

庶物類纂

疏屬
自三十一至三十二

容

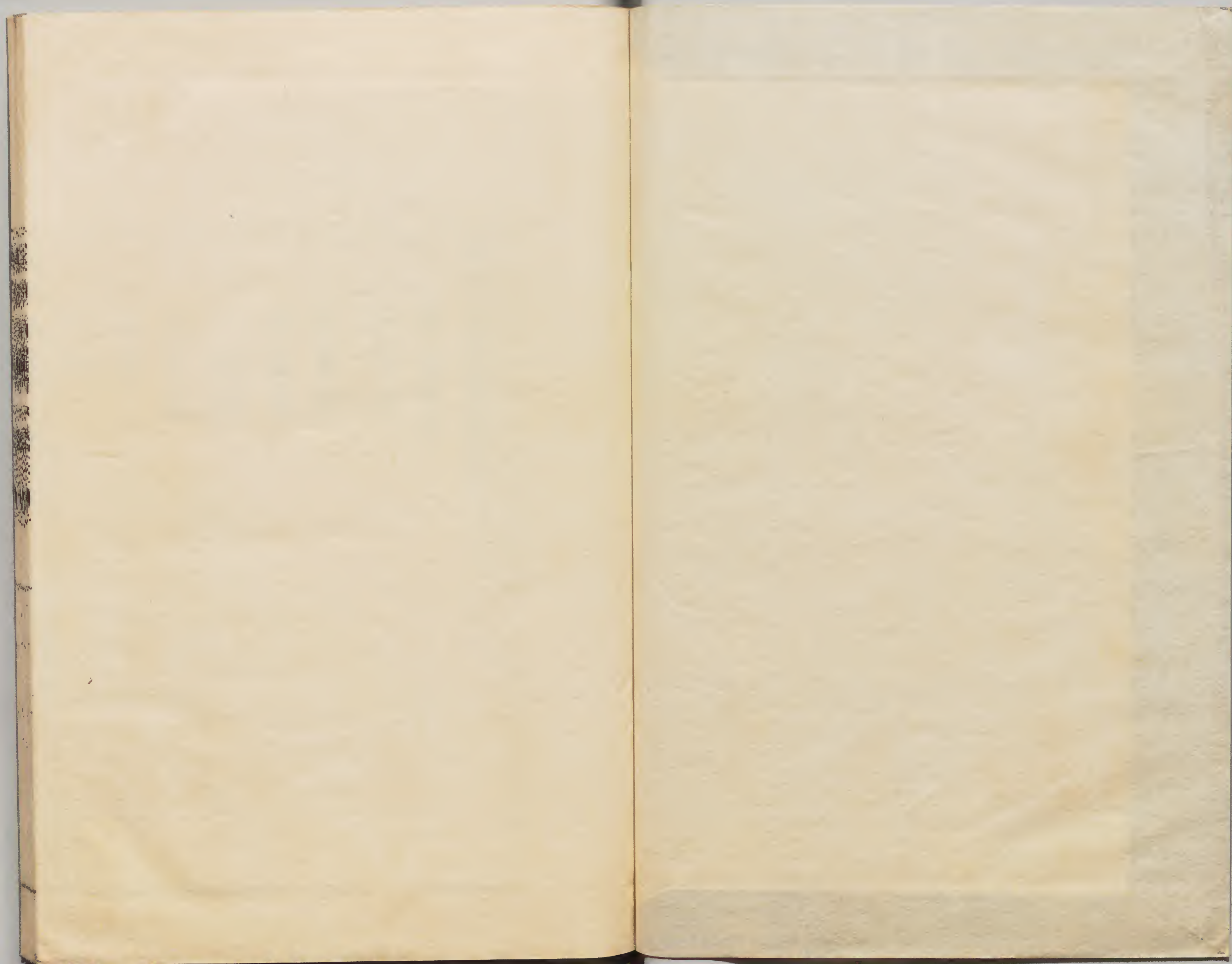
太政官文庫			
和書門		特別	
一三六二		第一	
二四		第二	
三六		第三	
四九		第四	
冊架函號類			

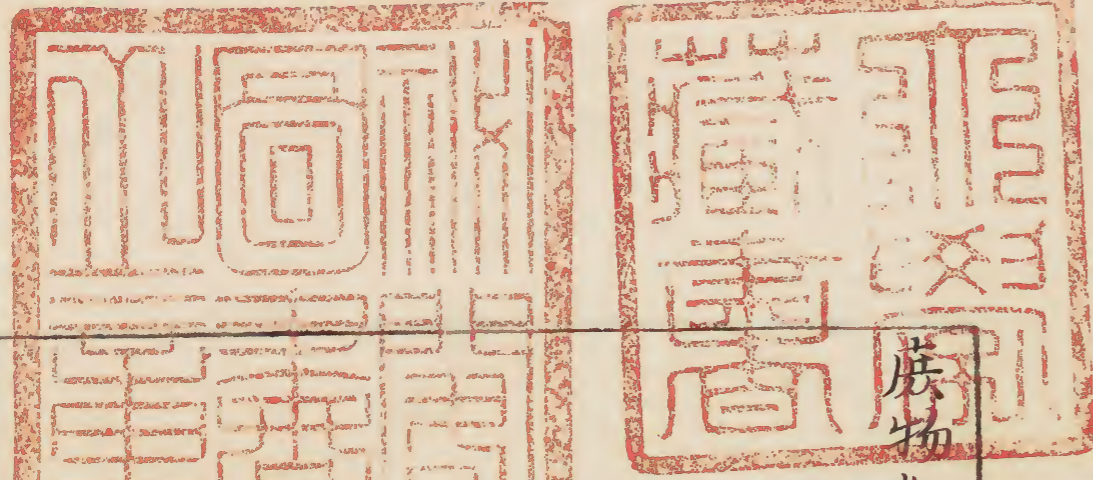
內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (253)
函號	圖 54 1

五十四

共七十三







蔬物

類纂蔬屬卷之三十一目次

揚花蘿蔔

沙蘆菔

夏蘿蔔

野蘿蔔

山蘿蔔

根子菜

茄蓮

圓根

無類類纂

卷三十一

蔬屬目次

楊花蘿蔔

倍名^ハ煞^ム母^ク孤^リ划^ツ紫^タ搭^イ噎^コ谷^ム母

揚花蘿蔔

蘿蔔有冬春二種冬種老辣春種鮮脆泉州府志

蘿蔔又一種暮春時有之形細長味脆美名揚花蘿蔔

蓋當揚花盛時可食故名過時則生筋不可食矣

太倉州志

謹按筋當作筋

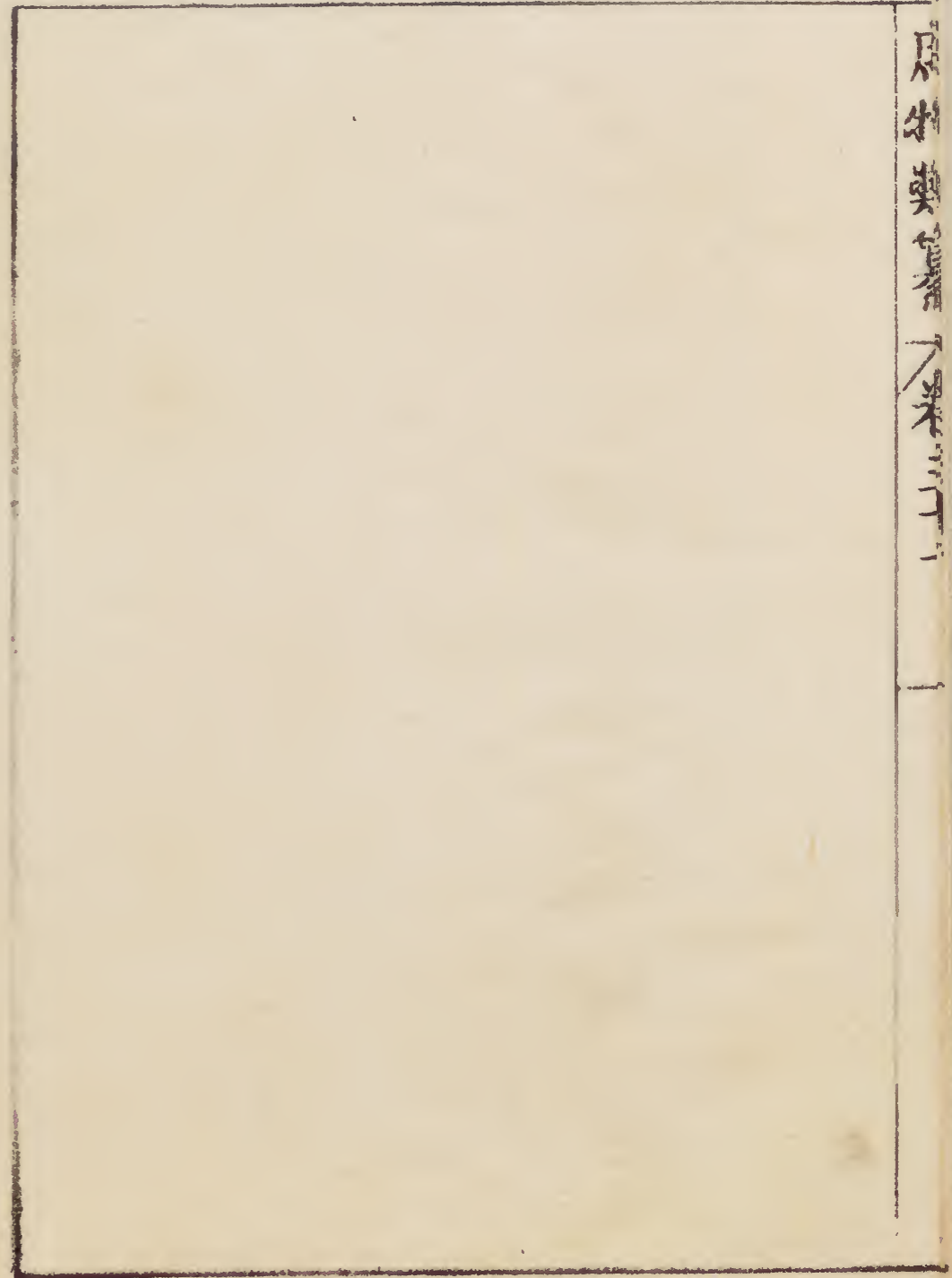
蘿蔔春末生者名揚花蘿蔔形細長烏程縣志

蘆菔一種暮春時有之形細長味鬆脆名揚花蘿蔔

江陰縣志

蘆菔北方味美而形小暮春一種形細長味脆美
名揚花蘿蔔舊志不能辨常熟縣志

沙蘆菔



沙蘆菴

沙蘆菴根白大者徑寸長二尺許下支小者如筋味

辛辣微苦俱出金剛阜明岷峨山人譯語

永樂八年三月二十二日次金剛阜日暮上坐愜殿

前令幼孜遠望極目可千里曠然無際地生沙蔥皮

赤氣辛臭有沙蘆菴根白色大者徑寸長二尺許下

支生小者如筋氣味辛辣微苦食之亦作蘆菴氣明金

幼孜北征錄

謹按極日當作極目

夏蘿蔔

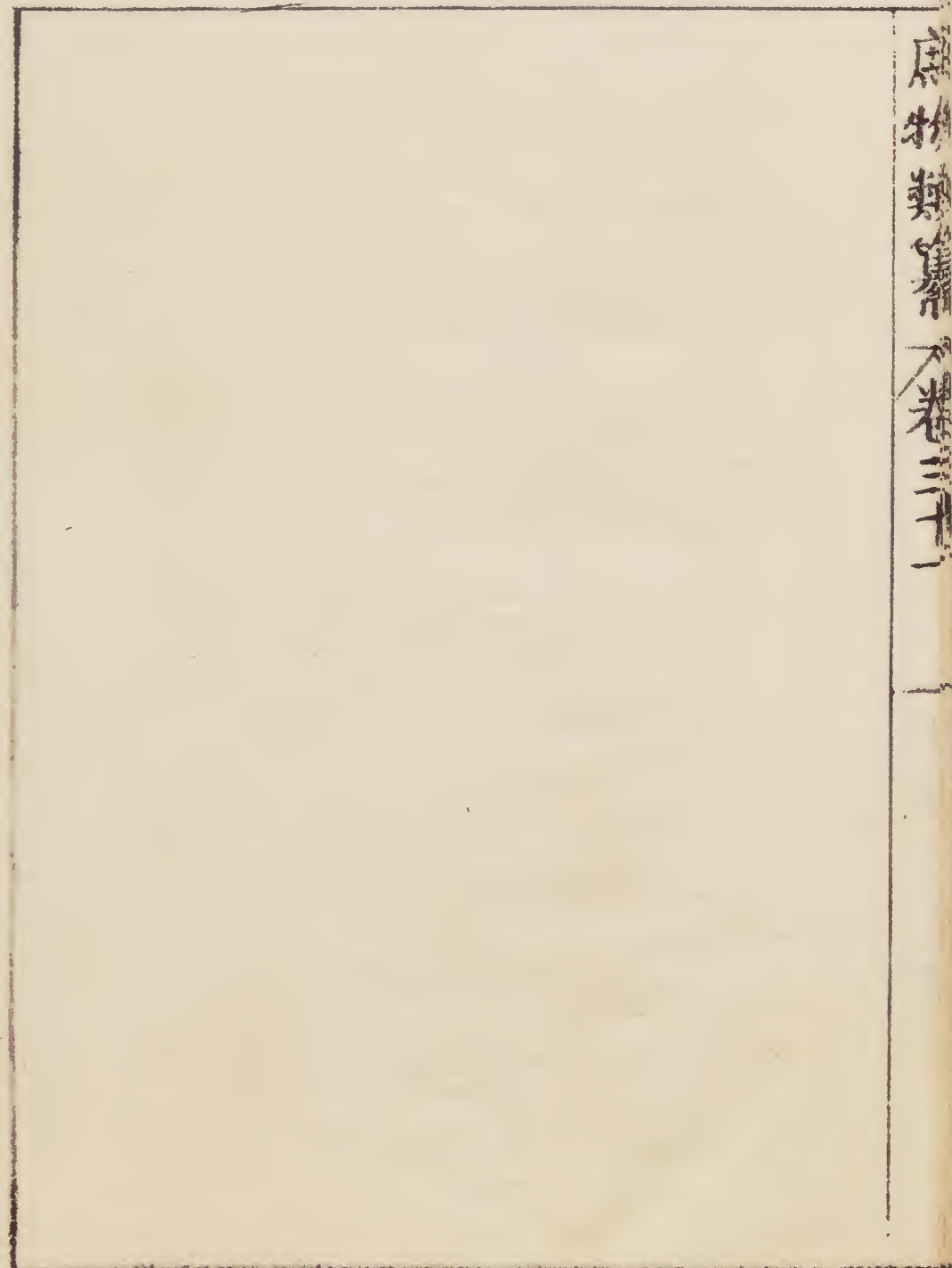
一名夏松蘿蔔 烏程縣志

倍名拿ナ紫ツ搭ツ翼イ谷コ母ム 加賀州

植物類纂 卷三十一

蔬屬

夏蘿蔔



夏蘿蔔

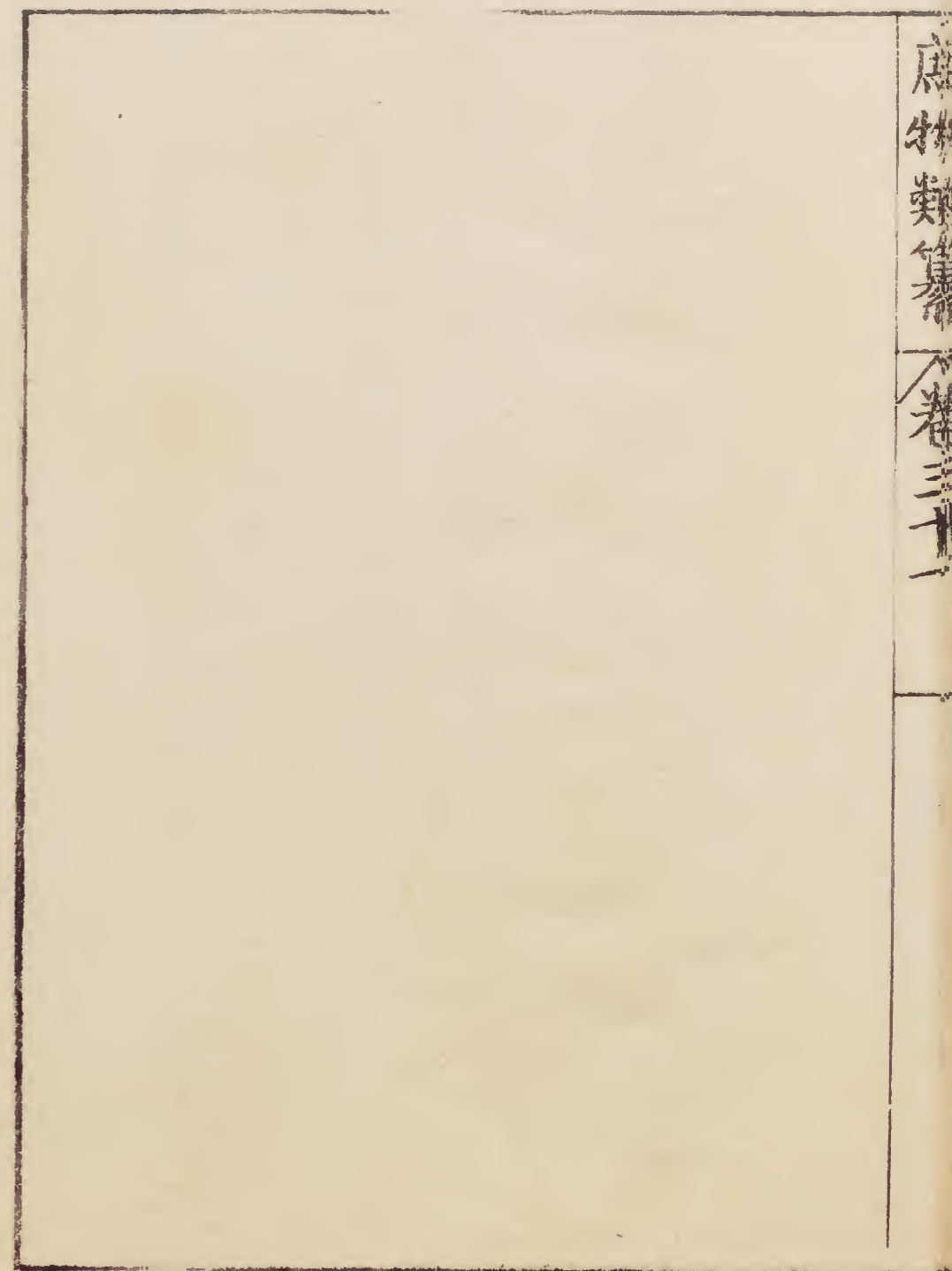
種夏蘿蔔菘菜五月上旬撒子用灰糞蓋頻澆灌六

月中旬可食涵虛子懼仙秘傳神隱

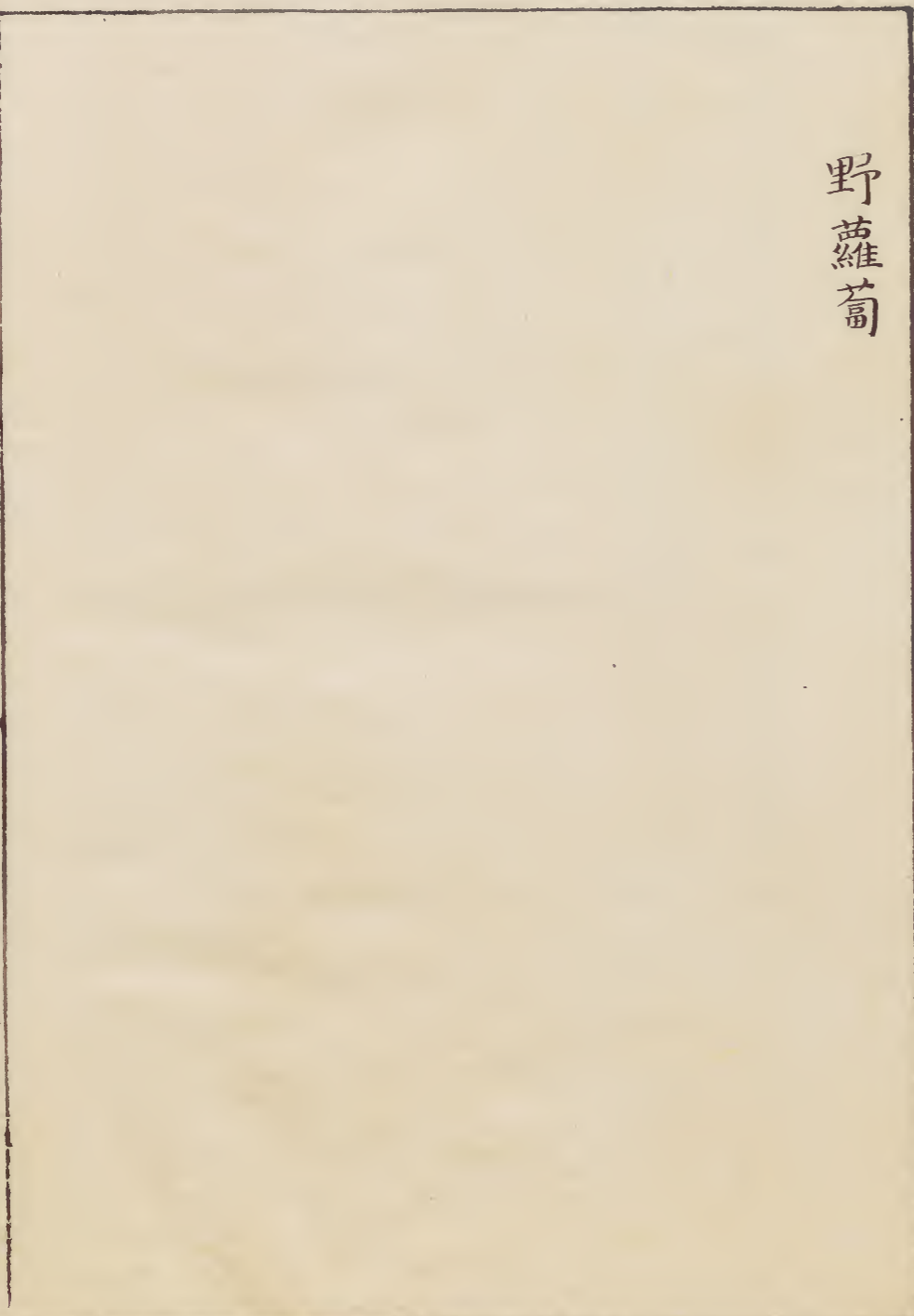
機謹按明盧翰月令通攷同

蘿蔔夏生者為夏松蘿蔔形圓烏程縣志

庶物類集 卷三十一



野蘿蔔



庶物類集

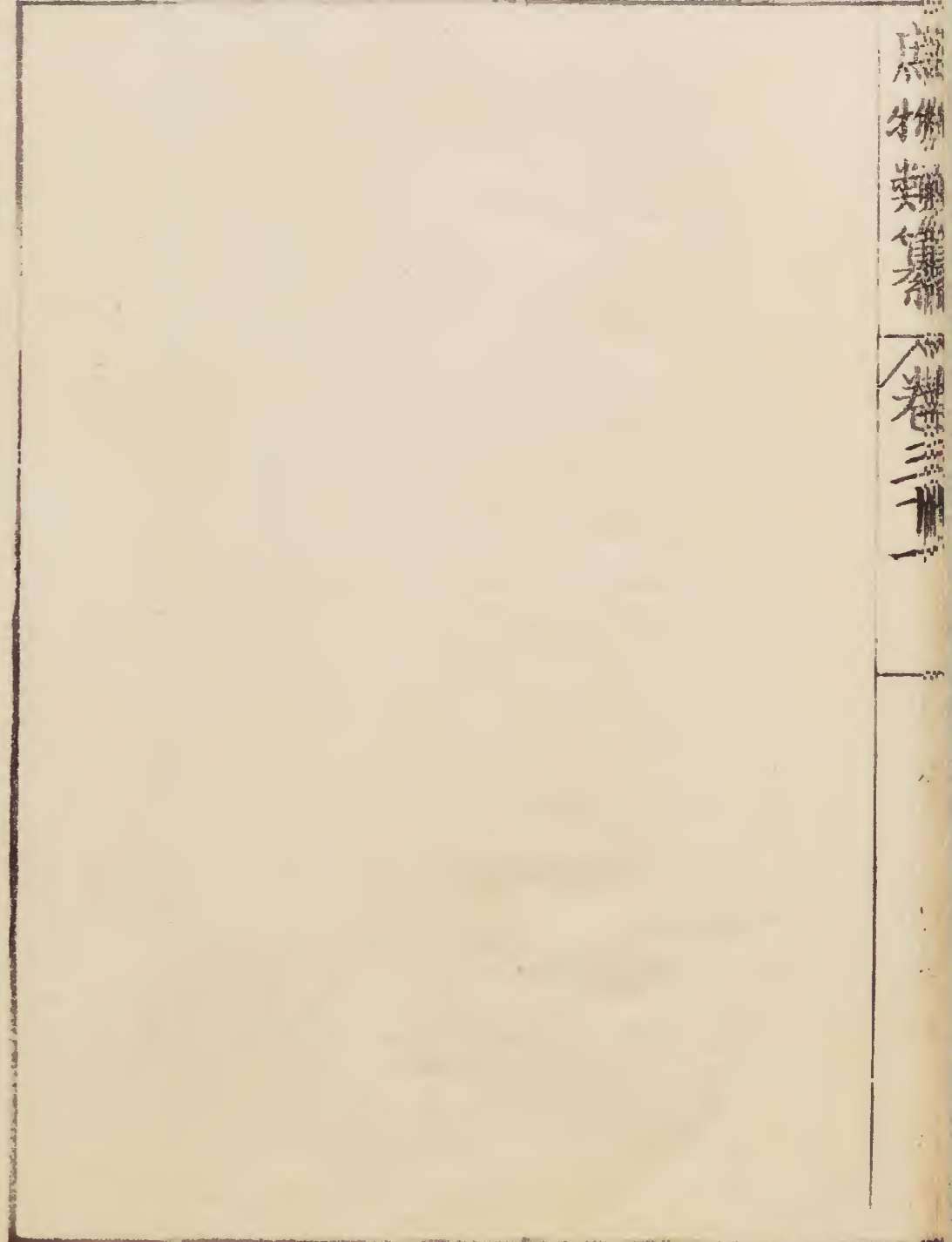
蔬屬 野蘿蔔 一

野蘿蔔

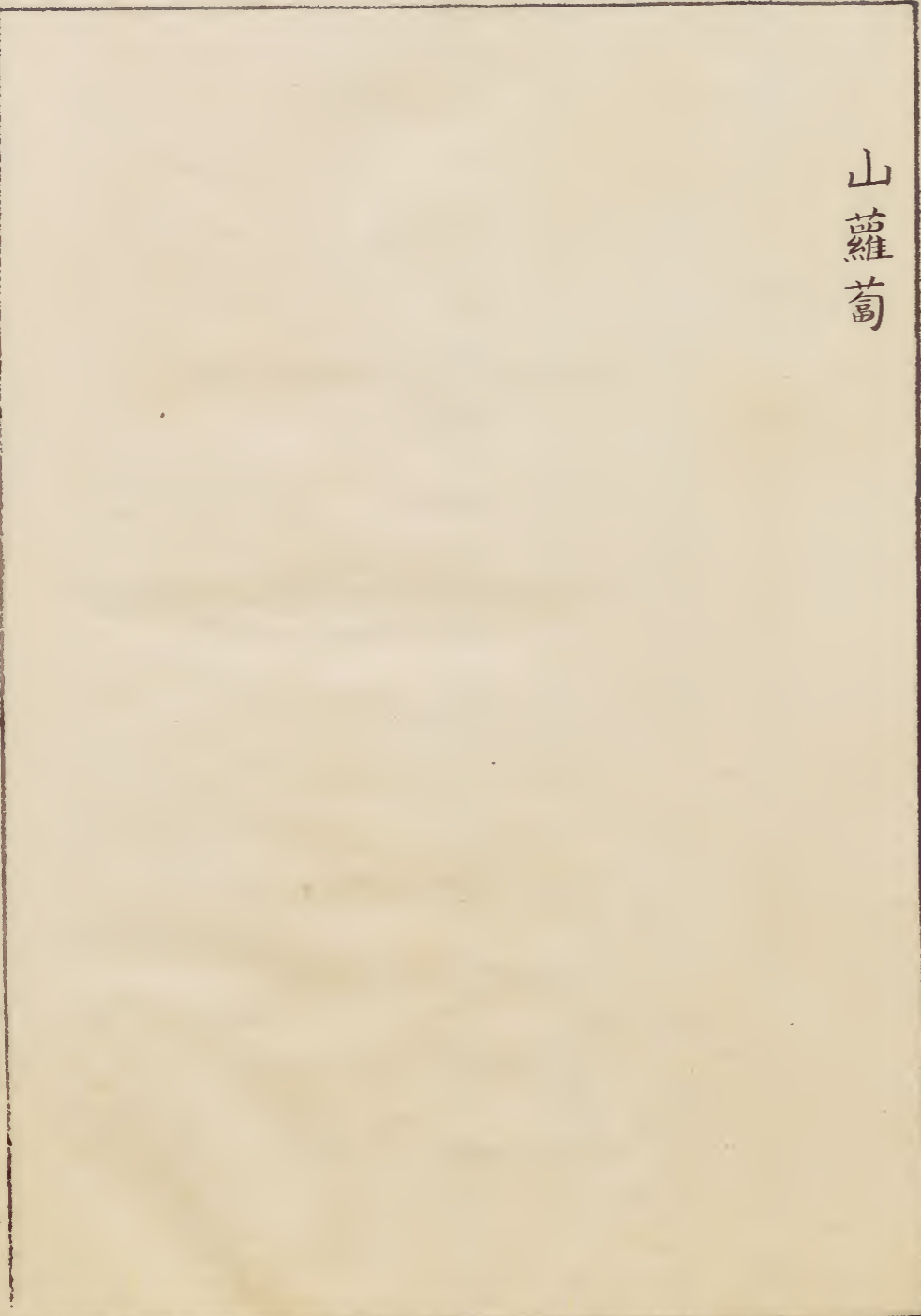
野蘿蔔菜似蘿蔔可采根苗熟食
野蘿蔔食葉葉似蘆菔故名熟食

明高濂遵
生八牋
明王西樓
救荒野語

博物類纂 卷三十一



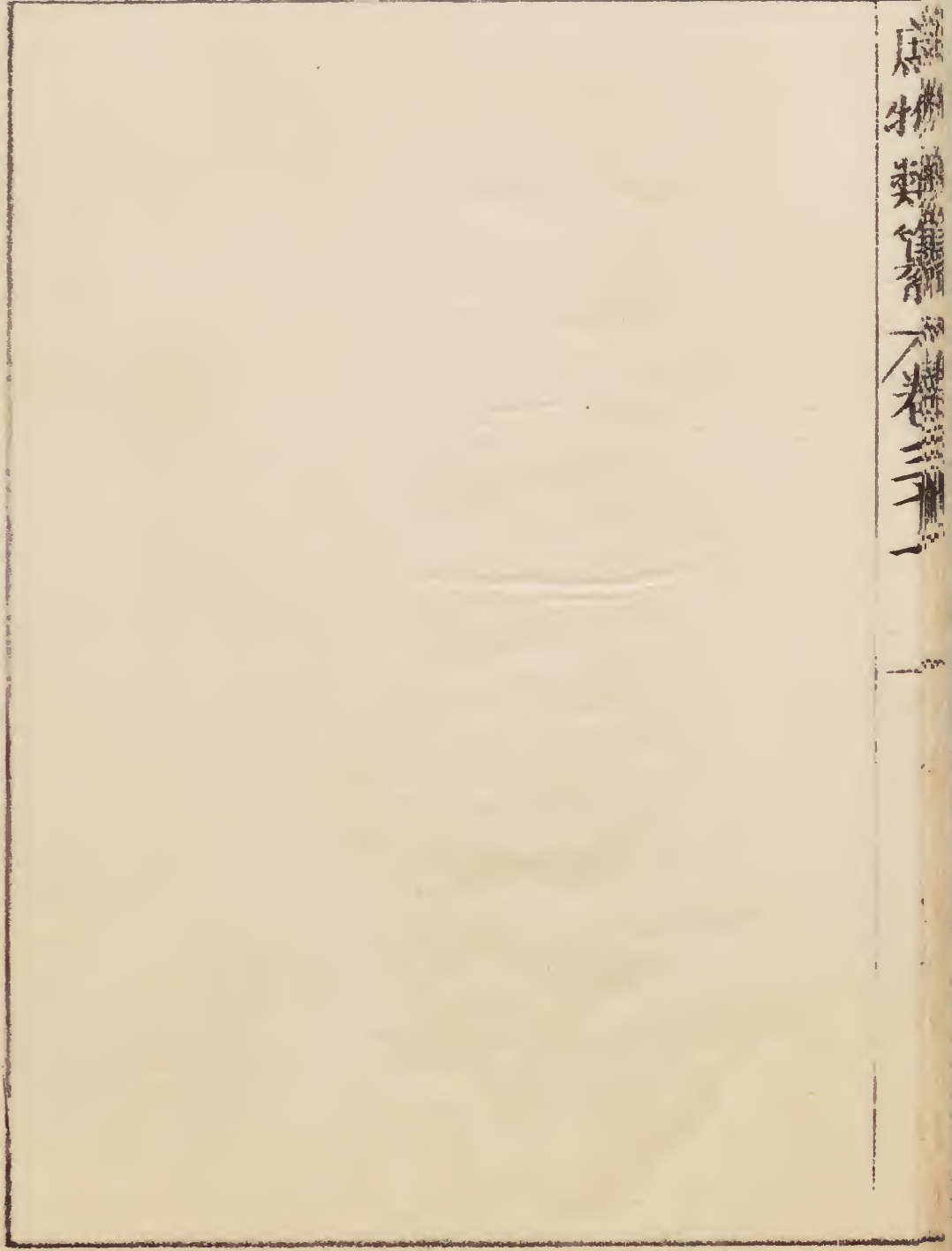
山蘿蔔



本草綱目

蔬屬 山蘿蔔 一

本草綱目卷三十一



山蘿蔔

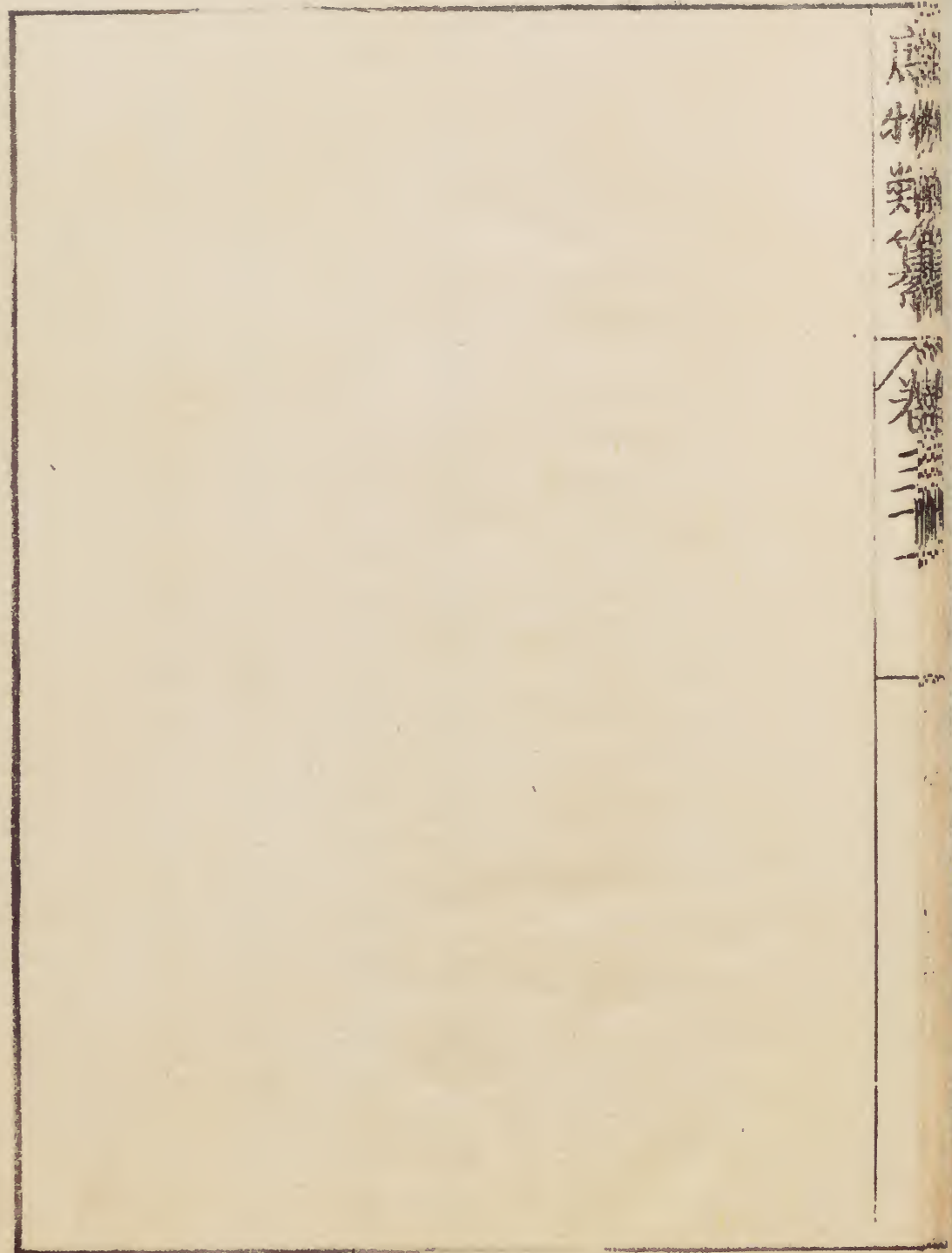
山蘿蔔生山、谷間、田野中亦有之、苗高五七寸、四散
分生莖、葉其葉似菊葉而濶大、微有艾香、每莖五七
排生如一、大葉稍闊、紫花根似野胡蘆、根而帶
黥、白色、味苦、救飢、採根、燂熟、水浸、淘去苦味、油、鹽調

食、
明周憲王
救荒本草

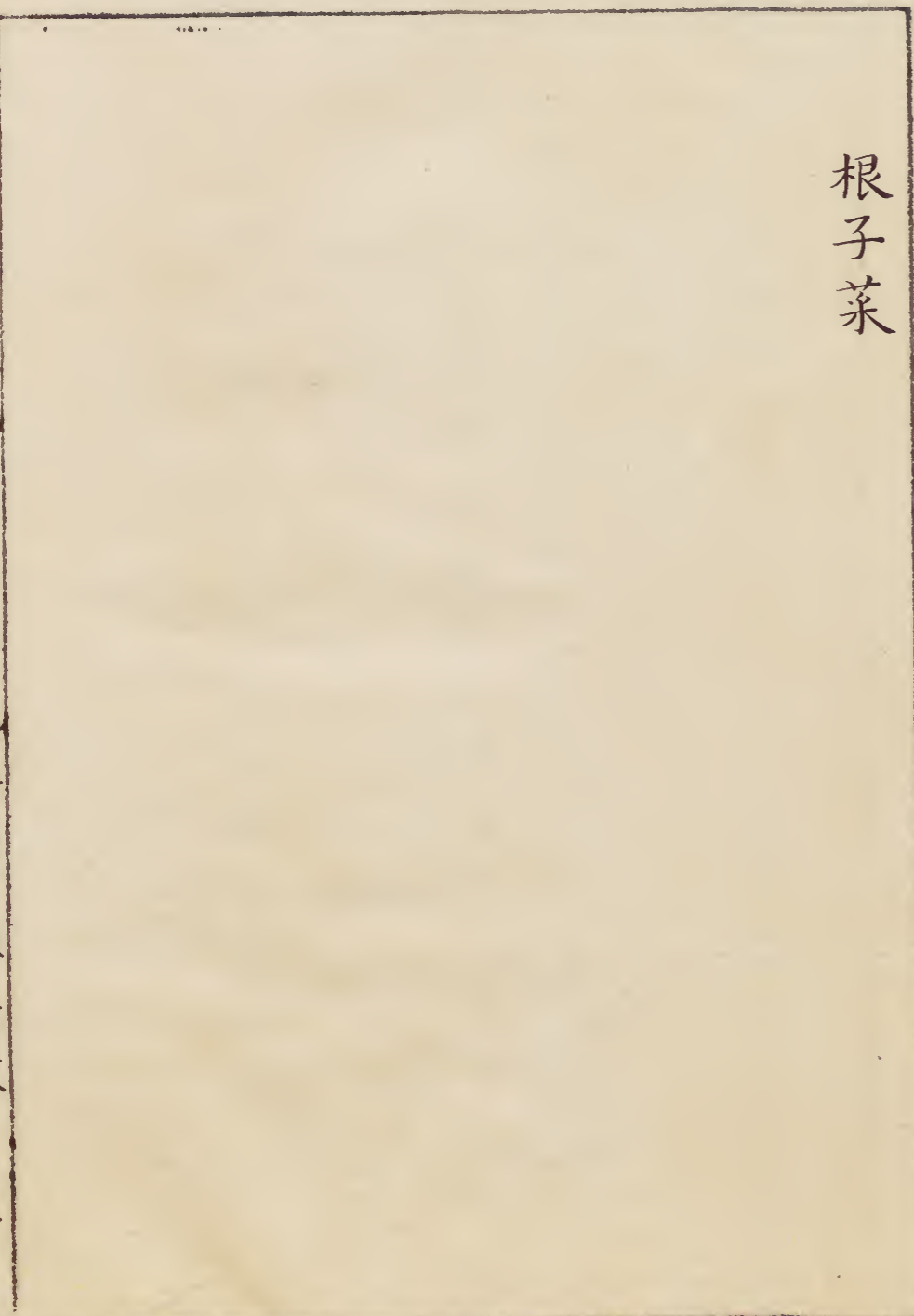
本草綱目卷三十一

蔬屬 山蘿蔔 二

本草綱目卷之二十一



根子菜



蘇州府志

蔬屬 根子菜 一

本草綱目卷三十一

根子菜

根子菜根似蔓菁而大又似蘿蔔俗呼根子菜他處

皆無惟安陸有之德安府○大明一統志

根子菜出安陸根似蔓菁而大又似蘿蔔明陸應陽廣輿記

根子菜似蔓菁又似蘿蔔安陸縣○明胡文煥德南編輯華夷風土志

根子菜出安陸根似蔓菁而大湖廣通志

根子菜根似蔓菁而大出安陸縣他處無湖廣總志

本草綱目卷三十一

蔬屬

根子菜

二

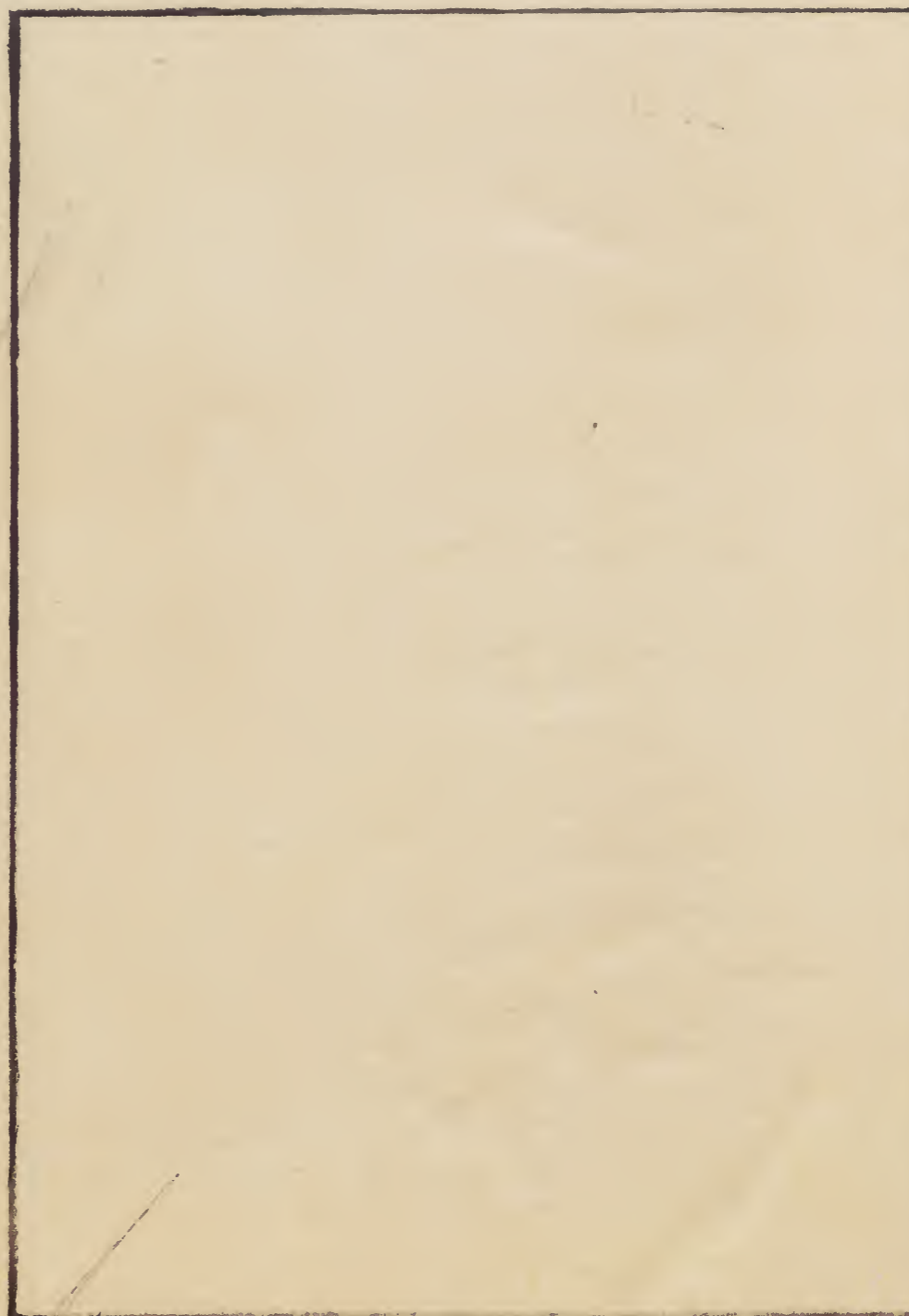
本草綱目卷之三十一

茄蓮

本草綱目卷之三十一

蔬屬

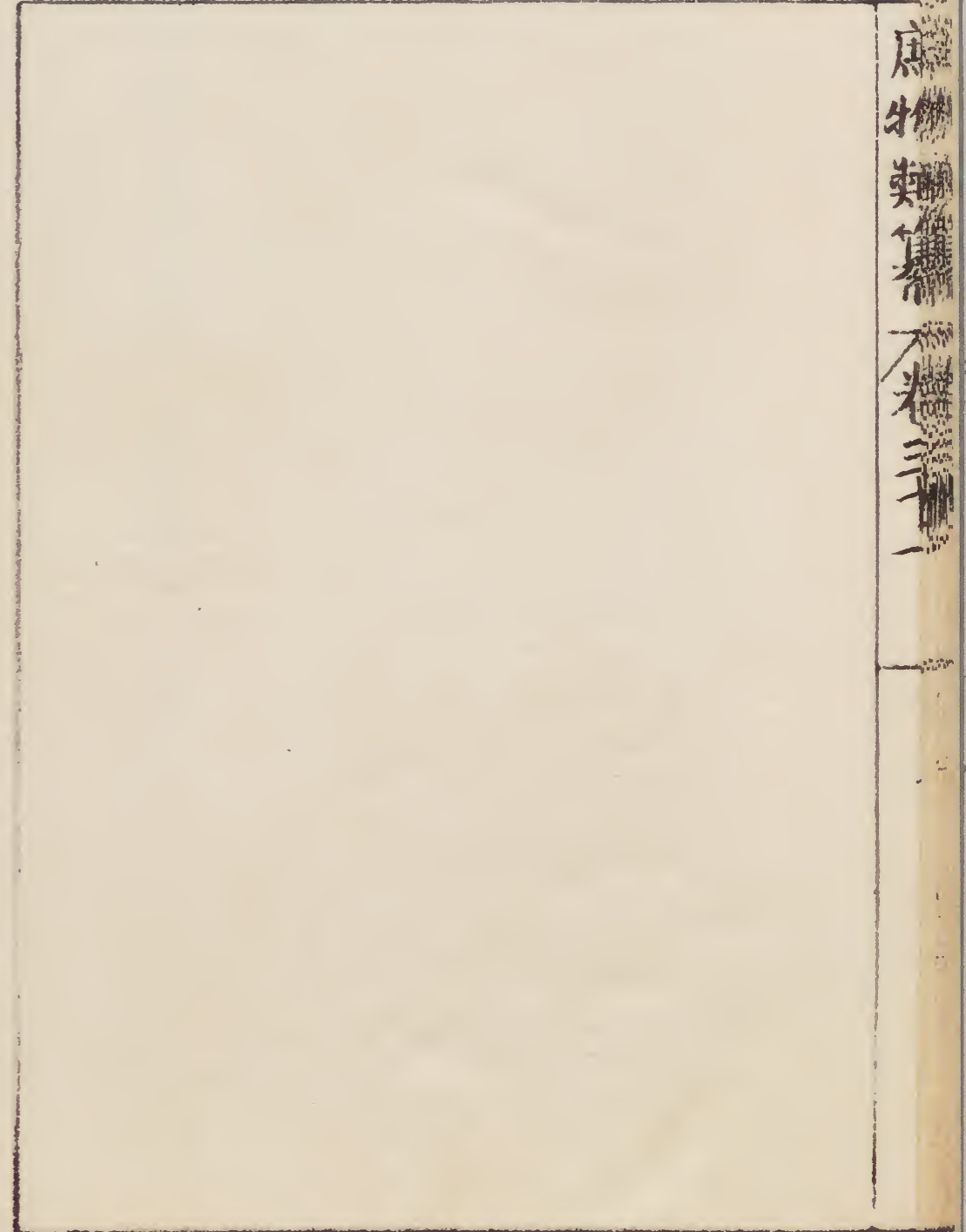
茄蓮



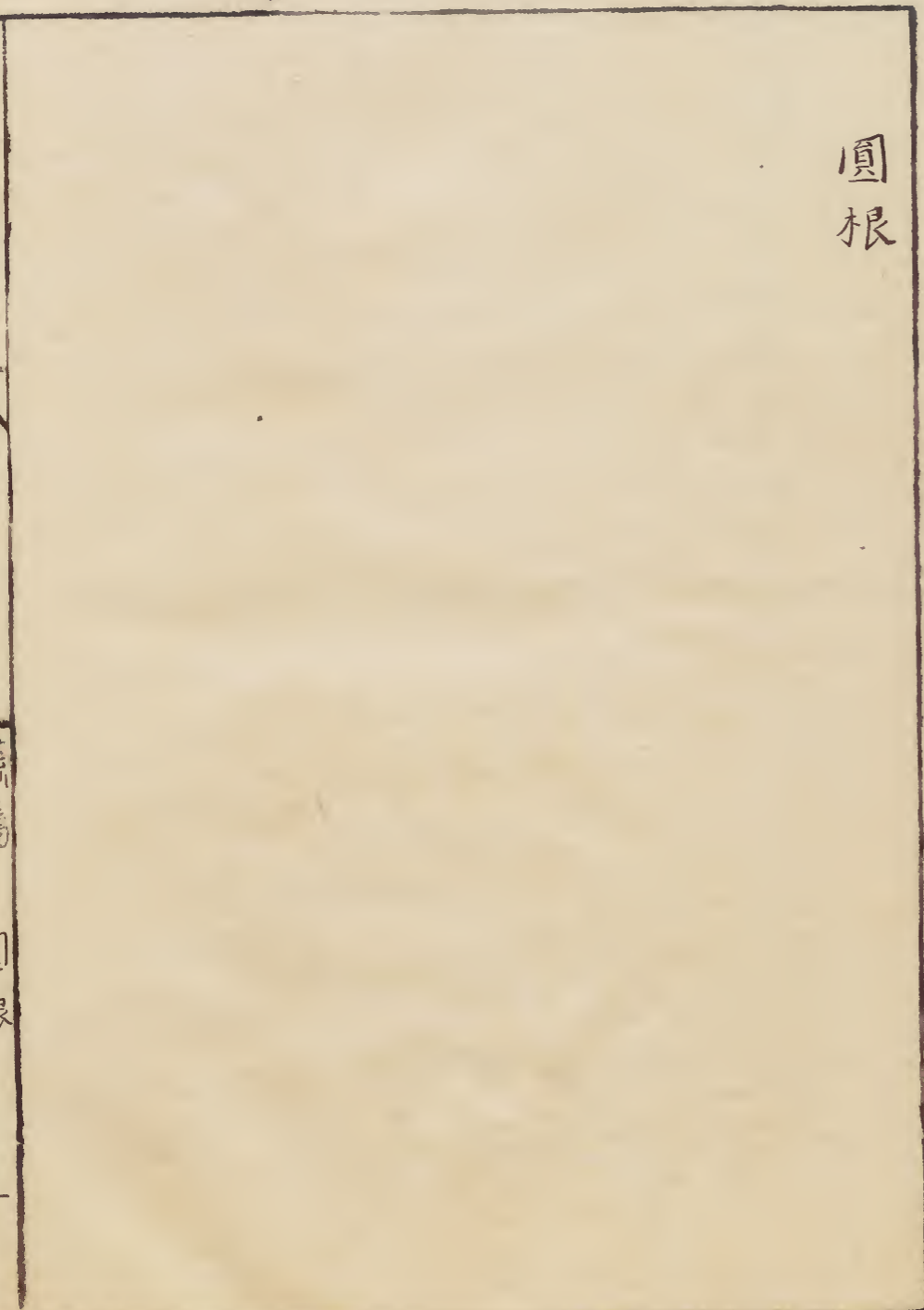
茄蓮

茄蓮葉似藍根似蘿蔔味甘脆
陝西大明都一指揮使
志

庶物類纂

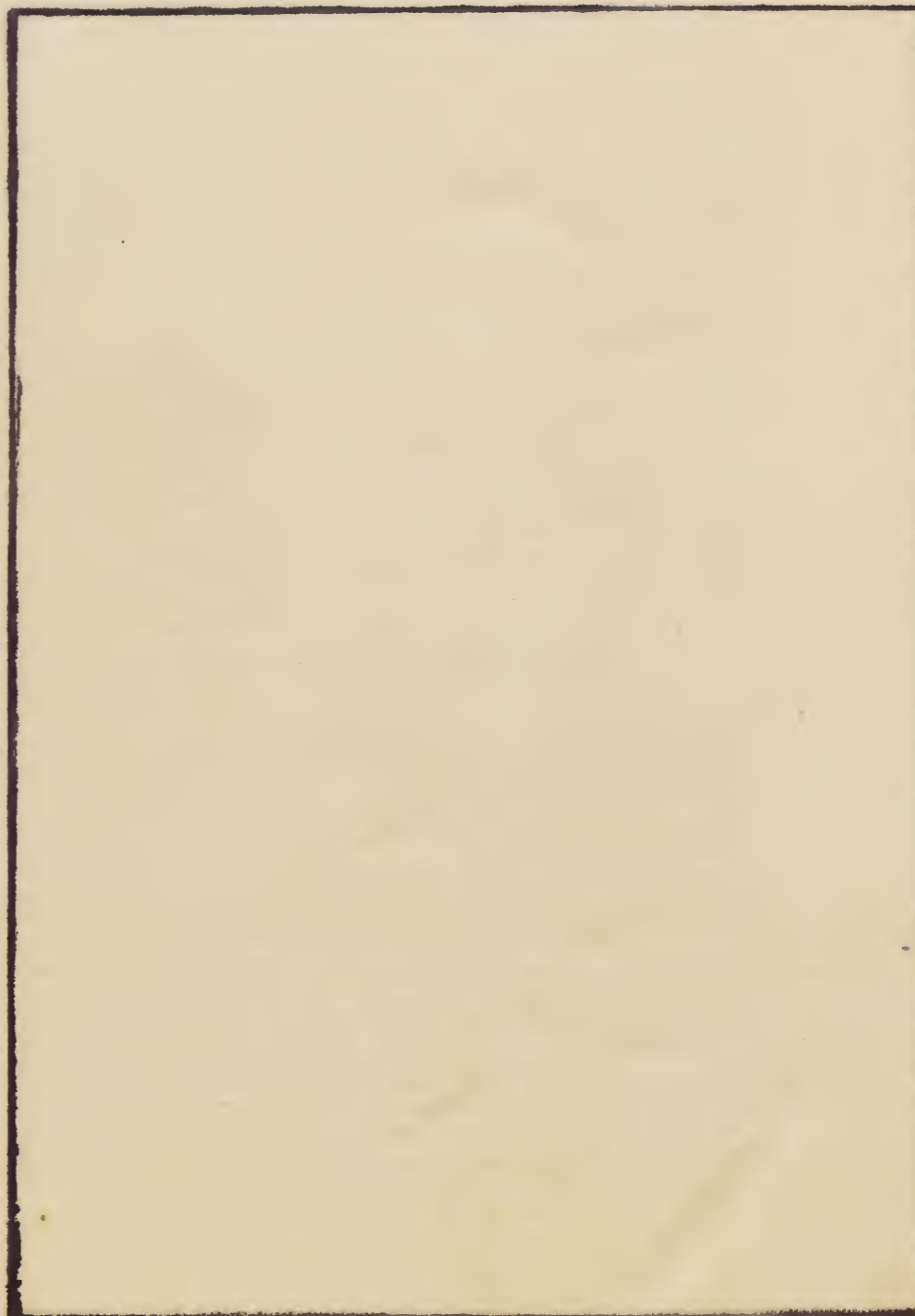


圓根



庶物類纂

圓根



圓根

似蘿蔔而圓青色味甘苦

司陝西行都指揮使
○大明一統志

庶物類纂蔬屬卷之三十二目次

胡蘿蔔

野胡蘿蔔

旁公翁菜

胡蘿蔔

一名紅蘿蔔八遵生 一名丁香蘿蔔錢希言集 一名

黃蘿蔔肇慶府志 一名番蘿蔔興化府志 一名胡蘆菹

江陰縣志

俗名你母山城 又名結搭薩摩 噎各薩摩 母薩摩

又名噎薩摩 噎薩摩 爾薩摩 母薩摩 十薩摩 母薩摩

母薩摩 十薩摩 母薩摩 下薩摩 野薩摩

魚物類纂 卷三十一 蔬屬 胡蘿蔔 一

本草綱目卷之三十一

胡蘿蔔

胡蘿蔔元時自胡地來氣味微似蘿蔔故名

明李東璧本草

綱目

胡蘿蔔今北土山東多時之淮楚亦有種者八月下種生苗如邪蒿肥莖有白毛辛臭如蒿不可食冬月掘根生熟皆可啖兼果蔬之用根有黃赤二種微帶蒿氣長五六寸大者盈握狀似鮮掘地黃及羊蹄根三四月莖高二三尺開碎白花攢簇如傘狀似蛇牀花子亦如蛇牀子稍長而有毛褐色又如蒔蘿子亦

本草綱目卷之三十一 蔬屬 胡蘿蔔 二

可調和食料按周憲王救荒本草云野胡蘿蔔苗葉
花實皆同家胡蘿蔔但根細小味甘生食丞食皆宜
花子皆大於蛇牀又金幼攷北征錄云交河北有沙
蘿蔔根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋其色
黃白氣味辛而微苦亦似蘿蔔氣此皆胡蘿蔔之類
也同

王省曾曰胡蘿蔔伏內畦種或壯地漫種頻澆灌則

自然肥大明徐光啓
農政全書

胡蘿蔔有黃赤二種長五六寸宜伏內畦種肥地亦

可漫種大者盈握冬初掘取生熟皆可啖可果可蔬
莖高二三尺有白毛氣如蒿不可生食貧人曬乾冬
月亦可拌腐充飢三伏內治地點種地肥則漫種頻
澆則肥大欲收種者留至次年開碎白花攢簇如傘
子如蛇牀子稍長而有毛褐色又如蒔蘿子元時來
自虜中故名胡蘿蔔甘辛無毒下氣補中利胸膈安
五臟令人健食有益無損子治久痢一種野胡蘿蔔
根細小用亦同金幼攷北征錄云交河北有沙蘿蔔
根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋色黃白氣

味辛而微苦氣似胡蘿蔔想亦胡蘿蔔之類但地利
人力不同耳明王蓋臣群芳譜

胡蘿蔔形如鍾柄有二種一種出江南正黃色上下
相等長可八九寸一種出江北赭黃色上細下粗長

僅四五寸味甘本草曰味甘平無毒主氣利腸胃種
宜潮沙地六月下子七月分栽七月下子八月分栽

喜糞澆九十月起土和糞或切段或界絲竝曬乾或
長條線穿挂簷下風乾食有風味明周文華致富全書

胡蘿蔔獨常熟為佳然酷非余所須若胡荽味苦無

當而在五葷之內不植吾圃中可也明王敬美學圃雜疏

胡蘿蔔俗名紅蘿蔔也明鍾惺遵生八牋

機謹按紅作黃可也

胡蘿蔔菜取紅細胡蘿蔔切片同切芥菜入醋畧醃
片時食之甚脆仍用鹽些少大小茴香姜橘皮絲同

醋共拌醃食明高濂遵生八牋

胡蘿蔔鮓俗名紅蘿蔔也切片子滾湯畧焯控乾入少許

芎花大小茴香姜橘絲花椒末紅麴研爛同鹽拌勻

罨一時食之同上

種胡蘿蔔宜於伏內畦種或肥地漫種頻澆灌則肥

大七脩類藁。明盧翰月令通攷

胡蘿蔔元時自胡地得種苗作細花皮肉深黃大頭

銳尾形類蘿蔔甘辛微溫無毒主下氣補中利胸膈

快腸腑令人健食金匱攷北征錄云交河北有沙蘿

蔔根長二尺大者徑寸小者如筋其色黃白味辛微

苦亦似蘿蔔即此類也宋長石飲食書

治疾當得真人參反得支羅服當得麥門冬反得丞

橫麥三代以下皆以支羅服丞橫麥合藥病日瘥而

遂死也按潛夫論如此支羅服疑今小朱蘿蔔也吳

越間有之謂之丁香蘿蔔其形如參故誤用耳丞橫

麥疑即本草穰麥是矣陶弘景曰根似穰麥故謂之

麥門冬以訛傳訛曷所底止明錢希言集

胡蘿蔔鮮者切片畧煤過控乾入葱丁時蘿蔔香川

椒紅豆研爛并鹽拌勻醃一時食明徐春甫古今醫統

胡蘿蔔根色黃土人亦稱黃蘿蔔然花葉氣味與蘆

不類入土根大下銳高要高明稍種之不及廣州也

肇慶府志

機謹按蘆下當有服字

蘿蔔白者九縣皆有黃者名胡蘿蔔出仁和州府志

胡蘿蔔細葉根黃色味甘而香景州府志

蘿蔔黃色者俗呼胡蘿蔔泉州府志

胡蘿蔔色黃福州府志

蘿蔔有冬春二種又有紅蘿蔔及番蘿蔔色黃興化府志

胡蘿蔔本草曰葫蘆巴即番蘿蔔子也通志曰根黃

色味甘而香汀州府志

機謹按漳州府志同通海澄縣志作閩胡蘿蔔胡

蘆巴俱有番蘿蔔之名故誤為一物也

胡蘿蔔色黃葉似葫蘆新修餘姚縣志

胡蘿蔔葉細而形長味甘烏程縣志

蘆服一種根小而長色赤味甘名胡蘆服江陰縣志

萊服又有一種葉似茴香根黃色味甘而香曰胡蘿

蔔八閩通志

胡蘿蔔不及北產良嘉興府志

胡蘿蔔根色黃土人亦稱黃蘿蔔然花葉氣味與蘆

不類入土根大下銳土人稍種之不及廣州也高要縣志

蔬屬 胡蘿蔔

本草云元時始有氣味微似蘿蔔故名根有黃赤二種生食蒸食皆宜盛京通志

胡蘿蔔根紅味甘香即葫蘆已見本草漳浦縣志

胡蘿蔔元時始自外國來葉似茴香根黃味甘香丹徒縣志

機謹按鎮江府志同

有紅黃二色味似蘿蔔故名懷寧縣志

葫蘆有黃紫二色味甘元時始得此種幾輔通志

胡蘿蔔紅黃二色八月下種掘根如蘆薈元時始有

安慶府志

葫蘿蔔葉似茴香武寧縣志

葫蘿蔔即蕃蘿蔔子也黃色味甘而香武平縣志

胡蘿蔔元時始自胡地來宜潮沙地六月下子七月

分栽十月取根生熟皆可啖根有黃赤二種開碎白

花攢簇如傘子如蛇牀子又如時蘿子褐色清石巖逸叟增

奇書定致富

機謹按農圃六書同

胡蘿蔔白元時從外國來故名今處處種之周憲王

著救荒本草云有野胡蘿蔔苗葉花實皆相似但畧
 小耳又金幼孜北征錄云交河北有沙蘿蔔根長二
 尺餘大者徑寸其色黃白二說皆一類也凶年鄉人
 煮食充飢勝於他穀故時珍言其補中利腸胃也生
 熟皆可食醬醃俱佳清何培元本草
 綱目類纂必讀
 胡蘿蔔元時始自胡地來氣味似萊菔故名有黃赤
 二種苗葉似蒿不可食子似蒔蘿可和食料清沈李
 龍食物
 本草
 會纂

野胡蘿蔔

俗名涯虎爾母山城又名那爾母十母
美作又名孤煞煞十母
州又名噎怒爾母十母
州又名爾曼拿州
州又名噎怒爾母十母
州又名爾曼拿州

野胡蘿蔔

野胡蘿蔔生荒野中苗葉似家胡蘿蔔俱細小葉間攏生莖又稍頭開小白花衆花攢開如傘蓋狀比蛇床子花頭又大結子比蛇床子亦大其根比家胡蘿蔔尤細小味甘救飢採根洗淨去皮生食亦可

救荒
本艸

明周
憲王

茅翁菜

一名鼠粘別名醫錄一名牛蒡上同一名惡實上同

名卷青根秘外臺要一名大力子細本一名便牽

牛上同一名蝙蝠刺上同一名牛菜上同一名夜叉

頭上同一名惡疾寧波府志

俗名各法コハシ蕪

莠翁菜

牛莠根草名卷青根 程敬通按卷音仙根一作報卷青根三字未詳。唐王燾外臺

秘要方

杞菊山芋牛莠道家以為嘉蔬江淮百合根大而味

甘南地微苦其次决明合歡槐芽亦可食孫思邈以

合歡為萱草秘叔夜合歡蠲忿萱草忘憂兩物也 李唐

石續博物志

牛菜即牛莠根 宋李知先吳恕活人書括指掌圖論

熟耕肥地令深平二月末下子苗出後耘旱則澆灌

八月已後即取根食若取子即須留隔羊方有子凡
是閑地即須種之不但畦種也俞宗本種藥疏

牛蒡子宿根亦名鼠黏子葉作菜食明目補中去風
久食輕身耐老同上

牛蒡脯孟冬後采根去皮淨洗煮母失之過槌匾壓
以鹽醬茴蘿薑椒熟油諸料研細一兩火焙乾食之

如肉脯之味筍與蓮脯同法宗林洪山家清供

惡實陶隱居云方藥不復用唐本注云魯山在鄆州
東北其草葉大如羊子殼似栗狀實細長如荒蔚子

根主牙齒疼痛勞瘵脚緩弱風毒癰疽咳嗽傷肺肺

壅疝瘕積血主諸風瘕瘕冷氣吞一枚出癰疽頭別

錄名牛蒡一名鼠黏草今按陳藏器本草云惡實根

蒸暴乾不爾令人欲吐浸酒去風又主惡瘡子名鼠

黏上有芒能綴鼠味苦主風毒腫諸瘕根可作茹食

之葉亦擣傅杖瘡不膿辟風臣禹錫等謹按藥性論

云牛蒡亦可單用味甘無毒能主面目煩悶四肢不

捷通十二經脈洗五藏惡氣可常作菜食之令人身

輕嘉祐補注本草

惡實即牛蒡子也。生魯山平澤。今處處有之。葉如芋而長。實似葡萄核而褐色。外殼如栗。核小而多刺。鼠過之則綴惹不可脫。故謂之鼠黏子。亦如羊負來之比。根有極大者。作菜茹。尤益人。秋後採子入藥。用根葉亦可。生搗入少鹽花。以搗腫毒。又冬月採根蒸暴。入藥。劉禹錫傳信方。療暴中風。用緊細牛蒡根。取時須避風。以竹刀或荆刀刮去土。用生布拭了。搗絞取汁一大升。和灼然好蜜四合。溫分為兩服。每服相去五六里。初服得汗。汗出便差。此方得之岳鄂鄭

中丞鄭頊。年至潁陽。因食一頓熟肉。便中暴風。外甥盧氏為潁陽尉。有此方。當時便服。得汗隨差。神效。本草

經圖

根長一二尺。鹿如拇指。煮爛為菜。宋寇宗奭本草衍義

惡實其實狀惡而多刺。鉤故名。其根葉皆可食。人呼為牛蒡。術人隱之。呼為大力也。俚人謂之便牽牛。河南人呼為夜叉頭。頌曰。實殼多刺。鼠過之則綴惹不可脫。故謂之鼠黏子。亦如羊負來之比。明李東璧本草綱目
牛蒡古人種子以肥壤栽之。剪苗洵為蔬。取根煮

曝為脯云甚益人今人亦罕食之三月生苗起莖高者三四尺四月開花成叢淡紫色結實如楓株而小萼上細刺百十攢簇之一株有子數十顆其根大者如臂長者近尺其色灰黯七月采子十月采根同上惡實古人種子以肥壤栽剪苗為淘為蔬取根煮曝為脯云甚益人今人亦罕食之三月生苗起莖高者三四尺四月開花成叢淡紫色結實如楓株而小上細刺百十攢簇之一株有子數十顆其根大者如臂長者近尺其色灰黯七月采子十月采根時珍食物本草

牛旁子本艸名惡實未去萼名鼠粘子俗名夜叉頭根謂之牛菜生魯平山澤今處處有之苗高二三尺葉如羊葉長大而莖花淡紫色實似葡萄而褐色外殼如栗林而小多刺鼠過之則綴惹不可脫故名殼中有子如半粒麥而匾小根長尺餘麕如姆指其色灰黯味辛性平一云味甘無毒救飢採葉燂熟水浸去邪氣淘洗淨油鹽調食及取根洗淨煮熟食之久食甚益人身輕耐老明周憲王救荒本草惡實食苗葉處處有之三月生苗煎為食之可濟飢

明姚可成救
荒野譜補遺

牛蒡子本草名惡實未去蔓名鼠黏子俗名夜叉頭
根謂之牛菜生魯平山澤今處處有之苗高二三尺
葉如羊葉長大而澀花淡紫色實似葡萄而褐色外
殼如栗核而小多刺鼠過之則綴惹不可脫故名殼
中有子如半麥粒而扁小根長尺餘麤如柶指其色
灰黦味辛性平一云味甘無毒救飢採苗葉焯熟水
浸去邪氣淘洗淨油鹽調食及取根水浸洗淨煮熟
食之久食甚益人身輕耐老

明徐光啓
農政全書

牛蒡子十月採根洗淨煮毋太甚取起槌碎匾壓乾
以鹽醬蘿姜椒熟油諸料拌浸一二日收起焙乾如

肉脯味明高濂遵
生八牋

惡實即牛蒡子也生魯山平澤今處處有之葉如羊
而長實似葡萄核而褐色外殼如栗核小而多刺鼠
過之則綴惹不可脫故謂之鼠黏子根有極大者作
菜茹尤益人秋後採子入藥用根葉亦可生搗入少
鹽花以搗腫毒又冬月採根蒸暴之入藥用辛平主
明目補中中風面腫消渴熱中逐水

明王思義三
才圖會續集

種牛房法。○須擇肥良地，正月中熟耕三五遍，以長
又鋤，掘令深軟。把平二月末下子，不得稀。苗出后
有草生，則耘。八月以后長，又鋤，掘其根，大可如臂，惟
宜肥地，旱則澆水。此物菜中極佳，非惟畦中，但閑地
亦種得，其根葉皆可食。耕地惟須深熟，全肥地，掘
種為妙。若稀種，則心虛，擬收子即須。番少，隔年者乃
有子也。種時不得放苗出。江南種牛房，收子須結兩
年苗上結者，子又可種。正月間鋤地，訖以猪糞，甫土
上，又以肥土并糞，壞覆之。然后下子，密種則易肥。居

必用

牛蒡根謂之牛菜，作菜茹尤益人。明方廣丹溪

牛蒡三歲一花，根可食。土人以中元日脯之。赤城舊志。○明

盧翰月令通攷

牛蒡子四時類要，熟耕肥地，令淺平。二月末下子，苗
出即耘。旱則澆灌。八月已後，即取根食。若取子，即須
番隔年方有子。凡是閑地，即須種之。不但畦種也。張師

說新刻農桑輯要

惡實俗名牛蒡子，一名鼠黏子。萬曆杭州府志

牛旁子出封川藤生肇慶府志

牛旁子一名惡疾寧波府志

鼠黏子一名牛旁子吳縣志

牛旁子一名惡實葉大如蕓結子殼類栗蓬小而刺

江陰縣志

牛旁子本草謂之惡實葉如芋而長實似蒲萄核而

褐色外殼如栗核小而多刺鼠過之則綴惹不可脫

故又謂之鼠黏子根可作菜茹八閩通志

牛旁子三歲一花根可食土人以中元日晡之台州府志

蒟蒻類一名隱忍又牛蒻子藥名一名惡實實似葡

萄核外殼如栗核小多刺鼠過之則黏不可脫呼鼠

黏子俗又呼牛菜呼便牽牛呼蝙蝠刺河南呼夜叉

頭根兼作菜茹益人清廖文英正字通

機謹按藥性論云牛蒻亦可單用味甘無毒能主

面目煩悶四暗不健通十二徑脉洗五藏惡氣可

常作菜食之令人身輕蓋菜中之佳品也而華人

不甚賞本邦四時日用之蔬也有大至碗大長及

四尺者古來以山城州八幡武藏州岩附之產為

名品又常陸州有白色牛蒡

