

●序

《史记》曰：“齐民无盖藏。”如淳注曰：“齐，无贵贱，故谓之齐民者。若今言平民也。”

盖神农为耒耜，以利天下；尧命四子敬授民时；舜命后稷，食为政首；禹制土田，万国作口；殷周之盛，诗书所述。要在安民。富而教之。

《管子》曰：“一农不耕，民有饥者；一女不织，民有寒者。”“仓廩实，知礼节；衣食足？”传曰：“人生在勤，勤则不匮。”西语曰：“力能胜贫。谨能胜祸。”盖言勤力可以不贫，谨身可以避祸。故李悝为魏文侯作尽地力之教，国以富强；秦孝公用商君。急耕战之赏。倾夺邻国而雄诸侯。

《淮南子》曰：“圣人不耻身之贱也，愧道之不行也；不忧命之长短，而忧百姓之穷。是故禹为治水，以身解於阳盱之河；汤由苦旱，以身祷於桑林之祭。……神农憔悴，尧瘦癯，舜黎黑，禹胼胝。由此观之，则圣人之忧劳百姓亦甚矣。故自天子以下，至於庶人，四肢不勤，思虑不用，而事治求赡者，未之闻也。”“故田者不强，口仓不盈；将相不强，功烈不成。”

《仲长子》曰：“天为之时，而我不农，谷亦不可得而取之。青春至焉，时雨降焉，始之耕田，终之口、簋，惰者釜之，勤者锺之。矧夫不为，而尚乎食也哉？”《谯子》曰：“朝发而夕异宿，勤则菜盈倾筐。且苟无羽毛，不织不衣；不能茹草饮水，不耕不食。安可以不自力哉？”

晁错曰：“圣王在上，而民不冻不饥者，非能耕而食之，织而衣之，为开其资财之道也。……夫寒之於衣，不待轻暖；饥之依食，不待甘旨。饥寒至身，不顾廉耻。一日不再食则饥，终岁不制衣则寒。夫腹饥不得食，体寒不得衣，慈母不能保其子，君亦安能以有民？……夫珠、玉、金、银，饥不可食，寒不可衣。……粟、米、布、帛，……一日不得而饥寒至。是故明君贵五谷而贱金玉。”刘陶曰：“民可百年无货，不可一朝有饥，故食为至急。”陈思王曰：“寒者不贪尺玉而思短褐，饥者不愿千金而美一食。千金、尺玉至贵，而不若一食、短褐之恶者，物时有所急也。”诚哉言乎！

神农、仓颉，圣人者也；其於事也，有所不能矣。故赵过始为牛耕，实胜耒耜之利；蔡伦立意造纸，岂方缣、牋之烦？且耿寿昌之常平仓，桑弘羊之均输法，病国利民，不朽之术也。谚曰：“智如禹、汤，不如尝更。”是以爽迟请学稼，孔子答曰：“吾不如老农。”然则圣贤之智，犹有所未达，而况於凡庸者乎？

猗顿，鲁穷士，闻陶朱公富，问术焉。告之曰：“欲速富，畜五口。”乃畜牛羊，子息万计。九真、庐江，不知牛耕，每致困乏。任延、王影，乃令铸

作田器，教之垦辟，岁岁开广，百姓充给。敦耜不虹作耒耜；豕种，人牛功力既费，而收谷更少。皇甫隆乃教作耒耜，所省庸力过半，得谷加五。又敦煌俗，妇女作裙。挛缩如羊肠，用布一匹。隆又禁改之，所省复不貲。茨充为桂阳令，俗不种桑，无蚕织丝麻之利，类皆以麻口头贮衣。民惰麻羊主切，少粗履，足多剖裂血出，盛冬皆然火燎炙。充教民益种桑、桔养蚕，织履，复令种口麻。数年之间，大赖其利，衣履温暖。今江南知桑蚕织履，皆充之教也。五原土宜麻口，而俗不知织绩；民冬月无衣，积细草，卧其中，见吏则衣草而出。崔口为作纺绩、织口之具以教，民得以免寒苦。安在不教乎？

黄霸为颍川，使邮亭、乡官，皆畜鸡、豚，以赡鰥、寡、贫穷者；及务耕桑，节用，殖财，种树。鰥、寡、孤、独，有死无以葬者，乡部书言，霸具为区处：某所大木，可以为棺。某亭豚子，可以祭。吏往皆如言。霸遂为渤海，劝民务农桑，令口种一树榆，百本口，五十本葱，一畦韭，家二母彘，五鸡。民有带持刀剑者，使卖剑买牛，卖刀买犊，曰：“何为带牛佩犊？”春夏不得不趣田亩，秋冬课收敛，益蓄果实、菱、芡。吏民皆富实。召信臣为南阳，好为民兴利，务在富之。躬劝农耕，出入阡陌，止舍离乡亭，锋有安居。时行视郡中水泉，开通沟渎，起水门、提阕，凡数十处，以广溉灌，民得其利，蓄积有馀。禁止嫁娶送终奢靡，务出於俭约。郡中莫不耕稼力田。吏民亲爱信臣，号曰“召父”。僮种为不其令，率民养一猪。雌鸡四头，以供祭祀，死买棺木。颜斐为京兆，乃令整阡陌，树桑果；又课以闲月取材，使得转相教匠作车；又课民无牛者，令畜猪，投贵时卖，以买牛。始者民以为烦，一二年间，家有丁车、大牛，整顿丰足。王丹家累千金，好施与，周人之急。每岁时农收後，察其强力收多者，辄历载酒肴，从而劳之，便於田头树下饮食劝勉之，因留其餘肴而去；其惰口者，独不见劳，各自耻不能致丹，其後无不力田者，聚落以至殷富。杜畿为河东，课民畜口牛、草马，下逮鸡、豚，皆有章程，家家丰实。此等岂好为烦扰而轻费损哉？盖以庸人之性，率之则自力，纵之则惰窳耳。

故《仲长子》曰：“丛林之下，为仓庾之坻；鱼鳖之堀，为耕稼之场者，此君长所用心也。是以太公封而斥卤播嘉谷郑、白成而关中无饥年。盖食鱼鳖而蓂泽之形可见，观草木而肥口之势可知。”又曰：“稼穡不修，桑果不茂，畜产不肥，鞭之可也；口落不完，垣墙不牢，扫除不净，笞之可也。”此督课之方也。且天子亲耕，皇后亲蚕，况夫田父而怀窳惰乎？

李衡於武陵龙阳口洲上作宅，种柑橘千树。临死敕儿曰：“吾州里有千头木奴，不责汝衣食，岁上一匹绢，亦可足用矣。”吴末，柑橘成，岁得绢数千匹。恒称太史公所谓“江陵千树橘，与千户侯等”者也。樊重欲作器械物，先

种梓、漆，时人嗤之。然积以岁月，皆得其用，向之笑者，咸求假焉。此种植之不可已已也。谚曰：“一年之计，莫如树谷；十年之计，莫如树木。”此之谓也。

《书》曰：“稼穡之艰难。”《孝经》曰：“用天之道，因地之利，谨身节用，以养父母。”《论语》曰：“百姓不足，君孰与足？”汉文帝曰：“朕为天下守财矣，安敢妄用哉！”孔子曰：“居家理，治可移於官。”然则家犹国，国犹家，是以家贫则思良妻，国乱则思良相，其义一也。

夫财货之生，既艰难矣，用之又无节；凡人之性，好懒惰矣。率之又不笃；如以政令失所，水旱为灾。一谷不登，口腐相继：古今同患，所不能止也，嗟乎！且饥者有过甚之原，渴者有兼量之情。既饱而後轻食，既暖而後轻衣。或由年谷丰穰，而忽於蓄积；或由布帛优贍，而轻於施与：穷窘之来，所由有渐。故《管子》曰：“桀有天下，而用不足；汤有七十二里。而用有馀。天非独为汤雨菽、粟也。”盖言用之以节。

《仲长子》曰：“鲍鱼之肆，不自以气为臭；四夷之人，不自以食为异：生心使之然也。居积心之中，见生然之事，夫孰自知非者也？斯何异蓼中之虫，而不知蓝之甘乎？”

今采摭经传，爰及歌谣，询之老成，验之行事，起自耕农，终於醯、醢，资生之业，靡不毕书，号曰《齐民要术》。凡九十二篇，束为十卷。卷首皆有目录，於文虽烦，寻览差易。其有五谷、果、口非中国所殖者，存其名目而已：种蒔之法，盖无闻焉。舍本逐末，贤哲所非，日富岁贫，饥寒之渐，故商贾之事，阙而不录。花草之流，可以悦目，徒有春花，而无秋实，匹诸浮伪，盖不足存。

鄙意晓示家童，未敢闻之有识，故丁宁周至，言提其耳，每事指斥，不尚浮辞。览者无或嗤焉。

後魏高阳太守贾思勰撰

●杂说

夫治生之道，不仁则农；若昧於田畴，则多匱乏。只知稼穡之力，辄未逮於老农；规画之间，窃自同於“後稷”。所为之术，条列後行。

凡人家营田，须量己力，宁可少好，不可多恶。假如一具牛，总营得小亩三顷——据齐地大亩，一顷三十五亩也。每年一易，必莫频种。其杂田地，即是来年谷资。

欲善其事，先利其器。悦以使人，人忘其劳。且须调习器机，务令快利

；秣饲牛畜，事须肥健；抚恤其人，常遣欢悦。

观其地势。乾湿得所，禾秋收了，先耕荞麦地，次耕馀地。务遣深细，不得趁多。看乾湿，随时盖磨著切。见世人耕了，仰著土愉，并待孟春盖，若冬乏水雪，连夏亢阳，徒道秋耕不堪下种。无问耕得多少，皆须旋盖磨如法。

如一具牛，两个月秋耕，计得小亩三顷。终冬加料口。至十二月内，即须排比农具使足。一入正月初，未开阳气上，即更盖所耕得地遍。

凡田地中有良有薄者，即须加粪粪之。

其踏粪法：凡人家秋收治田後，场上所有穰、谷积等，并须收贮一处。每日布牛脚下，三寸厚；每平坦收聚堆积之；还依前布之，经宿即堆聚。计经冬一具牛，踏成三十车粪。至十二月、正月之间，既载粪粪地。计小亩亩别用五车，计粪得六亩。匀摊，耕，盖著，未须转起。

自地亢後，但所耕地，随饷盖之；待一段总转了，即横盖一遍。计正月、二月两个月，又车一遍。

然後看地宜纳粟：先种黑地、微带下地，即种糙种；然後种高壤白地。其白地，候寒食後检莢盛时纳种。以次种大豆、油麻等田。

然後转所粪得地，耕五、六遍。每耕一遍，盖两遍，最後盖三遍。还纵横盖之。候昏房、心中，下黍种无问。

谷，小亩一升下子，则稀口得所。

候黍、粟苗未与垅齐，即锄一遍。黍经五日，更报锄第二遍。候未蚕老毕，报锄第三遍。如无力，即止；如有馀力，秀後更锄第四遍。油麻、大豆，并锄两遍止，亦不厌早锄。谷，第一遍便科定，每科只留两茎，更不得留多。每科相去一尺。两垅头空，务欲深细。第一遍锄。未可全深；第二遍。唯深是求；第三遍，较浅於第二遍；第四遍较浅。

凡荞麦，五月耕；经二十五日，草烂得转；并种，耕三遍。立秋前後，皆十日内种之。假如耕地三遍，即三重著子。下两重子黑，上头一重子折，皆是白汁，满似如浓，即须收刈之。但对梢相答铺之，其白者日渐尽变为黑，如此乃为得所。若待上头总黑，半已下黑子，尽总落矣。

其所粪种黍地，亦刈黍了，即耕两遍，熟盖，下糠麦。至春，锄三遍止。

凡种小麦地，以五月内耕一遍，看乾湿转之，耕三遍为度。亦秋社後即种。至春，能锄得两遍最好。

凡种麻地，须耕五、六遍，倍盖之。以夏至前十日下子。亦锄两遍。仍须用心细意抽拔全稠闹细弱不堪留者，即去却。

一切但依此法，除虫灾外，小小旱，不至全损。何者？缘盖磨数多故也。又锄耨以时。谚曰：“锄头三寸泽”，此之谓也。尧汤旱涝之年，则不敢保。

虽然，此乃常式。古人云：“耕锄不以水旱息功，必获丰年之收。”

如去城郭近，务须多种瓜、菜、茄子等，且得供家，有馀出卖。只如十亩之地，灼然良沃者，选得五亩，二亩半种葱，二亩半种诸杂菜；似校平者种瓜、萝卜。其菜每至春二月内，选良沃地二亩熟，种葵、莴苣。作畦，栽蔓菁，收子。至五月、六月，拔诸菜先熟者，并须盛裹，亦收子讫。应空闲地种蔓菁、莴苣、萝卜等，看稀稠锄其科。至七月六日、十四日，如有车牛，尽割卖之；如自无车牛，输与人。即取地种秋菜。

葱，四月种。萝卜及葵，六月种。蔓菁，七月种。芥，八月种。瓜，一二月种；如拟种瓜四亩，留四月种，并锄十遍。蔓菁、芥子，并锄两遍。葵、萝卜，锄三遍。葱，但培锄四遍。白豆、小豆，一时种，齐熟，且免摘角。但能依此方法，即万不失一。

●卷一

●耕田第一

《周书》曰：“神农之时，天雨粟，神农遂耕而种之。作陶，冶斤斧，为耒耜、锄、耨，以垦草莽，然後五谷兴助，百果藏实。”

《世本》曰：“□曰作耒耜。”“□，神农之臣也。”

《吕氏春秋》曰：“耜博六寸。”

《尔雅》曰：“□□谓之定。”犍为舍人曰：“□□，锄也，名定。”

《纂文》曰：“养苗之道，锄不如耨，耨不如铲。铲柄长二尺，刃广二寸，以划地除草。”

许慎《说文》曰：“耒，手耕曲木也。”“耜，耒端木也。”“□，斫也，齐谓之□基。一曰，斤柄性自曲者也。”“田，陈也，树谷曰田，象四口，十，阡陌之制也。”“耕，犁也，从耒井声。一曰，古者井田。。”

刘□《释名》曰：“田，填也，五谷填满其中。”“犁，利也利则发土绝草根。”“耨，似锄，姬耨禾也。”“□，诛也，主以诛锄物根株也。”

凡开荒山泽田，皆七月芟艾之，草干即放火，至春而开。根配省功。其林木大者□乌更反杀之，叶死不扇，便任耕种。三岁後，根枯茎朽，以火烧之。入地尽矣。耕荒毕，以铁齿□耨俎候反再遍杷之，漫掷黍□，劳郎到反亦再遍。明年，乃中为谷田。

凡耕高下田，不问饘秋，必须燥湿得所为佳。若水旱不调，宁燥不湿。燥耕虽块，一经得雨，地则粉解。湿耕坚□胡格反，数年不佳。谚曰：“湿耕泽锄，不如归去。”言无益而有损。湿耕者，白背速□耨之，亦无伤；否则大恶也。春耕寻劳，古曰“□”，今日“劳”。《说文》曰：“□，摩田器。”今人亦名劳曰“摩”，鄙语曰：“耕田摩劳”也。秋耕待白背劳。春既多风，若

不寻劳，地必虚燥。秋田□长劫反实，湿劳令地硬。谚曰：“耕而不劳，不如作暴。”盖言泽难遇。喜天时故也。桓宽《盐铁论》曰：“茂木之下无丰草，大块之间无美苗。”

凡秋耕欲深，春夏欲浅。犁欲廉，劳欲再。犁廉耕细，牛复不疲；再劳地熟。旱亦保泽也。秋耕□一感反青者为上。比至冬朋，青草复生者，其美与小豆同也。初耕欲深，转地欲浅。耕不深，地不熟；转不浅，动生土也。菅茅之地，宜纵牛羊践之，践则根浮。七月耕之则死。非七月，复生矣。

凡美田之法，绿豆为上，小豆、胡麻次之。悉皆五、六月中□羹懿反种，七月、八月犁□杀之，为春谷田，则亩收十石，其美与蚕矢、熟粪同。

凡秋收之後，牛力弱，未及即秋耕者，谷、黍、□、粱、秫麦方未反之下，即移羸速铎之，地恒润泽而不坚硬。乃至冬初，常得耕营，不患枯旱。若牛力少者，但九月、十月一劳之，至春□汤历反种亦得。

《礼记月令》曰：“孟春之月，……天子乃以元日，祈谷於上帝。郑玄注曰：“谓上辛曰郊祭天。《春秋传》曰：‘春郊祀后稷，以祈农事。是故启蛰而郊，郊而后耕。’上帝，太微之帝。”乃择元辰，天子亲载耒耜，……帅三公、九卿、诸侯、大夫，躬耕帝籍。“元辰，盖疮後吉辰也。……帝籍，为天神借民力所治之田也。”……是月也，天气下降，地气上腾，天地同和，草木萌动。“此阳气蒸达，可耕之候也。农书曰：‘土长冒橛，陈根可拔，耕者急发’也。”……命田司“司谓‘田□’，主农之官。”……善相丘陵、阪险、原隰，土地所宜，五谷所殖，以教导民。……田事既飭，先定准直，农乃不惑。……

“仲春之月，……耕者少舍，乃修阖扇。“舍，犹止也。蛰虫启户，耕事少闲，而治门户。用木曰阖，用竹苇曰扇。”……无作大事，以妨农事。……

“孟夏之月，……劳农劝民，无或失时。“重力劳来之。”……命农勉作，无体於都。“急趣农也。……《王居明堂礼》曰：‘无宿於国’也。”……

“季秋之月，……蛰虫咸俯在内，皆□其户。“□，谓涂闭之，此避杀气也。”

“孟冬之月，……天气上腾，地气下降，天地不通，闭藏而成冬。……劳农以休息之。“‘党正’：‘属民饮酒，正齿位’是也。”……

“仲冬之月，……土事无作，慎无发盖，无发屋室，……地气且泄，是谓发天地之房，诸蛰则死，民必疾疫。“大阴用事，尤重闭藏。”按今世有十月、十一月耕者，非直逆天道，害蛰虫，地亦无膏润，收必薄少也。……

“季冬之月，……命田官告人出五种；“命田官告民出五种，大寒过，农事将起也。”命农计耦耕事，修耒耜，具田器。“耜者，耒之金，耜广五寸。

田器，□□之属。”是月也，日穷于次，月穷于纪，星回于天，数将几终，“言日月星辰运行至此月，皆币於故基。次，舍也；纪，犹合也。”岁且更始，专而农民，毋有所使。“而，犹汝也；言专一汝农民之心，令人预有志於耕稼之事；不可徭役，徭役之则志散，失其业也。”……”

《孟子》曰：“土之仕也，犹农夫之耕也。”赵岐注曰：“言仕之为急，若农夫不耕不可。”

魏文侯曰：“民春以力耕，夏以强耘，秋以收敛。”

《杂阴阳书》曰：“亥为天仓，耕之始。”

《吕氏春秋》曰：“冬至後五旬七日昌生。昌者，百草之先生也，於是始耕。”高诱注曰：“昌，昌蒲，水草也。”

《淮南子》曰：“耕之为事也劳，织之为事也扰。扰劳之事，而民不舍者，知其可以衣食也。人之情，不能无衣食。衣食之道，必始於耕织，……。物之若耕织，始初甚劳。终必利也众。”又曰：“不能耕而欲黍粱，不能织而喜缝裳，无其事而求其功，难矣。”

《汜胜之书》曰：“凡耕之本，在於趣时，和土，务粪泽，早锄早获。

“春冻解。地气始通，土一和解。夏至，天气始暑，阴气始盛，土复解。夏至後九十日，昼夜分，天地气和。以此时耕田，一而当五，名曰膏泽，皆得时功。

“春地气通，可耕坚硬强地黑垆土，辄平摩其块以生草，草生复耕之，天有小雨复耕和之，勿令有块以待时。所谓强土而弱之也。

“春候地气始通：□橛木长尺二寸，埋尺，见其二寸；立春後，土块散，上没橛，陈根可拔。此时二十日以後，和气去，即土刚。以时耕，一而当四；和气去耕，四不当一。

“杏始华荣，辄耕轻土弱土。望杏花落，复耕。耕辄藺之。草生，有雨泽，耕重藺之。土甚轻者，以牛羊践之。如此则土强。此谓弱土而强之也。

“春气未通，则土历适不保泽，终岁不宜稼，非粪不解。慎无旱耕。须草生，至可耕时，有雨即耕，土相亲，苗独生。草秽烂，皆成良田。引一耕而当五也。不如此而旱耕，块硬，苗、秽同孔出，不可锄治，反为败田。秋无雨而耕，绝土气，土坚□，各曰‘腊田’。及盛冬耕。泄阴气，土枯燥，名曰‘脯田’。脯田与腊田，皆伤田，二岁不起稼，则一岁休之。

“凡麦田，常以五月耕，六月再耕，七月勿耕，谨摩平以待种时。五月耕，一当三。六月耕，一当再。若七月耕，五不当一。

“冬雨雪止，辄以藺之，掩地雪，勿使从飞飞去；後雪复藺之；则立春保泽，冻虫死，来年宜稼。

“得时之和，适地之宜，田虽薄恶，收可亩十石。”

崔□《四民月令》曰：“正月，地气上腾，土长冒橛，陈根可拔，急□强土黑垆之田。二月，阴冻毕泽，可□美田缓土及河渚小处。三月，杏华盛，可□沙白轻土之田。五月、六月，可□麦田。”

崔□《政论》曰：“武帝以赵过为搜粟都尉，教民耕殖。其法三犁共一牛，一人将之，下种，挽耒，皆取备焉。日种一顷。至今三辅犹赖其利。今辽东耕犁，辕长四尺，回车相妨，既用两牛，两人牵之，一人将耕，一人下种，二人挽耒：凡用两牛六人，一日才种二十五亩。其悬绝如此。”按三犁共一牛，若今三脚耒矣，未知耕法如何？今自济州以西，犹用长辕犁、两脚耒。长辕耕平地尚可，於山涧之间则不任用，且回转至难，费力，未若齐人蔚犁之柔便也。两脚耒，种垆□，亦不如一脚耒之得中也。

●收种第二

杨泉《物理论》曰：“粱者，黍、稷之总名；稻者，溉种之总名；菽者，众豆之总名。三谷各二十种，为六十；蔬、果之实，助谷各二十，凡为百种。故《诗》曰：‘揄厥百谷’也。”

由五谷种子，□郁则不生，生者亦寻死。种杂者，禾则早晚不均，舂复减而难熟，□卖以杂糅见疵，炊爨失生熟之节。所以特宜存意，不可徒然。

粟、黍、□、粱、秫，常岁岁别收，选好穗纯色者，劂才□反刈高悬之。至春治取，别种，以明年种子。耒耨□种，一斗可种一亩。最家田反须种子多少而种之。其别种种子，常须加锄。锄多则无秕也。先治而别埋，先治，场净不杂；窖埋，又胜器盛。选以所治蓑草蔽窖。不尔必有为杂之患。将种前二十许日，开出水洮，浮秕去则无莠。即晒令燥，种之。依《周官》相地所宜而粪种之。

《汜胜之术》曰：“牵马令就谷堆食数口，以马践过为种，无□□，厌□□虫也。”

《周官》曰：“草人，掌土化之法，以物地相其宜而为之种。郑玄注曰：‘土化之法，化之使美，若汜胜之术也。以物地，占其形色。为之种，黄白宜以种禾之属。’凡粪种：□刚用牛，赤缙用羊，坟壤用麋，渴泽用鹿，咸泻用□，勃壤用狐，埴垆用豕，□□用□，轻□用犬。此“草人”职。郑玄注曰：‘凡所以粪种者，皆谓煮取汁也。赤缙，□色也。渴泽，故水处也；泻，卤也；□，□也；勃壤，粉解者；埴垆，黏疏者；□□，强坚者；轻□，轻□者。故书‘□’为‘挈’，‘坟’作‘□’。杜子春‘挈’读为‘□’，谓地色赤而土刚强也。郑司农云：‘用牛，以牛骨汁渍其种也。谓之粪种。坟壤，多□鼠也。壤，白色。□，麻也。’玄谓坟壤，润解。”

《淮南术》曰：“从冬至日数至来年正月朔日，五十日者，民食足；不满五十日者，日减一斗；有馀日，日益一斗。”

《汜胜之书》曰：“种伤湿郁热则生虫也。”

“取麦种，候熟可获，择穗大口者斩，束立场中之高燥处，曝使极燥。无令有白鱼，有辄扬治之。取乾艾杂藏之，麦一石，艾一把。藏以瓦器、竹器。顺时种之，则收常倍。”

“瓠禾种，择高大者，斩一节下，把悬高燥处，苗则不败。”

“欲知岁所宜，以布囊盛粟等诸物种，平量之，埋阴地。冬至後五十日，发取量之，息最多者。岁所宜也。”

《崔□》曰：“平量五谷各一升，小□盛，埋垣北墙阴下，……。”馀法同上。

《师旷占术》曰：“杏多实不虫者，来年秋禾善。五木者，五谷之先；欲知五谷，但视五木。择其木盛者，来年多种之，万不失一也。”

●种谷第三

稗附出，稗为粟类故。

种谷：

谷，稷也，名粟。谷者，五谷之总名，非指谓粟也。然今人专以稷为谷，望俗名之耳。

《尔雅》曰：“粢，稷也。”

《说文》曰：“粟，嘉谷实也。”

郭义恭《广志》曰：“有赤粟、白茎，有黑格誉粟，有张公斑，有含黄仓，有青稷，有雪白粟，亦名白茎。又有白蓝下、竹头茎青、白逮麦、擢石精、卢狗蹠之名种云。”

郭璞注《尔雅》曰：“今江东呼稷为粢。”孙炎曰：“稷，粟也。”

按今世粟名，多以人姓字为名目，亦有观形立名，亦有会义为称，聊复载之云耳：

朱谷、高居黄、刘猪獬、道愍黄、聒谷黄、雀□黄、百日粮，有起妇黄、辱稻粮、奴子典、□□支谷、焦金黄、□（鸟含反）履苍——一名麦争场：此十四种，早熟，耐旱，熟早免虫。聒谷黄、辱稻粮二种，味美。

今堕车、下马看、百群羊、悬蛇赤尾、罢虎黄、雀民泰、马曳□、刘猪赤、李浴黄、阿摩粮、东海黄、石□（为卧反）岁（苏卧反）、青茎青、黑好黄、陌南禾、隈□黄、宋冀痴、指张黄、兔脚青、惠日黄、写风赤、一□（奴见反）黄、山嵯（□左反）、顿□黄：此二十四种，穗皆有毛，耐风，免雀暴。一□黄一种，易舂。

宝珠黄、俗得白、张邻黄、白鹺谷、钩千黄、张蚁白、耿虎黄、都奴赤、茄芦黄、薰猪赤、魏爽黄、白茎青、竹根黄、调母梁、磊□黄、刘沙白、僧延黄、赤梁谷、灵忽黄、獭尾青、续德黄、秆容青、猪矢青、烟熏黄、乐婢青、平寿黄、鹿橛白、鹺折筐、黄□□、陈居黄、赤巴梁、鹿蹄黄、饿狗苍、可怜黄、米谷、鹿橛青、阿遛罗：此三十八种，中□大谷。白鹺谷、调母梁二种，味美。秆容青、阿居黄、猪矢青三种，味恶。黄□□、乐婢青二处，易舂。

竹叶青、石抑□（创怪反）、——竹叶青，一名胡谷。——水黑谷、忽泥青、冲天棒、雉子青、鸱脚谷、雁头青、揽堆黄、青子规：此十种晚熟，耐水；有虫灾则尽矣。

凡谷成熟有早晚，苗秆有高下，收实有多少，质性有强弱，米味有美恶，粒实有息耗。早烹者苗短而收多，晚熟者苗长而收少。强苗者短，黄谷之属是也；弱苗者长、青、白、黑是也。收少者美而耗，收多者恶而息也。地势有良薄，良田宜种晚，薄田宜种早。良地非独宜晚，早亦无害；薄地宜早，晚必不成实也。山、泽有异宜。山田种强苗，以避风霜；泽田种弱苗，以求华实也。顺天时。量地利，则用力少而成功多。任情返道，劳而无获。入泉伐木，登山求鱼，手必虚；迎风散水，逆坂走丸，其势难。

凡谷田，绿豆、小豆底为上，麻、黍、胡麻次之，鞠菁、大豆为下。常见瓜底，不减绿豆，本既不论，聊复记之。

良地一亩，用子五升，薄地三升。此为□谷，晚田加种也。

谷田必须岁易。□子则莠多而收薄矣。□，尹绢反。

二月、三月种者为□禾，四月、五月种者为□禾。二月上旬及麻、菩音倍、音勃杨生种者为上时，三月上旬及清明节、桃始花为中时，四月上旬及枣叶生、桑花落为下时。岁道宜晚者，五月、六月初亦得。

凡春种欲深，宜曳重耪。夏种欲浅，直置自生。春气冷，生迟，不曳耪则根虚，虽生辄死。夏气热而生速，曳耪遇雨必坚□。其春泽多者，或亦不须耪；必谷耪者，宜须待白背，温耪令地坚硬故也。

凡种谷，雨後为佳。叔叔雨，宜湿种；遇大雨，待□生。小雨不接湿，无以生禾苗；在雨不待白背，湿辗则令苗瘦。□若盛者，先锄一遍，然後纳种乃佳也。春若遇旱，秋耕之地，得仰垅待雨。春耕者，不中也。夏若仰垅，非直荡汰不生，兼与草□俱出。

凡田谷早晚相杂。防岁道有所宜。有闰之负，节气近後，宜晚田。然大玄欲早，早田倍多於晚。早田净而易治，晚者芜□难治。其收任多少，从岁所宜，非关早晚。然早谷皮薄，米实而多；晚谷皮厚，米少而虚也。

苗生如马耳则镢锄。谚曰：“欲得谷，马耳镢。”初角切。衡稀豁之处

，锄而补之。且功盖不足言，利益动能百倍。凡五谷，唯小锄为良。小锄者，非直省功，谷亦倍胜。大锄者，草根繁茂，用功多而收益少。良田率一尺留一科。刘章《耕田歌》曰：“深耕□种，立苗欲疏；非其类者。锄而去之。”谚云：“回车倒马，掷衣不下，皆十石而收。”言大稀大口之收，皆均平也。

薄地寻垆蹶之。不耕故。

苗出垆则深锄。锄不厌数，周而复始，勿以无草而暂停。锄者非止除草，乃地熟而实多，糠薄，米息。锄得十遍，便得“八米”也。

春锄起地，夏为除草，故春锄不用触湿。六月以后，虽湿亦无嫌。春苗既浅，阴未覆地，湿锄则地坚。夏苗阴厚，地不见日，故虽湿亦无害矣。《管子》曰：“国为者，使农寒耕而热芸。”芸，除草也。

苗既出垆，每一经雨，白背时，辄以铁齿□耨纵横耙而劳之。耙法：令人坐上，数以手断去草；草塞齿，则伤苗。如此令地熟软，易锄省力。中锋止。

苗高一尺，锋之。三遍者皆佳。耨故项反者，非不壅本苗深，杀草，益实，然令地坚硬，乏泽难耕。锄得五遍以上，不烦耨。必欲耨者，刈谷之后，即锋菱方末反下令突起，则润泽易耕。

凡种，欲牛迟缓行，种人令促步以足蹶垆底。牛迟则子匀，足蹶则苗茂。足迹相接者，亦可不烦耨也。

熟，速刈。乾，速积。刈早则□伤，刈晚则穗折，遇风则收减。湿积则霉烂，积晚则损耗，连雨则生耳。

凡五谷，大判上旬种者全收，中旬中收，下旬下收。

《杂阴阳书》曰：“禾‘生’於枣或杨。九十日秀，秀后六十日成。禾‘生’於寅，‘壮’於丁、午，‘长’於丙，‘老’於戊，‘死’於申，恶於壬、癸，忌於乙、丑。

“凡种五谷，以‘生’、‘生’、‘壮’日种者多实，‘老’、‘恶’、‘死’日种者收薄，以忌日种者败伤。又用‘成’、‘收’、‘满’、‘平’、‘定’日为佳。”

《汜胜之书》曰：“小豆忌卯，稻、麻忌辰，禾忌丙，黍忌丑，秫忌寅、未，小麦忌戌，大麦忌子，大豆忌申、卯。凡九谷有忌日，种之不避其忌，则多伤败。此非虚语也。其自然者。烧黍穰则害瓠。”《史记》曰：“阴阳之家，拘而多忌。”止可知其梗□，不可委曲从之。谚曰：“以时及泽，为上策”也。

《礼记月令》曰：“孟秋之月，……修宫室，坏垣墙。……

“仲秋之月，……可以筑城郭，……穿窬窖，修□仓。郑玄曰：“为民当

入，物当藏也。……堕曰窞，方曰窖。”按谚曰：“家贫无所有，秋墙三五堵。”盖言秋墙坚实，土功之时，一劳永逸，亦贫家之宝也。乃命有司，赵民收敛，务畜菜，多积聚。“始为御冬之备。”……

“季秋之月，……农事备收。“备，犹尽也。”……

“孟冬之月，……谨盖世故，……循行积聚，无有不敛。“谓刍、禾、薪、蒸之属也。”……

“仲冬之月，……农有不收藏积聚者，……取之不诘。“此收敛尤急之时，有人取者不罪，所以警其主也。”……”

《尚书考灵曜》曰：“春，鸟星昏中，以种稷。“鸟，朱鸟鹑火也”秋，虚星昏中，以收敛。“虚，玄枵也。””

《庄子》长梧封人曰：“昔予为禾，耕而卤莽忙补反之，则其实亦卤莽而报予；芸而灭裂之，其实亦灭裂而报予。郭象曰：“卤莽、灭裂，轻脱末略，不尽其分。“予来年变齐在细反，深其耕而熟口之，其禾繁以滋。予终年厌饫。”

《孟子》曰：“不违农时，谷不可胜食。赵岐注曰：“使民得务农，不违夺其农时，则五谷饶穰，不可胜食也。””“谚曰：‘虽有智惠，不如乘势；虽有口口上兹下其，不如待时。’赵岐曰：“乘势，居富贵之势。口口，田器，耒耜之属。待时，谓农之三时。””又曰：“五谷，种之美者也；苟为不熟，不如口稗。夫仁，亦在熟而已矣。赵岐曰：‘熟，成也。五谷虽美，种之不成，不如口稗之草，其实可食。为仁不成，亦犹是。’”

《淮南子》曰：“夫地势，水东流，人必事焉，然後不潦得谷行。“水势虽东流，人必事而通之，使得循谷而行也。”禾稼春生，人必加功焉，故五谷遂长。高诱曰：“加功，谓‘是口是口’芸耕之也。遂，成也。”听其自流，待其自生，大禹之功不立，而后稷之智不用。”

“禹决江疏河，以为天下兴利，不能使水西流；后稷辟土垦草，以为百姓力农，然而不能使禾冬生：岂其人事不至哉？其势不可也。”春生、夏长、秋收、冬藏，四时不可易也。：……

“食者民之本，民者国之本，国者君之本。是故人君上因天时，下尽地利，中用人力，是以群生遂长，五谷蕃殖。教民养育六畜，以时种树，务修田畴，滋殖桑、麻。肥、口、高、下，各因其宜。丘陵、孤险不生五谷者，树以竹木。春伐枯槁，夏取果、口，秋畜蔬、食，“菜食曰蔬，谷食曰食。”冬伐薪、蒸，“火曰薪，水曰蒸。”以为民资。是故生无乏用，死无转尸。“转，弃也。”……

“故先王之制，四海云至，而修封疆；“四海云至，二月也。”虾口鸣

，弱降，而通路除道矣；“燕降，三月。”阴降百泉，则修桥梁。“阴降百泉，十月。”昏，张中，则务树谷；“三月昏，张星中於南方。张，南方朱鸟之宿。”大火中，即种黍、菽；“大火昏中，六月。”虚中，即种宿麦；“虚昏中，九月。”昴星中，则收敛蓄积，伐薪木。“昴星，西方白虎之宿。季秋之月，收敛蓄积。”……所以应时修备，富国利民。”

“植降而树谷，冰泮而求获，欲得食则难矣。”

又曰：“为治之本，务在安民；安民之本，在於足用；足用之本，在於勿夺时；”言不夺民之农要时。“勿夺时之本，在於省事；省事之本，在於节谷；“节，止；欲，贪。”节谷之本，在於反性。“反其所受於天之正性也。”未有能摇其本而靖其末，浊其源而清其流者也。”

“夫日回而月周，时不与人游。故圣人不贵尺璧而重寸阴，时难得而易失也。故禹之趋时也，履遗而不纳，冠挂而不顾，非争其先也，而争其得时也。”

《吕氏春秋》曰：“苗，其弱也欲孤，“弱，小也。苗始生小时，欲得孤特，疏数适，则茂好也。”其长也欲相与俱，“言相依植，不偃仆。”其熟也欲相扶。“相扶持，不伤折。”是故三以为族，乃多粟。“族，聚也。””“吾苗有行，故速长；弱不相害，故速大。横行必得，从行必术，正其行，通其风。”行，行列也。””

《盐铁论》曰：“惜草茅者耗禾稼，惠盗贼者伤良人。”

《汜胜之书》曰：“种禾无期，因地为时。三月榆莢时雨，高地强土可种禾。

“薄田不能粪者，以原蚕矢杂禾种种之，则禾不虫。

“又取马骨口一石，以水三石，煮之三沸；漉去滓，以汁渍附子五枚。三四日，去附子，以汁和蚕矢、羊矢各等分，挠呼毛反，搅也。令洞洞如稠粥。先种二十日时，以溲种如麦饭状。常天旱燥时溲之，立乾；薄布数挠，令易乾。明日复溲。天阴雨则勿溲。六七溲而止。辄曝，谨藏，勿令复湿。至可种时，以馀汁溲而种之，则禾稼不蝗虫。无马骨，亦可用雪汁。雪汁者，五谷之精也，使稼耐旱。常以冬藏雪汁，器盛，埋於地中。治种如此，则收常倍。”

《汜胜之书》“区种法”曰：“汤有旱灾，伊尹作为区田，教民粪种，负水浇稼。

“区田以粪气为美，非必须良田也。诸山、陵、近邑高危倾孤及丘城上，皆可为区田。

“区田不耕旁地，庶尽地力。

“凡区种，不先治地，便荒地为之。

“以亩为率，令一亩之地，长十八丈，广四丈八尺；当横分十八丈作十五町；町间分为十四道，以通人行，道广一尺五寸；町皆广一丈五寸，长四丈八尺。尺直横凿町作沟，沟广一尺，深亦一尺。积壤於沟间，相去亦一尺。尝悉以一尺地积壤，不相受，令弘作二尺地以积壤。

“囊禾、黍於沟间，夹沟为两行，去沟两边各二寸半，中央相去五寸，旁行相去变五寸。一沟容四十四株。一亩合万五千七百五十株。种禾、黍，令上有一寸土，不可令过一寸，亦不可令减一寸。

“凡区种麦，令相去二寸一行。一行容五十二株。一亩凡九万三千五百五十株。麦上土，令厚二寸。

“凡区种大豆，令相去一尺二寸。一行容九株。一亩凡六千四百八十株。禾一斗，有五万一千馀粒。黍亦少此少许。大豆一斗，一万五千馀粒也。

“区种荏，令相去三尺。

“胡麻，相去一尺。

“区种，天旱常溉之，一亩常收百斛。

“上农夫区，方深各六寸，间相去九寸。一亩三千七百区。一日作千区。区种粟二十粒；美粪一升，合土和之。亩用种二升。秋收，区别三升粟，亩收百斛。丁男长女治十亩。十亩收千石。岁食三十六石，支二十六年。

“中农夫区，方九寸，深六寸，相去二尺。一亩千二十七区。用种一升。收粟五十一石。一日作三百区。

“下农夫区，方九寸，深六寸，相去三尺。一亩五百六十七区。用种半升。收二十八石。一日作二百区。谚曰：“顷不比亩善。”谓多恶不如少善也。西兖州刺史刘仁之，老成懿德，谓余言曰：“昔在洛阳，於宅田以七十步之地，试为区田，收粟三十六石。”然则一亩之收，有过百石矣。少地之家，所宜遵用之。

“区中草生，芟之。区间草，以划划之，若以锄锄。苗长不能耘之者，以□□比地刈其草矣。”

汜胜之曰：“验美田至十九石，中田十三石，薄田一十石。‘尹择’取减法，‘神农’复加之。

“骨汁、粪汁溲种：□马骨、牛、羊、猪、麋、鹿骨一斗，以雪汁三斗，煮之三沸。取汁以渍附子，率汗一斗，附子五枚。渍之五日，去附子。捣麋、鹿、羊矢等分，置汗中熟挠和之。候晏温，又溲曝，状如‘后稷法’，皆溲汁乾乃止。若无骨，煮燥蛹汁和溲。如此则以区种之，大盱浇之，其收至亩百石以上，十倍於‘后稷’。此言马、蚕，皆虫之先也，及附子，令稼不蝗虫，骨汁及燥蛹汁皆肥，使稼耐旱，终岁不失於获。

“获不可不速，常以急疾为务。芒张叶黄，捷获之无张。”

“获禾之法，熟过半断之。”

《孝经援神契》曰：“黄白土宜禾。”

《说文》曰：“禾，嘉谷也。以二月始生，八月而熟，得之中和，故谓之禾。禾，木也，木王而生，金王而死。”

崔□曰：“二月、三月，可种□禾。美田欲稠，薄田欲稀。”

《汜胜之书》曰：“□禾，夏至後八十、九十日，常夜半候之，天有霜若白露下，以平时时，令两人持长索相对，各持一端，以□禾中，去霜露，日出乃止。如此，禾稼五谷不伤矣。”

《汜胜之书》曰：“稗，既堪水旱，种无不熟之时，又特滋茂盛，易生芜秽。良田亩得二、三十斛。宜种之，备凶年。”

“稗中有米，熟时捣取米，炊食之，不减粱米。又可酿作酒。酒势美醪，尤逾黍、秫。魏武使典农种之，顷收二千斛，斛得米三四斗。大俭可磨食之。若值丰年，可以饭牛、马、猪、羊。”

“虫食桃者粟贵。”

杨泉《物理论》曰：“种作曰稼，稼犹种也；收敛曰穡，穡犹收也：古今之言云尔。稼，农之本；穡，农之末。本轻而末重，前缓而後急。稼欲熟，收欲速。此良农之务也。”

《汉书食货志》曰：“种谷必杂五种，以备灾害。”师古曰：“岁月有宜，及水旱之利也。五种即五谷，谓黍、稷、麻、麦、豆也。”

“田中不得有树，用妨五谷。五谷之田，不宜树果。谚曰：“桃李不言，下自成蹊。”非直妨耕种，损禾苗，抑亦堕夫之所休息，竖子之所嬉游。故齐桓公问於管子曰：“饥寒，室屋漏而不治，垣墙壤而不筑，为之奈何？”管子对曰：“沐涂树之枝。”公令谓左右伯：“沐涂树之枝。”□年，民被布帛，治屋，筑垣墙。公问：“此何故？”管子对曰：“齐，夷莱之国也。一树而百乘息其下，以其不稍也。众鸟居其上。丁壮者胡丸操弹居其下，终日不归。父老□枝而论，终日不去。今吾沐涂树之枝，日方中，无尺荫，行者疾走，父老归而治产，丁壮归而有业。”

“力耕数耘，收获如寇盗之至。”师古曰：“力谓勤作之也。如寇盗之至，谓促遽之甚，恐为风雨所损。”

“还庐树桑，”师古曰：“还，绕也。”菜茹有畦。《尔雅》曰：“菜谓之藾。”“不熟曰藿。”“蔬，菜总名也。”“凡草、菜可食，通名曰蔬。”案生曰菜，熟曰茹，犹生曰草，死曰芦。瓜、瓠、果、□，“郎果反。应劭曰：‘木实曰果，草实曰□。’张晏曰：‘有核曰果，无核曰□。’臣瓚案

：‘木上曰果，地上曰□。’”《说文》曰：“在木曰果，在草曰□。”许慎注《淮南子》曰：“在树曰果，在地曰□。”郑玄注《周官》曰：“果，桃、李属；□，瓠属。”郭璞注《乐雅》曰：“果，木子也。”高诱注《吕氏春秋》曰：“有实曰果，无实曰□。”宋沈约注《春秋元命苞》曰：“木实曰果；□，瓜瓠之属。”五广注《易传》曰：“果、□者，物之实。”殖於疆易。“张晏曰：‘至此易主，故曰易。’师古曰：‘《诗小雅信南山》云：中田有庐，疆易有瓜。即谓此也。’”

“鸡、豚、狗、彘，毋失其时，女修蚕织，则五十可以衣帛，七十可以食肉。……

“入者必持薪樵。轻重相分，班白不提挈。“师古曰：‘班白者，谓发杂色也。不提挈者，所以伟老人也。’”

“冬，民既入，妇人同巷，相从夜绩，女工一月得四十五日。”服虔曰：‘一月这中，又得夜半，为十五日，凡四十五日也。’”必相从者，所以省费燎火，同巧拙而合习俗。“师古曰：‘省费燎火，省燎、火之费也。燎，所以为明；火，所以为温也。燎，音力召反。’”……

“董仲舒曰：‘《春秋》他谷不书，至於麦、禾不成则书之，以此见圣人於五谷，最重麦、禾也。’……

“赵过为搜粟都尉。过能为代田，一□三□，“师古曰：‘□，垄也，音工犬反，字或作畎。’”岁代处。故曰代田。“师古曰：‘代，易也。’”古法也。

“后稷始□田：以二耜为耦，“师古曰：‘□两耜而耕。’”广尺深尺四□，长终□，一□三□，一夫三百□，而播种於□中。“师古曰：‘播，布也。种，谓谷子也。’”苗生叶上，稍耩陇草，“师古曰：‘耩，锄也。’”因聃其土，以附苗根。“师古曰：‘聃，谓下之也。音颓。’”故其《诗》曰：‘或芸或□，黍稷□□。’“师古曰：‘《小雅甫田》之诗。□□，盛貌。芸，音云。□，音子。□，音拟。’”芸，除草也。耔，附根也。言苗稍壮，每耩辄附根。比盛暑，陇尽而根深，“师古曰：‘比，音必寐反。’”能风与旱，“师古曰：‘能，读曰耐也。’”故□□而盛也。

“其耕、耘、下种田器，皆有便巧。率十二夫为田一井一屋，故□五顷。“邓展曰：‘九夫为井，三夫为屋，夫百□，於古为十二顷。古百步为□，汉时二百四十步为□，古千二百□，则得今五顷。’”用耦犁：二牛三人。一岁之收，常过缦田□一斛以上，“师古曰：‘缦田，谓不为□者也。缦，音莫干反。’”善者倍之。“师古曰：‘善□者，又过缦田二斛已上也。’”

“过使教田太常、三辅。“苏林曰：‘太常，主诸陵，有民，故亦课田种

。’ ”大家置工巧奴与从事，为作田器。二千石遣令、长、三老、力田，及里父老善田者，受田器，学耕种养苗状。“苏林曰：‘为法意状也。’ ”

“民或苦少牛，亡以趋泽。“师古曰：‘□，读曰趣。趣，及也。泽，雨之润泽也。’ ”故平都令光，教过以人□犁。“师古曰：‘□，引也。音晚。’ ”过奏光以为丞，教民相与庸□犁。“师古曰：‘庸，功也，言换功共作也。义亦与庸凭同。’ ”率多人者，田日三十□，少者十三□。以故田多垦辟。

“过试以离宫卒，田其宫□地，“师古曰：‘离宫，别处之宫，非天子所常居也。□，馀也。宫□地，谓外垣之内，内垣之外也。诸缘河□地，庙垣□地，其义皆同。守离宫卒，闲而无事，因令於□地为田也。□，音而缘反。’ ”课得谷，皆多其旁田□一斛以上。令命家田三辅公田。“李奇曰：‘令，使也。命者，教也。令离宫卒，教其家，田公田也。’ 韦昭曰：‘命，谓爵命者。命家，谓受爵命一爵为公士以上，令得田公田，优之也。’ 师古曰：‘令，音力成反。’ ”又教边郡及居延城。“韦昭曰：‘居延，张掖县也，时有田卒也。’ ”是後边城、河东、弘农、三辅、太常民，皆便代田，用力少而得谷多。”

●卷二

●黍祭第四

《尔雅》曰：“□，黑黍。□，一□二米。”郭璞注曰：“□亦黑黍，但中米异耳。”

孔子曰：“黍可以为酒。”

《广志》云：“有牛黍，有稻尾黍、秀成赤黍，有马革大黑黍，有□黍，有温屯黄黍，有白黍，有□芒、□鸽之名。□，有赤、白、黑、青、黄□鸽，凡五种。”

按今俗有鸳鸯黍、白蛮黍、半夏黍；有驴皮□。

崔□曰：“糜，黍之秠熟者，一名□也。”

凡黍、□田，新开荒为上，大豆底为次，谷底为下。

地必欲熟。再转乃佳。若春夏耕者，下种後，再劳为良。

一亩，用子四升。

三月上旬种者为上时，四月上旬为中时，五月上旬为下时。夏种黍、□，与□谷同时；非夏者，大率以耨赤为候。谚曰：“耨□□，种黍时。”燥湿候黄□。始章切种讫不曳挹。常记十月、十一月、十二月冻树日种之，万不失一。冻树者，凝霜封著木条也。假令月三日冻树，还以月三日种黍；他皆仿此。十月冻树宜早黍，十一月冻树宜中黍，十二月冻树宜晚黍。若从十月至正月皆冻树者，早晚黍悉宜也。

苗生垆平，即宜耙劳。锄三遍乃止。锋而不耩。苗晚耩，即多折也。

刈口欲早，刈黍欲晚。口晚多零落，黍早米不成。谚曰：“口青喉，黍折头。”皆邓湿践。久积则口郁，燥践多兜牟。口，践讫即蒸而口於劫反之。不蒸者难舂，米碎，至舂又土臭；蒸则易舂，米坚，香气经夏不歇也。黍，宜晒之令燥。湿聚则郁。

凡黍，黏者收薄。口，味美者，亦收薄，难舂。

《杂阴阳书》曰：“黍‘生’於榆。六十日秀，秀後四十日成。黍‘生’於巳，‘壮’於酉，‘长’於戌，‘老’於亥，‘死’於丑，恶於丙、午，忌於丑、寅、卯。口，忌於未、寅。”

《孝经援神契》云：“黑坟宜黍、麦。”

《尚书考灵曜》云：“夏，火星昏中，可以种黍、菽。“火，东方苍龙之宿，四月昏，中在南方。菽，大豆也。”

《汜胜之书》曰：“黍者暑也，种者必待暑。先夏至二十日，此时有雨，口土可种黍。谚曰：“前十鸱张，後十羌襄，欲得黍，近我傍。”“我傍”，谓近夏至也，盖可以种晚黍也。一亩，三升。

“黍心未生，雨灌其心，心伤无实。

“黍心初生，畏天露。令两人对持长索，搜去其露，日出乃止。

“凡种黍，覆土锄治，皆如禾法，欲疏於禾。”按疏黍虽科，而米黄，又多减及空；今口，虽不科而米白，且均熟不减，更胜疏者。汜氏云：“欲疏於禾”，其义未闻。

崔氏曰：“四月蚕入簇，时雨降，可种黍、禾，谓之上时。

“夏至先後各二日，可种黍。

“虫食李者黍贵也。”

●梁秫第五

《尔雅》曰：“口，赤苗也；芑，白苗也。”郭璞注曰：“口，今之赤梁粟；芑，今之白梁粟：皆好谷也。”犍为舍人曰：“是伯夷、叔齐所食首阳草也。”

《广志》曰：“有具梁，解梁；有辽东赤梁，魏武帝尝以作粥。”

《尔雅》曰：“粟，秫也。”孙炎曰：“秫，黏粟也。”

《广志》曰：“秫，黏粟，有赤、有白者；有胡秫，早熟及麦。”

《说文》曰：“秫，稷之黏者。”

按今世有黄粱；谷秫，桑根秫，口天口秫也。

粱、秫并欲薄地而稀，一计较用子三升半。地良多雉尾，苗口穗不成。

种与口谷同时。晚者全不收也。

燥湿之宜，杷营之法，一同谷苗。

收刈欲晚。性不零落，早刈损实。

●大豆第六

尔雅曰：“戎叔谓之荏菽。”孙炎注曰：“戎叔，大菽也。”

张辑《广雅》曰：“大豆，菽也。小豆，□也。□方迷反豆、□豆，留豆也。胡豆，□胡江反□音双也。”

《广志》曰：“种小豆，一岁三熟，□甘。白豆，□大可食。刺豆，亦可食。□豆，苗似小豆，紫花，可为面，生朱提、建宁。大豆：有黄落豆；有御豆，其豆角长；有杨豆，叶可食。胡豆，有青、有黄者。”

《本草经》云：“张骞使外国，得胡豆。”

今世大豆，有白、黑二种，及长梢、牛践之名。小豆有□、赤、白三种。黄高丽豆、黑高丽豆、□豆、□豆，大豆类也。豌豆、江豆、□豆，小豆类也。

春大豆，次□谷之後。二月中旬为上时，一亩用子八升。三月上旬为中时，用子一斗。四月上旬为下时。用子一斗二升。岁宜晚者，五、六月亦得；然稍晚稍加种子。

地不求熟。秋锋之地，即□种。地过熟者，苗茂而实少。

收刈欲晚。此不零落，刈早损实。

必须耨下。种欲深故。豆性强，苗深则及泽。锋、耨各一。锄不过再。

叶落尽，然後刈。叶不尽，则难治。刈讫则速耕。大豆性淡季，秋不耕则无泽也。

种蔣者，用麦底。一亩用子三升。先漫散讫。犁细浅良辍反而劳之。旱则萁坚叶落，稀则苗茎不高，深则土厚不生。若泽多者，先深耕讫，逆□掷豆，然後劳之。泽少则否，为其□郁不生。九月中，候近地叶有黄落者，速刈之。叶少不黄必□郁。刈不速，逢风则叶落尽，遇雨则烂不成。

《杂阴阳书》曰：“大豆‘生’於槐。九十日秀，秀後七十日熟。豆‘生’於申，‘壮’於子，‘长’於壬，‘老’於丑，‘死’於寅，恶於甲、乙，忌於卯、午、丙、丁。”

《孝经援神契》曰：“赤土宜寂也。”

《汜胜之书》曰：“大豆保岁易为，宜古之所以备凶年也。谨计家口数，种大豆，率人五亩，此田之本也。

”三月榆莢时，有雨，高田可种大豆。土和无块，亩五升；土不和，则益之。种大豆，夏至後二十日，尚可种。戴甲而生，不用深耕。

“大豆须均而稀。

“豆花憎见日，见日则黄烂而根焦也。”

“获豆之法，荚黑而茎苍，口取无疑；其实将落，反失之。故曰：‘豆熟於场。’於场获豆，即青荚在上，黑荚在下。”

汜胜之区种大豆法：“坎方深各六寸，相去二尺，一亩得千二百八十坎。其坎成，取美粪一升，合坎中土搅和，以内坎中。临种沃之，坎三升水。坎内豆三粒；覆上土，勿厚，以掌抑之，令种与土相亲。一亩用种二升，用粪十二石八斗。

“豆生五六叶，锄之。旱者溉之，坎三升水。

“丁夫一人，可治五亩。至秋收，一亩中十六石。

“种之上，土才令蔽豆耳。”

崔口曰：“正月可种口豆。二月可种大豆。”又曰：“三月，昏，参夕，杏花盛，桑椹赤，可种大豆，谓之上时。四月，时雨降，可种大、小豆。美田欲稀，薄田欲稠。”

●小豆第七

小豆，大率用麦底。然恐小晚，有地者，常须兼留去岁谷下以拟之。

夏至後十日种者为上时，一亩用子八升。初伏断手为中时，一亩用子一斗，中伏断手为下时，一亩用子一斗二升。中伏以後则晚矣。谚曰：“立秋叶如荷钱，犹得豆”者，指谓宜晚之岁耳，不可为常矣。

熟耕、耩下以为良。泽多者，耩耩，漫掷而劳之，如种麻法。未生白背，劳之极佳。漫掷、犁口，次之。口土历反种为下。

锋而不耩，锄不过再。

叶落尽，则刈之。叶未尽者，难治而易湿也。豆角三青两黄，拔而倒竖笼丛这，生者均熟，不畏严霜，从本至末，全无秕减，乃胜刈者。

牛力若少，得待春耕；亦得口种。

凡大、小豆，生既布叶，皆得用钱齿口耨俎口反纵横杷而劳之。

《杂阴阳书》曰：“小豆‘生’於李。六十日秀，秀後六十日成。成後，忌与大豆用。”

《汜胜之书》曰：“小豆不保岁，难得。

“椹黑时，注雨种，亩五升。

“豆生布叶，锄之。生五六叶，又锄之。

“大豆、小豆，不可尽治也。古所以不尽治者，豆生布叶，豆有膏，尽治之则伤膏，伤则不成。而民尽治，故其收耗折也。故曰，豆不可尽治。

“养美田，亩可十石；以薄田，尚可亩收五石。”谚曰：“与他作豆田。”斯言良美可惜也。

《龙鱼河图》曰：“岁暮夕，四更中，取二七豆子，二七麻子，家人头发少许，合麻、豆著井中，咒敕井，使其家竟年不遭伤寒，辟五方疫鬼。”

《杂五行书》曰：“常以正月旦——亦用月半——以麻子二七颗，赤小豆七枚，置井中，辟疫病，甚神验。”又曰：“正月七日，七月七日，男吞赤小豆七颗，女吞十四枚，竟年无病；令疫病不相染。”

●种麻第八

《尔雅》曰：“□，□实。□，麻。别二名”“□，麻母，”孙炎注曰：“□，麻子。”“□，苴麻盛子者。”

崔□是：“牡麻，无实，好肌理，一名为□也。”

凡种麻，用白麻子。白麻子为雄麻。颜色虽白，啮破枯燥无膏润者，秕子也，亦不中种。市□者，□含少时，颜色如旧者佳；如变黑者，□。崔□曰：“牡麻子，青白，无实，两头锐而轻浮。”

麻欲得良田，不用故墟。故墟亦良，有点丁破反叶夭折之患，不任作布也。地薄者粪之。粪宜热。无熟粪者，用小豆底亦得。崔□曰：“正月粪畴。畴，麻田也。”

耕不厌熟。纵横七遍以上，则麻无叶也。田俗岁易。抛子种则节高。

良田一亩，用子三升；薄田二升。□则细而不长，稀则□而皮恶。

夏至前十日为上时，至日为中时，至後十日为下时。“麦黄种订，麻黄种麦”，亦良候也。谚曰：“夏至後，不没狗。”或答曰：“但雨多，没橐驼。”又谚曰：“五月及泽，父子不相借。”言及泽急，说非乱也。夏至後者，非唯浅短，皮亦轻薄。此变趋时不可失也。父子之间，尚不相假借，而况他人者也？

泽多者，先渍麻子令芽生，取雨水浸之，生芽疾；用井水则生迟。浸法：著水中，如炊两石米顷，漉出。著席上，布令厚三四寸，数搅之，令均得地气。一宿则芽出。水若滂沛，十日亦不生。待地白背，耒耨，漫掷子，空曳劳。截雨脚即种者，地湿，麻生瘦；待白背者，麻生肥。泽少者，暂浸即出，不得待芽生，耒头中下之。不劳曳挹。

麻生数日中，常驱雀。叶青乃止。布叶而锄。频频再遍止。高而锄者，便伤麻。

勃如灰便收。刈，拔，各随乡法。未勃者收，皮不成；放勃不收而即骊。□欲小，□欲薄，为其易乾。一宿辄翻之。得霜露则皮黄也。

获欲净。有叶者喜烂。沤欲清水，生熟合宜。浊水则麻黑，水少则麻脆。生则难剥，大烂则不任。暖泉不冰冻，冬日沤者，最为柔□也。

《卫诗》曰：“□麻如之何？衡从其亩。”《毛诗》注曰：“□，树也。

衡猎之，从猎之，种之然後得麻。”

《汜胜之书》曰：“种□太早，则刚坚、厚皮、多节；晚则皮不坚。宁失广西壮族自治区早，不失於晚。获麻之法，穗勃勃如灰，拔之。夏至後二十日沤□，□和如丝。”

崔□曰：“夏至先後各五日，可种牡麻。”“牡麻，有花无实。”

●种麻子第九

崔□曰：“苴麻，麻之有蕴者，□麻是也。一名□。”

止取实者，各斑黑麻子。斑黑者饶实。崔□曰：“苴麻子黑，又实而重，捣治作烛，不作麻。”

耕须再遍。一亩用子三升。种法与麻同。

三月种者为上时，四月为中时，五月初为下时。

在率二尺留一根。□则不科。锄常令净。荒则少实。既放勃，拔去雄。若未放勃去雄者，则不成子实。

同五谷地畔近道者，多为六畜所犯，宜种在麻、麻子以遮之。胡麻，产畜不食；麻子啮头，则科大。收此二实，足供养烛之费也。慎勿於大豆地中杂种麻子。扇地两损，百收并薄。六月间，可於麻子地间散芜菁子而锄之，拟收其根。

《发阴阳书》曰：“麻‘生’认杨或荆。七十日花，和六十日熟。处忌四季——辰、示、戌、丑——戊、己。”

《汜胜之书》曰：“中麻，豫调和田。二月下旬，三月上旬，傍雨种之。旆布叶，锄之。率九尺一树。树高一尺。以蚕矢粪之，树三升。无蚕矢，以溷中熟粪粪之亦善，树一升。天旱，以流水浇之，树五升。无流水，曝井水，匀其寒气以浇之。雨泽时适，忽浇。浇不欲数。养麻如此，美田则亩五十石，及百石，薄田尚三十石。获麻之法，霜下实成，速斫之；其树大者，以锯锯之。”

崔□曰：“二、三月，可种苴麻。”“订之有实者为苴。”

●大小麦第十

瞿麦附

《广雅》曰：“大麦，□了；小麦，□也。”

《广志》曰：“虜水麦，其实大麦形，有缝。□麦，似大麦，出凉州。旋麦，三月种，八月熟，出西方。赤小麦，赤而肥，了郑县。语曰：‘湖□肉，郑稀熟。’山提小麦，至黏弱；以贡御。有半夏小麦，有秃芒大麦，有黑□麦”

《陶隐居本草》云：“大麦为五谷长，即今倮麦也。一名□麦，信任□麦

，唯无皮耳。□麦，上是今马食者。然则在、□二麦，种别名异，成人以为一物，谬矣。”

按世有落麦者，秃芒是也。双有春种□麦也。

大、小麦，皆须五月、六月□地。不□需种者，其收倍薄。崔□曰：“五月、六月□科田也。”

种大、小麦，先□，逐犁□种者佳。一倍省种子而科大逐犁掷之亦得，然不如作□耐旱。其山田及刚强之地，则耨下之。共种子宜加五省於下田。凡耨种者，非直土浅易生，然於铎、锄亦便。

□麦，非良地则不须种。芒徒劳。种而必不收。凡种□麦，高、下田皆得用，但必须良熟耳。高田借拟禾、豆，自可专用下田也。八朋中戊祖前种者为上时，掷者，亩用子二升半。下戊前为中时，用子三升。八月末九月初为下时。有子三升半或四升。

小麦宜下田。歌曰：“高田种小平等，□□不成穗。男儿在他乡，那得不憔悴。”八月上戊社前为上时，掷者，有子一升半也。中戊前为中时，用子二升。下戊前为下时。有子二升半。

正月、二月，劳而锄之。三月、四月，铎而更锄。锄麦倍收，皮薄面多；而铎、劳、锄各得再遍为良也。

令立秋前治讫。立秋後则虫生。蒿、艾箬盛之，良。以蒿、艾蔽窖埋之，亦佳。窖麦法：必须日曝令乾，及热埋之。多种久居供食者，宜作餲才□切麦：倒刈，薄布，顺风放火；火既著，即以扫帚扑灭，仍打之。如此者，经夏虫不生；然唯中作麦饭及面用耳。

《礼记月令》曰：“仲秋之月，……乃劝人种麦，无或失时；其有失时，行罪无疑。”郑玄注曰：“麦者，接绝续乏之谷，尤宜重之。”

《孟子》曰：“今夫□麦，播种而□之，其地同，树之时又同；□然而生，至於日至之时，皆熟矣。虽有不同，则地有肥、饶，雨露之所养，人事之不齐。”

《杂阴阳书》曰：“大麦‘生’於杏。二百日秀，秀後五十日成。麦‘生’於亥，‘壮’於卯，‘长’於辰，‘老’於巳。‘死’於午，恶於戌，忌於子、丑。小麦‘生’於桃。二百一十日秀，秀後六十日成。忌与大麦同。虫食杏者麦贵。”

种瞿麦法：以伏为时。一名“地面”。良地一亩，用子五升，薄田三四升。亩收十石。浑蒸，曝乾，舂去皮，米全不碎。炊作飧，甚滑。细磨，下绢□，作饼，亦滑美。然为性多秽，一种此物，数年不绝；耘锄之功，更益劬劳。

《尚书大传》曰：“秋，昏，虚星中，可以种麦。”“虚，北方玄武之宿；八月昏中，见於南方。”

《说文》曰：“麦，芒谷。秋种厚埋，故谓之‘麦’。麦，金王而生，火王而死。”

《汜胜之书》曰：“同田有六道，麦为首种。种麦得时，地不善。帮至後七十日，可种宿麦。早种则虫而有节，晚种则穗小而少实。

“当种麦，若天旱无雨泽，同薄渍麦种以酢且故反浆并蚕矢；夜半渍，向晨速投之，令与白露俱下。酢浆令麦耐旱，蚕矢令麦忍寒。

“麦生黄色，佃於太稠。稠者锄而稀之。

“秋锄以棘柴耨之，以壅麦根。故谚曰：‘子欲富，黄金覆。’‘黄金覆’奢，谓秋锄麦、级柴壅麦根也。至春冻解，棘柴曳之，害绝其乾叶。须麦生，复锄之。到榆莢时，注雨止，付款二把手背复锄。如此则收必倍。

“冬雨雪止，以物辄藺麦上，掩其雪，勿令从风飞去。後雪，复如此。则麦耐旱、多实。

“春冻解，砂土，种旋麦。平生根茂盛，莽锄如宿麦。”

汜胜之区种麦：“工大小如上农夫区。禾收，区种。凡种一亩，有子二升。覆土厚二寸，以足践之，公种土相亲。五根成。锄区间秋草。缘以棘柴律土壅麦根。秋旱，则以桑落时浇之。秋雨泽适，勿浇之。春冻解，棘柴律之，突绝去其枯叶。区间草生，锄之。大男、大女治十亩。至五月收，区一亩，得百石以上，十亩得千石以上。

“小麦忌戌，大麦忌子，‘除’日不中种。”

崔□曰：“凡种大、小麦，得白露节，可种薄田；秋分，种中田；後十日，种美田。唯□，早晚无常。正月，可种春麦、□豆，尽二月止。”

青稞麦。特打时稍难，唯映日用碌碡碾。右每十亩，用种八斗。与大麦同时熟。好收四十石；石八九斗面。甚作饭及饼□，甚美。磨，总尽无□。锄一遍佳，不锄亦得。

●水稻第十一

《尔雅》曰：“□，稻也。”《郭璞》注曰：“沛国今呼稻为□。”

《广志》云：“有虎掌稻、紫芒稻、赤芒稻、白米稻。南方有蝉鸣稻，七月熟。有盖下白稻，正月种，五月获；获讫，其茎根复生，九月熟。青芋稻，六月熟；累子稻，白汉稻，七月熟：此三稻，大而且长，米半寸，出益州。□有乌□、黑□、青函、白夏之名。”

《说文》曰：“□，稻紫茎不黏者。”“□，稻属。”

《风土记》曰：“稻之紫茎，□稻之青穗，米皆青白也。”

《字林》曰：“口力脂反，稻今年死，来年自生曰‘口’。”

按今世有黄瓮稻、黄陆稻、青稗稻、豫章青稻、尾紫稻、青杖稻、飞蜻稻、赤甲稻、乌陵稻、大香稻、小香稻、白地稻；菰灰稻，一年再熟。有秣稻。秣稻米，一名糯奴乱反米，俗云“乱米”，非也。有九口秣、雉目秣、大黄秣、棠秣、马牙秣、长江秣、惠成秣、黄般秣、方满秣、虎皮秣、荟柰秣，皆米也。

稻，无所缘，唯岁易为良。选地欲近上流。地无良薄，水清则稻美也。

三月种者为上时，四月上旬为中时，中旬为下时。

先放水，十日後，曳陆轴十遍。遍数唯多为良。地既熟，净淘种子；浮者不去，秋则生稗。渍经三宿，漉出；内草口市规反中口之。复经三宿，芽生，长二分。一亩三升掷。三日之中，令人驱鸟。

稻苗长七八寸，陈草复起，以口侵水芟之，草悉脓死。稻苗渐长，复须薅。拔草曰薅。虎高切。薅讫，决去水，曝根令坚。量时水旱而溉之。将熟，又去水。

霜降获之。早刈米青而不坚，晚刈零落而损收。

北土高原，本无陂泽。随逐隈曲而田者，二朋，冰解地乾，烧而耕之，仍即下水；十日，块既散液，持木斫平之。纳种如前法。既生七八寸，拔而栽之。既非岁易，草、稗俱生，芟亦不死，故须栽而薅之。溉灌，收刈，一如前法。

畦口大小无定，须量地宜，取水均而已。

藏稻必须用簞。此既水谷，窖埋得地气则烂败也。若欲久居者，亦如“劓麦法”。

舂稻必须冬时积日燥曝，一夜置霜露中，即舂。若冬舂不乾，即米青赤脉起。不经霜，不燥曝，则米碎矣。

秣稻法，一切同。

《杂阴阳书》曰：“稻‘生’於柳或杨。八十日秀，秀後七十日成。戊、己、四季日为良。忌寅、卯、辰。恶甲、乙。”

《周官》曰：“稻人，掌稼下地。“以水泽之地种谷也。谓之稼者，有似嫁女相生。”以口畜水，以防止水，以沟荡水，以遂均水，以列舍水，以浍写水，以涉扬其芟，作田。”“郑司农说‘口’、‘防’：以《春秋传》曰：‘町原防，规偃口’。‘以列舍水’：‘列者，非一道以去水也。’‘以涉扬其芟’：‘以其水写，故得行其田中，举其芟钩也。’杜子春读‘荡’为‘和荡’，谓‘以沟行水也。’玄谓偃口者，畜流水之陂也。防，口旁口也。遂，田首受水小沟也。列，田之畦口也。浍，田尾去水大沟。作，犹治也。开

遂舍水於列中，因涉之，扬去前年所芟之草，而治田种稻。”

“凡稼泽，夏以水殄草而芟夷之。“殄，病也，绝也。郑司农说‘芟夷’：以《春秋传》曰：‘芟夷、□崇之。今时谓禾下麦为’夷下麦‘，言芟刈其禾，於下种麦也。’玄谓将以泽地为稼者，必於夏六月之时，大雨时行，以水病绝草之後生者，至秋水涸，芟之，明年乃稼。”泽草所生，谓之芒种。

”“郑司农云：‘泽草之所生，其地可种芒种。’芒种，稻、麦也。”

《礼记月令》云：“季夏……大雨时行，乃烧、□、行水，利以杀草，如以热汤。郑玄注曰：“□，谓迫地杀草。此为欲稼莱地，先□其草，草乾，烧之，至此月，大雨流潦，畜於其中，则草不复生，地美可稼也。‘□氏，掌杀草：春始生而萌之，夏日至而夷之，秋绳而芟之，冬日至而耜之。若欲其化也，则以水火炉为之。’”可以粪田畴，可以美土□。”注曰：“土润，溽暑，膏泽易行也。粪、美，互文。土□，□□之地。”

《孝经援神契》曰：“□、泉宜稻。”

《淮南子》曰：“蒿，先稻熟，而农夫薅之者，不以小利害大获。”高诱曰：“蒿，水稗。”

《汜胜之书》曰：“种稻，春冻解，耕反其土。种稻，区不欲大，大则水深浅不行之有效。冬至後一百一十日可种稻。稻地美，用种亩四升。始种稻欲温，温者缺其□，令水道相直；夏至後大热，令水道错。”

《崔□》曰：“三月，可种箠稻。稻，美田俗稀，薄田欲稠。五月，可别稻及蓝，尽夏至後二十日止。”

●早稻第十二

早稻用下田，白土胜黑土。非言下田胜高原，但夏停水者，不得禾、豆、麦，稻田种，虽涝亦收，所谓彼此俱获，不失地利故也。下田种者，用功多；高原种者，与禾同等也。凡下田停水处，燥则坚□，湿则污泥，难治而易荒，□□而杀种——其春耕者，杀种尤甚——故宜五六月□之，以□以麦。麦时水涝，不得纳种者，九月中复一转，至春种稻，万不失一。春耕者十不收五，盖误人耳。

凡种下田，不问秋夏，候水尽，地白背时，速耕，杷、劳频频令熟。过燥则坚，过雨则泥，所以宜速耕也。

二月半种稻为上时，三月为中时，四月初及半为下时。

渍种如法，□令开口。耒耨□种之，□种者省种而生科，又胜掷者。即再遍劳。若岁寒，早种虑时晚，即不渍种，恐芽焦也。其土黑坚强之地，种未生前遇旱者，欲得令牛羊及人履践之；湿则不用一迹入地。稻既生，犹欲令人践垅背。践者茂而多实也。

苗长三寸，杷、劳而锄之。锄唯欲速。稻苗性弱，不能扇草，故宜数锄之。每经一雨，辄欲杷劳。苗高惊行则锋。天雨无所作，宜冒雨薅之。科大，如□者，五六月中霖雨时，拔而栽之。栽法欲浅，令其根□四散，则滋茂；深而直下者，聚而不科。其苗长者，亦可捩去叶端数寸，忽伤其心也。入七月，不复任栽。七月百草成，时晚故也。

其高田种者，不求极良，唯须放心地。过良则苗折，废地则无草。亦秋耕、友情、劳令熟，至春，黄□纳种。不宜湿下。馀法悉与下田同。

●胡麻第十三

《汉书》，张骞外国得胡麻。今俗人咱为“乌麻”者，非也。

《广雅》曰：“狗虱、胜茄，胡麻也。”

《本草经》曰：“在麻，一名巨胜，一名鸿藏。”

按今世有白胡麻、八□胡麻。白者油多，人可以为饭，惟治脱之烦也。

胡麻宜白地种。二、三月为上时，四月上旬为中时，五月上旬为下时。月半前种者，实多而成；月半後种者，池而多秕也。

种欲截雨脚。若不缘湿，融则不生。一亩用子二升。漫种者，和以耨耩，然後散子空曳劳。劳上加人，则土厚不生。耨耩者，为沙令燥，中半和之。不和沙，下不均。垅种若荒，得用锋、耩。

锄不过三遍。

刈束欲小。束大则难燥；打，手复不胜。以五六束为一丛，斜倚之。不尔，则风吹倒，损收也。候口开，乘车诣田斗薙；倒竖，以小杖微打之。不定期丛之。三日一打。四五遍乃尽耳。若乘湿横积，蒸热速乾，虽曰郁□，无风吹亏损之虑。□者，不中为种子，然於油无损也。

崔□曰：“地月、在朋、四月、五月，时雨降，可种之。”

●种瓜第十四 茄子附

《广雅》曰：“土芝，瓜也；其子谓之□力点反。瓜有龙肝、虎掌、羊□、兔头、□音温□大真的、狸头、白□、和无馀、缣瓜，瓜属也。”

张孟阳《瓜赋》曰：“羊□、累错，□子、庐江。”

《广志》曰：“瓜之所出，以辽东、庐江、敦煌之种为美。胸怀瓜、缣瓜、狸头瓜、蜜□瓜、女臂瓜、头号髓瓜。瓜州大瓜，大如斛，出凉州。□须、旧阳城御瓜。有青登瓜，大如三升魁。有桂枝瓜，长二尺馀。輶地温良，瓜至冬熟。有春白瓜，细小小瓣，宜藏，正月种，三月胡秋泉瓜，秋种，直月熟，形如羊角，色黄黑。”

《史记》曰：“召平者，故秦东陵侯。在破，为布衣，家贫，种瓜於长安城东。瓜美，故世谓之‘东陵瓜’，从召平始。”

《汉书进志》曰：“敦煌，古瓜州，地有美瓜。”

王逸《瓜赋》曰：“落疏之文。”

《永嘉记》曰：“就嘉美瓜，八月熟。至十一月，肉青瓢增，行甜清快，众瓜之胜。”

《广州记》曰：“瓜，冬熟，号为‘金钗瓜’。”

《说文》曰曰：“口，小瓜，口也。”

陆机《瓜赋》曰：“栝楼、定桃，黄口、白栝，金驻，蜜口，小青、大斑，玄口、素腕，狸首、虎蹯。东陵出於秦谷，桂髓起於巫山”也。

收瓜子法：常岁岁先取“本母子”瓜，截去两头，止取中央子。“本母子”者，瓜生数叶，便结子；子复早熟。用中辈瓜子者，蔓长二三尺，然後结子。用後辈子者，蔓长足，然後结子；子亦晚熟。种早子，熟速而瓜小；种晚子，熟迟而瓜大。去两头者：近口子，瓜曲而细；近头子，瓜短而口。凡瓜，落疏青黑者为美；共、白及斑，虽大而恶。或种苦瓜子，虽烂熟气香，其味犹苦也。

又收瓜子法：食瓜时，美者收取，即以细糠拌之，日曝向燥，口则簸之，净而且速也。

良田，小豆底佳；黍底次之。刈讫即耕。频频转之。

二月上旬种者为上时，三月上旬为中时，四月上旬为下时。五月、六月上旬，可种藏瓜。

凡种法：先以水净淘瓜子，以盐和之。盐和则不笼死。先卧锄耨却燥土，不耨者，坑虽深大，常杂燥土，故瓜不生。然後培坑，大如斗口。纳瓜子四枚、大豆三个於堆旁向阳中。谚曰：“种瓜黄台头。”瓜生数叶，掐去豆。瓜性弱，苗不独生，故须大豆为之起土。瓜生不去豆，则豆反扇瓜，不得滋茂。但豆断汁出，更成良润；勿拔之，拔之则土虚燥也。多锄则饶子，不锄则无实。五谷、蔬菜、果口之属，皆如此也。

五六月种晚瓜。

治瓜笼法：旦起，露未解，以杖举瓜蔓，散灰於根下。後一两日，复以土培其根，则迴无虫矣。

又种瓜法：依法种之，十亩胜一顷。於良美地中，先种晚禾。晚禾令地腻。熟，刈取穗，欲充菱方末反长。秋耕之。耕法：弭缚犁耳，起规逆耕。耳弭则禾菱头出而不没矣。至春，起复顺耕，亦弭缚犁耳翻之，还令草头出。耕讫，劳之，令甚平。

种口谷时种之。种法：使行阵整直，两行微相近，两行外相远，中间通步道，道外还两行相近。如是作次第，经四小道，通一车道。凡一顷地中，须开

十字大巷，通两乘车，来去运辇。其瓜，都聚在十字巷中。

瓜生，比至初花，必须三四遍熟锄，勿令有草生。草生，胁瓜无子。锄法：皆起禾茭，令直竖。其瓜蔓本底，皆令土下四厢高微雨时，得停水。瓜引蔓，皆沿茭上。茭多则瓜多，茭少则瓜少。茭多则蔓广，蔓广则歧多，歧多则饶子。其瓜会是歧头而生；无歧而花者，皆是浪花，终无瓜矣。故令蔓生在茭上，瓜悬在下。

摘瓜法：在步道上引手而取，勿听浪人踏瓜蔓，及翻覆之。踏则茎破，翻则成细，皆令瓜不茂而蔓早死。若无茭而种瓜者，地虽美好，正得长苗直引，无多盘歧，故瓜少子。若无茭处，竖乾柴亦得。凡乾柴草，不妨滋茂。凡瓜所以早烂者，皆由脚蹶及摘时不慎，翻动其蔓故也。若以理慎护，及至霜下叶乾，子乃尽矣。但依此法，则不必别种早、晚及中三辈之瓜。

区种瓜法：六月雨後种口豆，八月中犁口杀之；十月又一转，即十月中种瓜。率两步为一区，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，令其保泽。以瓜子、大豆各十枚，遍布坑中。瓜子、大豆，两物为双，藉其起土故也。以粪五升覆之。亦令均平。又以土一斗，薄散粪上，复以足微蹶之。冬月大雪时，速并力推雪於坑上为大堆。至春草生，瓜亦生，茎叶肥茂，异於常者。且常有润泽，旱亦无害。五月瓜便熟。其掐豆、锄瓜之法与常同。若瓜子尽生则太口，宜掐去之，一区四根即足矣。

又法：冬天以瓜子数枚，内热牛粪中，冻即拾聚，置之阴地。量地多少，以足为限。正月地释即耕，逐口布之。率方一步，下一斗粪，耕土覆之。肥茂早熟，虽不及区种，亦胜凡瓜远矣。凡生粪粪地无势；多於熟粪，令地小荒矣。

有蚁者，以牛羊骨带髓者，置瓜科左右，待蚁附，将弃之。弃二三，则无蚁矣。

汜胜之区种瓜：“一亩为二十四科。区方圆三尺，深五寸。一科用一石粪。粪与土合和，令相半。以三斗瓦瓮埋著科中央，令瓮口上与地平。盛水瓮中，令满。种瓜，瓮四面各一子。以瓦盖瓮口。水或减，辄增，常令水满。种常以冬至後九十日、百日，得戊辰日种之。又种薤十根，令周回瓮，居瓜子外。至五月瓜熟，薤可拔卖之，与瓜相避。又可种小豆於瓜中，亩四五升，其藿可卖。此法宜平地。瓜收亩万钱。”

崔□曰：“种瓜宜用戊辰日。三月三日可种瓜。十二月腊时祀炙□，树瓜田四角，□。”“胡滥反。瓜虫谓之□。”

《龙鱼河图》曰：“瓜有两鼻者杀人。”

种越瓜、胡瓜法：四月中种之。胡瓜宜竖柴木，令引蔓缘之。收越瓜，欲

饱霜。霜不饱则烂。收胡瓜，候色黄则摘。若待色赤，则皮存而肉消也。并如凡瓜，於香酱中藏之变佳。

种冬瓜法：《广志》曰：“冬瓜，蔬口。”《神仙本草》谓之“地芝”也。傍墙阴地作区，圆二尺，深五寸。以熟粪及土相和。正月晦日种。二月、三月亦得。既生，以柴木倚墙，令其缘上。旱则浇之。八月，断其梢，减其实，一本但留五六枚。多留则不成也。十月，霜足收之。早收则烂。削去皮子，於芥子酱中，或美豆酱中藏之，佳。

冬瓜、越瓜、瓠子，十月区种，如区种瓜法。冬则推雪著区上为堆。润泽肥好，乃胜春种。

种茄子法：茄子，九月熟时摘取，擘破，水淘子，取沈者，速曝乾裹置。至二月畦种。治畦下水，一如葵法。性宜水，常须润泽。著四五叶，雨时，合泥移栽之。若旱无雨，浇水令彻泽，夜栽之。白日以席盖，勿令见日。

十月种者，如区种瓜法，推雪著区中，则不须栽。

其春种，不作畦，直如种凡瓜法者，亦得，唯须晓夜数浇耳。

大小如弹丸，中生食，味如小豆角。

●种瓠第十五

《卫诗》曰：“匏有苦叶。”毛云：“匏，谓之瓠。”《诗义疏》云：“匏叶，少时可以为羹，又可淹煮，极美，故云：‘瓠叶幡幡，采之亨之。’河东及扬州常食之。八月中，坚强不可食，故云：‘苦吉’。”

《广志》曰：“有都瓠子，如牛角，长四尺。有约腹瓠，其大数斗，其腹窵挈，缘带为口，出雍县；移种於他则否。朱崖有苦叶瓠，其大者受斛馀。”

《郭子》曰：“东吴有长柄壶楼。”

《释名》曰：“瓠畜，皮瓠以为脯，蓄积以待冬月用也。”

《淮南万毕术》曰：“烧穰杀瓠，物自然也。”

《汜胜之书》种瓠法：“以三月耕良田十亩。作区，方深一尺。以杵筑之，令可居泽。相去一步。区种四实。蚕矢一斗，与土粪合。浇之，水二升；所乾处，复浇之。

“著三实，以马口口其心，勿令蔓延；多实，实细。以藁荐其下，无令亲土多疮痂。度可作瓢，以手摩其实，从口至底，去其毛；不复长，且厚。八月微霜下，收取。

”掘地深一丈，荐以藁，四边各厚一尺。以实置孔中，令底下向。瓠一行，覆上土，厚三尺。二十日出，黄色好，破以为瓢。其中白肤，以养口致肥；其瓣，以作烛致明。

“一本三实，一区十二实，一亩得二千八百八十实。十亩凡得五万七千六

百瓢。瓢直十钱，并直五十七万六升文。用蚕矢二百石，牛耕、功力，直二万六千文。馀有五十五万肥口、明烛，利在其外。”

《汜胜之书》区种瓠法：“收种子须大者。若先受一斗者，得收一石；受一石者，得收十石。先掘地作坑，方圆、深各三尺。用蚕沙与土相和，令中半，若无蚕沙，生牛粪亦得。著坑中，足蹶令坚。以水沃之。候水尽，即下瓠子十颗，复以前粪覆之。既生，长二尺独创性，便总聚十茎一处，以布缠之五寸许，复用泥泥之。不过数日，缠处便合为一茎。留强者，馀悉掐去，引蔓结子。子外之条，亦掐去之，勿令蔓延。留子法：初生二、三子不佳，去之；取第四、五、六子，留三子即足。旱时须浇之：坑畔周匝小渠子，深四五寸，以水停之，令其遥润，不得坑中下水。”

《崔□》曰：“正月，可种瓠。六月，可畜瓠。八月，可断瓠，作蓄瓠。砖中白肤实，以养□致肥；其瓣则作烛致明。”

《家政法》曰：“二月可种瓜、瓠。”

●种芋第十六

《说文》曰：“芋，大叶实根骇人者，故谓之‘芋’。”“齐人呼芋为‘莒’。”

《广雅》曰：“渠芋；其茎谓之□。”公杏反“藉姑，水芋也，说曰乌芋。”

《广志》曰：“蜀汉既繁芋，民以为资。凡十四等：有君子芋，大如斗，魁如杵□车毂芋，有锯子芋，有旁巨芋，有青边芋：此四芋多子。有谈善芋，魁大如瓶，少子；叶如散盖，绀色；紫茎，和丈馀；蝗熟，味长，芋之最善者也；式可作羹□，有涩，得饮乃下。有蔓芋，缘枝生，故里次二三升。有鸡子芋，色黄。有百果芋，魁大，了繁多，亩收百斛；么百亩，以养彘。有早芋，七月熟。有九百芋，大而不美。有象空芋，大而弱，使人易饥。有青芋，有素芋，子皆不可食，式可为菹。凡此诸芋，皆可乾腊，又可藏至夏食之。又查子芋，出叶俞县。有魁芋，无旁子，生永昌县。有大芋，二升，出范阳、新郑。”

《风土记》曰：“博士芋，蔓生，根如鹅、鸭卵。”

《汜胜之书》曰：“种芋，区方深皆三尺。取豆萁内区中，足践之，厚尺五寸。取区上湿土与粪和之，内区中萁上，令厚尺二寸，以水浇之，足践令保泽。取五芋子置四角及中央，足践之。旱，数浇之。萁烂。芋生子，皆长三尺。一区收三石。

“又种芋法：宜择肥缓土近水处，和柔，粪之。二月注雨，可种芋。率二尺下一本。芋生根欲深，□其旁以缓其土。旱则浇之。有草锄之，不厌数多。

治芋如此，其收常倍。”

《列仙传》曰：“酒客为梁，使□民益种芋：‘三年当大饥。’卒如其言，梁民不死。”按芋可以救饥馑，度凶年。今中国多不以此为意，後至有耳目所不闻见者。及水、旱、风、虫、霜、雹之灾，便能饿死满道，白骨交横。知而不种，坐致泯灭，悲夫！人君者，安可不督课之哉？

崔□曰：“正月，可蒔芋。”

《家政法》曰：“二月可种芋也。”

●卷三

●种葵第十七

《广雅》曰：“□，丘葵也。”

《广志》曰：“胡葵，其花紫赤。”

《博物志》曰：“人食落葵，为狗所啮，作疮则不差，或至死。”

按今世葵有紫茎、白茎二种，种别复有大小之殊。又有鸭脚葵也。

临种时，必燥曝葵子。葵子虽经岁不□，然湿种者，疥而不肥也。

地不厌良，故墟弥善，薄即粪之，不宜妄种。

春必畦种、浇。春多风、旱，非畦不得。且畦者地省而菜多，一畦供一口。畦长两步，广一步。大则水难均，又不用人足入。深掘，以熟粪对半和土覆其上，令厚一寸，铁齿杷耨之，令熟，足踏使坚平；下水，令彻泽。水尽，下葵子，又以熟粪和土覆其上，令厚一寸馀。葵生三叶，然後浇之。浇用晨夕，日中便止。每一掐，辄杷耨地令起，下水加粪。三掐更种，一岁之中，凡得三辈。凡畦种之物，治畦皆如种葵法，不复条列烦文。

早种者，必秋耕。十月末，地将冻，散子劳之，一亩三升。正月末散子亦得。人足践踏之乃佳。践者菜肥。地释即生。锄不厌数。

五月初，更种之。春者既老，秋叶未生，故种此相接。

六月一日种白茎秋葵。白茎者宜乾；紫茎者，乾即黑而涩。秋葵堪食，仍留五月种者取子。春葵子熟不均，故须留中辈。於此时，附地剪却春葵，令根上□生者，柔软至好，仍供常食，美於秋菜。留之，亦中为榜族。

掐秋菜，必留五六叶。不掐则茎孤；留叶多则科大。凡掐，必待露解。谚曰：“触露不掐葵，日中不剪韭。”八月半剪去，留其歧。歧多者则去地一二寸，独茎者亦可去地四五寸。□生肥嫩，比至收时，高与人膝等，茎叶皆美，科虽不高，菜实倍多。其不剪早生者，虽高数尺，柯叶坚硬，全不中食；所可用者，唯有菜心。附叶黄涩，至恶，煮亦不美。看虽似多，其实倍少。

收待霜降。伤早黄烂，伤晚黑涩。榜簇皆须阴中。见日亦涩。其碎者，割讫，即地中寻手□之。待萎而□者必烂。

又冬种葵法：近州郡都邑有市之处，负郭良田三十亩，九月收菜後即耕，至十月半，令得三遍。每耕即劳，以铁齿杷耨去陈根，使地极熟，令如麻地。於中逐长穿井十口。井必相当，斜角则妨地。地形狭长者，井必作一行；地形正方者，作两三行亦不嫌也。井别作桔□、轆轳。井深用轆轳，井浅用桔□。柳□，令受一石。□小，用则功费。

十月末，地将冻，漫散子，唯□为佳。亩用子六升。散讫，即再劳。有雪，勿令从风飞去，劳雪令地保泽，叶又不虫。每雪，辄一劳之。若竟冬无雪，腊月中汲井水普浇，悉令彻泽。有雪则不荒。正月地释，驱羊踏契地皮。不踏即枯涸，皮破即膏润。春暖草生，葵亦俱生。

三月初，叶大如钱，逐□处拔大者卖之。十手拔，乃禁取。儿女子七岁以上，皆得弃事也。一升葵，还得一升米。日日常拔，看稀稠得所乃止。有草拔却，不得用锄。一亩得葵三载，合收米九十车。车准二十斛，为米一千八百石。

自四月八日以後，日日剪卖。其剪处，寻以手拦斫□地令起，水浇，粪覆之。四月亢旱，不浇则不长；有雨即不须。四朋以前，虽旱亦不须浇，地实保泽，雪势未尽故也。比及剪遍，初者还复，周而复始，日日无穷。至八月社日止，留作秋菜。九月，指地卖，两亩得绢一匹。

收讫，即急耕，依去年法，胜作十顷谷田。止须一乘车牛专供此园。耕、劳、犂粪、卖菜，终岁不闲。

若粪不可得者，五、六月中□种□豆，至七月、八月犁掩杀之，如以粪粪田，则良美与粪不殊，又省功力。其井间之田，犁不及者，可作畦，以种诸菜。

崔□曰：“正月，可种瓜、瓠、葵、芥、□、大小葱、苏。苜蓿及杂蒜，亦可种。——此二物皆不如秋。六月，六日可种葵，中伏後可种科葵。九月，作葵菹，乾葵。”

《家政法》曰：“正月种葵。”

●蔓菁第十八 菰、芦菔附出

《尔雅》曰：“□，葍□。”注：“江东呼为芜菁，或为菰，菰、□音相近，□则芜菁。”

《字林》曰：“□，芜菁苗也，乃齐鲁云。”

《广志》云：“芜菁，有紫花者，白花者。”

种不求多，唯须良地，故墟新粪坏墙垣乃佳。若无故墟粪者，以灰为粪，令厚一寸；灰多则燥不生也。耕地欲熟。

七月初种之。一亩用子三升。从处暑至八月白露节皆得。早者作菹，晚者

作乾。漫散而劳。种不用湿。湿则地坚叶焦。既生不锄。

九月末收叶，晚收则黄落。仍留根取子。十月中，犁□□，拾取耕出者。若不耕□，则留者英不茂，宰不繁也。

其叶作菹者，料理如常法。拟作乾菜及□人丈反菹者，□菹者，後年正月始作耳，须留第一好菜拟之。其菹法列後条。割讫则寻手择治而辨之，勿待萎，萎而後辨则烂。挂著屋下阴中风凉处，勿令烟熏。烟熏则苦。燥则上有厨积置以苦之。积时宜候天阴润，不尔多碎折。久不积苦则涩也。

春夏畦种供食者，与畦葵法同。剪讫更种，从春至秋得三辈，常供好菹。

取根者，用大小麦底。六月中种。十月将冻，耕出之。一亩得数车。早出者根细。

又多种芜菁法：近市良田一顷，七月初种之。六月种者，根虽□大，叶复虫食；七月末种者，叶虽膏润，根复细小；七月初种，根叶俱得。拟卖者，纯种“九英”。“九英”叶根□大，虽堪举卖，气味不美。欲自食者，须种细根。

一顷取叶三十载。正月、二月，卖作□菹，三载得一奴。收根依□法，一顷收二百载。二十载得一婢。细□和茎饲牛羊，全掷乞□，并得弃肥，亚於大豆耳。一顷收子二百石，输与压油家，三量成米，此为收粟米六百石，亦胜谷田十顷。

是故汉桓帝诏曰：“横水为灾，五谷不登，令所伤郡国，皆种芜菁，以助民食。”然此可以度凶年，救饥馑。乾而蒸食，既甜且美，自可藉口，何必饥馑？若值凶年，一顷乃活百人耳。

蒸乾芜菁根法：作汤净洗芜菁根，漉著一斛瓮子中，以苇荻塞瓮里以蔽口，合著釜上，系甑带，以乾牛粪燃火，竟夜蒸之，□细均熟。谨谨著牙，真类鹿尾。蒸而卖者，则收米十石也。

种菰、芦菔蒲北反法，与芜菁同。菰菜似芜菁，无毛而大。《方言》曰：“芜菁，紫花者谓之芦菔。”按芦菔，根实□大，其角及根叶，并可生食，非芜菁也。谚曰：“生□芜菁无人情。”取子者，以草覆之，不覆则冻死。秋中卖银，十亩得钱一万。

《广志》曰：“芦菔，一名雹突。”

崔□曰：“四月，收芜菁及芥、葶苈、冬葵子。六月中伏後，七月可种芜菁，至十月可收也。”

●种蒜第十九 泽蒜附出

《说文》曰：“蒜，劳菜也。”

《广志》曰：“蒜有胡蒜、小蒜。黄蒜，长苗无科，出哀牢。”

王逸曰：“张骞周流绝域，始得大蒜、葡萄、苜蓿。”

《博物志》曰：“张骞使西域，得大蒜、胡荽。”

延笃曰：“张骞大宛之蒜。”

潘尼曰：“西域之蒜。”

朝歌大蒜甚辛。一名葫，南人尚有“齐葫”之言。又有胡蒜、泽蒜也。

蒜宜良软地。白软地，蒜甜美而科大；黑软次之；刚强之地，辛辣而瘦小也。三遍熟耕。九月初种。

种法：黄□时，以耨耩，逐垅手下之。五寸一株。谚曰：“左右通锄，一万馀株。”空曳劳。二月半锄之，令满三遍。勿以无草则不锄，不锄则科小。

条拳而轧之。不轧则独科。

叶黄，锋出，则薹，於屋下风凉之处沭之。早出者，皮赤科坚，可以远行；晚则皮皴而喜碎。

冬寒，取谷□谷奴勒反布地，一行蒜，一行□。不尔则冻死。

收条中子种者，一年为独瓣；种二年者，则成大蒜，科皆如拳，又逾於凡蒜矣。瓦子垅底，置独瓣蒜於瓦上，以土覆之，蒜科横阔而大，形容殊别，亦足以为异。今并州无大蒜，朝歌取种，一岁之後，还成百子蒜矣，其瓣□细，正与条中子同。芜菁根，其大如□□，虽种地州子，一年亦变大。蒜瓣变小，芜菁根变大，二事相反，其理难推。又八月中方得熟，九月中始刈得花子。至於五谷蔬果，与馀州早晚不殊，亦一异也。并州豌豆，度井陉以东，山东谷子，入壶关、上党，苗而无实。皆余目所亲见，非信传疑：盖土地之异者也。

种泽蒜法：预耕地，熟时采取子，漫散劳之。泽蒜可以香食，吴人调鼎，率多用此，根叶解菹，更胜葱、韭。此物繁息，一种永生。蔓延滋漫，年年稍广。间区□取，随手还合。但种数亩，用之无穷。种者地熟，美於野生。

崔□曰：“布谷鸣，收小蒜。六月、七月，可种小蒜。八月，可种大蒜。”

●种𦉰第二十

《尔雅》曰：“𦉰，鸿荃。”注曰：“𦉰菜也。”

𦉰宜白软良地，三转乃佳。二月、三月种。八月、九月种亦得。秋种者，春末生。率七八支为一本。谚曰：“葱三𦉰四。”移葱者，三支为一本；种𦉰者，四支为一科。然支多者，科圆大，故以七八为率。

𦉰子，三月叶青便出之，未青而出者，肉未满，令𦉰瘦。燥曝，𦉰去莖馀，切却强根。留强根而湿者，即瘦细不得肥也。先重耨耩地，垅燥，培而种之。垅燥则𦉰肥，耨重则白长。率一尺一本。

叶生即锄，锄不厌数。𦉰性多秽，荒则羸恶。五月锋，八月初耩。不耩则

白短。

叶不用剪。剪则损白。供常食者，别种。九月、十月出卖。经久不任也。拟种子，至春地释，出即曝之。

崔□曰：“正月，可种□、韭、芥。七月，别种□矣。”

●种葱第二十一

《尔雅》曰：“□，山葱。”注曰：“□葱，细茎大叶。”

《广雅》曰：“藿、□、□，葱也；其蓊谓之苔。”

《广志》曰：“葱有冬春二葱。有胡葱、木葱、山葱。”

《晋令》曰：“有此葱。”

收葱子，必薄布阴乾，勿令□郁。此葱性热，此葱性热，多喜□郁；□郁则不生。

其拟种之地，必须春种绿豆，五月掩杀之。比至七月，耕数遍。

一亩用子四五升。良田五升，薄地四升。炒谷拌和之，葱子性涩，不以谷和，下不均调；不炒谷，则草秽生。两耩重耩，穹瓠下之，以批蒲结反契苏结反继腰曳之。

七月纳种，至四月始锄。锄遍乃剪。剪与地平。高留则无叶，深剪则□根。剪欲旦起，避热时。良地三剪，薄地再剪，八月止。不剪则不茂，剪过则根跳。若八月不止，则葱无袍而损白。

十二月尽，扫去枯叶枯袍。不去枯叶，春叶则不茂。二月、三月出这。良地二月出，薄地三月出。收子者，别留之。

葱中亦种胡荽，寻手供食，乃至孟冬为菹，亦无妨。

崔□曰：“三月，别小葱。六月，别大葱。七月，可种大、小葱。“夏葱曰小，冬葱曰大。”

●种韭第二十二

《广志》曰：“白弱韭，长一尺，出蜀汉。”

王彪之《关中赋》曰：“蒲、韭冬藏”也。

收韭子，如葱子法。若市上买韭子，宜试之：以铜铛盛水，於火上微煮韭子，须臾芽生者好；芽不生者，是□郁矣。

治畦，下水，粪覆，悉与葵同。然畦欲极深。韭，一剪一加粪，又根性上跳，故须深也。

二月、七月种。种法：以升盪合地为处，布子於围内。韭性内生，不向外长，围种令科成。

薅令常净。韭性多秽，数拔为良。高数寸剪之。初种，岁止一剪。至正月，扫去畦中陈叶。冻解，以铁杷耩起，下水，加熟粪。韭高三寸便剪之。剪如

葱法。一岁之中，不过五剪。每剪，杷耨、下水、加粪，悉如初。收子者，一剪即留之。

若旱种者，但无畦与水耳，杷、粪悉同。一种永生。谚曰：“韭者懒人菜。”以散会不须岁种也。《声类》曰：“韭者，久长也，一种永生。”

崔□曰：“正月上辛日，扫除韭畦中枯叶。七月，藏韭菁。“菁，韭花也。”

●种蜀芥、芸苔、芥子第二十三

《吴氏本草》云：“芥□，一名水苏，一名劳□。”

蜀芥、芸苔取叶者，皆七月半种。地欲粪熟。蜀芥一亩，用子一升；芸苔一亩，有子四升。各法与芜菁同。毁生，主不锄之。十月收芜菁讫时，收蜀芥。中为咸淡二菹，亦任为乾菜。芸苔，足霜乃收。不足霜即涩。

种共进子及蜀芥、芸苔收子者，皆二三月好雨泽时种。在物性不耐寒，经冬则死，故须春种。昌则畦种水浇。五月熟而收子。芸苔冬天草覆，主得取子，又得生茹食。

崔□曰：“六月，大暑中伏和，可收芥子。七月、八月，可种芥。”

●种胡荽第二十四

胡荽宜黑软青沙良地，三遍熟耕。树阴下，得；禾豆处，亦得。春种者用秋耕地。开春冻解地起有润泽时，急接泽种之。

种法：近市负郭田，一亩用子二升，故□种，渐锄取，卖供生菜也。外舍无市之处，一亩用子一升，疏密正好。六、七月种，一亩用子一升。先燥晒，欲种时，布子於坚地，一升子与一掬湿土和之，以脚蹉令破作两段。多种者，以□瓦蹉之亦得，以木□□之亦得。子有两人，人各著，故不破两段，则疏密水□而不生。著土者，令土入壳中，则生疾而长速。种时欲燥，此菜非雨不生，所以不求湿下也。於旦暮润时，以耨耩作垆，以手散子，即劳令平。春雨难期，必须藉泽，蹉跎失机，则不得矣。地正月中冻解者，时节既早，虽浸，芽不生，但燥种之，不须浸子。地若二月始解者，岁月稍晚，恐泽少，不时生，失岁计矣；便於暖处笼盛胡荽子，一日三度以水沃之，二三日则芽生，於旦暮时接润漫掷之，数日悉出矣。大体与种麻法相似。假定十日、二十日未出者，变勿怪之，寻自当出。有草，乃令拔之。

菜生三二寸，锄□锄者，供食及卖。十月足霜，乃收之。

取子者，仍留根，间古菹反拔令稀，□即不生。以草覆上。覆者得供生食，又不冻死。又五月子熟，拔取曝乾，勿使令湿，湿则□郁。格柯打出，作蒿□盛之。冬日亦得入窖，夏还出之。但不湿，亦得五六年停。

一亩收十石，都邑□卖，石堪一匹绢。

若地柔良，不须重加耕垦者，於子熟时，好子稍有零落者，然後拔取，直深细锄地一遍，劳令平，六月连雨时，□音吕生者亦寻满地，省耕种之劳。

秋种者，五月子熟，拔去，急耕，十馀日又一转，入六月又一转，令好调熟，调熟如麻地。即於六月中旱时，耒耨作垅，蹉子令破，手散，还劳令平，一同春法。但既是旱种，不须耒润。此菜旱种，非连雨不生，所以不同春月要求湿下。种後，未遇连雨，虽一月不生，亦勿怪。麦底地亦得种，止须急耕调熟。虽名秋种，会在六月。六月中无不霖，遇连雨生，则根强科大。七月种者，雨多亦得，雨少则生不尽，但根细科小，不同六月种者，便十倍失矣。

大都不用触地湿入中。生高数寸，锄□锄者，供食及卖。

作菹者，十月足霜乃收之。一亩两载，载直绢三匹。若留冬中食者，以草覆之，尚得竟冬中食。

其春种小小供食者，自可畦种。畦种者一如葵法。若种者，□生子，令中破，笼盛，一日再度以水沃之，令生芽，然後种之。再宿即生矣。昼用箔盖，夜则去之。昼不盖，热不生；夜不去，虫栖之。

凡种菜，子难生者，皆水沃令芽生，无不即生矣。

作胡荽菹法：汤中漂出之，著大瓮中，以暖盐水经宿浸之。明日，汲水洗净，出别器中，以盐、酢浸之，香美不苦。亦可洗讫，作粥清、麦□末，如□芥菹法，亦有一种味。作裹菹者，亦须漂去苦汁，然後乃用之矣。

●种兰香第二十五

兰香者，罗勒也；中国为石勒诤，故改，今人因以名焉。且兰香之目，美於罗勒之名，故即而用之。

韦弘《赋叙》曰：“罗勒者，生昆仑之丘，出西蛮之俗。”

按今世大叶而以者，名朝兰香也。

三月，候枣叶始生，乃种兰香。早种者，徒费子耳，天寒不生。治畦下水，一同葵法。及水散子讫。水尽，□熟粪，仅得盖子便止。厚则不生，弱苗故也。昼日箔盖，夜即去之。昼日不用见日，夜须受露气。生即去箔。常令足水。六月连雨，拔栽之。掐心著泥中，亦活。

作菹及乾者，九月收。晚即乾恶。作乾者，大晴时，薄地刈取，布地曝之。乾乃□取末，瓮中盛。须则取用。拔根悬者，□烂，又有雀粪、尘土之患也。

取子者，十月收。自馀杂香菜不列者，种法悉与此同。

《博物志》曰：“烧马蹄、羊角成灰，春散著湿地，罗勒乃生。”

●荏、蓼第二十六

紫苏、姜芥、薰□，与荏同时，宜畦种。

《尔雅》曰：“藿，虞蓼。”注云：“虞蓼，泽蓼也。”“苏，桂荏。”“苏，荏类，故名桂荏也。”

《本草》曰：“芥□□，一名水苏。”

《吴氏》曰：“假苏，一名鼠□，一名姜芥。”

《方言》曰：“苏之小者谓之穰□。”注曰：“薰□也。”

三月可种荏、蓼。荏，子白者良，黄者不美。荏性甚易生。蓼尤宜水畦种也。荏则随宜，园畔漫掷，便岁岁自生矣。

荏子秋未成，可收蓬於酱中藏之。蓬，荏角也，实成则恶。其多种者，如种谷法。雀甚嗜之，必须近人家种矣。收子压取油，可以煮饼。荏油色绿可爱，其气香美，煮饼亚胡麻油，而胜麻子脂膏。麻子脂膏，并有腥气。然荏油不可为泽，焦人发。研为羹□，美於麻子远矣。又可以为烛。良地十石，多种博谷则倍则，与诸田不同为帛煎油弥佳。荏油性淳，涂帛胜麻油。

蓼作菹者，长二寸则剪，绢袋盛，沈於酱瓮中。又长，更剪，常得嫩者。若待秋，子成而落，茎既坚硬，叶又枯燥也。取子者，候实成，速收之。性易凋零，晚则落尽。五月、六月中，蓼可为□以食菹。

崔□曰：“正月，可种蓼。”

《家政法》曰：“三月可种蓼。”

●种姜第二十七

《字林》曰：“姜，御湿之菜。”“茈□，生姜也。”

潘尼曰：“南夷之姜。”

姜宜白沙地，少与粪和。熟耕如麻地，不厌熟，纵横七遍尤善。

三月种之。先重耨耩，寻垆下姜，一尺一科，令上土厚三寸。数锄之。六月作苇屋覆之。不耐寒热故也。九月掘出，置屋中。中国多寒，宜作窖，以谷□合埋之。

中国土不宜姜，仅可存活，热不滋息。种者，聊拟药物小小耳。

崔□曰：“三月，清明节後十日，封生姜。至四月立夏後，蚕大食，牙生，可种之。九月，藏茈姜、□荷。其岁若温，皆待十月。“生姜，谓之茈姜。””

《博物志》曰：“□娠不可食姜，令子盈指。”

●种荷、芹、■和二十八 菹、胡葱附出

《说文》曰：“□荷，一名□□。”

《搜神记》曰：“蓑荷，或谓嘉草。”

《尔雅》曰：“芹，楚葵也。”

《本草》曰：“水□，……一名水英。”

“□，菜，似蒯。”

《诗义疏》曰：“□，苦菜，青州谓之‘芑’。”

□荷宜在树阴下。二月种之。一种永生，亦不须锄。微须加粪，以土覆其上。

八月初，踏其苗令死。不踏则根不滋润。九月中，取旁生根为菹；亦可酱中藏之。十月中，以谷麦糠覆之。不覆则冻死。二月，扫去之。

《食经》□经荷法：“□荷一石，洗，渍。以苦酒六斗，盛铜盆中，著火上，使小沸。以□荷稍稍投之，小菱便出，著席上令冷。下苦酒三斗，以三升盐著中。乾梅三升。使□荷一行。以盐酢浇上绵覆罌口。二十日便可食矣。”

《葛洪方》曰：“人得蛊，欲知姓名者，取□荷叶著病人卧席下，立呼蛊主名也。”

芹、□，并收根畦种之。常令足水。尤忌潘泔及咸水。浇之则死。性并易繁茂，而甜脆胜野生者。

白□，尤宜粪，岁常可收。

马芹子，可以调蒜□。

□及胡葱，子熟时收子，冬初畦种之。开春早得，美於野生。惟□为良，尤宜熟粪。

●种苜蓿第二十九

《汉书西域传》曰：“□□有苜蓿。”“大宛马，武帝时得其马。汉使采苜蓿种归，天子益种离宫别馆旁。”

陆机《与弟书》曰：“张骞使外国十八年，得苜蓿归。”

《西京杂记》曰：“乐游苑自生玫瑰树，下多苜蓿。苜蓿，一名‘怀风’，时人或谓‘光风’；光风在其间，常肃然自照其花，有光彩，故名苜蓿为‘怀风’。茂陵人谓之‘连枝草’。”

地宜良熟。七月种之。□种水浇，一如韭法。亦一剪一上粪，铁杷耨土令起，然後下水。

旱种者，重耨耩地，使垆深阔，穹瓠下子，批契曳之。

每至正月，烧去枯叶。地液辄耕垆，以铁齿□耨□耨之，更以鲁斫□其科土，则滋茂矣。不尔瘦矣。

一年三刈。留子者，一刈则止。

春初既中生啖，为羹甚香。长宜饲马，马尤嗜。此物长生，种者一劳永逸。都邑负郭，所宜种之。

崔□曰：“七月，八月，可种苜蓿。”

●杂说第三十

崔□《四民月令》曰：“正旦，各上椒酒於其家长，和觴举寿，欣欣如也。上除若十五日，合诸膏、不草续命丸、散、不药。农事未起，命成童以上，入太学，学五经。”谓十五以上至二十也。“砚冰释，命幼童入小学，学篇章。“谓九岁以上，地四以下。篇章谓六甲、九九、《急就》、《三仓》之属。”命女工趋织布，黄饷酿春酒。”

染潢主治书法：凡打纸欲生，生则坚厚，特宜入潢。同潢纸灭白便是，宜太深，兴则年久色□也。人浸□熟，即弃滓，直用纯汁，纲用无益。□熟後，漉滓捣而煮之，丰囊压讫，复捣煮之，凡三捣三煮，浅纯汁者，其省四倍又弥明净。写书，经夏然後入潢，缝不绽解。其新写者，须以熨斗缝缝熨而潢之，不尔，入则零落矣。豆黄特不宜□，□则全不入黄矣。

凡开卷读书，卷头首纸，不宜急卷；争则破折，的则裂。以书带上下络首纸者，地不裂坏；卷一两张後，乃以书带上下络之者，稳而不坏。卷书勿用鬲带而引之，非直带湿损卷，又损首纸令穴；不衔竹引之。书带勿太急，急则令书腰折。骑蓦书上过者，亦令书腰折。

书有毁裂，□方纸而补者，率皆拏击，癍疮硬厚。癍痕於书有损。裂薄纸如□叶以补织，微相入，殆无际会，自非向明举而看之，加重不觉补。裂若屈曲者，还须於正纸上，逐屈曲形势裂取而补之。若不先正元理，随宜裂斜纸者，则令书拳缩。

凡点书、记事，多用绯缝，縀体硬强，费人齿力，俞污染书，又多零落。若用红纸者，非直明净无染，又纸性相亲，久而不落。

雌黄治书法：先於青硬石上，水磨雌黄令熟；曝乾，更於瓷□中研令极熟。乃融好胶清，和於铁杵臼中，熟捣。丸如墨丸，阴乾。以水研而治书，永不剥落。若於□中和用之者，胶清虽多，久亦剥落。主雌黄治书，待潢讫治者佳；先治入潢则动。

书厨中欲得安麝香、木瓜，令蠹虫不生。五月湿热，蠹虫将生，书经夏不舒展者，必生虫也。五月十五日以後，七月二十日以前，必须三度舒而展之。须要晴时，於大屋下风凉处，不见日处。日曝书，令书色□。热卷，生虫弥速。阴雨润气，尤须避之。慎书如此，则数百年矣。

“二月。顺阳习射，以备不虞。春分中，雷且发声，先後各五日，寝别内外。”有不戒者，生子不备。“蚕事未起，命缝人浣冬衣，彻复为袷。其有羸帛，遂供秋服。凡浣故帛，用灰汁则色黄而且脆。捣小豆为末，下绢□，投汤中以洗之，洁白而柔□，胜皂荚矣。可□粟、黍、大、小豆、麻、麦子等。收薪炭。”炭聚之下碎末，勿令弃之。捣、□，煮渐米泔溲之，更捣令熟。丸如鸡子，曝乾。以供笼炉种火之用，辄得通宵达曙，坚实耐久，逾炭十倍。

漱素钩反生衣绢法：以水浸绢令没，一日数度回转之。六七日，水微奖後拍出，柔□洁白，大胜用灰。

上犊车篷□及糊屏风、书□令不生虫法：水浸石灰，经一宿，挹取汁以和豆黏及作面糊则无虫。若黏纸写书，入潢则黑矣。

作假蜡烛法：蒲熟时，多收蒲台。削肥松，大如指，以为心。烂布缠之。融羊、牛脂，灌於蒲台中，宛转於板上，□令圆平。更灌，更展，□细足，便止。融蜡灌之。足得供事。其省功十倍也。

“三月。三日及上除，采艾及柳絮。“絮，止疮痛。”是月也，冬谷或尽，榘麦未熟，乃顺阳布德，振赡穷乏，务施九族，自亲者始。无或蕴财，忍人之穷；无或利名，罄家继富：度入为出，处厥中焉。蚕农尚闲，可利沟渎，葺治墙屋；修门户，警设守备，以御春饥草窃之寇。是月尽夏至，暖气将盛，日烈□燥，利用漆油，作诸日煎药。可□黍。买布。

“四月。茧既入族，趋燥，剖绵；具机杼，敬经络。草茂，可烧灰。是月也，可作枣□，以御宾客。可□□及大麦。收弊絮。

“五月。芒种节後，阳气始亏，阴慝将萌；暖气始盛，蛊蠹并兴。乃□角弓弩，解其徽弦；□竹木弓弩，□其弦。以灰藏旃、裘、毛毳之物及箭慢性病。以午挂油衣，勿辟藏。”暑湿相著也。“是月五日，合止痢黄连乱丸、霍乱丸。采蕙耳。取蟾蜍”以合血疽疮药。“及东行蝼蛄。“蝼蛄，有刺；治去刺，疗产妇难生，衣不出。”霖雨将降，储米谷、薪炭，以备道路陷滞不通。是月也，阴阳争，血气散。夏至先後各十五日，薄滋味，勿多食肥□；距立秋，无食煮饼及水引饼。“夏月食水时，此二饼得水，即坚强难消，不幸便为宿食伤寒病矣。试以此二饼置水中即见验；唯酒引饼，入水即烂矣。”可□大、小豆、胡麻。□□、大、小麦。收弊絮及布帛。至後□□□，曝乾，置□中，密封，“使不虫生。”至冬可养马。

“六月。命女工织缣缚。“绢及纱□之属。”可烧灰，染青、紺杂色。

“七月。四日，命治□室，具箔槌，取净艾。六日，饌治五谷、磨具。七日，遂作□，及曝经书与衣裳。作乾糗。采蕙耳。处暑中，向秋节，浣故制新，作袷薄，以备始凉。□大、小豆。□麦。收缣练。

“八月。暑退，命幼童入小学，如正月焉。凉风戒寒，趣练缣帛，染彩色。”

河东染御黄法：“碓捣地黄根令熟，灰汁和之，搅令匀，搦取汁，别器盛。更捣滓，使极熟，又以灰汁和之，如薄粥，泻入不渝釜中，煮生绢。数回转使匀，举看有盛水袋子，便是绢熟。抒出，著盆中，寻绎舒张。少时，捩出，净捩去滓。晒极乾。以别绢滤白滓，和热抒出，更就盆染之，急舒展令匀。

汗冷，掬出，曝干，则成矣。治釜不渝法，在”醴酷条中。大率三升地黄，梁得一匹御黄。地黄多则好。柞柴、桑薪、蒿灰等物，皆得用之。

“擘绵治絮，制新浣故，及韦履贱好，预买以备冬寒。刈萑、苇、刍茭。凉燥，可上角弓弩，缮理，檠正，缚徽弦，遂以习射。□竹木弓、弧。□种麦。□黍。

“九月。治场圃，涂□仓，修簞、窖。缮五丘，习战射，以备寒冻穷厄之寇。存问九族孤、寡、老病不能自存者，分厚彻重，以求其寒。

“十月。培筑垣墙，塞向、□户。”北出牖，谓之‘向’。“上辛，命典馈饘□，酿冬酒。作脯腊。农事毕，命成童入太学，如正月正。五谷既登，家储蓄积，乃顺时令，□丧纪，同宗有贫窶久丧不堪葬者，则纠合宗人，共兴举之，以亲疏贫富为差，正心平敛，无相逾越，先自竭以率不随。先冰冻，作凉飴，煮暴飴。可析麻，缉绩布缕。作白履、不借。“草履之贱者曰‘不借’。”卖缣帛、弊絮。□粟、豆、麻子。

“十一月。阴阳争，血气散。冬至日先後各五日，寝别内外。砚冰冻，命幼童读《孝经》、《论语》、篇章、小学。可酿醢。□□稻、粟、豆、麻子。

“十二月。请召宗族、婚姻、□、旅，讲好和礼，以笃恩纪。休农息役，惠必下浹。遂合耦田器，养耕牛，选任田者，以俟农事之起。□起盍车骨“後三岁可合疮膏药。”及腊日祀炙□，“□，一作□。烧饮，治刺入肉中，及树瓜田中四角，□角虫。”东门磔白鸡头。“可以合注药。””

《范子计然》曰：“五谷者，万民之命，国之重宝。故无道之君及无道之民，不能积其盛有馀之时，以待其衰不足也。”

《孟子》曰：“狗彘食人之食而不知检，涂有饿殍而不知发，“言丰年人君养犬豕，使食人食，不知法度检敛；凶年，道路之旁，人有饿死者，不知发仓廩以赈之。”原孟子之意，盖“常平仓”之滥觞也。人死，则曰：‘非我也，岁也。’是何异於刺人而杀之，曰：‘非我也，兵也。’”“人死，谓饿、役死者，王政使然，而曰：‘非我杀之，岁不熟杀人。’何异於用兵杀人，而曰：‘非我杀也，兵自杀之。’”

凡□五谷、菜子，皆须初熟日□，将种时□，收利必倍。凡冬□豆、谷，至夏秋初雨潦之时□之，价亦倍矣。盖自然之数。

鲁秋胡曰：“力田不如逢年，丰者尤宜多□。”

《史记货殖传》曰：“宣曲任氏为督道仓吏。秦之败，豪杰皆争取金玉，任氏独窖仓粟。楚汉相拒荥阳，民不得耕，米石至数万，而豪杰金玉，尽归任氏。任氏以此起富。”其效也。且风、虫、水、旱，饥馑荐臻，十年之内，俭居四五，安可不预备凶灾也？

《归旷占》五谷曰：“正月甲戌日，大风东来折树者，稻熟。甲寅日，大风西北来者贵。庚寅日，风从西、北来者，皆贵。二月甲戌日，风从南来者，稻熟。乙卯日，稻上场，不雨晴明，不熟。四月四日雨，稻熟；日月珥，天下喜。十五日、十六日雨，晚稻善；日月蚀。”

《师旷占》五谷早晚曰：“粟米常以九月为本；若贵贱不时，以最贱所之月为本。粟以秋得本，贵在来夏；以冬得本，贵在来秋。此收谷远近之期也，晚晚以其时差之。粟米春夏贵去年秋冬什七，到夏复贵秋冬什九者，是阳道之极也，急口之勿留，留则太贱也”

“黄帝问师旷曰：‘欲知牛马贵贱？’‘秋葵下有小葵生，牛贵；大葵不虫，牛马贱。’”

《越绝书》曰：“越王问范子曰：‘今寡人谷保谷，为之奈何？’范子曰：‘欲保谷，必观於野，视诸侯所多少为备。’越王曰：‘所少可得为困，其贵贱亦有应乎？’范子曰：‘夫知谷贵贱之法，必察天之三表，即决矣。’越王曰：‘请问三表。’范子曰：‘水之势胜金，阴气蓄积大盛，水据金而死，故金中有水，如此者，岁大败，八谷皆贵。金之势胜木，阳气蓄积大盛，金据木而死，故木中有火。如此者，岁大美，八谷皆贱。金木水火更相胜，此天之三表也，不可不察。能知三表，可以为邦宝。’……越王又问曰：‘寡人忆已闻阴阳之事，谷之贵贱，可得闻乎？’答曰：‘阳主贵，阴主贱。故当寒不寒，谷暴贵；当温不温，谷暴贱。……’王曰：‘善！’收帛致於枕中，以为国宝。”

“范子曰：‘……尧、舜、汤，皆在顾见之明，虽有凶年，而民不穷。’王曰：‘善！’以丹书帛，致之枕中，以为国宝。”

《盐铁论》曰：“桃李实多者，来年为之穰。”

《物理论》曰：“正月望夜占阴阳，阳长即旱，阴长即水。立表以测其长短，审其水旱，表长丈二尺：月影长二尺者以下，大旱；二尺五寸至三尺，小旱；三尺五寸至四尺，调适，高下皆熟；四尺五寸至五尺，小水；五尺五寸至六尺，大水。月影所极，则正面也；立表中正，乃得其定。”又曰：“正月朔旦，四面有黄气，其岁大丰。此黄帝用事，土气黄均，四方并熟。有青气杂黄，有螟虫。赤气，大旱。黑气，大水。正朝占岁星，上有青气，宜桑；赤气，宜豆；黄气，宜稻。”

《史记天官书》曰：“正月旦，决八风：风从南方来，大旱；西南，小旱；西方，有兵；西北，戎菽为，‘戎菽，胡豆也。为，成也。’趣兵；北方，为中岁；东北，为上岁；东方，大水；东南，民有疾疫，岁恶。……正月上甲，风从东方来，宜蚕；从西方，若旦黄云，恶。”

《师旷占》曰：“黄帝问曰：‘吾欲占岁苦乐善恶，可知否？’对曰：‘岁欲甘，甘草先生；“芥。”岁欲苦，苦草先生；“葶苈。”岁欲雨，雨草先生；“藕。”岁欲旱，旱草先生；“蒺藜。”岁欲流，流草先生；“蓬。”岁欲病，病草先生。“艾。”’”

●卷四

●园篱第三十一

凡作园篱法，於墙基之所，方整深耕。凡耕，作三垅，中间相去各二尺。

秋上酸枣熟时，收，於垅中□种之。至明年秋，生高三尺许，间□去恶者，相去一尺留一根，必须稀□均调，行伍条直相当。至明年春，□敕传切去横枝，□必留距。若不留噓，侵皮痕大，逢寒即死。□讫，即编为巴篱，随宜夹缚，务使舒缓。急则不复得长故也。又至明年春，更□其末，又复编之，高七尺便足。欲高作者，亦任人意。非直奸人惭笑而返，狐狼亦自息望而回。行人见者，莫不嗟叹，不觉白日西移，遂忘前途尚远，盘桓瞻瞩，久而不能去。枳棘之篱，“折柳樊圃”，斯其义也。

其种柳作之者，一尺一树，初即斜插，插时即编。其种榆荚者，一同酸刺。如其栽榆，与柳斜植，高共人等，然後编之。数年成长，共相蹙迫，交柯错叶，特似房笼。既图龙蛇之形，复写鸟兽之关，缘势□崎，其貌非一。若值巧人，随便采用，则无事不成，尤宜作机。其盘紆□郁，奇文互起，縈布锦绣，万变不穷。

●栽树第三十二

凡栽一切树木，欲记其阴阳，不令转易。阴阳易位则难生。小小栽者，不烦记也。

大树□之，不□，风摇则死。小则不□。

先为深坑，内树讫，以水沃之，著土令如薄泥，东西南北摇之良久，摇则泥入根间，无不活者；不摇根虚多死。其小树，则不烦尔。然後下土坚筑。近上三寸不筑，取其柔润也。时时溉灌，常令润泽。每浇水尽，即以燥土覆之，覆则保泽，不然则乾涸。埋之欲深，勿令挠动。凡栽树讫，皆不用手捉，及六畜□突。《战国策》曰：“夫柳，纵横颠倒树之皆生。使千人树之，一人摇之，则无生柳矣。”

凡栽树，正月为上时，谚曰：“正月可栽大树。”言得时则易生也。二月为中时，三月为下时。然枣——鸡口，槐——兔目，桑——虾□眼，榆——负瘤散，自馀杂木——鼠耳、□翅，各其时。此等名目，皆是叶生形容之所象似，以此时栽种者，叶皆即生。早栽者，叶晚出。虽然，大率宁早为佳，不可晚也。

树，大率种数既多，不可一一备举，凡不见者，栽蒔之法，皆求之此条。

《淮南子》曰：“夫移树者，失其阴阳之性，则莫不枯槁。”高诱曰：“失，犹易。”《文子》曰：“冬冰可折，夏木可结，时难得而易失。木方盛，终日采之而复生；秋风下霜，一夕而零。”非时者，功难立。

崔□曰：“正月，自朔暨晦，可移诸树：竹、漆、桐、梓、松、柏、杂木。唯有果实者，及望而止；“望谓十五日。”过十五日，则果少实。“

《食经》曰：“种名果法：三月上旬，斫取好直植，如大母指，长五尺，内著芋魁中种之。无芋，大茺菁根亦可用。胜种核，核三四年乃如此大耳。可得行种。”

凡五果，花盛时遭霜，则无子。常预於园中，往往贮恶草生粪。天雨新晴，北风寒切，是夜必霜，此时放火作□，少昨烟气，则免於霜矣。

崔□曰：“正月尽二月，可□树枝。二月尽三月，可掩树枝。“埋树枝土中，令生，二岁已上，可移种矣。””

●种枣第三十三 诸法附出

《尔雅》曰：“壶枣；边，要枣；□，白枣；□，酸枣：杨彻，齐枣；遵，羊枣；洗，大枣；煮，填枣；蹶泄，苦枣；□，无实枣；还味，□枣。”郭璞注曰：“今江东呼枣大而锐上者为‘壶’；壶，犹瓠也。要，细腰，今谓之‘鹿卢枣’。□，即今枣子白熟。□，树小实酢。《孟子》曰：‘养其□枣。’遵，实小而员，紫黑色，俗呼‘羊矢枣’。《孟子》曰：‘曾□嗜羊枣。’洗，今河东猗氏县出大枣，子如鸡卵。蹶泄，子味苦。□，不著子者。还味，短味也。杨彻、煮填，未详。”

《广志》曰：“河东安邑枣；东郡谷城紫枣，长二寸；西王母枣，大如李核，三月熟；河内汲郡枣，一名墟枣；东海蒸枣；洛阳夏白枣；安平信都大枣；梁国夫人枣。大白枣，名曰‘蹇咨’，小核多肌；三星枣；骈白枣；灌枣。又有狗牙、鸡心、牛头、羊矢、猕猴、细腰之名。又有氏枣、木枣、崎谦枣，桂枣，夕枣也。”

《邺中记》：“石虎苑中有西王母枣，冬夏有叶，九月生花，十二月乃熟，三子一尺。又有羊角枣，亦三子一尺。”

《抱朴子》曰：“尧山有历枣。”

《吴氏本草》曰：“大枣，一名良枣。”

《西京杂记》曰：“弱枝枣、玉门枣、西王母枣、棠枣、青花枣、赤心枣。”潘岳《闲居赋》有“周文弱枝之枣。丹枣。”

按青州有乐氏枣，丰肌细核，多膏肥美，为天下第一。父老相传云：“乐毅破齐时，从燕□来所种也。”刘郡西安、广饶二县所有名枣即是也。今世有

陵枣、□弄枣也。

常选好味者，留栽之。候枣叶始生而移之。枣性硬，故生晚；栽早者，坚□生迟也。三步一树，行欲相当。地不耕也。欲令牛马履践令净。枣性坚强，不宜苗稼，是以不耕；荒秽则虫生，所以须净，地坚饶实，故宜践也。

正月一日日出时，反斧斑□椎之，名曰“嫁枣”。不椎则花而无实；斫则子萎而落也。候大蚕入簇，以杖击其枝间，振去狂花。不打，花繁，不实不成。

全赤即收。收法：日日撼胡感切而落之为上。半赤而收者，肉未充满，乾则色黄而皮皱将赤味亦不佳；全赤久不收，则皮硬，复有乌鸟之患。

晒枣法：先治地令净。有草莱，令枣臭。布椽於箔下，置枣於箔上，以□聚而复散之，一日中二十度乃佳。夜仍不聚。得霜露气，乾速，成。阴雨之时，乃聚而苫盖之。五六日後，别择取红软者，上高厨而曝之。厨上者已乾，虽厚一尺亦不坏。择去□烂者。□者永不乾，留之徒令污枣。其未乾者，晒曝如法。

其阜劳之地，不任耕稼者，历落种枣则任矣。枣性炒故。

凡五果及桑，正月一日鸡鸣时，把火遍照其下，则无虫灾。

食经曰：“作乾枣法：新菰蔣，露於庭，以枣著上，厚三寸，复以新蔣覆之。凡三日三夜，撤覆露之，毕日曝，取乾，内屋中。率一石，以酒一升，漱著器中，密泥之。经数年不败也。”

枣油法：郑玄曰：“枣油，捣枣实，和，以涂缯上，燥而形似油也。”乃成之。

枣脯法：切枣曝之，乾如脯也。

《杂五行书》曰：“舍南种枣九株，辟县官，宜蚕桑。服枣核中人二七枚，辟疾病。能常服枣核中人及其刺，百邪不复干矣。”

种□枣法：阴地种之，阳中则少实。足霜，色殷，然後乃收之。早收者涩，不任食之也。《说文》云：“□，枣也，似柿而小。”

作酸枣□法：多收红软者，箔上日曝令乾。大釜中煮之，水仅自淹。一沸即漉出，盆研之。生布绞取浓汁，涂盘上或盆中。盛暑，日曝使乾，渐以手摩挲，散为末。以方寸匕，投一□水中，酸甜味足，即成好浆。远行用和米□，饥渴俱当也。

●种桃柰第三十四

尔雅曰：“旄，冬桃。□桃，山桃。”郭璞注曰：“旄桃，子冬熟。山桃，实如桃而不解核。”

广志曰：“桃有冬桃，夏白桃，秋白桃，襄桃，其桃美也，有秋赤桃。”

《广雅》曰：“抵子者，桃也。”

《本草经》曰：“桃泉，在树不落，杀百鬼。”

《邺中记》曰：“石虎苑中有句鼻桃，重二斤。”

《西京杂记》曰：“□桃，樱桃，绀核桃，霜桃，言霜下可食，金城桃，胡桃，出西域，甘美可食，绮□桃，含桃，紫文桃。”

桃，柰桃，欲种，法：熟时合肉全埋粪地中。直置凡地则不生，生亦不茂。桃性早实，三岁便结子，故不求栽也。至春既生，移栽实地。若仍处粪地中，则实小而味苦矣。栽法，以锹合土掘移之。桃性易种难栽，若离本土，率多死矣，故须然矣。

又法：桃熟时，於墙南阳中暖处，深宽为坑。选取好桃数十枚，擘取核，即内牛粪中，头向上，取好烂粪和土厚覆之，令厚尺馀。至春桃始动时，徐徐拨去粪土，皆应生芽，合取核种之，万不失一。其余以熟粪粪之，则益桃味。

桃性皮急，四年以上，家到刀竖□其皮。不□者，皮急则死。

七八年便老，老则子细。十年则死。是以宜岁岁常种之。

又法：候其子细，便附土斫去，□上生者，复为少桃，如此亦无穷也。

桃酢法：桃烂自零者，收取，内之於瓮中，以物盖口。七日之後，既烂，漉去皮核，密封闭之。三七日酢成，香美可食。

《术》曰：“东方种桃九根，宜子孙，除凶祸。胡桃、柰桃种，亦同。”

樱桃：

《尔雅》曰：“楔，荆桃。”郭璞曰：“今樱桃。”

《广志》曰：“楔桃，大者如弹丸，子有长八分者，有白色肥者：凡三种。”

《礼记》曰：“仲夏之月，……天子……羞以含桃。”郑玄注曰：“今谓之樱桃。”

博物志曰：“樱桃者，或如弹丸，或如手指。春秋冬夏，花实竟岁。”

《吴氏本草》所说云：“樱桃，一名牛桃，一名英桃。”

二月初，山中取栽，阳中者还种阳地，阴中者还种阴地。若阴阳易地则难生，生变不实：此果性。生阴地，既入园囿，便是阳中，故多难得生。宜坚实之地，不可用虚粪也。

蒲萄：

汉武帝使张骞至大宛，取蒲萄实，於离宫别馆旁尽种之。西域有蒲萄，蔓延、实并似□。

《广志》曰：“蒲萄有黄、白、黑三种”者也。

蔓延，性缘不能自举，作架以承之。叶密阴厚，可以避热。

十月中，去根一步许，掘作坑，收卷蒲萄悉埋之。近枝茎薄安黍穰弥佳。无穰，直安土亦得。不宜湿，湿则冰冻。二月中还出，舒而上架。性不耐寒，不埋即死。其岁久根茎口大者，宜远根作坑，勿令茎折。其坑外处，亦掘土并穰培覆之。

摘蒲萄法：逐熟者一一零叠一作“条”摘取，从本至末，悉皆无遗。世人全房折杀者，十不收一。

作乾蒲萄法：极熟者一一零叠摘取，刀子切口，切勿令汁出。蜜两分，脂一分，和内蒲萄中，煮四五沸，漉出，阴乾便成矣。非直滋味倍胜，又得夏暑不败坏也。

藏蒲萄法：极熟时，全房折取。於屋下作口坑，坑内近地凿壁为孔，插枝於孔中，还筑孔使坚，屋子置土覆之，经冬不异也。

●种李第三十五

《尔雅》曰：“休，无实李。瘞，接虑李。驳，赤李。”

《广志》曰：“赤李。麦李，细小有沟道。有黄建李，青皮李，马肝李，赤陵李。有口李，肥黏似口。有柰李，离核，李似柰。有劈李，熟必劈裂。有经李，一名老李，其树数年即枯有杏李，味小醋，似杏。有黄扁李。有夏李；冬李，十一月熟。有春季李，冬花春熟。”

《荆州土地记》曰：“房陵、南郡有名李。”

《风土记》曰：“南郡细李，四月先熟。”

西晋傅玄《赋》曰：“河、沂黄建，房陵缥青。”

《西京杂记》曰：“有朱李，黄李，紫李，绿李，青李，绮李，青房李，车下李，颜回李，出鲁，合枝李，羌李，燕李。”

今世有木李，实绝大而美。又有中植李，在麦後谷前而熟者。

李欲栽。李性坚，实晚，五岁始子，是以藉栽。栽者三岁便结子也。

李性耐久，树得三十年；老虽枝枯子亦不细。

嫁李法：正月一日，或十五日，以口石著李树歧中，令实繁。

又法：腊月中，以杖微打歧间，正月晦日复打之，亦足子也。

又法：以煮寒食醴酪火口著树枝间，亦良。树多者，故多束枝，以取火焉。

。

李树桃树下，并欲锄去草秽，而不用耕垦。耕则肥而无实。树下犁拨亦死之。

桃、李，大率方两步一根。大口连阴，则子细而味亦不佳。

《管子》曰：“五沃之土，其木宜梅李。”

《韩诗外传》云：“简王曰：‘春树桃李，夏得阴其下，秋得食其实。春种蒺藜，夏不得采其实，秋得刺焉。’”

《家政法》曰：“二月徙梅李也。”

作白李法：用夏李。色黄便摘取，於盐中□之。盐入汁出，然後合盐晒令萎，手捻之令褊。复晒，更捻，极褊乃止。曝使乾。饮酒时，以汤洗之，漉著蜜中，可下酒矣。

●种梅杏第三十六 杏李■附出

《尔雅》曰：“梅，□也。”“时，英梅也。”郭璞注曰：“梅，似杏，实醋。”“英梅，未闻。”

《广志》曰：“蜀名梅为‘□’，大如□子。梅杏皆可以为油、脯。黄校以熟□作之。”

《诗义疏》云：“梅，杏类也；树及叶皆如杏而黑耳。实赤於杏而醋，亦可生啖也。煮而曝乾为□，置羹□、□中。又可含以香□。亦蜜藏而食。”

《西京杂记》曰：“侯梅，朱梅，同心梅，紫□梅，燕脂梅，丽枝梅。”

按梅花草而白，杏花晚而红；梅实小而酸，核有细文，杏实细文，杏实大而甜，核无文采。白梅任调食及□，杏则不任此用。世人或不能辨，言梅、杏为一物，失之远矣。

《广志》曰：“荜阳有白杏，邳中有赤杏，有黄杏，有柰杏。”

《西京杂记》曰：“文杏，材有文彩。蓬莱杏，东海都尉于台献，一株花杂五色，云是仙人所食杏也。”

栽种与桃李同。

作白梅法：梅子酸、核初成时摘取，夜以盐汁渍之，昼则日曝。凡作十宿、十浸、十曝，便成矣。调鼎和□，所在多入也。

作乌梅法：亦以梅子核初成时摘取，笼盛，於突上熏之，令乾，即成矣，乌梅入药，不任调食也。

《食经》曰：“蜀中藏梅法：取梅极大者，剥皮阴乾，勿令得风。经二宿，去盐汁，内蜜中。月许更易蜜。经年如新也。”

作杏李□法：杏李熟时，多收烂者，盆中研之，生布绞取道汁，涂盘中，日曝乾，以手摩刮取之。可和水为浆，及和米□，所在入意也。

作乌梅欲令不蠹法：浓烧穰，以汤沃之，取汁，以梅投中，使泽。乃出蒸之。

《释名》曰：“杏可为油。”

《神仙传》曰：“董奉居庐山，不交人。为人治病，不取钱。重病得愈者，使种杏五株；轻病愈，为栽一株。数年之中。杏有十数万株，郁郁然成林。

其杏子熟，於林中所在作仓。宣语买杏者：‘不须来报，但自取之，具一器谷，便得一器杏。’有人少谷往，而取杏多，即有五虎逐之。此人怖遽，檐倾覆，所馀在器中，如向所持谷多少。虎乃还去。自是以後，买杏者皆於林中自平量，恐有多出。奉悉以前所得谷，赈救贫乏。”

《寻阳记》曰：“杏在北岭上，数百株，今犹称董先生杏。”

《嵩高山记》曰：“东北有牛山，其山多杏。至五月，烂然黄茂。自中国丧乱，百姓饥饿，皆资此为命，人人充饱。”

史游《急就篇》曰：“园菜果口助米粮。”

按杏一种，尚可赈贫穷，救饥馑，而况五果、口、菜之饶，岂直助粮而已矣？谚曰：“木奴千，无凶年。”盖言果实可以市易五谷也。

杏子人，可以为粥。多收卖者，可以供纸墨之直也。

●插梨第三十七

《广志》曰：“洛阳北邙张公夏梨，海内唯有一树。常山真定，山阳钜野，梁国睢阳，齐国临口，钜鹿，并出梨。上党口梨，小而加甘。广都梨——又云钜鹿豪梨——重六斤，数人分食之。新丰箭谷梨。弘农、京兆、右扶风郡界诸谷中梨，多供御。阳城秋梨、夏梨。”

《三秦记》曰：“汉武果园，一名‘御宿’，有大梨如五升，落地即破。取者以布囊盛之，名曰‘含消梨’。”

《荆州土地记》曰：“江陵有名梨。”

《永嘉记》曰：“青田村民家有一梨树，名曰‘官梨’，子大一围五寸，常以供献，名曰‘御梨’。梨实落地即融释。”

《西京杂记》曰：“紫梨；芳梨，实小；青梨，实大；大谷梨；细叶梨；紫条梨；瀚海梨，出瀚海地，耐寒不枯东王梨，出海中。”

别有胸出梨，张公大谷梨，或作“糜雀梨”也。

种者，梨熟时，全埋之。经年，至春地释，分栽之，多著熟粪及水。至冬叶落，附地刈杀之，以炭火烧头。二年即结子。若口生及种而不栽者，则著子迟。每梨有十许子，唯二子生梨，馀皆生杜。

插者弥疾。插法：用棠、杜。棠，梨大而细理；杜次之；桑梨大恶；枣、石榴上插得者，为上梨，虽治十，收得一二也。杜如臂以上，皆任插。当先种杜，经年後插之。主客俱下亦得；然俱下者，杜死则不生也。杜树大者，插五枝；小者，或三或二。

梨叶微动为上时，将欲开葇为下时。

先作麻纫汝珍反，口十许匝；以锯截杜，令去地五六寸。不口，恐插时皮披。留杜高者，梨枝繁茂遇大风则披。其高留杜者，梨树早成，然宜高作蒿簞

盛杜，以土筑之令没，风时，以笼盛梨，则免披耳。斜扞竹为□，刺皮木之际，令深一寸许。折取其美梨枝阳中者，阴中枝则实少。长五六寸，亦斜扞之，令过心，大小长短与□等；以刀□梨枝斜扞之际，剥去黑皮。勿令伤青皮，青皮伤即死。拔去竹□，即插梨，令至□处，木边向木，皮还近皮。插讫，以绵幕杜头，封熟泥於上，以土培覆，令梨枝仅得出头，以土壅四畔。当梨上沃水，水尽以土覆之，勿令坚涸。百不失一。梨枝甚脆。培土时宜慎之，勿使掌拨，掌拨则折。

其十字破杜者，十不收一。所以然者，木裂皮开，虚燥故也。

梨既生，杜旁有叶出，辄去之。不去势分，梨长必迟。

凡插梨，园中者，用旁枝；庭前者，中心。旁枝，树下易收；中心，上耸不妨。用根□小枝，树形可□。五年方结子；鸠脚老枝，三年即结子，而树□。

《吴氏本草》曰：“金创，乳妇，不可食梨。梨多食则损人，非补益之物。产妇蓐中，及疾病未愈，食梨多者，无不致病。□逆气上者，尤宜慎之。”

凡远道取梨枝者，下根即烧三四寸，亦可行数百里犹生。

藏梨法：初霜後即收。霜多即不得经夏也。於屋下掘作深□坑，底无令润湿。收梨置中，不须覆盖，便得经夏。摘时必令好接，勿令损伤。

凡醋梨，易水熟煮，则甜美而不损人也。

●种栗第三十八

《广志》曰：“栗，关中大栗，如鸡子大。”

蔡伯喈曰：“有胡栗。”

《魏志》云：“有东夷韩国出大栗，状如梨。”

《三秦记》曰：“汉武帝果园有大栗，十五颗一升。”

王逸曰：“朔□之栗。”

《西京杂记》曰：“榛栗，瑰栗，峯阳栗，峯阳都尉曹龙所献，其大如拳。”

栗，种而不栽。栽者虽生，寻死矣。

栗初熟出壳，即於屋里埋著湿土中。埋必须深，勿令冻彻。若路远者，以韦囊盛之。停二日以上，及见风日者，则不复生矣。至春二月，悉芽生，出而种之。

既生，数年不用掌近。凡新栽之树，皆不用掌近，栗性尤甚也。三年内，每到十月，常须草裹，至二月乃解。不裹则冻死。

《大戴礼夏小正》曰：“八月，栗零崦後取之，故不言剥之。”

《食经》藏乾栗法：“取穰灰，淋取汁渍栗。出，日中晒，令栗肉焦燥

，可不畏虫，得至後年春夏。”

藏生栗法：著器中；晒细沙可燥，以盆覆之。至後年二月，皆生芽而不虫者也。

榛：

《周官》注曰：“榛，似栗而小。”

《说文》曰：“榛，似梓，实如小栗。”

《卫诗》曰：“山有榛。”《诗义疏》云：“榛，栗属。或从木。有两种：其一种，大小枝叶皆如栗，其子形似杼子，味变如栗，所谓‘树之榛栗’者。其一种，枝茎如木蓼，叶如牛李色，生高丈馀；其核中悉如李，生作胡桃味，膏烛又美，亦可食啖。渔阳、辽、代、上党皆饶。其枝茎生樵，□烛，明而无烟。”

栽种与栗同。

●柰、林檎第三十九

《广雅》曰：“□、□、□，柰也。”

《广志》曰：“柰有白、青、赤三种。张掖有白柰，酒泉有赤柰。西方例多柰，家以为脯，数十百斛以为蓄积，如收藏枣栗。”

魏明帝时，诸王朝，夜赐冬成柰一□。陈思王《谢》曰：“柰以夏熟，今则冬生；物以非时为珍，恩以绝口为厚。”诏曰：“此柰从凉州来。”

《晋宫阁簿》曰：“秋有白柰。”

《西京杂记》曰：“紫柰，绿柰。”

别有素柰，朱柰。

《广志》曰：“里琴，似赤柰。”

柰、林檎不种，但栽之。种之虽生，而味不佳。

取栽如压桑法。此果根不浮□，栽故难求，是以须压也。

又法：於树旁数尺许掘坑，泄其根头，则生栽矣。凡树栽者，皆然矣。

栽如桃李法。

林檎树以正月、二月中，翻斧斑□椎之，则饶子。

作柰□法：拾烂柰，内瓮中，盆合口，勿令蝇入。六七日许，当大烂，以酒淹，痛抨之，令如粥状。下水，更抨，以罗漉去皮子。良久，清澄，泻去汁，更下水，复抨如初，嗅看无臭气乃止。泻去汁，置布於上，以灰饮汁，如作米粉法。汁尽，刀□，大如梳掌，於日中曝乾，研作末，便成。甜酸得所，芳香非常也。

作林檎□法：林檎赤熟时，擘破，去子、心、□，日晒令乾。或磨或捣，下细绢筛；□者更磨捣，以细尽为限。以方寸匕投於□水中，即成美浆。不

□不则大苦，合子则二升，味正调适。

作柰脯法：柰熟时，中破，曝乾，即成矣。

●种柿第四十

《说文》曰：“柿，赤实果也。”

《广志》曰：“小者如小杏。”又曰：“□枣，味如柿。恶阳□，肌细而厚，以供御。”

王逸曰：“苑中牛柿。”

李尤曰：“鸿柿若瓜。”

张衡曰：“山柿。”

左思曰：“胡料之柿。”

潘岳曰：“梁侯乌□之柿。”

柿，有小者，栽之；无者，取枝於□枣根上插之，如插梨法。

柿有树乾者，亦有火焙令乾者。

《食经》藏柿法：“柿熟时取之，以灰汁澡再三度，乾令汁绝，著器中，经十日可食。”

●安石榴第四十一

陆机曰：“张骞为汉使外国十八年，得涂林。涂林，安石榴也。”

《评选民》曰：“安石榴有甜、酸二种。”

《邺中记》云：“石虎苑中有安石榴，子大如盂□，其味不酸。”

《抱朴子》曰：“积石山有苦榴。”

周景式《庐山记》曰：“香炉峰头有大磐石，可坐数百人，垂生山石榴。三月中作花，色如石榴而小淡，红敷紫萼，烨烨可爱。”

《京口记》曰：“在刚县有石榴。”

《西京杂记》曰：“有甘石榴”也。

栽石榴法：三月初，取枝大如手大指者，斩令长一尺半，八九枝共为一窠，烧下头二寸。不烧则漏汁矣。掘圆坑深一尺七寸，口径尺。竖枝於坑畔，环圆布枝，公匀调也。置枯骨、礧石於枝间，骨、石，此是树性所宜。下土筑之。一重土，一重骨、石，平坎止。其土令没枝头一寸许也。水浇常令润泽。既生，又以骨、石布其根下，同科圆滋茂可爱。若孤根独立者，唾亦不佳焉。

十月中，以蒲藁裹而缠之。不裹则冻死也。二月初乃解放。

若不能得多枝者，取一长条，烧头，圆屈如牛拘百横埋之变得。然不及上法根强早成。其拘中亦安骨、石。

其□极栽者，亦圆布之，安骨、石於其中也。

●种木瓜第四十二

《尔雅》曰：“□，木瓜。”郭璞注曰：“实如小瓜，酢可食。”

《广志》曰：“木瓜子可藏。枝可为数号，一尺百二十节。”

《卫诗》曰：“投我以木瓜。”毛公曰：“□也。”《诗义疏》曰：“□，叶似柰叶，实如小□瓜，上黄，似薯粉，香。欲啖者，截著热灰中，令萎蔫，净洗，以苦酒、豉汁、蜜度之，可案酒食。密封藏百日，乃食之，甚益人。”

木瓜，种子及栽皆得，压枝亦生。栽种与桃李同。

《食经》藏木瓜法：“先切去皮，煮令熟，著水中，车轮切，百瓜用三升盐，蜜一斗渍之。昼曝，夜内汁中。取令乾，以馀汁密藏之。亦用浓□汁也。”

●种椒第四十三

《尔雅》曰：“□，大椒。”

《广志》曰：“胡椒出西域。”

《范子计然》曰：“蜀椒出武都，秦椒出天水。”

按今青州有蜀椒种，本商人居椒为业，见椒中黑实，乃遂生意种之。凡种数千枚，止有一根生。数岁之後，便结子，实芬芳，香、形、色与蜀椒不殊，气势微弱耳。遂分布栽移，略遍州境也。

熟时收取黑子。俗名“椒目”。不用人手数近捉之，则不生也。四月初，畦种之。治畦下水，如种葵法。方三寸一子，筛土覆之，令厚寸许；复筛熟粪，以盖土上。旱辄浇之，常令润泽。

生高数寸，夏连雨时，可移之。移法：先作小坑，圆深三寸；以刀子圆□椒栽，合土移之於坑中，万不失一。若拔而称者，率多死。

若移大栽者，二月、三月中移之。先作熟□泥，掘出即封根合泥埋之。行百馀里，犹得生之。

此物性不耐寒，阳中之树，冬须草裹。不裹即死。其生小阴中者，少禀寒气，则不用裹。所谓“习以性成”。一木之性，寒暑异容；若朱、蓝之染，能不易质？故观邻识士，见友知人也。

候实口开，便速收之，天晴时摘下，薄布曝之，令一日即乾，色赤椒好。若阴时收者，色黑失味。

其叶及青摘取，可以为菹；乾而末之，亦足充事。

《养生要论》曰：“腊夜令持椒卧房床旁，无与人言，内井中，除温病。”

●种茱萸第四十四

食茱萸也，山茱萸则不任食。

地月、三月栽之。定故城、□、冢主燥之处。凡於城上种蒔者，先宜随长短掘□，停之经年，我後於□中种蒔，保泽沃壤，与平地无差。不尔者，土坚泽流，长物至迟，历年倍多，树木尚小。

候实开，便收之，挂著屋里壁上，令□乾，勿使烟熏。烟熏则苦而不香也。

用时，去中黑子。肉酱、鱼□，偏宜所用。

《术》曰：“井上宜种茱萸，茱萸叶落井中，饮此水者，无温病。”

《发五行书》曰：“舍东种白杨、茱萸三根，地年益寿，除患害也。”

又《术》曰：“悬茱萸子於屋内，鬼畏不入也。”

●卷五

●种桑、柘第四十五 养蚕附

《尔雅》曰：“桑，辨有甚，柘。”注云：“辨，半也。”“女桑，□桑。”注曰：“今俗呼桑树小而条长者为女桑树也。”“□桑，山桑。”注云：“似桑，材中为弓及车辕。”

《搜神记》曰：“太古时，有人远征。家有一女，并马一匹。女思父，乃戏马云：‘能为我迎父，吾将嫁於汝。’马绝□而去，至父所。父疑家中有故，乘之而还。马後见女，辄怒而奋击。父怪之，密问女。女具以告父。父射马，杀，晒皮於庭。女至皮所，以足□之曰：‘尔马，而欲人为妇，自取屠剥，如何？’言未竟，皮□然起，卷女而行。後於大树枝间，得女及皮，尽化为蚕，续於树上。世谓蚕为‘女儿’，古之遗言也。因名其树为桑，桑言丧也。”

今世有荆桑、地桑之名。

桑堪熟时，收黑鲁椹，黄鲁桑，不耐久。谚曰：“鲁桑百，丰绵帛。”言其桑好，功省用多。即日以水淘取子，晒燥，仍畦种。治畦下水，一如葵法。常菇令净。

明年正朋，移而栽之。仲春、季春亦得。率五尺一根。未用耕故。凡栽桑不得者，无他故，正为犁拨耳。是以须□，不用稀；稀通耕犁者，必难慎，率多死矣；且□则长疾。大都种椹，长迟，不如压枝之速。无栽者，乃种椹也。其下常□掘种□豆、小豆。二豆良美，润泽益桑。栽後二年，慎勿采、沐。小采者，长倍迟。大如臂许，正月中移之，亦不须□。率十步一树，阴相接者，则妨禾豆。行欲小犄角，不用正相当。相当者则妨犁。

须取栽者，正月二月中，以钩□压下枝，令著地，条叶生高数寸，仍以燥土壅之。土湿则烂。明年正月中，截取而种之。住宅上及园畔者，固宜即定；其田中种者，亦如种模块法，先□种二三年，然後更移之。

凡耕桑田，不用近树。伤桑、破犁，所谓两失。其犁不著处，□地令起，斫去浮根，以蚕矢粪之。去浮根，不妨耨犁，令树肥茂也。又法：岁常绕树一步散芜菁子，收获之後，放□啖之，其地柔软，有胜耕者。种禾豆，俗得逼树。不失地利，田又调熟。绕树散芜菁者，不劳逼也。

□桑，十二月为上时，正月次之，二月为下。白汁出则损叶。大率桑多者宜苦斫，桑少者宜省□。秋斫欲苦，而避日中；触热树焦枯苦斫春条藏。冬春省□，竟日得作。

春采者，必须长梯高机，数人一树，还条复枝，务令净尽；要欲旦、暮，而避热时。梯不长，高枝折；人不多，上下劳；条不还，枝仍曲；采不净，鸠脚多；旦暮采，令润泽；不避热，条叶乾。秋采欲省，裁去妨者。秋多采则损条。

榘熟时，多收，曝乾之，凶年粟少，可以当食。《魏略》曰：“杨沛为新郑长。兴平末，人多饥穷，沛课民益畜乾榘，收□豆，阅其有馀，以补不足，积聚得千馀斛。会太祖西迎天子，所将千人，皆无粮。沛谒见，乃进乾榘。太祖甚喜。及太祖辅政，超为邳令，赐其生口十人，绢百匹，既欲厉之，且以报乾榘也。”今自河以北，大家收百石，少者尚数十斛。故杜葛乱後，饥谨荐臻，唯仰以全躯命，数州之内，民死而生者，乾榘之力也。

种柘法：耕地令熟，耨耩作垅。柘子熟时，多收，以水淘汰令净，曝乾。散讫，劳之。草生拔却，勿令荒没。

三年，间□去堪为浑心扶老杖。一根三文。十年，中四破为杖，一根直二十文。任为马鞭、胡床。马鞭一枚直十文，胡床一具直百文。十五年，任为弓材，一张三百。亦堪作履。一两六十。裁截碎木，中作锥、刀靶。音霸。一个直三文。二十年，好作犊车材。一乘直万钱。

欲作鞍桥者，生枝长三尺许，以绳系旁枝，木橛钉著地中，令曲如桥。十年之後，便是浑成柘桥。一具直绢一匹。

欲作快弓材者，宜於山石之间北阴中种之。

其高原山田，土厚水深之处，多掘深坑，於坑中种桑柘者，随坑深浅，或一丈、丈五，直上出坑，乃扶疏四散。此树条直，异於常材。十年之後，无所不任。一树直绢十匹。

柘叶饲蚕，丝好。作琴瑟等弦，清鸣响彻，胜於凡丝远矣。

《礼记月令》曰：“季春……无伐桑柘。郑玄注曰：“爱养蚕食也。”……具曲、植、□、筐。注曰：“皆养蚕之器。曲，箔也，植，槌也。”后妃斋戒，亲帅躬桑，……以劝蚕事，……无为散惰。”

《周礼》曰：“马质，……禁原蚕者。”注曰：“质，平也，主买马平其

大小之价直者。”“原，再也。天文，辰为马；蚕书，蚕为龙精，月直‘大火’则浴其蚕种：是蚕与马同气。物莫能两大，故禁再蚕者，为伤马与？”

《孟子》曰：“五亩之宅，树之以桑，五十者可以衣帛矣。”

《尚书大传》曰：“天子诸侯，必有公桑、蚕室，就川而为之。大昕之朝气，夫人浴种于川。”

《春秋考异邮》曰：“蚕，阳物，大恶水，故蚕食而不饮。阳立於三春，故蚕三变而後消；死於七，三七二十一，故二十一日而茧。”

《淮南子》曰：“原蚕一岁再登，非不利也，然王者法禁之，为其残桑也。”

《汜胜之书》曰：“种桑法：五月取椹著水中，即以手溃之，以水灌洗，取子阴乾。治肥田十亩，荒田久不耕者尤善，好耕治之。每亩以黍、椹子各三升合种之。黍、桑当俱生，锄之，桑令稀疏调适。黍熟，获之。桑生正与黍高平，因以利口摩地刈之，曝令燥；後有风调，放火烧之，常逆风起火。桑至春生。一亩食三箔蚕。”

俞益期《口》曰：“日南蚕八熟，茧软而薄。椹采少多。”

《永嘉记》曰：“永嘉有八辈蚕：口珍蚕、“三月绩。”柘蚕、“四月初绩。”口蚕、“四月初绩。”爱珍、“五月绩。”爱更新、“六月末绩。”寒珍、“七月末绩。”四出蚕、“九月初绩。”寒蚕。“十月绩。”凡蚕再熟者，前辈皆谓之‘珍’。养珍者，少养之。

“爱蚕者，故口蚕种也。口珍三月既绩，出蛾取卵，七八日便剖卵蚕生，多养之，是为口蚕。欲作‘爱’者，取口珍之卵，藏内口中，随器大小，变可十纸，盖覆器口，安硎苦耕反泉、新华通讯社水，使冷气折其出势。得三七日，然後剖生，养之，谓之‘爱珍’，亦呼‘爱子’。绩成茧，出蛾生卵，卵七日，又剖成蚕，多养之，引则‘爱蚕’也。

“藏卵时，勿令见人。庆用二七赤豆，安器底，口月桑柴二七枚，以麻卵纸，当令水高下，与重卵相齐。若外水高，则卵死不复出；若外水下，卵则冷气少，不能折其出势。不能折其出势，则不得三七日；不得三七日，虽了不成也。不成者，谓徒绩成茧、出蛾、生卵，七日不复剖生，到有年方生耳。欲得荫树下。亦有泥器口，三七日亦有成者。”

《杂五行书》曰：“二月上壬，取土泥屋四角，宜蚕，吉。”

按今世有三卧一生蚕，四卧再生蚕。白头蚕，颡石蚕，楚蚕，黑蚕，儿蚕，有一生、再生之异，灰儿蚕，秋母蚕，秋中蚕，老秋儿蚕，秋末老，獬儿蚕，绵儿蚕，同功蚕，或二蚕二蚕，共为一茧。凡三卧、四卧，皆有丝、绵之别。

凡蚕从小与鲁桑者，乃至大入簇，得饲荆、鲁二桑；若濉发荆桑，中与鲁桑，则有裂腹之患也。

杨泉《物理论》曰：“使人主之养民，如蚕母之养蚕，其用岂徒丝茧而已哉？”

《五行书》曰：“欲知蚕善恶，常以三月三日，天阴如无日，不见雨，蚕大善。”

“又法：埋马牙齿於槌下，令宜蚕。”

《龙鱼河图》曰：“埋蚕沙於宅亥地，大富，得蚕丝，吉利。以一斛二斗甲子日镇宅，大吉，致财千万。”

养蚕法：收取种茧，必取居簇中者。近上则丝薄，近地则子不生也。泥屋用“福德利”上土。屋俗四面开窗，纸糊，厚为篱。屋内四角著火。火若在一处，则冷热不均。初生以毛扫。用荻扫则伤蚕。调火令冷热得所。热则焦燥，冷则长迟。比至再眠，常须三箔：中箔上安蚕，上下空置。下箔障土气，上箔防尘埃。小时采“福德”上桑，著怀中令暖，然後切之。蚕小，不用见露气；得人体，则众恶除。每饲蚕，卷窗帟，饲讫还下。蚕见明则食，食多则生长。老时值雨者，则坏茧，宜於屋里簇之：薄布薪於箔上，散蚕讫，又薄以薪覆之。一槌得安十箔。

又法：以大科蓬蒿为薪，散蚕令遍，悬之於栋梁、椽柱，或垂绳钩弋、鸮瓜、龙牙，上下数重，所在皆得。悬讫，薪下微生炭以暖之。得暖则作速，伤寒则作迟。数入候看，热则去火。蓬蒿疏凉，无郁口之忧；死蚕旋坠，无污茧之患；沙、叶不作，无瘢痕之疵。郁口则难燥，茧污则丝散，瘢痕则绪断。设令无雨，蓬蒿簇亦良。其在外簇者，脱遇天寒，则全不作茧。

用盐杀茧，易燥而丝口。日曝死者，虽白而薄脆，缣练衣著，和、几将倍矣，甚者，虚失岁功：坚、脆悬绝，盗生要理，安可不知之哉？

崔□曰：“三月，清明节，令蚕妾治蚕室，涂隙穴，具槌、□、箔、笼。”

《龙鱼河图》曰：“冬以腊月鼠断发愤。正月旦，日未出时，家长斩鼠，著屋中。祝云：‘付敕屋吏，制断鼠虫；三时言功，鼠不敢行。’”

《杂五行书》曰：“取亭部地中土涂灶，水、火、盗贼不经；涂屋四角，鼠不食蚕；涂仓、簞，鼠不食稻；以塞坎，百日鼠种绝。”

《淮南万毕术》曰：“狐目狸脑，鼠去其穴。”注曰：“取狐两目，狸脑大如狐目三枚，捣之三千杵，涂鼠穴，则鼠去矣。”

●种榆、白杨第四十六

《尔雅》曰：“榆，白□。”注曰：“□榆，先生叶，却著荚；皮色白。

”

《广志》曰：“有姑榆，有朗榆。”

按今世有刺榆，木甚牢□，可以为犍车材。□榆，可以为车毂及器物。山榆，人可以为茺萁。凡种榆者，宜种刺、□两种，利益为多；其余软弱，例非佳木也。

榆性扇地，其阴下五谷不植。随其高下广狭，东西北三方，所扇各与树等。种者，宜於园地北畔，秋耕令熟，至春榆荚落时，收取，漫散，犁细□，劳之。明年正月初，附地芟杀，以草覆上，放火烧之。一根上必十数条俱生，只留一根强者，余悉掐去之。一岁之中，长八九尺矣。不烧则长迟也。後年正月、二月，移栽之。初生即移者，喜曲，故须丛林长之三年，乃移植。初生三年，不用采叶，尤忌捋心；捋心则科茹不长，更须依法烧之，则依前茂矣。不用□沐。□者长而细，又多瘢痕；不□虽短，□而无病。谚曰：“不□不沐，十年成毂。”言易□也。必欲□者，宜留二寸。

於□坑中种者，以陈屋草布□中，散榆荚於草上，以土覆之。烧亦如法。陈草速配，肥良胜粪。无陈草者，用粪粪之亦佳。不粪，虽生而瘦。既栽移者，烧亦如法也。

又种橙法：其於地畔种者，致雀损谷；既非丛林，率多曲戾。不如割地一方种之。其白土薄地不宜五谷者，唯宜榆及白榆。

地须近市。卖柴、荚、叶，省功也。□榆、刺榆、凡榆：三种色，别种之，勿令和杂。□榆，荚、叶味苦；凡榆，荚味甘，甘者春时将煮卖，是以须别也。耕地收荚，一如前法。先耕地作垅，然後散榆荚。垅者看好，料理又易。五寸一荚，稀□得中。散讫，劳之。榆生，共草俱长，勿使棠杜康反近。又至明年正月，□去恶者，其一株上有七八根生者，悉皆斫去，唯留一根□直好者。

三年春，可将荚、叶卖之。五年之後，便堪作椽。不□者，即可斫卖。一根十文。□者斲作独乐及盞。一个三文。十年之後，魁、碗、瓶、□，器皿，无所不任。一碗七文，一魁二十，瓶、□各直一百文也。十五年後，中为车毂及蒲桃□。□一口，直三百。车毂一具，直绢三匹。

其岁岁料简□治之功，指柴雇人——十束雇一人——无业之人，争来就作。卖柴之利，已自无费；岁出万束，一束三文，则三十贯；荚叶在外也。况诸器物，其利十倍。於柴十倍，岁收三十万。斫後复生，不劳更种，所谓一劳永逸。能种一顷，岁收千匹。唯须一人守护、指挥、处分，既无牛、犁、种子、人功之费，不虑水、旱、风、虫之灾，比之谷田，劳逸万倍。

男生初生，各与小树二十株，比至嫁娶，悉任车谷。一树三具，一具直绢

三匹，成绢一百八十匹：娉财资遣，粗得充事。

《术》曰：“北方种榆九根，宜蚕桑，田谷好。”

崔□曰：“二月，榆荚成，及青收，乾以为旨蓄。“旨，美也；蓄，积也。司部收青荚，小蒸曝之，至冬以酿酒，滑香，宜养老。《诗》云：‘我有旨蓄，亦以御冬’也。”色变折，将落，可作□□。随节早晏，勿失其适。

“□，音牟；□，音头：榆酱。”

白杨，一名“高飞”，一名“独摇”，性甚劲直，堪为屋材；折则折矣，终不曲挠。奴孝切。榆性软，久无不曲，比之白杨，不如远矣。且天性多曲，条直者少；长又迟缓，积年方得。凡屋材，松柏为上，白杨次之，榆为下也。

种白杨法：秋耕令熟。至正月、二月中，以犁作垆，一垆之中，以犁逆顺各一到，□中宽狭，正似葱垆。作讫，又以锹掘底，一坑作小□。斫取白杨枝，大如指、长三尺者，屈著垆中，以土压上，令两头出土，向上直竖。二尺一株。明年正月中，□去恶枝，一亩三垆，一垆七百二十株，一株两根，一亩四千三百三十株。

三年，中为蚕□。都格反五年，任为屋椽。十年，堪为栋梁。以蚕□为率，一根五钱，一亩岁收二万一千六百言语。柴及栋梁、椽柱在外。岁种三十亩，三年九十亩。一年卖三十亩，得钱六十四万八千文。周而复始，永世无穷。比之农夫，劳逸万倍。去山远者，实宜多种。千根以上，所求必备。

●种棠第四十七

《尔雅》曰：“杜，甘棠也。”《郭璞》注曰：“今之杜梨。”

《诗》曰：“蔽芾甘棠。”毛云：“甘棠，杜也。”《诗义》疏云：“今棠梨，一名杜梨，如梨而小，甜酢可食也。”

《唐诗》曰：“有□之杜。”毛云：“杜，赤棠也。”“与白棠同，但有赤、白、美、恶。子白色者为白棠，甘棠也，酢滑而美。赤棠，子涩而酢，无味，俗语云：‘涩如杜’。赤棠，木理赤，可作弓干。”

按今棠叶有中染绛者，有惟中染土紫者；杜则全不用。其实三种别异，《尔雅》、毛、郭以为同，未详也。

棠熟时，收种之。否则春月移栽。

八月初，天晴时，摘叶薄布，晒令乾，可以染绛。必候天晴时，少摘叶，乾之；复更摘。慎勿顿收：若遇阴雨则□，□不堪染绛也。

成树之後，岁收绢一匹。亦可多种，利乃胜桑也。

●种谷楮第四十八

《说文》曰：“谷者，楮也。”

按今世人乃有名之曰“角楮”，非也。盖“我”、“谷”声相近，因讹耳。共皮可以为纸者也。

楮宜涧谷间种之。地欲极良。秋上楮子熟时，多收，净淘，曝令燥。耕地令熟，二月耒耨之，和订子漫散之，即劳。秋冬仍留麻勿刈，为楮作暖。若不和麻子种，率多冻死。明年正月初，附地芟杀，放火烧之。一岁即没人。少者瘦，而长亦迟。在年便中斫。未滿三年地，皮薄不任用。斫法：直二月为上，四月次之。非此两月而斫者，楮多枯死也。每岁正月，常放火烧之。自有乾叶在地，足得火燃。不烧则不滋茂也。二月中，间斫去恶根。□者地熟楮科，亦所以留润泽也。称栽者，二月蒔。亦三年一斫。三年不斫者，徒失钱无益也。

持卖者，省功而利少。煮剥卖皮者，虽劳而利大。其柴足以供燃。自能造纸，共利又多。种三十亩者，岁斫十亩，三年一遍，岁收绢百匹。

●漆第四十九

凡漆器，不问真伪，过客之後，皆须以水净洗，置床箔上，主日中半日许曝之使乾，一晡乃收，则坚牢耐久。或不即渊博锳，盐醋浸润，气彻则皱，器便坏矣。其朱里者，仰而曝之——朱本和油，性润耐日故。盛夏连雨，土气蒸热，什器之属，中不经夏用，六七月中，各须一曝使乾。世人见漆器暂在日中，匾舂炙坏，合者阴润之地，中欲爱慎，朽败更速矣。

凡木画、服玩、箱、构之属，入五月，尽七月、九月中，每经雨，以布缠指，揩令热彻，胶不动作，光净耐久。若不揩拭者，地气蒸热，遍上生衣厚润彻胶便皱，动处起发，飒然破矣。

●种槐、要、要、梓、梧、柞第五十

《尔雅》曰：“守宫槐，叶昼聂宵炕。”注曰：“槐叶昼日聂合而夜炕布者名‘守宫’。”《孙炎》曰：“炕，张也。”

槐子熟时，多收，擘取数曝，勿令虫生。五月夏至前十馀日，以水浸之，如浸麻子法也。六七日，当芽生。好雨种麻时，和麻子撒之。当年之中，即与麻齐。麻熟刈去，旬留槐。槐既细长，不能自立，根别竖木，以绳拦之。冬天多风雨，绳拦宜以茅裹；不则伤皮，在痕瘢也。是年□地令熟，不定期於槐下种麻。胁槐令长。三年正月，称而植之，亭亭条直，千百若一。所谓“长短家务事麻中，潜自直。”若随宜取栽，在直长迟，树亦曲恶。宜於园中割地种之。若园好，未移之间，妨废耕垦也。

种柳：正月、二月中，取弱柳枝，大如臂，长一尺半，烧下头二三寸，埋之令没，常足水以浇之。必数条俱生，留一根茂者，馀悉掐去。别竖一柱以为依主，每一尺以长绳柱拦之。若不拦，必为风所摧，不能自立。一年中，即高

一丈馀。其旁生枝叶，即掐去，令直耸上。高下任人，取足，便掐去正心，即四散下垂，婀娜可爱。若不掐心，则枝不四散，工斜或曲，生亦不佳也。六七月中，随便生少枝种，星期倍疾。少枝叶青气壮，故长疾也。

杨柳：下田停水之处，不得五谷者，要以种柳。八九月中水尽，澡湿得所时，急耕则□揍之。至明年四月，又耕熟，勿令有块，即作□龙：一亩三垅，一垅之中，逆顺各一到，□中宽狭，天似葱垅。从五月初，尽七月末，每天雨时，妈触雨折取春生少枝、长一尺以上者，持著垅中，二尺一根。数日即生。

少枝长疾，三岁成桶。比如馀木，是微脆，亦足堪事。一亩二千一百六十根，三十亩六万四千八百根。根直八钱，合收钱五十一万八千四百文。百树得柴一载，合柴六百四十八载。载直钱一百文，柴合收钱六万四千八百文。都合收钱五十八万三千二百文。岁种三十亩，三年种九地亩；岁卖三十亩，终岁无穷。

凭柳，可以为□、车辋、杂材及枕。

《术》曰：“正月旦取杨柳枝著户上，百鬼不入家。”

种箕柳法：山润河旁及下田不得五谷之处，水尽乾时，熟耕数遍。至春冻释，於山陂河坎之旁，刈取箕柳，三寸截之，漫散即劳。劳讫，引水停之。至秋，任为簸箕。五条一钱，一亩岁收万钱。山柳赤而脆，河柳白而□。

《陶朱公术》曰：“种柳千树则足柴。十年之後，□一树，得一载，岁□二百树，五年一周。”

楸、梓：

《诗义疏》曰：“梓，揪之疏理色白而生子者为梓。”

《说文》曰：“□，楸也。”

然则楸、梓二木，相类得也。白色有角者史为梓。以楸有角者名为“角楸”，或名“子楸”；黄色无子者为“柳楸”，世人见其木黄，呼为“荆黄楸”也。

亦宜割地一方种之。梓、楸各别，无令和杂。

种梓法：秋，耕地令熟。秋天初冬，梓角熟时，摘取曝乾，打取子。耕地作垅，漫散即再劳之。明年春，生。有草拔令去，勿使荒没。後年正月间，□移之，方两步一树。此树须大，不得□栽。

楸既无子，可於大树四面掘坑取栽移之。亦方两步一根，两亩一行。一行百二十树，五行合六百树。十年後，一树千钱，柴在外。车板、盘合、乐器，所在任用。以为棺材，胜於柏松。

《术》曰：“西方种楸九根，延年，百病除。”

《杂五行书》曰：“舍西种梓楸各五根，令子孙孝顺，口舌消灭也。”

梧桐：

《尔雅》曰曰：“荣，桐木。”注云：“即梧桐也。”又曰：“榑，梧。”注云：“今梧桐。”

是知荣、桐、榑、梧，皆梧桐也。桐叶花而不实者曰白桐。实而皮青者曰梧桐，按今人以其皮青，号曰“青桐”也。

青桐，九月收子。二三月中，作一步圆畦种之。方、大则难裹，所以须圆、小。治畦下水，一如葵法。五寸下一子，少与熟粪和土覆之。生後数浇令润泽。此木宜湿故也。当岁即高一丈。至冬，竖草於树间令满，外复以草围之，以葛十道束置。不然则冻死也。明年三月中，移植於厅斋之前，华净妍雅，极为可爱。後年冬，不复须裹。成树之後，树别下子一石。子於叶上生，多者五六、少者二三也。炒食甚美。味似菱芡，多啖亦无妨也。

白桐无子，冬结似子者，乃是明年之花房。亦绕大树掘坑，取栽移之。成树之後，任为乐器。青桐则不中用。於山石之间生者，乐器则鸣。

青、白二材，并堪车板、盘合、木口等用。

柞：

《尔雅》曰：“栩，杼也。”注云：“柞树。”

按俗人呼杼为橡子，以橡壳为“杼斗”，以剌剌似斗故也。橡子俭岁可食，以为饭；丰年放口食之，可以致肥也。

宜於山阜之曲，三遍熟耕，漫散橡子，即再劳之。生则菇薺治，常令净洁。一定不移。十年，中橡，可杂用。一根直十文。二十岁，中屋口，一根直百钱。柴在外。斫去寻生，料理还复。

凡为家具者，前件木，皆所宜种。十岁之後，无求不给。

●种竹第五十一

中国所生，不过淡苦二种。其名目奇异者，列之於後条也。

宜高平之地。近山阜，尤是宜。下田得水即死。黄白软土为良。

正月、二月中，口取西南引根并茎，芟去叶，於园内东北角种之，令坑深二尺许，覆土厚五寸。竹性爱向西南引，故於园东北角种之。数岁之後，自当满园。谚云：“东家种竹，西家治地。”为兹蔓而来生也。其居东北角者，老竹，种不生，生亦不能滋茂，故须取其西南引少根也。稻、麦糠粪之。二糠各自堪粪，不令和杂。不用水浇。浇则淹死。勿令六畜入园。

二月，食淡竹口，四月、五月，食苦竹口。蒸、煮、口、酢，任人所好。其欲作器者，经年乃堪杀。未经年者，软未成也。

口：

《尔雅》曰：“□，竹萌也。”

《说文》曰：“□，竹胎也。”

孙炎曰：“初生竹谓之□。”

《诗义疏》云：“□皆四月生。唯巴竹□，八月生，尽九月，成都有之。□，冬夏生，始数寸，可煮，以苦酒浸之，可就酒及食。又可米藏及乾，以待冬月也。”

《永嘉记》曰：“含□竹□，六月生，迄九月，味与箭竹□相似。凡诸竹□，十一月掘土取皆得，长八九寸。长泽民家，尽养黄苦竹。永宁南汉，更年上□，大者一围五六寸。明年应上今年十一月□，土中已性，但未出，须掘土取；可至明年正月出土讫。五月方过，六月便有含□□。含□□迄七月、八月。九月已有箭竹□，迄後年四月。竟年常有□不绝也。”

《竹谱》曰：“棘竹□，味淡，落人鬓。□、□二□，无味。鸡颈竹□，肥美。□竹□，冬生者也。”

《食经》曰：“淡竹□法：取□肉五六寸者，按盐中一宿，出，拭盐令尽。煮糜一斗，分五升与一升盐相和。糜热，须令冷，内竹□咸糜中一日。拭之，内淡糜中，五日，可食也。”

●种红蓝花、梔子第五十二 燕支、香泽、面脂、手药、紫粉、白粉附花地欲得良熟。二月末三月初种也。

种法：欲雨後速下，或漫散种，或耨下，一如种麻法。亦有锄培而掩种者，子科大而易料理。

花出，欲日日乘凉摘取。不摘则乾。摘必须尽。留馀即合。

五月子熟，拔，曝令乾，打取之。子亦不用郁□。

五月种晚花。春初即留子，入五月便种，若待机关报花熟後取子，则太晚也。七月中摘，深色鲜明，耐久不□，胜春种者。

负郭良田种一顷者，岁收绢三百匹。一顷收子二百斛，与麻子同价，既任车脂，亦堪为烛，邓是直头成米。二百石米，已当谷田；三百匹绢，超然在外。

一顷花，日须百人摘，以一家手力，十不充一。但驾车地头，每旦当有小儿僮女十百为群，自来分摘，正须平量，中半分取。是以单夫只妇，亦得多种。

杀花法：摘取即碓捣使熟，以水淘，布袋绞去黄汁；更捣，以粟饭浆清而醋者淘之，又以布袋绞去汁，即收取染红勿弃也。绞讫，著瓮器中，以布盖上，鸡鸣更捣令均，於席上搜集而曝乾，胜作饼。作饼者，不得乾，令花□郁也。

作燕脂法：预烧落藜、藜、□及蒿作杰，无者，即草灰亦得。以汤淋取清汁初汗纯厚太酃，即杀花，不中用，唯可洗衣；取第三度淋者，以用揉花，和，使好色也。揉花。十许遍。势尽乃止。布袋绞取淳汁，著瓷碗中。取醋石榴两三个，擘取子，捣破，少著粟饭浆水酸者和之，布绞取滓，以和花汁。若无石榴者，以好醋和饭浆亦得用。若复无醋者，清饭浆极酸者，变得空用之。下白米粉，大如酸枣，粉多则白。以净竹箸不膩者，良久痛搅。盖冒至夜，泻去上清汁，至滓处止，倾著帛练角袋子中悬之。明日乾□□时，捻作小瓣，如半麻子，阴乾之则成矣。

合香泽法：好清酒以浸香：夏用冷酒，春秋温酒令暖，冬则小热。鸡舌香、俗人以其似丁子，故为“丁子香”也。藿香、苜蓿、泽兰香，凡四种，以新绵裹而浸之。夏一宿，春秋再宿，冬三宿。用胡麻油两分，□脂一分，内铜铛中，即以浸香酒和之，煎数沸後，便缓火微煎，然後下所浸香煎。缓火至暮，水尽沸定，乃熟。以火头内泽中作声者，水未尽；有烟出，无声者，水尽也。泽欲熟进，下少许青蒿以发色。以绵幕铛嘴、瓶口，泻著瓶中。

合面脂法：用牛髓。牛髓少者，用牛脂和之。若无髓，空用脂变得也。温酒浸丁香、藿香二种。浸法如煎泽方。煎法一同合泽，亦著青蒿以发色。绵滤著瓷、漆盏中令凝。若作唇脂者，以熟朱和之，青油裹之。

其冒霜雪远行者，常啮蒜令破，以揩唇，既不劈裂，又令辟恶。小儿面患皴者，夜烧梨令熟，以糠汤洗面讫，以暖梨汁涂之，令不皴。赤蓬染布，嚼以涂面，亦不皴也。

合手药法：取□□一具，摘去其脂。合蒿叶於好酒中痛□，使汁甚滑。白桃人二七枚，去黄皮，研碎，酒解，取其汁。以绵裹丁香、藿香、甘松香、橘核十颗，打碎。□碎汁中，仍浸置勿出，瓷瓶贮之。夜煮细糠汤净洗面，拭乾，以药涂之，令手软滑，冬不皴。

作紫粉法：用白米英粉三分，胡粉一分，不著胡粉，不著人面。和合均调。取落葵子熟蒸，生布绞汁，和粉，日曝令乾。若色浅者，更蒸取汁，重染如前法。

作米粉法：梁米第一，粟米第二。必用一色纯米，勿使有杂。□使甚细，简去碎者。各自纯作，莫杂馀种。其杂米、糯米、小麦、黍米、□米作者，不得好也。於木槽中下水，脚踏十遍，净淘，水清乃止。大瓮中多著冷水以浸米，春秋则一月，夏则二十日，冬则六十日，唯多日佳。不须易水，臭烂乃佳。日若浅者，粉不滑美。日满，更汲新水，就瓮中沃之，以酒杷搅，淘去醋气，多与遍数，气尽乃止。稍稍出著一砂盆中熟研，以水沃，搅之。接取白汁，绢袋滤，著别瓮中。□沈者更研，水沃，接取如初。研尽，以杷子就瓮中良

久痛抨，然後澄之。接去清水，贮出淳汗著大盆中，以杖一向搅——勿左右回转——三百馀匝，停置，盖瓮，勿令鹿污。良久，清澄，以杓徐徐接去清，以三重布帖粉上，以粟糠著布上，糠上安灰；灰湿，更以乾者易之，灰不复湿乃止。然後削去四畔□白无光润者，别收之，以供□用。□粉，米皮所成，故无光润。其中心圆如钵形，酷似鸭子白光润者，名曰“粉英”。英粉，米心所成，是以光润也。无风尘好日时，舒布於床上，刀削粉英如梳，曝之，乃至粉乾。足将住反手痛□勿住。痛□则滑美，不□则涩恶。拟人客作饼，乃作香粉以供壮摩身体。

作香粉法：唯多著丁香於粉合中，自然芬馥。亦有捣香末绢筛和粉者，亦有水浸漉粉者，皆损色，又费香，不如全著合中也。

●各蓝第五十三

《尔雅》曰：“□，马蓝。”注曰：“今大叶冬蓝也。”

《广志》曰：“有木蓝。”

今世有茛苳蓝也。

蓝地欲得良。一遍细耕。三月中浸子，令芽生，乃畦种之。治畦下水，一同葵法。蓝三叶浇之。晨夜再浇之。薅治令净。五月中新雨後，即接湿耬耩，拔栽之。《夏小正》曰：“五月启灌蓝蓼。”三茎作一科，相去八寸。栽时宜□功急手，无令地燥也。白背即急锄。栽时既湿，白背不急锄则坚确也。五遍为良。

七月中作坑，令受百许束，作麦□泥泥之，令深五寸，以苫蔽四壁。。刈蓝倒竖於坑中，下水，以木石镇压令没。热时一宿，冷时再宿，漉去□，内汁於瓮中。率十石瓮，著石灰一斗五千，急手抨普彭反之，一食顷止。澄清，泻去水，别作小坑，贮蓝淀著坑中。候如强粥，还出瓮中，蓝淀成矣。

种蓝十亩，敌谷田一顷。能自染青者，其利又倍矣。

崔□曰：“榆荚落时，可种蓝。五月，可别蓝。六月，可种冬蓝。冬蓝，木蓝也，八月用染也。”

●种紫草第五十四

《尔雅》曰：“藐，茈草也。”“殒紫□草。”

《广志》曰：“陇西紫草，染紫之上者。”

《本草经》曰：“一名紫丹。”

《博物志》曰：“平氏山之阳，紫草特好也。”

宜黄白软良之地，青沙地亦善；开荒黍□下大佳。怀不耐水，民须高田。

秋耕地，至春又转耕之。在月种之：耬耩地，塍垆手下子，良田一亩用子二升半，薄田用子三升。下讫劳之。锄如谷法，唯净为佳，其垆底草则拔之。

垆底用锄，则伤紫草。

九月中子熟，刈之。候稃芳蒲反燥载聚，的取子。湿载，子则郁口。

即深细耕。不细不深，则失草矣。寻垆以杷耨取，整理。上草宜口手力，速竟为良，遭雨则损草也。一捩，颠倒十重许为长行，置坚平之地，以板石镇之令扁。湿镇直而长，燥镇则碎折，不镇卖难售也。两三宿，竖头著日中，曝之口口然。不晒则郁黑，太燥则碎折。五十头作一“洪”，“洪”，十字，大头向外，以葛缠络。著敞屋下阴凉处棚栈上。其棚下勿使驴马粪及人溺，又忌烟，皆令草失色。其利胜蓝。

若欲久停者，入五月，内著屋中，闭户塞向，密泥，勿使风入漏气。过立秋，然後开出，草色不异。若经夏在棚栈上，草便变黑，不复任用。

●伐木第五十五 种地黄法附出

凡伐木，四月、七月则不虫而坚口。榆莢下，桑椹落，亦其时也。然则凡木有子实者，候其子实将熟，皆其时也。非时者，虫而且脆也。凡非时之木。水沔一月，或火口取乾，虫皆不生。水浸之木，更益柔口。

《周官》曰：“仲冬斩阳木，仲夏斩阴木。”郑司农云：“阳木，春夏生者；阴木，秋冬生者，松柏之属。”郑玄曰：“阳木生山南者，阴木生山北者。冬则斩阳，夏则斩阴，调坚口也。”按柏之性，不生虫蠹，四时皆得，无所选焉。山中杂木，自非七月、四月两时杀者，率多生虫，无山南山北之异。郑君之说，又无取。则《周官》伐木，盖以顺天道，调阴阳，未必为坚口之与虫蠹也。

《礼记月令》：“孟春之月，……禁止伐木。郑玄注云：“为盛德所在也。”……孟夏之月，……无伐大树。“逆时气也。”……季夏之月，……树木方盛，乃命虞人，入山行木，无为斩伐。“为其未坚口也。”……季秋之月，……草木黄落，乃伐薪为炭。……仲冬之月，……日短至，则伐木取竹箭。“此其坚成之极时也。””

《孟子》曰：“斧斤以时入山林，材木不可胜用。”赵岐注曰：“时谓草木零落之时；使材木得茂畅，故有馀。”

《淮南子》曰：“草木未落，斤斧不入山林。”高诱曰：“九月草木解也。”

崔口曰：“自正月以终季夏，不可伐木，必生蠹虫。或曰：‘其月无壬子日，以上旬伐之，虽春夏不蠹。’犹有剖析间解之害，又犯时令，非急无伐。十一月，伐竹木。”

种地黄法：须黑良田，五遍细耕。三月上旬为上时，中旬为中时，下旬为下时。一亩下种五石。其种还用三月中掘取者。逐犁後如禾麦法下之。至四月

未、五月初生苗。讫至八月尽九月初，根成，中染。

若须留为种者，即在地中勿掘之。待来年三月，取之为种。计一亩可收根三十石。

有草，锄不限遍数。锄时别作小刃锄，勿使细土覆心。今秋取讫，至来年更不须种，自旅生也。唯须锄之。如此，得四年不要种之，皆余根自出矣。

●卷六

●养牛、马驴、骡第五十六

相牛、马及诸病方法

服牛乘马，量其力能；寒温饮饲，适其天性：如不肥充繁息者，未之有也。金日□，降虏之煨烬，卜式编户齐民，以羊、马之肥，位登宰相。公孙弘、梁伯鸾，牧豕者，或位极人臣，身名俱泰；或声高天下，万载不穷。□戚以饭牛见知，马援以牧养发迹。莫不自近及远，从微至著。呜咱小子，何可已乎！故小童曰：“羊去乱群，马去害者。”卜式曰：“非独羊也，治民亦如是。以时起居，恶者辄去，无令败群也。”谚曰：“羸牛劣马寒食下”，言其乏食瘦瘠，春中必死。务在充饱调适而已。

陶朱公曰：“子欲速富，当畜五□。”牛、马、□、羊、驴五畜之□。然畜□则速富之术也。

《礼记月令》曰：“季春之月，……合累牛、腾马，游牝于牧。“累、腾，皆乘匹之名，是月所以合牛马。”……仲夏之月，……游牝别群，则絜胜驹。“孕任欲止，为其牡气有馀，恐相蹄啮也。”……仲冬之月，……马牛畜兽，有放逸者，取之不诘。”“《王居明堂礼》曰：‘孟冬命农毕积聚，继收牛马。’”

凡驴、马驹初生，忌灰气，遇新出炉者，辄死。经雨者则不忌。

马：头为王，欲得方；目为丞相，欲得光；脊为将军，欲得强；腹胁为城郭，欲得张；四下为令，欲得长。

凡相马之法，先除“三羸”、“五弩”，乃相其餘。大头小颈，一羸；弱脊大腹，二羸；小胫大蹄，三羸。大头缓耳，大弩；长颈不折，二弩；短上长下，三弩；大髀枯价切短肋，四弩；浅髀薄髀，五弩。

骝马、骠肩、鹿毛、□马、□、骆马，皆善马也。

马生堕地无毛，行千里。溺举一脚，行五百里。

相马五藏法：肝欲得小；耳小则肝小，肝小则识人意。肺欲得大；鼻大则肺大，肺大则能奔。心欲得大；目大则心大，心大则猛利不惊，目四则朝暮健。肾欲得小。肠欲得厚且长，肠厚则腹下广方而平。脾欲得小；□腹小则脾小，脾小则易养。

望之大，就之小，筋马也；望之小，就之大，肉马也：皆可乘致。致瘦欲得见其肉，谓前肩守肉。致肥欲得见其骨。骨谓头颅。

马，龙颅突目，平脊大腹，口重有肉：此三事备者，亦千里马也。

“水火”欲得分，“水火”，在鼻两孔间也。上唇欲急而方，口中欲得红而有光：此马千里。马，上齿欲钩，钩则寿；下齿欲锯，锯则怒。颌下欲深。下唇欲缓。牙欲去齿一寸，则四百里；牙剑锋，则千里。“口骨”欲廉如织杼而阔，又欲长。颊下仙小骨是。目俗满而泽；眶欲小，上欲弓曲，下欲直。

“素中”欲廉而张。“素”，鼻孔上。。

“阴中”欲得平。股下。“主人”欲小。股里上近前也。“阳里”欲高，则怒。股中上近“主人”。

额欲方而平。“八肉”欲大而明。耳下。“玄中”欲深。耳下近牙。耳欲小而锐如削筒。相去欲促。口欲戴；中骨高三寸。口中骨也。“易骨”欲直。眼下直下骨也。颊欲开，尺长。

膺下欲广一尺以上，名曰“挟一作扶尺”，能久走。“鞅”欲方。颊前。喉欲曲而深。胸欲直而出。髀间前向。“鳧”间欲开，望视之如双鳧。

颈骨欲大，肉次之。髻欲桎而厚且折；“季毛”欲长多覆，肝肺无病。发後毛是也。背欲短而方，脊欲大而抗。口筋欲大，夹脊筋也。“飞鳧”见者怒。髻後筋也。

“三府”欲齐。两髀及中骨也。尻欲颓而方。尾欲减，本欲大。

胁肋欲大而口，名曰“上渠”，能久走。

“龙翅”欲广而长。“升肉”欲大而明。髀外肉也。“辅肉”欲大而明。前脚下肉。

腹欲充，腔欲小。腔，口，“季肋”欲张。短肋。

“悬薄”欲厚而缓。脚胫。“虎口”欲开。股内。

腹下欲平满，善走，名曰“下渠”，日三百里。

“阳肉”欲上而高起。髀外近前。髀欲广厚。“汗沟”欲深明。“直肉”欲方，能久走。髀後肉也。“输一作翰鼠”欲方。“直肉”下也。“肱肉”欲急。髀里也。“间筋”欲急短而减，善细走。“输芯”下筋。

“机骨”欲举，上曲如悬匡。马头欲高。

“距骨”欲出前。“间骨”欲出。前後目。外鳧，临蹄骨也。“附蝉”欲大。前後目。“夜眼”。

股欲薄而博，善能走。後髀前骨。

臂欲长，而膝本欲起，有力。前脚膝上向。肘腋欲开，能走。膝欲方而庠。髀骨欲短。两肩骨欲深，名曰“前渠”，怒。

蹄欲厚三寸，硬如石，下欲深而明，其後开如鷖翼，能久走。

相马从头始：

头欲得高峻，如削成。头欲重，宜少肉，如剥兔头。“寿骨”欲得大，如绵絮苞圭石。“寿骨”者，发所生处也。白从额上入口，名“俞膺”，一名“的颅”，奴乘客死，主乘弃市，大凶马也。

马眼欲得高，眶欲得端正，骨欲得成三角，睛欲得如悬铃、紫艳光。目不四满，下唇急，不爱人；又浅，不健食。目中缕贯瞳子者，五百里；下上彻者，千里。睫乱者伤人。目小而多白，畏惊。瞳子前後肉不满，皆凶恶。若旋毛眼眶上，寿四十年；值星期五骨中，三十年；值中星期五下，十八年；在目下者，不借。睛却转後白不见者，喜旋而不前。目睛欲得黄，目欲大而光，目皮欲得厚。目上白中有横筋，五百里；上下彻者升里。目中白缕者，老马子。目赤，睫乱，啮人。反睫者，善奔，伤人。目下有横毛，不利人。目中有“火”字者，寿四十年。目偏长一寸，三百里。目欲长大。旋毛在目下，名曰“承泣”，不利人。目中五采尽具，五百里，寿九十年。良，多赤，血气也；驽，多青，肝气也；走，多黄，肠气也；材知，多白，骨气也；材口，多黑，肾气也。驽，用口乃使也。白马黑目，不利人。目多白，却视有态，畏物喜惊。

马耳欲得相近而前竖，小而厚。口一寸，三百里；三寸，千里。耳欲得小而前竦。耳欲得短，杀者良，植者驽，小而长者亦驽。耳欲得小而促，状如斩竹筒。耳方者千里；如斩筒，七百里；如鸡距者，五百里。

鼻孔欲得大。鼻头文如“王”“火”字，欲得明。鼻上文如“王”、“公”，五十岁；如“火”，四十岁；如“天”，三十岁；如“小”，二十岁；如“今”，十八岁；如“四”，八岁；如“宅”，七岁。鼻如“水”文，二十岁。鼻欲得广而方。

唇不覆齿，少食。上唇欲得急，下唇欲得缓；上唇欲得方，下唇欲得厚而多理，故曰：“唇如板口，御者啼。”黄马白喙，不利人。

口中色欲得红白如火光，为善材，多气，良且寿。即黑不鲜明，上盘不通明，为恶材，少气，不寿。一曰：相马气：发口中，欲见红白色，如穴中看火，此皆老寿。一曰：口欲正赤，上理文欲使通直，勿令断错；口中青者，三十岁；如虹腹下，皆不尽寿，驹齿死矣。口吻欲得长。口中色欲得鲜好。旋毛在吻後为“衔祸”，不利人。“刺乌”欲竟骨端。“刺乌”者，齿间肉。

齿，左右蹉不相当，难御。齿不周密，不久疾；不满不厚，不能久走。

一岁，上下生乳齿各二；二岁，上下生齿各四；三岁，上下生齿各六。

四岁，上下生成齿二；成齿，皆背三入四方生也。五岁，上下著成齿四；六岁，上下著成齿六。两厢黄，生区，受麻子也。

七岁，上下齿两边黄，各缺区，平受米；八岁，上下尽区如一，受麦。

九岁，下中央两齿白，受米；十岁，下中央四齿白；十一岁，下六齿尽白。

。

十二岁，下中央两齿平；十三岁，下中央四齿白；十一岁，下六齿尽白。

十二岁，下中央两齿平；十三岁，下中央四齿平；十四岁，下中央六齿平。

。

十五岁，上中央两齿白；十六岁，上中央四齿白；若看上齿，依下齿次第看。十七岁，上中央六齿皆白。

十八岁，上中央两齿平；十九岁，上中央四齿平；二十岁，上下中央六齿平。

二十一岁，下中央两齿黄；二十二岁，下中央四齿黄；二十岁，下中央六齿尽黄。

二十四岁，上中央二齿黄；二十五岁，上中央四齿黄；二十六岁，上中齿尽黄。

二十七岁，下中二齿白；二十八岁，下中四齿白；二十九岁，下中尽白。

三十岁，上中央二齿白；三十一岁，上中央四齿白；三十二岁，上中尽白。

。

颈欲得□而长，颈欲得重。颌欲折。胸欲出，臆欲广。颈项欲厚而强。回毛在颈，不利人。白马黑髦，不利人。

肩肉欲宁。宁者，却也。“双髀”欲大而上。“双髀”，胸两边肉如髀。

脊背欲得平而广，能负重；背欲得平而方。鞍下有回毛，名“负尸”，不利人。

从後数其肋，得十者良。凡马：十一者，二百里；十二者，千里；过十三者，天马，万能乃有一耳。一云：十三肋五百里，十五肋千里也。

腋下回毛，名曰“挟尸”，不利人。左肋有白毛直，名曰“带刀”，不利人。

腹下欲平，有“八”字；腹下毛，欲前向。腹欲大而垂结，脉欲多；“大道筋”欲大而直。“大道筋”，从腋下抵股者是。腹下阴前，两边生逆毛入腹带者，行千里；一尺者，五百里。

“三封”欲得齐如一。“三封”者，即尻上三骨也。尾骨欲高而垂；尾本欲大，欲高；尾下欲无毛。“汗沟”欲得深。尻欲多肉。茎欲得□大。

蹄欲得厚而大。□欲得细而促。

髌骨欲得大而长。

尾三欲大而强。

膝骨欲圆而张，大如杯盂。

“沟”，上通尾本者，口杀人。

马有“双脚胫亭”，行六百里。回毛起口膝是也。

口欲得圆而厚，里肉生焉。

後脚欲曲而立。

臂欲大而短。

骸欲小而长。

口欲促而大，其间才容口。

“乌头”欲高。“乌头”，後足外节。後足“辅骨”欲大。“辅足骨”者，後足骸之後骨。

後左右足白，不利人。白马四足黑，不利人。黄马白喙，不利人。後左右足白，杀妇。

相马视其四蹄：後两足白，老马子；前两足白，驹马子。白毛者，老马也。

四蹄欲厚且大。四蹄颠倒若竖履，奴乘客死。主乘弃市，不可畜。

久步即生筋劳。筋劳则“发蹄”，痛凌气。一曰：生骨则发口肿。一曰：“发蹄”，生口也。久立则发骨劳；骨劳即发口肿。久汗不乾则生皮劳；皮劳者，口而不振。汗未善燥而饲饮之，则生气劳。气劳者，即口而不起。驱驰无节，则生血劳；血劳则发强行。

何以察“五劳”？终日驱驰，舍而视之：不口者，筋劳也；口而不时起者，骨劳也；起而不振者，皮劳也；振而不喷者，气劳也；喷而不溺者，血劳也。

筋劳者，两绊却行三十步而已。一曰：筋劳者，口起而绊之，徐行三十里而已。骨劳者，令人牵之起，从後笞之起而已。皮劳者，侠脊摩之势而已。气劳者，缓击之枋上，远口草，喷而已。血劳者，高系，无饮食之，大溺而已。

饮食之节：食有“三刍”，饮有“三时”。何谓也？一曰恶刍，二曰中刍，三曰善刍。善谓饥时与恶刍，饱时与善刍，引之令食，食常饱，则无不肥。口草口，虽足豆谷，亦不肥充；细口无节，口去土而食之者，令马肥，不口苦江反，自然好矣。何谓“三时”？一曰朝饮，少之；二曰昼饮，则胸膈水；三曰暮，极饮之。一曰：夏汗、冬寒，皆当节饮。谚曰：“旦起骑谷，日中骑水。”斯言旦饮须节水也。每饮食，令行骤则消水，小骤数百步亦佳。十日一放，令其陆梁舒展，令马硬实也。夏即不汗，冬即不寒；汗而极乾。

饲父马令不斗法：多有父马者，别作一坊，多置槽厩；口刍及谷豆，各自别安。唯著口头，浪放不系。非直饮食遂性，舒适自在，至於粪溺，自然一处

，不须扫除。乾地眠卧，不湿不污。百匹群行，亦不斗也。

饲征马令硬实法：细口刍，口掷扬去叶，专取茎，和谷豆秣之。置槽於迴地，虽复雪寒，勿令安口下。一日一走，令其肉热，马则硬实，而耐寒苦也。

口：也驴覆马生口，则准常。以马覆驴，所生骡者，形容壮大，弥复胜马。然必选七八岁草驴，骨目正大者：母长则受驹，父大则子壮。草骡不产，产无不死。养草骡，常须防勿令杂群也。

驴，大都类马，不复别起条端。

凡以口槽饲马，以石灰泥马槽，马汗系著门：此三事，皆令马落驹。《术》曰：“常系猕猴於马坊，令马不畏、辟恶、消百病也。”

治牛马病疫气方：取獭屎，煮以灌之。獭肉及肝弥良，不能得肉、肝，乃用屎耳。

治马患喉痹欲死方：缠刀子露锋刃一寸，刺咽喉，令溃破即愈。不治，必死也。

治马黑汗方：取燥马屎置瓦上，以人头乱发覆之，火烧马屎及发，令烟出，著马鼻上熏之，使烟入马鼻中，须臾即差也。

又方：取口脊引脂、雄黄、乱发，凡三物，著马鼻下烧之，使烟入马鼻中，须臾即差。

马中热方：煮大豆及势饭啖马，三度愈也。

治马汗凌方：取美豉一升，好酒一升——夏著日中，冬则温热——浸豉使液，以手搗之，绞去滓，以汁灌口。汗出，则愈矣。

治马疥方：用雄黄、头发二物，以腊月口脂煎之，令发消；以口揩疥令赤，及热涂之，即愈也。

又方：汤洗疥，拭令乾。煮面糊，热涂这，即愈也。

又方：烧柏脂涂之，良。

又方：研芥子涂之，差。六畜疥，悉俞。然柏沥、芥子，并是躁药，其遍体患疥者，宜历落斑口，以渐涂之，待差，更涂馀处。一日之中，顿涂遍体，则无不死。

治马中水方：取盐著两鼻中，各如鸡子黄许大，捉鼻，令马眼中泪出，乃止，良矣。

治马中谷方：手捉甲上长口，向上提之，令皮离肉，如此数过。以铍刀子刺空中皮，令突过。以手当刺空，则有如风吹人手，则是谷气耳。令人溺上，又以盐涂，使人立乘数十步，即愈耳。

又方：取饧如鸡子大，打碎，和草饲马，甚佳也。

又方：取麦蘖末三升，和谷饲马，亦良。

治马脚生附骨——不治者，入膝节，令马长跛——方：取芥子熟捣，如鸡子黄许，取巴豆三枚，去皮留脐，三枚亦熟捣，以水和，令相著和时用刀子，不尔破人手。当附骨上，拔去毛。骨外，融蜜蜡周匝拥之，不尔，恐药躁疮大。著蜡罢，以药傅骨上，取生布割两头，各作三道急裹之。骨小者一宿便尽，大者不过再宿。然要须数看，恐骨尽便伤好处。看附骨尽，取冷水净洗疮上，刮取车轴头脂作饼子，著疮上，还以净布急裹之。三四日，解去，即生毛而无瘢。此法其良，大胜灸者。然疮未差，不得辄乘，若疮中出血，便成大病也。

治马被刺脚方：用口麦和小儿哺涂，即愈。

马灸疮：未差，不用令汗。疮白痂时，慎风。得差後，从意骑耳。

治马搔蹄方：以刀刺马口丛毛中，使血出，愈。

又方：融羊脂涂疮上，以布裹之。又方：取咸土两石许，以水淋取一石五斗，釜中煎取三二斗。剪去毛，以泔洗净洗。乾，以咸汁洗之。三度即愈。

又方：以汤净洗，燥拭之。嚼麻子涂之，以布帛裹。三度愈。若不断，用谷涂。五六度即愈。

又方：剪去毛，以盐汤净洗去痂，燥拭。於破瓦中煮人尿令沸，热涂之，即愈。

又方：以锯子割所患蹄头前正当中，斜割之，令上狭下阔，如锯齿形；去之，如剪箭括。向深一寸许，刀子摘令血出，色必黑，出五升许，解放，即差。

又方：先以酸泔清洗净，然後烂煮口蹄取汁，及热洗之，差。

又方：取炊底釜汤净洗，以布拭令水尽。取黍米一升作稠粥，以故布广三四寸，长七八寸，以粥糊布上，厚裹蹄上疮处，以散麻缠之。三日，去之，即当差也。

又方：耕地中拾取禾菱东倒西倒者——若东西横地，取南倒北倒者，一垅取七科，三垅凡取二十一科，净洗，釜中煮取汁，色黑乃止。剪却毛，泔洗净去痂，以禾菱汁热涂之，一上即愈。

又方：尿渍头号粪令液，取屋四角划，就上烧，令灰入钵中，研令熟。用泔洗蹄，以粪涂之。再三，愈。

又方：煮酸枣根，取汁净洗，讫。水和酒糟，毛袋盛，渍蹄没疮处。数度即愈也。

又方：净洗了，捣杏人和口脂涂。四五上，即当愈。

治马大小便不通，眠起欲死，须急治之，不治，一日即死：以脂涂人手，探谷道中，去结屎。以盐内溺道中，须臾得溺，便当差也。

治马卒腹胀，眠卧欲死方：用冷水五升，盐二升，研盐令消，以灌口中，必愈。

治驴漏蹄方：凿厚□石，令容驴蹄，深二寸许。热烧□，令热赤。削驴蹄，令出漏孔，以蹄顿著□孔中，倾盐、酒、醋，令沸浸之。牢捉勿令脚却。待□冷，然後放之，即愈。入水、远行，悉不发。

牛，歧胡有寿。歧胡：牵两腋；亦分为三也。眼去角近，行□。眼欲得大。眼中有白脉贯瞳子，最快。“二轨”齐者快。“二轨”，从鼻至髀为“前轨”，从甲至髻为“後轨”。颈骨长且大，快。

“壁堂”欲得阔。“壁堂”，脚股间也。倚欲得如绊马聚而正也。茎欲得小。“膺庭”欲得广。“膺庭”，胸也。“天关”欲得在。“天关”，脊接骨也。“□骨”欲得垂。“□骨”，脊骨中央，欲得下也。

洞胡无寿。洞胡：从颈至臆也。旋毛在“珠渊”，无寿。“珠渊”，当眼下也。“上池”有乱毛起，妨主。“上池”，两角中，一曰“戴麻”也。倚脚不正，有劳病。角冷，有病。毛拳，有病。毛欲得短密，若长、疏，不耐寒气。耳多长毛，不耐寒热。单膂，无力。有生□即决者，有大劳病。

尿射前脚者快，直下者不快。乱睫者□人。後脚曲及直，并是好相，直尤胜。进不甚直，退不甚内，为下。行欲得似羊行。

头不用多内。臀欲方。尾不用至地；至地，劣力。尾上毛少骨多者，有力。膝上缚肉欲得硬。角欲得细，横、竖无在大。身欲得促，形欲得如卷。卷者，其形圆也。“插颈”欲得高。一曰，体欲得紧。

大口疏肋，难饲。龙颈突目，好跳。又云：不能行也。鼻如镜鼻，难牵。□方易饲。

“兰株”欲得大。“兰株”，尾株。“豪筋”欲得成就。“豪筋”，脚後横筋。“丰岳”欲得大。“丰岳”，膝株骨也。蹄欲得竖。竖如羊脚。“垂星”俗得有“怒肉”。“垂星”，蹄上；有肉覆蹄，谓之“怒肉”。“力柱”欲得大而成。“力柱”，当车。肋欲得密，肋骨欲得大而张。张而广也。髀骨欲得出口骨上。出背脊骨上也。

易牵则易使，难牵则难使。

“泉根”不用多肉及多毛。“泉根”，茎所出也。悬蹄欲得横。如“八”字也。“阴虹”属颈，行千里。“阴虹”者，有双筋自尾骨属颈，甯公所饭也。“阳盐”欲得广。“阳盐”者，夹尾株前两□上也。当“阳盐”中间脊骨欲得□。□则双膂，不□则为单膂。

常有似鸣者有黄。

治牛疫气方：取人参一两，细切，水煮，取汁五六升，灌口中，验。

又方：腊月兔头烧作灰，和水五六升灌之，亦良。

又方：朱砂三指撮，油脂二合，清酒六合，暖，灌，即差。

治牛腹胀欲死方：取妇人阴毛，草裹与食之，即愈。此治气胀也。

又方：研麻子取汁，温令微热，擘口灌之五六升许，愈。此治食生豆腹胀欲垂死者，大良。

治牛疥方：煮乌豆汁，热洗五度，即差耳。

治牛肚反及嗽方：取榆白皮，水煮极熟，令甚滑，以二升灌之，即差也。

治牛中热方：取兔肠肚，勿去屎，以草裹，吞之，不过再三，即愈。

治牛虱方：以胡麻油涂这，即愈。口脂亦得。凡六畜虱，脂涂悉愈。

治牛病：用牛胆一个，灌牛口中，差。

《家政法》曰：“四月伐牛茭。”四月青草，与茭豆不殊，齐俗不收，所失大也。

《术》曰：“埋牛蹄著宅四角，令人大富。”

●养羊第五十七 ■及酥酪、乾酪法，收驴马驹、羔、犊法，羊病诸方并附

常留腊月、正月生羔为种者上，十一月、二月生者次之。非此月数生者，毛必焦卷，骨骼细小。所以然者，是逢寒遇热故也。其八、九、十月生者，虽值秋肥，然比至冬暮，母乳已竭，春草未生，是故不佳。其三、四月生者，草虽茂美，而羔小未食，常饮热乱，所以亦恶。五、六、七月生者，两热相仍，恶中之甚。其十一月及二月生者，母既含重，肤躯充满，草虽枯亦不羸瘦；母乳适尽，即得春草，是以极佳也。大率十口二羝。羝少则不孕，羝多则乱群。不孕者必瘦，瘦则非唯不蕃息，经冬或死。羝无角者更佳。有角者，喜相口触，伤胎所由也。拟供厨者，宜乘之。乘法：生十馀日，布裹齿脉碎之。

牧羊必须大老子、心性宛顺者，起居以时，调其宜适。卜式云：“牧民何异於是者。”若使急性人及小儿者，拦约不得，必有打伤之灾；或劳戏不看，则狼犬之害；懒不驱行，无肥充之理；将息失所，有羔死之患也。唯远水为良，二日一饮。频饮则伤水而鼻脓。缓驱行，勿停息。息则不依而羊瘦，急行则坌尘而口齰也。春夏早放，秋冬晚出。春夏气软，所以宜早；秋冬霜露，所以宜晚。《养生经》云：“春夏早起，与鸡俱兴；科冬晏起，必待日光。”此其义也。夏日盛暑，须得阴凉；若日中不避热，则尘汗相渐，科冬之间，必致癣疥。七月以後，霜露气降，必须日出霜露口解，然後放之；不尔则逢毒气，令羊口疮、腹胀也。

圈不厌近，必须与人居相连，开窗向圈。所以然者，羊性怯弱，不能御物，狼一入圈，或能绝群。架北墙为厂。为屋即伤热，势则生总人口癣。且屋处

惯暖，冬月入田，尤不耐寒。圈中作台，开窠，无令停水。二日一除，勿使粪秽。秽则污毛，停水则“挟蹄”眠湿则腹胀也。圈内须并墙竖柴栅，令周匝。羊不揩土，毛常自净；不竖柴者，羊揩墙壁，土、咸相得，毛皆成口。又竖栅头出墙者，虎狼不敢逾也。

羊一千口者，三四月中，种大豆一顷杂谷，并草留之，不须锄治，八九月中，刈和青茭。若不种豆、谷者，初草实成时，收刈杂草，薄铺使乾，勿令郁口。口豆、胡豆、蓬、藜、荆、棘为上；大小豆其次之；高丽豆其次，尤是所便；芦、口二种则不中。凡乘秋刈草，非直为羊，然大凡悉皆倍胜。崔口曰：“七月七日刈刍茭”也。既至冬寒，多饶风霜，或春初雨落，青草未生时，则须饲不宜出放。

积茭之法：於高燥之处，竖桑、棘木作两圆栅，各五六步许。积茭著栅中，高一丈亦无嫌。任羊绕栅抽食，竟日通夜，口常不住。终冬过春，无不肥充。若不作栅，假有千车茭，掷与十口羊，亦不得饱：群羊践蹶而已，不得一茎入口。

不收茭者：初冬乘秋，似如有肤，羊羔乳食其母，比至正月，母皆瘦死；羔小未能独食水草，寻变俱死。非直不滋息，或能灭群断种矣。余昔有羊二百口，寻变俱死。非直不滋息，或能灭群断种矣。余昔有羊二百口，茭豆既少，无以饲，一岁之中，饿死过半。假有在者，疥瘦羸弊，与死不殊，毛复浅短，全无润泽。余初谓家自不宜，又疑岁道疫病，乃饥饿所致，故他故也。人家八月收获之始，多无庸暇，宜卖羊雇人，所费既少，怕存者大。传曰：“三折臂，知为良医。”又曰：“亡羊治牢，未为晚也。”世事略皆如此，安可不存意哉？

寒月生者，须燃火於其边。夜不燃火，必致冻死。凡初产者，宜煮谷豆饲之。

白羊留母二三日，即母子俱放。白羊性很，不得独留；并母久住，则令乳之。口羊但留母一日，寒月者，内羔子坑中，日夕母还，乃出之；坑中暖，不苦风寒，地热使眠，如常饱者也。十五日後，方吃草，乃放之。

白羊，三月得草力，毛床动，则铍之。铍讫於河水之中净洗羊，则生白净毛也。五月，毛床将落，又铍取之。铍讫，更洗如前。八月初，胡口子未成时，又铍子。铍了亦洗如初。其八月半後铍者，勿洗：白露已降，寒气侵人，洗即不益。胡口子成，然後铍才，非直著毛难治，又岁稍晚，比至寒时，毛长不足，令羊瘦损。漠北寒乡之羊，则八月不铍，铍则不耐寒。中国必须铍，不铍则毛长相著，作难成也。

作口法：春毛秋毛，中半和用。秋毛紧强，春毛软弱，独用太偏，是以须

杂。三月桃花水时，□第一。凡作□，不须厚大，唯紧薄均调乃佳耳。二年敷卧，小觉垢黑，以九月、十月，卖作□□，明年四五月出口时，更买新者；此为长存，永不穿败。若不数换者，非直垢污，穿穴之後，便无所直，虚成糜费。此不朽之功，岂可同年而语也？

令□不生虫法：夏月敷席下卧上，则不生虫。若□多无人卧上者，预收柞柴、桑薪灰，入五月中，罗灰遍著□上，厚五寸许，卷束，於风凉之处搁置，虫亦不生。如其不尔，无不虫出。

□羊，四月末，五月初较之。性不耐寒，早较值寒则冻死。双生者多，易为繁息；性既丰乳，有酥酪之饶；毛堪酒袋，兼绳索之利：其润益又过白羊。

作酪法：牛羊乳皆得。别作、和作随人意。

牛产日，即粉谷如米屑，多著水煮，昌作薄粥，待冷饮牛。牛若不饮者，草与水，明日渴自饮。

牛产三日，以绳绞牛项、胫，令遍身脉胀，倒地即缚，以手痛□乳核令破，以脚二七遍蹴乳房，然後解放。羊产在日，直以手□核令破，不以脚蹴。若不如此破核者，乳脉细微，摄身则闭；核破脉开，□乳易得。曾经破核後产者，不须复治。

牛产五日外，羊十日外，羔、犊得乳力强健，能啖水草，然後取乳。□乳之时，须人基斟酌：三分之中，当留一分，以与羔、犊。若取乳太早，及不留一分乳者，羔、犊瘦死。

三月末，四月初，牛羊饱草，便可作酪，以收其利，至八月末止。从九月一日後，止可小小供食，不得多作：天寒草枯，牛羊渐瘦故也。

大作酪时，日暮，牛羊还，即间羔犊别著一处，凌旦早放，母子别群，至日东南角，啖露草饱，驱归捋之。讫，还放之，听羔犊随母。日暮还别。如此得乳多，牛羊不瘦。若不早放先捋者，比竟，日高则露解，常食燥草，无复膏润，非直渐瘦，得乳亦少。

捋讫，於铛釜中缓火煎之——火急则著底焦。常以正月、二月预收乾牛羊矢煎乳，第一好：草既灰汁，柴又喜焦；乾粪火软，无此二患。常以杓扬乳，勿令溢出；时复彻底纵横直勾，慎勿圆搅，圆搅喜断。亦勿口吹，吹则解。四五沸便止。泻著盆中，忽便扬之。待小冷，掠取乳皮，著别器中，以为酥。

屈木为□，以张生绢袋子，滤熟乳，著瓦瓶子中卧之。新瓶即直用之，不烧。若旧瓶已曾卧酪者，每卧酪时，辄须灰火中烧瓶，令津出，回转烧之，皆使周匝热彻，好乾，待冷乃用。不烧者，有润气，则酪断不成。若日日烧瓶，酪犹有断者，作酪屋中有蛇、虾□故也。宜烧人发，羊牛角以辟之，闻臭气则去矣。

其卧酪待冷暖之节，温温小暖於人体为合宜适。热卧则酪醋，冷则难成。

滤乳讫，以先成甜酪为酵——大率熟乳一升，用酪半匙——著杓中，以匙痛搅令散，泻著熟乳吕，仍以杓搅使均调。以口、絮之属，茹瓶令暖。良久，以单布盖之。明旦酪成。

若去城中远，无熟酪作酵者，急掄，研熟以为酵——大率一斗乳，下一匙飧——搅令均调，亦得成。其酢酪为酵者，酪亦醋；甜酵伤多，酪亦醋。

其六七月中作者，卧时令如人体，直置冷地，不须温茹。冬天作者，卧时少令热於人体，降於馀月，茹令极热。

作乾酪法：七月、八月中作之。日中炙酪，酪上皮成，掠取。更炙之，又掠。肥三三尽无皮，乃止。得一斗许，於铛中炒少许时，即出於盘上，日曝，口口时作团，大如梨许。又曝使乾。得经数年不坏，以供远行。

作粥作浆时，细削，著水中煮沸，便有酪味。亦有全擗一团著汤中，尝有酪味，还漉取曝乾。一团则得五遍煮，不破。看热两渐薄，乃削研，用倍省矣。

作漉酪法：八月中作。取好淳酪，生布袋盛，悬之，当有水出滴滴然下。水尽，著铛中暂炒，即出於盘上，日曝。口口时作团，大如梨许。亦数年不坏。削作粥、浆，味胜前者，炒虽味短，不及生酪，然不炒生虫，不得过夏。乾、漉二酪，久停皆有口气，不如年别新作，岁管用尽。

作马酪酵法：用驴乳汁二三升，和马乳，不限多少。澄酪成，取下口，团，曝乾。後岁作酪，用此为酵也。

抨酥法：以夹榆木口为杷子——作杷子法：割却口半上，剡四厢各作一圆孔，大小径雨许，正底施长柄，如酒杷形——抨酥，酥酪甜醋皆得所，数日陈酪极大醋者，亦无嫌。

酪多用大瓮，酪少用小瓮，置瓮於日中。旦起，泻酪著瓮中炙，直至日西南角，起手抨之，令杷子常至瓮底。一食顷，作热汤，水解，令得下手，泻著瓮中。汤多少，令常半酪。乃抨之。良久，酥出，复下冷水。冷水多少，亦与汤等。更急抨之。於此时，杷子不须复达瓮底，酥已浮出故也。酥即遍覆酪上，更下冷水，多少如前。酥凝，抨止。

大盆盛冷水著瓮边，以手接酥，沈手盆水中，酥自浮出。更掠如初，酥尽乃止。抨酥酪浆，中和飧粥。

盆中浮酥，得冷悉凝，以手接取，搦去水，作团，著铜器中，或不津瓦器亦得。十日许，得多少，并内铛中，燃牛羊矢缓火煎，如香泽法。当日内乳涌出，如雨打水声，水乳既尽，声止沸定，酥便成矣。冬即内著羊肚中，夏盛不

津器。

初煎乳时，上有皮膜，以手随即掠取，著别器中；泻熟乳著盆中，未滤之前，乳皮凝厚，亦悉掠取；明日酷成，若有黄皮，亦悉掠取：并著瓮中，以物痛熟研良久，下汤又研，亦下冷水，纯是好酥。接取，作团，与大段同煎矣。

羊有疥者，间别之；不别，相染污，或能合群致死。羊疥先著口者，难治多死。

治羊疥方：取藜芦根，口咀令破，以泔浸之，以瓶盛，塞口，於灶边常令暖，数日醋香，便中用。以口瓦刮总人口令赤，若强硬痂厚者，亦可以汤洗之，去痂，拭燥，以药汁涂之。再上，愈。若多者，日别渐渐涂之，勿顿涂令遍——羊瘦，不堪药热，便死矣。

又方：去痂如前法。烧葵根为灰。煮醋口，热涂之，以灰厚傅。再上，愈。寒时勿剪毛，去即冻死矣。

又方：腊月口脂，加熏黄涂之，即愈。

羊脓鼻眼不净者，皆以中水治方：以汤和盐，用杓研之极咸，涂之为佳。更待冷，接取清，以小角受一鸡子者，灌责任卤各一角，非直水差，永自去虫。五日後，必饮。以眼鼻净为候，不差，更灌，一如前法。

羊脓鼻，口颊生疮如乾癣者，名曰“可妒浑”，迭相染易，著者多死，或能绝群，治之方：竖长竿於圈中，竿头施横板，令猕猴上居数日，自然差。此兽辟恶，常安於圈中亦好。

治羊“挟蹄”方：取羝羊脂，和盐煎使熟，烧铁令微赤，著脂烙之。著乾地，勿令水泥入。七日自然差耳。

凡羊经总人口得差者，至夏後初肥时，宜卖易之。不尔，後年春，疥发必死矣。

凡驴马牛羊收犊子、驹、普还需：常於市上伺候，见含重垂欲生者，辄买取。驹、犊一百五十日，羊羔六十日，皆能自活，不复藉乳。乳母好，堪为种产者，因留之以为种，恶者还卖：不失本价，坐赢驹犊。还更买怀孕者。一岁之中，牛马驴得两番，羊得四倍。羊羔腊月、正月生者，留以作种；馀月生者，剩而卖之。用二万钱为羊本，必岁收千口。所留之种，率皆精好，与世间绝殊，不可同日而语之。何必羔犊之饶，又赢口酪之利矣。羔有死者，皮好作裘褥，肉好作乾腊，及作肉酱，味又甚美。

《家政法》曰：“养羊法，当以瓦器盛一升盐，悬羊栏中，羊喜盐，自数还啖之，不劳人收。

“羊有病，辄相污，欲令别病法：当栏前作渎，深二尺，广四尺，往还皆跳过者无病；不能过者，入渎中行过，便别之。”

《术》曰：“悬羊蹄著户，辟盗贼。泽中放六畜，不用令他人无事横截群中过。道上行，即不讳。”

《龙鱼河图》曰：“羊有一角，食之杀人。”

●养猪第五十八

《尔雅》曰：“□，□。幺，幼。奏者，□。”“四□皆白曰□。”“绝有力，□。牝，□。”

《小雅》云：“彘，□也。其子曰豚。一岁曰□。”

《广雅》曰：“□、□、□、彘，皆豕也。□、□，豚也。”“谷，艾□也。”

母□取短喙无柔毛者良。喙长则牙多；一厢三牙以上则不烦畜，为难肥故。有柔毛者，□治难净也。

牝者，子母不同圈。子母同圈，喜相聚不食，则死伤。牡者同圈则无嫌。牡性游荡，若非家生，则喜浪失。圈不厌小。圈小则肥疾。处不厌秽。泥污得避暑。亦须小厂，以避雨雪。

春夏划生，随时放牧。糟糠之属，当日别与。糟糠经夏辄败，不中停故。八、九、十月，放而不饲。所在糟糠，则蓄待穷冬春初。□性甚便水生之草，杷耒水藻等令近岸，□则食之，皆肥。

初产者，宜煮谷饲之。其子三日便掐尾，六十日後犍。三日掐尾，则不畏风。凡犍□死者，皆尾风所致耳。犍不截尾，则前大後小。犍者，骨细肉多；不犍者，骨□肉少。如犍牛法者，无风死之患。十一、十二月生子豚，一宿，蒸之。蒸法：索笼盛豚，著甑中，微火蒸之，汗出便罢。不蒸则脑冻不合，不出旬便死。所以然者，豚性脑少，寒盛则不能自暖，故须暖气助之。

供食豚，乳下者佳，简取别饲之。愁其不肥——共母同圈，粟豆难足——宜埋车轮为食场，散粟豆於内，小豚足食，出入自由，则肥速。

《杂五行书》曰：“悬腊月□羊耳著堂□上，大富。”

《淮南万毕术》曰：“麻盐肥豚豕。”“取麻子三升，捣千馀杵，煮为羹，以盐一升著中，和以糠三斛，饲豕即肥也。”

●养鸡第五十九

《尔雅》曰：“鸡，大者蜀。蜀子，□。未成鸡，□。绝有力，奋。”“鸡三尺曰□。”郭璞注曰：“阳沟巨□，古之名鸡。”

《广志》曰：“鸡有胡髯、五指、金□、反翅之种。大者蜀，小者荆。白鸡金□者，鸣美。吴中送长鸣鸡，鸡鸣长，倍於常鸡。”

《异物志》曰：“九直长鸣鸡最长，声甚好，清朗。鸣未必在曙时，潮水夜至，因之并鸣，或名曰‘伺潮鸡’。”

《风俗通》云：“俗说朱氏公化而为鸡，故呼鸡者，皆言‘朱朱’。”

《玄中记》云：“东南有桃都山，上有大桃树，名曰‘桃都’，枝相去三千里。上有一天鸡，日初出，光照此木，天鸡则鸣，群鸡皆随而鸣也。”

鸡种，取桑落时生者良，形小，浅毛，脚细短者是也，守窠，少声，善育雏子。春夏生者则不佳。形大，毛羽悦泽，脚粗长者是，游荡饶声，产、乳易厌，既不守窠，则无缘蕃息也。

鸡，春夏雏，二十日内，无令出窠，饲以燥饭。出窠早，不免乌、鸱；与湿饭，则令脐脓也。

鸡栖，宜据地为笼，笼内著栈。虽鸣声不朗，而安稳易肥，又免狐狸之患。若任之树林，一遇风寒，大者损瘦，小者或死。

燃柳柴，杀鸡雏：小者死，大者盲。此亦烧穰杀瓠之流，其理难悉。

养鸡令速肥，不杷屋，不暴园，不畏乌、鸱、狐狸法：别筑墙匡，开小门；作小厂，令鸡避雨日。雌雄皆斩去六翮，无令得飞出。常多收秕、稗、胡豆之类以养之，亦作小槽以贮水。荆藩为栖，去地一尺。数扫去尿。凿墙为窠，亦去地一尺。唯冬天著草——不茹则子冻。春夏秋三时则不须，直置土上，任其产、伏；留草则口虫生。雏出则著外许，以罩笼之。如鹌鹑大，还内墙匡中。其供食者，又别作墙匡，蒸小麦饲之，三七日便肥大矣。

取谷产鸡子供常食法：别取雌鸡，勿令与雄相杂，其墙匡、斩翮、荆栖、土窠，一如前法。唯多与谷，令竟冬肥盛，自然谷产矣。一鸡生百馀卵，不雏，并食之无咎。饼、炙所须，皆宜用此。

淪音□鸡子法：打破，泻沸汤中，浮出，即掠取，生熟正得，即加盐醋也。

炒鸡子法：打破，著铜铛中，搅令黄白相杂。细擘葱白，下盐米、浑豉，麻油炒之，甚香美。

《孟子》曰：“鸡、豚、狗、彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣。”

《家政法》曰：“养鸡法：二月先耕一亩作田，秫粥洒之，刈生茅覆上，自生白虫。便买黄雌鸡十只，雄一只。於地上作屋，方广丈五，於屋下悬簣，令鸡宿上。并作鸡笼，悬中。夏月盛昼，鸡当还屋下息。并於雷锋中筑作小屋，覆鸡得养子，乌不得就。”

《龙鱼河图》曰：“玄鸡白头，食之病人。鸡有六指者亦杀人。鸡有五色者亦杀人。”

《养生论》曰：“鸡肉不可食小儿，食令生口虫，又令体消瘦。鼠肉味甘，无毒，令小儿消谷，除寒热，炙食之，良也。”

●养鹅、鸭第六十

《尔雅》曰：“舒雁，鹅。”

《广雅》曰：“□鹅，野鹅也。”

《说文》曰：“□□，野鹅也。”

晋沈充《鹅赋序》曰：“于时绿眼黄喙，家家有焉。太康中得大苍鹅，从喙至足，四尺有九寸，体色丰丽，鸣声惊人。”

《尔雅》曰：“舒鳧，鳧鵞。”

《说文》云：“鵞，舒鳧。”

《广雅》曰：“□、鳧、鵞，鸭也。”

《广志》曰：“野鸭，雄者赤头，有距。鵞生百卵，或一日再生；有露华鵞，以秋冬生卵：并出蜀中。”

鹅、鸭，并一岁再伏者为种。一伏者得子少；三伏者，冬寒，雏亦多死也。

。

大率鹅三雌一雄，鸭五雌一雄。鹅初辈生子十馀，鸭生数十；後辈皆渐少矣。常足五谷饲之，生子多；不足者，生子少。

欲於厂屋之下作窠，以防□故事片狐狸惊恐之害。多著细草於窠中，令暖。先刻白木为卵形，窠别著一枚以诳之。不尔，不肯入窠，喜东西浪生；若独著一窠，後有争窠之患。生时寻即收取，别著一暖处，以柔细草覆藉之。停置窠中，冻即雏死。

伏时，大鹅一十子，大鸭二十子；小者减之。多则不周。数起者，不任为种。数起则冻冷也。其贪伏不起者，须五六日一与食，起之令洗浴。久不起者，饥羸身冷，虽伏无热。

鹅鸭皆一月雏出。量雏欲出之时，四五日内，不用闻打鼓、纺车、大叫、□、犬及舂声；又不用器淋灰，不用见新产妇。触忌者，雏多厌杀，不能自出；假令出，变寻死也。

雏既出，另作笼笼之。先以粳米为粥糜，一顿饱食之，名曰“填嗉”。团党委尔喜轩虚羌丘尚切量而死。然後以粟饭，切苦菜、芜菁英为食。以清水与之，浊则易。不易，泥塞鼻则死。入水中，不用停久，寻宜驱出。此既水禽，不得水则死；脐未合，久在水中，冷彻亦死。於笼中高处，敷细草，令寝处其上，。雏小，脐未合，不欲冷也。十五日後，乃出笼。早放者，非直乏力致困，又有寒冷，兼乌鸛灾也。

鹅唯食五谷、稗子及草、菜，不食生虫。《葛洪方》曰：“居‘射工’之地，当养鹅，鹅见此物能食之，故鹅辟此物也。”鸭，糜不食矣。水稗实成时，尤是所便，啖此足得肥充。

供厨者，子鹅百日以外，子鸭六七十日，佳。过此肉硬。

大率鹅鸭六年以上，老，不复生伏矣，宜去之。少者，初生，伏又未能工。唯数年之中佳耳。

《风土记》曰：“鸭，春季雏，到夏五月则任啖，故俗五六月则烹食之。”

作□子法：“纯取雌鸭，无令杂雄，足其粟豆，常令肥饱，一鸭便生百卵。俗所谓“谷生”者”。此卵既非阴阳合生，虽伏亦不成雏，宜以供膳，幸无□卵之咎也。

取□木皮，《尔雅》曰：“□，鱼毒。”郭璞注曰：“□，大木，子似栗，生南方，皮厚汁赤，中藏卵、果。”无□皮者，虎杖根、牛李根，并任用。

《尔雅》云用。《尔雅》云：“□，虎杖。”郭璞注云：“似红草，粗大，有细节，可以染赤。”净洗细茎，□，煮取汁。率二斗，及热下盐一升和之。汁极冷，内瓮中，汁热，卵则致败，不堪久停。浸鸭子。一月任食。煮而食之，酒食俱用。咸彻则卵浮。吴中多作者，至数十斛。久停弥善，亦得轻夏也。

●养鱼第六十一 种菹、藕、莲、芡、茭附

《陶朱公养鱼经》曰：“威王聘朱公，问之曰：‘闻公在湖为渔父，在齐为鸱夷子皮，在西戎为赤精子，在越为范蠡，有之乎？’曰：‘有之。’曰：‘公任足千万家累亿金，何术乎？’

“朱公曰：‘夫治生之法有五，水畜第一。水畜，所谓鱼池也。以六亩地为池，池中有九洲。求怀子鲁鱼长三尺者二十头，牡鲁鱼长三尺者四头，以二月上庚日内池中，令水无声，鱼必生。至四月，内一神守；六月，内二神守；八月，内三神守。‘神守’者，鳖也。所以内鳖者，鱼满三百六十，则蛟龙为之长，而将鱼飞去；内鳖，则鱼不复去在池中，周绕九洲无穷，自谓江湖也。至来年二月，得鲁鱼长一尺者一万五千枚，三尺者四万五千枚，二尺者万枚。枚直五十，得钱一百二十五万。至明年，得长一尺者十万枚，长二尺者五万枚，长三尺者五万枚，长四尺者四万枚。留长二尺者二升枚作种。所馀皆货，得钱五百一十五万钱。候至明年，不可胜计也。’

“王乃於後苑治池。一年，得钱三十馀万。池中九洲、八谷，谷上立水二尺，又谷中立水六尺。

“所以养鲁者，鲁不相食，易长又贵也。”如朱公收利，未可顿求。然依法为池，养鱼必大丰足，终天靡穷，斯亦无费之利也。

又作鱼池法：三尺大鲁非近江湖，仓座难求；若养小鱼，积年不大。欲令生大鱼法：要须载取蕲泽陂湖饶大鱼之处、近水际土十数载，以布池底，二年之内，即生大鱼。盖由土中先有大鱼子，得水即生也。

□：

《南越志》云：“石口，似紫菜，色青。”

《诗》云：“思乐泮水，言采其茆。”毛云：“茆，鳧葵也。”《诗义疏》云：“茆，与葵相似。叶大如手，赤圆，有肥，断著手中，滑不得停也。茎大如箸。皆可生食，又可口，滑美。江南人谓之口菜，或谓之水葵。”

《本草》云：“治口渴、热痹。”又云：“冷，补下气。杂口鱼作羹，亦逐水而性滑。谓之淳菜，或谓之水芹。服食之家，不可多啖。”

种口法：近陂湖者，可於湖中种之；近流水者，可决水为池种之。以深浅为候，水深则茎肥而叶少，水浅则叶多而茎瘦。口性易生，一种永得。宜净洁，不耐污，糞秽入池即死矣。种一斗馀许，足以供用也。

种藕法：春初掘藕根节头，著鱼池泥中种之，当年即有莲花。

种莲子法：八月、九月中，收莲子坚黑者，於瓦上磨莲子头，令皮薄。取口土作熟泥，封之，如三指大，长二寸，使口头平重，磨处尖锐。泥乾时，掷於池中，重头沈下，自然周正。皮薄易生，少时即出。其不磨者，皮既坚厚，仓卒不能生也。

种芡法：一名“鸡头”，一名“口喙”，即今“芡子”是也。由子形上花似鸡冠，故名曰“鸡头”。八月中收取，擘破，取子，散著池中，自生也。

种菱法：一名菱。秋上子黑熟时，收取，散著池中，自生矣。

《本草》云：“莲、菱、芡中米，上品药。食之，安中补藏，养神强志，除百病，益精气，耳目聪明，轻身耐老。多蒸曝，蜜和饵之，长生神仙。”多种，俭岁资此，足度荒年。

●卷七

●货殖第六十二

范蠡曰：“计然云：‘旱则资车，水则资舟，物之理也。’”

白圭曰：“趣时若猛兽鸷鸟之发。故曰：吾治生犹伊尹、吕尚之谋，孙吴用兵，商鞅行法是也。”

《汉书》曰：“秦汉之制，列侯、封君食租，岁率户二百，千户之君则二十万朝覲、聘享出其中。庶民、农、工、商贾，率亦岁万息二千，五万之家则二十万；而更徭、租赋出其中，……

”胡曰：陆地，牧马二百口，“孟康曰：五十匹也。口，古蹄字。”牛口、角千，“孟康曰：一百六十七头。牛马贵贱，以此为率。”千足羊；“师古曰：凡言千足者，二百五十头也。”泽中，千足彘；水居，千石鱼陂；“师古曰：言有大陂养鱼，一岁收千石。鱼以斤两为计。”山居，千章之楸；“楸任方章者千枚也。师古曰：大材曰章，解在《百官公卿表》：”安邑千树枣，燕、秦千树栗，蜀、汉、江陵千树橘，淮北蒙南济、河之间千树楸，陈夏千

亩漆，齐鲁千亩桑麻，渭川千亩竹；及名国万家之城，带郭千亩亩锺之田，“孟康曰：一锺受六斛四斗。师古曰：一亩收锺者，凡千亩。”若千亩梔、茜，“孟康曰：茜草、梔子，可用染也。”千畦姜、韭：此其人，皆与千户侯等。

“谚曰：‘以贫求富，农不如工，工不如商，刺绣文不如倚市门。’此言末业，贫者之资也。”“师古曰：言其易以得利也。”

“通邑大都：酤，一岁千酿，“师古曰：千瓮以酿酒。”□、酱千□，“胡双反。师古曰：□，长颈□也，受十升。”浆千儋，“孟康曰：儋，□也。师古曰：儋，人儋之也，一儋两□。儋，音丁滥反。”屠牛、羊、彘千皮，谷□千锺，“师古曰：谓常□取而居之。”薪藁千车，船长千丈，木千章，“洪洞方章材也。旧将作大匠掌材者曰章曹掾。”竹竿万□，轺车百乘，“师古曰：轺车，轻小车也。”牛车千两，木器漆者千枚，铜器千钧，“钧，三十斤也。”素木、铁器若梔、茜千石，“孟康曰：百二十斤为石。素木，素器也。”马□、□千，“师古曰：□，口也，□与口共千，则为马二百也。□，音江钓反。”牛千足，羊、彘千双，僮手指千，“孟康曰：僮，奴婢也。古者无空手游口，皆有作务，作务须手指，故曰‘手指’，以别马牛蹄角也。师古曰：手指，谓有巧伎者。指千则人百。”筋、角、丹砂千斤，其帛、絮、细布千钧，文、采千匹，“师古曰：文，文缯也。帛之有色者曰采。”□布、皮革千石，“孟康曰：□布，白叠也。师古曰：□厚之布也。其价贱，故与皮革同其量耳，非白又屯。□者，重厚之貌。”漆千大斗，“师古曰：大斗者，异於量米粟之斗也。今俗犹有大量。”□□、盐鼓千合，“师古曰：□□以斤石称之，轻重齐则为合；盐鼓则斗斛量之，多少等亦为合。合者，相配耦之言耳。今西楚荆、沔之俗，卖盐鼓者，盐、鼓各一斗，则各为裹而相随焉，此则合也。说者不晓，□读为升合这这‘合’，又改作‘台’，竟为解说，失这这远矣。”鲙、□千斤，“师古曰：鲙，海鱼也。□，刀鱼也，饮而不食者。鲙音胎，又音□。□音芥，又音才尔反。而说者妄读鲙为‘夷’，非惟失於训物，亦不知音矣。”□、鲍千钧，“师古曰：□，膊鱼也，即今不著盐而乾者也。鲍，今之□鱼也。□音辄。膊，音普各反。□，音於业反。而说者乃读鲍为□鱼之□，音五回反，失义远矣。郑康成以为：□，於□室乾之。亦非也。□室乾之，即□耳，盖今巴、荆人所呼‘□鱼’者是也，音居偃反。秦始皇载鲍乱臭，则是□鱼耳；而□室乾者，本不臭也。□，音蒲北反。”枣、栗千石者三之，“师古曰：三千石。”狐、貂裘千皮，羔羊裘千石，“师古曰：狐、貂贵，故计其数；羔羊贱，故称其量也。”旃席千具，它果采千种，“师古曰：果采，谓於山野采取果实也。”“子贷金钱千贯，节驷侏，”“孟康曰：节，节

物贵贱也，谓除估侏，其余利比於千乘之家也。师古曰：侏者，合会二家交易者也；狙者，其首率也。狙，音子朗反。侏，音工外反。”贪贾三之，廉贾五之：“孟康曰：贪贾，未当卖而卖，未当买而买，故得利少，而十得其三；廉贾，贵乃卖，贱乃买，故十得五也。”亦比千乘之家。此其大率也。……

“卓氏曰：……吾闻岷山之下沃口，下有口鸕，至死不饥。“孟康曰：口者蹲，水乡多鸕；其山下有沃野灌溉。师古曰：孟说非也。口鸕，谓芋也。其根可食以充粮，故无饥年。《华阳国志》曰：汶山郡都安县有大芋如蹲鸕也。”谚曰：富何卒？耕水窟；贫何卒？亦耕水窟。言下田能贫能富。……

“丙氏……家，自父足、子弟约：俯有拾，仰有取。”

《淮南子》曰：“贾多端则贫，工多伎则穷，心不一也。”高诱曰：“贾多端，非一术；工多伎，非一能：故心不一也。”

●涂瓮第六十三

凡瓮，七月坯为上，八月为次，馀月为下。

凡瓮，无问大小，皆须涂治；瓮津则造百物皆恶，悉不成，所以特宜留意。新出口及热脂涂者，大良。若市买者，先宜涂治，勿便盛水。未涂遇雨，亦恶。

涂法：掘地为小圆坑，旁开两道，以引风火。生炭火於坑中，合瓮口於坑上而熏之。火盛喜破，微则难热，务令调适乃佳。数数以手摸之，热灼人手，便下。泻热指於瓮中，口转浊流，极令周匝；指不复渗所荫切，乃止。牛羊脂为第一好，口脂亦得。俗人用麻子脂者，误人耳。若脂不浊流，直一遍拭之，亦不免津。俗人釜上蒸瓮者，水气，亦不佳。以热汤数斗著瓮中，涤荡疏洗之，泻却；满盛冷水。数日，便中用。用时更洗净，日曝令乾。

●造神麴并酒第六十四 女麴在卷九藏瓜中

作三斛麦口法：蒸、炒、生，各一斛。炒麦：黄，莫令焦。生麦：择治甚令精好。种各别磨。磨欲细。磨讫合和之。

七月取中寅日，使童子著青衣，日未出时，面向杀地，汲水二十斛勿令人泼水，水长亦可泻却，莫令人用。其和口之时，面向杀地和之，令使绝强。团口之人，皆是童子小儿，亦面向杀地，有污秽者不使。不得令人室近。团口，当日使讫，不得隔宿。屋用草屋，勿使瓦屋。地须净扫，不得秽恶；勿令湿。画地为阡陌，周成四巷。作“口人”，各置巷中，假置“口王”，王者五人。口饼随阡陌比肩相布。

布讫。使主人家一人为主，莫令奴客为主。与“王”酒脯之法：湿“口王”手中为口，口中盛酒、脯、汤饼。主人三遍读文，各再拜。

其房欲得板户，密泥涂之，勿令风入。至七日开，当处翻之，还令泥户。

至二七日，聚□，还令涂户，莫使风入。至三七日，出之，盛著瓮中，涂头。至四七日，穿孔，绳贯，日中曝，欲得使乾，然後内之。其□饼，手团二寸半，厚九分。

祝□文：东方青帝土公、青帝威神，南方赤帝土公、赤帝威神，西方白帝土公、白帝威神，北方黑帝土公、黑帝威神，中央黄帝土公、黄帝威神，某年、月、某日、辰，朝日，敬启五方五土之神：

主人某甲，谨以七月上辰，造作麦□数各百饼，阡陌纵横，以辨疆界，须建立五王，各布封境。酒、脯之荐，以相祈请，愿垂神力，勤鉴所领：使虫类绝□，穴虫潜影；衣色锦布，或蔚或炳。杀热火□，以烈以猛；芳越薰椒，味超和鼎。饮利君子，既醉既逞；惠彼小人，亦恭亦静。敬告再三，格言斯整。神之听之，福应自冥。人愿无违，希从毕永。急急如律令。

祝三遍，各再拜。

造酒法：全饼□，晒经五日许，日三过以炊帚刷治之，绝令使净。若遇好日，可三日晒。然後细□，布□盛，高屋厨上晒经一日，莫使风土秽污。乃平量□一斗，臼中捣令碎。若浸□一斗，与五升水。浸□三日，如鱼眼汤沸，□米。其米绝令精细。淘米可二十遍。酒饭，人狗不令啖。淘米及炊釜中水、为酒之具有所洗浣者，悉用河水佳也。

若作秫、黍米酒，一斗□，杀米二石一斗：第一□，米三斗；停一宿，□米五斗；又停再宿，□米一石；又停三宿，□米三斗。其酒饭，欲得弱炊，炊如食饭法，舒使极冷，然後纳之。

右作糯米酒，一斗□，杀米一石八斗。唯三过□米毕。其炊饭法，直下□，不须报蒸。其下□法：出□瓮中，取釜下沸汤浇之，仅没饭便止。此元仆射家法。

又造神□法：其麦蒸、炒、生三种齐等，与前同；但无复阡陌、酒脯、汤饼、祭□王及童子手团之事矣。

预前事麦三种，合和细磨之。七月上寅日作□。漉欲刚，捣欲精细，作熟。饼用圆铁范，令径五寸，厚一寸五分，於平板上，令壮士熟踏之。以□刺作孔。

净扫东向开户屋，布□饼於地，闭塞窗户，密泥缝隙，勿令通风。满七日翻之，二七日聚之，皆还密泥。三七日出外，日中曝令燥，□成矣。任意举、阁，亦不用瓮盛。瓮盛者则□乌肠，乌肠者，绕孔黑烂。若欲多作者任人耳，但须三麦齐等，不以三石为限。

此□一斗，杀米三石；笨□一斗，杀米六斗：省费悬绝如此。用七月七日焦麦□及春酒□，皆笨□法。

造神□黍米酒方：细□□，燥曝之。□一斗，水九斗，米三石。须多作者，率以此加之。其瓮大小任人耳。桑欲落时作，可得周年停。初下用米一石，次□五斗，又四斗，又三斗，以渐待米消即□，无令热不相及。味足沸定为熟。气味虽正，沸未息者，□势未尽，宜更□之；不□则酒味苦、薄矣。得所者，酒味轻香，实胜凡□。初酿此酒者，率多伤薄，何者？犹以凡□之意忖度之，盖用米既少，□势未尽故也，所以伤薄耳。不得令鸡狗见。所以专取桑落时作者，黍必令极冷也。

又神□法：以七月上寅日造。不得令鸡狗见及食。看麦多少，分为三分：蒸、炒二分正等；其生者一分，一石上加一斗半。各细磨，和之，漉时微令刚，足手熟揉为佳。使童男小儿饼之，广三寸，厚二寸。须西厢东向开户屋中，净扫地，地上布□：十字立巷，令通人行；四角各造“□奴”一枚。讫，泥户勿令泄气。七日开户翻□，还塞户。二七日聚，又塞之。三七日出之。作酒时，治□如常法，细□为佳。

造酒法：用黍米二斛，神□一斗，水八斗。初下米五斗，米必令五六十遍淘之。第二□七斗米。三□八斗米。满二石米以外，任意斟酌。然要须米微多，米少酒则不佳。冷暖之法，悉如常酿，要在精细也。

神□粳米醪法：春月酿之。燥□一斗，用水七斗，粳米两石四斗。浸□发如鱼眼汤。净淘米八斗，炊作饭，舒令极冷。以毛袋漉□漉滓，又以绢□汁於瓮中，即□饭。候米消，又□八斗；消尽，又□八斗。凡三□，毕。若犹苦者，更以二斗□之。此酒合醅饮之可也。

又作神□方：以七月中旬以前作□为上时，亦不必在须寅日；二十日以後作者，□渐弱。凡屋皆得作，亦不必在须东向开户草屋也。大率小麦生、炒、蒸三种等分，曝蒸者令乾，三种合和，碓□。净簸择，细磨。罗取□，更重磨，唯细为良，□则不好。□胡叶，煮三沸汤。待冷，接取清者，漉□。以相著为限，大都欲小刚，勿令太泽。捣令可团便止，亦不必满千杵。以手团之，大小厚薄如蒸饼剂，令下微□□。刺作孔。丈夫妇人皆团之，不必须童男。

其屋，预前数日著猫，塞鼠窟，泥壁，令净扫地。布□饼於地上，作行伍，令令相逼，当中十字通阡陌，使容人行。作“□王”五人，置之於四方及中央：中央者面南，四方者面皆向内。酒脯祭与不祭，亦相似，今从省。

布□讫，闭户密泥之，勿使漏气。一七日，开户翻□，还著本处，泥闭如初。二七日聚之：若止三石麦□者，但作一聚，多则分为两三聚；泥闭哪初。三七日，以麻绳穿之，五十饼为一贯，悬著户内，开户，勿令见日。五日後，出著外许悬之。昼日晒，夜受露霜，不须覆盖。久停亦尔，但不用被雨。此□得三年停，陈者弥好。

神口酒方：净扫刷口令净，有土处，刀削去，必使极净。反斧背椎破，令大小如枣、栗；斧刃则杀小。用故纸糊席，曝之。夜乃勿收，令受霜露。风、阴则收之，恐土污及雨润故也。若急须者，口乾则得；从容者，经二十日许受霜露，弥令酒香。口必须乾，润湿则酒恶。

春秋二时酿者，皆得过夏；然桑落时作者，乃胜於春。桑落时稍冷，初浸口，与春同；及下酿，则茹瓮——止取微暖，勿太厚，太厚则伤热。春则不须，置瓮於口上。

秋以九月九日或十九日收水，春以正月十五日，或以晦日，及二月二日收水，当日即浸口。此四日为上时，馀日非不得作，恐不耐久。收水法，河水第一好；远河者取极甘井水，小咸则不佳。

渍口法：“春十日或十五日，秋十五或二十日。所以尔者，寒暖有早晚故也。但候口香沫起，便下酿。过久口生衣，则为失候；失候则酒重钝，不复轻香。

米必细口，净淘三十许遍；若淘米不净，则酒色重浊。大率口一斗，春用水八斗，秋用水七斗；秋杀米三石，春杀米四石。初下酿，用黍米四斗，再馏弱炊，必令均熟，勿使坚刚、生灭也。於席上摊黍饭令极冷，贮出口汁，於盆中调和，以手搗破之，无块，然後内瓮中。春以两重布覆，秋於布上加口，若值天寒，亦可加草。一宿、再宿，候米消，更口六斗。第三口用米或七八斗第四、第五、第六口，用米多少，皆候口势强弱加减之，亦无定法。或再宿一口，三宿一口，无定准，惟须消化乃口之。每口皆挹取瓮中汁调和之，仅得和黍破块而已，不尽贮出。每口即以酒杷遍搅令均调，然後盖瓮。

虽言春秋二时杀米三石、四石，然要须善候口势：口势未穷，米犹消化者，便加米，唯多为良。世人云：“米过酒甜。”此乃不解法候。酒冷沸止，米有不消者，便是口势尽。

酒若熟矣，押出，清澄。竟夏直以单布覆瓮口，斩席兽布上，慎勿瓮泥；瓮泥封交即酢坏。

冬亦得酿，但不及春秋耳。冬酿者，必须厚茹瓮、覆盖。初下酿，则黍小暖下之。一发之後，重口时，还摊黍使冷——酒发极暖，重酿暖黍，亦酢矣。

其大瓮多酿者，依法倍加之。其糠、滓杂用，一切无忌。

河东神口方：七月初治麦，七日作口。七日未得作者，七月二十日前亦得。麦一石者，六斗炒，三斗蒸，一斗生，细磨之。桑叶五分，苍耳一分，艾一分，茱萸一分——若无茱萸，野蓼亦得用——合煮取汁，令如酒色。漉去滓，待冷，以和口，勿令太泽。捣千杵。饼如凡饼，方范作之。

卧口法：“先以麦口布地，然後口後讫，又以麦口覆之。多作者，可以用

箔、槌，如养蚕法。覆讫，闭户。七日，翻口，还以麦口覆之。二七日，聚口，亦还覆之。三七日，瓮盛。後经七日，然後出曝之。

造酒法：用黍米。口一斗，杀米一石。秣米令酒薄，不任事。治口必使表里、四畔、孔内，悉皆净削，然後细口，令如枣、栗。曝使极乾。一斗口，用水二斗五升。

十月桑落初冻则收水酿者为上时。春酒正月晦日收水为中时。春酒，河南地暖，二月作；河北地寒，三月作；大率用清明节前後耳。初冻後，尽年暮，水脉既定，则取则用；其春酒及馀月，皆须煮水为五沸汤，待冷浸口，不然则动。十月初冻尚暖，未须茹瓮；十一月、十二月，须黍穰茹之。

浸口，冬十日，春七日，候口发，气香沫起，便酿。隆冬寒厉，虽日茹瓮，口汁犹冻，临下酿时，宜漉出冻凌，於釜中融之一一取液而已，不得令热。凌淮尽，还泻著瓮中，然後下黍，不尔则伤冷。假令瓮受五石米者，初下酿，止用米一石。淘米须极净，水清乃止。炊为口，下著空瓮中，以釜中炊汤，及势沃之，令口上水深一寸馀便止。以盆合头。良久水尽，口极熟软，便於席上摊之使冷，贮汁於盆中，搗黍令破，泻著瓮中，复以酒杷搅之。每口皆然。唯十一月、十二月天寒水冻，黍须人体暖下之；桑落、春酒，悉皆冷下。初冷下者，口亦冷；初暖下者，口亦暖；不得口易冷热相杂。次口八斗，次口七斗，皆须候口口强弱增减耳，亦无定数。

大率中分米：半前作沃口，半後作再馏黍。纯作沃口，酒便钝；再馏黍，酒便轻香：是以须中半耳。

冬酿六七口，春作八九口。冬欲温暖，春欲清凉。口米太多则伤热，不能久。春以单布覆瓮，冬用荐盖之。冬，初下酿时，以炭火掷著瓮中，拔刀横於瓮上。酒熟乃去之。冬酿十五日熟，春酿十日熟。

至五月中，瓮别口盛，於日中炙之，好者不动，恶者色变。色变者宜先饮，好者留过夏。但合醅停须臾便押出，还得与桑落时相接。地窖著酒，令酒土气，唯连口草屋中居之为佳。瓦屋亦热。作口、浸口、炊、酿，一切悉用河水。无手力之家，乃用甘井水耳。

《淮南万毕术》曰：“酒薄复厚，渍以莞蒲。”“数蒲渍酒中，有顷出之，酒则厚矣。”

凡冬月酿酒，中冷不发者，以瓦瓶盛热汤，坚塞口，又於釜汤中煮瓶，令极热，引出，著酒瓮中，须臾即发。

●白醪口第六十五 皇甫吏部家法

作白醪口法：取小麦三石，一石熬之，一石蒸之，一石生。三等合和，细磨作屑。煮胡叶汤，经宿使冷，和麦屑，捣令熟。踏作饼：圆铁作范，径五寸

，厚一寸馀。床上置箔，箔上安蘧口，蘧口上置薪灰，厚二寸。作胡叶汤令沸，笼子中盛口五六饼许，著汤中，少时出，卧置灰中，用生胡叶覆上一——以经宿，勿令露湿——特覆口薄遍而已。七日翻，二七日聚，三七日收，曝令乾。作口屋，密泥户，勿令风入。若以床小，不得多口多者，可四角头竖槌，重置椽箔如养蚕法。七月作之。

酿白醪法：取糯米一石，冷水净淘，漉出著瓮中，作鱼眼沸汤浸之。经一宿，米欲绝酢，炊作一馏饭，摊令绝冷。取鱼眼汤沃浸米泔二斗，煎取六升，著瓮中，以竹扫冲之，如茗渤。复取水六斗，细罗口末一斗，合饭一时内瓮中，和搅令饭散。以口物裹瓮，并口覆之。经宿米消，取生疏布漉出糟。别炊好糯米一斗作饭，热著酒中为汛，以单布覆瓮。经一宿，汛米消散，酒味备矣。若天冷，停三五日弥善。

一酿一斛米，一斗口末，六斗水，六升浸米浆。若欲多酿，依法别瓮中作，不得并在一瓮中。四月、五月、六月、七月皆得作之。其口预三日以水洗令净，曝乾用之。

●笨麴并酒第六十六

作秦州春酒口法：七月作之，节气早者，望前作；节气晚者，望後作。用小麦不虫者，於大镬釜中炒之。炒法：钉大槩，以绳缓缚长柄匕匙著槩上，缓火微炒。其匕匙如挽棹法，连疾搅之，不得暂停，停则生熟不均。候麦香黄便出不用过焦。然後簸择，治令净。磨不求细；强者酒不断口，刚强难押。

预前数日钊艾，择去杂草，曝之令萎，勿使有水露气。漉口欲刚，洒水欲均。初漉时，手搦不相著者佳。漉讫，聚置经宿，来晨熟捣。作木范之：令饼方一尺，厚二寸。使壮士熟踏之。饼成，刺作孔。竖槌，布艾椽上，卧口饼艾上，以艾覆之。大率下艾欲厚，上艾稍薄。密闭窗、户。三七日口成。打破，看饼内乾燥，五色衣成。便出曝之；如饼中未燥，五色衣未成，更停三五日，然後出。反覆日晒，令极乾，然後高厨上积之。此口一斗，杀米七斗。

作春酒法：治口欲净，口口欲细，曝口欲乾。以正月晦日，多收河水；井水若咸，不堪淘米，下口亦不得。

大率一斗口，杀米七斗，用水四斗，率以此加减之。十七石瓮，惟得酿十石米，多则溢出。作瓮随大小，依法加减。浸口七八日，始发，便下酿。假令瓮受十石米者，初下以炊米两石为再馏黍，黍熟，以净席薄摊令冷，块大者擘破，然後下之。没水而已，勿更找劳。待至明旦，以酒杷搅之，自然解散也。初下即搦者，酒喜厚浊。下黍讫，以席盖之。

以後，间一日辄更口，皆如初下法。第二口用米一石七斗，第三口用米一石四斗，第四口用米一石一斗，第五口用米一石，第六口、第七口各用米九总

裁：计满九石，作三五日停。尝看之，气味足者乃罢。若犹少味者，更□三四斗。数日复尝，仍未足者，更□三二斗。数日复尝，□势壮，酒乃苦者，亦可过十石米，但取味足而已，不必要止十石。然必须看候，勿使米过，过则酒甜。其七□以前，每欲□时，酒薄霍霍者，是□势盛也，□时宜加米，与次前□等——虽势极盛，亦不得过次前一□斛斗也。势弱酒厚者，须减米三斗。势盛不加，便为失候；势弱不减，刚强不消。加减之间，必须存意。

若多作五瓮以上者，每炊熟，即须均分熟黍，令诸瓮遍得；若偏□一瓮令足，则餘瓮比候黍熟，已失□矣。

□，常令寒食前得再□乃佳，过此便稍晚。若邂逅不得早酿者，春水虽臭，仍自中用。

淘米必须极净。常洗手剔甲，勿令手有咸气；则令酒动，不得过夏。

作颐□法：断理麦艾布置法，悉与春酒□同；然以九月中作之。大凡作□，七月最良；然七月多忙，无暇及此，且颐□，然此□九月作，亦自无嫌。若不营春酒□者，自可七月中作之。俗人多以七月七日作之。崔□亦曰：“六月六日，七月七日，可作□。”

其杀米多少，与春酒□同。但不中为春酒：喜动。以春酒□作醖酒，弥佳也。

作颐酒法：八月、九月中作者，水未定，难调适，宜煎汤三四沸，待冷然後浸□，酒无不佳。大率用水多少，□米之节，略准春酒，而须以意消息之。十月桑落时者，酒气味颇类春酒。

河东颐白酒法：六月、七月作。用笨□，陈者弥佳，划治，细□。□一斗，熟水三斗，黍米七斗。□杀多少，各随门法。常於瓮中酿。无好瓮者，用先酿酒大瓮，净洗曝乾，侧瓮著地作之。

旦起，煮甘水，至日午，令汤色白乃止。量取三斗，着盆中。日西，淘米四斗，使净，即浸。夜半炊作再馏饭，令四更中熟，下黍饭席上，薄摊，令极冷。於黍饭初熟时浸□，向晓昧旦日未出时，下酿，以手搗破块，仰置勿盖。日西更淘三斗米浸，炊还令四更中稍熟，摊极冷，日未出前□之，亦搗块破。明日便熟。押出之。酒气香美，乃胜桑落时作者。

六月中，唯得作一石米。酒停三五日。七月半後，稍稍多作。於北向户大屋中作之第一。如无北向户屋，於清凉处亦得。然要须日未出前清凉时下黍；日出以後热，即不成。一石米者，前炊五斗半，後炊四斗半。

笨□桑落酒法：预前净划□，细□，曝乾。作酿池，以藁茹瓮，不茹瓮则酒甜，用穰则太热。黍米淘须极净。以九月九日日未出前，收水九斗，浸□九斗。当日即炊米九斗为□。下□著空瓮中，以釜内炊汤及热沃之，令□上游

水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡，□熟極軟，瀉著席上，攤之令冷。挹取□汁，於瓮中搗黍令破，瀉瓮中，復以酒杷攪之。每□皆然。兩重布蓋瓮口。七日一□，每□皆用米九斗。隨瓮大小，以滿為限。假令六□，半前三□，皆用沃□；半後三□，作再餹黍。其七□者，四炊沃□，三炊黍飯。瓮滿好熟，然後押出。香美勢力，倍勝常酒。

笨□白醪酒法：淨削治□，曝令燥。漬□必須累餅置水中，以水沒餅為候。七日許。搗令破，瀉去滓。炊糯米為黍，攤令極冷，以意□之。且飲且□，乃至盡。□米亦得作。作時必須寒食前令得一□之也。

蜀人作醪酒法醪音涂：十二月朝，取流水五斗，漬水麥□二斤，密泥封。至正月、二月凍釋，發，瀉去滓，但取汁三斗，殺米三斗。炊作飯，調強軟。合和，復蜜封。數十日便熟。合滓餐之，甘、辛、滑如甜酒味，不能醉人。多啖，溫溫小暖而面熱也。

梁米酒法：凡梁米皆得用；赤梁、白梁者佳。春秋冬夏，四時皆得作。淨治□如上法。笨□一斗，殺米六斗；神□彌勝。用神□，量殺多少，以意消息。春、秋、桑葉落時，□皆細□；冬則搗末，下絹□。大率一石米，用水三斗。春、秋、桑落三時，冷水浸□、□發，瀉去滓。冬即蒸瓮使熱，穰茹之；以所量水，煮少許梁米薄粥，攤待溫溫以浸□；一宿□發，便炊，下釀，不去滓。

看釀多少，皆平分米作三分，一分一炊。淨淘，弱炊為再餹，攤令溫溫暖於人體，便下，以杷攪之。盆合，泥封。夏一宿，春秋再宿，冬三宿，看米好消，更炊□之，還泥封。第三□，亦如之。三□畢，後十日，便好熟。押出。酒色漂漂與銀光一體，姜辛、桂辣、蜜甜、胆苦，悉在其中，芬芳酷烈，輕□迥異，非黍、秫之俦也。

□米酎法酎音宙：淨治□如上法。笨□一斗，殺米六斗；神□彌勝。用神□者，隨□殺多少，以意消息。□，搗作末，下絹□。計六斗米，用水一斗。從釀多少，率以此加之。

米必須□，淨淘，水清乃止，即經宿浸置。明旦，確搗作粉，稍稍箕簸，取細者如□法。訖，以所量水煮少許□粉作薄粥。自餘粉悉於甑中乾蒸，令氣好餹，下之，攤令冷，以□末和之，極令調均。粥溫溫如人體時，於瓮中和粉，痛抨使均柔，令相著；亦可椎打，如椎□法。擘破塊，內著瓮中。盆合，泥封。裂則更泥，勿令漏氣。

正月作，至五月大雨後，夜暫開看，有清中飲，還泥封。至七月，好熟。接飲，不押。三年停之，亦不動。一石米，不過一斗糟，悉著瓮底。酒盡出時，冰硬糟脆，欲似石灰。酒色似麻油，甚醞。先能飲好酒一斗者，唯禁得升半

。饮三升，大醉。三升不浇，必死。

凡人大醉，酩酊无知，身体壮热如火者，作热汤，以冷水解——名曰“生熟汤”，汤令均均小热，得通人手——以浇醉人。汤淋处即冷，不过数斛汤，□转翻覆，通头面痛淋，须臾起坐。与人此酒，先问饮多少，裁量与之。若不语其法，口美不能自节，无不死矣。一斗酒，醉二十人。得者无不传饷亲知以为乐。

黍米酎法：亦以正月作，七月熟。净治□，捣末，绢□，如上法。笨□一斗，杀米六斗；用神□弥佳，亦随□杀多少，以意消息。米细□，净淘，弱炊再馏黍，摊冷。以□末於瓮中和之，□令调均，擘破块，著瓮中。盆合，泥封。五月暂开，悉同□酎法。芬香美酹，皆亦相似。

酿此二□，常宜谨慎：多，喜杀人；以饮少，不言醉死，正疑药杀，尤须节量，勿轻饮之。

粟米酒法：唯正月得作，馀月悉不成。用笨□，不和神□。粟米皆得作酒，然青谷米最佳。治□、淘米，必须细、净。

以正月一日日未出前取水。日出即晒□。至正月十五日，捣□作末，即浸之。大率□末一总裁——堆量之一——水八斗，杀米一石。米，平量之，随瓮大小，率以此加，以向满为度。随米多少，皆平分为四分，从初至熟，四炊而已。

。预前经宿浸米令液，以正月晦日向暮炊酿，正作□耳，不为再馏。饭欲熟时，预前作泥置瓮边，□熟即举甑，就瓮下之，速以酒杷就瓮中搅作三两遍，即以盆合瓮口，泥密封，勿令漏气。看有裂处，更泥封。七日一□，皆如初法。四□毕，四七二十八日，酒熟。

此酒要须用夜，不得白日。四度□者，乃初押酒时，皆□身映火，勿使烛明及瓮。酒熟，便堪饮。未急待，且封置，至四五月押之弥佳。押讫，还泥封，须便择取荫屋贮置，亦得度夏。气味香美，不减黍米酒。贫薄之家，所宜用之，黍米贵而难得故也。

又造粟米酒法：预前细□□，曝令乾，末之。正月晦日日未出时，收水浸□。一斗□，用水七斗。□发便下酿，不限日数，米足便休为异耳。自馀法用，一与前同。

作粟米炉酒法：五月、六月、七月中作之倍美。受二石以下瓮子，以石子二三升蔽瓮底。夜炊粟米饭，即摊之令冷，夜得露气，鸡鸣乃和之。大率米一石，杀，□末一斗，春酒糟末一斗，粟米饭五斗。□杀若少，计须减饭。和法：痛□令相杂，填满瓮为限。以纸盖口，□押上，勿泥之，泥则伤热。五六日後，以手内瓮中，看冷无势气，便熟矣。酒停亦得二十许日。以冷水浇。筒饮

之。□出者，歇而不美。

魏武帝上九□法，奏曰：“臣县故令九□春酒法：用□三十斤，流水五石，腊月二日渍□。正月冻解，用好稻米，漉□运河滓便酿。法引曰：‘擘诸虫，虽久多完。’三日一酿，满九石米止。臣得法，酿之常善。其上清，滓亦可饮。若以九□苦，难饮，增为十酿，易饮不病。”

九□用米九斛，十□用米十斛，俱用□三十斤，但米有多少耳。治□淘米，一如春酒法。

浸药酒法：——以此酒浸五茄木皮，及一切药。皆有益，神□。——用春酒□及笨□，不用神□。糠、滓埋藏之，勿使六畜食。治□法：须斫去四缘、四角、上下两面，皆三分去一，孔中亦剝去。然後细□，燥曝，末之。大率□末一斗，用水一斗半。多作依此加之。酿用黍，避孕药须细□，淘欲极净，水清乃止。用米亦无定方，准量□势强弱。然其米要须均分为七分，一日一□，莫令空阙阙即折□势力。七□毕，便止。熟即押出之。春秋冬夏皆得作。茹瓮厚薄之宜，一与春酒同，但黍饭摊使极冷，冬即须物覆瓮。其斫去之□，犹有力，不废馀用耳。

《博物志》胡椒酒法：“以好春酒五升；乾姜一两，胡椒七十枚，皆捣末；好美安石榴五枚，押取汁。皆以姜、椒末，及安石榴汁，悉内著酒中，火暖取温。变可冷饮，亦可热饮之。温中下气。若病酒，苦觉体中不调，饮之，能者四五升，不能者可二三升从意。若欲增姜、椒亦可；若嫌多，欲减亦可。欲多作者，当以此为率。若饮不尽，可停数日。此胡人所谓茱酒也。”

《食经》作白醪酒法：“生秣米一石。方□二斤，细□，以泉水渍□，密盖。再宿，□浮，起。炊米三斗□之，便和调，盖。满五日，乃好。酒甘如乳。九月半後不作也。”

作白醪酒法：用方□五斤，细□，以流水三斗五升，渍之再宿。炊米四斗，冷，□之。令得七斗汁。凡三□。济令清。又炊一斗米□酒中，搅令和解，封。四五日，黍浮，缥色上，便可饮矣。

冬米明酒法：九月，渍精稻米一斗，捣令碎末，沸汤一石浇之。□一斤，末，搅和。三日极酢，合三斗酿米炊之，气刺人鼻，便为大发，搅成。用方□十五斤□之。米三斗，水四斗，合和酿之也。

夏米明酒法：秣米一石。□三斤，水三斗渍之。炊三斗米□之，凡三。济出，炊一斗，□酒中。再宿，黍浮，便可饮之。

朗陵何公夏封清酒法：细□□如雀头，先布瓮底。以黍一斗，次第间水五升浇之。泥著日中，七日熟。

愈疟酒法：四月八日作。用米一石，□一斤，捣作末，俱□水中。须酢

，煎一石，取七斗。以□四斤，须浆冷，□□。一宿，上生白沫，起。炊秫一石，冷，□中。三日酒成。

作□卢丁反酒法：以九月中，取秫米一石六斗，炊作饭。以水一石，宿渍□七斤。炊饭令冷，□□汁中。覆瓮多用荷、箬，令酒香。燥复易之。

作和酒法：酒一斗；胡椒六十枚，乾姜一分，鸡舌香一分，茱萸六枚，下□，绢囊盛，内酒中。一宿，蜜一升和之。

作夏鸡鸣酒法：秫米二斗，煮作糜；□二斤，捣，合米和，令调。以水五斗渍之，封头。今日作，明旦鸡鸣便熟。

作□酒法：四月取□叶，合花采之，还，即急抑著瓮中。六七日，悉使乌熟，曝之，煮三四沸，去滓，内瓮中，下□。炊五斗米，日中可燥，手一两抑之。一宿，复炊五斗米□之，便熟。

柯□良知反酒法：二月二日取水，三月三日煎之，先搅□中水。一宿，乃炊秫米饭。日中曝之，酒成也。

●法酒第六十七

酿法酒，皆用春酒□。其米、糠、滓汗□、饭，皆不用人及狗鼠食之。

黍米酒酒：预□□，曝之令极燥。三月三日，秤□三斤三两，取水三斗三升浸□。经七日，□发，细泡起，然後取黍米三斗三升，净淘——凡酒米，皆欲极净，水清乃止，法酒尤宜存意，淘米不得净，则酒黑——炊作再馏饭。摊使冷，□冷汗中，搗黍令散。两重布盖瓮口。候米消尽，更炊四斗半米□之。每□皆搗令散。第三□，炊米六斗。自此以後，每□以渐加米。瓮无大小，以满为限。酒味醇美，宜合醅饮之。饮半，更炊米重□如初，不著水、□，唯以渐加米，还得满瓮。竟夏饮之，不能穷尽，所谓神异矣。

作当梁法酒：当梁下置瓮，故曰“当梁”。以三月三日日未出时，取水三斗三升，乾□末三斗三升，炊黍米三斗三升为再馏黍，摊命名极冷：水、□、黍俱时下之。三月六日，炊米六□六之。三月九日，炊米九九斗□之。自此以後，米之多少，无复斗数，任意□之，满瓮便止。若欲馔者，但言“偷酒”，勿去取酒。假令出一石，还炊一石米□之，瓮还复满，亦为神异。其糠、滓悉泻坑中，勿令狗鼠食之。

□米法酒：糯米大佳。三月三日，取井花水三斗三升，绢□□末三斗三升，□米三斗三升——稻米佳，无者，旱稻米亦得弃事——再馏弱炊，摊令小冷，先下水、□，然後□饭。七日更□，用米六斗六升。二七日更□，用米一石三斗二升。三七日更□，用米二石六斗四升，乃止——量酒备足，便止。合醅饮者，不复封泥。令清者，以盆盖，密泥封之。经七日，便极清澄。接取清者，然後押之。

《食经》七月七日作法酒方：“一石□作‘燠饼’：编竹瓮下，罗饼竹上，密泥瓮头。二七日出饼，曝令燥，还内瓮中。一石米，合得三石酒也。”

又法酒方：焦麦□末一石，曝令乾，煎汤一石，黍一石，合糅，令甚熟。以二月二日收水，即预煎汤，停之令冷。初□之时，十日一□，不得使狗鼠近之。於後无若或八日、六日一□，会以偶日□之，不得只日。二月中即□令足。常预煎汤停之，□毕，以五升洗手，荡瓮。其米多少，依焦□杀之。

三九酒法：以三月三日，收水九斗，米九斗，焦□末九斗——先曝乾之：一时和之，揉和令极熟。九日一□，後五日一□，後三日一□。勿令狗鼠近之。会以只日□，不得以偶日也。使三月中，即令□足。常预作汤，瓮中停之，□毕，辄取五升洗手，荡瓮，倾於酒瓮中也。

治酒酢法：若十石米酒，炒三升小麦，令甚黑，以张帛再重为袋，用盛之，周筑令硬如石，安在瓮底。经二七日後，饮之，即回。

大州白堕□方饼法：谷三石；蒸两石，生一石，别□之令细，然後合和之也。桑叶、胡□叶、艾，各二尺围，长二尺许，合煮之使烂。去滓取汁，以冷水和之，如酒色，和□。燥湿以意酌之。日中捣三千六百杵，讫，饼之。安置暖屋床上：先布麦□厚二寸，然後置□，上亦与□二寸覆之。闭户勿使露见风日。一七日，冷水湿手拭之令遍，即翻之。至二七日，一例侧之。三七日，笼之。四七日，出置日中，曝令乾。

作酒之法，净削刮去垢，打碎，末，令乾燥。十斤□，杀米一石五斗。

作桑落酒法：□末一斗，熟米二斗。其米令精细，净淘，水清为度。用熟不一斗。限三□便止。渍□，候□向发便□，不得失时。勿食小儿人狗食黍。

作春酒，以冷水渍□，馀各同冬酒。

●卷八

●黄衣、黄蒸及蘖子第六十八 黄衣一名麦肤

作黄衣法：六月中，取小麦，净淘讫，於瓮中以水浸之，令醋。漉出，熟蒸之。槌箔上敷席，置麦於上，摊令厚二寸许，预前一日刈□叶薄覆。无□叶者，刈胡□，择去杂草，无令有水露气；候麦冷，以胡□覆之。七日，看黄衣色足，便出曝之，令乾。去胡□而已，慎勿□簸。齐大喜当风□去黄衣，此大谬：凡有所造作用麦□者，皆仰其衣为势，今反□去之，作物必不善矣。

作黄蒸法：六、七月中，□生小麦，细磨之。以水漉而蒸之，气馏好熟，便下之，摊令冷。布置，覆盖，成就，一如麦□法。亦勿□之，虑其所损。

作□法：八月中作。盆中浸小麦，即倾去水，日曝之。一日一度著水，即去之。脚生，布麦於席上，厚二寸许。一日一度，以水浇之，牙生便止。即散收，令乾，勿使饼；饼成则不复任用。此煮白饧□。

若煮黑饒，即待芽生青，成饼，然後以刀口取，乾之。

欲令饒如琥珀色青，以大麦为其口。

《孟子》曰：“虽有天下易生之物，一日曝之，十日寒之，未有能生者也。”

●常满盐、花盐第六十九

造常满盐法：以不津瓮受十石者一口，置庭中石上，以白盐满之，以甘水沃之，令上恒有游水。须用时，挹取，煎，即成盐。还以甘水添之，取一升，添一升。日曝之，势盛，还即成盐，永不穷尽。风尘阴雨则盖，天晴净，还仰。若用黄盐，咸水者，盐汁则苦，是以必须白盐、甘水。

造花盐、印盐法：五、六月中旱时，取水二斗，以盐一斗投水中，令消尽；又以盐投之，水咸极，则盐不复消融。易器淘治沙汰之，澄去垢土，泻清汁於净器中。盐滓甚白，不废常用。又一石还得八半汁，亦无多损。

好日无风尘时，日中曝令成盐，浮即接取，便是花盐，厚薄光泽以锤乳。久不接取，即成印盐，大如豆，正四方，千百相似。成印辄沈，漉取之。花、印二盐，白如珂雪，其味又美。

●作酱等法第七十

十二月、正月为上时，二月为中时，三月为下时。用不津瓮，瓮津则坏酱。渤为菹、酢者，亦不中用之。置日中高处石上。夏雨，无令水浸瓮底。以一口口一本作“生缩”铁钉子，背“岁杀”钉著瓮底石下，後虽有口娠妇人食之，酱亦不坏烂也。

用春种乌豆，春豆粒小而均，晚豆粒大而杂。於大甑中燥蒸之。气馏半日许，复贮出更装之，口在上者居下，不尔，则生熟不多调均也。气馏周口，以灰覆之，经宿无令火绝。取乾牛屎，圆累，令中央空，燃之不烟，势类好炭。若能多收，常用作食，既无灰尘，又不失火，胜於草远矣。口看：豆黄色黑极熟，乃下，日曝取乾。夜则聚、覆，无令润湿。临欲舂去皮，更装入甑中蒸，令气馏则下，一日曝之。明旦起，净簸择，满臼舂之而不碎。若不重馏，碎而难净。簸拣去碎者。作热汤，於大盆中浸豆黄。良久，淘汰，口去黑皮，汤少则添，慎勿易汤；易汤则走失豆味，令酱不美也。漉而蒸之。淘豆汤汁，即煮碎豆作酱，以供旋食。大酱则不用汁。一炊顷，下置净席上，摊令极冷。

预前，日曝白盐、黄蒸、草口居口反、麦口，令极乾燥。盐色黄者发酱苦，盐若润湿令酱坏。黄蒸令酱赤美。草口令酱芬芳；口，口，簸去草土。口及黄蒸，各别捣末细口——马尾罗弥好。大率豆黄三斗，口末一斗，黄蒸末一斗，白盐五升，口子一指一撮。盐少令酱酢；後虽加盐，无复美味。其用神口者，一升当笨口四升，杀多故也。豆黄堆量不口，盐、口轻量平口。三种量讫

，於盆中面向“太岁”和之，向“太岁”，则无蛆虫也。搅令均调，以手痛口，皆令润彻。亦面向“太岁”，内著瓮中，手口令坚，以满为限；半则难熟。盆盖，密泥，无令漏气。

熟便开之，腊月五七日，正月、二月四七日，三月三七日。当纵横裂，周口离瓮，彻底生衣。悉贮出，搗破块，两瓮分为三瓮。日未出前汲井花水，於盆中以燥盐和之，率一石水，用盐三斗，澄取清汁。又取黄蒸於小盆内减盐汁浸之，口取黄滓，漉去滓。合盐汁泻著瓮中。率十石酱，用黄蒸三斗。盐水多少，亦无定方，酱如薄粥便上：豆乾饮水故也。

仰瓮口曝之。谚曰：“萎蕤葵，日乾酱。”言其美矣。十日内，每日数度以杷彻底搅之。十日後，每日辄一搅，三十日止。雨即盖瓮，无令水入。水入则生虫。每经雨後，辄须一搅。解後二十日堪食；然要百日始熟耳。

《术》曰：“若为妊娠妇人坏酱者，取白圳棘子著瓮中，则还好。俗人用孝杖搅酱，及炙瓮，酱虽口而胎损。乞人酱时，以新汲水一盞，和而与之，令醵不坏。”

肉酱法：牛、羊、口、鹿、兔肉皆得作。取良杀新肉，去脂，细口。陈肉乾者不任用。合脂令酱膩。晒口令燥，熟捣，绢口。大率肉一斗，口末五升，白盐两升半，黄蒸一升，曝乾，熟捣，绢口。盘上和令均调，内瓮子中。有骨者，和讫先捣，然後盛之。骨多髓，既肥膩，酱亦然也。泥封，日曝。寒月作之。宜埋之於黍穰积中。二七日开看，酱出无口气，便熟矣。买新杀雉煮之，令极烂，肉销尽，去骨取汁，待冷解酱。鸡汁亦得。勿用陈肉，令酱苦膩。无鸡、雉，好酒解之。还著日中。

作卒成肉酱法：牛、羊、口、鹿、兔、生鱼，皆得作。细口肉一斗，好酒一斗，口末五升，黄蒸末一升，白盐一升，口及黄蒸，并曝乾绢口。唯一月三十日停，是以不须咸，咸则不美。盘上调和令均，捣使熟，还擘破如枣大。作浪中坑，火烧令赤，去灰，水浇，以草厚蔽之，令坩中才容酱瓶。大釜中汤煮空瓶，令极热，出，乾。掬肉内瓶中，令去瓶口三寸许，满则近口者焦。口盖瓶口，熟泥密封。内草中，下土厚七八寸。土薄火炽，则令酱焦；熟迟气味美好。是以宁冷不焦；焦，食虽便，不复中食也。於上燃乾牛粪火，通夜勿绝。明日周时，酱出，便熟。若酱未熟者，还覆置，更燃如初。监食，细切葱白，著麻油炒葱令熟，以和肉酱，甜美异常也。

作鱼酱法：鲁鱼、鲭鱼第一好；鳢鱼亦中。鲚鱼、鲈鱼即全作，不用切。去鳞，净洗，拭令乾，如脍法披破缕切之，去骨。大率成鱼一斗，用黄衣三升，一升全用，二升作末。白盐二升，黄盐则苦。乾姜一升，末之。橘皮一合，缕切之。和令调均，内瓮子中，泥密封，日曝。勿令漏气，熟以好酒解之。

凡作鱼酱、肉酱，皆以十二月作之，则经夏无虫。馀月亦得作，但喜生虫，不得度夏耳。

乾鲚鱼酱法：一名刀鱼。六朋、七月，取乾鲚鱼，盆中水浸，置屋里，一日三度易水。三日好净，漉，洗去鳞，全作勿切。率鱼一斗，□末四升，黄蒸末一升——无蒸，用麦□干杯亦得——白盐二升半，於备用中和令均调，布置瓮子，泥封，勿令漏气。二七日便熟。味香美，与生者无殊异。

《食经》作麦酱法：“小麦一石，渍一宿，炊，卧之，令生黄衣。以水一石六斗，盐三升，煮作卤，澄取八斗。著瓮中。炊小麦投之，搅令调均。覆著日中，十日可食。”

作榆子酱法：治榆子人一升，捣末，筛之。清酒一升，酱五升，合和。一月可食之。

又鱼酱法：成脍鱼一斗，以□五升，清酒二升，盐三升，橘皮二圳，合和，於瓶内封。一日可食。甚美。

作虾酱法：虾一斗。饭三升为糝，盐二升，水五升，和调。日中曝之。经春夏不败。

作燥□丑延反法：羊肉二斤。□肉一斤，合煮令熟，细切之。生姜五合，橘皮两叶，鸡子十五枚，生羊肉一斤，豆酱清五合。先取熟肉著甑上蒸令热，和生肉；酱清、姜、橘和之。

生□法：羊肉一斤，□肉白四两，豆酱清渍之，缕切。生姜、鸡子，春、秋用苏、蓼，著之。

崔□曰：“正月，可作诸酱，肉酱、清酱。四月，立夏後，铜鱼作酱。五月，可为酱。上旬□楚狡切豆，中庚煮之。以碎豆作‘末都’。至六月、七月之交，分以藏瓜。可作鱼酱。”

作□□法：昔汉武帝逐夷至於海滨，闻有香气而不见物。令人推求，乃是渔父造鱼肠於坑中，以至土覆之，香气上达。取而食之，以为滋味。逐夷得此物，因名之，盖鱼肠酱也。取石首鱼、□鱼、鲙鱼三种肠、肚、胞，齐净洗，空白盐，令小倚咸，内器中，密封，置日中。夏二十日，春秋五十日，冬百日，乃好熟。食时下姜、酢等。

藏蟹法：九月内，取母蟹，母蟹脐大圆，竟腹下；公蟹狭而长。得则著水中，勿令伤损及死者。一宿则腹中净。久则吐黄，吐黄则不好。先煮薄□，□，薄饧。著活蟹於冷□瓮中一宿。煮蓼汤，和白盐，特须极咸。待冷，瓮盛半汁，取□中蟹内著盐蓼汁中，便死，蓼宜少著蓼多则烂。泥封。二十日。出之，举蟹脐，著姜末，还复脐如初。内著坩瓮中，百□各一器，以前盐蓼汁浇之，令没。密封，勿令漏气，便成矣。特忌风里，风则坏而不美也。

又法：直煮盐蓼汤，瓮盛，诣河所，得蟹则内盐汁里，满便泥封。虽不及前味，亦好。慎风如前法。食时下姜末调黄，盏盛姜酢。

●作酢法第七十一 凡醋瓮下，皆须安口石，以离湿润。为妊娠妇人所坏者，车辙中乾土末一掬著瓮中，即还好。

作大酢法：七月七日取水作之。大率麦口一斗，勿扬簸；水三斗；杰米熟饭三斗，摊令冷。任瓮大小，依法加之，以满为限。先下麦口，次下水，次下饭，直置勿搅之。以绵幕瓮口，拔刀横瓮上。一七日，旦，著井花水一口。三七日，旦，又著一口，便熟。常置一瓠瓢於瓮，以挹酢；若用湿器、咸器内瓮中，则坏酢味也。

又法：亦以七月七日取水。大率麦口一斗，水三斗，粟米熟饭三斗。随瓮大小，以向满为度。水及黄衣，当日顿下之。其饭分为三分：七日初作时下一分，当夜即沸；又本工七日，更炊一分投之；又三日，复投一分。但绵幕瓮口，无横刀、益水之事。溢即加甑。

又法：亦七月七日作。大率麦口一升，水九升，粟饭九升，一时顿下，亦向满为限。绵幕瓮口。三七日熟。

前件三种酢，例清少淀多。至十月中，如压酒法，毛袋压出，则贮之。其糟，别瓮水澄，压取先食也。

秫米神酢法：七月七日作。置瓮於屋下。大率麦口一斗，水一石，秫米三斗，——无秫者，黏黍米亦中用。随瓮大小，以向满为限。先量水，浸麦口讫；然後净淘米，炊为再馏，摊令冷，细擘口破，勿令有块子，一顿下酿，更不重投。又以手就瓮里搗破小块，痛搅令和，如粥乃止，以绵幕口。一七日，一搅；二七日，的搅；三七日，亦一搅。一月日，极熟。十石瓮，不过五斗淀。得数年停，久为验。其淘米泔即泻去，勿令狗鼠得食。口黍中，然後泻饭著瓮中。泻时直倾下，勿以手拨饭。尖量口末，泻著饭上，慎勿找搅，亦勿移动。绵幕瓮口。三七日熟。美醪少淀，久停弥好。凡酢未熟、已熟而移瓮者，率多坏矣；熟则无忌。接取清，别瓮著之。

秫米酢法：五月五日作，七月七日熟。入五月则多收粟米饭醋浆，以拟和酿，不用水也。浆以极醋为佳。末乾口，下绢筛。经用粳、秫米为第一，黍米亦佳。米一石，用口末一总裁，口多则醋不美。米唯再馏。淘不用多遍。初淘泔汁泻却。其第二淘泔，即留以浸口，令饮泔汁尽，重装作再馏饭。下，掸去热气，令如人体，於盆中和之，擘破饭块，以口拌之，必令均调。下醋浆，更搗破，令如薄粥。粥稠即酢克，稀则味花天酒地。内著瓮中，随瓮大小，以满为限。七日间，一日一度搅之；七日以外，十日一搅，三十日止。初置瓮於北荫中风凉之处，勿令见日。时时汲冷水遍浇瓮外，引去热气，但勿令生水入瓮

中。取十石瓮，不过五六斗糟耳。接取清，别瓮贮之，得停数年也。

大麦榷法：七月七日作。若七日不得作者，必须收藏取七口水，十五日作。除此两日则不成。於屋里近户里边置瓮。大率小麦□一石，水三石，大麦细造一石——不用作米则利严，是以用造。簸讫，净淘，炊作再馏饭。掸令小暖如人体，下酿，以杷搅之，绵幕瓮口。三日便发。发时数搅，不搅则生白醪，生白醪则不好。以棘子彻底搅之：恐有人发落中，则坏醋。凡醋悉尔，亦去发则还好。六七日，净淘粟米五升，米亦不用过细，炊作再馏饭，亦掸如人体投之，杷搅，绵幕。三四日，看米消，搅而尝之，味甜美则罢；若苦者，更炊二三升粟米投之，以意斟酌量。二七日可食，三七日好熟。香美淳严，一画盏醋，和水一碗，乃可食之。八月中，接取清，别瓮贮之，盆合，泥头，得停数年。未熟时，二日三日，须以冷水浇瓮外，引去热气，勿食生水入瓮中。若用黍、秫米投弥佳，白、苍粟米亦得。

烧饼作酢法：亦七月七日作。大率麦□一斗，水三斗，亦随瓮大小，任人增加。水、□亦当日顿下。初作日，软洩数升面，作烧饼，待冷下之。经宿，看饼渐消尽，更作烧饼投。凡四五投，当味美沸定便止。有薄饼缘诸面饼，但是烧□者，皆得投之。

□酒酢法：凡酿酒失所味醋者，或初好後动未压者，皆宜□作醋。大率五石米酒醅，更著□末一总裁，麦□一斗，并花水一石；粟米饭两石，掸令冷如人体，投之，杷搅，绵幕瓮口。每日再度搅之。春夏七日熟，秋冬稍迟。皆美香。清澄後一月，接取，别器贮之。

动酒酢法：春酒压讫而动不中饮者，皆可作醋。大率酒一斗，合瓮盛，置日中曝之。雨则盆盖之，勿令水入；晴还去盆。七日後当臭，衣生，勿得怪也，但停置，勿移动、搅搅之。数十日，醋成，衣沈，反更香美。日久弥佳。

又方：大率酒两石，麦□一斗，粟米饭六斗，小暖投之，杷搅，绵幕瓮口。二七日熟，美醪殊常矣。

神酢法：要用七月七日合和。瓮须好。蒸乾黄蒸一斛，熟蒸□三斛：凡二物，温温暖，便和之。水多和，要使相淹渍，水多则酢薄不好。瓮中卧经再宿，三日便压之，如压酒法。压讫，澄清，内大瓮中。经二三日，瓮热，必须以冷水浇；不尔，酢坏。其上有白醪浮，接去之。满一月，酢成可食。初熟，忌浇热食，犯之必坏酢。若无黄蒸及□者，用麦□一石，粟米饭三斛合和之。方与黄蒸同。盛置如前法。瓮常以绵幕之，不得盖。

作糟糠酢法：置瓮於屋内。春秋冬夏，皆以穰茹瓮下，不茹则臭。大率酒糟、粟糠中半。□糠不任用，细则泥，唯中间收者佳。和糟、糠，必令均调，勿令有块。先内荆、竹□於瓮中，然後下糠、糟於□外，均平以手按之，去

瓮口一尺许便止。汲冷水，绕口外均浇之，候口中水深浅半糟便止。以盖覆瓮口。每日四五度，以口挹取口中汁，浇四畔糠糟上。三日後，糟熟，发香气。夏七日，冬二七日，尝酢极甜美，无糟糠气，便熟矣。犹小苦者，是未熟，更浇如初。候好熟，乃挹取口中淳浓者，别器盛。更汲冷水浇淋，味薄乃止。淋法，令当日即了。糟任口。任其初挹淳道者，夏得二十日，冬得六十日；後淋浇者，止得三五日供食也。

酒糟酢法：春酒糟则醢，颐酒糟亦中用。然欲作酢者，糟常湿下；压糟极燥者，酢味薄。作法：用石口子辣谷令破，以水拌而蒸之。熟便下，掸去热气，与糟相拦，必令其均调，大率糟常居多。和讫，卧於口瓮中，以向满为限，以绵幕瓮口。七日後，酢香熟，便下水，令相淹渍。经宿，口孔子下之。夏日作者，宜冷水淋；春秋作者，宜温卧，以穰茹瓮，汤淋之。以意消息之。

作糟酢法：用春糟，以水和，搗破块，使厚薄如未压酒。经三日，压取清汁两石许，著热粟米饭四斗投之，盆覆，密泥。三七日酢熟，美醢，得经夏停之。瓮置屋下阴地。

《食经》作大豆升岁苦酒法：“用大豆一斗，熟汰之，渍令泽。炊，曝极燥。以酒醅灌之。任性多少，以此为率。”

作小豆千岁苦酒法：用生小豆五斗，水汰，著瓮中。黍米作口，覆豆上。酒三石灌之，绵幕瓮口。二十日，苦酢成。

作小麦苦酒法：小麦三斗，炊令熟，著口中，以布密封其口。七日开之，以二石薄酒沃之，可久长不败也。

水苦酒法：女口、口米各二斗，清水一石，渍之一宿，口取汁。炊米口饭令熟，及热口瓮中。以渍米汁随瓮喧稍稍沃之，勿使口发饭起。土泥边，开中央，板盖其上。夏月，十三日便醋。

卒成苦酒法：取黍米一斗，水五斗，煮作粥。口一斤，烧令黄，口破，著瓮底。以熟好泥。二日便醋。

已尝经试，直醋亦不美。以粟米饭一斗投之，二七日後，清澄美醢，与大醋不殊也。

乌梅苦酒法：乌梅去核一升许肉，以五升苦酒渍数日，曝乾，捣作屑。欲食，辄投水中，即成醋尔。

密苦酒法：水一石，蜜一斗，搅使调和，密盖瓮口。著日中，二十日可熟也。

外国苦酒法：蜜一升，水三合，封著器中；与少胡口子著中，以辟，得不生虫。正月旦作，九月九日熟。以一铜匕水添之，可三十人食。

崔口曰：“四月四日可作酢。五月五日亦可作酢。”

●作鼓法第七十二

作豉法：先作暖荫屋，坎地深三二尺。屋必以草盖，瓦则不佳。密泥塞屋牖，无令风及虫鼠入也。开小户，仅得容人出入。厚作藁篱以闭户。

四月、五月为上时，七月二十日後八月为中时；餘月亦皆得作，然冬夏大寒大热，极难调行之有效。大都么四时交会之际，节气未定，亦难得所。常以四孟月十日後作者，易成而好。大率常欲令温如人腋下为佳。若等不调。宁伤冷，不伤热；冷则穰覆还暖，势则臭败矣。

三间屋，得作百石豆。二十石为一聚。常作者，番次相续，恒有热气，春夏秋冬，皆不须穰覆。作少者，唯须冬月乃穰覆豆耳。极少者，犹须十石为一聚；若三五石，不自暖，难得所，故须以十石为率。

用陈豆弥好；新豆尚湿，生熟难均故也。净扬簸，大釜煮之，申舒如饲牛豆，掐软便止，伤熟则豉烂。漉著净地掸之，冬宜小暖，夏须极冷，乃内荫屋中聚置。一日再入，以手刺豆堆中候看：如人腋下暖，便须□之。□法：以杷□略取堆里冷豆为新堆之心，以次更略，乃至於尽。冷者自然在内，暖者自然居外。还作尖堆，勿食婆陀。一日再候，中暖更□，还如前法作尖堆。若热汤人手者，即为失节伤热矣。凡四五度

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
□□□□□□，内外均暖，微著白衣，於新□讠时，便小拨峰头令平，团团如车轮，豆轮厚二尺许乃止。复以手候，暖则还□。□讠，以杷平豆，令渐薄，厚一尺五寸许。第三□，一尺；第四□，厚六寸。豆便内外均暖，悉著白衣，鼓为粗定。从此以後，乃生黄衣。复掸豆令厚三寸，便闭户三日。自此以前，一日再入。

三日开户，复以□东西作垅耩豆，如谷垅形，令稀□均调。□划法，必令至地——豆若著地，即便烂矣。耩遍，以杷耩豆，常令厚三寸。间日耩之。後豆著黄衣，色均足，出豆於屋外，净扬簸去衣。布豆尺寸之数，盖是大率中平之言矣。冷即须微厚，热则须微薄，尤须以意斟酌之。

扬簸讫，以大瓮盛半瓮吕，内豆著瓮中，以杷急抨之使净。若初煮豆伤熟者，急手抨净即漉出；若初煮豆微生，则抨净宜小停之。使豆小软则难熟，太软则豉烂。水多则难净，是以正须半瓮尔。漉出，著筐中，令半筐许，一人捉筐，一人更汲水於瓮上就筐中淋之，急斗擻筐，令极净，水清乃止。淘不净，令豉苦。漉水尽，委著席上。

先多收谷□，於此时内谷□於荫屋窖中，掇谷□作窖底，厚二三尺许，以蘧□蔽窖。内豆於窖中，使一人在窖中以脚蹶豆，令坚实。内豆尽，掩席覆之，以谷□埋席上，厚二三尺许，复蹶令坚实。夏停十日，春秋十二三日，冬十

五日，便熟。过此以往则伤苦；日数少者，豉白而用费；唯合熟，自然香美矣。若自食欲久留不能数作者，豉熟则出曝之，令乾，亦得周年。

豉法难好易坏，必须细意人，常一日再看之。失节伤热，臭烂如泥，口狗亦不食；其伤冷者，虽还复暖，豉味亦恶：是以又须留意，冷暖宜适，难於调酒。

如冬月安装作者，须先以谷口烧地令暖，勿焦，乃净扫。内豆於荫屋中，则用汤浇黍口穰令暖润，以覆豆堆。每口竟，还以初用黍穰周帖覆盖。若冬作，豉少屋冷，穰覆亦不得暖者，乃须於荫屋之中，内微燃烟火，令早暖，不尔则伤寒矣。春秋量其寒暖，冷亦宜覆之。每人出，皆还谨蜜闭户，勿令泄其暖热之气也。

《食经》作豉法：“常夏五月至八月，是时月也。率一石豆，熟澡之，渍一宿。明日，出，蒸之，手捻其皮破则可，便敷於地——地恶者，亦可席上敷之——令厚二寸许。豆须通冷，以青茅覆之，亦厚二寸许。三日视之，要须通得黄为可。去茅，又薄掸之，以手指画之，作耕垄。一日再三如此。凡三日作此，可止。更煮豆，取浓汁，并自主权米女口五升，盐五升，合此豉中。以豆汁洒溲之，令调，以手抟，令汁出指间，以此为度。毕，纳瓶中，若不满瓶，以矫桑叶满之，勿抑。乃密泥之中庭。二十七日，出，排曝令燥。更蒸之时，煮矫桑叶汁洒溲之，乃蒸如炊熟久，可复排之。此三蒸曝则成。”

作家理食豉法：随作多少，精择豆，浸一宿，旦炊之，与炊米同。若作一石豉，炊一石豆。熟，取生茅卧之，如作女口形。二七日，豆生黄衣，簸去之，更曝令燥。後以水浸令湿，手抟之，使汁出——从指歧间出——为佳，以著瓮器中。掘地作口，令足容瓮器。烧口中令热。内瓮口瓮中。以桑叶盖豉上，厚三寸许，以物盖瓮头，令密涂之。十许日成，出，曝之，令口口然。又蒸熟。又曝。如此三遍，成矣。

作麦豉法：七月、八月中作之，馀月则不佳。口治小麦，细磨为面，以水拌而蒸之。气馏好熟，乃下，掸之令冷，手口令碎。布置覆盖，一如麦口、黄蒸法。七日衣足。亦勿簸扬，以盐汤周遍洒润之。更蒸、气馏极熟，乃下，掸去势气，及暖内瓮中，盆盖，於蓑粪中燠之。二七日，色黑，气香，味美，便熟。抟作小饼，如神口形，绳穿为贯，屋里悬之。纸袋盛笼，以防青蝇、尘垢之污。用时，全饼著汤中煮之，色足漉出。削去皮粕，还举。一饼得数遍煮用。热、香、美，乃胜豆豉。打契，汤浸研用变得；然汁浊，不如全煮汁清也。

●八和齏第七十三

蒜一，姜二，橘三，白梅四，熟栗黄五，粳米饭六，盐七，酢八。

口臼欲重，不则倾动起尘，蒜复跳出也。底欲平宽而圆。底尖捣不著则蒜

有口成。以檀木为口杵臼，檀木硬而不梁汗。杵头大小，令与臼底相安可，杵头著处广者，省手力，而口易熟，蒜复不跳也。杵长四尺。入臼七八两圆之；以上，八口作。平立，急舂之。舂缓则劳臭。久则易人。舂口宜久熟，不可仓卒。久坐疲倦，动则尘起；又辛气劳灼，挥汗或能洒污，是以须立春之。

蒜：净剥，掐去强根，不去则苦。尝经渡水者，蒜味甜美，剥即用；未尝渡水者，宜以鱼眼汤口银洽反半许半生用。朝歌大蒜，辛辣异常，宜分破去心——全心——用之，不然辣则失其食味也。

生姜：削去皮，细切，以冷水和之，生布绞去苦汁。苦汁可以香羹。无生姜，用乾姜。五升口，用生姜一两，乾姜则减半两耳。

橘皮：新者直用，陈者以汤洗去陈垢。无橘皮，可用草橘子；马芹子亦得用。五升口，用一两。划橘、马芹，准此为度。姜、橘取其香气，不须多，多则味苦。

白梅：作白梅法，在《梅杏篇》。用时合核用。五升口，用八枚足矣。熟栗黄：谚曰：“金口玉脍”，橘皮多则不美，故加栗黄，取其金色，又益味甜。五升口，用十枚栗。用黄软者；硬黑者，即不中使用也。

口米饭：脍口必须道，故谚曰：“倍著口”。蒜多则辣故加饭，取其甜美耳。五升口，用饭如鸡子许大。

先捣白梅、姜、橘皮为末，贮出之。次捣栗、饭使熟；以渐下生蒜，蒜顿难熟，故宜以渐。生蒜难捣，故须先下。舂令熟；次下口蒜，蒜顿难熟，故宜以渐。生蒜难捣，故须先下。舂令熟；次下口蒜。口熟，下盐复舂，令沫起。然後下白梅、姜、橘末复舂，令相得。下醋解之。白梅、姜橘，不先捣则不熟；不，贮出，则为蒜所杀，无复香气，是以临熟乃下之。醋必须好，恶则口苦。大醋经年酲者，先以水调和，令得所，然後下之。慎铁著生水於中，令口辣而苦。纯著大醋，不与水调醋，复不得美也。

右件法，止为脍口耳。馀即薄作，不求浓。

脍鱼，肉里长一尺者第一好；大则皮厚肉硬，不任食，止可作口鱼耳。切脍人，虽讫亦不得洗手，洗手则脍湿；要待食罢，然後洗也。洗手则脍湿，物有自然相大庆，盖亦“烧穰杀瓠”之流，其理难彰矣。

《食经》曰：“冬日橘蒜口，夏日白梅蒜口。肉脍不用梅。”

作芥子酱法：先曝芥子令乾；湿则用不密也。净淘沙，研令极熟。多作者，可确捣，下绢口，然後水和，更研之也。令悉著盆，合著扫帚上少时，杀其苦气——多停则令无复辛味矣，不停则太辛苦。抔作丸，大如李，或饼子，任在人意也。复曝乾。然後盛以绢囊，沈之於美酱中，须则取食。

其为口者，初杀讫，即下美酢解之。

《食经》作芥酱法：“熟捣芥子，细筛取屑，著瓯里，蟹眼汤洗之。澄去上清，後洗之。如此三过，而支其苦。微火上搅之，少口，覆瓯瓦上，以灰围瓯边。一宿即成。以薄酢解，厚薄任意。”

崔□曰：“八月，收韭菁，作捣□。”

●作第七十四

凡作□，春秋为时，冬夏不佳。寒时难熟。热则非咸不成，咸复无味，兼生明；宜作□□也。

取新鲤鱼，鱼唯大为佳。瘦鱼弥胜，肥者虽美而不耐久。肉长尺半以上，皮骨坚硬，不任为脍者，皆堪为□也。去鳞讫，则脍。脍形长二寸，广一寸，厚五分，皆使脍别有皮。脍大者，外以过熟伤醋，不成任食；中始可□；近骨上，生腥不堪食：常三分收一耳。脍小则均熟。寸数者，大率言耳，亦不可要。然脊骨宜方斩，其肉厚处薄收皮，肉薄处，小复厚取皮，脍别斩过，皆使有皮，不宜令有无皮脍也。手掷著盆不中，浸洗去血。脍讫，漉出，更於清水中净洗。漉著盘中，以白盐散之。盛著笼中，平板石上迮去水。世名“逐水”。盐水不尽，令□脍烂。经宿迮之，亦无嫌也。水尽，炙一片，尝咸淡。淡则更以盐和糝；咸则空下糝，不复以盐按之。

炊□米饭为糝，饭欲刚，不宜弱，弱则烂□。并茱萸、橘皮、好酒，於盆中合和之。搅令糝著鱼乃佳。茱萸全用，橘皮细切：并取香气，不求多也。无橘皮，草橘子亦得用。酒，辟诸邪恶，令□美而速熟。率一斗□，用酒半升，恶酒不用。

布鱼於瓮子中，一行鱼，一行糝，以满为限。腹腴居上。肥则不能久，熟须先令故也。鱼上多与糝。以竹□交横帖上，八重乃止。无□，菰、芦叶并可用。春冬无叶时，可破苇代之。削竹插瓮子口内，交横络之。无竹者，用荆也。著屋中。著日中、火边者，患臭而不美。寒月穰厚茹，勿令冻也。赤浆出，倾却。白浆出，味酸，便熟。食时手擘，刀切则腥。

作裹□法：脍鱼，洗讫，则盐和糝。十脍为裹，以荷叶裹之，唯厚为佳，穿破则虫入。不复须水浸、镇迮之事。只三二日便熟，名曰“暴□”。荷叶别有一种香，奇相发起香气，又胜凡□。有茱萸、橘皮则用，无亦无嫌也。

《食经》作蒲□法：“取鲤鱼二尺以上，削，净治之。用米三合，盐二合，□一宿。厚与糝。”

作鱼□法：□鱼结，便盐□。一食顷，漉汁令尽，更净洗鱼，与饭裹，不用盐也。

作长沙蒲□法：治大鱼，洗令净，厚盐，令鱼不见。四五宿，洗五盐，炊白饭，渍清水中。盐饭酿。多饭无苦。

作夏月鱼□法：鳊一斗，盐一升八合，精米三升，炊作饭，酒二合，橘皮、姜半合，茱萸二十颗，抑著器中。多少以此为率。

作乾鱼□法：尤宜春夏。取好乾鱼——若烂者不中，截却头尾，暖汤净疏洗，去鳞，讫，复以冷水浸。一宿一易水。数日肉起，漉出，方四寸斩。炊粳米饭为渗，尝咸淡得所；取生菜萸叶布瓮子底；少取生菜萸子和饭——取香而已，不必多，多则苦。一重鱼，一重饭，饭倍多早熟。手按令坚实。荷叶闭口，无荷叶，取芦叶，无芦叶，乾苇叶亦得。泥封，勿令漏气，置日中。春秋一月，夏二十日便熟，久而弥好。酒、食俱入。酥涂炙特精，□之尤美也。

作□肉□法：用□肥□肉。净□治讫，剔去骨，作条，广五寸。三易水煮之，令熟为佳，勿令太烂。熟，出，待乾，切如□脔：片之皆令带皮。炊粳米饭为糝，以茱萸子、白盐调和。布置一如鱼□法。糝欲倍多，令早熟。泥封，置日中，一月熟。蒜、□、姜、□，任意所便。□之尤美，炙之珍好。

●作脯腊第七十五

作五味脯法：正月、二月、九月、十月为佳。用牛、羊、□、鹿、野□、家□肉。或作条，或作片，罢，凡破肉，皆须顺理，不用斜断。各自别□牛羊骨令碎，熟煮取汁，掠去浮沫，停之使清。取香美豉，别以冷水淘去尘秽。用骨汁煮豉，色足味调，漉去滓。待冷，下：盐；适口而已，勿使过咸。细切葱白，捣令熟；椒、姜、橘皮，皆末之，量多少。以浸脯，手揉令彻。片脯三宿则出，条脯须尝看味彻乃出。皆细绳穿，於屋北□下阴乾。条脯□□时，数以手搦令坚实。脯成，置虚静库中，著烟气则味苦。纸袋笼而悬之。置於瓮则郁□；若不笼，则青蝇、尘污。腊月中作条者，名曰“□脯”，堪度夏。每取时，先取其肥者。肥者膩，不耐久。

作度夏白脯法：腊月作最佳。正月、二月、三月，亦得作之。用牛、羊、□、鹿肉之精者。杂膩则不耐久。破作片，罢，冷水浸，搦去备，水清乃止。以冷水淘白盐，停取清，下椒末，浸。再宿出，阴乾。□□时，以木棒轻打，令坚实。仅使坚实而已，慎勿令碎肉出。瘦死牛羊及羔犊弥精。小羔子，全浸之。先用暖汤净洗，无复腥气，乃浸之。

作甜脆脯法：腊月取□、鹿肉，片，厚薄如手掌。直阴乾，不著盐。脆如凌雪也。

作鱧鱼脯法：一名□鱼也。十一月初，至十二月末作之。不鳞不破，直以杖刺口中，令到尾。杖尖头作樗□之形。作咸汤，令极咸，多下姜、椒末，灌鱼口，以满为度。竹杖穿眼，十□十贯，口向上，於屋北□下悬之，经冬令瘵。至二月三月，鱼成。生剉取五脏，酸醋浸食之，□美乃胜“逐夷”。其鱼，草裹泥封，□灰中□乌刀切之。去泥草，以皮、布裹而□之。白如珂雪，味

又绝伦，过饭下酒，极是珍美也。

五味腊法：腊月初作。用鹅、□、鸡、鸭、□、□、鳧、雉、兔、□鹑、生鱼，皆得作。乃净治，去腥窍及翠上“脂瓶”。留“脂瓶”则臊也。全浸，勿四破。别煮牛羊骨肉取汁，牛羊则得一种，不须并用。浸豉，调和，一同五味脯法。浸四五日，尝味彻，便出，置箔上阴乾。火炙，熟□。亦名“豚腊”，亦名“豚鱼”，亦名“鱼腊”。鸡、雉、鹑三物，直去腥藏，勿开臆。

作脆腊法：腊月初作。任为五味腊者，皆中作，唯鱼不中耳。白汤熟煮，接去浮沫；欲出釜时，尤须急火焰刀火则易燥。置箔上阴乾之。甜脆殊常。

作□鱼法：四时皆得作之。凡生鱼悉中用，唯除鲇、□上，奴嫌反；下，胡化反。耳。去直鳃，破腹作□，净疏洗，不须鳞。夏月特须多著盐；春秋及冬，调适而已，亦须倚咸；两两相合。冬直积置，以席覆之；夏须瓮盛泥封，勿令蝇蛆。瓮须钻底数孔，拔引去腥汁，汗尽还塞。肉红赤色便熟。食时洗切盐，煮、蒸、炮任意，美於常鱼。作□、酱、□、煎悉得。

●作羹霍法第七十六

《食经》作芋子酸□法：“□羊肉各一斤，水一斗，煮令熟。成治芋子一升——别蒸之一——葱白一升，著肉中合煮，使熟。粳米三合，盐一合，豉汁一升，苦酒五合，口调其味，生姜十两。得□一斗。”

作鸭□法：用小鸭六头，羊肉二斤，大鸭五头。葱三升，芋二十株，橘皮三圳，木兰五寸，生姜十两，豉汁五合，米一升，口调其味。得□一斗。先以八升酒煮鸭也。

作鳖□法：鳖且完全煮，去甲藏。羊肉一斤，葱三升，豉五合，粳米半合，姜五两，木兰一寸，酒二升，煮鳖。盐、苦酒，口调其味也。

作□蹄酸羹一斛法：□蹄三具，煮令烂，擘去大骨。乃下葱、豉汁、苦酒、盐，口调其味。旧法用饒六斤，今除也。

作羊蹄□法：羊蹄七具，羊肉十五斤。葱三升，豉汁五升，米一升，口调其味，生姜十两，橘皮三叶也。

作兔□法：兔一头，断，大如枣。水三升，酒一升，木兰五分，葱三升，米一合，盐、豉、苦酒，口调其味也。

作酸羹法：用羊肠二具，饒六斤，瓠叶六手。葱头二升，小蒜三升，面三升，豉汁、生姜、橘皮，口调之。

作胡羹法：用羊肋六斤，又肉四斤，水四升，煮；出肋，切之。葱豉一斤，胡荽一两，安石榴汁数合，口调其味。

作胡麻羹法：用胡麻一斗，捣，煮令熟，研取汁三升。葱头二升，米二合，著火上。葱头、米熟，得二升半在。

作瓠叶羹法：用砖叶五斤，羊肉三斤。葱二升，盐蚁五合，口调其味。

作鸡羹法：鸡一头，解骨肉相离，切肉，琢骨，煮使熟。漉去骨，以葱头二升，枣三十枚合煮。羹一斗五升。

作尹口鸭羹法：肥鸭一只，净治如糝羹法，禽亦辄此。口四升，洗令极净；盐净，别水煮数沸，出之，更洗。小蒜白及葱白、豉汁等下之，令沸便熟也。

肺口苏本切法：羊肺一具。煮令熟，细切。别作羊肉口，。以粳米二俛，生姜煮之。

作羊盘肠雌解法：取羊血五升，去中脉麻足迹，裂之。细切羊胳膊二升，切生姜一斤，橘皮三叶，椒末一合，豆酱清一升，豉汁五合，面一升五合和米一升作糝，都合和，更以水三升浇之。解大肠，淘汰，复以白酒一过洗肠中，屈申以和灌肠。屈长五寸，煮之，视血不出，便熟。寸切，以苦酒、酱食之也。

羊节解法：羊口一枚，以水杂生米三升，葱一虎口，煮之，令半熟。取肥鸭肉一斤，羊肉一斤，口肉半斤，合口，作口，下蜜令甜。以向熟羊口投口里，更煮，得两沸便熟。

治羊，合皮如口口法善矣。

羌煮法：好鹿头，纯煮令熟。著水中洗，治作禽，如两指大。口肉，琢，作口。下葱白，长二寸一虎口，细琢姜及橘皮各半合，椒少许；下苦酒、盐、豉适口。一鹿头，用二斤口肉作口。

食脰鱼口羹：口羹之菜，口为第一。四月口生，茎而未圳，名作“雉尾口”，第一肥美。叶舒长足，名曰“丝食，口有蜗虫著故也。虫甚微细，与口一体，不可识别，食之损人。十月，水冻虫死，口还可食。从十月尽至三月，皆食“口口”。口口者，根上头、丝口下茛也。丝口既死，上有根茛，形似珊瑚，一寸许肥滑处任用；深取即苦涩。

凡丝口，陂池种者，色黄肥好，直净洗则用；野取，色青，须另铛中热汤暂口之，然後用，不口则苦涩。丝口、口口，悉长用不切。

鱼、口等并冷水下。若无口者，春中可用芜菁英，秋夏可畦种芮菰、芜菁叶，冬用芥叶以口之。芜菁等宜待沸，接去上沫，然後下之。皆少著，不用多，多则失羹味。乾芜菁无味，不中用。豉汁於别铛中汤煮一沸，漉出滓，澄而用之。勿以杓口，口则羹浊——过不清。煮豉但作新琥珀色而已，勿令过黑，黑则口苦。唯口口而不得著葱、口及米糝、茛、醋等。口尤不宜咸。羹熟即下清冷水，大率羹一斗用水一升，多则加之，益羹清口甜美。下菜、豉、盐，悉不得搅，搅则鱼口碎，令羹浊而不能好。

《食经》曰：“𩚑羹：鱼长二寸，唯𩚑不切。鳢鱼，冷水入𩚑；白鱼，冷水入𩚑，沸入鱼。与豉豉。”又云：“鱼长三寸，广二雨半。”又云：“𩚑细择，以汤沙之。中破鳢鱼，邪截令薄，准广二寸，横尽也，鱼半体。煮三沸，浑下𩚑。与豉汁、渍盐。”

醋菹鹅鸭羹：方寸准，熬之。与豉汁、米汁。细切醋菹与之，下盐。半奠。不醋，与菹汁。

菰菌鱼羹：“鱼，方寸准。菌，汤沙中出，擘。先煮菌令沸，下鱼。”又云：“先下，与鱼、菌、𩚑、粳、葱、豉。”又云：“洗，不少。肥肉亦可用。半奠之。”

𩚑思尹反𩚑古可反鱼羹：𩚑，汤渍令释，细擘。先煮𩚑，令煮沸。下鱼、盐、豉。半奠之。

鳢鱼𩚑：用极大者，一尺已下不合用。汤鳞治，邪截，𩚑叶方寸半准。豉汁与鱼，俱下水中。与研米汁。煮熟，与盐、姜、橘皮、椒末、酒。鳢涩，故须米汁也。

鲤鱼𩚑：用大者。鳞治，方寸，厚五分。煮。和，如鳢𩚑。与全米粳。奠时，去米粒，半奠。若过米奠，不合法也。

脸𩚑：上，力减切；下，初减切。用𩚑肠。经汤出，三寸断之，决破，细切，熬。与水，沸，下豉清、破米汁，葱、姜、椒、胡芹、小蒜、芥——并细切锻。下盐、醋。蒜子细切血，将奠与之一——早与血则变。大可增米奠。

鳢鱼汤：𩚑，用大鳢，一尺已下不合用。净鳞治，及霍叶斜截为方寸半，厚三寸。豉汁与鱼，俱下水中。与白米粳。粳煮熟，与盐、姜、椒、橘皮屑末。半奠时，勿令有糊。

𩚑𩚑：汤𩚑徐廉切，去腹中，净洗，中解，五寸断之，煮沸，令变色。出，方寸分准，熬之。与豉清、研汁，煮令极熟。葱、姜、橘皮、胡芹、小蒜，并细切锻与之。下盐、醋。半奠。

槩七艳切淡：用肥鹅鸭肉，浑煮。研为候，长二寸，广一寸，厚四分许。去大骨。白汤别煮槩，经半日久，漉出，淅箕中杓连去令尽。羊肉，下汁中煮，与盐、豉。将熟，细切锻胡芹、小蒜与之。生熟如烂，不与醋。若无槩，用菰菌——用地菌，黑里不中。槩，大者中破，小者浑用。槩者，树根下生木耳，要复接地生，不黑者乃中用。米奠也。

损肾：用牛羊百叶，净治令白，𩚑叶切，长四寸，下盐、豉中，不令大沸——大熟则𩚑，但令小卷止。与二寸苏，姜末，和肉。漉取汁，盘满奠。又用肾，切长二寸，广寸，厚五分，作如上。奠亦用八。姜、𩚑，别奠随之也。

烂熟：烂熟肉，谐令胜刀，切长三寸，广半寸，厚三寸半。将用，肉汁中

葱、姜、椒、橘皮、胡芹、小蒜并细切锻，并盐、醋与之，别作□。临用，写□中和奠。有沈，将用乃下，肉候汁中小久则变，大可增之。

治羹□伤咸法：取车辙中乾土末，绵筛，以两重帛作袋子盛之，绳系令坚，沈著铛中。须臾则淡，便引出。

●蒸■法第七十七

《食经》曰：“蒸熊法：取三升肉，熊一头，净治，煮令不能半熟，以豉清渍之一宿。生秣米二升，勿近水，净拭，以豉汁道者二升渍米，令色黄赤，炊作饭。以葱白长三寸一升，细切姜、橘皮各二升，盐三合，合和之，著甑中蒸之，取熟。”

“蒸羊、肫、鹅、鸭，悉如此。”

一本：“用□膏三升，豉汁一升，合洒之。用橘皮一升。”

蒸肫法：好肥肫一头，净洗垢，煮令半熟，以豉汁渍之。生秣米一升，勿令近水，浓豉汁渍米，令黄色，炊作□，复以豉汁洒之。细切姜、橘皮各一升，葱白三寸四升，橘叶一升，合著甑中，密覆，蒸两三炊久。复以□膏三升，合豉汁一升洒，便熟也。

蒸熊、羊如肫法，鹅亦如此。

蒸鸡法：肥鸡一头，净治；□肉一斤，香豉一升，盐五合，葱白半虎口，苏叶一寸围，豉汁三升，著盐。安甑中，蒸令极熟。

□□肉法：净□□讫，更以热汤遍洗之，毛孔中即有垢出，以草痛揩，如此三遍，梳洗令净。四破，於大釜煮之。以杓接取浮脂，另著瓮中；稍稍添水，数数接脂。脂尽，漉出，破为四方寸脔，易水更煮。下酒二升，以杀腥臊——青、白皆得。若无酒，以酢浆代之。添水接脂，一如上法。脂尽，无复腥气，漉出，棉线切，於铜铛中□之。一行肉，一行擘葱、浑豉、白盐、姜、椒。如是次第布讫，下水□之，肉作琥珀色乃止。恣意饱食，亦不□乌县切，乃胜爇肉。欲得著冬瓜、甘瓠者，於铜器中布肉时下之。其盆中脂，练白如珂雪，可以供馀用者焉。

□豚法：肥豚一头十五斤，水三斗，甘酒三升，合煮令熟。漉出，擘之。用稻米四升，炊一装；姜一升，橘皮二圳，葱白三升，豉汁涑□，作糝，令用酱清调味。蒸之，炊一石米顷，下之也。

□鹅法：肥鹅，治，解，脔切之，长二寸。率十五斤肉，秣米四升为糝——先装如□豚法，讫，和以豉汁、橘皮、葱白、酱清、生姜。蒸之，如炊一石米顷，下之。

胡炮普教切肉法：肥白羊肉——生始周年者，杀，则生楼切如细叶，脂亦切。著浑豉、盐、擘葱白、姜、椒、茱拨、胡椒，禽调适。净洗羊肚，□之。

以切肉脂内於肚中，以向满为限，缝合。作浪中坑，火烧使赤，却灰火。内肚著坑中，还以灰火覆之，於上更燃火，炊一石米顷，便熟。香美异常，非煮、炙之例。

蒸羊法：缕切羊肉一斤，豉汁和之，葱白一升著上，合蒸。熟，出，可食之。

蒸□头法：取生□头，去其骨，煮一沸，刀细切，水中治之。以清酒、盐、肉，蒸，皆口调和。熟，以乾姜、椒著上食之。

作悬熟法：□肉十斤，去皮，切膋。葱白一升，生姜五合，橘皮二圳，秣米三升，豉汁五合，调味。若蒸七斗米顷下。

《食次》曰：“熊蒸：大，剥，大烂。小者去头脚。开腹，浑覆蒸。熟，擘之，片大如手。——又云：方二寸许。——豉汁煮秣米；□白寸断，橘皮、胡芹、小蒜并细切，盐，和糝。更蒸：肉一重，间米，尽令烂熟。方六寸，厚一寸。奠，合糝。”

又云：“秣米、盐、豉、葱、□、姜，切锻为屑，内熊腹中，蒸。熟，擘奠，糝在下，肉在上。”

又云：“四破，蒸令小熟。糝用□，葱、盐、豉和之。宜肉下，更蒸。蒸熟，擘，糝在下；乾姜、椒、橘皮、糝，在上。”

“豚蒸，如蒸熊。”

“鹅蒸，去头，如豚。”

“裹蒸生鱼：方七寸准。——又云：五寸准。——豉汁煮秣米如蒸熊。生姜、橘皮、胡芹、小蒜、盐，细切，熬糝。膏油涂箬，十字裹之，糝在上，复以糝屈牖□祖咸反之。——又云：盐和糝，上下与。细切生姜、橘皮、葱白、胡芹、小蒜置上。□箬蒸之。——既奠，开箬，□边奠上。”

“毛蒸鱼菜：白鱼、□音宾鱼最上。净治，不去鳞。一尺已还，军。盐、豉、胡芹、小蒜，细切，著鱼中，与菜，并蒸。”

又：“鱼方寸准——亦云‘五六寸’——下盐、豉汁中，即出，菜上蒸之。奠，亦菜上。”又云：“竹篮盛鱼，菜上，蒸。”又云：“竹蒸并奠。”

“蒸藕法：水和稻穰、糠，揩令净，斫去节，与蜜灌孔里，使满、溲苏面，封下头，蒸。熟，除面，写去蜜，削去皮，以刀截，奠之。”又云：“夏生冬熟。双奠亦得。”

●正、音、煎、消法第七十八

□鱼□法：先下水、盐、浑豉、擘葱，次下□、羊、牛三种肉，□两沸，下□。打破鸡子四枚，泻中，如淪鸡子法。鸡子浮，便熟，食之。

《食经》□□法：“破生鸡子，豉汁，□，俱煮沸，即奠。”又云：“浑

用豉。奠讫，以鸡子、豉□。”又云：“□沸，汤中与豉汁、浑葱白，破鸡子写中。奠二升。用鸡子，众物是停也。”

五侯□法：用食板零□，杂□、肉，合水煮，如作羹法。

纯□鱼法：“一名□鱼。用□鱼。治腹里，去腮不去鳞。以咸豉、葱、姜、橘皮、酢，细切，合煮。沸，乃浑下鱼。葱白浑用。——又云：下鱼中煮。沸，与豉汁、浑葱白。将熟，下酢。又云：切生姜令长。——奠时，葱在上。大，奠一；小，奠二。若大鱼，成治准此。”

□鸡：“一名‘□鸡’，一名‘鸡□’。以浑。盐，豉，葱白中截，乾苏微火炙——生苏不炙——与成治浑鸡，俱下水中，熟煮。出鸡及葱，漉出汁中苏、豉，澄令清。擘肉，广寸馀，奠之，以暖汁沃之。肉若冷，将奠，蒸令暖。满奠。”又云：“葱、苏、盐、豉汁，与鸡俱煮。既熟，擘奠，与汁，葱、苏在上，奠安下。可增葱白，擘令细也。”

□白肉：“一名‘白□肉’。盐、豉煮，令向熟，薄切：长二寸半，广一寸准，甚薄。下新水中，与浑葱白、小蒜、盐、豉清。”又：“□叶切，长三寸。与葱、姜，不与小蒜，□亦可。”

□□法：一名“□肉”，一名“□肉盐豉”。一如□白肉之法。

鱼法：用鲫鱼，浑用。软体鱼不用。鳞治。刀细切葱，与豉、葱俱下，葱长四寸。将熟，细切姜、胡芹、小蒜与之。汁色欲黑。无酢者，不用椒。若大鱼，方寸准得用。软体之鱼，大鱼不好也。

密纯煎鱼法：用鲫鱼，治复中，不鳞。苦酒、蜜中半，和盐渍鱼，一炊久，漉出。膏油熬之，仅赤。浑奠焉。

勒鸭消：细研熬如饼□，熬之令小熟。姜、橘、椒、胡芹、小蒜，并细切，熬黍米糝。盐、豉汗下肉中复熬，令似熟，色黑。平淡满奠。兔、雉肉，次好。凡肉，赤理皆可用。勒鸭之小者，大如鸠、鸽，色白也。

鸭煎法：用新成子鸭极肥者，其大如雉。去头，□治，却腥翠、五藏，又净洗，细□如笼肉。细切葱白，下盐、豉汁，炒令极熟。下椒、姜末食之。

●菹绿第七十九

《食经》曰：“白菹：鹅、鸭、鸡白煮者，鹿骨，斫为准：长三寸、广一寸。下杯中，以成清紫菜三四片加上，盐、醋和肉汁沃之。”又云：“亦细切，苏加上。”又云：“准讫，肉汁中更煮，亦啖。少与米糝。凡不醋，不紫菜。满奠焉。”

菹肖法：用□肉、羊、鹿肥者，□叶细切，熬之，与盐、豉汁。细切菜菹叶，细如小虫丝，长至五寸，下肉里。多与菹汁令酢。

蝉脯菹法：“□之，火炙令熟。细擘，下酢。”又云：“蒸之。细切香菜

置上。”又云：“下沸汤中，即出，擘，如香菜蓼法。”

绿肉法：用口、鸡、鸭肉，方寸准，熬之。与盐、豉汁煮之。葱、姜、橘、胡芹、小蒜，细切与之，下醋。切肉名曰“绿肉”，口、鸡、名曰“酸”。

白淪淪，煮也，音药。豚法：用乳下肥豚。作鱼眼汤，下冷水和之，口豚令净，罢。若有口毛，镊子拔却，柔毛则剔之。茅藁叶揩洗，刀刮削令极净。净揩釜勿令淪，釜，淪则豚黑。绢袋盛豚，酢浆水煮之。系小石，勿使浮出。上有浮沫，数接去。两沸，急出之，及热以冷水沃豚。又以茅蒿叶揩令极白净。以少许面，和水为面浆；复绢袋盛豚，系石，於面浆中煮之。接去浮沫，一如上法。好熟，出，著盆中，以冷水和煮豚面浆使暖暖，於盆中浸之。然後擘食。皮如玉色，滑而且美。

酸豚法：用乳下豚。口治讫，并骨斩离之，令片别带皮。细切葱白，豉汁炒之，香，微下水，烂煮为佳。下粳米为糝。细擘葱白，并豉汁下之。熟，下椒、醋，大美。

●卷九

●炙法第八十

炙豚法：用乳下豚极肥者，口口俱得。口治一如煮法，揩洗、刮削，令极净。小开腹，去五藏，又净洗。以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住。转常使周匝，不匝则偏焦也。清酒数涂以发色。色足便止。取新口膏极白净者，涂拭勿住。若无新口膏，净麻油亦得。色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也。

捧或作棒炙：大牛用膂，小犊用脚肉亦得。逼火偏炙一面，色白便割；割口又炙一面。含浆滑美。若四面俱熟然後割，则涩恶不中食也。

臠奴感切炙：羊、牛、口、鹿肉皆得。方寸离切。葱白研令碎，和盐、豉汁，仅令相淹。少时便炙，若汁多久渍，则口。拨火开，痛逼火，回转急炙。色白热食，含浆滑美。若举而复下，下而复上，膏尽肉乾，不复中食。

肝炙：牛、羊、口肝皆得。离长寸半，广五分，亦以葱、盐、豉汁臠之。以羊络肚口素干反脂裹，横穿炙之。

牛口炙：老牛口，厚而脆。划穿，痛蹙令聚，逼火急炙，令上劈裂，然後割之，则脆而甚美。若挽令舒申，微火遥炙，则薄而且口。

灌肠法：取羊盘肠，净洗治。细口羊肉，令如笼肉，细切葱白，盐、喜汁、姜、椒末调和，令咸淡适口，以灌肠。两条夹而炙之。割食甚香美。

《食经》曰：“作跳丸炙法：羊肉十斤，口肉十斤，缕切之，生姜三升，橘皮五叶，藏瓜二升，葱白五升，合捣，令如弹丸。别以五斤羊肉作口，乃下丸炙煮之，作丸也。”

□炙□法：小形□一头，□开，去骨，去厚处，安就薄处，令调。取肥□肉三斤，肥鸭二斤，合细琢。鱼酱汁三合，琢葱白二升，姜一合，橘皮半合，和二种肉，□肉上，令调平。以重型□□之，相去二寸下□。以竹箬著上，以板覆上，重物迮之。得一宿。明旦，微火炙。以蜜一程式合和，时时刷之。黄赤色便熟。先以鸡子黄涂之，今世不复用也。

捣炙法：取肥子鹅肉二斤，□之，不须细□。好醋三合，瓜蒞一合，葱白一合，姜、橘皮各半合，椒二十枚作屑，合和这这，更□令调。裹著充竹□上。破鸡子十枚，别取白，先摩之令调，复以鸡子黄涂之。唯急火急炙之，便焦，汁出便熟。作一挺，用物如上；若多作，倍之。若无鹅，用肥□亦得也。

捣炙法：取肥子鹅肉二斤，□之，不须细□。好醋三合，瓜蒞一合，葱白一合，姜、橘皮各半合，椒二十枚作屑，合和之，更□令调。裹著充竹□上。破鸡子十枚，别取白，先摩之令调，复以鸡子黄涂之。唯急火急炙之，使焦，汁出便熟。作一挺，用物如上；若多作，倍之。若无鹅，用肥□亦得也。

衔炙法：取极肥子鹅一头，净治，煮令半熟，去骨，□之。和大豆酢五合，瓜蒞三合，姜、橘皮各半合，切小蒜一合，鱼酱汁二合，椒数十粒作屑。合和，更□令调。取好白鱼肉细琢，裹作□，炙之。

作饼炙法：取好白鱼，净治，除骨取肉，琢得三升。熟□肉肥者一升，细琢。酢五合，葱、瓜蒞各二合，姜、橘皮各半合，鱼酱汁三合，看咸淡、多少，盐之适口。取足作饼，如升盏大，厚五分。熟油微火煎之，色赤便熟，可食。一本：“用椒十枚，作屑和之。”

酿炙白鱼法：白鱼长二尺，净治，勿破腹。洗之竟，破背，以盐之。取肥子鸭一头，洗治，去骨，细□；酢一升，瓜蒞五合，鱼酱汁三合，姜、橘各一合，葱二合，豉汁一合，和，炙之令熟。合取从背、入著腹中，□之如常炙鱼法，微火炙半熟，复以少苦酒杂鱼酱、豉汁，更刷鱼上，便成。

脯炙法：肥鸭，净治洗，去骨，作膋。酒五合，鱼酱汁五合。姜、葱、橘皮半合，豉汁五合，合和，渍一炊久，便中炙。子鹅作亦然。

□肉□法：好肥□肉作膋，盐令咸淡适口。以饭作糝，如作□法。看有酸气，便可食。

《食次》曰：“□炙：用鹅、鸭、羊、犊、□、鹿、□肉肥者，赤白半，细研熬之。以酸瓜蒞、□蒞、姜、椒、橘皮、葱、胡芹细切、盐、豉汁，合和肉，丸之。手搦汝角切为寸半方，以羊、□胙肚□裹之。两歧簇两条簇炙之一一簇两膋——令极熟。奠，四膋。牛、鸡肉不中用。”

捣炙：一名“筒炙”，一名“黄炙”。用鹅、鸭、□、鹿、□、羊肉。细研熬和调如“□炙”。若解离不成，与少面。竹筒六寸围，长三尺，削去青皮

，节悉净去以肉薄之，空下头，令手捉，炙之。欲熟，——小乾，不著手——竖口中，以鸡鸭子白手灌之。若不均，可再上白。犹不平者，刀削之。更炙，白燥，与鸭子黄；若无，用鸡子黄，加少朱，助赤色。上黄用鸡鸭翅毛刷之。急手数转，缓则坏。既熟，浑脱，去两头，六雨断之。促奠二。若不即用，以芦荻苞之，束两头——布芦间可五分——可经三五日，不尔则坏。与面则味少，酢多则难著矣。

饼炙：“用生鱼，白鱼最好，鲇、口不中用。下鱼片：离脊肋，仰口几上，手按大头，以钝刀向尾割取肉，至皮即止。净洗，白中熟舂之，勿食蒜气。与姜、椒、橘皮、盐、鼓和。以竹木作圆范，格四寸面，油涂绢藉之。绢从格上下以装之，按令均平，手捉绢，倒饼膏油中煎之。出铛，及热置口上，杯子底按之令拗。将奠，翻仰之。若杯子奠，仰与杯子相应。”又云：“用白肉、生鱼等分，细研熬和如上，手团作饼，膏油煎，如作鸡子饼。十字解奠之，还令相就如全奠。小者二寸半，奠二。葱、胡芹生物不得用，用则斑，可增。众物若是，先停止；若无，亦可用此物助诸物。”

范炙：用鹅、鸭臆肉。如浑，椎令骨碎。与姜、椒、橘皮、葱、胡芹、小蒜、盐，豉，切，和，涂肉，浑炙之。斫取臆肉，去骨，奠如白煮之者。

炙蚶：口口上炙之。汁出，去半壳，以小铜口奠之。大，奠六；小，奠八。仰奠。别奠酢随之。

炙蛎：似炙蚶。汁出，去半壳，三肉共奠。如蚶，别奠酢随之。

炙车熬：炙如蛎。汁出，去半壳，去屎，三肉一壳。与姜、橘屑，重炙令暖。仰奠四，酢随之。勿太熟——则口。

炙鱼：用小口、白鱼最胜。浑用。鳞治，刀细谨无小用大，为方寸准，不谨。姜、橘、椒、葱、胡芹、小蒜、苏、口，细切锻，盐、鼓、酢和，以渍鱼。可经宿。炙时以杂香菜汗灌之。燥复与之，熟而止。色赤则好。双奠，不惟用一。

●作宰、奥、糟、苞第八十一

作口肉法：驴、马、口肉皆得。腊月中作者良，经夏无虫；馀月作者，必须覆护，不密则虫生。口肉，有骨者，合骨口口。盐、口、麦口合和，多少量意斟酌，然须盐、口二物等分，麦口倍少於口。和讫，内瓮中，密泥封头，日曝之。二七日便熟。煮供朝夕食，可以当酱。

作奥肉法：先养宿■令肥，腊月中杀之。口讫，以火烧之令黄，用暖水梳洗之，削刮令净，剝去五藏。口肪口取脂。肉脔方五六寸作，令皮肉相兼，著水令相淹渍，於釜中口之。肉熟，水气尽，更以向所口肪膏煮肉。大率脂一升，酒二升，盐三升，令脂没肉，缓火煮半日许乃佳。漉出瓮中，馀膏仍泻肉瓮

中，令相淹渍。食时，水煮令熟，而调和之如常肉法。尤宜新韭“烂拌”。亦中炙啖，其二岁口，肉未坚，烂坏不任作也。

作糟肉法：春夏秋冬皆得作。以水和酒糟，搗之如粥，著盐令咸。内捧炙肉於糟中。著屋下阴地，饮酒食饭，皆炙啖之。暑月得十日不臭。

苞肉法：十二月中杀口，经宿，汁尽口口时，割作捧炙形，茅、菅中苞之。无菅、茅，稻秆亦得。用厚泥封，勿令裂；裂复上泥。悬著屋外北阴中，得至七八月，如新杀肉。

《食经》曰：“作犬口从掇反法：犬肉三十斤，小麦六升，白酒六升，煮之令三沸。易汤，更以小麦、白酒各三升，煮令肉离骨，乃擘。鸡子三十枚著肉中。便裹肉，甑中蒸，令鸡子得乾，以石连之。一宿出，可食。名曰‘犬口’。”

《食次》曰：“苞口法：用牛、鹿头，肫蹄，折煮。柳叶细切，择去耳、口、鼻、舌，又去恶者，蒸之。别切口蹄——蒸熟，方寸切——熟鸡鸭卵、姜、椒、橘皮、盐，就甑中和之。仍复蒸之，令极烂熟。一升肉，可与三鸭子，别复蒸令软。以苞之：用散茅为束附之，相连必致令裹。大如口雍，小如人脚口肠。大，长二尺；小，长尺半。大木连这，令平正，唯重为佳。冬则不入水。夏作，小者不连，用小板挟之：一处与板两重，都有四板，以绳通体缠之，两头与楔楔苏结反之两板之间，楔宜长薄，令中交度，如楔车轴法，强打不容则止。悬井中，去水一尺许。若急待，内水中。用时去上白皮。名曰‘水口’。”

又云：“用牛、口肉，煮切之如上。蒸熟，出置白茅上，以熟煮鸡子白三重间之，即以茅苞，细绳口束，以两小板挟之，急束两头，悬井水中。经一日许，方得。”

又云：“藿叶薄切，蒸。将熟，破生鸡子，并细切姜、橘，就甑中和之。蒸、苞如初。莫如‘白口’——一名‘连口’是也。”

●饼法第八十二

《食经》曰：“作饼酵法：酸浆一斗，煎取七升；用粳米一升著浆，迟下火，如作粥。

“六月时，溲一石面，著二升；冬时，著四升作。”

作白饼法：面一石。白米七八升，作粥，以白酒六七升酵中，著火上。酒鱼眼沸，绞去滓，以和面。面起可作。

作烧饼法：面一斗。羊肉二斤，葱白一合，带头汁及盐，熬令熟，炙之。面当令起。

髓饼法：以髓脂、蜜，合和面。厚四一分，广六七寸。便著胡饼口中，令

熟。勿令反覆。饼肥美，可经久。

《食次》曰：“粢：一名‘乱积’。用秠稻米，绢罗之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下——先试，不下，更与水蜜。作竹杓：容一升许，其下节，□作孔。竹杓中，下沥五升铛里，膏脂煮之。熟，三分之一铛中也。”

膏环：一名“□□”。用秠稻米屑，水、蜜溲之，强泽如汤饼面。手搦团，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮之。

鸡鸭子饼：破写瓿中，不与盐。锅铛中膏油煎之，令成团饼，厚二分。全奠一。

细环饼、截饼：环饼一名“寒具”。截饼一名“蝎子”。皆须以蜜调水溲面。若无蜜，煮枣取汁，牛羊脂膏亦得；用牛羊乳亦好，令饼美脆。截饼纯用乳溲者，入口即碎，脆如凌雪。

□□：起面如上法。盘水中浸剂，於漆盘背上水作者，省脂，亦得十日软，然久停则坚。

乾剂於腕上手挽作，勿著勃。入脂浮出，即急翻，以杖周正之，但任其起，勿刺令穿。熟乃出之，一面白，一面赤，轮缘亦赤，软而可爱。久停亦不坚。若待熟始翻，杖刺作孔者，泄其润气，坚硬不好。法须瓮盛，湿布盖口，则常有润泽，甚佳。任意所便，滑而且美。

水引、□□法：细绢筛面，以成调肉□汁，待冷溲之。

水引：□如箸大，一尺一断，盘中盛水浸，宜以手监铛上，□令薄如韭叶，逐沸煮。

□□：□如大指许，二寸一断，著水盆中浸，宜以手向盆旁□使极薄，皆急火逐沸熟煮。非直光白可爱，亦自滑美殊常。

切面粥、一名“□子面”。□卢货反□苏货反粥法：刚溲面，揉令熟，大作剂，□饼粗细如小指大。重萦於乾面中，更□如粗箸大。截断，切作方□。簸去勃，甑里蒸之。气馏，勃尽，下著阴地净席上，薄摊令冷，□散，勿令相黏。袋盛，举置。须即汤煮，别作□浇，坚而不泥。冬天一作得十日。

□□：以粟饭□，水浸，即漉著面中，以手向簸箕痛□，令均如胡豆。拣取均者，熟蒸，曝乾。须即汤煮，箆篱漉出，别作□浇，甚滑美。得一月日停。

粉饼法：以成调肉□汁，接沸溲英粉，若用粗粉，脆而不美；不以汤溲，则生不中食。如环饼面，先刚溲，以手痛揉，令极软熟；更以□汁溲，令极泽铄铄然。割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻线。若作“水引”形者，更割牛角，开四五孔，仅容韭叶。取新帛细□两段，各方尺半，依角

大小，凿去中央，缀角著口。以钻钻之，密缀勿令漏粉。用讫，洗，举，得二十年用。裹盛溲粉，敛四角，临沸汤上搦出，熟煮。口浇。若著酪中及胡麻饮中者，直类玉色，积稊著牙，与好面不殊。一名“搦饼”。著酪中者，直用白汤溲之，不须肉汁。

豚皮饼法：一名“饼”。汤溲粉，令如薄粥。大铛中煮汤；以小杓子挹粉著铜钵内，顿钵著沸汤中，以指急旋钵，令粉悉著钵中四畔。饼既成，仍挹钵倾饼著汤中，煮熟。令漉出，著冷水中。酷似豚皮。口浇、麻、酪任意，滑而且美。

治面砂口初饮反法：簸小麦，使无头角，水浸令液。漉出，去水，泻著面中，拌使均调。於布巾中良久口动之，土末悉著麦，於面无损。一石面，用麦三升。

《杂五行书》曰：“十月亥日食饼，令人无病。”

●■ 壹法第八十三

《风土记》注云：“俗先以二节一日，用菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之，令烂熟，於五月五日、夏至啖之。黏黍一名‘口’，一曰‘角黍’，盖取阴阳尚相裹未分散之时象也。”

《食经》云：“粟黍法：先取稻，渍之使释。计二升米，以成粟一斗，著竹口内，米一行，粟一行，裹，以绳缚。其绳相去寸所一行。须釜中煮，可炊十石米间，黍熟。”

《食次》曰：“口：用秠稻米末，绢罗，水、蜜溲之，如强汤饼面。手搦之，令长尺馀，广二寸馀。四破，以枣、栗肉上下著之遍，与油涂竹箬裹之，烂蒸。奠二，箬不开，破去两头，解去束附。”

●煮冥第八十四

煮口：《食次》曰：“宿客足，作口口苏革反。口末一升，以沸汤一升沃之；不用臠器。断箕漉出滓，以口口舂取勃。勃，别出一器中。折米白煮，取汗为白饮，以饮二升投口汁中。——又云：合勃下饮讫，出勃。口汁复悉写釜中，与白饮合煮，令一沸，与盐。白饮不可过一口。——折米弱炊，令相著，盛饭瓯中，半奠，杓抑令偏著一边，以口汁沃之，与勃。”

又云：“口末以二升，小器中沸汤渍之。折米煮为饭，沸，取饭中汁升半。折箕漉口出，以饮汗当向口汁上淋之，以口口舂取勃，出别勃置。复著折米渾汁为白饮，以口汁投中。鲑奠如常，食之。”

又云：“若作仓卒难造者，得停西口口最胜。”

又云：“以勃少许投白饮中；勃若散坏，不得和白饮，但单用口汁焉。”

●醴酪第八十五

煮醴酪：昔介子推怨晋文公赏从亡之劳不及己，乃隐於介休县绵上山中。其门人怜之，悬书於公门。文公寤而求之，不获，乃以火焚山。推遂抱树而死。文公以绵上之地封之，以旌善人。于今介山林木，遥望尽黑，如火烧状，又有抱树之形。世世祠祀，颇有神验。百姓哀之，忌日为之断火，煮醴要不得而食之，名曰“寒食”，盖清明节前一日是也。中国流行，遂为常俗。然麦粥自可御暑，不必在寒食。世有能此粥者，聊复录耳。

治釜令不渝法：常於谿信处买取最初铸者，铁精不渝，轻利易燃。其渝黑难燃者，皆是铁滓钝浊所致。治令不渝法：以绳急束蒿，斩两头令齐。著水釜中，以乾牛屎燃釜，汤暖，以蒿三遍净洗。抒却水，乾燃使热。买肥口肉脂合皮大如手者三四段，以脂处处遍揩拭釜，察作声。复著水痛疏洗，视汁黑如墨，抒却。更脂拭，疏洗。如是十遍许，汁清无复黑，乃止；则不复渝。煮杏酪，煮饧，煮地黄染，皆须先治釜，不尔则黑恶。

煮醴法：与煮黑饧同。然须调其色泽，令汁味淳浓，赤色足者良。尤宜缓火，急则焦臭。传曰：“小人之交甘若醴”，疑谓此，非醴酒也。

煮杏酪粥法：用宿口麦，其春种者则不中。预前一月，事麦折令精，细簸口。作五六等，必使别均调，勿令粗细相杂，其大如胡豆者，粗细正得所。曝令极乾。如上治釜讫，先煮一釜粗粥，然後净洗用之。打取杏人，以汤脱去黄皮，熟研，以水和之，绢滤取汁。汁唯淳浓便美，水多则味薄。用乾牛粪燃火，先煮杏人汁，数沸，上作豚脑皱然後下口麦米。唯须缓火，以匕徐徐搅之，勿令住。煮令极熟，刚淖得所，然後出之。预前多买机关报瓦盆子容受二斗者，抒粥著盆子中，仰头勿盖。粥色白如凝脂，米粒有类青玉。停至四月八日亦不动。渝釜令粥黑，火急则焦期刊，旧盆则不渗水，覆盖则解离。其大盆盛者，数卷居万反亦生水也。

●飧饭第八十六

作粟飧法：口米欲细而不碎。碎则浊而不美。口讫即炊。经宿则涩。淘必宜净。十遍以上弥佳。香浆和暖水浸口，少时，以手口，无令有块。复小停，然後壮。凡停口，冬宜久，夏少时，盖以人意消息之。若不停口，则饭坚也。投飧时，先调浆令甜酢适口，下热饭於浆中，尖出便止。宜少时住，勿使搅，待其自解散，然後捞盛，飧便滑美。若下饭即搅，令饭涩。

折粟米法：取香美好谷脱粟米一石，勿令有碎杂。於木槽内，以汤淘，脚踏；泻去滓，更踏；如此十遍，隐约有七斗米在，便止。漉出，曝乾。炊时，又净淘。下口时，於大盆中多著冷水，必令冷彻米心，以手口口，良久停之。折米坚实，必须弱炊故也，不停则硬。投饭调浆，一如上法。粒似青玉，滑而且美。又甚坚实，竟日不饥。弱炊作酪粥者，美於粳米。

作寒食浆法：以三朋中清明前，夜炊饭，鸡向鸣，下熟热饭於瓮中，以向满为限。数日後便酢，中饮。因家常炊次，三四日辄以新炊饭一碗□之。第取浆，随多少即新汲冷水添之。讫夏，飧浆并不败而常满，所以为异。以二程式，得解水一升，水冷清俊，有殊於凡。

令夏月饭瓮、井口边无虫法：清明节前二日夜，鸡鸣时，炊黍熟，取釜汤遍洗井口、瓮边地，则无马□，百虫不近井、瓮矣。甚是神验。

治旱稻赤米令饭白法：莫问冬夏，常以热汤浸米，一食久，然後以手□之。汤冷，泻去，即以冷水淘汰，□取白乃止。饭色洁白，无异清流之米。

又，□赤稻一白，米里著蒿叶一把，白盐一把，合□之，即绝白。

《食经》曰：“作面饭法：用面五升，先乾蒸，搅使冷。用水一升。留一升面，减水三合；以七合水，溲四升面，以手擘解。以饭，一升面粉粉乾下。稍切取，大如栗颗。讫，蒸熟。下著节中，更蒸之。”

作粳米糗□法：取粳米，汰洒，作饭，曝令燥。捣细，磨，粗细作两种折。

粳米枣□法：炊饭熟烂，曝令乾，细筛。用枣蒸熟，迮取膏，溲□。率一程式□，用枣一升。

崔□曰：“五月多作□，以供出入之粮。”

菰米饭法：菰谷盛韦囊中；捣瓷器为屑，勿令作末，内韦囊中令满，板上揉之取米。一作可用升半。炊如稻米。

胡饭法：以酢瓜菹长切，□炙肥肉，生杂菜，内饼中急□，□用两卷，三截，还令相就，并六断，长不过二寸。别奠“飘□”随之。细切胡芹、蓼下酢中为“飘□”。

《食次》曰：“折米饭：生折，用冷水，用虽好，作甚难。蒯苦怪反米饭。蒯者，背洗米令净也。”

●素食第八十七

《食次》曰：“葱韭羹法：下油水中煮葱、韭——五分切，沸俱下。与胡芹、盐、豉、研米糝——粒大如粟米。”

瓠羹：下油水中煮极熟——瓠体横切，厚三分，沸而下。与盐、豉、胡芹。累奠之。

油豉：豉三合，油一升，酢五升，姜、橘皮、葱、胡芹、盐，全和，蒸。蒸熟。更以油五升，就气上洒之。讫，即合甑覆泻瓮中。

膏煎昆菜：以燥菜下油中煎之，可食则止。擘奠如脯。以豉三升煮之，□箕漉取汁，用沃米，令上谐可走虾。米释，漉出——停米豉中，夏可半日，冬可一日，出米。葱、薤等寸切，令得一石许，胡芹寸切，令得一升许，油

五升，合和蒸之，可分为两甑蒸之。气馏，以豉汁五升洒之。凡三过三洒，可经一炊久。三洒豉汁，半熟，更以油五升洒之，即下。用热食。若不即食，重蒸，取气出。洒油之後，不得停灶上；则漏去油。重蒸不宜久，久亦漏油。尊讫，以姜、椒末粉之。溲甑亦然。

□音苏托饭：托二斗，水一石。熬白米三升，令黄黑，合托，三沸。绢漉取汁，澄清，以□一升投中。无□，与油二升，□托好。一升，次“檀托”，一名“托中价”。

蜜姜：生姜一斤，净洗，刮去皮，□子切，不患长，大如细漆箸。以水二升，煮令沸，去沫。与蜜二升煮，复令沸，更去沫。□子盛，合汁减半奠；用箸，二人共。无生姜，用乾姜，法如前，唯切欲极细。

□瓜瓠法：冬瓜、越冬、瓠，用毛未脱者，毛脱即坚。汉瓜用极大饶肉者，皆削去皮，作方脔，广一寸，长三寸。偏宜□肉，肥羊肉亦佳；肉须别煮令熟，薄切。苏油亦好。特宜菰菜。茺菁、肥葵、韭等皆得。苏油，宜大用菰菜。细擘葱白，葱白欲得多於菜。无葱，薤白代之。浑豉、白盐、椒末。先布菜於铜铛底，次肉，无肉以苏油代之。次瓜，次瓠，次葱白、盐、豉、椒末，如是次第重布，向满为限。少下水，仅令相淹渍。□令熟。

又□汉瓜法：直以香酱、葱白、麻油□之。勿下水亦好。

□菌其殒反法：菌，一名“地鸡”，口未开，内外全白者佳；其口开里黑者，臭不堪食。其多取欲经冬者，收取，盐汁洗去土，蒸令气馏，下著屋北阴乾之。当时随食者，取即汤□去腥气，擘破。先细切葱白，和麻油，苏亦好。熬令香；复多擘葱白，浑豉、盐、椒末，与菌俱下，□之。宜肥羊肉；鸡、□肉亦得。肉□者，不须苏油。肉亦先熟煮，薄切，重重布之如“□瓜瓠法”，唯不著菜也。

□瓜瓠、菌，虽有肉、素两法，然此物多充素食，故附素条中。

□茄子法：用子未成者，子成则不好也。以竹刀骨刀四破之，用钱则淪黑。汤□去腥气。细切葱白，熬油令香；苏弥好。香酱清、擘葱白与茄子俱下，□令熟。下椒、姜末。

●作菹、藏生菜法第八十八

葵、菰、茺菁、蜀芥咸菹法：收菜时，即择取好者，菅、蒲束之。作盐水，令极咸，於盐水中洗菜，即内瓮中。若先用淡水洗者，菹烂。其洗菜盐水，澄取清者，泻著瓮中，令没菜把即止，不复调和。菹色仍青，以水洗去咸汁，煮为茹，与生菜不殊。

其茺菁、蜀芥二种，三日抒出之。粉黍米，作粥清；捣麦□作末，绢筛。布菜一行，以□末薄塗之，即下热粥清。重重如此，以满瓮为限。其布菜法

：每行必茎叶颠倒安之。旧盐汁还泻瓮中。菹色黄而味美。

作淡菹，用黍米粥清，及麦□末，味亦胜。

作汤菹法：菘菜佳，芜菁亦得。收好菜，择讫，即於热汤中□出之。若菜已萎者，水洗，漉出，经宿生之，然後汤□。□讫，冷水中濯之，盐、醋中。熬胡麻油著，香而且脆。多作者，亦得至春不败。

□菹法：菹，菜也。一曰：菹不切曰“□菹”。用乾蔓菁，正月中作。以热汤浸菜冷柔软，解辫，择治，净洗。沸汤□，即出，於水中净洗，复作盐水暂度，出著箔上。经宿，菜色生好。粉黍米粥清，亦用绢筛麦□末，浇菹布菜，如前法；然後粥清不用大热。其汁才令相淹，不用过多。泥头七日，便熟。菹瓮以穰茹之，如酿酒法。

作卒菹法：以酢浆煮葵菜，擘之，下酢，即成菹矣。

藏生菜法：九月、十月中，於墙南日阳中掘作坑，深四五尺。取杂菜，种别布之，一行菜，一行土，去坎一尺许，便止。以穰厚覆之，得经冬。须即取，粲然与夏菜不殊。

《食经》作葵菹法：“择燥葵五斛，盐二斗，水五斗，大麦乾饭四斗，合漉：案葵一行，盐、饭一行，清水浇满。七日黄，便成矣。”

作菘咸菹法：水四斗，盐三升，搅之，令杀菜。又法：菘一行，女□间之。

。

作酢菹法：三石瓮。用米一斗，捣，搅取汁三升；煮滓作三升粥。令内菜瓮中，辄以生渍汁及粥灌之。一宿，以青蒿、薤白各一行，作麻沸汤，浇之，便成。

作菹消去：用羊肉二十斤，肥□肉十斤，缕切之。菹二升，菹根五升，豉汁七升半，切葱头五升。

蒲菹：《诗义疏》曰：“蒲，深蒲也。《周礼》以为菹。谓蒲始生，取其中入地者，□，大如匕柄，正白，生啖之，甘脆；又煮，以苦酒浸之，如食□法，大美。今吴人以为菹，又以为□。”

世人作葵菹不好，皆由葵太脆通行证也。菹菘，以社前二十日种之；葵，社前三十日种之。使葵至藏，皆欲生花乃佳耳。葵经十朝苦霜，乃采之。秣米为饭，令冷。取葵著瓮中，以向饭沃之。欲令色黄，煮小麦时时□桑葛反之。

。

崔□曰：“九月，作葵菹。其岁温，即待十月。”

《食经》曰：“藏瓜法：取白米一斗，□中熬之，以作糜。下盐，使咸淡适口，调寒热。熟拭瓜，以投其中，密涂瓮。此蜀人方，美好。又法：取小瓜百枚，豉五升，盐三程式。破，去瓜子，以盐布瓜片中，次著瓮中，绵其口。

三日鼓气尽，可食之。”

《食经》藏越瓜法：“糟一斗，盐三升，淹瓜三宿。出，以布拭之，复淹如此。凡瓜欲得完，慎勿伤，伤便烂，以布囊就取之，佳。豫章郡人晚种越瓜，所以味亦异。”

《食经》藏梅瓜法：“先取霜下老白冬瓜，削去皮，取肉方正薄切如手板。细施灰，罗瓜著上，复以灰覆之。煮口皮、乌梅汁著器中。细切瓜，令方三分，长二寸，熟口之，以投梅汁。数日可食。以醋石榴了著中，并佳也。”

《食经》曰：“乐安令徐肃藏瓜法：取越瓜细者，不操拭，勿使近水，盐之令咸。十日许，出，拭之，小阴乾口之，仍内著盆中。作和法：以三升赤小豆，三升秫米，并炒之，令黄，合舂，以三斗好酒解之。以瓜投中，密涂。乃经年不败。”

崔□曰：“大暑後六日，可藏瓜。”

《食次》曰：“女□：秫稻米三斗，净泚，炊为饭——软炊。停令极冷，以口范中用手饼之。以青蒿上下奄之，置床上，如作麦口法。三七二十一日，开看，遍有黄衣则止。三七日无衣，乃停，要须衣遍乃止。出，日中曝之。燥则用。”

酿瓜菹酒法：秫稻炆石，麦口成口隆隆二斗，女口成口平一斗。酿法：须消化，复以五升米口之；消化，复以五升米口之。再口酒熟，则用，不连出。瓜，盐揩，日中曝令皱盐和暴糟中停三宿，度内女口酒中为佳。

“瓜菹法：采越瓜，刀子割；摘取，勿令伤皮。盐揩数遍，日曝令皱。先取四月白酒糟盐和，藏之。数日，又过著大酒糟中，盐、蜜、女口和糟，双又藏泥口中，唯久佳。”又云：“不入白酒糟亦得。”又云：“大酒接出清，用醅，若一石，与盐三升，女口三升，蜜三升。女口曝令燥，手口令解，浑用。女口者，麦黄衣也。”又云：“瓜净洗，令燥，盐揩之。以盐和酒糟，令有盐味，不须多，合藏之，密泥口口。软而黄，便可食。大者六破，小者四破，五寸断之，广狭尽瓜之形。”又云：“长四寸，广一寸。仰奠四片。瓜用小而直者，不可用口。”

瓜芥菹：用冬瓜，切长三寸，广一寸，厚二分。芥子，少与胡芹子，合熟研，去滓，与好酢，盐之，下瓜。唯久益佳也。

汤菹法：用少菰、芜菁，去根，暂经沸汤，及热与盐、酢。浑长者，依杯截。与酢，并和菜汁；不尔，太酢。满奠之。

苦笋紫菜菹法：笋去皮，三寸断之，细缕切之；小者手捉小头，刀削大头，唯细薄，随置水中。削讫，漉出，细切紫菜和之。与盐、酢、乳。用半奠。紫菜，冷水渍，少久自解。但洗时勿用汤，汤洗则失味矣。

竹菜菹法：菜生竹林下，似芹，科大而茎叶细，生极口。净洗，暂经沸汤，速出，下冷水中，即搦去水，细切。又胡芹、小蒜，亦暂经沸汤，细切，和之。与盐、醋。半奠春用至四月。

口菹法：口去土、毛、黑恶者，不洗，暂经沸汤即出。多少与盐。一升，以暖米清湍汁净洗之，及暖即出，漉下盐、酢中。若不及热，则赤坏之。又，汤撩葱白，即入冷水，漉出，置口中，并寸切，用米。若口子奠，口奠节，料理接奠，各在一边，令满。

菰根口菹法：菰，净洗遍体，须长切，方如口子，长三寸许。束根，入沸汤，小停出，及热与盐、酢。细缕切橘皮和之。料理，半奠之。

口呼干反菹法：净洗，缕切三寸长许，束为小把，大如筴。暂经沸汤，速出之，及热与盐、酢，上加胡芹子与之。料理令直，满奠之。

胡芹小蒜菹法：并暂经小沸汤出，下冷水中，出之。胡芹细切，小蒜寸切，与盐、酢。分半奠，青白各在一边。若不各在一边，不即入於水中，则黄坏，满奠。

菰根萝卜菹法：净洗通体，细切长缕，束为把，大如十张纸卷。暂经沸汤即出，多与盐，二升暖汤合把手按之。又，细缕切，暂经沸汤，与橘皮和，乃暖与则黄坏。料理满奠。口菰、葱、芜菁根悉可用。

紫菜菹法：取紫菜，冷水渍令释，与葱菹合盛，各在一边，与盐、酢。满奠。

“蜜姜法：用生姜，净洗，削治，十月酒糟中藏之。泥头十日，熟。出，水洗。内蜜中。大者中解，小者浑用。竖奠四。”又云：“卒作：削治，蜜中煮之，亦可用。”

“梅瓜法：用大冬瓜，去皮、穰，口子细切，长三寸，口细如研饼。生布薄绞去汁，即下口汁，令小暖。经宿，漉出。煮一升乌梅，与水二升，取一升馀，出梅，令汁清澄。与蜜三升，口汁三升，生橘二十枚——去皮核取汁——复和之，合煮两沸，去上沫，清澄令冷。内瓜讫，与石榴酸者、悬钩子、廉姜屑。石榴、悬钩，一杯可下十度。皮尝看，若不大涩，口子汁至一升。”又云：“乌梅渍汁淘。石榴、悬钩，一奠不过五六。煮熟，去口皮。口一升，与水三升，煮取升半，澄清。”

“梨菹法：先作潋卢感反：用小梨，瓶中水渍，泥头，自秋至春。至冬中，须亦可用。——又云：一月日可用。——将用，去皮，通体薄切，奠之，以梨潋汁，投少蜜，令甜酢。以泥封之。若卒作，切梨如上，五梨半用苦酒二升，汤二升，合和之，温令不热，下，盛。一奠五六片，汁沃上，至半。以口置杯旁。夏停不过五日。又云：卒作，煮枣亦可用之。”

木耳菹：取枣、桑、榆、柳树边生犹软湿者，乾即不中用。柞木耳亦得。煮五沸，去腥汁，出置冷水中，净洮。又著酢浆水中，洗出，细缕切。讫，胡荽、葱白，少著，取香而已。下豉汁、酱清及酢，调和适口，下姜、椒末。甚滑美。

□菹法：《毛诗》曰：“薄言采芑。”毛云：“菜也。”《诗义疏》曰：“□，似苦菜，茎青；摘去叶，白汁出。甘脆可食，亦可为茹。青州谓之‘芑’。西河、□门□尤美，时人恋恋，不能出塞。”

蕨：

《尔雅》云：“蕨，鼈。”郭璞注云：“初生无叶，可食。《广雅》曰‘紫□’，非也。”

《诗义疏》曰：“蕨，山菜也；初生似蒜茎，紫黑色。二月中，高八九寸，老有叶，漚为茹，滑美如葵。今陇西、天水人，及此时而乾收，秋冬尝之；又云以进御。三月中，其端散为三枝，枝有数叶，叶似青蒿，长□坚强，不可食。击、秦曰‘蕨’；齐、鲁曰‘鼈’，亦谓‘蕨’。”

又浇之。

《食经》曰：“藏蕨法：先洗蕨，把著器中，蕨一行，盐一行，薄粥沃之。一法：以薄灰淹之，一宿，出，触眼汤漚之。出口，内糟中。可至蕨时。”

“蕨菹：取蕨，暂经汤出；小蒜亦然。令细切，与盐、酢。”又云：“蒜，蕨俱寸切之。”

苳：字或作□。《尔雅》曰：“□，接余。其叶，苳。”郭璞注曰：“丛生水中，叶圆，在茎端，长短随水深浅。江东菹食之。”

《毛诗周南国风》曰：“参差苳菜，左右流之。”毛注云：“接余也。”《诗义疏》曰：“接余，其茎白；叶紫赤，正圆，径寸馀，浮在水上；根在水底。茎与水深浅等，大如□股，上青下白，以苦酒浸之为菹，脆美，可案酒。其华为蒲黄色。”

●饴第八十九

史游《急就篇》云：“馐生但反、饴、饴。”

《楚辞》曰：“炬妆、蜜餌，有□□。”□□亦饴也。

柳下惠见饴曰：“可以养老。”然则饴□可以养老自幼，故录之也。

煮白饴法：用白芽散蘖佳；其成饼者，则不中用。用不渝釜，渝则饴黑。釜必磨治令白净，勿使有膩气。釜上加甑，以防沸溢。乾蘖末五升，杀米一石。

米必细□，数十遍净淘，炊为饭。搜集去热气，及暖於盆中以蘖末和之，使均调。卧於□瓮中，铁以手按，拨平而已。以被覆盆瓮，令暖，冬则穰茹

。冬须阖日，夏即半日许，看米消减离瓮，作鱼眼沸汤以淋之，令糟上水深一尺许，乃上下水浚讫，向一食顷，使拔口取汁煮之。

每沸，辄益两杓。尤宜缓火，火急则焦气。盆中汁尽，量不复溢，便下甑。一人专以杓扬之，勿令住手，手住则饬黑。量熟，止火。良久，向冷，然後出之。

用粱米、稷米者，饬如水精色。

黑饬法：用青芽成饼口。口末一斗，杀米一石。馀法同前。

琥珀饬法：小饼如口石，内外明彻，色如琥珀。用大麦口末一斗，杀米一石。馀并同前法。

煮口法：用黑饬口末一斗六升，杀米一石。卧、煮如法。但以蓬子押取汁，以匕匙纚纚搅之，不须扬。

《食经》作饬法：“取黍米一石，炊作黍，著盆中。口末一斗搅和。一宿，则得一斛五斗。煎成饬。”

崔口曰：“十月，先冰冻，作京饬，煮暴饬。”

《食次》曰：“白茧糖法：熟炊秬稻米饭，及热于杵臼净者舂之为口，须令极熟，勿令有米粒。干为饼：法，厚二分许。日曝小燥，刀直口为长条，广二分；乃斜裁之，大如枣核，两头尖。更曝令极燥，膏油煮之。熟，出，糖聚丸之；一丸不过五六枚。”又云：“手索口，口细如箭口。日曝小燥，刀斜截，大如枣核。煮，丸，如上法。丸大如校核。半奠，不满之。”

黄茧糖，白秬米，精舂，不簸渐，以梔子渍米取色。炊、舂为口；口加蜜。馀一如白口。作茧，煮，及奠，如前。

●煮胶第九十

煮胶法：煮胶要用二月、三月、九月、十月，馀月则不成。热则不凝，无作饼。寒则冻口，令胶不黏。

沙牛皮、水牛皮、口皮为上，驴、马、驼、骡皮为次。其胶势力，虽复相似，但驴、马皮薄毛多，胶少，倍费樵薪。破皮履、鞋底、格椎皮、靴底、破鞍、口，但是生皮，无问年岁久远，不腐烂者，悉皆中煮。然新皮胶色明净而胜，其陈久者固宜，不如新者。其脂口、盐熟之皮，则不中用。譬如生铁，一经柔熟，永无口铸之理，无烂汁故也。唯欲旧釜大而不渝者。釜新则烧令皮著底，釜小费薪火，釜渝令胶色黑。

法：於井边坑中，浸皮四五日，令极液。以水净洗濯，无令有泥。片割，著釜中，不须削毛。削毛费功，於胶无益，凡水皆得煮；然咸苦之水，胶乃更胜。长作木匕，匕头施铁刃，时时彻底搅之，勿令著底。匕头不施铁刃，虽搅不彻底，不彻底则焦，焦则胶恶，是以尤须数数搅之。水少更添，常使滂沛

。经宿□时，勿令绝火。候皮烂熟，以匕沥汁，看末後一珠，微有黏势，胶便熟矣。为过伤火，令胶焦。取净乾盆，置灶□丁果反上，以漉米床加盆，布蓬草於床上，以大杓挹取胶汁，泻著蓬草上，滤去滓秽。挹时勿停火。火停沸定，则皮膏汁下，挹不得也。淳熟汁尽，更添水煮之；搅如初法。熟复挹取。看皮垂尽，著釜焦黑，无复黏势，乃弃去之。

胶盆向满，舁著空静处屋中，仰头令凝。盖则气变成水，令胶解离。凌旦，合盆於席上，脱取凝胶。口湿细紧线以割之。其近盆底土恶之处，不中用者，割却少许。然後十字坼破之，又中断为段，较薄割为饼。唯极薄为佳，非直易乾，又色似琥珀者好。坚厚者既难燥，又见黯黑，皆为胶恶也。近盆末下，名为“笨胶”，可以建车。近盆末上，即是“胶清”，可以杂用。最上胶皮如粥膜者，胶中之上，第一黏好。

先於庭中竖槌，施三重箔□，令免狗鼠，於最下箔上，布置胶饼，其上两重，炎作荫凉，并□霜露。胶饼虽凝，水汁未尽，见日即消；霜露□濡，复难乾燥。旦起至食时，卷去上箔，令胶见日；凌旦气寒，不畏消释；霜露之润，见日即乾。食後还复舒箔为荫。雨则内敞屋之下，则不须重箔。四五日□□时，绳穿胶饼，悬而日曝。

极乾，乃内屋内，悬纸笼之。以防青蝇尘土之污。夏中虽软相著，至八月秋凉时，日中曝之，还复坚好。

●笔墨第九十一

笔法：韦仲将《笔方》曰：“先次以铁梳梳兔毫有羊青毛，去其秽毛，盖使不髴。茹讫，各别之。绵用梳掌痛拍整齐毫锋端，本各作扁，极令均调平好，用衣羊青毛——缩羊青毛去兔毫头下二分许。我後合扁，卷令极圆。讫，前颯之。”

“以所整羊毛中截，有衣中心——名曰‘笔柱’，或曰‘墨池’、‘承墨’。复用毫青衣羊青毛外，发作柱法，使中心齐，亦使平均。前颯，内管中，宁随毛长者使深。宁小不大。笔之大要也。”

合墨法：好醇烟，捣讫，以细绢筛——於□内筛去草莽若细沙、不埃。此物至轻微，不宜露筛，喜失飞去，不可不慎。墨□一斤，以好胶五两，浸□和心反皮汁中。□，江南樊鸡木皮也；共皮入水绿色，解胶，又益墨色。可下鸡子白——去黄——五颗。亦以真珠砂一两，麝香一两，虽治，细筛，都合调。下铁臼中，宁刚不宜泽，捣三万杵，杵多益善。合墨不得过二月、九月，温时败臭，寒则难乾潼溶，见风自解碎。重不得过三三两。墨之大诀如此。这小不大。

●卷十

●五谷、果瓜菜茹非中国物产者

聊以存其名目，记其怪异耳。爰及山泽草木任食，非人力所种者，悉附於此。

○五谷一

《山海经》曰：“广都之野，百谷自生，冬夏播琴。”郭璞注曰：“播琴，犹言播种，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‘□’。其实如大麦，从七月熟，人敛获，至冬乃讫。名曰‘自然谷’，或曰‘禹馀粮’。”又曰：“地三年种蜀黍，其後七年多□。”

○稻二

异物志曰：“稻，一岁夏冬再种，出交趾。”

俞益期《□》曰：“交趾稻再熟也。”

○禾三

《广志》曰：“梁禾，蔓生，实如葵子。米粉白如面，可为□粥。牛食以肥。六月种，九月熟。”

“感禾，扶疏生，实似大麦。”

“扬禾，似□，粒细。左折右炊，停则牙生。此中国巴禾——木稷也。”

“大禾，高丈馀，子如小豆，出栗特国。”

《山海经》曰：“昆仑墟，……上有木禾，长五寻，大五围。”郭璞曰：“木禾，谷类也。”

《吕氏春秋》曰：“饭之美者，玄山之禾，不周之粟，阳山之□。”

《魏书》曰：“乌丸地宜青□。”

○麦四

《博物志》曰：“人啖麦橡，令人多力健行。”

《西域诸国志》曰：“天竺十一月六日为冬至，则麦秀。十二月十六日为腊，腊麦熟。”

《说文》曰：“□，周所受来□也。”

○豆五

《博物志》曰：“人食豆三年，则笛重，行动难。恒食小豆，令人肌燥□理。”

○东墙六

《广志》曰：“东墙，色青黑，粒如葵子；似蓬草。十一月熟。出纲、凉、并、乌丸地。”

河西语曰：“贷我东墙，偿我田梁。”

《魏书》曰：“乌丸地宜东墙，能作白酒。”

○果□七

《山海经》曰：“平丘，……百果所在。”“不周之山，……爰有嘉果：子如枣，叶如桃，黄花赤树，食之不饥。”

《吕氏春秋》曰：“常山之北，投渊之上，有百果焉，群帝所食。”“群旁，众帝先升遐者。”

《临海异物志》曰：“杨桃，似橄榄，其味甜，五月、十月熟。谚曰：‘杨桃无蹙，一岁三熟。’其色青黄，核如枣核。”

《临海异物志》曰：“梅桃子，生晋安侯官县，一小树，得数十石。实大三寸，可蜜藏之。”

《临海异物志》曰：“杨摇，有七脊，子生树皮中。其体虽异，味则无奇。长四五寸，色表黄，味甘。”

《临海异物志》曰：“冬熟，如指大，正赤，其味甘，胜梅。”

“猴闷子，如指头大，其味小苦，可食。”

“关桃子，其味酸。”

“土翁子，如漆子大，熟时甜酸，其色青黑。”

“枸槽子，如指头大，正赤，其味甘。”

“鸡橘子，大如指，味甘。永宁界中有之。”

“猴总子，如小指头大，与柿相似，其味不减於柿。”

“多南子，如指大，其色紫，味甘，与梅子相似。出晋安。”

“王坛子，如枣大，其味甘。出侯官越王祭太一坛边有此果。无知其名，因见生处，遂名‘王坛’。其形小於龙眼，有似木瓜。”

《博物志》曰：“张骞使西域还，得安石榴、胡桃、蒲桃。”

刘欣期《交州记》曰：“多感子，黄色，围一寸。”

“□子，如瓜大，亦似柚。”

“弥子，圆而细，其味初苦後甘，食皆甘果也。”

《杜兰香传》曰：“神女降张硕。常食粟饭，并有非时果。味亦不甘，但一食，可七八日不饥。”

○枣八

《史记封禅书》曰：“李少君尝游海上，见安期生食枣，大如瓜。”

《东方朔传》曰：“武帝时，上林献枣。上以杖击未央殿槛，呼朔曰：‘叱叱，先生来来，先生知此筐里何物？’朔曰：‘上林献枣四十九枚。’上曰：‘何以知之？’朔曰：‘呼朔者，上也；以杖击槛，两木，林也；朔

来来者，枣也；叱叱者，四十九也。’上大笑。帝赐帛十匹。”

《神异经》曰：“北方荒内，有枣林焉。其高五丈，敷张枝条一里馀。子长六七寸，围过其长。熟，赤如朱。乾之不缩。气味甘润，殊於常枣。食之可以安躯，益气力。”

《神仙传》曰：“吴郡沈羲，为仙人所迎上天。云：‘天上见老君，赐羲枣二覆盖，大如鸡子。’”

傅庇《赋》曰：“有枣苦瓜，出自海滨；全生益气，服之如神。”

○桃九

《汉旧仪》曰：“东海之内度朔山上，有桃，屈蟠三各里。其卑枝间，曰东北鬼门，万鬼所出入也。上有二神人：一曰‘荼’，二曰‘郁口’，主领恨鬼：鬼之恶害人者，执以苇索，以食虎。黄帝法而象之，因立桃梗於门户，上画荼、郁口，持苇索以御凶鬼；画虎於门，当食鬼也。”（口音垒。《史记》注作“度索山”。）

《风俗通》曰：“今县官以腊除夕，饰桃人，垂苇索，画虎於门，效前事也。”

《神农经》曰：“玉桃，服之长生不死。若不得早服之，临死日服之，其尸毕天地不朽。”

《神异经》曰：“东北有树，高五十压丈，叶长八尺，名曰‘桃’。其子径三尺二寸，小核，味和，食之令人短寿。”

《汉武内传》曰：“西王母以七月七日降，……令侍女更索桃。须臾以玉盘盛仙桃七颗，大如鸭子，形圆色青，以呈王母。王母以四颗与帝，三枚自食。”

《汉武故事》曰：“东郡献短人，帝呼东方朔。朔至，短人因指朔谓上曰：‘西王母种桃，三千年一著子。此儿不良，以三过偷之矣。’”

《广州记》曰：“庐山有山桃，大如槟榔形，色黑而味甘酢。人时登采拾，只得於上饱啖，不得持下，一一迷不得返。”

《玄中记》曰：“木子大者，积石山之桃实焉，大如十斛笼。”

甄异传曰：“譙郡夏侯规亡後，见形还家。经庭前桃树边过，曰：‘此桃我所种，子乃美好。’其妇曰：‘人言亡者畏桃，君不畏邪？’答曰：‘桃东南枝长二尺八寸向日者，憎之；或亦不畏也。’”

《神仙传》曰：“樊夫人与夫刘纲，俱学道术，各自言胜。中庭有两大桃树，夫妻各口其一：夫人口者，两枝相斗击；良久，纲所口者，桃走出篱。”

○李一○

《列异传》曰：“袁本初时，有神出河东，号‘度索君’。人共立庙。尧

州苏氏母病，祷。见一人著白单衣，高冠，冠似鱼头，谓度索君曰：‘昔临庐山下，共食白李；未久，已三千年。日月易得，使人怅然！’运河後，度索君曰：‘此南海君也。’”

○梨一一

《汉武内传》曰：“太上之药，有玄光梨。”

《神异经》曰：“东方有树，高百丈，叶长一丈，广六七尺，名曰‘梨’。其子径三尺，割之，瓢白如素。食之为地仙，辟谷，可入水火也。”

《神仙传》曰：“介象，吴王所徵，在武昌。速求运河，不许。象言病，帝以美梨一口赐象。须臾，象死。帝殡而埋之。以日中时死，其日晡时，到建业，以所赐梨付守苑吏种之。後吏以状闻，即发象棺，棺中有一奏符。”

○柰一二

《汉武内传》曰：“仙药之次者，有圆丘紫柰，出永昌。”

○检一三

《异苑》曰：“南康有□石山，有甘、橘、橙、柚。就食其实，任意取足；持归家人啖，辄病，或颠仆失径。”

郭璞曰：“蜀中有‘给客橙’，似橘而非，若柚而芳香。夏秋华实相继，或如弹丸，或如手指。通岁食之。亦名‘卢橘’。”

○橘一四

《周[收考工记]》曰：“橘□淮而北为枳，……此地气然也。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，……江浦之橘。”

《吴录地理志》曰：“朱光祿为建安郡，中庭有橘，冬月於树上覆裹之，至明年春夏，色变青黑，味尤绝美。《上林赋》曰：‘卢橘夏熟’，盖近於是也。”

裴洲《广州记》曰：“罗浮山有橘，夏熟，实大如李；剥皮□则酢，合食极甘。又有‘壶橘’，形色都是甘，但皮厚气臭，味亦不劣。”

《异物志》曰：“橘树，白花而赤实，皮馨香，双有善味。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□，令人下痢。”

《广州记》曰：“卢橘，皮厚，气、色、大如甘，酢多。九月正月□色，至二月，渐变为青，至夏熟。味亦不异冬时。土人呼为‘壶橘’。其类有七八种，不如吴、会橘。”

○甘一五

《广志》曰：“甘有二十一核。有成都平□甘，大如升，色苍黄。犍为南

安县，出好黄甘。”

《荆州记》曰：“枝江有名甘。宜都郡旧江北有甘园，名‘宜都甘’。”

《湘州记》曰：“州故大城内有陶侃庙，地是贾谊故宅。谊时种甘，犹有存者。”

《风土记》曰：“甘，橘之属，滋味甜美特异者也。有黄者，有□者，谓之‘壶甘’。”

○柚一六

《说文》曰：“柚，条也，似橙，实酢。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，……云梦之柚。”

《列子》曰：“吴楚之国，有大木焉，其名为‘□’，音柚，碧树而冬青，生实丹而味酸。食皮汁，已惯厥之疾。齐州珍之。渡淮而北，化为枳焉。”

裴渊《记》曰：“广州别有柚，号曰‘雷柚’，实如升大。”

《风土记》曰：“柚，大橘也，色黄而味酢。”

○□一七

《尔雅》曰：“□，□也。”郭璞注曰：“柚属也。子大如盂，皮厚二三寸，中似枳，供食之，少味。”

○栗一八

《神异经》曰：“东北荒中，有木高四十丈，叶长五尺，广三寸，名‘栗’。其实径三尺，其壳赤，而肉黄白，味甜。食之多，令人短气而渴。”

○枇杷一九

《广志》曰：“枇杷，冬花。实黄，大如鸡子，小者如杏，鼓掌甜酢。四月熟。出南安、犍为、宜都。”

《风土记》曰：“枇杷，叶似栗，子似□，十十而丛生。”

《荆州土地记》曰：“宜都出大枇杷。”

○□二〇

《西京杂记》曰：“乌□于□，赤棠□。”

“定都出大□。”

○甘蔗二一

《说文》曰：“□蔗也。”按书传曰，或为“芋蔗”，或“干蔗”，或“邯□”，或“甘蔗”，或“都蔗”，所在不同。

雩都县土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，馀县所无，一节数寸长。郡以献御。

《异物志》曰：“甘蔗，远近皆有。交趾所产甘蔗特醇好，本末无薄厚，其味至均。围数寸，长丈馀，颇似竹。斩而食之，既甘；连取汁为飴饧，名

之曰‘糖’，益复珍也。又煎而曝之，既凝，如冰，破如博□，食之，入口消释，时人谓之‘石蜜’者也。”

《家政法》曰：“三月可和中甘蔗。”

○□二二

《说文》曰：“□，芰也。”

《广志》曰：“钜野大□，大於常□。淮汉之南，凶年以芰为蔬，犹以预为资也。钜野，鲁藪也。”

○□二三

《尔雅》曰：“□，□其也。”郭璞注曰：“□，实似柰，赤可食。”

○刘二四

《尔雅》曰：“刘，刘□也。”郭璞曰：“刘子，生山中。实如梨，甜酢，核坚。出交趾。”

《南方草物状》曰：“刘树，子大如李实。三月花色。仍连著实。七八月熟，其色黄，其味酢。煮蜜藏之，仍甘好。”

○郁二五

《幽诗义疏》曰：“其树高五六尺。实大如李，正赤色，食之甜。”

“《广雅》曰：‘一名雀李，又名车下李，又名郁李，亦名棣，亦名□李。’《毛诗七月》：‘食郁及□。’”

○芡二六

《说文》曰：“芡，鸡头也。”

《方言》曰：“北燕谓这□音役，青、徐、淮、泗谓之芡，南楚江、浙之间谓之鸡头、□头。”

《本草经》曰：“鸡头，一名□喙。”

○□二七

《南方草物状》曰：“甘□，二月种，至十月乃成卵。大如我卵，不者如鸭卵。掘食，蒸食，其味甘甜。约得风，乃淡泊。出交趾、武平、九真、兴古也。”

《民物志》曰：“甘□似芋，亦有巨魁。剥去皮，肌肉正如脂肪。南人专食，以当米谷。蒸、炙皆香美。□这酒食亦施设，有如果实也。”

○□二八

《说文》曰：“□，樱也。”

《广雅》曰：“燕□，樱□也。”

《诗义疏》曰：“樱□，实大如龙眼，黑色，今‘车鞅藤实’是。《幽诗》曰：‘六月食□。’”

○杨梅二九

《临海异物志》曰：“其子大如弹子，正赤，五月熟，似梅，吵甜酸。”

《食经》藏杨梅法：“择佳完者一石，以盐一升淹之。盐入肉中，仍出，曝令乾□。取□皮二斤，煮取汁渍之，不加蜜渍。梅色如初，美好，要堪数岁。”

○沙棠三〇

《山海经》曰：“昆仑之山，……有木焉，状如棠，黄华赤实，味如李而无核，名曰‘沙棠’。可以御水，时使不溺。”

《吕氏春秋》曰：“果之美者，沙棠之实。”

○□三一

《山海经》曰：“盖犹之山，上有甘□，枝干皆赤黄，白花黑实也。”

《礼内则》曰：“□、梨、姜、桂。”郑注曰：“□，梨之不臧者，……皆人君羞。”

《神异经》曰：“南方大荒中有树，名曰‘□’。二千岁作花，九千岁作实。其花色紫。主百丈，敷张自辅。叶长七尺，广四五尺，色如绿青。皮如桂，味如蜜；一如甘草，味饴。实长九围，地瓢、核，割之如凝酥。食者，夺以万二千岁。”

《风土记》曰：“□，梨属，同坚而香。”

《西京杂记》曰：“蛮□。”

○椰三二

《异物志》曰：“椰树，高六七丈，无枝条。叶如束蒲，在其上。实如瓠，系在於巅，若挂物焉。实外有皮如葫芦。核里有肤，白如雪，厚半寸，如□肤，食之美於胡桃味也。肤里有汁升馀，其清如水，其味美於蜜。食其肤，可以不饥；食其汁，则愈渴。又有如两眼处，俗人谓之‘越王头’。”

《南方草物状》曰：“椰，二月花色，仍连著实，方相连累，房三十或二十七、八子。十一月、十二月熟，其树黄实，俗名之为‘丹’了。横破之，可作□或微长如□葵子，从破之，要为爵。”

《南州异物志》曰：“椰树，在三四围，长十丈，通身无枝。至百馀年。有叶，状如蕨菜，长丈四五尺，皆直竦指天。共实生叶间，大如升，外皮苞之如莲状。皮中核坚。过於核，里肉正白如鸡子，著，而腹内空：含汁，大者含各馀。实形团团然，工如瓜葵，横破之，可作爵形，并应器用，太人珍贵之。”

《广场》曰：“椰出交趾，家家种之。”

《交州记》曰：“椰子有浆。截花，以竹筒承其汁，体饮之，亦醉也。”

《神异经》曰：“东方荒中，有‘椰木’，高三二砂，围丈馀，共枝不桥。二百岁，叶尽落而生华，分别甘瓜。华尽落而生萼，萼下生子三岁而熟。熟後不长不减，形如寒瓜，长七八寸，经四五寸，萼覆其顶。此实不取，万世如故。取者掐取，其留一如初。其子形如甘瓜。瓢，基美如蜜，食之令人有泽；不可过三升，令人醉，半日乃醒。木高，凡人不能得；唯木下有多罗树，人能缘得之。一名曰‘无叶’，殒‘倚骄’。”经茂先注曰：“骄，地上不可那也。”

○槟榔三三

俞益期《与韩康伯□》曰：“槟榔，信南游之可观：子既非常，木亦特奇，大者三围，高者九丈。叶聚树端，房构叶下，华秀房中，子结房外。其擢穗似黍，其缀实似谷。其皮似桐面最，其节似重型而□。其内空，其外劲，其屈如覆虹，其申如绁绳。本不大，末不小；上不倾，下不斜：调直亭亭，千百若一。步其林则寥朗，庇其荫则萧条，信可以长吟，可以远想矣。性不耐霜，不得北植，必当遐树海南；辽然万里，弗遇长者之目，自令人恨深。”

《南方草物状》曰：“槟榔，三月花色，仍连著实，实大如卵。十二月熟，其色黄；剥其子，肥强可不食，唯种作子。青其子，并壳取实曝乾之，以扶留藤、古贲灰合食之，食之即滑美。亦可生食，最快好。交耻、武平、兴古、九真有之也。”

《异物志》曰：“槟榔，若□竹生竿，种之精硬，引茎直上，不生枝叶，其状若柱。其颠近上未五六尺间，洪洪肿起，若□黄圭切。又音回。木焉；因坼裂，出若黍穗，无花而为实，大如桃李。又生棘逃走，重累其下，所以卫基实也。剖其上皮，煮其肤，熟而贯之，硬如乾枣。以扶留、古贲灰并食，下宿食、白虫，消谷。饮啖设为口实。”

《林邑国记》曰：“槟榔树，高丈馀，皮似青桐，节如桂竹，下森秀无柯，顶端有叶。叶下系数房，房缀数十子。家有数百树。”

《南州八郡志》曰：“槟榔，大如枣，色青，似莲子。彼人以为贵异，婚族好客，辄先逞此物；若邂逅不设，用相嫌恨。”

《广州记》曰：“岭外槟榔，小於交耻者，而大於□子，土人变呼为‘槟榔’。”

○廉姜三四

《广雅》曰：“蒨□相维切，廉姜也。”

《吴录》曰：“始安多廉姜。”

《食经》曰：“藏姜法：蜜煮乌梅，去滓，以渍廉姜，再三宿，色黄赤如琥珀。多年不坏。”

○枸橼三五

裴渊《广州记》曰：“枸橼，树似橘，实如柚大而倍长，味奇酢。皮以蜜煮为糝。”

《异物志》曰：“枸橼，似橘，大如饭口。皮有香。味不美。可以浣治葛、口，若酸浆。”

○鬼目三六

《广志》曰：“鬼目似梅，南人以饮酒。”

《南方草物状》曰：“鬼目树，大者如李，小者如鸭子。二月花色，乃连著实。七八月熟。其色黄，鼓掌酸；以蜜煮之，滋味柔嘉。交趾、武平、兴古、九真有之也。”

裴渊《广州记》曰：“鬼目、益知，直尔不可啖；可为浆也。”

《吴志》曰：“孙皓时有鬼目菜，生工作黄口家。依缘枣树，长丈馀，叶广四寸，厚三分。”

顾微《广州记》曰：“鬼目，树似棠梨，叶如楮，皮白，树高。大如木瓜，而小邪倾，不周正，味酢。九月熟。”

“又有‘草昧子’，亦如之。亦可为糝用。其草似鬼目。”

○橄榄三七

《广志》曰：“橄榄，大如鸡子，交州以饮酒。”

《南方草物状》曰：“橄榄子，大如枣，大如鸡屯。地月华色，仍连著实。八月、九月熟。生食味酢。蜜藏仍。”

《临海异物志》曰：“馀甘子，如梭且全反初入口，舌涩；後饮水，更甘。大於梅实核，两头锐。东岳呼‘馀甘’、‘柯檻’，同一果耳。”

《南越志》曰：“博罗县膈成树，十围，去地二丈，人为三衢：东向一衢，木棒妻，叶似楝，子如橄檻而硬，削去皮，南人以为糝。南向一衢，橄榄。西向一衢，‘三丈’。三丈树，岭北之猴口也。”

○龙眼三八

《广雅》曰：“益智，龙眼也。”

《广志》曰：“龙眼树，叶似荔支，蔓延，缘木生。子如酸枣，色黑，纯甜无酸。七月熟。”

《吴氏本草》曰：“龙眼，一名‘益智’，一名‘比目’。”

○堪三九

《汉武内传》：“西王母曰：‘上仙之药，有扶桑丹堪。’”

○荔支四〇

《广志》曰：“荔支，树高五六丈，如桂树，绿叶蓬蓬，冬夏郁茂。青华

朱实，实大如鸡子，核黄黑，似熟莲子，实白如肪，甘而多汁，似安石榴，有甜酢者。夏至日将巳时，翕然俱赤，则可食也。一树下子百斛。”

“槌为口道、南广荔支熟时，百鸟肥。工名之曰‘焦核’，小次曰‘在花’，次曰‘胡偈’：此三种为美。似‘鳖卵’，大而酸，以为醢和。率生稻田间。”

《异物志》曰：“荔支为异：多汁，味甘绝口，又小酸的以成其味。可饱食，不可使厌。生时，大如鸡子，其肤光泽。皮中食，乾则焦小，则肌核不如生时奇。四月始熟也。”

○曾智四一

《广志》曰：“益智，叶似口，长丈馀。其根上有小枝，高八九寸，地华萼，工子丛生著之，大如枣，肉瓣黑，皮白。核小者，曰‘益智’，含之隔涎口。出万寿，亦生交趾。”

《南方草物状》曰：“产智，子如笔毫，长七八分。二月花色，仍连著实。五六月熟。味辛，发五味中，芬芳。亦可盐曝。”

《异物志》曰：“益智，类薏苡。实长寸许，发枳口子。味辛辣饮酒食之佳。”

《广州记》曰：“益智，叶如口荷，茎如竹箭。子从心中出，一枚有十子。子内白滑，四破去之，了外皮，蜜煮为糝，味辛。”

○桶四二

《广志》曰：“桶子，似木瓜，生树木。”

《南方草物状》曰：“桶子，大如鸡卵。三月花色，仍连著实。八九月熟。采取，盐酸沤之，其味酸酢；以蜜藏，滋味甜美。出交趾。”

刘欣期《交州记》曰：“桶子如桃。”

○口子四三

竺法真《登罗浮山疏》曰：“山槟榔，一名‘口子’。干似蔗，叶类柞。一丛十馀干，干生十房，房底数百子。四月采。”

○豆口四四

《南方草物状》曰：“豆口树，大如李。二月花色，仍连著实，子相连累。其核根芬芳，成壳。七月八月熟。曝乾，剥食，核味辛，行一味。出兴古。”

刘欣期《交州记》曰：“豆口集体口树。”

环氏《吴记》曰：“黄初二年，物来求豆口。”

○口四五

《广志》曰：“口查，子甚酢。出西方。”

○馀甘四六

《异物志》曰：“馀甘，大小如弹丸，视之理如定陶瓜。初入口，苦涩；咽之，口中乃更甜美足味。盐蒸之，尤美，可多食。”

○□子四七

《广志》曰：“□子，蔓生，依树。子似桑椹，长数寸，色黑，辛如姜。以盐淹之，下气、消谷。生南安。”

○芭蕉四八

《广志》曰：“芭蕉，一曰‘芭菹’，工曰‘甘蕉’。式如荷、芋，和皮相裹，大如孟升。叶广二尺，长一丈。子有角，子长六七寸，有□在四寸，角著□生，为行列，两两共对，若相抱形。剥其上皮，色黄白，味似蒲萄，甜而□，亦饱人。其根大如芋魁，大一石，于色。其茎解散如丝，织以为葛，衣之‘蕉葛’。虽□而发，色黄白，不如葛色。了交耻、建安。”

《南方异物志》曰：“甘蕉，划类，望之如树。株大者，一围馀。中长一丈，或七八尺，广尺馀。华大如酒□，表色如芙蓉。茎末百馀子，大名为房。要似芋魁，在者如车谷。实随华，每华一阖，各有六子，称後相次，了俱生，华不俱落。

“此蕉有三种：一种，了大如拇指，和而锐，有似羊角，名‘羊角蕉’，中最甘好。一种，子大如鸡卵，有似牛乳，味微减羊角蕉。一种，蕉大如藕，生产方式七寸，一正方，名‘方蕉’，少甘，味最弱。

“共茎如芋，取，□而煮之，则如丝，可纺绩也。”

《异物志》曰：“芭蕉，叶大如筵席。其茎如芋，了，□百煮之，则如丝，要纺绩，女工以为□□，则今‘交耻葛’。其内心如蒜鹄头生，□。因为实房，著其心齐；一房有数十枚。其实皮赤如火，剖之中黑。剥其皮，食其肉，如饴蜜，甚美。食之四五枚，可饱，而馀滋味，犹在齿牙间。殒‘甘蕉’。”

顾微《广州记》曰：“甘蕉，与吴经、这、要、叶不异，直是南土暖，不经霜冻，四时花叶展。其熟，甘；未熟时，亦苦涩。”

○扶留四九

《吴录地理志》曰：“始与有扶留藤，缘木而生。味辛，可以食槟榔。”

《蜀记》曰：“扶留木，根大如箸，视之似柳根。又有蛤，名‘古贲’，生水中，下，烧以为灰，曰‘牡砺粉’。先以槟榔著口中，又取扶留藤长一寸，古贲灰少许，同嚼之，除口中恶气。”

《异物志》曰：“古贲灰，特砺灰也。与扶留、槟榔三物合食，然後善也。扶留藤，似木防己。扶留、槟榔，所生相去远，为物甚异而相成。俗曰

：‘槟榔扶留，可以忘忧。’”

《交州记》曰：“扶留有三种：一名‘获扶留’，其根香美；一名‘南扶留’，叶青，味辛；一名‘扶留藤’，味亦辛。”

顾微《广州记》曰：“扶留藤，缘树生。其花实，即□也，可以为酱。”

○菜茹五○

《吕氏春秋》曰：“菜之美者：……寿木之华；括姑之东，中容之国，有赤木、玄木之叶焉；“括姑，山名。赤木、玄木，其叶皆可食。”馀瞿之南，南极之崖，有菜名曰‘嘉树’，其色若碧。”“馀瞿，南方山名。有嘉美之菜，故曰‘嘉’，食之而灵。若碧，青色。”

《汉武内传》：“西王母曰：‘上仙之药，有碧海琅菜。’”

韭：“西王母曰：‘仙次药，有八口赤韭。’”

葱：“西王母曰：‘上药，玄都绮葱。’”

□：《列仙传》曰：“务光服蒲□根。”

蒜：《说文》曰：“菜之美者，云梦之□菜。”

姜：《吕氏春秋》曰：“和之美者，蜀郡杨朴之姜。”“杨朴，地名。”

葵：《管子》曰：“桓公……北伐山戎，出冬葵……，布之天下。”《列仙传》曰：“丁次卿为辽东丁家作人。丁氏尝使买葵，冬得生葵。问：‘冬何得此葵？’云：‘从日南买来。’”

《吕氏春秋》：“菜之美者，具区之菁”者了。

鹿角：《南越志》曰：“猴葵，色赤，生石上。南越谓之‘鹿角’。”

罗勒：《游名山志》曰：“步廊山有一树，如椒，而气是罗勒，土人谓为‘山罗勒’也。”

菹：《广志》曰：“菹，根以为菹，香辛。”

紫菜：“吴都海边诸山，悉生此菜。”又《吴都赋》云：“纶组紫菜”也。《尔雅》注云：“纶，今有秩嗇夫所带纠青丝纶。组，绶也。海中草，生彩理有象之者，因以名焉。”

芹：《吕氏春秋》曰：“菜之美者，云梦之芹。”

优殿：《南方草物状》曰：“合浦有菜名‘优殿’，以豆酱汁茹食之，甚香美可食。”

雍：《广州记》云：“雍菜，生水中，可以为菹也。”

冬风：《广州记》云：“冬风菜，陆生，宜配肉作羹也。”

□：《字林》曰：“□菜，生水中。”

□菜：“音□，味辛。”

□：“胡对反。《吕氏春秋》曰：‘菜之美者，有云梦之□。’”

□：“似蒜，生不中。”

□菜：“音谨，似蒿也。”

□菜：“紫色，有藤。”

□菜：“叶似竹，生水旁。”

□菜：“叶似竹，生水旁。”

□菜：“似蕨。”

□菜：“似蕨，生水中。”

蕨菜：“□也。《诗疏》曰：‘秦国谓之蕨，齐鲁谓之□。’”

□菜：“似蒜，生水边。”

□菜：“徐盐反。似‘□荃菜’也。一曰：‘染草。’”

□菜：“音唯。似乌韭而黄。”

□菜：“他合反。生水中，大叶。”

□：“根似芋，可食。”双云：“‘署预’别名。”

荷：《尔雅》云：“荷，芙渠也。……其实，莲。其根，藕。”

○竹五一

《山海经》曰：“□冢之山，……多桃枝、□端竹。”

“云山……有桂竹，甚毒，伤人必死。”“今始兴郡出口竹，大者围二尺，长四丈。交趾有篴竹，□中，劲强，有毒，锐似刺，虎中之则死，亦此类。”

“龟山……多扶竹。”“扶竹，筴竹也。”

《汉书》：“竹大者，一节受一斛，小者数数斗，以为桺音匣□。”

“邛都高节竹，可为杖，所谓‘邛竹’。”

《尚书》曰：“扬州，……厥贡……□、□。……荆州，……厥贡……□、□。”注云：“□，竹前箭；□，大竹。”“□、□，皆美竹，出云梦之泽。”

《礼斗威仪》曰：“君乘土而王，其政太平，□竹、紫脱常生。”其注曰：“紫脱，北方物。”

《南方划物状》曰：“由梧竹，吏民家种之，长三四丈围一尺八九寸，作屋柱。出交趾。”

《魏志》云：“倭国，竹有条、干。”

《神异经》曰：“南山荒中有沛竹，长百丈，围三丈五六尺，厚八九寸，可为大船。其子美，食之可以已疮疖。”张茂先注曰：“子，笋也。”

《外国图》曰：“高阳氏有同产而为夫妇者，帝怒放之，於是相抱而死。有神鸟以不死竹覆之。七年，男女皆活。同颈异头，共身四足。是为蒙双民。”

”

《广州记》曰：“石麻之竹，劲而利，削以为刀，切象皮如切芋。”

《博物志》云：“洞庭之山，尧帝之二女常泣，以其涕挥竹，竹尽成斑。”
“下口县有竹，皮不斑，邓刮去皮，乃见。”

《华阳国志》云：“有竹王者，兴於豚水。有一女浣於水滨，有三节大竹，流入女足间，推之不去闻有儿声，持归，破竹，得男。长养，有武才，遂雄夷狄，氏竹为姓。所破竹，於野成林，今王祠竹林是也。”

《风土记》曰：“阳羨县有袁君冢坛喧，有数林大竹，并高二三丈。枝皆两披，下扫坛上，常洁净也。”

盛弘之《荆州记》曰：“临贺谢休县东山有大竹数十围，长数丈。有小竹生旁，皆四五尺围。下有盘石，径四五丈，极高，方正青滑，如弹□局。两竹屈垂，拂扫其上，初无尘秽。未至数十里，闻风吹此竹，如箫管之音。”

《异物志》曰：“有竹曰‘□’，其大数围，节间相去局促，中实满坚强，以为柱榱。”

《南方异物志》曰：“棘竹，有刺，长七八丈，大如瓮。”

曹毗《湘中赋》曰：“竹则□□、白、乌，实中、绀族。滨荣幽渚，繁宗隈曲；萋□陵丘，□逮重谷。”

王彪之《闽中赋》曰：“竹则苞甜、赤苦，缥箭、斑弓。度民推节，征合实中。□□函人，桃枝育虫。绀箬、素笋，彤竿、绿筒。”“□□竹，节中有物，长数寸，正似世人形，俗说相传云‘竹人’，时有得者。育虫，谓竹□，竹中皆有耳。因说桃枝，可得寄言。”

《神仙传》曰：“壶公欲与费长房俱去长房畏家人觉。公乃书一青竹，戒曰：‘卿可归家称病，以此竹置卿臣处，默然便来还。’房如言。家人见此竹，是房尸，哭泣行丧。”

《南越志》云：“罗浮山生竹，皆七八雨围，节长一二丈，谓之‘龙鍾竹’。”

《孝经河图》曰：“少室之山，有爨器竹，堪为釜甑。”

“安思县多苦竹，竹之丑有四：有青苦者，白苦者，紫苦者，黄苦者。”

竺法真《登罗浮山疏》曰：“又有筋竹，色如黄金。”

《晋起居注》曰：“惠帝二年，巴西郡竹生紫色花，结实如麦，皮青，中米白，味甘。”

《吴录》曰：“日南有篋竹，劲利，削为矛。”

《临海异物志》曰：“狗竹，毛在节间。”

《字林》曰：“季，竹，头有父文。”

“□间模，竹，黑皮，竹浮有文。”

“□音感，竹，有毛。”

“□力印切，竹，实中。”

○□五二

《吕氏春秋》曰：“和之美者，越□之□。”高诱注曰：“□，竹□也。”

《吴录》曰：“鄱阳有□竹，冬月生。”

《□谱》曰：“鸡胫重型，□肥美。”

《东观汉记》曰：“马援至荔浦，见冬□名‘苞’。上言：‘《禹贡》厥苞橘柚，疑谓是也。其味美於春夏。’”

○荼五三

《尔雅》曰：“荼，苦菜。”“可食。”

《诗义疏》曰：“山田苦菜甜，所谓‘□、荼如饴’。”

○蒿五四

《尔雅》曰：“蒿，□也。”“繁，皤蒿也。”注云：“今人呼青蒿香、中炙啖者为□。”“繁，白蒿。”

《礼外篇》曰：“周时德泽洽和，蒿茂大，以为宫柱，名曰‘蒿宫’。”

《神仙服食经》曰：“‘七禽方’，十一月采旁音彭勃。旁勃，白蒿也。白兔食之，寿八百年。”

○菖蒲五五

《春秋传》曰：“僖公……三十年，……使周阅来聘，飧有昌□。”杜预曰：“昌蒲菹也。”

《神仙传》云：“王兴者，阳城越人也。汉武帝上嵩高，忽见仙人长二丈，耳出头下垂户。帝礼而问之。仙人曰：‘吾九疑人也。闻嵩岳有石上菖蒲，一寸九节，可以长生，故来采之。’忽然不见。帝谓侍臣曰：‘彼非欲服食者，以此喻朕耳。’乃采草蒲服之。帝服之烦闷，乃止。兴服不止，遂以长生。”

○薇五六

《召南诗》曰：“陟陂南山，言采其薇。”《诗义疏》云：“薇，山菜也，茎叶皆如小豆。藿，可羹，亦可生食之。今官园种之，以供宗庙祭祀也。”

○萍五七

《尔雅》曰：“□，苹。共大者苹。”

《吕氏春秋》曰：“菜之美者，昆仑之苹。”

○石□丈之切五八

《尔雅》曰：“□，石衣。”郭璞曰：“水□了，一名‘石发’。江东食之。或曰：‘□叶似□而大，和水底，说可食。’”

○胡□五九

《尔雅》云：“□耳，苓耳。”《广雅》云：“□耳也，亦云胡□。”郭璞曰：“胡□了，江东呼为‘棠□’。”

《周南》曰：“采采卷耳。”秘云：“苓耳也。”不云：“胡□民。”《诗义疏》曰：“苓，似胡荽白花，经茎，蔓而生。可鬻为茹，滑而少味。四月中生子，如妇人耳□云‘耳□草’。纲州人谓之‘爵耳’。”

《博物志》：“洛中有驱羊入蜀，胡荽子著羊毛，辍人取种，因名‘羊负来’。”

○承露六〇

《尔雅》曰：“□葵，繁露。”注曰：“承露也，大茎小叶，花紫黄色。实可食。”

○鳧茈六一

樊光曰：“泽草，可食也。”

○□六二

《尔雅》曰：“□，苦□了。”注曰：“□葵也，叶似柳，了如米，□食之，滑。”

《广志》曰：“沦为羹。语曰：‘夏□秋□滑如粉。’”

○芸六三

《礼记》云：“仲冬之月，……芸始生。”郑玄注云：“香草。”

《吕氏春秋》曰：“菜之美者，阳华之芸。”

《仓颉解诂》曰：“芸蒿，叶似斜蒿，可食。春秋有白□，可食之。”

○莪蒿六四

《诗》曰：“菁菁者莪。”“莪，萝蒿也。”《义疏》云：“莪蒿，生泽田渐洳处，叶似斜蒿，细科。二月中生。茎叶可食，又可蒸，香美，味颇似菱蒿。”

○□六五

《尔雅》云：“□，□茅也。”郭璞曰：“□，大叶白华，根如指，正折，可啖。”“□，华有赤者为□；□、□一种耳。亦如陵茹，华黄、白异名。”

《诗》曰：“言采其□。”毛云：“恶菜也。”《义疏》曰：“河东、关内谓之‘□’，幽、兖谓之‘燕□’，一名‘爵弁’，一名‘□’。根正白，著热灰中，温□之。饥荒可蒸以御饥。汉祭甘泉或用之。其华有两种：一种

茎叶细而香，一种茎赤有臭气。”

《风土记》曰：“□，蔓生，被树而升，紫黄色。子大如牛角，形如□，二三同□，长七八寸，味甜如蜜。其大者名‘□’。”

《夏统别传》注：“获，□也，一名‘甘获’。正圆，赤，粗似橘。”

○苹六六

《尔雅》云：“苹，□萧。”注曰：“□蒿也，初生亦可食。”

《诗》曰：“食野之苹。”《诗疏》云：“□萧，青白色，茎似蓍而轻脆。始生可食，又可蒸也。”

○土瓜六七

《尔雅》云：“菲，芴。”注曰：“即土瓜也。”

《本草》云：“王瓜，……一名土瓜。”

《卫诗》曰：“采葑采菲，无以下体”毛云：“菲，芴也。”《义疏》地3：“菲，□，茎粗，叶厚而长，用场。三月中，蒸为茹，滑美，亦可作羹。《尔雅》谓之‘□菜’。郭璞注云：‘菲昌，生下湿地，似芡蓍，华紫赤色，可食。’今河南谓之‘宿菜’。”

○苕六八

《尔雅》云：“苕，陵苕。黄华，□；白华，菱。”孙炎云：“苕华色异名者。”

《广志》云：“苕草，色青黄，紫华。十二月稻下种之，蔓延殷盛，可以美田。叶可食。”

《陈诗》曰：“邛有旨苕。”《诗义疏》云：“苕饶也，幽州谓之‘翹饶’。蔓生，茎如□力刀切豆而细，叶似蒺□而青。其茎叶绿色，可生啖，味如小豆藿。”

○芥六九

《尔雅》曰：“蒔□，大芥也。”犍为舍人注曰：“芥有小，故言大芥。”郭璞注云：“似芥，叶细，俗呼‘老芥’。”

○藻七〇

《诗》曰：“于以采藻。”注曰：“聚藻也。”《诗义疏》曰：“藻，水草也，生水底。有二种：其一种，叶如鸡苏，茎大似箸，可长四五尺；囊茎大发钗股，叶如蓬，衣之‘聚藻’。此二藻皆可食。煮熟，□增腥气，米面糝蒸为茹，佳美。荆扬人饥荒以当谷食。”

○蒋七一

《广雅》云：“蒋，菰也。其米谓之‘雕胡’。”

《广志》曰：“菰可食。以作席，温於蒲。生南方。”

《食经》云：“藏菰法：好择之，以蟹眼汤煮之，盐薄洒，抑著燥器中，密涂稍用。”

○羊蹄七二

《诗》云：“言采其□。”毛云：“恶菜也。”《诗义疏》曰：“今羊蹄。似芦菔，茎赤。煮为茹，滑而不美。多啖令人下痢。幽、扬谓之‘□’，一名‘□’，亦食之。”

○菟葵七三

《尔雅》曰：“□，菟葵也。”郭璞注云：“颇似葵而叶小，状如藜，有毛。□啖之，滑。”

○鹿豆七四

《尔雅》曰：“□，鹿□。其实，□。”郭璞云：“今鹿豆也，叶似大豆，根黄而香，蔓延生。”

○藤七五

《尔雅》曰：“诸虑，山□。”郭璞云：“今江东呼□为藤，似葛而粗大。”

“□，虎□。”“今虎豆也。缠蔓林树而生，荚有毛刺。江东呼为‘□□’音涉。”

《诗义疏》曰：“□，苕荒也，似燕□，连蔓生，叶白色，子赤可食，酢而不美。幽州谓之‘椎□’。”

《山海经》曰：“毕山，其上……多□。”郭璞注曰：“今虎豆，狸豆之属。”

《南方草物状》曰：“沈藤，生子大如齐瓿。正月华色，仍连著实。十月、腊月熟，色赤。生食之，甜酢。生交耻。”

“□藤，生山中，大小如苹蒿，蔓衍生。人采取，剥之以作□；然不多。了合浦、兴古。”

“闲子藤，生缘树木。正月、二月华色，四月、五月熟。实如梨，赤如雄鸡冠，核如鱼鳞。取，生食之，淡泊无甘苦。出交耻、合浦。”

“野聚藤，缘树木。二月华色，仍连著实。五六月熟。子大如羹瓿。里民煮食。其味甜酢。出苍梧。”

“椒藤，生金封山。乌浒人往往卖之。其色赤。——又云，以草染之。——出兴古。”

《异物志》曰：“葭蒲，藤类，蔓延他树，以自长养。子如莲□侧九切，著枝格间，一日作扶相连。实外有壳，里又无核。剥而食之，煮而曝之，甜美。食之不饥。”

《交州记》曰：“含水藤，破之得水。行者资以止渴。”

《临海异物志》曰：“锤藤，附树作根，软弱，须缘树而作上下条。此藤缠裹树，树死，且有恶汁，尤令速朽也。藤咸以缚船，及以为席，胜竹也。”

顾微《广州记》曰：“□，如□桐，叶疏；外皮青，多棘枣。高五六丈者，如五六寸竹；小者如笔管竹。破其外青皮，得白心，即□藤。

“藤类有十许种：续断草，藤也，一曰‘诺藤’，一曰‘水藤’。山行渴，则断取汁饮之。治人体有损绝。沐则长发。去地一丈断之，辄更生根至地，永不死。

“刀陈岭有膏藤，津汁软滑，无物能比。

“柔□藤，有子。子极酢。为菜滑，无物能比。”

○藜七六

《诗》云：“北山有莱。”《义疏》云：“莱，藜也，茎叶皆似‘□，王刍’。今兖州人蒸以为茹，谓之‘莱蒸’。譙、沛人谓鸡苏为莱，故《三仓》云：‘莱、茱萸’，此二草异而名同。”

○□七七

《广志》云：“□子，生可食。”

○□七八

《广志》云：“三□，似翦羽，长三四寸；皮肥细，绀色。以蜜藏之，味甜酸，要以为酒啖出交州。正月中熟。”

《异物志》曰：“□实虽名‘三□’，或有五六，长短四五寸，□头之间正岩。以正月中熟，正黄，多汁。其味少酢，藏之益美。”

《广州记》曰：“在□愉酢，瓣说蜜为糝，乃美。”

○蓬蔬七九

《尔雅》曰：“出隧，蓬蔬。”郭璞注云：“蓬蔬，似土菌，生‘菰草’中。今江东啖之，甜滑。音□□。”

○□八〇

《尔雅》曰：“钩，□。”郭璞云：“大如拇指，噤，茎头有台，似蓊。初生可食。”

○□八一

《尔雅》曰：“□，□蓄。”郭璞云：“似小藜，赤茎节，好生道旁。可食。又杀虫。”

○□芜八二

《尔雅》曰：“须，□芜。”郭璞注云：“□芜，似着蹄，叶细，味酢，可食。”

○隐口八三

《尔雅》云：“蒴，隐口。”郭璞云：“似苏，有毛，今江东呼为隐口。藏以为菹，主可瀹食。”

○守气八四

《尔雅》曰：“皇，守田。”郭璞注曰：“似燕麦。了如雕胡米，要食。生废田中。一名‘守气’。”

○地榆八五

《神仙服食经》云：“地榆，一名‘玉札’。北方难得，故尹公度曰：‘宁得一斤地榆，不用明月珠。’其实黑如豉，北方呼‘豉’为‘札’，当言‘玉豉’。与五茄煮，服之可神仙。是以西域真人曰：‘何以支长久？食石畜金盐；何以得长寿？食石用玉豉。’此草雾而不濡，太阳气盛也，铄玉烂石。炙其根作饮，如茗气。其汁酿酒，治风痹，补脑。”

《广志》曰：“地榆可生食。”

○人苋八六

《尔雅》曰：“蕒，赤苋。”郭璞云：“今人苋赤茎者。”

○莓八七

《尔雅》曰：“□，山莓。”郭璞云：“今之木莓也，实似□莓而大，可食。”

○鹿葱八八

《风土记》曰：“宜男，草也，高六尺，花如莲。怀□人带佩，必生男。”

陈思王《宜男花颂》云：“世人有女求男，取此草食之，尤良。”

嵇含《宜男花赋序》云：“宜男花者，荆楚之俗，号曰‘鹿葱’。可以荐宗庙。称名则义过‘马舄’焉。”

○菱蒿八九

《尔雅》曰：“购，□菱。”郭璞注曰：“□菱，菱蒿了。生下田。初出可啖。江东用羹鱼。”

○□九〇

《尔雅》曰：“□，□。”郭璞注曰：“□即莓也，江东呼‘□莓’。子似覆□而大，赤，酢甜可啖。”

○□九一

《尔雅》曰：“□，月尔。”郭璞注云：“即紫□也，似蕨，可食。”

《诗疏》曰：“□菜也。叶狭，长二尺，食之微苦，即今莫菜也。《诗》曰：‘彼汾沮洳，言采其□。’”不可一世作“莫”。

○覆□九二

《尔雅》曰：“□，□□。”郭璞云：“覆□，实似莓而小，亦可食。”

○翹摇九三

《尔雅》曰：“柱夫，摇车。”郭璞注曰：“蔓生，细叶，紫华。可食。俗呼‘翹摇车’。”

○乌□音丘九四

《尔雅》曰：“□，□也。”郭璞云：“似苇而小，实中。江东呼为‘乌□’。”

《诗》曰：“葭、□揭揭。”毛云：“葭，芦；□，□。”《义疏》云：“□，或谓之荻；至秋坚成即刈，谓之‘□’。三月中生。安生其心挺出，其下本大如箸，上锐而细，有黄黑勃，著之污人手。把取正白，啖之甜脆。一名‘□□’。扬州谓之‘马尾’。故《尔雅》云：‘□□，马尾了。’幽州谓之‘旨苹’。”

○□九五

《尔雅》曰：“□，苦茶。”郭璞曰：“树小似梔子。科生叶，可煮作羹饮。今呼早采者为‘茶’，晚取者为‘茗’。一名‘□’。蜀人名之‘苦茶’。”

《荆州地记》曰：“浮陵茶最好。”

《博物志》曰：“饮真茶，令人少眠。”

○荆葵九六

《尔雅》曰：“□，虺□。”郭璞曰：“似葵，紫色。”

《诗义疏》曰：“一名‘萑□’。华紫绿色，可食，似芜菁，微苦。《陈诗》曰：‘视尔如□。’”

○窃衣九七

《尔雅》曰：“□□，窃衣。”孙炎云：“似芹，不河间食之。实如麦，两两相合，有毛，著人衣。其华著人衣，故曰‘窃衣’。”

○东风九八

《广州记》云：“东风，华叶似‘落娠妇’，茎紫。宜肥肉作羹，味如酪，香气似马兰。”

○□丑六反九九

《字林》云：“草似冬蓝。蒸食之，酢。”

○□而□反一〇〇

“木耳也。”

按木耳，煮而细切这，和以姜、橘，可为菹，滑美。

○莓亡代反一〇一

“莓，划实，亦可食。”

○□音丸一〇二

“□，乾□也。”

○□一〇三

□，《字林》曰：“草，生水中，其花可食。”

○木一〇四

《庄子》曰：“楚之南，有冥泠一本作“灵”者，以五百岁为春，五百岁为秋。”司马彪曰：“木，生江南，千岁为一年。”

《皇览冢记》曰：“孔子冢莹中树百，皆异种，鲁人世代无能名者。人传言：孔子弟子，异国人，持其国树来种之。故有柞、□、雒离、女贞、五味、□檀之树。”

《齐地记》曰：“东方有‘不灰木’。”

○桑一〇五

《山海经》曰：“宣山，……有桑，大五十尺，其枝四衢。“言枝交互四出。”其叶大尺，赤理，黄花，青叶。名曰‘帝女之桑’。“妇人主蚕，太以名桑。””

《十洲记》曰：“扶桑，在碧海中。上有大帝宫，东王所治。有榘桑树，长数千丈，三千馀围。两树同根，更相依倚，故曰‘扶桑’。个人食其榘，全作金色。其树虽大，榘如中夏桑榘也，但稀而赤色。九千岁一生实，味甘香。”

《括地图》曰：“昔乌先生避世於《芒尚山》，工子居焉。化民食桑，三十七年，以丝自裹；九年生翼，九年而死，其桑长千仞，盖蚕类也。琅邪二万六千里。”

《玄中记》云：“天下之高者，‘扶桑’无枝木焉：上至天，盘蜿而下屈，以三泉也。”

○棠棣一〇六

《诗》曰：“棠棣之华，萼不□□。”《诗义疏》云：“承花者曰萼。其实似樱桃、□；麦时熟，食美。北方呼之‘相思’也。”

《说文》曰：“棠棣，如李而小，子如樱桃。”

○□一〇七

《尔雅》云：“□，白□。”注曰：“□，小木，丛生，有刺。实如耳□，紫赤，可食。”

○档一〇八

《尔雅》曰：“要，其实□。”郭璞注云：“有□□自裹。”孙炎云：“栎实，橡也。”

周处《风土记》云：“《史记》曰：‘舜耕於历山。’而始宁、邛、郟二县界上，舜所耕田，在於山下，我柞树。吴越之间，名柞为栎帮曰‘历山’。”

○桂一〇九

《广志》曰：“桂出合浦。其生必高山之岭，冬夏常青。其类自为林，要间无杂树。”

《吴氏本草》曰：“桂，一名‘止唾’。”

《淮南万毕术》曰：“结桂用葱”

○木绵一一〇

《吴录地理志》曰：“交耻安定县有木□，树高丈。实如酒杯，口有□，如蚕之□也。又可作布，名曰‘白□’，一名‘毛布’。”

○□木一一一

《吴录地理志》曰：“产耻有□木。其皮中有如白米屑者，乾捣之，以水淋之，似面，可作饼。”

○仙树一一二

《西河旧事》曰：“祁连山有仙树。人行山中，以疗饥渴者，辄得之。饱不得持去。平居时，亦不得见。”

○莎木一一三

《广志》曰：“莎树多枝叶，叶两边行列，若飞鸟之翼。其面色白。树收面不过一斛。”

《蜀志记》曰“莎树出面，一树出一石。正白而味似桃榔。出兴古。”

○□多一一四

裴洲《广州记》曰：“□多树，不花而结实。实从皮中出。自根著子至杪，如橘大。食之。过熟，内许生蜜。一树者，皆有数十。”

《嵩山记》曰：“嵩寺中忽有思惟树，即贝多也。有人坐贝多树下思惟，因以名焉。汉道士从外国来，将子於山西脚下种，极高大。今有四树，一年三花。”

○緇一一五

顾微《广州记》曰：“緇，叶、子并似椒；味如罗勒。岭北呼为‘木罗勒’。”

○娑罗一一六

盛弘之《荆州记》曰：“巴陵县南有寺，僧房床下，忽生一木，随生旬日

，势凌轩栋。道人移房避之，木长便迟，但极晚秀。有外国沙门见之：‘名为娑罗也。彼僧所憩之荫，常著花，细白如雪。’元嘉十一年，忽生一花，状如芙蓉。”

○榕一一七

《南州异物志》曰：“榕木，初生少时，缘□他树，如外方扶芳藤有，不能自立根本，缘绕他木，傍作连结，如罗网相络，然後皮理连合，郁茂扶□，高六七丈。”

○杜芳一一八

《南州异物志》曰：“杜芳，藤形，不能自立根本，缘绕他木作房，藤连结如罗网相□，然後皮理连合，郁茂成树。所托树既死，然後扶疏六七丈也。”

○摩厨一一九

《南州异物志》曰：“木有摩厨，和于斯调国。共汁肥润，工泽如脂膏，馨香馥郁，中以煎熬食物，香美如中国用油。”

○都句一二〇

刘欣期《交州记》曰：“都句树，似□榈。木中出屑如面，可啖。”

○木豆一二一

《交州记》曰：“木豆，出徐闻。子美，似乌豆。枝叶类柳。一年种，数年采。”

○木堇一二二

《庄子》曰：“上古有椿者，以八千岁为春，八千岁为秋。”司马彪曰：“木堇也，以万六千岁为一年，一名‘□椿’。”

傅玄《朝华赋序》曰：“朝华，丽木也，或谓之‘洽容’，或曰‘爱老’。”

《东方朔传》曰：“朔书与公孙弘借车马曰：‘木堇夕死朝荣，士亦不长贫。’”

《外国图》曰：“君子之国，多木堇之花，人民食之。”

潘尼《朝菌赋》云：“朝菌者，世谓之‘木堇’，或谓之‘日及’，诗人以为‘□华’。”又一本云：“《庄子》以为‘圾菌’。”

顾微《广州记》曰：“平兴县有花树，似堇，又似桑。四时常有花，要食，甜滑，无子。此□木也。”

《诗》曰：“颜如□华。”《义疏》曰：“一名‘木堇’，一名‘王蒸’。”

○木密一二三

《广志》曰：“木蜜，树号千岁，根甚大。人之四五岁，乃断取不腐地为香。和南方。”

“枳，木蜜，枝可食。”

《本草》曰：“木蜜，一名木香。”

○枳柜一二四

《广志》曰：“枳柜，叶似蒲柳；子似珊瑚，其味如蜜。十月熟，树乾者美。出南方。邳、郯枳柜大如指。”

《诗》曰：“南山有枸。”毛云：“柜也。”《义疏》曰：“树高大似白杨，在山中。有子著枝端，大如指，长数寸，啖之甘美如饴。八九月熟。江南者特美。今官园种之，谓之‘木蜜’。本从江南来。其木令酒薄；若以为屋柱，则一屋酒皆薄。”

○□一二五

《尔雅》曰：“□，□梅。”郭璞云：“□树，状似梅。子如指头，赤色，似小柰，可食。”

《山海经》曰：“单狐之山，其木多□。”郭璞曰：“似榆，可烧粪田。出蜀地。”

《广志》曰：“机木生易长。居，种之为薪，又以肥田。”

○夫□一二六

《尔雅》曰：“唐棣，□。”注云：“白□。似白杨。江东呼‘夫□’。”

《诗》云：“何彼□矣，唐棣之华。”毛云：“唐棣，□也。”《疏》云：“实大如小李，子正赤，有甜有酢；率多涩，少有美者。”

○□音诸一二七

《山海经》曰：“前山，有木多□。”郭璞曰：“似柞，子可食。冬夏青。作屋柱难腐。”

○木威一二八

《广州记》曰：“木威，树高大。子如橄榄而坚，浊去皮，以为粽。”

○□木一二九

《吴录地理志》曰：“庐陵南县有□树，其实如甘蕉，而核味亦如之。”

○韶一三〇

《广州记》曰：“韶，似栗。赤色，子大如栗，散有棘刺。破其外皮，内白如脂肪，著核不离，味甜酢。核似荔支。”

○群迁一三一

《魏王花木志》曰：“君迁树细似甘蕉，子如马乳。”

○古度一三二

《交州记》曰：“古度树，不花而实。实从皮中出，大如安石榴，正赤，可食。其实中如有‘蒲梨’者，取之数日，不煮，皆化成虫，如蚁，有翼，穿皮飞出。著屋正黑。”

顾微《广州记》曰：“古度树，叶如栗而大於枇杷。无花，枝柯皮中生子。子似杏而味酢。取煮以为粽。取之数日，不煮，化为飞蚁。”

“熙安县有孤古度树生，其号曰‘古度’。俗人无子，於祠炙其乳，则生男。以金帛报之。”

○系弥一三三

《广志》曰：“系弥树，子赤，如口枣，可食。”

○都咸一三四

《地方草物状》曰：“都咸树，野生。如手指大，和三寸，其色正黑。三月生花色，仍连著实。七八月熟。里民啖子，及柯皮乾作饮，工香。出日南。”

○都桷一三五

《南方草物状》曰：“都桷树，野生。二月花色，仍连著实。八九月熟。一如鸡卵。里民取食。”

○夫编一本作“口”一三六

《财方草物状》云：“夫编树，野生。三月花色，仍连著实。五六月成子，及握。煮投下鱼、鸡、鸭羹中，好。亦中盐藏。出交耻、武平。”

○乙树一三七

《南方记》曰：“乙树，生山中。取叶，捣之讫，口中汁煮之，再沸，止。味辛。曝乾，反鱼肉羹中。出武平、兴古。”

○州树一三八

《南方记》曰：“乙树，生山中。取叶，捣之讫，和口叶汁煮之，再沸，止。味辛。曝乾，投鱼肉羹中。出武平、兴古。”

○前树一三九

《南方记》曰：“前树，野生。二月花色，连著实，如手指，长三寸。五六月熟。以汤滴之，削去核食。以糟、盐藏之，味辛可食。出交耻。”

○石南一四〇

《南方记》曰：“石南树，野生。二月花色，仍连著实。实如口卵，七八月熟。人采之，取核，乾其皮，中作肥鱼羹，和之尤美。出九真。”

○国树一四一

《南方记》曰：“国树，了如口卵，野生。三月花色，连著实。九月熟。

曝乾讠，剥壳取食之，味似栗。了交耻。”

○楮一四二

《南方记》曰：“楮树，子似桃实。二月花色，连著实。七八月熟。盐藏之，味辛。出交耻。”

○□一四三

《南方记》曰：“□树，子如桃实，长寸馀。二月花色，连著实。五月熟，色黄。盐藏，味酸似白梅。出九真。”

○梓□一四四

《异物志》曰：“梓□，大十围，材贞劲，非利刚截，不能克。堪作船。其实类枣，著枝叶重曝挠垂。刻镂其皮，藏，味美於诸树。”

○□母一四五

《异物志》云：“□母树，皮有盖，状似□榈；但脆不中用。南人名其实为‘□’。用之，当裂作三四片。”

○五子一四六

裴渊《广州记》曰：“五子树，实如梨，里有五核，因名‘五子’。治霍乱、金疮。”

○白缘一四七

《交州记》曰：“白缘树，高丈。实味甘，美於胡桃。”

○乌臼一四八

《玄中记》云：“荆、扬有乌臼，其实如鸡头。连之如胡麻子，其汁，味如脂。”

○都昆一四九

《南方草物状》曰：“都昆树，野生。二月花色，仍连著实。八九月熟，如鸡卵。里民取食之，皮核滋味醋。出九真、交耻。”