

庶物類纂

蔬屬
自一至三

容

太政官文庫			
特別	和	書	門
一三三六二	第	五	番
四六五	册	架	函
類	號	函	架

内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (241)		
函號	特	54	1

九十内

共七十五



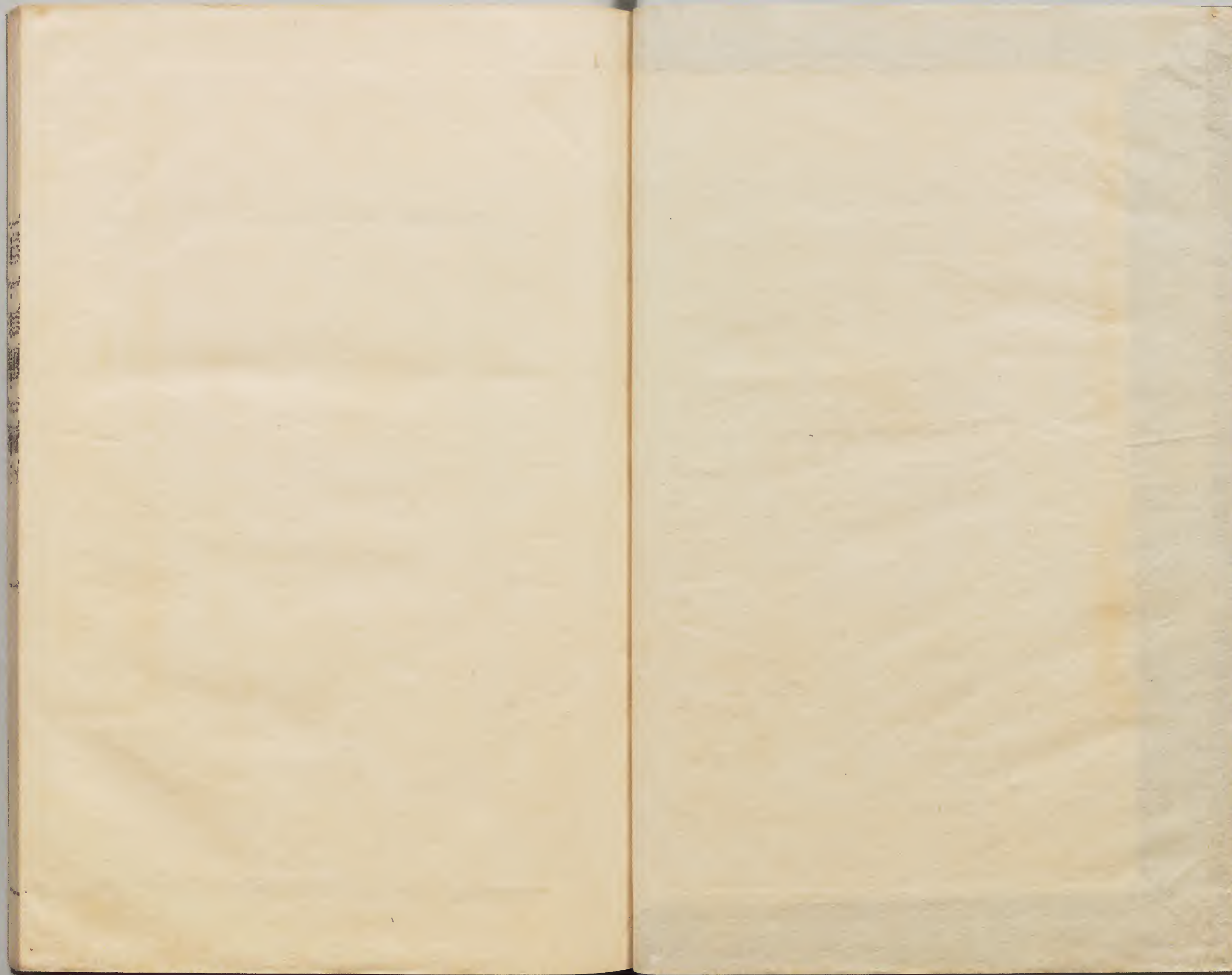
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

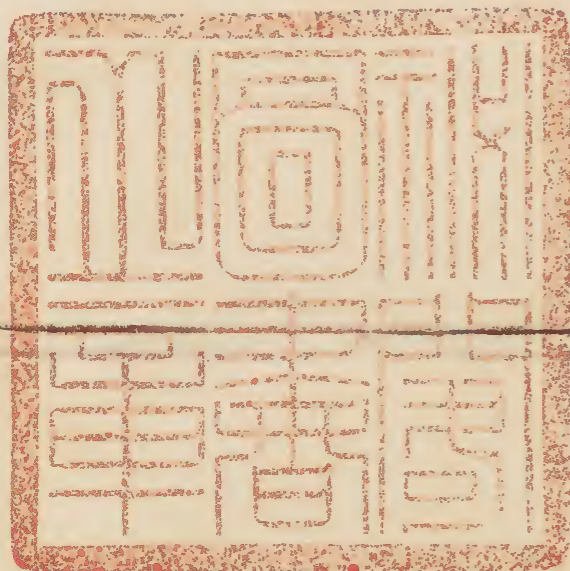
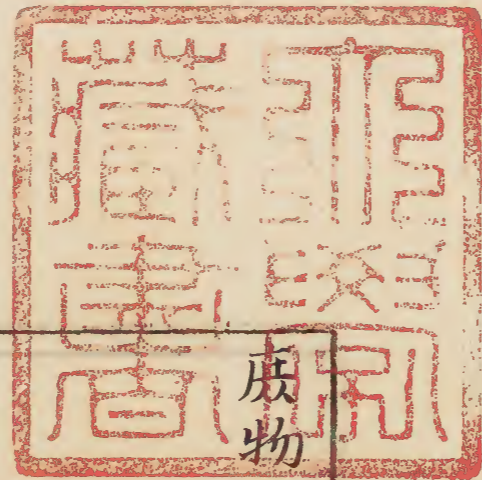
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak



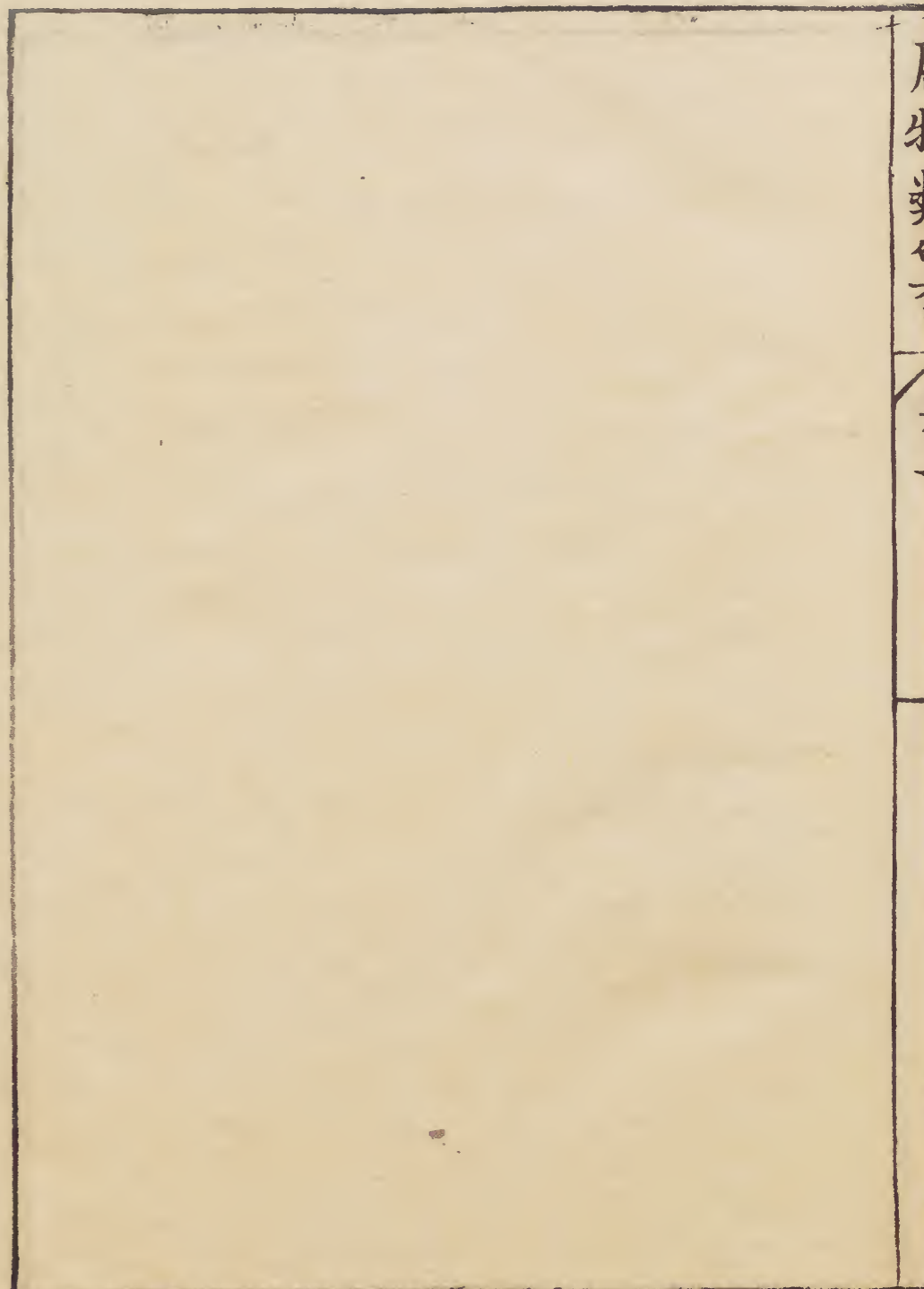




庶物類纂
蔬屬卷之一目次

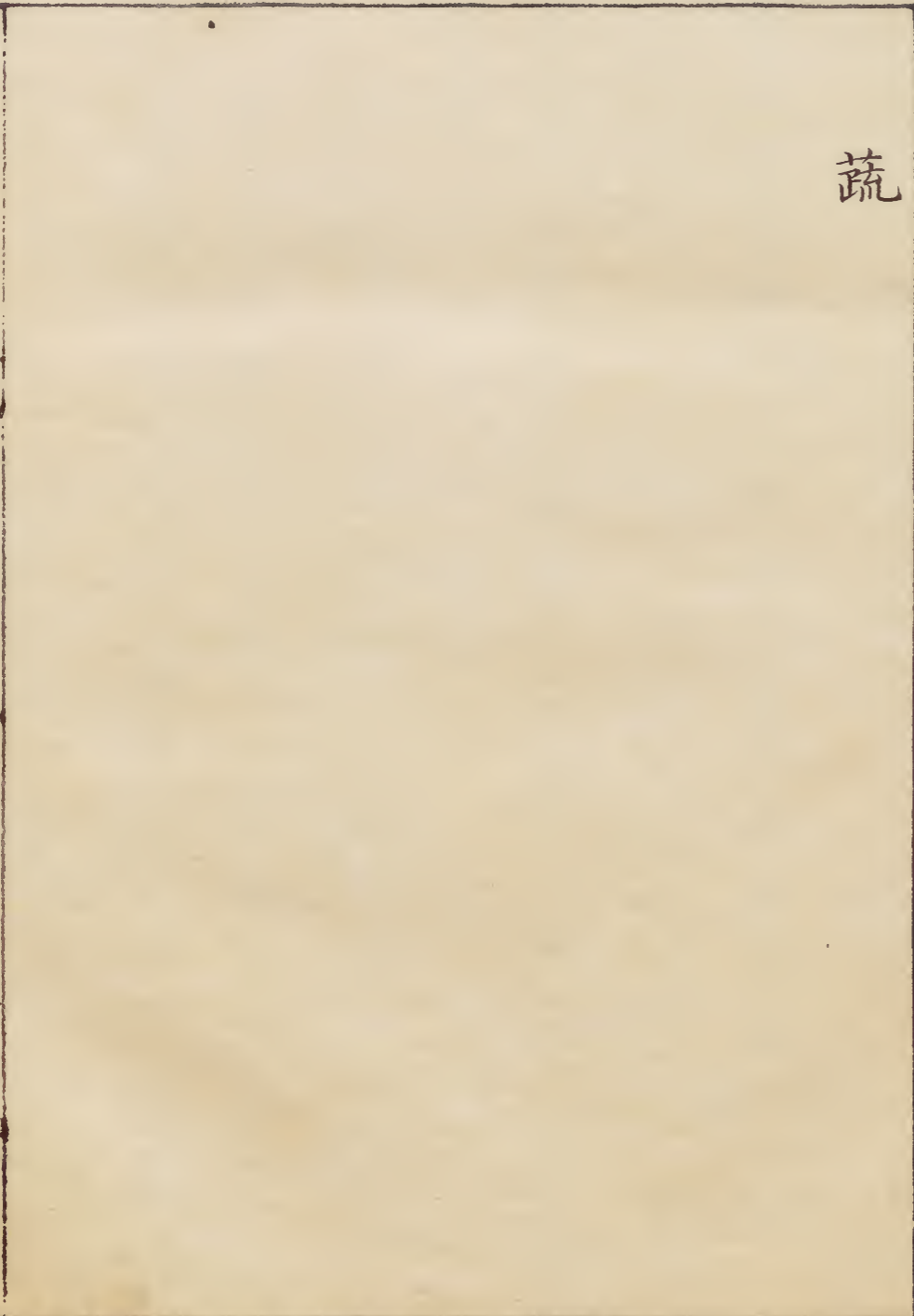
庶物類纂
卷一

蔬屬目次



蔬

蔬屬 菜總



蔬

蔬不熟為饑爾雅凡草菜可食者通名為蔬晉郭璞爾雅註

正月七日為人日以七種菜為羹翦綵為人或鑊金簿為人以貼屏風亦戴之頭鬢又造華勝以相遺登高賦詩

按董勛問禮俗曰正月一日為雞二日為狗三日為羊四日為豬五日為牛六日為馬七日為人正且畫雞于門七日帖人於帳今一日不殺雞二日不殺狗三日不殺羊四日不殺豬五日不殺牛六

日不殺馬七日不行刑亦此義也古乃磔雞今則不殺刑人於此日向辰門前呼牛羊雞畜令來乃置粟豆於灰散之宅內云以招牛馬未知所出翦綵人者入新年形容改從新也萃勝起於晉代見賈充李夫人典戒云像瑞圖金勝之形又取像西王母戴勝也舊以正且至七日諱食雞故歲首唯食新菜又餘日不刻牛馬羊狗豬之像而二日福施人雞此則未喻郭綠生述征記云壽張縣安仁山宋東平王鑿山頂為會人日望處刻銘於壁

文字猶在老子云衆人熙熙如登春臺楚詞云日極千里傷春心則春日登臨自古為適但不知七日竟起何代晉代桓温參軍張望亦有正月七日登高詩近代以來南北同耳北人此日食煎餅於庭中作之云薰火未知所出晉宗懔荆楚歲時記秦始皇遣徐福入海求金菜王蔬并一寸堪梁蕭繹金樓子機謹按雲仙雜記同毛詩曰其藪維何惟筍及蒲又曰我有旨蓄亦以禦

冬

爾雅曰菜謂之蔬不熟曰饅

周禮春官曰春入學舍采合舞

禮記曰仲秋之月乃命有司趣民務蓄菜

論語曰雖蔬食菜羹瓜祭必齋如也

孔叢子曰菜謂之蔬

莊子曰顏回不茹葷三月

呂氏春秋曰菜之美者崑崙之蘋壽木之華赤水之

葉餘裕之南有菜名嘉樹其色若碧

漢書西域傳曰罽賓地温和冬食生菜

魏志曰倭國地温和冬夏食生菜

漢武內傳曰西王母曰仙之上藥有碧海之琅菜

王充論衡曰董仲舒讀春秋三年不窺園菜

孝子傳曰洛陽公輦水作漿兼以給過者公補屨不

取其直天神化為書生問公何不種菜曰無種即遺

數升公種之化為白壁餘皆為錢公得以娶嬪

大夫有汗豬之官雖有美菜有義之士不食

莊子曰宣尼窮於陳蔡之間顏回擇菜

文選曰野有菜蔬之色

儀禮曰婚禮舅姑既沒則嬭三月乃奠菜蔬蓋用待告

漢書張竦曰古叛逆之國瀦其宮室以為汙池名曰凶墟雖生菜蔬而民不食菜之美者具區之著

范宣挑菜傷指大啼曰身體髮膚不敢毀傷故啼蜀都賦曰五肉土菜勝掩腥臊

廣州先賢傳曰丁密蒼梧人非家織布不衣非已耕種菜果不食

杜蘭香別傳曰香降張碩賚瓦榼酒七子標標多菜

而無他味亦有世間常菜輒有三種色或丹或紫一物與海蛤相象并有非時菜碩云食之亦不甘然一食七八日不饑唐歐陽詢藝文類聚

杞菊山芋牛蒡道家以為嘉蔬淮百合根大而味甘南地微苦其次決明合歡槐芽亦可食孫思邈以合歡為萱草稭叔夜合歡蠲忿萱草忘憂兩物也唐李石續博物志

郭元申家貧無食春月携兒挑野蔬一日有餘三日

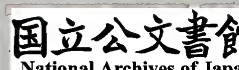
不出叩頭錄○唐馮贛雲仙雜記

黃帝云五月五日勿食一切菜菽百病凡一切菜熟
煮熟食時病瘥後食一切肉并蒜食竟行房病發必
死時病瘥後未健食生青菜者手足必青腫時病瘥
未健食青菜竟行房病更發必死十月勿食被霜菜
令人面上無光澤目濇痛又瘡發心痛腰疼或致心
瘡發時手足十指爪皆青困痿唐孫思邈
千金要方
半堂食吳初朝中大臣多蔬食月為十齋齋之明日
太官具晚膳始彼常珍謂之半堂食至是果盡割淮
南之地去唐土封疆之半九國志
白孔
六帖

解菜今人久茹素而其親若鄰設酒榖之具以相煖
熟名曰開葷於理合曰開葷此風已見六朝觀東昏
侯喪潘妃之女闈豎共營榖羞云為天解菜正其義
也宋王楙野
容叢談

垂崖為令嘗坐城門下見里人有負菜而歸者問何
從得之曰買之市公怒曰汝居田里不自種而食何
惜邪答而遣宋陳師道
後山談叢
北人樹上晒乾菜冬春食之詩所謂棲殖言如鳥棲

然宋劉豉
暇日記



種菜戊寅庚寅辛卯壬戌宋陸泳吳下田家志

羹菜凡畦蔬根葉花實皆可羹也先聖齋如菜羹瓜祭移以奉賓

乃敬之至宗陳達叟蔬食譜

宋宇種蔬三十品時雨之後按行園圃曰天茁此徒

取余鼎俎家復何患武林沈仕林下清錄

菜十斤炒鹽四十兩用缸醃菜一皮菜一皮鹽醃三

日取起菜入盆內揉一次將另過一缸鹽漉收起聽

用又過三日又將菜取起又揉一次將菜另過一缸

留鹽汁聽用如此九遍完入瓮內一層菜上洒花椒

小茴香一層又裝菜如此緊緊實實裝好將前雷起

菜漉每罈洩三碗泥起過年可吃浦江吳氏中饋錄

蒸乾菜將大窠好菜擇洗淨乾入沸湯內焯五六分

熟晒乾用鹽醬蒔蘿花椒砂糖橘皮同煮極熟又晒

乾并蒸片時以磁器收貯用時着香沖揉微用醋飯

上蒸食同上

酒煮菜鄱江士友命飯供以酒煮菜非菜也乃純以

酒煮菜鯽魚也且云鯽稷所化以酒煮之甚有益茅

以魚名菜私竊疑之及觀趙好古賓退錄所載靖州



風倍鮮食肉唯以魚作蔬供謂之魚菜杜陵小白詩亦云細微霑水族風俗當園蔬始信魚即菜也趙好古博雅君子也宜乎先得其詳矣

宋林洪山家清供

滿山香陳習菴墳學圃詩云只教人種菜莫誤客看花可謂重本而知山林味矣薛氏曰黃人讚菜石云可使士大夫知此味不可使一民有此色詩與文雖不同而憂時之意則無以異一日煮油菜羹自以為佳品偶鄭渭濱師呂至洪乃曰予有一方為獻只用苜蓿椒炒為末貯以葫蘆者菜少沸乃與熟油醬同

下急覆之而滿山已香矣試之果然名滿山香比聞湯將軍孝信者盪菜不用水只以油炒候得汁和以醬料盪熟自謂香品過于禁齋湯武士也而不嗜殺

異哉

同上

格物總論蔬菜也謂草之可食者名色不可以一言盡或者亦以與百穀之數謂其可以助穀云

合璧事類

宋宇種蔬三十品時雨之後按行園圃曰天茁此徒助予鼎俎

豫章記 同上

工圃者飽於茹善邦者美於食

宋景文公筆記 說郛

白氏六帖五辛盤注曰風土記正月元日食五辛練

形辛菜所以助發五臟也增補秘笈新書

葷說文臭菜也從草軍声徐曰葷者通謂芸薹椿韭

葱蒜阿魏之屬也方術家所禁謂其氣不潔也明牛哀埠

雅廣要

兩雅翼云西方以大蒜小蒜興渠慈葱荅葱為葷道

家以韭蒜芸薹胡葵薤為五葷蓋葷乃臭菜之總名

也同上

穀以養民菜以佐穀兩者蓋並重焉菜名曰蔬所以

調臟腑通氣血蔬壅滯也壅滯既疏腠理以密可以

長久是以養生家重之不寧惟是縱天之水旱不時

五穀不登苟菜茹足以療飢亦可使小民免流離指

瘠之苦樹藝之法安可不講也第為民上者使民以

菜茹療飢三年九年之蓄謂何真西山有云百姓不

可一日有此色士大夫不可一日不知此味鶴林玉

露云百姓之有此色正緣士大夫不知此味旨哉言

也作蔬譜同上

時菜五七種擇去老者細長破之入湯審硬軟作汁

量淺深慎啓閉時檢察待其玉潔而芳香則熟矣若
 欲食先煉雍州酥次下乾薑及鹽花冬春用熟笋夏
 秋用生藕刀破令同既熟攪干羹中極清美上同
 羹薑寸截連汁置潔器中煉胡麻自然汁收之更入
 白鹽姜汁攪勻潑淡湯最妙非奇素者加煉熟葱菲
 益佳清異錄
 〇同上
 蒸乾菜三四月間揀好菜洗淪五六分熟晒乾以鹽
 醬蒔椒沙糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時取出
 貯于磁器用時以香油揉微入醋飯上蒸食之上同

糟藏之法凡糟菜先用鹽糟過十數日取起盡去舊
 糟淨拭乾別用一項好糟此為妙大抵花醱多因初
 糟醋出宿水之故必換一次好糟方得全美久留上同
 種頃刻菜法用新雞首生子從頂中擊小竅去黃白
 納菜子紙封固與雞伏七七一雞不能畢再與他雞
 伏足其數播溼地播須更菜出可用一法以菜子在
 三伏中晒過須雜麻莖內心播之頃刻即出晒一年
 長一寸晒過三年即長三寸若五年七年有五七寸
上同

機謹按清皖桐方氏物理小識載此說而竅字下有之字七七一雞不能畢再與他雞伏足其數作四十九日一雞伏不足以他雞足數菜出之下有凡種瓜瓠皆如此七字無可用二字

圃神進士于則飯于野店傍有紫荆樹一株村人祀為紫相公則烹茶以一盃置其前夜夢紫衣人來見曰予紫相公也主一方蔬菜之屬所隸有天使職掌豐有辣判官職主儉皆嗜茶蚤蒙賜飲可謂非常之惠因贈以詩則遂于其家蔬圃祀之自是年年倍

叔
上同

東坡云吾借王參軍地種菜不及半畝而吾與子過終年飽菜夜半飲醉無以解酒輒擷菜煮之味含土膏氣飽霜露雖梁肉不能及也人生須底物而乃更貪耶
上同

東坡羹蓋東坡居士所煮菜羹也不用魚肉五味有自然之甘其法以菘若蔓菁若蘆菔若芥皆揉洗數過去辛若汁先以生油少許塗釜緣及瓷盤下菜湯中入生米為糝及少生薑以油盪覆之不得觸觸則

生油氣至熟不除其上置甑炊飯如常法盥不可遽
覆須生菜氣出盡乃覆之羹每沸湧遇油輒不又為
盥所壓故終不得上不爾羹上薄飯則氣不得達而
飯不熟矣飯熟羹亦爛可食若無菜用瓜茄皆切破
不揉洗入罨熟赤豆與粳米相半為糝餘如煮菜法
應純道人將適廬山求其法以遺山中好事者以頌
問之甘若常從極處回鹹酸未必是鹽梅問師此箇
天真味根上來塵塵上來明王如錫東坡養生集
飢乃加餐菜食美於珍味倦然後臥草荐勝似重裯

明屠隆續娑羅館清言

庶物類纂蔬屬卷之二

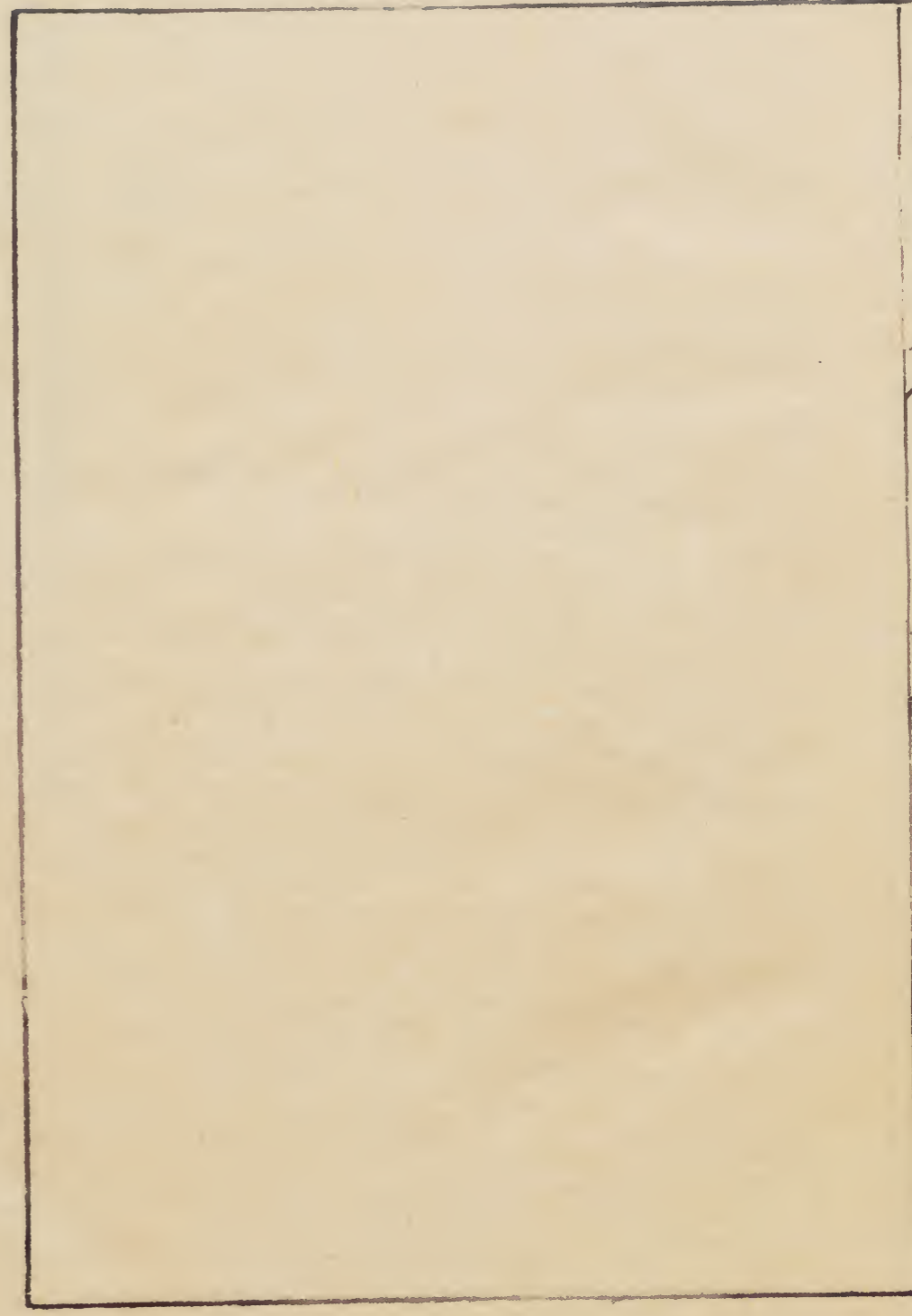
庶物類纂蔬屬卷之二目次

蔬總

庶物類纂 卷二

蔬屬目次

鳥物類集
卷二



疏總

鳥物類集
卷二

疏屬
羊

一

蘇物類彙編卷之二

蔬

東坡云吾借王參軍地種菜不及半畝而吾與子過終年飽菜夜半飲醉無以解酒輒擷菜煮之味含土膏氣飽霜露雖梁肉不能及也人生須底物而乃更貪耶乃作四句秋來霜露滿東園蘆菔生兒芥石孫我與何曾同一飽不知何苦食雞豚余故題其廬曰安蔬

明陳繼儒
岩棲幽事

南齊江泌食菜不食心以有生意唯食老葉而已
陳明

蘇物類彙編卷之二

蔬屬菜

二

機謹按、彙苑詳註引齊書、泌作秘、食菜上有性仁
孝三字、

禮記、葷注、薑及辛菜、荀子、志不在于食、葷注、葱、薤也、
道家以韭、蒜、芸、薑、胡、荽、薤、為五葷、楞伽經、五辛、一、大、
蒜、二、茗、葱、三、慈、葱、四、蘭、葱、五、興、渠、謂之五種辛、菜、立、
春日五辛盤、今多用芥也、取發新之意、明田藝蘅
留青日札
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、王世懋學
圃雜疏
熙寧中、李賓客及之、知潤州園中、菜、花、悉、成、荷、花、仍

各有一佛坐于花中、形如雕刻、莫知其數、暴乾之、其

相依然、李日華時
物典彙

二月二日、曲江拾菜、遊觀甚盛、秦中記○明陳
耀文天中記

機謹按、彙苑詳註引歲時記文同、

太宗回次易州、界司馬陳元疇、令百姓種蔬坑上、而
微火煦之、欲其速生、以擬供進、太宗閱之、責其諂媚、
詔免官、唐書○
同上

春秋佐助期、八月雨、夜瓜菜生于澇、下地作羹、臠甚
美、明馮應京
月令廣義

晉李郛於立春日以蘆菔芥芽為菜盤相饋齊人春
日食生菜簇春盤取迎新之意上同

五辛盤簇蔥韭姜絲芥辣蒜椒為之亦以佐黃柑酒
者上同

諸菜毒以甘草貝母胡粉等分末調童便上同

爾雅注藪者菜茹之總名詩韓奕云其藪維何維荀
及蒲毛傳云藪菜殺也凡菜之可食者名為蔬也陳明

希顏事言
要玄集

芸芝咸寧四年立芳蔬園於金鋪城東多種異菜有

菜名曰芸薇類有三種紫色者最繁味辛其枝爛熳

春夏葉密秋葉冬馥其實若珠五色隨時而盛一名

芸芝其紫色為上蔬其味辛色黃為中蔬其味耳色

青為下蔬其味鹹常以三蔬充御膳其葉可以資飲

食以供宗廟祭祀亦止人渴饑官人採帶其莖香氣

歷日不歇拾遺記上同

漢武內傳王母曰仙宮之上菜有碧海之琅菜明彭大翼

山堂
肆考

齊江泌字士深性仁厚食菜不食心以其有生意惟

蘇物類彙編卷二

食老兼而已按泌考誠人有孝行同族有一人與之
同名故世謂泌為孝泌以別之上同

聞見錄宋汪信民嘗言人常咬得菜根斷則百事可
做胡康侯聞之擊節嘆賞上同

真西山論菜曰石姓不可一日有此色士大夫不可
一日不知此味余謂百姓之有此色正緣士大夫不

知此味若士大夫知咬菜根則必盡職分之所當為
而周恤民隱百姓何愁無飯啣見聞搜玉

汪君廷臣業舉子弗售菜羹蔬食充然若自得或譏

劉仲達鴻書

其儉君曰儉吾以養德也予一日造其廬指壁間菜
圖以示予志而予為之說曰旨哉汪君之知味乎夫
人情處澹泊則約習醜厚則肆約則善心生肆則欲
心熾善福之基也欲殃之因也古之君子培其基撤
其因列鼎在前不敢忘藿食焉故能與天下同其福
不然裘屐之耀日膻之飲率是道也存者其幾矣是
故日食萬錢至無遺畜糠稷不贍而綿祚無窮焉天
下之味薄者長醜者弗避也岐伯曰膏粱之變足生
大疔老子曰五味令人口爽荀卿子曰君子之啜菽

蘇物類彙編卷二

蔬屬 菜

五

飲水非愚也。是節然也。節立而人之所患去矣。昔閔仲舛者食無菜。周黨遺之生蒜。受而不食。汪君之味菜視仲舛則既侈矣。易曰：苦節不可貞。仲舛之謂乎。曰：耳節吉。其汪君之謂也。味菜說○明張文定公文選

長石曰：凡草之可茹者謂之蔬。或野生或圃。每約百餘種。素問僅言五菜為克者畧也。固五穀之氣必借諸菜為之疏。通食醫有方內則有訓。良毒之義蓋可忽耶。宋長石飲食書

諸菜皆地產陰物。所以養陰。固宜食之。丹溪云：司踈

洩者菜也。謂之蔬。有疏通之義焉。食之則腸胃宣暢而無壅滯之患。儒先曰：人若咬得菜根。斷則百事可做。故食菜既足以養身。又有以養德也。食物本草○明胡文煥延壽書

晉於立春日以蘿菔芥芽為菜盤。相饋。唐立春日春餅生菜號春盤。故蘇詩：青蒿黃韭試春盤。明高濂遵制表倒蘇菜法。每菜一百斤用鹽五十兩醃了入罈。裝實用鹽漚調毛灰如乾麵糊口上攤過封好。不必草塞。

燕物類纂 卷二 蔬屬 菜 六

蘇州府志

薦新品物

正月

韭菜四斤

生菜四斤

薺菜四斤

鷄子二百六十箇

鴨子二百四十箇

二月

芥菜三斤

薑菜五斤

冰

蔓蒿五斤

子鵝二十二隻

三月

茶

笋十五斤

鯉魚二十五斤

四月

櫻桃十斤

杏子二十斤

青梅二十斤

王瓜五十箇

雉鷄十五隻

猪二隻

五月

桃子十五斤

李子二十斤

蘇州府志

蔬屬

菜

七

蘇物類集卷二

夏至李子二十斤

沙糖一斤八兩

茄子一百五十箇

小麥麵三十斤

六月

蓮蓬二百五十箇

西瓜三十箇

七月

棗子二十斤

紅豆一斗

來禽十五斤

大麥仁三斗

嫩雞三十五隻

甜瓜三十箇

冬瓜三十箇

葡萄二十斤

梨二十斤

芡實十斤

八月

藕四十枝

茭白二十斤

粳米三斗

稷米三斗

九月

橙子二十斤

鮮菱十五斤

雪梨二十斤

芋苗二十斤

嫩薑二十五斤

粟米三斗

鰕魚十五斤

栗子二十斤

蘇物類集卷二

蔬屬

菜

八

燕物類集卷二

小紅豆三斗
鯿魚十五斤

沙糖一斤八兩

十月

柑子二十五斤

橘子二十五斤

山藥二十斤

鬼十五隻

蜜一斤八兩

十一月

甘蔗一百三十根

鹿一隻

鴈十五隻

蕎麥麩三十斤

紅豆一斗

沙糖一斤八兩

十二月

菠菜十斤

芥菜五斤

鯽魚十五斤

白魚十五斤

大明會典

每月薦新

正月

鯉魚

鴨蛋

韭菜

二月

燕物類集卷二

蔬屬

菜

九

蔬菜類纂

鯽魚

生菜

小葱

芹菜

赤根菜

三月

冬瓜

柳蒿菜

水蘿蔔

芸苔菜

同蒿菜

四月

笋鷄

櫻桃

茄子

五月

笋鶩

香瓜

杏

李

桑椹

桃

蕨菜

六月

西瓜

蘋蓂

鮮葡萄

杜梨

蔬菜類纂 卷二

蔬屬 菜

十

七月

野鷄鵒

蓮子

藕

菱角

梨

榛仁

八月

野鴨

山藥

栗子

九月

鴈

柿子

十月

松仁

軟棗

蘑菇

木耳

十一月

銀魚

鹿肉

十二月

兔

鱒鯉魚

蓼芽菜

菜荳芽 同上

司圍署在北，部俊秀坊，掌園圃蔬菜。○司圍一人正

無物類考 卷二

蔬屬

菜

十一

六品別坐別檢凡七人

東國輿地勝覽

盈天壤間皆物也物各有所取人各有所愛古有愛蓮者有愛菊者又有愛牡丹者是皆因物性相類玩之以適情焉至於予獨無所愛乎所愛者何亦惟曰柔而已彼柔之爲物不擇地而產不因糞而滋不枝以蔓叢生密比如鱗不妖以艷孤立雅素似朴其色青白白而不汚非姚黃魏紫之可以動人其味苦淡淡而不厭非牛羊犬豕之可以適口當彼王公大人列九鼎羅八珍此物可有而不可無貧儒俗士一簞

食一豆羹此物可多而不可少是貴者愛之賤者亦愛之貧者愛之富者亦愛之回視蓮之愛周菊之愛陶世人之愛牡丹不亦拘乎且菊隱逸之陶愛之蓮君子之周愛之繼此愛菊愛蓮者誰歟牡丹花之富貴者也愛之者衆無怪其然予非惡彼古人之愛而反愛此菜誠以菜之產也不擇地有似予之苟安不糞滋有似予之寡合不枝蔓有似予之愚直不妖艷有若予之朴素色青白而不汙可以勵予之廉隅味苦淡而不厭可以助予之清苦是故無貴無賤無貧

無富菜之所存食之所存也隨取而有隨用而足非
若傾國之色芻豢之味可貴而不可賤可富而不可
貧倚於一偏不常有而且多也予故愛之深而嗜之
不已朝斯夕斯接之於目警之於心資之以養生延
齡清神寡慾節鎮大夏劉公知予酷好此菜也命工
圖之以示予予亦愛此圖不忍卷而懷之侈其說樂
與士大夫同事者共噫嚅噉同予愛者何人倘肯同
予愛不可不知此味不可使黎民使有此色汪信民
曰人常咬得菜根則百事可做旨哉斯言

明揚澄愛
菜說○陽

春縣志

庶物類纂

庶物類纂蔬屬卷之三目次

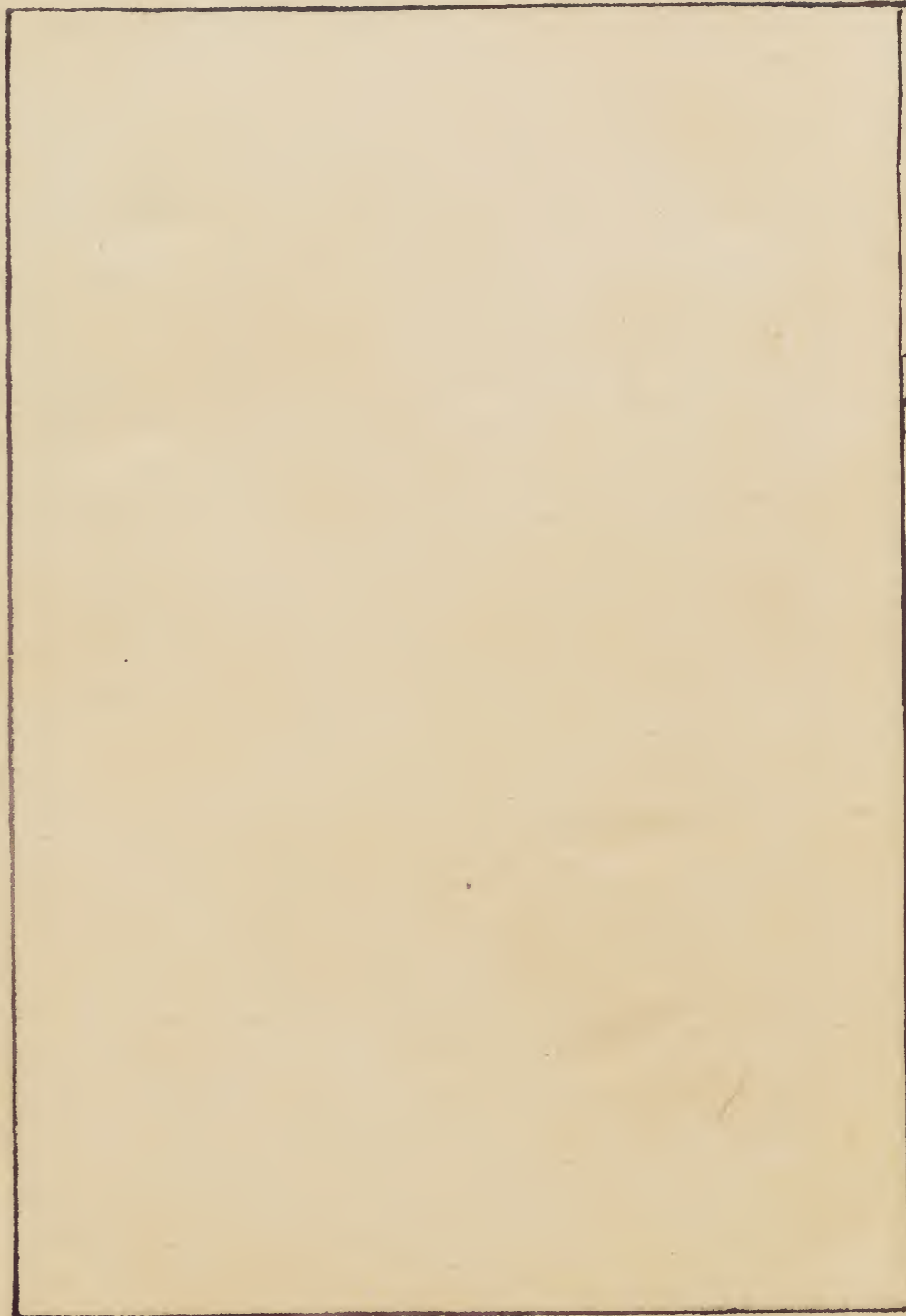
蔬 總 附 藟 養 強 熟

庶物類纂

卷三

蔬屬目次

天
牛
集
卷
三



蔬
總

天
牛
集
卷
三

蔬
屬
菜

一

本草綱目卷之六

蔬

芸芝咸寧四年立芳蔬園於金鋪城東多種異菜有菜名曰芸芝類有三種紫色者最繁味辛其枝爛熳春夏葉蜜秋蘗冬馥其實若珠五色隨時而盛其色紫為上蔬其味辛色黃為中蔬其味甘色青為下蔬其味鹹常以三蔬充御膳其葉可以資飲食以供宗廟祭祀亦止人渴饑宮人採帶其莖葉者氣歷日不歇拾遺記河南府志種蔬得王洛陽公輦水作漿兼以給過者且補屨不

無物類纂卷三

蔬屬

菜

二

取其直有神化為童子問公何不種蔬日無種即遺
數升公種之化為白璧公取以娶嬪太平廣記同上

人日剪絲或鏤金薄為人勝貼于屏帳採七種菜作

美 祁陽 縣志

二月二日下瓜茄菜種平湖 縣志

嘉靖十三年麻城有草妖菜花不實皆生人物禽虫

龍鳳之狀湖廣 總志

周顥于鐘山西立隱舍雖有妻子獨處山舍王儉嘗
問曰卿山中何所食顥曰赤米白鹽綠葵紫蓼文惠

大子問菜食何味最勝曰春初早韭秋末晚菘江寧 府志

正月七日為人日以七種菜為羹剪絲為人或鏤金

薄為人勝貼屏帳亦戴之頭髮又造萃勝以相遺按

藝苑正且畫鷄于門謹始也七日貼人於帳重人也

永州 府志

嘗學圃焉正月種韮韮似韭而大美在白爾雅謂之

鴻蒼二月種韭宜深畦又名嬾婦菜宿根自生藁荷

俗名甘 露子宜陰薯蕷宜陽瓜芋蒿首宜阜三月種莧及

瓠宜暖土時澡水種烏芋俗名 時菇宜水田四月種葱性

濕泥鬱則不生種茄宜肥地五月種菘菜六月種小
蒜冬葱七月種莖善種蘆菔宜高原去水濕種冬菜
種胡荽種波稜及芥宜肥軟地八月種蒜宜肥種金
花隨地可散子九十月種生菜甜菜種葵地將凍散
子勞之春乃生若野生則齊菜天菜蒿與蕈水生則
蕈與苜蓿與菰而瓜之族最繁條而班者曰生瓜亦
曰筍瓜色黃而有刺者曰黃瓜架而垂生至尺餘者
曰絲瓜大如枕者曰冬瓜形微長有稜曰香瓜又名
甜瓜色黃斑綠用畫筍瓜肉綠皮青曰密甯瓜圓小

而純黃者曰金鸞蛋又有花類海棠而實大如桃者
曰木瓜俗名錦荔枝者曰若瓜而最美惟西瓜實菓
中之賢也○陸機賦云佳哉瓜之爲德邈衆果而

莫賢松江府志

菜蔬之總名也蔬中以白菜爲第一亦隨時可種春
初下子名看燈菜細小而嫩者名小白菜秋時下子
分種名冬旺菜霜後塌地而生名塌科菜又有冬初
分種至春生臺擲食之曰臺心旁復生苗作花夏初
取其子壓油名油菜○吾鄉先輩居鄉必治圃袁海

雙陶南村王桔溪俱有治圃詩陶九成詩云蘆蕪生
兒菜有孫露芽雨甲媚盤殮自知肉食非我相抱甕
何辭日灌園又顧文僖菜圃詩云綠嫩青酣井字畦
柳塘東畔竹林西阿兒暴富人應妬歲晚平添百瓮
蘆亦可想見先輩風度上同
蔬能調臟腑疏關節其凌冬不凋種之可以良田者
曰菘初年莖青二年菘可以度凶年救饑饉七月初
種之詩謂之葑列仙傳劉綱婦飛昇屬綱以菜熟為
期卽蕪青耳與菜蕪自別一種其自東徂夏者曰苜

食之宜男辛曰蔞苦曰薺蔞出山澗薺出隰澤皆不
種而自生者蕪藏于土者曰苜生食解肌熱蕪吐之
蔓者曰冬瓜飽熟食利腸胃種于田者曰芡每年移
根潔濯種之則無黑脉無華葉而栴于樹者曰松蕪
曰合蕪又有木耳皆越路之菌水草者芥水中華而
實者曰芡曰芡曰蓮頭曰藕鉛山令七月獻芡于守
芡荷實可濟饑益胃凡湖塘之中皆可種也鉛山有
竹焉其初生幼也方出土者曰甜笋曰槌笋曰苦笋
曰江南笋亦皆可佐蔬食而食之皆以助穀氣者也

鉛山縣志

菜有白菜青菜油菜辣芥菜迎菜得種杭州有冬菜

菜有白菜青菜芥菜油菜辣菜蒿菜甜菜菠菜迎得種于杭名曰冬菜

衢州府志 機謹按白一本作菘

凡草之可食者皆名蔬亦謂之菜然不由種植則不得常食耕農之家每飯必具用以佐一或和諸米炊之謂之菜飯歲歉甚不可得米用蕎蕨等粉調之作

羹充腹而已中家亦不純食肉必雇工人治圃以供朝夕蓋于諸穀外為民間日用飲食所必需故得稱百穀黃山谷曰不使天下之民有此色不可使士夫不知此味有慨乎言之四季皆有大槩春夏以時食為美秋冬以旨蓄為宜

東陽縣志

凡州木之苗皆可茹也先辨其味而已入口平淡酸者無不可食其辛辣者以礬水浸之亦可食苦者置之可也又按花木考言點蒼山有高河菜菜州之龍鬚菜秬舍所言緝菜優殿菜廣州之雞候菜東坡之

藤葉卽今之滑菜也。考亭之蕻菜卽薺菜也。建或山澗亦有罕菜可食。扈累尚能食菁菘芫花况薺今之首菘乎卽如今江南北之所謂破破衲絲薺薺枝薺薺野落籬油灼灼猪殃殃諸根諸樹頭諸花瓣諸藥草苗皆足食也。特人不能識或倍名異名耳。雅通古謂菜為葵。晉以來曰菘。今謂之菜。○圖經曰冬葵子秋種。經冬至春作子。性滑利。葉作菜茹。此外有蜀葵。亦雅著戎葵也。花五色。白者主痰瘧。午日取花按手亦去瘧。黃者塗癰。小花者名錦葵。大莖小葉紫黃。

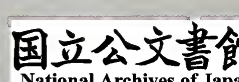
色。吳人呼為繁露。亦雅。葵葵露也。菘葵若藜有毛啖之甚滑。亦雅。菘菘免葵也。亦名天葵。別有鳧葵。菘菜也。荊葵所謂菘菜也。大黃葵獨花心大如餅。向日葵也。鄧潛谷曰葵十月種。五月初夏種。總按諸葵惟冬葵苗入菜時。珍以傾日葵作露葵。曰葵爲五菜之主。今不復食。故移入草部。如本草所說葵有何味。而古人動言烹葵。自智論之。古人竟以葵為呼菘菜。野菜之通稱耳。昔楚相拔園葵。韓詩外傳馬踐園葵。古歌井上生旅葵。采葵待作羹。論衡曰調和葵非不必易。

牙王維詩松下清齋折露葵直謂菜也苔名澤葵藥
名天葵龍葵苗中呼灰滌為老葵地英為地葵此非
古通稱邪上同

鬱養疆孰冬生茹也○貢禹傳言蘊火所生鬱養孰
疆諸菜安帝永初六季詔凡供薦新味鬱養疆孰多
非其節史照改疆上聲為去蜀音也今北京元旦獻
牡丹花一切瓜豆皆孰正地炕蓄火逼成冬生之菜

上同
野菜○地踏菜佛耳菜盤棋菜苧頭鼓釘郎蒲公英鳳山

莖山慈姑苗馬蘭頭紅蘭百合根耳菊頭蜀葵莢芸
臺白芷防風芽菹金銀花架菜兼梨頭艸蘋藻蒼
根藕稍菱莖水馬齒潞州猴菜天台孟菜金陵阿藍
菜白花菜其類頗多王西樓菜譜詳矣木苗則椿檀
樺棟槐椈魚松花之類花如木筆荷花百合蕉露澤
瀉花之類凡苦者沸水膽之更浸之再加芫和可也
山中貧士富矣哉陳士業曰西山洪井羅漢壇石羅
漢菜方莖枝頭雙葉味似豆葉又有龍菜圓莖葉似
菊而無極清峴桐方氏物理小識



蔬所呼切音疏說文菜也凡艸菜可食者皆名蔬禮
籩豆有菹詩禦冬以旨蓄皆蔬屬古者士入學以菜
贄釋菜于先師重蔬也通作蔬周禮聚斂疏材鄭註
疏材百艸梘實可食者○本作蔬十画舊本作蔬非
清廖文英
正字通
爾雅菜謂之蔬月令仲秋命有司趨民務畜菜註菜
所以助穀之不及故收之為備趨音促畜音蓄菜種
類最繁說原曰蔬植三百六十葵為之長又曰菜有
二種梘大莖短者曰蓮花白梘圓而長者曰箭筍白

又油菜冬種春日暖抽嫩心開花黃如金摘心為菜
茹其旁心結子可榨油又蕓菜蔓生花白摘其苗以
土壅之即活中空而脆自番舶以蕓盛來因名能解
野葛毒張莘曰魏武帝噉野葛尺許應食是菜劉安
世曰啖野葛飲鴆酒魏武揚此聲誑人欲其無害已
也按劉說則啖野葛非實事也又天中記安南有羞
菜蔓生水上甘美可食人過池中以手指之曰汝羞
否即時憔悴有羞色人忝青如初又霽韻音砌東朔
七諫西施媿媿而不得見兮募母勃眉而日待桂蠹

不知所淹留兮，蓼與不知，徙平葵菜，註喻衆人嗜進，已守正終困也。○凡艸木之苗皆可茹，華夷花不考言，點蒼山有高河菜，萊州有龍鬚菜，廣州有雞候菜，摺合所言，綽菜優殿菜，蘇軾所言，勝葉食物，本艸所載，蕞菜醞，翻菜茅膏菜，孟娘菜，劉隱菜，金針菜，及今江南北所謂破破，衲絲，蕎蕎野落，籬油灼灼，豬殃殃，諸蒿諸，捫諸，樹頭諸，花辨諸，藥艸苗皆可爲菜，各辨其味而已。又海中所生非菜類者，亦名菜，寧波有淡菜，形近北，一名殼菜，歐陽氏曰，从木从心，非从米。上同

聲音之道，絲不如竹，竹不如肉，爲其漸近自然，吾謂飲食之道，膾不如肉，肉不如蔬，亦以其漸近自然也。草衣木食，上古之風，人能踈遠肥膩，食蔬蕨而甘之，腹中菜園，不使羊來踏破，是猶作羲皇之民，鼓唐虞之腹，與崇尚古玩一致也。所怪于世者，棄義名不居而故異，端其說，謂佛法如是，是則謬矣。吾輯飲饌一卷，後肉食而首蔬菜，一以崇儉，一以後古，至重宰割而惜生命，又其念茲在茲，而不忍或忘者矣。清李笠翁

閒情
偶寄

世人製菜之法可稱百怪千竒，自新鮮以至干醃糟醬臘，無一不曲盡竒能，務求至美。獨于起根發軔之事，缺焉不講，予甚惑之。其事維何？有八字訣云：摘之務鮮，洗之務淨，務鮮之論已悉前篇。蔬食之最淨者，曰笋，曰蕈，曰豆芽。其最穢者，則莫如家種之菜。灌肥之際，必連根帶葉而澆之。隨澆隨摘，隨摘隨食。其間清濁多有不可問者。洗菜之人，不過浸入水中，左右數漉，其事畢矣。孰知污穢之濕者，可去；乾者難去。日積月累之糞，豈頃刻數漉之所能盡哉？故洗菜務得

其法，併須務得其人。以懶人性急之人，洗菜猶之乎弗洗也。洗菜之法，入水宜久久，則乾者侵透而易去。洗葉用刷，刷則高低曲折處皆可到，始能滌盡無遺。若是則菜之本質淨矣。本質淨而後，可加作料，可盡人工。不然是先似污穢作調和，雖有百和之香，能敵一星之臭乎？噫，富室大家食，指繁盛者，欲保其不食污穢難矣哉。同上

毛詩曰：其藪維何，維筍及蒲。
又曰：我有旨蓄，亦以禦冬。

禮記曰仲冬之月乃命有司趣民務蓄菜

周禮曰春入學舍菜合舞

又曰凡蓄聚物以稍聚待賓客以旬聚待羈旅凡餘

物以待頒賜注云聚物諸瓜匏葵芋為禦冬之具

儀禮曰婚禮舅姑既沒則婦三月乃奠菜蔬蓋用待

告

左傳曰苟有明信澗谿沼沚之毛蘋蘩蕒藻之菜可

薦於鬼神可羞於王公

呂氏春秋曰菜之養者崑崙之蘋壽木之華赤木之

葉餘替之南有菜名喜樹其色若碧

又曰菜之美者具區之菁

尚書大傳曰大夫有汗豬之宮雖生美菜有義之士

不食

漢書張竦曰古叛逆之國瀦其宮室以為汗地名曰

凶墟雖生菜蔬而民不食

西域傳曰罽賓地溫和冬食生菜

漢武內傳曰西王母曰仙之上藥有碧海之琅菜

文選曰野有菜蔬之色

本草綱目卷之九

莊子曰、顏回不茹葷、三月、
世說曰、范宣挑菜傷指、大哭啼曰、身體髮膚、不敢毀傷、故啼、

金樓子曰、始皇聞鬼谷先生言、因遣徐福入海求金、菜玉、蔬並一寸堪、

王充論衡曰、董仲舒讀春秋、三年不窺園菜、

孝子傳曰、洛陽公輦水作漿、兼以結過者、公神屨不取其直、天神化為書生、問公何不種菜、曰無種、即遺數升、公種之、化為白璧、餘皆為錢、公得以娶婦、

廣州先賢傳曰、丁密蒼、梧人、非家織布、不衣、非已耕種菜、果不食、

杜蘭香別傳曰、香降張碩齋、瓦盞酒七、子標、標多菜、而無他味、亦有世間常菜、輒有三種、色或丹或紫、一物與海蛤相象、并有非時菜、碩云食之、亦不甘、然一食七八日不飢、

後漢書曰、崔瑗、愛士好賓客、盛脩殺膳、殫極滋味、不問餘產、居常蔬食、菜羹而已、

又曰、彭城朱曜、字子卿、為漢陽相、所種菜悉付還外、

燕物類彙編卷三

蔬屬 菜

十三

原物類考卷三

山東六賢傳曰表卞字叔隰廩人種菜一園左右竊取度溝瀆卞乃為之橋其敦義如此

吳書曰趙咨使魏魏人曰聞江東有菑蹄菜作苦為食咨曰當得蒼鯨以作羹

拾遺記曰咸寧四年立芳蔬園於金墉城東多種異菜有菜名曰芸蕨類有三種紫者最繁味辛其根爛熯春夏葉密秋榮冬馥其實若珠五色隨時而盛一名芸芝色紫為上蔬其味辛色黃為中蔬其味甘色青者為下蔬其味鹹常以三蔬供御膳其葉可以藉

飲食以供宗廟祭祀亦止人飢渴官人採帶其莖葉香氣歷日不散晉書曰皇甫謐姑子梁柳為城陽太守或勸謐餞之謐曰柳為布衣時過我食不過鹽菜貧不以酒肉為禮也今餞之是貴城陽太守而賤梁柳也豈中古人之道哉

又曰邵續為石勒所執灌園鬻菜以供衣食勒屢遣察之歎曰此真高人矣嘉其清苦賜穀帛以勵臣宋書曰柳元景為三公時在朝勲貴多事產業元景獨無所營南岸有數十畝菜園守園人賣得錢二萬

雜物類考卷三

蔬屬

菜

十四

送還宅元景怒曰我立此以供家中噉耳乃復奪百姓利耶遂以錢別置守園者
齊書曰江泌性仁孝食菜不食心以其有生意唯食老葉而已
梁書曰武帝大官常膳唯以菜蔬几案所陳不過三盞
唐書曰高宗司農欲以冬藏餘菜賣之百姓以墨敕示僕射蘇良嗣判曰昔公儀休相魯拔去園葵沉臨御萬邦而取蔬鬻菜事遂不行

見聞錄曰汪信民常言人常齧得菜根則百事可做
胡康侯聞之擊節歎賞

又曰宋神宗熙寧中李賓客及之知潤州園中菜花悉成荷花仍各有一佛坐於花中形如雕刻莫知其數或云李氏奉佛甚謹故有此異
以上淵鑑類函

杏葉菜葉似杏山蔬之可食者
盛京志
至時菜似杏葉菜而大葉圓其梗至頂稍彎故名亦山蔬之美者
同上

龍巖菜似椿樹頭有刺似白芥菜滿山自生九老洞

者尤佳
上同

庶物類纂
卷之三



