



農書卷七

元

王

禎

撰

百穀譜一

百穀序引

嘗聞上古之世人食鳥獸血肉以為食至神農氏作始
 嘗草別穀而後生民粒食賴焉物理論曰百穀者三穀
 各二十種為六十種蔬菜各二十種共為百穀注云梁
 者黍稷之總名稻者漑種之總名菽者眾豆之總名三
 穀各二十種為六十蔬菜之類所以助穀之不及也夫



蔬菘平時可以助食儉歲可以救飢其菓實熟則可食
 乾則可脯豐歉皆可充飢古人所謂木奴干無凶年非
 虛語也雖曰種各有二十殆難枚舉今故總為編錄其
 陂澤之產園野之材與夫雜物品類上以助百穀之闕
 下以補諸物之遺條列而詳具之庶幾覽者擇取而備
 用焉

穀屬

粟

春秋說題辭曰粟之為言續也粟五變一變而以陽生

為苗二變而秀為禾三變而粲然謂之粟四變入曰米

出甲五變而蒸飯可食宋均注云粟受五行氣而五變乃成故可食陽以一

立為法故粟積大一分穗長一尺文以七列精以五立

西者金所立米者陽精故西字合米而為粟愚按粟之

為名不一或因姓氏或因形似隨義賦名是故早則有

高居黃百日糧之類晚則有鳴脚穀鴈頭青之類其餘

名字不可徧數今略載於此齊民要術云夫粟成熟有

早晚苗桿有高下收實有多少質性有彊弱米味有美

惡粒實有息耗地勢有良薄山澤有異宜順天時量地

農書 卷一
利則用力少而成功多任情反道勞而無獲凡粟田菘
豆小豆底爲上麻麥胡麻次之蕪菁大豆爲下故種粟
春種欲深夏種欲淺其種時雨後爲佳遇小雨宜接溼
種遇大雨待歲生小雨不接溼無以生禾苗大雨不待
白背溼輒則令苗瘦歲若盛者先鋤一遍然後納種佳
也春若遇旱秋耕之地得仰壟待雨春耕者不中也夏
若仰壟匪直盪汰不生兼與草歲俱出凡田欲早晚相
雜防歲道有所宜有閏之歲節氣近後宜晚出然大率
欲早早田倍多於晚早田淨而易治晚者蕪歲難治其

收之多少從歲所宜非關早晚然早穀米實而多晚穀
皮厚米少而虛也汜勝之書曰種無期因地爲時三月
榆莢時雨膏地彊可種禾植禾夏至後八九十日常夜
半候之天有霜若白露下以平明時令兩人持長索相
對各持一端以槩禾中去霜露日出乃止如此禾稼五
穀不傷矣又必待苗生如馬耳則鍤鋤稀豁之處鋤而
補之五穀惟小鋤之爲良苗出壟則深鋤鋤不厭數周
而復始勿以無草而暫停鋤者非止鋤草蓋地熟而實
多穰薄而米息鋤得十遍便得八米也春鋤起地夏而

除草春鋤不用觸溼六月以後雖溼亦無嫌呂氏春秋
 曰苗其弱也欲孤其長也欲相與俱其熟也欲相扶是
 故三以為族乃多粟也族聚吾苗有行故速長弱不相害
 故速大橫行必得從行必術正其行通其風也耘苗之
 法其凡有四第一次曰撮苗第二次曰布第三次曰壅
 第四次曰復俗曰添米一功不至則稂莠之害秕糠之雜入
 之矣撮苗後用一驢帶籠耨挽之初用一人牽之慣熟
 不用止一人輕扶入之二三寸其深痛過鋤力三倍所
 辦之田日不啻二十畝今燕趙多用之名曰劓子食貨

志云力耕數耘收穫如盜賊之至故熟速刈乾速積刈
 早則鎌傷刈晚則穗折遇風則收減溼積則稟爛積晚
 則損耗連雨則生耳所以收穫不可緩也記曰種而不
 耨耨而不穫譏其不能圖功攸終也是知收穫者農事
 之終為農者可不趣時致力以成其終而自廢其前功
 乎七月詩云九月築場圃十月納禾稼言農功之備也
 載芟之詩云載穫濟濟有實其積萬億及秭夫粟者五
 穀之長中原土地平曠惟宜種粟古今穀祿皆以是為
 差等出納之司皆以是為準則周禮地官曰倉人掌粟

農書 卷一 四
入之藏鄭註云九穀盡藏以粟爲主故漢太倉之粟陳
陳相因充溢露積於外神農之教曰有石城十仞湯池
百步帶甲百萬而亡粟弗能守史記云宣曲任氏之先
爲督道倉吏秦之敗豪傑皆爭金玉而任氏獨窖倉粟
楚漢相拒滎陽民不得耕種米石至百金而豪傑金玉
盡歸任氏任氏以此起富所以凶年饑歲雖隋侯之珠
不易一鍾之粟也由此言之粟之於世豈非爲國爲家
之寶乎

水稻

稻之名不一隨人所呼不必縷數稻有粳秫之別粳性
疎而可炊飯秫性粘而可釀酒然非水則無以生故種
藝之法宜選上流出水便其性也春秋說題曰稻之爲
官藉也稻含水盛其德也稻太陰精含水漸洳乃能化
也淮南子亦曰江水肥而宜稻南方下上塗泥皆宜水
種治稻者蓄陂塘以瀦之置隄閘以止之故周官制典
稻人掌稼下地以瀦蓄水以防止水齊民要術云三月
種者爲上時四月上旬種者爲中時中旬爲下時先放
水十日後曳碌礮十遍地既熟淨淘種子漬經三宿漉

出內草箒中裏芽長二分一畝三升種之苗長陳草復起以鎌侵水芟之稻苗漸長復須薅之薅訖去水曝根令堅彊時水旱而漑之又有作為畦埂耕耙既熟放水勻停擲種於內候苗生五六寸拔而秧之今江南皆用此法苗高七八寸則耘之爪耘爬耘具農器譜耘畢放水腐之欲秀復用水浸之苗既長茂復事薅拔以去根莠薅馬見農器譜農家收穫尤當及時江南上雨下水收稻必用喬杆笊架乃不遺失喬杆笊架見農器譜蓋刈早則米青而不堅刈晚則零落而損收又恐為風雨損壞此九月築場十月納稼

工夫次第不可失也大抵稻穀之美種江淮以南直徹海外皆宜此稼春而為米潔白可愛炊為飯食尤為香美孔子云食夫稻衣夫錦蓋食之於稻衣之於錦無以加也故生民蓄積而禦飢國家饋運而濟乏誠穀中之上品世間之珍藏也

旱稻

稻之名一而水旱之名異蓋水稻宜近上流旱稻宜用下田齊民要術云几下田停水處燥則堅塔溼則汚泥難治而易荒燒墾而殺種其春耕者殺種尤甚故宜五

六月時暎之以擬大麥麥時水澇不得納種者九月復一轉至春種稻萬不失一凡種下田不問春夏候水盡地白背時速耕耙勞頻翻令熟二月半種稻為上時三月為中時四月初及半為下時漬種如法衰令開口耩耩掩種之即再遍勞苗長三寸耙勞而鋤之鋤惟欲速每經一雨輒欲耙勞苗高尺許則鋒天雨無所作宜冒雨蒔之科大如概者五六月中霖雨時拔而栽之其高出種者不求極良惟須廢地亦秋耕耙勞令熟至春黃揚納種不宜溼下餘法悉與下田同

按此書節取諸書雖不全錄原文然

餘法悉與下田同一語乃指高田而言今刪去其高田種者三十字文義不明謹案齊民要術原文增入今閩中有得占城稻種高仰處皆宜種之謂之早占其米粒大而且甘為早稻種甚佳北方水源頗少惟陸池沾溼處種稻其耕鋤蒔拔一如前法一種有小香稻者赤芒白粒其米如玉飯之香美凡祭祀延賓以為上饌蓋貴其罕也

大小麥 青稞附

麥芒穀也詩謂貽我來牟即大小麥也雜陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十日成生於亥壯於卯長

於辰老於巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃二
 百一十日秀秀後六十日成忌與大麥同月令以仲秋
 勸人種麥無或失時尚書大傳以秋昏虛星中可以種
 麥虛北方元武之宿八月昏中見於南方務本直言云麥種初收時旋打
 旋揚與蠶沙相和辟蟲傷資地力苗又耐旱齊民要術
 謂八月中戌社前種者為上時下戌前為中時八月末
 九月初為下時此種麥之法也大麥非良地則不須種
 小麥非下田則不宜說文曰麥金旺而生火旺而死夫
 八月乃金旺之月麥於是月而生五月乃火旺之月麥

於是月而死是知物之生成各有其時種植之日有先
 後則所擲之子有多寡種植之地有肥磽則所收之利
 有厚薄大抵未種之先當於五六月曠地若不曠地而
 種其收倍薄凡種須用耬犁下之又用砵車碾過日種
 數畝蓋成壟易於鋤治又有漫種一法農人左手挾器
 盛種右手握而勻擲於地既遍則用耜覆勞之又頗省
 力耬犁砵車見農器譜此北方種麥之法南方惟用撮種故所種
 不多然糞而鋤之人功既到所收亦厚正月二月勞而
 鋤之三月四月鋒而更鋤苗乃茂盛既秀不須再鋤直

農書 卷七
至收穫韓氏直說云四五月麥熟帶青收一半候熟收一半若過熟則拋費每日至晚即便載麥上場堆積用苫繳覆以防雨作如天晴乘夜載上場薄攤使之易乾碾過一遍翻過又碾一遍起糝下場揚子收起直待所收麥子都碾盡將以前未淨糝再碾如此可一日一場比及收盡時分三分中已碾其二分古語云收麥如救火若少遲慢一值陰雨卽爲災傷况遷延過時秋苗亦妨鋤治北方芟麥用鈿綽腰籠一人日可收麥數畝南方收麥鎌割手葉所種麥少故也若力省而工倍當

以北方爲法

鈿綽腰籠見農器譜

然貯藏之法尤不可不明大凡

曬大小麥須六月掃場地候地毒熟衆手薄攤取蒼耳碎剉拌曬至未時趁熱收可二年不蛀更欲曬亦止在立秋前若立秋後則已有蟲生恐無益矣夫大小麥此方所種極廣大麥可作粥飯甚爲出息小麥磨麪可作餅餌飽而有力若用厨工造之尤爲珍味充食所用甚多故春秋惟麥禾不收則書之蓋重其闕也世又有所謂青稞麥不過名與大小麥頗異爾種畝用子八升與大麥同時熟好收畝得三四石每石得麪八九斗堪作

餅餌磨盡無麩但打時稍難惟伏日用碌礮碾過亦助
二麥不足之用也

百穀譜二

穀屬

黍

說文云禾入米爲黍又黍暑也當暑而生暑盡而收齊
民要術云凡黍田新開荒爲上大豆底爲次穀底爲下
地必欲熟一畝用子四升三月上旬種者爲上時四月
上旬爲中時五月上旬爲下時夏種黍與殖穀同時非

夏者大率以椹赤爲候苗生隴平卽宜耜勞鋤三遍乃
止鋒而不耩詩云維秬維秠秬黑黍也書曰秬鬯一卣
秬黍之別名此言黍之爲酒尚矣今有赤黍米黃而黏
可蒸食白黍釀酒亞於糯秠廣志云黍有牛黍有稻尾
黍馬革大黑黍此黍之異名也又北地遠處惟黍可生
所謂當暑而種當暑而收其莖穗低小土人謂之林子可以釀
酒又可作餼粥黏滑而甘此黍之有補於艱食之地也
大抵割黍欲晚早則米不成宜卽溼踐之凡祭祀以黍
爲上盛古人多以雞黍爲饌貴其色味之美也

稷

稷禾從祭謂可以供祭也其苗莖穗葉與黍難別故言黍必及於稷者其米用有異也種治之法與黍俱同凡稷味美者亦收薄難舂割稷欲早蓋晚多零落收訖宜蒸而裹之曝乾舂而為米其米疎爽可炊煮作飯時諸穀未熟可以接飢其色鮮黃其味香美然所種特少為農家之稀饌也

梁秫

梁有赤梁有白梁廣雅曰有具梁解梁有遼東黃梁其

禾莖葉似粟其粒比粟差大其穗帶毛芒牛馬皆不食

與粟同時熟收割之法亦同舂而為米圓滑如珠炊之

香美勝於粟米世謂之膏粱號食飯之上品也按此條之目梁

秫並列乃言梁而不言秫疑文有誤脫謹按廣志曰秫粘粟有赤有白有胡秫早熟及麥說文亦曰秫稷之黏者今世有黃梁穀秫桑根秫穗天培秫可以補其關

大豆

附 罌豆

大豆有白黑黃三種廣雅曰大豆菽也爾雅曰戎菽謂

之荏菽春大豆次植穀之後二月中旬為上時一畝用

子八升三月上旬為中時畝用子一斗四月上旬為下

時畝用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然時晚則種子當稍加地不求熟故也尤當及時鋤治使之葉蔽其根庶不畏旱崔實曰正月可種蠶豆二月可種大豆又曰三月桑椹赤可種大豆又曰四月時雨降可種大豆大豆大槩美田欲稀薄田欲稠也穫豆之法貴晚蓋早則零落而損實也其大豆之黑者食而充飢可備凶年豐年可供牛馬料食黃豆可作豆腐可作醬料白豆粥飯皆可拌食三豆色異而用別皆濟世之穀也

小豆

廣雅曰小豆荅也本草經云張騫往外國得胡豆今世小豆有萊豆赤豆白豆豇豆蠶豆皆小豆類也種豆於夏至後十日者爲上時畝用子八升初伏斷手爲中時畝用子一斗中伏斷手爲下時畝用子一斗二升中伏以後則晚矣熟耕耬下以爲良澤多者耬耩漫擲而勞之如種麻法汜勝之書云豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之然亦不可甚治古所以不盡治者豆有膏盡治之則傷膏傷則不成而其收耗折也夫收割之法待其可收則刈豆角二青兩黃拔而倒豎籠叢之則生熟皆均

不畏嚴霜從本至末全無秕減北方惟用菘豆最多農家種之亦廣人俱作豆粥豆飯或作餌爲炙或磨而爲粉或作麪材其味甘而不熱頗解藥毒乃濟世之良穀也南方亦間種之

豌豆

豌豆種與大小麥同時來歲三四月則熟又謂之蠶豆以其蠶時熟也百穀之中實爲先登蒸煑皆可使食是用接新代飯充飽務本直言云如近城郭種之可摘豆角賣而變物莊農獻送以爲嘗新貴其早也今山西人

用豆多麥少磨麪可作餅餌而食此豆五穀中最宜耐陳不問凶豐皆可食用實濟飢之寶也

蕎麥

蕎麥赤莖烏粒種之則易爲工力收之則不妨農時晚熟故也農桑輯要云凡蕎麥五月耕地經二十五日草爛得轉并種耕三遍立秋前後皆十日內種之待霜降收刈恐其子粒焦落乃用推鎌穫之推鎌見農器圖譜北方山後諸郡多種治去皮殼磨而爲麪攤作煎餅配蒜而食或作湯餅謂之河漏滑細如粉亞於麥麪風俗所尚供

爲常食然中土南方農家亦種但晚收磨食溲作餅餌以補麪食飽而有力實農家居冬之日饑也

葛黍 按葛黍一名高粱一名蜀秫以種來自蜀形類黍故有諸名葛應從蜀

葛黍春月種不宜用下地莖高丈餘穗大如帚其粒黑

如漆如蛤眼 按齊民要術黍有鴛鴦之名據此則蛤當作鴛鴦 熟時收刈成束攢

而立之其子作米可食餘及牛馬又可濟荒其梢可作

洗帚穉稈可以織箔夾籬供爨無可棄者亦濟世之一

穀農家不可闕也

胡麻

胡麻卽今之脂麻是也漢時張騫得其種於胡地故曰

之曰胡麻本草注云麻八稜者爲巨勝四稜者爲胡麻

皆以烏者良白者劣衍義云今胡地所出者多肥大其

紋鵲其色紫黑取油亦多齊民要術曰胡麻於白地種

二三月爲上時四月上旬爲中時五月上旬爲下時 半月

前種者實多而成月半後種者少子而多 種欲截雨脚 若不緣溼一畝用

子二升浸種者先以耬耩然後撒子空曳勞 勞七加人則七厚不

生耬耩者炒沙令燥中半和之 不和沙下不均攏鋤不種若荒得用鋒耬

過三遍刈束欲小 束大則難燥打手復不勝 以五六束爲一叢斜倚

之不爾則風吹倒損收也候口開乘車詣田抖數側豎以小還叢

之三日一打四五遍乃盡耳若乘溼橫積蒸熟速乾雖鬱衰無風吹虧損又慮衰

者不中為種子然油無損也按古詩言麻麥言禾麻則麻尚矣乃今

之白脂麻也胡麻出於胡地大而少異取其油可以煎

烹可以燃點其麻又可以為飯續齊諧志所謂天台胡

麻飯是也

麻子蘇子附

麻子爾雅所謂廣泉實儀禮註所謂苴麻之有麇者皆謂麇為子也本草圖經曰麻麇麻子生大山川谷今處

處有之皆園圃所蒔績其皮以為布者麻麇一名麻勃

麻上花勃勃者審如是言則子與麇為二物矣齊民要

術曰止取實者種班黑麻子班黑者饒實崔寔曰苴麻子黑又實而重擣治作燭

不作耕須再遍一畝用子三升二月種者為上時四月

初為中時五月初為下時大率二尺留一根概則不成鋤常

令淨荒則少實既放勃拔去雄若未放勃去雄者則不成子實凡五穀地畔

近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子以遮之胡麻六畜不食

麻子齧頭則科大收此慎勿於大豆地中雜種麻子扇

二實足供美燭之費也兩損而收並薄六月中可於麻子地間散蕪菁子而鋤之擬收

其根雜陰陽書曰麻生於楊或荆七十日後花六十日
後熟種忌四季辰未戌丑戊己汜勝之書曰樹高一尺
以蠶矢糞之無蠶矢以溷中熟糞亦善樹一升天旱以
流水澆之無流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤時適
勿澆澆不欲數霜下實成速斫之其樹大者以鋸鋸之
務本新書曰凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子
以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸物
爾雅曰蘇桂荏釋曰蘇荏類草按麻子蘇子六畜所不
犯類能全身遠害者於五穀有外護之功於人有燈油

之用皆不可闕也

色得名者則有烏瓜黃瓠白瓠小青大斑之別然其味
不出乎甘香故不復具錄廣志以瓜之所出惟遼東廬
江燉煌者為勝然瓜州之大瓜陽城之御瓜蜀之溫食
永嘉之襄瓜第未可以優劣論是又不必拘以土地所
宜顧種藝之法何如耳愚嘗聞甘肅等處其甜瓜大如
枕割去其皮其肉與瓢甘勝糖蜜所割膚皮暴之稍乾
柔韌質之中土以為贈送甘而有味蓋風土所宜其實
大而味甘非他種可比又嘗見浙間一種謂之陰瓜宜
於陰地種之秋熟色黃如金膚皮稍厚藏之可歷冬春

食之如新凡種瓜常以二月上旬為上時三月上旬為

中時四月上旬為下時至五六月止可種藏瓜耳秋瓜小實

中醬藏食種宜陽地暖則易長杜詩所謂陽坡可種瓜者是

也法先以水淨淘瓜子以鹽拌之鹽和則不能死坑深可五寸

口大如斗納瓜子四箇大豆三箇以熟糞土覆之瓜生

數葉掐去豆瓜性弱以豆為之起土瓜生指豆汁出更成良潤行陣宜整兩行

微相近兩行外相遠中通步道近以就糞遠以通行瓜生比至初

花三四次鋤之勿令生草草生脅瓜無子蔓長宜用乾

柴枝就地引之則子多摘時引手摘取之勿令踏瓜蔓

及翻覆之踏則瓜爛翻則瓜死宜慎之又區種法兩步為一區口大

如盆以土壅其畔區中躡令平內瓜子大豆各十枚如

前法糞覆之十月種者大雪時壅雪坑上春草生瓜亦

生矣又法加甕蓄水埋於科中央口與地平常令水滿

四畔種瓜則不畏旱亦良法也凡收子宜用本母子瓜

截去兩頭者取中央子本母子瓜生數葉便結子子亦早熟中葦蔓長二三尺方生子

後者蔓足方生子用兩頭子者瓜曲而細短而嚼瓜生蟻用羊骨置其旁引棄

之此種藝之法也一枚可以濟人之飢渴五畝可以足

家之衣食一種胡瓜色黃即黃瓜也亦有青白者又越

瓜色白即白瓜皆菜瓜也種同前瓜法黃瓜則以樹枝

引蔓延緣而生白瓜則就地延蔓生子而已畏旱宜常

灌溉之生熟皆可食烹飪隨宜實夏秋之嘉蔬也或以

醬藏為豉鹽漬為霜瓜則又兼蔬蔬之用矣

西瓜

種出西域故名西瓜一說契丹破回紇得此種歸按五代史

作蕭翰破回紇得種歸蓋翰為遼將與此說合以牛糞覆棚而種味甘北方種

者甚多以供歲計今南方江淮閩浙間亦效種比北方

差小味頗減爾種同前瓜法區行差稀多種者墜頭上

漫擲勞平苗出之後根下壅作土盆欲瓜大者步留一
科科止留一瓜餘蔓花皆掐去則實大如三斗栲栳矣
味寒解酒毒其子曝乾取仁用薦茶亦得有雲頭者最
佳故古人有一片冷沉潭底月六彎斜捲隴頭雲之句
其宿醒未解病暍未蘇得此而食世俗所謂醍醐灌頂
甘露洒心正謂此也

冬瓜

冬瓜以其冬熟也廣志謂之蔬鉅神仙本草曰一名水
芝一名白瓜生嵩高平澤今在處園圃皆蒔之其實生

苗蔓下大者如斗而更長皮厚而有毛初生正青綠經

霜則白如塗粉其中肉及子亦白故謂之白瓜齊民要

術曰種冬瓜法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞

及土相和正月晦日種二月三月亦可既生以柴木倚墻令其

緣上旱則澆之八月斷其稍減其實一本但留五六枚

多留則不成也十月霜足收之早收則爛冬瓜越瓜十月區種如種

瓜法冬則推雪著區上爲堆潤澤肥好勝春種又曰削

去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳荆楚歲時記

曰七月採瓜犀以爲面脂本草圖經曰犀瓣也瓢亦堪

作溲豆按蔬菜中瓜之爲種至夥也獨此瓜耐久經霜
乃熟又可藏之彌年不壞今人亦用爲蜜煎其犀用爲
茶果則兼蔬果之用矣

瓠瓜

說文曰瓠一曰壺皆瓠屬也陸農師曰項短大腹曰瓠
細而合上曰匏似匏而肥圓者曰壺然有甘苦二種甘
者供食苦惟充器耳按毛詩云匏有苦葉者苦瓠也注云
不可食特可佩以度水而已蓋以作壺濟水也又曰幡幡瓠葉采之烹之此甘
瓠也故曰甘瓠纍之其爲物也蔓生而齒瓣夏熟而秋

枯爾雅曰瓠犀瓣翹風曰八月斷壺亦其義也本草云
味甘冷無毒利水道止消渴惟苦者有毒不宜食凡種
如瓜法蔓長則作架引之汜勝之書云先掘地作坑方
圓深各三尺圍蠶沙和土令勻無蠶沙牛糞亦可著坑中作踐

令堅平以水沃之水盡下子十顆復以前糞覆之既生
長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許以泥封
護俟纏處合爲一莖擇彊者畱之餘悉掐去引蔓結子
子外之條亦掐去之凡畱子初生二三子不佳取第四
五者區畱三子卽足用餘旋食之又四時類要云坑深

四五尺坑底填油麻菜豆蘄及爛草糞各一重土著糞
土以子十顆種之待成揀彊者四莖每兩莖相貼纏之
待其相著各除一頭又取所畱兩莖如前法相貼活後
惟畱一頭著子則揀畱兩子如此則一斗變爲盛一石
矣莊子魏惠王大瓠之種種之實五石其亦以此法歟
夫瓠之爲物也纍然而生食之無窮最爲佳蔬飪烹無
不宜者種如其法則其實斗石大之爲甕盎小之爲瓢
杓膚瓢可以喂猪犀瓣可以灌燭咸無棄材濟世之功
大矣可不知所種哉

芋

芋一名土芝齊人曰莒蜀呼爲蹲鴟在在有之蜀漢爲

最

顏師古注
蹲鴟芋也

葉如荷長而不圓莖微紫乾之亦中食根

白亦有紫者其大如斗食之味甘旁生子甚夥拔之則
連茹而起宜蒸食亦中爲羹臙東坡所謂玉糝羹者此
也煮法宜先用鹽微糝之則不模糊廣志所載凡十四
種其大如斗魁如杵箴者名君子芋子少而魁大者爲
談善芋子多而魁亦大者爲百果芋畝收百斛又有車
轂鋸子青邊旁巨四種惟多子耳他如緣枝生而色黃

者則有雞子芋蔓生而根如鵝鴨卵者則有博士芋餘

悉下品不復具錄凡此諸芋皆可乾腊亦可藏至夏食

之種宜軟白沙地近水為善芋畏旱故宜近水區深可三尺許

區行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大率二尺一根漸漸加土壅

之春宜種秋宜壅立夏種不生卵秋失壅而瘦不肥霜降振其葉使收

液以美其實則芋愈大而愈肥汜勝之書云區方深各

三尺下實豆其尺有五寸以糞著其上深如其其一區

種五本復以糞土上覆之旁四本中一本漸漸培之芋成其爛皆長

三尺此亦良法今之農不然但於淺土秧子俟苗成移

就區種故其利亦薄其可不知此法按列仙傳云酒客

為梁使然民益種芋三年當大飢卒如其言而梁民得

不死卓氏曰岷山之下沃野有蹲鴟至死不飢且夫五

穀之種或豐或歉天時使然芋則繫之人力若種藝有

法培壅及時無不獲利以之度凶年濟饑饉助穀食之

不及故次於稼穡之後

蔓菁

蔓菁一名蕪菁爾雅曰葑說文蕪菁也卽詩采葑采菲之葑也河東太原所出者根極大他皆不及又出吐谷

中故北地多種此葉似菘而根不同四時仍有春食苗
夏食心謂之臺子秋可爲菹冬根宜蒸食菜中之最有
益者常食通中益氣令人肥健諸葛亮所止必令兵士
種蔓菁取其纒出甲可生啖一也葉舒可煮食二也久
居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採之五
也冬有根可斷食六也故川蜀人呼爲諸葛菜其子九
蒸九曝可擣爲粉塗帛者資之亦可爲油陝西惟食此
油燃燈甚明能變蒜髮齊民要術云種不求多惟須良
地新糞壤垣墻乃佳糞若以灰令厚一寸
灰多則燥不生也耕地欲熟宜

加糞往復勻蓋七月初種之畝子三升漫撒而勞種不

用溼

溼則葉焦

既生不鋤九月末收葉六月種者根大而葉

蠹七月末種者葉美而根小惟七月初者根葉俱得仍
留根取子十月中犁麓時拾取耕出者不則留多而英
不茂實不繁也擬賣者純種九英九英根大而味不美春夏用畦

種如葵法剪訖復種取根者用大小麥底六月中種十

月將凍取出之

一畝可得數車
早出者根細

漢桓帝詔曰橫水爲災

五穀不登令所傷郡國皆種蔓菁以助民食然此可以
度凶年救饑饉一種而兼數美爲利甚博杜工部有云

冬菁飯之半豈虛語哉

蘿蔔

爾雅曰葵蘆葩

音葩

一名萊菔又名雹突今俗呼蘿蔔在

在有之北方者極脆食之無粗中原有迭秤者其質白

其味辛甘尤宜生啖能解麩毒子可入藥下氣消穀四

時皆可種然不如末伏秋初為善破甲以後便可供食

老圃云蘿蔔一種而四名春曰破地雖夏曰夏生秋曰

蘿蔔冬曰土酥故黃山谷云金城土酥淨如練以其潔

也種同蔓菁法每子一升可種二十畦

畦可長一丈擇二尺闊四尺

地宜生耕地宜熟

地生則不蠹耕熟則草少

凡種先用熟糞勻布畦

內仍用火糞和之令勻撒種之俟苗出成葉視稀稠去

留之其去之者亦可供食以疎為良

疎則根大而尺地美密則反是

約可二三窠厚加培壅其利自倍然收種子宜用九月

十月收者擇其良去鬚帶葉移栽之澆灌得所至春二

月收子可備時種

宿根在地不經移種者為斜子種之疥而不肥

按蔬茹之中

惟蔓菁與蘿蔔可廣種成功速而為利倍然蔓菁北方

多獲其利而南方罕有之蘆菔南北所通美者生熟皆

可食醃藏腊豉以助時饌凶年亦可濟飢功用甚廣不

可具述其可不知所種哉

茄子

茄子一名落蘇隋煬帝改茄子爲崑崙瓜一種出自新羅國者其色微紫蒂長味甘今之紫茄黃山谷所謂紫膨脝者是也今在在有之又有青茄白茄白者爲勝亦名銀茄有一種白者謂之渤海茄又一種白花青色稍匾一種白而匾者皆謂之番茄甘脆不澀生熟可食又一種水茄其形稍長甘而多水可以止渴此數種中土頗多南方罕得亦宜種之凡收種於九月黃熟時摘取

擘開水淘洗去浮者曝乾至春二月種如葵法常澆潤之早卽乾死俟著四五葉高可五寸許帶土移栽之凡栽根株宜築實不實則死區中不宜有浮土恐雨泥濺葉則莠而難茂栽時得晴爲宜早晚澆灌之鋤治培壅勤者務焉務本新書云茄開花斟酌窠數削去枝葉再長晚茄老圃云種茄二十科糞壅得所可供一人食昔張浮休頌之云身纍百贅頸附千疣採之不勤茹之頗柔善於形容者也茄視他菜爲最耐久供膳之餘糟醃豉腊無不宜者須廣種之

薑

薑說文曰禦溼之菜史記云種千畦薑與千戶侯等言其利博也凡種宜用沙地熟耕或用盞深掘為善三月畦種之畦闊一步長短任地橫作壟深可五七寸壟中一尺一科以土上覆厚三寸許仍以糞培之益以蠶糞尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培壅一法用蓆草覆之勿令他草生使薑芽自迸出六月用枝葉作棚以防日曝薑性不耐寒熱故爾或只用帶葉樹枝扦插四月竹筴爬開根土取薑母貨之不虧元本秋社前新芽頓長分採之即紫

薑芽色微紫故名最宜糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似勻妝指柔尖帶淺紅似之矣白露後則帶絲漸老為老薑味極辛可以利烹飪蓋愈老而愈辣者也曬乾則為乾薑醫師資之今北方用之頗廣齊民要術曰中國多寒土不宜薑所種僅可擬藥物耳九月中掘出置屋中宜作窖穀稈合理之今南方地暖不用窖至小雪前以不經霜為上拔去土就日曬過用筋節盛貯架起下用火薰三日夜令其溼氣出盡却掩節口仍高架起下用火薰令常暖勿令凍損至春擇其芽之大者如前法

種之為效速而利益倍養羊種薑子利相當按薑辛而不葷去邪

辟癘蔬茹中之拂士也日用不可闕然本草云能解穢

温中多食則少志傷心氣其亦夫子不撤薑不多食之

義云爾

蓮藕

蓮荷實也藕荷根也爾雅云其實蓮其根藕蓮子八月

九月中收蓮子堅黑者於瓦上磨蓮子頭令薄取瑾土

作熟泥封之如三指大長二寸使蒂頭平重磨處尖銳

泥乾時擲於池中重頭沉下自然周正皮薄易生不墻

即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也種藕法春初

掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花蓮子可

磨為飯輕身益氣令人彊健藕止渴散血服食之不可

闕者

芡

芡一名雞頭一名雁頭山谷詩云剖蚌煮鴻頭是也葉

大如荷皺而有刺花開向日花下結實故菱寒而芡暖

其莖之柔嫩者名為蕪人採以為菜茹八月採擊破取

子散著池中自生雞頭作粉食之甚妙河北沿漭樂居

農書 卷六
人採之春去皮搗爲粉蒸燥作餅可以代糧龔遂守渤
海勸民秋冬益蓄菱芡蓋謂其能充饑也

芡

芡一名菱菱陵也世俗謂之菱角葉浮水上花開背日
實有二種一種四角一種兩角又有青紫之殊秋上子
黑熟時收取散在池中自生生食性冷煑熟爲佳蒸作
粉蜜和食之尤美江淮及山東曝其實以爲米可以當
糧猶以橡爲資也

百穀譜四

蔬屬

葵

葵說文曰菜也有紫莖白莖二種葉之小者爲鴨腳葵
種出少室山中今南北皆有之又一種花有五色者名
曰蜀葵不可食爾雅所謂葍葵是也

葍音肩

按葵爲百

菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之
餘可爲菹腊枯枿之遺可爲榜簇子若根則能療疾咸
無棄材誠蔬茹之上品民生之資助也春宜畦種冬宜
撒種然夏秋皆可種也詩曰七月烹葵此種之早者俗

呼為秋葵遲者為冬葵崔實曰正月可種葵芥又曰六

月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先後為之在人

齊民要術云凡種時必燥曝葵子子雖經歲不涸然地

不厭良薄即糞之鋤不厭數旱則灌之春多風旱畦種為上畦長

兩步廣半之太則水難均深掘以熟糞對土勻覆其上厚一

寸許耙耬之令熟足踏使堅平用水澆潤水盡下子又

以糞土上覆深如其下葵出三葉然後澆之澆用晨夕日中則止

凡畦種之物悉如之不復條列旱種者必秋耕十月末

地將凍散子勞之一畝可子三升須人足踏之乃佳菜肥正月

末種者亦如之五月初更種春者既老種以續之兼於

此時附地剪去春葵冷根上枿生者柔軟亦可食乾之

即中為榜簇掐秋葉必留五六葉不掐則莖孤凡掐葵

必露解諺云觸露不掐葵八月半剪去留其歧歧多者則去地

枿生肥嫩至收時高可過膝莖葉皆美窠雖不高菜實

倍多不剪反是此種藝之法也宿根在地春生嫩葉亦

可採食前金人以韭蓼汁併雞肉和食謂之冷羹最為

上饌古詩腰鎌刈葵藿葵之用鎌其來尚矣然莖葉叢

茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫放手放手

傷葵根蓋傷根則不生矣格物之精尤不可不審昔魯相公儀休食葵而美拔而棄之蓋不與民爭利雖然仁矣而未博也苟上之人教之以種藝之法勿奪其時使之家種百畦其利自倍是與民共之尙何利之爭哉

芥

芥從北從介取其氣之辛辣而有剛介之性故曰芥古
人所謂菜重芥薑者其以是與爲種不一葉似菘而有
毛味極辣者青芥也莖葉俱紫爲紫芥作齏食之美又
有白芥子粗大於他芥色白如梁米味極辛美宜入藥

利九竅明目通中芥極多心芥之嫩者爲芥藍極脆
東坡云芥藍如菌蕈脆美牙頰響芸薑芥不甚香經冬
根不死患腰脚疾者不宜食比他芥不爲甚佳齊民要
術云七月半種之地欲糞熟與蕪菁同畝用子一升旣
生亦不鋤之十月收蕪菁訖收蜀芥又云種芥子及蜀
芥取子者皆二月好雨澤時種二物性不耐寒經冬則
死故須春種之五月熟而收子今江南農家所種如種
葵法俟成苗必移栽之
早者七月半後種
遲者八月半種厚加培壅草
卽鋤之早卽灌之冬芥經春長心
中爲鹹淡二菹
亦任爲鹽菜楊誠

齋詩云蟹眼嫩湯微熟了鵝兒新酒未醒初此言芥菹之美也如欲收子者卽不摘心蓋南北寒暖異宜故種畧不同而其用則一夫芥之爲物心多而耐久味辣而性溫可搗取汁以供庖饌尤香烈可愛足以解沉酣消煩滯亦蔬茹中之介然者是宜受辛於菹白而見媚於盤殮也可不種哉

芸薹芥子

種同蜀芥每畝用子四升足霜始收味辛不甚香經冬以草覆之不死至春復可供食性涼破血先患腰脚者

不宜多食然其子入藥功用頗多亦不可闕也

菌子

菌子說文曰蕈也爾雅曰中馗菌率皆朽株溼氣蒸浥而生中原呼菌爲蘑菇又爲菽又一種謂之天花桑樹上生者呼爲桑菽施之素食最佳雖南北異名而其用則一今江南山中松下生者名爲松滑誠齋云傘不如笠釘勝笠蓋愈嫩愈美風味過於他蕈又有紫蕈白蕈二種尤佳朱文公詩云誰將紫芝苗種此槎上土便學商山翁風餐謝肥斡言紫蕈之美也又詩云聞說闍風

苑瓊田產玉芝不收雲露表烹瀹詎相宜此言白蕈之美也深山中多有之菌之種不一名亦如之野蕈如赤菰黃耳皆可食然辨之不精多能毒人雖甘無益也不復具載種菌法四時類要云三月種菌子取爛楮木及葉於地埋之常以泔澆灌之三兩日即生又法畦中下爛糞取楮可長六七寸截斷槌碎如種菜法勻布土蓋日澆潤之令長溼隨生隨食可供常饌今山中種香蕈亦如此法但取向陰地擇其所宜木凡楮栲等樹伐倒用斧碎斫成坎以土覆壓之經年樹朽以蕈碎剉勻布坎內

以蒿葉及土覆之時用泔澆灌越數時則以槌棒擊樹謂之驚蕈雨露之餘天氣蒸暖則蕈生矣雖踰年而獲利利則甚博採訖遺種在內來歲仍發復相地之宜易歲代種新採趁生煮食香美曝乾則為乾香蕈今深山窮谷之民以此代耕殆天苗此品以遺其利也

蒜

蒜說文曰葷菜也又曰菜之美者張騫使西域得大蒜種歸種之今京口有蒜山多出蒜蒜有大小之異大者曰葫即今大蒜每頭六七瓣收條中子種者一年為獨

蒜再種之則皆六七瓣矣小曰蒜葉似細葱而澀頭小如蕎卽今山蒜爾雅曰蒿山蒜也二物氣味相似能興陽伐性故道家者流多忌食之性熱而有小毒氣極葷然以入臭肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北方食餅肉不可無此家有其種多者收一二頃以供歲計今在在種之齊民要術云宜熟軟地耕三遍八月種至來年四五月收凡種每半尺地一根鋤治令淨時加糞壅苗長一尺許漸漸撥開土要見白則本大不爾止益葉耳或結葉亦佳嫩薑可爲蔬又一種澤蒜可以香食吳人

調鼎率多用此根解殖更勝葱韭此物易滋蔓隨斲隨合熟時採之漫散種之按諸菜之葷者惟宜採鮮食之經日則不美惟蒜雖久而味不變可以資生可以致遠施之臭腐則化爲神奇用之鼎俎則可代醯醬旅途尤爲有功炎風瘴雨之所不能加食餽腊毒之所不能害此亦食經之上品日用之多助者也其可不廣種之哉

薤

薤爾雅曰鴻薤本出魯山平澤今處處有之葉似韭而闊本豐而白深本草云雖辛不葷五藏學道人長餌之

以其能温中通神安魂魄續筋力爾故杜甫詩曰東比
 青芻色圓齊玉筋頭衰年關膈冷味暖併無憂或取其
 白芨酒尤佳樂天詩云酥暖薤白酒又內則云切葱薤
 實諸醯以柔之碎錄云豚脂用葱膏用薤然則酒也醯
 也膏也無施不可種法與韭同二三月種凡三四支一
 本或七八支諺云葱三薤四蓋支多則本茂率一尺一本葉生則鋤薤性多穢荒薤子三月葉青便出之未青而出者肉未滿合薤瘦漢渤海
 太守龔遂勸農家種薤白本民獲其利到于今稱之又
 一種麥原中自生者俗呼為天薤即野薤也葉比家薤

較小味亦辛即爾雅所載勤山薤也亦可供食但不多
 有耳夫薤韭屬也支本益茂而功用過之生則氣辛熟
 則甘美種之不蠹食之有益故學道者之所資而老人
 之所宜食也醫家目之以為菜之珍不亦宜乎

葱

葱說文曰葷菜也其色蔥蔥淺綠色也故名凡四種山蔥胡

蔥漢蔥東蔥爾雅曰茗即山蔥宜入藥胡蔥亦然食惟

用漢蔥東蔥耳漢蔥木蔥也漢蔥葉大而香薄冬即葉枯宜

供齋食凍蔥葉細而益香又宜過冬比漢為勝或名火

官蔥陸放翁詩芼羹僭用大官蔥凡種法收蔥子必薄

布陰乾勿令浥鬱蔥性熱澀則不出矣擬種之地必須春種菜豆

五月掩殺之比至七月耕數遍一畝用子四升炒穀拌

和種之蔥子性澀不以穀和生兩耬重耩竅瓠下之以

批契上擊下屑繫腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍仍剪

剪與地平高留則無葉深剪則傷根剪欲旦起避熱時良地三剪薄

地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳八月不止則蔥無袍而損

白十二月盡掃去枯葉枯袍不去枯袍春葉不茂二月三月出移

種之收子者別留之又法先以子畦種移栽却作溝壟

糞壅之俱成大蔥皆高尺許白亦如之宿根在地來春

併得作種移栽之昔龔遂治渤海勸農口種蔥一畦非

惟足供烹飪種多亦可資富梁呂僧珍其先販蔥為業

及貴其兒子棄業求官珍不許曰汝等自有常分不可

妄求可速歸蔥肆爾可謂知所本矣按蔥之為物中通

外直本茂而葉香雖八珍之奇五味之異非此莫能達

其美是猶商梅之調鼎吳橙之芼鮮也其可以他菜而

例視之哉

百穀譜五

蔬屬

韭

韭叢生豐本葉青細而長近根處白韭久也圖經云一
種而久故謂之韭圃人種時一歲而三四割之其根不
傷至冬培壅之先春而復生信乎一種而久者也諺云

懶人菜以其詩七月獻羔祭韭周禮醢人其實韭菹記
不須歲種也

王制庶人春薦韭以卵庚郎一食二十七種杜詩夜雨

剪春韭樂天詩秋韭花初白皆是物也齊民要術教人

收韭子如蔥子法若市上買韭子宜試之以銅鑊盛水
於火上微煮韭子須臾芽生者好芽

不生者是
衰鬱矣

治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深

以韭
根性

上跳故
須深也

二月七月種種法以升蓋合地為處布子於圍

內

以韭性內生不向外
長圍種令利成也

薺令常淨至正月上辛日掃去

畦中陳葉以鐵耙耩起下水加熱糞韭高三寸便剪之

一歲之中不過五剪每一剪
一加糞收子者一剪即留之若早

種者但無畦與水耳耙糞則同四時類要云九月收韭

子種韭第一番割棄之主人勿食事類全書韭畦用雞

糞尤佳故本草以韭為草鍾乳凡近城郭園圃之家種

三十餘畦一月可割兩次所易之物足供家費積而計

之一歲可割十次秋後又可採韭花以供蔬饌之用謂
之長生韭至冬移根藏於地屋蔭中培以馬糞暖而卽
長高可尺許不見風日其葉黃嫩謂之韭黃比常韭易
利數倍北方甚珍之又有就舊畦內冬月以馬糞覆之
於迎陽處隨畦以葛黍籬障之用遮北風至春其芽早
出長可三二寸則割而易之以爲嘗新韭城府士庶之
家造爲饌食互相邀請以爲嘉味剪而復生久而不乏
故謂之長生實蔬菜中易而多利食而溫補貴賤之家
不可闕也

葫荽

按齊民要術及
本草俱作胡荽

葫荽漢張騫自西域得其種莖葉皆細可同邪蒿食及
作羹良并人呼爲香荽卽此也本草云味辛溫殺蟲去
毒事類全書云葫荽必用月晦日晚下種齊民要術云
葫荽宜黑輓青沙良地三遍熟耕春種者用秋耕地開
春凍解地起有潤澤時急接澤種之疎密正好六七月
種先曬燥欲種時布子於堅地一升子與一掬溼土和
之以脚搓子破作兩段以磚瓦搓之亦得
以木礮礮之亦得於日暮潤時
以糞耨作壟以手撒子卽勞令平菜生二三寸鋤去概

者供食十月足霜乃收之取子者仍留根開拔令稀即

不以草覆上
覆者得供生食又不凍此菜旱種非連雨不生所以

不同春月要求溼麥底地亦得種止須急耕調熟雖名

秋種會在六月連雨生則根彊科大七月種者雨多亦

得雨少則生不盡但根細科小不同耳六月種者若留

冬食則以草覆之得竟冬食其春種小小供食者自可

畦種一如葵法授子沃水生芽種之書用箔蓋夜則去之書不蓋熟不生

夜不去則有蟲凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣

又有一種名石葫荽亦名鵝不食草載在本草止堪入

藥却非此種葫荽其子搗細香而微辛食饌中多作香料以助其味於蔬菜子葉皆可用生熟皆可食甚有益於世也

菠薐

菠薐莖微紫葉圓而長下多花闕劉禹錫嘉話錄云菠

薐本西國中種自頗陵國將其子來今呼其名語頗訛

耳農桑輯要云菠薐作畦下種如蘿蔔法春正月二月

皆可種逐旋食用秋社後二十日種於畦內以乾馬糞

培之以避霜雪十月內以水沃之以備冬食又宜以香

油炒食尤美春月出臺嫩而又佳至春暮莖葉老時用沸湯掠過曬乾以備園枯時食用甚佳實四時可用之菜也

萑

萑數種有苦萑有白萑有紫萑皆可食葉有白毛爲白萑紫色爲紫萑苦味爲苦萑卽野萑也又名菹萑今人家常食者白萑江外嶺南吳人無白萑但種野萑以供廚饌生食之所謂萑萑也農桑輯要云萑萑作畦下種如菠薐法但得生芽先用水浸種一日於溼地上布觀

置子於上以盆碗合之候芽漸出則種春正月二月種之可爲常食秋社前一二日種者霜降後可爲醃菜如欲出種正月二月種之九十日收其莖嫩如指大高可踰尺去皮蔬食又可糟藏謂之萑笋生食又謂之生菜四時不可闕者

同萑

同萑者葉綠而細莖稍白味甘脆春二月種可爲常食秋社前十日種可爲秋菜如欲出種春菜食不盡者可爲子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有

異味者

人莧

莧亦多種有馬齒莧鼠齒莧及糠莧此野莧也若夫赤
 莧白莧紫莧紅莧人莧又有五色莧皆可蔬茹人白二
 莧亦可入藥易言莧陸夬夬謂其柔脆也列子言寧生
 程程生馬馬生人馬者馬莧馬藍草之類人者人參人
 莧之類也農桑輯要云人莧但五月種之園枯則食人
 有三四月種者如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可
 以莧菜與鼈同食則生鼈癥試以鼈甲如豆片大者以

莧菜封裹之置於土坑以土蓋之一宿盡變成鼈也然
 病者頗忌常人食之作蔬作羹皆可用也

藍菜

務本新書云二月畦種苗高剝葉食之剝而復生刀割
 則不長加火煮之以水淘浸或炒熅或拌食或包餛飩
 或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故又曰主
 園菜至冬月以草覆其根四月中結子可收作末比芥末
 根又生葉可食一年陝西多食此菜

碧蓬

蒼蓬作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園
枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出於暖處收藏
來年春透可栽收種或作蔬或作羹或作菜乾無不可
也

蘭香 香菜附

齊民要術云蘭香羅勒也 或謂避石勒名故改今名 三月中候棗葉

生乃種蘭香 早種者天寒不生徒費子耳 治畦下水一同葵法及水

散子訖水盡筵熟糞僅得蓋子便止 厚則不生弱苗故也 晝日箔

蓋夜即去之 晝日不用見日 生即去箔常令足水六月

連雨拔栽之 搯心栽泥中亦活 作菹及乾者九月收作乾者天

晴時薄地刈取布地曝之乾乃採取末瓮中盛 枝根懸者衰爛

又有雀糞及鹿土之患 取子者十月收 自管雜香菜不列種法悉與此同 博物志

燒馬蹄羊角成灰春散著溼地羅勒乃生事類全書云

香菜常以洗魚水澆之則香而茂溝泥水米泔亦佳夏

秋採葉可作菜食或切葉以芼諸菜或於素食麪粉之

類皆可覆食以助香味也

桂蓼

爾雅云蘇桂桂 蘇在類故 藟虞蓼 虞蓼本草云桂狀如

蘇在類故 藟虞蓼 虞蓼本草云桂狀如

蘇白色其子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益東人呼

為蕉以其似蘇字但除禾旁故也齊民要術云三月可

種荏蓼崔實又云正月可種荏子日者良黃者不美蓼宜水畦種

荏則隨宜園畔漫擲歲歲自生矣荏子壓取油可以煮

餅荏油色綠可愛其氣香美煮餅亞於麻油而勝麻子脂膏任油不可以為澤焦人髮碾為羹靡美於麻子

遠矣又可為燭為帛煎油彌佳荏油性淳塗蓼作菹者長二

寸則剪絹袋盛沉於醬瓮中又長更剪常得嫩者若待

成而落莖死堅硬葉又枯焦取子者候實成速收之性易凋零五月

六月中蓼可以為齏食二菜實菜中之用廣而多益者

芹蘘

芹爾雅曰楚葵也本草曰水蘘音芹一名水英又曰芹有

兩種秋芹取根色白赤芹取莖葉並堪作菹及生菜味

甘杜子美詩所謂香芹碧淵羹是也又有一種馬芹爾

雅曰芟牛蘘註曰似芹可食菜也而葉細銳一名馬芹

與水芹蓋同類而異出耳蘘其禹反一音渠詩義疏曰苦菜也

青州謂之芑農桑輯要曰江東呼為苦蕒愚按陸士衡

釋芑菜曰莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可蒸

為茹則是今人所謂石蘘者似苦蕒耳味不苦亦有野

生者謂之苦菜者非齊民要術云芹蘘並收根畦種之

常令足水尤忌潘

字袁反米汁

泔及鹹水澆之即死性並易

繁茂而甜脆勝野生者白蘘尤宜糞歲可常收陶隱居

曰二三月芹作莢時可作菹及熟爚

式灼弋灼二反

食之爾雅

馬芹子入藥用齊民要術云馬芹子可以調蒜薤按古

詩中泮水采芹新田采芑即今之芹蘘是矣昔有野人

食芹而美欲獻之君今以蘘配之其味俱甜脆生熟可

食此二蔬之美誠不可乏者其野生者無種蒔之勞而

供噉食之用尤為可嘉不然何以見詠於詩人哉

甘露子

甘露子蔬屬也苗長四五寸許根如累珠味甘而脆故

名甘露也亦有野甘露凡種宜於園圃近陰地春時種

之用麥糠為糞地宜沾潤為佳至秋乃收生熟皆可食

可用蜜或醬漬之作豉亦得今詳其功用固蔬中之不

可遺者務本新書曰白地內區種暑月以麥糠蓋之承

露滋茂甘露之名豈非由是而得也歟然其味之美亦

誠足稱其名矣



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



