

樹

藝

篇

蔬部第三

枸杞

防風

首蓿

蕨

蕪

莫

荀

東風

羅勒

浮蕩

甘藍

苦聰

翹搖

蕺

莖

鷄腸

牛

羊蹄

陽和

載菜

以下俱海中產

馬蘭

以下俱水旁產

茄

天茄

風茄

華澄茄

薑

枸杞

枸杞一名仙人杖岸側水隈隔望皆是至秋則結子

吳志姑蘇

志同

種枸杞法秋冬間収子於水盆中接取曝乾春熟地作畦
中去五寸土勻作礪中縛草稈如臂長与畦等即以
泥塗草稈上以枸杞子布於泥上即以細土蓋全遍又以
爛牛糞一重又以布一重令与畦平待苗出水澆之堪喫

便剪

瓊磚錄

三月種枸杞鉢肥熟地作平畦細草稈如臂大鋪填於畦
中以泥塗稈上然後種子用細土及牛糞覆蓋令勻苗出

頻澆之春嫩芽葉可作菜食

農桑撮要

枸杞子於水盆內按令散晒乾耕作畦中去却五六寸土以壤糞草鋪之以糞土一層蓋草上將子種之又以爛牛糞蓋之又蓋土一重令与畦平待苗出時勤要澆水至堪採時即如剪韭法更不要煮煉每種用三月初一日每年但五度剪不可過也凡枸杞生河西郡谷中及甘州者其味過於蒲萄今蘭州西去鄴城靈州九原並大根莖尤

大

神隱

枸杞爾雅云枸杞機注云枸杞也詩云集于苞杞疏云一名地骨春夏採葉秋採莖實冬採根枸杞千歲其形如犬

朱孺子幼事道士王元正居大若巖汲於溪見二花大因
逐之入於枸杞叢下掘之根形如二犬食之忽覺身輕。
種枸杞法秋冬間收子尽洗日乾春耕熟地作畦寬五寸
紐草蓀如臂大置畦中以泥塗草蓀上然後種子以細土
及牛糞蓋令徧苗出頻水澆之又可挿種葉作菜食子根
入藥輕身益氣諺云去年千里勿食蘿摩枸杞言其補精
氣也

王氏農書

種枸杞取種連莖剗之令四寸許數百束如羹盤大以草
為索慢束之每畦分作四五行如韭畦稀稠行側別掘坑
深七八寸令寬於束子挑安糞及土每坑相去三寸坑城

下束子對立種之別調和熟牛糞稀如麵糊注坑中灌束
子上令滿減即添灌之坑如是然後以肥土壅之滿訖
土上更加熟牛糞令与坑平然後灌水不久即生大料半
畝許始足食生時甚服嫩如剪韭法從頭起道割之令共
地平留半則梗硬剪深則傷根剪時欲早起避晝熱及雨
中惟晴早晨為佳修事如法可供數人○又法但於畦中
種子如種菜法上糞下水當年雖瘦二年以後還肥可愛
勿令長莖苗即不堪食如食不盡却剪作乾菜以備冬間
常用如此逆春及秋甚苗不絕子取其好者種之一作取其
者種之
若種根莖擇取葉厚大無刺者是真有刺葉小者是白棘

不堪服食○又法取枸杞子先於水盆中以手接令散訖
去水日曝乾先斲地作畦二中去却三寸土勻作五壘
中縛草爲禪之閏切似臂長短依畦以泥塗草復上表裏令
通偏以安隴中即以枸杞子布於泥上一面令稀稠得所
即以細土蓋一重令偏又以爛牛糞蓋其上令偏又布土
一重令与畦平待苗出時以水時澆溉之若堪喫便剪
如韭法食之甚美嫩更不要煮爛每種用二月初一年只
五度剪不可過此數也○枸杞生於甘州西南都谷中及
甘州山北者尤佳子味乃過於蒲萄至今蘭州西至鄯城
縣靈州以北豐州九原並多有之其根莖尤大咸陽醴泉

者不如也。凡取根以高處即根不深故生古牆者則根大
原州有秦長城之腹內及額基之上者甚洪大者有一
尺以上其子耳美於甘州者取根為煎倍勝他處所服者
俗相傳云枸杞洞黃泉為狗形根鍊為煎明達之士言尚
有精靈多化為小兒又恒州石邑縣有漢時常山郡有老
者黃昏之後或聞大聲蓋其精也此物所在有之其根小
於出處居家必用

枸杞爾雅云枸杞機一名地骨按本草圖經謂其实形長
而枝無刺者枸杞也圓而有刺者拘棘也拘棘不堪入藥
而衍義又云允杞未有無刺者雖至有成架然亦有棘但

此物小而多刺大則少刺耳今歷觀諸處所產枸杞未有
魚刺者衍義之言似為可接

八閩通志

枸杞其葉為菜其實為地仙子其根為地骨皮諺云士家
千里莫若食摩蘿枸杞言其補益精氣強盛陰道摩蘿未
詳

漳州府志

圖經曰枸杞生常山平澤及丘陵阪岸今處、有之春生
苗葉如石榴葉而軟薄堪食俗呼為韃菜其莖幹高三尺
作叢六月七月生小紅紫花隨使結子實形微長如棗核
其根名地骨春夏採葉秋採莖冬採根諺按爾雅云枸杞
櫟郭璞云今枸杞也詩小雅四牡云集于苞杞陸機疏

云一名苦杞一名地骨春生作羗茹薇苦其莖似葵子秧
熟正赤莖葉子及服之輕身益氣淮南桃中記著西河女
子服枸杞法正月上寅採根二月上卯治服之三月上辰
採莖四月上巳治服之五月上午採葉六月上未治服之
七月上申採花八月上酉治服之九月上戌採子十月上
亥治服之十一月上子採根十二月上丑治服又有并花
實根莖葉作煎及單根子汁煎膏服之其功並等今人相
傳謂枸杞與拘棘二種相類其实形長而枝無刺者真拘
杞也圓而有刺者拘棘也拘棘不堪入藥而下品搜搜

形似空疏木高大許白皮其子七月八月熟似枸杞子味
甘而西、相並今注云雖相似然溲疏有刺杞拘通刺以
此為別是一物相似而二物又有刺溲疏亦有巨骨之名
如枸杞謂之地骨當亦相類用之宜細辨耳或云溲疏以
高大為別是不然也今枸杞極有高大者其入藥乃神良
世傳蓬萊縣南丘村多枸杞高者一二丈其根蟠結甚固
故其鄉人多壽考亦飲食其水土之品使然耳潤州寺
大井旁生枸杞亦歲久故上以為井枸杞井云飲其水甚
益人溲疏生熊耳山谷及田野丘壠地四月採古今方書
解見用者當益難別耳又按枸杞一名仙人杖而陳歲器

拾遺別有兩種仙人杖一種是枯死竹竿之色黑者一種
是葷菜類并此為三物而同一名也陳子昂觀王篇云余後
補闕喬公比征夏四月次于張掖河州草木無他異惟有
仙人杖往々叢生予昔嘗餌之此後也息意滋味成人有
薦嘉蔬者此物存焉因為喬公唱言其功時東萊王仲烈
亦同旅聞之喜而其心食之旬有五日行人有自謂知藥
者謂喬公曰此白棘也仲烈遂疑曰吾亦怪其味耳喬公
信是言乃識予予因作觀王篇按此仙人杖作葷茹者葉
似苦苣白棘不類何因相似而致疑如此或曰喬公所謂
白棘當是枸杞棘只是枸杞之有針者而本經無白棘之

別名又其味苦仙人狀味甘設疑為拘棘亦非甘物乃知草木之類多而難識使人惑疑似之言以真為偽失青黃甘苦之別而至於是宜乎子昂論著之詳也

證類本草

枸杞陝西極邊生者高丈餘大可作柱葉長數寸無刺根皮如厚朴甘美異於他處者千金翼云甘州者為真葉厚大者是大体出河西諸郡其次江池間梗上者實圓如櫻桃全少核暴乾如憲極膏潤有味

夢溪筆談

衍義曰枸杞當用梗皮地骨當用根皮枸杞子當用其紅實是一物有三用其皮寒根大寒子微寒亦三等此正是孟子所謂性由杞柳子杞後人徒勞分別又為子枸杞棘

茲強名生耳凡杞未有無棘者雖大至有成架然亦有棘但此物小多刺大則少刺還如酸棗及棘其實皆一也今人多用其子直為補腎藥是曾未考究經意當更量其虛實冷熱用之

枸杞頭村人採為甜菜頭春夏採嫩頭熟食秋採實枸杞子冬採根即地骨皮野菜譜

宣和盛時所在有灵芝朱草祥異之獻今朝廷進築順州城得枸杞于土中其形如葵狀仙家所謂千載所化者主者得之喜甚馳貢闕庭蓋徽宗生於壬戌正符所屬之辰尤以為美祥宰臣欲拜表称賀諸公閣筆有旧太李生摹

宗礼者素善此言致東閣授以此題纂後客屬聯妙絕一時首曰靈根夜大交異質於千年驛騎朝馳薦聖人之萬歲春荒裔況簪之久矣王師恢復之初物豈無知時如有待

浩然系意抄

枸杞子可以擦油點燈觀書能益目力

浩然系意抄

枸杞爾雅云枸杞椹又名地骨莖幹高起作叢葉如石榴實如棗核又類枸杞但無刺耳

昆陵志

枸杞秋宜採葉冬宜採莖莖枸杞當用梗皮地骨當用根皮枸杞子當用紅實者味苦性寒無毒取葉和肉作羹食之尤佳白色無刺者良主五內邪氣熱中消渴風溫下胸

名地骨
卽武府志

腸氣除客熱補益陽事堅筋骨散癰腫渴疾者代茶飲之

搗葉汁注目中去風痒煮汁可消熱麵毒根為末煎湯漱口止齒血喎治上膈吐血為妙

日用本草

枸杞春生苗柔如石搗葉而軟薄堪食莖三五尺作叢根

名地骨

枸杞其茎其實其根皆入藥用其柔可為柔茹掘取根而
畦種之澆水加糞如種他菜法俟其苗葉盛時採取之用
湯滌過薄洒以鹽曝之半乾即納甕中封蓋如法每食取
以添羹於人最為有益而勝他菜

吳化府志

枸杞曰杞根曰地骨曰枸杞曰羊乳曰却暑曰仙人

杖曰西王母曰拘櫞曰吾杞曰托盧曰天精曰却先曰地
先苗尔雅云杞拘櫞此言有兩種無刺者曰枸杞有刺者
曰拘棘又云蓬萊南丘村者高一二丈其根盤結甚固其
村之人多壽考南地生者名拘棘有刺延蔓如草菜沈括
云陝西極邊生者高丈餘大可作柱葉長數寸無刺根皮
似厚朴其美異他處大体出河西諸郡其次江淮間梗上
者實如櫻桃曝乾為餅膏潤有味草木畧

枸杞郊甸旅生處一有之又名仙人杖欲先精青子其根
曰地骨皮陸魯望青嘗雜菊苗食之所焉作賦者也松江府志
爾雅曰枸杞櫞註今枸杞也疏杞一名拘櫞詩也小雅四

牡虞集于枸杞陸機疏云一名苦杞一名地骨春生作美
茹微苦其茎似莓子秋熟正赤茎柔及子服之輕身益氣
耳

毛詩鄭風將仲子兮無折我翫杞木名也疏正義曰牡傳
云枸杞梔此直云木名則与彼別也陸機疏云杞柳屬也
生水旁樹如柳葉蓋而白色理微赤故今人以為車轂今
共北淇水旁魯國泰山汶水邊純杞也

士旬按本草枸杞亦入木部毛傳云杞木名也疏引陸
機以為杞柳屬也未知的有杞木否也容与博識詳之

防風

十月種防風似青蒿而矮根与蜀葵相類種如菜法子種之更佳五月開細白花心攢聚似詩蘿子如胡荽苗可作菜食爽口除風疾神隱

山花菜生岩石間紅莖可愛味辛爽或云即防風苗鎮江府志圖經云防風生沙苑川澤及邯鄲上葵今京東淮浙州郡皆有之根土黃色與蜀葵相類莖葉俱青綠色莖深而葉深而葉淡似青蒿而短小初時嫩紫作菜茹極爽口五月開細白花中心攢聚作大房似詩蘿花宴似胡荽而大二月十月採根暴乾閏中生者三月六月採然輕虛不及齊

州者良又有石防風出河中府根如蒿根而黃葉青花白
五月開花六月採根暴乾亦療頭風眩痛又宋毫間及江
東出一種防風其苗初春便生嫩時紅紫色波人以作菜
茹味甚佳然云動風氣本經云葉主中風熟汗出與此相
反恐別是一種耳

山花或云防風苗莖纖弱而長味甚甘脆与竹姑並產產
宜興惠茂吉常有賦思度志

防風一名茜草一名百蠶根黃色莖葉俱青綠色莖深而
葉淡類青蒿差短小耳

同上

防風曰銅玄曰茜草曰百枝曰屏風曰蘭根曰百蠶葉如

青蒿嫩苗可茹

草木畧

首宿

種首宿地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭法亦一剪一上糞鉢耙耘土令起然後下水旱種者重耨耕深閑窺匏下子批契曳之每至正月燒去枯葉地液輒耕壠以缺齒鋤鋤之更以魯研斬其秆土則濕茂不爾瘦矣一年三刈其苗留子者可一刈則上春初点中既中別本作生噉為羹甚香美偏宜飼馬尤嗜之此物長生種者一勞永逸都邑負郭所宜種之

首宿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注云苜蓿茎
葉平根寒主熱病煩滿目黃赤小便黃酒疸搗取汁服一
升令人吐利即愈臣禹錫等謹按孟詭云患但黃人取根
生搗絞汁服之良又利五臟輕身洗去脾胃間邪氣諸惡
熱毒少食好多食當令氣人筋中郎瘦人亦能輕身健人
更無諸益日華子云京去京去腹歲邪氣脾胃間熱氣通

小腸

衍義曰苜蓿唐李白詩云天馬常噉苜蓿花是此陝西甚
多飼牛馬嫩時人兼食之微甘淡不可多食利大小腸有

宿根刈訖又生〇首蓿出大碗馬嗜食之漢武帝得大宛
善馬命移種之苑中久而滿近郊矣本草謂葉似決明而
細嫩時可為羹蒲薛奕聯令之唐時為庶子賦詩云紅日
上團、照見生光盤、中何所有首蓿長闌干蓋自言其
清淡也蒲中無此

安化府志

首蓿漢書西域傳曰罽賓有首蓿大宛馬武帝得其馬漢
使採首蓿種歸天子益種離宮別館旁陸機與地書張騫
使外國十八年得首蓿歸西京雜記曰藥遊宛自生玫瑰
樹下多首蓿、一名懷風時人亦謂光風、在其間常蕭
然自照其花有光採故名首蓿懷風茂陵人謂之連枝草

地宜兩熟七月種之畦種水澆一如韭法注亦一翦一上糞鉗耙耧土令起然後下水旱種者種耧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糞以鐵齒鋤耧之更以魯研斲其籽則滋茂矣不爾瘦矣一年則三刈留子者一刈則止春初既中生噉為美甚香長宜餉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首蓿齊民要術

苜蓿山東以上皆有之長三五尺五月開紫花人以此喂

驃馬允空

蕨菜

薇菜附

蕨葉似老蕨根如紫草按蕨味甘寒滑去暴熱利水道令人睡弱陽小兒食之脚弱不行生山間人茹食之四皓食之而壽夷齊食蕨而夭固非良物搜神記曰郗鑒鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食之竟心中淡成疾後吐小蛇懸屋前漸乾成蕨遂明此物不可生食之也

蕨味甘寒滑去暴熱水利道令人睡弱陽小兒食之脚弱不能行又云寒補五臟不足氣壅經絡筋骨間毒氣令人消陽事令眼暗鼻中塞髮落非良物也又冷氣人食之多腹脹搜神記曰郗鑒鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食

之堯心中淡、成疾後吐出一小蛇懸屋前漸乾成蕨遂
明此物不可生食也令人遇荒年多取其根搗洗作粉代
糧度活終羸弱不耗人一種名蕨亦蕨類

食物本草

蕨菜生山谷間人作茹食之味甘寒滑有毒久食令人脚
弱不能行眼暗鼻塞髮落冷氣人食之多腹脹主補五臟
不足氣及壅經絡筋骨間毒去暴熱利水道消陽事搜神
記曰鄱陽鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食之堯心中
淡、成疾吐一小蛇懸屋前漸乾成蕨遂明此物不可生
食之蕨粉根搗洗澄清至成粉可以充飢性冷不可久食

蕨爾雅曰蕨蕷初生與葉食生山谷間越地最多

山陰志

蕨味甘寒無毒久不飢調中利大小腸生水傍葉似萍爾

雅曰蕨

也

三秦記曰夷齊食之三年顏色不異武王

之不食而死廣志曰蕨葉似萍可食利人也

本草

蕨爾雅云蕨蕷草木疏周秦曰蕨蕷魯曰蕷脚以其初生似蕷腳唐人詩云蕨芽以作小兒拳東坡云慙愧春山筍蕨餅蓋多取以配筍焉

昆陵志

蕨菜葉初長如拳可食根可粉甘滑而性冷廣昌縣尤多

建昌府志

蕨根春以為粉謂之山粉

溫州志

薇垂水言生於水邊而召南之詩陟南山以采之故陸機
云山菜也莖葉皆似小豆蔓其味亦如小豆藿可作羹亦
可生食今官園種之以供宗廟祭祀

爾雅吳

爾雅曰薇垂水好生水邊故曰垂水似藿菜之微者也故
孔穎叔以薇記曰鉶犧牛藿羊苦豕薇是也詩曰薇采又
曰山有蕨薇

埤雅

猿啼之地蕨乃多有每啼一声遂萬茎

瑣碎錄

蕨其滑而性冷蓄之可茹

九江府志

蕨菜出曲阜三月初生無葉時居人採之為菹即毛詩傳
所謂蕪也

山東通志

爾雅曰蕨蕷初生無葉可食狀如大雀拳足又如其足之
麌也故謂之蕨周秦曰蕨齊魯曰蕷俗云初生亦類鷄脚
故曰蕷也詩曰陟彼彼南山言採其蕨陟彼南山言采其
薇：所以祭也蓋大夫妻之祭於其將嫁則以蘋藻於其
既嫁則以蕨薇神享德於信不求備焉草木疏云漢時
官園種薇以供宗廟祭祀然則祭用蕨薇先王之禮旧矣

埤雅

爾雅云蕨蕷也初生可茹其根可以為粉八閩

蕨生而生兒拳紫色而肥郭氏曰江西謂之蕷草木疏曰
周秦曰蕨齊魯曰蕷俗云其初生似鷄腳因以名焉召南

陟彼南山先蕨而後薇蕨蓋賤者所食令野人今歲焚山則采歲蕨菜葉生其田主蕨之處蕨葉老硬數拔人誌之謂蕨基今道路負荷者皆不肯食云令人脚弱蓋見其形似拘挛或其性自當尔未可知也

宋雅翼

蕨爾雅蕨鼈疏云江西謂之鼈今按蕨芽為鱉可為菜茹其根未抽葉時可治為粉本草謂味甘寒滑去暴熱利水道又云令人睡弱陽小兒食之脚弱不行時蕨為物有利有害食者不可不慎

吳化府志

蕨粉郡民於七八月間多取其根搗爛用水瀝過澄之經宿成粉可作糕食度飢歲尤有敗賣他郡者

同上

薇生水傍葉如萍爾雅云薇垂水三秦記夷齊食之三年武王戒之乃食而死然詩云采薇者櫻芽也

草木畧

蕨一名鼈葦芽也四皓食之而壽夷齊食之而夭搜神記御鑒鎮丹後二月出獵有甲士折一枝食之覺心中淡成疾後吐一小蛇垂之屋前漸乾成蕨明此物不可生食爾雅云蕨蕷又有一種大蕨亦可謂食之纂蕨爾雅曰蕷月爾草木畧

蕨菜江西謂之蕷與尔雅合廣雅云紫蕷非也出余薛山間松江府志

貝茨山亦產蕨菜蕷者云其根即黑狗脊也按本草圖經

黑狗脊有一種乃蕨也而其下不云是蕨蓋苗已老修書遺其說耳具茨人雖採蕨為蔬茹然不知其名呼但為小兒拳手游龍福寺見於道傍自此歲遣人採烏山下人知其為蕨稍有珍之者曲洧旧聞爾雅曰薇蓄水注生於水邊疏草生於水濱而枝葉垂於水者曰薇註故云生於水也

爾雅曰蕨薹註廣雅云紫葵非也初生無葉可食江西謂之鼈頭可食之菜也舍人曰蕨一名薹詩召南云言采其蕨陸機疏云蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色可食如葵是也

爾雅云蕨蕷郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蕷非也
詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九
寸老有葉淪為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾
収秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三枝有數
葉似青蒿長堅強不可食周秦曰蕨齊魯曰蕷

莫

河汾之間謂之莫莖大如箸赤節葉厚而長似柳有毛刺
味酢始生可以為羹今人蠶繅以取蘭赭其子如楮實而
紅異人謂之乾絳蓋以此也今吳越之俗呼為茂子詩曰
言采其莫埤雅

毛詩謂夙汎沮洳言采其莫傳莫柔也疏正義曰莫柔者
陸機疏云莫莖大如箸赤節一葉似柳葉厚而長有毛
刺今人繩以取蘭赭其味著酢而滑始生可以為羹又可
生食五方通謂之酸迷冀州人謂之乾絳河汾之間謂之
莫詩經註疏

爾雅曰葵月爾註即紫葵似巖可食疏葵一名月爾可食之菜也○詩曰葵菜也葉狹長二尺食之微苦即今莢菜也詩曰彼汎沮洳言采言英英一作莫

齊民要術

菖

詩言采其蒿毛云惡菜也義疏曰河東閏內謂之蒿幽充謂之蕪蒿一名爵弁一名蔓根正白著熟灰中溫軟之飢荒可蒸以禦飢漢祭甘泉或用之其華有兩種一種莖葉細而香一種莖赤有臭氣風土記曰蒿蔓生被樹而升紫黃色子大如牛角形如蠶二三同葉七八寸味甜如蜜其大者名抹夏統別傳詩註獲蒿也一名甘獲正圓亦粗似橘

齊民要術

齊菜

高力士謫醴州於園中見齊菜土人不解喫便賦詩曰西京秤斤買五溪無人採夷夏雖有殊氣味應不改使拾之

為美甚美高力士別傳

俗謂齊為東夙菜方言訛而為公爺菜謂可以奉公爺也
東坡與徐十三書云今日食薺甚美夫然之珍雖不共於
五味而有味外之美其法取薺一二升許淨擇入淘了米
三合冷水三升生姜不去皮搗兩指大同入釜中澆生油
一蚬殼當於羨而上不得觸則生油氣不可食不得入
醯醋君若此知味則陸海八珍皆可厭也天生此物以為
幽人山居之祿輒以奉傳不可忽也羨以物覆則羨易熟
而羨極爛乃佳也本草薺和肝氣明目凡人夜則血歸於
肝為宿血之臟過三更不睡則朝旦而佳臥听鷗鳴粥熟

則蓬頭曳屨居家去又寒具詩纖手握來玉數尋碧油煎
出嫩黃深夜來春睡無輕重壓褊佳人纏臂金寒具乃捻
頭也出劉禹錫佳話過予忽出新意以山芋作玉糁羨色
香味皆奇絕天酥陀則不可知人間決無此味也詩云香
似龍涎仍釅白味如牛乳更全清真將北海金盞繪輕比
東坡玉糁羨誠薺菜詩亦云雲子香抄玉色鮮薺羨新煮
翠茸纏人間膾炙無此味天上酥陀恐爾甜水雲錄

薺菜味甘氣濕無毒主利肝氣和中其實名薪蕷子主明
目：暴赤痛去障醫根汁點目中亦效燒灰治赤白痢食
物本草

薺菜不可與麵同食令人背悶服丹石人不可食味甘溫
無毒發瘡亦動氣主利肝氣和中補五臟氣不足宜主明
目、痛日用本草

薺菜所在有之古謂之甘菜顧清松江府志

爾雅註薺味甘人取作菹及羹甚美東坡有食薺法且曰
天此生物為幽人山居之祿也師曠占曰年將豐甘草先
生甘草謂薺也八閩通志

薺之為菜至甘故稱其甘如薺亦應陰之物淮南以為金
勝木未木也春木王而生秋金王而死水勝火殺火也夏
火王而生冬水王而死火勝金麥金也秋金王而生夏火

王而死土勝水葬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郭氏
稱旧說云靡草葬亭虧之屬葬既亭虧其死同時其生亦
早而所王不同蓋師曠之占以葬為井草亭虧為苦草水
藻為惡草疾藜為旱草爻為病草歲將豐或苦惡旱疫則
輒有一草應而先生之惟土以稼墻作井而葬又草之井
者故以為歲豐之候

少雅翼

薜荔本草圖經云根苗都似人參而葉小異根似桔梗但
無心潤州尤多人家收以為果菜或作脯味甘美

鎮江

薺味甘溫無毒主利肝氣和中其实在明目止痛陶隱居云齊類又多此是今人可食者葉作蕷羨亦佳詩云誰謂荼苦其甘如齊是也陳士良云实亦呼薪蕷子主壅去風毒邪氣明日去障醫鮮熟毒火食視物鮮明四月八日收實良其花將去席下辟蟲

薺柔蒲人未嘗種之遇陰濕地多生

吳化府志

薺之菜甚小自生園圃其實曰薹爾雅云薹齊實詩云其其如薺謂此菜之美也或以薹為齊危

韋木畧

爾雅薹才何切齊實註薹子味甘疏本草薹味甘人取其葉作菹及羹亦佳詩谷風誰謂荼苦其甘如薹其子別名薹

爾雅曰菥蓂大薺也捷為舍人注曰薺有小故言大薺郭璞注曰似薺葉小俗呼老薺齊民要術

薺

圖經曰薺莧舊不載所出州土今川蜀江浙皆有之春生苗莖都似人參而葉小異根似桔梗但無心為異潤州尤多人家收以為果菜或作脯味甘美一月八月採根暴乾古方解五石毒多生服薺莧汁良又小品方療蠱取薺莧根搗末以飲服方寸上立差

薺莧爾雅云蕷莧莖似人參而葉小異根又類桔梗但無心耳昌黎志

薺危之根能亂人參而解藥毒以其与毒藥供處而毒皆
自然歇

草木畧

爾雅曰危音危莧音莧危註齊危疏齊一名蕊危本草薺危陶注云根莖都似人參而葉小異根味甜又別本注云根似桔梗以無心爲異者是也

東風菜

東風菜味甘寒無毒主風毒癰熱頭疼目眩肝熱眼赤亦堪入羹臘煮食甚美生嶺南平澤莖高三二尺葉似杏葉而長極厚軟上有細毛先春而生故有東風之號

東風菜味甘寒無毒主風毒壅熱頭痛目眩肝熱眼赤入羹臘煮食甚美此菜生平澤莖高三二尺葉似杏葉而長極厚軟上有細毛先春而生故有東風之號食物本草

斷續藤山行渴則斷取汁而飲之又名東風菜新興縣出

一統志肇慶

燕泉云柳之桂陽產鳳菜充若飲能愈秋頭風菜亦可浸

酒性微熱前人志記不載萬石湖集蠻茶出修江治頭風
葉豈蠻茶之謂耶慎按左思吳都賦云東風扶留注東
風草名玉篇作菴風即此也柳挂在三國屬吳為此物無
疑又按齊民要術引廣州記云東風花葉似苦莖紫宜肥
肉作羨味如酪香氣如馬蘭則廣州亦有之丹鉛續錄
按齊民要術苔作落字下又有娘婦二字

羅勒

羅勒味辛溫微毒調中消食去惡氣消水氣宜生食又療齒根爛瘡為灰用甚良不可過多食壅關節澀榮衛令血脉不行又動風發脚氣患豌取汁服半合定冬月用乾者煮子之主目醫及物入目三五顆致目中少頃黨濕脹與物俱出又瘡風赤眵淚根生小兒黃爛瘡燒灰傳之佳北人呼為蘭香為石勒諱也此又三種一種甚作生菜一種葉大二十步內聞香一種似紫蘇葉

陶隱居術家取羊角馬蹄燒灰撒於濕地遍踏之即生羅勒俗呼為西王母菜食之益人

羅勒菜味辛溫微毒調中消食去惡氣消水氣且生食多
食壅關節澁榮衛令血脉不行動風發脚氣療齒根爛瘡
為灰用甚良子主目翳風赤眼淚根主小兒黃爛瘡灰傳
之北人呼為蘭香是也

食物本草

羅勒俗呼西王母菜北人呼蘭香為石勒諱也

草木畧

蘭香者羅勒也中國為石勒諱故改金人因以名焉且蘭
香之目美於羅勒之名故即而用之韋弘賦叙曰羅勒者
崑崙之丘出西蠻之俗案今世大葉而肥者明朝蘭者香
也三月中候東葉始生乃種蘭香早種者徒費子耳天寒
不生治畦下水一同葵法及水散子訖水盡旋就壅僅得

蓋子便止厚則不生薦苗故也。畫日消蓋夜即去之。畫日不用見日夜須受露氣。生即去。消常令足水。六月連兩拔栽之。擔心著泥中亦活作菹。及乾者九月收晚。即乾惡作乾者大晴時薄地刈取布地曝之乾乃接取末篋中盛須則取用拔頭懸者稊爛又有種糞塵土之患。取子者十月收自餘雜者杳柔不列者種法悉與此同。博物志曰燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生。齊要民術

游名山志云步廊山有一對如椒而氣是羅勒土人謂為山羅勒也。同上

齊民要術云蘭香羅勒也。或謂避石勒三月中候早葉生

乃種蘭香

早種者天寒不生徒費子耳

治畦下水一同葵法及水散子

訖水盡築熟糞僅得蓋子便止

厚則不生蕘苗故也

晝日箇蓋夜即去

盡日不見日

受露氣

日生

即去箇常令足水

六月連雨拔哉之

掐心哉泥中亦甚

作菹及乾者九月

收作乾者天時薄晴地刈取

布地曝之乾乃接取末瓮中盛

找根懸者泥爛又有

日糞及座土之患

取子者

十月取博物志燒馬蹄羊角成灰春散着濕地

羅勦乃生

王氏農書

蘭香有香似蘭

出漳州

八閩通志

浮藤

烏藤附

浮藤菜廣人種之成畦與菜同賣甫地多野生者葉圓而
厚藤相紺纏子紫黑色取葉作羹甚滑俗呼蠶菜謂煮蠶
其味相宜也

吳化府志

藤菜宋蘇軾詩豐湖有藤菜可以敵尊羹

一統志
惠州

豐湖有臘脂藤生渭美大類薑故坡詩有豐湖有尊菜可
以敵尊羹

霏雪錄

烏藤葉稍似當歸根色黑出延平八閩通志

藤葛達宋蒲陽志作浮藤菜此菜不見他書蓋各隨土俗
呼之未詳其的何名也

邵武府志

甘藍

甘藍平補骨髓利五臟六腑利關節通經絡中結氣明耳目健人少睡益心力壯筋骨此者是西土藍闊葉可食治黃毒者作菹絰宿績色黃和鹽食之去心下結伏氣壺居士隴西多種食之漢地少有多食人少睡

甘藍平補骨髓利臟腑并關節通經絡中結氣明耳目健人少睡益心力壯筋骨治黃毒煮作菹食去心結伏氣食

苦聰

若聰苗子味苦寒小毒主傳尸伏蓮鬼氣疰忤邪氣腹內
熱結目黃不下食大小便澀骨熱咳嗽多體勞之嘔逆痰
壅痃痞滿小兒無章癧子寒熱大腹殺虫落胎去蠶毒並
煮汁服亦生持絞汁服亦研傳小兒閃癖生故墟垣塗高
二三尺子作如撮口袋中有子如珠熟則赤色人有骨蒸
多服之閩中人謂之洛神珠一名王母珠一名皮弁草又
有一種小者名苦藺

翹搖

翹搖味辛平無毒主破血止血生肌亦充生菜食之又主五種黃病絞汁服之生平澤紫花蔓生如勞豆詩義疏云茗繞幽州人謂之翹餽爾雅云柱天搖車也

翹搖菜味辛平無毒主破血止血生飢充生菜食之又主五種黃病煮熟甚益人和五臟明耳目去熱風令人輕健長令不厭此菜生平澤紫花蔓生如勞豆是也

爾雅註夫搖車註蔓生細葉紫華可食今俗呼曰翹搖車
疏柱夫可食之草也一名搖車俗呼翹搖車蔓生紫華
翹起搖動因名云

廣志云茗草色青黃紫華十二月稍下種之蔓延殷盛可
以美田桑可食陳詩曰仰有旨苕詩義疏云茗餽也幽州
謂之翹饒蔓生莖如蕷芻豆而細葉似蒺藜而青其莖葉
綠色可生啖味如小豆蔻齊民要術後復出翹搖一條則誤

載

載廣雅云蘆也文選註蘆草名亦名土荊覆地而生根可
食人飢則以代糧張平南都賦蓼載蓑荷注載香柔根周
處風土記蘆似茆根蜀人謂之香道蘆与載同吳越春秋
有載山越王常採載於此庾肩吾書品云載山之扇竟未
增錢即王羲之為市姬題扇处也蕊側及反諸韻書亦不
載獨見文選註耳冊錄續錄

載味辛微溫主蟻蝱漏瘡多食令人氣喘陶隱居云俗傳
言食載不利人脚恐由閉氣故也今小兒食之便癢脚痛
唐本注云此物葉似蕎麥肥地亦能蔓生莖紫赤色多生

濕地山谷陰处山南江左人好生食之閩中謂之蕷菜臣禹錫等謹按蜀本圖經云莖葉俱紫赤英有臭氣孟詭云蕺菜溫小兒食之三歲不行久食之發虛弱損陽氣消精髓不可食日華子云蕺菜有毒淡竹筒內煨傳惡瘡白禿

圖經曰蕺菜味辛微溫主蟻螋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精髓素脚弱病尤忌之一啖令人終身不愈閩中謂之蕷柔者是也古今方家亦鮮用之荆揚人謂蕷為蕺古今注

蕺越中有蕺草葉似蕎麥地肥亦能蔓生莖紫赤色多生山谷陰處吳越春秋云越有蕺山越王常採蕺於此山故名本草云閩中謂之薤菜齊民要術亦有蕺姐法然生擗之微有臭氣凶年民斷根食之諺曰豐年惡爾臭荒年賴爾救今所謂魚腥草是炉火家謂之天薺麥能爛五石作泥浩然齋祝听抄

蕺菜味辛微溫主燭蠆溺瘡多食今人氣喘食物本草

蕺戒珠山所產最多蔓生莖紫赤色吳越春秋云越王嘗蕺常採以食之今邑歲凶民斷其根食之諺曰豐年嫌我臭荒年賴我救山陰縣志

戴曰職爾雅云職黃蕸葉似蕠漿蔓生田野陰濕處閑中
曰蕸系以其生可為菹也

草木畧

爾雅職黃蕸葉似酸漿莖小白而中心黃江東以作菹食
蒟蒻草一名黃蕸

董

爾雅曰薺苦堇註今董葵也葉似柳子如米汋食之滑疏
薺一名苦堇可食之菜也唐本注云此菜野生非人所種
俗謂之董菜葉似蕺花紫色內則云董豆粉榆是也本草
云味甘此云善者古人語倒猶甘草謂之大苦也

廣志云董淪為羹語曰夏壹秋董滑如粉

齊民要術

董汁味甘寒無毒主馬毒瘡搾汁洗之并服之董菜也出
小品方禹畢方云除蛇蝎毒及癰腫唐本注云此菜野生
非人所種俗謂之董菜葉似蕺花紫色益洗云董久食除
心煩熱今人身體解墮又今人多睡只可一兩頓而已

董菜味甘寒無毒主蛇蝎毒及癰腫此菜野生久食除心煩熱令人身體解墮一云苦主寒熱功同香茂食物本草董曰薺曰苦董爾雅云薺苦堇今人亦謂之董菜野出味雖苦而甘黃花者殺人唐武后宴諸食中以毒賀蘭氏暴死者蓋此種也草木畧

鷄腸

蘩萎味酸平無毒主積年惡瘡不愈五月五日中採乾用之陶隱居紫菜人以作羹五月五日採裹乾燒作屑療雜瘡有效亦雜草取之不必止此一種尔唐本注云此草即是鷄腸也俱非正經所出而二廸訖異多生濕地坑渠之側流俗通謂鷄腸雅士總明蘩萎爾雅物重名者並云一物兩名

圖經云蘩萎繢即鷄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葑菜而小夏秋間生小白黃花其莖便作蔓斷之有絲綾又細而中恐似

鷄腸因得此名也本經作兩條而蘇恭以為一物二名謹按爾雅穀五高切繆縷與縷同釋曰穀一名縷縷一名繫縷一名鷄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往往疑為二物也又葛氏治卒淋方云用鷄腸及繫縷若莖並可單煮及如此又似各是一物也其用大概主四故婦人宜食之五月五日採陰乾用含齒方燒灰以揩齒宣露然燒灰減力不若乾作末有益矣若主治淋用繫縷滿兩手水煮飲之亦可常飲

繫縷味酸氣平無毒主積惡瘡不有愈神效又主破血宜產婦口齒方燒灰石作末揩齒宜露治淋取滿兩手以水

煮服此菜生田野中人取以作羹或生食之或煮食益人
即鷄腸草也

食物本草

鷄腸菜白花者是黃花者名繁姜味酸苦微寒無毒主毒
腫利小便蛻蛇尿瘡以生按汁傳之

日用本草

鷄腸一名繁姜葉似芥菜而小其莖作蔓斷之有綠綿細
而中虛以其似鷄腸因名

八閩通志

繁姜曰敷爾雅曰敷繆蘿生於園圃生細弱田野人食之
可作牙藥

草木畧

鷄腸似蓼而小不辛本草以合於繁姜共條故蘇恭謂誤
即繁姜也

同上

爾雅曰蕷蕷蕷蕷註今繁縷也或曰鷄腸草疏蕷一名蕷蕷
一名繁縷一名鷄腸草本草云繁縷味辛陶注此菜人以
作羹唐本注云此即鷄腸草也多生下濕坑渠之側人家
園亭次有此草是也

牛蒡子

二月取子畦中種時乘雨即生若有水不假雨也地湏知加糞要肥旱則澆水取苗食如剪韭法但多種取苗及根莖食之皆有益於人其子壳似葦麻壳有刺尖有倒鈎鼠甚畏之着其体粘住即死一名鼠粘子置於鼠穴可逼鼠神隱

湏擣肥良地正月中熟耕三五遍以長刃鋤掘全深輒接杞平二月末下子不得稀苗出後有草生則耘八月以後長刃鋤掘其根大可如臂惟宜肥地旱則澆水此物菜中極佳非惟畦中但閑地悉皆種得其根葉皆可食耕地惟

須深熟全肥地稠種為妙若稀種則心虛撓收子即湏留
少隔年者乃有子也種時不得放苗出。別本云取子地
中種之春時盛雨即生若有水即不要候雨也地湏如糞
灼然肥者旱則澆水剪如上法葉中之美但多種苗及根
皆益人。江南種牛蒡収子湏經兩年上苗結者子又可
種正月間鋤地訖以猪糞鋪土上又以肥土并糞壤覆之
然後下子密種則易肥云當年結子者種不出居家必用

半蕷子本草謂之惡實葉如芋而長實似蒲萄核而褐色
外殼如栗抹小而多刺亂過之則纏惹不可脫故人又謂
之亂粘子根可作菜茹八閩通志

臘粘子生水旁大葉一名牛旁子姑蘇子

圖經曰惡實即牛旁子也生魯山平澤今廩有之葉如羊而長實似蒲萄核而褐色外殼如栗核小而多刺鼠過之則痏恙不可脫故謂之臘粘子亦如羊負耒之比根有極大者作茱萸尤益人秋後採子入藥用根葉亦可生搗入少鹽花以搥腫又冬月採根蒸暴之入藥

徐義曰惡實是子也今謂之牛旁未去萼時又謂之臘粘子根謂之牛蒡疎風壅延唾多咽膈不利微炒同入荆芥穗各一兩甘草炙半兩同為末食後夜臥湯點二錢服當緩取效子在萼中萼上有細鈎多至百十謂之芒則誤矣

根長一二尺莖如指煮爛為菜

牛蒡根子可入藥味辛甘平無毒作脯蒸食之不尅令人
吐嫩葉可為茹主傷寒汗出熱風面腫牙疼脚緩弱搗葉
傳諸熟腫金杖瘡日用本草

牛旁三歲一花其根可食本草作牛旁一名惡宴葉大如
羊結實有房多刺鼠觸之不得脫故又名鼠黏草根有大
者作菜茹尤益人吳化府志

牛蒡子葉大如蘿結子殼類粟粒小而多刺俗呼鼠粘子

昆陵志

爾雅蕷隱葱註似蘇有毛今東呼為蘠葱歲以為道亦可

淪食也 蘿蕎蘇類菜也 一名薑葱淪煮也

羊蹄菜

圖經曰羊蹄秃菜也生陳留川澤今所在有之生下濕地
春生苗高三四尺葉頗長頗似高筍而色深莖節簡紫赤
花青白成穗子三稜有若茺蔚夏中即枯根似牛蒡而堅
實今人用採根醋摩塗癬速效亦煎作丸服之甚可以新
採羊蹄根不限多少持研絞取汁一大升白蜜半斤同熬
如稠錫煎更用防風末六兩搜和令可丸大如梧子用麪
糊其草酒下三二十九日二三次佳謹按詩小雅言采其
遂陸機云遂令人謂之羊蹄似蘆菔而莖赤可汋為茹滑
而美也多啖今人下氣幽州謂之遂字或作蓄並耻六切

又有一種極相類葉黃味酸名酸摸爾雅所謂湏蕘者孫無郭璞云蕘蕘似羊蹄葉細味酢可食一名蓼音是也羊蹄草俗呼禿草野禿可治疥癬

衍義曰楊蹄不言根圖經加根字処、有葉如菜中波穠但無岐而色差青白葉厚花與子亦相似葉可亦擦瑜石器根取汁塗疥癬子謂之金喬麥燒煉者用水以制鉛水又剉根研絞汁取三二匙水半盞煎一二沸溫、空肚服治產後風秘殊驗

羊蹄詩云蕘本草云鬼目葉狹而長類高首花開成穗俗呼禿菜蓋當訛為禿昌陵志

羊蹄考本草即秃菜也本地有之番秃為上野秃次之本草謂味苦寒無毒其根可以治疥癬其苗嫩時可食吳化府志

羊蹄曰東方宿曰連蟲陸曰牛蘞曰菲詩曰言采其遂爾雅曰菲葱菜又曰蕡牛蘞今人呼為禿菜遂禿音訛耳草木畧

詩小雅我行其野篇言採其遂傳遂禿菜也箋云遂牛蘞也疏正義曰此釋草無文陸機疏云今人謂之羊蹄定本作牛蘞詩經註疏

爾雅曰蕡牛蘞也註今江東呼草為牛蘞者高尺餘許方

莖葉長而銳有穗、間有華、葉縲縈可淋以為飲疏瀆
一名牛鬚詩小雅云言采其遂鄭箋云遂牛鬚字林云縲
青白色淋以水沃也

羊蹄菜味苦寒無毒根用醋磨塗癬疥速效治瘧瘍風剉
根取汁煎服殊驗詩曰言采其遂即此註云惡菜也食物

本草

羊蹄菜即禿菜也土人呼為野葛蓬春生苗高三四尺葉
狹長頗似萐苜而色深莖節間紫赤花青白色成穗子三

稜邵武府志

詩云言采其遂毛云惡菜也詩義疏曰今蹄似蘆菔莖赤

煮為茹滑而不美多噉令人下痢幽陽謂之遂一名移少食之齊民要術

陽和菜

山友寄陽和菜荅詩曰陽和有佳名来自相桐君廬竹萌
且濡弱荻蘆已豐腴薑醯助芳辛濁醪為先驅
豬肝能累人我豈仲叔徒念此風雨中遠為寄佳蔬
穡詩集穡良足吁

張貞居詩集

白花菜

粉菜

地達菜

銀蕷

鹿耳

三葉蕷

南柳粉

鮑楊

諸稂

黎諸

已上出萬州

白薯

紅薯

甜薯

石辣

蘿菜

藤菜

蒲突

羊蹄

箕

已上出廣州

廣州府志

紫菜

以下皆海菜
瓊芝附

其生黏帶石上潮浸其散繫然潮落復黏於石其嫩者
搓取之而成索長者摘取之則皆解散其色紫其味香海
菜中最為佳品

漳州府志

附石生海上正青取乾之則紫色其纖者味尤珍近海諸
邑皆有之而出福精者尤佳

八閩通志

紫菜生海岩

溫州府志

紫菜味甘寒下熱解煩療癰瘤結氣不可多食令人腹痛
發氣吐白沫飲少醋即消其中有螺螄損人須擇出凡海
菜皆然

食物本草

瓊芝有紅白色二危人用以助素飞性味主治本草失載
紫菜二者皆生於海味甘寒無毒凡食時以油接開多食
令人腹痛發氣氣吐白沫飲醋少許即消主下熱解凡
煩海中之氣菜皆性毒

日用本草

紫菜閩南四美此其一也此菜海氣蒸石而生色紫故以
紫菜名其生黏帶石上潮未浸之浮散峯巒然潮退則膠
粘于石其嫩者就石上搓取之今貨賣成索者是也其長
者則摘取之今貨賣解散者是也凡賣不為偽則色紫味
香其或澆米瀋及水以取重者則色香俱減矣其食法用
油鹽乾炒或用油鹽葱酒抄和以生紫菜包裹火煨之或
以粉裹或生置炭火上乾炙之其味尤香本草謂凡海菜
皆療癰癧結氣等疾故海旁人無此患

興化府志

鹿角菜

又名赤菜

鹿角菜大寒無毒微下熱風氣療小兒骨蒸熱勞丈夫不可久食發痼疾損經絡血氣令人脚冷痺損腰腎少顏色服丹石大食之下石力也出海州登秉折密州並有生海中又能鮮熟

鹿角菜大寒無毒微毒下熱風氣療小兒骨蒸鮮麵熟不可久食發痼疾損經絡血氣令脚冷痺損腰腎少顏色食物本草

鹿角菜出海中石涯間味甘酸大寒微毒不可久食損經絡角能解麵熟毒主下熱風氣療小兒骨蒸熱勞血氣令

人脚冷痺損腰腎下丹石

日用本草

赤菜亦海氣蒸石而生者其色赤故以赤菜名其莖有岐
故又以鹿角名此菜有莖無葉其細如針長可二三寸柔
弱婀娜其品在紫菜之下食法大槩与紫菜同皆不可着
醋則爛宋志引海物異名云能解麵毒又染家與石花菜
同用皆晒白之以織綾絹

吳化府志

海物異名記菜海生而紫蔓其大者曰鹿角菜能解麪毒
八閩通志

以色赤故名其莖有岐故又名鹿角菜此菜有莖無葉其
長婀娜其品在紫菜之下

漳州府志

麌角菜出青州登萊亦有之形似麌角菜色中虛

山東通志

石花菜

出日照海中細如柏葉白色

山東通志

瓊枝文昌樂會同三縣出一名石花菜

一統志
瓊州府志同

子瞻在黃州夢游人家井間石上坐紫藤枝葉如赤箭主人言此石芝也折而食之味如鷄蘇而甘起賦入韻紀之元祐八年予與子瞻皆在京師客有至自登舟者言海上諸島石向日者多生耳海人謂之食芝食之味如茶久而益甘海上幽人或取服之言甚益人客以一盞遺子瞻遂

次前韻

梁城集

子由所記類今蒙山茶

石花生海石上布葉如蜈蚣脚此物性寒六月肉成凍或以作生以油醋和食之甚脆其色与赤菜同染家晒白之与赤菜同用

吳化府志

鵝鴨菜

生海石上散碎色微黑小兒腹中有虫病油炒与食之則
虫下遂愈

吳化府志

羊栖菜

生海石上長四五寸微黑色食法同虎栖菜

吳

虎栖菜

生海石上穗長二三尺許葉如蘭蕊微黑色煮熟暴乾咸

之用姜醋抄和而食或用油抄食但頗澁耳

吳化府志

線菜

生海中沙地上其長如線色微紅爾雅所謂綸以綸東海
有之此類是也食法同上

吳化府志

鷺腸柔

生海石上長四五寸其薄如帶色黃煮食味滑爾雅所謂
組細組東海有之此類是也

吳化府志
廣州志出

苔垢菜

紫菜取尽後枕上復生苔衣狀類浮垢故曰苔垢刮取和油醋生食之或作羹甚滑

吳化府志

礪菜

此菜生海邊沙地上長半寸許成簇色綠爬取洗净煮食之有礪味用姜醋及油作生食亦可

吳化府志

苔菜

有乾有濕隨人調製皆可食

漳州府志

苦菜生海島最能去毒

溫州府志

綠色如亂絲狀生海石上可食

八閩通志

此海苔也生於新安里前流者佳極了諸港次之有乾苔
俗呼苦葱用油鹽炒食之與豕肉相宜有濕苔用醋食之
極浮滑蒲人以此充菜茹但有疥者食則敷癢

吳化府志

袖戰

生海邊泥泊上葉蒼蒨如黛歲飢和米煮粥可食

漳州府志

生海邊泥泊上葉葱蒨如黛其曰神黛者蓋異之也歲歉
近海人和米煮粥充飢平時以飼猪、教膳

興化府志

道士裙

道士裙出海島

四明郡志

藍菜

藍菜生岩上味甜可食出福寧又有石辣菜春不老八閩

通志

匱菜

細如水葍帶盧如薤非其長一二尺

桂海虞衡志

石髮

出海上纖長柔滑如絲綸

同上

龍鬚菜

出萊州繁生海中石上莖如續長僅尺許色始青居人取之沃於水乃白又名繒菜人頗珍之

山東通志

牛毛菜

出東海石上形類牛毛故名

山東通志

馬蘭菜

以下皆水旁菜

馬蘭亦生得化湖澤中香美可茹亦可乾用

九江府志

馬蘭菜味辛平無毒主破宿血未新血合金瘡主血痢吐

血衄血

日用本草

馬蘭味辛溫生水澤採為菜茹根治嘔血擂汁飲之立止

食物本草

馬蘭廣雅云葉薤葉微似波棱昆陵志

蔊菜

蔊菜味辛生山谷泉石間根葉皆可食根尤佳

食物本草

蔊菜生泉石間味極辣朱晦菴和劉屏山食蔊詩云小草有辣性托根寒澗幽懷夫一嘅感噴不能休

八閩通志

舊志云蔊音其味辛辣亦曰羅漢菜本地不產聞仙游縣及故吳化縣有之

吳化府志

羅漢菜西山出葉如豆苗因靈觀尊者自西山持至故名
又云蘄州三角山出舊傳有異僧種之而去若雜以葷物
即無味一統志

蔊菜生山谷泉石間味辛根葉皆可食而根尤佳

邵武府志

睡菜

睡菜五六月生田塘中葉類茨菰根如藕梢土人採根為
鹽菹或云食之好睡郭子横云五味草食之不使人睡矣

名却睡草

北戶錄

綽菜夏生於池沼間葉類茨菰根如鴉條南海人食之云
令人思睡呼為瞑菜

南方草木狀

高河菜

高河菜點蒼山高河泉出莖紅葉青味甚辛辣五六月採
之若高声則雲霧驟起風雨卒至蓋高河乃龍湫也

一統志大理

馬芹子

馬芹子味甘辛溫無毒主心腹腸滿下氣消食調味用之
香似橘皮而苦味唐本注云生水澤傍苗似鬼鍼恭柔等
花青白色子黃黑色似防風之唐本先附禹錫等謹按
蜀本圖經云花若芥花子如防風而扁大爾雅云爾雅云
美牛耕繹曰似芥可食柔也而柔似銳一名芰一名牛耕
一名馬蘄子入藥用

茄

茄二月治畦与冬瓜同種則漫撒長寸許三月移栽宜
稀澆用糞宜頻澆之便民畝纂

牛妳茄最早圓茄比牛妳為大而結子頗後
種茄子初見根處擘開指硫黃一皂莢核大以泥培之結
子倍多其大如盞味甘而益人

茄子開花時取桑布過路以灰圍之結子加倍謂之嫁茄

續碎錄下同

茄子九月熟時摘取擘破水淘子取沉者曝乾裹置二月
畦種○茄子一名落蘇隋煬帝改茄子為崑崙瓜一種出

自暹羅國者其色微紫帶長味甘今芝紫茄黃山谷所謂
紫膨脹者是也今在、有之又有青茄白茄白者為勝六
名銀茄有一種白者謂之澈海茄又有一種白花青色稍
匾一種白而匾者皆謂之糞茄其脆不澁生熟可食又一
種水茄其形稍長其而多水可以止渴此數種中土頗多
南方罕得亦宜種之凡收種於九月黃熟時摘取擘開水
淘澆去浮者曝乾至正二月種如葵法常澆潤之旱即乾
死俟着四五葉高可五寸許帶土移栽之凡栽根株宜密
實不密則死區中不宜有浮土恐雨泥污葉則萎而難茂
栽時得晴為宜早晚澆灌之鋤治培壅勤者務焉務本新

書云茄開花斟酌稟數削去枝葉再長晚茄老圃云種茄二十窠叢壅得所可供一人食昔張浮林頌之云身稟百贊頸附千疣採之不勤茄之頗柔善於形容者也茄視他菜為最耐久供膳之餘猶丘歎腊無不宜者湏廣種之王

瓦農書

茄樹交廣草木經冬不衰故蔬圃之中種茄宿根有三年者漸長枝幹乃成大莖每夏秋盛熟則梯剗株之五年後樹老子稀即伐去之別裁嫩者南方草木狀

宿根茄一木冬凋明年重結實

桂海虞衡志

茄一名落蘇有紫茄黃茄白茄青水茄

八閩通志

大茄樹高丈余經三四年不瘁子大如西瓜重十餘斤以
梯摘之出蘇門答刺國一統志

茄子味甘寒火冷人不可多食損人動氣發瘡及痼疾一
名落蘇處、有之根及枯莖亦主凍脚瘡可煮作湯潰之
良苦茄小有刺其子以醋摩療癰腫根亦作浴湯生嶺南

圖經曰茄子舊不著所出州土云处、有之今亦然段成
式云茄者連莖子名字當草過迄今呼苦伽味知所自耳
茄子類有數種紫茄黃茄南北通有之青水茄白茄惟北
土多有入藥多用黃茄其除惟可作羹茄耳又有一種苦

茄小株有刺亦入桑江南有一種藤加作蔓生皮薄似葫
蘆亦不聞中藥

衍義曰茄子新羅國出一種淡光微紫色蒂長味甘今其
子已遍中國疏圃中惟此無益並無所治止說損人後人
雖有処治之法然終與本經相失圃人又植於暖處厚加
壅壤遂於小滿前後求貴價以售既不以時損人益多不
時不食於可忽也浙西常茄皆皮紫其皮白者為水茄吾
鄉常茄皮白而水茄則紫其異如此

容齋隨筆

裁茄秧法初分裁時向根旁嵌硫黃一塊即以泥培之結
子倍多其大如盞味甘而益人開花時取葉布過於路以

灰圍之結子加倍謂之嫁茄

水雲錄

茄味甘寒患冷人不可多食熟者少食畏多食損人動氣發瘡及痼疾菜中惟此物益無丹溪謂茄屬土故其而喜降火藥中用根煎湯洗足瘡蒂燒灰治口瘡甚效皆其以緩火之章

食物本草

茄子又名落蘇味甘性寒無毒久冷人不可多食損人動氣發瘡及痼疾熟者亦少食之冷即損胃氣主寒熱五臟勞根及枯莖葉主凍脚瘡可煮作湯浸之良勝風下血不止用茄蒂燒灰存性為末每服一錢食前未飲下日用本章

酉陽雜俎云茄子一名落蘇今吳人正謂之落蘇或云錢

王有子跛足以声相近故恶人言茄子亦未必然老子卷
筆記

茄子一名落蘇有紫者有白者有長者有圓者紫者柔滑
白者澀硬本草謂味甘寒久冷人不可多食損人動氣發
瘡及痼疾其枯根莖葉作湯漬脚凍瘡愈有一種野生者
其樹小而有刺名鬼茄本草謂之苦茄其子不可食但以
醋摩療癰腫又有天茄緣架而生本草謂之藤茄俗謂之
丁香茄其結子實絕小狀如葫蘆子可食吳化府志

茄有紫白二種俗呼落蘇初花時翦其葉散布行路則結
子多俗名嫁茄松江府志

天茄

天茄清明時撒於肥地蔓長則引上

便民圖錄

天茄圖經云即老鷗眼睛草葉似茄故名今俗所謂天茄及老鷗眼睛二草皆圖經不同

太食州志

風茄

風茄研末陰置酒中突則飲之者必笑哭則飲之者亦哭直至醒而後已

葷澄茄

華澄加其藤蔓衍春花夏实花白而实黑

一統志
爪哇

薑

種薑字林曰薑御濕之秉謹音紫土薑也潘尼曰南夷之薑宜白沙地少與糞和深耕如麻地不厭熟縱橫七遍尤善三月種之先重疊構尋壟下薑一尺一抖令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故九月掘出置屋中、因多寒宜作窖以穀得合埋之中國土不宜薑僅可存活勢不滋息種者聊擬棄物小小耳崔寔曰清明節後十日封生薑至四月立夏後薑大食芽生可種之九月

歲茈薑荷其歲若溫皆待十月生薑謂之茈薑博物志
曰姪姪不可食薑令子盈脂齊民要術

薑蒲白杜上黃諸處皆宜姜二三月種五六月叢芽紅嫩
者指名子姜其性熟或醬食或醋食之佳九十月取其近
本者名曹薑其性亦熟但以殺湯不入藥其本隔年者名
母薑存皮性涼去皮性熟醫家入藥用此按本草生姜味
辛溫微乾姜性大熱無毒先用水澆三日取出去皮後置
流水中六日更取出去皮然後曝乾置甕中以釀之蓋使
其氣相蒸如釀酒然蒲人不曉制乾薑法緩急缺用故備
述之

薑宜耕熟肥地三月種之以糲沙或腐草灰糞覆蓋每隄闊三尺便於澆水待芽發後又揠去老姜上作矮棚蔽日八月收取九十月宜掘深窖以糠粃合埋緩處免致凍損以為來年之種使民纂

清明後三日封薑立夏後薑大食時生芽未可移種先用糲沙麻糬灰糞盒熟過以大麥地上做壘則四畔泥不流下每隄闊三尺揀有芽者一尺一窠欹斜種坑內用灰糞厚三寸上用土一寸以腐草蓋之六月棚蓋或擗蘆蔽日東西為坑口種芋頭以遮日色農

薑說文云禦濕之菜史記云種千畦姜与侯子言其利溥

也凡種直用沙地熟耕或用鋤深掘為善三月畦種之畦
闊一步長短任地橫作壟深可五七寸壟中一尺一科以
土上覆厚三寸許仍以糞培之益以蠶糞尤佳芽出生草
勤鋤之壟中漸加土培壅一法用席草覆之勿令他草
生使姜芽自迸出覆其上六月用枝葉作棚以防日姜性
不耐寒熱故不或只用帶葉封枝扦挿四月竹葦爬開根土取姜母貨之不虧
原本秋社前新芽頓長今採之即紫姜芽色微紫故名最
宜糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似勻粧指柔尖帶淺紅
似之矣白露則帶綠漸老為老姜味極辛可以和烹餌蓋
愈老而愈辣者也曝乾則為乾姜醫師資之今北方用之

頗廣齊民要術云中國多寒土不宜姜所種僅可擬藥物耳九月中掘出置屋中宜作窖穀得合埋之今南方地煖不用窖至小雪前以不經霜為上拔去日就土晒過用箬篋盛貯架起下用火薰三日夜令濕氣出尽脚掩篋口仍架起下用火薰令常煖勿令凍損至春釋其芽之深者如前法種之為效速而利益倍謠云恭羊種姜子利相當按薑辛而不葷去邪辟羶蔬茹中之拂士也日用不可闕然本草云能解穢溫中多食則少志傷心氣其亦夫子不徹食不多食之義云爾王氏農書

女真無姜至熟方有之每兩價至千二百金人珍甚不可

妄設遇大賓至綾切數絲賓櫈中以為異品不以雜之飲食中也

松聞記聞

種姜宜白沙地少与糞和熟耕之耕不厭細縱橫七八遍乃佳三月種之闊一步作畦長短隨地形橫作壠相去一尺餘深五六寸隴中安壘一尺一科帶芽大如三指闊厚土蓋三寸許以蚕沙蓋之無沙上好糞芽出後有草即除漸々土蓋之已后壠中却令高如壠中却深不得併上去為姜向上長故也姜鋤不厭數五月六月中作蒼棚蓋之緣性不耐熱又不耐寒九月掘出取置煖窟中若寒且作窖以穀稗合理不爾即凍死中土不宜僅得存活勢不

老者為母妻嫩者為素妻

八閨

說文曰姜禦濕之秉也春秋運斗樞曰璇星散為薑

則姜有異辛而不臭姜生於陰故蜀

辛姜陽

蘆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貌古者諸侯燕食所加三十一物有牛麝田豕爵鷄蠅范箋根棗栗之屬而終於姜桂而孔子亦不徹姜食言齊雖禁葷物姜辛而不臭故不徹去之非特齊也喪有疾飲酒食肉必有葷木之滋焉以為薑桂之謂也南都賦曰蘇毅紫姜拂徹羶腥蓋去羶腥之最紫薑者紫色之

姜而上林賦又有茈姜張揖則以此姜為子姜云魏志倭
國有姜不知為滋味而梁代裴子野言逆來不食薑或議
之云孔稱不徹裴乃不嘗又何異也品氏春秋和之美者
陽擣之薑招搖之桂越駱之菌吳孫權使介象買蜀作壅
爾雅異

冬棄姜棄也苟直物交廣皆用南方地熱物易腐敗惟冬
棄歲之乃可持火南方草木狀

圖經曰生姜生犍為山谷及荊州楊今處々有以漢溫池
州者為良苗高二三尺葉似箭竹葉而兩相對苗青根黃
與花實秋採根於長流水洗過日曝為乾姜漢州乾姜法

以水淹姜三日去皮又置流水中六日更刮去皮然後曝之令乾釀於瓮中三日乃成也

姜味辛甘微溫主傷寒頭疼鼻塞上氣入肺開胃口益脾胃散風寒痰嗽止嘔吐之聖藥通神明去穢惡子姜性熱安姜存皮性微溫去皮性熱無病之人間夜勿食蓋夜氣收斂姜動氣故也

食物本草

子姜即生姜之嫩者秋社前人取糟咸之味辛性溫醋食之發眼疾上壅痔病動脚氣發炎瘡主調中開胃止嘔下

上氣日用本草

薑味辛說文曰姜可以香口四月裁五月生立夏則取其

裁之毋曰老姜七八根新長者曰子薑性熱或醬或糟
食之佳毋姜存皮性微溫去皮性熱醫家入藥用此邵武
府志

薑有黃色者有紫色者種自閩至者乃生張澍詩翠葉覆
隴紅玉芽是也

建昌府志