

植物名實圖考

植物名實圖考長編卷之三

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

芝

蜀葵

莧

薪蓂子

百合

冬葵

菟葵

馬齒莧

苦菜

白冬瓜

薑

葱

薤

薯蕷

附種山藥法

苦瓠

甘瓠

水芹

董

馬芹子

紫董

鹿藿

藿菌

附陳仁玉菌譜
潘之恒廣菌譜

毒菌

附

芝

本草經赤芝味苦平主胷中結益心氣補中增慧智不忘久食輕身不老延年神仙一名丹芝

別錄生霍山陶隱居云南嶽本是衡山漢武帝始以小霍山代之莽正也此則應生衡山也

本草經黑芝味鹹平主癰利水道益腎氣通九竅聰察久食輕身不老延年神仙一名玄芝

別錄生常山

本草經青芝味酸平主明目補肝氣安精神魂仁恕久食輕身不

本草名實圖考
老延年神仙一名龍芝

別錄生泰山

本草經白芝味甘辛平主欬逆上氣益肺氣通利口鼻強志意勇悍安魄久食輕身不老延年神仙一名玉芝

別錄生華山

本草經黃芝味甘平主心腹五邪益脾氣安神忠信和樂久食輕身不老延年神仙一名金芝

別錄生嵩山

本草經紫芝味甘溫主耳聾利關節保神益精氣堅筋骨好顏

色八服輕身不老延年一名木芝

別錄生高夏山谷六芝皆無毒六月八月採陶隱居云按郡縣無高夏名恐是山名爾此六芝皆仙草之類俗所稀見族種甚多形色瓌異並載芝草圖中今俗所用紫芝此是朽樹木株上所生狀如木槁名爲紫芝蓋止療痔而不宜以合諸補丸藥也凡得芝草便正爾食之無餘節度故皆不云服法也

內則芝栴疏庾蔚云無華葉而生者曰芝栴盧氏云芝木芝也玉肅云無華而實者名栴皆芝屬也庾又云自牛修至薑桂凡三十一物則芝栴應是一物也今春夏生於木可用爲菹其有

白者不堪食也賀氏云栴椹棗亦云芝木槁也以芝栴爲二物
鄭下注云三十一物則數芝栴爲一物也陳注芝如今木耳之
類

爾雅茵芝注芝一歲三華瑞草疏瑞草名也一歲三華一名茵
一名芝論衡云芝生於土土氣和故芝草生瑞命禮曰王者仁
慈則芝草生是也

爾雅翼芝瑞草一歲三華故楚辭謂之三秀無根而生故其字
從之說文之字曰出也象草枝莖益六有所之一者地也芝生
於土故宜從焉言芝者多異說唯論衡云芝生於土土氣和故

儉極陳利害且曰第遣一使問之何必遠勞車駕上悅而止復
卽其第賜宴敬上敬下情禮藹然其風古矣諫行言聽且異於
晉平公之於亥唐

附彈經堂葵考葵爲白菜之主古人恒食之詩豳風周禮醢
人儀禮諸篇春秋左氏傳及秦漢書傳皆恒見之爾雅于恒
食之菜不釋其名爲其人人皆知也故不釋韭蔥之名而但
曰藿山韭荅山蔥爾雅不釋葵其曰菟葵芹葵戎葵終葵皆
葵類非正葵亦韭蔥之例也六朝人尚恒食葵故齊民要術
載種葵術甚詳鮑昭葵賦亦有豚耳鴨掌之喻唐宋以後食

者漸少今人直不食此菜亦無知此菜者矣然則今爲何菜

耶曰古人之葵卽今人所種金錢紫花之葵俗名錢兒淑氣

卽蜀葵二字
吳人轉聲

者以花爲玩不以葉充食也今之葵花有四種

一向日葵高丈許夏日開黃花大徑尺一蜀葵高四五尺四

五月開各色花大如杯此二葵之葉皆粗澀有毛不滑不可

食惟金錢紫花葵及秋葵葉可食而金錢紫花葵尤肥厚而

滑乃爲古之正葵此花高不過二尺許花紫色單瓣大如錢

葉雖有五歧而多駢誠有如鮑明遠所謂鴨掌者異于秋葵

之葉大多歧不駢如鶴爪也齊民要術稱葵菜花紫今金錢

葵花皆紫無二色不似蜀葵具各色秋葵色淡黃也左傳云
葵猶能衛其足杜預注云葵傾葉向日以蔽其根曹植表云
若葵藿之傾葉太陽雖不爲之迴光然向之者誠也玉篇云
葵葉向日不令照其根此皆言葵之葉能衛其根卽葛藟庇
本根之義非言其花向日自轉也藿爲豆葉豆之花亦豈向
日而轉哉予嘗鋤地半畝種金錢紫花之葵翦其葉以油烹
食之滑而肥味甚美南中地暖春夏秋冬皆可采食大畧須
地肥而葉嫩大如錢乃甘滑儀禮士虞禮稱之曰滑者以此
又余嘗登泰山其懸崖窮谷曲磴幽石之間無處無金錢紫

花之葵皆山中自生非人所種山中人采其葉烹食之但瘦耳然則世人雖久不食之而名山古地尙有留存者矣說文云藿豆之少也余嘗種豆採其葉苗食之味亦美葵葉之味與藿正相似益可知古人葵藿並舉之義秋葵葉嫩時亦可食但此與葵性相近終非正葵葵之花開于夏此則至秋始開其葉不能四時常可種食耳 按儀徵相國以金錢葵爲卽葵菜是真知葵者唯葵菜花與金錢葵同而尤小泰山崖谷之葵非菟葵耶金錢葵亦有白花者葵菜花則唯淡紫一色向日葵乃一丈菊俗名非葵類

冬葵

本草經冬葵子味甘寒主五臟六腑寒熱羸瘦五癰利小便入服堅骨長肌肉輕身延年

別錄無毒療婦人乳難內閉生少室山十二月採之葵根味甘寒無毒主惡瘡療淋利小便解蜀椒毒葉爲百菜主其心傷人陶隱居云以秋種葵覆養經冬至春作子謂之冬葵子入藥用至滑利能下石春葵子亦滑不堪於藥用根故是常葵爾葉尤冷利不可多食術家取此葵子微炒令焯耗散著濕地遍踏之朝種暮生遠不過宿又云取羊角馬蹄燒作灰散著於濕地遍

踏之卽生羅勒俗呼爲西王母菜食之益人生菜中又有胡荽
芸臺白苣邪蒿並不可多食大都服藥通忌生菜爾佛家齋忌
食薰渠不的知是何菜多言今芸臺憎其臭矣

藥性論云冬葵子性滑平能治五淋主癩腫能下乳汁根治惡
瘡小兒吞錢不出煮飲之卽出神效若患天行病後食之頓失
明又葉燒灰及搗乾葉末治金瘡煮汁能滑小腸單煮汁主治
時行黃病

圖經冬葵子生少室山今處處有之其子是秋種葵覆養經冬
至春作子者謂之冬葵子古方入藥用最多苗葉作菜茹更甘

美大抵性滑利能宣導積壅服丹石人尤相宜煮汁單飲亦佳
仍利小腸孕婦臨產煮葉食之則胎滑易產暴乾葉及燒灰同
作末主金瘡根主惡瘡小兒吞錢煮汁飲之立出凡葵有數種
有蜀葵爾雅所謂葍戎葵者是也郭璞云似葵華如槿華戎蜀
蓋其所自出因以名之花有五色白者主痰瘡及邪熱陰乾末
服之午日取花接手亦去瘡黃者主瘡癰乾末水調塗之立愈
小花者名錦葵功用更强黃葵子主淋澀又令婦人易產又有
終葵大莖小葉紫黃色吳人呼爲繁露卽下品落葵爾雅所謂
終葵繁露者是也一名承露俗呼曰胡燕脂子可婦人塗面及

本草綱目卷之六
作口脂又有菟葵似葵而葉小狀若藜有毛洵而啖之甚滑爾
雅所謂葍菟葵是也亦名天葵葉主淋瀝熱結皆有功效故并
載之

外臺秘要天行斑瘡須臾遍身皆戴白漿此惡毒氣永徽四年
此瘡自西域東流於海內頻煮葵菜葉以蒜蘸啖之則止

寧都州志葵菜土名蘄菜性冷味柔滑經霜益滑吳人謂之滑
腸菜棄而不采州俗圃間多種以備冬蔬清明後乃老葉生細
毛澀而不可食矣

按江西志載葵菜甚詳不知李時珍何以失考

齊民要術廣雅曰薤邱葵也廣志曰胡葵其花紫赤博物志曰

人食落葵爲狗所齧作瘡則不差或至死案今世葵有紫莖白

莖二種種別復有大小之殊又有鴨腳葵也臨種時必燥曝

葵子葵子雖經歲不泔然濕種者疥而不肥也地不厭良故墟

彌善薄卽糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得

且畦者省地而菜多一畦供一口畦長兩步廣一步大則水難

均又不用人足人深掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵

齒耙耨之令熟足踏使堅平下水令徹澤水盡下

缺二字

又以熟

糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之澆用晨夕日

中便止每一招輒杷耬地令起下水加糞三招更種一歲之中
凡得三輩凡畦種之物治畦皆如種葵法不復條列煩文早種
者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝一升五月末散子亦
得人足踐踏之乃佳踐者菜肥地釋卽生鋤不厭數五月初更
種之春者旣老秋葉落未生故種此相接六月一日種白莖秋
葵白莖者宜乾紫莖者乾卽黑而澀秋葵堪食仍留五月種者
取子春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪却春葵冷根
土耕生者柔輒至好仍供常食美於秋菜招秋菜必留五六葉
不招招則莖孤留葉多則科大凡招必待露解諺曰觸露不招葵

日中不剪韭八月半剪去留其歧多者則去地一二寸獨莖者亦可去地四五寸耕生肥嫩比至收時高與人膝等莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不剪早生者雖高數尺柯葉堅硬全不中食所可用者唯有菜心附葉黃澀至惡煮亦不美看雖似多其實倍少收待霜降傷早黃爛傷晚黑澀榜蔴皆須陰中見日亦澀其碎者割訖卽地中尋手糺之待萎而糺者必爛又種冬葵法近州郡都邑有市之處負郭良田三十畝九月收菜後卽耕至十月半令得三徧每耕卽勞以鐵齒耙耨去陳根使地極熟令如麻地於中逐長穿井十口井必相當邪角則妨地地形

狹長者井必作一行地形正方者作兩三行亦不嫌也井別作
桔槔轆轤井深用轆轤井淺用桔槔柳鑽令受一石鑽小用則
功費十月末地將凍漫散子唯穧爲佳每畝用子六升散訖卽
勞有雪缺字勿令從風飛去勞雪令地保澤葉又不蟲每雪輒一

勞之若冬無雪臘月中汲井水普勞澆悉令徹澤有雪則不荒
正月地釋驅踏破地皮不踏卽枯涸皮破卽香潤春暖草生葵
亦俱生三月初葉大如錢逐穧處拔大者賣生十手拔乃禁取
兒女子七歲已上皆得充事也一升葵還得一升米日日常拔
看稀稠得所乃止有草拔却不得用鋤一畝得葵三載合收米

九十車車准二十斛爲米一千八百石自四月八日以後日日
剪賣其剪處尋以手拌研劔地令其起水澆糞覆之四月亢旱
不澆則不長有雨則不須澆四月以前雖旱亦不須澆地實飽
澤雪勢未盡故也比及剪徧初者還復周而復始日日無窮至
八月社日止留作秋菜九月指地賣兩畝得絹一疋收訖卽急
耕依去年法勝作十頃穀田止須一乘車牛專供此園耕勞輦
糞賣菜終歲不間若糞不可得者五六月中穉種菜豆至七月
八月犁掩殺之如以糞糞田則良美與糞不殊又省功力其井
間之田犁不及者可作畦以種諸菜 崔實曰正月可作種瓜

瓠葵芥籩大小葱蒜苜蓿及雜蒜亦種此二物皆不如秋六月
六日可種葵中伏後可種冬葵九月作葵菹乾葵 家政法曰
正月種葵 作葵菹法擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯
四升合漱案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

爾雅翼葵爲百菜之主味尤甘滑魯漆室之女葵爲馬踐知憂
及國公儀休相魯食於舍而茹葵愠而拔之不欲奪園夫之利
葵有赤莖白莖復有大小之異又有鴨腳葵葵子雖經歲不泔
微妙令燂炸散著濕地遍踏之朝種暮生遠不過宿早種者十
月末地將凍散子勞之正月末亦可五月初更種之以春者既

老秋菜未生種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾九月作葵菹乾葵蓋一歲凡得三輩土虞禮夏秋用生葵冬春用乾豆皆滑物道家之法十日一食葵菜所以調和五臟古者葵稱露葵又葵性向日孔子以比鮑莊子智不如葵葵猶能衛其足曹植曰若葵藿之傾葉太陽雖不爲回光然向之者誠也淮南曰聖人之於道猶葵之與日也雖不能以終始哉其鄉之誠也夫天有十日葵與之終始故葵從葵說文云揆葵也卽所謂揆之以日者

農桑通訣葵爲百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無

毒供食之餘可爲菹腊枯枿之遺可爲榜簇咸無棄材誠蔬茹之上品也春宜畦種種宜散種然夏秋皆可種也詩曰七月烹葵此種之早者俗呼爲秋葵遲者爲冬葵六月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先後爲之在人宿根在地春生嫩葉亦可採食前金人以韭蓼汁併雞肉和食謂之冷羹最上饌莖葉叢茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫放手放手傷葵根蓋傷根則不生葵花乾入炭壑內引火耐燒葵葉可染紙所謂葵箋也

山家清事白樂天與元微之常以竹筒貯詩往來賡唱每謂旣

有詩筒可毋吟咏以助清灑一日許判司執中遠以葵牋分惠
綠色而澤入墨覺有精采詢其法乃得之北司劉廉靖采帶露
葵葉研汁用布擦竹紙上候少乾用溫火熨之許嘗有詩云不
取傾陽色那知戀主心此法不獨便於山家且知二公俱有葵
藿向陽之意又豈不愈於題芭蕉書柿葉

獨醒雜志毛公弼守泗州病泄痢久不愈謁龐安常求醫安常
診之曰此丹石毒作非痢也乃煮葵菜一釜命公弼食之且云
當有所下明日安常視之曰毒未去問食幾何才進兩盂安常
曰某煮此藥升合銖兩自有制度不盡不可於是再煮強令進

之已乃洞泄爛斑五色安常視之曰此丹毒也疾去矣但年高
人久痢又乍去丹毒脚當弱不可復餌他藥因贈牛膝酒兩餅
飲盡遂強如初

蜀葵

嘉祐本草蜀葵味甘寒無毒久食鈍人性靈根及莖並主客熱利小便散膿血惡汁葉燒爲末傅金瘡煮食主丹石發熱結擣碎傅火瘡又葉炙煮與小兒食治熱毒下痢及大人丹痢擣汁服亦可恐腹痛卽煖飲之花冷無毒治小兒風癰子冷無毒治淋澀通小腸催生落胎療水腫治一切瘡疥並癰疔赤靨花有五色白者療痲瘡去邪氣陰乾末食之小花者名錦葵一名茂葵功用更强爾雅云葍戎葵釋曰葍一名戎葵郭曰蜀葵也似葵華如槿華戎蜀蓋其所自也因以名之

陸璣詩疏視爾如苳苳一名芘芘一名荆葵似蕪菁華紫綠色可食微苦廣要爾雅云苳蚘蚘郭註云今荆葵也似葵紫色謝氏云小草多華少葉葉又翹起舍人云苳一名蚘蚘陳風云視爾如苳毛傳云芘芘也鄭註云苳蜀葵也爾雅翼苳荆葵也蓋戎葵之類比戎葵葉俱小故謝氏曰苳小草多花少葉葉又翹起也花似五銖錢大色粉紅有紫紋縷之一名錦葵大抵似蘆蕪華故陸氏云似蕪菁花紫綠色可食微苦是也亦其文采相錯故陳風男子悅女比之曰視爾如苳言如戎葵之花小而可愛也此與戎葵異類故釋草云芘戎葵郭氏曰今蜀葵也似葵

華如木槿又曰菝茈芣郭氏曰今荆葵也似葵紫色則戎葵與蜀葵菝與荆葵其所來各不同本草蜀葵中云小花者名錦葵一名戎葵功用更强則是以此雜之蜀葵中而又反得戎葵之名矣崔豹古今註又云荆葵一名戎葵一名茈芣似木槿而光色奪目有紅有紫有青有白有黃莖葉不殊但色有異耳一曰蜀葵其說戎葵蜀葵之狀可也混荆葵茈芣之名于內者非也然今人亦通呼此爲錦蜀葵則從其類比附之爾又今有一種葉纖長而多缺如鋸花如錦葵而極紅每一夜半開至午則連房脫落謂之川蜀葵亦云朝開暮落花濮氏曰茈芣紫荆春時

開花葉未生花紫色自根及幹而上連接甚密有類蟻窠故爾
雅名虬蛭俗曰火蟻按莢爲荆葵蒼爲蜀葵郭景純別之甚明
鄭漁仲註莢亦曰蜀葵誤矣濮氏直以爲紫荆不知何見

菟葵

爾雅菝葵註頗似葵而小葉狀如藜有毛灼啖之滑

唐本草菟葵味甘寒無毒主下諸五淋止虎蛇毒注苗如石龍
芮葉光澤花白似梅莖紫色煮汁極滑堪噉爾雅釋草一名菝
所在平澤皆有田間人多識之別本注云蛇虎毒諸瘡搗汁飲
之及塗瘡能解毒止痛六月七月採莖葉暴乾

本草衍義菟葵綠葉如黃蜀葵花似拗霜甚雅形至小如初開
單葉蜀葵有檀心色如牡丹姚黃藥則蜀葵也唐劉夢得還京
云唯菟葵燕麥動搖春風者是也

本草綱目李時珍曰按鄭樵通志云菹葵天葵也狀如葵菜葉大如錢而厚面青背微紫生於唾石凡丹石之類得此而後能神所以雷公炮炙論云如要形堅豈忘紫背謂其能堅鉛也此說得於天台一僧又按南宮從响嘯神書云紫背天葵出蜀中靈草也生於水際取自然汁煮汞則堅亦能煮諸石拒火也又按初虞世古今錄驗云五月五前齋戒看桑下有菹葵者至五日午時至桑下呪曰繫黎乎俱當蕪婆訶呪畢乃以手摩桑陰一遍口齧菹葵及五葉草嚼熟以唾塗手熟揩令遍再齋七日不得洗手後有蛇蟲蠍蠆咬傷者以此手摩之卽愈也時珍稿

謂古有呪由一科此亦其類但不知必用菟葵取何義也若謂其相制則治毒蟲之草亦多矣

按菟葵自是野葵李時珍據通志以爲天葵生於厓石則非能動搖春風者矣務奇炫博注書一病道士謊言尤難盡信

莧

本草經莧實味甘寒主青盲明目除邪利大小便去寒熱久服益氣力不飢輕身一名馬莧

別錄大寒無毒主白疔殺虵蟲一名莫實細莧亦同生淮陽川澤及田中葉如藍十一月採陶隱居云李云莧實卽莧菜也今馬莧別一種布地生實至微細俗呼爲馬齒莧亦可食小酸恐非今莧實其莧實當是白莧所以云細莧亦同葉如藍也細莧卽是糠莧食之乃勝而並冷利被霜乃熟故云十一月採又有赤莧莖純紫亦療赤下而不堪食藥方用莧菜甚稀斷穀方中

皆用之本草拾遺忌與鼈同食今以鼈細剉和莧於近水濕處置之則變爲生鼈紫莧殺蟲毒

圖經莧實生淮陽川澤及田中今處處有之卽人莧也經云細莧亦同葉如藍是也謹按莧有六種有人莧赤莧白莧紫莧馬莧五色莧馬莧卽馬齒莧也自見後條入藥者人白二莧俱大寒亦謂之糠莧亦謂之胡莧亦謂之細莧其實一也但人莧小而白莧大耳其子霜後方熟實細而黑主腎目黑花肝風客熱等紫莧莖葉通紫吳人用染菜瓜者諸莧中此無毒不寒兼主氣痢赤莧亦謂之花莧莖葉深赤爾雅所謂蕢赤莧是也根莖

亦可糟藏食之甚美然性微寒故主血痢五色莧今亦稀有細
莧俗謂之野莧猪好食之又名猪莧集驗方治衆蛇螫人取紫
莧搗絞汁飲一升滓以水和塗瘡上又射工毒中人令寒熱發
瘡偏在一處有異於常者取赤莧合莖葉搗絞汁飲一升日再
服瘥

馬齒莧

蜀本草馬齒莧味酸寒無毒主諸腫癭疣自屍脚陰腫反胃諸
淋金瘡血流破血癖癥瘕汁洗去緊脣面皴解射工馬汗毒宜
小兒食之此有二種葉大者不堪用葉小者節葉間有水銀每
十斤有八兩至十兩已來至難燥當以槐木槌碎之向日東作
架曬之三兩日卽乾矣莖不入藥用

嘉祐本草馬齒莧主目盲白腎利大小便去寒熱殺諸蟲止渴
破癥結癰瘡服之長年不白和梳垢封丁腫又燒爲灰和多年
醋滓先灸丁腫以封之卽根出生搗絞汁服當利下惡物去白

木名實圖云
蟲煎爲膏塗白禿又主三十六種風結瘡以一釜煮澄清內蠟
三兩重煎成膏塗瘡上亦服之子明目仙經用之

圖經馬齒莧舊不著州土今處處有之雖名莧類而苗葉與人
莧輩都不相似又名五行草以其葉青梗赤花黃根白子黑色
此有二種葉大者不堪用葉小者爲勝云其節葉間有水銀每
乾之十斤中得水銀八兩至十兩者然至難燥當以槐木槌碎
向日東作架曝之三兩日卽乾如經年矣入藥則去莖節大抵
能肥腸令人不思食耳古方治赤白痢多用之崔元亮海上方
著其法云不問老稚孕婦悉可服取馬齒莧搗絞汁三大合種

雞子白二枚先溫令熱乃下莧汁微溫取頓飲之不過再作則愈又治溪毒絞汁一升漸以傅瘡上佳又療多年惡瘡百方不差或痛熯不已者並爛擣馬齒傅上不過三兩遍此方出於武元衡相國武在西川自苦脛瘡熯痒不可堪百醫無效及到京城呼供奉名家等數人療治無益有廳吏上此方用之便差李絳紀其事於兵部手集

聖惠方治馬咬人毒入心馬齒莧湯食之差

食療本草濕癬白禿取馬齒膏塗之若燒灰傅之亦良作膏主三十六種風結瘡可取馬齒一碩水可二碩蜜蠟三兩煎之成

膏亦治疔痢一切風又可細切煮粥止痢治腹痛

菥蓂子

本草經菥蓂子味辛微溫主明目目痛淚出除痺補五藏益精光
久服輕身不老一名菥菥一名大藪一名馬辛

別錄無毒療心腹腰痛一名大薺生咸陽山澤及道傍四月五
月採暴乾陶隱居云今處處有之人乃言是大薺子方用甚稀
圖經菥蓂子生咸陽山澤及道傍今處處有之爾雅云菥蓂大
薺郭璞云似薺細葉俗呼之曰老薺蘇恭亦云是大薺又云然
菥蓂味辛大薺味甘陳藏器云大薺當是葶藶非菥蓂菥蓂大
而扁葶藶細而圓二物殊也而爾雅自有葶藶謂之藪注云實

本草綱目卷之六
葉皆似芥一名狗薺大抵二物皆薺類故人多不能細分乃爾致疑也四月五月採暴乾古今眼目方中多用之崔元亮海上方療眼熱痛淚不止以薺萁子一物搗篩爲末欲卧以銅筋點眼中當有熱淚及惡物出并去努肉可三四十夜點之甚佳

廣雅疏證薺萁馬辛也呂氏春秋任地篇孟夏之昔殺三葉而穫大麥高誘注云昔終也三葉薺亭歷薺萁也是月之季枯死大麥熟而可穫月令謂之靡草孟夏之月靡草死麥秋至卽所謂殺三葉而穫大麥也鄭注引舊說云靡草薺亭歷之屬正義云以其枝葉靡細故云靡草依爾雅注則薺萁之葉又細于薺

也張衡南都賦云其園圃則有菥蓂芋瓜

說文解字注蓂析蓂二字逗大薺也此薺當作齊許君薺爲蒺
藜字則薺菜必當作齊如洛爲歸德水名則知豫州水名必作
薺也說文字多與爾雅異後人依爾雅改之釋艸曰菥蓂大薺
郭云似薺葉細按此薺菜中之一種也从艸冥聲莫歷切古音
在十一部

苦菜

本草經苦菜味苦寒主五臟邪氣厭穀胃痺久服安心益氣聰
察少卧輕身耐老一名茶草一名選

別錄無壽主腸澼渴熱中疾惡瘡耐飢寒豪氣不老一名游冬
生益州川谷山陵道傍凌冬不死三月三日採陰乾陶隱居云
疑此卽是今茗茗一名茶又令人不眠亦凌冬不凋而嫌其止
生益州益州乃有苦菜正是苦蕒爾上卷上品白英下已注之
桐君錄云苦菜三月生扶疎六月華從葉出莖直花黃八月實
黑實落根復生冬不枯今茗極似此西陽武昌又廬江晉陵皆

好東人正作青茗茗皆有淳飲之宜人凡所飲物有茗及木葉
天門冬苗并菝葜皆益人餘物並冷利又巴東間別有真茶火
煇作卷結爲飲亦令人不眠恐或是此俗中多煮檀葉及大皂
李作茶飲並冷又南方有瓜蘆木亦似茗苦澀取其葉作屑煮
飲汁卽通夜不睡煮鹽人惟資此飲而交廣最所重客來先設
乃加以香芼輩

唐本草注苦菜詩云誰謂荼苦又云董茶如飴皆苦菜異名也
陶謂之茗茗乃木類殊非菜流茗春採爲苦茶音遲遐反非途
音也按爾雅釋草云荼苦菜釋木云槩苦茶二物全別不得比

例又顏氏家訓按易通卦驗元圖曰苦菜生於寒秋經冬歷春得夏乃成一名游冬葉似苦苣而細斷之有白汁花黃似菊其說與桐君略同今所在有之苦蕺乃龍葵爾俗亦名苦菜非茶也

本草衍義苦菜四方皆有在北道則冬方彫斃生南方則冬夏常青此月令小滿節後所謂苦菜秀者葉如苦苣更狹其綠色差淡折之白乳汁出常常點瘰子自落味苦花與野菊似春夏秋皆旋開花去中熟安心神

嘉祐本草苦苣味苦平

一云寒

主面目及舌下黃強力不睡折取

苦菜

蔬類卷之三

莖中白汁傅丁腫出根又取汁滴癰上立潰碎莖葉傅蛇咬根
主赤白痢及骨蒸並煮服之今人種爲菜生食之久食輕身少
睡調十二經脉利五藏霍亂後胃氣逆煩生擣汁飲之雖冷甚
益人不可同血食一本作蜜食作痔疾苦苣卽野苣也野生者又名
福苣今人家常食爲白苣江外嶺南吳人無白苣嘗植野苣以
供廚饌

嘉祐本草苦蕒冷無毒治面目黃強力止困傅蛇虫咬又泔傅
丁腫卽根出蠶蛾出時切不可取拗取蛾子青爛蠶婦亦忌食野苦蕒
五六回拗後味甘滑於家苦蕒

陸璣詩疏誰謂茶苦茶苦菜生山田及澤中得霜甜脆而美所謂堇茶如飴內則云濡豚包苦用苦菜是也廣要爾雅茶苦菜郭註云詩曰誰謂茶苦菜可食鄭註云生山谷味苦今人呼苦

昔邢疏云此味苦可食之菜一名茶一名苦菜本草一名茶草一名選一名游冬按易緯通卦驗云苦草生于寒秋經冬歷春乃成月令孟夏苦菜秀是也葉似苦苣而細斷之有白汁花黃似菊堪食但苦耳時訓解云小滿之日苦菜秀苦菜不秀賢人潛伏儀禮云劔芼羊苦詩緝云經有三茶一曰苦菜二曰委葉三曰萸茶此詩誰謂茶苦及唐采苓云采苦采苦綿堇茶如飴

之茶皆苦菜也良耜以蒔茶蓼之茶委葉也鄭出其東門有女如茶英茶也鷓鴣予所將茶傳云桂茗疏云亂之秀穗亦英茶之類按朱傳云蓼屬謂此茶與良耜以蒔茶蓼之茶同似不可從嚴華谷辨之甚詳但以將茶爲英茶之類恐未必然

按茶訓白苦苣老時絮飛如雪蘆葦之花亦白如雪故皆有英茶之訓

陸璣詩疏薄言采苣苣菜似苦菜也莖青白色摘其葉有白汁出脆可生食亦可蒸爲茹青州謂之苣西河鴈門尤美胡人戀之不出塞毛晉廣要朱傳云卽今苦蕒菜宜馬食軍行采之入

馬皆可食也本草云野苦蕒五六回拗後味甘滑于家苦蕒按朱註苦菜也陸元恪云似苦菜則又一種矣顏氏家訓云江南別有苦菜葉似酸漿其花或紫或白爾雅云此乃職黃蔕也今河北謂之龍葵梁世講禮者以此當苦菜既無宿根至春子方生耳亦大誤也据云此菜可以釋勞宜乎人馬皆食又云至春方生似合軍行之時或青州鴈門以爲芑江南無其名耳齊民要術詩義疏曰蘘苦葵青州謂之芑芹蘘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蘘尤宜糞歲常可收

救荒本草苦苣本草云卽野苣也又名福苣俗名天精菜舊不著所出州土今處處有之苗場地生其葉光者似黃花苗葉葉花者似山苦蕒葉莖中皆有白汁味苦性平一云性寒採苗葉燂熟用水浸去苦味淘洗淨油鹽調食生亦可食雖性冷甚益人久食輕身少睡調十二經脉利五臟不可與血同食作痔疾一云不與蜜同食

廣雅疏證蕒蘆也此苦菜之一種也蘆或作蘆或作苣說文云蘆菜也似蘇者玉篇云蘆今之苦蘆江東呼爲苦蕒蕒苦蕒菜也廣韻云蕒吳人呼苦蘆顏氏家訓云苦菜葉似苦苣而細是

苦苣卽苦菜之屬也蘆苣聲之轉故蘆又謂之苣小雅采苣傳云苣菜也齊民要術引詩義疏云蘆似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食亦可爲茹青州謂之苣西河鴈門蘆尤美時人戀戀不能出塞又云蘆收根畦種常令足水性易繁茂而甜脆勝野生者白蘆尤宜糞歲常可收嘉祐本草云苦苣卽野苣也野生者又名福苣今人家常食爲白苣江外嶺南吳人無白苣嘗植野苣以供廚饌又云苦苣蠶蛾出時切不可折取令蛾子青爛野苦苣五六回拗後味甘滑于家苦苣據此則苦蘆與苦苣不同而玉篇廣韻則皆以苦蘆苦苣爲一物蓋苦蘆亦苦苣之

一種故或卽謂之苦蕒又或否耳今北方處處原野生之家中種者莖葉濶大北方人皆謂之蘆蕒菜此苦蘆卽苦蕒之明證也曹憲音義云張揖云蕒蘆也案白蘆與苦蕒大異恐非引之案本草拾遺云白苣如萵苣葉有白毛自別是一種但廣雅之蕒蘆謂苦蘆非謂白蘆也嘉祐本草謂吳人無白苣廣韻謂吳人呼苦蘆爲蕒然則名苦蕒者惟苦蘆耳苦蘆亦可單名爲蘆故云蕒蘆也曹氏執白蘆以疑廣雅失之矣

釋草小記苦菜有二種一種爲苦蕒一種北方人呼爲苣蕒菜也苦蕒余見八九月生者先生數葉肆出貼地中後漸生嫩葉

多至二十以外葉皆從根出不生莖也斷之有白汁其味劬砥
之微甘旋轉苦苦甚著舌良久不解聞之野人云苦蕒春生者
至四月中心乃抽莖作花月令孟夏之月苦菜秀是也花黃色
如菊其鄂作苞花英之本藏苞中一英下一子一花百餘英則
百餘子也子末生白毛如絲多以百計長半寸許在苞中各含
其英本花開一二日復合既而色變數日英乃韞歛而落矣又
數日苞枯而開子末之白毛乃見數以萬計整齊不亂形圓如
毬所謂茶也

蒲公英初春時便作花花葉皆似苦菜亦有英本
之茶苞開後亦圓如毬但其白毛從子末出者初

止一莖長三四分後乃散而爲數十其形疏而不密不
似苦菜之茶無數白毛皆從子上出獨茂密而皎潔也 苦蕒菜

苦菜

七

蔬類卷之三

余見七月生者有幹其葉節節臺生數葉後又生歧莖於是枝本並出皆作花如野人所云苦蕒花者余見其苞開白毛如毬始悟其所以名荼之故八九月花猶盛開其子有形而不實野人云此花四月開乃有實實因風落戴毛而飛如柳絮著土又生

南方呼爲兔兒草言兔食此草也自二月開花至秋未未已余謂三月盛時與燕麥雜生疑卽兔葵與

余案呂

氏春秋任地篇孟夏之昔殺三葉而穫大麥日至苦菜死而資

生而種麻

此麻字爲麤字之譌余於九穀考中辯之

與菽此告民地寶盡死然則夏

日至爲苦菜之秋故秀於孟夏實於仲夏而死秋花者蓋子落土復生所以不實也芑蕒與苦蕒二茶一類故亦以四月秀爲

正時本草桐君藥錄曰苦菜三月生扶疏六月花從葉出莖直
花黃八月實黑實落根復生冬不枯寇宗奭曰在北道者則冬
方凋生南方冬夏常青

故又有游冬之名

葉如苦苣而狹綠色差淡折

之白乳汁出味苦花如野菊春夏秋皆旋開二君之說形惟肖
矣然皆未審知其秀之正時也余折其葉斷其根皆有白汁其
葉末畧似劍形近本處有歧出者厚而勁不似苦蕒葉薄而軟
也詩擗風谷風篇誰謂荼苦其甘如薺爾雅荼苦菜並指此二
菜也

百合

本草經百合味甘平主邪氣腹脹心痛利大小便補中益氣
別錄無毒除浮腫臃脹痞滿寒熱通身疼痛及乳難喉痺止涕淚
一名重箱一名摩羅一名中逢花一名強瞿生荊州山谷二月
八月採根暴乾陶隱居云近道處處有根如胡蒜數十片相累
人亦蒸煮食之乃言和是蚯蚓相纏結變作之俗人皆呼爲強
侏侏卽瞿也聲之訛爾亦堪服食

圖經百合生荊州川谷今近道處處有之春生苗高數尺莖龕
如箭四面有葉如雞距又似柳葉青色葉近莖微紫莖端碧白

四五月開紅白花如石榴嘴而大根如葫蒜重疊生二三十瓣
二月八月採根暴乾人亦蒸食之甚益氣又有一種花黃有黑
斑細葉葉間有黑子不堪入藥徐錯歲時廣記二月種百合法
宜雞糞或云百合是蚯蚓所化而反好雞糞理不可知也又百
合作麪最益人取根暴乾搗細篩食之如法張仲景治百合病
有百合知母湯百合滑石代赭湯百合雞子湯百合地黃湯凡
四方病名百合而用百合治之不識其義

爾雅翼雝字書曰雝百合蒜也說文則曰雝小蒜也小蒜已見
蒿說中不與百合蒜類百合蒜近道處有根小者如大蒜大者

如椀數十片相累狀如白蓮花故名百合言百片合成也人亦
蒸煮食之味極甘非葷辛類也但以根似大蒜故名蒜爾根上
一榦特起葉皆環列榦上至杪則結花花有兩種其一如萱草
花紅斑而小故一名連珠其一種白花者極芳香花重常傾側
連莖如玉手爐狀亦搗爲麩百合一名強瞿今俗人亦呼爲強
仇聲之訛爾說者云是蚯蚓相纏結變作之

南都賦蒨蕨
薑黼音煩

救荒本草百合一名重箱一名摩羅一名中逢花一名強瞿生
荊州山谷今處處有之苗高數尺榦麓如箭四面有葉如雞距
又似大柳葉而寬青色希疎葉近莖微紫莖端碧白開淡黃白

花如石榴嘴而大四垂向下覆長藥花心有檀色每一顆須五六花子紫色圓如梧桐子生於枝葉間每葉一子不在花中此亦一異也根色白形如松子殼四向攢生中間出苗又如葫蒜重疊生二三十瓣味甘辛平無毒一云有小毒又有一種開紅花名山丹不堪用采根煮熟食之甚益人氣又云蒸過與蜜食之或爲粉尤佳

本草綱目李時珍曰山丹根似百合體小而瓣少莖亦短小其葉狹長而尖頗似柳葉與百合迥別四月開紅花六瓣不四垂亦結小子燕齊人採其花跗未開者乾而貨之名紅花菜卷丹

莖葉雖同而稍長大其花六瓣四垂大於山丹四月結子在枝
葉間入秋開花在顛頂誠一異也其根有瓣似百合不堪食別
一種也

高濂草花譜山丹花如朱紅外有黃色有白色花者二種稱奇
亦在春時分種番山丹有二種一名番山丹花太如盃瓣俱捲
轉高可四五尺一種花如硃砂本止盈尺茂者一榦兩三花朵
更可觀也亦須每年八九月分種方盛

白冬瓜

本經白冬瓜味甘微寒主除小腹水脹利小便止渴本草經白瓜子味甘平主令人悅澤好顏色益氣不飢久服輕身耐老一名水芝

別錄寒無毒主除煩滿不樂久服寒中可作面脂令面悅澤一名白瓜子生嵩高平澤冬瓜仁也八月採

開寶本草此卽冬瓜子也唐註稱是甘瓜子謂甘字是白字後人誤以爲白此之所言何孟浪之甚耶且本經云主令人悅澤別錄云可作面脂令人悅澤而又面脂方中多用冬瓜仁不見

用甘瓜子按此卽是冬瓜子明矣故陶於後條注中云取核水
洗燥乃搗取仁用之且此瓜與甘瓜全別其甘瓜有青白二種
子色皆黃主療與白瓜子有異而冬瓜皮雖青經霜亦有白衣
其中子白白瓜子之號因斯而得况陶隱居以別錄白冬瓜附
於白瓜子之下白瓜子更不加註足明一物而不能顯辨爾

圖經白瓜子卽冬瓜仁也生嵩高平澤今處處有之皆圓團種
蒔其實生苗蔓下大者如斗而更長皮厚而有毛初生正青綠
經霜則白如塗粉其中肉及子亦白故謂之白瓜人家多藏蓄
彌年作菜果入藥須霜後合取置之經年破出核洗燥乃搗取

仁用之亦堪單作服餌又有末作湯飲又作面藥並令人顏色
悅澤宗懍荆楚歲時記云七月採瓜犀以爲面脂卽瓣也瓢亦
堪作澡豆其肉主消渴疾解積熱利大小腸壓丹石毒廣雅一
名地芝是也皮可作丸服亦入面脂中功用與上等

食療本草益氣耐老除心胃滿白瓜子七升下同白瓜條壓丹
石又取瓜一顆和桐葉與猪食之一冬更不要與諸物食自然
不飢長三四倍矣又煮食之練五藏爲下氣故也欲得體瘦輕
健者則可長食之若要肥則勿食也

便民圖纂曰種冬瓜法先將濕稻草灰拌和細泥鋪地上鋤成

行隴二月下種每粒離寸許以濕灰篩蓋河水灑之又用糞澆蓋乾則澆水待芽頂灰于日中將灰搗下搓碎壅于根旁以清糞澆之三月下旬治畦鋤穴每穴栽四科離四尺許澆灌糞水須濃凡瓜種法俱同

農書冬瓜初生正青綠經霜則白如塗粉其中肉及子俱白故謂之白瓜夫瓜種最多獨此瓜耐久經霜乃熟藏可彌年不壞今人亦用爲蜜餞其犀用爲茶菓則兼蔬菓之用矣又曰冬瓜越瓜十月區種冬則推雪著區上爲堆潤澤肥好乃勝春種種常瓜宜陽地暖則易長杜詩所謂陽坡可種瓜者是也

齊民要術種冬瓜法廣志曰冬瓜蔬据神仙本草謂之地芝也
傍瘴陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種
二月三月亦得既生以柴木倚牆令其緣上旱則澆之八月斷
其槿減其實一本但存五六枝多留則不成也十月霜足收之
早收則爛削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳冬瓜越
瓜瓠子十月區種如區種瓜法冬則推雪著區上爲堆潤澤肥
好乃勝春種魚瓜瓠法冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫卽堅漢
瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉
肥羊肉亦佳肉須別煮令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵

韭等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜無葱
薤白代之澤豉白鹽椒末先布菜於銅鑪底次肉無肉以蘇油
代之次瓜次瓠次葱白鹽豉末如是次第重布向滿爲限少下
水僅令相淹漬魚令熟魚漢瓜法直以香醬葱白麻油煮之勿
下水亦好食經藏瓜法取白米一斗鑊中熬之以作糜下鹽使
鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中蜜塗甕此蜀人方美好又
法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著
甕中綿其口三日豉氣盡可食之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板細施灰羅瓜著上復以

灰覆之煮杭皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟爛之以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

游宦紀聞董季與昔嘗爲世南言沙隨先生紹興丙午苦淋血之疾兩年不愈明年七月二十四日筮易遇渙之觀其辭曰渙奔其机悔亡俄夢知大治縣趙定叟相訪定叟名不疚疚久病也言不久病也偶董閱本草因見白冬瓜治五淋於是日食三大甌七日而愈前此百藥皆無效董沙隨先生之壻也先生嘗書此事於家廟之壁

植物名實圖考

薑

本草經乾薑味辛溫主胃滿欬逆上氣溫中止血出汗逐風濕痺腸澼下痢生者尤良久服去臭氣通神明

別錄大熱無毒主寒冷腹痛中惡霍亂脹滿風邪諸毒皮膚間結氣止唾血陶隱居云乾薑今惟出臨海章安兩三村解作之蜀漢薑舊美荊州有好薑而並不能作乾者凡作乾薑法水淹三日畢去皮置流水中六日更去皮然後曬乾置甕瓶中謂之釀也

別錄生薑味辛微溫主傷寒頭痛鼻塞欬逆上氣止嘔吐生健

爲川谷及荊州揚州九月採陶隱居云生薑歸五臟去痰下氣止嘔吐除風邪寒熱久服少志少智傷心氣如此則不可多食長御有病者是所宜爾今人噉諸辛辣物惟此最常故論語云不徹薑食言可常噉但勿過多爾

圖經薑生犍爲山谷及荊州揚州今處處有之以漢溫池州者爲良苗高二三尺葉似箭竹葉而長兩兩相對苗青根黃無花實秋採根於長流水洗過日曬爲乾薑漢州乾薑法以水淹薑三日去皮又置流水中六日更刮去皮然後曝之令乾釀於瓮中三日乃成也近世方有主脾胃虛冷不下食積久羸弱成瘵

者以温州白乾薑一物漿水煮令透心潤濕取出焙乾搗篩陳廩米煮粥飲丸如梧子一服三五十枚湯使任用其効如神又千金方主痰澀以薑附湯治之取生薑八兩附子生用四兩四破之二物以水五升煮取二升分再服亦主卒風禁猪肉冷水崔元亮集驗方載勅賜薑茶治痢方以生薑切如麻粒大和好茶一兩椀呷任意便差若是熱痢卽留薑皮冷卽去皮大妙劉禹錫傳信方李亞治一切嗽及上氣者用乾薑須是合州至好者烏炭炮去皮子取肥大無孔者桂心紫色辛辣者削去皮三物並別搗下篩了各秤等分多少任意和合後更搗篩一遍鍊

白蜜和搜又搗一二千杵每飲服三九九稍加大如梧子不限食之先後噉發卽服日三五服禁食葱油鹹腥熱麵其効如神劉在淮南與李同幕府李每與人藥而不出方或譏其吝李乃情語曰凡人患嗽多進冷藥若見此方用藥熱燥卽不肯服故但出藥多效試之信然李卿換白髮方云刮老生薑皮一大升於鐺中以文武火煎之不得令過沸其鐺惟得多油膩者尤佳更不須洗刷便以薑皮置鐺中密固濟勿令通氣令一精細人守之地色未分便須煎之緩緩不得令火急如其人稍疲卽換人看火一復時卽成置於瓷鉢中極研之李云雖曰一復時若

火候勻卽至日西藥成矣使時先以小物點取如麻子大先於白鬚下點藥訖然後拔之再拔以手指熟撚之令入肉第四日當有黑者生神效

證類本草唐崔魏公鉉夜暴亡有梁新聞之乃診之曰食葍僕曰常好食竹雞竹雞多食半夏苗必是半夏葍命生薑榨汁折齒而灌之活

齊民要術種薑宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七徧尤善三月種之先種耒耩尋壟下薑一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故九月掘出置屋中

本草綱目卷之十一
甲國土不宜薑僅可存活勢不滋息種者聊擬藥物小小耳

崔寔曰三月清明節後十日封生薑至四月立夏後蠶大食芽
生可種之九月藏苾薑蘘荷其歲若溫皆待十月生薑謂之苾
薑 博物志曰妊娠不可食薑令子盈指 蜜薑生薑一斤淨

洗剖去皮竿子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫
與蜜二升煮復令沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共
無生薑用乾薑法如前唯切欲極細又蜜薑法用生薑淨洗削
治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水洗內蜜中大者中解小
者渾用豎奠四又云卒作削治蜜中煮之亦可用

爾雅翼說文曰薑禦濕之菜也春秋運斗樞曰璇星散爲薑風
土得時則薑有翼辛而不臭薑生於陰故左思蜀都賦曰甘蔗
辛薑陽薑陰敷宋玉曰薑桂因地而生不因地而辛女因媒而
嫁不因媒而親古者諸侯燕食所加三十一物有牛鹿田豕爵
鷄鯛范菱楸棗栗之屬而終於薑桂而孔子亦不徹薑食言齊
雖禁葷物薑辛而不臭故不徹去之非特齊也喪有疾飲酒食
肉必有草木之滋焉以爲薑桂之謂也南都賦曰蘇蔞紫薑拂
微羶腥蓋去羶腥之最紫薑者紫色之薑而上林賦又有苾薑
張揖則以紫薑爲子薑云魏志倭國有薑不知爲滋味而梁代

裴子野言從來不食薑或譏之云孔稱不徹裴乃不嘗又何異也呂氏春秋和之美者陽樸之薑招搖之桂越駱之菌吳孫權使介象買蜀薑作薑

農桑通訣凡種薑宜用沙地熟耕或用鋤深掘爲善三月畦種之畦闊一步長短任地橫作壟深可五七寸壟中一尺一科以土上覆厚三寸許仍以糞培之益以鷺糞尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培壅一法用席草覆之勿令他草生使薑芽自迸出覆其上六月用枝葉作棚以防日曝薑性不耐寒熱故爾或只用帶葉枯枝并插四月竹筴爬開根土取薑母貨之不

虧元本秋社前新芽頗長分採之卽紫薑芽色微紫故名最宜
糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似勻糝指柔尖帶淺紅似之矣
白露後則帶絲漸老爲老薑味極辛可以和烹苗如初生嫩蘆
而葉稍闊似竹葉對生葉亦辛香秋社前後新芽頗長如列指
狀采食無筋謂之子薑秋分後者次之霜後則老矣性惡濕溼
而畏日故秋熱則無薑呂氏春秋云和之美者有楊樸之薑楊
樸地名在西蜀春秋運斗樞云璇星散而爲薑



葱

本草經葱實味辛溫主明目補中不足其莖可作湯主傷寒寒熱出汗中風面目腫

別錄無毒葱白平主傷寒骨肉痛喉痺不通安胎歸目除肝邪氣安中利五臟益目睛殺百藥毒葱根主傷寒頭痛葱汁平溫止溺血解藜蘆毒

圖經葱實不載所出州土今處處有之葱有數種入藥用山葱胡葱食品用凍葱漢葱山葱生山中細莖大葉食之香美於常葱一名蒼葱爾雅所謂蒼山葱是也胡葱類食葱而根莖皆細

白又云莖葉微短如金燈者是也舊別有條云生蜀郡山谷似
大蒜而小形圓皮赤稍長而銳凍葱冬夏常有但分莖栽時而
無子氣味最佳亦入藥用一名冬葱又有一種樓葱亦冬葱類
也江南人呼龍角葱言其苗有八角故云爾淮楚間多種之漢
葱莖實硬而味薄冬卽葉枯凡葱皆能殺魚肉毒食品所不可
闕也唐韋宙獨行方主水病兩足腫者剉葱葉及莖煮令爛漬
之日三五作乃佳煨葱治打撲損見劉禹錫傳信方云得於崔
給事取葱新折者便入煑灰火煨承熱剝皮擘開其間有涕便
將罨損處仍多煨取續續易新者崔云頃在澤潞與李抱真及

判官李相方以毬杖按毬子其軍將以杖相格便乘勢不能止
因傷李相拇指并爪甲劈裂遽索金瘡藥裹之強坐頻索酒喫
至數盞已過量而面色愈青忍痛不止有軍吏言此方遂用之
三易面色却赤斯須云已不痛凡十數度用熱葱并涕纏裹其
指遂羸席笑語又葱花亦入藥見崔元亮海上方治脾心痛痛
則腹脹如錐刀刺者吳茱萸一升蔥花一升以水一大升八合
煎七合去滓分三服立効

齊民要術廣志曰葱有冬春二種有胡葱木葱山葱晉令曰宜
紫蔥收葱子必薄布陰乾勿令浥鬱此葱性熱勿喜浥鬱

則不生其擬種之地必須春種綠豆五月掩殺之比至七月耕數徧一畝用子四五升良田五升薄地四升炒穀拌和之蔥子性澀不以穀和下不均調不炒穀則草穢生兩稜重耩竅瓠下之以批契繼腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍乃剪剪與地平高留則無菜深剪則傷根剪欲旦起避熱時良地三剪薄地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳若八月不止則蔥無袍而損白十二月盡掃去枯葉枯袍不去枯葉春葉則不茂二月三月出之良地二月出薄地三月出收子者別留之蔥中亦種胡荽尋手供食乃至孟冬爲菹亦不妨 崔寔曰二月別小蔥

六月別大葱七月可種大小葱夏葱曰小冬葱曰大食次葱
韭煮法下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒
大如粟米

爾雅翼葱本白而末青青色尤美爾雅曰青謂之葱古者佩玉
有葱珩以玉色如葱得名馬之青驪稱驄亦取義於葱而望氣
者言鬱鬱葱葱言條暢也古作膾春用葱脂亦用葱菹軒辟雞
宛脾皆切葱薤實諸醢以柔之物之用葱者多故禮爲君子擇
葱薤則絕其本末至進食之禮葱涑處末涑蒸葱也在豆處醢
醬之左言末者殊加也漢世大官園種冬生葱韭菜茹覆以屋

庶晝夜爨蘊火待溫氣乃生召信臣爲少府以爲此皆不時之物有傷於人不宜以奉供養奏罷之漢孔奮爲姑臧長妻子但食蔥菜而義熙中太常謝澹坐遣四人還家種蔥菜免官人之貪廉不同如此

又曰蒼山蔥釋者引說文云葱生山中者名蒼細莖大葉者是也蔥有冬蔥漢蔥胡蔥蒼蔥凡四種冬蔥夏衰冬盛莖葉俱軟美山南江左有之漢蔥冬枯其莖實硬而味薄胡蔥莖葉麤短根若金鐙能已腫蒼蔥生於山谷不入藥用管子云齊威公五年北征山戎出冬蔥與戎菽布之天下也戎菽胡豆也與冬蔥

皆得之山戎古者此等通名葷菜西方則以大蒜小蒜興渠葱
葱荅葱列爲五葷以爲熟之則發淫生嗽增患皆有損於性情
故絕而不食今北方好生食葷菜雖其天性獷戾亦食惟所染
致然故鴟食桑椹則葷暴鳩食之則好淫醜醜發性中藥養性
皆其類故爲教者因其所甚謹而戒之今道家亦有五葷乃謂
韭蒜芸薑胡荽薤也無荅葱等此自隨中國所多者爲說故不
同焉

薤

本草經薤味辛溫主金瘡瘡敗輕身不飢耐老

別錄苦無毒歸於骨菜芝也除寒熱去水氣溫中散結利病人
諸瘡中風寒水腫以塗之生魯山平澤陶隱居云葱薤異物而
今共條本經既無非以其同類故也今亦取爲別品種數方家
多用葱白及葉中涕名葱苒無復用實者葱亦有寒熱白冷青
熱傷寒湯不得令有青也能消桂爲水亦化五石仙方所用薤
又溫補仙方及服食家皆須之偏入諸膏用不可生噉葷辛爲

忌

唐本草注薤乃是韭類葉不似葱今云同類不識所以然薤有赤白二種白者補而美赤者主金瘡及風苦而無味今別顯條於此也

圖經薤生魯山平澤今處處有之似韭而葉濶多白無實人家種者有赤白二種赤者療瘡生肌白者冷補皆春分蒔之至冬而葉枯爾雅云薤鴻薈又云勤山薤山薤莖葉亦與家薤相類而根長葉差大僅若鹿葱體性亦與家薤同然今少用薤雖辛而不葷五藏故道家長餌之兼補虛最宜人凡用葱薤皆去青留白云白冷而青熱也故斷赤下方取薤白同黃蘗煮服之言

其性冷而解毒也唐韋宙獨行方主霍亂乾嘔不息取薤一虎口以水三升煮取半頓服不過三作卽已又卒得胃痛差而復發者取薤根五斤搗絞汁飲之卽止

梅師方有傷手足而犯惡露殺人不可治以薤白爛搗以帛裹之着煬火使薤白極熟去帛以薤傅瘡以帛急裹之冷卽易亦可搗作餅子如艾灸之使熱氣入瘡中水下差

爾雅薤鴻薈注卽薤菜也疏薤葉似韭之菜也一名鴻薈本草謂之菜芝是也勤山薤注今山中多有此菜如人家所種者疏薤說文云菜也葉似韭生山中者名勤

薤

巽

蔬類卷之三

齊民要術籩宜白輒良地三轉乃佳二月三月種八月九月種亦得秋種者春末生率七八支爲一本諺曰葱三籩四移葱者三支爲一本種籩者四支爲一科然支多者科圓大故以七八爲率籩于三月葉青便出之未青而出者肉未滿令籩瘦燥曝揆去苧餘切却薑根留薑根而濕者卽瘦細不得肥也先重耬耩地壟燥培而種之壟燥則籩肥耬重則白長率一尺一本葉生卽鋤鋤不厭數籩性多稼荒則羸惡五月鋒八月初耩不耩則白短葉不用剪剪則損白供常食者別種九月十月出賣經冬不出也擬種子至春地釋卽曝之崔寔曰正月可種籩韭芥

七月別種鱻矣 蕤白蒸秫米一石熟舂師令米毛不潛以豉

三升煮之潛箕灑取汁用沃米令上諧疑可走蝦米釋漉出停

米豉中夏可半日冬可一日出米葱蕤等寸切令得一石許胡

芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分而兩甑蒸之氣留

以豉汁五升灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更

以油五升灑之卽不用熟食若不卽食重蒸取氣出灑油之後

不得停竈上則漏去油重蒸不宜久久則漏油莫訖以椒薑末

粉溲之

爾雅翼蕤似韭而無實亦不甚葷古禮脂用葱膏用蕤脂羊牛

麋鹿之屬膏犬豕之屬蓋物各有所宜今薤與牛肉同食令人作癥瘕是也少儀曰爲君子擇葱薤則絕其本末爲其本末有萎乾者也麋鹿魚爲菹麇爲辟雞野豕爲軒兔爲宛脾切葱若薤實之醢以柔之言此四物其作之狀以醋與葷菜淹之悉皆濡熟殺肉及腥氣蓋雖葷物乃能去腥故古人不棄而用之今人種薤皆以大蒜置硫黃其中久則種分爲薤薤有赤白二種赤者主金瘡及風苦而無味白者補而美又雖有辛不葷五藏養生者服之可以安神養氣夫物英華之美者莫如芝故蓮曰水芝芋曰土芝蜜曰衆口芝薤曰菜芝蓋道書記務光剪薤以

人漚冷之淵今有薤葉篆傳者以爲務光所作潘岳賦白薤負
霜

又曰勤與薤略相似而根長葉差大僅如鹿葱體性亦與薤同
釋草云藿山韭荅山葱勤山薤藿山蒜皆謂生山中者別得藿
荅勤藿之名物類相感志乃稱列仙傳昔有人隱勤山服亢薤
之葉又引孫炎云帝登藿山遭齋芋草毒得蒜乃嚙之解毒乃
收植之是則以勤藿爲兩山之名出此薤蒜爾勤藿旣爲兩山
則藿荅亦爲山名古文薜山蘄朮山薊獨不可通可知其妄也
且古言服薤者唯商時務光故道家說云務光剪薤以入清冷

之淵若云亢難則是天地間六氣之名非山中之草也王逸楚辭注言六氣者春食朝霞朝霞日欲出時黃氣也秋食淪陰淪陰者日沒已後赤黃氣也冬食沆瀣沆瀣者北方夜半氣也夏食正陽正陽者南方日中氣也并天元地黃之氣是爲六氣又豈難之類乎古之仙人往往卻是服此六氣中亢難因訛爲薤旣謂之曰薤則不當稱亢難也勤山又當安在乎說文曰薤菜山中者名勤

本草綱目李時珍白薤本文作薤韭類也故字從韭從収音槩諧聲也今人因其根白呼爲藟子江南人訛爲葍子其葉類葱

而根如蒜收種宜火熏故俗人稱爲火葱羅願云物莫美于芝
故薤爲菜芝蘇頌復附葢子於蒜條誤矣

農桑通訣杜甫詩云束比青芻色圓齊玉筋頭或取其白芫酒
尤佳樂天詩云酥暖薤白酒又內則曰切葱薤實諸醯以柔之
碎錄云豚脂用葱膏用薤然則酒也醯也膏也無施不可

薯蕷

本草經薯蕷味甘溫主傷中補虛羸除寒熱邪氣補中益氣力長肌肉久服耳目聰明輕身不飢延年一名山芋

別錄平無毒主頭面遊風頭風眼眩下氣止腰痛補虛勞羸瘦充五藏除煩熱強陰秦楚名玉延鄭越名土藟生嵩高山谷二月八月採根暴乾陶隱居云今近道處處有之東山南江皆多掘取食之以充糧南康間最大而美服食亦用之

圖經薯蕷生嵩高山谷今處處有之以北都四明者爲佳春生苗蔓延籬援莖紫葉青有三尖角似牽牛更厚而光澤夏開細

白花大類棗花秋生實於葉間狀如鈴二月八月採根今人冬
春採刮之白色者爲上青黑者不堪暴乾用之法以籠根刮去
黃皮以水浸末白礬少許慘水中經宿取淨洗去涎焙乾近都
人種之極有息春取宿根頭以黃沙和牛糞作畦種苗生以竹
梢作援援高正得過一二尺夏月頻澆之當年可食極肥美南
中有一種生山中根細如指極緊實刮磨入湯煮之作塊不散
味更珍美云食之能益人愈於家園種者又江湖間中出一種
根如薑芋之類而皮紫極有大者一枚可重斤餘刮去皮煎煮
食之俱美但性冷於北地者耳彼土人單呼爲藟亦曰山藟而

山海經云景山北望少澤其草多藹藹郭璞注云根似芋可食
今江南人單呼藹語或有輕重耳

本草拾遺零餘子味甘溫無毒主補虛強腰脚益腎食之不飢
曬乾切用強於薯蕷有數種此則是其一也一本云大如雞子
小者如彈丸在葉下生

異苑藹藹一名山芋根既可入藥又復可食野人謂之士藹若
欲掘取默然則獲唱名者便不可得人有植者隨所種之物而
象之也

爾雅翼藹藹山海經曰景山北望少澤其草多藹藹郭璞云根

似芋可食今江南人單呼爲藟語或有輕重耳按藟藟二字或音如儲余范蠡計然曰儲藟本出三輔白色者善是也或音如署預本草藟藟味甘溫是也唐代宗諱預故呼藟藟至本朝又諱上字故今人呼爲山藥一名山芋秦楚名玉延鄭越名土藟今近道處處有根旣入藥又復可食人多掘食之以充糧異苑曰若欲掘取默然則獲唱名便不可得人有植之者隨所種之物而象之古者因藥物之性分爲君臣佐使以相攝故其合和有一君二臣三佐五使或一君二臣九佐使至如紫芝使藟藟藟復使紫芝豈所謂兩賤相使者耶

附農政全書種山藥法

元扈先生曰山藥出處見山海經凡四本草復云出嵩山北京四明東山南江永康滁州眉州大率處處有之今齊魯之間尤多有二種其一黃山藥形圓長細而甘過夏月不壞一種形如手指大而淡春月易爛擇種宜取皮薄光潤者若根毛粗勁種多不佳

又曰山藥各處所出不一大都形類壯大者不免虛疎入藥尤無力閩中有一種形細如指新安一種形扁而細性堅實味勝地利經曰大者折二寸爲根種當年便得子收子後一冬埋之

木牛名實圖
二月初取出便種忌人糞如旱放水澆又不宜苦濕須是牛糞和土種則易成

元扈先生曰山藥用子作種生絕細有用宿根頭者亦須根大方可用不若逕用大薯斷作種爲便

務本新書曰種山藥宜寒食前後沙白地區長丈餘深闊各二尺少加爛牛糞與土相和平勻厚一尺揀肥長山藥上有芒刺者每段折長三四寸鱗次相挨卧於區內復以糞勻覆五寸許旱則澆之亦不可太濕忌大糞苗長以高梢扶架霜降後比及地凍出之外將蘆頭另窖來春種之勿令凍損

山居要術云擇取白色根如白米粒成者先收子作三五所院長一丈闊三尺深五尺下密布氈四面亦側布氈防別入傍土中根卽細也作院子訖填糞土排行下子種之填院滿待苗著架經年已後根甚麤一院可支一年食種者截長一寸下種

元扈先生曰山東種薯法沙地深耕之起土院深二尺用大糞乾者和土各半填入院深一尺次加浮土一尺足踐實正月中畦種薯苗上加土壅厚二寸候苗長一尺常用水灌數日一次苗長架起春夏長苗秋深卽長根根下行遇堅土卽大若土太實卽不長浮土太深卽長而細

又曰今江南種薯法亦用沙地正月盡耕深二尺每一步灌大糞一石候乾轉耕耙細作埒每埒相去一尺餘其種須極大者竹刀切作一二寸斷用鐵刀切易爛埒中布種每相去五六寸橫卧之入土只二寸不宜太深種後用水糞各半灌之每畝用大糞四十石苗長用葦或細竹作架三以爲簇有草數耕之旱數澆之八九月掘取根向畦一頭先掘一溝深二尺漸削去土取之

又曰藏種法於南簷下向日避風處掘土窖深二尺下用薯糠鋪二三寸次下種仍以薯糠蓋之次下土蓋之臨種時起用

又曰或云山藥下種時勿用手以盞鑊下之則易大每年易人而種之

附種山藥法

蔬類卷之三



苦瓠

本草經苦瓠味苦寒主大水面目四肢浮腫下水令人吐

別錄有毒生晉地川澤陶隱居云瓠與冬瓜氣類同輩而有上下之殊當是爲其苦爾今瓠自忽有苦者如膽不可食非別生一種也又有瓠瓢亦是瓠類小者名瓢食之乃勝瓠凡此等皆利水道所以在夏月食之大理不及冬瓜也

唐本草註瓠與冬瓜瓠瓢全非類例今此論性都是苦瓠瓢爾陶謂瓠中苦者大誤矣瓠中苦者不入藥用冬瓜自依前說瓠瓢與瓠又須辨之此三物苗葉相似而實形有異瓠味皆甜時

有苦者面似越瓜長者尺餘頭尾相似其瓠瓢形狀大小非一
瓠夏中便熟秋末並枯瓠瓢夏末始實秋中方熟取其爲器經
霜乃堪瓠與甜瓠瓢體性相類但味甘冷通利水道止渴消熱
無毒多食令人吐苦瓠瓢爲療一如經說然瓠苦者不堪噉無
所主療不入方用而甜瓠瓢與瓠子噉之俱勝冬瓜陶言不及
乃是未悉此等元種各別非甘者變而爲苦也其苦瓠瓢味苦
冷有毒主水腫石淋吐呀噉囊結疰蠱痰飲或服之過分令人
吐利不止者宜以黍穰灰汁解之又煮汁漬陰療小便不通也
本草拾遺苦瓠煎取汁滴鼻中出黃水去傷寒鼻塞黃疸又取

一枚開口以水煮中攪取汁滴鼻中主急黃又取未破者煮令熟解開熨小兒閃癖

蜀本草註陶云瓠小者名瓢按切韻瓢註云瓠也又語曰吾豈瓠瓜也哉是則此爲瓜匏之瓠也今據瓜匏之瓠非但不能療病亦少見有用者謹按瓠固匏也但匏字合作彪蓋音同字異爾且匏似瓠可爲飲器有甘苦二種甘者大苦者小則陶云小者名瓠是也今人以苦瓠療水腫甚效亦能令人吐此又與上說正同爾

和物名實圖考

甘瓠

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瓢亦瓠也瓠其總瓢其別
也

齊民要術種瓠衛詩曰匏有苦葉毛傳匏謂之瓠詩義疏云匏
葉少時可以爲羹又可淹煮極美故云幡幡瓠葉采之烹之河
東及揚州常食之八月中堅強不可食故云苦葉廣志曰有都
瓠子如牛角長四尺有餘又有約瓠其腹甚細綠蒂爲口出雍
縣移種於缺則缺朱崖有千葉瓠其大者受斛餘郭子曰東吳

有長柄口按釋名曰瓠蓄皮瓠以爲脯蓄積以待冬月用也淮南萬畢術曰燒穰殺瓠物自然也 汜勝之書曰種瓠法以三月耕良田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞合澆之水二升所乾處復澆之著三實以馬箠散其心勿令蔓延多實實細以藁薦其下無令親土多瘡癥度可作瓢以手摩其實從蒂至底去其毛不復長且厚八月微霜下收取掘地深一丈薦以藁四邊各厚一尺以實置孔中令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黃色好破以爲瓢其中白膚以養猪致肥其瓣以作燭致明一本三實一

區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千六百
瓢瓢直十錢并直五十七萬六千文用蠶矢二百石牛耕功力
直二萬六千文餘有五十五萬肥猪明燭利在其外 汜勝之

書曰區種瓠法收種子須大者若先受一斗者得收一石受一

石者得收十石先掘地作坑方圓深各三尺用蠶沙與土相和

令中半

若無蠶沙生
牛糞亦得

著坑中足躡令堅以水沃之候水盡卽下

瓠子十顆復以前糞覆之旣生長二尺餘便總聚十莖一處以
布纏之五寸許復用泥泥之不過數日纏處便合爲一莖留強
者餘悉掐去引蔓結子子外之條亦掐去之勿令蔓延留子法

初生二三子不佳去之取第四五六區留三子卽足旱時須澆

之坑畔周匝小渠子深四五寸以水停之令其遙潤不得坑中

下水 崔寔曰正月可種瓠六月可蓄瓠八月可斷瓠作蓄瓠

瓠中白膚實以養猪致肥其瓣則作燭致明 家政法曰二月

可種瓜瓠 瓠羹下油水中煮極熱體橫切厚二分沸而下與

鹽豉胡芹累奠之 炆瓜瓠法冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫卽堅

漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜猪

肉肥羊肉亦佳肉須別煮蘇油亦好特宜菘菜菘菁葵韭等皆得蘇油宜大用

菘菜 細劈葱白葱白欲得多於菜 渾豉白鹽椒末先布菜於銅鑊

底次肉

無肉以蘇油代之

次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布

向滿爲限少下水

僅令相淹漬

炆令熟

陸璣詩疏匏葉少時可爲羹又可淹齏極美揚州人恒食之至八月葉卽苦故曰匏有苦葉廣要郊特牲曰器用陶匏以象天地之性陶匏蓋取其質說文曰匏瓠也从包从夸聲包取其可包藏物也博雅匏瓠也埤雅長而瘦上曰瓠短頭大腹曰匏傳曰匏謂之瓠誤矣蓋匏苦瓠甘復有長短之殊定非一物也鵬冠子曰中流失船一壺千金壺卽匏也其性浮得之可以免沉溺故當失船之時其直千金也此亦如天竺涉水帶浮囊之類

爾雅翼河汾之寶有曲沃之懸匏焉良工取以爲笙崔豹古今注曰匏瓠也壺虛匏之無柄者也瓠有柄曰懸瓠可爲笙曲沃者尤善秋乃可用用則漆其裏匏在八音之一通典曰今之笙竽以木代匏而漆殊愈於匏荆梁之南尙存古制南蠻笙則是匏其聲甚劣則後世笙竽不復用匏矣匏旣爲樂器又以爲飲器詩酌之用匏孔子稱繫而不食者良以待其堅而爲用故也近世洪氏說以爲天之匏瓜星天官星占曰匏瓜一名天雞在河鼓東匏瓜繫而不食猶南箕不可以簸揚北斗不可以挹酒漿也按楚辭王襄九懷稱援匏瓜兮接糧曹植洛神賦曰歡匏

瓜之無疋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詩緝云匏經霜其葉枯落
然後乾之腰以渡水名物疏云按廣雅說文古今註通云匏瓠
也惟陸農師云長而瘦上曰瓠短頸大腹曰匏其兩形之別出
於農師創見考諸書惟瓠甘匏苦爲可明耳然本草有苦瓠唐
本註謂之苦瓠瓠復非瓠中之苦者瓠中之苦者疑是匏矣陸
疏似以甘瓠爲匏非也蓋瓠爲總名甘者可食嘉魚稱甘瓠纍
之是也苦者佩以渡水此詩匏有苦葉是也入藥者名苦瓠瓢
夏末始實秋中方熟取以爲器經霜乃堪無柄者名壺盧七月

瓠八月斷壺是也有柄者懸瓠潘岳云河汾之寶是也小者名瓢食之勝瓠陶貞白所言是也細腰者名蒲盧淮南子云百人抗浮是也

爾雅翼瓠匏之甘者詩甘瓠纍之古者王政瓜瓠果蔬植於疆場正月可種瓠六月可畜瓠八月可斷瓠作菑詩云斷壺瓠中白膚所謂張倉肥白如瓠者也可以飼豕致肥其瓣可以作燭致明其葉又可爲菜詩所謂幡幡瓠葉采之烹之是也然與匏不異但當以大小長短甘苦爲間爾然古今亦通言惠子稱魏王貽我大瓠之種世有種大瓠法鑿坎方廣四五尺先糞其地

及生擇取四本每兩本相近處各以竹刮去半皮併而封之俟其活除去一穗又復取此兩本相併復去一穗如前法蓋四本同發一穗自然易大及著子獨留兩枚如此則一斗之種變爲

一石此魏惠王大瓠法也

周禮鬯人禁門用瓠齋注謂取甘瓠割去抵以齊爲尊

又匏河汾之寶有曲沃之懸匏焉鄒魯之珍有汶陽之孤篠焉良工取以爲笙崔豹古今注曰匏瓠也壺盧匏之無柄者也瓠有柄曰懸瓠可爲笙曲沃者尤善秋乃可用用則漆其裏匏在八音之一古者笙十三簧竽三十六簧皆列管匏內施簧管端通典曰今之笙竽以木代匏而漆殊愈於匏荆梁之南尙存古

制南蠻笙則是匏其聲甚劣則後世笙竽不復用匏矣匏既爲樂器又以爲飲器詩酌之用匏孔子稱繫而不食者良以待其堅而爲用故也詩匏有苦葉濟有深涉說者徒以爲苦葉之生乃濟深之候按叔向稱苦匏不材於人共濟而已注佩匏可以度水魯叔孫賦匏有苦葉必將涉矣是苦匏可剝以涉水鷓冠子曰賤生於無所用中流失船一壺千金壺卽匏也其性浮得之可以免沉溺故當失船之時其直千金也此亦如天竺涉水帶浮囊之類又孔子稱匏瓜繫而不食者近世洪氏說以爲天之匏瓜星天官星占曰匏瓜一名天雞在河鼓東匏瓜繫而不

食猶言南箕不可以簸揚北斗不可以挹酒漿也按楚辭王褒
九懷禱援匏瓜兮接糧曹植洛神賦曰歡匏瓜之無匹兮詠牽
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

四時類要種大葫蘆二月初掘地作坑方四五尺深亦如之實
填油麻菜豆蘆及爛草等一重糞土一重草如此四五重向上
尺餘著糞土種十來顆子待生後揀取四莖肥好者每兩莖肥
好者相貼著相貼處以竹刀子刮去半皮以刮處相貼用麻皮
纏縛定黃泥封裹一如接樹之法待相著活後各除一頭又取

所活兩莖准前刮去皮相著一如前法待活後惟留一莖四莖
合爲一本待著子揀取兩箇周正好大者餘者旋旋除去食之
如此一斗種可變爲盛一石 凡收種於九月黃熟時摘取劈
開水淘洗去浮者曝乾至春二月種如葵法常澆潤之早卽乾
死俟著四五葉高可五寸許帶土移栽之

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盞長柄者可作噴壺亞
腰者可盛藥餌苦者可治病 瓠之爲物也纍然而生食之無
窮烹飪咸宜取爲佳蔬種得其法則其實碩大小之爲瓢杓大

之爲益益膚瓢可以餵猪犀瓣可以灌燭舉無棄材濟世之功大矣

本草綱目李時珍曰壺酒器也盧飲器也此物各象其形又可爲酒飯之器因以名之俗作葫蘆者非矣葫乃蒜名蘆乃葦屬也其圓者曰匏亦曰瓢因其可以浮水如泡如漂也凡蘇屬皆得稱瓜故曰瓠瓜匏瓜古人壺瓠匏三名皆可通稱初無分別故孫愐唐韻云瓠音壺又音護瓠瓢瓢也陶隱居本草作瓠瓢是瓠類也許慎說文云瓠匏也又云瓢瓠也匏大腹瓠也陸璣詩疏云壺瓠也又云匏瓠也莊子云有五石之瓠諸書所言

其字皆當與壺同音而後世以長如越瓜首尾如一者爲瓠音護瓠之一頭有腹長柄者爲懸瓠無柄而圓大形扁者爲匏匏之有短柄大腹者爲壺壺之細腰者爲蒲盧各分名色迥異於古以今參詳其形狀雖各不同而苗葉皮子性味則一故茲不復分條焉懸瓠今人所謂茶酒瓢者是也蒲盧今之藥壺盧是也郭義恭廣志謂之約腹壺以其腹有約束也亦有大小二種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問話移時諸人皆枵然餘慶呼左右曰處分厨家爛蒸去毛莫拗折項

諸人相顧以爲必蒸鵝鴨之類逡巡舁臺盤出醬醋亦極香新
良久就餐每人前下粟米飯一碗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

按匏瓜瓠子農圃稔知而諸說糾紛皆因匏瓠互訓甘苦生
疑遂致辨詰其實匏瓠之瓠與瓠子之瓠花葉大同實則各
異唐本草注及李時珍集解頗爲條晰但二種皆有甜苦可

食不可食北地又有一種水壺盧微似南瓜羹茹清腴爛蒸
鵝鴨端推此種鄉人常食曰菜壺盧嫩時爲蔬可羹可爨縷

而乾之經冬逾脆調以酸鹹可稱響牙之齏卽農桑撮要壺
盧條也北直尚以爲餽獻老則長項者爲樽爲杓扁矮者爲
賣油人滴油之用其餘細腰大腹爲瓶與榼或檢種留根或
製模作範半出人巧非盡天然雕鏤鑲嵌玩物良多匏器尙
質乃增縟麗其一種苦者不堪沾唇製爲水具獨稱堅牢瓠
子常羞忽如地膽詢之菜傭俱如陶說山人手植固應不差
李時珍旣以苦瓠爲苦壺盧又復先出壺盧一條按其所列
卽唐本草甜瓠瓠而又不載瓠子一蔬覽之更昧今仍以本
經苦瓠爲正附以甜瓠別采瓠子一品雖不入藥亦著食用

云爾

廣雅疏證匏瓠也說文云匏瓠也從夸包聲取其可包藏物也
邶風匏有苦葉篇傳云匏謂之瓠瓠葉苦不可食也陸璣疏云
匏葉少時可爲羹又可淹煮極美故詩曰幡幡瓠葉采之烹之
今河南及揚州人恒食之八月中堅強不可食故云苦葉據此
則瓠葉先甘而後苦也今案瓠自有甘苦二種瓠甘者葉亦甘
瓠苦者葉亦苦甘者可食苦者不可食邶風云匏有苦葉魯語
云苦匏不材於人其濟而已韋注云材讀若裁也不裁於人言
不可食也其濟而已佩匏可以渡水也神農本草云苦瓠味苦

甘瓠

蔬類卷之三

寒主大水面目四肢浮腫下水令人吐陶注云瓠苦者如膽不可食此皆瓠之苦者也小雅南有嘉魚篇南有樛木甘瓠纍之瓠葉篇幡幡瓠葉采之烹之傳云幡幡瓠葉貌庶人之菜也箋云亨孰也孰瓠葉者以爲飲酒之菹也新序刺奢篇云日晏進糲養之食瓜瓠之羹此皆瓠之甘者也聞北方農人云瓠之甘者次年或變爲苦欲辨之者于弱蔓初生時嚼其莖葉以驗之苦卽拔去然則瓠之苦葉者少時已然陸氏之說失之矣匏可爲酒器大雅公劉篇酌之用匏箋云酌酒以匏爲爵言忠敬也郊特牲說郊云器用陶匏以象天地之性也說婚禮云器用陶

匏尚禮然之三王作牢用陶匏注云言太古無其牢之禮三王之世作之而用太古之器重夫婦之始也又可爲樂器周官大師播之以八音金石土革絲木匏竹郊特牲云歌者在上匏竹在下鄭注並云匏笙也大師疏謂笙插竹於匏是也樂記云斷匏笙簧則匏與笙又似二物矣瓠通作壺豳風七月篇八月斷壺傳云壺瓠也又作華郊特牲云天子樹瓜華不斂藏之種也注云華果蓏也案華當讀爲瓠瓠華古同聲華之爲瓠猶華之爲琴琴瓠皆以夸爲聲爾雅華琴榮也說文琴或作琴是其例也匏之轉聲爲瓠瓠之疊韻爲瓠瓠周官鬯人禁門用瓠齋杜

子春云瓠瓠蠡也後鄭云取甘瓠割去柢以齋爲尊蜀本草引

切韻云瓠匏也玉篇云瓠瓠瓜廣韻云瓠瓠瓠也然則匏也瓠

也瓠也瓠瓠也實一物也瓠瓠或作壺盧或作瓠瓠古今注則

謂壺盧爲瓠之無柄者有柄者爲懸匏陶宏景本草注則謂瓠

瓠亦是瓠類小者名瓠集韻則謂匏而圓者爲瓠瓠今江淮之

間則謂細腰者爲瓠瓠長柄短柄者皆爲瓠京師人則通謂之

瓠瓠而以瓠瓠之已剖者爲瓠此皆後世方言之錯出不齊者

古人則通謂之匏瓠耳故魯語言苦匏不材於人共濟而已而

莊子消搖遊籥亦言五石之瓠慮以爲大樽而浮乎江湖明匏

之與瓠皆屬大名更無別異乃唐本草專以形似越瓜夏中便
熟者爲瓠廣韻別出匏字云似瓠可爲飲器已未免強爲分別
至陸佃則直以詩傳匏謂之瓠爲誤而云長而瘦上曰瓠短頸
大腹曰匏真不通之論矣

甘瓠

蔬類卷之三

水芹

爾雅芹楚葵注今水中芹

本草經水蘄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蘄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爇食之又有渣芹可爲生菜亦可生噉俗中皆作芹字

別本注卽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曰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蘘苦葵青州謂之芑

芹蘘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 白蘘尤宜糞歲常可收 馬芹子可以調蒜齏 莖及胡蔥子熟時收又冬初畦種之開春早

得美於野生惟穉爲良尤宜熟糞 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奠青
白各在一邊若不各在一邊不卽入於水中則黃壤滿奠

爾雅翼水芹二月三月作莢時可作菹及熟瀹食之葉似芎藭
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頌僖公能修泮
宮一章采芹二章采藻三章采茆三者水物泮水之所生泮水

備則宮之備可知鄭氏云辟廱則築玉離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采菽之詩刺幽王於諸侯之至不能錫命以禮故首章采菽者大豆之葉可以爲臠乃牛俎之釧羹次章采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蕲多有之故蕲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所音

救荒本草水芹發英時採之燂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

本草綱目李時珍曰蘄當作蘄從草蘄諧聲也後省作芹從斤亦諧聲也其性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

諸書無斲字惟說文別出斲字音銀疑相承誤出也據此則斲字亦當從斲作斲字也

說文解字注斲艸也釋艸斲字四見不識許所指何物也从艸斲聲說文無斲字斲當是從葦斤聲如虫部蠲字當是從蜀益聲不立葦部蜀部是以傳於艸虫二部而斲聲不可通或曰當有從單斤聲之斲字說文無單部因無斲字也陸德明曰斲古芹字然說文有遼字則非一字也汪氏龍曰斲字蓋失收集韻渠希切古音當在十三部古鐘鼎款識多借爲斲字江夏有斲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

又遊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艾葦二字之下又出芹字訓楚葵也从艸斤聲此恐不知遊卽芹者妄用爾雅增之攷周禮音義曰芹說文作遊則說文之有遊無芹明矣且詩箋引周禮芹菹說文引周禮遊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蘄周禮有遊菹見醢人遊蓋周禮故書字

又葢菜之美者雲夢之葢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葢蓋殷微二韻轉移最近許君采自伊尹書與呂覽字異音義則同廣韻曰葢菜似蕨生水中說者謂豐水有芑卽此从艸豈聲廣韻祛豨切是唐韻作驅喜蓋謂葢卽芑字也十五部

堇

爾雅齧苦堇注今堇葵也葉似柳子如米泔食之滑疏云齧一名苦堇可食之菜也內則云堇苳枌榆是也本草云味甘此苦者古人語倒猶甘草謂之大苦也

唐本草堇汁味甘寒無毒主馬毒瘡搗汁洗之并服之堇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葢花紫色

食療本草堇菜味苦主寒熱鼠瘦瘰癧生瘡結核聚氣下瘀血葉主霍亂與香薷同功蛇咬生杵傅之毒卽出矣又乾末和油

煎成摩結核止三五度便差

按堇形狀皆非芹類附以備考

焦循毛詩補疏堇荼如飴傳堇菜也荼苦菜也箋云其所生菜雖有性苦者甘如飴也循按爾雅云齧苦堇郭璞注云今堇葵也葉似柳子如米泔食之滑公食大夫禮劍芼牛藿羊苦豕薇皆有滑鄭氏注云滑堇菹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

藟菜味苦而汁甘一若茶味苦淪之則甘也說文云藟艸也
根如薺葉似柳蒸食之甘蒸食之甘正所以爲如飴也烏頭名
芟轉聲爲藟猶薺華名曰及轉聲爲木槿非藟菜之藟也

藟

蔬類卷之三

馬芹子

爾雅芟牛蘄釋曰似芹可食菜也而葉細銳一名芟一名牛蘄
一名馬蘄子入藥用

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恭菜等花青白
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

紫堇

宋圖經紫堇味酸微溫無毒元生江南吳興郡淮南名楚葵宜
春郡名蜀堇豫章郡名苔菜晉陵郡名水菖菜惟出江淮南單
服之療大小人脫肛等其方云紫堇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堇花
二斤暴乾搗爲散加磁毛末七兩相和研令細塗肛上納旣入
內了卽使人喫冷水於面上卽吸入腸中每日一塗藥喫面不
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

按紫堇不著形狀或以爲卽芹之紫莖者未必確姑附於此

鹿藿

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

爾雅藿鹿藿其實菹釋曰藿一名鹿藿其實名菹郭云鹿豆也葉似大豆根黃而香蔓延生

救荒本草踳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

廣雅疏證薦鹿藿也說文云薦鹿藿也徐鍇傳云爾雅鹿藿鹿豆也一名藺爾雅薦麋注云卽莓也字與鹿豆相近疑說文注誤以薦麋爲鹿藿字也案如錯之說則是徐氏誤讀麋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薦麋何以知爲鹿藿卽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藟藟實夢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薦爲鹿藿

必非爾雅蔗蔗之誤乃鹿藿自有此名耳說文之訓或敘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棍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

藿菌

本草經藿菌味鹹平主心痛温中去長患白癩燒蟲蛇螫毒癥瘕諸蟲一名藿蘆

別錄甘微温小有毒主疽蝸去虻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鶴屎所化生一名鶴菌單末之猪肉臠和食可以遣虻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鶴屎所化生也其菌色白輕虛表裡相似與衆菌不同療虻蟲有效

爾雅中馗菌注地蕈也似蓋今江東呼爲土菌亦曰馗厨可啖
之小者菌注大小異名疏此辨菌大小之異名也大者名中馗
小者卽名菌郭云地蕈也似蓋今江東人呼爲土菌亦曰馗厨
可啖之者說文云蕈桑莢也謂菌生木上也今云地蕈卽俗呼
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甍
甍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甍甍者說文云菰蔣
也張揖云甍甍毛席取其音同

齊民要術魚菌法菌一名地雞口未開內外全白者佳其口門裏黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餹下著屋北陰中之當時隨食者取卽湯燂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魚之宜肥羊肉雞猪肉亦得肉魚者不須蘇油肉亦先熟煮蘇切重重布之如魚瓜瓠法唯不著菜也魚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菘
又一種謂之天花桑樹上生者呼爲桑菘施之素食最佳雖南
北異名而其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理之常以泔澆
令濕三兩日卽生又法畦中下爛糞取構木可長六七寸截斷
碾碎如種菜法於畦中勻布土蓋水澆長令潤如初有小菌子

仰杷推之明日又出亦推之三度後出者甚大卽收食之本自
構木食之不損人

農桑通訣曰取向陰地擇其所宜木

楓櫛栲
等樹

伐倒用斧碎砍成

坎以土覆壓之經年樹朽以葦碎剉勻布坎內又土覆之雨雪
之餘天氣蒸暖則葦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煮食香美曝乾則爲
乾香葦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蟹疥癰蟻癩等並日乾末和

生油塗之生糞穢處頭如筆紫色朝生暮死小兒呼爲狗溺莖
又名鬼筆菌從地出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳更有燒作
灰地經秋雨生菌重莖名仙人帽大主血

本草拾遺毒菌地漿注陶云山中多有毒菌地漿解之地生者
爲菌木生者爲樗江東人呼爲蕈爾雅云中燹菌注云地蕈子
也或云地雞亦云麀頭夜中有光者有毒煮不熟者有毒煮訖照
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癩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
傳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癩除邪養胎風痺洗洗寒熱目中
青腎女子帶下生腐木積草處如朝生天雨生蓋黃白色四月
採之

廣雅疏證韡菌韡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歎生
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
子言朝菌不知晦朔蠅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

一名地蓋生垣墻下叢生赤曰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曰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強而報讐於弱辭譬之猶摩蕭斧而伐朝菌也必不留行矣蓋以菌芝脆奕易斷故云然也抱朴子論僊篇蜉蝣枝巨鰲日芟料大椿豈所能及哉日芟與日及同司馬彪所謂大芝見日則死一名日及者也

說文解字注葶藶桑蕒也蕒之生於桑者曰葶葶之生於田中者

曰菌光鄭司農注周禮云深蒲或曰桑耳从艸覃聲慈衽切七部蕒木耳也內則記燕食所加庶羞有芝栴正義曰盧植云芝木芝也王肅云無華而實者名栴按芝栴猶考工記之之而鄭君謂芝栴爲一物栴卽蕒字也今人謂光滑者木耳皴者蕒許意謂蕒爲木耳从艸奐聲而究切十四部按奐從大而聲內則作栴又作槩賀氏云栴輒棗其所據本作槩也釋文云又作樛樛字誤一曰箭苳未聞說文亦無箭字集韻九麋箭勇主切箭苳木耳是謂蕒之一名也

附陳仁玉菌譜

芝菌皆氣苗也靈華三秀稱瑞尚矣朝菌晦朔莊生訕之至若僞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卽有此菌未有此遇也遇不遇無預菌事繫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

合葦

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葶香與味稱雖靈芝天
花無是也非全德耶宜特尊之以冠諸菌合葶始名嘉園舊傳嘗
上進標以台葶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葶
柄高無香氣土人以是別於韋羌焉

稠膏葶

邑西北孟谿山窈窕邃深莫測秋中山氣重霏雨零露浸釀山

膏木腴蓓爲菌花戢戢多生山絕頂高樹杪初如藥珠圓瑩類
輕酥滴乳淺黃白色味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煮法當徐下鼎
瀋伺涪沸瀉起謹勿匕攪攪則涎腥不可食性參和衆味而特
全於酒烹齊旣調溫厚滑甘雉尾蕈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
裔也昔之適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蔘
菇蕈品最優

玉蕈

生山中初寒時色潔皙可愛故諺爲玉然作羹微韌俗名寒蒲
蕈

黃蕈

叢生山中椴鬱黃色俗名黃纒蕈又有名黃狔者殊峭硬有味
紫蕈

頰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螫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

木菌卽木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生亦名木

樗木縱樹雞木蛾曰耳曰蛾象形也曰樗以輒濕爲佳也曰縱
曰雞因味似也南楚人謂雞爲縱曰菌亦象形於蝸乃貝子之
名或云地生爲菌木生爲蛾北人曰蛾南人曰蕈

五木耳

五木耳生犍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輒
濕者人采以作菹無復藥用蘇恭云桑槐楮榆柳此爲五木耳
輒者並堪啖楮耳人常食槐耳療痔

桑耳

桑耳曰樛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樛蛾如桑例惟鬻漿粥安其上以草覆之卽生蕈耳

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若菌采無時

皂角菌

皂角菌生皂樹上木耳也不可食

香蕈

香蕈生桐柳枳椇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

天花蕈卽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輒其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

舵菜卽海船舵上所生菌也亦不多得

鍾馗菌

鍾馗菌卽土菌地上經秋雨生重臺者一名仙人帽蓋鍾馗神名也此菌釘上若織其狀如鍾馗之帽故以名之亦名地雞亦名獐頭菌

鬼菌

鬼蓋鬼織鬼屋皆菌種而異名夏日得雨藜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日蓐得溽濕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似肉嚮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

藿菌

藿菌之藿當作藿乃蘆葦之屬讀如桓若音觀乃鳥名或以爲
鶴屎所化非也今渤海蘆葦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虻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。天台四明河南宣州黃山巴西邊徼諸石崖
最高處遠望如烟。山中人縋絙采之。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。唯太和山採取。乃葛之精華。秋霜浮空。如
芝菌。涌生地上。其色赤質脆。

附毒菌

異苑交州諸郡有菌以葉塗人軀便舉體菌生生旣遍便就朽
爛肌肉消腐

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

所載簡坊大葷及金谿田僕食葷一家嘔血隕命六人丘岑幸以痛飲而免蓋酒能解毒故耳又靈隱寺僧得異葷甚大而可愛獻之楊郡王王以其異遂進之上方旣而復賜靈隱適貯葷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亟嘗糞獲免有日本僧定心者寧死不汚至膚理折裂而死至今楊氏庵中尙藏日本度牒其年有八安保安治象等號僧銜有法勢大和尚威儀從儀少屬少錄等

稱是歲其國度僧萬人定心姓平氏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
得佳葷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
而死矣案間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茹閭非茅蒐也每歲供進縣
司常令人於田野間候之苟有此菌卽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檉柳皮蒙手以取用氈包之亦以檉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薰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樾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皆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之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羹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