

# 庶物類纂

疏屬  
自七十四至七十六

容

|       |    |   |   |
|-------|----|---|---|
| 太政官文庫 |    |   |   |
| 和     | 特別 | 一 | 二 |
| 書     | 類  | 三 | 六 |
| 門     |    | 二 | 號 |
|       |    | 茅 | 五 |
|       |    | 架 | 函 |
| 四     | 六  | 五 | 册 |

|      |           |       |   |
|------|-----------|-------|---|
| 內閣文庫 |           |       |   |
| 番號   | 和         | 32362 |   |
| 冊數   | 465 (273) |       |   |
| 函號   | 特         | 54    | 1 |



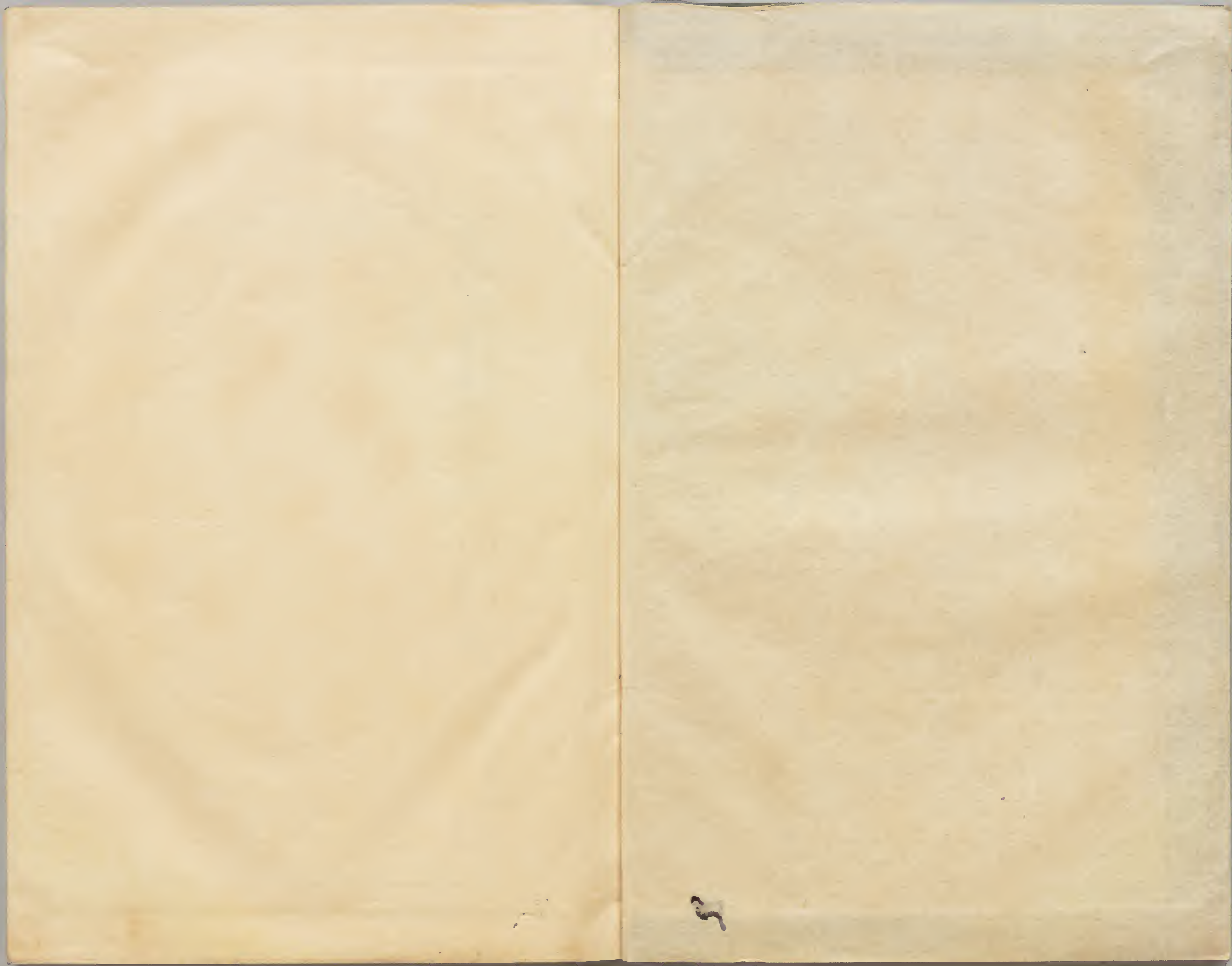
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

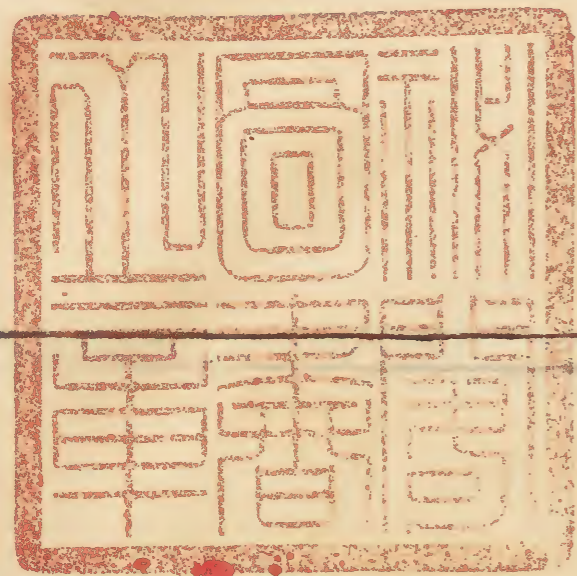
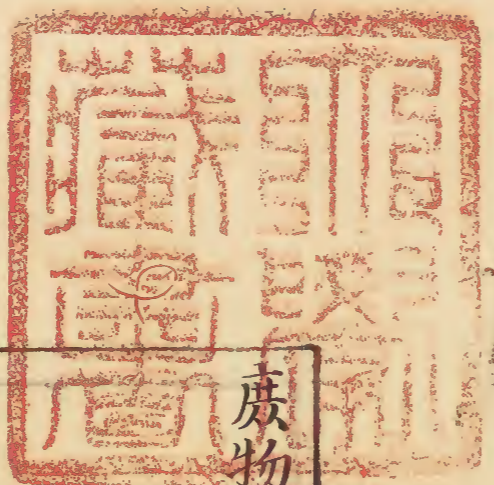
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂蔬屬卷之七十四目次  
冬葵

庶物類纂

卷二十四

蔬屬目次

冬葵菜

一名歸

廣雅

一名露葵

爾雅

一名滑菜

本草綱目

一

名衛足

農政全書

一名甜菜

嬰童百問

一名女菜

同上

名茗蓬

同上

一名奇菜

八閩通志

俗名虎有<sub>レ</sub>益<sub>レ</sub>虎<sub>レ</sub>虛<sub>レ</sub>又名憂<sub>レ</sub>拉<sub>レ</sub>益<sub>レ</sub>虎<sub>レ</sub>虛<sub>レ</sub>  
越後州

本草綱目卷之二十一

冬葵

葵非蔥薺蓼蘇薑

薺戶界反一作薺

葵衛足之菜傾葉而蔽

日者也非之言久也一種久生蔥青白雜色之名也

薺一名鴻薺

音會

薺有數種葉長銳而薄生於水中者

曰水蓼葉圓而厚生於澤中者曰澤蓼一名虞蓼亦

謂之薺而許叔重云蓼一名薺虞非也

薺音

蘇一名

挂苳薑禦溼菜也辛而不葷故齊者不撤焉

說文作

○漢史遊急就篇

葵管子曰桓公北伐山戎世冬葵布之天下列傳仙

燕物類集

卷二十四

蔬屬

冬葵

二

傳曰丁次卿為遼東丁家作人丁氏嘗使買葵冬得生葵問冬何得此葵云從日南買來呂氏春秋菜之美者具區之菁者也

後魏賈思勰齊民要術

種葵廣雅曰歸丘葵也廣志曰胡葵其花紫赤博物志曰人食落葵為荷所齧作瘡則不差或至死

案今世葵有紫莖白莖二種別復有大小之殊又有鴨腳葵也○同上

臨種時必燥曝葵子葵子雖經歲不泔然地不厭良

故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱

非畦不得且畦者省地畦長兩步廣一步大則水難均又不用

而菜多一畦供一口人足深掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵齒

把耨之令熟足蹋使堅平下水令徹澤水盡下葵子

又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後

澆之澆用晨夕每一掐輒把耨地令起下水如糞三

掐更種一歲之中凡得三輩凡畦種之物治畦皆女種葵法不復條列煩文

早種者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝一升五月末散

子亦人足踐踏之乃佳踐者地釋即生鋤不厭數五

月初更種之春者既老秋葉落六月一日種白莖秋

葵白莖者宜乾紫莖者乾即黑而澁秋葵堪食仍留五月種者取子

春葵子熟不均於此時附地剪却春葵冷根土耕生

者柔軟至好仍供常食美於秋菜葉不掐則莖孤留掐秋菜必留五六

月半翦去留其岐多者則去地一二十寸拊生肥嫩比

至叔時高與人膝等莖葉皆美料雖不高菜實倍多

其不剪早生者雖高數尺柯葉堅硬全不中食所可

用者唯有葉心附葉黃澁至惡煮亦不美者雖似多

倍少收待霜降傷早黃爛榜簇皆須陰中見日亦澁其碎

者割訖即地中尋手紉之待萎而亂者必爛○同上

又種冬葵法近州郡都邑有市之處負郭良田三十

畝九月收菜後即耕至十月半令得三遍每耕即勞

以鐵齒把耨去陳根使地極熟令如麻地於中逐長

穿井十口井必相當邪角則妨地地形狹長者井必

井別作桔槔輓轆井深用輓轆井淺用桔槔柳罐令受一石罐小

功十月末地將凍漫散子唯概為佳畝用子散訖即

勞有雪勿令從風飛去勞雪令地保每雪輒一勞

之若今冬無雪臘月中汲井水普勞澆悉令徹澤有

則不正月地澤驅踏破地皮不踏即枯涸春暖草生

葵亦俱生三月初葉大如錢逐概處拔大者賣生十

拔乃禁取兒女子七歲一升葵還得一升米日日常

已上皆得充事也

庶勿須集

投者稀稠得所乃止有草拔却不得用鋤一畝得葵  
三載合收米九十車車準二十斛為米一千八百石  
自四月八日以後日日剪賣其剪處尋以手拌斫斷  
地令其起水澆糞覆之四月亢旱不澆則不長有雨  
須澆地實保澤比及剪徧初者還復周而復始日日  
無窮至八月社日止留作秋菜九月指地賣兩畝得  
絹一疋收訖即急耕依去年法勝作十頃穀田止須  
一乘車牛專供此園耕勞糞糞賣若糞不可得者五  
六月中概種菜豆至七月八月犁掩殺之如以糞糞

田則良美與糞不殊又省功力其井間之田犁不及者可作畦以種諸菜

上同

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥齏大小葱蒜苜蓿及  
雜蒜亦種此二物皆不如秋六月六日可種葵中伏  
後可種冬葵九月作葵苴乾葵上同

家政法曰正月種葵上同

說文曰葵菜也

文選曰青青園中葵凝露待日晞又曰譬如後園葵  
有葉待秋霜又曰無以肉食資取笑葵與藿

無勿須集卷二十日 蔬屬 冬葵 五



韓詩外傳曰魯監門女嬰相從續中夜泣曰衛世子不肖是以泣其偶問其故曰宋司馬得罪於宋出奔於魯馬佚食吾園葵是歲亡利一半由是觀之禍福相及也

烈女傳曰魯漆室女倚柱而嘯鄰婦曰欲嫁乎曰吾憂魯君老而太子少也婦曰此魯大夫之憂女曰昔晉客舍吾家繫馬於園馬佚踐吾園葵使吾終歲不厭葵味

北齊彭城王攸在郡王氏種葵三畝被人盜之王怒

合書葵葉明旦市看之遂得偷者

以上唐歐陽詢藝文類聚

文仲陶氏云天行發斑瘡須臾遍身皆戴白漿此惡

毒氣方云永徽四年此瘡從西域東流于海內但煮

葵菜葉蒜齏啖之則止鮮羊血入口亦止初患急食

之少飯下菜亦得

唐王燾外臺秘要方

冬葵子味甘寒無毒主五臟六腑寒熱羸瘦破五淋

利小便婦人乳難血閉久服堅骨長肌肉輕身延年

十二月採葉甘寒滑無毒宜脾久食利胃氣其心傷

久百藥忌食心有毒黃帝云霜葵陳者生食之動

五種流飲飲盛則吐水凡葵菜和鯉魚鮓食之害人  
四季之月土王時勿食生葵菜令人飲食不化發宿

病唐孫思邈千金要方

陸機毛詩疏菽一各此一不名楚葵似蕪菁英華紫  
綠色可食微苦也太平御覽

史記曰公儀休為魯相食茹而美之拔去園葵也同上

北齊書曰王攸字子深少孤獨種葵三畝數被盜之

王攸密令人葵葉下明旦市者之遂得偷者繆襲

祭儀曰夏祀和羹芼以葵同上

葵為百菜之主味尤甘滑魯漆室之女葵為馬踐知

憂及國公儀休相魯食於舍而茹葵愠而拔之不欲

奪園夫之利葵有赤莖白莖復有大小之異又有鴨

脚葵葵子雖經歲不浥音焯音炸音宅散著溼地

遍踏之朝種暮生遠不過宿早種者十月末地將凍

散子勞之正月末亦可五月初更種之以春者既老

秋菜未生種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者

宜乾九月作葵菹乾葵蓋葵一歲凡得三輩士虞禮

夏秋用生葵冬春用乾莖皆滑物道家之法十日一

食葵菜所以調和五臟古者葵稱露葵又終葵一名  
 繁露今摘葵必待露解語曰觸露不掐葵日中不剪  
 韭各有宜也又葵性向日孔子以比鮑莊子智不如  
 葵葵猶能衛其足曹植曰若葵藿之傾葉太陽雖不  
 為回光然向之者誠也淮南曰聖人之於道猶葵之  
 與日也雖不能以終始或其鄉之誠也夫天有十日  
 葵與之終始故葵从葵說文云揆葵也即所謂揆之  
 以日者宋羅願爾雅翼  
 葵六月一日種白葵秋葵秋葵堪食仍留五月種者

取子崔寔曰六月六日可種葵中伏後可種冬葵九

月作葵趙乾葵俞宋本種蔬

齊民要術曰今世葵有紫莖白莖二種春必畦種水  
 澆而冬種者有雪勿令從風飛去每雪輒一勞之勞  
 雪令地保澤葉又不蟲掐必待露解必待霜降傷  
 晚則黃爛傷早則黑澀也詩曰七月烹葵及菽即此  
 是也左傳曰鮑莊子之知不及葵葵猶能衛其足今  
 葵心隨日光所轉輒低覆其根似知孔子曰禾生垂  
 穗向根不忘本也蓋禾之向根仁也葵之衛足知也

仁所以守之。知所以揆之。故葵揆也。字說曰。草也能揆日嚮焉。故又訓揆。本草曰。葵為百菜之主。豈亦以此乎。宋陸佃埤雅

鴨脚葵。葵似今蜀葵。花短而葉大。以傾陽。故性溫。其法與壺菜同。豳風九月所煮者也。刈之不傷其根。則復生。古詩云。故有菜葵莫傷根。不生之句。昔公儀休相魯。其妻植葵。見而拔之。曰。食君之祿者。又不止植葵。小民豈可活哉。白居易云。祿米麩牙稻。園蔬鴨脚葵。因名。宋林洪山家清供

格物叢話。葵之種多矣。有蜀葵。有蒲葵。有菜葵。其名不一。而是蓋取其可食名。葵菜取其葉名。蒲葵取其花可翫名。蜀葵今取其花者而評之。花五色。或白或黃。或紅。又或紫。黃色紫黃色者。莖大而葉小。紅者不多見。浙人種之。俗號一丈紅。惟黃者雖所在而有。亦不一種。叢高四五尺。春生苗。葉葉尖小而多缺刻。夏末開花。花如木槿。又或檀心。與姚黃藥相類。此蜀葵也。又別有一種。花之小者。葉圓名錦葵。又名戎葵。又一種。其叢低者名錢葵。猶未也。其間又一種。千葉花。

者千葉尤可愛也。世俗之人惟知蜀葵所在而有而不之辨，將以一槩目之可乎。合壁事類格物總論葵數種，此菜葵也。葉為百菜主，味甘美，性滑利。夏末種，至秋採之者謂之秋葵；秋種至冬採之者謂之冬葵。至春作子可入藥用。同上陶隱居云：以秋種葵覆養，經冬至春作子謂之冬葵，多入藥用。至滑利，能下石。春葵子亦滑，不堪餘藥用。根故是常葵，爾葉尤冷利，不可多食。術家取此葵子微炒，令煇音畢，托音咤散著濕地，遍踏之，朝種暮生。

遠不過宿。又云：取羊角馬蹄燒作灰散著冷濕地，遍踏之，即生羅勒，倍呼為西王母菜，食之益人。生菜中又有胡荽、芸臺、白苣、邪蒿，並不可多食。大都服藥通忌生菜，爾佛家齋忌食薰、渠不的，知是何菜。多言今芸臺憎其臭美，日華子云：冬葵久服堅筋骨。秋葵即是種早者，俗呼為葵菜。嘉祐補注本草冬葵子生少室山，今處處有之。其子是秋種葵覆養，經冬至春作子者謂之冬葵子。古方入藥用最多。苗葉作菜茹更甘美，大抵性滑利，能宣導積壅。服丹石

人尤相宜。煮汁單飲亦佳。仍利小腸。孕婦臨產煮葉食之。則胎滑易產。暴乾葉及燒灰同作末。主金瘡。根主惡瘡。小兒吞錢。煮汁飲之立出。凡葵有數種。有蜀葵。爾雅所謂葇。古田切。戎葵者是也。郭璞云。似葵華如槿華。戎蜀蓋其所自出。因以名之。花有五色。白者主痰瘡。及邪熱。陰乾末服之。午日取花按手亦去瘡。黃者主瘡癰。乾末水調塗之立愈。小花者名錦葵。切用更強。黃葵子生淋。又令婦人易產。又有終葵。大莖小葉紫黃色。吳人呼為繁露。即下品落葵。爾雅所

謂終葵。繁露者是也。一名豕露。倍呼曰胡燕脂子。可婦人塗面及作口脂。又有莧葵。似葵而葉小。狀若藜有毛。灼而啖之甚滑。爾雅所謂希莧葵是也。亦名天葵。葉主淋瀝。熱結皆有功效。故并載之。本草圖經此即常食者葵根也。左傳能衛其足者是也。據此有數種。多不入藥用。宋唐慎微證類本草冬葵子葵菜子也。四方皆有。苗性滑利。不益人。患癰疽毒熱。內攻未出膿者。水吞三五枚。遂作竅膿出。宋寇宗奭本草衍義

葵菜古人種為常食今之種者頗鮮有紫莖白莖二種以白莖為勝大葉小花花紫黃色其最小者名鴨脚葵其實大如指頂皮薄而扁實內子輕虛如榆莢仁四五月種者可留子六七月種者為秋葵八九月種者為冬葵經年收採正月復種者為春葵然宿根至春亦生按王禎農書云葵陽草也其菜易生郊野甚多不拘肥瘠地皆有之為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒可防荒儉可以菹腊其枯枿可以榜族根子又能療疾咸無遺棄誠蔬茹之要

品民生之資益者也而今人不復食之亦無種者李明

東壁本草綱目

本州冬葵子是秋種葵覆養經冬至春結子故謂冬葵子生少室山今處處有之苗高二三尺莖及花葉似蜀葵而差小子及根俱味甘性寒無毒黃芩為之使根解蜀椒毒葉味甘性滑利為百菜主其心傷人救飢採葉燂熟水浸淘淨油鹽調食服丹石人尤宜食天行病後食之頓夜明熱食亦令人熱悶動風明周

憲王救荒本州

葵食莖葉處處有之取苗葉均熟極甘美肥好按葵  
正月種者為春葵六七月種者為秋葵八九月種者  
為冬葵其菜易生為百蔬之主備四時之饌可防荒  
儉可以菹腊誠蔬茹之要品民生之資益者也明姚  
可成  
救荒野  
譜補遺

始生少室山今處處有之古人種為常食今之種者  
亦鮮苗高二三尺莖及花葉似蜀葵而差小有紫莖  
白莖二種以白莖為勝實大如脂頂皮薄而扁內子  
輕虛如偷莢仁以秋種覆養經冬至春作子者謂之

冬葵子古人多用入藥王禎農書云葵陽草也其菜  
易生郊野甚多不拘肥瘠地皆有之為百菜之主備  
四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒人家多種之可  
防荒儉可以菹腊其枯枿可以枒族得子可以療疾  
咸無遺棄誠蔬茹之要品民生之資益者也今人不  
復食之亦無種者按爾雅翼云葵者揆也葵葉傾日  
不使照其根乃智以揆之也古人采葵必待露解故  
一名露葵其性滑利今人呼滑菜明李中立  
本草原始  
別錄曰葵生少室山中今郊野園圃不抱肥瘠地都



有四時可以子種宿根亦再發秋深布子覆養經冬者曰冬葵入藥最良苗葉作菜茹甚甘美內經云脾之菜也又云葵為百菜主味尤甘滑故為馬踐其子雖經年不涸微炒令澤炸散着濕地遍踏之朝種暮生遠不過宿實如指頂皮薄而扁實內子輕虛如榆莢仁指心待露解收必待霜降晚則黃爛早則黑漚其莖挺生莖疎葉怒傾向太陽而不照其根其莖翠其花艷花具五色間色單瓣千瓣王禎農書云本豐耐旱可防荒儉以作菹腊枯枿可以榜族根子又能

療疾咸無遺棄誠蔬茹之要品民生之資益也種類亦多有露葵兔葵黃葵錦葵蜀葵皆有功用入藥者只宜蜀葵今市肆一種充冬葵子者氣味濁惡色深褐質沉重形如橘核服之令人陽滑且損脾傷胃也

明倪朱謨本草彙言

詩烹葵及菽疑即冬葵菜名今之滑菜也又名露葵

王右丞詩松下清齋折露葵是也史記公儀休為魯相食葵而美拔其園葵弃之列女傳魯漆室女倚柱而嘯鄰婦曰欲嫁乎曰吾憂魯君老而太子少也婦

曰此魯大夫之憂女曰昔晉客舍吾家繫馬于園馬

伏踐吾園葵使吾終歲不厭葵味明陳仁錫潛確居類書

葵菜比蜀葵叢短而葉大性溫採葉與作菜羹同法食明高濂遵生八牋

冬葵子生少室山秋種終冬至春作子者謂之冬葵

子苗葉作菜茹更甘美性滑利能宣導積壅仍利小

腸孕婦臨產煮葉食之則胎滑易產暴乾葉及燒灰

同作末主金瘡根主惡瘡小兒吞錢煮汁飲之立出

有蜀葵花有五色白者主痲瘡及邪熱陰乾末服之

黃者主瘡癰乾末水調塗之立愈小花者名錦葵切

用更強黃葵子主淋瀝又令婦人易產又有終葵大

莖小莖紫黃色吳人呼為繁露一名承露可作口脂

又有兔葵似葵而葉小葉主淋瀝熱結明王思義三才圖會續集

庶物類纂

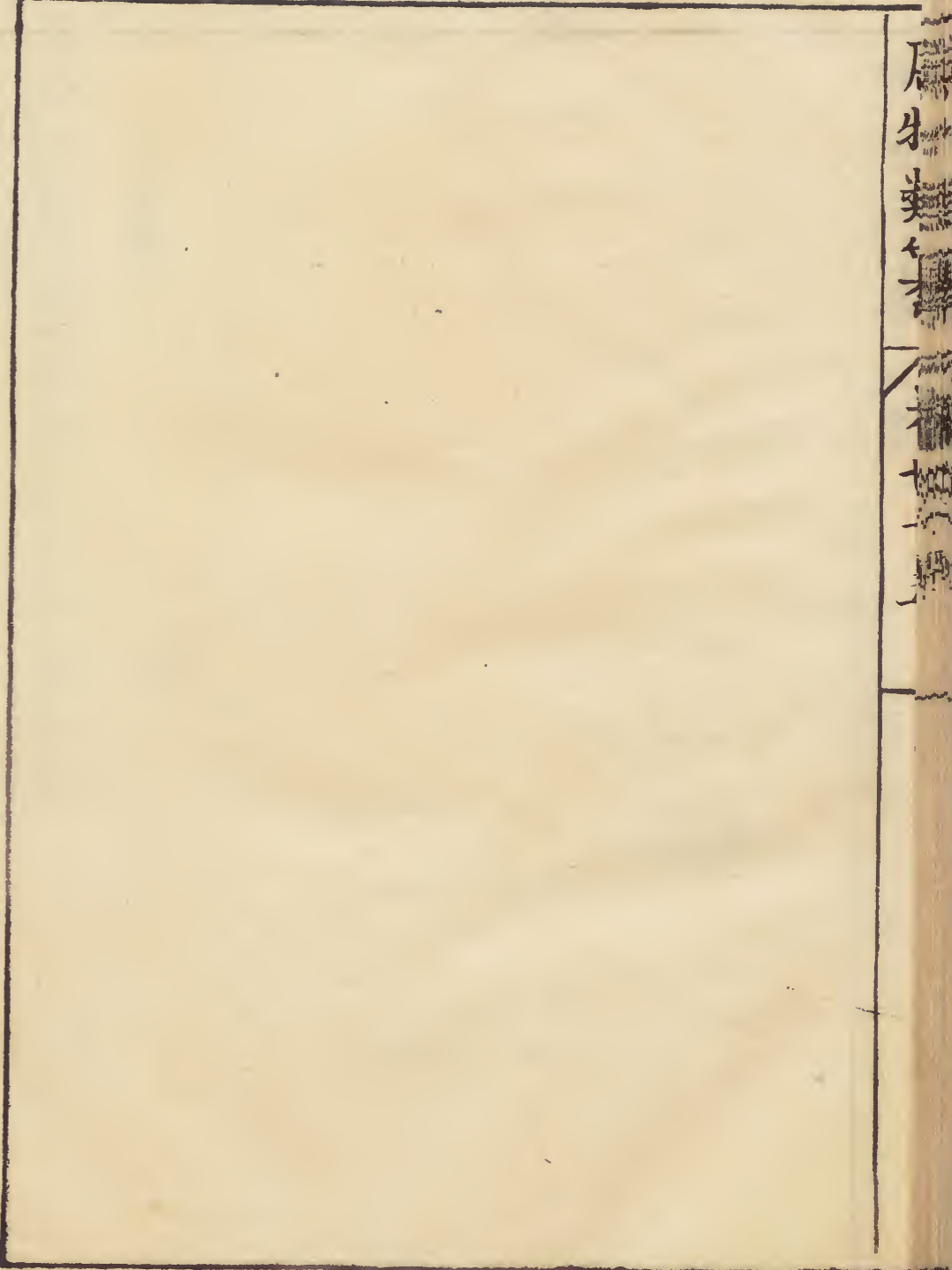
庶物類纂蔬屬卷之七十五目次

冬葵

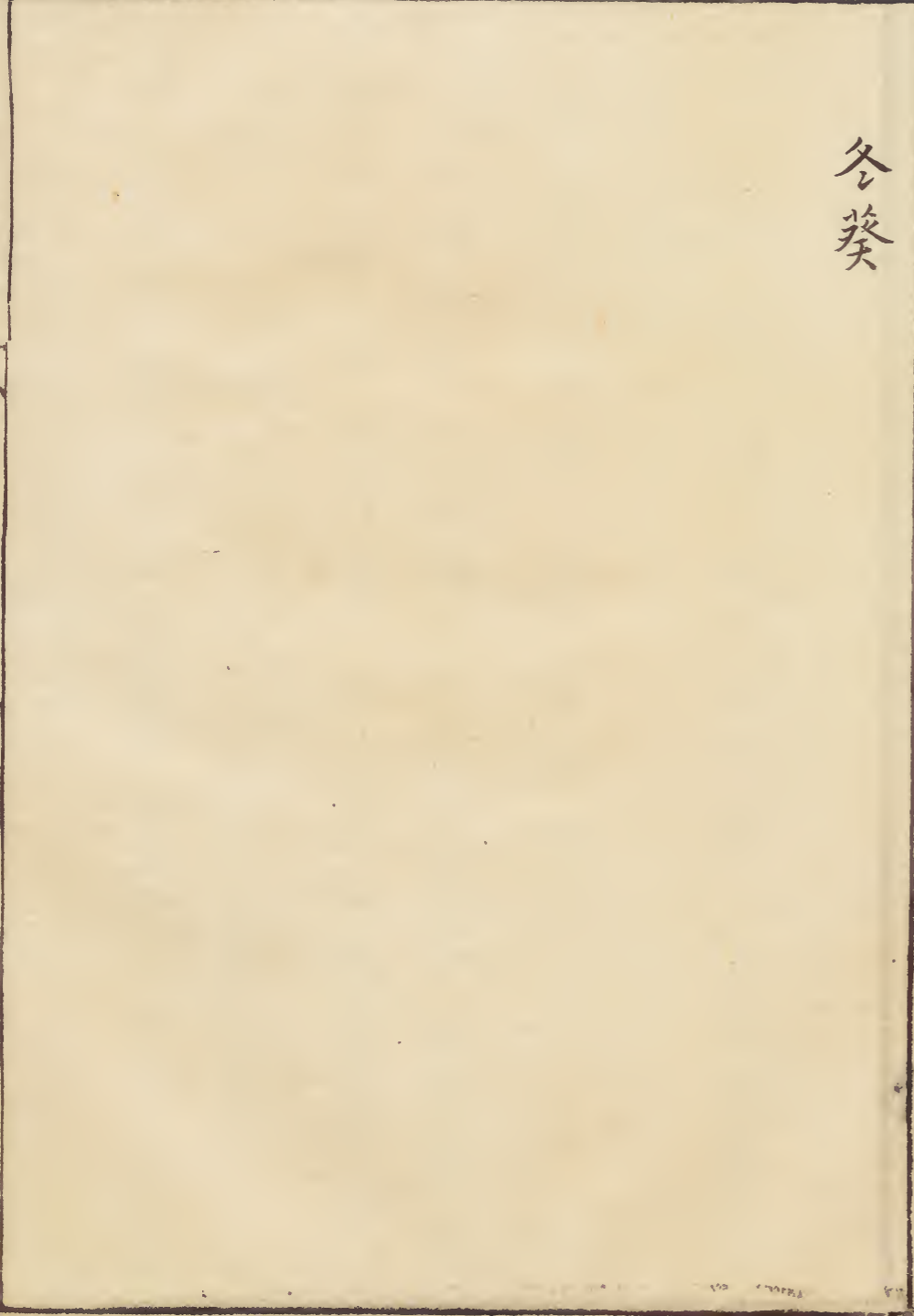
庶物類纂 卷七十五

蔬屬目次

蘇物類集卷七十五



冬葵



蘇物類集卷七十五

蔬屬 冬葵

一

本草綱目卷之七十五

冬葵

葵一名甜菜一名甘菜一名滑菜一名茗蓬蓋百菜之主也。嬰童石問

機謹按一本無一名茗蓬之四字

四時可種為蔬秋種者更佳故冬葵子尤為藥品所尚嘗閱李時珍本草綱目李氏開載葵菜療痘之功萬不失一而歷代流傳疑信相貿遂從菜部改入艸部且因葵性寒滑恐傷脾胃不敢輕試遂令對病如藥棄置不用而惡毒流染坐致癘頓心甚傷之久有

無勿類纂卷七十五

蔬屬

冬葵

二

此疑無從辨識十數年間廣詢博訪乃知為甜菜無  
疑問令童稚餌之雖無傷害而功效未顯未敢輕傳  
比年以來數經此症盛行見不治者十有八九而嘗  
食此菜者百無一失乃知相傳之訛致神切之久湮  
也可勝慨哉方敢形之諸著以廣其傳嗟乎因慎重  
而坐令陸沈因未廣而猶然昏溺失今不傳後悔奚  
及乃開列其方以公諸天下後世蓋其寒滑者性也  
洩利者毒也與脾胃根本何與且未病而先藥病受  
之病去本完最為上策即見點而後食猶將收大半

之効不猶愈於坐觀薪盡者乎又豈若俗醫見危迫  
輒進苓連慘均劑及者乎噫是在信不信試不試之  
問耳安敢以人命為等閑而冀其術之必售乎其法  
采此菜熟之以供蔬食愈久愈佳余所為懇懇欵欵  
祈人之必信必傳者聊以追逋慢之愆而為不可復  
生者志痛耳余何慕焉天啓乙丑歲三月吉旦慈溪  
松槃山人姜應麟筆記

附菜治痘神方。嬰童百問

古人食菜必曰葵王右丞清齋折露葵是也乃今菜  
品竟無稱葵不知何菜當之又所重曰秋末晚菘亦

竟無定說卽爾雅翼亦難憑也大都今之冬菜如郡城箭桿菜之類皆可稱蒜箭桿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蘧廬覆之葉脫色改黃而後成此卻不宜耳

明王世懋

機謹按續說郛中學圃雜疏文同

種葵菜深掘地成畦熟糞和土覆合厚一寸脚踏平下水候微乾勻撒葵子又以糞土覆其上厚一寸葵生三葉用水澆灌六月間亦可種之

明盧翰月令通攷

葵子葵菜子也本出川蜀故一名蜀葵爾雅謂之葍以其子秋種覆養經冬至春開花結子者謂之冬葵子其葉可作茹故名葵菜花似槿有五色皆可入藥江南園圃處處有之採冬子陰乾黃芩為之使餘說本草不載

明許奇周藥性奇方

明王蓋臣群芳譜

明范貞一典籍便覽

葵菜臞仙曰陽草也開花時其花自朝至暮隨日而轉古謂之向日葵也俗謬以蜀葵黃葵向日非是蓋葵菜易生郊野甚多不拘饒瘠之地有生墻上者亦茂塗陽極廣稔年可濟饑饉宜于不堪作田空地多撒其子使其野生以防稔歲或採淪洒乾貯之

月令廣義

葵廣雅曰歸丘葵也說文葵菜也按爾雅翼云葵揆  
照其足因知足以揆之○公儀休相食葵而美拔之  
不與民爭利古人採葵必待露解故一名露葵○陶弘景曰葵子出少室山以秋種覆養經冬至春作子者謂之冬葵正月種者為春葵一名衛足一名滑菜

言其性也○賈思勰曰有紫莖白莖二種別有大小之殊又有鴨腳葵○天有十日葵與終始故葵從  
 曰葵為百草之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為菹腊枯枿之遺可為榜籬子若根則能療疾咸無棄材誠蔬茹之上品民生之資助也○另有蜀葵菟葵龍葵莖葵

齊民要術種法臨種時必燥曝葵子葵子雖經歲不  
而不肥也玄扈先生曰地不厭良故墟彌善薄即糞  
凡種皆然不獨葵也  
 之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得且  
畦者省地而菜多一畦  
供一畦長兩步廣一步大則水難均又深掘以熟糞  
口  
 對半和土覆其上令厚一寸鐵齒杷耨之令熟足躅



使堅平下水徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之澆用晨夕每一  
 拍輒杷耨地令起下水加糞三拍更種一歲之中凡  
 得三輩凡畦種之物治畦皆如早種者必秋耕十月  
 末地將凍散子勞之一畝三升正月人足踐踏之乃  
 佳踐者肥地釋即生鋤不厭數五月初更種之春者既  
 落未生故種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖  
 秋葵堪食仍留五月種者取子春葵子熟不均於此  
 時附地翦卻春葵冷根上枿生者柔輒至好仍供常

食美干秋菜拍秋菜必留五六葉不拍則莖孤留凡  
 拍必待露解諺曰觸露不拍八月半翦去留其歧多  
 一二寸獨莖者亦可去地四五寸枿生肥嫩比至收時高與人膝等  
 莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不翦早生者雖高  
 中食所可用者惟有葉心附葉黃澀數尺柯葉堅硬全不  
 至惡煮亦不美看雖似多其實倍少收待霜降傷早  
 傷晚黑澀枿簇皆須陰中見白其碎者割訖即地中尋手  
 紮之待萎而紮者必爛同上  
 又種冬葵法九月收菜後即耕至十月半令得三遍  
 每耕即勞以鐵齒杷耨去陳根使地極熟令如麻地

于中逐常穿井十口。井必相當邪角則妨地形。地正者亦作兩三行。井別作桔槔轆轤。井深用轆轤，井淺用桔槔。柳罐令受一石。則功費小。十月末地將凍漫散子，惟概為佳。子六畝用升。散訖即再勞，有雪勿令從風飛去。勞雪令地保澤，葉又不蟲。每雪輒一勞之。若令冬無雪，臘月中汲井水，替勞澆悉令徹澤。有雪則不荒，玄扈先生曰：無草木不待雪，無雪悉宜澆。凡草木冬植者皆以乾不以寒也。

正月地釋驅踏破地皮。皮不踏即香潤。春暖草生，葵亦俱生。三月初葉大如錢，逐概處拔者賣生。十手拔乃子七歲已上，皆得充事也。一升葵還得一升米。日日常投看稀稠。

得所乃止。有草拔卻，不得用鋤。自四月八日以後，則日日翦賣。其翦處尋以手拌斫斷地，令其起水澆糞。四月亢旱不澆則不長，有雨則不須。四月以比覆之，前雖旱亦不須澆地，實保澤雪勢未盡故也。

及翦遍，初者還復周而復始。日日無窮。至八月社日，止留作秋菜。九月指地賣，收訖即急耕。依去年法，三十畝勝作十頃穀田。止須一乘車牛專供此園。耕勞糞歲菜，終不開。若糞不可得者，五六月中概種菜豆。至七月八月，犁掩殺之。如以糞糞田，則良美與糞不殊。又省功力。其井間之田，犁不及者，可畦以種諸菜。同上。

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥薺大小蔥蒜首蓂及  
雜蒜亦種此二物皆不知秋六月六日可種葵中伏  
後可種冬葵九月作葵薹乾葵上同  
家政法曰正月種葵上同  
農桑通訣曰春宜畦種種宜散種然夏秋皆可種也  
詩曰七月烹葵此種之早者俗呼為秋葵遲者為冬  
葵又曰六月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先  
後為之在人宿根在地春生嫩葉亦可採食前金人  
以韭蓼汁併雞肉和食謂之冷羹最為上饌上同

莖葉叢茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫  
放手放手傷葵根蓋傷根則不生上同

葵花乾入炭壑內引火耐燒葵葉可染紙所謂葵箋  
也上同

冬葵菜本草冬葵子是秋種葵覆養經冬至春結子  
故謂冬葵子生少室山今處處有之苗高二三尺莖  
及花葉似蜀葵而差小子及根俱味甘性寒無毒黃  
芩為之使根解蜀椒毒葉味甘性滑利為百菜主其  
心傷久枚飢採葉燂熱水浸淘淨油鹽調食服丹石

人尤宜食天行病後食之

熟食亦令久熱悶

勤風同上

符堅將欲南師夢葵生城內以問婦婦曰若征軍遠

出難為將也異死

機謹按城下一本有門字

葵紫莖白莖二種春必畦種水澆而冬種者有雪勿

令從風飛去每雪必勞之令地澤不蟲搯必待露所

收必待霜降偶晚則黃爛傷早則黑澁明馮應京月令廣義

機謹按蟲一作蛙

菽園雜記云常見一土人家葵軒卷中記序題詠皆

形狀今蜀葵花蓋不知傾陽衛足自是冬葵可食者

詩七月烹葵及菽公儀休拔園葵是也明周文華致富全書

顏氏家訓梁氏有蔡朗諱純既不涉學遂呼尊為露

葵面牆之徒遞相倣倣承聖中遣一士大夫聘齊齊

主客郎李恕問梁使曰江南有露葵否荅曰露葵是

尊水鄉所出卿今食者綠葵菜耳明陳禹謨駢志

博物志云陳葵子微火炒令燂炸散著熟地遍蹋之

朝種暮生遠不過經宿爾雅翼云葵有赤莖白莖復

有大小之異又有鴨脚葵葵一歲凡得三輩早種者  
十月末地將凍散子勞之正月末亦可五月初更種  
之以春者既老秋菜未生種此相接六月一日種白  
莖秋葵白莖者宜乾九月作葵菹乾葵古者葵稱露  
葵又名終葵繁露天有十日葵與之終始故葵以葵  
說文曰揆葵也即所謂揆之以白者七月葵菹介壽  
瓜壺食農邠民之節也林孟鳴詩  
經多識編  
格物論曰葵有數種此菜葵也味甘美性滑利夏末  
種至秋採之者謂秋葵秋種至冬採之者謂冬葵又

葵有鴨脚之名淵鑑  
類函

管子曰桓公北伐山戎出冬葵布之天下桓公憂北  
郭民貧管子請禁去市三百步者不得樹葵菜此則  
亦有以相及也同上

史記曰公儀休為魯相食葵而美拔其園葵棄之同上  
葵渠回切音達說文菜也本草名露葵古人米葵必  
待露解今人呼滑菜又古人謂菜為葵詩豳風七月  
烹葵及菽註葵菜也菽豆也李時珍曰葵菜有紫莖  
白莖二種白莖者勝大葉小花花紫黃色最小者名

鴨脚葵實大如指頂皮薄而扁實內子輕虛如榆莢  
仁四五月種者可留子六七月種者為秋葵八九月  
種者為冬葵正月復種者為春葵狀宿根至春亦生  
王禎農書云葵陽州也為百菜之主備四時之饌可  
以防荒儉可以為菹腊清稗文英  
正字通  
廣雅歸丘葵也農書葵陽草也天有十日葵與  
終始故葵從葵  
齊民要術葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊  
又有鴨脚葵農桑通訣葵為百菜之主備四時之  
饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為菹腊枯

耕之遺可為榜簇咸無棄材誠蔬茹之上品也管  
子相公北伐山戎出冬葵布之天下相公憂北郭民  
貧管子請禁去市三百步者不得樹葵菜此則亦有  
以相及也博物志陳葵子秋種覆蓋令經冬不死  
春有子也齊民要術世人作葵道不好皆由葵太  
脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種  
之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采  
之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色  
黃煮小麥時時糲之崔實曰九月作葵菹其歲温

即待十月 食經作葵菹法擇燥葵五斛鹽二斗水

五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽豉一行清水

澆滿七日黃便成矣佩文齋廣群芳譜

葵菜葉圓似葵花葉俗呼奇菜八閩通志

葵甘滑為百菜之主左傳葵猶能衛其足以葵心隨

日光所轉輒低覆其根曹子建曰若葵藿之傾葉太

陽雖不為回光向之者誠也淮南曰天有十日葵與

之終始漳州府志

味甘滑名曰葵菜食葵也葵有數種舊志引左傳葵

能衛足及曹子建葵藿之傾太陽與此無涉同上

葵一名露葵苗葉作菜茹甘美古人採菜必待露解

故曰露葵古者葵為五菜之主今不復食之六合縣志

葵有蜀葵錦葵黃葵秋葵冬葵春葵為百菜之主備

四時之饌止人殖者少特以供花玩而已建昌縣志

庶物類纂蔬屬卷之七十六

庶物類纂蔬屬卷之七十六目次

蜀葵

錢葵

章柳根

庶物類纂

卷之七十六

蔬屬目次

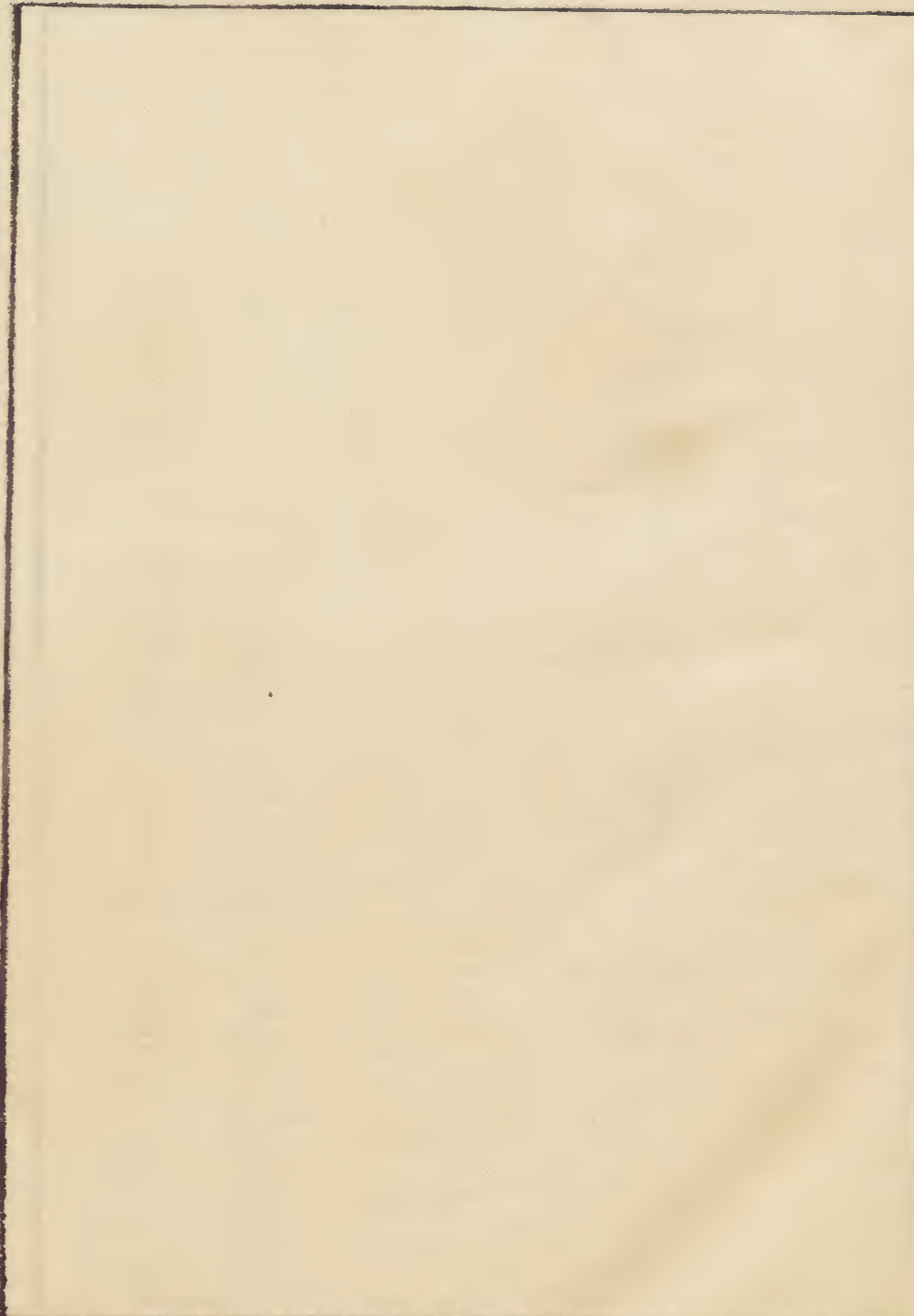


### 蜀葵

- 一名肩爾雅 一名戎葵同上 一名吳葵千金方 一名
- 一丈紅為園同春 一名忠客西溪叢話 一名衛足葵花鏡
- 一名杖葵福州府志

倍名盍虎虚 又名憂拉盍虎虚  
山城

本草綱目卷之二十一



蜀葵

吳葵一名蜀葵味甘微寒滑無毒花定心氣葉除客熱利腸胃不可久食鈍人志性苦食之被狗齧者瘡永不瘡唐孫思邈千金要方

蜀葵處處人家植之春初種子冬月宿根亦自生苗嫩時亦可茹食葉似葵菜而大亦似絲瓜葉有歧又過小滿後長莖高五六尺花似木槿而大有深紅淺紅紫黑白色單葉千葉之異昔人謂其疎莖密葉翠萼艷花金粉檀心者頗善狀之惟紅白二色入藥其

實大如指頭皮薄而扁內仁如馬兜鈴仁及蕪荑仁  
輕虛易種其摺剝皮可緝布作繩一種小者名錦葵  
卽荆葵也爾雅謂之菝音喬其花大如五銖錢粉紅  
色有紫縷文掌禹錫神注本草謂此卽戎葵非矣然  
功用亦相似明季東壁  
本草細目  
葵花三種一曰蜀葵有紅白紫墨淺深數色白者微  
香八月下種十月移栽明年四月始花當年撒者無  
花土肥則單葉成千葉爾雅翼云蒼戎葵郭氏曰今  
蜀葵也似葵花如木槿然今蜀葵非一種有深紅淺

紅有紫有白莖皆相似其開自本以漸至未盛夏次  
第開敷光彩可觀凡草木從戎者本皆自遠國來古  
人謹而志之今戎葵一名蜀葵則自蜀中來也酉陽  
雜俎云蜀葵可緝以為布枯時燒作灰藏火火久不  
滅農桑撮要云俟花開盡帶青取其摺勿令枯槁水  
中漚一二日取皮作繩用瑣碎錄云蜀葵束作火把  
猛雨不滅遠行宜備菽園雜記云常見一士人家葵  
軒卷中記序題詠皆形狀今蜀葵花蓋不知傾陽衛  
足自是冬葵可食者詩七月烹葵及菽公儀休菘園

葵是也。二曰錦葵。花小初夏盛開。莖長六七尺。花綴於枝。亭亭如旌幢。繁麗可愛。一名苾苾。亦名苾苾。亦雅翼云。苾苾葵也。蓋戎葵之類。比戎葵花。葉俱小。故謝氏曰。苾苾小草多花。又翹起也。花大如五銖錢。色粉紅。有紫紋。縷之大。抵似蘿蔔花。故陸氏云。似蕪菁花。紫綠色。可食。微苦是也。亦其文采相錯。故陳風。男子悅女。比之曰。視尔如苾苾。言如葵。花之小而可愛也。有三種。紫白粉紅。今人家園圃中。唯見紫與粉紅。而白者絕少。三曰秋葵。本草衍義曰。黃葵花與蜀葵別種。非

謂蜀葵中有黃色也。蓋黃葵葉尖。狹多缺。如龍爪。紫心六瓣。而側人謂之側金盞。與蜀葵不同。今作器皿。多做之。二月下種。七月開花。九月結子。收花不犯午。浸菜油中。貼湯泡。或收傳瘡。腫輒效。又臨產。取子四十九粒。研爛。溫水調服。為催生勝藥。或搗爛。塗產婦古邊脚。心胎衣。即下。須速洗去。勿遲。明周文華致富全書蜀葵。陽艸也。一名戎葵。一名衛足葵。言其傾葉向日。不令照其根也。來自西蜀。今皆有之。葉似桐大而尖。花似木槿。而大。從根至頂。次第開出。單瓣者多。若干。

葉五心重臺剪絨鋸口者雖有而難得若栽於向陽  
 肥地不時澆灌則花生奇態而色有大紅粉紅深紫  
 淺紫純白墨色之異好事者多雜種於園林開如繡  
 錦奪目八月下種十月移栽宿根亦發嫩苗可食當  
 年下子者無花其搭漚水中一二日取皮作線可以  
 為布枯梗燒作灰藏火耐久不滅  
清陳湜子  
秘傳花鏡

錢葵

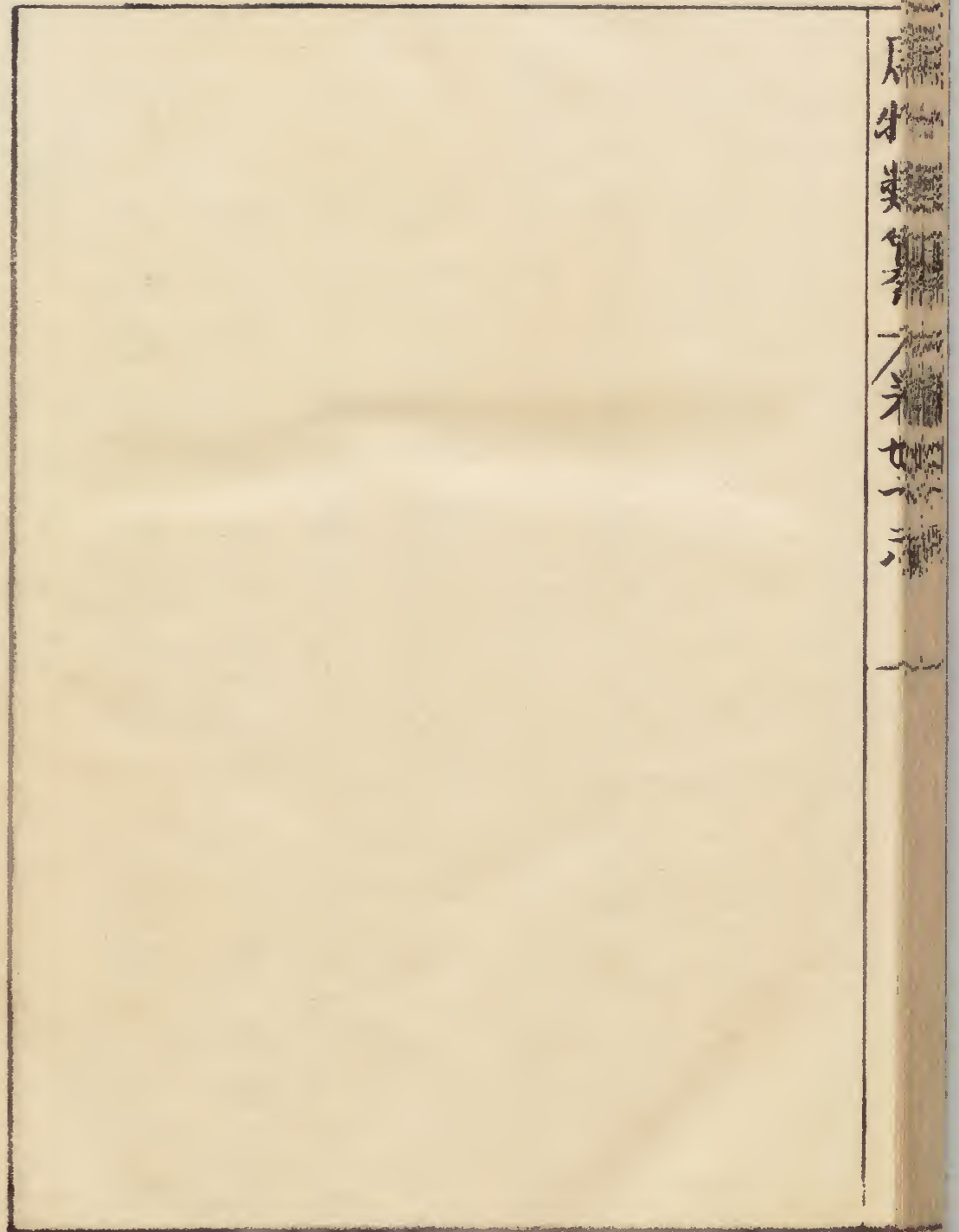
一名苳爾雅 一名毗𩚑同上 一名荆葵爾雅 一名  
 苳菜毛詩 一名戎葵嘉祐補 一名旗節花益部  
方物畧記 一名錦茄花遵生八牋 一名錦葵群芳譜 一名  
 旌節花同上 一名錦蜀葵陸疏廣要  
 倍名各盍虎虛又名舍爾盍虎虛

蘇物類纂卷三十六

蔬屬

錢葵

一



錢葵

菽一名芘芣一名荊葵似蕪菁華紫綠色可食微苦

唐陸璣毛詩草

本鳥獸虫魚疏

花葉如葵稍矮而叢生花大如錢止有粉間深紅一

色開亦耐久明高濂藝花譜

章柳根

一名遂蕩爾雅 一名馬尾同上 一名葛神農本草 一名

夜呼同上 一名蒿陸同上 一名白昌開寶本草 一名當

陸同上 一名覓陸本草圖經 一名中榕世醫得方 一名

雙六保命歌括 一名張留兒菜菽園雜記 一名當路肇慶

府志

俗名涯罵各法蕪又名噎舍母拉煞結近江州

又名各法蕪結陸奥州 又名脫蕪各法蕪信濃州

紫七母拉煞結州筑前

章柳根

商陸昔人亦種之為蔬取白根及紫色者擘破作畦  
栽之亦可種子根苗莖並可洗蒸食或用灰汁煮過  
亦良服丹砂乳石人食之尤利其赤與黃色者有毒  
不可食按周憲王救荒本草云章柳幹粗似雞冠  
花幹微有線楞色微紫赤極易生植明李東璧  
本草綱目  
商陸處處平澤有之葉大如牛舌而厚俗名章柳根  
多生於人家園圃中春生苗高三四尺莖青赤至柔  
脆夏秋開紅紫花作朶根如蘿蔔而長八九月采之



昔人種之為蔬根苗莖葉並可蒸食或用灰汁煮過亦良服丹石人食之尤宜其赤與黃色者有毒不可

食明李東璧食物本草

章柳根本草一名藟陸一名葛根一名夜呼一名白昌一名當陸一名章陸爾雅謂之遂蕘廣雅謂之馬尾易謂之莧陸生成陽川谷今處處有之苗高三四尺蘇麤似雞冠花蘇微有線楞色微紫赤葉青如牛舌微闊而長根如人形者有神亦有赤白二種花赤根亦赤花白根亦白赤者不堪服食傷人乃至痢血

不已白者堪服食又有一種名赤昌苗葉絕相類不可用須細辨之藟陸味辛酸一云味苦性平有毒一云性冷得大蒜良救飢取白色根切作片子煤熟換水浸洗淨淡食得大蒜良凡製薄切以東流水浸二宿撈出與豆葉隔間入甑蒸從午至亥如無葉用豆依法蒸之亦可花白者年多仙人採之作脯可為下

酒明徐光啓農政全書

商陸採苗莖洗淨熟蒸食加鹽料紫色者味佳古杭高濂

野菽品

陸璣言其州兩種赤者有臭氣也。菑猶有治疾禦饑  
之用。明何楷詩經  
世本古義

雲笈七籤商陸如人形者殺伏尸去面黥黑益志不  
忘男女五勞七傷婦人產後諸病右用麩十二斤米  
三斗加天門冬末釀酒浸商陸六日齊戒服之顏色  
充滿尸蟲俱殺耳目聰明令人不老通神。明馮應京  
月令廣義  
箋云菑亦伸春時生可采。○爾雅云菑當郭云大葉  
白華根如指正白可啖又云菑蔓茅疏菑與蔓茅一  
草也華白者即名菑華赤者別名蔓茅。○廣雅云烏

蕞菑也。○陸璣曰河內謂之蕞幽州謂之菑燕一名  
蕞其根正白宜著熟灰中温噉之饑歲可烝茹以禦  
饑或云花葉有兩種一種葉細而花赤一種葉大而  
花白復香。○風土記云菑蔓生被樹而升紫黃色大  
如牛角二三同蒂長七八尺甜味如蜜

按陸璣所言花赤者即是蔓茅也風土記所云恐  
別是一物遂菑毛公並謂之惡菜然遂堪入藥用  
菑花白而香根可茹未必惡菜也。明馮復京六  
家詩名物疏  
草木志畧云商陸曰遂蕩曰葛根曰夜呼曰馬尾曰

莧陸曰章柳根曰莧曰莧根如人形者有神道家以  
為脯謂之麟脯嚴粲云遂惡菜野生猶可治疾莧亦  
惡菜野生猶可禦饑昏姻有交結之素乃野菜之不  
如也林孟鳴詩  
經多識編  
白者根莖苗俱可洗食或用灰汁煮過亦良服丹砂  
乳石人用之尤利味苦冷得大蒜良明王蓋臣  
群芳譜  
章柳食葉一名商陸一名杜大黃一名牛舌頭春夏  
采葉灼食之明姚可成救  
荒野譜補遺  
商陸按本草有赤白二種白者入藥赤者有毒又云

昔人種之為蔬爾雅所謂遂易經謂之莧陸奉錦二  
郡亦以為蔬盛京  
通志

庶勿須食卷二十六 蔬屬 章柳根 五

唐書卷之九

