

植物名實圖考

植物名實圖考長編卷之四

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

菘

薺

芥

蕪菁

附農政全書蔓菁考

苜蓿

韭

葫

蒜

蒔菜

芋

附黃省會種芋法
農政全書芋

蕺菜

雞腸草

藜蘆

落葵

木耳

菘

別錄菘味甘温無毒主通利腸胃除胃中煩解酒渴陶隱居云
菜中有菘最爲常食性和利人無餘逆忤今人多食如似小冷
而又耐霜雪其子可作油傅頭長髮塗刀劍令不鏽其有數種
猶是一類止論其美與不美爾服藥有甘草而食菘卽令病不
除

唐本草注菘菜不生北土有人將子北種初一年半爲蕪菁二
年菘種都絕將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜頗有此例
其子亦隨色變但瓮細無異爾菘子黑蔓菁子紫赤大小相似

惟蘆菘子黃赤色大數倍復不圓也其菘有三種有牛肚菘葉最大厚味甘紫菘葉薄細味少苦白菘似蔓菁也

食療本草溫治消渴又發諸風冷有熱人食之亦不發病卽明其性冷本草云溫未解又消食亦少下氣九英菘出河西葉極大根亦麓長和羊肉甚美常食之都不見發病其冬月作菹煮作羹食之能消宿食下氣治嗽諸家尚畧性冷非溫恐誤也又北無菘菜南無蕪菁其蔓菁子細菜子麓也

圖經菘舊不載所出州土今南北皆有之與蕪菁相類梗長葉不光者爲蕪菁梗短葉濶厚而肥痺者爲菘舊說菘不生北土

人有將子北土種之初一年半爲蕪菁二年菘種都絕楚南人
之種蕪菁而今京都種菘都類南種但肥厚差不及耳揚州
種菘葉圓而大或若筴噉之無滓絕勝他土者此所謂白菘也
又有牛肚菘葉最大厚味甘疑今揚州菘近之紫菘葉薄細味
小苦北土無有菘比蕪菁有小毒不宜多食然能殺魚腥最相
宜也多食過度惟生薑可解其性

齊民要術作菘鹹菹法水四升鹽三升攪之令殺菜又法菘一
行女麴間之 菘根槥菹法菘淨洗徧體須長切方如算子長
三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹹酢細縷切橘皮和之

料理半奠之 菘根蘿蔔菹法淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫經沸湯卽出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壤料理滿奠煨菘葱蕪菁根悉可用 菘葵鹹菹法收菜時擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜卽納甕中其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥卽止不復調和菹色仍青與生菜不殊清異錄王奭善營度子弟不許仕宦每年止火田玉乳蘿蔔壺城馬面菘可致千緡江右多菘菜粥筍者惡之罵曰心子菜蓋筍奴菌妾也

薺

別錄薺味甘溫無毒主利肝氣和中其實主明目目痛陶隱居云薺類又多此是今人可食者葉作菹羹亦佳詩云誰謂荼苦其甘如薺是也

藥性論云薺子味甘平患氣人食之動冷疾主青盲病不見物補五臟不足其根葉燒灰能治赤白痢極效

爾雅羞薺實注薺子味甘疏本草云薺味甘人取其葉作菹及羹亦佳詩谷風云誰謂荼苦其甘如薺其子別名羞

爾雅翼薺之爲菜最甘如薺亦應陰之物淮南以爲金勝木禾

木也春木王而生秋金王而死水勝火菽火也夏火王而生冬
水王而死火勝金麥金也秋金王而生夏火王而死土勝水薺
水也冬水王而生仲夏土王而死又其枝葉細靡通謂之靡月
令孟夏之月靡草死麥秋至斷薄刑決小罪出輕繫鄭氏稱舊
說云靡草薺葶藶之屬祭統曰草艾則墨謂立秋後也刑無輕
於墨者今以純陽之月斷刑決罪與毋有壞墮自相違似非按
經以此月物有死者故斷薄刑而鄭氏以萬物尙生故以爲不
宜斷然按斷薄刑決小罪出輕繫薄刑用鞭撻非墨劓之類蓋
憫萬物始有死者不忍久人以狴犴故可決者決之可出者出

之乃是明慎用刑而不留獄非與壞墮相違也薺與葶藶其死同時其生亦早而所主不同蓋師曠之占以薺爲甘草葶藶爲苦草水藻爲惡草蒺藜爲旱草艾爲病草歲將豐或苦惡旱疫則輒有一草應而先生唯土以稼穡作甘而薺又草之甘者故以爲歲豐之候

救荒本草薺菜生平澤中今處處有之苗塌地生作鋸齒葉三四月出莖分生莖又梢上開小白花結實小似蒺藜子苗葉味苦性溫無毒其實亦呼蒺藜子其子味甘性平患氣人食之動冷疾不可與麪同食令人背悶服丹石人不可食採子用水調

攪良久成塊或作燒餅或煮粥食味甚粘滑葉燂作菜食或煮作羹皆可

高濂遵生八牋野白薺四時采嫩者生熟可食窩螺薺正二月采之熟食碎米薺三月采止可作齏倒灌薺采之熟食亦可作齏江薺生臘月生熟皆可食花時勿食但可作齏

東坡尺牘今日食薺極美念君卧病麴醋酒皆不可近惟有天然之珍雖不甘於五味而有味外之美本草薺和肝氣明目凡人夜則血歸於肝肝爲宿血之臟過三更不睡則朝且面色黃燥意思荒浪以血不得歸故也若肝氣和則血脈通流津液暢

潤瘡疥於何有君今患瘡故宜食薺其法取薺一二升許淨擇入淘了米三合冷水三升生薑不去皮搥兩指大同入釜中澆生油一蠅殼當於羹面上不得觸觸則生油氣不可食不得入鹽醋君若知此味則陸海八珍皆可鄙厭也天生此物以爲幽人山居之祿輒以奉傳不可忽也

玉壺詩話宋太宗命蘇易簡講文中子有楊素遺子食經羹藜含糗之說上因問食何品何物最珍對曰物無定味適口者珍臣止知薺汁爲美臣憶一夕寒甚擁爐痛飲夜半吻燥中庭月明殘雪中覆一薺盂連茹數根臣此時自謂上界仙廚鸞脯鳳

木牛不實圖示
胎殆恐不及屢欲作冰壺先生傳記其事因循未果也上笑而
然之

珍珠船池陽上巳日婦女以薺花點油祝而洒之水中若成龍
鳳花卉之狀則吉謂之油花卜

清異錄俗號薺爲百歲羹言至貧亦可具雖百歲可長享也
物類相感志三月三日收薺菜花置燈檠上則飛蛾蚊蟲不投

芥

別錄芥味辛溫無毒歸鼻除腎經邪氣利九竅明耳目安中久食溫中陶隱居云似菘而有毛味辣好作菹亦生食其子可藏冬瓜又有葢以作菹甚辣快

唐本草注此芥有三種葉大子巖者葉堪食子入藥用熨惡疰至良葉小子細者葉不堪食其子但堪爲齏爾又有白芥子粗大白色如白梁米甚辛美從戎中來別說云子主射工及疰氣發無常處丸服之或擣爲末醋和塗之隨手有驗

圖經芥舊不著所出州土今處處有之似菘而有毛味極辛辣

此謂青芥也芥之種亦多有紫芥莖葉純紫多作齏者食之最
美有白芥子粗太色白如梁米此入藥者最佳舊云從西戎來
又云生河東今近處亦有其餘南芥旋芥花芥石芥之類皆菜
藟之美者非藥品所須不復悉錄大抵南土多芥亦如菘類相
傳嶺南無蕪菁有人攜種至彼種之皆變作芥言地氣暖使然
耳續傳信方主腹冷夜起以白芥子一升炒熟勿令焦細研以
湯浸蒸餅丸如赤小豆薑湯吞七丸甚效

食療本草主欬逆下氣明目去頭面風大葉者良煮食之動氣
猶勝諸菜生食發丹石毒子微熬研之作醬香美有辛氣能通

利五臟其葉不可多食又細葉有毛者殺人

齊民要術吳氏本草云芥菹名水蘇一名勞粗 蜀芥莖莖取

葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝用子一升莖莖一畝用
子四升種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收蜀
芥中爲鹹淡二菹亦任爲乾菜莖莖足霜乃收不足霜卽澀種
芥子及蜀芥莖莖取子者皆二三月好雨澤時種三物性不耐
寒經冬則死故須春種旱則畦種水澆五月熟而收子莖莖冬
天草覆亦得取子又得生茹供食 崔寔曰六月大暑中伏後
可收芥子七月八月可種芥

爾雅翼芥似菘而有毛味極辛辣其類甚多似菘者名青芥有紫芥莖葉皆紫作羹食最美有白芥子麤大色白如梁米舊云從西戎來謂之白胡芥其餘南芥旋芥花芥石芥皆菜茹之美者梁周興嗣次千文云菜重芥薑左傳季郈之雞鬪季氏芥其雞謂以芥播其羽大抵南土多芥嶺表錄異曰廣州地熱種麥則苗而不實北人將蔓菁子就彼種者出土卽變爲芥嶺南異物志曰南土芥高者五六尺子如雞卵廣州人以巨芥爲鹹菹埋地中有三十年者貴尙親賓以相餉遺

王禎農書今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽之早者

七月半後種遲者八月種厚加培壅草卽鋤之旱卽灌之冬芥
經春長心中爲鹹淡二菹亦任爲鹽菜又云十月收蕪菁訖時
收蜀芥又云如卽收子者卽不摘心夫芥之爲物心多而耐久
味辣而性溫可搗取汁以供庖饌

務本新書曰芥藍二月畦種苗高剝葉食之剝而復生刀割則
不長如火煮之以水淘浸或炒熅或拌食或包餛飩或捲餅生
食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故又曰主園菜食至冬月以
草覆其根四月終結子可收作末根又生葉又食一年陝西多
食此菜若中人之家但能自種三兩畦藍菜并一二畦韭周歲

之中甚省菜錢

蕪菁

爾雅云須菴蕪釋曰詩谷風云采葍采菲毛云葍須也先儒卽以須葍菴當之孫炎云須一名風菴郭注云菴蕪似羊蹄葉細味酢可食禮坊記注云葍蔓菁也陳宋之間謂之葍陸璣云葍蕪菁幽州人謂之芥方言云豐蕪蕪菁陳楚謂之豐齊魯謂之蕪關西謂之蕪菁趙魏之郊謂之大芥豐葍音同然則葍也須也蕪菁也蔓菁也菴蕪也蕪也芥也七者一物也

別錄蕪菁及蘆菹味苦温無毒主利五臟輕身益氣可長食之蕪菁子主明目陶隱居云蘆菹是今温菘其根可食葉不中噉

蕪菁根乃細於溫菘而葉似菘好食西川惟種此而其子與溫菘甚相似小細耳俗方無用服食家亦煉餌之而不云蘆菘子恐不用也俗人蒸其根及作菹皆好但小薰臭耳又有赤根細而過辛不宜服也

唐本草注蕪菁北人又名蔓青根葉及子乃是菘類與蘆菘別至體用亦殊今言蕪菁子似蘆菘或謂蘆菘葉不堪食菘言小薰體是江表不產二物斟酌注詔理喪其真爾其蔓菁子療黃疸利小便水煮二升取濃汁服主癥瘕積聚少飲汁主霍亂心腹脹末服主目暗

本草拾遺蕪菁主急黃黃疸及肉黃腹結不通搗爲末水絞汁服當得嚏鼻中出黃水及下痢仙經云長服可斷穀長生和油傅蜘蛛咬恐毒入肉亦搗爲末酒服蔓菁園中無蜘蛛是其相畏也爲油入面膏令人去黑點今并汾河滻關燒食其根呼爲蕪根猶是蕪菁之號蕪菁南北之通稱也塞北種者名九英蔓菁根大并將爲軍糧菘菜南土所種多是也

劉禹錫嘉話錄云諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁取其纒出甲可生啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也圃則易尋而採五也冬有根可鬪而食六也比諸蔬屬

其利不亦博矣三蜀之人今呼蔓菁爲諸葛菜江陵亦然

圖經蕪菁四時仍有春食苗夏食心亦謂之臺子秋食莖冬食根河朔尤多種亦可以備饑歲菜中之最有益者惟此耳常食之通中益氣令人肥健南人取北種種之初年相類至二三歲則變爲菘矣

方言蕪菁蕪菁也陳楚之郊謂之蕪齊魯之郊謂之蕪關之東西謂之蕪菁趙魏之郊謂之大芥其小者謂之辛芥或謂之幽芥其紫華者謂之蘆菔東魯謂之菘薺

南方草木狀蕪菁嶺嶠已南俱無之偶有土人因官攜種就彼

種之出地則變爲芥亦橘種江北呼爲枳之義也至曲江方有
菘彼人謂之蓊菘

齊民要術爾雅曰蓊葑菘注江東呼爲蕪菁或爲菘菘葑音相

近葑則蕪菁字林曰蕪蕪菁苗也乃齊魯缺廣志云蕪菁有紫

花者白花者 種不求多唯須良地故墟新糞壤牆垣乃佳若無

故墟糞者以灰爲糞令厚 一耕地欲熟七月初種之一畝用子

三升從處暑至八月白露節皆漫散而勞種不用濕濕則地既

生不鋤九月末收葉晚收則仍留根取子十月中犁粗時拾取

耕出者若不耕時則留者其葉作菹者料理如常法擬作乾菜

直勿名實圖考 蕪菁 蔬類卷之四

及釀菹者釀菹者後年正月始作耳須留第一好菜擬之其菹法列後條割訖則尋手擇治而

瓣之勿待萎萎而後掛著屋下陰中風涼處勿令烟薰則苦燥

則上在廚積置以苦之積時宜候天陰潤不爾多碎折不積苦則澀也春夏畦種供

食者與畦葵法同剪訖更種從春至秋得三輩常供好菹取根

者用大小麥底六月中種十月將凍耕出之一畝得數車又多

種蕪菁法近市良田一頃七月初種之六月種者根雖粗大葉復蝨食七月末種者葉

雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得擬賣者純種九英九英葉根粗大雖堪舉賣氣味不美欲自食者

須種一頃取葉三十載正月二月賣作釀菹三載得一奴收根

依時法一頃收二百載二十載得一婢細判和莖飼牛羊全擬乞猪并得充肥亞於大

豆一頃收子二百石輸與壓油家三量成米此爲收粟米六百

石亦勝穀田十頃是故漢桓帝詔曰橫水爲災五穀不登令所

傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶年救饑饉乾而蒸

食既甜且美自可藉口何必饑饉若值凶年一頃乃活百人耳蒸乾蕪菁根

法作湯淨洗蕪菁根漉著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫甕帶以乾牛糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹著

牙真類鹿尾蒸而賣種菘蘆菹法與蔓菁同菘菜似蔓菁無毛者則收米十石也而大方言曰蕪菁

紫花者謂之蘆菹紫蘆菹根實秋中賣根十畝得錢一粗大其角及根葉並可生食非蕪菁也

萬廣志曰蘆菹一名雹突崔寔曰四月收蕪菁及芥苧蘆

冬葵子六月中伏後七月可種蕪菁至十月可收也蕪菁菘

葵蜀芥鹹菹收菜時卽擇取好者管蒲束之作鹽水令極鹹於
鹽水中洗菜卽內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄
取清者瀉著甕中令沒菜肥卽止不復調和菹色仍青以水洗
去鹹汁煮爲茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日杼出之粉
黍米作粥清擣麥麩麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之卽
下熱粥清重重如此以滿甕爲限其布菜法每行必莖葉顛倒
安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及
麥麩末味亦勝 作湯菹法菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖卽於
熱湯中焯出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯焯缺

訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春
不敗 釀菹法菹菜也一曰菹不切曰釀菹用乾蔓菁正月中
作以熱湯浸菜令柔輒解辮擇治淨洗沸湯燂卽出於水中淨
洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦
用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔
令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法
湯菹法用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依杯
截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

後漢書桓帝本紀永興二年六月彭城泗水增長逆流詔司隸

校尉部刺史曰蝗災爲害水變仍至五穀不登人無宿儲其令所傷郡國種蕪菁以助人食

荆楚歲時記仲冬之月采擷霜蕪菁葵等雜菜乾之並爲鹹菹有得者和者並作金釵色今南人作鹹菹以糯米熬搗爲末并研胡麻汁和釀之石砵令熟菹旣甜脆汁亦酸美其莖爲金釵股醒酒所宜也

羣芳譜五臺山深谷中居人每人歲種蕪菁三百六十本日食一本不妨絕粒

廣雅疏證蕪菁蕪菁也蕪與葑同爾雅云須葑菘齊民要術引

舊注云江東呼爲蕪菁或爲菘菘須音相近方言云豐蕘蕪菁也陳楚之郊謂之豐魯齊之郊謂之蕘關之東西謂之蕪菁趙魏之郊謂之大芥其小者謂之辛芥或謂之幽芥郭璞注云豐舊音蜂今江東音嵩字作菘也菘菘者須之轉聲蕪者豐之轉聲也蕪之聲又轉而爲蔓地風篇采葑采菲無以下體傳云葑須也菲芴也下體根莖也箋云此二菜者蔓菁與菘之類也皆上下可食然而其根有美時有惡時采之者不可以根惡時并棄其葉釋文云葑字書作豐草木疏云蔓菁也郭璞云今菘菜也案江南有菘江北有蔓菁相似而異引之案古草木之

名同類者皆得通稱呂氏春秋本味篇菜之美者具區之菁高誘注云具區澤名在吳越之間菁菜名是則江南之菘亦得稱菁郭氏所說不誤也陸璣詩疏云葑蕪菁也幽州人謂之芥則呼芥者不獨趙魏之郊也鄭注坊記云葑蔓菁也陳宋之間謂之葑則呼蕪者不獨陳楚之郊也蕪又爲蕪菁之苗齊民要術引字林云蕪蕪菁苗此猶葑卽白芷而云白芷葉謂之葑菘卽彫胡而云菘米謂之彫胡也或爲大名或爲專稱蓋古今方俗語有異耳陶宏景注名醫別錄云蕪菁細於溫菘而葉似菘好食唐本注云北人又名蔓菁本草拾遺云今并汾河朔間燒食

其根呼爲蕪根猶是蕪菁之號蕪菁南北之通稱也蕪菁可以爲菹周官醢人朝事之豆其實菁菹後鄭注云菁蔓菁也徐邈蔓音蠻聲轉而爲蕪鄭注公食大夫禮菁菹云菁蕪菁菹也又轉而爲門又轉而爲芴北戶錄云蕪菁凡將篇謂爲門菁證俗音曰冥菁小學篇曰芴菁急就篇老菁蘘荷冬日藏顏師古注云菁蔓菁也一曰冥菁又曰芴菁是也老菁冬日所藏故南都賦云秋韭冬菁齊民要術引四民月令亦云蕪菁十月可收矣要術又引廣志云蕪菁有紫花者白花者案今蔓菁菜乃是黃花惟蘿蔔花有紫白二種然則廣志之蕪菁卽指蘿蔔言之方

言云蕪菁紫花者謂之蘆菔則蘆菔之白華者卽蕪菁矣名醫別錄以蕪菁與蘆菔同條意亦同也乃齊民要術注深疑方言之說以爲蘆菔非蕪菁蘇恭本草注亦謂蕪菁蘆菔全別與別錄相違其意皆專以今之蔓菁菜爲蕪菁不知蘆菔之白華者古亦名蕪菁方言別錄皆不誤也菁曹憲音精各本脫去菁字音內精字又誤入正文今訂正

說文解字注葑須從也抑風采葑采菲毛傳曰葑須也釋艸曰須逗葑從說文曰葑須從也三家互異而皆不誤葑須爲雙聲葑從爲疊韻單評之爲葑索評之爲葑從單評之爲須索評之

爲須從語言之不同也或許所據爾雅與今本異矣坊記注云
葍蔓菁也陳宋之間謂之葍方言云蔓蕘蕘菁也陳楚之郊謂
之蔓郭注蔓舊音蜂今江東音嵩字作菘也玉裁按蔓菘皆卽
葍字音讀稍異耳須從正切菘字陸佃嚴粲羅願皆言在南爲
菘在北爲蕘菁蔓菁若菘葍讀去聲別是一物从艸封聲府容
切九部

焦循毛詩補疏采葍采菲無以下體傳葍須也菲芴也下體根
莖也循按齊民要術云菘須音相近然則須卽菘耳菘字漢前
所無惟作須吳錄言陸遜催人種豆菘齊書武陵王留王儉設

食盤中菘菜而已又周彥倫說秋末晚菘梁顧野王收之於玉篇本草別錄分蕪菁與菘爲二爾雅須葑從說文葑須從也須從正爲菘字緩聲齊民要術有種蔓菁法又有種菘及蘆菔法言菘菜似蔓菁無毛而大又引廣志云蕪菁有紫花者白花者今驗圃蔬秋冬生者肥大食之甘俗名白菜此葑也至春開黃花根葉俱老不堪食四月後種者小而不肥俗呼爲蔓菜亦呼毛菜此其爲蔓菁者矣二者形以時判實爲一類然花皆黃色無紫與白者惟方言云其紫華者謂之蘆菔說文菔蘆菔似蕪菁實如小菘此今之來服俗呼爲蘿蔔與葑異物方言以莖葉

似蕪菁附於葑而以紫華別之正以明葑華之不紫也鄭氏注
天官醢人葑菹云葑蔓菁也注公食大夫禮云葑菹蕪菁菹也
急就章云老葑蕪荷冬日藏顏師古注云葑蔓菁也一曰蕪菁
亦曰蕪菁言秋種蔓菁至冬則老而成就蓄藏之以禦冬也冬
月爲菹正是葑菜今通呼爲青菜猶古人稱菁之遺釋文謂江
南有菘江北有蔓菁相似而異今之生江南者俗呼瓢兒菜實
卽江北之白菜地土有殊形味稍別而爲葑爲須則通稱耳葑
之爲芴猶非之爲勿余嘗會而通之蟲之名蜚者一名盧蜃則
菜之名菲者卽蘆葩也蘆葩卽蘆蕨與蔓菁一類故詩人並與

舉之耳爾雅蘆萹別條一名葵葵从突與忽音近忽芴字通方言云萹卒也江湘之間凡卒相見謂之萹相見或曰突廣雅萹突猝也萹之爲突卽猶菲之爲葵說文云去不順忽出也去卽古突字去之爲忽亦卽葵之爲芴也

附農政全書

蔓菁考

元扈先生曰種蔓菁宜用北人畦種菜法及吳下壟種油菜法厚糞勤灌之宜得三倍收

人久食蔬無穀氣則有菜色唯蕪菁獨否其莖根皆膏潤故也蕪菁味似芋兩物皆似穀氣故漢詔種蕪菁以助民食而史稱蹲鴟至死不饑

孟祺農桑輯要曰耕地宜加糞徃復勻蓋秋初可種自破甲至結子皆可食十月初挽苗燥作和菜餘者曬過留根在地或慮

河朔地寒凍死可於十月初以牛隔兩犁耕一犁拾去菜根之
後却將場土擺勻據先耕出之數畷過冬月蒸食甜而有味
又曰十月終犁出蕪菁根數畷過冬月蒸食甜而有味春生莖
苗亦菜中上品四月收子打油較芝麻易種收多油不發風油
臨用時熬動少摻芝麻煉熟卽與麻油無異

臞仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鱧魚汁浸其子曬乾種之無蟲

元扈先生曰賈氏言種宜七月初六月種者蟲食余家七月種
者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷耳遇連日陰雨易
生青蟲須勤撲治

蔓菁獨留根取子者當六月種明年四月收耳若供食者正月
至八月無月不可種賈氏謂自春至秋得三輩常供好菹本草
衍義云雞毛菜者亦謂其鱗次供用耳

南北種蕪菁收子多在芒種後梅雨中子既不實亦有莢中生
芽者漫將作種便無大根加以密種少糞其變爲菘亦無怪也
今欲稀種多壅似亦無難獨梅時多雨非人力可爲近立一法
可得佳種凡蕪菁春時摘臺者生子遲半月若摘臺二遍卽遲
一月矣宜將留種蕪菁分作三停其一不摘臺擬芒種後收子
其一摘臺一遍擬夏至後收子其一摘臺二遍擬小暑後收子

南方梅雨多在夏至前或時在夏至後小暑後伏時多晴分作
三次收定有一兩次不秕者又復簡擇淘汰稀種厚壅無緣可
變爲菘矣

蕪菁擇子下種出甲後卽耘出小者作茹若不欲移植卽取次
耘出存其大者令每本相去一尺許若欲移植俟長五七寸擇
其大者移之

種法先薙草雨過耕地不雨先一日灌地濕透明日熟耕作畦
或耬種或漫散于覆土厚一指五六日內遇雨不須灌無雨厚
水溝中遙澗之種少者噴壺下水或水斗遙灑之無澆土令實

苗寸以上灌水糞

種蕪菁用故墟壤牆基甚善但此地不能多宜得沙土高燥者厚壅之若欲廣植用早稻地亦佳但須六七月下種俟刈稻後作速耕糞移植

有三晉人傳種蕪菁法先下子候苗長可蒔豫耕熟地作畦每畦深七八寸起土作壟蒔苗其上壟土虛浮根大倍常也或徑於壟上下子亦得種蘆菔法同按唐本草註云菘菜不生北土有人將子北種初一年半爲蕪菁二年菘種都絕有將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜須有此例其子亦隨色變但粗細

無異耳菘子黑蔓菁子紫赤大小相似據如此說則南之菘北之蔓菁種類因地必無移植之理然圖經於菘菜條下又言今京都種菘都類兩種但肥厚差不及耳則菘未嘗不宜北也余家種蔓菁三四年亦未嘗變爲菘也獨其根隨地有大小亦如菘有厚薄齊民要術稱并州蕪菁根其大如椀口雖種他州子一年亦變而今三晉所產大於齊魯秦中所產大於三晉此理雖則有之顧小而爲用何妨滋植耶秦中種瓜其大十倍他方他方亦不廢種瓜也王禎所謂悠悠之論率以風土不宜爲說嗚呼此言大傷民事有力本良農輕信傳聞捐棄美利者多矣

計根本者不可不力排其妄也

本草言南人種蕪菁變爲菘此亦有故按菘與蕪菁本相似但根有大小耳北人種菜大都用乾糞壅之故根大南人用水糞十不當一又新傳得蕪菁種不肯加意糞壅二三年後又不知擇種其根安得不小如此便似蕪菁變爲菘也吾鄉諸菜種大概不若京師病皆坐此徒恨土之瘠薄或言種類不宜皆謬矣又耕地須極疎緩地非沙土多用草灰和之土若強緊根亦不大

種蔬果穀蔬諸物皆以擇種爲第一義種一不佳卽天時地利

木名實圖云
人力俱大半棄擲矣蕪菁子比菜稍遲正值梅天南方多雨子
多不實者種時務宜簸揚或淘汰或導擇取其最粗而圓滿者
種之其本末俱大若漫種秕者卽十不當一也

農桑通訣曰蔓菁四時仍有春食苗夏食心謂之薑子秋可爲
菹冬蒸根食菜中之最有益者其子九蒸九曝可搗爲粉塗帛
者資之亦可爲油陝西惟食此油燃燈甚明能變蒜髮

苜蓿

別錄苜蓿味苦平無毒主安中利人可久食陶隱居云長安中乃有苜蓿園北人甚重此江南人不甚食之以無味故也外國復別有苜蓿草以療目非此類也

唐本草注苜蓿莖葉平根寒主熱病煩滿目黃赤小便黃酒疸擣取汁服一升令人吐利卽愈

本草衍義苜蓿唐李白詩云天馬常銜苜蓿花是此陝西甚多飼牛馬嫩時人兼食之微甘淡不可多食利大小腸有宿根刈
詔又生

齊民要術漢書西域傳曰罽賓有苜蓿大宛馬武帝時得其馬
漢使採苜蓿種歸陸機與弟書曰張騫使外國十八年得苜蓿
歸西京雜記曰樂游苑自生玫瑰樹上下多苜蓿苜蓿一名懷
風時人或謂光風風在其間常肅肅然日照其花有光采故名
苜蓿爲懷風茂陵人謂之連枝草 種苜蓿地宜良熟七月種
之畦種水澆一如韭法早種者重耬耩地使壟深闊竅瓠下子
批契曳之每至正月燒去枯葉地液輒耕壟以鐵齒鋤耬耬
之更以魯斫斫其科土則滋茂矣不爾則瘦一年則三刈留子
者一刈則止春初旣中生噉爲羹甚香長宜飼馬馬尤嗜此物

長生種者一勞永逸都邑負郭所宜種之 崔寔曰七月八月

可種苜蓿

救荒本草苜蓿出陝西今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生
葉似錦雞兒花葉微長又似豌豆葉頗小每三葉攢生一處梢
間開紫花結彎角兒中有子如黍米大腰子樣苗葉嫩時採取
爍食江南人不甚食多食利大小腸

釋草小記本草綱目李時珍曰襍記言苜蓿原出大宛漢使張
騫帶歸中國時珍所引止此然今處處有之陝隴人亦有種者
下乃其所自言

年年自生刈苗作蔬一年可三刈三月生苗一科數十莖莖頗

似灰藿一枝三葉葉似決明而小如指頂綠色碧艷入夏及秋開細黃花結小莢圓扁旋轉有刺累累老則黑色內有米如稔米可爲飯亦可釀酒羣芳譜亦云張騫帶歸苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆每三葉攢生一處梢間開紫花結灣角有子黍米大狀如腰子三晉爲盛秦齊魯次之燕趙又次之江南人不識也夏月取子和蕎麥種刈蕎時苜蓿生根明年自生止可一刈三年後便盛每歲三刈欲留種者止一刈六七年後墾去根別用子種若效兩浙種竹法每一畝今年半去其根至第三年去另一半如此更換可得長生不煩更種若墾後次年種穀

穀必倍收爲數年積葉壤爛墾地復深故三晉人刈草三年卽墾作田亟欲肥地種穀也按上二說畧同惟一開黃花一開紫花則大異適兒子藍玉容都中令其求苜蓿子寄來大如黍圓扁而稍尖阜色不堅不滑甲寅花朝節種之匝月始生六月作黃花環繞一莖莖寸許着十餘花莖直上而花下垂卽吾南方之草木樨女人束之壓髻下以解汗濕者也生南方者有清香此較大無氣味開花匝月七月漸結子黑色亦離離下垂時珍所謂開黃花者檢所繪圖卽此物時珍黃州人當亦求子於北方而得木樨子以試種者蓋木樨苜蓿北人聲音相似李氏譌

言是聽而二物又皆一枝三葉有適然同者於是圖其狀而筆之書而不知其大誤也且若果黃花不應羣芳譜獨以爲紫乃復寄書令藍玉詢之山西人丙辰秋乃以真苜蓿子寄來則與前大異形如腰子似豆又似沙苑蒺藜而極小僅如粟大有薄衣黃色衣內肉淡牙色中堅而外光衣肉相著如麥之著皮非若他穀有殼含米也丁巳二月布種穀雨後始生採其嫩者瀹而炮食之有野菜味其梗細甚然已覺微硬長者梗硬如鐵纜屈曲橫卧於地間有一二挺出者則其短者也體柔而質剛葉則一枝三出葉末有微齒初生時掘其根視之一條獨行是年

未開花拆取草本樺一莖又取此一莖兩相較幾不能辨惟分別觀之則木樺如樹成枝幹此則長莖百十爲叢互相繚結竟區一片如亂髮然因其久不作花乃於初秋傲羣芳譜和蕎麥復種之明年戊午春蒔根生苗四月廿一日芒種前二日見其作花如鴨兒花而較小連趺約長三分許淡紫色四出一出大者專向一方三小出相對向一方小出之本以大出之本包之趺作小包含之包之末亦分四出花中有心作硬鬚靠大出末有黃蕊其作花也於大莖每節葉盡處生細莖如絲攢生花四五枝一簇順垂不四向錯出其花自下節生起次第而上下節

木名不實
三

花落上節漸始生花此則與羣芳譜大合而李氏秋開黃花之說信爲誤認草木樨而爲之辭至其所謂一科數十莖結莢員扁一年三刈者則又拾取古人之說苜蓿者而言之是非襍糅均之爲考之未審也其莖分叉誠如羣芳譜所云細察之自根而上一莖分兩叉漸上一股又分爲兩如此又上至五六成皆然長者二三尺五月廿四日小滿厥後花漸結莢莢形曲而圓末與本相湊如小荷包數莢攢聚如其作花時余六月初旬有杭州之行七月歸則處暑節矣莢已黃落留一二莢尋得之剝開含二子如所求北方之種焉因說而圖之以正李氏綱目之

譌而還其真草木樨亦附圖於後

苜蓿

蔬類卷之四



韭

別錄韭味辛微酸溫無毒歸心安五臟除胃中熱利病人可久食子主夢泄精溺白根主養髮陶隱居云韭子入棘刺諸丸主漏精用根入生髮膏用葉以煮鯽魚鮓斷卒下痢多驗但此菜殊辛臭雖煮食之便出猶奇薰灼不如葱薤熟卽無氣最是養性所忌也

本草拾遺韭溫中下氣補虛調和臟腑令人能食益陽止洩血膿腹冷痛並煮食之葉及根生搗絞汁服解藥毒療狂狗咬人欲發者亦殺諸蛇虺蝎惡蟲毒取根搗和醬汁灌馬鼻蟲類又

搗根汁多服主胃痺骨痛不可觸者俗云韭葉是草鍾乳言其
宜人信然也

圖經韭舊不著所出州土今處處有之謹按許慎說文解字云
菜名一種而久者故謂之韭故圃人種蒔一歲而三四割之其
根不傷至冬壅培之先春而復生信乎一種而久者在菜中
此物最溫而益人宜常食之易稽覽圖云政道得則陰物變爲
陽鄭康成注云若葱變爲韭是也然則葱冷而韭溫可驗矣又
有一種山韭形性亦相類但根白葉如燈心苗爾雅所謂藿山
韭韓詩云六月食鬱及藿皆謂此也山中往往有之而人多不

識耳韭子得桑螵蛸龍骨主漏精葛洪孫思邈皆有方崔元亮
海上方治腰脚韭子一升揀擇蒸兩炊曝乾簸去黑皮炒令黃
搗成粉安息香二大兩水煮一二百沸訖緩火炒令赤色二物
相合搗爲丸如乾入蜜亦得每日空腹以酒下三十九然後以飯
三五匙壓之大佳根亦入藥用

食療本草亦可葅空心食之甚驗此物燥熟以鹽醋空心喫一
椽可十頓已上甚治胃膈咽氣利胃膈甚驗初生孩子可搗根
汁灌之卽吐出胃中惡血永無諸病五月勿食韭若值時僅之
年可與米同地種之一畝可供十口食

齊民要術廣志曰弱韭長一尺出蜀漢王彪之賦曰滿韭冬藏也收韭子如葱子法若市上買韭子宜試之以銅鑪盛水加於火上微煮韭子須與芽生者好芽不生者是沍鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深韭一剪一加糞又根性上跳故須深也二月七月種種法以升蓋合地爲處布子於圍內韭性內生不向外畏圍種令科成耨令常淨韭性多穢數耨爲良高數寸剪之初種時止一剪至正月掃去畦中陳葉凍解以鐵杷耨起下水加熟糞韭高三寸便剪之剪如葱法一歲之中不過五剪每剪杷耨下水加糞悉如初收子者一剪則留之若旱種

者但無畦與水耳杞糞悉同一種永生諺曰韭者懶人菜以其
不須歲植也聲類曰韭者久長也一種永生崔寔曰正月上辛
日掃除韭畦中枯葉七月藏韭菁菁韭耙出葱韭煮法下油
水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米
北戶錄水韭生於池塘中葉似韭得非龍爪韭乎字林云蒼音嚴
水中野韭也又落音哈見字林似蒜生水中

爾雅翼韭說文云一種而久者故謂之韭諺亦曰韭者懶人菜
以其不須歲種也又利病人可久食首春色黃未出土時最美
故云春初早韭冬末晚菘幽風四之日獻羔祭韭庶人春以薦

新詳庶人四時之薦夏及秋冬薦麥黍與稻而春乃薦菜茹之物又三時用魚豚鴈爲配而韭獨以卵豈春物未成可薦者少故耶而祭祀之牲號亦以稻曰嘉蔬韭曰豐本聯而言之豈古所重歟其見於調和之適則豚春用韭秋用蓼蓋各有宜物久必變故老韭爲菹然後秦姚興及後周宣帝大象中葱皆化爲韭說者以爲戰伐之祥

又曰藿者山韭形性與韭相類但根白葉如燈心苗韓詩六月食藿及藿謂此物也毛詩藿作藿以鬱爲棊屬藿藿鄭氏云食鬱藿藿葵菽棗皆以助男功蓋鬱實大如李正赤食之甜五

月時孰蓂菓亦是鬱類而小別卽菓李是也爾土務農所植皆百穀百蔬有益於民者然七月所述不及一二若果蔬之屬唯瓜足以去時暑棗足以救歲乏故重而記之鬱菓等果不登於邊不用於摯正爾食之何補饑渴似兒戲爾不若鬱菜及藿之可以食賤老也然齊韓毛鄭其詩異說故並存著之說文又曰藿山韭也

王禎農書凡近城郭園圃之家可種三十餘畦一月可割兩次所易之物足供家費積而計之一歲可割十次秋後可採韭花以供蔬饌之用謂之長生韭至冬移根藏於地屋蔭中培以馬

糞煖而卽長高可尺許不見風日其葉黃嫩謂之韭黃比常韭
易利數倍北方甚珍之又有就舊畦內冬月以馬糞覆之於迎
陽處隨畦以蜀黍籬障之用遮北風至春蔬其芽早出長可三
二寸則割而易之以爲嘗新韭二月下旬撒子九月分栽十
月將稻草灰蓋三寸許又以薄土蓋之則灰不被風吹立春後
芽生灰內則可取食天若晴暖二月中芽長成菜以次割取舊
根常留分栽更不須撒子矣

四時類要曰九月收韭子種韭不如栽作行令通鋤割一遍以
杷耬之令根不相接爲佳如此當葉闊如薤

救荒本草野韭生荒野中形狀如韭苗葉極細弱葉圓比柴菹
又細小葉中攏葶開小粉紫花似韭花狀苗葉味辛採苗葉爍
熟油鹽調食生醃食亦可

史記貨殖傳千畦薑韭其人與千戶侯等

漢書龔遂傳遂爲渤海太守勸民務農桑令口種一樹榆百木
薑五十本葱一畦韭

召信臣傳大官園種冬生葱韭菜茹覆以屋廡晝夜難蘊火待
溫氣乃生信臣以爲此皆不恃之物有傷於人不宜以奉供養
北征錄北邊雲臺戎地多野韭沙葱人皆採而食之

木牛名實附三
輝縣志九山在縣北十里邑人每以九日登臨於此故名一云
山產野韭又名韭山云

咸陽縣志野韭澤在縣南八里坦鹵不樹五穀惟野韭自生於
蓬蒿莎草中

句容縣志仙韭山在崇禧觀西按山志姜叔茂種五辛菜以易
丹砂今山多大韭卽其種也

廣雅疏證韭籩蕎其華謂之菁爾雅云籩鴻蒼郭注云卽籩菜
也說文云韭菜名一種而久者故謂之韭裂形在一之上
一地也籩菜也葉似韭從韭叡聲菁韭華也衆經音義引三倉云韭

之英曰菁周官醢人朝事之豆其實菁菹鄭衆注云菁菹韭菹
齊民要術引崔實四民月令云七月藏韭菁案韭菜花白今人
多以鹽水浸之可案酒齏今之小蒜北方人謂之窄蒜有赤白
二種葉極似韭華亦白色菁蓋亦韭齏之屬陳藏器本草拾遺
云蓼菁生高原如小蒜而長其是與

說文解字注菁韭華也周禮菁菹先鄭曰菁菹韭華菹也今各
本脫華字則何以別於上文之韭菹乎廣雅曰韭其華謂之菁
若南都賦曰秋韭冬菁則是二物史游所云老菁冬日藏也从
艸青聲子盈切十一部



--	--	--	--	--

葫

別錄胡味辛溫有毒主散癰腫匿瘡除風邪殺毒氣獨子者亦佳歸五藏久食傷人損目明五月五日採陶隱居云今人謂葫爲大蒜謂蒜爲小蒜以其氣類相似也性最熏臭不可食俗人作齏以噉鱸肉損性伐命莫此之甚此物惟生食不中煮以合青魚鮮食令人發黃取其條上子初種之成獨子葫明年則復其本也

唐本草注此物煮爲羹臠極俊美熏氣亦微下氣消穀除風破冷足爲饌中之俊而注云不中煮自當是未經試爾

本草拾遺大蒜去水惡瘴氣除風濕破冷氣爛疔癰伏邪惡宣
通溫補無以加之初食不利日多食却明久食令人血清使毛
髮白療瘡癬生食去蛇蟲溪蠱等毒昔患疔癰者嘗夢人教每
日食三顆大蒜初時依夢遂至瞑眩口中吐逆下部如火後有
人教令取數片合皮截却兩頭吞之名爲肉灸依此大效又魚
骨鯁不出以蒜內鼻中卽出獨顆者殺鬼去痛入用最良

圖經葫大蒜也舊不著所出州土今處處有之人家園圃所蒔
也每頭六七瓣初種一瓣當年便成獨子葫至明年則復其本
矣然其花中有實亦葫瓣狀而極小亦可種之五月五日採謹

按本經云主散癰腫李絳兵部手集方療毒瘡腫號叫卧不得人
不別者取獨頭蒜兩顆細搗以麻油和厚傅瘡上乾卽易之
頃年盧坦侍郎任東畿尉肩上瘡作連心痛悶用此便瘥後李
僕射患腦癰久不差盧與此方便愈絳得此方傳救數人無不
神效葛洪肘後方灸背腫令消法云取獨頭蒜橫截厚一分安
腫頭上炷艾如梧桐子灸蒜上百壯不覺漸消多灸爲善勿令
大熱若覺痛卽擊起蒜蒜焦更換用新者勿令損皮肉如有體
薄不須灸洪嘗苦小腹下患一大腫灸之亦差每用灸人無不
立效又今江寧府紫極宮刻石記其法云但是發背及癰疽惡

瘡腫核等皆灸之其法與此畧同其小別者乃云初覺皮肉間有異知是必作瘡者切大蒜如銅錢厚片皮腫處灸之不計壯數其人彼若初覺痛者以痛定爲準初不覺痛者灸至極痛而止前後用此法救人無不應者若是疔贅之類亦如此灸之便成痂自脫其效如神乃知方書之載無空言但愚人不能以意詳之故不得盡耳

南史後魏李道念褚澄視之曰公有宿病答曰舊有冷疾今五年矣澄診之曰非冷非熱當是食白瀹雞子過多令取蒜一升煮服乃吐一物凝唾裏之開看乃雞雛翅羽爪足俱全澄曰未

盡更吐之凡十二枚而愈

魏志華陀行道見車載一人病咽塞食不下曰向見賣餅店家蒜齏大酢從取三升飲之當自痊如言吐蛇一枚而愈

爾雅翼葫蒜有大小大蒜爲葫小蒜爲蒜本草所別葫又稱葫蒜陸法言切韻曰張騫使西域得大蒜胡荽則此物漢始有之以白胡中來故名葫蒜爾種宜良輒地三遍熟耕之五寸一株諺曰左右通鋤一萬餘株收條中種者一年爲獨瓣種二年者則成大蒜科皆如拳又逾於凡蒜矣今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜其瓣粗細正與條中子同其蔓菁根大

如椀口雖種他州子一年亦變然大蒜瓣變小蔓菁根變大二
事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得花子至於
五穀蔬菜與餘州早晚不殊亦一異也又并州豌豆度并陘以
東山東穀子入壺關上黨苗而無實信土地之異也葫性最葷
不可食俗人作齋以鱸魚肉久食傷人損目明嵇叔夜養生論
曰薰辛害目謂之葷菜也此爲甚爾說者乃又曰此物煮爲羹
膻極美葷氣亦微又云初食不利目多食却明久食令人血清
似皆好食者之辭今北人以大蒜等塗體愛其芳氣又以護寒
且生噉之南人所不習效之者無不目腫

蒜

別錄蒜味辛溫有小毒歸脾腎主霍亂腹中不安消穀理胃溫中除邪痺毒氣五月五日採之陶隱居云小蒜生葉時可煮和食至五月葉枯取根名薤子正爾噉之亦甚薰臭味辛性熱主中冷霍亂煮飲之亦主溪毒食之損人不可長食

爾雅蒿山蒜釋曰說文云葷菜也一云菜之美者雲夢之葷菜生山中者名蒿

圖經蒜小蒜也舊不著所出州土今處處有之生田野中根苗皆如葫而極細小者是也五月五日採謹按爾雅蒿山蒜釋曰

說文云蒜葷菜也一云菜之美者雲夢之葷菜生山中者名藟
今本經謂大蒜爲葫小蒜爲蒜而爾雅說文所謂蒜葷菜者乃
今大蒜也藟乃今小蒜也書傳載物之別名不同如此用藥不
可不審也古方多用小蒜治霍亂煮汁飲之南齊褚澄用蒜治
李道念雞瘕便差江南又有一種山蒜似大蒜臭山人以治積
塊及婦人血瘕以苦醋摩服多效又有一種似大蒜而多瓣有
葷氣彼人謂之葷子主脚氣宜煮與葷婦飲之易產江北則無
兵部手集治心痛不可忍十年五年者隨手效以小蒜醃醋煮
頓服之取飽不用著鹽絳外家人患心痛十餘年諸藥不差服

此更不發

古今注蒜卵蒜也俗人謂之小蒜外國有蒜十許子共爲一株
籜幕裹之尤辛於小蒜俗人呼之爲大蒜

齊民要術說文曰蒜葷菜也博物志曰張騫使西域得大蒜胡
麥延篤曰張騫大宛之蒜又有胡蒜澤蒜也蒜宜良輭地白輭
地甜美而科大黑輭及剛強地辛辣而瘦小三徧熟耕九月初
種種法黃曠時以耨耩逐壟手下之五寸一株諺曰左右通鋤
一萬餘株空曳勞二月半鋤之令滿三徧勿以無草而不鋤不
鋤則科小條拳而軋之不軋則獨科葉黃鋒出則辯於屋下風

涼之處析之早出者皮赤科堅可以遠行晚則皮壞而善碎冬寒取穀布地一行蒜不爾則凍死收條中子種者一年爲獨瓣種二年者則成大蒜科皆如拳又逾於凡蒜矣尾子壟底置獨瓣蒜於瓦上以土覆之蒜科橫闊而大形容殊則不足以異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜矣其瓣粗細正與條中子同蕪菁根其大如椀口雖種他州子一年亦變大蒜瓣變小蕪菁根變大二事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得花子至於五穀蔬果與餘州早晚不殊亦一異也并州豌豆變井陘以東山東穀子入壺關上黨苗而無實皆

余目所親見傳信傳疑蓋土地之異者也種澤蒜法預耕地熟時採取子漫散勞之澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根葉作菹更勝葱韭此物繁息一種永生蔓延滋漫年稍廣闊區廡取隨子還合但種數畝用之無窮種者地熟美於野生崔寔曰布穀鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可種大蒜胡芹小蒜菹法並暫經小沸湯出下令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入於水中則黃壤滿奠

爾雅翼釋草蒿山蒜釋曰說文云葷菜也一云菜之美者雲夢

之葷菜生山中者名藹藹不注其狀今蒜有大蒜小蒜本草蜀
本注圖經云小蒜野生小者一名藹苗葉根子似葫而細數倍
然則小蒜卽藹爾小蒜生葉時可煮和食至五月葉枯取根名
藹子正爾噉之亦甚薰臭食之損人不可長服崔寔曰布穀鳴
收小蒜六月七月可種小蒜八月可種大蒜蓋皆謂此爾雅則
以小蒜爲蒜大蒜爲葫承俗稱爾孫炎乃云帝登嵩山遭藹芋
草毒將死得蒜乃噉之解毒乃收植之能殺蟲魚之毒攝諸腥
羶則是藹是山名其上出蒜耳與郭異說

救荒本草澤蒜又名小蒜生田野中今處處有之生山中者名

藟苗似細韭葉中心攬葶開淡粉紫花根似蒜而甚小味辛溫
有小毒又云熱有毒採苗根作羹或生淹或燂熟油鹽調皆可
食

顏氏家訓三輔決錄云前隊大夫范仲公鹽豉蒜果共一筍果
當作魏顆之顆北土通呼物一苗改爲一顆蒜顆是俗間常語
耳故陳思王鶴雀賦曰頭如蒜顆目似花椒江南但呼爲蒜符
不知謂爲顆學士相承讀爲裹結之裹言鹽與蒜共包一裹內
筍中耳正史削繁音義又音蒜顆爲苦戈反皆失也

恭菜

別錄恭菜味甘苦大寒主時行壯熱解風熱毒陶隱居云卽今以作鮓蒸者恭作甜音亦作忝時行熱病初得便擣汁飲皆得除差

唐本草注云此菜似升麻苗南人蒸焦食之大香美

本草拾遺恭菜擣絞汁服之主冷熱痢又止血生肌人及禽獸有傷所傳之立愈又收取子以醋浸之揩面令潤澤有光

蜀本草圖經高三四尺莖若蒴藿有細棱夏盛冬枯

嘉祐本草著蓬平微毒補中下氣理脾氣去頭風利五藏冷氣

不可多食動氣先患腹冷食必破腹莖灰淋汁洗衣白如玉色
農桑通訣曰蒼蓮作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移
栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出於暖處收藏來
年春透可栽收種或作蔬或作羹或作菜乾無不可也

救荒本草蒼蓮菜所在有之人家園圃中多種苗葉塌地生葉
類白菜而短葉莖亦窄葉頭稍團形狀似糜匙樣味鹹性平寒
微毒採苗葉燂熟以水浸洗淨油鹽調食不可多食動氣破腹

芋

別錄芋味辛平有毒主寬腸胃充肌膚滑中一名土芝陶隱居
云錢塘最多生則有毒發不可食性滑下石服餌家所忌種芋
三年不採成柶芋又別有野芋名老芋形葉相似如一根並殺
人人不識而食之垂死者佗人以土漿及糞汁與飲之得活矣
唐本草注芋有六種有青芋紫芋真芋白芋連禪芋野芋其青
芋細長毒多初煮要須灰汁易水煮熟乃堪食爾白芋真芋連
禪芋紫芋並毒少正可蒸煮啖之又宜冷噉療熱止渴其真白
連禪三芋兼肉作羹大佳蹲鴟之饒蓋謂此也野芋大毒不堪

敢也

圓經曰芋本經不著所出州土陶隱居注云錢塘最多今處處有之閩蜀淮甸尤殖此種類亦多大抵性效相近蜀川出者形圖而大狀若蹲鴟謂之芋魁彼人蒔之最盛可以當糧食而度饑年左思三都賦所謂徇蹲鴟之沃則以爲濟世陽九是也江西閩中出者形長而大葉皆相類其細者如卵生於大魁傍食之尤美不可過多乃有損也凡食芋並須園圃蒔者其野芋有大毒不可輒食食則殺人惟土漿及糞汁解之說文解字云齊人謂芋爲菖陶云種芋三年不採成栲二音相近蓋南北之談

不同耳古人亦單用作藥唐韋宙獨行方療癰氣取生芋子一斤壓破酒五升漬二十七日空服一杯神良

夢溪筆談處士劉易隱居王屋山嘗於齊中見一大蜂胃於蛛網蛛搏之爲蜂所螫墜地俄頃蛛鼓腹欲裂徐徐行入草嚙芋梗微破以瘡就嚙處磨之良久腹漸消輕躁如故自後人有爲蜂螫者採芋梗傅之則愈

齊民要術說文曰芋大葉實根駭人者故謂之芋齊人呼爲莒蕒雅曰渠芋其葉謂之蕒藉姑水芋也亦曰烏芋廣志曰蜀漢旣繁芋民以爲資凡十四等有君子芋大如斗魁如杵旅有車

芋

蔬類卷之四

穀芋有鋸子芋有旁巨芋有青滷芋此四芋多子有淡善芋魁
大如瓶少子葉如繖蓋紺色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善
者也莖可作羹臠肥澀得飲乃下有蔓芋綠枝生大者次二三
升有雞子芋色黃有百果芋魁大子繁多畝收百斛種一百畝
以養蔬有旱芋七月熟有九面芋大而不美有象空芋大而弱
使人易飢有青芋有素芋子皆不可食莖可爲菹凡此諸芋皆
可乾又可藏至夏食之又百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子生
永昌縣有大芋二升出范陽新鄭風土記曰博士芋蔓生根如
鵝鴨卵汜勝之書曰種芋區方深皆三尺取豆其內區中足踐

之厚尺五寸取區上濕土與糞和之內區中其上令厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱數澆之其爛芋生子皆長三尺一區收三石 又種芋法宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注雨可種芋率二尺下一本芋生根欲深斫其旁以緩其土旱則澆之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍 列仙傳曰酒客爲梁使蒸民益種芋後三年當大饑卒如其言梁民不死案芋可以救饑饉度凶年今中國多不以此爲意後生中有耳目所不聞見者及水旱風霜雹之災便能饑死滿道白骨交橫知而不種坐致泯滅悲夫人君者

安可不督課之也哉 崔寔曰正月可蒔芋 家政法曰二月可種芋也

爾雅翼芋說文曰大葉實根駭人故謂之芋徐鍇曰芋猶吁吁驚辭故曰駭人又曰齊謂芋爲莒按孝經援神契仲冬日昴星中收莒芋陶隱居乃云種芋三年不收後旅生柘然則芋之與莒本同未異耳卓王孫有云吾聞岷山之下沃野下有蹲鴟至死不饑詳其始意本謂壤土肥美粒米狼戾鴟鳶下啄因蹲伏不去耳而前世相承謂蹲鴟爲芋言蜀川出者形圓而大狀若蹲鴟云芋或訛作羊故南朝有謝人饋羊者以蹲鴟爲言顏之

推記之以示子孫唐開元中蕭嵩奏請注文選東宮衛佐馮光
進解蹲鴟云今之芋子卽是著毛蘿蔔嵩聞大笑又芋之大者
前漢謂之芋魁後漢謂之芋渠渠魁皆言大也廣志又言有君
子芋車穀芋等凡四種大如瓶葉如織紺色紫莖長丈餘易熟
長味芋之最善者也有百果芋畝收百斛又有百子芋凡爲十
四種而本草唐本注有青芋紫芋白芋等凡六種青芋毒多須
灰汁易水煮熟乃堪食紫芋正爾蒸煮食之白芋等兼肉作羹
大佳野芋大毒不堪噉也翟方進爲丞相時奏壞鴻隙大陂民
追怨之而爲歌言壞陂之後五穀不登但爲下澤飯豆羹芋食

之薄者也而袁安爲陰平長時年饑租入不畢安聽使輸芋曰
百姓饑困長何得食穀先自引芋而食汝南薛包歸先人家側
種稻芋稻以祭先芋以自給而蜀李雄克成都衆甚饑餒乃將
民就穀於鄴掘野芋而食之則芋之利厚矣蜀都賦稱瓜疇芋
區汜勝之書區種芋法區收三石博物志曰野芋食之殺人家
芋種之三年不收後旅生亦不可食此卽陶隱居所謂栝芋也
本草芋一名土芝

山家清供芋名土芝大者裹以濕紙用煮酒和糟塗其外以糠
皮火煨之候香熟取出安坳地內去皮溫食冷則破血用鹽則

洩精取其溫補名土芝丹昔嬾殘師正煨此牛糞火中有忍者
却之曰尙無情緒收寒涕那得功夫伴俗人又居山人詩云深
夜一爐火渾家團樂坐芋頭時正熟天子不如我其嗜可知矣
小者煨乾入瓮候寒月用稻草盪熟色香如栗名土栗雅宜山
舍擁爐之夜供趙西安詩煮芋雲山上蓋得於所見非苟作也
本草綱目李時珍曰芋屬雖有水旱二種旱芋山地可種水芋
水田蒔之葉皆相似但水芋味勝莖亦可食芋不開花時或七
八月間有開者抽莖生花黃色旁有一長萼護之如半邊蓮花
之狀也按郭義恭廣志云芋凡十四種君子芋魁大如斗赤鷄

芋卽連禪芋魁大子少百果芋魁大子繁畝收百斛青邊芋旁
巨芋車轂芋三種並魁大子少葉長丈餘長味芋味美莖亦可
食雞子芋色黃九面芋大而不美青芋黃芋象芋皆不可食惟
莖可作菹旱芋九月熟蔓芋緣枝生大者如二三升也

益部方物略記芋種不一鷓芋則貴民儲于田可用終歲右赤
鷓芋蜀芋多種鷓芋爲最美俗號赤鷓頭芋形長而圓但子不
繁衍又有蠻芋亦美其形則圓子繁衍人多蒔之最下爲搏果
芋搏接也言可接果山中人多食之惟野芋人不食本草有六
種曰青芋紫芋白芋眞芋連禪芋野芋

漢書翟方進傳初汝南舊有鴻隙大陂郡以爲饒成帝時關東
數水陂溢爲害方進爲相與御史大夫孔光共遣掾行視以爲
決去陂水其地肥美省隄防費而無水憂遂奏罷之及翟氏滅
鄉里歸惡言方進請陂下良田不得而奏罷陂云王莽時常苦
旱郡中道怨方進童謠云壞陂誰翟子威飯我豆食羹芋魁反
乎覆陂當復誰云者兩黃鵠注師古曰言田無漑灌不生秔稻
又無黍稷但有豆及芋也豆食者豆爲飯也羹芋魁者以芋根
爲羹也

顏氏家訓江南有一權貴讀誤本蜀都賦注解蹲鴟芋也乃謂

芋

異

蔬類卷之四

羊字人饋羊肉答書云損惠蹲鴟舉朝驚駭不解事義久後尋迹方知如此

玉堂閒話閣皂山一寺僧甚專力種芋歲收極多杵之如泥造擊爲糲後遇大饑獨此寺四十餘僧食芋擊以度凶歲

東坡雜記岷山之下凶年以蹲鴟爲糧不復疫癘知此物之宜人也本草謂芋土芝云益氣充飢惠州富此物然人食之者不免瘴吳遠游曰此非芋之罪也芋當去皮濕紙包煨之火過熟乃熱噉之則鬆而膩乃能益氣充飢今惠州人皆和皮水煮冷啖堅頑少味其發瘴固宜丙子除夜前兩日夜飢甚遠游煨芋

兩枚見啖美甚乃爲書此帖又蜀中人接花果皆用芋膠合其罅予少時頗能之嘗與子由戲用苦楝木接李旣實不可嚮口無復李味傳云一薰一蕕十年尙猶有臭非虛語也芋自是一種不甚堪食名接果

按酉陽雜俎有天芋生終南山葉如荷而厚蓋卽海芋又有雀芋狀如雀頭置乾地反濕置濕地反乾飛鳥觸之墮走獸觸之僵此不知何物農政全書有香芋形如土豆味甘美土豆卽黃獨葉莖皆與芋異疑卽滇南陽芋之屬

廣雅疏證藻芋也其莖謂之藪芋之大梘曰藻藻者巨也或謂

之芋魁或謂之莒後漢書馬融傳云藁荷芋渠李賢注云芋渠
卽芋魁也渠與菜同渠魁一聲之轉而皆訓爲大杜子春注周
官鐘師引呂叔玉說云渠大也前釋詁云魁大也漢書翟方進
傳云飯我豆食羹芋魁顏師古注云羹芋魁者以芋根爲羹也
是芋之大根名渠又名魁也渠莒古同聲故人名莒莒之爲言
猶渠也說文云齊人謂芋爲莒藝文類聚引孝經援神契云仲
冬昴星中收莒芋莒亦芋也莒或爲柘陶隱居注名醫別錄云
種芋三年不採成柘芋蘇頌圖經云說文解字云莒陶云柘二
音相近蓋南北之呼不同耳魏志王朗傳注引魏畧云隗禧每

以採梠餘日誦習經書又通作旅博物志云家芋種之三年不收後旅生是也說文云芋大葉實相駭人故謂之芋也徐鍇傳云芋猶言吁也吁驚詞則芋之爲名卽是驚異其大小雅斯干毛傳云芋大也古聲義同矣藪之爲言猶莖也莖亦可食齊民要術引廣志畧云蜀漢旣繁芋民以爲資凡十四等有淡善芋魁大如瓶少子葉如繖蓋紺色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也莖可作羹臙肥澀得飲乃下青芋素芋子皆不可食莖可爲菹是也管子輕重甲篇云春日傳耜次日獲麥次日薄芋古教民種芋者始此矣又史記貨殖傳汶山之下沃野下有踐

鴟至死不飢其解引漢書音義云水鄉多鴟其山下有沃野灌漑一曰大芋左思蜀都賦云蹲鴟所伏劉逵注云蹲鴟大芋也其形類蹲鴟案貨殖傳云至死不飢則蹲鴟似可禦飢之物大芋之說近之矣然易林豫之旅云文山蹲鴟肥腩多脂芋雖大不得有脂易林所云又似指鳥言之疑莫能明也

說文解字注芋大葉實根駭人故謂之芋也口部曰呀驚也毛傳曰訝大也凡于聲字多訓大芋之爲物葉大根實二者皆堪駭人故謂之芋其字从艸于聲也小雅君子攸芋毛傳芋大也謂居中以自光大箋云芋當作棼从艸亏聲王遇切五部莒齊

謂芋爲莒所謂別國方言也借爲國名从艸呂聲居許切五部
顏氏家訓云北人之音多以舉莒爲矩惟李季節云齊桓公與
管仲於臺上謀伐莒東郭牙望桓公口開而不閉故知所言者
莒也然則莒矩必不同呼此爲知音矣按廣韻莒矩雖分語廣
然雙聲同呼顏氏云北人讀舉莒同矩者唐韻矩其呂切北人
讀舉莒同之也李季節音謹讀舉莒居許切則與矩之其呂不
同呼合於管子所云口開而不閉廣韻矩俱雨切非唐韻之舊
矣又按孟子以過徂莒毛詩作徂旅知莒從呂聲本讀如呂是
所以口開不閉不第如李季節所云也

方
公
三
十
一



附黃省曾種芋法

一之名

芋說文曰大葉實根駭人故謂之芋徐鍇曰芋猶吁吁驚辭也故曰駭人齊人謂之莒孝經援神契謂之莒芋廣雅謂之渠芋葉謂之蕝菲廣志凡十四等有曰君子芋大如斗魁如杵旅有曰車轂芋有曰鐮子芋有曰旁巨芋有曰青邊芋此四芋是多是子有曰淡善芋魁大如瓶少子葉如織紺色而紫莖其長丈餘易熟長味是爲芋之最善者莖可作羹臠肥澀得飲乃下有口蔓芋緣枝而生有曰雞子芋色黃有曰白果芋魁大而子繁多

畝收百斛種以百畝葉以養穉有曰旱芋七月熟有曰九面芋
大而不美有曰象空芋大而弱使人易飢有曰青芋有曰素芋
子皆不可食按此與齊民要術大同小異今兩存之以備參考
唐本草注云芋有六種青芋細長毒多初煮要須灰汁易水熟
乃堪食爾白芋圓芋連禪芋紫芋毒少並正爾蒸煮噉之圓白
連禪又可兼肉作羹野芋大毒不可噉也陶隱居謂之老芋形
葉相似如一根並殺人垂死者飲以土漿糞汁可活本草謂之
土芝蜀謂之蹲鴟前漢謂之芋魁後漢謂之芋渠葉愈縣有百
子芋新鄭有博士芋蔓生而根如鵝鴨卵今有南京芋煮之可

拈皮而食甘滑異於他品茅山有紫芋吳郡所產大者謂之芋頭旁生小者謂之芋爛種之水田者爲水芋廣雅曰藉姑水芋也亦曰烏芋本草烏芋一名水萍一名槎芽一名茨菰一名魁茨毘陵錄謂之燕尾草以其葉如楹也又名田酥狀如澤瀉不正似芋根黃而小恐自爲一種非土芝之水芋也吉安錄有乾濕二種濕名水芋乾名黃芋味差劣松志蘇之西境多水芋以芋魁爲旱芋嘉定名之博羅又有皮黃肉白甘美可食莖葉如扁豆而細謂之香芋又有引蔓開花花落卽生名之曰落花生皆嘉定有之按野菜箋有香芋云東田芋子白如石西田芋子

黃如栗又云渴可生津飢得力似與芋非一種

二之食忌

本草云有毒陶隱居曰生則有毒性滑尤爲服餌家之所忌博物志云野芋狀小於家芋食之殺人蓋藪也家芋種之三年不收旅生亦不可食劉禹錫云十月後曬乾收之冬月食不發病它時月不可食久食則虛勞無力圖經曰食之過多則有損傷唐本云多食動宿冷

三之藝

種芋之古法汜勝之書曰區方深皆三尺取豆箕納區中足踐

之厚尺五寸取區上濕土和糞納區中其上厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱則數澆其爛芋生子皆長三尺一區收三石 齊民要術云宜擇肥壤近水處和柔糞之二月注雨可種率二尺下一本芋生根欲澆斷其旁以緩其土旱則注之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍 崔寔曰正月可俎芋 家政法曰二月可種芋 務本新書曰芋宜沙白地地宜深耕二月種爲上時相去六七寸下一芋芋蓋三日衆人來往眼目多見并聞刷鍋聲處多不滋比及炎熱苗高則旺頻鋤其旁秋初生子葉以上壅其根霜

後收之又云區長丈餘深濶各一尺區行相間一步寬則透風
滋子物類相感志江湖所生土芋磊塊自實若天雷頻則多
生若耕種欲取不得名之若呼芋字則逡巡不見矣種芋之

法十月收芋子不必芋魁恐妨鬻食但擇旁生圓全者每畝約
留三千子掘地尺五寸窖藏之上覆以土若不藏經凍則疎壤
無力矣至開春地氣通可耕先鋤地摩塊曬得白背又倒土以
曬二三次去其草每畝用圓糞二十擔勻澆候糞入土卽再鋤
轉否則糞見日而力薄臨種下水之後再下豆餅五斗清明後
下秧秧田種田皆宜加以新土和柔之否則蒔插硬礫損子秧

田鋤過曬得白背車水作平出所窖芋子有芽者以芽在上無芽者以根在下密布田中以稻草蓋之日曝其芽萎瘁日澆水一次或隔日亦可待芽間吐發三四葉長二三寸即可種矣葉多而太長則種之必盡落故葉而重吐發是爲失時種時相去一尺八寸下一芋子或一尺六寸種必在小滿前種後肥土必深沸宜去其草乾一二日其根乃行不乾則根腐黃而不生乾至小小土坵卽上水若大坵則乾壞矣常常使潤澤種時以陰天乃爲佳至七月乃塘塘法在芋子四角之中掘其土遍畝皆然壅在根上則土緩而結子圓大霜後起之芋魁每千可鬻白

金一兩芋奶千觔可鬻白金一兩五錢田之有瓦礫者不可種
凡種二歲必再易田不然則不長旺所易之田種禾仍佳 凡
種旱芋於二三月間往杭州買白者方是須求鬆土淺耕下秧
俟秧出復耕地懸開三寸種後以土厚壅其根日澆之以水糞
苗長不必糞則旁生小者尤多於水芋 其種既留於地冬間
覆以稻草至明年二三月間起曬乾再下秧復如前種

附農政全書

芋

王禎曰芋葉如荷長而不圓莖微紫乾之亦中食根白亦有紫

者其大如斗食之味甘旁生子甚夥拔之則連茹而起宜蒸食亦中爲羹臠東坡所謂玉糝羹者此也煮法宜先用鹽微滲之則不模糊

便民圖纂曰芋之種須揀圓長尖白者就屋南簷下掘坑以礬糠鋪底將種放下稻草蓋之至三月間取出埋肥地待苗發三四葉於五月間擇近水肥地移栽其科行與種稻同或用河泥或用灰糞爛草壅培旱則澆之有草則鋤之若種旱芋亦宜肥地

元扈先生曰芋有三種一曰雞窠芋一曰香沙芋一曰截頭芋

香沙芋味美根株小子少截頭芋根株大高可四五尺魁大子少惟雞窠芋魁大子多清明前十日下種三月中多用濃糞灌之四月細耘之種芋宜在稻田近牆近屋近樹之處雨露不及種稻則不秀惟芋則收五六月中起之壅根每科作小壅敦更澆濃糞二次七八月收每科并魁子可二斤二尺一本一畝得二千一百六十本爲芋四千三百二十斤秋月禾苗未收斯續乏之大用與芋榦剥去皮乾之亦蔬茹中上品

截音春
壅音武

菱芡宜廣種之

譜曰鋤芋宜晨露未乾及雨後令根旁空虛則芋大子多若日
中耘則太熱熱則蔘

--	--	--

葳菜

別錄葳菜味辛微溫主蠅蝮溺瘡多食令人氣喘陶隱居云俗傳言食葳不利人腳恐由閉氣故也令小兒食之便覺脚痛

唐本草注此物葉似蕎麥肥地亦能蔓生莖紫赤色多生濕地山谷陰處山南江左人好生食關中謂之葳菜

日華子葳菜有毒淡竹筒內煨傳惡瘡白禿

陶經葳菜味辛微溫主蠅蝮溺瘡山谷陰處濕地有之作蔓生莖紫赤色葉如蕎麥而肥山南江左人好生食之然不宜多食令人氣喘發虛弱損陽氣消積體素有脚弱病尤忌之一啖令

人終身不愈關中謂之菹菜者是也古今方家亦鮮用之

本草綱目李時珍曰按趙叔文醫方云魚腥草卽紫葳葉似苕其狀三角一邊紅一邊青可以養猪又有五葳卽五毒草花葉相似但根似狗脊

會稽賦註岑草葳也菜名擷之小有臭氣凶年民斲其根食之
會稽志葳山在府西北六里越王嘗採葳於此

齊民要術葳菹法葳去毛土黑惡者不洗暫經沸湯卽出多少與鹽一觔以煖水淨洗及煖卽出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞矣又湯撩葱白卽入冷水漉出置葳中並寸切用米若椀子

奠去蕝節料理接奠各在一邊令滿

--	--	--

雞腸草

別錄雞腸草主毒腫止小便利陶隱居云人家園庭亦有此草
小兒取接汁以杼蜘蛛網至黏可掇蟬療蠅蝮溺也

食療本草雞腸草濕作疔和鹽療一切瘡及風丹偏身如棗大
痒痛者擣封上日五六易之亦可生食煮作菜食之益人去脂
膏毒氣又燒傅疳蠱亦療小兒赤白痢可取汁一合和蜜服之
甚良

救荒本草雞腸草生南陽府馬鞍山荒野中苗高二尺許莖方
色紫其葉對生葉似菱葉樣而無花又似小灰菜葉形樣微

木牛食...
三
隔開粉紅花結盃子葫兒葉味甜採苗葉煤熟水淘淨油鹽調
食

東坡尺牘某啓惠貺三團領意至厚感忤無已所要雞腸草未
有生者比有一惑爐火人收得少許納去老兄亦有此惑故耶
邦直耽此極深僕有一方遂爲取去可就問傳取也奇絕奇絕

藜藿

別錄藜藿味酸平無毒主積年惡瘡不愈五月五日中採乾用之陶隱居云此菜人以作羹五月五日採暴乾燒作屑療雜瘡有效亦雜百草取之不必止此一種爾

圖經藜藿卽雞腸草也舊不著所出州土今南中多生於田野間近京下濕地亦或有之葉似苕菜而小夏秋間生小白黃花其莖便作蔓斷之有絲縷又細而中空似雞腸因得此名也本經作兩條而蘇恭以爲一物二名謹按爾雅藜藿釋曰藜一名藜藿一名藜藿一名雞腸草實一物也今南北所生或肥瘠

不同又其名多人不盡見者徃徃疑爲二物也又葛氏治卒淋方云用雞腸及繫蕪若菟絲並可單煮飲如此又似各是一物也其用大概主血故婦人宜食之五月五日採陰乾用今口齒方燒灰以揩齒宣露然燒灰減力不若乾作末有益矣范汪治淋用繫蕪滿鍾水煮飲之亦可常食

落葵

別錄落葵味酸寒無毒主滑中散熱實主悅澤人面一名天葵
一名繁露陶隱居云又名承露人家多種之葉惟可飪鮮性冷
滑人食之爲狗所齧作瘡者終身不差其子紫色女人以漬粉
傅面爲假色少入藥用

蜀本草圖經蔓生葉圓厚如杏葉子似五味子生青熟黑所在
有之孟云其子悅澤人面藥中可用之取蒸暴乾和白蜜塗面
鮮華立見

フ
ク
シ
一
一
一



木耳

別錄曰五木耳生犍爲山谷六月多雨時采卽暴乾陶隱居曰此云五木耳而不顯言是何木惟老桑樹生桑耳有青黃赤白者軟濕者人采以作菹無復藥用

唐本草注桑槐楮榆柳此爲五木耳軟者並堪啖楮耳人常食槐耳療痔煮漿粥安諸木上以草覆之卽生葶爾

本草拾遺木耳惡蛇蟲從下過者有毒楓木上生者令人笑不止采歸色變者有毒夜視有光者欲爛不生蟲者並有毒並生搗冬瓜蔓汁解之

齊民要術作木耳菹法取棗桑榆柳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胡荽葱白少著取香而已

本草綱目李時珍曰木耳各木皆生其良毒亦必隨木性不可不審然今貨者亦多雜木惟桑柳楮榆之耳爲多云

別錄地耳味甘無毒主明目益氣令人有子生邱陵如碧石青

李時珍以爲
卽地踏菰

本草拾遺楊盧耳平無毒主老血結塊破血止血煮服之楊盧

木上耳也出南山

本草拾遺竹肉味鹹溫有大毒主殺三蟲毒邪氣破老血灰汁
煮三度煉訖然後依常菜茹食之煉不熟者戟人喉出血手爪
盡脫生苦竹枝上如雞子似肉齋應別有功人未盡識之一名
竹實也

荆溪疏竹茹草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