

植物名實圖攷

植物名實圖考長編卷之四

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

菰

薺

芥

蕪菁

附農政全書蔓菁考

苜蓿

韭

葫

蒜

蒔菜

芋

附黃省曾種芋法
農政全書芋

蕺菜

雞腸草

藥蕒

落葵

木耳

菘

別錄菘味甘溫無毒主通利腸胃除胃中煩解酒渴陶隱居云菜中有菘最爲常食性和利人無餘逆忤今人多食如似小冷而又耐霜雪其子可作油傅頭長髮塗刀劒令不鏽其有數種猶是一類止論其美與不美爾服藥有甘草而食菘卽令病不除

唐本草注菘菜不生北土有人將子北種初一年半爲蕪菁二年菘種都絕將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜頗有此例其子亦隨色變但釐細無異爾松子黑蔓菁子紫赤大小相似

惟蘆菘子黃赤色大數倍復不圓也其菘有三種有牛肚菘葉最大厚味甘紫菘葉薄細味少苦白菘似蔓菁也

食療本草溫治消渴又發諸風冷有熱人食之亦不發病卽明其性冷本草云溫未解又消食亦少下氣九英菘出河西葉極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商畧性冷非溫恐誤也又北無菘菜南無蕪菁其蔓菁子細菜子麓也

圖經菘舊不載所出州土今南北皆有之與蕪菁相類梗長葉不光者爲蕪菁梗短葉濶厚而肥痺者爲菘舊說菘不生北土

人有將子北土種之初一年半爲蕪菁二年菘種都絕猶南人之種蕪菁而今京都種菘都類南種但肥厚差不及耳揚州種菘葉圓而大或若筴噉之無滓絕勝他土者此所謂白菘也又有牛肚菘葉最大厚味甘疑今揚州菘近之紫菘葉薄細味小苦北土無有菘比蕪菁有小毒不宜多食然能殺魚腥最相宜也多食過度惟生薑可解其性

齊民要術作菘鹹菹法水四升鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之 菘根槁菹法菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹹酢細縷切橘皮和之

料理半奠之 菘根蘿蔔菹法淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫經沸湯卽出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壤料理滿奠煨菘蕪蕒根悉可用 菘葵鹹菹法收菜時擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜卽納甕中其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥卽止不復調和菹色仍青與生菜不殊清異錄王夷善營度子弟不許仕宦每年止火田玉乳蘿蔔壺城馬面菘可致千緡江右多菘菜粥筍者惡之罵曰心子菜蓋筍奴菽妾也

薺

別錄薺味甘溫無毒主利肝氣和中其實主明目目痛陶隱居云薺類又多此是今人可食者葉作菹羹亦佳詩云誰謂荼苦其甘如薺是也

藥性論云薺子味甘平患氣人食之動冷疾主青盲病不見物補五臟不足其根葉燒灰能治赤白痢極效

爾雅差薺實注薺子味甘疏本草云薺味甘人取其葉作菹及羹亦佳詩谷風云誰謂荼苦其甘如薺其子別名差

爾雅翼薺之爲菜最甘如薺亦應陰之物淮南以爲金勝木禾

木也春木王而生秋金王而死水勝火菽火也夏火王而生冬
水王而死火勝金麥金也秋金王而生夏火王而死土勝水薺
水也冬水王而生仲夏土王而死又其枝葉細靡通謂之靡月
令孟夏之月靡草死麥秋至斷薄刑決小罪出輕繫鄭氏稱舊
說云靡草薺苧蔕之屬祭統曰草艾則墨謂立秋後也刑無輕
於墨者今以純陽之月斷刑決罪與毋有壞墮自相違似非按
經以此月物有死者故斷薄刑而鄭氏以萬物尚生故以爲不
宜斷然按斷薄刑決小罪出輕繫薄刑用鞭撲非墨劓之類蓋
憫萬物始有死者不忍久人以狴犴故可決者決之可出者出

之乃是明慎用刑而不留獄非與壞墮相違也薺與葶蘆其死
同時其生亦早而所主不同蓋師曠之占以薺爲甘草葶蘆爲
苦草水藻爲惡草蒺藜爲旱草艾爲病草歲將豐或苦惡旱疫
則輒有一草應而先生唯土以稼穡作甘而薺又草之甘者故
以爲歲豐之候

救荒本草薺菜生平澤中今處處有之苗塌地生作鋸齒葉三
四月出葶分生莖又稍上開小白花結實小似蒺藜子苗葉味
苦性溫無毒其實亦呼蒺藜子其子味甘性平患氣人食之動
冷疾不可與他同食令人背悶服丹石人不可食採子用水調

木牛名書圖考
攪良久成塊或作燒餅或者煮粥食味甚粘滑葉煤作菜食或者作羹皆可

高濂遵生八牋野白薺四時采嫩者生熟可食窩螺薺正二月采之熟食碎米薺三月采止可作齏倒灌薺采之熟食亦可作齏江薺生臘月生熟皆可食花時勿食但可作齏

東坡尺牘今日食薺極美念君卧病麵醋酒皆不可近惟有天然之珍雖不甘於五味而有味外之美本草薺和肝氣明目凡人夜則血歸於肝肝爲宿血之臟過三更不睡則朝旦面色黃燥意思荒浪以血不得歸故也若肝氣和則血脈通流津液暢

潤瘡疥於何有君今患瘡故宜食薺其法取薺一二升許淨擇入淘了米三合冷水三升生薑不去皮搥兩指大同入釜中澆生油一蜆殼當於羹面上不得觸觸則生油氣不可食不得入鹽醋君若知此味則陸海八珍皆可鄙厭也天生此物以爲幽人山居之祿輒以奉傳不可忽也

玉壺詩話宋太宗命蘇易簡講文中子有楊素遺子食經羹藜含糗之說上因問食何品何物最珍對曰物無定味適口者珍臣止知薺汁爲美臣憶一夕寒甚擁爐痛飲夜半吻燥中庭月明殘雪中覆一薺盂連茹數根臣此時自謂上界仙廚鸞脯鳳

胎始恐不及屢欲作冰壺先生傳記其事因循未果也上笑而然之

珍珠船池陽上巳日婦女以薺花點油祝而洒之水中若成龍鳳花卉之狀則吉謂之油花卜

清異錄俗號薺爲百歲羹言至貧亦可具雖百歲可長享也物類相感志三月三日收薺菜花置燈擎上則飛蛾蚊蟲不投

芥

別錄芥味辛溫無毒歸鼻除腎經邪氣利九竅明耳目安申久
食溫中陶隱居云似菘而有毛味辣好作菹亦生食其子可藏
冬瓜又有葇以作菹甚辣快

唐本草注此芥有三種葉大子麤者葉堪食子人藥用製惡疰至
良葉小子細者葉不堪食其子但堪爲齏爾又有白芥子粗大
白色如白梁米甚辛美從戎中來別說云子主射工及瘧氣發
無常處丸服之或搗爲末醋和塗之隨手有驗

圖經芥舊不著所出州土今處處有之似菘而有毛味極辛辣

此謂青芥也芥之種亦多有紫芥莖葉純紫多作齏者食之最
美有白芥子粗大色白如梁米此入藥者最佳舊云從西戎來
又云生河東今近處亦有其餘南芥旋芥花芥石芥之類皆菜
藟之美者非藥品所須不復悉錄大抵南土多芥亦如菘類相
傳嶺南無蕪菁有人攜種至彼種之皆變作芥言地氣暖使然
耳續傳信方主腹冷夜起以白芥子一升炒熟勿令焦細研以
湯浸蒸餅丸如赤小豆薑湯吞七丸甚效
食療本草主欬逆下氣明目去頭面風大葉者良者食之動氣
猶勝諸菜生食發丹石毒子微熬研之作醬香美有辛氣能通

利五臟其葉不可多食又細葉有毛者殺人

齊民要術吳氏本草云芥菹名水蘇一名勞耜 蜀芥莖薹取

葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝用子一升莖薹一畝用

子四升種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收蜀

芥中爲鹹淡二菹亦任爲乾菜莖薹足霜乃收不足霜卽澀種

芥子及蜀芥莖薹取子者皆二三月好雨澤時種三物性不耐

寒經冬則死故須春種早則畦種水澆五月熟而收子莖薹冬

天草覆亦得取子又得生茹供食 崔寔曰六月大暑中伏後

可收芥子七月八月可種芥

爾雅翼芥似菘而有毛味極辛辣其類甚多似菘者名青芥有紫芥莖葉皆紫作齏食最美有白芥子麤大色白如梁米舊云從西戎來謂之白胡芥其餘南芥旋芥花芥石芥皆菜茹之美者梁周興嗣次千文云菜重芥薑左傳季郈之雞鬪季氏芥其雞謂以芥播其羽大抵南土多芥嶺表錄異曰廣州地熱種麥則苗而不實北人將蔓菁子就彼種者出土卽變爲芥嶺南異物志曰南土芥高者五六尺子如雞卵廣州人以巨芥爲鹹菹埋地中有三十年者貴尙親賓以相餉遺

王禎農書今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽之旦者