

ORIENTAL LIBRARY
HARVARD-YENCHING INSTITUTE
AT HARVARD UNIVERSITY
YAMAMOTO
NOV 21 1950

農政全書卷之二十五

特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啓纂輯

欽差總理糧儲提督軍務巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

穀部上

王禎百穀序曰嘗謂上古之時人食鳥獸血肉以爲食至神農氏作始嘗草別穀而後生民粒食賴焉物理論曰百穀者三穀各二十種爲六十種蔬菜各二

哈佛大學漢和
圖書館珍藏印

十種。共為百穀。注云。梁者黍稷之總名。稻者。既種之
總名。菽者。種豆之總名。三穀各二十種。為六十。蔬菓
之類。所以助穀之不及也。夫蔬熟。平時可以助食。儉
歲可以救飢。其菓實熟。則可食。乾則可脯。豐歉皆可
充飢。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
之林。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。
穀名攷。五穀。禾、麻、粟、麥、豆也。周禮註。又以麻、黍、稷、麥、

豆為五穀。六谷者。穀、黍、稷、稻、粱、麥、菽、八谷者。黍、稷、稻、
粱、禾、麻、菽、麥。九谷者。穀、黍、稷、秫、稻、麻、大小豆。大小麥。
鄭玄註。又云。九穀無秫。大麥。而有粱。菽。

黍。爾雅曰。秬。黑黍。秠。一稗。二米。郭璞曰。秠亦黑黍也。說文曰。黍可為酒。從

禾。入水為意。汜勝之曰。黍。暑也。當暑而生。暑後乃

成也。雜陰陽書曰。黍生于榆。六十秀。秀後六十日

成。王禎曰。詩云。維秬維秠。秬。黑黍也。又曰。秬鬯一

白。黍釀酒。亞於糯。秫。又北地遠處。惟黍可生。其莖穗

低小。可以釀酒。又可作饌。粥黏滑而甘。此黍之有補
于艱食之地也。凡祭祀以之。為上盛。貴其色味之美
也。廣志有赤黍。白黍。黃黍。大黑黍。牛黍。燕額。馬革。
驢皮。稻尾。濕屯。黃田。樞云。鶯鴿之名。

齊民要術種黍法曰凡黍稷田新開荒為上大豆底為次穀底為下地必欲熟再轉乃佳若春夏耕一畝者下種後再勞為良

用子四升三月上旬種者為上時四月上旬為中時

五月上旬為下時夏種黍稷與植穀同時非夏者大

率以椹赤為候燥濕候黃塲種訖不曳捷常記十月

十一月十二月凍樹日種之萬不失一凍樹者疑霜封著木條也

假令月三日凍樹還以月三日種黍他皆倣此十月凍樹宜早黍十一月凍樹宜中黍十二月凍樹宜晚

黍若從十月至正月皆凍樹者早晚黍悉宜也苗生隴平即宜耙勞鋤三遍

乃止鋒而不耩苗晚耩即多折也刈黍欲早刈黍欲晚黍晚多零

落黍早米不成嘍曰稔青喉黍折頭皆即濕踐之久積則沍鬱操踐多

兜牟稔踐訖即蒸而裛之不蒸者準春米碎至春又土臭蒸則易春米堅香氣

經夏不歇黍宜曬之令燥濕聚則鬱凡黍粘者薄收稔味美者

亦收薄難春孝經援神契曰黑墳宜黍麥尚書考靈

曜云夏火星昏中可以種黍汜勝之書曰先夏至二

十日此時有雨疆土可種黍一畝三升黍心未生雨

灌其心心傷無實凡種黍覆土鋤治皆如禾法欲疎

於禾疎黍雖科而米黃又多減及空令概雖不科而米白且均熟不減更勝疎者崔氏曰

四月蠶入簇時雨降可種黍禾夏至先後各二日可

農政全書 卷之三十五 樹藝 三 平露堂

種黍蟲食李者黍貴也。

稷爾雅曰粢稷也。

禮記祭宗廟稷曰明粢。南人承北音呼稷為稌。謂其米可供祭也。

陶弘景曰稷與黍相似。許慎曰稷五穀之長。田正也。此乃官名。非谷號。先儒又以稷為粟類也。賈思

勰曰穀者總名。非止為粟也。然今人專以稷為穀。望俗名之耳。郭璞曰今江東呼稷為粢。孫炎曰稷粟

也。雜陰陽書曰稷生于棗或揚。九十日秀。秀後六十成。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。三變而粢然為之粟。四變入白米出甲。五變而蒸飯可食。宋均注云陽以

一立為法。故粟積大一分。穗長一尺。文以七列。精以五立。西者金所立。米者陽精。故西字米而為粟。廣

志曰有赤粟白莖有黑格雀粟有張公斑有含黃有蒼背稷有雪白粟亦名白粟又有白藍下竹頭青白

遂麥擢石精狗躡之名種云。賈思勰曰朱穀高居黃劉猪猪道愍黃貼穀黃雀懊黃續命黃百日糧有

起婦黃辱稻糧奴子場音加支穀焦金黃鷓鳴合履今一名麥爭場此十四種。早熟耐旱。免蟲。聒谷黃辱

稻糧二種味美。今墮車下馬看白羣羊懸蛇赤尾龍虎黃雀民漆馬洩韁劉猪赤李谷黃河摩糧東海黃

石駢歲青莖青黑好黃陌南木隈隄黃宋黃癡指張黃兔肱青惠日黃寫風赤一睨黃山嵯頓党黃此二

十四種。穗皆有毛。耐風。免雀暴。一睨黃一種。易春。寶珠黃俗得白張鄰黃白嵯谷鉤干黃張蟻白耿虎黃

都奴赤茄蘆黃熏猪赤魏爽黃白莖青竹根青調母梁磊硯黃劉沙白憎延黃赤梁穀靈忽黃獺尾青續

得黃得客青孫延黃猪矢青煙熏黃樂婢青平壽黃鹿極白嵯折作黃禪穆阿居黃赤巴梁鹿蹄黃鉞狗

倉可憐黃米谷鹿極青阿返此三十八種。中麓大穀白嵯穀。調母梁。二種味美。擇谷青阿居黃猪矢青有

二種味惡黃禪穆樂婢青二種易春。竹葉青石柳閱竹根青一名胡谷水黑穀忽泥青衝天棒雉子青鴟

脚穀鴈頸青攬堆黃青子規此十種晚熟耐蟲。災則盡矣。玄扈先生曰古所謂黍今亦稱黍。或稱黃米。務

則黍之別種也。今人以音近誤稱為稷。古所謂稷。通稱爲穀。或稱粟。梁與秫。則稷之別種也。今人亦槩稱爲穀。物之廣生而利用者皆以其公名。名之如古今皆稱稷爲穀也。晉人稱蔓菁爲菜。吳人稱棗爲菓。稱陵苕爲草。洛陽稱牡丹爲花。又曰。稷之苗葉莖蕙與黍不異。經典初不及稷。後世農書。輒以黍稷並稱。故稌者黍之別種也。郭璞注。爾雅。藁赤。梁粟。芑白。梁粟皆好穀也。言梁又言粟言穀。故梁者稷之別種也。廣志曰。秫黏粟。說文曰。秫稷之黏者。故秫亦稷之別種也。凡黏穀皆可爲酒。秬黍黏。故古人以爲酒。秫者黏稷亦可爲酒。故陶潛種五十畝秫。非今之藹秫也。

齊民要術種稷法曰。凡穀成熟有早晚。苗稈有高下。收實有多少。質性有強弱。米味有美惡。粒實有息耗。早熟者。苗短而收多。晚熟者。苗長而收少。強苗者短。黃穀之屬是也。弱苗者長。青白黑者是也。收少者美而耗。收多者惡而息也。

地勢有良薄

良田宜種晚。薄田宜種早。良田非獨宜晚。早亦無害。

薄地宜早。晚必不成實也。

山澤有異宜

山田種強苗。以避風霜。澤田種弱苗。以求華實也。

順天時。量地利。則用力少而成功多。任情返道。勞而

無獲。

入泉伐木。登山求魚。手必虛。迎風散水。逆坂走丸。其勢難。

凡穀田。菜豆。小豆

底爲上。麻黍胡麻次之。蕪菁大豆爲下。良地一畝用

子五升。薄地三升。穀田必須歲易。二三月種者爲

種禾。四月五月種者爲穉禾。二月上旬及麻苜楊生

種者爲上時。三月上旬及清明節桃始華爲中時。四

月上旬及棗葉生桑花落爲下時。歲道宜晚者。五月

六月初亦得凡春種欲深宜曳重撻夏種欲淺直置

自生春風冷生遲不曳撻則根虛雖生輒死夏氣熱而生速曳撻遇雨必堅塔其澤澤多者或亦不

須撻必欲撻者宜須待白背濕撻令地堅硬故也凡種穀雨後為佳遇小雨

宜接濕種遇大雨待歲生小雨不接濕無以生禾苗大雨不待白背濕輒則令

苗瘦歲若盛者先鋤一春若遇旱秋耕之地得仰壟

待雨夏若仰壟匪直盪汰不生兼與草歲俱出凡田

欲早晚相雜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多少從歲所宜非關早晚然早

穀皮薄米實而多晚穀皮厚米少而虛也凡五穀唯小鋤為良小鋤者非直省功穀

亦倍勝大鋤者草根繁茂用功多而收益少良田率一尺留一科劉章耕田曰深

耕概種立苗欲疏非其類者鋤而去之諺云迴車倒

馬擲衣不下皆十石而收玄扈先生曰言初則迴車

倒馬後則擲衣不下所謂其生欲疎其熟欲相扶也汜勝之書曰燒黍稷則害

剗史記曰陰陽之家拘而多忌正可知梗槩不可委曲從之諺曰以時及澤為上策也尚書考

靈曜曰春鳥星昏中以種稷鳥朱鳥秋虛星昏中以

收斂虛玄稻爾雅曰稌稻郭璞注曰沛國今呼稻為稌郭義

白米南方有蟬鳴稻七月熟有蓋下白稻正月種五月

月獲獲其莖根復生九月復熟青芋稻六月熟累子

稻白漠稻七月熟此三稻大而且長梗有烏稷黑穰

青幽白夏之名說文曰糲稻紫莖不黏者稷稻屬

農政全書 樹藝 平露堂

周處風土記曰糞稻紫莖穗稻之青穗米皆青白也
 字林曰稭効稻今年死來年自生日稭案今世有
 黃稻黃陸稻青稗稻豫章青稻尾紫稻青杖稻飛青
 稻赤甲稻烏陵稻大香稻小香稻白地稻孤灰稻一
 年再熟有秣稻秣米一名糯米俗云亂米非也有
 九格林雉木秣大黃秣常秣馬身秣長江秣惠成秣
 黃滿秣方滿秣虎皮秣蒼柰秣皆米也楊泉物理論
 曰稻者漑種之總名李時珍曰稻有水旱二種南
 方土下塗泥多宜水稻北方地平唯澤土宜旱稻古
 者唯下種成畦故祭祀謂之嘉蔬今皆拔秧栽種矣
 其種近百其穀之先芒長短大細與米之赤白紫烏
 堅鬆香否亦百不同也雜陰陽書曰稻生于柳或
 楊八十日秀秀後七十日成黃省會理生玉鏡曰
 稻之粒其白如霜其性如水說文謂之稭沛國謂之
 粳以黏者謂之糯亦謂之秣以不黏者謂之秣亦謂
 之粳故汜勝之云三月而種秣四月而種秣然皆謂
 之稻魯論之食夫稻粳也月令之秣稻糯也糯無芒
 粳有芒粳之小者謂之秣秣之熟也早故曰早稻粳

之熟也晚故曰晚稻京口大稻謂之粳小稻謂之秣
 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
 品其粒長而色斑五月而種九月而熟松江謂之勝
 紅蓮性硬而皮莖俱白謂之糯種稻其粒大色白稗
 軟而有芒謂之雪裏棟其粒白無芒而稗矮五月而
 種九月而熟謂之師姑秣湖州錄云言其無芒也四
 月謂之矮白其粒赤而稗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蒔而晚熟者謂之
 烏口稻在松江色黑而能水與寒又謂之冷水結是
 為稻之下品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
 閃西風其粒白而穀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，以三五十粒入他米數升炊之，芬芳馨美者，謂之香子。又謂之香糯。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，謂之胭脂糯。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：厚稔紅，黑斑而芒，其粒最長，白稔而有芒。四月而種，七月而熟，謂之趕陳糯。太平謂之趕不着，亦謂之秈糯。其粒大而色白，四月而種，九月而熟，謂之矮糯。其稔黃而芒赤，已熟而稔微青，布宜良田。四月而種，九月而熟，謂之青稔糯。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。其粒圓白而稔黃，大暑可刈。其色難變，不宜於釀酒，謂之秋風糯，可以代粳而輸租。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。警閩女然也。其在湖州色烏而香者，謂之烏香糯，其稔挺而什者，謂之鐵

梗糯。芒如馬鬃而色赤者，謂之赤馬鬃糯，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日秈，八十日秈，百日秈之品，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，在太平六十日秈，謂之拖犁歸。有赤紅秈，有百日秈，俱白稔而無芒。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。其已刈而根復發，苗再實者，謂之再熟稻，亦謂之再撩。其在湖州一穗而三百餘粒者，謂之三穗子。周官曰：稻人掌稼下地，以瀦蓄水，以防止水，以溝蕩水，以遂均水，以列舍水，以澮寫水，以涉楊其芟，作田。凡稼澤夏，以水殄草而芟夷之，澤草所生，種之芒種。玄扈先生曰：稻田用水，隨地隨時，不拘一法。括之以兩言曰：蓄與洩而已。周禮稻人職曰：以瀦蓄水，以防止水，皆言蓄也。禹之陂九澤，亦蓄也。以澮寫水，言洩也。禹亦洩也。以溝蕩水，以遂均水，以列舍水者，上源所蓄，醜

諸田間也。禹盡力溝洫，暨稷播奏庶艱食，則用水之效也。亢倉子曰：得時之稻，莖葆長稠，穗如馬尾。失時之稻，纖莖而不滋，厚糠而蓄死。又曰：樹肥無使扶疎，樹澆不欲專生而獨居，肥而扶疎，則多秕，澆而專居則多死。孝經援神契曰：汗泉宜稻。

崔寔曰：種稻美田欲稀。

汜勝之書曰：種稻春凍解，耕反其土，種稻區不欲大，大則水深淺不過。冬至後一百一十日，可種稻。稻地美，用種畝四升。始種稻欲濕，濕者缺其塋，令水道相直。夏至後大熱，令水道錯。

齊民要術種稻法曰：稻無所緣，唯歲易為良。選地欲

近上流。

地無良薄，水清則稻美也。玄扈先生曰：水田之處，不在水原，則在水委，原欲近泉，委欲近

流。非泉非流，則於溪澗。江河長流不竭之處。

三月種者為上時，四月上旬

為中時，中旬為下時。先放水十日後，曳陸軸十遍。

遍數

唯多為良

地既熟，淘淨種子。

浮者不去，秋則生稗。玄扈先生曰：凡種子皆宜淘去浮者。

穀浮者，秕果浮者，油也。

漬經三宿，漉出內草籊。

判竹圓以盛穀中裏之

復經三宿，芽生長二分，一畝三升，擲三日之中，令人

驅鳥。稻苗長七八寸，陳草復起，以鎌侵水芟之，草悉

膿死。稻苗漸長，復須孳孳訖，決去水，曝根令堅。量時

水旱而溉之。將熟，又去水，霜降穫之。北土高原本無

陂澤隨逐隈曲而田者二月水解地乾燒而耕之仍
即下水十日塊既散液持木斫平之納種如前法既
生七八寸拔而栽之既非歲易草稗俱生芟亦不死故須栽而孳之漑灌收

刈一如前法畦畝大小無定須量地宜取水均而已

藏稻必須用簞此既木穀窖埋得地氣則爛敗也若於久居者亦如

劓麥法春稻必須冬時積日燥曝一夜置霜露中即

春若冬春不乾即米青赤脉起不經霜不燥曝則米碎秣稻法一切同

王禎稻論曰稻之為言藉也稻舍水盛其德也稻太

陰精含水漸洳乃能化也淮南子曰江水肥而宜稻

南方下土塗泥皆宜水種治稻者蓄陂塘以瀦之置

隄閘以止之又有作為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

苗高七八寸則耘之爪耘耙耘具農器譜耘畢放水熯之欲秀

復用水浸之苗既長茂復事孳拔以去根莠農家收

獲尤當及時江南上雨下水收稻必用喬杆笮架乃

不遺失喬杆笮架具農器譜蓋刈早則米青而不堅刈晚則零

落而損收又恐為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

農政全書 卷之三十五 樹藝 平露堂

徹海外。皆宜此稼。

玄扈先生曰。今人用穀種。畝一斗以上。密種而少糞。

難耘而薄收也。但插蒔早者。用種須少。插蒔遲者。用

種宜稍多。吾鄉人多種吉貝。芒種以前。甚無暇。夏至

前方插蒔。亦有過夏至者。用種不得不多。亦有小暑

用種如常。則先種麻燈心。蒔草之屬。田底極肥。故也。

齊民要術種旱稻法曰。旱稻用下田。白土勝黑土。非

下田勝高原。但下停水者。不得禾豆麥稻四種。雖澇亦收。所謂彼此俱獲。不失地利。故也。下田種者。用功

多。高厚種者。與木同等也。凡下田停水處。燥則堅塔。土乾濕則汗

泥難治而易荒。堯堉而殺種。玄扈先生曰。旱稻有種有糯。有遲有早。每畝須

糞二十餘石。亦懼大旱。可灌之。又曰。旱稻種也。最須水。宜用區種畦種兩法。其春耕者。殺

種尤甚。故宜五六月曠之。以擬麩麥。麥時水澇不得

納種者。九月中復一轉。至春種稻。萬不失一。春耕者

五。蓋誤人耳。凡種下田。不問秋夏。候水盡地白背時。速耕

杷勞。頻煩令熟。過燥則堅。過雨則泥。所以宜速耕。二月半種稻。為上

時。三月為中時。四月初及半為下時。漬種如法。裏令

開口。耨耩掩種之。掩種者。省種而即再通勞。若歲寒生料。又勝擲者。早種慮

時晚。即不漬。種恐芽焦也。其土黑堅強之地。種未生前。遇旱者。欲

農政全書 卷之三十五 樹藝 二 平露堂

得牛羊及人踐履之。可。輒亦濕則不用一迹入。稻既生

猶欲令人踐壟背。踐者茂而多實苗長三寸。杷勞而鋤之。鋤

唯欲速。稻苗性弱不能扇草故宜數鋤之每經一雨。輒欲杷勞。苗高

尺許。則鋒大雨無所作。宜冒雨薈之。科大如穉者。五

六月中。霖雨時拔而栽之。栽法欲淺。令其根鬚四散則滋茂深而直下者聚而

不科。其苗長者亦可拔去。又七月不復任栽。七月百

葉端數寸勿傷其心也。晚故也。玄扈先生曰。水稻秧長亦用此法。南土立秋後十日尚可栽。北土不然。其高田種者

不求極良。唯須廢地。過良則苗折亦秋耕杷勞令熟。

至春黃塲納種。不宜濕下餘法悉與下田同矣。

王禎旱稻論曰。今閩中有得占城稻種。高仰處皆宜

種之。謂之早占。其米粒大而且甘。為旱稻種甚佳。北

方水源頗少。陸地沾濕處宜種此稻。玄扈先生曰。賈氏齊民要術著

早稻種法頗詳。則中土舊有之。乃遠取諸占城者何也。賈故高陽太守。豈幽燕之地。自昔有之。爾時南北

隔絕。無從得耶。抑北魏時有之。後絕其種耶。既或昔有。今無。何妨。昔無。今有。真宗從占城移之。江浙。江

從建安移之中州。稍一展轉。便令方內足食。則執言土地不宜。使人息意移植者。必不可也。今北土種者

甚多。畿內種推平峪。山東推沂州。不啻新城稷稻矣。

丘濬曰。地土高下燥濕不同。而同於生物。生物之性

雖同。而所生之物。則有宜不宜焉。土性雖有宜不宜。

人力亦有至不至。人力之至，亦或可以回天。况地乎。宋太宗詔江南之民種諸穀，江北之民種秔稻。真宗取占城稻種散諸民間，是亦大易裁成輔相以左右民之一事。今世江南之民皆雜蒔諸穀，江北民亦兼種秔稻。昔之秔稻惟秋一收，今又有旱禾焉。二帝之功利及民遠矣。後之有志於勤民者，宜倣宋主此意。通行南北裨民兼種諸穀，有司考課書其勸相之數。其地昔無而今有，有成效者加以官賞。

玄扈先生曰：仲深先生所云南北宜兼種諸穀考課有司，欲令昔無而今有者，至哉言也。居士者人有此心，民安得歲死哉。王禎有

言悠悠之論，率以風土不宜為說。按農桑輯要云：雖托之風土，種藝不謹者有之。種藝雖謹，不得其法者有之。余謂風土不宜，或百中間有一二，其他美種不能彼此相通者，正坐懶慢耳。凡民既難慮始，仍多坐井之見。士大夫又鄙不屑談，則先生之論將千百載為空言耶。且展轉溝壑者，何罪焉。余故深排風土之論。且多方購得諸種，即手自樹藝，試有成效，乃廣播之。倘有俯同斯志者，盍憇圖焉。凡種不過一二年，人享其利，即亦不煩勸相耳。

徐獻忠曰：居山中，往往旱荒，乞得旱稻種。吳石岐大叅家，糯紫黑色，而粳者白。往時宋真宗因兩浙旱荒，命於福建取占城稻三萬斛散之，仍以種法下轉運司示民。即今之旱稻也。初止散於兩浙，今北方高仰

處類有之者。因宋時有江。翽者。建安人。為汝州魯山令。邑多苦旱。乃從建安取早稻種。耐旱而繁實。且可久蓄。高原種之。歲歲足食。種法大率如種麥。治地畢。豫浸一宿。然後打潭下子。用稻草灰和水澆之。每鋤草一次。澆糞水一次。至于三即秀矣。

梁爾雅曰。藁赤苗。芑白苗。郭璞註曰。梁也。谷之良者。曰梁。陶弘景曰。梁即粟。

類。惟其芽頭色異。為分別耳。廣志曰。有解梁。貝梁。遼東赤梁。蘇恭曰。梁雖粟類。細論則別。黃梁出蜀。漢閩浙間。穗大毛長。殼米俱麗。人號竹根黃。白梁殼。麗扁長。不似粟圓也。青梁殼穗有毛。而粒微青。早熟。而收薄。止堪作餵耳。王禎曰。赤白梁。其禾莖葉似粟。粒差大。其穗帶毛。芒。牛馬皆不食。與粟同時熟。

梁秫爾雅曰。粟秫也。捷為舍人曰。是伯夷叔齊所食。首陽草也。廣志曰。秫。黏粟。有

赤有白者。有胡秫早熟及麥。說文曰。秫。稷之黏者。案今世有黃梁穀秫。桑根秫。穗天培秫也。

葛秫。玄扈先生曰。葛秫古無有也。後世或從他方得種。其黏者近秫。故借名為秫。今人但指此為秫。

而不知有梁秫之秫誤矣。別有一種玉米。或稱玉麥。或稱玉葛秫。蓋亦從他方得種。其曰米麥葛秫皆借名之也。

齊民要術種梁秫法曰。種秫欲薄地而稀。一畝用子

三升半。地良多。唯尾。種與植稷同時。晚者全。不收也。燥濕之

宜。杷勞之法。一同稷苗收刈。欲晚。性不零落。早刈損實。

又種葛秫法曰。春月種宜用下土。莖高丈餘。穗大如

帝。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。其莖可作洗帚。稽稗可以織箔。編蓆。夾籬供爨。無有棄者。亦濟世之一穀。農家不可闕也。

玄扈先生曰。北方地不宜麥禾者。乃種此。尤宜下地。立秋後五日。雖水潦至一丈深。不能壞之。但立秋前水至。即壞。故北土築堤二三尺。以禦暴水。但求隄防數日。即容水大至。亦無害也。

又曰。秦中鹼地。則種蜀秫。下地種蜀秫。特宜早。須清明前後。耕。

附稗

稗。爾雅曰。稗。莢。

按稗禾之卑者。最能亂苗。其莖葉相似。釋曰。稗一名莢。似稗之穢草。布生

於地。而稗則生下澤中。故古詩曰。蒲稗相因依。羅願爾雅翼曰。稗與稗二物也。皆有米而細小。故莊子曰。道在稗。言比於穀。則微細而不精。道亦在焉。又曰。若稗米之在太倉。亦言小也。玄扈先生曰。稗亦有多種。水曰稗。旱曰稗。水旱皆有。植有稗。

玄扈先生疏曰。稗多收。能水旱。可救儉。孟子言五穀不熟。不如莢稗。淮南所謂小利者。皆以此。且稗稗一畝。可當稻稗二畝。其價亦當米一石。宜擇嘉種于下。

田藝之。歲歲無絕。倘遇災年。便得廣植。勝于流移。拮拾。不其遠矣。

又曰。北土最下地。極苦澇。土人多種葛秫。數歲而一收。因之困敝。余教之多種麥。當不懼澇。澇必於伏秋間。弗及麥也。澇後能疏水。及秋而涸。則種秋麥。不能疏水。及冬而涸。則種春麥。近河近海。可引潮者。卽旱後。又引秋潮灌之。令沙淤地澤。亦隨時種春麥。此法可令十歲九稔。若收麥後。隨意種雜糧。則聽命於水旱可也。凡春麥皆宜雜旱稗耩之。刈麥後。長稗卽歲再熟矣。稗既能水旱。又下地。不遇異常客水。必收亦十歲可致七八稔也。

又曰。下田種稗。遇水澇。不滅頂。不壞滅頂。不踰時。不壞。春種者。先秋而熟。可不及于澇。或夏澇。及秋而水退。或夏旱。秋初得雨。速種之。秋末亦收。故宜歲歲留種待焉。

汜勝之書曰。稗既堪水旱。種無不熟之時。又特滋茂盛。易生蕪穢。良田畝得二三十斛。宜種之。備凶年。稗中有米。熟擣取米炊食之。不減粟米。又可釀作酒。

酒甚

美釀尤踰黍稷。魏武使典農種之。頃收二千斛。斛得米三四斗。大儉可磨食也。若值豐年可飯牛馬猪羊。羅願爾雅翼曰。草之似穀可以養人者甚多。博物志

稱篩草實生海洲。上食之如大麥。從七月熟。民歛至

冬乃訖。或曰禹餘糧言禹治水棄其餘糧。化而為此

本草稱東廡。子虛賦云東廡張揖曰實可食生河西。苗似蓬。子似葵

可為飯。河西人語曰。貸我東廡。償爾田梁。又苧米可

為飯。生水田中。苗子似小麥。而小。四月熟。久食不飢

爾雅所謂皇守田者也。又有蒯草子亦堪食。如稭米

又蓬草子作飯無異稭米。儉年食之。此皆五穀之外

可以接糧者。故附著之。

玄扈先生疏曰。荒儉之歲。於春夏月。人多采掇木萌

草葉。聊足充飢。獨三冬春首。最為窮苦。所恃木皮草

根實耳。余所經營者。木皮獨榆可食。枯木葉獨槐可

食。且嘉味。在下地則燕菹。鐵苧。薺。皆甘可食。在水中

則藕菰米。在山間則黃精。山茨。菇。蕨。苧。薯。萱。之屬。尤

眾。草實則野稗。黃蘆。蓬蒿。蒼耳。皆穀類也。又南北山

中。橡實甚多。可淘粉食。能厚腸胃。令人肥健。不飢。凡

此諸物。并救荒本草所載。擇其勝者。於荒山大澤。曠

農政全書 卷之三十五 三 平露堂

野皆宜預種之以備飢年。

農政全書卷之二十六

特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啓纂輯

欽差總理糧儲提督軍務巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

穀部下

大豆爾雅曰戎菽謂之荏菽

孫炎注曰戎菽大豆也廣雅曰大豆菽也有黃

落豆有御豆其豆角長有場豆葉可食有青有黃者今世大豆有黑白二種及長稍牛踐之名又有黑高麗豆鷺豆啤豆大豆類也豆角曰莢葉曰藿莖曰其寇宗奭曰有綠褐黑三種呂覽春秋曰得時

之豆。長莖短足。其莢二七為族。多枝數節。大菽則圓。小菽則團。先時者必長蔓。浮葉疎節。小莢不實。後時者必短莖。疎節。本虛不實。雜陰陽書曰。大豆生于槐。九十日秀。秀後七十日熟。

崔寔曰。正月可種躡豆。二月可種大豆。又曰。二月昏參夕。杏花盛。桑椹赤。可種大豆。謂之上時。四月時雨降。可種大小豆。美田欲稀。薄田欲稠。

孝經援神契曰。赤土宜豆也。

齊民要術曰。春種大豆。次植穀之後。二月中旬為上

時。一畝用子八升。三月上旬為中時。一畝用子一斗。四月上旬為下

時。一畝用子一斗二升。歲宜晚者。五六月亦得。然稍晚稍加種。

子。地不求熟。秋鋒之地。即摘種。地過熟者。苗茂而實少。收刈欲晚。此不零落。刈早

損。必須耨下。種欲深。故豆性強。苗深則及澤。鋒耩各一鋤。不過再。葉

落盡。然後刈。葉不盡。刈訖則速耕。大豆性溫。秋種莢

者。用麥底。一畝用子三升。先漫散訖。犁細淺。略而勞

之。旱則糞堅。葉落稀。則苗莖不高。深則土厚。不生。若澤多者。先深耕訖。逆坐

擲豆。然後勞之。澤少。則否。為其沍鬱。不生。九月中。候近地。葉有黃

落者。速刈之。葉少不黃。必沍鬱。刈不速。逢風則葉落盡。遇雨則葉爛不成。

汜勝之曰。大豆保歲。易為宜。古之所以備凶年也。謹

計家口。數種大豆。率人五畝。此田之本也。三月榆莢

時有雨。高田可種大豆。土和無塊。畝五升。土不和。則益之種。大豆。夏至後二十日。尚可種。戴甲而生。不用深耕。大豆須均而稀。豆花憎見日。見日則黃爛。而根焦也。穫豆之法。莢黑而莖蒼。輒收無疑。其實將落。反失之。故曰豆熟於場。於場穫豆。卽青莢在上。黑莢在下。又區種大豆法。坎方深各六寸。相去二尺。一畝得千六百八十坎。其坎成。取美糞一升。合坎中土攪和。以內坎中。臨種沃之。坎三升水。坎內豆三粒。覆上土。勿厚。以掌抑之。令種與土相親。玄扈先生曰。凡種宜然。故用足踐用礮也。

一畝用種一升。用糞十六石八斗。豆生五六葉。鋤之。旱者澆之。坎三升水。丁夫一人。可治五畝。至秋收一畝十六石。種之。上土纔令蔽豆耳。

王禎曰。大豆當及時鋤治。上土使之葉蔽。根底不畏旱。大豆之黑者。食而充飢。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。白黑黃三豆。色異而用別。皆濟世之穀也。

種大豆。鋤成行。攏春穴下種。早者二月種。四月可食。名曰梅豆。皆三四月種。地不宜肥。有草則削去。種黑

豆。三四月間種。其豆亦可作醬及馬料。

俞貞木種樹書曰。種諸豆及麻。若不及時去草。必為

草所壘。雖結實亦不多。諺云麻耘地。豆耘花。麻須

初生時耘。豆雖開花亦可耘。

小豆。廣雅曰。小豆。荅也。賈思勰曰。小豆有紫赤白三

亦其類也。小豆花曰腐婢。種。蠲豆。豌豆。豇豆。蠶豆。留豆。

齊民要術曰。種小豆。大率用麥底。然恐小晚。有地者

常須兼留去歲穀。下以擬之。夏至後十日種者。為上

時。一畝用子一斗。八升。初伏斷手為中時。一畝用子一斗。中伏斷手為下

時。一畝用子一斗。二升。中伏以後則晚矣。熟耕耨下。以為良澤

多者。耨耩漫擲而勞之。如種麻法。未生白背。勞之極怪。漫擲犁

時。次之。耨種為下。鋒而不耩。鋤不過再。葉落盡則刈

之。葉未盡者難治而易濕也。豆角三青兩黃。拔而倒豎。籠從之。生

者均熟。不畏嚴霜。從本至末。全無秕減。乃勝刈者。牛

力若少。得待春耕。亦得耨種。凡大小豆。生既布葉。皆

得用鐵齒。鍬。從橫杷而勞之。

汜勝之曰。小豆不保歲。難得。堪黑時。注兩種。畝一升。

豆生布葉。鋤之。生五六葉。又鋤之。大豆小豆。不可盡

治也。古所不盡治者。豆生布葉。豆有膏。盡治之則傷膏。傷則不成。而民盡治。故其收耗折也。故曰豆不可盡治。養美田畝可十石。以薄田尚可畝取五石。諺曰與他

作豆田斯言良美可惜也

菜豆

菜豆。本作綠。以其色名也。粒大而色鮮者。為官綠。皮薄粉多。粒細而色深者。為油綠。皮厚粉少。早種者呼為摘綠。遲種呼為拔綠。以水浸濕。生白芽。為菜中佳品。

王禎農桑通訣曰。北方惟用菜豆最多。農家種之亦廣。人俱作豆粥。豆飯。或作餌。為炙。或磨而為粉。或作麩材。其味甘而不熱。頗解藥毒。乃濟世之良穀也。南方亦間種之。

方亦間種之。

俞貞木種樹書曰。種菜豆地宜瘦。四月種。六月收。子再種。八月又收。中作粉。豆芽菜。揀菜豆。水浸二宿。候漲。以新水淘控乾。用蘆席灑濕。襯地。摻豆於上。以濕草薦覆之。其芽自長。大豆芽同此。

赤豆

小而色赤。心之穀也。或云共工氏有不才子。以冬至死。為疫鬼。而畏赤豆。故於是日。作粥以厭之。

齊民要術曰。大赤豆。三月種。六月旋摘。遲者四月種。亦可宜稀稠得所。太密不實。玄扈先生曰。有一種米赤。最能殺草。

蠶豆，王禎謂其蠶時始熟故名。李時珍曰，莢狀如蠶，亦通。張騫使外國，得胡豆種歸，卽此。南土多種之，蜀人收其子，以備荒歉。

王禎農書曰：蠶豆百谷之中，最爲先登。蒸煮皆可供食。是用接新代飯充飽。今山西人用豆多，麥少，磨麩可作餅餌而食。

玄扈先生曰：蠶豆種花田中，冬天不拔花結，用以拒霜。至清明後拔之。

又曰：蠶豆八月初種，膈月宜厚壅之。此種極救農家之急，且蝗所不食。

豌豆

遼志作回鶻國豆，唐史作畢豆，崔寔作驪豆，卽青斑豆也。田野間禾中，往往有之。俗名小寒者

是也。

務本新書曰：豌豆二三月種。諸豆之中，豌豆最爲耐陳。又收多熟早。如近城郭，摘豆角賣，先可變物。舊時莊農往往獻送此豆，以爲嘗新。蓋一歲之中，貴其先也。又熟時，少有人馬傷踐，以此校之，甚宜多種。

玄扈先生曰：豌豆與蠶豆各種。蠶豆之利，倍于豌豆。一其耐陳則一也。

豇豆，一名踳躩。莢必雙生，紅色居多。故名。李時珍曰：開花結莢，必兩兩並垂，有習坎之義。其子微曲。

如腎形所謂豆為腎穀宜以此當之。

穀雨後種六月收子收來便種再生八月又收子一

年兩熟

菹豆古名蛾眉俗名沿籬有黑白二種黑者名鳴豆其莢狀凡十餘色嫩時可充蔬食茶料老則收

子煑食白者食入藥品。

清明日下種以灰蓋之不宜土覆芽長分栽搭棚引

上玄扈先生曰以口向上種粒上出苔扁種十不出一蓋豆瓣重項土不起故爛耳

刀豆西陽雜俎云樂浪有挾劍豆即此三月下種蔓生

清明時鋤地作穴每穴下種一粒以灰蓋之只用水

澆待芽出則澆以糞水蔓長搭棚引上

黎豆古名狸豆又名虎豆其子有點如虎狸之斑故名爾雅所謂攝虎藥三月下種蔓生江南多炒

食之

麥爾雅曰大麥稜小麥稜廣志曰虜水麥其實大麥形有縫稅麥似大麥出涼

州旋麥三月種八月熟出西方亦小麥赤而肥出鄭縣語曰湖猪肉鄭稀熟山提小麥至粘弱以貢御有

半夏小麥有秃芒大麥有黑積麥陶隱居本草云大麥為五穀長即今稜麥也一名稜麥似穰麥唯無皮

耳穰麥此是今馬食者然則大穰二麥種別名異而世人以為一物謬矣按世有落麥者秃芒是也又有

春種之穰麥也玄扈先生曰今人皆指穰為大麥又有雀麥即燕麥也穗細長子亦小去皮作麵可

救飢蕎麥一作苽麥又作烏麥烈日曝令開口去皮取米作飯蒸食之鄭玄曰麥者接絕續乏之穀

尤宜種之。許慎曰麥芒穀秋種厚埋故謂之麥。麥金王而生火。王而死。蘇頌曰大小麥秋種冬長春秀夏熟。具四時之氣。為五穀之貴。雜陰陽書曰大麥生于杏。二百日秀。秀後五十日成。蟲食杏。麥價貴。

尚書大傳曰秋昏虛星中。可以種麥。虛北方玄武之宿。八月昏中見。

下南
方

崔寔曰凡種大小麥。得白露節可種薄田。秋分種中田。後十日種美田。惟穡早晚無常。正月可種蕎麥。盡二月止。

汜勝之書曰凡田有六道。麥為首種。種麥得時無不善。夏至後七十日可種宿麥。早種則蟲而有節。晚種

則穗小而少實。當種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種。以酢漿并蠶矢。夜半漬向晨速投之。令與白露俱下。酢漿令麥耐旱。蠶矢令麥忍寒。麥生黃色傷于太稠。稠者鋤而稀之。秋鋤以棘柴耨之。以壅麥根。故諺曰子欲富黃金覆。黃金覆者謂秋鋤麥。曳柴壅麥根也。至春凍解棘柴曳之。突絕其乾葉。須麥生復鋤之。到榆莢時注雨止。候土白背復鋤如此則收必倍。冬雨雪止。以物輒藺麥上。掩其雪。勿令從風飛去。後雪復如此。則麥耐旱多實。春凍解耕如土種旋麥。麥生根

茂盛。莽鋤如宿麥。

玄扈先生曰春無注雨冬無雪並宜車水灌之

區種麥法。凡種一畝用子二升覆土厚二寸以足踐

之令種土相親麥生根成。鋤區間秋草。緣以棘柴律

土壅麥根。秋旱則以桑落燒澆之。秋雨澤適勿澆之。

麥凍解棘柴律之。突絕去其枯葉區間草生鋤之。大

男大女治十畝。至五月收。區一畝得百石以上。十畝

得千石以上。

玄扈先生曰北土多苦春旱區種者尤便灌水今作畦種法其便宜倍勝區也

齊民要術曰大小麥皆須五月六月曠地。

不曠地而種其收倍

薄崔寔曰五月一日留麥田也

種大小麥先時逐犁種者佳。

再倍省種

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。

苦須於雨前農隙時備下

如般載不及即於地內

苦積。天晴乘夜載上場即攤一二車。薄則易乾碾過

一遍翻過又一遍起。稽下場揚子收起。雖未淨直待

所收麥都碾盡然後將未淨稽稈再碾如此可一日

一場。比至麥收盡已碾訖三之二。農家忙併無似蠶

麥古語云收麥如救火。

玄扈先生曰梅天雨更多故

若少遲慢一

值陰雨即為災傷。遷延過時秋苗亦誤鋤治。

俞貞木種樹書曰麥苗盛時須使人縱牧於其間令

稍實則其收倍多。麥屬陽，故宜乾原。稻屬陰，故宜水澤。諺云：冬無雪，麥不結。玄扈先生曰：雪可必乎？秋冬宜灌水，令保澤可也。小麥不過冬。

大麥不過年。種麥之法，土欲細，溝欲深，耙欲輕，撒欲勻。

王禎農書曰：麥種初收時，旋打旋揚，與蠶沙相和，辟蟲傷資地力。苗又耐旱。凡種須用耬犁下之，又用砣車碾過，日種數畝，蓋成壟，易于鋤治。又有漫種一法，農人左手挾器盛種，右手握而勻擲于地，既遍則用耙勞覆之，又頗省力。此北方種麥之法，南方惟用耨。

種故用種不多，然糞而鋤之，人工既到，所收亦厚。北方芟麥，用鈔綽腰籠，一人日可收麥數畝。南方收麥，鎌割手葉，所種麥少，故也。若力省而功倍，當以北方為法。

種大麥，早稻收割畢，將田鋤成行壟，令四畔溝洫通水。下種以灰糞蓋之，諺云：無灰不種。麥須灰糞均調為上。玄扈先生曰：大麥最

能藏久，可以多積。

種小麥，須揀去雀麥草子，簸去秕粒。在九十月種種法，與大麥同。若太遲，恐寒鴉至被食之，則稀出少收。

齊民要術曰種青稞麥

治打時稍難惟伏日用碌磚碾

右每十畝用

種八斗與大麥同時熟好收四十石石八九斗麵堪

作麩及餅餌甚美磨總盡無麩

鋤一遍佳不鋤亦得

齊民要術曰種瞿麥以伏為時

一名地麵良地一畝用子五升薄田三四

升畝收十石渾烝曝乾春去皮米全不碎炊作殮甚

滑細磨下絹筵作餅亦滑美然為性多穢一種此物

數年不絕耘鋤之功更益劬勞

齊民要術曰種蕎麥五月耕經二十五日草爛得轉

并種耕三遍立秋前後皆十日內種之假如耕地三

遍即三重著子下兩重子黑上一重子白皆是白汁

滿似如濃即須收刈之但對稍荅鋪之其白者日漸

盡變為黑如此乃為得所若待上頭總黑半已下黑

子盡落矣

王禎農書曰蕎麥立秋前後漫撒種即以灰糞蓋之

稠密則結實多稀則結實少若種遲恐花經霜不結

子

蕎麥赤莖烏粒種之則易為工力收之則不妨農時

晚熟故也霜降收則恐其子粒焦落乃用推鎌穫之

農政全書 卷之三十六
推鎌見農器圖譜 北方山後諸郡多種治去皮殼磨而爲麩

焦作煎餅配蒜而食或作湯餅謂之河漏滑細如粉亞于麵麥風俗所尚供爲常食然中土南方農家亦種但晚收磨食搜作餅餌以補麵食飽而有力實農家居冬之日饌也

四時類要曰曬大小麥今年收者於六月掃庭除候地毒熱衆手出麥薄攤取蒼耳碎剉拌曬之至未時及熱收可以二年不蛀若有陳亦須依此法更曬須在立秋前秋後則已有蟲生又藏麥三伏日曬極乾帶熱收先以稻草灰鋪缸底復以灰蓋之不蛀

玄扈先生曰耕種麥地俱須晴天若雨中耕種令土堅塔麥不易長明年秋種亦不易長南方種大小麥最忌水濕每人一日只令鋤六分要極細作壟如龜背小麥早種每畝種七升晚種九升大麥早種種一斗晚種一斗二升麥溝口種之蠶豆亦忌水畏寒臘月宜用灰糞蓋之冬月宜清理麥溝令深直瀉水卽春雨易洩不浸麥根理溝時一人先運鋤將溝中土耙墾鬆細一人隨後持鍬鍬土勻布畦上溝泥旣

肥。麥根益深矣。

胡麻。廣雅曰：胡麻，一名藤弘。即俗名脂麻也。作芝麻者非。一名巨勝。以其角

巨如方勝也。一名方莖以莖名。一名狗虱。以形名。脂

麻名。油麻以其多油也。葉名青蕞。莖名麻蕞。亦作麻

稽。中國止有大麻。自漢使張騫于大宛得其種。故名

胡麻。所以別于大麻也。有遲早二種。黑白赤三色。俗

傳胡麻須夫婦同種。即茂盛。久服之可以休糧。賈

思勰曰：俗人呼為烏麻者非也。今世有白胡麻。八稜

胡麻。白者油多。本草註云：角作八稜者為

巨勝。四稜者為胡麻。皆以烏者良。白者劣。

崔寔曰：二月三月四月五月時雨降。可種之。

齊民要術曰：胡麻宜白地種。二三月為上時。四月上

旬為中時。五月上旬為下時。月半前種者實多而成

稗也。種欲截雨脚。若不緣濕則不生。一畝用子二升。漫種者先

以耨耩然後散子。空曳勞。勞上加人。則耨耩者炒沙

令燥。中和半之。不和沙下不均。壟鋤不過三遍。刈束

欲小。束大則難燥。打手復不勝。以五六為一叢。斜倚之。不爾則風

也。候口開。乘車詣田。斗數。倒豎以杖微打之。還叢之。三日一

打。四五遍乃盡耳。若乘濕橫積蒸熱。速乾。雖曰鬱衰

子。然于油無損也。

王禎農書曰：麻胡地所出者皆肥大。其紋鵲。其色紫

黑。取油亦多。可以煎烹。可以煨點。又可以為飯。

四時類要曰種胡麻每科相去一尺為法
 李時珍曰按服食家有種青蕘法云秋間取胡麻子
 種畦中如生菜之法候苗出采食滑美如葵
 玄扈先生曰胡麻油查可壅田。

農政全書卷之二十六 終

農政全書卷之二十七

特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈太保謚文定上海徐光啓纂輯
 欽差總理糧儲提督軍務巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

瓜部

瓜爾雅曰𦉰𦉰以其綿綿而生也
 廣雅曰土芝瓜也在木曰果在地

曰𦉰大曰瓜小曰𦉰其子曰瓠其肉曰瓠其跗曰環
 謂脫花處也其蒂曰臆謂繫蔓處也廣志曰瓜之
 所出以遼東盧江燉煌之種為美瓜州大瓜大如斛
 陽城御瓜大如三升魁者名香登長二尺餘者名桂

枝蜀地溫食瓜。至冬熟。春白瓜。正月種。二月成。秋。泉

瓜。秋種。十月熟。許慎說文曰。縈。小瓜。陸機

瓜賦曰。栝樓定桃。黃瓠白傳。金釵密箭。小春大班。玄

軒素腕。狸首虎踏。東陵出于秦谷。桂髓起于巫山。皆

瓜名也。張孟陽瓜賦曰。羊散累錯。瓠子市江。又

有烏瓜。瓜縑。瓜龍。肝。虎掌。兔頭。羊髓。馱。六瓠。女管。狄

無餘之屬。王禎農桑通訣曰。甘肅有瓠瓜。大如頭

枕。其肉甚甘。割其皮暴之。柔韌。賣之中土。以為贈送

甘而有味。又浙中有陰瓜。宜于陰地種之。秋熟。冬

藏。至春食之。如新。王禎曰。瓜之為種不一。而其用

有二。供果為果。瓜甜。瓜西瓜是也。供菜為菜。瓜。胡瓜

越瓜是也。禮記天子削瓜。及瓜祭。皆指果瓜也。永

嘉記曰。永嘉襄瓜。八月熟。李時珍曰。即寒瓜也。

齊民要術曰。收瓜子法。常歲歲先取本母子。瓜截去

兩頭。止取中央子。本母子者。瓜生數葉。便結子。子復

後結子。用後輩子者。蔓長足。然後結子。子亦晚熟。種

早子。熟速而瓜小。種晚子。熟遲而瓜大。去兩頭者。近

帶子。瓜曲而細。近頭子。瓜短而喎。凡瓜落。藍青黑者

其味猶

苦也。

又收瓜子法。食瓜時。美者收。即以細糠拌之。日曝向

燥。拔而簸之。淨而且速也。

良田小豆底佳。黍底次之。刈訖。即耕。頻頻轉之。二月

上旬種者為上時。三月上旬為中時。四月上旬為下

時。五月六月上旬可種藏瓜。玄扈先生曰。秋瓜

種先以水淨淘瓜子。以鹽和之。小實中堅。故中藏。凡下

鹽和則不能死。先臥鋤耬却

農政全書

卷之三十一

樹藝

二

平露堂

燥土。不樓者坑雖深大。常然後培坑。大如斗口。納瓜

子四枚。大豆三個。於堆旁向陽中。諺曰種瓜黃臺頭。瓜生數

葉。掐去豆。瓜煜弱。苗不能獨生。故須大豆為之。起土

斷汁出。更成良潤。勿拔。多鋤則饒子。不鋤則無實。穀

之。拔之則土虛燥也。蔬菜果蔬之屬皆如此也。五六月種晚瓜。

治瓜籠法。但起霧未解。以杖舉瓜蔓。散灰於根下。後一兩日復以土培其根。則迥無蟲矣。

又種法。於良地中先種晚禾。晚禾令地膩。熟剉刈取穗。欲

令菱長。秋耕之。耕法弭縛犁耳起。規逆耕。耳弭則禾

拔頭出而不沒矣。至春德復順耕。亦弭縛犁耳翻之。

還令草頭出。耕訖勞之。令甚平。種植穀時種之。種法

使行陣直。兩行微相近。兩行外相遠。中間通步道。道

外還兩行相近。如是作次第。經四小道。通一車道。凡

一頃地中。須開十字大巷。通兩乘車來去。運輦。其瓜

都聚在十字巷中。瓜生比至初花。必須三四遍熟鋤。

勿令有草生。草生。脇瓜無子。鋤法皆起禾。菱令直豎。

其瓜蔓本底。皆令上下四廂高。微雨時得停水。瓜引

蔓皆沿菱上。菱多則瓜多。菱少則瓜少。菱多則不廣。

蔓廣則岐多。岐多則饒子。其瓜會是岐頭而生。蔓岐

而花者。皆是浪花。終無瓜矣。故令蔓生於菱上。瓜懸在下。

區種瓜法。六月雨後種菜豆。八月中犁穡殺之。十月

又一轉。即十月終種瓜。率兩步為一區。坑大如盆口。

深五寸。以土壅其畔。如菜畦形。坑底必令平正。以足

踏之。令其保澤。以瓜子大豆各十枚。遍布坑中。瓜中大豆

兩物為雙藉其起土故也以糞五升覆之。亦令均平又以土一斗。薄散

糞上。復以足微躡之。冬十月大雪時。速併力推雪于

坑上。為大堆。至春草生。瓜亦生莖葉。肥茂異于常者。

且常有潤澤。早亦無害。五月瓜便熟。其插豆鋤瓜之法與常同。若瓜

子盡生則大槩指出之。一區四根即足矣。

又法。冬天以瓜子數枚。內熟牛糞中。凍即拾聚。置之

陰地。量地多少以足為限正月地釋。即耕逐場布之。率方一步。

下一斗糞。耕土覆之。肥茂早熟。雖不及區種。亦勝凡

瓜遠矣。凡生糞地無勢。多干熟糞。令地小荒矣有蟻者。以牛羊骨帶髓

者。置瓜科左右。待蟻附將棄之。棄二三次。則無蟻矣。

汜勝之曰。區種瓜一畝。為二十四科。區方圓三尺。深

五寸。一科用一石糞。糞與土合。和令相半。以三斗瓦

甕埋著科中央。令甕口上與地平。盛水甕中。令滿。種瓜甕四面各一子。以瓦蓋甕口。水或減。輒增。常令水滿。種常以冬至後九十日百日種之。又種甕十根。令週迴甕。居瓜子外。至五月瓜熟。甕可拔賣之。與瓜相避。又可種小豆于瓜中。畝四五升。其藿可賣。此法宜平地。瓜收畝萬錢。

摘瓜法。在步道上。引手而取。勿令浪人踏瓜蔓。及翻覆之。踏則莖破。翻則成細。皆令瓜不茂。而蔓早死。若無菱而種瓜者。地雖

美好。正得長苗。直引無多。槃岐。故瓜少子。若無菱處

豎乾柴亦得。凡乾柴草不妨滋茂。凡瓜所以早爛者。皆由脚躡

及摘時不慎。翻動其蔓。故也。若以理慎護。及至霜下

葉乾。子乃盡矣。但依此法。則不必別種。早晚及中三輩之瓜。

黃瓜一名胡瓜。白瓜即越瓜也。又名冬瓜。以其至冬而熟也。

廣志謂之蔬菹。神仙本草謂之土芝。

齊民要術曰。種越瓜。胡瓜法。四月中種之。胡瓜宜豎柴木。令其

蔓緣之。收越瓜。欲飽霜。霜不飽則爛。收胡瓜。候色黃。則摘。若

色赤。則皮並如凡瓜。於香醬中藏之。亦佳。玄扈先生曰。甜瓜生者。以養骨。刺頂上。易熟。

種法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相

和正月晦日種二月三月亦得既生以柴木倚墻令其緣上

旱則澆之八月斷其稍減其實一本但存六枚多留則不

成也十月霜足收之早收則爛削去皮子於芥子醬中或美

豆醬中藏之佳

便民圖纂曰種冬瓜法先將濕稻草灰拌和細泥鋪

地上鋤成行隴二月下種每粒離寸許以濕灰篩蓋

河水灑之又用糞澆蓋乾則澆水待芽頂灰于日中

將灰揭下搓碎壅于根旁以清糞澆之三月下旬治

畦鋤穴每穴栽四科離四尺許澆灌糞水須濃凡瓜

種法俱同。

王禎曰冬瓜初生正青綠經霜則白如塗粉其中肉

及子俱白故謂之白瓜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澡豆夫瓜

種最多獨此瓜耐久經霜乃熟藏可彌年不壞今人

亦用為密餞其犀用為茶果則兼蔬果之用矣。

冬瓜越瓜十月區種冬則推雪著區上為堆潤澤肥

好乃勝春種種常瓜宜陽地暖則易長杜詩所謂陽

坡可種瓜者是也。

玄扈先生曰每分栽。相去三尺許。

王瓜。月令四月王瓜生。

廣義曰菽藟也。謂之瓜者以其根似之也。

種王瓜法。二月初撒種。長寸許。鋤穴分栽。一穴栽一

科。每日早以清糞水澆之。早則早晚皆澆。待蔓長用

竹引上作棚。

絲瓜。卽縑瓜也。嫩小者可食。老則成絲。可洗器滌膩。

種法與前同。

西瓜。種出西域。故名。

玄扈先生曰按五代邵陽令胡嶠。陷回紇歸。得瓜種。以牛糞種

之。結實如斗。大味甚甘美。名曰西瓜。楊用修以西瓜晚出。疑文選浮甘瓜于清泉。蓋指王瓜。不知王瓜非

甘瓜也。當作黃瓜。

農桑通訣曰。種西瓜法。區行差稀。多種者。垡頭上漫

擲。勞平。苗出之後。根下擁作土盆。欲瓜大者。步留一

科。科止留一瓜。餘蔓花皆搯去。則實大如三斗。穉穉

矣。味寒解酒毒。其子曝乾取仁。淪茶亦得。清明時於

肥地掘坑。納瓜子四粒。待芽出。移栽。栽宜稀。澆宜頻。

蔓短時作綿兜。每朝取螢。恐其食蔓。待茂盛則不必。

博聞錄曰。種花藥。最忌麝瓜。尤忌之。賸栽數株。蒜薤。

遇麝不損。

魚龍河圖曰瓜有兩鼻者殺人

養生書曰瓜之兩商者殺人玄扈先生曰商音滴木根果蒂瓜當匏鼻皆曰

也商

茄本草曰茄一名落蘇五代貽于錄作酪酥蓋以其味相似也段成式云茄蓮

莖也以此名落蘇不知何自農桑通訣曰隋煬帝改茄子為崑崙瓜一種出自暹羅國者其色微紫蒂

長味甘今之紫茄黃山谷所謂紫膨脝者是也又有青茄白茄白者為勝亦名銀茄有一種白者謂之渤

海茄又一種白花青色稍匾一種白而匾者皆謂之番茄甘脆不澁生熟可食又一種水茄其形稍長甘

而多水可以止渴此數種中土頗多南方罕得亦宜種之種茄二十科糞壅得所可供一人食張浮林頌

云身纍百贅頸附于疣採之不勤茄之頗柔茄視他菜為最耐久供膳之餘糟丘豉腊無不宜者須廣種

之

齊民要術種茄法九月熟時摘取擘破水淘子取沉

者速曝乾裹置玄扈先生曰裹須布囊至二月畦種治畦下水一如葵法

性宜水常著四五葉雨時合泥移栽之若旱無雨澆取潤澤

栽之白日以蓆蓋勿令見日十月種者如區種瓜法推雪著區中

則不須栽其春種不作畦直如種凡瓜法者亦得唯

須曉夜數澆耳

農桑通訣曰凡栽根株宜築實不實則死區中不宜

有浮土恐雨泥污葉則萎而難茂栽時得晴為宜早

晚澆灌之

務本新書曰茄初開花斟酌窠數。削去枝葉。再長晚茄。秋深老茄。煮軟。水浸去皮。以鹽拌勻。冬月食用。旋添麻合為上。

便民圖纂曰。茄二月治畦。與冬瓜同。種則漫撒長寸許。三月移栽。栽宜稀。澆以糞水。宜頻。每科于根上加少硫黃。其實大且甘。

天茄。清明時撒于肥地。蔓長則引上。

俞貞木種樹書曰。種茄子時。初見根處。擘開。搗硫黃

一星。以泥培之。結子倍多。其大如盞。味甘而益人。

瓠。爾雅曰。瓠。棲。辨。衛詩曰。匏。有苦葉。毛。匏。謂。之。瓠。豳風曰。

九月斷壺。小雅曰。幡幡瓠葉。詩。義。疏。云。瓠。葉。少。時。可。以。為。羹。又。可。淹。煮。極。美。

故云采之烹之。河東及播州常食之。八月中堅強不可食。故云苦葉。說文曰。瓠。一名曰壺。皆匏屬也。陸

農師曰。頭短大腹曰瓠。細而合上曰匏。似匏而肥圓者壺。然有甘苦二種。甘者供食。苦者充器。詩註云。

不才于大。惟供濟而已。蓋以作壺濟水也。王禎曰。其為物也。蔓生而齒辨。夏熟而秋枯。本草云。味甘

冷無毒。利水道。止消渴。惟苦者有毒。不宜食。廣志曰。有都瓠子。如牛角。長四尺有餘。又有約瓠。其腹甚

細。緣蒂為口。出雍縣。朱崖有千葉瓠。其大者受斛餘。郭子曰。東吳有長柄口接。釋名曰。瓠。畜皮瓠。以為脯

蓄積。以待冬月用也。淮南萬畢術曰。燒穰殺瓠物。自然也。一名。睥姑。俗曰。葫蘆。農桑撮要曰。懸瓠。可

樹藝。平露堂

以爲笙曲沃者尤善秋乃可用漆其裡。匏苦瓠甘酌酒冬盛則暖夏盛則寒。王禎曰匏之爲物纍然而生食之無窮種得其法其實碩大小之爲瓠杓大之爲盆盃其濟用溥矣。玄扈先生曰甘者瓠苦者匏。詩曰甘瓠纍之匏。有苦葉。壺卽瓠也。

千金月令云冬至日取葫蘆盛蔥根莖汁埋于庭中夏至發開盡爲水以漬金玉銀石青各三分自銷暴乾如飴可休糧久服名曰金液漿。

汜勝之書曰種瓠之法以三月耕良田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞合澆之水二升所乾處復澆之著三

實以馬糞散其心勿令蔓延多實實細以藁薦其下無令親土多瘡癥度可作瓢以手摩其實從蒂至底去其毛不復長且厚八月微霜下收取掘地深一丈薦以藁四邊各厚一尺以實置孔中令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黃色好破以爲瓢其中白膚以養猪致肥其辦以作燭致明一本三實一區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千六百瓢瓢直十錢并直五十七萬六千文用蠶矢二百石牛耕功力直二萬六千文餘有五十五萬肥

猪明燭。利在其外。

又曰區種瓠法。收種子須大者。若先受一斗者。得收

一石。受一石者。得收十石。先掘地作坑。方圓深各三

尺。用蠶沙與土相和。令中半。

若無蠶沙。生牛糞亦得。

著坑中。足

躡令堅。以水沃之。候水盡。即下瓠子十顆。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。復用泥泥之。不過數日。纏處便合為一莖。留強

者。餘悉搯去。引蔓結子。子外之條。亦搯去之。勿令蔓

延。留子法。初生二三子不佳。去之。取第四五六區留

三子即足。旱時須澆之。坑畔周匝小渠子。深四五寸。

以水停之。令其遙潤。不得坑中下水。

玄扈先生曰。不論草木本。凡根

株大者。俱宜遙肥。遙潤。

崔寔曰。正月可種瓠。六月可蓄瓠。八月可斷瓠。作菑

瓠。家政法曰。二月可種瓜瓠。

農桑通訣曰。凡種瓠如瓜法。蔓長則作架引之。

四時類要云。種大葫蘆。二月初。掘地作坑。方四五尺

深亦如之。實填油麻菜豆蕪。及爛草等。一重糞土。一

重草。如此四五重。向上尺餘。着糞土。種十來顆子。待

生後。揀取四莖肥好者。每兩莖肥好者相貼着。相貼處。以竹刀子刮去半皮。以刮處相貼。用麻皮纏縛定。黃泥封裹。一如接樹之法。待相著活後。各除一頭。又取所活兩莖。准前刮去皮相著。一如前法。待活後。唯留一莖。四莖合為一本。待著子。揀取兩個。周正好大者。餘者旋旋除去。食之如此。一斗種。可變為盛一石。又曰。凡收種。于九月黃熟時。摘取擘開。水淘洗去浮者。曝乾。至春二月。種如葵法。常澆潤之。旱即乾死。俟着四五葉。高可五寸。誅帶土移栽之。

芋。前漢書曰。岷山之下。沃野有蹲鴟。

顏師古注曰。芋也。一名土芝。齊

人曰。莒。蜀漢為昆。

說文曰。芋大葉實根。駭人者。故謂之芋。廣雅曰。渠芋。其葉謂之蕈。藉姑。水芋也。亦

曰。烏芋。

廣志曰。蜀漢既繁芋。民以為資。凡十四等。有君子芋。大如斗。魁如杵。菰。有草穀芋。有鋸子芋。有

勞巨芋。有青泥芋。此四芋多子。有淡善芋。魁大如瓶。少子。葉如散蓋。紺色紫莖。長丈餘。易熟。長味。芋之昆

善者也。莖可作羹。臍肥澁。得飲乃下。有蔓芋。緣枝生。大者次二三升。有雞子芋。色黃。有百果芋。魁大子繁

多。畝收百斛。種一百畝。以養蔬。有早芋。七月熟。有九面芋。大而不可食。莖可為植。凡此諸芋。皆可乾。又

有素芋。子皆不可食。莖可為植。凡此諸芋。皆可乾。又可藏。至夏食之。又百子芋。出葉俞縣。有魁芋。無旁子。

生。永昌縣。有大芋。二升。出范陽新鄭。風土記曰。博

士芋。蔓生根。如鵝鴨卵。王禎曰。芋葉如荷。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。拔之則連茹而起。宜蒸食。亦中

為芙蓉。東坡所謂玉糝羹者此也。
煮法宜先用鹽微滲之則不模糊。

汜勝之書曰種芋區方深皆三尺。取豆糞內區中足踐之。厚尺五寸。取區上濕土與糞和之。內區中。其上令厚尺二寸。以水澆之。足踐令保澤。取五芋子皆長三尺。一區收三石。

又種芋法宜擇肥緩土。近水處。和柔糞之。一注雨可種芋。率二尺下一本。芋生根欲深。斫其土以緩其土。旱則澆之。有草鋤之。不厭數多。治芋如此。其收常倍。又列仙傳曰酒客為梁令蒸民益種。丁後三年當

大飢卒如其言。梁民不死。案芋可以救飢饉。度凶年。今中國多不以此為意。後生中有耳目所不聞見者。及水旱風露霜雹之災。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也哉。

崔寔曰正月可蒔芋。家政法曰二月可種芋也。

務本新書曰芋宜沙白地。地宜深耕。二月種為上時。相去六七寸下一芋。芋羞三月。眾人來往。眼目多見。并聞刷鍋聲處。多不滋胤。比火炎熱。苗高則旺。頻鋤其旁。秋生子葉。以土壅其根。芋可以救飢饉。蟲蝗不

能傷。霜後收之。冬月食不發病。其餘月分不可多食。霜後芋子上芋白。擘下以液漿水燻過。噉乾。冬月炒食。味勝蒲筍。區芋區長丈餘。深濶各一尺。區行相間一步。寬則透風滋胤。

便民圖纂曰。芋之種。須揀圓長尖白者。就屋南簷下掘坑。以礬糠鋪底。將種放下。稻草蓋之。至三月間取出。埋肥地。待苗發三四葉。於五月間擇近水肥地移栽。其科行與種稻同。或用河泥。或用灰糞爛草壅培。旱則澆之。有草則鋤之。若種旱芋亦宜肥地。

齊民要術曰。芋種宜軟白沙地。近水為善。芋畏旱。故宜近水。

區深可三尺許。區行欲寬。寬則過風。芋本欲深。深則

根大。率二尺一根。漸春宜種。秋宜壅。立夏種不生。卵

肥。霜降。揆其葉。使收液。以美其實。則芋愈大而愈肥。

汜勝之書云。區方深各三尺。下實豆其尺有五寸。以糞着其上。深如其其。一區種五本。復以糞土上覆之。

旁四本中一本。漸漸培之。芋成其爛。皆長三尺。此亦良法。今之農

不然。但于淺土秧子。俟苗成移就區種。故其利亦薄。其可不知此法。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。濟飢饉。助穀食之不及。

玄扈先生曰。芋有三種。一曰雞窠芋。一曰香沙芋。一曰截頭芋。香沙芋味美。根株小。子少。截頭芋。根株大。高可四五尺。魁大子少。惟雞窠芋。魁大子多。清明前十日下種。三月中多用濃糞灌之。四月細耘之。種芋宜在稻田。近牆近屋。近樹之處。雨露不及。種稻則不秀。惟芋則收。五六月中起之。壅根每科作小壅。敦更澆濃糞二次。七八月收。每科并魁子可二斤。二尺一本。一畝得二千一百六十本。為芋四千二百二十斤。

秋月禾苗未收。斯續乏之大用。歟。芋幹剝去皮乾之。亦蔬茹中上品。

備荒論曰。蝗之所至。凡草木葉。無有遺者。獨不食芋。桑與水中菱芡。宜廣種之。

譜曰。鋤芋宜晨露未乾。及雨後。令根旁空虛。則芋大子多。若日中耘。則大熱。熱則薦。

附香芋。

形如土豆。味甘美。

土芋。

一名土豆。一名黃獨。蔓生葉如豆根。圓如雞卵。肉白皮黃。

可灰汁煮食。亦可烝食。又煮芋汁洗膩衣。潔白如玉。

蓮爾雅曰荷芙蓉其莖茄其葉蓮其本菴其華菡萏

其實蓮其根藕其中葍葍中薏也郭璞云菴乃莖

下白藕在泥中者蓮乃房也葍乃子也薏乃心中苦

薏也蓮一名水芝一名澤芝一名水旦一名水花葉

圓如蓋色青翠六月開花有數色花心有黃藥長寸

餘花褪蓮房成葍葍在房如蜂子在窠六七月採嫩

者生食至秋房枯子黑其堅如石謂之石蓮其子花

隨晨昏為闔闢凡物先花後實獨此花實齊生其種

有重臺並頭一品四面酒金錦邊華

山頂池產千葉蓮滇池產衣鉢蓮儋州清水池

產四季蓮鵬月尤盛九疑山有黃蓮金池有金

蓮華洲人研之如泥以之彩繪煥爛無異真金南

海有睡蓮晝開夜入水底次日復出分香蓮一歲

再結每實子十隻分枝蓮一名底光荷一枝四葉

狀如駢蓋日照則葉低蔭根若葵之衛足實如玄珠

可以飾佩又有佛座蓮金鑲玉印蓮斗大紫蓮碧

蓮金邊蓮瓣周圍一線色微黃蘇州府學前有百

子蓮及黃蓮名佳都碧臺蓮花白而瓣上恒滴一翠

那昂註云芙蓉總名

郭璞云菴乃莖

也

也

也

也

也

也

也

也

也

也

也

也

也

也

農桑通訣曰蓮子八九月中收堅黑者于瓦上磨蓮

子頭令薄取堊土作熟泥封之如三指大長二寸使

蒂頭平重磨處尖銳泥乾時擲於泥中重頭沈下自

農改全書 卷之二十七 樹藝 六 平露堂

然周正皮薄易生。不時卽出。其不磨者皮旣堅厚。倉卒不能生也。種藕法春初掘藕根接頭。著魚池泥中種之。當年卽有蓮花。蓮子可磨爲飯。輕身益氣。令人強健。藕止渴散血。常食之。不可池藕。二月間取帶泥小藕栽池塘淺水中。不宜深水。待茂盛。深亦不妨。或糞或豆餅壅之。則益盛。玄扈先生曰。深池中種藕。用繩放下水底。三吳人用大藕于下田中種之。最盛。

春分前栽。則花出葉上。凡種時藕壯大三節無損者。順鋪在上。頭向南。芽朝上。用硫黃研碎。紙撚簪把。麓

纏藕節一二道。當年有花。

管子曰。五沃之土生蓮。故栽宜壯土。然不可多加壯糞。反致發熱壞藕。

種蓮子法。用雞子一枚。開一小孔。去青黃。將蓮子填滿。紙糊孔三四層。令雞抱之。雞出。取放煖處。不拘時。用天門冬末。硫黃。同肥泥。或酒罈泥。安盆底栽之。仍用酒和水澆。開花如錢。

蓮子磨薄尖頭。浸靛缸中。明年清明所種子。開青蓮花。凡蓮畏桐油。宜忌之。

菱周禮曰加邊之實。菱，陵也。爾雅謂之厥櫟。

音眉。按國語屈到嗜菱。菱即菱也。許氏說文曰：楚謂之菱。秦謂之薺。一名水栗。一名沙角。武陵

記三角四角者為菱。兩角者為菱俗呼菱角。其色有青紫之殊。陶弘景曰：菱實廬江間最多。皆取火燔

以為米。充糧。今多烝食之。蘇頌曰：菱處處有之。葉

浮水上。花黃白色。花落實生。漸向水中乃熟。李時

珍曰：菱湖澤處則有之。菱落泥中。最易生。發有野菱

家菱。皆三月生。蔓延引。葉扁而有尖光。面如鏡。葉下

之莖。有股如鰓。一莖一葉。兩兩相差。如蝶

翅狀。花背日而生。晝合宵炕。隨月轉移。

農桑通訣曰：秋上子黑熟時。收取散着池中。自生。

種法：重陽後。收老菱角。用籃盛。浸河水內。待二三月

發芽。隨水淺深。長約三四尺許。用竹一根。削作火通

口樣。箝住老菱。插入水底。若澆糞。用大竹打通節注

之。

王禎曰：生食性冷。煮熟為佳。烝作粉。蜜和食之。尤美。

江淮及山東。曝其食以為米。可以當糧。猶以椽為資

也。

李時珍曰：嫩時剝食。老則曝乾。剝米為飯。為粥。為饅。

為果。皆可代糧。其莖亦可暴收。和米作飯。以度荒歉。

蓋澤農有利之物也。

玄扈先生曰：莖之嫩者。亦可為菜茹。

農政全書 卷之二十七 樹藝 平露堂

芡本草云芡實一名雞頭莊子名雞雍管子名卵

鴈喙淮南子曰雞頭已瘦注曰芡也揚雄方言

云南楚謂之雞頭青徐淮泗謂之芡子其莖謂之蓀

亦曰蓀陶弘景曰莖上花似雞冠故名蘇頌曰

其苞形類雞鴈頭故云王禎曰芡苗生水中葉大

如荷皺而有刺花開向日花下結實故菱寒而芡暖

李時珍曰可濟儉歉故謂之芡芡三月生葉面青

背紫莖葉皆有刺其莖長丈餘有孔有絲花開結苞

內有斑駁軟肉裏子累累如珠肉白米狀如魚目韓

退之名芡為鴻頭山谷詩云剖蚌煮鴻頭是也

種法秋間熟時收取老子以蒲包包之浸水中三月

間撒淺水內待葉浮水面移栽深水每科離五尺許

先以麻餅或豆餅拌勻河泥種時以蘆插記根處十

餘日後每科用河泥三四碗壅之

王禎曰八月採芡擘破取子散著池中自生

又曰雞頭作粉食之甚妙河北沿塘灤居人採之春

去皮搗為粉烝漑作餅可以代糧龔遂守渤海勸民

秋冬益蓄菱芡蓋謂其能充飢也

又曰芡莖之嫩者名為耿人採以為菜茹

李時珍曰秋深老時澤農廣收芡子藏至困石以備

荒歉其根狀如三菱煮食如芋

烏芋即俗名芋臍也爾雅曰鳧苳鳧喜食之故曰後人訛鄭以為芋臍音相似也

樵通志以為地栗一名黑三稜一名芍舊名烏芋者以其形似芋

而鳧燕食之也。寇宗奭曰皮厚色黑肉硬而白者為猪芋臍皮薄澤色淡紫肉軟而脆者為羊芋臍。

李時珍曰鳧苳生淺水田中其苗三四月出土一莖直上無枝葉其根白弱秋後結顆大如山查栗子而臍有聚芽累累下生入泥底野生者黑而小食之多滓種出者紫而大食之多毛。

種法正月留種種取大而正者待芽生理埋泥缸內二

三月間復移水田中至茂盛于小暑前分種每科離

五尺許冬至前後起之耘盪與種稻同豆餅或糞皆

可壅之。玄扈先生曰破草鞋壅甚盛。

李時珍曰肥田栽者麓近蔥蒲高二三尺三月下種

霜後苗枯冬春掘收為果生食煮食皆良

董炳曰地栗能毀銷兼能辟蟲傳聞下蠱之家知有

此物便不敢下。

寇宗奭曰荒歲多採可以為糧。

慈姑一名藉姑慈姑之乳諸子故名一名河鳧苳一

名白地栗一名水萍苗名剪刀草又名箭搭草槎丫

草陶弘景曰藉姑生水田中葉有極狀如澤瀉其根黃似芋而小煮之可啖。蘇恭曰葉如剪刀莖似

嫩蒲開小白花蓋深黃色五六月採葉正二月採根

福州別有一種小異三月開花四時採根功亦相似

又有山慈姑各同實異

種法預於臘月間折取嫩芽插於水田來年四五月
如插秧法種之每科離尺四五許田最宜肥

陶弘景曰藉姑三月三日採根暴乾可療飢

李時珍曰慈姑三月生苗青莖中空霜後葉枯根乃

練結冬及春初掘以為果須灰湯煮熟去皮不致麻

澀戟咽也嫩莖亦可爍食又取汁可制粉霜雄黃

菰即俗名爾雅曰蘧蔬菰也又曰茺菱郭璞曰江東呼

中可啖者為菱江南人呼一名蔣草一名菱筍一名

菰菜一名菱粍韓保昇曰菰根生水田中葉如蔗荻

如小兒臂中有黑脉堪啖者名菰首也陳藏器曰

菰首擘之內有黑灰如墨者名烏鬱人亦食之晉張

翰思萼菰即此也蘇頌曰菱白生熟皆可啖其中

心小兒臂者名菰手作菰首者謬其根亦如蘆根二

浙下澤處最多彼人謂之菰葑削去其葉便可耕

蒔又有一種中有一粒可食所謂菰米者是也

種法宜水邊深栽逐年移動則心不黑多用河泥壅

根則色白

李時珍曰葑田其苗有莖硬者謂之菰歲飢掘以當

糧
寇宗奭曰菰根江湖陂澤中皆有之生水田中葉如
蒲葦刈以秣馬甚肥

山藥、山海經曰其草多諸蓂

音同薯蓣。本草衍義曰薯蓣犯英廟諱，蓣犯唐

代宗名，故改為山藥。

吳氏本草曰薯蓣一名諸薯，齊薯一名修脆，一名兒草，一名土薯，一名玉

黃。八月熟落根種曰皮黃。類芋。異苑曰薯蓣若欲掘取，嘿然則獲，唱名便不可得。人有植之者，隨所

種之物而像之也。玄扈先生曰山藥出處見山海經凡四。本草復云出嵩山北京四明東山南江永康

滁州眉州大率處處有之。今齊魯之間尤多。有二種其一黃山藥形圓長細而甘，過夏月不壞。一種形如

手指者大而淡，春月易爛。擇種宜取皮薄光潤者。若根毛粗勁種多不佳。又曰山藥各處所出不一，大

都形類壯大者不免虛疎入藥尤無力。閩中有一種形細如指，新安一種形扁而細，性堅實味勝。

地利經曰大者折二寸為根種，當年便得子。收子後

一冬埋之，二月初取出便種，忌人糞，如旱放水澆，又

不宜苦濕，須是牛糞和土種則易成。

玄扈先生曰山藥用子作種生

絕細，有用宿根頭者，亦須根大方可用。不若逕用大薯斷作種為便。

務本新書曰種山藥宜寒食前後沙白地區長丈餘

深潤各二尺，少加爛牛糞與土相和平勻，厚一尺，揀

肥長山藥，上有芒刺者，每段折長三四寸，鱗次相挨

臥於區內，復以糞勻，覆五寸許，旱則澆之，亦不可太

濕。忌大糞，苗長以高稍扶架，霜降後比及地凍出之

外將蘆頭另窖來春種之，勿令凍損。

山居要術云擇取白色根如白米粒成者先收子作三五所院長一丈闊三尺深五尺下密布甌四面亦側布甌防別入傍土中根即細也作院子訖填糞土排行下子種之填院滿待苗著架經年已後根甚麓一院可支一年食種者截長一寸下種。玄扈先生曰山東種薯法沙地深耕之起土坑深二尺用大糞乾者和土各半填入坑深一尺次加浮土一尺足踐實正月中畦種薯苗上又加土壅厚二寸候苗長一尺常用水灌數日一次苗長架起春夏長苗秋深即長根根平行遇堅土即大若土大實即不長浮土太深即長而細又曰今江南種薯法亦用沙地正月盡耕深二尺每一步灌大糞一石候乾轉耕耙細作埒每埒相去一尺餘其種須極大者竹刀切作一二寸斷用鐵刀切

易爛埒中布種每相去五六寸橫臥之入土只二寸不宜太深種後用水糞各半灌之每畝用大糞四十石苗長用葦或細竹作架三以爲簇有草數耕之旱數澆之八九月掘取根向畦一頭先掘一溝深二尺漸削去土取之又曰藏種法于南簷下向日避風處掘土窖深二尺下用礬糠鋪二三寸次下種仍以礬糠蓋之次下土蓋之臨種時起用又曰或云山藥下種時勿用手以鋤鏤下之則易大每年易人而種之

甘藷即俗名紅山藥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嵇含南方

草木狀曰甘藷味甘甜經久得風乃澹泊釋史彙編曰甘藷或

曰芋之類根葉亦如芋大如拳有大如甌者皮紫而肉白悉食味如薯蕷性冷生於朱厓之地海中之人

皆不業耕稼。惟掘地種甘藷。秋熟收之。蒸晒切如米粒。作飯食之。貯之以充飢。是名藷糧。北方人至者。或盛牛具。豕膾炙諸味。以甘藷薦之。若梗粟然。海中之人壽百餘歲者。由食甘藷故耳。圖經云。江湖閩中。出甘藷。根如薑芋之類。而皮紫極。有大者。一枚可重斤餘。刮去皮。煎煮食之。俱美。玄扈先生曰。藷有二種。其一名山藷。閩廣故有之。其一名番藷。則土人傳云。近年有人在海外得此種。海外人亦禁不令出境。此人取藷。藤絞入汲水繩中。遂得渡海。因此分種。移植略通閩廣之境也。兩種莖葉多相類。但山藷植援附樹。乃生。番藷蔓地生。山藷形魁壘。番藷形圓而長。其味則番藷甚甘。山藷為劣耳。蓋中土諸書所言藷者。皆山藷也。今番藷撲地傳生。枝葉極盛。若干高仰沙土。深耕厚壅。大旱則汲水灌之。無患不熟。閩廣人賴以救飢。其利甚大。又曰。薯蕷與山藷顯是二種。與番藷為三種。皆絕不相類。

玄扈先生曰。種藷法。種須沙地。仍要極肥。臘月耕地。

以大糞壅之。至春分後。下種先用灰及剉草或牛馬

糞和土中。使土脉散緩。可以行根。重耕地二尺深。次

將藷種截斷。每長三二寸。種之。以土覆深半寸許。大

略如種薯蕷法。每株相去數尺。俟蔓生盛長。剪其莖。

另插他處。即生與原種不異。至秋冬掘起。生熟蒸煮。

任用其藏種。有二法。其一傳卵。于九十月間。掘藷卵。

揀近根先生者。勿令傷損。用軟草苞之。掛通風處。陰

乾。至春分後。依前法種。一傳藤。八月中。揀近根老藤。

剪取長七八寸。每七八條。作一小束。耕地作埒。將藤

束栽種如畦韭法。迺一月餘。卽每條下生小卵如蒜頭狀。冬月畏寒。稍用草器蓋。至來春分種。若原卵在土中者。冬至後無不壞爛也。

又曰。諸根極柔脆。居土中甚易爛。風乾收藏不宜入土。又不耐冰凍也。余從閩中市種北來。秋時用傳藤法。造一木桶。栽藤種于中。至春全桶携來。過嶺分種。必活。春間携種。卽擇傳根者持來。有時傳藤或爛壞。不壞者生發亦遲。惟帶根者力厚易活。生卵甚早也。又曰。藏種三法。其一以霜降前。擇於屋之東南。無西

風。有東日處。以稻草登基。方廣丈餘。高二尺許。其上更疊四圍。高二尺。而虛其中。方廣二尺許。用稻稈襯之。置種焉。復用稈覆之。縛竹爲架。籠罩其上。以支上覆也。上用稻草高塚覆之。度令不受風氣雨雪。乃已。又一法。稻稈襯底一尺餘。上加草灰盈尺。置種其中。復以灰穢厚覆之。上用稻草斜苫之。令極厚。二法。藤卵俱合。并安置俱得不壞。而卵較勝。又以磁盆於八月中移栽。至霜降如前二法藏之。亦活。其窖藏者。仍壞爛也。

又曰藏種之難。一懼濕。一懼凍。入土不凍而濕。不入土。不濕而凍。向二法。令必不受濕與凍。故得全也。若北土風氣高寒。卽厚草苫。蓋恐不免冰凍。而地窖中濕氣反少。以是下方仍着窖藏之法。冀因愚說。消息用之。

又曰藏種必於霜降前。下種必於清明後。更宜留一半於穀雨後種之。恐清明左右。尚有薄凌微霜也。

又曰閩中藏種。藤卵俱晒七八分乾。收之向後南北收藏俱宜。用乾者或半用不乾者。雜試之。

又曰復有一閩人說留種法。於霜降前。剪取老藤。作種。先用大罈洗淨曬乾。或烘乾。次剪藤。曬至七八分乾。用乾稻草殼襯罈。將藤蟠曲置稻草中。次用稻草殼塞口。先掘地作坎。量濕氣淺深。令不受濕。深或二尺許。淺或平地。先用稻草殼。或籠糠鋪底。厚二三寸。將罈倒卓其上。次實土滿坎。仍填高。令罈底土高四五寸。至來年清明後取起。卽罈中已發芽矣。是說疑諸方具可用。并識之。

又曰諸每二三寸。作一節節。居士上。卽生枝節。居士

農政全書 卷之二十七 三
下。卽生根。種法待延蔓時。須以土密壅其節。每節可得三五枚。不得土。卽盡成枝葉。層疊其上。徒多無益也。今擬種法。每株居畝中。橫相去二三尺。縱相去七八尺。以便延蔓。壅節。卽遍地得卵矣。若枝節已遍。待生遊藤者。宜剪去之。猶中飼牛羊。

又曰。吾東南邊海高鄉。多有橫塘縱浦。潮沙淤塞。歲有開濬。所開之土。積於兩崖。一遇霖雨。復歸河身。淤積更易。若城濠之上。積土成丘。是未見敵而代築距堙也。此等高地。旣不堪種稻。若種吉貝。亦久旱生蟲。

種豆。則利薄。種藍。則本重。若將岡脊攤入下塍。又嫌損壞花稻熟田。惟用種藷。則每年耕地一遍。斫根一遍。皆能將高仰之土。翻入平田。平田不堪種稻。并用種藷。亦勝稻田十倍。是不數年間。丘阜將化爲平疇也。况新起之土。皆是潮沙。土性虛浮。于藷最宜。特異常土。此亦任土生財之一端耳。
又曰。剪莖分種法。待苗盛枝繁。枝長三尺以上者。剪下去其嫩頭數寸。兩端埋入土。各三四寸。中以上土揆壓之。數日延蔓矣。

又曰諸苗延蔓用土壅節後約各節生根卽從其連綴處剪斷之令各成根苗不致分力此最要法

又曰諸苗二三月至七八月俱可種但卵有大小耳卵八九月始生便可掘食或賣若未須者勿頓掘居土中日漸大南土到冬至北土到霜降須盡掘之不則爛敗矣其種宜高地遇旱災可導河汲井灌溉之在低下水鄉亦有宅地園圃高仰之處平時作場種蔬者悉將種諸亦可救水災也若早年得水澇年水退在七月中氣後其田遂不及莩五穀蕎麥可種又

寡收而無益于人計惟剪藤種諸易生而多收至于蝗蝻爲害草木無遺種種災傷此爲最酷乃其來如風雨食盡卽去惟有諸根在地薦食不及縱令莖葉皆盡尚能發生不妨收入若蝗信到時能多并人力益發土遍壅其根節枝幹蝗去之後滋生更易是蟲蝗亦不能爲害矣故農人之家不可一歲不種此實雜植中第一品亦救荒第一義也

又曰凡諸二三月種者其占地也每科方二步有半而卵徧焉四五月種者地方二步而卵徧焉六月種

者地方一步有半。七月種者地方一步而卵皆徧焉。八月種者地方三尺以內得卵細小矣。種之疎密略以此準之。方二步者畝六十科也。方一步有半者畝一百六科有奇也。方一步者畝一百四十科也。方三尺者畝九百六十科也。九月畦種卵生其下如箸如棗。擬作種早種而密者謹視之。去其交藤。

又曰。人家凡有隙地。悉可種諸。若地非沙土。可多用柴草灰雜入凡土。其虛浮與沙土同矣。卽市井湫隘。但有數尺地。仰見天日者。便可種得石許。其法用糞和土曝乾。雜以柴草灰入竹籠中。如法種之。

又曰。或問諸本南產。而子言可以移植。不知京師南北。以及諸邊。皆可種之。以助人食。無令軍民枵腹否。余遠應之曰。可也。諸春種秋收。與諸穀不異。京邊之地。不廢種穀。何獨不宜諸耶。今此方種諸。未若閩廣者。徒以三冬冰凍。留種爲難耳。欲避冰凍。莫如窖藏。吾鄉窖藏。又忌水濕。若北方地高。掘土丈餘。未受水濕。但入地窖。卽免冰凍。仍得發生。故今京師窖藏菜果。三冬之月。不異春夏。亦有用法煨蕪。令冬月開花。

結菰者其收藏諸種當更易於江南耳。則此種傳流
決可令天下無餓人也。

又曰吳下種吉貝吾海上及練川尤多。頗得其利。但
此種甚畏風潮。每至秋間。纔生花實。一遇風雨。便受
其損。若大風之後。更遇還風。則根撥實落。大不入矣。
若將吉貝地種諸十之一二。雖風潮不損。此種撲地
成蔓。風無所施其威也。還風者一日東南
一日西北之類也

又曰昔人云蔓菁有六利。又云柿有七絕。余續之以
甘藷。十三勝。一畝收數十石。一也。色白味甘。于諸土

種中。特爲最絕。二也。益人與薯蕷同功。三也。遍地傳
生。剪莖作種。今歲一莖。次年便可種數百畝。四也。枝
葉附地。隨節作根。風雨不能侵損。五也。可當米穀。凶
歲不能災。六也。可克籩實。七也。可以釀酒。八也。乾久
收藏。屑之旋作餅餌。勝用錫密。九也。生熟皆可食。十
也。用地少而利多。易于灌溉。十一也。春夏下種。初冬
收入。枝葉極盛。草蕨不容其間。但須壅土。勿用耘鋤。
無妨農功。十二也。根在深土。食苗至盡。尚能復生。蟲
蝗無所奈何。十三也。

又曰。閩廣人收諸。以當糧。自十月至四月。麥熟而止。東坡云。海南以諸為糧。幾米之十六。今海北亦爾矣。經春風易爛壞。須先曬乾藏之。

又曰。甘藷所在。居人便足半年之糧。民間漸次廣種。米價諒可不至騰踊矣。但慮豐年穀賤。公家折色銀。輸納甚艱。民間急宜多種桑株。育蠶擬納折銀可也。造酒法。諸根不拘多少寸截斷。曬晾半乾。上甑炊熟。取出採爛。入甕中。用酒藥研細。搜和按實。中間作小坎。候漿到。看老嫩如法下水。用絹袋漉過。或生或蒸。

熟。任用。其入缸。寒煖。酒藥分兩。下水升斗。或用麩蘖。或加藥物香料。悉與米酒同法。若造燒酒。或即用諸酒入鍋。蓋以錫兜。熬蒸滴槽。成頭子。燒酒或用諸糟。依法造成。常用燒酒。亦與米酒米糟造燒酒同法。

蘿蔔爾雅葵蘆菔。

註云紫花菘也

一名萊菔。一名雹突。一名

土酥。

王禎曰。蘆菔俗呼蘿蔔。在在有之。北方者極脆。食之無查。中原有迭秤者。其質白。其味辛甘。尤

宜生啖。能解麵毒。子可入藥。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。春曰破地錐。夏曰夏生。秋曰蘿蔔。冬曰土酥。故黃山谷云。金城土酥淨如練。以其潔也。蘇頌曰。有大小二種。大者肉堅宜蒸食。小者白脆。河朔有極大者。信陽有重過二三十斤者。一時種蒔之力也。

齊民要術曰種蘆菔法與蔓菁同

蘆菔根實粗大其角及根葉並可生

食非蕪菁比也

四時類要種法宜沙糯地五月犁五六遍六月六日種鋤不厭多稠即小開拔令稀至十月收窖之又新添種蘿蔔先深斲成畦杷平每畦可長一丈二尺闊四尺用細熟糞一擔勻布畦內再斫一遍即起覆土再耬平澆水滿畦候水滲盡撒種子上用木杵勻撒覆土苗出兩葉早則澆之每子一升可種二十畦水蘿蔔正月二月種六十月根葉皆可食夏四月亦可

埋大蘿蔔初伏種之水蘿蔔未伏種皆候霜降或淹

或藏皆得用如要來年出種深窖內埋藏中安透氣草一把至春透芽生取出作壟或畦下糞栽之旱則澆令得所夏至後收子可為秋種 蘿蔔三月下種四月可食五月下種六月可食七月下種八月可食地宜肥土宜鬆澆宜頻種宜稀密則芟之肥大

農桑通訣曰種同蔓菁法每子一升可種二十畦

畦可長一丈二尺闊四尺擇地宜生耕地宜熟地生則不蠹耕熟則草少凡種先

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。其利自美。密則反是。

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

移種者為斜子。按蒞茹之中。惟蔓菁與蘿蔔可廣種。種之疥而不肥。

成功速而為利倍。然蔓菁北方多獲其利。而南方罕

有之。蘆菔南方所通。美者生熟皆可食。淹藏腊豉。以

助時饌。凶年亦可濟飢。功用甚廣。玄扈先生曰。蘿蔔尅氣耗血。不如蔓

菁十倍。

王省曾曰。胡蘿蔔。伏內畦種。或壯地漫種。頻澆灌。則

自然肥大。

農政全書卷之二十七 終

農政全書卷之二十一

特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啓纂輯

欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

樹藝

蔬部

葵廣雅曰蕤丘葵也說文葵菜也

按爾雅翼云葵揆也葵葉傾日不使

照其足因知足以揆之公儀休相食葵而美拔之不與民爭利古人採葵必待露解故一名露葵陶弘景曰葵子出少室山以秋種覆養經冬至春作子者謂之冬葵正月種者為春葵一名衛足一名滑菜

言其性也。賈思勰曰：有紫莖白莖二種。種別有大
 小之殊。又有鴨脚菜。天有十日葵。與終始。故葵從
 癸。葵，陽草也。其性易生，不拘肥瘠地，皆有之。王禎
 曰：葵為白菜之主。備四時之饌，本豐而耐旱。味甘而
 無毒，供食之餘，可為菹腊。枯柝之遺，可為撈簇。子若
 根，則能療疾，咸無棄材。誠蔬茹之上品。民生之資，助
 也。另有蜀葵、莧葵、龍葵、蔞葵，附後。

齊民要術種法：臨種時必燥曝葵子，葵子雖經歲不
 涸，然濕種者疥
 而不肥也。玄扈先生曰：地不厭良，故墟彌善，薄即糞。
 凡種皆然，不獨葵也。地不宜妄種，春必畦種，水澆。春多風旱，非畦不得，且
 畦者省地而菜多。一畦
 供一畦長兩步，廣一步。大則水難均，又
 不用人足入。深掘以熟糞
 對半和土，覆其上，令厚一寸。鐵齒耙耨之，令熟足，蹋

使堅平，下水徹澤，水盡下葵子，又以熟糞和土覆其
 上，令厚一寸餘。葵生三葉，然後澆之。澆用晨夕，每一
 日中便止。每
 一插，輒耙耨地，令起下水，加糞三插，更種一歲之中。凡

得三輩。凡畦種之物，治畦皆如
 種葵法，不復條列煩文。早種者必秋耕十月
 末，地將凍，散子勞之。一畝三升，正月
 未散子亦得。人足踐踏之，乃

佳。踐者，
 菜肥。地釋即生，鋤不厭數。五月初更種之。春者既
 老，秋葉
 落未生，故
 種此相接。六月一日種白莖秋葵。白莖者宜乾，紫莖
 者乾即黑而澀。

秋葵堪食，仍留五月種者取子。春葵子熟不均，
 故須留中輩。於此
 時附地剪却，春葵冷根上柝生者，柔輒至好，仍供常

食美于秋菜，插秋菜必留五六葉。不插則莖孤，留凡葉多則科大。

插必待露解。諺曰：觸露不插。葵日中不剪，非。八月半剪去。留其歧多者，則去地。

一二寸獨莖者亦可去地四五寸。枿生肥嫩，比至收時高與人膝等。

莖葉皆美，科雖不高，菜實倍多。其不剪早生者，雖高數尺，柯葉堅硬，全不

中食。所可用者，惟有葉。心附葉黃澀。收待霜降。傷早至惡，煮亦不美。看雖似多，其實倍少。

傷晚榜簇皆須陰中。見日亦澀。其碎者割訖，即地中尋手

糺之。待萎而糺者必爛。

又種冬葵法：九月收菜後，即耕，至十月半令得三遍。

每耕即勞，以鐵齒耙耨去陳根，使地極熟，令如麻地。

于中逐常穿井十口。井必相當，邪角則妨地。地形狹長者，井必作一行。地形正者

作兩三行，亦不嫌也。井別作桔槔、轆轤。井深用轆轤，井淺用桔槔。柳罐令受

一石。罐小用，則功費。十月末地將凍，漫散子，惟穉為佳。畝用子六

升散訖，即再勞。有雪勿令從風飛去。勞雪令地保，澤葉又不蟲。每

雪輒一勞之。若令冬無雪，臘月中汲井水普勞澆悉

令徹澤。有雪則不荒。玄扈先生曰：無草木不待雪。無雪悉宜澆。凡草木冬植者，皆以乾，不以寒也。

正月地釋，驅踏破地皮。不踏即枯涸，皮破即香潤。春暖草生，葵亦

俱生。三月初葉大如錢，逐穉處拔者賣生。十手拔，乃

子七歲已上。一升葵，還得一升米。日日常投，看稀稠

皆得充事也。

得所乃止。有草拔却，不得用鋤。自四月八日以後，則

日日剪賣，其剪處尋以手拌斫斷地，令其起水澆糞。

覆之。四月亢旱，不澆則不長。有雨則不須澆。地實保澤，雪勢未盡，故也。比

及剪遍，初者還復周而復始，日日無窮。至八月社日，

止，留作秋菜。九月指地賣收訖，即急耕，依去年法，三

十畝，勝作十頃穀田。止須一乘車牛專供此園。耕勞

賣菜終歲不開若糞不可得者，五、六月中，概種菜豆。至七月

八月，犁掩殺之。如以糞糞田，則良美與糞不殊。又省

功力。其井間之田，犁不及，其必前一二日，當此五月，

崔寔曰：正月可作種瓜瓠、葵芥、薤、大小蔥、蒜、苜蓿及

雜蒜亦種。此二物皆不如秋。六月六日可種葵。中伏

後可種冬葵。九月作葵、薤、乾葵。

家政法曰：正月種葵。

農桑通訣曰：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。又曰：六月六日種葵。中伏以後可種冬葵。時有先

後為之，在人宿根在地，春生嫩葉，亦可採食。前金人

以韭蓼汁併雞肉和食，謂之冷羹，最為上饌。

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。

葵。花乾入炭墜內，引火耐燒。葵葉可染紙。所謂葵

箋也。

蜀葵。爾雅曰：菑戎葵也。郭璞注云：今蜀葵也。爾雅翼云：蜀葵，即吳葵。夏小正

云：四月小滿後五日。吳葵華。陶弘景云：吳葵，即此也。又有一種小者，名錦葵，即荆葵也。爾雅謂之菑。又有黃蜀葵，別是一種，即秋葵也。

種法：春初種子，冬月宿根，亦自生。苗過小滿後長，莖

高五六尺，花似木槿而大。

李時珍曰：葉嫩時亦可茹食。其稽剝皮可緝布作繩。

龍葵。釋名曰：苦葵。一名苦菜，一名天泡草，一名鴉眼

有苦菜，乃是苦蕒，法即龍葵也。頌曰：葉如茄子葉，故一名天茄子。

蘇恭曰：龍葵所在有之，俗名苦菜，然非茶也。葉圓花

白，子若牛李子，生青熟黑，但堪煑食，不任生噉。

李時珍曰：龍葵龍珠，一類二種也。處處有之，四月生

嫩苗，時可食，柔滑，漸高二三尺，莖大如筍，似燈籠草

而無毛，五月後開小白花，結子味酸亦可食。

蔞葵。即紫草子。爾雅曰：蔞葵，繁露也。其葉晁能承露，其子垂垂如綴露，故名。又

樹藝

平露堂

一名藤菜。一名天葵。一名御菜。一名燕。
脂菜。一名落葵。落字疑燕字相傳之訛。

陶弘景曰落葵人家多種之葉可飪鮓食甚滑

李時珍曰落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉

肥厚軟滑可作蔬和肉食子紫黑色採取汁可染布

物謂之胡燕脂但久則色易變

蔓菁爾雅曰蒔葑菹說文曰葑蕪菁也一名九英菘一名諸葛菜一日菴蕪一名蕘

一名茶廣志曰蕪菁有紫花者有白花者劉禹錫云諸葛亮所止令兵士皆種蔓菁者取其纜出甲

可生啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也可則易尋而採五也冬有根可食

六也溪蠻叢話云獠獠所產馬王菜味澀多刺即諸葛菜也相傳馬以所遺故云蘇頌曰南北

皆有北土尤多河東太原所出其根極大陳藏器本草曰蕪菁南北之通稱也今并汾河朔間燒食其

根呼為蕪根塞北種者名九英蔓菁根大并將為軍糧

齊民要術曰種不求多唯須良地故墟新糞壞墻垣

乃佳若無故墟糞者以灰為糞令厚一寸灰多則燥不生也一耕地欲熟七月

初種之一畝用子三升從處暑至八月白露節皆得早者作菹晚者作乾漫

散而勞種不用濕濕則地堅菜焦既生不鋤九月末生收葉

晚收則黃落仍留根取子十月中犁麓時拾取耕出者若不

耕時則留者英其葉作菹者料理如常法擬作乾菜

及蘘菹者蘘菹者後年正月始作耳須留割訖則尋

農政全書 卷之三十六 樹藝 六 平露堂

手擇治而辨之勿待萎萎而後挂著屋下陰中風涼

處勿令烟熏烟熏則苦燥則上在厨積置以苦之積時宜候天陰

潤不爾多碎折久不積苦則澀也春夏畦種供食者與畦葵法同剪

訖更種從春至秋得三輩常供好菹取根者用大小

麥底六月中種十月將凍耕出之一畝得數車又多

種蕪菁法近市良田一頃七月初種之六月種者根雖粗大葉復

蟲食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得擬賣者純種九英九英

葉根粗大欲自食者須種細根一頃取葉三十載正月二月賣作釀

菹三載得一奴收根依時法一頃收二百載二十載

得一婢細判和莖飼牛羊全擬乞一頃收子二百石

輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石亦勝谷

田十頃玄扈先生曰種蔓菁宜用北人畦種菜法及吳下壠種油菜法厚糞勤灌之宜得三倍收

漢桓帝詔曰橫水為災五穀不登令所傷郡國皆種

蕪菁以助民食然此可以度凶年救飢饉乾而蒸食

既甜且美自可藉口何必飢饉若值凶年一頃乃活

百人耳玄扈先生曰人久食蔬無穀氣則有菜色唯蕪菁獨否其莖根皆膏潤故也蕪菁味似芋

兩物皆似穀氣故漢詔種蕪菁以助民食而史稱蹲鴟至死不飢

崔寔曰四月收蕪菁及芥苧蘆冬葵子六月中伏後

七月可種蕪菁至十月可收也

孟祺農桑輯要曰耕地宜加糞往復勻蓋秋初可種

自破甲至結子皆可食十月初挽苗燂作和菜餘者

驟過留根在地或慮河朔地寒凍死可於十月終以

牛隔兩犁耕一犁拾去菜根之後卻將場土擺勻據

先耕出之數驟過月烝食甜而有味

玄扈先生曰賈氏言種宜七月

初六月種者蟲食余家七月種者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷耳遇連日陰雨易生青蟲須

勤撲治

又曰十月終犁出蕪菁根數驟過冬月烝食甜而有

味春生薑苗亦菜中上品四月收子打油芝蔴易

種收多油不發風油臨用時熬動少摻芝蔴煉熟即

與小油無異

懼仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鱓魚汁浸其子曬乾種

之無蟲

本草衍義曰蕪菁今世俗謂之蔓菁夏則枯當此之

時蔬圃中復種之謂之雞毛菜食心正在春時諸菜

之中有益無損於世有功採擷之餘收子為油

玄扈先生

曰蔓菁獨留根取子者當六月種明年四月收耳若供食者正月至八月無月不可種賈氏所謂自春至

秋得三輩常供好菹此云雞毛菜者無亦謂其鱗次供用耳

玄扈先生曰南方種蕪菁收子多在芒種後梅雨中子既不實亦有莢中生芽者漫將作種便無大根加以密種少糞其變為菘亦無怪也今欲稀種多壅似亦無難獨梅時多雨非人力可爲近立一法可得佳種凡蕪菁春時摘臺者生子遲半月若摘臺二遍卽遲一月矣宜將留種蕪菁分作三停其一不摘臺擬芒種後收子其一摘臺一遍擬夏至後收子其一摘臺二遍擬小暑後收子南方梅雨多在夏至前或時

在夏至後小暑後伏時多晴分作三次收定有一兩次不秕者又復簡擇淘汰稀種厚壅無緣可變爲菘矣。

又曰蕪菁擇子下種出甲後卽耘出小者作菘若不欲移植卽取次耘出存其大者令每本相去一尺許若欲移植俟長五七寸擇其大者移之

又曰種法先薙草雨過耕地不雨先一日灌地濕透明日熟耕作畦或耨種或漫散子覆土厚一指五六日內遇雨不須灌無雨屛水溝中遙潤之種少者噴

壺下水。或水斗。遙灑之。無澆土。令實。苗寸以上。灌水糞。

又曰種蕪菁。用故墟壞墻基甚善。但此地不能多。宜得沙土高燥者。厚壅之。若欲廣植。用早稻地亦佳。但須六七月下種。俟刈稻後。作速耕糞移植。

又曰有三晉人傳種蕪菁法。先下子。俟苗長可蒔。豫耕熟地作畦。每畦深七八寸。起土作壟。蒔苗其上。壟土虛。深根大。倍常也。或徑于壟。上下子亦得。種蘆菘。法同。

本草圖經曰。南人取北種種之。初年相類。至二三年。則變為菘矣。

玄扈先生曰。按唐本草注云。菘菜不生北土。有人將子北種。初一年。半為蕪菁。

二年。菘種都絕。有將蕪菁子南種。亦二年。都變土。地所宜。須有此例。其子亦隨色變。但粗細無異耳。菘子

黑。蔓菁子紫赤。大小相似。據如此說。則南之菘。北之蔓菁。種類因地。必無移植之理。然圖經于菘菜條下

又言。今京都種菘。都類兩種。但肥厚。差不及耳。則菘未嘗不宜北也。余家種蔓菁。三四年。亦未嘗變為菘

也。獨其根。隨地有大小。亦如菘有厚薄。齊民要術稱并州蕪菁根。其大如碗口。雖種他州。子一年亦變。而

今三晉所產。大于齊魯。秦中所產。大于三晉。此理。雖則有之。顧小而為用。何妨滋植耶。秦中種瓜。其大十

倍。他方他方。亦不廢種瓜也。王禎所謂悠悠之論。率以風土不宜為說。嗚呼。此言大傷民事。有力本良農。

輕信傳聞。捐棄美利者。多矣。計根本者。不可不力。排其妄也。又曰。本草言南人種蕪菁。變為菘。此亦有故

農政全書 卷之三十六 樹藝 平露堂

按菘與蕪菁本相似，但根有大小耳。北人種菜，大都用乾糞壅之，故根大。南人用水糞，木不當，又新傳得蕪菁種，不肯加意糞壅，二、三年後，又不知擇種，其根安得不小。如此，便似蕪菁變為菘也。吾鄉諸菜，種大槩不若京師，病皆坐此。徒恨土之瘠薄，或言種類不宜，皆謬矣。又耕地須極疎緩，地非沙土，多用草灰和之，土若強緊，根亦不大。又曰：種蔬果穀，諸物皆以擇種為第一義。種一不佳，即天時地利人力俱大半棄擲矣。蕪菁子，比菜稍遲，正值梅天，南方多雨，子多不實者，種時務宜簸揚，或淘汰，或導擇，取其最粗而圓滿者種之，其本末俱大。若漫種秕者，即十不當一也。

農桑通訣曰：蔓菁四時仍有，春食苗，夏食心，謂之臺子。秋可為菹，冬蒸根食。菜中之最有益者。杜詩云：冬青飯之半。其子九蒸九曝，可搗為粉，塗帛者資之，亦可為油。陝

西惟食此油，燃燈甚明，能變蒜髮。

李時珍曰：六月種者根大而葉蠹，八月種者葉美而根小。唯七月初種者，根葉俱良。今燕京人以瓶醃藏，謂之閉甕菜。

齊民要術蒸乾蕪菁根法曰：作湯淨洗蕪菁根，漉著一斛甕子中，以葦荻塞甕裏，以蔽口，著釜上，繫甕帶以乾牛糞，然火竟夜烝之，籠細約熟，謹著牙真類。

鹿尾烝而賣者，則收米十石也。又蕪菁作鹹菹法曰：收菜時，即擇取好者，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三日杼出之粉黍米作粥清搗麥麩麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之卽下熟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

又作湯菹法曰收好菜擇訖卽於熱湯中燂出之若

菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯燂燂訖令水中灌之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

又蘸菹法曰

菹菜也不用切曰蘸菹

用乾蔓菁正月中作以熱湯

浸菜令柔軟解瓣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

熟菹甕以穰茹之如蘸酒法

玄扈先生曰齊民要術所著食物烹治古今習

尚不同。有難施用者。今錄之。一見此種為用之博。一見古人留心民事之勤耳。大都此物兼芋魁蘆菔。及菘芥諸菜之用。製造之法亦依諸品從事可也。

附烏菘菜八月下種九月下旬治畦分栽

夏菘菜五月上旬撒子糞水頻澆密則芟之

蒜爾雅曰菡山蒜說文曰蒜葷菜也按初中國止有小蒜一名澤蒜餘唯山蒜石蒜自

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。葉似細蔥而澀頭小如薺。即今山蒜也。王禎

曰蒜性熱而有小毒氣極葷然以入臭肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北方食餅肉不可無此家有其

種多者收一二項以供歲計今在在種之

齊民要術曰蒜宜良軟地白軟地蒜甜美而科大黑軟欠剛強之地辛辣而瘦

也。小三徧熟耕九月初種種法黃鳴時以耬耩逐壟手

下之五寸一株諺曰左右過鋤一萬餘株空曳勞二月半鋤之令

滿三徧勿以無草則不鋤則科小條拳而軋之不軋則獨科葉黃鋒

出則辦于屋下風涼之處析之早出者皮赤科堅可

善碎冬寒取穀耨布地一行蒜一行耨不爾則凍死收條中

子種者一年為獨辦種二年者則成大蒜科皆如拳

又逾于凡蒜矣瓦子壠底置獨辦蒜于瓦上以土覆之蒜科橫闊而大形容殊則亦足以

為異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜矣其辦粗細正與條中子同蕪菁根其大如碗口

雖種他州子一年亦變大蒜辦變小蕪菁根變大二
 事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得
 花子至于五穀蔬果與餘州早晚不殊亦一異也并
 州豌豆度井陘已東山東穀子入壺關上党苗而無
 實皆余目所親見傳信
 傳疑蓋土地之異者也

崔寔曰布谷鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可

種大蒜

農桑通訣曰又一種澤蒜可以香食吳人調鼎率多
 用此根解菹更勝蔥韭此物易滋蔓隨斲隨合熟時
 採子漫散種之按諸菜之葷者惟宜採鮮食之經日
 則不美惟蒜雖久而味不變嫩臺亦可為蔬

又曰種法半尺地一根鋤治令淨時加糞壅菜上一
 尺許漸漸撥開上頭土見白則本大不爾止益草耳
 或結葉亦佳

四時類要種蒜作行下糞水澆之
 務本新書蒜畦栽每窠先下麥糠少許地宜虛春暖
 則鋤拔臺時頻澆刈麥時人多食解暑毒蒜于肥地
 鋤成溝隴隔二寸栽一科糞水澆之八月初可種或
 以牛草鞋小便浸之將種包在內一夾糞土栽之上
 糞令厚其大如碗

蔥爾雅曰茗山蔥

說文曰蔥葷菜也其色蔥蔥然故名蔥淺綠色凡四種由蔥胡蔥

漢蔥凍蔥一名花草中有孔也一名鹿胎初生曰蔥

針葉曰蔥青衣曰蔥袍莖曰蔥白葉中涕曰蔥苒諸

物皆宜故又名萊伯又名和事草王禎曰山蔥宜

入藥胡蔥亦然食惟用漢蔥凍蔥耳漢蔥木蔥也漢

蔥葉大而香薄冬即葉枯宜供齋食凍蔥葉細而益

香又宜過冬比漢為勝或名大官蔥廣志曰蔥有

冬春二種有胡蔥木蔥山蔥晉令曰有紫蔥昔龔遂

渤海勸農口種蔥一畦非惟足供烹飪種多亦可資

富梁呂僧珍其先取蔥為業及貴其兄子棄業求官

珍不許曰汝等自有常分不可妄求可速歸蔥肆爾

可謂知所本矣

齊民要術曰收蔥子必薄布陰乾勿令沍鬱

此蔥性熱多喜

沍鬱沍鬱則不生其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四五升

良田五升薄田四升炒穀

拌和之

葱子性澀不以穀和

下不兩耬重耩窳瓠下

之以批契繼腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍乃

剪剪與地平

高留則無菜深剪則傷根

剪欲旦起避熱時良地三

剪薄地再剪八月止

不剪則不茂剪過則根跳若十

二月盡掃去枯葉枯袍

不去枯葉春初則不茂

二月三月出之

良地二月出薄地三月出收子者別留之蔥中亦種胡荽尋手供

食乃至孟冬為菹亦不妨

崔寔曰二月別小蔥六月別大蔥七月可種大小蔥

夏蔥曰小。冬蔥曰大。

四時類要種蔥炒穀攪勻塞樓一眼於一眼中種之他月蔥出取其寒樓一眼之地中土培之路密恰好又不勞移

王禎曰種法先以子畦種移栽却作溝壟糞而壅俱成大蔥皆高尺許白亦如之宿根在地來春併得作種移栽之

又曰蔥種不拘時先去冗鬚微晒疎行密排種之宜糞培壅猪糞雞鴨糞和粗糠壅之

韭禮記曰豐本爾雅曰藿山韭

說文曰韭字象葉出地上形一種而久生

故謂之韭一名草中乳言其溫補也一名起陽草一名

割其根不傷至冬壅培之先春復生莖名韭白根名

羅願云物久必變故老韭為莧鄭玄曰久道得利

地有野韭人皆採食即許慎所謂載也王禎曰詩

七月獻羔祭韭周禮醢人其實韭俎樂天詩秋韭

齊民要術曰收韭子如蔥子法若市上買韭子宜試

火上微煮韭子須臾芽生者好芽不生者是溫鬱矣治畦下水糞覆悉與菜同

然畦欲極深性上跳故須深也二月七月種種法

以升盞合地為處。布子于園內。非性內生。不向外。藉

令常淨。非性多穢。數藉為良。高數寸剪之。初種時。止一剪。至正月掃去。

畦中陳葉凍解。以鐵杷耨起。下水加熟糞。韭高三寸。

便剪之。剪如蔥法。一歲之中。不過五剪。每剪杷耨下水。加糞悉如

初。收子者。一剪則留之。若早種者。但無畦與水耳。杷

糞悉同。一種永生。

崔寔曰。正月掃除韭畦中枯葉。七月藏韭菁。菁韭杷

花也。王禎曰。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。秋後可採韭花。以供蔬饌之用。謂之長生韭。至冬

移根藏于地屋蔭中。培以馬糞。煖而即長。高可尺許。

不見風日。其葉黃嫩。謂之韭黃。比常韭易利。數倍。北

方甚珍之。又有就舊畦內。冬月以馬糞覆之。于迎陽

處。隨畦以葛黍籬障之用。遮北風。至春蔬。其芽早出

長可三二寸。則割而易之。以為嘗新韭。

韭。二月下旬撒子。九月分栽。十月將稻草灰蓋三寸

許。又以薄土蓋之。則灰不被風吹。立春後。芽生灰內。

則可取食。天若晴煖，二月中芽長成菜，以次割取。舊根常留分栽，更不須撒子矣。

四時類要：九月收韭子，種韭不如栽作行，令通鋤割一遍，以杷耨之，令根不相接為佳。如此當葉闊如薤。

博聞錄：韭畦若用雞糞尤好。

薤，音械。古爾雅曰：薤，鴻薺。一名莛子，一名菜芝。薤，韭之大者也。收種宜火熏，故名火蔥。又一種山薤，生山中，莖

葉與薤相類而差長大。即爾雅所謂薺也，亦可供食。但不多有。王禎曰：薤本出魯山平澤，今處處有之。葉似韭而闊，本豐而白深。本草云：雖辛不葷，五臟學道人長餌之，以其能溫中通神，安魂魄，續筋力爾。漢北海太守龔遂勸農家種薤百本，民獲其利。

齊民要術曰：種薤宜曰軟良地，三轉乃佳。二月二月

種。秋種亦得。但春未生，率七八支為一本。諺曰：蔥三薤四，移蔥

者四支為十科。然支多者，薤子三月葉青便出之。未

科圓大，故以七八為率。薤子三月葉青便出之。未

而得者，肉未。燥曝，按去莖餘，切却薑根。留薑根而濕

得肥。先重耨耨地，壟燥培而種之。壟燥則薤肥，率一

尺一本。葉生即鋤，鋤不厭數。薤性多稼，五月鋒，八月

初耨。不耨則葉不用剪。剪則損白，供九月十月出賣。

經久不擬種子。至春地釋即曝之。農桑通訣曰：杜甫詩云：束比青芻色，圓齊玉筋頭。或

取其白芨酒尤佳。樂天詩云：酥煖薤白酒，又內則曰：切蔥薤實諸醢，以柔之。碎錄云：豚脂用蔥膏，用薤然則酒也。醢也。膏也。無施不可。種法與韭同。

薑。魯論不撤薑食。說文：禦溫之菜也。呂覽春秋曰：和之美者，有楊僕之薑。註：楊僕，蜀

地名。史記曰：種于畦。薑與于戶侯等。春秋：運斗樞云：璇星散而為薑。蘇頌曰：薑以漢溫池州者為

佳。苗高二三尺，葉似箭竹葉而長，兩兩相對。薑性畏日而惡濕，故秋熱則無薑。初生嫩者，其尖微紫。名曰紫薑，或作子薑。

宿根謂之母薑。

齊民要術曰：薑宜白沙地，少與糞，和熟耕，如麻地不厭熟。縱橫七徧尤善。三月種之，先種耬，耩尋壟，下薑

一尺一科，令上土厚三寸，數鋤之。六月作葦屋覆之。

不耐寒熱故

九月掘出，置屋中。中國土不宜薑，僅可存活。

勢不滋息。

玄扈先生曰：今北土種之甚滋息，奚云不宜也。

崔寔曰：三月清明節後十日，封生薑。至四月立夏後，

蠶大食芽生，可種之。九月藏苳薑、蓂荷，其歲若溫，皆

待十月。

生薑謂之苳，苳音紫。

四時類要：種薑闊一步作畦，長短任地形，橫作壟，相

去一尺餘，深五六寸，壟中一尺一科，帶牙大如三指

闊，蓋土厚三寸，以蠶沙蓋之。糞亦得。牙出後，有草即

耘漸漸加土已後壟中卻高壟外即深不得併上土
鋤不厭頻

農桑通訣曰凡種宜用沙地熟耕或用鋤深掘為善
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
益以蠶糞尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培
壅一法用蓆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
爾或只用帶葉枯
枝并插四月竹筴爬開根土取薑母貨之不虧元本秋

社前新芽頓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絲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
之今北方用之頗廣九月中掘出置屋中宜作窖穀
稗合理之今南方地煖不用窖至小雪前以不經霜
為上拔去日就土晒過用籬籬盛貯架起下用火熏
三日夜令濕氣出盡却掩籬口仍高架起下用火熏
令常煖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：養羊種薑，子利相當。王禎曰：薑宜耕熟肥地，三月種之，以蠶沙或腐草灰糞覆蓋，每壟闊三尺，便于澆水。待芽發後，又掘去老薑，上作矮棚蔽日。八月收取，九十月宜掘深窖，以糠秕合理暖處，免致凍損，以為來年之種。置火閣亦可。又云：按薑辛而不葷，去邪辟羶，蔬茹中之拂士也。日用不可闕。

芥本草云：芥，植名水蘇。陶弘景曰：芥似菘而有毛，味辣，可生食。一名勞粗。一名辣

菜，一名臘菜。王禎曰：芥字從介，取其氣辛而有剛介之性，其種不一，有青芥、紫芥、白芥、南芥、荆芥、旋芥。

馬芥、石芥、皺葉芥、蕓臺芥、蜀芥，即胡芥也。劉恂嶺南異物志曰：南土芥高五六尺，子大如雞子，芥極多

心。嫩者為芥藍。又有一種花芥，葉多刻缺，如蘿蔔英。冬月食者，俗呼臍菜。春月食者，俗呼春菜。

齊民要術曰：種芥子及蜀芥、蕓臺，取子者，皆二三月

好雨澤時種。三物性不耐寒，經冬則死，故須春種。

又曰：蜀芥、蕓臺、芥，取葉者，皆七月半種。地欲糞熟，蜀

芥一畝。用子一升。

崔寔曰：六月大暑中伏後，可收芥子。七月八月可種

芥。

務本新書：芥菜宜秋前種。大槩雖不及蔓菁，餘亦頗

同子作芥花芥末如近郭芥菜宜多種莖臺芥子種
同蜀芥每畝用子四升足霜始收辛不甚香經三冬
以草覆之不死至春復可供食

王禎曰今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽

之

早者七月半後
種遲者八月種

厚加倍壅草卽鋤之早卽灌之冬

芥經春長心中爲鹹淡二俎亦任爲鹽菜

又云十月收蕪菁訖時收蜀芥

又云如卽收子者卽不摘心夫芥之爲物心多而耐
久味辣而性溫可搗取汁以供庖饌

務本新書曰芥藍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熅或拌食
或包餛飩或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨
茂故又曰主園菜食至冬月以草覆其根四月終結
子可收作末根又生葉又食一年陝西多食此菜若
中人之家但能自種三兩畦藍菜并一二畦韭周歲
之中甚省菜錢

玄扈先生曰芥菜八月撒種九月治畦分栽糞水頻
灌冬月淹藏家家用度晒乾于無烟雨處架起三年

亦可食

荇菜、說文後

註可以香口其莖柔葉細而根多鬚綏綏然也一名胡荇張騫使西域始得種

歸故名一名香荇并汾之間避石勒諱胡也俗呼為

荇菜、荇乃莖葉布散之貌俗作芫非

石胡荇亦名鶩不食草載在本草堪入藥却非此種

齊民要術曰胡荇宜黑軟青沙良地三遍熟耕

得和豆處亦得春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時

急接澤種之種法近市負郭田一畝用子二升故概

種漸鋤取賣供生菜也外舍無市之處一畝用子一

升疎密正好六七月種一畝用子一升先燥晒欲種

時布子於堅地一升子與一掬濕土和之以脚蹉令

破作兩段多種者以磚瓦蹉之亦得以木礮之亦得

子有兩人人各著故不破兩段則疎密水

澁而不生著土者令注入殼中則生疾而長速於旦

暮潤時以耬耩作壟以手散子即勞令平

春兩難期必先藉澤

蹉跎失機則不得矣地正月中凍解者時節既早雖

浸芽不生但燥種之不須浸子地若二月始解者歲

月稍晚恐澤少不時生失歲計矣便於煖處籠盛胡

荇子一日三度以水沃之二三日則芽生於旦暮時

投潤漫擲之數日悉出矣大體與種麻相似假令十

日二十日未出者亦勿怪之尋自當出有草方令拔

之

菜生二三寸鋤去概者供食及賣十月足霜乃收

之

取子者仍留根間拔令稀

概即

以草覆上

覆者得

供生食

農政全書

卷之二十八

樹藝

三

平露堂

又不凍死 又五月子熟拔取曝乾勿使令濕 濕則泥鬱格柯打出作

蒿蒨盛之冬日亦得入窖夏還出之但不濕亦得五

六年停一畝收十石都邑糶貴石堪一疋絹若地柔

良不須重加耕墾者於子熟時好子稍有零落者然

後拔取直深細鋤地一遍勞令平六月連雨時櫓生

者亦尋滿地省耕種之勞秋種者五月子熟拔去急

耕十餘日又一轉令好調熟如麻地即於六月中旱

時糶耩作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但

既是旱種不須糶潤此菜旱種非連雨不生所以不

同春月要求濕下種後未遇連雨雖一月不生亦勿

怪麥底地亦得種止須急耕調雖名秋種會在六月

六月中無不霖望連雨生則根強科大七月種者雨

多亦得雨少則生不盡但根細科小不同六月種者

便十倍失矣大都不用觸地濕入中生高數寸鋤去

穧者供食及賣作菹者十月足霜乃收之一畝兩載

載直絹三疋若留冬中食者以草覆之尚得竟冬中

食其春種小小供食者自可畦種畦種者一如葵法

若種者按生子令中破籠盛一日再度以水沃之令

農政全書 卷之二十八 樹藝 平露堂

生菜然後種之再宿即生矣

晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去由

之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣

玄

先生曰畦種水澆何必須連雨乎可必乎

王禎曰先將子捍開四月五月七月晦日晚宜種種

宜濕地以灰覆之水澆則易長

又曰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用生熟皆可食甚有益于

世也

齊民要術曰作胡荽菹法湯中漂出之著大甕中以

煖蓋經宿水浸之明日汲水淨洗出別器中以鹽酢

浸之香美不苦亦可洗訖作粥津麥麩味如蘘芥菹

法亦有一種味作裏菹者亦須漂去苦汁然後乃用

之矣

博聞錄曰胡荽必於月晦日晚下種

雲臺服虔通俗文曰胡菜

註羌隴氏胡多種此菜能歷霜雪故名或云塞外有

地名雲臺成始種此菜故名一名油菜陶弘景云

雲臺乃人間所噉菜也寇宗奭曰雲臺經冬不死

辟蠹李時珍曰乃今油菜也形色微似白菜冬末

春初採心為茹三月則老不可食開小黃花四瓣結

甚明近人因有油利種者頗廣

齊民要術曰：蕓薹一畝用子四升種法與蕪菁同，既生亦

不鋤之。

又云：蕓薹足霜乃收。不足霜即澀

又云：旱則畦水澆，五月熟而收子。蕓薹冬、天草覆亦得取子種，又得

生茹
供食

王禎曰：蕓薹不甚香，經冬根不死。

便民圖纂曰：油菜八月下種，九十月治畦，以石杵春

穴，分栽，用土壓其根，糞水澆之。若水凍不可澆，至二

月間，削草淨澆，不厭頻，則茂盛。薹長，摘去中心，則四

面叢生子多，子可榨油，粗可壅田。

藏菜：七月下種，寒露前後治畦，分栽。栽時用水澆之。

待活，以清糞水頻澆，遇西風則不可澆。

玄扈先生曰：吳下人種油菜法，先于白露前，日中鋤

連泥草根，晒乾成堆，用穰草起火，將草根煨過，約用

濃糞攪和，如河泥，復堆起頂上，作窩如井口。秋冬間，

將濃糞再灌三次，此糞灰泥為種菜肥壅也。到明年

九月，耕菜地再三，鋤令極細，作壟，并溝廣六尺，壟上

橫四科，科行相去各一尺五寸，用前糞灰泥勻撒土

面然後將菜栽移植。植之明日糞之地濕者糞三水七。乾者糞一水九。如是三四遍。菜栽漸盛。漸加真糞。冬月再鋤壟溝。泥鋤起加壟上。一則培根。一則深其溝。以備春雨。臘日又加濃糞生泥上。春月凍解。將生泥打碎。正二月中視田肥瘦。燥濕加減。加糞壅四次。二月中生臺。摘取之。糟醃聽用。卽復多生臺心。花實益繁。立夏後拔科收子。中農之入畝子二石。薪十石。薪中爲蠶簇也。種曼菁法宜倣此。

菠菜菠薐一名赤根又名波斯草

劉禹錫云。菠薐本西國中種。自頗陵

國將其子來。今呼其名。語頗訛。月朔乃生。須二十七八間種之。月初其子研開。易浸脹。

聞錄。菠菜過生。種時須以

農桑輯要云。菠薐作畦下種。如蘿蔔法。正月二月皆可種。逐旋食用。秋社後二十日。種子畦下。以乾馬糞培之。以備霜雪。十月內以水沃之。以備冬食。農桑通訣曰。菠薐七八月間以水浸子。殼軟。撈出控乾。就地以灰拌撒。肥地澆以糞水。芽出。惟用水澆。待長。仍用糞水澆之。則盛。

春月出臺。至春暮。莖葉老時。用沸湯掠過。晒乾。以備

園枯時食用甚佳。實四時可用之菜也。

莧爾雅曰：蕒赤莧。莧，莖葉皆高大易見，故從見。莧亦多種，有馬齒莧、鼠齒莧及糠莧。此野

莧也。若夫赤莧、白莧、紫莧、紅莧、人莧，又有五色莧，皆

可蔬茹。人白二莧，亦可供藥。易言莧，陸夫夫謂其柔脆也。列子言寧生程，程生馬，馬生人，馬者。

馬莧，馬藍草之類。人者，人參人莧之類也。農桑輯要曰：人莧，但五月種之，園枯則食。今人有二

四月種者如欲出種，留食不盡者，八月收子。本草云：不可以莧

菜與鼈同食，則生鼈癥。試以鼈甲如豆片大者，以莧

菜封裹之，置于土坑，以土蓋之，一宿盡變成鼈也。

莧菜，二月間下種，三月下旬，移栽于茄畦之旁，同澆

灌之，則茂。

茼蒿蓬蒿。形氣同于蓬蒿，故名。王禎曰：同蒿者，葉綠而細莖，稍白，味甘脆。

農桑通訣曰：茼蒿，春二月種，可為常食。秋社前十日

種，可為秋菜。如欲出種，春菜食不盡者，可為子。俱是

畦種，其葉又可湯泡，以配茶茗。實菜中之有異味者，

李時珍曰：八九月下種，冬春採食。四月起莖，花淺黃

色，如單瓣菊花，結子近百成毬，最易繁茂。

甜菜。古作釋名恭菜。即著蓬也。

農桑通訣曰：若蓬，作畦下種，如蘿蔔法。春二月種之。

夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出于暖處收藏來年春透可栽收種或作蔬或作羹或作菜乾無不可也

本草云莖灰淋汁洗衣其白如玉

便民圖纂曰菘蓬八月下種十月治畦分栽頻用糞

水澆之芥菜收於出動春來食不盡芥曰菘

芹爾雅曰芹楚葵芹古作蘄一名水英按生江湖陂澤間者水芹也生平地者旱芹也

二月生苗其葉對節生晉書立春日以芹芽為菜

盛相饋又有紫芹出太行黃屋可制豕不可食又

一種馬芹爾雅曰茭牛蘄葉細銳可食亦芹類也

別有一種黃花者名毛芹食之殺人蛟龍食之亦病

齊民要術曰芹菜收根畦種之常令足水尤忌潘泔

及鹹水澆之則死性易繁茂而甜脆勝野生者

陶隱居曰二三月芹作莢時可作俎及熟燻食之

玄扈先生曰野芹須取嫩白為佳輕鹽一二日湯焯

過晒須一日乾方妙

藜古苣小雅薄言采芑疏云苦菜也青州謂之芑說文藜作苣吳人呼為苣菜

莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可蒸為茹按

苣有三種白苣苦苣蒿苣皆不可烹煮故通曰生菜

彭秉曰蒿菜自農桑通訣曰蒿苣作畦下種如菠薐法但得生菜先

用水種浸一日，於濕地上布襯，置子于上，以盆碗各之。候芽漸出，即種。正二月種之，可為常食。秋社前一二日種者，可為醃菜。其莖去皮蔬食，又可糟藏，謂之蒿筭。

首蓿，爾雅翼曰：木粟。

言其米可炊飯也。郭璞作牧宿，謂其宿根自生，可飼牧牛馬。

也。漢書西域傳曰：罽賓有首蓿。大宛馬，武帝時得其馬，漢使採首蓿種歸。陸機與弟書曰：張騫使外國十八年，得首蓿歸。西京雜記：樂遊苑，自生玫瑰樹下，多首蓿，首蓿一名懷風。武謂光風草，風生其上，間蕭蕭然，日照其花，有光采。懷風，茂陵人謂之連枝草。李時珍曰：二月生苗，一科數十莖，葉綠色，入夏及秋開細黃花，結小莢，圓扁旋轉，有刺，內有米如稔米，可為飯，亦可釀酒。

齊民要術曰：地宜良熟，七月種之，畦種水澆，一如韭

法。

玄扈先生曰：首蓿須先剪一上糞，鐵杷掘之，令起，然後下水。

早種者，重耨耩地，

使壟深闊，竅瓠下子，批契曳之，每至正月，燒去枯葉，

地液，輒耕壟，以鐵齒鋤耨，耨之，更以魯斫斫其科，

土則滋茂矣。

則爾

一卒則三刈，留子者，一刈則止，春

初既中生，噉為羹，其

長宜飼馬，馬尤嗜之，此物長

生，種者一勞永逸，都邑負郭所宜種之。

崔寔曰：七月八月可種首蓿。

玄扈先生曰：首蓿七八年後，根滿地亦不旺，宜別種。

之根亦中為薪。蘇子八平露堂亦不取宜

紫蘇爾雅曰蘇桂荏。註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇王禎曰

蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五谷有外護之功于人有燈油之用東人呼為魚以其似蘇字但

除禾旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背

面皆紫瘠地背紫面青面背皆白即白蘇也荏子

白者良黃者不美荏即今白蘇子也

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲歲自生荏子秋

未成可收蓬於醬中藏之。蓬荏角也其多種者如種

實成則惡穀法。雀甚嗜之必須近人家種收子壓取油可以煮餅。荏油色綠可愛其氣

香美煮餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為羹臠美於麻子

遠矣又可以為燭良地十石多為泉煎油彌佳荏油性淳

種博谷則倍收於諸田不同也塗帛勝麻油。

玄扈先生曰二月三月下種或宿子在地自生

務本新書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

王禎曰蘇子碾之雜末作糜甚肥美下氣補益

蘇採葉茹之或鹽或梅滴作菹食甚香夏月作熟湯

飲

五六月連根收採。以火煨其根。陰乾。經久則葉不落。

蓼爾雅曰蓄虞蓼。郭璞註。虞蓼澤蓼也。一名水蓼。

齊民要術曰。三月可種荏蓼。荏性甚易生。蓼尤宜水。

畦種也。

崔寔曰。正月可種蓼。二月可種蓼。三月可種蓼。

家政法曰。三月可種蓼。

齊民要術曰。蓼作菹者。長二寸。則剪絹袋盛沈於醬。

甕中。又長更剪。常得嫩者。若待秋子成而落。莖既堅硬。葉又枯燥也。取子

者。候實成。速取之。性易凋零。晚則落盡。五月六月中。蓼可為羹。

以食莧。

蘇恭曰。莖赤色。水按食之。勝于蓼子。

寇宗奭曰。水蓼造酒。取葉以水浸。汁和麵作麴。蓋取

其辛耳。

蘭香羅勒也。北人避石勒諱。改蘭香。一名醫子草。以其子能入目去翳也。韋弘賦叙曰。羅

勒者。生崑崙之丘。出西蠻之俗。案今世大葉而泥者。名朝勝香矣。劉禹錫曰。蘭香處處有之。有三種。一

種似此。蘇葉。一種葉大。二十步內。即聞香。一種堪作生菜。

齊民要術曰。三月中。候棗葉始生。乃種蘭香。早種者徒費子。

耳。天寒。治畦下水。一同葵法。及水散子訖。水盡。莖熟

糞僅得蓋子便止。厚則不生，弱苗故也。晝日箔蓋，夜則去之。晝不

宜見日色，夜須受露氣。生即去箔，常令足水。六月連雨，拔栽之。

指心著泥，中亦活。作菹及乾者，九月收。晚即乾惡。作乾者，大晴時

地刈取，布地曝之，乾乃採取，末甕中盛，須則取用。

拔頭懸者，衰爛，又有取子者，十月收。自餘雜香菜，不

雀糞塵土之患也。列者，種法悉與

向物志曰：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。溝泥

水米泔亦佳。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。

俞貞木種樹書曰：香菜與土龍脰，不得用糞澆，澆則

不香，只以溝泥水、米泔汁澆之佳。

藁荷，說文菑苴也。搜神記作嘉草，一名覆苴，一名藁

岳開居賦云：藁荷依陰。蘇頌曰：荆襄江湖間多種

之。北方亦有春初生，葉似芭蕉，根似薑芽而肥，其葉

冬枯，根堪為菹，性好陰，在本下生者尤美。史遊急

就章曰：藁荷冬日藏，其來遠矣。然有赤白二種，赤者

堪啖。崔豹古今注云：似芭蕉而白色。楊慎丹鉛

錄云：藁荷注甘露，甘露即芭蕉也。玄扈先生曰：藁

荷絕似芭蕉，芭蕉結子，此不結子，有時開花，承甘露

故又名為甘露子，非蔓生之甘露也。今嶺北人家所

種蕉，皆

藁荷耳。

齊民要術曰：藁荷宜在樹陰下，二月種之，一種永生。

亦不須鋤，微須加糞，以土覆其上。八月初，踏其苗，令

死。不踏則根不滋潤。九月中，取旁生根為菹，亦可醬中藏之。

十月終，以穀麥種覆之。不覆則凍死。二月掃去之。

食經藏藁荷法：藁荷一石，洗漬以苦酒六斗，盛銅盆

中，著火上使小沸，以藁荷稍稍投之，小萎便出，著蓆

上，令冷，下苦酒三斗，以二升鹽著中，乾梅三升，使藁

荷一盞酢澆上，綿覆罌口，二十日便可食矣。

崔豹曰：其子花生根中，花未敗可食，久則消爛。

寇宗奭曰：八九月間，醃貯以備冬月作蔬果。

甘露子。苗長四五寸許，根如累珠，味甘而脆，故名甘露。

王禎曰：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。

務本新書曰：白地內區種，暑月以麥糠蓋之，承露滋

胤，以是得名。

又云：宜肥地熟鋤，取子稀種，其根皆連珠，須耘淨方

茂。

又云：甘露子生熟可食，可用蜜或醬漬之，作豉亦得。

菌爾雅曰中馗菌小者菌

郭璞曰地蕈也似蓋今江東名為土菌亦曰馗厨可

倅之

王禎曰菌皆朽株濕氣烝浥而生中原呼菌

為菌茹又為菘又一種謂之天花桑樹上生者呼為

桑菘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菌之種不一各亦如之

野蕈如赤菰黃耳皆可食然辨之不精多能毒人雖

甘無益也不復具載玄扈先生曰北土有羊脂菜

生天淀中此葦根所為也南土有天仙菜此茅根所

為也亦有竹菇竹根所為也他如天花麻菇雞楸猴頭

之屬皆草木根腐壞而成者又曰五木耳亦桑槐榆楊楮所生

四時類要曰三月種菌子取爛構木及葉於地理之

常以泔澆令濕三兩日即生又法畦中下爛糞取構

木可長六七寸截斷礎碎如種菜法於畦中勻布土

蓋水澆長令潤如初有小菌子仰杷推之明旦又出

亦推之三度後出者甚大即收食之本自構木食之

不損人

玄扈先生曰構樹即穀樹也一名楮葉有辦曰楮無辦曰構見段成式酉陽雜俎

農桑通訣曰取向陰地擇其所宜木

風諸栲等樹伐倒用

斧碎砍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烝煖則蕈生矣雖踰

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煑食香美曝乾則為

乾香蕈今深山窮谷之民。以此代耕。殆天苗此品。以遺其利也。

蘇頌曰。其類。采諸巖石。其內來。氣味。香。手而。蘇。以。蘇。又。土。罽。之。邦。用。此。或。郭。法。燒。却。以。

其。內。謂。之。鸞。鵲。而。雲。之。結。天。食。蒸。熟。四。草。土。矣。蠟。似。

茶。幹。如。此。以。土。罽。之。邦。手。搗。以。煎。飲。之。亦。

與。桑。蠶。若。曰。虱。而。同。創。此。其。宜。木。

利。財。人。
蘇頌曰。蘇。無。蠟。曰。蘇。長。對。虱。方。有。利。財。人。之。虱。夫。主。曰。蘇。樹。有。諸。樹。也。一。亦。計。其。利。

亦。蘇。之。三。翅。蘇。出。青。其。大。明。蘇。食。之。本。自。蘇。亦。亦。亦。

蘇。木。蘇。身。令。聞。破。麻。亦。小。苗。亦。亦。亦。亦。亦。亦。

