重修植物名實圖考

小野職愨重修

蔬類

三下

第一〇二号

日本政府圖書

内閣文庫

和書

類 三〇三三八 號

一六 冊

一九六 函

一三 架

(六和)

内閣文庫

番號	和	30338
冊數	16	(6)
函號	196	71

Kodak Gray Scale

© Kodak, 2007 TM: Kodak

国立公文書館
National Archives of Japan

内閣文庫

水斷

衛生局 文部試驗所 芝

国立公文書館 National Archives of Japan

旱蘞

水蘞

水蘞本經下品、陶隱居以爲合在上品、未解何意乃在下、別錄謂生南海地澤、此是常蔬、不識何以云生南海、殆非人所種者耶、芹葅加豆之實、而列子云、人有美戎菽甘枲荎芹萍子者、對鄉豪稱之、鄉豪取而嘗之、蟄於口慘於腹、其所謂芹子、必非園圃中物矣、按詩、醫沸檻泉、言采其芹、蓋古時以爲野蔬、青州有芹泉、楡林有芹葉水、老杜詩多言芹、青泥烏賓、亦自生之麥耳、二老堂詩話、蜀人縷鳩爲膾、配以芹菜、或爲詩云、本欲將勤補、那知弄巧成、言雖謔而可諷、雪蕈農曰、羊鼻公、嗜醋芹、此常饈耳、龍城錄、三杯食盡之說、近狎侮矣、太宗、敬文貞、甚至、不應有此、臣執作從事、獨僻此收斂物、文貞豈以口腹之故、而爲嗇夫噦噦者、昌歜羊棗、聖賢不以爲病、若於飲食之間、而覘朝臣所短、則漢景賜食、而不設箸、孫歆燕飲、澆灌取足、豈盛德事哉、昔人謂龍城錄爲僞書、其言猶信、

〔長編〕水芹爾雅、芹、楚葵、注、今水中芹、
本草經、水斳、味甘平、主女子赤沃、止血、養精、保血脉、益氣、令人肥健嗜食、一名水英、
別錄、無毒、生南海池澤、陶隱居云、論斳主療、合是上品、未解何意、乃在下品、二月三月、作英時、可作菹、及熟爚食之、又有渣芹、可爲生菜、亦可生啜、俗中皆作芹字、
別本注、即芹菜也、芹有兩種、荻芹取根、白色、赤芹取莖葉、並堪作菹、及生菜、味甘、經云平、其性大寒無毒、
食療本草、水芹寒、養神益力、殺藥毒、置酒醬中、香美、又和醋食之、損齒、生黑滑地、名曰水芹、食之、不如高田者宜人、餘田中、皆諸蟲子在其葉下、視之不見、食之與人爲患、高田者名白芹、
金匱方、春秋二時、龍帶精入芹菜中、人遇食之、爲病、發時、手青肚痛不可忍、作蛟龍病、服硬糖三二升、日三度、
齊民要術、爾雅曰、芹楚葵也、詩義疏曰、蒙苦葵、青州謂之芑、芹蒙並收根、畦種之、常令足水、尤忌潘泔及鹹水、澆之則死、性並易繁茂、而甜脆勝野生者、
白蒙、尤宜糞、歲常可收、馬芹子、可以調蒜齏、董及胡葸子、熟時收、又冬初、畦種之、開春早得、美於野生、惟穊爲貳、尤宜熟糞、胡芹小蒜菹法、並暫經小沸湯、出下冷水中、出之、胡芹細切、小蒜寸切、與鹽酢分半、冥青白各在一邊、若不各在一邊、不卽入於水中、則黃壞滿冥、
爾雅翼、水芹、二月三月、作英時、可作菹、及熟爚食之、葉似芎藭、花白色而無實、根赤白、周禮醢人、加豆之實、用水草、則有芹菹深蒲、其朝事之豆、則有昌本茆菹、禮記曰、常豆之菹、水草之和氣也、其醢陸產之品也、加豆陸產也、其醢水物也、水草之和氣、則芹茆深蒲昌本之屬、然亦或在加豆爾、魯頌、頖宮、僖公能修泮宮、一章采芹、二章采藻、三章采茆、三者水物、泮水之所生、泮水備、則宮之備可

冷滑如葵、故爾雅謂之楚葵、呂氏春秋、菜之美者、有雲夢之芹、雲夢楚地也、楚有蘄州蘄縣、俱音淇、羅願爾雅翼云、地多產芹、故字從芹、蘄亦音芹、徐鍇注說文、蘄字從草蘄、諸書無斷字、惟說文別出荿字、音鋤、疑相承誤出也、據此、則蘄字亦當從斷作斷字也、

說文解字注、蘄艸也、釋艸、蘄字四見、不識許所指何物也、从艸斷聲、說文無斷字、蘄當是從韋斤聲、如虫部蠲字、當是從蜀益聲、不立韋部蜀部、是以傳於艸虫二部、而斷聲不可通、或曰當有從單斤聲之斷字、說文無單部、因無斷字也、陸德明曰、蘄古芹字、然說文有莁字、則非一字也、汪氏龍曰、斷字蓋失收、集韵渠希切、古音當在十三部、古鐘鼎款識、多借爲祈字、江夏有蘄春縣、見地理志、縣各本作亭、今正、凡縣名系於郡、亭名鄉名系於某郡某縣、

又莁菜類、蒿、詩禮皆作芹、小雅箋曰、芹菜也、可以爲菹、魯頌箋曰、芹水菜也、釋艸及周禮注曰、芹楚葵也、按卽今人所食芹菜、今說文各本、於芠莁二字之下、

知、鄭氏云、辟癰則築土雝水之外、圓如璧、泮之言半也、蓋東西門以南通水、北無也、許叔重說、泮諸侯鄉射之宮、西南爲水、東北爲牆、蓋始入學者、必釋奠於先師、又有釋菜、以菜爲摯、故卽水中采三品之水草、以薦之、釆菽之詩、刺幽王於諸侯之至、不能錫命以禮、故首章釆菽者、大豆之葉、可以爲臛、乃牛俎之俶羹、次章釆檻泉中之芹、蓋微物矣、然古人不以微薄廢禮、使王能修之、猶愈於無禮也、此與瓠葉同意、今釋奠先聖、猶用之、或曰、不如高田者宜人、高田者多白芹、今舒蘄多有之、故蘄蛇用於世者、體皆作此物香、蓋所嗜云、土人名爲水白芷、或曰、蘄之爲蘄、以有芹也、蘄卽芹、亦有祈音、

救荒本草、水芹發英時、採之煠熟食、芹有兩種、荻芹取根、白色、赤芹、取莖葉、並堪食、又有渣芹、可爲生菜食之、

又曰、野芹、須取嫩白爲佳、輕鹽一二日、湯焯過、曬須一日、乾方妙、

本草綱目、李時珍曰、斷當作蘄、從草、斷諧�聲也、後省作芹、從斤、亦諧聲也、其性

又出芹字、訓楚葵也、从艸斤聲、此恐不知莚即芹者、妄用爾雅增之、攷周禮音義曰、芹說文作莚、則說文之有莚無芹明矣、且詩箋、引周禮芹菹、說文引周禮莚菹、豈得云二物也、从艸近聲、周禮音義、引說文音謹、唐韵巨巾切、古在十三部、本艸作斳、周禮有莚菹、見醢人、莚蓋周禮故書字、

又薑菜之美者、雲夢之薑、呂氏春秋、伊尹對湯曰、菜之美者、雲夢之芹、高注、雲夢楚澤、芹生水涯、許作薑、蓋殷微二韵、轉移最近、許君采自伊尹書、與呂覽字異、音義則同、廣韵曰、薑菜似蕨、生水中、說者謂、豐水有芑、卽此、从艸豈聲、廣韵祛豨切是、唐韵作驅喜、蓋謂薑即芑字也、十五部、

菫

斳同芹菫、音謹、爾雅、芹楚葵、注、今水中芹菜、而唐本草、別出菫菜、云野生、非人所種、葉似蕺菜、花紫色、李時珍以爲、即旱芹、按爾雅、齧苦菫、注、今菫葵也、葉似柳、子如米、汋食之、滑與斳菜殊不類、近時亦無蒸芹而食之者、唯疏引唐本草菫菜釋之、余疑、本草菫、別一種、惟諸家皆以爲水斳、當有所據、又按、詩菫菜如飴、傳、菫菜也、疏以爲烏頭、烏頭毒草、豈可釋菜、內則、菫荁同列、未必異物、士虞禮、冬用荁、夏用葵、然則菫其葵之類耶、爾雅、芹與苦菫兩釋、究不可定爲一種、烏頭之菫音覲、與菫葵亦異讀、

〔長編〕爾雅、齧苦菫、注、今菫葵也、葉似柳、子如米、汋食之、滑、疏云、齧一名苦菫、可食之菜也、內則云、菫荁枌榆、是也、本草云、味甘、此苦者古人語倒、猶甘草、謂之大苦也、

唐本草、菫汁味甘寒、無毒、主馬毒瘡、擣汁洗之、幷服之、菫菜也、出小品方、萬畢

方、云除蛇蝎毒、及癰腫、注、此菜野生、非人所種、俗謂之堇菜、葉似葴、花紫色、食療本草、堇菜味苦、主寒熱、鼠瘻、瘰癧、生瘡、結核、聚氣、下瘀血、葉主霍亂、與香莪同功、蛇蛟、生杵傅之、毒即出矣、又乾末和油煎成、摩結核、止三五度、便差、

按堇形狀皆非芹類附以備考

焦循、毛詩補疏、堇菜如飴、傳、堇菜也、箋云、其所生菜、雖有性苦者、甘如飴也、循按、爾雅云、檟苦堇、郭璞注云、今堇荚也、葉似柳、子如米、汋食之、滑、公食大夫禮、鉶芼、牛藿、羊苦、豕薇、皆有滑、鄭氏注云、滑堇荁之類、毛以堇爲菜、此指堇也、詩詠所產之美、不必爲他處之所無、亦不必前此之不美、箋謂雖苦亦甘者、以堇名苦堇、荼爲苦荼、故有此說、豈謂烏頭毒藥、頓化而爲甘乎、食療本草云、堇菜味甘、唐附本艸云、堇汁味甘寒無毒、蓋堇菜味苦而汁甘、一若菜味苦、淪之則甘也、說文云、堇艸也、根如薺、葉似柳、蒸食之甘、蒸食之甘、正所以爲如飴也、烏頭名芠、轉聲爲堇、猶蘜華名曰及、轉聲爲木槿、非堇菜之堇也、

紫芹

紫芹

紫芹、宋圖經、始著錄、莖紫葉肥、根白、長香甜、河南多種之、

馬芹

馬芹

馬芹、唐本草、始著錄、多生廣圃中、高大易長、南人不敢食之、滇南水濱、高與人齊、通呼水芹、滇本草謂、主治發汗、與麻黃同功、一小兒、發熱月餘、得一方、水芹菜、大麥芽、車前子、水煎服、効、

〔長編〕爾雅、菱牛蘞、釋曰、似芹、可食菜也、而葉細銳、一名菱、一名牛蘞、一名馬蘞子、入藥用、

唐本草、馬芹子、味甘、辛溫無毒、主心腹脹滿、下氣消食、調味用之香似橘皮、而無苦味、注、生水澤傍、苗似鬼鍼、蒝菜等、花青白色、子黃黑色、似防風子、

鄭樵通志、馬芹、俗謂胡芹、其根葉不可食、惟子香美、可調飲食、所謂野人快炙背、而美芹子、是也、

紫蓳

宋圖經、紫蓳、味酸、微溫無毒、元生江南吳興郡、淮南名楚葵、宜春郡名蜀蓳、豫章郡名苔菜、晉陵郡名水蔥菜、惟出江淮南、單服之、療大小人脫肛等、其方云、紫蓳草、主大小人脫肛、每天冷、及喫冷食、卽暴痢不止、肛則下脫、久療不差者、春間、收紫蓳花二斤、暴乾、擣爲散、加磁毛末七兩、相和研、令細、塗肛上納、既入內了、卽使人噀冷水於面上、卽吸入腸中、每日一塗藥噀面、不過六七度、卽差、又以熱酒半升、和散、一方寸匕、空腹服之、日再、漸加至二方寸匕、以知爲度、若五歲以下小兒、卽以半杏子許散、和酒、令服之、亦佳、忌生冷陳倉米等、

按紫蓳不著形狀、或以爲卽芹之紫莖者、未必確、姑附於此、

鹿藿

鹿藿

鹿藿、本經、下品、爾雅、蔨鹿藿、其實莥、注、今鹿豆、葉似大豆、根黃而香、蔓延生、又曰、萱豆、救荒本草、圖說鮮晰、湖南山坡多有之、俗呼餓馬黃、以根黃、而馬喜齕也、俚醫、用以殺蟲、李時珍、以野菜譜、野菉豆、爲蒡豆、殊不類、

〔長編〕本草經、鹿藿、味苦平、主蠱毒、女子腰腹痛、不樂、腸癰、瘰癧、瘍氣、別錄、無毒、生汶山山谷、陶隱居云、方藥不復用、人亦罕識、葛根之苗、又一名鹿藿、唐本草注、此草、所在有之、苗似豌豆、有蔓而長、大人取以爲菜、亦微有豆氣、名爲鹿豆也、

爾雅、蔨鹿藿、其實莥、釋曰、蔨、一名鹿藿、其實名莥、郭云、鹿豆也、葉似大豆、根黃而香、蔓延生、

救荒本草、蒡豆、生平野中、北土處處有之、莖蔓延附草木上、葉似黑豆葉、而窄小微尖、開淡粉紫花、結小角、其豆似黑豆形、極小、味甘、採取豆、淘洗淨、煮食、或

磨爲麪、打餅、蒸食、皆可、

廣雅疏證、藨鹿藿也、說文云、藨鹿虋也、徐鍇傳云、爾雅、鹿虋鹿豆也、一名蔨、爾雅、藨麃、注云、即莓也、字與鹿豆相近、疑說文注、誤以藨麃、爲鹿藿字也、案如鍇之說、則是徐氏誤讀麃爲鹿也、草之名鹿者、若鹿蓐爲王芻、鹿腸爲元參之類、多矣、但言藨麃、何以知爲鹿藿、即令徐氏善於附會、亦不至謬妄如此、且說文所用爾雅、與今不合者、如蘬薺實蓼灌渝之屬、皆句讀之異耳、未有誤讀本文之字、而又率意增之者也、以理度之、藨爲鹿藿、必非爾雅藨麃之誤、乃鹿藿自有此名耳、說文之訓、或敍述經文、或原本師說、或雜採方俗之所傳、其所取者博矣、何必爾雅所有者、而後見之於書哉、徐氏之說、淺於窺測矣、郭璞爾雅注云、鹿藿今鹿豆也、葉似大豆、根黃而香、蔓延生、神農本草云、鹿藿、味苦平、生汶山山谷、唐本注云、此草所在有之、苗似豌豆、有蔓而長、大人取以爲菜、亦微有豆氣、名爲鹿豆也、梁簡文帝、勸醫論云、胡麻鹿藿、纔救頭痛之痾、蓋醫方所常

用者矣、

奎文堂刊行

藿菌 附陳仁玉菌譜、潘之恒廣菌譜、毒菌

本草經、藿菌、味鹹平、主心痛、溫中、去長患白㾓蟯蟲、蛇螫毒、癥瘕諸蟲、一名藿蘆、

別錄、甘微溫、小有毒、主疽蝸、去蚘蟲、寸白、惡瘡、生東海池澤、及渤海章武、八月採、陰乾、陶隱居云、出北來、此亦無有形狀、似菌、云鸛屎所化生、一名鸛菌、單末之、猪肉臛和食、可以遣蚘蟲、

唐本草註云、藿菌、今出渤海蘆葦澤中、鹹鹵地、自然有此菌爾、亦非是鸛屎所化生也、其菌色白、輕虛、表裡相似、與衆菌不同、療蚘蟲、有效、

爾雅、中馗菌、注、地蕈也、似蓋、今江東、呼爲土菌、亦曰馗廚、可啖之小者菌、注、大小異名、疏、此辨菌大小之異名也、大者名中馗、小者即名菌、郭云、地蕈也、似蓋、今江東人、呼爲土菌、亦曰馗廚、可啖之者、說文云、蕈桑萸也、謂菌生木上也、今云地蕈、即俗呼地菌者、是也、

又曰、出隧、蘧疏、注、似土菌、生菰草中、今江東啖之、甜滑、音同氍毹、疏、菌類也、一名出隧、一名蘧疏、廣雅云、朝生、形如鬼蓋、郭云、似土菌、生菰草中、今江東啖之、甜滑、音同氍毹者、說文云、菰蔣也、張揖云、氍毹毛席、取其音同、

齊民要術、炰菌法、菌一名地雞、口未開、內外全白者佳、其口開、裏黑者、臭不堪食、其多取、欲經冬者、收取、鹽汁洗去土、蒸令氣餾下、著屋北陰中之、當時隨食者、取即湯煠、去腥氣、劈破、先細切葱白、和麻油蘇亦好、熬令香、復多劈葱白、渾豆鹽椒末、與菌俱下、炰之、宜肥羊肉、雞猪肉亦得、肉炰者、不須蘇油、肉亦先熟、煑蘇切、重重布之、如炰瓜瓠法、唯不著菜也、炰瓜瓠菌、雖有肉素兩法、然此物多充素食、故附素條中、

食療本草云、菌子、發五藏風壅、經絡、動痔病、昏多睡、臂膊四肢無力、又菌子有數般、槐樹上生者良、野田中者、恐有毒殺人、又多發冷氣、

農桑輯要、菌皆朽株濕氣、蒸浥而生、中原呼菌爲菌茹、又爲莪、又一種、謂之天花、桑樹上生者、呼爲桑莪、施之素食最佳、雖南北異名、而共用則一、今江南山中、松下生者、名爲松滑、菌之種不一、名亦如之、野蕈、如赤、菰黃耳、皆可食、然辨之不精、多能毒人、雖甘無益也、

四時類要曰、三月種菌子、取爛構木、及葉、於地埋之、常以泔澆令濕、三兩日即生、又法、畦中下爛糞、取構木可長六七寸、截斷碓碎、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、即收食之、本自構木、食之不損人、

農桑通訣曰、取向陰地、擇其所宜木、楓櫧栲等樹、伐倒用、斧碎、砍成坎、以土覆壓之、經年樹朽、以蕈碎剉、勻布坎內、又土覆之、雨雪之餘、天氣烝暖、則蕈生矣、雖踰年而獲可以繼、取利則甚博、時用泔澆灌、越數時、則以槌棒擊樹、謂之驚禪、采訖、遺種在內、來歲仍發、復相地之宜、易歲代種、新採趁生、煑食香美、曝乾則爲乾香蕈、今深山窮谷之民、以此代耕、殆天茁此品、以遺其利也、本草拾遺、朝生

暮落花、主惡瘡、疽䘌、疥癬、蟻瘻等、並日乾、末和生油塗之、生糞穢處、頭如筆、紫色、朝生暮死、小兒呼爲狗溺蠆、又名鬼筆、菌從地出者、皆主瘡疥、牛糞上黑菌、尤佳、更有燒作灰地、經秋雨、生菌重臺、名仙人帽、大主血、

本草拾遺、毒菌、地漿、注、陶云、山中多有毒菌、地漿解之、地生者、爲菌、木生者、爲檽、江東人、呼爲蕈、爾雅云、中馗菌、注云、地蕈子也、或云地雞、亦云鼙頭、夜中有光者、有毒、煑不熟者、有毒、煑訖、照人無影者、有毒、有惡蟲鳥、從下過者、有毒、欲爛無蟲者、有毒、冬春無毒、及秋夏有毒者、爲蛇過也、

別錄、鬼蓋、味甘平無毒、主小兒寒熱癇、一名地蓋、生垣墻下、叢生赤、旦生暮死、陶隱居云、一名朝生、疑是今鬼繖也、臣禹錫等謹按、陳藏器云、鬼蓋名爲鬼屋、如菌、生陰濕處、蓋黑莖赤、和醋傅腫毒、馬脊腫、人惡瘡、杜正倫云、鬼繖、夏日得雨、聚生糞堆、見日消黑、此物有小毒、

別錄、地芩、味苦無毒、主小兒癇、除邪、養胎、風痺、洗洗寒熱、目中青翳、女子帶下、

生腐木積草處、如朝生、天雨生、蓋黃白色、四月採之、

廣雅疏證、蘜菌蘜生也、莊子消搖篇、朝菌不知晦朔、司馬彪云、大芝也、天陰生糞上、見日則死、一名日及、不知月之終始、崔譔云、糞上芝、朝生暮死、晦者不及朔、朔者不及晦、梁簡文云、欻生之芝也、朝菌、朝生暮死、故以朝生爲名矣、又支遁云、朝菌一名舜英、朝生暮落、潘尼云、木槿也、案高誘注秦策云、朝生木堇也、朝榮夕落、又注呂氏春秋、仲夏紀云、木堇朝榮夕落、雒家謂之朝生、鄭風、有女同車正義、引樊光爾雅注、陸璣毛詩疏、並云、木堇華、朝生暮落、是木堇、亦名朝生也、但木堇樹名、無由稱菌、莊子言、朝菌不知晦朔、蟪蛄不知春秋、皆謂死之速者、木堇之華、朝榮夕落、而枝葉猶存、非其取義也、列子湯問篇云、朽壤之上、有菌芝者、生於朝、死於晦、是朝菌爲芝之明證、名醫別錄云、鬼蓋、一名地蓋、生垣墻下、叢生赤、旦生暮死、陶注云、一名朝生、疑是今鬼繖也、陳藏器云、鬼蓋名爲鬼屋、如菌、生陰濕處、蓋黑莖赤、杜正倫云、鬼繖、夏日得雨、聚生糞堆、見日消

黑、此與司馬彪崔譔之說、正相合矣、說苑、善說篇、夫以秦楚之强、而報讐於弱
齊、譬之猶摩蕭斧、而伐朝菌也、必不留行矣、蓋以菌芝脆耎易斷、故云然也、抱
朴子、論僊篇、蜉蝣校巨鼇、日芨料大椿、豈所能及哉、日芨與日及同、司馬彪所
謂、大芝見日則死、一名日及者也、
說文解字注、蕈桑蕈也、蕈之生於桑者曰蕈、蕈之生於田中者曰菌、兕、鄭司農
注周禮云、深蒲、或曰桑耳、从艸覃聲、慈衽切、七部、蕈木耳也、內則、記燕食所加
庶羞、有芝栭、正義曰、盧植云、芝木芝也、王肅云、無華而實者、名栭、按、芝栭、猶考
工記之之而、鄭君謂芝栭爲一物、栭即蕈字也、今人謂光滑者木耳、皴著蕈、許
意謂蕈爲木耳、从艸耎聲、而兖切、十四部、按耎從大而聲、內則作栭、又作楧、賀
氏云、栭輭䕺、共所據本、作楧也、釋文云、又作檽、檽字誤、一曰菥茈、未聞、說文亦
無菥字、集韵、九麗、菥勇主切、菥茈木耳、是謂蕈之一名也、

〔陳仁玉菌譜〕芝菌、皆氣茁也、靈華三秀、稱瑞尙矣、朝菌晦朔、莊生訕之、至

若、儔其食品、古則未聞、自商山茹芝、而五臺天花、亦甲羣彙、仙居界台括、
叢山峻拔、仙靈所宮、爰產異菌、林居巖棲者、左右芼之、固藜莧之至腴、蓴
葵之上瑞、比或以羞王公、登玉食自有此山、即有此菌、未有此遇也、遇不
遇、無預菌事、緊欲盡菌性、而究其用第其品、作菌譜、淳祐乙巳、秋九月、山
人陳仁玉序、
合蕈、邑極西、韋羌山、高迥秀異、寒極雪收、林木堅瘦、春氣微欲動、土鬆芽活、
此菌候也、菌質、外褐色、肌理玉潔、芳薌韻味、發釜鬲、聞百步外、蓋菌多種、例
柔美皆無香、獨合蕈、香與味稱、雖靈芝天花、無是也、非全德耶、宜特尊之、以
冠諸菌、合蕈始名台菌、舊傳、昔嘗上進、標以台蕈、上遙見誤讀、因承誤云、數
十年既未充包貢、山獠得善賈、率曝乾以售、罕獲生致、邑孟溪山中、亦同時
產、惟蕈柄高、無香氣、土人以是、別於韋羌焉、
稠膏蕈、邑西北孟谿山、窈窕邃深莫測、秋中、山氣重霏、雨零露浸、釀山膏木

腴、蓓爲生花、戢戢多生山絕頂、高樹杪、初如蘂珠、圓瑩類輕酥滴乳、淺黃白色、味尤甘勝、已乃傘張、大幾掌、味頓渝矣、春時、亦間生、不能多、稠膏得名、土人謂、稠木膏液所生耳、合蕈、他邦猶或有之、此菌、獨此邑此山所產、故尤可貴、煑法、當徐下鼎瀋、伺涫沸漉起、謹勿匕攪、攪則涎腥、不可食、性參和衆味、而特全於酒、烹齊既調、溫厚滑甘、雉尾蓴不足道也、或欲致遠、則復湯蒸熟、貯之瓶罌、然其味去、出山遠也、

栗殼蕈、寒氣至、稠膏將盡、栗殼色者、則其續也、尙有典刑焉、

松蕈、生松陰、採無時、凡物松出、無不可愛、松葉與脂、伏靈琥珀、皆松裔也、昔之遁山、服食求長年者、實松焉、伊人有病溲濁不禁者、偶啜松下菌、病良已、此其效也、

竹菌、生竹根、味極甘、當與筍通譜、而菌爲北阮矣、

麥蕈、多生溪邊、沙壤鬆土中、俗名麥丹蕈、未詳、味殊美、絕類北方蘑菇蕈、品

最優、

玉蕈、生山中、初寒時、色潔皙可愛、故謚爲玉、然作羹微韌、俗名寒蒲蕈、

黃蕈、叢生山中、梔鬱黃色、俗名黃纘蕈、又有名黃狍者、殊峭硬有味、

紫蕈、赬紫色、亦山中產、俗名紫富蕈、品爲下、

四季蕈、生林木中、味甘、而肌理麤峭、不入品、

鵝膏蕈、生高山、狀類鵝子、久乃繖開、味殊甘滑、不謝稠膏、然與杜蕈相亂、杜蕈者、生土中、俗言毒蟄氣所成、食之殺人、甚美有惡、宜在所黜、食肉不食馬肝、未爲不知味也、凡中其毒者必笑、解之宜以苦茗、雜白礬、勺新水、併咽之、無不立愈、因著之、俾山居者、享其美而遠其害、此譜外意也、

〔潘之恒廣菌譜〕木菌、木菌、即木耳、生於朽木之上、無枝葉、乃濕熱餘氣所生、亦名木檽、木埱、樹雞、木蛾、曰耳曰蛾、象形也、曰檽、以輭濕爲佳也、曰埱曰雞、因味似也、南楚人、謂雞爲埱、曰菌、亦象形於蜠、乃貝子之名、或云、地生爲菌、

木生爲蛾、北人曰蛾、南人曰蕈、

五木耳、五木耳、生櫧爲山谷中、六月多雨時、采之曝乾、可烹食、陶宏景云、此五木耳、不顯言是何木、唯桑樹生桑耳、有青黃赤白者、輭濕者、人采以作菹、無復藥用、蘇恭云、桑槐楮榆柳、此爲五木耳、輭者並堪啖、楮耳人常食、槐耳療痔、

桑耳、桑耳、曰檽、曰蛾、曰雞、曰黃、曰臣、皆冠以桑、又呼爲桑上寄生、

槐耳、槐耳、亦名槐菌、亦名雞、而稱檽蛾、如桑、例惟鬻粢粥安其上、以草覆之、即生蕈耳、

柳耳、柳耳、主補胃、理氣、治反胃、吐痰、用五七箇、煎湯服、卽愈、

杉菌、杉菌、出宜州、生積年、杉木上、狀苦菌、采無時、

皂角菌、皂角菌、生皂樹上、木耳也、不可食、

香蕈、香蕈、生桐柳枳棋木上、紫色者、名香蕈、字從草從覃、覃延也、蕈味雋永、有覃延之意、

天花蕈、天花蕈、即天花菜、出五臺山、形如松花、而大於斗、香氣如蕈、白色、食之甚美、

磨菰蕈、磨菰蕈、出山東淮北山間、埋桑楮木於土中、澆以米泔、待菰生、采之、長二三寸、本小末大、白色柔輭、共中空虛、狀如未開玉簪花、俗名雞足、磨菰謂其味狀相似也、一種狀如羊肚、有蜂窠眼者、名羊肚菜、

雞縱蕈、雞縱蕈、出雲南、生沙地間、下蕈也、高脚繖頭、土人采烘寄遠、以充方物、氣味似香蕈、而不及其風韻、

雷蕈、雷蕈、出廣西橫州、遇雷過即生、須疾采之、稍遲則腐、或老不堪用矣、作羹甚美、亦如雞縱之屬、其價並珍、

舵菜、舵菜、即海舶舵上所生菌也、亦不多得、

鍾翫菌、鍾翫菌、即土菌、地上、經秋雨生重臺者、一名仙人帽、蓋鍾翫神名也、

此菌釘上若繖，其狀如鍾馗之帽，故以名之，亦名地雞，亦名猴頭菌、

鬼菌、鬼蓋、鬼繖、鬼屋，皆菌種而異名，夏日得雨，褁生垣牆下，多赤色，或生糞堆上，見日卽消黑，旦生而夕死，亦名地蓋，地苓，又名鬼筆者，生穢處，頭如筆，紫色，名朝生暮落花，小兒呼爲狗溺，卽鬼蓋之類，而無繖者，凡此類，皆主瘡疥，曬乾研末，和油塗之，牛糞上黑菌尤佳，又馬勃亦菌類也、

竹蓐、竹蓐、卽竹菰也，草更生曰蓐，得濕濕之氣而成，本草作竹肉，旧其味也，生慈竹林，夏月逢雨，滴汁著地，涌出如鹿角，白色者，可食，生苦竹枝上，如雞子，似肉臛者，有大毒，又曰，竹菰，生朽竹根節上，狀如木耳，或紅白色，酉陽雜俎云，江淮有竹肉，大如彈丸，味如白樹雞，卽此物也，唯苦竹生者，有毒、

蕈菌、蕈菌之蕈，當作蓐，乃蘑蕈之屬，讀如桓，若音觀，乃鳥名，或以爲鸛屎所化，非也，今渤海蘑蕈澤中，鹹鹵地，往往有之，其菌色白，輕虛，表裏相似，與衆菌不同，療蚘蟲有效，出滄州，秋雨以時，乃有之，若天旱久霖，卽稀，日乾者良，

地耳、地耳、卽地踏菰，生邱陵，如碧石青也，亦石耳之屬，生於地中者爾、

石耳、石耳、亦名靈芝，生天台四明，河南宣州黃山，巴西邊徼，諸石崖最高處，遠望如烟，山中人，縋組采之，必險絕處，乃得，今廬山亦多，狀如地耳，寺僧采曝，餽遠，洗去沙土，作茹，勝如木耳，佳品也、

葛乳、葛乳、諸名山皆有之，唯太和山采取，乃葛之精華，秋霜浮空，如芝菌涌生地上，其色赤，質脆、

〔毒菌〕異苑，交州諸郡，有菌，以葉塗人軀，便舉體菌生，生旣遍，便就朽爛，肌肉消糜、

稽神錄，豫章人，好食蕈，有黃姑蕈者，尤爲美味，有民家治舍，烹此蕈，以食工人，工人有登厨屋施瓦者，下視無人，惟釜中煮物，以盆覆之，俄有一小鬼，裸身，繞釜而走，倏忽投於釜中，頃之，主人設蕈，工人獨不食，亦不言其故，旣暮，其食蕈者卒、

癸辛雜識、菌蕈類、皆幽隱蒸溼之氣、或蛇虺之毒所生、食之皆能害人、而好奇者、每輕千金之軀、以嘗試之、殊不可曉、夷堅志所載、簡坊大蕈、及金谿田僕、食蕈、一家嘔血、隕命六人、巨岑、幸以痛飲而免、蓋酒能解毒故耳、又靈隱寺僧、得異蕈、甚大而可愛、獻之楊郡王、王以其異、遂進之上方、既而復賜靈隱、適貯蕈之器、有餘瀝、一犬過而舐之、跳躍而死、方知其異而棄之、此事關涉尤大、近得耳目所接者兩事、併著爲口腹之戒、嘉定乙亥歲、楊和王墳上、感慈庵僧德明、遊山、得奇菌、歸作糜供衆、毒發、僧行死者十餘人、德明烝嘗糞獲免、有日本僧定心者、寧死不污、至今、楊氏、庵中、尙藏日本度牒、其年、有久安保安治象等號、僧銜、有法勢大和尙威儀、從儀、少屬、少錄等稱、是歲、其國度僧萬人、定心性平民、日本國京東路、相州行香縣、上守鄉、光勝寺僧也、咸淳壬申、臨安鮑生姜巷民家、因出郊得佳蕈、作羹恣食、是夜、鄰人聞其家撞突有聲、久乃寂然、疑有他故、遂率衆、排闥而入、則其夫婦一女、皆嘔血殞越、倚壁抱柱而死矣、案問尙餘杯羹以俟、其子適出未還、幸免於毒、嗚呼殆哉、

北夢瑣言、江夏漢陽縣、出毒菌、號茄閫、非茅蒐也、每歲供進、縣司、常令人於田野間候之、苟有此菌、即立表示人、不敢從下風而過、避其氣也、採之日、以竹竿芟倒、遽捨竿於地、毒氣入竹、一時曝裂、直候毒歇、仍以檸柳皮蒙手、以取、用氈包之、亦以檸柳皮重裹、縣宰封印而進、其齋致役夫、倍給其值、爲其道路、多爲毒蒸、以致頭痛也、張康隨侍其父宰漢陽、備言之、人有爲野菌所毒而笑者、煎魚椹汁服之、卽愈、僧光遠說也、

茅亭客話、淳化中、有民支氏、於昭覺寺設齋、寺僧市野蕈、有黑而斑者、或黃白而赤者、爲齋食、衆僧食訖、悉吐瀉、亦有死者、至時、有醫人、急告之曰、但掘地作坑、以新汲水投坑中、攪之澄清、名曰地漿、每服一小盞、不過再三、其毒卽解、當時甚救得人、夫蕈菌之物、皆是草木變化、生於樹者曰蕈、生於地

者曰菌、皆濕氣鬱蒸而生、又有生於腐骸毒蛇之上者、大而光明、人誤以爲靈芝、食而速死、故書之警其誤矣、

黑客揮犀、菌不可妄食、建寧縣、山石間、忽生一菌、大如車蓋、鄉民異之、取以爲饌、食者輒死、凡菌爲糞、照人無影者、不可食、食殺人、又有菌、叢生於朽木、或糞壤上、其形如瑞芝、潔白可愛、夜則有光、可以鑑物、

薺

薺

薺別錄上品爾雅薆薺實湖南候暖冬初生苗己供匕筯春初即結實其花能消小兒乳積投之乳中旋化爲水肉食者可以蕩滌腸胃俗亦謂之淨腸草故燒灰治紅白痢有效陸放翁詩目有食薺糝甚美蓋蜀人所謂東坡羹也今燕京歲首亦作之呼爲翡翠羹牛乳抨酥洵無此色味放翁又有食薺詩云挑根擇葉無盧日直到開花如雪時眞知食菜者矣清異錄俗號薺爲百歲羹言至貧亦可具雖百歲可常享然金李獻能詩曉雪沒塞薺無物充朝飢則苦塞之地有求之不得者珍珠船池陽上巳日以薺花點油祝而灑之謂之油花卜物類相感志三月三日收薺菜花置燈檠上則蚊蟲飛蛾不敢近伶仃小草有益食用如此

雩婁農曰孟東野云食薺腸亦苦放翁亦云傳誇眞欲嫌菜苦自笑何時得瓠肥咬斷菜根者得不令人疑其勉而爲瘠耶冰壺先生沈醉大嚼適然之妙非必醒酒鮓也高力士氣味不改一語王右丞鄭司戶恐未能道薺爲靡草陬於夏南方不可居些金生而生水王而王水茂而茂歲欲甘甘草先生薺成而告甘焉乾端坤倪牙於小草故君子曰愼微微

〔長編〕別錄薺味甘溫無毒主利肝氣和中其實主明目目痛陶隱居云薺類又多此是今人可食者葉作菹羹亦佳詩云誰謂荼苦其甘如薺是也

藥性論云薺子味甘平患氣人食之動冷疾主青盲病不見物補五臟不足其根葉燒灰能治赤白痢極效

爾雅薆薺實注薺子味甘疏本草云薺味甘人取其葉作菹及羹亦佳詩谷風云誰謂荼苦其甘如薺其子別名薆

爾雅翼薺之爲菜最甘如薺亦應陰之物淮南以爲金勝木禾木也春木王而生秋金王而生水勝火菽火也夏火王而生冬水王而死火勝金麥金也秋金王而生夏火王而死土勝水薺水也冬水王而生仲夏土王而死又其枝葉細

靡、通謂之靡、月令、孟夏之月、靡草死、麥秋至、斷薄刑、決小罪、出輕繫、鄭氏稱、舊說云、靡草、薺葶藶之屬、祭統曰、草艾則墨、謂立秋後也、刑無輕於墨者、今以純陽之月、斷刑決罪、與毋有壞墮、自相違、似非按經、以此月、物有死者、故斷薄刑、而鄭氏以萬物尙生、故以爲不宜斷、然按斷薄刑、決小罪、出輕繫、薄刑、用鞭撲、非墨劓之類、蓋憫萬物始有死者、不忍久人以狴犴、故可決者決之、可出者出之、乃是明愼用刑、而不留獄、非與壞墮相違也、薺與葶藶、其死同時、其生亦早、而所主不同、蓋師曠之占、以薺爲甘草、葶藶爲苦草、水藻爲惡草、蒺藜爲旱草、艾爲病草、歲將豐、或苦惡旱疫、則輒有一草應而先生、唯土以稼穡作甘、而薺又草之甘者、故以爲歲豐之候、

救荒本草、薺菜、生平澤中、今處處有之、苗塌地生、作鋸齒葉、三四月、出葶、分生莖叉、梢上開小白花、結實小、似菥蓂子、苗葉味苦、性溫無毒、其實亦呼菥蓂子、其子味甘性平、患氣人食之、動冷疾、不可與麪同食、令人背悶、服丹石人、不可

食、採子、用水調攪、良久成塊、或作燒餅、或煑粥食、味甚粘滑、葉煠作菜食、或煑作羹、皆可、

高濂、遵生八牋、野白薺、四時采嫩者、生熟可食、窩螺薺、正二月采之、熟食、碎米薺、三月采、止可作虀、倒灌薺、采之熟食、亦可作虀、江薺生臘月、生熟皆可食、花時勿食、但可作虀、

東坡尺牘、今日食薺極美、念君臥病、麵醋酒皆不可近、惟有天然之珍、雖不甘於五味、而有味外之美、本草、薺和肝氣、明目、凡人夜則血歸於肝、肝爲宿血之臟、過三更不睡、則朝旦面色黃燥、意思荒浪、以血不得歸故也、若肝氣和、則血脈通流、津液暢潤、瘡疥於何有、君今患瘡、故宜食薺、其法取薺一二升許、淨擇、入淘了米三合、冷水三升、生薑不去皮、搥兩指大、同入釜中、澆生油一蜆殼、當於羹面上、不得觸、觸則生油氣、不可食、不得入鹽醋、君若知此味、則陸海八珍、皆可鄙厭也、天生此物、以爲幽人山居之祿、輒以奉傳、不可忽也、

玉壺詩話、宋太宗、命蘇易簡講文中子、有楊素遺子食經、糞蕻含糗之說、上因問、食何品何物最珍、對曰、物無定味、適口者珍、臣止知薺汁爲美、臣憶、一夕寒甚、擁爐痛飲、夜半吻燥、中庭月明、殘雪中、覆一薺盂、蓮菹數根、臣此時自謂、上界仙廚鸞脯鳳胎、殆恐不及、屢欲作冰壺先生傳、記其事、因循未果也、上笑而然之、

珍珠船、池陽上巳日、婦女以薺花點油、祝而洒之水中、若成龍鳳花卉之狀則吉、謂之油花卜、

清異錄、俗號薺爲百歲羹、言至貧亦可具、雖百歲可長享也、

物類相感志、三月三日、收薺菜花置燈擎上、則飛蛾蚊蟲不投、

菘

茲

茲別錄上品相承以爲即白菜北地產者肥大昔人謂北地種茲變爲蔓菁殊不然考嶺表錄異嶺南種蔓菁即變爲芥今北地種芥多肥大亦似變爲蔓菁也按茲菜種類有蓮花白箭幹鈴杵杓白各種惟黃芽白則肥美無敵王世懋謂爲蔬中神品不虛也北無茲菜前人已爲洗謗南方之種多從燕薊攜歸閩書謂張燕公自函京攜種歸曲江種之閩中呼爲張相公菘以余所至如湖廣之襄陽施南辰州沅州皆產之可與黃芽爲厮輿湖南之長沙縣有數區地宜種則燕薊之雲礽也聞廣東雷州亦佳然羊城初筵皆海舶冬致東吳兩浙江右糧艘歸帆不脛而走味勝於肉亦非無食肉相者所能頓頓捫腹也滇南四時不絕亦少渣滓似此菜根莖有滋味惟怪古人歌詠不及范石湖田園雜興詩撥雪挑來塲地菘味如蜜藕更肥濃此尙是黑葉白菜之類若北地大雪菜皆僵凍瓊漿玉液頓成枯枿矣又菘以心實爲貴其覆地者北人謂之窮漢菜亦曰帽纓子誠賤之也清異錄江右多菘菜粥筍者惡之晉曰心子菜蓋筍虛中而菘實中也雒南縣志有圓根者療饑濟荒與蔓菁同功今北地連根煮食味亦甘微作辛氣李時珍謂根堅小不可食亦少所見

〔長編〕別錄菘味甘溫無毒主通利腸胃除胷中煩解酒渴陶隱居云菜中有菘最爲常食性和利人無餘逆忤今人多食如似小冷而又耐霜雪其子可作油傅頭髮塗刀劒令不銹其有數種猶是一類止論其美與不美爾服藥有甘草而食菘即令病不除

唐本草注菘菜不生北土有人將子北種初一年半爲蕪菁二年菘種都絕將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜頗有此例其子亦隨色變但麤細無異爾

菘子黑蔓菁子紫赤大小相似惟廬菔子黃赤色大數倍復不圓也其菘有三種有牛肚菘葉最大厚味甘紫菘葉薄細味少苦白菘似蔓菁也

食療本草溫治消渴又發諸風冷有熱人食之亦不發病即明其性冷本草云

溫、未解、又消食、亦少下氣、九英菸出河西、葉極大、根亦奄長、和羊肉、甚美、常食之、都不見發病、其冬月作菹、羹作羹食之、能消宿食、下氣、治嗽、諸家商略、性冷非溫、恐誤也、又北無菸菜、南無蕪菁、其蔓菁子細、菜子麁也、

圖經、菸舊不載所出州土、今南北皆有之、與蕪菁相類、梗長、葉不光者、爲蕪菁、梗短、葉潤厚而肥腫者、爲菸、舊說、菸不生北土、人有將子、北土種之、初一年半、爲蕪菁、二年菸種都絕、猶南人之種蕪菁、而今京都種菸、都類南種、但肥厚差不及耳、揚州一種菸、葉圓而大、或若筐、啜之無滓、絕勝他土者、此所謂白菸也、又有牛肚菸、葉最大厚、味甘、疑今揚州菸近之、紫菸、葉薄細、味小苦、北土無有菸、比蕪菁有小毒、不宜多食、然能殺魚腥、最相宜也、多食過度、惟生蘧可解其性、

齊民要術、作菸鹹菹法、水四升、鹽三升、攪之令殺菜、又法、菸一行、女麴間之、菸根橙菹法、菸淨洗徧體、須長切、方如算子、長三寸許、束菸根、入沸湯、小停出及熱、與鹹酢、細縷切橘皮、和之、料理、半奠之、菸根蘿蔔菹法、淨洗通體、細切長縷、束爲把、大如十張紙卷、暫經沸湯、卽出、多與鹽二升、煖湯、合把手按之、又細縷切、暫經沸湯、與橘皮和、及煖與、則黃壤、料理滿奠、煴菸葱蕪菁根、悉可用

菸葉鹹菹法、收菜時、擇取好者、菅蒲束之、作鹽水令極鹹、於鹽水中、洗菜、卽納甕中、其洗菜鹽水、澄取清者、瀉著甕中、令沒菜、肥卽止、不復調和、菹色仍青、與生菜不殊、

清異錄、王、奭善營度、子弟不許仕宦、每年止火田、玉乳、蘿蔔、壺城、馬面菸、可致千緡、江右多菸菜、粥筍者惡之、罵曰心子菜、蓋筍奴菌妾也、

烏金白

烏金白

国立公文書館
National Archives of Japan

烏金白

烏金白、即菘菜之黑葉者、湖南產者、葉圓少皺、色青黑、有光、味稍遜、其箭桿白、與他處同、

葵花白菜

葵花白菜

葵花白菜、生山西、大葉青藍、如劈藍、四面披離、中心葉白、如黃芽白菜、層層緊抱、如覆椀、肥脆可愛、汾沁之間、菜之美者、爲醬爲羹、無不宜之、山西志無紀者、日食菜根、乃缺蔬譜、俗訛爲回子白菜、

芥

芥

芥、別錄、上品、有青芥、紫芥、白芥、又有南芥、旋芥、花芥、石芥、南土多芥、種類殊夥、宋開寶本草、別出白芥、今入藥多用之、又上海縣志、矮小者曰黃農芥、更有細莖扁心、名銀絲芥、亦名佛手芥、長洲縣志、有雞腳芥、湖南有排菜、蓋即銀絲芥、然老圃所常藝者、兩手耳、其科大根小曰辣菜、根大葉瘦曰芥坑筍、亦曰大頭菜、南方芥爲常膳、而王世懋、乃以燕京春不老爲最、蓋南芥辛多甘少、北芥甘多辛少、南蕊色青、北蕊色白、南芥色淡綠、北芥色深碧、此其異也、江西芥尤肥大、羹以爲羹、味清滑、不似晦翁南芥詩、輟餐時擁鼻也、寧都州、冬時生薹如萬苣筍、甚腴、土人珍之曰菜腦、南昌、則二月中有之、寒暖氣遲早耳、滇中、一歲數食之、東坡詩、芥藍如菌蕈、脆美牙齒響、余謂、其味美於回、勝於菘蕈、一爽無餘、石芥、紫芥、皆未得入饌、錢起石芥詩、山芥綠初賞、吳寬紫芥詩、此種乃野生、又云、氣味既不辛、卻與芥同行、蓋非圃蔌、亦芥之別宗耳、

〔長編〕別錄、芥味辛温無毒、歸鼻、除腎經邪氣、利九竅、明耳目、安中、久食温中、胸隱居云、似菘而有毛、味辣、好作菹、亦生食、其子可藏冬瓜、又有莧、以作菹、甚辣快、

唐本草注、此芥有三種、葉大子麤者、葉堪食、子入藥用、熨惡疰至冥、葉小子細者、葉不堪食、其子但堪爲蘆爾、又有白芥、子粗大、白色、如白粱米、甚辛美、從戎中來、別說云、子主射工及疰氣、發無常處、丸服之、或擣爲末、醋和塗之、隨手有驗、

圖經、芥舊不著所出州土、今處處有之、似菘而有毛、味極辛辣、此謂青芥也、芥之種亦多、有紫芥、莖葉純紫、多作蘆者、食之最美、有白芥、子粗大、色白如粱米、此入藥者、最佳、舊云、從西戎來、又云、生河東、今近處亦有、其餘南芥、旋芥、花芥、石芥之類、皆菜菹之美者、非藥品所須、不復悉錄、大抵、南土多芥、亦如菘類、相傳嶺南無蕪菁、有人攜種、至彼種之、皆變作芥、言地氣暖使然耳、續傳信方、主

腹冷夜起、以白芥子一升、炒熟勿令焦、細研以湯浸蒸、餅丸如赤小豆、薑湯、吞七丸、甚效、

食療本草、主欬逆、下氣、明目、去頭面風、大葉者良、煮食之、動氣、猶勝諸菜生食、發丹石毒、子微熬、研之作醬、香美有辛氣、能通利五臟、其葉不可多食、又細葉有毛者、殺人、

齊民要術、吳氏本草云、芥菹名水蘇、一名勞租、　蜀芥薹薹、取葉者、皆七月半種、地欲糞熟、蜀芥一畝用子一升、種法與蕪菁同、既生、亦不鋤之、十月、收蕪菁訖時、收蜀芥、中爲鹹淡二菹、亦任爲乾菜、薹薹、足霜乃收、不足霜即澀、種芥子、及蜀芥、薹薹、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、薹薹多天草覆、亦得取子、又得生茹供食、　崔寔曰、六月大暑中伏後、可收芥子、七月八月、可種芥、爾雅翼、芥似菘而有毛、味極辛辣、其類甚多、似菘者、名青芥、有紫芥、莖葉皆紫、作鏧食、最美、有白芥、子麤大、色白、如梁米、舊云、從西戎來、謂之白胡芥、其餘南芥、旋芥、花芥、石芥、皆菜茹之美者、梁周興嗣次千文云、菜重芥薑、左傳、季卬之雞鬬、季氏芥其雞、謂以芥播其羽、大抵南土多芥、嶺表錄異曰、廣州地熱、種麥則苗而不實、北人將蔓菁子、就彼種者、出土、即變爲芥、嶺南異物志曰、南土芥、高者五六尺、子如雞卵、廣州人以亘芥爲鹹菹、埋地中、有三十年者、貴尚親賓、以相餉遺、

王禎農書、今江南農家所種、如種葵法、俟成苗、必移栽之、早者、七月半後種、遲者、八月種、厚加培壅、草即鋤之、旱即灌之、冬芥、經春長心、中爲鹹淡二菹、亦任爲鹽菜、又云、十月收蕪菁訖時、收蜀芥、又云、如卽收子者、即不摘心、夫芥之爲物、心多而耐久、味辣而性溫、可搗取汁、以供庖饌、

務本新書曰、芥藍、二月畦種、苗高、剝葉食之、剝而復生、刀割則不長、如火煠之、以水淘浸、或炒爐、或拌食、或包餡餡、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、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、幷一二畦韭、周歲之中、甚省菜錢、

花芥

首蓿

花芥

芥之別、本草諸書詳矣、然不及其根、王世懋謂蔬芥之有根者、想即蔓菁、京師、大而脆、爲疏中佳味、攜子歸種之、移植他所、輒不如初、如所言、則江以南芥無大根、宜諸書不詳、而蔬疏誤以爲蔓菁也、蔓菁根圓、味甘而大、芥根、味辛而小形微長、北地呼爲芥疙瘩、醬漬者、爲大頭菜、雜而封之、辛辣刺鼻、謂之閉邊菜、往往誤買蔓菁、則味甘而無趣、嶺南異物志、南土芥、高者五六尺、子如雞卵、爲鹹菹、埋地中、有三十年者、疑以其根爲子、遵義府志、大頭菜、各邑俱產、滇中尤多、花葉卵根、辛爽可人、醬齏、與京華相埒、淄川縣志、圃種者、根葉肥大、俱可食、昔人屢著芥辣法、而未知根之辣、妙於子葉、日用飲食、非必忽焉不察、殆地宜之固人矣、

苜蓿

苜蓿、別錄、上品、西北種之、畦中宿根、肥雪綠葉、早春與麥齊浪、被隴如雲、懷風之名、信非虛矣、夏時、紫萼穎豎、映日爭輝、西京雜記謂、花有光采、不經目驗、殆未能作斯語、釋草小記、藝根審實、敘述無遺、斤李說之誤、褒羣芳之核、可謂的矣、但李說黃花者、亦自是南方一種野苜蓿、未必即水木樨耳、亦別圖之、滇南苜蓿、穭生圃園、亦以供蔬、味如豆藿、訛其名爲龍鬚、

雩婁農曰、按史記大宛列傳、祗云、馬嗜苜蓿、述異記始謂、張騫使西域、得苜蓿菜、晉華廙苜蓿園、阡陌甚整、其亦以媚盤飧耶、山西農家、摘茹其稚、亦非常饈、大利在肥牧耳、土人謂、芻秣壯於棧豆、谷量牛馬者、其牧必有道矣、元史、世祖初、令冬社防饑年種苜蓿、未審其爲騋牝、爲黔黎也、陶隱居云、南人不甚食之、以其無味、唐薛令之苜蓿闌干詩、清況宛然、山家清供謂、羹茹皆可、風味不惡、膏粱芻豢、濟以野蔌、正如敗鼓鞾底、皆可烹飪、豈其本味哉、階前新綠、雨後繁

葩、忽誦宛馬總肥秦苜蓿句、令人有撻伐之志、

〔長編〕別錄、苜蓿味苦平、無毒、主安中、利人、可久食、陶隱居云、長安中、乃有苜蓿園、北人甚重此、江南人不甚食之、以無味故也、外國復別有苜蓿草、以療目、非此類也、

唐本草注、苜蓿、莖葉平、根寒、主熱病、煩滿、目黃赤、小便黃、酒疸、擣取汁、服一升、令人吐利、卽愈、

本草衍義、苜蓿、唐李白詩云、天馬常銜苜蓿花、是此陝西甚多、飼牛馬、嫩時、人兼食之、微甘、淡不可多食、利大小腸、有宿根、刈訖又生、

齊民要術、漢書西域傳曰、罽賓、有苜蓿、大宛馬、武帝時、得其馬、漢使採苜蓿種歸、陸機與弟書曰、張騫使外國、十八年、得苜蓿歸、西京雜記曰、樂游苑、自生玫瑰樹上下多苜蓿、苜蓿一名懷風、時人或謂光風、風在其間、常肅肅然、日照其花有光采、故名苜蓿爲懷風、茂陵人謂之連枝草、　種苜蓿地、宜良熟、七月種

之、畦種水澆一如韭法、早種者、重耬耩地、使壟深闊竅瓠、下子、批契曳之、每至正月、燒去枯葉、地液、輒耕壟、以鉄齒鍎楱、鍎楱之、更以魯斫、劚其科土、則滋茂矣、不爾則瘦、一年則三刈、留子者、一刈則止、春初既中生、噉爲羹甚香長、宜飼馬、馬尤嗜此物、長生種者、一勞永逸、都邑負郭、所宜種之、　崔寔曰、七月八月、可種苜蓿、

救荒本草、苜蓿出陝西、今處處有之、苗高尺餘、細莖分叉而生、葉似錦雞兒、花葉微長、又似豌豆、葉頗小、每三葉攢生一處、梢間開紫花、結彎角兒、中有子、如黍米大、腰子樣、苗葉嫩時、採取煠食、江南人不甚食、多食利大小腸、

釋草小記、本草綱目、李時珍曰、襍記言、苜蓿原出大宛、漢使張騫、帶歸中國、時珍所引止此、下乃其所自言、然今處處有之、陝隴人、亦有種者、年年自生、刈苗作蔬、一年可三刈、三月生苗、一科數十莖、莖頗似灰藋、一枝三葉、葉似決明、而小如指頂、綠色碧艷、入夏及秋、開細黃花、結小莢、圓扁旋轉、有刺累累、老則黑色、內有米、如穄米、可爲飯、亦可釀酒、羣芳譜亦云、張騫帶歸、苗高尺餘、細莖分叉而生、葉似豌豆、每三葉攢生一處、梢間開紫花、結灣角、有子、黍米大、狀如腰子、三晉爲盛、秦齊魯次之、燕趙又次之、江南人不識也、夏月取子、和蕎麥種、刈蕎時、苜蓿生根、明年自生、止可一刈、三年後便盛、每歲三刈、欲留種者、止一刈、六七年後、墾去根、別用子種、若效兩浙種竹法、每一畝、今年半去其根、至第三年、去另一半、如此更換、可得長生、不煩更種、若墾後、次年種穀、穀必倍收、爲數年積、葉壞爛、墾地復深、故三晉人、刈草、三年即墾作田、亟欲肥地種穀也、按上二說略同、惟一開黃花、一開紫花、則大異、適兒子藍玉客都中、令其求苜蓿子寄來、大如黍、圓扁而稍尖、皁色、不堅不滑、甲寅花、朝節種之、匝月始生、六月作黃花、環繞一莖、莖寸許、着十餘花、莖直上、而花下垂、即吾南方之草木樨、女人束之、壓髻下、以解汗濕者也、生南方者、有清香、此較大無氣味、開花匝月、七月漸結子、黑色、亦離離下垂、時珍所謂、開黃花者、撿所繪圖、即此物、時珍黃州人、當亦求子於北

方、而得木樨子、以試種者、蓋木樨苜蓿、北人聲音相似、李氏譌言是聽、而二物、又皆一枝三葉、有適然同者、於是、圖其狀而筆之書、而不知其大誤也、且若果黃花、不應羣芳譜獨以爲紫、乃復寄書、令藍玉詢之山西人、丙辰秋、乃以眞苜蓿子寄來、則與前大異、形如腰子、似豆、又似沙苑蒺藜、而極小、僅如菜大、有薄衣黃色、衣內肉淡牙色、中堅而外光、衣肉相著、如麥之著皮、非若他穀、有殼含米也、丁巳二月布種、穀雨後始生、採其嫩者、瀹而炮食之、有野菜味、其梗細甚、然已覺微硬、長者梗硬如鐵綫、屈曲橫臥於地間、有一二挺出者、則其短者也、體柔而質剛、葉則一枝三出、葉末有微齒、初生時、掘其根視之、一條獨行、是年未開花、折取草木樨一莖、又取此一莖、兩相較、幾不能辨、惟分別觀之、則木樨如樹成枝幹、此則長莖、百十爲叢、互相繚結、竟區一片如亂髮然、因其久不作花、乃於初秋、倣羣芳譜和蕎麥復種之、明年戊午春、苗根生茁、四月廿一日、芒種前二日、見其作花、如鴨兒花、而較小、連趺約長三分許、淡紫色、四出、一出大者、專向一方、三小出、相對向一方、小出之本、以大出之本包之、趺作小包含之、包之末、亦分四出、花中有心、作硬鬚、靠大出末、有黃蕊、其作花也、於大莖、每節葉盡處、生細莖、如絲、攢生花、四五枝一簇、順壓不四向錯出、其花自下節生起、次第而上、下節花落、上節漸始生花、此則與羣芳譜大合、而李氏秋開黃花之說、信爲誤認草木樨、而爲之辭、至其所謂一科數十莖、結莢員扁、一年三刈者、則又拾取古人之說、苜蓿者、而言之、是非譸糅、均之爲考之未審也、其莖分父、誠如羣芳譜所云、細察之、自根而上、一莖分兩父、漸上、一股又分爲兩、如此又上、至五六成皆然、長者二三尺、五月廿四日、小滿厥後花漸結莢、莢形曲而圓、末與本相湊、如小荷包、數莢攢聚、如其作花時、余六月初旬、有杭州之行、七月歸、則處暑節矣、莢已黃落、留一二莢、尋得之、剝開含二子、如所求北方之種焉、因說而圖之、以正李氏綱目之譌、而還其眞、草木樨、亦附圖於後、

野苜蓿

国立公文書館
National Archives of Japan

野苜蓿

野苜蓿、俱如家苜蓿、而葉尖瘦、花黃三瓣、乾則紫黑、唯拖秧鋪地、不能植立、移種亦然、羣芳譜云、紫花、本草綱目云、黃花、皆各就所見爲說、釋草小記、斥李說以爲黃花是水木犀、按水木犀、園圃所植、婦稚皆知、李氏不應孤陋如此、或程徵君偶爲人以水木犀相詒耳、

野苜蓿 又一種

野苜蓿又一種

野苜蓿生江西廣圃中，長蔓拖地，一枝三葉，葉圓有缺，莖際開小黃花，無摘食者。李時珍謂苜蓿黃花者當即此，非西北之苜蓿也，宜爲釋草小記所訶。

蕪菁

蕪菁 附農政全書蔓菁考

蕪菁、別錄、上品、卽蔓菁、昔人謂、葑、須、芥、菝蕪、蕘、蕪菁、蔓菁、七名一物、蜀人謂之諸葛菜、今辰沅、有馬王菜、亦卽此、袁滋雪南記、嶲州界緣、山野間、有菜、大葉而粗莖、其根若大蘿蔔、土人蒸煑其根葉而食之、可以療飢、名之爲諸葛菜、云武侯南征、用此菜蒔於山中、以濟軍食、亦猶廣都縣山櫟木、謂之諸葛木也、袁氏殆未知其爲蔓菁耶、周禮菁菹、鄭司農、以爲韭菹、康成、破謂蔓菁、二說皆通、若包匭菁茅、蠻方貢菜、則荔支龍眼、不爲疲尉堠矣、恐亦非物土之宜、先主在曹、閉門種蕪菁、陸遜、聞韓扁爲敵所獲、方催人種葑豆、軍行齎種、蓋亦兵家之常、孟信爲趙平守、素木盤盛蕪菁菹、清德可風、亦西土之美、放翁詩、往日蕪菁不到吳、如今幽圃手親鋤、楊誠齋詩、早覺蔓菁撲鼻香、南方舊已有種者、蕪菁蘿蔔、別錄同條、陶隱居、亦有分曉、後人乃以葉根强別、兼明書、不知其誤、而博引以實之、何未一詢老圃、

雩婁農曰、吾觀麗江府志、而知食蔓菁之法、武侯之遺、不僅爲行軍利也、世以此爲蔬耳、而志云、夏種冬收、戶戶曬乾囤積、務足一歲之糧、菽餻稗粥外、饔飧必需、惟廣積之家、用以代料飼馬、麗江西陲、苦寒、春盡無青草、土人至以燕麥爲乾餱、大麥作饅首、煑蔓菁湯咽之、小麥非享客、不敢用、稻惟沿江產、其與貉俗異者、幾希、蔓菁耐寒、割而復生、又爲復生菜、然則蔓菁之用於維西也、大矣、余留滯江湖、久不覩蕪菁風味、自黔入滇、見之圃中、因爲諸葛菜賦、以蔓菁六利、諸葛種之爲韻、其詞曰、

魏闕霄三、滇山仞萬、駕余馬兮將煩、加余餐兮孰勸、時則穆霰天霏、葭霜夕噴、敗蒲枯葦、林渡冰澌、蔓草荒榛、楂城風健、惆悵煨芋之爐、棖觸折秔之飯、穴有凍雀之號、塊無野人之獻、顧見園菁、向陽舒蔓、寒畦擢穎、膏壤萸榮、玉櫸猶潤、金耜纔耕、耐冬不萎、踏雪復生、試共采衞原之菲、何殊貢荆匭之菁、辨葑蓯之同異、味蘴芥之生烹、偉此伶仃之小草、猶留宇宙之大名、憶昔武侯、時逢逐鹿、

居南陽而就顧者三、表北征而未解者六、方共志燮中原、先以威戡南服、地入不毛、士持半菽、怨春日兮祁蘩、牧秋原兮苜蓿、碧雞滇海、誰備裹荷、白飯浮圖、難分寶粥、慮同斜谷之乏糧、計效湟中之屯穀、披草萊於索嶺盤江、携蔬種於蠶叢魚復、小駐儲胥、預謀旨蓄、興古新封、句町舊地、瓜戍雲屯、芑田星萃、麾羽扇以經營、拄杖笻而布置、竹落布而紆青、柳營開而含翠、人閑賓叟、暫作園官、峯接烏蒙、頓成葱肆、況乃薇蕨易生、亦復菅蒯可棄、豈比咼種之千金、信爲軍儲之六利、方共龍川春早、犂水風徐、士輕藤甲、日暖毳廬、三尺鹿盧之劍、一肩雅嘴之鋤、隴上蘆笙、齊來挑菜、帳中銅斗、小煑摘蔬、苞香綠濕、葉嫩紅舒、芬超五弋、馨越七菹、爰調和以葯醬、應儕輩夫桃諸、若乃萬柵森寒、千屯曠闊、風卷旄頭、葉飛木末、冰堅黑水、尙有凍荄、雪壓蒼山、猶存枯枿、劚玉根兮芳肥、提筠籃兮襭捋、踏金馬以遄歸、喜木牛之初達、數聲蠻鼓、士飽馬騰、萬竈寒烟、香升翠潑、不數豌巢、無論菘葛、迄於今、白國皆饒、朱提徧種、染釵股而同餐、蔫木槃

而常供、非堯韭之祥珍、豈姬菖之鄭重、寒庖則羹憶老蘇、方物則圖傳小宋、長卿之嘉話猶傳、昌黎之感詩可誦、疇則懷日食之二升、而緬天威於七縱、試思當時雲棧出師、文書夜掃、壘壁晨移、刈比成周之麥、踐同魯國之葵、臨渭愴屯田之役、闚門想種菜之疑、中興不再、舊陣空遺、浮雲變古、野蔌如斯、遙悵望兮無盡、輒流連而賦之、

〔長編〕爾雅云、須、蕵蕪、釋曰、詩谷風云、采葑采菲、毛云、葑、須也、先儒即以須葑蓯當之、孫炎云、須、一名風蓯、郭注云、蕵蕪、似羊蹄、葉細味酢、可食、禮坊記注云、葑、蔓菁也、陳宋之間、謂之葑、陸璣云、葑蕪菁、幽州人謂之芥、方言云、蘴蕘、蕪菁、陳楚謂之蘴、齊魯謂之蕘、關西謂之蕪菁、趙魏之郊、謂之大芥、蘴葑音同、然則葑也、須也、蕪菁也、蔓菁也、蕵蕪也、蕘也、芥也、七者一物也、

別錄、蕪菁、及蘆菔、味苦溫無毒、主利五臟、輕身益氣、可長食之、蕪菁子、主明目、陶隱居云、蘆菔、是今溫菘、其根可食、葉不中噉、蕪菁根、乃細於溫菘、而葉似菘、

好食、西川惟種此、而其子與溫菘甚相似、小細耳、俗方無用、服食家、亦煉餌之、而不云蘆菔子、恐不用也、俗人蒸其根、及作菹、皆好、但小薰臭耳、又有赤根、細而過辛、不宜服也、

唐本草注、蕪菁、北人又名蔓青、根葉及子、乃是菘類、與蘆菔全別、至體用亦殊、今言蕪菁子似蘆菔、或謂蘆菔葉、不堪食、兼言小薰體、是江表不產二物、斟酌注詺、理喪其眞爾、其蔓菁子、療黃疸、利小便、水煮二升、取濃汁服、主癰瘕、積聚、少飲汁、主霍亂、心腹脹、末服、主目暗、

本草拾遺、蕪菁、主急黃、黃疸、及肉黃、腹結不通、搗爲末、水絞汁服、當得嚏、鼻中出黃水、及下痢、仙經云、長服可斷穀長生、和油傅蜘蛛咬、恐毒入肉、亦搗爲末、酒服、蔓菁園中、無蜘蛛、是其相畏也、爲油入面賓、令人去黑黯、今幷汾河朔間、燒食其根、呼爲蕪根、猶是蕪菁之號、蕪菁南北之通稱也、塞北種者、名九英蔓菁、根大、幷將爲軍糧菘菜、南土所種、多是也、

劉禹錫、嘉話錄云、諸葛亮所止、令兵士獨種蔓菁、取其纔出甲、可生啖、一也、葉舒可煮食、二也、久居則隨以滋長、三也、棄不令惜、四也、回則易尋而採、五也、冬有根、可劚而食、六也、比諸蔬屬、其利不亦博矣、三蜀之人、今呼蔓菁爲諸葛菜、江陵亦然、

圖經、蕪菁、四時仍有、春食苗、夏食心、亦謂之薹子、秋食葉、冬食根、河朔尤多種、亦可以備饑歲、菜中之最有益者、惟此耳、常食之、通中、益氣、令人肥健、南人取北種種之、初年相類、至二三歲、則變爲菘矣、

方言、蘴蕘、蕪菁也、陳楚之郊、謂之蘴、齊魯之郊、謂之蕘、關之東西、謂之蕪菁、趙魏之郊、謂之大芥、其小者謂之辛芥、或謂之幽芥、其紫華者、謂之蘆菔、東魯謂之菈遬、

南方草木狀、蕪菁、嶺嶠已南俱無之、偶有士人、因官攜種、就彼種之、出地、則變爲芥、亦橘種江北、呼爲枳之義也、至曲江方有菘、彼人謂之蒸菘、

齊民要術、爾雅曰、蕦蔣蕵、注、江東呼爲蕪菁、或爲蕘、蕘音相近、蕦則蕪菁字
林曰、蘧蒢菁苗也、乃齊魯缺、廣志云、蕪菁有紫花者、白花者、種不求多、唯須
良地、故墟新糞壞牆垣、乃佳、若無故墟糞者、以灰爲糞、令一耕地欲熟、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、濕則地堅菜焦、既
生、不鋤、九月末收葉、晚收則仍留根取子、十月中犁粗時、拾取耕出者、若不耕
者莢不茂、實不繁也、其葉作菹者、料理如常法、擬作乾菜及釀菹者、釀菹者、後年正月始
擬之、其菹割訖、則尋手擇治而辦之、勿待萎、萎而後掛著屋下、陰中風涼處、勿
法列後條、辦則爛、掛著時、宜候天陰潤、不爾多碎折、久不積苦則澀也、春夏畦種、供
令烟薰、烟薰則苦、燥則上在厨、積置以苦之、
食者、與畦葵法同、剪訖更種、從春至秋、得三輩、常供好菜、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、又多種蕪菁法、近市良田一頃、七月
初種之、六月種者、根雖粗大、葉復蟲食、七月末種者、擬賣者、純種九莢、九莢、葉
雖堪舉賣、氣味不美、不中食、根粗大、
欲自食者、須種細根、一頃、取葉三十載、正月二月、賣作釀菹、三載得一奴、收根
依時法、一頃收二百載、二十載得一
百石、輸與壓油家、三量成米、此爲收
詔曰、橫水爲災、五穀不登、令所傷郡
救饑饉、乾而蒸食、既甜且美、自可藉口、何必饑饉、若值凶年、一頃蒸乾蕪菁根
法、作湯淨洗蕪菁根、漉著一斛甕子、以乾牛糞然火、煴夜蒸之、粗細約熟、讀著牙、眞類鹿尾、蒸而賣者、則收米
十石、種菽藍菔法、與蔓菁同、菽菜似蔓菁、無毛而大、方言曰、蕪菁紫花者、謂之
也、蕪菁根實粗大、其角及根葉、並可生食、非
秋中、賣根十畝、得錢一萬、
蕪菁及芥、葶藶、冬葵子、六月中伏後、七月可種蕪菁、至十月可收也、蕪菁、蕵、
葵、鉤芣、鹹菹、收菜時、即擇取好者、菅蒲束之、作鹽水令極鹹、於鹽水中洗菜、即
內甕中、若先用淡水洗者、菹爛、其洗菜鹽水、澄取清者、瀉著甕中、令沒菜肥即
止、不復調和、菹色仍青、以水洗去鹹汁、煑爲茹、與生菜不殊、其蕪菁蜀芥二種、
三日杼出之、粉黍米作粥清、擣麥麵甖、作末、絹篩布菜一行、以甖末薄坌之、即

下熱粥清、重重如此、以滿甕爲限、其布菜法、每行、必莖葉顛倒、安之、舊鹽汁還瀉甕中、葅色黃而味美、作淡葅、用黍米粥清、及麥麪末、味亦勝、　作湯葅法、菘佳、蕪菁亦得、收好菜、擇訖、即於熱湯中煠出之、若菜已萎者、水洗漉出、經宿生之、然後湯煠、缺訖、令水中濯之、鹽醋中、熬胡麻油、香而且脆、多作者亦得、至春不敗、　釀葅法、葅菜也、一曰葅、不切曰釀、葅用乾蔓菁、正月中作、以熱湯浸菜、令柔輭解辮、擇治淨洗、沸湯煠即出、於水中淨洗、便復作鹽水、斬度、出著箔上、經宿、菜色生好、粉黍米粥清、亦用絹篩、麥麪末、澆葅布菜、如前法、然後粥清不用大熱、其汁纔令相淹、不用過多、泥頭七日便熟、葅甕以穰茹之、如釀酒法、湯葅法、用少葱蕪菁、去根、暫經湯沸、及熱、與鹽酢、渾長者依柸截、與酢幷和葉汁、不爾火酢、滿奠之、

後漢書、桓帝本紀、永興二年六月、彭城泗水、增長逆流、詔司隸校尉部刺史曰、蝗災爲害、水變仍至、五穀不登、人無宿儲、其令所傷郡國、種蕪菁、以助人食、

荆楚歲時記、仲冬之月、采擷霜燕菁葵等雜菜、乾之、並爲鹹葅、有得其和者、並作金釵色、今南人作鹹葅、以糯米熬搗爲末、幷研胡麻汁、和釀之、石砟令熟、葅既甜脆、汁亦酸美、其莖爲金釵股、醒酒所宜也、

羣芳譜、五臺山、深谷中居人、每人、歲種蕪菁三百六十本、日食一本、不妨絕粒、

廣雅疏證、蠆蕘蕪菁也、蠆與葑同、爾雅云、須葑蓯、齊民要術、引舊注云、江東呼爲蕪菁、或爲菘、菘須音相近、方言云、蠆蕘蕪菁也、陳楚之郊、謂之蠆、魯齊之郊、謂之蕘、關之東西、謂之蕪菁、趙魏之郊、謂之大芥、其小者、謂之辛芥、或謂之幽芥、郭璞注云、蠆舊音蜂、今江東音嵩、字作菘也、案菘者須之轉聲、蕪者蠆之轉聲也、蕪之聲、又轉而爲蔓、邶風谷風篇、采葑采菲、無以下體、傳云、葑須也、菲芴也、下體梠莖也、箋云、此二菜者、蔓菁與葍之類也、皆上下可食、然而其梠有美時、有惡時、采之者、不可以梠惡時、幷棄其葉、釋文云、葑字書作蠆、草木疏云、蔓菁也、郭璞云、今菘菜也、案江南有菘、江北有蔓菁、相似而異、引之案、古草木之

名、同類者、皆得通稱、呂氏春秋本味篇、菜之美者、具區之菁、高誘注云、具區澤名、在吳越之間、菁菜名、是則江南之菘、亦得稱菁、郭氏所謂不誤也、陸璣詩疏云、葑蕪菁也、幽州人謂之芥、則呼芥者、不獨趙魏之郊也、鄭注坊記云、葑蔓菁也、陳宋之間、謂之葑、則呼蔓者、不獨陳楚之郊也、蔓又爲蕪菁之苗、齊民要術、引字林云、蔓蕪菁苗、此猶葯即白芷、而云白芷葉、謂之葯、菰即彫胡、而云菰米謂之彫胡也、或爲大名、或爲專稱、蓋古今方俗語有異耳、陶宏景、注名醫別錄云、蕪菁細於溫菘、而葉似菘、好食、唐本注云、北人又名蔓菁、本草拾遺云、今幷汾河朔間、燒食其梠、呼爲蕪梠、猶是蕪菁之號、蕪菁南北之通稱也、蕪菁可以爲菹、周官醢人、朝事之豆、其實菁菹、後鄭注云、菁蔓菁也、徐邈蔓音蠻聲、轉而爲蓂、鄭注公食大夫禮菁菹云、菁、蓂菁菹也、又轉而爲門、又轉而爲芴北戶錄云、蕪菁、凡將篇、謂爲門菁、證俗音曰蓂菁、小學篇曰、芴菁、急就篇、老菁蘘荷、冬日藏、顏師古注云、菁蔓菁也、一曰冥菁、又曰芴菁、是也、老菁、冬日所藏、故南都

賦云、秋韭冬菁、齊民要術、引四民月令、亦云、蕪菁、十月可收矣、要術、又引廣志云、蕪菁、有紫花者、白花者、案今蔓菁菜、乃是黃花、惟蘿蔔花、有紫白二種、然則廣志之蕪菁、卽指蘿蔔言之、方言云、蕪菁紫花者、謂之蘆菔、則蘆菔之白華者、即蕪菁矣、名醫別錄、以蕪菁與蘆菔同條、意亦同也、乃齊民要術注、深疑方言之說、以爲蘆菔非蕪菁、蘇恭本草注、亦謂蕪菁蘆菔全別、與別錄相違、其意皆專以今之蔓菁菜爲蕪菁、不知蘆菔之白華者、古亦名蕪菁方言別錄、皆不誤也、菁、曹憲音精、各本脫去菁字、音內精字、又誤入正文、今訂正、

說文解字注、葑須從也、邶風、采葑采菲、毛傳曰、葑須也、釋艸曰、須逗、葑蓯、說文曰、葑須從也、三家互異、而皆不誤、葑須爲雙聲、葑從爲疊韵、單評之爲葑、絫評之爲葑從、單評之爲須、絫評之爲須從、語言之不同也、或許所據爾雅、與今本異矣、坊記注云、葑蔓菁也、陳宋之間、謂之葑、方言云、蔓蕘蕪菁也、陳楚之郊、謂之蔓、郭注、蔓舊音蜂、今江東音嵩、字作菘也、玉裁按、蔓菘皆即葑字、音讀稍異

耳、須從正切菘字、陸佃、嚴粲、罹願、皆言在南爲菘、在北爲蕪菁、蔓菁、若菰葑讀去聲、別是一物、从艸封聲、府容切、九部、

焦循、毛詩補疏、采葑采菲、無以下體、傳、葑須也、菲芴也、下體根莖也、循按、齊民要術云、菘須音相近、然則須即菘耳、菘字、漢前所無、惟作須、吳錄言、陸遜催人種豆菘、齊書、武陵王、留王儉設食、盤中菘菜而已、又周彥倫說、秋末晚菘、梁顧野王、收之於玉篇、本草別錄、分蕪菁與菘爲二、爾雅、須葑從、說文、葑須從也、須從正爲菘字緩聲、齊民要術、有種蔓青法、又有種菘及蘆菔法、言菘菜似蔓青、無毛而大、又引廣志云、蕪青有紫花者白花者、今驗圃蔬、秋冬生者、肥大、食之甘、俗名白菜、此葑也、至春、開黃花、根葉俱老、不堪食、四月後種者、小而不肥、俗呼爲蔓菜、亦呼毛菜、此其爲蔓青者矣、二者形以時判、實爲一類、然花皆黃色、無紫與白者、惟方言云、其紫華者謂之蘆菔、說文、菔蘆菔、似蕪青、實如小尗、此今之來服、俗呼爲蘿蔔、與葑異物、方言、以莖葉似蕪青、附於葑、而以紫華別之、正

以明葑華之不紫也、鄭氏注天官、醢人菁菹云、菁蔓菁也、注公食大夫禮云、菁菹、蓂菁菹也、急就章云、老菁蘘荷、冬日藏、顏師古注云、菁蔓菁也、一曰蓂菁、亦曰蕪菁、言秋種蔓菁、至冬、則老而成就、蓄藏之以禦冬也、冬月爲菹、正是葑菜、今通呼爲青菜、猶古人稱菁之遺、釋文謂、江南有菘、江北有蔓菁、相似而異、今之生江南者、俗呼瓢兒菜、實即江北之白菜、地土有殊、形味稍別、而爲葑爲須、則通稱耳、菲之爲芴、猶非之爲勿、余嘗會而通之、蟲之名蜚者、一名盧蜚、則菜之名菲者、即蘆菔也、蘆菔即蘆菔、與蔓菁一類、故詩人並與舉之耳、爾雅蘆菔別條、一名葖、葖从突、與忽音近、忽芴字通、方言云、蘖卒也、江湘之間、凡卒相見、謂之蘖相見、或曰、突、廣雅、蘖突猝也、蘖之爲突、即猶菲之爲葖、說文云、去不順忽出也、去即古突字、去之爲忽、亦即葖之爲芴也、

〔農政全書蔓菁考〕元扈先生曰、種蔓菁、宜用北人畦種菜法、及吳下壟種油菜法、厚糞勤灌之、宜得三倍收、

人久食蔬無穀氣則有菜色唯蕪菁獨否其莖根皆膏潤故也蕪菁味似芋而兩物皆似穀氣故潰詔種蕪菁以助民食而吏稱蹲鴟至死不饑

孟祺農桑輯要曰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瞜過留根在地或慮河朔地寒凍死可於十月初以牛隔兩壟耕一壟拾去菜根之後邱將賜土擺勻據先耕出之數瞜過冬月蒸食甜而有味

又曰十月終壟出蕪菁根數瞜過冬月蒸食甜而有味春生薹苗亦菜中上品四月收子打油較芝麻易種收多油不發風油臨用時蒸動少摻芝麻煉熟即與麻油無異

臞仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鱺魚汁浸其子曬乾種之無蟲

元扈先生曰賈氏言種宜七月初六月種者蟲食余家七月種者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷耳遇連日陰雨易生青蟲須勤撲治

蔓菁獨留根取子者當六月種明年四月收耳若供食者正月至八月無月不可種賈氏謂自春至秋得三輩常供好菹本草衍義云雞毛菜者亦謂其鱗次供用耳

南北種蕪菁收子多在芒種後梅雨中子既不實亦有莢中生芽者漫將作種便無大根加以密種少糞其變爲菘亦無怪也今欲稀種多壅似亦無難獨梅時多雨非人力可爲近立一法可得佳種凡蕪菁春時摘薹者生子遲半月若摘薹二遍即遲一月矣宜將留種蕪菁分作三停其一不摘薹擬芒種後收子其一摘薹一遍擬夏至後收子南方梅雨多在夏至前或時在夏至後小暑後收子南兩次不秕者又復簡擇淘汰稀種厚壅無緣可變爲菘矣

蕪菁擇子下種出甲後即耘出小者作菹若不欲移植即取次耘出存其大者令每本相去一尺許若欲移植俟長五七寸擇其大者移之

種法、先薙草、雨過耕地、不雨、先一日、灌地濕透、明日熟耕、作畦、或耬種、或漫散子、覆土厚一指、五六日內、遇雨、不須灌、無雨、戽水溝中遙潤之、種少者、噴壺下水、或水斗遙灑之、無澆土令實、苗寸以上、灌水糞、

種蕪菁、用故墟壞牆基、甚善、但此地不能多、宜得沙土高燥者、厚壅之、若欲廣植、用早稻地、亦佳、但須六七月下種、俟刈稻後、作速耕糞移植、

有三晉人、傳種蕪菁法、先下子、候苗長可蒔、豫耕熟地、作畦、每畦深七八寸、起土作壟、蒔苗其上、壟土虛浮、根大倍常也、或徑於壟上下子、亦得、種蘆菔法同、按唐本草註云、菘菜、不生北土、有人、將子北種、初一年半、爲蕪菁、二年菘種都絕、有將蕪菁子南種、亦二年都變、土地所宜、須有此例、其子亦隨色變、但粗細無異耳、菘子黑、蔓菁子紫赤、大小相似、據如此說、則南之菘、北之蔓菁、種類因地、必無移植之理、然圖經、於菘菜條下、又言、今京都種菘、都類兩種、但肥厚差不及耳、則菘未嘗不宜北也、余家種蔓菁、三四年、亦未嘗變

爲菘也、獨其根、隨地有大小、亦如菘有厚薄、齊民要術稱、幷州蕪菁根、其大如椀口、雖種他州子、一年亦變、而今三晉所產、大於齊魯、秦中所產、大於三晉、此理雖則有之、顧小而爲用、何妨滋植耶、秦中種瓜、其大十倍地方、他方亦不廢種瓜也、王禎所謂、悠悠之論、率以風土不宜爲說、嗚呼、此言、大傷民事、有力本良農、輕信傳聞、捐棄美利者多矣、計根本者、不可不力排其妄也、本草言、南人種蕪菁、變爲菘、此亦有故、按菘與蕪菁、本相似、但根有大小耳、北人種菜、大都用乾糞壅之、故根大、南人用水糞、十不當一、又新傳得蕪菁種、不肯加意糞壅、二三年後、又不知擇種、其根安得不小、如此、便似蕪菁種變爲菘也、吾鄉諸菜種、大概不若京師、病皆坐此、徒恨土之瘠薄、或言種類不宜、皆謬矣、又耕地、須極疎緩、地非沙土、多用草灰和之、土若强緊、根亦不大、

種蔬果穀蓏諸物、皆以擇種爲第一義、種一不佳、即天時地利人力、俱大半

韭

棄擲矣、燕菁子、比菜稍遲、正值梅天、南方多雨、子多不實者、種時務宜簸揚、或淘汰、或導擇、取其最粗而圓滿者種之、共本末俱大、若漫種秕者、即十不當一也、

農桑通訣曰、蔓菁、四時仍有、春食苗、夏食心、謂之薹子、秋可爲菹、冬蒸根食、菜中之最有益者、其子九蒸九曝、可搗爲粉、塗帛者資之、亦可爲油、陝西惟食此油、燃燈甚明、能變蒜髮、

韭

韭、別錄、中品、本草拾遺、謂之草鍾乳、醃韭汁治吐血、極效、北地冬時、培作韭黃、味美、即漢時溫養之類、陶隱居、以其辛臭、爲養生所忌、而諸醫以爲溫而宜人、有草鍾乳、起陽草諸名、治噎膈、及胃口死血作痛、用韭汁、治漏精、用韭子、根葉之用尤多、亦蔬中良藥也、一種屢翦、古諺云、日中不翦韭、而夜雨留實、遂爲詩人膾炙、然則翦忌日而喜雨、其物性宜耶、昔人謂、韭黃豪貴所珍、東坡詩、漸覺東風料峭寒、青薹黃韭試春盤、薹生而韭黃、非害藏之時矣、放翁詩、雨足韭頭白、蓋紀實也、韭花逞味、實謂珍饈、鼎雉禁臠、得之尤妙、石崇、冬月、得韭薤齏、亦何足異、但薊門春盤、亦多以麥苗雜之、庾郎、食鮭二十七種、李令公、一食十八種、一以貧而誇、一以富而悋、三國世略謂、北齊後宮、冬月皆食韭芽、然則、韭芽帶土蔌如拳、癃儒用簋比玉食矣、朝事之豆、其實韭菹、司農訓菁菹、亦爲韭菹、一物再薦、見韭祭韭、小正特書、豈果有取於性溫、而種能久耶、政道得、則陰物變

奎文堂刊行

變爲陽、若葱變爲韭、後秦周隋皆有之矣、果何道而致此、張耒詩注、俗言八月韭佛開口、味肥而忘其辛、葷甚美甚惡、孰則辨之、

〔長編〕別錄、韭味辛、微酸溫、無毒、歸心、安五臟、除胃中熱、利病人、可久食、子主夢泄精溺白、根主養髮、陶隱居云、韭子入棘刺諸丸、主漏精、用根入生髮膏、用葉以煮鯽魚、斷卒下痢、多驗、但此菜殊辛臭、雖煮食之、便出猶奇、蒸灼不如葱薤熟即無氣、最是養性所忌也、

本草拾遺、韭、溫中、下氣、補虛、調和臟腑、令人能食、益陽、止洩血膿、腹冷痛、並煮食之、葉及根、生擣絞汁服、解藥毒、療狂狗咬人欲發者、亦殺諸蛇虺蝮惡蟲毒、取根擣和醬汁、灌馬鼻蟲顙、又擣根汁多服、主胃痺、骨痛不可觸者、俗云、韭葉是草鍾乳、言其宜人信然也、

圖經、韭、舊不著所出州土、今處處有之、謹按、許愼說文解字云、菜名、一種而久者、故謂之韭、故圖八種時、一歲而三四割之、其根不傷、至冬壅培之、先春而復

生、信乎一種而久者也、在菜中、此物最温而益人、宜常食之、易稽覽圖云、政道得、則陰物變爲陽、鄭康成注云、若葱變爲韭、是也、然則葱冷而韭温、可驗矣、又有一種山韭、形性亦相類、但根白、葉如燈心苗、爾雅所謂、藿山韭、韓詩云、六月食鬱及藺、皆謂此也、山中往往有之、而人多不識耳、韭子得桑螵蛸、龍骨、主漏精、葛洪、孫思邈、皆有方、崔元亮、海上方、治腰脚、韭子一升、揀擇蒸、兩炊曝乾、簸去黑皮、炒令黃、擣成粉、安息香二大兩、水煮一二百沸訖、緩火炒令赤色、二物相合、擣爲丸、如乾入蜜亦得、每日空腹、以酒下三十丸、然後以飯三五匙壓之、大佳、根亦入藥用、

食療本草、亦可菹、空心食之、甚驗、此物煠熟、以鹽醋、空心噢一楪、可十頓已上、甚治胃腸咽氣、利胃腸、甚驗、初生孩子、可搗根汁灌之、即吐出胃中惡血、永無諸病、五月勿食韭、若值時饉之年、可與米同地種之、一畝可供十口食、

齊民要術、廣志曰、弱韭長一尺、出蜀漢、王彪之賦曰、滿韭冬藏也、收韭子、如葱子法、若市上買韭子、宜試之、以銅鍮盛水、加於火上、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、布子於園內、韭性內生、不向外、畏園種令科成、耨令常淨、韭性多穢、數耨爲良、高數寸剪之、初種時止一翦、至正月、掃去畦中陳葉、凍解、以鐵杷耨起、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、杷耬下水加糞、悉如初、收子者、一剪則留之、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、以其不須歲植也、聲類曰、韭者久長也、一種永生、崔寔曰、正月上辛日、掃除韭畦中枯葉、七月藏韭菁、菁韭耙出、葱韭煑法、下油水中煑、葱韭分切、沸俱下、與胡芹鹽豉、研米糝、粒大如粟米、

北戶錄、水韭生於池塘中、葉似韭、得非龍爪韭乎、字林云、薟音嚴、水中野韭也、又蓂音哈、見字林、似蒜生水中、

奎文堂刊行

爾雅、翼、韭、說文云、一種而久者、故謂之韭、諺亦曰、韭者懶人菜、以其不須歲種也、又利病人、可久食、首春色黃、未出土時、最美、故云、春初早韭、冬末晚菘、豳風、四之日、獻羔祭韭、庶人春以薦新、詳庶人四時之薦、夏及秋冬、薦麥黍與稻、而春乃薦菜茹之物、又三時用魚豚、鴈爲配、而韭獨以卵、豈春物未成、可薦者少故耶、而祭祀之牲號、亦以稻曰嘉疏、韭曰豐本、聯而言之、豈古所重歟、其見於調和之適、則豚春用韭、秋用蓼、蓋各有宜、物久必變、故老韭爲莧、然後秦姚興、及後周宣帝、大象中、葱皆化爲韭、說者以爲戰伐之祥、

又曰、藿者山韭、形性與韭相類、但根白、葉如燈心苗、韓詩、六月食鬱及藿、謂此物也、毛詩、藿作薁、以鬱爲棣屬、薁蘡薁、鄭氏云、食鬱薁、薁葵菽棗、皆以助男功、蓋鬱實大如李、正赤食之甜、五月時熟、蘡薁、亦是鬱類而小別、即薁李是也、豳土務農、所植皆百穀百蔬、有益於民者、然七月所述、不及一二、若果蔬之屬、唯瓜足以去時暑、棗足以救歲乏、故重而記之、鬱薁等果、不登於籩、不用於摯、正爾

食之、何補饑渴、似兒戲爾、不若鬱菜及藿之可以食賤老也、然齊韓毛鄭、其詩異說、故並存著之、說文又曰、蠶山韭也、

王禎農書、凡近城郭園圃之家、可種三十餘畦、一月可割兩次、所易之物、足供家費、積而計之、一歲可割十次、秋後可採韭花、以供蔬饌之用、謂之長生韭、至冬移根、藏於地屋蔭中、培以馬糞、煖而即長、高可尺許、不見風日、其葉黃嫩、謂之韭黃、比常韭易利數倍、北方甚珍之、又有就舊畦內、冬月以馬糞覆之、於迎陽處、隨畦、以蜀黍籬障之、用遮北風、至春蔬其芽早出、長可三二寸、則割而易之、以爲嘗新韭、韭二月下旬撒子、九月分栽、十月將稻草灰、蓋三寸許、又以薄土蓋之、則灰不被風吹、立春後、芽生灰內、則可取食、天若晴暖、二月中、芽長成菜、以次割取、舊根常留分栽、更不須撒子矣、

四時類要曰、九月收韭子種、韭不如栽作行、令通鋤、割一遍、以杷耬之、令根不相接爲佳、如此、當葉闊如薤、

救荒本草、野韭、生荒野中、形狀如韭、苗葉極細弱、葉圓、比柴韭又細、小葉中擡莩、開小粉紫花、似韭花狀、苗葉味辛、採苗葉煠熟、油鹽調食、生醃食、亦可、

史記、貨殖傳、千畦薑韭、其人與千戶侯等、

漢書、龔遂傳、遂爲渤海太守、勸民務農桑、令口種一樹榆、百本韭、五十本葱、一畦韭、

召信臣傳、大官園、種冬生葱韭菜茹、覆以屋廡、晝夜糜蘊火、待溫氣乃生、信臣以爲此皆不時之物、有傷於人、不宜以奉供養、

北征錄、北邊雲臺戎地、多野韭沙葱、人皆採而食之、

輝縣志、九山、在縣北十里、邑人每以九日登臨於此、故名、一云、山產野韭、又名韭山云、

咸陽縣志、野韭澤、在縣南八里、坦鹵不樹五穀、惟野韭、自生於蓬蒿莎草中、句容縣志、仙韭山、在崇禧觀西、按山志、姜叔茂、種五辛菜、以易丹砂、今山多大韭、即其種也、

廣雅疏證、韭蘧薽、其華謂之菁、爾雅云、蘧鴻薈、郭注云、即蘧菜也、說文云、韭菜名、一種而久者、故謂之韭、象形、在一之上、一地也、蘧菜也、葉似韭、從韭叡聲、菁韭華也、衆經音義、引三倉云、韭之英曰菁、周官醢人、朝事之豆、其實菁菹、鄭衆注云、菁菹韭菹、齊民要術、引崔寔、四民月令云、七月藏韭菁、案韭菜花白、今人多以鹽水浸之、可案酒、蘧今之小蒜、北方人謂之窄蒜、有赤白二種、葉極似韭、華亦白色、薽蓋亦韭蘧之屬、陳藏器、本草拾遺云、蓼薽生高原、如小蒜而長、其是與、

說文解字注、菁韭華也、周禮菁菹、先鄭曰、菁菹、韭華菹也、今各本脫華字、則何以別於上文之韭菹乎、廣雅曰、韭其華謂之菁、若南都賦曰、秋韭冬菁、則是二物、史游所云、老菁冬日藏也、从艸青聲、子盈切、十一部、

山韭

山韭

国立公文書館
National Archives of Japan

山韭

山韭、爾雅、藿、山韭、千金方、始著錄、今山中多有之、救荒本草、有背韭、似韭而寬、根如葱、又有柴韭、亦可食、韓詩、六月食鬱及薁、爾雅翼、本共說、以爲山韭可以食賤老、但其形似燈心、不甚似韭、輝縣九山、咸陽野韭澤、鄉寧縣硃砂山、句容仙韭山、定遠縣韭山、安化縣韭菜嶺、重慶府邑梅司韭山、皆以產韭得名、志謂比家韭長大、而咸陽澤、坦鹵不生五穀、惟野韭自生於蓬蒿莎草中、則又徧及原澤、而非宗生高岡、北征錄、北邊雲臺戎地、多野韭沙葱、人採食之、許有壬詩、西風吹野韭、花發滿沙陀、氣較葷蔬媚、功於肉食多、濃香跨薑桂、餘味及瓜瓠、我欲收其實、歸山種澗阿、蓋皆此物、玩許詩、乃勝於家韭也、滇南山韭、亦似燈心草、滇本草、一名長生草、味甘、能養血、健脾、壯筋骨、添氣力、根汁、治跌損、同赤石脂、搗擦刀斧傷、爲金瘡聖藥、與奉親養老書、藿菜羹、治老人脾弱、同功而加詳、唯山草似韭者、尙多、或可食、不可食、孝文韭、諸葛韭、雖因人命名、然形味不具、非若野葱野蒜、處處擴撫、助匕箸也、北戶錄、水韭生池塘中、引字林、發水中野韭、與說文蘵山韭音同、宜可通、

奎文堂刊行

葫

別錄、胡味辛溫、有毒、主散癰腫、蠱瘡、除風邪、殺毒氣、獨子者亦佳、歸五藏、久食、傷人、損目明、五月五日採、陶隱居云、今人謂葫爲大蒜、謂蒜爲小蒜、以其氣類相似也、性最熏臭、不可食、俗人作虀、以噉鱠肉、損性伐命、莫此之甚、此物惟生食、不中煑、以合青魚鮓食、令人發黃、取其條上子、初種之、成獨子葫、明年則復其本也、

唐本草注、此物煑爲羹臛、極俊美、熏氣亦微、下氣、消穀、除風、破冷、足爲饌中之俊、而注云不中煑、自當是未經試爾、

本草拾遺、大蒜、去水惡瘴氣、除風濕、破冷氣、爛痎癖、伏邪惡、宣通溫補、無以加之、初食不利目、多食却明、久食令人血淸、使毛髮白、療瘡癬、生食、去蛇蟲溪蠱等毒、昔患痃癖者、嘗夢人敎每日食三顆大蒜、初時依夢、遂至瞑眩、口中吐逆、下部如火、後有人、敎令取數片、合皮截却兩頭呑之、名爲肉灸、依此大效、又魚

骨鯁不出、以蒜內鼻中、即出、獨顆者、殺鬼去痛、入用最良、

圖經、葫大蒜也、舊不著所出州土、今處處有之、人家園圃所蒔也、每頭六七瓣、初種一瓣、當年便成獨子葫、至明年、則復其本矣、然其花中有實、亦葫瓣狀、而極小、亦可種之、五月五日採、謹按、本經云、主散癰腫、李絳兵部、手集方、療毒瘡腫、號叫、臥不得、人不別者、取獨頭蒜兩顆、細擣、以麻油和、厚傅瘡上、乾即易之、頃年、盧坦侍郎、任東畿尉、肩上瘡作、連心痛悶、用此便瘥、後李僕射、患腦癰、久不差、盧與此方、便愈、絳得此方、傳救數人、無不神效、葛洪肘後方、灸背腫令消法云、取獨顆蒜、橫截、厚一分、安腫頭上、炷艾如梧桐子、灸蒜上百壯、不覺漸消、多灸爲善、勿令大熱、若覺痛、即擎起蒜、蒜焦、更換用新者、勿令損皮肉、如有體幹不須灸、洪嘗苦小腹下、患一大腫、灸之亦差、每用灸人、無不立效、又今江寧府、紫極宮、刻石記、其法云、但是發背、及癰疽、惡瘡、腫核等、皆灸之、其法與此略同、其小別者、乃云、初覺皮肉間有異、知是必作瘡者、切大蒜、如銅錢厚、片皮腫

處、灸之、不計壯數、其人彼若初覺痛者、以痛定爲準、初不覺痛者、灸至極痛而止、前後用此法救人、無不應者、若是疣贅之類、亦如此灸之、便成痂自脫、其效如神、乃知方書之載無空言、但愚人不能以意詳之、故不得盡耳、

南史、後魏李道念、褚澄視之曰、公有宿病、答曰、舊有冷疾、今五年矣、澄診之曰、非冷非熱、當是食白瀹雞子過多、令取蒜一升、煑服、乃吐一物、涎唾裹之、開看、乃雞雛、翅羽爪足俱全、澄曰、未盡、更吐之、凡十二枚而愈、

魏志、華陀行道、見車載一人、病咽塞食不下、曰、向見賣餅店家、蒜虀大酢、從取三升飲之、當自痊、如言、吐蛇一枚而愈、

爾雅翼、葫蒜有大小、大蒜爲葫、小蒜爲蒜、本草所別、葫又稱胡蒜、陸法言切韻曰、張騫使西域、得大蒜、胡荽、則此物漢始有之、以自胡中來、故名胡蒜爾、種宜良輭地、三遍熟耕之、五寸一株、諺曰、左右通鋤、一萬餘株、收條中種者、一年爲獨瓣種、二年者則成大蒜、科皆如拳、又逾於凡蒜矣、今幷州無大蒜、朝歌取種、

一歲之後、還成百子蒜、其瓣粗細、正與條中子同、其莖菁根、大如椀口、雖種他州子、一年亦變、然大蒜瓣變小、蔓菁根變大、二事相反、其理難推、又八月中方得熟、九月中始刈得花子、至於五穀蔬菜、與餘州早晚不殊、亦一異也、又幷州豌豆、度井陘以東、山東穀子、入壺關上黨、苗而無實、信土地之異也、葫性最葷、不可食、俗人作齏、以鱠魚肉、久食傷人、損目明、賈叔夜養生論曰、蕪辛害目、謂之葷菜也、此爲甚爾、說者乃又曰、此物煮爲羹臕、極美、葷氣亦微、又云、初食不利目、多食却明、久食令人血清、似皆好食者之辭、今北人、以大蒜等塗體、愛其芳氣、又以護塞、且生啖之、南人所不習、效之者、無不目腫、

蕹荷

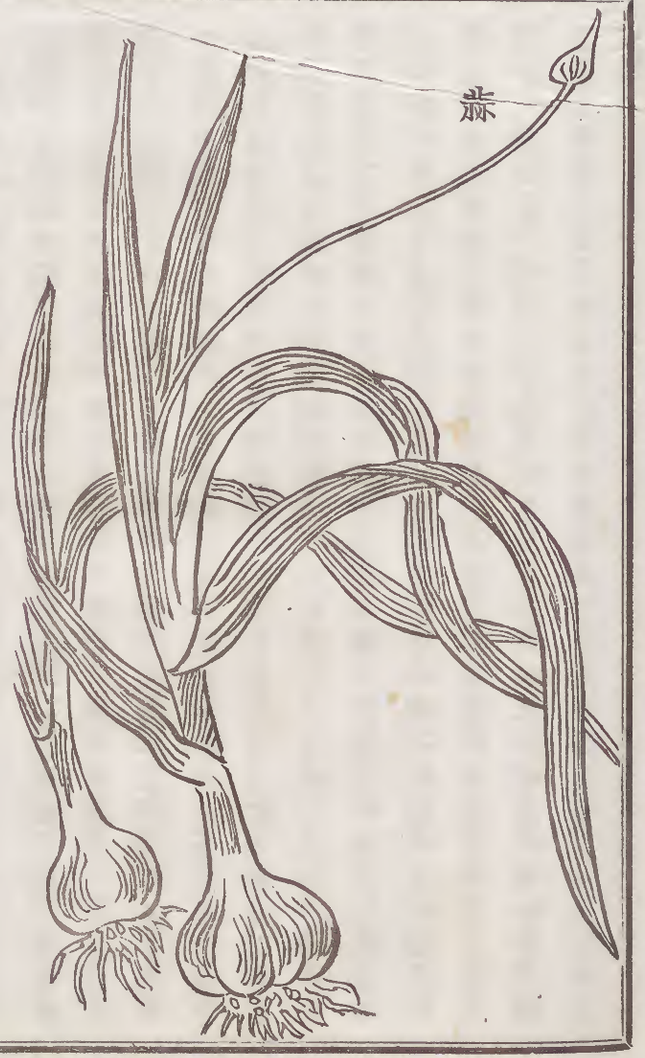
蘘荷

蘘荷別錄中品古以爲蔬宋圖經引據極晰他說亦多紀其種植之法惟本草綱目退入濕草而蔬譜不復品列矣滇本草圖共形貴州諸志皆載之此蔬固猶在老圃也余前至江西建昌土蠻有所謂八仙賀壽草者即疑其爲蘘荷以示滇學使家編修荔裳編修曰此正是矣吾鄉植之南墻下抽莖開花青白色如荷而小汞舒時摘而醬漬之細瓣層層如剝蕉也余疑頓釋他時再蒞而啖之種而蓄之使數百年堙沒之嘉蔬一旦伴食鼎俎非一快哉編修名存義泰與人

雩婁農曰夫物顯晦固有時乃有晦之而愈顯顯而愈晦者何也蘘荷嘉草也共葉如荷故名以荷其功除蠱故名以嘉俊陰藏冬列於蔬焉詞人詠之本草圖之無異說也近世山居錄野菜譜亦俱詳矣楊升菴偶未之見遂據蘘荷一名甘露而以芭蕉之結甘露者當之本草綱目農政全書轉相附會而滇志乃

謂芭蕉根可爲菹惜無試者夫芭蕉世無不知者以芭蕉易爲蘘荷能使人不名芭蕉而名蘘荷乎蘘荷農圃皆知之以蘘荷爲即芭蕉能使人種蘘荷如種芭蕉乎芭蕉根不堪啖脫以爲茹螫於口而刺於腹不幾如蔡謨食蝟蜞幾爲勤學死乎按貴州志有洋荷花未開時取苞醋漬以食湖南志有陽蕃廣西志有洋百合謂即蘘荷江西建昌土音呼如仙賀皆方言聲音輕重耳俗醫乃書作八仙賀壽草誠堪解頤然絕不以本草有芭蕉之說而强曰爲蕉也獨怪耳食之徒捫鍾擊籥且矜芭蕉甘露之同名以爲能獨識蘘荷於是蘘荷之名雖顯而蘘荷之實益晦且馬之貴者似鹿有以鹿爲馬者馬果即鹿耶雉之文者似鳳有以雉爲鳳者雉果即鳳耶唐時陝墓之文言孝則曾閔穆鯈鄰服賈馬耶有善經術則鄭服言文詞則賈馬讀其文者有以爲即曾閔穆鯈鄰服賈馬耶有善謔者云於深山中見古衣冠人詢之曰吾某邑某也官於朝無奇績亦無愧事歿葬於某原越數年有豐碑突起於墓道視之爲吾姓名而碑所紀皆古賢人

事、非吾也、過者、每捫之而頌古賢人、嘖嘖不絕口、吾懼囂故逃之、今蕉之葉、可以書、皮可以織、露可以飲而止渴餌、於世非無益者、乃忽有對芭蕉、而頌其葉似荷、功治蟲、咀其露掘其根、以爲旨蓄禦冬、蕉若有知、不以爲晦其所長、而顯其所短耶、嗚呼、邾庶其之奔、不書盜而實盜首、曹孟德之死、乃書漢而實漢賊、事不崇實、蓋之而彌彰、彰之而轉沒、一人之口、烏能使天下皆爲悠悠之毀譽哉、



蒜

蒜

蒜別錄下品葫別錄下品小蒜爲蒜大蒜爲葫諸家說同唯李時珍以瓣少者爲小蒜瓣多者爲大蒜共野生小蒜別爲山蒜范石湖在蜀爲蒜所薰致形饑喫若北地則頓頓伴食同於不徹行炙而不得鹽蒜其能敷張融搖指半日而口不言耶祈寒暑喝得之者以爲滫沱粥清涼散避暑錄話一僕暑月馳馬仆地欲絕王和敬用大蒜及道上熟土各一握研爛以新汲水一琖和取汁挾齒灌之即甦今官道勞人囊盛而趨活人殆無算也曾見負戴者蹲而大嚼不止晉帝盡兩盂燥蒜矣然目不赤而腹不整異於袁子所覩食冷葛而粥硫黃性固有偏五月五日食卵及蒜哀牢以東風俗同之小正納卵蒜之訓奕禩遵行順民情也損性伐命服食所忌然裴晉公有言雞猪魚蒜遇着即食何況餘子閔中叔舍菽飲水周黨遺以生蒜受而不食李恂爲兗州刺史所種小麥胡蒜悉付從事而不留清介之士不取一介如此

雩婁農曰離騷索胡繩之纚纚王逸注香草言糾索胡繩令澤好以善自約束洪慶善云胡繩謂草有莖葉可作繩索者皆望文生義而不能名其物吳仁傑草木疏以胡爲葷菜本陶隱居今人謂大蒜爲葫也以繩爲繩毒本廣雅蛇床一名繩毒也蛇床氣味微芬宜近香澤葫氣至穢一薰一蕕十年有臭無乃移鮑魚之肆以近芝蘭之室乎草木名胡者多矣固不可盡以葫當之而胡繩一物古無確詁以爲虺床尚各從其類耳

〔長編〕別錄蒜味辛溫有小毒歸脾腎主霍亂腹中不安消穀理胃溫中除邪痺毒氣五月五日採之陶隱居云小蒜生葉時可煮和食至五月葉枯取根名蝨子正爾啜之亦甚薰臭味辛性熟主中冷霍亂煑飲之亦主溪毒食之損人不可長食

爾雅蔮山蒜釋曰說文云葷菜也一云菜之美者雲夢之葷菜生山中者名蔮圖經蒜小蒜也舊不著所出州土今處處有之生田野中根苗皆如葫而極細

小者是也、五月五日採、謹按、爾雅、蔮、山蒜、釋曰、說文云、蒜、葷菜也、一云、菜之美者、雲夢之葷菜、生山中者、名蔮、今本經、謂大蒜爲葫、小蒜爲蒜、而爾雅、說文、所謂蒜葷菜者、乃今大蒜也、蔮、乃今小蒜也、書傳載物之別名、不同如此、用藥不可不審也、古方多用小蒜治霍亂、煮汁飲之、南齊褚澄、用蒜治李道念雞瘕、便差、江南又有一種山蒜、似大蒜臭、山人以治積塊、及婦人血瘕、以苦酷摩服、多效、又有一種、似大蒜而多瓣、有葷氣、彼人謂之莜子、主脚氣、宜煮與葬婦飲之、易產、江北則無、兵部手集、治心痛不可忍、十年五年者、隨手效、以小蒜醯醋煮、頓服之、取飽、不用著鹽、絳外家人、患心痛十餘年、諸藥不差、服此更不發、古今注、蒜卵蒜也、俗人謂之小蒜、外國有蒜、十許子、共爲一株、譯幕裹之、尤辛於小蒜、俗人呼之爲大蒜、

齊民要術、說文曰、蒜、葷菜也、博物志曰、張騫使西域、得大蒜胡荽、延篤曰、張騫大宛之蒜、又有胡蒜澤蒜也、蒜宜良輭地、白輭地、甜美而科大、黑輭及剛强地、辛辣而瘦小、三徧熟耕、九月初種、種法、黃暘時、以耬耩、逐壟手下之、五寸一株、諺曰、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、則瓣於屋下風涼之處、桁之、早出者、皮赤科堅、可以遠行、晚則皮壞而善碎、多寒取穀、布地一行、蒜不爾則凍死、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、尾子壟底、置獨瓣蒜於瓦上、以土覆之、蒜科橫潤而大、形容殊則不足以異、今幷州無大蒜、朝歌取種、一歲之後、還成百子蒜矣、其瓣粗細、正與條中子同、燕薔根、其大如椀口、雖種他州子、一年亦變、大蒜瓣變小、燕薔根變大、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、幷州豌豆、變并陘以東、山東穀子、入壺關上黨、苗而無實、皆余目所親見、傳信傳疑、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、根葉作菹、更勝葱韭、此物繁息、一種

永生、蔓延滋漫、年稍廣闊、逼廵取、隨子還合、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、胡芹小蒜葙法、並晉經小沸湯、出下、令冷水中出之、胡芹細切、小蒜寸切、與鹽酢分半、冥青白各在一邊、若不各在一邊、不入於水中、則黃壞滿冥、

爾雅翼、釋草、蒜、山蒜、釋曰、說文云、葷菜也、一云、菜之美者、雲夢之葷菜、生山中者、名蒜、蒜不注其狀、今蒜有大蒜小蒜、本草、蜀本注圖經云、小蒜野生、小者一名蒜、苗葉根子似葫、而細數倍、然則小蒜即蒜爾、小蒜生葉時、可煮和食、至五月、葉枯取根、名薤子、正爾啜之、亦甚薰臭、食之損人、不可長服、崔寔曰、布穀鳴、收小蒜、六月七月、可種小蒜、八月可種大蒜、蓋皆謂此、爾雅則以小蒜爲蒜、大蒜爲葫、承俗稱爾、孫炎乃云、帝登蒜山、遭蓍芋草毒、將死、得蒜乃嚙之解毒、乃收植之、能殺蟲魚之毒、攝諸腥羶、則是蒜是山名、其上出蒜耳、與郭異說、

救荒本草、澤蒜、又名小蒜、生田野中、今處處有之、生山中者、名蒜、苗似細韭、葉中心攛莖、開淡粉紫花、根似蒜而甚小、味辛溫、有小毒、又云、熟有毒、採苗根作羹或生淹、或煠熟、油鹽調、皆可食、

顏氏家訓、三輔決錄云、前隊大夫、范仲公、鹽豉蒜果、共一簞、果當作魏顆之顆、北土、通呼物一苞、改爲一顆、蒜顆、是俗間常語耳、故陳思王、鷂雀賦曰、頭如蒜顆、目似花椒、江南但呼爲蒜符、不知謂爲顆、學士相承、讀爲裹結之裹、言鹽與蒜共包一裹、內簡中耳、正史削繁音義、又音蒜顆、爲苦戈反、皆失也、

山蒜

国立公文書館
National Archives of Japan

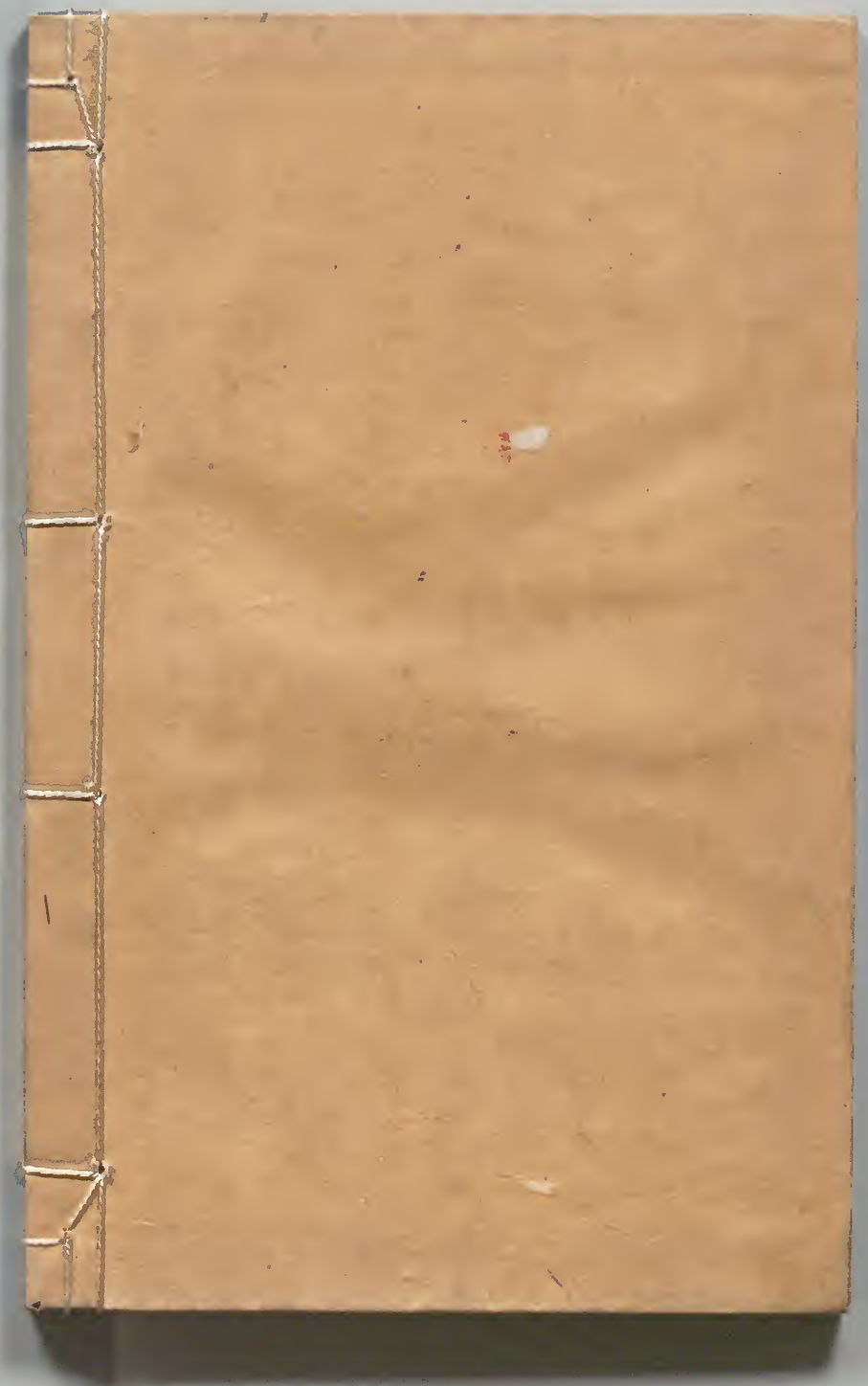
植物名實圖考

山蒜

山蒜爾雅、薤、山蒜、本草拾遺、始著錄、救荒本草、澤蒜、又曰小蒜、黃帝經薤山得蒜、共說近創、然京口之山、以蒜得名、則軒轅所歷、無妨以薤名矣、在山曰山、在澤曰澤、今原隰極繁、顆大如指、甘脆多漿、洵非圖中物可伍、自來醫者以此爲小蒜、宜爲李時珍所斥、

小森賴信 校訂
平野師應 校字
酒井拾彥 縮圖 水子善治 彫圖
大日本農會印刷場印刷

奎文堂刊行



国立公文書館
National Archives of Japan