

二如亭群芳譜

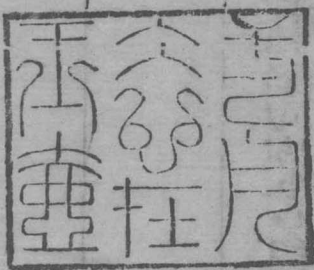


蔬譜小序

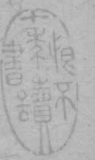
穀以養民菜以佐穀兩者蓋並重焉菜名曰蔬
所以調臟腑通氣血蔬壅滯也壅滯既疏腠理
以密可以長久是以養生家重之不寧惟是縱
天之水旱不時五穀不登苟菜茹足以療飢亦
可使小民免流離捐瘠之苦樹藝之法安可不
講也第爲民上者使民以菜茹療飢三年九年

之蓄謂何真西山有云百姓不可一日有此色
士大夫不可一日不知此味鶴林玉露云百姓
之有此色正緣士大夫不知此味旨哉言也作
蔬譜

濟南王象晉蓋臣甫題



二如亭群芳譜亨部目錄



第二冊

蔬譜小序

蔬譜首簡

老圃賦

洪舜俞

圃神

清異錄

栽種

製用

禁忌

菜異

種頃刻菜法

附錄東坡帖

蔬譜一 辛薰十二種

附錄十五種

薑

椒

附

川椒

崖

椒

蔓

椒

胡椒

番椒

茴香

附

八角

茴香

蔣蘿

葱

韭

附水韭

蒜

附水晶葱

薤

芥

芹

附紫芹

桃朱術

蓴葵

附野蓴葵

蘿蔔

附水蘿蔔

胡蘿蔔

蔓菁

二如亭群芳譜

蔬譜首簡

老圃賦

洪舜俞

餽音麵

嗟余生之刺乖甘餽密而卽疏痛虺噴其倦游
羸盤薄乎閑居老旣怯於山橋窮莫備乎澤車
坐玩相牛之經開抄種樹之書五十步兮野圃
數十伍兮破廬一禿翁以自樂群癡兒而共鉏
冰解寒祛霏開日舒濯濯我畦瀏瀏我渠穉甲

智音如

庫鍾音庚

卷音灰

怒長鮮芡蔚扶涉熟成趣驩然忘劬翁放鉏顧
兒而言曰汝亦知夫世有遇不遇之蔬乎鴛釀
施蓼麴醢侑菹菰蒲羞鼈食瓜薦魚芥醬且哉
葱漑且胸烈有桂椒滑有莖榆已多乎庖犧氏
之初而況翠織屠蘇紅殷醴醴淋漓觴竿轟逐
鍾竽猩唇豹胎之鼎素醢紫駝之厨始饒涎其
趨新中便腹而厭餘於是輦臊望風而引却芳
辛候色而應須擷翠茗于崑丘掇瑤穎平方壺

蔗漿盛夏而凍合萍蘢祁寒而暖敷行以白玉
奉之綠珠五侯鯖兮遜美天酥隨兮失腴此其
遇合不常初識之機雲晚見之嚴徐也若乃岩
谿棲遲竹屋槿籬蓴擅場乎秋風韭爭長于春
畦荻生而河豚上橙熟而蟹螯肥指雖動而莫
酬腹不負其幾希已而凌寒採薇近陽刈葵社
萱背堂瞻芹問湄鑾黃獨之雪苗筐白薤之露
蕤茗靡蕪以滌煩醪枸杞而補羸冷淘煮兮槐

髻音藍

髮音伍

落音池

萬餌飽製兮螯滋滋膏矸兮電突飲糞火兮蹲
鴟酣糟紫薑之芽沐醯青橘之絲雲蒸嬰兒米之
乳電燿饒床之糜輪茵鶩鴨之瓠鬱屈龍蛇之
芝婆娑熊蟠之菰髻髮虬髯之落鱗孕子兮樓
魚鼈解裙兮樹雞竹競綳兮稚子蕨初奉兮小
兒以至太華之藕黃河之茹婆羅之波稜大宛
之苜蓿南越之鹿角江東之嵒蹄與夫蜀之雞
蘇龍鶴珥哺加皮名品紛綸色光陸離性異溫

涼氣分王衰毫擇加精調和得宜香聞艷心味
適解頤有舉案之接敬無轢金之見欺芬芬苾
苾雜陳並馳可以甦文園之渴可以療首陽之
飢彼其石芥老而愈勁苦笋少而已奇痺有拂
士之風菊抱幽人之奇回睨蔓菁隨地而易形
薯蕷視人而變姿曾不滿乎一啜矧肯數乎惡
莖然是蔬也進不榮于珥貂鳴玉之齒退不偕
乎重削胃脯之資烟雲歎薄乎夜讀之吻風露

簸蕩乎朝吟之脾與齊鉢兮爭道食方丈乎何
期兒拱而前其然豈然諸葛姓行元脩字傳玉
魯得決老而重銀茄爲涪翁而妍與其見賞于
肉食之鄙孰若託名于蔬茹之賢蓋窮患姱名
之不立而不患併日之食艱達患幼學之不行
而不患一筯之萬錢苟道義之信飽飯蔬食而
樂焉翁捧腹一笑長歌振林皎白駒之束芻毋
金玉兮爾音

圃神

清異錄

進士于則飯于野店傍有紫荆樹一株村人祀
爲紫相公則烹茶以一盃置其前夜夢紫衣人
來見曰予紫相公也主一方蔬菜之屬所隸有
天使職掌豐有辣判官職主儉皆嗜茶蚤蒙賜
飲可謂非常之惠因贈以詩則遂于其家蔬圃
祀之自是年年倍收

栽種

宜庚寅辛卯壬辰癸巳戊寅壬戌忌風旬日藏

秋社前逢
庚至社後

菜七月內種寒露前後分栽栽時水澆待活以

已共十日
爲風旬日

清糞水頻澆遇西風及九焦日忌澆

便民
圖纂

製用

時菜五七種擇去老者細長破之入湯審硬軟

作汁量淺深慎啓閉時檢察待其玉潔而芳香

則熱矣若欲食先煉雍州酥次下乾薑及鹽花

冬春用熟笋夏秋用生藕刀破令同旣熟攪于

羹中極清美 羹蘤寸截連汁置潔器中煉胡

麻自然汁収之更入白鹽姜汁攪勻潑淡湯最

妙非齋素者加煉熟葱韭益佳

清異錄

蒸乾菜

三四月間揀好菜洗滌五六分熟晒乾以鹽醬

蔣椒沙糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時取

出貯于磁器用時以香油揉微入醋飯上蒸食

之糟淹瓜茄韭菜韭花白菜 糟藏之法凡

糟菜先用鹽糟過十數日取起盡去舊糟淨拭

乾別用一項好糟此爲妙大抵花醱多因初糟
醋出宿水之故必換一次好糟方得全美久留

禁忌

大清外術

瓜兩鼻兩蒂食之殺人 葦黃花及赤芥殺人

三月勿食陳蘆至夏生熱病發惡瘡 十月

食霜葉令人面無光婦人有娠食乾薑令胎內

消 簷下滴菜有毒 瓠牛踐苗則子細

菜異

花史