

授時
通考
農業全書

附耕織圖
陶澍題



欽定授時通考

穀種

豆一

黃豆

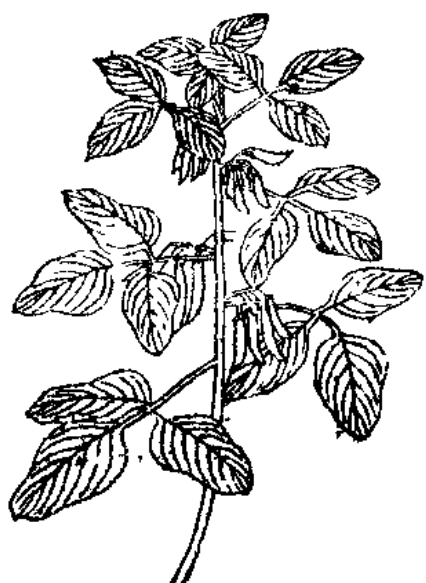
大豆

小豆

綠豆

白豆

黃豆



詩邪風七月烹葵及菽。

朱註菽豆也。大全續氏曰。菽豆葉謂之藿。

小雅岐岐白駒。食我場藿。

大全華谷嚴氏曰。藿豆葉。用以作羹。

大雅藟之荏菹。荏菹藟。

正義釋草云。戎菹謂之荏菹。孫炎曰。大豆也。此箋亦

以爲大豆。樊光舍人李巡郭璞皆云。今以爲胡豆。璞

又云。春秋齊侯來獻戎捷。穀梁傳曰。戎菹也。管子亦

云。北伐山戎。出冬蔥及戎菹。布之天下。今之胡豆是

也。按爾雅。戎菹皆爲大豆。注穀梁者。亦以爲大豆也。

郭璞等以戎胡俱是藿名。故以戎菹爲胡豆也。后魏

種穀。不應捨中國之種。而種戎國之豆。卽如郭言齊桓之伐山戎。始布其豆種。則后稷之所種者。何時絕其種

乎。而齊桓復布之。禮有戎車。不可謂之胡車。明戎菹正大豆也。蒹蒹生長茂盛之貌。

爾雅戎菹謂之荏菹。

註卽胡豆也。

尚書帝命期夏火星昏中以種黍菽。

春秋說題辭菽者屬也。春生秋熟。理通體屬也。菽赤黑。陰生陽。大體應節小變。象陽色也。

春秋佐助期豆神名。靈種。姓樂。長七尺。大目。通於時節。

孝經援神契赤土宜菽。

大戴禮記五月麥則見。初昏大火中。大火者。心也。心中種黍菽糜。時也。

淮南子河水中濁而宜菽。

傳雅大豆菽也。小豆荅也。脾豆豌豆。留豆也。胡豆。辟豆也。豆角謂之莢。其葉謂之藿也。巴菽。巴豆也。

爾雅翼菽豆也。其類最多。故凡穀之中居其二。古人說百穀。以爲粟者。黍稷之總名。稻者。說種之總名。菽者。衆

豆之總名。三穀各二十種。爲六十。蔬果之實助穀各二十。凡爲百穀。然予以爲穀之種類。每物不下十數。亦何假

蔬果而後爲百耶。廣雅曰。大豆菽也。小豆荅也。脾豆豌豆。留豆也。胡豆。辟豆也。角謂之莢。葉謂之藿。巴菽。巴豆也。

又廣志曰。種小豆。一歲三熟。粟甘白豆。蠶大可食。刺豆亦可食。秬豆苗似小豆。紫華。可爲麵。生朱提。建寧胡豆。有

青有黃者。此亦其大畧也。然大豆以二月中旬種者爲上時。至三四月則費子。小豆以五月爲上時。上伏中伏次

之。蓋秋而成。故八月之雨。謂之豆花雨。呂氏春秋曰。得時之菽。長莖而短足。其莢二十七。以爲族。各枝數節。競葉繁

實。菽穀之薄者。故幽風九月菽萑。采荼薪樗。食我農夫。菽萑穀之微者。荼葉之苦者。樗薪之惡者。故以食農夫。明

俗之勤儉而民方以爲樂。亦猶孔子云。啜菽飲水盡其歡。斯之謂孝。不假於物之豐也。漢書曰。今歲飢民貧。率食

半菽。言軍中無糧。以菽雜他穀食之。亦貧乏之義也。然菽於用甚多。故蓋饘之實。饌餌粉餐。皆稻米黍米所爲。合

蒸則曰餌。餅之則曰饘。以其黏著。故搗粉熬大豆以爲表。餌言饌。養言粉。蓋互相足。此後鄭之義。先鄭則別以粉

爲豆屑。所不同也。又以爲鼓。楚辭曰。大苦鹹酸辛甘行。說者曰。大苦。鼓也。言取鼓汁調以鹹酢椒薑飴蜜。則辛甘

之味皆發而行。又以爲粥。說云。共工氏有不才子。以冬至日死。爲疫鬼。畏赤小豆。故冬至日以爲粥。厭之。和康養

生論云。豆令人重。說者以爲啖豆三升。則身重而行止難。常食令人肥肌。蠱燥。

周書楊泉物理論曰。菽豆之總名也。有黃豆。白豆。可食。有綠豆。可粉。有黑豆。可豉。有赤豆。有褐豆。有藿豆。有紅小

天工開物凡菽種類之多與稻黍相等播種收穫之期四季相承果腹之功在人日用蓋與飲食相終始一種大豆有黑黃兩色下種不出清明前後黃者有五月黃六月爆冬黃三種五月黃收粒少而冬黃必倍之黑者刻期八月收比大豆視土地肥磽耨草勤怠雨露足慳分收入多少凡爲政爲醫爲腐皆大豆中取質焉江南又有高脚黃六月刈早稻方再種九月十月收穫江西吉郡種法甚妙其刈稻田竟不耕墾每禾藁頭中拈豆三四粒以指扱之其藁凝露水以滋豆豆性充發復浸爛藁根以滋已生苗之後遇無雨亢乾則汲水一升以灌之一灌之後再耨之餘收穫甚多比大豆入土未出芽時防鳩雀害毆之惟人一種綠豆圓小如珠綠豆必小暑方種未及小暑而種則其苗蔓延數尺結莢甚稀若過期至於處暑則隨時開花結莢顆粒亦少豆種亦有二一日摘綠莢先老者先摘人逐日而取之一曰拔綠則至期老足竟畝拔起也凡綠豆磨澄晒乾爲粉疊片搓索食家珍貴做粉漿灌田甚肥凡已刈稻田夏秋種綠豆必長接斧柄擊碎土塊發生乃多凡種綠豆一日之內遇大雨板土則不復生既生之後防雨水浸疏溝澮以洩之凡耕綠豆及大豆田地耒耜欲淺不宜深入蓋豆質根短而苗直耕土既深土塊曲壓則不生育半矣深耕二字不可施之菽類此先農之所未發者一種豌豆此豆有黑斑點形圓同綠豆而大則過之其種十月下來年五月收凡樹木葉遲者其下亦可種一種蠶豆其莢似蠶形豆粒大於大豆八月下種來年四月收兩浙桑樹之下遍環種之蓋凡物樹葉遮露則不生此豆與豌豆樹葉茂時彼已結莢而成實矣襄漢上流此豆甚多而賤果腹之功不啻黍稷也一種小豆赤小豆入藥有奇功白小豆一名當食助嘉穀夏至下種九月收穫種盛江淮之間一種稽豆此豆古者野生田間今則北土盛種成粉湯皮可敵綠豆燕京負販者終朝呼稽豆皮則其產必多矣一種白藹豆乃沿籬蔓生者一名蛾眉豆其他豇豆虎斑豆刀豆與大豆中分青皮褐色之類間繁一方者猶不能盡述皆充蔬代穀以粒養民者

大豆

一名菽。角曰美菽。曰黃豆。曰黃。



齊民要術大豆。爾雅曰。戎菽謂之荏菽。孫炎注曰。戎菽大豆也。張揖廣雅曰。大豆菽也。小豆荳也。踈豆豌豆。留豆也。胡豆。踈豆也。廣志曰。種小豆。一歲三熟。粟甘白豆。粗大可食。刺豆亦可食。粗豆苗似小豆。紫花可為麵。生朱提。建寧大豆有黃落豆。有御豆。其豆角長。有場豆。葉可食。胡豆有青有黃者。本草經云。張騫使外國得胡豆。今世大豆有黑白二種。及長稍牛踐之名。小豆有綠赤白三種。黃高麗豆。黑高麗豆。燕豆。踈豆。大豆類也。踈豆豔豆。小豆類也。

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

農政全書王楨曰。大豆之黑者。食而充飢。可備凶年。豐年可備牛馬料食。黃豆可作豆腐。可作醬料。白豆。粥飯皆可拌食。白黑黃三豆。色異而用別。皆濟世之穀也。

又種大豆。鋤成行。壟春穴下種。早者二月種。四月可食。名曰梅豆。豆皆三四月種。地不宜肥。有草則削去。種黑豆三四月間種。其豆亦可作醬及馬料。

本草綱目李時珍曰。豆菽。皆莢穀之總稱也。篆文菽象莢生附莖下垂之形。豆象子在莢中之形。廣雅云。大豆。菽也。小豆。荳也。

又別錄曰。大豆生太山平澤。九月采之。蘇頌曰。今處處種之。黑白二種入藥用。黑者。緊小者為雄。用之尤佳。寇宗奭曰。大豆有綠褐黑三種。有大小兩類。大者出江浙湖南湖北。小者生他處。入藥力更佳。又可礱為腐食。李時珍曰。大豆有黑白黃褐青斑數色。黑者名烏豆。可入藥。及充食作豉。黃者可作腐。榨油造醬。餘但可作腐及炒食而已。皆以夏至前後下種。苗高三四尺。葉圓有尖。秋開小白花成叢。結莢長寸餘。經霜乃枯。按呂氏春秋云。得時之

豆長莖。節足其莢二七為族。多枝數節。大莢則圓。小莢則團。先時者必長蔓。浮葉疏節。小莢不實。後時者必短莖。疏節。本虛不實。又汜勝之種植書云。夏至種豆。不用深耕。豆花憎見日。則黃爛而根焦矣。如歲所宜。以糞盛豆子。平量埋陰地。冬至後十五日。發取量之。最多者種焉。蓋大豆保歲易得。可以備凶年。小豆不保歲而難得也。

又黑大豆。氣味甘平無毒。久服令人身重。

又陶弘景曰。黑大豆為藥牙。生五寸長。便乾之。名為黃卷。用之熬過。服食所須。李時珍曰。一法。壬癸日以井華水。

浸大豆。候生芽。取皮陰乾用。

又李時珍曰。大豆有黑青黃白斑數色。惟黑者入藥。而黃白豆炒食作腐。造醬榨油。盛為時用。不可不知別其性。

味也。

又黃大豆。氣味甘溫無毒。

農政全書黃豆苗。今處處有之。人家田園中多種。苗高一二尺。葉似黑豆葉而大。結角比黑豆葉角稍肥大。其葉

味甘。

小豆一名荅一名赤小豆一名赤豆一名紅豆葉

名荃

赤小豆



雅陰陽書考小豆生於李。六十日秀。秀後六十日成。成後忌與大豆同。

農政全書赤小豆。本草舊云。江淮間多種蒔。今北土亦

多有之。苗高一二尺。葉似豆。葉微團簡。開花似豆花。

微小淡銀褐色。有腐氣。故亦呼腐婢。結角比綠豆角頗

大。角之皮角微白帶紅。其豆有赤白紫色三種。

本草綱目赤小豆。李時珍曰。按詩云黍稷稻粱。禾麻菽

麥。此即八穀也。董仲舒註云。菽是大豆。有兩種。小豆名

荅。有三四種。王楙云。今之赤豆白豆綠豆豔豆。皆小豆

也。此則入藥用赤小者也。

又蘇頌曰。赤小豆。今江淮間多種之。寇宗奭曰。關西河

西

西

西

西

北汴洛多食之。李時珍曰：此豆以紫小而赤黧色者入藥。其稍大而鮮紅淡紅色者，並不治病。俱於夏至後下種。苗科高尺許，枝葉似豇豆。葉微圓而小。至秋開花，似豇豆花而少淡銀褐色。有腐氣，結莢長二三寸。此綠豆莢稍大，皮色微白帶紅。三青二黃時收之，可煮可炒，可作粥飯餛飩餛飩，並良也。

又赤小豆，氣味甘酸平，無毒。

又別錄曰：腐婢生漢中，小豆花也。七月采之，陰乾四十日。陶弘景曰：花與實異，用故不同品。方家不用，未解何故。有腐婢之名，本經不言，是小豆花。別錄乃云：未審是否。今海邊有小樹，狀如卮子，莖葉多曲，氣似腐臭。土人呼為腐婢，療瘡有效。以酒漬皮服，療心腹疾。此當是真。此條應入木部也。蘇恭曰：腐婢相承以為葛花。葛花消酒大勝，而小豆全無此效。當葛花為真。掌禹錫曰：按別本云：小豆花亦有腐氣，與葛花同服，飲酒不醉。與本經治酒病相合。陶蘇二說並非。甄權曰：腐婢，即赤小豆花也。蘇頌曰：海邊小樹葛花，赤小豆花三物，皆有腐婢之名。名同物異也。寇宗奭曰：腐婢既在穀部，豆花為是，不必多辨。李時珍曰：葛花已見本條，小豆能利小便，治熱中，下氣止渴，與腐婢主療相同。其為豆花無疑。但小豆有數種，甄氏藥性論獨指為赤小豆，姑從之。

又腐婢，氣味辛平，無毒。

綠豆

一名植豆



農桑通訣：北方唯用綠豆，最多。農家種之亦廣。人俱作豆粥豆飯，或作餌為炙，或磨而為粉，或作麪材。其味甘而不熱，頗解藥毒。乃濟世之良穀也。南方亦間種之。農政全書：山綠豆，生輝縣太行山車箱衝山野中。苗莖似家綠豆，莖微細，葉比家綠豆葉狹窄，開白花，結角亦瘦小。其豆黧綠色，味甘。

本草綱目：綠豆，李時珍曰：綠以色名也。舊本作景者非矣。

又馬志曰：綠豆圓小者佳，粉作餌炙食之良。大者名植豆，苗子相似，亦能下氣，治霍亂也。吳瑞曰：有官綠油綠。

主療則一。李時珍曰。綠豆處處種之。三四月下種。苗高尺許。葉小而有毛。至秋開小花。莢如赤豆莢。粒粗而色鮮者爲官綠。皮薄而粉多。粒小而色深者爲油綠。皮厚而粉少。早種者呼爲摘綠。可頻摘也。遲種呼爲拔綠。一拔而已。北人用之甚廣。可作豆粥。豆飯。豆酒。燂食。麪食。磨而爲麪。漚取粉。可以作餌。頑饊。蠶皮。搓索。爲食中要物。以水浸淫。生白芽。又爲菜中佳品。牛馬之食亦多賴之。眞濟世之良穀也。

白豆



本草綱目孟詵曰。白豆苗嫩者。可作菜食。生食亦妙。江穎曰。浙東一種。味甚勝。用以作醬。作腐。極佳。北方水白豆。相似而不及也。李時珍曰。飯豆。小豆之白者也。亦有土黃色者。豆大如綠豆而長。四五月種之。苗葉似赤小豆。而畧尖。可食。莢亦似小豆。一種。莢豆。葉如大豆。可作飯。作腐。亦其類也。

又白豆氣味甘平。無毒。

穀種

豆二

稽豆

豌豆

野豌豆

蠶豆

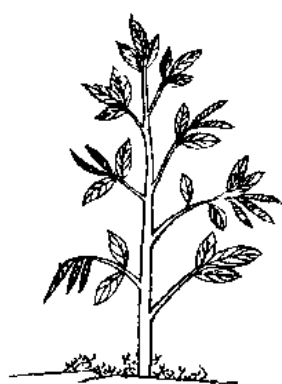
豇豆

紫豇豆

藹豆

山藹豆

稽豆一名豇豆一名蠶菽一名治蠶一名鹿豆

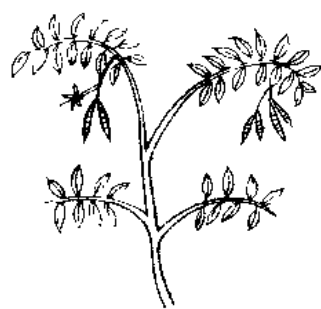


本草綱目李時珍曰稽乃自生稱名也此豆原是野生故名今人亦種之於下地矣

又陳藏器曰稽豆生田野小而黑堪作醬爾雅戎菽一名蠶豆古名蠶豆是也吳瑞曰稽豆即黑豆中最細者李時珍曰此即黑小豆也小科細粒霜後乃熟陳氏指為戎菽誤矣爾雅亦無此文戎菽乃胡豆蠶豆乃鹿豆並四月熟

又稽豆甘溫無毒

豌豆一名戎菽一名蠶豆一名雷豆一名國豆一名畢豆一名回鶻豆一名青小豆一名淮豆一名青斑豆一名豌豆一名胡豆一名麻果



遼志回鶻豆高二尺許直幹有葉無旁枝角長二寸每角止兩豆一根才六七角色黃味如粟務本新書豌豆二三月種諸豆之中豌豆最為耐陳又收多熟早如近城郭摘豆角賣先可變物舊時農莊往往獻送此豆以為嘗新蓋一歲之中貴其先也又熟時少有人馬傷踐以此校之甚宜多種

農政全書豌豆生田野間其苗初塌地生後分莖又葉似苜蓿葉而細莖葉稍間開談蔥白塌花結小角有豆如豌豆狀味甜

本草綱目李時珍曰胡豆豌豆也其苗柔弱宛宛故得豌豆名種出胡戎嫩時青色老則斑麻故有胡戎青斑麻累諸名陳藏器拾遺雖有胡豆但云苗似豆生田野間米中往往有之然豌豆蠶豆皆有胡豆之名陳氏所云蓋豌豆也豌豆之粒小故米中有之爾雅戎菽謂之荏菹管子山戎出荏菹布之天下並註云即胡豆也唐史畢豆傳自西戎回鶻地面張揖廣雅畢豆豌豆留豆也別錄序例云九藥如胡豆大者即青斑豆也孫思邈千金方云青小豆一名胡豆一名麻果鄭中記云石虎改胡豆為國豆此數說皆指豌豆也蓋古昔呼豌豆為胡豆今則蜀人專呼蠶豆為胡豆而豌豆名胡豆人不知矣又鄉人亦呼豌豆為淮豆蓋回鶻音相近也又李時珍曰豌豆種出西胡今北土甚多八九月下種苗生未弱如蔓有鬚葉似蒺藜葉兩兩對生嫩時可食三四月間開小花如蛾形淡紫色結莢長寸許子圓如藥丸亦似甘草子出胡地者大如杏仁煮炒皆佳磨粉麵甚白細膩百穀之中最為先登

又豌豆氣味甘平無毒

野豌豆



農政全書野豌豆生田野中。苗初就地拖秧而生。後分生莖。又苗長二尺餘。葉似胡豆葉。稍大。又似苜蓿葉亦大。開淡粉紫花。結角似家豌豆角。但批小味苦。

本草綱目李時珍曰野豌豆粒小不堪。惟苗可茹。名翹蟲。

胡豆

蚕豆



王楙農書蠶豆蠶時始熟故名。百穀之中最為先登。蒸煮皆可便食。是用接新代飯充飽。今山西人用豆多麥少。磨麵可作餅餌而食。

農政全書蠶豆今處處有之。生田園中。科苗高二尺許。莖方。其葉狀類黑豆葉。而圓長光澤。紋脈堅直。色似豌豆。頗白。莖葉稍間開白花。結豆角。其豆似豇豆而小。色赤味甜。

又蠶豆種花田中。冬天不拔花枯。用以拒霜。至清明後拔之。

又蠶豆八月初種。臘月宜厚壅之。此種極救農家之急。且蝗所不食。

本草綱目李時珍曰蠶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為豌豆誤矣此豆種亦自西胡來雖與豌豆同名同時種而形性迥別太平御覽云張騫使外國得胡豆種歸指此也今蜀人呼此為胡豆而豌豆不復名胡豆矣

又李時珍曰蠶豆南土種之蜀中尤多八月下種冬生嫩苗可茹方莖中空葉狀如匙頭本圓末尖而緣青白柔厚一枝三葉二月開花如蝶狀紫白色又如豇豆花結角連綴如大豆頗似蠶形蜀人收其子以備荒歉

又蠶豆氣味甘微辛平無毒

一名豇豆一名蠶豆

豇豆



農政全書豇豆今處處有之人家田園多種就地拖秧而生亦延籬落葉似赤小豆葉而極長節開淡紫粉花結角長五七寸其豆味甘

又豇豆穀雨後種六月收子收來便種八月又收子

本草綱目李時珍曰豇豆紅色居多莢必雙生故有豇蹄之稱廣雅指為胡豆誤矣

又李時珍曰豇豆處處三四月種之一種莢長丈餘一種莢短其葉俱本大末尖嫩時可茹其花有紅白二色莢有紅白紫赤斑駁數色長者至二尺嫩時充菜老則收子此豆可菜可果可穀備用最多乃豆中之上品
又豇豆氣味甘鹹平無毒李時珍曰豇豆開花結莢必兩兩並垂有習坎之義豆子微曲如腎形所謂豆為腎穀者宜以此當之

紫紅豆



名鵲豆一名蛾眉豆一名沿籬豆

扁豆



農政全書紫紅豆。人家園圃中種之莖葉與紅豆同但結角色紫。長尺許。味微甜。

農政全書藕豆。清明日下種。以灰蓋之不宜土覆。芽長分栽。搭棚引上。

又徐光啟曰。以口向上種。粒粒出。若扁種十不出一。蓋豆瓣重。頂土不起。故爛耳。

本草綱目李時珍曰。藕莢形扁也。沿籬蔓衍也。蛾眉象豆脊也。

又陶弘景曰。藕豆人家種之於籬垣。其莢蒸食甚美。蘇頌曰。蔓延而上。大葉細花。花有紫白二色。莢生花下。其實有黑白二種。白者溫而黑者少冷。入藥用白者。黑者名鵲豆。蓋以其黑間。有白道如鵲羽也。李時珍曰。扁豆二月下種。蔓生延蔓。葉大如杯。圓而有尖。其花狀如小

蛾有翅尾形。其莢凡十餘樣。或長或圓。或如龍爪虎爪。或如豬耳刀鐮。種種不同。皆累累成枝。白露後實更繁衍。嫩時可充蔬食茶料。老則收子煮食。子有白黑赤斑四色。一種莢硬不堪食。惟豆子粗圓而色白可入藥。

又菡豆氣味甘微溫無毒。

又李時珍曰。硬殼白扁豆。其子充實。白而微黃。其氣腥香。其性溫平。得乎中和。脾之穀也。其軟殼及黑鵲色者。其性微涼。可供食。亦調脾胃。

山扁豆



農政全書山菡豆生田野中。小科。苗高一尺許。葉似蕹菜。微大。根葉比苜蓿葉。頗長。又似初生豌豆。葉開黃花。結小扁角兒。味甜。

刀豆



尺微似早角。扁而側脊。三稜宛然。嫩時。煮食醬食蜜煎皆佳。老則收子。子大如姆指頭。淡紅色。同豬肉煮。肉煮食尤美。
 又刀豆。氣味甘平。無毒。

酉陽雜俎。扶劍豆。樂浪東有融澤。澤中生豆。莢形似人扶劍。橫斜而生。

農政全書。刀豆。處處有之。人家園籬邊多種之。苗葉似豇豆。葉肥大。開淡粉紅花。結角如阜角狀。而長。其形似屠刀樣。故以名之。味甜微淡。

又刀豆。清明日鋤地作穴。每穴下種一粒。以灰蓋之。只用水澆。待芽出。則澆以糞水。蔓長。搭棚引上。本草綱目。李時珍曰。刀豆。以莢形命名也。

又汪穎曰。刀豆。長尺許。可入醬用。李時珍曰。刀豆。人多種之。三月下種。蔓生。引一二丈。葉如豇豆。葉而稍長大。五六月開紫花。而蛾形。結莢長者。近

而稍長大。五六月開紫花。而蛾形。結莢長者。近

卷之二十一

