

世界書局印行

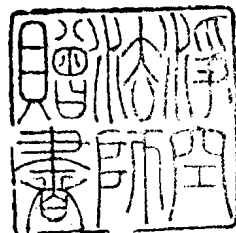


景印
摘藻堂

四庫全書卷要

子部
第一四冊
農家類

世界書局印行



景印
藻堂

四庫全書薈要

子部
第一冊
農家類

本冊目次

書名及撰人

卷次

頁次

御定廣羣芳譜一百卷目錄二卷 清康熙四十七年聖祖仁
皇帝詔取明王象晉元本刪增成編

卷十四至卷四十三

二五九—一

欽定四庫全書薈要

子部
御定廣羣芳譜卷十四

詳校官主事臣陳木

欽定四庫全書薈要卷一萬五百七十七
子部

御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

蔬譜

蒲葍

原首宿一名木粟爾雅翼作木栗言其米可炊飯也一名懷風一名光

風草西京雜記云風在其間常蕭蕭然日照其花有光彩故名懷風又名光風一名連枝草

西京雜記云茂陵人謂之連枝草增本草首宿一名牧宿郭璞作牧宿謂其宿

根自生可飼一名塞鼻力迦見金光原張騫自大宛

欽定四庫全書

御定廣羣芳譜卷十四

帶種歸今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆

豆頗小每三葉攢生一處梢間開紫花結彎角角中有

子黍米大狀如腰子三晉為盛秦齊魯次之燕趙又次

之江南人不識也味苦平無毒安中利五臟洗脾胃間

諸惡熱毒

彙考原史記大宛傳宛左右以蒲葍為酒富人藏酒至

萬餘石久者數十歲不敗俗嗜酒馬嗜首葍漢便取其

實來于是天子始種首葍蒲葍肥饒地及天馬多外國

使來衆則離宮別觀傍盡種蒲萄苜蓿極望 增漢書
西域傳屬賓地平溫和有目宿雜草 唐書百官志凡
驛馬給地四頃時以苜蓿 原元史食貨志至元七年
頒農桑之制令各社布種苜蓿以防饑年 西京雜記
樂遊苑自生玫瑰樹樹下多苜蓿 增述異記張騫苜
蓿園今在洛中苜蓿本塞外菜也 西使記納商城草
皆苜蓿藩籬以柏

集藻五言古詩原唐薛令之自悼朝日上團團照見先

欽定四庫全書

御定廣雅考證
卷十四

二

生盤盤中何所有苜蓿長闌干飯澀匙難縮羹稀筋易
寬無以謀朝夕何由保歲寒

五言律詩增宋梅堯臣詠苜蓿苜蓿來西域蒲萄亦既
隨蕃人初未惜漢使始能持宛馬當求日離宮舊種時
黃花今自發撩亂牧牛陂

詩散句增宋唐庚絳紗諒無有苜蓿聊可嚼 原唐杜
甫宛馬總肥春苜蓿將軍只數漢嫖姚 王維苜蓿隨
天馬 杜甫秋山苜蓿多 宋司馬光苜蓿花猶短

陸游秋風枯苜蓿 唐李白天馬常銜苜蓿花 宋王
安石苜蓿闌干放晚花 陸游苜蓿堆盤莫笑貧 元
郭鈺沙苑晴煙苜蓿肥

別錄增妝樓記姑園戲作剪刀以苜蓿根粉養之裁衣
則畫成墨界不用人手而自行 東坡詩注閬川長溪
縣薛令之登第開元中為東宮侍讀官作苜蓿詩以自
嘆太宗至東宮見其詩舉筆續之啄木嘴距長鳳凰毛
羽短苦嫌松桂寒任逐桑榆暖遂謝病歸 原種植夏
月取子和蕎麥種刈蕎時苜蓿生根明年自生止可一
刈三年後便盛每歲三刈欲留種者止一刈六七年後
墾去根別用子種若做兩浙種竹法每一畝今年半去
其根至第三年去另一半如此更換可得長生不煩更
種若墾後次年種穀必倍收為數年積葉壞爛墾地復
深故今三晉人刈草三年即墾作田亟欲肥地種穀也
製用葉嫩時燂作菜可食亦可作羹忌同蜜食令人
下利採其葉依薔薇露法蒸取餹水甚芬香開花時刈

欽定四庫全書

御定廣雅考證
卷十四

三

取喂馬牛易肥健食不盡者曬乾冬月割喂

蔓菁

原蔓菁一名蕪菁

北人名蔓菁并汾河朔間燒食其一根呼為蕪根蕪菁南北之通稱

名葑一名須一名蕪蕪一名芫

爾雅云須蕪蕪謂之葑幽州人謂之芥陳楚謂之蕪齊魯謂之芫關西謂之蕪菁趙魏謂之大芥七者一物也

英菰塞北河西種者名九英蔓菁亦曰九英菰一名諸葛菜蜀人呼為諸葛菜增

本草蔓菁一名馬王菜苗猛獠獠地方產菜味澀多刺即諸葛菜也相傳為馬殿所遺

故名一名雞毛菜夏月則枯蔬圃復謂之雞毛菜苗名薑孫愐云薑蕪菁苗也根為

欽定四庫全書 御定廣雅 卷十四 四

沙吉木兒

蒙古人呼其根云

原根長而白形如胡蘿蔔霜後

特軟美蒸煮煨任用稍似芋魁含有膏潤頗近穀氣莖

粗葉大而厚潤夏初起臺開黃花四出如芥結角亦如

芥子勻圓似芥子紫色莖葉稍遜于根亦柔膩不類

他菜人久食蔬菜無穀氣即有菜色食蔓菁者獨否蔓

菁四時皆有四時皆可食春食苗初夏食心亦謂之臺

秋食莖冬食根數口之家能時數百本亦可終歲足蔬

子可打油然燈甚明每畝根葉可得五十石每三石可

當米一石是一畝可得米十五六石則三人卒歲之需

也此菜北方甚多河東太原所出其根極大又出西番

吐谷渾地氣味苦溫無毒常食通中下氣利五臟止消

渴去心腹冷痛解麪毒入丸藥服令人肥健尤宜婦人

彙考增書禹貢包匭菁茅注菁菜也可以為菹詩邶

風采葑采菲無以下體注下體根也葑菲根莖皆可食

而其根則有時而美惡 廊風爰采葑矣沫之東矣

唐風采葑采葑首陽之東 原後漢書桓帝紀永興二

年詔司隸校尉部刺史曰蝗災為害水變仍至五穀不

登人無宿儲其令所傷郡國種蕪菁以助人食 北史

孟信傳信為趙平太守政尚寬和權豪無犯山中老人

曾以純酒饋之信和顏接引殷勤勞問乃自出酒以鐵

鐺溫之素木盤盛蕪菁菹惟此而已 呂氏春秋菜之

美者具區之菁 增急就章老菁藁荷冬日藏 吳歷

曹公數遣親近密覘諸將有賓客酒食者輒因事害之

備時閉門將入種蕪菁曹公使人關門既去備謂張飛

欽定四庫全書 御定廣雅 卷十四 五

關羽曰吾豈種菜者乎曹公必有疑意不可復留 南方草木狀蕪菁嶺嶠以南俱無之偶有士人因官攜種就彼種之出地則變為芥亦橘種江北為枳之義也

原劉賓客嘉話錄公曰諸葛所止令兵士獨種蔓菁者何絢曰莫不是取其纔出甲者生啗一也葉舒可煮食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採之五也冬有根可劙食六也比諸蔬屬其利不亦溥乎曰信矣三蜀之人亦呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然

欽定四庫全書

御定廣雅

卷十四

六

增兼明書今人呼菰為蔓菁云北地生者為蔓菁江南生者為菰其大同而小異耳食療本草所論亦然明曰此蓋習俗之非也余少時亦謂菰為蔓菁常見醫方用蔓菁子為辟穀藥又為塗頭油又用之消毒腫每訝菰子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民要術乃知蔓菁是蘿蔔苗平生之疑渙然冰釋即醫方所用蔓菁子皆是蘿蔔苗也漢桓帝時年飢勸人種蔓菁以充飢諸葛亮征魏令軍人種蘿蔔則蘿蔔蔓菁為一物無所疑也然

則北人呼菰為蔓菁與南人不同者亦有由也蓋鼎峙

之世文軌不同魏武之父諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦猶吳主之女名二十而江南呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿蔔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎荅曰按地骨苗名枸杞芡苗名薤蕪藕苗名蓮荷亦其類也斯例實繁不可勝紀何獨蔓菁蘿蔔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菰菜不同何也荅曰凡藥草

欽定四庫全書

御定廣雅

卷十四

七

果實蔬菜踰境則形狀小異而況江南北地乎 爾雅翼今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也 雲南記嵩州界綠山野間有菜大葉而粗莖其根若大蘿蔔土人蒸煮其根葉而食之可以療飢名之為諸葛菜云武侯南征用此菜蒔于山中以濟軍食亦猶廣都縣山櫟木謂之諸葛木也 原五臺山深谷中居人每人歲種三百六十本日食一本不妨絕粒

集藻五言古詩增唐韓愈感春黃黃蕪菁花桃李事已

退狂風簸枯榆狼籍九衢內春序一如此汝顏安足賴
誰能駕飛車相從觀海外 宋蘇軾狄韶州煮蔓菁蘆
葍我昔在田間寒庖有珍烹常支折脚鼎自煮花蔓
菁中年失此味想像如隔生誰知南岳老解作東坡羹
中有蘆葍根尚含晚露清勿語貴公子從渠嗜羶腥

七言古詩增宋張耒郭圃送蕪菁感成長句蕪菁至南
皆變崧崧美在上根不食瑤簪玉筍不可見使我每食
思故國西鄰老翁知我意盈筐走送如雪白蒸烹氣味

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜
卷十四

八

元不改今晨一餐如南北孔明用蜀最艱窘百計捃拾
無遺策當時此物助軍行渭上褒中有遺植英雄臨事
究瑣屑終服奇才屈強敵想見躬耕自濯畦當時有意
誰能測

七言絕句原宋陸游蕪菁往日蕪菁不到吳如今幽圃
手親鋤憑誰為向曹瞞道徹底無能合種蔬

詩散句增宋朱弁手摘諸葛菜自煮東坡羹 原唐溫
庭筠劉公春盡蕪菁色華廐愁深苜蓿花 增韓偓厭

聞趨競喜閒居自種蕪菁亦自鋤 宋唐庚免葵燕麥
渾閒事只有蕪菁到處生 楊萬里花葉蔓菁非蔓菁
喫來自是甜底冰 金秦畧一段蕪菁渾著角葉間猶
有幾花黃 原唐杜甫冬菁飯之半 增宋張耒蕪菁
苗過茁 韓琦黛抹蔓菁花滿畦 蘇軾蔓菁宿根已
生葉 楊萬里早覺蔓菁撲鼻香

別錄增荆楚歲時記仲冬米櫛蕪菁葵等雜菜乾之並
為鹹菹有得其和者並作金釵色 原酉陽雜俎婺州

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜
卷十四

九

僧清簡家園蔓菁忽變為蓮 夢溪筆談菜品中蕪菁
崧芥之類遇旱其標多結成花或如蓮花或作龍蛇之
形此常性無足怪者熙寧中李賓客及之知潤州園中
菜花悉成荷花仍各有一佛坐于花中形如雕刻莫知
其數暴乾之其相依然或云李氏之家奉佛甚謹故有
此異 種植耕地欲熟七月初種一畝用子三升種法
先薙草雨過即耕不雨先一日灌地使透次日熟耕作
畦或樓種或漫撒覆土厚一指五六日內有雨不須灌

無雨肩水灌溝中遙潤之勿澆土令地實以沙土高者為上故墟壞牆尤佳宜厚壅之擇子下種出甲後即耘出小者為茹若不欲移植取次耘出存其大者令相去尺許若欲移植俟苗長五七寸擇其大者移之先耕熟地作畦深七八寸起土作壟藝苗其上壟土虛浮根大倍常一法子欲陳用鰻鱧汁浸之曝乾種可無蟲取子者當六七月種來年四月收若中春種亦即生臺與秋種者同熟但根小莖矮子少耳供食者正月至八月皆可種凡遇水旱他穀已晚但有隙地即可種此以濟口食一法地方一尺五寸植一本一步十六本一畝三千六百本每本子一合可得三石六斗比菜子可多三四倍利製用十月終犂出蔓菁根數曬過冬月蒸食甜而有味和羊肉煮食甚美春生臺苗亦菜中上品四月收子打油比脂麻易種收多臨用熬動少搯脂麻煉熟與小油無異子九蒸九曝搗為粉可塗帛菜割訖尋手擇而辦之挂屋陰風涼處勿令煙熏使味苦燥則

候天陰潤苦之不候陰則碎折久不苦則澀作鹹菹法擇好菜捆作小束用極鹹鹽水洗過納瓮中莖葉顛倒安置之勿用淡水洗易爛洗菜鹽水澄清入瓮沒菜即止不必調和色仍青用時水洗去鹹汁煮為茹與生菜無異作湯菹法好菜擇訖即入熱湯中燂出冷水濯過鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作可留至春若菜已萎水洗漉出經宿生之然後燂乾葉屑之和穀作粥食

附錄
菲

增爾雅菲芴注即土瓜也疏菲似菹莖粗葉厚而長有毛三月中蒸鬱為茹甘美可作羹幽州人謂之芴今河內人謂之宿菜菲莖菜注菲草生下濕地似蕪菁華赤色可食

同蒿

增本草同蒿一名蓬蒿形氣同蓬蒿故名原同蒿莖肥葉綠有刻缺微似白蒿甘脆滑膩四月起臺高二尺餘開花

深黃色狀如單瓣菊花一花結子近百成球如地松及苦蕒子最易繁茂以佐日用最為佳品主安氣養脾胃消水飲多食動風氣熏心令氣滿

別錄原種植肥地治畦如種他菜法二月下種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲存種留春菜收子

萵蒿

原萵蒿一名白蒿一名紫爾雅云紫萵蒿一名蒿爾雅

萵蒿注云萵蒿也生下田初出可啖一名由游一作胡爾雅云一名旁勃爾雅

欽定四庫全書御定廣雅芳譜卷十四十三

云北海人有水陸二種爾雅通謂之紫曰紫萵蒿即今謂之旁勃陸生艾蒿也辛熏不美曰紫由

胡即今水生萵蒿也又曰紫之醜秋為蒿則通指水陸二種而言謂其春時各有種名至秋老則皆呼為蒿矣

形狀相似但水生者辛香而美生陂澤中二月發苗葉

似嫩艾而岐細面青背白其葉或赤或白其根白脆采

其根莖生熟茹曝皆可食蓋嘉蔬也

彙考原詩周南翹翹錯薪言刈其萵召南于以采萵

于沼于沚增幽風春日遲遲采萵祁祁傳采萵所以

生蠶也原左傳蘋蘩藻之菜可薦於鬼神可羞於

王公增左傳夫人執繁菜以助祭神仙服食經十一月采旁勃勃白蒿也白兔食之壽八百歲

集藻文散句增楚屈原大招吳酸蒿萵不沾薄只

詩散句增宋蘇軾萵蒿滿地蘆芽短正是河豚欲上時

澗蔬煮蒿節碎點青蒿涼餅滑黃庭堅萵蒿數

節玉簪橫萵蒿芽甜草頭辣方岳萵蒿苗肥點寒

綠元戴帥初水味野裁蒿白瘦耶律楚材細煎萵

蒿點韭黃

欽定四庫全書御定廣雅芳譜卷十四十三

別錄原製用萵蒿根莖白熟茹曝皆可食生按醋醃

為茹食之甚益人採萵蒿莖微用鹽醃曝乾味甚美

可以寄遠嫩苗以沸湯淪過浸于漿水則成齏如以

清水或石灰水礮水拔之去其猛氣曬乾可留製食醃

焙乾極香美

附錄 牡蒿

增爾雅蔚牡蒿注無子者疏一名馬新蒿本草一名

齊頭蒿諸蒿葉尖此獨參而三四月生苗其葉扁而本

狹末參有秃岐嫩時可茹秋開細黃花結實大如車前實而內子微細不可見故人以為無子也

彙考增詩小雅藜藿者莪匪莪伊蔚疏蔚牡蒿也

附錄藜蒿

增爾雅草藜蕭注今藜蒿也初生亦可食疏葉青白色莖似箸而輕肥始生香可生食又可蒸食本草草即陸生藜蒿俗呼艾蒿

彙考增詩小雅呦呦鹿鳴食野之苹 全唐詩話唐文

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜卷十四

十四

宗聽政暇博覽羣書一日延英顧問宰相詩云呦呦鹿鳴食野之草草是何草宰相李珣楊嗣復陳夷行相顧未對珣曰臣按爾雅草是藜蒿上曰朕看毛詩疏葉圓而花白叢生野中似非藜蒿

附錄邪蒿

增本草邪蒿葉紋皆邪根莖似青蒿而細軟色淺不臭三四月生苗根葉皆可茹

彙考增北史儒林傳邢峙以經入授皇太子厨宰進太

子食菜有邪蒿時今去之曰此菜有不正之名非殿下宜食文宣聞而嘉之賜以被褥繡纈

附錄藜蒿

增爾雅藜藿注今藜蒿也亦曰藜蒿疏一名藜蒿生澤田漸洳之處葉似邪蒿而細科生三月中莖可生食又可蒸香美味頗似藜蒿 本草一名抱娘蒿似小薊宿蒿先於百草

彙考增詩小雅菁菁者莪注即莪蒿也

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜卷十四

十五

白菜

原白菜一名菰

埤雅云菰性凌冬不彫四時長有有松之操故其字會意諸菜中最

堪常食 增本草最肥大者名牛肚菰 菜譜有春菰

有晚菰 原有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而

白葉皆淡青白色子如雲臺子而灰黑八月種二月開

黃花四瓣如芥花三月結角亦如芥燕趙遼陽淮揚所

種者最肥大而厚一本有重十餘斤者南方者畦內過

冬北方多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖壅培不見

風日長出苗葉皆嫩黃色脆美無滓謂之黃芽菜乃白菜別種莖葉皆扁味甘溫無毒利腸胃除胸煩解酒渴利大小便和中止嗽冬汁尤佳夏至前菰菜食發皮膚風癢動氣發病又有春不老一名八斤菜葉似白菜而大甚脆嫩四時可種醃食甚美

彙考原後漢書崔瑗傳瑗愛士好賓客盛修餽膳彈極滋味不問餘產居常蔬食菜羹而已 晉書桓溫傳溫性儉每譙唯下七奠拌菜果而已 良吏傳吳隱之為

欽定四庫全書

御定廣雅

十六

廣州刺史清操踰勵常食不過菜及乾魚 增南齊書

武陵昭王傳尚書令王儉詣煜煜留儉設食拌中菰菜

鮑魚而已 周顒傳顒清貧寡欲終日長蔬食文惠太

子問顒菜食何味最勝顒曰春初早韭秋末晚菰 原

南齊書孝義傳江泌食菜不食心以其有生意也 增

南史隱逸傳范元琰家貧唯以園蔬為業常出行見人

盜其菰元琰遽退走母問其故具以實荅母問盜者為

誰荅曰向所以退畏其愧耻今啟其名願不洩也于是

母子祕之 吳錄陸遜諸葛瑾攻襄陽遜遣親人韓扁

賁表奉報扁還過抄瑾聞之欲急去遜方催人種苴菰

與諸將圍基以示閒暇 原藝文類聚范宣挑菜傷指

大啼曰身體髮膚不敢毀傷故啼 增清異錄江右多

菰菜粥筍者惡之罵曰心子菜蓋筍奴菌妾也 原邵

氏聞見錄汪信民常言人常咬得菜根則百事可做胡

康侯聞之擊節嘆賞 增輟耕錄揚州至正丙申丁酉

間兵燹之餘城中屋址徧生白菜大者重十五斤小者

欽定四庫全書

御定廣雅

十七

亦不下八九斤有脅力人所負纔四五窠耳

集藻啟增梁簡文帝謝勅賁太菰啟吳愧千里之尊蜀

慚七菜之賦是知泮宮採芹空入魯詩流火烹葵徒傳

幽曲

五言古詩增宋韓駒食菰菜簡呂居仁曉謁呂公子解

帶浮屠宮留我具朝餐喚奴求晚菰洗箸點鹽豉鳴刀

芼薑葱俄頃香馥坐雨聲傳鼎中方觀翠浪涌忽變黃

雲濃爭貪飲鉢暖不覺定盃空憶登金山頂僧飯與此

同還家不能學空費烹調功硬恐動牙頰冷愁傷肺腑
君獨得其妙堪持餉衰翁異時聞豪氣愛客行庖豐殷
勤故煮菜知我林下風人生各有道旨蓄用禦冬今我
無所營枵腹何由充豈惟臺無餽菜把尚不蒙念當勤
致此亦足慰途窮

七言古詩增元吳鎮墨菜畫卷菰根脫地翠毛濕雪花
翻匙玉肪泣蕪羹金谷暗塵土美人壯士何顏色山人
久刮龜毛瓊囊空不貯椰揄錢屠門大嚼知流涎淡中

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜
卷十四

十一

滋味吾所便元修元修今幾年一笑不直東坡前

五言律詩增元許有壬白菜土膏新且嫩筐筥薦紛披
可作青精飯仍攜玉版師清風牙頰響真味士夫知南
土稱秋末投箸要及時

五言絕句原唐高適同羣公題張處士菜園耕地桑柘
間地肥菜常熟為問葵藿資何如廟堂肉

七言絕句原宋范成大田園雜興桑下春蔬綠滿畦菰
心青嫩芥臺肥溪頭洗擇店頭賣日暮裹鹽沽酒歸

撥雪挑來蹋地菰味如蜜藕更肥醲朱門肉食無風味
只作尋常菜把供 陸游菰雨送寒聲滿背蓬如今真
是荷鋤翁可憐遇事常遲鈍九月區區種晚菰 增方
岳種菰老圃相傳秋後菰磚爐石鉞一年冬寧知遲種
遲於我又見南薰上番風 明李東陽畫菜誰寫西園
數葉菰露華清曉濕蒙茸玉堂夜半蘇郎渴此味無因
獻九重

詩散句原宋劉子翬周郎愛晚菰對客素稱賞今晨喜

欽定四庫全書

御定廣雅芳譜
卷十四

十一

薦新小嚼冰霜響 增蘇軾白菰類羔豚冒土出熊蹯

陸游身在有餘真妙語杯羹何地欠秋菰 唐杜甫
奴肥為種菰 羅隱葉長春菰潤 金元好問菰肥秋
未黃

別錄原製用糟菜法先將隔年壓過酒糟末出小酒者
罈封每一斤鹽四兩拌勻好肥箭幹白菜洗淨去葉搭
於陰處晾乾水氣每菜二斤糟一斤一層菜一層糟隔
日一翻騰待熟挽定入罈上澆糟菜水汁取用味美

醃菜法白菜揀肥者去心洗淨一百斤用鹽五斤一層菜一層鹽石壓兩日可用 又白菜一百斤曬乾抖搜去土先用鹽二斤醃三四日就瀆內洗淨每柯窩起純用鹽三斤入罈內可長久 又法白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤鹽十兩用甘草數莖放在潔淨瓷盛將鹽撒入菜了內排頓瓷中入蔣蘿少許以手實捺至半瓷再入甘草數莖候滿瓷用石壓定三日後將菜倒過拘出酒水於乾淨器內另放忌生水却將酒水

欽定四庫全書 御定廣雅 卷十四 干

澆菜內候七日依前法再倒用新汲水滄浸仍用礮石壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者於沸湯淖過曬乾收貯夏間將菜溫水浸過壓水盡出香油勻拌以磁碗盛頓飯上蒸之其味尤佳美 黑醃齏白菜如法醃透取出挂於桁上曬極乾上甑蒸熟再曬乾收之極耐久歲夏月以此齏和肉炒可以久留不臭甑不便者徑以水煮齏曬乾亦可但不如蒸者佳芥菜同 乾菜大科菰菜芥菜洗淨畧曬沸湯內焯五六分熟曬乾用

鹽醬蔣蘿茴香花椒陳皮砂糖同煮熟曬乾再蒸少時菜齏大菰菜叢採十字劈裂菜蔬取緊小者破作兩半同向日中曬去水脚二件薄切作方片如錢眼子大入淨罐中以馬片茴香雜酒醋水等令得所調淨鹽澆之隨手舉罐撼觸五七十次密蓋罐口置竈上溫處仍日一次如前法撼觸三日後可供菜色青白間錯鮮潔可愛 增齊民要術菰淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菰根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之 作菰鹹菹法水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菰一斤女麴間之

欽定四庫全書 御定廣雅 卷十四 三

芥

原芥一名辣菜一名臘菜 其氣味辛辣有介然之義又俗呼臘菜春月食者俗呼 增本草芥菹一名水蘇一名勞祖 原性辛溫無毒溫中下氣豁痰利膈處處有之種類不一有青芥 又名刺芥葉大子粗葉似菰有菜毛味極辣可生食其子可藏冬瓜紫芥 莖葉純紫可愛 白芥 一名胡芥一名蜀芥來自戎中愛作齏最美 而盛於蜀八九月種至春深莖

高二三尺葉如花芥葉青白色為茹甚美莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之三月開黃花結角子如梁米黃白色又有一種莖大而中實者尤高子亦大白芥子堪入藥味極辛美利九竅明目通中他如南芥刺芥按此即青芥旋芥馬芥青芥花芥葉多缺刻石芥低小皺葉芥大芥一名皺葉芥大葉皺紋色尤深綠味更辛辣入藥用之類皆菜之美者芥極多心嫩者為芥藍極脆李時珍曰芥性辛熱而散久食耗真元昏眼目發瘡痔劉恂嶺南異物志云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之尤異者也彙考增禮記內則膾秋用芥 劉向別錄尹都尉書有

欽定四庫全書

御定廣雅考證
卷十四

三三

種芥葵蓼韭葱諸篇 嶺表錄異廣州地熱種麥則苗而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥 酉陽雜俎掌中芥末多國出也取其子置掌中吹之一吹一長長三尺乃植於地 金城記黎舉常云欲以芥嫁筍但恨時不同耳

集藻傳原明沈周疏介夫傳介夫姓疏名介介夫字也其先居趙魏之郊從樹藝以生子孫甚繁衍至介始徙於宋久之由司城子罕薦以見宋王王問曰若居宋之

土地幾葉於茲矣久必有相賴者若賴宋乎宋賴若乎對曰介竊居王之土地覃及雨露欣榮不已顧有寸長敢不數露於左右以求知也臣本一介之微視之甚草草然可以禦國之饑歲可以資王之儉德可以勵民之苦心王能味臣言享臣用則臣不為無利與宋王曰周人聚疏之財寡人何敢失之遂命從事於陽門兼修俎豆事王日昵有燕必偕居常服綠間錫之紫茸裘以旌其勞辛之功介為人貌直幹濯秀可愛羣居秩然不紊有介然於世者因名但平生口刺刺決人是非不少假借被其中者或至流淚出涕發汗眾曰介有薑桂之性愈老愈辣其族有大小之異有曰薑菁曰幽者皆澹泊於世味雅與僧齋寒士交其後介子推又徙晉晉以其先人之聞納之公子重耳出奔推從焉適遭絕食推將割股肉芼羹以進公子止曰亡人之在遠也以有先生為禦猶有旨蓄而弗知其冬也今先生軫之念亡人之口腹傷已以飽人亡人弗以為飽願先生自愛毋易下

欽定四庫全書

御定廣雅考證
卷十四

三三

體也推卒割之後公子歸伯第賞有功而不及推推之
客歌於宮門曰茅之拔兮亦及之吐其茹兮忘往之
飢公子悔追賞推推逃之綿山上曰吾非賣菜而求益
也誓不出公子筮而求之得鼎曰木與火烹飪之象且
傳說以調伊尹以烹我將獲賢者之輔遂火其山以脇
之推就焚而死人謂其介有跨竈風

五言古詩增明吳寬紫芥惟芥本菜類秋深掇而藏此
種乃野生已向春初長紫花布滿地葉嫩亦堪嘗氣味
既不辛却與芥同行北人無不食水拚與草芒入盤以
油和齒頰流肥香

五言律詩增唐錢起藍上採石芥寄前李明府淵明遺
愛處山芥綠芳初翫此春陰色猶滋夜雨餘隔溪煙葉
小覆石雪花舒采采還相贈瑤華信不如

七言律詩增宋楊萬里芥釐蔬薑馨辣最佳蔬蓀芥芳
心不讓渠蟹眼嫩湯微熟了鵝兒新酒未醒初振香醋
醃作三友露葉霜芽知幾鋤自笑枯腸成破甑一生只

解貯寒菹 明吳寬紫芥滿目爛斑布地來春風幾見
錦灰堆菜根作苦終嫌咬茗葉浮香為撥開何處兔葵
嗟競掇昨朝馬蘭悔多栽傳聞此種番邦致用向中華
亦楚材

五言絕句增宋朱子南芥黃龍記昔遊園客有佳遺不
謂洛生吟輟餐時擁鼻

七言絕句增宋陸游以石芥送劉韶美禮部劉比釀酒
勁甚因為戲古人重改陽城驛吾輩欣聞石芥名風
味可人終骨體尊前真見魯諸生 長安官酒甜如蜜

風月雖佳嬾舉觴持送盤蔬還會否與公新釀鬪端方
詩散句原宋蘇軾芥藍如茵草脆美牙齒響 增劉子
翬葉實挹芳草氣烈消煩滯 朱潛山蔚然蒼石底有
此紫玉釵 僧北礪淡金生色染宮黃只作坡羹亦擅
場

別錄增左傳季郕之雞鬪季氏介其雞郕氏為之金距
注搗芥子播其羽也 莊子覆杯水於坳堂之上則芥

為之舟置杯焉則膠 神農本草經琥珀拾芥 嶺南異物志唐孟館嘗入嶺表買芥菜置壁下忘食數日皆生四足有首尾能行走大如螳螂但腰細身長 物類相感志收芥菜子宜隔年者則辣 原種植地用糞耕畝用子一升秋月種者三月開黃花結莢一二寸子大如蘇子色紫味辛收子者即不摘心白芥取子者二月乘雨後種性不耐寒經冬即死故須春種五月熟而收子第地有南北寒暖異宜種植早晚又當隨其俗也

欽定四庫全書

御定廣群芳譜

卷十四

十六

製用葉可生食又可醃以為菹可釀以為齏子研末泡為芥醬和菜侑肉辛香可啖根煮熟閉之罈罐中上蓋以蘿蔔片一二日內食之甚美冬菜經春長心嫩湯微熟菜中佳品 菜脯鹽齏菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料用陳皮杏仁砂仁甘草蔣蘿蔔香川椒炒同為細末撒菜上更鋪菜一重又撒物料如此鋪撒五重以平石壓之用甑蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸之入油煤熟冷定磁器收之 秋間嫩春不老芥菜陰

半乾擇去黃葉老梗將根劈為數瓣每斤用炒鹽三兩五錢將鹽陸續揉入菜內每清晨即用鹽揉一次先著力揉根次稍揉梗葉一次至日西又照上法揉一次至七日即中矣須要細揉用細鹽每根用花椒茴香入中心窩起入罈內仍取原汁澆入用泥固封至立春即移房內架起 芥菜齏九月十月取青紫白芥菜切細於沸湯內焯過帶湯撈於盆內與生薑同熟油芥花或芝麻白鹽約量拌勻按於甌內三二日變黃可食至春

欽定四庫全書

御定廣群芳譜

卷十四

十七

不變味 乾齏菜大芥菜每一百斤用鹽二十二兩操撈得勻以盆或缸疊疊放定上用大石壓醃數日出水浸過石撈起曬乾後以本汁滷煮滾半熟再曬乾收貯若復蒸過則黑而軟置淨乾甌中藏封任留數年不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同齏菜炒放旬日不腐凡六月天熱饌不堪留只以乾齏同炒不要入湯水放冷再收起可放經旬不氣息極妙若醃芥鹽汁煮黃豆極乾蘿蔔丁曬乾收貯經年可食 研芥子