

庶物類纂

穀屬

自二十三至二十四

容

太政官文庫			
和書門		特別	
二二六二		一	
番		架	
四		五	
册		函	

内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465(226)		
函號	特	54	1

三十三

共二十

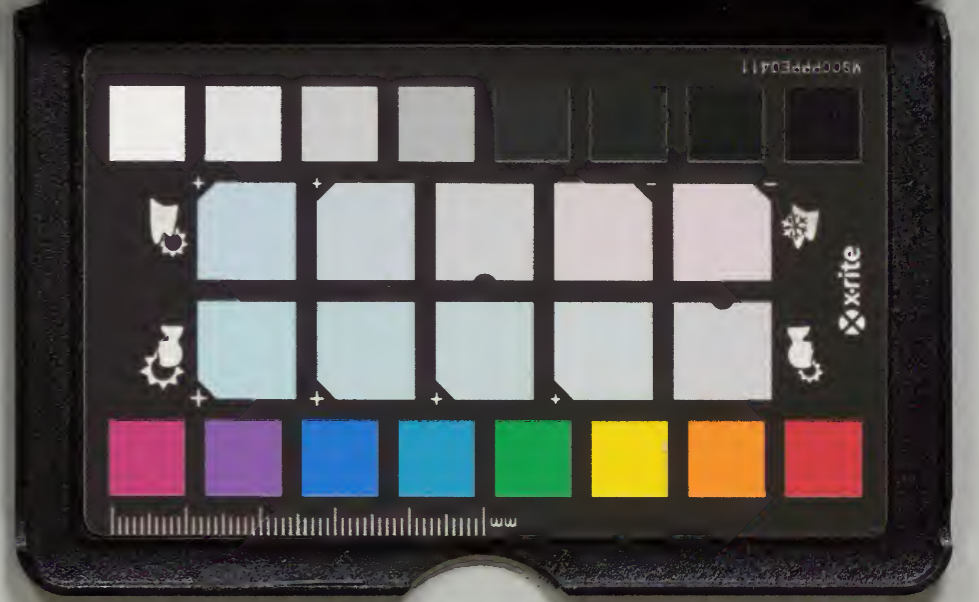


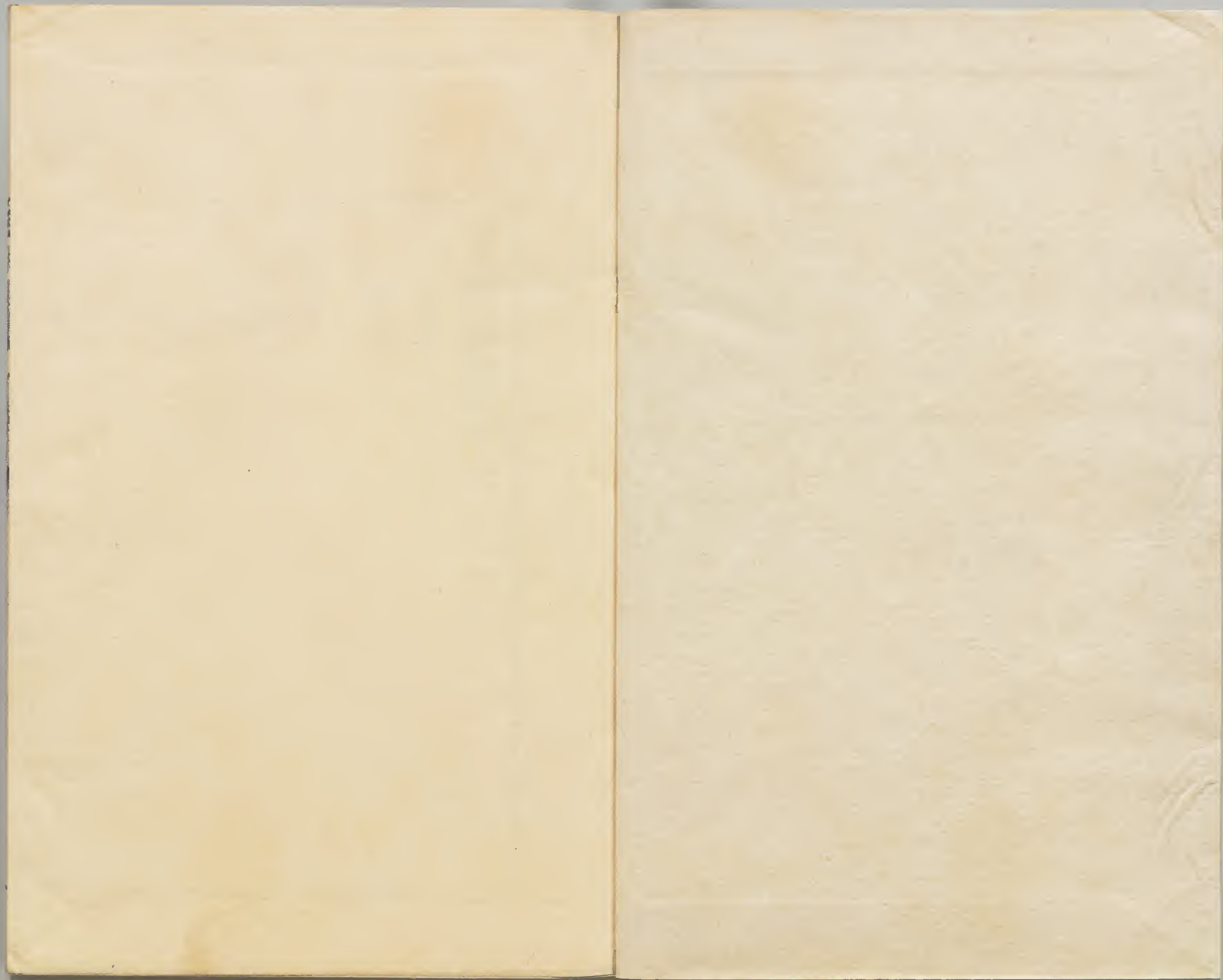
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

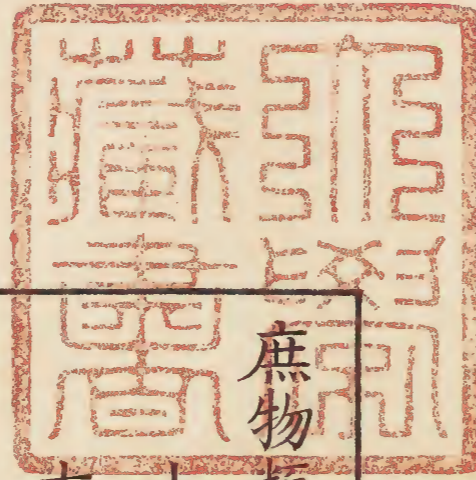
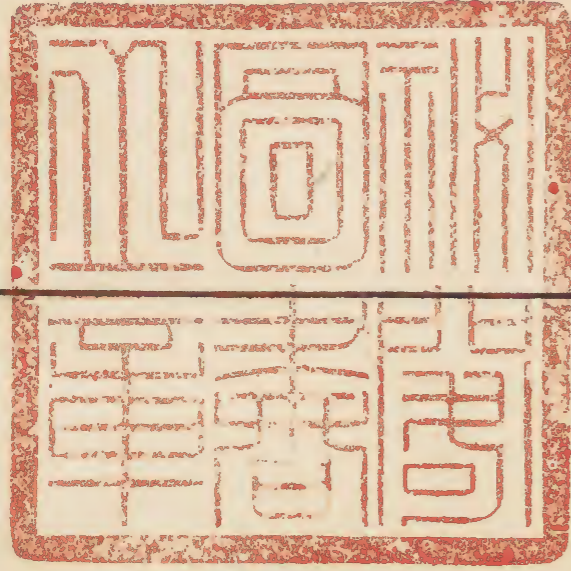
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂穀屬卷之二十三目次

大麥 小麥

庶物類纂

卷二十三

穀屬目次

小麥

一名來詩經 一名稜廣雅

俗名各コム母ム結キ

小麥

小麥稜也廣雅

收小麥麥五月麥半黃時趁天晴差緊收刈過則熟則拋費稍省至晚載上場堆積農家忙併無似蠶麥若遲慢遇雨多為災傷又秋田苗稼亦悞鋤治務本

新書

今人呼小麥麵為來牟或曰牟粉皆非也廣雅云牟為大麥來為小麥然則來牟自是兩物說文云大麥牟也牟大也牟一作麥周之所受瑞麥來牟即今之

大麥按小麥生於挑後二百四十日秀之後六十日成秋種冬長春秀夏實具四時之氣兼有寒温熱冷故小麥性微寒以為麩則温麩則熱麩則冷

宋弁陽周密癸

辛雜識前集

謹按說郛挑後作秋後當為正

少年食稻不食麥老居穎川稻不足人言小麥勝西

川雪花落磨煮成玉冷淘槐葉水上齒湯餅羊羹火

入腹穎濱○合壁事類

陶隱居云小麥合湯皆完用之熱家療也作麩則温

明穰麥亦當如此今服食家噉麩不及大穰麥猶勝於米爾唐本注云小麥湯用不許皮拆云拆則温明麩不能消熱止煩也小麥麩止利平胃主小兒癩消食痔又有女麩黃蒸女麩完小麥為之一名斂音桓子黃蒸磨小麥為之一名黃衣並消食止洩痢下胎破冷血也今按陳藏器本草云小麥秋種夏熟受四時氣足自然兼有寒温麩熱麩冷宜其然也河渭己西白麥麩涼以其春種關二時氣使之然也臣禹錫等謹按蜀本云以作麩微寒主消渴止煩以作麩而

止痢平胃主小兒疳消食痔蕭炳云麥醬和鯉魚食之令人口瘡藥性論云小麥臣有小毒能殺腸中蛇蟲熬末服陳藏器云麩味甘寒無毒和麩作餅止洩利調中去熱健人蒸熱袋盛熨人馬冷失腰腳和醋蒸抱所傷折處止痛散血人作麩第三磨者涼為近麩也小麥皮寒肉熱又云麥苗味辛寒無毒主酒疽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麩味甘溫補虛實人膚體厚腸胃強氣力性擁熱小動風氣又云女麩一名麩子按麩

子與黃蒸不殊黃蒸溫補消諸生物北人以小麥南人以稭米皆六七月作之蘇又云磨破之謂當完作之亦呼為黃衣塵綠者佳孟詵云小麥平服之止渴又作麩有熱毒多是陳衰之色作粉補中益氣和五藏調脈又炒粉一合和服斷下痢又性主傷折和醋蒸之裹所傷處便定重者再蒸裹之甚良日華子云麩養氣補不足助五藏久食實人又云麥黃暖溫中下氣消食除煩麩涼治時疾熱瘡湯火瘡爛撲損傷折瘀血醋炒貼罍麥苗涼除煩悶解時疾狂熱消酒

毒退胃膈熱患黃疸人絞汁服并利小腸作齏喫甚

益顏色

嘉祐補註本草

陳藏器云麥苗味辛寒無毒主酒疸目黃消酒毒暴熱日華子云麥苗涼除煩悶解時疾狂熱消酒毒退胃膈熱患黃疸人絞汁服并利小腸作齏喫甚益顏

色

同上

別說云謹按小麥即今人所磨為麵日常食者八九月種夏至前熟一種春種作麵不及經年者良大麥今以粒皮似稻者為之作飢滑飼馬良穰麥今以似

小麥而大粒色青黃作麵脆鞭食多脹人京東西河北近京又呼為黃顆關中又有一種青顆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今之穰麥與小麥相似而差大宜為之大麥今之大麥不與小麥相似而其皮礦脆宜為之穰麥用此恐傳記因俗而差之爾不可不審也

宋唐

慎微證類本草

謹按麥者接絕續荒之穀也方夏之初舊穀已絕新穀未登民於斯時正乃乏食二麥先熟接續無憂故

春秋於他穀不書至無麥無禾則書之可見聖人於五穀中亦惟重麥與禾也非因民命所繫安足以動

筆耶

明陳嘉謨本草蒙荃

小麥米味甘帶皮氣寒去皮氣熱諸處皆種四氣俱全蓋秋種冬長春秀夏實故也北地霜雪多而毒少南方霜雪少而毒多北麥麵可以常餐南麥麵只堪暫用一說北地高燥麥不受溼故作麵可常食南方地卑麥受溼重作麵多食則中其毒造飲饌者不可不知

同上

來亦作稜許氏說文云天降瑞麥一來二莖象芒刺之形天所來也如足行來故麥字從來從久久音綏足行也詩云貽我來牟是矣又云來象其實久象其根梵書名麥曰迦師錯

明李東璧本草綱目

北人種麥浸撒南人種麥撮撒北麥皮薄麩多南麥反此或云收麥以蠶沙和之辟蠹或云立秋前以蒼耳剉碎同晒收亦不蛀秋後則蟲已生矣蓋麥性惡濕故久雨水潦即多不熟也

同上

按素問云麥屬火心之穀也鄭玄云麥有孚甲屬木

許慎云麥屬金金王而生火王而死三說各異而別錄云麥養肝氣與鄭說合孫思邈云養心氣與素問合夷攷其功除煩止渴收汗利溲止血皆心之病也當以素問為準蓋許以時鄭以形而素問以功性故立論不同爾震亨曰饑年用小麥代穀須晒燥以少水潤春去皮煮為飯食可免麩熱之患同上稗主治燒灰入下去疣痣蝕惡肉膏中用同上浮麥即水淘浮起者焙用氣味甘鹹寒無毒主治益氣除熱止自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱同上

大小麥秋種冬長春秀夏實具四時中和之氣故為五穀之貴地煖處亦可春種至夏便收然比秋種者四氣不足故有毒明李東壁食物本艸李氏曰浮麥即小麥之有皮無肉而空殼也水中淘即浮起者明倪朱謨本草彙言麥一名來俗稱小麥秋種厚狸謂之麥苗生如韭成似稻高二三尺實居殼中芒生殼上生青熟黃秋種夏熟具四時中和之氣兼寒熱溫涼之性繼絕續乏為利甚普故為五穀之貴亦可春種至夏便收然不

及秋種者性有南北之異北地燥冬多雪春少雨麥
 晝花薄皮多麵食之宜入南方卑濕冬無雪春多雨
 麥受卑濕之氣又夜花食之生熱腹痛難消且魚稻
 宜江淮羊麵宜河洛亦地氣使然也北麥固佳陳者
 更良說文云麥屬金金旺而生火旺而死他如燕麥
 籩麥雀麥蕎麥皆殊形異性至瞿麥則藥名耳明王
 蓋臣
 江南之麩麥食之令人發病江北之麩麥不然何也
 曰江南之麩麥其花自夜發江北之麩麥其花自晝

羣芳譜

發試之果驗又曰魚稻宜江淮羊麩宜京洛誠土地
 使然吳郡顧元度簷曝
 偶談今獻彙言

小麥種來自西國寒溫之地中華人食之率致風壅
 小說載天麥毒乃此也昔達磨遊震旦見食麩者驚
 曰安得此殺人之物後見萊服曰賴有此耳蓋萊服
 解麩毒也世人食麩已徃徃繼進麩湯云能解麩毒
 此大誤東平董汲嘗著論戒人煮麩須設二鍋湯煮
 及半則易鍋熟乃能去毒則毒在湯明矣明慎懋官
 華夷花木

鳥獸珍
 玩考

來小麥也一名麩今人所磨為麵日常食者八九月種夏至前熟一種春種作麵不及經年者良味甘性寒作麵則溫生洗成筋可以粘禽蟲苗上黑黴者名麥奴齊謂麥曰秣小麥屑皮謂之麩小麥屑之麩謂之麩麥麩屑十斤為三斗者謂之麩麥末謂之麩麥甘鬻謂之麩餅籟謂之麩若麩麩礮麥若擣謂之麩堅麥謂之麩又相謁食謂之飴陳楚之間謂之糞楚人謂之飴秦人謂之饑饑古者朝事之豆有饗黃先儒以饗為熬麥許叔重以為鬻麥明吳元化毛詩草木攷

或問小麥亦得夏氣何以不尅米穀不知小麥雖與大麥同類而早晚之性實異大麥得夏之初氣小麥得夏之中氣初氣尅削中氣和平故大麥消穀而小麥養胃且小麥無鬚芒房亦易脫形體亦甚不同試看大麥芒能消無形之水腫而小麥之房不能消濕非一補一消之明驗乎清陳士鐸本草新編

小麥其種不一熟有早晚有舜歌麥無芒熟早常熟縣志夏至節日食糞是日取菊為灰以止小麥蠹零陵縣志董仲舒曰春秋他穀不書至於麥禾不成則書之可

見聖人於五穀最重麥與禾也小麥名來始自天降一名麩詩曰貽我來牟麥具四時中和之氣金王而生火王而死故為五穀之貴麥苗作螯食甚益顏色

六合縣志

小麥詩謂之牟二麥秋下種冬出土春始秀至夏而

熟凡歷四時故麥為五穀之貴然地氣下濕麥不逮

北方亦不為恒食撫州府志

小麥稜也可為麩麩熟麩涼南方少雪有毒南昌府志

小麥廣雅曰稜也有數種春麥蘆麥北麥短管赤穀

白穀高郵州志

小麥有長穰麥麩厚而麵少有白麥麩亦少有赤穀

麥麩少而麩多歙縣志

即詩所謂來麥也盛京通志

古作來來小麥也爾雅翼曰麥繼絕續乏之穀夏時

民乏食麥最先登故董子曰春秋他穀不書無麥禾

則書之誠重之也春近閩人來開墾高地宜麥者多

種之陽春縣志

麩小麥也取麩製食其法不一雖不似北地用為常

餐然餅點醬豉之類資為食物者其用甚多

懷寧縣志

小麥小滿前熟松蒲麥芒秃如松房娜麥穗如大麥

紹興府志

小麥七種白小麥稔白芒短長關小麥黃白稔芒長

排子小麥黃白稔芒短和尚小麥一名火燒麥黃白

稔無芒早白松蒲娜麥三種舊志所載今無

太平府志

小麥曰來南方產者霜雪少性熱北方產者霜雪多

性涼北麥花晝開宜入南麥花夜開善發病食鑑云

麥心之穀也心病宜食之

安慶府志

小麥味甘性涼心之穀邑人六月終吉貝花盡復犁

之即種於地中次年正月收取為麩食

番禺縣志

來一名小麥麥金也金旺而生火旺而死故夏曰麥

秋蓋秋種冬長春秀夏實能具四時之氣其地煖處

亦可春種夏收然比秋種者四氣不足故有毒瀕河

于新淤尤宜

曹縣志

小麥古謂之來其種不一名舜歌麥無芒熟早

江陰縣志

小麥麥謂之來秋來白露入土至于夏來立夏收登

故孔子秋無麥禾必記以重也言無麥禾知五穀皆

無又孟夏之時舊穀既沒新穀未登秋無麥禾夏何以得食乎故仲秋民宜勤種麥紅黏糯麥堪作酒麥有四種大麥曰小麥先將逐犁種伏日用碌碾碾治故又曰牟言畝用牛功多也曰瞿麥三稜而赤法以伏為時七月下種十月收則甚易也紅莖而綠葉白花而黑子又有曰穰麥春種之則出之上饒食麥則宜縣志
鉅山
小麥即為麩者○按北方之麥花晝開且冬入窖出汗去濕氣故益入南方則否嘉興府志

小麥九月種二月熟徐 最多海康遂溪少種嘉靖間別駕朱象賢親種之嶺南麥罕佳雷最名雷州府志

燕
物
類
纂
卷
三

大麥

一名牟

詩經

一名薺麥

孟子

一名親子

揚州府志

俗名倭

才

霍

ホム

母結

燕
物
類
纂
卷
三

穀
屬

大
麥

一

大麥

三國典畧曰李岳字祖仁官至中散大夫嘗為門客
 所說舉錢營生廣收大麥載赴晉陽候其寒食以求
 高價清明之日其車方達又從晉陽載回鄴城路逢
 大雨並化為泥息利既少乃至貧迫當世人莫不笑
 之太平御覽

唐書曰開元十二年河南府壽安縣人劉懷家有大
 麥六畝先熟與眾麥殊色其中有兩岐三岐四岐六
 岐者同上

雜物類聚

卷三

穀屬

大麥

二

廣雅曰大麥麩也

同上

麩者周所受瑞麥來麩也一作牟又作麥即今之大麥說文云牟大也蓋生於杏二百日而秀秀後五十日而成孟子曰麩麥播種而耰之其地同樹之時又同勃然而生至於日至之時皆熟矣此麩之候也呂氏春秋曰孟夏之山百穀三葉而獲大麥其始蓋后稷受之於天故詩曰貽我牟又曰於皇來牟劉向以為釐麥也始自天降此皆以和致和獲天助然則來麩一物唯廣雅以麩為大麥來為小麥按說文云來

周所受瑞麥來麩一來二縫象芒束之形天所來也故謂行來之來說文以此解來則來不應為二物然則來麩為大麥明矣后稷憂勤萬民天賜之麥蓋使其麥益豐稔則謂之貽我來牟耳不必雨之種也然古今雨粟事亦甚多安知其始不如此乎雖然后稷所植多矣而獨言此者以其至艱書曰暨稷播奏庶艱食鮮食今麥早種則蟲而有節晚種小而少實又為性多穢一種之終歲不絕耘耨之功此所以為艱食歟方言曰麥哭麩才麥干麩八麩脾麩也自

關而西秦幽之間曰麥晉之舊都曰對齊右河濟曰
麥或曰麩北鄙曰麩其通語也蓋大麥以為麩還得
麩之本名麩是小麥為之麩細餅麩也麩有衣麩大
麥宜為飯又可為酢其蘖可為飴宋羅願爾雅翼
大麥味鹹溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中又云
令人多熱為五穀長密為之使陶隱居云今稞麥一
名麩音牟麥似穡麥惟皮薄耳唐本注云大麥出關
中即青稞麥是形似小麥而大皮厚故謂大麥殊不
似穡麥也大麥麩平胃止渴消食療脹嘉祐補註本草

大麥性平涼有人患纏喉風食不能下將此麩作稀
糊令嚥之既滑膩容易下嚥以助胃氣三伏中朝廷
作麩以賜臣下作蘖造飴宋寇宗奭本草衍義
陳藏器云不動風氣調中止泄令人肥健大麥穡麥
本經前後兩出蘇云青稞麥是大麥本經有條稗一
稻二米亦如大穡兩麥蘇云稻是穀之通名則穡是
麥之皮號麥之穡猶米之與稻本經於米麥條中重
出皮穀兩件者但為有殼之與無殼也蘇云大麥是
青稞穡麥是大麥如此則與米注不同自相矛盾愚

謂大麥是麥米穰麥是麥穀與青稞種子不同青稞似大麥天生皮肉相離秦隴已西種之令人將當本麥米糶之不能分也宋唐慎微證類本草麥之苗粒皆大於來故得大名牟亦大也通作粦大穰二麥註者不一按吳普本草大麥一名穰麥五穀之長也王禎農書云青稞有大小二種似大小麥而粒大皮薄多麩無麩西人種之不過與大小麥異名而已郭義恭廣志云大麥有黑穰麥有碗麥出涼州似大麥有赤麥赤色而肥據此則穰麥是大麥中一

種皮厚而青色者也大抵是一類異種如粟粳之種近百總是一類但方土有不同爾故二麥主治不甚相遠大麥亦有粘者名糯麥可以釀酒明李東璧本草綱目震亨曰大麥初熟人多炒食此物有火能生熱病人不知也時珍曰大麥作飯食而有益煮粥甚滑磨麩作醬甚甘美同上苗主治諸黃利小便并汁日日服類要冬月面目手足皴瘃煮汁洗之同上大麥麥之苗粒比他麥皆大故名與小麥主治不甚

相遠大麥亦有粘者名糯麥可以釀酒作糖

麩以賜臣下亦取其性涼清暑熱而益脾胃也麩以麥蒸

磨成粉

大麥作飯食甚有益煮粥食甚滑磨麩作醬極甘矣

沈石田詩有葱湯麥飯兩相宜葱養丹田麥養脾之

句蓋指大麥而言也丹溪曰初熟時人因乏穀多炒

而食之有火能生熱病一云久食多食能消腎戒之

大麥苗治諸黃利小便并汁日服之冬月手足皴瘃

皴音侵皮裂也瘃音祝凍瘡也煮汁洗之以上明李東璧食物本草

蘇氏曰大麥南北皆有形似小麥而大色青有芒鬚

日以水澆濕再以濕草蓋之數日即生芽又名大麥

蘖晒乾去芒鬚用凡粟黍穀豆麥五種皆可水濕罾

芽明倪朱謨本草彙言

大麥一云久食能消腎戒之食物本草○明胡文煥延壽書

大麥一名牟麥一作薺莖葉與小麥相似但莖微粗

葉微大色深青而外如白粉芒長殼與粒相粘未易

脫小麥磨麩作餅餌食大麥止堪碾米作粥飯及喂

馬用此其所異也性平涼滑膩作飯寬中下氣煮粥

甚滑磨麩作醬甚甘美春秋皆可種陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十日成生於亥壯於卯長於辰老於己死於午惡於戌種忌子丑他如穰麥赤麥青稞麥黑穰麥大抵與大麥一類而異種明王蓋臣羣芳譜

牟大麥也一名稞形似小麥而大皮厚似稻故謂大麥生於杏二百日而秀秀後五十日而成早種則蟲而有節晚種則穗小而少實一種之終歲不絕耘鋤之功久食頭髮不白為麩勝小麥屑之作飢滑飼良

古者朝廷三氣中作麩以賜臣下作麩造餈方言云自關而西秦函之間曰麩晉之舊都曰麩齊右河濟曰麩或曰麩之本名麩是小麥為之麩細餅麩也麩有衣麩也說文云來周所受瑞麥來麩一來二縫象芒束之形天所來也故謂行來之來說文以此解來則來牟不應為兩物劉向亦以為釐麩麥也然則來牟為一物唯廣雅以麩為大麥來為小麥實是二物不當合為一牟一作麩亦作麥明吳元化毛詩鳥獸草木攷

機謹按生於杏三字癸辛雜識作生於秋後四字

或曰之下疑脫弊字也

今年收大麥二十餘石賣之價甚賤而粳米適盡乃課奴婢舂以為飯嚼之嘖嘖有聲小兒女相調云是嚼虱子日中饑用漿水淘食之自然甘酸浮滑有西北村落氣味今日復令庖人雜小豆作飯尤有味老妻大笑曰此新樣二紅飯也明王如錫東坡養生集麥種宜與剉碎蒼耳或艾暑日曝乾熟收藏以瓦器順時種之無不生茂常氏日錄○明盧翰月令通攷開元十三年河南府壽安縣人劉懷家有大麥六畝

先熟與眾麥殊色其中有兩岐三岐四岐六岐者唐書

○明陳耀文天中記

大麥又有一種名曰旱黃大麥一種名烏吐麥吐

青色名青大麥但立冬種清明熟七邑俱有泉州府志

大麥麩也調中止泄益氣力初熟炒食發熱病南昌府志

大麥廣雅曰麩也有數種麩麥晚麥淮麥短稈高郵州志

牟即麩麥詩貽我來牟又名大麥周禮九穀之一曹縣志

大麥即詩所謂牟麥也盛京通志

大麥詩作牟孟子作麩麥麩大麥也爾雅翼大麥宜為飯又可作醋其蘖可為餈陽春縣志

麩大麥也秋種夏收得四時之氣者可炊可釀青黃

未接農人資以為糧懷寧縣志

大麥秋種立夏前熟晚大麥穗長而子多與小麥齊

熟紅黏糯麥堪作酒紹興府志

大麥五種白大麥即麩麥管麥即無芒大麥落稭稭

自退六枝中早紅粘三種舊志載今無當塗縣志

大麥有高麗麥糯麥為飯亦宜歙縣志

秦州呼為覩子無貧富咸儲之揚州府志

大麥五穀之長味鹹性涼邑中刈晚熟時復犁之即

種於田中正月收取為六畜之糧人少食之番禺縣志

大麥苗粒皆大於來有糯者可以釀酒磨麵作醬亦

甘美六合縣志

大麥古謂之牟有早晚二種 麥秋種冬長春秀夏

實具四時故為五穀之貴江陰縣志

大麥五種白大麥一名牟麥長粒長芒白稭粘於粒

管麥即無芒大麥落稭稭自退六稭中早紅粘三種

舊志所載今無太平府志

大麥即麩有紅白黃三色有黏有晚義烏縣志

大麥牟也性涼無毒五穀之長可為飯亦可為酒蘖

更可為餈云安慶府志

大麥皮厚蘇州府志

大麥夏日以之泡湯甚溫補確碎與米糶釀熟成糖

長州縣志

庶物類纂穀屬卷之二十四目次

白麥

穉麥

鬱麥

孺麥

雁爪麥

管麥

五葉麥

穉麥

麻牛類
卷二十一

白麥

一名米大麥
河間府志

燕物類
卷二十一

穀屬

白麥

白麥

竇氏子言家方盛時有奴厚斂羣從數宅之資供白
 麥麵醫云白麥性平由是恣食不疑凡數歲未嘗生
 疾其後有奴告其謬妄所輸麵乃常麥非白麥也羣
 從諸宅一時暴熱皆發唐李肇唐
國史補
 五代回鶻地宜白麥青麴麥白孔
六帖
 五穀與他邑同惟白麥為上皮薄麵多引長不斷他
 邑所不及也臨城
縣志
 禾大麥又名白麥稔薄而脆以手掐之即成粉故冠

麻物類考 卷三十一

以米字
河間府志

穰麥

一名累麥致富全書
一名鈴鐺麥盛京通志

燕物類考 卷三十一

穀屬 穰麥

穉麥

穉麥味甘微寒無毒主輕身除熱久服令人多力健行以作麩温消食和中陶隱居云此是今馬所食者性乃熱而云微寒恐是作屑與合穀異也服食家並食大穉二麥令人輕健唐本注云穉麥性寒陶云性熱非也復云作屑與合穀異此皆江東少有故斟酌言之臣禹錫等謹按蕭炳云穉麥補中不動風氣先患冷氣人即不相當大麥之類西川人種食之山東河北人正月種之名春穉形狀與大麥相似孟詵云

蘇物類彙 卷之二十四 穀屬 穉麥 二

穡麥主輕身補中不動疾日華子云作餅食不動氣
若暴食時間似動氣多食即益人嘉祐補
註本草

穡之殼厚而粗穡也穡麥有二種一類小麥而大一

類大麥而大明李東壁
本草綱目

大穡二麥註者不一按吳普本草大麥一名穡麥五
穀之長也王禎農書云青稞有大小二種似大小麥
而粒大皮薄多麩無麩西人種之不過與大小麥異
名而已郭義恭廣志云大麥有黑穡麥有穡麥出涼
州似大麥有赤麥赤色而肥據此則穡麥是大麥中

一種皮厚而青色者也大抵是一類異種如粟稷之

種近百總是一類但方土有不同爾故二麥主治不

甚相遠大麥亦有粘者名糯麥可以釀酒同上

別錄麥蘖附見穡麥下而大麥下無之則生蘖當以

穡為良也今人通用不復分別矣同上

治疾當得真人參反得支羅服當得麥門冬反得丞

橫麥三代以下皆以支羅服丞橫麥合藥病日瘥而

遂死也按潛夫論如此支羅服疑今小朱蘿蔔也吳

越間有之謂之丁香蘿蔔其形如參故誤用耳丞橫

麥疑卽本草穡麥是矣陶弘景曰根似穡麥故謂之

麥門冬以訛傳訛曷所底止獻瑕○明錢希言集

穡麥名累麥色青皮厚磨粉蒸食致富奇書

穡麥按本草殼厚而粗穡故名馬所食者有二種一

類小麥而大一類大麥而大土人呼鈴鐺麥盛京通志

鬱麥

一名牟麥名醫別錄 一名稞麥同上 一名青稞農書一

名懸穀麥宜興縣志

鬱麥

令稞麥一名牟麥似穰麥惟皮薄爾名醫別錄

青稞有大小二種似大小麥而粒大皮薄多麩無麩

農書

青稞西蜀松番道以西皆種狀如麥而小性耐寒旱

人馬皆可食明范貞一典籍便覽

青稞俗名懸穀麥宜興縣志

鬱麥殼薄易脫故名晉江出泉州府志

蘇物類纂
卷三十四

糯麥

蘇物類纂
卷三十四

穀屬
糯麥

庶
才
委
纂
卷
二
十
四

糯麥

大麥亦有粘者名糯麥可以釀酒
本
目
草

庶
物
類
纂
卷
二
十
四
穀
屬
糯
麥
二

麻物類纂
卷三十四

雁爪麥

麻物類纂
卷三十四

穀屬
雁爪麥

雁爪麥

雁爪麥似粟

進賢縣志

穀屬

雁爪麥

二

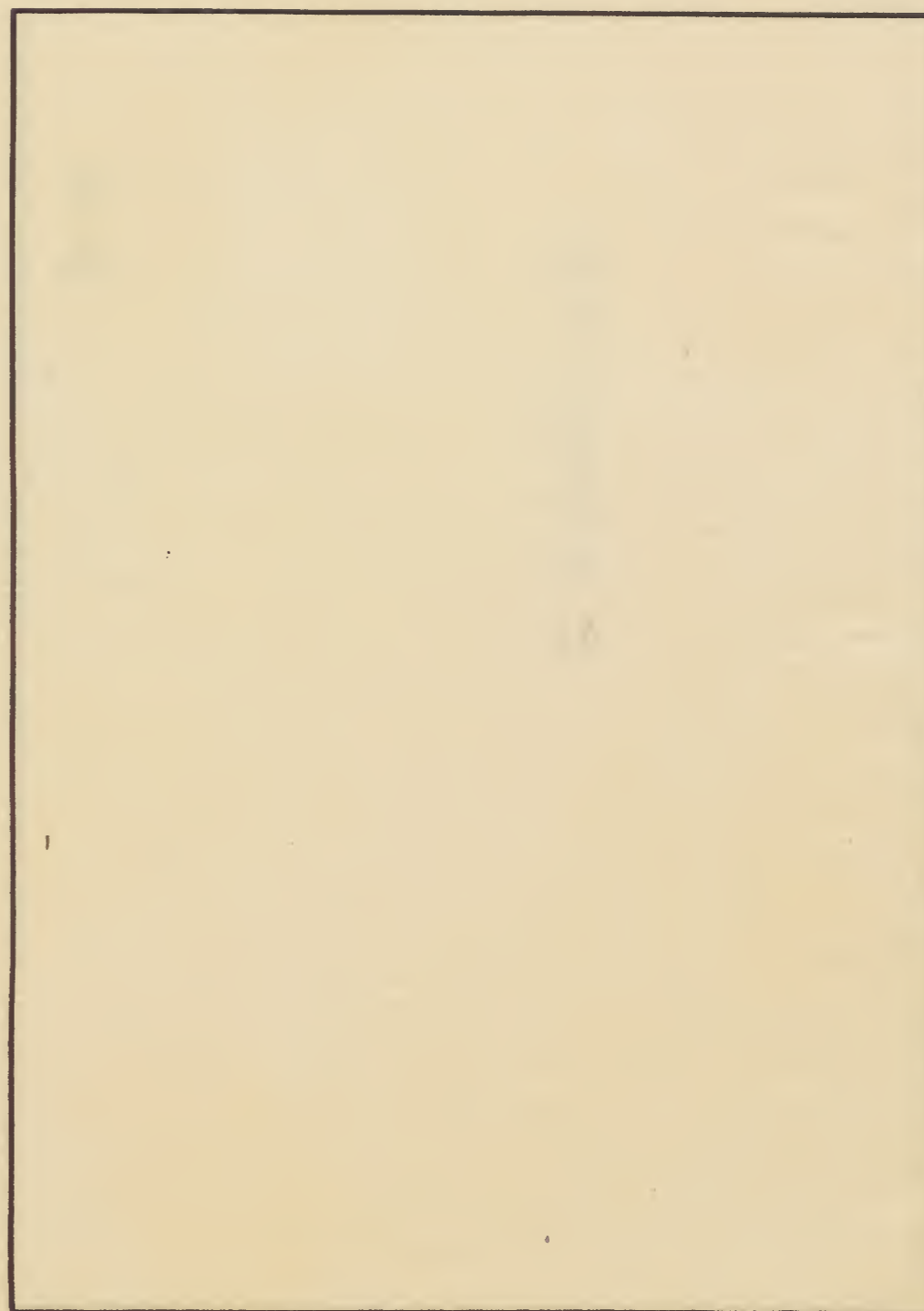
管麥

俗名法ハタ搭タ夏カ母ム結キ

穀屬

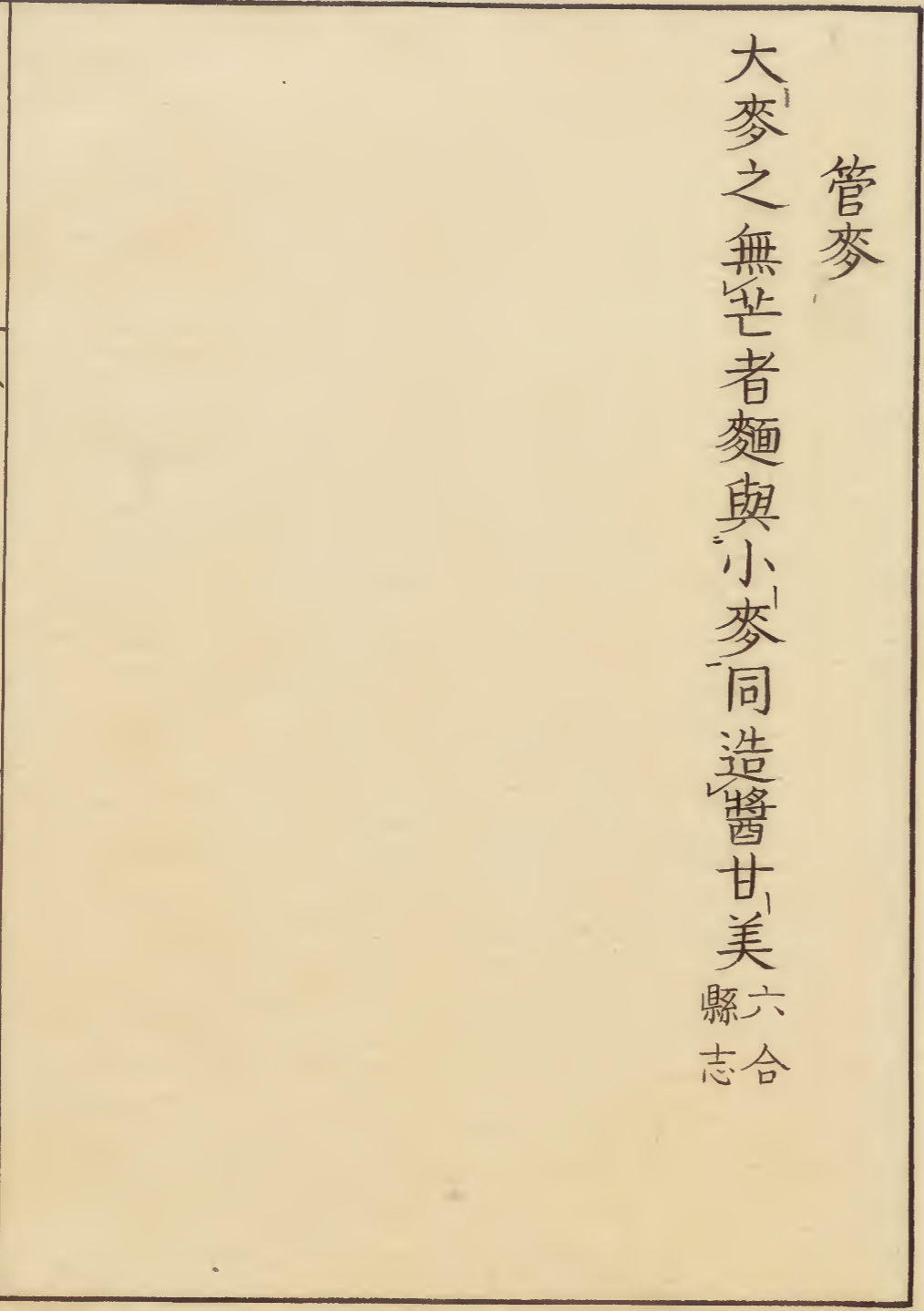
管麥

一



管麥

大麥之無芒者，與小麥同造，醬甘美。
六合縣志



庶物類纂
卷二十四

五葉麥

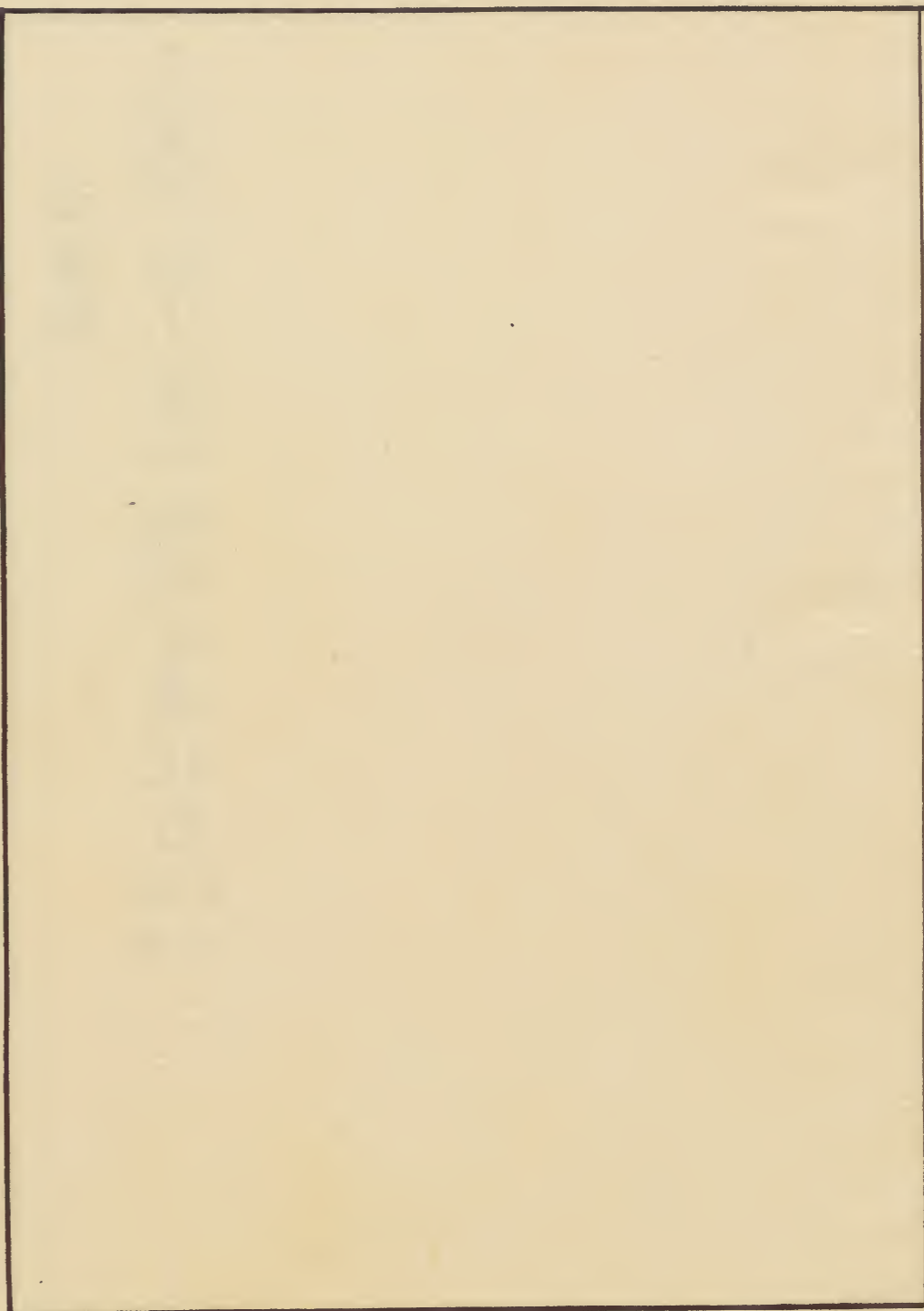
庶物類纂
卷二十四
穀屬
五葉麥
一

原物類纂
卷二十四

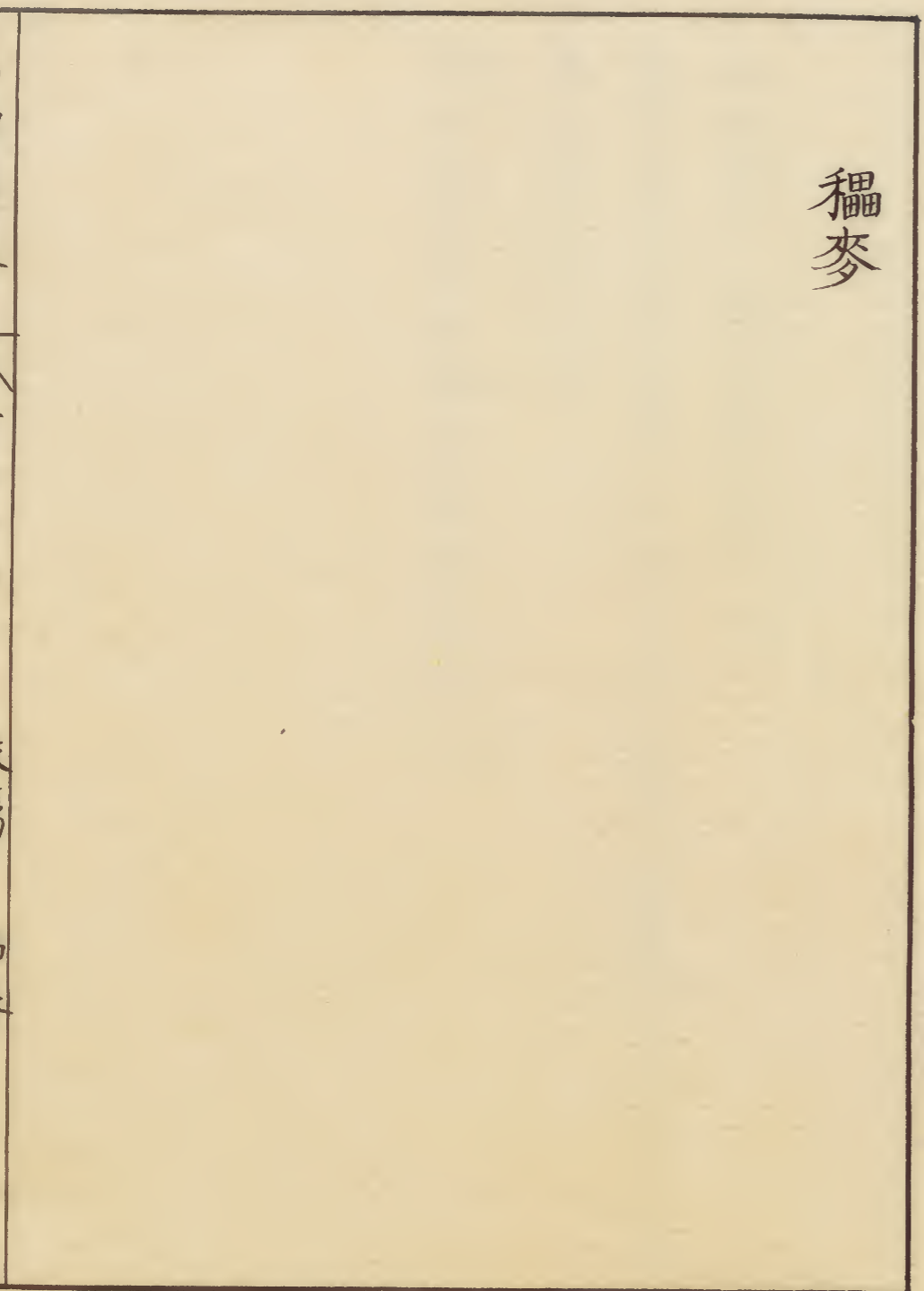
五葉麥
五葉麥似小麥而嫩南安德化出
泉州府志

原物類纂
卷二十四
穀屬
五葉麥
二

麻
牛
麥
卷
二
十
四



糲
麥



麻
牛
麥
卷
二
十
四
穀
屬
糲
麥
一

穠麥

有稜穠二種皆可飯

江陰縣志

藟麥無芒色黃可作飯及餅餌酒家蒸之成酒名燒

酒味最烈

嘉興府志

穠麥磨碎如糶和米煮飯

長洲縣志

原
才
委
真

卷
二
十
四

