

集之一

穀屬

粟

大小麥青稞附

水稻

旱稻



集之二

黍

大豆 野豆附

稌

小豆

梁 秫

蕎麥

蜀黍

胡麻

麻子 蘇子附

集之三

Vertical text on the left margin, partially obscured.



瓜屬

甜瓜 黃瓜 附

西瓜

冬瓜

瓠

芋

蔓菁

蘿蔔

茄子

薑

蓮藕

芡

集之四

蔬屬

葵

芥

菊子

蒜

葱

集之五

韭

治明安

波豆根

蒿苳

同蒿

人苳

藍菜

蒼葢

蘭香 香菜 附

荏蓼

芥蘆

井露子

集之六

果屬

梨

桃

李

梅杏

集之七

柰林檎

棗

栗榛附

桑椹

柿

荔枝



龍眼

集之八

橄欖 蜂子附

石榴

木瓜

銀杏

橘 枳附

橙

檀子

集之九

竹木

竹筍附

松

榆

柳

柞 棟附

穀 楮

皂莢

葦 荻附

榛

集之十

雜類

芋 麻

木 綿

絲

茶

枸杞

藜 藜

紅花

藍

集之十一

飲食類

幽七月詩說

食符五觀

備荒

穀譜目錄



神農氏姜姓母曰女登感神龍而生人身牛首當時民  
食鳥獸血肉天雨粟神農遂掣耒耜耕而種之以教萬  
民後世粒食因之以爲百穀之祖使世之以食爲命者  
知所自也





神農氏嘗草別穀教民耕種乃得粒食然而未有饗飧  
之法迨黃帝氏作製衿白以舂其穀物造釜鬲以成火  
食後世因之以養生命皆自黃帝始也





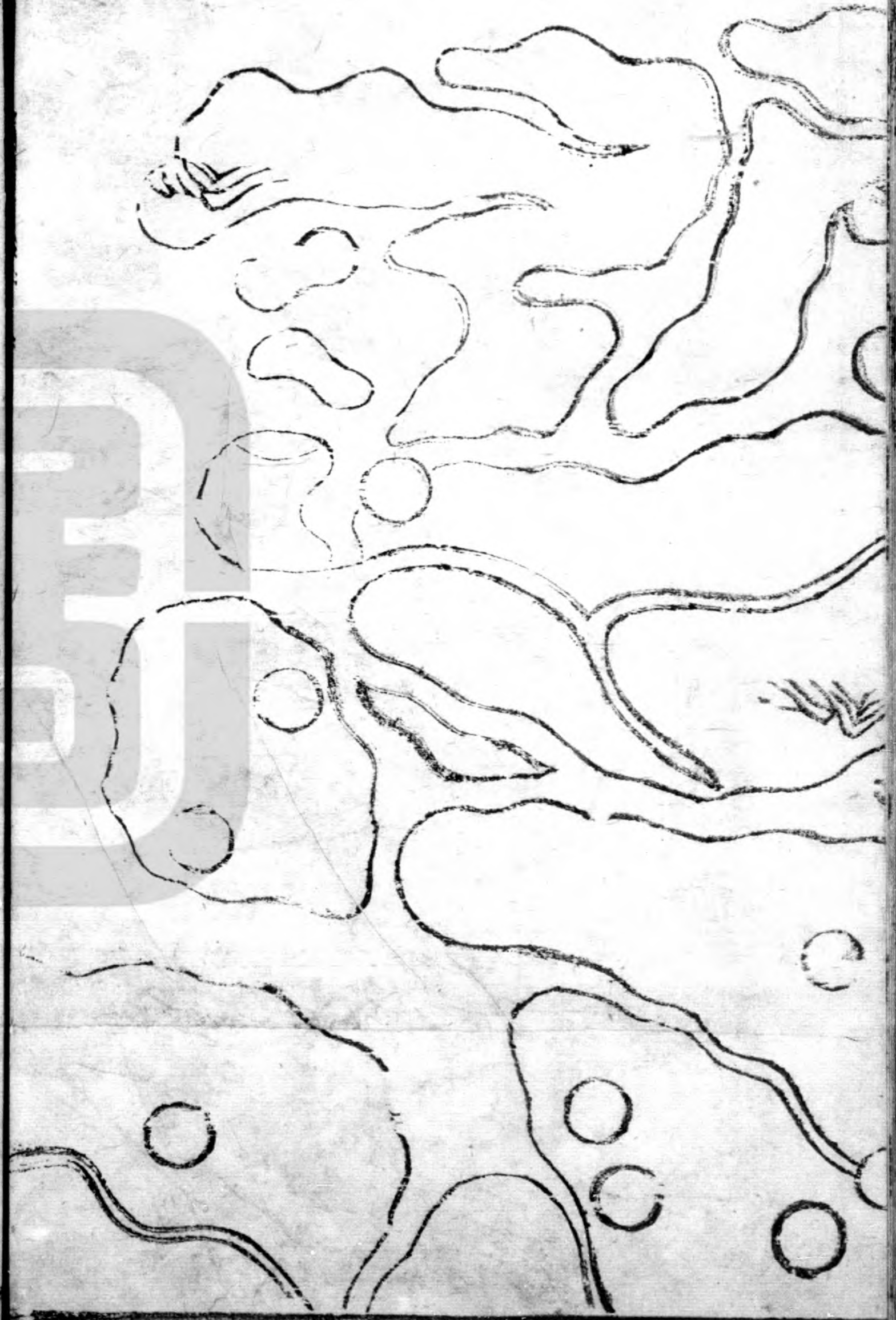




東魯王禎撰

百穀序引

掌謂上古之時人食鳥獸血肉以為食至神農氏  
 作始掌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既種之總名  
 菽者衆豆之總名三穀各二十種為六十種蔬菜之  
 類所以助穀之不及也夫蔬熟平時可以助食儉  
 歲可以救饑其菓實熟則可食乾則可脯豐歉皆  
 可充饑古人所謂木奴千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為之粟四變入白米出  
甲五變而蒸飯可食宋均注云粟受五行氣而五陽以  
一立為法故粟積大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

之名不一或因姓氏或因形似隨義賦名故曰丁則有高  
居黃百日糧之類晚則有鷓鴣穀鴈頭青之類其餘名  
字不可偏數今略載於此齊民要術曰夫粟成熟有早  
晚苗稈有高下收實有多少質性有疆弱米味有美惡  
粒實有息耗山澤有異宜順天時量地利則用力少而  
成功多任情逐道勞而無獲凡粟田菘豆小豆底為上  
麻黍胡麻次之蕪菁大豆為下故種粟春種欲深夏種  
欲淺其種時雨後為佳遇小雨宜接濕接遇大雨待歲  
生小雨不接濕無以生禾苗大雨不待白背濕碾則令  
苗瘦歲苦盛者先鋤一遍然後納種佳也春苦遇旱秋  
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田然大率欲早早田倍多  
於晚早田淨而易治晚者蕪歲難出其收有多少從歲  
所宜非關早晚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為時三月榆莢時雨膏地疆  
可種禾種禾夏至後八九十日常夜牢候之天有霜若  
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之補之五穀惟小鋤  
之為良苗出壟則深鋤鋤不厭數周而復始勿以無草  
而暫停鋤者非止除草蓋地熱而實多糠薄而米息鋤  
得十遍便得八米也春鋤起地夏而除草春鋤不用解  
濕六月以後雖濕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苗第三次曰擁第四次曰復耨米  
一少不至於根莠之害耨雜之雜入之矣撮苗後用一  
帶籠紫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  
十畝今燕趙合用之名曰薊子食貨志云力耕數耘收  
獲如盜賊之至故熟速刈乾速積刈早則鎌傷刈晚則



穗折遇風則收減濕積則藁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獲譏其  
不能圖功攸終也是知收穫者農事之終為農者可不  
趨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侈也載芟之詩云載獲  
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當  
以是為準則周禮地官曰倉人掌粟入之藏鄭註云九  
谷盡藏以粟為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  
亡粟弗能守史記曰宣曲任氏之先為督道倉吏秦之  
敗豪傑皆爭金玉而任氏獨積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為國為家之寶乎

水種

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  
藝之法互選上流出水便其性也春秋說題曰稻之為  
言藉也稻舍水盛其德也稻太陰精舍水漸洳乃能化  
也淮南子亦曰江水肥而互稻南方下土塗泥皆宜水  
種治稻者蓄陂塘以瀦之置隄閘以止之故周官制典



稻人掌稻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十遍地既熟淨淘種子漬經三宿漉出內草蒿中表牙長二分一畝三斗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疆時水旱而既之又有作爲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凡耘器譜耘畢放水芻之欲秀復用水浸之苗既長茂復事薅拔以去根莠薅馬器譜農家收穫尤當及時江南上兩下水收稻必用喬打完架乃不遺失喬打完架器譜蓋刈早則米青而不堅刈晚則

零落而損收又恐爲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北稼春而爲米潔白可愛炊爲飯食尤爲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饑國家饋運而濟乏誠穀中之上品世間之珍藏也

### 早稻

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曰凡下田停水處燥則堅塔濕則汚泥難治而易荒境壅而殺種其春耕者殺種尤甚故宜五六月時曠之以擬大麥時水澇不得納種者九月之服



一轉至春種稻萬不失一凡種下田不問秋夏候水盡地白皆時速耕耜勞頻翻今熟二月半種稻爲上時三月爲中時四月初及半爲下時漬種如法衰今開口耨耨種之卽再遍勞苗長參寸耜勞而鋤之鋤惟欲速每經一兩輒欲耜勞苗高尺許則鋒天雨無所作宜冒雨薈之科大如檉者五六月中霖雨時拔而栽之餘法悉與下田同今閩中有得占城稻種高仰處皆宜種之謂之旱占其米粒大而且茸爲早稻種甚佳北方水源頗少惟陸地沾濕處種稻其耕鋤薈拔一如前法一種有小香稻者赤竿白粒其米如玉飯之香美凡祭祀筵賓以爲上饌蓋中具其罕也

大小麥青稞

麥芒穀也詩謂貽我來牟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莊於卯長於辰老於巳死於午惡於戌忌於子小麥生於挑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盧北方玄武之宿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爲上時下戌前爲中時八月末九月初爲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先後則所擲之子有多寡種植之地肥饒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口種數畝蓋成壟易於鋤治又有漫種一法農人左手拔器盛種右手握而勻擲於地既遍則用耜勞覆之又頗省力耬犁說此北方種麥之法南方惟用撮種故用種不多然糞而鋤之人工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苦繳覆以防雨作如天晴乘夜載上場則薄攤使之易乾碾過一遍翻過又一遍起糶下場揚子收起直待所收麥都碾盡却將以前未淨糶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人若少遲慢一值陰雨即為災傷不熟况遷延過時秋苗亦妨鋤治北方麥用鈿緯腰籠一人日可收麥數畝南方收麥鎌割手糶所種麥少故也若力省而工倍當以北方為法鈿緯腰籠然貯留之法尤不可不明大凡曬大小麥須六月掃場地候地毒熱衆手薄攤取蒼耳碎到拌曬至末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  
麥北方所種極廣可作餅餌飽而有丁作粥飯甚為出息小麥磨麩  
用甚多故秦穰推麥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麩八斗堪  
作餅餌磨盡無麩但打時稍難惟快日用碌碡碾過亦  
助麥不足之用也

穀譜集之一  
家之稀饌也

梁

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一同春而為米圓滑如珠炊之  
香美勝於粟米世謂之膏梁號食飯之上品也

大豆 譚豆附

大豆有白黑黃三種廣雅曰大豆菽也爾雅曰戎菽謂  
之荏菽春大豆次植菽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  
時畝用子一斗五升歲宜植者五六月亦得然時晚則



種子當稍加地不求熟故也充當及時鋤治上土使之  
葉蔽其根庶不畏旱崔寔嘗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  
可種大小豆大槩美田欲稀薄田欲稠也種豆之法貴  
晚蓋早則零落而損實也其大豆之黑者食而充饑可  
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曰張騫往外國得胡豆今世  
有小豆有萊豆赤豆白豆紅豆營豆皆小豆類也種豆  
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  
伏以後則晚矣熟耕耨下以爲良澤多者耨耕漫擲而  
勞之如種麻法汜勝之書云豆生布葉鋤之生五六葉  
又鋤之然亦不可盡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  
可收則刈豆角三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淺北方惟用萊豆最多  
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



莠豆種與大麥同時來歲三四月則熟又謂之蠶豆則以其蠶時熟也百穀之中實為先登蒸者皆可便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為嘗新貴其早也今山西人用豆多麥少磨麵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饑之寶也

### 蕎麥

蕎麥赤莖烏粒種之則易為工力收之則不効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獲之推鎌見農圖北方山後諸郡多種治去皮熬以磨而為麪焦作煎餅配蒜而食或作湯餅謂之河漏溫細如粉亞於麪麥風俗所尚供為常食然中土南方曲及家亦種但晚收磨食搜作餅餌以補麪食飽而有力曲農家居冬之日饌也

### 蜀黍

蜀黍春月種宜用下地莖高丈餘穗大如帚其粒黑如漆如蛤眼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稍筵可作洗帚稍桿可以織箔夾籬供爨無有棄者亦濟世之一穀農家不可闕也

### 胡麻

胡麻即今之脂麻是也漢時張騫得其種於胡地故曰



之曰胡麻本草註云此麻以角作八稜者為巨勝四稜者為胡麻皆以烏者良白者劣衍義曰今胡地所出者皆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為上時四月上旬為中時五月上旬為下時月後種者實多而穢也種欲截兩脚若不緣不一畝用子二升漫種者先以耨耩然後撒子空曳勞勞人加人則耨耩者炒沙令燥中半和之均壅種若荒得用厚不生鋒耨不過三遍刈束欲小束大則難束以五六束為一叢斜倚之不爾則風吹候口開乘車詣田抖撒則堅打微還叢之三日一打四五遍乃盡耳若乘濕橫積蒸無風吹折又慮按古詩言麻麥言禾黍則麻

麻子蘇子洲

之尚生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然點其麻又可以為飯續齊諧志所謂天台胡麻飯是也

麻子爾雅所謂賡泉實儀禮註所謂苴麻之有賡者皆謂賡為子也本草圖經曰麻賡麻子生太山川谷今處處有之皆園圃所時績其皮以為布者麻賡一名麻勃麻上花勃勃者審如是言則子與賡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直麻子黑以實而重耨治作獨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根不成則鋤常



之曰胡麻本草註云此麻以角作八稜者為巨勝四稜者為胡麻皆以烏者良白者劣衍義曰今胡地所出者皆肥大其紋鵝其色紫黑取油亦多齊民要術曰胡麻於白地種二三月為上時四月上旬為中時五月上旬為下時月辛種者實多而穢也種欲截兩脚若不身不一畝用子二升浸種者先以糞糉然後撒子空曳勞勞人加人則糞糉者炒沙令燥中半和之不和沙下不得用厚不生糞糉者炒沙令燥中半和之不和沙下不鋒糞鋤不過三遍刈束欲小束大則難以五六束為一叢斜倚之不爾則風吹候口開乘車詣田抖撒以堅打之微還叢之三日一打四五遍乃盡耳若乘濕橫積蒸無風吹折又慮裹者不按古詩言麻麥言禾黍則麻中之為種子然油無損也

麻子蘇子洲

之尚生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然點其麻又可以為飯續齊諧志所謂天台胡麻飯是也

麻子爾雅所謂賡泉實儀禮註所謂苴麻之有賡者皆謂賡為子也本草圖經曰麻賡麻子生太山川谷今處

處有之皆園圃所時績其皮以為布者麻賡一名麻勃麻上花勃勃者審如是言則子與賡為二物矣齊民要

術曰止取實者種班黑麻子班黑者饒實崔寔曰直麻子黑以實而重糞治作獨

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不成則鋤常



今淨糞則既放勃拔去雄若未放勃去雄五穀地畔  
近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子實不食  
麻子蠶頭則科大收此實足供蠟之費也慎勿於大豆地中雜種麻子  
雨損而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揚或荆七十日後花六十日  
後熟種忌四季辰未戌丑巳汜勝之書曰樹高一尺  
以糞屎糞之無蠶屎以溷中熟糞亦善澗一升天旱以  
流水澆之曝井水殺其寒氣以澆之無流水雨澤時適  
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  
爾雅曰蘇桂在釋曰蘇人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



穀譜集之三

東

魯

王

禎撰

蔬屬

薛瓜黃瓜附

廣雅曰土芝瓜也其子

力點 煎切

爾雅曰𦉰𦉰以其綿綿

而生也為種不一而其用有二供果為果瓜供菜為菜

瓜菜瓜則胡瓜越瓜是也

附見 于后

果瓜品類甚多不可枚

舉以狀得名者則有龍肝虎掌兔頭狸頭密筍之稱以

色得名者則有烏瓜黃瓜白瓜小青大班之別然其味

不出乎其香故不復具錄廣志以瓜之所出惟遼東廬

江墩埋者為勝然瓜州之大瓜陽城之御瓜蜀之温食



永嘉之襄瓜第未可以優劣論是又不必拘以土地所  
宜顧種莖之法何如耳愚嘗聞其肅等處其甜瓜大如  
頭枕割去其皮其肉與穰甘勝糖蜜所割膚皮暴之稍  
乾柔韌賣之中土以為贈送其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  
春食之如新凡種常瓜以二月上旬為上時三月上可  
為中時四月上旬為下時至五六月止可種藏瓜乎  
小實中種宜陽地暖則易長杜詩所謂陽坡可種瓜者  
蓋藏實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齏死坑深可五  
寸口大如斗納瓜子四箇大豆三箇以熟糞土覆之瓜

生數葉掐去瓜性弱所以出更成肥瓜行陣宜整兩

行微相近兩行外相遠中通步道瓜生比至

初花三四次鋤勿令生草草生瓜脅無子蔓長宜用

乾柴枝就地引則子多摘時引手摘取之勿令踏瓜

蔓及翻覆之瓜宜慎之又區種法兩步為一區口

大如盆以土築廿六畔區中平內瓜子大豆各十枚

如前法糞覆之十月種者大雪時擁雪坑上春草生瓜

亦生矣又法加壅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

截去兩頭者取中央子本母于生數葉便結子者亦早

蔓足方生兩頭下以生蠟用羊骨置其旁引棄之此種

田而細短而高



藝之法也一枚可以濟人之飢濁五畝可以足家之本  
食有種之而成圃其故侯耗隱者矣有答之而奉賓以  
實府廷作者矣毋徒以瓜瓞之微而忽之也一種胡瓜  
色黃即黃瓜也亦有青白者又越瓜色白即白瓜皆菜  
瓜也種同前瓜法其瓜則以樹枝引蔓延緣而生白瓜  
則就地延蔓生子其已畏旱宜常灌溉之土熟皆可食  
烹飪隨宜實夏秋之嘉蔬也或以醬藏爲豉鹽漬爲霜  
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以牛  
糞覆棚而種宋其北方種者甚多以供歲計其南方江  
淮閩浙間亦効種此北方者差小味頗減爾種同前瓜  
法區行差稀多種者坐頭上漫擲勞平苗出之後根下  
擁作土盆欲瓜大者少留一科科止留一瓜餘蔓花皆  
掐去則實大如三斗猗猗矣味寒解酒毒其子燥乾取  
仁淪茶亦得有雲頭者較佳故古人有二片冷沈潭底  
月六彎斜捲隴頭雲之句其霜醒未解病鴨黍蘇得此  
而食世俗所謂醜醜灌頭非靈酒心正謂此也

冬瓜

冬瓜以其冬熟也廣志謂之瓠瓠神本草曰一名水  
芝一名白瓜其高平澤今在處園圃皆種之其實生苗  
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自故謂之白瓜齊民要術  
曰種冬瓜法傍墻陰地作區圓三尺深五寸以熟糞  
土相和正月晦日種二月三日既生以柴禾倚壟令其緣  
上緣則澆之八月斷其稍藏其實一奉但留五六枚  
則下十月是菘之則下冬瓜越冬十月區種如種瓜法  
冬則堆雲蓋區上為佳潤澤肥好乃勝春種又曰削去  
皮子於芥子醬中或入豆醬中藏之佳荆楚歲時記曰  
七月採瓜犀以為面脂本草圖經曰犀瓣也瓠亦堪作  
梁豆按蔬果中瓜之為重至夥也獨此瓜耐久經霜乃  
熟又可藏之彌年不壞人亦用為蜜餞其犀用為茶  
果則兼蔬果之用矣

瓠

說文曰瓠一名曰壺皆瓠屬也陸農師曰頭短大腹曰  
瓠細而合上曰匏以匏而肥圓者曰壺然有其苦二種  
其者供食苦惟充器耳按毛詩云匏有苦葉者苦瓠也  
注不特於大惟供濟而又曰幡幡瓠葉采之烹之此其匏  
云已蓋以作壺濟水也也故曰其瓠葉之其為物也蔓生而齒辨夏熟而秋枯  
爾雅曰瓠樓辨幽風曰九月斷壺亦其義也本草云味  
其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堯握地作坑方圓  
深各三尺圍蠶沙和土令勻無蚕沙者着坑中足踐令  
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  
俟纏處合爲一莖擇大者留之余悉掐去引蔓結子于  
外之條亦掐去之凡留子初生二三子不佳取第四五  
者區留三子即足用余旋食之又四時類要云坑深四  
五尺坑底填油麻菜豆豉及爛草糞各一重上着糞上  
以子十顆種之待成揀疆者四莖每兩莖相貼纏之待  
其相着各除一頭又取所留兩莖如前法相貼活後惟  
留一頭着子則揀留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烹飪無不  
宜者種如其法則其實斗石大之爲甕瓦盎小之爲瓢杓  
膚瓠可以喂猪犀餅可以灌燭咸無棄材濟世之功夫  
矣可不知所種哉

芋

芋一名七芝齊人曰苕蜀呼爲蹲鴟在在有之蜀漢爲  
最頌師古注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校之則  
連茹而起宜蒸食亦中爲美羅東坡所謂玉糝美者此  
也煮法宜先用鹽微滲之則不模糊廣志所載凡十四  
種其大如斗魁如杵籜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草  
藪錫子青邊旁巨四種惟多子他如緣枝生而色之黃



者則有雞子芋蔓生而根如鴉鴨卵者則有博土芋餘  
悉下品不復具錄凡此諸芋皆可乾醋亦可蒸至夏食  
之種宜軟白沙地近水為善芋畏旱故區深可三尺許  
區行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大率二尺一區  
之春宜種秋宜壅立夏種不生外秋失壅而瘦不肥霜降拔其葉使收  
液以美其實則芋愈大而愈肥泥勝之書云巨方深各  
三尺下實豆箕尺有五寸以糞着箕上深如其箕一區  
種五本復以糞土上復之旁四本中一芋成箕爛皆長  
三尺此亦良法今之農不然但於淺土秧芋俟苗成移  
就區種故其利亦薄其可不知此法按列仙傳云酒客  
為梁使丞民益種芋三年當大飢率如其言而梁民得  
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

蕪菁一名蕪菁爾雅曰葑說文蕪菁也即詩采葑采菲  
之葑也河東太原所出者根極大他皆不及又出吐穀  
中故北地多種此葉似菘而根不同四時仍有春食者  
夏食心謂之蕪菁子秋可為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  
種蕪菁以其材出甲可生啖一也葉舒可煮食二也又



居隨以滋長三也棄去不惜四也四則易尋而採之五也冬有根可斲食六也故川蜀人呼為諸葛菜其子九蒸九曝可擣為粉塗帛者資之亦可為油陝西唯食此油燃燈甚明能變蒜髮齊民要術云種不求多唯須良地新糞壞垣墻乃佳糞若以灰多合厚一耕地欲熟宜如糞往復勻蓋七月初種之畝子三升浸撒而勞種不用濕濕則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盆此呼拾出耕出者不則留多而莢不茂實不繁也擬賣者計純種九英九英根大春夏用畦種而米不長如葵法前刀訖復種取根者因大小麥底六月中種十月

蘿蔔

爾雅曰菜蘆菔音菲一名菜菔又名雷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麪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日破地錐夏曰夏生秋曰蘿蔔冬月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  
地宜生耕地宜熟地生則不盡凡種先用熟糞勻布畦  
內仍用火糞和子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  
約可二三窠厚加培壅其利自倍欲收種子宜用九月  
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後種者按藤茹之中  
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蕪南方所通美若生熟皆  
可食淹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為崑崙瓜一種出自暹  
羅國者其色微紫帶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為勝亦  
名銀茄有一種白者謂之激海茄又一種白花青色稍  
扁一種白而圓者皆謂之番茄其脆不澁生熟可食又  
一種水茄其形稍長其而多水可以止渴此蔓種中土  
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  
之早即乾死俟着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兩泥污



葉則萎而難茂栽時得晴為宜早晚澆灌之鋤治培壅  
勤者務本款書云茄開花斟酌寡數削去枝葉再  
長晚茄老圃云種茄二十科糞壅得所可供一人食昔  
張浮林頌之云身紫百贅頸附千疣採之不勤茄之頗  
柔冠於形容者也茄視他菜為最耐久供膳之余糟丘  
豉膳無不宜者須廣種之

薑

薑說文曰禦濕之菜史記云種千畦薑與千戶侯等言  
其利溥也凡種宜用沙地熟耕或用鋤深掘為薑三月  
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蓋以草

尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培壅一法用蒿

草覆之勿令他草生使薑芽自迸出覆其上六月用枝

葉作棚以防日曝薑性不耐寒熱故爾或四月竹筴爬

開根上取薑母貨之不虧元本秋社前新芽頃長分採

之即紫薑芽色微紫故名最宜糟食亦可代蔬劉屏山

詩云恰似勻粧指柔尖帶淺紅似之矣白露後則帶綠

漸老為老薑味極辛可以和烹飪蓋愈老而愈辣者也

曝乾則為乾薑醫師資之今北方用之頗廣齊民要術

云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暍不用窖至

小雪前以不經霜為上拔去日就土曬過用篩篩盛貯



架起下用火薰三日夜令濕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深者如前法種之為効速而利益倍諺云養羊利相當按薑辛而不葷去邪辟羶藟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徹食不多食之義云爾

蓮藕

蓮荷實也藕荷根也爾雅云其實只蓮其根藕蓮子八月元月中收蓮子堅黑者於瓦上磨蓮子頭令薄取堊土作熟泥封之如三指大長二寸使蒂頭平而磨處尖銳泥乾時擲於泥中重頭沈下自然周正皮薄易生不時即出其不磨者皮厚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疆健藕止渴散血常食之不可

芡

芡一名雞頭一名雁頭山谷詩云剖蚌煮鴨頭是也葉大如荷嫩而有刺於開向日花下結實故菱氣而芡暖其莖最之嫩者名石菡人採以為菜茹八月採擘破取子散著地中自生小頭作粉食之甚妙河北沿塘澤居人採之春去皮搗粉蒸滌作餅可以代糧龔遂守渤海勸民秋冬益蓄交芡蓋謂其能充饑也



芟

芟一名菱菱陵也。世俗謂之菱角葉浮水上花開皆曰實有二種一種四用一種兩角又有青紫之殊秋上子黑熟時收收散無池中自生生食性冷煮熟為佳菜。粉密和食之尤美。江淮及山東曝其食以為米可粉猶以橡為資也。

穀譜集之三

穀譜集之四

東

魯

正

積

撰

蔬屬

葵

葵說文曰菜也有紫莖白莖二種葉之小者為鴨脚葵種出少出山中今南北皆有之。又一種花有五色者名曰蜀葵不可食爾雅所謂蒼葵是也。蒼音按葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為菹腊結餅之遺可為榜簇子君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種宜散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寔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澀雖經歲不澀然地

不厭良薄惟糞之鋤不厭數旱則灌之春多風旱畦長

兩步廣半之木難深掘以熟糞對土勻覆其上厚一

寸許耙樓之令熟足蹋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

凡畦種之物悉如之不復條列旱種者必欲耕十月未

地將凍散子勞之二畝須人足蹋之乃佳正月未

種者亦如之五月初更種春者既老種以續之兼於此

附地剪去春葵冷根上拊生者柔軟亦可食乾之

即中為榜簇稻秋葉必留五六葉不留則葉凡稻葵

必露解諺云解露八月半前方去留其畝多者則去地

快生肥嫩至收時高可過膝莖葉皆美科雖不高菜實

倍多不剪反是此種藝之法一之宿根在地春生嫩葉亦

可採實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故口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尚何爭利之有哉



芥

芥字從芥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為種不一葉似菘而有毛味極辣者青芥也莖葉俱紫為紫芥作羹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為芥藍極脆東坡云芥藍如茵簞脆美牙頰響芸臺芥不甚香經冬根不死患腰脚疾者不宜食比他芥不為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既生亦不鋤之六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種者七月半後厚加倍壅草即鋤之早即灌之冬芥經春長心中為鹹淡二粗亦任為鹽菜楊誠齋詩云蟹眼嫩湯微熟了鷓兒新酒未醒初此言羹芥之美也如即收子者即不摘心蓋南北寒暖異宜故種略不同而其用則一夫芥之為物心多而耐久味辣而性溫可搗取汁以供庖饌尤烈烈可變是以解沉酣消煩滯亦蘆茹中之介然者是宜受辛癸藜白而見娟於盤殮也可不種哉

芸臺芥子

種同蜀芥每畝用子四升足霜後收辛不甚香經之冬



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燿菌率皆朽株濕氣蒸泥  
石之中原呼菌為菌茹又為蕈又一種謂之天葩桑樹  
上生者呼為桑蕈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為松滑誠齋云傘不如  
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撻上土便學  
商山翁風餐謝肥羜言紫蕈之美也又詩云聞說閩風  
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其無益也不  
復具栽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  
爛糞取緒可長六七寸截斷隨碎如種菜法勻布土蓋  
日澆潤之令長濕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如諸楮伐倒用斧  
碎坎成坎以土覆壓之經年樹朽以蕈碎剉勻布坎內  
謂之驚禪雨雪之餘天氣蒸暖則蕈生矣雖踰年而獲  
以繼取及土覆之時用泔澆灌越數時則以槌棒擊樹  
利利則堪博采訖遺種在內來歲仍發復相地之宜易



歲代種新採趣生葷食香美曝乾則為乾香葷今深山窮谷之民以此代耕殆天茁此品以遺其利也

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莖頭小如蕎即今山蒜爾雅曰蕭山蒜也二物氣味相似能與芴伐性故道家者流多忌食之性熱而有小毒氣極重然以入臭肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北乃食餅肉不可無此家有其種多者收一二頃以供歲計今在

一種麥原中自生者俗呼為天薤即野薤也葉比家薤而小味益辛即爾雅所載勤山薤也亦可供食但不多有耳夫薤非屬也支本益茂而功用過之生則氣辛熟則其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玆以為菜之不亦宜乎

葱

葱說文曰葷菜也其色葱葱淺綠也故名凡四種山葱胡

葱漢葱凍葱爾雅曰荅即山葱宜入藥胡葱亦然食惟

用漢葱凍葱耳漢葱木葱也漢葱葉大而香薄冬即葉枯宜

供齋食凍葱葉細而益香又宜過冬此漢為勝或名大

官葱陸放翁詩芼羹僭用太官葱凡種法收葱子必薄



布陰乾勿令泥鬱則葱中熱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半和

種之葱子性澁不以穀和下兩樓種耕窠執下之以批

批契上撒下繫腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍仍剪

前刀與地平高留則無葉深剪則傷根剪欲旦起避熱時良地始剪刀薄

地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳八月不止則葱無袍而損

白十二月盡掃去枯葉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

糞而壅俱成大葱皆高尺許白亦如之宿根在地來春

併得作種移栽之昔龔遂渤海勸農種葱一畦非惟

足供烹飪種多亦可資富梁呂僧珍其尤敗葱為業及

貴其兄子棄業求官珍不許曰汝等自有當分不可妄

求可速歸葱肆爾可謂知所本矣按葱之為物中通外

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茗鮮也其可以他菜而例

視之哉

穀譜集之四



穀譜集之五

東

魯

王

禎

撰

韭

韭叢生豐本葉青細而長近根處白韭久也國經云一  
種而久故謂之韭圃久種特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

人菜以真不須或種也詩七月獻羔祭韭周禮膳人其實韭俎記

王制庶人春薦韭以卵瘦即一食二十七種杜詩夜雨

剪春韭樂天詩秋韭花初白韭是物也齊民要術云教人

收韭子如菊心子法着市上買子宜其之以銅鑄盛水於

生者其治畦下水糞覆悉與莖然畦欲極深也



二月七月種種法以升蓋合地為處布子於園內  
以韭性內生不向外長圓種合科成也 薺令常淨至正月上辛日掃去畦

中陳葉以鐵杷耨起下水加熱糞韭高三寸便剪之一  
歲之中不過五剪每一剪加糞收子者一剪刀即留之若旱

種者但無畦與水耳杷糞則同四時類要云九月收韭  
子種韭第一糞割棄之主人勿食事類書云韭畦用雞  
糞尤佳故本草以韭為菜鐘乳凡近城郭園圃之家可  
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爰而  
即長高可尺許不見風日其葉黃嫩謂之韭黃此常韭

易利數倍比乃甚珍之又有就舊畦內冬月以馬糞覆  
之於迎陽處隨畦以蘗黍籬障之用遮北風至春蔬其  
芽早出長可三二寸則割下易之以為嘗新韭城府士  
庶之家造為饌食互相邀請以為嘉味剪而復生久而  
不乏故謂之長生實蔬菜中易而多利食而溫補貴貧  
之家不可闕也

### 葫荽

葫荽漢張騫自西域得其種莖葉皆細可同邪蒿食及  
作羹良并人呼為香荽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  
荽宜黑軟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凍密正好六七月種  
先曬燥欲種時布子於堅地一升子與一掬濕土和之  
以脚搓子破作兩段以磚瓦搓之亦得於旦暮潤時以木甕磨之亦得  
糞耨作壟以手撒子即勞令平萊生二三寸鋤去穢者  
供食十月足霜乃收之取子者仍留根間板令稀穢不生  
以草覆上覆者得供主此菜早種非連雨不生所以下  
同春月要求濕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疆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  
種一如葵法按子沃水生芽種之畫用箔蓋夜則去之畫不蓋則熱不生夜

不去多凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生  
又有種名石胡荽亦名鵝不食草載在本草止堪入  
藥却非此種胡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關劉禹錫嘉話錄云菠  
菠本西國中種自頰陵國將其子來今呼其名語頰訛  
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下以乾馬糞  
培之以備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其佳實四時可用之菜也

### 蒿苣

苣數種有苦苣有白苣有紫苣皆可食葉有白毛爲白苣紫色爲紫苣苦味爲苦苣即野苣也又名菹苣今人家常食者白苣江外嶺南吳人無白苣但種野苣以供厨饌生食之所謂蒿苣也農桑輯要云蒿苣作畦下種如菠薐法但得生芽先用水種浸一日於濕地上布襯置于於上以盆椀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菹菜如欲出種正月二月種之九十月收其莖嫩如指大高可喻尺去皮蔬食又可糟藏謂之蒿苣生食又謂之生菜四時不可闕者

### 同蒿

同蒿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供是畦種其葉尺可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者

### 人苣

苣亦多種有馬齒苣鼠齒苣及糠苣此野苣也若夫亦苣白苣紫苣紅苣人苣又有五色苣皆可蔬茹人白二



苜亦可供藥易言苜陸夬夬謂其柔脆也列子言寧生  
程程生馬馬生人馬者馬苜藍草之類人者人參人  
苜之類也農桑輯要云人苜但五月種之園枯則食人  
苜者如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可  
以苜菜與鱉同食則生鱉癥試以鱉甲如豆片大者以  
苜菜封裹之置於土坑以土蓋之一宿盡變成鱉也然  
病者頗忘常人食之作蔬作食皆可用也

### 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盤或拌食或包鮫鱈  
或捲餅王食頗有辛味五月園枯此菜獨茂又曰

園菜至冬月以苜菜其種四月終結子可收作末  
根又生葉可食一年次西多食此菜

### 若蓮

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

### 蘭香 香菜附

齊民要術云蘭香羅勒也或謂避石勒二月中候棗葉

生乃種蘭香早種者天寒不治畦下水一同葵法及水

散子訖水盡徒費子耳熟糞僅得蓋子便止厚則不生晝日箔



蓋夜即去之晝日不用見日生即去箔常令足水六月

連雨拔栽之中亦盛作殖及乾者九月收作乾者天

時薄晴地刈取布地曝之乾乃接取末瓮中盛技根懸

又有崔粲及塵土之患取子者十月取自餘種法悉與此同博物志

燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生事類全書云

香菜常以洗魚水澆之則香而茂清泥水未泔亦佳夏

秋採葉可作菜食或切葉以芼諸菜或於素食麵粉之

類皆可覆食以助香味也

### 荏蓼

爾雅云蘇桂荏蘇荏類故蓄虞蓼澤蓼本草云荏狀如

蘇白色其子碾之雜木作糜甚肥美下氣補益東人呼

為蕪以其似蘇子但以味水旁故也齊民要術云三月可

種荏蓼崔寔又云正月可種荏宜水畦種

荏則隨宜園畔浸擲歲自生矣荏子壓取油可以煮

餅油色綠可愛其香美餅亞於麻油而勝麻子

遠矣又可為帛煎油潤佳帛勝香油塗荏作俎者長二

寸則前羽絹袋盛沉於醬瓮中又長更前常得嫩者秋子

成而落莖死堅取子者候實成速收之性易凋零五月

六月中蓼可為葷以食二菜實菜中之用廣而多益者

### 芹

二二二

芹爾雅曰楚葵也本草曰水蘩音一名水英又曰芹有

兩種秋芹取根色白赤芹取莖葉並堪作殖及生菜未



葺杜子美詩所謂香芹碧潤羨是也又有一種馬芹爾  
雅曰莢牛薺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音禹反詩義疏曰苦菜也  
青州謂之芭農桑輯要曰江東呼為苦蕒愚按陸士衡  
釋芭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蓐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蓐並收根哇種之  
常今足水尤忌潘浮亦久泔及鹹水澆之即死性並易  
繁茂而甜脆勝野生者白蓐尤宜糞歲可常收陶隱居  
曰二三月芹作莢時可作俎又熟煇燻食之爾雅  
曰馬芹子入藥用齊民要術云馬芹子可以調蒜薑按

古詩中泔水采芹新田采芭即今之芹蓐是矣昔有野  
人食芹而美欲獻之君今以蓐配之其味供甜脆生熟  
可食此二蔬之美誠不乏者其野生者無種蒔之勞而  
供取食之用尤為可嘉不然何以見諫於詩人哉

甘露子

甘露子蔬屬也苗長四五寸許根如累椀味甘而脆故  
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切用固藪中之不  
可遺者務本新書曰白地內區種者月以麥糠蓋之承  
露滋胤甘露之名豈非由是而得歟然其味之美亦誠



足稱其名矣

穀譜集之五

