

萬有文庫

第二集七種

王雲五主編

植物名實圖考

附植物名實圖考長編

(十)

吳其濬著

商務印書館發行

植物名實圖考

附植物名實圖考長編

(十)

吳其濬著

國立基本叢書

植物名實圖考長編卷之五

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

蔬類

芸臺

瓠子

薇

翹搖

蒔蘿

萵苣

越瓜

胡葵

同蒿

羅勒

灰藿

藿香

萊菔

蕨

甘藍

白苣

東風菜

茄

葎菜

邪蒿

菠薐

秦荻藜

薤菜

鹿角菜

地瓜兒

錦荔枝

胡蘿蔔

絲瓜

胡瓜

草石蠶

白花菜

黃瓜菜

南瓜

甘藷

附種甘藷酒法

芸臺

唐本草芸臺味辛溫無毒主風游丹腫乳癰注春食之能發膝痼疾此人間所噉菜也

本草拾遺芸臺破血產婦養食之子壓取油傳頭令頭

髮長黑又煮食主腰脚痺擣葉傳赤遊癰久食弱陽

食療本草若先患腰膝不可多食必加劇又極損陽氣

發瘡口齒痛又能生腹中諸蟲道家特忌

齊民要術種蜀芥藝薑芥子蜀芥藝薑取葉者皆七月

半種地欲養熟蜀芥一畝用子一升薑薑一畝用子四

升種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收

蜀芥藝薑足霜乃收不足霜即澀種芥子及蜀芥藝薑

蔬 類 卷 之 五 芸 薹 菹 香

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旱則畦種水澆五月熟而收子藝薹冬天草覆亦得取子又得生茹供食

便民圖纂曰油菜八月下種九月十月治畦以石杵春穴分栽用土壓其根糞水澆之若水凍不可澆至二月間削草淨澆不厭頻則茂盛薹長摘去中心則四面叢生子多子榨油渣可糞田

農政全書曰吳下人種油菜法先於白露前日中鋤連泥草根曬乾成堆用穰草起火將草根煨過約用濃糞攪和如河泥復堆起頂上作窩如井口秋冬間將濃糞再灌三次此糞灰泥爲種菜肥壅也到明年九月耕菜地再三鋤令極細作壅并溝廣六尺壅上橫四科科行相去各一尺五寸用前糞灰泥勻撒土面然後將菜栽移植植之明日糞之地濕者糞三水七乾者糞一水九如是三四遍菜栽漸加真糞冬月再鋤壅溝泥鑿起加壅上一則培根一則深其溝以備春雨臘月又加濃糞

生泥上春月凍解將生泥打碎正二月中視田肥瘦燥濕加減加糞壅四次二月中生薹摘取之糟醃聽用卽復多生薹心花實益繁立夏後拔科收子中農之入畝子二石薪十石薪中爲蠶簇也種蔓菁法宜倣此本草綱目李時珍曰藝薹方藥多用諸家註亦不明今人不識爲何菜珍訪考之乃今油菜也九月十月下種生葉形色微似白菜冬春采薹心爲茹三月則老不可食開小黃花四瓣如芥花結莢收子亦如芥子灰赤色炒過榨油黃色燃燈甚明食之不及麻油今人因有油利種者亦廣云

菹香 唐本草菹香子味辛平無毒主諸瘕霍亂及蛇傷

注葉似老胡荽極細莖粗高五六尺叢生

圖經菹香子亦名茴香本經不載所出今交廣諸蕃及近郡皆有之入藥多用蕃舶者或云不及近處者有力三月生葉似老胡荽極疎細作叢至五月高三四尺七月生花頭如傘蓋黃色結實如麥而小青色北人呼爲

土茴香苗穰聲近故云耳八九月採實陰乾今近道人
家園圃種之甚多古方療惡毒癰腫或連陰脾間疼痛
急擊牽入小腹不可忍一宿則殺人者用茴香苗葉搗
取汁一升服之日三四用其滓以貼腫上冬中根亦可
用此外國方永嘉以來用之起死神效

本草衍義穰香子今人止呼爲茴香治膀胱冷氣及腫
痛亦調和胃氣唐本注似老胡荽此誤矣胡荽葉如蛇
床穰香徒有葉之名但散如絲髮特異諸草枝上時有
大青蟲形如蠶治小腸氣甚良

按胡荽結子時極與茴香相類衍義未細考老胡荽
形狀以斥唐本注殊誤

桂海虞衡志八角茴香北人得之以薦酒少許咀嚼甚
芳香出左右江州洞中

救荒本草茴香一名穰香子北人呼爲土茴香苗穰聲
相近故云耳今處處有之人家園圃多種苗高三四尺
莖粗如筆管旁有淡黃袴葉拈莖而生袴葉上發生青

色細葉似細蓬葉而長極疎細如絲髮狀袴葉間分生
叉枝梢頭開花花頭如傘蓋結子如蒔蘿子微大而長
亦有線瓣味苦辛性平無毒採苗葉燂熱換水淘淨油
鹽調食子調和諸般食味香美野茴香生田野中苗初
場地生葉似拈娘蒿葉微細小後於葉間擢葶分生莖
又梢頭開黃花結細角有黑子葉味苦採苗葉燂熱水
浸淘去苦味油鹽調食

瓠子

唐本草注瓠味皆甘時有苦者面似越瓜長者尺

餘頭尾相似與甜瓠瓢體性相類但味甘冷通利水道
止渴消熱無毒多食令人吐 按瓠子方書多不載而

唐本草所謂似越瓜頭尾相似則即今瓠子非匏瓠也

萊菔

爾雅葵蘆葩註葩宜爲菔蘆菔葵菁屬紫花大根

俗呼雹葵疏紫花葵也俗呼溫葵似蕪菁大根一名葵
俗呼雹葵一名蘆菔今謂之蘿蔔是

唐本草萊菔根味辛甘溫無毒散服及炮煮服食大下
氣消穀去痰癰肥健人生搗汁服主消渴試大有驗注

蔬類卷之五 菜菔

陶謂溫菘是也其嫩葉爲生菜食之大葉熟噉消食和中根效在蕪菁之右

爾雅翼葵蘆葩爾雅釋曰紫花菘也俗呼溫菘似蕪菁大根一名葵俗呼芫葵一名蘆葩今謂之蘿蔔方言曰蕪菁紫者謂之蘆葩劉盆子在長安掖庭中宮女幽閉掘庭中蘆葩根食之隋張威爲青州刺史遣家奴於人間鬻蘆葩根坐廢於家卽此也昔有婆羅門東來見食麥麵者云此大熱何以食之及見食中有蘿蔔曰賴有此以解之耳自此相傳食麵必食蘿蔔

王禎農書蘆葩俗呼蘿蔔在在有之北方者極脆食之無渣中原有迭秤者其質白其味辛甘尤宜生啖能解麵毒子可入藥四時皆可種然不如末伏秋初爲善破甲以後便可供食老圃云蘿蔔一種而四名春日破地雖夏曰夏生秋日蘿蔔冬曰土酥故黃山谷云金城土酥淨如練以其潔也

四時類要種法宜沙輭地五月犁五六遍六月六日種

鋤不厭多稠卽小間拔令稀至十月收窖之又新添種蘿蔔先深斲成畦爬平每畦可長一丈二尺闊四尺用細熟糞一擔勻布畦內再研一遍卽起覆土再樓平澆水滿畦候水滲盡撒種於上用木杪勻撒覆土苗出兩葉旱則澆之每子一升可種二十畦水蘿蔔正月種六十日根葉皆可食夏四月亦可種大蘿蔔初伏種之水蘿蔔末伏種皆候霜降或淹或藏皆得用如要來年出種深窖內埋藏中安透氣草一把至春透芽生出取出作壟或畦下糞栽之旱則澆令得所夏至後收子可爲秋種

農桑通訣曰種同蔓菁法每子一升可種二十畦畦可長一丈二尺闊四尺擇地宜生耕地宜熟地生則不蠶耕熟則草少凡種先用熟糞勻布畦內仍用火糞和子令勻撒種之俟苗出成葉視稀稠去留之其去之者亦可供食以疎爲良疎則根大而美密則反是尺地約可二三窠厚加培壅其利自倍欲收種子宜用九月十月

收者擇其良去鬚帶葉移栽之澆灌得所至春二月收子可備時種宿根在地不經移種者爲斜子種之疥而不肥按蔬茹之中惟蔓菁與蘿蔔可廣種成功速而爲利倍然蔓菁北方多獲其利而南方罕有之蘆菔南方所通美者生熟皆可食淹藏腊鼓以助時饌凶年亦可濟饑功用甚廣

清異錄鄭居易計部言其家自先世多留帶莖蘿蔔懸之簷下有至十餘年者每至夏秋有病痢者煮水服之卽止愈久者愈妙

東坡雜記裕陵傳王荊公偏頭痛方云是禁中祕方用生蘿蔔汁一蛻殼注鼻中左痛注右右痛注左或兩鼻皆注亦可雖數十年患皆一注而愈荊公與僕言之已愈數人矣

補筆談忠定張尙書宰鄂州崇陽縣民有入市買菜者公召諭之曰邑居之民無地種植且有他業買菜可也汝村民皆有土田何不自種而費錢買菜筭而遣之自

後人家置圃至今謂蘆菔爲張知縣菜

癸辛雜識今成都麵店中呼蘿蔔爲葵子雖曰市井語然亦有謂按爾雅曰葵蘆菔也郭璞以菔爲菔俗呼雹葵先北反或作菔釋曰紫花菔也一名葵蓋其性能消食解麵毒談苑云江東居民歲課藝初年種芋三十畝計省米三十斛次年種蘿蔔三十畝計益米三十斛可見其能消食昔有婆羅門僧東來見人食麵駭云此有大熱何以食之及見蘿蔔曰賴有此耳洞微志載齊州人有病狂歌曰五靈華蓋晚玲瓏天府由來汝腑中惆悵此情言不盡一丸蘿蔔火吾宮後遇道士作法治之云此犯大麥毒按醫經蘆菔治麵毒卽以藥并蘿蔔食之遂愈以其能解麵毒故耳

廣雅疏證菹蘆菔也菔各本譌作菹今訂正爾雅云葵蘆菔郭璞注云菔宜爲菔蘆菔蕪菁屬紫花大根俗呼雹葵案菔菔字形相似郭氏此說似得之矣及以爾雅異物同名之例求之而後知其不然也爾雅所釋或

蔬類卷之五 菜蔬 薇

蟲與鳥同名密肌繁英翰天雞是也或木與蟲同名諸
 盧山巢諸盧奚相是也或草與蟲同名莪蘿之與蛾蘿
 蚍蜉之與蚍蜉果羸之與果羸蘆葩之與蠮螋是也凡
 此者或同聲同字或字小異而聲不異蓋卽一物之名
 而他物互相假借者往往而有故觀於蠮螋而知蘆葩
 之必不誤也葩與葩特一聲之轉耳自郭氏誤以葩宜
 爲葩而後世遂直讀爲葩無作肥音者蓋古義之失久
 矣方言云蕪菁紫華者謂之蘆葩東魯謂之菹蘆郭注
 云今江東名爲溫菹實如小豆蘆葩音羅匄說文亦云
 蘆葩似蕪菁實如小豆者後漢書劉盆子傳掘庭中蘆
 葩根食之是也名醫別錄云蘆葩味苦溫陶注云蘆葩
 是今溫菹其根可食葉不中噉蘇頌圖經云此有大小
 二種大者肉堅宜蒸食小者白而脆宜生啖吳人呼楚
 菹廣南人呼秦菹蘆葩一作羅服齋夫論思賢篇云治
 疾當得真人參反得支羅服言其性相反也今俗語通
 呼羅匄聲轉而爲菜葩唐本草云菜葩根味甘溫搗

汁主消渴其嫩葉爲生菜食之大葉熟噉消食和是
 也

說文解字注蘆蘆葩也一曰薺根此字義別說謂薺根
 謂之蘆也从艸盧聲落乎切五部蘆蘆葩似蕪菁實如
 小豆者今之蘿蔔也釋草葵蘆葩郭云葩當爲蘆蘆葩
 蕪菁屬紫花大根一名葵俗呼苞葵按實根駭人故呼
 葵或加艸耳蕪菁卽蔓菁从艸服聲蒲北切一部

薇

本草拾遺薇味甘寒無毒久食不飢調中利大小腸
 生水傍葉似萍爾雅曰薇垂水三秦記曰夷齊食之三
 年顏色不異武王誡之不食而死廣志曰薇葉似萍可
 食利人也

陸璣詩疏言采其薇薇山菜也莖葉皆似小豆菹可作
 羹亦可生食今官園種之以供宗廟祭祀毛晉廣要爾
 雅云薇垂水郭註生於水邊邢疏草生於水濱而枝葉
 垂於水者曰薇鄭註薇菜生水邊爾雅翼薇垂水言生
 於水邊而召南之詩陟南山以采之故陸璣云山菜也

蕨

通志云白薇曰白幕曰薇草曰春草曰骨美又云薇生水傍葉如萍然詩云采薇者金櫻芽也胡明仲云荆楚之間有草叢生脩條四時發穎春夏之交花亦繁麗條之腴者大如巨擘剝而食之甘美野人呼爲迷陽疑莊子所謂迷陽迷陽無傷吾行卽此名物疏云按本草薇有二種生平原川谷似柳葉者白薇也生水旁葉似萍者薇也詩云陟山采薇又云山有蕨薇則是山菜非爾雅所云垂水者也然陸璣稱莖葉如小豆蔓生璣親見官園所種所言必審復非似柳之白薇鄭漁仲謂是金櫻芽不知何據朱子胡氏皆以爲迷陽而一云味苦一云甘美又自不同惟項安世以爲今之野豌豆蜀人謂之巢菜有合陸璣之疏

按薇爲野豌豆自是確詁然亦有結實不結實之分不結實者莖葉可食所謂巢菜是也結實者可春爲麵卽野菜譜野豌豆也此惟鄉人能辨之爾

本草拾遺蕨葉似老薇根如紫草按蕨味甘寒滑去

暴熱利水道令人睡弱陽小兒食之脚弱不行生山間人作茹食之四皓食芝而壽夷齊食蕨而天固非良物搜神記曰郗鑒鎮丹徒二月出獵有甲士折一枝食之覺心中淡淡成疾後吐一小蛇懸屋前漸乾成蕨遂明此物不可生食之也

食療本草寒補五藏不足氣壅經絡筋骨間毒氣令人脚弱不能行消陽事令眼暗鼻中塞髮落不可食又冷氣人食之多腹脹

按蕨江左湖南唯貴蕨拳蜀滇則腊其莖以爲乾菜山居之氓掘根作粉以代米穀江西鉛山運至兩浙漿絲織綺其用尤廣聞景德鎮瓷器皆燒莖爲灰以和泥則不易裂蓋其性滑而黏也唯饑歲食之過多往往患腹脹而卒則利害兼之矣

陸璣詩疏言采其蕨蕨也山菜也周秦曰蕨齊魯曰藍初生似蒜莖紫黑色可食如葵毛晉廣要爾雅蕨藍郭云廣雅云紫蕨非也初生無葉可食江西謂之藍那

蔬類卷之五 蕨 翹搖

疏云可食之菜也舍人曰蕨一名鼈鄭云今蕨芽也所在山谷有之埤雅蕨狀如大雀拳足又如人足之蹙也故謂之蕨俗云初生亦類鼈脚故曰鼈爾雅翼蕨生如小兒拳紫色而肥今野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生其舊生蕨之處蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基又有一種大蕨亦可食謂之蕨爾雅云蕨月爾陳藏器云今永康道江居民多以醋淹而食之山谷詩云蕨芽初長小兒拳酷似其狀

按蕨基今江西湖南皆有此語其形矮而勁與蕨葉殊異大蕨亦別一種山人食之宋人疑爲狗脊苗非是另繪於後

曲洧舊聞具茨山亦產蕨採藥者云其根卽黑狗脊也按本草圖經黑狗脊有一種乃蕨也而其下不云是蕨蓋苗已老脩書遺其說耳具茨人雖採蕨爲蔬茹然不知其名但呼爲小兒拳

齊民要術爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅

曰紫蕨非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉淪爲茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉似青蒿長蠱堅硬不可食周秦曰蕨齊魯曰鼈食經藏蕨法先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼淪之出燂內糟中可至蕨時蕨菹取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

翹搖 本草拾遺翹搖味辛平無毒主破血止血生肌亦充生菜食之又主五種黃病絞汁服之生平澤紫花蔓生如豈豆詩義疏云苕饒幽州人謂之翹饒爾雅云柱夫搖車也

食療本草療五種黃病生擠汁服一升日二差甚益人利五藏明耳目去熱風令人輕健長食不厭煮熟喫佳若生喫令人吐水

陸璣詩疏苕苕饒也幽州人謂之翹饒蔓生莖如豈豆

而細葉似蒺藜而青其莖葉綠色可生食如小豆蔻也爾雅柱夫搖車註蔓生細葉紫華可食今俗呼曰翹搖車疏柱夫可食之草也一名搖車俗呼翹搖車蔓生紫華華起搖動因名云

齊民要術爾雅云苕陵苕黃華葉白華茂孫炎云苕華色異名者廣志云苕草色青黃紫花十二月稻下種之蔓延般盛可以美田葉可食

東坡元脩菜詩序菜之美者有吾鄉之巢故人巢元脩嗜之余亦嗜之元脩云使孔北海見當復云吾家菜耶因謂之元脩菜余去鄉十有五年思而不可得元脩適自蜀來見余於黃乃作是詩使歸致其子而種之東坡之下云

陸游巢菜詩序蜀蔬有兩巢大巢豌豆之不實者小巢生稻畦中東坡所賦元脩菜是也吳中絕多名漂搖草一名野蠶豆但人不知取食耳予小舟過梅市得之始以作羹風味宛然在醴泉螭頤時也

蔬類卷之五 翹搖 甘藍

甘藍

本草拾遺甘藍平補骨髓利五藏六腑利關節通經絡中結氣明目健人少睡益心力壯筋骨此者是西土藍闊葉可食治黃毒瘡作菹經宿漬色黃和鹽食之去心下結伏氣

食醫心鏡甘藍菜作齋菹養食並得

本草綱目李時珍曰此亦大葉冬藍之類也案胡洽居士云河東隴西羌胡多種食之漢地少有其葉長大而厚養食甘美經冬不死春亦有英其花黃生角結子其功與藍相近也

羣芳譜壁藍一名芥藍葉色如藍芥屬也南方謂之芥藍葉可壁食故北方謂之擘藍葉大如蔞根大於芥蔞苗大於白芥子大於蔓菁花淡黃色三月花四月實每畝可收三四石葉可作菹或作乾菜又可作醃菜帛勝幅青種無時收根者須四五月種少長擘其葉漸擘根漸大八九月並根葉取之地須熟耕多用糞土喜虛浮土強者多用灰糞和之疎行則本大而子多每本約相

蔬類卷之五 甘藍 蒔蘿 白苣 蒿苣 東風菜

去一尺即乾枯之後根復生葉或並刪去大根稍存入土細根來年亦生經數年不壞苗葉根心俱堪爲蔬四時皆可食子可壓油食菜之根本皆在土中獨此在土上根剝去皮可煮食或糟藏醬豉皆可莖葉用麻油煮食並飲汁能散積痰葉及子能消食積解麵毒蔬中佳品也

蒔蘿 開寶本草蒔蘿味辛溫無毒主小兒氣脹霍亂嘔逆腹冷食不下兩肋痞滿生佛醫國如馬芹子辛香亦名慈謀勒

圖經蒔蘿出佛醫國今嶺南及近道皆有之三月四月生苗花實大類蛇床而香辛六月七月採實今人多以和五味不聞入藥用

白苣 嘉祐本草白苣味苦寒主補筋骨利五藏開胸膈壅氣通經脈止脾氣令人齒白聰明少睡可常食之患冷氣人食即腹冷不至苦損人產後不可食令人寒中小腸痛陳藏器云白苣如蒿苣葉有白毛蒿苣冷微毒

紫色者入燒鍊藥用餘功同白苣種樹書生菜種之不拘時纔盡即下種亦便出諺云生菜不離園以不時而出也

蒿苣 本草衍義蒿苣今菜中惟此自初生便堪生啗四方皆有多食昏人眼蛇亦畏之蟲入耳以汁滴耳中蟲出諸蟲不敢食其葉以其心置耳則蚰蟲出路蟲亦出有人自長立禁此一物不敢食至老目不昏

農桑通訣曰蒿苣作畦下種如蒔蘿法但得生芽先用木浸種一日於濕地上布襯置子於上以盆碗合之候芽漸出即種正二月種之可爲常食秋社前一二日種者可爲醃菜其莖去皮蔬食又可糟藏謂之蒿笋清異錄高國使者來漢隋人求得菜種醢之甚厚故因名千金菜今蒿苣也

東風菜 嘉祐本草東風菜味甘寒無毒主風毒壅熱頭疼目眩肝熱眼赤亦堪入羹臠煮食其美生嶺南平澤莖高三二尺葉似杏葉而長極厚軟上有細毛先春

而生故有東風之號

越瓜

嘉祐本草越瓜味甘寒利腸胃止煩渴不可多食

動氣發諸瘡令人虛弱不能行不益小兒天行病後不可食又不得與牛乳酪及酢同食及空心食令人心痛本草拾遺越瓜大者色正白越人當果食之利小便去煩熱解酒毒宜洩熱氣小者糟藏之爲灰傅口吻瘡及陰莖熱瘡

齊民要術食經藏越瓜法糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異又食經曰樂安令徐肅藏瓜法取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日取出拭之小陰乾煖之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升粳米並炊之令黃合春之以三斗好酒解之以瓜投中密塗乃經年不敗崔寔曰大暑後六日可藏瓜

茄子

嘉祐本草茄子味甘寒久冷人不可多食損人動

氣發瘡及痢疾一名落蘇處處有之根及枯莖葉主凍脚瘡可煮作湯漬之良苦茄樹小有刺其子以醋摩瘰癧腫根亦作浴湯生嶺南食療本草落蘇子主寒熱五藏勞不可多食熟者少食無畏又醋摩之傅腫毒

圖經茄子舊不著所出州土云處處有之今亦然段成式云茄者蓮莖之名字當草遐反今呼若伽未知所自耳茄子類有數種紫茄黃茄南北通有之青水茄白茄惟北土多有入藥多用黃茄其餘惟可作菜茄耳又有一種苦茄小株有刺亦入藥江南有一種藤茄作蔓生皮薄似葫蘆亦不間中藥江南方有療大風熱痰取大黃老茄子不計多少以新瓶盛貯埋之土中經一年盡化爲水取入苦參末同丸如桐子食已及欲臥時酒下三十粒甚效又治墜撲內損散敗血痛及惡瘡發背等重陽日收取茄子百枚去蒂四破切之消石十二兩碎擣以不津瓶器大小約可盛納茄子者於器中先鋪茄

蔬類卷之五 茄子

子一重乃下消石一重覆之如此令盡然後以紙三數重密封之安置淨處上下以新磚擇覆不犯地氣至正月後取出去紙兩重日中暴之逐日如此至二三月度已爛卽開瓶傾出濾去滓別入新器中以薄綿蓋頭又暴直至成膏乃可用內損酒調半匙空腹飲之日再惡血散則痛止而愈矣諸瘡腫亦先酒飲半匙又用膏於瘡口四面塗之當覺冷如冰雪瘡乾便差其有根本在膚腠者亦可內消若膏久乾硬卽以飯飲化動塗之又治腰脚風血積冷筋急拘攣疼痛者取茄子根五十斤細切淨洗乾以水五斗煮取濃汁濾去滓更入小鐺器中煎至一升以來卽入生栗粉同煎令稀稠得所取出洩和更入研了麝香硃砂粉同丸如桐子每旦日用秫米酒送三十九近暮再服一月乃差男子女人通用皆驗

南方草木狀茄樹交廣草木經冬不衰故蔬圃之中種茄宿根有三五年者漸長枝幹乃成大樹每夏秋盛熟

則梯樹探之五年後樹老子稀卽伐去之別栽嫩者

齊民要術種茄子法茄子九月熟時摘取劈破水淘子

取沈者速曝乾裹置二月畦種治畦下水一如葵法著性宜水常取潤澤著

四五葉雨時合泥移栽之若早無雨澆水令散澤夜栽之白日以席蓋勿令見日

十月種者如區種瓜法推雪著區中則不須栽其春種

不作畦直如種凡瓜法者亦得唯須曉夜數澆耳大小

如彈圓中生食味似小豆角 魚茄子法用子未成者

子成則以竹刀骨刀四破之用鐵則不好也湯燂去腥氣細切

葱白熬油香蘇闌香醬清劈葱白與茄子共下魚令熟

下椒薑末

酉陽雜俎茄子茄字本蓮莖名革遐反今呼伽未知所

自成式因熟節下食有伽子數蒂偶問工部員外郎張

周封伽子故事張云一名落蘇事具食療本草此誤作

食療本草元出拾遺本草成式記得隱侯行園詩云寒

瓜方臥疊秋菰正滿陂紫茄紛爛漫綠芋鬱參差又一

名崑崙瓜嶺南茄子宿根成樹高五六尺姚向曾爲南

選使親見之 茄子熟者食之厚腸胃動氣發疾根能治竈瘕欲其子繁待其花時取葉布於過路以灰規之人踐之子必繁也俗謂嫁茄子僧人多炙之甚美有新羅種者色稍白形如雞卵西明寺僧造元一曰院中有其種水經云石頭西對蔡浦長百里有大荻浦有茄子浦

搜采異聞錄浙西常茄皆皮紫其皮白者爲水茄吾鄉常茄皮白而水茄則紫其異如是

胡葵 本草拾遺胡葵防風注蘇云防風子似胡葵味辛溫消穀久食令人多忘發腋臭根發痼疾子主小兒禿瘡油煎傳之亦主蠱毒五野雞病及食肉中毒下血衄令子坼服汁石勒諱胡并汾人呼爲香葵也

嘉祐本草胡葵味辛溫一云微寒微毒消穀治五藏補不足利大小腸通小腹氣拔四肌熱止頭痛療痧瘳豌豆瘡不出作酒飲之立出通心竅久食令人多忘發腋臭脚氣根發痼疾子主小兒禿瘡油煎傳之亦主蠱五

痔及食肉中毒下血養冷取汁服并州人呼爲香葵人藥妙用

食療本草平利五藏補筋脈主消穀能食若食多則令人多忘又食着諸毒肉吐下血不止頓痞黃者取淨胡葵子一升煮食腹破取汁停冷服半升一日一夜二服卽止又狐臭齩齒病人不可食疾更加久冷人食之脚弱患氣彌不得食又不得與邪蒿同食食之令人汗鼻難產不得久食此是薰菜損人精神秋冬擣子醋煮熨腸頭出甚效可和生菜食治腸風熱餅裹食甚良

齊民要術胡葵宜黑壤青沙良地三徧熟耕樹陰下不得和豆處亦得春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之種法近市負郭田一畝用子二升故概種漸鋤取賣供生菜也外舍無市之處一畝用子一升疎密正好六七月種一畝用子一升先曝曬欲種時布子於堅地一升子與一掬濕土和之以脚踐令破作兩段多種者以磚瓦踐之亦得以木礮之得子有兩人

蔬類卷之五 胡葵

人各著故不破兩段則疎密水沍而不生著土者令注
入殼中則生疾而長速種時欲燥此菜非雨不生所以
不求濕下也於旦暮潤時以耒耨作壟以手散子即勞
令平春雨難期必須藉澤蹉跎失機則不得矣地正月
中凍解者時節既早雖浸芽不生但燥種之不須浸子
地若二月始解者歲月稍晚恐澤少不時生失歲計矣
便於暖處籠盛胡葵子一日三度以水沃之二三日則
芽生於旦暮時投潤漫擲之數日悉出矣大體與種麻
法相似假令十日二十日未出者亦勿怪之尋自當出
有草方令拔之菜生二三寸鋤去概者供食及賣十月
足霜乃收之取子者仍留根間拔令稀概即不生以草
覆上覆者得供生食又不凍死又五月子熟拔取曬乾
勿使令濕濕則泥鬱格柯打出作蒿蒿盛之冬日亦得
入窖夏還出之但不濕亦得五六年停一畝收十石都
邑糶賣石堪一疋絹若地柔良不須重加耕墾者於子
熟時好子稍有零落者然後拔取直深細鋤地一徧勞

令平六月連雨時穠生者亦尋滿地省耕種之勞秋種
者五月子熟拔去急耕十餘日又一轉入六月又一轉
令好調熟如麻地即於六月中旱時耒耨作壟蹉子令
破手散還勞令平一同春法但既是旱種不須耒耨此
菜早種非連雨不生所以不同春月要求濕下種後未
遇連雨雖一月不生亦勿怪麥底地亦得種止須急耕
調雖名秋種曾在六月六月中無不霖望連雨生則根
強科大七月種者雨多亦得雨少則生不盡但根細科
小不同六月種者便十倍失矣大都不同觸地濕入中
生高數寸鋤去概者供食及賣作菹者十月足霜乃收
之一畝兩載載直絹三疋若留冬中食者以草覆之尙
得竟冬中食其春種小小供食者自可畦種畦種者一
如葵法若種者按生子令中破籠盛一日再度以水沃
之令生芽然後種之再宿即生矣晝用箔蓋夜則去之
晝不蓋熱不生夜不去蟲耨之凡種菜子難生者皆水
沃令芽生無不即生矣作胡葵菹法湯中漂出之著大

甕中以煖蓋經宿水浸之明日汲水淨洗出別器中以鹽酢浸之香美不苦亦可洗訖作粥津麥粳味如藟芥菹法亦有一種味作藟菹者亦須渌去苦汁然後乃用之矣恒音

蔞菜

本草拾遺猪掌切蔞菜味辛溫無毒主冷氣腹內久

寒食飲不消令人能食字林曰蔞辛菜南人食之去冷氣

本草綱目蔞味辛辣如火焊人故名亦作草陳藏器本草有蔞菜云辛菜也南人食之不著形狀今攷唐韻玉篇並無蔞字止有蔞字云辛菜也則蔞乃蔞字之訛爾蔞菜生南地田園間小草也冬月布地叢生長二三寸柔梗細葉二月開細花黃色結小細角長一二分角內有細子野人連根葉拔而食之味辛呼辣米菜沙地生者尤伶仃故洪舜俞老圃賦云蔞有拂士之風林洪山家清供云朱文公飲後輒以蔞莖供蔬品蓋盱江建陽嚴陵人皆喜食之也

同蒿

嘉祐本草同蒿平主安心氣養脾胃消水飲又動風氣熏人心令人氣滿不可多食

救荒本草同蒿處處有之人家園圃中多種苗高一二尺葉類胡蘿蔔葉而肥大開黃花似菊花味辛性平採苗葉燂熱水浸淘淨油鹽調食不可多食動風氣熏人心令人氣滿

農桑通訣曰同蒿春二月種可爲常食秋社前十日種可爲秋菜如欲出種春菜食不盡者可爲子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者

邪蒿

嘉祐本草邪蒿味辛溫平無毒似青蒿細軟主胸膈中臭爛惡邪氣利腸胃通血脈續不足氣生食微動風作羹食良不與胡荽同食令人汗臭氣

食醫心鏡治五藏邪氣厥殺者治脾胃腸澼大渴熱中暴病惡瘡以羹令熱和醬醋食之

救荒本草邪蒿生田園中今處處有之苗高尺餘似青蒿細軟葉又似胡蘿蔔葉微細而多花又莖葉稠密梢