

四庫全書

子部

欽定四庫全書

御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

蔬譜

苜蓿

原苜蓿一名木粟

爾雅翼作木粟言其米可炊飯也

一名懷風一名光

風草

西京雜記云風在其間常蕭蕭然日照其花有光彩故名懷風又名光風

一名連枝草

西京雜記云茂陵人謂之連枝草

增本草苜蓿一名牧宿

郭璞作牧宿謂其宿

根自生可飼牧牛馬也

一名塞鼻力迦

見金光明經

原張騫自大宛

帶種歸今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆頗小每三葉攢生一處稍間開紫花結彎角角中有子黍米大狀如腰子三晉為盛秦齊魯次之燕趙又次之江南人不識也味苦平無毒安中利五臟洗脾胃聞諸惡熱毒

彙考原史記大宛傳宛左右以蒲萄為酒富人藏酒至萬餘石久者數十歲不敗俗嗜酒馬嗜苜蓿漢使其實來於是天子始種苜蓿蒲萄肥饒地及天馬多外國

使來衆則離宮別觀傍盡種蒲萄苜蓿極望

增漢書

西域傳罽賓地平溫和有日宿雜草

唐書百官志凡

驛馬給地四頃時以苜蓿

原元史食貨志

至元七年

頒農桑之制令各社布種苜蓿以防飢年

西京雜記

樂遊苑自生玫瑰樹樹下多苜蓿

增述異記

張騫苜

蓿園今在洛中苜蓿本塞外菜也

西使記

納商城草

皆苜蓿藩籬以柏

集藻五言古詩原唐薛令之自悼朝日上團團照見先

生盤盤中何所有苜蓿長闌干飯澀匙難綰羹稀筋易
寬無以謀朝夕何由保歲寒

五言律詩增宋梅堯臣詠苜蓿苜蓿來西域蒲萄亦既
隨蕃人初未惜漢使始能持宛馬當求日離宮舊種時
黃花今自發撩亂牧牛陂

詩散句增宋唐庚絳紗諒無有苜蓿聊可嚼原唐杜

甫宛馬總肥秦苜蓿將軍只數漢嫖姚王維苜蓿隨

天馬杜甫秋山苜蓿多宋司馬光苜蓿花猶短

陸游秋風枯苜蓿

唐李白天馬常銜苜蓿花

宋王

安石苜蓿闌干放晚花

陸游苜蓿堆盤莫笑貧

元

郭鈺沙苑晴煙苜蓿肥

別錄增妝樓記姑園戲作剪刀以苜蓿根粉養之裁衣

則畫成墨界不用人手而自行 東坡詩注 閩川長溪

縣薛令之登第開元中為東宮侍讀官作苜蓿詩以自

嘆太宗至東宮見其詩舉筆續之啄木嘴距長鳳凰毛

羽短苦嫌松桂寒任逐桑榆暖遂謝病歸

原種植夏

月取子和蕎麥種刈蕎時首宿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
壟去根別用子種若做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
種若壟後次年種穀必倍收為數年積葉壞爛壟地復
深故今三晉人刈草三年即壟作田亟欲肥地種穀也
製用葉嫩時焯作菜可食亦可作羹忌同蜜食令人
下利採其葉依薔薇露法蒸取留水甚芬香開花時刈

取喂馬牛易肥健食不盡者曬乾冬月剉喂

蔓菁

原蔓菁一名蕪菁

北人名蔓菁并汾河朔間燒食其根呼為蕪根蕪菁南北之通稱

一

名葑一名須一名蔞蕪一名蕘一名芥

爾雅云須蔞蕪疏云陳宋之間

謂之葑幽州人謂之芥陳楚謂之薑齊魯謂之蕘蕪西謂之蕪菁趙魏謂之大芥七者一物也

一名九

英菘

塞北河西種者名九英蔓菁亦曰九英菘

一名諸葛菜

蜀人呼為諸葛菜

增

本草蔓菁一名馬王菜

苗獠獠地地方產菜味澀多刺即諸葛菜也相傳為馬殷所遺

故一名雞毛菜

夏月則枯蔬圃復謂之雞毛菜

苗名薑

孫恂云薑蕪菁苗也

根為

沙吉木兒

蒙古人呼其根云

原根長而白形如胡蘿蔔霜後

特軟美蒸煮煨任用梢似芋魁含有膏潤頗近穀氣莖
麤葉大而厚濶夏初起臺開黃花四出如芥結角亦如
芥子勻圓似芥子紫赤色莖葉稍遜于根亦柔膩不類
他菜人久食蔬菜無穀氣即有菜色食蔓菁者獨否蔓
菁四時皆有四時皆可食春食苗初夏食心亦謂之臺
秋食莖冬食根數口之家能時數百本亦可終歲足蔬
子可打油然燈甚明每畝根葉可得五十石每三石可

當米一石是一畝可得米十五六石則三人卒歲之需也此菜北方甚多河東太原所出其根極大又出西番吐谷渾地氣味苦溫無毒常食通中下氣利五臟止消渴去心腹冷痛解麩毒入丸藥服令人肥健尤宜婦人彙考增書禹貢包匭菁茅注菁菜也可以為菹詩邶

風采葑采菲無以下體注下體根也葑菲根莖皆可食而其根則有時而美惡鄘風爰采葑矣沫之東矣

唐風采葑采葑首陽之東原後漢書桓帝紀永興二

年詔司隸校尉部刺史曰蝗災為害水變仍至五穀不
登人無宿儲其令所傷郡國種蕪菁以助人食 北史

孟信傳信為趙平太守政尚寬和權豪無犯山中老人
曾以狔酒饋之信和顏接引殷勤勞問乃自出酒以鐵
鐺温之素木盤盛蕪菁植惟此而已 呂氏春秋菜之

美者具區之菁

增急就章老菁藁荷冬日藏

吳歷

曹公數遣親近密覘諸將有賓客酒食者輒因事害之
備時閉門將入種蕪菁曹公使人闢門既去備謂張飛

關羽曰吾豈種菜者乎曹公必有疑意不可復留南
方草木狀蕪菁嶺嶠以南俱無之偶有士人因官攜種
就彼種之出地則變為芥亦橘種江北為枳之義也

原劉賓客嘉話錄公曰諸葛所止令兵士獨種蔓菁者
何絢曰莫不是取其纔出甲者生啗一也葉舒可煮食
二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而
採之五也冬有根可劬食六也比諸蔬屬其利不亦溥
乎曰信矣三蜀之人亦呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然

增兼明書今人呼菘為蔓菁云北地生者為蔓菁江南生者為菘其大同而小異耳食療本草所論亦然明曰此蓋習俗之非也余少時亦謂菘為蔓菁常見醫方用蔓菁子為辟穀藥又為塗頭油又用之消毒腫每訝菘子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民要術乃知蔓菁是蘿蔔苗平生之疑渙然冰釋即醫方所用蔓菁子皆蘿服苗也漢桓帝時年飢勸人種蔓菁以充飢諸葛亮征蠻令軍人種蘿服則蘿服蔓菁為一物無所疑也然

則北人呼菘為蔓菁與南人不同者亦有由也蓋鼎峙之世文軌不同魏武之父諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦猶吳主之女名二十而江南呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿菔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎答曰按地骨苗名枸杞芎藭苗名薜蘿藕苗名蓮荷亦其類也斯例實繁不可勝紀何獨蔓菁蘿菔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菘菜不同何也答曰凡藥草

果實蔬菜踰境則形狀小異而况江南北地乎 爾雅

翼今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也 雲南記嵩州界

緣山野間有菜大葉而麤莖其根若大蘿菔土人蒸煮其根葉而食之可以療飢名之為諸葛菜云武侯南征用此菜蒔于山中以濟軍食亦猶廣都縣山櫟木謂之諸葛木也 原五臺山深谷中居人每人歲種三百六十本日食一本不妨絕粒

集藻五言古詩增 唐韓愈感春黃黃蕪菁花桃李事已

退狂風簸枯榆狼籍九衢內春序一如此汝顏安足賴
誰能駕飛車相從觀海外

宋蘇軾狄韶州煮蔓菁蘆

蕪羹我昔在田間寒庖有珍烹常支折脚鼎自煮花蔓
菁中年失此味想像如隔生誰知南岳老解作東坡羹
中有蘆蕪根尚含曉露清勿語貴公子從渠嗜羶腥

七言古詩增

宋張耒郭圃送蕪菁感成長句蕪菁至南

皆變菘菘美在上根不食瑤簪玉筍不可見使我每食
思故國西鄰老翁知我意盈筐走送如雪白蒸烹氣味

元不改今晨一餐如南北孔明用蜀最艱窘百計拮据
無遺策當時此物助軍行渭上裛中有遺植英雄臨事
究瑣屑終服竒才屈強敵想見躬耕自灌畦當時有意
誰能測

七言絕句原宋陸游蕪菁往日蕪菁不到吳如今幽圃
手親鋤憑誰為向曹瞞道徹底無能合種蔬

詩散句增宋朱弁手摘諸葛菜自煮東坡羹原唐温

庭筠劉公春盡蕪菁色華旣愁深苜蓿花增韓偓厭

聞趨競喜閒居自種蕪菁亦自鋤
宋唐庚兔葵燕麥

渾閒事只有蕪菁到處生
楊萬里花葉蔓菁非蔓菁

喫來自是甜底冰
金秦畧一段蕪菁渾著角葉間猶

有幾花黃
原唐杜甫冬菁飯之半
增宋張耒蕪菁

苗過茁
韓琦黛抹蔓菁花滿畦
蘇軾蔓菁宿根已

生葉
楊萬里早覺蔓菁撲鼻香

別錄增荆楚歲時記仲冬采擷蕪菁葵等雜菜乾之並

為鹹菹有得者和者並作金釵色
原酉陽雜俎婺州

僧清簡家園蔓菁忽變為蓮

夢溪筆談菜品中蕪菁

菘芥之類遇旱其標多結成花或如蓮花或作龍蛇之形此常性無足怪者熙寧中李賓客及之知潤州園中菜花悉成荷花仍各有一佛坐于花中形如雕刻莫知其數暴乾之其相依然或云李氏之家奉佛甚謹故有此異 種植耕地欲熟七月初種一畝用子三升種法先雜草雨過即耕不雨先一日灌地使透次日熟耕作畦或耨種或漫撒覆土厚一指五六日內有雨不須灌

無雨岸水灌溝中遙潤之勿澆土令地實以沙土高者為上故墟壞墻尤佳宜厚壅之擇子下種出甲後即耘出小者為茹若不欲移植取次耘出存其大者令相去尺許若欲移植俟苗長五七寸擇其大者移之先耕熟地作畦深七八寸起土作壟藝苗其上壟土虛浮根大倍常一法子欲陳用鰻鱧汁浸之曝乾種可無蟲取子者當六七月種來年四月收若中春種亦即生臺與秋種者同熟但根小莖矮子少耳供食者正月至八月

皆可種凡遇水旱他穀已晚但有隙地即可種此以濟
口食 一法地方一尺五寸植一本一步十六本一畝
三千六百本每本子一合可得三石六斗比菜子可多
三四倍利 製用十月終犁出蔓菁根數曬過冬月蒸
食甜而有味和羊肉煮食甚美春生薑苗亦菜中上品
四月收子打油比脂麻易種收多臨用熬動少摻脂麻
煉熟與小油無異子九蒸九曝搗為粉可塗帛菜割訖
尋手擇而辦之挂屋陰風涼處勿令煙熏使味苦燥則

候天陰潤苦之不候陰則碎折久不苦則澀
作鹹菹

法擇好菜捆作小束用極鹹鹽水洗過納瓮中莖葉顛
倒安置之勿用淡水洗易爛洗菜鹽水澄清入瓮沒菜
即止不必調和色仍青用時水洗去鹹汁煮為茹與生
菜無異
作湯菹法好菜擇訖即入熱湯中焯出冷水

濯過鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作可留至春若菜
已萎水洗漉出經宿生之然後焯乾葉屑之和穀作粥

食

附錄
非

增爾雅菲芴注即土瓜也疏菲似菑莖麤葉厚而長有
毛三月中蒸鬻為茹甘美可作羹幽州人謂之芴今河
內人謂之宿菜 菲蔥菜注菲草生下濕地似蕪菁華
赤色可食

同蒿

增本草同蒿一名蓬蒿

形氣同蓬
蒿故名

原同蒿莖肥葉綠

有刻缺微似白蒿甘脆滑膩四月起臺高二尺餘開花

深黃色狀如單瓣菊花一花結子近百成毬如地菘及
苦蕒子最易繁茂以佐日用最為佳品主安氣養脾胃
消水飲多食動風氣熏心令氣滿

別錄原種植肥地治畦如種他菜法二月下種可為常
食秋社前十日種可為秋菜如欲存種留春菜收子

萹蒿

原萹蒿一名白蒿一名繁爾雅云繁萹蒿注云白蒿也一名蒿爾雅云購

蒿萹注云萹蒿也一名由一作游胡爾雅云繁由胡一名旁勃爾雅

云北海人謂之旁勃

有水陸二種

爾雅通謂之繁曰繁蒿即今陸生艾蒿也辛熏不美曰繁由

胡即今水生萋蒿也又曰繁之醜秋為蒿則通指水陸二種而言謂其春時各有種名至秋老則皆呼為蒿矣

形狀相似但水生者辛香而美生陂澤中二月發苗葉似嫩艾而歧細面青背白其葉或赤或白其根白脆采其根莖生熟菹曝皆可食蓋嘉蔬也

彙考原

詩周南

翹翹錯薪言刈其萋

召南于以采繁

于沼于沚

增

幽風

春日遲遲采繁祁祁傳采繁所以

生蠶也

原

左傳蘋蘩蕒藻之菜可薦於鬼神可羞於

王公 增左傳 夫人執繁菜以助祭 神仙服食經十

一月采旁勃勃白蒿也白兔食之壽八百歲

集藻文散句增 楚屈原大招 吳酸蒿萋不沾薄只

詩散句增 宋蘇軾 萋蒿滿地 蘆芽短 正是河豚欲上時

澗蔬煮蒿節 碎點青蒿涼餅滑 黃庭堅 萋蒿數

節玉簪橫 萋蒿芽甜草頭辣 方岳 萋蒿苗肥點寒

綠 元戴帥初 水味野栽蒿白瘦 耶律楚材 細煎萋

蒿點韭黃

別錄原製用萹蒿根莖白熟植曝皆可食 生按醋醃
為菹食之甚益人 採萹蒿莖微用鹽醃曝乾味甚美
可以寄遠 嫩苗以沸湯淪過浸于漿水則成齏如以
清水或石灰水礬水拔之去其猛氣曬乾可留製食醃
焙乾極香美

附錄 牡蒿

增爾雅蔚牡蒿注無子者疏一名馬新蒿 本草一名

齊頭蒿

諸蒿葉尖此獨麥而
秃故有齊頭之名

三四月生苗其葉扁而本

狹末多有秃歧嫩時可茹秋開細黃花結實大如車前
實而內子微細不可見故人以為無子也

彙考增詩小雅蓼蓼者莪匪莪伊蔚疏蔚牡蒿也

附錄
藟蒿

增爾雅葦藟蕭注今藟蒿也初生亦可食疏葉青白色
莖似箸而輕肥始生香可生食又可蒸食 本草葦即
陸生皤蒿俗呼艾蒿

彙考增詩小雅呦呦鹿鳴食野之葦 全唐詩話唐文

宗聽政暇博覽羣書一日延英顧問宰相詩云呦呦鹿
鳴食野之苹苹是何草宰相李珣揚嗣復陳夷行相顧
未對珣曰臣按爾雅苹是賴蕭上曰朕看毛詩疏葉圓
而花白叢生野中似非賴蕭

附錄
邪蒿

增本草邪蒿葉紋皆邪根莖似青蒿而細軟色淺不臭
三四月生苗根葉皆可茹

彙考增北史儒林傳邢峙以經入授皇太子厨宰進太

子食菜有邪蒿時令去之曰此菜有不正之名非殿下
宜食文宣聞而嘉之賜以被褥繡纈

附錄
蘆蒿

增爾雅莪蘿注今莪蒿也亦曰蘆蒿疏一名蘿蒿生澤
田漸洳之處葉似邪蒿而細科生三月中莖可生食又
可蒸香美味頗似萋蒿 本草一名抱娘蒿似小薊宿
蒿先於百草

彙考增詩小雅菁菁者莪注即莪蒿也

白菜

原白菜一名菘

埤雅云菘性凌冬不彫四時長有有菘之操故其字會意

諸菜中最

堪常食

增本草最肥大者名牛肚菘

菜譜有春菘

有晚菘

原有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而

白葉皆淡青白色子如雲臺子而灰黑八月種二月開

黃花四瓣如芥花三月結角亦如芥燕趙遼陽淮揚所

種者最肥大而厚一本有重十餘斤者南方者畦內過

冬北方多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖壅培不見

風日長出苗葉皆嫩黃色脆美無滓謂之黃芽菜乃白菜別種莖葉皆扁味甘溫無毒利腸胃除胸煩解酒渴利大小便和中止嗽冬汁尤佳夏至前菘菜食發皮膚風癢動氣發病又有春不老一名八斤菜葉似白菜而大甚脆嫩四時可種醃食甚美

彙考原後漢書崔瑗傳瑗愛士好賓客盛修餽膳殫極滋味不問餘產居常蔬食菜羹而已

晉書桓溫傳溫

性儉每讌唯下七奠拌菜果而已

良吏傳吳隱之為

廣州刺史清操踰勵常食不過菜及乾魚

增南齊書

武陵昭王傳

尚書令王儉詣暄暄留儉設食拌中菘菜

鮑魚而已

周顥傳顥清貧寡欲終日長蔬食文惠太

子問顥菜食何味最勝顥曰春初早韭秋末晚菘

原

南齊書孝義傳江泌食菜不食心以其有生意也

增

南史隱逸傳范元琰家貧唯以園蔬為業嘗出行見人

盜其菘元琰遽退走母問其故具以實答母問盜者為

誰答曰向所以退畏其愧耻今啓其名願不洩也于是

母子祕之

吳錄陸遜諸葛瑾攻襄陽遜遣親人韓扁

賚表奉報扁還遇抄瑾聞之欲急去遜方催人種豈菘

與諸將圍碁以示閒暇

原藝文類聚范宣挑菜傷指

大啼曰身體髮膚不敢毀傷故啼

增清異錄江右多

菘菜粥筍者惡之罵曰心子菜蓋筍奴菌妾也

原邵

氏聞見錄汪信民常言人常咬得菜根則百事可做胡

康侯聞之擊節嘆賞

增輟耕錄揚州至正丙申丁酉

間兵燹之餘城中屋址偏生白菜大者重十五斤小者

亦不下八九斤有贅力人所負纔四五窠耳

集藻啓

增

梁簡文帝謝勅賚大菘啓吳愧千里之尊蜀

慚七菜之賦是知泮宮採芹空入魯詩流火烹葵徒傳
豳曲

五言古詩增

宋韓駒食煮菜簡呂居仁

曉謁呂公子解

帶浮屠宮留我具朝餐喚奴求晚菘洗箸點鹽豉鳴刀
芼薑葱俄頃香馥坐雨聲傳鼎中方觀翠浪涌忽變黃
雲濃爭貪歛鉢暖不覺定盃空憶登金山頂僧飯與此

同還家不能學空費烹調功硬恐動牙頰冷愁傷肺胸
君獨得其妙堪持餉衰翁異時聞豪氣愛客行庖豐殷
勤故煮菜知我林下風人生各有道旨蓄用禦冬今我
無所營枵腹何由充豈惟臺無餽菜把尚不蒙念當勤
致此亦足慰途窮

七言古詩增元吳鎮墨菜畫卷松根脫地翠毛濕雪花
翻匙玉肪泣蕪萁金谷暗塵土美人壯士何顏色山人
久刮龜毛羶囊空不貯挪揄錢屠門大嚼知流涎淡中

滋味吾所便元脩元脩今幾年一笑不直東坡前

五言律詩增元許有壬白菜土膏新且嫩筐筥薦紛披
可作青精飯仍攜玉版師清風牙頰響真味士夫知南
土稱秋末投簪要及時

五言絕句原唐高適同羣公題張處士菜園耕地桑柘
間地肥菜常熟為問葵藿資何如廟堂肉

七言絕句原宋范成大田園雜興桑下春蔬綠滿畦
心青嫩芥臺肥溪頭洗擇店頭賣日暮裹鹽沽酒歸

撥雪挑來蹋地菘，味如蜜藕更肥醲。
朱門肉食無風味，只作尋常菜把供。

陸游菘雨送寒聲，滿背蓬如今真。

是荷鋤翁可憐，遇事常遲鈍。九月區區種晚菘，增方。

岳種菘老圃，相傳秋後菘。磚爐石鉞一年冬，寧知遲種遲於我。又見南薰上番風，明李東陽畫菜誰寫西園。

數葉菘露華，清曉濕蒙茸。玉堂夜半蘇，郎渴此味無。因獻九重。

詩散句原宋劉子翬，周郎愛晚菘。對客素稱賞，今晨喜。

薦新小嚼冰霜響

增蘇軾白菘類羔豚冒土出熊蹯

陸游身在有餘真妙語杯羹何地欠秋菘 唐杜甫

奴肥為種菘 羅隱葉長春菘潤 金元好問菘肥秋

未黃

別錄原製用糟菜法先將隔年壓過酒糟未出小酒者
罈封每一斤鹽四兩拌勻好肥箭幹白菜洗淨去葉搭
於陰處晾乾水氣每菜二斤糟一斤一層菜一層糟隔
日一翻騰待熟挽定入罈上澆糟菜水汁取用味美

腌菜法白菜揀肥者去心洗淨一百斤用鹽五斤一層菜一層鹽石壓兩日可用 又白菜一百斤曬乾抖搜去土先用鹽二斤醃三四日就滷內洗淨每柯窩起純用鹽三斤入罈內可長久 又法白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤鹽十兩用甘草數莖放在潔淨瓮盛將鹽撒入菜了內排頓瓮中入蒔蘿少許以手實捺至半瓮再入甘草數莖候滿瓮用石壓定三日後將菜倒過物出滷水於乾淨器內另放忌生水却將滷水

澆菜內候七日依前法再倒用新汲水滄浸仍用磚石
壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者於沸湯淖過
曬乾收貯夏間將菜溫水浸過壓水盡出香油勻拌以
磁碗盛頓飯上蒸之其味尤佳美 黑醃齏白菜如法
醃透取出挂於桁上曬極乾上甑蒸熟再曬乾收之極
耐久藏夏月以此齏和肉炒可以久留不臭甑不便者
徑以水煮齏曬乾亦可但不如蒸者佳芥菜同 乾菜
大科菘菜芥菜洗淨畧曬沸湯內燂五六分熟曬乾用

鹽醬時蘿苣香花椒陳皮砂糖同煮熟曬乾再蒸少時
菜薹大菘菜叢採十字劈裂菜蕻取緊小者破作兩
半同向日中曬去水脚二件薄切作方片如錢眼子大
入淨罐中以馬芹苣香雜酒醋水等令得所調淨鹽澆
之隨手舉罐撼觸五七十次密蓋罐口置竈上溫處仍
日一次如前法撼觸三日後可供菜色青白間錯鮮潔
可愛

增齊民要術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熟與鹽酢細縷切橘

皮和之料理半奠之 作菘鹹菹法水四斗鹽三升攪
之令殺菜又法菘一斤女麩間之

芥

原芥一名辣菜一名臘菜

其氣味辛辣有介然之義又
可過冬也本草云冬月食者

俗呼臘菜春月食者俗呼
春菜四月食者謂之夏菜

增本草芥菹一名水蘇一

名勞祖

原性辛溫

無毒溫中下氣豁痰利膈處處有

之種類不一有青芥

又名刺芥葉大子羸葉似菘有柔
味極辣可生食其子可藏冬瓜

紫芥

莖葉純紫可
愛作齋最美

白芥

一名胡芥一名蜀芥來自戎中
而盛於蜀八九月種至春深莖

高二三尺葉如花芥葉青白色為茹甚美莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之三月開黃花結角子如梁米黃白色又有一種莖大而中實者尤高子亦大白芥子堪入藥味極辛美利九竅明耳目通中他

如南芥刺芥

按此即青芥

旋芥馬芥

葉如青芥

花芥

葉多缺刻如蘿蔔莢

石

芥

低小者

皺葉芥

大芥一名皺葉芥大葉皺紋色尤深綠味更辛辣入藥用

之類皆菜

之美者芥極多心嫩者為芥藍極脆李時珍曰芥性辛熱而散久食耗真元昏眼目發瘡痔劉恂嶺南異物志云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之尤異者也

彙考增禮記內則膾秋用芥

劉向別錄尹都尉書有

種芥葵蓼韭葱諸篇

嶺表錄異廣州地熱種麥則苗

而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥酉

陽雜俎掌中芥末多國出也取其子置掌中吹之一吹

一長長三尺乃植於地金城記黎舉常云欲以芥嫁

筍但恨時不同耳

集藻傳原明沈周疏介夫傳介夫姓疏名介介夫字也

其先居趙魏之郊從樹藝以生子孫甚繁衍至介始徙

於宋久之由司城子罕薦以見宋王王問曰若居宋之

土地幾葉於茲矣久必有相賴者若賴宋乎宋賴若乎
對曰介竊居王之土地覃及雨露欣榮不已顧有寸長
敢不敷露於左右以求知也臣本一介之微視之甚草
草然可以禦國之饑歲可以資王之儉德可以勵民之
苦心王能味臣言享臣用則臣不為無利與宋王曰周
人聚疏之財寡人何敢失之遂命從事於陽門兼修俎
豆事王日昵有燕必偕居常服綠間錫之紫茸裘以旌
其勞辛之功介為人貌直幹濯秀可愛羣居秩然不紊

有介然於世者因名但平生口刺刺扶人是非不少假借被其中者或至流淚出涕發汗衆曰介有薑桂之性愈老愈辣其族有大小之異有曰蕪菁曰幽者皆澹泊於世味雅與僧齋寒士交其後介子推又徙晉晉以其先人之聞納之公子重耳出奔推從焉適遭絕食推將割股肉芼羹以進公子止曰亡人之在遠也以有先生為禦猶有旨蓄而弗知其冬也今先生軫之念亡人之口腹傷已以飽人亡人弗以為飽願先生自愛毋易下

體也推卒割之後公子歸伯第賞有功而不及推推之
客歌於宮門曰茅之拔兮茹亦及之吐其茹矣忘往之
飢公子悔追賞推推逃之綿山上曰吾非賣菜而求益
也誓不出公子筮而求之得鼎曰木與火烹飪之象且
傳說以調伊尹以烹我將獲賢者之輔遂火其山以脇
之推就焚而死人謂其介有跨竈風

五言古詩

增

明吳寬紫芥惟芥本菜類秋深掇而藏此

種乃野生已向春初長紫花布滿地葉嫩亦堪嘗氣味

既不辛却與芥同行北人無不食木拚與草芒入盤以
油和齒頰流肥香

五言律詩增唐錢起藍上採石芥寄前李明府淵明遺
愛處山芥綠芳初翫此春陰色猶滋夜雨餘隔溪煙葉
小覆石雪花舒采采還相贈瑤華信不如

七言律詩增宋楊萬里芥菘菹菹薑馨辣最佳蔬蓀芥芳
心不讓渠蟹眼嫩湯微熟了鷺兒新酒未醒初振香醋
釀作三友露葉霜芽知幾鋤自笑枯腸成破瓮一生只

解貯寒菹

明吳寬紫芥滿目爛斑布地來春風幾見

錦灰堆菜根作苦終嫌咬茗葉浮香為撥開何處兔葵
嗟競擬昨朝馬蘭悔多栽傳聞此種番邦致用向中華
亦楚材

五言絕句

增宋朱子南芥黃龍記昔遊園客有佳遺不

謂洛生吟輟餐時擁鼻

七言絕句

增宋陸游以石芥送劉韶美禮部劉比釀酒

勁甚因以為戲古人重改陽城驛吾輩欣聞石芥名風

味可人終骨髓尊前真見魯諸生 長安官酒甜如蜜

風月雖佳嬾舉觴持送盤蔬還會否與公新釀鬪端方

詩散句原宋蘇軾芥藍如菌蕈脆美牙齒響 增劉子

翬葉實挹芳草氣烈消煩滯 朱潛山蔚然蒼石底有

此紫玉釵 僧北磻淡金生色染宮黃只作坡羹亦擅

場

別錄增左傳季郈之雞鬪季氏介其雞郈氏為之金距

注搗芥子播其羽也 莊子覆杯水於坳堂之上則芥

為之舟置杯焉則膠

神農本草經琥珀拾芥

嶺南

異物志唐孟館嘗入嶺表買芥菜置壁下忘食數日皆

生四足有首尾能行走大如螳螂但腰細身長 物類

相感志收芥菜子宜隔年者則辣 原種植地用糞耕

畝用子一升秋月種者三月開黃花結莢一二寸子大

如蘇子色紫味辛收子者即不摘心白芥取子者二月

乘雨後種性不耐寒經冬即死故須春種五月熟而收

子弟地有南北寒暖異宜種植早晚又當隨其俗也

製用葉可生食又可醃以為菹可釀以為齏子研末泡
為芥醬和菜侑肉辛香可啖根煮熟閉之罈罐中上蓋
以蘿蔔片一二日內食之甚美冬菜經春長心嫩湯微
熟菜中佳品 菜脯鹽齏菜去梗用葉鋪開如薄餅大
用料物糝之料用陳皮杏仁砂仁甘草蒔蘿茴香川椒
炒同為細末撒菜上更鋪菜一重又撒物料如此鋪撒
五重以平石壓之用甑蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸
之入油燂熟冷定磁器收之 秋間嫩春不老芥菜陰

半乾擇去黃葉老梗將根劈為數瓣每斤用炒鹽三兩五錢將鹽陸續揉入菜內每清晨即用鹽揉一次先著力揉根次稍揉梗葉一次至日西又照上法揉一次至七日即中矣須要細揉用細鹽每根用花椒茴香入中心窩起入罈內仍取原汁澆入用泥固封至立春即移房內架起 芥菜菴九月十月取青紫白芥菜切細於沸湯內焯過帶湯撈於盆內與生蒿苣同熟油芥花或芝麻白鹽約量拌勻按於瓮內三二日變黃可食至春

不變味 乾藿菜大芥菜每一百斤用鹽二十二兩操撈得勻以盆或缸疊疊放定上用大石壓醃數日出水浸過石撈起曬乾後以本汁滷煮滾半熟再曬乾收貯若復蒸過則黑而軟置淨乾瓮中藏封任留數年不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同藿菜炒放旬日不腐凡六月天熱饌不堪留只以乾藿同炒不要入湯水放冷再收起可放經旬不氣息極妙若醃芥鹽汁煮黃豆極乾蘿蔔丁曬乾收貯經年可食 研芥子

入細辛少許白蜜好醋一處研爛再以淡醋去滓極辣
一法芥子同石龍芮子同研其辣異常

菠菜

原一名菠稜一名波斯草一名赤根菜

詢芻錄云南人呼菠菜北人呼

赤根菜

一名鸚鵡菜出西域頗陵國今訛為菠稜蓋頗陵

之轉聲也

見劉賓客嘉話錄

莖柔脆中空葉綠膩柔厚直出一

尖傍出兩尖似鼓子花葉之狀而稍長大根長數寸狀
如桔梗色赤味甘美四月起臺尺許開碎白花叢簇不

顯有雌雄雌者結實有刺狀如蒺藜子葉與根味甘冷滑無毒利五臟通腸胃熱開胸膈下氣調中止渴潤燥解酒毒服丹石人最宜麻油炒食甚美北人以為常食春月出薑嫩而且美春暮薑漸老沸湯晾過曬乾備用

甚佳可久食誠四時可用之菜也

八九月種者可備冬食正二月種者可備

春蔬南人食魚稻多食則冷大小腸忌與鮭魚同食發霍亂

彙考原唐會要太宗時尼波羅國獻波稜菜類紅藍實

如疾藜火熟之能益食味

集藻五言絕句原宋劉子翬詠菠稜金簇因形製臨畦
發永嘆時危思擷佩楚客莫紉蘭

詩散句原宋蘇軾北方苦寒今未已雪底菠稜如鐵甲
豈知吾蜀富冬蔬霜葉露芽寒更茁

別錄原種植正二月內將子水浸一二日候脹撈出控
乾盆覆地上俟芽出擇肥鬆地作畦於每月下旬下種
勤澆灌可逐旋食用秋社後二十日種者至將霜時馬

糞培之以避霜雪十月內沃以水備冬蔬此菜必過月朔乃生即晦日下種與十餘日前種者同出亦一異也春種多蟲不如秋種者佳

莧

原莧凡五種赤莧

一名蕘爾雅云蕘赤莧注云今莧菜之赤莖者本草云一名花莧莖葉深

赤

白莧人莧

俱大寒又名獐莧胡莧二莧味勝他莧但大者為白莧小者為人莧或謂之細莧其

實一也其子霜後方熟細而黑色又紫莧莖葉皆紫無細莧俗名野莧猪好食之亦名猪莧

紫莧

莖葉皆紫無毒不寒吳人

用以染瓜者

五色莧

今稀

諸莧皆三月種葉如藍莖葉皆高

大易見故名莧

或曰莧從見諧聲也

開細花成穗穗中細子扁而

光黑與青箱子雞冠子無別老則抽莖甚高六月以後

不堪食子霜後始熟九月收五莧俱氣味甘冷利無毒

並利大小腸治初痢滑胎通竅明目除邪去寒熱白莧

補氣除熱赤莧主赤痢射工沙虱紫莧殺蟲毒治氣痢

彙考增易夬卦莧陸夬夬疏董遇云莧人莧也

南齊

書王智深傳智深家貧無人事嘗餓五日不得食掘莧

根食之

南史蔡樽傳樽在吳興不飲郡井齋前自種

白苧紫茄以為常餌詔褒其清

詢葛錄南人呼苧菜

北人呼苳乃人苧音誤也

集藻七言律詩增宋方岳羹苧琉璃蒸乳壓純膏未抵

齋厨格調高脫粟飯香供野苧荷鋤人飽撚霜毛斷無
文伯可相累比似何曾母太豪見說能醫射工毒人間

此物正騷騷

詩散句增唐杜甫苧也無所施何顏入筐篚

宋王安

石紫苧凌風怯

金史肅迎風紫苧因循老

別錄增 物類相感志 紅莧菜煮生麻布則色白如苧

爾雅翼 青泥殺鱉得莧復生 學圃餘疏 莧有紅白二

種素食者便之肉食者忌與鱉共食 原製用赤莧根

莖可糟藏食之甚美味辛 取鱉肉切豆大以莧菜裹

置土中一宿即變小鱉試之屢驗

附錄 馬齒莧

原馬齒莧一名馬莧一名五行草 以其葉青梗赤花 一

名五方草 亦五行 一名長命菜 其性耐 久難燥 一名九頭獅子

草 增本草馬齒莧一名馬齒龍牙 原處處有之柔

莖布地葉對生比並圓整如馬齒故名六七月開細花
結小尖實實中細子如葶藶子狀苗煮熟曬乾可為蔬
有二種葉大者名狔耳草不堪用小葉者又名鼠齒莧
節葉間有水銀每十觔可得八兩或十兩氣味酸寒無
毒散血消腫利腸滑胎解毒通淋治產後虛汗

集藻詩散句原唐杜甫又如馬齒盛氣擁葵荏昏 增

杜甫馬齒葉亦繁

別錄增顏氏家訓月令云荔挺出鄭玄注云荔挺馬薤也說文云似蒲而小根可為刷廣雅云馬薤荔也通俗文亦云馬蘭易統通卦驗玄圖云荔挺不出則國多火災蔡邕月令章句云荔似挺高誘注呂氏春秋云荔草挺出也然則月令注荔挺為草名誤矣河北平澤率生之江東頗有此物人或種於階庭但呼為旱蒲故不識馬薤議禮者乃以為馬薤堪食亦名豚耳俗曰馬齒江陵嘗有一僧面形上廣下狹劉緩幼子民譽年始數歲

俊悟善體物見此僧云面似馬莧其伯父劉緇因呼為
荔挺法師緇親講禮名儒尚誤如此 原季絳兵部手
集唐武相元衡苦脛瘡焮癢不可堪百醫無效廳吏上
一方馬齒莧搗爛敷上兩三遍即愈多年惡瘡百方不
瘥或痛焮不已並治

附錄 水馬齒

增野菜譜水馬齒生水中與旱馬齒相類熟食

葵

葵與蜀葵二種原譜誤合為一今
分葵入蔬譜蜀葵等另入花譜

增廣雅歸丘葵也

農書葵陽草也

天有十日葵與
終始故葵從葵

齊民要術葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又

有鴨脚葵

本草一名露葵

古人採葵
必待露解

一名滑菜

言其
性也

一名衛足

爾雅翼云葵揆也葵
葉傾日不使照其足

李時珍曰古人種為

常食今種之者頗鮮其實大如指頂皮薄而扁實內子

輕虛如榆莢仁六七月種者為秋葵八九月種者為冬

葵正月復種者為春葵然宿根至春亦生

農桑通訣

葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒

供食之餘可為菹腊枯枿之遺可為撈簇咸無棄材誠
蔬茹之上品也

彙考原詩豳風七月烹葵及菽 左傳仲尼曰鮑莊子

之智不如葵葵猶能衛其足 南齊書周顒傳顒清貧

寡欲終日長蔬食衛將軍王儉謂顒曰卿山中何所食

顒曰赤米白鹽綠葵紫蓼 增北史盧觀傳觀弟叔彪

在朝通貴魏收常來詣之訪以洛京舊事不待食而起

云難為子費叔彪留之良久食至但有粟飧葵菜木椀

盛之片脯而已所將僕從亦盡設食一與此同 管子

桓公北伐山戎出冬葵布之天下桓公憂北郭民貧管子請禁去市三百步者不得樹葵菜此則亦有以相及也 原列女傳魯漆室之女見魯君老太子幼倚柱而歎隣婦問之曰昔有客馬逸踐園葵使吾終歲不飽葵吾聞河潤九里漸濡三百里魯國有患君臣父子被其辱婦女獨安所避 異苑苻堅欲南師夢葵生城南以問婦曰若軍遠出難為將 列仙傳丁次都為丁氏作

奴丁氏常使求葵冬得生葵問從何得此云從日南來

集藻賦增宋鮑照園葵賦風煖凌開土昌泉動游塵曝

日鳴雉依隴主人拂黃冠拭藜杖布蔬種平圻壤通畔

修直膏畝夷敞白莖紫蒂豚耳鴨掌溝東陌西行三畦

兩既區既鉏乃露乃映勾萌欲伸藪牙將放爾乃晨露

夕陰霏雲四委沈雷遠震飛雨輕灑徐未及晞疾而不

靡柔茅爰秀剛甲以解稚葉萍布弱陰競抽萋萋翼翼

沃沃油油下葳蕤而被逕上參差而覆疇承朝陽之麗

景得傾柯之所投仕非魯相有不拔之利賓非二仲無
逸馬之憂顧堇荼而莫偶豈蘋藻之薦羞若乃鄰老談
稼女嫗歸桑拂此葦席炊彼糝梁秋壺援醞曲瓢卷漿
乃羹乃淪堆鼎盈筐甘旨倩脆柔滑芬芳消淋逐水潤
胃調腸於是既飫徹盤投筋回小人之腹為君子之慮
近觀物運遠訪師聖聲數後彰律理前定烏非黔黑鶴
豈浴淨彼圓行而方止固得之於天性伊冬簔而夏裘
無雙功而並盛蕩然任心樂道安命春風夕來秋日晨

映獨酌南軒擁琴孤聽篇章間作以歌以詠魚深沈而
鳥高飛孰知美色之為正

文賦散句原漢董仲舒賢良策公儀子相魯食於舍而
茹葵愠而拔其葵曰吾已食祿又奪園夫利乎魏曹

植求通親親表若葵藿之傾葉太陽雖不為之迴光然
終向之者誠也晉潘岳閒居賦綠葵含露白薤負霜

五言古詩增晉陸機園葵詩二首種葵北園中葵生鬱

萋萋朝榮東北傾夕穎西南晞零露垂鮮澤朗月耀其

輝時逝柔風戢歲暮商飈飛層雲無溫液嚴霜有凝威
幸蒙高墉德玄景陰素蕤豐條並春盛落葉後秋哀慶
彼晚彫福忘此孤生悲 翩翩晚彫葵孤生寄北藩被
蒙覆露惠微軀後時殘庇足周一智生理各萬端不若
聞道易但傷知命難 原唐白居易烹葵昨臥不夕食
今起乃朝饑貧厨何所有炊稻烹秋葵紅粒香復軟綠
英滑且肥饑來止於飽飽後復何思思憶榮遇日迨今
窮退時今亦不凍餒昔亦無餘資口既不減食身又不

減衣撫心私自問何者是榮衰勿學常人意其間分是非

五言絕句原唐李白題葵葉慙君能衛足歎我遠游根
白日如分照還歸守故園

七言絕句增宋楊萬里都將葵葉蓋亭中樹似枕榔葉
似梭欲向天公覓微雪妝成急響打船篷 弱笠端能

直幾錢騎奴不擬雨連天蓋頭旋折山葵菜擘破青青
傘半邊 明徐賁答楊署令送菜隙地知君手自栽紺

芽紅甲雨中開閒居我亦清齋久肯折新葵為送來

詩散句原古詩採葵莫傷根傷根葵不生
晉陸機無

以肉食資取笑葵與藿
陶潛流目視西園曄曄榮紫

葵
增梁沈約青青園中葵朝露待日晞
劉孝綽園

葵亦何幸傾葉奉離光
原唐杜甫刈葵莫放手放手

傷葵根
增白居易中園何所有滿地青青葵
原宋

蘇軾爛煮葵羹斟桂醕風流可惜在蠻村
西崦人家

應最樂煮葵燒筍餉春耕
增唐張九齡園葵亦向陽

衛足感葵陰

李白園蔬烹露葵

王維烹葵邀上

客

原杜甫

秋露接園葵

增杜甫

香宜配碧葵

葵

荒欲自鋤

傾陽逐露葵

白居易晨露園葵鮮

宋

陸游葵羹出脯香

唐王維松下清齋折露葵

宋陸

游雨慳葵葉未吐甲

別錄原博物志陳葵子微火炒令爆吃撒熟地遍蹋之

朝種暮生遲不過經宿耳

增博物志陳葵子秋種覆

蓋令經冬不死春有子也

齊民要術世人作葵菹不

好皆由葵太脆故也菹蒜以社前二十日種之葵社前
三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦
霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲
令色黃煮小麥時時糲之 崔寔曰九月作葵菹其歲
温即待十月 食經作葵菹法擇燥葵五斛鹽二斗水
五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆
滿七日黃便成矣 原製用食葵當乘其葉嫩時須用
蒜無蒜勿食久病大便澀滯者宜食孕婦宜食易產作

菜茹甚甘美但性太滑利不益人熱食令人熱悶三月
食生葵動風氣發宿疾飲食不消四月食之發風疾天
行病後食之令人失明霜後生食動五種留飲吐水心
有毒服藥人忌食被犬咬者終身勿食食之即發黃背
紫莖者勿食同鯉魚黍米酢食害人同猪肉食令人無
顏色 葵甚易生地不論肥瘠宜於不堪作田之地多
種以防荒年採淪曬乾收貯

附錄
龍葵

增本草一名苦葵一名苦菜

益州有苦菜乃是苦蕒即龍葵也

一名天

茄子一名水茄一名天泡草一名老鴉酸漿草

與酸漿相類故

加老鴉以別之

一名老鴉眼睛草

五爪龍亦名老鴉眼睛草同名異物也

李時

珍曰龍葵龍珠一類二種也皆處處有之四月生苗高

二三尺莖大如筋似燈籠草而無毛葉似茄葉而小五

月以後開小白花五出黃蕊結子正圓大如五味子上

有小蒂數顆同綴其味酸中有細子亦如茄子之子但

生青熟黑者為龍葵生青熟赤者為龍珠

附錄 終葵

增爾雅終葵繫露注承露也大莖小葉華紫黃色 本

草一名落葵一名藤葵一名天葵一名繫葵一名御菜

一名臙脂菜

坡詩注云豐湖有燕
脂藤生菜滑美勝蓴

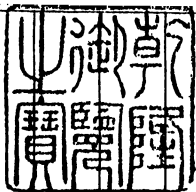
蔓生葉似杏葉而肥

厚軟滑可茹八九月開細紫花累累結實如五味子熟

則紫黑色採取汁紅如臙脂女人飾面點唇及染布物

謂之胡臙脂亦曰染絳子但色易變耳其葉最能承露

其子垂垂亦如綴露故得露名



御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

欽定四庫全書

子部

御定廣羣芳譜卷十五
六五

詳校官庶吉士臣汪彥博

員外郎臣牛稔文覆勘

覆校官庶吉士臣侍朝

校對官中書臣汪日章

謄錄監生臣唐作梅

欽定四庫全書

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五

蔬譜

生菜

原生菜一名白苣一名石苣 增陸璣詩疏青州謂之

芭 原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宜生食又生按鹽醋拌

食故名生菜色紫者名紫苣一云紫苣和土作器火煨
如銅

集藻詩散句增唐杜甫脆添生菜美陰益食單涼

別錄原種植作畦下種如菠稜法先用水浸種一日於
濕地上襯布置子以盆合之候芽出種畦中宜肥地

苦菜

原苦菜一名苦苣一名苦蕒一名扁苣一名游冬

博雅云游

冬苦菜也埤雅云此草凌冬不凋故名

一名天香菜

增爾雅荼苦菜蔬

一名茶草一名選

陸璣詩疏生山田及澤中得霜甜

脆而美

本草春初生苗有赤莖白莖二種葉似花蘿

蔔葉上葉抱莖梢菜似鵝嘴每葉分叉攏挺如穿葉狀

原葉狹而綠帶碧莖空斷之有白汁花黃如初綻野

菊花春夏皆旋開一花結子一叢如同蒿子花罷則莢

斂子上有白毛茸茸隨風飄揚落處即生今處處有之

但在北方者至冬而凋在南方者冬夏常青為少異耳

味苦寒無毒夏天宜食能益心和血通氣主治腸辟渴

熱中疾惡瘡霍亂後胃氣煩逆忌與蜜同食作肉痔脾
胃虛寒人不可多食

彙考原詩邶風誰謂荼苦其甘如薺 唐風采苦采苦

首陽之下 大雅董荼如飴 禮記月令孟夏之月苦

菜秀 增禮記內則濡豚包苦實蓼疏言濡豚之時包

裹豚肉以苦菜殺其惡氣又實之以蓼 水經注若城

東得苦菜夏浦浦東有苦菜夏江迺其北故浦有苦菜

之名焉 顏氏家訓詩云誰謂荼苦爾雅毛傳並以荼

苦菜也又禮云苦菜秀案易統通卦驗玄圖曰苦菜生於寒秋更冬歷春得夏乃成今中原苦菜則如此也一名游冬葉似苦苣而細摘斷有白汁花黃似菊江南別有苦菜葉似酸漿其花或紫或白子大如珠熟時或赤或黑此菜可以釋勞案郭璞註爾雅此乃臍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又高誘注呂氏春秋曰榮而不實曰英苦菜當言英益知非龍葵也

蕪明書月令孟

夏苦菜秀孔穎達曰菜似馬薤而花白其味極苦明日
按夏小正四月王苴秀月令用小正為本改王苴為苦
菜也詩豳風四月秀萋鄭康成疑萋為王苴今驗四月
秀者野人呼為苦萋春初取煮去苦味和米粉作餅食
之四月中莖如蓬艾花如牛蒡花四月秋氣生故苦萋
秀則一歲物成自苦萋始月令所書皆應時之物其言
苦菜即苦萋也穎達所見別是一物不可引以解此

真珠船唐景龍二年鄆縣民王上賓家有苦苴菜高三

尺餘上廣尺餘厚二分

集藻七言律詩原明黃正色但得菜根俱可啖况於苦
蕒亦奇逢初嘗不解回甘味慣醉方知醒酒功如素無
緣葷未斷禪宗有約障難空北窻入夏稀盤餽莫厭頻
頻餉阿儂盤餐落落對瓜畦杜撰人間苦蕒糞嫩綠
浮羹蕒讓滑微酸入口舌應迷野人生計誰云薄藿食
家風未是低為報青蠅莫相點欲隨芹曝獻金閨
詩散句原唐杜甫苦苣刺如針

卷十五
芥菜

原芥菜一名若蓬菜苗高三四尺莖若蒴藴有細稜夏
潤冬枯葉青白色似白菘菜葉而短莖亦相類但差小
耳正二月下種宿根亦自生四月開細白花結實狀如
茱萸毬而輕虛土黃色內有細子根白色味甘苦大寒
滑無毒開胃通心膈利五臟理脾氣去頭風補中下氣
宜婦人冷氣人不可多食動氣患腹冷人食之必破腹
十月以後宜於暖處窖藏

別錄原製用醋浸揩面去粉滓潤澤有光若蓬莖燒灰
淋汁洗衣色如白玉

薤菜

原薤菜

薤與壅同此菜惟以壅成故謂之薤

幹柔如蔓中空葉似菠薐及

醵頭開白花堪茹南人編葦為筏作小孔浮水上種子
於水中長成莖葉皆出葦孔中隨水上下南方之奇蔬
也陸種者宜濕地畏霜雪九月歲土窖中三四月取出
壅以糞土節節生芽一本可成一畦生嶺南今江夏金

陵多蒔之

別錄增南方草木狀野葛有大毒以蕪菜汁滴其苗當時萎死世傳魏武能噉野葛至一尺云先食此菜北戶錄蕪菜葉如柳三月生陳藏器云主解胡蔓草毒胡蔓草即野葛也原製用味短須猪肉同煮俟肉色紫乃堪食

雲臺菜

增本草雲臺菜

塞外有雲臺菜始種此菜故名

一名寒菜一名胡菜一

名臺菜一名臺芥一名油菜

原單莖圓肥淡青色葉

附莖上形如白菜嫩時可炒食既老莖端開花如蘿蔔

花結角中有子

增本草九月十月下種生葉冬春採

臺心為茹三月則老不可食開小黃花四瓣子灰赤色

炒過榨油黃色燃燈甚明

原味溫無毒主風游丹腫

乳癰煮食主腰脚痺破癥瘕結血多食損陽氣發瘡口

齒痛又生腹中諸蟲

集藻七言絕句增宋范成大田家雜興桑下春蔬綠滿

畦松心青嫩芥臺肥溪頭選擇店頭賣日暮裏鹽沽酒
歸

詩散句增宋楊萬里臺松正自有風味杯盤底用專腴
豐

別錄原製用曬臺菜以春分後摘臺菜花不拘多少沸
湯焯過控乾少用鹽拌勻良久曬乾以紙袋收貯臨用
湯浸油鹽薑醋拌食

焯菜

增本草焯菜一名蕘音單菜一名辣米菜生南方田園小

草也冬月布地叢生長二三寸莖梗細葉三月開細花
黃色結細角長一二分角內有細子味極辛辣沙地生
者尤伶仃

彙考增山家清供考亭先生每飲後則以焯菜供一出
於盱江分於逢陽一生於嚴灘石上公所供蓋建陽種
集有焯詩可考山谷縣孫岢以沙卧焯食其苗云

集藻七言古詩增宋楊萬里羅仲憲送焯菜謝以長句

學琴自有譜相鶴自有經
蔬經我繙盡不見焯菜名
金華詩札初相識玉友尊前每相憶
坐令芥蓀姜子牙一見風流俱避席
取士取名多失真向米許靖亦誤人
君不見鄭花不得半山句却參魯直稱門生

五言律詩增宋朱子次韻公濟惠焯靈草生何許
風泉古澗旁
褰裳勤採擷枝筋噴芳香
冷入玄根悶春歸翠穎長
遙知拈起處全體露真常

五言絕句增宋朱子焯菜小草有真性
托根寒澗幽懦

夫曾一噉感憤不能休

七言絕句增宋楊萬里齏白文辭榮受辛子牙為祖芥
為孫勸君莫謁獨醒客只謁高陽社裏人

巢菜

增四川志巢菜州縣俱出葉似槐而小其子如小豆夏
時種以糞田其苗可食

集藻五言古詩增宋蘇軾元修菜并引菜之美者有吾
鄉之巢故人巢元修嗜之余亦嗜之元修云使孔北海

見當復云吾家菜耶因謂之元修菜余去鄉十有五年
思而不可得元修適自蜀來見余於黃乃作是詩使歸
致其子而種之東坡之下云彼美君家菜鋪田綠茸茸
豆莢圓且小槐芽細而豐種之秋雨餘擢秀繁霜中欲
花而未萼一一如青蟲是時青裙女採擷何匆匆蒸之
復湘之香色蔚其饌點酒下鹽豉縷橙芼薑蔥那知雞
與豚但恐放筋空春盡苗葉老耕翻煙雨叢潤隨甘澤
化暖作青泥融始終不我負力與糞壤同我老忘家舍

楚音變兒童此物獨嫵媚終年繫余胸君歸致其子囊
盛勿函封張騫移首宿適用如葵松馬援戴蒼以羅生
等蒿蓬懸知東坡下壻鹵化千鍾長使齊安民指此說
兩翁

七言絕句原宋陸游巢菜昏昏霧雨暗衡茅兒女隨宜
治酒殺便覺此身如在蜀一盤籠餅是豌豆 巢菜竝

序蜀蔬有兩巢大巢豌豆之不實者小巢生稻畦中東
坡所賦元修菜是也吳中絕多名漂搖草一名野蠶豆

但人不知取食耳予小舟過梅市得之始以作羹風味
宛然在醴泉墓廂時也冷落無人佐客庖庾郎三九困
飢嘲此行忽似墓津路自候風爐煮小巢

薇

原薇

字說云微賤所食因謂之薇

一名野豌豆 一名大巢菜

本草項氏曰巢

菜有大小二種大者即薇乃野豌豆之
不實者小者即東坡所謂元修菜也

增爾雅薇垂

水註生于水邊疏草生于水濱而枝葉垂于水者曰薇

說文薇似藿

陸璣詩疏薇山菜也今官園種之以

供宗廟祭祀

通志薇生水旁葉如萍

原生麥田及

原隰中本草云非水草也莖葉氣味皆似豌豆其藿作
蔬入羹皆宜

彙考原詩召南陟彼南山言采其薇

小雅采薇薇采薇

薇亦作止

山有蕨薇

增史記伯夷傳武王已平殷

亂天下宗周而伯夷叔齊恥之義不食周粟隱于首陽
山采薇而食之作歌曰登彼西山兮采其薇矣以暴易
暴兮不知其非矣神農虞夏忽焉沒兮我安適歸矣于

嗟徂兮命之衰矣
三秦記夷齊食薇三年顏色不異
武王誠之不食而死

集藻文散句增
楚屈原天問
驚女采薇鹿何祐

五言古詩原
唐白居易續古詩
朝采山上薇
暮采山上薇
歲晏薇亦盡
飢來何所為
坐飲白石水
手把青松枝
擊節獨長歌
其聲清且悲
櫪馬非不肥
所苦長繫維
豢豕非不飽
所憂竟為犧
行行歌此曲
以慰常苦飢

詩散句原
唐杜甫繫書無浪語
愁寂故山薇
增李頻

家住東臯下好採舊山薇
原明馮琦圖南吾豈敢願

托北山薇
增唐張九齡採薇南山岑
杜甫山中疾

採薇
許渾白雲空長越山薇

蕨

原蕨一名藟
爾雅云蕨藟註云廣雅云紫藟非也江西
謂之藟陸璣詩疏云山菜也周秦曰蕨齊

魯曰藟埤雅云狀如大雀拳足又如其足之履
也故謂之蕨俗云初生亦類蟹脚故曰藟也
增齊

民要術二月中高八九寸老有葉淪為茹滑美如葵三
月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麓堅長不

可食用 原處處山中有之二三月生芽拳曲狀如小兒拳長則展寬如鳳尾高三四尺莖嫩時無葉採取以灰湯煮去涎滑曬乾作蔬味甘滑肉煮甚美薑醋拌食亦佳荒年可救饑根紫色皮內有白粉搗爛洗澄取粉名蕨粉可蒸食亦可盪皮作線色淡紫味滑美陸璣謂可供祭祀故周詩采之 增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數披人誌之謂之蕨基 原氣味甘寒滑無毒去暴熱

利水道令人睡焙為末米飲下二錢治腸風熱毒根燒
灰油調傳蛇蟻傷

彙考原詩召南陟彼南山言采其蕨 增晉書文苑傳

張翰為大司馬東曹掾謂同郡顧榮曰吾本山林間人
無望于時子善以明防前以智慮後榮執其手愴然曰
吾亦與子採南山蕨飲三江水耳 洞冥記帝起俯月

臺眺月亦曰眺蟾臺酌雲沮酒沮以玄草黑蕨金蒲甜
蓼 搜神後記太尉郝鑿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
動搖乃挂著屋簷前汗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清異志王鯨逢
賣蕨姥黃衣破結有饑色憫之乃以千錢買蕨姥謝而
去及歸蒸於烏頭甑盡成金釵蓋姥非常人也窮幽
記猿啼之地蕨乃多有每一聲遽出萬莖本草蕨根
如紫草多生山間人作茹食之四皓食之而壽夷齊食

之而天固非良物

集藻五言古詩增宋朱子次韻公濟惠蕨西山採蕨人
蓬首尚傾國懷哉遠莫致引脰氣已塞頃筐忽墮前此
意豈易得良遇不可遲枯筇有餘力

七言律詩增宋朱松次韻李堯端見朝食蕨真人官府
未黃緣且向龍山作散仙春入燒痕催採蕨雨翻泥隴
憶歸田蔬腸我若朽蟬腹詩格君如擊鷓拳筋下萬錢
謀更鄙諸公飽煞大官羶 方岳采蕨野燒初肥紫玉

圓枯松瀑布煮春煙偃王妙處原無骨釣弋生來已作
拳早韭不甘同臭味秋蓴雖滑帶腥涎食絰豈為兒曹
設弱脚寒中恐未然

詩散句增唐李白昔在南陽城唯食獨山蕨

原杜甫

食蕨不願餘茅茨眼中見

增杜甫秋風吹几杖不厭

北山蕨

石間採蕨女驚萊輸官曹

宋謝靈運野蕨

漸紫苞

唐張九齡採蕨南山岑

李白初拳幾枝蕨

石壁老野蕨

杜甫石暄蕨芽紫

王維繞籬生野

蕨 采蕨輕軒冕 白居易飢捉采蕨筐 李賀紫蕨

生石雲 鄭谷山蕨止春飢 宋梅堯臣蕨肥蕨向日

唐杜甫今日東湖採蕨薇 白居易蕨芽已作小兒

拳 宋陸游山童新採蕨芽肥 楊萬里食蕨食臂莫

食拳 金元好問中林春雨蕨芽肥 元郭鈺紫芽初

長粉如脂

別錄原製用嫩蕨沸湯燂熟曬乾用時以滾湯浸軟料

物拌食任調葷素 增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沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯淪之出燂內糟中可至蕨時

附錄迷蕨

增爾雅纂月爾注即紫纂也似蕨可食 本草李時珍曰紫纂似蕨有花而味苦謂之迷蕨初生亦可食三蒼謂之紫蕨

附錄水蕨

增本草水蕨似蕨生水中呂氏春秋云菜之美者有雲

夢之豈即此菜也

薺

原薺一名護生草

本草云薺生濟濟故謂之薺釋家取其莖作挑燈杖可避蚊蛾謂之護生

草野生有大小數種小薺花葉莖扁味美最細者名沙

薺大薺科葉皆大而味不及小薺莖硬有毛者名荏藿

爾雅云荏藿大薺疏云又名荏藿一名太藿一名馬辛

味欠佳冬至後生苗二三

月起莖五六寸開細白花結莢如小萍有三角莢內細

子名差

爾雅云差薺實疏云薺子味甘人取其葉作菹及羹

四月收師曠所謂歲

欲豐甘草先生即此

增野菜譜江薺

生臘月生熟皆可食花時不可

食但可作藎用

倒灌薺

生早田采之熟食亦可作藎

蒿柴薺

其葉可食其積可燃

掃帚

薺

春米熟食

碎米薺

三月采皆可作藎

彙考增詩邶風誰謂荼苦其甘如薺

禮記月令孟夏

之月靡草死注靡草薺葶藶之屬

周禮地官以土會

之法辨五地之物生四曰墳衍其動物宜介物其植物

宜莢物注莢物薺莢王棘之屬

淮南子薺交冬生而

夏死

春秋繁露薺以美冬水氣也薺甘味也垂於水

氣故美者甘勝寒也薺之言濟所以濟大水也 抱朴

子薺交大蒜仲夏而枯 明皇雜錄高力士逐於巫山

山谷多薺而人不之食因為詩寄意云兩京作斤賣五
溪無人採夷夏雖有殊氣味終不改

集藻尺牘原宋蘇軾與徐十二今日食薺極美念君卧
病麪酒醋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
肝為宿血之臟過三更不睡則朝旦面色黃燥意思荒

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
同入釜中澆生油一蛻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為幽人山居之祿輒以奉傳不
可忽也

賦增晉夏侯湛薺賦寒冬之日余登乎城跬步乎北園

覩衆草之萎悴覽林果之零殘悲纖條之槁摧慙枯葉
之飄殫見芳薺之時生被畦疇而獨繁鑽重冰而挺茂
蒙嚴霜以發鮮舍盛陽而弗萌在太陰而斯育永安性
於猛寒差無寧乎暖燠齊精氣於款冬均貞固乎松竹
文賦散句增楚屈原九章荼薺不同畝兮 原齊卞伯
玉薺賦終風掃於暮節霜露交於杪秋有淒淒之綠薺
方滋繁於中疇

四言古詩原明陳繼儒十畝之郊菜葉薺花抱甕灌之

樂哉農家

五言古詩原宋陸游食齋十韻舍東種早韭生計似庾
郎舍西種小果戲學蠶叢鄉惟齋天所賜青青被陵岡
珍美屏鹽酪耿介凌雪霜采擷無闕日烹飪有祕方候
火地爐暖加糝沙鉢香尚嫌雜筍蕨而況汗膏梁炊秬
及鬻麩得此生輝光吾饒實易足捫腹喜欲狂一掃萬
錢食終老稽山旁

五言律詩增宋徐似道萋萋牆根齋采掇盈一檐破白

半浮糝殺青微下鹽長貧歎亦苦積悟覺尤甘緬想拔
葵老吾今已傷廉

七言律詩增宋陸游食齋糝甚美蓋蜀人所謂東坡羹
也齋糝芳甘妙絕倫吸來恍若在峨岷尊羹下豉知難
敵牛乳抨酥亦未珍異味頗思修淨供祕方當惜授厨
人午窓自撫膨臍腹好住煙村莫厭貧

七言絕句原宋陸游食齋小著鹽醢和滋味微加薑桂
助精神風爐歛鉢窮家活妙訣何曾肯授人 日日思

歸飽蕨薇春來薺美忽忘歸傳誇真欲嫌荼苦自笑何
時得瓠肥 采采珍蔬不待畦中原正味壓蓴絲挑根
擇葉無虛日直到開花如雪時

詩散句增唐白居易滿庭田地濕薺葉生牆根 宋陳

與義薄飯不能羹牆陰老春薺 程俱薺花雖未繁著

地爛於頰 金李獻能曉雪沒寒薺無物充朝饑 宋

司馬光後檐數戶地荒穢不翦欲令生薺花 原蘇軾

時遠麥田求野薺強為僧舍煮山羹 增劉克莊薺花

滿地無人見惟有山蜂度短牆
唐孟郊食齋腸亦苦

朱慶餘迎寒齋葉稠
宋王安石薰風洲渚齋花繁

陸游寒齋繞牆甘若飴
金段繼昌凍隴蘇來白齋

添

別錄原製用清明日未出採齋莖候乾夏作燈杖蚊蛾
不敢近

藜
原作藿按本草作藜原譜以藜為地葵又以為王慧昏誤也今正之

原藜一名萊一名紅心灰藿一名臘脂菜一名鶴頂草

一名落藜生不擇地處處有之即灰藿之紅心者莖葉稍大嫩時亦可食故昔人謂藜藿與膏粱不同老則莖可為杖氣味甘平微毒殺蟲煎湯洗蟲瘡漱齒蠹搗爛塗諸蟲傷

彙考增詩小雅北山有萊疏萊草名其葉可食今兗州人烝以為茹謂之萊烝 晉書山濤傳魏帝以濤母老贈藜杖一枚 淮南子藜藿之生蝻蝻然日加數寸不可以為櫨棟梗柁 笠澤叢書讀古聖人書每涵咀義

味獨坐日昃案上一杯藜藿如五鼎太牢饋於左右
詢芻錄古稱藜即灰覓老可為杖蓋藜杖也

集藻文散句增漢司馬遷自序糲粱之食藜藿之美
王褒聖主得賢臣頌羹藜含糗者不足與論太牢之滋
味

五言絕句增明李東陽詠藜藜新尚可蒸藜老亦堪者
明年幸強健拄杖看秋雨

詩散句增晉陶潛敝襟不掩肘藜羹常之斟 原唐杜

甫吾安藜不糝汝貴玉為琛 試問甘藜藿未甯羨輕

肥 增韓愈藜羹尚如此肉食安可嘗 三年國子師

腸肚集藜莧 童穉頻書札盤飡詎糝藜 宋蘇軾寄

語故山友慎無厭藜羹 陳克顧我從來貧到骨經營

藜藿亦艱辛 蘇軾藜羹對書史 陸游藜羹自美何

待糝

別錄原製用嫩時採葉滾水焯熟香油拌為茹頗益人

能滌腸胃加蒜亦可啖焯出曬乾可備冬月之用其苗

既老可束為帚直幹之麤而長者可為拄杖

附錄
萑藿

增爾雅拜萑藿注萑藿亦似藜疏此亦似藜而葉大者
名拜一名萑藿

附錄
灰藿

原灰藿一名灰滌菜一名金鎖天今訛為灰條菜處處
原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻缺青
背白莖心嫩葉皆有細白灰如沙為蔬亦佳氣味甘平

無毒治惡瘡蟲咬面黥等疾忌著肉作瘡五月漸老高者數尺七八月開細白花結實成簇如毬中有細子蒸曝取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云結子成穗者味甘散者味苦生牆下樹下者忌用白者謂之蛇灰有毒

萹

原萹

一作蒹

一名茆

詩傳云茆鳧葵也又陸璣疏云茆與苧菜相似江東人謂之萹菜

一

名錦帶一名水葵

陸璣疏云江東或謂之水葵

一名露葵

詳見顏氏家訓

一

名馬蹄草一名缺盆草

增毛詩音義干寶云茆今之

鮑躑草江東有之鄭小同云或名水戾一云今之浮菜
即猪蓴也 原生南方湖澤中最易生種以水淺深為
候水深則莖肥而葉少水淺則莖瘦而葉多其性逐水
而滑惟吳越人喜食之葉如荇菜而差圓形似馬蹄莖
紫色大如筋柔滑可羹夏月開黃花結實青紫色大如
棠梨中有細子三四月嫩莖未葉細如釵股黃赤色名
穉蓴也 穉小 又名堆尾蓴體軟味甜五月葉稍舒長者名
絲蓴 細莖如
絲也 九月萌在泥中漸麤硬名瑰蓴或作葵蓴

十月十一月名猪蓴

謂可喂猪也

又名龜蓴

酉陽雜俎云江東謂之蓴龜

味苦體澀不堪食取汁作羹猶勝他菜味甘寒無毒治消渴熱痺厚腸胃安下焦逐水解百藥毒竝蠱氣

彙考原詩魯頌思樂泮水薄采其茆

增晉書陸機傳

機入洛嘗詣侍中王濟濟指羊酪謂機曰卿吳中何以敵此答云千里蓴羹未下鹽豉時人稱為名對

原晉

書文苑傳張翰有清才善屬文齊王問辟為大司馬東曹掾因見秋風起思吳中菰菜蓴羹鱸魚膾曰人生貴

適志何能羈宦數千里外以要名爵乎遂命駕而歸

增南史沈顛傳顛素不事家產逢齊末兵荒與家人并日而食或有饋其梁肉者閉門不受惟採蓴荇根供食以樵採自資怡怡然恒不改其樂 孝義傳陶子鏘母

嗜蓴母沒後恒以供奠梁武義師初至此年冬營蓴不得子鏘痛恨慟哭遂長斷蓴味 岳陽風土記岳陽雖

水鄉絕難得蓴菜惟臨湘東蓴湖間有之 顏氏家訓

梁世有蔡朗父諱純既不涉學遂呼蓴為露葵面牆之

徒遞相做做承聖中遣一士大夫聘齊齊主客郎李恕
問梁使曰江南有露葵否荅曰露葵是蓴水鄉所出卿
今食者綠葵菜耳

幽明錄河東常有醜奴將一小兒

湖邊拔蒲暮宿空田舍中時日向暝見一少女子姿容
極美乘小船載蓴逕前投醜奴舍寄住因卧覺有臊氣
女已知人意便求出戶變而為獺

寓簡齊高帝設蓴

膾崔祖思曰此味故為南北所推

墨莊漫錄杜子美

祭房相國九月用茶藕蓴鯽之奠蓴生於春至秋則不

可食不知何謂而晉張翰亦以秋風動而思菰菜蓴羹
鱸膾鱸固秋物而蓴不可曉也 陸游詩注蓴菜最宜

鹽豉所謂未下鹽豉者言下鹽豉則非羊酪可敵蓋盛
言蓴羹之美耳 因話錄千里蓴羹未下鹽豉世多以

淡煮蓴羹未用鹽與豉相調和非也蓋未字悞書為未

末下乃地名此二處產此物耳其地今屬江干 花史

蕭山湘湖產絲蓴最美 四川志綿竹縣武都山上出

白蓴菜甚美

集藻記增明袁宏道湘湖記蕭山櫻桃鳶鳥蓴菜皆知
名而蓴尤美蓴採自西湖浸相湖一宿然後佳若浸他
湖便無味浸處亦無多地方圓僅得數十丈許其根如
荇其葉微類初出水荷錢其枝了如珊瑚而細又如鹿
角菜其凍如冰如白膠附枝葉間清液泠泠欲滴其味
香粹滑柔略如魚髓蟹脂而清輕遠勝半日而味變一
日而味盡比之荔枝尤覺嬌脆矣其品可以寵蓮嬖藕
無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可異類作配耳惜

乎此物東不踰紹西不過錢塘江不能遠去以故世無
知者余往仕吳問吳人張翰蓴作何狀吳人無以對果
若爾季鷹棄官不為折本矣然蓴以春暮生入夏數日
而盡秋風鱸魚將無非是抑千里湖中別有一種蓴耶
雜著增明李流芳題西湖卧遊冊辛亥四月在西湖值
蓴菜方盛時以采撷作羹飽噉有蓴羹歌長不能載大
意謂西湖蓴菜自吾友數人而外無能知其味者袁石
公盛稱湘湖蓴羹不知湘湖無蓴皆從西湖采去又謂

非湘湖水浸不佳不知蓴初摘時必浸之經宿乃愈肥
凡泉水湖水皆可不必湘湖也然西湖人竟無知之者
圖中人舟縱橫皆蕭山賣菜翁也可與吾歌竝存以發
好事者一笑 原張七澤蓴菜生松江華亭谷郡志載
之甚詳吾家步兵所為寄思於秋風者也然武林西湖
亦有之袁中郎狀其味之美云香脆滑柔略如魚髓蟹
脂而輕清遠勝其品無得當者惟花中之蘭果中之楊
梅可以異類作配余謂花中之蘭是矣果中楊梅豈堪

敵尊何不以荔枝易之中郎又謂問吳人無知者蓋尊
惟出於吾郡所產既少又其味易變不能遠致故耳

五言律詩增明邠斯盛太湖采蓴并引辛酉秋汎太湖
見紫蓴雜出蘋荇間詢諸旁人不識也行棹求之得數
里許太湖向無蓴采自余始因賦詩紀之春暖冰芽茁
秋深味更清有花開水底是葉貼湖平野客分雲種山
廚帶露烹橘黃霜白後對酒奈何情 風靜綠生煙煙
中蕩小船香絲紫手滑清供得秋鮮荇葉分圓缺鱸魚

相後先誰云是千里采采自今年

七言律詩增宋楊萬里詠蓴鮫人直下白龍潭割得龍
公滑碧髯曉起相傳藥珠闕夜來失却水晶簾一杯淡
煮宜醒酒千里何須下豉鹽可是士衡殺風景却將羶
膩比清纖 徐似道蓴羹堆盤縷縷又秋風客俎壘鹽
一洗空羹膾疑居舵樓底杯螯如墮酒船中蓴羹本是
詩人事尊俎那容俗子同不日挽君來快問請分一箸
供涪翁

五言絕句增明高啓蓴菜紫絲浮半滑波上老秋風憶
共香菰薦吳江葉艇中

七言絕句增宋張孝祥我夢扁舟震澤風蓴羹晚筋落
盤空那知嶺表炎蒸地也有青絲滿碧籠 方岳羹蓴

煙雨中間幾白鷗藕花菱葉小亭幽紫蓴共煮香涎滑

吐出新詩字字秋 徐似道十里蓴絲未下鹽北遊誰

復話江南可憐一筋秋風味錯被旁人舌本參 明陸

樹聲陸瑁湖邊水慢流洛陽城外問漁舟鱸魚正美蓴

絲熟不到秋風已倦游

徐茂吳波心未吐心如結水

葉初齊葉尚含脂自凝膚柔繞指轉教風味憶江南

鮫杼紛紛散作絲龍涎宛宛滑流是詩人采芣元從水

莫悞嘉蔬喚露葵 平湖倒影南山綠中滙三潭靈怪

潛蕩槳忽驚雲霧氣驪龍領下割龍髯 誰握冰絲摘

露叢水晶簾展玉璉瓏魚鬚細細龍油滑道是鮫人織

錦宮 兔絲自是難勝織試比苒絲總不任聞說西陵

蘇小小當年戲采結同心 苒絲不似藕絲輕傍腕纏

綿入手縈漫詠東人空杼軸西湖絳緯自縱橫
沈明

臣西湖采蓴曲西湖蓴菜勝東吳三月春波綠滿湖新
樣越羅裁窄袖著來人說似羅敷

詩散句原唐杜甫豉化蓴絲熟刀鳴膾縷飛
嚴維江

南季春天蓴菜細如弦
增宋司馬光蓴羹紫絲滑鱸

膾雪花肥
陸游勿言蓴菜老槎棹醉湘湖
唐皮日

休雨來蓴菜流船滑春後鱸魚墜釣肥
宋陸游石帆

山路頻回首箭茁蓴絲正滿盤
秋來便有欣然處新

種蓴絲已滿塘

文天祥賴有蒹風堪斫膾便無花月

亦飛觴

元謝宗可冰穀冷纏青縷滑翠鈿細綴玉絲

香

原唐杜甫君思千里蓴

絲繁煮細蓴

增杜甫

羹煮秋蓴滑

白居易蓴絲滑且柔

賀知章鏡湖蓴

菜亂如絲

羅隱盤擎紫線蓴初熟

皮日休買得蓴

絲待陸機

宋黃庭堅醉煮白魚羹紫蓴

明陳繼儒

蓴絲翠滴蓴冰紫

詞增宋王易簡摸魚兒怪鮫宮水晶簾捲冰痕初斷香

縷柔波蕩槩人難到三十六陂煙雨春又去伴點點荷
錢隱約吳中路相思日暮恨洛浦娉婷芳鈿翠翦奩影
照淒楚功名夢消得西風一度高人今在何許鱸香
菰冷斜陽裏多少天涯意緒誰記取但枯豉紅鹽溜玉
凝秋筋尊前起舞算惟有淵明黃花歲晚此興共千古
又遇湘臯碧龍驚起水涎猶護鬢影春洲未有菱歌
伴獨占暮煙千頃呼短艇試翦取纖條玉溜青絲瑩樽
前細認似水面新荷波心半卷點點翠鈿淨淒涼味

酪乳那堪比竝吳鹽一箸秋冷當時不為鱸魚去聊爾
動渠歸興還記省是幾度西風幾處吹愁醒鷓鴣昏鷺暝
謾換得霜痕蕭蕭兩鬢羞與共秋鏡
唐珣摸魚兒漸

滄浪凍痕銷盡瓊絲初漾明鏡鮫人夜翦龍涎滑織就
水晶簾冷鳧葉淨最好似嫩荷半捲浮晴影玉流翠凝
早枯豉融香紅鹽和雪醉齒嚼清瑩
功名夢曾被秋

風喚醒故人應動高興悠然世味渾如水千里舊懷誰
省空對景奈回首姑蘇臺畔愁波暝煙寒夜靜但只有

芳洲蘋花與老何日泛歸艇

別錄增爾雅翼今吳人嗜蓴菜鱸魚蓋魚之美者復因
水菜以芼之兩物相宜獨為珍味

四月食蓴菜鯽魚羹開胃

禁忌雞跖集蓴入七八月

不可食中有蝸蟲故也至十月冰凍蟲死雖老猶可食
蓴性雖冷熟食及多食擁氣損人胃及齒令人顏色
惡損毛髮和醋食令人骨痠發痔關節急嗜睡脚氣論
中冷人食此誤人極深

芹

原芹古作蘄

本草作蘄從少從新諧聲也後省作芹楚有蘄州蘄縣俱音淇羅頌云地多產芹故

字從芹蘄亦音芹徐鍇註說文蘄字从少新諸書無蘄字據此則蘄字亦當从新作蘄字也

一名水

英一名楚葵

爾雅云芹楚葵注云今水中芹菜

有水芹旱芹水芹生江

湖陂澤之涯旱芹生平地有赤白二種

爾雅翼云白芹舒蘄多有之土

人呼為白芷

二月生苗其葉對節而生似芎藭其莖有節稜

而中空其氣芬芳五月開細白花如蛇床花蘇恭云白

芹取根赤芹莖葉竝堪作葷味甘無毒止血養精益氣

止煩去伏熱殺藥毒令人肥健置酒醬香美和醋食滋

人但損齒又有一種馬芹爾雅謂之菱又名牛蘄若野

茴香葉細銳可食亦芹類也

本草李時珍云一名胡芹一名野茴香以其氣味子

形微似也金光明經謂之葉婆你與芹同類而異種

一種黃花者毛芹也有毒殺

人此早芹之一種

彙考增詩小雅飗沸檻泉言采其芹葵芹菜也可以為

菹亦所用待君子也我使采其水中芹者尚潔清也

魯頌思樂泮水薄采其芹 周禮天官加豆之實芹菹

兔醢

原呂氏春秋菜之美者雲夢之芹

列子昔人

有美戎菽甘泉莖芹萍子者對鄉豪稱之鄉豪取而嘗之蜇於口慘於腹衆哂而怨之其人大慚

四時寶鏡

東晉李鄂立春日命以蘆服芹菜為菜盤相餽貺

增

龍城錄魏左相忠言謹論贊襄萬機誠社稷臣有日退

朝太宗笑謂侍臣曰此羊鼻公不知遺何好而能動其情侍臣曰魏徵好嗜醋芹每食之欣然稱快此見其真態也明日召賜食有醋芹三盃公見之欣喜翼然食未

竟而芹已盡太宗笑曰卿謂無所好今朕見之美公拜謝曰君無為故無所好臣執作從事獨僻此收斂物太宗默而感之公退太宗仰睨而三歎之

二老堂詩話

蜀人縷鳩為膾配以芹菜或為詩云本欲將芹補那知弄巧成一爾雅翼釋菜以菜為摯即采水中三品之水草以薦之采菽詩次章采檻泉中之水芹微物也而古人不以微薄廢禮猶愈於無禮也今釋奠先聖猶用之

昌平山水記芹城在州東三十里有橋橋下有水出

芹 山家清供芹二月三月作莢時采之入湯取出以
苦酒研子入鹽與茴香漬之可作菹惟淪而羹之既清
而馨猶碧澗然故杜甫有香芹碧澗羹之句

集藻四言古詩原明陳繼儒春水漸寬青青者芹君且
留此彈余素琴

五言律詩增宋朱子次韻公濟惠芹晚食寧論肉知君
薄世榮瓊田何日種玉本一時生白鶴今休誤青泥舊
得名收單還炙背北闕儻闕情

五言絕句增明高啓芹飯煮憶青泥羹炊思碧澗無路
獻君門對案增三歎

詩散句原唐杜甫獻芹則小小薦藻明區區韓愈食

芹雖云美獻御固已癡杜甫風吹青井芹增白居易

易飯稻茹芹英元倪瓚香芹渾滿澗原唐杜甫飯

煮青泥坊底芹增杜甫美芹由來知野人盤剝白

鴉烏觜芹溫庭筠潔白芹芽入燕泥宋陸游盤蔬

臨水采芹芽

詞增宋高觀國生查子野香春吐芽泥濕隨飛燕碧澗
一杯羹夜照無人翦 玉釵和露香鴛管隨香軟野意
重殷勤持以君王獻

別錄原禁忌三月八月二時龍帶精入芹菜中人誤食
之為病面青手青腹滿如妊痛不可忍服硬錫三四升
日三吐出蜥蜴便瘥一說亦虺蛇蜥蜴之毒耳非龍也
春夏之交遺精於此且蛇喜食芹尤為可證

附錄
紫芹

增本草紫芹一名蜀芹亦名楚葵一名苔菜一名水菊
菜 原紫芹即赤芹生陰崖陂池近水石邊狀類赤芍
藥葉深綠背甚赤莖似蕎麥花紅可喜結實亦似粃蕎
麥味苦澀其汁可以煮雌制汞伏砂擒黃號起貧草他
方頗少太行王屋諸山最多

紫菜

增魏王花木志吳郡邊海諸山悉生紫菜 吳都賦注
紫菜生海水中正青附石生取乾之則紫色臨海常獻

之

集藻增宋黃庭堅綠菜贊蔡蒙之下彼江一曲有茹生
之可以為救蛙蟻之衣采采盈掬吉蠲洗濯不溷沙礫
芼以辛鹹宜酒宜餼在吳則紫在蜀則綠其臭味同遠
故不錄誰其發之班我旨蓄維女博士史君炎玉

龍鬚菜

增盛京志龍鬚菜生於東南海邊石上叢生狀如柳根
長者至尺餘白色以醋浸食亦佳蔬也土人呼為麒麟

菜出金州海邊

鹿角菜

增南越志猴葵色赤生石上南越謂之鹿角
盛京志
鹿角菜生東南海中大如鐵線分了如鹿角紫黃色乾
之為海錯水洗醋拌則如新味今金州海邊有之

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五