

“青青园中葵”

——说秦汉简帛中“葵”

张雨

安徽大学文学院，安徽 合肥

收稿日期：2025年12月25日；录用日期：2026年1月20日；发布日期：2026年1月28日

摘要

本文系统梳理了秦汉简帛中关于“葵”的记载，从名实考证、栽培历史、食用价值、药用功能、经济属性及祭祀用途六个方面，揭示了葵菜在秦汉社会中的独特地位。葵菜在先秦已成为重要蔬菜，其种植遍及南北，消费量巨大；它不仅是日常饮食的核心蔬菜，亦是兼具生津、通利、疗疮等多重功效的常用药材；同时，葵菜及其种子已成为市场交易商品，并因其“倾心向日”的特性被用于祭祀礼仪。

关键词

秦汉简帛，葵，葵子

“Green in the Green Garden”

—On the “Kui” in Qin and Han Bamboo and Silk Texts

Yu Zhang

College of Liberal Arts, Anhui University, Hefei Anhui

Received: December 25, 2025; accepted: January 20, 2026; published: January 28, 2026

Abstract

This study systematically examines the records of “Kui” (a type of sunflower) in Qin and Han bamboo slips and silk manuscripts. Through six dimensions—etymological verification, cultivation history, culinary value, medicinal functions, economic attributes, and ritual applications—it reveals the unique status of Kui in Qin-Han society. By the pre-Qin era, Kui had become a vital vegetable, cultivated across northern and southern regions with massive consumption. It served not only as a staple in daily diets but also as a versatile medicinal herb with multiple benefits, including promoting saliva production, relieving constipation, and healing sores. Furthermore, Kui and its seeds evolved into market commodities, and their “sunward orientation” characteristic made them ideal

for ritual ceremonies.

Keywords

Qin and Han Bamboo and Silk Manuscripts, Malva verticillata, Chingma Abutilon Seed

Copyright © 2026 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

葵菜在我国种植历史悠久，先秦时期已开始栽培并食用。至秦汉时期，其种植、食用范围进一步扩大，成为百姓日常最主要的蔬菜来源之一，被称为“五菜之主”“百菜之主”。关于传世文献中的“葵”，魏文麟最早指出古籍中的“葵”即医药学上的锦葵科冬葵、栽培学上所谓的“冬寒菜”^[1]。张平真对“冬葵”别名进行考证，指出其别名有冬苋菜、薪菜、奇菜、滑菜、露葵、滑滑菜、蕲菜、棋盘菜、寒菜、阿姑等等^[2]。马刚、王宝卿对葵菜的起源、分类及变迁进行了考证^[3]。陈冬雪等人还专门对传世医书中的“冬葵子”进行了考证，指出，葵菜为古代冬葵子主流基原植物，即锦葵科锦葵属植物冬葵^[4]。本文旨在综合学界已有的研究成果基础之上，系统整理秦汉简帛中与“葵”相关的记载，对其加以分类疏证，以期揭示“葵”在秦汉时期的独特地位。

2. 葵菜名实考证及栽培

“葵”，即锦葵科锦葵属冬葵，一年或二年生草本植物，又名冬寒菜、葵菜、蕲菜、冬苋菜、马蹄菜、滑菜、滑肠菜，古称繁露。其嫩茎叶或幼苗可食用，根茎、籽实可入药。作为古代中国重要蔬菜，其适应性强，适宜粗放栽培、抗逆性强、病虫害少^[5]。其种植历史可追溯至公元前三千年，《左传·成公十七年》中已有将“葵”用于比喻：“仲尼曰：‘鲍庄子之知不如葵，葵犹能卫其足。’”^[6]可见在春秋时期葵菜已是日常生活常见的蔬菜。湖南马王堆一号汉墓曾经出土过冬葵子，马王堆汉墓遣册记载“葵种”：

葵種(种)五斗，布囊一。

马王堆·一号墓竹简遣册 148

该墓中还出土了“葵子”实物，经鉴定为锦葵科锦葵属中的冬葵^[7]。说明在汉代，长江流域也有种植葵菜。秦汉简中还有如下记载：

五谷龙日，子麦、丑黍、寅稷、辰麻、申戌菽(菽)、壬辰瓜、癸葵。

睡虎地·日书乙种 65

禾忌日，稷龙寅、秫丑，稻亥，麦子，菽、荅卯，麻辰，葵癸亥，各常口忌，不可种之及初获出入之。

睡虎地·日书甲种 18 卷-23 参

城官中亭治园条。韭三畦，葱二畦，葵七畦，凡十二畦。其故多过条者，勿减。

居延汉简·肆 506.10A

睡虎地秦简将“葵”与“五谷”并列，足见葵菜在战国秦代百姓饮食生活中的重要地位。其中《日书乙种》“龙日”，学界已有研究，认为战国秦简日书中“龙日”即“禁日”，义同“忌日”^[8]，故“五谷龙日”即种植五谷的禁日；居延汉简所载汉代西北边地管理园圃的条例中，“葵”的种植面积远超韭、

葱，这表明“葵”在汉代仍占据主要地位，消费量巨大。然而，随着中国经济重心南移、南方的菘(白菜)的兴起以及新型蔬菜品种的引进，大约在唐以后，葵菜地位逐渐衰落，至元末则完全被菘所取代[9]。《本草纲目》引元代《王祯农书》称“葵”为“百菜之主，备四时之馔”，却亦指出“而今人不复食之，亦无种者”[10]。

3. 葵菜食用价值

“葵”原产于古代中国，早在西周已被用作食物。《诗经·豳风·七月》记载百姓烹食葵菜：“六月食郁及薁，七月烹葵及菽。”作为百菜之主，葵菜四季可食。《列女传·鲁漆室女》：“漆室女曰：‘马佚驰走，践吾葵，使我终岁不食葵。’”[11]据《齐民要术》记载，葵一年可种三期，分为春葵、夏葵、秋葵[12]。秦汉简中常见“葵”作为蔬菜被食用的记载：

□佐居将徒捕爰， □二、黑爰一。 □百五十人， ·皆食巴葵。

里耶秦简·壹 8-207

□复泔之，过濁，縕出，去檼(姜)、木闌及萃靡者，清澗(滤)其泔，以复泔，肉□以麦莽，孰(熟)，择葵。

虎溪山·食方 106

□泔复以泔，肉漬(沸)，采以莽择葵灌洒□

虎溪山·食方 122

鲜鲤渫(杂)、葵醃(醃)羹一鼎。

马王堆·三号竹简遣册 74/94

丁酉食时到，广至使者共内卧张席中，八□，清酒、沮(菹)、韭、芥，悬泉遮要取葵、介(芥)。

悬泉汉简·壹 I 90DXT0112①:119AB

里耶秦简中的“巴葵”，《校释》认为是菊科植物[13]。此说恐不确。李兰芳指出“巴葵”当为来自巴地的葵菜品种[14]。该简文为秦代迁陵县的捕猿进献记录，捕猿者属官有劳动力[15]，“皆食巴葵”表明其食用的“巴葵”是由地方政府供给。虎溪山汉简《食方》记载“葵”可作为烹肉时的辅菜。马王堆遣册中记载“葵”用于制羹，随葬品中有“葵醃(醃)羹”，裘锡圭将“醃”读为“醃”，醃羹是以醃为调味的一种羹[16]。醃，《玉篇·廿部》：“醃，醋菹也。”泛指腌菜，“葵醃羹”即是以葵菜为主料，配以醃的一种菜羹。悬泉汉简提到的“悬泉遮要”是分属于敦煌郡效谷县的悬泉置和遮要置[17]，简文记载二者调取葵、芥以接待广至县使者，可见葵菜是当时西北驿置中常见的蔬菜，可用于接待使者。

综上，葵菜作为蔬菜，在秦汉基层行政中兼具地方物产、劳役食粮、烹饪原料及公务接待物资等多重属性，其生产、调配与消费深刻反映了当时的赋役管理、饮食文化与驿传制度。

4. 葵药用价值

“葵”亦可入药，其种子、根茎可用于治疗疾病。《王祯农书》载葵“子若根则能疗疾”[18]。简帛中关于葵的药用记载，主要集中于北大秦简《病方》及马王堆帛书《五十二病方》中：

御渴：取葵，以水三升煮之，令薨孰(熟)，辄更去亓(其)宰(滓)，令宰(滓)令寒。

北大秦简·病方 171 背

【一曰】：春秋时取葵(宛)，阴干，治之；取冬葵种，治。

马王堆·养生方·除中益气 109/105

以朔日，葵茎靡(磨)又(疣)二七，言曰：“今日朔，靡(磨)又(疣)以葵乾(干)。”

马王堆·五十二病方·尤(疣)109/109

久骚(瘡)难已者：燔陈葵茎，熬豕膏傅之。

北大秦简·病方 210 背

取陈葵茎，燔治之，以彘臯(臯)膏^黏(胶)弁，以【傅】痈。

马王堆·五十二病方·痈 365/355

治陈葵，以□□□

马王堆·五十二病方·虫蚀 416/406

疮：蠶(蠶)葵，渍以水，夏日勿渍，以傅之，百疮尽已。

马王堆·五十二病方·身疮 430/420

享(亨—烹)葵，热歠(歠)其汁，即【□】□蒜(蒜)，以多为故，而【□□】尻厥。

马王堆·五十二病方·瘡病 184/171

治葵莫少半升、陈葵種(种)一□

马王堆·五十二病方·瘡病 166/153

取枣種(种)麤(麤)屑(屑)二升，葵種(种)一升。

马王堆·五十二病方·瘡病 186/173

是胃(谓)内复。以水与弱(溺)煮陈葵種(种)而歠(饮)之，有(又)韭(韭)阳而羹之。

马王堆·五十二病方·膏弱(溺) 205/192

马王堆帛书中的“葵种”即“冬葵子”，为葵菜种子[19]。《神农本草经》最早记载“冬葵子”的功效：“冬葵子，味甘，寒。治五脏六腑寒热，羸瘦，五癃，利小便。久服坚骨、长肌肉，轻身，延年。”[20]马王堆《养生方》中记载其可用于“除中益气”，指补益身体，一种内补养生之法，与《本经》中记载用法相合。《本草纲目》提及食葵时需搭配蒜：“食葵须用蒜，无蒜勿食之。”[10]马王堆《病方》简184/171中葵的用法与之相合。除此之外，简帛医方还记载了冬葵的其他药用之法，提到“葵茎”“葵干”均可入药，还分为外敷与内服。马王堆《病方》109、365、416及北大秦简《病方》210中即有用“葵茎”或者“陈葵”制药，外敷，用于治疗皮肤方面的疾病。北大秦简《病方》亦载烹煮葵菜食用或饮其汁可止渴。马王堆《病方》中还可用“葵种”治疗治疗小便膏溺，或者以“葵种”制药，内服，治疗瘡病，即治疗小便不畅。

5. 葵菜经济价值

葵菜至迟在战国时期已作为重要的经济作物被广泛种植。这一情况在传世文献中即有印证，如《管子·轻重甲》记载，齐桓公忧心北郭之民贫困，管仲在对策中提出：“去市三百步者，不得树葵菜。”[21]管仲建议通过鼓励百姓购买“北郭葵菜西”帮助北郭脱贫。《史记·循吏列传》：“食茹而美，拔其园葵而弃之。”记录了战国时期鲁国公仪休为避免与农民争利，拔去家里园圃中所种之葵[22]。由此可见，至迟在战国时期，“葵”已成为重要的经济作物被农民普遍栽培。由于葵在食用、药用两方面都是古人不可或缺的生活物资，其作为经济作物的重要价值凸显无疑。所以在出土材料中，我们常常可以看到葵菜及其种子作为商品在市场上交易的情况：

· 据昨日幸许葵(葵)子一升，故遣使持门(蔓)菁子一升诣门下受教，愿勿逆。

居延新简·壹 EPT2:5A+5B

出钱六十葵廿束，出钱百□韭□□束。

悬泉汉简·壹 I 90DXT0116(2):92

葵子五升，直廿

肩水金关汉简·肆 73EJT37:1479

葱、韭、葵、菁各一束。

敦煌悬泉置遗址 IIT0314②:312

市记：□五斗，鸡二只，盐一升，□二□，葵一束。

悬泉汉简·壹 I90DXT0114①:116A

由上述简文可知，葵菜常以“束”为交易单位，而葵子则以“升”为单位。居延新简所录马建与张掾的信件中提到“葵子”，何双全认为指油料作物向日葵籽[23]。刘乐贤据图版将该字释为“癸”，读为“葵”，并结合马王堆出土葵子实物，判定古代的“葵”即冬葵，“葵子”即冬葵种子，指出简文反映的是记载马建和张掾通过书信交流菜园事务、互换蔬菜种子等情况[24]。由此可知，葵种与蔓菁种可进行等价交易。悬泉简 90DXT0116②:92 和肩水金关汉简记载了葵菜及葵种的价格，分别为每束 3 钱与每升 4 钱。由此可见，葵菜作为西北地区重要的经济作物，已具备商品属性与经济价值，成为当时人们日常经济支出的组成部分。

6. 葵菜祭祀价值

“葵”的加工品“葵菹”还可用于祭祀，“沮”通“菹”，是指利用乳酸发酵技术加工蔬菜的方法，“葵菹”即腌制的葵菜。“葵”在先秦文献中又称作“芨”。武威汉简《仪礼》记载了“葵”用于祭祀的情况，可与今本《仪礼》对照(表 1)：

Table 1. Comparison table of *Yili* in Han bamboo slips in Wuwei and *Yili* in present edition
表 1. 武威汉简《仪礼》与今本《仪礼》对照表

今本《仪礼》	武威汉简《仪礼》
主妇赞者一人，亦被锡，衣移袂，执葵菹、嬴醢以授主妇。主妇不兴，遂受，陪设于柬。韭菹在南，葵菹在北[25]。	执葵菹、醢，以受(授)主妇。主妇不瞿(兴)，遂受，怀(陪)设于东，韭菹在南，葵菹在北。主妇瞿(兴)，入于房。武威汉简·仪礼·甲本少牢 19
主妇盥于房中，荐两豆，葵菹、蝎醢，醢在北[25]。	主妇浣(盥)于房中，蓐(荐)南〈两〉豆，葵菹、嬴〈嬴〉盍(醢)，盍(醢)在北。武威汉简·仪礼·甲本特牲 13
铏芼，用苦若薇，有滑，夏用葵，冬用荁[25]。	夏葵，各〈冬〉亘(荁)。武威汉简·仪礼·甲本特牲 48

葵菜被用于祭祀，或与其“向日性”有关。王昭禹认为葵菜具有“倾心向日”的特性，可表敬意[26]。陆机《园葵》：“种葵北园中，葵生郁萋萋。朝荣东北倾，夕颖西南晞。”[27]亦印证了葵菜清晨偏向东北，傍晚偏向西南的向日特性。

7. 结语

通过对秦汉简帛中“葵”相关记载的综合分析，可以清晰勾勒出这种葵菜在秦汉社会生活中所扮演的多重角色。它既是平民与贵族共通的日常食蔬，也是医家手中的疗疾良药；既是边塞驿传的常备物资，也是市场流通的商品与祭祀礼仪的敬献之物。其后来在餐桌上的衰落，固然与白菜等新型蔬菜的兴起有关，但更本质地反映了中国古代蔬菜品种结构的动态演变与地域经济重心的转移。

参考文献

- [1] 魏文麟. 葵菜的初步考证[J]. 园艺学报, 1964(2): 159-164.
- [2] 张平真. 中国蔬菜名称考释[M]. 北京: 燕山出版社, 2006: 183-187.
- [3] 马刚, 王宝卿. 葵菜的起源发展变迁及其影响研究[J]. 中国农史, 2016, 35(1): 18-28.

- [4] 陈冬雪, 刘一波, 于洋洋, 等. 经典名方中冬葵子的本草考证[J]. 中国实验方剂学杂志, 2025, 31(7): 252-264.
- [5] 罗桂环. 中国栽培植物源流考[M]. 广州: 广东人民出版社, 2018: 92.
- [6] 杨伯峻. 春秋左传[M]. 北京: 中华书局, 2018: 771.
- [7] 湖南农学院, 中科院植物研究所. 农产品鉴定报告[M]//长沙马王堆一号汉墓出土动植物标本的研究. 北京: 文物出版社, 1978: 16.
- [8] 宋华强. 释战国秦汉简中表示禁忌义的“龙”[M]//简帛. 上海: 上海古籍出版社, 2012: 257-263.
- [9] 赵利杰. 《诗经》中的蔬菜研究[D]: [硕士学位论文]. 郑州: 郑州大学, 2016: 20-21.
- [10] (明)李时珍. 本草纲目[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1975: 1039.
- [11] 王照圆. 列女传补注[M]. 上海: 华东师范大学出版社, 2012: 128.
- [12] (北魏)贾思勰, 撰. 《齐民要术》上册[M]. 石声汉, 译注. 石定株, 谭光万, 补注. 北京: 中华书局, 2015: 272.
- [13] 陈伟, 主编, 何有祖, 鲁家亮, 凡国栋, 等, 撰著. 里耶秦简牍校释(第一卷) [M]. 武汉: 武汉大学出版社, 2012: 113.
- [14] 李兰芳. 里耶秦简所见秦迁陵一带的农作物[J]. 中国农史, 2017, 36(2): 59-69.
- [15] 王勇. 里耶秦简中捕猿进献的讨论[J]. 中国农史, 2021(4): 3-10.
- [16] 朱德熙, 裴锡圭. 马王堆一号汉墓遣册考释补正[Z]. 《文史》第十辑. 1980: 61-62.
- [17] 张俊民. 简牍学论稿: 聚沙篇[M]. 兰州: 甘肃教育出版社, 2013: 11.
- [18] (元)王祯, 撰. 王祯农书[M]. 王毓瑚, 校注. 北京: 农业出版社, 1981: 107.
- [19] 魏启鹏, 胡翔骅. 马王堆汉墓医书校释(壹) [M]. 成都: 成都出版社, 1992: 88.
- [20] 马继兴, 主编. 神农本草经辑注[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1995: 142.
- [21] 黎翔凤, 撰. 管子校注[M]. 梁运华, 整理. 北京: 中华书局, 2004: 1421.
- [22] (汉)司马迁, 撰. 《史记》第十册[M]. (宋)裴骃, 集解. (唐)司马贞, 索隐. 张守节, 正义. 北京: 中华书局, 2014: 3770.
- [23] 何双全. 居延汉简所见汉代农作物小考[J]. 农业考古, 1986(2): 252-255+266.
- [24] 刘乐贤. 居延新简《马建与张掾书》新考[J]. 中国史研究, 2021(4): 65-78.
- [25] (清)胡培翚. 仪礼正义. 下册[M]. 南京: 江苏古籍出版社, 1993: 2273, 2115, 2206.
- [26] (清)王昭禹. 周礼详解. 91 分册[M]. 影印文渊阁四库全书. 新北: 台湾商务印书馆, 1986: 265.
- [27] (晋)陆玑. 陆玑集[M]. 北京: 中华书局, 1982: 42.