

佩文齋廣羣芳譜卷第十七

蔬譜

菜瓜

原菜瓜北方名苦瓜蔓葉俱如甜瓜生時色青質脆可生食間有苦者亦可作豉醃菹故名菜瓜熟亦微甜生秋月大小不一止可醃以備冬月之用

彙考增詩幽風七月食瓜

小雅疆場有瓜是剝是菹

傳剝瓜爲菹也

夏小正八月剝瓜

注畜瓜之時也

別錄

原製用十香菜黃豆一斗煮爛去湯撈起用麪四

斤拌勻醬二寸厚用乾蘆席上蒲包蓋密一七候冷取出曬乾蔴用菜瓜出時用廿一斤切丁鹽二斤醃一宿

取出眼乾加薑絲二三斤陳皮絲半斤去皮杏仁三升
每黃豆一升醃瓜水三碗加好酒一瓶拌勻再加花椒
四兩大小茴香各二兩甘松三柰白芷薄蘿各半兩拌
匀以淨籜盛滿箬扎口泥封外寫東西南北四字每日
曬一面三七後可用 十香瓜切碩子塊每斤用鹽八
錢諸料物同瓜拌勻缸醃一二日控乾日曬晚復入滷
如此三次勿令太乾裝籜 醬瓜醬黃一斤鹽四兩先
將青瓜剖開去子用石灰白礬不拘多少爲末和取清
水將瓜泡一日一夜取出洗淨量用鹽醃一日滾湯一
掠晾乾不可日曬每瓜一斤醬麪一斤鹽四兩拌入甕
中一月後醬透取瓜少帶醬入籜收貯用甚青脆甘美

其醬或食或再醬蔬菜 糖醋瓜生菜瓜一片切小塊
鹽一兩五錢醃一宿撈起以汁煎滾候冷入瓜拌透又
曬再用糖四兩醋一椀磁器浸入小茴香砂仁花椒紫
蘇薑少許 香瓜將瓜用鹽滷浸一宿濾起用滷煎滾
過曬乾用好醋煎滾候冷調砂糖薑絲紫蘇薄蘿蔥香
拌勻用磁器貯用 糟瓜菜瓜以石灰白礬煎滾冷浸
一伏時用煮酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取
出控乾別用好糟入鹽適中煮酒泡再拌入鐸收貯箬
扎口泥封 瓜薹揀未熟瓜每斤隨瓣切開去瓤不用
就百沸湯焯過以鹽五兩勻擦翻轉豆豉半斤釀醋半
升麪醬斤半馬芹川椒乾薑陳皮甘草茴香各半兩蕪

荑二兩並爲細末同瓜一處拌勻入磁甕內醃壓于冷處頓之經半月後則熟瓜色明透絕類琥珀味甚香美又取生瓜用竹簽穿透每瓜十枚用鹽四兩醃一宿瀝去瓜水令乾用醬十兩拌勻烈日曬翻轉又曬乾入新磁器內收用

稍瓜

增

本草稍瓜一名越瓜一名菜瓜南北皆有二三月下

種生苗就地生蔓青葉黃花竝如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色大如瓠子一種長者至二尺許俗呼羊角瓜子狀如胡瓜子大如麥粒

原稍瓜蔓生

較黃瓜頗麤色綠而黑縱有白紋界之微凹體光而滑

膚實而韌味甘寒利腸去煩熱止渴利小便解酒熱宣洩熱氣不益小兒不可與乳酥鮓同食宜忌大畧與黃瓜同

別錄

增

卷遊雜錄韓龍圖贊山東人鄉里食味好以醬

漬瓜嚼謂之瓜蠶韓爲河北都漕廩宇在大名明府府中諸軍營多鬻此物韓嘗曰某營者最佳某營者次之趙說歎曰歐陽永叔嘗撰花譜蔡君謨亦著荔枝譜今須請韓龍圖贊撰瓜蠶譜矣

原

製用糖醋瓜稍瓜分

二片又橫切作薄片淡鹽薑絲糖醋拌勻納淨蟬內十數日即可用盤醬瓜細白麪不拘多少伏中新汲水和軟硬得法用模贍堅實切二指厚片放席上排勻以

黃蒿覆之三七後遍生黃衣取出曬極乾入水畧濕刷去黃衣淨碾爲細末名曰醬黃每醬黃一斤用瓜一斤炒鹽四兩七月間稍瓜熟時檢嫩全者不須去瓢先將數內鹽醃瓜一宿次日將鹽與醬麴拌勻一層醬一層瓜盛甕中每層瓜內間茄一個每日清晨盤一次日夕盤一次盤在盆內十數日卽成收貯任用 糟瓜稍瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃用古錢五十文逐層頓十餘日取出去錢并舊糟換好糟依前醃之入甕收貯待用

增

齊民要術

食經藏越瓜法糟一斗鹽三升醃瓜

三宿出以布拭之復醃如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異

學圃餘疏瓜之不堪生啖而堪醬食者曰菜瓜圓者如甜瓜長者如王瓜皆一類也以甜醬漬之爲蔬中佳味

黃瓜

原黃瓜一名胡瓜

本草云張騫使西城得種故名拾遺錄云大業四年避諱改爲黃瓜俗又

呼爲王瓜

蔓生葉如木芙蓉葉五尖而澀有細白刺如針芒

莖五稜亦有細白刺開黃花結實青白二色質脆嫩多汁有長數寸者有長一二尺者遍體生刺如小粟粒多謊花其結瓜者卽隨花並出味清涼解煩止渴可生食種陽地暖則易生行陣宜整兩行微相近用樹枝棚起如人胸高附蔓於上兩行外相遠以通人行喜糞壅頻

鋤勿令生草瓜生至初花鋤三四次鋤勿著根令瓜苦亦有隨地蔓生者摘瓜時宜引手摘勿踏瓜蔓亦勿翻覆之此瓜可生食亦可醃以爲菹性甘寒小兒不宜多食

彙考

增

述異記

南康櫓都縣西汎江有石室名夢口穴

嘗有船人遇一人通身黃衣擔兩籠黃瓜求寄載過至岸下此人徑下崖直入石穴中

學圃餘疏

王瓜出燕

京者最佳其地人種之火室中逼生花葉二月初卽結小實中官取以上供唐人詩云二月中旬已進瓜不足爲奇矣又一種秋生者亦佳吾土俱宜閩中二三月間

食入夏枯矣

集藻

七言絕句

原

宋陸游白苣黃瓜上市稀盤中頓覺

有光輝時清閭里俱安業殊勝周人詠采薇

別錄

原

種植下種宜甲子庚子壬寅辛巳黃道開成日

二月上旬爲上時三月上旬爲中時四月上旬爲下時

至五六月止可種藏瓜耳藏瓜皮厚可收藏者預先將

畦廝數遍以土熟爲度加熟糞一層又翻轉以耙穫平

水飲足將子用軟布包裹水濕生芽出天晴日中種子

於內掩以浮土二指厚每晨以清糞水灌澆俟苗長茂

帶土移栽苗大發旺用竹刀開其根跗間納大麥一粒

結瓜碩大而久栽苗之畦修治與上同糞要熟而細一

切草根須去盡

收子

取生數葉卽結瓜者謂之本母

子留至極熟摘下截去兩頭取中央者洗淨晾乾置乾燥處勿令浥濕浥濕則難生 **衛瓜** 瓜生蟻用羊骨引至旁棄去瓜中黃甲小蟲喜食瓜葉宜以綿兜胥去

瓜忌香尤忌麝香一觸之輒瘞死一法瓜旁種葱蒜能辟麝 **藏瓜** 淋過灰曬乾藏瓜茄至冬如新 **製用新**

摘瓜開作兩片將子與瓢去淨鹽醃二三日晾乾入滷醬醃十餘日滾水候冷洗淨晾乾入好麪醬醃極嫩黃瓜整醃之尤肥美茄同此 又法黃瓜茄不拘多少先用醬黃鋪在缸內次以鮮瓜茄鋪一層鹽一層又下醬黃一層瓜茄一層鹽一層如此層層相醃五七宿烈日曬之欲作乾瓜取出曝之不必用水

南瓜

原南瓜附地蔓生莖麤而空有毛葉大而綠亦有毛開黃花結實形橫圓而豎扁色黃有白紋界之微凹煮熟食味麪而膩亦可和肉作羹又有番南瓜實之紋如南瓜而色黑綠蒂頗尖形似葫蘆二瓜皆不可生食

增

本草南瓜四月生苗引蔓甚繁一蔓可延十餘丈節節有根近地卽著葉狀如蜀葵大如荷葉花如西瓜花結瓜正圓大如西瓜上有稜如甜瓜一本可結數十顆其色或綠或黃或紅子如冬瓜子肉厚色黃

農桑通訣

浙中一種陰瓜宜陰地種之秋熟色黃如金皮膚稍厚可藏至春食之如新疑卽南瓜也

卷之三
武誦五
絲瓜

原絲瓜一名蠻瓜一名布瓜一名天羅絮一名天絲瓜蔓生莖綠色有稜而光葉如黃瓜葉而大無刺深綠色宜高架喜背陽向陰開大黃花五出微似胡瓜花藥瓣俱黃少以鹽漬可點茶結實狀如瓜有短而肥者有長而瘠者長一二尺或三四尺深綠色有皺點瓜首如鰐首嫩者煮熟加薑醋食同雞鴨瓜大寸許猪肉炒食佳不可生食性冷解毒多食敗陽九月將老者取子留作種瓢絲如網可滌器

集藻七言絕句增宋杜北山詠絲瓜寂寥籬戶入泉聲不見山容亦自清數日雨晴秋草長絲瓜沿上瓦牆生趙梅隱詠絲瓜黃花褪束綠身長白結絲包困曉霜

虛瘦得來成一捻剛偎人面染脂香

冬瓜

呼東瓜者非

原冬瓜一名白瓜一名水芝一名地芝

見廣雅

一名蔬菰

在處蒔之附地蔓生莖麤如指有毛中空葉大而青有白毛如刺開白花實生蔓下長者如枕圓者如斗皮厚有毛初生青綠經霜則青皮上白如塗粉肉及子亦白八月斷其梢簡實小者摘去止留大者五六枚經霜乃熟十月足收之味甘微寒性急善走除小腹水脹利小便止渴益氣除滿耐老去頭面熱鍊五臟有熱病者宜食陰虛及患寒疾人久病人忌之霜降後方可食不然成反胃病

增本草其瓢謂之瓜練白虛如絮可以浣

練衣服其子謂之瓜犀在瓢中成列

彙考 增清異錄果中子繁者惟夏瓜冬瓜石榴故嗜果

者目瓜爲百子甕

瀛厓勝覽 蘇門答刺國東瓜久留

不敗

學圃餘疏

天下結實大者無若冬瓜味雖不甚

佳而性溫可食

廣東志

崑崙山冬瓜延蔓蒼藤徑寸

實長三四丈大踰圍

集藻

七言絕句

增

宋鄭安曉詠冬瓜翦翦黃花秋復春

霜皮露葉護長身生來籠統君休笑腹裏能容數百人

別錄原

種植齊民要術

種冬瓜法傍牆陰地作區圍三

尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種旣生以柴木
倚牆令其緣上旱則澆之 冬瓜十月區種如區種瓜

法冬則推雪著區上爲堆潤澤肥好乃勝春種

收藏

宜高燥處忌近鹽醋及掃箒雞犬觸犯與芥子同安置

可經年不壞

收子

瓜帶灣曲貼肉者雖瓜也俟極老

取子收高燥處勿浥濕留作種

製用

荆楚歲時記

七月採瓜犀爲面脂瓢亦可作潔豆

齊民要

術冬瓜削

去皮子于芥子醬中或美豆醬中藏之佳

增

齊民要

術瓜芥菹用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與

胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

食經藏梅瓜法先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正
薄切如手版細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮梳皮烏
皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燂之以投梅

汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

物類相感志

原多能鄙事蜜

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去

鹽二兩蒜瓣三兩同擣碎拌冬瓜裝入磁器添熬過好
醋浸之 冬瓜仁七升絹袋盛投三沸湯中須臾取出
曝乾如此三度清苦酒漬一宿曝乾爲末日服方寸七
能令人肥悅明目延年不老又法取子三五升去皮爲

丸空心日服三十丸令人白淨如玉又能補肝明目治
男子五勞七傷 悅澤面白瓜仁五兩桃花四兩白
楊皮二兩爲末食後白湯服方寸七日三服欲白加瓜
仁欲紅加桃花三十日面白五十日手足俱白一方有
橘皮無楊皮 跌撲傷損用乾冬瓜皮一兩真牛皮膠
一兩剉入鍋內炒存性研末每服五錢好酒熱服仍飲
酒一甌厚蓋取微汗其痛卽止 損傷腰痛冬瓜皮燒
研酒服一錢

壺盧

本草云壺酒器盧飲器此物各象其形故名俗作葫蘆

增

本草壺盧一名瓠瓜一名匏瓜

圓者曰瓢亦曰匏

原葫蘆

匏也一名孽姑蔓生莖長須架起則結實圓正亦有就

地生者大小數種有大如盆盎者有小如拳者有柄長數尺者有中作亞腰者莖韌有絲如筋葉圓有小白毛面青背白開白花有甘苦二種甘者性冷無毒利水道止消渴苦者有毒不可食惟可佩以渡水陸農師曰項短大腹曰瓠長如越瓜首尾如一者細而合上曰匏無柄而圓大形扁者似匏而肥圓者曰壺匏之有短柄大腹者

增

本草李時珍曰長瓠

懸瓠

瓠之一頭有腹長柄者今人以爲茶酒瓢

壺盧瓠瓜蒲蘆

細腰者今之藥壺盧廣志

謂之約腹壺亦有大小二種

名狀不一其實一類各色也處處有之

但有遲早之殊竝以正月下種生苗引蔓延緣其葉似冬瓜葉而稍團有柔毛嫩時可食五六月開白花結實白色大小長短各有種色瓢中之子齒列而長謂之瓠

犀

爾雅云瓠中瓣也

策考

增

詩

邶風

匏有苦葉

疏

匏葉少時可爲羹今河南

及揚州人恒食之八月中堅強不可食故云苦葉

幽風

八月斷壺

小雅

南有樛木

甘瓠纍之

幡幡瓠

葉采之亨之

大雅

酌之用匏

增

禮記

月令仲冬行

秋令則瓜瓠不成

郊特牲

器用陶匏以象天地之性

也

周禮

地官

場人掌國之場圃而樹之果蓏珍異之

物

注

蓏瓜瓠之屬

原

論語

吾豈匏瓜也哉焉能繫而

不食

增

晉書

杜預傳

預初攻江陵吳人知預病瘦憚

其智計以瓠繫狗頸示之

南齊書卞彬傳

彬性飲酒

以瓠壺瓢勺朮皮爲看著帛冠十二年不改易以大瓠

爲火籠什物多諸詭異自稱卞田居婦爲傳蠶室

梁

書蕭琛傳始琛在宣城有北僧南度惟齋一葫蘆中有漢書序傳僧曰三輔舊老相傳以爲班固真本琛固求得之

北齊書武成胡后傳后母范陽盧道約女初懷

孕有胡僧詣門曰此宅瓠蘆中有月旣而生后

唐書

柳玭傳玭嘗述家訓以戒子孫曰余舊府高公先君兄弟三人俱居清列非速客不二羹裁夕食斂葛瓠而已皆保重名於世

管子

六畜育於家瓜瓠葷菜百果備

具國之富也

原

莊子

惠子謂莊子曰魏王貽我大瓠

之種我樹之成而實五石以盛水漿其堅不能自舉也剖之以爲瓢則瓠落無所容非不呴然大也吾爲其無

用而掊之莊子曰夫子固拙于用大矣子有五石之瓠何不慮以爲大樽而浮乎江湖而憂其瓠落無所容則夫子猶有蓬之心也夫

增韓非子齊有居士田仲者

宋人屈穀見之曰穀聞先生之義不恃仰人而食今穀有樹瓠之道堅如石厚而無竅願獻之仲曰夫瓠所貴者謂其可以盛也今厚而無竅則不可剖以盛物而任重如堅石則不可以剖而以斟吾無以瓠爲也曰然穀將以欲棄之今田仲不恃仰人而食亦無益人之國亦堅瓠之類也

鶻冠子

賤生於無所用中河失船一壺

千金

淮南子

百人抗浮不若一人挈而趨註浮瓠也

新序

魏文侯見箕季牆壞不治問其故曰不時又進

瓠羹文侯曰牆壞不築教我無奪民農功貽我瓠羹教我無多歟百姓
太康地記朱崖儋耳無才唯種大瓠藤斷其汁用之亦足

世說陸士衡初入洛答張公所

宜詣曰劉道真是一既往劉尚在哀制中性嗜酒禮畢初無他言唯問東吳有長柄壺盧卿得種來否陸兄弟殊失望乃悔往

記事珠王筠好弄葫蘆每吟詠則

注水於葫蘆傾已復注若擲之於地則詩成矣

酉陽

雜俎儋崖種瓠成實率皆石餘

盧氏雜說鄭餘慶清

儉有重德一日忽召親朋官數人會食衆皆驚朝僚以故相望重皆凌晨詣之至日高餘慶方出閒話移時諸人皆愕然餘慶呼左右曰處分厨家爛蒸去毛莫拘折

項諸人相顧以爲必蒸鷺鴨之類逡巡昇臺盤出醬醋亦極香新良久就餐每人前下粟米飯一椀蒸葫蘆一枚相國餐美諸人強進而罷

清異錄瓠少味無韻葷

素俱不相宜俗呼淨街槌

埤雅瓠葉庶人之菜也菜

無微於瓠葉

原婦人歸外家外舅姨皆以新葫蘆兒

贈之俗云宜長外甥

集藻

五言律詩

原

唐杜甫除架束薪已零落瓠葉轉蕭

疎幸結白花了寧辭青蔓除秋蟲聲不去暮雀意何如

寒事今牢落人生亦有初

鄭審酒席賦得匏瓢華閣

與賢開仙瓢自遠來幽林常伴許陋巷亦隨回挂影憐紅壁傾心向綠杯何曾斟酌處不使玉山頽

增

元范

檳種瓠或言種瓠蔓長必翦其梢乃實余齋所種因樹爲架蔓緣不已果多虛花欲去之慮傷其凌霄之意因賦五言爲之解嘲云豈是階庭物支離亦自奇已殊凡草蔓綴得好花枝帶雨寧無實凌霄必有爲啾啾羣鳥雀從汝踏多時秋後瓠果成一實輪囷可愛余嘉其晚成而不羣答賦云嘉瓠吾所愛孤高更可人不虛種植意終繫發生神有葉誠藏用無容豈識眞明年應見汝衆子亦輪囷

七言律詩增金麻九疇三弟手植瓢材且有詩予亦戲作爲愛胡盧手自栽弱條柔蔓漸繁回素花飄後初成實碧蔭濃時可數枚試問老禪藤繳主何如游子杖挑

來早知瓠落終無用只合江湖養不才

五言絕句增明高啓摘瓠輪困卧霜露秋曉摘初歸自笑詩人骨何由似爾肥

七言絕句增宋楊萬里笑殺桑根甘瓠苗亂他桑葉上他條向人更逞瘦藏巧却到桑梢挂一瓢

詩散句增宋孝武帝匏漿調秋葉唐李白魯叟悲匏

瓜朱慶餘荒蔓露青匏宋陸游家園瓜瓠漸輪囷

元王逢離落緣雲瓠子肥明僧道衍嫩瓠肥白纔

燭匏

別錄增國語諸侯伐秦及涇莫濟叔向見叔孫穆子穆

子曰豹之業及匏有苦葉矣不知其他叔向退名舟虞

與司馬曰夫苦匏不材與人共濟而已是行也魯人以
苣子先濟諸侯從之 蜀志張裔傳裔爲益州太守雍
闔曰張府君如瓠壺外雖澤而內實麤 唐書禮樂志
有葫蘆笙簫 博物志庭州灞水以金銀鐵器盛之皆
漏唯瓠葉不漏 酉陽雜俎瓠牛踐苗則子苦 爾雅
翼天之匏瓜星一名天雞在河鼓東曹植洛神賦歎匏
瓜之無匹兮詠牽牛之獨處阮瑀止慾賦曰傷匏瓜之
無偶悲織女之獨勤則古稱匏瓜皆謂星爾

原種植

葫蘆冬瓜茄瓠子黃瓜菜瓜俱宜天晴日中下種每
晨以清糞水澆之二月下旬栽則五月中旬結實若三
月種則太遲矣種法正月預以糞和灰土實填作一坑

候土發過熟篩過以盆盛土種諸子常灑水日曬夜收暖處候生甲時分種于肥地常以清糞水灌澆上用低柵蓋之待長帶土移栽俟引蔓結子子外之條掐去之凡留子初生二三子不佳取第四五者留之每科留三枚卽足餘旋食之 種大葫蘆正月中掘地作坑深數尺或至一丈填實油麻菜荳爛草葉一層糞土一層如此數重向上一尺餘糞土填之坑方四五尺每坑只種十餘顆二月下旬生長尺許揀擇肥好者四莖每兩莖相縛著一處仍以竹刀刮去半邊以物纏住以牛糞黃泥封之一如接樹法裹待生做一處只留一根待結此兩莖亦如前法四根合作一根長大只留一根待結

葫蘆只揀取兩箇周正好大者餘俱去之依此葫蘆極大每箇可盛一石長頸葫蘆如前法如欲將長頭打結待葫蘆生成趁嫩時將其根下土挖去一邊却輕擘開根頭挾入巴豆肉一粒在根裏仍將土罨其根俟二三日通根藤葉俱軟敝欲死却任意將葫蘆結成或絲環等式仍取去根中巴豆照舊培澆過數日復鮮如故俟老收之

增

物類相感志

葫蘆照水種自正

原

製

用崔豹古今注匏瓠也壺盧瓠之無柄者也瓠有柄者懸瓠可以爲笙曲沃者尤善秋乃可用之則漆其裏瓠亦瓠也瓠其總瓢其別也

增

嶺表錄異胡盧笙交趾

人多取無柄之瓠割而爲笙上安十三簧吹之音韻清

響雅合律呂

記事珠

唐世風俗貴重葫蘆醬、桃花醋

逢原記

李適之酒器有瓠子卮

原 埤雅匏苦瓠甘

酌酒冬盛則暖夏盛則寒

增 埤雅壺性善浮要之可

以涉水南人謂之要舟

爾雅翼河汾之寶有曲沃之

懸匏焉良工取以爲笙

瀛厓勝覽古俚國以葫蘆爲

樂器

原 王氏農書匏之爲用甚廣大者可煮作素羹

可和肉煮作葷羹可蜜煎作果可削條作乾小者可作

盒蓋長柄者可作噴壺亞腰者可盛藥餌苦者可作

瓠之爲物也纍然而生食之無窮烹飪咸宜最爲佳

蔬種得其法則其實碩大小之爲瓠杓大之爲盆盎膚

瓢可以喂猪犀瓣可以灌燭舉無棄材濟世之功大矣

農桑撮要 做葫蘆茄乾 茄削片葫蘆匏子削條曬乾
收依做乾菜法

〔千金月令〕冬至日取葫蘆盛葱根莖
汁埋于庭中夏至發開盡爲水以漬金玉銀石青各三分
自消曝乾如飴可休糧久服神仙名曰金液漿

瓠子

原 瓢子江南名扁蒲就地蔓生處處有之苗葉花俱如
葫蘆結子長一二尺夏熟亦有短者麤如人肘中有瓢
兩頭相似味淡可羹食不可生歟夏月爲日用常食至
秋則盡不堪久留性冷無毒除煩止渴治心熱利水道
調心肺治石淋吐蛔蟲壓丹石毒

茄子

原

茄子一名落蘇

酉陽雜俎云錢王有子跋足以聲相近故呼落蘇

一名小菰

見晉書先禮儀注

一名崑崙瓜

見大業拾遺錄云改呼茄子爲崑崙紫瓜清異錄云人間但名堅

崑有紫青白三種老則黃如金來自暹羅紫者又名紫味

膨脹

說本庭堅

黃白者又名銀茄

又一種白者名渤海茄形

圓有蒂有萼大者如甌又一種白花青色稍扁一種白而扁謂之番茄此物宜水勤澆多糞則味鮮嫩自小至

大生熟皆可食又可曬乾冬月用如地瘠少水者生食

之刺人喉一種水茄形稍長亦有紫青白三色根細末

大甘而多津可止渴此種尤不可缺水與糞此數種在

在有之味甘寒丹溪謂茄屬土甘而降火莖麤如指紫黑有刺葉如蜀葵葉亦紫黑有刺開花時摘其葉布通

衢規以灰令人物踐踏之則子繁俗名嫁茄熟者食之厚腸胃火炙食之甚美北方以爲常食南人不敢生食云動氣發瘡及癰瘍患冷氣人忌用秋後茄發眼疾

增本草株高三四尺葉大如掌自夏至秋開紫花五瓣相連五稜如縷黃藥綠蒂包其茄茄中有瓢瓢中有子子如脂麻有圍如桔樓者有長四五寸者

彙考**增**南史蔡撙傳撙爲吳興太守不飲郡井齋前自種白莧紫茄以爲常餌詔褒其清

嶺表錄異交嶺茄

樹經冬不凋有二三年漸成大樹者其實如瓜也

拾

遺記淇漳之鰈脯以青茄

原水經注石頭對西蔡浦

長百里上有大荻浦下有茄子浦

西陽雜俎有新羅

種色稍白形如雞卵西明寺僧造玄院中有其種

增

西陽雜俎茄子本蓮莖名革遐反今呼茄未知所自成

式因就節下食有茄子數蒂偶問張周封故事張云一

名落蘇事具本草嶺南茄子宿根成樹高五六尺姚向

曾爲南選使親見之真臘風土記蔬菜有葱芥韭茄

瓜西瓜王瓜瓜茄正月間卽有之茄樹有經數年不除

者容齋隨筆浙西常茄皆皮紫其白者爲水茄江西

常茄皆皮白其紫爲水茄亦一異也

集藻頌原宋張舜民茄子頌身累百贅頸附千疣採之

不勤茹之頗柔

五言律詩

增明董其昌詠紫茄五首何物崑崙種曾經

御苑題似葵能衛足非李亦成蹊落實尋常味攀條徑
寸低玉盤如可薦寧復悵雲泥 欲辨嘉蔬種應同藿
食人纍垂貪結子低矮巧藏身被壠干苞赤連畦萬顆
勻清齋頻擷取老圃未生嗔 簿纂稱天苗芊芊見土
毛知非豐歲寶聊佐腐儒餐落處寧爲瓠投來頗似桃
米家圖矮樹怪爾蠶雲高 卑棲性所便尺五卽爲天
每帶胭脂色來登玳瑁筵江蓴下豉美蒟醬點庖鮮能
誤青鞋客忙趨過邵田 不敢怨無詩秋當詠菊時封
關丸可弄覆餗印何纍槐國分陰近僬僥假蓋遲誰知
謙吉意更好助觀頤

五言絕句

增明吳寬題畫茄種茄糞壤中地力亦易竭

厥狀雖不同難將味分別

七言絕句

原

宋黃庭堅謝楊履道送銀茄四首藜藿盤

中生精神珍蔬長蒂色勝銀朝來鹽醯飽滋味已覺瓜瓠謾輪囷君家水茄白銀色殊勝琪裏紫彭亨蜀人生疎不下箸君與北人俱眼明白金作顆非椎成中

有萬粟嚼輕冰戎州夏畦少蔬供感君來飯在家僧

畦丁收盡垂露實葉底猶藏十二三待得銀包已成穀

更當乞種過江南

增

鄭安曉青紫皮膚類宰官光圓

頭腦作僧看如何緇俗偏同嗜入口原來總一般

元

錢選題秋茄圖憶昔毘山愛寫生瓜茄任我筆縱橫自憐老去翻成拙學圃今猶學不成

明陳憲章荅送茄

瓜兩頭肥綠壓肩斜五月江園始送瓜童子近前與翁語小籃瓜底是新茄同將形色委人間竊比高松一鶴閑口腹累人都未免茄瓜籃裏又詩還

詩散句

增

梁沈約

紫茄紛爛熳

唐柳宗元

珍蔬折五

茄

元

方回茄藤宜硬地

宋張耒

映葉乳茄濃黛抹

別錄

增

白獺髓

趙希倉倅紹興日令庖人造燥子茄子欲書判食單問廳吏茄字吏曰草頭下著加卽援筆書

草下用家字乃蒙字郡人目曰燥子蒙

原

種植二月

下子須肥熟地常澆灌之俟四五葉帶土移栽相離尺許根宜築實虛則風入難活區土不宜有浮土恐雨濺泥污葉則萎而不茂宜天晴栽鋤治培壅功不可缺

王氏農書 茄視他菜最耐久供膳之餘糟鹽豉醋無所
不宜須廣種之 務本新畫茄開花斟酌窠數削去枝
葉再長晚茄 **增** **老圃常談** 種茄二十科糞壅得所可供
一人食 **種樹畫** 種茄子時初見根處擘開納硫黃
一星以泥培之結子倍多其大如盞味甘而益人 茄
著五葉因雨栽之 **原收種** 九月黃熟時摘取擘四瓣
或六瓣曬極乾懸之房內或向陽處勿浥濕臨種時水
泡取子淘淨去其浮者 **製用** 糖醋茄新嫩茄切三角
沸湯燂過麤布包壓乾鹽醋醃一宿曬乾薑陳皮蔥蘿
荀香紫蘇爲末拌勻煎滾糖醋澆曬乾收貯用時以湯
泡過香油燂用 糟茄天晴日停午摘嫩茄去蒂用沸

湯焯過候冷以軟帛拭乾每十觔用鹽二十兩飛過白
礬末秤一兩法糟十觔抹勻入罈泥封久而茄色愈黃
透不黑 食香茄切小塊每觔用鹽四兩以食香同茄
拌勻醃一二日控乾日曬晚復入滷水如此三五次收
貯 醬茄九月間將好嫩茄去蒂酌量用鹽醃五日去
水別用市醬醃五七日其水盡去揩乾曬一日方可入
好醬內 蒜茄深秋摘下茄去蒂揩淨用常醋一椀水
一椀合煎微沸將茄燂過控乾搗蒜并鹽和冷定醋水
拌勻納磁罈 蝙蝠茄嫩茄切四瓣滾湯煮將熟搗好
醬上俟稍鹹取出加椒末麻油入籠蒸香籠內托以厚
麪餅盛油 芥末茄嫩茄切條不洗曬乾多著油鍋內

加鹽炒熟入磁盆內攤冷用乾芥末拌和磁罐收 烧
茄乾鍋內每油三兩擺去蒂茄十箇盆蓋燒候軟如泥
入鹽醬料物麻杏泥拌入蒜尤佳 鶴鵠茄嫩者切細
縷焯過控乾以鹽醬椒蔥茴橘杏甘草紅豆研細末拌
曬蒸收用時以湯泡蘸香油碟用 茄大切三片小二
片用河水浸半時撈入鍋內加鹽用水煮一滾取出曬
至晚仍入原湯再煮一滾留鍋內明早後煮一滾再曬
至晚如前再煮以湯盡爲度曬至極乾入蟬內收

物類相感志 茄子以爐灰藏之可至四五月

靈苑方

腸風下血用經霜茄連蒂燒存性爲末每日空心溫酒

服二錢 圖經本草 腰脚風血積冷筋急拘攣疼痛者

增

取茄子五十劙切洗以水五斗煮取濃汁濾去滓更入小鑄中煎至一升以來卽入生粟粉同煎令稀稠得所取出搜和更入麝香硃砂末同丸如梧子大每日用秫米酒送下三十丸近暮再服一月乃瘥

附
苦茄

增本草陳藏器曰苦茄野生嶺南樹小有刺子塗癰腫根亦可作湯浴主治瘴氣

繩茄

原滇南雜記繩茄出繩甸大而色紫蒂圓整蠟色者佳今會城絕不可得多以小者於蒂上刻人物鳥獸之形殊殺風景過滇中者多市之而滇中人亦以此贈遠

集藻五言絕句增宋劉子翬緬甸實如瓜垂金粲秋色
誰刻紫瓊瑤玲瓏投遠客

土菌

爾雅中馗菌注地蕈也似蓋今江東名爲土菌亦曰

馗厨可啖本草李時珍曰中馗神名又馗名也此菌

若繖其狀如槌及中馗之帽故以名之土菌一名杜

蕈一名地蕈一名菰子一名地雞一名獐頭氣味甘寒

陳藏器曰地生者爲菌木生者爲櫧江東人呼爲蕈凡

菌從地中出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳若燒灰地

上經秋雨生菌重臺者名仙人帽大主血病菌冬春無

毒夏秋有毒有蛇蟲從下過也夜中有光者欲爛無蟲

者煮之不熟者煮訖照人無影者上有毛下無紋者仰
卷赤色者並有毒孟詭曰菌子槐樹上者良野田中者
有毒汪穎曰凡煮菌投以薑屑飯粒若色黑者殺人否
則無毒 又鬼蓋叢生垣墻下旦生暮死一名地蓋一
名朝生卽今鬼繖一名鬼屋 地芩生腐木積草處大
雨生蓋黃白色四月采之 鬼筆生糞穢處頭如筆紫
色名朝生暮落花

陳仁玉菌譜

合蕈

生韋羌山寒極
雪收春氣欲動

上鬆芽活此菌候也菌質外褐色肌理玉潔芳瀉韻味
一發釜鬻聞百步外蓋菌多種例柔美皆無香獨合蕈
香與味稱合蕈始名舊傳昔嘗上進標以台蕈上遙見
誤讀因承誤云孟溪山中亦同時產惟蕈柄高無香氣
土人以是別于韋羌焉 稠膏蕈生孟溪山中秋中霏雨零露浸釀山
頂高樹杪初如蕊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

油膏得名土人謂稠木膏液所生耳合蕈他那猶或有
之此菌獨此山所產故尤可貴煮法當徐下鼎藩伺涫

沸漉起蕈勿七撓撓則涎腥不可食性參和衆味而特
全于酒烹齊既調溫厚滑甘或欲致遠則復湯蒸熟貯

之漚豔然其味去出山遠也

栗殼蕈

多生溪邊沙壤鬆土中俗名麥丹殼色者則其續也

松蕈

牛松陰採

時竹蕈

生竹根味極甘

麥蕈

蕈未詳味殊美絕類北方摩姑

玉蕈

生山中初寒時色潔皙可愛故

黃蕈

叢生山中樞

黃纊又有名黃鈍者味峭硬有味

鷺膏蕈

生高山狀類鷺子久乃繖開味殊甘滑不謝稠膏然與杜蕈相

木中味甘而腴理麤峭不入品

紫蕈

生山中產俗名紫富蕈品爲下

四季蕈

生林

亂杜蕈者生土中俗言毒蠍氣所成食之殺人甚美有

惡宜在所黜凡中其毒者必笑解之宜以苦茗雜白礬

之無不立愈

潘之恒廣菌譜

杉蕈

出宜州生積年杉木上狀若菌採無

時阜角蕈

生阜樹上香蕈

香蕈生桐柳枳椇木上紫色者名香蕈字从草从蕈覃延

也蕈味雋永天花草大斗香氣如蕈白色食之甚美

有蕈延之意

天花蕈

即天花草出五臺山形如松花而

大斗香氣如蕈白色食之甚美

麻菰蕈

出東淮北山間埋桑楮木于土中澆以米泔待菰生采之長二三寸本小末大白色柔軟其中

空虛狀如未開玉簪花俗名雞足

麻菰謂其味狀相似也一種狀如羊肚有蜂窠眼者名羊肚菜

蕈

出雲南生沙地間丁蕈也高腳繖頭土人采烘以克

方物按通雅作雞瓊雲南志謂之雞蔓雞以形言蔓

者飛而斂足之貌說本楊慎或作蟻縱以其產處

下皆蟻穴貴州志云下有蟻若蜂房狀又名蟻奪雷蕈

出廣西橫州遇雷過卽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

卽海舶船上所生

竹蓐卽竹菰也草更生曰蓐得溽濕

菌也亦不多得

竹蓐之氣而成本草作竹肉因其味

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如肉癰者有大毒又曰竹菰

生朽竹根節上狀如木耳或紅白色西陽雜俎云江淮

有毒有竹肉大如彈丸味如白雞卽此物也惟苦竹生者有

堇菌

堇當作萑乃蘆葦之屬讀如桓若音觀乃鳥名

地往往有之其菌色白輕虛表裏相似與衆菌不同出

滄洲秋雨以時乃有之若天旱久霖卽稀日乾者良

者生于朝死于晦

呂氏春秋

和之美者越駱之菌

潛夫論

中堂生負苞山野生蘭芷負苞朽木菌也

博

物志

江南諸山郡中大樹斷倒者經春夏生菌謂之櫟

食之有味而忽毒殺人云此物往往自有毒者或云蛇
所著之楓樹生者啖之令人笑而不止治之飲水漿卽

愈

酉陽雜俎

宋州莆田縣破岡山武宗二年巨石上

生菌大如合簷莖及蓋黃白色其下淺紅盡爲過僧所

食云美倍諸菌

開成元年春成式修竹里私第書齋

前有枯紫荆數枝蠹折因伐之餘尺許至三年秋枯根

上生一菌大如斗下布五足頂黃白兩暈綠垂裙如鶯

高尺餘至午色變黑而死焚之氣如麻香成式嘗置

香爐於杵臺每念經門生以爲善徵後覽諸志怪南齊吳郡褚思莊素奉釋氏眠於渠下短柱是楠木去地四尺餘有節大明中忽有一物如芝生於節上黃色鮮明漸漸長數尺數日遂成千佛狀面目爪指及光相衣服莫不完具如金蝶隱起摩之殊軟常以春末生秋末落落時佛形如故但色褐耳至落時其家貯之箱中積五十年思莊不復住其下亦無他顯盛闔門壽考思莊父終九十七兄年七十健如壯年

雲仙雜記

齊文宣帝凌

虛宴取香菌以供品味有銅釘菌分絲菌

清異錄菌

蕈有一種食之令人得乾笑疾士人戲呼爲笑矣乎茅亭夜話淳化中有民支氏于昭覺寺設齋寺僧市野

甚有黑而斑者或黃白而赤者爲齋食衆僧食訖悉皆
吐瀉亦有死者時有醫人急告之曰但掘地作坑以新
汲水投坑中攬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
化生樹者曰蕈生于地者曰菌皆濕氣鬱蒸而生又有
生于腐骸毒蛇之上者大而光明人誤以爲靈芝食而
速死故書之以警其誤

墨客揮犀

有菌生于朽木或

糞壤上其形如瑞芝潔白可愛夜則有光可以鑑物

內觀日疏謝幼貞嗜菌庭中忽生一菌狀如飛鳥沈子

玉曰此謂禽芝以處女中單覆之則活煮而食之可數
百歲謝入取中單有隣女乞火跨之翩然飛去謝但歎

恨而已

五臺山記

山盡豫章之材居僧苦其荒塞斧

斤不力在在付之一炬樹故名柴木得雨之後精氣怒
生菌如斗壯所云天花者也牧兒得一本輒易一縑

居山雜志

山中雨後多生菌其一名曰蕈凡有數種惟

春末最多八月雖有而不時其小者可食山人饜之而

城居不多得也樵童得者負以筠籠多售於楓橋市郭

人爭買之與珍異等以其非植而有故也

荆溪疏竹

茹蕈也小如錢赤如丹砂生以二月山中所在有之不

獨竹下風味極佳當爲伊蒲第一

集藻

序增

宋陳仁玉菌譜序

芝菌皆氣苗也靈華三秀

稱瑞尚矣朝菌晦朔莊生訛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栝叢
山峻拔仙靈所宮爰產異菌林居巖栖者左右芼之固
藜覓之至腴尊葵之上瑞比或以羞王公登玉食自有
此山卽有此菌未有此遇也遇不遇無與菌事緊欲盡
菌性而究其用第其品作菌譜

文賦散句

增

漢張衡思玄賦

咀石菌之流英

魏嵇康

荅難養生論

金丹石菌

周庾信小園賦

連珠細菌長

柄寒匏

七言古詩

增

宋楊萬里蕈子

空山一雨山溜急漂流桂

子松花汁土膏鬆暖都滲入蒸出蕈花團戢戢戴穿落
葉忽起立撥開落葉百數十蠟面黃紫光欲濕酥莖嬌

脆手輕拾色如鷺掌味如蜜滑似蓴絲無點澀傘不如
笠釘勝笠香留齒牙麝莫及菘羔楮雞避席揖餐玉茹
芝當却粒作羹不可疎一日作腊仍堪貯盈筭 金朱
弁謝崔致君餉天花三年北饌飽羶葷佳蔬頗憶南州
味地菜方爲九夏珍天花忽從五臺至崔侯胸中散千
卷金甌名相傳雲裔愛山亦如謝康樂得此攜歸豈容
易應憐使館久寂寥分餉明明見深意堆盤初見瑤草
瘦鳴齒稍覺瓊枝脆樹雞濕爛慚叩門桑蛾青黃漫趨
市赤城菌子立萬釘今日因君不知貴乖龍耳僅免一
割沙門業已通三世偃戈息民未有術雖復加餐祇增
媿雲山去此縱不遠口腹何容更相累報君此詩永爲

好捧腹一笑萬事置

〔明史遷菌子詩追和楊廷秀韻〕

松花岡頭雷雨急坡陀流膏漬香汁新泥日蒸氣深入
穿苔破蘚釤戢戢如蓋如芝萬玉立紫黃百餘紅間十
燕支微勻滑更濕頃筐盛之行且拾天隨杞菊漫苦澀
采歸芼之脫巾笠桑蛾楮雞皆不及嫫姑天花當拱揖
鹽豉作羹炊玉粒先生飽飯踏曉日更遣樵青行負笈

五言律詩

增

元許有壬沙菌牛羊膏潤足物產借英華

帳脚駢遮地釤頭怒戴沙齋厨供玉食毳索出韁車莫
作垂涎想家園有莫邪

七言律詩

增

宋蘇軾與參寥師行園中得黃耳蕈遺化

何時取衆香法筵齋鉢久淒涼寒蔬病甲誰能采落葉

空畦半已荒老楮忽生黃耳菌故人兼致白茅薑蕭然
放筋東南去又入春山筍蕨鄉

五言絕句

增

宋朱子紫蕈誰將紫芝苗種此槎上土便

學商山翁風餐謝肥笄

白蕈

聞說閬風苑瓊田產玉

芝不收雲表露烹淪詎相宜

七言絕句

御製天花靈山過雨萬松青朵朵綿雲摘翠屏玉笈重緘勅

飛騎先調六膳進慈寧

增明楊慎沐五華送雞璇海上天風吹玉芝樵童睡熟

不曾知仙人住近華陽洞分得瓊英一兩枝

詩散句

增

宋汪藻戢戢寸玉嫩纍纍萬釤繁中涵煙霞

氣外絕沙土痕下筋極雋永加餐亦平溫

程俱驚雷

發蒸菌自可當夏鱉

蘇軾筍如玉筋甚如簪強飲且

爲山作主

黃庭堅

驚雷菌子出萬釘白鷺拆掌鱉解

甲

僧北磵

香風薰陶紫芝秀陸地挺特荷錢圓

唐

王維顧乏釘頭菌

劉禹錫橋柱黏黃菌

張籍掃窓

秋菌落

朱慶餘深籬藏白菌

皮日休頽櫈倒菌黃

朱范成大柳菌黏枝住

唐元稹菌生香案正當衙

韋莊幾處籬懸白菌肥

宋王安石濕濕嶺雲生竹菌

陸游黃耳蕈生齋鉢富

方岳雷樹生釘肥勝肉

元馬祖常九秋雷隱菌收釘

別錄增

三餘贅筆蕈生皆陰濕地風味殊美然間有毒

食之往往殺人近傳一法煮時和燈心草或以銀簪淬之若燈心草與簪色黑卽有毒棄之勿食

野蔌品

用朽桑木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇肥陰地和木埋于深畦如種菜法春月用米泔水澆灌不時菌出逐日灌以三次卽大如拳采同素菜炒食作脯俱美木上生者不傷人

木耳

增本草木耳一名木櫚一名木菌一名木縱一名樹雞一名木蛾曰耳曰蛾象形也曰櫚以軟濕者佳也曰雞曰縱因味似也南楚人謂雞爲縱曰菌猶蠅也亦象形也蠅乃貝子之名或曰地生爲菌木生爲蛾生朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生其良毒亦隨木性今貨者亦多雜木惟桑

柳楮榆之耳爲多桑耳

一名桑櫺
一名桑蠅
一名桑雞

一名桑蠅
一名桑雞
一名桑上

一名桑蠅
一名桑雞
一名桑上

寄生桑櫺以下皆軟耳之名

一名桑黃
一名桑臘

一名桑臘
一名桑臘
一名桑上

槐蛾此槐樹上菌也當取堅如桑耳

一名槐樹
一名槐櫟
一名槐雞
一名槐菌

一名槐雞
一名槐菌
一名槐上

者煮漿粥安槐木上草覆之卽生蕈無比大者數斤卽指此種

榆耳人不飢按藜柏黃楊櫨耳出山

集藻五言絕句

增宋朱子木耳蔬腸久自安異味非所

誇樹耳黑垂聃登盤今亦乍

詩散句

增宋汪藻溪邊卧枯柳雨餘忽生耳

別錄

齊民要術作木耳菹法取棗桑榆柳樹邊生尤

軟濕者煮五沸去腥汁出置冷水中淨洗又著酢漿水
中洗出細縷切訖胡荽葱白下豉汁漿清及酢調和適

口下薑椒末甚滑美

廣雅
卷三
附
石耳

增本草石耳一名靈芝生天台四明河南宣州黃山巴
西邊徽諸山石崖土遠望如烟廬山亦有之狀如地耳
山僧采曝餽遠洗去沙土作茹勝于木耳

集藻

七言古詩

增

宋黃庭堅荅永新宗令寄石耳飢欲

食首山薇渴欲飲潁川水嘉禾令尹清如冰寄我南山
石上耳筠籠動浮煙雨姿淪湯磨沙光陸離竹萌粉餌
相發揮芥蕈作辛和味宜公庭退食飽下筋杞菊避席
遺萍虧鴈門天花不復憶况及桑鷺與楮雞小人藜羹
亦易足嘉蔬遺餉荷眷私吾聞石耳之生常在蒼崖之
絕壁苔衣石腴風日炙捫蘿挽葛探萬仞剗足委骨豺

虎宅佩刀買犧劍買牛作民父母今得職閔仲叔不以
口腹累安邑我其敢用鮑菜煩嘉禾願公不復甘此鼎
免使射利登差峩

地耳

增本草地耳一名地踏菰亦石耳之屬生于地者狀如
木耳春夏生雨中雨後亟采之見日卽不堪味甘寒無
毒主明目益氣野菜譜地踏菜一名地耳雨後采熟
食見日則枯沒化爲水

嘉樹菜

增呂氏春秋餘晉之南南極之崖有菜其名曰嘉樹其
色若碧

廣雅
卷之三
雞候菜

增廣州記生嶺南似艾二月生苗宜雞羹食之故名味辛溫無毒溫中益氣

優殿

增南方草木狀合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美

葙

增廣志葙根以爲菹香辛

買菜

增吳志孫皓傳天紀三年有買菜生工人吳平家高四尺厚三分如枇杷形上廣尺八寸下莖廣五寸兩邊生

菜綠色東觀按圖名買菜作平慮草遂以平爲平慮郎

專蹄菜

增吳書趙咨使魏魏人曰聞江東有專蹄菜作若爲食
咨曰當得倉鱗以作羹

芸薇

增拾遺記咸寧四年立芳蔬園于金墉城東多種異菜
有菜名曰芸薇類有三種紫色者最繁味辛其根爛熳
春夏葉密秋葉冬馥其實若珠五色隨時而盛一名芸
芝其色紫爲上蔬其味辛色黃爲中蔬其味甘色青者
爲下蔬其味醕常以三蔬充御膳其葉可藉飲食以供
宗廟祭祀亦止人飢渴宮人採帶其莖葉香氣歷日不

廣雅

卷三 穀菜 莼菜 茼菜 蔊菜

歇

冬風菜

增廣州記冬風菜陸生宜配肉作羹

穀菜

增字林穀菜生水中

莼菜

增齊民要術莼菜似蒜生水中

菹菜

增齊民要術菹菜紫色有藤

蘆菜

增齊民要術蘆菜葉似竹生水旁

慕菜

增齊民要術慕菜似蕨

菊菜

增齊民要術菊菜似蕨生水中

莧菜

增齊民要術莧菜似蒿生水邊

蕹菜

增齊民要術蕹菜似烏韭而黃

薺菜

增齊民要術薺菜生水中大葉

羞菜

增異物志安南有羞菜蔓生水上甘美可食人過池中以手指曰爾羞否卽時憔悴待其人去漸青如初

佛土菜

增唐書西域傳貞觀二十一年有健達王獻佛土菜莖五葉赤華紫鬚

孟娘菜

增酉陽雜俎江淮有孟娘菜並益肉食

真珠菜

增益部方物畧記

真珠菜戎瀘等州有之生水中石上

翠縷纖曼首貫珠蜀人以蜜熬食之或以醯煮可致數千里不壞也

黃山志真珠菜藤本蔓生暮春發芽每

芽端綴一二葉圓白如珠葉脆綠如茶連藥葉腊之香
甘鮮滑他蔬讓美

集藻贊增宋宋祁真珠菜贊植根水中端若串珠皿而
淪之可以代蔬

雪裏蕻

增野菜箋四明有菜名雪裏蕻雪深諸菜凍損此菜獨
青

白鼓釘

增野菜譜白鼓釘一名蒲公英一名耩耨草一名金簪
草一名黃花地丁四時皆有惟極寒天小而可用採之
熟食

翦刀股

增野菜譜翦刀股春採生食兼可作蘿

猪殃殃

增野菜譜猪殃殃猪食之則病故名春採熟食

絲蕎蕎

增野菜譜絲蕎蕎二三月採熟食四月結角不用

牛塘利

增野菜譜牛塘利二三月採熟食亦可作蘿

浮蕎

增野菜譜浮蕎入夏生水中六七月採生熟皆可食

水菜

[增]野菜譜水菜秋生水田狀類白菜熟食

看麥娘

[增]野菜譜看麥娘隨麥生隴上因名春採可熟食

狗脚跡

[增]野菜譜狗脚跡生霜降時葉如狗印故名熟食

破破衲

[增]野菜譜破破衲臘月便生正二月採熟食三月老不

堪用

燕子不來香

[增]野菜譜燕子不來香早春採可熟食燕來時則腥不堪食故名

猢猻脚跡

增野菜譜猢猻脚跡以形似名三月採之熟食

眼子菜

增野菜譜眼子菜六七月採生水澤中青葉背紫色莖柔滑而細長可數尺熟食

猫耳朵

增野菜譜猫耳朵正二月採搗爛和粉麪作餅蒸食之

籜籬頭

增野菜譜籜籬頭臘月採熟食入春不宜用

鴈腸子

增野菜譜二月生如豆牙菜熟食之生亦可食

野籬落

增野菜譜野籬落正二月採頭湯焯過可食

羊耳禿

增野菜譜羊耳禿二三月採熟食

黃花菜

增野菜譜黃花菜一名黃瓜菜正二月採熟食

油灼灼

增野菜譜油灼灼生水邊葉光澤生熟皆可食又可作

乾菜食

燈蛾兒

增野菜譜燈蛾兒二月採熟食

茅兒拳

增野菜譜茅兒拳正二月採熟食

板蕎蕎

增野菜譜板蕎蕎正二月和羹採之炊食三四月結角不堪用

天藕兒

增野菜譜天藕兒根如藕而小熟食稽葉不可食

老鶴筋

增野菜譜老鶴筋二月採之熟食亦可作羹

鶯觀草

增野菜譜鶯觀草正二月如麥青炊食

牛尾瘟

增野菜譜牛尾瘟牛食之則病生深水中葉如髮莖如藻冬月和魚煮食夏秋亦可食之

兔絲根

與藥譜兔絲
名同物異

增野菜譜兔絲根一名兔絲苗春採苗葉秋冬採根蒸食味甘多食令人眩暈

草鞋片

增野菜譜草鞋片二三月採熟食

抓抓兒

增野菜譜抓抓兒秋深採之日乾和穀著食如粉清香

可愛

雀舌草

增野菜譜雀舌草以形似得名初生時採熟食

羅漢菜

增一統志羅漢菜出江西南昌府西山葉如豆苗因靈觀尊者自西山持至故名湖廣蘄州二角山亦有之舊傳有異僧所種若雜葷物卽無味

根子菜

增一統志根子菜根似蔓青而大似蘿蔔俗呼根子菜他處皆無惟湖廣安陸縣有之

龍芽菜

增盛京志龍芽菜有二種樹龍芽葉似椿而大採其初

生者可食有地龍芽葉亦相似

杏葉菜

增盛京志杏葉菜葉似杏山蔬之可食者

歪脖菜

增盛京志歪脖菜似杏葉菜而大葉圓其梗至頂稍彎故名亦山蔬之美者

龍巔菜

增峩眉山志龍巔菜似椿樹頭有刺似白芥菜滿山自生九老洞者尤佳

高河菜

增雲南志高河菜出大理府點蒼山高河中莖紅葉綠

味甚辛辣五六月採之若高聲則雲霧驟起風雨卒至
蓋高河乃龍湫也

蓮花菜

增雲南志蓮花菜出大理府洱河東上滄湖相傳蒙詔
時觀音大士化箭鏃所成

佩文齋廣羣芳譜卷第十八

茶譜

茶一

原茶

鶴山集云茶之始其字

爲茶玉篇云茶除加切

一名檳

茶玉篇云茶除加切

一名茗

云檳苦茶注云早采者爲茶晚取

一名旃

方言云蜀西

者爲茗一名旃蜀人名之苦茶

一名設

方言云蜀西

南人謂茶日

設

方言云蜀西

樹如瓜蘆葉如梔子花如白薔薇而黃心清香隱然

實如栟櫚蒂如丁香根如胡桃有高一尺者有二尺者

有數丈者有兩人合抱者出巴山峽川有建州大小龍

團始於丁謂成於蔡君謨宋太平興國二年始造龍鳳

爾雅

茶

龍鳳茶餅上飾以龍鳳

茶紋也供御者以金裝成

咸平中丁爲福建漕監造御

茶進龍鳳團慶曆中蔡端明爲漕始造小龍團茶歐陽

茶

龍鳳茶餅上飾以龍鳳

也供御者以金裝成

咸平中丁爲福建漕監造御

茶

永叔聞之曰君謨士人也何至作此事自後熙寧末有旨下建州製蜜雲龍一品尤爲奇絕蜀州雀舌鳥嘴麥顆蓋嫩芽所造似之又有片甲者早春黃芽葉相抱如片甲也蟬翼葉輒薄如蟬翼也洪州鶴嶺茶其味極妙蜀之雅州蒙山頂有露芽穀芽皆云火前者言採造於禁火之前也火後者次之一云雅州蒙頂茶其生最晚在春夏之交常有雲霧覆其上若有神物護持之又有五花茶者其片作五出花雲腳出袁州界橋其名甚著不若湖州之研膏紫筍烹之有綠腳垂下又紫筍者其色紫而似筍唐德宗每賜同昌公主饌其茶有綠花紫英之號草茶盛於兩浙日注第一自景祐以來洪州雙

井白芽製作尤精遠在日注之上遂爲草茶第一宜興
澠湖出舍膏宣城縣有丫山形如小方餅橫鋪茗芽產
其上其山東爲朝日所燭號曰陽坡其茶最勝太守薦
之京洛人士題曰丫山陽坡橫文茶一名瑞草魁又有
建州北苑先春洪州西山白露安吉州顧渚紫筍常州
宜興紫筍陽羨春池陽鳳嶺睦州鳩坑劍南石花露鋐
芽錢芽南康雲居峽州小江園碧澗芽明月芽芳藥芽
茱萸芽東川神泉小園昌明獸目福州方山露芽夔州
香山江陵楠木湖南衡蘄州蘄門園黃壽州霍山黃芽
六安州小峴春皆茶之極品玉壘關外寶唐山有茶樹
產懸崖筍長三寸五寸方有一葉兩葉太和山騫林茶

初泡極苦澀至三四泡清香特異人以爲茶寶涪州出
三般茶最上賓化製於早春其次白馬最下涪陵收茶
在四月嫩則益人粗則損人真者用箸煙燻過氣味尤
佳

增

茶經茶之出山南以峽州上

峽州生遠安宜都夷陵三縣山谷

襄州荊州次

襄州生南鄖縣山谷

衡州下

生衡山茶陵二縣山谷

金州梁州又下

金州生西城安康二縣山谷

淮南以光

州上

生光山縣黃頭港者與峽州同

義陽郡

舒州次

生義陽縣鍾山者與襄州同舒州生

太湖縣潛山

壽州下盛唐縣生霍山者與衡山同也

蘄州黃州又下

湖州生長興縣顧渚州

生黃梅縣山谷並與荊州梁州同也

浙西以湖州上

湖州生長興縣顧渚州

山谷與峽州光州同生山桑儒師二寺白茅山懸脚嶺

與襄州荆南義陽郡同生鳳亭山伏翼閣飛雲曲水二

寺啄木嶺與壽州常州同生安吉常州義興縣

武康二縣山谷與金州梁州同

常州次生君山縣腳

嶺

北峯下與荊州義陽郡同生

宣州杭州睦州歙州下

圈嶺善權寺石亭山與舒州同

宣州生宣城縣雅山與斬州同太平縣生上睦臨睦與

黃州

同杭州臨安於潛二縣生天目山與舒州同錢塘

山谷歙州生婺源山谷與衢州同

潤州蘇州又下潤州生桐廬縣山生天竺靈隱二寺睦州生

生天竺靈隱二寺睦州生

山谷歙州生婺源山谷與衢州同

潤州蘇州又下潤州生桐廬縣山生天竺靈隱二寺睦州生

縣生倣山蘇州長洲縣生

庭山與金州梁州蘄州同

洞德寺棚口縣州蜀州次

縣州龍安縣生松嶺關與荊州同其西昌明神泉縣西山者

并佳有過松嶺者不堪採蜀州青城縣

生丈人山與縣州同青城有散茶木茶印州次雅州瀘

州下瀘川者與金州同也

眉州漢州又下眉州丹棱縣生鐵山

者漢州縣竹縣生

竹山者與潤州同

浙東以越州上餘姚縣生瀑布泉嶺

者與襄州明州婺州次明州鄞縣生榆莢村婺州東

州

下湖州曹縣生赤城者與歙州同

黔中生恩州播州夷州江南生

福州生閩

鄂州袁州吉州嶺南生

福州建州韶州象州方山生閩

下台州

下台州

下台州

下台州

也 縣

茶譜 印州有火井思安建州有先春龍焙渠江有

薄片巴東有真香福州有柏巖常之陽美婺之舉巖了
山之陽坡龍安之騎火黔陽之都濡瀘州之納溪梅嶺
之數者其名皆著 天觀茶論白茶自爲一種與常茶

不同其條數闡其葉瑩薄崖林之間偶然生出非人力
所可致有者不過四五家生者不過一二株所造止於
二三鎊而已芽英不多尤難蒸焙湯火一失則已變而

爲常品須製造精微運度得宜則表裏昭徹如玉之在
璞它無與倫也 東溪試茶錄白葉茶民間大重出於
之地不以山川遠近發不以社之先後芽葉如紙民間以爲茶瑞近歲園焙時有
柑葉茶樹高丈餘徑頭七八寸葉厚而圓狀類柑橘之葉其芽發卽肥乳長二寸許爲食茶之上品早茶亦類柑葉發常先春民間採製

厚而圓狀類柑橘之葉其芽發卽肥乳長二寸許爲食茶之上品

爲試焙

細葉茶

葉比柑葉細薄樹高五六尺芽短而不茂也

稽茶

葉細而厚密

晚茶

蓋稽茶之類發比

叢茶

亦曰葉茶叢生

高不數尺一歲之間發

者數四貧民取以爲利

宣和

北苑貢茶錄

南唐采茶

北苑初造研膏繼造蠟而旣又製其佳者號曰京铤太平興國初特置龍鳳模造團茶又一種茶叢生石崖枝葉尤茂至道初造之別號石乳又一號的乳又一種號白乳慶曆中蔡君謨創小龍團元豐間造密雲龍紹聖間改爲瑞雲翔龍至大觀初白茶遂爲第一旣又製三色細茶及試新銗貢新銗凡茶芽數品最上曰小芽如雀舌鷹爪號芽茶次曰揀芽一芽帶一葉號一鎗一旗次曰中芽一芽帶兩葉號一鎗兩旗宣和庚子始創銀

線水芽將已揀熟芽再剔去取其心一縷用珍器貯清
泉漬之光明瑩潔若銀線以制方寸新鎊有小龍蜿蜒
其上號龍團勝雪白茶勝雪以次厥名實繁今列於左
貢新鎊 試新鎊 白茶 龍團勝雪 御苑玉芽
萬壽龍芽 上林第一 乙夜清供 承平雅玩 龍
鳳英華 玉除清賞 啓沃承恩 雪英 雲葉 蜀
葵 金錢 玉華 寸金 無比壽芽 萬春銀葉
宜年寶玉 玉清慶雲 無疆壽龍 玉葉長春 瑞
雲翔龍 長壽玉圭 與國巖鎊 香口焙鎊 上品
瑞 捷芽 新收捷芽 太平嘉瑞 龍苑報春 南山應
瑞 與國巖捷芽 與國巖小龍 與國巖小鳳

以上號細

色

揀芽

小龍

小鳳

大龍

大鳳

以上號

又

有瓊林毓料浴雪呈祥壑源供季僕推先價倍南金賜
谷先春壽巖却勝延平石乳清白可鑒風韻甚高凡十
色

文獻通考

凡茶有二類曰片曰散片茶蒸造實捲

模中串之惟建劍則既蒸而研編竹爲格置焙室中最

爲精潔其名有龍鳳石乳的乳白乳頭金蠟面頭骨次

骨末骨麤骨山挺十二等

龍鳳皆圓片石乳頭乳

皆狹

片名曰京的乳亦有圓片者

皆圓片

餘州片茶有進寶雙勝寶山兩府出興國軍仙

芝嫩藥福合祿合運合慶合指合出饒池州泥片出虔
州綠英金片出袁州玉津出臨江軍靈川福州先春早
春華英來泉勝金出歙州獨行靈草綠芽片金金茗出

潭州大拓枕出江陵大小巴陵開勝開捲小捲生黃翎
毛出岳州雙上綠芽大小方出岳辰澧州東首淺山薄
側出光州總二十六名散茶有太湖龍溪次號末號出
淮南岳麓草子楊樹雨前雨後出荆湖清口出歸州茗
子出江南總十一名 茶箋天池青翠芳馨可稱仙品
陽羨俗名羅峩浙之長興者佳荆溪稍下細者其價兩
倍天池六安品亦精入藥最效龍井不過十數畝外此
有茶皆不及天目爲天池龍井之次地志云山中寒氣
早嚴茶之萌芽較晚 原七修類稿洪武二十四年詔

天下產茶之地歲有定額以建寧爲上茶名有四探春
先春次春紫笋不得碾揉爲大小龍團 增茶譜通考

南康之雲居彭州之仙崖石花建安之青鳳髓岳陽之

舍膏冷劍南之綠昌明

品茶要錄補婺州之舉崖碧

貌宣城之陽坡橫紋涪州之賓化建安之石崖白

品茶要錄補婺州之舉崖碧

事拾遺潭州有鐵色夷陵有壓磚

研北雜志交趾茶

如綠苦味辛名之曰登

桐柏山志瀑布山一名紫凝

山產大葉茶

黃山志蓮花菴旁就石縫養茶多輕香

冷韻襲人斷齶謂之黃山雲霧茶

杭州府志寶雲山

產者名寶雲茶下天竺香林洞者名香林茶上天竺白

雲峰者名白雲茶

雲南志太華山在雲南府西產茶

色味俱似松蘿名曰太華茶

普洱山在車里軍民宣

慰司北其上產茶性溫味香名曰普洱茶

孟通山在

灣甸州境產細茶味最勝名曰灣甸茶

大理府志感

通寺在點蒼山聖應峰麓舊名蕩山又名上山有三十六院皆產茶樹高一丈性味不減陽羨名曰感通茶

彙考增

吳志韋曜傳

孫皓每饗宴無不竟日坐席無能

否率以七升爲限雖不悉入口皆澆灌取盡曜素飲酒

不過二升皓初禮異時常爲裁減或密賜茶辨以代酒

唐書令狐楚傳

先是鄭注奏建榷茶使王涯又議官

自治園植茶人不便楚請廢使如舊法從之

鄭注傳

帝問富人術注以榷茶對其法欲置茶官籍民圃而給

其直工自擷暴則利悉之官帝始詔王涯爲榷茶使

李珏傳鹽鐵使王播增茶稅十之五以佐用度珏上疏

謂榷率本濟軍興而稅茶自貞元以來有之方天下無事忽厚斂以傷國體一不可茗爲人飲與鹽粟同資若重稅之售必高其弊先及貧下二不可山澤之產無定數程斤論稅以售多爲利若價騰踴則市者稀其稅幾何三不可

裴休傳休領諸道鹽鐵轉運使立稅茶十

二法人以爲便

劉建鋒傳高郁教馬殷收茗算募高

戶置邸閣居茗號八牀主人

唐書隱逸傳陸羽字

鴻漸有文學嗜茶著茶經三篇言茶之原之法之具尤

備天下益知飲茶矣

常伯熊因羽論復廣著茶之功

御史大夫李季卿宣慰江南次臨淮知伯熊善煮茶名

之伯熊執器前季卿爲再舉杯至江南又有薦羽者召

之羽衣野服挈具而入季卿不爲禮羽愧之更著毀茶論
陸龜蒙嗜茶置園顧渚山下歲取茶租自判品第
不喜與流俗交雖造門不見升舟設蓬席齋東茶竈筆
牀釣具往來時謂江湖散人增宋史兵志熙寧三年
熙河運司以歲計不足乞以官茶博糴每茶三觔易粟
一斛其利甚溥朝廷謂茶馬司本以博馬不可以博糴
於茶馬司歲額外增買川茶兩倍茶朝廷別出錢二百
萬給之令提刑司封倅又令茶馬官程之邵兼轉運使
由是數歲邊用粗足晏子春秋嬰相齊景公時食脫粟之飯炙三戈五卵茗菜而已
晉中興書陸納爲吳興太守時衛將軍謝安常欲詣納納兄子傲怪納無所

備不敢問之乃私蓄數十人饌安既至所設惟茶果而已俶遂陳盛饌珍羞畢具及安去納杖俶四十二云汝既不能光益叔父柰何穢吾素業

原世說晉王濛好飲

茶客至輒飲之士大夫甚以爲苦每欲往候濛者必云

今日有水厄

增

世說任瞻字育長少時有令名自過

江失志旣下飲問人云此爲茶爲茗覺人有怪色乃自申明云向問飲爲熱爲冷耳

原

廣陵耆舊傳晉元帝

時有老姥每日獨提一器茗往市鬻之市人競買自旦至暮其器不減所得錢盡散路傍孤貧乞人人或異之州法曹繫之於獄至夜老姥執所鬻茗器從獄牖中飛出

續搜神記

桓宣武有一督將因病後虛熱便能飲

廣雅 卷之二
複茗必以一斛二斗乃飽後有客造之更進五升乃吐
出一物如升大有口形質縮縭壯如牛牷客乃令置盆
中以斛二斗複茗澆之此物喻之都盡而腹中覺小脹
又增進五升便悉混然從口中漏出旣吐此物病遂癒
或問此何病答曰此病名茗瘕一名斛二痕

增續搜

神記 晉武帝時宣城人秦精常入武昌山採茗遇一毛
人長丈餘引精至山下示以羹茗而去俄而復還乃探
懷中橘以遺精精怖負茗而歸

荊州記 武陵七縣通

出茶最好

原

神異記

餘姚人虞洪入山採茗遇一道

士牽三青牛引洪至瀑布山曰予丹丘子也聞子善具
飲常思見惠山中有大茗可以相給予能日有甌餵之

餘乞相遺也洪因設奠祀之後常令家人入山獲大茗

焉

異苑

剡縣陳務妻少寡與二子同居好飲茶茗以

宅中有古塚每飲輒先祀之二子患之曰古塚何知徒以勞意欲掘去之母苦禁而止其夜夢一人云吾止此塚三百餘年卿二子恒欲見毀賴相保護又烹吾佳茗雖潛身朽壤豈忘翳桑之報及曉於庭中獲錢十萬似久埋者惟貫新耳

增

宋錄新安王子鸞豫章王子尚

詣曇濟道人於八公山道人設茶茗子尚味之曰此甘露也何言茶茗

洛陽伽藍記

王肅初入國不食羊肉

及酪漿等常飯鯽魚羹渴飲茗汁京師士子見肅一飲一斗號爲漏卮經數年已後肅與高祖殿會食羊肉酪

粥甚多高祖怪之謂蕭曰羊肉何如魚羹茗飲何如酪
漿蕭對曰羊者是陸產之最魚者是水族之長所好不
同並各稱珍以味言之是有優劣羊比齊魯大邦魚比
邾莒小國惟茗不中與酪作奴高祖大笑彭城王謂蕭
曰卿不重齊魯大邦而愛邾莒小國蕭對曰鄉曲所美
不得不好王重謂曰卿明日顧我爲卿設邾莒之食亦
有酪奴因此復號茗飲爲酪奴時給事中劉鎬慕蕭之
風專習茗飲彭城王謂鎬曰卿不慕王侯八珍好蒼頭
水厄海上有逐臭之夫里內有學顰之婦以卿言之卽
是也自是朝貴燕會雖設茗飲皆耻不復食後西豐侯
蕭正德歸降時元文欲爲設茗先問卿於水厄多少正

德不曉義意答曰下官雖生於水鄉而立身以來未遭

陽侯之難元父與舉座之客大笑焉

原權紹文隋文

帝微時夢神人易其腦骨自爾腦痛忽遇一僧云山中有茗草煮而飲之當愈帝服之有効繇是人競採掇乃爲之讚其畧曰窮春秋演河圖不如載茗一車

增括

地圖臨遂縣東一百四十里有茶溪

吳興記烏程縣

西二十里有溫山出御舜

夷陵圖經黃牛荆門女觀

望州等山茶茗出焉

永嘉圖經永嘉縣東三百里有

白茶山

淮陰圖經山陽縣南二十里有茶坡

茶陵

圖經茶陵者所謂陵谷生茶茗焉

坤元錄辰州溆浦

縣西北三百五十里無射山多茶樹

記事珠建人謂

鬪茶爲茗戰

原

唐新記唐右補闕綦母旻性不飲茶

著伐茶飲序其畧曰釋滯消壅一日之利暫佳瘠氣耗
精終身之害斯大獲益則歸功茶力貽患則不謂茶災

增

開元天寶遺事

逸人王休居太白山下日與僧道

異人往還每至冬時取溪冰敲其精瑩者煮建茗共賓

客飲之

原蠻甌志

白樂天方齋劉禹錫正病酒禹錫

乃饋菊苗蘿蘆菔酢換取樂天六斑茶二囊炙以醒酒

覺林僧志崇收茶三等待客以驚雷莢自奉以萱草

帶供佛以紫茸香赴茶者以油囊盛餘瀝歸

增

茶經

鮑照妹令暉著香茗賦

中朝故事

李德裕有親知授

舒州牧李曰到郡日天柱峰茶可惠三四角其人輒獻

數勦李叛之明年罷郡用意精求獲數角投之贊皇閱而受之曰此茶可消酒肉毒乃命烹一甌沃於肉食以銀合閉之詰旦開視其肉已化爲水矣衆服其廣識

國史補常魯公使西番烹茶帳中贊普問曰此爲何物魯公曰滌煩療渴所謂茶也贊普曰我此亦有遂命出之以指曰此壽州者此舒州者此顧渚者此蘄門者此昌明者此灘湖者鞏縣陶者多爲藝偶人號陸鴻漸買數十茶器得一鴻漸市人沽茗不利輒灌注之

南部新晝胡生者以釘錢爲業居近白蘋洲傍有古墳每茶飲必奠酌之忽夢一人謂曰吾姓柳平生善爲詩而嗜茶感子苦茗之惠無以爲報欲教予以詩胡生辭

原

以不能柳強之曰但率子意爲之當有致矣生後遂工詩時人謂之胡釘鉸詩

增

南部新畫大中三年東都

進一僧年一百三十歲宣宗問服何藥致然對曰臣少也賤不知藥性本好茶至處惟茶是求或飲百椀不厭因賜茶五十觔令居保壽寺

義興舊志南岳寺有真

珠泉稠錫禪師嘗飲之清甘可口曰得此泉烹桐廬茶不亦稱乎未幾有白蛇銜茶子墜寺前由此滋蔓茶味頗佳號曰蛇種

原

茶譜湖州長興縣啄木嶺金沙泉

卽每歲造茶之所也湖常二郡接界於此厥上有境會亭每茶時二牧畢至此泉處沙中居常無水將造茶太守具儀注犧牲拜勅祭泉頃之發源水甚清溢造供御

者畢水卽微減供堂者畢水已半之太守造畢卽涸矣
太守或還旆稽期則示風雷之變或見鷺獸毒蛇水魅
暘睽之類焉 蜀之雅州有蒙山山上有五頂頂有茶
園其中頂曰上清峰昔有僧病冷且久嘗遇一老父謂
曰蒙之中頂茶嘗以春分之先後多構人力俟雷之發
聲併手採摘以多爲貴三日而止若獲一兩以本處水
煎服卽能祛宿疾二兩當眼前無疾三兩因以換骨四
兩卽爲地仙僧因之中頂築室以候及期獲一兩餘服
未竟而疾瘥年至八十餘氣力不衰時到城市人觀其
容貌常若三十餘晝髮紺綠後入青城山不知所終今
四頂茶園不廢唯中頂草木繁茂重雲積霧蔽虧日月

卷之三
驚獸時出人跡罕到矣

增紀異錄有積師者嗜茶久

非漸兒煎侍不鄉口羽出遊江湖師絕於茶味代宗召入供奉命宮人善茶者餉師一啜而罷訪羽召入賜師齋俾羽煎茗一舉而盡曰有若漸兒所爲也於是出羽見之

原

金鑾密記

故例翰林當直學士每春晚人困

則日賜成象殿茶

清異錄開寶中竇儀以新茶飲予

味極美奩面標云龍陂仙子茶龍陂是顧渚山之別境

僞閩甘露堂前兩株茶鬱茂婆娑宮人呼爲清人樹

每春初嬪嬌戲摘新芽堂中設傾筐會顯德初大理

徐恪見貽卿信鉛子茶茶面印文曰玉蟬膏又一種曰

清風使恪建人也孫樵送茶焦刑部書晚甘侯十五

人遣侍齋閣此徒皆乘雷而摘拜水而和蓋建陽丹山
碧水之鄉月澗雲龕之品慎勿賤用之 雙林大士自
往蒙頂結茅種茶凡三年得絕佳者號聖楊花吉祥藥
共五觔持歸供獻

增

清異錄和凝在朝率同列遞日

以茶相飲味劣者有罰號爲湯社 有得建州茶膏取
作耐重兒八枚膠以金縷獻於閩王曦 吳僧文了善
烹茶遊荆南高保勉洎子季興延置紫雲菴日試其藝
保勉父子呼爲湯神奏授華定水大師上人目曰乳妖
符昭遠不喜茶嘗爲御史同列會茶歎曰此物面目
嚴冷了無和美之態可謂冷面草也飯餘嚼佛眼芎以
甘菊湯送之亦可爽神 豹葦爲囊風神呼吸之具也

煮茶啜之可以滌滯思而起清風每引此義稱茶爲水豹囊皮光業最耽茗事一日中表請嘗新柑筵具殊豐簪紱叢集纔至未顧尊罍而呼茶甚急徑進一巨甌題曰未見甘心氏先迎苦日師衆曇曰此師固清高而難以療飢也

浪樓雜記

天成四年度支奏朝臣乞假

省觀者欲量賜茶藥文班自左右常侍至侍郎宜各賜蜀茶三觔蠟面茶二觔武班官各有差

談苑建州

陸羽茶經尚未知之但言福建等十二州未詳往往得之其味極佳江左近日方有蠟面之號李氏別令取其乳作片或號曰京挺的乳及骨子等每歲不過五六萬觔訖今歲出三十餘萬觔凡十品曰龍鳳茶京挺的乳石

乳白乳頭金蠟面頭骨次骨龍茶以供乘輿及賜執政
親王長主餘皇族學士將帥皆得鳳茶舍人近臣賜京
挺的乳館閣白乳龍鳳石乳茶皆太宗令罷江左乃有
研膏茶供御卽龍茶之品也丁謂北苑茶錄三卷備載
造茶之法今行於世

類苑

世傳陶穀買得党太尉故

妓取雪水煎團茶謂妓曰党家應不識此妓曰彼粗人
安得有此但能銷金帳下淺斟低唱飲羊羔兒酒爾陶
愧其言

宛陵詩注

揚州歲貢蜀岡茶似蒙頂茶能除

疾延年

嘉祐雜志

蘇才翁嘗與蔡君謨鬪茶蔡用惠

山泉蘇茶小劣改用竹瀝水煎遂能取勝

夢溪筆談

茶芽古人謂之雀舌麥顆言其至嫩也今茶之美者其

質素良而所植之木又美則新芽一發便長寸餘其細
如鍼唯芽長爲上品以其質幹土力皆有餘故也如雀
舌麥顆者極下材爾 古人論茶唯言陽羨顧渚天柱
蒙頂之類都未言建溪然唐人重串茶粘黑者則已近
乎建餅矣建茶皆喬木吳蜀淮南唯叢茂而已品自居
下建溪勝處曰郝源曾坑其間又岱根山頂二品尤勝
李氏時號爲北苑置使領之 澠水燕談建茶盛於江
南近歲製作尤精龍鳳團茶最爲上品一觔八餅慶曆
中蔡君謨爲福州轉運使始造小團以充歲貢一觔二
十餅所謂上品龍茶者也 原東坡集僕在黃州參寥
自吳中來訪館之東坡一日夢見參寥所作詩覺而記

其兩句云寒食清明都過了石泉槐火一時新後七年
僕出守錢塘而參寥始卜居西湖智果院院有泉出石
縫間甘冷宜茶寒食之明日僕與客泛湖自孤山來謁
參寥汲泉鑽火烹黃蘖茶忽悟所夢詩兆於七年之前
衆客皆驚嘆知傳記所載非虛語也予去此十七年

復與彭城張聖途丹陽陳輔之同來院僧梵英葺治堂
宇比舊加嚴潔茗飲芳烈問此新茶耶英曰茶性新舊
交則香味復予嘗見知琴者言琴不百年則桐之生意
不盡緩急清濁常與雨暘寒暑相應此理與茶相近故
并記之增黔南行紀陸羽茶經紀黃牛峽茶可飲因
令舟人求之有媼賣新茶一籠與草葉無異山中無好

事者故爾。初余在峽州問士大夫黃陵茶皆云猶澀不可飲試問小吏云唯僧茶味善試令求之得十餅價甚平也攜至黃牛峽置風爐清樾間身候湯手揃得味旣以享黃牛神且酌元明堯夫云不減江南茶味也乃知夷陵士大夫但以貌取之爾。燕翼貽謀錄國初沿江置務收茶名曰榷貨務給賣客旅如鹽貨然人不以爲便淳化四年二月癸亥詔廢沿江八處應茶商並許於出茶處市之未幾有司恐課額有虧復請於上六月戊戌詔復舊制六飛南渡後官不能運致茶貨而榷貨務只賣茶引矣。姚氏殘語紹興進茶自范文虎始。

王氏談錄公言茶品高而年多者必稍陳遇有茶處春

初取新芽輕炙雜而烹之氣味自復在襄陽試作甚佳
嘗語君謨亦以爲然 甲申雜記仁宗朝春試進士集
英殿后妃御太清樓觀之慈聖光獻出餅角子以賜進
士出七寶茶以賜考試官 初貢團茶及白羊酒惟見
任兩府方賜之仁宗朝及前宰臣歲賜茶一觔酒二壺
後以爲例

隨手雜錄子瞻在杭時一日中使至密謂

子瞻曰某出京師辭官家官家曰辭了娘娘來某辭太
后殿復到官家處引某至一櫃子旁出此一角密語曰
賜與蘇軾不得令人知遂出所賜乃茶一觔封題皆御
筆子瞻具劄子附進稱謝 潘中散适爲處州守一日
作醮其茶百二十盞皆乳華內一盞如墨詰之則酌酒

人誤酌茶盞中潘焚香再拜謝過卽成乳華僚吏皆驚嘆
春渚紀聞東坡先生一日與魯直文潛諸人會飯既食骨鰐兒血羹客有須薄茶者因就取所碾龍團徧啜坐人或曰使龍茶能言當須稱屈先生撫掌久之曰是亦可爲一題因援筆戲作律賦一首以俾薦血羹龍團稱屈爲韻山谷擊節稱詠不能已已無藏本聞關子開能誦今亡矣惜哉

雞肋編

米芾作文狂怪嘗作詩

云飯白雲留子茶甘露有兄人不省露兄故嘗叩之乃

曰只是甘露哥哥爾

原因話錄察院諸廳兵察常主

院中茶茶必市蜀之佳者貯於陶器以防暑濕御史躬自緘啓故謂之茶甌廳

苕溪詩話北苑官焙也漕司

歲貢爲上壑源私焙也土人亦以入貢爲次二焙相去三四里間若沙溪外焙也與二焙絕遠爲下故黃魯直詩莫遣沙溪來亂真是也官焙造茶常在驚蟄後

增

避暑錄話裴晉公詩云飽食緩行初睡覺一甌新茗侍兒煎脫巾斜倚繩牀坐風送水聲來耳邊公爲此詩必自以爲得志然吾山居七年享此多矣今歲新茶適佳夏初作小池導安樂泉注之得常熟破山重臺白蓮植其間葉已覆水雖無淙潺之聲然亦澄澈可喜此晉公之所誦詠而吾得之可不爲幸乎北苑茶正所產爲曾坑謂之正焙非曾坑爲沙溪謂之外焙二地相去不遠而茶種懸絕沙溪色白過於曾坑但味短而微澀識

茶者一啜如別涇渭也余始疑地氣土宜不應頓異如此及來山中每開闢徑路剗治巖竇有尋丈之間土色各殊肥瘠緊緩燥潤亦從而不同並植兩木於數步之間封培灌漑畧等而生死豐瘁如二物者然後知事不經見不可必信也草茶極品惟雙井顧渚亦不過各有數畝雙井在分寧縣其地屬黃氏魯直家也元祐間魯直力推賞於京師族人交致之然歲僅得一二觔爾顧渚在長興縣所謂吉祥寺也其半爲今劉侍郎希范家所有兩地所產歲亦止五六觔近歲寺僧求之者多不暇精擇不及劉氏遠甚余歲求於劉氏過半觔則不復佳蓋茶味雖均其精者在嫩芽取其初萌如雀舌者謂

之槍稍敷而爲葉者謂之旗旗非所貴不得已取一槍
一旗猶可過是則老矣此所以爲難得也 九華山錄
至化城寺謁金地藏塔僧祖瑛獻土產茶味敵北苑
名臣言行錄張詠令崇陽民以茶爲業公曰茶利厚官
將權之命拔茶而植桑民以爲苦其後榷茶他縣皆失
業而崇陽之桑已成其爲政知所先後如此

盧溪詩

注雙井老人以青沙蠟紙裹細茶寄人不過二兩

岳

陽風土記灘湖諸山舊出茶謂之灘湖茶李肇所謂岳
州灘湖之含膏也唐人極重之見於篇什今人不甚種
植唯白鶴僧園有千餘本土地頗類北苑所出茶一歲
不過一二十兩土人謂之白鶴茶味極甘香非他處草

茶可比並茶園地色亦相類但土人不甚植爾

品茶

要錄茶卽古茶字也周詩記荼苦春秋書齊荼漢志書

茶陵至陸羽茶經玉川茶歌趙贊茶禁以後遂以茶易

茶
〔延福宮曲宴記宣和二年十二月癸巳召宰執親

王學士曲宴於延福宮命近侍取茶具親手注湯擊沸

少頃白乳浮盞面如疎星淡月顧諸臣曰此自烹茶飲

畢皆頓首謝
〔謝氏詩源昔有客過茅君時當大暑茅

君於手巾內解茶葉人與一葉客食之五內清涼茅君

曰此蓬萊山穆陀樹葉衆仙食之以當飲又有寶文之藥服之不飢謝幼貞詩摘寶文之初藥拾穆陀之墜葉

蔡寬夫詩話潮州紫笋入貢每歲以清明日貢到先

薦宗廟賜近臣紫筍生顧渚在湖常二州之間以其萌
苗紫而似筍

五色線

龍安有騎火茶最上不在火前

不在火後故也清明改火故曰騎火茶

苕溪漁隱叢

話歐公和劉原父揚州時會堂絕句云積雪猶封蒙頂

樹驚雷未發建溪春中州地暖萌芽早入貢宜先百物

新注云時會堂造貢茶所也余以陸羽茶經考之不言

揚州出茶惟毛文錫茶譜云揚州禪智寺隋之故宮寺

傍蜀岡其茶甘香味如蒙頂焉第不知入貢之因起於

何時故不得而誌之也

唐義興縣重修茶舍記云義

興貢茶非舊也前此御史大夫李栖筠實典是邦山僧
有獻佳茗者會客嘗之野人陸羽以爲芬香甘辣冠於

他境可薦於上栖筠從之始進萬兩厥後因之遂爲任
土之貢與常賦之邦侔矣故玉川子詩云天子須嘗陽
羨茶百草不敢先開花正謂此也

乾淳歲時記仲春

上旬福建漕司進第一綱茶名北苑試新方寸小夸進
御止百夸護以黃羅輾盞藉以青芻裹以黃羅夾複臣

封朱印外用朱漆小匣鍍金鎖又以細竹絲織笈貯之
凡數重此乃雀舌小芽所造一夸之直四十萬僅可供
數甌之啜爾或以一二賜外邸則以生線分解轉遺好
事以爲奇玩

青瑣詩話

大丞相李公昉嘗言當時目

外鎮爲麤官有學士遺外鎮官茶外鎮有詩謝云麤官
乞與真虛擲賴有詩情合得嘗

夢餘錄

東坡以茶性

寒故平生不飲惟飯後濃茶滌齒而已然大中三年東都進一僧百三十歲宣宗問服何藥云性惟好茶飲至百椀少猶四五十椀以坡言律之必且損壽反得長年則又何也

丹鉛錄密雲龍茶名極爲甘馨宋廖正一

字明略晚登蘇門子瞻大奇之時黃秦張晁號蘇門四學士子瞻待之甚厚每來必令侍妾朝雲取密雲龍家人以此知之一日又命取密雲龍家人謂是四學士窺之乃明略也山谷有喬雲龍亦茶名

快雪堂漫錄李

于鱗爲吾浙按察副使徐子與以芥茶最精者餉之比看子與昭慶寺問及則已賞阜役矣蓋芥茶葉大多梗于鱗北士不遇宜矣

西吳枝乘湖人於茗不數顧者

而數羅芥然顧渚之佳者其風味已遠出龍井下芥稍
清雋然葉粗而作草氣丁長孺嘗以半角見餉且教余
烹煎之法迨試之殊類羊公鶴此余有解有未解也余
嘗品茗以武夷虎丘第一淡而遠也松蘿龍井次之香
而艷也天池又次之常而不厭也餘子瑣瑣勿置齒喙
茶事拾遺錢起字仲文與趙莒爲茶宴又嘗過長孫
宅與朗上人作茶會蔡襄善別茶建安能仁院有茶
生石縫間蓋精品也僧採造得茶十餅號石巖自以四
餅遺蔡以四餅密遣人走京師遺王內翰禹玉歲餘蔡
被召還闕訪禹玉禹玉命子弟於茶筒中選精品碾以
待蔡蔡捧甌未嘗輒曰此極似能仁寺石巖白公何以

得之禹玉未信索帖驗之乃服 張芸叟云有唐茶品

以陽美爲上建溪北苑末著也貞元中常袞爲建州刺史始烘焙而研之謂之研膏茶 無垢居士張九成子韶設心六度不爲子孫計因取華嚴善知識日供其三回食以飯縉流嘗供十六大夫而諸位茶杯悉變爲乳

指月錄有僧到趙州從諗禪師問新到曾到此間麼

曰曾到師曰喫茶去又問僧僧曰不曾到師曰喫茶去

後院主問曰爲甚麼曾到也云喫茶去不曾到也云喫

茶去師召院主主應喏師曰喫茶去

天池記土人以

茶爲業隙地皆種茶 澳行紀略城外石馬井水無異惠泉感通寺茶不下天地伏龍特此中人不善焙製爾

徽州松蘿茶舊亦無聞偶虎丘有一僧往松蘿菴如虎丘法焙製遂見嗜於天下恨此泉不逢陸鴻漸此茶不逢虎丘僧也

〔武夷雜記〕

武夷茶賞自蔡君謨始謂其

味過北苑龍團周右文極抑之蓋緣山中不曉製焙法

一味計多徇利之過也余試採少許製以松蘿法汲虎

嘯巖下語兒泉烹之三德俱備帶雲石而復有甘軟氣

乃分數百葉寄右文令茶吐氣復酌一杯報君謨於地

下爾

〔名勝志〕

鷗山在文脊山北產茶充貢茶經云味

與蘄州同梅洵有茶煮鷗山雪滿甌之句

〔枕譚古傳〕

注茶樹初採爲茶老爲茗再老爲舜今槩稱茗當是錯用事也

〔煮泉小品〕

唐人以對花啜茶爲殺風景故王

介甫詩金谷千花莫漫煎其意在花非在茶也余則以爲金谷花前信不宜矣若把一甌對山花啜之當更助風景又何必羔兒酒也

茶董周韶好蓄奇茗嘗與蔡

君謨鬪勝題品風味君謨屈焉

朱桃椎嘗織芒屨置

道上見者爲鬻米茗易之

胡嵩飛龍澗飲茶詩沾牙

舊姓餘甘氏破睡當封不夜侯陶穀愛其新奇令猶子

彝和之應聲曰生涼好喚雞蘇佛回味宜稱橄欖仙彝

時年十二顏清臣作張志和傳碑漁童捧釣收綸蘆

中鼓枻樵青蘇蘭薪桂竹裏煎茶

宣城何子華邀客

於剖金堂酒半出嘉陽嚴峻畫陸羽像子華因言前代

惑駿逸者爲馬癖泥貫索者爲錢癖愛子者有譽兒癖

耽書者有左傳癖若此叟溺於茗事何以名其癖楊粹
仲曰茶雖珍未離草也宜追目陸氏爲甘草癖 西域
僧金地藏所植名金地茶出煙霞雲霧之中與地上產
者其味復絕 黃魯直以小龍團半錠題詩贈晁无咎
曲几蒲團聽煮湯煎成車聲繞羊腸雞蘇胡麻留渴羌
不應亂我官焙香東坡見之曰黃九恁地怎得不窮
學林新編茶之佳者造在社前其次火前謂寒食前也
其下則雨前謂穀雨前也唐僧齊已詩高人愛惜藏巖
裏白甄封題寄火前茶皆言火前蓋未知社前之爲佳
也 斬門團黃有一旗一鎗之號言一葉一芽也歐公
詩共約試新茶旗鎗幾時綠王荊公送元厚之詩新茗

齋中試一旗世謂茶始生而嫩者爲一鎗浸大而開爲
一旗 宋蔡襄進龍茶二篇上篇論茶色茶香茶味炙
茶碾茶羅茶候湯燠蓋點茶下篇論茶焙茶籠砧椎茶
鈴茶碾茶羅茶盞茶匙湯瓶

廣
羣芳譜

卷一

佩文齋廣羣芳譜卷第十八