

植物名實圖考

植物名實圖考卷之六

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

甘藷

蔞菜

胡蘿蔔

南瓜

絲瓜

攪絲瓜

套瓜

水壺盧

排菜

霍州油菜



芥藍

木耳菜

野木耳菜

諸葛菜

辣椒

豆葉菜

稻槎菜

油頭菜

綿絲菜

山百合

紅百合

綠百合

高河菜

金剛尖

芝蔴菜

陽芋

蕨菜

紫薑

陽薑

木樞子

珍珠菜

甘藷



甘藷

甘藷詳南方草木狀卽番藷本草綱目始收入菜部近時種植極繁山人以爲糧偶有以爲蔬者南安十月中有開花者形如旋花又遵義府志有一種野生者俗名茅狗薯有製以亂山藥者饑年人掘取作餠按甘藷南方草物狀謂出武平交趾興古九真其爲中華產也久矣閩書乃謂出西洋呂宋中國人截取其蔓入閩何耶海澄縣志載余應桂爲令嗜番薯或啖不去皮因有番薯之稱今紅白二種味俱甘美湖南洞庭湖壩尤盛流民掘其遺種冬無饑饉徐光啟甘藷疏諄諄仁人之言惜未及

見是物之踰汶踰淮也

雩婁農曰南北剛柔燥濕民生其間者異宜然數百年必遷移
雜糅而後有傑者出焉漢焚老上之庭而金日磾奕葉珥貂於
長安晉之東遷而王謝盛於江左豈以非是不能變其剛柔而
蕃其族類乎中華之穀蔬草木不可勝食不可勝用矣苜蓿葡
萄天馬借來胡麻胡瓜相傳攜於鑿空之使近時木棉番薯航
海逾嶺而江而淮而河而齊秦燕趙冬日之陽夏日之陰不召
自來何其速也夫食人衣人造物何不自生於中土必待越隄
壑探虎穴而後以生以息豈從來者艱而人始知寶貴耶抑中

土實有之而培植取用不如四裔之精詳耶易之爲書八卦相
錯然則東西南朔之氣必參伍錯綜通變極數而後大生廣生
无方无體歟

薺菜

三

蔬類卷之六



蔊菜

蔊菜本草綱目收之俗呼辣米子田野多有人無種者蓋野菜也江西志以朱子供蔬遂矜爲奇品云生源頭至潔之地不常有亦耳食之論吾鄉人摘而醃之爲菹殊清辛耐嚼伶仃小草其與薺殆辛甘各據其勝然薺不擇地而生此草惟生曠野喜清而惡濁蓋有之矣



胡蘿蔔

胡蘿蔔本草綱目始收入菜部南方秋冬方食北地則終年供茹或云元時始入中國元之東也先得滇故滇之此蔬尤富而巨色有紅黃二種然其味與邪蒿爲近嗜大尾羊者必合而烹之其亦元之食憲章歟

南瓜

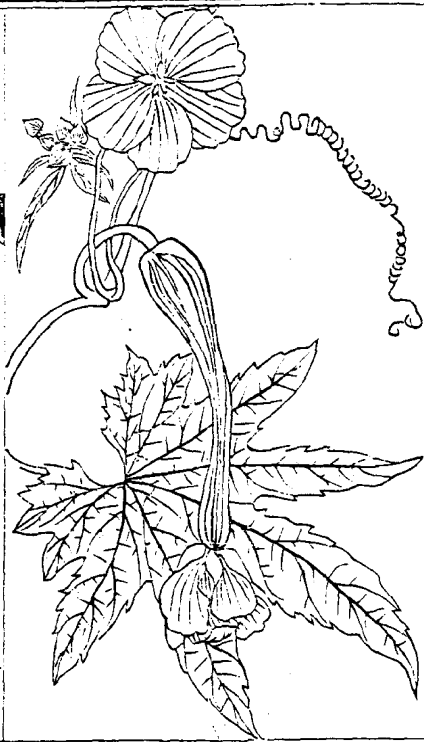
五

蔬類卷之六



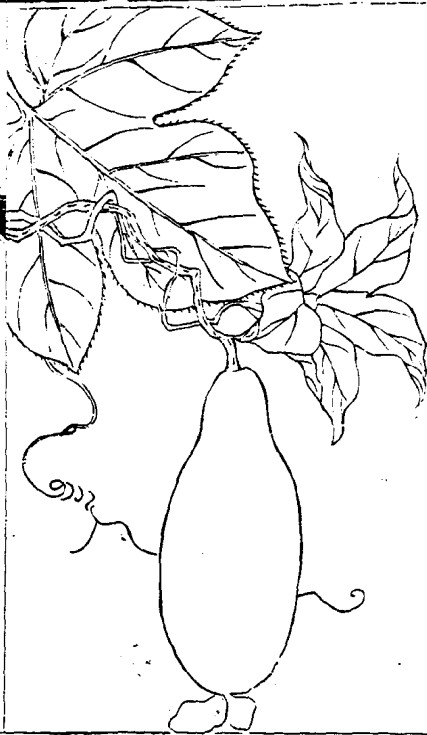
南瓜

南瓜本草綱目始收入菜部疑卽農書陰瓜處處種之能發百病北省志書列東西南北四瓜東蓋冬瓜之訛北瓜有水麩二種形色各異南產始無是也又有番瓜類南瓜皮黑無稜曹縣志云近多種此宜禁之瓜何至有禁番物入中國多矣有益於民則植之毋亦白兔御史求旁舍瓜不得而騰言乎



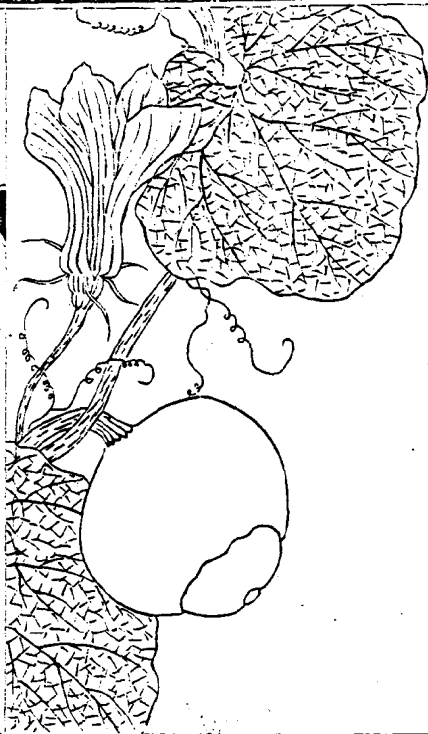
絲瓜

絲瓜本草綱目始收入菜部處處種之其瓢有絡俗呼爲瓢以代拭巾綱目備載諸方頗驗此瓜無甚味而不宜人鄉人易種而耐久以隙地種之江湖間有長至五六尺者宋杜北山詩數日雨晴秋草長絲瓜延上瓦墻生老圃秋藤宛然在目趙梅隱詩云黃花褪束綠身長百結絲包困曉霜虛瘦得來成一捻剛偃人面染脂香玩末句殆以其可爲拭巾耶老學菴筆記絲瓜滌研磨洗餘漬皆盡而不損研則管蒯之餘乃登大雅之席



攪絲瓜

攪絲瓜生直棘花葉俱如南瓜瓜長尺餘色黃瓢亦淡黃自然成絲宛如刀切以箸攪取油鹽調食味似椒藍性喜寒攜種至南秋深方實不中食矣



套瓜

套瓜生雲南蔓延都似金瓜而瓜作兩層如大瓜含小瓜味淡
不中噉種以爲玩山西亦有不入蔬品



水壺盧

水壺盧山西直隸皆有之大體類南瓜而葉多花杈花則無異
瓜有青花白數種早種速成肉縷多汁而農圃不廣植蓋烹以
豢腴則得味外味而煮以蔬鹽則如水濟水膏梁者爽口之鯖
乃菜色者淨腸之草也

排菜

十

蔬類卷之六



排菜

排菜產長沙芥屬也花葉細長細莖叢苗數十莖爲族春抽莖如扁雞冠闊幾二寸莖上細莖與花雜放花如芥菜花頭重莖彎如屈鉤生不中噉土人瀹以爲齋酸頗醒脾賣菜者皆焯以入市黃色如金羹臠油灼蓋每食必設也上海縣志芥有細莖扁心名銀絲芥或卽是此菜味以酸辛爲上芥之品盛於南嶺辛者多也不辛則鬱積而使之酸乃津津有味沈石田戲爲疏介夫傳有曰平生口刺刺抉人是非不少假借被其中者或至流淚出涕發汗每食芥輒憶其語爲之噴飯夫出涕發汗而人

猶嗜之毋亦肺腑中有所甚樂欲已而不能者彼一味於甘而不知他味者必其胃間有物據焉如小兒嗜土炭矣



霍州油菜

霍州油菜二月生苗葉如蠶豆葉而細柔一枝三葉莖綠肥如小指作穗尤肥密開花如刀豆花色黃結角榨其子爲油其莖與蔞蔞同味微苦春遲草淺此蔬早薦旅館案酒滿齒清腴霍山以北不見此菜矣

芥藍



一三

蔬類卷之六

芥藍

芥藍嶺南及寧都多種之一作芥蘭南越筆記謂其葉有鉛不宜多食 按此是烹食其葉亦擘取之肥厚冬生土人嗜之其根細小與北地撒藍迥別自來紀述家多併爲一種蓋北人知撒藍不見芥藍閩廣知芥藍不見撒藍但取呼名相類耳嶺南雜記芥蘭甘辛如芥葉藍色鍊之能出鉛又名隔藍僧云六祖未出家時爲獵戶不如葷血以此菜與野味同鍋隔開煮熟食之故名閩書芥藍菜葉如藍而厚青碧色蜀中萬年青極相類但此一年一種萬年青累歲不易味稍苦耳則蜀中亦產不止

閩粵廣東志諺曰多食馬藍少食芥藍則不惟形狀與撒藍異
性亦迥異

木耳菜

五

蔬類卷之六



木耳菜

木耳菜產南安一名血皮菜紫莖葉面綠背亦紫長葉如莧而多疎齒土人嗜之味滑如落葵亦治婦科血病酒煎服有效云十八灘篙工皆贛人既喜茹其土之所產又以價賤買而齋之曝之著蓬餘綠菜把堆紅樹零山瘦霜隕灘清滿如載丹葉而出秋林也余戲謂贛人赤米血菜紅蘿蔔紫甘藷萋葉貢灰醉潮登頰一飯之間何止二紅

直勿乙實圖考

野木耳菜

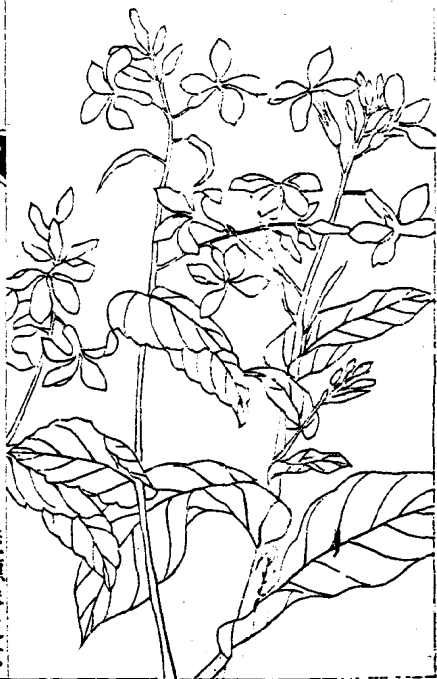
上

蔬類卷之六



野木耳菜

野木耳生南安斑莖葉如菊而無杈歧花如蒲公英長蒂短瓣不甚開放花老成絮土人食之亦野菜也



諸葛菜

諸葛菜北地極多湖南間有之初生葉如小葵抽葶生葉如油
菜莖上葉微寬有圓齒亦抱莖生春初開四瓣紫花頗嬌亦有
白花者耐霜喜寒京師二月已舒萼矣洵食甚滑細根非蔓菁
一名諸葛菜也按爾雅菲蔥菜郭注菲草生下濕地似蕪菁華
紫色可食陸璣詩疏菲似菘莖巖葉厚而長有毛三月中蒸
鬻爲茹滑美可作羹幽州人謂之芴今河內人謂之宿菜按其
形狀正是此菜北地至多皆生廢圃中無種植者因宿根而生
故呼宿菜不知何時誤呼諸葛也江西有一種藤菜與此相類

而葉似蘿蔔然二菜皆無大根非蔓菁比爾雅又有非芴郭注
以爲土瓜固同名而異物矣

辣椒

九

蔬類卷之六



辣椒

辣椒處處有之江西湖南黔蜀種以爲蔬其種尖圓大小不一有柿子筆管朝天諸名蔬譜本草皆未晰惟花鏡有番椒卽此遵義府志番椒通呼海椒一名辣角每味不離長者曰牛角仰者曰纂椒味尤辣柿椒或紅或黃中益玩味之辣至此極矣或研爲末每味必借或以鹽醋浸爲蔬甚至熬爲油燻諸火而嗜之者其胃膈寒滯乃至是哉古人之食必得其醬所以調其偏而使之平故有食醫掌之後世但取其味膏腴魚炙旣爲富貴膏肓貧者茹生菜山居者或淡食而產蔗之區乃以飴爲鹹雖

所積不同而其留著胃中格格不能下則一也薑桂之性尙可
治其小患至脾胃抑塞攻之不可則必以烈山焚澤去其頑梗
而求通焉番椒之謂矣

豆葉菜

三

蔬類卷之六



豆葉菜

豆葉菜廬山衡山皆有之葉莖如大豆亦有毛寺僧以爲蔬矜

言佛祖留此以養緇徒云

宋華西陂類稿盤山拙公以野蔬見寄蔬名杏葉豆葉豆葉惟盤山與匡

廬有之盛京志杏葉菜按一統志江西南昌羅漢菜如豆苗因

靈觀尊者自西山持至故名湖廣蘄州二角山亦有之舊傳有

異僧所種若雜葷物便無味疑卽此豆葉菜也蓋大山中皆有

之特無拈出者多不識耳廬山有豆葉坪實產此菜余過廬山

遣力往取之道中不得烹飪觀其形不知其味可謂食肉不食

馬肝

盤山志豆苗菜叢生似豆苗山家采食之極鮮美

稻槎菜

三

蔬類卷之六



稻槎菜

稻槎菜生稻田中以獲稻而生故名似蒲公英葉又似花芥菜葉鋪地繁密春時抽小葶開花如蒲公英而小無葉鄉人茹之
粵裏農曰江湖間多野蔬而地卑濕蘆孽生蛆又虺蜴所徑竄
故挑菜者有戒心焉稻槎菜生於稻之腐餘其性當與穀精草
比吾鄉人喜食之救荒本草所列皆山野中物採錄亦弗及每
憶其黃花綠莖繡膝鋪隴覺千村打稻之聲猶在耳畔

油頭菜

三

蔬類卷之六



油頭菜

油頭菜贛州有之似大頭菜而扁葉如蘿蔔土人以根爲蔬生食甘脆亦以飪盤此卽蔓菁種類葉亦有芥味贛州山地堅瘦故所產根不能肥大寧都州呼爲柿餅蘿蔔形味俱肖

雩婁農曰贛處萬山中石田沙隴商賈行坐以通閩粵生齒日益繁百穀成不能足一歲之儲山之民有不粒食者矣果如橘柚皆不堪與南城南豐爲臺隸如油頭菜者亦登上客之筵風亦侈矣顧其他饒松杉桐茶烏臼斫嶽嶺南之鱸與牢盆擅新油鹽鑄之利五嶺之間一都會也又聞其山多奇卉靈藥余屢

至皆以深冬山燒田萊搜採少所得至今耿耿

油頭菜

雷

蔬類卷之六

綿絲菜

二五

蔬類卷之六



綿絲菜

綿絲菜廣信長沙極多一名黃花菜初生葉如馬蹄有深齒宛似小葵抽葶生葉卽多尖杼開小黃花如寒菊冬初發葶至夏始枯貧者取其嫩葉茹之亦可去熱



山百合

山百合生雲南山中根葉俱如百合花黃綠有黑縷又有深綠者尤可愛

紅百合



蔬頌卷之六

紅百合

紅百合生雲南山中大致如卷丹葉短花肥瓣色淡紅內有紫點綠心黃葉中出一長鬚圓突如乳比卷丹爲雅

綠百合

陸

蔬類卷之六



綠百合

綠百合雲南有之花色碧綠紫斑繡錯香極濃根微苦

高河菜

三

蔬類卷之六



高河菜

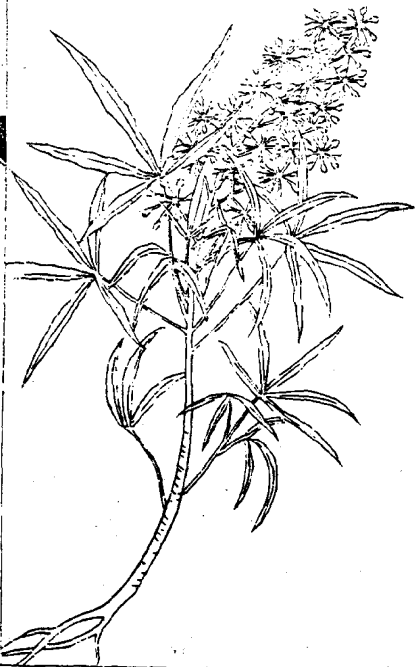
高河菜生大理點蒼山滇黔紀遊云七八月生紅莖碧葉味辛如芥桂馥札璞蒼山有草類芹紫莖辛香可食呼爲高和菜沿南詔舊名古今圖書集成引舊志云若高聲則雲霧驟起風雨卒至蓋高河乃龍湫也余遣人致其腊者審其葉多花又參差互生微似菊葉而無柄味亦不辛卻有清香漬之水水爲之綠以爲齋在菘芥之上以烹肉絕似北地乾菠菜而加清雋誠野蔬中佳品也但蒼山高峻傳聞皆以爲不易得而此菜製如家蔬或以鷺更雞耶抑有老圃移而滋之於圃耶顧其色味皆佳

每咀嚼之輒曰縱未得真高河菜得此嘉蔬亦足豪於嚙斷數十
十糞黃酸齋者琅鹽井志有嬾菜七八月治地布種不須灌溉
至冬可茹狀微相類而老莖柴瘠幾同齷藁矣吾鄉凡菜不經
移種者皆曰嬾婆菜以不經培蒔則生機速而易老科本密而
多腊故老圃賤之而琅井之菜獨以嬾得名然則人之以嬾成
其高者得無如高河菜之孤據清絕令人仰其臥雪吸雲而不
易致而琅井之蔬不假剔抉乃全其天真也耶翟湯對庾亮曰
使君自敬其枯木朽株然則對斯菜也亦當推食起敬

金剛尖

三

蔬類卷之六



金剛尖

金剛尖生雲南山中獨莖多細枝一枝五葉似獨帚而更尖長
山人摘以爲蔬昆明採其嫩葉莖以爲羹清爽微苦饒有風味
呼爲良旺頭

芝麻菜

三

蔬類卷之六



芝蔴菜

芝蔴菜生雲南如初生菘菜抽莖開四瓣黃花有黑縷高尺許
生食味如白苣而微堊氣瀕本草性微寒治中風暑熱之證



陽芋

陽芋黔滇有之綠莖青葉葉大小疎密長圓形狀不一根多白鬚下結圓實壓其莖則根實繁如番薯莖長則柔弱如蔓蓋卽黃獨也療饑救荒貧民之儲秋時根肥連綴味似芋而甘似薯而淡羹臠煨灼無不宜之葉味如豌豆苗按酒侑食清滑雋永開花紫筍五角間以青紋中擎紅的綠葉一縷亦復楚楚山西種之爲田俗呼山藥蛋尤碩大花色白聞終南山氓種植尤繁富者歲收數百石云

蕨菜

三編

蔬類卷之六



蕨蕻

蕨蕻如蕨而肥矮有枝無杈梢葉如粟色綠按爾雅蕻月爾注
卽紫蕻也似蕨可食或卽此疑有綠紫二種江右蕨經野燒再
發名蕨蕻與此異



紫葳

紫葳花生雲南夏時開淡紫花

陽萎

蔬類卷之六



陽薑

陽薑湖南雲南皆有之黔志作陽荷葉如薑而肥根如薑而瘦
夏時根傍發苞如筍籜色紫籜拆有纖笋十餘枝笋中開花微
似蘭花色深紫三瓣一大二小其跗有嫩籜反卷如淡黃花瓣
湘中摘其笋並花與薑芽同醃食之味亦辛辰谿志載里諺曰
八月陽薑拌紫薑以爲珍味長沙人但呼爲薑花亦曰薑笋廣
西志洋百合形如百合色紫與薑同器則色亦紫又曰洋百合
卽蘘荷未識與此種同異桂馥札璞野薑花生葉傍色紫卽此
特以爲卽狗脊殊不可解余過黔索陽荷里人以此進且云此

外無所謂陽荷者然則長沙以此爲薑花者道其實而辰谿黔
中則相承以爲陽藿陽荷荷藿一聲輕重耳考說文藿荷一名
藿租子虛賦作搏苴漢書作巴且王逸作蓴苴顏師古云根傍
生笋可以爲菹古今注藿荷似藿苴而白藿苴色紫花生根中
花未敗時可食久置則爛今湘中亦呼此爲薑笋而按其形狀
正與古今注藿苴相肖則此菜其卽藿苴矣顧說文以藿苴爲
卽藿荷而黔呼陽荷湘中呼陽藿皆爲藿荷轉音似藿苴藿荷
爲一物惟古今注謂藿荷似藿苴色白則一類而異然則吳中
所謂藿荷者其卽古今注之藿荷歟其莖葉殊不相似要皆人

家園中所蒔與急就篇冬日藏之語相合二種皆分別圖之必有一當於蘘荷者不似芭蕉甘露非可鹽藏冬儲也

零婁農曰南越筆記謂粵中草多似蕉與竹故有衣蕉食蕉衣竹食竹之諺余以爲介於蕉與竹之間薑是也似薑以薑名不以薑名者不可勝計然三者皆喜煖而惡燥喜陰而惡寒而薑則以不見日而生夫物得陽則舒得陰則鬱薑鬱於陰而爲辛烈其於人也上至天庭下及湧泉發揚排擊無所不靡然則人之鬱鬱而不得遂者其發揚排擊豈不如草木哉和風甘雨舒物之鬱者也震雷嚴霜絕物之鬱者也故爲治者準天之道無

使隱僻之民有所鬱焉則無形之患絕

陽春

三

荒類卷之六



木樨子

木樨子生黔中獨莖長葉高二三尺如初生野雞冠花梢端作穗開花如水蘇鞞色淡紅結小黑子味辛辣如胡椒黔山人植於園隙山足採爲食料

珍珠菜

早

蔬類卷之六



珍珠菜

珍珠菜安徽河南山中皆有之黃山志謂爲藤本蔓生摘其花
曰花兒菜實曰珠兒菜並葉茹之味如茶烹茗皆宜