

庶物類纂

疏屬
自百五十七至百五十八

容

太政官文庫			
四 六 五 冊	架	函	特別
			一
			三
			六
芽五十四書			類
架			號
冊			門

內閣文庫		
番號	和	32362
冊數	465 (309)	
函號	特	54 1

九十ノ内

共七十三



Kodak Gray Scale

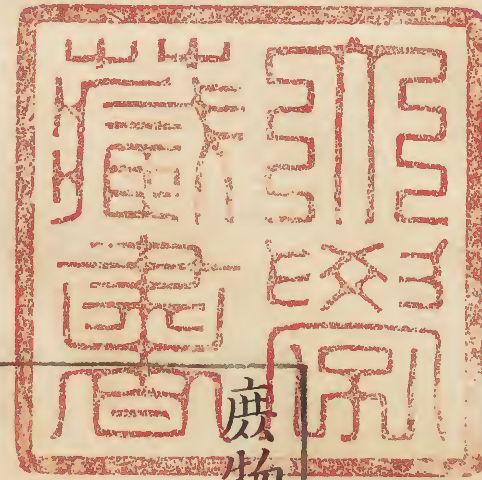
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



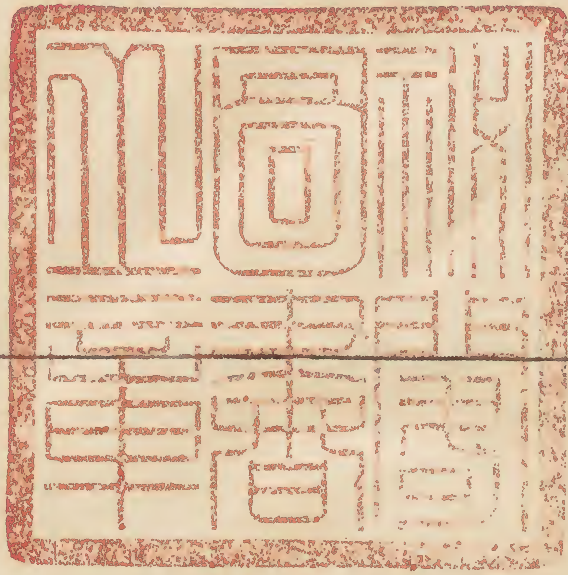
© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂蔬屬卷之百五十七目次
枸杞



枸杞

一各杞爾雅一各枸攢上同一各地節廣雅一各地

骨神農本草一各枸忌同上一各地輔同上一各羊乳

名醫錄一名卻暑同上一各仙人杖同上一各西王

母杖同上一各家柴抱朴子一各托廬同上一各天

精同上一各苦杞詩疏一各家菜陸疏一各三青

蔓清異錄一各換骨菜同上一各甜菜本草一各

地仙日本華一各長生草本草綱目一各卻老同上

名二尸錄輟耕錄一各明眼草寧波府志

俗名孤各

枸杞

種枸杞法、秋冬間收子於水盆中、採取曝乾、春熟地
作畦、畦中去五寸土、勾作壟、壟中縛草、稔如臂長、與
壟等、卽以泥塗草、稔上以枸杞子布於泥上、以細土
蓋令遍、又以爛牛糞一重、又以上一重、令畦平、待苗
出水、澆堪喫、便剪、郭橐駝種樹書
又法、枸杞可以挿種、同上

杞其樹如檮、一名苦杞、一名地骨、春生、作莢如微苦、
其莢似莓子、秋熟、正赤、莖葉及子服之、輕身益氣、唐陸

璣毛詩草
木虫魚疏

陶隱居云今出堂邑而石頭烽火樓下最多其葉可作羹味小苦俗諺云去家千里勿食蘿摩枸杞此言其補益精氣強盛陰道也

嘉祐補註本草

藥性論云枸杞臣子葉同說味甘平能補益精諸不足易顏色變白明目安神令人長壽葉和羊肉作羹益人甚除風明目若渴可煮作飲代茶飲之白色無刺者良與乳酪相惡發熱諸毒煩悶可單煮汁解之能消熱麪毒

同上

枸杞生常山平澤及丘陵阪岸今處處有之春生苗葉如石榴葉而軟薄堪食俗呼為甜菜其莖幹高三五尺作叢六月七月生小紅紫花隨便結紅實形微長如棗核其根名地骨春夏採葉秋採莖實冬採根

本草圖經

陳子昂觀玉篇云余從補闕喬公北征夏四月次于張掖河洲草木無他異惟有仙人杖往往叢生予昔嘗餌之此役也息意滋味戎人有薦嘉蔬者此物存焉因為喬公唱言其功時東萊王仲烈亦同旅聞之

喜而甘心食之旬有五日行人有自謂知藥者謂喬公曰此白棘也仲烈遂疑曰吾亦怪其味甘喬公信是言乃譏予予因作觀玉篇按此仙人杖作菜茹者葉似苦苣白棘木類何因相似而致疑如此或曰喬所謂白棘當是拘棘拘棘是枸杞之有針者而本經無白棘之別名又其味苦仙人杖味甘設疑爲拘棘拘棘亦非甘物乃知草木之類多而難識使人惑疑似之言以真爲僞失青黃甘苦之別而至於宜半子昂論著之詳也

上目

謨按本草款中竹筴立死者旣名僊人杖此枸杞苗莖又名僊人杖藏器拾遺篇內一種菜類亦名僊人杖何併此三物而同立一名古今方書湊療或有利用之但僉其名而未細註其物者當考究精詳必得證治相合庶不失於孟浪也

明陳嘉謨
本草蒙筌

食甚佳

明李東璧
本草綱目

廣雅曰地節枸杞

抱朴子曰枸杞或名地骨或名却老或西王母杖或

名仙人杖以上太平御覽

三家三脫○嫩筍小蕈枸杞菜油炒作羹加胡椒充佳趙竹溪蜜夫酷嗜此或作湯餅以奉親名三脫麵嘗有詩云筍蕈初萌杞藥纖然松自煮供親嚴闡人食肉何曾鄙自是山林滋味甜蕈亦名菰宋林洪山家清供采杞枸杞也可丹石累累綠苗菁菁餌之羹之心開目明宗陳達叟蔬食譜

華陽邑村民段九者常入山野中採枸杞根莖貨之有年矣因於紫山脚下見枸杞一株甚大遂斫之根

本怪異不類常者長尺餘四莖如四足兩莖如頭尾若一獸形持歸村舍家狗吠之不已至夜四隅村落群狗聚而吠之終夕不輟不堪其喧也遲明妻怒將克朝發群狗乃不復吠矣休復見道書云枸杞茯苓人參薯藥朮等形有異者餌之皆獲上壽或除嗜慾齋神抱和則必有真靈降顧接引為地仙爾宋黃休復茅亭

客話

陝西極邊枸杞大可柱葉長數寸宋孔毅父談苑

機謹按陳眉公續秘笈中談苑同

拾物總論枸杞叢生枝莖高三四尺許葉春生可作羹茹子秋熟正赤色葉微苦及子服之輕身益氣然最多一名杞根一名地骨一名拘忌一名地輔一名拘樾一名仙人杖皆此物也合璧事類朱繻子幼事道士王元正居大若巖一日汲于溪見一花犬逐之入于枸杞叢下掘之根形如二犬烹而食忽覺身輕飛于峯上續仙傳○同上

機謹按丈當作犬

食療云枸杞葉能令人筋骨壯除風補益去虛勞益

陽事春夏秋採葉冬採子可冬食之

元普蘭羹飲膳正要

枸杞茶枸杞五斗水淘洗淨去浮葉焙乾用白布筒

淨去蒂萼黑色選揀紅熟者先用雀舌茶展漉碾子

茶芽不用次碾枸杞爲細末每日空心用

同上

拘杞子嫩葉及苗頭采取如上食法可用以煮粥更

妙四時惟冬食子

古杭高瀛野藪品

別錄曰枸杞生常山平澤及諸丘陵阪岸間蘇氏曰

春發苗如榴葉狀軟薄堪作茹食莖榦叢生高三五

尺李氏曰古取常山爲上後世惟取陝西甘州者稱

絕品。今陝之蘭州、靈州及九原以西者，並是大樹。其葉厚，根粗。七月作花紫色，隨結紅子，實形長如棗核，或圓如櫻桃，曝乾堅小。小孩色亦紅潤，甘美味如甜葡萄，可作果食。凌冬不落。二月葉發，五月再發，其實乃謝。七月葉又發，花即隨之。極易延蔓，根深者一發三四尺，枝莖寸截，或分劈橫埋土旬日，便發，易生如此。冬米根，春米葉，夏米子，秋米莖，功用並同。農皇經名槩，葉實根莖後世始歧而二之。以根皮有清熱滋補之異，而畧言莖葉，更以根去骨，存皮則又不可詳。

矣。別有一種名拘棘，相類但實圓，枝節間有刺，不堪用。雷氏曰：修治取子鮮明紅潤者，洗淨曝乾，臨用以醇酒拌微炒，取莖葉根，根惟曝乾用。

明倪朱謨本草彙言

枸杞子以水按淘淨，曬乾，肥土畦疎種五六寸土，以壤糞草鋪之以糞，一層蓋草上，將子種之，又以爛牛糞蓋之，又蓋土一層，令與畦平，待苗出，勤灌，堪採時如剪韭法，每年但五度不可過培。其根年年生發，按養生諸書，每月宜沐枸杞湯，又醫經宜服之，補益蓋

居家必不可缺者。

明馮應京月令廣義

枸杞四時名、春天精子、夏枸杞菜、秋名却老枝、冬名地骨皮、同上

製枸杞茶法、深秋採紅枸杞子、同乾麵拌和成劑、捏作餅、暴乾、研細、每末二兩、用江茶一兩、和勻、入煉化酥油三兩、旋添湯攪、稠入鹽少許、待乾貯藏、煎飲佳。

多能鄙事○明
盧幹月令通攷

杞抱杞也、一名抱攏、一名枸杞、一名地輔、一名羊乳、

一名托盧、高三五尺、春生苗、葉如石榴葉而軟薄、堪

食、俗呼為甜菜、明吳元化毛詩
鳥獸草木攷

沈括云、陝西極邊生者、高丈餘、大可作柱、葉長數寸、

無刺、根皮似厚朴、甘美異他處、大體出河西諸郡、其

次江淮間、實如櫻桃、暴乾為餅、膏潤有味、按詩有三

杞、將仲子、無折我樹杞、柳屬也、有臺南山有杞、湛露

有彼杞棘、山木也、四牡集于苞杞、扶杜北山言采其

杞、四月隰有杞、檇、枸杞也、林孟鳴詩
經多識編

枸杞頭、食莖、葉、村人采為甜菜頭、春、夏采嫩頭、熟食、

秋采實、即枸杞子、冬采根、即地骨皮、明王西樓
救荒野譜

百草中可食者最多、薺菜、枸杞、苗五加、芽草中之美

味菊苗亦佳大抵摘野蔬入饌尤覺趣耳明王敬美學圃雜疏

務本新書曰枸杞宜故區畦種葉作菜食子根入藥

秋時收好至春畦種如種菜法又三月中苗出時移

栽如常法伏內壓條特為滋茂一法截條長四五指

許掩於濕土地中亦生明徐光啓農政全書

農桑通訣曰春夏採葉秋莖實冬採根朱孺子幼事

道士王元正居大若巖汲于溪見二花犬因逐之入

于枸杞叢下掘之根形如二大食之忽覺身輕諺云

去家千里勿食蘿摩枸杞言其補精氣也同上

枸杞一名杞根一名枸杞一名地輔一名羊乳一名

却暑一名僊人杖一名西王母杖一名地仙苗一名

托盧或名天精或名却老一名枸杞同杞一名苦杞俗

呼為甜菜子根名地骨生常山平澤今處處有之其

莖幹高三五尺上有小刺春生苗葉如石榴葉而軟

薄莖葉間開小紅紫花隨便結實形如棗核熟則紅

色味微苦性寒根大寒子微寒無毒白色無刺者良

陝西枸杞長一二丈圍數寸無刺根皮如厚朴甘美

異於諸處生子如櫻桃全少核暴乾如餅救饑採葉

煤熟水淘淨油鹽調食作羹食皆可子紅熟時亦可
食若渴煮葉作飲以代茶飲之玄扈先生曰嘗過子
本勝藥葉亦嘉蔬同上

枸杞子寒滋腎精補氣養血眼目明退熱寬胸潤腸
胃瘡毒風痺脚腰疼枸狗也爾雅云其根久如狗形
服之大有靈異杞即杞柳之杞多刺又名枸棘味苦
甘寒無毒古諺云去家千里勿食枸杞言其滋益精
氣強盛陰道也其葉甘春初可作菜食明李梴醫學入門

機謹按寒字上脫微字

枸杞二月移栽即活苗嫩時可食開紫花秋結紅果
採取曝乾入藥堅筋骨補虛癆諺云去家千里勿食
枸杞謂能助陽也老本虬曲可愛吳中好事者植盆
中為几案供玩明周玉鳧農圃全書

枸杞移植揀好地熟斫加糞逐畦開深七八寸取枸
杞連莖到四寸長以草索束如碗大壠中立種相去
尺許調爛牛糞如稀糊灌束上令滿減則更灌以肥
土壅滿更加熟牛糞然後灌水不久即生極肥嫩從
一頭割如剪韭法種半畝料理如法可供數人割時

以早朝為佳。避熱及雨。須與地面平。高留則無葉。淡
 剪則傷根。要數鉏。壅每月一加。糞尤妙。明王蓋臣二
如亭群芳譜
 種子取枸杞于水盆內。搽去皮。取子曝乾。斫肥地作
 畦。畦中去土二三寸。仍淡斫熟。如糞用。二月初一日
 撒子。如種菜法。又以爛牛糞蓋之。又蓋土一層。令與
 畦平。苗出頻澆之。當年疎瘦。二年以後悉肥。可作菜
 食。割如上法。一年但五度不可過。勿令長。不堪食。如
 食不盡。即剪作乾菜。以備冬用。如此從春及秋。其苗
 不絕。其根年年生發。可備常用。同上

枸杞味苦寒。根大寒。子微寒。莖葉補氣益精。久食長
 壽。此物棘如枸之刺。莖如杞之條。故兼名之。初叢生
 莖高三四尺。春深葉作美茹。益人俗呼甜菜子。秋熟
 正赤色。古以常山者為上。後以陝西者良。今以甘州
 者為絕品。子小孩而甘。又名枸杞。忌拘。搥音計
爾雅天精抱朴
 地骨地節地輔西王母杖僊人杖皆一物也。又考僊
 人杖有三種。一是枸杞。一是菜類。葉似苦苣。一是枯
 死竹竿之黑者。一云枸杞又作搗。廣韻枸杞春名天精
 子。夏名苟杞菜。秋名邵老枝。冬名地骨皮。潤州大井

有老枸杞樹井水益人名著天下明范貞一

枸杞菜雨天割其莖植之繁茂明陳正學灌園草木識

枸杞爾雅曰杞枸櫞陸機疏云一名苦杞春作羹茹

微苦莖似莓子秋熟正赤服之可輕身益氣本草云

一名根杞一名枸杞一名地輔一名羊乳一名却暑

一名仙人杖一名西王母杖味苦寒根大寒子微寒

無毒無刺者是其莖葉補氣益精除風明目堅筋骨

補勞傷強陰道久食令人長壽根名地骨寇宗奭曰

枸杞常用梗皮地骨當用根皮子當用紅實諺云去

家千里莫食枸杞言其補益強盛無所為也和羊肉

作羹和粳米煮粥入葱豉五味補虛勞尤勝南土多

枸杞村人食之多壽潤州大井有老枸杞樹井水益

人名著天下其性與乳酪相反仇山中皆有之老本

虬曲可愛結子紅甚點點若綴其葉初萌取炙點茶

甚美吳中好事者植盆中為几案供玩明周文華汝南圃史

諺云去家千里莫食枸杞言其補益強盛無所為也

和羊肉作羹和粳米煮粥入葱豉五味補虛勞尤勝

明周文華
致富全書

諸山中有之老木虬曲可愛結子紅甚點點若綴雪中可觀隨時剪挿無不活者其葉春初湯煮熟食之明眼予齋頭有枸杞一株出自牆中約及百年蒼古若老龍茂盛之極滿樹開紫花望之蓬鬆可愛

明江道宗

百
花
藏
譜

種枸杞法取種連根剉之令四寸許數百束如羹盆大以草爲索慢束之每畦分作四五行如韭畦稀稠行側別掘坑深七八寸令寬於束子掩安糞及土每坑相去三寸坑成下束子豎立種之別調和熟牛

糞稀如麵糊注坑中灌束子上令滿或卽添灌之坑坑如此然後以肥土壅之滿訖土上更加熟牛糞令與坑平然後灌水不久即生大抵半畝許始足食生時甚肥嫩如剪韭法從頭起通割之令其地平留半則梗硬剪深則傷根剪時欲早杞避晝熱及雨中惟晴早晨爲佳修事如法可供數人又法但於畦中種子如種菜法上糞下水當年雖瘦三年以後還肥可愛勿令長莖苗即不堪食如食不盡却剪作乾菜以備冬間常用如此從春及秋其苗不絕子取耳好者

種之一作取耳若種根莖擇取葉厚大無刺者是真

有刺葉小者是白棘不堪服食居家必用

夢溪筆談枸杞陝西極邊生者高丈餘大可作柱葉

長數寸無刺根皮如厚朴甘美異于他處千金翼云

枸杞出甘州者為真葉厚大者是大體出河西諸郡

其次江池間埂土者實圓如櫻桃全少核累乾如餅

極膏潤有味佩文齋廣郡芳譜

枸杞子嫩葉及苗頭採取焯以麻油拌食之可用以

煮粥更佳四時惟冬食子清石巖逸叟增定致富奇書

枸杞春生苗葉如榴葉而軟薄堪食種樹書言收子及掘根種於肥壤中待苗生剪為蔬食是佳清劉若金本草述

枸杞萊爾雅曰枸杞樞郭註曰今枸杞也詩集于苞

杞陸璣曰一名苦杞春生作羹茹微苦汀州府志

枸杞紫花紅實春中嫩葉可食名仙人杖重修靖江縣志

本藥品南方結子乾枯不入藥人架籬引蔓甚茂或

治畦肥土壅之取葉作蔬茹明目多食冷中高要縣志

枸杞性甘苦一名苦杞春生作羹茹微苦秋熟子赤

色莖葉及子服之輕身益氣

陽春縣志

枸杞菜味苦寒莖葉補氣益精除風明目

丹徒縣志

機謹按鎮江府志文同

枸杞春生苗莖幹高三五尺秋生紅紫花隨結紅實

春夏採葉冬根幼幼新書云一名地骨一名西王母

杖三山志

枸杞此物棘如枸之刺莖如杞之條故兼名之又云

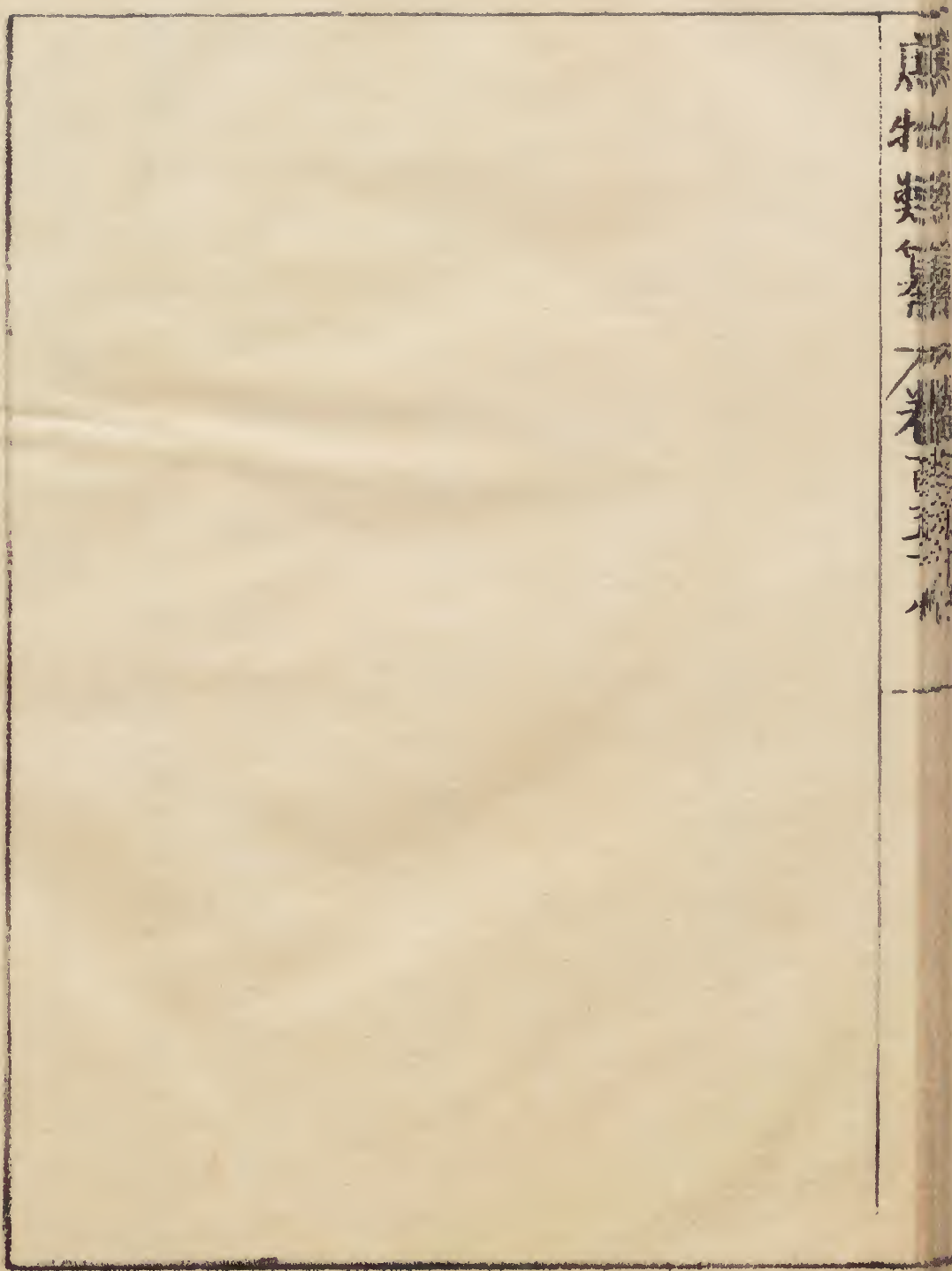
千載枸杞其形如犬詩云集於苞杞是也子可克果

苗供蔬六合縣志

落舊註音恬藥名按圖經云枸杞春生苗葉如石櫟
葉軟薄可食俗呼甜菜落即甜藥艸別無落名清康熙文英

正字通

蘇物類集卷之八



槐葉

一名玉樹

三輔黃圖

俗名業母エム十有シユ又名業紫エツ那結ノキ能登ノ又名ニ備

憂結カキ州カ豐前

蘇物類集卷之八

蔬屬

槐葉

一

槐葉

槐葉淘○杜甫詩云青青高槐葉采掇付中厨新麵
來近市汁滓宛相俱入鼎資過熟加餐愁欲無即此
見其法于夏采槐葉之高秀者湯少淪研細漉清和
麵作淘乃以醯醬熟蒸簇細苗以盤行之取其碧鮮
可愛也末句云君王納涼晚此味亦時須不惟見詩
人一食未嘗忘君且知貴為君王亦珍此山林之味
旨哉詩乎宋林洪山家清供
建炎元年汴京大飢米升錢三百一鼠之直數百錢

人啖道殣，骸無餘，齧取水，藻春槐葉以食。宋馬端臨文獻通考

食療主邪氣，產難絕傷，春初嫩葉亦可食，主癰瘡牙

齒諸風疼。宋唐慎微澄類本草

李時珍曰：槐之生也，李春五日而免目，十日而鼠耳，

更旬而始規，二旬而葉成，初生嫩芽可燻，熟水淘過

食，亦可作飲，代茶，或采槐子種畦中，采苗食之，亦良。

其花未開時，狀如米粒，炒過煎水，染黃甚鮮，其實作

莢，連珠中有黑子，周禮秋取槐檀之火，淮南子老槐

生火，天玄主物簿云：老槐生丹，槐之神異如此。明李東璧

本草綱目

別錄曰：槐生河南平澤，蘇氏曰：今南北處處有之，陳

氏曰：小枝擢擢垂布如蓋，其木不甚高，其葉青綠而

細，有葉大而黑者，名懷槐，葉晝合夜開者，名守宮槐，

李氏曰：槐之初生，李春五日而免目，浹旬而鼠耳，更

旬而始規，再旬而葉成，四五月開，頽黃花，六七月結

實，黑褐作莢，如連珠，奇數者為勝，花未開時，狀如栗

粒，采取煎汁，染黃色，甚鮮明而美，初生嫩芽摘之，晒

乾，可代茶，如燥熟水淘過，拌油醬，可充蔬食，謂之槐

羹西人好食之折之捕園圃亦可生活禮書以世曹之家門庭多植之雷氏曰入藥用實取莢中奇數者以銅鎚挫碎微炒用

明倪朱謨本草彙言

玄扈先生曰槐初生嫩芽燂熟水泡去苦味可薑醋拌食晒乾亦可代茶飲也

明徐光啓農政全書

槐樹芽本草有槐實生河南平澤今處處有之其木有極高大者爾雅云槐有數種葉大而黑者名懷槐又有畫合夜開者名守宮槐葉細而青綠者但謂之槐其功用不言有別開黃花結實似豆角狀味苦酸

鹹性寒無毒景天為之使救飢採嫩芽燂熟換水浸淘洗去苦味油鹽調食或採槐花炒熟食之

同上

晉人多食槐葉又槐葉枯落者亦拾取和米煮飯食之嘗見曹都諫真予述其鄉先生某云世間真味獨有二種謂槐葉煮飯蔓菁煮飯也

同上

乙卯見趙六亨民部言食槐芽法燂熟置新磚瓦上陰乾更燂如是三過絕不苦凡食樹芽葉竝宜用此法去其苦味

同上

槐樹葉食葉處處有之二三月生芽可食救荒或似

槐子種畦中采苗食之

明姚可成救荒野譜補遺

槐角葉采嫩葉采細淨者搗為汁和麵作淘以醃醬

為熟蘆食

明高濂野菽品

多從吳浙中來用辛夷博接漳場師亦能之第接在

高處不能如吳浙中低接殊渾合可喜花辦剪碎可

入茶供成片者同糖麪煎食之美

明陳正學灌園集筆區

初生嫩芽煤熟水泡去苦味可薑醋拌食晒乾亦可

作飲代茶

明王蓋臣群芳譜

槐芽椿芽柳芽竝作茹亦清

河間府志

槐黃中懷其美故三公位之又槐言歸也古者樹槐

聽訟其下使情歸實也嫩芽可代茶采子種畦中苗

可茹淮南子老槐生火天元物主簿云老槐生丹神

異如此

六合縣志

庶物類纂蔬屬卷之百五十八

庶物類纂蔬屬卷之百五十八目次

槐菜

榆

庶物類纂

卷之百五十八

蔬屬目次

榆

一名粉爾雅 一名零榆神農本草 一名榆錢樹救荒本草
一名攢牛樹史函 一名田柳寧波府志

俗名倆獵ニシ 又名各業コチ 廬リ 又名業獵子 上同

本草綱目卷之八

榆

榆白粉音份今謂之榆其皮可屑食療飢宋鄭夾漈爾雅註

乙卯春歉甚淮人至剝榆皮以塞飢腸所至榆林彌

望皆白或者咨嗟謂不知何以如此僕讀前漢天文

志河平元年旱傷麥民食榆皮淮南萬畢術亦曰八

月剝榆令人不飢知古者嘗以此爲弭飢之具是以

庚信謝賚米啓曰剝榆皮於秋塞掘蠶鼠於塞山掘

鼠事見蘇武臧洪等傳宋王楙野客叢書

榆皮生潁川山谷今處處有之三月生英仁古人採

以爲糜羹今無復食者惟用陳老實作醬耳然榆之類有十數種葉皆相似但皮及木理有異耳白榆先生葉卻著莢皮白色剝之刮去上麤散中極滑白卽爾雅所謂榆白粉也此皮入藥今孕婦滑胎方多用之小兒白禿髮不生禱末善酒調塗之刺榆有針刺如柘則古人所茹者云美於白榆爾雅所謂樞莖詩唐風云山有樞是也二月採皮取白暴乾四月採實並勿令中溼榆皮荒歲農人食之以當糧不損人

經圖

草本

榆皮今初春先生莢者是去上皺澀乾枯者將中間嫩處剉乾磴爲粉當歉歲農將以代食葉青嫩時收貯亦用以爲羹茹嘉祐年過豐沛人缺食鄉民多食此

宋寇宗奭
此本草衍義

邢昺爾雅疏云榆有數十種今人不能盡別惟知莢榆白榆刺榆檟榆數者而已莢榆白榆皆大榆也有赤白二種白者名粉其木甚高大未生葉時枝條間先生榆莢形狀似錢而小色白成串俗呼榆錢後方生葉似山茱萸葉而長尖梢潤澤嫩葉燠浸淘過可

食故內則云莖苴粉榆兔蒙滌瀝以滑之三月采榆
錢可作羹亦可收至冬釀酒淪過晒乾可爲醬卽榆
仁醬也崔寔月令謂之齏醢音牟偷者是也山榆之
莢名蕪蕪與此相近但味稍苦耳諸榆性皆扇地故
其下五穀不植古人春取榆火今人采其白皮爲榆
麪水調和香劑粘滑勝於膠漆明李東璧
本草綱目
榆葉嫩時作羹及燠食消水腫利小便下石淋壓丹
石煎汁洗酒鼓鼻同酸棗仁等分蜜丸日服治膽熱
虛勞不眠莢仁味微辛平無毒作糜羹食令人多睡

和牛肉作羹食主婦人帶下

明李東璧
食物本草

榆錢樹本草有榆皮一名零榆生潁川山谷秦州今
處處有之其木高大春時未生葉其枝條間先生榆
莢形狀似錢而薄小色白俗呼爲榆錢後方生葉似
山茱萸葉而長尖梢潤澤榆皮味甘性平無毒救饑
採肥嫩榆葉燠熟水浸淘淨油鹽調食其榆錢煮糜
羹食佳但令人多睡或焯過晒乾備用或爲醬皆可
食榆皮甜去其上乾燥皺澁者取中間軟嫩皮剉碎
晒乾炒焙極乾搗磨爲麪拌糠粃州末蒸食取其滑

澤易食又云榆皮與檀皮爲末服之令人不饑根皮亦可搗磨爲麪食

明周憲王救荒本草

農桑通訣曰榆醬能助肺殺諸蟲下氣榆葉曝乾搗羅爲末鹽水調勻日中炙曝天寒於火上熬過拌菜食之味頗辛美榆皮去上皺澁乾枯者將中間嫩處剉乾磴爲粉當歉歲亦可代食昔沛豐歲饑民以榆皮作屑煮食之人賴以濟

明徐光啓農政全書

玄扈先生曰榆根皮作麪可和香劑嫩葉煤浸淘淨可食榆錢可羹又可蒸糕餌榆皮溼擣如糊黏瓦石

極有力汴洛以石爲碓皆用此膠之上

榆錢食根及葉形狀似錢成串三月采之可作羹荒歲農人取根皮爲粉食之當糧不損人

明姚可成救荒野語補遺

別錄曰榆樹生潁川山谷李氏曰今處處有之有十數種不能盡別惟知莢榆白榆刺榆榭榆數者而已莢榆白榆皆大榆也有赤白二種白者名粉其木甚高大未生葉時枝條間先生榆莢形似錢而小色白成串俗呼榆錢後方生葉似山茱萸葉而長尖峭潤澤嫩葉煤浸淘過和油醬食可作蔬故內則云葶苈

榆粉、兜藁、滌、瀝以滑之。三月采榆錢亦可作羹，或瀹過曬乾可爲醬，或生收曬乾收貯至冬可釀酒。又山榆之莢名蕪蕪，與此相近，但味稍苦。諸榆性皆扇地，故其地下五穀者不植榆。今人采其白皮爲榆麪，荒歲煮糊可充饑。水調和香劑極黏，固勝于膠漆。陶中人取榆皮溼擣如糊，用黏毀破瓦石器極牢固有力。

明倪朱謨
本艸彙言

似皮及木理異爾。明何楷詩經
世本古義

嫩葉煤浸淘淨可食。○榆錢可羹，又可蒸糕餌。收至冬可釀酒。瀹過曬乾擣羅爲末，鹽水調勻，日中曝曬可作醬，卽榆仁醬也。崔氏月令○榆皮去上皺澀，乾枯者取嫩白皮，剉乾磨粉，可作粥備荒。採其白皮爲麪水，調合香劑，黏滑膠漆。榆皮溼擣如糊，黏瓦石極有力。汴洛以石爲碓，常用此膠之。明王蓋臣
羣芳譜榆白粉皮可充饑，其錢甚美。漢龔遂治渤海，令民口種十樹備饑。河間府志

榆長則皮脫甚潔其材綿而堅其汁滑有倒垂者樛
榆則粉屬也北方食其莢有小樹似烏飯葉而背白
潤其紋可照啖之最滑如犁頭草嶺北號曰小榆盧
氏曰南方無榆而有杉愚按無北方之大榆耳榔榆
山榆皆有小榆卽梗其實曰蕪蒺清皖桐方氏
物理小識
榆類種多葉皆相似但皮及木理有異刺榆如柘有
刺其葉如榆嫩時瀹爲蔬羹滑於白榆初春先生莢
名曰榆錢最可觀亦可作羹至冬實老可釀酒亦可
作醬荒歲其皮磨爲粉可食亦可和香末作糊榆麪

如膠用黏瓦石極有力清陳湜子
秘傳花鏡
刺榆有針刺如柘葉如榆瀹爲蔬羹滑于白榆詩所
謂山有樛是也錢輔
通志

唐詩類集卷之八



