庶物類纂

蔬屬

自十八至十九

容

太政官文庫
和書門
特別
類
一二三六二
號
茅五十四番
函
四六五
冊
架

内閣文庫
番號 和 32362
冊數 465 (247)
函號 函 54 1

九十/内

甚七十三

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan

昌平坂學問所

庶物類纂蔬屬卷之十八目次

夏菘菜
烏菘菜
四月薹
箭稈菜
牛肚菘
水菜

国立公文書館
National Archives of Japan

夏菘菜

一名夏菁菜　物理小識

倍名拿紫拿上州　總

国立公文書館
National Archives of Japan

夏菘菜

夏菘菜五月上旬撒子糞水頻澆密則芟之明徐光啓農政全書

機謹按月令通攷引田家要錄同

菘菜即夏菘菜夏至節前發寧波府志

夏菘菜五六月乏菜種此以供茹常熟縣志

京中箭簳白最肥大宜蔬而子小又夏種之名夏菁菜清皖桐方氏物理小識

烏菘菜

俗名孤囪拿州石ソロナ見

烏菘菜

烏菘菜八月下種九月下旬治畦分栽明徐光啓農政全書

烏菘菜葉黑莖大又名春菜冬種春食重修靖江縣志

烏菘菜冬種春收可曬爲乾蔬嘉定縣志

烏菘菜葉黑莖大又名春菜冬種春收常熟縣志

烏菘形如小芥多花蕪繁出與菘別菘即白菜也太平府志

烏菘菜春末最盛根盤尺餘葉幹麤濶可曝爲乾姑蘇志

烏菘茉春末最盛根盤尺餘葉幹粗濶　蘄州府志

四月臺

四月薑

四月薑小於烏菘常熟縣志

国立公文書館 National Archives of Japan

箭稈菜

一名藏菜 江陰縣志

俗名紫客拿 武藏州 又名孤結拿 同上

箭稈菜

高宗時司農欲以冬藏餘菜賣之百姓以墨勑示僕射蘇良嗣判曰昔公儀相魯猶拔去園葵況臨御萬邦而販蔬鬻菜事竟不行唐劉餗隋唐嘉話

菜四時皆有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爲百菜長又云凡掐必須露解諺曰觸葵不掐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癃利小便療婦人乳難四月下子五月分種七八月起食種於秋

起於冬則爲葵早冬者家家戶戶醃藏過冬曰藏菜
此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鐔明周文華致富全書
吳中箭幹極宜醃藏明徐獻忠吳興掌故集
箭幹白菜種從南都來香美明陳正學灌園草木識

藏菜處處種之畏干冬初而盛于冬仲莖白者
圓渾如箭幹莖青者扁而更香美人家每于冬至前
後醃藏入甕以備冬春之需味甘平無毒和脾利藏
府煑食醃食雖多而不傷以其預得陽和溫煖之氣
也或蒸作乾茹更良明李東壁食物本草
白菜有水白箭幹白數種惟箭幹白經霜可菹九江府志
機謹按汀州府誌同
白菜七八月下子分種至冬而盛謂之冬旺菜別種
莖似箭幹曰箭幹菜並鹽藏備歲松江府志

白菜有長莖者曰箭稈重修靖江縣志

箭幹菜肥白而長冬月醃藏以備歲故又名藏菜江陰縣志

箭幹菜莖長如箭幹色白味佳常熟縣志

藏菜秋種肥白而長名箭稈菜吳縣志

箭幹菜幹長色白嘉定縣志

菘菜莖圓厚者名白菜清沈李龍食物本草會纂

白菜有二種根大莖短者曰蓮花白根圓而長者曰箭竿白清廖文英正字通

牛肚菘

俗名刈ワカナ菜阿波州

牛肚菘

牛肚菘葉最大厚味甘嘉祐補註本草

牛肚菘葉最大厚味甘疑楊州菘近之本草圖經

白菘即白菜也牛肚菘即最肥大者明李東壁本草綱目

牛肚菘葉最大味甘太倉州志

菘葉大味甘曰牛肚吳縣志

菘菜曰牛肚葉大味甘嘉定縣志

水菜

一名水白菜吳縣志

俗名迷紫拿山城州

水菜

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 明季東壁食物本草

水菜狀似白菜七八月間生田頭水岸叢聚色青湯焯醬煮可食 明高濂遵生八牋

水菜秋生水田狀類白菜熟食 明滑浩野菜譜

水菜秋生水田狀類白菜香油椒鹽拌食 明王思義三才圖會

續集

水白菜冬種春生臺可食吳縣志

水菜京口箭幹白一科數十斤蘸地碎者畦起即洗而風半月乾之乃以炒鹽川椒細切薑或加蔣羅小茴入腦心就以菜秒自捲之入甕內甕空十分之六以沸水冷而浸之閉之春夏取啖如水晶每水菜十斤炒鹽四兩神隱方醃菜入甘艸淹三日倒翻其菜去其鹵水仍忌生水倒後還灌鹵水七日又倒之清皖桐方氏浮山此藏軒物理小識

蔬屬目次

庶物類纂蔬屬卷之十九目次

白頭菜
四月梵
梵菜
盤科菜
雪裏蕻
山白菜
黃芽菜

白頭菜

一名黄矮菜 吳興掌故集

一名大頭菜 烏程縣志

国立公文書館 National Archives of Japan

白頭菜

白頭菜極肥大而短卽杭之黃矮菜予在四明一種名雪裏蕻言其抽薹早也脆而佳吳中箭幹極宜醃藏明徐獻忠吳興掌故集

白頭菜出郡城東北門外者最佳移之他處則種變吳縣志

機謹按湖州府志同

白頭菜其頭白甘軟可食卽所謂大頭菜出北門外者佳移之他所則味殊烏程縣志

白頭菜冬春有之以芥子研碎潑之名辣菜味最佳
嘉興縣志

黄矮菜似白菜而短蓮花白菜似黄矮而色白性柔
葉密九月播子十月逡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簳白最肥大宜
蔬而子小清皖桐方氏物理小識

四月梵

倍名十 孤刈紫拿 石見州

四月梵

菜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

梵菜

梵菜

菜四時皆有秋曰葵菜又名秋菜此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 明周文華致富全書

菜秋曰葵菜又名秋菜葵爲百菜長種于秋起于冬則爲冬葵早冬者家家醃藏過冬曰藏菜此有二種一名箭幹菜幹長渾而白葉少一名梵菜幹扁短而

青葉多宜潮地清石巖逸叟增定致富奇書

盤科菜

一名蹋菜食物本草 一名塌窠菜太倉州志 一名塌科菜吳縣志

盤科菜

蹋菜南土有之生於歲暮其菜蹋地不起味極肥美交春氣熱則老而無味矣味甘平無毒滑腸疏肝利五藏此菜生於冬冬季陽氣藏腹故食之雖寒不妨

明李東壁食物本草

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留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

太倉州志

白菜冬月畦圃間塌地而生曰盤科菜烹芼尤佳松江府志

塌科菜窮冬煮芼食吳縣志

塌科菜冬月蒸芼極佳蘇州府志

沓徒荅切音塔菜生水中一說即蹋菜歲暮生皆蹋地不起南土多有之文春氣熱則老而無味清廖文英正字通

雪裏洪

雪裏蕻

四明有菜名雪裏甕頭盲蓄珍莫比雪深諸菜凍欲死此菜青青蕻尤美吾欲肉食兮無卿相之腹血食兮無聖賢之德不如且啖雪裏蕻還共酒民對案時求益（甬東屠本畯野菜箋）

白頭菜極肥大而短即杭之黄矮菜予在四明一種名雪裏蕻言其抽薹早也脆而佳吳中箭幹菜極宜醃藏（明徐獻忠吳興掌故集）

山白菜

国立公文書館
National Archives of Japan

山白菜

山白菜生運縣山野中苗葉頗似家白菜而葉莖細長其葉尖艄有鋸齒又似菩薩菜葉而尖瘦亦小味甜微苦救飢採苗葉煠熟水淘淨油鹽調食 明周憲王 救荒本草

黄芽菜

国立公文書館
National Archives of Japan

黄芽菜

黄芽菜法將白菜割去梗葉止留菜心離地二寸許以糞土壅平用大缸覆之缸外以土密壅勿令透氣半月後取食其味最佳（浦江吳氏中饋錄）

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黄色脆美無滓謂之黄芽菜豪貴以爲嘉品蓋亦做韭黄之法也（明李東壁本草綱目）

黄芽菜白菜別種葉莖俱扁葉緑莖白惟心帶微黄

以初吐有黃色故名黃芽燕京圃人以馬糞擁培不見風日苗葉皆嫩黃色脆美無滓佳品也明王盡臣羣芳譜

古人食菜必曰葵王右丞清齊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多菜如郡城筍幹菜之類皆可稱菘筍幹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邊廬覆之葉脫色改黃而後成此卻不宜耳明王敬美學圃雜疏

黃芽菜燕中多冰雪以邊廬覆而種之葉脫色改黃而後食名菜中神品明鄭元錫函史

京師隆冬有黃芽菜韭黃蓋富室地窖火炕中所成貧民不能辦也今大內進御每以非時之物為珍元且有牡丹花有新瓜古人所謂二月中旬進瓜不足道也其它花果無時無之蓋置炕中溫火逼之使然然經年樹即枯死蓋其氣為火所傷故也至於宰殺牲畜多以慘酷取味鵝鴨之屬皆以鐵籠罩之炙之以火飲以椒漿毛盡脫落未死而肉已熟矣驢羊之

類皆活割取其肉有肉盡而未死者宛楚之狀令人不忍見聞夫以供至尊猶之可也而巨璫富戚轉相效尤血海肉林恬不爲意不知此輩何福消受死後當即墮畜生道中受此業報耳明謝肇淛五雜組

黃芽菜法將白菜割去梗葉止留菜心離地二寸許以糞土壅平用大缸覆之缸外以土密壅勿令透氣半月後取食其味最佳　黃芽韭　姜芽　蘿蔔芽　川芎

其法亦同明高濂遵生八牋

菘土人冬月入窖內擁以暖糞不使見風霜謂之黃芽

范詩攤雪挑來踊地菘嵩高志

北地黃芽菜則黃矮也清皖桐方氏物理小識

菜晚冬者爲踊菜愈經霜雪其味愈甜熟都入窖內以馬糞壅之苗葉皆嫩黃色謂之黃芽菜蓋做韭黃之法也清石巖逸叟增定致富奇書

菘菜莖扁而白黃嫩脆美者名黃芽菜清沈李龍食物本草會纂

謹按清方以智通雅曰虀養薑孰冬生茄也貢禹傳言蘊火所生虀養熟薑諸菜安帝永初六年詔凡供薦新味虀養薑孰多非其節史照改薑上

聲爲去蜀音也今北京元旦獻牡丹花一切瓜豆皆孰正地炕蓄火逼成冬生之菜是亦黄芽菜法之類也蓋本邦都會之地豪貴以爲佳品呼果蔬之彊熟曰麼涯十呼花卉之彊發曰毋囄煞結

黄芽白莖葉黄嫩如芽味清冬取之其芳可比冬筍

遵化州志

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan