

齊民要術卷第九

炙法第八十

脾奧糟苞第八十一

餅法第八十二

糗饈第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

殮飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

錫鋪第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法用乳下純極肥者豮特俱得繫治一如煮法  
揩洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹  
令滿柞木穿緩火遙炙急轉勿住轉常使周而不滯偏焦也清  
酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭佳若  
無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則  
消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧

或作捧

炙

大牛用膂小犢用腳肉亦得逼火徧炙

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

脯

反奴感

炙

牛羊麀鹿肉皆得方寸巒切葱白研令

碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則朋  
撥火間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 牛羊豬肝皆得鬻長寸半廣五分亦以葱鹽

豉汁脯之以羊絡肚臞

素千反

脂裏橫穿炙之

牛肱炙 老牛肱厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙

令上劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火

遙炙則薄而且明

灌腸法取羊盤腸淨洗治細剗羊肉令如籠肉細切

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

食經曰作豉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

丸別以五斤羊肉作臠乃下丸炙煮之作丸也

臠炙純法小形純一頭臠開去骨去厚處安就薄處

令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箸著上以板覆上重物追之得一宿明日微火炙以串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蒞一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串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純亦得也

銜炙法取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之

和大豆酢五合瓜菹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裏作串炙之

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作酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食

用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作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

脯炙法肥鴨淨治洗去骨作麪酒五合魚醬汁五合  
薑葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙子  
鵝作亦然

豬肉酢法好肥豬肉作麪鹽令鹹淡適口以飯作糝  
如作酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙 用鵝鴨羊犢麀鹿豬肉肥者赤白半

細研熬之以酸瓜蒞笋薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽

豉汁合和肉丸之手搗嫩角爲寸半方以羊豬胙肚

臠裏之兩岐簇兩條簇炙之簇兩麪令極熟奠四麪

牛雞肉不中用

擣炙一名筒炙 一名黃炙 用鵝鴨麀鹿豬羊肉細研熬和調

如啗炙若解離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削

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壚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奠若不卽用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙 用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰柵几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮卽止淨洗白中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍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盃子底按之令勿拗將奠翻仰之若盃子

奠仰與盃子相應又云用白肉生魚等分細研熬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胡二斤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如塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煮之者

炙蚘 鐵錫上炙之汁出去半殼以小銅拌奠之大奠六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠟 似炙蚘汁出去半殼三肉共奠如蚘別奠酢隨之

炙車蠟 炙如蠟汁出去半殼去屎三肉一殼與薑



橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則芻

炙魚 用小鱸白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用  
大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欖細切鍛  
盤鼓酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥  
不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作臠與糟苞第八十一

作臠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變肉有骨者合  
骨麤剉鹽麵麴麥麴合和多少量意斟裁然後鹽麵  
二物等分麥麴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當醬

作臠肉法先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒  
之令黃用煖水梳洗之削刮令淨剉去五臟豬肪燭

取脂肉爨方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬  
於釜中燭之肉熟水氣盡更以向所燭肪膏煮肉大  
率脂二升酒三升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日  
許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時  
水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌  
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搗之如粥  
著鹽令鹹內捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆  
炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法十二月中殺豬經宿汁盡澁澁時割作棒炙  
形茅管中苞之無管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  
食經曰作犬牒徒攝反法犬肉三十斤小麥六升白酒

六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮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

食經曰苞牒法用牛鹿頭肫蹄白煮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肉可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用散茅爲束附之相連必致令裏大如鞞雍小如人腳躡腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重爲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尺許若急待肉水中時用去上

白皮名曰水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置  
出白茅上以熟煮雞子白三重間之卽以茅苞細繩  
概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莫如白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法酸醬一斗煎取七升用粳米一升  
煮著醬遲下火如作粥六月時溲一石麵著二升冬  
時著四升作

作白餅法麵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麵麵起可作  
作燒餅法麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬  
令熟炙之麵當令起

髓餅法以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲

一名亂糝

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櫛作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煮之熟三分之一鐺中也

膏環

一名枉杖

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麵

手搦團可長八寸許

屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少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

截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麵

若無蜜煮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

餠餉

起麵如  
上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省

脂亦得十日輒然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出卽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輒而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其潤氣堅破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

水引餹餹法細絹篩麵以成調肉臙汁待冷溲之水引揆如箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上揆令薄如菲葉逐沸煮餹餹揆如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁揆使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麵粥

一名藜  
子麵

麩

盧貨  
反

麩

蘇貨  
反

粥法

剛溲麵揉令熟

大作劑投餅麤細如小指大重縈於乾麵中更投如  
麤箸大截斷切作方棊簸去勃甑裏蒸之氣餡勃盡  
下著陰地淨席上薄攤令冷投散勿令相黏袋舉置  
須卽湯煮別作臠澆堅而不泥冬天一作得十日麪  
麵以粟餅饋水浸卽漉著麵中以手向簸箕痛投令  
均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須卽湯煮筮籬漉出  
別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法以成調肉臠中汁沸油豆粉

若用麤粉肥而不美不以湯皮

則主不中食

如環餅麵先剛漉以毛痛揉令極軟熟更以

臠汁漉令擇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

孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鑿

去中央綴角著紬

用以鑽鑽之密綴勿令漏粉

裏盛漉

粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臠澆者酪中及胡麻  
飲中者真類玉色稹稹著與好麵不殊酪一名帽餅著

白湯澆之  
不須肉汁

豚肉餅法

撥餅一名湯澆粉令如薄粥大鐺中煮湯以小

杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令

粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟

令漉出著冷水中酷似豚皮臠澆

酪任意滑而且

美

治麵砂塲

初斂反

法簸小麥使無頭角水浸令液漉出

去水寫著麵中抨使均調於布巾中良久挺動之土  
抹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



風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名糗一名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澤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煮可炊十石米間黍熟

食次曰糗 用秬稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦之令長尺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

煮糗

莫片反米屑也或作糗

第八十四

煮糗

食次曰宿客足作糗耗

蘇葦反

糗米一斗以沸

湯一升沃之不用臙器斷箕漉出滓以糗箒舂取勃

勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲二升投  
糗汁中又云合勃下飲訖出勃糗汁復悉寫釜中與  
白飲合煮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徧著一邊以糗汁沃之與  
勃又云糗末以二升小器中沸湯漬之折米煮爲飯  
沸取飯中汁半升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爲白  
飲以糗汁投中鮭奠如常飲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

煮醴酪第八十五

煮醴酪 昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及己  
乃隱於介休縣絳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繇上之地封之以旌善人於今介山林木遙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爲之斷火煮醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流行遂爲常俗

然麥粥自可禦暑不必要

在寒食世有能此粥者聊復錄耳

治釜令不渝法常於暗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蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗抒却水乾然使熱買肥豬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煮杏

酪煮錫煮地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法與煮黑錫同然須調其色澤

味淳濃赤

色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法用宿穢麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸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釜煮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煮杏仁汁數升上作朮腦皺然後下穢麥米唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者杼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  
渝釜令粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解  
離其大盆盛者數捲居方切亦生水也

### 飡飯第八十六

作粟飡法舂米欲細而不碎碎則濁不美舂訖即炊經宿則瀝

淘必宜淨十遍已香漿和煖水浸饋少時以手揆無

令有塊復小停然後壯凡停饋冬宜久夏少時蓋以人意消息之若不停饋則飯

也投殮時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出

便止宜少時住勿使撓攪待其自解散然後撈盛殮

便滑美若不飯即攪令飯堅

折粟米法取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽

內以湯淘腳踏瀉去瀋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又淨淘下

饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手揆饋

良停之

折米堅實必頻

投飯調漿一如上法粒似

青玉滑而且美

又甚堅實穀炊作酪者美於粳米者焉

作寒食漿法以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀醎之每取漿隨多少卽新汲冷水添之訖夏殮漿並不敗而常滿所以爲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虻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揆之湯令瀉去卽以冷水淘沃揆去

白乃止飯色潔白無異清流之米又暎赤稻一白米裏著蒿葉一把白鹽一把合暎之卽絕白

食經曰作麵飯法用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水澉四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米饊糝法取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨

種折

粳米棗糝法炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迺取膏澉糝率一升糝米用棗一升 崔實曰五月多作糝以供出入之糧

菰米飯法菰殼盛常囊中擣瓷器爲屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取末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肉餅中急捲捲用兩卷三截令相就並六斷長不過二寸別奠飄壑隨之胡芹切下酢中爲飄壑食次曰折米飯生潛冷水用雖好作甚難劑苦怪反米飯劑者皆米冷淨也

素食第八十七

食次曰葱韭羹法下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米

瓠羹下油水中煮極熱體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖卽合甑覆瀉



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

秬米一石熟舂晷令米毛不潛以豉三升

煮之潛箕灑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  
可分而兩甕蒸之氣饅以豉汁五升灑之凡不過三  
灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之卽  
不用熱食若不卽食重蒸取氣出灑油之後不得停  
竈上則漏去油重蒸不宜久久則漏油奠訖以椒薑  
末粉漉之

蘇托人

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麤一升投中無麤與油二升麤托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不患長大如

細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮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唯切欲極細

魚瓜瓠法冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫者即堅漢瓜用極

大饒肉者皆削去皮作方變廣一寸長三寸徧宜豬

肉肥羊肉亦佳肉須別煮令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵韭

等皆得蘇油宜大用蔥菜細擘葱白葱白欲得多於菜無蔥薤白代之渾豉白鹽

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爲限少下水僅

相滄讀 魚令熟

又魚漢瓜法直以香醬葱白麻油魚之勿下水亦好

魚菌

其殞反

法菌一名池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

洗去土蒸令氣餽下著屋北陰中之當時隨食者取

卽湯燂去腥氣擘破先細切葱白和麻油

蘇亦好

熬令

香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下魚之宜肥羊

肉雞豬肉亦得肉魚者不須蘇油

肉亦先熟煮蘇切重重布之如魚瓜

瓠法唯不著菜也

魚瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素

食故附素條中

魚茄子法用子未成者

子成則不好也

以竹刀骨刀四破之

用鐵則淪黑也

湯燂去腥氣細切葱白熬油香

蘇彌好

香醬清

擘葱白與茄子供下魚令熟下椒薑末

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法收菜時卽擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜卽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肥卽止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮爲茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日杼出之粉黍米作粥清擣麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之卽下熱粥清重重如此以滿甕爲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

作湯菹法菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖卽於熱湯中爍出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯爍訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油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辦擇治淨洗沸湯燂卽  
出於水中淨洗便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

作卒菹法以酢漿煮葵菜擘之下酢卽成菹矣

藏生菜法九月十月中於牆南日陽中搗作坑深四  
五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便  
止穰厚覆之得經冬須卽取粲然與夏菜不殊

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煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭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爲菹謂菹始生取其中心入地者藟大如匕柄正白生噉之甘脆又煮以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲菹又以苦爲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苦霜乃采之秣米爲飯令

冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煮小麥時時

糲

桑纂反

之

崔實曰九月作葵菹其歲温卽待十月

食經藏瓜法取白米一斗鑊中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中蜜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繇其口三日豉氣盡可食之

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施灰羅瓜著上復以灰覆之煮枕皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燂之

以投梅汁數月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秬米並炊之令黃合舂之以三斗好酒解之以瓜投中蜜塗乃經年不敗 崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴 秬稻米三斗淨泚炊爲飯輒炊停令

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

七日無衣仍停要須衣徧乃止出日日曝之燥則用

釀瓜菹酒法秬稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴

成剉于一斗釀法須消化復以五升米醱之消化復

以五升米醱之再醱酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中



曝令皴鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中爲佳  
瓜蒞法採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日  
曝令皴先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火  
酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳又云不  
入白酒糟亦得又云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拈令解渾用  
女麴者麴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蜜泥甌口軟而黃便  
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用小而直者不可用  
貯

瓜芥蒞 用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少  
與胡芹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杯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清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芹科大而莖葉細生極穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中卽搨去水細切又胡芹蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至

四月

蕺菹法蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯卽出多少與鹽一斤以煖水清瀝汁淨洗之及煖卽出漉下鹽

醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白卽入冷水漉  
出置戢中並寸切用米若椀子奠去戢節料理接奠  
各在一邊令滿

菘根槎菹法菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸  
許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮  
和之料理半奠之

燻

呼幹反

菹法淨洗縷切三寸長許束爲小杷大如萁

策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令冷水中出之  
胡芹細切小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊  
若不各在一邊不卽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

張紙卷暫經沸湯卽出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壤料理滿奠煨菘葱蕪菁根悉可用

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煮之亦可用

梅瓜法用大冬瓜去皮穰竿子細切長二寸麤細如

研生布薄絞去汁卽下杓汁令小煖經宿漉出煮一

升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄與蜜三

升杓汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煮

兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鈎子

廉薑屑石榴懸鈎一杯可下十度嘗著若不大澀杭  
子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鈎一奠不  
過五六度熟去麤皮杭一升與水三升煮取升半澄  
清

梨菹法先作漌

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  
體薄切奠之以梨漌汁投少蜜令甜酢以泥封之若  
卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之温  
令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以簋置杯旁  
夏停不過五日又云卒作煮棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶軟濕者

乾即不中用作木耳

亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洗又著酢漿水中

洗出細縷切訖胡荽葱白

少著取香而已

下豉汁漿清及酢

調和適口下薑椒末甚滑美

蘼菹法毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蘼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蘼尤美時人戀戀不能出塞

蕨 爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫藜非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉淪爲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爲三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯淪之出焗內糟中可至蕨時

蕨菹取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜  
蕨俱寸切之

苻

字或作蕃

爾雅曰苻接余其葉苻郭璞注曰叢生水

中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之 毛詩

周南國風曰參差苻菜左右流之毛注云接余也詩  
義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上  
根在水底莖與水深淺等如大釵股上青下白以苦  
酒浸之爲菹脆美可案酒其華蒲黃色

錫鋪第八十九

史游急就篇云鐵殊飴錫楚辭曰糗糒蜜餌有餒餒  
餒餒亦錫也柳下惠見飴曰可以養老然則錫鋪可  
以養老自幼故錄之也

煮白錫法用白牙散麩佳其成餅者則不中用用不

渝釜渝則錫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爲飯攤去熱氣及暖於盆中以蘖末和之使均調臥於醕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卽半日許看米消滅離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食頃便拔醕取汁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錫黑量熟止火良久向冷然後出之用梁米者錫如水精色

黑錫法用青牙成餅蘖末一斗殺米一石餘法同前琥珀錫法小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥



藥末一斗殺米一石餘並同前法

煮鋪法用黑錫藥末一斗六升殺米一石臥煮如法但以蓬子押取汁以匕匙紆紆攪之不須揚

食經作飴法取黍米一石炊作黍著盆中藥末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴 崔實曰十月先

冰凍作京錫煮暴飴

食次曰白繭糖法熟炊秫稻米飯及熱干杵白淨者舂之爲糝須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糝麤細如箭筈日曝小曝燥刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黃繭糖 白秫米精春不簸浙以梔子漬米取色炊

春爲糝糝加蜜餘一如白糝作繭煮及奠如前

### 煮膠第九十

煮膠法煮膠要用二月三月十月餘月則不成

熱則不凝

無餅寒則凍沙牛皮水牛皮豬皮爲上驢馬駝騾皮

爲次

其膠薄毛多膠少倍費樵薪

破皮履鞋底格椎

皮靴底破鞞韞但是生皮無問年歲久遠不腐爛者

悉皆中者

然新皮膠色明淨而勝其陳久者宜不如新者

其脂芎鹽熟之

皮則不中用

譬如生鐵一經柔熟永無鏽鑄之理無爛汁切巴

唯欲舊釜大

而不渝者

釜新則燒令皮著底釜小費薪大釜渝令膠色黑

法於井邊坑中

浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜

中不須削毛

削毛費功於膠無益

凡水皆得煮然鹹苦之水膠

乃更勝長作木匕頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底

匕頭不施鉄刀頭攪不徹底則水少更添常使滂沛

焦焦則膠惡是以尤須屢數之

經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以匕瀝汁看後一珠

微有黏勢熟矣為湯焦火取淨乾盆置竈煇反丁上

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煮之

攪如初法熟挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏

勢乃棄去之膠盆向滿昇著空靜處屋中仰頭令凝

則氣蔓成水令令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

後十字拆破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾又色

似琥珀好堅厚者既難燥又見黑皆為膠惡也近盆末下名為笨膠可以

建車近盆末上即是膠清可以雜用最是膠皮如粥

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爲作

陰涼并扞霜露

膠餅雖凝水汁盡見日即消霜露霑濡復難燥乾

旦起至食

時卷去上箔令膠見日

凌旦寒氣不長消釋霜露之潤見日即乾

食後還

復舒箔爲蔭雨則內廠屋之下則不須重箔四五日

浥浥時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠

之

以防青蠅壁土之汗

夏中雖輒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兔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兔毫頭下二分許然後合扁捲令極圓訖痛頤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毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頤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堙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墨一斤以好膠五兩浸梲反才心皮汁中梲江南樊

雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨色可以下雞子白去黃五顆亦以其硃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日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

齊民要術卷第九

齊民要術卷第十

五檠果蔬菜茹非中國物者

助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

五檠

山海經曰廣都之野百檠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節其實如大麥從七月熟人斂穫至冬乃訖名曰自然檠或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多虵

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

廣志曰梁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  
楊禾似薶粒細左折右炊停則牙生此中國巴禾  
木稷民 火禾高丈餘子如小豆出粟特國 山海  
經曰崑崙墟上有木禾長大尋五五圍 郭璞曰木  
禾檠類也 呂氏春秋曰飯之美者元山之禾不周  
之粟陽山之稌 魏書曰烏丸地宜青稌

麥

博物志曰人啖麥橡令人多力健行 西域諸國志  
曰天竺十一月六日爲冬至則麥禾十二月十六日  
爲臘臘麥熟 說文曰麩周所受來麩也

豆



博物志曰人食豆三年則身重行動難恆食小豆令肌燥麤理

東墻

廣志曰東墻色青黑粒如葵子似蓬草十一月熟出幽涼并烏丸地 河西語曰貸我東墻償我田梁魏書曰烏丸地宜東墻能作白酒

果菴

山海經曰平坵百果所在不周之山爰有嘉果子如棗黃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

羣帝衆帝先升過者

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侯官縣一小樹得數拾石實

大三寸可蜜藏之臨海異物志曰楊搖有七脊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

鬮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 猴繆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侯官越王祭太一

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圍

一寸 蔗子如瓜大亦似柚 彌子圓而細其味初

苦後甘食皆甘果也 杜蘭香傳曰神女降張碩常  
食粟飯并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遊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箇裏何物  
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疋 神異經曰北方荒  
內有棗林焉其高五十丈敷張枝條數里餘子長六  
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 神仙傳曰吳郡沈義爲

仙人所迎上天云天上見老君賜義棗二枚大如雞子傅元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里枝閒曰東北鬼門萬鬼所出入也上有二神人一日荼二曰鬱檉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檉持葦索以禦凶鬼畫虎於門當食鬼也

檉音暹度朔史記

注作度

索山風俗通曰今縣官以臘除夕飾桃人垂葦索

畫虎於門效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

神異經曰東方有樹高五十丈葉長八尺名曰桃其

子徑三尺二寸和核羹食之令人益壽 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至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良已三過偷之矣 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上飽噉不得持下迷不得返 元中記

曰木子大者積石山之桃石焉大如十斛籠 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耶答曰桃東南枝長二尺八寸向日者憎之或不畏也 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鬪擊良久網所呪者桃走出籬

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著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元光梨 神異經曰東方有樹高百丈葉長一丈廣六七尺名曰梨其子徑三尺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匳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  
吏以狀聞卽發象棺棺中有一奏符

柰

漢武內傳曰仙藥之次者有圓邱紫柰出永昌

橙

異苑曰南康有窆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 吳錄地里志曰朱  
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絕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  
如李剝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

廣志曰甘有二十一種有成都平蒂甘大如升色蒼  
黃犍爲南安縣出好黃甘 荊州記曰枝江有名宜  
都舊都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  
有赭者謂之壺甘

柚

說文曰柚條也似橙實酢 呂氏春秋曰果之美者  
雲夢之柚 列子曰吳楚之園有大木焉其名爲櫟  
柚音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  
而味酢

椴

爾雅曰櫟椴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尺廣三寸名栗其實徑三尺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蒟十十而叢生荆州土地記曰宜都出大枇杷

稗

西京雜記曰烏稗青稗赤棠稗宜都出大稗

甘蔗

說文曰藪蔗也案書傳曰或爲芋蔗或干蔗或邨楮

或甘蔗或都蔗所在不同 零都縣土壤肥沃偏宜  
甘蔗味及采色餘縣所無一節數拾長郡獻御 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  
既甘迺取汁如飴錫名之曰糖益復珍也又煎而曝  
之既凝而冰破如博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

### 蔞

說文曰蔞芡也廣志曰鉅野大蔞也大於常蔞淮漢  
之南凶年以芡爲蔬猶以預爲資鉅野魯藪也

### 棧

爾雅曰劉劉杙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

花色仍連著實七八月熟其色黃其味酢煮蜜藏之仍甘好

鬱

豳詩義疏曰其樹高五六尺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奠李毛詩七月食鬱及奠

芡

說文曰芡雞頭也方言曰北燕謂之菝音役青徐淮泗謂之芡南楚江浙之閒謂之雞頭鴈頭 本草經曰雞頭一名鴈喙

藟

南方草物狀曰甘藟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

泊出交趾武平九真與古也

異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剝

去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀蒸炙皆香美實

客酒食亦施設有如果實也

### 菓

說文曰菓櫻也廣雅曰燕菓櫻菓也詩義疏曰櫻菓實大如龍眼黑色今車鞅藤實是函詩曰十月食菓

### 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肉中仍出曝令乾煆取杭皮二斤煮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

相

山海經曰蓋猶之山上有甘相枝幹皆赤黃白花黑  
實也 禮內則曰相梨薑桂鄭注曰相梨之不藏者  
皆人君羞 神異經曰南方大荒中有樹名曰相二  
千歲作花九千歲作實其花色紫高百丈敷張自輔  
葉長七尺廣四五尺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 風土記曰相梨屬內堅而香 西京雜  
記曰蠻相

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豬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著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萋子從破之可作爲爵 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尺皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如連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團團然或如瓜萋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 神異經曰東南荒中有

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萼萼下生子三歲而熟

熟後不長不減形如寒瓜長七八寸徑四五寸

萼覆其頂

此實不取萬世如故取者搯取其流下生如初其子

形如甘瓜瓢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

亦木特檳榔

俞益期與韓康伯牋曰檳榔信南遊之可觀子既非

常 奇大者三圍高者九丈葉聚樹端房生葉



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概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敘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剝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趾武平興古九真有之也 異物志曰檳榔若筍竹生竿種之精硬引莖直上不生枝葉其狀若桂其顛近上未五六尺間洪洪腫起若瓠

黃圭反音回

木焉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  
 上皮煮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為口實 林邑圖  
 記曰欖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掛  
 南州八郡志曰欖榔大如棗色青似蓮子彼人以  
 為貴異婚族好客輒先逞此物若邂逅不設用相嫌  
 恨 廣州記曰嶺外欖榔小於交趾者而大於蒟子  
 土人亦呼為欖榔

廉薑

廣雅曰蒹蒨反相繼廉薑也吳錄曰始安多廉薑食經  
 曰藏薑法蜜煮烏梅去滓以漬廉薑再三宿色黃赤  
 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  
酢皮以蜜煮爲糝 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著實七  
八月熟其色黃味酸以蜜煮之滋味柔嘉交趾武平  
興古九真有之也 裴淵廣州記曰鬼目益知直爾  
不可噉可爲漿也 吳志曰孫皓時有鬼目菜生工  
人黃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著實八

月九月熟生食味酢蜜藏仍甜 臨海異物志曰餘

甘子如梭且全反形初入口苦澀後飲水更甘大如梅

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子去皮南人以爲糝

南向一衢橄欖西向一衢三丈樹嶺北之候也

龍眼

廣雅曰益智龍眼也 廣志曰龍眼樹葉似荔枝蔓

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

荔枝

廣志曰荔枝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捷爲欒道南荔枝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 異物志曰荔枝爲異多汁味甘絕口又小酸所以成其味可飽食不可使厭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滅出萬壽亦生交趾 南方草物狀曰益智子如筆毫長七八分二月華色仍連著實五六月熟味辛雜五味中芬芳亦可鹽曝 異物志曰益智類薏苡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字子內白滑四破去之取外皮蜜煮爲糝味辛

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  
漚之其味酸醋以蜜藏滋味甜美出交趾 劉欣期  
交州記曰桶子如桃

蒟子

竺法真登羅浮山疏曰山檳榔一名蒟子幹似蔗葉  
類柞一叢千餘榦榦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華色仍連著實  
子相連累其核根芬芳成殼七月八月熟曝乾剝食  
核味辛香五味出興古 劉欣期交州記曰豆蔻似  
杌樹 環氏吳記曰黃初二年魏求豆蔻

榎

廣志曰榎查子甚酢出西方

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醃之下氣消穀生南安

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭菹或曰甘蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二尺長一丈子有角子長六七寸有蒂三四寸角著蒂生爲行列兩兩共對若相抱形剝其上皮色黃白味似葡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尺廣尺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在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蕉味最甘好一種大如雞卵有似羊乳味微減羊角蕉一種蕉大如藕長六七寸形正名方蕉少甘味最弱其莖如芋取瀹而煮之則如絲可紡績也異物志曰芭蕉葉大如筵席其莖如芋取蕉而煮之則如絲可紡績女工以爲絺綌則今交趾葛也其內心如蒜鵠頭生大如今梓因爲實房著其心齊一房有數拾枚其實皮赤如火剖之中黑剝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 顧微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 蜀記曰扶留木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  
除胸中惡氣 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

顧微廣州記曰扶留藤緣樹生其花實卽蒟也  
可以爲醬

### 菜茹

呂氏春秋曰菜之美者壽木之華括姑之東中容之

國有赤木元木之葉焉括姑山名赤木元木其葉皆可食餘豨之南

南極之崖有菜名曰嘉樹其色若碧餘豨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

海琅菜西王母曰赤韭葱西王母曰上葱齏

列仙傳曰務蒜者雲夢之蕪菜美薑呂氏春秋曰

郡楊樸之薑葵之管子曰桓仙北伐山戎出冬葵布

丁家作人丁氏嘗使買葵冬得生葵鬻冬何得此葵

鹿角南越志曰猴葵色赤生羅勒遊廊山志曰

樹如椒而氣是羅勒也廣志曰箱根紫菜吳都

齊民要術卷十  
壹 中華書局聚



亦此類中之與死龜山多扶竹扶竹第漢書竹大者一節受

一斛小者數斗以爲柙音榼卽都高節竹可爲杖所

謂卽竹 尚書曰揚州厥貢篠簜注荊州厥貢篋簞注

篠竹篋簞大竹篋簞皆美竹出雲夢之澤禮斗威儀曰君乘土而王其

政太平蔓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尺八九寸作屋

柱出交趾 魏志元倭國竹有條幹 神異經曰南

方荒中有沛竹長百丈圍三丈五六尺厚八九寸可

爲大船其子美食之可以已瘡癘張茂先注曰子篋也外國

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

下雋

竹及不斑身  
刮土皮乃見

華陽國志云有竹王者興於豚水有

一女浣於水濱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 盛宏之荊州記

曰臨賀謝休縣東山有大竹數十圍長數丈有小竹  
生旁皆四五尺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  
十里聞風吹楚竹如簫管之音 異物志曰有竹曰

簞其大數圍節間相去局促中實滿堅強以爲柱棖

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鳥實中紺族濱榮幽渚繁  
宗隈曲萋穡陵邱夔速重谷 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篔簹函

人桃枝育蟲細箬素筍彤竿綠筒篔簹竹節中有物  
長數寸正似世入

形俗說相傳云竹人時有得者育蟲謂  
竹篔竹中皆有耳因說桃枝可得寄言 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臥處默然便來

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圍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 竺法真登羅浮山疏曰又有筍竹色如黃

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甜 吳錄曰日南有篔簹竹勁

利削爲矛 臨海異物志曰狗竹毛在節間 字林

曰葺竹頭有父文 篔音模竹黑皮竹浮有文 簞音感

竹有毛 籜力印反竹實中

筍

呂氏春秋曰和之美者越籜之筍高誘注曰籜竹筍也 吳錄曰鄱陽有筍竹冬月生 筍譜曰雞腔竹

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謂是也其味美

茶

爾雅曰荼苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所謂堇

荼如飴

蒿



爾雅曰蒿蓀也。藜，幡蒿也。注云：今人呼青蒿，香中炙  
啖者爲蓀。藜，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  
一月采旁勃音旁勃，白蒿也。白兔食之，壽八百年。

菖蒲

脫

芸

禮記云：仲冬之月，芸始生。鄭元注云：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。春秋有白藟，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  
叢似斜蒿，細科。二月中生莖，葉可食，又可蒸香，美味  
頗似萹蒿。

菑

爾雅云菑蔓茅郭璞曰菑大葉白華根如指正白可  
啖菑華有赤者爲蔓蔓菑一種耳亦如陵苕華黃白  
異名 詩曰言采其菑毛云惡菜也義疏曰河東關  
內謂之菑幽兗謂之燕菑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  
風土記曰菑蔓生被樹而升紫黃色子大如牛角  
形如蠶二三同葉長七八寸味甘如蜜其大者名抹  
夏統別傳注獲菑也一名甘獲正圓赤麤似口

萃

爾雅云萃賴蕭注曰賴蒿也初生亦可食 詩曰食  
野之萃詩疏云賴蕭青白色莖似箸而輕脆始生可

食又可蒸也

土瓜

爾雅云菲芴注曰卽土瓜也 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蒿莖麤葉厚而長有毛三月中蒸爲茹滑美亦可作羹爾雅謂之蔥菜郭璞注云菲草生下濕地似蕪菁華紫赤色可食今河內謂之宿菜

苕

爾雅云苕陵苕黃華薰白華芴孫炎云苕華色異名者 廣志云苕草色青黃紫華十二月稻下種之蔓延殷盛可以美田葉可食 陳詩曰邛有旨苕詩義疏云苕饒也幽州謂之翹饒蔓生莖如螢力刀切豆而細葉似蒺藜而青其莖葉綠色可生啖味如小豆藿

薺

爾雅曰薺莫大薺捷爲舍人注曰薺有小故言大薺  
郭璞注云薺葉細俗呼之曰老薺

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箸可長四五  
尺一種莖大如釵股葉如蓬謂之聚藻此二藻皆可  
食煮熟揆去腥氣米麩糝蒸爲茹佳美荆揚人飢荒  
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  
湯煮之鹽薄灑拂著燥器中蜜塗稍用

詩云言采其蓫毛云惡菜也詩義疏曰今羊蹄似蘆  
菹莖赤煮爲茹滑而不美多噉令人下痢幽陽謂之  
蓫一名蓫一食之

菹葵

爾雅曰蓫菹葵郭璞注云頗似葵而小葉狀如藜有  
毛灼啖之滑

鹿豆

爾雅曰藺鹿藿其實菹郭璞注云今鹿豆也葉似大  
豆根黃而香蔓延生

藤

爾雅曰諸慮山纍攝虎纍郭璞注云今江東呼纍爲  
藤似葛而纍大攝虎纍今虎豆也纏蔓樹林而生莖

有毛刺江東呼爲櫟攝

攝音涉

詩義疏曰櫟莖菘也似

燕萸連蔓生葉白色子赤可食酢而不美幽州謂之

推櫟

山海經曰畢山其上多櫟郭璞注曰今虎豆

狸豆之屬

南方草物狀曰沈藤生子如齊甌正月

華色色仍連著實十月臘月熟色赤生食之甜酢生

交趾

眊藤生山中大小如葦蒿蔓衍生人採取剝

之以作眊然不多出合浦興古

簡子藤生緣樹木

正月二月華色四月五月熟實如藜赤如雄雞冠核

如魚鱗取生食之淡泊甘苦出交趾合浦

野聚藤

緣樹木三月華色仍連著實五六月熟子大如羹甌

里民煮食其味甜酢出蒼梧椒藤生金封山鳥澣人

往往賣之其色赤又云似草芝出興古

異物志曰

葭蒲藤類蔓延他樹以自長養子如蓮葍

側九反

著枝

煮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  
根輒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樹成若木自然大者或至十  
五圍 異物志曰菉藤圍數寸重於竹可以杖箴以  
縛船及以爲席勝竹也 顧微廣州記曰菉如栝櫚  
葉疏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卽菉藤類有十許種  
續斷草藤也 一曰諾藤 一曰水藤 山行渴則斷取汁  
飲之治人體有損絕沐則長髮去地一丈斷之輒便  
生根至地永不死 刀陳嶺有膏藤津汁軟滑無物  
能比 柔菉藤有子子極酢爲菜滑無物能比

藜

詩云北山有萊詩義疏云萊藜也莖葉皆似萊王芻  
今兗州人蒸以爲茹謂之萊蒸譙沛人謂雞蘇爲萊  
故三倉云萊菜莢此二草異而名同

藟

廣志云藟子生可食

簾

廣志云三簾似翦羽長三四寸皮肥細細色以蜜藏  
之味甜酸可以爲酒啖出交州正月中熟 異物志  
曰簾實雖名三簾或有五六長短四五寸簾頭之間  
正巖以正月中熟正黃多汁其味少酢藏之益美  
廣州記曰三簾快酢新說蜜爲糝乃美

蘧蔬

音魁



爾雅曰出隧蘧蔬郭璞注云蘧蔬似土菌生菘草中  
今江東噉之甜滑

芙

爾雅曰鉤芙郭璞注云大如拇指中空莖頭有臺似  
薊初生可食

莛

爾雅曰莛蒿蓄郭璞注云似小藜赤莖節好生道旁  
可食又殺蟲

藟蕪

爾雅曰須藟蕪郭璞注云藟蕪似羊蹄葉細味酢可  
食

隱葱

爾雅曰蒨隱葱郭璞注云似蘇有毛今江東呼爲隱

葱藏以爲菹亦可淪食

守氣脫

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煮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大陽氣盛也鑠玉爛石炙其根作飲如茗氣其汁釀酒治風痺補腦 廣志曰地榆可生食

人菟

爾雅曰赤菟郭璞云今人菟赤莖者

箭

爾雅曰箭山莓郭璞注云今之木莓也實蘆莓而大亦可食

鹿葱

風土記曰宜男草也高六尺花如蓮懷妊人帶佩必生男 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馬舄也

萋蒿

爾雅曰購萋萋郭璞注曰萋萋萋蒿也生下田初出可啖江東用羹魚

蘆

爾雅曰蘆蘆郭璞注曰蘆卽莓也江東呼蘆莓子似覆盞而大赤酢甜可啖

藜

爾雅曰藜月爾郭璞注云卽紫藜也似蕨可食詩曰  
藜藿也葉狹長二尺食之微苦卽今英萊也詩曰彼  
汾沮洳言采其英

一作莫

覆蓋

爾雅曰莖藟蓋郭璞注云覆蓋也皮似莓而小亦可  
食

翹搖

爾雅曰柱夫搖車郭璞注云蔓生細葉紫華可食俗  
呼翹搖車

烏蘆

邱音

爾雅曰茨亂郭璞注云似葦而小實中江東呼爲烏  
蘆 詩曰葭茨揭揭毛曰葭蘆茨亂義疏云亂或謂

之菽至秋堅成卽刈謂之萑三月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旨草

茶

爾雅曰檟苦茶郭璞注云樹小似梔子冬生葉可煮作羹飲今呼早采者爲茶晚取者爲茗一名薺蜀人名之苦茶 博物志曰飲真茶令人少眠 荊州地記曰浮陵茶最好

荊葵

爾雅曰菽蚝蚝郭璞注云似葵紫色詩義疏曰一名芘茅華紫綠色可食似蕪菁微苦陳詩曰視爾如菽

竊衣

爾雅曰藟藟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

莖

丑六反

字林云草似冬藍蒸食之酢

羹

而充反

木耳也案木耳煮而細切之和以薑橘可爲菹滑美

莓

士代反

莓草實亦可食

苴

九音

苴乾莖也

薪

字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有冥泠靈一作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  
有柞枌維離女貞五味芻檀之樹 齊地記曰東方  
有不灰木

棫

爾雅云棫白桺郭璞注云桺小木叢生有刺實如耳  
璫紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實椹郭璞注云有椹彙自裏孫炎云櫟實椹也周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始寧邳郟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

木絲

吳錄地理志曰交趾定安縣有木絲樹高丈實如酒杯口有絲如蠶之絲也又可作布名曰白縑一名毛布又云交趾有穰木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋之似麪可作餅



桑

山海經曰宣山有桑大五十尺其枝四衢

言枝交其互四出

葉大尺赤理黃花青葉名曰帝女之桑

婦人生蠶故以名桑

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  
桑椹也但稀而赤色亢千歲一生食味甘香 括地  
圖曰惜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  
仞蓋蠶類也去瑯琊二萬六千里 元中記云天下  
之高者扶桑無枝木焉上至天盤蜿而下屈通三泉  
也

棠棣

詩曰棠棣之華萼不韡韡詩義疏云承花者曰萼其實似櫻桃菓麥時熟食美北方呼之林思也 說文曰棠棣如李而小子如櫻桃

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色白樹收麪不過一斛 蜀志記曰莎樹出麪一樹出一石正白而味似桄榔出興古

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卽貝多也  
有人坐貝多樹下思惟因以名焉漢道士從外國來  
將子於山西腳下種極高大今有四樹一年三花

緇

顧微廣州記曰緇葉子並似椒味如羅勒嶺北呼爲  
木羅勒

娑羅

盛宏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  
蔭常著花細如白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尺

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冒然後皮理連合鬱茂成樹所託樹既死然後扶疎六七丈也

摩廚

南州異物志曰木有摩廚生於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麪可

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薜椿 傅元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宏借車馬曰木堇夕死

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

或謂之曰及詩人以爲薜華又一本云莊子以爲朝

菌 顧微廣州記曰平興縣有華樹似堇又似桑四

時常有花可食甜滑無子此薜木也 詩曰顏如薜  
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

枳拒

廣志曰枳拒葉似蒲柳子似珊瑚其味如蜜十月熟  
樹乾者美出南方邳郟枳拒大如指 詩曰南山有  
枸毛云拒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  
酒薄若以爲屋柱則一屋酒皆薄

杭

廣州記曰歆似栗赤色子大如栗散有棘刺破其外皮內白如脂肪著核不離味甜酢核似荔枝

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藜者取之數日不煮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煮以爲粽取之數日不煮化作飛蟻 熙安縣有孤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榿棗可食

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噉子及柯皮乾飲芳香出日南

都桷

南方草物狀曰都桷樹野生二月花色仍連著實八月熟一如雞卵里民取食

夫編

南方草物狀曰夫編樹野生三月花色仍連著實五月成子及握煮投下魚雞鴨羹中好亦中鹽藏出交趾武平



一樹

南方記曰一樹生山中取葉搗之訖和糯葉汁煮之再沸止味辛曝乾投魚肉羹中出武平興古

州樹

南方記曰州樹野生二月花色仍連著實五六及握煮如李子五月熟剝核滋味甜出武平

前樹

南方記曰前樹野生二月花色連著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趾

石南

南方記曰石南樹野生二月花色仍連著實實如鷺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剝殼取食之味似栗出交趾

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趾

檿

南方記曰檿樹子如桃實長寸餘二月花色連著實五月熟色黃鹽藏味酸似白梅出九真

梓椌

異物志曰梓椌大十圍材貞勁非利剛截不能剋堪作船其實類棗著枝葉重曝挽垂刻鏤其皮藏味美

於諸樹

萼母

異物志云萼母樹皮有蓋狀似栢櫚但脆不中用南人名其實爲萼用之當裂作三四片 廣州記曰萼葉廣六七尺接之當覆屋

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

烏白

元中記曰荊陽有烏白其實如雞頭迮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酢出九真交  
趾

齊民要術卷第十

書齊民要術後

余始得齊民要術輒以問一二藏書家有曰此儋父覆瓿楮或曰此農家祕苑也余兩疑之因以三昔膏火了此乃知北俗種樹畜牧調造之法不但南朔今古非宜至其動用牛馬穢及鹽酪薤蒜之類誠所謂羌煮貊炙使名庖嘔下者也第其所引如汜勝之書崔寔四民月令雜五行占候食經等書皆世所罕覩其他記傳亦多與今本不同可互相考證蓋操觚家所不能廢者故與孝轅分曹訂梓因兩識所問以見是書雖不必有亦不可無庶得覆瓿祕苑之意云繡水沈士龍識

友人姚叔祥語余嘗見胡元瑞藏書目六朝以上無他祕書獨齊民要術僕所未睹耳戊戌計偕入都獲

之燈市遂捉筆題簡端云何當共叔祥見之快可言  
邪南還與叔祥篝燈校讀至第二卷二幅原本脫去  
重刻別卷補入參錯難解幾欲廢去更從吳中趙元  
度假得善本足之兩人跌足稱快竟讀也宋孫祕丞  
有音義釋解今已失傳王元美藝苑卮言摘載此書  
數字謂無音切則元美亦未見注本矣此特農家書  
耳又身是北僮乃援引史傳雜記不下百餘種方言  
奇字難復盡通腹中似有數千卷書者今人財記孝  
經論語便思著述將爲此僮鬼所笑海鹽胡震亨識

書齊民要術後

農家書今存者惟後魏賈思勰齊民要術爲最古宋天聖中崇文院板本非朝廷要人不可得紹興甲子濟南張使君彥遠始刊板龍舒至明嘉靖甲申侍御馬直卿再刊於湖湘後胡孝轅復刻入祕冊卽今津逮本也湖湘本昔人嘗以刪削詆之津逮本又多脫文訛字爲之廢書而歎者屢矣琴六黃君錄示農桑輯要中所引諸條文注詳備因得據以訂定如種梨條脫正文二十二字注三十二字柰林檎條脫注十五字桑柘條脫落數段梧柞條混柞於梧俱得悉還其舊他如字畫之訛音釋之舛剝枝之剝爲剝鏹棲之鏹爲鏹煑糗之糗爲糗蘇貨反訛作麵思尹反訛思丑轉荀爲荀之類則皆審其音義

別其形體本諸爾雅玉篇廣韻諸書悉心校讐  
詳爲訂正若錢氏所稱卷首文注混淆則傳疑  
已久仍闕如焉考農桑輯要爲元初官撰之書  
所採應是宋槧善本復經

武英殿精校非他類書所撫拾者可比幸遇

右文之朝

冊府祕籍傳布人間俾末學管窺得所依據一正  
自明以來相沿之誤快何如之幸何如之嘉慶  
甲子桂月旣望虞山張海鵬識於借月西牕

齊民要術