

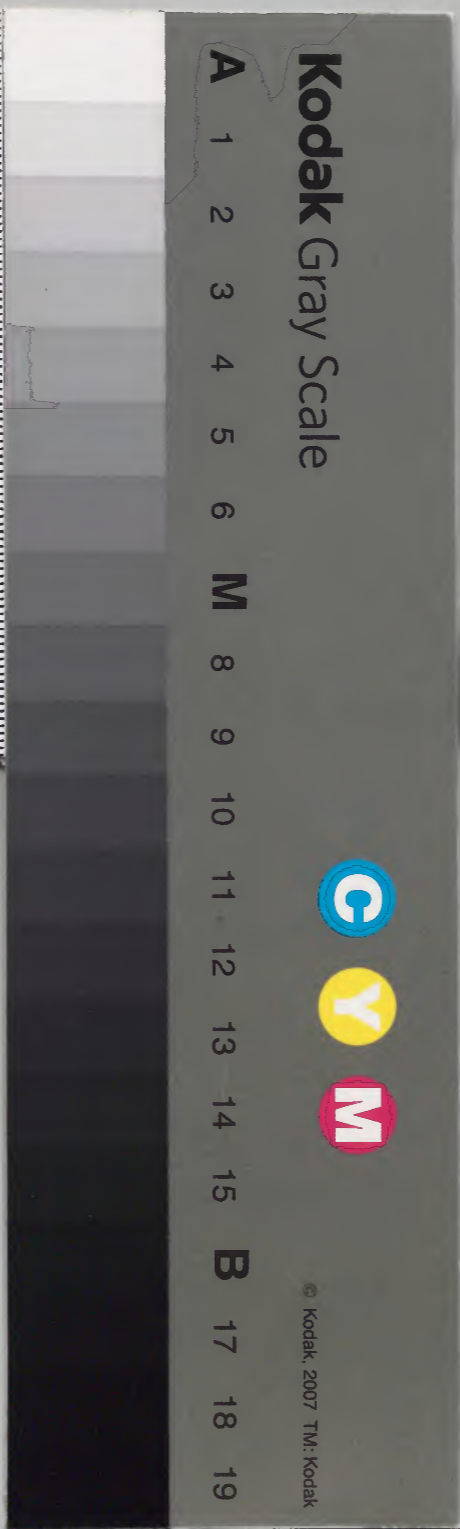
食物傳信箋

五

農商省
圖書
第 號
冊 共

大政官文庫
和書門
一〇九一二
冊 函 號

庫文	一〇九一二	內閣文庫
一八四函	冊數 8 (5)	番號 和 10912
四八三架冊號	函號 184 115	



食物傳信纂目錄

卷之七

薑 乙丁

藺荷 甲丁

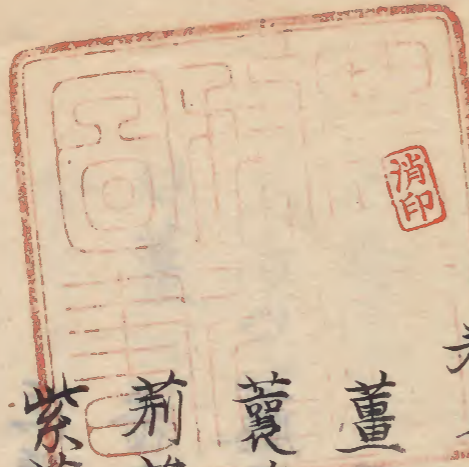
荊芥 乙丁

紫蘇 乙丁

薄荷 乙丁

羅勒 乙丁

葵 乙丁



藜香 共四丁

馬薊 共七丁

大麻 共八丁

巨勝 共二丁

番椒 共四丁

藤天蓼 共六丁

已上十四品

食物傳信纂卷之七

平安 若水 柏義 彰信甫 編集

北藩 菊溪 内山覺 順 訂補

○草之屬

○薑 異名御濕菜 庶物異名疏

俗名折烏楷

說文曰薑潔濕之菜也春秋斗樞曰璇星散死薑則
姜有翼辛而不臭姜生於陰故蜀辛姜陽薑陰敷宋
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
窮鷄蜩苑葭根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
特齊也來有疾飲酒食肉必有草木之滋焉以為姜
桂之謂也南都賦曰蘇菝紫姜拂徹羶腥蓋去羶腥
之寂紫姜者紫色之姜而上林賦又有苾薑張揖則
以紫姜為子薑云魏志倭國有薑不知為滋味而梁
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撲之薑招搖

之桂越駱之苗吳孫權使介象買蜀薑作齋尔雅

薑潔溼之菜也苗高二三尺葉長對生苗青根嫩白

老黃無花實處之有之漢温池州者良三月種五月

生苗如嫩蘆秋社前後新芽如指采食無筋尖微紫

名紫芽薑又名子薑群芳譜

葉食齏成癥搗汁飲即消同上

三四月種至五六月發紫芽纖嫩如指名子薑隔年

者名母薑泉州府志

老者為母薑嫩者為子薑八國通志

援神契薑御濕菜也方言曰薑之小者謂之穰庶物異名

疏

字林曰薑御濕之菜音紫齊民要術

薑宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七

偏尤善三月種之先種耨耕尋壟下姜一尺一科令

上土厚三寸數鋤之六月作幕屋覆之不耐寒九月

掘出置屋中中國土不宜薑僅可存治勢不滋息種

者聊擬菜物小小耳上曰

崔寔曰三月清明節後十日封生姜至四月立夏後

蠶大食芽生可種之九月藏薑薑糞荷其歲若溫皆

待十月生姜謂之莖

薑苗高三尺葉似箭竹葉而長兩之相對苗青根黃

而無花實論語注曰通神明去穢惡晏亨復曰姜桂

之性到老愈辣本草曰生姜味辛甘氣微溫在皮則

熟雷皮則溫致富全書

順按神農本草云久服通神明朱晦菴取之以註

論語不深考察之誤也意聖人不撤而食者要其

辛味進食而甘膩之胃中不泥也又晦菴語錄有

秋姜大以天年之語是拘泥通神明之語乃方士
之誑語耳朱子何從用之耶尤不可解也

薑通州出者良宜秋地清明後三日取母姜種之培
以蚕沙壅以灰糞立夏後蠶大眠時芽出棚遮烈日
秋社採之遲則漸老成絲矣小雲前後將種晒乾藏
窖內免致凍損諺云養羊種薑女利相當致富
生薑能彊禦百邪故謂之薑本草
綱目

順按生姜取肥大實潤而新者為佳勿用虛瘦者
或日久涸乾而皺者又勿使子姜子姜者初生嫩

薑其尖微紫故謂之紫姜又按生姜發散風寒濕
邪氣出汗止嘔吐治痰喘脹滿冷痢腹痛轉筋心
滿用胃調和諸茶又解菌蕈諸物毒也明繆仲醇
及濟王認菴醫方集解云生姜不宜使熟宜搗攪
汁待茶煎成傾方不失生字之義如入茶煎乃熟
薑非生姜此說過鑿反失字義今如其說則此加
生姜自然汁者而非入生姜与生茶同例可誰知
焉古今醫人槩好新奇之說故每為方士邪術愚
俗醫說所眩惑欺罔唱前衆盲從遂成迂誕之

論矣尤可戒慎也

○蕞荷

異名荷苴

太平廣記

甘露子

常熟志

俗名覓耶胡楷

說文曰蕞

荷也一名荷苴

太平廣記

崔豹古今註曰蕞荷似蓄苴而白蓄苴色紫花生根

中花未敗時可食又置則削爛不為實矣似薑空陰

翳地常依蔭而生也

上曰

搜神記曰余外婦姊夫蔣士有僭客得疾下血醫以中盞乃塞以蕞荷根布席下不便知乃狂言曰食我

盞者乃張小人也乃呼小小亡云今世攻盞多用蕞

荷根注云驗蕞荷或謂嘉草

上曰

葛洪方曰人得盞取蕞荷葉着臥席下不便知立呼

盞姓名

上曰

蕞荷宜在林木陰下故古人云蕞荷依時藿向陽言

各有所宜也葉似初生甘蔗根似薑牙其葉冬枯其

根為菹亦可醬中藏古之為味者雜用膾炙切蕞荷

以為香是為珍味大招曰醢豚苦狗膾苴苴只苴苴

即蕞荷也蕞荷有白有赤神農經書白蕞荷今人乃

赤者為蕺荷白者為覆菹說文曰菹菹葉同一種尔於人
食之赤者為勝菜用白者中蠱者服其汁併臥其葉
即呼蠱主姓名亦主諸漢毒沙蟲輩人家種之辟蛇
又有預知子傳云取二物綴衣領上遇蠱毒物則聞
其聲當便知之故名預知子若行蠱毒之鄉食飲不可
知非伏此何以愛身尔雅
丘文莊公群書抄方載中蠱毒用白蕺荷引柳子厚
詩云且曰子厚在柳州種之其物色之蓋亦不知為
何物也余謂丘公之博洽而不識世之識者亦罕矣

按松江志引急就章註曰白蕺荷即今甘露考之本

草其形性正同丹鉛

急就草老菁蕺荷冬日藏顏師古註蕺荷一名福苴

莖葉似姜其根香而脆可以為菹又辟虫毒

蕺荷似福苴而色白福苴色紫花生根中花未散時

可食久置則銷爛不為實矣葉似薑宜陰翳地種之

常依陰而生葛洪方曰根傍生筍可以為菹及治蠱

毒人得蠱欲知姓名者取蕺荷葉著病人卧蓆下則

立呼蠱生姓名彙苑
詳注

白蘘荷荆襄江湖間多種之春初生葉似甘蕉根似
姜而肥堪為菹其性好陰在木下生者尤美諸岳間
居云蘘荷依時藹向陽是也荆楚歲時記云仲冬以
鹽藏蘘荷以備冬儲又以防蟲菜多用之有赤白二
種白者入菜階確居類書

蘘荷葍首也根旁生筍可以為菹及治蠱毒華夷草木考

蘘荷升菴謂蘘荷即甘露以急就注也東壁謂蘘荷
即上林穉且而不知穉且乃巴蕉之轉聲也蘘荷似
焦而小又似蘆稷三月開紅花夏結刺房內有黑子

其根似薑可菹蛇不喜此故又治蠱物理小識

白蘘荷微温主中蠱及瘡有赤白二種根莖葉皆可

為菹食物本草

白蘘荷味辛气温有小毒葉似甘蕉根似姜而肥堪
為菹今荆襄江湖間多有之主蠱毒瘡疾射工溪毒

吐血口舌生瘡吳氏食物本草

○頌按說文蘘荷一名菹菹搜神記云蘘荷或謂嘉
草蔣士先序疾下血言中蠱家密以蘘荷置席下
忽大笑曰蠱我者張小也乃求小小走自此解蠱

菜多用之故古人為主蓋之窠初夏根傍生筍生
熟皆可食亦於醬中藏之氣味尤佳

○荆芥

異名鼠萇

神農本草

薑芥

名醫別錄

假蘇

俗名詳

家氏曰荆芥本草呼為假又云薑芥因其氣味辛芳
如蘇如薑如芥也今在處多野生古方稀用狹小而
色淡黃者綠似落蘇成細初生炒食香辛可噉或作
生菜八月開小花作穗成房內有細子如葶藶子色
黃赤連穗收用

本草彙言

又有胡荆芥生北地又有石荆芥生山石間體性相
近入菜亦同

上月

荆芥初生香辛可噉人取作菜醃食

農政全書

初生新嫩者辛香可噉之可生菜即今之荆芥也

本草會纂

順按荆芥反魚蟹河豚之說本草醫書並未言及
而小說載之李廷飛延壽書云凡食一切無鱗魚
忌荆芥食黃鱔魚後食之令人吐血又蔡條鐵山
叢話云予居嶺嶠見食黃鱔魚犯薑芥者已死甚

於鉤吻陶九成輟耕錄云凡服河豚不可服荆芥
菜大相反常航細談云凡服荆芥風菜忌食魚楊
誠齊曾見一人立致於死也今按假蘇乃日用之
菜其相反如此故詳錄之然物類相感志言河
豚用荆芥同煮三五次換水則無毒其說與諸書
不同大抵養生者寧守前說為戒可也

○紫蘇 異名蘇名醫別錄亦蘇肘後方桂荏雅

俗名施速

蘇桂荏雅蘇荏類故名桂荏晉郭璞注蘇荏類之草也

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雅今只謂之蘇以其香
似桂荏葉似荏故曰桂荏宋鄭夾漈雅註
蘇紫蘇也舊不著所出州土今處之有之葉下紫色
而氣甚香夏採莖葉秋採實其莖并葉通心經益脾
胃煮飯尤勝与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
毒則單用莖去節尤良謹按爾雅謂蘇為桂荏益以

其味辛而形類在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菜魚菜似茵陳大葉而香
吳人以煮魚者一名魚蘇生山石間者名山魚蘇主
休息痢大小渡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答曰舊有冷病
至今五年衆醫不差澄為診曰汝病非冷非熱當是
食白瀰雞子過多所致今取蘇一升煮服仍吐一物

如升涎裏之能動用看是雞雛羽翅爪距具足能行
走澄曰此未盡更服所餘菜又吐得如向者雞十三
頭而病都差當時稱妙一說乃是用蒜煮服之

本草
圖經

順按蘇主雞瘕本經不著李延壽南史云李道念
病已五年丞相褚澄診曰非冷非熱當是食白瀰
雞子過多也取蒜一升煮食吐出一物涎裏視之
乃雞雛翅足但全澄曰未盡也更吐之凡十二而
愈或以蒜字作蘇字者誤矣南齊書褚澄所用者
蒜也非蘇也蓋二字相似謄錄耳蘇頌欠考矣故

詳述之

紫蘘白蘘皆二三月下種或宿子在地自生其莖方其葉圓而有尖四圍有鉅齒肥地者面背皆紫瘠地者面青背紫其面背皆白者即白蘘乃荏也紫蘘嫩時采葉和蔬茹之或鹽及梅酒作菹食甚香夏月作熟湯飲之五六月連根采收以火煨其根陰乾則經久不落八月開細紫花成穗作居如荊芥穗九月半枯時收子細如芥子而色黃赤亦可取油如荏油務本新書云凡地畔近道可種蘘以遮穴畜收子打油

燃燈甚明或熬之以油器物丹房鏡源云蘇子油能柔五金八石汝州記云氣佛虜之地不種五穀惟食蘇子故王履云蘇有遮護之切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並無異者人稱回之蘘云本草綱目李時珍先生曰紫蘇處之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

香色褐擣之攷液作油甚甘美燃燈極明亮也若葉
面背俱色白者即荏草名白蘇也子不甚香而葉頗
辛若葉面青背白者即薺草也葉上有毛而氣臭又
有魚蘇即荏草同類狀似茵陳葉大而香吳人用煮
魚食又^有雞蘇名曰之蘇莖葉俱紫葉邊鋸齒極細密
葉而縱紐如翦絨狀宛如雞冠曰名雞蘇即紫蘇之
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
多霜後採取此已蕞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道食甚香美可

充茶饌

本草
彙言

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煎汁飲之二月下子四月分
秋初種先澆河水俟治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珠血撈出曬乾
拌糖名梅蘇化糖醋蜜梅及瓜薑醋蔬品茲需之十
月收子

致區
全書

紫蘇尔雅曰蘇桂荏註曰蘇荏類也故名桂荏一者赤蘇又有一種白蘇○玉禎曰蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五穀有以護之功子人有燈油之用。東人呼為蔥以其似蘇字但除禾旁故也。莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者皆面皆紫瘠地背紫面青面背皆白即白蘇也。荏子白者良黃者不美荏而今白蘇子也。○農政全書

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲上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荏甚嗜之必收子壓取油可以煮餅荏油色其氣香美煮餅亞胡麻油而勝麻子脂膏綠可受

並有腥氣然荏油不可為澤其人變研為羹耀美於麻子遠矣又可以為燭良地十石多為帛煎油弥佳種博穀則倍收於諸田不同也荏油性涼塗帛勝麻油○同上

紫蘇一名桂荏有數種有白蘇魚蘇山蘇出荊州及無為軍今處之有之苗高二尺許莖方葉似蘇子葉微小莖葉背面紫色而氣甚香用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救飢採葉煤食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好葉可生食與魚作美味佳上同

蘇芥草也

漢書曰推蘇而饗蘇猶蘆語轉也

江淮南楚之間曰蘇自

閩而西或曰草曰芥

或言菜也

南楚江湘之間謂之芥

蘇亦在也

在扁也亦雅曰蘇桂在也

閩之東西或謂之蘇或謂之

在周鄭之間謂之公黃

音翡翠今江東人呼芥為菘音魚

沅湘之南

或謂之菘

今長沙人呼野蘇為菘音車轄沅水右在武陵

其小者謂之釀菘

董菘也亦蘇之種類因右云

蘇桂在郭氏曰蘇在類故名桂在說者曰以其味辛

尚形類在故名之葉下紫色而氣甚香今俗呼為紫

蘇煮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盧不識五穀

唯食蘇子南都賦曰蘇菽紫姜拂徹羶腥今蘇有數

種皆是荏類白蘇方莖圓葉不紫亦甚香實亦入菜

紫蘇本草云葉下紫色氣甚香者為佳

寧洋縣志

紫蘇面皺背紫煎湯主化氣

香山縣志

紫蘇亦雅謂之桂荏葉背面俱紫者佳

重修靖江縣志

紫蘇葉下紫色甚香夏採莖葉秋採實俱入菜

八閩通志

紫蘇一種紫而香夏採莖葉秋採實俱入菜一種名

雞蘇

汀州府志

蘇俗呼紫蘇 重修鎮江府志

蘇有紫蘇花蘇白蘇 溫州府志

紫蘇菜可食 河間府志

紫蘇背面皆紫者佳 萬曆杞州府志

紫蘇莖方葉圓而尖傍有鋸齒背面皆紫者良夏採

葉秋子冬梗入菜多服損真氣 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

紫蘇葉背面俱紫氣最芳烈 江陰縣志

紫蘇 辛溫寬中下氣開胃治心腹脹霍亂轉筋透風

莖葉俱紫嗅之有香二月下子四月分秧初種先澆

河水俟活澆糞水十月收子入菜伏天摘其莖葉入

梅醬 致富奇書

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球名紫蘇包取葉拖麪油煎

可作蔬皆爽人口益芳香能舒暢胃氣也 清王凝醫林四書

野紫蘇面青背紫者 清李夢龍醫方指南

順按蘇紫蘇也又蘇荏類故尔雅謂之荏蘇然有

數種有水蘇白蘇魚蘇山魚蘇之別皆是在類惟俗以呼七利眉莫施挫者為佳即此本草所謂花紫蘇其葉細齒皺文如剪成之狀表裏紫色芳香清烈又華人称曰蘇耳其面青背淡紫即野蘇不入蘇料再按羅願尔雅翼云魚蘇似茵陳大葉而香吳人以煮魚者一名魚蘇其生山石間者名山魚蘇又有水蘇一名雞蘇或言雞蘇水蘇是兩種順按雞即水蘇也和僕共又有假蘇者亦以香呼龍腦薄荷者是也氣似蘇故名蘇說者云假蘇即荆芥或曰假蘇葉

銳而圓非荆芥也

○薄荷

吳名按蘭

音發

蕃荷菜

蕃音

吳按蘭

食性

南薄荷

本草

金錢薄荷

俗名眉忽索

李時珍先生曰薄荷多栽蒔亦有野生者莖葉氣味皆相似也經冬根再發二月抽苗清明分株種植方莖赤節兩葉對生初則圓長久則葉端漸銳似荏蘇薄荷輩夏秋采取日晒乾用先期以糞水澆灌俟兩後刈收辛香殊絕不尔氣味不辛涼也○蘇氏曰薄

順按菱蓆即薄荷李願湖云薄荷俗稱也陳士良
本草作菴藿揚雄甘泉賦作菱菴呂忱字林作菴
苦則薄荷之為訛稱可知矣孫真人千金方作菴
荷又方音之訛也此草但有家蒔野生及色香氣
味之殊然功力相同惟以新者為佳今稱菱蓆者
其種多俗呼蔓薄荷者即連錢草又有一根一莖
者此即本草所謂積雪草也龍腦薄荷乃水蘇方
莖中虛葉似藿菜而微圓密齒面皺色青葉對節
生氣甚芳香六七月間開花成穗淡紫色多生水

澤旁苗高三四尺比物与薄荷形状迥别亦薺草
之別種因名不可混用

○羅勒 異名蘭香 嘉祐本草 香菜 本草綱目 醫子草 鄴中記

俗名眉拔 七紀 又名眉拔 七紀

蘭香者羅勒也中國為石勒諱故改今人因以名焉
且蘭香之目美於羅勒之名故即而用之常以賦叙
曰羅勒者生崑崙之丘出西蠻之俗案今世大葉而
澀者名朝膊香矣 齊民要術
香草生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方窠

面四稜莖色紫稔葉似薄荷累微小邊有細鋸齒亦有細毛稍開花作穗花淡藕褐色味辛香性溫無毒採苗葉煤熱油鹽調食農政全書

香菜須三月老葉生時種之乃生否則不生常以魚腥水米泔水泥溝水澆之則香而茂不宜糞水腥仙神隱書言園邊水側宜廣種之飢年亦可濟用其子大如蚤蛄色而不光七月收之本草綱目

順按蘭香葉似薺花而微小園步內聞香其子可安入目中云醫火須濕脹与物俱出也

○蓼 異名蕃爾雅虞蓼上同

俗名佗敵

蓄師友切虞蓼郭氏云即蓼之生水澤者也蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼香蓼木蓼等紫赤二蓼葉小狹而厚青香二蓼葉相似馬水二蓼葉俱闊大上有黑點諸蓼花皆紅白紫赤黑木蓼一名天蓼蔓生葉如柘蒼黃白子皮青滑其最大者名龍已見別章中蓼者妨稼之草故詩曰以薺茶蓼茶蓼朽止黍稷茂止然於調和有用故內則云膾秋用蓼鴉羹雞鴛釀

之蓼釀謂切雜之也漢尹都尉書有種芥蓼葵韭葱
諸篇而長沙定王故宮有蓼園周頌曰未堪家多難
予又集于蓼之辛物故以為多難之喻越王苦思報
吳卧則以蓼楚辭曰蓼莪不知陟辛葵菜言蓼辛葵
甘莪各安其故不知遷也而魏子曰蓼莪在蓼則生
在芥則死非蓼仁而芥賦也本不可失爾雅
蓼作莪者長二寸則剪袋沈於醬醃中又長更剪常
得嫩者若待秋子成而落莖取子者候實成速收之
性易凋零五月六月中蓼可為鹽以食莧要術
晚則落盡

蓼詩予又集于蓼言辛○尔雅蓄虞蓼也虞詩○吳
氏本草蓼實一名天蓼一名野蓼一名澤蓼○魏文
子曰蓼莪在蓼則生在芥則死非蓼仁而芥賦也本
不可失○蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼水蓼香
蓼木蓼等苞皆紅白紫赤黑木蓼一名天蓼其窠
大者名蘿蓼辛物越王苦思報吳卧則以蓼長沙定
王故宮有蓼園潛確類書
蓼一名水荭花其類甚多有青蓼香蓼葉小狹而薄
紫蓼赤蓼葉相似而厚馬蓼水蓼葉闊大上有黑點

木蓼一名天蓼蔓生葉似柘六蓼花皆紅白子皆大
如胡麻亦黑而尖扁惟木蓼花黃白子皮生青熟黑
人所堪食者三種一青蓼葉有圓有尖圓者勝一紫
蓼相似而色紫一香蓼相似而香並不甚辛可食諸
蓼春苗夏茂秋始花開蓓蓼而細長二寸枝之下
垂色粉紅可觀水邊更多故又名水荭花身高者大
餘節生如竹秋間爛熳可愛一種叢生高僅二尺許
細莖弱葉似柳其味香辣人若辣蓼並冬死惟香蓼
宿根重生可為生菜青蓼可入菜古人用蓼葉後世

飲食不復用人亦鮮種藝今但以平澤所生香青紫
三蓼為良辛溫無毒實主明目溫中耐風寒下水氣
去瘰癧止霍亂去面浮腫療小兒頭瘡苗葉除大小
腸邪氣利中益智一云青色者蓼紫者茶群芳譜
古今註云紫色者茶也青色者蓼也其味辛且苦食
之明目或謂紫葉者為香茶青者為青茶亦謂紫者
為紫蓼青色者為青蓼其長大不苦者為高蓼高或
作馬彙苑詳註
韓氏曰蓼生雷澤川澤雖生各處多在水旁苗莖高

尺餘葉大色淡綠莖節間如雞腿有紅色蓼類甚多
有青香水馬紫木蓼七種紫赤三蓼葉小狹而厚青
香二蓼葉亦相似而但薄馬水二蓼葉俱濶大上有
黑點木蓼又名^天蓼蔓生葉似柘葉六蓼花皆紅白子
皆大如胡麻亦黑而扁夫惟木蓼花黃白子皮青滑
諸蓼皆冬死惟香蓼宿根重生苗可為生菜本草
蓼味辛氣溫無毒主明目溫中耐風寒下水氣面目
浮腫癰瘍瘰癧歸鼻除腎氣葉歸舌除大小腸氣利
中霍亂轉節多取者湯及熱將脚又搗傳小兒頭瘡

食物本
草會纂

此菜所多食或暴乾蒸食更佳同上

順按詩以薺茶蓼周頌良予又集于蓼周頌小菜

註茶陸草蓼水草一物而有水陸之異也今南方

人猶謂蓼為辣蓼或用以毒溪取魚即所謂茶毒

也尔雅蓄虞蓼註虞蓼澤蓼也九蓼類甚多有青

香水馬紫等青蓼其葉有尖圓之別小狹而俱薄

今俗葉圓者呼耶奈ヤナキ已キ他タ敵グ又葉尖者呼挨イ異イ他タ

敵惟此二品最佳紫蓼亦相似而厚嫩葉紫自青

蓼甚大不幸俗呼之禿胡トウコ他タテ敵タテ是也色深紅者
嘉興縣志所謂朱蓼也水蓼此即水際所生之蓼
莖赤色葉長二三寸比水荭葉稍狹比家蓼葉稍
大而功用彷彿馬蓼俗呼之異奴イヌ他タテ敵タテ生下地濕
莖班葉大莖高二三尺又有大小二種但每葉中
間有黑點其形以人力如相成故有黑記草之名
天蓼一名水荭荭一名大蓼俗呼之法ハ勿フ鐵テ哥コ勿
類生水旁下湿地其莖粗如母指莖葉俱有毛其
葉似苧麻葉莖高丈許又名遊龍詩云陸有遊龍

者是也陶隱居云荭草此類甚多今生下湿地極
似馬蓼甚馬大拋陶說則馬蓼自是一種埤雅云
蘼荭草也一名馬蓼莖大而赤生水澤中高丈餘
尔雅云蘼荭草也一名馬蓼葉大而赤白色生水
澤中高丈餘今人謂之水荭草順再按水荭荭黑
記草俱有馬蓼之名陶隱居所說馬蓼指黑記草
亦俗謂之繫ケ他タテ敵タテ耳九蓼花作穗其色粉紅或深
紅子狀如巨勝大亦黑而尖扁亦有毛蓼者似馬
蓼其葉尖長其花自諸蓼短圓而深紅色高二三

尺枝葉婆々今山城州廣澤邊多有之

蓼花格物叢詒春苗夏茂秋始華華如紅糝樣不計其數也花能結子樹身高者大餘節生如竹八九月

間綴爛熳亦甚可愛一種叢生高不下三尺許細莖

弱葉似柳其味香辣葉底亦抽短穗着糝々紅花俗

名辣蓼人多賤之

山堂律考

花園蓼莖而細長二寸枝々下岳色彩紅可觀惟水

邊更多故俗名水紅花也花葉用以煎汁洗脚瘋癩

良心連生

花用蓼莖而細長三寸枝々岳色彩紅可觀惟水邊

更多俗名水紅花

致富奇書

蓼辛草也有朱蓼青蓼紫蓼香蓼水蓼木蓼馬蓼七

種惟朱紫者葉狹小而厚花用蓼莖而細長約二寸

許枝々下垂色態俱妍可為池沼水濱之點綴若青

蓼香蓼可取為蔬以脩五辛盤之用至於馬蓼水蓼

止可為造酒麴中所需并入菜用木蓼考見前

秘傳花鏡

○藿香 異名苗香八月珠

本草綱目

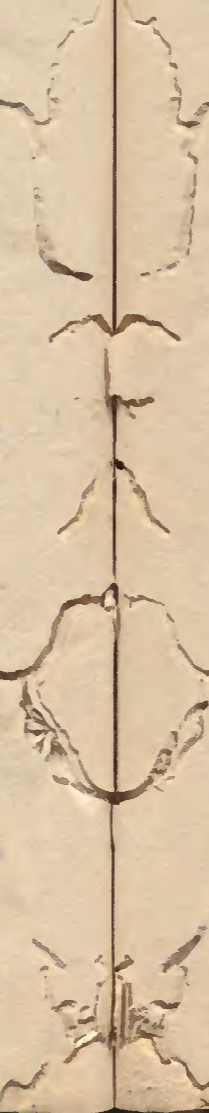
土苗香

農政全書

俗名烏異已搖胡

苗香一名懷香子北人呼為土苗香懷声相近故云
耳今处处有之人家園圃多種苗高三四尺莖粗如
筆管傍有淡黃袴葉布莖而生獨葉上發生青色細
葉似細蓬葉而長極疏細如絲髮狀袴葉間分生叉
枝梢頭開花花頭如傘蓋黃色結子如蒴藋子微大
而長亦有線辨味苦辛性平無毒採苗葉煤熟換水
淘淨油鹽調食子調和諸作飯盤食味香美玄扈先生曰
葉可作恒蔬農政全書

三月生葉似老胡荽極疎細作叢至五月莖粗高三



四尺七月生花頭如金蓋黃色結實如杏而小青色
北人呼為土苗香八九月未實陰乾今近道人園
圃種之甚多川人多煮食其莖葉本草圖經
苗香宿根深冬生苗作叢肥莖綠葉五六月開花如
蛇狀花而色黃結子大如麥粒輕而有細稜俗呼為大
苗香今惟以寧夏出者第一其他處小者謂之小苗
香自番舶來者實大如拍實裂成八瓣一枝大如豆
黃褐色有仁味更甜俗呼船苗香又曰八角苗香廣
西左右江峒中亦有之形色与中国苗香迥別但氣

味^同尔北人得之咀嚼薦酒

本草綱目

理气用胃夏月祛蝇避臭煮臭肉下少許即不臭之
醬入未少許亦香故曰回香食料

群芳譜

八角茴香原茴香自番舶來者實大如柏實裂成八
瓣一瓣一核大如豆黃褐色有仁味更甜俗呼船茴
香又曰八角茴香廣西左右江峒中亦有之形色與
中國茴香迥別但氣味同耳桂海志八角茴香北人
得之以薦酒少許咀嚼甚芳香

佩文齋廣群芳譜

順按來自番舶八角茴香疑莽草實也或人以莽

草實同華入卷云是八角茴也余未知是非蒔蘿
亦茴香之一類故錄于後

蒔蘿初生佛誓國今嶺南及近道皆有之三四月生
苗開花其子簇生狀如蛇床子而短微黑芳香不及
茴香善滋食味多食無損健脾胃下气利膈温腸殺
魚肉毒補水臟治腎气壯筋骨治小兒气脹霍亂嘔
逆腹冷不下食兩肋痞滿忌同河魏食奪其味也
群芳譜
小茴香一名茴香三月中種子似種高麻莢窠以遮

夏日八九月收陰乾十月斫去枯稍糞土塵根則來
復發分種亦可其香舶八角茴香與中國迥別但氣
味同耳致富奇書

小茴香一若蒔蘿又曰慈謀勒葉細而雅夏月開花
白而小八九月收子陰乾可作香料十月斫去枯稍
隨以糞土塵根則來春自發便可分種若以子種三
月初帶高麻子幾粒和以糞土於向陽地種之用以
遮夏日則茴香易茂秘傳花鏡
本地有一種小茴香俗呼曰荇松江府志

蒔蘿曾有食根者死澠州府志

蒔蘿苗花實尖類蛇床而香辛江陰縣志

蒔蘿出自陶廣顆粒似蔓椒用口俗呼蒔蘿椒肉有

黑子但皮薄色褐不紅耳本草蒙筌

順按陳嘉謨本草蒙筌所說蒔蘿椒乃俗呼曰異奴

莫志者是也外科家用之

○馬薊異名牛薊雅爾胡芥通野茴香本草葉瑟你

金克明經芬草蜀本俗名耶勿浙利

馬芥俗謂胡芥不可食惟子香美可調飲史函

馬薊与芥同類而異種处之旱濕地有之三四月生

苗一本叢生如蒿白毛蒙茸嫩時可茹葉似水芥而

微小似芎藭葉而色深五六月開碎花攢簇如蛇床

及蒔蘿花青白色結實亦似蒔蘿子但色黑而重尔

其根白色長者尺許氣亦香而堅硬不可食蘇恭所謂

鬼針即鬼釵草也方莖極葉子似杈脚着人衣如針

与此稍異本州 綱目 順按馬薊尔雅謂之芟又牛薊葉細銳可食亦芥

類也一種黃芩者毛芥也有毒不可食亦有紫芥

即赤芥狀類芍菜葉深綠背甚赤莖似蕎麥花紅

結實亦似批蒿麥一種桃朱術葉似荷苞牡丹而

細小花紫子作角俗呼曰木賴索已木賴索已絮埋莫者是

也已上皆与芥同類而異種不可不知

○大麻 異名大麻日用 本草 黃麻俗名 漢麻尔雅 雄者

名泉麻詩 既 牡麻上同 雌者名首麻上同 芋麻花

名麻黃神農 本草 麻勃上同 山麻農政 全書 麻母同

俗名挨索

麻實既可以養人而縷又可以為布其利最廣然麻之屬終名麻別而言之則有實者別名苴而無實者別名桑子夏喪服傳曰苴經者麻之有黃者也牡麻者桑麻也黃即實也牡即無實之名也然此類亦通名麻桑故或以黃為桑實蓋假借言之耳麻實之有文理故屬金為西方之穀明堂月令秋則食麻與大秋氣既涼又向寒無害故食當方之穀牲而至仲秋則又以犬嘗麻先薦寢廟也若豳風則九月叔苴蓋食農夫者不嫌於晚耳麻實既謂之黃故古者朝事之

遺熬麻麥以實之謂之糶黃又麻於植物中實為多子故詩稱桃之夭夭有黃其實言桃華色既盛又結子之多如麻子然以况室家之相宜而其繼續繁衍者如此說文云葩桑實房未反或作纘則音雖異而意同後世說本草者或以黃為牡麻之華則與詩雅所說大異麻華亦自古人所貴故九歌云折疏麻兮瑤華將以遺兮維居說者曰麻華色白故比於瑤此華香服食可致長年故以為美將以贈遠則是華亦可用特不可為貴耳又有縷者亦麻類有實音如頃畝

之頃說文引詩衣錦繡衣蓋礼所謂衣錦綉乃惡其
文之著者字或作蒞作苗又作大迴切則通於聚類
要皆此布之衣也又胡麻亦有實本生大宛一名油
麻一名狗莖一名方莖淳異者名巨勝亦曰一葉兩
莢為巨勝或曰莖圓名胡麻莖方名巨勝又說角作
四稜者名胡麻八稜者為胡勝俗云必夫婦同種即
生而茂盛道家以為飯陶隱居言八穀之中胡麻最
為良以詩黍稷稻粱禾麻菽麥為八穀而引董仲舒
云禾是粟苗麻是胡麻按胡麻大宛之種張騫得之

以歸詩人所稱豈應近捨中國之苴而遠述大宛之
巨勝此說非是又以其胡物而細故別謂中國之麻
為漢麻亦曰大麻爾雅翼

爾雅曰賡象實象麻注列二名苧麻毋孫炎註曰賡
麻子苧苴麻盛子者崔寔曰牡麻無實好肥理一名
為象也存民要術

山繇苗本草有麻蕒一名麻勃一名苧一名麻母生
大山川谷今処々有之人家園圃中多種蒔績其皮
以為布苗高四五尺莖有細線構葉形狀似柳葉而

邊皆有又牙鋸齒每八九葉攢生一處又似別葉而
狹色深青開淡黃花結實小如菘豆糶而遍農改全書
大麻鎮按麻子一物處有之而諸家辨之不明致
後世無的識名宗奭曰東海毛羅島者大如蓮實為
上其次即出北地上郡大如豆南地者子小而蘇恭
云擇其子有班黑紋者謂之雌麻子所主相同吾未
見大麻子有班紋并大如蓮子如大豆者若如宗奭
及蘇恭之言則是草麻子矣其用大不相同時珍又
曰大麻即今之大麻又名黃麻其子有雌雄者為蓐

雌者為苴科似油麻葉狹而長狀如益母草葉一枝
七葉或九葉五六月開細黃花成穗即錯實大如胡
荽子可取油齊民要術云麻子放勃時拔去雄者故
弘景曰牡麻無實也勃即麻花也本經有麻黃麻子
二條謂黃即麻勃誤矣蓋黃即子也時珍云當是麻
子之連殼者辛平有毒則是麻子仁無毒殼有毒也
按吳晉本草云麻勃名麻花味辛無毒麻藍亦名麻
黃又名青葛味辛甘有毒麻葉有毒食之殺人麻子
中仁無毒先藏地中者食之殺人此說為妄當自

無謬誤也

本草綱目類纂必續

○巨勝

異名狗虱

別名巨

方莖

上同

鴻臚

上同

烏麻

油麻

食療本草

脂麻

所本

勝弘

雅廣

交胡

拾遺記

勝

通雅

苦蓋菜

野菵

霸王鞭

真定府志

青葙

群芳譜

夢神

上同

俗名哥挨

漢書張騫外國得胡麻今俗人呼為烏麻者非也廣雅曰狗虱勝茄胡麻也本草經曰青葙一名巨勝今世有白胡麻八角胡麻白者油多齊民要術

沈存中筆談云胡麻即今油麻古者中國土有大麻張騫始自大宛得油麻種來胡名胡麻巨勝即胡麻之角巨如方勝者方莖以莖名狗虱以形名油麻脂麻以多油名曰勝弘者亦巨也隋大業中又改為交麻今俗作芝麻者非陶弘景曰胡麻八穀之中惟此為食李時珍曰脂麻有早晚二種黑白赤三色莖皆方高者二四尺葉光澤有本團而未銳者有本團而未分三了如鴨掌形者葛洪謂一葉兩光為巨勝蓋不知烏麻白麻皆有二種葉也秋開白花似牽牛花

而微小亦有帶紫艷者節之生枝結角長者寸許四
稜六稜者房小而子女七稜八稜者房大而子女多皆
隨地肥瘠蘇恭謂四稜為胡麻八稜為巨勝謂其房
大勝諸麻也枝四散者角繁子多一莖獨上者角稀
子少取油以白者為勝群芳譜
青蘘一名夢神一名胡麻巨勝苗也一作葉服食家
作菜用其法秋間取巨勝子種肥地畦中和種菜法
苗出鋤令無草乾即灌水采食滑美如葵同
胡麻一名巨勝昔張騫自大宛得來故有胡之稱又

云結實作角八稜者名巨勝六稜四稜者為胡麻一
云胡麻即芝麻有遲早二種黑白赤三色秋用白花
亦有帶紫艷者節之結角長有寸許房大者子多若
使夫婦同種即生而茂盛本華詩云胡麻好種無人
種正是歸時君不歸又種時忌西南風不忌則走變
為草矣秘傳花鏡

芝麻有黃白黑三色霸王鞭者異名真定府志
芝麻即胡麻有黑白二種植物中最為多子一名巨勝
亦謂之黃道家以為飯陶隱居言八穀之中胡麻最

良故附載於此

府志

脂麻即胡麻有白有黑可作油俗呼香油

府志

芝麻粒細而味腴宜糝饊可壓油

縣志

巨勝結角大如指有稜八月熟与油麻小異

常熟縣志

苦蓋菜即胡麻取嫩葉作羹大甘脆滑

野菘譜

芝麻大寒無毒治虛勞滑腸胃行風氣通血脈去腦風澤

肌膚与乳母食之其孩子永不病生

食鑑本草

葉搗汁沐髮去風除垢能令髮常光潤

同上

黑芝麻味甘平無毒炒食不動風久食詰言不騫

步履端正泄瀉者勿食

吳氏食物本草

白芝麻味甘生性寒熱性熱無毒和血脈潤腸胃散

風氣多食滑腸抽人肌肉霍乱者勿食乳婦因食冷

兒不生熱病俗用芝麻拌爛漚去渣入菘豆粉作麻

腐養胃潤腸老人血少便燥者宜食泄瀉人勿食

同上

順按胡麻諸家之說參差不一止是今脂麻更無

他義好事者日暮食之未知其全功福清志續畧

云胡麻油味甘香微寒炒熟壓油食之香美菘菜

不用煎鍊若經煎鍊与火無異食之傷胃

○番椒

異名秦椒

農故全書

地珊瑚

花只左編

海瘋藤

上同辣

茄

秘傳花鏡

俗名萬烏楷樂施

番椒亦名秦椒白花子如无筆頭色紅鮮可觀味甚

辣農改全書

順按本草所說秦椒与此不同

番椒叢生白花子儼无筆頭味粹色紅甚可觀子種

遵生八牋

地珊瑚產鳳陽諸郡中其子紅亮肖珊瑚狀若筆

尖下懸不畏霜雪初青後紅子可種又名海瘋藤子

有毒甚辣不可入口花史左編

陸璣又云竹葉椒成泉山中比蜀椒毒熱可著飲食

子長而不圓按此即今番椒大如小指上尖下平正

赤嗣宗謂即胡椒非也續漢書天生出胡椒異域志

入不國出胡椒段柯古云胡椒蔓生兩之相對畢澄

茄其類也今廣船有玉椒色白雅通

順按毛詩疏云今成泉諸山間有椒謂之竹葉椒

其樹亦如蜀椒少毒熱不中合菜也可著飲食中

又用蒸鷄脰最佳香東海諸嶋上亦有椒樹枝葉
皆相似子長而不圓又按鄭康寧菜性要畧大全
秦椒一名竹葉椒陸璣所云蓋指秦椒矣方密之
以為蕃椒非也

蕃椒出蜀中今處之有之木本低小人植盆中以作

玩好結實如鈴內子極細研入食品極辛辣

食物本草綱目

蕃椒味辛溫無毒生消宿食解結氣開胃

日辟邪惡

殺腥氣諸毒

同上

順按辣茄俗人呼曰柰ナ莫モ法ハ莫モ實有長短大小

圓偏之殊俗人植盆中作玩好ハ辣茄ハ雖析不分
男女老幼悉皆食有益無害開胃口進飲食久服
除心胸痞滿或人多年病疝食之全愈試ハ天衝
痼排滯破惡血解結氣或有平常多食之得其効
然有大熱者宜忌之引書詳見于結髦居別集故
悉不錄于此

○藤天蓼 異名木天蓼

俗名埋化之虛

小天蓼味甘溫無毒生一切風虛羸冷手足疼痺無

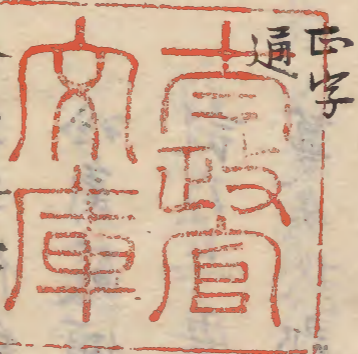
論元切輕重浸酒及煮汁服之十許日覺皮膚間風
出如貴行生天目山四明山樹如梳子冬不凋野獸
食之更有木天蓼作藤著樹葉如梨光而薄子如棗
辛甘大主風血羸痺腰脚疼令取皮釀酒即是蘇引
為天蓼注者次如是則有三天蓼俱能逐風其中優
劣少者策為勝證類本草

若水云木天蓼唐本註云作藤蔓葉似柘花白子
如棗許無定形中瓢似茄子味辛噉之以當薑蓼
圖經云木高二三丈三四月間花似柘花五月採

子子作球形似籜其隸子可藏作果噉氣亦治諸
冷氣蘇頌云作藤蔓生者自是藤天蓼也圖經所
說乃与唐本註同是一物也惟疑此為木而非藤
蔓矣按郡縣所圖上以未的識其實故也藤蓼蔓
延山谷間高大頗類樹故名木天蓼以別草蓼也
陳藏器曰木天蓼樹高如冬青不凋此又別一種
与其謂樹如梳子冬不凋者相近恐乃小天蓼也
亦名木天蓼各處名稱不同終与藤蓼相混耳藤
天蓼小天蓼分二種功力當別本草綱目併為一

誤乎

木蓼又名天蓼樹如冬^青葉似柘子如棗六蓼皆紅白
子皆大如胡麻赤黑尖扁惟天蓼花黃白子皮青滑
又有木天蓼生天目四明山樹似椀子冬月不凋又
有藤天蓼藤著樹生葉如黎光而簿子与木天蓼同



食物傳信纂卷七終

