

重修植物名實圖考

小野職慤重修  
蔬類

修植物名實圖考卷之四

清國 吳其濬原撰

日本 伊藤圭介 校閱  
小野職懋 重修  
岡松甕谷 句讀

蔬類

荳菜 タウチサ

落葵 ツルムラサキ

繁縷 ハコベ

蕺菜 ドクダミ

蘼香 ウイキヤウ

萊菔 ダイコン 所載圖蓋紅蘿蔔 アカダイコン

薇 スズメノエンドウ

芋 イモ 附黃省曾種芋法、農政全書

木耳 キノクラゲ 無圖

雞腸草

雲臺菜 アブラナ

瓠子 ユツボ

蕨 ワラビ

野豌豆 カラスノエンドウ

翹搖 レンゲサウ

萵苣 チサ

蒔蘿 インンド

越瓜 アサウリ

胡葵 コエンドロ

邪蒿 イアキバウフ

菠薐 ハウレンサウ

秦艽藜 無圖

胡瓜 キウリ

資州生瓜菜

白花菜 ヤウカクサウ

黃瓜菜 ヤアタビラコ

甘藍 ハボタン

白苣 シロチサ

東風菜

茄 ナス

茼蒿 シュンギョ

羅勒 メバウキ

灰藺 シロザ

薤菜 イヨウサイ

鹿角菜 無圖

草石蠶 チヨロギ

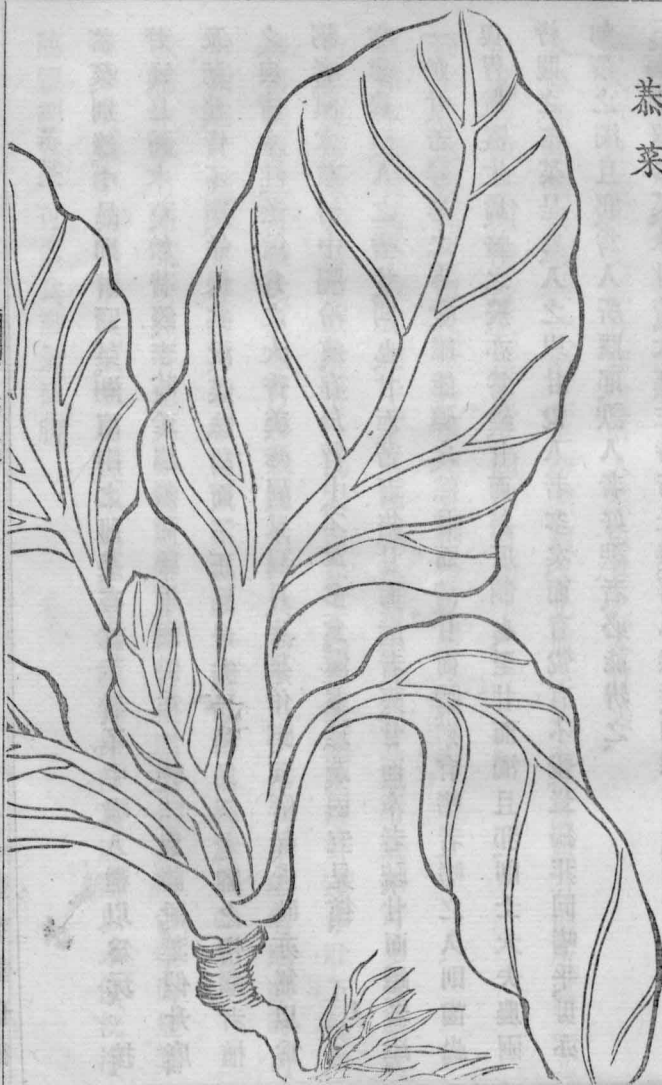
錦荔枝 無圖

芝

(以上、上册)

(以上、下册)

恭菜



恭菜

恭菜、別錄、中品、即著蓮菜。湖南謂之甜菜、有紅莖者、不中噉、人種以爲玩、按、著蓮、嘉祐本草、始著錄、李時珍、以恭甜聲近、遂併爲一物、然與諸說、葉似升麻、及蒴藋、皆不類、姑仍其說、菜味甜而不正、品最劣、易種易肥、老圃之惰癩者植之、與唐本注、蒸魚食之大香美、殊異、又夏月、與菜作粥、食解熱、近時亦無以爲粥者、滇本草、治中膈冷痰、存於胃中、不可多食、滇多珍蔬、固宜見擯、

雋農曰、人之嗜甘、同也、甘而苦者雋、甘而酸者爽、甘而辛者疏、甘而鹹者津、一於甘、若琴瑟之專壹、誰能聽之、然甘而清、甘而腴、猶有嗜者、嗜之久、則齒蟲與胃虬蠃生焉、穀之飛、亦爲蟲、甘而無所制也、至甘而濁且邪、則士大夫農圃皆賤之、恭菜是也、人之以甘悅人者多矣、而有悅有不悅、豈獨非同嗜乎、毋亦如恭之濁且邪、爲人所賤耶、諛人者好諛者、必能辨之、

〔長編〕別錄、恭菜、味甘苦、大寒、主時行壯熱、解風熱毒、陶隱居云、卽今以作酢蒸

者、藜作甜、音亦作忝、時行熱病初得、便搗汁飲、皆得除差、

唐本草注云、此菜似升麻苗、南人蒸魚食之、大香美、

本草拾遺、藜菜、搗絞汁、服之、主冷熱痢、又止血、生肌、人及禽獸、有傷所、傅之立愈、又收取子、以醋浸之、揩面、令潤澤有光、

蜀本草、圖經、高三四尺、莖若蒴藋、有細棱、夏盛冬枯、

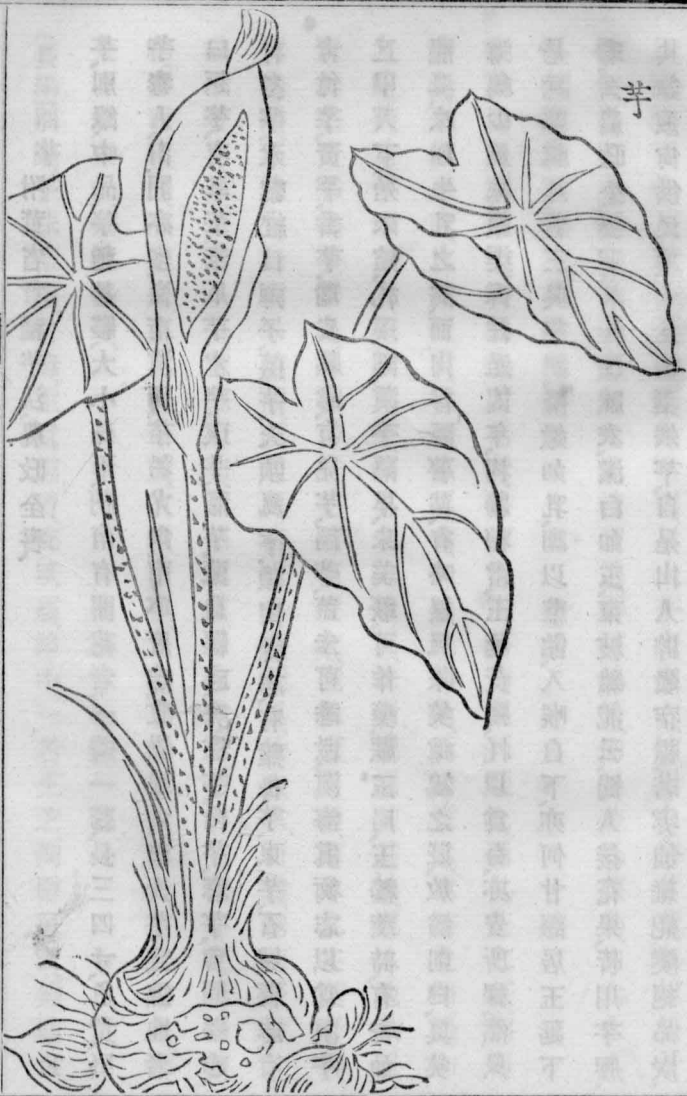
嘉祐本草、著蓮、平微毒、補中、下氣、理脾氣、去頭風、利五藏冷氣、不可多食、動氣、先患腹冷、食必破腹、莖灰、淋汁、洗衣、白如玉色、農桑通訣曰、著蓮、作畦下種、如蘿蔔法、春二月種之、夏四月移栽、園枯則食、如欲出子、留食不盡者、地凍時出、於暖處收藏、來年春透可栽、收種、或作蔬、或作羹、或作菜乾、無不可也、

救荒本草、著蓮菜、所在有之、人家園圃中多種、苗菜場地生、葉類白菜而短、葉莖亦窄、葉頭稍圓、形狀似檠匙樣、味鹹、性平寒、微毒、採苗葉、燥熟、以水侵、洗淨、油鹽調食、不可多食、動氣、破腹、

卷之四

上卷  
下卷  
卷之四  
卷之五  
卷之六  
卷之七  
卷之八  
卷之九  
卷之十  
卷之十一  
卷之十二  
卷之十三  
卷之十四  
卷之十五  
卷之十六  
卷之十七  
卷之十八  
卷之十九  
卷之二十  
卷之二十一  
卷之二十二  
卷之二十三  
卷之二十四  
卷之二十五  
卷之二十六  
卷之二十七  
卷之二十八  
卷之二十九  
卷之三十  
卷之三十一  
卷之三十二  
卷之三十三  
卷之三十四  
卷之三十五  
卷之三十六  
卷之三十七  
卷之三十八  
卷之三十九  
卷之四十  
卷之四十一  
卷之四十二  
卷之四十三  
卷之四十四  
卷之四十五  
卷之四十六  
卷之四十七  
卷之四十八  
卷之四十九  
卷之五十  
卷之五十一  
卷之五十二  
卷之五十三  
卷之五十四  
卷之五十五  
卷之五十六  
卷之五十七  
卷之五十八  
卷之五十九  
卷之六十  
卷之六十一  
卷之六十二  
卷之六十三  
卷之六十四  
卷之六十五  
卷之六十六  
卷之六十七  
卷之六十八  
卷之六十九  
卷之七十  
卷之七十一  
卷之七十二  
卷之七十三  
卷之七十四  
卷之七十五  
卷之七十六  
卷之七十七  
卷之七十八  
卷之七十九  
卷之八十  
卷之八十一  
卷之八十二  
卷之八十三  
卷之八十四  
卷之八十五  
卷之八十六  
卷之八十七  
卷之八十八  
卷之八十九  
卷之九十  
卷之九十一  
卷之九十二  
卷之九十三  
卷之九十四  
卷之九十五  
卷之九十六  
卷之九十七  
卷之九十八  
卷之九十九  
卷之一百

芋



芋 附黃省曾種芋法、農政全書、

芋、別錄、中品、芋種甚夥、大小殊形、湖南有開花者、一瓣一蕊、長三四寸、色黃、野芋毒人、山間亦多、嶺南滇蜀芋名尤衆、南寧府志、宜燥地者曰大芋、宜濕地者曰麪芋、有旱芋、狗爪芋、水芋、璞芋、韶芋、蒙自縣志、有棕芋、白芋、麻芋、會同縣志、有冬芋、水黎紅口彈子、薑芋、大頭風芋、瓊山縣志、有雞母芋、東芋、石城縣志、有青竹芋、黃芋、番芋、瑞安縣志、有兒芋、麪芋、蓋未可悉數、滇海虞衡志以爲、滇芋巨甲天下、殆未確、札璞謂、滇芋熟早、味美、軟、可作羹、蘇玉局、玉糝羹詩、有香如龍涎、味如牛乳之誇、而山谷詠薯蕷、有略無風味、笑蹲鴟之貶、放翁則曰、莫笑蹲鴟少風味、賴渠撐拄過凶年、枵腸轉雷、玉延黃獨、托以爲命、亦安所擇、然只是詠蹲鴟耳、若三吳芋奶、滑嫩如乳、調以蔗飴、入喉自下、亦何甘讓居玉延下耶、又農政全書謂、芋汁洗膩衣、潔白如玉、東坡雜記云、蜀人接花果、皆用芋膠、其餘波尙供民用如此、枯葉煨芋、自是山人辟穀宿糧、若雲仙雜記、燒絕品炭、

以龍腦裹煨芋魁、山家清供、大耐糕、以大芋去皮心、焯以白梅甘草、填以松子、欖仁、豈復有霜晚風味、唐馮光進校文選、解蹲鵠云、即是著毛蘿蔔、肉食之人、何由識農圃中物、奚唯面牆、

雲萇農曰、滇之芋、有根紅而花者、其狀與海芋南星同類也、斷其花之莖、剝而燂之、烹以五味、比芥藍焉、根螯不可食、夫蹲鵠濟世、厥功實偉、章貢之間、瀟湘之曲、其爲芋田多矣、不覩其莖、間有之、詫爲異、怯者或懼其爲鵠、滇人飽其魁而羹之、而煨之、而屑之、又獨得有花者而餐之、儼於萱與藿、草木之在滇者、抑何阜耶、萬物生於東、成於西、滇居西南、歲多閭闔風、物在秋而適、精華聚而升、故木者易華、草者易榮、晝煦以和、夜擎以肅、發之收之、勿俾其洩、早花而遲實、物勞而不憊、然滇之地、有伏而黃、有臘而苞、景朝多陰、景夕多風、直其偏也、惟大理以東北、致役乎坤、

〔長編〕別錄、芋味辛平、有毒、主寬腸胃、充肌膚、滑中、一名土芝、陶隱居云、錢塘最

多生則有毒、蒸不可食、性滑下石、服餌家所忌、種芋、三年不採、成栝芋、又別有野芋、名老芋、形葉相似如一、根並殺人、人不識而食之、垂死者、佗人以土漿、及糞汁、與飲之、得活矣、唐本草注、芋有六種、有青芋、紫芋、真芋、白芋、連禪芋、野芋、其青芋、細長、毒多、初煮、要須灰汁、易水煮熟、乃堪食爾、白芋、真芋、連禪芋、紫芋、並毒少、正可蒸煮啖之、又宜冷噉、療熱止渴、其真白連禪三芋、兼肉作羹、大佳、蹲鴟之饒、蓋謂此也、野芋大毒、不堪噉也、

圓經曰、芋、本經不著所出州土、陶隱居注云、錢塘最多、今處處有之、閩蜀淮南、尤殖此、種類亦多、大抵、性效相近、蜀川出者、形圖而大、狀若蹲鴟、謂之芋魁、彼人蒔之最盛、可以當糧食、而度饑年、左思三都賦所謂、徇蹲鴟之沃、則以爲濟世陽九、是也、江西閩中出者、形長而大、葉皆相類、其細者如卵、生於大魁傍、食之尤美、不可過多、乃有損也、凡食芋、並須園圃蒔者、其野芋有大毒、不可輒食、食則殺人、惟土漿及糞汁解之、說文解字云、齊人謂芋爲莒、陶云、種芋、三年不

採成杞、二音相近、蓋南北之談不同耳、古人亦單用作藥、唐韋宙獨行方、療瘵氣、取生芋子一斤、壓破、酒五升漬、二十七日、空服一杯、神良、

夢溪筆談、處士劉易、隱居王屋山、嘗於齊中、見一大蜂、罾於蛛網、蛛搏之、爲蜂所螫、墜地、俄頃、蛛鼓腹欲裂、徐徐行入草、嚙芋梗微破、以瘡就嚙處磨之、良久、腹漸消、輕躁如故、自後、人有爲蜂螫者、採芋梗傅之、則愈、

齊民要術、說文曰、芋大葉、實根駭人者、故謂之芋、齊人呼爲莒、廣雅曰、渠芋、其葉謂之藪、藉姑、水芋也、亦曰烏芋、廣志曰、蜀漢旣繁芋、民以爲資、凡十四等、有君子芋、大如斗魁、如杵旅、有車轂芋、有鋸子芋、有旁巨芋、有青汜芋、此四芋、多子、有淡善芋、魁大如瓶、少子、葉如繖蓋、紺色、紫莖長丈餘、易熟、長味、芋之最善者也、莖可作羹臠、肥澀、得飲乃下、有蔓芋、緣枝生、大者、如二三升、有雞子芋、色黃、有百果芋、魁大子繁多、畝收百斛、種一百畝、以養彘、有旱芋、七月熟、有九面芋、大而不美、有象空芋、大而弱、使人易飢、有青芋、有素芋、子皆不可食、莖可爲

蕓。凡此諸芋、皆可乾、又可藏、至夏食之、又百子芋、出葉俞縣、有魁芋、無旁子、生永昌縣、有大芋二升、出范陽、新鄭風土記曰、博士芋、蔓生、根如鵝鴨卵、汜勝之書曰、種芋區、方深皆三尺、取豆其內區中、足踐之、厚尺五寸、取區上濕土與糞和之、內區中其上、令厚尺二寸、以水澆之、足踐令保澤、取五芋子、置四角及中央、足踐之、旱、數澆之、其爛芋生子、皆長三尺、一區收三石、又種芋法、宜擇肥緩土、近水處、和柔糞之、二月注雨、可種芋、率二尺下一本芋、生根欲深、斷其旁、以緩其土、旱則澆之、有草鋤之、不厭數多、治芋如此、其收常倍、列仙傳曰、酒客爲梁、使烝民益種芋、後三年、當大饑、卒如其言、梁民不死、案芋可以救饑饉度凶年、今中國多不以此爲意、後生中、有耳目所不聞見者、及水旱風霜雹之災、便能饑死滿道、白骨交橫、知而不種、坐致泯滅、悲夫、人君者、安可不督課之也哉、崔寔曰、正月可殖芋、家政法曰、二月可種芋也、

爾雅翼芋、說文曰、大葉實根駭人、故謂之芋、徐鍇曰、芋猶吁、吁驚辭、故曰駭人、

又曰齊謂芋爲菰、按孝經援神契、仲冬日、昴星中、收菰芋、陶隱居乃云、種芋、三年不收、後旅生柎、然則芋之與菰、本同末異耳、卓王孫有云、吾聞岷山之下、沃野、下有蹲鴟、至死不饑、詳其始意、本謂壤土肥美、粒米狼戾、鴟鴞下啄、因蹲伏不去耳、而前世相承、謂蹲鴟爲芋、言蜀川出者、形圓而大、狀若蹲鴟云、芋或訛作羊、故南朝有謝人饋羊者、以蹲鴟爲言、顏之推、記之以示子孫、唐開元中、蕭嵩奏、請注文選、東宮衛佐、馮光進、解蹲鴟云、今之芋子、即是著毛蘿蔔、嵩聞大笑、又芋之大者、前漢謂之芋魁、後漢謂之芋渠、渠魁皆言大也、廣志又言、有君子芋、車轂芋等、凡四種、大如瓶、葉如繖、紺色、紫莖、長丈餘、易熟、長味、芋之最善者也、有百果芋、畝收百斛、又有百子芋、凡爲十四種、而本草、唐本注、有青芋、紫芋、白芋等、凡六種、青芋毒多、須灰汁、易水煮熟、乃堪食、紫芋、正爾蒸煮食之、白芋等、兼肉作羹、大佳、野芋大毒、不堪噉也、翟方進、爲丞相時、奏壞鴻隙大陂、民追怨之、而爲歌言、壞陂之後、五穀不登、但爲下澤、飯豆羹芋、食之薄者也、而袁

安爲陰平長時、年饑、租入不畢、安聽使輸芋、曰、百姓饑困、長何得食穀、先自引芋而食、汝南薛包歸先人家、側種稻芋、稻以祭先、芋以自給、而蜀李雄克成都、衆甚饑餒、乃將民就穀於郪、掘野芋而食之、則芋之利厚矣、蜀都賦稱、瓜疇芋區、汜勝之書、區種芋法、區收三石、博物志曰、野芋、食之殺人、家芋、種之、三年不收、後旅生、亦不可食、此即陶隱居所謂、栲芋也、本草、芋一名土芝、

山家清供、芋名土芝、大者裹以濕紙、用煮酒和糟塗其外、以糠皮火煨之、候香熟取出、安坳地內、去皮溫食、冷則破血、用鹽則洩精、販其溫補、名土芝丹、昔顓殘師正煨此牛糞火中、有召者、却之曰、尙無情緒收寒涕、那得功夫伴俗人、又居山人詩云、深夜一爐火、渾家團欒坐、芋頭時正熟、天子不如我、其嗜可知矣、小者、煨乾入瓮、候寒月、用稻草盪熟、色香如栗、名土栗、雅宜山舍擁爐之夜供、趙西安詩、煮芋雲山上、蓋得於所見、非苟作也、本草綱目、李時珍曰、芋屬、雖有水旱二種、旱芋山地可種、水芋水田蒔之、葉皆相似、但水芋味勝、莖亦可食、芋

不開花時、或七八月間、有開者、抽莖生花、黃色、旁有一長萼護之、如半邊蓮花之狀也、按郭義恭、廣志云、芋凡十四種、君子芋、魁大如斗、赤鷓芋、即連禪芋、魁大子少、百果芋、魁大子繁、畝收百斛、青邊芋、旁莖芋、車穀芋、三種、並魁大子少、葉長丈餘、長味芋、味美、莖亦可食、雞子芋、色黃、九面芋、大而不美、青芋、黃芋、家芋、皆不可食、惟莖可作茹、旱芋、九月熟、蔓芋、緣枝生、大者如二三升也、

益部方物略記、芋種不一、鷓芋則貴民儲于田、可用終歲、右赤鷓芋、蜀芋多種、鷓芋爲最美、俗號赤鷓頭芋、形長而圓、但子不繁衍、又有蠻芋、亦美、其形則圓、子繁衍、人多蒔之、最下爲搏果芋、搏接也、言可接果、山中人多食之、惟野芋、人不食、本草有六種、曰青芋、紫芋、白芋、真芋、連禪芋、野芋、

漢書、翟方進傳、初汝南舊有鴻隙大陂、郡以爲饒、成帝時、關東數水、陂溢爲害、方進爲相、與御史大夫孔光共、遣掾行視、以爲決去陂水、其地肥美、省隄防費、而無水憂、遂奏罷之、及翟氏滅、鄉里歸惡、言方進請陂下良田、不得、而奏罷陂

云、王莽時、常苦旱、郡中追怨方進、童謠云、壞陂誰、翟子威、飯我豆食、羹芋魁、反乎覆、陂當復、誰云者、兩黃鵠、注、師古曰、言田無溉灌、不生秔稻、又無黍稷、但有豆及芋也、豆食者、豆爲飯也、羹芋魁者、以芋根爲羹也、

顏氏家訓、江南有一權貴、讀誤本蜀都賦、注解蹲鴟芋也、乃謂羊字、人饋羊肉、答書云、損惠蹲鴟、舉朝驚駭、不解事義、久後尋迹、方知如此、

玉堂閒話、閭皂山一寺僧、甚專力種芋、歲收極多、杵之如泥、造壑爲牆、後遇大饑、獨此寺四十餘僧、食芋壑、以度凶歲、

東坡雜記、岷山之下、凶年、以蹲鴟爲糧、不復疫癘、知此物之宜人也、本草謂芋土芝、云、益氣、充飢、惠州富此物、然人食之者不免瘡、吳遠游曰、此非芋之罪也、芋當去皮、濕紙包煨之、火過熟、乃熱噉之、則鬆而膩、乃能益氣充飢、今惠州人、皆和皮水煮、冷啖、堅頑少味、其發瘡固宜、丙子除夜、前兩日、夜飢甚、遠游煨芋兩枚、見啖、美甚、乃爲書此帖、又蜀中人、接花果、皆用芋膠合其罅、予少時、頗能