

庶物類纂

疏屬
自九十二至九十三

容

太政官文庫			
特別	和書門	類	號
二二二	函	架	冊
辛丑	四六五		

內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (281)		
函號	特	54	1

九十四

共七十三



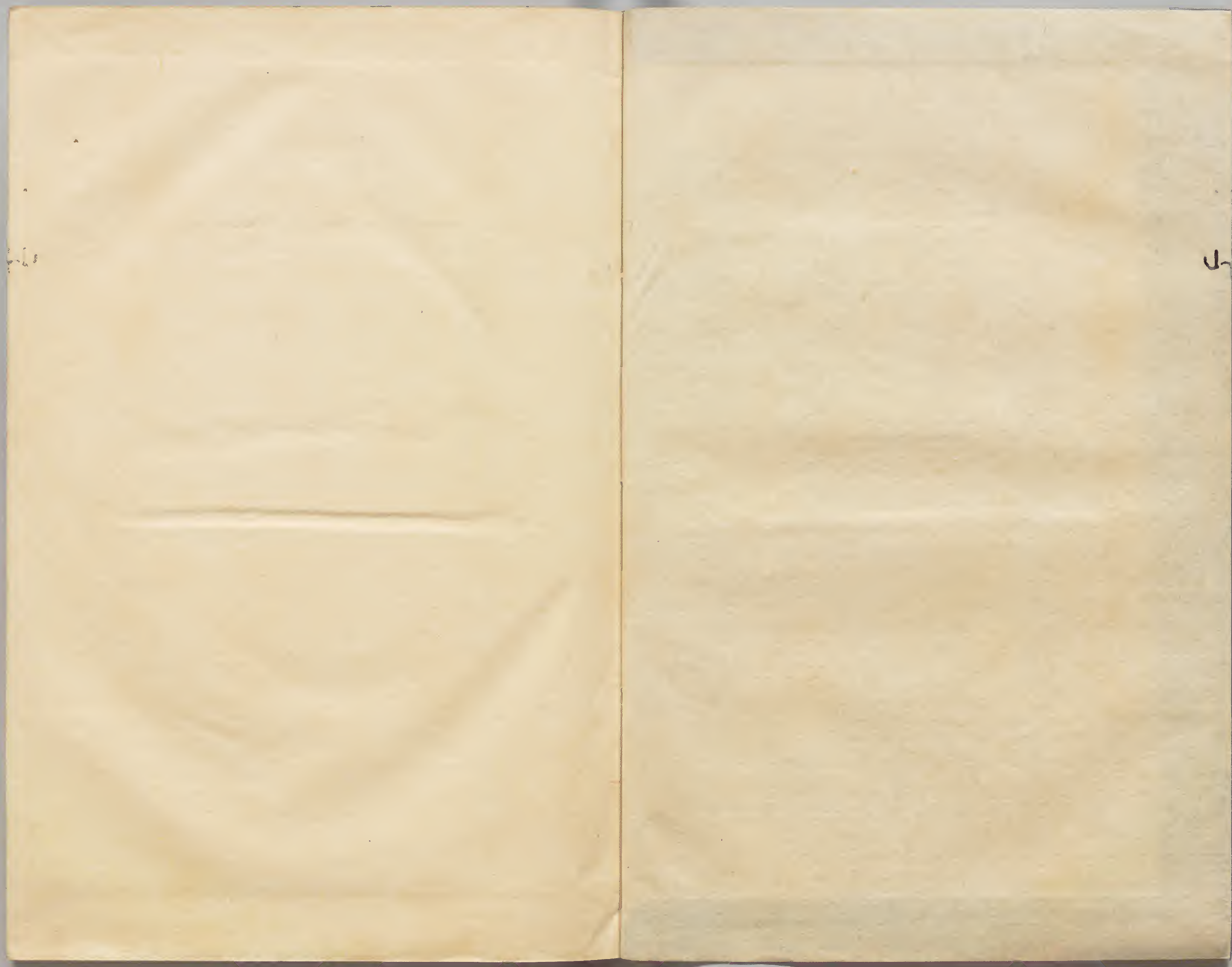
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak





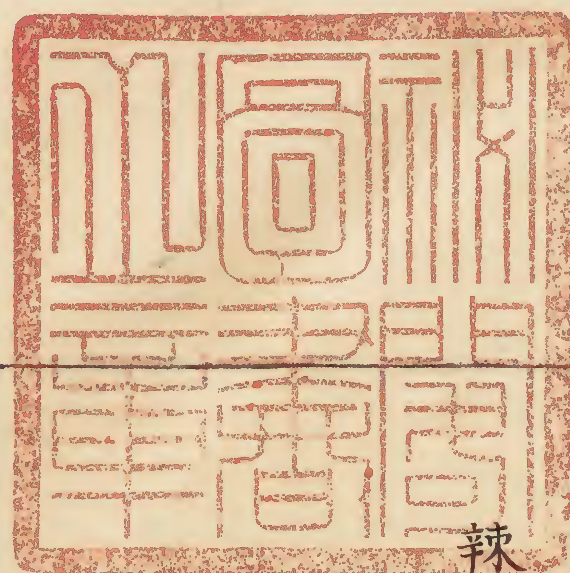
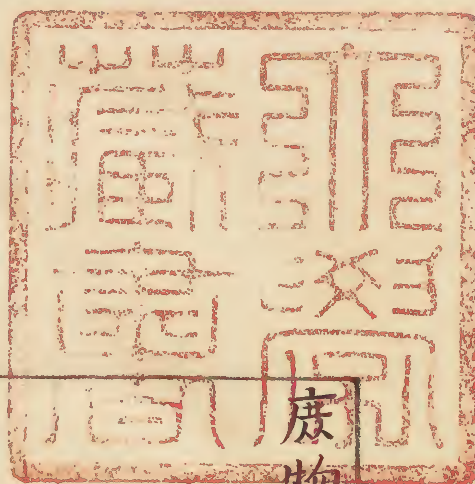
庶物類纂蔬屬卷之九十二目次

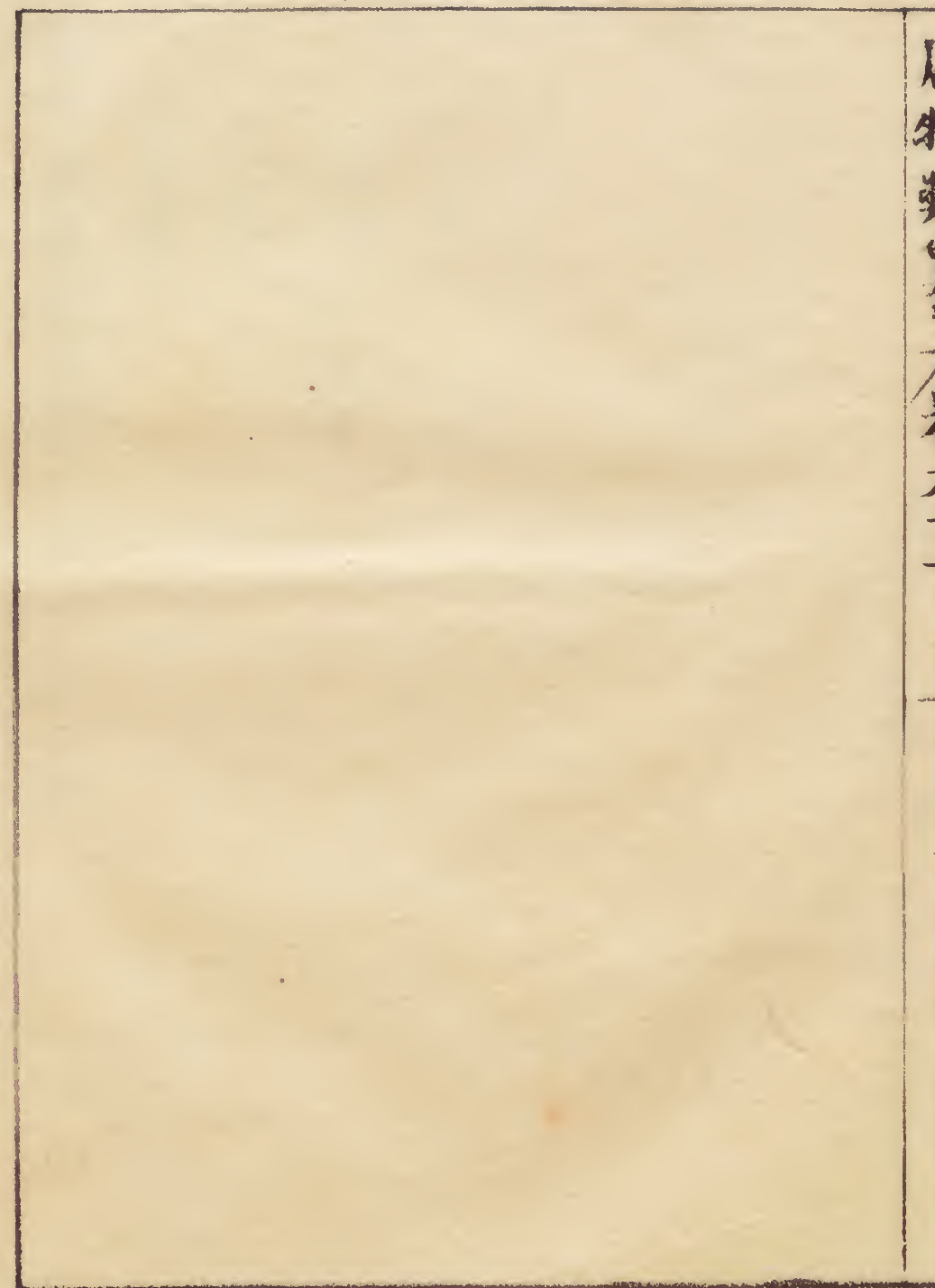
蔞菜

番椒

胡椒
附蒟醬

辣火





焯菜

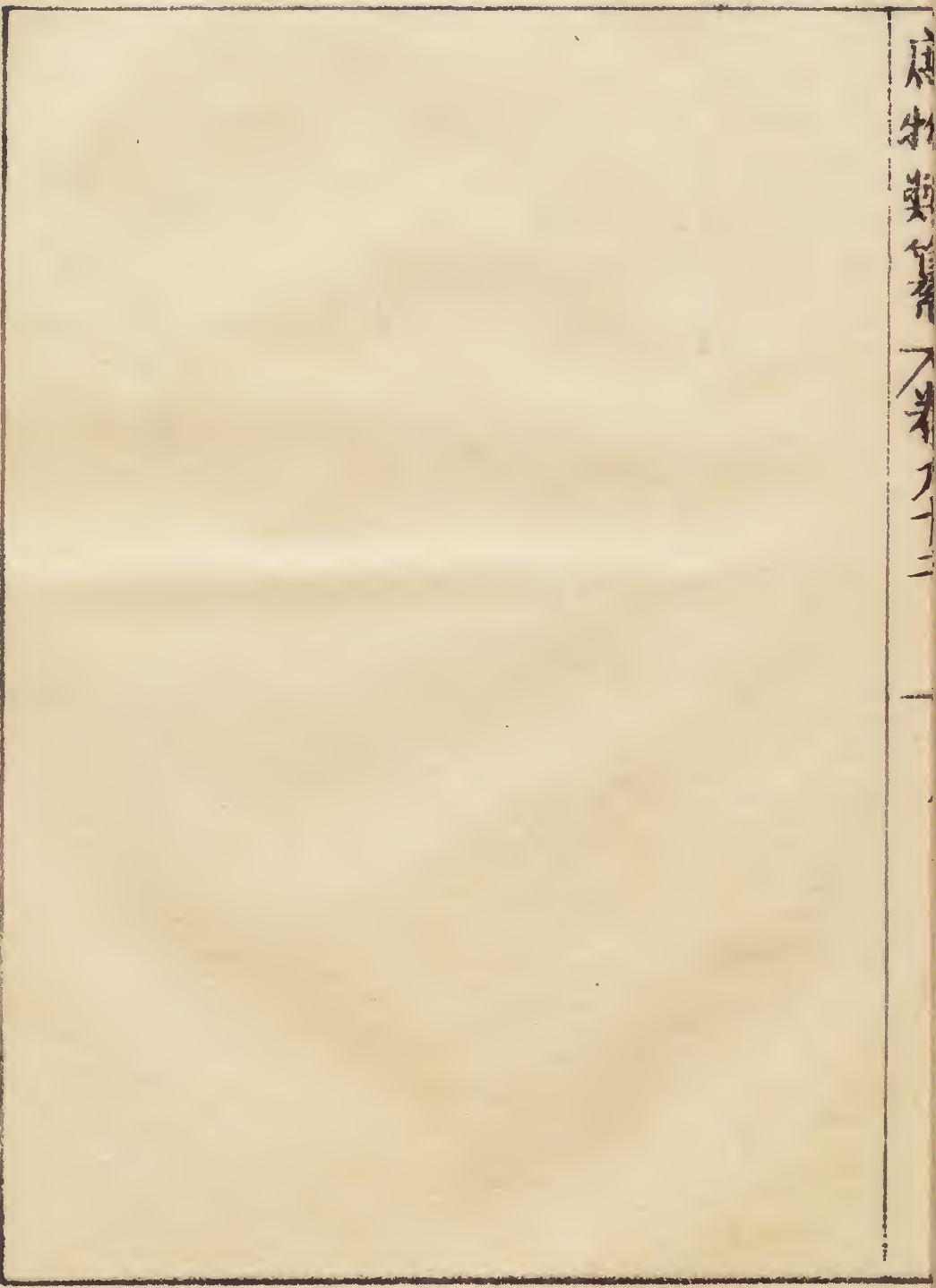
一名焯菜

本草拾遺

一名山芥菜

農政全書

倍名ヲカヒ煞サ虛ヒ又名セム舍ム世ノ那ナ蕪ウ
越州



蔞菜

蔞菜音罕味辛後魏賈思勰齊民要術

字林曰蔞辛菜也太平御覽

蔞菜字林云味辛南人食之去冷氣宋鄭夾漈蟲草木畧

小草有負性託根寒澗幽懦夫曾一喂感憤不能休

蔞菜○朱子大全

靈草生何許風泉古澗傍褰裳勤采擷枝節噴芳香冷入玄根悶春歸翠頰長遙知拈起處全體露真常

蔞○同上

考亭先生每飲後則以蔊菜供一出于盱江分于逢

陽一生于嚴灘石上公每供蓋建陽種集有蔊詩可

考山谷縣孫嶠以汝臥蔊食其苗云宋林洪山家清供

蔊菜猪考味辛溫無毒主冷氣腹內久寒食飲不消

令人能食字林曰蔊辛菜南人食之去冷氣陳藏器餘○宋

唐慎微證類本草

蔊味辛辣如火煇人故名亦作蔊陳藏器本草有蔊

菜云辛菜也南人食之不著形狀今攷唐韻玉篇并

無蔊字云止有蔊辛菜也則蔊乃蔊字之訛爾明李東璧

本草細目

蔊菜生南地田園間小草也久月布地叢生長二三

寸柔梗細葉二月開細花黃色結細角長一二分角

內有細子野人連根葉拔而食之味極辛辣呼為辣

米菜汝地生者尤伶仃故洪舜俞老圃賦云蔊有拂

士之風林洪山家清供云宋文公飲後輒以蔊菜供

蔬品蓋盱江建陽嚴陵人皆喜食之也同上

機謹按稻若水云本艸綱目誤指以辣米菜為蔊

菜閩書汀州府誌因之非是辣米菜有一種自紅

毛國來者莖粗大亦可以為菹

蔊菜味辛生山谷泉石間根葉皆可食根尤佳

食物本艸

○明胡文煥延壽書

山苾菜生蜜縣山坡及岡野中苗高一二尺葉則家苾菜葉瘦短微尖而多花又開小黃花結小短角兒味辣微甜枚飢採苗葉揀擇淨焯熟油鹽調食

明徐啓農

政全書

蔊菜根白色柔脆質類地黃味辛辣性溫出溪澗中治為菹醉飽後所宜朱文公詩云小草有負性托根

溪澗幽懦夫曾一噉感憤不能勝蓋閩亦有之

明葉繼熙

臨桂雜識

造蔊菜蔊菜不以多少薄刮去皮縹切如線每一

兩菜用去皮生薑半兩白鹽一捻煎沸醋少許川椒五七粒熟香油數點勻拌入罐密封勿令泄氣北方无蔊菜用半乾蔓菁根去皮切細研濃苾辣汁澆之无異也

事林廣記

蔊菜齊民要術曰蔊音罕味辛李時珍本草綱目云蔊菜冬月生田園間柔梗細菜三月開細花黃色結

細角內有細子連根葉按食之味極辛辣洪舜俞老圃賦蕓有拂士之風朱文公飲後輒以蕓莖供蔬品有詩小草有辣性託根寒澗幽

機謹按閩書無有詩以下十二字

蕓菜生山間龍巖縣志

蕓菜齊民要術曰蕓音罕味辛朱考亭詩小草有辣性託根寒澗幽即此也龍巖有之漳州府志

蕓菜生泉石間味極辣朱晦庵和劉屏山食蕓詩云小艸有辣性託根寒澗幽懦夫曾一噉感憤不能休

八閩通志

蕓有紅白二色其味辛辣仁和縣志

蕓菜生山澗泉石間葉可食根尤佳江西新城縣志

蕓菜味辛香產溪澗中山縣出泉州府志

蕓俗名山菜續修嚴州府志

蕓菜俗名山菜浙江通志

蕓生縣崖間味甚清衡嶽志

機謹按一水衡嶽志云蕓生懸崖石上

蕓菜○林洪曰朱子飲後以蕓莖供嚴灘石上生之

肝亦有之。公所供蓋建陽種。有蔞詩可攷。山谷言孫
嶠以沙卧蔞食其苗云。其味辛辣。張程曰。好生高山
泉源石上。與石菖蒲一類。李東壁謂為田園小艸。非也。
清饒桐方氏
物理小識

蔞同草六書。故草俗作蔞。蔞菜好生高山泉源石上。
與石菖蒲一類。肝江亦有之。李時珍謂為田園小艸。
非也。朱晦菴飲後以蔞莖供蔬。有蔞詩。清琴文英
正字通
草舊註音旱。草名按六書。故曰艸生山澗。根辛。芬可
茹。食物本草曰。草菜柔莖細葉。三月開細花黃色。結

細角。角內有細子。根葉皆可食。俗呼辣米菜。洪舜俞
老圃賦曰。草有拂士之風。林洪山家清供曰。朱晦菴
飲後輒以草菜供蔬品。肝江建陽嚴陵人皆喜食之。
別作蔞。草木音罕。舊註十一画。蔞音罕。蔞菜味辛。分
蔞草為二。誤。別作蔞。同蔞。尤誤。不知从火从日皆草
字之譌。本草陳藏器作蔞。正韻箋蔞空烘二音。然非。
同上

蔞唐韻呼旱切。音曠。齊民要術。蔞菜味辛。本草。蔞味
辛辣如火。煇人故名。康熙字典

番椒

一名秦椒群芳譜 一名地珊瑚花史左編 一名海瘋
 藤同上 一名辣茄花鏡 一名竹葉椒通雅

倍名搭蕪タウ戛拉カ十シ 又名戛蕪拉カウラ噎イ各コ十シ 涯蕪ヤウ
 又名月脫ト拿ナ母ム法ハ世セ加賀州 又名戛拉カ戛ラ蕪ウ十シ
肥後州 又名搭蕪タウ各コ舍セ蕪ウ肥前州 又名盍ア戛カ各コ舍セ

蕪同上 又名盞憂カシ紫ハ法上拉同

番椒

番椒出蜀中今處處有之木本低小人植盆中以作玩好結實如鈴內子極細研入食品極辛辣明李東璧食物

草本

番椒味辛溫無毒主消宿食解結氣開胃辟邪惡

殺腥氣諸毒同上

叢生白花子儼秃筆頭味辣色紅甚可觀子種明高濂

生八

機謹按續說郛高濂草花譜文同

番椒亦名秦椒白花子如秃筆頭色紅鮮可觀味甚

辣子種明王蓋臣
群芳譜

番椒一名海瘋藤俗名辣茄本高一二尺叢生白花

秋深結子儼如秃筆頭倒垂初綠後朱紅懸挂可觀

其味最辣人多採用研極細冬月取以代胡椒收子

待來春再種清陳湜子
秘傳花鏡

陸璣云竹葉椒成舉山中比蜀椒毒熱可著飲食子

長而不圓按此即今番椒大如小指頭上尖下平正

赤嗣宗謂即胡椒非也清方以
智通雅

番椒叢生子似秃筆頭紅如血味可充花椒用清石
巖逸

叟增定致
富奇書

地珊瑚產鳳陽諸郡中其子紅亮克肖珊瑚狀若筆

尖下懸不畏霜雪初青後紅子可種又名海瘋藤子

海瘋藤攷綱目證類圖經諸本草俱未詳嘗從市肆

搜取較清風藤為珍重察其氣味辛溫委是祛除風

溼之品咀嚼微香澹無邪猛之氣知其無毒亦蔓草

之稟陽而外散者也見聞寡陋未核名賢箋注姑列

於此清釋傳傑明醫諸
風癘瘍全書指掌

機

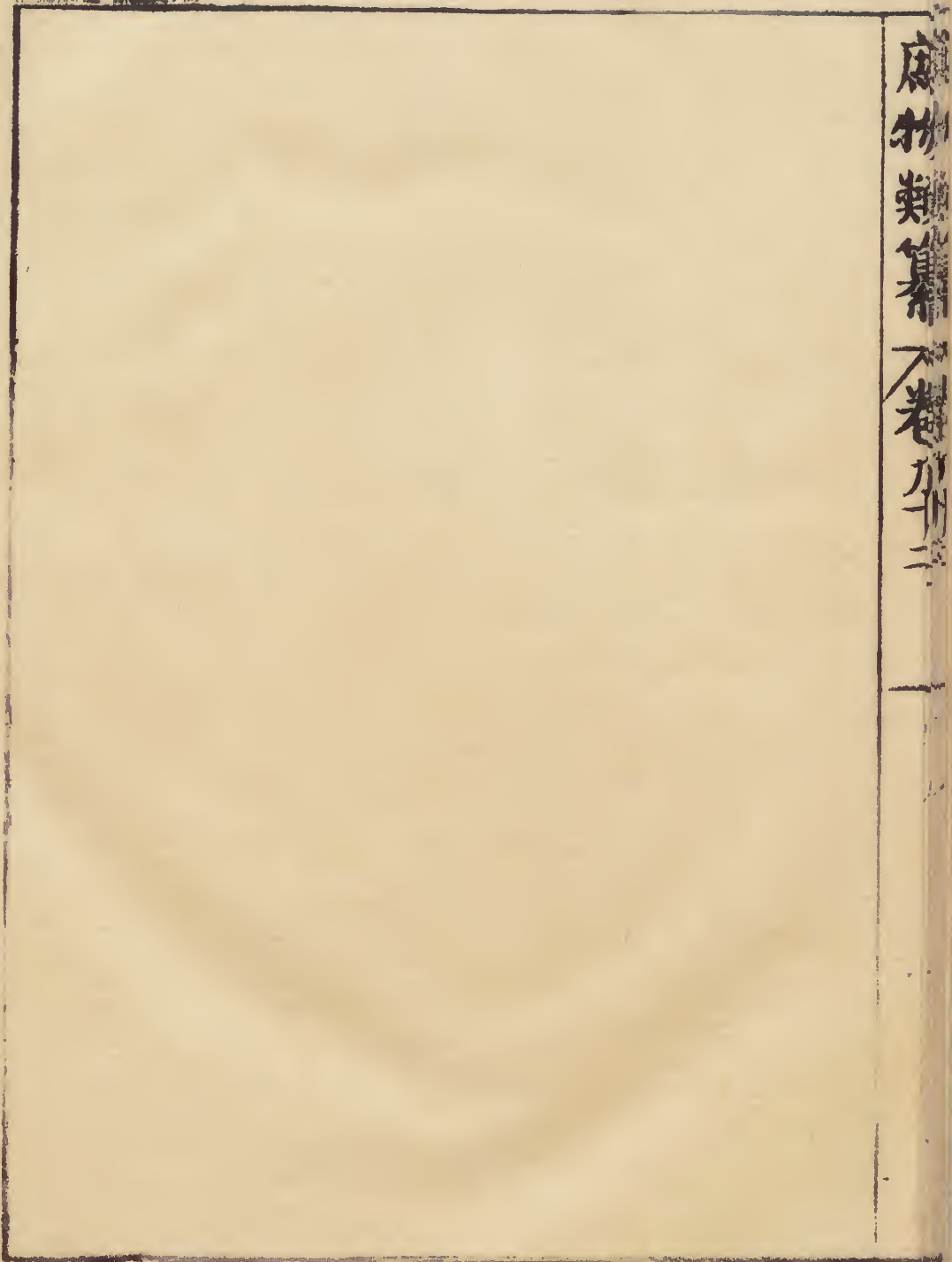
謹按番椒雖有海瘋藤之名其實非藤類也食物本草為木本亦誤矣子味極辛辣其莖幹乃氣味微辛所謂澹無邪猛之氣者是也

枝莖柔弱高可一二尺結角淡紅色中有子如麻大其角最為辛辣陽春縣志

胡椒

一名味履支

證類本草



胡椒

元載破家籍財貨諸物得胡椒九百石唐李綽尚書故實

段成式酉陽雜俎云胡椒出摩伽陀國呼為味履支

其苗蔓生莖極柔弱長寸半有細條與葉齊條上結

子兩兩相對葉晨開暮合合則裹其子於葉中形似

漢椒至辛辣六月採今作胡椒盤肉食皆用之宋唐慎微證類

草本

胡椒今南番諸國及交趾滇南海南諸地皆有之蔓

生附樹及作棚引之葉如扁豆山藥輦正月開黃白

花結椒累累纏藤而生狀如梧桐子亦無核生青熟紅青者更辣四月熟五月采收曝乾乃皺今遍中國食品為日用之物也
明李東璧本草綱目
生西戎摩伽拖國今南番諸國滇南海南交趾諸地皆有之其苗蔓生莖極柔弱葉長寸半有細條與葉齊條上結子兩兩相對其葉晨開暮合合則裹其子于葉中子形似漢椒至芳辣六月採今作胡盤肉皆用之
明王蓋巨群芳譜

蒟醬

一名蒟子廣志一名土萆菱食療本草一名扶留藤綱目一名扶惡士萆藤同上一名萆葉同上一名鬼芋湖廣通志

蒟醬

蒟醬華莢也。生于蕃國者大而紫，謂之華莢。生于蕃
禺者小而青，謂之蒟馬。可以為食，故謂之蒟馬。交趾

九真人家多種蔓生。晉譙國嵇含
南方草木狀

樹如桑，取其實為醬。漢音范
唐歐陽詢
藝文類聚

廣志曰：蔓生依樹也。上同

蒟醬今兩廣、滇南及川南、渝瀘咸茂。施諸州皆有之。
其苗謂之蔓，葉蔓生依樹，根大如筋。彼人食檳榔者，
以此葉及蚌灰少許同嚼食之。云辟瘴癘去胸中惡。

氣故諺曰檳榔浮留可以忘憂其花實即蒟子也按
 稽含草木狀云蒟醬即華菱也生於蕃國者大而紫
 謂之華菱生於蕃國者小而青謂之蒟子本草以蒟
 易薑子非矣薑子一名扶留其草形全不相同時珍
 竊謂蒟子蔓生華菱草生雖同類而非一物然其花
 實氣味功用則一也稽氏以二物為一物謂蒟子非
 扶留蓋不知扶留非一種也劉歆交州記云扶留
 有三種一名獲留其根香美一名扶留其藤味亦辛
 一名南扶留其葉青味辛是矣今蜀人惟取薑葉作

酒麴云香美
明李東璧
 本草綱目

漢武帝使番禺令唐蒙風曉南越南越食蒙以蒟醬
 本草曰蒟醬似王瓜蔓生苗為留藤似桑椹皮黑肉
 白食之下氣消穀左思蜀都賦所謂蒟醬吳都賦所
 謂東留風通志蒟醬曰浮留似華菱今嶺南取其葉
 及藤合檳榔食之
明彭大翼
 山堂肆考
 蒟一曰枸音鉤音耆又音舉蒟同其木似穀樹葉如
 桑子如桑椹可蜜食之其葉作醬謂之枸醬南越人
 取其葉合檳榔食之禦瘴癘
明范貞一
 典籍便覽

萋葉宿根蔓生四時不絕左太冲三都賦云蒟醬流沫於番禺之鄉通志云蒟醬曰浮留狀似華撥即此土人咀嚼檳榔佐以石灰色以萋葉三者合和嚼碎勻唾其初津留丹浹唇紅潮雙頰賓客餽遺不能一日缺也陽春縣志

扶留藤俗名萋葉用之合嚼檳榔一種名假萋不堪用肇慶府志

鬼芋葉如南星即張騫之蒟醬也湖廣通志

南方草木狀蒟醬生于番禺可以為食故謂之醬焉

交趾九真人家多種蔓生益部方物畧記蒟出渝瀘茂威等州即漢唐蒙所得者葉如王瓜厚而澤實若桑椹緣木而蔓子熟時外黑中白長三四寸以蜜藏而食之辛香能溫五臟或用作醬善和食味或言即南方所謂浮留藤取葉合檳榔食之漢書西南夷傳大行王恢使番禺令唐蒙風曉南粵南粵食蒙蜀枸醬蒙問所從來曰道西北牂柯江廣數里出番禺城下蒙歸至長安問蜀賈人獨蜀出枸醬多持竊出市夜郎夜郎者臨牂柯江廣百餘步足以行船南

粵以財物役屬夜郎西至桐師然亦不能臣使也
宋宋祁蒟醬贊附木生實若椹累或曰浮留南人謂
之和以為醬五味告宜炮炙論凡菜得後以刀刮
去麤皮擣細每五錢用薑自然汁五兩拌之蒸一日
曝乾用佩文齋廣羣芳譜

辣火



辣火

出吳興諸山樹不甚高葉似桑葉而小結實如椒入食物中味甚辛香美好浙中多尚之入饌烹飪之不
宜太早早則味變矣明李東璧食物本草

辣火味辛溫無毒主調中開胃消食去痰殺魚肉蔬菜菌蕈一切毒不可多食能助火傷肺令人咳嗽目昏目赤同上

庶物類纂蔬屬卷之九十三目次

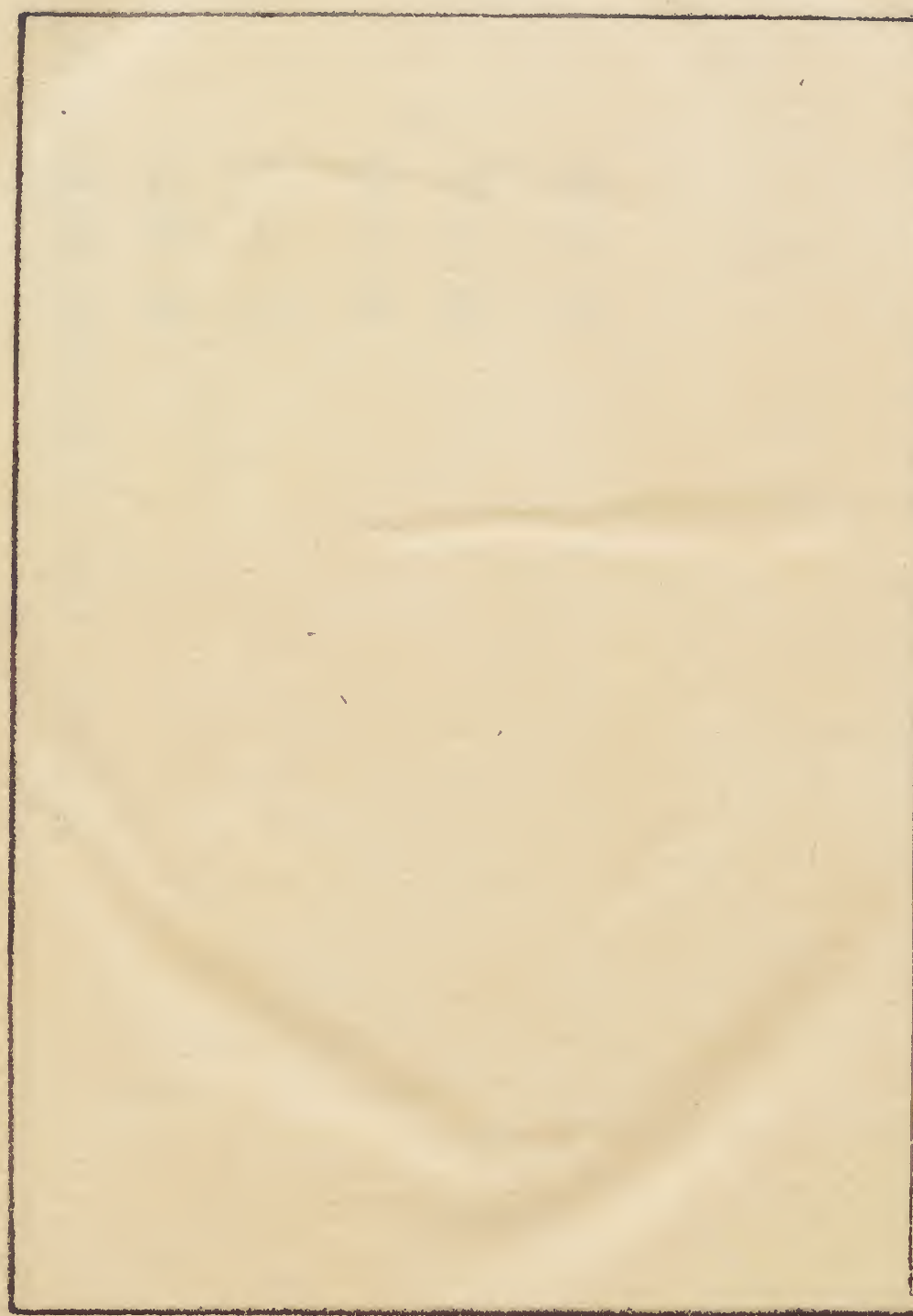
馬蘭頭

六月菊

雞兒腸

鷺兒腸

雞腸草

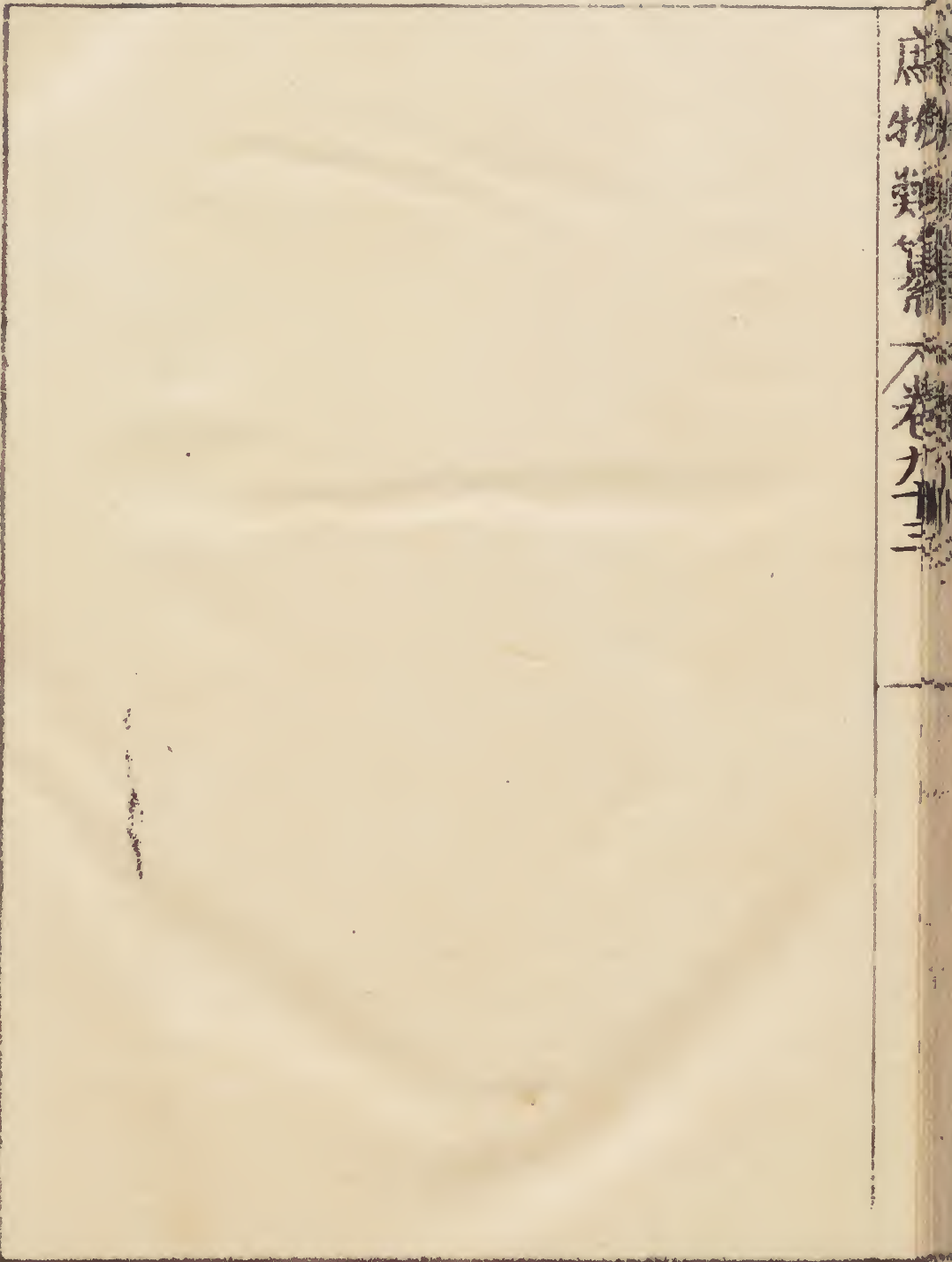


馬蘭頭

一名紫菊嘉祐補註本草 一名藍菊群方譜 一名野菊

嘉興縣志

俗名各母コハム結キ孤シ山城州



馬蘭頭

馬蘭湖澤卑濕處甚多二月生苗赤莖白根長葉有
刻齒狀似澤蘭但不香爾南人多采灼曬乾為蔬及
饅餡入夏高二三尺開紫花花罷有細子楚辭無馬

蘭之名陳氏指為惡草何據明李東璧
本草綱目

機謹按李東璧食物本草同

馬蘭辛平能入陽明血分故治血與澤蘭同切近人
用治痔漏云有效春夏取生秋冬取乾者不用鹽醋
白水煮食并飲其汁或以酒煮焙研糊丸米飲日日

服之仍用煎水入鹽少許日日熏洗之醫學集成云
治痔用馬蘭根擣傳片時看肉平即去之稍遲恐肉
反出也同上

馬蘭頭本草名馬蘭舊不著所出州土但云生澤傍
如澤蘭北人見其花呼為紫菊以其花似菊而紫也
苗高一二尺莖亦紫色葉似薄荷葉邊皆鋸齒又似
地瓜兒葉微大味辛性平無毒又有山蘭生山側似
劉奇奴葉無極不對生花心微黃赤救飢採嫩苗葉
焯熟新汲水浸太辛味淘洗淨油鹽調食玄扈先生

曰葉可作恒蔬嘗過明周憲王
救荒本草

馬欄頭食葉二三月叢生熟食又可作羹明王西樞
救荒野譜

馬蘭食苗葉生湖澤卑濕處赤莖白根長葉有刻齒

狀二月生苗可食可濟荒明姚可成
救荒野譜補遺

馬蘭頭二三月叢生熟食又可作羹古枕高
野菽品

馬蘭頭可作菜食秋間花開如菊藕色可愛又名野

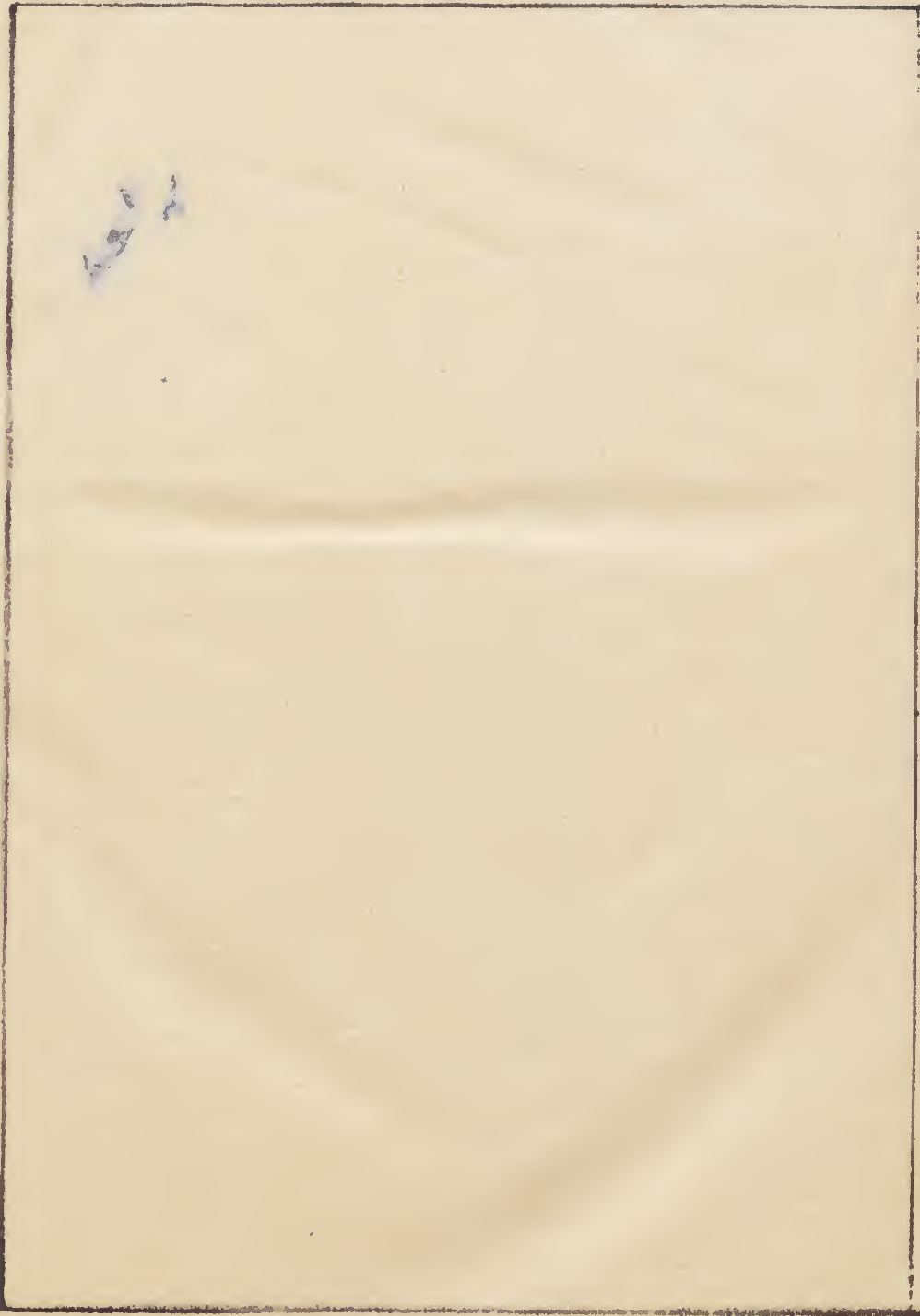
菊嘉興
縣志

馬蘭舊志誤馬藍生水澤味辛可採為菜茹鎮江
府志

馬蘭亦生德化湖澤中香美可茹亦可乾用九江
府志

六月菊

俗名那結孤キリ
州加賀
又名結孤拿ナ
上同
又名那法ハ
拿ナ
州常陸

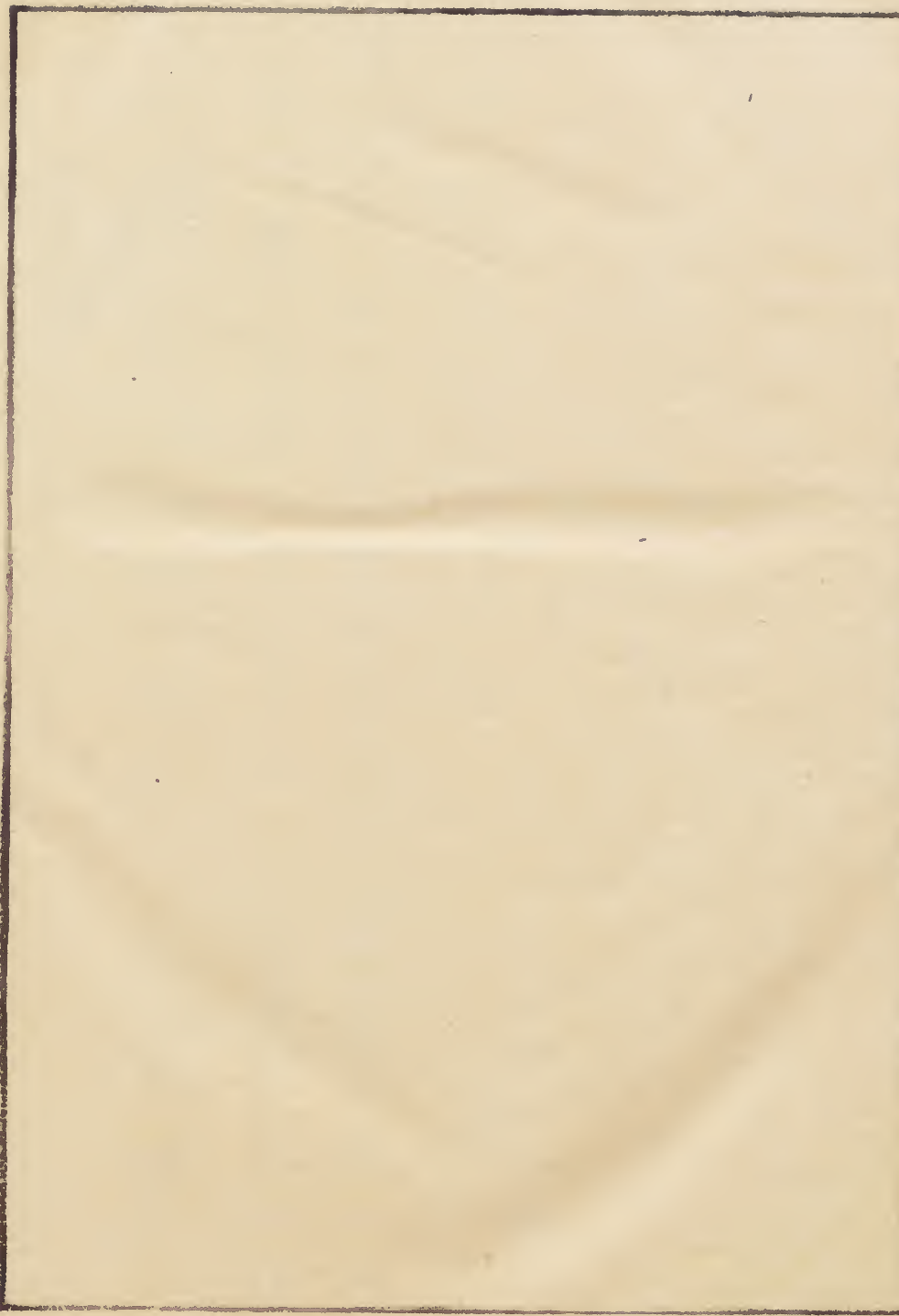


六月菊

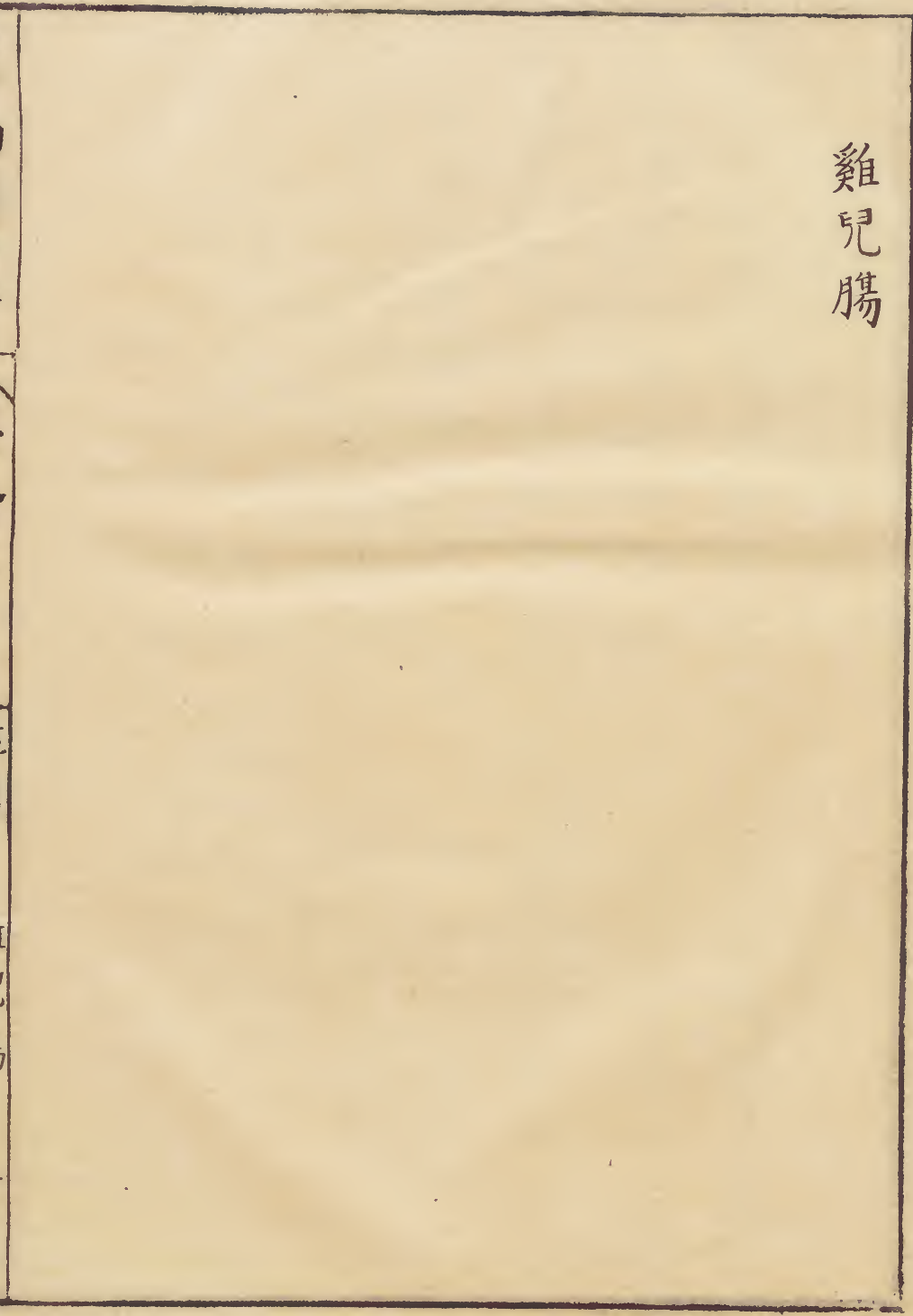
六月菊生祥符西田野中苗高一二尺莖似鐵捍蒿
莖葉似鷄兒腸葉但長而濕又似馬蘭頭葉而硬短
稍葉間開淡紫花葉味微酸澀枚飢採葉燂熟水浸
去邪味油鹽調食

明周憲王
枚荒本艸

庶物類集 卷九十三



雞兒腸



庶物類集 卷九十三

蔬屬 雞兒腸 一

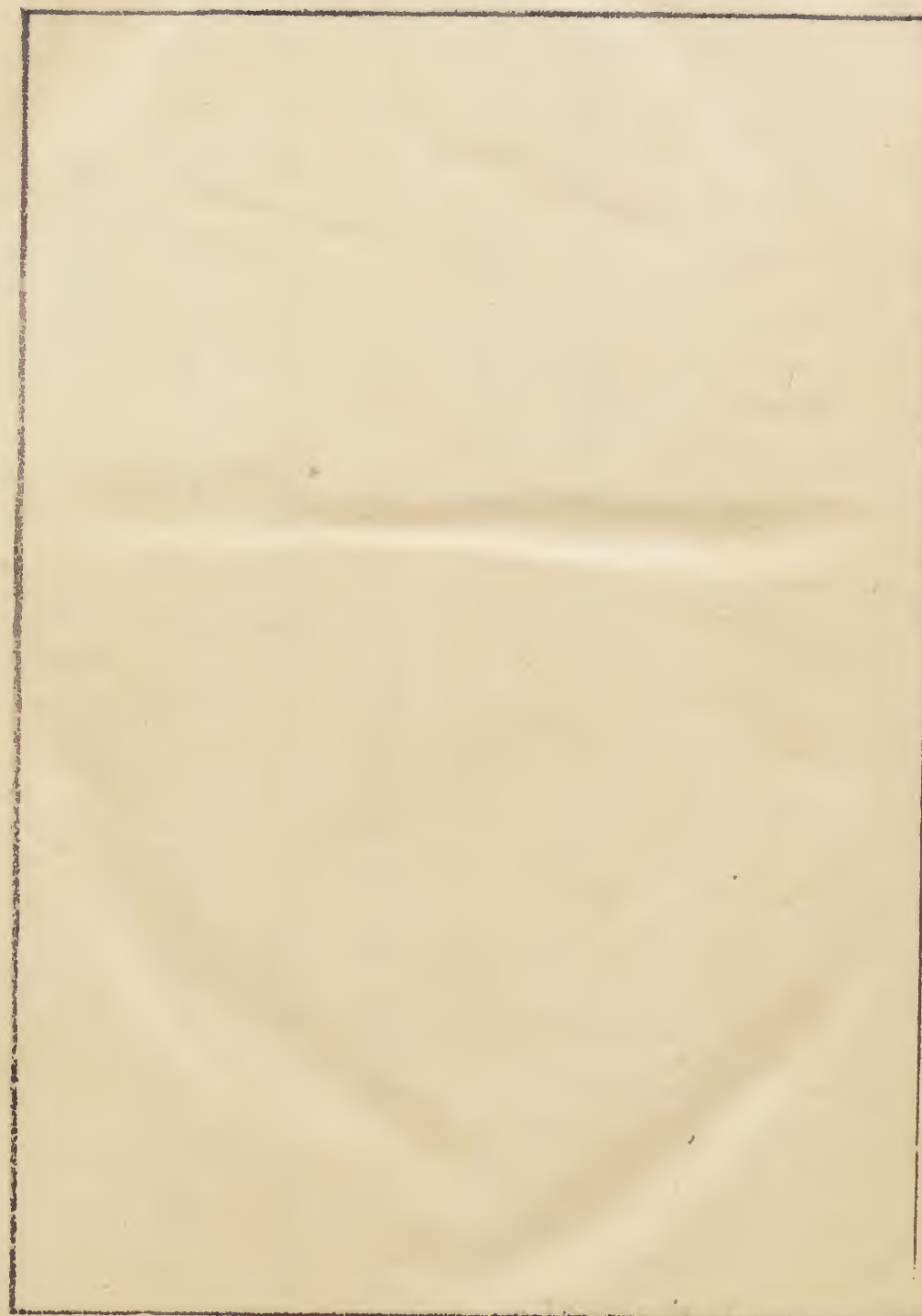
雞兒腸

雞兒腸生中牟田野中苗高一二尺莖黑紫色葉似薄荷葉微小邊有稀鋸齒又似六月菊稍葉間開細瓣淡粉紫花黃心葉味微辣枚飢採葉爍熟換水淘去辣味油鹽調食

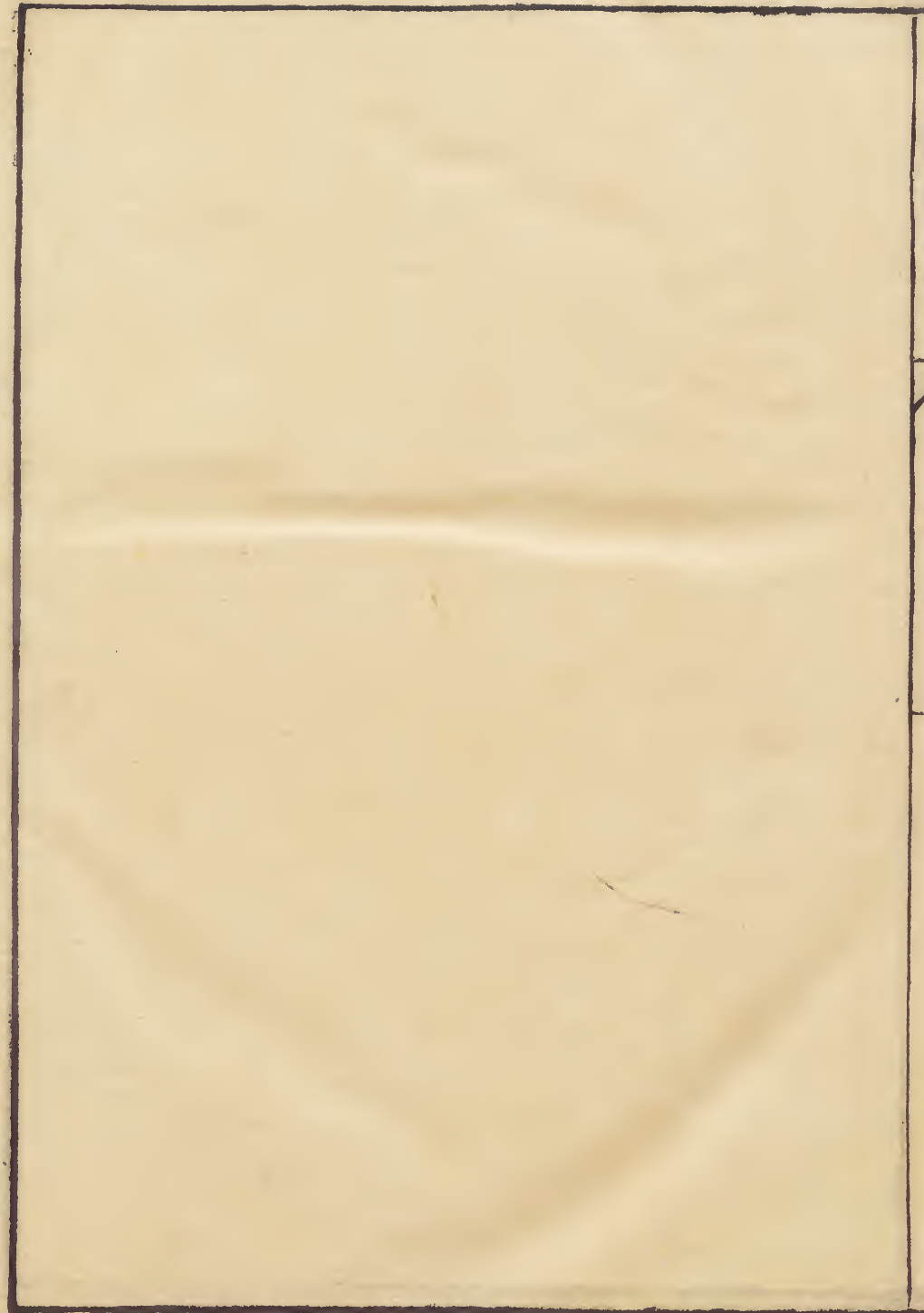
周憲王救荒本草

古杭高濂野藪品

雞腸草米可焯熟拌料食之



鵝兒腸



驚兒腸草

繁縷此草莖蔓甚繁中有一縷故名俗呼驚兒腸菜
象形也易於滋長故曰滋草古樂府云為樂當及時
何能待來滋滋乃草名即此也

明李東璧
本草綱目

繁縷即驚腸非雞腸也下溼地極多正月生苗葉大
如指頭細莖引蔓斷之中空有一縷如絲作蔬甘脆
三月以後漸老開細瓣白花結小實大如稗粒中有
細子如葶藶子吳瑞本草謂黃花者為繁縷白花者
為雞腸亦不然二物蓋相似但驚腸味甘莖空有縷

花白色雞腸味微苦咀之涎滑莖中無縷色微紫花亦紫色以此為別同上

機謹按稍若水曰蘩蘩鶯腸苗葉相似惟蘩蕒開花五出而黃色鵝腸則開細瓣小白花此為不同也李東璧合二物為一誤也

鵝兒腸生許州水澤邊就地安莖而生對節生葉葉似踴豆葉而薄又似佛指甲葉微脩葉間分生枝又開白花結子似葶藶子其葉味甜救飢採苗葉煨熟油鹽調食明徐光啟農政金書

鵝兒腸就地叢生而長對節生葉葉似踴豆葉而薄又似佛指甲葉微脩葉間分生枝又開白花結子似葶藶子其葉味甜苗葉可食明王思義三才圖會

鵝腸草采可焯熟拌料食之古杭高濂野蕨品

鵝腸草鵝食之肥以餅子鵝亦可茹肇慶府志

鵝腸草俗呼鵝兒腸又一種鵝兒不食草莖葉香細嗅之能治目病當塗縣志



鷄腸草

一名婆婆指甲菜

農政全書

疏屬

鷄腸草

本草綱目卷九

雞腸草

雞腸似蓼而小、不辛、本草以合於繁蕒共條、故蘇恭誤謂卽繁蕒也、宋鄭夾漈昆蟲草木略

雞腸草陶隱居云、人家園庭亦有此草、小兒取按汁以將蜘蛛網、至黏可掇蟬、療蠅蝮溺也、唐本注云、此草卽繁蕒是也、剝出此條宜除之、今按雞腸草元在草部下品、唐注以爲剝出一條、詳此主療相似、其一物乎、今移附繁蕒之下、臣禹錫等謹按蜀本云、雞腸草平無毒、小便通用、藥云、雞腸草微寒、爾雅云、菽蓿

萋釋曰：藪一名落縷，一名雞腸草。藥性論云：雞腸草亦可單用，味苦，洗手足水爛，主遺尿，治蠹蝮尿瘡。生接傳三四度。孟詵云：雞腸草溫作灰和鹽療一切瘡及風丹，偏身如棗大痒痛者，搗封上日五六易之，亦可生食，煮作菜食之，益人，去脂膏毒氣。又燒傳疳，亦療小兒赤白痢，可取汁一合和蜜服之，甚良。嘉祐神註

草本

雞腸生下溼地，三月生苗，葉似鵝腸而色微深，莖帶紫，中空無縷。四月有小莖開五出小紫花，結小實。

中有細子，其苗作蔬不如鵝腸，故別錄列繁縷於菜部而列此於草部，以此故也。藪恭不識，疑為一物誤矣。生嚼涎滑，故可搗蟬鵝腸生嚼，無涎亦自可辨。鄭樵通志謂雞腸似蓼而小，其味小辛，非繁縷者得之。又石胡荽亦名雞腸草，與此不同。明李東璧本草綱目

