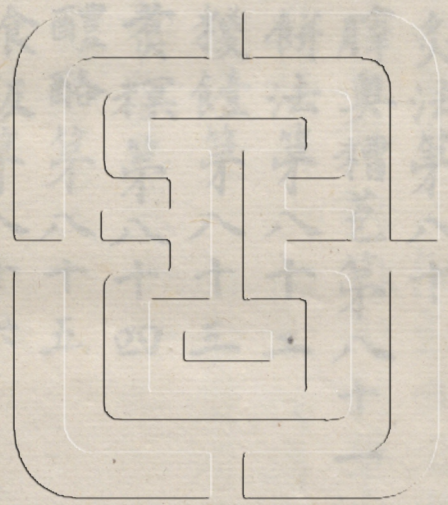
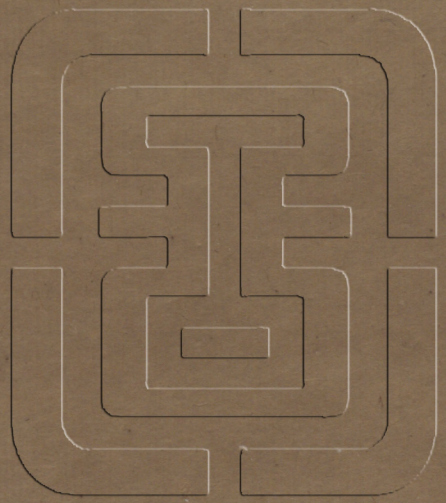
齊民要術 四





齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈　思勰　撰

作葅并藏生菜第八十八

餳餔第八十九

煑膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豝法

用乳下豝極肥者豶猪俱得擊治一如煑法楷洗刮削令極淨小開腹去五藏又淨洗以茅茹腹令滿杵木穿緩火遥炙急轉勿住（轉常使用而不而則偏燋也）清酒數塗以發色（色至便止）取新豬膏極白淨者塗拭勿住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消状若凌雷含漿膏潤特異凡常也

捧（或作俸）炙

大牛用脊小犢用脚肉亦得逼火偏炙一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

腩（奴感切）炙

羊牛麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則

脇撥火開痛逼火迴轉急炙色白熟食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁腩之以羊絡肚（素干反）脂裹橫穿炙之

牛胘炙

老牛胘厚而脆剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上臂裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遥炙則薄而且朋

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割食甚香美

食經曰作跳丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五斤羊肉作臛乃下丸炙煑之作丸也

膊炙豝法

小形豝一頭膊開去骨去厚處安就薄處令

調取肥豚肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白二升薑一合橘皮半合和二種肉著豚上令調平以竹弗弗之相去二寸下弗以竹箬著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以蜜一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜葅一合葱白一合薑橘皮各半合椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹弗上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豚亦得也

銜炙法

取極肥子鵝一隻淨治煑令半熟去骨剉之和大豆酢五合瓜葅三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作弗炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細琢酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取豆作餅如升蓋大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食（一本用樹十枚作屑和之）

釀炙白魚法

白魚長二赤淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭洗治去骨細剉酢一升瓜菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

豬肉鮓法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作鮓法着有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之以酸瓜菹筍菹薑椒橘皮葱葫芹細切鹽豉汁合和肉丸之手搦（按角切）為寸半方以羊豬胳肚臟裹之兩歧簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟奠四臠牛雞肉不中用

擣炙（一名筒炙一名黃炙）

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解離不成與少麪竹筒六寸圍長三赤削去青皮節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手豎堰中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠二若不即用以蘆荻苞之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麪則味少酢多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鱧不中用下魚片離脊助仰捌凡上手按大頭以鈍刀向尾割取肉

至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑
椒橘皮鹽豉和以竹本作圓範格四寸面油
塗絹藉之絹從格上下以裝之按令均平手
捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熱置拌上盌
子底按之令拗將奠翻仰之若盌子奠仰與
盌子相應又云用白肉生魚等分細研熟和
如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解
奠之還令相就如全奠小者二寸半奠二葱
葫芹生物不得用用則班可增衆物若是先
停此若無亦可用此物助諸物

範炙

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱
胡芹小蒜鹽豉切和塗肉塗炙之斫取臆肉
去骨奠如白煮之者

炙蚶

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅杯奠之大
奠六小奠八仰奠別奠酢隨之

炙蠣

似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢
隨之

炙車熬

炙如蠕汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令暖仰奠四酢隨之勿太熟則脆

炙魚

用小鱟白魚最勝渾用鱗治乃細謹無小用大為方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇橰細切鍛鹽豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥復與之熟而上色赤則好雙奠不惟用一

作膟奥糟苞第八十一

作膟肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤麤肉有骨者合骨麤剉鹽麴麥麩合和多少量意斟裁然後鹽麴二物等分麥麩倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可以當醬

作奥肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之鬃毛訖以火燒之令黃用暖水梳洗之削刮令淨剖去五藏豬

肪煠取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中煠之肉熟水氣盡更以向所煠肪膏煑肉大率脂一升酒二升鹽三升令脂沒肉緩水煑半日許乃佳漉出甕中餘膏仍寫肉甕中令相淹漬食時水煑令熟而調和之如常肉法尤宜新韮新韮爛拌亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹肉棒炙肉於糟中著屋下陰地飲酒食飯皆炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形茅菅中苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬腊法（徒擖反）

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煑之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煑令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令

雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬牒

食次曰苞牒法

用牛鹿頭脚蹄白煑柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛熟一升南可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用散茅為束附之相連必致令裹大如韡雍小如人脚蹲腸大長二赤小長赤半大木迮之令平正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去水一赤許若急待內水中時用去上白皮名曰水牒又云用牛豬肉煑切之如上蒸熟出置白茅上以熟煑雞子白三重間之即以茅苞細繩緐束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初奠如白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸漿一斗煎取七升用粳米一升著漿遲下火如作粥六月時溲一石麪著二升冬時著四升作

作白餅法

麪一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麪麪起可作

作燒餅法

麪一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麪當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麪厚四五分廣六七寸便著胡餅爐中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰䭔（亂積一名）

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下澀五升鐺裹膏脂煑之熟三分之一鐺中也

膏環（一名粔籹）

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麪手搦團可長八寸許（屈令兩頭相就膏油煑之）

雞鴨子餅

破鴈鶩中小與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅（環餅一名寒具截餅一名𩜱子）

皆須以蜜調水溲麪若無蜜煑棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者（入口即碎脆如凌雪）

餡餮（起麪如上法）

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日軟然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤軟而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者淺其潤氣堅硬不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一赤一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上挼令薄如韮葉逐沸煑餺飥挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煑非直光白可愛亦自滑美殊常

切麵粥（一名䊵子麵）

䊵（盧貨反）麵（蘇貨反）粥法

剛溲麵揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾麵中更挼如麤麤著大截斷切作方碁䵃去勃餖裹蒸之氣餾勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏袋盛舉置須即湯煑別作臛澆堅而不泥冬天一作得十日䵃麵以粟飯饋水浸即漉著麵中以手向䵃箕痛挼令均如胡豆揀取均者熟蒸曝乾須即湯煑笊籬漉出別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛汁挼沸油荳粉（若用麤粉䐑而不美不以湯溲則生不中食）如環餅麵先剛溲以手痛揉令極軟熟更以臛汁溲令極澤鑠鑠然割取牛角似匙面大

鑽作六七小孔僅容麤麻綫若作水引形者更割牛角開四五孔僅容韭葉取新帛細紬兩段各方赤半依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得二十年用裹盛溲粉飲四角臨沸湯上搦出熟煑臛澆著酪中及胡麻飲中者真類玉色稹稹著與好麵不殊一名帽餅著酪中者直用白湯溲之不須肉汁

豚皮餅法一名撥餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煑湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急捉鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煑熟令漉出著冷水中酷以豚皮臛澆麻酪任意滑而且美

治麵砂糖初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中拌使均調於布巾中裹水挺動之土末悉著麥於麵無損一石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糗糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米

以淳濃灰汁煑之令爛熟於五月五日夏至
啖之黏黍一名糉一曰角黍蓋取陰陽尚相
裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使釋計二升米以成粟一斗著
竹筩內米一行粟一行裹以繩縛其繩相去
寸所一行須釜中煑可炊十石米間黍熟

食次曰糧

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手
搦之令長赤餘廣二寸餘四破以棗栗肉上
下著之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箬不
開破去兩頭解去束附

煑糗 莫片反米屑也盛作糗

第八十四

煑糗

食次曰宿客足作糗耗蘇草反糗末一斗以沸湯
一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以糗幕舂
取勃勃別出一器中折米白煑取汁為白飲
以飲二升投糗汁中又云合勃下飲訖出勃
糗汁復悉寫釜中與白飲合煑令一沸與鹽
白飲不可過　折米弱炊令相著盛飯甌

中半奠杓抑令偏著一邊以糗汁沃之與勃又云糗求以二升小器中沸湯漬之折米煑為飯沸取飯中汁升半折箕漉糗出以飲汁當向糗汁上淋之以糗箒舂取勃出別勃置復著折米瀋汁為白飲以糗汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西糗最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用糗汁焉

醴酪第八十五

煑醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣綿上山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以綿上之地封之以旌善人于今介山林木遥望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日為之斷火煑醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流行遂為常俗然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復錄耳

治釜令不渝法

常於諳信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束菖斬兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以菖三徧淨洗抒却水乾然使熱買肥猪肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛疎洗視汁黑如墨抒却更脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煑杏酪煑餳煑地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煑醴法

與煑黑餳同然須調其色澤令汁味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則燋臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非醴酒也

煑杏酪粥法

用宿穰麥其舂種者則不中預前一月事麥折令精細擣揀作五六等必使別均調勿令麤細相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先煑一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用

乾牛糞燃火先煑杏仁汁數沸上作肥腦皺然後下穰麥米唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煑令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者抒粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青玉停至四月八日亦不動瘉釜令粥黑火急則燋苦舊盆則不滲水覆蓋則解離其大盆盛者數捲居反亦生水也

飧飯第八十六

作粟飧法

米欲細而不碎碎則濁而不美時訖即炊經宿則澀淘必宜淨十徧已上猶佳香漿和暖水浸饋少時以手挼無令有塊復小停然後上剗凡停饋冬宜久夏少時蓋以人意消息之若不停饋則飯堅也挼飧時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使攪攪待其自解散然後撈盛飧使滑美若下飯即擾令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘脚踏濦去濃更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饋時

於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手挼饋良久停之（折米堅實必須弱炊故也不停則硬）投飯調漿一如上法粒似青玉滑而且美（又甚堅實竟日不飢弱炊作酪粥者美於硬米）

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雜向鳴下熟熟飯於甕中以向滿為限數日後便酢中飯因家常炊次三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏殤漿並不敗而常滿所以為異以二升得解水一升水冷清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯冷瀉去即以冷水淘汰挼取白乃止飯色潔白無異清流之米又明赤稻一曰米裹著蒿葉一把白鹽一把合咪之即絕白食經曰作麴飯法

用麪五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麪減水三合以七合水溲四升麪以手擘解以飯一升麪粉粉乾下稍切取大如栗顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米糗糒法

取粳米汰灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗糒法

炊飯熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒用棗一升

崔寔曰五月多作糒以供出入之粮

菰米飯法

菰穀盛常囊中擣瓷器爲屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取米一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜內餅中急捲捲用兩卷三截無令相就並六斷長不過二寸別奠飄虀隨之細切胡芹奠下酢中爲飄虀

食次曰折米飯生哲　冷水用雖好作甚難

蒯苦怪反米飯蒯著背米令淨也

素食第八十七

食次曰葱韮羹法

下油水中煑葱韮　分切沸俱下與胡芹鹽

豉研米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煑極熟瓠體橫切厚三分沸而下

與鹽豉胡芹累奠之

油豉

豉三合油一升酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合

和蒸蒸熟更以油五升就氣上灑之訖即合

甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂碎令米毛不潛以豉三升煑

之潛箕漉取汁用沃米令上諧可走蝦米釋

漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱

薤等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升

許油五升合和蒸之可分為兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡三過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即下用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停甕上則漏去油重蒸不宜久久亦漏油奠訖以薑椒末粉之溲

臙蘇托飯

臙音蘇

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸絹漉取汁澄清以臙一升投中無臙與油二升臙托好一升次檀托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮笮子切不患長大如細漆箸以水二升煑令沸去沫與蜜二升煑復令沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前准切欲極細

煞瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉肥羊肉亦佳肉須別煑令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜無菁肥葵韭等皆得田舉手葱白葱白欲得多於菜無葱薤白代之蘇油宜大用蒐菜渾

豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布向滿為限少下水僅令相淹漬煮令熟

又煮漢瓜法

直以香醬葱白麻油煮之勿下水亦好

煮菌其殞反法

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯煠去腥氣擘破先細切葱白和麻油蘇亦好熬令香復多擘葱白渾豉鹽椒末與菌俱下煮之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉煮者不須蘇油肉亦先熟煑蘇切重重布之如煮瓜瓠法唯不著菜也煮瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

煮茄子法

用子未成者子成則不好也以竹刀骨刀四破之用鐵則渝黑湯煠去腥氣細切葱白熬油令香蘇彌好香將酉清擘葱白與茄子俱下煮令熟下椒薑末作葅藏生菜法第八十八

葵菘蕪菁蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜把即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煑為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之粉黍米作粥清擣麥麩作末絹篩布菜一行以麩末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥麩末味亦勝

作湯菹法

菘菜佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗淥出經宿生之然後湯煠煠訖冷水中濯之鹽醋中熬胡麻油著香而且脆多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一曰菹不切曰釀菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辮擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗復作鹽水斬度出著

箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法

作卒菹法

以酢漿煑葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於牆南日陽中稻作坑深四五赤取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一赤許便止以穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煑澤作三

升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿薤白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以為菹謂菹始生取其中心入他者蒻大如匕柄正白生噉之甘脆又煑以苦酒受之如食筍法大美今吳人以為菹又以為酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝若霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煑小麥時時栅桑葛反之崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月

食經曰藏瓜法

取白米一斗鑊中熱之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升

破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中綿其口三日鼓氣盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細擿灰羅瓜著上復以灰覆之煑杭皮烏梅汁著器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之以投梅汁數日可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾熇之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炒之令黃合舂以三斗好酒解之以瓜投中密塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六日可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊為飯軟炊停令極冷以麴範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三七日無衣乃停要須衣徧乃止出日中曝之燥則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉平一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以五升米酸之再酸酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中為佳

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著大酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甕中唯久佳又去不入白酒糟亦得又去大酒接出清用醅若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手抑令解渾用女麴者麥黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多合藏之密泥甕口軟而黃

便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片瓜用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與葫芥子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依柾截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦笋紫菜菹法

笋去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水漬少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芥科大而莖葉細生極穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中即擲去水細切又胡芥小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋

半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去土毛黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一升以暖米清瀋汁淨洗之及暖即出漉下鹽酢中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根橄菹法

菘淨洗徧體須長切方如筭子長三寸許束根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

燠呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束爲小把大如篳篥暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下冷水中出之胡芹細切小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不各在一邊不即入於水中則黃壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫經沸湯即出多與鹽二升暖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及暖與則黃壞料理滿奠煖菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用豎奠四又云卒作削治蜜中煑之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰笋子細切長三寸麤細如研布生布薄絞去汁即下杭汁令小暖經宿漉出煑一升烏梅與水二升取一升餘出梅令汁清澄與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煑兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一杯可下十度嘗看若不大澀杭子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鉤一

奠不過五六度熟去麤麤皮杌一升與水三升煑取升半澄清

梨菹法

先作漊（盧感反）用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切奠之以梨漊汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒作切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之溫令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以篆置杯旁夏停不過五日又云卒作煑棗亦可用之

木耳菹

取棗桑榆柳樹遠生猶軟濕者（槐即不中用木耳亦得）煑五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白（少著取香而已）下豉汁醬清及酢調和適口下薑末甚滑美

蒙菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蒙似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食亦可爲茹青州謂之芑西河鴈門蒙尤美時人戀戀不能出塞

蘘

爾雅云蘘蘿郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蓁非也詩義疏曰蘘山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉瀹為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三秋枝有數葉葉似青蒿長麤堅強不可食周秦曰蘘齊魯曰蘿亦謂蘘又澆之

食經曰藏蘘法

先洗蘘杷著器中蘘一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出盤眼湯瀹之出燥內糟中可至蘘時

蘘菹

取蘘暫經湯出小蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蘘俱寸切之

爾雅曰荇接余其葉荇郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正

荇字或作莕

圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如釵股上青下白以苦酒浸之為菹脆美可案酒其華為蒲黃色

餳餔第八十九

史游急就篇云餳生餳及餳餳楚辭曰粮糖餳有餳餳餳餳亦餳也柳下惠尼餳曰可以養老然則餳餔可以養老自幼故錄之也

煮白餳法

用白牙散蘖佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上加甑以防沸溢乾蘖末五升殺米一石米必細舂數十徧淨淘炊為飯攤去熱氣及暖於盆中以蘖末和之使均調臥於酳甕中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一赤許乃上下水洽訖向一食頃便拔酳取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下甑一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟止火良久向冷然後出之用梁米者餳如水精色

黑餳法

用青芽成餅蘖蘖末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥蘖末一斗殺米一石餘並同前法

煑餔法

用黑餳蘖末一斗六升殺米一石臥煑如法但以蓬子押取汁以匕匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先冰凍作京餳煑暴飴

食次曰白爾糖法

熟炊秫稻米飯及熱千杵臼淨者舂之爲糓須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直劚爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油煑之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糓麤麤細如箭簳日曝小燥刀斜截大如棗核煑圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黃爾糖

白秫米精舂不簸淅以梔子漬米取色炊舂為糌糌加麥餘一如白糌作爾煑及奠如前

煑膠第九十

煑膠法

煑膠要用二月三月九月十月餘月則不成（熱則不凝無餅寒則凍冻合膠不粘）

沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駝騾皮為次（其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠少倍費樵薪）

破皮履鞋底格椎皮靴底破鞦韆但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中煑（然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者）

其脂肕鹽熟之皮則不中用（譬如生鐵一經柔熟永無鎔鑄之理無爛汁故也）唯欲舊釜大而不渝者（釜新則燒令皮著底釜小費薪火釜渝令膠色黑）

法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥汁割著釜中不須削毛（削毛費功於膠無益）凡水皆得煑然鹹苦之水膠乃更勝長作

木匕匕頭梔鐵刃時時攪之勿令著底（匕頭不梔鐵刃雖攪不徹底不宜焦焦則膠惡是以尤須數之）水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絕火候皮爛熟以匕瀝汁看末後一珠微有黏勢膠熟矣（為過傷火令膠燋）取淨乾盆置甑蒸了果上以米牀加盆布蓬草

於牀上以大杓挹取膠　為著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火　淳熟汁盡更添水煑之攪如初法熟　挹取看皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆向滿舁著空靜處屋中仰頭令凝（水令則無變成雜）凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綫以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字折破之又中斷為段較薄割為餅（唯極薄為佳非直易乾又色似琥珀者好堅厚者既難燥又見黯黑皆為膠惡也）近盆末下名為筇膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最上膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中豎槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重為作蔭涼并扞霜露（膠餅雖凝水汁未盡見日即消霜露霑濡復難乾燥）旦起至食時卷去上箔令膠見日（凌旦氣寒不暖消釋霜露之潤見日即乾）食後還復舒箔為蔭雨則內敞屋之下則不須重箔四五日洒洒時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之（以防青蠅壁土之污）夏中雖軟相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及羊青毛去其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊青毛縮羊青毛去兎毫頭下二分許然後合扁捲令極圓訖痛頡之以所整羊毛中或用衣中心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊青毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頡內管中寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於埚內篩去草莽若細沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可不慎黑麴一斤以好膠五兩浸桫杰反皮汁中桫江南樊雞木皮也其皮入水綠色解膠又益黑色可下雞子白去黃五顆亦以真朱砂一兩麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風自解碎重不得過三二兩墨之大訣如

此寧小不大

齊民要術卷第九

齊民要術卷第十

後魏高陽太守賈思勰撰

五穀果蓏菜茹非中國物產者

聊以存其名目記其怪異耳爰及山澤草木任食非人力所種者悉附於此

五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞注曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰蒔其實如大麥從七月熟人斂穫至冬乃訖名曰自然穀

或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多蛇

稻

異物志曰稻一歲夏冬再種出交趾

俞益期牋曰交趾稻再熟也

禾

廣志曰粱禾蔓生實如葵子米粉白如麪可爲饘粥牛食以肥六月種九月熟

感禾扶疎生實似大麥

楊禾似雚粒細左折右炊停則牙生此中國

巴禾木稷也

大禾高丈餘子如小豆出粟特國

山海經曰崐崘墟上有木禾長五尋大五圍

郭璞曰木禾穀類也

呂氏春秋曰飯之美者玄山之禾不周之粟

陽山之穄

魏書曰烏丸地宜青穄

麥

博物志曰人啖麥據令人多力健行

西域諸國志曰天竺十一月六日爲冬至則

麥秀十二月十六日爲臘臘麥熟

說文曰麰周所受來麰也

豆

博物志曰人食豆三年則身重行動難恒食小豆令人肌燥麤理

東牆

廣志曰東牆色青黑粒如蓂子似蓬草十一月熟出幽涼并烏丸地

河西語曰貸我東牆償我田粱

魏書曰烏丸地宜東牆能作白酒

果蓏

山海經曰平丘百果所在不周之山爰有嘉果子如棗葉如桃黃花赤樹食之不飢

呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉羣帝所食羣帝衆帝先升遐者

臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月熟諺曰楊桃無蹙一歲三熟其色青黃核如棗核

臨海異物志曰梅桃子生晉安候官縣一小樹得數十石實大三寸可蜜藏之

臨海異物志曰楊櫾有七沓子生樹皮中其體雖異味則無奇長四五寸色青黃味甘

臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅

猴闊子如指頭大其味小苦可食

關桃子其味酸

土翁子如漆子大熟時甜酸其色青黑

枸槽子如指頭大正赤其味甘

雞橘子大如指味甘永寧界中有之

猴總子如小指頭大與柿相似其味不減於柿

多南子如指大其色紫味甘與梅子相似出晉安

王壇子如棗大其味甘出候官越王祭太一壇邊有此果無知其名因見生處遂名王壇其形小於龍眼有似木瓜

博物志曰張騫使西域還得安石榴胡桃蒲桃

劉欣期交州記曰多感子黃色圓一寸

蔗子如瓜大亦似柚

弥子圓而細其味初苦後甘食皆甘果也

杜蘭香傳曰神女降張碩常食粟飯井有非時果味亦不甘但一食可七八日不飢

棗

史記封禪書曰李少君嘗游海上見安期生食棗大如瓜

東方朔傳曰武帝時上林獻棗上以杖擊未央殿檻呼朔曰叱叱先生來來先生知此篋棗何物朔曰上林獻棗四十九枚上曰何以知之朔曰呼朔者上也以杖擊檻兩木林也朔來來者棗也叱叱者四十九也上大笑帝賜帛十匹

神異經曰北方荒內有棗林焉其高五丈數張枝條　里餘子長六寸圍過其長熟赤如朱乾之不縮氣味甘潤殊於常棗食之可以安軀益氣力

神仙傳曰吳郡沈羲爲仙人所迎上天云天上見老君賜羲棗二枚大如雞子

傳玄賦曰有棗若瓜出自海濱全生益氣服之如神

桃

漢舊儀曰東海之內度朔山上有桃屈蟠三千里其卑枝間曰東北鬼門萬鬼所出入也上有二神人一曰荼二曰鬱櫫主領萬鬼鬼之惡害人者執以葦索以食虎黃帝法而象之因立桃梗於門戶上畫荼鬱櫫持葦索以禦凶鬼畫虎於門當食鬼也櫫音壘史記注作度索山

風俗通曰今縣官以臘除夕飾桃人垂葦索畫虎於門効前事也

神農經曰玉桃服之長生不死若不得早服之臨死日服之其尸畢天地不朽

神異經曰東北有樹高五十丈葉長八赤名曰桃其子徑三赤二寸小核味和食之令人短壽

漢武內傳曰西王母以七月七日降令侍女更索桃須臾以玉盤盛仙桃七顆大如鴨子形圓色青以呈王母王母以四顆與帝三枚自食

漢武故事曰東郡獻短人帝呼東方朔朔至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良以三過偷之矣

廣州記曰廬山有山桃大如檳榔形色黑而味甘酢人時登採拾只得於上飽噉不得持下迷不得返

玄中記曰本子大者積石山之桃實焉大如十斛籠

甄異傳曰譙郡夏侯規亡後見形還家經庭前桃樹邊過曰此桃我所種子乃美好其婦曰人言亡者畏桃君不畏邪荅曰桃東南枝長二赤八寸向日者憎之或亦不畏也

神仙傳曰樊夫人與夫劉綱俱學道術各自言勝中庭有兩大桃樹夫妻各呪其一夫人呪者兩枝相鬬擊良久綱所呪者桃走出籬

李

列異傳曰袁本初時有神出河東號度索君人共立廟兗州蘇氏母病禱見一人着白單衣高冠冠似魚頭謂度索君曰昔臨廬山下共食白李未久已三千年日月易得使人悵然去後度索君曰此南海君也

梨

漢武內傳曰太上之藥有玄光梨

神異經曰東方有樹高百丈葉長一丈廣六七赤名曰梨其子徑三赤割之瓤白如素食之爲地仙辟穀可入水火也

神仙傳曰介象吳王所徵在武昌速求去不許象言病以美梨一壓賜象須臾象死帝殯而埋之以日中時死其日晡時到建業以所賜梨付守苑吏種之後吏以狀聞即發象棺棺中有一奏符

柰

漢武內傳曰仙藥之次者有圓丘紫柰出永昌

橙

異苑曰南康有蓂石山有甘橘橙柚就食其實任意取足持歸家人噉輒病或顛仆失徑

郭璞曰蜀中有給客橙似橘而非若柚而芳香夏秋華實相繼或如彈丸或如手指通歲食之亦名盧橘

橘

周官考工記曰橘踰淮而北爲枳此地氣然也

呂氏春秋曰果之美者江浦之橘
吳録地理志曰朱光祿爲建安郡中庭有橘冬月於樹上覆裹之至明年春夏色變青黑味尤絶美上林賦曰盧橘夏熟蓋近於是也
裴淵廣州記曰羅浮山有橘夏熟實大如李剥皮噉則酢合食極甘又有壺橘形色都是甘但皮厚氣臭味亦不劣
異物志曰橘樹白花而赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所
南中八郡志曰交趾特出好橘大且甘而不可多噉令人下痢
廣州記曰盧橘皮厚氣色大如甘酢多九月正月　色至二月漸變爲青至夏熟味亦不異冬時土人呼爲壺橘其類有七八種不如吳會橘

甘

廣志曰甘有二十一核有成都平蔕甘大如升色蒼黃犍爲南安縣出好黃甘
荆州記曰枝江有名宜都郡舊江北有甘園名宜都甘

湘州記曰州故大城內有陶侃廟地是賈誼故宅誼時種甘猶有存者

風土記曰甘橘之屬滋味甜美特異者也有黃者有赬者謂之壺甘

柚

說文曰柚條也似橙實酢

呂氏春秋曰果之美者雲夢之柚

列子曰吳楚之國有大木焉其名爲櫞音柚碧樹而冬青生實丹而味酸食皮汁已憤厥之疾齊州珍之渡淮而北化爲枳焉

裴淵記曰廣州別有柚號曰雷柚實如升大

風土記曰柚大橘也色黃而味酢

椵

爾雅曰檟椵也郭璞注曰柚屬也子大如盂皮厚二三寸中似枳供食之少味

栗

神異經曰東北荒中有木高四十丈葉長五赤廣三寸名栗其實徑三寸赤其殼赤而肉黃白味甜食之多令人短氣而渴

枇杷

廣志曰枇杷冬花實黃大如雞子小者如杏味甜酢四月熟出南安犍爲宜都

風土記曰枇杷葉似栗子似蘇十十而叢生

荆州土地記曰宜都出大枇杷

柹

西京雜記曰烏柹青柹赤棠柹宜都出大柹

甘蔗

說文曰諸蔗也案書傳曰或爲芋蔗或千蔗或邯蹠或甘蔗或都蔗所在不同

雩都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及采色餘縣所無一節數寸長郡以獻御

異物志曰甘蔗遠近皆有交趾所產甘蔗特醇好本末無薄厚其味至均圍數寸長丈餘頗似竹斬而食之既甘迮取汁如飴餳名之曰糖益復珍也又煎而曝之既凝如冰破如塼其食之入口消釋時人謂之石蜜者也

家政法曰三月可種甘蔗

蔆

說文曰蔆芡也廣志曰鉅野大蔆也大於常蔆淮漢之南凶年以芡爲蔬猶以預爲資鉅

野魯藪也

楟

爾雅曰楟樾其也郭璞注曰楟實似柰赤可食

劉

爾雅曰劉劉杙也郭璞曰劉子生山中實如梨甜酢核堅出交趾

南方草物狀曰劉樹子大如李實三月花色仍連着實七八月熟其色黃其味酢煑蜜藏之仍甘好

鬱

豳詩義疏曰其樹高五六赤實大如李正赤色食之甜

廣雅曰一名雀李又名車下李又名郁李亦名棣亦名薁李毛詩七月食鬱及薁

茥

說文曰茥雞頭也方言曰北燕謂之茥音役青徐淮泗謂之茥南楚江浙之間謂之雞頭鴈頭

本草經曰雞頭一名鴈喙

藷

南方草物狀曰甘藷二月種至十月乃成卵大如鵝卵小者如鴨卵掘食蒸食其味甘甜經久得風乃淡泊（出交趾武平九真興古也）異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剥去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀（蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有如果實也）

蕢

說文曰蕢櫻也廣雅曰燕蕢櫻蕢也詩義疏曰櫻蕢實大如龍眼黑色今車鞅藤實是也

詩曰十月食蕢

楊梅

臨海異物志曰其子大如彈子正赤五月熟似梅味甜酸食經藏楊梅法擇佳完者一石以鹽一斗淹之鹽入內中仍出曝令乾搗取杭皮二斤煑取汁漬之不加蜜漬梅色如初美好可堪數歲

沙棠

山海經曰崑崙之山有木焉狀如棠黃華赤

實味如李而無核名曰沙棠可以禦水時使不溺

呂氏春秋曰果之美者沙棠之實

柤

山海經曰蓋猶之山上有甘柤枝幹皆赤黃白花黑實也

禮內則曰柤梨薑桂鄭注曰柤梨之不臧者皆人君蓋

神異經曰南方大荒中有樹名曰柤二千歲作花九千歲作實其花色紫高百丈數張自輔葉長七赤廣四五赤色如綠青皮如桂味如蜜理如甘草味飴實長九圍無瓤核割之如凝酥食者壽以萬二千歲

風土記曰柤梨屬內堅而香

西京雜記曰蠻柤

椰

異物志曰椰樹高六七丈無枝條葉如束蒲在其上實如瓠繫在於山頭若挂物焉實外有皮如胡盧核裏有膚白如雪厚半寸如猪膚食之美於胡桃味也膚裏有汁升餘其清

如水其味美於蜜食其膚可以不飢食其汁則愈渴又有如兩眼處俗人謂之越王頭

南方草物狀曰椰二月花色仍連着實房相連累房三十或二十七八子十一月十二月熟其樹黃實俗名之爲丹也橫破之可作椀或微長如栝蔞子從破之可爲爵

南州異物志曰椰樹大三四圍長十丈通身無枝至百餘年有葉狀如蕨菜長丈四五赤皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如蓮狀皮中核堅過於核裏肉正白如雞子著皮而腹內空含汁大者含升餘實形圓圓然或如瓜蔞橫破之可作爵形並應器用故人珍貴之

廣志曰椰出交趾家家種之

交州記曰椰子有漿截花以竹筒承其汁作酒飲之亦醉也

神異經曰東方荒中有椰木高三二丈圍丈餘其枝不橋二百歲葉盡落而生華華如甘瓜華盡落而生蕚蕚下生子三歲而熟熟後不長不減形如寒瓜長七八寸徑四五寸蕚

覆其頂此實不取萬世如故取者搯取其留下生如初其子形如甘瓜瓤甘美如蜜食之令人有澤不可過三升令人醉半日乃醒木高凡人不能得唯木下有多羅樹人能緣得之一名曰無葉一名倚驕張茂先注曰驕直上不可那也

檳榔

俞益期與韓康伯牋曰檳榔信南遊之可觀子既非常木亦特奇大者三圍高者九丈葉聚樹端房搢葉下華秀房中子結房外其擢穗似黍其綴實似穀其皮似桐而厚其節似竹而瓠其內空其外勁其屈如覆虹其申如縋繩本不大末不小上不傾下不斜稠直亭亭千百若一步其林則寥朗庇其蔭則蕭條信可以長吟可以遠想矣性不耐霜不得北植必當遐樹海南遼然萬里弗遇長者之目自令人恨深

南方草物狀曰檳榔三月華色仍連著實實大如卵十二月熟其色黃剥其子肥強可不食唯種作子青其子并殼取實曝乾之以扶

留藤古賁灰合食之食之則滑美亦可生食最快好交阯武平興古九真有之也

異物志曰檳榔若筍竹生笋種之精硬引莖直上不生枝葉其狀若柱其顛近上末五六赤間洪洪腫起若瘣（黃圭反又音回）本爲因拆裂出若黍穗無花而爲實大如桃李又棘針重累其下所以衛其實也剖其上皮煑其膚熟而貫之硬如乾棗以扶留古賁灰并食下氣及宿食白蟲消穀飲啖設爲口實

林邑國記曰檳榔樹高丈餘皮似青桐節如桂竹下森秀無柯頂端有葉葉下繫數房房綴數十子家有數百樹

南州八郡志曰檳榔大如棗色青似蓮子彼人以爲貴異婚族好客輒先逞此物若邂逅不設用相嫌恨

廣州記曰嶺外檳榔小於交阯者而大於蒲子土人亦呼爲檳榔

廉薑

廣雅曰蕨薇（相維反）廉薑也吳錄曰始安多廉薑

食經曰藏薑法蜜煑烏梅去滓以漬廉薑再三宿色黄赤如琥珀多年不壞

枸櫞

裴淵廣州記曰枸櫞樹似橘實如柚大而倍長味奇酢皮以蜜煑爲糖異物志曰枸櫞似橘大如飯筥皮不香味不美可以浣治葛苧若酸漿

鬼目

廣志曰鬼目似梅南人以飲酒南方草物狀曰鬼目樹大者如李小者如鴨子二月花色仍連着實七八月熟其色黄味酸以蜜煑之滋味柔嘉交阯武平興古九真有之也

裴淵廣州記曰鬼目蓋知直尔不可噉可爲漿也

吳志曰孫皓時有鬼目菜生工人黄耆家依緣棗樹長丈餘葉廣四寸厚三分

顧微廣州記曰鬼目樹似棠梨葉如楮皮白樹高大如木瓜而小邪傾不周正味酢九月熟又有草昧子亦如之亦可爲糝用其草似

鬼目

橄欖

廣志曰橄欖大如雞子交州以飲酒

南方草物狀曰橄欖子大如棗大如雞子二月華色仍連着實八月九月熟生食味酢蜜藏仍甜

臨海異物志曰餘甘子如梭且全形初入口舌澀後飯水更甘大於梅實核兩頭銳東岳呼餘甘柯欖同一果耳

南越志曰博羅縣有合成樹十圍去地二丈分爲三衢東向一衢木葉似練子如橄欖而硬削去皮南人以爲糝南向一衢橄欖西向一衢三丈三丈樹嶺北之猴也

龍眼

廣雅曰益智龍眼也

廣志曰龍眼樹葉似荔支蔓延緣木生子如酸棗色黑純甜無酸七月熟

吳氏本草曰龍眼一名益智一名比目

椹

漢武內傳西王母曰上仙之藥有扶桑丹椹

荔支

廣志曰荔支樹高五六丈如桂樹綠葉蓬蓬冬夏鬱茂青華朱實實大如雞子核黃黑似熟蓮子實白如肪甘而多汁似安石榴有甜酢者夏至日將已時翕然俱赤則可食也一樹下子百斛犍爲僰道南廣荔支熟時百鳥肥其名之曰焦核小次曰春花次曰胡偈此三種爲美似鼈卵大而酸以爲醢和率生稻田間

異物志曰荔支爲異多汁味甘絕口又小酸所以成其味可飽食不可使猒生時大如雞子其膚光澤皮中食乾則焦小則肌核不如生時奇四月始熟也

益智

廣志曰益智葉似蘘荷長丈餘其根上有小枝高八九寸無華萼其子叢生著之大如棗肉瓣黑皮白核小者曰益智含之隔涎濈出萬壽亦生交阯

南方草物狀曰益智子如筆毫長七八九二月華色仍連著實五六月熟味辛雜五味中

芬芳亦可鹽曝

異物志曰益智類薑莪實長寸許如枳椇子味辛辣飲酒食之佳

廣州記曰益智葉如蘘荷莖如竹箭子從心中出一枚有十子子內白滑四破去之取外皮蜜煑爲糝味辛

桶

廣志曰桶子似木瓜生樹木南方草物狀曰桶子大如雞卵三月花色仍連著實八九月熟採取鹽酸漚之其味酸酢以蜜藏滋味甜美出交阯

劉欣期交州記桶子如挑

蒳子

竺法真登羅浮山疏曰山檳榔一名蒳子幹似蔗葉類柞一叢千餘幹幹生十房房底數百子四月採

豆蔻

南方草物狀曰豆蔻樹大如李二月花色仍連著實子相連累其核根芬芳成殼七月八月熟曝乾剥食核味辛香五味出興古

劉欣期交州記曰豆蔻似杭樹
環氏吳記曰黃初二年魏來求豆蔻

槙

廣志曰槙蝨子甚酢出西方

餘甘

異物志曰餘甘大小如彈丸視之理如定陶瓜初入口苦澀咽之口中乃更甜美足味鹽蒸之尤美可多食

蒟子

廣志曰蒟子蔓生依樹子似桑椹長數寸色黑辛如薑以鹽淹之下氣消穀生南安

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭苴或曰甘蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二赤長一丈子有角子長六七寸有蔕三四寸角著蔕生爲行列兩兩共對若相抱形剥其上皮色黃白味似蒲萄甜而脆亦飽人其根大如芋魁大一石青色其莖解散如絲織以爲葛謂之蕉葛雖脆而好色黃白不如葛色出交阯建安

南方異物志曰甘蕉草類望之如樹株大者一圍餘葉長一丈或七八赤廣赤餘華大如酒盃形色如芙蓉莖末百餘子大名爲房根似芋魁大者如車轂實隨華每華一闔各有六子先後相次子不俱生華不俱落此蕉有三種一種子大如拇指長而銳有似羊角名羊角舊味最甘好一種子大如雞卵有似牛乳味微減羊角蕉一種蕉大如藕長六七寸形正方名方蕉少甘味最弱其莖如芋取濩而煑之則如絲可紡績也

異物志曰芭蕉葉大如筵席其莖如芽取蕉而煑之則如絲可紡績女工以爲絺綌則今交阯葛也其内心如蒜鵠頭生大如合拌因爲實房著其心膂一房有數十枚其實皮赤如火剖之中黑剥其皮食其肉如飴蜜甚美食之四五枚可飽而餘滋味猶在齒牙間一名甘蕉

顧徵廣州記曰甘蕉與吳花實根葉不異直是南土暖不經霜凍四時花葉展其熟甘未

熟時亦苦澀

扶留

吳錄地理志曰始興有扶留藤緣木而生味辛可以食檳榔

蜀記曰扶留本根大如箸視之似柳根又有蛤名古賁生水中下燒以爲灰曰牡礪粉先以檳榔著口中又取扶留藤長一寸古賁灰少許同嚼之除胷中惡氣

異物志曰古賁灰牡礪灰也與扶留檳榔三物合食然後善也扶留藤似木防以扶留檳榔所生相去遠爲物甚異而相成俗曰檳榔扶留可以忘憂

交州記曰扶留有三種一名穫扶留其根香美一名南扶留葉青味辛一名扶留藤味亦辛

顧徵廣州記曰扶留藤緣樹生其花實即蒟也可以爲醬

萊茹

呂氏春秋曰萊之美者壽木之華括姑之東中容之國有赤木玄木之葉焉括姑山名赤木玄木其葉皆可食

餘𦸗之南南極之崖有菜名曰嘉樹其色若碧餘𦸗南方山名有嘉美之菜故曰嘉食之而靈若碧青色

漢武內傳西王母曰上仙之藥有碧海琅菜

韭西王母曰仙次藥有八眩赤韭

葱西王母曰上藥玄都綺葱

韆列仙傳曰務光服蒲韆根

蒜說又曰菜之美者雲夢之蒜菜

薑呂氏春秋曰和之美者蜀卯揚樸之薑揚樸地名

葵管子曰桓公北伐山戎世冬葵布之天下列仙傳曰丁次卿為遼東丁家作人丁氏嘗使買葵冬得生葵問冬何得此葵云從日南買來呂氏春秋菜之美者貝匾之菁者也

鹿角南越志曰猴葵色赤生石上南越謂之鹿角

羅勒遊名山志曰步廊山有一樹如椒而氣是羅勒土人謂為山羅勒也

葙廣志曰葙根以為菹香辛

紫菜吳都海邊諸山悉生紫菜又吳都賦云綸組紫菜也爾雅注云綸今有秩書天所帶斜青綠綸組綬也海中草生移理有象之者因以名焉

芹呂氏春秋曰菜之美者雲夢之芹

優殿南方草物狀曰合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美可食

雍廣州記云雍菜生水中可以為菹也

冬風廣州記云冬風菜陸生宜配肉作羹也

穀字林曰穀菜生水中

蓽茇音畢味辛 胡對反呂氏春秋曰菜之美者有雲夢之芸

蓊似蒜生水中

遊菜音謹似蒿也

葅菜紫色有蘇

蘿菜葉似竹生水旁

籣菜葉似竹生水旁

蔡菜似蕨

藉菜似蕨生水中

蕨菜鼈也詩疏曰秦國謂之蕨齊魯謂之鼈

莖菜似蒜生水邊

蘞菜徐鹽反似蓍筌菜也一曰染草

蓷菜音唯似烏韭而黃

蓍菜他合反生水中大葉

藷根似芋可食又云署預別名

荷爾雅云荷茢蕖其實蓮其根藕

竹

山海經曰崦嵫之山多桃枝鉤端竹雲山有桂竹甚毒傷人必死今始興郡出筀竹大者圍二赤長四丈交阯有篠竹寔中勁強有毒銃似剝虎中之則死亦此類龜山多扶竹扶竹節竹也

漢書竹大者一節受一斛小者數斗以爲柙（音匣）榼

邛都高節竹可爲杖所謂邛竹

尚書曰揚州厥貢篠簜荆州厥貢箘簬（注云篠竹箘簜大竹箘簬皆美竹出雲夢之澤）

禮斗威儀曰君秉土而王其政太平篁竹紫脫常生（其注曰紫脫北方物）

南方草物狀曰由梧竹吏民家種之長三四丈圍一赤八九寸作屋柱出交阯

魏志云倭國竹有條幹

神異經曰南方荒中有沛竹長百丈圍三丈五六赤厚八九寸可爲大船其子美食之可以已瘡癘（張茂先注曰子笋也）

外國圖曰高陽氏有同產而爲夫婦者帝怒放之於是相抱而死有神鳥以不死竹覆之七年男女皆活同頸異頭共身四足是爲蒙雙民

廣州記曰石麻之竹勁而利削以爲刀切象皮如切芋

博物志云洞庭之山堯帝之二女常泣以其

涕揮竹竹盡成斑下攜縣有竹皮不斑即刮去皮乃見

華陽國志云有竹王者興於豚水有一女浣於水濵有三節大竹流入女足間推之不去聞有兒聲持歸破竹得男長養有武才遂雄夷狄氏竹爲姓所破竹於野成林今王祠竹林是也

風土記曰陽羨縣有袁君家壇邊有數林大竹並高二三丈枝皆兩披下掃壇上常潔淨也

盛弘之荆州記曰臨賀謝休縣東山有大竹數十圍長數丈有小竹生旁皆四五赤圍下有盤石徑四五丈極高方正青滑如彈棊局兩竹屈垂拂掃其上初無塵穢未至數十里聞風吹此竹如簫管之音

異物志曰有竹曰篣其大數圍節間相去局促中實滿堅強以爲柱榱

南方異物志曰棘竹有刺長七八丈大如甕

曹毗湘中賦曰竹則篔簹白烏實中紺族濵榮幽渚繁宗隈曲蔞蒨陵丘蔆逮重谷

王彪之閩中賦曰竹則苞甜赤若縹箭斑弓

度世推節征合實中質簹函人挑枝育蟲緗
箬素笋彤竿綠筒質簹竹節中有物長數寸正似世人形俗說相傳去竹人時有得者育蟲謂竹髓竹中皆有耳因說挑枝可得寄言
神仙傳曰壺公欲與費長房俱去長房畏家人覺公乃書一青竹戒曰卿可歸家稱病以此竹置卿卧處默然便來還房如言家人見此竹是房屍哭泣行喪
南越志云羅浮山生竹皆七八寸圓節長一二丈謂之龍鍾竹
孝經河圖曰少室之山有爨器竹堪爲釜甑

安思縣多苦竹竹之醜有四有青苦者白苦者紫苦者黃苦者
笙法真登羅浮山疏曰又有筋竹色如黃金
晉起居注曰惠帝二年巴西郡竹生紫色花
結實如麥皮青中米白味甘
吳録曰日南有萊竹勁利削爲矛
臨海異物志曰狗竹毛在節間
字林曰茸竹頭有乂文
簾音模竹黑皮竹浮有文
籟音感竹有毛

籜力卽反竹實中

筍

呂氏春秋曰和之美者越籥之箘高誘注曰箘竹筍也

吳錄曰鄱陽有筍竹冬月生

筍譜曰雞脛竹筍肥美

東觀漢記曰馬援至荔浦見冬筍名苞上言禹貢厥苞橘柚疑是謂也其味美於春夏

茶

爾雅曰茶苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所謂堇荼如飴

蒿

爾雅曰蒿蔧也蘩皤蒿也注云今人呼青蒿香中炙啖者爲蔧蘩白蒿

禮外篇曰周時德澤洽和蒿茂大以爲宮柱名曰蒿宮

神仙服食經曰七禽方十一月采旁音旁勃旁勃白蒿也白兎食之壽八百年

菖蒲

春秋傳曰僖公三十年使周閔來聘饗有昌

歜杜預曰昌蒲菹也

神仙傳云王興者陽城越人也漢武帝上嵩高忽見仙人長二丈耳出頭下垂肩帝禮而問之仙人曰吾九疑人也聞嵩岳有石上菖蒲一寸九節可以長生故來採之忽然不見帝謂侍臣曰彼非欲服食者以此喻朕耳乃採菖蒲服之帝服之煩悶乃止興服不止遂以長生

薇

召南詩曰陟彼南山言采其薇詩義疏云薇山菜也莖葉皆如小豆藿可羹亦可生食之今官園種之以供宗廟祭祀也

萍

爾雅曰萍蓱也其大者蘋呂氏春秋曰菜之美者崑崙之蘋

石蓮 文之切

爾雅曰蓮石衣郭璞曰水蓮也一名石髮江東食之蓮葉似鼈而大生水底亦可食

胡菱

爾雅云蔆耳芩耳

廣雅云菓耳也亦云胡菓郭璞曰胡菱也江東呼爲常菓

周南曰采采卷耳毛云苓耳也注云胡菱也詩義疏曰苓似胡菱白花細莖蔓而生可鬻爲茹滑而少味四月中生子如婦人耳璫或云耳璫草幽州人謂之爵耳

博物志洛中有驅羊入蜀胡蔥子著羊毛蜀人取種因名羊負來

承露

爾雅曰蕵蕈繁露注曰承露也大莖小葉花紫黃色實可食

鳧茈

樊光曰澤草可食也

堇

爾雅曰䕩苦堇也注曰今堇葵也葉似柳子如米汋食之滑

廣志曰淪爲羹語曰夏荁秋堇滑如粉

芸

禮記云仲冬之月芸茹生鄭玄注云香草

呂氏春秋曰菜之美者陽華之芸

倉頡解詁曰芸蒿葉似斜蒿可食春秋有白蒻可食之

莪蒿

詩曰菁菁者莪蘿蒿也義疏云莪蒿生澤田漸洳處業似斜蒿細科正月中生莖葉可食又可蒸香美味頗似蔞蒿

蕍

爾雅云蕍蕈芧也郭璞曰蕍大葉白華根如指正白可啖蕍華有赤者爲蕈蕈蕍一種耳亦如陵苕華黃白異名

詩曰言采其蕍毛云惡菜也義疏曰河東關內謂之蕍幽兖謂之燕蕍一名爵弁一名蔓根正白著熱灰中溫噉之飢荒可蒸以禦飢漢祭甘泉或用之其華有兩種一種莖葉細而香一種莖赤有臭氣

風土記曰蕍蔓生被樹而升紫黃色子大如牛角形如蟦二三同葉長七八寸味甜如蜜其大者名株夏統別傳注獲蕍也一名甘獲正圓赤粗似橘

華

爾雅云華藾蕭也注曰藾蒿也初生亦可食詩曰食野之苹詩疏云藾蕭青白色莖似蓍而輕脆始生可食又可蒸也

土瓜

爾雅云菲芴注曰即土瓜也本草云王瓜一名土瓜衛詩曰采葑采菲無以下體毛云菲芴也義疏云菲似葍莖麤葉厚而長有毛三月中蒸爲滑美亦可作羹爾雅謂之葸菜郭璞注云菲草生下濕地似蕪菁華紫赤色可食今河内謂之宿菜

苕

爾雅云苕陵苕黄華蘜白華茇孫炎云苕華色異名者

廣志云苕草色青黄紫華十二月稻下種之蔓延殷盛可以美田葉可食

陳詩曰卬有旨苕詩義疏云苕饒也幽州謂之翹饒蔓生莖如營切豆而細葉似蒺藜而青其莖葉緑色可生啖味如小豆藿

薺

爾雅曰薞蕫大薺也犍爲舍人注曰薺有小

故言大薺郭璞注云似薺葉細俗呼老薺

藻

詩曰于以采藻注云聚藻也詩義疏曰藻水草也生水底有二種其一種葉如雞蘇莖大似著可長四五尺一種莖大如釵股葉如蓬謂之聚藻此二藻皆可食煑熟挼去腥氣來麵糝蒸爲茹佳美荆陽人飢荒以當穀食

蔣

廣雅云蔣也其米謂之雕胡廣志曰菰可食以作席温於蒲生南方食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煑之鹽薄灑抑著燥器中密塗稍用

羊蹄

詩云言采其蕨毛云惡菜也詩義疏曰今羊蹄似蘆菔莖赤煑爲茹滑而不美多噉令人下痢幽陽謂之蕨一名蕨亦食之

蕺葵

爾雅曰菥蓂葵也郭璞注云頗似葵而葉小狀如藜有毛汋啖之滑

鹿豆

爾雅曰藘鹿藿其實菰郭璞云今鹿豆也葉似大豆根黃而香蔓延生

藤

爾雅曰諸慮山櫐郭璞云今江東呼櫐爲藤似葛而麤大攝虎櫐今虎豆也纏蔓林樹而生莢有毛刺江東呼爲攝攝音涉

詩義疏曰櫐荒荒也似燕薁連蔓生葉白色子赤可食酢而不美幽州謂之稚櫐

山海經曰畢山其上多櫐郭璞注曰今虎豆狸豆之屬

南方草物狀曰沈藤生子大如齊甌正月華色仍連著實十月臘月熟色赤生食之甜酢生交阯

毗藤生山中大小如莘蔦蔓衍生人採取剥之以作毗然不多出合浦興古

簡子藤生緣樹木正月二月華色四月五月熟實如梨赤如雄雞冠核如魚鱗取生食之淡泊無甘苦出交阯合浦

野聚藤緣樹木二月華色仍連著實五六月熟子大如羹甌里民煑食其味甜酢出蒼梧

椒藤生金封山烏滸人往往賣之其色赤又云以草染之出興古

異物志曰葭蒲藤類蔓延他樹以自長養子如蓮蕣側九反著枝格間一日作扶相連實外有殼裹又無核剥而食之煑而曝之甜美食之不飢

交州記曰含水藤破之得水行者資以止渴

臨海異物志曰鍾藤附樹作根軟弱須緣樹而作上下條此藤纏裹樹樹死且有惡汁尤令速朽也藤咸成樹若木自然大者或至十五圍

異物志曰莇藤圍數寸重於竹可爲杖篙以縛船及以爲席勝竹也

顧微廣州記曰莇如栟櫚葉踈外皮青多棘刺高五六丈者如五六寸竹小者如筆管竹破其外青皮得白心即莇藤類有十許種續斷草藤也一曰諾藤一曰水藤山行渴則斷取汁飲之治人體有損絶沐則長髮去地一丈斷之輒更生根至地永不死

刀陳嶺有膏藤津汁軟滑無物能比

桑葚藤有子子極酢爲菜滑無物能比

藜

詩云北山有萊義疏云萊藜也莖葉皆似蒿王芻今兖州人蒸以爲茹謂之萊蒸譙沛人謂雞蘇爲萊故三倉云萊茱萸此二草異而名同

蕎

廣志云蕎子生可食

蘼

廣志云三蘼似鶉羽長三四寸皮肥細緗色以蜜藏之味甜酸可以爲酒啖出交州正月中熟

異物志曰蘼實雖名三蘼或有五六長短四五寸蘼頭之間正巖以正月中熟正黃多汁其味少酢藏之益美

廣州記曰三蘼快酢新說蜜爲糝乃美

蘧蔬

爾雅曰出隧蘧蔬郭璞注云蘧蔬似土菌生菰草中今江東噉之甜滑音氍毹

芙

爾雅曰鉤芙郭璞云大如拇指中空莖頭有臺似薊初生可食

莞

爾雅曰莞蓄郭璞云似小藜亦莖節好生道旁可食又殺蟲

蕣蕪

爾雅曰須蕣蕪郭璞注云蕣蕪似羊蹄葉細味醋可食

隱慈

爾雅云蒡隱慈郭璞云似蘇有毛今江東呼爲隱慈藏以爲菹亦可瀹食

守氣

爾雅曰皇守田郭璞注曰似燕麥子如雕胡米可食生廢田中一名守氣

地榆

神仙服食經云地榆一名玉札北方難得故尹公度曰寧得一斤地榆不用明月珠其實黑如豉北方呼豉爲札當言玉豉與五茄煑服之可神仙是以西域真人曰何以支長久食石畜金鹽何以得長壽食石用玉豉此草

霧而不濡太陽氣盛也鑠玉爛石炙其根作飲如苕氣其汁釀酒治風痺補腦

廣志曰地榆可生食

人莧

爾雅曰蕢赤莧郭璞云今人莧赤莖者

莓

爾雅曰箭山莓郭璞云今之木莓也實似廉莓而大可食

鹿葱

風土記曰宜男草也高六赤花如蓮懷姙人帶佩必生男

陳思王宜男花頌云世人有女求男取此草食之尤良

嵇含宜男花賦序云宜男花者荆楚之俗號曰鹿葱可以薦宗廟稱名則義過焉舄也

蔞蒿

爾雅曰購蔏蔞郭璞注曰蔏蔞蔞蒿也生下田初出可啖江東用羹魚

蘆

郭璞注曰蘆即莓也江東呼蘆莓子似覆盆

而大赤酢甜可啖

蘩

爾雅曰蘩月爾郭璞注云即紫蘩也似蕨可食詩曰蘩菜也葉狹長二赤食之微苦即今莫菜也詩曰彼汾沮洳言采其莫一本作莫

覆葢

爾雅曰荎蕧葢郭璞云覆葢也實似苺而小亦可食

翹搖

爾雅曰柱夫搖車郭璞注曰蔓生細葉紫華可食俗呼翹搖車

烏薑音丘

爾雅曰蕣蘭也郭璞云似葦而小實中江東呼爲烏薑詩曰葭菼揭揭毛云葭蘆菼蘭義疏云蘭或謂之荻至秋堅成即刈謂之萑三月中生初生其心挺出其下本大如箸上銳而細有黃黑勃著之汙人手把取正白噉之甜脆一名遂蕩揚州謂之馬尾故爾雅云遂蕩馬尾也幽州謂之盲草

榛

郭璞曰檟苦荼樹小似梔子冬生葉可煑作羹飲今呼早采者爲荼晚取者爲茗一名蔎蜀人名之苦荼

荆州地記曰浮陵荼最好

博物志曰飲真荼令人少眠

荆葵

爾雅曰菽虒郭璞曰似葵紫色詩義疏曰一名芘芣華紫緑色可食華似蕪菁微苦陳詩曰視爾如荍

竊衣

爾雅曰蘮蕚竊衣孫炎云似芹江河間食之實如麥兩兩相合有毛著人衣其華著人衣故曰竊衣

東風

廣州記云東風華葉似落娠婦莖紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭

堇丑六反

字林云草似冬藍蒸食之酢

蕓而究反

木耳也案木耳煑而細切之和以薑橘可爲

菹滑美

莓草實亦可食 莓亡代反

荁音丸 荁乾堇也

蘄

蘄字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有冥泠一本作靈者以五百歲爲春五百歲爲秋

司馬彪曰木生江南千歲爲一年

皇覽冢記曰孔子冢塋中樹數百皆異種魯人世世無能名者人傳言孔子弟子異國人持其國樹來種之故有柞枌雒離女貞五味麋檀之樹

齊地記曰東方有不灰木

桑

山海經曰宣山有桑大五十赤其枝四衢言枝交互四出其葉大尺赤理黃花青葉名曰帝女之桑婦人主蠶故以名桑

十洲記曰扶桑在碧海中上有大帝宮東王所治有椹桑樹長數千丈三千餘圍兩樹同根更相依倚故曰扶桑仙人食其椹體作金色其樹雖大椹如中夏桑椹也但稀而赤色九千歲一生實味甘香

括地圖曰昔烏先生避世於芒尚山其子居焉化民食桑三十七年以絲自裹九年生翼九年而死其桑長千仞蓋蠶類也去琅琊二萬六千里

玄中記云天下之高者扶桑無枝木焉上至天盤蜿而下屈通三泉也

棠棣

詩曰棠棣之華蕚不韡韡詩義疏云承花者曰蕚其實似櫻桃蕚麥時熟食美北方呼之相思也

說文曰棠棣如李而小子如櫻桃

棫

爾雅云棫白桵注曰桵小大叢生有刺實如耳璫紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實梂郭璞注云有梂彙自裹孫炎云櫟實橡也

周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始寧邳鄧二縣界上舜所耕田在於山下多柞樹吳越之間名柞爲櫟故曰歷山

桂

廣志曰桂出合浦其生必高山之嶺冬夏常青其類自爲林林間無雜樹

吳氏本草曰桂一名止唾

淮南萬畢術曰結桂用葱

木緜

吳録地理志曰交阯定安縣有木緜樹高大實如酒杯口有緜如蠶之緜也又可作布名曰白緤一名毛布

穰木

吳録地里志曰交阯有穰木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋之似麵可作餅

仙樹

西河舊事曰祁連山有仙樹人行山中以療飢渴者輒得之飽不得持去平居時亦不得見

莎木

廣志曰莎樹多枝葉葉兩邊行列若飛鳥之翼其色白樹收麵不過一斛

蜀志記曰莎樹出麵一樹出一石正白而味似枕榔出興古

槃多

裴淵廣州記曰槃多樹不花而結實實從皮中出自根著子至杪如橘大食之過熟內許生蜜一樹者皆有數十

嵩山記曰嵩寺中忽有思惟樹即貝多也有人坐貝多樹下思惟因以名焉漢道士從外國來將子於山西脚下種極高大今有四樹一年三花

緗

顧微廣州記曰緗葉子並似椒味如羅勒嶺北呼爲木羅勒

婆羅

盛弘之荊州記曰巴陵縣南有寺僧房牀下忽生一木隨生旬日勢凌軒棟道人移房避之木長便遲但極晚秀有外國沙門見之名

爲娑羅也彼僧所憩之蔭常著花細白如雪元嘉十一年忽生一花狀如芙蓉

榕

南州異物志曰榕木初生少時緣搏他樹如外方扶芳藤形不能自立根本緣繞他木傍作連結如羅網相絡然彼理連合鬱茂扶疎高六七丈

杜芳

南州異物志曰杜芳藤形不能自立根本緣繞他木作房藤連結如羅網相胥然後皮理連合鬱茂成樹所託樹既死然後扶疎六七丈也

摩厨

南州異物志曰木有摩厨生于斯調國其汁肥潤其澤如脂膏馨香馥郁可以煎熬食物香美如中國用油

都句

劉欣期交州記曰都句樹似栟櫚木中出屑如麵可啖

木豆

交州記曰木豆出徐門子美似烏豆枝葉類柳一年種數年採

木堇

莊子曰上古有椿者以八千歲爲春八千歲爲秋司馬彪曰木堇也以萬六千歲爲一年一名蕣椿

傅玄朝華賦序曰朝華麗木也或謂之洽容或曰愛老

東方朔傳曰朔書與公孫弘借車馬曰木堇夕死朝榮士亦不長貧

外國圖曰君子之國多木堇之花人民食之

潘尼朝菌賦云朝菌者世謂之木堇或謂之日及詩人以爲蕣華又一本云莊子以爲朝菌

顧微廣州記曰平興縣有花樹似堇又似桑四時常有花可食甜滑無子此蕣木也

詩曰顏如蕣華義疏曰一名木堇一名王蒸

木蜜

廣志曰木蜜樹號千歲根甚大伐之四五歲乃斷取不腐者爲香生南方枳木蜜枝可食

本草曰木蜜一名木香

枳柜

廣志曰枳柜葉似蒲柳子似珊瑚其味如蜜十月熟樹乾者美出南方邳鄰枳柜大如指詩曰南山有枸毛云柜也義疏曰樹高大似白楊在山中有子著枝端大如指長數寸噉之甘美如飴八九月熟江南者特美今官園種之謂之木蜜本從江南來其木令酒漬若以爲屋柱則一屋酒皆薄

杌

爾雅曰杌檿梅郭璞云杌樹狀似梅子如指頭赤色似小柰可食

山海經曰單狐之山其木多杌郭璞曰似榆可燒糞田出蜀地

廣志曰杌木生易長居種之爲薪又以肥田

夫移

爾雅曰唐棣移注云白移似白楊江東呼夫移詩云何彼穠矣唐棣之華毛云唐棣移也疏云實大如小李子正赤有甜有酢率多澀少有美者

山海經曰前山有多輦郭璞曰似柞子可食冬夏青作屋柱難腐

木威

廣州記曰木威樹高丈子如橄欖而堅削去皮以爲粽

㮚木

吳録曰地理志曰廬陵南縣有㮚樹其實如甘蕉而核味亦如之

歆

廣州記曰歆似栗赤色子大如栗散有棘刺破其外皮内白如脂肪著核不離味甜酢核似荔支

君遷

魏王花木志曰君遷樹細似甘蕉子如馬乳

古度

交州記曰古度樹不花而實實從皮中出大如安石榴色赤可食其實中如有蒲梨者取之數日不煑皆化成蟲如蟻有翼穿皮飛出

著屋正黑

顧微廣州記曰古度樹葉如栗而大於枇杷無花枝柯皮中生子子似杏而味酢取煑以爲粽取之數日不煑化作飛蟻熙安縣有抵古度樹生其號曰古度俗人無子於祠炙其乳則生男以金帛報之

繫彌

廣志曰繫彌樹子赤如棪棗可食

都咸

南方草物狀曰都咸樹野生如手指大長三寸其色正黑三月生花色仍連著實七八月熟里民敢子及柯皮乾作飲芳香出日南

都捅

南方草物狀曰都捅樹野生二月花色仍連著實八九月熟一如雞卵里民取食

夫編（一本作編）

南方草物狀云夫編樹野生三月花色仍連著實五六月成子及握煑投下魚雞鴨羹中好亦中鹽藏出交阯武平

乙樹

南方記曰乙樹生山中取葉擣之訖和繻葉

汁煑之再沸止味辛曝乾投魚肉羹中出武平興古

州樹

南方記曰州樹野生三月花色仍連著實五六及握煑如李子五月熟剥核滋味甜出武平

前樹

南方記曰前樹野生二月花色連青實如手指長三寸五六月熟以湯滴之削去核食以糟鹽藏之味辛可食出交阯

石南

南方記曰石南樹野生二月花色仍連著實實如鷰卵七八月熟人採之取核乾其皮中作肥魚羹和之尤美出九真

國樹

南方記曰國樹子如鴈卵野生三月花色連著實九月熟曝乾訖剥殼取食之味似栗出交阯

楮

南方記曰楮樹子似桃實二月花色連著實

七八月熟鹽藏之味辛出交阯

榧

南方記曰榧樹子如桃實長寸餘二月花色連實五月熟色黃鹽藏味酸似白梅出九真

梓棪

異物志曰梓棪大十圍材貞勁非利剛截不能刳堪作船其實類棗著枝葉重曝撓垂刻鏤其皮藏味美於諸樹

蓍毋

異物志云蓍毋樹皮有蓋狀似拼擱但脆不中用南人名其實爲蓍用之當裂作三四片

廣州記曰蓍葉廣六七赤接之當覆屋

五子

裴淵廣州記曰五子樹實如梨裏有五核因名五子治霍亂金瘡

白緣

交州記曰白緣樹高丈實味甘美於胡桃

烏臼

玄中記云荆陽有烏臼其實如雞頭逕之如胡麻子其汁味如豬脂

都昆

南方草物狀曰都昆樹野生二月花色仍連著實八九月熟如雞卵里民取食之皮核滋味醋出九真交阯

齊民要術卷第十

齊民要術序

紹興甲子夏四月十八日龍舒張使君專使貽書曰比因暇日以齊民要術刊板成書將廣其傳求僕爲序以冠其首謹按齊民要術舊多行於東州僕在兩學時東州士夫有以要術中種植蓄養之法爲一時美談僕喜聞之欲求善本寓目而不得今使君得之於鄉林居士向伯恭伯恭自少留意問學故一時名士大夫多與之遊而喜傳之書蓋此書乃天聖中崇文院校本非

朝廷要人不可得使君得之刋于州治欲使天下之人皆知務農重穀之道使君之用心可知矣僕嘗觀周公戒成王以無逸之書有曰不知稼穡之艱難乃逸乃諺旣誕否則侮厥父母曰昔之人無聞知夫惟不知稼穡之艱難其禍至於侮厥父母而不知懼其害教豈小小者哉嘗謂古今親民之官莫如守令故守令皆以勸農爲職漢循吏如召信臣龔遂輩類皆躬勸耕農出入阡陌至於使民賣刀買犢賣劍買牛者今使君以書載耕稼之要足以爲齊民法其爲賢當不在西漢循吏之下況舒之爲州沃壤千里富饒魚稻爰自吳魏以來爲耕戍實邊之地又得賢使君勸相乎其間其爲舒緩不疑矣僕流落州縣間晚得小壘而爲之有民人社稷於此得使君所遺墨本日以縱觀庶幾有補於斯民且無負於勸農之官不亦幸乎使君名轔彥聲其字濟南佳士也嘗爲越之上虞令縣多力穡之農而令實爲之勸故租賦之入不勞而辦又嘗爲九江郡丞而化行乎江漢之間自九

江擢守龍舒聞譽益美功利益博又以其餘
力刋書累編貽訓于後他日得
君行道豈易量哉四月十八日左朝散郎權
發遣無爲軍主管學事兼管内勸農營田事
鎮江葛祐之序