

重修植物名實圖考卷之三

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

冬葵 フユアフリヒ

錦葵 ヒニアフリヒ

苋 ヒユ 野苋 イヌヒユ 附

馬齒苋 スベリヒユ

苦菜

滇苦菜 クシアザミ

野苦蕒

蜀葵 タチアフリヒ

苋葵

人苋

耕葵 オホナツナ

光葉苦蕒

苣蕒菜

家苣蕒

紫花苦苣

シチンシヤウ 薯蕷 附農政全書種山藥法

山丹

乾薑

山葱

山薤

水蘄 旱蘄 附

紫芹

紫堇 無圖

藿菌 附陳仁玉菌譜、潘之恒廣

菰

葵花白菜

冬瓜

百合

卷丹

葱

薤

苦瓠 附甘瓠

堇 無圖

馬芹

鹿藿

薺

烏金白

芥

(以上、上册)

花芥 チリメンナ

野苜蓿 コムツアマガヤシ
又一種 ウマガヤシ

韭 ニ

葫 ニ 無圖

蒜 ニンニク

苜蓿 ムラサキノタチモグシユク

燕菁 ナガカアラ 附農政全書燕菁考

山韭 ヤマニラ

蕘荷 ウズエリ

山蒜 ノヒル

(以上下冊)

冬葵



冬葵

冬葵、本經上品、爲百菜之主、江西湖南、皆種之、湖南亦呼葵菜、亦曰冬寒菜、江西呼蕪菜、葵蕪一聲之轉、志書中、亦多載之、李時珍謂、今人不復食、殊誤、湘南節署東偏、爲又一村、有菜圃焉、余課丁種葵、兩三區、終歲取足、晨浸夕莧、避露惜根、吮其寒滑、藏神清而渴喉潤、郵致其子於薊門、故舊北地、泉冽土沃、含膏飽霜、味尤雋腴、金齋玉膾、驟得南蔬、亦皆屬饜焉、考唐宋以前、園葵諸作、皆述其烹飪之功、而物狀亦備、後人詠蜀葵黃葵、侔色揣稱、佳句膾炙、而葵菜與管城子、無翰墨緣矣、然王禎農書、述葵之濟世、謂無棄材、山家清供、救荒本草、皆云、葵似蜀葵而小、明以前非無知者、唯王世懋云、菜品無葵、不知何菜當之、隨筆浪語、不足典要、李時珍博覽遠搜、厥功甚鉅、其書已爲著述家所宗、而鄉曲奉之尤謹、乃亦云、今人不復食之、亦無種者、此語出、而不種葵者、不知葵、種葵者、亦不敢名葵、遂使經傳資生之物、與本草養竅之功、同作莊列寓言、豈不惜

哉、夫不著其功用、猶之可也、乃其發宿疾、動風氣、病者質質食之、何以示禁忌、
嗚呼、以一人所未知、而曰今人皆不知、以一人所未食、而曰今人皆不食、抑何
果於自信耶、郭景純注山海經、於詭異荒渺之物、不敢以爲世所未有、注爾雅、
所不識、則云未詳、不以一已所見概天下、誠慎之也、本草之注、昔人所慎、一語
之誤、乃至死生、然則任天下事、以已所不知、而謂今人皆不知、已所不能、而謂
今人皆不能、其關於天下之人生死、又何如耶、葵之名幾湮、葵之圖具在、按圖
雖不得驥、要可得馬、今以後有不知葵者、試以冬寒菜、蕪菜、與諸書葵圖較、農政全書、冬葵圖、極精細、

雩婁農曰、烹葵及菽、農夫之食、綠葵紫蓼、栗煖葵菜、高人志士山蔬、固應不惡、
遼史、張儉、在相位二十餘年、致政歸第、會宋書辭不如禮、上將親征、幸儉第、進
葵羹乾飯、上食之美、徐問以策、儉極陳利害、且曰、第遣一使問之、何必遠勞車
駕、上悅而止、復即其第賜宴、敬上敬下、情禮藹然、其風古矣、諫行言聽、且異於

晉平公之於亥唐

附學經堂葵考、葵爲百菜之主、古人恒食之、詩豳風、周禮醢人、儀禮諸篇、春秋左氏傳、及秦漢書傳、皆恒見之、爾雅、于恒食之菜、不釋其名、爲其人人皆知也、故不釋韭蔥之名、而但曰薺山韭、荅山蔥、爾雅不釋葵、其曰菟葵、芹葵、戎葵、終葵、皆葵類、非正葵、亦韭蔥之例也、六朝人、尙恒食葵、故齊民要術、載種葵術甚詳、鮑昭葵賦、亦有豚耳鴨掌之喻、唐宋以後、食者漸少、今人直不食此菜、亦無知此菜者矣、然則今爲何菜耶、曰、古人之葵、卽今人所種、金錢紫花之葵、俗名錢兒淑氣、卽蜀葵二字、吳人轉聲、者、以花爲玩、不以葉充食也、今之葵花有四種、一向日葵、高丈許、夏日開黃花、大徑尺、一蜀葵、高四五尺、四五月開各色花、大如杯、此二葵之葉、皆粗澀有毛、不滑、不可食、惟金錢紫花葵、及秋葵、葉可食、而金錢紫花葵、尤肥厚而滑、乃爲古之正葵、此花高不過二尺許、花紫色、單瓣、大如錢、葉雖有五歧、而多駢、誠有如鮑明遠所謂鴨掌者、異

千秋葵之葉大、多歧不駢、如鶴爪也。齊民要術稱、葵菜花紫、今金錢葵花皆紫、無二色、不似蜀葵具各色。秋葵色淡黃也。左傳云、葵猶能衛其足。杜預注云、葵傾葉向日、以蔽其根。曹植表云、若葵藿之傾葉、太陽雖不爲之迴光、然向之者誠也。玉篇云、葵葉向日、不令照其根。此皆言葵之葉能衛其根、即葛藟庇本根之義、非言其花向日自轉也。藿爲豆葉、豆之花亦豈向日而轉哉。予嘗鋤地半畝、種金錢紫花之葵、翦其葉、以油烹食之、滑而肥、味甚美。南中地暖、春夏秋冬皆可采食。大略須地肥而葉嫩、大如錢、乃甘滑。儀禮士虞禮稱之曰滑者、以此。又余嘗登泰山、其懸崖窮谷、曲磴幽石之間、無處無金錢紫花之葵、皆山中自生、非人所種。山中人采其葉烹食之、但瘦耳。然則世人雖久不食之、而名山古地、尙有留存者矣。說文云、藿豆之少也。余嘗種豆、採其葉苗食之、味亦美。葵葉之味、與藿正相似、益可知古人葵藿並舉之義。秋葵葉嫩時、亦可食、但此與葵性相近、終非正葵。葵之花開于夏、此則至秋始

開其葉不能四時常可種食耳、按儀徵相國、以金錢葵爲卽葵菜、是真知葵者、唯葵菜花、與金錢葵同而尤小、泰山崖谷之葵、非菟葵耶、金錢葵、亦有白花者、葵菜花、則唯淡紫一色、向日葵、乃一丈菊、俗名非葵類、

〔長編〕本草經、冬葵子、味甘寒、主五臟六腑、寒熱羸瘦、五癰、利小便、久服、堅骨長肌肉、輕身延年、

別錄、無毒、療婦人乳難內閉、生少室山、十二月採之、葵根味甘寒無毒、主惡瘡、療淋、利小便、解蜀椒毒、葉爲百菜主、其心傷人、陶隱居云、以秋種葵覆養、經冬至春、作子、謂之冬葵子、入藥用、至滑利、能下石、春葵子亦滑、不堪於藥用、根故是常葵爾、葉尤冷利、不可多食、術家取此葵子、微炒令燂炆、散著濕地、遍踏之、朝種暮生、遠不過宿、又云、取羊角馬蹄、燒作灰、散著於濕地、遍踏之、卽生羅勒、俗呼爲西王母菜、食之、益人生、菜中又有胡葵、芸臺、白苣、邪蒿、並不可多食、大都服藥通忌生菜爾、佛家齋忌食葷、渠不知是何菜、多言今芸臺、憎其臭矣、

藥性論云、冬葵子、性滑平、能治五淋、主嫵腫、能下乳汁、根治惡瘡、小兒吞錢不出、煮飲之、即出、神效、若患天行病後、食之頓失明、又葉燒灰、及搗乾葉末、治金瘡、煮汁、能滑小腸、單煮汁、主治時行黃病、

圖經、冬葵子、生少室山、今處處有之、其子是秋種葵、覆養、經冬至春、作子者、謂之冬葵子、古方入藥用、最多、苗葉作菜茹、更甘美、大抵性滑利、能宣導積壅、服丹石人、尤相宜、煮汁單飲、亦佳、仍利小腸、孕婦臨產、煮葉食之、則胎滑易產、暴乾葉、及燒灰、同作末、主金瘡、根主惡瘡、小兒吞錢、煮汁飲之、立出、凡葵有數種、有蜀葵、爾雅所謂、葍戎葵者是也、郭璞云、似葵、華如樺華、戎蜀蓋其所自出、因以名之、花有五色、白者主痰瘡、及邪熱、陰乾末服之、午日取花、按手亦去瘡、黃者主瘡癰、乾末、水調塗之、立愈、小花者、名錦葵、功用更强、黃葵子、主淋澀、又令婦人易產、又有終葵、大莖、小葉、紫黃色、吳人呼爲繁露、即下品、落葵、爾雅所謂終葵、繁露者是也、一名承露、俗呼曰胡燕脂、子可婦人塗面、及作口脂、又有莧

葵似葵而葉小、狀若藜、有毛、汙而啖之、甚滑、爾雅所謂蒼菟葵是也、亦名天葵、葉主淋瀝熱結、皆有功效、故并載之、

外臺秘要、天行斑瘡、須臾遍身、皆戴白漿、此惡毒氣、永徽四年、此瘡自西域東、流於海內、頗灸葵菜葉、以蒜齏啖之、則止、

寧都州志、葵菜、土名駢菜、性冷、味柔滑、經霜益滑、吳人謂之滑腸菜、棄而不采、州俗園間多種、以備冬蔬、清明後、乃老、葉生細毛、澀而不可食矣、

按江西志、載葵菜甚詳、不知李時珍何以失考、

齊民要術、廣雅曰、藟邱葵也、廣志曰、胡葵其花紫赤、博物志曰、人食落葵、爲狗所齧、作瘡、則不差、或至死、案今世、葵有紫莖、白莖二種、種別復有大小之殊、又有鴨腳葵也、臨種時、必燥曝葵子、葵子雖經歲不涸、然濕種者、疥而不肥也、地不厭良、故墟彌善、薄即糞之、不宜妄種、春必畦種、水澆、春多風旱、非畦不得、且畦者、省地而菜多、一畦供一口、畦長兩步、廣一步、大則水難均、又不用人足

入深掘、以熟糞對半和土、覆其上、令厚一寸、鐵齒耙耬之、令熟、足踏使堅平、下水令微、澤水盡下、缺二字又以熟糞和土、覆其上、令厚一寸餘、葵生三葉、然後澆

之、澆用晨夕、日中便止、每一招輒耙耬地令起、下水加糞、三招更種、一歲之中、凡得三輩、凡畦種之物、治畦、皆如種葵法、不復條列煩文、早種者、必秋耕、十月末、地將凍、散子勞之、一畝一升、五月末散子、亦得人足踐踏之、乃佳、踐者菜肥、地釋即生、鋤不厭數、五月初更種之、春者既老、秋葉落未生、故種此相接、六月一日、種白莖秋葵、白莖者宜乾、紫莖者乾即黑而澀、秋葵堪食、仍留五月種者、取子、春葵子熟不均、故須留中輩、於此時、附地、剪却春葵冷根土、耕生者柔輒、至好、仍供常食、美於秋菜、招秋菜、必留五六葉不招、招則莖孤、留葉外則科大、凡招必待露解、諺曰、觸露不招葵、日中不剪韭、八月半、剪去、留具歧多者、則去地一二寸、獨莖者亦可去地四五寸、耕生肥嫩、比至收時、高與人膝等、莖葉皆美、科雖不高、菜實倍多、其不剪早生者、雖高數尺、柯葉堅硬、全不中食、所可用

者、唯有菜心、附葉黃澀、至惡、煮亦不美、看雖似多、其實倍少收、待霜降、傷早黃爛、傷晚黑澀、榜族皆須陰中、見日亦澀、其碎者、割訖、即地中尋手糺之、待葵而糺者、必爛、又種冬葵法、近州郡都邑、有市之處、負郭良田、三十畝、九月收菜後、即耕、至十月半、令得三遍、每耕、即勞以鐵齒耙耨、去陳根、使地極熟、令如麻地、於中、逐長穿井十口、井必相當、邪角則妨地、地形狹長者、井必作一行、地形正方者、作兩三行、亦不嫌也、井別作桔槔、轆轤、井深用轆轤、井淺用桔槔、柳罐令受一石、罐小、用則功費、十月末、地將凍、漫散子、唯穉爲佳、每畝、用子六升、散訖、即勞、有雪、缺字勿令從風飛去、勞雪令地保澤、葉又不蟲、每雪、輒一勞之、若冬無雪、臘月中、汲井水普勞澆、悉令徹澤、有雪則不荒、正月、地釋、驅踏破地皮、不踏即枯澇、皮破即香潤、春暖草生、葵亦俱生、三月初、葉大如錢、逐穉處、拔大者賣生、十手拔乃禁取、兒女子、七歲已上、皆得充事也、一升葵、還得一升米、日日常拔、看稀稠得所、乃止、有草拔却、不得用鋤、一畝得葵、三載合收米九十車、車准

二十斛爲米一千八百石、自四月八日以後、日日剪賣、其剪處、尋以手拌研、刷地令其起、水澆糞覆之、四月亢旱、不澆則不長、有雨則不須澆、四月以前、雖旱、亦不須澆、地實飽澤、雪勢未盡故也、比及剪徧、初者還復周而復始、日日無窮、至八月社日止、留作秋菜、九月指地賣、兩畝得絹一疋、收訖、即急耕、依去年法、勝作十頃穀田、止須一乘車牛、專供此園、耕勞輦糞、賣菜終歲不閒、若糞不可得者、五六月中、概種菜豆、至七月八月、犁掩殺之、如以糞糞田、則良美與糞不殊、又省功力、其井間之田、犁不及者、可作畦以種諸菜、崔實曰、正月、可作種瓜瓠、葵芥薺、大小葱、蒜、苜蓿、及雜蒜、亦種此二物、皆不如秋、六月六日、可種葵、中伏後、可種冬葵、九月、作葵菹乾葵、家政法曰、正月種葵、作葵菹法、擇燥葵五斛、鹽二斗、水五斗、大麥乾飯四升、合漱、案葵一行、鹽飯一行、清水澆滿、七日黃、便成矣、

爾雅翼、葵爲百菜之主、味尤甘滑、魯漆室之女、葵爲馬踐、知憂及國、公儀休相

魯食於舍而茹葵、慍而拔之、不欲奪園夫之利、葵有赤莖白莖、復有大小之異、又有鳴腳葵、葵子雖經歲不涸、微炒令燂炸、散著濕地、遍踏之、朝種暮生、遠不過宿、早種者、十月末、地將凍、散子勞之、正月末亦可、五月初更種之、以春者既老、秋菜未生、種此相接、六月一日、種白莖秋葵、白莖者宜乾、九月作葵菹乾葵、蓋一歲凡得三輩、士虞禮、夏秋用生葵、冬春用乾豆、皆滑物、道家之法、十日一食葵菜、所以調和五臟、古者葵稱露葵、又葵性向日、孔子以比鮑莊子智不如葵、葵猶能衛其足、曹植曰、若葵藿之傾葉、太陽雖不爲回光、然向之者誠也、淮南曰、聖人之於道、猶葵之與日也、雖不能以終始哉、其鄉之誠也、夫天有十日、葵與之終始、故葵從癸、說文云、揆葵也、即所謂揆之以日者、

農桑通訣、葵爲百菜之主、備四時之饌、本豐而耐旱、味甘而無毒、供食之餘、可爲菹腊、枯枿之遺、可爲榜簋、咸無棄材、誠蔬茹之上品也、春宜畦種、種宜散種、然夏秋皆可種也、詩曰、七月烹葵、此種之早者、俗呼爲秋葵、遲者爲冬葵、六月

六日種葵、中伏以後、可種冬葵、時有先後、爲之在人、宿根在地、春生嫩葉、亦可採食、前金人以韭蓼汁、併雞肉和食、謂之冷羹、最上饌、莖葉叢茂、時方可刈嫩、惟採擷之耳、杜詩云、刈葵莫放手、放手傷葵根、蓋傷根則不生、葵花乾入炭墜內、引火耐燒、葵葉可染紙、所謂葵箋也、

山家清事、白樂天、與元微之、常以竹筒貯詩、往來賡唱、每謂既有詩筒、可毋吟咏、以助清灑、一日、許判司執中、遠以葵^{三九及止}膳分惠、綠色而澤、入墨覺有精采、詢其法、乃得之北司劉廉靖、采帶露葵葉、研汁、用布擦竹紙上、候少乾、用溫火熨之、許嘗有詩云、不取傾陽色、那知戀主心、此法不獨便於山家、且知二公俱有葵藿向陽之意、又豈不愈於題芭蕉書柿葉、

獨醒雜志、毛公弼守泗州、病泄痢、久不愈、謁龐安常求醫、安常診之曰、此丹石毒作、非痢也、乃煮葵菜一釜、命公弼食之、且云、當有所下、明日安常視之、曰、毒未去、問食幾何、才進兩盂、安常曰、某煮此藥、升合銖兩、自有制度、不盡不可、於

是再煮、強令進之、已乃洞泄、爛斑五色、安常視之曰、此丹毒也、疾去矣、但年高
人、久痢、又乍去丹毒、脚當弱、不可復餌他藥、因贈牛膝酒兩餅、飲盡、遂強如初、

三六九