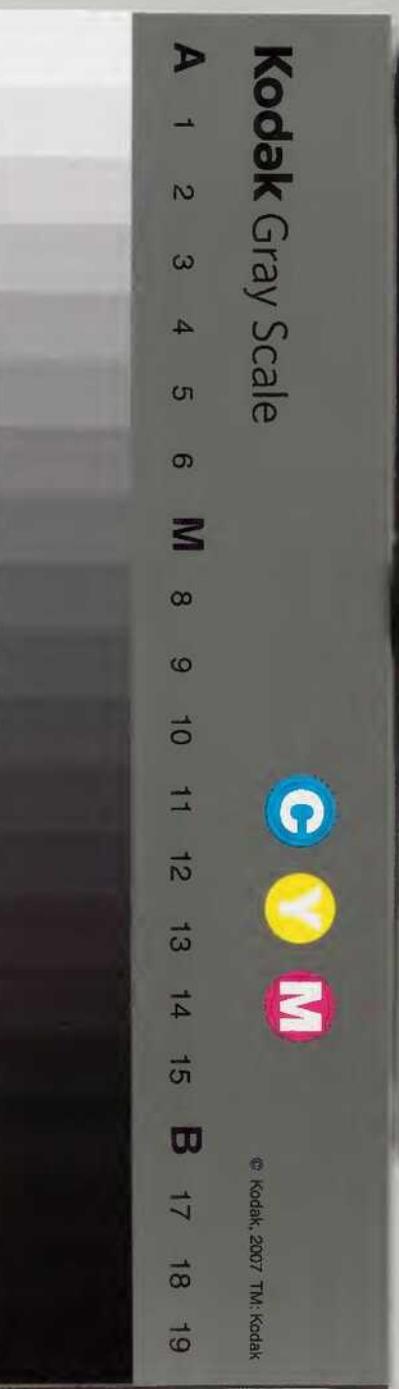
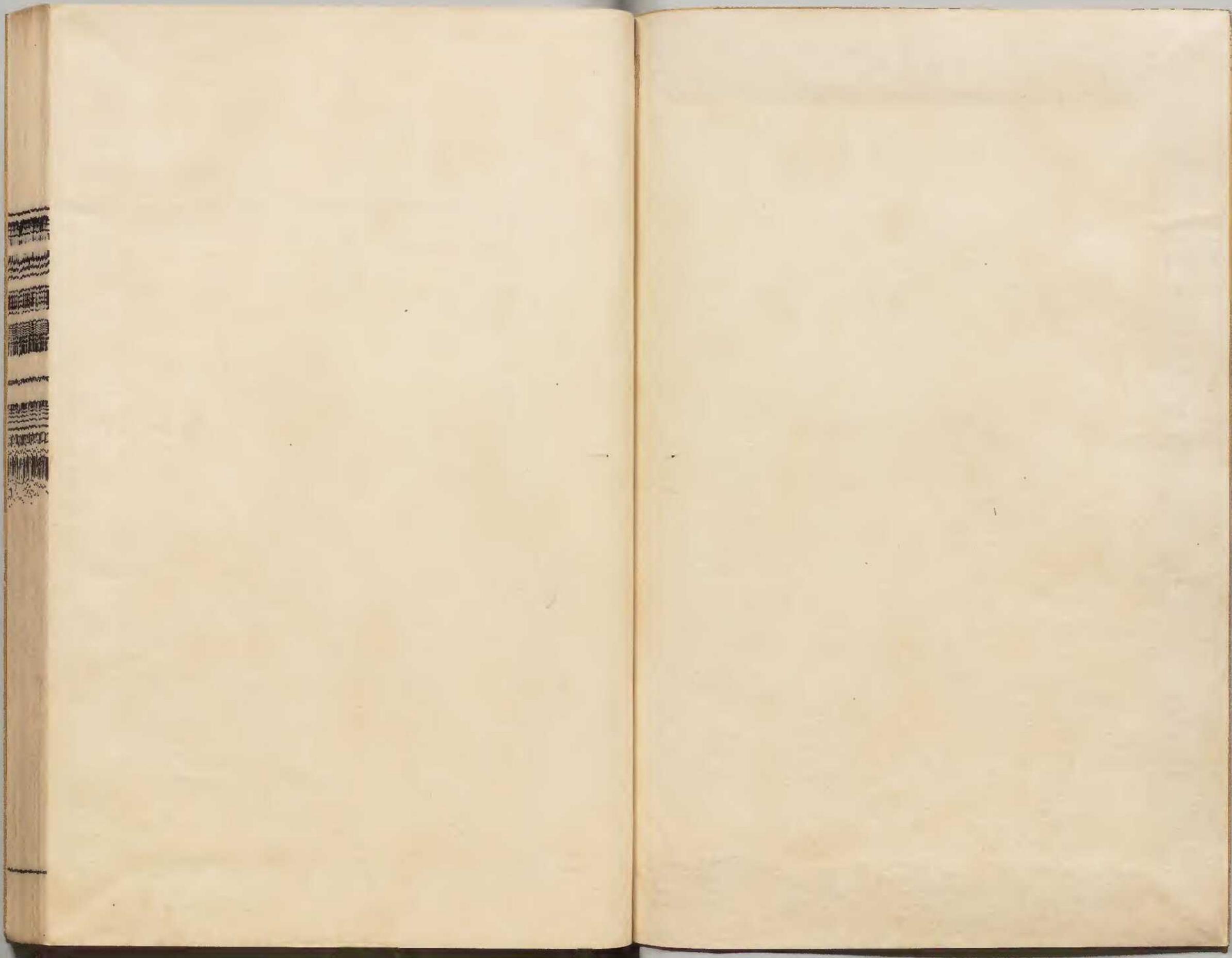
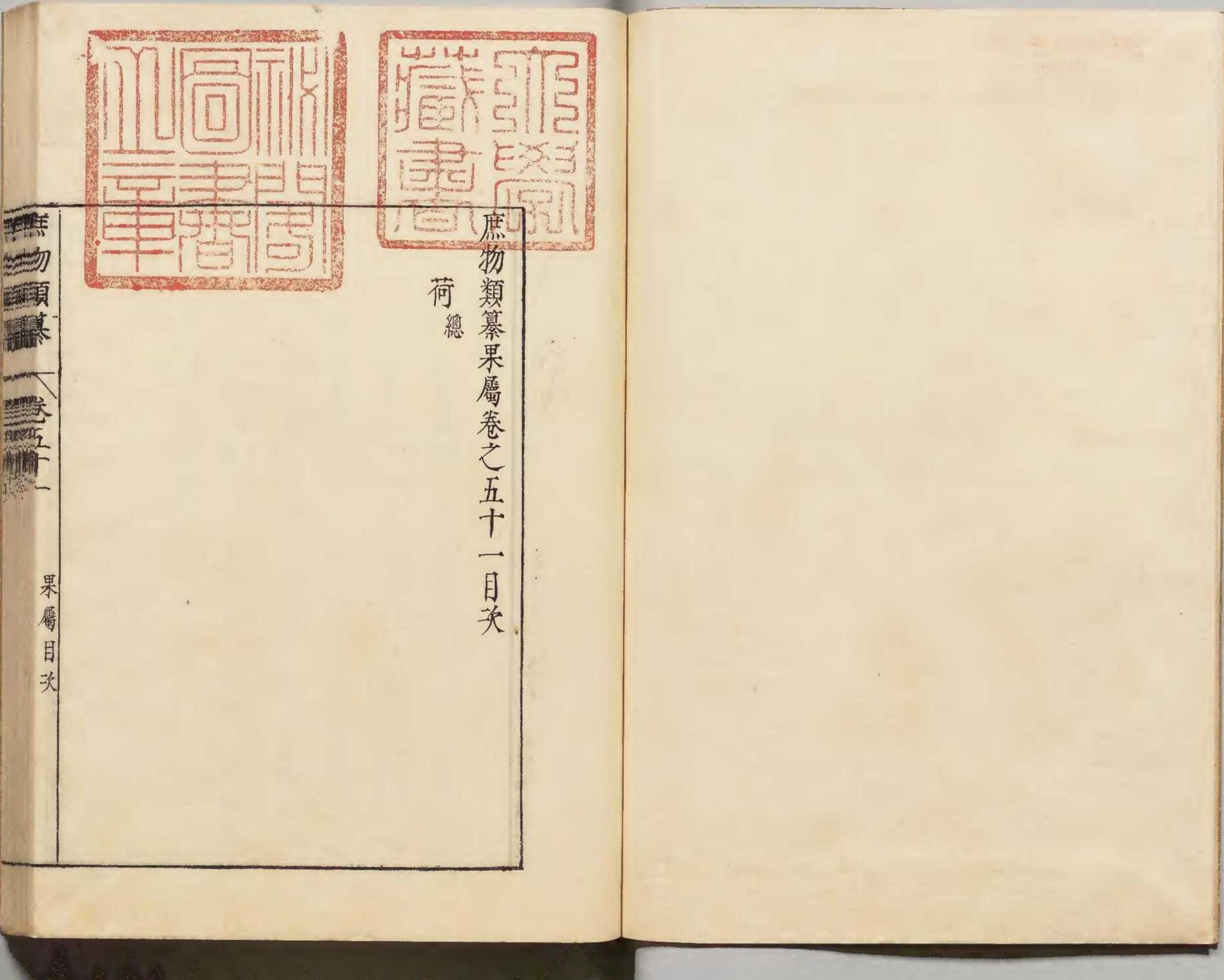


庶物類纂

自五十一至五十五
果屬







荷

一名芙蕖

爾雅

一名水芝

中華

古

一名澤芝

同上

一名水旦

同上

一名水花

同上

一名芙蓉

同上

放荒

一名水芙蓉

羣芳

一名水芸

同上

一名玉環

三餘

本草

一

一名溪客

西溪

一名浮友

叢話

三餘

贊筆

一

一名靜客

同上

一名淨友

潛確居

一名淨客

類書

三餘

柳軒

一

一名靜

友

名花

一名禪客

同上

俗名法地事

荷

荷爲芙蕖花、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、惟紅白二色爲多、花大有至百葉者、花心有黃蕊、長寸餘、花褪蓮房成菂菂在房如蜂子在窠、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、花已發爲芙蕖、未發爲菡萏、中若名、隨晨昏爲闔闢、其葉蕩其莖、加其本、密其根、藕

其實蓮其中菂菂中薏花生池澤中最秀凡物先華

而後實獨此華實齊生百節疎通萬竅玲瓏亭亭物

表出淤泥而不染花中之君子也有重臺蓮一花既

房內又生花不結子並頭蓮

晉泰和間生於玄圃謂之嘉蓮今所在有之最易生能傷別蓮宜獨

種一品蓮

一本生三萼

四面蓮

周圍共四萼

灑金蓮

瓣上有黃點

金

邊蓮

瓣周圍一線色微黃

衣鉢蓮

花盤千葉蕊分三色產滇也

千葉蓮

華山頂有

金

池產千葉蓮花服之羽化今人家亦有之然頭重易萎多難開完

黃蓮

王猷之神鏡記曰九疑山

黃蓮

華山

過半路皆行竹松下狹路有清澗澗中有黃色蓮芳氣竟谷

金蓮

金池方數十里水石泥沙皆如

金

金色其中有四足魚金蓮華洲人研之

分香蓮

三堂往事

如泥以彩繪光輝煥爛無異真金

宅中有釣仙池一種蓮一歲再結每實子十隻花時香兼桃菊梅英分枝荷

一名底光荷昭帝穿

淋池植分枝荷一枝四葉狀如駢葢日照則葉低蔭根若葵之衛足實如玄珠可以飾珮花葉雖萎芬芳之氣徹十餘里食之令人口氣常香益人肌理夜舒荷

靈帝時有夜舒荷

卷紅蓮麻姑壇東南池中有紅睡蓮

葉如荇而大沈

葉數重凡五種色當夏晝開夜入水底次日復出生南海

四季蓮

儋州清水池中四季荷花不絕臘月

尤盛

邊蓮諸品尤爲絕勝王敬美曰蓮華種最多唯蘇州府學前者葉如傘蓋莖長丈許花大而紅結房曰百子蓮此最罕種大池中舊又見黃白二種黃名佳卻

邊蓮諸品尤爲絕勝王敬美曰蓮華種最多唯蘇州府學前者葉如傘蓋莖長丈許花大而紅結房曰百

微淡黃耳、千葉白蓮亦未爲奇、有一種碧臺蓮大佳、花白而瓣上恆滴一翠點、房之上復抽綠葉似花非花、余嘗種之、摘取瓶中以爲西方供、近於南都李鴻臚所復得一種、日錦邊蓮、蒂綠花白作蕊時綠苞已、微界一線紅矣、開時千葉每葉俱似臘脂染邊、真奇種也、余將以配碧臺蓮、甃一池對種亦可置大缸中、爲几前之翫、明王盡臣二如亭羣芳譜

謹按王敬美學圃雜疏、西方供作西方品、几前之翫下有若所謂竝頭品字、四面觀音名愈奇、愈不

足觀切勿種、一十十字

藕月生一節、遇閏多二節、有孔有絲、大者如臂、可生啜、花下者尤美、可作粉、輕身益氣、止熱渴煩悶、解酒毒蟹毒、開胃、止瀉、散血、生肌、蒸煮食、補五臟實、下焦與蜜同食、令人腹臟肥、不生蟲、亦可休糧、產後忌生冷、惟藕不忘、以破血也、同上

蓮子味甘平、滯無毒、交心腎、厚腸胃、固精氣、強筋骨、補虛損、利耳目、除寒溼、止脾瀉久痢、赤白帶下、崩中、諸血病、熟食良、切碎可作粥飯、生動氣、易脹、宜大冷心、

上同

華鎮心輕身駐顏忌地黃及蒜同

葉及房皆破血胎衣不下酒煎服同

葉蒂味苦主安胎太惡血雷好血血痢煮服同

栽種春分前栽則花出葉上先將好壯河泥乾者少半甕築實隔以蘆席上用河泥半尺築平有雨蓋之俟泥曬微裂方種益藕根上行遇實始生花也次將藕壯大三節無損者順鋪在上大者一枝小者二枝頭向南芽朝上用硫黃研碎紙燃簪柄粗纏藕節十

二道再用翦碎豬毛少許安在藕節再用肥河泥次第填四寸厚藕芽勿露日中曬於泥逆裂方可加少河水先加水止可四指深候擎荷大發再加河水交夏水方可深如此種當年有花且茂盛管子曰五沃之土生蓮故栽宜壯土然不可多加壯糞反至發熱壞藕同

種蓮子八九月取堅黑蓮子瓦上磨尖頭令皮薄取墐土作熟泥封二指長令蒂頭泥多而重磨頭泥少而尖種時擲至池中重頭向下自能周正薄皮在上

易生數日即出不磨者率不可生又一法用雞子一枚開一小孔太青黃將蓮子填滿紙糊孔三四層令雞抱之候小雞出取放煖處不拘時用太門冬末硫黃同肥泥或酒鐸泥安盆底裁之仍用酒和水澆勿令乾自然生葉開花如錢可愛蓮子磨薄尖頭浸甌缸中明年清明取種開青蓮花蓮畏桐油忌之同上

插瓶注溫湯蓋以紙削尖花桿隨手急插或太根少許封以蠟或亂髮密纏折處仍以泥封固其竅先插瓶中後注水或將竹釘十字扦蕊使出白汁方插

氣如此則耐久同上

製用取粗藕不限多少淨洗截斷浸二宿數換水看極潔淨擗出碓中擣碎以新布絞取汁重擣以汁盡爲度又以密布澄太粗惡物如稠難澄以水擣之看水清卽瀉去一如造米粉法○老藕每節切作兩段豎鍋中下水一盞少許蓋燒之以熟爲度○嫩藕擣碎鹽醋拌勻可以醒酒○綠豆粉調沙糖灌孔中細紙扎定勿來住煮熟用切藕須斜片則不脫○製蜜藕法初秋新藕沸湯焯過浸取汁一大碗候冷浸

一時許、漉出控乾、用蜜六兩、浸太鹵水、別以蜜十兩、慢火煎、令琥珀色、放冷收之。多能鄙事○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、煎太鹵水、另取好蜜十兩、慢火煎、如琥珀色、放冷、入罐收之。○糖煎、藕每大藕五斤、切碎、日曬出水氣、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。○藕密五六月、嫩時采之、可爲蔬菜、老則硬不堪食。○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、埋陰溼地、可經久、如新、欲致遠、以泥裹之、則不壞。荷梗塞穴、鼠自去、煎湯洗鑊垢、自新。同上

爾雅曰：荷、芙蓉、其莖、茄其葉、蕩其本、密其花、菡萏、其實、蓮其根、藕其中、菂菂中、薏釋曰：芙蓉、其總名也、別名芙蓉、江東人呼荷、菡萏、蓮葉也、菂菂、蓮實也、薏、中心也、郭云：密莖下白蒻在泥中者、今江東人呼荷花、爲芙蓉、北方人便以藕爲荷、亦以蓮爲荷、蜀人以藕爲茄、或用其母爲花名、或用根子爲母葉號、此皆名相

錯習俗傳誤失其正體也陸璣疏曰蓮青皮裏白子爲菂菂中有青爲薏長三分如鉤語曰苦如意也埤雅曰荷總名也莖葉等名具衆義故以不知爲問謂之荷也管子曰五沃之土生蓮古今注曰芙蓉一名荷花生池澤中實曰蓮花之最秀異者也一名水芝一名水花有赤白紅紫青黃數種然紅白一色最多花大者至百葉周子愛蓮說云出淤泥而不染濯清漣而不妖中通外直不蔓不枝香遠益清亭亭靜直可遠觀而不可亵玩花之君子建昌府志云並頭蓮

近自浙江得種或並頭而開或四面而拱或聚突而臺或紛糾而綴茜靚欹盈奇態不可名狀卒之秋露泠泠厭而不落雖經風雨而池上無殷紅委瓣殆兼牡丹之艷與菊之操矣宋時聚景園中有繡蓮紅瓣而黃緣結實如鈎此又花之奇品也姑蘇志云蓮菂其紅花者實小而甘其白花者實大而淡花落實出始黃中玄爾雅翼云菂五月生中生生啖脆至秋表皮黑菂成可食可磨以爲飯輕身益氣令人強健又可爲糜別有石蓮子行義曰藕實就蓬中乾者爲石蓮

子本草經云藕實莖味甘平寒無毒主補中養神益氣力除百疾久服輕身耐老不饑延年陶隱居云莖即根不爾不應言乾也宋帝時太官作血衄音勘庖人削藕皮誤落血中遂解微不疑由是醫家用藕療血多效婢雅云芙蓉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煮熟則開胃補五臟實下焦蓮子生者動氣脹人熟者良並宜太極其葉及房皆破血胎衣不下酒煮服之葉蒂味苦主安胎太極血留好血血痢煮

服之西湖志云藕出西湖者甘脆爽口與護安村同扁眼者尤佳其花白者香而結藕紅者艷而紅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爲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佗產不滿九竅此獨過之以此爲辨鎮江府志云藕以金壇爲勝花時所取曰花下藕尤甘脆今吳中所尚唯以高郵者爲貴較之佗藕形色俱別皮斑黃如鐵鏽節短壯而多漿土人食之

不以爲美過江則味愈佳且久藏不變爾雅翼曰葉可裹物齊師伐梁以糧運不繼調市人餽軍建康令孔煥以麥屑爲飯荷葉裹之一宿之間得數萬裹癸辛襍識曰曬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荷葉亦可行酒魏正始中鄭八公憇二伏之際率賓客避暑歷城取大荷葉盛酒以簪刺葉令與柄通傳喻之名曰碧筒其後歐陽公在楊州每暑時宴客於平山堂遣人走邵伯取荷花千餘朵以畫盆分插百許盆與客相間遇酒行

卽遣妓取一花傅客以次摘其葉盡處則飲酒水雲錄云採正開荷花置小金卮其中令歌童捧以行酒客受之左手執花柄右手分開花瓣以口就飲其馨香風致又過碧筒矣齊民要術種蓮子法八九月取蓮子堅黑者於瓦上磨頭令皮薄取墐土作熟泥封之如二指大長二寸使蒂頭平重磨太尖銳泥乾時擲於池中重頭沈下自然周正皮薄易生少時卽出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也便民圖纂曰二月間取帶泥小藕栽池塘淺水中不宜深水待茂盛

泥亦不妨或糞或豆餅壅之則盛二云用煮酒瓶頭泥栽種瑣碎錄云種蓮用臘糟少許裹藕種來年花盛又云種藕法春初掘取三節無損者種入淡泥令到硬土穀雨前種當年有花又云蓮藕極畏桐油就池中以手招大荷葉中心滴桐油數點入其中雖數頃亦盡今人家種盆荷先用稻管泥椿實其半壅牛糞寸許隔以蘆席置藕秧於上用甌中淤泥覆之若通潮水者尤妙或云清明前種花在葉上清明後種花在葉下

明周文華致富全書

拾遺記載紫泥凌莖如亂絲一花千葉根浮水上實沈泥中食之不老今趙州寧晉縣有石蓮子皆埋土中不知年代居民掘土往往得之有數斛者其狀如鐵石而肉芳香不枯投水中卽生蓮葉食之令人輕身延年已瀉痢諸疾今醫家不察乃以番蓮子代之苦澀腥氣嚼之令人嘔逆豈能補益乎

明謝肇淛五雜組

酉陽雜俎魏元翻泛蓮子湖庖人作血羹不就令取洛水爲之遂成清河王問之曰可思湖且旣散清河終不曉湖目之義以問房叔道曰湖名蓮子藕能敗

血，故爾湖目，猶言湖名也。楊用修枕林伐山直以湖
目爲蓮子，蓋上下文意未之深考耶。明謝肇淛文海披沙

庶物類纂果屬卷之五十一目次

紅蓮

小紅荷

白蓮

金邊蓮

紅蓮

一名大紅荷

會稽志

紅蓮

蓮藕太抵野生及紅花者蓮多藕劣種植及白花者蓮少藕佳也其花白者香紅者艷千葉者不結實明

東壁本草綱目

蓮菂其紅花者實小而甘白花者實大而淡江陰

縣志

山陰荷最盛其別曰太紅荷小紅荷緋荷白蓮青蓮黃蓮千葉紅蓮千葉白蓮太紅荷多藕小紅荷多實

會稽志

唐韓文公愈之甥有種化之異聞於小說杜給事孺

休典湖州有染戶家池生青蓮花刺史收蓮子歸京種於池沼或變爲紅蓮因異之驛致書問染工曰我家有二世治靛瓮常以蓮子浸於瓮底俟經歲年然後種之若以所種青蓮子爲種卽爲紅矣蓋還本質又何足怪乃以所浸蓮子寄奉之道士田匡圖親看此花爲愚詰之愚見今以鷄糞和土培芍藥花叢其淡紅者悉成深紅染者所言蓋信矣哉蜀王先主將宴駕其年峨眉山娑羅花悉開白花又王未薨前數年溝港城隍悉開白蓮花一則染以氣類一則表於

凶兆斯又何哉

唐孫光憲
北夢瑣言

小紅荷

小紅荷

小紅荷多實

會稽志

荷花有粉紅白二色喜日有香每年二月九日可裁

用羊糞爲妙

長溪夏旦
藥圃同春

白蓮

一名玉骨朵 洛陽花

白蓮

蓮花白者香而結藕紅者艷而結蓮明王仲遵
花史左編

藕出西湖者甘脆爽口與護安村同扁眼者尤佳其
花有紅白二種白者香而結藕紅者艷而結蓮明崔宗
吉詩云畫閣東頭納晚涼紅蓮不及白蓮香者是也

明田汝成西湖遊覽志餘

藕紅蓮白蓮皆有之白者大而甘脆江陰縣志

蓮房之大者名百子蓮藕則白蓮單辨者乃生高郵
審應第一吳中亦佳吾土僅供飲耳明王敬美學圃雜疏

玉骨朵白蓮也

鄞江周氏洛
陽花木記

蓮花白者香而藕勝紅者艷而蓮勝

清石巖逸叟增定致富奇書

錦邊蓮

俗名勿地別尼山城

錦邊蓮

蓮花種最多、唯蘇州府學前種葉如傘蓋、莖長丈許、花大而紅結房、日百子蓮、此最宜種大池中、舊又見黃白二種、蕶名佳、卻微淡黃耳、千葉白蓮亦未爲奇、有一種碧臺蓮、大佳、花白而瓣上恆滴一翠點、房之上復抽綠葉似花非花、余嘗種之、摘取瓶中以爲西方品、近於南都李鴻臚所復得一種、日錦邊蓮、蒂綠花白、作蕊時綠苞已微界一線、紅矣、開時千葉、每葉俱以臙脂染邊、真奇種也、余將以配碧臺蓮、甃二池、

對種亦可置太錫中爲几前之翫若所謂並頭口呴字

四面觀音名愈奇愈不足觀切勿種

明王敬美

學圃雜疏

錦邊白花每瓣邊上有一線紅暉或黃暉

清陳淏子

祕傳花鏡

庶物類纂果屬卷之五十三目次

凌總

菱

一名蕨藻爾雅 一名菱角爾雅疏 一名芰說文 一名

薜荔同上

一名水栗酉陽雜俎 一名沙角本草綱目

水客三柳軒雜識

俗名皮識山城州

果屬

菱

菱

芰菱有湖濱處則有之、菱落泥中、最易生發、有野菱家菱皆二月生、蔓延引葉浮水上、扁而有尖光面如鏡、葉下之莖有股如蝦股、一莖一葉、兩兩相對、如蝶翅狀、五六月開小白花、背日而生、晝合宵炕、隨月轉移、其實有數種、或三角四角、或兩角無角、野菱自生湖中、葉實俱小、其角硬直刺人、其色嫩青老黑、嫩時剥食甘美、老則蒸煮食之、野人暴乾剝來、爲餅爲粥、爲餅爲果、皆可代糧、其莖亦可暴收、和米作餅以度。

荒歉、蓋澤農有利之物也。家菱種于陂塘，葉實俱大，角稊而脆，亦有兩角彎卷，如弓形者，其色有青有紅，有紫嫩時，剥食皮脆肉美，蓋佳果也。老則殼黑而硬，墜入江中，謂之烏菱。冬月取之，風乾爲果，生熟皆佳。夏月以糞水澆其葉，則實更肥美。明李東壁本草綱目

菱一名芰，一名水栗，一名沙角，一名薛若。一云兩角者，菱三、角四、角者芰生水澤處，處處有之。落泥中最易生種。陂塘者爲家菱，葉實俱大，野生者小，皆二月生蔓，延浮水上，葉扁而有尖光面，如鏡。一莖一葉，兩兩

相對，如蝶翅狀。五六月開花，葉白色，花落實生，漸向水中，乃熟。夏月以糞水澆其葉，則實更肥美，有無角者，其色嫩青老黑，又有皮嫩而紫色者，謂之浮菱。食之尤美。嫩時，剥食老則蒸煮食之，曝乾剝米爲飯，爲糕爲粥爲果，皆可代糧。其莖亦可曝收，和米爲飯，以度荒歉。此物最不治病，生食性冷利，多食傷臟腑，損陽氣，瘦莖生蟻蟲，若過食，腹脹，躁服薑酒，即消。含吳茱萸，嚥津亦可。花開向日，菱花開背日，故芡、梗而菱、寒。明王鑑臣二如亭羣芳譜

種植、秋間取熟黑者，撒池中，來春自生。

同上

東坡知杭州，募民種菱于西湖，收其利以備修堤。

杭州

志○

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，長約二四尺許，用竹一根，削作火通口樣，箱住老菱，插入水底，若澆糞，用大竹打通節，注

明徐光啓

農政全書

王禎曰：生食性冷，煮熟爲佳。蒸作粉蜜和食之，尤美。江淮及山東曝其實，以爲米，可以當糧。猶以橡爲資。

也

同上

玄扈先生曰：莖之嫩者，亦可爲菜茹。

同上

芰，一名菱，俗謂之菱角。圖經本草曰：芰，菱實也。處處有之。葉浮水面，花落實生，漸向水中，乃熟實有二種。一種四角，一種兩角，中又有嫩皮，而色紫者，謂之浮菱，食之尤美。江淮及山東人曝其實，以爲米，可以當糧。道家烝，俗粉蜜漬，食之以斷穀，水果中此物最治病。謹按，佗書皆俗此，解丹石毒，然性冷不可多食。又云多食令人腹痛。或犯此急，煖酒和薑汁飲一兩盞。

卽消爾雅曰菱蕨擗其葉似荇白花實有紫角刺人
一名芰屈到嗜芰卽此是也亦名薢若說文云楚謂
之芰秦謂之薢若今俗但言菱芰凡草木書皆不分
別惟武陵記云四角三角曰芰兩角曰菱其花紫色
晝合宵炕隨月轉移猶葵之隨日鏡謂之菱花以其
面平光影所成也爾雅翼云吳楚風俗當菱熟時士
女相與採之故有采菱之歌以相和爲繁華流蕩之
極招魂云涉江采菱發陽阿陽阿者采菱之曲也風
俗通殿堂象東井形刻爲荷菱荷菱皆水物所以厭

火昔人取菱化六觚之象以爲鏡采菱之風迄今尚
存山陰志云越人謂小者爲刺菱巨者爲大菱四角
者爲沙角菱產莫盛於江陰每歲七八月菱舟環集
鑑湖中王翰詩不知湖上菱歌女幾箇春舟在若耶
王十朋風俗賦云有菱歌兮聲悄是也松江府志云
菱湖泖及人家多種之有青紅二種紅者最早七月
初有之名水紅菱稍遲而大曰雁來紅曰鸚歌青青
而大者曰飼鈍菱極大者曰蝙蝠菱其最小者曰野
菱吳郡志云折腰菱唐時甚貴之今名腰菱有野菱

家凌二種近世復出餽飪最甘香腰凌賤矣蘇州志云折腰凌多兩角乾之日風凌近又有吳尖花蒂二種產長洲顧邑墓實大而味勝號顧窑蕩唐東嶼詩交游萍荇侶菰蒲懷玉藏珍似隱儒葉底只因頭角露此生不得老江湖霏雪錄云吳縣橫涇長洲顧窑蕩二處所產凌大如拳七八枚可一斤佗處莫及姑蘇志云婁縣凌出崑山之婁縣村如顧窑蕩而味略減僂民圖纂云重陽後收取凌角用密籃盛浸河內待二三月發芽隨水深淺將竹削作火通樣式箱

住老凌插入水底若欲加肥用大竹開通其節灌糞注之水零錄云二月種凌先取老凌水泡三日後用手挿入泥中泥欲肥根欲深則茂明周文華致富全書

芟令人但言凌芟諸解草木書亦不分別唯王安貧武陵記言四角二角曰芟兩角曰凌今蘇州折腰凌多兩脚成式曾於荊州有僧遺一斗郢城凌三角而無傷刺一日可以節按莎唐段成式酉陽雜俎

漢武昆明池中有浮根凌根出水上葉淪沒波下亦曰青水芟玄都有凌碧色狀如雞飛名翻雞芟仙人

鳬伯子常採之

同上

今之士人簡尺中或以解后字易邂逅字非也離騷經云製芰荷以爲衣兮王逸註云芰菱也秦人作解后解音皆后音苟僕仕於關陝之間不聞此呼正恐王逸別有義爾後又讀爾雅解后英莢註云英明也或云菱也關西謂之解后以僕所見莢者即今之草莢明也其葉初出可以爲茹其子可以治目疾蓋謂可以解大垢穢或恐以此得名又爾雅云菱麻櫟注云菱也今水中芰然則菱自有正名不謂之解后

明矣或曰然則王逸郭璞皆誤乎僕曰古者信以傳信疑以傳疑郭璞多引用離騷註故承王逸之疑多出此注所以廣異聞也學者幸再考之

宋馬永
嬾真子

謹按爾雅解后莢也然菱亦名解后草木同名

而異實者多執其一說而駁之誤也

今日見提舉陳貽叔云舒州有醫人李惟熙者爲人清妙善論物理云菱莢皆水物菱寒而莢暖者菱開花背日莢開花向日故也又云桃杏花雙人輒殺人者其花本五出六出必雙舊說草木花皆五出惟梔

子與雪花不出此殆陰陽之理今桃杏之雙人皆殺入者失常故也木實之蠹者必不沙爛沙爛者必不蠹而能浮不浮者亦殺人余嘗考其理既沙爛散則不能蘊畜而生蟲爪至甘而不蠹者以其沙也此雖未事亦理有不可欺者

凌芡桃杏說
宋蘇東坡文集

謹按草木寒暖豈皆可以其花向背求哉且花不出者亦多不惟梔子花造化之微難以一端論也

陳貽叔此說蓋非善論者也

凌角格物論菱、凌也一名芰生水中葉浮水上莖有

刺武陵記四角二云角曰芰兩角曰凌通謂之水栗花紫晝合宵炕隨月轉移或紫苟或青苞肉白生啖甘脆熟能飽人廣志云鉅野之凌大於常凌淮漢以南凶年以凌蔓爲蔬爾雅翼云餌凌實可斷穀明鄒善府志長彙苑

詳註

凌有青紅二種紅者最早爲水紅凌稍遲而大者爲雁來紅青者爲鷓鴣青大者爲餽餉凌極大者爲蟠蝠凌最小者爲野凌出郡西草長浜者佳

松江府志

長彙苑

角七八月間食之鮮嫩可口淡秋菱老民間取以熟食香膩可以代飯充饑

嘉興縣志

菱有青紫家野二種邑有湖泊人以菱爲歲業焉常熟

縣志

菱煮過以礬湯淖之紅綠如生煮菱要青用石灰水

拌過先洗去灰者則青

清皖桐方氏物理小識

菱一名解荅與茭本一類但其實之角有不同四角三角曰芰兩角曰菱又兩角而小曰沙角

清陳淏子祕傳花鏡

謹按致富全書引山陰志云四角者爲沙角其說

不同

庶物類纂果屬卷之五十四目次

折腰凌

水紅凌

青凌

大凌

蝙蝠凌

雁來紅

刺凌

折腰凌

一名腰凌，致富

全書

折腰凌

吳郡志云折腰凌唐時甚貴之今名腰凌有野凌家
凌一種近世復出餛飩凌最甘香腰凌殿矣蘇州志
云折腰凌多兩角乾之日風凌明周文華
致富全書

水紅菱

水紅菱

菱有青紅二種。紅者最早爲水紅菱。

松江府志

水紅菱體彎而長。六月食之。

嘉興縣志

兩角爲茭，四角爲菱。紅者皮薄而鮮美。東坡詩云：烏菱白芡不論錢。烏菱老而沈泥者頗不佳。且非西湖所有。不若改爲紅菱，則於望湖樓景更切。

明田汝成西湖遊覽

餘志 菱有早出而鮮嫩者名水紅菱。

清陳淏子秘傳華鏡

青菱

一名鸚哥青、松江府志

青荳

荳青者爲鸚哥青

松江府志

荳有青荳紅荳皆四角七八月間食之鮮嫩可口
秋荳老民間取以熟食香膩可以代飯充饑

嘉興縣志

大菱

一名餛飩、松江府志

大菱

菱大者爲餽飪菱

松江府志

芝山陰志云越人謂小者爲刺菱

巨者爲太菱

明周文華

致富全書

菱有青紅二種紅者最早青而大者曰餽飪菱

最甘

香清石巖逸叟增定致富奇書

菱遲熟而甘肥者名餽飪菱

清陳淏子

祕傳花鏡

博物類纂

卷五十四

果屬

蝙蝠菱

一

蝙蝠菱

蝙蝠菱

菱極大者爲蝙蝠菱

松江府志

近又有稟尖花蒂二種產長洲顧邑墓實大而味勝號顧窯蕩唐東嶼詩交游萍荇侶孤蒲懷玉藏珍似隱儒葉底只因頭角露此生不得老江湖霏雪錄云吳縣橫涇長洲顧窯蕩二處所產菱大如拳七八枚可一斤佗處莫及姑蘇志云婁縣菱出崑山之婁縣村如顧窯蕩而味略減

明吳文華致富全書

菱卽芰也而多種有紅有綠有淡水有淺水有角有

腰而產於郡城者曰哥窑，蕩產於昆山者曰婁縣，皆佳甚，須其種種之。

明王敬美學圃雜疏

雁來紅

雁來紅

菱稍遲而大者爲雁來紅松江府志

刺菱

一名野菱、松江府志

刺菱

菱最小者爲野菱

松江府志

芝山陰志云越人謂小者爲刺菱

明周文華致富全書

菱最小而四角有刺者曰刺菱

野生非人所植花紫色人曝清陳淏子祕傳花鏡

其實以爲菱米可以點茶

清陳淏子祕傳花鏡

庶物類纂

卷五十五

庶物類纂果屬卷之五十五目次

芡

茨

一名雞頭

神農本草

一名鴈喙

同上

一名鴈頭

方言一

名薦

同上

一名薦

同上

一名卯陵

管子

一名雞雍

莊子

一名鴻頭

本草綱目

一名水流黃

蘇東坡文集

一名雞

頭蓮

福州府志

俗名密紫勿氣

山城州

芡

芡實、一名雞頭、一名雁喙、一名雁頭、一名鴻頭、一名雞雍、一名鶩子、一名卯莖、一名水流黃、生水澤中處有之、三月生葉貼水、大於荷葉、皺文如縠蹙劔如沸、面青背紫、莖葉皆有刺、莖長丈餘、有孔有絲嫩者剥皮可作蔬茹、五六月開紫花、結苞、外有刺如蠍、花在苞頂、如鷄喙、肉有斑駁、栗肉裹子、纏纏如珠璣、殼內白米狀如魚目、薏苡、大味甘平、瀉無毒、補中、強志、聰耳、明目、開胃、助氣、止渴、益腎、除溼、痺腰脊膝痛、治

遺精白濁帶下久服輕身不飢耐老明王蓋臣二如亭羣芳譜
製用蒸熟烈日中曝裂取仁亦可春取粉用新者煮食良連殼一斗防風四兩煎湯浸用甚妙美經久不壞入灑精藥連殼亦可莖止煩渴除虛熱生熟皆宜根煮食治心痛結氣痛上同

種法秋間熟時收取老子以蒲包包之浸水中三月間撒淺水內待葉浮水面移栽深水每科離五尺許先以麻餅或豆餅拌勻河泥種時以蘆插記根處十餘日後每科用河泥三四碗壅之明徐光啓農政全書

王禎曰八月採茨擘破取子散著池中自生同上

又曰雞頭作粉食之甚妙河北沿塘濱居人採之春去皮擣爲粉蒸潔作餅可以代糧冀遂守渤海勸民秋冬益蓄蓬茨蓋謂其能充飢也同上

又曰茨莖之嫩者名爲耽人採以爲菜茹同上

李時珍曰秋深老時澤農廣收茨子藏至困石以備荒歉其根狀如三稜煮食如芋同上

茨俗名雞頭生葉平鋪水面至秋作房如雞頭實藏其中圓白如珠蘇子容謂有五穀之甘可以療饑真

佳果也。圖經本草曰：雞頭初生雷池今處處有之。生水澤中，葉大如荷，皺而有刺。俗謂之雞頭盤花，下結實，其形類雞頭，故名。其莖軟之嫩者，名鵝軟，人採以爲菜茹。七八月採實，方言曰北燕謂之蕷青，徐淮泗謂之茨。南楚江浙之間謂之雞頭。本草經一名雁喙，埤雅曰周官邊人加邊之實，蕷茨栗脯，蕷茨取諸水栗脯，取諸陸所謂邊豆之實，水陸之品也。古今注曰：茨一名雁頭，一名芟楊升菴襍著亦以芟爲茨，謂茨葉可衣，芟葉不可衣，遂引楚辭製芟荷以爲衣爲證。

恐未是埤雅引俗云：荷花日舒夜歛，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，主溼痺腰脊膝痛，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：蝦毛蒼蒼磔不死，銅盤蠶蠶釘頭生。吳雞鬪敗絳幘碎，海蚌扶出珍珠明。蘇子由詩云：芡葉初生皺如縠，南風吹開輪脫幅，紫苞青刺如蝦毛。水面放花波底熟，森然赤手初莫近，誰料明珠藏滿腹。

剖開膏液尚模糊太益磨聲風雨速清泉活火曾未
久滿堂座客分升榻紛然咀嚼唯恐遲勢若羣雛方
脫粟姑蘇志云出吳江者殼薄色綠味腴出長洲車
坊者色黃有稜稜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
老子包浸水中二三月間撤淺水內待葉浮面移栽
深水每柯離一尺許先以麻豆餅屑拌勻河泥種之
以蘆插記根處十餘日後每柯用泥三四碗再壅明
周

文華致富全書

吳子野云芡實益溫平爾本不能大益人然俗謂之
水硫黃何也人之食芡也必枚齧而細嚼之未有多
嘬而亟嚥者也舌頰唇齒終日囁嚅而芡無五味腴
而不膩足以致上池之水故食芡者能使人華液通
流轉相挹注積其力雖過乳石可也以此知人能澹
食而徐飽者當有大益吾在黃岡山中見牧羊者必
驅之瘠土云草短而有味羊得細嚼則肥而無疾羊
猶爾況人乎

食芡法○宋蘇東坡文集

鳥類集

卷五

