

小麥



小麥 附天工開物、直省志書、麴

小麥別錄、中品、廣雅云、大麥牟也、小麥來也、土燥亦燥、土濕亦濕、南北不同、故貴賤異、

雲婁農曰、此物大熱、何故食之、此西方人語、本草無是說也、近世醫者、多以麥性燥、戒病者勿食、北人渡江、三日不餐麴、即覺骨懈筋弛、夫豈有患熱者哉、大抵穀種皆藉熱蒸而成、稻之新也、濕熱尤甚、風戾而廩之、經時即平和滋益矣、北之麥、南之稻、人所賴以生、然稻能久藏、所耗少、麥經歲則蟲生、其色黑、故俗呼曰牛、簸揚輒減十之二三、穀之飛亦爲蠱、爲麥筮也、三十年之蓄、尙稻而不尙麥者、以此、余旣爲麥雪謗、而並及之、

〔長編〕別錄、小麥、味甘、微寒、無毒、主除熱、止燥渴、咽乾、利小便、養肝氣、止漏血、唾血、以作麴、溫消穀、止痢、以作麴、溫、不能消熱、止煩、陶隱居云、小麥合湯、皆完用之、熱家療也、作麴則溫、明礬麥亦當如此、今服食家、噉麴、不及大礬麥、猶勝於

米爾、

唐本草註、小麥湯用、不許皮坼、云坼則溫、明麪不能消熱止煩也、小麥麪、止痢、平胃、主小兒癰、消食、痔、又有女麴、黃蒸、女麴完小麥爲之、一名麴子、黃蒸、磨小麥爲之、一名黃衣、並消食、止洩痢、下胎、破冷血也、

本草拾遺、麩味甘寒、無毒、和麪作餅、止洩痢、調中、去熱、健人、蒸熟、袋盛、熨人馬、冷失腰腳、和醋蒸、包所傷折處、止痛、散血、人作麪、第二磨者涼、爲近麩也、小麥皮寒、肉熱、又云、麥苗味辛寒、無毒、主酒疸、目黃、消酒毒、暴熱、麥苗上黑黴、名麥奴、主熱煩、解丹石、天行熱毒、又云、麪味甘溫、補虛、實人膚體、厚腸胃、強氣力、性壅熱、小動風氣、又云、女麴一名麴子、按麴子與黃蒸不殊、黃蒸溫補、消諸生物、北人以小麥、南人以秬米、皆六七月作之、蘇又云、磨破之、謂當完作之、亦呼爲黃衣、綠塵者佳、

圖經、麥有大麥、小麥、穞麥、蕎麥、舊不著所出州土、蘇云、大麥出關中、今南北之

人皆能種蒔、屑之作麪、平胃、止渴、消食、水漬之、生芽爲蘖、化宿食、破冷氣、止心腹脹滿、今醫方用之最多、穞麥有二種、一種類小麥、一種類大麥、皆比大小麥差大、凡麥秋種、冬長、春秀、夏實、具四時中和之氣、故爲五穀之貴、大小麥、地暖處、亦可春種之、至夏便收、然比秋種者、四氣不足、故有毒、小麥性寒、作麪、則溫而有毒、作麴、則平胃、止痢、其皮爲麩、性復寒、調中、去熱、亦猶大豆作醬豉、性便不同也、蕎麥、實腸胃、益氣力、然不宜多食、亦能動風、令人昏眩也、藥品不甚用之、

食療本草、平養肝氣、煮飲服之、良、又云、麪有熱毒者爲多、是陳穞之色、又爲磨中石末、在內、所以有毒、但杵食之、即良、又宜作粉食之、補中、益氣、和五藏、調經絡、續氣脉、

鬼遺方、治金瘡、腹腸出不能內之、小麥五升、水九升、煮取四升、去滓、綿濾、使極冷、令人含嚥之、瘡腸漸漸入、冷嚥其背、不宜多人見、不欲傍人語、又不須令病

人知勝不即入、取病人臥席、四角合病人舉搖、稍須與便腸自入、十日中食不飽、數食、須使少、勿使驚、即殺人、

別說、謹按、小麥、即今人所磨爲麪、日常食者、八九月種、夏至前熟、一種、春種、作麪、不及經年者、良、大麥、今以粒皮似稻者、爲之作飴、滑飼馬、良、穰麥、今以似小麥、而大粒色青黃、作麪、脆硬、食多脹人、京東西、河北近京、又呼爲黃穎、關中又有一種青穎、比近道者、粒微小、色微青、專以飼馬、未見入藥用、然大麥穰麥二種、其名差互、今之穰麥、與小麥相似、而差大、宜謂之大麥、今之大麥、不與小麥相似、而其皮穰脆、宜謂之穰麥、用此、恐傳記因俗而差之爾、不可不審也、

齊民要術、大小麥、皆須五月六月、嘆地

不嘆地而種者、其收倍薄、崔寔曰、五月六月、蓄麥田也、

種、大小麥、

先略、逐犁穰種者佳、

再倍省種子、而科大、逐犁、

其山田、及剛強之地、則耬下

之、其種子、宜加

五省於下田、凡耬種者、匪直土淺易生、然於鋒鋤亦便、穰麥非良地、則不須

種、薄地徒勞、種而必不收、凡種穰麥、高下田皆得用、八月中、戊社前種者爲上、但必須良熟耳、高田借擬禾豆、自可專用下田也、

時擲者畝用子二升半下戊前爲中時用子三升八月末九月初爲下時用子半或四升小麥宜下

種歌曰高田種小麥穰穰不成八月上戊社前爲上時擲者用子一升半中戊前爲中

時用子二升下戊前爲下時用子二升半正月二月勞而鋤之三月四月鋒而更鋤鋤麥

皮薄麪多而鋒勞令立秋前治訖立秋後蒿艾簞盛之良以蒿艾閉窖埋之亦

各得再遍爲良也則蟲生蒿艾簞盛之良佳窖麥法必須日曝

令乾及多種久居供食者宜作才凋麥倒刈薄布順風放火火既著即以掃

帚撲滅仍打之如此者夏蟲不生然唯禮記月令曰仲秋之月乃勸人種麥無

或失時其有失時行罪無疑鄭元注曰麥者接絕孟子曰今夫粃麥播種而耰

之其地同樹之時又同淳然而生至於日至之時皆熟矣雖有不同則地有肥

磽雨露之所養人事之不齊也雜陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十

日成麥生於亥壯於卯長於辰老於巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃

二百一十日秀秀後六十日成忌與大麥同蟲食杏者麥貴種瞿麥法以伏爲

時一名地麪良地一畝用畝收十石渾蒸曝乾春去皮米全不碎炊作飧甚滑

細磨下絹從作餅亦滑美然爲性多穢一種此物數年不絕耘鋤之功更益劬勞尙書大傳曰秋昏虛星中可以種麥虛北方元武之宿八說文曰麥芒穀秋

種厚埋故謂之麥麥金王而生火王而死汜勝之書曰凡田有六道麥爲首種

種麥得時無不善夏至後七十日可種宿麥早種則蟲而有節晚種則穗小而

少實常種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種以酢

反且故

漿并蠶矢夜半漬向晨速

投之令與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷於太稠稠者

鋤而稀之秋鋤以棘柴耬之以壅麥根故諺曰子欲富黃金覆黃金覆者謂秋

鋤麥曳柴壅麥根也至春凍解棘柴曳之突絕其乾葉須麥生復鋤之到榆莢

時注雨止候土白背復鋤如此則收必倍冬雨雪止以物輒藺麥根掩其雪勿

令從風飛去後雪復如此則麥耐旱多實春凍解耕如土種旋麥麥生根茂盛

莽鋤如宿麥汜勝之區麥種區大小如中農夫區禾收區種凡種一畝用子二

升覆土厚二寸以足踐之令種土相親麥生根成鋤區閒秋草緣以棘柴律土

壅麥根、秋旱、則以桑落曉澆之、秋雨澤適、勿澆之、春凍解、棘柴律之、突絕去其

枯葉、區間草生、鋤之、大男大女、治十畝、至五月收區、一畝、得百石以上、十畝得

千石以上、小麥忌戌、大麥忌子、除日不中種、崔實曰、凡種大小麥、得白露節可

種、薄田秋分種、中田後十日種、美田唯蠡、古猛反、早晚無常、正月可種春麥、

豆、盡二月止青顆、古禾反、麥、治打時稍難、唯大麥類、映日、用碌磳碾、右每十畝、用種八斗、與大麥同時

熟、好收四十石、石八九斗、麪、堪作麪及餽、饒甚美、磨總盡無麩、鋤一遍佳、

本草拾遺、麥苗味辛寒、無毒、主蠱、煮取汁、細絹濾服之、隱與本反、即芒粃也、按此

今俗亦呼爲隱、農家用以和土打場、及調泥、

作笆覆屋、以代席、皆以無用爲有用也、

韓氏直說、五六月麥熟、帶青收一半、合熟收一半、若過熟則拋費、每日至晚、即

便載麥上場、堆積、用苦繳覆、以防雨作、苦須於雨前、農隙時備下、如般載不及、即於地內、苦

積、天晴、乘夜載上場、即攤一二車、薄則易乾、碾過一遍、翻過又一遍、起耜下場、

揚子收起、雖未淨、直待所收麥都碾盡、然後將未淨耜稈、再碾、如此可一日一

場比至麥收盡、已碾訖三之二、農家忙、併無似蠶麥、古語云、收麥如救火、梅天雨更

多故、若少遲慢、一值陰雨、即爲災傷、遷延過時、秋苗亦誤鋤治、

種樹書曰、麥苗盛時、須使人縱牧於其間、令稍實、則其收倍多、麥屬陽、故宜乾

原、稻屬陰、故宜水澤、

諺云、冬無雪、麥不結、徐元扈曰、雪可必乎、秋冬宜灌水、令保澤、可也、

小麥不過冬、大麥不過

年、種麥之法、土欲細、溝欲深、耙欲輕、撒欲勻、

農書曰、麥種初收時、旋打旋揚、與蠶沙相和、辟蟲傷、資地力、苗又耐旱、凡種須

用耬犁下之、又用砣車碾過、日種數畝、蓋成隴、易於鋤治、又有漫種一法、農人

左手挾器成種、右手握而勻、擲於地、旣遍、則用耙勞覆之、又頗省力、此北方種

麥之法、南方惟用撮種、故用種不多、然糞而鋤之、人工旣到、所收亦厚、北方芟

麥、用鈐綽、腰籠、一人日可收麥數畝、南方收麥、鎌割手葉、所種麥少故也、若力

省而功倍、當以北方爲法、

按、麥稻織草帽、利甚大、故平地多不肯用鈐綽、惜其稻也、惟河瀕懼水驟至、併

日刈割、棄穗狼戾、淮北有專以拾麥爲生者、未可一概論也、

爾雅翼、麥者接絕續乏之穀、夏之時、舊穀已絕、新穀未登、民於此時乏食、而麥最先熟、故以爲重、董仲舒曰、春秋於他穀不書、至無麥禾則書之、以此見聖人於五穀、最重麥與禾也、因說、武帝勸關中種麥、而明堂月令、亦有仲秋勸種麥之文、其有失時、行罪無疑、凡以接續所賴、懼民不以爲意耳、又禾下即種爲稍勞、故鄭司農注稻人稱、今時謂禾下麥、爲萁下麥、言萁萁其禾、於下種麥、又注薤氏云、俗間謂麥下爲萁、言萁萁其麥、以其下種禾豆、則是卒歲之間、無曠土閑民、此情農所難、故勸之、麥比他穀、獨隔歲種、故號宿麥、說者亦或以爲首種、傳曰、秋昏虛星中、可以種麥、說文曰、麥芒穀、秋種、厚薶、故謂之麥、麥金也、金王而生、火王而死、小麥生于桃、二百四十日秀、秀後六十日成、蓋秋種、冬長、春秀、夏實、具四時之氣、自然兼有寒溫熱冷、故小麥微寒、以爲麴則溫、麴熱而麴冷、其地暖處、亦可春種至夏便收、然比秋種者、四氣不足、故有毒、河謂以西、白麥

麩涼以其春種、缺二時氣使然也、麥既備有四時之氣、而說文以麥爲金者、特以其金王而生、又遇火而死、鄭注月令則云、麥實有孚甲、屬木、黍秀舒散、屬火、麻實有文理、屬金、穀實孚甲堅合、屬水、稷五穀之長、屬土、此據明堂月令、四時與中央所食爲說、養生家則以爲麥心之穀、養心氣心病、宜食、是又以爲南方之穀、皆各自爲義、然麥性微寒、以爲金、則許氏之說優矣、古稱高田宜黍稷、下田宜稻麥、今小麥、例須下田、故古歌有曰、高田種小麥、終久不成穗、若大麥則不然、詩所謂青青之麥、生于陵陂者、謂大麥也、已別具于薺中、古者朝事之豆、有麴蕡、先儒以麴爲熬麥、許叔重以爲煮麥、又小麥屑皮、謂之麴、小麥屑之麴、謂之麴麥、覈屑十觔爲三斗者、謂之麴麥、末謂之麴、麥甘鬻謂之麴、餅籩謂之麴、若麴麴、麴麥若擣、謂之麴、堅麥謂之麴、又相謁食麥、謂之麴、陳楚之間、謂之麴、楚人謂之鉞、秦人謂之麴、麴音去鞠音鞠、麴音哭、麴音才、麴音滑、麴音磨、鉞音拈、麴音拈、麴音匪、鉞音昨、麴恩去聲、麴音頓、九穀考、說方、麥芒穀、秋種厚麴、故謂之麥、麥金也、金王而生、火王而死、從來有穗

者从久、來周所受瑞麥、來粦、一來二縫、象芒束之形、天所來也、故爲行來之來

詩曰、詒我來粦、粦來粦麥也、革文粦重秣齊謂麥秣也、稍麥莖也、麪麥末也、糲麩

也、繫傳作麩、機麩也、麩堅麥也、麪麥覈屑也、十斤爲三斗、麪小麥屑之覈、麩小麥屑皮也、

麪文麩重麩煮麥也、讀若馮、麩麥甘鬻也、餅麪資也、鬻爵麥也、蘧蘧麥也、菊大菊、

蘧麥、案、來小麥也、說文一來二縫、困學紀聞載董彥遠、除正字、粦大麥也、廣雅、

粦也、小麥也、周頌、謝啓作一束二縫、周頌孔疏、引作一麥二竿、粦大麥也、大麥、

釋文云、牟字或作犛、王禎農書載雜陰陽書曰、大麥生於杏、二百日秀、秀後五

十日成、小麥生於桃、二百一十日秀、秀後六十日成、案、生於杏、生於桃、並指秀時也、農桑輯要

載、崔寔曰、凡種大小麥、得白露節、可種薄田、秋分種中田、後十日種美田、二書

言、大小麥皆宿麥也、漢書武帝紀注、師古曰、秋冬種之、經歲乃成、故云宿麥、呂氏春秋、孟夏之昔、殺三葉

而穫大麥、高誘注、大麥旋麥也、余案、旋之言疾也、與宿麥對言、是謂大麥爲春

麥、玉篇云、粦春麥也、蓋同之矣、余居北方、見種春麥者多矣、然皆小麥也、崔寔曰、正月可種春麥、盡二月止、亦不分大小麥也、廣志、旋麥三月種、八月熟、出西

方似亦言小麥、而非高氏注之旋麥矣、玉篇云、麩麥早晚無常、是大小麥之外、

復有麩麥、說者以麩爲大麥類、然則麩乃大麥之別種、非謂大麥盡名麩也、釋名

云、煮麥曰麩、麩亦餲也、煮熟亦餲、思文之詩、貽我來牟、帝命率育、臣工之詩、於壤也、此又異說之不必從者也、

皇來牟、將受厥明、來牟之於民食也、豈不重哉、鄭氏詩箋於思文云、武王渡孟

臣工云、赤烏以牟麥俱來、二箋蓋用古文尙書大誓文、解來字爲去、孟子於麩麥、

來之來、是不以來爲小麥也、說文來麩二字合言、亦不分大小麥、孟子於麩麥、

自播種而耨之、以至於熟、言之綦詳、故先鄭大小麥並列九穀矣、而後鄭逸大

麥、至大小豆、則從先鄭並錄之、余求其故、不可得、說者謂、戎菽后稷之所殖、而

大麥用處甚少也、然乎哉、月令仲秋之月、乃勸種麥、尙書大傳主秋者、虛昏中、

元武之宿、八月昏中、見於南方、淮南子、虛中則種宿麥、說苑、主秋者虛、昏而中、可以種麥、母或失時、其有失時、行罪無疑、鄭

氏注、麥者接絕續乏之穀、尤重之、蘇頌曰、大小麥、秋種冬長、春秀夏實、具四時

中和之氣、地暖處、春種夏收、四時不足、故有毒、案春麥乃種之別、素問云、升明

之紀、其類火、其藏心、其穀麥、鄭氏月令注、麥實有孚甲、屬木、汲冢周書說文、麥

金也、高誘呂氏春秋、及淮南子注、皆言麥屬金、李時珍曰、三說各異、而別錄云、麥養肝氣、與鄭說合

孫思邈云、麥養心氣、與素問合、夷考其功、除煩、止渴、收汗、利溲、止血、皆心病也、當以素問爲準、蓋許以時、鄭以形、而素問以功性、故立論不同耳、余案陶氏別錄言、小麥微寒、以作麪溫、陳藏器云、小麥受四時氣足、自然兼有寒溫、麪熱麩冷、言宿麥之性、斯爲備矣、麥微寒者、得金氣而生、成於夏、宜其屬火也、然余考素問、亦不專言麥屬火、金匱真言論、東方青色、其味酸、其類草木、其穀麥、是以麥爲屬木也、至藏氣發時論、則謂肺色白、宜食苦麥、羊肉、杏、薤皆苦、以味苦言、則是麥火也、然則論物之所屬、有以形言者、有以色言者、有以質言者、有以味言者、如金匱真言論、南方赤色、其穀黍、注云、黍赤色、西方白色、其穀稻、注云、稻堅白、而藏氣發時論又謂黃黍辛、粳米甘、以色言、則黍屬火、稻屬金、以味言、則黍屬金、稻屬土、用是穀者、神而明之、斯投無不當、蓋醫者意也、執中執一、非所語於通材也、麥簠簋實、熬之爲麴、則籩實也、考之禮經、九穀之爲簠簋實也、黍稷

稻、尙矣。士昏禮、黍稷四敦、聘禮、黍稷堂上八簋、西夾六簋、東方如之。其稻粱各

二簋、則加饌也。公食大夫禮、黍稷六簋、亦有稻粱之加。注云、進稻粱者、以簋。士虞禮、饌黍

稷二敦、特牲饋食、設黍稷兩敦。是經、後言佐食分簋。鄭氏注云、分簋者、分敦黍

同姓之士、得從周制耳。少牢饋食、設黍稷四敦。疏云、用敦者、稻粱美、故以爲加饌。荀子禮

尙元尊而用酒醴、先黍稷而飯稻粱、祭齊大羹而飽庶羞、貴本而輕用也。大戴禮、酒醴作酒食、祭齊作祭饗。曲禮、年穀不登、大夫不

食粱、不食其加、爲歲凶貶也。玉藻、沐稷而饋粱。疏云、此大夫禮、人君沐饋皆粱、

鄭氏注玉藻、諸侯日食粱、稻各一簋、甫田之詩、黍稷稻粱、農夫之慶、箋云、年豐

勞賜農夫益厚、既有黍稷、加以稻粱、則是稻粱貴矣。黍稷二者、又以黍爲貴、黍

者食之主。鄭注云、故特牲、少牢、饋食之禮、皆博黍以餼主人、尸三飯。注云、食以黍、

士昏禮、婦饋舅姑、專用黍。士虞禮、贊設二敦於俎南、黍其東稷。注云、簋實尊黍、

良耜之詩、其饌伊黍。箋云、豐年、賤者猶食黍、然則黍貴也。黍稷稻粱而外、麥與

苽、皆簋簋實。玉藻、諸侯朔月四簋。皇氏疏云、以此而推、天子朔月大牢、當黍稷

稻粱麥苽各一簋、食醫職、凡會膳食之宜、牛宜稌、羊宜黍、豕宜稷、犬宜粱、雁宜麥、魚宜苽、故膳夫職、王之饋食、用六穀、鄭司農說、以食醫之六物當之、是麥苽爲簋、簋實矣、鄭氏小宗伯注、六簋謂黍稷稻粱麥苽、春人注、盥盛謂黍稷稻粱之屬、可盛以爲簋、簋實、疏云、屬中兼有麥苽、內則、苽食麥食折稌、並配之以羹、其上以食目之、注云、人君燕食所用、案此記其饌則亂而與上黍稷稻粱白黍黃粱之爲飯者別之曰食、故鄭氏以爲燕食所用、然旣配之以羹、則三者亦皆是飯也、公食大夫禮、賓三飯以滑醬、注云、每飯歡滑、滑蓋大羹滑、是飯必歡羹矣、抑余於是記竊有疑焉、鄭氏於上言羞以爲似脫、則此食字亦恐非、目下也、觀食下接蝸醢而三字似不辭、或亦有所脫爛與、簋簋實外、其在醢人之職、則羞豆之實、醢食鄭氏注醢食也糝食、見於內則者、皆用稻米、其在籩人之職、則朝事之籩、其實粳、賁白黑、鄭司農說、熬麥曰粳、麻曰賁、稻曰白、黍曰黑、白爲白稷、說見前羞籩之實、糝餌粉賁、注云、二物皆粉稻米黍米所爲、合蒸曰餌、餅之曰賁、鄭司農云、賁謂乾餌餅之也、說文餌粉餅也、賁稻餅也、方言餌謂之糕、或謂之案、或謂之餘、或謂之餽、或謂之飢、今吾歛猶呼社賁

爲社

糗者擣粉熬大豆句

爲餌資之黏、著以粉之耳、餌言糗、資言粉、互相足

司鄭

熬糗穀以

豆糗、粉餌、內則注、糗也、說文、糗熬米麥也

在膳夫之職、凡王之饋珍用八物、見於內則者、淳

則並

豆實也、然則九穀之爲豆實、見於禮經者、有稻有黍、其爲籩實、則麥麻黍

稷  
稻

紕也。麥末曰麩。一曰穢。廣雅。穢謂之麩。玉篇。穢麩並訓麩也。又曰。穢或作

麤然

則繫傳訓糲爲麴者是而銚本訓麴誤矣水和麴作之如飡曰餅餅麴飡

也、  
著釋

名餅并也。溲麪使合并也。胡餅作之大漫沍也。亦言以胡麻上蒸餅。湯餅。蠃餅。髓餅。金餅。索餅之屬。皆隨形而名之也。餠。籩實。則餅

亦籩

實醢人醢醢食奠司農云以酒醢爲飭賈疏云若今起祭薦宣皇帝起麪

也、蓋

蒸餅饅頭之類，可充饔飧，而以爲豆實，宜後鄭不從也。餅置湯鑊中烹熟，易餅青箱雜記，湯餅濕麪也。凡以易餅，則實者豆著也。京實更同，皆曾試。

之即

今之素餠西北人之扯餠釋名之素餅齊太祖所好之水引餅是東晉餅

之即

今之素麪、西北人之扯麪、釋名之索餅、齊太祖所好之水引餅是。束皙餅賦言春