

庶物類纂

水菜屬
自三至四

容

太政官文庫			
特別	和書門	類	號
一三六二	函	架	冊
茅幸四番			
四六五			

庫文閣内			
番號	和	32362	
冊數		465 (317)	
函號	特	54	1

九十百

共四



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

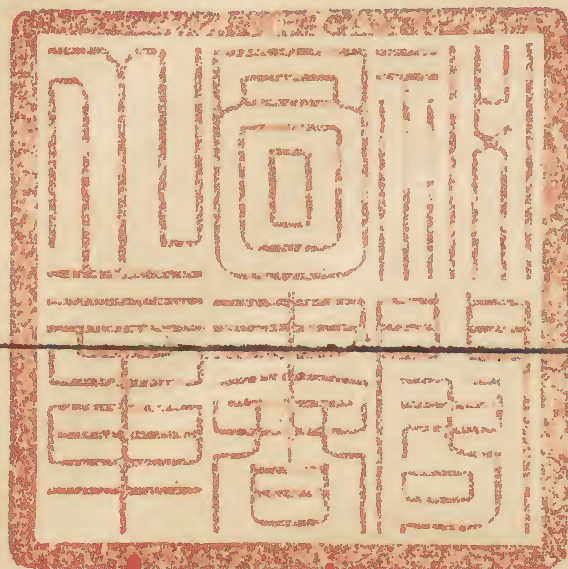
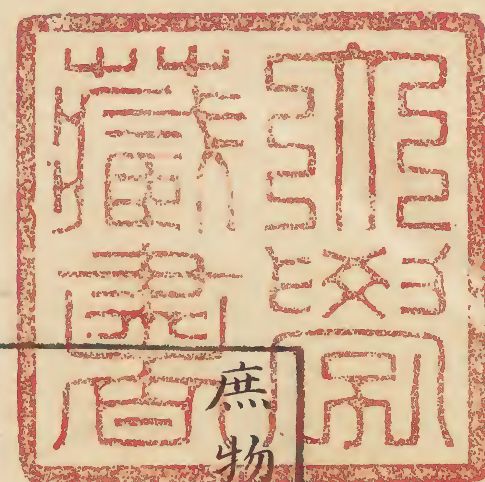
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂水菜屬卷之三目次
葵 藕

藕

一名藕稍菜

當塗縣志

一名玉臂龍

松江府志

俗名法ハチ七思ス那業子

藕

種藕春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花後魏賈思勰齊民要術

藕州進藕其最上者名曰傷荷藕或云葉甘為蟲所傷又云欲長其根則故傷其葉近多重臺荷花花上復生一花藕乃實中亦異也有生花異而其藕不變

者唐李肇唐國史補

爾雅曰荷笑藥其根藕

吳時外國志曰太秦國有蓮藕雜果

齊書曰求明中巴東王子嚮殺行事劉夤等武帝聞之謂羣臣曰子嚮遂反戴僧靜大言曰諸王應自反豈唯巴東武帝問其故答曰天王無罪而一時彼困一挺藕一盃漿皆諮議師不在則竟日忍渴唐史曰藕州進藕其最上者名傷藕或云荷名或云葉甘為蟲所傷或云故傷其葉以長其根近多重臺荷蓋蓮實中又生花亦甚異也司馬相如子虛賦曰咀嚼菱藕夏侯孝芙蓉賦曰咀菱藕於玄泉

謝朓詩曰秋藕折輕絲

以上太平御覽

食梅子牙軟喫藕便不軟一用韶粉擦之也

宋蘇軾物類相

志感

酒醋醬汚衣藕擦之則無跡

同上

機謹按一本藕下有汁字

藕皮和菱米食則軟而甜

同上

藕皮散血

同上

南風損藕近聞亭臯蕩戶云每歲夏月南風少則好藕晒荷葉遇雨所著處皆成黑點藏荷葉則須密室

見風則蛀損不堪用矣

宋周密癸辛雜識別集○津逮秘書

雪藕蓮根也生熟皆可薦籩中虛七竅不染一塵豈

但爽口自可觀心

宋陳達叟蔬食譜

格物總論藕荷根一曰莖乃莖下白藕在泥中者中

有七孔凡數節每節盈尺徑二寸許臂相似肉白其

間有絲七八月間搬泥取之味清甘而脆食之無查

滓者為佳可解暑渴也

合璧事類

石榴粉藕截細塊砂器內擦稍圓用梅水同胭脂染

色調菜豆粉拌之入清汁煮供宛如石榴子狀又用

熟筍絲細末和以粉煮此二法恐相因而成之者故

併存之云

宋林洪山家清供

崔遠家墅在長安城南就中襖池產巨藕貴重一時

相傳為襖寶又曰玉臂龍

宋陶穀清異錄

玉井飯章藝齋鑑宰德清時雖槐古馬高尤喜延客

然飲食多不取諸市恐菊綠而擾人一日往訪之邊

有蝗不入境之處留以晚酌數杯命左右造玉井飯

甚香美法削藕截作塊采新蓮子去皮候飯少沸投

之如盪飯法益取太華峰頭玉井蓮開花十丈藕如

船之句昔有籍詩云一彎西子臂七竅比于心令杭

都范堰經進斗星藕大孔七小孔二有九竅因筆及

之宋林洪山家清供

孝宗嘗患痢眾醫不効德壽憂之過宮偶見小藥肆

遣中使詢之曰汝能治痢否對曰專科遂宣之至請

問得病之由語以食湖蟹多故致此疾遂令診脉曰

此冷痢也其法用新采藕節細研以熱酒調服如其

法杵細酒調數服即愈德壽大喜就以杵藥金杵曰

賜之至今呼為金杵曰嚴防禦家可謂不世之遇

趙宋

漕養病漫筆

藕味甘平無毒主補中養神益氣除疾消熱渴散血

元晉蘭奚飲膳正要

凡物浮於水上者性多涼生於水中者性多熱生於

水底者性多溫草木如蓮實性涼芡實性熱藕在地

中性溫魚蟲如海蜇河魷之屬性涼赤鯉河魷之屬

性熱鯽魚蟾魚藏在土中性溫此因其所處而變其

性也北方地高人性多寒南方地卑人性多熱亦類

此雲間李豫亨推蓬寤語

湖藕採生者截作寸塊湯焯鹽醃去水葱油少許薑

橘絲大小茴香黃米飯研爛細拌荷葉包壓隔宿食

之古杭高濂
野菽品

宋帝時大官作血音鰓音庖人削藕皮誤落血中遂解

散不凝由是醫家用藕療血多效埤雅云笑藥行藕

如竹之行鞭節生一葉一華華葉常偶生故謂之藕

食物本草云產後忌生冷惟藕不忌以其破血也蒸

煑熟則開胃補五臟實下焦蓮子生者動氣脹人熟

者良竝宜去心其葉及房皆破血胎衣不下酒煑服

之葉蒂味苦主安胎去惡血音好血血痢煑服之西

湖志云藕出西湖者甘脆爽口與護安村同區眼者

尤佳其花白者香而結藕紅者艷而結蓮國史補曰

蘇州進藕其最上者名雙荷藕又名傷荷藕或云葉

甘為蟲所傷又云欲長其根故傷其葉蘇州志云藕

出吳縣黃山南蕩者最佳花白者鬆脆且甘即傷荷

藕食之無滓他產不滿九竅此獨過之以此為辨鎮

江府志云藕以金壇為勝花時所取曰花下藕尤甘

脆今吳中所尚唯以高郵者為貴較之他藕形色俱

別皮斑黃如鐵鏽節短壯而多漿土人食之不以為美過江則味愈佳旦久藏不變明周文華汝南圃史

爾雅曰其本密其根藕蓋莖下白藕在泥中者曰菰藕偶生又善耕泥引長故藕之文從耦名之亦曰藕今江左穿池取汲不欲種藕以藕善耕泥壞池也俗云藕生應月月生一節閏輒益一今芋有十二子為衛里俗以為應月之數說文曰大葉實根駭人故謂之芋舊說亦箭根有十三為衛如芋有風不動無風自搖亦其類也趙辟公雜記曰藕能移鯉能飛龜能

守凡芙蕖行藕如竹之行鞭爾節生一葉一華華葉常偶生故謂之藕又華初箸子首顧在下久之其房倒垂首在上也明牛哀坪雅廣要

凡種藕以酒糟塗之則盛荷蓮最畏桐油明鄒善長景苑詳註

蜜煎藕法○初秋藕新嫩者沸湯淖過五分熟去皮切作條子或片子每一斤用白梅四兩湯浸汁一大碗候冷浸一時許漉出空乾用蜜六兩去酒水別蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷入罐貯居家必用

救飢採藕煨熟食生食皆可蓮子熟食或生食亦可

又可休糧仙家貯石蓮子乾藕經千年者食之至妙
又以蓮磨為麪食或屑為米加粟煮飯食皆可

明周憲王

救荒本艸

廣雅釋蓮曰芙蓉其根曰藕陸佃云凡芙蓉行根如
竹行鞭節生一葉一花花葉常偶生故謂之藕藕生
應月月生一節遇閏則益一節

明馮應京月令廣義

蜜煎藕初秋取新嫩者淖半熟去皮切條或片每斤
用白梅四兩以沸湯一大碗浸一時撈控乾以蜜六
兩煎去水另取好蜜十兩慢火煎如琥珀色放冷入

罐收之

同上

藕蜜同食可休糧

同上

糖煎藕每大藕五斤切碎日時出水氣以沙糖五斤
金嬰末一兩蜜一斤同入磁器內泥封閉慢火煮一
伏時待冷開用

同上

爾雅以荷為根名韓氏以荷為葉名陸機以荷為莖
名按莖乃負葉者也有負荷之義當從陸說蓉乃嫩
弱如竹之行鞭者節生二莖一為葉一為花盡處乃
生藕為花葉根實之本顯仁藏用切成不居可謂退

藏于密矣故謂之蓉花葉常偶生不偶不生故根曰藕或云藕善耕泥故字從耦耦者耕也茹音加加于密上也遐音遐遠于密也菡萏函合未發之意芙蓉敷布容艷之意蓮者連也花實相連而出也菡萏的也子在房中點點如的的乃凡物點注之名蓋猶意也含苦在內也古詩云食子心無棄苦心生意存是矣

明李東璧本草綱目

蓮藕荆揚豫益諸處湖澤陂池皆有之以蓮子種者生遲藕芽種者最易發其芽穿泥成白藕即蓉也長

者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹俗呼藕

絲菜

同上

相感志云藕以鹽水供食則不損口同油燂麩米果食則無渣煮忌鐵器

同上

白花藕大而孔扁者生食味甘煮食不美紅花及野藕生食味澀煮蒸則佳夫藕生于卑污而潔白自若質柔而穿堅居下而有節孔竅玲瓏絲綸內隱生于嫩弱而發為莖葉花實又復生芽以續生生之脉四時可食令人心懽可謂靈根矣故其所主者皆心脾

廣雅釋名

血分之疾與蓮之功稍不同云同上

藕菰釋名藕絲菜五六月嫩時采為蔬茹老則為藕稍味不堪矣同上

高郵者皮斑黃如鍤鏞節短壯而多漿土人食之不以為美過江則味愈妙且久藏不變西湖藕甘脆匾眼者尤佳姑蘇志云黃山南蕩者食之無渣他產不滿九竅此獨過之鎮江志云金壇為勝花時所取曰花下藕二月間取單辦白蓮根小藕栽淺水中葉茂時用糞澆之清周玉島農圃六書

嫩藕稍隨意切作方塊如骰子大就蟹眼湯內快手焯上取牽牛花揉汁淹染片時投冷熱水中滌過控乾以馬芹鹽花泡湯入少醋加蜜作羹澄冷澆供之

明王蓋臣群芳譜

藕菰五六月嫩時采之可為蔬茹老則硬不堪食同上藕以鹽水供食則不損口同油燂米麪果食則無渣

好肥白嫩藕埋陰濕地可經久如新欲致遠以泥裹之則不壞同上

製蜜藕法初秋新藕沸湯焯過浸取汁一大碗候冷浸一時許澆出控乾用蜜六兩浸去鹵水別以蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷收之上同

蜜煎藕初秋取新嫩者淖半熟去皮切條或片每斤用白梅四兩以湯沸一大碗浸一時撈控乾以蜜六兩煎去水另取好蜜十兩慢火煎如琥珀色放冷入罐收之上同

糖煎藕每大藕五斤切碎日晒出水氣沙糖五斤金嬰末一兩蜜一斤同入磁器內泥封閉慢火煮一伏

時待冷開用上同

藕蓮菱芋雞頭蓂薺慈姑百合擇淨蒸爛風前吹眼少時石臼中搗極細入糖蜜再搗令勻取出作團停冷硬淨刀隨意切食糖為佳蜜須合宜過用則稀上同

荷為芙蕖花一名水芙蓉一名水芝一名水芸一名澤芝一名水旦一名水花葉圓如蓋色青翠六月開花有數色惟紅白二色為多花大有至百葉者花心有黃藥長寸餘花褪蓮房成萼萼在房如蜂子在窠六七月采嫩者生食脆美至秋房枯子黑其堅如石

謂之石蓮子冬至春掘藕食之白花者藕更佳可生食紅花者止可煮食上同

老藕每節切作兩段豎鍋中下水一盞鹽少許益燒之以熟為度上同

嫩藕搗碎鹽醋拌勻可以醒酒上同綠豆粉調沙糖灌孔中細紙扎定勿夾住煮熟用切

藕須斜片則不脫上同藕又名藕絲菜味甘氣平無毒陶隱居曰藕係五六

則為藕解煩渴散酒毒下瘀血之藥也孟氏曰切

用與藕同性也明倪朱謨本艸彙言

蓮藕其根藕其實蓮其莖葉荷○之頤曰出荆揚豫益諸處生湖

澤陂池間凡蓮實作種者遲生藕芽作種者易發根橫行初生曰藕音弱成節曰藕音容藕其總名節分二莖

一上豎作葉一橫行即子藕不耦不生節節皆然本曰遊音霞莖曰藥音渠葉曰茹音迦荷亦總名華曰蕒音閤葍

音淡殼曰房實曰葍音嫡心曰薏音意蓮亦總名也清明生葉夏至芰荷出水即旁莖作華節分三莖矣葉則畫

舒覆華以避日夜捲露華以承露華則朝開夕合合

時曰菡開時曰葭經三日夜不合即謝單瓣者成房
房中之葭從下生上葭外綠衣衣裏有白膚仁成兩
瓣葭色青碧即具捲荷二枝倒折向上中含華茁從
上生下葭衣經秋正黑入水必沉鹵鹽煎之能浮生
山海間者可百年不壞人得食之令髮黑不老紅華
者蓮優藕劣白華者蓮劣藕優故采實宜紅采藕宜
白各取得氣之盛者也

清劉若金
本草述

杭州府
浙江通志

藕西湖者佳他產莫及
藕城中泮池井蓮書院黃河廳後皆積水植蓮今悉

廢四境尚有種者管子曰五沃之土生蓮曹土瘠不
逮淮藕惟花植圃沼或盆盎間差可觀而亦有紅蓮
不同徐篤詩萬卉千花未許同青標不染出泥中香
蓮水氣微生潤影襯浮萍碎點紅華岳峯頭雲漠漠
若耶溪畔雨濛濛興來遐想超凡世太乙仙舟好御
風王崇獻儉弟邀賞菡蓮次韻八首令附其一天涯
歷徧髮毛蒼眼界從前洗故常不為名花傾蓋等每
依春草壘池塘林間自有風流熊世上誰憐雅淡粧
若使九原今可作便應周子共傳觴

曹縣志

燕 牛 類 考

藕出吳縣黃山南蕩者佳唐蘇州進藕佳者名傷荷藕或曰葉甘為蟲所傷以長冥根又多生重臺蓮花益藕嫩則易傷食之無滓他產不滿九竅此獨過之

姑蘇志

藕出桑漬者佳花紅者蓮腴而藕硬花白者蓮嫩而

藕甘近多磨清成粉名藕粉食之益人烏程縣志

藕黃池讐塘出者甜嫩無渣藕初生時其絲供饌俗

稱藕稍菜爾雅云筠莢註云今江東呼藕稍緒如指

空中可啖者為莢藕節散淤血聖藥當塗縣志

藕范成大吳郡志云蘇州進藕其最佳者名傷荷藕

食之無滓通志又以薛山前羅家池藕白脆勝蘇產

又一名玉臂龍松江府志

藕爾雅云其本莖其根藕蓋頸下白弱在泥者曰莖

藕偶生又善耕泥引長故藕之文從耦俗云藕生應

月月生一節閏輒益一信然凡陂澤間有之江西通志

藕紅蓮白蓮皆有之白者大而甘脆江陰縣志

藕爾雅云其本莖其根藕蓋莖下白弱在泥中者曰

莖藕偶生又善耕泥引長故藕之文從耦俗云藕生

應月月生一節閏輒益一信然出黃沙塘者佳縣志

池泊中有之堅瘦而味微澁土人多以作蔬盛京通志

藕俗云藕生應月月生一節閏輒益一節花白者藕

肥丹徒縣志

機謹按鎮江府志文同

藕荷根也藕常偶生色白中有七竅善耕泥引長故

文從耦其生應月月生一節閏月輒益一節節生一

葉一花味甘平無毒蒸煮熟則開胃與蜜同食能肥

腹藏不生諸蟲白蓮者尤佳陽春縣志

藕出御河者佳宜生食瑩如玉脆比梨幾輔通志

藕遇閏則益節凡種藕以酒糟塗之則盛出西湖者

曰花下藕尤美時方之西子臂云杭州府志

出吳縣黃山南塘者佳名傷荷藕他產不滿九竅此

獨過之唐蘇州進藕趙嘏詩野艇幾西東清冷映碧

空褰衣來水上捧玉出泥中葉亂田田綠蓮餘片片

紅激波纔入選就日已生風御潔玲瓏膳人懷拔擢

切梯山謾多品不與世流同蘇州府志

藕味清甘脆可解暑渴盧舟子曰藕遇閏則益節格

物論曰凡種藕以酒糟塗之則盛荷蓮最畏桐油

和仁

縣志

唐方枝姜撫言終南山有旱藕餅之延年狀類葛粉
帝作湯餅賜大臣陝西通志

芡

一名藕絲菜食物本草一名雞頭菜同上一名菱菜

一名雞頭盤汝南史一名為蕪通雅一名芡條

高郵州志

俗名迷紫虎結又名倭爾法思山城又名脫

紫法思又名迷紫母霍蕪州下總又名迷

紫霍又名客搭蕪孤煞州陸興又名煞母

各拉^ラ蕪^ウ 近江州 又名倭^ワ爾^ニ那^ナ涯^ヤ孤^コ拉^ラ 越中賀州 又
 名結^キ十^シ那^ナ澳^オ 同上 又名脫^ト蕪^ウ憂^ウ覓^ミ法^ハ思^ス 播磨州 又
 名憂^ウ毋^ム法^ハ思^ス 尾張州

芡

枚飢採嫩根莖燂食熟實採實剝人食之蒸過烈日
 晒之其皮即開春去皮搗碎為粉蒸燂作餅皆可食
 多食不益脾胃氣難消化生食動風冷氣與小兒
 食不能長大故駐年耳 明周憲王
枚荒本艸

藕絲菜一名雞頭菜一名葎菜即芡莖 明李東璧
食物本艸

倪朱謨曰年荒五穀之不登曰歉此物能濟荒充食
 以療饑故曰芡也 明倪朱謨
本艸彙言

雞頭根食根生水中萈秋取之煮熟油鹽拌食 明姚
可成

救荒野
譜補遺

芡倍名雞頭生葉平鋪水面至秋作房如雞頭實藏其中圓白如珠藕子容謂有五穀之甘可以療饑真佳果也圖經本艸曰雞頭初生雷池今處處有之生水澤中葉大如荷皺而有刺倍謂之雞頭盤花下結實其形類雞頭故名其莖葉之嫩者名藹菰人採以為菜茹七八月採實方言曰北燕謂之葭青徐淮泗謂之芡南楚江浙之間謂之雞頭本草經一名雁喙埤雅曰周官籩人加籩之實菱芡栗脯菱芡取諸水

栗脯取諸陸所謂籩豆之實水陸之品也古今注曰芡一名雁頭一名菱楊升菴檮著亦以菱為芡謂芡葉可衣菱葉不可衣遂引楚辭製菱荷以為衣為證恐未是埤雅引俗云荷花日舒夜斂芡花晝合宵炕此陰陽之異也爾雅翼則云芡花向日菱花背日其陰陽不同而損益亦異似與前說相謬矣本草經曰雞頭實味甘平無毒主濕痺腰脊膝痛補中除暴疾益精氣強志令耳目聰明久服輕身不饑耐老神壯梅聖俞詩云蝟毛蒼蒼磔不死銅盤蠹蠹釘頭生吳

雞鬪敗絳幘碎海蚌扶出珍珠明蘇子由詩云芡葉
初生皺如穀南風吹開輪脫輻紫苞青刺如蝟毛水
面放花波底熟森然赤午初莫近誰料明珠藏滿腹
剖開膏液尚模糊大盎磨聲風雨速清泉活火曾未
久滿堂座客分升掬紛然咀嚼唯恐遲勢若群雛方
脫粟姑蘓志云出吳江者殼薄色綠味腴出長洲車
坊者色黃有稷糯之分今崑山出一種皮殼色皆綠
粒大味鮮更勝於吳江便民圖纂云秋間熟時收取
老子包浸水中二三日間撒淺水內待葉浮面移栽

深水每柯離二尺許先以麻豆餅屑拌勻河泥種之
以蘆柿記根處十餘日後每柯用泥三四碗再壅明

文華汝
南圃史

芡一名雞頭一名雁頭山谷詩云剖蚌煮鴻頭是也
葉大如荷皺而有刺花開向日花下結實故菱寒而
芡暖其莖蕞之嫩者名為蕞人採以為菜茹八月採
擘破取子散著池中自生雞頭作粉食之甚妙河北
沿塘樂居人採之春去皮搗為粉蒸潔作餅可以代
糧龔遂守渤海勸民秋冬益蓄芡芡蓋謂其能充饑

也。又其近根莖音蕒者名蕒音蕒。人採以為菜茹。
實味甘性平無毒。救荒採蕒根莖燂食。實熟剝食之。
蒸過烈日曬之。其皮即開。春去皮搗為粉。蒸燂作餅。
皆可食。多食不益脾胃氣。兼難消化。生食動風冷氣。
與小兒食不能長大。明俞汝為荒政要覽
王禎曰。芡莖嫩者名為蕒。人採以為菜茹。明徐光啓農政全書
為子。莢菜即雞雍莖也。芡食莊子名雞雍。管子名卵
菱。方言云。芡子莖謂之蕒。音亦曰菱。音蕒一名水流
黃。俗名雞頭盤花。下結實嫩。莖名蕒。蕒南方草木狀

所言綽菜。夏生池沼。葉類茨。菰根如藕。條食之思睡。
呼為瞑菜。管子地員曰。其種雁膳。即雞頭。亦名雁喙。
鴻頭退之詩。鴻頭軟芡實。夾漆以鉤。芡即雞頭。清方以智

雞頭即芡。莖根皆可為蔬菜。子即芡實。無刺者曰天

雞頭。俗以當蓴。太平府志

芡俗名雞頭水。鄉種亦少。根曰菱。菜可作茹。吳縣志

芡郡志。芡葉似荷而大。生而有芒刺。荷華日舒。夜斂。

芡華晝合。宵開。此陰陽之別也。方言曰。北燕謂之菱。

青徐淮泗之間謂之芡南楚江淮之間謂之雞頭其

柄作莖甚美越人謂之藕梗其實芡柄耳會稽縣志

芡條即雞頭菜高郵州志

庶物類纂水菜屬卷之四目次

苳菜

蓴

水鏡草

苳菜

一名接余爾雅一名苳上同一名水苳鄭夾漈
名茆廣雅一名姜餘埤雅一名孳說文一名屏風楚辭
一名猪蓴顏氏訓一名朝日蓮畧方物記一名水葵
傳馬融一名苳菜唐本草一名鳧葵上同一名水鏡
草土宿一名醫子菜野菜譜一名苳絲菜救荒本草
一名金蓮兒上同一名藕蔬菜上同一名金蓮子
本草一名苳公鬚上同一名馬蹄草經方一名
缺盆草上同一名燈心菜高要縣志

俗名盍煞煞州山城又名脫虛涯孤十有攝津
又名罵母搭蕪法思州磨又名盍孤靈和州泉
又名脫虛涯江又名脫法同州又
名霍搭麼拉同上又名脫虛涯蕪十信濃又名
煞而麼下野又名德虛涯蕪十丹後又名煞
母孤拉越加賀州中州

苣菜

連錢荇，且露池西有靈池，方四百步，有連錢荇，浮根菱倒枝藻，連前荇，荇如錢，文浮根菱，根出水上，葉沉波下，實細薄，皮甘香，葉半青半白，霜降彌美，因名青水菱也。倒枝藻者，枝橫倒水中，長九尺餘，如結網，有野鴨、秋鳥及鷗鷺來翔水上，入此草中，皆不得出，如繒網也。亦名水網藻，中有轉羽，舫凌龍舫，凌波舫，帝嘗遊宴于此。

漢郭憲別國洞冥記

參差荇菜，荇一名接余白，莖葉紫赤，色正圓，徑寸餘。

浮在水上，根在水底，與水深淺等大如釵股，上青下白，鬻其白莖，以苦酒浸之，脆美可案酒。肥一作美
爾雅云：荇接余，其葉荇。郭注：叢生水，中葉圓在莖端，長短隨水深淺。江東食之，亦呼荇。鄭注：今水荇也。蔓鋪水上，毛傳云：后妃供荇菜以事宗廟。埤雅曰：參差荇菜，左右流之。三相參為參，兩相差為差。參差言其出之無類。左右言其求之無方。王文公曰：荇，餘詩雖以比淑女，然后妃所求皆同德者，則荇餘惟后妃可比焉。其德行如此，可以妾餘艸矣。若蘩蘋藻，所謂餘

艸。舊說：藻華白，荇華黃。顏氏家訓云：今荇菜是水悉有之。黃華似蓴，是也。爾雅：翼本艸云：烏葵，即荇菜也。別本注駁之云：荇菜生水中，葉以蓴莖並根極長。江南人多食。唐本云：是猪蓴，誤也。猪蓴與絲蓴並一種，以春夏細長肥，滑為絲蓴，至冬短為猪蓴，亦呼龜蓴。此與烏葵殊不相似。案荇菜今陂澤多有，今人猶止謂之荇菜，非難識也。葉亦卷漸開，雖圓而稍美，不若蓴之極圓也。葉皆隨水高低平浮，水上花則出水黃，色六出，今宛陵中陂湖中彌覆頃畝，日出照之如金。

俗名金蓮子狀既似蓴又猪好食皆以小舟載取以飼猪又可煮田或因是亦得猪蓴之名但非蓴菜耳陸德明曰天官醢人陳四豆之實無苳菜者以商禮詩詠時事胡有之案風有采蘩采蘋又有采藻采芣采荇之屬水草甚多而醢人所薦止于昌本芣荇深蒲而已物之為道蓋自有所宜餘或為芼羹之用豈可四物之外便謂商禮耶顏之推云苳先儒解釋皆云水艸江南俗亦呼為蓴或呼為苳菜而河北俗人多不識之博士皆以參差者是苳菜呼人苳為人苳

亦可笑矣嚴粲云參差訓不齊今池州人稱苳為苳公鬚蓋細苳亂生有若鬚然詩人之辭不苟矣

按詩人取興苳菜以其柔順芳潔可羞神明也還重左右無方不流以興寤寐無時不求意况是時洛陽渭涘尚未造舟親迎何得便說到后妃薦苳以供祭祀埤雅直云后妃采苳諸侯夫人采蘩大夫毒采蘋藻圓有次第尤為可笑王文公借接余舊名以為奇餘艸近于戲矣唐陸璣毛詩鳥獸草木蟲魚疏梅宛陵詩好用案酒俗言下酒也出陸璣草木疏苳

按余也。白莖葉紫赤圓徑寸餘。浮水上。根在水底。與之深淺莖大如釵股。上青下白。煮其白莖以苦酒浸之。脆美可案酒。今北方多言案酒。宋陸游老學菴續筆記
烏葵。唐本注云。南人名猪萁。堪食。有名未用。條中載也。今按別本注云。即苧菜也。生水中。菜似萁莖。溢根極長。江南人多食云。是猪萁全為誤也。猪萁與絲萁並二種。以春夏細長肥滑為絲萁。至冬短為猪萁。亦呼為龜萁。此與烏葵殊不相似也。嘉祐補註本州
按爾雅云。苧。接余也。其葉苧則烏葵當作苧葵。古文

通用耳。或云。烏喜食之。故稱烏葵。亦通。其性滑如葵。其葉頗似苧。故曰葵。曰苧。詩經作苧。俗呼苧絲菜。池人謂之苧公鬚。淮人謂之鑿子菜。江東謂之金蓮子。許氏說文謂之蘗。音戀。楚詞謂之屏風。云紫莖屏風文綠波是矣。明李東璧本州綱目

苧。鄉苧菜。爛煮之。其味如蜜。名曰苧酥。郡志不載。遂為漁人野夫所食。此見于農田餘話。俟冰明水清時。載菊泛渚。膾鱸擣橙。并試前法。同與萁絲薦酒。明華亭陳

繼儒岩梅幽事

苳菜又名接余名鳧葵生湖陂中葉紫赤圓徑寸餘
浮水面莖如釵股上青下白詩參差是也可淹為菹
禮后祭苳夫人祭紫大夫妻祭蘋藻名金蓮子藻花
白苳花黃日出照之如金故名典籍便覽

金蓮花夏採葉梗浮水面湯焯薑醋油拌食之古杭高瀛

品野菰

苳絲菜又曰金蓮兒一名藕蔬菜水中拖蔓而生葉
似初生小荷葉近莖有細刺葉浮水上葉中攏莖上
開金黃花莖味甜救飢採嫩苗燂熟油鹽調食明周憲王

救荒本艸

苳菜食葉及實生水澤中葉似蓴而微尖儉年人采
食之結實大如梨人亦食之明姚可成救荒野譜補遺

莖葉根花並可伏疏煮破制饔用苦酒浸其白莖肥

美可以烹酒明王蓋臣群芳譜

爾雅曰苳接余其葉苳郭注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東食之

○淵鑑類函

苳菜詩集傳云接余也根生水底莖如釵股上青下
白葉紫赤圓徑寸餘浮在水面可為菹八閩通志

爾雅作菩接余也毛詩參差荇菜本草一名鳧葵一名水葵一名水鏡草一名靨子菜一名金蓮子葉似萼稍尖長有黃白二花俗呼荇絲菜今俗呼燈心菜多采食之

高要縣志

叢生水，中葉長，色青，其根可食。

懷寧縣志

詩傳接余也，根生水底，莖如釵股，葉紫，赤圓，徑寸餘。

結子味甘，名荇酥。

金壇縣志

水荇，荒歲則水鄉人採之以代糧。

進賢縣志

荇菜似萼，听結子，爛煮之，味甘如蜜，祭荇酥士大夫。

不之知，遂為野人漁父所食。

姑蘇志

雲間志云：野人以糝粉作糕，美如飴，蜜巖梅幽事云：吾鄉荇菜爛煮之，其味如蜜，名曰荇酥。士大夫不甚知也，遂為漁人野夫所食。載農田餘話：侯秋明水清時，載菊泛柳，膾鱸擣橙，并試前法，同與萼絲薦酒。

府志

蓴

一名蓴顏氏家訓一名露葵同上一名茆詩疏一名水
葵同上一名水戾毛詩正義一名浮菜同上一名猪蓴
同上一名蓴龜酉陽雜俎一名鳧葵爾雅一名鰕
躑草同上一名馬蹄草本草綱目一名錦帶同上一名
葵蓴群芳譜一名缺盆草同上一名淳菜農政全書
名水芹同上

庶物類聚卷之四

俗名怒拿法又名拿覓霍孤煞
而覓十法拿州下野又名十搭獵母客又名思
而霍又名煞舍母煞燕州美作又名各法母煞
燕州越後又名倭磨虛法州陸奥又名曼紫法紫
而同上

蓴菜

言采其茆茆與苳菜相似葉大如手赤圓有肥者著
手中滑不得停莖大如匕柄葉可以生食又可嚙滑
美江東人謂之蓴菜或謂之水葵諸陂澤水中皆有
周禮醢人朝事之豆用茆爾雅翼云今蓴小于苳
陸璣所說則大于苳今蓴自三月至八月莖細如
釵股黃赤色短長隨水深淺名為絲蓴九月十月
漸麤硬十一月萌在泥中麤短名塊蓴味苦澁取
以為羹猶勝雜菜吳人嗜蓴菜鱸魚蓋魚之美者

庶物類聚卷之四

水菜屬 蓴

復因水菜以芼之兩物相宜獨為珍味然以鱠鱖為之更足生病陸德明曰干寶曰今之鮓躑草堪為菹江東有之何養天曰此菜出東海堪為菹醬不可用鄭小同云江南人名之蓴菜生陂澤中草木疏同或又名水戾一云今之浮菜即猪蓴也本草有鳬葵陶弘景以入有名無用品解者不同未

詳其正

明毛晉陸疏廣要

陶隱居云蓴性寒又云冷補下氣雜鱸魚作羹亦逐水而性滑服食家不可多噉唐本注云蓴久食大宜

人合鮓魚為羹食之主胃氣弱不下食者至效又宜老人此應在上品中三四月至七八月通名絲蓴味甘體軟霜降已後至十二月名瑰蓴味苦體澀取以為羹猶勝雜菜今按陳藏器本草云按此溫病起食者多死為體滑脾不能磨常食發氣令關節急者睡若稱上品主脚氣脚氣論中令人食之此誤極深也常所居近湖湖中有蓴及藕年中疫既飢人取蓴食之疫病差者亦死至秋大旱人多血痢湖中水竭掘藕食之隘境無他蓴藕之切於斯見矣臣禹錫等謹

按蜀本圖經云生水中葉似鳬葵浮水上採莖堪噉
 花黃白子紫色三月至八月莖細如鈿股黃赤色短
 長隨水深淺而名為絲蓴九月十月漸麤硬十一月
 萌在泥中麤短名塊蓴體苦澀惟取汁味爾嘉祐補註本草
 蓴根莖之絕美江東謂之蓴魏王花木志
 王帶蓴春坊趙湖壁第竹潭雍亦在焉論詩把酒及
 夜無可供者湖曰吾有鏡湖之蓴潭曰雍有替山之
 筍僕笑可有一栢蓴矣乃命庖作王帶蓴以筍似玉
 蓴似帶也是夜甚適今猶喜其清高而愛客也每讀

忠簡公躍馬食肉付公等浮家汎宅真吾徒之句有

此兒孫宜宋林洪山家清供○說郭

蓴莖千里蓴莖未下鹽豉世多以淡煮蓴莖未用鹽
 與豉相調和非也蓋未字誤書為未未下乃地名此
 二處產此二物耳其地今屬江干宋曾三異同話錄○說郭

永州湘湖出蓴菜三月盡土人采賣極為美味按齊
 民要術莖之蓴菜為第一四月蓴生而無葉名雉尾
 蓴第一肥美至葉舒長名為絲蓴至秋則無人采矣
 然張翰見秋風起而思吳中之蓴莖鱸魚膾不知何

也杜少陵亦有羹煮秋絲滑之句恐吳中及他處如

此元吾衍間中漫編蓴菜四月采之滾水一焯落水漂用以薑醋食之亦

可作肉羹亦可古杭高瀛野藪品○續說郛

酉陽雜俎蓴純羹絕美江東人謂之蓴龜明陳仁錫潛確居類

書

雞跖集四月蓴生莖而未葉名雉尾蓴五月至八月

莖細如釵股名蓴綠霜後名瑰蓴生水中葉似鳬葵

可羹事文類聚蔡即以父名純乃改蓴菜名露葵馮明

應京月
令廣義

圖經蓴乃菜之上味生水中葉似鳬葵三月至八月

莖細如釵股短長隨水淺深名蓴絲霜降後萌在泥

中粗短名瑰蓴雞跖集四月蓴生莖而未葉名雉尾

蓴五月葉舒長名絲蓴十月十一月名猪蓴同上

雞跖集四月蓴生莖而未葉名為雉尾蓴葉舒長名

絲蓴入七月八月不中食有蝸虫故也又至十月冰

凍虫死雖老猶可食明陳希顏事言要玄集

世說齊高帝設蓴膾崔祖思曰此味故為南北所推

沈文季曰千里蓴羹豈關魯衛然則千里蓋吳中地名前人以此未下塩豉皆地名無疑也

同上

蓴生南方湖澤中惟吳越人善食之葉如荇菜而差圓形似馬蹄其莖紫色大如筋柔滑可羹夏月開黃花結實青紫色大如棠梨中有細子春夏嫩莖末葉者名稚蓴稚者小也葉稍舒長者名絲蓴其莖如絲也至秋老則名葵蓴或作豬蓴言可飼豬也又訛為瑰蓴龜蓴焉

明李東璧本草綱目

蓴一名錦帶一名水葵一名露葵一名馬蹄草一名

缺盆草生南方湖澤中最易生種以水淺深為候水深則莖肥而葉少水淺莖瘦而葉多其性逐水而滑惟吳越善食之葉如荇菜而差圓形似馬蹄莖葉色大如箸柔滑可羹夏月開黃花結實青紫色大如棠梨中有細子三四月嫩莖末葉細如釵股黃赤色名緝蓴又名雉尾蓴體軟味甜五月葉稍舒長者名絲蓴九月萌在泥中漸粗硬名瑰蓴或作葵蓴十月十一月名猪蓴又名龜蓴味苦體澀不堪食取汁作羹猶勝他菜味甘寒無毒治消渴熱痺厚腸胃安下焦逐

水解百藥毒並盡氣

明王蓋臣郡芳譜

蓴菜生松江華亭谷郡志載之甚詳吾家步兵所為寄思于秋風者也然武林西湖亦有之袁中郎狀其味之美云香脆滑柔畧如魚髓蟹脂而輕清遠勝其品無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可以異類作配余謂花中之蘭是矣果中楊梅豈堪敵蓴何不以荔枝易之申郎又謂問吳人無知者蓋蓴惟出于吾郡所產既少又其味易變不能遠致故耳

張七澤○明王蓋臣

郡芳譜

蓴菜食葉葉似鳧葵浮在水上采而食之味甜體軟

明姚可成救

荒野譜補遺

蓴菜性滑多食發痔引疫氣上有水銀故也七月蠟

蟲着上令霍亂勿食之

明周恭醫說會編

茆既為蓴鄭玄及許叔重皆云鳧葵而蜀本圖經稱蓴菜似鳧葵則有異同本草有蓴又有鳧葵蓋本草以苻為鳧葵也齊民要術云蓴性易生種以深淺為候水深則莖肥而葉少水淺則葉多而莖瘦亦逐水而性滑故謂之淳菜曹居貞云醯人有節菹鹿藿以

為朝事之豆詩疏云毛氏以為魯人言思樂往泮宮之水欲采其茹之菜也既采其菜值魯候來在泮宮召先生君子與之行飲酒之禮

林孟鳴詩經多識編

治胃氣弱不下食者用蓴菜合鮓魚為羹食之至效

明胡濙衛生易簡方

七月勿食蓴菜上有蠅虫殺人

法天生意○明廬翰月令通攷

東壁以葉徑一二寸有一缺而圓如馬蹄者蓴也似蓴而稍尖長者荇也花黃白葉徑四五寸如小荷而結實如小角黍萍蓬草也即楚王荇實此不必然萍

結實者名水栗水栗荇菜韓詩作荇即鳧葵接余符也江東謂之金蓮子今江北冬菡其根楚辭謂之屏風云紫莖屏風之綠波是矣蓴一名茹賈思勰以為蓴顏之推曰蔡朗父名純改為露葵或曰錦帶一呼馬蹄草陸廣微曰靈巖池有蓴即蓴長者絲蓴老曰癸蓴甚滑美入口即化無功引鮓躑草子實謂即蓴菜一名水炙鹿食之葦則蒿也蓴茹音卯女葦一名節是節音柳韻會不知反以毛晃為誤

清方以智通雅

蓴水菜雜鮓鯉為羹宜老人一名錦帶一名馬蹄草

生水，中葉似鳬，葵浮水上，春莖而未葉者名雉，尊三
月至八月莖細如釵股，名絲尊，九月至十月漸粗，硬
十一月萌在泥中，粗短名龜尊，亦名豬尊，味苦，或作
蕪，齊民要術曰：蕪性易生，種以深淺為候，水深則莖
肥，葉少，水淺則葉多，莖瘦，又顏之推曰：蔡朗父名純，
改尊為露葵，唐陸廣微吳地志云：靈巖池有蕪，吳中
以為佳品，即尊也。長箋曰：尊入秋為油尊，故張翰因
秋風起思尊，嗜其腴也。說文：蒲，叢也。一曰蒲中秀，陸
佃曰：尊逐水，性滑，故謂之淳菜。清廖文英
正字通

陸之蕪，水之尊，皆清虛妙物也。予嘗以二物作羹，和
以蟹之黃，魚之助，名曰四美羹，座客食而甘之，曰：今
而後無下箸處矣。笠翁閑
情偶寄

陸游詩注：尊菜最宜塩，豉所謂末下塩，豉者言下塩
豉則非羊酪可敵，蓋盛言尊羹之美耳。佩文齋廣
群芳譜

尊性味滑，常食發氣，令關節急，患痔漏脚氣積聚皆
不可食，為其寒滑傷津也。清張路王
本經逢原

尊一作蕪，生水，中葉徑一二寸，形圓如馬蹄，有一缺
本草名水葵，又名馬蹄草，又作茹毛，詩：薄采其茹，即

蕹也亦名絲蕹味甘體軟人喜食之然不如吳越

縣志

蕹葉似鳬葵浮水上花黃白子紫色莖細如釵股名

紫蕹味甘

福州府志

蕹葉如苕菜而紫莖大幾如箸葉底莖外天生一層明如水晶柔滑可羹合鮓魚食之佳晉陸機詣王武子前置數解酪王曰江東何以敵此陸云有千里蕹羹但未下鹽豉耳蕭山湘湖之蕹特珍柔滑而腴方春時采蕹小舟滿湖中

紹興府志

蕹生水中葉似鳬葵浮水上花黃白子紫色三月至

八月莖細如釵股黃赤色長短隨水深淺味甘體軟

名絲蕹和鯽魚作羹佳九十月漸粗硬十一月萌在

泥中粗短名塊蕹雖苦淡猶勝雜菜然今土人多不

能識故鮮烹芼之者菜品水草

太平府志

蕹菜埤雅曰詩薄采其節即蕹也葉如苕絲而紫莖

大如箸柔滑可羹鍾志註生水中葉似鳬葵浮水上

花黃白子紫色三月至八月莖細如釵股黃赤色長

短隨水深淺味甘體軟名絲蕹和鯽魚作羹佳舊志

云出丹陽湖水底今人多不識故鮮烹芰之者揚州府志

蓴葉似鳬葵浮水上採莖堪噉花黃白子紫色三月

至八月莖細如釵股名絲蓴味耳三山志

蓴菜似白菜而肥美更逾近來始有僧房多種之曹縣志

蓴葉如荇菜而紫莖大幾如箸葉底莖外天生一層

明如水晶可羹合鮓魚食之佳蕭山湘湖之蓴特珍

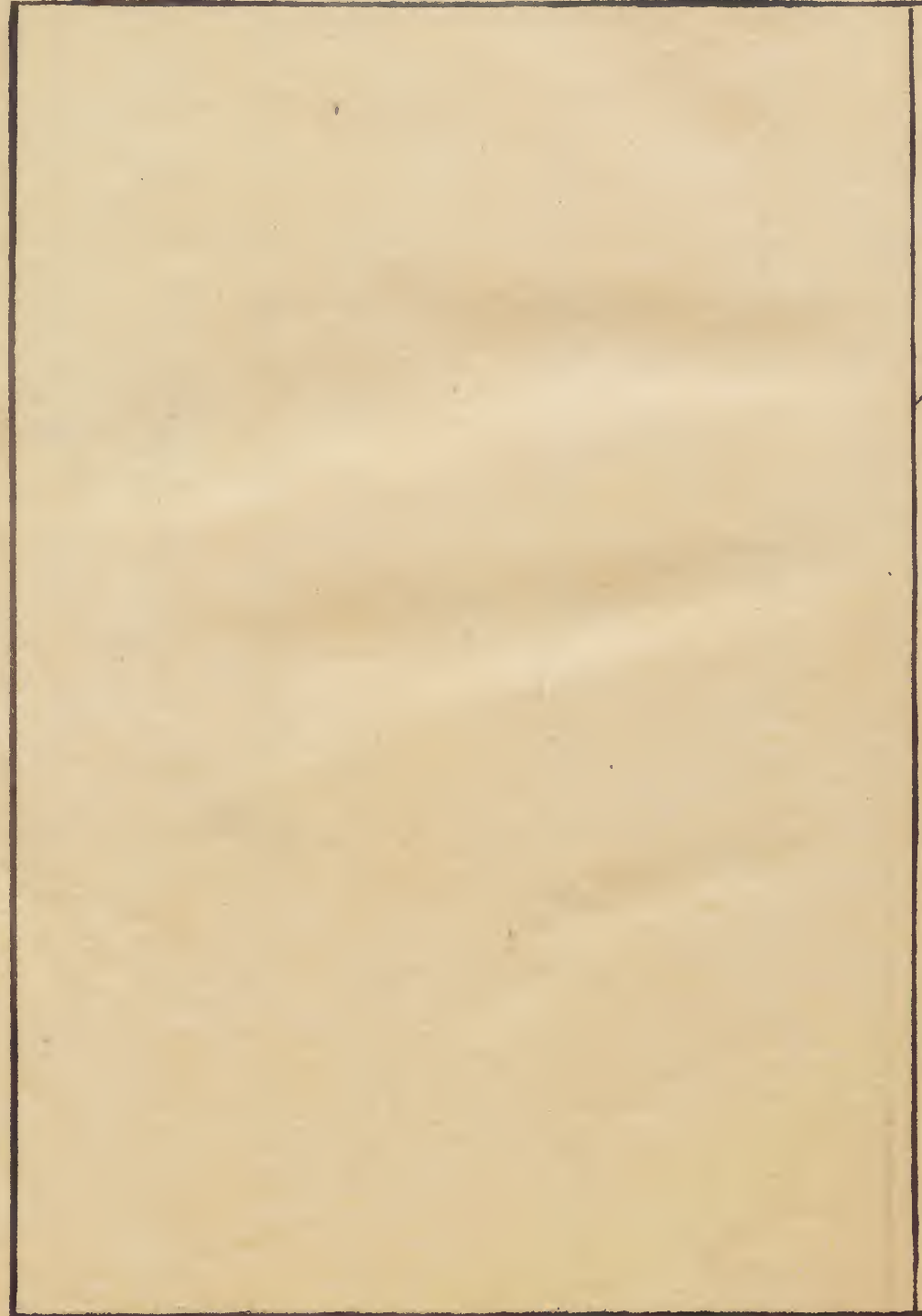
柔滑而腴方春時採蓴小船滿湖中河南通志

蓴湖中四月並產味甘滑即張翰所思者西洞庭消

夏灣產尤佳吳縣志

蓴生水中葉似鳬葵浮水上花黃白子紫色莖細如

釵股味甜體軟和鮓魚作羹佳河南通志



水鏡草

一名茱萸

嘉祐補
註本草

一名頻

同上

一名泡子

本草
綱目

一名水鼈

同上

一名鱗鼈

爾雅
翼

俗名涯紫法拿和泉又名脫七那憂迷尾
州又名脫燕憂覓法思伊勢又名拿憂獵法
思同上又名噎客虎搭同上又名搭母憂覓磨孤
備中又名脫霍脫霍近江又名迷紫獵母客
州如賀

水鏡草

水萍生雷澤池澤今處處溪澗水中皆有之此是水
中大萍葉圓闊寸許葉下有一點如水沫一名芣菜
爾雅謂之苹其大者曰蘋是也周南詩云于以采蘋
陸璣云海中浮萍麤大者謂之蘋李春始生可糝烝
以爲茹又可用苦酒淹以按酒三月採暴乾蘇恭云
此有三種大者曰蘋中者荇菜卽下鳧葵是也小者
水上浮萍卽溝渠間生者是也大蘋今醫方解用草

經圖

今吳人嗜蓴菜鱸魚蓋魚之美者復因水菜以芼之
兩物相宜獨為珍味然以鰕鱉為之更足生病古人
云俗無良醫枉死者半拙醫療病不如不療喻如宰

夫以鰕鱉為蓴羹食之更足成病豈充饑之可望乎

宋羅願爾雅翼

蓴葉圓闊寸許李春始生可糝烝為茹

八閩通志

蓴萍大成者白花生於水際

江陰縣志

