

# 庶物類纂

蔬屬  
自二十九至三十

容

太政官文庫			
和	特別	一	二
書	類	三	六
門		二	番
		四	架
		五	冊

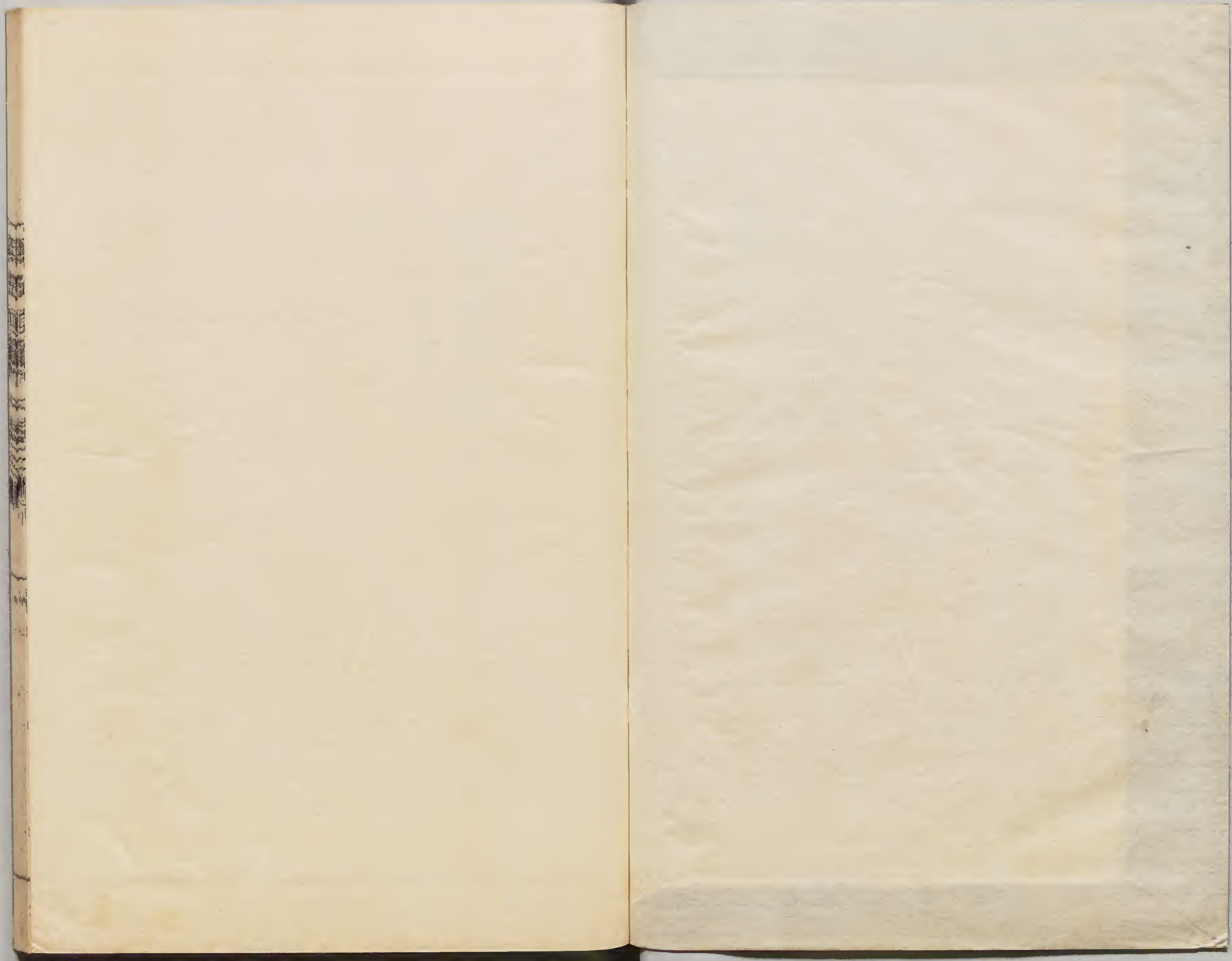
內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (252)		
函號	特	54	1

九ノ内

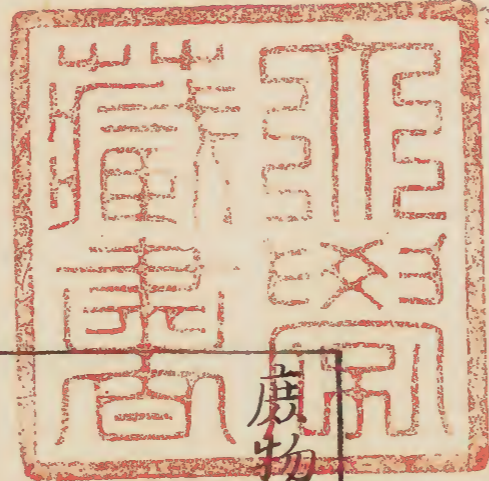
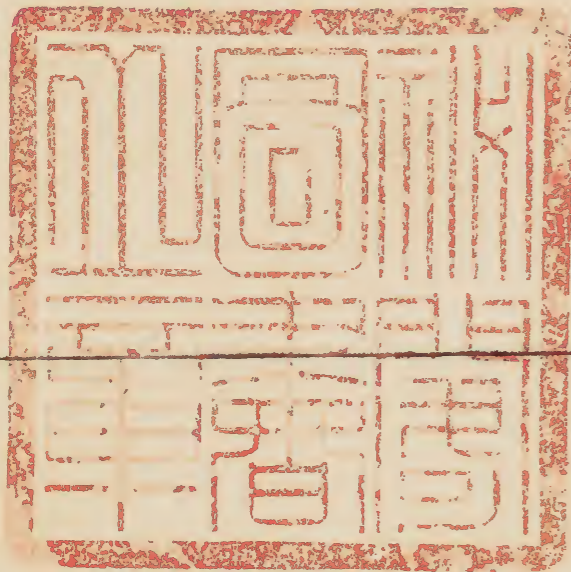
共七十五







Vertical text on the left edge of the left page, likely a page number or title, written in small, dark characters.

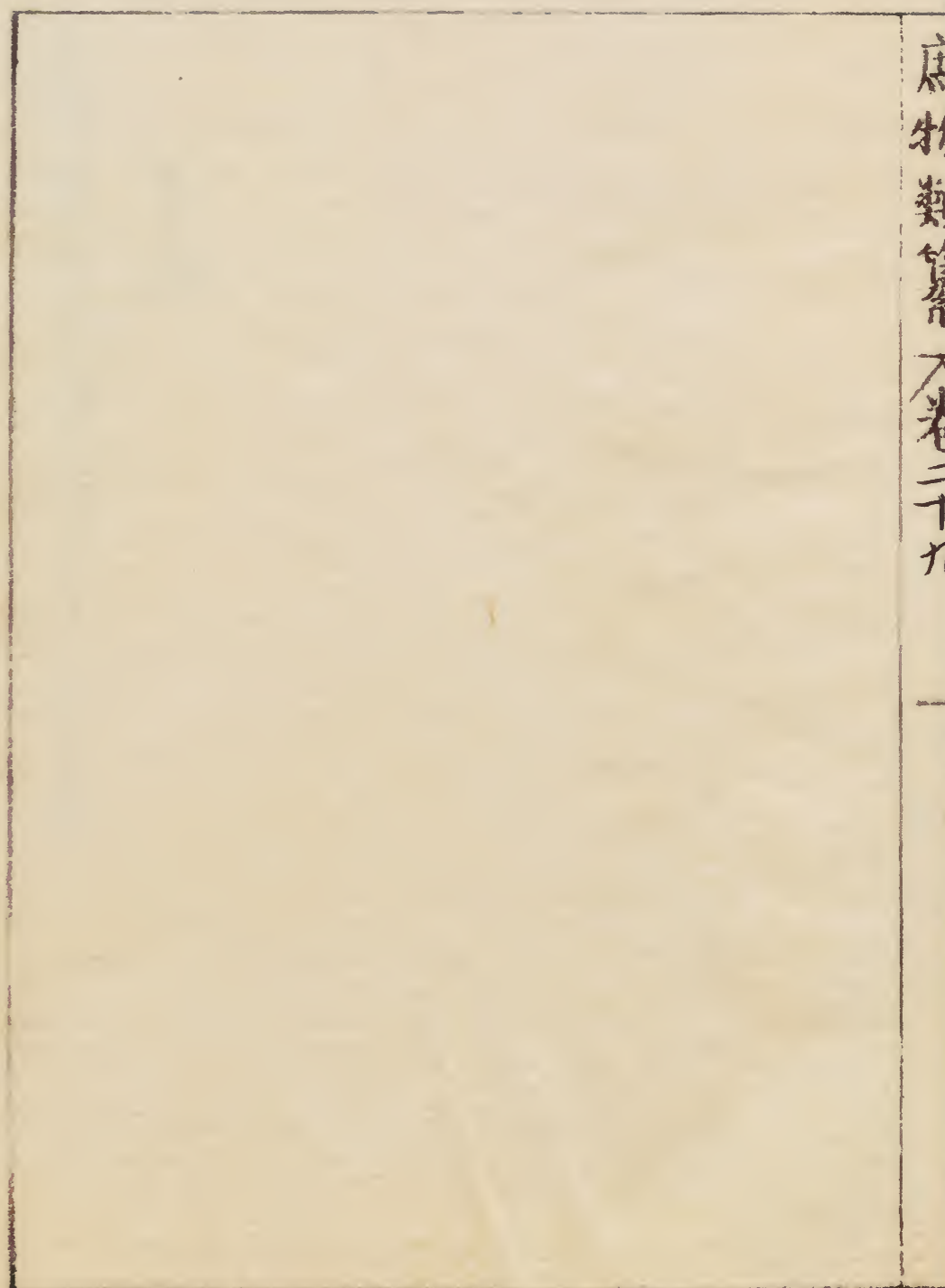


廣物類纂蔬屬卷之二十九目次  
 萊菔

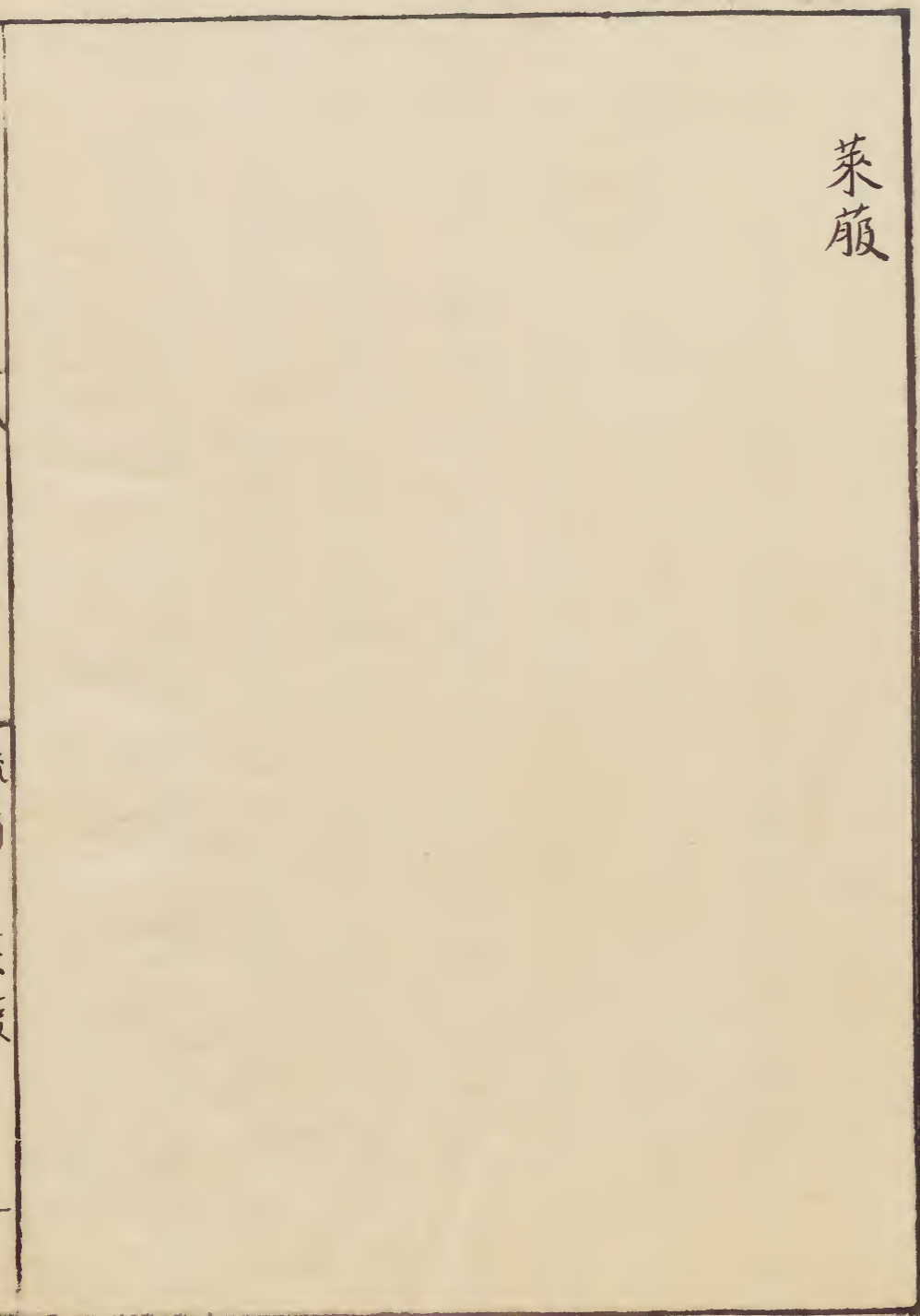
廣物類纂  
 卷之二十九

蔬屬目次





菜菔



本草綱目卷二十九

蔬屬

菜菔

菜菔

中州一代，巡病嗽久不愈，甚危。徵醫各府，歸德僅一老醫，年六十餘，病嗽甚劇。府官不得已，以之應命。行至一村，渴甚，扣民家求飲。其家以熱水一盃飲之，覺嗽似火止。再求一盃，又覺火愈。因詢此何水，其人答曰：村野無茶，適煮蘿蔔，乾遂以奉。用醫曰：吾生平最喜食此，偶途中用盡，敢求少許。其家餽以數升，醫食數日，嗽全愈。及見代巡病與已同，診脈後出一方，因向代巡云：藥須醫人自煎，恐他人煎不得法。藥難取。



劫及煎時潛以蘿蔔乾加入數日代巡病愈大神其  
技給冠帶作興千金遂成富室

范濟畧代巡○明王蓋臣二如亭群芳譜

鄭居易計部言其家自先世多留帶苳蘿蔔懸之簷

下有至十餘年者每至夏秋有病痢者煮水服之即

止愈久者愈妙同上

機謹按一本無言字

先生姓羅名伯英字陽和上世出蔡仲之後周季國  
亡蔡之孫子自以王者後耻臣列國分布天下雖族  
類蕃蕪然皆隱約原野與農圃老人結無情之交於

勢利泊如也春秋間齊魯交惡猶以野無厥族卜其  
無特為當時貴重尚如此漢初陳平欲薦士間楚竟  
不能致厥族之良唯以惡子弟進故用其讒足以亡  
楚後平掠其功封侯惡子弟卒不顯是以比族益務  
韜晦蜀諸葛武侯嘗用其別子蔓青氏督餉道行位  
中既策功當進爵以非其好故弗就也先生與蔓菁  
同遠祖生而孤特自殖克邁種德學有根本間居自  
負其才曰吾進可以備鼎鼐退可以資丘園進退不  
違平時吾事畢矣豪貴之家聞先生風聲爭設大烹



以享之、先生心事潔白、啓口皆可咀嚼、故貴人不甚相知、平生惟與學士雅好、尤篤、凡親嗜先生之久者、天下事無不可做、晚年所養既久、中益充實、雖雜處塵土間、物竟莫得而涅、自有一種幽人潛德風味、上自官府下至兒童、走卒室婦、莫不知有先生、然欲用之者、非強拔起之、不能致、終不効、遂輩沾沾喜自薦也、老辣之性、與日俱盛、尤以名爲累、嘆其不得深根固蒂于下、乃學逃名于漆園之徒、游心物初委順造化、深欲秘本根、以緒餘啓世之、不知道者故

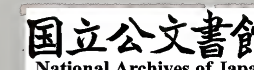
嘗著論曰、天下無道、則言有枝葉、所惡于言者、爲其無用也、吾言可無用也、與哉、世殆未知吾枝葉之正味矣、一夕偶過白水真人舍、坐客有謂之者、附耳話言、謂先生今日雖無食肉相、羶酸氣、吾知免耳、先生若罔聞、知據爐危坐、清談時出、爽氣襲人、客不覺前席舉手、願與餘瀝、以沃渴懷、先生傾倒肺腑、粹然一出、于正絕無世俗溷濁之味、客與接談者、皆噴噴不容口、如入太古室、酌玄酒而啜、太羨恨相知之晚也、乃復顧而嘆曰、先生益有道之士也、清不絕俗、



淡不累物吾儕久與至人處乃今則知之耳圖所以  
易其名者遂私號曰清談先生云高應經  
○同上

蘿蔔一名土酥委齊百卉志曰其葉謂之蕪菁又名  
蔓菁形似菘可生食味微辛劉夢得曰三蜀之人呼  
蔓菁為諸葛菜王昶善營度子弟不許仕官每年止  
令種火田王乳蘿蔔壺城馬面菘可致千緡東坡詩  
中有蘿蔔根尚舍曉露清蘿白蔓菁實有二種種宜  
春食於夏其莖紅者為蘿白種宜秋食於冬其莖白  
者為蔓菁本草曰蘿白味辛甘温無毒煮食下氣消

穀去痰癖止咳嗽制麩毒搗汁服主消渴治肺痿能  
止血消血與地黃何首烏同食令人髮白子名萊菔  
治喘嗽下氣消食以衝牆壁蔓菁味温無毒主利五  
臟輕身益氣子能明目每子一外可種廿畦先用熟  
糞勻布畦內仍用生糞和子撒種以疎為良密則莖  
之帶露勿鋤犯則生蟲或云以宣州大梨剝去其核  
留頂作蓋加糞子狀納蘿蔔子以頂蓋之埋於地中  
俟梨乾或爛取出分種則實如梨圓且有梨味矣起  
土洗淨以刀四破之或鹽或醋或糟或用鹽汁浸蒸





曬作乾俱可啖或酒煮作饌或肉和作羹並亦相宜  
別有一種紅皮鮮如血染毘陵間有之京口以上則  
遍地矣蘇松嘉湖間絕無人偶攜歸以水漾之為玩

明周文華  
致富全書

性能制來麩麩毒故名俗云溫菘又云蘿菘無毒大  
者肉堅蒸食煮食消穀去胸膈痰凝氣滯小者白脆  
生啖或搗汁飲止消渴寬中又治肺痿吐血咳嗽勞  
瘦和羊肉鯽魚煮食總為調脾潤肺之劑丹溪云屬  
土而有金與水本草雖言下氣最速但熟食則辛散

味去甘緩獨存及滯隔停飲滋榮衛令髮白早醫學入門

蘿菘須長而白如雪甜而消如梨者乃稱絕品南北

兩京多圓而大赤色雖佳味殊不敵也明王敬美  
學圃雜疏

爾雅葵要蘆菘方言云蘆菘東魯謂之菘拉蘆菘達廣

志云蘆菘別名雹葵雲南記名諸侯菜釋名云紫花

菘似蕪菁之大根俗呼為雹葵一日蘆菘今訛呼為

蘿菘魏夫人帖膾土酥如練杜詩金城淨如練土酥

蘆菘也明陳懋仁庶  
物異名疏

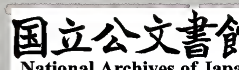
種蘿菘宜沙糯地五月犁五六遍六月六日種鋤不



厭多稠即小間拔令稀至十月收窖之俞宗本種蔬蔬

萊菔亦有蘆肥蘿蔔土酥等名皆地土稱謂不同韓保昇曰萊菔能制麪毒為來舜之所服故字義取此博濟方稱乾蘿蔔為仙人骨者美其功也辛平無毒主下氣消穀和中去痰止渴利關節理顏色行風氣澤肌膚同羊肉銀魚煮食治虛勞咳嗽同猪肉食補臟氣凡飲食過度生嚙嚙之便消噲汁在口烟火熏之不傷中烟致死者以汁灌之復甦長石曰世傳服地黃何首烏食萊菔白髮李曰華乃云萊菔多食

滲血白人鬣髮由此不必拘于何首烏地黃也洞微志云有人病狂夢中見紅裳女子引入宮殿中令歌云五靈樓間晚玲瓏天府由來是此中惆悵悶懷言不盡一丸蘿蔔火吾宮覺以詰人有道士云此犯麥毒也少廿心神醫經言蘿蔔制麥毒火者毀也遂以藥併蘿蔔治之果愈宋長石飲食書真誥云蘆菔常服之佳生食耗血真誥所言必熟食也明屠隆鴻苞集糟蘿蔔方蘿蔔一斤鹽三兩以蘿蔔不要見水指淨





帶須半根晒乾糟與鹽拌過次入蘿蔔又拌過入甕

此方非暴吃者明高濂遵生八牋

食香蘿蔔每蘿蔔十斤用鹽八兩淹之切作散子大鹽醃一宿日

中晒乾切姜搗絲大小茴香拌勻煎滾熟醋澆上用

磁瓶盆盛日中晒乾收貯同上

蘿蔔粥 用不辣大蘿蔔入鹽煮熟切碎如豆入粥

將起一滾而食同上

蘿蔔又名萊菔音來蘆菔郭璞云蘆音北土酥玉本皆根

也味甘温平治其葉謂之封又名蔓菁紫花菘刀劔

衣陳楚謂之豐齊魯謂之美關西謂之蕪菁趙魏謂

之大芥皆葉也南北皆有北尤多春食苗夏食心秋

食莖冬食根菜中之最有益者又名諸葛菜諸葛所

止必令兵士種蔓菁取其纔出甲生啖一也葉舒可

煮食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則

易尋而菜之五也冬有根可煮食六也故三蜀呼為

諸葛菜明范貞一典籍便覽

謹按此說以蘿蔔菔蔓菁而為一物以根葉別之

不詳考耳



爾雅葵蘆服今訛為羅蔔一日刀斲衣 出哈烈大

者十劔 明慎懋官萃  
夷花木考

以羅蔔鋤起切去葉止畱寸許顛倒種土中置至過

年求不空心 同上

安福城西四十里間地名蘇坑舊有道人過一農家

索漿其家飲以白湯謝以暑月無菜道人於囊中出

羅蔔子一勺教其人先布茅燒地趁火撒之後生羅

蔔大而甘其地至今享其利也 同上

機 謹按夷堅續志同

種羅蔔法宜沙軟地十月初六種鋤不厭多稠即根

小至十月收窖之陳子立夏種至五月可食 農桑撮  
要○明

盧翰月  
令通攷

種羅蔔法宜肥地撒種沙地尤效瘦地用糞作壟種

帶露耙地則生蟲鋤不厭頻苗稠則小拔令稀則肥

大霜降後或醃或藏窖皆可七月種遲 七條類彙  
○同上

羅蔔三月下種四月可食但雷陳種子種之凡羅蔔

勿帶露水鋤則生蟲 明馮應京  
月令廣義

羅蔔莖羅蔔切作片蒿苣條或嫩蔓菁白菜切大小



同谷以鹽醃良久沸湯燻過入新水中次煎酸醬泥  
之以椀蓋入瓶中浸冷明徐春甫  
古今醫統

蘿蔔乾以蘿蔔切作骰子大晒乾收候醃芥菜滷水  
煮加川椒蒔蘿拌勻晒乾收貯久留不壞味極美同上

居民逃避石室中賊以烟火熏之欲死迷悶中摸索  
得一束蘿蔔嚼汁下烟而甦又炭烟熏人往往致死

含蘿蔔一片著口中烟氣不能毒人或預曝乾為末  
備用亦可或煎水搗爛乾蘿蔔飲之亦可得効方○  
明周恭醫

說會編

鐵笛丸治聲失音  
或不清當歸一兩生地黃一兩熟地黃一兩天門

冬五錢黃柏一兩麥門冬五錢知母五錢人參三錢白茯苓

苓一兩柯子五錢阿膠五錢烏梅十五斤人乳一磅牛乳一磅梨

汁一磅○右為末煉蜜為丸加黃豆大每服八十九  
柯子湯下或蘿蔔湯下亦可○明聶久醫學彙函

立春日早啖蘿蔔謂之咬春蓋即五辛盤遺意朝城  
縣志

歲時立春戴彩燕食蘿蔔謂之咬春鄉縣  
志

萊菔一名蘿蔔有赤白二種赤者小於白而香味過

之撫州  
府志

蘆菔即蘿蔔寧波  
府志



蘿蔔出金壇丹陽縣境土者肥大而脆美然不及吳

中重修鍾江府志

葫蘆俗名菜頭福州府志

蘿蔔有冬春二種又有紅蘿蔔及番蘿蔔色黃興化府志

蘿蔔有冬春二種冬種老辣春種鮮脆黃色者俗呼

胡蘿蔔泉州府志

蘿蔔爾雅曰葵音葩音本草謂之菜菔紫花大根者

團如杯盃者有長如臂指者煮食之大下氣消穀去

痰癖肥健人生搗汁服主消渴試大有驗邵武府志

蘿蔔爾雅疏曰紫花菘也俗呼温菘一名葵一名蘆

菘今謂之蘿蔔昔婆羅門僧東來見食麵麩者曰大

熱奈何及見食中有蘿菔曰賴此解之耳漳州府志

機謹按汀州府誌同

蘿菔即菜菔也涿州志

機謹按菜當作菜

蘿菔紅白二種福寧州志

蘿菔郭璞云紫花菘也俗呼温菘似蕪菁大根圖經

云蘆菘今俗呼蘿菔是也又一種暮春時有之形細



長味脆美名楊花蘿蔔蓋當楊花盛時可食故名過

時則生勸不可食矣太倉州志

機謹按勸當作節

蘆菔一名蘿白詩人呼為土酥有黃白二種俱產太

湖濱吳縣志

蘆菔無菁之屬俗呼蘿蔔根大而白一種暮春時有

之形細長味松脆名楊花蘿蔔一種根小而長色赤

味甘名胡蘆菔江陰縣志

機謹按赤當作黃

蘆菔爾雅謂之葵陳楚之間謂之豐趙魏之間謂之

大芥俗呼為蘆菔比北方味美而形小暮春一種形

細長味脆美名楊花蘿蔔舊志不能辨常熟縣志

萊菔俗呼蘿蔔其子入藥新修餘姚縣志

蘿蔔有春冬二種冬種老辣春種鮮脆又有黃色者

南安縣志

蘿蔔一名萊菔一名蘆菔一名蔓菁春末生者名楊

花蘿蔔形細長夏生者為夏菘蘿蔔形圓秋生者為

秋菘蘿蔔形長而大俱出太湖傍地諺云太湖蘿蔔



賽過金塚藕 烏程縣志

蘆菴一名羅蔔有黃白二種 嘉定縣志

羅蔔平在多且佳 龍巖縣志

羅蔔黃白二種 臨洮府志

羅蔔爾雅註曰紫花菘也俗呼溫菘一名葵一名蘆

菴今謂之羅蔔昔婆羅門僧東來見食中有羅蔔曰

賴此解之耳 海澄縣志

機謹按此一條當有脫文

羅蔔即本艸名萊菴者 寧洋縣志

萊菴俗呼羅蔔又有一種葉似茴香根黃色味甘而

香曰胡羅蔔 八閩通志

羅蔔有紅白二種又有胡羅蔔 廣西通志

萊菴以根名古謂之蘆菴後世誤謂羅蔔或曰羅蔔

自胡地來氣味微似萊菴因而同稱陸佃云萊菴能

制麩毒言來麥所服會意也羅蔔土人亦稱胡羅蔔

嵩高志

羅蔔白者九縣皆有黃者名胡羅蔔出仁和 萬曆杭

羅蔔有紅白黃三色白者諸縣皆有紅黃者名胡羅



葡、產仁和大曰羅葡、小曰蔓菁、一名土酥、一名蘆、服

杭州府志

羅葡亦有紅白二種、白者為多耳、九江府志

萊、服即羅葡、又一種紅者名紅羅葡、紹興府志

羅葡其種有四、河間府志

羅葡本草名萊、服根大者色紅而圓、江南所無、根小

者色白而長、謂水羅葡、景州府志

羅葡胡白紅凡三種、慶陽府志

蘆、服一名羅葡、有長短二種、中土紅者至嶺南三年

復變為白、肇慶府志



庶物類纂蔬屬卷之三十目次

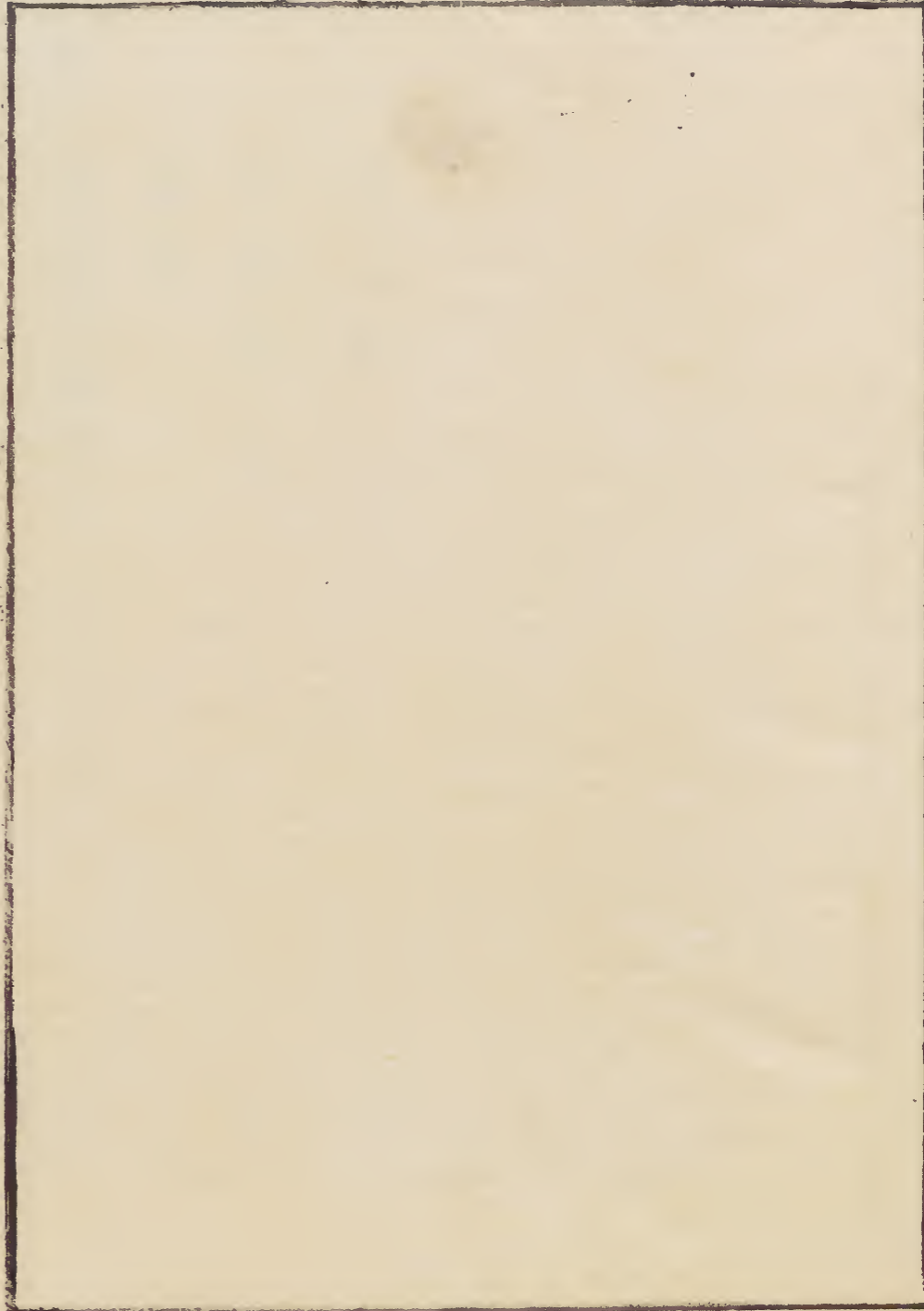
菜菔

水蘿蔔

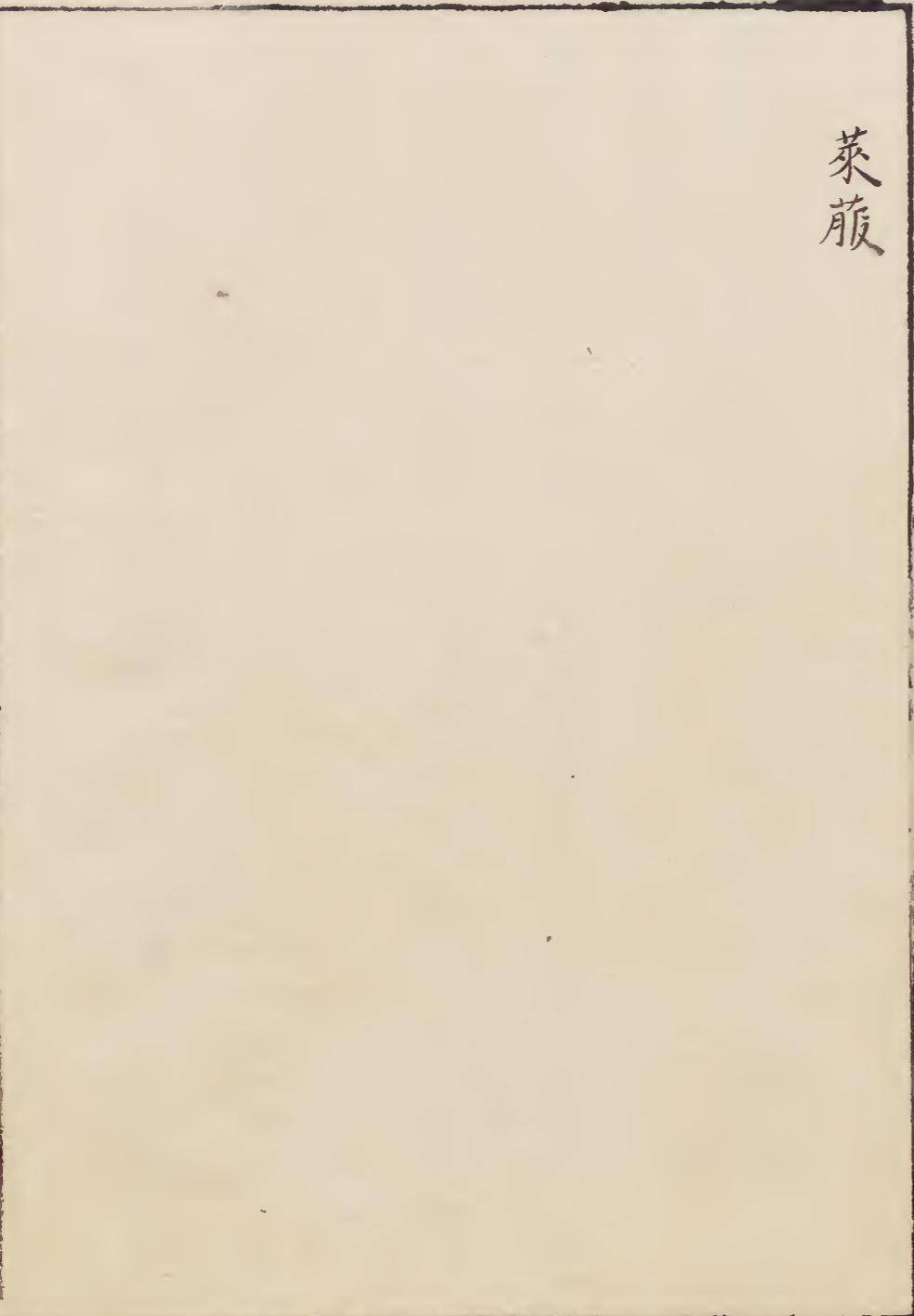
紅蘿蔔



庶物類纂卷三十一



菜菔

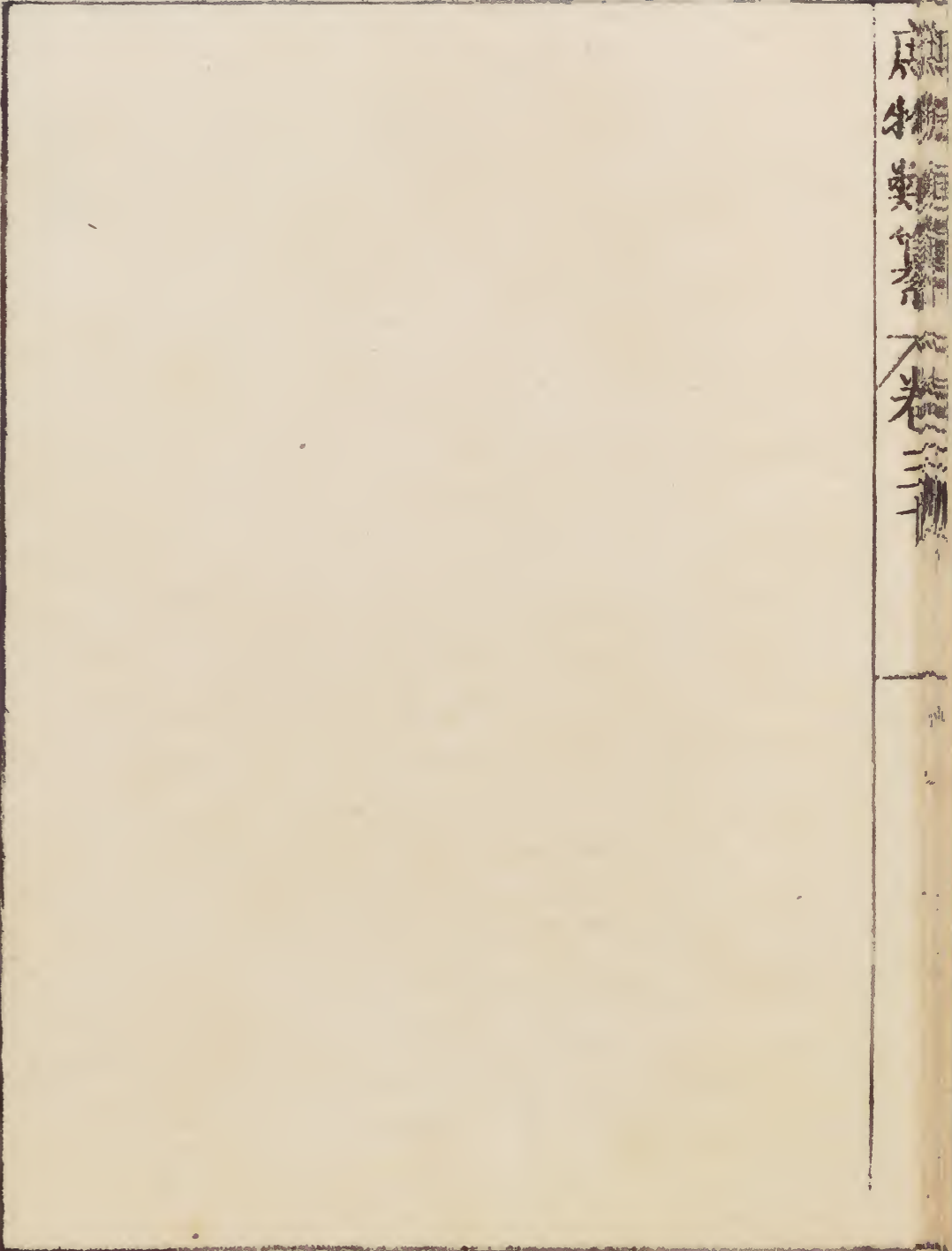


庶物類纂卷三十一

疏屬

菜菔





菜菔

蘆菔一名蘿蔔有長短二種中土紅者至嶺南三年

復變為白高要縣志

爾雅曰葵蘆菔郭璞註為蘆菔紫花大根俗呼雹葵

本草曰菜菔今俗呼為蘿蔔根有紅白二色狀有長

圓二類盛京通志

蘿蔔秋月下種冬月頭長大方食葉有細柔毛狀有

長圓二類生沙壤者脆而甘生瘠地者堅而辣根與

葉皆可生可熟可茹而食也陽春縣志



蘿葡其種有白有紅根莖皆可食亦如葑菲之類漳浦

縣志

本艸名萊菔帶露勿鋤鋤則生蟲下氣消穀解麪毒

丹徒縣志

謹按鎮江府志鉏作鋤

蘆服俗名蘿葡又名萊菔生熟皆可食萊陳二三

者可治痢懷寧縣志

蘿葡一名萊菔爾雅曰葵王顧農書蘿葡一種四名

春日破地錐夏曰夏生菜秋日蘿葡冬曰土酥黃魯

直詩金城土酥淨如練蕭炳云蘿消食又能解麪毒

封川縣志

大萊菔一名紫花菘根莖皆可食味辛俗名旱蘿葡

又名紅蘿葡幾輔通志

蘿葡俗名菜頭爾雅疏紫花菘也一名溫菘一名葵

一名蘿服昔婆羅門僧東來見食麪者曰太熱奈何

及見食中有蘿服曰賴此解之耳諸羅縣志

蘿葡本艸作萊菔帶露勿鋤鋤則生蟲下氣消穀解

麪毒金壇縣志



山葵即山胡荽以其突然而生故名葵也葉翠如雲正二月間氾露抽苗見日即稟熱而點茶香甘異常

土人美其名曰珊瑚苗懷桐太三縣出安慶府志

蘆服俗名羅蔔有紅白二種生熟皆可食能制麥毒

故又名萊服言為來牟所服也一名蔓菁同上

蘆服黃白二種出太湖濱一名羅蔔詩人呼為土酥

蘄州府志

羅蔔有紅白二種紅者與白性殊又有黃赤二色揚州志

府志

羅蔔即萊服能散血寬膈服何首烏地黃人食之髮白色惟蓼涌多種之切絲片曝乾販於他郡番禺縣志

萊服爾雅謂之葵蘆服俗稱白羅蔔子入藥一種小

者如豆如彈根實而味佳當塗縣志

羅蔔多產苧橋有紅黃白三種小者曰蔓菁大者曰

羅蔔按杜詩謂金城土酥爭如練註土酥蘆服也釋

名云蘆服即今之羅仁和縣志

萊服即羅蔔一種四名春日破地錐夏日夏生秋日

羅蔔冬日土酥謂潔白如酥也生沙壤者脆而甘生



瘠地者堅而辣多食滲血白人髮髮六合縣志

蘆菔無善之 俗呼羅蔔根大而白能制麩毒出白

沙者佳種地宜菘一種根小而長色赤味甘名胡蘆

菔江陰縣志

羅蔔本名蘆菔亦名萊菔以能制麩毒為來弊所服

也今通訛作羅蔔煮食自佳熟而乾之亦可以用鹽

歷生乾不及也苗即蕪菁收後如蔓菁法蒸乾亦可

久貯夏間布子時以薦新但根不及羅蔔必秋種冬

收為佳山御如豈粟類用火種法重至數斤鑿成絲

乾之四遠通行另一種名胡羅蔔南鄉間種惟義烏

為多東陽縣志

羅蔔有大小二種冬至取根去葉殖之四月收子白

露下種則大不更殖而收之子種之則小大抵肥壤

者脆而甘瘠土者堅而辣豐可菜儉可飯蔬之寡利

益者建昌縣志

蘆菔邵志云出上海青龍管浦地根大而白可生食

今諺云青龍辣齒注甜似以齒注為佳又一種根如

蘆菔長而尖色赤味甜盛於冬月名胡蘆菔出吳菘



江北松江府志

葵蘆菹一作蘆菹轉為菜菹再轉為羅蔔矣曹縣志

菜菹出高沙者味甚美江西通志

菜菹俗呼為羅蔔一名菘一名蔓菁即蕪菁也有二

種一黃一白會稽縣志

菜菹俗名羅蔔宜於沙地出黃巖潮際者尤大台州府志

菜菹即羅蔔爾雅所謂葵也喜興府志

菜菹一名羅蔔小而赤者曰湖羅蔔近始得其種於

湖州常山縣志

羅蔔爾雅疏曰紫花菘也俗呼温菘一名葵一名蘆

菹今謂之羅蔔武平縣志

羅蔔即菜菹一名蘆菹又曰温菘又曰紫花菘皮白

頭有紫線二色○又一種外紫內白○又一種表裏

赤黃曰胡羅蔔新城縣志

羅蔔一名菜菹一名蔓菁即蕪菁也熟食温中久食

滯榮衛髮早白汁止鼻血南昌府志

菜菹一名羅蔔其大如瓜出畚頭諺曰畚頭飯熟朝

朝羅蔔梅州飯香頓生姜然瓜之次北有王家洲南



有水西而菜菔卒無偶者臨川縣志

蘆菔一名萊菔無菁又名蔓菁又別名菜名葑又謂之諸葛菜俗呼羅蔔皆其類也古云江南有菘菜江北有蔓菁相似菘四時常見有菘之搽故名今之蘆

菔四時常食是亦可名菘矣祈陽縣志

蘿蔔凡三種生熟皆可食陽信縣志

談苑江東居民言種芋三十畝計省米三十斛種蘿蔔三十畝計益米三十斛爾雅翼昔有婆羅門僧

東來見食麥麵者曰此大契何以食之及見蘿菔曰

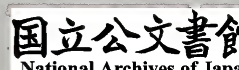
賴有此以解之耳自此相傳食麵必食蘿菔國老

談苑寇準年三十餘太宗欲大用尚難其少準知之遂服地黃兼餌蘆菔以及之末幾鬢髮皓白種樹

書種蘿蔔宜洲墾地五月犁五六遍六月六日種鋤不厭多稠即少種齊民要術蘿蔔法淨洗通體

細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯即出多與鹽二升暖湯合把手揜之又細縷切暫經沸湯與

橘皮和及暖興則黃壞料理蒲奠東坡雜記裕陵傳王荆公偏頭務方云是楚中秘方用生蘿蔔汁蚬





殺註鼻中左痛註右右痛註左或兩鼻皆註亦可雖  
數十羊患皆一註而愈荆公與僕言之已愈數人矣

佩文齋廣  
草芳譜

葵蘆龍卽蘿蔔東壁無功作葵音要誤矣舊說來爲  
麥而蘿蔔能服之寶音轉也爾雅監本葵蘆龍本艸  
綱目引作葵庶物異名疏作葵音要誤矣一名拉連  
以其狀也紫菘苗也南京有紫赤皮者他處皆白陝  
西邊上有一車載兩枚者安慶志有山葵則山葫苔  
也朝生暮長二尺中空味脆大龍山函山產之或曰

采者須天未明徑日出則萎或曰金谿出大蘆龍如

斗清方以  
智通雅

紫菘帶露鋤則生蟲其重栽者留其心苗去其大葉  
及復栽服去其細根入土壅之別發新稟結子取之  
再種卽大白下紅皮金谿大如斗固原有二車載兩

枚者中通曰切大梨去心如糞以萊菔子實之以梨

梨圓且有梨味○清  
皖桐方氏物理小識

白蘿蔔辛溫利五臟解勢毒寬中止渴消食下  
氣利大小便○胡蘿蔔味與主治畧同一名

萊菔六月下種以疎爲良秋採苗冬掘根太湖邊出



者甘而鬆又一種紅皮者辣而實毘陵

易活帶露勿鋤犯則生蟲  
清鍾山石巖逸叟  
增定致富奇書

白蘿蔔一名萊菔六月下種以疎為良秋採苗冬掘

根太湖邊出者甘而鬆又一種紅皮者辣而實毘陵

間有之鬆土頗澆易活帶露勿鋤犯則生蟲  
清周玉  
良農圃

六書

婦人乳癢疼痛寒熱以白蘿蔔用鹽少許搗和敷患

處可愈  
同上

生蘿蔔切絲作小菜拌以醋及他物用之下粥最宜

但恨其食後打噯噯必穢氣予嘗受此厄于人知人

之厭我亦若是也故亦欲絕而弗食然見此物大異

蔥蒜生則臭熟則不臭是與初見似小人而卒為君

子者等也雖有微過亦當恕之仍食勿禁  
清李漁問  
情偶寄

李時珍曰別錄以蕪菁蘆菔同條致諸說猜度或以

二物為一種或謂二物全別或謂在南為萊菔在北

為蔓菁皆非也蘆菔本名萊菔謂來牟之畏服也來

牟小麥也此麩作食難于即消惟生萊菔足以消之

今且訛為蘿蔔矣若蕪菁之又名蔓菁者芥菜之另



一種也芥根細瘦僅可醃蔓根如蔓兼可瀹南人訛  
蕪菁為芥菜北人直呼為芥菜醃畢入瓶後又呼為

閉雍菜云清虞德升諧  
聲品字箋

菜蕪俗呼蘿蔔葉大者如蕪菁細者如花芥有細菜  
毛根有紅白二色狀有長圓二類亦作蘆蕪生沙壤  
者脆而甘生瘠地者堅而辣根葉皆可生可熟可茹  
後漢劉盆子傳掘庭中蘆蕪根食之爾雅菜蘆蕪孫  
炎註俗呼温菘監本蕪偽作肥郭註肥宜為蕪蕪菁  
屬紫華大根俗呼雹菜本草綱目引作突肥註云肥

與蕪同庶物異名疏譌作葵音要非孫愐唐韻言  
魯人名拉遠秦人名蘿蔔王禎農書云北人一種四  
名春日破地錐夏日夏生秋日蘿蔔冬日土酥或云  
拉遠言其狀也温菘紫花菘言其苗也土酥言其味  
也菜蕪與蕪菁為二種今合為一因方言蘆蕪拉遠  
關東西謂之蕪菁而譌蓋未詳方言所云紫花者謂  
之蘆蕪明與蕪菁根葉有別循郭璞爾雅註以蘆蕪  
為蕪菁屬也清廖文英  
正字通

菜蕪隔年蘿蔔在土內枯根名地骷髏治鼓脹用之



清王遜藥性纂要

萊菔覆曰萊菔菘菜也似蔓菁而稍大舊說北種菘菜初年半為蔓菁二年菘種都絕蔓菁南種亦然菘菘之不宜於北猶橘之不能於淮今則南北俱有矣性喜燒土隨地可植夏末布種秋末刈苗冬末采根春末抽蔓高五七尺開紫碧色花夏初結角子如大麻實圓長不等色黃而赤遂可布種根色有紅白根形有大小長短種種不同萊菔有兩種一種八月布種秋分之交即可采根食之次年春三月開花結子此種子到秋還布於園又一種正月布種即前子留至春初布於地耳其根於

春末夏半皆可食但較前種之根差小而其味亦少遜也此在楚中為然後種不結子○清劉若金本艸述

或問羅蔔子專解人參用人參而一用羅蔔子則人參無益矣此不知羅蔔子而併不知人參者也人參得羅蔔子其功更神益人參補氣驟服氣必難受非止喘脹之症為然得羅蔔子以行其補中之利氣則氣平而易受是羅蔔子平氣之有餘非損氣之不足實制人參以平其氣非制人參以傷其氣也世人動謂羅蔔子解人參誤矣

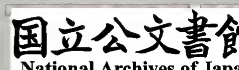
清陳士鐸本艸新編



別錄以菜服無菁同一條考之二物苗葉花子根五者俱不同惟李時珍言之甚詳而明蘆菹是菘屬根圓亦有長者有紅白二色其味辛甘而永葉不甚大而糙亦有花葉者夏初起臺開淡紫花結角如蟲狀腹大尾尖子似胡蘆巴不均不圓黃赤色無菁是芥屬根長而白其味辛苦而短莖粗葉大而厚濶夏初起苗開黃花四出如芥結角亦如芥其子均圓亦如芥而紫赤色以二者辨之自非一種明矣且蘿蔔根辛甘葉辛苦氣溫無菁根葉皆苦溫也余因分出另

條仍附於後者以便參考耳又按蔓菁子云能明目攙油點燈又能昏目審之清何培元本艸綱目類纂必讀

菹唐韻蒲北切音匄蘆菹也魯人名菹速秦人名蘿菹後漢劉盆子傳時掖庭中宮女猶有數百千人自更始敗後幽閉殿內掘庭中蘆菹根捕池魚而食之又與菹通爾雅釋艸突蘆菹本艸綱目突菹註菹與菹同又廣韻房六切音服韻會蘆菹一名來服言來菹之所服也字亦與服通康熙字典





本草綱目卷三十一

水蘿蔔

一名水鷓鴣廣西通志 一名水萊菔幾輔通志

倍名法ハ搭タ拿ナ搭タ噎イ各コ母ム

本草綱目卷三十一

蔬屬 水蘿蔔



水蘿蔔

水蘿蔔涵及鹽蘘內做甘露子則不黑以細篾穿之

易取物類相感志

四時類要水蘿蔔正月二月種六十日根葉皆可食

夏四月亦可種大蘿蔔初伏種之水蘿蔔末伏種皆

候霜降或淹或藏皆得用明徐光啓農政全書

水蘿蔔生田野下溼地中苗初搗地生葉似薺菜形

而厚大鋸齒尖花葉又似水菜葉亦厚大後分莖又

稍間開淡黃花結小角兒根如白菜根而大味甘辣



救飢採根及葉焯熟油鹽調食生亦可食上同

水蘿蔔形白而細長根葉俱淡脆無辛辣氣可生食

亦有如臂長七八寸者則土地之異也出山東壽

光縣者尤鬆脆明王蓋臣  
草芳譜

蘿蔔本草名菜菔根大者色紅而圓江南所無根小

者色白而長謂水蘿蔔景州  
府志

水蘿蔔一名水鷓鴣廣西  
通志

水菜菔色白亦有微紫者味甘氣辛錢輔  
通志

紅蘿蔔

俗名盞憂塔噶各母



紅蘿蔔

蘿蔔須長而白如雪甜而消如梨者乃稱絕品南北

兩京多圓而大赤色雖佳味殊不敵也明王敬美學圃雜疏

萊菔一名蘿蔔有赤白二種赤者小於白而香味過

之撫州府志

蘆菔一名蘿蔔有長短二種中土紅者至嶺南三年

復變為白肇慶府志

蘿蔔本草名萊菔根大者色紅而圓江南所無根小

者色白而長謂水蘿蔔景州府志



菜菔即蘿蔔，又一種紅者名紅蘿蔔。紹興府志

蘿蔔有冬春二種，又有紅蘿蔔及番蘿蔔，色黃。興化府志

蘿蔔有紅白二種，又有胡蘿蔔。廣西通志

蘿蔔南京有紫赤皮者，他處皆白。清方以智通雅



江戸幕府文書



