

庶物類纂

蔬屬

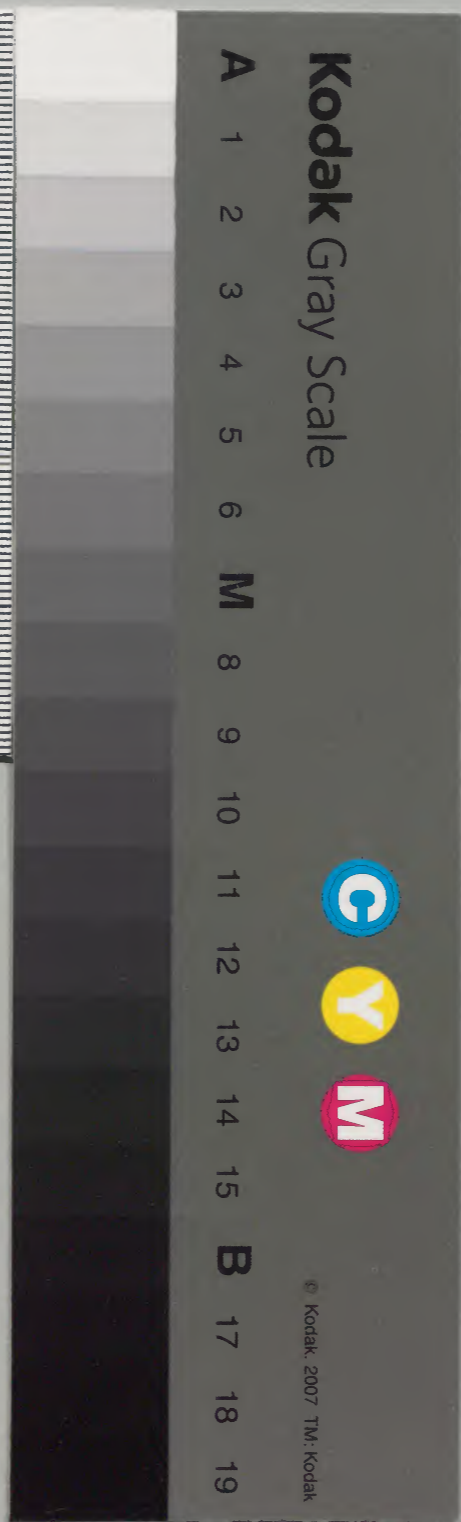
六十七至七十二

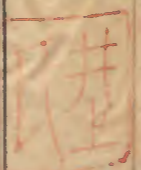
農務省
農商部
圖書
第 59 號
共 冊

太政官文庫
和書門
一 一
二 二
三 三
四 四
五 五
六 六
七 七
八 八
九 九
十 十
十一 十一
十二 十二
十三 十三
十四 十四
十五 十五
十六 十六
十七 十七
十八 十八
十九 十九
二十 二十
二十一 二十一
二十二 二十二
二十三 二十三
二十四 二十四
二十五 二十五
二十六 二十六
二十七 二十七
二十八 二十八
二十九 二十九
三十 三十
三十一 三十一
三十二 三十二
三十三 三十三
三十四 三十四
三十五 三十五
三十六 三十六
三十七 三十七
三十八 三十八
三十九 三十九
四十 四十
四十一 四十一
四十二 四十二
四十三 四十三
四十四 四十四
四十五 四十五
四十六 四十六
四十七 四十七
四十八 四十八
四十九 四十九
五十 五十
五十一 五十一
五十二 五十二
五十三 五十三
五十四 五十四
五十五 五十五
五十六 五十六
五十七 五十七
五十八 五十八
五十九 五十九
六十 六十
六十一 六十一
六十二 六十二
六十三 六十三
六十四 六十四
六十五 六十五
六十六 六十六
六十七 六十七
六十八 六十八
六十九 六十九
七十 七十
七十一 七十一
七十二 七十二
七十三 七十三
七十四 七十四
七十五 七十五
七十六 七十六
七十七 七十七
七十八 七十八
七十九 七十九
八十 八十
八十一 八十一
八十二 八十二
八十三 八十三
八十四 八十四
八十五 八十五
八十六 八十六
八十七 八十七
八十八 八十八
八十九 八十九
九十 九十
九十一 九十一
九十二 九十二
九十三 九十三
九十四 九十四
九十五 九十五
九十六 九十六
九十七 九十七
九十八 九十八
九十九 九十九
一百 一百
一百一 一百一
一百二 一百二
一百三 一百三
一百四 一百四
一百五 一百五
一百六 一百六
一百七 一百七
一百八 一百八
一百九 一百九
二百 二百
二百一 二百一
二百二 二百二
二百三 二百三
二百四 二百四
二百五 二百五
二百六 二百六
二百七 二百七
二百八 二百八
二百九 二百九
三百 三百
三百一 三百一
三百二 三百二
三百三 三百三
三百四 三百四
三百五 三百五
三百六 三百六
三百七 三百七
三百八 三百八
三百九 三百九
四百 四百
四百一 四百一
四百二 四百二
四百三 四百三
四百四 四百四
四百五 四百五
四百六 四百六
四百七 四百七
四百八 四百八
四百九 四百九
五百 五百
五百一 五百一
五百二 五百二
五百三 五百三
五百四 五百四
五百五 五百五
五百六 五百六
五百七 五百七
五百八 五百八
五百九 五百九
六百 六百
六百一 六百一
六百二 六百二
六百三 六百三
六百四 六百四
六百五 六百五
六百六 六百六
六百七 六百七
六百八 六百八
六百九 六百九
七百 七百
七百一 七百一
七百二 七百二
七百三 七百三
七百四 七百四
七百五 七百五
七百六 七百六
七百七 七百七
七百八 七百八
七百九 七百九
八百 八百
八百一 八百一
八百二 八百二
八百三 八百三
八百四 八百四
八百五 八百五
八百六 八百六
八百七 八百七
八百八 八百八
八百九 八百九
九百 九百
九百一 九百一
九百二 九百二
九百三 九百三
九百四 九百四
九百五 九百五
九百六 九百六
九百七 九百七
九百八 九百八
九百九 九百九
一千 一千
一千一 一千一
一千二 一千二
一千三 一千三
一千四 一千四
一千五 一千五
一千六 一千六
一千七 一千七
一千八 一千八
一千九 一千九
二千 二千
二千一 二千一
二千二 二千二
二千三 二千三
二千四 二千四
二千五 二千五
二千六 二千六
二千七 二千七
二千八 二千八
二千九 二千九
三千 三千
三千一 三千一
三千二 三千二
三千三 三千三
三千四 三千四
三千五 三千五
三千六 三千六
三千七 三千七
三千八 三千八
三千九 三千九
四千 四千
四千一 四千一
四千二 四千二
四千三 四千三
四千四 四千四
四千五 四千五
四千六 四千六
四千七 四千七
四千八 四千八
四千九 四千九
五千 五千
五千一 五千一
五千二 五千二
五千三 五千三
五千四 五千四
五千五 五千五
五千六 五千六
五千七 五千七
五千八 五千八
五千九 五千九
六千 六千
六千一 六千一
六千二 六千二
六千三 六千三
六千四 六千四
六千五 六千五
六千六 六千六
六千七 六千七
六千八 六千八
六千九 六千九
七千 七千
七千一 七千一
七千二 七千二
七千三 七千三
七千四 七千四
七千五 七千五
七千六 七千六
七千七 七千七
七千八 七千八
七千九 七千九
八千 八千
八千一 八千一
八千二 八千二
八千三 八千三
八千四 八千四
八千五 八千五
八千六 八千六
八千七 八千七
八千八 八千八
八千九 八千九
九千 九千
九千一 九千一
九千二 九千二
九千三 九千三
九千四 九千四
九千五 九千五
九千六 九千六
九千七 九千七
九千八 九千八
九千九 九千九
一萬 一萬
一萬一 一萬一
一萬二 一萬二
一萬三 一萬三
一萬四 一萬四
一萬五 一萬五
一萬六 一萬六
一萬七 一萬七
一萬八 一萬八
一萬九 一萬九
二萬 二萬
二萬一 二萬一
二萬二 二萬二
二萬三 二萬三
二萬四 二萬四
二萬五 二萬五
二萬六 二萬六
二萬七 二萬七
二萬八 二萬八
二萬九 二萬九
三萬 三萬
三萬一 三萬一
三萬二 三萬二
三萬三 三萬三
三萬四 三萬四
三萬五 三萬五
三萬六 三萬六
三萬七 三萬七
三萬八 三萬八
三萬九 三萬九
四萬 四萬
四萬一 四萬一
四萬二 四萬二
四萬三 四萬三
四萬四 四萬四
四萬五 四萬五
四萬六 四萬六
四萬七 四萬七
四萬八 四萬八
四萬九 四萬九
五萬 五萬
五萬一 五萬一
五萬二 五萬二
五萬三 五萬三
五萬四 五萬四
五萬五 五萬五
五萬六 五萬六
五萬七 五萬七
五萬八 五萬八
五萬九 五萬九
六萬 六萬
六萬一 六萬一
六萬二 六萬二
六萬三 六萬三
六萬四 六萬四
六萬五 六萬五
六萬六 六萬六
六萬七 六萬七
六萬八 六萬八
六萬九 六萬九
七萬 七萬
七萬一 七萬一
七萬二 七萬二
七萬三 七萬三
七萬四 七萬四
七萬五 七萬五
七萬六 七萬六
七萬七 七萬七
七萬八 七萬八
七萬九 七萬九
八萬 八萬
八萬一 八萬一
八萬二 八萬二
八萬三 八萬三
八萬四 八萬四
八萬五 八萬五
八萬六 八萬六
八萬七 八萬七
八萬八 八萬八
八萬九 八萬九
九萬 九萬
九萬一 九萬一
九萬二 九萬二
九萬三 九萬三
九萬四 九萬四
九萬五 九萬五
九萬六 九萬六
九萬七 九萬七
九萬八 九萬八
九萬九 九萬九
十萬 十萬

內閣文庫
和書類
一 九 六 函
一 一 六 架
二 一 二 冊
二 三 七 六 號

內閣文庫	
番號	和 11376
冊數	112 (86)
函號	196 81





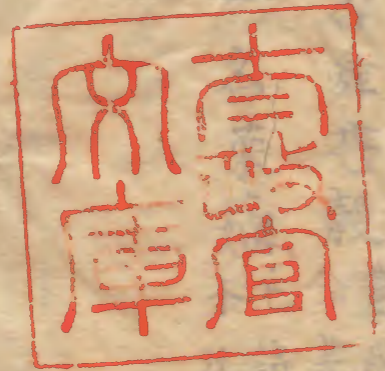
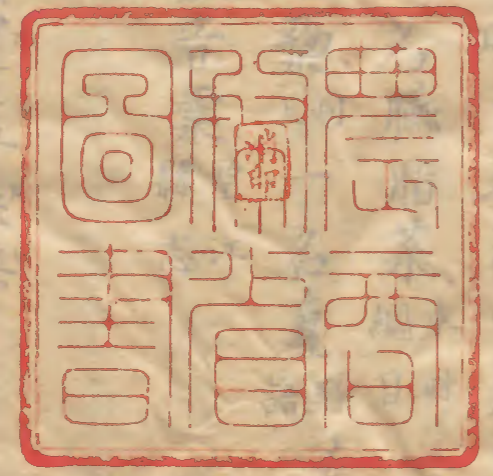
庶物類纂蔬屬卷之六十七目次

明治十四年購求

六五八三番



秦秋黎



信名倭...

庶物類纂 卷六十七

蔬屬目次



蔡



本草綱目卷之二十一 蔡

蔡

毛詩菜一名萊詩疏一名紅心庚辛一名鶴頂艸

土宿本艸一名臙脂菜本艸一名舜芒穀農政全書一

詔鷄蘇名紅落蔡上一名藿群芳譜一名萊蔡毛詩艸

記月令一名觀音粟望江縣志

家語曰子路見孔子曰吾童遊蓬蓬地而休家者

親老不信名倭霍蓋戛然也車二親之病常食蔡者

之寧而食蔡米百里之外就沒之後南楚故車百里

積粟為政者慈而坐列鼎而食飯飲會與霍高親也

藜

一曰藜音黎

各本音黎 一曰藜音黎 一曰藜音黎

一曰藜音黎 一曰藜音黎 一曰藜音黎

一曰藜音黎 一曰藜音黎 一曰藜音黎

藜 藜音黎 藜音黎 藜音黎 藜音黎

毛詩嘉魚曰南山有臺此山有菜詩義疏曰菜藜也
莖葉皆似生芻今兗州蒸以為茹謂之菜而譙沛人
謂鷄蘇為菜故三倉云菜菜莢此二草異而名同禮
記月令曰孟春行夏令則藜莠蓬蒿並興
家語曰子路見孔子曰負重涉遠不擇地而休家貧
親老不擇祿而仕昔者由也事二親之時常食藜藿
之實而為負米百里之外親沒之後南遊徙車百乘
積粟萬鍾累茵而坐列鼎而食願欲食藜藿為親負



米不可復得也

機謹按蕙疑菟之誤也

又曰楚昭王聘孔子孔子往拜禮也路出於陳蔡陳蔡大夫日相與謀曰孔子賢聖其所刺幾皆中諸侯之病若用於楚陳蔡危矣遂使兵拒孔子孔子不得行絕糧七日外無道所通蔡羹不克從者病孔子愈慨慷講誦絃歌不衰又曰曾參後母遇之無恩而供食不衰及暮妻為藜蒸不熟因出之入曰非七出也荅曰藜蒸小物耳吾

欲熟而不用吾命况大事乎遂出之

山海經曰秦山有草焉名曰藜如荻可以為菹郭璞曰為

也治

虞盤姑孝子傳曰曾子以藜不熟追妻怒即去藜感

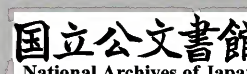
莊子曰孔子窮於陳蔡間七日不食藜羹不糝顏色

甚憊

又曰子貢乘大馮中紺而表素軒車不容巷往見原

憲原憲華冠蹤履杖藜應門子貢曰嘻先生何病也

韓子曰堯之在天下也糲梁之食藜藿之羹以上太平御覽



藜野種農家採以供蔬即灰藜之紅心者莖葉稍大頗似嬰粟河朔人謂之落藜一名菜一名鶴頂草一名胭脂菜皆以形色信也楚人謂之灰天菟味詳葉嫩可食老則蒼健難熟故曾子以蒸藜黜妻毛詩北山有菜孔子羹藜不糝皆此說文謂藜為落掃誤矣甘平微毒主洗虫瘡漱齒蠱擣爛塗諸虫傷去癩風莖老可為杖劉向天祿閣見大乙老人執青藜杖即此宋長石飲食書菜草名其葉可食今兗州人蒸以為茹謂之菜蒸

說文云菜蔓華也从艸來聲洛哀切黃直翁云詩北山有菜通作釐爾雅釐草與菜同韻吳才老云菜夫須也陸璣草木疏云菜藜也爾雅作釐郭璞遊仙詩云朱門何足榮未若托蓬萊臨源挹清波陵岡掇丹萸按爾雅云釐蔓華說文云菜蔓華則菜即釐無疑矣韻補韻會諸書俱云菜釐同韻范石湖吳郡志云來釐吳音並用小雅南山章與臺田餘基期同叶則二字同音又無疑矣但諸韻書俱引草木疏

云萊藜也。今疏本文不載，可見陸疏逸去者甚多。如夫藜即南山有臺之臺草，不知才老何以云然。又藜草似蓬，一名洛帚，大可為杖。杜子美云：清風獨杖藜。疑與萊異種。據景純漁仲註：釐一名蒙華，未詳其狀何似。唐陸璣毛詩草木鳥獸注藜處處有之，即灰藿之紅心者。莖葉稍大，河朔人名落藜。南人名膜脂菜，亦曰鶴頂草，皆因形色名也。嫩時亦可食，故昔人謂藜藿與膏粱不同。老則莖可為杖。詩云：南山有臺，北山有萊。陸璣註云：萊即藜也。初

生可食。譙沛人以鷄蘇為菜，三蒼以萊莖為菜，皆名同物異也。韻府謂藜為落帚，亦誤矣。寶藏論云：鶴頂龍芽，其項如鶴，八九月和子收之，入外丹用。明李東壁本草目綱藜芒穀，俗名紅落藜，生田野及人家舊莊窠。音上多有之。科苗高五尺餘，葉似灰菜葉而大，微帶紅色。莖亦高麗，可為拄杖。其中心葉甚紅，葉間出穗結子，如粟米，顯灰青色，味甜。救飢採嫩苗，葉曬乾，搽音去去灰，煤熟，油鹽調食，子可磨麩做燒餅，蒸食。明徐光啓農政全書

藿一名萊一名紅心灰藿一名胭脂菜一名鶴頂草
 生不擇地處處有之即灰藿之紅心者莖葉稍大嫩
 時亦可食故昔人謂藿藿與膏梁不同老則莖可為
 杖氣味甘平微毒殺蟲煎湯洗蟲瘡漱齒蠶擣爛塗
 諸蟲傷明王蓋臣
 藿蒿多生江岸九江諸處採賣至以數百石船裝之
 遠貨吾地亦自不乏明王敬美
 黎州安撫司內小廳東有黎樹一株高九丈圍九尺
 州人取其枝以接果豈黎以黎名耶州人呼為三藏

黎相傳為唐僧西遊植黎杖於此曰他日州治在此
 恐非輕事古稱黎杖黎即首蓓養之歷霜雪經一二
 歲木本修直生鬼面可杖取其經而堅非黎木也明
深蜀都
雜抄
 古稱黎杖藜即首蓓養之歷霜雪經一二歲其本修
 直生鬼面可杖取其輕而堅非黎木也明馮時可
 最明可傳火徹夜古讀書者燃藜以此蓬窓續錄
 機謹按以藜為首蓓者誤也
 漢離宮所植其上常有兩葉丹紅結綫如縹率實一

斗者春之為米五升亦有私有穉私者唯以作飯須熟食之稍冷則堅凝穉者可搏以為餌土人謂之灰粟見徽州府志。明慎懋官華夷花木考

藜徐鉉曰今落帚或謂落藜初生可食邢昺以為王彗爾雅曰藜之科大為樹可為帚又可為杖今人曰杖藜是也子名地復子可入藥一名萊詩北山有萊

明周枏名義考機謹按王彗一作王篲蓋王篲地復即地膚也以

為藜者誤也

藜菜今之獨掃也不擇地而生可乾以備荒可為掃

帚可作柱拐杖明馮應京月令廣義

機謹按獨掃地膚之一名共可為掃帚然非同種

藜藿於菜中最香美生下濕地所在而有藿豆菜也

一云藿山韭也亦名籤其形性類韭明范貞一典籍便覽

藜其苗葉可茹其成材可杖明陳正學灌園草木識

按萊即藜也一名落帚初生葉可食大則為樹可為

杖詩云北山有萊是也明徐炬車物原始

萊草也一名萊藜其莖葉似菊香美可食今兗州人

無物類考 卷之七 藜

蒸以為茹謂之萊蒸而譙沛人謂鷄蘇為萊故三蒼云萊菜萁與此草異而名同曾子以藜蒸不熟遺妻即此是也明吳元化毛詩草木攷萊即爾雅之釐也。爾雅曰釐蔓華說文曰萊蔓華則萊即釐矣古萊音釐韻會引草木疏曰萊藜也葉可茹兗州曰萊蒸一名落帚舊說萊為夫須乃薑也按是灰滌菜而蒿萊可通稱清方以智通雅藜鄰其切音離萊別名草木疏曰萊藜也葉可蒸為茹又山海經泰山有草名曰藜如荻可為茹又藜莖

老可為杖源憲杖藜應門杜甫詩靖風獨杖藜又揚雄甘泉賦樵蒸焜土配藜四施註焜同也配藜披離也言祭天燔燎盛故樵蒸之訖同也而四布也一說配藜無意義註訓披離亦非又縣藜美玉史院睢傳梁有縣藜○萊釐藜藜音義通爾雅釐蔓華郭註一名蒙華集韻作釐說文萊蔓華即爾雅之釐孫愐洛哀切不知萊亦有藜音也集韻藜作勑勑泥又蒺藜茨也與藜名同實別清廖文英其字通藜唐韻郎奚切音犁蒿類禮月令藜莠蓬蒿杜興前

漢司馬遷傳墨者糲梁之食藜藿之美註藜草似蓬
爾雅翼藜莖葉似玉芻克州蒸為茹又可為杖晉書
山濤傳文帝以濤母老贈藜杖一枝又楊雄甘泉賦
配藜四施註配藜披離也又懸藜王名史記范睢傳
梁有懸藜康熙字典
詩小雅北山有萊疏萊稗名其葉可食今克州人蒸
以為茹謂之萊烝○晉書山濤傳魏帝以濤母老贈
藜杖一枝○淮南子藜藿之生螟螟然日加數寸不
可以為樞棟榱桷○詢芻錄古稱藜即灰竟老可為

杖蓋藜杖也佩文齋廣群芳譜

萊葉香可食南昌府志

觀音粟葉似灰條頂紅其餘即古人所用為杖藜者
取其入急水不顛望江縣志

三藏黎舊黎州治世傳唐三藏遊西域經行植藜杖
於此云他日州治在此後果遷如其言其後黎成株
高五丈圍八尺宋天聖間州治火人取其枝以接他

枝四川總志藝文外記

莖紅嫩時可為羹老可作杖漳浦縣志

即來者膜脂者可為秋...



之...

秦荻藜

拾物總論秦荻藜生於菜中，最香美，生下濕地，所在

而有合璧類

臣禹錫等謹按孟詵云秦荻藜於生菜中，最香美，甚

血氣又末之和酒服療卒心痛，悒悒塞滯氣，又子末

以天和醋封腫氣，日三易，陳藏器云五辛菜味辛溫

歲朝食之助發五藏氣，常食溫中去惡氣，消食下氣

荆楚歲時記亦作此說，熱病後不可食之，損目。嘉祐補註

草本嘉祐補註

按血氣朝鮮本草作披... 時珍曰按山海經云秦州有草石曰葉如... 並此即秦狀藝也益亦藝類其名亦... 本草

盜賊菜

張附菜

牙寶

燕牛類編卷之六十八目次

灰藿

一名拜

爾雅

一名藹藿

同上

一名金鎖矢

炮灸

一

名灰滌菜

本艸綱目

一名灰條菜

同上

倍名盍戛煞

灰藿曰金鎖矢... 是同類但葉大可為...

灰藿味甘平無毒主惡瘡蟲蝨蜘蛛等咬搗碎和油
 傳之亦可煮食亦作浴湯去疥癬風癢燒為灰口含
 及內齒孔中殺齒蠹甘瘡取灰三四度淋取汁蝕息
 肉除白癩風黑面黥者肉作瘡子炊為飯香滑殺三
 蟲生熟地葉心有白粉似藜而藜心赤莖大堪為杖
 亦殺蟲人食為藥不如白藿也新補見陳藏器○嘉祐補註本草
 雷公曰金鎖天時呼為灰藿是金鎖葉撲蔓翠上往
 往有金星堪用也若白青色是忌女莖不入用也若
 使金鎖大葉莖高低二尺五寸妙也若長若短不中

使凡用勿令犯水先去根日乾用布拭上肉毛令盡

細剉焙乾用之宋唐慎微證類本草

灰藿此菜莖葉上有細灰如沙而枝葉翹趨故名梁

簡文帝勸醫文作灰蔕菜俗訛為灰條菜雷公炮炙

論謂之金鎖矣明李東璧本草綱目

灰藿處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖
 有刻面青背白莖心嫩葉背面皆有白灰為蔬亦佳
 五月漸老高者數尺七八月開細白花結實蒴如毬
 中有細子烝暴取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云

結子成穗者味甘散穗者微苦生牆下樹下者不可用同上

灰藿即金鎖矢葉撲蔓翠往往有金星堪用若白青色者是妓女莖不中用也若使金鎖矢莖高二尺五六寸為妙若長若短皆不中使凡用勿令犯水去根日乾以布拭去肉毛令盡細剉焙乾用之時珍曰妓女莖即地膚子苗與灰藿莖相似而葉不同亦可為蔬詳見本條同上

灰菜田野中處處有之苗高二三尺莖有紫紅線

楞葉有灰藿音勃結青子成穗者甘散穗者微苦性暖生牆下樹下者不可用救飢採苗葉燂熟水浸淘淨去灰氣油鹽調食曬乾燥食尤佳穗成熟時採子擣為米磨麩作餅炙食皆可明徐光啓農政全書

灰藿一名灰滌菜一名金鎖矢今訛為灰條菜處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻缺面青背白莖心嫩葉皆有細白灰如沙為蔬亦佳氣味甘平無毒治惡瘡蟲咬面黥等疾忌著肉作瘡五月漸老高者數尺七八月開細白花結實成簇中有細

子、蒸、曝、取、仁、可、炊、飯、及、磨、粉、食、救、荒、本、草、云、結、子、成、穗、者、味、甘、散、者、味、苦、生、牆、下、樹、下、者、忌、用、白、芥、謂、之、

蛇、灰、有、毒、明王蓋臣

灰、條、食、葉、葉、大、而、赤、者、為、藜、藿、葉、小、而、青、者、俗、名、灰、

蓼、頭、俱、用、灼、過、油、鹽、拌、食、明王西樓

月、令、廣、義、曰、薇、灰、滌、菜、也、紅、者、佳、白、曰、蛇、灰、有、毒、宋、

嘉、祐、本、草、作、灰、藿、智、按、即、藜、也、名、曰、獨、掃、老、可、拄、杖、

盱、眙、馮、應、京、分、之、極、是、然、可、通、稱、也、清方以

機、謹、按、正、字、通、云、廣、義、因、薇、藜、音、近、而、譌、尤、非、

灰、條、蒸、色、如、灰、景州府志

機、謹、按、河、間、府、志、同、

薇、俗、名、灰、條、盱眙縣志

灰、蓼、野、生、重修靖江縣志

機、謹、按、蓼、當、作、藿、

莧、菜、有、一、種、曰、灰、藿、嘉定縣志

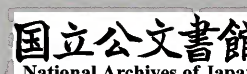
藿、似、苜、蓿、而、青、白、陸、德、明、以、為、莧、所、謂、莧、茶、如、飴、者、

土、人、謂、之、灰、藿、歙縣志

子其味酸仁可食飯及粉食效流亦其之類
無有餘身散著結生橋下樹下者思用白背
龍蝦有蘇州香魚蘇州縣也西華州縣其者味清
使者食其鮮味亦甚甜也西華州縣其者味清
其難辨味與龍蝦類也
魚子類編 卷之六

泥胡菜

泥胡菜生於山中高者一丈許其葉似大芥
菜葉頗大花又甚潔又以風乾葉者其地小葉中
根亭分生其葉又青而潤其味苦不以利刺花尚
故其味頗苦其葉似大芥菜葉頗大花又甚潔
俗名結紫葉盍煞迷又名曼法拉盍煞迷能
州又名虛迷盍煞迷近江又名曼蕪拉噎拿
紫拿州出羽又名曼虎獵霍蕪州陸奥



泥胡菜
俗名搭你刺搭
又名泥寫蓋
結下
泥胡菜
俗名搭你刺搭
又名泥寫蓋
結下

泥胡菜

泥胡菜

泥胡菜生田野中，苗高一二尺，莖梗繁多，葉似水芥，菜葉頗大，花又甚深，又似風花菜葉，却比短小，葉中攢莖分生莖，又稍間開淡紫花，似刺薊花，苗葉味辣，救飢採嫩苗，葉煤熟，水浸淘淨，油鹽調食。
明月憲王救荒本草

俗名搭你刺搭
又名泥寫蓋
結下

又云或謂歪頭菜
俗名蒜苗
又云或謂歪頭菜
俗名蒜苗
又云或謂歪頭菜
俗名蒜苗

歪頭菜

歪頭菜

卷之六十九目次

歪頭菜出新鄭縣山野中細莖就地叢生葉似豇豆
葉而狹長背微白兩葉竝生一處開紅紫花結角比
豌豆角短小遍瘦葉味甜救飢採葉燻熟油鹽調食
明周憲王
救荒本草

蘇

蘇

蘇

一名桂荏爾 一名水狀元藥 一名赤蘇肘后

一名紫蘇食療

倍名十鎖又名盍陸十鎖州

蘇桂荏類

蘇桂荏類

蘇

蘇桂荏爾雅

蘇荏類故名桂荏晉郭璞爾雅註

蘇荏類之草也以其味辛似荏一名桂荏陶註本草

云葉下紫色而氣甚香其無紫色不香似荏者名野

蘇生池中者名水蘇一名雞蘇皆荏類也宋邢昺爾雅疏

今只謂之蘇以其香似桂莖葉似荏故曰桂荏宋鄭夾

爾雅註

蘇桂荏郭氏曰蘇荏類故名桂荏說者曰以其味辛

而形類荏故名之葉下紫色而氣甚香今俗呼為紫蘇
 蘇黃飲尤勝取子研汁煮粥良長服令人肥白身香
 亦可生食與魚肉作羹沙州記曰乞佛虜不識五穀
 唯食蘇子南都賦曰蘇殺紫薑拂徹羶腥今蘇有數
 種皆是荏類白蘇方莖圓葉不紫亦甚香實亦入藥
 魚蘇似茵陳大葉而香吳人以煮魚者一名魚薺其
 生山石間者名山魚蘇又有水蘇一名鷄蘇或言雞
 蘓水蘓是兩種又有假蘓者亦以香氣似蘓故名蘓
 說者云假蘇即荊芥或曰假蘓葉銳而圓非荊芥也

宋羅願爾雅翼

蘇芥草也漢書曰蘇猶蘆語轉也江淮南楚之間曰蘇自
 關而西或曰草或曰芥或言菜也南楚江湘之間謂之芥
 蘇亦荏也荏屬也爾雅關之東西或謂之蘇或謂
 之荏周鄭之間謂之公菁呼荏為菁音魚沅湘之
 南或謂之蔞今長沙人呼野蘇為蔞音魚其小者謂之蔞
 菜蔞菜也亦蘇之種類因名云○漢揚雄方言
 乙弗敵人不食五穀惟食魚與蘇子狀如枸杞子或
 赤或黑崑山方鳳夷俗考○唐宋叢書

水狀元紫蘇○唐候

蘇陶隱居云葉下紫色而氣甚香其無紫色不香似
荏者多野蘇不堪用其子主下氣與橘皮相宜同療
今注今俗呼為紫蘇臣禹錫等謹按爾雅云蘇桂荏
釋曰蘇荏類之草也以其味辛類荏故一名桂荏也
嘉祐補
註本草
蘇紫蘇也舊不著所出州土今處處有之葉下紫色
而氣甚香夏採莖葉秋採實其莖并葉通心經益脾
胃黃飲尤勝與橘皮相宜氣方中多用之實主上氣

欬逆研汁煮粥尤佳長食之令人肥健若欲宣通風
毒則單用莖去節大良謹按爾雅謂蘇為桂荏蓋以
其味辛而形類荏乃名之然而蘇有數種有水蘇白
蘇魚蘇山魚蘇皆是在類水蘇別條見下白蘇方莖
圓葉不紫亦甚香實亦入藥魚蘇似茵陳大葉而香
吳人以煮魚者一名魚薺生山石間者名山魚蘇主
休息痢大小溲頻數乾末米飲調服之效又蘇主雞
瘕本經不著南齊褚澄善醫為吳郡太守有姓李道
念以公事到郡澄見謂曰汝有重病荅曰舊有冷病

柔五金八石沙州記云九弗虜之地不種五穀惟食
 蕪子故王禎云蕪有遮護之功又有燈油之用不可
 闕也今有一種花紫蘇其葉細齒密紐如翦成之狀
 香色莖子竝無異者人稱回回蕪云明李東璧本草綱目
 紫蘇苗人家園圃中多種之苗高二三尺莖方穴面
 四楞上有益毛葉皆對生似紫蘇葉而大開淡紫花
 結子比紫蘇子亦大味微辛性溫救飢採嫩葉燂熟
 換水淘洗淨油鹽調食子可炒食亦可榨油用明周憲王
救荒本草

紫蘇也今處處有之二三月下種或蒔子在地自生
 呈梗方其葉團而有尖葉邊如鋸齒肥地者面背皆
 紫瘠地者面青背紫嫩時采葉和葢茹之八月開紫
 花成穗作房九月羊枯時收子子細如芥子而色蒼
 赤本草綱目曰蘇從蘇音酥舒暢也蘇性舒陽行氣
 和血故謂之蘇紫言其色也時后方名赤蘇蘇乃在
 類而味更辛如桂故爾雅謂之蘇桂明李中立本草原始
 紫蘇一名赤蕪一名桂荏又一種白蘇皆二三月下
 種或蒔子在地自生莖方葉圓而有尖四圍有鉅齒

肥地者面背皆紫瘠地背紫面青其面背皆白即白
蘓也五六月連根收採以火煨其根陰乾則經久葉
不落八月開細紫花成穗作房如荊芥穗九月半枯
時收子子細如芥子而色黃赤莖葉子俱辛溫無毒
氣辛入氣分色紫入血分解肌發表行氣寬中消痰
利肺和血溫中止痛足端開胃安胎散風寒解魚蠱
毒治蛇犬傷為近世要藥明王蓋臣
羣芳譜
紫蘓葉生採作羹殺一切魚肉毒嫩時採葉和蔬茹
之或鹽及梅酒作菹食甚香夏月作熟湯飲上同
自注

李時珍先生曰紫蘓處處有之喜生水旁春二月以
子種或子著地間次年自發莖方葉圓葉端有尖邊
作鋸齒肥地者其葉面背色俱紫瘠地者僅背紫而
面青七八月開花紅紫色成穗作房結實如芥子臭
香色褐擣之絞液作油甚甘美燃燈極明亮也若葉
面背俱色白者即在草名白蘇也子不甚香而葉頗
辛若葉面青背白者即薺葶也葉上有毛而氣臭又
有魚蘇即在草同類狀似茵陳葉大而香吳人用煮
魚食又有雞蘇名曰回蘇莖葉俱紫葉邊鋸齒極細

蘇物類
蘇六下乙
蔬屬
蔬
七

密葉面縱紐如翦絨狀宛如雞冠因名雞蘇卽紫蘇
之同種而異形者治療諸疾亦相同也凡用蘇五月
采葉七月采莖九月采實各取得氣之全今市中莖
葉多霜後採取此已藁之本氣味俱失効不及也○
夏月取紫蘇嫩葉日乾和鹽糖梅酒作食甚香美
可充茶饌明倪朱謨本草景言
紫蘇莖葉俱紫嗅之有香本草云味辛甘溫無毒解
蟹毒主下氣除寒中解肌毒發表治心腹脹滿開胃
下食止脚氣通大小腸煮汁飲之二月下子四月分

秧初種先澆河水俟活澆糞水不可用濃糞十月收
子伏天摘其莖葉入梅醬頃刻紅如染血撈出曬乾
拌糖名梅蘇凡糖醋蜜梅及瓜薑諸蔬品竝需之十
月收子明周文華致富全書
紫蘇爾雅曰蘇桂荏註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇○王楙曰蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五穀有外護之功干人有燈油之用○東人呼爲蘇以其似蘇字但除木旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背白者紫瘠地背紫而青面背皆白卽自蘇也○荏子也○明徐光啓農政全書
齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲歲自生荏子秋

蘇物類彙編 蘇六十九 蘇屬 蘇 八

蘇子類

未成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也其多種者如種

穀法崔甚嗜之必收子歷取油可以煮餅荏油色綠

香美須近入家種而勝麻子脂膏麻子脂膏竝有

腥氣然花油不可為澤焦人髮研為羹臞美於麻子

遠矣又可以為燭良地十石多為帛煎油彌佳性涼

種博穀則倍收於諸田不同也為帛煎油

塗帛勝麻油同上

玄扈先生曰二月三月下種或宿子在地自生同

務本新書凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子

以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸

物同上

王禎曰蘇子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益同

蘇採葉茹之或鹽或梅酒作菹食甚香夏月作熟湯

飲同上

五六月連根收採以火煨其根陰乾經久則葉不落

同上

紫蘇一名桂荏又有數種有白蘇魚蘇山蘇出簡州

及無為軍今處處有之苗高二尺許莖方葉似蘇子

葉微小莖葉背面皆紫色而氣甚香開粉紅花結小

蒴其子狀如黍顆味辛性溫又云味微辛甘子無毒

蘇物類 蔬屬 九

蘇子類

蘇子丸

救飢採葉燻食，煮飲亦可。子研汁，煮粥食之，皆好。葉可生食，與魚作羹，味佳。同上

玄扈先生曰：葉堪為味，子堪為藥。必求充腹，宜以他

種襍之。同上

紫蘇粥 ○用紫蘇研末入水取汁，煮粥將熟，諒加蘇

子汁攪勻食之。治老人脚氣。須用家蘇方妙。○明高濂遵生八牋

蘇紫蘇也，處處有之。葉下紫色，而氣甚香。夏採莖葉

秋採實，其莖并葉通心經，益脾胃，煮飲尤勝。實主上

氣欬逆。其子尤良。明王思義三才圖繪續集

南史褚澄善醫術，建元中為吳郡太守。百姓李道念

以公事到郡，澄見謂曰：汝有重疾，答曰：舊有冷疾，至

今五年，衆醫不差。澄為診脈，謂曰：汝病非冷非熱，當

是食白滷雞子過多所致。今取蘇一升，煮服之。始乃

吐出一物如升，涎裹之。動開看，是雞雛羽翅爪距具

足能行走。澄曰：此未盡，更服所餘藥。又吐得如向者

鷄十三頭，而病都差。當時稱妙。明陳禹謨

救饑採葉燻食，煮飲亦可。子研汁，煮粥食之，皆好。葉

可生食，與魚作羹，味佳。明慎懋官辛夷花水鳥獸珍玩考

蘇子類

蘇子丸

蔬屬

蘇

十

蘇州府志卷之九

紫蘇土人取葉作齋或研汁煮粥食之令人肥健兼

能治蟹毒江西通志

蘓有紫蘓花蘓板蘓三種台州府志

蘇葉搗汁同梅子茭白切絲拌以白糖名細酸可充

果食又和糖將葉包成毬名紫蘇包取葉拖麩油煎

可作蔬皆爽入口蓋芳香能舒暢胃氣也清王遜醫林四書

野紫蘇面青背紫者清李夢龍醫方指南

紫蘇葉下紫色甚香夏採莖葉秋採實俱入藥八閩通志

紫蘓一種紫而香夏採莖葉秋採實俱入藥一種名

鷄蘇汀州府志

蘇俗呼紫蘇重修鎮江府志

蘇有紫蘇花蘇白蘇温州府志

紫蘇菜熟可食河間府志

紫蘇背面皆紫者佳萬曆杭州府志

紫蘇莖方葉圓而尖傍有鋸齒背面皆紫者良夏採

葉秋子冬梗入藥多服損真氣肇慶府志

紫蘇背面紫色氣甚香其不香者多野蘇不堪用瓊州府志

府志

蘇屬 蘓 十三

紫蘇葉背面俱紫氣最芳烈江陰縣志食之令人肥

紫蘇葉香可道新城縣志香其不香青皮理積不散

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

紫蘇葉葉背及葉底即餘蘇州府志蘇葉

弘化乙巳孟秋旬一日校喜多村直寬

庶物類纂蔬屬卷之七十目次

回回蘇

野紫蘇

水蘇

魚薺

荏

倍名七處見

蘇蘇葉背有面俱紫氣最芳烈

蘇

蘇

蘇

蘇

蘇

蘇所賤者流蘇卷之十目

回回蘇

蘇蘇今一名花紫蘇本州一名雞蘇本州一名花蘇

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

一名雞蘇本州一名花蘇本州一名花蘇本州

蘇物類

卷之十

蘇物類

回回蘇

一

蘇子

回回蘇

回回蘇

紫蘇今有一種花紫蘇其葉細齒密紐如翦成之狀
 香色莖子竝無異者人稱回回蘇云明李東璧本草綱目
 又有雞蘇名回回蘇莖葉俱紫葉邊鉅齒極細密葉
 面縱紐如翦成狀宛如雞冠因名雞蘇即紫蘇之同
 種而異形者治療諸疾亦相同也明倪朱謨本草綱目
 機謹按水蘇亦名雞蘇與此不同也
 蘇有紫蘇花蘇白蘇温州府志

蘇子

蘇子

蔬屬

回回蘇

二

野蘇

野紫蘇

蘇陶隱居云葉下紫色而氣甚香其無紫色不香似

荏者多野蘇不堪用

嘉祐補註本草

紫蘇肥地者面背皆紫瘠地者面青背紫

明李東璧本草綱目

野紫蘇面青背紫者

清李夢龍醫法指南

為王菜，除胃間酸水，亦可擣傳蟻螻，亦有石上生者。
 名石薺，紫花細葉，高一二尺，味辛溫，無毒，主風血
 冷氣，并瘡疥痔漏下血，並煮汁服。山中人多用之。
本草
 經圖
 水蘇氣味與紫蘇不同，辛而不和，然一如蘇，但面不
 紫，及周圍槎牙如鴈齒，香少。宋寇宗奭
 此草似蘇而好生山旁，故名水蘇。其葉辛香，可以煮
 鷄，故有龍腦香蘇、鷄蘇諸名。明李東璧
 生下濕地，莖淡紫色，對生莖，葉亦對生，其葉似地

瓜葉而窄，邊有花鋸齒三叉尖葉，下兩偏叉有小叉
 葉，稍開花黃色，其葉微辛，救飢，採苗葉燂熟，油鹽調
 食。明周憲王
救荒本草

為其味除胃間酸水不可
 名石薺草茶況如黃白
 冷氣并蒸亦得瀉下血
 水麻氣味溫熱有毒同
 紫版月國莊文如馬齒香
 兼能開胃氣味溫熱有毒
 生者無氣味溫熱有毒同

魚薺

一名魚蘇

典籍便覽

同原大葉而香異人以蒸

魚物類

卷七十一

疏屬

魚薺

一

魚類
卷七

魚薺
一名魚種

魚薺

一種魚蘇亦名魚薺似茵陳大葉而香吳人以煮魚
便覽
典籍

俗名魚薺

魚類
卷七
魚薺
二

好薑
魚薑
一 對魚薑亦名魚薑以白新大者為香異人以為魚

荏

荏 一名蘆 陶隱居註 一名白蘇 本草註 一名公黃 揚子方言

一名菩 郭璞方

倍名葉又名葉各罵

在陶隱居云在荏

司各藥父手裏各藥

其
一曰蘇
一曰白
一曰黃
一曰赤
一曰青
一曰黑

荏

荏則隨宜園畔漫擲便歲歲自生矣荏子秋未成可

收蓬於醬中藏之蓬荏角也其多種者如種穀法甚

嗜之必須近收子壓取油可以煮餅其氣香美然荏餅

人胡麻油而勝麻子脂膏並有腥氣又可在

亞胡麻油而勝麻子脂膏並有腥氣又可在

以為燭良也諸石不同也為帛煎油彌佳壺帛勝麻

荏陶隱居云荏狀似蘇而高大白色不甚香其子研

之雜亦作糜甚肥美下氣補益江東人呼為莫音以

庶物類考 卷之六

其似蘇字但除水遺也管管其子作油煎之即今油
帛及和漆所用者服食斷穀亦用之名為重油蓋江
東以在子為油北土以大麻為油又其言名為莫似
是蘇中魚蘇耳蕭炳云有大荏形似野荏高大葉大
於小荏一倍不堪食人收其子以充油絹帛具小荏
子欲熟人採其角食之甚香美蘇在之屬宜近人種
以小鳥好食之禽經曰 若不上桑櫻活者不下
荏言鳥之食含桃者乃不下 顧耳 穿羅顧 爾雅翼
陶隱居云荏狀如蘇高大白色不甚香其子研之雜

米作糜甚肥美下氣補益東人呼為莫音魚以其似
蘇子但除水遺故也管其子作油日煎之即今油帛
及和漆所用者服食斷穀亦用之名為重油唐本註
云別錄荏葉人常生食其子故不及蘇也今按陳藏
器本草云荏葉擣傳蟲咬及男子陰腫江東以在子
為油爾北土以大麻為油此二油俱堪油物若其和
漆在者為強爾臣禹錫等謹按孟詵云在子其葉性
溫用時擣之治男子陰腫生擣和醋封之女人緜裏
內三四易蕭炳云又有大荏形似野荏高大葉大小

庶物類考 卷之六 疏屬 在 三

庶物類考 卷之七十一

荏一倍不堪食人收其子以充油絹帛與大麻子同
其小荏子欲熟人採其角食之甚香美大荏葉不堪
食嘉祐補註本草

荏物生無種惟苗與芝採之掇之可以療饑南山有

蕨西山有薇與爾栖遲飽餐是宜爾東屠本

本草荏子可壓油益部方物畧記云每歲荏且熟則

荏雀群至食其實康熙字典

白蘇莖葉俱淡綠色種法與紫者同性喜糞須頻澆

味淡而鬆但可作糖纏食別有野蘇取煎湯盥沃而

己清周玉鳧
農圃六書

荏菜
朱荏

庶物類考 卷之七十一 荏屬 荏 四

在一倍不堪食其子以充細物
 其小種子欲熟入椀具而食之其香美之在菜中
 食其種補
 在物上無種惟南與芝樣之板之牙
 秋西州有薇與兩柄連純餐之宜
 本草在子可厚如蘇部方物奉記
 在雀群至食其實
 蘇菜
 青田

庶物類纂蔬屬卷之七十一目次

薤菜

茱萸

庶物類纂

卷之七十一

蔬屬目次

菜

蕪菜

燕州蕪菜蕪菜之二十一曰

蕪菜

蕪菜加一名蕪菜清異錄一名龍鬚菜同上一名武菜事

蕪菜要玄集一斤水中則如蕪菜之面及夜

常出子葉枝如子隨水上下而方之乎

大毒以蕪汁流其膏當時蕪菜世傳

至一尺云先食此菜方草合

蕪菜生水中可以為道也廣州

廣州記云蕪菜生水中可以為道也

蕪菜葉如柳三月生性冷味甘土人

蕹菜

要菜

一 蕹菜 一 蕹菜 一 蕹菜 一 蕹菜

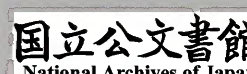
蕹菜

蕹菜如落葵而小性冷味甘南人編葦為筏作小孔
 浮于水上種子于水中則如萍根浮水面及長莖葉
 皆出于葦筏孔子隨水上下南方之奇蔬也石馬有
 大毒以蕹汁滴其苗當時萎死世傳魏武能散治葛
 至一尺云先食此菜晉嵇含南方草木狀
 蕹菜生水中可以為菹也晉顧微廣州記
 廣州記云蕹菜生水中可以為菹也後魏賈思勰齊民要術
 蕹菜葉如柳三月生性冷味甜土人織葦牌長丈餘

蕹菜 蕹菜 蕹菜 蕹菜

開三四尺植於水止其根如萍寄水上下可和畦賣也陳藏器又云薤菜味苦平無毒主解胡蔓草毒胡蔓即野葛也本草云鉤吻又名野葛用羊血土漿解之羊曰死羊食苗大肥亦如巴豆鼠食則肥乃物有相伏如先食薤菜後食野葛二物相伏自然無苦取此者汁滴野葛苗當時瘵死廣州記曰菜水生以為菹土人重之○唐段公路北戶錄薤菜葉如柳三月生陳藏器云主解胡蔓草毒胡蔓即野葛也愚按廣之菜有掉也辛菜東風味如酪香氣似馬蘭蕊所謂菹者音戴蜀人菹茨苗也之類無足奇者吳志孫皓時有

賈菜晉安帝義熙二年有苦賈菜生揚州國初建達國獻佛土菜泥婆國獻波稜菜同上廣州記曰薤菜生水以為菹御覽薤菜出閩中凡百毒悉能解之引蔓而生上入號龍鬚菜采陶穀清異錄薤菜嶺南多種之壅一本干土則蔓延滿畦故名薤俗作薤非甘平無毒主解鉤吻毒南人先食薤菜後食野葛即鉤吻二物相伏自然無苦取汁滴野葛其苗立萎張司空云魏武帝噉野葛至尺許應是先食



此菜也。水中種者尤良。但莖內每藏水蛭，食者當慎。

宋長石飲食書

雍菜味甘平無毒，主解野葛毒。煮食之，亦生搗服之。

嶺南種之，蔓生花白，堪為菜。云：南人先食雍菜，後食

野葛，二物相伏，自然無苦。又取汁滴野葛苗，當時蒸

死，其相殺如此。張司空云：魏武帝取野葛，一尺，應

是光食此菜也。

新補○嘉祐補註本草

雍與雍同。此菜惟以壅成，故謂之壅。

明李東壁本草綱目

雍菜今金陵及江夏人多蒔之。性宜溼地，畏霜雪。九

月藏入土窖中，三四月取出，壅以糞土，即節節生芽。

一本可成一畦也。幹柔如蔓而中空，葉似菠薐及鑿

頭形，味短，須同猪肉煮，令肉色紫乃佳。段公路北戶

錄言：其葉如柳者，誤矣。按柤含草本狀。三、雍菜葉水

落葵而小，南人編葦為筏，作小孔，浮水上，種子於水

中，則如萍。根浮水面，及長成，莖葉皆出於葦筏孔中，

隨水上下。南方之奇蔬也。則此菜水陸皆可生之也。

同上

雍菜幹柔如蔓，中空，葉似菠薐。及鑿頭開白花。南人

編葦為筏作小孔浮水上種子干中長成莖葉皆出
 葦孔中隨水上下南方之奇蔬也陸種者宜溼地畏
 霜雪九月藏窖中三四月取出壅以糞土節節生芽
 一本可成一畦生嶺南今江夏金陵多蒔之明王蓋
臣羣芳
 譜
 瓠菜莖空性寒蔓生畦中或水中脰齊引尾云此菜
 來自東夷古倫國以瓠盛之譯不通但言瓠菜本草
 云能解野葛毒張司空云魏武帝取野葛至一尺應
 是先食此菜也明慎懋官華
夷花木考

瓠菜空中而味脆獨南京有之可以種盆中携歸取
 食入地則不生明王敬美
學圃雜疏
 瓠菜壅同味甘平蔓生花白摘其苗以土壅之則治
 初來自東夷古倫國以瓠盛之譯不通但言瓠菜本
 草能解野葛毒張司空云魏武帝取野葛至一尺應
 是先食此菜也明范自一
典藉便覽
 瓠菜邵志舊名武菜蔓生花白能解野葛毒本出東
 胡人用瓠載其種故名明陳希顏事
言要云集
 瓠菜取其莖入醬罈中數日甚脆不須曬日曬即軟

魚中類
卷之十一

兵明陳正學灌
園草木識

瓠菜汁能解野葛毒出海外夷舶以瓠種入中國今

有水陸二種陸名旱瓠肇慶府志

瓠菜蔓生花白莖虛種出東夷始以瓠盛至故名瓠

雷州府志

瓠菜莖節似竹此菜來自東夷古倫國以瓠盛之謂

不能通但言瓠菜能解野葛毒泉州府志

瓠菜舊名武菜蔓生花白能解野葛毒張司空云魏

文帝取野葛至一尺應是先食此菜也歷齊間覽又

云菜本生東夷人用瓠載其種歸故以為名福州府志

機謹按文當作武

蕹南方草木狀曰葉如落葵性冷味甘南人編葦為

筏作小孔浮水上種子水中如萍根浮水面葉葉皆

出於葦筏孔南方奇蔬也歷齊間覽曰本生東夷古

倫國番舶以瓠盛之故名瓠菜漳州府志

蕹菜蔓生花白莖中虛摘其苗土壓之輒活一名瓠

菜歷齊間覽云本生東夷古倫國番舶以瓠盛之故

名能解野葛毒汀州府志

蕹菜
蔬屬
六

薺菜蔓生池沼中、南夷倫國、以薺盛之、故名、水草王

解野葛毒詹州志

薺南方草木狀曰、葉如落葵、性冷味甘、南人編葦為

筏、作小孔、浮水上、種子水中、如萍根、浮水面、莖葉皆

出於葦、茂孔、遜齋閑覽曰、本生東夷、番舶以薺盛之、

故名薺菜海澄縣志

薺菜一名薺寧洋縣志

薺菜莖節如竹、蔓生、或水中、來自東洋、古倫國、以薺

盛之、故名南安縣志

薺菜蔓生、花白、莖中虛、摘其苗、以土壅之、輒活、一名

薺菜、遜齋閑覽、此菜本生東夷、古倫國、番舶以薺盛

之、譯不通、但言薺菜、能解野草毒、其汁滴葛苗、立萎

八閩通志

薺菜蔓生、花白、莖中虛、摘其苗、土壅之、輒活、一名薺

菜、遜齋閑覽、本生東夷、古倫國、番舶以薺盛之、故名

薺菜、漳人編葦為筏、作小孔、浮水上、如萍根、浮水面

莖葉皆出於葦、茂孔、南方奇蔬也閩書

薺菜種水中廣西通志

北戶錄 蕪菜葉如柈三月生陳藏器云主解胡蔓性
毒胡蔓草即野葛也佩文齋廣群芳譜

閩書蕪菜蔓生花白莖中虛摘其苗土壓之輒活一
名蕪菜遜齋間覽本生東夷古倫國著船以蕪盛之

故名蕪菜漳人編葦為筏作小孔浮水上如萍根浮
水面莖葉皆出干葦筏孔南方奇蔬也此亦浮田之

類清來元成博學彙書蕪菜葉如蔓而中空以之橫地節節生根南方之
奇蔬也專解野葛毒生搗服之尤良搗汁和酒服治

產難取汁滴野葛苗當時萎死其相畏如此清張路玉本經

逢原蕪菜蔓生花白摘其苗以土壅即活中空而脆云自
番舶以蕪盛來以此得名凡水陸俱可種自二三月
食至八九月陳藏器曰取蕪菜汁滴野葛苗苗即萎

死博物志云魏武跋野葛至一尺應是先食此菜也
陽春縣志

蕪菜性寒遜齋間覽本生東夷古倫國著船以蕪
盛之故亦名蕪菜浦人或編葦為筏作小孔浮水面

蕪菜

揀菜其上，莖葉敷墜，食之能解衆毒。漳浦縣志

遯齋間覽云：此菜出東夷古倫國，番舶以甕菜歸，故

曰甕菜。能解葛毒，搗汁滴葛，立萎。魏武帝先啖甕菜，

後服野葛，至久無恙。有赤白二種，赤宜水，白宜地，白

味更勝。封川縣志

甕菜用竹編筏種之，浮在水上，沃忠祠所產尤軟美。

能解胡蔓草毒，蛇咬同蜜敷之，良。遇霜即死。魏武能

噉治葛至一尺，云先食此菜。番禺縣志

薤菜此惟以壅成，故名。壅以糞土，節節生芽，一本可

成一畦也。博物志云：魏武帝噉野葛，至一尺，卽此菜。

六合縣志

甕菜此菜自古倫國以甕盛之，譯不能通，但名甕

菜。又地網。臺灣府志

蕪花白莖中虛，蕪出舊作薤非。太平府志

鹿牛類
卷之十一

一名牛遺一名勝寫生真定平澤丘陵阪道中陶
隱居云子性冷利仙經亦服餌之令人身輕不老

明毛晉陸疏廣要

機謹按說郭鬻字下有與煮之二字

車前一名芣苢一名地衣一名當道一名牛舌一名
井遺一名馬寫一名車輪菜一名蝦蟇衣好生道傍
及牛馬跡中處處有之開州者勝春初生苗葉布地
如匙面年久者長及尺餘中抽數莖作長穗結實如
亭蕨赤黑色圍莖上如鼠尾花青色微赤甚細密五

月採苗八九月採實人家園圃或種之味耳寒無毒
養藥草也別三名郭云今車前草大葉長穗好生道
邊江東呼為蝦蟇衣詩周南云采芣苢陸璣疏云
馬寫一名當道喜在牛跡中生故曰車前當道也今
藥中車前子是也幽州人謂之牛舌草可鬻作茹大
滑其子治婦人產難王肅引周書王會云芣苢如李
出於西戎王基駁云王會所記雜物奇獸皆四夷遠
國各齎土地異物以為貢贄非周南婦人所得采是
芣苢為馬寫之草非西戎之本也

宋邢昺爾雅疏

無物類
卷之十一
蔬屬
芣苢
三

車前子陶隱居云人家及路邊甚多其葉擣取汁服療洩精甚驗子性冷利仙經亦服餅之令人身輕能跳越岸谷不老而長生也韓詩乃言菜菔是木似李食其實宜子孫此為謬矣唐本注云今出開州者為最臣禹錫等謹按爾雅云菜菔馬芻馬芻車前注今車前草大葉長穗好生道邊江東呼為蝦蟇衣疏引陸璣疏云馬芻一名車前一名當道喜在牛跡中生故曰車前當道也幽州人謂之牛舌可齧作茹大滑其子浴婦人難產嘉祐補註本草

車前子生真定平澤丘陵道路中今江湖淮甸近京北地處處有之春初生苗葉布地如匙面累年者長及尺餘如鼠尾花甚細青色微赤結實如葶藶赤黑色五月五日採陰乾今人五月採苗七月八月採實人家園圃中或種之蜀中尤尚北人取根日乾作紫苑賣之甚誤所用謹按周南詩云采采芣苢爾雅云芣苢馬芻馬芻車前郭璞云今車前草大葉當道長穗好生道邊江東人呼為蝦蟇衣陸璣云馬芻一名車前一名當道喜在牛跡中生故曰車前當道也幽

州人謂之牛舌草可齧與煮作茄大滑其子治婦人
 難產是也然今人不復有噉者其子入藥最多駐景
 今丸用車前菟絲二物蜜丸食下服古今為奇方其
 葉今醫家生研水解飲之治衄血甚善本草圖經
 車前陶隱居云其葉擣取汁服療洩精大誤矣此藥
 甘滑利小便走洩措氣陶云主小便赤下氣有人作
 菜食小便不禁幾為所誤宗寇宗爽本草衍義
 王吳山居錄有種車前剪苗食法則昔人常以為蔬
 矣今野人猶採食之明李東璧本草綱目

車前子草一名當道草此草好生道邊故有二種之
 稱今江湖淮甸近汴北地處處有之春初生苗葉布
 地如匙面累年者長及尺餘中抽數莖作長穗如鼠
 尾花甚細密青色微赤結實如葶藶赤黑色今人五
 月採苗七八月採實人家園圃或種之蜀中尤尚嫩
 苗作茹大滑李時珍曰王吳山居錄有種車前剪苗
 食法則昔人常以為蔬矣今野人猶採其葉灼熟曝
 乾油醬拌蒸食之味甚佳明李東璧食物本草
 車輪菜本草名車前子一名茅苳音苳一

名蝦蟇衣一名牛遺一名勝島菜亦雅云馬舄幽州人謂之牛舌草生徐州及真定平澤今處處有之春初生苗葉布地如匙面累年者長及尺餘又似玉簪葉稍大而薄葉叢中心攢莖三四莖作長穗如鼠尾花甚密青色微赤結實如葶藶子赤黑色生道傍味甘鹹性寒無毒一云味甘性平葉及根味甘性寒常山為之使救饑採嫩苗焯熟水浸去涎味淘淨油鹽調食明周憲王救荒本草五六月采苗七八月采實圃人或種之蜀中尤尚土

人取根日乾作紫苑市人不可不辨剪苗可作茹大潤腸結明倪朱謨本草彙言長生略五日採車前子陰乾服輕身能跳越岸谷耐老長生明馮應京月令廣義地尾車前草按首卷苕苕車前也王氏謂能使人有子國風苕苕后妃之美也和平則婦樂而有子明陳履端王旻山居錄有種車前剪苗食法昔人常以為蔬矣今野人猶採食神仙服食經云車前一名地衣雷之

精也服羽化大抵入服食須佐他藥如六味地黄丸之用澤瀉可也若單用則泄大過恐非久服之物

王明

神仙服食經曰車前實雷之精也八月采地衣地衣

者車前實也淵鑑類函

詩唐張籍答開州韋使君寄車前子詩曰開州五月

車前子作藥人皆道有神慙媿使君憐病眼三千里

外寄問人

同上

贊晉郭璞采苕贊曰車前之草別名苕苕王會之云

其實如李名之相亂在乎疑似同上

苕苕大葉長穗好生道旁及牛馬跡中一名當道一

名馬馬一名牛遺今名車前子入藥開州者良陸璣

曰幽州人謂之牛舌艸可作茹大滑其子治婦人產

雞本艸曰生平澤丘陵阪道中一名陵烏或謂之蝦

蟊衣圖經曰春初生苗布地如匙面系年者長及尺

餘如鼠尾花甚細青色微赤結實如葶藶赤黑色今

又五月采苗七八月采實味甘鹹氣寒養肺強陰益

精神仙服食經曰車前一各地衣服之形化爾雅而

疏云王肅引周書王會篇菜苜作杼杓如李出西戎
 詩釋文引韓詩外傳直曰車前瞿曰菜苜生干兩旁
 謂之瞿分為二或因本草車前一各勝鳥誤指菜苜
 卽澤鳥苾非清廖文更
 錢串草詩曰菜苜大葉長穗好生道旁及牛馬跡中
 今名車前子可作茹大滑其子治婦人產難今人五
 月采苗七八月采實味甘鹹氣寒養肺強陰益精云
 陽春縣志

弘化乙巳孟秋旬七日夜喜多村直寬

庶物類纂蔬屬卷之七十二目次

姑娘菜

苦蕒

天茄兒

疏云王肅引周書王會篇不苦作苦如苦山出以
 詩釋文引韓詩外傳直曰苦前聖曰苦苦在于河
 謂之雀分爲二或因小字生前一苦字故也
 卽澤焉也非王字也
 今名神天胡馬作茹大蒲具于昭婦人在雍今大五
 可米苦蘇月春貴味日鹹也冬春脚底陰交指
 陽春
 志世藥菜
 蘇林賦慕慕高麗卷之七十二目六

姑娘菜

一名葦爾 一名寒漿上 一名苦葦郭璞爾
 名酸漿神農本草 一名醋漿上 一名燈籠草唐本
 一名皮弁草食療本草 一名苦蕒嘉祐補 一名洛
 神珠上 一名王母珠上 一名苦蕒古今 一名
 紅姑娘楊升菴文集 一名燈籠兒救荒 一名掛金
 燈上 一名天泡草本草 一名金燈籠花史 一
 名紅燈籠兒醫 一名醋母草彙雅 一名堂郎
 草藥性要畧大全

草 藥 大 全

俗名霍蕪紫結

一 名 寒 漿 郭 云 今 酸 漿 草 江 東 呼 曰 苦 葳 案 本 草
 酸 漿 一 名 醋 漿 陶 註 云 處 處 人 家 多 有 葉 亦 可 食 子
 作 房 房 中 有 子 如 梅 李 大 皆 黃 赤 色 宋 耶 弼 爾 雅 疏
 陶 隱 居 云 處 處 人 家 多 有 葉 亦 可 食 子 作 房 房 中 有
 子 如 梅 李 大 皆 黃 赤 色 小 兒 食 之 嘉 祐 補 註 本 草
 酸 漿 生 荆 楚 川 澤 及 人 家 田 園 中 今 處 處 有 之 苗 似
 水 茄 而 小 葉 亦 可 食 實 作 房 如 囊 囊 中 有 子 如 梅 李
 大 皆 赤 黃 色 小 兒 食 之 尤 有 益 可 除 熱 根 似 菹 芹 色

一 名 寒 漿 郭 云 今 酸 漿 草 江 東 呼 曰 苦 葳 案 本 草
 酸 漿 一 名 醋 漿 陶 註 云 處 處 人 家 多 有 葉 亦 可 食 子
 作 房 房 中 有 子 如 梅 李 大 皆 黃 赤 色 宋 耶 弼 爾 雅 疏
 陶 隱 居 云 處 處 人 家 多 有 葉 亦 可 食 子 作 房 房 中 有
 子 如 梅 李 大 皆 黃 赤 色 小 兒 食 之 嘉 祐 補 註 本 草
 酸 漿 生 荆 楚 川 澤 及 人 家 田 園 中 今 處 處 有 之 苗 似
 水 茄 而 小 葉 亦 可 食 實 作 房 如 囊 囊 中 有 子 如 梅 李
 大 皆 赤 黃 色 小 兒 食 之 尤 有 益 可 除 熱 根 似 菹 芹 色

白絕苦搗其汁飲之治黃病多效五月採陰乾本草圖經
 龍葵酸漿一類二種也酸漿苦蕪一種二物也但大
 者為酸漿小者為苦蕪以此為別敗醬亦名若蕪與
 此不同其龍葵酸漿苗葉一樣但龍葵莖光無毛五
 月入秋開小白花五出黃蓋結子無殼累累數顆同
 枝子有蒂蓋生青熟紫黑其酸漿同時開小花黃白
 色紫心白蓋其花如盃狀無瓣但有五尖結一鈴殼
 凡五稜一枝一顆下懸如燈籠之狀殼中一子狀如
 龍葵子生青熟赤以此分別便自明白按庚辛玉冊

云燈籠草四方皆有惟川陝者最大葉似龍葵嫩時
 可食四五月開花結實有四葉盛之如燈籠河北呼
 為酸漿據此及楊慎之說則燈籠酸漿之為一物尤
 可證矣唐慎微以三葉酸草附於酸漿之後蓋不知
 其名同物異也其草見草之八酢漿下明李東璧本草綱目
 酸漿草四月采莖葉五六月采子可啖食明倪朱謨本草彙言
 姑娘菜俗名燈籠兒又名掛金燈本草名酸漿一名
 醋漿生荆楚川澤及人家田園中今處處有之苗高
 一尺餘苗似水蓂而小葉似天茄兒葉窄小又似人

莧菜，頗大而尖，開白花，結房如囊，似野西瓜，蒴形如撮口布袋。又類燈籠樣，囊中有實如櫻桃，大赤黃色，味酸性平，寒無毒。葉味微苦，別條又有一種酸漿草，三葉與此不同，治證亦別。救飢採葉，煤熟水浸淘去苦味，油鹽調食。子熟，摘取食之。明徐光啓農政全書

姑娘菜，一名紅燈籠兒，一名掛金燈，苗高尺餘，葉似天茄兒，葉窄小，開白花，結房如囊，似野西瓜，蒴如撮口布袋，囊中有實如櫻桃，大赤黃色，味酸性平，寒無毒。葉味微苦，採葉煤熟水浸去苦味，食子熟可食。明徐

爾貞

秘要云：利水道，療產吞其實立產。今處處有之，葉亦可食。開黃花，味酸，子作房，房中有子如梅李大，黃赤色。小兒食尤有益，可除熱。其根似菹芥，色白絕苦。一名三葉酸漿。明鄭康寧藥性要略大全

酸漿草，一名三葉酸漿，疑卽堂卽草也。畫形亦似堂卽草，結子成房，房內有子黃色，可食，味酸微苦。同上

機謹按：苦蕒、酸梅草並名酸漿，故致差違。

張萱曰：又名醋母草。圖經：苗似水筍而小，葉亦可食。

根似苴芥，色白絕苦，故又名苦蕒。蕒亦作耽，而圖經又重出苦耽，殊謬。又下馬藍亦名蕒。明張萱景雅前集

酸漿食葉，一名燈籠草。夏月采嫩葉，汨食。明姚可成救荒野譜

補遺 酸漿草，一名苦蕒，一名苦蕒，一名苦蕒，一名苦蕒。

酸漿草，一名醋漿，一名苦耽，一名苦蕒，一名燈籠草。一名皮弁草，一名王母珠，一名浴神珠，即今所稱紅姑娘也。酸漿醋漿以子之味名也。燈籠皮弁以殼之形名也。苦耽苦蕒以苗之味名也。王母浴神珠以子之形名也。所在有之。惟川陝者最大。苗如天茄子，高

三四尺，葉嫩時可食。四五月開小白花，結薄青殼，熟則紅黃色。殼中實大如龍眼，生青熟則澁紅。實中復有細子，如落蕒之子。食之有青草氣。小兒喜食之。性苦寒無毒，治內熱煩滿、黃病、大小便澀、骨熱、欬嗽。小兒無辜、瘰子、寒熱、大腹、殺蟲、去蠱毒。煮汁或生搗汁服，其實產難吞之，立產，能落胎。孕婦忌。研膏傳小兒閃癖。明王蓋臣辟芳譜

苦蕒

一 苦蕒
一 苦蕒
一 苦蕒
一 苦蕒

苦蕒

蕒黃蔕爾雅蕒草葉似酸漿華小而白中心黃江東以

作葅食蕒音職蔕音除○

蕒草一名黃蔕郭云蕒草葉似酸漿華小而白中心

黃江東以作葅食宋邢昺爾雅疏

蕒菜也俗呼竹茶可作葅葉似蒟醬葉蕒蔕音職除

宋鄭夾滌爾雅註白中一黃一合黃蔕下非蕒曰蕒

謹按以上之三說似以蕒酸漿為別物然酸漿

苦蕒一種而分大小耳東壁已辨之詳悉見于天

茄兒之條而合大小平東墜之辨之籍悉具于
 藏之石切音職爾雅藏黃蔘郭註藏草葉似酸漿草
 華小而白中心黃一名黃蔘可作菹或曰郭註以為
 似酸漿未詳苦藏即酸漿之小者亦呼為小苦耽非
 二種又顏之推家訓云江南有苦菜葉似酸漿花或
 紫或白子大如珠或紫或黑即爾雅藏黃蔘今河北
 誤謂之龍葵據顏說藏有苦菜之名與月令毛詩爾
 雅所載苦菜殊類俗合為一非又龍葵莖光無毛結
 子無散藏子散凡五稜散中一子狀如龍葵子二物

相似而實不同李時珍曰敗醬草亦名苦藏與此別
 一種敗醬初生葉布地似菘菜葉狹長有鋸齒綠色
 夏秋莖高二三尺數寸一節節間生葉四散如繖顛
 頂開白花成簇結小實根白紫似柴胡吳普言根似
 桔梗非也陶弘景云根作陳敗豆醬氣故名
清琴文
英正字

搭噎法蕪紫結州肥前

各一名海紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出各一名紫結出

天茄兒

天茄兒

唐本注云即閩河間謂之苦菜者葉圓花白子若牛

李子生青熟黑但堪煮食不任生噉唐本先附臣禹

錫等謹按藥性論云龍葵臣能明目輕身子甚良其

赤珠者名龍珠服之變白令黑耐老若能生食得苦

者不食他菜十日後則有靈異不與葱薤同噉孟說

云其味苦皆按去汁食之嘉祐補注本草

龍葵舊云所在有之今近處亦稀惟北方有之北人

謂之苦葵葉圓似排風而無毛花白實若牛李子生

青熟黑亦似排風子但堪煮食不仕生噉其實赤者
名赤珠服之變白令黑不與葱薤同食本草

弘景曰益州有苦菜乃是苦蕒菜曰苦蕒即龍葵也

俗亦名苦菜非茶也龍葵所在有之關河間謂之苦

菜葉圓花白子若牛李子生青熟黑但堪煮食不仕

生噉明李東壁龍葵龍珠一類二種也皆處處有之四月生苗嫩時

可食柔滑漸高二三尺莖大如筋似燈籠草而無毛

葉似茄葉而小五月以後開小白花五出黃蕊結子

正圓大如五味子上有小蒂數顆同綴其味酸中有

細子亦如茄子之子但生青熟黑者為龍葵生青熟

赤者為龍珠功用亦相彷彿不甚遠遠蘇頌圖經菜

部既註龍葵復於外類重出老鴉眼睛草蓋不知其

卽一物也又謂老鴉眼睛是蜀羊泉誤矣蜀羊泉葉

似菊開紫花子類枸杞詳見草部本條楊慎丹鉛錄

謂龍葵卽吳葵反指本草為誤引素問千金四月吳

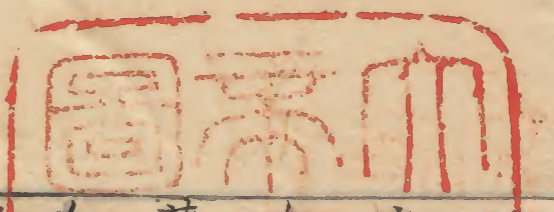
葵華為證蓋不知千金方言吳葵卽蜀葵已自明白

矣今並正之同

天茄苗兒生田野中苗高二尺許莖有線楞葉似姑娘艸葉而大又似和尚菜葉却小開五瓣小白花結子似野葡萄大紫黑色味甜枚飢採嫩葉燂熟水浸去邪味淘淨油鹽調食其子熟時亦可摘食治病今人傳說採葉傳貼腫毒金瘡拔毒明周憲王救荒本草

蘇恭曰龍葵所在有之俗名苦菜然非茶也葉圓花白子若牛李子生青熟黑但堪煮食不任生噉明徐光啟

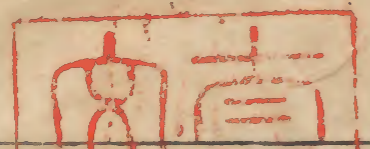
李時珍曰龍葵龍珠一類二種也處處有之四月生



嫩苗時可食柔滑漸高二三尺莖大如筍似燈籠草而無毛五月後開小白花結子味酸亦可食同上

天茄兒鹽焯供茶薑醋拌供饌古杭高濂野菽品

本草唐本註云即閩河間謂之苦菜者葉圓蒼白子若牛李子生青熟黑但堪煮食不任生噉孟詵云其味苦按去汁食之食醫心鏡云龍葵作羹粥食之並得圖經云惟北方有之北人謂之苦葵葉圓似排風而無毛明陳耀文天中記



夫物有死生四時中百高二尺許其右脈筋是也
 而通氣即刺獸大和而柔葉却少開五葉之白多
 長圓然正卸此葉前之形大時長亦葉圓也非
 和苦味甘平食之會管以釀之謂麥非麥也食之
 益平柔之益香黑田賦會不耳主和益結正其
 本氣香和氣之明開以問時之香葉葉圓茶白子
 天而兒能利和茶葉前非結事會北位生
 而無主正日外開小白外結子知和亦何身工
 結而和身柔能開高類三又葉大味和也飲藥草



