

庶物類纂

水菜屬
七終

容

太政官文庫			
和書門	特別	一二三六二	第一
類	號	函	番
四六五	冊	架	冊

內閣文庫		
番號	和	32362
冊數	465 (319)	
函號	特	54 1

九十内

共四



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

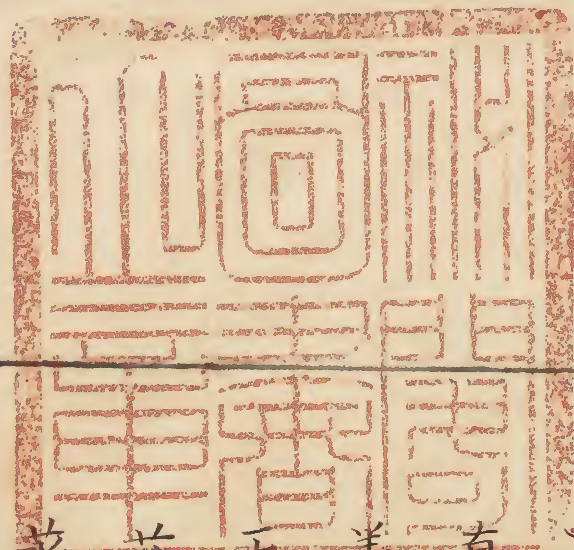
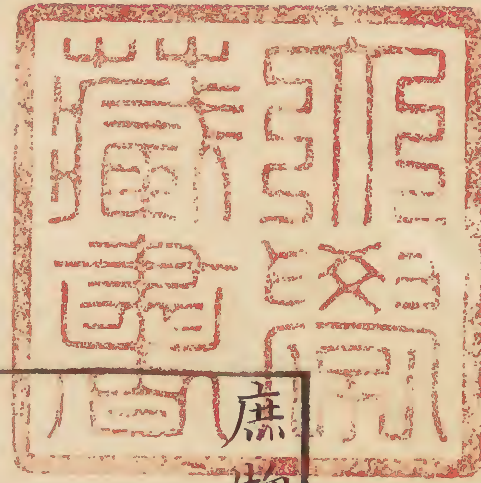
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂水菜屬卷之七目次

菱

牛尾蘊

浮靛

真珠菜

羞菜

天藕兒

芥菜

薺菜

穀菜

高河菜

藟菜

菱

一名菱

名醫別錄

一名水栗

風俗通

一名沙角

本草綱目

俗名盧十

菱

說文曰菱茨也廣志曰鉅野大菱也大於常菱淮漢之南山年以菱為蔬猶以預為資鉅野魯藪也後魏賈思

總齊民要術
○津逮秘書

三國典畧曰齊師伐梁以糧蓮不繼調市人餽軍

建康令孔與以菱屑為飯用荷葉裹之一宿間得數

萬裹太平御覽

周書曰冬食菱藕同上

菱煮過以礬湯綽之紅綠如生宋藕輒物類相感志○說郭

煮菱要青用石灰水拌過先法去灰煮則青上同

古人嗜好屈到嗜菱宋趙崇絢雞肋○說郭

格物總論菱陵也一名菱生水中葉浮出水上莖有

刺花黃白色數種或四角或三角或紫苞或青苞紫

苞者為勝肉皆白生噉甘脆八九月收之熟蒸多食

亦能飽久也合璧事類

廣志云鉅野大於常菱淮漢以南凶年以菱蔓為蔬明鄭若庸

雋類

機謹按彙苑詳註引廣志鉅野下有之菱二字

呂氏春秋杜厲叔事莒公自以為不見知居海夏食

菱冬食橡栗明彭大翼山堂肆考

浮根菱迹異記且露池西有靈池方四百步有連錢

荇浮根菱倒枝藻連錢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

因名青冰菱也明陳仁錫潛確居類書

菱科夏秋采之葉去根惟留梗上圓科如上法熟食

佳糟食更美野菜中第一品也古杭高濂野菽品

種法重陽後收老菱角用籃盛浸河水內待二三月

發芽隨水淺深長約三四尺許用竹一根削作火通

口樣箝往老菱揀入水底若澆羹用大竹打通節注

之明徐光啓
農政全書

王禎曰生食性冷煮熟為佳烝作粉蜜和食之尤美

江淮及山東曝其食以為米可以當糧猶以橡為資

也同上

玄扈先生曰莖之嫩者亦可為菜如同上

武陵記四角三角曰菱兩角曰菱其字不一說文作

菱注曰楚謂之菱秦謂之薢茳菱也果也薢茳決

明也菜也殊已混淆相如賦外發芙蓉菱華則芙蓉

也又相如凡將篇云菱久遶字作遶爾雅菱蕨據即

厥明也爾雅注作決光馬大年嬾真子錄誤作英光

史繩祖已辨之黃公紹云許慎所注全是菜也又國

語屈到嗜菱蓋決明之菜非水中菱也審矣爾雅既

以水中之菱釋菜說文以菜釋水中之菱由菱名不

一所以致惑今按菱今之菱角菱今之雞頭楚辭緝

菱荷以為衣若是菱葉不可為衣也緣楚人名菱為

菱所以致後世解二物不分又以決明參之愈益淆

亂又考楚人名菱為菱見爾雅疏得此一解可破前
數說之紛紛矣

明陽慎丹
鉛總錄

菱科食莖葉夏秋采熟食

明王西樞
救荒野譜

姑蘓志云婁縣菱出崑山之婁縣村如顧寧蕩而味
略減便民圖纂云重陽後收取菱角用蜜籃浸河內
待二三月發芽隨水深淺將竹削作火通樣式箝住
老菱揸入水底若欲如肥用大竹間通其節灌糞注
之水雲錄云二月種菱先取菱水泡三日後用手揸
入泥中尼欲肥根深則茂

明周文華
汝南圖史

菱一名菱菱陵也世謂之菱角葉浮水上花開背日

實有二種一種四角一種兩角又有青紫之殊秋上

子黑熟時收取散着池中自生生食性冷煮熟為佳

蒸作粉蜜和食之尤美江淮及山東曝其米以為食

可以當糧猶以橡為資也

明俞汝為
荒政要覽

菱蔓生水面夏秋結實味甘可飽人澤民常賴以濟

荒懷寧
縣志

菱兩角為菱三角四角為菱菱嫩者宜鮮食老者宜

煮食俗名老菱最美者曰大了青時過而黑者曰烏

菱最下按紅菱與老菱為菱自是一種杭州府志

澤果有菱俗曰沙角方夏形小肉嫩味鮮廣志云淮

漢以南明年以菱味鮮蔓為蔬爾雅翼云餌菱實可

斷穀仁和縣志

菱有冰紅菱體彎而長六月食之有清菱紅菱皆四

角七八月間食之鮮嫩可口深秋菱老民間取以熟

食嘉興府志

菱紅者為菱味亦別曝乾可當糧糗江南通志

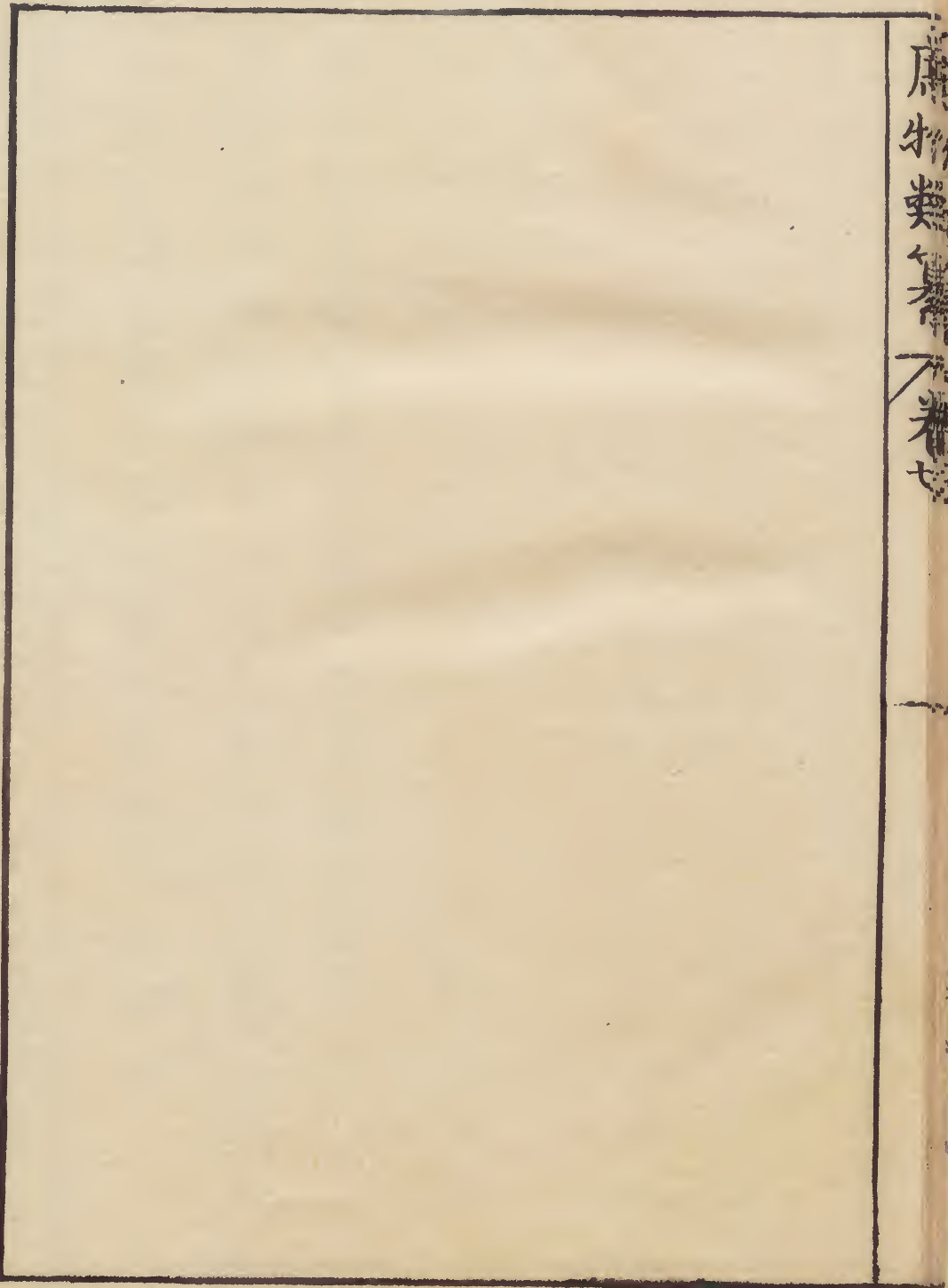
菱四角無刺者佳六角多刺為下八九月實兒多就

水塘摘而煮之以易穀亦當一熟菱味稍減芡厚穀

不堪食至蓮藕茨菰之類美而不多也東陽縣志

菱實其葉稍散故字從支其角稜峭故謂之菱左傳

屈到嗜菱即此物也鮮食美米曝代糧六合縣志



牛尾蘊

一名聚藻本草綱目 一名鯰草同上 一名牛尾蘊同上

俗名磨モ 又名蕪ウ 結磨モ 長門州周防州 又名思結磨モ 武藏州 又名罵紫磨モ 同上

牛尾蘊

牛尾蘊食葉生深水中葉髮莖如藻冬月和魚煮食

夏秋亦可食

明王西樓
救荒野譜

機謹按三才圖會續集文同

廣物類彙編卷之七

浮菴

一名烏英醫 一名鳧葵同上 一名浪陰草同上

俗名煞ハ法キ結キ涯ヤ蕪ウ山シ城シ 又名虛ヒ拉ラ拿ナ結キ美ミ
州 又名噎イ麼モ拿ナ結キ加カ賀カ 又名噎イ麼モ十シ孤コ煞サ能ネ
州 又名噎イ麼モ婁ロ拉ラ孤コ煞サ周シュ防フ 又名搭タ噎イ麼モ婁ロ婁ロ
州 又名噎イ麼モ婁ロ拉ラ孤コ煞サ周シュ防フ 又名搭タ噎イ麼モ婁ロ婁ロ

無物類彙編卷之七

水菜屬

浮菴

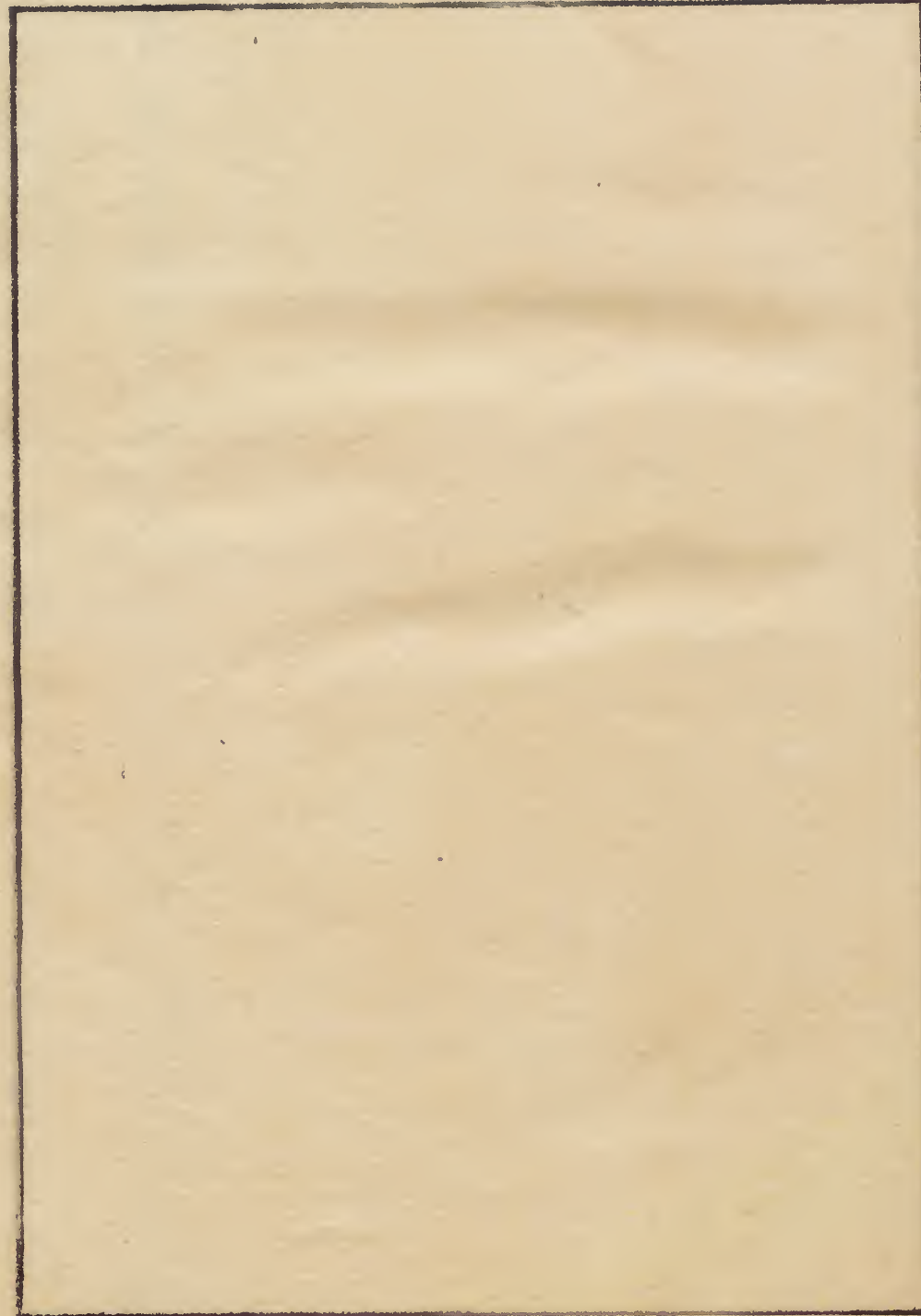
燕 物 類 考 卷 七

拉上同 又名噎イモ 法孤ハク 煞サ 又上同 又名噎イモ 磨孤モハク 煞サ 又上同
又名拿ナ 結ケツ 州州 越越 後後 又名澳オ 脫ト 憂ウ 噎イ 拿ナ 十シ 陸州 奧奥 又又
名燕ウ 德テ 拿ナ 結ケツ 州州 信信 濃濃 又名憂ウ 燕ウ 十シ 拿ナ 結ケツ 州州 駿駿 河河 又又
名迷ミ 紫シ 盍ア 澳オ 虛虚 州州 越越 中中

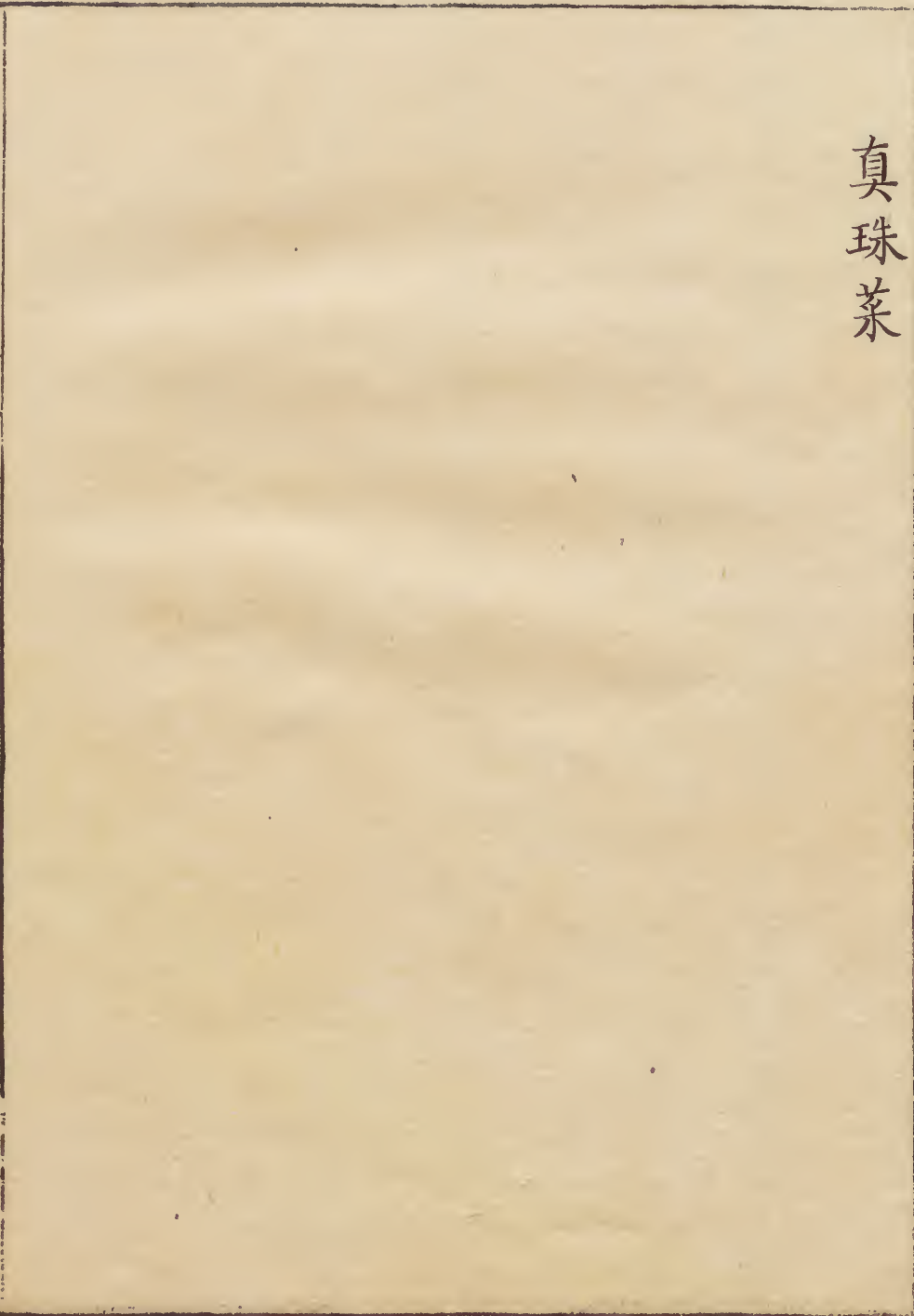
浮 蕎

浮蕎食葉入夏生水中六七月采生熟皆可食
王明
西樓救
荒野譜

本草綱目卷之七



真珠菜



本草綱目卷之七

水菜屬 真珠菜 一

蘇物類彙編卷七

真珠菜

真珠菜戎瀘等州有之生水中石上翠縷纖蔓若貫珠蜀人以蜜熬食之或以醢煮可行數千里不腐也
宋宋祁益部方物略記
植根水中端若串珠而淪之可代蔬茹
同上

蘇物類彙編卷七

水菜屬 真珠菜 二

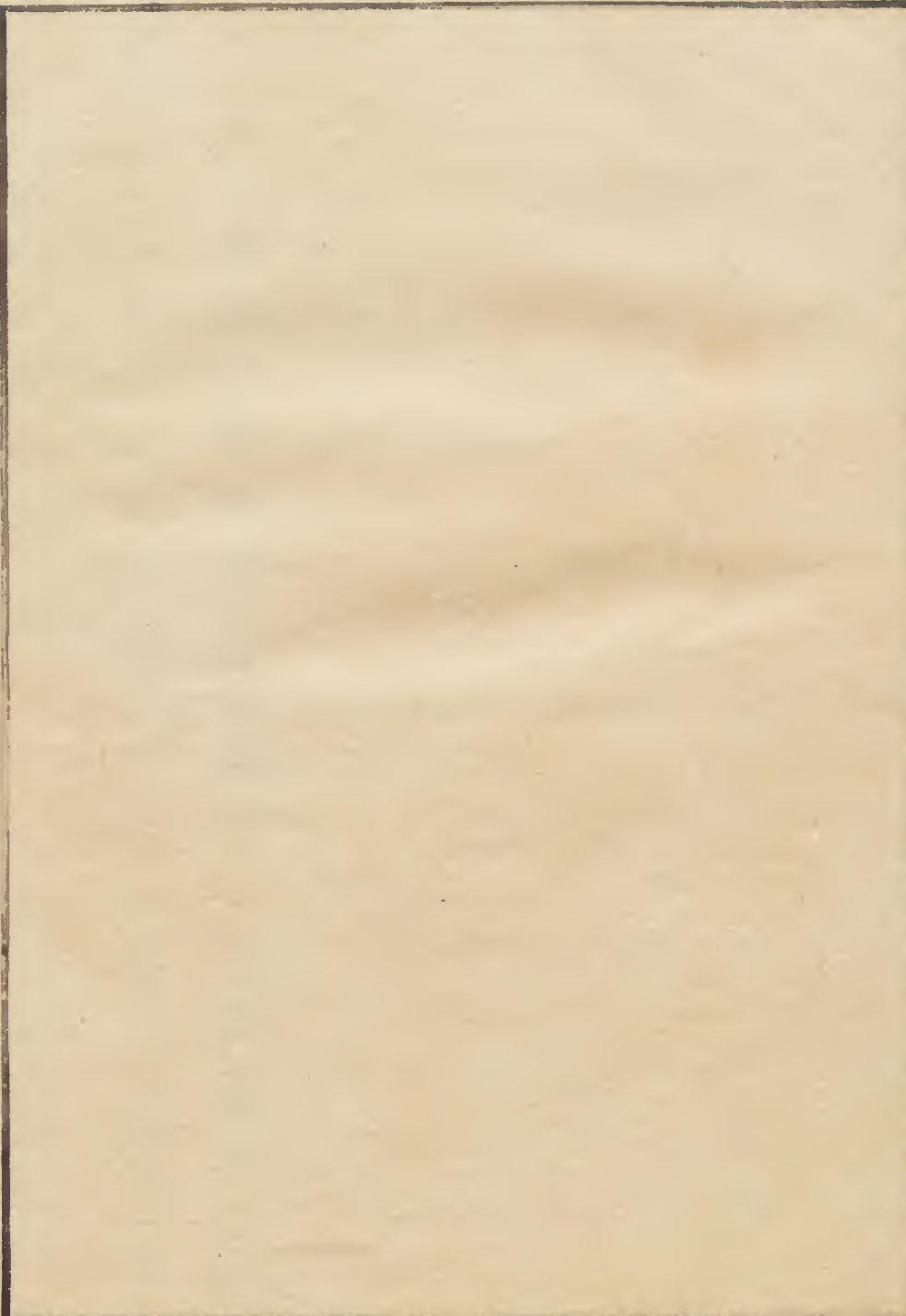
羞菜

羞菜

羞菜安南有羞菜蔓生水上甘美可食人過池中以
手指尔羞否即時憔悴羞色待其人去漸青如初

陳明

耀文天
中記



天藕兒

天藕兒

天藕兒根浮水面小炊熟作藕菜拌料食之葉不可

食品古杭高濂野菽

天藕兒食根根如藕而小熟食稽葉不可食

明王西樓救荒

野譜

本草綱目卷之七

苣荬菜

本草綱目卷之七

水菜屬

苣荬菜

一

荇

荇似蒜生水中

後魏賈思勰
齊民要術

字林曰荇菜似蒜生水中

太平御覽

苔菜

荇菜

荇菜他合反生水中大葉

後魏賈思勰
齊民要術

穀菜

穀菜

字林曰穀菜生水中後魏賈思勰齊民要術

造穀菜法○用春不老菜臺去葉洗淨切碎如錢眼
子大晒乾水氣勿令太乾以薑絲炒黃豆大每菜一
斤用鹽一兩入食香相停揉回滿性裝入罐內候熟
隨用浦江吳氏中鎖錄○說郭

高河菜

高河菜

高河菜方輿志點蒼山高河泉出高河菜莖紅葉青
味辛辣五六月採之若高聲則雲霧驟起風雨卒至
蓋龍湫也明馮應京月令廣義

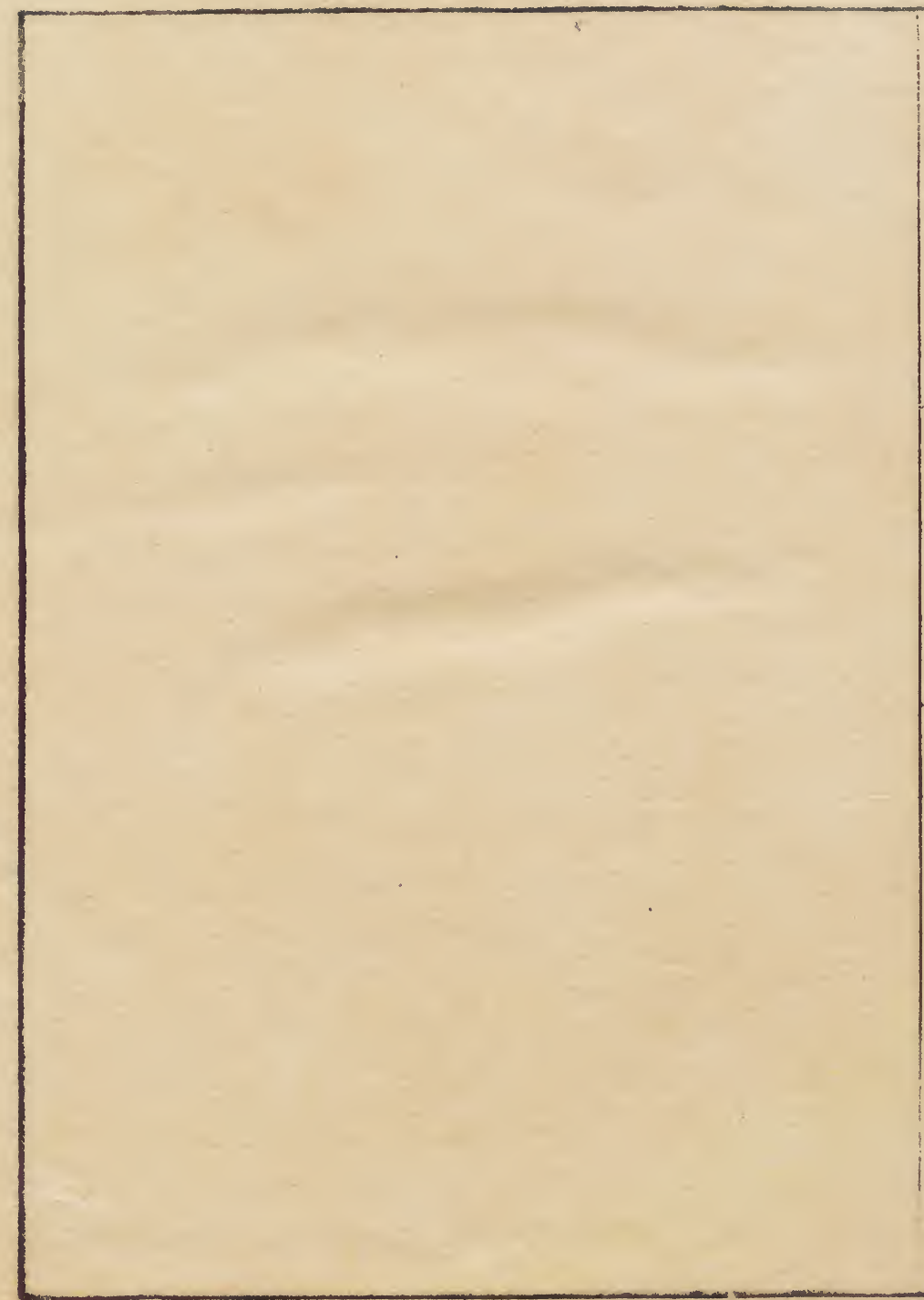
高河菜味甚佳若採者高聲雲雨驟起蓋兩河乃龍
潭也南中諸夷○明豫章羅日聚咸賓錄

高河菜點蒼山高河泉出莖紅葉青味辛辣五六月
採明胡文煥華夷風土志

出蒼山高河泉莖紅葉綠味辛香五六月採之不可

多得雲南通志

藕菜



菹菜

菹菜似蕨生水中後魏賈思勰
齊民要術

庶物類集

卷七

