庶物類纂

蔬屬

冊一至冊八

農商務省圖書

和第二三七號

共一冊

太政官文庫

門	和書
一一二七六	
一二六函	
一二冊	
雜	

内閣文庫

和書	内閣文庫
一二三七六號	一九六函
一二冊	一六架

八十三

内閣文庫

番號	和 11376
冊數	112 (83)
函號	196 81

国立公文書館
National Archives of Japan

蔵書

庶物類纂蔬屬卷之四十一目次

明治十四年購求
六五八三番

蔵粉

浦印

古賀氏蔵書

紅葉山文庫 蔵書之印

蕨

一名鼈(別雅)　一名蕨苴(救荒野譜)　一名厥(天台山方外志)　一名虌(音同上)　一名鱖(音同上)　一名鱖(音同上)　一名蕨(音同上)　一名蕨(音同上)　一名蕨

州又名結（十）各、丹後州

蕨

太尉郗鑒（金字道徽）鎮丹徒、曾出獵、時二月中、蕨始生、有一甲士、折食一莖、即覺心中淡淡（或作潭潭）欲吐、因歸乃成心腹疾痛、經半年許、忽大吐、吐出一赤蛇、長尺餘、尚活動搖、乃掛著簷前、計稍稍出、蛇漸焦小、經一宿視之、乃是一莖蕨、猶昔之所食、病遂除差（晉陶潛搜神後記）

王鯤逢賣蕨姥、黃衣破結有饑色、憫之、乃以千錢買蕨、姥謝而去、及歸烝于烏頭、離盡成金釵、蓋姥非常

人也、清異志○唐馮贊雲仙雜記

琴莊有溶溶軒、軒前皆池地也、度池得回笏、登上自在峯、蘭先生日往峯上採蕨、蕨生九股、以釀醋異常、守臣取進之、封峯曰聯碧侯、出莊琴美事○同上

詩曰、陟彼南山、言採其蕨、

又曰、山有蕨薇、隰有杞梓、

晉書曰、齊王冏權、張翰謂郡人顧榮曰、天下紛紛未已、吾本山林間人、無望於時、去矣、采南山蕨、飲三江水也、

爾雅、蕨鱖、初生無葉可食、出西謚之孼、

古詩曰、山桃發紅萼、軒蕨漸紫苞、以上太平御覽

猿啼之地、蕨乃多有、每一聲遽生萬莖、武林林下清錄

機謹按唐馮贊雲仙雜記引雲林景志同、

伯夷叔齊採薇而食、恐蕨非薇也、今永康道江居民多以醋淹而食之、宋唐慎微證類本草

蕨鱖也、山菜也、周秦曰蕨、齊魯曰鱖、初生似蒜、莖紫黑色、可食如葵、

爾雅、蕨鱖、郭云、廣雅云、紫綦非也、初生無葉可食、

江西謂之蘶、那疏云、可食之菜也、舍人曰、蕨一名蘶、鄭云、今蕨芽也、所在山谷有之、埤雅、蕨狀如大雀拳足、又如其足之蹶也、故謂之蕨、俗云、初生亦類蘶腳、故曰蘶、爾雅翼、蕨生如小兒拳、紫色而肥、詩及爾雅、說文、皆云蕨蘶也、郭氏曰、江西謂之蘶、草木疏云、周秦曰蕨、齊魯曰蘶、召南陂彼南山、先蕨而後薇、蕨薇蓋賤者所食、爾今野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生、其舊生蕨之處、蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基、通志云、蕨一名蘶、苹芽也、四皓食之而壽、夷齊食之而夭、此物不可生食、又有一種大蕨、亦可食、謂之蕉蕨、爾雅云、蕭月爾、陳藏器云、今永康道江居民多以醋淹而食之、山谷詩云、蕨芽初長小兒拳、酷似其狀、明毛晉陸疏廣要採掇採掇彼美有蕨、既茹其狀、明牛衷坤雅廣要歲歲可活、甬東屠本畯野菜箋

爾雅曰、蕨蘶初生無葉、可食、狀如大雀拳足、又如其足之蹶也、故謂之蕨、周秦曰蕨、齊魯曰蘶、俗云初生亦類蘶腳、故曰蘶也、明牛衷坤雅廣要

蕨鼈也、生山間、根如紫草、莖青紫色、未如小兒拳、周
秦曰蕨、魯曰鼈、初生時似鼈脚、故名、味甘寒滑去暴
熱、利水道、人食弱陽、小兒食之、脚弱不行、又薇似蕨
而差大、有芒而味苦、山間人食之、謂之迷蕨、格物論
薇即蕨也、明王思義三才圖會讀集
蕨者蹶也、謂其根如足之蹶也、其苗可爲菜、謂之薇、
毛詩言採其蕨、又曰言菜其薇、伯夷登彼西山兮採
其薇矣、皆一物也、根生似拳、山谷蕨芽新長小兒拳、
擊退東風始放拳、本此、掘其肥大者、搗粲澄粉煮食
之、性凉利腸解酒、與葛粉功用稍同、南野詩調燮雅
稱歸金鼎爲粉、何妨薦詩筵、指此搜神記云、蕨不可
生食、昔郗鑒出獵、有甲士折蕨一小枝與食之、遂覺
成病、後吐一蛇、懸之漸乾、仍爲蕨長石曰、近時西洋
出一種玉米、又曰西國米大如黍粒、乃九成者非米
也、貨于閩粵間、生熟色味俱類蕨粉、想亦蕨類出于
外夷者也、食之滑澤益人、本草未載、附錄之、以備參
考、明宋公王飲食書
蕨葉莖葉俱食、處處山中有之、生石罅中、明姚可成救荒野譜

補遺

州縣境內多野山產蕨處荒時百姓入山尋採度命其苗曰蕨箕春初可作菜其根深者至三四尺每根二斤搗取粉水澄細者可充一夫一日之食自九月至二月可採至三月穿芽則根虛不可食可救半年荒也元人黃君瑞歌云信哉鄉民蕨作糧三月慷饑聚頭哭蕨箕開葉不可食蕨根有粉聊鋤鑺觀此則三月以後不可食矣蕨性極寒損胃氣須雜米粉食之否則病黃 明俞汝為荒政要覽

李太白詩云不知舊行徑初奉幾枝蕨按蕨似薇而差小初生出土時如雞爪拳曲可食解學士繙咏蕨云一拳撑破地皮穿揪住春風不放拳只待予規啼夜月放開鳳爪上朝天 明劉仕義新知錄

蕨菜嫩煮蒸熟晒乾用時以湯浸軟聽調葷素 明龔義養餘月令

蕨一名鱉蕪牙也四時皆食之而壽爽齊食之而夭搜神記曰鄧豔鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食之

覺心中淡淡成病後吐一小蛇垂之屋前漸成乾蕨此物不可生食草木疏曰周秦曰蕨齊魯曰薧（明陳耀文天中記）

蕨粉作餅食之甚妙有治成貨者（明高濂生八牋）

晒蕨芽將嫩蕨菜烝熟以乾灰拌同晒乾濯去灰又晒乾臨食時湯浸軟葱油醬炒熟味如蘑菇（事林廣記）

蕨根洗淨搗碎用水澄粉自九月至三月粉多四月初抽青粉少烝食嫩莖（淳安縣志）順治六年荒米一石值伍兩村民掘蕨根食福州亦大饑販者糶者多以米易婦女載回（延寧府志）

康熙十年大旱民掘蕨根全活（平江縣志）

蕨產野中性微冷可為蔬取根搗碎用水澄之即為粉凶年取以療饑（大田縣志）

山粉蕨根為之（松溪縣志）

蕨水漬數日乃可食出合水煖楼楊梅等處最多（高明縣志）

蕨有龍頭蕨青蕨二種水漬數月乃可食山中搗粉作丸食之或雜充羣舶之沙谷米（高要縣志）

爾雅曰蕨鼈也陸佃埤雅云初生無葉如人足之蹶故名今山中皆有之土人呼爲蕨菜盛京通志

蕨苗初生鱉色連荁可食掘梶搗澄取粉亦充餱糧採于山蕨可茹或曰蕨惟亦生豐則否陽春縣志

搜神記曰郝鑒鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食之覺心中淡淡成病後生一小蛇懸之屋前漸乾成蕨蓋此物不可生食也儉歲爲粉亦可療饑丹徒縣志

槭謹按鎮江府志同

蕨其苗可食根可搗粉詩云言采其蕨亭浦縣志

苗可食根製爲粉可以代糧懷寧縣志

蕨初生如拳採爲蔬惟永府甚著幾輔通志

蕨越山谷間多有土人不知食金衢人來者每採食之味似蕎蒿其根爲粉可當麵食紹興府志

爾雅蕨鱉郭註曰初生無葉可食詩言採其蕨陸璣疏曰蕨山菜也初生似蒜爾雅翼曰野人今歲焚山則來歲蕨菜繁多性寒多食則脚軟山居者搗其根曝爲粉漳州府志

蕨機山生初生無葉莖可食根可作粉食亦饑人亦

資之蕪蘩出太平府志

蕨一名鱖苗根内白粉可充飢歉者曰月爾　貨入此義烏縣志

苗可食根可爲粉齊魯曰鱖一名茈慕郗鑒鎮丹徒出獵有甲士採蕨食之心微疼後吐一小蛇懸屋前至乾成蕨乃知蕨不可生食也安慶府志

蕨莊子所謂迷陽之生可茹根可作粉武寧縣志

蕨生遍地白者爲薇紫者爲蕨善治之乃可食根可濾爲粉儉歲賴以救饑貴州通志

蕨爾雅曰蕨鱖也郭注初生者可茹三山志

蕨葉初生如拳歲饑搗其根爲粉以食江西通志

蕨葉初長如拳可食根可粉甘滑而性冷上饒永豐爲多廣信府志

蕨粉土名蕨鷄以初生狀如鷄拳故名苗可煮食根可爲粉山中之民每於秋冬間漫山開掘淳濾爲粉或切素作麵或蒸炙爲餅皆耐飢可口萬曆己亥天台失稔鄉人携妻子入山採蕨度荒者萬餘人不填溝壑蕨之功也天台山方外志

蕨性寒人多取為粉（番禺縣志）蕨生山阜間春採苗秋冬採根作粉儉歲掘以炊者（建昌縣志）至崩山平阜山粉即蕨粉也以其出于山故名蕨根隨處皆有惟邑人能淘之成粉蓋功力甚費而所直不多他處人固不皆爲耳若他處解作粳麵即此當盛行（東陽縣志）蕨搗根漉粉（富陽縣志）蕨根可作粉淘汰多者色紙白名粉心用作粳麪甚佳山鄉皆有之每當荒歲貧民率就山中擇地掘取細舂浸之力加淘洗一日可得六七斤以菜調之作羹一家可飽此救荒地寶也（玉山縣志）瑞山等鄉不荒亦取土商販致蘇杭絹帛行多買以作漿糊謂非此不可然不知粳食也（東陽縣志）蕨莖可食根可粉令人睡弱陽小兒食脚弱不行（江西新城縣志）蕨初生似鷺脚又似児拳亦山肴上品（江陰縣志）蕨莊子所謂迷陽初生可茹根可作粉蕨粉食久令人脚弱（南昌府志）

蕨初生無葉狀如雀足之拳又如人足之蹶故謂之蕨一名小兒拳長則展如鳳尾嫩莖作蔬根擣為粉滑美（六合縣志）

蕨爾雅曰蕨鱖郭注初生者可茹土人多以配笋焉（松江府志）

蕨爾雅曰蕨鱖郭注初生者可茹土人多以配笋焉（台州府志）

齊民要術二月中高八九寸老有葉瀹爲茹滑美如葵三月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食用　爾雅翼蕨紫色而肥野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生其舊生蕨之處蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基　搜神後記太尉郗鑒字道徽鎮丹徒曾出獵時二月中蕨始生有一甲士折食一莖即覺欲吐因歸乃成心腹疼痛經半年許忽大吐吐出一赤蛇長尺餘尚活動搖乃拄著屋簷前汁稍稍出蛇漸焦小經一宿視之乃是一莖蕨猶昔之所食病遂除差　窮幽記猿啼之地蕨乃多有每一聲遼

出萬荎　齊民要術食經曰藏蕨法先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥泱之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出焙內糟中可至蕨時　佩文齋廣群芳譜

蕨山菜初生紫色似鼈脚長如小兒拳連莖可食掘根擣汁取粉凶年以禦飢爾雅蕨鼈艸木疏周秦曰蕨齊魯曰鼈詩召南言采其蕨埤雅蕨狀如大雀拳足又如足之蹶故謂之蕨又俗謂蕨萁與紫萁別紫萁似蕨有花味苦一名迷蕨初生亦可食三菀謂之紫蕨爾雅萁貝爾是也花繁曰爾蕨無花繭雅蕨與蕦分二種郭註似蕨非與蕨同物殊名廣雅以蕨為紫萁詩疏廣要謂大蕨名萁蕨即月爾苶非又一種水蕨生水中似蕨吕覽謂之薑一名薪又范仲淹安撫江淮進民間所食烏昧艸乞宣示六宮傳諸戚里以柳奢侈烏昧即蕨別名丹鉛録云烏昧草即今野麥淮南謂麥曰昧故史從音為文按此說非又搜神記云郗鑒鎮丹徒二月出獵軍士有折蕨生食者因成疾後吐一小蛇懸屋前漸乾為蕨乃知蕨不可生啖也六書統加艸作蘶不必從爾雅本作鼈俗作鼈

互見後薇註、清謬文英正字通
蕨、玉篇、菜也、爾雅釋草、蕨鱉、郭註、初生無葉可食、詩召南、言采其蕨、疏、周秦曰蕨、齊魯曰鱉、俗云其初生狀如雀足之拳、又如人足似鱉脚、故名埤雅、蕨初生之蹶、故名焉、康熙字典

蕨粉
一名山粉 儁州志

倍名捨罵(マキ)結靡(リ)州 佐渡

蕨粉

蕨粉作餅食之甚妙有治成貨者明高濂遵生八牋

蕨粉土名蕨雞以初生狀如雞奉故名苗可煮食根可爲粉山中之民每於秋冬閒漫山闕掘停漉爲粉或切素作麵或蒸炙爲餅皆甘美可口萬曆己亥天台失稔鄉人携妻子入山採蕨度荒者萬餘人不填溝壑蕨之功也天台山方外志

蕨性寒人多取爲粉畬畏志

蕨生山阜間春採苗秋冬採根作粉儉歲掘以炊者

至崩山平卓、建昌縣志山粉即蕨粉也、以其出于山故名、蕨根隨處皆有、惟邑人能淘之成粉、蓋功力甚費、而所直不多、他處人固不肯爲耳、若他處解作稞麵、即此當盛行、東陽縣志蕨搗根漉粉、富陽縣志蕨根可作粉、淘汰多者色純白、名粉心、用作稞麪甚佳、山鄉皆有之、每當荒歲、貧民率就山中擇地掘取細舂浸之、力加淘洗、一日不得六七斤、以菜調之作羹、一家可飽、此救荒地寶也、玉山瑞山等鄉不荒、亦取土商販、致蕪抗絹帛行、多買以作漿糊、謂非此不可、然不知粿食也、東陽縣志蕨莊子所謂迷陽、初生可茹、根可作粉、蕨粉食久令人脚弱、南昌府志苗可食、根製爲粉、可以代糧、懷寧縣志蕨有龍頭蕨青蕨二種、水漬數月乃可食、山中搗粉作丸食之、或雜充彝餉之沙谷米、高要縣志山粉蕨根爲之、松溪縣志蕨根洗淨搗碎、用水澄粉、自九月至三月粉多、四月

初抽青粉少、兼食嫩莖、淳安縣志、四月至三月採食、

廣物類纂蔬屬卷之四十二目次

水蕨
蕺菜
蒲公英

水蕨

一名薑 本草綱目

水蕨

水蕨似蕨生水中呂氏春秋云菜之美者有雲夢之
薑即此菜也薑音嶠（明 李東壁 本草綱目）
氣味甘苦寒無毒主治腹中痞積淡煮食一二日即
下惡物忌雜食一月餘乃佳（衛生方 ○同上）
機謹按李東壁食物本草同

紫蓁

一名月爾、爾雅一名茉、齊民要術一名迷蒿、本草綱目

紫蓁

蓁月爾雅 爾雅卽紫蓁也似蕨可食 晉郭璞爾雅註

爾雅曰蓁月爾郭璞注云卽紫蓁也葉狹長二尺食之微若卽今莫菜也葉狹長二尺食之微若卽今莫菜也詩曰彼汾沮洳言采其莫一本作莫○後魏賈思勰齊民要術

六種紫莫似蕨有花而味苦謂之迷蕨初生亦可食爾雅謂之月爾三蒼謂之紫蕨郭璞云花繁月爾紫蕨奉曲繁盛故有月爾之名明李東壁本草綱目

謹按李東壁食物本草花繁月爾作花繁曰爾

蕨今會稽山間有二種似蕨而毛紫色土人謂之蕨蔡亦謂之毛蕨乃不可食御人但以藏蘭及藉楊梅取其性疎而不泡鬱也蕨青而蔡紫故曰紫蔡會稽食物本草菜部蕨莫即蕨也似蕨者爲紫蔡即三蒼所謂紫蕨爾雅所謂月爾也字本作蔡舊註菜似蕨以蔡爲莫誤又草似荻而細亦誤說文分莫蔡爲二亦書故合莫蔡爲一當从說文清廖文英正字通

蔡

蒲公英

一名耳瘢菜本艸綱目　一名狗乳草同上　一名耩耨同上　一名金簪艸同上　一名黃花地丁同上　一名蒲公丁同上　一名白鼓釘同上　一名地丁同上　一名鳥公英千金方　一名僕公罌本艸圖經　一名鴉鵝英庚辛玉冊　一名孛孛丁菜農政全書　一名黃花同上　一名金簪花群芳譜　一名蒲英三才圖會續集　一名滿地金錢丹壺玉案　一名直下根先醒齋筆記　一名黃花郎草重修鎮江府志　一名婀汁艸本經逢原　一名大丁草仁和縣志

俗名搭毋霍霍又名搭毋霍那七七伊勢又名虎德拿播磨又名虎拿筑前又名毋罵各涯十薩摩又名那容十同上又名倆戛拿上總州又名各涯十佐渡又名孤十拿越後又名搭毋各法蕪下野又名倭客拉法蕪常陸又名罵各涯十出羽又名澳戛孤十拿陸奥又名戛涯戛孤虛同上又名各各七涯蕪中越又名戛涯戛孤虛上野又名各各尾張

蒲公英

圖經云治惡刺及狐尿刺搗取蒲公草根莖白汁塗之惟多塗立差止此方出孫思邈千金方其序云余以正觀五年七月十五日夜以左手中指背觸着庭木至曉遂患痛不可忍經十日痛日深瘡日高大色如熟瓜豆色嘗聞長者之論有此方遂依治之手下則愈痛亦除瘡亦即差未十日而平後楊梁南行方亦著其效云晉葛洪肘後備急方治惡刺方以鳧公英草搞取根莖白汁塗之惟多塗

為佳瘡止余以貞觀五年七月十五日夜左手中指背觸着庭樹至曉遂患痛不可忍經十日痛日深瘡日高大色如熟小豆色膿長者之論有此治方試復為之手亦即愈痛亦即除瘡亦即愈不過十日尋得平復此大神效故疏之蜀人名耳瘢菜鄽中名苟乳乳奴苟切唐孫思邈千金方

蒲公草唐本注云葉似苦苣花黃斷有白汁人皆噉之唐本先附臣禹錫等謹按蜀本圖經云花如菊而大莖葉斷之俱有白汁堪生食生平澤田園中四月五月採之嘉祐補注本草

蒲公草舊不著所出州土今處處平澤田園中皆有之春初生苗葉如苦苣有細刺中心抽一莖莖端出一花色黃如金錢斷其莖有白汁出人亦啜之俗呼為蒲公英語訛為僕公罌是也水煮汁以療婦人乳癰又擣以傅瘡皆佳又治惡刺及狐尿刺搗取根莖白汁塗之惟多塗立差此方出孫思邈千金方其序云余以貞觀五年十月十五日夜以左手中指背觸著庭木至曉遂患痛不可忍經十日痛日深瘡日

高大色如熟小豆色嘗聞長者之論有此方遂依治之手下則愈痛亦除瘡亦即差未十日而平復楊炎南行方亦著其效云（本草圖經）

蒲公草冷地丁也四時常有花花罷飛絮絮中有子落處即生所以庭院間亦有者蓋因風而來也（宋寇宗奭本草衍義）

蒲公草又名蒲公英屬土闊黃花似菊花化熟毒消惡腫結核有奇功在處田間路側有之三月間黃花味甘解食毒散滯氣可入陽明大陰經洗淨細剉同忍冬藤煎濃湯入少酒佐之以治乳癰服罷隨手欲睡是其功也睡覺病已安矣○麥熟有之質甚脆有白汁四時常花花罷飛絮絮中有子落處即生即今之地丁也治丁瘇有奇功故書之（元朱震亨本草衍義補遺）

蒲公英有一種花葉莖根類而高大者非也其眞者短小榻地質甚脆斷之有白汁其花幹如蔥管空者是也四時常花花罷飛絮絮中有子落處即生（同上）

蒲公英孫思邈千金方作鳥兒公英蘇頌圖經作僕公嬰庚辛玉冊作鵝鴿英俗呼蒲公丁又呼黃花地丁

淮人謂之白鼓丁蜀人謂之耳瘢草閩中謂之狗乳
草案土宿本草云金簪草一名地丁花如金簪頭獨
脚如丁故以名之明李東壁機謹按白鼓釘即蒲公英花白者
地丁江之南北頗多他處亦有之嶺南絶無小科布
地四散而生莖葉花絮亞似苦苣但小耳嫩苗可食
庚辛玉冊云地丁葉似小萵苣花如大旋蕚一莖聳
上三四寸斷之有白汁二月采花三月采根可制汞
伏三黃有紫花者名大丁草出大行王屋諸山陳州
亦有名燒金草能燬硃砂一種相類而無花者名地
膽草亦可伏三黃砒霜同上
蒲公草一名地丁四五月採○三月開黃花似菊麥
熟時有之斷其莖有白汁明滕弘神農本經會通
處處有之春初生苗葉如苦苣中心抽莖莖端出花
色黃如金錢如單菊而大又似金簪頭故土宿本草
名金簪草千金方作鳥公英圖經作僕公嚢庚辛玉
冊作鶉鴿英本經作蒲公草俗呼蒲公丁又呼黃花
地丁明李中立本草原始

蒲公英得水之冲氣故其味甘平其性無毒當是入肝入胃解熱涼血之要藥乳癰屬肝經婦人經行後肝經主事故主婦人乳癰腫乳毒亟宜生嚼之良 明繆仲醇本草經疏

李氏曰蒲公英江之南北平澤地上他處亦有嶺南絶無也小科布地四散而生一莖直上莖端開花色黃如盃形如單菊而大莖長三四寸斷之有白汁嫩苗可充蔬食二月采花三月采根有紫花者名大丁草又一種相類而無花者名地膽草治療各別三種俱能制汞伏砒 明倪朱謨本草彙言

亭亭丁菜又名黃花苗生田野中苗初搦地生葉似苦苣葉微短小葉叢中間擡莖稍頭開黃花莖葉折之皆有白汁味微苦救飢採苗葉煠熟油鹽調食 明徐光啓農政全書

云處先生曰南俗名黃花郎本草蒲公英 同上

蒲公英一名金簪花一名紫花地丁一名黃花地丁一名耩耨草一名蒲公罌一名鳥公英一名白鼓丁一名耳瘢草一名狗乳草處處有之亦四時常有小

科布地四散而生莖葉花絮頗似苦苣但差小耳葉有細刺中心抽一莖高三四寸中空莖葉斷之皆有白汁莖端出一花色黃如金錢嫩苗可生食花罷成絮因風飛揚落逕地即生二月採花三月採根有紫花者名大丁草并平無毒解食毒化滯氣散熱毒消惡腫結核丁腫烏鬚髮壯筋骨白汁塗惡刺狐尿刺瘡即愈明王盧巨二如亭羣芳譜

製用蒲公英四時皆有惟極寒時小而可用采之煠熟食野菜譜○同上

蒲公草舊不著所出州土今處處平澤田園中皆有之春初生苗葉如苦苣有細刺中心抽一莖莖端出二花色黃如金錢斷其莖有白汁出人亦啜之俗呼為蒲英一名撊搏草甘平無毒主婦人乳癰腫水煮汁飲之及封之立消明王忍義三才圖會續集

蒲公英闇黃花即滿地金錢明孫文彧丹臺玉案

蒲公英即直下根明丁元薦生齊筆記

治乳吹方蒲公英擂老酒服渣付此藥花罷飛絮折莖內有汁如妳汁云麥茂時麥林中有採我至興田

少陽伯同我在太平橋邊新廒內坪仔去討與伯伯同我看云是此草明蔡朝衣外科痔漏諸方蒲公英又名黃花地丁者以治疔毒得名也明李仲梓藥性解

蒲公英一名金簪草即黃花地丁也孫思邈作鼻公英蘇頌作僕公鼻庚辛玉冊作鶉鵝英淮人謂之白鼓釘蜀人謂之耳瘢草閩中謂之狗乳草相傳蒲公以治癰得効故名葉似苦苣有細刺花黃結子帶絮而飛絮中子著地又生其莖有白汁嘉靖以為即苦

蕒菜非也苦蕒供蔬茹此不可食惟乳癰及它癰腫神効肇慶府志

蒲公草春初苗生田園中葉如苦苣有細刺中心抽一莖出花黃如金瓊州府志

地丁本草四時常有花花罷飛絮中有子落處即生俗指土松子是同上

蒲公英俗呼黃花即草重修鎮江府志

機謹按丹徒縣志同

蒲公英冬初生田野間開黃花如菊莖空如鵝鉗管

斷之有白汁、亦名黃花地丁、常熟縣志
蒲公英生平澤田園中、莖有白汁、花如單菊、重修靖江縣志
蒲公英黃花結子如柳絮、專治乳癰、嘉興縣志
蒲公草本草一名蒲公英、有細菊中抽一莖、莖端有花、黃如金錢、開罷飛絮隨起、絮中有子、落地即生、專治女人乳上生毒、諸羅縣志
蒲公英小科布地四散而生、莖葉花絮皆似苦苣、斷之有白汁、治惡毒腫疹乳癰、煮服及封之、立効、建昌縣志
蒲公英一名金簪草、即黃花地丁、治乳癰效、當塗縣志
蒲公英花黃、似菊、俗呼黃花地丁、陽信縣志
蒲公英其嫩苗可充蔬食、有紫花者、名大丁草、又一種相類而無花者、名地瞻草、仁和縣志
蒲公草本草曰、一名蒲公英、有細刺、中抽一莖、莖端一花、黃如金錢、開罷飛絮隨起、絮中有子、落地即生、漳州府志
蒲公英本名蒲公草、俗呼蒲公英、太倉州志
蒲公英俗名婆婆汁草、苗高尺餘者良、清張璐本經逢原
蒲公英百合以及生薑乾薑藘香薯蕷乃東壁氏同

在草部移入菜部者今先生於薑蘘等味仍從之何獨至於蒲公英百合則復歸諸草部是必有說以處此況觀於蓾可以類推矣較訂是書盡依原本正不必與綱目合符故蔓草部白蘞附山草白及後服帛部青布附隰草青黛後者並從其舊而五爪龍草乃從昔本草暨不載先生因其能治癰疽特增補綱目所未備今亦仍以殿蔓草云攜李後學高佑　念祖氏附識清劉若金本草述

按謹按五爪龍草即本草之烏蘞苺也此說誤也

或問蒲公英既有大功自宜多用以敗毒去火但其體甚輕不識可煎膏以入于藥籠之中乎夫蒲公英煎膏實可出膏尤勝于生用也而煎膏之法若何每次必須百觔石臼內搗爛鐵鍋內用水煎之一鍋水煎至七分將渣瀝起不用止用汁盛于布袋之內瀝取清汁每大鍋可煮十觔十次煮完俱取清汁入于大鍋內再煎至濃汁然後取入砂罐內盛之再用重湯煮之俟其汁如蜜將汁傾在盆內用牛皮膏化開入之攪均勻為膏晒之自乾矣大約濃汁一觔入牛

皮膏一兩便可成膏而切片矣一百劑蒲公英可取膏七劑存之藥籠中以治瘡毒火毒最妙凡前藥內該用草一兩者止消用二錢最簡妙法也無鮮草可用乾草乾則不必百劑三十劑便可熬膏取七劑也

清陳士鐸本草新編

或問蒲公英北地甚多野人取以作菜未見不生瘡毒也嗟乎瘡毒之成成于旦夕野人食羹能日日用之乎野人採取之時半在春間而瘡毒之成又在夏秋之際安知春間之毒不因食此而消乎同上

弘化乙巳仲秋初四日校　喜多村直寛

廢物類纂蔬屬卷之四十三目次

蔘

香蔘

蔘

一名蔘芽菜、農政全書

一名辣茶、正字通

俗名搭德（タテ）、

蓼

蓼也紫色者荼也青色者蓼也其味辛且苦食明目或謂紫葉者爲香荼青者爲青荼亦謂紫色者爲紫蓼青色者爲青蓼其長大不苦者爲高蓼高或作馬○晉崔豹中華古今注

蓼尤宜水畦種也後魏賈思勰民要術

蓼作菹者長二寸則剪納瓮盛泥於醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落莖既堅硬葉又拘燥也取子者候實成速收之性易凋零晚則落盡五六月中蓼可爲鹽以食蒓同上

崔寔曰正月可種蓼同上家政法曰三月可種蓼同上爾雅曰蕃虞蓼虞澤蓼也毛詩曰予又集于蓼言辛苦也離騷曰蓼蟲不能徙乎葵菜禮記曰鶉羹雞羹駕釀之蓼吳越春秋曰越王念吳欲復怨非一旦也苦思勞心夜以接日臥則切之以蓼

機謹按淵鑑類函切作攻、

魏文子曰蓼蟲在蓼則生在芥則死非蓼仁而芥賊也本不可失唐歐陽詢藝文類聚

機謹按不可淵鑑類函作可不、

蓼有數種葉長銳而薄生於水中者曰水蓼葉圓而厚生於澤中者曰澤蓼一名虞蓼亦謂之蕃而許叔重云蓼一名蕃虞非也蕃音番○唐顏師古急就篇注爾雅曰蕃虞蓼

詩曰閔予小子未堪家多難予又集于蓼

禮曰膳秋月蓼鶉羹雞羹駕釀之蓼

劉向別傳曰尹都尉書有種蓼篇

機謹按淵鑑類函別傳作別錄

魏子曰君以臣爲本以民爲根猶室與杜梁相持也梁不強則上下俱亡故蓼虫在蓼則生在芥則死非蓼仁而芥賊也本不可失也

任昉述異記曰長沙定王故宮有蓼園云定王故園也菜之辛者謂之蓼（太平御覽）

山猫無魚具上下斷其水採蓼葉囷魚魚以辣出名殲魚（宋朱輔溪蠻叢笑）

蓼有數種其葉有圓有尖而圓者爲勝古人種蓼爲蔬收子入藥香蓼可爲生菜青蓼宜入藥用其葉相似而俱薄平澤生者爲良餘蓼無用（趙南星上醫本草）

蘞師切　虞蓼郭氏云卽蓼之生水澤者也蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼水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花黃白子皮青滑其最大者名龍已見別章中（宋羅願爾雅翼）

格物叢話蓼有二種不可不之辨也其一樹身筆直高者丈餘節生如竹圍逕寸半許每節中間壯下而銳上一節高一節初出地面每節三寸四寸五寸許漸至其中八寸九寸或尺餘不止也直到末首始四向抽枝着葉葉大者亦尺餘枝頭抽穗穗間着花花如紅矜樣不計其數也花能結子花着地次年又自根崩取次而出春苗夏茂秋始華八九月餘黔級爛熳亦儘可愛其一叢生高不下二尺許莖細弱葉似柳其味香辣枝頭葉底亦抽短穗着矜矜紅花等開淤泥處出此俗名辣蓼又名多賤之豈容一槩觀合璧事類

蓼陶隱居云此類又多人所食有三種一是紫蓼相似而紫色一是香蓼亦相似而香並不甚辛而好食一是青蓼人家常有其葉有圓者尖者以圓者爲勝所用即是此乾之以釀酒主風冷大良馬蓼生下溼地莖斑葉大有黑點亦有兩三種其最大者名龍鼓音鼓即是荭草已在上卷中品唐本注云爾雅云荭一名龍鼓大者名蘢垢軌則最大者不名龍鼓陶誤呼之又有水蓼葉大似馬蓼而味辛被蛇傷搗傳之敷

取汁服、止蛇毒入腹心悶者又水煮漬腳弱之消脚
氣腫生下溼水傍令按陳藏器本草云蔘主痃癖每
日取一握煮服之人寤亂轉筋多取煮湯及熱將腳
葉擣傅狐刺瘡亦主小兒頭瘡又云蔘蕺俱弱陽人
爲蝸牛蟲所咬毒徧身者以蔘子浸之立差不可近
陰令弱也諸蔘並冬死惟秦蔘宿根重生人爲生菜
最能入腰腳也臣禹錫等謹按蜀本圖經云蔘類甚
多有紫蔘赤蔘青蔘馬蔘水蔘秀蔘木蔘等其類有
七種紫赤二蔘葉小狹而厚青香二蔘葉亦相似而
俱薄馬水二蔘葉俱闊大上有黑點木蔘一名天蔘
蔓生葉似栢葉諸蔘花皆紅白子皮青滑爾雅云蕃虞蔘釋曰蕃一名虞蔘即蔘
之生水澤者也周頌良耜云以薅荼蓼毛傳曰蓼水
草是也嘉祐補註本草

蔘實生雷澤川澤今在處有之蔘類甚多有紫蔘赤
蔘一名紅蔘青蔘香蔘馬蔘水蔘木蔘等凡七種紫
赤二種葉俱小狹而厚青香二種葉亦相似而俱薄
馬水二種葉俱闊大上有黑點此六種花皆紅白子

皆青黑、木蓼一名天蓼、亦有大小二種、蔓生、葉似杯葉、花黃白、子皮青滑、陶隱居云青蓼入藥、然其蓼但堪食、又以馬蓼爲荭草、已見上條、餘亦無用、蘇恭以水蓼亦入藥、水煮將腳者多生水澤中、周頌所謂以薿大羔切　芾蓼爾雅所謂蓼虞蓼是也、又三茅君傳有作白蓼醬方、白蓼藥譜無聞、疑卽青蓼也、或云紅蓼亦可作醬、本草圖經

蓼實卽神農本經第十一卷中水蓼之子也、彼言蓼則用莖、此言實卽用子、故此復論子之功、故分爲二條、春初以葫蘆盛水浸溼高掛於火上晝夜使煖遂生紅芽、取以爲蔬、以備五辛盤、又一種水紅、與此相類、但苗莖高及丈、取子微炒碾爲細末、薄酒調二三錢服、治瘴癘、久則效、效則已、宋寇宗奭本草衍義

蓼韓保昇所說甚明、古人種蓼爲蔬、收子入藥、故禮記烹雞豚皆實蓼于其腹中而和羹膾亦須切蓼也、後世飲食不用、人亦不復栽、惟造酒麴者用其汁耳、今但以平澤所生香蓼青蓼紫蓼爲良、明李東壁本草綱目

思邈曰、黃帝云、食藜過多有毒、發心痛、和生魚食令人脫氣陰核痛求死、二月食藜傷人胃、扁鵲云、久食令人寒熱損髓減氣少精、婦人月事來時食藜蒜變爲牀、與大麥麵相反、同上

韓氏曰、藜生雷澤川澤、雖生各處多在水旁、苗莖高尺餘、葉大色淡綠、莖節間加雞腿有紅色、藜類甚多有青香水馬紫赤木藜七種、紫赤二藜葉小狹而厚青香二藜葉亦相似而俱薄、馬水二藜葉俱濶大上有黑點、木藜又名天藜、藜生葉似柘葉六藜花皆紅白子皆大如胡麻亦黑而光扁、惟木藜花黃白子皮青滑、諸藜皆冬死、惟香藜宿根重生、其苗可爲生菜、李氏曰古人種藜爲蔬、收子入藥、故禮記烹雞豚魚鼈皆實藜于腹中而和羹膾亦須加藜也、後世飲食不用、人亦不復栽蒔、惟造酒麴者用其汁耳、今但以平澤所生香藜青藜紫莖藜爲良、明倪朱謨本草彙言

狹比家蓼葉稍大莖赤色多有青蓼香蓼葉小狹而薄和麪作麴亦取其辛香耳諸蓼苗葉子其功彷彿亦可通用別錄同上

蓼一名水荊花其類甚多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赤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花開蓓蘂而細長二寸枝枝下垂色粉紅可觀水邊更多故又名水荊花身高者丈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名辣蓼並冬死惟香蓼宿根重生可爲生菜青蓼可入藥古人用蓼和羹後世飲食不復用人亦鮮種藝今但以平澤所生香青紫三蓼爲良辛溫無毒實主明目溫中耐風寒下水氣去瘧瘍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荼明王纂臣二加

亭僻
芳譜

春初以盆盛水浸蓼子高挂火上便暖生紅芽以備五辛盤與大麥麪相宜同上

蓼芽菜本草有蓼實生雷澤川澤今處處有之葉似小藍葉微尖又似水荭而短小色微帶紅莖微赤稍間出穗開花赤色莖葉味辛性溫救飢採苗葉煠熟水浸去辣氣淘淨油鹽調食明徐光啓農政全書

蓼子擇細葉者是若川蓼則大葉葉中有青黑宜細辨之明王旦堂證治準繩

詩予又集于蓼言辛苦也爾雅薆蓼也虞澤蓼實一名天蓼一名野蓼一名澤蓼魏文子曰蓼虫在蓼則生在荼則死非蓼仁而荼賊也本不可失蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼水香蓼木蓼等花色皆紅白紫赤黑木蓼一名天蓼其最大者名蘢蓼辛物越王苦思報吳臥則以蓼長沙定王故宮有蓼園明陳仁錫潛確居類書

蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼水蓼香蓼等紫赤二蓼葉小狹而厚青香二蓼葉相似馬水二蓼葉似

濶大上有黑點諸蔘花皆紅白紫赤黑木蔘一名天蔘蔓生葉如柘花黃白子皮青滑其最大者名龍蔘辛物越王苦思報吳臥則以蔘漢尹都尉書有種芥蔘蔘韭葱諸篇而長沙定王故宮有蔘園或云紅蔘亦可作醬明王思義三才圖會續集

花開蓓蘂而細長二寸枝枝下垂色粉紅可觀惟水邊更多故俗名水紅花也花葉用以煎汁洗脚瘋瘡

良明高濂遵生八牋

法天生意清明前一日採大蔘晒乾治烝痢米飲調服一錢明馮應京月令廣義

蔘水藏草也一名蘆一名虞蔘生水澤中及卑溼處高二尺許細莖弱葉似柳其味香辣葉底亦抽短穗攢攢紅花今俗辣蔘人多賤之蔘類甚多有紫蔘赤蔘青蔘馬蔘水蔘香蔘木蔘等紫赤二蔘葉小狹而厚青香二蔘葉亦相似而俱麤馬水二蔘葉俱闊大上有黑點木蔘一名天蔘蔓生葉如柘葉諸蔘花皆紅白子皆赤黑木蔘花黃白子皮青滑明吳元化毛詩鳥獸草木攷

蓼辛草也有朱蓼香蓼紫蓼水蓼木蓼馬蓼七種惟朱紫者葉狹小而厚花開倍藥而細長約二寸許枝枝下垂色態俱妍可爲池沼水濱之點級若青蓼香蓼可取爲蔬以備五辛盤之用至於馬蓼水蓼止可爲造酒麴中所需并入藥用木蓼考見前 清陳淏子秘傳花鏡

蓼詩曰以薅荼蓼集傳云在陸曰荼在水曰蓼 八閩通志

蓼辛菜土人但以製麴不供蔬茹 重修鎮江府志

蓼草叢生葉綠莖長節虛在陸爲荼在水爲蓼用以造麴釀酒 汀州府志

蓼生水澤間吳越春秋越王念復吳讐目臥則攻之以蓼 紹興府志

蓼爾雅曰蔷虞蓼虞澤蓼也有青蓼紫蓼即水紅花 江陰縣志

野蓼治滾肚痧用七頭嚼以長流水吞下 福寧州志

蓼生水邊其花紅色 烏程縣志

苦草也陸生曰荼水生曰蓼詩以薅荼蓼 曹縣志

蓼江岸者曰紅蓼通傍者曰辣蓼可造麴糵 台州府志

蔘辛菜土人但以製麵不供蔬茹丹徒縣志
機謹按鎮江府志麵作麵
蔘味辛子生芽可充蔬幾通志輔
詩傳曰在陸爲荼在水爲蔘辛菜也土人用以製麵
不供蔬茹金壇縣志
蔘有青蔘香蔘水蔘馬蔘赤蔘木蔘紫蔘七種花皆
紅白惟木蔘花黃諸蔘冬萎惟香蔘宿根重生可爲
生菜當塗縣志
蔘七者開花入藥小則隨處皆有伏月採之浸造酒

麵較他處特勝皆自生東陽縣志
蔘類皆高揚故字從參高飛貌有九種取爲蔬以備
五辛盤造酒麵者亦用其汁六合縣志
京蔘紅白二種白者爲白蘞二月下子清石巖逸史增定致富奇書
蔘盧皎切音了辛艸有青蔘香蔘水蔘馬蔘紫蔘赤
蔘木蔘七種紫赤二蔘葉小狹而厚青香二蔘葉相
似俱薄馬水二蔘葉潤大上有墨點俗名黑記草木
蔘又名天蔘樹如冬青葉似柘子如棗六蔘皆紅白

子皆大如胡麻赤黑尖扁惟天蔓花黃白子皮青滑又有木天蔓生天目四明山樹似梔子冬月不凋又有藤天蔓藤著樹生葉如梨光而薄子與木天蔓同又毛蔓生山麓似馬蔓蔓發醬方藥譜無白蔓疑即青蔓蔓又三芽君有作白蔓醬方藥禮內則烹雞豚魚鼈皆實古人種蔓爲蔬收子入藥蔓于腹中後世飲食不用惟造酒者用其汁今但以平澤所生香青紫三種爲良詩周頌子又集于蔓又良耜章以薅荼蔓朱傳荼陸草蔓水草一物而有水陸之異今南人謂蔓爲鼕荼或用以毒溪取魚即所謂荼毒一說蔓亦有陸生者和羹膾皆用之叢生田間則害苗無二蔓也非與荼爲一物也傳誤清廖文英正字通

禮記內則蝸醢而菰食雉羹麥食脯羹雞折黍犬羹兔羹和糝不蔓疏和糝不蔓者此等之羹宜以五味調和米屑爲糝不需加蔓也濡豚包苦實蔓濡雞醢醬實蔓濡鼈醢醬實蔓疏凡言實蔓者皇氏云謂破開其腹實蔓於其腹中更縫而合之

也膾秋用蓼鵝羹鷄羹醸之蓼注醸謂切雜之也
勿藥煞雞燒雉節無蓼疏節無蓼者節謂蘘荷之屬
言三者調和唯以蘇荏之屬無用蓼也佩文齋廣群芳譜
機謹按膾秋之膾淵鑑類函作豚
爾雅曰蔷虞蓼水蓼也叶山夾水爲虞
禮記曰濡豚包苦實蓼濡雞醢醬實蓼濡魚卵音鯤醬
實蓼濡鼈醢醬實蓼
又曰豚秋用蓼以上淵鑑類函

香蓼

俗名德蓼舍毋搭德州加賀又名虎有搭德同上
又名戞毋搭德同上又名戞法搭德同上

蓼陶隱居云香蓼亦相似而香嘉祐補註本草
令按陳藏器本草云諸蓼並冬死惟香蓼宿根重生
人為生菜最能入腰脚也同上
臣禹錫等謹按蜀本圖經云青香二蓼葉亦相似而
俱薄同上

庶物類纂蔬屬卷之四十四目次

青蓼
赤蓼
紫蓼
白蓼
紅蚬
水蓼

水藻
石花
白菜
紫菜
赤菜
青菜

青藜

倍名涯拿結搭德（ヤタキタテ）山城州
德（テ）州周防　又名那搭德（ノタテ）加賀州　又名鬲罵孤拉搭（カマクラタ）
同上　又名靈各毋煞（リコムサウ）燕州上野　又名拿划拉搭德（ナワラタテ）

青蒿

茶蒿也、紫色者茶也、青色者蒿也、其味辛且苦、食明目、或謂紫葉者為香茶、青者為青茶、亦謂紫色者為紫蒿、青色者為青蒿、其長大不苦者為高蒿、高或作馬、○晉崔豹中華古今註

蒿有數種、葉長銳而薄、生於水中者曰水蒿、葉圓而厚、生於澤中者曰澤蒿、一名虞蒿、亦謂之蕎、而許叔重云、蒿一名蕎虞非也、蕎音喬、○唐顏師古急就篇註

機謹按、據此說則以青蒿葉尖而薄者為水蒿、圓

而厚者為澤蓼也、
陶隱居云、青蓼人家常有、其葉有圓者尖者、以圓者為勝、所用即是此、乾之以釀酒、主風冷大良、嘉祐補註本草
臣禹錫等謹按蜀本圖經云、青香二蓼葉亦相似而俱薄、同上
青香二種葉亦相似而俱薄、本草圖經
蓼一種叢生、高僅二尺許、細莖弱葉似柳、其味香辣、
人名辣蓼、明王盛臣二如亭羣芳譜
古今註云、紫色者蓼也、青色者蓼也、其味辛且苦、食之明目、或謂紫葉者為香蓼、青者為青蓼、亦謂紫色者為青蓼、其長大不苦者為高蓼、高或作馬、彙苑詳註

赤鼓

一名紅鼓、本草圖經

而厚者為[illegible]

間隔最[illegible]

為腰所用其[illegible]

也兩頭[illegible]

[illegible]

[illegible]

赤蓼

赤蓼一名紅蓼、本草圖經

紫蓼

倍名脫蕪搭德（ウタテ）、山城州　又名蔓蕪拉噎（カウライダ）搭德（テ）加賀州　又名盍戛（アカタテ）搭德（タテ）、同上

紫蔘

荼蔘也、紫色者荼也、青色者蔘也、其味辛旦苦、食明目、或謂紫葉者為香荼、青者為青荼、亦謂紫色者為紫蔘、青色者為青蔘、其長大不苦者為高蔘、高或作高馬○晉崔豹中華古今註

蔘陶隱居云、此類又多、人所食有三種、一是紫蔘相似而紫色、一是香蔘、亦相似而香、並不甚辛而好食、嘉祐補註本草

臣禹錫等謹按蜀木圖經云、紫赤二蔘、葉小狹而厚、

同上

紫蓼即水紅花、江陰縣志

機謹按、紫蓼與水紅花其種異、

白蓼

白蒿

三芳君傳有作白蒿醬方、白蒿藥譜無聞、疑即青蒿也、木草圖經、蒿幾謹按、白蒿苗葉似馬蒿開白花、味甚辛、非青蒿也、

京蒿紅白二種、白者為白蒿、二月下子、清石巖逸叟增定致富奇書

紅草

一名紅、爾雅一名蘢古、同上一名蘢、同上一名蘢古、同上一名蘢、同上一名蘢、同上一名蘢

菘草

其莖粗如拇指有毛、其葉大如荷陸葉色淺紅、成穗秋深子成、扁如酸棗仁而小、其色赤黑而肉白、不甚辛、炊熟可食、明李東壁本草綱目

白水菘苗本草名菘草一名鴻薷有赤白二色爾雅云菘蘆古其大者鷖鄭詩云隰有遊龍是也所在有之生水邊下濕地葉似蔘葉而大長有澀花開紅白又似馬蔘其莖有節而赤味鹹性微寒無毒救飢採嫩苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食洗淨烝食亦可、明徐

水蓼

一名薔、爾雅一名虞蓼、同上一名澤蓼、註爾雅一名

圖尾草、肇慶府志

俗名盍噎搭德（アイタテ）、山城州

水蓼

蔷虞蓼、爾雅○蓼音了

虞蓼澤蓼、音郭璞爾雅註

蔷一名虞蓼、即蓼之生水澤者也、周頌良耜云、以薅荼蓼、毛傳云、蓼水草是也、宋邢昺爾雅註虞蓼澤蓼也、生水中者、宋鄭夾漈爾雅註

蓼有數種、葉長銳而薄、生於水中者曰水蓼、葉圓而厚、生於澤中者曰澤蓼、一名虞蓼、亦謂之蔷、而許叔重云、蓼一名蔷虞、非也、蔷音嗇○唐顏師古急就篇註

虞蓼此即蓼之生水澤者也似蓼莖赤味辛一名薔
爾雅曰蔷虞蓼是也宋陸佃埤雅
蓼生水澤楚辭曰蓼蟲不知徙乎蓼菜言蓼辛蓼甘
蟲各安其故不知遷宋謝翱楚辭芳草譜
德興縣鄉落間失其名有大潭四十年前一巨鱖出没
其中身如蓴席兩頷長闊每出游泳輒有小者數十
從之亦各長三四尺居民見之熟不以為異某道人
自江西至與告者言此物不可不去若停留更久將
為里社興大災諸人儻見信肯納出錢與我當為去
之於是扑疃遠近共約許以三十千道人曰吾必俟
見效然後告行使采刈水蓼無問新舊乾濕悉貯於
敞竹籠中凡數日所得盈岸乃舉置於潭翌日曉露
坌起障寒潭面零雨霏霏一聲震響如雷徐即開霽
則自潭上削成溝溪徑各數尺巨鱖由之而出赴江
中群魚尾隨者十餘頭曝於泥沙不能去扑民爭取
以食一鄉喜賀謝錢如約付之道人受已即辭去然
無有詢其鄉里姓氏者邑士張增師川新見之為景
裴說采洪邁夷堅志

水蓼唐本註云葉似蓼莖赤味辛生下溼水傍令按別本註云生於淺水澤中故名水蓼其葉大於家蓼水挼食之勝於蓼子唐本先附〇嘉祐補註本草

唐本註云水蓼葉大似馬蓼而味辛被蛇傷擣傳之絞取汁服止蛇毒入腹心悶者又水煮漬腳將之消腳氣腫生下溼水傍同上

臣禹錫等謹按蜀本圖經云馬水二蓼葉俱闊大上有黑點同上

機謹按本草圖經爾雅翼同

陶隱居云青蓼入藥然其葉但堪食又以馬蓼為荭草已見上條餘亦無用蘇恭以水蓼亦入藥水煮將腳者多生水澤中周頌所謂以薅大蒿茶蓼爾雅所謂蓫虞蓼是也本草圖經

三茅君傳有作白蓼醬方白蓼藥譜無聞疑即青蓼也同上

機謹按蓼花皆紅惟水蓼花白所謂白蓼即是而非青蓼也

水蓼大率與水紅相似但枝低爾令造酒取以水浸

汁和麴、亦假其辛味、宋寇宗奭本草衍義

蓼實即神農本經等十一卷中、水蓼之子也、彼言蓼則用莖、此言實即用子、故此復論子之功、故分為二條、春初以葫蘆盛水浸溼高掛於火上晝夜使煖則遂生紅芽、取以為蔬以佾五辛盤、同上

水蓼此乃水除所生之蓼、葉長五六寸、比水紅葉稍狹、比家蓼葉稍大、而功用彷彿、故寇氏謂蓼實即水蓼之子者以此、故、明李東壁本草綱目

水蓼生下濕水傍葉似馬蓼大於家蓼莖赤色、水掇食之、勝於蓼子、今造酒取葉以水浸汁和麪作麴、亦取其辛耳、明李東壁食物本草

水蓼生淺水澤旁葉長五六寸、比水紅葉稍狹、比家蓼葉稍大、莖赤色、今造酒家以水浸葉取汁和麪作麴、亦取其辛香耳、明倪朱謨本草彙言

蓼爾雅曰、蔷虞蓼、郭璞註、虞蓼澤蓼也、一名水蓼、○明徐光啟農政全書

齊民要術曰、三月可種蓼、荏性甚易生、蓼尤宜水畦種也、同上

崔寔曰、正月可種蓼、同上

家政法曰三月可種蓼同上
齊民要術曰蓼作葅者長二寸則剪絹袋盛沈於醬
甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落盡
者候實成速取之性易凋零既堅硬葉又枯燥也取子
晚則落盡五月六月中蓼可為虀
以食覧
蘇恭曰莖赤色水搓食之勝于蓼子同上
寇宗奭曰水蓼造酒取葉以水浸汁和麵作麩益又
其辛耳同上
此即蓼之生水澤者也似蓼莖赤味辛一名蕲爾雅

曰蕲音色虞蓼是也詩曰其鎛斯趙以薅音蒿茶蓼茶陸
草也蓼水草也以薅茶蓼則高下無所不治旦因暑
雨化之則草不復生而地美蓋非特去草之害亦以
釀音濃其田疇故茶蓼朽止於是黍稷茂止也月令季
夏燒薙音替除草也行水利以殺草如此熱湯可以糞田
疇可以美土疆此之謂也詩曰未堪家多難予又集
于蓼成王初惑管蔡而疑周公四國之亂幾毀王室
則嘗集于蓼矣悟而悠音秘後患故曰未堪家多難予
又集于蓼予又集于蓼言辛苦也離騷曰蓼蟲不能

從乎蓼藿則蓼藿耳而蓼苦故也、吳越春秋曰、越王念復吳怨臥則切之以蓼、冬則抱冰、夏則附火、言其刻志如此、明斗衷埤雅廣要

蓼子擇細葉者是苦、川蓼則大葉葉中有青點、亘細辨之、明王冏堂證治準繩

圓尾草即水蓼也、生溪水灘地葉如蓼不作花、魚亦餌之、肇慶府志

京蓼紅白二種、白者為白蘋、二月下子、清石巖逸叟增定致富奇書

弘化乙巳仲夏六日校 勝本湛孝

庶物類纂蔬屬卷之四十五目次

藍菜
木天蓼
落葵
油灼灼

藍菜

一名甘藍　本草拾遺

藍菜

藍菜味甘平無毒久食大益腎填髓腦利五臟調六腑胡居士云河東隴西羌胡多種食之漢地亦有其葉長大厚煮肉甘美經冬不死春亦有莢其花黄生角結子甚治人多唾唐孫真人備急千金要方食鑒心鏡甘藍菜作蘸葅煮食並得宋唐慎微證類本草盡居士隴西多種食之漢地少有多食令人少睡同上甘藍此是西土藍也葉闊可食明李東壁食物本草此亦大菜冬藍之類也按胡洽居士云河東隴西羌

木天蓼

一名木羹、嘉祐補註本草一名天蓼、同上

胡多種食之、漢地少有、其葉長大而厚、煮食甘美、經冬不死、春亦有英、其花黃、生角結子、其功與藍相近也、明李東壁本草綱目

藍菜生海巖上、味甜可食、八閩通志

機謹按諸本草所說、并藍千金八閩通志所載之藍菜一物、故今併一

木天蓼

木天蓼

木天蓼唐本註云作藤蔓葉似栢花白子如棗許無定形中亂似茄子味辛噉之以當薑蓼其苗藤切以漬浸服或以釀酒去風冷癥癖大効所在皆有今出安州申州今按陳藏器本草云木天蓼冬時所用出鳳州樹高如冬青不凋出深山人云多服損壽以其逐風損氣故也不當以藤天蓼為註既云木蓼豈更藤生自有藤蓼爾唐本先附〇嘉祐補註本草

木天蓼味辛温有小毒主癥結積聚風勞虚冷出山

谷中、木高二三丈、三月四月開花、似柘花、五月採子作毬、形似椶、其毬子可藏作果、敢之、亦治諸冷氣、蘇恭云、作藤蔓生者、是藤天蓼也、又有一種小天蓼、生天目山四明山、木如栀子、冬不凋、然則天蓼有三種、雖其狀不同、而體療甚相似也、本草圖經

木天蓼其樹高、而味辛如蓼、故名、又馬蓼亦名天蓼、而物異、明李東壁本草綱目

天蓼雖有三種、而功用彷彿、蓋一類也、其子可為燭、其芽可食、故陸機云、木蓼為燭、明如胡麻、薛田詠蜀詩、有地丁葉嫩和嵐采、天蓼芽新入粉煎之句、同上

木天蓼食葉、生蜀中、其芽可濟飢、明姚可成牧荒野譜補遺

機謹按稻若水曰、陳藏器所云木天蓼、乃小天蓼也、藤天蓼小天蓼、竝名木天蓼、

落葵

一名蘞葵爾雅一名鰲露同上一名承露爾雅註一名天葵名醫別錄一名胡燕脂閒寶本艸一名藤菜本艸細目一名御菜同上一名燕脂菜同上一名藤兒菜同上一名染絳子同上一名紫艸食物本艸一名滑藤菜滙醫一名紫果兒同上一名藤菖蒲府志一名浮藤菜同上一名蝦菜同上一名藤莧葦府志

俗名紫而毋拉(ツルムラサキ)

落葵

蘩葵蘩露蘩音終爾雅註

承露也大莖小葉華紫黃色晉郭璞註

葵類一名蘩葵一名蘩露郭云承露也大莖小葉華紫黃色宋邢昺爾雅疏

蘩葵一名承露見本草菜部終音終宋鄭火祭爾雅註

爾雅曰蘩葵蘩露蘩葵一名蘩露此又葵之一種也

蔓生葉圓而厚故周官曰大圭長三尺杼上終葵首

義取諸此說文云齊謂之終葵終葵謂杼上圓廣

其首說者以為即珽是也按禮曰天子搢珽方正蓋與大圭終葵首全異相王書曰珽王六寸明自炤令大圭長三尺知非珽矣周官曰玉搢大圭執鎮圭又曰執冒四寸以朝諸侯蓋王執鎮圭則搢大圭天子執冒則搢珽故鎮圭尺有二寸大圭長三尺冒圭四寸珽六寸也大圭圓而仁故謂鎮搢之鎮義故於冒搢之冒仁故也（音埤雅）

博物志曰人食絡葵為狗齒則瘡不或致死（太平御覽）

機謹按齒當作齧不字下當有差字

落葵陶隱居云又名承露人家多種之葉惟可餘（音征）鮮性冷滑人食之為狗所齧作瘡者終身不差其子紫色女人以漬粉傅面為假色少入藥用今注一名藤葵俗呼為胡燕脂臣禹錫等謹按蜀本圖經云蔓生葉圓厚如杏葉子似五味子生青熟黑所在有之孟詵云其子悅澤人面藥中可用之取烝暴乾和白蜜塗面鮮華立見（嘉祐補註本草）

終葵大莖小葉紫黃色吳人呼為鼈露即下品落葵爾雅所謂終葵鼈露者是也一名承露俗呼曰胡燕

脂子可婦人塗面及作口脂本草圖經

落葵葉冷滑如葵故得葵名釈家呼為御菜亦曰藤
規菜爾雅云蒉蘦繁露也一名承露其葉最能承露
其子垂垂亦如綴露故得露名而蒉落二字相似疑
落字乃蒉字之訛也案考工記云大圭剡蒉首也註
云齊人謂椎曰蒉蒉圭首六寸為椎然則此菜亦以
其葉似椎頭而名之乎明李東壁本草綱目

落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉似杏葉而
肥厚軟滑作蔬和肉皆宜八九月開細紫花累累結
實大如五味子熟則紫黑色採取汁紅如燕脂女人
飾面點唇及染布物謂之胡燕脂亦曰染絳子但久
則色易變耳同上

落葵一名承露葉冷滑如葵故得葵名其葉最能承
露故得露名三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉似
杏葉而肥厚軟滑作蔬和肉皆宜八九月開細紫花
累累結實大如五味子熟則紫黑色採取汁紅如胭
脂女人飾面點唇及染布物謂之胡燕脂亦曰染絳
子但久則色易變耳吳人稱為紫草即此是矣明李
東壁

落葵食葉一名紫艸莫延籬垣七月蕃茂葉圓光潤肥厚汋熟可以濟飢結實紫色可入染彩明姚可成救荒野譜補遺

蒸葵即紫草子爾雅曰蒸葵繁露也其葉最能承露其子垂垂如貫露故名又一名藤菜一名天葵一名御菜一名蘞腊菜一名落葵落字疑蒸字相傳之說○明徐光啓農政全書

陶弘景曰落葵人家多種之葉嫩苗可食五月蔓延其葉肥厚軟滑可作蔬和肉食子紫黑色採取汁可染布

李時珍曰落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉滑藤菜一名紫果兒人家園圃亦多藤苗附草木延生葉似山藥葉苗間開紅紫花結子如豆大鮮紫色亦可染紙其味甘苦性平無毒採嫩葉煠熟水淘淨去苦味食明徐爾貞醫滙

宋蘩軾詩豐湖有藤菜可以敵蓴羹明慎懋官華夷花木鳥獸珍玩考

藤菜出豐湖可敵蓴羹慧泉州府○明胡文煥德甫編輯華夷風土志

藤菜又名藤苕蓬宋莆陽志作浮藤菜謂廣人種之

成畦與菜同賣其菜葉圓而厚藤蔓相糾纏子紫黑色取葉作羹甚滑甫人又呼蒟菜謂以羹蒟其味相宜爲耳此菜不見他書益各隨土俗呼之未詳其的何名也郡武府志

蒟菜一名浮藤菜晉江出泉州府志

浮藤菜與化志曰葉圓而厚藤相糾纏子紫黑色俗呼蒟菜取其和蒟作羹爲佳漳州府志

機謹按海澄縣志閩書同

藤菜亦呼藤苋結子赤汁可染葉滑堪羹土人以根接絲瓜亦作羹脂色麻慶府志

浮藤菜葉圓而厚藤相糾纏子紫黑色俗呼蒟菜興化府志

浮藤子紫俗呼蒟菜福寧州志

藤菜附籬蔓生東坡謂可敵蓴羹儋州志

浮藤又名蒟菜寧洋縣志

浮藤子紫俗呼蒟菜福安縣志

浮藤菜作羹最滑龍巖縣志

蒟菜一名浮藤菜蔓生柔脆子紫色南安縣志

藤菜一名紫果東坡詩可以敵蓴羹廣西通志

藤菜亦呼藤苋結子赤汁可染葉滑堪羹士人以根接絲瓜瓤作胭脂色高要縣志

藤菜引蔓緣籬如扶留而厚煮之柔滑可為茹深秋結子搗汁紫色可以染物一名落葵陽春縣志

浮藤菜蔓生子中有血俗呼蓴菜取其葉和蓴作羹最喜漳浦縣志

藤菜有大小二種緣籬落而蔓衍七八月開花色甚紫東坡云豐湖藤菜可以敵蓴羹封川縣志

浮藤菜興化志葉畧圓而厚藤相糾纏子紫黑色和蓴煮味甚甘滑俗名蓴菜諸羅縣志

蓴菜蔓生一名浮藤菜臺灣府志

落葵俗名藤兒菜植之籬落祁陽縣志

蔓生附小竹引上葉圓紫草即紫果家園常種只可摘葉供食餘無所取

而肥滑嫩時可食和鱉肉同煮其味尤美七八月生果蕃衍熟時汁可染物色甚紫但易褪耳經霜子隨地向春自出移栽肥地即活清石巖逸叟增定致富奇書

落葵一名承露春初下種仲夏始蔓延籬落間其葉

似杏而肥厚至秋開細紫花結實纍纍大如五味子
熟則紫黑色土人取搾其汁紅如燕脂婦女以之漬
粉傅面最佳或用點唇亦可故又名染絳子但暫用
則色不變若染布帛等物不能常久清陳淏子祕傳花鏡

落葵菜又名胡臙脂俗名藤兒菜清施永圖本草醫旨
鎮按落葵即京口呼藤兒菜者是也甘性冷滑如葵
故名又名胡燕脂謂果生青熟紫女人可漬粉傅面
及染布物其紫也但初染色鮮久則色易變耳僧家
呼為御菜清何鎮本草綱目類纂必讀

落葵一名藤葵亦名燕脂菜俗名染絳子酸寒滑無毒落葵莫生葉圓
厚如杏葉子似五味子生青熟紫所在有之搾取汁
紅如燕脂女人飾面點唇及染布謂之胡燕脂亦曰
染綠子但久即色易變別錄言滑中散熱時珍云利
大小腸子仁可作面脂和白蜜塗鮮葦立見清張璐本經逢
原

藤菜木草名落葵性寒脾冷人不可食番禺縣志

藤高莖類藤嫩脆有香氣葉類高與荃味等園產者
佳蘆化川志

油灼灼

藤菜東坡詩、豊湖有藤菜、可以敵蓴羹、惠州府志

油灼灼

油灼灼食葉、生水邊葉光澤、生熟皆食、又可作乾菜、

明王西樓救荒野譜

油灼灼生水邊葉光澤、生熟皆可食、又可醃作乾菜

蒸食、古杭高濂野蔌品

篇蓄
竹葉菜　即鴨跖艸
淡竹葉
竹菜
麥藍菜
鳫兒腸

扁蓄

一名竹　爾雅　一名萹竹　陶隠居註　一名扁筑　説文　一名扁辛　本草綱目　一名扁蔓　同上　一名粉節草　同上　一名道生草　同上

俗名儞划涯拿結　山州　城又名蕪十孤煞　周防州　又名蕪十划拉划　長門州　又名有法霍蕪結煞　上州

蓄

竹篇蓄爾雅○篇匹善切

似小藜赤荃節好生道傍可食又殺蟲晉郭璞爾雅註李巡曰一物二名也孫炎其氏引詩衛風云菉竹猗猗郭云似小藜赤荃節好生道傍可食又殺蟲案陶隱居本草註云處處有布地而生節間白華葉細綠人謂之篇竹煮汁與小兒飲療疣蟲是也宋邢昺爾雅疏

竹篇蓄似小藜赤荃節好生道傍可食又謂之篇竹蜀本圖經云葉如竹荃有節細如釵股生下湿地其

微既似竹則宜謂之竹爾衛風綠竹猗猗益謂此陸璣草木疏云綠竹一草名其莖葉似竹青綠色高數尺今淇澳旁生此色青言為綠竹按璣所說則又合綠與竹為一草未知其審然古今說者皆言淇水旁自生竹箭故古人言伐竹淇衛又曰淇衛之箭又曰下淇園之竹以為楗伐淇園之竹以為矢如此多矣益淇水宜竹箭自古以然又詩卒章曰綠竹如簣簣牀第以竹為之其大堪為簣則非草也然說文引詩作菉竹韓詩作綠藩菉既非色而藩又非竹不可合為綠色之竹箭故析而解之云菉王芻藩篇筑也又韓詩如簣乃作如簀簀積也薛君云簀綠菉盛如積也西京賦芳草如積亦祖此義然則淇奧自出竹箭不妨兼有菉竹二草邪宋羅願爾雅翼

毛公解衛詩淇奧分綠竹為二物曰綠王芻也竹篇竹也韓詩竹字作藩音徒沃反亦以為篇筑郭璞云王芻今呼白腳莎即菉蓩豆也篇竹似小藜赤莖節好生道旁可食又云有草似竹高五六尺淇水側人謂之菉竹按此諸說皆北人不見竹之語耳漢書下

淇園之竹以爲捷寇恂爲河内太守伐淇園竹爲矢百餘萬衛詩又有籩籩竹竿以釣于淇之句所謂緑竹豈不明甚若白腳莎菜豆安得云猗猗青青哉（來洪遜齋隨筆）

篇蓄亦名萹竹生東萊山谷今在處有之布地生道傍苗似石竹葉微闊嫩緑如竹赤荃如釵股節間花出甚細淡桃紅色結小細子根如蒿根苗葉味苦性平一云味甘無毒救飢採苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食（明徐光啓農政全書）

土人采其根苗搗汁造麴釀酒甚芳烈也名竹葉麥形碎骨言其下胎也（明倪朱謨本草彙言）

篇蓄春中布地生莖節赤葉細緑如竹花亦甚細青黄色好生道傍可食（八閩通志）

竹葉菜

一名鴨跖草、嘉祐補註本草　一名雞舌草、同上　一名鼻
斫草、同上　一名碧竹子、同上　一名竹雞草、本草綱目　一
名淡竹葉、同上　一名耳環草、同上　一名碧花、同上　一
名藍姑草、同上　一名琉璃草、證治準繩　一名花管草、
同上　一名地菰蓄、同上　一名碧鳳花、洛陽花木記　一名
鴨脚、同上　一名竹青、永嘉郡記　一名翠蛾眉、同上　一名翠蝴蝶、農政全書　一
名淡竹花、同上　一名倭青草、同上　一名藍燕脂草、通雅　一名小

青花鏡

俗名紫有孤煞山城州又名七孤煞和泉州又名法拿孤煞攝津州又名盍澳法拿近江州又名各涯那搭鹵蕪同上又名霍蕪十法拿尾張州又名各毋涯那覓毋能登州又名戛罵孤煞美作州又名歇虛各鹵十紀伊州又名搭法拿戛拉同防州又名戛拿戛拉下野州又名孤法戛蕪薩摩州又名法拿戛拉對馬州又名脫毋霍澳孤煞越後州又名蕪思拉那法戛罵同上又名蕪紫十法拿武蔵州又名七育孤煞相模州

竹葉菜

竹葉菜、處處平地有之、三四月生苗、紫荃、竹葉嫩時可食、四五月開花如蛾形、兩葉如翅、碧色可愛、結角米曲如鳥喙、實在角中、大如小豆、豆中有細子、灰黑而皺、狀如蠶屎、巧匠採其花取汁作畫色、及彩羊皮燈、青碧如黛也、明李東壁本草綱目

竹節菜、一名翠蝴蝶、又名翠娥眉、又名笛竹花、一名倭青草、南北皆有、今新鄭縣山野中亦有之、葉似竹葉微寬短、荃淡紅色、就地叢生、攔節似初生嫩葦節、

稍葉間開翠碧花狀類蝴蝶其葉味甜救飢採嫩苗
葉煠熟油鹽調食明徐光啓農政全書
玄扈先生曰南方名淡竹葉嘗過同上
機謹按根名碎骨子者亦名淡竹葉同名異種也
鴨跖艸食葉一名竹葉菜處處平地有之三月采嫩
苗葉汋食之明姚可成救荒野譜補遺

淡竹葉

俗名煞煞孤煞又名煞煞麼那思結州周防

淡竹葉

淡竹葉根名碎骨子竹葉象形碎骨言其下胎也處處原野有之春生苗高數寸細荃綠葉儼如竹米落地所生細竹之荃葉其根一窠數十鬚鬚上結子與麥門冬一樣但堅硬爾隨時採之八九月抽荃結小長穗俚人採其根苗搗汁和米作酒麴甚芳烈 明李東壁

竹菜

竹菜

齊民要術竹菜生竹林下似芥科而荃葉細生極穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡芥小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋拌幕春用至四月佩文齋廣羣芳譜

麥藍菜

蔬屬　麥藍菜　一

俗名有虛虎孤鹵山城州　又名月霍十法拿同上
又名蛩蹙虎業同上　又名霍拉戛噎煞無同上又
名掐你鎖法丹波州　又名澳母霍蕪虎孤鹵周防
州　又名噎煞谷信濃　又名有煞各孤煞同上又
名各脫那蛩夏同上　又名戛虎脫法拿周防州

麦藍菜

麥藍菜生田野中莖葉俱深綠高芭色葉似大藍梢葉而小頗尖其葉把莖對生每一葉開攔生一叉莖叉梢頭開小肉紅花結蒴有子似小桃紅子苗葉味微苦救飢採嫩苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食明周憲王救荒本草

出府屬葉如麦藍味香貴州通志

雁兒腸

鴈児腸

鴈腸子食葉、二月生、如豆苗茶、熟食之、生用亦可、明 王西樓救荒野譜

鴈児腸二月生、如豆苗茶、熟食、生亦可食、古杭高濂野蔵品

庶物類纂蔬屬卷之四十七目次

萵苣
苦苣

弘化乙巳仲秋初五校 喜多村直寛

国立公文書館
National Archives of Japan

萵苣

一名萵菜、本州細目　一名千金菜、同上　一名金盞花、遵生八牋　一名青菜、達生錄　一名倭菜、興化府志　一名生菜、太倉州志　一名萵筍、泉州府志　一名筍菜、漳州府志　一名苣筍、蘇州府志　一名薯菜、東陽縣志

俗名煞法七煞、加賀州　又名拿戛七煞、肥前州　名澳拉母搭七煞、前州

萵苣

萵菜出高國有毒百蟲不敢近蛇應過其下誤觸之則目瞋不見物有中其毒者唯生薑汁解之 唐李石續博物志

高國使者來漢隋人求得菜種酵之甚厚故因名千金菜今萵苣也 宋陶穀清異錄

格物總論苣數種有苦苣有白苣又有紫苣皆可食葉有白毛爲白苣紫色爲紫苣苦味爲苦苣即野苣也又名褊苣今人家常食者白苣江外嶺南吳人無

白苣嘗植野苣以供厨饌生食之所謂萵苣也（谷僻事類）
陳藏器云白苣如萵苣葉有白毛萵苣冷微毒紫色者入燒煉藥用餘功同白苣（嘉祐補註本州）
（機）謹按稽若水曰嘉祐補註云仙人杖味甘小温無毒久服長生堅筋骨令人不老作菹食之去痰癖除風冷生斂南平澤葉似苦苣叢生陳子昂觀玉篇序云夏四月次于張掖河洲州木無他異者皆仙人杖往往叢生予家世代服食者昔嘗餌之及此行也息意滋味戍人有薦嘉蔬者此物存焉豈非將欲扶吾壽也見陳藏器曰華子仙人杖恐是萵筍也

萵苣今菜中惟此自初生便堪生啗四方皆有多食昏人眼蛇亦畏之蟲入耳以汁滴耳中蟲出諸蟲不敢食其葉以其心置耳中雷蟲出路蟲亦出有人自長立禁此一物不敢食至老目不昏（宋寇宗奭本州行義）

按彭乘墨客揮犀云萵菜自萵國來故名（明李東壁本州綱目）

萵苣正二月下種最宜肥地葉似白苣而尖色稍青折之有白汁黏手四月抽薹高三四尺剝皮生食味

如胡瓜糟食亦良江東人鹽曬壓實以備方物謂之
萵筍也花子並與白苣同（同上）
按彭乘云萵苣有毒百蟲不敢近蛇虺觸之則目瞎
不見物人中其毒以薑汁解之（同上）
萵苣味甘冷無毒主利五臟開胃膈擁氣通血脉（元普
蘭奚飲膳正要）
蒙古苣字小雅薄言采苣（疏云苦菜也青州謂之苣○說文蒙作苣吳人呼爲苣菜）
莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可蒸爲茹按彭乘曰萵苣自萵國來故名○明徐光啓農政全書
苣有三種白苣苦苣萵苣皆不可烹煮故通曰生菜

農桑通訣曰萵苣作畦下種如菠薐法但得生芽先
用水種浸一日於濕地上布襯置子于上以盆椀合
之候芽漸出即種正二月種之可爲常食秋社前一
二日種者可爲醃菜其莖去皮蔬食又可糟藏謂之
萵筍（同上）
萵苣一名萵菜一名千金菜葉似白苣而尖嫩多皺
色稍青折之有白汁四月抽薹高三四尺剥皮生食
味清脆糟食亦佳江東人鹽曬壓實以備方物謂之
苣筍彭乘云萵苣有毒百蟲不敢近蛇虺觸之則目

瞋不見物人中其毒薑汁解之 明王葢臣 羣芳譜

苣數種有苦苣有白苣紫苣皆可食苦苣野苣也又名褊苣白苣葉有白毛嶺南有之吳地無此唯植野苣以供厨饌所謂萵苣也本艸曰味苦冷微毒補筋骨利五臟開胃腸壯氣通經脉止脾氣令人齒白聰明少睡産後不可食令人寒中小腹作痛六月收子八月下種十月分栽冬間以濃糞澆七八次培壅二三次三月起土削皮和鹽入瓷器切片點茶或入醬作蔬或同雞肉煮作羹皆有鮮味 吳郡周文華致富全書

萵苣作畦下種如前法但可生芽先用水浸種一日於濕地上布襯置子於上以盆椀合之俟芽微出則種春正月二月種之可爲常食秋社前一二日種者霜降後可爲淹菜如欲出種正月二月種之九十日收 俞宋本種蔬疏居家必備

萵筍八月下種待長移栽以糞頻壅則肥大 明盧翰月令通攷

萵苣一名苦苣即胡麻也仲冬時野生曰褊苣人家常食曰白苣 本艸同上

五日收萵苣菜原巢或葉置厨櫃內不生蛙蟲置毛衣內亦可（明馮應京月令廣義）

萵苣絶盛於京口鹹食脆美即旋摘烹之亦佳（吳王敬美學圃雜疏）

萵苣花俗名金盞花也色金黃細瓣攢簇肖盞當春初即開獨先衆花（明高濂遵生八牋）

機謹按花史左編金盞花作金雀花

萵苣菜采梗去葉去皮寸切以滾湯泡之加姜油糖醋拌之（同上）

養生雜忌曰五日取萵苣菜原窠或葉置厨櫃內不生蛙蟲置毛褐衣內亦妙（同上）

萵苣即白萵葉有白毛味苦寒主補筋骨利五臟開胸膈壅氣通經脉止脾氣産後不可食（格物總論云）

萵苣菜有數種又有紫苣有苦苣皆可食即野苣也江外嶺南無白苣嘗植野苣以供厨饌又清異錄萵苣名千金菜（明王思義三才圖繪續集）

格物總論萵苣菜有數種有苦苣有白苣又有紫苣皆可食葉有白毛爲白苣紫色爲紫苣苦味爲苦苣

即野苣也、又名褊苣、今人家常食者白苣、江外嶺南
吳人無白苣、嘗植野苣以供厨饌、又清異錄、萵苣名
千金菜、明彭大翼張幼學山堂肆考
萵筍葉心抽薹者、或淹或糟曝乾食甚佳、明花史貞一典籍便覽
萵苣漳名爲筍菜、用炒鹽搽之曬乾、同薔薇玫瑰拌
貯磁罐中、香美有韻、明陳正學灌園草木識
青菜、疏通腸胃、結滯、刹大小便、和中下氣、明堵胤昌遵生錄
小便不通、用萵苣搗如泥、貼臍上、或用鹽填臍內、艾
灸三壯、明胡濙衛生易簡方

萵苣人皆種植、重修太平府誌
萵苣即生菜、其莖肥脆可食、故今俗呼爲萵筍、如過
時則莖有筋、不可食、大倉州志
萵苣又有苦苣生野田者、涿州志
青菜即萵苣俗曰倭菜、龍巖縣志
萵苣菜蛇蚖觸之瞎目、重修靖江縣志
萵苣菜即生菜、其莖肥脆、故俗呼萵筍、嘉定縣志
萵苣味脆爽有毒、百蟲不敢近、蛇觸之目即瞎、人中
其毒、以薑解之、江陰縣志

青菜四時皆宜（重修靖江縣志）

萵苣菜邑中間有種者有毒蛇蚖過其下觸之即瞑目（常熟縣志）

萵苣逐齋閒覽萵苣出萵國有毒百蟲不敢近又有一種如萵苣葉有白毛曰白苣（八閩通志）

萵苣逐齋閒覽曰萵苣出萵國有毒百蟲不敢近（汀州府志）

萵苣逐齋閒覽曰萵苣出萵國有毒百蟲不敢近今呼爲萵筍漳呼筍菜（漳州府志）

機謹按海澄縣志同

萵苣其心脆美最宜黙茶俗呼倭筍（萬曆杭州府志）

萵苣俗呼倭筍其心脆美宜黙茶（杭州府志）

萵苣亦曰生菜（臨洮府志）

萵苣逐齋閒覽云出萵國紫白二種又名扁苣（景州府志）

萵苣俗呼萵筍味苦寒（泉州府志）

機謹按南安縣志同

萵苣有早晚二種中抽薹高三四尺如箭土人謂之萵筍鹽曬壓實以備方物（重修鎮江府志）

青菜種田畦間宜羨九江府志
倭菜興化志曰有二種冬倭耐久春倭易生枝頭高機謹按海澄縣志同
倭菜有二種皆可生食冬倭耐久春倭易生枝福州府志
莙薘俗名倭笋
莙薘按本艸有二有紫者一名菾菜一名千金菜入燒煉藥用有白者一名石菾一名生菜俗呼生菜即白菾也又有苦者名苦菾盛京通志
今俗皆呼生菜即白菾也又有苦者名苦菾
莙薘中抽薹高三四尺如筍土人謂之莙筍丹徒縣志

機謹按鎮江府志同
種自莙國來故名寧夏縣志
莙薘性毒百蟲俱不敢近江西通志
莙薘莖如筍生食味甘性寒抽薹剥去皮用鹽醃之輔通志
謂之莙笋富陽縣志
莙薘其心脆美俗呼莙笋
莙薘土人謂之莙笋鹽曬壓實以備方物○漳浦志
云有毒百蟲不敢近人言其莖節自生細蟲無目焉
不利於目云金壇縣志

萵苣本出萵國（封川縣志）

萵苣來自萵國早晚二種中抽薹臺高三四尺曰萬苣曰生菜葉置櫃衣內治蛀（義烏縣志）

筍杜甫有種萵苣詩白苣曰生菜

萵苣莖葉長葉有細毛刺斷之有白汁（祁陽縣志）

萵苣俗名苣筍（蘄州府志）

萵苣性毒百蟲不敢近（廣信府志）

機謹按鉛山縣志同

萵苣逐齋閑覽載王舜求云萵菜出萵國有蠹百蟲不近（三山志）

萵苣其心脆美最宜點茶俗呼倭筍（仁和縣志）

萵苣其莖細者爲生菜（萊蕪縣志）

萵苣俗名萵筍（當塗縣志）

萵苣有白苣紫苣苦苣又名生菜（新城縣志）

萵菜性毒百蟲不敢近臺可爲菹葉可生食（建昌縣志）

萵苣家苣味甘野苣味苦皆可生食（江西新城縣志）

萵苣俗名萹菜但食其莖葉雖抽心亦採心盡延一味不甚佳而俗多種○春種夏食（東陽縣志）

萵苣自萵國來故名入煉藥用糟食醃食皆佳有毒百蟲不敢近蛇虺觸之目瞎不見物紫色萵苣和土罌火煆如銅也六合縣志

萵苣性時惟吳門有之近本地亦多種者嘉興府志

萵苣生菜之屬其莖脆美皮亦可入醬食然不及郡產曹縣志

萵苣俗名生菜以其可生食也凡數種陽信縣志

萵苣莖如筍生食味甘性寒園蔬也又野苣則苦矣遵化州志

萵苣俗呼倭筍多食昏目南昌府志

蓼花洲閒錄五代時有僧茅阜庵道邊藝蔬丐錢一日晝寢夢一金色龍食所藝萵苣數畦僧寤驚且曰必有異人至已而見一偉丈夫於所夢之處取萵苣食之僧視其狀貌凜然遂攝衣延之餽食甚勤頃刻告去僧屬之曰富貴無相忘因以所夢告且曰公他日得志願爲老僧干此地建一大寺偉丈夫乃藝祖也既即位求其僧尚存遂命建寺賜名普安○野菽品萵苣菜采取去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油

糖醋拌之○學圃餘疏萵苣絕盛于京口鹹食脆美即旋摘烹之亦佳佩文齋廣群芳譜

萵苣一名千金菜俗名金盞花隨在有之葉似白苣而尖色稍青折之有白汁黏手而花色金黃細瓣攢簇肖盞四月始開無甚風味聊備員耳冬澆濃肥水則春發始茂梗葉皆可作蔬清陳淏子秘傳花鏡

萵苣苦寒平利五臟補筋骨開腦熱通經脈去口氣白牙齒六月收子八月下種十月分栽冬間濃糞澆七八次培壅其本肥大三月起土削皮和鹽或入醬作蔬京口最盛花亦繁簇可玩清鐘山石巖逸叟增定致富奇書機

謹按六月收子以下農圃六書同

萵苣菜名葉可生食孟夏時抽心長可二尺人謂之萵筍鹽漬可久淮揚江鎮多有之北地亦有二種而小一味甘名甜苣一味苦名苦苣俱可生食而不抽心俗總謂之萵苣菜清錢塘震德外譜聲品字箋

苣曰許切渠上聲萵苣菜名正二月種其葉折之有汁又白苣似萵苣葉有白毛王禎農書謂之石苣又白苣菜一名生菜似萵苣葉色白四月開黃花如苦

黃結子亦同宜生食苣有數種色白爲白苣色紫爲紫苣味苦爲苦苣通志以家常食者爲白苣以堪生者即扁豆非是又巨勝即藤之別名爾雅翼曰巨勝胡麻之黑者詳後藤註又東葦燒也後漢皇甫嵩傳東苣乘城說文徐鉉曰今別作炬非清廖文英正字通類篇萵苣菜名杜甫種萵苣詩序堂下理小畦隔種一兩席許萵苣向二旬矣又續博物志萵菜出萵國有蟲百蟲不敢近康熙字典倭菜有春倭秋倭皆可生食漳浦縣志

倭菜一名生菜可生有二種香倭若倭漳州府志形似萵苣生用之杜詩春日春盤細生菜是也倍亦名菜高要縣志

生菜有二種菜多者謂之盤生極脆嫩不勝烹瀹止可生茹土人用薦春盤丹徒縣志

機謹按鎮江府志文同

生菜似萵苣以油醬和醋拌之食唐時立春日設春餅生菜號春盤杜詩春日春盤細生菜者是也杭州府志生菜可生啖故名十月下子冬至畦栽立春日始合

謂之春菜封川縣志

生菜以油醬和醋拌之生食仁和縣志

生菜芥屬極香而味稍苦南安府志

苦苣

一名褊苣農政全書一名天精菜同上

俗名那拉七煮

苦苣

苦苣味苦平、一云寒。主面目及舌下黄強力不睡、折取莖中白汁、傅丁腫出根、又取汁滴癰上、立潰碎莖葉傅蛇咬、根主赤白痢及骨烝、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、苦苣即野苣也、野生者又名褊苣、今人家常食爲白苣、江外嶺南吳人無白苣、嘗植野苣以供厨饌、（新補○嘉祐補註本草）

苦苣野生者曰褊苣人家常食者曰白苣宋鄭夾漈昆蟲草木略
苦苣菜本草云即野苣也又名褊苣俗名天精菜舊
署
不著所出州土今處處有之苗搨地生其葉光者似
黄花苗葉花者似山苦蕒葉並中皆有白汁味苦性
平一云性寒救飢採苗葉煠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蜜同食明徐光啓農政全書
不可與血同食作痔疾一云

苦苣菜生於野外臨兆府志

庶物類纂蔬屬卷之四十八目次

紫苣
白苣
水萵苣
山萵苣
銀條菜
剪刀股

前刀類
鬼針草
山薊草
水薊草
白苣
苦菜

紫苣

一名千金菜典籍便覽

俗名盍𧈧（カキシヤ）七十渥（シヤ）州陸奥

又名葉脫（エトカ）七十渥（シヤ）、加賀州

紫苣

紫苣紫色者、一名千金菜、高麗使者來、隋人求菜種、酬之甚厚故典、明註貞一典籍便覽

白苣

一名苣（詩疏）　一名石苣（本艸綱目）　一名生菜（同上）　一名黄麥菀（史記）　一名盤生（重修鎮江府志）

倍名客十盍煞迷（山州城）　又名那客十（丹波州）　又名客十拿（周防州）　又名迷盍煞迷（同上）　又名結十拿（對馬州）　又名毋罵那霍蕪扈拉（加賀州）　又名谷

十那、越中州

黄衣文一名蠶豆

一名胡豆

一名佛豆

白苣

經脉止脾氣令人齒白聰明少睡可常食之患冷氣人食即腹冷不至苦損人產後不可食令人寒中小腸痛陳藏器云白苣如萵苣葉有白毛萵苣冷微毒紫色者入燒鍊藥用餘功同白苣新補見孟詵陳藏器蕭炳○嘉祐補註本草

白苣苦苣萵苣俱不可煠熟烹皆宜生挼去汁鹽醋拌食通可曰生菜而白苣稍美故獨得專稱也王氏農書謂之石苣陸璣詩疏云青州謂之苣可生食亦可蒸茹明李東壁本草綱目

白苣處處有之似萵苣而葉色白折之有白汁正二月下種四月開黃花如苦蕒結子亦同八月下種故諺云生菜不離園按合璧事類云苣有數種再種故諺云生菜不離園按合璧事類云苣有數種色白者爲白苣色紫者爲紫苣味苦者爲苦苣同上生菜一名白苣一名石苣似萵苣而葉色白斷之有白汁正二月下種四月開黃花如苦蕒結子亦同八月十月可再種以糞水頻澆則肥大諺云生菜不離園宣生食又生挼鹽醋拌食故名生菜色紫者爲紫苣一云紫苣和土作器火煅如銅唐時立春日設春

餅生菜號春盤明王盦臣羣芳譜
種法作畦下種如菠薐法先用水浸種一日干溼地上襯布置子以盆合之候芽出種畦中宜肥地萵笋同同上
生菜有二種菜多者謂之盤生極肥嫩不勝烹瘉止可生茹土人用薦春盤杜詩春日春盤細生菜重修鍾江府志
生菜形似萵苣可捲肉餅儋州志
萵苣又有一種如萵苣葉有白毛曰白苣八閩通志

生菜形似萵苣廣西通志
生菜形似萵苣生用之杜詩春日春盤細生菜是也
俗亦名春菜肇慶府志
生菜以油醬和醋拌之可以生食萬曆杭州府志
白苣如萵苣葉有白毛又有雞苣亦堪作茹三山志
白苣生菜也四季可種諺云生菜不離園六合縣志
爾雅芑白苗郭註白梁也詩大雅維糜維芑又菜也
詩小雅薄言采芑陸璣詩疏曰芑似苦菜莖青白色
摘其葉有白汁脆可生食亦可烝為茹青州謂之苣

西河雁門九美胡人戀之不出塞又艸名詩大雅豈
水有芑又本艸地黃亦名芑又木名山海經東始之
山有木狀如楊赤理汁如血不實名曰芑可以服馬
郭註以汁塗馬則馬調良詩有三芑一菜一穀一草
也故毛傳以采芑為菜豐芑為草麋芑為穀王氏合
三者皆以為穀非是或曰豐芑之芑亦指菜言非別
為艸名毛氏以為草無確據它若地黃之有芑名山
海經之有芑木與詩三芑異物同名清廖文英正字通
陸璣詩疏青州謂之芑佩文齋廣羣芳譜

機謹按稻若水曰函史云苦薏芑俗呼黃麥通雅
云月令苦菜秀夏月火炎味苦感之而秀生北地
冬凋江南冬不凋苦薏名芑俗呼黃麥生醃食止
洩此鄧潛谷所分者也今綱目合之正字通云苦
薏菜名俗呼黃麥生醃食止洩據此則皆以芑為
苦薏矣李東壁以為白芑也今姑從綱目說

水萵苣

一名水芹菜 救荒本草

俗名莧法七煞

水萵苣

水萵苣一名水菠菜水邊多生苗高一尺許葉似麥藍葉而有細鋸齒兩葉對生每兩葉間對又生兩枝稍間開青白花結小青莢如小椒粒大其葉味微苦性寒救飢採苗葉煠熟水淘淨油鹽調食　明周憲王　救荒本草

山萵苣

山萵苣

山萵苣生輝縣山野間苗葉揭地生葉似萵苣葉而小又似苦苣葉而却寬大葉脚花又頗少葉頭微尖邊有細鋸齒葉間攪蕈開淡黄花苗葉味微苦救飢採苗葉燖熟水浸淘去苦味油鹽調食生搽亦可食

明徐光啓農政全書

銀條菜

俗名結十那（キシノナ）澳山城州

銀條菜

銀條菜所在人家園圃多種苗葉皆似萵苣長細色頗青白攪葶高二尺許開四瓣淡黄花結蒴似蕎麥蒴而圓中有小子如油子大淡黄色其葉味微苦性凉救飢採苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食生揉亦可

明周憲王救荒本草

剪刀股

俗名倆（カナ）鬘（カナ）拿（カナ）山城州　又名七十法（シヽり）靈（カナ）周防州　又名七七（チヽ）拿（カナ）同上　又名倆（カ）鬘（カナ）拿（カナ）同上

剪力股

剪刀股生田野中處處有之塌地作科苗葉似嫩苦苣菜而細小色頗似藍亦有白汁莖乂稍間開淡黃花葉味苦救飢採苗葉煠熟水浸淘去苦味油鹽調食　明周憲王救荒本艸

剪刀股食莖葉春采生食兼可作羹　明王西樓救荒野譜

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan