

食物傳信箋

番外書冊

和書門			
一七六	二六	二六	一七六
四	四	四	四
冊	架	函	號

內閣文庫			
和	一七六	二六	一七六
書	四	四	四
類	冊	架	函

且

衣服飲食

內閣文庫	
番號	和 17614
冊數	12 (5)
函號	184 104





食物傳信纂目錄

卷之五

蔓莖 シテ

菘菜 四

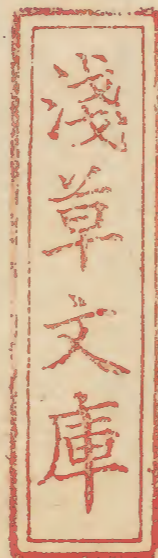
箭筈菜 五

水白 日

烏菘 日

蕪菁 十一

白芥 十八



紫芥 三十一

青芥 日

銀葉芥 三十二

菜菔 三十三

楊花蘿蔔 三十四

紅蘿蔔 三十五

水蘿蔔 三十六

胡蘿蔔 三十七

已上十五品

食物傳信纂卷之五

平安 若水 稻義彰信甫 編集

北藩 菊溪 内山覺順 訂補

○草之属

○蔓莖 異名塞菜 胡居士 百病方 胡菜 同 臺菜 埤雅 臺芥 志

油菜 木草 細目 苔心菜 嘉興 縣志 子菜 泉州 府志 菜菔 餘

油芥 閩 志 四月枕 增定 致 油臺 本草 造 菜花

菜 食物 綱目 塌科菜 同上

俗名柰他橙柰

油菜形色俱如白菜根微紫冬種春長過日煖氣和
盡抽嫩心開黃花折取中心為菜茹食之甚美其旁
心結子可榨油因名油菜郡志

油菜葉如白菜青色根微紫子可壓油八閩通志

順梅泉州府志同油菜作子菜

油菜冬種春生春初其葉始發摘食之名曰苔心菜

一時盛成之以為佳品及長放花田間一望成黃金

世界亦禾中一佳景也結子收賣擄作油呼為菜油

南人日用止菜油其他油俱不甚用嘉興縣志

油菜本草名芸薹埠雅名薹菜可食黃花白花種子

作油甚佳肇慶府志

油菜子可打油春月食其心曰菜汞汞銀也凡草

木多菜故曰菜貢而上鉛而下雒維縣志

油菜通志曰葉如白菜青色根微紫子可壓油漳

人呼為油芥閩書

四月梵因其子多油種者甚廣菜心可食增定致高奇書

治諸丹神驗方右以薹薹菜熟持厚封之隨手即

消如餘熱氣未愈但三日內封之便醒醒好瘥止

縱乾亦封之勿歇以絕本余以正觀七年二月八

日於內江縣飲多至夜睡中覺四體骨肉疼痛比

至曉頭痛目眩左角上如彈丸大腫痛不得午近
至午時至於石角至夜諸處皆到其眼遂閉合不
得開幾至殞斃縣令周公以種種菜治不瘥經七
日余自處此方其驗如神故疏之以傳采世云耳
千金方

白菜其形類菘莖潤而短二月中下子謂之看燈
菜七八月下子分種至冬而盛謂之冬旺菜別種莖
似箭斡曰箭斡菜并鹽藏備歲冬初分種至春生莖
擷食旁復生苗作花夏初取其子壓油謂之油菜冬

月畦圃間掘地而生曰盤科菜首莖尤佳

松江府志

白菜其形類菘莖潤而短四時皆有惟冬種者至春

生莖擷食旁復生苗作花夏初取其壓油

江陰縣志

順林江陰縣志所載白菜乃油菜也

蔓莖菜單莖圓肥淡青色葉附莖上形如白菜嫩時

可炊食既老莖端開花如蘿蔔花結角中有子味溫

無毒多食損陽氣發瘡口齒痛又生暖中諸蟲

群芳譜

蔓莖菜本草塞外有零臺成始種此菜故名一名寒菜

一名胡菜一名蔓菜一名蔓芥一名油菜宋楊萬里

薑菘正自有風味杯盤底用專服豐

佩文齋廣群芳譜

順梅油菜本草名之薑薑菜各種春長形色俱似
菘春間拍嫩莖開花田間一望如黃金蓋春時之
一佳景也取其莖為菜茹味最佳諸州有子柘枚
採榨油燃燈甚明食之不及麻油近人因有油利
故種者亦廣予先人信齋求薑莖子於肥之長崎
而種之其苗似蔓菁而多又尖葉而深青背淡白
葉上有細黑點摘其葉嗅之膏者食尤甚味柔滑
即此薑莖而世俗所稱與薑莖菜形狀異也併按

按諸本草薑莖菜胡臭人不食道家特忌以為五
葷之一今梅油菜與薑莖菜一類二種薑莖菜其
臭尤甚信可為五葷之一者也俗以呼異莫儼莫
柘者為薑莖菜則非

菘菜 異名冬菜 嘉興縣志 場窠菜 同上 旺菜 松江府志 盤

科菜 同上 張公菘 園書 躡菜 致富 白菜 陸田 黃

第菜 長興縣志 ○柘 正字通 薑莖 俗謂之菘

俗名白他儼柘又呼之為烏柘又呼之

柘

菘即白菜一名黃芽菜長興縣志

菘與蕪菁相類梗長而葉不尖者為蕪菁梗短葉潤

厚而肥者為菘周顛所謂秋末晚菘是也張九齡自

函京携種歸曲江種之園中呼為張相菘曾師建記

謂北地無菘南地無蕪菁體惟相似而形狀不同地

土然也八國通志順安園書同

白菜葉如油菜而葉之幹色白亦菜之佳品也郡志

順安南昌府志同

夏菘菜五六月之菜種此以供菜常熟縣志

菘菜即夏菘菜夏至蒞前後寧波府志

菘菜其性凌寒不凋有松之操故字從松唐人所謂

園葉吳菘是也江陰府志

菘菜白菜其形類菘莖潤而短正月中下子謂之着

燈菜七八月下子分種至冬而盛謂之冬旺菜別種

莖似箭籜菜曰箭籜菜並塩藏備歲冬初分種至春

生臺榭食旁護生苗作花夏初取其子壓油謂之油

菜冬月畦圃間編地而生曰盤科菜烹芡充佳松江府

○按冬旺菜與鹽科菜即此菘菜為別種觀之非矣

菜隨處皆有種類甚多然謂之蔬食之腸胃宜暢有疏
通之義焉又以某四時不毒有松之樣故名菘春曰
春菜又名白菜夏曰菘菜秋曰葵菜又名秋菜葵為
白菜長種于秋起于冬則為冬葵早冬者家之醃藏
遇冬曰藏菜此有二種一名箭筈菜幹長陣而白菜
少一名桴菜幹扁短而青葉多宜潮地鎮江出者極
大棵有數寸味美無滓晚冬者為踠菜愈經霜雪其
味愈甜燕都入窖內以馬糞塵之苗葉皆嫩黃色謂
之黃芽菜蓋倣韭黃之法也又一種四月桴因其子

多油種者甚廣菜心可食

增定致
富奇書

菘菜即白菜南北有之與蕪菁相類俱梗短葉潤厚
而肥痺味甘溫無毒主通利腸胃除胸中煩解酒渴
楊州一種菘葉圓而大或若蓮噉之無滓絕勝他者
此所謂白菘也又有牛肚菘葉最大厚味甘紫菘葉
薄細味小苦有小毒然能殺魚腥氣相宜也多食過
度惟生姜能解其毒三才圖會
古人食菜必曰葵王右丞清齋打露葵是也乃今菜
品竟無稱葵不知何菜當之又所重曰秋末晚菘亦

竟無定論即尔雅翼亦難憑也大都今之冬菜如郡
城箭桿菜之類皆可稱菘箭桿雖佳然終不敵燕地
黃芽菜可名菜中神品其種亦可傳但彼中經冰霜
以遠廬覆之葉脫色改黃而後成此却不區耳字圃雜疏
菜中有菘取為當食性和利人無餘遂昨今人多食
如似小冷而又耐霜雪其子可作油俾頭長髮塗力
中釵今不銷華夷草考
菘菜菘即今人呼白菜者有二種莖圓厚微青一種
莖扁薄而白其葉皆淡青白色燕趙遼陽揚州所種

者最肥大而厚一本有重十余斤者南方之菘畦內過
冬北方者多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖塵培
不見風日長出苗葉皆嫩黃色脆美無滓謂之黃芽
菜最貴以為嘉品蓋亦倣韭黃之法也菘子如芸薹
子而色灰黑八月以後種之二月開黃花如芥花四
瓣三月結角亦如芥其菜作菹食尤良不空蒸晒食物
本草綱目
菘菜味甘溫無毒主通利腸胃除胸中煩解酒渴本草食鑑
菘菜張仲景傷寒論凡用耳草皆禁菘菜葉如蔓菁

綠色差淡其味微苦葉嫩稍闊不益中虛人食之覺

冷吳氏食
物本草

菘菜莖園厚者名白菜莖扁而白黃嫩晚美者名黃

芽菜北方肥大者一本重十斤食物本
草會纂

味甘溫無毒利腸胃除胸中煩解酒渴去魚腥消食

下氣治瘴止熱嗽胃膈悶或食之覺冷善能制之一

云夏至前食發皮膚風痺動氣發病紫花松竹風氣

去邪熱其蒼頭糟食美服甘草勿食其子作油傳頌

長髮塗刀不鏽音
秀北人居南方不勝地土之宜遂病

忌菘菜牛肚菘葉最厚味甘紫菘葉薄細味少苦白

菘似蔓菁猶一類也北地無菘即傳種到彼形色俱

變上同

順梅皖桐方氏物理小識云七月種者冬菜九月

杵淺坑種四月收子榨油名油菜冬以雞鵝糞或

芝麻葶覆根則春盛摘其莖心食之枝遂旁發結

繁衍西江不摘莖以不糞也其曰芋角菜似白菜

而葉捲性柔四時宜種榨油較多霜蕪甚適口春

莖最肥其曰黃矮菜似白菜而短蓮花白菜似黃

矮而色白性柔葉密九月播子十月後種寒心菜
似蓮花菜而葉又密又有夏白頭菜冬白頭菜京
中箭簪白寂肥大宜蔬而子小又夏種之各夏書
菜北地黃芽菜則黃矮也飄見菜似夏菁菜色微
黃菘菜莖潤白葉端青碎處而密埤雅曰以其凌
冬如松故名菘也在此為蔓菁有根在兩為菘為
菁無根再梅菘非蘿蔔類今人多以菘菜訓於保
根者非也菘有數種本邦所稱之水菜天王寺菜
近江菜猶是一類止論其美与不美耳菘野菜中

之最佳品而佐日用之常食也惟菘莖長葉淡綠
色根白二月生莖味最勝大凡菘蔓菁大根之種
類須李瀕湖綱目賈思勰齊民要術徐光啓農政
全書等考之

○箭簪菜 異名藏菜 江陰縣志

俗名白他傑菜 江陰縣志

箭簪菜莖長如箭色白味佳 常熟縣志
箭簪菜肥白而長冬月醃藏以備歲故又名藏菜 江陰縣志

縣志

白菜有水白箭幹白數種惟箭幹白經霜可殖汀州府志

白菜有二種根大莖短者曰蓮花白根圓而長者箭

竿白正字通

○水白 異名水菜野蕪

俗名滅紫菜

水菜狀似白菜七八月間生田頭水岸叢裏色青湯

焯醬者可食野蕪

○烏菘菜 異名春菜常態縣志

俗名赤

烏松菜葉黑莖大又名春菜各種春菜常態縣志

順按烏松菜与水白形狀全同但葉黑綠色三四

月尤盛其味少苦燥熱換水去苦食之或醃藏味

甚佳也

○蕪菁 異名蔓菁唐本草 九英菘食療本草 曼倩增定致

菘正字通 大頭芥本草 諸葛菜嘉話錄 葑葑詩

菘孫炎 蔓菁楊雄 葑華亦須毛菘 馬王菜朱

山漢魏 大芥

俗名草福賴

須菴蕪

雅

菴蕪似羊蹄葉細味酢可食

郭璞示
雅註

按詩谷風云采葍采菲毛傳云葍須也先儒即以須

葍葍當之孫炎云須一名葍葍今郭註上葍葍云未

詳註此云菴蕪似羊蹄葉細味酢可食則郭意以毛

云葍須者謂此菴蕪也坊記註云葍蔓菁也陳宋之

間謂之葍陸機云葍蔓菁幽州人或謂之芥方言云

蔓菁蕪菁也陳楚謂之蔓齊魯謂之蕪關西謂之蕪

菁趙魏之部謂之大芥蔓菁與葍字雖異音實同則葍

也須也蕪菁也蔓菁之蕪也芥也七者一物也

亦雅
疏

順按邢昺所說當以為正亦雅須以葍葍為葍葍

多識篇亦同按朱註葍蔓菁也釋文云今菘菜也

畢竟蔓菁菘本一物惟以有根無根為二物是後

世諸本草所分說也都解詩者不可泥拘亦以毛

傳葍須者謂此菴蕪也菴蕪即此李瀕湖綱目所

載之酸模也葉似羊蹄味酢今野外往之有之乃

野人所食者而說未知孰是姑以邢朱二氏之說

可為定說孔穎達詩經正義與邢說同

葍蔓菁幽州人或謂之芥菲似菘莖粗葉厚而長有

毛三月中蒸雷為茹甘美可作羹幽人謂之茹亦雅
謂之蕒菜今河內人謂之宿菜毛詩疏
谷風曰采葑采菲無以下體毛氏曰葑須也菲芴也
下體根莖也箋云此二菜蔓菁無苗之類也皆上下
可食然其根有美時惡時采之者不以根惡時并棄
其葉據鄭注則以葑為蔓菁之類菲為苗之類耳至
解桑中曰爰采葑矣洙之束矣則曰注亦云葑蔓菁
也陳宋之間謂之葑蕒菁幽人或謂之芥方言曰蕒
蕒蕒菁也陳楚謂之蕒齊魯謂之蕒閩西謂之蕒菁

趙魏之部謂之大芥莖與葑字異而音同則葑也須
也蕒菁也發蕒也蕒也芥也七者一物也蔓菁南北
通有之北土種之尤多四時仍有春食苗夏食心秋
冬食根菜中之最有益者塞北并汾河朔間燒食其
根呼為蕒根猶是蕒菁之號音漢桓帝永興中食突
傷郡困皆蔓菁以助民食劉倫歸曹公公使覘之閉
門人將蕒種蔓菁而諸葛亮所止令軍士獨種蔓菁
者取其絕出甲可生淡一也葉舒可煮食二也久居
則隨以滋長三也葉不令惜四也回則易尋而採之

五也冬有根可劓而食六也三蜀江陵之人今呼為
諸葛菜蔓菁根葉及子乃是菘類与蘆菔全別陶隱
居言其子与蘆菔子相似兼言小葷故說者疑江表
不產注失其真耳有人將菘菜北種初一年半為蕪
菁二年菘種都絕將蕪菁子南種亦二年都變其子
亦隨地變大率菘子黑蔓菁子紫赤大小相似蘆菔
子黃赤而大又不圓也亦梗長葉廣高者為菘葉闊
厚短者為蕪菁荆楚歲時記十一月採經雜菜乾之
為鹹菹有得其和者並為金釵色菹既甜脆汁亦酸

美呼其莖為金釵暇醒酒所宜也急就章曰老菁蕪
荷冬日藏詩曰我有旨蓄亦以御冬蓋此之謂也按
名貢荆州包廐菁茅孔子曰菁以為菹呂氏春秋亦
曰菜之美者具區之菁則菁之見貴舊矣然說者或
以菁茅為茅之名而言老菁冬藏者為葑花云今蔓
菁園中無蜘蛛是其所畏也亦雅
爾雅曰蘋葑菹注江東呼為蕪菁或為菘菘須音相
近類則蕪菁字林曰豐蕪菁苗也乃齊魯云廣志云
蕪菁有紫花者白花者齊民要術

九英葉根粗大雖堪舉賣氣味不美故自食者須種

細根上同

順按九英蔓菁之名所說形狀惟以其葉根粗大
味勝芳為別條而載之本一區不可為別種

根微辛蔓菁似菘根微辛山堂肆考

蕪菁菜秋種春盛冬月味美春初食其莖花色黃橙

其子以為油前後郡邑志云皆不辨其種故正之常熟縣志

紫花芥生庭砌間春開紫花碩志云近歲吾鄉始有

之即蔓菁一名諸葛菜松江府志

順按典籍便覽同

公曰諸葛所止令兵士掘種蔓菁者何物曰莫不

是取其終出甲者生啗一也葉舒可煮食二也久

居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採

之五也冬有根可斫食六也此諸蔬屬其利不亦

博乎曰信矣三蜀之人今呼蔓菁為諸葛菜江陸

亦然劉賓客嘉話錄

蕪菁荇別名俗謂之菘蒙古人呼其根為沙吉木

兒四時皆有之春食心亦謂之藎子秋食莖冬食

根漢桓帝永興中令災傷郡國種蔓菁以助民食
諸葛亮所止今軍士種蔓菁三蜀江陸人今呼諸
葛菜呂覽菜之美者具區之菁急就章先菁藜荷

冬日藏二字通

菜品中蕪菁菘芥之類暹旱其標多結成花或如
蓮花或作龍蛇之形此常性無足怪者熙寧中車
賓客及之知澗州園中菜花悉成荷花仍各有一
佛坐子花中形如雕刻莫知其數暴乾之其相依
然或云李氏之家奉佛甚謹故有此異夢漢華誤

蔓菁相傳劉綱夫婦植于龍泉山移他所輒不采列
僊傳云綱婦飛昇屬綱以菜熟為期即龍泉山蔓菁

云宋朱翌詩天上佳招飛鸞鸞人間春色到蔓菁餘姚縣志

蔓菁一名蕪菁一名芥一名須一名菘蕪一名菘
一名芥一名九英菘一名諸葛菜根長而白形如
胡蘿蔔霜後特軟美蒸煮煨任用稍似芋艿含有
膏潤頗近谷氣莖粗葉大而厚澗夏初起莖開黃
花四出如芥結角亦如芥子勻圓似芥子紫赤色
莖葉稍遜於根亦柔膩不類他菜人久食蔬菜無

穀氣即有菜色食蔓菁者獨否蔓菁四時皆有四
時皆可食春食苗初夏食心亦謂之莖秋食莖冬
食根數口之家能蒔數有本亦可終歲足蔬子可
打油然燈甚明每畝根葉可得五十石每三石可
當米一石是一畝可得米十五六石則三人卒歲
之需也此菜北方甚多河東大原所出其根最大
味苦溫無毒常食通中下氣利五臟止消渴去心
腹全痛解麩毒入丸菜服令人肥健尤宜婦人芳
譜

蔓菁一名葍一名九英菘又名諸葛菜莖粗葉大
而厚潤夏初起臺開紫花四出而結莢如芥子勻
圓亦似芥子紫赤根長而白形似蘿蔔在北地則有之四
時皆可食春食苗夏食心秋食莖冬食根秋間撒
子於高壟沙上中或故墟壞上再覆以指厚土五
六日一澆性獨喜霜交春即發苗連地上生春初
種亦可但欲移植俟苗長五六寸擇其大者而移
之子用鰻魚汁浸之復曝乾種可無蟲患諸葛孔
明行軍所止處今士卒隨地栽之人馬皆得食焉

秘傳
花鏡

蕪菁一名蔓菁南北皆有北土尤多四時常有春
食苗夏食心亦謂之臺子秋食莖冬食根河朔多
種以備饑歲菜中之取有益者惟此尔其子夏秋
熟時采之又曰葉是蔓菁根是蘆菔李時珍曰別錄
以蕪菁蘆菔同條遂列諸說精度或以三物為一種
或謂二物全別或謂左南菜菔在北為蔓菁殊無
定見今按二物根葉花子都別非一類也蔓菁是
芥屬根長而白其辛苦而短莖粗葉大而厚闊夏
初起臺開黃花四出如芥其子均圓如芥子而紫

赤色蘆菔是菘屬根圓亦有長者有紅白二色其
味辛甘葉不甚大而糙亦有花葉者夏初起臺開
淡紫花結角如棗狀腹大尾尖子似胡蘆巴不均
不圓黃赤色如此分之自明白矣其蔓菁六月種
者根大而葉蠹八月種者葉美而根小惟七月初
種者根葉俱良今燕京人以瓶醃藏謂之閒雍菜
食物本
草綱
蔓菁菜味甘微令清胃解熱疏通腸胃利大小便
草本
鑑食

順按蔓菁有數種姑難枚舉蓋無菁乃菘之一類
可常食春食苗夏食心秋食莖冬食根菜中宜有
益於用者故種之甚多月今廣義云蔓菁即蕪菁
六七月皆可種凡種時以鰾鱈魚汁浸其子晒乾
種之無喪今按鰾殺喪故也都種菘蔓菁皆因方
地之不同即傳種到彼形色俱變然性不異食物
本草言蕪青根葉味苦溫無毒主利五藏輕身益
氣可長食之常食通中令人肥健消食下食治嗽
止消渴去心腹冷痛及熱毒風種乳癰妬乳寒熱

又言花味辛平無毒主虛勞眼暗久服長生可夜
續書三月三日米花陰乾為末每服二錢空心并
華水下本草言蕪青其性溫唐孟詵食療云九英
菘出河西葉大根亦粗長和羊肉食甚美常食郡
不見發病冬月作菹煮美食消宿食下氣治嗽諸
家商畧其性冷而本草云溫恐誤也孟詵初發明
冷字然未知冷與溫孰是冬月煮食溫養周身非
溫何哉說言冷最為誤矣蔓菁根作茹味甘美而
耐久病人食之佳也惟能止泄痢然惡甘味嗜酒

輩或有積塊者可加芥善食之中滿者尤忌之

○白芥 異名白胡椒亦雅胡芥蜀本蜀芥

俗名施羅楷樂施遠光楷樂施

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齏食之最美有白芥子慶大色白如梁米舊云從西域來謂之白胡椒其餘南芥施芥花芥石芥皆菜茹之美者梁周興嗣次子文云菜重芥薑左傳李邵之雜圖李氏芥其雜謂以芥播其羽天抵南土多芥嶺表錄異白廣州地熱種麥則苗

而不實北人將蔓菁子就被種者出土即變為芥嶺南異物志曰南土芥高者五六尺如雜外廣州人以巨芥為鹹菹埋地中有三十年者貴尚親賓以相

餉遺亦雅

芥菜白者舊云自西域來名白胡菜閩書

其白芥有二種味最甘脆泉州府志

白芥子甌大色白如梁米可入菜八閩通志

芥菜白芥似菘而有毛其子研為膏齏舌芳辛古謂之芥醬一種矮小者曰黃農芥味亦香美又有細莖

扁心名銀絲芥亦名佛手芥上海顧氏製為筍筍咸

味不變名顧菜松江府志

芥有青紫二種永定街志

芥菜有二種晚一種為紫芥性最辣可為芥辣以和

食品臺灣府志

芥種最多有白芥有辣芥白有三種有京白有黃牙

白有瓢白辣有四種有圓骨有雞似有春不老有閑

癩黃芽閑癩皆傳自北方種不甚宜摩慶府志

芥菜各雜脚者味佳常縣志

芥菜似菘而有毛其子如粟粒三月間莖長尺餘幹

大如指味辛爽可醃藏江陰縣志

順接芥子有白紫青之別然其本一物也味整舌

苦辛經年實辛烈入菜用白芥子而可按崔寔曰

六月大暑中伏後可收芥子七月八月可種芥惟

取葉者七月半種佳莖葉可醃藏味辛爽菜品之

佳者而可人口

○紫芥異名考

俗名挨草アカカシ搯施シ

芥菜味辛辣歸鼻有紫芥黃芥花芥三種皆菜品之
佳者而紫者尤佳郡志

又一種為紫芥性最辣可為芥辣以和食品泉州府志

順括莖葉作齏食之最佳

○青芥異名考末

俗名楷乘施

青芥有一種有逐月摘葉者有只摘一次者名青芥

亦雅翼

順括芥辛溫歸鼻利竅溫中除腰下伏飲及骨節

瘦吳文炳食物本草言白芥菜味辛辣有剛介之

性青紫白三種白芥甚辛美氣溫無毒能發汗散

腹中冷氣作痛紫芥作齏食之甚美入菜不及白

芥力大青芥極辣歸鼻溫中除腎寒邪氣心痛腰

痛利九竅三芥葉大同多食動風氣同鮎魚食患

水腫同虫肉食成惡病又葵丹石菜毒凡細葉有

毛者害人今括去肉當作兔肉孫思邈千金方言

芥菜合兔肉食之令人戒惡瘡觀之至字乃為兔

字明白矣

○皴葉芥 異名芥藍 郡武 皴藍 群芳 大藍 農政 大

芥 本草 綱目

俗名白揩藥施

芥藍葉厚如蕞蓮色穠翠如藍味極腴美出北地者

根大如芋可入醬食 松江府志

芥藍葉如藍而厚青碧色亦菜之美者藎心尤佳 河

府志

芥藍葉如藍而厚青碧色亦菜之美者藎心尤佳芥

藍此菜本草不載蓋亦芥屬其翠如藍故名芥藍按

月割之旁復叢生凡食先用滾湯淪過乃取豉汁香

油好酒花鹽枌和之其味甚豐或取其莖及葉醃之

亦香晚可食 郡武府志

芥藍菜通志曰葉如藍而厚青碧色菜之美者興化

志謂蜀中万年青極相類俱此一年一種万年青累

歲不易味稍苦耳 閩書

擘食故北方謂之擘藍葉大於芥臺苗大於白芥子

大於蔓菁花深黃色三月花四月實每畝可收三四

石葉可作菹或作乾菜又可作醃染帛勝福青 郡芳譜

大藍生河內平澤今處之有之人家園圃中多種苗
 高尺餘葉類白菜葉微厚而狹窄尖稍淡粉青色莖
 又稍間用花小莢其子黑色本草謂菘藍可以為靛
 梁青以其葉似菘菜故名菘藍又名馬藍亦雅所謂歲
 馬藍是也味苦性寒無毒全書
 若水曰李東辟不知大芥即馬藍也而於芥下著
 皺葉芥又註藍云菘藍葉如白菘馬藍葉如苦蕒
 即郭璞所謂大葉冬藍俗中所謂板藍者二藍花
 子並如蓼藍其馬藍吳藍主治皆開列於蓼藍下

又出甘藍一條都成紛亂開花黃色四出与芥一
 樣豈如蓼藍者哉其說亦誤矣

○菜菔 異名蘆菔郭璞云蘆音羅菔音比与菔同蘿蔔音羅電

突尔雅紫花松同温松上菘藍孫愐土

酥王禎紫花芥松江府志菜子雜志諸候菜

庶物異名蔬 白蘿蔔致馬大根尔雅

俗名夕个工乙

葵蘆菔尔雅菔宜為菔蘆菔蕪菁屬紫花大根俗呼電

葵尔雅

紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根一名葵俗呼電葵

一名蘆菘今謂之蘿蔔是也亦雅疏

葵蘆菘尔雅釋曰紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根

一名葵俗呼電葵一名蘆菘劉孟子在長安掖庭中

宮女幽閑掘庭中蘆菘根食之隋張夙為青史遺家

奴於人間謂蘆菘根坐糜於家即此也昔有婆羅門

僧東來見食麥麩者云此大熱何以食之及見食中

有蘿蔔曰賴有此以解之耳自此相傳食麩必食蘿

菘談苑曰江東居民歲課種藝種芋三十畝計省米

三十斛次年種蘆米三十斛可知蘆菘消食也久雅

蘿蔔又名菜菘音未蘆菘郭璞云蘆音菘菘同土酥玉本根

也味耳温平治其葉謂之葑典籍使覽

今成都麩店中呼蘿蔔為葵子雖曰市井語然亦有

謂按尔雅曰葵蘆菘也郭璞以菘為菘俗呼電葵先

北又或作菘釋曰紫花菘也一名葵盖其性能消食

解麩毒蔡辛雜識前集

蘿蔔須長而白如雪甜而消如梨者乃稱絕品南北

兩京多圓而大赤色雖佳味殊不敵也字開雜俎

蘿蔔陝西邊上有一車載而枚者通雅

蘆菔俗呼蘿蔔鎮州者一根可重十六斤通志

廣志曰蘆菔別名電葵雲南記名諸候菜庶物異名疏

蘿蔔處之有之北土尤多其狀有長圓二類根有紅

白二色莖高尺餘苗稠則小隨時取食令稀則根肥

大葉者如蕪菁細者如花芥皆有細柔毛春未抽高

莖開小花紫碧色夏初結莢子大如麻子黃赤色圓

而微扁衍字微扁生河朔者頗大而江南安州洪州信陽

者尤大有重至五六斤者大抵生沙壤者脆而甘生

瘠地者堅而棘根葉皆可生可熟可菹可齏可醬可

豉可醋可糖可脂可餃乃蔬中之最有益者氣味辛

甘無毒下氣消穀去痰癖止咳嗽利膈寬中肥健人

令肌膚細白同猪羊肉鯽魚煮食更補益熟者多食

滯膈中成滯飲服地黃何首烏者食之髮白以蘿蔔

多食滲血性相反也群芳譜

性能制麩毒故名來服言來麩之所服也同上

蘆菔一名蘿蔔有長短二種中土紅者至嶺南三年

復變為白肇慶府志

蘿蔔亦雅曰莫音羅葩音白本草謂之菜菔紫花大

根有團如杯盆者有長如臂指者煮食之大有下氣消

穀去痰癖肥健人生持汁服主消渴試大有驗邵氏府志

蘆菔亦雅謂之葵陳楚之間謂之薑趙魏之間謂之

大芥俗呼為蘆菔比北方味美而形小常縣志

蘆菔蕪菁之屬俗呼蘿蔔根大而白江陰縣志

蘆菔一名蘿蔔有長短二種中土紅者至嶺南三年

復變為白肇慶府志

蕪菁及蘆菔南北皆有之蕪菁即蔓菁蘆菔今俗呼

蘿蔔蕪菁四時俱有春食苗夏食心亦謂之薑子秋

食莖冬食根食之通中益氣令人壯健山堂肆考

白蘿蔔一名菜菔六月下種以疏為良秋採苗冬掘

根大湖邊出者甘而鬆致遠奇書

今人以蘿蔔子研入食物中代椒味辛辣更勝食物本草綱目

菔亦雅葵蘆菔今訛為蘿蔔一曰刀斂衣 出哈烈

大者十觔華夷草木考

安福城西四十里間地名蒜坑舊有道人過一農家

索漿其家飲以白湯謝以暑月無菜道人於囊中出蘿蔔子一勺教其人先布茅燒地趁火撒之後生蘿蔔大而甘其地至今享其利也同上

白蘿蔔味奇温無毒解麪毒利五臟寬胸膈消食下氣利大小

便久食之白髮大者堅而空食食之化痰消穀小者

晚而空生咳之止渴寬中食鑑本草

順梅空食食之四字當作空熟食

和羊肉鯽魚煮食之故終為調脾潤肺之劑故丹溪云屬土而有金午水本草雖言下氣最速但熟食則

辛散味去而甘緩獨存反滯隔停飲法采衛令人髮

白旱吳氏食物本草

多食菜蔬動氣惟生薑能制其毒本草綱目

生汁主消渴治噤口痢大駱同猪羊肉鯽魚煮食更

補服地黄何首烏葶菜者食之無補且髮白食柳本草會纂

順按蘿蔔天下通有之其類不一蓋群菜中之佳品

宜民同有益利者也四季俱有之然夏生不及

於秋冬之味佳者菜蔬能解麪毒及三毒宜同食

之須服芒者忌之物理小識言生菜蔬與地黃相

返熟則無害然饒相方氏之說用者宜考之重烟
無死者蘿蔔汁燕下甦此法不可不知也順寤梅
松江府志云紫荖芥即蔓菁一名諸葛菜周文華
致富全書云蘿蔔一名土酥季齋百卉志曰其葉
謂之蕪菁又名蔓菁形似菘可生食味微辛觀此
說則蕪菁莖葉之名蘿蔔是根之名而猶菘草香
附荷藕大戟澤漆之列但分根葉之名而其土有
蘿蔔不產優青欽而於條下春開紫花所說形狀
乃似指蘿蔔松江府志致富全書等久詳耳昔人

多以蕪菁蘿蔔二物混註當以李瀕湖說為正又
一種有山蘿蔔雁山宗志性寒狀如圃中所種者
土人用以治癰疽搗汁服之查塗患必愈

○楊花蘿蔔 異名考

俗名サニカワ索莫カワ格紫タイ他異イコ哥莫ン山城

蘆菔一種暮春時有之形細長味鬆脆名楊花蘿蔔

江陰縣志

暮春一種形細長味脆美名楊花蘿蔔舊志不能辨

常燕縣志

○紅蘿蔔 異名未考

俗名母樂索絮他異哥莫ハカキ 換カ 他異哥莫イモ

蘿蔔有冬春二種又有紅蘿蔔及香蘿蔔色黃興化府志

蘆薈南京有紫赤皮者他處皆白通雅

○水蘿蔔 異名水蘿蔔北征錄 水鷓鴣廣西通志

俗名貌立忽知他異哥莫モリカク

文河北有汝蘿蔔根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋其色黃白氣味辛而微若亦似蘿蔔氣北征錄



水蘿蔔形白而細長根葉俱淡脫無辛辣氣可生食亦有如臂長七八寸者則土地之異也出山東壽

光縣者尤鬆脆群芳譜

水蘿蔔一名水鷓鴣廣西通志

○胡蘿蔔 異名倂莫ニジン 十莫シウモ

胡蘿蔔色黃葉似胡荽餘姚縣志

一種葉似西香根色黃味甘而香曰胡蘿蔔江陰縣志

春種鮮晚黃色者俗呼胡蘿蔔泉州府志

胡蘿蔔有黃赤二種長五六寸空伏內畦種肥地亦上

可漫種大者盈握冬初掘取生熟皆可啖可果可蔬
莖高三三尺有白毛氣如蒿不可食貧人晒乾冬月
亦拌腐充飢三伏內治地點種地肥則漫種頻澆則
肥大欲收種者留至次年開辟白花攢簇如傘子如
蛇床子稍長而有毛褐色又如蔣薤子元時來自虜
中故名胡蘿蔔甘辛無毒下氣補中利膈安五臟令
人健食有益無損子治久痢

群芳譜

胡蘿蔔形如錘柄有二種一種出江南正黃色上下
相等長可八九寸一種出江北赭黃色上細下粗長



僅四五寸味甜本草曰味甘平無毒主氣利腸胃種
宜潮沙地六月下子七月分栽七月下子八月分栽
喜糞澆九十月起土和羹或切段或昇條並曬乾或
長條線穿柱簷下風乾食有風味

致富全書

胡蘿蔔味甘淡微溫無毒安五藏利胸膈腸胃令人

強食

吳氏食
物本草

胡蘿蔔今北土山東多蒔之淮楚亦有種者八月下
種生苗如邪蒿肥莖有白毛辛臭如蒿不可食冬月
握根生熟皆可啖兼果蔬之用根有黃赤二種微帶

蒿氣長五六寸大者盈握狀似鮮握地黃及羊蹄根
三四月莖高二三尺開碎白花攢簇如傘狀似蛇狀
花子亦如蛇狀子稍長而有毛褐色又如蒔蘿子亦
可調和食料本草
綱目

胡蘿蔔元時始自胡地來味似菜菔故名有黃赤二
種苗葉似蒿不可食子似蒔蘿可和食料味甘平無
毒寬中下氣散腸胃邪滯食物本
草會纂

順安興化府志所謂番蘿蔔色黃者恐此物也有
紅黃二種莖葉可作蔬食根生熟可啖兼果蔬之

用或淹藏亦佳按救荒野譜有野胡蘿蔔苗葉花
實皆同家胡蘿蔔但根葉細小尤辛香此皆胡蘿
蔔之類也

食鹽以計蒸菜正類 宜蒸狀似鮮糖地黃及芋粉

三層者至高二三寸用磚台花履蒸如傘狀似此狀

花亦亦如此狀至類而布光結色更如前類上本

可鹽和食料

胡蘿蔔元時始自胡地其味似菜或或亦有黃赤二

種其葉似蒿不可食其根似野薑其根味甘而辛

味甘而辛

用者宜蒸水其味甚苦其根似野薑其根味甘而辛

用者宜蒸水其味甚苦其根似野薑其根味甘而辛

