

庫文有萬

種百七集二第

編主五雲王

譜芳羣廣

(三)

撰敷祖聖清

行發館書印務商

廣 羣 芳 譜

(三)

清聖祖敕撰

學基叢本書

廣羣芳譜卷第十

穀譜

大豆按黑豆黃豆皆名大豆原譜分而二今從齊民要術併合爲一

原豆者莢穀之總名也。大者謂之菽。
增本草 大豆有黑白黃褐青斑數色。原黑豆處處有之。苗高三四尺。蔓生。莖葉蔓延。葉團有尖。色青帶黑。上有小白毛。秋開小白花成叢。結莢長寸餘。多者五六粒。亦有一二粒者。經霜乃熟。緊小者爲雄豆。入藥良大者止堪食用。作豉及喂牲畜。味生則平。炒則熱。煮則寒。作豉主發散。造醬及生黃卷平牛食之溫。馬食之冷。一體之中用之數變。小兒以炒豆同豬肉食。多壅氣致死。十歲以上則無妨。服薯麻子及厚朴者並忌炒豆。犯之脹滿致死。黃豆亦有小大二種。種耘收穫。苗葉莢莢與黑豆無異。惟葉之色稍淡。結角比黑豆稍肥。其豆可食可醬可豉可油可腐。腐之滓可喂猪。荒年人亦可充餓。油之滓可糞地。其可然火。葉名藿。嫩時可爲茹。
增廣志 有黃落豆。有御豆。其豆角長。有場豆。葉可食。有青有黃者。
齊民要術 今世大豆有黑白二種。及長梢牛踐之名。又有黑高麗豆。鷺豆。大豆類也。

策考增 **詩幽風** 七月亨葵及菽。 **小雅** 中原有菽。庶民采之。采菽采菽。筐之筥之。 **傳** 菽所以芼

太牢而待君子也。【箋】采之者采其葉以爲藿。三牲牛羊豕以藿。王饗賓客有生俎。乃用鉶羹。故使采之。原【大雅】蓺之荏菽。荏菽旆旆。

【禮記檀弓】啜菽飲水盡其歡。

【月令】孟夏之月。天子食菽

與雞。【注】菽實孚甲堅合屬水。雞木畜。時熟食之。亦以安性也。原【左傳】周子有兄而無慧。不能辨菽

麥。【注】菽大豆也。豆麥殊形易別。故以爲癡者之候。

增【戰國策】張儀爲秦連橫說韓王曰。韓地險惡

山居五穀所生非麥而豆。民之所食大抵豆飯藿羹。【注】藿菽之少者。姚云。史記後語作飯菽而麥。下文

亦作菽。古語只稱菽。漢以後方呼豆。

【史記周后稷本紀】棄爲兒時。屹如巨人之志。其游戲好種樹麻

菽。麻菽美。【前漢書鮑宣傳】漿酒藿肉。【注】師古曰。藿豆葉也。【楊惲傳】惲報孫會宗書詩曰。田彼

南山。蕪穢不治。種一頃豆落而爲萁。人生行樂耳。須富貴何時。【後漢書馮異傳】王郎起。光武自薊東

南馳。晨夜草舍。至饒陽蕪蕘亭。時天寒烈。衆皆饑疲。異上豆粥。明日光武謂諸將曰。昨得公孫豆粥。饑寒

俱解。後帝卽位。使中黃門賜以珍寶詔曰。倉卒蕪蕘亭豆粥。滹沱河麥飯。厚意久不報。【晉書良吏傳】

吳隱之介立有清操。雖日晏歎菽。不饗非其粟。

【隱逸傳】翟莊端居篳門。歎菽飲水。州府禮命及公車

徵並不就。【北齊書庫狄伏連傳】冬至之日。親表稱賀。其妻爲設豆餅。伏連問此豆因何而得。妻對向於食馬豆中分減充用。伏連大怒。典馬掌食之人並加杖罰。【唐書韋貫之傳】貫之居貧。噉豆糜自給。

【揚子】子有含菽縕絮。而致滋美其親。將以求孝也。【列子】周諺曰。晨出夜入。自以性之恒。啜菽茹

藿，自以味之極。

【呂氏春秋】得時之豆，長莖短足，其莢二七爲族，多枝數節，競葉蕃實。

【淮南子】河

水中濁而宜菽。**【焦氏易林】**中原有菽，以待饗食，飲御諸友，所求大得。

旦樹菽豆，暮成藿羹，心之所

樂，志快心歡。**【孝經援神契】**赤土宜菽。

【春秋佐助期】豆神名靈殖，姓樂長，七尺大目，通於時節。

原【東觀漢紀】劉平嘗爲餓賊所劫，叩頭曰：老母饑少氣力，待平爲命，願得還飯食母，馳來就死。涕泣發

於肝膽，賊卽遣去。乃撫三斗豆以謝賊恩。

閔貢字仲叔，大原人也。與周黨相友，黨每過仲叔，共啜菽飲

水無菜茹。**【古今注】**宣帝元康四年，南陽雨豆。

【世說】石崇爲客作豆粥，咄嗟便辦，恒冬天得韭萍

蘿，王愷爲搵腕，乃密貨崇帳下都督，問所以，都督曰：豆至難煮，唯預作熟末，客至作白粥以投之，韭萍蘿。

是搗韭根雜以麥苗爾。

增【鶴冠子】兩葉蔽日，不見泰山，雙豆塞耳，不聞雷霆。

【拾遺記】樂浪之東

有背明之國，宜種百穀，有繞明豆，其莖弱，自相纏纏，有傾離豆，言其豆見日，葉垂覆地，食者不老不疾。

【益都耆舊傳】朱倉字卿雲，之蜀從處士張寧受春秋，糴豆十斛，屑之爲糧，閉戶精誦，寧矜之，斂得米二

十石，倉不受一粒。**【爾雅翼】**八月雨爲豆花雨。

原【雙槐歲抄】溫陵人家中元前數日，以水浸黑豆

暴之，及芽，以糠皮寘盆內，鋪沙植豆，用板壓長，則覆以桶，曉則曬之，欲其齊而不爲風日損也。中元則陳

於祖宗之前，越三日出之，洗焯瀆以油鹽苦酒香料，可爲茹，捲以麻餅，尤佳，色淺黃，名鵝黃豆生。

弘治

乙卯六月，黟歙雨豆。

隆慶六年四月，陝西西寧衛天降黑豆，偏地人食之，則氣閉。

集藻【賦】**增**【晉張華豆羹賦】乃有孟秋嘉菽。垂枝挺英。是刈是穫。充簞盈篋。香鑠和調。周疾赴急。時御一杯。下咽三嘆。時在下邑。頗多艱難。空匱之厄。固不輟懼。追念昔日。啜菽永安。

頌【增】宋蘇軾食豆粥頌】道人親煮豆粥。大衆齊念般若。老夫試挑一口。已覺西家作馬。

【五言古詩】原【魏曹植應詔作】煮豆然豆萁。豆在釜中泣。本是同根生。相煎何太急。
【晉陶潛歸園田居】種豆南山下。草盛豆苗稀。晨興理荒穢。帶月荷鋤歸。道狹草木長。夕露沾我衣。衣沾不足惜。但使願無違。

【七言古詩】增【宋蘇軾豆粥】君不見滹沱流澌車折軸。公孫倉皇奉豆粥。濕薪破竈自燎衣。饑寒頓解劉文叔。又不見金谷敲冰草木春。帳下烹煎皆美人。萍蘪豆粥不傳法。咄嗟而辨石季倫。干戈未解身如寄。聲色相纏心已醉。身心顛倒自不知。更識人間有真味。豈如江頭千頃雪色蘆茅簷。出沒晨煙孤地碓。春杭光似玉。沙瓶煮豆軟如酥。我老此身無著處。賣書來向東家住。臥聽雞鳴粥熟時。蓬頭曳履君家去。

【方岳豆苗】江南之筍天下奇。春風匆匆催上籬。秦郵之薑肥勝肉。遠莫達之長負腹。先生一鉢同僧居。別有方法供齋蔬。山房掃地布豆粒。不煩勤荷煙中鋤。手分瀑泉灑作雨。覆以老瓦如穹廬。平明發視玉鬚礎。一夜怒長堪冰苴。自親火候淪魚眼。帶生芼入晴雲椀。碧絲高壓涎滑蕡。脆響平欺辛蠻蔊。晚菘早韭各一時。非時不到詩人脾。何如此雋咄嗟辦。庾郎處貧未爲憒。

【詩散句】原【唐杜甫】相攜行豆田秋花露霏霏。

增【宋楊萬里】道邊籬落半遮眼白白紅紅偏豆花。

【唐張九齡】場藿已成歲。【杜甫】豆子雨已熟。

【宋蘇軾】秋霖暗豆莢。【陸游】宿雨飽豆莢。

豆莢雨中肥。【林景熙】蟲響豆花秋。

原【唐杜甫】南山豆苗早荒穢。

增【許渾】童子遙迎種豆歸。

【溫庭筠】桑竹參差映豆花。【宋陸游】籜實傍籬收豆莢。

【楊萬里】晚紫豆花初總角。

【元李

孝光】豆遺晨壠茅齊白。【明高啓】白豆花開片雨餘。

原【孟淑卿】豆花雨過晚生涼。

別錄原

【種植】槐無蟲宜豆夏至前後下種上旬種則花密莢多宜甲子丙子戊寅壬午及六月三卯日。

忌西南風及申卯日肥地宜稀薄地宜密纔出便鋤草淨爲佳使葉蔽其根不畏旱穫宜晚莢赤莖蒼葉

微黃方穫。

【崔寔月令】二月可種大豆又二月昏參夕杏花盛桑椹亦可種大豆謂之上時四月時

雨降可種大小豆。【雜陰陽書】大豆生於槐九十日秀秀後七十日熟豆生於申壯於子長於壬老於

丑死於寅惡於甲乙忌於卯午丙丁。【齊民要術】春大豆次植穀之後二月中旬爲上時一畝用

上旬爲中時用子四月上旬爲下時斗二升歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種子地不求熟地即摘

種地過熟者此不零落必須耬下強欲深故豆性苗茂而實少收刈欲晚刈早損實必種下則難治

刈訖則速耕大豆怕雨秋種茭者用麥底一畝用子三升先漫散訖犁細淺疇而勞之旱則糞堅葉落稀

土厚若澤多者先深耕訖逆垡擲豆然後勞之澤少則否爲其浥鬱不生九月中候近地葉有黃落者速刈之葉必浥

落盡刈不速。逢風則葉
遇雨澤爛不成。

氾勝之書曰。大豆保歲易爲宜。古之所以備凶年也。謹計家口數種大豆。率人五
畝。此田之本也。三月榆莢時。有雨高田可種大豆。土和無塊。畝五升。土不和則益之。種大豆。夏至後二十
日。尙可種。戴甲而生。不用深耕。大豆須勻而稀。豆花憎見日。見日則黃爛而根焦也。穫豆之法。莢黑而
莖蒼。輒收無疑。其實將落反失之。故曰。豆熟於場。於場穫豆。卽青莢在上。黑莢在下。氾勝之區種大豆
法。坎方深各六寸。相去二尺。一畝得千六百八十坎。其坎成。取美糞一升。合坎中土攪和。以內坎中。臨種
沃之。坎三升水。坎內豆三粒。覆上土勿厚。以掌抑之。令種與土相親。一畝用種一升。用糞十六石八斗。豆
生五六葉鋤之。旱者溉之。坎三升水。丁夫一人。可治五畝。至秋收。一畝中十六石。
【農政全書】種大豆。鋤成行壠。春穴下種。早者二月種。四月可食。名曰梅豆。
【吳下田家志】種豆宜甲子乙丑壬申丙子戊寅壬午壬寅。

原【服食】博物志】人食豆三年。則身重行動難。左慈荒年法。用大豆粒細調勻者。生
熟接之。令有光暖。徹豆心內。先日不食。以冷水頓服訖。一切魚肉菜果不得復食。渴飲冷水。初小困。十日。
後體力壯健。不思食。
【抱朴子】相國張文蔚莊內有鼠狼穴。養四子。爲蛇所吞。鼠狼雌雄情切。乃於穴
外坌土壅穴。俟蛇出頭。度其回轉不便。當腰咬斷而劈腹。銜出四子。尙有氣。寘於穴外。銜豆葉嚼而敷之。
皆活。後人以豆葉治蛇咬。蓋本於此。
【延年祕錄】服大豆。令人長肌膚。益顏色。填骨髓。加氣力。補虛能
食。不過兩劑。大豆五升。如作醬法。取黃搗末。以豬肪煉膏。和丸梧子大。每服五十九。至百丸。溫酒下。神驗

祕方也。肥人忌服。
【輟耕錄】黃山谷煮豆帖云：煮黑豆法，確豆一升，接莎極淨，用貫衆一斤，細剉如骰子，同豆斟酌水多少，慢火煮豆香熟，日乾之，翻覆令展盡餘汁，簸取黑豆去貫衆空心，日嚼五七粒，食百草木枝葉皆有味，可飽也。

【荆湖近事】陶華以鹽煮黑豆常食之，云能補腎，蓋豆乃腎之穀，其形類腎，黑色通腎，引之以鹽，所以妙也。
李守愚侵晨井華水吞黑豆五七粒，謂之五臟穀，至老視聽不衰。
【製用】六月六日以洗淨大黃豆煮熟，取出候冷，以麪爲衣，攤於席上，以衣蓋之，又用青蒿燒一七，取出曬乾，搓去麪黃，入缸煎紫蘇鹽湯候冷，浸豆與水平，每豆一斤，用鹽六兩，浸過一夜，取出和食，香拌勻，裝淨罐內，令日曬四五日，從新搜過一次，再曬再搜，四五次用。

附
稽豆

原稽豆，本草云：稽乃自生稻，一名蕡豆，一名蕡菽，一名治蕡，一名鹿豆，一名驢豆，黑豆中最細者，卽黑小豆也，野生今下地亦種之，小科細粒，葉如葛，霜後熟，可蒸食，甘溫無毒，炒焦黑熱，投酒中，治產後冷血。

赤小豆，按廣雅云：小豆荅也，統而名之也，齊民要術云：小豆有綠赤白三種，罐豆豌豆蠶豆留豆，亦其類也，今照本草分列於後。

原赤小豆，一名赤豆，一名紅豆，處處種之，夏至後下種，苗高尺許，葉本大末尖，至秋開花，淡銀褐色，有腐氣，莢長二三寸，比綠豆莢稍大，色微白帶紅，三青二黃時卽收之，可煮可炒，可粥飯，可作麪，食餡並良久，服則津血滲洩，令人肌瘦身重，合魚鮮食，成消渴，其稍大而鮮紅淡紅者，止可食用，色赤黯而粒緊小者。

入藥甘酸平無毒。心之穀也。性下行能入陰分。行津液利小便。消脹除腫止吐。治下痢腸澼解酒病除寒熱。排膿散血通乳汁。下胞衣利產難。水氣脚氣最爲急需。花名赤腐婢解酒毒明目下水。治小兒丹毒葉去煩熱煮食明目。

冀考原【吳志趙達傳】達治九宮一算之術。使人取小豆數升播之席上立處其數驗覆果信。【晉書郭璞傳】璞至廬江愛主人婢無由而得乃取小豆三升繞主人舍散之。主人晨見赤衣人數千圍其家就視則滅甚惡之請璞爲卦。璞曰君家不宜畜此婢可於東南三十里賣之慎勿爭價則此祟可除。主人從之。【歲時雜記】共工氏有不才子以冬至日死爲疫鬼畏赤豆故是日作赤豆粥厭之。【田家五行】十二月二十五日夜煮赤豆粥大小人口皆食之在外之人亦留分以俟其歸謂之口數粥亦驅瘟鬼之意。

別錄增【齊民要術】赤豆三月種六月旋摘遲者四月種亦可宜稀稠得所太密不實。

綠豆

原綠豆本草云綠以色名也舊作菉非圓小者佳大者名植豆功用頗同四月下種苗高尺許葉小而有毛至秋開小白花莢長二三寸比赤豆莢微小有二種粒麤而色鮮者爲官綠又名明綠皮薄粉多粒小而色暗者爲油綠又名灰綠皮厚粉少早種者名摘綠可頻摘也遲種者名拔綠一拔而已其用甚廣可作豆粥豆飯豆

酒燜食炒食水泡磨爲粉澄瀘作餅蒸糕盪皮壓索爲食中要物亦可喂牲畜真濟世良穀也性甘寒無毒肉平皮寒用宜連皮解金石砒霜草木一切諸毒生研新汲水服反榧子殼害人合鯉魚鮓食久則令人肝黃成渴病花及芽解酒毒莢治赤痢

策考【湘山野錄】真宗深念稼穡聞占城稻耐旱西天菉豆子多而粒大各遣使以珍貨求其種占城得種二十石至今在處播之西天中印土得菉豆種二石不知今之菉豆是否始植於後苑秋成日宣近臣嘗之仍賜占稻及西天菉豆御詩【孫公談圃】張文定嘗苦脚疾無藥可療一日遊相國寺有賣藥者得菉豆兩粒服之遂愈原唐公之夔號抱一西粵人也言其地無綠豆每承舍入京包中止帶斗餘多則至某江輒遇風浪不能渡到彼中比於藥物凡患時疾者用等秤買一家煮豆香味四達兩鄰對門患病人聞其氣輒愈

別錄原【種植】綠豆宜刈了麻地上種之太早不生莢若其年李不蛀則豆有收忌卯日下種【增】【種樹書】種菉豆地宜瘦四月種六月收子再種八月又收【原】【製用】豆蠶先取濕沙納甕器中以綠豆勻撒其上如種藝法深桶覆藏室中勿令見風日一次掬水灑透俟其苗長可尺許摘取蟹眼湯綽過以料蠶供之赤豆亦可然不如綠豆之佳

白豆

原白豆一名飯豆。小豆之白者也。亦有土黃色者。大如綠豆而差長。粥飯皆可用。四五月種。苗葉似赤小豆而微尖嫩者可作菜。亦可生食。味甘平。調中補五臟。暖腸胃。腎之穀也。腎病宜食。浙東一種。味更勝。作醬作腐極佳。北方水白豆相似而不及。

增【本草】一種蓑豆。葉如大豆。亦其類也。

豌豆

原豌豆本草綱目云。其苗柔弱宛宛。一名胡豆。本草經云。張騫使。一名戎菽。爾雅云。戎菽謂之荏菽。注云。即胡豆。管子云。桓公伐山戎。布於天下。一名畢豆。崔寔月令作。稗豆。廣雅又名曰留豆。一名青小豆。一名青斑豆。一名麻累。本草綱目云。嫩時青色。老則斑麻。故有諸名。一名回鶴。唐書云。畢豆出回鶴地。飲膳。一名淮豆。農書云。俗呼豌豆。一名國豆。鄭中記云。石勒改爲國豆。種出西戎。北土甚多。八九月下種。亦有春種者。蔓生有鬚。葉似蒺藜葉。兩兩相對。嫩時可食。三四月開小花。如蛾形。淡紫色。結莢形圓。長寸許。子圓如藥丸。嫩時可煮食。老則可炒食。可作麵食。餡磨粉。麵甚白而細膩。出西戎者大如杏仁。百穀之中最爲先熟。又耐久藏。宜多種。可和醬作澆豆。去黴令面光澤。亦可喂馬。性甘平無毒。調營衛。平氣益中。治消渴。淡煮食之良。煮食殺鬼毒。心病下乳汁研末。塗癰腫痘瘡。

集藻【狀】增。唐陸贊請依京兆所請折納事狀。京兆府先奏當管蟲食豌豆。全然不收。請據數折納大豆。奉勅宜依度支續奏稱。據時估豌豆每斗七十價已上。大豆每斗三十價已下。京兆府所請將大豆替豌豆。望令各據估計錢數折納。則冀免損官司者。求瘼救災之令典。求瘼在知其所患。救災在恤其所

無只如螟蜮爲殃豌豆全損檢覆若非虛謬地稅固合免徵直道而行大體斯在司府折納充數已爲尅下從權度支準估計錢乃是幸災規利所得無幾其傷實多傷風得財非謂理道且豌豆爲物入用甚微舊例所支唯充畜料準數廻給大豆諸司誰曰不然計價剩徵義將安在理無所據事不可從望依前勅處分未審可否

別錄增【農政全書】玄扈先生曰豌豆與蠶豆各種蠶豆之利倍於豌十倍其耐陳則一也

蠶豆以下四種原列蔬譜
今從本草移入於此

原蠶豆一名胡豆本草綱目云豆莢狀如老蠶故名王禎農書謂其蠶時始熟故名亦通吳瑞本草以此
鑒使外國得胡豆種歸指此也今蜀人呼此爲胡豆而豌豆不復名胡豆矣南北皆有蜀中尤多八月下種冬生嫩苗可茹莖方而肥中空葉狀如匙頭圓而下尖面綠背白柔厚一枝三葉二月開花如蛾狀紫白色結莢連綴蜀人收其子備荒性甘微辛平無毒快胃和臟腑解酒毒誤吞金銀等物者用之皆效

集蘿【七言律詩】增宋楊萬里招陳益之李兼濟二主管小酌益之指蠶豆云未有賦者戲作七言】翠莢中排淺碧珠甘欺崖蜜軟欺酥沙瓶新熟西湖水漆樞分嘗曉露腴味與櫻梅三益友名因蠶繭一絲絢老夫稼圃方雙學譜入詩中當稼書

別錄增【農桑通訣】蠶豆百穀之中最爲先登。【農政全書】玄扈先生曰蠶豆種花田中冬天不拔花

結用以拒霜。至清明後拔之。蠶豆八月初種。臘月宜厚壅之。此種極救農家之急。且蝗所不食。

豇豆

原豇豆一名峰雙。音絳雙。本草綱目云：此豆紅色居多。莢必雙。故有豇峰之名。廣雅指爲胡豆。誤矣。處處有之。穀雨前後下種者。六月子便可種。一年可兩收。四月種者。七八月收一種。蔓長丈餘。一種蔓短。懸架則蕃。鋪地則不甚旺。宜灰壅。其葉俱本大末尖。嫩時可茹。其花有紅白二色。莢有白紅紫赤斑駁數色。長者至二尺。生必兩兩並垂。有習坎之義。子微曲。如人腎形。所謂豆爲腎穀者。宜以此當之。性甘鹹無毒。理中益氣。補腎健胃。和五臟。調營衛。生精髓。止消渴。吐逆泄痢。小便數與諸疾無禁。但水腫忌補腎。不宜多食。此豆嫩時充菜。老則收子。可穀可果可菜。取用最多。豆中上品也。

別錄原【本草】昔盧康夫教人補腎氣。每日空心煮豇豆入少鹽食之。大有益。以豇豆汁飲卽解。試者先刈鼠莽苗以汁潑之。使根爛不生。此則物理然也。

附
黎豆

原黎豆一名狸豆。一名黎沙。一名獵沙。見古今注。其大者名虎豆。亦名虎沙。爾雅云：櫟虎桑。注云：今虎豆江東色有毛，露筋如虎。狸指爪，其子亦有點，如虎、狸之斑。野生山中人亦有種之者。三月下種。生蔓葉如豇豆。但文理偏斜。六七月開花成簇。紫色狀如扁豆花。一枝結莢十餘長三四寸。大如

拇指有白茸毛老則黑而露筋宛如乾熊指爪之狀其子大如刀豆淡紫色有斑點如狸文煮去黑汁同猪雞肉再煮食味乃佳

附錄馬豆

增【古今注】馬豆一名馬沙似虎豆而小實大如指亦可食也

策考增【雲仙散錄】品物類聚曰白馬豆食之齒醉號國夫人廚吏鄧連以洗豆皮作靈沙臘供翠鴛堂

穢豆

原穢豆一名沿籬豆一名蛾眉豆本草云：穢本作扁。莢形扁也。沿籬蔓延也。蛾眉象豆脊白路之形也。二月種蔓生人家多種之籬邊或以竹木架起每叉三枝一居頂二對生一枝三葉亦一居頂二對生葉大如杯圓而有尖花有紫白二色狀如小蛾有翅尾形莢生花下花卸而莢現及老長寸餘有青白二色形凡十餘樣或長或團或如龍爪虎爪或如豬耳刀鎌種種不同皆纍纍成枝一枝十餘莢成穗白露後實更繁衍子有黑白赤斑四色圖經云：黑者名鵠豆，蓋以其間有白道如鵠羽也。每莢子或一或二三一種莢硬不堪食惟豆子麤圓而色白者可入藥微炒用氣味甘微溫無毒和中下氣消暑暖脾胃除濕熱止消渴解酒毒河豚魚毒一切草木毒

集藻增【明王伯稠涼生豆花】豆花初放晚涼淒碧葉陰中絡緯噦貪與鄰翁棚底話不知新月照清溪。
別錄原【月令廣義】芒種前扁豆開花主水。【種植】清明下種以草灰蓋之不用土覆芽長分栽搭棚

引上。**增【農政全書】**玄扈先生曰。以口向上種之。粒粒出。若扁種。十不出一。蓋豆瓣重頂土不起故爛。

刀豆

原刀豆一名挾劍豆。拾遺記云。樂浪之東有融澤有挾劍豆。其莢形似人挾劍橫斜而生。卽此。人家多種之。蔓引一二丈。葉如豇豆葉而稍長。大五六七月開紫花結莢。長者近尺。微似阜莢扁而劍脊三稜。嫩青煮食醬醃蜜煎皆佳。老則微黑。子大如拇指。頂淡紅色。同雞猪肉煮食甚美。氣味甘平無毒。溫中下氣利腸止乾逆。益腎補元。

別錄原【本草綱目】一人病後乾逆不止。聲聞鄰家。或令取刀豆燒存性。白湯調服。二錢卽止。此亦取其下氣歸元而逆自止也。

【種植】將地鋤鬆深半尺。熟糞拌勻。清明時先用布濕微水潤豆令脹。將見芽鋤前土作穴。每穴一粒。側放入不可深。此豆體重。深則難出。上用鋸末拌土薄蓋一層。一云用草灰日日澆令濕。俟生蔓竹木架起。

大靈豆

增【貴耳錄】大靈豆華山陳搏有靈豆服一粒四十九日不饑。筋力如故。顏色若嬰兒。世罕得服之者。

木豆

增【交州記】木豆出徐僮間。子美似烏頭大。葉似柳。一年種數年採。

靈光豆

增【杜陽雜編】大曆中日林國獻靈光豆大小類中國之菉豆其色紅而光芒長數尺本國人呼爲詰多珠和石土菖蒲葉煮之卽大如鵝卵其中純紫稱之可重一斤已上啖之香美無比數日不復言饑渴

佛豆

增【益部方物略記】佛豆粒甚大而堅農夫不甚種唯圃中蒔以爲利以鹽漬食之小兒所嗜。

集藻【贊】**增**【宋宋祁佛豆贊】豐粒茂苗豆別一類秋種春斂農不常蒔。

脂麻

原脂麻俗作芝一名油麻一名胡麻夢溪筆談云胡麻直是今油麻張騫始自大宛得油麻之種故名一名胡麻以別中國之大麻也本草云油麻脂麻謂其多脂油也一名

巨勝本草云巨勝卽胡麻

中

隋大業中

改爲交麻

陶弘景曰

胡麻八穀之中惟此爲良李時珍曰

脂麻有早晚二種黑白赤三色莖皆方高者三

四尺葉光澤有本團而未銳者有本團而未分三丫如鴨掌形者葛洪謂一葉兩尖爲巨勝蓋不知烏麻

白麻皆有二種葉也秋開白花似牽牛花而微小亦有帶紫豔者節節生枝結角長者寸許四稜六稜者

房小而子少七稜八稜者房大而子多皆隨地肥瘠蘇恭謂四稜爲胡麻八稜爲巨勝謂其房大勝諸麻

也其枝四散者角繁子多一莖獨上者角稀子少取油以白者爲勝可以烹煎可以然點服食以黑者爲

良胡地者子肥大其紋鵠其色紫黑取油亦多尤妙其色黑入腎能潤燥也赤者狀如老茄子錢乙治痘