

欽定授時通考

三

穀種

豆一

黃豆

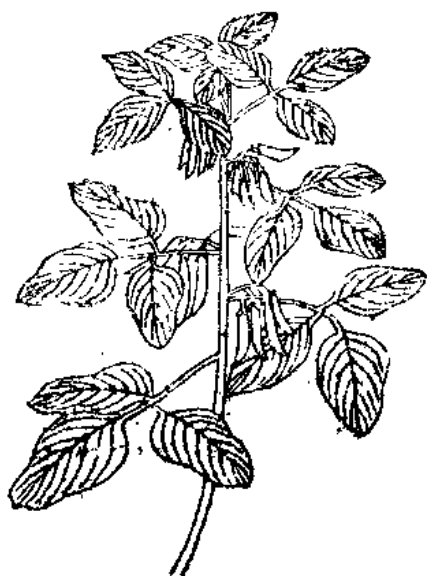
大豆

小豆

綠豆

白豆

黃豆



詩邠風七月烹葵及菽。

朱註菽豆也。大全懣氏曰菽豆葉謂之藿。

小雅皎皎白駒食我場藿。

大全華谷嚴氏曰藿豆葉用以作羹。

大雅蕤之荏菹荏菹蒹蒹。

正義釋草云。荏菹謂之荏菹。孫奭曰。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。戎菽也。管子亦

云。北伐山戎。出冬蔥及戎菽。布之天下。今之胡豆是

也。按爾雅。戎菽皆爲大豆。注穀梁者。亦以爲大豆也。

郭璞等以戎胡俱是藿名。故以戎菽爲胡豆也。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。明戎菽正大豆也。蒹蒹生長茂盛之貌。

爾雅戎菽謂之荏菹。

註即胡豆也。

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。

大戴禮記五月參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。

博雅大豆菽也小豆荅也。辟豆豌豆留豆也。胡豆辟蠶也。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又古人說百穀以爲梁者黍稷之總名稻者流種之總名菽者粟

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。辟豆豌豆留豆也。胡豆辟蠶也。角謂之莢葉謂之藿。巴菽巴豆也。

又廣志曰種小豆一歲三熟。紫甘白豆。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二七以爲族各枝數節競葉繁

實菽穀之薄者故國風九月菽實采荼薪樗食我農夫菽直穀之微者荼菜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饒也。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。然菽於用甚多故蓋籩之實饌餌粉餐皆稻米黍米所爲合

蒸則曰餌餅之則曰簋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。又以爲政楚辭曰大苦鹹酸辛甘行說者曰大苦政也言取或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嵇康餐

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。

閩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

豆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

豆有九月豆、禽豆。此外又有豌豆、江豆、水豆、菜豆、樹豆、葛豆、藕豆、刀豆、皂莢豆、虎爪豆、蛾眉豆、蟹眼豆、蠶豆。可入疏品。均豆也。

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。凡大豆視土地肥磽。耨草勤怠。雨露足慳。分收入多少。凡為政為醫為腐。皆大豆中取質焉。江南又有高脚黃。六月刈早稻。方再種。九十月收穫。江西吉郡種法甚妙。其刈稻田。竟不耕墾。每禾莖頭中拈豆三四粒。以指拔之。其莖凝露水以滋豆。豆性充發。復長爛莖根以滋已生苗之後。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。凡大豆入土未出芽時。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。一曰摘綠。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。凡綠豆磨澄曬乾為粉。盡片搓索。食家珍貴。做粉漫漿。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。則不生者半矣。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。成粉盪飯。豆當食助嘉穀。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。成粉盪皮。可敵綠豆。燕京負販者。終朝呼稽豆皮。則其產必多矣。一種白藕豆。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。忝民者。

大豆

一名菽。角曰。莢葉曰。藿。莖曰。莢。



齊民要術大豆。爾雅曰。戎菽謂之荏菽。孫炎注曰。戎菽。大菽也。張揖廣雅曰。大豆。菽也。小豆。荅也。踴豆。豌豆。留豆也。胡豆。蠶豆也。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。踴豆。大豆類也。豇豆。豇豆。豇豆。小豆類也。

雞陰陽書大豆生於槐。九日秀。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

農政全書王楙曰。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。龍春穴下種。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。荅也。

又別錄曰。大豆生太山平澤。九月米之。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。又可禮為腐食。李時珍曰。大豆有黑白黃褐青斑數色。黑者名烏豆。可入藥。及充食作鼓。黃者可作麻。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。知足其莢。二七為族。多枝數節。大莢則圓。小莢則團。先時者必長莖。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。以囊盛豆子。平置埋陰地。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

雞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。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。其豆有赤白蠟色三種。

本草綱目赤小豆。李時珍曰。按詩云。黍稷稻粱。禾麻菽

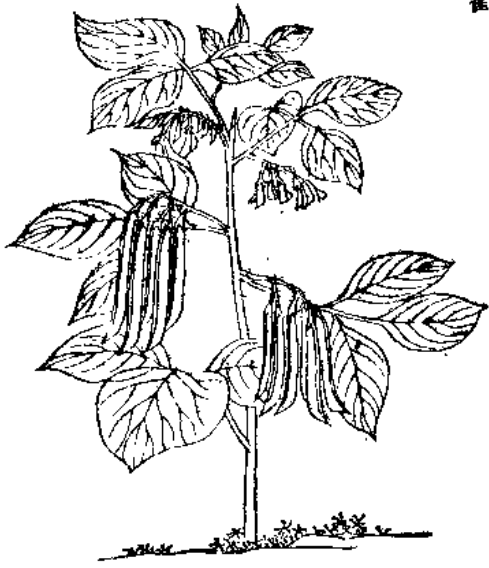
麥。此即八穀也。董仲舒註云。菽是大豆。有兩種。小豆名

荅。有三四種。王楙云。今之赤豆白豆綠豆蠟豆。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

赤小豆



北汴洛多食之。李時珍曰：此豆以緊小而赤黯色者入藥，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，比綠豆莢稍大，皮色微白帶紅，三青二黃時收之，可煮可炒，可作粥飯饅飽，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，療瘧有效。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，其豆黯綠色，味甘。

本草綱目：綠豆，李時珍曰：綠以色名也。舊本作藁者非。

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。可類摘也。遲種呼爲拔綠。一拔而已。北人用之甚廣。可作豆粥。豆飯。豆酒。燻食。麪食。磨而爲麪。濾取粉。可以作餌。頃饒盪皮搓索。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。

又綠豆氣味甘寒無毒。

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。一種蒙豆。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

藊豆

山藊豆

稽豆一名豇豆一名豇菽一名治豇一名鹿豆



本草綱目李時珍曰稽乃自生稻名也此豆原是

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

菽一名驢豆古名豇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

乃胡豆豇豆乃鹿豆並四月熟

又稽豆甘溫無毒

豌豆一名戎菽一名蠶豆一名留豆一名國豆一名畢豆一名回鶻豆一名青斑豆一名豌豆一名胡豆一名麻果一名青小豆一名淮豆



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栗

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揭地生後分莖又葉似苜蓿葉而細莖葉稍間開談蔥白榻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之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出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鄴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加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柔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。但味苦。
本草綱目李時珍曰。野豌豆粒小不堪。惟苗可茹。名翹搖。

胡豆



王楙農書蠶豆。蠶時始熟故名。百穀之中最爲先登。蒸煮皆可便食。是用接新代飯充飽。今山西人用豆多麥小。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爲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爲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未尖面綠背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

一名蠶豆一名蠶豆

豆 豇



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艸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

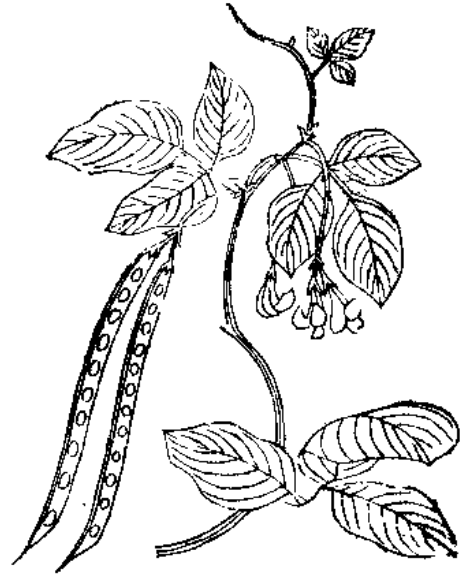
本草綱目李時珍曰豇豆紅色居多莢必雙生故有豇降雙之名廣雅指爲胡豆誤矣

又李時珍曰豇豆處處三四月種之一種蔓長丈餘一種蔓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爲腎穀者宜以此當之

豆 豇 紫



名鵲豆一名蛾眉豆一名沿籬豆

豆 扁



農政全書紫豇豆。人家園圃中種之。莖葉與豇豆同。但結角色紫。長尺許。味微甜。

農政全書菹豆。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。菹。莢形扁也。沿籬蔓衍也。蛾眉象豆脊也。

又陶弘景曰。菹豆。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。蔓生延籬。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。

又菹豆氣味甘微溫無毒。

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



農政全書山菹豆生田野中。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



西陽雜俎。扶劍豆。樂溪東有融澤。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。結莢長者近尺。微似阜角。扁而劍脊。三稜宛然。嫩時煮食。醬食。蜜煎皆佳。老則收子。子大如拇指頭。淡紅色。同豬肉熟

肉煮食尤美。又刀豆氣味甘平。無毒。

