

佩文齋廣羣芳譜卷第十三

蔬譜

薑

原薑

說文作薑

禦濕之菜也苗高二三尺葉似箭竹葉而長

兩兩相對苗青根嫩白老黃無實處處有之漢溫池州者良三月種五月生苗如初生嫩蘆而葉稍濶葉亦辛香秋社前後新芽頓長如列指狀采食無筋尖微紫名紫芽薑又名子薑秋分後者次之霜後則老性惡濕畏日秋熱則無薑氣味辛微溫無毒通神明辟邪氣益脾胃散風寒除壯熱治脹滿去胸中臭氣解菌蕈諸毒生用發熱熟用和中留皮則涼去皮則熱八九月多食春

多患眼孕婦忌食令兒盈指

彙考

原

論語不撤薑食

增

史記貨殖傳千畦薑韭其

人與千戶侯等

後漢書方術傳

左慈少有神道嘗在

司空曹操坐求銅盤貯水以竹竿餌釣於盤中引出鱸魚操又謂曰旣已得魚恨無蜀中生薑耳慈曰亦可得也操恐其近卽所取因曰吾前遣人到蜀買錦可過勅使者增市二端語頃卽得薑還并獲操使報命

南齊

書良政傳孔琇之爲臨海太守在任清約罷郡還獻乾

薑二十斤世祖嫌少及知琇之清乃歎息

原

南史周

捨傳捨占對辯捷嘗居直廬語及嗜好裴子野言從來

不嘗食薑捨應聲曰孔稱不撤裴乃不嘗一坐皆悅

呂氏春秋和之美者蜀郡楊樸之薑春秋運斗樞璇

星散爲薑風土失得逆時則薑有翼辛而不臭神仙

傳介象垂綸埒水得鯢魚使厨下切之吳主曰聞蜀使
來得蜀薑作齏甚好恨爾時無此象曰蜀薑豈不易得
願差所使者可付值吳主指左右一人以錢五十付之
象書一符以著青竹杖中使行人閉目騎杖杖止便買
薑訖復閉目此人承其言騎杖須臾止已至成都不知
是何處問人人言是蜀市中乃買薑於時吳使張溫先
在蜀既於市中相識甚驚便作書寄其家此人買薑畢
捉書負薑騎杖閉目須臾已還吳厨下切鱠適了西
陽雜俎山上有薑下有銅錫李先生傳郎中喬翻於

洋渚遇神人意欲啖薑而市無之神人以絹數疋并書一牒付信入市門南下任意所之須臾得薑數斗還以問神人神人曰問李先生當知我、東坡雜記王介甫多思而喜鑿時出一新說旣而悟其非也則又出一言而解釋之是以其學多說嘗與劉貢父食輟箸而問曰孔子不撤薑食何也貢父曰本草生薑多食損智道非明民將以愚之孔子以道教人者也故不撤薑食將以愚之也介甫欣然而笑久之乃悟其戲已也貢父雖戲言然王氏之學實大類此庚辰二月十一日食薑粥甚美歎曰無怪吾愚吾食薑多矣因并貢父言記之以爲後世君子一笑

集藻

賦散句

增

漢司馬相如賦苾薑蘘荷

張衡南都

賦蘇菽紫薑拂徹羶腥

晉潘岳閒居賦青筍紫薑

左思蜀都賦甘蔗辛薑陽蔭敷

魏都賦薑芋充茂

五言古詩

原

宋梅堯臣謝劉原父寄糟薑名園萬家城

千畦等封侯廡當燕去前醃芽費糟丘無筋偃王笑有

味三閭羞寄入翰林席聖以不撤優又寄蓬門下作賦

誰肯休惟我廣文舍免爲壘鹽仇劉公漢家裔才學歆

向儔胸中飽經史辨論出九州曾不奉權貴但與故人

投贈幸非贈甘此意當自求

五言絕句

原

宋劉子翬詠子薑新芽肌理細映日瑩如

空恰似勻妝指柔尖帶淺紅

朱子子薑薑云能損心

此謗誰與雪請論去穢功神明看朝徹

詩散句增唐李商隱蜀薑供煮陸機蓴

宋蘇軾先社

薑芽肥勝肉故人兼致白牙薑

別錄增韓詩外傳宋玉因其友見楚相楚相待之無以

異讓其友其友曰夫薑桂因地而生不因地而辛女因

媒而嫁不因媒而親

原長編秦檜欲晏敦復附已使

人諭之晏荅曰爲我謝秦公薑桂之性到老愈辣種

植宜白沙地小與糞和種熟耕縱橫七八徧佳清明後

三日種濶一步作畦長短隨地橫作壠壠相去一尺深

五六寸壠中安薑一尺一科帶芽大三指蓋土三寸覆

以蠶沙無則用熟糞雞糞尤妙芽出後有草卽耘漸漸

以土蓋之已後壟中却令高不得去土爲芽向上長也
芽長後從旁掘去老薑耘鋤不厭數五六月覆以柴棚
或插蘆蔽日不耐寒熱八月收取九月置煖窖中寒甚
作深窖以糠粃和埋煖處勿凍壞來年作種 〔吳下田
家志〕種薑宜甲子乙丑辛未壬申壬午 〔製用〕生熟醋
醬糟鹽蜜煎皆宜早行山中舍之不犯霜霧蒸濕及山
嵐之瘴氣 法製伏薑薑四斤刮去麤皮洗淨曬乾放
磁盆入白糖一斤醬油二斤官桂大茴香陳皮紫蘇葉
各二兩切細拌勻初伏曬起至三伏終收貯曬時用紗
或夏布罩住勿令蠅蟲飛入此薑神妙能治百病 伏
月以老薑切片秤一斤重爲率曬乾先用官桂茴香丁

香川椒各一兩爲末浸鏡面牽燒酒二斤俟藥氣化溶
閉罐蒸待冷將曬乾生薑浸酒內曬乾又浸又曬以酒
盡爲度磁罐收貯如冬月大寒侵晨噲薑一片通身和
暖 蜜煎薑秋社前取嫩芽二斤洗淨控乾不用鹽醃
以沸湯瀝乾用白礬一兩半湯泡化一宿澄清浸薑十
餘日方以蜜煎磁罐貯留經年須常換蜜 脆薑以嫩
者去皮甘草白芷零陵香少許同煮熟切片食 法製
薑煎沸湯八升入鹽三斤打匀次早別取清水以白梅
半斤搥碎和浸同前鹽水和合貯頓逐日採牽牛花去
白蒂投水中候水深濃去花取嫩薑十斤拭去紅衣隨
意切片用白鹽五兩白礬五兩沸湯五椀化開澄清浸

薑微向日影中曬二日撈出晾乾再入少鹽拌勻曬烈日中待薑上白鹽凝燥爲度入器收貯醋薑嫩薑不拘多少炒鹽醃一宿取出滷同米醋煮數沸候冷入薑及沙糖隨多少箸扎泥封固糟薑嫩薑天晴時收陰乾五日以麻布拭去紅皮每一斤用鹽二兩糟三斤醃七日取出拭淨別用鹽二兩法糟五斤拌勻入新磁罐先以核桃二枚搥碎安罐底則薑不辣然後入薑平糟面以小熟栗末摻上則薑無渣如常法泥封固如要色紅入醃牛花拌糟糟薑取嫩薑用酒拌糟勻入磁罈上用沙糖一塊箸扎口泥封七日可食醋薑炒鹽醃一宿以原滷入醃醋同煎五味薑嫩薑一斤切薄片

用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩拌勻曬三日取出
用甘草半兩檀香二錢爲末拌勻曬三日磁器收貯

九月二十八日食薑損目

增

南方草木狀冬葉乃薑

菓也苞苴物交廣皆用之南方地熱物易腐敗惟冬葉
藏之乃可持久

齊民要術

生薑一斤淨洗刮去皮竿

子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜
二升煮復令沸更去沫梔子盛合汁減半奠用箸二人
共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細 蜜薑法用生
薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水洗內
蜜中大者中解小者渾用豎奠四又云卒作削治蜜中
煮之亦可用

東坡雜記

予昔監郡錢塘遊淨慈寺衆

中有僧號聰藥王年八十餘顏如渥丹目光炯然問其
所能蓋診脈知吉凶如智緣者自言服生薑四十年故
不老云薑能健脾溫腎活血益氣其法取生薑之無筋
滓者然不用子薑錯之并皮裂取汁貯器中久之澄去
其上黃而清者取其下白而濃者陰乾刮取如麴謂之
薑乳以蒸餅或飢搜和丸如桐子以酒或鹽米湯吞數
十粒或取末置酒食茶飲中食之皆可聰曰山僧孤貧
無力治此正爾和皮嚼爛以溫水嚥之耳初固辣稍久
則否今但覺甘美而已

椒

原椒一名花椒一名大椒一名檳

爾雅云檳大椒注一
云實大者名爲檳

名秦椒

以產自秦地故名今北方秦椒另有一種

生秦嶺泰山瑯琊間今處

處有之椒稟五行之精葉青皮紅花黃膜白子黑氣香最易蕃衍枝間有刺扁而大葉對生形尖有刺堅而滑澤蜀吳製作茶四月開細花五月結子生青熟紅大於蜀椒其目亦不及蜀椒光黑出隴西天水粒細者善今成臯諸山有竹葉椒小毒熱不堪入藥東海諸山上亦有椒枝葉亦相似子長而不圓甚香味似橘皮椒閉口者殺人五月食損氣傷心令人多忘中毒者凉水麻仁漿解之

彙考原

詩唐風椒聊之實蕃衍盈升彼其之子碩大無

朋椒聊且遠條且

陳風貽我握椒

周頌有椒其馨

增史記禮書椒蘭芬蒹所以養鼻也 晉書石崇傳

崇與貴戚王愷羊琇之徒以奢靡相尚崇塗屋以椒愷

用赤石脂 宋史地理志黎州貢紅椒 山海經景山

其草多秦椒 琴鼓之山其木多椒 荀子民之親我

驩若父母其好我芬若椒蘭 淮南子申椒杜蘅美人

之所懷服也及漸之於滌則不能保其芳矣 漢官儀

皇后稱椒房取其實蔓延盈升以椒塗室亦取其溫暖

春秋運斗樞玉衡星散爲椒 孝經援神契椒薑禦

濕菖蒲益聰 原四民月令正月之旦進酒降神畢室

家無大小次坐先祖之前子孫各上椒酒於其家長稱

舉白 增燉煌新錄蘇割刺荅魯之右大渾中高百尋

然無草木石皆艷色山產椒椒大如彈丸然之香聞數里每然椒則有鳥自雲際蹁躚五色名赭爾鳥蓋鳳凰種也漢武帝遣將軍趙破奴逐之得其椒不能解詔問東方朔朔曰此天仙椒也塞外千里有之能致鳳武帝植之太液池至元帝時椒生果有異鳥翔集下黃私記鍾繇嬖庶子會之母黜其夫人文帝命繇復之繇恚忿餐椒致噤帝乃止東坡詩注吳真君服椒法并歌曰其椒應五行其仁通五義服之半年內腳心汗如水瀛厓勝覽蘇門荅刺者卽古須文達那國其地依山則種椒園蔓生如中國甜菜狀花黃子白其實初青老則紅半老則采之曝乾每百斤直白金一兩

集藻

銘

增

晉成公綏椒華銘嘉哉芳椒載繁其實厥味

惟珍蠲除百疾肇惟歲始月正元日永介耆壽以祈初

吉

頌

增

晉劉臻妻元日獻椒花頌美哉靈葩爰采爰獻聖

容映之永壽於萬

贊

增

晉郭璞椒贊椒之灌植實繁有倫薰林烈薄醇其

芬辛服之不已洞見通神

文賦散句

增

楚屈原離騷雜申椒與菌桂兮巫陽將

夕降兮懷椒醕以要之

九歌

奠桂酒兮椒漿播芳

椒兮盈堂

九章

惟佳人之獨處兮折若椒以自虔

漢司馬相如子虛賦椒桂木蘭

劉向

九歎懷椒聊之

設設兮

魏曹植七啓紫蘭丹椒施和必節

晉左思

蜀都賦或蕃丹椒

七言律詩

增

明僧宗林花椒欣欣笑口向西風噴出玄

珠顆顆同采處倒含秋露白曬時嬌映夕陽紅調漿美

著騷經上塗壁香凝漢殿中鼎餽也應加此味莫教薑

桂獨成功

五言絕句

原

唐王維椒園桂尊迎帝子杜若贈佳人椒

漿奠瑤席欲下雲中君

裴廸椒園丹刺翳人衣芳香

留過客幸堪調鼎用願君垂採摘

詩散句

原

唐杜甫守歲阿戎家椒盤已頌花

增

白居易

易聞道雲南有瀘水椒花落時瘴煙起

周庾信

椒花

逐頌來 紅椒艷復殊

原唐杜甫椒實雨新紅

增

孟浩然石上攢椒樹

李賀椒花墜紅濕雲間

元馬

祖常椒花染紫風雨香

別錄

增

酉陽雜俎椒可以來水銀

椒氣好下

物類

相感志用鹽搗椒椒味好

原

養生要論十二月臘夜

令人持椒臥井旁無與人言內椒井中除瘟病

枝山

前聞盛起東寅嘗夜夢有人寄椒於家久矣忽欲椒遂

私發而用之既覺深自咎曰豈吾平日義心不明以致

此耶迄不能寐坐以待旦 種植先將肥潤地耕熟二

月內取子種之以灰糞和細土覆蓋則易生此物乃陽

中之物不耐寒冬月草苦免致凍死來年分栽離七八

廣雅

椒

川椒

七