

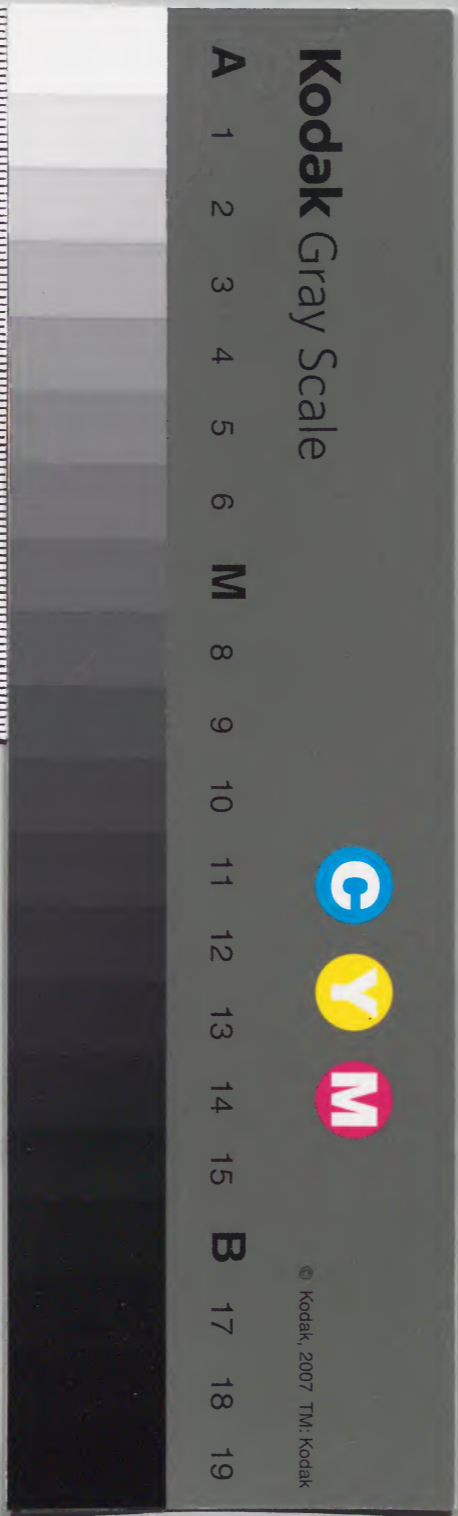
農政全書

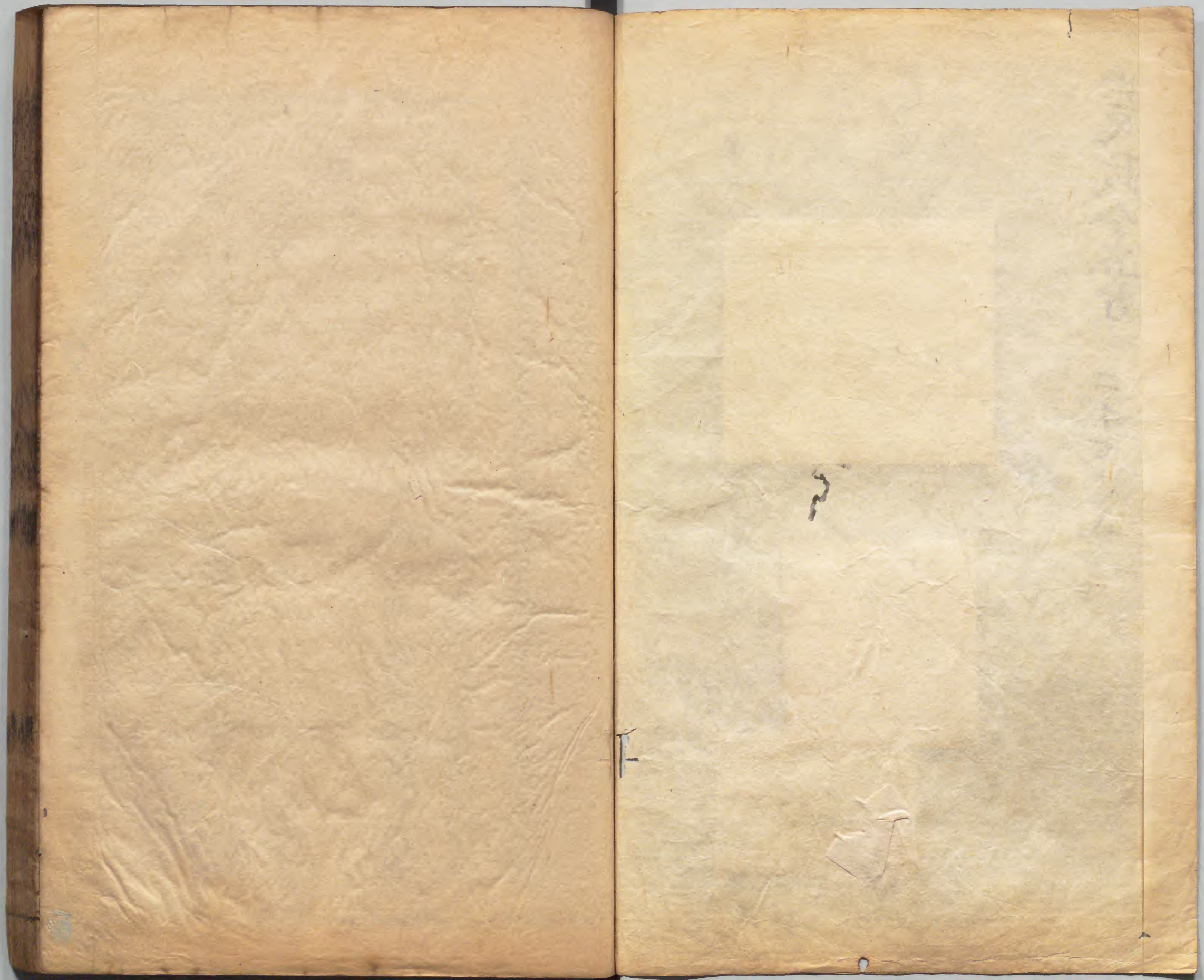
二十七之八

漢書門類			
二	一	二	二
〇	三	五	六
冊	架	函	號

內閣文庫			
〇〇	〇	〇	漢
〇	〇	〇	書
架	冊	號	類

內閣文庫			
番號	漢	2561	
冊數	20	(9)	
函號	300	92	





全書卷之二十七

淺草文庫

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

松江府知府穀城方其真同鑒

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瓢其附曰環謂脫花處也其蒂曰壹謂繫蔓處也廣志曰瓜之陽城御瓜大如三升魁者名香登長二尺餘者名桂

樹藝

平露堂

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。煇也。陸機瓜賦曰。枯樓定桃。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。瓠瓜。龍肝。虎掌。兔頭。羊髓。騶瓜。六瓠。女甕。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。子復早熟。用中輩瓜子。蔓長二三尺。然

後。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。瓜短而嘴。凡瓜落。莖青黑者。為美。黃白及斑。雖大而惡。若種苦瓜子。雖爛。熟氣香。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。小實中堅。故中藏。凡下

種。先以水淨淘瓜子。以鹽和之。鹽和則不能死。先臥鋤耬却

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。搯去豆。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。五

之拔之則土虛燥也蔬菜果蔬之五六月種晚瓜。

治瓜籠法。但起霧未解以杖舉瓜蔓散灰於根下。

又種法於良地中先種晚禾。晚禾令地膩熟刈刈取穗欲

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

草頭出耕訖勞之令甚平種植穀時種之種法

後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

勿令有草生草生腸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。故令蔓生於芟上瓜懸在下。

區種瓜法。六月雨後種菜豆。八月中犁耨殺之。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

兩物為雙藉其起上故也以糞五升覆之。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。為天堆。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。其插豆鋪瓜之法與常同。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。冷地小荒矣。有蟻者。以牛羊骨帶髓

者。置瓜科左右。待蟻附。將棄之。煎二三次。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

平露堂

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

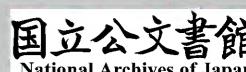
美好。正得長苗。直引無多。槩岐。故瓜少子。若無菱處。乾柴亦得。凡乾柴草不妨滋茂。凡瓜所以早爛者。皆由脚

及摘時不慎。翻動其蔓。故也。若以理慎護。及至霜下。葉並。雖以。列。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。收越瓜。欲飽霜。霜不飽則爛。收胡瓜。候色黃則摘。若

色赤則皮存。而肉消。者。以。齋。骨。刺。頂。上。易。熟。並如凡瓜。於香醬中藏之。亦佳。玄扈先生曰。甜瓜。生



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早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種法俱同

王禎曰冬瓜初生止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辦也瓠亦堪作燥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蕃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。

廣義曰菘蕒也。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。即縑瓜也。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。

玄扈先生曰按五代邠陽令胡嶠。隋回紇歸。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

也。當黃瓜。

農桑通訣曰。種西瓜法。區行差稀。多種者。壟頭上漫

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。餘蔓花皆掐去。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慈玄當瓠鼻皆曰

也商

茄本草曰茄一名落蘇五代貽于錄作酪酥葢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圓一種白而扁者皆謂之

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

云身繫百贅頸附干疣採之不勤茄之頗柔茄視他為最耐久供膳之餘糟丘鼓腊無不宜者須廣種

之

齊民要術種茄法九月熟時摘取擘破水淘于取沉

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水令澈澤夜

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漆麻合為上

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

加清明時撒于肥地蔓長則引上種樹書曰種茄子時初見根處擘開搯硫黃以泥培之結子倍多其大如盞味甘而益人

瓠爾雅曰瓠棲辯衛詩曰匏有苦葉毛匏謂之瓠幽風曰九月斷壺小雅曰幡幡瓠葉詩義疏云瓠葉少時可為羹又可淹煮極美

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韌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予如牛角長四尺有餘又有約瓠其腹甚細綠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曝姑俗曰葫蘆農桑撮要曰懸瓠可

以爲筮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盞其濟用溥矣。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葱根莖汁埋于庭中。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柞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

以馬箠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卽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爲一莖留強

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

子卽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菹

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。高可五寸許。帶土移栽之。

漢書曰。岷山之下沃野有蹲鴟。

顏師古注曰。芋也。一名土芝。齊

人口莒。蜀漢為最。說文曰。芋大葉實根駭人者。故謂之芋。廣雅曰。渠芋。其葉謂之藪。藉姑。水芋也。亦曰烏芋。廣志曰。蜀漢既繁芋。氏以為資。凡十四等。有君子芋。大如斗。魁如杵。蔗。有草穀芋。有錫子芋。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。芋之最善者也。莖可作羹。雁肥。澁得飲。乃下有蔓。芋絲。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。有旱芋。七月熟。有九面芋。大而不可食。有象空芋。大而弱。使人易飢。有青芋。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。博土芋。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

爲芙蓉。東坡所謂于絲羹者此也。
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。取豆其內區中足踐之。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。和桑糞之。二月注雨可種芋。率二尺下一本。芋生根欲深。斲其旁以緩其上。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。酒客爲梁令蒸民。益種芋。後三年當

救飢。卒如其言。梁民不死。

案芋可以救飢。餓度。今中國多不以此爲意。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。人若者安可不督課之也哉。

崔寔曰。正月可種芋。

家政法曰。二月可種芋也。

務本新書曰。芋宜沙白地。地宜深耕。二月種爲上時。相去六七寸。下一芋。芋羞三月。衆人來往。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。饑。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。擘下以液漿水燂過。曬乾。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。以礮糠鋪底。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。早則澆之。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。漸漸加土壅之。春宜種。秋宜壅。立夏種不生。卵

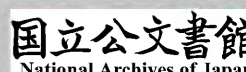
肥。霜降振其葉。使收液。以美其實。則芋愈大而愈肥。

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。本漸漸培之。芋成其爛。皆長三尺。此亦良法。今之農

不然。但于淺土秧芋。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。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。近墻近屋。近樹之處。雨露不及。種稻則不秀。惟芋則收。五六月中起之。種根每科作小整敦。更澆濃糞二次。七八月收。每科并魁子可二斤。二尺一

畝得二千一百六十本。為芋四千二百二十。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。桑與水中菱茨。宜廣種之。

譜曰。鋤芋宜晨露未乾。及雨後。令根旁空虚。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。亦可蒸食。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苗苗

其實蓮其根藕其中葍葍中意那昂註云芙蓉總名也郭璞云菴乃莖

下白藕在泥中者蓮乃房也葍乃子也意乃心中苦

意也蓮一名水芝一名澤芝一名水旦一名水花葉

團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

隨晨昏為闢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

蓮四季蓮鵬月尤盛九疑山有黃蓮金池有金

蓮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

蓮金邊蓮辦周圍一線色微黃蘇州府前百

子蓮及黃蓮名佳都碧臺蓮花白而瓣上叵滴一翠

蓮名山蓮早蓮出終南山服之延壽茄蓮葉似

相繼不絕鐵線蓮花葉俱似西番花心黑如鐵線

木蓮產白鷗山佛殿前其葉堅厚如桂夏作花狀

似芙蓉每花圻時聲如破竹藕月生一節遇悶多

一節有孔有絲大者如管可作粉蒸食補五臟實

下焦與蜜同食令人腹臃肥不生蟲亦可休糧葉

及房主破血胎衣不下酒煎服

葉蒂味苦主安胎去滯養血

農桑通訣曰蓮子八九月中收堅黑者于瓦上磨蓮

子頭令薄取瑾土作熟泥封之如三指大長二寸使

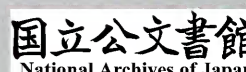
蒂頭平重磨處尖銳泥乾時擲於泥中重頭沈下自

然周正皮薄易生。不時即出。其不磨者皮既堅厚，倉卒不能生也。種藕法：春初掘藕根接頭，著魚池泥中種之。當年即有蓮花。蓮子可磨為飯，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，其盛。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，用硫黃研碎紙燃，簪把盆

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。



菱周禮曰加邊之實陵茨臬脯也。菱陵爾雅謂之厥櫟

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。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。今多蒸食之。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。蒸作粉。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。為粥為糕。

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。

芡本草云芡實一名雞頭莊子名雞頭管子名卵

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蓊

亦曰蓊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

內有班駁軟肉裏子累累如珠內白米狀如魚目韓

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

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滄溟居人採之春

去皮搗為粉蒸潔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菼人採以為菜茹

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

烏芋即俗名爾雅曰鳧苳鳧喜食之故曰後人訛鄭

芋臍也以為芋臍音相似也

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

臍有聚莖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

可壅之玄冠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

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

慈姑一名藉姑慈姑一歲生十二子如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名同實異

農政全書

卷之三十一

樹藝

平露堂

國立公文書館

National Archives of Japan

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

菰即俗名爾雅曰藎蔬菰也又曰茆茆郭璞曰江東呼

中可啖者為茆江南人呼一名蔣草一名茆筍一名

菰菜一名茆粃韓保昇曰菰根生水田中葉如茆菜

見骨中有黑脈脈堪啖者名菰首也 陳藏器曰

擘之內有黑灰如墨者名烏鬱人亦食之晉張

幹思尊菰即此也 蘇頌曰茆白生熟皆可啖其中

心小兒臂者名菰毛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

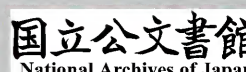
蒔 又有一種中有一粒可食所謂菰米者是也

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蕒

音同薯蕒本草衍義曰薯犯英廟諱蕒犯唐

代宗名故改爲山藥

吳氏本草曰薯蕒一名諸薯

齊越名山芋一名修脆一名見草一名土薯一名玉

延或生臨胸鍾山始生赤莖細蔓五月華白七月實

青黃八月熟落根種曰皮黃類芋異苑曰薯蕒若

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

潞州皆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圃中有一種

形細如指新安一種形

偏而細性堅實味勝

地利經曰大者折二寸爲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選用大薯斷作種爲便

務本新書曰種山藥宜寒食前後沙白地區長丈餘

深濶各二尺少加糞牛糞與土相和平均厚一尺揀

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早則澆之亦不可太

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甃四面亦側布甃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匏

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前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下行遇堅土即大若土太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火糞一石候乾轉耕耙細作垆每垆相去一尺餘其種須極大者竹刀切作一二寸斷用鐵刀切

易種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為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礮糠鋪二三寸次下種仍以礮糠蓋之次下土蓋之臨種時起用又曰或云由藥下種時勿用手以鋤鏤下之則易大每年易入而

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

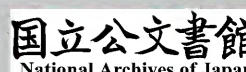
曰芋之類根葉亦如芋大如拳有皮如甌者皮紫而肉白蒸食味如薯蕷性冷生於朱厓之地海中之人

樹藝 平露堂

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。其一各番藷。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。若于高仰沙土。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。

以人糞壅之。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。以上覆深半寸許。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。通一月餘。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。又不耐水凍也。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水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土上卽生枝節居土

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。卽遍地得卯矣。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。又如損壞花稻熟田。惟用種諸。則每年耕地一遍。斲根一遍。皆能將高仰之土。翻入平田。平田不堪種稻。并用種諸。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。于諸最宜。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。中以土撥壓之。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。其田遂不及栽五穀。蕎麥可種。又。不收而無益于人計。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糞令冬月開花。

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

種中特為負絕。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蒸或丞

或加藥物香料悉與米酒同法若造燒酒或即用諸
酒入鍋蓋以錫兜熬丞煮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菔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日破地錐夏日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

食非燕菁比也。

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把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上再耬平澆水滿畦候水滲盡撒種于上用木杪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日根葉皆可食夏四月亦可

但大蘿蔔初伏種之水蘿蔔末伏種皆候霜降或淹

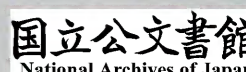
或藏皆得用如要來年出種深窖內埋藏中安透氣草一把至春透芽生取出作壟或畦下糞栽之旱則澆令得所夏至後收子可為秋種。蘿蔔三月下種

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

良疎則根大而美密則反是尺地約可二三窠厚加培壅其利自

倍欲收種子宜用九月十月收者擇其良去鬚帶葉

移栽之澆灌得所至春二月收子可備時種布根在地不經

移種者為針子種之齊而不肥按蒺藜之中惟蔓菁與蘿蔔可廣種

成功速而為利倍然蔓菁北方多獲其利而南方罕

有之蘆蕪南方所通美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

菁十

王省曾曰胡蘿蔔伏月畦種或引地漫種頻澆灌則

自然肥大

樹藝

蔬部

農政全書卷之二十七 終

農政全書

卷之二十七

樹藝

三三

平

日祿耶大

王曾曾曰：斯韓商大以制蘇瓦，州賦蘇賦我蘇。

農政全書卷之二十八

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：歸丘葵也。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。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，可為撈箕。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、莢葵、附後。

齊民要術種法：臨種時，必燥曝葵子。葵子雖經歲不
 浥，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。春多風旱，非畦不得。且
 之不宜妄種，春必畦種。水澆。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。踏

使堅平，下水微澤。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

指輒耙耨地，令起下水，加糞三指。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，散子亦得。人足踐踏之，乃
 佳。踐者，肥
 菜肥。地釋即生，鋤不厭。數五月初，更種之。春者既
 老，秋葉

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。

一二寸獨莖者亦併生肥嫩。比至收時，高與人膝等。

可去地四五寸。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。雖有葉，心附葉黃，澀。收待霜降，傷早

至惡，煮亦不美。至傷晚，黑澀，榜簇皆須心。見日，其碎者，割訖，即地中尋手

糺之。待萎而糺者，必爛。

又種冬葵法，九月菜後，即耕，至十月半，令得三遍。

每耕即勞，以鐵齒杷耬去陳根，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

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，惟概為佳。畝用

升散訖，即再勞。有雪勿令從風飛去。勞雪令地保，灑葉又不蟲。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，逐概處拔者賣生。十手拔，乃禁取兒女

子七歲已上，皆得充事也。一升葵，還得一升米。日日常投，看稀稠。

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四月以前雖旱亦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輦糞

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者可畦以種諸菜

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥龐大小蔥蒜苜蓿及

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藟乾葵

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

葵采田六月六日種葵中伏後可種冬葵時有先

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。入炭壑內。引火耐燒。葵葉可染紙。所謂葵箋也。

蜀葵。爾雅曰。葍戎葵也。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。又有存一種。小者名錦葵。即荆葵也。爾雅謂之葍。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。其穢剝皮。可緝布作

龍葵。釋名曰苦葵。一名苦菜。一名天泡草。一名鴉眼

有苦菜。乃是苦識法。即龍葵也。蘇頌曰。葉如茄子葉。故一名天茄子。

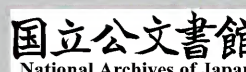
蘇恭曰。龍葵所在有之。俗名苦菜。然非茶也。葉圓花白。子若牛李子。生青熟黑。但堪煮食。不任生噉。

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。莖大如筋。似燈籠草

而無毛。五月後開小白花。結子味酸。亦可食。

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



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

初謂之胡燕脂，但久則色易變。

蔓菁爾雅曰：蒚葑菘。說文曰：蒚，蕪菁也。一名九英菘。

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。溪蠻語云：猫獠獠所產馬王菜，味澀多

刺，即諸葛菜也。相傳馬以所遺，故云。蘇頌曰：南北

皆布。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

散而勞種，不用濕。濕則地既生不鋤，九月末生收葉，

晚收則仍留根，取子十月中犁，趁時拾取，耕出者，若

黃落，耕時則留者，其葉作菹者，料理如常法，擬作乾菜，

不茂實不繁也。及釀菹者，後年正月始作耳，須留，割訖，則尋

農文全書 卷之六 樹藝 六 平露堂

手擇治而辦之勿待萎萎而後辦則爛挂著屋下陰中風涼

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

得一婢細剉和葶餌牛羊全擬乞猪并得充肥亞于大豆耳一頃收子二百石

輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石亦勝餘

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收飢饉乾而蒸食

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蕪無殺氣則有菜色唯蕪菁獨否其葉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躡鴟至死不飢

崔寔曰四月收蕪菁及芥苧蘆冬葵子六月中秋

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

際過，留根在地，或慮河朔地寒凍死，可於十月終以

半隔兩犁耕一犁，拾去菜根之後，卻將場土擺勻，據

先耕出之，數際過月，蒸食甜而有味。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，數際過冬月，蒸食甜而有

味。春生薑苗，亦菜中上品。四月收子，打油。芝蔴

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。

臞仙神隱曰：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

卷之三

樹藝

八

平露堂

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茹若不
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歲

則變為菘矣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且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服秦中種瓜其大十

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，十不當一。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，地非沙上，多用草灰和之。土若強緊，根亦不大。又曰：種蔬果穀，蘇諸物，皆以擇種為第一義。種一不佳，即天時地利人尤俱大半。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，謂之薑。

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，漉著一甕，甕子中以葦荻塞甕裏，以蔽口，著釜上，繫甕帶以乾牛糞，然火竟夜蒸之。瓮細約熟，謹著牙真類。鹿尾蒸而賣者，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

又作湯菹法曰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爍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

又釀菹法曰

菹菜也不用乾蔓菁正月

月中作以熱湯

切曰釀菹浸菜令柔軟解解擇治淨洗沸湯爍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如之如釀酒法

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

蒜爾雅曰蒿山蒜說文曰蒜葷菜也按初中國止有蒜一名澤蒜餘唯山蒜石蒜白

張騫使西域得大蒜種歸種之今京口有蒜山多出蒜中子種者一年為獨蒜再種之則皆六七瓣矣小

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獨科葉黃鋒

出則斃于屋下風涼之處析之早出者皮赤科堅可

善冬寒取穀耨布地一行蒜一行得不爾則凍死收條中

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
用此根解菹更勝葱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薑亦可為蔬

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

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

蔥爾雅曰蒼山蔥

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

物皆宜故又名菜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

富梁呂僧珍其先販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

齊民要術曰收蔥干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穡殺之

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

葱子性澀不以穀和勻調不炒穀則草穢生

兩耬重耩竅瓠下

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八月不止則蔥無袍而損白

二月盡掃去枯葉枯袍

不去枯葉春二月三月出之

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

食乃至孟冬為殖亦不妨

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

禮記曰豐本爾雅曰霍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蘇頌曰韭一歲三四

割其根不傷至冬壅培之先春復生莖名韭白根名

韭黃花名韭菁韭之美在白在黃黃乃未出土者

羅願云物久必變故老韭為菹鄭玄曰久道得利

陰變為陽故蔥變為韭金幼孜北征錄曰雲臺戍

地有野韭人皆採食即許慎所謂菹也王禎曰詩

七月獻羔祭韭周禮醢人其實韭俎禮王制庶

人春薦韭以卵杜詩夜雨剪春韭樂天詩秋韭

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沍鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同

然畦欲極深性上跳故須深也二月七月種種法

以升蓋合地為處。布子于園內。非性內生。不向外。稔畏園種。令科盛。

令常淨。非性多穢。數蔞為良。高數寸剪之。初種時。至正月掃去。

畦中陳葉凍解。以鐵耙耨起。下水加熟糞。韭高三寸

便剪之。剪如蔥法。一歲之中。不過五剪。每剪耙耨。下水加糞。悉如

收子者。一剪則留之。若旱種者。但無畦與水。其耙

糞悉同。一種永生。

選寔曰。正月掃除韭畦中枯葉。七月藏韭菁。菁韭。出菁韭。

也。

王禎曰。凡近城郭園圃之家。可種三十餘畦。畦一畝。計

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，以耙耨之，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，鴻薹。一名莖子，一名火蔥，一名

者也。收種宜火重，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。度化海太守龔遂勸農家種薤百本，民獲其利。

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，揆去莖餘，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：東比青芻色，圓齊玉筍頭。或

取其白芎酒尤佳，樂天詩云：酥煖雖白酒，又內則曰：切蔥，雖實諸醢，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。薑與干戶侯等。春秋：運斗樞云：璇星散而為薑。蘇頌曰：薑以漢溫池州者為佳。前高二三尺，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，先種耬耨，尋壟下薑。

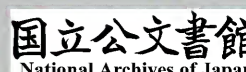
一尺一科，令上土厚三寸，數鋤之。六月作葦屋覆之，不耐寒，熱故。九月掘出，置屋中。中國土不宜薑，僅可存活。

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。九月藏茈薑、蓼荷，其歲若溫，皆

待十月。生薑謂之茈，薑茈音紫。

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



農桑通訣曰凡種宜用沙地熟耕或用鋤深掘爲善
鋤不厭頻

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
壟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

枝打四月竹筴爬開根土取薑母貨之不虧元本秋

種前新芽頓長分採之卽紫薑芽色微紫故名最宜
糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似勻糍指柔尖帶淺
紅似之矣白露後則帶絲漸老爲老薑味極辛可以
和烹飪蓋愈老而愈辣者也曝乾則爲乾薑醫師資
之今北方用之頗廣九月中掘出置屋中宜作窖穀
稈合理之今南方地煖不用窖至小雪前以不經霜
爲上拔去日就土晒過用籜筴盛貯架起下用火熏
三日夜令濕氣出盡却掩籜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：按薑辛而不帶，去邪辟瘴，蔬茹中之拂士也。日

用不可闕。

芥本草云：芥種名水蘇。陶弘景曰：芥似菘而有毛。味

菜一名臘菜。王禎曰：芥字從介，取其氣辛。芥有毛，剛

介之性，其種不一，有青芥、紫芥、白芥、南芥、荆芥、旋芥。

石芥、皺葉芥、雲臺芥、蜀芥、即胡芥也。劉恂曰：芥極多

南其物。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

蔔莢。冬月食者，俗呼鴈菜。春月食者，俗呼春菜。

齊民要術曰：種芥子及蜀芥，雲臺取子者，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、雲臺芥取葉者，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
同蜀茶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即鋤之旱即灌之冬

芥經春長心中為鹹淡二組亦任為鹽菜

又云十月收蕪菁說時收蜀芥

又云如即收子者即不摘心去芥之為物心多而耐
久味辣而性溫可搗取汁以供庖饌

芥本新書曰芥藍三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
子可收作末根又生菜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

蕪荳說文後

註可以香口其莖柔葉細而根多鬚綬綬然也一名胡荳張騫使西域始得種

歸故名一名香荳并汾之間避石勒諱胡也俗呼為蕪荳蕪乃莖葉布散之貌俗作芫非又有一種名石荳荳亦名鶩不食草載

在本草堪入藥却非此種

齊民要術曰胡荳宜黑軟青沙良地三遍熟耕樹陰

得和豆春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時下不

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

帶子於堅地一升子與一掬濕土和之以脚踏令

破作兩段

多種者以磚瓦蹉之亦得以木礮之亦得子有兩人各著故不被兩段則疎密水

泥而不生著上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雨難期

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暖處籠盛胡

荳子一且三度以水沃之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

農家全書

卷之七

樹藝

三

平露堂

又不凍死又五月子熟拔取曝乾勿使令濕柘柯打出作

蒿蒿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早

時樓構作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但

既是旱種不須樓潤此菜早種非連雨不生所以不

種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

概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

生菜然後種之再宿即生矣

書用箱蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去虫

之之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣

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

益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蘆芥菹

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

莢收子灰赤色煖過榨油然燈甚明近人因有油利種者頗廣

齊民要術曰：芸薹一畝用子四升種法與蕪菁同，既生亦

不鋤也。

又云：芸薹足霜乃收。不足霜即澀。

又云：旱則畦水澆，五月熟而收子。芸薹冬，天草覆亦得取子種，又得

生茹
供食

王禎曰：芸薹不甚香，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，糞水流之。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

取生子多，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。臘月又加濃糞生泥上。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。即復多生臺心。花實
益繁。立夏後。拔科收子。中農之入。畝子二石。薪十石。
新中為蠶簇也。種受菁法。宜倣此。

菠菜菠稜一名赤根又名波斯草

劉禹錫云。菠稜本西國中種。自頗陵

其子研開易浸脹。月朔乃生。須二十七。八間種之。月初即生。種時須以

農桑輯要云。菠稜作畦下種。如蘿蔔法。春正月二月。
皆可種。逐旋食用。秋社後二十日。種于畦下。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。菠稜七八月間。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。

菟爾雅曰黃赤菟。莖葉皆高大易見故從見。菟亦多種有馬齒菟鼠齒菟及糠菟此野

菟也若夫赤菟白菟紫菟紅菟人菟又有五色菟皆

可蔬茹人白二菟亦可供藥易言菟陸夫夫謂其柔脆也列子言寧生程程生馬馬主人馬者

馬菟馬藍草之類人者人參人菟之類也

農桑輯要曰人菟但五月種之園枯則食。今人有二

如欲出種留食不盡者八月收了本草云不可以菟

菜與鼈同食則生鼈癥試以鼈甲如豆片大者以菟

菜封裹之置于土坑以土蓋之一宿盡變成鼈也

菟菜二月間下種三月下旬移栽于茄畦之旁同澆

灌之則茂。

苘蒿蓬蒿。形氣同于蓬蒿故名王禎曰同

蒿者葉綠而細莖稍白味甘脆

農桑通訣曰苘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臺花淺黃

色如單瓣菊花結子近百成穗最易繁茂。

甜菜。古作泰釋名恭菜蓬也

農桑通訣曰若蓬作畦下種如蘿蔔法春二月種之

樹藝 平露堂

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

便民圖纂曰荇蓬八月下種十月治畦分栽頻用糞

水澆之

芹爾雅曰芹楚葵

芹古作蘄一名木莢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羹盤相饋又有紫芹出太行黃屋可制豕不可食

一種馬芹爾雅曰及牛蒡葉細銳可食亦芹類也別有一種黃花芹各毛芹食之殺人蛟龍食之

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組及熟燻食之

玄扈先生曰野芹須取嫩白為佳輕盪一二日湯焯

過晒須一日乾方妙

藜

古莖字

小雅薄言采芑

疏云苦菜也青州謂之芑說文藜作苜吳人呼為苜菜

莖青白色摘其葉白汁出麻可生食亦可蒸為茹按苜有三種白苜苦苜蒿苜皆不可食故通曰生菜

彭乘曰蒿菜白蒿國來故名

農桑通訣曰蒿苜作畦下種如菠稜法但得生菜先

用水種浸一日，於濕地上布襯，置子于上，以盆碗合之，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，謂之蒿筴。

苜蓿，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：罽賓有苜蓿，大宛馬，武帝時得其馬，漢使採苜蓿種歸。陸機與弟書曰：張騫使外國十八年，得苜蓿歸。西京雜記曰：樂遊苑，自生玫瑰樹下，多苜蓿，苜蓿一名懷風，時人或謂光風草。風在其間，蕭蕭然，日照其花，有光采，故名懷風。茂陵人謂之迎枝草。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，內有米如際米，可為飯，亦可釀酒。

馬術曰：地宜良熟，七月種之，畦種水澆，一如韭

法。玄扈先生曰：苜蓿須先剪一上，早種者重耨耩地，

使壟深闊，窻瓢下子，批契曳之，每至正月，燒去枯葉，

地液，輒耕壟，以鐵齒鏽耨，耨之，更以魯所斲其科

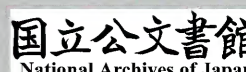
土，則滋茂矣。不爾，一年則三刈，留子者，一刈則止，春

初既中生，噉為羹，甚香，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：七月八月可種苜蓿。

玄扈先生曰：苜蓿七八年後，根滿地亦不旺，宜別種。



之根亦中為薪。

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

除不旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背而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畦漫擲便歲歲自生荏子秋

末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡其多種者如種

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

香美黃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魚入髮研為羹糲美於麻子

通矣又可以為蠟良地寸石多種博谷則倍收於諸田不同也為泉煎油彌佳荏油性涼

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

蘇採葉茹之或菹或梅滴作茹食甚香夏月作熟湯

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

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葢

亦曰葢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麩蓋取

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

勒者生崑崙之丘山西嶺之俗案今世大葉而泥者

名朝膊香矣劉禹錫謂蘭香處處有之有三種一種似紫蘇葉一種葉大一種葉小

齊民要術曰三月中候棗葉始生乃種蘭香早種者徒費子

耳天寒不生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，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。作殖及乾者，九月收。晚即乾惡。作乾者，大晴時

薄地刈取，布地曝之，乾乃採取，末甕中盛，須則取用。

按頭懸者，衰爛，又有雀糞塵土之患也。取子者，十月收。自餘雜香菜，不

此同。博物志曰：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：香菜與土龍脯，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

岳間居賦云：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

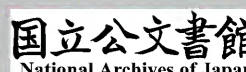
多枯，根堪為菹，性好陰，在本下生者尤美。史遊急就章曰：藁荷冬日藏，其來遠矣，然有赤白二種，赤者

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。

種蕉皆藁荷耳。



齊民要術曰蕘荷宜在樹陰下三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蕘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蕘荷法蕘荷一石洗漬以苦酒六斗盛銅盆中著火上使小沸以蕘荷稍稍投之小菱便出著蓆上令冷下苦酒三斗以二升鹽著中乾梅三升使蕘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

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

憐之。王禎曰菌皆朽株濕氣蒸滲而生中原呼菌

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。名亦如之。

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。有竹茹。竹根所為也。他如天花。麻菇。雞埏。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。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。明日又出

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

瓣。曰楮。無瓣曰構。見段成式酉陽雜俎。農桑通訣曰。取向陰地。擇其所宜木。風諸栲伐倒用

斧碎砍。成坎。以土覆壓之。經年樹朽。以草碎剉。勻布

坎內。謂之驚禪。雨雪之餘。天氣烝煖。則草生矣。雖踰

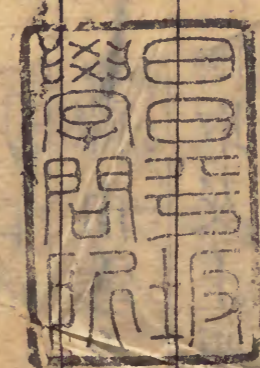
年。而獲以繼取。及土覆之時。用泔澆灌。越數時。則以

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。煮食。香美。曝乾。則為

先春草今深山窮谷之民以此代耕。治
其利也。

文化庫



其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。
其利也。先春草今深山窮谷之民以此代耕。治其利也。

文化庫

