

植物名實圖攷長編

(清)吳其濬著

Q949.9-64
3

(清)吳其濬著

植物名實圖攷長編

第二冊

中華書局

R
Q949.9-64

3
植物名實圖考長編卷之五

蔬類

- | | | | | | | | | | | | | |
|-----|----|-----|----|----|----|----|-----|----|----|---|----|----|
| 鹿角菜 | 薤菜 | 灰薺 | 羅勒 | 同蒿 | 胡荽 | 越瓜 | 萵苣 | 蒔蘿 | 萵苣 | 薇 | 瓠子 | 芸薹 |
| 草石薺 | 胡瓜 | 秦艽薺 | 菠薐 | 邪蒿 | 薺菜 | 茄子 | 東風菜 | 白苣 | 甘藍 | 蕨 | 萊菔 | 藿香 |

植物名實圖考長編 卷五 蔬類 芸薹

地瓜兒

錦荔枝

胡蘿蔔

絲瓜

白花菜

黃瓜菜

南瓜

甘藷附種甘藷法 造甘藷酒法

芸薹 唐本草：芸薹味辛，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：芸薹破血，產婦煮食之。子壓取油，

傳頭令頭髮長黑。又煮食，主腰脚痹；擣葉傳赤

遊疹，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、芸薹、芥子。蜀芥、芸薹取

葉者，皆七月半種，地欲糞熟。蜀芥一畝用子一升，薹薹一畝用子四升，種法與蕪菁同。既生亦不鋤之，十月收蕪菁訖時，收蜀芥、薹薹。足霜乃收，不足霜即澀。種芥子及蜀芥、薹薹取子者，皆二三月好雨澤時種。三物性不耐寒，經冬則死，故須春種。旱則畦種，水澆，五月熟而收子。薹薹冬天草覆，亦得取子，又得生茹供食。

便民圖纂曰：油菜八月下種，九、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，菜漸加眞糞。冬月再鋤，壅溝泥壅起加壅上，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。種薹菁法，宜倣此。本草綱目李時珍曰：薹薹方藥多用，諸家注亦不明，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。

懷香

唐本草：懷香子味辛，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：懷香子亦名茴香，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。茴香聲近，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，或連陰髀間疼痛，急攣，牽入小腹不可忍，一宿則殺人者，用茴香苗葉擣取汁一升，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：懷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，懷香徒有葉之名，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：茴香一名懷香子，北人呼爲土茴香，茴、懷聲相近，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，抽莖而生。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，結子如薤蘿子，微大而長，亦有線瓣。味苦辛，性平，無毒。採苗葉燥熟，換水淘淨，油鹽調食。子調和諸般食味香美，野茴香生田野中，苗初塌地生，葉似抽娘蒿葉微細小，後於葉間攢葶，分生莖叉，梢頭開黃花，結細角，有黑子。葉味苦，採苗葉燥熟，水浸，淘去苦味，

油鹽調食。

瓠子

唐本草注：瓠味皆甘，時有苦者，而似越瓜，長者尺餘，頭尾相似，與甜瓠瓠體性相類，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，蘆菔。注：菔宜爲菔，蘆菔蕪菁屬，紫花大根，俗呼雹葵。疏：紫花菔也。俗呼溫菔，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，去痰癖，肥健人。生搗汁服，主消渴，試大有驗。注：陶謂溫菔是也。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，蘆菔。爾雅釋曰：紫花菔也。俗呼溫菔，似蕪菁，大根，一名葵，俗呼雹葵，一名

蘆菔，今謂之蘿蔔。方言曰：蕪菁，紫者謂之蘆菔。劉盆子在長安，掖庭中宮女幽閉，掘庭中蘆菔根食之。隋張威爲青州刺史，遣家奴於人間鬻蘆菔根，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：蘆菔俗呼蘿蔔，在在有之。北方者極脆，食之無渣。中原有迭秤者，其實白，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：春曰破地錐，夏曰夏生，秋曰蘿蔔，冬曰土酥。故杜甫句云：金城土酥淨如練，以其潔也。

四時類要：種法，宜沙輦地，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，先深斷成畦爬平，

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，即起覆土；再耨平，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，或醃或藏，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，取出作蘖或畦，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；地生則不蠹，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，醃、藏、腊、豉，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，即止，愈久者，愈妙。

東坡雜記：裕陵傳王荆公偏頭痛方，云是禁中祕方，用生蘿蔔汁一蜺殼，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。荆公與僕言之，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，咎而遣之。自後人家置圃，至今謂蘆菹爲張知縣菜。

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，蘆菹也。郭璞以菹爲菹，俗呼雹葵，先北反，或作菹。釋曰：紫花菹也，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，蘆菹治麵毒，卽以藥並蘿蔔食之，遂愈。以其能解麵毒故耳。

廣雅疏證：菹，蘆菹也。菹各本譌作菹，今訂正。爾雅云：葵，蘆菹。郭璞注云：菹宜爲菹，

蘆菹，蕪菁屬，紫花大根，俗呼雹葵。案菹、菹字形相似，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，或蟲與鳥同名，密肌、繫英、翰天雞是也；或木與蟲同名，諸慮山梟、諸慮奚相是也；或草與蟲同名，菹蘿之與蛾羅，蚍蜉之與蚍蜉，果羸之與果羸，蘆菹之與蠶蟹是也。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。故觀於蠶蟹，而知蘆菹之必不誤也。菹與菹特一聲之轉耳，自郭氏誤以菹宜爲菹，而後世遂直讀爲菹，無作肥音者，蓋古義之失久矣。方言云：蕪菁紫華者謂之蘆菹，東魯謂之菹，郭注云：今江東名爲溫菹，實如小豆，蘆菹晉羅甸。說文亦云：蘆菹似蕪菁，實如小菹者。後漢書劉盆子傳掘庭中蘆菹根食之是也。名醫別錄云：蘆菹味苦，溫。陶注云：蘆菹是今溫菹，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。吳人呼楚菰，廣南人呼秦菰，蘆菹一作羅服。潛夫論思賢篇云：治疾當得真人參，反得支羅服，言其性相反也。今俗語通呼羅蔔，聲轉而爲萊菹。唐本草云：萊菹根味辛、甘、溫。搗汁主消渴。其嫩葉爲生菜食之，大葉熟噉，消食和中也。說文解字注：蘆，蘆菹也，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。菹，蘆菹，似蕪菁，實如小菽者，今之蘿蔔也。釋草：葵，蘆菹。郭云：菹當爲菹；蘆菹，蕪菁屬，紫花大根，一名葵，俗呼靚葵。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；武王誠之，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，藿可作羹，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。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，自是確詰，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，卽野菜譜野菜豆也。此惟鄉人能辨之爾。

蕨

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，夷齊食蕨而夭，固非良物。搜神記曰：郿鑿鎮丹徒，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。聞景德鎮盜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，鼈也，山菜也。周、秦曰蕨，齊、魯曰鼈。初生似蒜，莖紫黑色，可食，如葵。毛晉廣要爾雅：蕨，鼈。郭云：廣雅云紫萁，非也。初生無葉可食，江西謂之鼈。邢疏云：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，又如人足之歷也，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，蕨葉老硬數披，人誌之，謂之蕨基。

又有一種大蕨，亦可食，謂之蕨蕨。爾雅云：蕨，月爾。陳藏器云：今永康道江居民多以醋醃而食之。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，長麤堅硬，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，出爐，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，如蠶豆。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，生擣汁，服一升，日二，差。甚益人，利五臟，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，莖如蠶豆而細，葉似蒺藜而青，其莖葉綠色，可生食，如小豆藿也。

爾雅：柱夫，搖車。注：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，白華。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，蔓延殷盛，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。

甘藍

本草拾遺：甘藍平，補骨髓，利五臟、六腑，

利關節，通經絡中結氣，明耳目，健人少睡，益心力，壯筋骨。此者是西土藍，闊葉可食，治黃毒，煮作菹，經宿漬色黃，和鹽食之，去心下結伏氣。

食醫心鏡：甘藍菜作齏菹，煮食並得。

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，煮食甘美，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：擘藍一名芥藍，葉色如藍，芥屬也。南方謂之芥藍，葉可擘食，故北方謂之擘藍。葉大如菰，根大於芥薹，苗大於白芥，子大於薹菁，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，又可作醃染帛，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，每本約相去一尺，卽乾枯之後，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，解麪毒，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。生佛誓國，如馬芹，子辛香，亦名慈謀勒。

圖經：蒔蘿出佛誓國，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，不開入藥用。

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，卽腹冷，不至苦損人。產後不可食，令人寒中，小腸痛。陳

藏器云：白苣如蒔蘿，葉有白毛。蒔蘿冷，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，纔盡卽下種，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，如菠薐法。但得生芽，先用水浸種一日，於濕地上布觀，置子於上，以盆碗合之，候芽漸出卽種。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，謂之蒿筍。

清異錄：呂國使者來漢，隋人求得菜種，酬之甚厚，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，羹食甚美。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，宣洩熱氣。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，醃瓜三宿，出以布拭之，復醃，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、三升秫米並炊之，令黃，合春之；以三斗好酒解之，以瓜投中密塗，乃經年不败。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，發瘡及痼疾。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，其子以醋摩療癰腫，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，字當革退反，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，亦不聞中藥。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，於器中先鋪茄子一重，乃下消石一重覆之，如此令盡，然後以紙三數重密密封之，安置淨處，上下以新磚擗覆，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，即開瓶傾出，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，若膏久乾硬即以飯飲化動塗之。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，即入生栗粉同煎，令稀稠得所，取出溲和，更入研了麝香、硃砂粉同丸，如桐子。每旦日用秫米酒送三十丸，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。每夏秋盛熟則梯樹採之。五年後樹老子稀，即伐去之，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，性宜水，常取潤澤。著四五葉，雨時合泥移栽之。若旱無雨，澆水令激澤，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。炮茄子法，用子未成者，子成則不好也。以

竹刀、骨刀四破之，用鐵則渝黑也。湯燂去腥氣，細切葱白熬油香，蘇彌好。香醬、清劈葱白與茄子共下，炮令熟，下椒薑末。

酉陽雜俎：茄子，茄字本蓮莖名，革退反，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：寒瓜方臥壘，秋菰正滿陂；紫茄粉爛漫，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，根能治竈瘰。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。僧人多灸之，甚美。有新羅種者，色稍白，形如雞卵。西明寺僧造元一日元造院中有其種。水經云：石頭西對蔡浦，長百里，上有大荻浦，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。

胡荽 本草拾遺：胡荽，防風注，蘇云，防風子似

胡荽，味辛，溫。消穀，久食令人多忘，發腋臭，根發痼疾，子主小兒禿瘡，油煎傅之，亦主蠱毒，五野雞病及食肉中毒，下血。養令子坼，服汁，石勒諱「胡」，并汾人呼爲香荽也。

嘉祐本草：胡荽味辛，溫，一云微寒，微毒。消穀，治五藏，補不足，利大小腸，通小腹氣，拔四肢熱，止頭痛。療痧癰，豌豆瘡不出，作酒噴之，立出。通心竅，久食令人多忘，發腋臭，腳氣，根發痼疾，子主小兒禿瘡，油煎傅之，亦主蠱五痔及食肉中毒，下血。養冷取汁服，并州人呼爲香荽，入藥炒用。

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，頓瘡黃者，取淨胡荽子一升，煮食，腹破取汁，

停冷，服半升，一日一夜，二服即止。又狐臭，置齒病人不可食，疾更加久。冷人食之，脚弱，患氣彌不得食。又不得與邪蒿同食，食之令人汗臭。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：胡荽宜黑輭青沙良地，三遍熟耕，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，先燥曬，欲種時布子於堅地，一升子與一掬濕土和之，以脚蹉，令破作兩段，多種者以磚瓦蹉之，亦得以木礮之。得子有兩，人人各著故不破，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。便於暖處籠盛胡荽子，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，拔取曝乾，勿使令濕，濕則沍鬱格柯，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，都邑耀賣，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