

卷

輔

蒔

植

記

倦圃蒔植記序

小園花木率皆舊栽年來稍補其缺畧而種植之法素所未諳實藉場師指授因一一識之李贊皇平泉之記殊覺不達吾所不效不過偶爾興趣所寄涉筆及之畧次其大概無分品之高下亦非以所愛者先之所不愛者後之也康熙甲子立夏後二日倦圃老人書

倦圃蒔植記序

倦圃時植記卷上

繡水曹 溶潔躬著

總論第一

凡為圃之道有二曰曠如也曰奧如也曠宜茂樹長林森然咸備與宜幽馥蟠枝意到便足有力者則兼兩美而壹用之其次則擇一而取給焉又其次則植寸卉於尺宅亦與如也遺意耳矣

夫色盲聲聾比於斧斤利逐名馳徒自廝役曷若挹露華為姬妾聆風竹為管弦早起晏臥勤施灌漑裁

培以期熟某之成就春花秋實玩然生長收藏以窺造化之闔閭蓋通者可以遺榮而塞者可以忘悶豈非目前真樂人人可致者哉

嘗品列植物各有第一大樹惟松小物惟葛蒲花之香勝者惟蘭色勝者惟牡丹果惟蜜橘皆就此地現在者而論若遠方難致則弗敢泛及焉

君子可以寓意於物而不可留意於物凡嘉樹奇花我固有之誠可朝夕受用僕他人所寶未易羅致或大地公共勿許攜歸此等但當以雲煙過眼之理處

之則無往而不適其適也已

聖人為腹不為目凡草木之芬芳貞固可以比德者尚矣此外則或資其材或取其蔭或供為食或儲為藥末節乃玩其色雖兼收並蓄而輕重緩急之間詎可無微權也耶

松栢之霜皮翠黛自是李成寒林圖梅之冷蕊疏枝自是花光補之寫意畫竹之老節直幹自是篆籀風篁雨葉自是草書葡萄之蔓衍自是顛素揮毫蘭蕙之卷舒自是子昂波磔乃知蓮花似六郎雖倭人之

言而借論物理却是妙解

論木第二

松之常品世人呼為柴松然千歲奇古形偃益而聲  
步虛此必其選也固當為甲之甲或邂逅成山澤之  
濯者則為天目松二松質異而種同皆兩龍其五龍  
者一松而名殊曰五蘗曰五粒曰五釵其葉翠而細  
此土無大者聞雲南及西北諸藩皆高樹彌山谷秀  
大而子多今之市充果食者即是物也當為甲之乙  
枯子松俗名剔牙松三龍其葉蒼而勁房小子少而

亦甘者此地昔罕而今繁當為甲之兩凡木之結子無踰周星者惟松實初年青嫩明年老足兩周歲而成是以性耐歲寒亦非他樹可及此通二鬢三鬚五鬚皆然故總為木之甲品云

栢當以千頭側栢為乙之甲閩種也繁枝上聳圍如車蓋而蒼翠可愛其葉可餌可湯可藥別一種曰扁栢則常品耳纓絡栢檜樹之類其別族也亦若羅漢鷲毛皆冒松姓而未許通譜云松栢之附庸曰杉隆冬栢色碧紅而松愈蒼翠一公二伯木之序爵較然

桑可飼蠶以衣被天下當為木之丙若不耐養蠶祇  
售其葉亦可為恒產嘗遇湖州一筆賈見此地園多  
雜樹慨然相勸何不盡芟去以其地種桑予深服其  
言而未能行也白桑有花無實黑桑有實無花飼蠶  
須種白桑欲收紫椹為藥明目延年則黑桑亦可種  
十分之二也每歲翦剥冗枝其薪更可熬藥

枸杞一名西王母杖產甘州者良杆插易活種子亦  
生嫩苗可茹子可食亦入藥根為地骨皮又有一種  
黃者亦甘州種也與紅者顏色照映真如珊瑚閭木

難耳 川椒真者九葉成簇嫩芽亦可食微觸其枝  
便覺靜靜摩頂放踵無不苾芬靈均驰彼椒丘厥有  
旨哉子紅芳而獨蒂綴二細珠用勝常品 右甘州  
枸杞川椒遠物也而吾土可植又佳而適用定品同  
為木之丁

格桐棲鳳青齋蔭之特雅倪元鎮曰督童子洗拭宜  
也非迂也顛木之有肉孽名曰桐孫植根深而壽特  
永木品定為戊梓材孔良與相頽頽

豫樟一名香樟參天蒼鬱凌冬不凋花葉俱馥園亭

丘壘植之俱宜定品為木之已

吳中茶虎丘為聖天池為賢取本山上堆高即家園亦可植摘鮮旋用便能犧虎丘天池於掌中矣花如白玉而心有蜜珠亦一奇也定品為木之庚雖然新茶首薦雖讓本山而常用益人却宜顧諸生與熟既殊甘苦而蒸與炒又分燥潤如人飲水冷煖自知

庭槐綠陰盛夏翠幕花實並收可染可藥葉製冷淘杜陵餽嚼定品為木之辛

榆榆相侶葉辨粗細初種落落久成陰庇不求近功

十年之計定品為木之壬

全線銀線柳之白眉風流張緒與同姿定品為木之癸

雜疏畧於木故此獨詳定焉其餘雜木若女真石楠黃楊丹楓烏絨而河柳可以點景五加芽全雀花可以點茶香椿可供素饌全櫻可充藥材枸橘可禦暴客或栽隙地或編籬落但隨人意所便皆可取用也天竹亦木之餘裔也忌真宜於雞毛水別一種秋開千葉黃花而葉小異名曰樓鳳竹

論花第三

花之以香勝者蘭也梅也菊也桂也蓮也茉莉也水  
仙也玫瑰也瞻前也百合也瑞香也蠟梅附於梅木  
香附於玫瑰山茶附於水仙以色勝者牡丹也芍藥  
也海棠也石岩也佛桑也蜀葵滇茶也黃白山茶白  
絞也玉蘭梨花也各色千葉桃也各色千葉石榴也  
拒霜也秋海棠附於海棠夾竹桃附於佛桑其他雜  
花若紫白丁香黃薔薇各色薔薇各色月季紫荆紅  
紫粉白四微木筆郁李棣棠錦帶之類皆有可取惟

繡球以白色無香吾所獨殿然嗜好不同未可以我  
槩人也杏李櫻桃來禽及單葉桃石榴之輩則當別  
為朱子花一門

草花以玉簪為冠全宣次之水木樨又次之三種皆  
有香者其餘若翦春羅翦秋羅瀟丹石竹洛陽花鑿  
粟麗春蜀葵秋葵鳳德雞冠全錢決明長春實繁有  
徒悉數之乃更僕未易終也

凡花木之品高而難得者主人宜親加調護若夫果  
花草花但園丁之職所謂邊豆則有司存

曾見刊行建昌花譜所載山茶及杜鵑各二三十種  
他方物產之盛一至於此

蘭蕙之辨自山谷老人發之然楚詞既曰春蘭兮秋  
菊又曰秋蘭兮青青陶詩亦曰秋蘭氣應馥秋芳絕  
無一幹一花者而亦名為蘭則其說未可盡泥也今  
陽羨臨安之蕙其木不如本地之蘭則誠然矣閩之多  
花者豈遽遜近境之一花者耶閩人舊譜以獻歲蘭  
如鷹爪者不列甲品諒亦自有公論乎嘗細玩興蘭  
之氣足神全者其花隨長隨杳彌月不衰惟玉鯁蘭

亦然初疑其蕊瘦弱吐花後漸舒漸白大倍常花香之奇而且久亦不啻倍焉所以人人貴之要非蓋浪也然則閩之甲品乃可當興之獨花其地位固自迥別山谷亦具眼哉全邊蘭細辨其種有二一幹十二花香重而葉邊黃色深長者為上一幹九花香輕而葉邊黃色淺短者為次故好事者又有全邊銀邊之疑云朱蘭一種色深赤而香勝又一種色更赤而無香物之同中有異如此除此三種奇品之外莫若四季蘭為實受用閩中隆冬亦芳此地尚自四月以至

十月可大半年不乏花也 珍珠蘭余屢植之怯寒畧輕今一本已五年無恙矣 樹蘭曾植而未見花近又購得拭目以俟

愚有羅鍾齋蘭譜一卷 養法頗詳然似浩汗今摘要於此以便遵守大率購時宜擇精神完足者換土用好泥烈火燬透澆灌用天雨淡水新鮮豆漿盆底却須滲洩三伏宜避西曬立冬入室滴水勿沾寒風必避遇凜則曝春間忘早出戶及驟加冷濕穀雨後方可隨意如此即蘭事思過半矣 按月蘭譜六月

宜置涼亭水閣蓋三伏時元無露水故知此法良是  
培蘭四戒春不出夏不日秋不乾冬不濕

梅花本富首選而讓於蘭特以蜂之頂戴與股夾而  
決之物無心而有心者聽焉千葉綠萼余甚愛之惜  
難得耳玉蝶兩種或純白而薄或銀紅而肥宜並存  
之紅梅三種春初有淺深二色別一種色尤淡而香  
獨勝十月後冬至前便盛開一名早玉蝶此佳品也  
蠟梅貴磬口取其色香俱勝不但以形體圓肥耳  
物亦有今乃勝古者菊之細花是也舊譜漸不可憑

有志者儻能加意纂一新譜是亦欣賞之盛事哉未  
有花細而葉不細者此一定之理細花中黃白者尤  
貴所謂密牡丹金翦絨白翦絨白荔枝等類是也余  
於花無不究心獨不敢入菊社以其未易措手恥漫  
為之而不造其玄耳中歲宦遊四方僕僕未遑從事  
晚而杜門著書餘閑輒督園丁以詩植遂得名花百  
餘種羅置案頭日供吟詠亦人生之樂事矣祇一法  
吳下菊家俱未全今南京養菊必以褐葉為重然菊  
品殊平平或者高品不能兩全耶姑記以待能者吾

菊事未精而獨勤甘菊之役以其可茶可湯可酒可  
生嚼可糖食可入藥可為枕真足稱模於貌而優於  
才者是以老饕加意而徧插焉乃至其葉作湯猶上  
可代茗飲而下可薰浴池菊之報老圃其亦不素餐  
號者歟黃白二甘皆真種子也吾所植黃七而白三  
之

或謂菊人曰吾子三時致力而九秋告成斯際也洵  
可樂乎菊人應之曰胡為其然也爰自留種培芽分  
秧移植乃沃清泉乃壅腴土虫豸是膺蟲賊是懲時

時運等於心日日改觀乎目馴致胚胎若黍米芝頤  
若彈丸然後金玉追琢而綺繡文加焉自始迄終何  
莫而非予樂也若必待薦而與而採束雜方謂之樂  
斯亦淺之乎其為樂也已君子以菊人為知言用是  
推之凡世之園日涉以成趣者類若此哉

茶之粗而真者價廉易辦祇乏甘香耳每壺加甘菊  
花三五朵便甘香悉備更能以缸鬢蓄天雨水則惠  
山即在目前此寒素所能致也吾嘗擬拈出此類為  
算瓢樂一集姑俟之

桂若稟性剛正深有益於人與木樨大不同凡古人所謂桂者多指藥中桂皮之樹耳不但此土木樨未是而閩中結子者亦非也嶺南患木樨瘴此地亦頗有聞氣眩暈者又入茶酒中或因而腹脹皆宜慎之試觀王局桂酒頌則知吳郡閩子能不避三舍耶

蓮之一身莫非有益於人者大池為快盆栽僅可供清玩內典所重以其方花即果故辦多雖美而有房乃佳花紅取房花白取藕美各有耑吳郡陸玄白家一種紅蓮乃房藕俱洪而色味兼美尤是佳品此適

用而可賞者也

剖符於千頃之波若雜疏中奇品則葉常有超沉沙  
而遺世獨立者也宜特貯於黃金之座

種盆運別無巧法每盆底用田泥築實約至六七分  
取鷄秧之神氣完足者置其上方以潔淨河泥覆之  
置向陽處時時沃以清泉切不須用肥水澆擁自然  
花實茂盛連絡不絕矣

茉莉此地扦之亦活但冬必姜耳有一種重臺者花  
葉俱細微人所重謂之寶珠香特蘊藉而開久不落

茹園自題

水倦獨為東土所宜若欲事逸功倍但須舍已從人  
水仙之弟爰有山碧樹大香大何必屈盤

玫瑰香溫良而味甘美花之最可實用者宜多植以  
作供甚與雞毛水相宜三五年一分則茂予近得一  
株高幾二丈花作重臺大如芍藥頗異凡種白木香  
有二種紫心而小者為勝宋人所謂茶靡定此花也  
山家清供以入米蒸飯亦善取用

贍菊花雖萎猶勝一切花他花萎即零落惟梔子花

初開潔白次漸萎黃後乃乾脫終不飄散乃知佛無  
詭詰而花之取重也亦以此世人或以千葉為尚我  
獨取單瓣者秋林霜子赭黃可玩

瑞香以全邊橘葉為佳而純橘葉者更芬芳是花也  
扦插雖易活亦易槁於虫借用古兵法二矛爭重分  
此花與蠟梅有 盒宜稍防之

牡丹品高則花難開江陰人亦借芍藥新接之力耳  
不但菊尚細花而牡丹芍藥亦皆有細花細葉者其  
種固自超余所見牡丹正綠蝴蝶紅獅頭芍藥止皺

葉紅共三種是真細花尺素雖佳亦粗花耳舜青霓  
則聞而未見然世有博物者必能遍觀盡識之二花  
雖以色著而品高者多香天香紫玫瑰紫雖中品而  
香俱勝綠蝴蝶之香尤清遠是淑氣之所鍾耶芍藥  
香草也自古記之矣古芍藥牡丹不分唐人於牡丹  
始加木字以別之宋人譜謂牡丹之接或資人力而  
芍藥之佳悉由天趣又芍藥妙品有維揚人二十餘  
年始得一見者其重之如此芍藥喜肥必是用糞牡  
丹惟宜於玉樓春其他紅紫中品或有可冀者如綠

蝴蝶等必不可浪用又牡丹冬前勿燒肥若秋閒發  
露芽葉則明年花必不暢牡丹芍藥皆宜有新譜江  
文通之彩筆余日望之僕非老懶遊事恐聞見未廣  
不敢叨此任耳 舊譜所載或首無而今有或首冢  
而今殿已大半為陳言矣以新意闡新花擴前譜所  
未發

西府為真海棠而紫綿為真西府餘皆非至物所謂  
河南西府最大然色淺而葉粗不足貴也况其他乎  
宋朝宸遊有所謂小春海棠蓋木本者一歲而再花

色尤嬌好有識者未嘗不過而問焉貼梗木海棠之  
別於耳秋海棠草本而色却嬌且在霜中尤覺可重  
世人以石岩花為真杜鵑蓋先有一種似而非真此  
獨取其色深紅而花細密者耳

花中真大紅者莫有過於佛桑其性最為畏寒憩州  
亦自落葉遇冬暖則舶上來者青眼半存花乃及時  
而發購者方有實用第不堪久藏即謹護必不能存  
活然四箇月之花儘可償二百錢之費矣又有一種  
肉紅者次之他色未遇觀也

夾竹桃花色娟葉更雅遠物之易致而可久者

寶珠茶皆來自蜀中紅者以春開黃白者以秋開今  
分二部而以滇茶白綾各為其部中之傑

蜀茶比本地寶休迥別外辦宏潤而內辦舒暢色倍鮮

明譜所謂石榴茶即此有大紅深紅二種年久者

亭亭如蓋其紅可亞佛桑又一種外紅而心如瑪瑙

紅白相間名曰二喬石三種皆蜀茶也滇茶則來自

雲南其性畏熱畏寒喜潔惡穢花大如碗二十餘瓣

一樣均勻而重臺交覆色比大紅畧淺嬌媚無比

黃白千葉山茶其瓣大同小異俱外潤而中密皆有  
微香黃者心含自然審更增一奇白絞花開在冬初  
迄於長至比二茶頗小亦二十餘瓣而內外均勻其  
色純白中帶淡綠超然塵表凡白花之無香者皆可  
厭惟此花也賞心者忘其白而不香即格韵之勝可  
知也

白花無葉者取玉蘭有葉者取梨花共為一部  
玉蘭有微香而特以素質著其得之難易今與苜殊  
者緣根接之得法勝於過枝十倍也

梨花以多為勝而以月增妍有一種千葉白花而結實甘美者尤奇品也若夫六一渠中千葉紅梨花則吾聞其語矣

碧桃天越獨勝絳桃不可無一不可有二粉紅千葉名楊妃桃卽人面桃有大小二種大者開遲特為富麗余曾於金陵四月中見其盛開比常品其巨三倍千葉石榴有細葉粗葉二種又一種名臺榴粉紅黃白皆有千葉者種種濃艷

古人所謂芙蓉背荷花也靈均集以為裳固在行吟

澤畔時耶拒霜之稱木芙蓉自唐人始芙蓉帳宜盡  
蓮花乃為得體其墜牀一林拒霜者村漢杜撰耳拒  
霜惟白者最冷落而藥中所用乃在白不在紅固知  
容悅與實用宜分兩途

江浙間拒霜皆大樹予往時見處州府學有幹如梧  
桐而花則三醉者不知者地可效之否也昔聞有人  
云嚴州木本黃菊高如座而不改柯他方物產可勝  
究哉

花若紅時便不香專指大紅而言也此誠遍索天涯

竟不可得至若玫瑰蓮花牡丹芍藥蓋二色皆非真  
大紅耳或紫或粉而不妨有香

梅花玉蘭儻有葉反不稱其為瓊林琪樹使牡丹而  
無綠擁則零色相何以得為富貴造化亦巧矣哉然  
陸叔平嘗繪惜春玉蘭綠葉頗茂或者歎之以驗文  
太史却深賣其出奇物理無定而人之好尚亦殊何  
可執一耶

名花為人所眷而倍加滋植或神氣有餘而變出奇  
巧有遂成種性者有乍弄丰姿者此皆偶然際遇然

亦精專所致云

黃薔薇韵勝於香刺花中當為第一最儉陋者莫過野薔薇而香乃擅奇可作雜落用

麝香百合有早晚兩種早者香濃晚者稍讓畦中多種充食其晚者歟

溼丹一名石榴紅別有深黃色者予名之曰石榴黃以黃溼丹取義無當也

石竹與洛陽花同宗異派本草所謂瞿麥即此洛陽花單葉千葉各有微長植之頗腴即變態多端蜀葵

醫粟鳳仙俱能變種種色

決明子多食令人腰膝以下雙弱難冠子嬰兒弄之誤入目能損明此二事小而不可不知戒

論果第四

花以圃中可種者為現在而果則圃中與百里內外可充邊實者兼取之所急者在用耳

古人五果桃李酸杏苦棗甘栗鹽以五味入五臟不尚異物然禹貢厥色橘柚則仍自貴重

一曰橘凡柑橙全柑香櫞皆同類也二曰梨三曰楊

梅葡萄後先相望風味並奇也。四曰櫻桃五曰梅而  
杏附焉六曰桃而李附焉七曰枇杷來禽為朋八曰  
栗而胡桃附焉九曰柿子曰棗茲此外如石榴鮮棗  
銀杏等輩俱可備采擇也。果有自遠方來而此地  
可種者不列常品中其土果又別而一類如香芋落  
花生荸薺茨菇等別自拈出宜加意培養收其實用  
不但尚奇

閩中一種柑子香如佛手而無指其甘潤乃勝之彼  
地稱香橼又稱香楊予於商舶上得而植之缸中已

八九年矣其花香甘而肥大亦可食自夏至秋絡繹不絕其實大約三歲二稔或三四稔或六七枚葉亦芳辛可作湯飲性愛肥畏寒冬時入室藏以草圍宜用肥水澆一二次春深方可出之佛手柑亦曾帶來所不同者芽蕊初俱帶紅而漸青漸白花方蛻而指即彰怯寒尤甚植之一歲而枯

袖子味不甚美而交春乃香種亦傳於遠方又一種  
瓣紅而味甘者閩人曾以果來售

柔遠物則奇實歸之治國猶治國也嬾婆果性不怯

寒而畏熱識性乃崇山東糖橘及榛子此地皆可種  
今甚心賞每思致其樹而植之

予往時見舊家柑橘之類味甚佳而品甚富今屢經  
世變僅存者不及三之一耳如就目前草畧述之

橘以蜜橘為甲之甲漆碟紅為甲之乙朱柑為甲之  
丙麻糖囊為甲之丁大扁橘為甲之戊外此皆未為  
佳品向聞綠橘最奇洞庭所產然未得嘗朱橘一名  
鯉血糖囊冬底尚酸而入春漸甘却能耐久以收後  
效可為甲之己更有波斯橘皮雖粗而肉饒水經霜

則甘蓋亦寸有所長其至無用者莫如旱紅佳色乍  
叨而酸澁徹底所謂中看不中吃凡物之類此者皆  
可深憎哉蛻花甜之夙慧反是非土產而味佳用廣  
者惟衢橘然裡其核為直脚樹乃成臭囊皮又有所  
謂福橘種者瓢猶半似而皮乃薄氣噫豈必入淮而  
後化為枳耶

本地柑佳種所謂乳柑者外貌光圓內肉硬脆其味  
在甘酸之間又一種沙橘者形大而質厚皮香而肉  
甘蓋橘其名而相其類者也閩中來者一名昆盧柑

大於沙橘而香味覺勝然二果驟觀甚似細辨乃殊  
焉

橙有三種香橙以氣勝蜜橙以味勝蟹橙為下品又  
一種波斯橙香味俱平平所長者形質偉然耳

金相圓者實美牛奶者實蕃又有一種大於櫻柑而  
色稍深者名羅浮相來自武林此土可植宜於盆中  
隔年黃彈長夏尚鮮予特印可之爰作頌曰嘉樹珍  
果厥名羅浮柑橘其體香味兼優根連株附來自杭  
州吾土比鄰移植可謀燦爛金丸隔歲仍留長夏皮

實冤若暮秋此雖戲謔亦可見其奇也

香櫟二種皮細而小者先芳皮粗而大者繼芳皆可  
取用者室中盆貯數枚恰如蘭芳襲人或和菊花同  
製湯亦佳

凡永嘉黃柑福建橘輩致此地俱香味不減然種核  
輒不能佳儻好事者就彼境致原樹種之但如意避  
寒能久榮其枝美實必可冀也佛手柑衢橘倣此

凡柑橘全柑香櫟之花皆有妙香暫以果掩其美然  
終不可沒也

宗門有一偈云不惜過秋霜圖教滋味長總然生摘得終是不馨香此以摘橘為進道之喻宜深味之

梨出洞庭山家園亦可植有短柄金花玉柄水橋二種俱佳品其秋白若能至冬方啖當亦佳今每每早摘不待其熟故味多酸澀予昔年偶於吳門市得本山消梨甚美後不再遇大半梨之佳者本地與客貨相半宜兼用之

楊梅或擬敵閩荔雖未遽許然要為此地佳果西山以銅坑至里玉泉寺為勝皆核小而味甘然不甚大

當由美纏諸中非以貌耶茲目前祇黑炭園為貴然  
真黑者味甜而染黑者味淡宜審擇之是夏晴雨得  
中則楊梅必勝取給山中美而且便或植園林但取  
粧點景物耳別有白者名聖僧梅色奇而味終劣翦  
苟紫勝於白秋深過熟食之方可於口予逆於嘉定  
得二種內一種大幾如棗而味亦勝園植已盛又於  
北方得一種熟遲至冬方熟皆奇品也此則植而未  
著右二果熟不同時而風味相持故總居一部定  
品為丙

櫻桃百果中最為早達故古人重之特以薦廟家園  
勝市求者因摘鮮與隔宿迥別也一種不甚大而淡  
紅帶黃者名蠟櫻桃甘美獨步

生啖莫如消梅熟啖莫如官城梅消梅落地可碎而  
官城梅十六枚滿一觔其奇處固自較然也鶴頂梅  
色紅味甘而甚大但生子頗稀凡老人多怯梅酸然  
其佳者擅一種自然之甘乃勝他果除熟啖外或以  
沙糖薄荷製風雨梅或以炒鹽紫蘇鮮椒甘草薑絲  
製青梅湯或以白糖紫蘇薑絲為細酸皆有風韻

為烏梅霜梅梅醬俱切於日用以霜梅汁浸諸花則  
香色不改用鮮青梅同搗則花色尤鮮香綠橙蜜汁  
亦可代之

杏此地不乏家園獨多粗味淡於北方其樹久而不  
衰與梅皆可為林間古木八丹杏其美在仁此地亦  
有傳種而結實者

桃多佳實全桃墨桃水蜜桃悉名品也吳郡陸玄白  
家一種早熟而殷紅味甘蒸造成膏色不讓山東糖  
球而鮮腴更勝尤為桃之上乘桃易衰亦易成老人

手植尚可幾番見效無啖過即埋核於肥土中則明年易生若以佳品接頭尤速矮桃盆植本頗耐久而花艷實弘此天然壽意圖也

玉黃子北京種也李之佳者僅此向松江袁君貽柰一種綠皮紅肉味極甘美今不再見

杞杞甘果也而負雪之花尤可重又本能柰久濃蔭可庇其子有深黃而味淡者有淡黃而味甘者惟嫌於多核故一種獨核者為奇

來禽即今之花紅也吳郡者勝山野而竹塘寺者甲

於郡城家園各種幾株以備物點景可也論得策則不如以地種桑而收桑利以市佳果

栗多仰給於客貨而恨着水作偽真味頓減廣用未免市求惟風乾宜於洞庭加意置取其真率者用之自是不同也常熟境內鼎山種儻能求其貼子接植家園秋來薦新氣味俱超又在洞庭栗之上一可當百胡桃鮮者園中旋摘剥新似用昆吾刀切玉如泥此皆不必多使可適興物有以少為貴者故以二米總為一類

海門柿罐皆美種接而又接則無核果之肥大甘冷  
莫過於此吾所獨憾者尤在霜葉膩滑可供鄭虔霖  
書

菱莫美於鴛湖在吳郡者名婁縣出崑山甘而小名  
奇窯蕩者在城南甘而大又有淡紅稍晚曰鴈來紅  
者乃勝奇窯蕩菱之鮮焉爭乎頃刻故以遠近為優  
劣咫尺頓殊田園自種者最妙然味總遜於鴛湖  
鷄頭大而糯者方佳亦以新摘為美杭州綠芡種現  
傳於吾土也但向所嘗者大而今所傳者少也宜更

詢訪冀得其良別種有刺者古名鵝頭向在肇下偶遇海子中所開出極肥大甘美後又市得則刺雖同而瑣碎澁硬無歎美物未易再值石菱芡皆水產而田園自種者獨良故同為果之矣

石榴結果其湘的朱房可愛求實用則富陽種最優銀杏有佛手梅核兩種總取甘糯為良經霜而收乃可久藏而夏間嫩者嘗新却美要之成人小子皆勿多食

鮮棗赤色者佳市取甚便然棗花獨香可於園林隨

意植之且供鼻觀

落花生有苦有甘其花黃色別有一別生紅子者味勝冰後方佳

香芋亦有甘有淡不拘早晚可用

茨菰大者甘而微苦頗有風味但不益人芋齋紅黃者美味肺家所忌而能解煩熱消壅滯生熟皆可啖山藥北來者佳可蒸可烹本地者祇可入一般然種為景物頗佳吳文定公玉延亭詩甚稱之

芋紫梗者嘉雞陸種亦甘糯名為旱水芋出金陵者

尤良其種可致東鄉一種名波羅芋者更精大抵蒸  
煮不透似熟尚生故難克化濕紙色裏熅火煨熟則  
香甜益人

倦圃時植記卷上 終

倦圃時植記卷下

繡水曹 溶潔躬著

論蔬第五

葵為菜中之王本草居第一此地既絕無之間人亦未嘗姑闕以待博詢蔬品既虛此席故不復甲乙

葵菜似非僻味在他方想當資為日用記撮本草圖經及齊民要術所云載入此編以便資訪庶可得而致之

菘菜箭筍者色白味輕而脆圓者色青味重而腴各

有所長四時可用而冬月旨蓄其用尤耑吳中呼為  
藏菜其法宜先以糞壅土令肥栽後祇澆清水則潔  
淨無垢正在大雪節內碎取須去根稍選風日中久  
攤令乾用無灰鹽輕重得中醃之更以重石壓扁要  
久藏者半熟時即將汁澄清煎滾放冷以菜入新淨  
甏中填實急用泡汁浸之遂旋取用雖春末夏初色  
味尚佳又一法擣菜洗淨遂薟以碎切生薑橘皮  
夾和輕移淡鹽加入河水清米湯對停共浸為甕此  
可經久同汁旋取隨意用之僕嘗著冰壺先生傳

芥菜有一種香者其葉遠透米之梗穗二種各有香  
子而香子梗又有紅白二種皆物之至精品也

芥菜必冬間與白菜同醃者乃可耐久須攤曬十分  
乾枯始以重鹽醃之則芳香可人嘗謂薰蕕判於乾  
濕惟腌芥為然春醃者亦必冬末所栽之菜然後堪  
用有人傳來江南芥菜俱在春醃而色味半年如  
新祇是全不見水攤曬乾透重醃鹽藏至食時方以  
水澆之或好潔者醃時以布器拭仍曬乾而後入鹽  
夫既滴水莫犯則宜纖穢勿沾以此知種芥菜尤宜

先壅肥土而栽後祇澆清水乃為得法矣

蔓菁居芥菘之間而佳處在根為多北方搗種吾上  
可植友人某栽根製箋悉諸其法常以相餉

黃芽菜郡中吳九華先生滿講宦燕搗歸種之家固  
一照覆壅之法黃芽根亦中食于屢蒙其惠既分種  
子而根芽生熟復備嘗之真菜中之超羣者也南京  
一種名瓢兒菜者比菘菜肥厚而甘美色深綠盛於  
冬春之交其品可亞黃芽友人某傳種多年用之不

南京瓮菜聞是中貴鄭和從番舶覽中攜種故稱名  
焉今閩中亦多此品蓋海道所經則其說是也吾土  
想亦可傳但味雖脆美而苦不益人故為之不勇耳  
水芹野生者故自佳而性復益人然慮其或沾蛟螭  
遺沫冢園隙地種之却為禡使

同是白蘿蔔而味有美惡之殊地耶人耶損血皓首  
過乃不細而消食開鬱功尤不小其子之效更敏昔  
有西土沙門入中國見麌曰此方人宜有大病見蘿  
蔔曰賴有是耳觀此則其推鋒惱陣之猛可知未容

以地黃何首烏之反而沒其善也用是推之蒜有大  
益而利小水作勞敵穢者尤不可缺並甚昏目而血  
瘀血壯陽道首人稱草鍾乳羌萎氣味俱劣而辟惡  
宣滯痘疹必資其療若逢庸陋不堪而旋剥旋長由  
家取給獨宜此所謂惡而富知其美者故雖有蘭蕘  
不棄草菅雖有姬姜不棄憔悴老子世故者其言自  
別

萐芋此地甚多而醃製不如京口彼境亦甘露寺者  
獨勝想得法處在用手按揉令其收縮耳

同筍同菜軟美帶香宜於作和頭此與波菜可相上下  
胡蘿蔔性甘以和他物或資其味冰後乃堪食功取  
淨心湯焯半熟嵌入砂仁米烘乾亦可備不時之需  
五葷惟葱惟頗和緩調食引藥常用為多此在菜部  
蓋小人中之君子也持齋以香椿嫩葉細切代之是  
為素葱薤之力半於蒜農家賴之

筍淡薄而素食者便焉然其味家不如野凡馬齒筍  
鶴頂紅薄荷荷葉之類皆有水硯而食之者略無少  
盍蓋砂永惟見大則殺人草惟冷淡或僅似石藥之

不見大者耶

薄荷吳郡府學前出者最為適地食中藥中用俱佳  
紫蘇嫩用葉老用子差遺良多宜於隙地種之

鶴頂作茹古謂羹藜庭邊隙地畧植幾株未頗微醉  
仍帶清雅霜餘收取扶老偏宜

薺菜一名香菜野生者殊可口且取用多端若能收  
于治地種之更佳

菊芽嫩時凡味甘者皆可食若常用供羹則寒菊莖  
葉嫩滑獨為相宜

呂公爻夏生郡所獨也張公爻秋生他所同也此物喜鮮而惡焉故田園自種採取為宜

茄有長圓二種新出美味久用為貧家所便同嫩荳作鮮豉甚佳惟以肥土壅根則生子倍多倍甘

論瓜第六

食瓠飲水古人以為貧者之樂味之誠然哉王瓜以早取重削時辨之宜早勿以苦者為甘者之累甜瓜之用熟不如生醬菜中百役俱供者惟此物也絲瓜香者最勝素食獨優甘之受和冬瓜有焉

西瓜佳品吳中薦福寺為最珊瑚次之出頤同時在六月末七月初正酷暑時也太倉嘉定崑山家園所種青皮白皮二種形長而味美間有紅銀邊黑銀邊小子者史勝但熟在七月末八月初僅可消殘暑或其秋早涼則恨得瓜之晚也

論豆第二

白扁豆種分好醜黑者置勿論矣白者多佳然其美或鍾於壳或鍾於子間有二美兼之者此至物也却不可多得其壳美者宜枕用以為叢其子美者定綻

用以為果毋求備於一豆可也龍爪青白二種其味  
在皮不在肉正所謂宜穀者哉有一種子白而多且  
味甘者壳乃獨硬要在隨材取用耳然吾細求白扁  
豆之理別有一巧法此豆外壳內肉其味俱甘惟壳  
之內肉之外第二層貼身皮獨為苦澁用時先剥外  
皮留放一邊次以豆子入冷水煮滾待熟除葉貼身  
之皮單用淨肉置茶蓋中然後另取佳水煮湯待滾  
方投入外皮勿蓋湯罐急大再煮候滾却擣去外皮  
注淨湯於淨子內如常食之如此則其湯清白香甘

而子亦軟美有味真能取其所長而避其所短矣一  
種香子扁豆隔室馨透尤是精品凡此豆早者雖奇  
然夏閒味必未足直待秋深露重其味乃全大抵新  
摘為佳停留則味頓減

毛豆有極早者祇取其新有中秋有最晚就中各有  
佳品紫黑褐色者雖亦可用終不如水白純青者為  
上大抵扁潤者良亦有香子者尤良此物郡城獨富  
市求甚便但當辨其鮮與隔宿耳家園自種求已勝  
於求人一策也凡扁豆毛豆蠶豆豌豆雖不可大批

而佳在新嫩其過綫而老者不堪

蠶豆惟雲南種為佳極大而甘糯者是也每歲採大  
而又大者留種若混用則漸小矣須家園植之旋採  
旋用半月以外真味之存者寡矣

豌豆郡中最早最多然惟極嫩極鮮者方可口

刀豆以醬食為常亦可蜜可醋間有芼而嘗之者其  
子綻時煮食器堪

江豆長而軟者嫩時為穀甚美素食所便也

綠豆煮粥益人單作湯亦清涼芽為菜亦佳蠶豆豌

豆芽皆可食其苟嫩時皆可焯熟以麻油鹽薑醋拌為菹或曰此東坡所謂元修菜也凡蔬筍豆筍茭蘿之類隨其生熟用麻油薑鹽醃澆拌皆可充素食然須最初用麻油拌透次用鹽花或醬油次用薑然後用醋若亂次序便不適口其味勿輕勿重務在調停得中仔細先嘗以漸加減但輕者可加而重者不可改也慎之慎之素食或有宜砂仁者宜花椒者宜蔴蘿者又在隨時斟酌

白扁豆可照豆腐法製用此素食之最精奇者紅藍

花醬栗子作腐俱奇荸薺亦可為腐又用胡桃松子  
照麻腐製造尤美凡素食縱精鑿然所費終儉罪過  
亦輕以此引進富人修行戒殺且或供養道德高厚  
之人非此幾以伸敬心無窮而物有限或借果類或  
伏酥蜜凡可以致精盡美者何不用也經文所謂或  
羞百味正指素饌而言耳古者國王大臣長者貴族  
奉佛虔誠甚或身為床坐布髮掩泥何惜作供豐腴  
乎經言盛供輒舉黑白石蜜即此土之黑白沙糖  
外國以此二物為貴重如廉希恕不受阿舍馬沙糖

亦一故實也。訥曰：字忙不及草書，貧家不辨素飯用是而知素饌精潔，却比擊鮮更難乎？述此編，几近於茹素者皆特詳之。夫素能勝腥，則諸天眾增而修羅衆減，是可賀也。

薏苡仁可作粥、作飯、蒸糕，皆於粳米中加入也。東土人呼為陸穀種，在家園者用其鮮葉可助粥之色味，或作湯飲亦佳。而益人凡白米陳者以嫩葉助之庶幾，如新水田香稻青葉，秋閒摘以煮粥更佳。

論竹第八

此君卓爾不群誠宜別有著述今姑草畧論之除雜疏所列外佳品別有粉觴竹者葉細密而材堅韌筍早次於燕來而色白味甘肉厚因新竹節含膩粉而質性兼中冇剛故名曰粉觴杜少陵詩題有覓綿竹栽者豈即此耶又有名水竹者性喜水而節特稀每相去兩倍於常竹其材亦中器用長踰他種而大則不減焉又有曰猴竹曰淡竹皆佳品也貓竹宜於山而園地填高亦可種材大而葉細筍味亦佳所宜蓄也方竹遠來之種為奇此土可植斑竹筍雖微苦而

過熟仍甘未可輕嘗雖竹此土亦有植者筍乃實心  
可取也天目綠筍聞鮮者味甚美亦擬致其種栽之  
閩竹多而長大與慈竹畧相似實非一類也筍乾出  
閩者波及數千里其衍繁可知矣凡竹葉初年粗而  
稀次年細而密不獨一紫竹也此數件畧有水異其  
餘皆同雜疏

種竹訣曰深種淺種稀種密種謂之四法深種者土  
要培厚淺者以墊置地上種之不必掘潭稀者每墊  
排開密者須擇竹叢三五株一墊者移來此雖巧妙

詰亦善種法也

竹之風節一也而其用大都兩途取材取筍有兼有專取材之事姑待異日詳之茲先論筍凡僧贊宣譜中之言可謂切中肯綮矣今人粗率多違其戒蓋苟且隔宿弊端既多而蒸食久熟徒為刮腸之籠尤可憐憫夫筍停留多一日則難熟加一倍固已暗受其病又煮未久而即取食是通國皆食生筍而不覺也利喉致疾何益之有凡知味者儻欲遠取供用宜遣人於出產處入園自擊多買鮮即就本地帶殼擊

碎寬水勺大耐心煮之自後晨至黃昏方歇乃以缸器貯筍并汁持歸從容放用其初煮也器用陳未幾合數滾後撈未澄清畧加鹽花同淨汁再煮如此則鹽酸器存可以耐久如天熱慮味變則或三日或五日仍入鍋以筍同汁滾一次再於冷時用之一二旬不壞其後每次調和俱用原汁熟筍同入斯乃一勞永逸不亦便乎或祇隨便買食或家園多筍而慮日久易老者此法皆可通用至於逐次新鮮亦必如意務令熟透此雖細務而實養生遠病之一端也

湖州有酸簷筍現成市賣其意頗同此地雖邇未及致耳

筍性本至難熟熟益人而生甚損不可不慎今食鮮而致病不如守拙而食乾乾筍出於柴炭俱賤處反能熟透然先浸而煮煮久復浸亦須多加大功方能適用况生者而可造次乎

論草第九

古人園中多種藥物本草諸藥草部尚有獨樂園至簡易矣尚不乏此曾見宋御製畫人參地黃二品甚

精細乃知時尚如此今之為園者此風殊不講矣今據現在者頗及一二聊以存以俟他日更推廣之

黃精蔓生根似山藥葉圓子亦如之其蒸曝正復用根

黃蒸非黃精此可另作一說議論

淡竹葉能利小水而花奇妙枝葉亦雅

魚腥草其氣雖腥亦不甚惡他方乃有蕺菜救饑之說想蒸熟或殊也治療取效甚速白花亦可觀

芝草山中多產野人或取售之殊易與耳曾見有四

五十莖者甚奇然未覺其香或云同米蒸飯其香始升瑞未敢必姑為雅玩

天門冬一名天棘蔓生青翠或以架承之亦佳  
堵前草或曰即參門冬未知是否

恐多藤良藥也解毒而益元氣凡冬翠者往往駐顏  
一名金銀花花之功居多而亦可玩或用為屏

牽牛亦一藥也其花碧色秋容入畫

車前草俗名蝦蟆草性淡利水能止泄瀉亦愈便血  
野人或用為茹

馬蘭草氣香性涼嫩時可時味頗佳而亦解毒  
嫋韻草一名醒頭草南京吳門皆多

珊瑚二種品相近桃葉者年久滋長又蔓生者為雪  
裡紅品雖劣而子汁和酒可為血藥

薜荔在牆壁屋角有山林氣

翠筠草易生然亦多忘好潔喜陰年久彌鬱葱  
纏枝牡丹蔓生一名千葉耳朶花殊亦嬌媚

朱藤一名紫藤年深者古意可愛可花蒸熟糖醋浸  
食

老少年純紅純黃純淺紅凡三色并十樣錦而而馬  
多種則變態出奇

龍精子豆科所宜

蒼耳草入浴湯辛 有益子亦可和米作飯  
川芎窮雖不撫而亦烈

蛇床子鮮者用浴能除痒疴

論盆樹第十

盆樹有二途凡種之貴重者及奇古已成者祇宜細  
心愛養勿更穿鑿慮以紛更招損若未經造就者名

爲生坯多用輕微種類畧不姑息任意儘力屈折裁翦則縱橫變化多於險處生奇乃有佳致耳

人有恒言曰一盆二石三花草予則顛之倒之夫花草最急石次之盆稍緩亦猶絲不如竹竹不如肉漸近自然耶

有益有景玩之全也景而不益徐圖換盆盆而不景速當覓景不益不景是亦不可以已乎

天趣為上天與人後焉亞之人而不天吾何以觀不曰盆樹而曰盆景何居蓋最似畫家小景所謂寸

馬豆人者地步之規模雖隘而意匠之毫遜甚弘是  
為得之

花園子所結方圓扁實者號鴉鵲窠但可入俗眼畧  
解事者或用盛子昭畫意尚為下來知者者乃效馬  
遠為不取齊整滿足但枯硬寫意而已此為庶幾余  
嘗戲題倪雲林一景或者稱之

石菖蒲第一漱石枕流不食煙火殆非塵寰間物耶  
種似虎鬚為最圓細勁直者是也須用崑山水窠之  
玲瓏露頂者裁根而多歷年所斯為上乘其古盆中

久植者次之

蚰蜒松第二細針瘦枝長不滿尺而風骨古老蟠虬偃蓋之美悉備

福建水竹第三蒼顏勁節茂密成林而根株枝葉均勻細巧幾案間頓有峽谷渭濱又時時抽笋尤助雅興

古梅第四須梅貼梅更以形小而意大骨老而顏童者爲桂方寸之木而虬枝槭眼瓊芳青子綠陰黃葉隨時消長誠可玩也

虎刺第五以其具體而微出於天然不須矯揉也曰  
花青子與隔年紅實並綴於碧翠叢中固自奇觀其  
妙尤在老幹低昂什伍參錯新芽旋生層臺競聳為  
小景中之大觀耳令覽者如入山陰道中應接不暇  
細葉者佳粗葉勿用然性多邇忘大率喜陰而好潔  
者也

迎春第六質本便於屈曲而年久則鱗皴自成然裁  
翦折伏良工苦心其所由來者漸矣獻歲新花更覺

增美

黃楊第七厄閩本樹所苦而侏儒反為弄臣因病成  
奇物固有之然惟閩中所致者枝葉倍細想別是一  
種其奇古老幹亦自不凡

烏子爵梅第八產於崎嶇疏確之地者賦質已先險  
怪而助以人力屈折年久更奇

榆樹冬青第九亦取其瘠地所產凋殘已極瘦骨崢  
嶸甚或有皮無肉者畧加人力裁成遂為佳景

貼梗海棠第十枝黑而勁天質本近就中拔尤束縛  
斤斤點綴紅英更添風韵鐵網珊瑚佳名雅稱

他如石榴徽州梔子便於盆植久則更佳又有水盆  
景一法如白鶴紫鶴已時花及芭蕉吉祥草皆可為  
之今青野榆紫薇梔子亦可為水樹清泉自石根似  
銀鬚聊適一時之興而已

亞於盆景為缸景遠方奇物如鐵蕉鳳尾蕉棕竹天  
目松等以大為暢此缸景之貴重者也本地所出或  
以花盛而佳或以樹奇而古雖不登几案而亦可列  
庭階者則為缸景之第二流焉天目松亦以小為貴  
而奇古者復不嫌於大

凡盆景之有花者枝幹從怒有果更勝有花三者備美之至也

盆中花卉或愛肥而用糞則不雅惟先預造肥土隨時加壅最為上策或於他處隔遠置缸器貯肥水以盆樹輪流浸養半日旋移供養亦妙此有三便一遠穢二潤燥三寒水不從頂淋膏澤自下而升其益尤多

古人秉燭夜遊一何興之高耶然瓊筵坐花羽觴醉月未免脂粉氣耳得趣於盆景者夜間以紙燈火照

看爾時菖蒲虎刺松竹等色奇碧異綠百倍於日閒  
所覩恍若蔚藍天之帝青寶也塵世中富者之祖母  
祿貴者之翠羽葆何足道哉其花之紅者白者在綠  
葉間色相亦自迥別

盆樹天生短小者因其勢而裁酌之則佳或用大根  
株強就削截局促安頓一二年間元氣漸乏無見倏  
萎此時可暫誑淺識者

雜論第十一

予庭中卉木叢雜佳者半而陋者亦半客謂予何不

沙汰之默然良久因以請則莞爾而笑曰養其格損不舍楡棘我法門固自別也

遠方花卉適用而著者既分入各類矣其未甚顯者今總記於此曰含笑花紫花單瓣青葉光長曰龍頭花其花小而繁白而香曰紅繡球一名山丹花即雜蔬所述曰藤本紅繡球引蔓為屏綠葉勁厚花粉紅而心深亦謝未久而舊蒂復發新花曰夜合花木本三尺葉如枇杷較小而先花如琢玉白色帶綠氣似椒芳曰紅蕉無花而葉如芭蕉其色鮮紅皆予所嘗

試而不甚可惡者大率閨芳有蘭所謂一變足矣  
凡物造極則離羣蘭草本也而冠眾芳梅果花也而  
魁諸馥蓮艷質也而以馨著菖蒲溪毛也而弁小景  
圃雖細務而立賢無方之理寓焉惟牡丹芍藥本稱  
天香而以國色首選此如李衛公本河汾高第而名  
在百將傳耳

扁豆葡萄陸植而水棚引蔓此常熟譚氏之法可采  
用者

稼穡艱難固在曠野大田處知之矣圃中另留畝許

朝夕命園丁培護尤為親切有味橋分木石舫兼大小皆不可無

池本蓄魚有奉佛持戒者廢之而栽蓮其宅心誠可尚也然賓祭之需吾儒似合通融則種竹養魚姑宜從衆內典所論在家菩薩不能無罪過須立殊勝大功德以贖之此理亦須識得

蜂蝶戀花出於天性蓋蝶本青虫所化而細腰無雄蜂亦螟蛉幻成虫又食卉木之葉以孽生者同類易施功非種難為巧有味其言之也

花有愛護太過而反壞故知郭駢傳不可不讀  
吾有福建水竹二盆其一茂密者以愛護太過而槁  
其一稀者以漫不加意而幸存

漢武帝作扶荔宮移植荔枝百株無一生者連移不  
息一株稍茂終無花實一旦萎死守吏坐誅者數十  
人滿來閩中乃有巧法擇就樹生根枝移植桶內待  
舶運致遂獲食鮮弘治中常熟民家有致此者遠邇  
競觀沈石田文衡山谷為賦詩何天子不能致者乃  
能致之耶

東坡云棲筍狀如魚剖之得魚子狀如苦筍而加甘芳蜀人以饌佛僧甚貴之而南方不知也筍蓋花之方菜者正三月間可剝取過此苦澁不可食矣取之無害於木而宜於飲食法當蒸熟器與筍同蜜煮酢酒可致千里外今餉殊長老詩云贈君木魚三百尾中有鵝黃子魚子夜叉剖鑿意分甘禪龍獲所敢言美願隨蔬菜果得自用勿使山林空老死問君何事食木魚烹不能鳴固其理

右東坡集中所載云爾予嘗四月剝取既在正二

月之後而蒸熟浸酢之法又未盡合嘗之未適於口故備此全文待他日依法再試之

鐵蕉比鳳尾葉精密而色蒼翠即古琉球錄紀載彼國正宮所重者種傳閩中漸廣故又名番蕉以鐵削聖之則或偶遇憔悴燒鐵釘貫其根即復榮物性之異者也余得一株曾植久經年枯槁而明春復出

隨處附寄裁置約之中地園可二十畝以十分為率室廬一之稻田桑園三之菜果二之竹園二之池塘二之花卉不得專吾地焉

若不能全甘畝之地宜分為內外兩園內園五六畝外園十五六畝一畝之田須在內園其桑園池塘分屬於外園室廬內七外三

香從臭裏出臭腐化神奇物未有不伏糞而肥者或別用他壅亦多臭穢物耳小用尚可取巧大用必須從自然須臘月預畜為妙

芋頭可備荒貨殖所謂巴蜀譸鷗者是也如蕨菜榆皮之類皆云暫足療饑此固慈心者所宜預識然在他方地廣人稀處乃可取給若吳下吾郡寸土起

科而生聚繁庶已上諸策似未能有所救也莫若常  
平義倉等法為有實效耳

勿嫌圖儉於獨樂園但慮人不如司馬君實耳

石可拜而山不必臺但使疏池取土堆一土岡列樹  
石之奇古者多少隨意更以修篁作伴如此足矣

倦圃蒼植記卷下終