

# 庶物類纂

疏屬  
自十五至十七

|                                       |   |   |     |
|---------------------------------------|---|---|-----|
| 太政官文庫                                 |   |   |     |
| 特別<br>一<br>二<br>三<br>六<br>二<br>番<br>函 | 架 | 冊 | 和書門 |
|                                       |   |   | 類   |
|                                       |   |   | 號   |
|                                       |   |   | 四六五 |

|      |           |       |
|------|-----------|-------|
| 内閣文庫 |           |       |
| 番號   | 和         | 32362 |
| 冊數   | 465 (246) |       |
| 函號   | 54        | 1     |

九十内

無七十三

容



Kodak Gray Scale

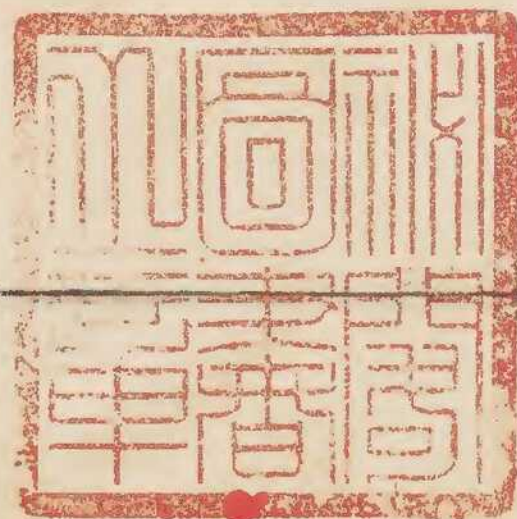
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂蔬屬卷之十五目次  
芸臺

蕒

一名寒菜胡居一名胡菜同上一名蕒菜雅一  
名蕒芥本草一名油菜同上一名四月梵增定  
奇書一名油蕒選本草一名菜花菜食物本一名  
塌科菜同上一名油芥書閩一名苔心菜嘉興一  
名子菜泉州一名菜永餘姚一名臭菜盛京  
一名青菜德安府一名十月菜太平一名箭  
梗菜同上一名暴頭火本草綱目  
類纂必讀

倍名搭業山城又名益虎拉拿山城又名  
 拿搭業加賀又名業噎靈信濃又名噎母客  
 母拿大和

雲臺

治諸丹神驗方右以雲臺菜熟擣厚封之隨手即消  
 如餘熱氣未愈但三日內封之便醒醒好瘥止縱乾  
 亦封之勿歇以絕本余以正觀七年二月八日於內  
 江縣飲多至夜睡中覺四體骨肉疼痛比至曉頭痛  
 目眩額左角上如彈丸大腫痛不得手近至午時至  
 於右角至夜諸處皆到其眼遂閉合不得開幾至殞  
 斃縣令周公以種種藥治不瘥經七日余自處此方  
 其驗如神故疏之以傳來世云耳唐孫思邈千金方

葶臺胡居士云世人呼爲寒菜甚辣胡臭人食之病  
加劇隴西氏菴中多種食之上同

芸臺唐本注云別錄云春食之能發膝痼疾此人間  
所噉菜也今按別本注云破癥瘕結血今俗方病人  
得喫芸臺是宜血病也又按陳藏器本草云芸臺破  
血產婦煮食之子壓取油傳頭令頭髮長黑又煮食  
主腰脚痺擣葉傳赤遊癰久食弱陽唐本附臣禹錫等  
謹按孟詵云若先患腰膝不可多食必加極又極損  
陽氣發瘡口齒痛又能生腹中諸蟲道家特忌日華

子云芸臺涼治產後血風及瘀血胡臭人不可食嘉祐

補註  
本草

芸臺不甚香經冬根不死辟蠹於諸菜中亦不甚佳

宋寇宗奭  
本草衍義

芸臺此菜易起臺須採其臺食則分枝必多故名芸  
臺而淮人謂之臺芥卽今油菜爲其子可榨油也菴  
隴氏胡其地苦寒冬月多種此菜能歷霜雪種自胡  
來故服虔通俗文謂之胡菜而胡洽居士百病方謂  
之寒菜皆取此義也或云塞外有地名雲臺戍始種

此菜故名亦通明李東璧本草綱目

藝臺方藥多用諸家註亦不明今人不識爲何菜珍訪考之乃今油菜也九月十月下種生菜形色微似白菜冬春採臺心爲茹三月則老不可食開小黃花四瓣如芥花結莢收子亦如芥子灰赤色炒過榨油黃色燃燈甚明食之不及蔴油近人因有油利種者亦廣云上同

機謹按李東璧食物本草同

油菜處處有之冬種春長味勝他菜二月三月抽嫩

心開黃花取其臺作菹更佳春暮夏初結角內子黑色榨油以供世用明李東璧食物本草

油菜味耳平無毒主胃通結氣利大小便上同

機謹按東璧云藝臺方藥多用諸家註亦不明今人不識爲何菜珍訪考之乃今油菜也而食物本草收藝臺油菜之兩條其矛楯可疑矣或曰此書非東璧之參訂後人托名於東璧者也蓋因有鹿涌如此類故也

按藝臺卽油臺明張三錫本草選

芸薹服虔通俗文曰胡菜

註羌隴氏胡多種此菜能歷霜雪故名或云塞外有

地名雲臺成始種此菜故名一名油菜○陶弘景云

芸薹乃人間所噉菜也○寇宗奭曰芸薹經冬不死

辟蠹○李時珍曰乃今油菜也形色微似白菜冬末

春初採心為茹三月則老不可食開小黃花四瓣結

莢收子灰赤色炒過榨油然燈甚明近人因

有油利種者頗廣○明徐光啓農政全書

齊民要術曰芸薹一畝用子種法與蕪菁同既生亦

不鋤之上同

又云芸薹足霜乃收不足霜即

又云旱則畦水澆五月熟而收子芸薹冬花草覆亦

生茹供食

○同上

王禎曰芸薹不甚香經冬根不死上同

便民圖纂曰油菜八月下種九十月治畦以石杵春

穴分栽用土壓其根糞水澆之若水凍不可澆至二

月間削草淨澆不厭頻則茂盛薹長摘去中心則四

面叢生子多子可榨油粗可壅田上同

藏菜七月下種寒露前後治畦分栽栽時用水澆之

待活以清糞水頻澆遇西風則不可澆上同

玄扈先生曰吳下人種油菜法先于白露前日中鋤

連泥草根曬乾成堆用穰草起火將草根煨過約用

濃糞攪和如河泥復堆起頂上作窩如井口秋冬間將濃糞再灌三次此糞灰泥爲種菜肥壅也到明年九月耕菜地再三鋤令極細作壅并溝廣六尺壅上橫四科科行相去各一尺五寸用前糞灰泥勻撒土面然後將菜栽移植之明日糞之地溼者糞三水七乾者糞一水九如是三四遍菜栽漸盛漸加真糞冬月再鋤壅溝泥鋤起加壅上一則培根一則深其溝以備春雨臘日又加濃糞生泥上春月凍解將生泥打碎正二月中視田肥瘦燥溼加減加糞壅四次

二月中生薑摘取之糟醃聽用卽復多生薑心花實益繁立夏後拔科收子中農之入畝子二石薪十石薪中爲蠶簇也種蔓薯法宜倣此上同

芸臺菜詳見樹藝蔬部枚飢採苗葉燂熟水浸淘洗淨油鹽調食上同

芸臺菜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明王蓋臣群方譜

曬薑菜以春分後摘薑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同上

菜晚冬者曰蹋菜愈經霜雪其味愈甜止宜烹饌九月下子十月分栽春盡收子榨油以供一歲烹餅燃燈之用者曰油菜九月下子十月分栽春初發菜心卽生花未花時摘心以和羹或醃或糟俱耳鮮心可摘一二次復生長二月開黃花如鋪錦騷人韻士都攜酒賞之有摘花渾熟曬乾夏間作素饌或拌醬炙

肉尤妙栽法畦種爲上先將熟糞和土寸許紮縷令熟用水澆潤然後下子以足踏之復覆糞土深如其下既生三業晨夕澆之時時不可缺糞明周文華致富全書

種油菜稻收畢鋤田如麥田法既下菜種和水糞之

芟去其草再糞之雪壓亦易長明年初夏間收子取

油甚香美務本新書○明盧翰月令通攷

種油菜宜肥地種之以水頻澆灌十月種則無根脚

農桑撮要○同上

油菜味甘主滑胃通結氣利大小便冬種春長形色

但似白菜根微紫抽嫩心開黃花取其薑為菜茹甚佳子枯取以榨油味如麻油但略黃耳一種黃瓜菜形似油菜但味少苦野生平澤中取為羹茹亦甚香

羹食物本草○明胡文煥延壽書

油菜本草名藝薑埤雅名薑菜可食黃花白花二種子作油甚佳

肇慶府志

白菜別種冬初分種至春生薑擷食旁復生苗作花夏初取子壓油謂之油菜

松江府志

油菜其子可打油春二三月食其心最美俗謂之菜

汞水銀也凡草大率多汞故曰汞貢而上鉛汾而

下紹興府志

油菜將花時取其心食最美又心去則其葉叢生花更多子更繁為利倍之

萬曆杭州府志

油菜一名芸臺子可榨油將花時取其心食最美又心去則其葉生花更多子更繁

杭州府志

臺心即油菜心拌鹽去汁蓄瓦缶中可支數月之食

同上

機謹按仁和縣志同

油菜子可榨油福州府志

油菜形，色俱如白菜，根微紫，冬種春長，遇日暖氣和，

盡抽嫩心，開黃花，折取中心為菜茹食之，甚美，其旁

心結子，可榨油，因名油菜邵武府志

油菜，漳人呼為油芥，閩志曰：葉如白菜，青色，根微紫，

子可壓油漳州府志

機謹按海澄縣志同

油菜葉似白菜，色青，根微紫，子可榨油，一名子菜泉州府志

府志

油菜子可作油袁州府志

臺菜冬種春生，臺可食，二月開花，四月收其子，壓油，

又名油菜吳縣志

油菜冬種春生，春初其蕊始發，摘食之，名曰苔心菜，

一時盛食之，以為佳品，及長放花，田間一望成黃金，

世界亦禾中一佳景也，結子收賣，擣作油，呼為菜油，

南人日用止菜油，其他油俱不甚用嘉興縣志

機謹按苔當作臺

油菜子可打油，春月食其心，曰菜汞，汞水銀也，凡草

大多汞故曰汞貢而上鉛沿而下新修餘姚縣志

油菜種田間其子可榨油烏程縣志

油菜葉如白菜子可榨油南安縣志

春菜冬月種春月長莖花黃色子可作油嘉定縣志

藝臺即油菜也其子可榨油種自胡來塞外有地名

藝臺故云土人亦謂之臺菜嵩高志

油菜春至開花獨先他處普陀山志

油菜葉如白菜青色根微紫子可壓油八閩通志

油菜通志曰葉如白菜青色根微紫子可壓油漳人

呼為油芥閩書

油菜本草名藝臺埤雅名藝菜可食黃花白花二種

子作油甚佳高要縣志

按本草塞外有雲臺戍始種此菜故名又曰寒菜以

能耐霜雪也又曰油菜以子可榨油也俗或呼為臭

菜盛京通志

油菜冬種春日暖抽嫩心開黃花摘心為菜茹陽春縣志

子可壓油浦人呼為油芥漳浦縣志

春初食苔菜味佳俗名菜苔社後養子取油種于洲

地者更廣懷寧縣志

油菜其子可打油春二三月食其心最美俗謂之菜  
汞汞水銀也凡草大率多汞故曰汞貢而上鉛沿而

下紹興府志

油菜一名青菜一名薑菜一名薑菜子可以為油德安

府全志

油薑即十月菜又名箭梗菜冬初種醃以禦冬其存  
留者春食薑又名薑菜亦可醃茹夏初收子可以壓  
油舊志多舛太平府志

油菜通志葉似白菜青色根微紫一名雲薑時珍云

此菜易起臺採其臺食則分枝必多子可酢油俗呼

油芥諸羅縣志

油菜即芸薑亦名寒菜心曰汞貨油入此義烏縣志

油菜冬種春初生薑可食至四月取其子壓油姑蘇志

油菜一名芸薑苗葉皆可食子可取油州居者資焉

安慶府志

油菜一名芸薑九月種苗亦可茹四月收子榨油最

多建昌縣志

油、薹莖可食、子壓油、當塗縣志

芸、薹香可噉、破結血、三山志

油菜一名芸薹、交春抽薹、採而食之、香味鮮美、其子榨油、取用甚多、其查用以料田、名油、極勝他物、故多留以蓄子、又有野生者、細小而毛、亦可食、然不數也、

東陽縣志

油菜將花時、取其心食、最美、又心去其葉、叢生花更多子、倍繁、權為菜油、仁和縣志

薹菜冬種、春生、薹可食、四月收、其子壓油、又名菜油、

蕪州府志

薹、薹即油菜、採薹食、分枝始多、種自胡來、能歷霜雪、取油、澤髮令長、黑、六合縣志

油菜心可食、子可榨油、江西新城縣志

油菜一名芸薹、子可榨油、富陽縣志

苔心菜即油菜、苗冬種、春生、其子擣作油、日食俱用

之、浙江通志

白菜七月種者、冬菜九月杵淺坑種、四月收、子榨油、名油菜、冬以鷄鵝糞或芝蔴、葶覆根、則春盛、摘其薹

心食之枝遂旁發結子繁衍西江不摘薹以不糞也

清曉桐方氏  
物理小識

鎮按予次女生數月患胎火起自是漫延而上至胸

背乳汁不入紅腫特甚百方不驗用青菜搗和鹽傳

隨手而愈即藝薹也

清何鎮本草綱目類纂必讀

藝薹熟不辛生食微辛故治疾必生用乃佳

同上

此名暴頭火搗傳須加鹽少許更妙

同上

王篇藝薹菜本草註此菜易起須採其薹則分枝必  
多故名藝薹淮人謂之薹芥

康熙  
字典

庶物類纂蔬屬卷之十六目次

菘  
即白菜

菰

一名白菜

本草綱目

一名水白菜

食物本草

倍名法搭客拿ハタケノナ山城ナガノ又名結涯蕪拿キマノ長門ナガノ又

名迷紫拿ミミツノナ又名蕪孤虚思拿ウルクヒスノナ攝津セツ又名划ハ

憂拿ウナ又名蕪結拿ウケノナ又名搭業タノ上同

本草綱目卷之六

菰

菰根蘿蔔菹法淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯即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菰葱蕪菁根悉可用

後魏賈思勰齊民要術

菰菜味甘溫瀦無毒久食通利腸胃除胸中煩解消渴本是蔓菁也種之江南即化為菰亦如枳橘所生

土地隨變

唐孫真人備急千金要方

菰性陵冬不彫四時長見有松之操故其字會意而

本草以為交耐霜雪也。舊說菘菜北種，初年半為蕪，  
著二年菘種都絕。蕪著南種亦然，蓋菘之不生北土，  
猶橘柚之變於淮北矣。宋陸佃埤雅  
格物總論：菘有二，有春菘，有秋菘。與蔓菁相似，菜中  
有菘最為常食，性和利人。有以子之北地種之，即化  
為蕪。著蕪著之南地種之亦然，疑若一種也。合璧事類  
吳錄曰：陸遜諸葛瑾攻襄陽，遜遣親人韓扁抄掠瑾  
聞之，欲急去。遜方催人種荳菘，與諸將圍棋以示閒  
暇。宋林洪茹草紀事

齊書曰：武陵王曄性清簡，尚書令王儉詣曄，留儉設  
食盤中菘菜，飽而已。同上

文惠太子問顯曰：何菜為最顯？曰：春初早韭，秋末晚  
菘。然菘有三種，惟白干玉者甚鬆脆，如色稍青者絕  
無味。因修其白者曰鬆，王亦欲世之有所決擇也。宋林

洪山家  
清供

菘音嵩陶隱居云：菜中有菘最為常食，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，  
傳頭長髮塗刀，劔令不鏽。音秀其有數種，猶是一類，止

論其美與不美爾服藥有甘草而食菰卽令病不除  
唐本注云菰菜不生北土有人將子北種初一年半  
爲蕪菁二年菰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麤細無異爾  
菰子黑蔓菁子紫赤大小相似惟蘆葍子黃赤色大  
數倍復不圓也其菰有三種有牛肚菰葉最大厚味  
甘紫菰葉薄細味少苦白菰似蔓菁也臣禹錫等謹  
按陳藏器云去魚腥動氣發病薑能制其毒葉大多  
毛者是蕭炳云北人居南方不勝土地之宜遂病足

尤宜忌菰菜又云消食下氣治瘴氣止熱氣嗽冬汁  
尤佳日華子云涼微毒多食發皮膚風瘙痒梗長葉  
瘦高者爲菰葉闊厚短肥而痺及梗細者爲蕪菁菜  
也陳士良云紫花菰平無毒行風氣去邪熱氣花可  
以糟下酒藏甚美爾雅云苞葵菜吳人呼楚菰廣南  
人呼秦菰此菰臺不毒宜食之

嘉祐補  
註本草

菰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闊厚而肥痺者爲菰舊  
說菰不生北土人有將子北土種之初一年半爲蕪

菁二年菘種都絕猶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以種菘葉圓而大或若蕪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北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

本草

經圖

菘菜張仲景傷寒論凡用甘草皆禁菘菜者是此菘菜也葉如蕪菁綠色差淡其味微苦葉嫩稍闊不益

中虛人食之覺冷

宋寇宗奭本草衍義

菘按陸佃埤雅云菘性凌冬晚凋四時常見有松之操故曰菘今俗謂之白菜其色青白也

明李東璧本草綱目

菘即今人呼為白菜者有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而白其葉皆淡青白色燕趙遼揚州所種者最肥大而厚一本有重十餘斤者南方之菘畦內過冬北方者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豪貴以為嘉品蓋亦倣韭黃之法也菘子如薺

臺子而色灰黑八月以後種之二月開黃花如芥花  
四辨三月結角亦如芥其菜作道食尤良不宜蒸曬

同上

機謹按李東壁食物本草同

白菰即白菜也牛肚菰即最肥大者紫菰即蘆菰也  
開紫花故曰紫菰菰恭謂白菰似蔓菁者誤矣根葉  
俱不同而白菰根堅小不可食又言南北變種者蓋  
指蔓菁紫菰而言紫菰根似蔓菁而葉不同種類亦  
別又言北土無菰者自唐以前或然近則白菰紫菰

南北通有惟南土不種蔓菁種之亦易生也菰頌漫  
為兩可之言汪機妄起臆斷之辨俱屬謬誤今悉正

之上同

氣虛胃冷人多食惡心吐沫氣壯人則相宜

同上

白菜江南北皆有之吳中稱為水白菜莖扁闊而色  
雪白葉青多細白經葉端有齒缺如紫蘇冬種春長  
高一二尺亦開黃花味極美至春盡則老不堪食矣

明李東壁  
食物本草

機謹按本草綱目菰菜白菜合為一食物本草別

載此一條而合別錄菰之主治甚可疑也

菰即今人呼為白菰者

明張三錫本草選

揚州至正丙申丁酉間兵燹之餘城中屋址徧生白

菜大者重十五斤小者亦不下八九斤有臂力人所

負纔四五窠耳亦異哉

元陶宗儀輟耕錄

白菜一名菰諸菜中最堪常食有二種一種莖圓厚

微青一種莖扁薄而白葉皆淡青白色子如蕓薹子

而灰黑八月種二月開黃花四辨如芥花三月結角

示如芥燕趙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  
尤佳夏至前菰菜食發皮膚風痒動氣發病

明王蓋臣羣芳譜

種植五月上旬撒子用灰糞蓋糞水頻澆密則芟之

六月中旬可食

務本新書同上

菜四時皆有種類特異總謂之蔬有疏通之義焉食  
之則腸胃宣暢而無壅滯之患春日春菜又名白菜  
本草曰味甘溫無毒主通利腸胃除胸煩解酒毒八

月下子十月分種二三月起食夏曰菘菜本草曰性  
味與白菜略同然多食小冷二月下子三月分種四  
五月起食秋曰葵菜又名秋菜王摩詰詩東園露葵  
朝折灌園史曰葵能衛足為百菜長又云凡指必須  
露解諺曰觸葵不指葵日中不翦韭是也本草曰味  
甘寒無毒治五臟六腑寒熱羸瘦五癰利小便療婦  
人乳難四月下子五月分種七八月起食種於秋起  
於冬則為葵早冬者家家戶戶醃藏過冬曰藏菜此  
有有二種一名箭幹菜幹長渾而白葉少一名梵菜

相傳種出天竺國故以梵名幹扁短而青葉多食有  
香味較勝箭幹性各不同箭幹宜燥土梵菜宜潮地  
二種俱七月下子八月分栽冬前起醃方佳若經霜  
則皮脫鹽菜宜先曬半日洗淨入鹽箭幹鹽多梵菜  
鹽少醃過即以石壓缸內冬至煎汁上罈晚冬者曰  
蹋菜愈經霜雪其味愈甜止宜烹饌九月下子十月  
分栽春盡收子榨油以供一歲烹飪燃燈之用者曰  
油菜九月下子十月分栽春初發菜心即生花未花  
時摘心以和羹或醃或糟俱甘鮮心可摘一二次復

生長二月開黃花如鋪錦騷人韻士都攜酒賞之有  
摘花淖熟曬乾夏間作素饌或拌醬炙肉尤妙栽法  
畦種為上先將熟糞和土寸許耙耨令熟用水澆潤  
然後下子以足蹋之復覆糞土淡如其下既生三葉  
晨夕澆之時時不可缺糞

明周文華  
致富全書

古人食菜必曰葵王右丞清齋折露葵是也乃今菜  
品竟無稱葵不知何菜當之又所重曰秋末晚菘亦  
竟無定說即爾雅翼亦難憑也大都今之冬菜如郡  
城箭幹菜之類皆可稱菘箭桿雖佳然終不敵燕地

黃芽菜可名菜中神品其種亦可傳但彼中經冰霜  
以蘆廬覆之葉脫色改黃而後成此却不宜耳

明王  
敬美

學圃  
雜疏

菘菜北方種之初年半為蕪菁二年菘種都絕蕪菁  
南方種之亦然蓋菘之不生北土猶橘之變於淮北  
也此說見蘓州志按菘菜即白菜今京師每秋末比  
屋醃藏以禦冬其名箭幹者不亞蘓州所產聞之老  
者云永樂間南方花木蔬菜種之皆不發生發生者  
亦不盛近來南方蔬菜無一不有非復昔時矣橘不

踰淮貉不踰汶鵠不踰濟此成說也今吳菰之盛  
生千燕不復變而為蕪菁豈在昔未得種藝之法而  
今得之邪抑亦氣運之變物類隨之而美邪將非橘  
柚之可比邪

明陸容菽  
園雜記

菰今白菜也芥今辣菜也蘆菹今蘿蔔也一名葑蔓  
菁卽蕪菁也又名莧本草圖經菰與蕪菁相類梗長  
葉不光者為蕪菁梗短葉闊厚而肥痺者為菰衍義  
曰菰葉似蕪菁綠色差淡其味微苦陶隱居曰芥似  
菰而有毛味辛郭璞曰蘆菹蕪菁屬紫花大根又云

蕪菁根細於溫菰而葉似菰此說四物之最精者也  
菰謂之白菜者以白菰得名蘆菹謂之溫菰又謂之  
紫色菰一曰大芥爾雅疏謂葑也須也蕪菁也蔓菁  
也殭蕪也莧也芥也七者一物也夫葑與蘆菹一物  
蕪菁蔓菁莧一物芥一物須殭蕪郭璞謂似羊蹄葉  
細味酢與四物又不類當別一物疏殆未之辨與

明周

祁名  
義考

菰菜卽白菜南北皆有之與蕪菁相類但梗短葉闊  
厚而肥痺味甘溫無毒主通利腸胃除胸中煩解酒

本草綱目卷之十一

渴楊州一種菰葉圓而大或若蓬墩之無滓絕勝他者此所謂白菰也又有牛肚菰葉最大厚味甘紫菰葉薄細味小苦有小毒然能殺魚腥最相宜也多食過度惟生薑能解其性

明王思義三才圖繪續集

菜中有菰最為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傳頭長髮塗刀

劍令不鏽

明慎懋官華夷花木考

機謹按彙苑詳註同

菰有二種有春菰有秋菰與蔓菁相似性最和利人

有以子北地種之即化為蕪菁以蕪菁南地種之即化為菰清異錄江右多菰菜鬻筍者多惡之罵曰筍奴箇毒也

明彭大翼山堂肆考

四時菰韻瑞江南菰菜與江北蔓菁相似而異陸佃曰四時常見有松之操

明馮應京月令廣義

白菜疎利而菜心有毒竹葉竹茹竹瀝皆解熱消痰而笋有毒何其反也物有未伸之氣先時而折之雖蒙水火之變借人氣息猶能發洩故患瘡腫之人食之則增痛增癢若人身平和臟腑之氣足以運化物

無錫縣志卷之十一

蔬屬

菰

十一

氣不至爲害本草云凡瓜菜未熟者有毒皆此意非其性真毒也鬱也譬如和厚之人逆阻其方來亦懷不樂然此皆天鬱也酒之有毒則人力造作之鬱也天人之爲鬱異而鬱之爲毒同又俗稱羊肉有毒羊肉大補功同參芪毒性何在然瘡腫增痛如神蓋大溫大補之故非關毒也譬如癰疽早用白朮則腫潰蓋甚痛楚益加膿窠瘡亦爾白朮豈有毒耶

明陳龍正幾亭

外書

暴莖法菰菜嫩莖湯焯半熟紐乾切作碎段少加油

畧炒過入器內加醋些少停少頃食之

明高濂遵生八牋

絲菜方用嫩白冬菜切寸段每十斤用炊鹽四兩每

醋一碗水二碗浸菜於瓮內

同上

醃鹽菜法白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤用鹽十兩甘草數莖以淨瓮盛之將鹽撒入菜了內擺於瓮中入蒔蘿少許以手按實至半瓮再入甘草數莖候滿瓮用磚石壓定醃三日後將菜倒過扭去酒水於乾淨器內另放忌生水却將酒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內焯過  
晒乾收之夏間將菜溫水浸過壓乾入香油拌勻以  
磁碗盛於飯上蒸適食之上同

菘與蕪菁相類梗長而葉不光者為蕪菁梗短葉闊  
厚而肥者為菘周顒所謂秋末晚菘是也張九齡自  
函京攜種歸曲江種之閩中呼為張相菘曾師建記  
謂北地無菘南地無蕪菁體性相似而形狀不同地  
土然也八閩通志

機謹按閩書同

白菜本出北地近亦有之上同

菘與蕪菁相類莖短葉潤厚而肥者曰菘福州府志

白菜本出北地上同

菘俗名白菜汝南志

菘有三種有牛肚菘葉最大味甘紫菘葉薄細味少  
苦白菘似蔓菁今之所謂白菜即白菘也埤雅云菘  
性凌寒不凋四時長見有松之操故其字會意而本  
草以為耐霜雪也故今人家常畱於圃歲暮霜雪後  
挑食之甚佳名曰塌窠菜范石湖詩云撥雪挑來塌

地松 大倉  
州志

白松似蔓菁今之所謂白菜即白松也 上同

松葉大味甘曰牛肚葉薄味少苦曰紫松似蔓菁曰

白松性凌冬不凋如松故名松入夏不大者曰夏松

吳縣志

松似蔓菁曰白松 上同

菁菜即松菜呂氏春秋菜之羞者具區之菁 烏程縣志

松菜有三種曰牛肚葉大味甘曰紫葉薄味少苦曰

白似蔓菁埤雅云性凌寒不凋有松之操故名 嘉定縣志

松菜曰白似蔓菁 上同

白菜八月種十月收俗名藏菜 上同

松菜其性凌寒不凋有松之操故字從松唐人所謂

閱葉吳松是也 江陰縣志

白菜其形類松莖闊而短四時皆有惟冬種者至春

生薑擷食旁復生苗作花夏初取其子壓油 上同

松菜即今白菜其性涼寒不凋有松之操故字從松

范石湖詩撥雪挑來塌地松味如蜜藕更鮮濃其種

有青苦有白苦有箭幹藏而備冬者曰藏菜宜白露

前下種秋冬晚種者至春開花取子其子可壓油上同

菘菜即白菜樊溪河間府志

白菜有數種國朝管訥白菜詩曰白白霜痕嫩青青兩甲鮮蒼生無此色四海正豐年上同

白菜菘菜二種俱白色但大者曰白小者曰菘耳萬曆

杭州府志

冬菜俗呼長梗白冬月乏菜惟此宜久藏上同

白菜菘菜俱白色但大者曰白一名大白頭小者曰

菘一名小白頭上同

冬菜俗呼長梗白冬月之旨蓄也上同

蒿菘菘菜蒿菘菘種者以其餘則園圃處處有之

獨菘與芥作鹽齏脆美烝過曝乾可久詩所謂我有

旨畜亦以御冬莧則忌與鼈同食撫州府志

菘埤雅云菘性凌冬晚凋有松之操故曰菘今謂之

白菜土人冬月入窖內擁以暖糞不使見風霜謂之

黃芽范詩撥雪挑來蹋地菘嵩高志

秋末晚菘者即此物也江寧府志

白菜七八月下子分種至冬而盛謂之冬旺菜松江府志

白菜其形類菘莖闊而短，正月中下子，謂之看燈菜。七八月下子分種，至冬而盛，謂之冬旺菜。別種莖似箭，幹曰箭，莖菜並鹽藏，備歲冬初分種，至春生，莖似食旁復生苗，作花。夏初取其子壓油，謂之油菜。冬月畦圃間，撮地而生，曰盤料菜，烹芼尤佳。同上

白菜通志曰：本出北地，近南中亦有。漳州府志

機謹按：通海澄縣志作閩。

白菜有長莖者，曰箭，稈。重修靖江縣志

汀州府志

機謹按：九江府志同。

顧文莊曰：蔬茹之美者，舊稱板橋蘿、葡萄、善橋、蔥。然人頗不貴之。惟水芹之出，春初壅菜之出，夏半茭白之出，秋中白菜之出，冬初為尤美。白菜鹽菹之可度歲周，顯所謂秋末晚菘者，即此物也。江寧府志

白菜大小二種。臨洮府志

白菜有數種，俱可食。未霜時宜醃。景州府志

白菜葉短而小，不及北方者。七邑俱有。泉州府志

機謹按：南安縣志無七邑俱有四字。

嘉興縣志卷之六

白菜八月種十月收俗名藏常熟縣志

白菜葉如油菜而葉之幹色白亦菜之佳名也邵武府志

冬菜一名白菜夏種冬收十月間民間盛取以鹽醃

之名鹽釐菜以供一冬及初春之用蓋南北同風云

○此菜不采經霜原葉盡萎心中復長苔名場窠菜

味佳嘉興縣志

機謹按苔當作臺

菜晚種春初發摘其莖曰苔心菜長放花田門一望

黃金色亦中佳景也收子擣油早種冬收醃曰鹽

薺嘉興縣志

嘉興縣志卷之六

蔬屬

十七

庶物類纂卷之十七

庶物類纂蔬屬卷之十七目次

菰

紫菰

庶物類纂

卷之十七

一蔬屬目次

庶物類集

卷十七

松

庶物類集

卷十七

疏屬

松

菘

白菜有二種蓮花白箭竿白

南昌府志

白菜有二種根大莖短名蓮花白根圓而長曰箭竿

白同上

菘周顯所謂秋末晚菘多食發皮膚風痒

同上

菘菜其性凌寒不凋有松之操因名唐人所謂濶葉

吳菘是也

湖廣通志

菘大曰白菜小曰菘菜又有白頭牛肚早晚等數種

台州府志

白菜有蓮花箭幹二種菜燕縣志

白菜即菘四時常見有松之操周顒曰秋末晚菘即

此此地有數種其最佳者曰黃芽菜新城縣志

白菜有蓮花白有箭筍白江西新城縣志

白菜一科尺餘咫幾如樹然歙縣志

白菜葉似芥而白今有穀種祁陽縣志

菘俗謂白菜入秋始種冬食尤美陽信縣志

陸佃埤雅云菘性凌冬晚凋有松之操故名俗呼白

菜以其色青白也有二種俗以肥厚嫩黃者為黃芽

白窄勁者為箭桿白盛京通志

菘菜以其隆冬不凋有松之操故名北人呼春不老

土名白菜正月中下子謂之看燈菜七八月下種至

冬而盛謂之冬旺菜冬初分種至春生薑菊復生苗

作花夏初取子壓油謂之油菜丹徒縣志

機謹按鎮江府志同

青菜一名菘四時皆可種故俗名四季青懷寧縣志

白露下子在地需三月不可離水味鬆脆色潔白園

蔬之最佳者同上

菘菜以其隆冬不凋有松之操故名北人呼春不老  
土名白菜正月下子謂之看燈菜七八月下種至冬  
而盛謂之冬旺菜鹽藏備歲冬初分種至春生薹擷  
食旁復生苗作花夏初取其子壓油謂之油菜金壇縣志  
菘即白菜四時常青如松之茂故字从松安慶府志  
菘菜性耐寒不凋有松之操故字從松見埤雅唐人  
謂之潤葉吳菘范成大句撥雪挑來塌地菘蘇州府志  
白菜形類芥菜而莖白昔周顒荅文惠太子云秋末  
晚菘晚菘即今之白芥也通雅曰菘者菜之總名下

種收子畧與芥菜同

陽春縣志

白菜本出北地

漳浦縣志

白菜一名菘性凌冬晚凋四時常見有松之操故曰  
菘俗呼曰白菜有黃芽白莖葉黃嫩如芽味清脆冬  
取之甘芳可比冬笋出保府安肅縣者尤佳有箭筴  
白四時皆用霜將降時與黃芽均取醃以禦冬幾輔通志  
白菜一名菘通志本出北地陸佃曰菘凌霜晚凋有  
松之操故曰菘周顒所謂秋末晚菘也其佳者莖扁  
薄而白菜青白色一種莖員厚微青又一種差小名

六月白端節間即有之諸羅縣志

白菜色微白秋種醃可禦冬太平府志

菘即白菜晉以來曰菘義烏縣志

白菜有二種根大莖短名蓮花白根圓而長名箭竿

白武寧縣志

白菜芥蘿蔔爾雅作蘆菹郭注謂菹宜為菹以

上三種古皆名菘紫花菘者今之蘿蔔芥菘者今之

芥菜晚菘者今之白菜菘是總名靈壽縣志

菘一名薺薺王儉問周顒菜何者最美周曰春初早

韭夏末晚菘今亦呼小白菜本草楊州菘菜葉圓而

大有毛噉之無滓絕勝他土所謂白菘也楊州府志

白菜河南多和中消食冬種番禺縣志

白菜即晚菘也京口白下縮箭筍白者佳甚塗產遜

之然亦御冬必備之物又埤雅曰菘種於北初年半

為蕪菁二年菘種都絕當塗縣志

菘菜一名白菜晚凋似松故名有三種曰蓮花白箭

菘白建昌縣志

菘與蕪菁相似莖葉不光者為蕪菁莖短葉濶厚而

肥者為菘 三山志

菘畧有數種大槩不甚相遠居民于刈稻後每家種一二畦或五六畦冬至前收之用鹽踏入缸中春二三月尚可取食多則如蔓菁法乾蒸亦佳本草云北地無菘即傳種到彼形色俱變此亦如南方蔓菁也字義云菘四時常見有松之操故字從松此惟野菘為然種則不爾 東陽縣志  
菘即白菜凌冬晚凋四時常見有松之操故曰菘北方土壅不見風日謂之黃芽亦倣韭黃之法也油塗

刀劍不鏽 六合縣志

白菜菘菜二種俱白色俱大者曰白小者曰菘黃汝亨曾題之曰根之沃葉之疎一味淡百事愉曰老圃吾不如肉食者莫笑渠 仁和縣志

白菜一名菘菜 曹縣志

菘菜其性凌寒不凋有松之操故字從松唐人所謂潤葉吳菘是也 姑蘇志

菘菜即夏松菜夏至節前發已上鄞奉同 寧波府志  
白菜種田畦間宜美 鉛山縣志

荇菜各縣俱出其性凌寒不凋有松之操因名唐人所謂潤葉吳荇是

汝寧府志

荇有白菜青菜紫菜黃芽菜水段白等凡五種

嶧縣志

白菜即白芥也其莖色甚白

南安府志

白菜一名菘各屬有之而隨州應山最著

德安府全志

菜譜有春菘有晚菘周顒傳顒清貧寡欲終日長

蔬食文惠太子問顒菜食何味最勝顒曰春初早韭

秋末晚菘清異錄江右多菘菜粥筍者惡之罵曰

心子菜蓋筍奴菌妾也輟耕錄揚州至正丙申丁

酉間兵燹之餘城中屋址徧生白菜大者重十五斤

小者亦不下八九斤有簪力人所負纔四五窠耳

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迨法水四斗鹽三升攪之

令殺菜又法菘一斤女麴間之

佩文齋廣群芳譜

古謂菜為葵晉以來曰菘今謂之菜○圖經曰冬葵

子秋種經冬至春作子性滑利葉作菜茹此外有蜀

葵爾雅蒼戎葵也花五色白者主痰瘡午日取花按

手亦去瘡黃者塗癰小花者名錦葵大莖小葉紫黃色吳人呼爲繁露爾雅葵葵繁露也莧葵若葵有毛啖之甚滑爾雅蒂兔葵也亦名天葵別有鳧葵蒼菜也荆葵所謂菽芘菜也大黃葵獨花心大如餅向日葵也鄧潛谷曰葵十月種五月初更種總按諸葵惟冬葵苗入菜時珍以傾日葵作露葵曰葵爲五菜之主今不復食故移入草部如本草所說葵有何味而古人動言烹葵自智論之古人竟以葵爲呼菘菜野菜之通稱耳昔楚相拔園葵韓詩外傳馬踐園葵古

歌井上生旅葵采葵待作羹論衡曰調和葵非不必易牙王維詩松下清齋折露葵直謂菜也苔名澤葵藥名天葵龍葵苗中呼灰滌爲老葵地英爲地葵此非古通稱邪菘亦爲菜之總名周頤答文惠太子曰秋末晚菘正今之白菜也陶隱居云菘子可作油非油菜薹薹稱菘乎白曰白菘牛肚菘葉最大紫菘蘿蔔亦曰溫菘芥曰芥菘京口菘爲上曰箭竿白北京則黃芽菜舊說北土將子種之而變蕪菁蕪頌汪機不知紫菘卽蘿蔔而謂白菜變誤矣古今鄉談異耳

今無有呼菜為菰者故知古亦呼菜為葵或曰建昌

呼奇菜者即葵性冷滑清方以

菜味溫主通利腸胃除胸中煩燥解酒渴隨處皆有種類甚多總謂之

蔬食之腸胃宣暢有疏通之義焉又以其四時不萎

有松之操故名菰春日春菜又名白菜夏日菰菜秋

日葵菜又名秋菜葵為百菜長種于秋起于冬則為

冬葵早冬者家家醃藏過冬日藏菜此有二種一名

箭幹菜幹長渾而白葉必一名梵菜幹扁短而青葉

多宜潮地鎮江出者極大一棵有數斤味美無滓晚

冬者為謁菜愈經霜雪其味愈甜燕都入窖內以馬糞壅之苗葉皆嫩黃色謂之黃芽菜蓋倣韭黃之法也又一種四月梵因其子多油種者甚廣菜心可食

清石巖逸叟增定致富奇書

機謹按隨處皆有以下清周王鳥農圃六書同

白菜七月種者冬菜九月杵淺坑種四月收子榨油名油菜冬以雞鵝糞或芝麻葶履根則春盛摘其薹心食之枝遂有發結子繁衍西江不摘薹以不糞也其曰羊角菜似白菜而葉捲性柔四時宜種榨油較

多霜，難甚適口。春臺最肥，其曰黃矮菜，似白菜而短。蓮花白菜，似黃矮而色白，性柔葉密。九月播子，十月迤種。寒心菜，似蓮花菜而葉又密，又有夏白頭菜、冬白頭菜。京中箭筈白最肥，大宜蔬，而子小。又夏種之，名夏薯菜。北地黃芽菜，則黃矮也。瓢兒菜，似夏薯菜，色微黃。菘菜莖闊，白葉端青，碎蹙而密，埤雅曰：以其凌冬如松，故名菘也。在北為蔓青，有根；在南為菘，為薯無根。芥菜有大葉碎葉，晚早青紫之別。三月收子，為芥醬，需堪榨油。其子白色曰白芥菜，一頭有發數

頭者曰百頭芥菜，似芥而色藍者曰芥藍菜，其曰冬

夏菘菜，則薯蓮也。

清皖桐方氏  
物理小識

蔬法：治汰壤必三糞，鉏之播子宜昧爽，易於勾萌。子須陳久，不癩種于乾壤，而方灌水。黑娥錄曰：用桐油腳入糞內，一頃攪均，澆菜根，橫蟲不生。或以山砒蒼葉末散之。

中履曰：以油菜子之外皮作灰淹土，即不生蟲。同上。

菘菜莖園厚者名白菜，莖扁而白，黃嫩脆美者名黃芽菜。北方肥大者一本重十斤。

清沈李龍食  
物本草會纂

時珍又云：白菘與蔓薯全別，大率白菘即今之白菜。

更不必有他辨清何培元本草綱目類纂必讀

菘息中切音嵩江南有菘菜江北有蔓菁相似而異  
陸佃曰菘凌冬晚凋四時常見有松之操故字从松  
會意通雅曰菘亦菜之總名周顒荅文惠太子云秋  
未晚菘晚菘今之白菜也牛肚菘葉最大又今南京  
京口之菘為上曰箭竿白北京則取入窖壅培不見  
風日長出黃葉嫩黃色脆美無滓謂之黃芽菜蘇恭  
謂菘菜不生北土北土將菘子種之一年即變為燕  
薯誤今南北並種之菘有紫白花石四種紫花菘則

今之蘿蔔也亦曰溫菘芥曰菘集韻省作芸義同清廖

文英正字通

菘玉篇菜名南史周顒傳秋未晚菘埤雅菘性隆冬  
不彫四時長見有松之操故其字會意康熙字典

紫松

俗名母ム拉ラ煞サ結キ拿ナ

紫菰

紫菰葉薄細味少苦

嘉祐補註本草

機謹按少本草圖經作小

紫菰即蘆菰也。開紫花。故曰紫菰。蘇恭謂白菰似蔓菁者誤矣。根葉俱不同。而白菰根堅小不可食。又言南北變種者。蓋指蔓菁紫菰而言。紫菰根似蔓菁而葉不同。種類亦別。又言北土無菰者。自唐以前或然。近則白菰紫菰南北通有。惟南土不種蔓菁。種之亦易生也。明李東璧本草綱目

機謹按稻若水曰紫菰卽菰之紫色者非蘆菴也  
蓋蘆菴開花多紫色又間有白色碧色者而如菰  
恭所謂紫菰非蘆菴菰之紫色者也東璧斷而爲  
蘆菴者誤也

紫菰葉薄細味少苦

太倉州志

菰葉薄味少苦曰紫菰

吳縣志

菰菜曰紫葉薄味少苦

嘉定縣志

機

謹按疑紫字下脫菰字

