農桑輯要/卷之五

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

←

卷第四

農桑輯要卷第五
作者：大司農司　元

卷第六

瓜菜

種瓜〈黃瓜附〉

【《齊民要術》】：收瓜子法：常歲歲先取「本母子瓜」，截去兩頭，止取中央子。〈「本母子」者，瓜生數葉便結子；子復早熟。用中輩瓜子者，蔓長二三尺，然後結子。用後輩子者，蔓長足，然後結子；子亦晚熟。種早子，熟速而瓜小，種晚子，熟遲而瓜大。去兩頭者：近蔕子，瓜曲而細；近頭子，瓜短而喎。〉

又收瓜子：〈法食瓜時，美者收取，卽以細糠拌之，日曝向燥，挼而簸之，浄而且速也。〉

良田，小豆底佳，黍底次之。刈訖卽耕，頻煩轉之。

二月上旬種者爲上時，三月上旬爲中時，四月上旬爲下時。五月、六月上旬，可種藏瓜。

○凡種瓜法，先以水浄淘瓜子，以鹽和之。〈鹽和則不能死。〉先卧鋤耬卻燥土，〈不耬者，阬雖深大，常雜燥土，故瓜不生。〉然後掊〈蒲溝切。〉阬，大如斗口。納瓜子

四枚、大豆三箇於堆旁向陽中。瓜生數葉，掐去豆。〈瓜性弱，苗不能獨生，故須大豆爲之起土。瓜生不去豆，則豆反扇瓜，不得滋茂。但豆斷汁出，更成良潤；勿拔之，拔之則土虛燥也。〉多鋤則饒子，不鋤則無實。〈五穀、蔬菜、果蓏之屬，皆如此也。○蓏，郎果反。〉

○治瓜籠法：〈旦起，露未解，以杖舉瓜蔓，散灰於根下。後一兩日，復以土堆其根，則永無蟲矣。〉

○凡瓜所以早爛者，皆由脚躡及摘時不慎，翻動其蔓故也。若以理慎護，及至霜下葉乾，子乃盡矣。〈但依此法，則不必別種早、晚及中三輩之瓜。〉

○區種瓜法：六月雨後種菉豆，八月中犂稁殺之；十月又一轉，卽十月中種瓜。率兩步爲一區，坑大如盆口，深五寸。以土壅其畔，如菜畦形。坑底必令平正，以足踏之，令其保澤。以瓜子、大豆各十枚，徧布坑中。〈瓜子、大豆，兩物爲雙，藉其起土故也。〉以糞五升覆之。〈亦令均平。〉又以土一斗薄散糞上，復以足微躡之。冬月大雪時，速併力推雪於坑上爲大堆。至春草生，瓜亦生，莖葉肥茂，異於常者。且常有潤澤，旱亦無害。五月瓜便熟。〈其掐豆、鋤瓜之法，與常同。若瓜子盡生，則太穊，宜掐去之，一區四根卽足矣。〉

○又法：冬天以瓜子數枚，納熱牛糞中，凍卽拾聚，置之陰地。〈量地多少，以足爲限。〉正月地釋卽耕，逐　　布之，率方一步，下一斗糞，耕土覆之。肥茂早熟，雖不及區種，亦勝凡瓜遠矣。

有蟻者，以牛羊骨帶髓者，置瓜科左右，待蟻附，將棄之；棄二三，則無蟻矣。

○崔寔曰：十二月臘時祀炙萐，〈所甲切。〉樹瓜田四角，去蝨〈胡濫反。瓜中蟲，謂之蝨。〉

○《龍魚河圖》曰：瓜有兩鼻殺人。

【《博聞録》】：種花藥，最忌麝。瓜尤忌之。賸栽數株蒜、薤，遇麝不損。

西瓜

【新添】西瓜，種同瓜法。科宜差稀。多種者，熟地垜頭上漫擲，撈平。苗出之後，根下擁作土盆。欲瓜大者，一步留一科，科止留一瓜，餘蔓花皆掐去，瓜大如三斗栲栳。

冬瓜

【《齊民要術》】：種冬瓜法：傍牆陰地作區，圓二尺，深五寸；以熟糞及土相和。正月晦日種。〈二月、三月亦得。〉既生，以柴木倚牆，令其緣上。旱則澆之。八月，斷其梢，減其實，一本但留五六枚。〈多留則不成也。〉十月霜足，收之。〈早收則爛。〉

冬瓜、越瓜、瓠子，十月區種，如種瓜法。冬則堆雪著區上爲堆。潤澤肥好，乃勝春種。

瓠〈今名葫蘆，古通曰瓠。〉

【《齊民要術》】：《氾勝之書》曰：區種瓠法：收種子須大者。若先受一斗者，得收一石；受一石者，得收十石。先掘地作阬，方圓、深各三尺。用蠶沙與土相和，令中半，〈若無蠶沙，生牛糞亦得。〉著阬中，足躡令堅。以水沃之。候水盡，卽下瓠子十顆，復以前糞覆之。既生，長二尺餘，便總聚十莖一處，以布纏之五寸許，復用泥泥之。不過數日，纏處便合爲一莖。留强者，餘悉掐去。引蔓結子。子外之條，亦掐去之，勿令蔓延。

○留子法：初生二、三子不佳，去之；取第四、五、六，區留三子卽足。

旱時須澆之：阬畔周匝小渠子，深四五寸，以水停之，令其遙潤；不得阬中下水。

○《家政法》曰：二月可種瓜、瓠。

【《四時類要》】：種大葫蘆：二月初，掘地作阬，方四五尺，深亦如之。實填油麻、菉豆藍〈楷同。〉及爛草等，一重糞土，一重草，如此四五重，向上尺餘，著糞土，種十來顆子。待生後，揀取四莖肥好者，每兩莖肥好者相貼着——相貼處以竹刀子刮去半皮，以刮處相貼——用麻皮纏縛定，黃泥封裹，一如接樹之法。待相著活後，各除一頭，又取所活兩莖，准前刮去皮相著，一如前法。待活後，唯留一莖，四莖合爲一本。待著

子，揀取兩個周正好大者，餘有，旋旋除去食之。如此，一斗種可變爲盛一石物大。此《莊子》魏惠王大瓠之法。

芋

【《齊民要術》】：《氾勝之書》曰：種芋區，方深皆三尺。取豆萁〈音其，豆莖。〉內區中，足踐之，厚尺五寸。取區上濕土與糞和之，內區中萁上，令厚尺二寸，以水澆之，足踐令保澤。取五芋子，置四角及中央，足踐之。旱，數澆之。萁爛。芋生子，皆長三尺。一區收三石。

又種芋法；宜擇肥緩土近水處，和柔，糞之。三月注雨，可種芋。率二尺下一本。芋生根欲深，斸其旁以緩其土。旱則澆之。有草鋤之，不厭數多。治芋如此，其收常倍。

《列仙傳》曰：酒客爲梁，使烝民益種芋：「三年當大飢。」卒如其言，梁民不死。〈案芋可以救饑饉，度凶年。今中國多不以此爲意，後生至有耳目所不聞見者。及水、旱、風、蟲、霜、雹之災，便能餓死滿道，白骨交橫。知而不種，坐致泯滅，悲夫！〉

【《務本新書》】：芋宜沙白地。地宜深耕。二月種爲上時。相去六七寸下一芋。芋羞三月，衆人來往，眼目多見，并聞刷鍋聲處，多不滋息。比及炎熱，苗高則旺。頻鋤其旁。秋生子葉，以土壅其根。芋可以救饑饉。蟲蝗不能傷。霜後收之，冬月食不發病。其餘月分，不可多食。霜後芋子上芋白劈下，以滾漿水煠過，暵乾；冬月炒食，味勝蒲笋。

○區芋：區長丈餘，深闊各一尺，區行相間一步寬，則透風滋胤。

葵

【《齊民要術》】：〈葵，《廣雅》曰：「蘬，丘葵也。」《廣志》曰：「胡葵，其花紫赤。」案今世葵有紫莖、白莖二種，種別復有大小之殊。又有鴨脚葵也。〉

臨種時，必燥曝葵子。〈葵子雖經歲不浥，然濕種者，疥而不肥也。〉地不厭良，故墟彌善；薄卽糞之，不宜妄種。

春必畦種水澆。〈春多風旱，非畦不得。且畦者省地而菜多，一畦供一口。〉畦長兩步，廣一步。〈大則水難均，又不用人足入。〉深掘，以熟糞對半和土覆其上，令厚一寸；鐵齒杷耬之，令熟，足蹋使堅平；下水，令徹澤。水盡，下葵子，又以熟糞和土覆其上，令厚一寸餘。葵生三葉，然後澆之。〈澆用晨、夕，日中便止。〉

每一掐，輒杷耬地令起，下水加糞。三掐更種。一歲之中，凡得三輩。〈凡畦種之物，治畦皆如種葵法，不復條列繁文。〉

早種者，必秋耕。十月末，地將凍，散子勞之，〈一畝三升。正月末散子亦得。〉人足踏踐之乃佳。〈踏者菜肥。〉地釋卽生。鋤不厭數。

五月初，更種之。〈春者既老，秋葉未生，故種此相接。〉

六月一日，種白莖秋葵。〈白莖者宜乾；紫莖者，乾則黑而澁。〉

秋葵堪食，仍留五月種者取子。〈春葵子熟不均，故須留中輩。〉於此時附地剪却春葵，冷根上枒〈音檗。〉生者，柔輭至好，仍供常食，美於秋菜。〈留之，亦中爲擡簇。〉

掐秋葉，必留五六葉。〈不掐則莖孤；留葉則科大。〉凡掐葵，必待露解。〈諺曰：「觸露不掐葵，日中不剪韭。」〉八月半剪去，〈留其岐。岐多者則去地一二寸，獨莖者亦可去地四五寸。〉枒生肥嫩。比至收時，高與人膝等，莖葉皆美，科雖不高，菜實倍多。〈其不剪早生者，雖高數尺，柯葉堅硬，全不中食，所可用者，唯有葉心；附葉黃澁，至惡，煮亦不美。看雖似多，其實倍少。〉

收待霜降。〈傷早黃爛，傷晚黑澁。〉擡簇皆須陰中。〈見日亦澁。〉其碎者，割訖，卽地中尋手糺之。〈待萎而糺者必爛。〉

○崔寔曰：六月，六日可種葵。中伏後，可種冬葵。九月，作葵葅，乾葵。

茄子

【《齊民要術》】：種茄子法：茄子，九月熟時摘取，劈破，水淘子，取沈者，速曝乾，裹置。至二月，畦種。〈治畦下水，一如葵法。性宜水，常須潤澤。〉著四五葉，雨時，

合泥移栽之。〈若旱無雨，澆水令徹澤，夜栽之。白日以席蓋，勿令見日。〉

十月種者，如區種瓜法，推雪著區中，則不須栽。

其春種，不作畦，直如種凡瓜法者，亦得，惟須晚夜數澆耳。

【《務本新書》】：茄初開花，斟酌窠數，削去枝葉，再長晚茄。

秋深，老茄煮軟，水浸去皮，以鹽拌勻；冬月食用，旋添麻油爲上。

蔓菁

【《齊民要術》】：種不求多，惟須良地，故墟新糞壞牆垣乃佳。〈若無故墟糞者，以灰爲糞，令厚一寸；灰多則燥不生也。〉耕地欲熟。

七月初種之。一畝用子三升。〈從處暑至八月白露節皆得。早者作菹，晚者作乾。〉漫散而勞。種不用濕。〈濕則地堅葉焦。〉既生不鋤。

九月末收葉，〈晚收則黃落。〉仍留根取子。十月中，犁麤罟，〈力轂反，耕地起土也。〉拾取耕出者。〈若不耕罟，則留者英不茂，實不繁也。〉其葉作菹。擬作乾菜及釀〈女亮反。〉菹者，〈釀菹者，次年正月始作耳，須留第一好菜擬之。〉割訖則尋手擇治而辮〈並善切。〉之，勿待萎；〈萎而後辮則爛。〉挂著屋下陰中風涼處，勿令煙熏。〈煙熏則苦。〉燥則上在厨積置以苫之。〈積時宜候天陰潤，不尒多碎折。久不苫則澁也。〉

春夏畦種供食者，與畦葵法同。剪訖更種，從春至秋，得三輩，常供好菹。

取根者，用大小麥底。六月中種。十月將凍，耕出之。〈一畝得數車。早出者根細。〉

又多種蔓菁法：近市良田一頃，七月初種之。〈六月種者，根雖麁大，葉復蟲食；七月末者，葉雖膏潤，根復細小；七月初種，根葉俱得。〉

漢桓帝詔曰：「橫水爲灾，五穀不登，令所傷郡國，皆種蔓菁，以助民食。」然此可以

度凶年，救飢饉。乾而蒸食，既甜且美。〈若值凶年，一頃可活百人。〉

【《務本新書》】：耕地宜加糞，往復勻蓋。秋初可種。自破甲至結子，皆可食。十月初，挽苗煠作和菜；餘者曬過。留根在地。或慮河朔地寒凍死，可於十月終，以牛隔兩犁耕一犁，拾去菜根之後，却將　　土　　勻。據先耕出之數，曬過。冬日蒸食，甜而有味。春生薹苗，亦菜中上品。

四月收子打油——陝西惟食菜油——燃燈甚明，能變蒜髮。比芝麻易種收多。油不發風。武侯多勸種此菜，故川蜀曰「諸葛菜」。油臨時用，熬動，少摻芝麻，煉熟，卽與小油無異。

蘿蔔〈胡蘿蔔附〉

【《齊民要術》】：種菘、蘆菔〈蒲北切。〉法，與蔓菁同。〈菘菜似蔓菁而大。《方言》曰：「蕪菁，紫花者謂之蘆菔。」根實麁大，其角及根、葉，並可生食。取子者，草覆之，不則凍死。〉

【《四時類要》】：種蘿蔔，宜沙糯地。五月犁五六徧。六月六日種。鋤不厭多。稠卽小間拔令稀。至十月收，窖之。

【新添】種蘿蔔：先深斸成畦，杷平。每畦可長一丈二尺，闊四尺。用細熟糞一檐，勻布畦內，再斸一徧，卽起覆土，再耬平，澆水滿畦。候水滲盡，撒種於上，用木枚勻撒覆土。苗出兩葉，旱則澆之。每子一升，可種二十畦。

水蘿蔔，正月、二月種。六十日，根葉皆可食。夏四月，亦可種。

大蘿蔔，初伏種之。水蘿蔔，末伏種。皆候霜降，或淹或藏，皆得用。

如要來年出種，深窖內埋藏，中安透氣草一把。至春透，芽生，取出。作壠或畦，下糞栽之。旱則澆，須令得所。夏至後收子，可爲秋種。

胡蘿蔔：伏內畦種，或壯地漫種。

蜀芥、芸薹、芥子

【《齊民要術》】：蜀芥、芸薹取葉者，皆七月半種。地欲糞熟。種法與蕪菁同。既生，亦不鋤之。十月收蕪菁訖時，收蜀芥。〈中爲鹹淡二葅，亦任爲乾菜。〉芸薹，足霜乃收。〈不足霜卽澁。〉

種芥子，及蜀芥、芸薹取子者，皆二三月好雨澤時種。〈三物性不耐寒，經冬則死，故須春種。〉旱則畦種水澆。五月熟而收子。〈芸薹冬天草覆，亦得取子，又得生茹供食。〉

【《務本新書》】：芥子菜，宜秋前種。大槩雖不及蔓菁，餘亦頗同。子作芥花、芥末。如近城郭，芥菜宜多種，蓋冬月淹、藏，家家用度。晒乾，於無煙雨處架起，三年亦可食。

薑

【《齊民要術》】：薑宜白沙地，少與糞和。熟耕如麻地，不厭熟，縱橫七徧尤善。三月種之。先種耬耩，尋壠下薑，一尺一科，令上土厚三寸。數鋤之。六月作葦屋覆之〈不耐寒熱故。〉九月掘出，置屋中。〈中國多寒，宜作窖，以穀稈合埋之。○稈，奴勒反，穀穰。〉

中國土不宜薑，僅可存活，勢不可滋息。種者，聊擬藥物小小耳。

○崔寔曰：三月，清明節後十日，封生薑。至四月立夏後，蠶大食，牙生，可種之。九月，藏茁〈將几反。〉薑。其歲若溫，皆待十月。〈生薑，謂之茁薑。〉

【《四時類要》】：種薑：闊一步作畦，長短任地形；橫作壠，相去一尺餘，深五六寸。壠中一尺一科，帶牙大如三指闊；蓋土厚三寸，以蠶沙蓋之，糞亦得。牙出後，有草卽耘，漸漸加土；已後壠中却高，壠外卽深，不得併上土。鋤不厭頻。

菌子

【《四時類要》】：三月，種菌子：取爛構〈一名楮。〉木及葉，於地埋之。常以泔澆

令濕。三兩日卽生。

又法：畦中下爛糞。取構木可長六七寸，截斷碰碎，如種菜法，於畦中勻布，土蓋。水澆長令潤。如初有小菌子，仰杷推之。明旦又出，亦推之。三度後出者甚大，卽收食之。本自構木，食之不損人。

蒜

【《齊民要術》】：蒜宜良輭地。〈白軟地，蒜甜美而科大；黑軟次之；剛強之地，辛辣而瘦小也。〉三徧熟耕。九月初種。

種法：黃　　時，以耬耩，逐壠手下之，五寸一株。〈諺云：「左右通鋤，一萬餘株。」〉空曳勞。二月半鋤之，令滿三徧。〈勿以無草而不鋤，不鋤則科小。〉

條拳而軋之。〈不軋則獨科。〉

葉黃，鋒出，則辮，於屋下風涼之處桁之。〈早出者，皮赤科堅，可以遠行；晚則皮而易碎。○　　，他骨反，皮壞也。〉

冬寒，取穀稈布地，一行蒜，一行稈。〈不爾則凍死。〉

收條中子種者，一年爲獨瓣；種二年者，則成大蒜，科皆如拳，又逾於凡蒜矣。〈瓦子壠底，置獨瓣蒜於瓦上，以土覆之，蒜科橫闊而大，形狀殊別，亦足以爲異。今并州無大蒜，朝歌取種，一歲之後，還成百子蒜矣，其瓣麁細，正與條中子同。蕪菁根，其大如椀口，雖種他州子，一年亦變大。蒜瓣變小，蕪菁根變大，二事相反，其理難推。又八月中方得熟，九月中始刈得花子，至於五穀蔬果，與餘州早晚不殊，亦一異也。并州豌豆，度井陘已東，山東穀子，入壺關、上黨，苗而無實。皆余目所親見，非信傳疑，蓋土地之異者也。〉

種澤蒜法：預耕地，熟時採取子，漫散勞之。澤蒜可以香食，吳人調鼎，率多用此；根、葉作葅，更勝葱、韭。此物蕃息，一種永生。蔓延滋曼，年年稍廣。間區斸取，隨手還合。但種數畝，用之無窮。種者地熟，美於野生。

○崔寔曰：布穀鳴，收小蒜。六月，七月可種小蒜。八月可種大蒜。

【《四時類要》】：種蒜：作行，下糞，水澆之。

【《務本新書》】：蒜，畦栽。每窠先下麥糠少許。地宜虛。春暖則鋤。拔薹時頻澆。剗麥時，人多食，解暑毒。

薤〈薤同〉

【《齊民要術》】：薤宜白軟良地，三轉乃佳。二月、三月種。〈八月、九月種亦得。〉率七八支爲一本。〈諺曰：「葱三薤四。」移葱者，三支爲一本；種薤者，四支爲一科。然支多者，科圓大，故以七八爲率。〉

薤子，三月葉青便出之，〈未青而出者，肉未滿，令薤瘦。〉燥曝，挼去孚餘，切却強根。〈留強根而濕者，卽瘦細不得肥也。〉先重耬耩地，壠燥，掊而種之。〈壠燥則薤肥，耩重則白長。〉率一尺一本。

葉生卽鋤，鋤不厭數。〈薤性多穢，荒則羸瘦。〉五月鋒，八月初耩。〈不耩則白短。〉

葉不用剪。〈剪則損白。供常食者，別種。〉九月、十月出賣。〈經久不佳也。〉

擬種子，至春地釋，出卽曝之。

○崔寔曰：正月，可種薤、韭。七月，別種薤矣。

【《四時類要》】：正月，上辛日掃去薤畦中枯葉，下水加糞。

葱

【《齊民要術》】：收葱子，必薄布陰乾。勿令浥鬱。〈葱性熱，不喜浥鬱，浥鬱則不生。〉其擬種之地，必須春種緑豆，五月掩殺之。比至七月，耕數徧。

一畝用子四五升。〈良田五升，薄地四升。〉炒穀半和之。〈葱子性澁，不以穀和，下不均調；不炒穀，則草穢生。〉兩耧重耩，竅瓠下之，以批〈蒲結反。〉契〈蘇結反。〉繼腰曳之。七月納種。

至四月始鋤。鋤徧仍剪。剪與地平。〈高留則無葉，深剪則傷根。〉剪欲旦起避熱時。良地三剪，薄地再剪；八月止。〈不剪則不茂，剪過則根跳。若八月不止，則葱無袍而損白。〉

十二月，盡掃去枯葉枯袍。〈不去枯葉，春葉則不茂。〉二月、三月出之。〈良地二月出，薄地三月出。〉收子者，別留之。

葱中亦種胡荽，尋手供食；乃至孟冬爲葅，亦不妨。

【《四時類要》】：種葱：炒穀攪匀，塞耧一眼，於一眼中種之。他月葱出，取其塞耧一眼之地中土培之，疎密恰好，又不勞移。

韭

【《齊民要術》】：收韭子，如葱子法。〈若市中買韭子，宜試之：以銅鐺盛水，於火上微煮韭子，須臾芽生者好；芽不生者，是浥鬱矣。〉治畦，下水，糞覆，悉與葵同。然畦欲極深。〈韭，一剪一加糞，又根性上跳，故須深也。〉

二月、七月種。種法：以升盞合地爲處，布子於圍內。〈韭性內生，不向外長，圍種令科成。〉

薅令常淨。〈韭性多穢，數拔爲良。〉高數寸，剪之。〈初種，歲止一剪。〉至正月，掃去畦中陳葉。凍解，以鐵杷耧起，下水，加熟糞。韭高三寸，便剪之。剪如葱法。一歲之中，不過五剪。〈每剪，杷耧、下水、加糞，悉如初。〉收子者，一剪卽留之。

若旱種者，但無畦與水耳，杷、糞悉同。

一種永生。〈諺曰：「韭者懶人菜。」以其不須歲種也。《聲類》曰：「韭者，久也，一種永生。」〉

○崔寔曰：正月，上辛日掃除韭畦中枯葉。七月，藏韭菁。〈菁，韭花也。〉

【《四時類要》】：九月，收韭子。

種韭，第一番割棄之，主人勿食。

韭不如栽作行，令通鋤。割一徧，以杷耬之，令根不相接爲佳。如此，當葉闊如薤。

【《博聞録》】：韭畦若用雞糞，尤好。

胡荽

【《齊民要術》】：胡荽宜黑轑、青沙良地，三徧熟耕。〈樹陰下，得；禾豆處，亦得。〉

春種者，用秋耕地。開春凍解地起有潤澤時，急接澤種之。種法：近市負郭田，一畝用子二升，故穊種，漸鋤取，賣供生菜也。外舍無市之處，一畝用子一升，疎密正好。六、七月種。先燥曬，欲種時，布子於堅地，一升子與一掬濕土和之，以脚蹉令破作兩段。〈多種者，以塼瓦磋之亦得，以木礱礱之亦得。子有兩人，人人各著，故不破兩段，則疎密水裹而不生。著土者，令土入殼中，則生疾而長速。種時欲燥，此菜非雨不生，所以不求濕下也。〉於旦暮潤時，以耬耩作壟，以手散子，卽勞令平。〈春雨難期，必須藉澤，蹉跎失機，則不得矣。地正月中凍解者，時節既早，雖浸，芽不生，但燥種之，不須浸子。地若二月始解者，歲月稍晚，恐澤少，不時生，失歲計矣；便於暖處籠盛胡荽子，一日三度以水沃之，二三日則芽生，於旦暮時接潤漫擲之，數日悉出矣。大體與種麻相似。假令十日、二十日未出者，亦勿怪之，尋自當出。有草，乃令拔之。〉

菜生二三寸，鋤去穊者，供食及賣。十月足霜，乃收之。

取子者，仍留根，間〈古莧反。〉拔令稀，〈穊卽不生。〉以草覆上〈覆者得供生食，又不凍死。〉又五月子熟，拔取曝乾，〈勿使令濕，濕則裹鬱。〉格柯打出，作蒿箒盛之。冬日亦得入窖，夏還出之。但不濕，亦得五六年停。

一畝收十石，都邑糶賣，石堪一疋絹。

若地柔良不須重加耕墾者，於子熟時，好子稍有零落者，然後拔取，直深細鋤地一徧，勞令平，六月連雨時穭〈音呂。〉生者，亦尋滿地，省耕種之勞。

秋種者，五月子熟，拔去，急耕，十餘日又一轉，入六月又一轉，令好調熟如麻地。卽於六月中旱時，耬耩作壟，蹉子令破，手散，還勞令平，一同春法。但既是旱種，不須耬潤。此菜旱種，非連雨不生，所以不同春月要求濕下。種後未遇連雨，雖一月不生，亦勿怪。麥底地亦得種，止須急耕調熟。雖名秋種，會在六月。六月中無不霖，望連雨生，則根彊科大。七月種者，雨多亦得；雨少則生不盡，但根細科小，不同六月種者，便十倍失矣。

大都不用觸地濕中。生高數寸，鋤去穊者，供食及賣。

作葅者，十月足霜乃收。一畝兩載，載直絹三疋，若留冬食者，以草覆之，得竟冬食。

其有春種小小供食者，自可畦種。畦種者一如葵法。挼子，沃水，生芽，種之。〈晝用箔蓋，夜則去之。晝不蓋，熱不生；夜不去，蟲棲之。〉

凡種菜，子難生者，皆水沃令芽生，無不卽生矣。

【《博聞録》】：胡荽，必用月晦日晚，下種。

菠　　〈一名赤根〉

【《博聞録》】：菠菜，過月朔乃生，須二十七八間種之，月初卽生。

【新添】菠　　：作畦下種，如蘿蔔法。

春正月、二月，皆可種，逐旋食用。食不盡者，滾湯內掠熟，曬乾；遇園枯時，溫水浸軟調食，甚良。秋社後二十日種者，可於窖內收藏，冬季常食青菜。

如欲出子，十月內種訖，至地凍時，水澆過。來年夏至後收子，可爲秋種。

萵苣

【新添】萵苣：作畦下種，如前法。但可生芽，先用水浸種一日，於濕地上鋪襯，置子於上，以盆椀合之，候芽微出，則種。

春正月、二月種之，可爲常食。秋社前一二日種者，霜降後可爲淹菜。

如欲出種，正月、二月種之，九十日收。

同蒿

【新添】同蒿：作畦下種，亦如前法。

春二月種，可爲常食。秋社前十日種，可爲秋菜。

如欲出種，春菜食不盡者，可爲子。

人莧

【新添】人莧：作畦下種，亦如前法。但五月種之，園枯則食。

如欲出種，留食不盡者，八月收子。

藍菜

【《務本新書》】：二月畦種。苗高，剥葉食之。剥而復生；刀割則不長。

加火煮之，以水淘浸，或炒爁，或拌食，或包酸餡，或捲餅。生食頗有辛味。

五月園枯，此菜獨茂，故又曰「主園菜」。食至冬月，以草覆其根。四月終結子，可收，作末。〈比芥末。〉根又生葉，又食一年。陝西多食此菜。

若中人之家，但能自種三兩畦藍菜，并一二畦韭，周歲之中，甚省菜錢。

荏蓬

【新添】荏蓬：作畦下種，亦如蘿蔔法。

春二月種之。夏四月移栽。園枯則食。

如欲出子，留食不盡者，地凍時出，於暖處收藏。來年春透，可栽。收種。

蘭香〈香菜附〉

【《齊民要術》】：〈蘭香，羅勒也；中國爲石勒諱，故改，今人因以名焉。且蘭香之目，美於羅勒之名，故卽而用之。〉

三月中，候棗葉始生，乃種蘭香。〈早種者，徒費子耳，天寒不生。〉治畦下水，一同葵法。及水散子訖；水盡，篾熟糞，僅得蓋子便止。〈厚則不生，弱苗故也。〉晝日箔蓋，夜卽去之。〈晝日不用見日，夜須受露氣。〉生卽去箔。常令足水。六月連雨，拔栽之。〈掐心栽泥中，亦活。〉

作葅及乾者，九月收。〈晚卽乾惡。〉作乾者，天晴時，薄地刈取，布地曝之。乾乃挼取末，瓮中盛。須則取用。〈拔根懸者，裹爛，又有雀糞、塵土之患。〉

取子者，十月收。〈自餘雜香菜不列者，種法悉與此同。〉

○《博物志》曰：燒馬蹄、羊角成灰，春散著濕地，羅勒乃生。

【《博聞録》】：香菜，常以洗魚水澆之，則香而茂，溝泥水、米泔尤佳。

荏、蓼

【《齊民要術》】：〈荏、蓼、紫蘇、薑芥、薰棻，與荏同時，宜畦種〉

三月可種荏、蓼。〈荏子白者良，黃者不美。〉荏性甚易生。蓼尤宜水畦種也。荏則隨宜，園畔漫擲，便歲歲自生矣。

荏子秋未成，可收蓬於醬中藏之。〈蓬，荏角也，實成則惡。〉其多種者，如種穀法。〈雀甚嗜之，必須近人家種矣。〉收子壓取油，可以煮餅。〈荏油色綠可愛，其氣香美，煮餅亞胡麻油，而勝麻子脂膏。麻子脂膏，並有腥氣。然荏油不可爲澤，焦人髮。研爲羹臛，美於麻子遠矣。又可以爲燭。良地十石，多種博穀則倍收，諸田不同。〉爲帛煎油彌佳。〈荏油性淳，塗帛勝麻油。〉

蓼，作葅者，長二寸則剪，絹袋盛，沈於醬甕中。又長，更剪，常得嫩者。〈若待秋，子成而落，莖既堅硬，葉又枯燥。〉取子者，候實成，速收之。〈性易凋零，晚則落盡。〉五月、六月中，蓼可爲蘧，以食莧。

芹、　　〈其呂反。苦　　，江東呼苦蕒。〉

【《齊民要術》】：芹、　　，收根畦種之。常令足水。尤忌潘〈普官切，淅米汁也。〉泔及鹹水，澆之則死。性易繁茂，而甜脆勝野生者。

白　　，尤宜糞，歲歲可收。

甘露子

【《務本新書》】：白地內區種。暑月以麥糠蓋之，承露滋息。

豆豉

【《四時類要》】：六月，造豆豉：黑豆不限多少，三二斗亦得。淨淘，宿浸，漉出，瀝乾。蒸之令熟，於簟上攤，候如人體，蒿覆，一如黃衣法。三日一看，候黃衣上徧卽得；又不可太過。簸去黃，曝乾，以水浸拌之，不得令太濕，又不得令太乾，但以手捉之，使汁從指間出爲候。安甕中，實築，桑葉覆之，厚可三寸。以物蓋甕口，密泥於日中。七日，開之，曝乾。又以水拌，却入甕中，一如前法。六、七度。候好顏色，卽蒸過，攤却火氣，又入甕中，實築之，封泥。卽成矣。

麩豉

【《四時類要》】：六月，造麩豉：麥麩不限多少，以水勻拌，熟蒸，攤溫如人體，蒿艾罨取黃衣徧，出，攤曬令乾。卽以水拌令浥浥，卻入缸甕中，實[扌柰]，安於庭中，倒合在地，以灰圍之。七日外，取出，攤曬。若顏色未深，又拌，依前法，入甕中。色好爲度。色好黑後，又蒸令熱，及熱入甕中，築，泥却。以冬取吃，溫暖勝豆豉。〈捺，乃遏切，搦也。〉

果實

種棃〈插棃附〉

【《齊民要術》】：種者，棃熟時，全埋之。經年，至春地釋，分栽之，多著熟糞及水。至冬葉落，附地刈殺之，以炭火燒頭。二年卽結子。〈若穭生及種而不栽者，則著子遲，每棃有十許子，惟二子生棃，餘皆生杜。〉

插者彌疾。插法：用棠、杜。〈棠，棃大而細理；杜次之；桑，棃大惡；棗、石榴上插得者，爲上棃，雖治十，收得一二也。〉杜如臂已上，皆任插。〈當先種杜，經年後插之。主客俱下亦得；然俱下者，杜死則不生也。〉杜樹大者插五枝，小者或三或二。

棃葉微動爲上時，將欲開荂爲下時。

先作麻紉，〈女珍反。〉纏十許匝；以鋸截杜，令去地五六寸。〈不纏，恐插時皮披。留杜高者，棃枝繁茂，遇大風則披。其高留杜者，棃樹早成；然宜作蒿簟盛杜，以土築之令没；風時，以籠盛棃，則免披耳。〉斜攕〈所咸反，〉竹爲籤，刺皮木之際，令深一寸許。折取其美棃枝陽中者，〈陰中枝則實少。〉長五六寸，亦斜攕之，令過心，大小長短與籤等；以刀微　　棃枝斜攕之際，剥去黑皮。〈勿令傷青皮，青皮傷則死。〉拔去竹籤，卽插棃，令至　　處，木邊向木，皮還近皮。插訖，以緜莫〈冪同。〉杜頭，封熟泥於上，以土培覆，令棃枝僅得出頭；以土壅四畔。當棃上沃水，水盡，以土覆之，勿令堅固。百不失一。〈棃枝甚脆，培土時宜慎之，勿使掌撥，掌撥則折。〉

其十字破杜者，十不收一。〈所以然者，木裂皮開，虛燥故也。〉

梨既生，杜旁有蘗出，輒去之。〈不去勢分，梨長必遲。〉

凡插梨，園中者，用旁枝；庭前者，中心。〈旁枝，樹下易收；中心，上聳不妨。〉用根蒂小枝，樹形可愔，五年方結子；鳩脚老枝，三年卽結子，而樹醜。〈《吳氏本草》曰：金創，乳婦，不可食梨。梨多食則損人，非補益之物。產婦蓐中，及疾病未愈，食梨多者，無不致病。欬逆氣上者，尤宜慎之。〉

凡遠道取梨枝者，下根卽燒三四寸，亦可行數百里猶生。

○藏梨法：初霜後卽收。〈霜多則不得經夏也。〉於屋下掘作深窖坑，底無令潤濕。收梨置中，不須覆蓋，便得經夏。〈摘時必令好接，勿令損傷。〉

○凡醋梨，易水熟煮，則甜美而不損人也。

桃〈櫻桃、蒲萄附〉

【《齊民要術》】：種法：熟時合肉全埋糞地中。〈直置凡地則不生，生亦不茂。桃性早實，三歲便結子，故不求栽也。〉至春既生，移栽實地。〈若仍處糞中，則實小而味苦。〉

○栽法：以鍬合土掘移之。〈桃性易種難栽，若離本土，率多死，故須然矣。〉

○又種法：桃熟時，於牆南陽中暖處，深寬爲阬。選取好桃數十枚，擘取核，卽納牛糞中，頭向上；取好爛糞和土，厚覆之，令厚尺餘。至春，桃始動時，徐徐撥去糞土，皆應生芽，合取核種之，萬不失一。其餘以熟糞糞之，則益桃味。

○桃性皮急，四年以上，宜以刀竪劗其皮。〈不劗者，皮急則死。〉七八年便老。〈老則子細。〉十年則死。〈是以宜歲歲常種之。〉

○又法：〈候其子細，便附土斫去；枿上生者，後爲少桃；如此亦無窮也。○枿，蘖同。〉

櫻桃：

二月初，山中取栽，陽中者還種陽地，陰中者還種陰地。〈若陰陽易地則難生，生亦不實，此果性。生陰地，既入園囿，便是陽中，故多難得生。宜堅實之地，不可用虛糞也。〉

蒲萄：

蔓延，性緣不能自舉，作架以承之。葉密陰厚，可以避熱。〈十月中，去根一步許，掘作坑，收卷蒲萄悉埋之。近枝莖薄安黍穰彌佳。無穰，直安土亦得。不宜濕，濕則冰凍。二月中還出，舒而上架。性不耐寒，不埋則死。其歲久根莖麁大者，宜遠根作坑，勿令莖折。其坑外處，亦掘土并穰培覆之。〉

【《博聞録》】：蒲萄，宜栽棗樹邊。春間，鑽棗樹作一竅，引蒲萄枝從竅中過。蒲萄枝長，塞滿竅子；斫去蒲萄根，托棗根以生。其肉實如棗。北地皆如此種。

李

【《齊民要術》】：李性耐久，樹得三十年，老雖枝枯，子亦不細。

○嫁李法：正月一日，或十五日，以塼石著李樹岐中，令實繁。

○又法：〈臘月中，以杖微打岐間，正月晦日復打之，亦足子也。〉

李樹桃樹，並欲鋤去草穢，而不用耕墾。〈耕則肥而無實；樹下犁撥亦死。〉

桃李大率方兩步一根。〈大概連陰，則子細而味亦不佳。〉

梅杏

【《齊民要術》】：栽種與桃李同。

○作白梅：〈梅子酸，核初成時摘取，夜以鹽汁漬之，晝則日曝。凡作十宿十浸，十日便成矣。調鼎和鹽，所在多入也。〉

○作烏梅：〈亦以梅子核初成時摘取，籠盛，於突上熏之，令乾，卽成矣。烏梅入藥，不任調食也。〉

○作杏李麨法：〈杏、李熟時，多收取，盆中研之，生布絞取濃汁，塗盤中，日曬乾，以手磨刮取之。可和水爲漿，及和米麨，所在多入也。〉

【《四時類要》】：熟杏和肉埋糞土中。至春既生，三月移栽實地。既移，不得更於糞地，必致少實而味苦。移須含土。三步一樹，稘卽味甘。服食之家，尤宜種之。

柰、林檎

【《齊民要術》】：柰、林檎不種，但栽之。〈種之雖生，而味不成。〉

取栽如壓桑法。〈此果根不浮穢，栽故難求，是以須壓也。〉

栽如桃李法。

○林檎樹以正月、二月中，翻斧斑駁椎之，則饒子。

棗〈楟棗附〉

【《齊民要術》】：常選好味者，留栽之。候棗葉始生而移之。〈棗性硬，故生晚；栽早者，堅垞生遲也。〉三步一樹，行欲相當。〈地不耕也。〉欲令牛馬履踐令淨。〈棗性堅强，不宜苗稼，是以不耕；荒穢則蟲生，所以須淨。地堅饒實，故宜踐也。〉

正月一日日出時，反斧斑駁椎之，名曰「嫁棗」。〈不椎則花而無實；斫則子萎而落也。〉候大蠶入簇，以杖擊其枝間，振去狂花。〈不打，花繁實不成。〉全赤卽收。

○收法：日日撼而落之爲上。〈半赤而收者，肉未充滿，乾則色黃而皮皺；將赤味亦不佳；全赤不收久則皮破，復有烏鳥之費。〉

楟〈音軟。〉棗：陰地種之，陽中則少實。足霜，色殷，然後乃收之。早收者澁，不任

食也。

○作酸棗麨法：多收紅軟者，箔上日曝令乾。大釜煮之，水僅自淹。一沸卽漉出，盆研之。生布絞取濃汁，塗盤上或盆中。盛暑日曝使乾，漸以手摩挲，取爲末。以方寸匕投於一椀水中，酸甜味足，卽成好漿。遠行用和米麨，飢渴得當也。

栗〈榛附〉

【《齊民要術》】：栗，種而不栽。〈栽者雖生，尋死矣。〉

栗初熟時出殼，卽於屋裏埋著濕土中。〈埋必須深，勿令凍徹。若路遠者，以韋囊盛之。停二日已上，見風日者，則不復生。〉至春二月，悉芽生，出而種之。

既生，數年不用掌近。〈凡新栽之樹，皆不用掌近；栗性尤甚也。〉三年內，每到十月，常須草裹；至二月乃解。〈不裹則凍死。〉

《大戴禮・夏小正》曰：八月，栗零而後取之，不言剥之。

榛：

《周官》注曰：榛，似栗而小。

《說文》曰：榛，似梓，實如小栗。

《衞詩》曰：山有蓁。《詩義疏》云：蓁，栗屬。或從木。有兩種，其一種，大小枝葉皆如栗，其子形似杼子，味亦如栗，所謂「樹之榛栗」者。其一種，枝莖如木蔘，葉如牛李色，生高丈餘；其核中悉如李，作胡桃味，膏又美，亦可食啖。漁陽、遼、代、上黨皆饒。其枝莖生樵、爇燭，明而無煙。

栽種與栗同。

柿

【《齊民要術》】：柿，有小者，栽之；無者，取枝於軟棗根上插之，如插棃法。

安石榴

【《齊民要術》】：栽石榴法：三月初，取枝大如手大指者，斬令長一尺半，八九枝共爲一科，燒下頭二寸。〈不燒則漏汁矣。〉掘圓阬深一尺七寸，口徑尺。竪枝於阬畔，〈環圓布枝，令勻調也。〉置枯骨、礓石於枝間，〈骨、石是樹性所宜。〉下土築之。一重土，一重骨、石，平坎止。〈其土令没枝頭一寸許也。〉水澆常令潤澤。既生，又以骨、石布其根下，則科圓滋茂可愛。〈若孤根獨立者，雖生亦不佳。〉

十月中，以蒲藁裹而纏之。〈不裹則凍死也。〉二月初乃解放。

若不能得多枝者，取一長條，燒頭，圓屈如牛拘而橫埋之亦得。然不及上法根彊早成。其拘中亦安骨、石。

其斸根栽者，亦圓布之，安骨、石於其中也。

木瓜

【《齊民要術》】：木瓜，種子及栽皆得，壓枝亦生。栽種與桃李同。

【《務本新書》】：木瓜，秋社前後移栽，至次年率多結子，遠勝春栽。

銀杏

【《博聞録》】：銀杏，有雌雄。雄者有三稜，雌者有二稜，須合種之。臨池而種，照影亦能結實。

【新添】春分前後移栽。先掘深坑，下水攪成稀泥，然後下栽子。掘取時，連「土封」用草要或麻繩纏束，則不致碎破土封。

橙〈柑附〉

【新添】西川、唐、鄧，多有栽種成就，懷州亦有舊日橙樹。北地不見此種，若於附近地面訪學栽植，甚得濟用。

柑與橙同。

橘

【新添】西川、唐、鄧，多有栽種成就，懷州亦有舊日橘樹。北地不見此種，若於附近地面訪學栽植，甚得濟用。

榲子

【新添】西川、唐、鄧，多有栽種成就。北地不見此種，若於附近地面訪學栽植，甚得濟用。

諸果

【《齊民要術》】：崔寔曰：正月，自朔暨晦，可移諸樹、雜木。唯有果實者，及望而止；〈望謂十五日，〉過十五日，則果少實。

《食經》云：種名果法：三月上旬，斫取直好枝，如大拇指，長五尺，〈《類要》云：「一尺五寸。」〉內著芋頭中種之。無芋，大蕪菁根亦可。〈《類要》云：「蘿蔔亦得。」〉勝種核；核三四年乃如此大耳。可得行種。

○凡五果，正月一日雞鳴時，把火徧照其下，則無蟲灾。

【《博聞録》】：柳子厚《郭橐駝傳》：所種樹，或移徙，無不活，且碩茂早實以蕃。有問之。對曰：「凡植木之性，其本欲舒，其培欲平，其土欲故，其築欲密；既然已，勿動勿慮，去不復顧。其蒔也若子，其置也若棄，則其天者全，而其性得矣。

「他植者則不然，根拳而土易，其培之也，若不過焉，則不及。苟有能反是者，則又愛之太恩，憂之太勤，旦視而暮撫，已去而復顧；甚者，爪其膚，以驗其生枯，搖其本，以觀其疎密：而木之性，日已離矣。雖曰愛之，其實害之；雖曰憂之，其實讐之，故不

我若也。」

○凡木皆有雌雄，而雄者多不結實。可鑿木作方寸穴，取雌木填之，乃實。以銀杏雄樹試之，便驗。

社日以杵舂百果樹下，則結實牢。不實者，亦宜用此法。

果木有蟲蠹者，用杉木作釘，塞其穴，蟲立死。樹木有蟲蠹，以芫花納孔中，或納百部葉。

【《歲時廣記》】：《遯齋閑覽》：凡果木久不實者，以祭社餘酒灑之，則繁茂倍常。用人髮挂枝上，則飛鳥不敢近。結實時，最忌白衣人過其下，則其實盡落。

接諸果

【《四時類要》】：正月，取樹本大如斧柯及臂者，皆堪接，謂之樹砧。砧若稍大，卽去地一尺截之；若去地近截之，則地力大壯矣，夾煞所接之木。稍卽去地七八寸截之；若砧小而高截，則地氣難應。須以細齒鋸截鋸，齒麤卽損其砧皮。取快刀子於砧緣相對側劈開，令深一寸。每砧對接兩枝。候俱活，卽待葉生，去一枝弱者。

所接樹，選其向陽細嫩枝如筯麤者，長四寸許；陰枝卽少實。其枝須兩節，兼須是二年枝方可接。接時微批一頭入砧處，插入砧緣劈處，令入五分。其入須兩邊批所接枝皮處插了，令與砧皮齊切，令寬急得所。寬卽陽氣不應，急則力大夾煞，全在細意酌度。

插枝了，別取本色樹皮一片，長尺餘，闊三二分，纏所接樹枝并砧緣瘡口，恐雨水入。纏訖，卽以黃泥泥之。其砧面并枝頭，並以黃泥封之。對插一邊，皆同此法。泥訖，仍以紙裹頭，麻纏之，恐其泥落故也。砧上有葉生，卽旋去之。乃以灰糞擁其砧根。外以刺棘遮護，勿使有物動撥其枝。春雨得所，尤易活。

其實內子相類者，林檎、梨向木瓜砧上，栗子向櫟砧上，皆活，蓋是類也。

農桑輯要卷第五

此作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse