

庶物類纂

竹屬
自七至八

容

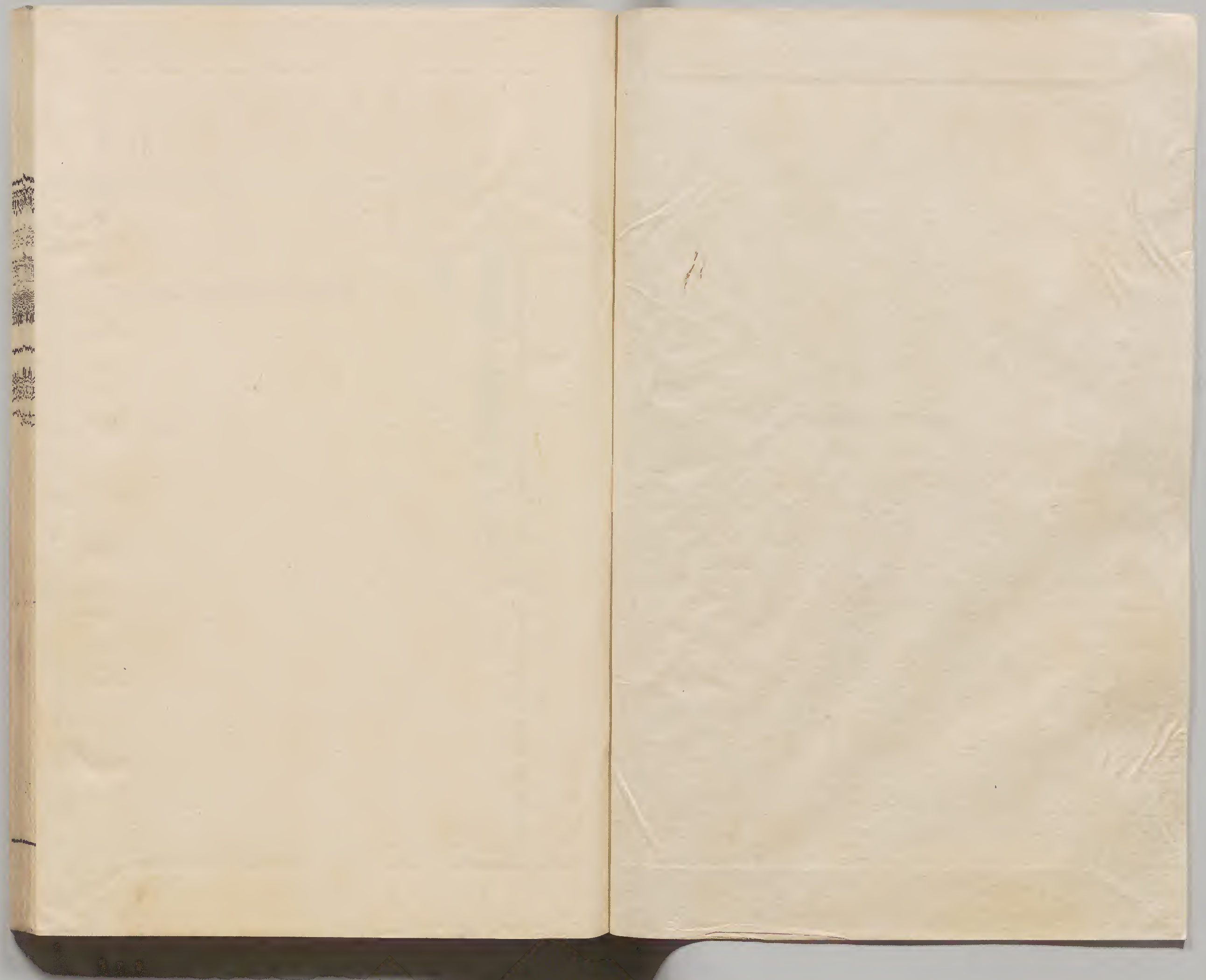
太政官文庫			
特別	和	書	門
一三六二			
茅五十四番			
四六五	冊	架	函
	冊	架	函

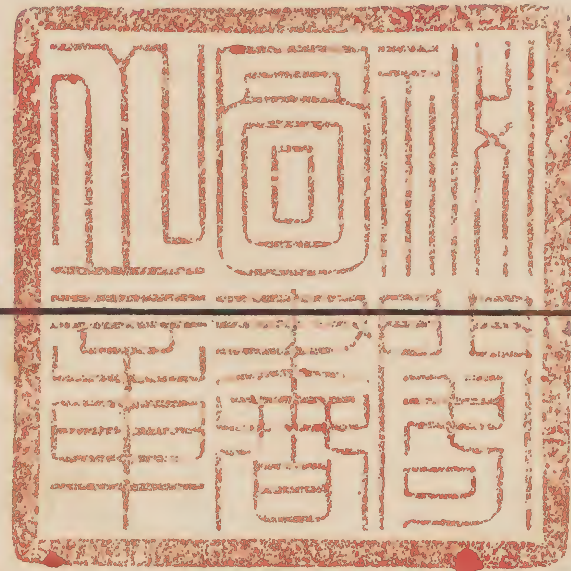
內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (200)
函號	特 54 1

四十三

共十八







庶物類纂竹屬卷之七目次
筍

庶物類纂
卷七

竹屬目次

筍

一名竹萌

爾雅

一名竹胎

說文

一名竹子

神異經

一

名初篁

山肆考

一名籊

同上

一名籊龍

同上

一名龍

孫

同上

俗名搭タカ曼ム母ナ拿ナ又名搭タカ客ケ那ノ各コ

筍

筍竹萌

爾雅

初生者

晉郭璞爾雅註

辛居士名宣仲家貧春月鬻筍充腸酌截竹為鬻用

充盛置人問其故宣仲曰我惟愛竹好酒欲令二物

常相並耳

晉王韶南雍州記

呂氏春秋曰和之美者越籜之筍高誘注曰籜竹筍

也

後魏賈思勰齊民要術

吳錄曰鄱陽有筍竹冬月生

同上

筍譜曰雞腔竹筍肥美上同

東觀漢記曰馬援至荔浦見冬筍名苞上言禹貢厥苞橘柚疑謂是也其味美上同

機謹按太平御覽引東觀漢記苞下有筍字美下

有於春夏筍四字

東海畔有孤竹焉斬而復生中有管周武王時孤竹

之國獻瑞筍一株梁任昉述異記

爾雅云筍竹萌邢疏云孫炎曰竹初萌生謂之筍凡草木初生謂之萌筍則竹之初生者可以為菜穀詩

大雅韓奕云其藪維何維筍及蒲是也爾雅又云筍

箭郭註云萌筍屬也鄭註云也箭竹筍也通志云凡

筍類惟箭筍為美故會稽竹箭有聞焉周禮天官醢

人云落菹雁醢筍菹魚醢呂覽云和之美者越酪之

菌註越酪山名菌竹筍也筍譜云竹初種根食土而

下求乎母也及擢筍冒土而上受乎子也筍大約不

過青綠色本草木性甲乙氣蘇子瞻云竹之始生一

寸之萌耳陸晨師云其萌曰筍从勺从日勺之日為

筍解之日為竹一日从旬旬內為筍旬外為竹今俗

呼竹為妬母草言筍旬有六日而齊母其自死筍謂

之仙人杖唐陸璣毛詩草木鳥獸

湘源縣十二月食斑皮竹筍滋味與北中七八月筍

牙小類但甜脆過之諸筍無以及之吳錄云馬援至

荔浦見冬筍名曰苞筍其味美於春夏筍也即雞脛竹

博物志曰斑皮竹洞庭之山堯帝之二女以涕揮竹

竹盡斑也爾雅曰筍竹之萌說文云筍竹胎詩義疏

筍皆四月生也巴竹筍八月生音媚竹筍冬夏生永

喜記含墮竹筍六月生唐段公路北戶錄

九華小民浚池得物狀類竹根旁有一銘曰浮陽筍

太古采舉投醬缶三年不盡民不識字使人讀之試

以豆一斗造醬投物其中果三年不減時逢道士清陽記唐馮

贄雲仙雜記

桃竹筍味苦有小毒主六畜瘡中蛆搗碎內之蛆盡

出亦如皂李葉能殺蛆南人謂之黃筍灰汁煮可

食不爾戟人喉其竹叢生醜類非一唐陳藏器本草拾遺

漢人適吳吳人食筍問何物曰竹也歸煮其筍不熟

曰吳人欺我哉唐劉納言諧噱錄

楚國先賢傳曰孟宗字恭武至孝母好食笋宗入林中哀號方冬為之出因以供養時人皆以為孝感所致

南史曰沈道虔有人拔屋後笋令人止之曰惜此笋欲令成林更有佳者相與乃令人買大笋送與盜者慚不取道虔使置其門內而還

笋譜曰笋者笋箠也竹之醜節種凡草木有白箠而堪食者皆曰白笋也同厥性弱於木而強於草實草木中別類也陸龜蒙笋賦曰洪纖靡定方圓不均南方有方竹

太平御覽

孫炎曰竹初萌生謂之筍凡草木初生謂之萌筍則竹之初生者故曰筍竹萌也可以為菜穀詩大雅韓

奕云其藪維何維筍及蒲藪則菜穀也宋邢昺爾雅疏

海南島中一類筍極腴厚而甚短島人號平頭筍宋陶穀清

異錄

或為予言草木之長常在昧明間蚤起伺之乃見其拔起數寸竹笋尤甚夏秋之交稻方含秀黃昏月出露珠起於其根纍纍然忽自騰上若推之者或綴於莖心或綴於葉端稻乃秀實驗之信然此二事與子

由養生之說契宋蘇東坡別集

東坡嘗約劉器之同參玉版和尚器之每倦山行聞

見玉版欣然從之至簾泉寺燒笋而食器之覺笋味

勝問此何名東坡曰玉版此老僧善說法令人得禪

悅之味於是器之方悟其戲宋蘇軾調諍編

機謹按事言要玄集引冷齋夜話老僧作老師戲

字下有為之大笑四字

玉版笋也可羹可道春風抽籜冬雪挑鞭淇澳公族孤竹君

孫宋陳達叟蔬食譜

今人呼筍曰竹萌出周禮註說文曰筍竹胎也宋陸友仁

研比雜志

竹子物類相感志南荒生筴竹長百丈圍三丈五尺

可以為大船其味美張華注子笋煮而食之可以已

創厲宋邵文伯五色線○津逮祕書

二十年十二月旌表蓬州縣孝子程崇雅門以割股

進父及泣竹林而得冬筍以療母疾宋居白幸蜀記

世傳涪翁喜苦筍嘗從斌老乞苦筍詩云南園苦筍

味勝肉籠籜稱寃莫採錄煩君更致蒼玉束日風

雨吹成竹又和坡翁春菜詩云如端爲苦筍歸明日
青衫誠可脫坡得詩戲語坐客云吾固不愛做官魯
直遂欲以苦筍硬差致仕聞者絕倒嘗賦苦筍云苦
而有味如忠諫之可活國放翁又從而獎之云我見
魏徵殊嫵媚約束兒童勿多取於是世以諫筍目之
殊不知翁嘗自跋云余生長江南里人喜食苦筍試
取而嘗之氣苦不堪於鼻味苦不可於口故嘗屏之
未始爲客一設及來黔人冬掘苦筍萌於土中才一
寸許味如密蔗初春則不食惟禪道人食苦筍四十

餘日出土尺餘味猶甘苦相半以此觀之涪翁所食
乃取其甘非貴乎苦也南康簡寂觀有甜苦筍周益
公詩云蔬食山間茶亦甘況逢苦筍十分甜君看齒
頰留餘味端爲森森正且嚴此亦取其甜耳世人慕
名忘味甘心茶苦者果何謂哉又記涪翁在戎州日
過蔡次律家小軒外植餘甘子乞名於翁因名之曰
味諫軒其後王宜子予以橄欖送翁翁賦云方懷味
諫軒中果忽見金盤橄欖來想見餘甘有瓜葛苦中
真味晚方回然則二物亦可名之爲諫果也

宋周密
齋東野

語

夏初竹笋盛時掃葉就竹邊煨熟其味甚鮮名曰傍
 林鮮文與可守臨川正與家人煨笋午飯忽得東坡
 書詩云想見清貧饒大守渭川千畝在胸中不覺噴
 飯滿案想作此供也大凡笋貴甘鮮不當與肉為侶
 今俗庖多雜以肉不思纔有小人便壞君子對此君
 成大嚼也世間那有揚州鶴東坡之意微矣

宋林洪
山家清

筍取鮮嫩者以料物和薄麵拖油燂如黃金色甘脆

可愛舊好莫友訪霍如菴延早供以笋切作方片和
 白米煮粥佳甚因戲之曰此法製惜精氣也濟顛筍
 疏云拖油盤內燂黃金和米鑊中煮白玉二者兼得
 之矣霍此司貴公也乃甘山林之味異哉

同上

春采筍蕨之嫩者以湯淪之取魚鰕之鮮者同切作
 塊子用湯泡滾蒸入熟油醬研胡椒拌和以粉皮乘
 覆各合于二盞內蒸熟今後苑進此名鰕魚筍堯今
 名山海堯或名筍蕨羹亦佳許梅屋棊云趁得山家
 筍蕨春借厨烹煮白吹薪倩誰分我盃羹去寄與中

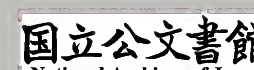
朝食肉人同上

采筍蕨嫩者各用湯瀹炒以油和之酒醬香料作餽
飪供向客江西林谷梅少魯家屢作此品後作古香
亭采芎菊對玉茗花真佳適也玉茗似茶少異高約
五尺許今獨林氏有之林乃金石堂山房之子清可
想矣同上

竹胎說文笋也龍溪王志遠
玄亨涉筆

爾雅謂之竹萌說文謂之竹胎神異經謂之竹子陸
佃云旬內為筍旬外為竹故字從旬俗作笋非戴凱

之竹譜云諸筍九河鮮有五嶺實繁根下之枝一雄
二雌雌者生笋雄者行鞭其根嘉引東南性宜死猫
忌皂荊油麻五月十三為醉日宋子京詩云除地墻
陰植翠筠疏枝茂葉與時新賴逢醉日終無損正是
德全與酒人是也六十年一花花後結實其竹即枯
枯曰筍實曰籜小曰篠大曰蕩滇廣有實心竹蜀中
有方竹高節礫砢節竹也無節竹出漆州空心直上
即通天竹也箬竹一丈數節出荆南吳楚笛竹一節
尺餘交廣由吾竹長三四丈而肉極薄筍竹大至數



圍二者可爲梁棟永昌漢竹可爲榻斛箬竹可爲舟
嚴州越王竹高止尺餘若細荻南人愛其青色用爲
酒籌辰州龍絲竹細僅如鍼高不盈尺其葉巨細不
一鳳尾竹葉細密龍公竹若巴焦又有百葉竹瀋者
可錯甲謂之篋箬滑者可爲簞謂之桃枝勁者可以
爲戈箭一種石麻竹柔者可爲繩索亦謂綿竹蒼梧
有斑竹相傳以爲湘妃灑淚染成故名湘竹又有棘
竹亦曰笏竹大者圍二尺芒棘森然可爲捍衛撥竹
一名實竹花皮直理其葉似櫻慈竹一名義竹夏筍

于中冬筍于外有似溫涼遜母之義人亦呼曰孝竹
人面竹節作龜文遠視頗似眉目異苑云建安有筍
簞竹節中有久長尺許頭足皆具亦奇種也竹種最
多衆色頗備諸筍不可溷食通宜辨別相傳以苦竹
筍爲貴齊民要術云筍醜有四青苦白苦紫苦黃苦
則苦筍不宜食也然苦竹有二種出江西者本極粗
大苦不可食出浙江及近道者肉厚味微苦俗呼甜
苦筍乃堪食江湖南以十月後掘取冬筍大者圍尺
餘小者似馬蹄牛角惟猫竹者爲盛東觀漢記謂之

苞筍其大而乾者謂之玉，叛筍火筍，明筍亦曰閩筍。鹽曝者謂鹽筍，僧贊寧云：食筍如治藥，得法則益，失法則損。採遇風日則本堅，入水則肉硬，去殼煮則失味。生著刀則失柔，苦筍宜久煮，乾筍宜取湯為羹。味簽者戟人，咽宜再煮，或以薄荷數片同煮，亦解煮筍不熟，殊損人。詩曰：其藪伊何，惟筍及蒲。禮云：加豆之實，筍、藟、魚、醢，則筍之為蔬古亦尚矣。甘苦微寒，無毒。主止渴、通水道、利膈、下氣、化熱、消痰、爽胃。寇宗奭曰：筍最難化，脾病忌之。俗謂之刮腸筍，惟生薑及麻油

能殺其毒，試以麻滓沃竹叢，久即凋，疎可以驗矣。宋長

石飲食書

吳興城西栖賢嶺十四五里之間，專種毛竹，筍最佳。有重至十五斤者，其種法稀留竹本，每年鋤二次，林中竝無草根。吳人所啖皆是未出土者，見地有氣眼，只知下有，大筍用力掘出其白如玉，出土者方為蘇松口料也。明徐獻忠吳興掌故集

深山梅溪以上皆荒山，筍然地遠不能及時，遠致作筍，糞賣之極軟滑，可供盤食，名酸筍。同上

嘗見山僧作筍粥幽尚可愛○山僧煮筍用大塊云
薄則味脫大塊久煮令軟其味自全上同

吳僧贊寧筍譜天目山筍五月生盡六月其筍色黃
今人以天目筍脯見饋其色綠少有黃者又聞不但
早取且有煮法旋湯使急轉下筍再不犯器即綠矣

上同

筍亦有毒須用薑或茱萸醬制之一說滑利大腸而
益於肺謂之刮腸筍一云竹實少陽之氣而尅脾土

上同

湖人移竹俱在五月筍後癸辛雜志云種竹法當於
筍後竹已成竿即移先一歲者當年八月便可行根
來春便抽筍揔有烈日不過早晚以水澆之無不活

者但須記取南根多留宿根而髡其梢耳上同

筍爾雅曰筍竹萌也說文曰筍竹胎也孫炎曰初生
竹謂之筍詩義疏云筍皆四月生唯巴竹筍八月生

盡九月成都有之簾冬夏生始數寸可煮以苦酒漫
之可下酒及食又可采藏及乾以待冬月也陸佃云

從日包之日為筍解之日為竹又曰字從竹從旬
旬內為筍旬外為竹也○明徐光啟農政全書

農桑通訣曰採筍之法視其叢中斜密者芟取之竹鞭方行處不宜採採則竹不繁採時可避露日出後掘深土取之半折取鞭根旋得投密器中以油單覆之勿令見風風吹則堅筍味甘美有毒惟香與薑能殺其毒煮宜久熟生則損人然食品之中最為珍貴故禮云加豆之實筍俎魚醢詩云其蔞伊何維筍及蒲葢貴之也

同上

永嘉記曰含籓竹笋六月生迄九月味與箭竹笋相似凡諸竹笋十一月掘土取皆得長八九寸長澤民

家盡養黃苦竹永寧南漢更年上笋大者一圍五六寸明年應土今年十一月笋土中已生但未出須掘土取可至明年正月出土訖五月方過六月便有含籓筍含籓筍迄七月八月九月已有箭竹筍迄後年四月竟年常有筍不絕也

種樹書曰陰雨土虛則鞭行明年筍莖交出也○同上

竹譜曰棘竹筍味淡落人鬚髮 節出筍無味鷄頭竹筍肥美筍竹筍冬生者也

同上

食經曰淡竹筍法取筍肉五六寸者按鹽中一宿出

鹽令盡煮糜一斗分五升與一升鹽相和糜熟須令冷內竹筍醃糜中一日拭之內淡糜中五日可食也

竹筍本草竹葉有篁竹葉苦竹葉淡竹葉本經並不載所出州土今處處有之竹之類甚多而入藥者惟此三種人多不能盡別篁竹堅而促節體圓而質勁成白如霜作笛者有一種亦不名篁竹苦竹亦有二種一種出江西及閩中本極麤大笋味甚苦不可噉一種出江浙近地亦時有之肉厚而葉長闊笋微苦

味俗呼甜苦笋食所最貴者亦不聞入藥用淡竹肉薄節間有粉南人以燒竹瀝者醫家只用此一品又有一種薄殼者名甘竹葉最勝又有實中竹篁竹並以笋為佳於藥無用凡取竹瀝惟用淡竹苦竹篁竹爾陶隱居云竹實出藍田江東乃有花而無實而頃來斑斑有實狀如小麥堪可為飯圖經云竹笋味甘無毒又云寒救飢採竹嫩笋煤熟油鹽調食焯過曬乾煤食尤好

同上

酸笋大如臂摘至用沸湯泡出苦水投冷井水中浸

二三日取出縷如絲醋煮可食好事者攜入中州成罕物京師勲戚家會酸笋湯即此品也

明顧訥海槎餘錄

筍從竹旬諧聲也陸佃云旬內為筍旬外為竹故字從旬今謂竹為妬母草謂筍生旬有六日而齊母也

僧贊寧筍譜云筍一名萌一名筍一名蘿一名茁一

名初篁皆會意也俗作笋者非

明李東壁本草綱目

晉武目戴凱之宋僧贊寧皆著竹譜凡六十餘種其所產之地發筍之時各各不同詳見木部竹下其筍亦有可食不可食者大抵北土鮮竹惟秦蜀吳楚以

南則多有之竹有雌雄但看根上第一枝雙生者必雌也乃有筍土人於竹根行鞭時掘取嫩者謂之鞭筍江南湖南人冬月掘大竹根下未出土者為冬筍東觀漢記謂之苞筍並可鮮食為珍品其他則南人淡乾者為玉版筍明筍火筍鹽曝者為鹽筍並可為蔬食也按贊寧云凡食筍者譬如治藥得法則益人反是則有損采之宜避風日見風則本堅入水則肉硬脫殼煮則失味生著刃則失柔煮之宜久生必損久苦筍宜久煮乾筍宜取汁為羹茹蒸之最美煨之

亦佳味發者戟人咽先以灰湯煮過再煮乃良或以薄荷數片同煮亦去發味詩云其藪伊何惟筍及蒲禮云加豆之實筍菹魚醢則筍之為蔬尚之久矣上同贊寧筍譜云筍雖甘美而滑利大腸無益於脾俗謂之刮腸篋惟生薑及蒜油能殺其毒人以蒜滓沃竹叢則次年凋疎可驗矣其蘄州叢竹毛斑竹匡廬扁竹澧州方竹嶺南篋竹筍竹月竹諸筍皆苦韌不堪食也時珍常見俗醫治痘往往勸飲筍湯云能登痘蓋不知痘瘡不宜大腸滑利而筍有刮腸之名則暗

受其害者不知若干人也戒之哉戒之哉上同

冬筍小兒痘疹不出煮粥食解毒有發生之意筍乾

難尅化不可與小兒食明堵胤昌達生錄

山之竹生筍欲養以為竹弗食又法不疏之則害竹

故或鑊而烹之誠美也又八九月竹下皆有小萌摘

以投茗壺中亦佳品吳郡楊循吉居山雜志

筍一名竹胎一名初筍一名竹萌一名筍一名籜龍

一名龍孫明彭大翼山堂肆考

衡州人家竹林中生五筍徹梢無節目觀者神之

通天筍

明慎懋官華夷花木鳥獸珍玩考

燕來筍諸筍皆初夏所生而獨嘉定之燕來筍既早而味絕佳與新茶鬪勝吾地尚堪種郡城不可得遠

貽之以為殊味

明王敬美學圃雜疏

今冬筍之已透風有毛者曰貓兒頭又言人之幹事不乾淨者曰貓兒頭生活此起于元元時新官出京而貧者有人應付盤纏即同去到任就與管事謂之貓兒頭蓋言如筍之只好在土中一出頭來人不貴重也又如猫然其頭雖似虎而人不畏也今人呼罵

達官家人亦曰猫頭

明田藝衡雷青日札

竹之有上番下番即今言大番小番也番去聲謂大年生笋多小年生笋少也杜詩會須上番看成竹蔡夢弼注不知此義乃云上番音上筍蜀名竹叢曰林筍誤之甚矣既不識竹又不識詩真瞎子也何以注為非萬玉主人不知此妙

同上

四明友人沈鳳翀客漳聞予園有竹過訪以鍋自隨取筍煮之至百沸不動鍋蓋候至極熟傾出甘美倍常名曰傍林鮮

明陳正學灌園草木識

筍鄭云竹萌也筍譜云竹初種根食土而下求乎母也及擢筍冒土而上愛乎子也筍大約不過青綠色

明何楷詩經世本古義

筍鮮○春間取嫩筍剝淨去老頭切作四分大一寸

長塊上籠蒸熟以布包裹榨作極乾投於器中下油

用製造與麩鮓同浦江吳氏中饋錄

晒淡筍乾○鮮筍貓耳頭不拘多少去皮切片條沸

湯焯過晒乾收貯用時采泔水浸軟色白如銀鹽湯

焯即醃筍矣同上

道書瑤筍千年生一芽明陳仁錫潛確居類書

山谷賦苦筍云苦而有味如忠諫之可活國多而不

害如舉士而能得賢可謂得擘筍三昧明陳繼儒岩棲幽事○祕笈

砂糖不可同筍食筍不化成瘕明范貞一典籍便覽

筍筍同味甘微寒無毒蒸煮彌熟彌佳種類亦多

苦筍味苦寒治不睡此筍有二種出江西福建麤

大味苦不堪食出浙江味微苦呼為甜苦筍食品所

貴

竹類
卷七

淡笋 卽中母笋味甘消痰多食發悶

箭笋 新可食作笋乾佳但硬難化小兒勿食

青笋 味甘治五痔

猫笋 味甘温見誠齋笋經

笙笋 味同猫笋大抵笋味爽人喜食亦能化痰但

性冷難化不益脾胃宜少食同上

僧贊寧云龍未聞化竹化竹爲龍豈宜以笋爲龍孫

明陳繼儒太平清話

機謹按下之化竹疑當作竹化

格物總論笋竹牙也數種各以時而生而其滋味亦

各有不同者然皆以鮮而嫩者爲佳日乾甚耐久藏

野人致滋味煮成豉以備蔬食尤妙者也合璧事類

引笋埋死猫犬狸于地明年笋生至此明馮應京月令廣義

製笋新笋以沸湯煮卽易熟而脆美若薦者少入薄

荷同煮如與肉同煮則不用薄荷熟笋鮓切作片子

沸湯瀹過拂乾入蔥絲蒔蘿茴香花椒紅麴併鹽拌

勻同醃一時食乾笋每笋肉一百片同鹽五升水一

小桶調鹽漬半晌取出扭乾以元酒水澄清煮笋令

無物類纂

卷二

竹屬 筍

十九

廣雅釋名 卷七

熟撈出壓之晒乾臨用時以水浸軟就以浸笋水煮之造蒲笋鮓取生者一斤寸截沸湯淖過布裏壓乾以薑絲熟油橘絲紅麴粳米飯花椒茴香蔥絲拌勻入磁器一宿食之同上

園人云笋惟初出者盡成竹次者多為虫所傷十不

得五六玉簡雜書○明陳耀文天中記

夢折笋得財象也夢竹生筍者欲有子息也李淳風占夢書

○同上

蜜煎笋法○笋十斤和殼煮七分熟去皮隨意切成

花樣用蜜半斤浸一時許漉乾卻用蜜三斤煎滾掠

淨拌勻入磁器收貯浸久不損居家必用

煮新笋以沸湯煮則易熟而脆味尤美若薦者少入

薄荷煮則不薦與猪肉同煮則不用薄荷明盧翰月令通攷

杜詩笋根稚子無人見沙上鳧雛傍母眠稚當作彘

按泰順縣竹豚生竹根下狀類猪味甚美掘而得之

又鴈山志竹豚生竹林中食笋根想稚子即此可補杜註之缺明劉仕義新知錄

鮮笋未出土者取日晒去溼水勿去殼逐箇切去老

燕物類纂

卷二

竹屬 筍

二十

根蠟封之置新缸中以根向上者舂米稀粥飲漉去
米糝每斗米粥入炒鹽半兩枯礬末三錢和勻澆浸
令滿溶蓋面以油紙厚箬封之石灰塗放淨燥不見
日處至秋冬取出如新明徐春甫古今醫統
隔籬埋死犬猫則明年笋出于此廣埋此類則茂盛
之極明江道宗百花藏譜
哺鷄竹笋最大象牙竹笋最美此外欠佳同上

庶物類纂竹屬卷之八

筍
聖筍

燕
牛
類
纂
卷
八

筍

燕
牛
類
纂
卷
八

竹
屬
筍

原牛類
卷八

筍

取筍○山谷云根須辰日斲筍看上番成凡筍一番
兩番出者成竹至第三番者止可供食不成竹矣故
曰筍看上番成也凡筍蒸煮魚酢惟人所好又可乾
藏雞豆筍肥美筍節筍無味棘竹筍味淡食之落眉
髮淡竹筍二月食苦竹筍五月食含籓竹筍六月生
迄九月味與箭竹筍同巴竹筍八月生盡九月成都
有之箭竹筍九月生至來年四月簷竹筍冬生採
筍過一日曰蕩過二日曰筴取宜避露每日出掘深

燕物類纂

卷八

竹屬 筍

二

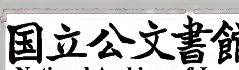
土取之半折取鞭根旋得旋投密竹器中覆以油單見風則觸本堅入水則浸肉硬脫殼煮則失味生著勿則失氣採而久停非鮮也盛而苦風非藏也揀之脫殼非治也淨之入水非洗也蒸熟停久非食也如此然後可與語食笋矣此外不足數也
明王蓋臣 羣芳譜
製用○麻油姜皆殺笋毒凡食笋之法譬若治藥修煉之得法則益人反是則損取得以巾拭去土連殼沸湯瀹之煮宜久生必損人苦笋最宜久甘笋出湯後去殼煮笋汁為羹茹味全加美不然蒸最美味全

塘灰中煨後入五味尤佳僧贊寧

做笋乾○笋肉一百斤用鹽五升水一小桶候沸漏拘出汁候乾旋添笋汁煮熟撈出壓之或用手揉在鍋隔夜則黑熱晒則枯一日晒乾則硬火焙則不軟臨食時取浸笋汁煮笋則有味

煮新筍○以沸湯煮則易熟而脆味尤美若薦者少入薄荷煮則不薦與猪羊肉同煮則不用薄荷夏初笋盛時掃葉就竹邊煨熟其味甚鮮

笋鮓○切作片子沸湯瀹過候乾入葱絲時蘿苣香



花椒紅麴併鹽拌勻同醃一時 食笋去殼煮熟切片榨乾鹽醃過宿晒乾貯食 慈竹笋四月生江南人多以灰煮食 唐贊寧笋譜云笋利大腸無益于脾俗謂之刮腸筍食者審焉

筍詩曰維筍及蒲蒲以綠竹赤竹蔴竹石竹篁竹等

筍為佳 漳浦縣志

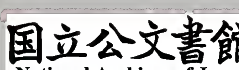
凡笋皆鮮脆可食冬出者尤佳 懷寧縣志

品最多以數十許春月即有蒲竹笋東西兩山為土坑焚竹木葉堆蒲笋其中炙熟束為乾笋夏月大頭

竹笋極佳大者數十斤恨蒸暴法不及閩浙耳柔筒笋甚小亦蔬茹佳品 高要縣志

苦竹笋味苦不堪食有黃苦青苦白苦紫苦幹細而直可以為筆圖經越出筆管是也又有頓地苦堅中可以為矛棹額苦其節疎湘簟苦油苦苦竹亦可為紙但堪作寓錢爾 紹興府志

筍諸縣俱產惟錢塘古蕩法華山并餘杭為最有春筍有夏筍有冬筍四時俱備甲於諸蔬春筍鹽烘之為脯 杭州府志



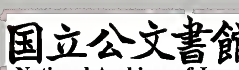
筍竹萌也生十日而齊母故字从旬春時凡竹皆有之惟實竹牙竹最佳劖于冬者曰冬筍叢竹苦竹俱不可食安慶府志

筍一名竹胎旬內為筍旬有六日齊母贊寧有譜鞭筍苞筍玉版筍明筍雷筍毛花箭俱可哺朱子有詩蔬省入義烏縣志

笋出問政山鮮脆香美獨異他種江南通志筍俗作笋爾雅筍竹萌說文謂之竹胎詩其藪維何維筍及蒲種類甚多諸羅笋無佳者必煮去苦汁浸

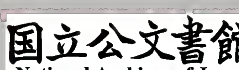
以清水差可食惟竹塹岸裡產筍竹笋極美或晒為乾不可多得諸羅縣志

論蔬食之美者曰清曰潔曰芳馥曰鬆脆而已矣不知其至美所在能居肉食之上者祇在一字之鮮記曰甘受和白受采鮮即甘之所從出也此種供奉惟山僧野老躬治園圃者得以有之城市之人向賣菜傭求活者不得與焉然他種蔬食不論城市山林凡宅旁有圃者旋摘旋烹亦能時有其樂至于笋之一物則斷斷宜在山林城市所產者任爾芳鮮終是笋



之剩義此蔬食中第一品也肥羊嫩豕何足比肩但將笋肉齊烹合盛一簋人止食笋而遺肉則肉為魚而笋為熊掌可知矣購于市者且然况山中之旋掘者乎食笋之法多端不能悉紀請以兩言概之曰素宜白水葷用肥猪茹齊者食笋若以他物件之香油和之則陳味奪鮮而笋之真趣沒矣白煮俟熟畧加醬油從來至美之物皆利于孤行此數是也以之伴葷則牛羊鷄鴨等物皆非所宜獨宜于豕又獨宜于肥肥非欲其膩也肉之肥者能甘甘味入笋則不見

其甘而但覺其鮮之至也烹之既熟肥肉盡當去之即汁亦不宜多存存其半而益以清湯調和之物惟醋與酒此製葷笋之大凡也笋之為物不止孤行並用各見其美凡食物中無論葷素皆當用作調和菜中之笋與藥中之甘草同是必需之物有此則諸味皆鮮但不當用其渣滓而用其精液庖人之善治具者凡有焯笋之湯悉留不去每作一饌必以和之食者但知他物之鮮而不知有所以鮮之者在也本草中所載諸食物益人者不盡可口可口者未必益人



求能兩擅其長者莫過于此東坡云寧可食無肉不可居無竹無肉令人瘦無竹令人俗不知能醫俗者亦能醫瘦但有已成竹未成竹之分耳清李笠翁間情遇寄

周禮天官加豆之實菹 醢筍菹魚醢注落箭萌南齊書劉懷珍傳懷珍子靈哲字文明所生母嘗病靈哲躬自祈禱夢見黃衣老公曰可取南山竹筍食之疾立可愈靈哲驚覺如言而疾瘳 南史孝義傳郭平原宅上種竹夜有盜其筍者平原遇見之盜者奔走墜溝平原乃於所植竹處溝上立小橋令通又

採筍置籬外隣里慚愧無復取者 唐書百官志司竹監掌植竹葦供宮中百司簾篚之屬歲以筍供尚食 宋史禮志太宗景祐三年禮官宗正請每歲春季月薦蔬以筍果以含桃 叩頭錄皮藩去北而復來鄱陽食竹筍曰三年不見羊角哀矣 雲仙雜記裴晉公於藍田得一大筍破之有三四眼睛而香美過甚 余為筍效傳休奕作墓誌曰邊幼節字脆中晉林瑯琊之裔也以湯卒 廣政錄孟氏有蜀時翰林學士徐光溥劉侍郎義叟分直忽覩庭中筍迸出

徐因題之劉性多譏諛徐托土本是蜀人徐詩曰迸
出斑犀數十株更添幽景向蓬壺出來似有凌雲勢
因作丹梯得也無劉詩曰徐出土非人種枝葉難投
日月壺為是因緣生此地從來長養譬如無二學士
從此不睦 冷齊夜話老杜詩曰筍根稚子無人見
沙上鳧雛並母眠世或不解稚子無人見何等語唐
人食筍詩曰稚子脫錦褌頭玉香滑則稚子為筍
明矣贊寧雜志曰竹根有鼠大如貓其色類竹名竹
豚亦名稚子予問韓子蒼子蒼曰筍名稚子老杜之

意也不用食筍詩亦可耳 西溪叢語杜牧之朱坡
詩云小蓮娃欲語幽筍穉相攜言筍如穉子與杜甫
竹根穉子無人見同意 揮麈後錄富鄭公晚居西
都嘗會客於第中邵康節與焉因食羊肉鄭公顧康
節云煮羊惟堂中為勝堯夫所未知也康節云野人
豈識堂食之味但林下蔬筍則常喫耳鄭公赧然曰
弼失言二老堂詩話紫芝云兩京作斤賣五溪無人
採此高力士詩也魯直作食筍詩云尚想高將軍五
溪無人採是也張文潛作薺羹詩乃云論斤上國何

曾飽旅食江城日至前嘗慕藜羹最清好固應加糝愧吾緣則是高將軍所作乃薺詩耳非筍詩也二公同時而用事不同如此不知其故予按二詩各因筍薺而借用作介賣之句初非用事不同紫芝何其拘也
老學菴筆記吳人謂杜宇為謝豹杜宇初啼時漁人得蝦曰謝豹蝦市中賣筍曰謝豹筍唐顧况詩曰綠樹村中謝豹啼也 福建志羅源縣回仙巖一石突起高數十丈有僧名秀者常見呂洞賓來遊啖以一

筍復以手畫石作回仙巖三字回字蓋隱呂字也秀從此絕食飛錫而去 福清縣石竺山其產少竹而多筍春夏之交鄉人於此采筍欲多則不可得號濟貧筍 南安縣苦竹山有隱君寓石牀石曰存焉隱君好竹至今竹數里瀰漫山中鄉人取筍號曰英筍 四川志筍箘山在大渡河西北五十餘里曰前箘又行數十里曰後箘山多筍故名樵蘇者以為衣食之源 佩文齋廣羣芳譜
山家清供夏初竹筍盛時掃葉就竹邊煨熟其味甚

鮮曰傍林鮮上同

笋出余山者香味如蘭江南通志

笋春初出為燕筍四月浸盛又有貓頭筍及苦筍皆

產宜興山谷詩云貓頭突兀想穿籬上同

筍松允切巡上聲說文竹胎也詩大雅其藪維何維

筍及蒲唐人食筍詩稚子脫錦襦駢頭玉香滑註稚

子即筍也以竹稱竹孫故有龍孫稚子諸名一名妒

母艸言筍旬有六日齊母也自死筍名仙人杖贊寧

雜志云竹根有鼠大似貓貓色類竹名竹豚亦名稚

子或曰竹鼠俗謂竹溜子玉篇齧也色淡褐與竹色

別新知錄泥雜志謂泰順縣竹豚生林中食筍根狀

似豬掘食味美以唐詩稚子為竹豚非也又震韻音

峻竹輿一名獲公羊傳文十五年筍將而來王柏讀

去聲一說筍讀如本音義通○陸佃曰筍从竹从日

包之日為筍解之日為竹杭州筍大如桶墜地即碎

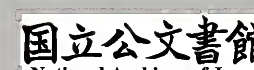
南岳筍黑而肥多汁擣成餅乾食天目廬山拳筍小

黃竹筍也甌越籩籩筍七八月生雲南筍筍七月生

至十月味稍苦芭竹筍九月生雪竹筍五月生方竹

筍八月生浙閩以南四時皆有之又挑竹筍出川廣中皮黃犀紋四寸有節可為席又酸筍出粵南顧峽海槎錄云筍大如臂摘至沸湯泡去苦汁投井水中二三日取出縷如絲繩醋煮可食詳見筍譜萌筍籩筍初筍皆筍別名筍一作筍省作笋同文舉要作籩非清廖文英正字通駢竹唐姑孰崔氏有駢竹之瑞觀察使崔準奏因建寺名瑞竹今報恩光孝寺是也俱見太平圖經今世絕無存之以徵異產太平府志

駢竹唐當塗崔氏有駢竹之瑞觀察使崔準奏因建寺名瑞竹寺今報恩光孝寺是也當塗縣志笋品最多以數十計正月即有蒲竹笋東西兩山為土坑焚竹木葉堆蒲笋其中炙熟束為乾笋夏月大頭竹笋極佳大者數十斤恨丞暴法不及閩浙耳柔筒笋甚小亦蔬茹佳品肇慶府志筍爾雅曰筍竹萌詩其藪云何維筍及蒲海澄縣志笋隨竹蚤晚惟燕笋最佳重修靖江縣志笋綠笋最佳雪笋次之篔笋又次之苦笋下寧洋縣志



機 謹按龍巖縣志下字作最多二字

筍種類頗多 福寧州志

筍春筍俗曰園筍錢塘古蕩法華山并餘杭最多其

最美者曰白捕雞茅筍茅竹所生籩筍夏月出蓋筍

之根芽也冬筍俗名潭筍味更美杭筍四時皆有其

美甲於諸蔬 萬曆杭洲府志

筍竹萌也春三月始生亦有生於冬月者曰冬筍味

尤美 九江府志

筍麻刺竹數種 儋州志

筍惟慈苦二竹不可食毛筍未出土曰潭筍味佳又

毛筍脯燕筍乾嫩而淡者佳 新修餘姚縣志

筍種類甚多 福安縣志

筍城西棲賢康山之間專種貓竹筍有重至二三十

斤者其種法稀畱竹本每年鋤二次竝無草根俗所

食未出土者清明前後見地有氣眼即知下有筍

用刀掘出其白如玉立夏後漸無溪山所出者地遠

不及驟致作筍蘘軟滑僅供盤飧名酸蘘筍剛竹筍

立夏後出邊筍七八月出不可掘掘則有害春息團

笋冬出荒山可取鳥程縣志

折笋或云接笋大如拇指長四五寸生於南平縣新興里高山上山下有澗泉土人取笋浸泉中一夕其色白味佳郡人用以餉賓為笋之最八閩通志

笋鄉俗俱用園笋出余山者香味如蘭松江府志

笋竹種不一廣西通志

笋越中產最多四時不絕猫笋箭笋花笋三品佳冬月取猫笋萌土中者曰潭笋尤為土產之最京師甚尚之紹興府志

笋其種不一總名杜笋王莽竹者味佳有一種燕竹

最早名燕來笋其餘苦澀不堪食者頗多嘉興縣志

笋山中叢生無處無之纔出時遠近之人咸入山採

取即於山中燒火煮熟擔負而出不可勝數衡岳志

筍爾雅云筍竹萌詩其藪云何維筍及蒲漳中種類

頗多以雪笋為貴漳州府志

筍竹萌也今有燕來筍最早哺雞筍味頗佳太倉州志

笋三元壽書云苦笋煮不睡去面目并舌下熱黃消

渴明目解熱毒健人又云筍箭筍新者稍可食陳者

不可食蓋脾難尅化也衢州府志

冬筍初生嫩者佳同上

筍有苦筍有甜筍江南竹苦竹其筍皆苦筋竹筍竹

石竹貓竹其筍皆甜江州府志

吳仁澤者恭之父也塋雲蓋里俞坑之陽近墓舊無

竹永樂十六年墓之左忽一笋迸出是歲恭領鄉薦

登進士至成化元年復一笋出于故處其秋玄孫珙

中鄉試八年又出一笋是春珙亦登進士第十九年

又出一笋六年珙由龍泉戶陞戶部主事笋出惟一

竿挺然獨秀不復別出也里人皆以為異因呼為瑞

竹出黃志延平府志

春筍一名圓筍錢塘古蕩法華山并餘杭出茅筍茅

竹所生籩筍夏月從土中掘得之冬筍俗名潭筍杭

四時不乏味特甲於諸蔬浙江通志

比丘海光住廬山石虎菴夢一人長而矐衣斑衣自

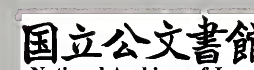
言願捨身為菴中供養具俄有筍生於塔下紫籜斑

然如所夢衣色既成竹長六七尺而無節黃綠瑩淨

江州太守聞欲奪取之竹忽摧折九江府志

聶邦用游番陽薦福寺就竹林燒笋食之腹輒憤懣
作痛積五年骨立諸醫莫治第惠璉為永寧僧遇一
異人問之曰是蛇胎入腹蓋其交濁入笋中幸孕目
未闢可除耳與藥勻酒以飲即洞下穢斗餘有小蛇
蟠其內雙目尚合遂瘳饒州府志
黃庭堅苦筍賦棘道苦筍冠冕兩川甘脆愜當小苦
而反成味溫潤縝密多啖而不疾人蓋苦而有味如
忠諫之可以活國多而不害如舉士而皆得賢是其
鍾江山之秀氣故能深雨露而飽風煙食者以之啓

道酒客為之流涎彼桂班之與夢求又安得與之同
年蜀人曰苦筍不可食食之動痼疾令人萎而瘠予
亦未嘗與之言蓋上士不談而喻中士進則若信退
眩焉下士信耳不信目其頑不可鑄李太白曰但得
酒中趣勿為醒者傳四川總志
笋一作筍唯筍許慎訓為竹胎一曰龍孫馬援以禹
貢之包即筍也清方以智通雅
竹筍一名竹胎旬內為筍旬外為竹故字從旬作笋
者非詩云其藪伊何惟笋及蒲禮云加豆之實筍類



魚醢筍為佳，蔬尚之久矣。六合縣志

筍揚廷秀記張定叟煮筍經云江西貓筍未出尖雪

中土兒養新甜即今西山冬筍也他處所產多有然

香味皆次之。江西通志

玉版筍一名夏筍生白鷺洲。同上

筍春生曰園筍夏生曰鞭筍冬生曰潭筍 仁和出

者佳。仁和縣志

筍出問政山者最佳白穀苗質如凝脂瑩如柔荑生

亦可食脆如藕甘如梨有水筍莖如指大黃山為多

不及問政山筍遠甚。歙縣志

屏生類纂
卷八

聖筍

屏生類纂
卷八

竹屬
聖筍

一

聖筍

聖筍嶺南諸山谷茅地中生筍甚大籜皆竹而根乃
 茅也土人食之名聖陳相愚集明鄒善長彙書詳註
 機謹按名聖下當有筍字

原
中
類
集

卷
八

