

佩文齋廣羣芳譜卷第十七

蔬譜

菜瓜

原菜瓜北方名苦瓜蔓葉俱如甜瓜生時色青質脆可生食間有苦者亦可作豉醃菹故名菜瓜熟亦微甜生秋月大小不一止可醃以備冬月之用

彙考增詩豳風七月食瓜 **小雅**疆場有瓜是剝是菹
傳剝瓜爲菹也 **夏小正**八月剝瓜 **注**畜瓜之時也

別錄原製用十香菜黃豆一斗煮爛去湯撈起用麪四斤拌勻醬二寸厚用乾蘆蓆上蒲包蓋密二七候冷取出曬乾聽用菜瓜出時用廿一斤切丁鹽二斤醃一宿

取出眼乾加薑絲二三斤陳皮絲半斤去皮杏仁三升
每黃豉一升醃瓜水三碗加好酒一瓶拌勻再加花椒
四兩大小茴香各二兩甘松三柰白芷蒔蘿各半兩拌
勻以淨罈盛滿箬扎口泥封外寫東西南北四字每日
曬一面三七後可用 十香瓜切碁子塊每斤用鹽八
錢諸料物同瓜拌勻缸醃一二日控乾日曬晚復入滷
如此三次勿令太乾裝罈 醬瓜醬黃一斤鹽四兩先
將青瓜剖開去子用石灰白礬不拘多少爲末和取清
水將瓜泡一日一夜取出洗淨量用鹽醃一日滾湯一
掠晾乾不可日曬每瓜一斤醬麪一斤鹽四兩拌入甕
中一月後醬透取瓜少帶醬入罈收貯用甚青脆甘美

其醬或食或再醬蔬菜 糖醋瓜生菜瓜一片切小塊

鹽一兩五錢醃一宿撈起以汁煎滾候冷入瓜拌透又
曬再用糖四兩醋一碗磁器浸入小茴香砂仁花椒紫
蘇薑少許 香瓜將瓜用鹽滷浸一宿漉起用滷煎滾
過曬乾用好醋煎滾候冷調砂糖薑絲紫蘇蒔蘿茴香
拌勻用磁器貯用 糟瓜菜瓜以石灰白礬煎滾冷浸
一伏時用煮酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取
出控乾別用好糟入鹽適中煮酒泡再拌入罈收貯箬
扎口泥封 瓜蓋揀未熟瓜每斤隨瓣切開去瓢不用
就百沸湯焯過以鹽五兩勻擦翻轉豆豉半斤釀醋半
升麪醬斤半馬芹川椒乾薑陳皮甘草茴香各半兩蕪

萐二兩並爲細末同瓜一處拌勻入磁甕內醃壓于冷處頓之經半月後則熟瓜色明透絕類琥珀味甚香美又取生瓜用竹簽穿透每瓜十枚用鹽四兩醃一宿瀝去瓜水令乾用醬十兩拌勻烈日曬翻轉又曬乾入新磁器內收用

稍瓜

增本草稍瓜一名越瓜一名菜瓜南北皆有二三月下種生苗就地生蔓青葉黃花竝如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色大如瓠子一種長者至二尺許俗呼羊角瓜子狀如胡瓜子大如麥粒 **原**稍瓜蔓生較黃瓜頗麤色綠而黑縱有白紋界之微凹體光而滑

膚實而韌味甘寒利腸去煩熱止渴利小便解酒熱宜
洩熱氣不益小兒不可與乳酥鮮同食宜忌大畧與黃
瓜同

別錄

增

倦遊雜錄

韓龍圖贊山東人鄉里食味好以醬

漬瓜啗謂之瓜齏韓爲河北都漕廨宇在大名明府府
中諸軍營多鬻此物韓嘗曰某營者最佳某營者次之
趙說歎曰歐陽永叔嘗撰花譜蔡君謨亦著荔枝譜今
須請韓龍圖贊撰瓜齏譜矣

原

製用

糖醋瓜稍瓜分

二片又橫切作薄片淡曬薑絲糖醋拌勻納淨罈內十
數日即可用 盤醬瓜細白麪不拘多少伏中新汲水
和軟硬得法用模踏堅實切二指厚片放席上排勻以

黃蒿覆之三七後遍生黃衣取出曬極乾入水畧濕刷去黃衣淨碾爲細末名曰醬黃每醬黃一斤用瓜一斤炒鹽四兩七月間稍瓜熟時檢嫩全者不須去瓢先將數內鹽醃瓜一宿次日將鹽與醬麪拌勻一層醬一層瓜盛甕中每層瓜內間茄一個每日清晨盤一次日夕盤一次盤在盆內十數日卽成收貯任用 糟瓜稍瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃用古錢五十文逐層頓十餘日取出去錢并舊糟換好糟依前醃之入甕收貯待用

增

齊民要術

食經藏越

瓜法糟

一斗鹽

三升醃瓜

三宿出以布拭之復醃如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異

學圃餘疏瓜之不堪生噉而堪醬食者曰菜瓜圓者如甜瓜長者如王瓜皆一類也以甜醬漬之爲蔬中佳味

黃瓜

原

黃瓜一名胡瓜

本草云張騫使西域得種故名拾遺錄云大業四年避諱改爲黃瓜俗又

呼爲王瓜

蔓生葉如木芙蓉葉五尖而澀有細白刺如針芒

莖五稜亦有細白刺開黃花結實青白二色質脆嫩多汁有長數寸者有長一二尺者遍體生刺如小粟粒多
荒花其結瓜者卽隨花並出味清涼解煩止渴可生食
種陽地暖則易生行陣宜整兩行微相近用樹枝棚起
如人胸高附蔓於上兩行外相遠以通人行喜糞壅頻

鋤勿令生草瓜生至初花鋤三四次鋤勿著根令瓜苦
亦有隨地蔓生者摘瓜時宜引手摘勿踏瓜蔓亦勿翻
覆之此瓜可生食亦可醃以爲菹性甘寒小兒不宜多
食

彙考**增**述異記南康樛都縣西汾江有石室名夢口穴
嘗有船人遇一人通身黃衣擔兩籠黃瓜求寄載過至
岸下此人徑下崖直入石穴中

學圃餘疏王瓜出燕

京者最佳其地人種之火室中逼生花葉二月初卽結
小實中官取以上供唐人詩云二月中旬已進瓜不足
爲奇矣又一種秋生者亦佳吾土俱宜閩中二三月間
食入夏枯矣

集藻 七言絕句 **原** 宋陸游白苣黃瓜上市稀盤中頓覺

有光輝時清閭里俱安業殊勝周人詠采薇

別錄 **原** 種植下種宜甲子庚子壬寅辛巳黃道開成日

二月上旬爲上時三月上旬爲中時四月上旬爲下時
至五六月止可種藏瓜耳藏瓜皮厚可收藏者預先將
畦廝數遍以土熟爲度加熟糞一層又翻轉以耙耨平
水飲足將子用軟布包裹水濕生芽出天晴日中種子
於內掩以浮土二指厚每晨以清糞水灌澆俟苗長茂
帶土移栽苗大發旺用竹刀開其根跗間納大麥一粒
結瓜碩大而久栽苗之畦修治與上同糞要熟而細一
切草根須去盡 **收子** 取生數葉卽結瓜者謂之本母

子留至極熟摘下截去兩頭取中央者洗淨晾乾置乾燥處勿令浥濕浥濕則難生

衛瓜瓜生蟻用羊骨引

至旁棄去瓜中黃甲小蟲喜食瓜葉宜以綿兜罨去

瓜忌香尤忌麝香一觸之輒痿死一法瓜旁種葱蒜能

辟麝

藏瓜淋過灰曬乾藏瓜茄至冬如新

製用新

摘瓜開作兩片將子與瓢去淨鹽醃二三日晾乾入滷醬醃十餘日滾水候冷洗淨晾乾入好麪醬醃極嫩黃瓜整醃之尤肥美茄同此 又法黃瓜茄不拘多少先用醬黃鋪在缸內次以鮮瓜茄鋪一層鹽一層又下醬黃一層瓜茄一層鹽一層如此層層相醃五七宿烈日曬之欲作乾瓜取出曝之不必用水

南瓜

原南瓜附地蔓生莖龐而空有毛葉大而綠亦有毛開黃花結實形橫圓而豎扁色黃有白紋界之微凹煮熟食味麪而膩亦可和肉作羹又有番南瓜實之紋如南瓜而色黑綠蒂頗尖形似葫蘆二瓜皆不可生食 **增**

本草南瓜四月生苗引蔓甚繁一蔓可延十餘丈節節有根近地卽著葉狀如蜀葵大如荷葉花如西瓜花結瓜正圓大如西瓜上有稜如甜瓜一本可結數十顆其色或綠或黃或紅子如冬瓜子肉厚色黃 **農桑通訣**浙中一種陰瓜宜陰地種之秋熟色黃如金皮膚稍厚可藏至春食之如新疑卽南瓜也

絲瓜

原絲瓜一名蠻瓜一名布瓜一名天羅絮一名天絲瓜

蔓生莖綠色有稜而光葉如黃瓜葉而大無刺深綠色

宜高架喜背陽向陰開大黃花五出微似胡瓜花藥瓣俱黃少以鹽

漬可點茶結實狀如瓜有短而肥者有長而瘠者瓜大寸許

長一二尺或三四尺深綠色有皺點瓜首如驚首嫩者煮熟加薑醋食同雞鴨

猪肉炒食佳不可生食性冷解毒多食敗陽九月將老

者取子留作種瓢絲如網可滌器

集藻七言絕句**增**宋杜北山詠絲瓜寂寥籬戶入泉聲

不見山容亦自清數日雨晴秋草長絲瓜沿上瓦牆生

趙梅隱詠絲瓜黃花褪束綠身長白結絲包困曉霜

虛瘦得來成一捻剛俚人面染脂香

冬瓜

呼東瓜者非

原冬瓜一名白瓜一名水芝一名地芝

見廣雅

一名蔬菰

在處蒔之附地蔓生莖麤如指有毛中空葉大而青有白毛如刺開白花實生蔓下長者如枕圓者如斗皮厚有毛初生青綠經霜則青皮上白如塗粉肉及子亦白八月斷其梢簡實小者摘去止留大者五六枚經霜乃熟十月足收之味甘微寒性急善走除小腹水脹利小便止渴益氣除滿耐老去頭面熱鍊五臟有熱病者宜食陰虛及患寒疾人久病人忌之霜降後方可食不然成反胃病

增

本草其瓢謂之瓜練白虛如絮可以浣

練衣服其子謂之瓜犀在瓢中成列

彙考

增

清異錄果中子繁者惟夏瓜冬瓜石榴故嗜果

者目瓜爲百子瓠

瀛厓勝覽蘇門荅刺國東瓜久留

不敗

學圃餘疏

天下結實大者無若冬瓜味雖不甚

佳而性溫可食

廣東志崑崙山冬瓜延蔓蒼藤徑寸

實長三四丈大踰圍

集藻

七言絕句

增

宋鄭安曉詠冬瓜翦翦黃花秋復春

霜皮露葉護長身生來籠統君休笑腹裏能容數百人

別錄

原

種植

齊民要術

種冬瓜法傍牆陰地作區圍二

尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種旣生以柴木

倚牆令其緣上旱則澆之

冬瓜十月區種如區種瓜

法冬則推雪著匾上爲堆潤澤肥好乃勝春種

〔收藏〕

宜高燥處忌近鹽醋及掃帚雞犬觸犯與芥子同安置
可經年不壞

〔收子〕瓜帶灣曲貼肉者雌瓜也俟極老

取子收高燥處勿浥濕留作種

〔製用〕荆楚歲時記七

月採瓜犀爲面脂瓢亦可作澡豆

〔齊民要術〕冬瓜削

去皮子于芥子醬中或美豆醬中藏之佳

〔增〕齊民要

術瓜芥菹用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與
胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

食經藏梅瓜法先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正
薄切如手版細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮梳皮烏
皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燂之以投梅

汁數月可食以醋石榴子著中竝佳也

物類相感志

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去

原多能鄙事蜜

煎經霜老冬瓜去皮及近瓢者用近皮肉切片沸湯焯過放冷以石灰湯浸一宿去灰水以蜜放銀石器內熬熟下瓜片微煎漉出別用蜜煎候瓜色微黃傾出待冷以磁罐收煉蜜養之 蒜冬瓜以老者去皮瓢切作一指濶白礬石灰煎湯焯過溫水泡去灰氣控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同擣碎拌冬瓜裝入磁器添熬過好醋浸之 冬瓜仁七升絹袋盛投三沸湯中須臾取出曝乾如此三度清苦酒漬一宿曝乾爲末日服方寸匕能令人肥悅明目延年不老又法取子三五升去皮爲