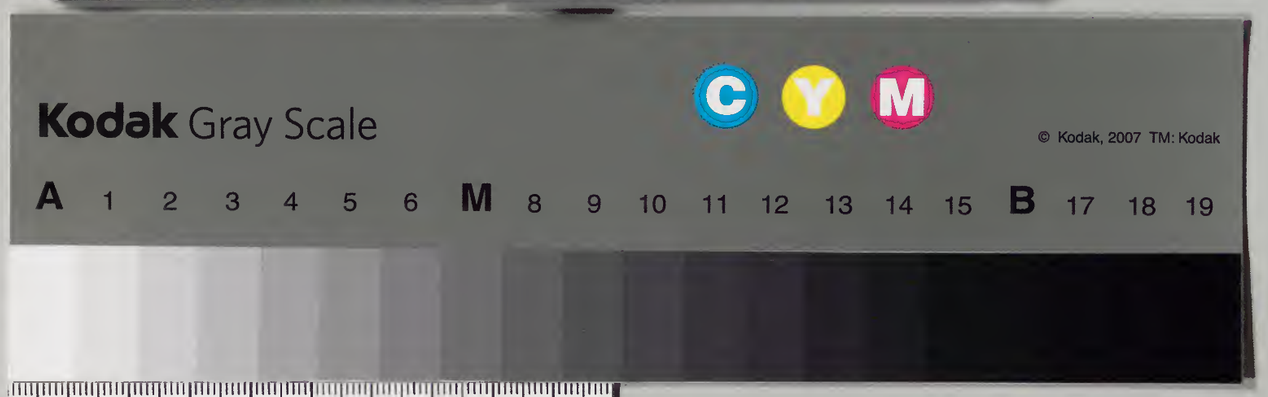
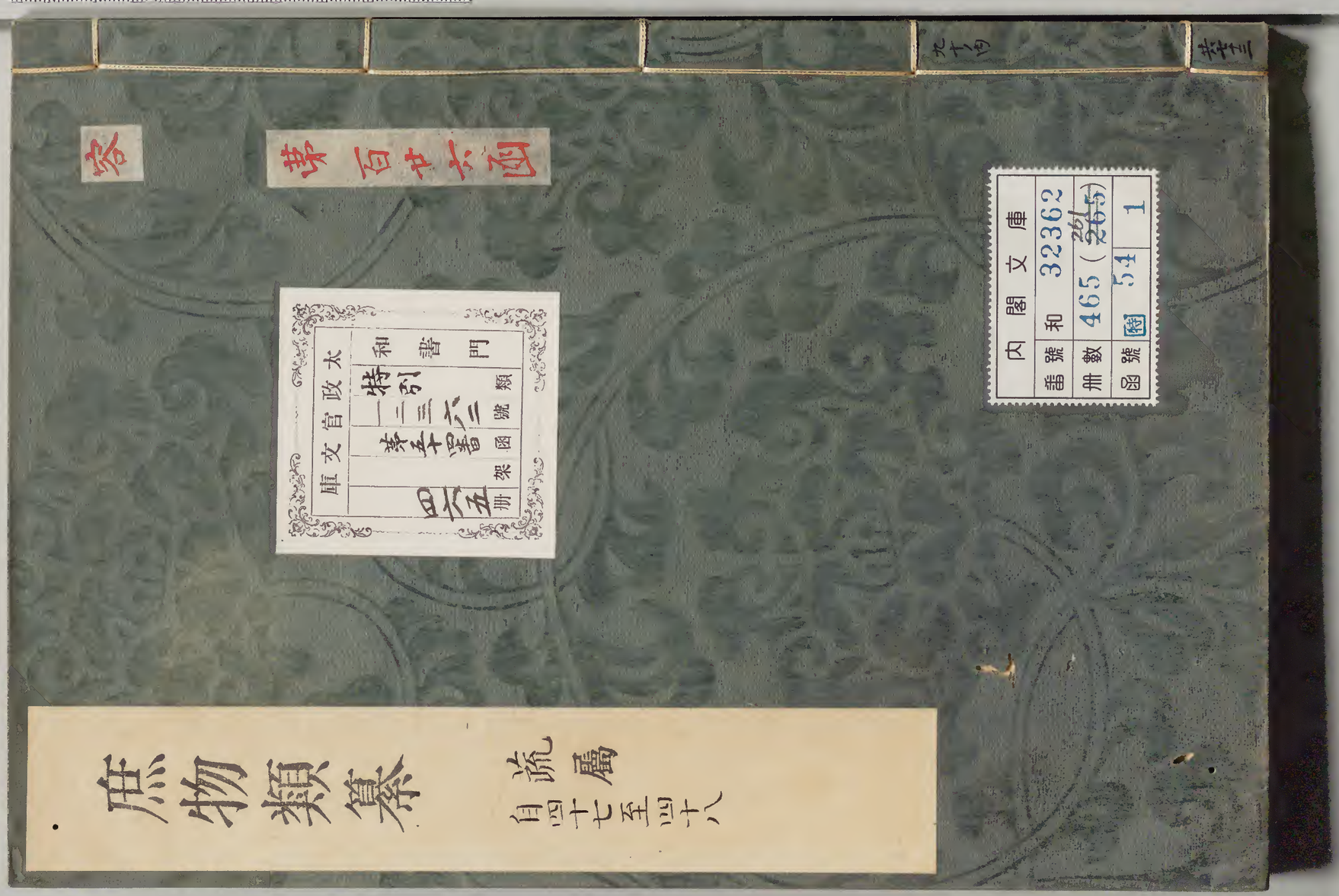
国立公文書館
National Archives of Japan





国立公文書館
National Archives of Japan

庶物類纂蔬屬卷之四十七目次

萵苣

苦苣

蔬屬

蒿苣

一名蒿菜（本艸綱目）一名千金菜（同上）一名金盞花（遵生八牋）一名耆菜（達生錄）一名倭菜（興化府志）一名生菜（太倉州志）一名竽菜（漳州府志）一名倭竽（福州府志）一名苣竽（蘇州府志）一名蒿竽（泉州府志）一名菩菜（東陽縣志）

俗名煞法七煞（加賀州）又名煞拉巴搭七煞（肥前州）又名拿戛七煞（筑前州）又

萵苣

萵菜出高國有毒百蟲不敢近蛇鼉過其下誤觸之則目瞎不見物有中其毒者唯生薑汁解之 唐李石續博物志

高國使者來漢階人求得萊種酢之甚厚故因名千金菜今萵苣也 宋陶穀清異錄

格物總論苣數種有苦苣有白苣又有紫苣皆可食葉有白毛爲白苣紫苣苦味爲苦苣即野苣也又名褊苣今人家常食者白苣江外嶺南吳人無

白苣曾植野苣以供厨饌生食之所謂萵苣也 合[并]事類
陳藏器云白苣如萵苣葉有白毛萵苣冷微毒紫色
者入燒煉藥用餘功同白苣 嘉祐 註本[神]
機 謹按稽古水曰嘉祐補註云仙人杖味甘小温
無毒久服長生堅筋骨令人不老作菹食之去痰
癖除風冷生鄜南平澤葉似苦苣叢生陳子昂觀
玉篇序云夏四月次于張掖河洲艸木無他異者
皆仙人杖雅雅叢生予家世代服食者昔嘗餌之
及此行也息意滋味戎人有薦嘉蔬者此物存焉
豈非將欲扶吾壽也見陳藏器曰華子仙人杖恐
是萵筍也
萵苣今菜中惟此自初生便堪生啖四方皆有多食
昏人眼蛇亦畏之蟲入耳以汁滴耳中蟲出諸蟲不
敢食其葉以其心置耳中蟲蟲出路蟲亦出有人自
長立禁此一物不敢食至老目不昏 宋[宗]奭本艸衍義
按彭乘墨客揮犀云萵苣自萵國來故名 明李[東]時本艸綱目
萵苣正二月下種最宜肥地葉似白苣而尖色稍青
折之有白汁黍手四月抽薹高三四尺剝皮生食味

加胡瓜糟食亦良江東人鹽曬壓實以備方物謂之

蔓菁也花子並與白苣同 同上

按彭乘云萵苣有毒百蟲不敢近蛇爬觸之則目瞎

不見物人中其毒以薑汁解之 同上

萵苣味甘冷無毒主利五臟開胃膈補氣通血脈 元下 中 上 晉

蘭奚飲 膳正要

蕒 古苣字 小雅薄言采芑 陸疏云苦菜也青州謂之芑○

莖青白色摘其葉白汁出脫可生食亦可蒸爲菹按

芑有三種白芑苦芑萵苣皆不可烹煮故通曰生菜

說文蕒作苣吳人呼爲苣菜

彭乘曰萵菜自萵國來故名○明徐光啓農政全書

農桑通訣曰萵苣作畦下種如波菱法俎得生芽先

用水種浸一日於濕地上布襯置子于上以盆椀合

之候芽漸出即種正二月種之可爲常食秋社前一

二日種者可爲醃菜其莖去皮蔬食又可糟藏謂之

萵筍 同上

萵苣 一名萵菜一名千金菜葉似白苣而尖搓多皺

色稍青折之有白汁四月抽薹高三四尺剥皮生食

味清脆糟食亦佳江東人鹽曬壓實以備方物謂之

苣筍彭乘云萵苣有毒百蟲不敢近蛇爬觸之則目

瞋不見物人中其毒薑汁解之 明 王象晉 臣 羣芳譜

苣數種有苦苣有白苣紫苣皆可食苦苣野苣也又名褊苣白苣葉有白毛滑南有之吳地無此唯植野苣以供厨饌所謂萵苣也本艸曰味苦冷微毒補筋骨利五臟開胃腸壅氣通經脉止脾氣令人齒白聰明少睡産後不可食令人寒中小腹作痛六月收子八月下種十月分栽久間以濃糞澆七八次培壅二三次三月起土削皮和鹽入甕器切片點茶或入醬作蔬或同雞肉煮作羹皆有鮮味 吳郡 周文華 致富全書

萵苣作畦下種如前法但可生芽先用水浸種一日於濕地上布襯置子於上以盆椀合之候芽微出則種春正月二月種之可為常食秋社前一二日種者霜降後可為淹菜如欲出種正月二月種之九十日收 俞宋本種蔬疏 ○ 居家必備

萵苣第八月下種待長移栽以糞頻壅則肥大 明 盧翰 月令通攷

萵苣一名苦苣即胡麻也仲冬時野生曰褊苣人家常食曰白苣 本艸 ○ 同上

五日收嵩苣菜原窠或葉置廚櫃內不生蛀蟲置毛
衣內亦可 明馮應京 月令廣義

嵩苣絕盛於京口醃食脆美即旋摘烹之亦佳 吳王敬美 學圃雜疏

嵩苣花俗名金盞花也色金黃細瓣攢簇肖盞當春
初即開獨先衆花 明高濂 遵生八牋

機 謹按花史左編金盞花作金雀花

嵩苣菜采梗去葉去皮寸切以滾湯泡之加姜油糖
醋拌之 同上

養生雜忌曰五日取嵩苣菜原窠或葉置廚櫃內不
生蛀蟲置毛褐衣內亦妙 同上

嵩苣即白嵩菜有白毛味苦寒主補筋骨利五臟閉
胸膈壅氣通經脈止脾氣產後不可食格物總論云

嵩苣菜有數種又有紫苣有苦苣皆可食即野苣也
江外嶺南無白苣嘗植野苣以供廚饌又清異錄嵩

苣名千金菜 明王思義 三才圖繪續集

格物總論嵩苣菜有數種有苦苣有白苣又有紫苣
皆可食葉有白毛爲白苣紫色爲紫苣苦味爲苦苣

即野苣也又名褊苣今人家常食者白苣江外嶺南
吳人無白苣曾植野苣以供厨饌又清異錄萵苣名
千金菜　明彭大翼張幼學山堂肆考

萵筍葉心抽莖堂者或淹或糟曝乾食甚佳　明花史
典籍便覽

萵苣漳名爲箏菜用姚鹽搽之曬乾同薔薇玫瑰拌
貯磁罐中香美有韻　明陳正學灌園草木識

青菜疏通腸胃結滯利大小便和中下氣　明堵胤昌
達生錄

小便不通用萵苣搗如泥貼臍上或用鹽填臍內艾
灸三壯　明胡濙衛生易簡方

萵苣人皆種植　重修太平府誌

萵苣即生菜其莖肥脆可食故今俗呼爲萵筍如過
時則莖有節不可食　太倉州志

萵苣又有苦苣生野田者　涿州志

青菜即萵苣俗曰倭菜　龍巖縣志

萵苣菜蛇虺觸之腫目　重修江陰縣志

萵苣菜即生菜其莖肥脆故俗呼萵筍　嘉定縣志

萵苣味脆爽有毒百蟲不敢近蛇觸之目即瞎人中
其毒以薑解之　江陰縣志

青菜四時皆宜（重修靖江縣志）

莙薘菜邑中間有種者有毒蛇蚖過其下觸之即腫（常熟縣志）

莙薘遯齋閒覽莙薘出莙國有毒百蟲不敢近又有一種細莙薘葉有白毛日日芟（八閩通志）

莙薘遯齋閒覽曰莙薘出莙國有毒百蟲不敢近（汀州府志）

莙薘遯齋閒覽曰莙薘出莙國有毒百蟲不敢近今呼爲莙菜（漳州府志）

莙菜（漳州府志）

機　謹按海澄縣志同

莙薘其心脆美最宜點茶俗呼倭菜（萬曆杭州府志）

莙薘俗呼倭菜其心脆美宜點茶（杭州府志）

莙薘亦曰生菜（臨洮府志）

莙薘遯齋閒覽云出莙國葉白二種又名扁薘（景州府志）

莙薘俗呼莙菜味苦寒（泉州府志）

機　謹按南安縣志同

莙薘有早晚二種中抽莖高三四尺如筍土人謂之莙筍臨曬壓實以備方物（重修鎮江府志）

青菜種田畦間宜羹 九一江府一志
倭菜興化志曰有二種冬倭耐久春倭易生枝 同上
機
謹按海澄縣志同
倭菜有二種皆可生食冬倭耐久春倭易生秋 興化府志
倭菜本艸有二有紫者一名蒿菜一名千金菜人
燒煉藥用有白者一名石苣一名生菜稍美可生食
今俗皆呼生菜即白苣也又有苦者名苦苣 盛京通志
蒿苣中抽薹高三四尺加筍土人謂之蒿筍 丹徒縣志

機
謹按鎮江府志同
種自蒿國來故名 懷寧縣志
蒿苣性寒百蟲俱不敢近 江西通志
蒿苣莖如筍生食味甘性寒抽薹剥去皮用鹽醃之
謂之蒿筍 幾輔通志
蒿苣其心脆美俗呼蒿筍 富陽縣志
蒿苣土人謂之蒿筍鹽曬壓實以備方物○漳浦志
云有毒百蟲不敢近人言其莖節自生細蟲無目焉

茼苣本出茼國（蜀縣志）封川
茼苣來自茼國早晚二種中抽莫臺高三四尺日茼苣日生菜葉嵌櫃衣內治蛀
筍杜甫有種茼苣詩自注（義烏縣志）
茼苣莖葉長葉有細毛刺斷之有白汁（邵陽縣志）祁陽
茼苣俗名苣笋（衡州府志）
茼苣性寒百蟲不敢近（廣信府志）廣信
機　謹按鉛山縣志同
茼苣遯齋閒覽載王舜求云茼菜出茼國有蠹百蟲

不近（三山志）三山
茼苣其心脆美最宜點茶俗呼倭笋（仁和縣志）仁和
茼苣其莖細者爲生菜（萊蕪縣志）萊蕪
茼苣俗名茼笋（當塗縣志）當塗
茼苣有白芒紫芒苦芒又名生菜（新城縣志）新城
茼菜性寒百蟲不敢近臺可爲菹葉可生食（江西新城縣志）江西新城
茼苣家苣味甘野苣味苦皆可生食（建昌縣志）建昌
茼苣俗名善菜但食其莖雖抽心亦採心盡迺止味不甚佳而俗多種○春種夏食（東陽縣志）東陽

萵苣自萵國來故名入煉藥用糟食醃食皆佳有毒百蟲不敢近蛇蝮觸之目瞎不見物葉色萵苣和土黑火煅如銅也六一合縣一志

萵苣性時惟吳門有之近本地亦多種者嘉興府一志

萵苣生菜之屬其莖脆美皮亦可入醬食然不及卻產曹縣一志

萵苣俗名生菜以其可生食也凡數種陽信縣一志

萵苣莖如筯生食味甘性寒圃蔬也又野苣則苦矣遵化州一志

萵苣俗呼萴筯多食昏目南昌府一志

蓼花洲間鎌五代時有僧某草庵道邊藝蔬丐錢一日晝寢夢一金色龍食所藝萵苣數畦僧寤驚且曰必有異人至已而見一偉丈夫於所夢之處取萵苣食之僧視其狀貌凜然遂攝衣延之餽食甚勤頃刻告去僧屬之曰富貴無相忘因以所夢告且曰公他日得志願爲老僧干此地建一大寺偉丈夫乃藝祖也既即位求其僧尚存遂命建寺賜名普安○野羲

品萵苣菜采取去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油

糖醋拌之○學圃餘疏萵苣絶盛于京口醃食脆美
即旋摘烹之亦佳 佩文齋蔗譜

萵苣一名千金菜俗名千金盞花隨在有之葉似白苣
而尖色稍青折之有白汁黏手而花色金黄細瓣攢
簇肖盞四月抽開無甚風味聊備員耳冬澆濃肥水
則春發抽莖葉皆可作蔬 清陳淏子秘傳花鏡

萵苣 苦寒平利五臟通節骨開腠熱通經脉去口氣白牙齒 六月收子八月下
種十月分栽冬間濃糞澆七八次培壅其本肥大三
月起土削皮和鹽或入醬作蔬京口最盛花亦繁簇
可玩 清鐘山石崖逸叟增定致富奇書

機謹按六月收子以下農圃六書同

萵苣菜名葉可生食孟夏時抽心長可二尺人譜之
萵筍鹽漬可久淮揚江鎮多有之北地亦有二種而
小一味甘名甜苣一味苦名苦苣俱可生食而不抽
心俗總謂之萵苣菜 清錢塘虞德升
譜聲品字箋

苣曰許切渠上聲萵苣菜名正二月種其葉折之有
汁又白苣似萵苣葉有白毛王禎農書謂之石苣又
白苣菜一名生菜似萵苣葉色白四月開黄花如苦

貫結子亦同宜生食苣有數種色白爲白苣色紫爲紫苣味苦爲苦苣通志以家常食者爲白苣以野生者即苦苣是又巨勝即藘之別名爾雅翼曰巨勝胡麻之黑者詳後藘註又束葦燒也後漢皇甫嵩傳束苣乘城說文徐鉉曰今別作炬非清慶文奚正字通

類篇萵苣菜名杜甫種萵苣詩序堂下理小畦隔種一兩席許萵苣向二旬矣又續博物志萵菜出萵國有毒百蟲不敢近康熙字典

倭菜春倭秋倭皆可生食漳浦縣志

倭菜一名生菜可生有二種香倭苦倭漳州府志形似萵苣生用之杜詩春日春盤細生菜是也倍亦名菜高要縣志

生菜有二種菜多者謂之盤生極脆嫩不勝烹瀹止可生茹土人用薦春盤卅徒縣志

機謹按鎮江府志文同

生菜似萵苣以油醬和醋拌之食唐時立春日設春餅生菜號春盤杜詩春日春盤細生菜者是也杭州府志

生菜可生啖故名十月下子冬至畦栽立春日始食

謂之春菜（封川縣志）

生菜以油醬和醋拌之生食（仁和縣志）

生菜芥屬極香而味稍苦（南安府志）

苦苣

一名褊苣（農政全書）一名天精菜（同上）

俗名那拉七煞（ラチサ）

苦苣

苦苣味苦平、一云寒 主面目及舌下黃強力不睡、折取莖中白汁傅丁腫出根、又取汁滴癰上立潰碎莖葉傅蛇咬、根主赤白痢及骨烝、並煮服之、今人種爲菜、生食之、久食輕身少睡調十二經脉利五藏、霍亂後胃氣逆煩生搗汁飲之、雖冷甚益人、不可同血食、一本作蜜食作痔疾、苦苣卽野苣也、野生者又名褊苣、今人家常食爲白苣、江外嶺南吳人無白苣、嘗植野苣以供厨饌、新神農本草註

苦苣野生者曰褊苣人家常食者曰白苣宋鄭夾漈昆蟲草木畧

苦苣菜本草云即野苣也又名褊苣俗名天精菜舊不著所出州土今處處有之苗搨地生其葉光者似黃花苗葉花者似山苦蕒葉莖中皆有白汁味苦性平一云性寒救飢採苗葉煠熟用水浸去苦味淘洗淨油鹽調食生亦可食雖性冷甚益人久食輕身少睡調十二經脉利五臟不可與蜜同食明徐光啓農政全書

苦苣菜生於野外臨洮府志

庶物類纂蔬屬卷之四十八目次

紫芑
白芑
水萵芑
山萵芑
銀條菜
前刀股

紫苣

一名千金菜（典籍便覧）

俗名盍戛（アカケシ）七十涯（ヤソヂ）（陸奥州）

又名菜脫（エトニ）七十涯（シヂ）（加賀州）

紫苣

紫苣紫色者一名千金菜高麗使者來陪人求菜種酬之甚厚故典明范貞一典籍使覽

白苣

一名苣（詩疏）　一名石苣（本艸綱目）　一名生菜（同上）　一名黄麥（函史）　一名盤生（重修鎮江府志）

倍名客十盍煞迷（三山城州）　又名那客十丹波州）　又名客十拿（周防州）　又名迷盍煞迷（同上）　又名結十拿（對馬州）　又名毋罵那霍蕪戛拉（加賀州）　又名各

白苣

苣似苦菜也莖青白色摘其葉白汁出肥可生食亦可蒸爲茹青州人謂之苣西河鴈門苣尤美胡人戀之不出塞（唐陸璣毛詩疏）

白苣味苦平無毒益筋力黃帝云不可共酪食必作蟲（唐孫思邈千金要方）

生菜種之不拘時纔盡即下種亦使出諺云生菜不離園以不時而出也（郭橐駝種樹書）

白苣味苦寒（一云平）主補筋骨利五藏開胸膈擁氣通（下）

經脉止脾氣令人齒白聰明少睡可常食之患冷氣人食即腹冷不至苦損人產後不可食令人寒中小腸痛陳藏器云白苣如萵苣葉有白毛萵苣冷微毒紫色者入燒鍊藥用餘功同白苣

註本草

白苣苦苣萵苣俣不可煮熹皆宜生掬去汁鹽醋拌食通可曰生菜而白苣稍美故獨得專稱也王氏農書謂之石苣陸璣詩疏云青州謂之芑可生食亦可蒸茹

明李東璧本草綱目

白苣處處有之似萵苣而葉色白折之有白汁正二月下種四月開黃花如苦蕒結子亦同八月下種四月開黃花如苦蕒結子亦同八月可再種故諺云生菜不離園按合璧事類云苣有數種再種故諺云生菜不離園色白者爲白苣色紫者爲紫苣味苦者爲苦苣同上

生菜一名白苣一名石苣似萵苣而葉色白斷之有白汁正二月下種四月開黃花如苦蕒結子亦同八月十月可再種以糞水頻澆則肥大諺云生菜不離園宣生食又生拗鹽醋拌食故名生菜色紫者爲紫苣一云紫苣和土作器火煅如銅唐時立春日設春

餅生菜號春盤明王盧臣
羣芳譜

種法作畦下種如菠薐法先用水浸種一日干溼地
上覆布置子以盆合之候芽出種畦中宜肥地高笋
同同上

生菜有二種菜多者謂之盤生極肥嫩不勝烹瀹止
可生茹土人用薦春盤杜詩春日春盤細生菜重修
府志

生菜形似萵苣可捲肉餅脩州
志

萵苣又有一種如萵苣葉有白毛曰白苣八閩
通志

生菜形似萵苣廣西
通志

生菜形似萵苣生用之杜詩春日春盤細生菜是也
萬曆杭
州府志

俗亦名春菜肇慶
府志

生菜以油醬和醋拌之可以生食萬曆杭
州府志

白苣如萵苣葉有白毛又有雞苣亦堪作茹三山
志

白苣生菜也四季可種諺云生菜不離園六合
縣志

爾雅芑白苗郭註白梁也詩大雅維糜維芑又菜也
詩小雅薄言采芑陸璣詩疏曰芑似苦菜莖青白色
摘其葉有白汁脫可生食亦可烝為茹青州謂之芑

西河雁門尤美胡人戀之不出塞又州名詩大雅豐水有芑又木州地黃亦名芑又木名山海經東始之山有木狀如楊赤理汁如血不實名曰芑可以服馬郭註以汁塗馬則馬調良詩有三芑一菜一穀一草也故毛傳以采芑為菜豐芑為草糜芑為穀王氏合三者皆以為穀非是或曰豐芑之芑亦指菜言非別為州名毛氏以為草無確據它若地黃之有芑名山海經之有芑木與詩三芑異物同名清廖文英正字通陸璣詩疏青州謂之芑佩文齋廣羣芳譜

機謹按稐若水曰巫史云苦薑芑俗呼黃麥通雅云月令苦菜秀夏月火炎味苦感之而秀生北地冬凋江南冬不凋苦薑名芑俗呼黃麥生醃食止洩此鄧潛谷所分者也今綱目合之正字通云苦薑菜名俗呼黃麥生醃食止泄擾此則皆以芑為苦薑矣李東壁以為白芑也今姑從綱目說

水蒿苣

一名水菠菜　救荒本草

俗名蔓法七煞（カハチサ）

水萵苣

水萵苣一名水菠菜水邊多生苗高一尺許葉似麥藍葉而有細鋸齒兩葉對生每兩葉間對又生兩枝稍間開青白花結小青蒴葵如小椒粒大其葉味微苦性寒救飢採苗葉煠熟水淘淨油鹽調食

救荒本草 明 周憲王

山萵苣

山萵苣

山萵苣生輝縣山野間、苗葉揑地生、葉似萵苣葉而小、又似苦苣葉而却寬大、葉腳花又頗少、葉頭微尖、邊有細鋸齒、葉間攅莩開淡黃花、苗葉味微苦、救飢採苗葉煠熟水浸淘去苦味、油鹽調食、生採亦可食、

明徐光啓農政全書

銀條菜

俗名結十那（キシノヲ）澳山城州

国立公文書館
National Archives of Japan

銀條菜

銀條菜所在人家園圃多種苗葉皆似萵苣長細色頗青白攀蔓高二尺許開四瓣淡黃花結蒴似蕎麥而圓中有小子如油子大淡黃色其葉味微苦性凉救飢採苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食生採亦可食明周憲王救荒本草

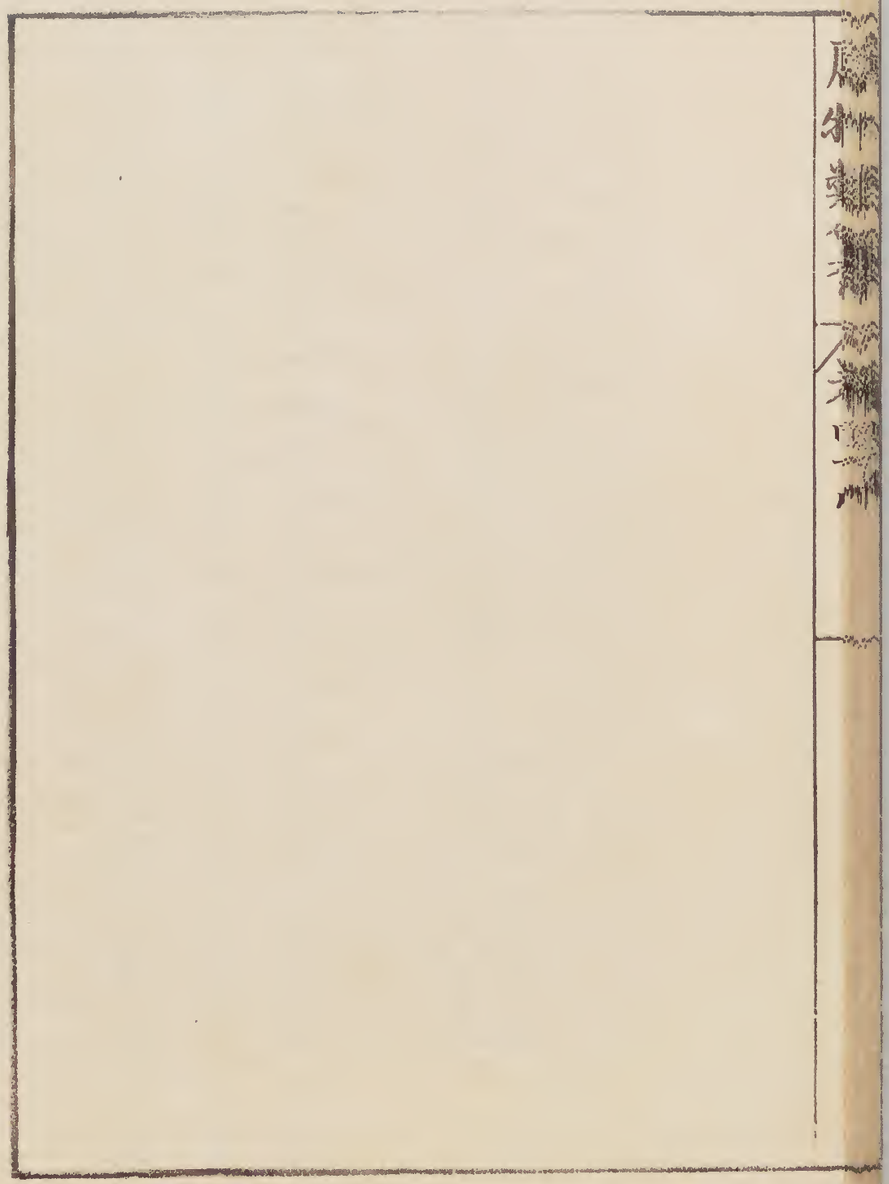
剪刀股

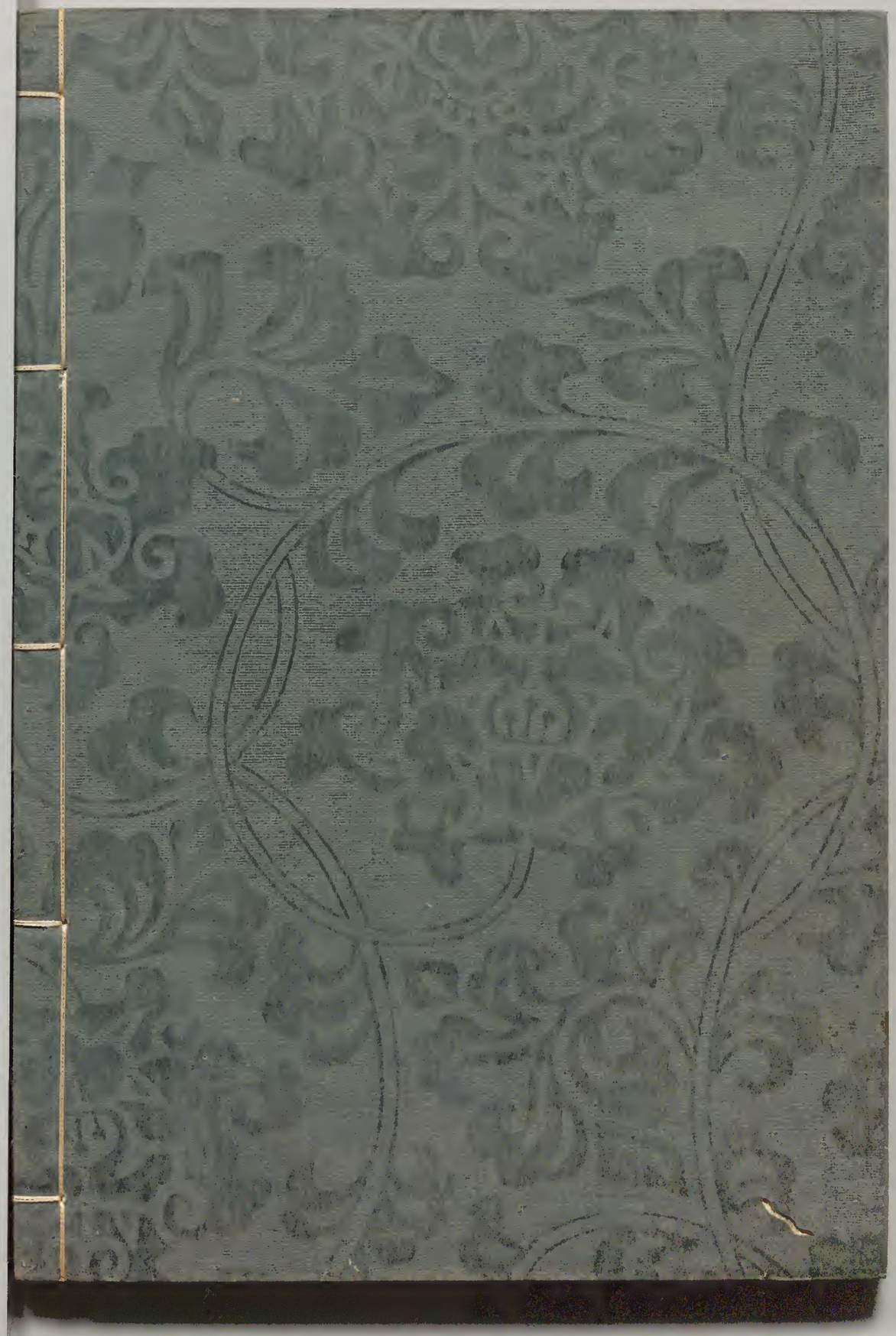
俗名儞(ニカ)戛(ナ)拿(山城州)又名七(十)七(十)拿(同上)又名儞(ニカ)戛(ナ)拿(同上)又名七十法(ハリ)盧(周防州)又名

剪刀股

剪刀股生田野中處處有之塹地作科苗葉似嫩苦苣菜而細小色頗似藍亦有白汁莖又稍間開淡黃花葉味苦救飢採苗葉煠熟水浸淘去苦味油鹽調食 明周憲王救荒本艸

剪刀股食莖葉春采生食兼可作蘆 明王西樓救荒野譜





国立公文書館
National Archives of Japan