

庶物類纂

蔬屬
自二十四至二十六

容

第百廿七函

太政官文庫			
特別	和書門	類	號
一	二	三	六
二	三	六	二
第百廿七函			
四	六	五	册
架	函	號	類

內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (250)
函號	54 1

九十内

共七十三



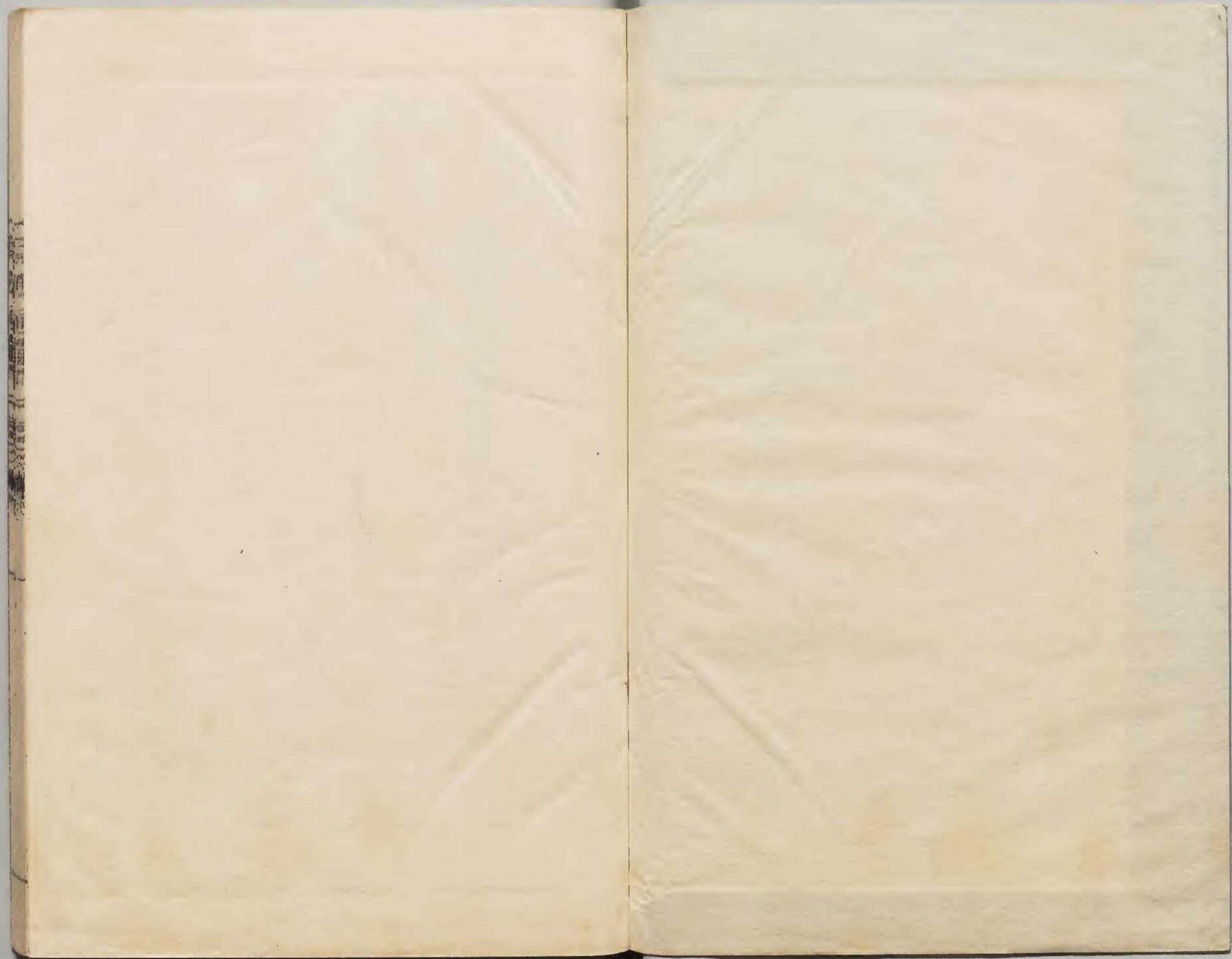
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

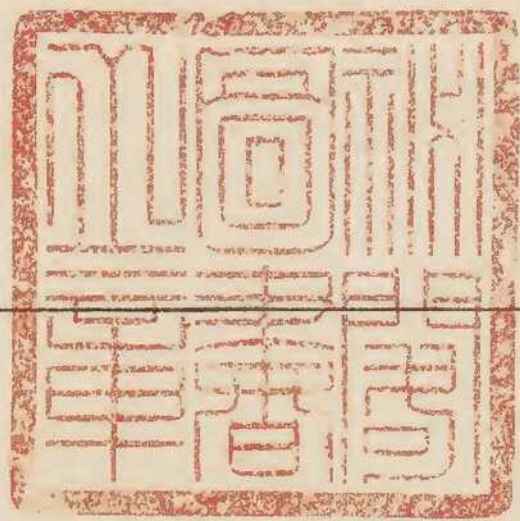
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM, Kodak







廢物

類纂蔬屬卷之二十四目次

燕著 即蔓著

燕著類纂

蔬屬目次

蕪菁

一名蔓菁方言一名蕪菁同上一名大芥同上一名臺菜
雅一名蔓菁唐本一名九英菘食療本草一名諸
葛菜本草綱目一名馬王菜同上一名沙吉木兒飲膳
正一名四時菜月令一名大頭芥本草一名
曼倩增定致一名菘正字

倍名憂虎州山城又名思思拿同上

燕薯

蘆舊音蜂今江東音嵩字作菘也菘鏡鈴燕薯也陳楚之郊謂之蘆魯

齊之郊謂之菘關之東西謂之燕薯趙魏之郊謂之

大芥其小者謂之辛芥或謂之幽芥其紫華者謂之

蘆菘今江東名為溫菘實如小豆羅匐二音東魯謂之菘蓮洛荅大合兩反○漢

揚雄方言燕薯嶺嶠已南俱無之偶有士人因官攜種就彼種

之出地則變為芥亦播種江北為枳之義也至曲江

方有菘彼人謂之菘菘晉菘舍南方草木狀

燕薯嶺嶠已南俱無之偶有士人因官攜種就彼種

燕薯嶺嶠已南俱無之偶有士人因官攜種就彼種

爾雅曰：蕪荇，荇。注：江東呼為蕪荇，或為菘。菘，蕪音相。近蕪則蕪荇，宇林曰：豐蕪荇苗也。乃齊魯云：廣志云：蕪荇有紫花者，白花者。○
後魏賈思勰齊民要術

種不求多，唯須良地。故墟新糞壞墻垣乃佳。若無故墟糞者

以灰為糞，令厚一寸，一耕地，故熟七月初種之一畝。

用子三升，從處暑至八月白露節皆得早者作，晚者作乾。漫散而勞，種不

用濕，濕則地堅菜焦。既生不鋤，九月末收葉，晚收則黃落。仍留根

取子，十月中犁麤時拾取耕出者。若不耕時則留者，若不茂實不繁也。

其葉作菹者，料理如常法，擬作乾菜及蘼。八文菹者

蘼菹者，後年正月始作耳，須留割訖則尋手擇治而

第一好菜，擬之其菹法列後條。

辦之勿待萎，萎而後辦則爛。挂著屋下陰中風涼處，勿令煙

薰，煙薰則苦。燥則上在厨積置以苦之，積時宜候天陰潤，不爾多碎折久不

積苦則洪也。春夏畦種，供食者與畦菜法同，剪訖更種，從

春至秋得三輩，常供好菹。取根者用大小麥底，六月

中種，十月將凍耕出之，一畝得數車，又多種蕪荇法

近市良田一項，七月初種之，六月種者根雖粗大，葉

雖膏潤，根復細小，七月擬賣者純種九英，九英葉根

初種根葉俱得，敗賣氣味不美，款一項取葉三十載，正月二月賣作

自食者須種細根，蘼菹三載得一奴收根，依時法一項收二百載二十

蘼菹三載得一奴收根，依時法一項收二百載二十

載得一婢細剉和莖飼牛羊全擬乞猪并一頃收子

二百石輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石

亦勝谷田十頃是故漢相帝詔曰橫水為災五穀不

登令所傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶

年救饑饉乾而蒸食既甜且美自可藉口何必饑饉

若值凶年一頃乃活百人耳○同上

蒸乾蕪菁根法作湯淨洗蕪菁根漉著一斛甕子中

帶以乾牛糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹著

牙真類鹿尾蒸而賣者則收米十石也○同上

種菘蘆菴菘菜似蔓菁無毛而大法與蔓菁同菘菜似蔓菁無毛而大

之蘆菴菴蘆菴根實粗大其角及秋中賣銀十畝得

錢一萬同上

崔寔曰四月收蕪菁及芥葶藶冬葵于六月中伏後

七月可種蕪菁至十月可收同上

菁蔓菁也一曰真菁亦曰蕪菁又曰芴菁蔓音萬又

音無芴音勿○唐

顏師古急就篇注釋草云須葶藶孫炎曰須一名葶藶坊記註云葶藶

菁也陳宋之間謂之葶陸璣云葶蕪菁幽州人或謂

之芥方言云鹽蕪蕪菁也陳楚謂之葶齊魯謂之蕪

蕪屬蕪菁四

關西謂之蕪菁，趙魏之部謂之大芥，豐與葑字雖異，音實同，即葑也。須也。蕪菁也。蔓菁也。葑，莖也。芥也。七者一物也。孔穎達詩經正義

韶州菜有蕪菁，郡人採之為菹，脆而且甘，不失北中味也。方言：豐蕪菁也。陳楚之郊謂之豐，齊魯之郊謂之蕪。關之東謂之蕪菁。趙魏之間謂之大芥。郭璞注：豐音蜂，江東音菘，又云紫葉者謂之蘆菘，證俗音曰葵蘆菘，蕪菁屬紫花大根，俗呼為電葵也。愚按：顧啓期婁地記曰：薛山者昔有薛伯道居此山，不知何時人好稼植，緣海散蕪菁子，今海邊尚有此菜云。伯道所種，又按司馬相如凡將篇謂為蕪菁當

門。證俗音真小學篇曰：芴音吻菁會最。又云：以子江南種變

為菘。菘子黑，蕪菁子紫赤也。又據南朝食奠中，有芥子醬，蘆菘根，菹菘之類，是江南為菘驗也。證俗音云：小學章作

菘今番禺唯韶州產蕪菁。唐段公路北戶錄

公曰：諸葛所止，令兵士獨種蔓菁者，何？綯曰：莫不是取其纒出甲者生啗一也，葉舒可煮食二也，久居隨以滋長三也，棄去不惜四也，回則易尋而採之五也，冬有根可副食六也。比諸蔬屬，其利不亦博乎？曰：信矣。三蜀之人今呼蔓菁為諸葛菜，江陵亦然。唐韋綯劉賓客

嘉話錄

婺州僧清簡家圍蔓菁忽變為蓮唐段成式酉陽雜俎

尚書曰荆州厥貢苞匭菁茅

詩曰採葑採菲無以下體

又曰爰采葑矣洙之東矣

又曰採苓好聽讒也采葑首陽之東人之為言苟亦

無從

陸機毛詩疏義曰菜封蕪菁也郭云今菘菜也可食

少味

爾雅曰須葑菘也

諸葛所止令兵士獨種蔓菁者取其纒出甲可生啖

一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄不

令惜四也回則易尋而採之五也冬有根可劬食六

也比諸蔬屬其利不亦博哉劉禹錫曰信矣三蜀之

人也今呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然出嘉話錄太平廣記

燕菁似菘而小有臺一名葑一名須爾雅曰須菘燕

也今俗謂之臺菜方言曰陳楚之間謂之豐趙魏之

郊謂之大芥其紫華者謂之蘆菘一名來菘所謂溫

菘是也來菘言來菘所服也

宋陸佃埤雅

谷風曰采葑采菲無以下體毛氏曰葑須也菲芴也下體根莖也箋云此二菜蔓菁與菘之類也皆上下可食然其根有美時有惡時采之者不以根惡時并棄其葉摠鄭此注則以葑為蔓菁之類菲為菘之類耳至解尋中曰爰采葑矣洙之東矣則曰

注亦云葑蔓菁也陳宋之間謂之

葑蕒菁

葑蕒菁幽州人或謂

之芥方言曰豐蕒蕒菁也陳楚謂之豐齊魯謂之蕒

關西謂之蕒菁趙魏之部謂之大芥豐與葑字異而音同則葑也須也蕒菁也蕒蕒也蕒也芥也七者一物也蔓菁南北通有之北土種之尤多四時仍有春食苗夏食心秋冬食根菜中之最有益者塞北并汾河朔間燒食其根呼為蕒根猶是蕒菁之號昔漢桓帝永興中令災傷郡國皆種蔓菁以助民食劉備歸曹公公使覘之閉門將人種蔓菁而諸葛亮所止令軍士獨種蔓菁者取其纔出甲可生啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也回

則易尋而採之五也冬有根可劓而食六也三蜀江陵之人今呼為諸葛菜蔓菁根葉及子乃是菘類與蘆菔子相似兼言小葷故說者疑江表不產注失其真耳有人將菘菜北種初一年半為蕪菁二年菘種都絕將蕪菁子南種亦二年都變其子亦隨色變大率菘子黑蔓菁子紫赤大小相似蘆菔子黃赤而大又不圓也亦梗長葉瘦高者為菘葉闊厚短者為蕪菁荆楚歲時記十一月採經 雜菜乾之為鹹菹有得其和者竝為金釵色菹既甜脆汁亦酸

美呼其莖為金釵股醒酒所宜也急就章曰老菁蕪荷冬日藏詩曰我有旨蓄亦以御冬蓋此之謂也按禹貢荊州包匭菁茅孔子曰菁以為菹呂氏春秋亦曰菁之美者具區之菁則菁之見貴舊矣然說者或以菁茅為茅之名而言老菁冬藏者為韭花云今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也 南都賦秋韭冬菁注廣雅曰韭其葦謂之菁○ 宋羅願爾雅翼 諸葛菜今所在有菜野生類蔓菁葉厚多歧差小子如蘿蔔彼不光澤花四出而色紫人謂之諸葛亮菜

劉禹錫嘉話曰諸葛所止令軍士種蔓菁何韋絢云莫不是取其纜出可生啗一也葉舒可煮食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採五也冬則有根可齪食六也此蔬其利不亦博乎禹錫曰信矣蜀人呼蔓菁為諸葛菜宋高承事物紀原詩釋文草木疏云葍蕪菁也郭璞云今菘菜也案江南有葍江北有蔓菁相似而異張文潛詩蕪菁至南皆變菘菘美在上根不食瑤簪玉筍不可見使我每食思故國宋王伯厚困學紀聞

馬主菜葉似蔓菁味苦多刺即諸葛菜也宋朱輔溪蠻叢笑

機謹按說郛中溪蠻叢笑馬主菜作馬王菜

菜品中蕪菁菘芥之類遇旱其標多結成花如蓮花或作龍蛇之形此常性無足怪者熙寧中李賓客及之知潤州園中菜花悉成荷花仍各有一佛生于花中形如雕刻莫知其數暴乾之其相依然或云李君之家奉佛甚篤因有此異宋沈存中夢溪筆談今人年壯而髮白者目之曰蒜髮猶言宜髮也今蒜髮又通稱而知宜髮少矣宜髮見於陸德明說卦釋

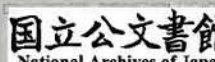
蕪菁類彙編卷之二十四

蔬屬 蕪菁 九

文中此固人所知也而蒜髮書傳間或未見獨本草蕪菁條下有云蔓菁子壓油塗頸能變蒜髮此亦可據宋許觀東齋記事

今人呼菘為蔓菁云北地生者為蔓菁江南生者為菘其大同而小異耳食療本草所論亦然明曰此菘習俗之非也余少時亦謂菘為蔓菁常見醫方用蔓菁子為辟穀藥及用為塗頭油又用之消毒腫每訝菘子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民要術乃知蔓菁是蘿菔苗平生之疑渙然冰釋即醫方所用蔓

菁子皆蘿菔子也漢桓帝時年饑勸人種蔓菁以充饑諸葛亮征漢令軍人種蘿菔則蘿菔蔓菁為一物無所疑也然則北人呼菘為蔓菁與南人不同者亦有由也蓋鼎峙之世文軌不同魏武之父諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦由吳主之女名二十而江南人呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿菔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎荅曰按地骨苗名枸杞芎藭苗名蘼蕪藕苗名蓮荷亦其類也斯例寔繁不可勝紀何獨蔓菁



蘿菔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菘菜不同何也答曰凡藥草果實蔬菜踰境則形狀小異而况江南北地乎宋丘光庭兼明書

格物總論蕪菁即蘿蔔其葉謂之蕪菁一名蔓菁也

似菘小莖根微辛合璧事類

陶隱居云蘆菔是今溫菘其根可食葉不中噉蕪菁根乃細於溫菘而葉似菘好食西川惟種此而其子與溫菘甚相似小細爾俗方無用服食家亦煉餌之而不云蘆菔子恐不用也俗人蒸其根及作菹皆好

但小熏臭爾又有葶根細而過辛不宜服也唐本注云蕪菁北人又名蔓菁根葉及子乃是菘類與蘆菔全別至於體用亦殊今言蕪菁子似蘆菔或謂蘆菔葉不堪食兼言小熏體是江表不產二物斟酌注語理喪其真爾其蔓菁子療黃疸利小便水煮二升取濃汁服主癥瘕積聚少飲汁主霍亂心腹脹末服主目暗其蘆菔別顯後條今按陳藏器本草云蕪菁主急黃黃疸及肉黃腹結不通擣為末水絞汁服當得嚏鼻中出黃水及下痢仙經云長服可斷穀長生和

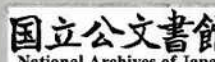
油傳蜘蛛咬恐毒入肉亦搗為末酒服蔓青園中無蜘蛛是其相畏也為油入面膏令人去黑點今并汾河朔間燒食其根呼為蕪根猶是蕪菁之號蕪菁南北之通稱也塞北種謹按一作本者名九英蔓菁根大并將為軍糧菘菜南土所種多是也臣禹錫等謹按爾雅云須菴蕪釋曰詩谷風云采葍采菲毛云葍須也先儒即以須葍菴當之孫炎云須一名葍菴郭注云菴蕪似羊蹄葉細味酢可食禮坊記注云葍蔓菁也陳宋之間謂之葍陸璣云葍蕪菁幽州人謂之芥方

言云蔓菁蕪菁也陳楚謂之豐齊魯謂之蕪關西謂之蕪菁趙魏之部謂之大芥蔓菁音同然則葍也須也蕪菁也蔓菁也菴蕪也蕪也芥也七者一物也孟詵云蔓菁消食下氣其子九蒸九暴搗為粉服之長生壓油塗頭能變蒜髮又研子入面脂極去皺又搗子水和服治熱黃結實不通少頃當瀉一切惡物沙石草髮竝出又利小便又女子妬乳腫取其根生搗後和鹽醋漿水煮取汁洗之五六度差又搗和雞子白封之亦妙蕭炳云蔓菁子別入丸藥用令人肥健

尤宜婦人。劉禹錫嘉話錄云：諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者，取其纜出甲可生啖，一也。葉舒可煮食，二也。久居則隨以滋長，三也。棄不令惜，四也。回則易尋而採，五也。冬有根可斲而食，六也。比諸蔬屬，其利不亦博矣。三蜀之人今呼蔓菁為諸葛菜。江陵亦然。日華子云：蔓菁梗短葉大，連地上生，闊葉紅色者是蔓菁。嘉祐補註本草。

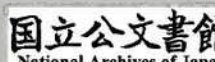
蕪菁及蘆菔舊不著所出州土。今南北皆通有之。蕪菁卽蔓菁也。蘆菔卽下萊菔。音今俗呼蘿菔是也。此

二菜北土種之尤多。蕪菁四時仍有，春食苗，夏食心，亦謂之薑子。秋食莖，冬食根。河朔尤多種，亦可以備飢歲。菜中之最有益者惟此耳。常食之通中益氣，令人肥健。嘉話錄云：諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者，取其纜出甲可生啖，一也。葉舒可煮食，二也。久居則隨以滋長，三也。棄不令惜，四也。回則易尋而採之，五也。冬有根可斲食，六也。比諸蔬屬，其利不亦博乎。劉禹錫曰：信矣。三蜀江陵之人今呼蔓菁為諸葛菜是也。其實夏秋熟時採之，仙方亦單服，用水煮三過令



苦味盡暴乾搗蕝水服二錢匕日三久增服可以辟
穀又治發黃下小腸藥用之又主青盲崔元亮海上
方云但瞳子不壞者療十得九愈蔓菁子六升一物
蒸之看氣遍合甑下以釜中熱湯淋之乃暴令乾還
淋如是三遍即取杵篩為末食上清酒服二寸匕日
再塗面膏亦有用作者又療乳癰痛寒熱者取蔓菁根
并葉淨擇去土不用水洗以鹽搗傳乳上熱即換不
過三五易之即差冬月無葉但空用根亦可切須避
風耳南人取此種種之初年相類至二三歲則變為

菘矣萊菔功用亦同然力猛更出其右斷下方亦用
其根燒熟入藥尤能製麩毒昔有婆羅門僧東來見
食麥麩者云此大熱何以食之又見食中有蘆菔云
賴有此以解其性自此相傳食麩必啖蘆菔凡人飲
食過度飽宜生嚼之佳子研水服吐風涎甚効此有
大小二種大者肉堅宜蒸食小者白而脆宜生啖爾
雅所謂葵蘆肥郭璞云紫花菘也俗呼温菘似蕪菁
大根一名葵俗呼電葵然則紫花菘温菘皆南人所
呼也吳人呼楚菘廣南人呼秦菘河朔蘆菔極有大



者其說舊矣而江南有國時有德安州洪州信陽者甚大重至五六斤或近一秤亦一時種蒔之力也又今醫以治消渴其方出了子蘿蔔三枚淨洗薄切暴乾一味搗羅為散每服二錢煎豬肉湯澄清調下今後臨卧日三服漸增至三錢差

本草圖經

蕪菁蘆菘二菜也蘆菘即蘿蔔也蕪菁今世俗謂之蔓菁夏則枯當此之時蔬圃中復種之謂之雞毛菜食心正在春時諸菜之中有益無損於世有功採擷之餘收子為油根過食動氣河東大原所出極大他

處不及也又出吐谷渾後於萊菘條中爾雅釋但名蘆菘今謂之蘿蔔是也則蕪菁條中不合更言及蘆

菘二字顯見重複爾雅為正

宋寇宗奭本草衍義

食療九英菘出河西葉及大根亦麓長和羊肉甚美常食之都不見發病其冬月作菹煮作羹食之能消宿食下氣治嗽諸家尚畧性冷非温恐誤也

宋唐慎微證類

蕪菁按孫恂云豐蔓菁苗也其說甚通掌禹錫以殮蕪釋蔓菁陳藏器謂菘蕪是酸模當以陳說為優詳

草本

見草部酸模下。劉禹錫嘉話錄云：諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者，取其纒出甲可生啖，一也；葉舒可煮食，二也；久居則隨以滋長，三也；棄不令惜，四也；回則易尋而採，五也；冬有根可食，六也。比諸蔬，其利甚博。至今蜀人呼為諸葛菜。江陵亦然。又朱輔山溪蠻叢話云：猫獠徭佬地方產馬王菜，味澀多刺，即諸葛菜也。相傳馬殷所遺，故名。又蒙古人呼其根為沙吉木兒。明李東璧本草綱目

別錄以蕪菁蘆菔同條，遂致諸說猜度，或以二物為

一種，或謂二物全別，或謂在南為菜菔，在北為蔓菁，殊無定見。今按二物根葉花子都別，非一類也。蔓菁是芥屬，根長而白，其味辛苦，而短莖粗葉大而厚闊。夏初起，莖開黃花，四出如芥，結角亦如芥，其子均圓，似芥子而紫赤色。蘆菔是菘屬，根圓亦有長者，有紅白二色，其味辛甘，而永葉不甚大而糙，亦有花葉者。夏初起，莖開淡紫花，結角如蟲狀，腹大尾尖，子似胡盧巴，不均不圓，黃赤色。如此分之，自明白矣。其蔓菁六月種者，根大而葉蠹；八月種者，葉美而根小。惟七

月初種者根葉俱良擬賣者純種九英九英根大而味短削淨為菹甚佳今燕京人以瓶醃藏謂之閉甕菜上同

蔓菁子可升可降能汗能吐能下能利小便又能明目解毒其功甚偉而世罕知用之何哉夏初采子炒過榨油同蒜油鍊熟一色無異西人多食之點燈甚明但烟亦損目北魏祖珽囚地窖中因蕪菁子油燈傷明即此也上同

蕪菁一名蔓菁南北皆有北土尤多四時常有春食

苗夏食心亦謂之臺子秋食莖冬食根河朔多種以備饑歲菜中之最有益者惟此爾其子夏秋熟時采之又曰葉是蔓菁根是蘆菔明李東壁食物本草

庶物類纂卷之二十五

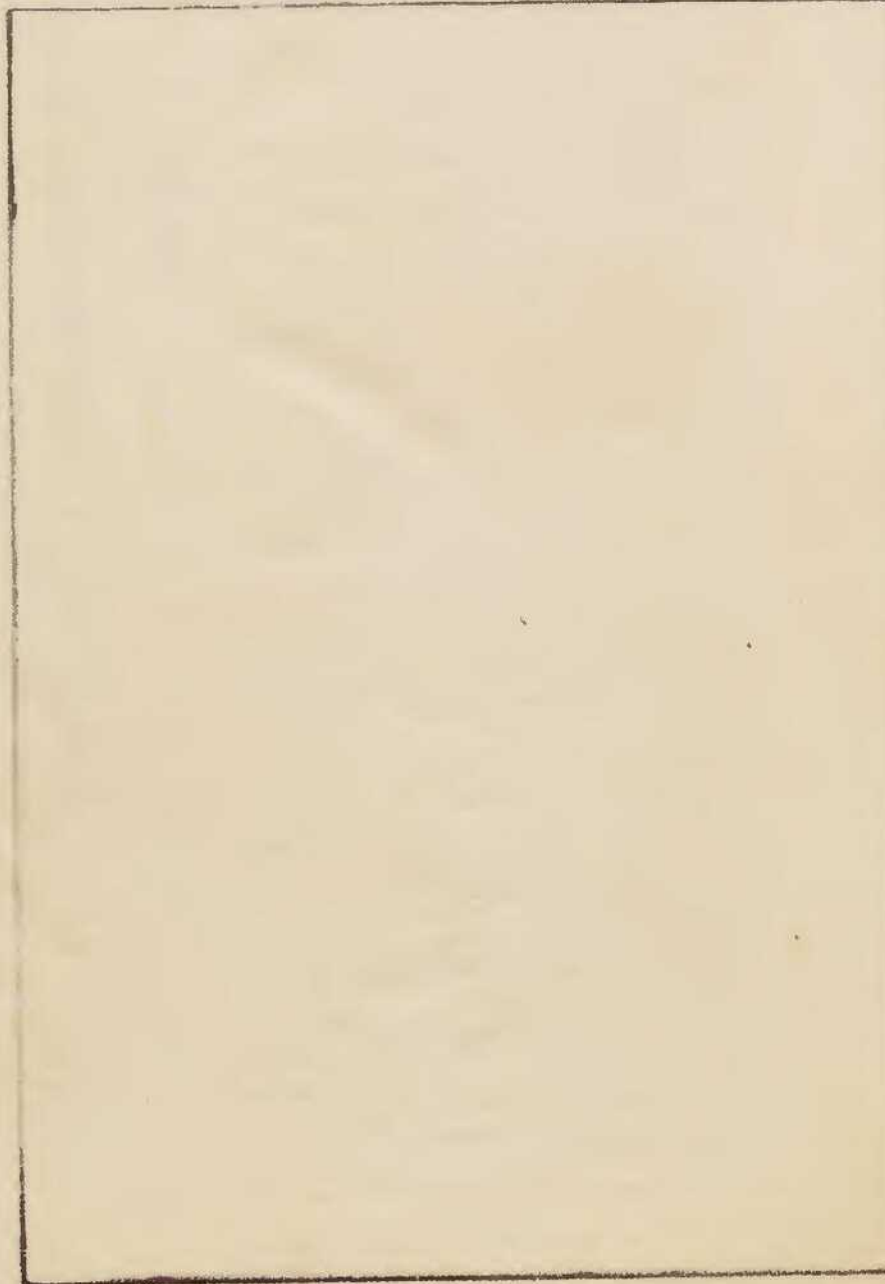
庶物類纂蔬屬卷之二十五目次

蕪菁

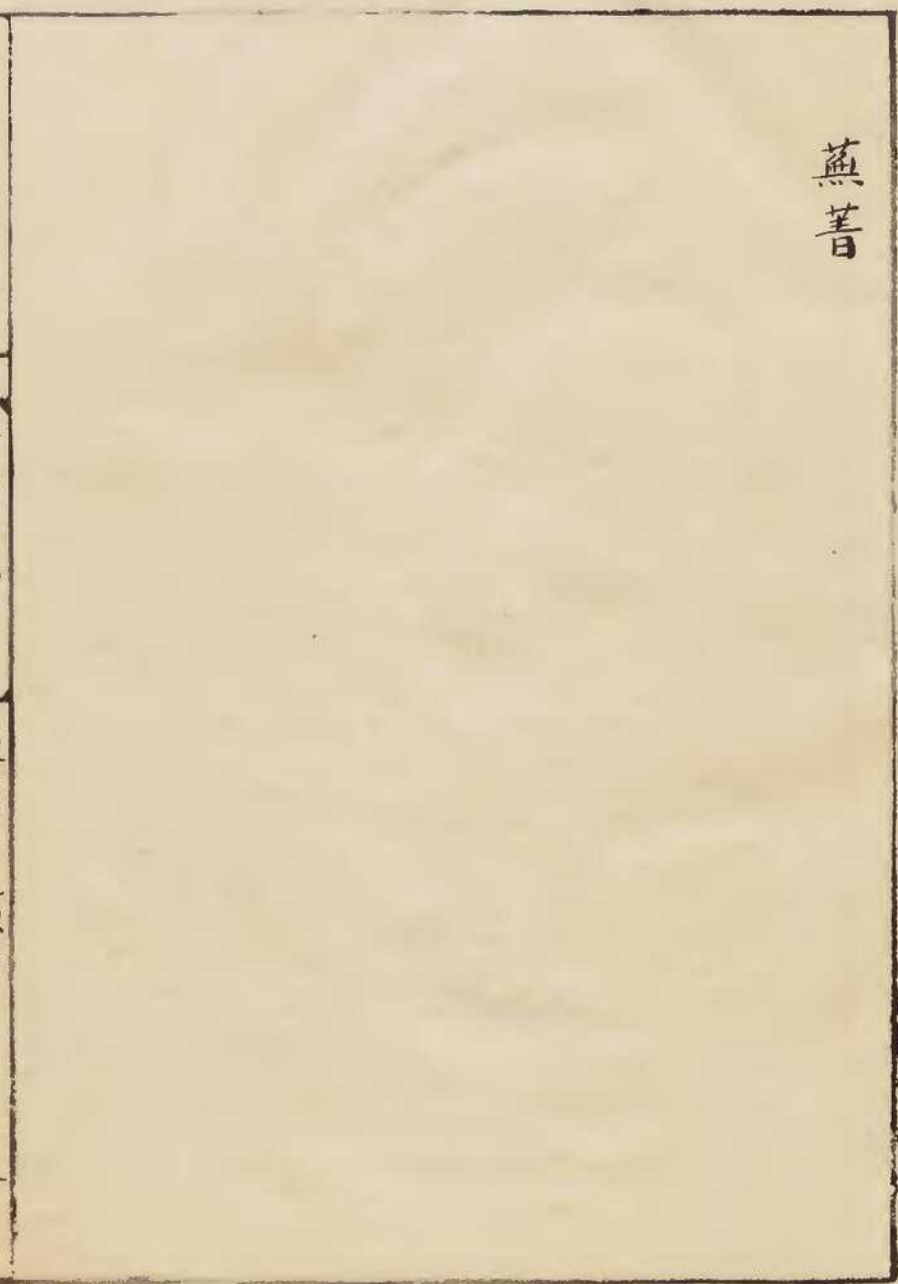
庶物類纂卷之二十五

蔬屬目次

庶物類聚卷之五



燕著



庶物類聚卷之五

燕著

蕪菁

沙吉木兒味甘平無毒溫中益氣去心腹冷痛蔓菁根○

元普蘭奚飲膳正要

或以蔓菁為蘆菔非也東坡東蔓菁蘆菔漢詩云自

煮花蔓菁又云中有蘆菔根尚含曉露清則是非一

物信矣元吾衍間中漫編

蕪菁即蘿蔔苗也和油傳蜘蛛咬恐毒入內為末酒

下又治犬咬明李挺醫學入門

蔓菁爾雅曰須葑從一說文曰葑蕪菁也一名九英菘

蔓菁一名諸葛菜一曰蒼蕪一名蕪菁

一名芥。○廣志曰：蕪菁有紫花者，有白花者。○劉禹錫云：諸葛亮所止，令兵士皆種蕪菁者，取其蔓出，甲可生，啖之，也。葉舒，可煮食。二也。久居，則隨以滋，長三也。葉不令惜，四也。回則易尋，而採五也。冬有根，可食六也。○溪蠻叢話云：猫獠，獠所產，馬王菜，味澀多刺。○即諸葛菜也。相傳馬殷所遺，故云。○蘇頌曰：南北皆有。北土尤多。河東、太原所出，其根極大。○陳藏器本草曰：蕪菁，南北之通稱也。今并汾、汾河、朔間，燒食其根，呼為蕪根。塞北種者，名九英、蔓菁。根大，并將為軍糧。○明徐光啓農政全書：齊民要術曰：種不求多，唯須良地。故墟新糞，壞牆垣乃佳。若無故墟，糞者以灰為糞，令一耕地，欲熟七月，初種之一畝，用子三升。從處暑至八月白露節，皆漫散而勞種，不用溼。溼則地既生，不鋤。九月末生，收葉。

晚收則黃落。仍畱根取子。十月中，犁麤時，拾取耕出者。若不耕，時則畱者，英其葉作菹者，料理如常法。擬作乾菜，不茂實，不繁也。及蕪菹者，第一好菜。擬之，其菹法列後條。割訖，則尋手擇治而辦之，勿待萎。萎而後，挂著屋下陰中，風涼處，勿令烟熏。烟熏，則苦。燥，則上在厨積，置以苔之。積時宜潤，不爾多碎折。久春、夏畦種，供食者與畦菜法同。剪訖，更種。從春至秋，得三輩，常供好菹。取根者，用大小麥底。六月中種，十月將凍耕出之。一畝得數車，又多種蕪菁法。近市良田，一頃七月初種之。雖粗大葉，復

生類考卷之五

蟲食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得擬賣者純種九英九

葉根粗大欲自一頃取葉三十載正月二月賣作蘄食者須種細根

蕓三載得一奴收根依時法一頃收二百載二十載

得一婢細剉和莖飼牛羊全擬一頃收子二百石

輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石亦勝谷

田十頃玄扈先生曰種蔓菁宜用北人畦種菜法及吳下壠種油菜法厚糞勤灌之宜得三倍收

漢桓帝詔曰橫水為災五穀不登令所傷郡國皆種

蕓菁以助民食然此可以度凶年救飢饉乾而烝食

既甜且美自可藉口何必飢饉若值凶年一頃乃活

百人耳玄扈先生曰人久食蔬無穀氣則有菜色唯蕓菁獨否其莖根皆膏潤故也蕓菁味似芋

兩物皆似穀氣故漢詔種蕓菁以助民食而史稱蹲鴟至死不飢○同上

崔寔曰四月收蕓菁及芥葶藆冬葵子六月中伏後

七月可種蕓菁至十月可收也同上

孟祺農桑輯要曰耕地宜加糞往復勻蓋秋初可種

自破甲至結子皆可食十月初挽苗煤作和菜餘者

聯過雷根在地或慮河朔地寒凍死可於十月終以

牛隔兩犁耕一犁拾去菜根之後卻將鳴土擺勻據

先耕出之數聯過月烝食甜而有味玄扈先生曰賈氏言種宜七月

蔬屬 蕓菁 四

初六月種者蟲食余家七月種者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷耳遇連日陰雨易生青蟲須勤撲治
○同上

又曰十月終犁出蕪菁根數畧過冬月烝食甜而有

味春生薑苗亦菜中上品四月收子打油 芝蔴易

種收多油不發風油臨用時熬動少摻芝蔴煉熟即

與小油無異同上

臞仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鱓魚汁浸其子曬乾種

之無蟲同上

本草衍義曰蕪菁今世俗謂之蔓菁夏則枯當此之

時蔬圃中復種之謂之雜毛菜食心正在春時諸菜

之中有益無損於世有功採擷之餘收子為油玄扈先生

曰蔓菁獨留根取子者當六月種明年四月收耳若

供食者正月至八月無月不可種賈氏所謂自春至

秋得三輩常供好菹此云雜毛菜者無亦謂其鱗次供用耳○同上

玄扈先生曰南方種蕪菁收子多在芒種後梅雨中

子既不實亦有莢中生芽者漫將作種便無大根加

以蜜種少糞其變為菘亦無怪也今欲稀種多壅似

亦無難獨梅時多雨非人力可為近立一法可得佳

種凡蕪菁春時摘薑者生子遲半月若摘薑二遍即

遲一月矣。宜將畱種蕪菁分作三停。其一不摘。薑擬
芒種後收子。其一摘。薑一。遍擬。夏至後收子。其一摘
薑二。遍擬。小暑後收子。南方梅雨多在夏至前。或時
在夏至後。小暑後伏時多晴。分作三次收。定有一兩
次不批者。又復簡擇淘汰稀種。厚壅無緣可變為菘
矣。上同
又曰蕪菁擇子下種。出甲後即耘。出小者作茹。若不
欲移植。即取次耘。出存其大者。令每本相去一尺許。
若欲移植。俟長五七寸。擇其大者移之。上同

又曰種法先薙草。雨過耕地。不雨先一日灌地。溼透。
明日熟耕作畦。或耨種。或漫散子。覆土厚一指。五六
日內遇雨不須灌。無雨肩水溝中遙潤之。種少者噴
壺下水。或水斗遙灑之。無澆土令實。苗寸以灌水
糞。上同
又曰種蕪菁用故墟壞牆基甚善。但此地不能多。宜
得沙土高燥者厚壅之。若欲廣植。用早稻地亦佳。但
須六七月下種。俟刈稻後作速耕糞移植。上同
又曰有三晉人傳種蕪菁法。先下子。俟苗長可蒔。豫

蔬屬

蕪菁

六

耕熟地作畦每畦深七八寸起土作壟蒔苗其上壟土虛浮根大倍常也或徑于壟上下子亦得種蘆蕪

法同
上同

機謹按稻若水曰元袁恂澄懷錄葺絢曰孔明所止獨種蔓菁者取其出甲便可生嚼葉舒可煮食久居隨以滋長棄去不惜回則易尋而採之冬有根可副食比諸蔬屬其利為溥又明周玉鳧曰一名諸葛菜秋間撒子性喜霜春初移栽亦可花之狀似菜花而紫色莢長子多相傳孔明行軍令士

卒隨地栽之人馬俱食

本草圖經曰南人取北種種之初年相類至二三歲

則變為菘矣玄扈先生曰按唐本草注云菘菜不生北土有人將子北種初一年半為蕪菁

二年菘種都絕有將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜須有此例其子亦隨色變但粗細無異耳菘子

黑蔓菁子紫赤大小相類似據如此說則南之菘北之蔓菁種類因地必無移植之理然圖經于菘菜條下

又言今京都種菘都類兩種但肥厚差不及耳則菘未嘗不宜北也余家種蔓菁三四十年亦未嘗變為菘

也獨其根隨地有大小亦如菘有厚薄齊民要術稱并州蕪菁根其大如椀口雖種他州子一年亦變而

今三晉所產大干齊魯秦中所產大于三晉此理雖則有之顧小而為用何妨滋植耶秦中種瓜其大十

倍他方他方亦不廢種瓜也王禎所謂悠悠之論率以風土不宜為說嗚呼此言大傷民事有力本良農

蔬屬 蕪菁



輕信傳聞，指棄美利者多矣。計根本者不可不力排其妄也。又曰：本草言南人種蕪菁，變為菘，此亦有故按菘與蕪菁本相似，但根有大、小、耳、北、人、種、菜、大、都、用、乾、糞、壅、之、故、根、大、南、人、用、水、糞、十、不、當、一、又、新、傳、得、蕪菁種不肯加意糞壅，二、三、年、後、又、不、知、擇、種、其、根、安、得、不、小、如、此、便、似、蕪菁變為菘也。吾鄉諸菜種大槩不若京師，病皆坐此。徒恨土之瘠薄，或言種類不宜，皆謬矣。又耕地須極疎緩，地非沙土，多用草灰和之，土若強緊，根亦不大。又曰：種蔬果穀，菘諸物皆以擇種為第一。義種一不佳，即天時地利人力俱大半棄擲矣。蕪菁于比菜稍遲，正值梅、天、南、方、多、雨、子多不實者，種時務宜簸揚，或淘汰，或導擇，取其最粗而圓滿者種之。其本末俱大，若漫種，批者即十不當一也。○同上

農桑通訣曰：蔓菁四時仍有春食苗，夏食心，謂之蔓子。秋可為菹，冬蒸根食。菜中之最有益者。杜詩云：冬青飯之半。

其子九蒸九曝，可擣為粉，塗帛者資之，亦可為油。陝西惟食此，油燃燈甚明，能變蒜髮。同上

李時珍曰：六月種者根大而葉盡，八月種者葉美而根小，唯七月初種者根葉俱良。今燕京人以瓶醃，藏謂之閑甕菜。同上

齊民要術蒸乾蕪菁根法曰：作湯淨洗蕪菁根，漉著一斛甕子中，以葦菴塞甕裏，以蔽口，著釜上，繫甕帶，以乾牛糞然火，竟夜蒸之，麤細約熟，謹謹著牙真類，鹿尾蒸而賣者，則收米十石也。同上

又蕪菁作鹹菹法曰收菜時即擇取好者菅蒲束之
作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡
水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒
菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮為
茹與生菜不殊三日杼出之粉黍米作粥清擣麥麩
麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之即下熟粥清
重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒
安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍
米粥清及麥麩末味亦勝同上

又作湯菹法曰收好菜擇訖即於熱湯中焯出之若
菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯焯焯訖令水
中灌之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至
春不敗同上
又蘸菹法曰菹菜也不用乾蔓菁正月中以熱湯
切曰蘸菹浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯焯即出於水中淨
洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍
米粥清亦用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥
清不用大熟其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便

蔬屬 蕪菁 九

本草綱目卷之五十一

熟菹。瓠以穰茹之。如釀酒法。

玄扈先生曰。齊民要術所著。食物烹治。古今習

尚不同。有難施用者。今錄之一見。此種為用之博。一見古人。畱心民事之勤耳。大都此物兼芋魁蘆菹及菘芥諸菜之用。製造之法亦依諸品從事可也。○同上

附烏菘菜。八月下種。九月下旬治畦分栽。

同上

夏菘菜。五月上旬撒子。糞水頻澆。密則芟之。

同上

蔓菁一名蕪菁。一名葑。一名須。一名菴蕪。一名蕘。一

名芥。一名九英菘。一名諸葛菜。根長而白。形如胡蘿

蔔。霜後特軟。美蒸。煑。煨。任用。稍似芋魁。含有膏潤。頗

近穀氣。莖粗。葉大而厚。闊。夏初起。莖開黃花。四出如

芥。結角亦如芥子。勻圓似芥子。紫赤色。莖葉稍遜於

根亦柔膩。不類他菜。人久食。蔬菜無穀氣。即有菜色。

食蔓菁者。獨否。蔓菁四時皆有。四時皆可食。春食苗。

初夏食心。亦謂之薑。秋食莖。冬食根。數口之家。能蒔

數百本。亦可終歲足。蔬子可打油。然燈甚明。每畝根

葉可得五十石。每三石可當米一石。是一畝可得米

十五六石。則三人卒歲之需也。此菜北方甚多。河東

太原所出其根最大。氣味苦溫。無毒。常食通中下氣。

利五臟。止消渴。去心腹冷痛。解麪毒。八丸藥。服令人

蔬屬 蕪菁 十

本草綱目卷之五十一

肥健 尤宜婦人 明王蓋臣 羣芳譜

種植耕地欲熟七月初種一畝用子三升種法先薙草雨過即耕不雨先一日灌地使透次日熟耕作畦或耨種或漫撒覆土厚一指五六日內有雨不須灌無雨肩水灌溝中遙潤之勿澆土令地實以沙土高者為上故墟壤牆尤佳宜厚壅之擇子下種出甲後即耘出小者為茹若不欲移植取次耘出存其大者令相去尺許若欲移植俟苗長五七寸擇其大者移之先耕熟地作畦滾七八寸起土作壟藝苗其上壅

土虛浮根大倍常○一法子欲陳用鰻鱧汁浸之曝乾種可無蟲取子者當六七月種來年四月收若中春種亦即生薑與秋種者同熟但根小莖矮子少耳供食者正月至八月皆可種凡遇水旱他穀已晚但有隙地即可種此以濟口食○一法地方一尺五寸植一本一步十六本一畝三千六七本每本子一合可得三石六斗比菜子可多三四倍利上同五臺山深谷中居人每人歲種三百六十本日食一本不妨絕粒上同

蘇屬 蕪菁 十一

本草綱目卷之二十一

葑蔓菁一作蕪菁幽州人或謂之芥菲似菹莖麤葉厚而長有毛三月中蒸鬱為茹甘美可作羹幽州人謂之茹爾雅又謂之蔥菜今河內人謂之宿菜

葑爾雅云須葑菘郭云未詳鄭云菘葑也積舊莖頭而成封者又云須

菘蕪郭云似羊蹄葉細味酢可食邢疏云案詩谷風

云采葑采菲毛傳云葑須也先儒即以須葑菘當

之孫炎云須一名葑菘今郭註上葑菘云未詳註

此云菘蕪似羊蹄葉細味酢可食則郭意以毛云

葑須者謂此菘蕪也坊記註云葑蔓菁也陳宋之

間謂之葑方言云豐蕪蕪菁也陳楚謂之豐齊魯

謂之蕪關西謂之蕪菁趙魏之部謂之大芥豐與

葑字雖異音實同則葑也須也蕪菁也蔓菁也菘

蕪也蕪也芥也七者一物也本草云蕪菁味苦圖

經云蕪菁四時仍有春食苗夏食心亦謂之薑子

秋食莖冬食根河朔尤多種可備饑歲常食之通

中益氣令人肥健南人取北種種之初年相類至

二三歲則變為菘矣埤雅菘性陵冬不彫四時常

見有松之操故其字會意而本草以為交耐雪霜

蔬屬 蕪菁 十一

也。舊說以菘菜北種，初年半為蕪菁，二年菘種都絕。蕪菁南種亦然，蓋菘之不生北土，猶橘抽之變于淮北矣。蕪菁似菘而小有臺，一名葍，一名須爾。雅須菴蕪也。今俗謂之臺菜，其紫華者謂之蘆菘。一名萊菔，所謂溫菘是也。萊菔言來，楚之所服也。爾雅翼云：蕪菁南北通有之。北土種之尤多。菜中之最有益者，塞北并汾河朔間燒食其根，呼為蕪根，猶是蕪菁之號。昔漢桓帝永興中，令災傷郡國皆種蕪菁以助民食。劉備歸曹公，公使覘之，閉門。

將人種蕪菁而諸葛亮所止，令軍士獨種蕪菁者，取其纒出甲可生啖一也。葉舒可嚮食二也。久居則隨以滋長三也。棄不令惜四也。回則易尋而采之五也。冬有根可劓而食六也。三蜀江陵之人今呼為諸葛菜。蕪菁根葉及子乃是菘類，與蘆菘全別。陶隱居言其子與蘆菘相似，兼言小葍。故說者疑江表不產，注失其真耳。有人將菘菜北種，初一年半為蕪菁，二年菘種都絕。將蕪菁子南種，亦二年都變，其子亦隨色變。大率菘子黑，蕪菁子紫，赤。

大小相似蘆菔子黃赤而大又不圓也亦梗長葉
瘦高者為菘葉闊厚短者為蕪菁嚴氏云江南有
菘江北有蔓菁相似而異周禮醢人菁菹鹿臠註
菁蔓菁也急就章曰老菁藁荷冬日藏按禹貢荆
州包匭菁茅孔子曰菁以為菹呂氏春秋亦曰菜
之美者具區之菁則菁之見貴舊矣然說者或以
菁茅為茅之名而言老菁冬藏者為韭花云今蔓
菁園中無蜘蛛是其所畏也南都賦秋韭冬菁註
曰韭其萃謂之菁

非爾雅云菲芴郭鄭俱云即土瓜也又云菲蔥菜郭云菲草生下溼地
似蕪菁萃紫赤色可食鄭云蔥菜即遂菜也邢疏云菲一名芴郭云土
瓜也孫炎曰菹類也詩谷風云采葑采菲陸璣云
菲似菹莖麤葉厚而長有毛三月中蒸鬱為茹甘
美可作羹幽州人謂之芴爾雅又謂之蔥菜今河
內人謂之宿菜案今爾雅菲芴與蔥菜異郭註似
是別草如陸之言又是一物某氏註爾雅二處皆
引谷風詩即菲也芴也蔥菜也土瓜也宿菜也五
者一物其狀似菹而非菹故云菹類也

蔬屬

蕪菁

十四

按爾雅疏云葑也須也蕪菁也蔓菁也菴蕪也蕪也芥也七者一物也考爾雅又云葑從方言又云曹圖經云薑子共得十名至若河朔呼為蕪根塞北呼為九英蜀呼為諸葛菜隨俗異名不可勝記但菘與蔓菁南北互變實是一種蘆菔確是二物不知子雲何以云然明毛晉陸疏廣要

方言薑舊音蜂今江東音嵩字作菘也蕪鏡蕪菁也陳楚之郊謂之薑魯齊之郊謂之蕪關之東西謂之蕪菁趙魏之郊謂之大芥其小者謂之辛芥或謂之幽芥其紫華者

謂之蘆菔今江東名為溫菘實如小豆羅蔔二音東魯謂之菘洛谷

葑張萱曰郭注謂似羊蹄菜但芋蹄菜名禿菜即詩言采其菑也菑或作遂詳下又一種名酸模與羊蹄菜相似一名蔘生下濕地春有苗高三四尺葉狹長頗似萵苣而色深莖節間紫赤花青白成穗子三稜有若芡蔚夏中即枯根似牛蒡而堅實或云蕪菁乃倍名蔓菁者其梗短連地而生葉潤而紅夏則苗枯又名雞毛菜唐本草注根葉及子乃是菘類特稍似

葑張萱曰郭注謂似羊蹄菜但芋蹄菜名禿菜即詩言采其菑也菑或作遂詳下又一種名酸模與羊蹄菜相似一名蔘生下濕地春有苗高三四尺葉狹長頗似萵苣而色深莖節間紫赤花青白成穗子三稜有若芡蔚夏中即枯根似牛蒡而堅實或云蕪菁乃倍名蔓菁者其梗短連地而生葉潤而紅夏則苗枯又名雞毛菜唐本草注根葉及子乃是菘類特稍似

本草綱目卷之二十一

蘆服耳陶隱居亦云蘆蕒是今溫菘根可食葉不可食蔓蕒根乃細於溫菘而葉似菘可食是蕒蕒蘆蕒非一物矣圖經又云蕒蕒春食苗夏食心亦謂之蕒子秋食莖冬食根又名諸葛菜嘉話錄諸葛所止必多種之纔出甲便可啖一葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也弃之不足惜四也回則易尋而采五也冬有根可斲而食六也比諸菜其利最博江南有國時出信陽者甚大重至五六斤時以為異余於閩中嘗見有一枚逾五六十斤者園圃中有此則百菜

皆敗主人亦多不祥又名萊蕒而本艸另出殊不可曉上同

本草綱目卷之二十一

蔬屬 蕒蕒

庶物類纂
卷之二十六

庶物類纂蔬屬卷之二十六目次

燕著

庶物類纂
卷之二十六

蔬屬目次

康物類纂卷之六

燕善

康物類纂卷之六

燕善

蕪菁

蕪菁即大頭芥

明張三錫
本草選

詩永葍永菲無以下體注謂不可以其根之惡而棄其莖之美此說非由不辨二物故也葍今蘿蔔葍蔓菁之類也陸佃云蕪菁一名葍紫華者謂之蘆蕪郭璞云蘆蕪菁屬紫華大根蕪菁即蔓菁與葍相似紫華惟蘆蕪為然是葍為蘆蕪故曰蔓菁之類也佃說微有疵吉州人謂蘆蕪之脆美者為芋頭葍葍其名芋其形耳謂蘆蕪為葍者陳楚方言吉州故楚

地名猶存菲今土瓜郭璞云菲芴土瓜也唐慎微土瓜根似葛細而多糝卽月令所謂王瓜二物根為美詩人謂采葑采菲者得無以下體之故乎言已之顏色不足采而德音或可以配君子故承言及爾同死也

蘆音盧菴音白糝音繳。明周祈名義考

按爾雅兩釋須或本一物別三名耳諸書所稱各異爾雅云須葑從葑蕪方言云豐蕪蕪菁大芥坊記注云蔓菁本草圖經云蔓子通志云塞北名九英共得

十名但郭注葑蕪與本草說蔓菁形味頗異為可疑揚子雲又謂紫華者為蘆菴不知蔓菁蘆菴各一種陶隱居言蔓菁子與蘆菴子相似然蔓菁子紫赤蘆菴子黃赤而大又不圓兩者全別郭注方言以葑為菴陶郭之誤皆緣江表不產蔓菁耳鄭箋云葑菲根有美時有惡時諸書但言冬食根而不著根何時惡錢氏解下體云凡菜近地之莖葉多黃腐不可食蓋以鄭義為未安而易之矣

明馮嗣宗六家詩名物疏

程大昌云古者祭之用牲以上體為貴至於豎腸臂

足之類皆不用以其在下而污穢也。蕪菁之葉可食，而不如其根之美。故采葑者不棄下體。按詩序：谷風采葑，刺夫夫婦失道也。桑中采葑，刺奔也。采苓，葑刺。晉獻公聽讒也。林孟鳴詩，經多識編。劉禹錫嘉話曰：諸葛孔明出師處，必令軍士種此菜。故名諸葛菜。此菜有五莖，初出可生啖，葉大可煮食。久居隨以滋長，其根甘美，堪以充饑，猶可消食化氣。多食無厭，此五莖也。常綸曰：取其纒出可生啖，一也。葉舒可煮食，二也。久居隨以滋長，三也。棄去不惜，四

也。回則易尋而採，五也。冬則有根可剥食，六也。此蔬其利甚博。三蜀江陵人呼蔓菁為諸葛菜。劉禹錫曰：諸葛菜與蘆菔相似。詩：谷風曰采葑，采葑，葑禮坊記云：葑蔓菁也。爾雅云：突蘆，肥釋名曰：紫花菘似蕪菁之。大根倍呼為電葵，一名蘆菔。今訛呼為蘿蔔。韻府亦云：蔓菁即蘿蔔，一名土酥。杜詩云：金城土酥潤如玉。黃山谷云：雪白蘆菔，來自甜底。玉花葉蔓菁，非蔓菁，來自甜底。冰若如劉禹錫所言，諸葛菜與蘆菔相似，則諸葛與蘆菔是二物矣。若如谷風所言

本草綱目卷之六

葑者即蔓菁也。蜀人呼蔓菁為諸葛菜。則三名是一物也。若如爾雅所言紫花菘，即蘆菔。訛呼為蘿蔔。韻府云蔓菁即蘿蔔。然則葑也。蔓菁也。諸葛菜也。蘆菔也。蘿蔔也。五名而一物矣。今並錄以俟識者正之。
明徐

炬事物原始

婺州僧清簡園中蔓菁變為蓮。與晉時長安僧寺蔥化為蕪事相類。太平御覽云豐年則蝗化為蝦。
明楊升庵

文集

諸葛出師令軍中所至種蔓菁云有六利。一曰蕪菁。

一曰須。一曰菘。蕪。一曰葑。菘。見爾雅。春食苗。夏食心。秋食莖。冬食根。在宋時。三蜀江陵人猶呼為諸葛菜。大槩似菘而有頭。南人種之。至三歲則變為菘矣。云河朔至多。余數遊其地。未嘗見也。
明王元美宛委餘編

菘菜北方種之。初年半為蕪菁。二年菘種都絕。蕪菁南方種之亦然。蓋菘之不生北土。猶橘之變於淮北也。此說見蘇州志。按菘菜即白菜。今京師每秋末比屋醃藏以禦冬。其名箭。幹者不亞。蘇州所產。聞之老者云。永樂間南方花木蔬菜種之皆不發生。發生者

蔬屬 蕪菁 四

亦不盛近來南方蔬菜無一不有非復昔時矣橘不
 踰淮貉不踰汶唯鵠不踰濟此成說也今吳菘之盛
 生于燕不復變而為蕪菁豈在昔未得種藝之法而
 今得之邪抑亦氣運之變物類隨之而美邪將非橘
 抽之可比邪明陸容菽園雜記

種蕪菁其子欲陳以乾鰻鱧汁浸之暴乾種可無蟲
 食七月半後種便民圖纂○明廬翰月令通攻

種蔓菁耕地要熟一畝用子三升勻撒種可以採食
 後至十月取根一畝可出數擔早收者根細如值凶

年一頃可活百人其葉可作乾菜子可打油燃燈甚
 明同芝蔴煉熟與小油無異便民圖纂○同上

蔓菁名四時菜春食苗夏食葉秋食莖冬食根諸葛
 武侯教人種故名諸葛菜明馮應京月令廣義

蔓菁爾雅曰須曰菴蕪曰葑菹曰蕪菁春食苗夏食
 心秋食莖冬食根有紅白二種小者曰蔓菁大者曰
 蘿蔔原非二物本草云大者堅而煮食之寬腸下氣
 小者脆而生啖之止渴寬中俗以蘿蔔鋤起切去葉
 止留寸許顛倒種土中經年永不空心又葵蘆菔出

哈烈大者十觔明鄒善長
彙苑詳註

蔓菁根能濟飢若蘿菔止主消食蔓菁臺苗可作菜

子可作油諸葛種之蜀中有自也明徐獻忠吳
興掌故集

蔓菁作齏甚妙同上

蔓菁本草曰蕪菁味甘于蘿菔宜煮食之功用稍同

宋長石
飲食書

蕪菁及蘆菔南北皆有之蕪菁即蔓菁蘆菔今倍呼

蘿蔔蕪菁四時俱有春食苗夏食心亦謂之臺子秋

食莖冬食根常食之通中益氣令人肥健嘉話錄云

諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者取其終出甲可生
啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄
不令惜四也回即易尋而採之五也冬有根可斲食
六也故三蜀江陵之人呼蔓菁為諸葛菜明王思義
三才圖會

續集

嘉話錄諸葛亮出師令軍中所至種蔓菁云有六利
終出甲可生啖一也葉舒可煮二也久居則隨以滋
長三也棄不令惜四也回即易尋而采之五也冬有
根可斲食六也故宋時三蜀江陵人猶呼諸葛菜爾

雅蕪菁一曰蔓菁一曰須一曰菘孫蕪一曰葑徒

四時俱有春食苗夏食心秋食莖冬食根常食之通

中益氣令人肥健爾雅芥頭即蔓菁一名蕪菁明陳

潘確居類書

紫花芥生庭砌間春開紫花顧志云近歲吾鄉始有

之即蔓菁一名諸葛菜松江府志

機謹按紫花芥春開紫花此似別種或云此菜菔

也

紫菜一名諸葛菜紫色可食吳縣志

諸葛菜藕色狀似菜花嘉興縣志

蕪菁子堪作油秋種而春食者謂之春不老涿州志

蔓菁相傳劉綱夫婦植于龍泉山移他所輒不榮列

仙傳云綱婦飛昇屬綱以菜熟為期即龍泉山蔓菁

云宋朱翌詩天上佳招飛鸞驚人間春色到蔓菁新

餘姚縣志

蔓菁菜白菜屬可食其味稍苦詩云采葑是也河間府志

蔓菁菜白菜屬味稍苦詩云采葑是也一名諸葛菜

易州志謂菜中之絕品者景州府志

蔓青或云即萊菔非然也。自別一種相傳劉綱夫婦植於龍泉山移他所輒不榮列仙傳綱婦飛昇屬綱以萊熟為期即龍泉山之蔓青云宋朱翌詩天上佳招飛鸞鷲人間春色到蔓青紹興府志

蕪菁菜秋種春盛冬月味美春初食其臺花色黃榨其子以為油前後郡邑志皆不辨其種故正之常熟縣志

菘與蕪菁相類梗長而葉不光者為蕪菁梗短葉闊厚而肥者為菘周顯所謂秋末晚菘是也八閩通志

蔓菁一名蕪菁又名葑圖經春食苗夏食心秋食莖

冬食根光州志

蕪菁即諸葛菜諸葛亮所止令兵士種之甲可生啖兼可煮食根可度冬比諸蔬利溲子熟採為末可辟穀花採久服長生可夜讀書六合縣志

蕪菁俗名蔓菁子即菜子可作油曹縣志

菁四菹之一食亦有益倍謂蔓菁即葑菲也陽信縣志

蔓菁本草作蕪菁土人種之者少盛京通志

蕪菁即諸葛菜丹徒縣志

機謹按鎮江府志同

蔓菁或云卽萊菔非然也自別一種相傳劉綱夫婦

植於龍泉山移他所輒不榮列仙傳綱婦飛昇屬綱

以萊熟爲期卽龍泉山之蔓菁云紹興府志

蔓菁一名諸葛菜劉禹錫佳話錄云諸葛所止令軍

士獨種蕪菁者取其纒出甲可生食一也葉舒可煎

啖二也久居則隨以滋長三也棄不足惜四也回則

易尋而採五也冬有根可食六也比諸蔬爲利甚溥

幾轉通志

蔓菁卽菲又諸葛菜一云卽蘆荀朱翌有詩義烏縣志

豐又名蕪菁漢諸葛亮行軍所至令種焉蜀人呼諸

葛菜揚州亦然揚州府志

蔓菁卽菜子根甜者味如山藥萊蕪縣志

蔓菁邑人種之不食取其子以榨油按本草性溫粵

人食之大熱多作衄血者蓋地氣不同也番禺縣志

蔓菁又名蕪菁孔明南征所止處必令軍士種之人

因呼爲諸葛菜貴州通志

蔓菁音精俗訛作青謂之蔓菁菜與北方所種形

類不同蓋三春惟此爲盛夏取而乾之用鹽和蒸香

味皆佳更治泄瀉久藏不壞他種不及也辨潤而白者曰白菜又有九心獨根諸種生莢皆佳

東陽縣志

蔓菁萬曆丙辰御史畢懋康按齊諭民廣蒔蔓菁備

荒飢民得濟因携種歸刻有備荒農錄

歙縣志

書禹貢包匭菁茅注菁菜也可以為菹詩邶風采

葑采菲無以下體注下體根也葑菲根莖皆可食而

其根則有時而美惡鄘風爰采葑矣沫之東矣

唐風采葑采葑首陽之東急就章老菁藁荷冬日

藏兼明書今人呼菘為蔓菁云北地生者為蔓菁

江南生者為菘其大同而小異耳食療本草所論亦

然明曰此蓋習俗之非也余少時亦謂菘為蔓菁常

見醫方用蔓菁子為碎穀茶又為塗頭油又用之消

毒腫每訝菘子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民

要術乃知蔓菁是蘿蔔苗平生之疑渙然冰釋即醫

方所用蔓菁子皆蘿菔苗也漢相帝時年飢勸人種

蔓菁以充飢諸葛亮征漢令軍人種蘿菔則蘿菔蔓

菁為一物無所疑也然則北人呼菘為蔓菁與南人

不同者亦有由也蓋鼎峙之世文軌不同魏武之父

諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦猶吳主之女名二十而江南呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿菔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎荅曰按地骨苗名枸杞芎藭苗名蘼蕪藕苗名蓮荷亦其類也斯例實繁不可勝紀何獨蔓菁蘿菔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菘菜不同何也荅曰凡菜草果實蔬菜踰境則形狀小異而况江南北地乎爾雅翼今蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也雲南紀舊州界緣

山野間有柔大葉而麤莖其根若大蘿蔔土人蒸煮其根葉而食之可以療飢名之為諸葛菜云武侯南征用此菜蒔於山中以濟軍食亦猶廣都縣山櫟木謂之諸葛木也前楚歲時記仲冬采擷蕪菁葵等雜菜乾之並為鹹菹有得其和者並作金釵色佩文齊廣蕪菁與菜菔全別謂之諸葛菜亦有二種○蔓菁四時皆有春食苗夏食心亦謂之薑子秋食莖冬食根河朔尤多劉禹錫嘉話錄曰諸葛亮所止令兵士種

群芳譜

蔓菁蜀荆呼諸葛菜爾雅須菴蕪卽此坊記疏陳宋
曰葑方言豐蕪蔓菁也齊魯謂之蕪關西謂之蕪菁
趙魏謂之大芥書曰包匭菁茅孔安國曰菁以爲菹
茅以縮酒周官菁菹鹿藿鄭氏曰蔓菁又名冥精則
葑也須也蕪菁也蔓菁也菴蕪也蕪也芥也七者一
物也東璧曰陳藏器謂菴無爲酸模郭璞注須菴無
云似羊蹄而稍細味酸可食則掌禹錫以菴無爲蔓
菁誤矣智按北京閉甕菜卽蕪菁根也唐韻曰豐蔓
菁苗也南京一種諸葛菜春夏初紫花食葉不食根

朱輔山溪蠻叢話曰獠獠產馬王菜味澀多刺卽諸
葛菜皆非蔓菁南都賦秋韭冬菁注曰韭之華謂之
菁則又一菁也菴蕪或兩名之清方以
智通雅

曼倩花一名諸葛菜秋間撒子性喜霜春初移栽亦
可花之狀似菜花而紫色莢長子多相傳孔明行軍
令士卒隨地栽之人馬俱食清石巖逸叟增
定致富奇書

機謹按周玉息農圃六書同

蔓菁一名葑一名九英松又名諸葛菜莖粗葉大而
厚澗夏初起臺開紫花四出而繁結莢如芥子勻圓

亦似芥子紫赤根長而白形似蘿蔔在北地則有之四時皆

可食春食苗夏食心秋食莖冬食根秋間撒子於高

壟沙土中或故墟壤牆上再覆以一指厚土五六日

一澆性獨喜霜交春即發苗連地上生春初種亦可

但欲移植俟苗長五六寸擇其大者而移之子用鰻

魚汁浸之復曝乾種可無蟲患昔諸葛孔明行軍所

止處令士卒隨地栽之人馬皆得食焉清陳湜子秘傳花鏡

蔓菁子云能明目榨油點燈又能昏目審之清何鎮本草綱

目類纂
必讀

蕪菁葑別名俗謂之菘蒙古人呼其根為沙吉木兒

四時皆有之春食苗夏食心亦謂之薑子秋食莖冬

食根漢桓帝永興中令災傷郡國種蔓菁以助民食

諸葛亮所止令軍士種蔓菁三蜀江陵人今呼諸葛

菜呂覽菜之美者具區之菁急就章老菁藁荷冬日

藏李時珍曰別錄以蕪菁蘆菘同條致諸說猜度或

以二物為一種或謂二物全別或謂杜南為菜菘杜

北為蔓菁今按二物根葉花子俱別非一類也蔓菁

是芥屬根長而白開黃花四出如芥其子均圓如芥

子紫赤色。蘆蕒是菘屬。杞圓亦有長者。開淡紫花。子黃赤色。其蔓菁六月種者。杞大而葉麤。八月種者。莖美而杞小。惟七月初種者。杞葉俱良。今北京以瓶醃藏。謂之閉甕菜。周禮菁菹。鄭云蔓菁。張衡南都賦。秋韭冬菁。又韭華亦曰菁。賦本分二種。韻會小補泥賦。註謂菁卽韭華。誤。又盛貌。詩小雅菁菁者莪。凡草木之英。皆曰菁。說文專訓韭華泥。清廖文英正字通

葍蔓菁也。嚴粲曰。江南有菘。江北有蔓菁。相似而異。詩邶風采葍采菲。無以下體。毛傳葍須也。鄭註葍菲。

蕪菁與菹類。皆上下可食。狀杞有美時。有惡時。采者不可以杞惡。并棄其葉。爾雅須菹蕪。郭註似羊蹄葉。細味酢可食。又須葍菹。郭註云未詳。按須一名葍菹。一名菹蕪。皆葍也。爾雅雖兩見。卽說文葍訓須菹。一物異名。非分爲二也。葍一作封。淮南子大旱芘封。爨芘卽菹。蔣州封卽葍。旱甚故葍亦爨也。同上

豐方言。豐蕪蕪菁也。陳楚謂之豐。齊魯謂之蕪。關東西謂之蕪菁。趙魏謂之大芥。亦作葍。爾雅疏云葍也。須也。蕪菁也。蔓菁也。菹蕪也。蕪也。芥也。七者一物也。

上同

諸葛菜其葉可食其花可玩收子七月盡八月初種
向陽處三月開花向無此種陳具區自江南携來者

任縣志

諸葛菜色紫亦名紫菜花嘉興府志



