



說郭續目錄

弓第四十一

荔枝譜

徐勣

荔枝譜

宋珏

荔枝譜

曹蕃

荔枝譜

鄧道協

記荔枝

吳載鰲

廣菌譜

潘之恒

種芋法

黃省曾

野菜箋 屠本峻

野菽品 高濂

荔支譜卷上

晉安徐爌

荔支自宋蔡忠惠公譜錄而其名益著世代既遐種類日夥騷人韻士題品漸廣然散逸不收則子墨之失職而山林之曠典也惟時朱夏側生斯出名題於西川貢珍於南海吾閩所產實冠彼都可謂盧橘慚香楊梅避色者矣爰倣蔡書別構茲譜狀四郡品目之殊陳生植制用之法旁羅事蹟襍采詠題品則專取吾閩事乃兼收廣蜀物匪舊存品惟今疏深媿聞

見未殫筆札荒謬博雅君子將厪挂漏之譏予小子
其何敢辭焉

福州品

一品紅福州產之極品者故名

狀元紅顆極大味清甘福州產爲第一種與莆中異
江家綠皮綠刺紅大如鷄子味極清美蔡譜所記之
樹已絕其種永慶里猶有傳者

虎皮蔡譜謂出大乘寺今寺廢樹絕惟靈岫里山前
有之

牛心詳出蔡譜今歸義里三畝方南舖有此種

蚶殼以狀言之已見蔡譜今亦出歸義里

駝蹄長大甘柔

金櫻上銳下方色深黃

栗玉似金櫻而圓味差勝

洞中紅出宿猿洞因名

星毬紅枝條生葉葉比他種差厚色紅而不絳扁者
如橘圓者如雞子核皆如丁香亦有無核者食之甘
脆有韻蓋神品也奪其枝而植者竟莫能逮焉出靈

岫里今永慶里亦有之

饅頭皮粗厚味甘大如饅頭故名

磨盤皮粗厚味甘大如雞子近蒂處甚平七月熟

金線實圓刺尖有金線界其中出永慶里

鳳池超實圓味甘出尚幹鄉故御史林公鉞家

中冠亦呼中觀體圓核小皮光味清大不如桂林成

熟時香聞數里惟鳳岡環水內者肉裹其核過半他

處肉薄核露風味頓減

桂林皮粗厚大如雞子味甘

金鐘形如鐘皮畧粗厚色如硃砂味甘大類桂林

勝畫皮厚刺尖味甘肉豐大似桂林七月熟出長樂

縣六都者最佳他種不及

鑽玉皮粗厚味甘濃實似金鐘鳳岡產爲最

綠珠一名結綠俗呼綠荔支實如山榛無核味最清

至熟時實與葉無辨惟鳳岡有之此異品也

紅繡鞋實小而尖形如角黍核如丁香味極甘美傳

卽十八娘種今惟歸義里枕峰山有之

龍牙色紅長二寸許上下俱方出永慶里蔡譜獨載

興化軍一種與此稍異

鷄引子一朶數十枚大小錯出其大者核小小者無核七月熟宋侍郎鄭文肅公湜墓前一株今四百餘年其樹猶存墓在城門山

天柱樹極高大出鳳岡

山中冠實大而圓餘荔將盡此荔始熟味微酸澁馬先白實類海山其熟最早味不甚甘

山金鐘實大微長荔之中等者

中秋綠色綠亦山枝種味微酸熟最後故名中秋

松栢蕾皮厚而粗味澁大如松子故名

勝江萍以味甘得名皮光山枝中之最佳者或呼爲

勝江陳淨江瓶俱此種

勝江陳

淨江瓶

滿林香實絕類桂林皮微黃味甘其香倍於衆品

鶯卵皮光無刺色紅出歸義里

蜜丸味甘肉厚俗呼肉丸

鵲卵皮薄實圓斑如鵲卵味微酸山枝中之佳者七

月熟

白蜜皮粉紅甘如蜜

醋甕色微黃味酸品之最下

將軍帽實如松蕾皮厚肉澁

雞肝實扁味甘色紅俱無核出清廉里

牛膽顆極大一握僅三四枚山枝品之異者出水西

桐坑

火山亦呼海山廣南種肉薄味酸四月熟品最下

郡西自閩清古田皆不可種蓋此二邑厥土高

寒也北自連江羅源近海之處間亦有之實小

味酸色不深紅其熟差晚半月郡之附郭獨凰

岡一村其種類甚夥不下數百萬株大者十圍

高二十丈名曰天柱皆五代時居民所植者至

今蕃盛不絕更長樂一邑尤為奇妙蔡譜自江

家綠以下十九種與今時所產品目各異按譜

索之十不得三四豈即當時之種而異其名邪

今所最重於時者中冠勝畫狀元紅次則桂林

金鐘大抵閩中之產可弟視南粵僕視瀘戎君

謨譜爲果中第一信非虛也

興化品

皴玉

邗官紅

游丁香

紫璫

百步蘭壽香

西紫

黃香

大小江綠

瑞堂紅

松紅

麝囊紅

百步香

黃玉

玉堂紅

延壽紅出延壽里實比狀元紅差大肉厚核小宋徐鐸所植之樹猶存

荔枝譜 卷之九
狀元紅卽延壽紅種皮薄肉厚核小味香莆產此爲
第一

綠紗一名綠羅袍味甘

白蜜色白味甘

青甜

霞墩荔支實類狀元紅出霞墩故名

蔡宅紅出蔡君謨故居因以爲名

陳紫詳見蔡譜第二篇今下林尚有二株卽當時物
松蕾

水溜

宋家香核小味甘傳自宋公樹者因名今宋氏宗祠
後有一樹

黃石紅出穀城山樹高三十餘丈大可十一二圍其
陰可蔭十畝傳云卽君謨譜中宋公樹王氏老媪抱
泣者至今猶存

星垂皮紅實如鴨卵荔支之最大者俗呼秤錘出莆
田吳塘村樹大七八圍腹空可容五六人盤根如山
蓋數千年之物

火山肉薄味酸四月熟

莆中荔支蔡譜謂名家不過十餘品今譜中所載亦不多見如玉堂紅一種在南廂下林乃宋名臣陳大卞手植居第之果也狀元紅出於楓亭者珍於時舊名延壽紅宋元豐間狀元徐鐸所植鐸於楓亭薛奕以文武雙魁遂結姻媾故授其種於奕而楓亭之地宜荔因擅其名今驛舍中庭六株色皆參天其外數十里紅翠掩映一望如錦皆此種也至於夏初先熟厥名火山者莆中惟黃巷有之蔡譜謂其品殿嚴有翼嘗詆東坡四月食荔支謂坡未嘗到閩不識真荔支是特火山耳王敬美謂莆中狀元香不如長樂之勝畫而勝畫乾之不如狀元香風味此評殊當

泉州品

大將軍

七夕紅

桂林

荔支譜

徐

中冠俗以光皮者爲上

金鐘

早紅

白蜜

狀元紅

張官人

馬家綠

百步香

松蕾

火烟

驚卵皮紅大如驚卵核如米粒

丁香核小得名

綠衣郎皮綠如瓜皮實如鴨卵味甘澁出晉江

黑葉皮紅比狀元紅稍大味甘

麻餅實如黑葉味甘酸

火山肉薄味酸四月熟

柳鐘顆極大實類興化秤錘

進貢子其熟最先實如黑葉味甘不似火山

泉中荔枝支蔡譜惟推藍家紅法石白二品紹興
初郡守葉廷珪植二百株於郡圃王十朋第之
以大將軍為第一今大將軍尚有存者而藍家
紅法石白在宋時已不可識矣他邑如南安同
安惠安諸種以桂林綠衣郎黑葉為上安溪雖
產不及南同惠三邑之多若永春德化種遂寥
寥矣

漳州品

火山

中半

虎皮斑

南海

綠羅袍出平和瑄溪張氏者佳

陳紅

水團

大綠

小綠

余家綠

荔枝譜

餘

中冠

金鐘

黑葉

漳中荔枝蔡譜惟載何家紅一品耳茲且歲久
 其品遂絕今龍溪諸邑多植中冠間有金鐘得
 種佳者瓢厚核小味甘其次唯火山為盛肉薄
 味酸頓減聲價大抵漳郡不及泉中遠甚漳平
 龍巖二邑不產

荔枝譜卷下

晉安徐爌

一之種

荔枝入土種者氣薄不蕃雖蕃不結實間有成樹者
 經十餘歲稍稍結顆肉酸澁無味鄉人于清明前後
 十日內將枝稍刮去外皮一節上加膩土用棕裹之
 至秋露枝上生根以細齒鋸從根處截下植之他所
 勿令動搖三歲結子纍然矣 接枝之法取種不佳
 者截去元樹枝莖以利刃微啓小隙將別枝削針插

荔枝譜
固隙中皮肉相向用樹皮封繫寬緊得所以牛糞和泥斟酌裹之凡接枝必待時暄蓋欲藉陽和之氣一經接博二氣交通則轉惡爲美也若近海魚鹽之處斥鹵土鹹其味微酸不佳縱奪接之終不能以彼易此也

二之焙

荔枝性宜熱最畏高寒古樹歷數百年者枝柯詰屈根榦盤旋其陰可蔽數畝此歲久根深縱霜霰侵壓不過葉瘁無損於樹當春仍發新葉開花結實至于新種不歷十數年者樹稗根淺一遇霜霰隨即枯萎明年不復花實鄉人有愛其樹者當極寒時樹下以稻草煨火緼之寒氣不侵葉無凋損秋冬之際以淤泥和糞壅壓其根仍伐去枯條不令礙樹逢春尤易發生更有歇枝之樹隔一年而實者詳見蔡譜

三之啖

蔡譜引列仙傳本草經謂食荔有益於人可以得仙當盛夏時乘曉入林中帶露摘下浸以冷泉則殼脆肉寒色香味俱不變嚼之消如絳雪甘若醍醐沁心

入脾瀉渴補髓啖可至數百顆或畏其飽點鹽少許
噉之卽消其鄉民鬻於市者積擔盈筐離其本枝暑
氣侵觸香色稍減較之就食林中者味亦不逮非必
如白傅所云一日二日三日而後變也鄉人常選鮮
紅者於竹林中擇巨竹鑿開一竅置荔節中仍以竹
籐裹泥封固其隙藉竹生氣滋潤可藏至冬春色香
不變若紅鹽火焙曬煎者俱失真味竟成二物矣

四之曬

占風日晴霽時摘下於烈日中朗曬至乾以核實爲

準風味殊勝於焙用竹籠箬葉密封可致久遠若風
雨暴至則肌肉潰爛反不如焙矣蔡譜有紅鹽之法
今貢獻不行其法尠傳

五之焙

擇空室一所中燔柴數百斤兩邊用竹箬各十每箬
盛荔三百斤密圍四壁不令通氣焙至二日一夜荔
遂乾實過焙傷火則肉焦苦不堪食乾者狀元香最
佳鄉人多焙桂林金鐘以其實大美觀尤易于粥臠
仙收乾荔法藏於新磁甕每鋪一層卽取鹽梅三五

箇箬葉裹如粽子狀置其內密封甕口則不蛀壞誠
意伯劉伯溫先生謂乾荔支變者先於殼上刺十許
孔用蜜水浸之以銀盃盛于湯罐頭上蒸透卽肉滿
可食

六之煎

荔初熟時乘露連蒂摘下以黃蠟熬勻封點蒂上勿
令脫落盛之罐中將冬蜜煮熟得宜俟蜜冷浸之蜜
過於荔始不洩氣藏至來春開視如鮮若荔過熟則
漿滿肉腐不能久藏取蜜富以荔支花釀者爲第一
臞仙謂臨熟時摘入甕中澆蜜浸之以油紙封固甕
口勿令滲水投井中雖久不損

七之漿

取荔初熟者味帶微酸時榨出白漿將蜜勻煮蜜熟
爲度置之磁瓶箬葉封口完固經月漿蜜結成香膏
食之美如醴酪荔肉仍以白蜜緩火熬熟淨磁器收
之最忌近鏤 又法取生荔曬至一日頻番令勻去
殼取肉每一斤白蜜一斤半於砂碓內慢火熬百千
沸又以文武火養一日磁鉢攤于日中曬至蜜濃爲

荔支譜
度盛於磁瓶見臞仙神隱

荔支譜

莆田宋珏

福業第一

荔支之於果僊也佛也實無一物得擬者江瑤柱河豚腴既非其倫塞蒲陶楊家果不堪作奴矣歐陽永叔比之牡丹亦觀場之見耳譬於月以爲鈎爲鏡爲珪皆第二月非月體也蔡君謨亦云剝之凝如水精食之消如絳雪其味之至不可得而狀也夫不可得而狀迺深於荔支者矣荔支之在天下以閩四郡爲

荔枝譜
最四郡以吾興爲最興又以楓亭爲最此人所知者
然不盡然黑葉之入釀未可以粵產輕之莆城外若
東埔若霞墩實有可鄒視楓亭者人不辨耳余生于
莆旣幸與此果遇且天賦噉量每噉日能一二千顆
值熟時自初盛至中晚腹中無慮藏十餘萬而喜別
品喜檢譜始以泉浸繼以漿解磁盆筠籠一物不具
則寧不噉知交中噉量差與予敵者獨有郭聖胎方
次道二人次道不能拈碧聖胎客秣陵五六歲歲不
一歸歸又不必與熟時值也豈能消受清福也乎彼
不知者又無論矣蘇子瞻曰日啖荔枝三百顆不妨
長作嶺南人又曰我生涉世本爲口南來萬里真良
圖語雖激亦有味乎言也况余每歲漣婆樹下有十
餘萬在腹中又何嫌蠖屈海陬也哉旣私喜于荔癖
獨擅果然之餘不能自祕自蔡譜及徐氏譜外別著
食譜三百餘條未皇詮次適道協以其新刻見示因
以清福黑業共六十七事俾之以廣同好亦玉照堂
梅品遺意也

食荔清福

三十三事

開花雨時 結實風時 次第熟

雨初過 裊露摘 護持無偷摘

同好至 晚凉 新月

浴罷 簪茉莉 拈重碧

微醉 科頭箕踞 佳人剝

乳泉浸 蜜漿解 臨流

對鶴 樓頭 聯騎出觀

名品嘗遍 檢譜 辨核

貯白磁盆 懸青筠籠 着白苧

掛帳中 殼堆苔上 膜浮水面

色香味全 隔竹聞香 土人忽送

食荔黑業 三十四事

暴雨 妬風 偷兒先嘗

鳥嘴啄 蜂蟻 蛀蒂

烈日中摘 斷林 剝漬糖蜜

無清泉 點茶 不喜食者在

數核 啖不得飽 溪水浸

腥鹹解 魚肉側 殼上有景迹

醉飽後 市販爭價 說貴賤

惡咏 攫 博

懷藏 主人慳鄙 忌熱勸莫餐

色香稍變 白曬 焙乾

不識品核 無釀法 松蕾出

樹杪如晨星

荔枝社第二

生閩海者未必皆見此果得見此果熟時得噉噉又得飽又得遍嘗名品以飽此直探鮫人之宮入齊奴

之室恣取其徑寸晶珠盈丈珊瑚以歸不容易也此吳越好事一聞生荔枝者以耳為目復以耳為口涎垂至踵思褰裳濡足而無從也然世不乏好奇客竟未有越千里百里為荔枝而至者乃土人耳目所慣恬不知寶晶珠珊瑚視與甘桃甜李無異余故有清福黑業之喻矣里中同好既稀食量亦罕每欲招數友結為一社如蓮社梅社之類亦復參差不果暮春方次道見過余預及之次道喜曰吾去夏客雲間苦憶此物今當不輕放過遂於六月六日先集林謙伯

受伯之崔園約日一舉至荔謝而止約言凡五則余
爲盟主焉夫以希奇靈異之物而能珍惜之留護之
結以同趣集以嘉晨幕以濃陰浴以冷泉披以快風
照以涼月和以重碧解以寒漿徵以往牒紀以新詞
雖跡溷塵壤而景界仙都身坐火城而神遊冰谷寧
獨吳越好事遙想不得卽白傅劈紫綃於南貧蘇翁
薦虬珠于嶺表亦第無佛稱尊不能與我輩作敵明
矣

社以火山盡日修以松蕾出日止每日一人直之日
以三千顆爲率多者益善

直社者先期報帖社無定所古刹名園各適其勝方
舟連騎隨湊其宜多在郊坰尤爲幽寂

社以辰而集造酉而散午具蔬粥一餐晚佐清漿數
椀勿爲豐侈腥膻以點雅集

散時各拈一題一韻次社彙呈如不成者罰出荔支
三千顆集時專以飲噉爲事不復以吟咏關心隨意
携茶鑪奕具枕簟香爐談笑而已

敗意者逃避應嚴好事者闌入勿拒

術蔡第三

梁蕭惠開云南方之珍惟荔枝其味絕美楊梅盧橘自可投諸藩溷故東坡詩云南村諸楊北村盧直與荔枝爲先驅君謨謂一木之實生于海瀕巖險之遠性畏高寒不堪移植曾不得班于盧橘江橙小發光彩此譜所由作也

浪齋便錄曰唐世進荔枝貢自南方楊妃外傳以貢自海南杜詩亦云南海及炎方惟張君房以爲忠州東坡以爲涪州未得其真近閱涪州圖經及詢土人云涪州有妃子園荔枝蓋妃嗜生荔枝以驛騎傳遞故君謨譜曰天寶中妃子尤愛嗜涪州歲命驛致又曰洛陽取於嶺南長安來於巴蜀此實錄也後人不須置喙矣

晚香堂抄云楊貴妃生日帝命許雲封等小部張樂長生殿因奏新曲未有名會南方進荔枝因名曰荔枝香故杜子美病橘詩云憶昔南海使奔騰獻荔枝百馬死山谷到今耆舊悲又解悶詩云先帝貴妃今寂寞荔枝還復入長安則明皇時進荔枝非嶺表明

矣蔡君謨云生荔枝中國未之見也九齡居易雖見新實亦未遇夫真荔枝然則東坡所云永元荔枝來交州天寶歲貢取之涪皆非生荔枝也張君房脞說亦以爲忠州何耶豈未讀君謨譜乎

歐陽修啓上君謨端明侍郎遂爾大暄不審氣體何似承已對謝應已漸治裝無由詣前日劇瞻企荔枝圖已令崔慤傳寫自是一段佳事碑文好者前已倒篋今又于東退篋中得此數十本勒李敷送上因出過門爲幸不宣修頓首

又一帖與七哥制幹云熟甚不審尊體起居何如園中荔子新熟分奉四百枚今歲風亭熟皆晚候有佳品當特獻耳五月廿四日襄啓

浪齋便錄曰蔡君謨守泉日書荔枝譜于安靜堂有鄭熊者亦記廣中荔枝凡二十二種以附蔡譜之末曰玉英子曰焦核曰沉香曰丁香曰紅羅曰透骨曰狎狎曰僧耆頭曰水母子曰蒺藜曰大將軍曰小將軍曰大蠟曰小蠟曰松子曰蛇皮曰青荔枝曰銀荔枝曰不意子曰火山曰野山曰五色荔枝

牒宋第四

林虜齋云宋香乃宋故家喬木也蔡譜品題此居其最靈根一株生香不斷數百年之風味猶存今宋君對此樹而植斯堂堂成求扁于余因題之曰品中第一景定壬戌之秋竹溪林希逸書

輒醉老人云至正癸卯燕會于宋氏之庭庭有古荔樹擅名宋香者世傳舊屬王氏黃巢亂兵欲斧薪之王媪擁樹號泣願與俱死賊憫之斫樹一斧而止荔子迄今核有斧痕蔡端明亦譜其略時之相去五百餘年樹益向榮根本蟠踞層陰蔽虧叅政公移席其下慷慨懷古酌以卮酒俾予摹寫詠歌之以紀良集八十翁張師夔書于輒醉齋

林崇壁云莆中名產稱荔支爲殊品而荔支之尤者惟陳紫宋香爲特勝蔡公譜彙謂陳紫種出宋氏則宋香較之陳紫又其尤也樹距作譜時已三百禩迄今又不知幾代洪武間相繼奪于戎衛之官宋子孫不克復者凡二十餘載迨永樂初年始返業于宋宋君文用者驟復而喜已又戚然懼其復失也一日持

蔡端明墨跡及張氏師夔所作畫圖來徵記于余永
樂乙酉嘉平月林環書

錢氏閩遊志曰宋香陳子所從出核有斧痕余驗之
實然樹在宋氏宗祠後至正戊戌六月宋介夫遺百
顆與盧希韓并搨蔡公詩墨一紙不和蔡韻有多情
故舊偏憐我一種甘香更可人宋祖芳名傳不滅蔡
公妙跡玩猶新之句亦刻於石永樂以後樹漸枯死
今其世孫宋比玉烏山屋傍尚有一樹大數十圍樹
腹已空可坐四五人相傳是其孫枝云

朱季和詩曰蔡公譜張老圖宋香品第世絕殊亭亭
嘉植榮且敷巢兵欲斧炊行厨王媪抱樹死與俱尤
物幸耳留根株宋氏老人八十餘得之卽此營世居
五百餘禩枝葉舒清陰如幄垂庭除薰風時來蘭麝
如赤日照耀珊瑚珠桃紅籠出白雪膚斧痕着核留
真模異香竒味天下無有孫文用美且都撫之愛護
如瓊琚故家喬木多摧枯雲仍世守應無虞

林希哲詩曰吾莆名果鮮荔支君謨有譜世所知陳
紫方紅固爲中宋香品彙尤珍竒六月炎敲日正長

荔支譜
九
纍纍綠葉垂絳囊薰風微度疎林晚比隣猶覺聞清
香核上儼若斤斧痕茲事竒怪難評論云是當年巢
寇亂欲伐其枝投爨焚皤皤老嫗以身庇天然幻出
斯靈異至今又歷數百年後人培植常留意

荔酒第五

嶺南好事作荔支醞頭取荔支肉榨之入酥酪辛辣
以合醬又作簽肉以荔支肉作椰子花與酥酪同炒
土人大嗜之此荔支一厄也卽蔡譜中紅鹽蜜煎白
曬亦失荔支之性惟順昌雪花火酒以荔支投之泔

旬而出濃艷幽沈如西施醉倚玉牀太真溫泉出浴
用泥頭封固其酒至隔歲開之滿屋作新荔支香矣
南海人以黑葉入釀與粵西寄生酒并重于江南蔡
譜各製俱備而不知釀法何也豈公嗜茶而不喜飲
耶新安程隱士孟陽曾于殷司馬坐中嘗之因作荔
支酒歌曰君不見杜陵諸侯老賓客左劈輕紅右拈
碧至今浣花詩句中春酒荔支色相射誰將巧意相
和泔便釀荔支作春酒重碧輕紅兩有無萬里瑩然
落吾手風流司馬霜鬢鬚玉盤珍羞十萬鋪天輸尤

物慰好事遙從庾嶺飛百壺飲中余考最下戶一勺
分潤詩腸枯銀罌乍發香氣籠玉杯映色清若無北
客浪傳酒如乳吳儂已墮涎成珠主人貪竒樂更殊
金屏笑出如花姝自將丰骨比妍麗羅襦玉膚不用
摹韶顏若并化爲酒玉山共倒誰當扶君不見坡仙
流離南海噉百顆一官爲口誇良圖何如三絕眼前
是果爲醞醪人醍醐但恨古人不見爾君我不樂何
爲乎荔支之妙如此而當時蔡公不及余因取而補
之

余與吳楚多人嘗荔支酒戲作一詩紀之我有一尊
酒已是隔年藏泥頭雖未開繞屋生幽香日夕遲所
歡緘固不忍嘗夫君自遠來下馬坐我牀遠行應渴
饑得無思瓊漿感此開泥頭盥手稱一觴君問此何
酒是名十八娘暑月辨色起裛露提筠筐稍頭掇繁
星樹底數輦囊初卸紫羅襦後脫絳紗裳薌澤異蘭
蕋膚理等雪霜浴之以醞醪肌骨日清涼一酌祛世
慮再酌澆仙腸三酌風滿腋吹君將翱翔願君且勿
翔爲君歌短章妾本水晶毬今成琥珀光無由觀上

國老死守炎方茗芋不成曲惆悵情內傷

又荔酒初熟紀事傳釀瑤漿法叮嚀授老妻色純精
種火味辣慎封泥缸面收新漉甕頭驗舊題世間何
物比應與芥茶齊

又與周六郎嘗荔支酒詩一首釀得荔支酒泥頭爲
汝開香風繞屋散翠色撲罌來擬茗春初芥方花雪
後梅一斟三贊歎坐看玉山頽

紀異第六

秣陵武進士孫稚明其父在日家巨富養鶴數十隻
中一隻飛去七日不歸及歸口啣鮮荔支一穗共七
枚迴翔而下視之皆如新摘孫召賓客子孫玩賞累
日以示識者皆云此東粵荔支非閩種也然事亦奇
異矣稚明天啓二年爲太湖總練親與予言時稚明
已八九歲亦啖一枚云

余旣刻蔡公別紀偶於殘帙中檢得二則一墨客揮
犀曰嶺南無雪閩中無雪建劍汀邵四州有之故北
人嘲曰南人不識雪向道似楊花然南方楊柳實無
花是南人非止不識雪兼不識楊花也元庚寅季冬

荔支譜
二十二
二十二日余時在長樂雨雪數寸遍山皆白土人莫
不相顧驚嘆是日召友人吳述正同賞時南軒梅一
株盛開述正笑曰如此景致亦恐北人所未識是歲
荔支樹皆凍死遍山連野彌望盡成枯林至後年春
始於舊根漸抽芽蘖又數年始復茂盛譜云荔支木
堅理難老至今有三百歲者生結不息今去君謨歿
五十年矣是三百五十年間未有此寒亦異事也

荔奴第七

側生見重於世詩賦歌詠連篇累牘獨旁挺寥寥何
也豈以色香頓殊味亦遠遜遂爾見輕耶然圓若驪
珠赤若金丸肉似玻璃核如黑漆補精益髓蠲渴扶
飢美顏色潤肌膚種種功效不可枚舉至于寄遠廣
販坐賈行商利反倍于荔子則龍目何可貶也至若
耳食之夫以荔熱傷人龍目大補反欲昂此輕彼則
婢學夫人不覺膝自屈矣

荔支淨盡龍目叢生時則玉露流晨金風扇晚緩剝
飽餐亦非人世所有譬梅花已殘忽有桃李牡丹初
謝重見芍藥幽蘭乍萎仍生蕙草皆不可無一不能

有二者也謂之曰奴其義如勝其功如殿然亦惟寶
圓虎目蜜毬等品方堪作奴耳

丙寅秋日歸故園噉龍眼有極佳者因隨意作一詩
紀之以示姪孫廷翼諸人今記其一平昔輕旁挺不
堪荔作奴今知奴有等賢蠢亦多途方回及陶侃自
比常奴殊外畏黃金飾中懷白玉膚劈破皆走盤顆
顆夜光珠更憐核似漆湛湛小兒矐龍目與虎目比
喻何其愚但恨荔熟時主在奴不俱安得其盤敦牀
頭捉刀夫際此清爍候晶晶空滿孟尼父思伯玉使

乎復使乎

雜紀第八

余刻荔支食譜成卽治越裝三月十五日也親朋相
送北郭指荔子丹爲歸期與妻孥別亦曰牆東一樹
留以待我若東埔陳紫二樹余每歲得飽噉者則陳
六郎書至謂子未歸吾東西樹不摘也無端留滯柘
浦至六月旣望舟始泊姑篾城下先一日爲寶陀大
士現辰莆俗家有荔樹者屆辰盡摘供養卽在村落
亦必滿擔入城雖霞墩楓亭東埔諸名品未盡熟然

供養之餘因而飽噉者益多至廿日外諸名種次第
堪摘過此則松蕾出千樹如晨星矣是一年得噉荔
子者自五月晦前後造七月初旬僅可四十日耳無
端客姑篋復十餘日翹首故園數樹如白榆之在天
上每與同行翁君譚及輒夜分不能寐翁曰休矣如
此說食還能飽否明日傳其語於孫不伐不伐新都
人問荔支之狀何若余曰難言也子不讀君謨譜乎
亦曰殼薄而平瓢厚而瑩剖之凝如水精食之消如
絳雪又曰暑雨初霽晚日熒耀綠葉絳囊鮮明掩映

數里之間焜如星火非名畫之可得而精思之可述
然居易嘗爲之圖君謨亦令崔慤寫生無已吾亦貌
陳紫宋香以示君於是舟中無事東坡所謂指如懸
槌者每畫一枚孫生拍掌大叱以爲奇翁亦從旁歎
贊云咄咄逼真余笑謂翁如此飢看亦復飽人耶於
是且笑且畫共得四十五枚色澤膚理與生無別但
不能香味耳因憶壬寅夏日客建州僧舍亦不得歸
噉荔支偶見新安程孟陽墨寫荔支間以素馨數朶
一面書殷司馬坐上飲荔支酒歌畫雖不類而歌奇

古有韻堪爲荔酒傳神且能以素馨相掩映此其人豈尋常也哉予憐其意口占一歌附方求仲往今年矣不知此扇已達孟陽及孟陽見歌以爲何如也今旣寫圖并錄雜詩于左庶幾歸見親朋妻孥藉以解嘲或張之東埔樹下與六郎快讀一過不至移文相誚爾萬曆戊申六月十九日大末舟中記

荔支譜

華亭曹蕃

閩中果實推荔支爲第一卽巴蜀所產能挾一騎紅塵博妃子笑者亦未得與之雁行自蔡君謨學士著譜聲價頓起時運通遷種植蕃衍品格變幻月盛日新閩人士爭侈口而艷談之卽永嘉之柑洞庭之楊梅宣州之栗燕地之蘋婆果似俱爲荔支壓倒噲等曾不敢與爲伍余驟聞其說竊竊致疑其然豈其然乎遂于今歲暮春之初馳入閩中謂閩人士不佞素

惡負虛聲者此來將爲荔支定品迺閩人士之言曰
閩八郡延建汀邵地屬高寒時降霜霰不堪樹藝漳
不及泉泉不及福興君請自試之余遂栖遲於二郡
間泛蒲觴渡鵲橋踰兩月矣饕餮稍歇無非咀嚼此
果津津乎其有味不敢妄肆譏彈而品遂定一日閩
人士造余邸而問曰聞君日啖三百顆曾與荔支評
月旦乎余笑曰今迺知閩人之譽言非誇也綠葉蓬
蓬團圓如蓋扶疎插天赫曦若避吾愛其樹纍纍丹
實槎頭掛星晴光掩映照耀林藪吾愛其色絳囊乍

剖蠟珠初薦瓊漿玉液絕勝醍醐吾愛其味濕帶露
華寒凝絳雪薰風暗度疑對檀郎吾愛其香幸白長
慶之叙事傳神張曲江之賦語如畫此果已蒙九錫
產類實非八閩唯端明蔡學士興化軍人也生長於
扶荔之鄉聞見旣真殿最不爽一經品題遂爾增價
但今據譜牒中所載三十二品而索之陳紫江綠紗
矣卽彼稱中駟十亦不得二三豈其名號之鼎新抑
或今昔之異態余如未及大嚼而漫曰某佳某佳幾
於耳食恐寓內爭嘲吳人迺爲閩人左袒致楊家果

便覺無色余滋赧矣遂僅舉曾常試其風味者二十餘種列於左自稱荔支小乘云萬曆壬子焮誤

狀元紅 顆極大味清甘福州產爲上乘方伯邕園

亭中有一株摘數百顆相贈且曰不敢獨享此名也
余謂檢蔡譜當稱方家紅

星毬紅 扁者如橘圓者如雞卵核如丁香間亦有無核者食之甘脆有韻神品也出靈岫里

磨盤 皮粗厚味甘大如雞卵近蒂處甚平七月熟
玳瑁紅 殼上有黑點疎密如玳瑁故名見蔡譜

桂林 皮粗厚大如雞卵味甘

中冠 體圓核小皮光味清成熟時香聞樹下惟凰

岡環水內者肉裹其核過半他處肉薄核露便當少讓

金鐘 形如鐘皮稍粗厚色如辰砂味甘大類桂林

勝畫 皮厚刺尖味甘肉豐七月熟出長樂縣六都者佳余留省士紳陸續見貽可五千顆日啖不能盡
暴日乾之風味大勝於火焙

綠珠 一名綠羅袍味最清熟時實與葉色無辨惟

荔枝譜 八
鳳岡有之異品也鳳岡村附郭種類最繁不下數百萬株大者十圍高二十丈名曰天柱五代時民間所植也至今猶存

紅繡鞋 實小而尖形如角黍核如丁香味絕甘美傳卽十八娘遺種蔡譜謂閩王王氏有女第十八好噉此品因而得名其塚今在福州城東報國寺旁

白蜜 皮粉紅甘如蜜

狀元香 舊名延壽紅皮薄肉厚核小味香莆陽產爲第一宋元豐間狀元徐鐸所植楓亭 奕文武兩

魁也與鐸結秦晉因得傳其種而楓亭地稍汙邪宜荔遂擅名彌山被野所產最盛楓亭驛荔支遂甲天下

霞墩 以地名卽陳紫種也狀巨味甘林謙伯園在霞墩中有荔數百株主人邀酌樹下噉飽而歸

星垂 殼紅實如鴨卵荔支之最大者俗呼秤錘雙髻 狀絕小每穗必並頭雙蒂故名

火山 五月初先熟肉薄味酸品最下驟食之能損絳囊生聲價

勝江萍 殼光味甘以後四種迺山枝之佳品也

滿林香 色微黃味甘甫及樹下芬芳迎鼻

牛膽 顆絕大出水西桐坑

中炆綠 殼色綠味微酸最晚熟因其時遂名中炆

大將軍 後四種泉州品也

丁香核

綠衣郎

柳鐘

虎皮班 後四種漳州品也

中冠

金鐘

黑葉

余足不入泉漳口亦不及啖泉漳品然大都荔支所產泉已不如福興漳又遠不如泉側生一派幾陸箕裘姑詢二郡之負名高者為狗尾續俟他日驗焉

荔枝譜

明 鄧道協

荔枝一物種類實繁君謨摘辭簡古列品明備興公採集羣書爭奇扼勝合此二譜誠難贅言不揣未學輒為蛇足者亦有說焉一以君謨墨本與印本之頗異也二以各郡聲稱之不一也三以與公蒐採之未盡也四以詩家錫名之未安也五以嶺南品第之當定也六以古人比擬之實遠也七以畫手寫生之失真也輒抒所聞聊為博笑其佐議未敢鍼徐砭蔡若

集錄或可步王踵張云爾肯崇禎改元夏日

第一

忠惠以莆陽近產作郡福泉各距其家未盡百里督課稍嚴民實向化風流儒雅迥異羣倫元夕則出教張燈端陽則與民競渡成俗寓借樂之意予嘗再役泉州每渡萬安拜公遺像考公舊蹟思慕公之爲人而公之書法已妙唐室宋朝諸公自當歛手渡口兩碑韻高鋒正千秋不磨百世可師荔譜七章竟分虞手歐褚而下難與鴈行惟寂與家主與生家與冢謬

誤滋甚使後世而下尊金石乎信梨棗乎余嘗數爲訂正叅考異同疑信相半公之舊蹟獨見此二刻記得友人林異卿見公手書劉氏墓碑从卧榛莽大爲賞識乃手自印搨傳之海內獨荔譜傳摹漸失其真今安得初本而品題印證之庶幾不負忠惠作譜至意

第二

荔支雖各土宜尤在培塿余嘗新正三日往鳳岡見土人俱肩沃土堆積樹根地本以種植爲事故荔子

獨甲諸處陳紫游紫本爲同生方紅周紅亦別
將軍卽爲天柱野種實是椰鍾七夕何異中元黃玉
原乎皺玉鼈卵鵲卵一物異名火山海山仍是早熟
因其速化第見微酸若稍待時不嫌早慧余嘗食得
熟者未見作醋

第三

荔子原無用核種者皆用好枝刮去外皮以土包裹
待生白根如毛再用土覆一過以臘月鋸下至春遂
生新葉他木栽時皆去枝葉獨荔樹要畱宿葉承露

若葉去露稿則無生機余嘗六七月鋸荔支蘆新根
方生無不存活最怕日曬必求稍陰涼處時時灌水
方易生葉嘗在水西嶺東黃氏見池塘植山枝一顆
云係核種土人言山枝皆用核種無有鋸蘆者蘆字
之義果木非核種者稱蘆蓋福州方言也余嘗以龍
目作蘆今已生植又以梅樹裹蘆次年花實凡樹枝
堅者皆可作蘆凡果核堅者方可爲種惟李無仁獨
否古人以王戎賣李鑽核千古負冤李一名夫人者
皮多帶粉故云今日核中無仁譌爲夫人李旣無仁

何用鑽核也徐譜以荔支種不佳者以好本接之龍目有接法荔支恐無接法余前接數株皆不活

第四

蜀都賦云旁挺龍目側生荔支側生者對旁挺而言何嘗以荔支卽名側生也果爾則龍目當稱旁挺矣王敬美先生文章博識一代冠裳其爲陳玉叔作序稱側生吐氣蔣中葆太史少年作賦名滿燕都且產自溫陵亦稱側生聲價則側生之名乃文人錫予在閩未嘗有此說也荔子本正出爲果中之玉牡丹爲

花中之王若一立賤字榮辱所關奈何以側生名之从懷扼腕未敢遽爲聲說秣陵僑寓詳閱舊譜考究蜀賦而斷側生卽旁挺之類殊非荔子之別名後之作者毋蹈襲其繆誤

第五

五嶺七閩鄰封比境風土旣近氣韻攸同荔子高下未能甲乙大抵此種爲美不特閩美而粵亦美此種爲下不特粵下而閩亦下從來宦遊二土者皆未悉其真味著本草圖經者謂此木以荔爲名而蒂牢甚

不可摘取乃以利斧剗砍其枝故名爲利枝此說不經不特不知物性又且不知物情余向客粵食之甚甘可比漳泉上品大抵五嶺過煖時多失候物亦宜然福州寒暖適中物自純美嶺南縱不得與延壽勝畫爭雄乃列蜀川之後實爲厚誣嘗從先子宦游滇南見沐國餉丹荔數枚盛以金縷雕盤其酸不可入口大抵摘之太早正味未全卽福州佳種亦以早摘作酸豈皆生質之過耶

第六

古人有以盧橘比荔子又有以荔子比楊梅又有以香櫟爭勝又有以櫻桃並妍又有尊之太過以龍眼爲之奴古今人皆未真識荔支趣也凡物各具一種之妙安得倫比惟時當盧橘則盧橘美時當楊梅則楊梅美各以其候爭妍取憐四時成功何能殿最而欲升之於上夷之於下其亦果中罪人

第七

劉崇龜姻舊或干以財則不荅惟圖荔支則受古文載此一段余不知崇龜何故獨重斯圖至此豈未之

見乎但荔枝實難寫也余嘗見名手圖之無一生氣
此實天然正色不易名狀畫家原有難易桃花荔枝
俱難描寫崇龜所好因以不易見珍耳每念中表陳
伯孺寫生之妙未嘗屈過圖寫于今已矣言之黯然

記荔枝

溫陵吳載鰲

古今植菓其明艷可口無過荔枝者肉可食所謂鳥
得之高飛人嘗之肉肥也殼與其核皆可以香其於
五方惟閩粵巴蜀及交趾七郡有之漢初尉陀以備
方物唐天寶中楊妃篤嗜歲命涪州驛致然荔之美
當在晨露初晞引手伸摘卽噉一入郵未見生荔枝
也廣南州郡與夔梓間早熟肌肉薄而味甘酸予官
於澄四月杪輒遇荔枝然酸不可食大異吾閩閩中

惟四郡有之福州最多而興化之狀元紅核小如豆最稱奇特泉漳時亦知名種近百品目多美若進貢子綠羅袍早紅桂林皆擅甘滋之勝畧可相敵者在廣僅黑葉耳若論龍眼則潮州之深田種厚而大閩自長樂外不及也有宋蔡君謨曾命工寫生且恨其隔於遠方不得班於盧橘江橙之右噫荔枝亦何恨之有

其二

興化園池勝處惟種荔荔尤重者陳紫卽狀元紅其樹晚熟其實廣上而圓下大可徑寸有五分香氣清遠色澤鮮紫殼薄而平瓢厚而瑩膜如桃花紅核如丁香母剝之凝如水精食消如絳雪蔡君謨所謂天下第一也凡荔枝皮膜形色有類乎是已爲中品然士大夫怕熱者多不敢食予見前輩黃文簡先生嗜好淡然自狀元紅出未嘗食第二顆而亦有枕藉流連至以爲一月之飯者予食荔不能過五十顆蓋其性熱甚食訖以啖他物輒不相宜云又有一種厚皮尖刺肌理黃色附核而赤食之有渣此下等也評英

華明艷之文者亦宜作如是觀

其三

福州荔被野洪塘水西尤盛城中越山當州署之北鬱爲林麓暑雨初霽晚日照紅數里焜如星火非名畫之可描也初著花時商人計林斷之以立券其後主者欲購亦必先與錢泉漳亦然其紅鹽者水浮陸轉以入京師外省夷戎之屬莫不愛好故商人販彌多而種植彌繁然荔之性豈嗜鹽者哉持鹽入甘大可莞爾此無奈何之計云爾品目至多惟江家綠爲

州第一莫敢低邛余每應鄉試輒以六月後行未嘗噉一福荔也快心於其藕節與龍眼而已矣

其四

夢坡周生四千里由杭而之澄以余之失耦也來相視至乎渡口見荔而駭不知其何物也但見顏色鮮紅出三十文遣僕買焉賣荔者命之開襟以承旣滿懷仍有多許夢坡曰嘻是大佳物抑又何價之廉也每日噉之者再至於不計酸澁且謀之余曰家母氏平生未嘗得食此至甘願移一本而植之家園焉余



原件短缺

蓋聞之而有深感也子母分身而同息故嚙指之精誠感萬里卧冰之應下躍鱗魚吾聞荔木堅理難老恒可百年荔之實則以蠲渴補髓見美於稗川若使堂北永有萱中國忽生荔垂白老人進一顆而開顏其與綏山桃安期棗夫何以異

其五

初種畏寒方五七年深冬覆之以護霜霰花春生藪藪然白色其實多少在風雨時與不時也間歲生者謂之歇枝有仍歲生者半生半歇春花之際旁生新

其七

嘲而九譯通道遐方貢瓊之爲長筭也哉

陳紫江綠方家紅

游家紫出名十年種自陳紫而實大過之可謂黃於地青於藍者也 小陳紫 宋公荔枝 周家紅獨立興化軍何家紅出於漳法石白在泉法石院綠核色丹而小荔皆紫核此以綠異出福州

圓丁香體味皆勝有標核

已上十二品依蔡君謨等次自虎皮下則無等次凡

二十品

已荔枝

虎皮以色名牛心以狀名玳瑁紅硫黃朱柿均以點色得名 蒲桃荔枝 蜡殼 龍牙頗怪 水荔枝漿多而淡 蜜荔枝純甘如蜜是日過甘失味之中丁香荔枝核如小丁香 大丁香味澁 雙髻小荔枝真珠肉圓白如珠荔之小者止於此 十八娘荔枝色深紅而細時方之少女俚傳閩王王氏有女第十八好嗽此品因而得名噫使娘子而似荔枝則謂荔枝之化可也使荔枝而托十八娘以傳則真可無負荔枝也

將軍荔枝五代間有爲此官者種之後人以其官號其樹亦如大夫松然然而松爲秦所封斯玷松矣如荔枝者善點綴將軍乃武乃文也

釵頭顆紅而小故特貴

粉紅者則謂其如傅朱粉之飾故名

中元紅荔枝將絕方熟以晚重於時吾泉中荔欲過時輒有山荔山荔者荔之閏位也

火山本出廣東四月熟味甘酸肉薄漳泉俱有之

凡種植多以子以核獨荔則用奪接之法法於春夏

時取荔南枝之嫩者刈其皮徑二寸以土破礮兩封而繩之將及暮其處徧生根度可奪種乃加斧焉其枝遂活隔二年亦生子雖不多然亦甘美可食直未能大耳其於人也居常宅許則周公之孫子蒼梧翠竹為北平之家兒氣類蒸感自可奪舍投胎夫具體而微即荔亦有之也

廣菌譜

新安潘之恒

木菌

木菌即木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生亦名木樗木縱樹雞木蛾曰耳曰蛾象形也曰樗以軟濕為佳也曰縱曰雞因味似也南楚人謂雞為縱曰菌亦象形於蠲乃貝子之名或云地生為菌木生為蛾北人曰蛾南人曰蕈

五木耳

五木耳生犍爲山谷中六月多雨時采之暴乾可烹
食陶弘景云此五木耳不顯言是何木惟桑樹生桑
耳有青黃赤白者軟濕者人采以作菹無復藥用蘇
恭云桑槐楮榆柳此爲五木耳軟者並堪啖楮耳人
常食槐耳療痔

桑耳

桑耳曰樗曰蛾曰雞曰黃曰臣皆冠以桑又呼爲桑
上寄生

槐耳

槐耳亦名槐菌名亦雞而稱樗蛾如桑例惟鬻漿粥
安其上以艸覆之卽生蕈耳

柳耳

柳耳主補胃理氣治反胃吐痰用五七箇煎湯服卽
愈

杉菌

杉菌出宜州生積年杉木上狀若菌采無時

皂角菌

皂角菌生皂樹上木耳也不可食

香葷

香葷生桐柳枳椇木上紫色者名香葷字从草从覃
覃延也葷味雋永有覃延之意

天花葷

天花葷即天花菜出五臺山形如松花而大於斗香
氣如葷白色食之甚美

蔴菰葷

蔴菰葷出東淮北山間埋桑楮木於土中澆以米泔
待菰生采之長二三寸本小末大白色柔軟其中空

虛狀如未開玉簪花俗名鷄足蔴菰謂其味狀相似
也一種狀如羊肚有蜂窠眼者名羊肚菜

鷄縱葷

鷄縱葷出雲南生沙地間丁葷也高脚繖頭土人采
烘寄遠以充方物氣味似香葷而不及其風韻

雷葷

雷葷出廣西橫州遇雷過即生須疾采之稍遲則腐
或老不堪用矣作羹甚美亦如雞縱之屬其價並珍

舵菜

艸譜
舵菜卽海船舵上所生菌也亦不多得

鍾馗菌

鍾馗菌卽土菌地上經秋雨生重臺者一名仙人帽
蓋鍾馗神名也此菌釘上若繖其狀如鍾馗之帽故
以名之亦名地鷄亦名獐頭菌

鬼菌

鬼蓋鬼繖鬼屋皆菌種而異名夏日得雨藜生垣墻
下多赤色或生糞堆上見日卽消黑且生而夕死亦
名地蓋地苓又名鬼筆者生穢處頭如筆紫色名朝
生暮落花小兒呼爲狗溺卽鬼蓋之類而無繖者凡
此類皆主瘡疥晒乾研末和油塗之牛糞上黑菌尤
佳又馬勃亦菌類也

竹蓐

竹蓐卽竹菰也草更生曰蓐得溽濕之氣而成本艸
作竹肉因其味也生慈竹林夏月逢雨滴汁着地涌
出如鹿角白色者可食生苦竹枝上如鷄子似肉鬪
者有大毒又曰竹菰生朽竹根節上狀如木耳或紅
白色酉陽雜俎云江淮有竹肉大如彈丸味如白樹

雞卽此物也惟苦竹生者有毒

萑菌

萑菌之萑當作萑乃蘆葦之屬讀如桓若音觀乃鳥名或以爲鶴屎所化非也今渤海蘆葦澤中鹹鹵地往往有之其菌色白輕虛表裏相似與衆菌不同療疝蟲有效出滄州秋雨以時乃有之若天旱久霖卽稀日乾者良

地耳

地耳卽地踏菰生丘陵如碧石青也亦石耳之屬生

於地中者爾

石耳

石耳亦名靈芝生天台四明河南宣州黃山巴西邊徼諸石崖最高處遠望如烟山中人縋絙采之必險絕處乃得今廬山亦多狀如地耳寺僧采曝餽遠洗去沙土作茹勝如木耳佳品也

葛乳

葛乳諸名山皆有之惟太和山采取乃葛之精華秋霜浮空如芝菌涌生地上其色赤質脆

種芋法

吳郡黃省魯

一之名

芋說文曰大葉實根駭人故謂之芋徐鍇曰芋猶呀
 呀驚辭也故曰駭人齊人謂之莒孝經援神契謂之
 莒芋廣雅謂之渠芋葉謂之蔞載廣志凡十四等有
 曰君子芋大如斗魁如杵旅有曰車轂芋有曰鋸子
 芋有曰旁巨芋有曰青邊芋此四芋是多子有曰談
 芋魁大如瓶小子葉如繖蓋紺色而紫莖其長丈餘

種芋法

易熟長是爲芋之最善者莖可作羹臙肥澀得飲乃下有曰蔓芋緣枝而生有曰鷄子芋色黃有曰百果芋魁大而子繁多畝收百斛種以百畝葉以養蔬有曰旱芋七月熟有曰九面芋大而不美有曰象空芋大而弱使人易飢有曰青芋有素芋子皆不可食唐本注云芋有六種青芋細長毒多初煮要須灰汁易水熟乃堪食爾白芋圓芋連禪芋紫芋毒少並正爾蒸煮噉之員白連禪又可兼肉作羹野芋大毒不可噉也陶隱居謂之老芋形葉相似如一根並殺人

垂死者飲以土漿糞汁可活本草謂之土芝蜀謂之蹲鴟前漢謂之芋魁後漢謂之芋渠葉俞縣有百子芋新鄭有博士芋蔓生而根如鵝鴨卵今有南京芋煮之可拈皮而食甘滑異於它品茅山有紫芋吳郡所產大者謂之芋頭旁生小者謂之芋妳種之水田者爲水芋但廣雅曰藉姑水芋也亦曰烏芋本草烏芋一名水萍一名槎牙一名茨菰一名鳧茨毘陵錄謂之燕尾草以其葉如楹也又名田酥狀如澤瀉不正似芋根黃而小恐自爲一種非土芝之水芋也吉

安錄有乾濕二種濕名水芋乾名黃芋味差劣松志蘇之西境多水芋以芋魁爲早芋嘉定名之博羅又有皮黃肉白甘美可食莖葉如扁豆而細謂之香芋又有引蔓開花花落卽生名之曰落花生皆嘉定有之

二之食忌

本草云有毒陶隱居曰生則有毒性滑尤爲服餌家之所忌博物志云野芋狀小于家芋食之殺人蓋斂也家芋種之三年不收旅生亦不可食劉禹錫云十

月後曬乾收之冬月食不發病它時月不可食久食則虛勞無力圖經曰食之過多則有損傷唐本云多食動宿冷

三之藝

種芋之古法汭勝之書曰區方深皆三尺取豆箕納區中足踐之厚尺五寸取區上濕土和糞納區中箕上厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱則數澆箕爛芋生子皆長三尺一區收三石

齊民要術云宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注
雨可種率二尺下一本芋生根欲深劔其旁以緩其
土旱則注之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常
倍

崔寔曰正月可蒞芋

家政法曰二月可種芋

務本新書曰芋宜沙白地地宜深耕二月種爲上時
相去六七寸下一芋芋羞三日衆人來往眼日多見
并聞刷鍋聲處多不滋胤比及炎熱苗高則旺頻鋤

其芋次生子葉以上壅其根霜後收之又云區長丈
餘深濶各一尺區行相間一步寬則透風滋胤
物類相感志江湖所生土芋磊塊自實若天雷頻則
多生若耕種欲取不得名之若呼芋字則逡巡不見
矣

種芋之今法十月收芋子不必芋魁恐妨鬻食但擇
旁生圓全者每畝約畱三千子掘地尺五寸窖藏之
上覆以土若不藏經凍則踈壞無力矣至開春地氣
通可耕先鋤地摩塊曬得白背又倒土以曬二三次

去其草每畝用園糞二十擔勻澆俟糞入土卽再鋤
轉否則糞見日而力薄臨種下水之後再下豆餅五
斗清明後下秧秧田種田皆宜加以新土和乘之否
則蒔插硬礫損子秧田鋤過曬得白背車水作平出
所窖芋子有芽者以芽其上無芽者以根在下密布
田中以稻草蓋之日曝其芽萎瘁日澆水一次或隔
日亦可待芽間吐發三四葉長二三寸卽可種矣葉
多而太長則種之必盡落故葉而重吐發是爲失時
種時相去一尺八寸下一芋子或一尺六寸種必在

小滿前種後肥土必深沸宜去其草乾一二日其根
乃行不乾則根腐黃而不生乾至小小土圻卽上水
若大圻則乾壞矣常常使潤澤種時以陰天乃爲佳
至七月乃塘塘法在芋子四角之中掘其土遍畝皆
然壅在根上則土緩而結子圓大霜後起之芋魁每
千可鬻白金一兩芋妳千斤可鬻白金一兩五錢田
之有瓦礫者不可種凡種二歲必再易田不然則不
長旺所易之田種禾仍佳

凡種旱芋於二三月間往杭州買白者方是湏求鬆

土淺耕下秧俟秧出復耕地懸開三四寸種後以土厚壅其根日漑之以水糞苗長不必糞則旁生小者尤多於水芋

其種就畱於地冬間覆以稻草至明年二三月間起曬乾再下秧復如前種

四之事

史記卓王孫曰岷山之下沃野下有蹲鴟至死不飢蹲鴟者大芋也

左思三都賦所謂蹲鴟之沃則以爲濟世陽九是也
袁安爲陰平長時年飢租入不畢安聽使輸芋曰百姓飢因長何得食穀先自引芋而食

薛包歸先人塚側種稻芋稻以祭先芋以自給
李雄克成都衆甚飢餒乃將民就穀于郫掘野芋而食之

列仙傳曰酒客爲梁使蒸民益種芋三年當大飢卒如其言梁民不死

齊民要術曰芋可以度飢饉度凶年今中國多不以此爲意後生有耳目所不見聞者及水旱風蟲霜雹

之災便能餓死滿道白骨交橫知而不種坐致泯滅
悲夫人君者安可不督課之哉

野菜箋

甬東屠本峻

按周逸之云草生大塊中不煩灌溉而滋蔓長活
萋萋芊芊於淡泊之鄉栖遲而不能為辱把玩而
不能為榮吾甚賞其言也夫菜之為物也名理談
玄非此無以澄其清素畸人旅寓非此無以慰其
饑殮病骨癯骸非此無以養其冲和擊鮮啗肥非
此無以解其腥羶由是清虛藉以日來滓穢因之
日去信乎紈袴膏粱遇而不顧鐘鳴鼎食擯而不

錄也予四明人也四明野菜同于王周兩君者不收收其異者二十二品詠之非四明所產者曰藁荷種蒔不煩灌溉者曰甘菊日露芫荽灌溉種蒔而成者曰雪裏蕙香芋落花生芋禾蹲鴟

荏

物生無種惟菌與芝採之掇之可以療饑南山有蕨西山有薇與爾栖遲飽餐是宜

萱

鑿沼如帶開畦若簣種鮒薦先菘蔬謀醉凡今之時

一切征稅憂來無方誰爲生計焉得萱草言樹之背

芹

有芳者芹香滑擬蓴薄言採之于河之漭甘而美之相彼野人相彼野人欲獻至尊

草決明

惟茲決明有石有草石也體剛草也色好葱蒨秋妍幽人所憐雨中百草爛死階下決明色鮮

椿芽

香椿香椿生無花葉嬌枝嫩成杈枒不比海上大椿

野菘筍
八千歲歲人不採其芽香椿香椿慎勿譁兒童攀
摘來點茶嚼之竟日香齒牙

薇

可茹可茹彼美有薇何以至此在水之湄伊誰採之
古也伯夷

蕨

採掇採掇彼美有蕨既茹其其不畏其麇勿謂其踐
歟歲可活

百合

有蕪似蓮有根如蒜淨友不御酒人所饜予昔閩中
曾宴喜誤向餚烝一染指十載不敢親皓齒恐葷臙
脂顏色死

金雀芽

漢武車中黃金雀飛去多時覓不著歲久幻出仙草
精來向波臣國裏生波臣國名金雀樹以此供茶有
清趣嘗見吾家老家督一勺三日輕勃率

甘菊芽

惟南有谷金水甘惟土有菊其草仙惟君子兮不素

餐老人前日苦頭痛爲枕爲茶亦不定夜誦陳琳檄
一篇朝起魏武霍然病

玉環菜

甘露草生何欄珊堪綴步搖照玉環所以因名玉環
菜一嚼蕭爽齒牙間有菜勿菘宋宇圃有果勿蒸哀
仲梨宋宇鼎俎亦多品借問備員玉環宜不宜

薯蕷

誰將薯蕷沙畦梳煮得清泉映白石但可吟邊細細
嘗豈應醉後頻頻食如姬極知薯蕷清洗手排當薯

蕷羹終非七子同羣飲堪伴三閭共獨醒

落花生

落花一落蓓蘂成落花不落蘂不生世人盡惜花欲
落我願落花長落蘂長馨朝來點茶花片輕香迸磁
甌清更清盧仝七碗喫不得無端笑殺落花生

香芋

東田芋子白如石西田芋子黃如粟石白滑流匙粟
黃甜似蜜我今採石兼採栗渴可生津饑得力豪華
公子不解餐翻嫌此芋點茶多氣息

藁荷

尼父處鄉食不徹姜楚騷有荷著名曰藁白者白裏赤者赤穠通爾神明啖爾辛芳

雪裏蒞

四明有菜名雪裏甕頭旨蓄珍莫比雪深諸菜凍欲死此菜青青蒞尤美吾欲肉食今無卿相之腹血食今無聖賢之德不如且啖雪裏蒞還共酒民對案時求益

芋禾

山芋青青田芋輒田家藉作凶年飯芋禾采采翻其翻飽食山中行得遠昨者山人遺一孟平平之腹安居諸食之甘欲獻天子共笑老夫憨且愚

蹲鴟

歟歲粒米無一收下有蹲鴟餒不憂大者如盎小如毳地墟文火煨悠悠須臾清香戶外幽剖之忽然眉破愁玉脂如昉粉且柔芋魁芋魁滿載甌朝啖一顆鼓腹游飽餐遠勝爛芋頭何不封汝關內侯

香棟腦

野乘箋 五
緣溪棟樹翠且環遙望深深如遠山花如木樨亦瑣
碎香若茉莉非等閒溪邊歲久樹不少嫩葉叢叢青
未了小君摘此來點茶浮動清泉香棟腦

梔子花

給孤園中祇樹羅金粟薝蔔兼娑羅是時金仙開講
席目觀還同鼻觀多一從阿難提獎後摩登不復與
妖麼饑餐渴飲不可那手持應器諸門過絕似薝蔔
麩與拖三咽馨香五臟和

蘋桐芽

小雨霏霏紅藥翻階光無地而不艷顏無日而不開
擊如意七尺高之珊瑚盡碎藏金谷四十里之錦帳
空圍皎童方度曲明月又啣盃勞目成傳手中芍藥
步丁東返上官娥眉挹清光兮荏苒味餘韻兮徘徊

莞萎

相彼莞萎化胡携來臭如葷草脆比菘臺肉食者喜
藿食者諧惟吾佛子致謹於齋或言西域興渠別有
種使我罷食而疑猜

野菽品

古杭高濂

黃香萱

夏時採花洗淨用湯焯拌料可食入瓶素品如豆腐之類極佳凡欲食此野菜者須要採洗潔淨仍看葉背心科小蟲不令誤食先辦料頭每醋一大酒鍾入甘草末三分白糖霜一錢麻油半盞和起作拌菜料頭或加搗薑些少又是一製凡花菜採來洗淨滾湯焯起速入水漂一時然後取起搾乾拌料供食其

野菜譜
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晒乾入茶最佳或熟食亦美

冰芹菜

春月采取滾水焯過薑醋麻油拌食香甚或湯內加鹽焯過晒乾或就入茶供亦妙

茉莉葉

茉莉花嫩葉采洗淨同豆腐燒食絕品

鷲腳花

採單瓣者可食干瓣者傷人湯焯加鹽拌料亦可燒食如入瓜羹炒食俱可春時食苗

金荳兒

採荳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

採子淘去浮者碓內搗碎入湯泡汁更搗更煎汁鍋內沸入醋點住絹挹之似肥肉入素食極精

金雀花

春初開形狀金雀朶朶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

夏採葉梗浮水面湯焯薑醋油拌食之

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
即沒而乾枯

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羹

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

採之熟食亦可作羹

苦麻臺

二月採用葉搗和麵作餅食之

黃花兒

正二月採熟食

野葶薺

四時採生熟可食

野菘苳

葉莖似菘苳而小生野田多藤蔓生熟皆可食

油灼灼

生水邊葉光澤生熟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

三月採止可作齏

天藕兒

根浮水面小炊熟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

比蜀葵叢短而葉犬性溫

採葉與作菜羹同法食

丹桂花

採花酒以甘草水和米舂粉作糕清香滿頰

萵苣菜

採取去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油糖醋拌之

牛蒡子

十月採根洗淨煮毋太甚取起搥碎匾壓乾以鹽醬蘿薑椒煎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醃醬為熟羹食

椿樹根

秋前採根搗篩和麵作小麵塊清水煮服

百合根

採根瓣晒乾和麩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

凋菝米

凋菝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欖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秬勻上澆麻油一蜺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陸八珍皆可厭也

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

採半開花繫水焯過入細芎絲大小茴香花椒紅麴黃米飯研爛同鹽拌勻醃壓半日食之用繫焯過用蜜煎之其味亦美

木菌

用朽桑木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇肥陰地和木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

聖藥品
藤花

采花洗淨鹽湯洒拌勻入籠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菘油少許薑橘絲
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

蕉有二種根粘者爲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

野藜品
蕉根入缸鉢中醃一二日取出少焙略猷令軟食之
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

卽胡麻

取嫩葉作羹大甘脆滑

松花蕘

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 冰藻芽 牛膝芽 菊花芽 苻菜芽
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鮓妙甚

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

采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

鷓腸草

采可焯熟拌料食之

鷓腸草

同上食

綿絮頭

色白莖曲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燻食





