

庶物類纂

疏屬
自二十至二十一

容

太政官文庫			
和書門	特別	一二三六二	某五番函
類	號	架	冊
四	五	五	五

內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465(248)		
函號	特	54	1

九十

共七十三



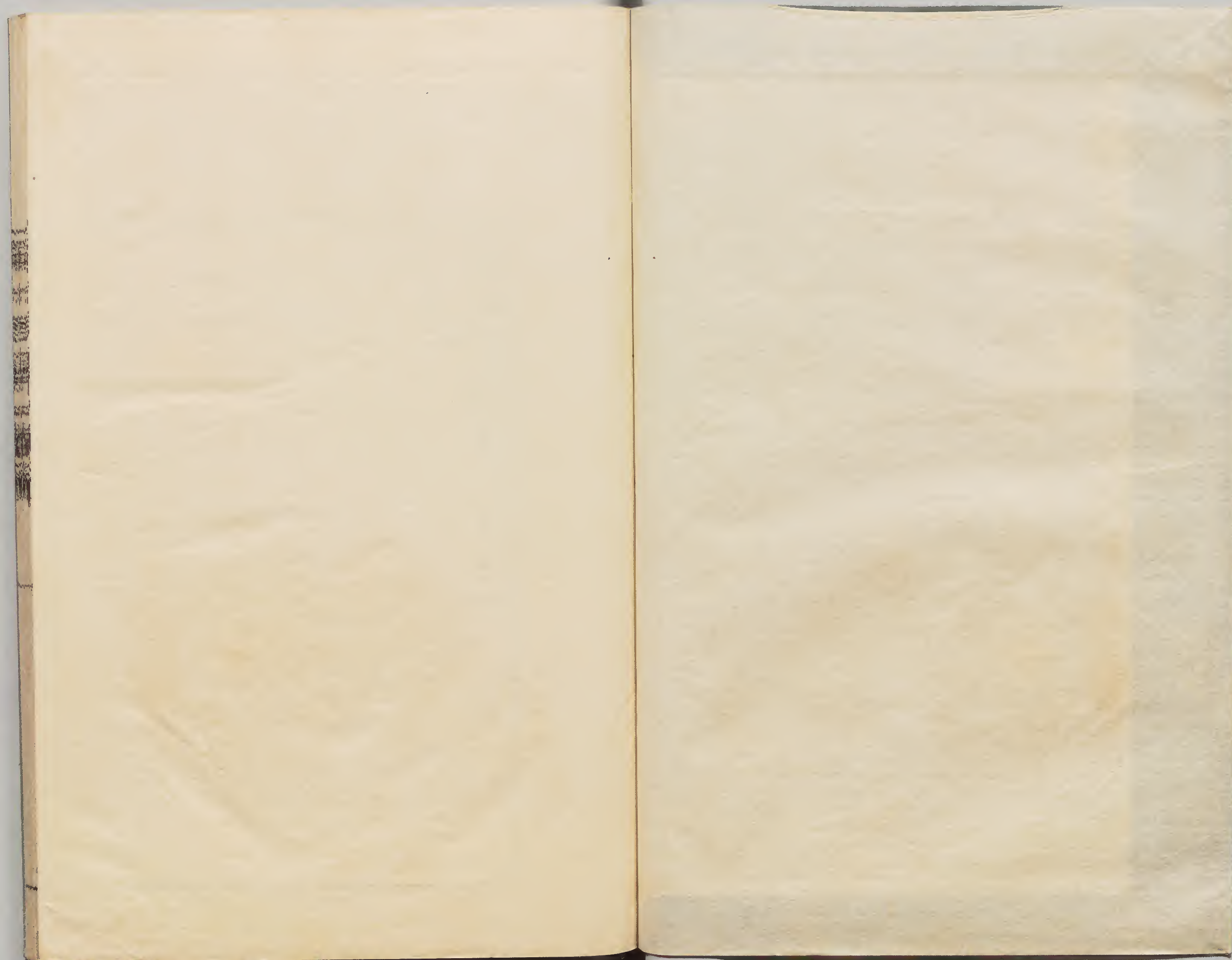
Kodak Gray Scale

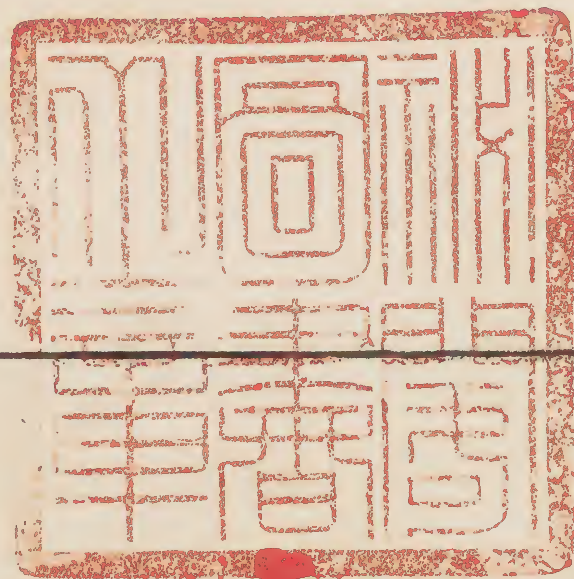
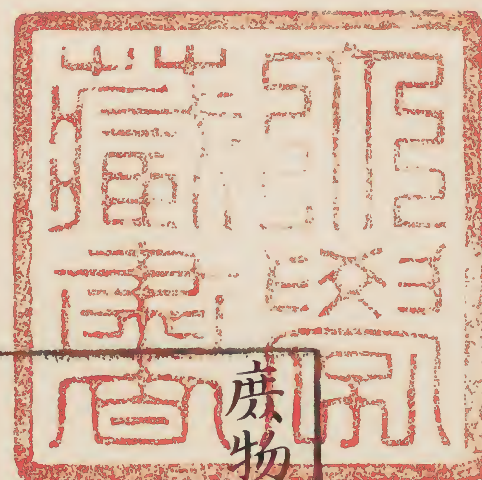
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak



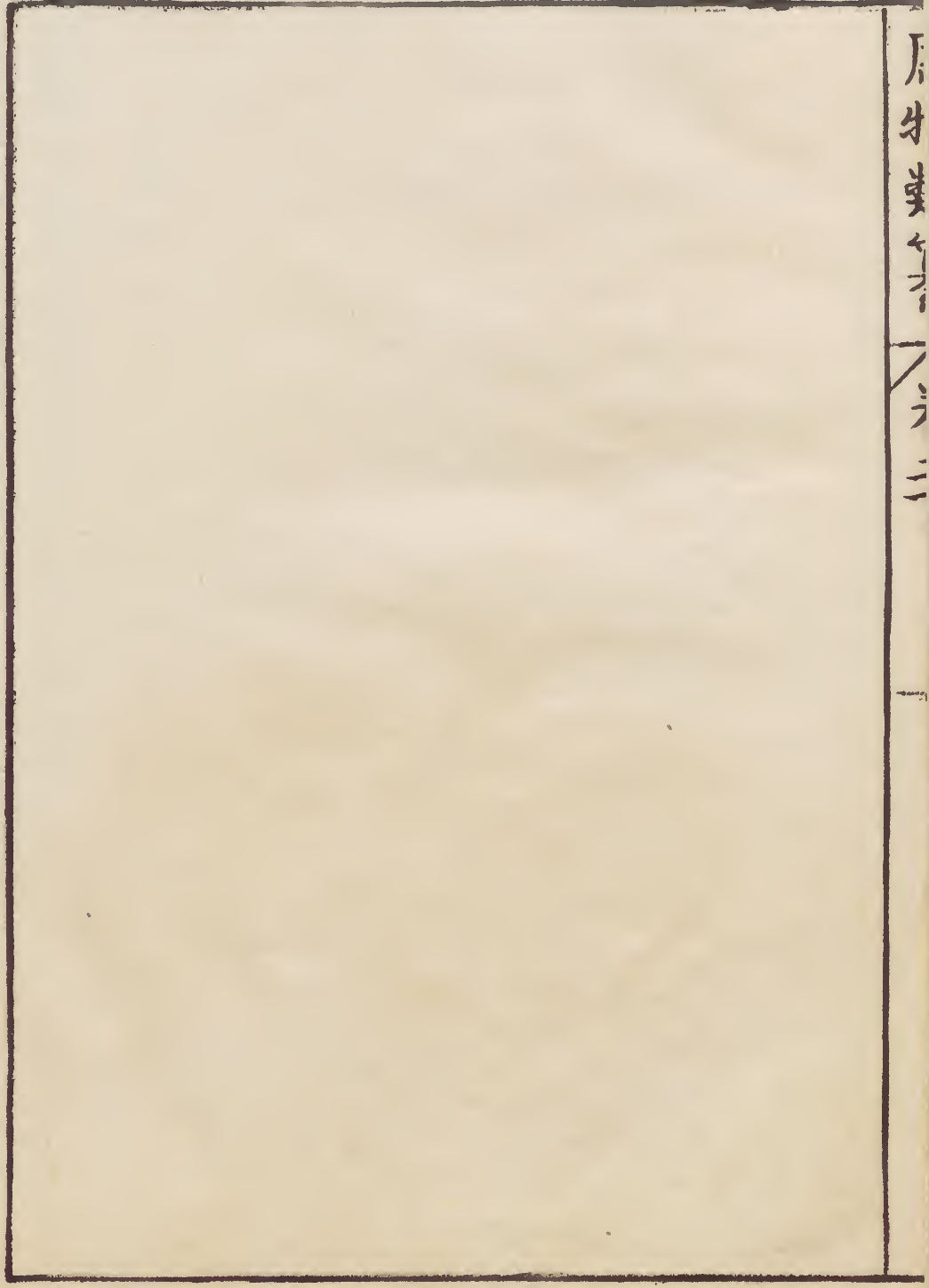




庶物類纂蔬屬卷之二十目次
茲總

庶物類纂入卷二十

蔬屬目次



芥

一名芥菹

太平御覽

一名水蘇

同上

一名勞祖

同上

一

名辣菜

群芳譜

一名臘菜

同上

俗名曼拉カウシ十

芥

蜀芥葉薑取葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝
用子一升薑一畝用子種法與蕪菁同既生亦不鋤之
十月收蕪菁訖時收蜀芥中為鹹淡二菹薑足霜
乃收即澁種芥子及蜀芥薑取子者皆二三月
好雨澤時種冬三物性不耐寒經旱則畦種水澆五月
熟而收子薑冬則死故須春種取子又得生
魏子曰蓼虫在蓼則生在芥則死非蓼仁芥賊本不
可失也

劉向別錄曰尹都尉書有種芥葵蓼薤蔥諸篇

嶺南異物志曰唐孟瑄嘗於嶺表買芥菜置壁下忘

食數日皆生四足有首尾能行走大如螳螂但腰身

細長

又曰南土芥高者五六尺子如雞卵廣州人以巨芥

為醢薤埋地中有二十年者貴尚親賓以相餉遺

機謹按華夷花木珍玩考二十年作三十年餉遺

作餉遺

吳氏本草曰芥薤一名水蘇一名勞祖已上太平御覽

掌中芥末多國出也取子置掌中吹之一吹一長長

三尺乃植於地出酉陽雜俎太平廣記

芥似菰音蒿而有毛其子如粟傳曰磁石引鍼琥珀拾

芥即此是也或曰草謂之芥琥珀所屑謂草爾故類

從以為琥珀屑草也方言曰蘇芥草也江淮南楚之

間曰蘇自關而西或曰草或曰芥孟子曰君之視臣

如手足則臣視君如腹心君之視臣如土芥則臣視

君如冠雉手足有之也土芥曼之也芥辛菜也今人

望梅生津食芥墮淚此五液之自外至也慕而涎垂

愧而汗發此五液之自內至也化書曰琥珀不能呼
腐芥蓋芥腐矣雖琥珀不能呼也故同氣相求乾之
二五利焉二五皆龍德故也本草經曰尋萬物之性
皆有離合虎嘯風生龍吟雲起磁石引鍼琥珀拾芥
漆得蟹而散麻得漆而湧桂得葱而軟樹得桂而枯
戎鹽累卵懶膽分盃其氣爽有相關感多如此類其
理不可得而思也宋陸佃
埤雅
芥似菰而有毛味極辛辣其類甚多似菰者名青芥
有紫芥莖葉皆紫作蠶食之最美有白芥子麤大色

白如梁米舊云從西戎來謂之白胡芥其餘南芥旋
芥花芥石芥皆菜茹之美者梁周興嗣次千文云菜
重芥薑左傳季郈之雞鬪季氏芥其雞謂以芥播其
羽大抵南土多芥嶺表錄異曰廣州地熱種麥則苗
而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥嶺
南異物志曰南土芥高者五六尺如雞卵廣州人以
巨芥為鹹菹埋地中有三十年者貴尚親賓以相餉
遺宋羅願
爾雅翼
研芥辣用細辛少許與蜜同研則極辣物類相
感志

收芥菜子宜隔年者則辣上同

小滿前收鹽芥菜可交新上同

格物總論芥多種有青芥黃芥紫芥白芥白芥似菘

而有毛味辣好作菹甚快且辣合璧事類

芥陶隱居云似菘而有毛味辣好作菹亦生食其子

可藏冬瓜又有莨音郎以作菹甚辣快唐本注云此芥

有三種葉大麤者葉堪食子入藥用熨惡症至良葉

小子細者葉不堪食其子但堪為齏爾又有白芥子

麤大白色如白梁米甚辛美從戎中來別錄云子主

射工及疰氣發無常處丸服之或搗為末醋和塗之

隨手有驗臣禹錫等謹按蜀本圖經云一種葉大子

白且麤名曰胡芥嗽之及藥用最佳而人間未多用

之孟詵云芥煮食之亦動氣生食發丹食不可多食

日華子云除邪氣止咳嗽上氣冷氣疾子治風毒腫

及麻痺醋研傳之撲損瘀血腰痛腎冷和生薑研微

暖塗貼心痛酒醋服之嘉祐補註本草

芥舊不著所出州土今處處有之似菘而有毛末極

辛辣此所謂青芥也芥之種亦多有紫芥莖葉純紫

多作蘆者食之最美有白芥子麤大色白如梁米此
入藥者最佳舊云從西戎來又云生河東今近處亦
有其餘南芥旋芥花芥石芥之類皆菜茹之美者非
藥品所須不復悉錄大抵南土多芥亦如菘類相傳
嶺南無蕪菁有人攜種至彼種之皆變作芥言地氣
暖使然耳續傳信方主腹冷夜起以白芥子一升炒
熟勿令焦細研以湯浸蒸餅丸如赤小豆薑湯吞七
丸甚効

本草
圖經

芥似蕪菁葉上紋皺起色尤深綠為異子與苗皆辛

子尤甚多食動風一品紫芥與此無異紫色可愛人
多食之然亦動風又白芥子比諸芥稍大其色白入

藥用

宋寇宗奭
本草衍義

芥按王安石字說云芥者界也發汗散氣界我者也
王禎農書云其氣味辛烈菜中之介然者食之有剛
介之象故字從介

明李東璧
本草綱目

芥有數種青芥又名刺芥似白菘有柔毛有大芥亦
名皺葉芥大葉皺紋色尤深綠味更辛辣二芥宜入
藥用有馬芥葉如青芥有花芥葉多缺刻如蘿蔔英

有紫芥莖葉皆紫如蘇有石芥低小皆以八九月下
種冬月食者俗呼臘菜春月食者俗呼春菜四月食
者謂之夏芥芥心嫩莖謂之芥藍瀹食脆美其花三
月開黃色四出結莢一二寸子大如蘊子而色紫味
辛研末泡過為芥醬以侑肉食辛香可愛劉恂嶺南
異物志云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之
異者也

上同

芥性辛熱而散故能通肺開胃利氣豁痰久食則積
溫成熟辛散大盛耗人真元肝木受病昏人眼目發

人瘡痔而別錄謂其能明目者蓋知暫時之快而
不知積久之害也素問云辛走氣氣病無多食辛多
則肉胝而唇褰此類是矣陸佃云望梅生津食芥墮
淚五液之自外至也慕而涎垂愧而汗出五液之自
内生也

上同

芥子功與菜同其味辛其氣散故能利九竅通經絡
治口噤耳聾鼻衄之證消瘀血癰腫痛痺之邪其性
熱而溫中故又能利氣豁痰治嗽止吐主心腹諸痛
白芥子辛烈更甚治病尤良見後本條

上同

芥菜氣味辛烈，菜中之介。然者食之，有剛介之象，故字從介。明李東璧食物本草

芥，辣。南人以芥菜和水研爛，入食物中，或和醋細拌。索粉及豆腐食之，味極辛香，適口。同上

芥，本草云：芥，植名。水蘇，陶弘景曰：芥似菘而有毛，味芥，一名臘菜。○王禎曰：芥字從介，取其氣辛而有剛介之性，其種不一，有青芥、紫芥、白芥、南芥、荊芥、旋芥、馬芥、石芥、皺葉芥、薺葉芥、蜀芥、即胡芥也。○劉恂嶺

南異物志曰：南土芥，高五六尺，子大如雞子，芥極多。心嗽者為芥藍，又有一種花芥，葉多刻缺，如蘿蔔。英冬月食者，俗呼臘菜。春月食者，俗呼春菜。○明徐光啓農政全書

全書

齊民要術曰：種芥子及蜀芥薺，薺取子者皆二三月

好雨澤時種。三物性不耐寒，經冬則死，故須春種。○同上

又曰：蜀芥薺，薺取業者皆七月半種，地欲糞熟，蜀

芥一畝。用子一升。○同上

崔寔曰：六月大暑中伏後可收芥子，七月八月可種

芥。同上

務本新書：芥菜宜秋前種，大概雖不及蔓菁，餘亦頗

同。子作芥花，芥末如近郭芥菜，宜多種。薺薺芥子種

同。蜀芥每畝用子四升，足霜始收，辛不甚香，經三冬

以草覆之不死至春復可供食上同

王禎曰今江南農家所種如種葵法俟成苗少移栽

之早者七月半後種遲者八月種厚加倍壅草即鋤之早即灌之冬

芥經春長心中為鹹淡二俎亦任為鹽菜上同

又云十月收蕪菁訖時收蜀芥上同

又云如即收子者即不摘心夫芥之為物心多而耐

久味辣而性溫可擣取汁以供庖饌上同

務本新書曰芥藍二月畦種苗高剝葉食之剝而復

生刀割則不長加火煮之以水淘浸或炒熅或拌食

或色餃餡或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨

茂故又曰主園菜食至冬月以草覆其根四月終結

子可收作末根又生葉又食一年陝西多食此菜若

中人之家但能自種三兩畦藍菜并一二畦韭同歲

之中甚省菜錢上同

玄扈先生曰芥菜八月撒種九月治畦分栽糞水頻

灌冬月淹藏家家用度曬乾干無烟雨處架起三年

亦可食上同

芥一名辣菜一名臘菜其氣辛辣有介然之義又可

過冬也性辛溫無毒溫中下氣豁痰利膈處處有之
種類不一有青芥葉大子粗葉似菘有毛味紫芥莖
純紫可愛白芥一名胡芥一名蜀芥來自胡戎而盛
作釐最美味莖易起而中空性脆最畏風大雪須謹
為茹甚美三月開花結角子如梁米黃白色又有一種莖
護之中實者尤高子亦大白芥子堪他如南芥刺芥
入藥味極辛美利九竅明目通中
旋芥馬芥花芥石芥皺葉芥芸薑芥之類皆菜之美
者芥極多心嫩者為芥藍極脆李時珍曰芥性辛熱
而散久食耗真元昏眼目發瘡痔劉恂嶺南異物志
云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之尤異者

也明王蓋巨
群芳譜

種植地用糞耕畝用子一升秋月種者三月開黃花
結莢一二寸子大如蘇子色紫味辛收子者即不摘
心白芥取子者二月乘雨後種性不耐寒經冬即死
故須春種五月熟而收子第地有南北寒暖異宜種
植早晚又當隨其俗也同上
葉可生食又可淹以為菹可釀以為釐子研末泡為
芥醬和菜侑肉辛香啖根煮熟閉之罈罐中上蓋以
蘿蔔片一二日內食之甚美冬菜經春長心嫩湯微

熟菜中佳品多食

同上

芥多種有青芥黃芥紫芥白芥白芥似菘有毛味劣
左傳季氏其雞謂擣芥子播其羽也本草云味辛溫
無毒歸鼻主除腎邪氣利九竅明耳目安中久食溫
中多食動氣生食發丹石子治風腫毒及麻痺醋研
傳之撲損瘀血腰痛腎冷和生薑研微煖塗貼心痛
酒醋服北方種者甘根大如葡萄味佳南方即傳其種
於土不相宜北之南種僅能稍勝八九月下子九十
月栽種喜濃糞頻澆冬盡宜剗草培根春間取其心

作菹或取全本入鹽壓乾其色碧翠或再和茴香椒
末蘿蔔片名蓴蓴菜俱有風味其子以水浸片時用
悶醋同置石盆內久研成漿絞出名芥辣澆雞鶩及
繚粉切麪素饌內啖之胸口俱爽子須隔年者佳或
用磨揅或入醋不絞查並不得法藏貯瓷瓶可越
數日用韭菜塞口不致出氣變味

明周文華
致富全書

芥多種以春不老為第一北京為上南京次之吾地
不逮也芥之有根者想即蔓青京師大而脆為蔬中
佳味攜子歸種之城北而能生尚小已竟如之然移

芥菜

植他所輒不如初謂是北種北入閩則其地徧生然
蔓青菜云是諸葛武侯所種是也明王敬美學圃雜疏

芥子菜宜秋前種大紫雖不及蔓菁餘亦頗同子作

芥花芥末如近城郭芥菜宜多種蓋冬月醃藏家家

用度照乾於無煙雨處架起三年亦可食俞宋本種蔬疏。居

家必備

芥菜處處有之似菘而有毛味極辛辣此所謂青芥

也芥之種亦多有紫芥莖葉純紫多作齏者食之最

美有白芥子簍大色白如梁米此入藥者最佳其餘

南芥旋芥花芥石芥之類皆菜茹之美者非藥品所

須大抵南土多芥亦如菘類相傳嶺南無蕪菁有人

攜種至彼種之皆變作芥想地氣煖使然耳明王思義三才

圖會續集

景德四年象州芥發蓮花州民園內芥菜生蓮花是

年牛災見廣西通志。明慎懋官華夷花木鳥獸珍玩考

藏芥芥菜肥者不犯水晒至六七分乾去葉每斤鹽

四兩奄一宿取出每莖扎成小把置小瓶中倒瀝盡

其水並煎醃出水同煎取清汁待冷入瓶封固夏月

無物類纂

卷三

蔬屬

芥

十二

芥辣法二年陳芥子碾細水調捺實枕內紙封固

食明高瀛遵生八牋

芥辣法二年陳芥子碾細水調捺實枕內紙封固沸湯三五次泡出黃水覆冷地上頃後有氣入淡醋解開瀘去查又法加細辛二三分更辣上同

又法用芥菜子一合入搗盆研細用醋一小盞以水和之再用細絹擠出汁置水缸涼處臨用時再加醬油醋調勻其辣無比其味極妙上同

辣芥菜清燒法用芥菜不要落水涼乾軟了用滾湯一焯就起筴籬撈在篩子內晾冷特焯菜湯晾冷將

篩子內菜用鬆鹽些少撒拌入瓶後加晾冷菜漚浸土包好安頓冷地上上同

蒸乾菜法將大窠好菜擇洗淨乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬時蘿花椒炒糖橘皮同煮極熟又晒乾並蒸片時以磁器收貯用時着香油揉微用醋

飯上蒸食上同

醃芥菜法每菜十斤用鹽八兩為則十月內採鮮嫩芥菜切碎湯焯帶水撈於盆內與生薑熟麻油芥花芝麻鹽拌勻實於筴內三五日吃至春不變上同

芥菜

芥有青紫白三種又有南芥花芥石芥福州府志

芥菜白芥似菘而有毛其子研為膏螫舌芳辛古謂

之芥暫一種矮小者曰黃農芥味亦香美又有細莖

扁心名銀絲芥亦名佛手芥上海顧氏製為菹經歲

味不變名顧菜松江府志

弘治壬子春芥生華亭學聚奎亭下蔭地可丈餘華

大如芭蕉花生牆上二尺許同上

芥菜種至春長盛其莖心最辛脆四月間摘取為菹

甚美藏其子至明年春夏和醋斫爛漉去其滓入豆

粉中食之名曰芥辣太倉州志

芥圖經曰芥似菘而有毛有青芥紫芥白芥大抵南

土多芥埤雅曰今人望梅生津食芥墮淚此五液之

自外出也蓋取其子擣為末和醋食之能使氣上鼻

致爾過後便自條暢崔寔曰中伏後收芥子海澄縣志

芥菜扁心者他邑所無上海縣志

芥種最多有白芥有辣芥白有三種有京白有黃芽

白有瓢白辣有四種有圓骨有雞爪有春不老有閉

甕黃芽閉甕皆傳自北方種不甚宜肇慶府志

無物類纂

卷三

蔬屬

芥

十四

芥味辛辣歸鼻其品不一青芥似菘而有毛紫芥莖
葉通紫作蓋最美白芥子麤大色白如梁米可入藥

南芥花芥石芥已上皆菜之美者也八閩通志

芥有青白紫花數種儋州志

芥菜名雞脚者味佳常熟縣志

芥菜味辛有薑醃藏之可久食烏程縣志

芥菜名雞脚者最佳薑心辛脆四月間摘取為菹藏

其子擣取汁澆以和食曰芥辣嘉定縣志

芥似菘而有毛其子如粟或曰草謂之芥君之視臣

如草芥傳曰磁石引鐵琥珀拾芥謂此埤雅曰芥辛

菜也今人望梅生津食芥墮淚此五液之自外至也

慕而涎垂愧而汗發此五液之自內至也嵩高志

芥有青紫二種重修江府志

芥菜本草曰芥似菘而有毛有青芥紫芥白芥南芥

花芥石芥白者舊云自西戎來名白胡芥大抵南土

多芥取其實擣為末和醋食之能使氣上鼻過後便

自條暢埤雅曰望梅生津食芥墮淚汀州府志

機謹按閩書同

芥菜味辛辣歸鼻有紫芥黃芥花芥三種皆菜品之
佳者而紫者尤佳邵武府志

芥有紫芥白芥南芥花芥石芥皆芥之類南昌府志

芥本草曰芥似菘而有毛有青芥紫芥白芥白者舊

云自西戎來名白胡芥大抵南土多芥埤雅曰今人

望梅生津食芥墮淚五液之自外出也蓋取其子擣

為末和醋食之能使氣上鼻致爾過後便自條暢崔

寔曰中伏後收芥子漳州府志

芥有甘脆者有紫葉辛辣者福安縣志

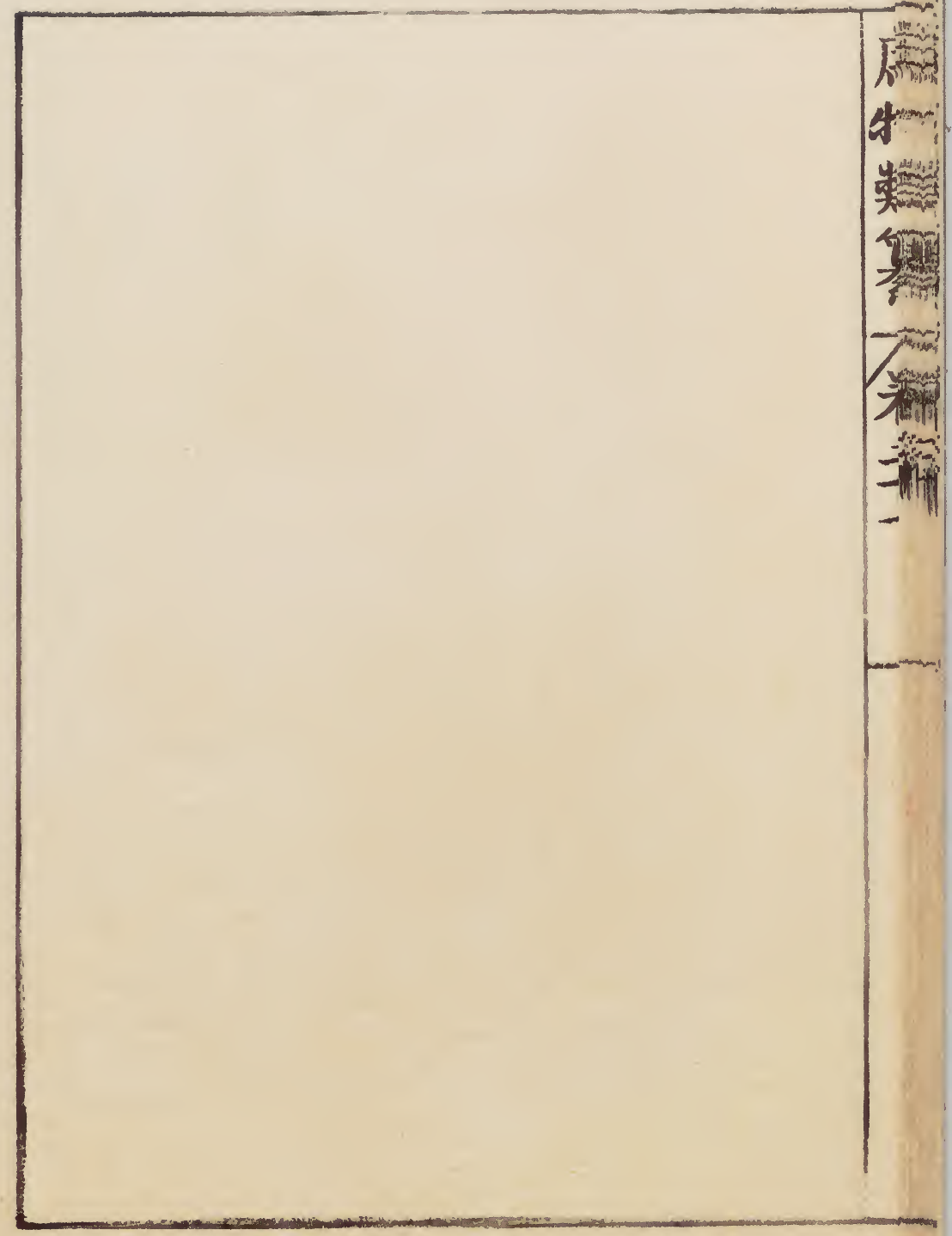
芥子堪作壟涿州志

庶物類纂蔬屬卷之二十一目次

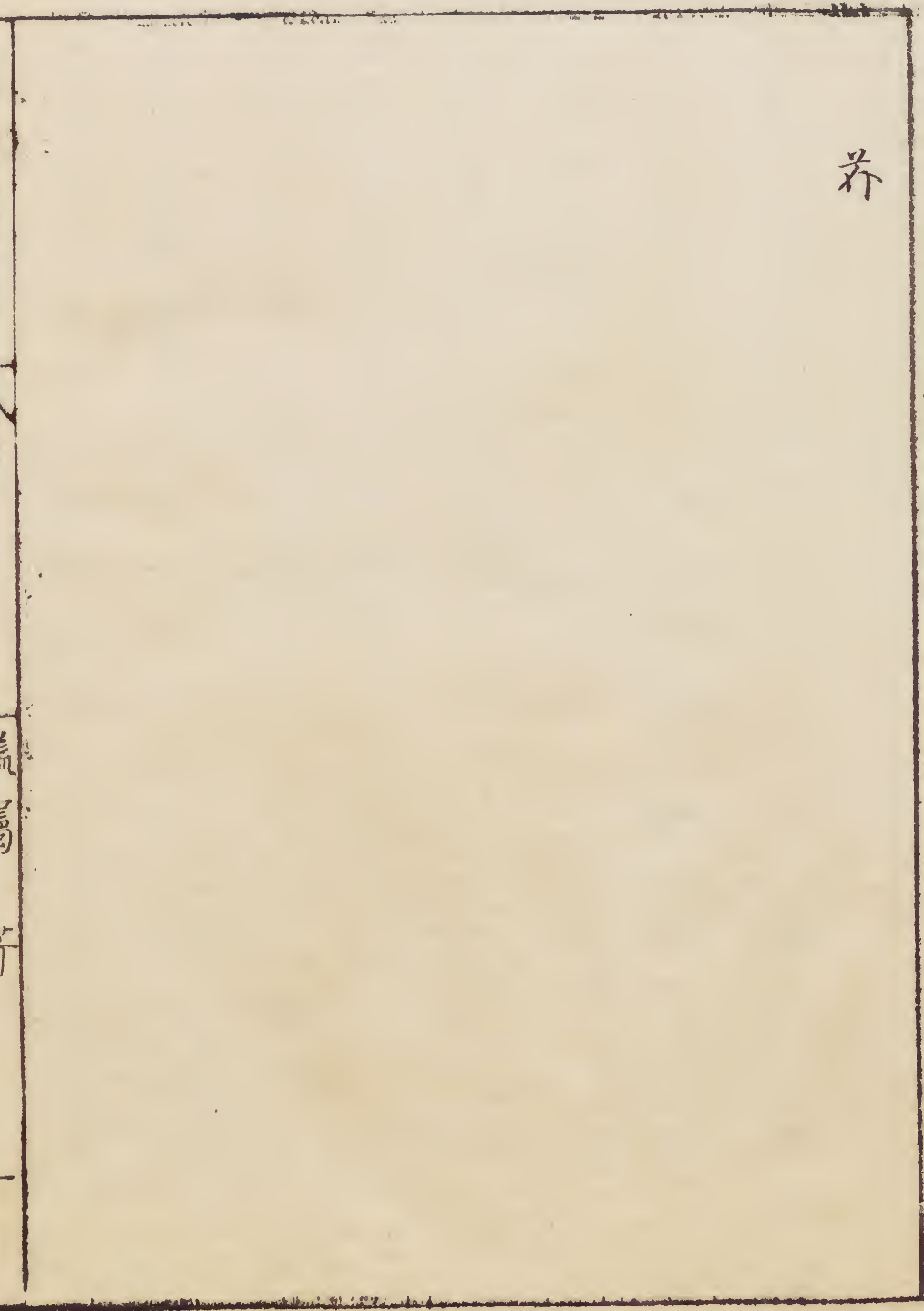
苡總

白苡

本草綱目卷之十一



芥



本草綱目卷之十一

蔬屬 芥

一

本草綱目卷之五十一

芥

芥菜似菘而有毛三月間莖長亦可醃藏收其子搗汁以和他肴名芥末又一種曰雞脚形矮味辣又有

白芥可入藥吳縣志

芥菜青紫二色如雞脚者味佳重修江寧縣志

芥一種味甘脆一種葉紫味辛辣福州志

芥菜有紫芥白芥青芥油芥數種其味最辛杭人搗

其子以醋和之用拌粉皮食名曰芥辣萬曆杭州府志

芥菜有紫白青油數種搗其子以醋和之名芥辣杭州

府志

芥有紫芥黃芥江南有春芥九心芥可作辣菜今無

此種景州府志

芥菜青芥有二種有逐月摘業者有只摘一次至冬

連葉割之者其白芥有二種味最甘脆又一種為紫

芥味最辣其子可芥辣以和食品泉州府志

機謹按南安縣志同

芥菜似菘而有毛其子如粟粒三月間莖長尺餘幹

大如指味辛爽可醃藏江陰縣志

崇禎八年芥菜結茄豆和州志

芥菜氣味辛烈菜中之介然者蔓菁亦芥屬以瓶醃

藏謂之閉甕菜甚香新城縣志

芥似菘有毛江西新城縣志

芥菜有四種青紫芥雞爪芥四月不老芥以玄有舒

鬱之功故菜中重之高郵州志

芥細者益辛辣歙縣志

芥菜野種者食子白者入藥圃種者根葉肥大皆可

食俗呼辣菜淄川縣志

芥有紫芥白芥南芥花芥石芥皆芥之類新建縣志

芥辛菜又有根大如蘿蔔者味辣西北人謂之詭薺

菜今始有之昔人以豐莧湏蕪菁蔓青大芥七名為

一物是大芥與芥亦異東魯呼為菹蘧者疑此祁陽縣志

芥似菘而有毛有青芥白芥南芥花芥石芥武平縣志

芥菜俗呼辣菜德安府全志

芥種最多有白芥有辣芥白有三種有京白有黃芽

白有瓢白辣有四種有圓骨有雞爪有春不老有閉

甕黃芽閉甕皆傳自北方種不甚宜高要縣志

本草有青芥白芥大芥馬芥石芥數種今俗以大芥

為芋芥菜以馬芥為痴芥菜盛京通志

芥菜類分數種有青芥大芥花芥紫芥八九月下種

俗呼臘芥春月食者為春芥醃藏蒸晒可供常食陽春縣志

本草曰芥似菘而有毛又有一種取子搗為末食之

能通鬱塞埤雅曰望梅生津食芥墜淚漳浦縣志

芥青芥似菘有毛紫芥莖葉紫子芳辛研末可和食

丹徒縣志

機謹按鎮江府志同

味辛而爽冬月者佳懷寧縣志

芥有青白黃三種白者為上心味尤辛令人淚潰鼻
辣本草曰代腎邪歸鼻陸農師曰食芥墮淚是也封川

縣志

味辛葉青而紋縐醃以禦冬與白菜同瀹而貯之可

作餽其根肥壯類夢菁亦可瀹食出保府者佳幾輔通志

芥花黃花結子如稊粒大研為末味辛辣諸蔬之助

味也同上

芥味辛可食根為尤美陽信縣志

本草芥似菘而有毛農書云氣味辛烈菜中之介者
也菜多缺者性更辣取其子研末以和食品為芥辣

埤雅望梅生津食芥垂淚是也諸羅縣志

芥有二種青芥味辛辣秋種冬食收子夏作芥末紫

芥葉大而厚冬種春食一名春不老太平府志

青芥似菘有毛紫菜莖葉通紫子芳辛研末可和食

品○劉子翬詩葉實抱芳辛氣烈消煩滯金壇縣志

芥菜中之介然者皺葉更辛辣劉彥冲有詩義烏縣志

芥本高者至五六尺醃作齏尤勝

揚州府志

芥似菘而有毛菜中之介者故字从介味辛辣

安慶府志

芥菜似菘而有毛三月間莖長尺餘亦可醃藏其子

如粟粒收以搗汁味極辛又一種曰黃農芥又曰雞

脚芥形矮味辣又有白芥可入藥明沈周咏芥沫尚

存薑桂性能感涕漬人我欲因齏白榆揚席上珍

蘇州

府志

芥菜葉青色又有花芥

廣信府志

機

謹按鉆山縣志同

芥菜心名芥薹邑好製為辣菜以供客冬種

番禺縣志

芥蔓菁之類一顆叢生以法製食辛辣逾薑桂然不

多種也其子入藥

東陽縣志

芥青紫二種青者秋種冬食紫者冬種春食名春不

老

當塗縣志

芥東坡借王參君地種菜詩云秋來霜露滿東園蘆

菹生兒芥有孫我與何曾同一飽不知何苦食雞豚

惠州府志

芥菜青紫白三色八月下種冬春之菜夏可為菹

建昌

蘇物類纂

蔬屬

芥

六

縣志

芥似菘而有毛味辛辣此青芥也紫芥莖紫通葉多作蘆食之最美白芥子麗大色白如梁米其餘南芥花芥石芥之類皆菜茹之美者

三山志

芥菜有二種晚一種為紫芥性最辣可作芥辣以和食品

臺灣府志

芥一名水蘓有紫芥黃芥青芥油芥數種出石罈者

曰山芥味極辛出黃巖仙居

台州府志

芥有青芥紫芥白芥三種其氣辛芳子可入藥

遵化州志

芥菜二種一曰黃農芥一曰雞脚芥味辣亦可醃蔬

其子極細收以擣汁味極辛沈周詩云尚存薑桂性

能感涕洟人我欲因蘆白揄搗席上珍

長洲縣志

芥菜有青紫白三種搗其子以醋和之名芥辣

富陽縣志

芥有紫芥白芥南芥花芥石芥皆芥之類者白芥子

治痰

南昌府志

芥王禎農書云氣味辛烈菜中之介然者食之有剛介之象故從介望梅生津食芥墮淚五液之自外至也慕而垂涎愧而出汗五液之自内生也

六合縣志

芥菜有紫芥白芥青芥油芥數種其味最辛抗人搗

其子用之是為芥辣按諸菜多產東園及慶春艮山

門外仁和縣志

芥菜似菘而有毛其子如粟粒三月間莖長尺餘幹

大如指亦可鹽藏又一種名黃農芥矮小味極佳

蘇姑志

禮記內則膾秋用芥 嶺表錄異廣州地熱種麥則

苗而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥

酉陽雜俎掌中芥末多國出也取其子置掌中吹之

一吹一長長三尺乃植於地 金城記黎舉常云欲

以芥嫁筍但恨時不同耳 嶺南異物志唐孟詵嘗

入嶺表買芥菜置壁下忘食數日皆生四足有首尾

能行走大如螳螂但腰細身長 物類相感志收芥

菜子宜隔年者則辣 神農本草經琥珀拾芥 佩文

群芳譜

芥 辛溫溫中利九竅除 芥菜亦有幾種八九月下子

十月移栽濃糞澆則茂清石巖逸叟增

芥菜亦有幾種八九月下子十月移栽濃糞澆則

茂清周玉鳧
農圃六書

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旁發數頭者曰
百頭芥菜似芥而色藍者曰芥藍菜清皖桐方氏
物理小識
芥居拜切音戒菜分數種青芥一名刺芥似白菰有
柔毛又大芥名皺葉芥大葉皺文色綠味辛辣又馬
芥葉如青芥又花芥葉多缺刻又紫芥葉紫如蘇又
石芥低小皆八九月下種冬月食者俗呼臘芥春月
食者俗呼春芥四月食者俗呼夏芥芥心嫩莖謂之

芥藍花黃色四出結莢一二寸子大如蘇子色紫味
辛研末辛泡乾為芥醬又白芥種來自胡戎盛于蜀
又名胡芥蜀芥葉大子白且粗性暖入藥安石字說
云芥者界也發汗散氣界我者也王禎農書曰氣味
辛烈菜中之介然者食之有剛介之象故字从介按
二說皆泥字音大義不知散氣者不獨芥食芥者非
必剛介也又艸芥方言江淮南楚曰蘇自閩以西或
曰草或曰芥又纖芥細微也通作介左傳介其雞杜
註擣介子播其羽後漢竇融傳長無纖介之怨又芥

帶猶鯁刺也。又霽韻音記王粲浮淮賦軸轆千里名
平億計運茲威以赫怒。清海隅之帶芥。清廖文英正字通
芥唐韻古拜切。集韻韻會正韻居拜切。𦵏音戒。說文
菜也。禮內則秋用芥。儀禮公食大夫禮炙南醢以西
豕。載芥醬魚膳。註芥醬芥實醬也。楊子方言薑薺趙
魏之間謂之大芥。其小者謂之辛芥。或謂之香芥。爾
雅翼芥似菰而有毛。極辛苦。續博物志食芥墮淚。康熙
典字

白芥

一名白胡芥。爾雅 一名胡芥。蜀本草 一名蜀芥

綱目

俗名十鹵法舍澳。對馬 又名十鹵憂拉十。山城
州又名搭憂拿。出羽

本草綱目卷之五

白芥

白芥子粗大色白如梁米舊云從西戎來謂之白胡

芥宋羅願爾雅翼

白芥臣禹錫等謹按陳藏器云白芥生太原如芥而

葉白為茹食之甚美日華子云白芥能安五藏功用

與芥頗同子燒及服可辟邪魅嘉祐補註本草

唐本注云白芥子麤大白色如白梁米甚辛美從戎

中來同上

臣禹錫等謹按蜀本圖經云一種葉大子白且麤名

曰胡芥、嗽之、及藥用最佳、而人間未多用之。同上

白芥子麤大色白如梁米、此入藥者最佳、舊云從西

戎來、又云生河東、今近處亦有。本草圖經

白芥子比諸芥稍大、其色白、入藥用。宋寇宗奭本草衍義

白芥處處可種、但人知蔣之者少、爾以八九月下種、

冬生可食、至春滋莖高二三尺、其葉花而有、如花、

芥葉青白色、莖易起而中空、性脆最畏狂風大雪、須

謹護之、乃免折損、三月間黃花香郁、結角如芥角、其

子大如梁米、黃白色、又有一種莖大而中實者、尤高、

其子亦大、此菜雖是芥類、迥然別種也、然入藥勝於

芥子。明李東璧本草綱目

白芥子辛能入肺、溫能發散、故有利氣豁痰、溫中開

胃、散痛消腫、辟惡之功、按韓愈醫通云、凡老人苦於

痰氣喘、嗽胸滿、懶食、不可妄投燥利之藥、反耗真氣、

悉因人求治、其親靜中處、三子養親湯治之、隨試隨

效、蓋白芥子白色、主痰下氣、寬中、紫蘓子紫色、主氣

定、喘止、嗽蘿蔔子白、種者主食、開痞降氣、各微炒、研

破、看所主為君、每劑不過三四錢、用生絹袋盛入煮

湯飲之勿煎太過則味苦辣若大便素實者入蜜一匙冬月加薑一片尤良南陵未三子有辭贊之上同
白芥一名胡芥一名蜀芥其種來自胡戎而盛于蜀故名○白芥處處可種但人知蔣之者少爾以八九月下種冬生可食至春深莖高二三尺葉青白色莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之乃免折損三月開黃花香郁結角如芥角其子大如梁米黃白色又有一種莖大而中實者尤高其子亦大此菜雖是芥類迥然別種也

明李東璧食物本草

生太原河東葉如芥而白子粗大如白梁王禎農書云其氣味辛烈菜中之介然者食之有剛介之象故字從介其種來自胡戎而盛于蜀故一名胡芥一名

蜀芥

明李中立本草原始

李氏曰白芥生大原河東但處處可種今人知蔣者少以八九月下種冬生苗葉可食至春深莖高二三尺其葉花而有了如花芥葉青白色莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須用竹枝謹護乃免折損三月開黃花香郁結角如芥角其子大如梁米黃白色又

有一種莖大而中實者尤高其子亦大此菜雖是芥類迥然別種也入藥勝於芥辣子明倪朱謨本草彙言

白芥似菰有毛味劣明周文華致富全書

白芥一名胡芥一名蜀芥來自胡戎而盛于蜀高二三尺葉如花芥葉青白色為茹甚美莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之三月開花結角子如梁米黃白色又有一種莖大而中實者尤高子亦大白芥子堪入藥味極辛美利九竅明耳目通中明王蓋臣

群芳譜

白芥有二種味最甘脆泉州府志

白芥似菰而有毛其子研為膏螫舌芳辛古謂之芥

醬松江府志

白芥可入藥吳縣志

白芥菜葉苦不可食子治痰新修餘姚縣志

芥白者舊云自西戎來名白胡芥汀州府志

機謹按閩書同

白芥子羸大色白如梁米可入藥八閩通志

芥菜白者舊云自西戎來名白胡芥閩書

白芥本草原始曰生太原河東葉如芥而白王禎農
書云氣味辛烈菜中之介然者食之有剛介之象

西山

志通

芥菜其子白色曰白芥菜

清皖桐方氏
物理小識

愚按白芥以秋深下種是稟受金氣也乃生於冬而
長於春若以歸藏之時為茁出以萌芽之候為長養
豈非稟金之涼而反得溫者乎是已具金燠於木之
體矣故結實於季春而味更辛乃金效木之用至斯
時以為成功也雖與他芥同其生長華實之時然其

子較大色且黃白是固金效木用而有迥異者也所

以一切主治當思其於凝結之患而得開發於逆上

之窮而得降折二者可以分任亦可以合奏如求其

所因使主輔得宜謂此味者詎止以豁痰利氣求之

哉瀕湖所列主治諸疾或不妄也

清劉若金
本草述

或問白芥子即芥菜之子人食芥菜覺消食之甚多

是白芥子大能消食似未可多食也誰知芥菜消食

而芥子消痰各不相同不可疑其葉而戒其子也

清陳

士鐸
本草新編

唐詩集卷之五

