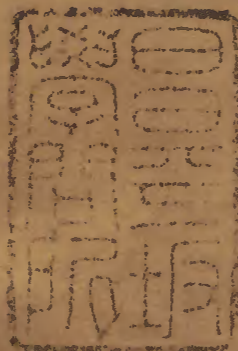


百川学海

聖教不
稻品
蠶絲
養魚

学圃雜疏
花疏
果疏
瓜蔬疏



續三十一

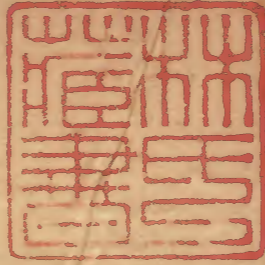
漢書門類			
三	四	三	三
二	六	一	二
冊	函	架	冊

內閣文庫	
三	三
七	一
〇	四
函	六
一	號
架	冊

內閣文庫	
番號	漢 3146
冊數	32(31)
函號	370 41

癸集三



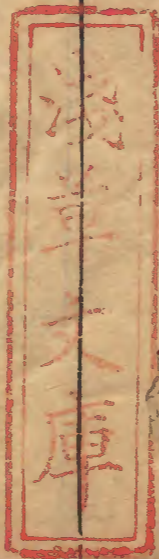


學圃雜疏目錄

花疏

果疏

瓜蔬疏



學圃雜疏

目錄終

花疏

吳 王世懋著 武林仲震閱

南中梅都於臘月前便開吾地稍遲紅梅最先發元
日有開者此花故當首植性多蟲易敗宜時去之聞
中有深淺二種可致其淺者次則杭之玉牒本地之
綠萼爲佳曾於京師許千戶家見盆中一綠萼玉牒
梅梅之極品不知種在何處當詢而覓之予養園中
一綠萼梅偃蓋婆婆下可坐數十人今特作高樓賞
之子孫當加意培壅若野梅可置竹林水際鶴頂梅

花疏

種園中取菓不足登几案也

迎春花雖草本最先點綴春色亦不可廢余一盆景結屈老幹天然得之嘉定唐少谷人以爲寶

一莖一花者曰蘭宜興山中特多南京杭州俱有雖不足貴香自可愛宜多種盆中令人絕重建蘭却只是蕙見古人畫蘭殊不爾虎丘戈生曾致一盆葉狹而長稍粗於興蘭出數莖正春初開花特大於常蘭香亦倍之經月不凋酷似馬遠所畫戈云得之他方今尚活時花廣求此種以備春蘭之絕品

玉蘭早於辛夷故宋人名以迎春今廣中尚仍此名千榦萬莖不葉而花當其盛時可稱玉樹樹有極大者籠蓋一庭然樹大則花漸小不可不知余童時猶見人珍重今不然矣

吾地山茶重寶珠有一種花大而心繁者以蜀茶稱然其色類殷紅嘗聞人言滇中絕勝余官莆中見士大夫家皆種蜀茶花數千朶色鮮紅作密瓣其大如盆云種自林中丞蜀中得來性特畏寒又不喜盆栽余得一株長七八尺昇歸植澹圃中作屋幕於隆冬

春時拆去蕊多輒摘却僅留二三花更大絕爲余兄所賞後當過枝廣傳其種亦花中寶也

海棠品類甚多曰垂絲曰西府曰棠梨曰木瓜曰貼梗就中西府最佳而西府之名紫綿者尤佳以其色重而瓣多也此花特盛於南都余所見徐氏西園樹皆叅天花時至不見葉西園木瓜尤異定是土產所宜耳垂絲以櫻桃木接開久甚可厭第最先花與玉蘭同時植之傍掩映不可廢也貼梗草本郡城中種之極高大當訪求種法以備一種紫綿宋小說茗溪

漁隱叢話備載之

杏花無奇多種成林則佳城中朱氏園中百株偃仰水傍余嘗携榼賞之今當於廣園荒池別置一林桃花種最多若金桃蜜桃灰桃之類多植園中取果其可供玩者莫如碧桃人面桃二種緋桃乏韻卽不種亦可也壽星桃矮而花能結大桃亦奇可玩桃殊不中食

余性雅愛梨花之類而微恨其氣不可嗅吾地酷少此種溶溶院落何可無此君終當致之

紫荆郁李綉球皆非奇卉然是點綴春光者亦是難
廢下至金雀錦帶棣棠剪春羅雖瑣瑣彌甚園中安
可無一繡球亦無足取初見閩人來賣一花云是紅
繡球倭國中來者余後至建寧見縉紳家庭中花簇
紅球儼如剪綵名曰山丹乃知是閩卉也此種亦堪
置庭中

牡丹本出中州江陰人能以芍藥根接之今遂繁滋
百種幻出余澹圃中絕盛遂冠一州其中如綠蝴蝶
大紅獅頭舞青霓尺素最難得開南都牡丹讓江陰
獨西瓜瓢爲絕品余亦致之矣後當於中州購得黃
樓子一生便無餘憾人言牡丹性瘦不喜糞又言夏
時宜頻澆水亦殊不然余圃中亦用糞乃佳又中州
土燥故宜澆水吾地濕安可頻澆大都此物宜於沙
土耳南都人言分牡丹種時須直其根屈之則歿深
其坑以竹虛插培土後拔去之此種法宜知
余以牡丹天香國色而不能無綵雲易散之恨因復
勑一亭周遭悉種芍藥名其亭曰續芳芍藥本出揚
州故南都極佳一種蓮香白初淡紅後純白香獨如

蓮花故以名其性尤喜糞子課僮漑之其大反勝於南都卽元馭所愛也其他如墨紫硃砂紅之類皆妙甚已致數種歸開時客皆蟻集真堪續芳矣

玫瑰非奇卉也然色媚而香甚旖旎可食可佩園林中宜多種又有紅黃刺梅二種絕似玫瑰而無香色瓣勝之黃者出京師蔓花五色薔薇俱可種而黃薔薇爲最貴易蕃亦易敗余園中特盛木香惟紫心小白者爲佳圃中亦有架宋人絕重茶蘼香今竟不知何物疑卽是白木香耳今所謂茶蘼白而不香定非

宋人所珍也

花之紅者杜鵑葉細花小色鮮瓣密者曰石岩皆結數重臺自浙而至頗難畜餘于安仁間徧山如火卽山躑躅也吾地以無貴耳渥丹草種也有散丹有捲丹然詩人稱之最爲近古宜畜芍藥之後鸞粟花最繁華其物能變加意灌植妍好千態曾有作黃色綠色者遠視佳甚近頗不堪聞其粟可爲腐澁精物也又有一種小者曰虞美人又名滿園春千葉者佳蜀葵五色千葉者佳性亦能變黑者如墨藍者如靛

大都鶯粟類也廣庭中籬落下無所不宜
護草忘憂其花堪食又有一種小而純黃者曰金萱
甚香而可食尤宜植於石畔石竹雖野花厚培之能
作重臺異態他如夜落金錢鳳仙花之類俱籬落間
物也

草花多種最惡者虎斑百合蛺蝶花金絲芋園亭間
決不可植故不如高良姜白蛺蝶尤堪入畫偶種一
兩株亦得百合中名麝香者人謂卽夜合花根甜可
食宜多種圃中間取佳者爲盆供宜與中山最多人
取其根餽客香不如家園所種蔓陀羅花香狀畧同
食能令人發狂

夾竹桃與五色佛業俱是嶺南北來貨夾竹桃花不
甚佳而堪久藏佛業卽謹護必無存者茉莉花百中
一二可活然終不能盛花大抵只宜供一歲之翫佛
桑間買一二株茉莉三五株花事過卽爲朽株矣木
槿賤物也然有大紅千葉者有白千葉者二種可亞
佛業宜覓種之

建蘭盛於五月其物畏風畏寒畏鼠畏蠅畏蟻其根

甜爲蟻所逐養者常以水奩隔不令得緣入余作一
屋於竹林南外施兩重草席坎地令稍深貯蘭於其
上無風有好日開門暴之所畜二三十盆無不盛花
者其種亦多玉鮎爲第一白幹而花上出者是也次
四季次金邊名曰蘭其實皆蕙也閩產爲佳贛州蘭
葉不長勁價當減半

石榴本在外國來者然獨京師爲勝中貴盆中有植
幹數十年高不盈二尺而垂實纍纍至日者皮子之
紅白一隨其花花而不實者曰餅子深紅淡紅二種

皆山亭之珍也吾地不宜盆中移歸不二年壞矣本
地餅子紅榴稍佳而樹大非凡案前物單葉有黃白
淺深紅四種存以標異可也

素馨出閩黃者不甚香亦間携至吾地白者香勝於

茉莉卽彼中亦未之見閩中又有樹蘭賽蘭二種

一名珍珠蘭卽廣
人以爲蘭香者亦曾移植吾地多不能生

紫薇有四種紅紫淡紅白紫卻正是色閩花物物勝
蘇杭獨紫薇作淡紅色最醜本野花種也白薇近來
有之示異可耳殊無足貴臭梧桐者吾地野生花色

淡人無植之者淮揚間成大樹花微者縉紳家植之
中庭或云後庭花也獨閩中此花紅鮮異常能開百
日亦名百日紅花作長鬚亦與吾地臭梧桐不同園
林中植之灼灼出矮牆上至生深澗中清泉白石斐
臺奪目每欲携子歸種種未得後當問閩人取種永
嘉人謂之丁香花

蓮花種最多唯蘓州府學前種葉如傘蓋莖長丈許
花大而紅結房曰百子蓮此最宜種大池中舊又見
黃白二種黃名佳卻微淡黃耳千葉白蓮亦未爲奇

有一種碧臺蓮大佳花白而瓣上恒滴一翠點房之
上復抽綠葉似花非花余嘗種之摘取瓶中以爲西
方品近於南都李鴻臚所復得一種曰錦邊蓮蒂綠
花白作葢時綠苞已微界一線紅矣開時千葉每葉
俱以胭脂染邊真奇種也余將以配碧臺蓮麓二池
對種亦可置大綱中爲無前之翫若所謂並頭品字
四面觀音名愈奇愈不足觀切勿種

山礬一名海桐樹婆娑可觀花碎白而香宋人灰其
葉造黝紫色今人不知也以山谷詩遂得兄梅幸矣

柑橘花皆清香而香櫟花尤酷烈甚於山礬結實大而香山亭前及廳事兩墀皆可植

梔子佛經名簷蔔單瓣者六出其子可入藥入染重瓣者花大而白差可觀香氣殊不雅以佛所重存之凌霄花蔓生纏奇石老樹作花可觀然聞能墮胎嬾人不可採大都與春時紫藤皆園林中不可少者

玉簪一名白鶴花宜藜種紫者名紫鶴無香可刈也剪秋羅色正紅聲價稍重於剪春羅然官盛夏已開矣秋葵鷄冠老少年秋海棠皆點綴秋容草花之佳

者鷄冠須矮脚者種磚石砌中其狀有掌片毬子纓絡其色有紫黃白無所不可老少年別種有秋黃十樣錦須雜植之真如錦織成矣就中秋海棠尤嬌好宜于幽砌北窻下種之傍以古拙一峯菖蒲翠筠草皆其益友也

木樨吾地爲盛天香無比然須種早黃毬子二種不惟早黃七月中開毬子花密爲勝卽香亦馥郁異常丹桂香滅矣以色稍存之餘皆勿植又有一種四季開花而結實者此真桂也閩中最多常以春中盛開

吾地亦間有之宜植以備一種

芙蓉特宜水際種類不同先後開故當雜植之大紅最貴最先開次淺紅常種也白最後開有曰三醉者一日間凡三換色亦奇客言曾見有黃者果爾當購之芙蓉入江西俱成大樹人從樓上觀吾地如秦荆狀故須三年一斫卻

菊至江陰上海吾州而變態極矣有長丈許者有大如盃者有作異色二色者而皆名粗種其最貴乃各色剪絨各色撞各色西施各色狼牙乃謂之細種種

之最難須得地得人燥濕以時蟲蠹日去花須少而大葉須密而鮮不爾便非上乘元馭閣老尤愛種菊京師有一種大紅曰麻葉紅曰相袍紅元馭爲翰林時特命囊之馬首歸今吾地尚有此種然開不能大佳想亦地氣使然菊中有黃白報君知最先開甘菊可作湯寒菊可入冬皆賤種也而皆不可廢又有一種五九月開亦異種也

秋花多可人獨秋牡丹爲下品宜勿種

黃山茶白山茶紅白茶梅皆九月開二山茶花大而

多韻亦茶中之貴品楊妃山茶稍後與白菱同時開
楊妃是淡紅殊不能佳爲是冬初花當具一種耳白
菱花純白而雅且開久而繁人云來自閩中余在閩
問之乃無此種始在豫章得之定是嶺南花也花至
季冬始盡性亦畏寒花後宜藏室中

臘梅是寒花絕品人言臘時開故以臘名非也爲色
正似黃蠟耳出自河南者曰罄口香色形皆第一松
江名荷花者次之本地狗纓下矣得罄口荷花可廢
何況狗纓

凡花重臺者爲貴水仙以單瓣者爲貴出嘉定短葉
高花最佳種也宜置瓶中其物得水則不枯故曰水
仙稱其名矣前接臘梅後迎江梅真歲寒友也

花之四季開者蘭桂而外有月桂長春菊

即金盞花月桂

閩種爲佳

芭蕉惟福州美人蕉最可愛歷冬春不凋常吐朱蓮
如簇吾地種之能生然不花無益也又有一種名金
蓮寶相不知所從來葉尖小如美人蕉種之三四歲
或七八歲始一花南都戶部五顯廟各有一株同時

作花觀者雲集其花作黃紅色而瓣大於蓮故以名
至有圖之者然余童時見伯父山園有此種不甚異
也此卻可種以待開時賞之若甘露則無種蕉之老
者輒生在泉漳間則爲蕉實耳
吾地人最重虎刺杭州者不佳不如本山其物最喜
陰難種然吾所愛者天竹纍纍朱實扶搖綠葉上雪
中視之尤佳余所在種之虎刺之下旱珊瑚盆中可
種水珊瑚最易生亂植竹林中亦佳蔓生者曰雪裏
珊瑚不足植也

菖蒲以九節爲寶以虎鬚爲美江西種爲貴本性極
愛陰清斲後則剪之冬則以綱覆之不惟明目兼助
幽人之致余嘗過武當山青羊澗見幽勝處輒生泉
石上真有仙氣宜多畜之

福州有鐵蕉贛州有鳳尾蕉似同類而稍異狀然好
以鐵爲糞將枯釘其根則復生亦異物也云能辟火
園林中存一二株亦可翠筠草極陰處種之色翠甚
可愛尤宜與秋海棠作伴

木則天目松栝子松千頭栢纓絡栢金線柳皆佳品

也次則丹楓石楠梧桐黃楊西湖柳烏絨樹北人謂之馬櫻
花皆可植於水次果則櫻桃李枇杷橘栗葡萄皆可
種也以供盤飴予所錄次者在花故草木之類從畧
竹是吾家子猷所好園中自當日有其種類當別有
記

花疏終

果疏

吳 王世懋著 武林仲異閱

百果中櫻桃最先熟卽古所謂含桃也吾地有尖圓
大小二種俗呼小而尖者爲櫻珠旣吾土所宜又萬
顛丹的掩映綠葉可翫澹圃中首當多植

梅種殊多旣花之後青而如荳可食者曰消梅脆梅
綠萼梅消梅最佳以其入口卽消也熟而可食者曰
鶴頂梅且霜梅梅醬梅供一歲之咀嚼園林中不可
少

果疏

杏花江南雖多實味大不如北其樹易成實易結林中摘食可佳枇杷出東洞庭大自種者小然郤有風味獨核者佳蓋它果須接乃生獨此果直種之亦能生也

楊梅須山土吾地沙土非宜種之亦能生但小耳樹極婆娑可愛今當種澹圃高岡上與山礬相覆蔭李種亦殊多北土盤山麝香紅妙甚江南絕無然亦有一種極大而紅者味可亞之亦有王黃青翠嘉慶子俱稱佳品吾圃中僅有粉李一種餘當致之

桃有金桃銀桃水蜜桃灰桃匾桃澹圃中已備金家二種皆佳品也

梨如哀家梨金華紫花梨不可見也今北之秋白梨南之宣州梨皆吾地所不能及也聞西洞庭有一種佳者將熟時以箬就樹包之味不下宣州當覓此種植之亦一快也

花紅一名林禽卽古來禽也郡城中多植之覓利味苦非佳而特可觀北土之蘋婆卽此種之變也吾地素無近亦有移植之者載北土以來亦能花能果形

味俱減然猶是奇物王相公及政僮園俱有之二種
雖貴賤難易迥別吾圃中各植三兩株足矣來禽種
雖易然與桃性俱多蟲而易敗種者苦於剔蟲若桃
則數年一易可耳

核桃北果而宜山種吾地絕少然亦可種

葡萄雖稱涼州江南種亦自佳有紫水晶二種宜於
水邊設架一年可生纍垂可翫不但以供餽飮也

吾地棗不能佳第擇其紅色者種一株以當摘鮮亦
得

安石榴無如京師致之南方多死卽生多化爲叢狀
不若求富陽種種之須實大子綻卽不甘亦足供翫
柿種多吾地特宜若海門柿罐柿無核火珠柿皆甘
冷可食宜植墻隙

柑橘產於洞庭然終不如浙溫之乳柑閩漳之朱橘
有一種紅而大者云傳種自閩而香味徑庭矣余家
東海上又不如洞庭之宜橘乃土產蛻花甜蜜橘二
種卻不啻勝之金橘牛乳者易生而品下圓者甘香
然亦家園種者佳第橘性畏寒值冬霜雪稍盛輒死

植地須北蕃多竹霜時以草裹之又虞春枝不發記
兒時種橘不然豈地氣有變也

香櫞花香實大雖酸濺齒以爲湯則大佳置實盤中
盈室俱香實佳品也閩中乃無之而以佛手柑名近
聞洞庭人亦有種而生者吾園中尤不易植也

栗山果也植之平地亦生懸殼如蜩亦堪備一種佳

實

銀杏樹有大合抱而不實人言樹有雌雄闢亦有法
治之則生樹長大秋冬葉純黃間楓林中相錯如繡

此植園中岡上卽不實可也

栝子松俗名剔牙松歲久亦生實雖小亦甘香可食
南京徐氏西園一株是元時物秀色參天目中第一
山東有文官果花亦可觀形味稍似馬金囊禮部精
膳司亦有一株不知可移植吾地否若無花果不獨
京師卽吾地種輒生但惡不足爲園林重耳

果疏終

果疏

瓜蔬疏

吳 王世懋著 武林仲升閱

西瓜古無稱云金主征西域得之洪皓自燕中携歸
然瓜中第一美味而種徧天下不應晚出異方之物
乃爾吾地以蔣福柵橋二處爲絕品然家園中所種
色青白而作枕樣者便佳不必蔣柵也

甜瓜以香而小者爲第一作黃綠二色豈卽邵平所
種五色子母瓜耶今涼州塞外作乾條遺遠人味極
甘當是此種若南瓜雖有奇狀殊色僅堪煮食酷無

瓜蔬疏

意味而更與羊食忌是可廢

王瓜出燕京者最佳其地人種之火室中逼生花葉
二月初卽結小實中官取以上供唐人詩云二月中
句已進瓜不足爲奇矣又一種秋生者亦佳吾土俱
宜閩中二三月間食入夏枯矣

瓜之不堪生噉而堪醬食者曰菜瓜圓者如甜瓜長
者如王瓜皆一類也以甜醬漬之爲蔬中佳味

天下結實大者無若冬瓜味雖不甚佳而性溫可食
絲瓜北種爲佳以細長而嫩者爲美性寒無毒有云
多食之能痿陽北人時噉之殊不爾然用其蒂可治
小兒痘汁滴瓶中能消痰火其涼可知矣

吾地有名錦荔枝者外作五色蜂窠之狀內子如鱉
蟲人甚惡之不知閩廣人以爲至寶去實用其皮肉
煮肉味殊苦廣人亦爲涼多子京師種摘而自供食
往在泉州見城中遍地植之名曰苦瓜形稍長于此
種耳

匏子瓜類也大而扁者可食小而長作細腰者可翫
種類頗多偶得佳者不啻珍品瓠子匏類也形稍長

瓜蔬流

銳上豐下味似勝之唐鄭珣瑜所謂亦去毛爛黃熟
拘折須此物也

韭最獲利且宜吾地冬盡春初韭黃真佳味但吾奉
道不食耳

芥多種以春不老爲第一北京爲上南京次之吾地
不逮也芥之有根者想卽蔓青京師大而脆爲蔬中
佳味携子歸種之城北而能生尚小已竟如之然移
植他所輒不如初謂是北種北入閩則其地偏生然
蔓青菜云是諸葛武侯所種是也

古人食菜必曰葵王右丞清齋折露葵是也乃今菜
品竟無稱葵不知何菜當之又所重曰秋末晚菘亦
竟無定說卽爾雅翼亦難憑也大都今之冬菜如郡
城箭桿菜之類皆可稱菘箭桿雖佳然終不敵燕地
黃芽菜可名菜中神品其種亦可傳但彼中經冰霜
以蘧廬覆之葉脫色改黃而後成此卻不宜耳
甕菜空中而味脆獨南京有之可以種盆中携歸取
食入地則不生

魏文貞公好食芹世以比曾皙之羊棗然今南北兩

京芹皆長數尺而味絕佳何必文貞始嗜蓋芹木水際野值而獨兩京種之老圃故佳想取植之亦得爾耳

蒿苳絕盛於京口鹹食脆美卽旋摘烹之亦佳

菠菜北名赤根菜之凡品然可與豆腐竝烹故園中不廢若君蓬菜俗名甜菜者萊斯爲下矣

蘿蔔須長而白如雪甜而消如梨者乃稱絕品南北兩京多圓而大赤色雖佳味殊不敵也

胡蘿蔔獨常熟爲佳然酷非余所須若胡荽味苦無

當而在五葷之內不植吾園中可也

葱蒜薤與韭雖俱五葷而爲人所常用薤性稍平江浙多有之吾地少亦可不種

薯蕷本山中野植與黃獨同類故名山藥然獨保定懷慶諸處爲佳閩浙多作紅色而味不甘糯吾地種美惡在兩種間亦不可廢

芋古名蹲鴟吾土最佳有水旱紫白二種旱者不可食此地若種之得法有十斤者

香芋落花生產嘉定落花生尤甘皆易生物可種也

山蔬類
甘露子如耳環醬食之脆美亦別方之產吾地可種
莧有紅白二種素食者便之肉食者忌與鼈共食一
種野生及馬齒莧俱堪食
百草中可食者最多薺菜枸杞苗五加芽草中之美
味菊苗亦佳大抵摘野蔬入饌尤覺趣耳
藜蒿多生江岸九江諸處採賣至以數百石船裝之
遠貨吾地亦自不乏

芡一名鷄頭果中之美味而最補益人然獨杭州多
而佳京師產者形如刺蝟而有粳糯糯而大者味勝
杭產吾地俱不宜然勤種之鮮摘亦勝

菱卽芰也而多種有紅有綠有深水有淺水有角有
腰而產於郡城者曰哥窰蕩產於崑山者曰婁縣皆
佳甚須其種種之

菱苜以秋生吳中一種春生曰呂公菱以非時爲美
初出時煮食甜軟據爾雅翼曰菰卽菰蔣之類曰菰
首者卽今之菱苜也又有黑縷如黑點者名烏鬱今
菱中有余所種僅秋生者耳然菰實有米而今菱
白未聞有之或者野菱乃生米也

茨菰古曰鳧茨種淺水中夏月開白花秋冬取根食
味亞於香芋

芋薺方言曰地栗亦種淺水吳中最盛遠貨京師為
珍品色紅嫩而甘者為上

蓮房之大者名百子蓮藕則白蓮單瓣者乃生高郵
寶應第一吳中亦佳吾土僅供翫耳

蓴以張陸所誇遂為吳中口實然實不佳且非池塘
間物也

蒲筍蘆筍皆佳味而蒲筍尤佳吾地人乃不知取食
耳然種蒲者多間取之苦不成筍豈其種別耶

黃香薺
時採花洗淨用湯...
瓜蔬疏終

瓜蔬疏

色青翠不變如生且又脆嫩不爛更多風味家菜亦如此法他若炙燂作齏不在此製

甘菊苗

甘菊花春夏旺苗嫩頭采來湯焯如前法食之以甘草水和山藥粉拖苗油燂其香美佳甚

枸杞頭

枸杞子嫩葉及苗頭采取如上食法可用以煮粥更妙四時惟冬食子

菱科

夏秋采之去葉去根惟留梗上圓科如上法熟食亦佳糟食更美野菜中第一品也

蓴菜

四月采之滾水一焯落水漂用以薑醋食之亦可作肉羹亦可

野苧菜

夏采熟食拌料炒食俱可比家苧更美

野白薺

四時采嫩者生熟可食

野蘿蔔

菜似蘿蔔可採根苗熟食

萋蒿

春初採心苗入茶最香葉可熟食夏秋莖可作齏

黃蓮頭

卽藥中黃蓮采頭鹽醃曬乾入茶最佳或熟食亦美

水芹菜

春月採取滾水焯過薑醋麻油拌食香甚或湯內加

鹽焯過曬乾或就入茶供亦妙

茉莉葉

茉莉花嫩葉采洗淨同豆腐燒食絕品

鷺腳花

採單瓣者可食千瓣者傷人湯焯加鹽拌料亦可燒食如入瓜齏炒食俱可春時食苗

金萱兒

採萱湯焯可供茶料香美甘口

金雀花

春初採花鹽湯焯可充茶料拌料亦可供饌

紫花兒

花葉皆可食

香春芽

採梗肥大者去皮削令乾淨早入糟午間食之

紅花子

採子淘去浮者確內搗碎入湯泡汁更搗更煎汁鍋內沸入醋點住緝挹之似肥肉入素食極精

金雀花

春初開形狀金雀朵朵可摘用湯焯作茶供或以糖

霜油醋拌之可作菜甚清

寒豆芽

用寒豆淘淨將蒲包趁濕包裹春冬置炕傍近火處夏秋不必日以水噴之芽出去殼洗淨湯焯入茶供芽長作菜食

黃豆芽

大黃豆如上法待其出芽些少許取起淘去殼洗淨煮熟加以香薑橙絲木耳佛手柑絲拌勻多著麻油糖霜入醋拌供

蘑菇

採取晒乾生食作羹美不可言素食中之佳品也

竹菇

此更鮮美熟食無不可者

金蓮花

夏採葉梗浮水而湯焯薑醋油拌食之

天茄兒

鹽焯供茶薑醋拌供饌

看麥娘

隨麥生隴上春采熟食

狗腳跡

生霜降時葉如狗腳採以熟食

斜蒿

三四月生小者全科可用大者摘嫩頭湯中焯過晒乾食時再用湯泡料拌食之

眼子菜

六七月採生水澤中青葉紫背莖柔滑細長數尺採以湯焯熟食

地踏菜

一名地耳春夏中生雨中雨後採用薑醋熟食日出
即沒而乾枝：

窩螺薺

正二月採之熟食

馬齒莧

初夏採沸湯焯過晒乾冬用旋食

馬蘭頭

二三月叢生熟食又可作齏

茵陳蒿

即青蒿兒

春時采之和麵作餅炊食

雁兒腸

二月生如豆芽菜熟食生亦可食

野茭白菜

初夏生水澤傍即茭芽兒熟食

倒灌薺

採之熟食亦可作齏

苦麻莖

二月採用葉搗和麵作餅食之

黃花兒

正二月採熟食

野苧薺

四時採生熟食

野菜荳

葉莖似菜荳而小生野田多藤蔓生熟食皆可食

油灼灼

生水邊葉光澤生熟食皆可食又可醃作乾菜蒸食

板蕎蕎

正二月採之炊食三四月不可食矣

碎米薺

三月採止可作羹

天藕兒

根如藕面小炊熟食作藕菜拌料食之葉不可食

蚕豆苗

二月采為茹麻油炒下鹽醬煮之少加薑葱

蒼耳菜

採嫩葉洗焯以薑鹽苦酒拌食去風濕子可雜米粉為糗

芙蓉花

採花去心蒂滾湯泡一二次同豆腐少加胡椒紅白可愛

葵菜

此蜀葵叢短而葉大性溫

採葉與作菜羹同法食

丹桂花

採花洒以甘草水和米春粉作糕清香滿頰

萵苣菜

採取去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油糖醋拌之

午莠子

十月採根洗淨煮毋太甚取起搥碎匾壓乾以鹽醬

羅薑椒熟油諸料拌浸一二日收起焙乾如肉脯味

槐角葉

採嫩葉細淨者搗為汁和麵作淘以醯醬為熟羹食

椿樹根

秋前採根搗篩和麵作小麵塊清水煮服

百合根

採根辦晒乾和麵作湯餅蒸食甚益氣血

括蕒根

深掘大根削皮至白寸切水浸一日一換至五七日
後收起搗為漿末以絹濾其細漿粉候乾為粉和粳
米為粥加以乳酪食之甚補

凋菰米

凋菰即今胡糝也曝乾礮洗造飯香不可言

錦帶花

采花作羹柔脆可食

菖蒲

石菖蒲白朮煮為末每一斤用山藥三斤煉蜜水和
入麩內作餅蒸食

李子

取大李子剝去核用白梅甘草泡滾湯焯之以白糖
和松子攪仁研末填入甑上蒸熟食之

山芋頭

采芋為片用榧子煮過去苦杏仁為末少加醬水或

鹽和麵將芋片拖煎食之

東風薺 卽薺菜也

採薺一二升洗淨入淘米三合水三升生薑一芽頭
搥碎同入釜中和勻上澆麻油一蜆殼再不可動以
火煮之動則生油氣也不着一些醋鹽若知此味海
陸入珍皆可厭也

玉簪花

採半開蕊分作二片或四片拖麵煎食若少加鹽白
糖入麵調勻拖之味甚香美

梔子花

採半開花馨水焯過入細芴絲大小茴香花椒紅麵
黃米飯研爛同鹽拌勻醃壓半日食之用馨焯過用
蜜煎之其味亦美

水菌

用朽桑木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇
肥陰地和本埋於深畦如種菜法春月用米泔水澆
灌不時菌出逐日灌以三次卽大如拳采同素菜炒
食作脯俱美木上生者且不傷人

藤花

采花洗淨鹽湯洒拌勻入甑蒸熟晒乾可作食餡子
美甚暈用亦佳

江薺

生臈月生熟皆可食花時勿食但可作齏

商陸

採苗莖洗淨熟蒸食加鹽料紫色者味佳

牛膝

采苗如剪韭法可食

湖藕

採生者截作寸塊湯焯鹽醃去水菹油少許薑搗絲
大小茴香黃米飯研爛細拌荷葉包壓隔宿食之

防風

採苗可作菜食湯焯料拌極去瘋

芭蕉

蕉有二種根粘者為糯蕉可食取根切作手大片子
灰汁煮令熟去灰汁又以清水煮易以二次令灰味
盡取壓乾以鹽醬大小茴香花胡椒乾薑熟油研拌

蕉根入缸鉢中醃一二日取出少焙略獻令軟食之
全似肥肉

水菜

狀似白菜七八月間生田頭水岸叢聚色青湯焯醬
煮可食

蓮房

取嫩去皮子并蒂入灰煮又以清水煮去灰味同蕉
脯法焙乾石壓令匾作片食之

苦益菜 即胡麻

取嫩葉作羹大甘脆滑

松花蕒

采去赤皮取嫩白者蜜漬之略燒令蜜熟勿太熟極
香脆美

白芷

采嫩根蜜漬糟藏皆可食

防風芽

采芽如胭脂色者如常菜料拌食之

天門冬芽

川芎芽 水藻芽 牛膝芽 菊花芽 荇菜芽
同上拌料熟食

水苔

春初採嫩者淘擇令極淨更洗去沙石虫子以石壓乾入鹽油花椒切韭菜同拌入瓶再加醋薑食之甚美又可油炒加鹽醬亦善

蒲蘆芽

採嫩芽切斷以湯焯布裏壓乾加料如前作鮮妙甚
鳳仙花梗

採頭芽湯焯少加鹽晒乾可留年餘以芝麻拌供新者可入茶最宜炒麵筋食佳燒豆腐素菜無一不可

蓬蒿

採嫩頭二三月中方盛取來洗淨加鹽少醃和粉作餅油燂香美可食

灰莧菜

採成科熟食煎炒俱可比家莧更美

桑菌 柳菌

俱可食採以同素品燒食

鷺腸草

采可焯熟拌料食之

鷄腸草

同上食

綿絮頭

色白生田埂上採洗淨搗如綿同粉麵作餅食

蕎麥葉

八九月採初出嫩葉熟食

梔子花

採花洗淨水漂去腥用麩入糖鹽作糊花拖油煤食

右余所選者與王西樓遠甚皆人所知可食者方

敢錄存非王所擇有所為而然也高濂跋

野菽品終

類編卷非王泚駢沓泚爲而然也高兼規
本余泚嬰昔與王西對叢其昔人泚映可食昔
科芥者管木點去凱風漢人醴鹽芥醴芥餅出熟食

稻品

姑蘓黃省曾著 張遂辰閱

稻之粒其白如霜其性宜水說文謂之稌沛國謂之
稌以黏者謂之糯亦謂之秣以不黏者謂之秠亦謂
之稌故汜勝之云三月而種秠四月而種秣然皆謂
之稻魯論之食夫稻稌也月令之秣稻糯也糯無芒
稌有芒稌之小者謂之秠秠之熟也早故曰早稻稌
之熟也晚故曰晚稻京口大稻謂之秠小稻謂之秠
其粒細長而白味甘而香九月而熟是謂稻之上品

曰箭子

其粒大而芒紅皮赤五月而種九月而熟謂之紅蓮
其粒小而色白四月而種六月而熟謂之六十日稻
又遲者謂之八十日稻又遲者謂之百日赤而毘陵
小稻之種亦有六十秬八十日秬百日秬之品而皆
自占城來寔賴水旱而成實作飯則差硬宋氏使占
城珍寶易之以給於民者在太平六十日秬謂之拖
犁歸有赤紅秬有百日秬俱白稈而無芒或七月或
八月而熟其味白淡而紅甘在閩無芒而粒細有六

十日可穫者有百日可穫者皆曰占城稻

其粒尖色紅而性硬四月而種七月而熟曰金城稻
是惟高仰之所種松江謂之赤米乃穀之下品四明
次於占城其殆所謂百日赤歟

其粒長而色班五月而種九月而熟松江謂之勝紅
蓮性硬而皮莖俱白謂之穉穉稻

其粒大色白稈軟而有芒謂之雪裏棟

其粒白無芒而稈矮五月而種九月而熟謂之師姑
杭湖州錄云言其無芒也四月謂之矮白

其粒赤而稃芒白五月初而種八月而熟謂之早白
稻松江謂之小白四明謂之細白九月而熟謂之晚
白又謂蘆花白松江謂之大白
其三月而種六月而熟謂之麥爭場

其再時而晚熟者謂之烏口稻在松江色黑而耐水
與寒又謂之冷水結是爲稻之下品

其已刈而根復發苗再實者謂之再熟稻亦謂之再

撩

其粒白而大四月而種八月而熟謂之中秋稻在松

江八月望而熟者謂之早中秋又謂之閃西風
其粒白而殼紫五月而種九月而熟謂之紫芒稻
其秀最易謂之下馬看又謂之三朝齊湖州錄云言
其齊熟也

其在松江粒小而性柔有紅芒白芒之等七月而熟
曰香秈其粒小色斑以三五十粒入米數升炊之
芬芳馨美者謂之香子又謂之香欄

其在湖州一穗而三百餘粒者謂之三穗子
其粒長而釀酒倍多者謂之金釵糯

其色白而性軟五月而種十月而熟曰羊脂糯
其芒長而穀多白斑五月而種九月而熟謂之臘脂
糯太平謂之硃砂糯
其白斑五月而種十月而熟謂之虎皮糯太平又云
厚稈紅黑斑而芒
其粒最長白稈而有芒四月而種七月而熟謂之趕
陳糯太平謂之趕不着亦謂之秬糯
其粒大而色白四月而種九月而熟謂之矮糯亦謂
之矮兒糯

其稈黃而芒赤已熟而稈微青布宜良田四月而種
九月而熟謂之青稈糯

其粒大而色白芒長而熟最早其色易變而釀酒最
佳謂之蘆黃糯湖州謂之泥裏變言其不待日之曬
也

其粒圓白而稈黃大暑可刈其色難變不宜於釀酒
謂之秋風糯可以代稈而輸租又謂之瞞官糯松江
謂之冷粒糯

其不耐風水四月而種八月而熟謂之小娘糯譬閩

或覆以螺殼或塗以蠟而瀝青油煎封之是防梅雨之所侵糞其周圍使其根四達若直灌其本則聾而死未活也不可灌水灌以和水之糞二年而盛其在土也月一鋤焉或二起翻也必尺許灌以純糞遍沃于桑之地使及其根之引者不摘葉也三年則其發茂禁損其枝之奮者桑之下厥草不留則茂午日不可以鋤蠶之時其摘也必潔淨遂剪焉南澤之剪價以必於交湊之處空其榦焉則來年條滋而葉厚歲歲剪條則盛禁原蠶之飼飼則來年枝纖而葉薄

其占桑葉之貴賤也以正月之上旬木在一日也則為蠶食一葉為甚貴木在九日也則為蠶食九葉為甚賤又以三月之三日有雨則貴四日尤貴諺曰三日尤可四日殺我陰而不雨則蠶大善其壅也以糞以蠶沙以稻草之灰以溝池之泥以肥土其初藝之壅也以水藻以綿花之子壅其本則煖而易發初春而修也去其枝之枯者樹之低小者啟其根而糞泥壅之不然則葉遲而薄凡擇桑之本也皺皮者其葉必小而薄白皮而節疏芽大者為柿葉之桑其葉必

大而厚是堅繭而多絲高而白者宜山岡之地或牆隅而籬畔五月也收桑椹而水淘少曬焉畦而種之至冬而焚其梢及明年而分種之短而青者宜水鄉之地正二月也木鈎攀之土壓朞年而截之移而種之歲糞也二其壓也濕土則條爛焦土則根生撒子而種不若條而壓其爲桑之害也有桑牛尋其穴桐油抹之則死或以蒲母草草之狀也如竹葉其桑葉之葉癩也亦以草汁而沃之桑之下可以藝蔬其藝桑之園不可以藝楊藝之多楊甲之蟲是食桑皮而

子化其中焉二月而接也有插接者劈接有壓接有搭接有換接穀而接桑也其葉肥大桑而接梨也則脆美桑而接楊梅也則不酸勿用雞脚之桑其葉薄是薄繭而少絲其葉之生黃衣而皺者木將就槁名曰金桑蠶則不食先椹而後葉者其葉必少有柘蠶焉是食柘而早繭其青桑無子而葉不甚厚者是宜初蠶望海之桑種之術與白桑同是皆臘月開塘而加糞卽壅之以土泥或二或三六七月之間乃去其蟲開塘加糞壅土宜遲紫藤之桑其種高大是不用

剪其葉厚大尤早種之也宜邇于竈屋不必開塘而
糞壅惟幼稚之時待冬而糞或二或三以臘月爲佳
二之宮宇
蠶之性喜靜而惡喧故宜靜室喜煖而惡濕故宜版
室室靜可以辟人聲之喧開室密可以辟南風之吹
襲室版可辟地氣之蒸鬱

三之器具

其切桑之刀宜濶而利其方筐之制縱八尺廣六尺
其圓箔之造在盤門張公之橋價以十五文有火箔

蠶之自蟻而三眠用之

四之種連

其在簇也擇繭之尖細堅小者腰小者雄也圓慢厚
者腰大者雌也相兼而收以簇中爲佳近上則絲薄
近下則子不生其蛾之生也取其同時者擇而對焉
自辰而亥乃拆厥氣乃全其放子也必覆而暗之見
光則其子遊散其爲連也必桑皮之紙出於南澤母蛾之
覆也四五日厥氣乃固沃之以絲之湯則子不落其
子之如環如堆者棄之貫之以桑皮忌麻苧之線懸

之於涼處忌煙熏日炙之所至端午也以蒲以艾以
柳和井水而浸少時焉去其尿以懸其留蠶十斤也
可以得三眠之蠶四十斤焉至臘之十二浸之於鹽
之滷至二十四出焉則利於繰絲或曰臘之八日以
桑柴之灰或草之灰淋之汁以蠶連浸焉一日而出
繼以雪之水浸之懸而乾之或懸桑木之上以冒雨
雪三宿而收之則耐養二月十二浴焉清明之曉則
綿紙裹之藏於厨之內俟桑之芽如茶匙之大則綿
絮裹之暮也覆以所服之煖衣晨也覆以所蓋之煖

被既出也溫以火未出也禁以火焙其浸也用桑條
之灰濕其連而後摻之捐而浸之於滷中卽鹽化之
水有分兩恐其浮也以磁器壓之其至二十四出也
用河水滌去其灰或置之匾中而沃而後涼之掛之
則至春也者坐否者陰不至於費葉至二月十二浴
也以菜之花野菜之花韭之花桃之花白豆之花揉
之中而浴之蛾之放子也一夜而止否則生蟻也不
齊

五之育飼

其蠶之自蟻而三眠也俱用切葉其替擡也用糠籠之灰糝焉則蠶體快而無疾或布網而擡替其飼火蠶也必勤葉盡卽飼母使饑吞火氣而病其替蠶也食半而替則功省而蠶不勞其三眠之起也斤分於一筐一筐之蠶可以得繭八斤爲絲一車而十六兩其蟻之初出也以薔薇之葉焙燥操碎之糝之蟻上聞香而集之於上乃以鷲翎拂下其厝火也炭之團蒸之而灰以遏之瓦以覆之温温然而已綿被以隔之而後置之於被之上焉若熾焉或饑焉則傷於火其長也焦黃不食而死勿食水葉食則放白水而死雨中之所採也必拭而乾之或風戾之

六之登簇

簇以稻之草爲之殺疏之必潔則不牽絲乃握而束之厚籍以所殺疏之草殼可以禦地濕可以承墜蠶乃以握許登之勿覆以紙至次之日少以稻之稈糝焉以屬其作綴之未成者勿用菜之箕善絆擾而薄繭七日而摘半月而蛾生交五月節梅風吹之則生凡蠶室之青也爲考之候其在簇而有雷則以退紙覆之以護其

畏

七之擇繭

長而瑩白者細絲之蠶大而晦色青葱者粗絲之蠶皆擗去其蒙戎之衣其內潰而漬濕者謂之陰蠶及薄而雜者綿之蠶可為粗絲不可以經日經日則絲爛而難抽不可以焚香焚香則蛆穴而難抽大者謂之磨工

八之繰拍

其繰之不可及也淹而甕之泥之

每大缸用鹽四兩荷葉包之於缸甕

之口又塞實荷葉

至七日而蛾死泥之也仍數視之有少鏽

則蛾生凡拈絲綿之線一分銀是拈一兩其為綿也蛾口為最上岸次之黃繭又次也繭衣者為最下蛾口者出蛾之繭也上岸者繰湯無緒撈而出者也繭衣繭外之蒙戎蠶初作繭而營者也

九之戒宜

不可以受油鑊之氣不可以受煤氣不可以焚香亦不可以佩香零陵香亦在所忌否則焦黃而死不可以入生人否則遊走而不安箔蠶室不可以食薑暨

蠶豆養之人後高爲善以筐計凡二十筐庸金一兩
看繰絲之人南潯爲善以日計每日庸金四分一車
也六分其上簇也而無火則繰之也必不淨蠶婦之
手不可以擷苦蕒手有苦蕒之氣令蠶青爛食之者
亦不可以入蠶之室

蠶經終

養魚經

姑蘓黃省曾著 張遂辰閱

一之種

古法俱求懷子鯉魚納之池中但自涵育所以養鯉
者鯉不相食易長而貴也或在取近江湖蘓澤陂泖
水際之土數舟布底則二年之內土中自有大魚宿
子得水卽生也
今之俗惟購魚秧其秧也漁人汎大江乘潮而布網
取之者初也如針鋒然乃飼之以雞鴨之卵黃或大

養魚經

麥之麩屑或炒大豆之末稍大則鬻魚池養之家聞
錄云仲春取子於江曰魚苗畜於小池稍長入葦塘
曰葦鱸可尺許徙之廣池飼以草九月乃取
有難長之秧曰艇艘其首黃色曰螺師青以其食螺
師也故名爾雅翼曰鱒魚食螺蚌是也其口尖其年
而鼻竅始通不得通則死長至尺許乃易大
惟鱒魚爲良其口濶而盆首似鯉而身圓謂之草魚
食草而易長爾雅翼曰鮠魚食草
白鱧乃魚之貴者白露左右始可納之池中或前一

月或後一月皆不育漁人攜於舟若煎炙油氣觸之
則目皆瞎京口錄云巨首細鱗池塘中多畜之
鱒魚松之人於潮泥地鑿仲春潮水中捕盈寸者養
之秋而盈尺腹背皆腴爲池魚之最是食泥與百藥
無忌京口錄云頭匾而骨軟閩志云目赤而身圓口
小而鱗黑吳王論魚以鱒爲上也其魚至冬能牽被
而自藏

二之法

凡鑿池養魚必以二有三善焉可以蓄水鬻時可去

大而存小可以解汎

此池汎可入彼池

不可以漚麻一日即汎

魚遭鵠糞則汎以圍糞解之

魚之自糞多而返復食之則汎亦以圍糞解之池不

宜太深深則水寒而難長

魚食鷄鴨卵之黃則中寒而不予故魚秧皆不予

魚之行遊晝夜不息有洲島環轉則易長

池之傍樹以芭蕉則露滴而可以解汎樹椽木則落

子池中可以飽魚樹葡萄架子于上可以免鳥糞種

芙蓉岸周可以辟水獺

魚食楊花則病亦以糞解之食蟋蟀嫩草食稗子

池之正北浚宜特深魚必聚焉則三面有日而易長

飼之草亦宜此方一日而兩番須有定時魚小時草

必細飼至冬則不食

凡魚嘯子必沿水痕雖乾涸十年遇水即生其長甚

易其嘯子也以五月鯉魚以五月下惟銀魚鱸殘魚

嘯子於冰冰解三日乃生也

飼魚之草不可撩水草恐有黑魚鮎魚等子在草上

是能食魚黑魚者鱧魚也夜則仰首而戴斗鮎魚者
鯪魚也卽鯪魚也大首方口背青黑而無鱗是多涎
池中不可着碱水石灰能令魚泯

陶朱公曰以六畝地爲池池中有九洲則周遶無窮
自謂江湖也求懷子鯉魚三赤者二十頭牡鯉魚三
赤者四頭以二月上庚日內池中令水無聲魚必佳
至四月納一神守六月納二神守八月納三神守神
守者鼈也納之則魚不飛去至來年二月可得一赤
者一萬五千三赤者四萬五千二赤者萬枚直五千

可得榆莢一年二十五萬又明年一赤者十萬二赤
者五萬三赤者五萬四赤者四萬留二赤者二千爲
種餘可得榆莢五百一十五萬候至明年不可勝計
也九洲八谷谷上立水二赤谷中立水六赤凡池之
蘆相傳一夜生七子太密則餘皆鬱死必去其半乃
佳

三之江海諸品

江海之產有鱒鯉之魚其長丈餘鼻端有肉骨四分
身之一兩頰之肉謂之鹿頭可以爲鮓京口錄云是

兩種鱒肉之色白鯉肉之色黃廣州謂之鱒龍之魚云類龍而無角

有鱸魚四腮巨口而細鱗非江海之產則三腮金谷園記曰秋仲由海而入江可以作鱠京口錄有二種曰脆鱸曰爛鱸閩志曰身有黑文

有鰓魚腹下之骨如鋸可勒故名出與石首同時海人以冰養之而鬻于諸郡謂之冰鮮

有鰓魚身廣而頭銳細鱗而軟骨出于海

有石首之魚其色如金俗名黃魚棟花而來秋而化

鳧炙穀子曰石首鱖也首有小石故名海族志云其

初出水也龍鳴夜視則有光鹽曬為鱠則曰白鯊閩

謂之金鱗又謂之黃瓜

有白魚避暑錄云太湖之白魚冠天下梅後十有五

日入時白魚最盛謂之時裏白

有鰻魚縮項穹脊而細鱗博腹其味腴其色青白即

魴魚也古稱漢水槎頭之鰻吳之太湖亦甚佳矣

有銀魚其形纖細明瑩如銀太湖之人多鱠以鬻焉

長者不過三寸

有鮠魚盛於四月鮮白如銀其味甘美多骨而速腐
廣州謂之三鰲之魚閩志曰大者長數尺春末有之
有鱠殘之魚狀如銀魚而大冬月帶子者謂之挨水
嘯
有鯮魚狹薄而首大長者盈尺其形如刀俗呼爲刀
鱠初春而出于湖爾雅曰鯮鱣刀注今之鯮魚也亦
呼爲刀魚說文鯮魚而不食魴魚也

有鮠予魚其生也帶子

有鱣魚巨口而細鱗肉味鮮美背黑有班本草云劉

仙人劉憑常食名桂魚今此魚鄉之人猶有桂之呼
焉其殆是歟

有鮠魚卽鮠魚也此魚旅行鮠者相卽鮠者相附也

至冬而味美

有鰕虎之魚類土附而腮紅若虎善食蝦俗謂之新
婦之魚

有土附之魚似黑鯉而短小附土而行不似他魚浮
水故名京口錄首大而身小謂之吐鮠

有鱮魚其色黃又謂之黃頰

有針目之魚首戴針芒身長五六寸土人多取爲鱮
有河豚之魚出於江海有大毒能殺人無類無鱗與
口目能開闔能作聲是鱗中之毒品也凡烹調也腹
之子目之精春之血必盡棄之洎二皮肉肝之有斑
眼之赤肝之獨包鉗之一異俱不可食凡洗宜極淨
煮宜極熟治之不中度不熟則毒于人中其毒者水
調槐花末或龍腦水或至寶丹或橄欖子皆可解也
反諸荆芥等風藥服風藥而食之者卽死物類相感
志以荆芥煮其子候如芡大易荆芥再煮至復小乃

可食蘇文定公轍嘗記吳人丁隲食河豚而死以爲
世戒楊禮部家僮三人入肆其食河豚皆卽死江南
惟稱江陰烹調者爲最良予在金陵毛鴻臚饗予出
之曰乃江陰某官所遺也予曰江陰之人偶不中度
將何如豈可信也某不敢以不貲之軀試可謝之物
毛公卽命撤去此品決不可食倘遇他氏宴會饌此
亦必禁謝不食乃爲珍玉其身者斑魚似河豚而小
食者雖無恙然亦是其種類并絕之可也

經終

養魚經

余津繩無恙然亦甚其時際非無文可也
亦必禁斷不介以欲行其更者則無以可謂
手必明命雖去此品與不可食尚恐此丸食會如
深阿啜豈可益也果不如此不實之理若而能之
之曰以山劍果官西置也子曰以劍之入此
其機下劍果斷香款姑且午亦余題于西
其機斷斷帶案斷三入入報其會其報者
其介菘文家公謂嘗讀其入下湖會西
西

