

庶物類纂

水菜屬
自一至二

容

第百廿六函

太政官文庫			
和書門		特別	一
			二
			三
			六
			二
冊架		莠五十四番函	號類





庶物類纂水菜屬總目

卷之一

蒲荀

蘆荀

泥菖蒲

溪蓀

水葱

磚子苗

水馬齒

卷之二

菰

澤瀉

薺草

卷之三

藕

芡

卷之四

苧菜

蓴

水鏡草

卷之五

眼子菜

蘋

莖

水豆兒

萍蓬草

睡菜

絲花菜

匾菜

卷之六

勃臍

慈姑

卷之七

菱

牛尾蘊

浮甯

真珠菜

羞菜

天藕兒

吟菜

荳菜

穀菜

高河菜

藹菜

總計三十六種

庶物類纂水菜屬卷之一目次

蒲荀

蘆荀

泥菖蒲

溪蓀

水葱

磚子苗

水馬齒

蒲筍

一名蒲兒根

松江府志

野菜譜

一名蒲筍

本草綱目

一名蒲白

俗名戛カ罵マ州カ山城カ又名紫各カ磨カ州カ長門カ又名思思カ

戛涯カ州カ周防カ又名戛磨カ燕カ州カ筑後カ又名戛磨カ孤カ敦カ

州カ日向カ又名戛法カ陸奥カ河州カ攝津カ

蒲筍

唐本註云此即甘蒲作薦者春初生用白為菹亦堪
 蒸食山南名此蒲為香蒲謂昌蒲為臭蒲陶隱居所
 引菁第乃三脊第也其驚參薰草香第野俗皆識都
 不為類此並非例也蒲黃即此香蒲花是也嘉祐補註本草
 蒲叢生水際似莞而編有脊而柔二三月苗采其嫩
 根瀹過作鮓一宿可食亦可燂食蒸食及晒乾磨粉
 作飲食詩云其藪伊何惟筍及蒲是矣八九月収葉
 以為席亦可作扇軟滑而溫明李東璧本草綱目

蒲筍生下濕地處處有之產秦隴中者肥白而美名
檀窩內同上

蒲筍本艸名其苗為香蒲即甘蒲也一名睢一名熊
狸俗名此蒲為香蒲謂菖蒲為臭蒲其香蒲水邊處
處有之根比菖蒲根極肥大而少節其葉初未出水
時葉莖紅白色採以為筍後攢攢於叢葉中花抱攢
端如武士捧杆故狸俗謂蒲捧蒲黃即花中藥屑也
細若金粉當欲開時有便取之市廛間亦採以蜜搜
作果食貨賣甚益小兒味甘性平無毒救飢採近根

白筍揀剝洗淨燻熟油鹽調食蒸食亦可採根刮去
麤皴晒乾磨麪打餅蒸食皆可明周憲王
救荒本草

香蒲食根處處有之春初生葉其中心入地白弱大
如筋啖之可飽李時珍曰香蒲采其嫩根燒熟可濟

飢又可磨粉作餅食明姚可成救
荒野譜補遺

蒲兒根食根即蒲艸嫩根也生熟皆可食明王西樓
救荒野譜

李氏曰香蒲生南海池澤令處處有之又以秦州者
為良春初叢生水際嫩葉出水時紅白色茸茸然似
芡而扁有脊而柔取其中心白弱大如七柄者生啖

之甘脆美口又湯瀹作羹食或燻食醋浸食或
 曝乾磨粉作餅食皆可詩云其藪伊何惟筍及蒲是
 矣又周禮謂之俎蒲令人罕有食之者至夏抽梗于
 叢葉中花抱梗端如武士捧杵故俚俗謂之蒲搥即
 蒲萼也其花中莖屑即蒲黃也四五月欲開時更取
 之明倪朱謨
本草彙言
 蒲筍蘆筍皆佳味而蒲筍尤佳吾地人乃不知取食
 耳然種蒲者多問取之苦不成筍豈其種別耶明王敬美
 學圃雜疏

嚴粲云天官醢人加豆之實有溪蒲筍菹是菹有筍

有蒲也註云溪蒲始生水中是也蒲始生取其心中

入地弱大如七柄正白生噉之甘脆鬻而以苦酒浸

之如食筍法林孟鳴詩
經多識編

蒲毛云蒲弱也徐鍇云按弱蒲下入泥白處今俗呼

蒲白明何楷詩經
世本古義

蒲筍出水中景州府志

嘉靖三十八年大饑通山蒲弱結實民採食之武昌府志

蒲生陂湖中細者可食福州府志

蒲埤雅曰水草也似莞而編有脊生於水厓滑而溫可為席嫩者可食詩謂維筍及蒲是也

漳州府志

蒲春初生其入土白色者啖之甘脆宜為菹周禮深蒲是也土人取其老者以織包

當塗縣志

蒲生陂湖中嫩者可食漢掌以裹輪

三山志

本草作香蒲又曰甘蒲池澤中有之初生大如匕柄者啖之甘脆周禮謂之蒲菹詩維筍及蒲是已

盛京通志

香蒲一名甘蒲諸河泊中有之初生時其筍可食

同上

蒲本本草作香蒲一名甘蒲一名醮石今處處有之春

初取白為菹

高要縣志

蒲筍淪食之甚佳作羹亦甘美

幾輔通志

蒲水草也似莞而編有脊生於水厓滑而溫可為席嫩者可食詩維筍及蒲是也

汀州府志

蘇物類纂卷一

蘆筍

一名蘆爾雅 一名泥黃食物本草

俗名育シ 又名盍ア 又名客ケ 噎イ
罵各ハ 州肥州 前前 又名十シ 紫ツ 法ハ 紫ツ 覓ミ 上上
同同 州日州 向向 又名盍ア

蘆筍

蘆筍

續晉安帝記曰豫州刺史司馬尚之為相玄將馮該所攻倉儲稍竭外曰戰士多飢悉未付食是時蘆筍時也尚之指筍曰且噉此足解三日將士心遂敗

太平御覽

蘆筍其苗名葦子艸本草有蘆根爾雅謂之葭華生下濕陂澤中其狀都似竹但筍小而葉抱莖生無枝又花白作穗如茅花根如竹根亦筍小而節疎露出浮水者不堪用味甘一云辛性寒救飢採嫩筍燂熟

蘆筍

油鹽調食其根甘甜亦可生啣食之玄扈先生曰嘗過根本勝藥北方亦作果食其筍則北方者可食南

產不可食

明周憲王救荒本草

蘆筍諸處有之惟浙江天目山所產為佳品春月彼人掘土取之俗呼泥黃肉厚而嫩絕勝他種

明李東璧食物

草本

爾雅作蘆奉錦二府有之亦可食

盛京通志

爾雅作葭其萌曰蘆郭璞註曰今江東呼蘆筍

同上

蘆筍即蘆之始生者采擇作羹甚佳性解河豚毒

江九

府志

蘇物類集

泥菖蒲

一名白昌嘉祐補註本一名水宿同上一名莖蒲同上

一名溪蓀同上一名昌蒲同上一名蘭蓀同上一名

水菖蒲同上一名土菖蒲本艸彙言

蘇物類集

水菖蒲屬

泥菖蒲 一

本草綱目卷之六

泥菖蒲

孝經援神契曰菖蒲益聰生水中葉長數尺而上銳中有脊如劍其花九節者食之仙其水方辛每以一握為限一握則四寸切之為菹謂之昌歎或謂之昌本以實朝事之豆文王好食之豆以昌本為首

宋羅願爾

雅翼

白菖此即今池澤所生菖蒲葉無劍脊根肥白而節疏慢故謂之白菖古人以根為菹食謂之昌本亦曰昌歎文王好食之其生溪澗者名溪蓀

明李東璧本州綱目

蘇物類纂

溪蓀

倍名蓋涯覓



溪蓀

陶隱居說蓀云東澗溪側有名溪蓀者根形氣色極似石上菖蒲而葉無脊今所在溪澗極有之如陶所言福州人亦呼為溪宣蓀宣音相近也離騷蓀荃一物蓀荃尤相近也浙東人亦用以和麴其味亦與蓀菜莫相類離騷皆以為芳草則未必獨遷

明薛孔洵石堂先生遺集

本草綱目卷之二十一
水菜屬
水蔥

水蔥

一名翠管

丹鉛錄

本草綱目卷之二十一

水菜屬 水蔥 一

本草綱目卷之六

俗名紫^ツ孤^ク磨^モ山^シ城^シ州^州又^又名^名靈^リ蕪^ウ舍^セ噎^イ近^近江^江又^又
名^名鹵^ロ蕪^ウ脫^ト蕪^ウ播^播磨^磨州^州又^又名^名十^シ七^チ脫^ト蕪^ウ肥^肥前^前又^又名^名
熟^熟結^結那^ナ法^ハ十^シ越^越後^後又^又名^名熟^熟結^結那^ナ十^シ憲^リ熟^熟十^シ武^武藏^藏

水葱

水葱生水邊及淺水中科苗彷彿類家葱而極細長
稍頭結菁莢彷彿類葱菁莢而小開黥白花其根類
葱根皮色紫黑根苗俱味甘微鹹救飢採嫩苗連根
揀擇洗淨焯熟水浸淘淨油鹽調食明周憲王
救荒本草
水葱生水中如葱而中空又名翠管王維詩水驚波
兮翠管靡是也此草可為席唐六典東牟郡歲貢葱
席六領淵鑑
類函

謹按明陳希顏事言要玄引升菴集文全同

本草綱目卷之六

丹鉛總錄水葱生水中如葱而中空又名翠管此草

可為席佩文齋廣群芳譜

南方草木狀水葱花葉皆如鹿葱花色有紅黃紫三種出始興婦人懷妊佩其花生男者即此花非鹿葱也交廣人佩之極有驗然其土多男不厭女子故不常佩也按此說又與風土記嵇含序不同未知孰是本草謂亦萱草之類是也○佩文齋廣羣芳譜

磚子苗

一名關子苗農政全書

本草綱目卷之二十一
水菜屬
磚子苗

磚子苗

磚子苗一名關子苗生水邊苗似水葱而麗大肉實
又似蒲葶稍開碎白花結穗似水荳艸穗紫赤色其
子如黍粒大根似蒲根而堅實味甜子味亦甜救飢
採子磨麪食及採根擇洗淨換水煮食或晒乾磨為
麪食亦可

明周憲王
救荒本草

本草綱目卷之六

水馬齒

一名長命菜

醫

本草綱目卷之六

水馬齒

水馬齒食葉生水中與陸地馬齒莧相似熟食

救荒
野譜

明王
西樓

本草綱目卷之六

水菜屬 水馬齒 二

本草綱目卷之二十一
水菜屬

水菜屬卷之二目次

菰

澤瀉

薺草

本草綱目卷之二十一

菰

一 名 雕 爪 說文 一 名 茭 草 同上 一 名 蔣 廣雅 一 名 茭
首 通志 一 名 茭 白 同上 一 名 菰 首 同上 一 名 須 同上
名 茭 兒 菜 救荒 一 名 野 茭 白 菜 野菰 一 名 茭
芽 兒 同上 一 名 胡 糝 同上 一 名 茭 筍 日用 一 名 菰
菜 同上 一 名 茭 粳 本草 一 名 蘆 蔬 同上 一 名 雕 蓬
群芳譜 一 名 菱 草 農政全書

無功類纂卷二

水菜屬

菰米

一

廣雅云蔣也其米謂之雕胡

上同

廣志曰菰可食以作席溫於蒲生南方

上同

食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煮之鹽薄灑拂著

燥器中蜜塗稍用

上同

吳都賦菰穗彫胡菰子作餅

唐歐陽詢藝文類聚

廣雅曰菰蔣也其米謂之彫胡

廣志曰菰可食以為席溫於蒲生南方

太平御覽

彫胡西京雜記曰會替人顧翽少失父事母孝母好

食彫胡飯常帥子女躬採擷還家導水鑿川供養母

有盈儲家近大湖湖中生彫胡無復雜草蟲鳥不敢

至焉遂得以為養郡縣表閭其舍

上同

芡首芡草之有一種可食一名芡白一名菰首一名

須爾雅云須葍菰

宋鄭夾漈通志昆蟲草木畧

菰者蔣草也生水中葉如蕨荻江南人呼為芡草刈

以飼馬甚肥其生兩浙下澤者根既相結歲久則并

土浮於水上土人謂之葍田刈去其葉便可耕植其

苗有莖梗者謂之菰蔣至秋則為此米大抵葍是根

菰是其葉耳古者食醫會六穀六牲之宜則牛宜稌

羊宜黍豕宜稷犬宜稻鴈宜麥魚宜芡釋者以為牛味甘平羊甘而熱稻與黍苦而溫豕酸而北苦稷以甘濟之皆甘苦相成大酸而溫梁甘而微寒鴈甘而平大麥酸溫小麥如梁亦氣味之相成者魚族甚多寒熱酸苦兼有而云宜芡者或同是水物相宜予按禮經古婦人將嫁教成而祭之則牲用魚芡之以蘋藻是以水物相從也又今菰中生菌如小兒臂爾雅謂之蘧蔬者以芡鮒為羹則開胃而去酒毒是物自有相宜者至它物不皆爾是以常豆之菹水土之和

氣其醢陸產之物加豆陸產其醢水物至如明堂月令所食麥與羊菽與雞稷與牛麻與犬麥與彘及肉則蝸醢而芡食雉羹麥食肺羹雞羹析稌犬羹兔羹皆不一一與食醫合但倣之而已說者以食醫既有麥芡則春人所共齎盛之米當亦兼有二物而喪禮熬穀君四種八簋則天子當如麥芡為六種十簋亦其理宜也此米一名彫胡故宋玉賦云為臣炊彫胡之飯烹露葵之羹又牧叔七發云楚苗之食安胡之飯搏之不解一啜而散或曰安胡亦彫胡也古人以

為美饌今饑歲猶採以當糧然不知貴西京雜記云
漢大液池邊皆是彫胡紫葳綠節蒲葦之類菰之有
米者長安人謂為彫胡葦蘆之米解葉者謂之紫葳
菰之有首者謂之綠節其實彫胡之名由來已久矣
菰首者菰蔣三年以上心中生臺如藕至秋如小兒
臂大謂之茭首本草所謂菰根者也可蒸煮亦可生
食有黑縹如黑點者名烏鬱或云別種非也但是植
之黑壤歲久不易地汙泥入其中耳以潘水漚則去
之此菰首之不者也其菰葉刑楚俗以夏至日用

黏米煮爛二節日所尚一名糗一名角黍子虛賦東
揖曰東籬實可食彫胡菰米也曹子建
七啓曰芳菰精粃○宋羅願爾雅翼

菰根舊不著所出州土今江湖陂澤中皆有之即江
南人呼為茭草者生水中葉如蒲葦輩刈以秣馬甚
肥春亦生笋甜美堪噉即菰菜也又謂之茭白其歲
久者中心生白臺如小兒臂謂之菰手今人作菰首
非是爾雅所謂蘆蔬註云似土菌生菰草中正謂此
也故南方人至今謂菌為菰亦緣此義也其臺中有
墨者謂之茭鬱其根亦如蘆根冷利更甚二浙下澤

處菰草最多其根相結而生久則并土浮於水上彼人謂之菰葑刈去其葉便可耕蒔其苗有莖梗者謂之菰蔣草至秋結實乃雕胡米也古人以為美饌今飢歲人猶採以當糧西京雜記云漢大液池邊皆是彫胡紫籜綠節蒲叢之類菰之有米者長安人謂為彫胡葭蘆之未解葉者紫籜菰之有首者謂之綠節是也然則彫胡諸米今皆不貴大抵菰之種類皆極冷不可過食甚不益人惟服金石人相宜耳

圖經本草

菰根蒲類四時取根搗絞汁用河朔邊人止以此苗

飼馬曰菰蔣及作薦花如葦結青子細若青麻黃長幾寸彼人收之合粟為粥食之甚濟饑此杜甫所謂願作冷秋菰者是也為其皆生水中及岸際多食令人利

宋寇宗奭本草衍義

菰本作芡芡草也其中生菌如凡形可食故謂之芡其米須霜彫時采之故謂之彫芡或訛為雕胡枚乘七發謂之安胡爾雅翳彫蓬薦黍蓬也孫炎註云彫蓬即芡米古人以為五飯之一者鄭樵通志云彫蓬即米芡可作飯食故謂之翳其黍蓬即芡之不結實

者惟堪作薦故謂之薦楊慎卮言云蓬有水陸二種
彫蓬乃水蓬彫瓦是也黍蓬乃旱蓬青料是也青料
結實如黍羗人食之今松州有焉珍按鄭楊二說不
同然皆有理蓋蓬類非一種故也○彫胡九月抽莖
開花如葦芳結實長寸許霜後采之大如茅針皮黑
褐色其米其白而滑膩作飯香脆杜甫詩波漂菰米
沉雲黑者即此周禮供御乃六穀九穀之數管子書
謂之鴈膳故收米入此其莖笋菰根別見菜部明李東璧

本草
綱目

韓氏曰茭白生湖田陂澤中二月生白茅葉如蔗中
抽心潔白如小兒臂久則根盤而厚生熟皆可啖甘
滑而利歲有二刈惟秋中結臂內有黑灰色人食之
終不如春月白嫩甘美也明倪朱謨本草彙言

甚美宋林洪茹草紀事

凋菰飯凋菰葉似蘆其米黑杜甫故有波翻菰米沉
雲黑之句今胡揅是也暴乾礱洗造飯既香而滑杜
甫又云滑憶凋菰飯又會替人顧翺事母孝著凋菰

飯。翺常自采。擷家大湖後湖中皆生。凋胡無復餘。此李翺也。世有厚于奉已薄于奉親者。視此寧無愧乎。嗚呼。孟笋王魚豈偶然哉。宋林洪山家清供

格物總論。菰按本草。生水中。葉如蒲葦。刈以秣馬甚肥。又謂之茭白。其歲久者中心生白臺如小兒臂。謂之菰手。其臺中有黑者。謂之茭鬱。其根如蘆根。下澤處謂之菰葑。以去其葉便可耕。蒔其苗有莖硬者。謂之菰蔣。草至秋結實。乃雕胡米也。今其葉人多刈以為薦。合璧事類

茭兒菜。食葉入夏生水澤中。即茭芽也。生熟皆可食。家茭有苜野茭有芽。又茭苗生穗。其茭米亦可食。西樓救荒野譜

茭笋。本草有菰根。又名菰蔣。艸江南人呼為茭艸。俗又呼為茭白。生江東池澤水中。及岸際。今在處水澤邊皆有之。苗高二三尺。葉似蔗荻。又似茅葉而長闊。厚葉間攬。莖開花如葦。結實青子。根肥。剝取嫩白笋可噉。久根盤厚生菌。音細嫩。葉可噉。名菰菜。三年已上。心中生莖如藕白。軟中有黑脉。甚堪噉。名菰首。味

甘性大寒無毒救飢採莢菰笋燂熟油鹽調食或採子春為米合粟煮粥食之甚濟飢玄扈先生曰嘗過

明周憲王救荒本草

一名雕胡葉如蒲葦四五月取以裹粽中心生白臺如藕葦素皆用糟食醬食亦佳晉張翰思吳中蓴菰即此類也逐年移栽心不生黑灰犯鐵器即成野莢種法清明前分秧插池塘邊或水田內不用澆灌

玉鳧農圖六書

柳詩香春菰米飯按本草菰又謂之茭白歲久中心

生白臺謂之菰米其臺中有黑者謂之茭白至後結

實乃雕胡黑米也明彭大翼山堂肆考

廣雅蔣苽其米謂之彫胡苽根生陂澤中葉如蒲葦

春亦生笋甜美堪噉即菰菜也又謂之茭白其苗有

莖梗者謂之苽蔣草至秋結實乃彫胡米也○苽之

有首者名綠節苽心中黑點名烏鬱明陳仁錫潛確居類書

茭白味甘冷利小便糟食之甚佳又曰白蔣唐詩白

蔣風颭脆茭草也明范貞一典籍便覽

說文彫苽一名蔣徐鉉曰彫苽西京雜記及古詩多

作雕胡內則註作雕胡亦作安胡枚乘七發安胡之飯註今所食茭苗米也宋玉賦主人之女炊雕胡之飯爾雅糲雕蓬孫炎云米茭也米可作飯古人以為五飯之一周禮魚宜苽干寶云苽米飯膳以魚同水物也其米色黑管子謂之鴈膳杜詩波漂苽米沈雲黑言人不收取而鴈亦不啄但為波漂雲沈而已見長安兵火之慘極矣明楊慎丹鉛總錄

雕菰禮記注雕胡枚乘作安胡之飯周官魚宜苽一名蔣心中者黑點者名烏鬱俗名灰茭白有一種米

茭杜詩波漂菰米沉雲黑飯茭也故曰糲黍蓬者野茭也不能結實惟堪薦藉故曰薦即今之茭白也通志茭首茭草之首有一種可食一名茭白一名菰首一名須爾雅云須葍葍葍根也本作豐陸璣曰蕪菁郭璞曰菰菜陸佃曰蔓菁方言謂之蕘大芥皆非菰類也明田藝蘅留青日札

茭白一名雕胡古人有作雕胡飯者本草云味甘冷去煩熱又云主五臟邪氣腸胃痼熱心胸浮熱止消渴利小便多食令人下焦冷發冷氣傷陽道不可同

蜜食清明前分秧每科四五根揀時水田內或池澤
邊不用澆灌逐年移之心不黑若犯鐵器則變為野
四五月取葉裹角黍五六月莢白甚盛取以和羹可

生啖唯糟食醋食味佳明周文華

菰即俗名爾雅曰蘆蔬也菰又曰茭菰郭璞曰江東呼

中可啖者為茭江南人呼一名蔣草一名茭筍一名

菰菜一名茭粳明徐光啓

種法宜水邊深栽逐年移動則心不黑多用河泥壅

根則色白同上

菰根今江湖陂澤中皆有之即江南人呼為茭草者

生水中葉如蒲葦春亦生笋甜美堪噉即菰菜也又

謂之茭白其歲久者中心生白臺如小兒臂謂之菰

手臺中有黑者謂之茭鬱其根亦如蘆根冷利更甚

二浙下澤處菰草最多其根相結而生久則并土浮

於水上彼人謂之菰葑其苗有莖梗者謂之菰蔣草

至秋結實乃彫胡米也古人以為美饌大寒主腸胃

痼熱消渴止小便利明王思義三

凋菰即今胡糴也曝乾礮洗造飯香不可言古杭高

品○續
說郭

野茭白菜初夏生水澤傍即茭芽兒熟食

揚州進雕胡米一斗供正日進御增補秘笈新書

苽米一名彫胡故宋玉賦云為臣炊彫胡之飯烹露

葵之羹又枚叔七發云楚苗之食安胡之飯搏之不

解一啜而散爾雅翼○明陳耀文天中記

爾雅翼苽者蔣草也生水中葉如蕨荻江南人呼為

茭草刈以飼馬甚肥其苗有莖梗者謂之荻蔣至秋

則為此米明陳希顏事言要玄集

茭草水草也村人嘗剝其小白嘗之以卜水旱味甘

甜主水已來亦未止味鏤氣主早已來亦已定吳郡

禮田家五行

茭苺以秋生吳中一種春生曰呂公茭以非時為美

初出時煮食甜軟據爾雅翼曰苽即荻蔣之類曰荻

苺者即今之茭苺也又有黑縷如黑點者名烏鬱今

茭中有之余所種僅秋生者耳然荻實有米而今茭

白未聞有之或者野茭乃生米也王世懋學圃雜疏○續說郭

荻一名茭草一名蔣草蒲類也根生水中江湖陂池

中皆有之。江南兩浙最多。葉如蕨。荻春末生白芽如笋。名菰菜。又名茭白。一名蘆蔬。味清脆。生熟皆可啖。其中心白。臺如小兒臂。軟白中有黑脉。名菰手。作首者非。八月開花如葦。莖硬者謂之菰。蔣草至秋結實。名彫胡米。歲飢人以當糧。氣味甘冷。滑無毒。利五臟。邪氣。治心胸浮熱。除腸胃熱。痛解酒。鼓面赤白。癰瘰。瘍去。煩止。渴利大小便。明王蘆臣群芳譜

一名茭米。一名雕蓬。一名雕茭。一名蔣生。水中葉如蒲苗。有莖。梗者謂之菰。蔣至秋結青實。長寸許。霜後

採大如茅針。皮黑褐。色米白而滑膩。作飯香脆。杜詩波飄菰米沉雲黑。又云滑憶雕胡飯。又云為我炊雕胡。逍遙展良觀。又云雕胡吹屨新。又古詩炊雕留上客。柳詩云香春菰米飯。皆茭也。周禮供御乃九穀之一。內則曰魚宜苽。皆水物也。西京雜記云漢太液池邊皆雕胡。紫擇綠節。蓋菰之有米者味甘冷。解煩熱。調腸胃。茭中生菌如瓜形。色白。秋月米之甚脆嫩。可作羹菜。晒乾冬月煮肉更佳。一種不結實。惟堪作薦。故爾雅云齧雕蓬薦。黍蓬。即茭之不結實者。揚

升庵卮言謂黍蓬乃旱蓬青科結實如黍羗人食之
今松州有之恐別是一種上同

禮記曲禮稻曰嘉蔬注稻菰蔬之屬也 內則食蝸

醢而苽食雉羹注苽雕胡也 疏以蝸為醢以苽米為

飯以雉為羹三者味相宜 周禮天官魚宜苽 宋

史禮志太宗景祐三年禮官宗正請每歲秋仲月嘗

酒嘗稻蔬以苽苽苽 佩文齋廣群芳譜

西京雜記曰會稽人顧翱事母至孝母好食彫胡飯

躬自採擷還家導水自種每有羸儲家亦近太湖湖

中後自生彫胡無復餘草郡縣表其閭舍同上

苽封卽菰苽以苽為蔓菁者今當作薑○說文苽須

苽也封平上去三聲 爾雅須苽苽根也臺中黑者曰苽鬱

根相結而生歲久浮於水上謂之苽苽有苗莖者名

菰蔣結實卽彫胡米西京雜記大液池彫胡紫籜綠

節中有子卽菰米淮南子大旱苽苽今以苽薑別之

苽田取名詳地輿清方以智通雅

苽攻呼切音姑彫苽一名蔣州生澤中葉如蕨荻莖

稷秋生米名雕胡周禮膳夫王膳用六穀苽與焉宋

王云炊雕胡之飯杜甫詩波漂菰米沈雲黑是也菰蔣生三年以上心中生臺如藕至秋似小兒臂謂之茭白可烹食禮內則魚宜苽苽註謂苽飯魚與苽同水物也清廖文英正字通

色白內有黑米謂之雕菰江南人呼為交以其根交結也江南通志

菰即茭苽也生水中八九月中心生臺如小兒臂甘美可啖一名茭手又一種中心抽苗生米可作飯張季鷹因秋風起思吳中菰菜即此馮元成云菰菜當

作飯以蓴羹魚膾下飯也菰一名蔣歲久中心生白臺謂之菰米其臺中有黑者謂之茭至後結實乃彫胡黑米也○宋許景迂詩○翠葉森森斂有稜柔條鬆甚比輕冰江湖莫惜秋風便好與蓴鱸伴季鷹松江府志

茭笋似茅而根白去葉食根生水澤中歲久中心生白臺臺中有黑者謂之茭鬱後結實乃彫苽黑米縣志

茭白即菰也八九月間葉中心生臺如小兒臂甘美

可啖至後結實乃雕胡黑米也新城無結實者江西新城

縣志

芡即菰也秋生笋俗稱芡白葉如蒲葦中心生白臺

如小兒臂生熟可咀秋盡結子細而長乃彫胡米杜

甫詩菰米者是也歲饑採之可以當糧生下濕處曰

菰葑苗堅硬者曰菰蔣當塗縣志

芡生泥浦中葉如蒲葦人縛為薦藉謂之菰又有白

色者其根可食謂之芡鬻子中有黑點歲久生白臺

如小兒臂謂之芡子三山志

芡笋多生湖澤中初生時採而煮食之香美異常蔬

九江府志

芡苳即古之菰也生水中五月初食八九月者曰秋

芡芡白嘉興府志

芡白一名菰菜高寶興諸湖多有之八月結青子謂

之菰米一名雕胡宋王云炊雕胡之飯漢太液池中

皆雕胡杜甫詩波漂菰米沉雲黑是也揚州府志

芡筍生水澤中一名芡白葉可束汀州府志

芡白即菰也八九月間生水中味美可啖中心生臺

如小兒臂名莢手或名莢首以根為首也各縣有之惟吳縣梅灣村一種四月生名呂公莢莢中生米可作飯即菰米飯也然今未有作飯者姑蘇志

莢白即菰也生水中八九月中心生臺如小兒臂一名菰手味甘美江陰縣志

菰米吳中菰米為多會稽菰米菜亦富而米少西京雜記會稽賀循事母至孝母好食菰米飯循常躬自採擷家近大湖湖中自生菰米無復餘草會稽縣志

爾雅謂之筠莢結實為雕胡黑米也莢內間有黑點

即劉子翬詩所謂秋風吹折碧削玉茹芳根應傍鵞

池發中懷灑墨痕也丹徒縣志

機謹按鎮江府志為雕作乃雕

菰曰蓬今謂之莢爾雅曰鬻彫蓬薦黍蓬彫蓬者米莢也秋結實謂之雕胡米可作飯故曰鬻杜甫詩波漂菰米沉雲黑黍蓬者野莢也不能結實惟堪薦藉

故曰薦同上

機謹按鎮江府志文同

菰米雕壺也嘉泰志其根生臺曰菰菜吳中菰米為

多會替芡菜亦富而米絕少

紹興府志

芡白嘉泰志云今謂之芡首芡心生嘉至秋狀如小兒臂其白如藕而軟美異常每年移根濯洗極潔種之則無黑脉經年不種則黑脉生矣本草名芡首蕭山新志曰種於田者佳

同上

芡白本名蔣又名菰米葉如蒲葦中心生白臺如小兒臂夏秋再熟虎林雜記曰舊禾中無此種近竊其本移蒔焉

杭州府志

芡即菰臺曰菰臂秋結實曰彫胡米可作飯根為葯

歲移根濯潔種之朱子有芡筍詩薦黍蓬野芡也亦

曰白菰不結實惟堪薦藉

義烏縣志

芡菜二三月生水澤中生熟皆可食

安慶府志

菰即菱凡色白內有黑米謂之雕胡江南人呼為交以其根交結也

同上

芡手即菰也生水中八九月間中心生臺如小兒臂

甘美可啖

太平縣志

芡筍生水中初出水者色白剥取其萌食中佳品

漳浦

縣志

芡初生筍可食福州府志

芡白笋即菰生湖陂及澤菊秋生笋甜美可啖歲久

中心生白臺如小兒臂者謂之菰手即爾雅謂之蘆

蔬注云似土菌臺中有黑者謂之芡鬱根如蘆相結

而生久則并土浮於水上謂菰葑刈去其葉便可種

秋盡結子細而長乃彫胡米也饑歲人多採以當糧

杜甫所謂願作冷秋菰者是也太平府志

米為彫菰又名雕胡以其根交結也根際白臺如臂

可為扇蓆六合縣志

澤瀉

一名水瀉神農本草一名鵠瀉同上一名及瀉名醫別錄

一名芒芋同上一名水蓍菜救荒本草一名薺本草綱目

一名禹孫同上

俗名煞カ十シ澳ヲ磨モ搭タ戛カ又名罵ベ而ル煞サ十シ澳ヲ磨モ搭タ
戛カ州州近江又名迷ミ紫シ搭タ法ハ各コ州州陸奥又名燕ウ十シ那ナ
十シ搭タ上上同又名各コ拿ナ結キ州州筑後又名拿ナ拿ナ脫ト州州越後

澤蔦

澤蔦俗名水菴菜一名水瀉一名及瀉一名芒芋一名鵠瀉生汝南池澤及齊州山東河陝江淮亦有漢中者為佳今水邊處處有之叢生苗葉其葉似牛舌艸葉紋脉堅直葉叢中間攢葶對分莖又莖有線撈梢間開三瓣小白花結實小青細子味耳葉味微鹹俱無毒救飢採嫩葉燂熟水浸淘洗淨油鹽調食明周
憲王救
荒本草

有節拔之可復陸璣云今澤蔦也其葉如車前草大
其味亦相似徐列廣陵人食之林孟鳴詩經多識編
機謹按陸璣云至食之草木鳥獸虫魚疏文同

斛草

一名斛榮嘉祐補註本草

俗名各法ハフ蕪拿ウナ結ムス加賀カガ又名ナ煞サ十シ澳ウ麼モ搭タ憂ウ

同ドウ又名ナ蕪ウ靈レイ憂ウ法ハフ孤コ煞サ上ジョウ同ドウ又名ナ拿ナ拿ナ虎コ十シ結ムス

能ネ登トウ又名ナ霍カク鎖サ煞サ十シ澳ウ麼モ搭タ憂ウ近キン江カウ又名ナ各カク

思ス孤コ噎エ州シウ長チヤウ門モン又名ナ拿ナ拿ナ虎コ十シ肥ヘ後コウ

蘇艸

蘇草唐本注云葉圓似澤瀉而小花青白亦堪噉所
 在有之今按別本注云江南人用蒸魚食之甚美五
 月六月採莖葉暴乾唐本先附嘉祐補註本草

蘇艸食葉所在有之生水旁花青白色葉似澤瀉而
 小可蒸熟克飢明姚可成救荒野譜補遺



