

蘭史

蘭史

和書門

一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
冊	架	函	號	類					

庫文閣内

一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
冊	架	函	號	類					

内閣文庫

番號	和 17517
冊數	14 (2)
函號	197 79

動

BOOKS



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak





非蘭文卷之二

松蘭譜

之所以傑異於諸蘭以其形質之美

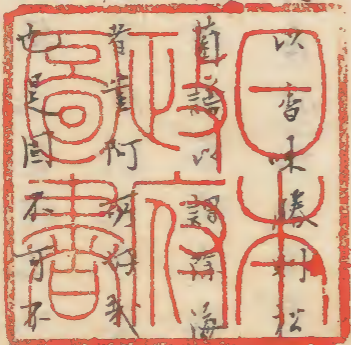
也若夫以香木表其松蘭為其尤者余

曾著松蘭譜以謂海味之外孰有出

于其右者乎柯松蘭之譜西吳

曾為伍不特譜乃採稿于

石原愚若禱



麓中以錄之是譜之次

余嗜柳菰不啻居到之于葵而特以京畿鹽
松菌為冠。群品所恨不能親食其鮮者每
過京人亟訪其狀。貌氣味烹熟之法。徒為之
彙。頭而已。成亦之。交在成于二條。城初得。啖
鮮松菌其芬香甜美。乃嘗過於所聞。遠矣。自
以謂不之京。然慮生此口。於是乎知松菌之
為物。非特為柳菰中之尤物。除海味之外。孰

有出于其右者。歸江戶後。每秋風起。思之不
替。遂取所得於京人。而余之所自嘗。試以作
松菌譜。乙丑秋分後一日。楷張主人識。

一之品類

草菌皆阻氣。薰蒸所生。而松菌殊因松氣。鬱
而成。為故其芳香潔清。非諸草菌所得及
也。聞西諸州多有之。而以山城州者為第一
也。稻荷山在涇所產為絕品。差哉。野次之北山

許西愛客衣望高旌舟岡又次之稻荷山所
產味甘諸山謂之北山
產味甘而質堅色皆香氣裂鼻瘖野所產
其類三一曰卧釋迦莖極粗大尖頭白潔橫
斜穿地而出日芳脆美殆希稻荷山者并晚
二曰鷄紫嫩白像銀上降記作攸攸細莖有
紫斑文三曰扁班黃褐赤白相雜為美如亮
班然微下線路最深北山所產黑嫩白初香
味稍劣希丹和諸州所產無甚軒莊矣蓋山

城州

帝王之都天不愛瑞地不愛寶山川積靈皆
有佳禎一物之微猶見其異宜乎松菌之時
絕美也木草於松菌甚略獨其瑞曰益氣不
飢陳仁玉曰泊波濁不禁以余考之其芳潔
可以去邪際穢其甘滑可以養五臟和腸胃
而唯山城州者為然他處所產不論也

贊曰

松氣所萃柄高微張生哉之楚唐福之陽
芳香甘滑專美四方

二之疑似

夫子有曰惡似而非者以其亂真也京北栗
曰山及江州古村有猿松一名猿蘭蓋皆赤
色形狀全似松蘭而香氣人或誤食之往
中其毒延血至死又有平松蘭六七月間山
中松樹間多生形狀氣味全然松蘭也雖二

假松氣所成而有毒傷人宜審疑似者慎而
勿食

贊曰

疑偽亂真君子所惡矧伊異蘭其毒傷腑
維汝覽贊哉哉是顧

三之揀擇

穿握萌芽不供薦後詎所戒也不時不聖人
謹飲食之事也秋分後旬日為採松蘭之候

華既肥蓋半間出地數寸擇其質堅實肌理
精潔者揀之極佳星蓋未別護暇未裂地上
層出尖者香氣甚微味亦劣既長太過則蓋
上爛線路折至中生臭香味皆滿其故揀蚤
者庶幾乎天折揀魁者每舉珍天物者等且
傷腸胃而平頤養之道揀擇豈可不慎哉

贊曰

彼莖者菌其潔如珠頭遙陸之薄言首三

將何為朝雷收聲後

四之烹調

烹調失宜殊珍異者猶不如尋常菓蔬華茲
烹之有法焉調之有道焉鹵奔滋製雅易才
不能悅哉口也烹調何可容易哉松菌得新
鮮者宜碎風日見風則易傷見日則易萎方
將烹先取新汲水淨洗數次蓋皆剝去外膜
縮切之切宜薄浸諸塩水少頃取出又決以

淨水，勿頭去，留以受和，寫之，鑄釜下酒少許，同蓋，烈火待一沸，涌而初，參調，蒸味則滋，味，讓香氣，全成，勿攪動，則積氣味，又油麻，熬之以，收羹中，或烹以酒，至酒盡，更調味，啖之，皆極佳，生淹，巨油而燻之，韵味，雖不可言，而非食，葷之，立首也。菌

贊曰

取粟，踏夕，火，烈，是宜，候，厥，泝，騰，謹，勿，俾，胸

失，飪，不，食，頤，養，之，基，
五之所宜
凡曰，濡，隊，包，苦，矣，夢，濡，雖，睡，醫，矣，夢，濡，與，卵，
背，矣，夢，濡，鼈，陸，醫，矣，夢，不，獨，肉，居，然，物，各，有，
所，宜，也，京，人，食，松，菌，必，加，茄子，蓋，以，茄，能，解，
諸，菌，毒，也，又，每，巨，腐，合，羹，或，下，薑，或，薄，菜，其，
美，不，可，譬，味，數，十，莖，不，麗，雖，多，食，亦，不，傷，脾，
是，為，得，其，所，宜，也，若，其，加，蔥，加，蒜，加，藟，菌，加

魚肉皆非所宜也

贊曰

漢有君臣以相損宜食物備宜其味惟全

淮南厨下能使羣鮮

六之禁忌

天之生物能使之相害又能使之相害是食物之所以有禁忌也凡食地菌者宜忌文蛤雞卵鷄雞肉松菌雅松氣所成要亦係於地菌

之類慎而勿食文蛤諸物今食京人種有墮雞子其蓋背而味之者雖不必害亦不可食之其甚乎

贊曰

寇賈輔漢程同佐兵我能別殺之何害吾今食相制豈非此件

七之塩藏

塩藏倘久古人所謂旨蓄以禦冬也其法詳

松菌新鮮而大者洗去沙土沸湯瀉過乾之
陰如每五十莖塩一升或八九合桶底置雜
松葉撒塩其上少許取數莖暴其上一周
又撒塩復置松葉如前凡數層暴後撒塩宜
三倍前桶上安一大石而壓之急取新汲水
自壓石上瀉中水勿傾去至爛宜更新水將
登鏝宿取出浸冷水塩氣皆脫香味雖不及
凡釣筒不疾生者亦挽回造化之術也

質曰

口切清麥腥常竟秋假塩耐久克全香留
我有音蓋以待子求

八之曝乾

塩藏可以備久不可以既速既速必香氣滲
矣以其不可傾去桶水也唯曝乾者氣諸遠
而香氣兩全及松菌既成候天氣澄晴日奈
農味其新鮮半同者蓋柄皆刮去其腫取行

竟直截之厚各二寸許露暴之陽處以向朝
曦及日午卷上其背以至日汲如此十余日
津潤皆瀉歸于中自是之後但就燥處乾之
食將致遠矣之亟中裹以油帛以遠濕氣也
食之之法以沸湯一滴留其湯炊之則香味
殆全西方之美猶可坐而飽餐矣

贊曰

民之大德乾能以極况是香美我豈獨專

杜陽曝之遠饒汝膳

松蘭譜附錄

松蘭譜成矣又採諸書所載譜亦未及
者以附于後

本朝食鑑 松蘭蘭草中芽一者也松陰踟躕
樹才慶有之小者向徑一二寸大者區尺餘
之諸山最才肥大香美五載及丹江熟先諸
州所產次之海西江東諸州亦皆有而香味
不及也松蘭根下有積俗呼為松蘭之蔓採

之數培次年則生又蓋藏扣菌之法用白鹽
炒過合於其生處沙土以漬之覆以扣葉則
香味不滿飯守為扣菜蓋或生蓋或煮水或
豆腐漬和白醬漬之亦佳

大扣小單 京畿里扣少故菌多而茯苓少西

國里扣多故茯苓多而菌少

又云扣菌味苦者有毒不可食凡食扣菌者

須先食豆腐雜多食無害

不出產後血氣虛既乾扣菌有功

和漢三方圖會 扣菌与米合藏于櫃中食之

殺人蓋相感使然也

雁州府志 扣菌後外諸山所產甚香美而洛

西訖安寺山產者殊優美凡他州產者皆不

佳各人呼為回舍扣菌

食療正要 扣菌日干無毒莖尖日乾治兒枕

痛

本草殿蒙 嵯峨及西賀茂產者質柔如尾產者質硬丹波譜山產者甚合然味頗苦
蘭譜 扣草生扣陰采無時凡物扣出無不可
愛者

按扣草即扣蘭前人或以為不然者非
吳葦譜 饒草即扣草也於扣樹茂密處扣花
飄落者士生蘭一名珠玉草緒赤色然所謂
紫緒色是也春沼深蒨味甘如糖故名饒草

黃山陽山皆有之惟錦峰山昭明寺左右產
之尤甚最為佳品采久或手挽之作銅青色
湯焯火薰或為陰品亦可致遠四月產者名
清草候葦八月產者名西風源葦有白色者
曰白饒葦黃色者曰黃饒葦更有一種名乾
饒葦形如奶汁葦其柄白色味皆美

按扣蘭不見手挽之作銅青色者但初葦
然或同以為初葦然初葦柔脆易蒸不可

湯煤火薰以致遠堂西方所產松菌又別
有此種與

陽山志 草色黃者曰鐘草

吳縣志 松草味美可食

建寧縣志 菌兩後生松樹下者其味鮮美可

食

蕪州府志 菌生西山及廬山松樹下者為松

菌味鮮而無毒

詩世音編 松菌治皮渴食之有効

農桑通訣 江南山中松下生者名為松菌誠

齊云傘不如笠釘履蓋愈嫩愈美風味過

於他菌

物理小識 荊陵松菌至美得樹無畏

通雅 鐘山荊陵有松蛾

按松蛾亦松菌一名

水滸遙原 松草一名松花菌

東醫寶鑑

松身性平味甘無毒甚香吳有松
氣生山中古松樹下假松氣而生木草中芽
一也

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

山行採松茸

水虎養公

靜見松蘿度岸崖杖藜終日樂怡々地仙非
敢不烟食喫了尚山四望是

詠松茸

伊藤長胤

雲清氣莖知幾日山膏釀出如琉璃
味方裡香浸蜜抹去籃中氣透脫
初似見秦味方腕老如偃蓋
狀老奇料知不是人間物却勝
尚山五色芝

扣蘭

宇鼎

山扣多濟露林下
擢林莖出跡元難覓
清香却不於餐非
黃菊沃株堂紫芝
棠里過人相贈
亭臺慰此生

採松菌二首

釋道澄

雨釀扣根雪葦腹
滿筵珠得入僧厨
竹爐燒處搓橙汁
砂鉢烹時羅落蘇
千歲茯苓香共
深九莖芝草品
何輸入吟前
列王侯貴能識

山中七味無

松鳴秋深滋露生
香寧許樹鶴并黃泥
蝶出銀釘巖紫嫩
漸張玉柄擎霜在
魁偉量共擲金刀
切海寒全烹山庖
嘉味兼天賜
紀勝春林笋巖羹

食扣蘭

扣蘭豈根生自天
間雷十度九生涎
不妨已著朝了
未免我辛勤
種菜田

華子

楊廷秀

空山一雨山溜急漂流桂子松花汁土膏鬆
暖却滲入蘆土葦花團戴一戴芽後景忽記
之撥開落葉百數十躡向黃紫先破濕酥莖
嬌腕手輕拾響如響掌味如登滑似尊絲無
点恨傘不如是釘膝是香苗齒牙腐莫及
惹楮鷄避席掉餐玉茹芝尚却粒作羹不可
殊一日作膳仍堪贈盈友

追和楊廷秀華子

史遷

松花岡頭雷雨急坡陀流膏漬香汁新泥日
蒸氣深入穿苔破蕪釘戴一如蓋如芝万玉
之紫黃百餘紅間十並支微勻滑更濕傾道
感之行且松天隨把菊謾弄濕采淨芒之脫
中差柔鷲楮皆不及嬉姑天花當拱揖蓋致
作羹炊玉粒先生飽飯踏曉日更遠推香行
負友

葛原詩話

此確不斥其名合然扣齒詩也

余峯城乃業西崦年暮秋芳屋扣齒以故

小熟其形狀風味現此詩真能盡其情態

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

摘句

謝靈運山居賦

指松菌而與言諄木齋於陽

彭

殷仲文詩

何以標貞晚唐詩寄松菌

