清異錄/蔬菜門

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

百果門 ◄

清異錄
蔬菜門

► 藥品門

崑味

落蘇本名茄子，隋煬帝緣飾為昆侖紫瓜，人間但名「崑味」而已。

千金菜

高國使者來漢，隋人求得菜種，酬之甚厚，故因名「千金菜」，今萵苣也。

翰林薘

右補闕崔從，授余翰林薘法： 每用時菜五七種，擇去老壽者，細長破之入湯，審硬軟作汁，量淺深，慎啟閉，時檢察，待其玉潔而芳香，則熟矣。若欲食，先煉雍州酥，次下乾薘及鹽花，冬春用熟筍，夏秋用生藕，亦刀破令形與薘同。既熟，攪於羹中，極清美。盧質在翰林躬為之。

胡麻自然汁

羹薘寸截，連汁置潔器中，煉胡麻自然汁投之，更入白鹽，搗薑攪勻，潑淡湯餅，此乃餘杭壽禪師法。非事佛者，加煉熟蔥韭益佳。

百歲羹

俗號薤為「百歲羹」，言至貧亦可具，雖百歲可長享也。

子母蔗

湖南馬氏，有雞狗坊卒長，能種子母蔗。

龍鬚菜

甕菜出閩中，凡百毒悉能解之，引蔓而生，土人號「龍鬚菜」。

一束金

杜頤食不可無韭，人惡其噉，候其僕市還，潛取棄之。怒罵曰：「奴狗奴狗，安得去此一束金也？」

盤盌葱

盤盌葱，趙、魏間有之，幾如拄杖，粗但盈尺耳。

和事草

葱和美衆味，若藥劑必用甘草也，所以文言曰「和事草」。

五鼎芝

北方桑上生白耳，名「桑鵝」，貴有力者咸嗜之，呼「五鼎芝」。

南方韭

南方韭多鬚，葉短濶而圓。「方」一作「風」。

玉乳蘿蔔

王奭善營度，子弟不許仕宦，每年止種火田玉乳蘿蔔51、壺城馬面菘，可致千緡。

蒺藜精

江南吳協、劉賓王同省，殊不相下。時方嚴冽，廳後石芥叢長，協曰：「可謂介然特立。」賓王曰：「誠如公言，但恨黃髮之言，變成蒺藜精耳。」協已耳順，聞而啣之。

鼈還丹

孟貫獻詩於世宗，遂聯九品，有《藥性論》，序曰：「紅莧為跛鼈之還丹。」

題頭菌

保大中，村民於爛木上得菌幾一擔，狀如蓮花葉，而色赤黃，因呼「題頭菌」。

筍奴菌妾

江右多菘菜，鬻筍者惡之，罵曰：「心子菜，蓋筍奴菌妾也。」

金毛菜

石髮，吳越亦有之，然以新羅者為上，彼國呼為「金毛菜」。

笑矣乎

菌蕈，有一種食之令人得乾笑疾，土人戲呼為「笑矣乎」52。

休休散

湖湘習為毒藥以中人。其法取大蛇斃之，厚用茅草蓋罨，幾旬，則生菌蕈，發根自蛇骨出，候肥盛采之，令乾搗末，糝酒食茶湯中，遇者無不赴泉壤。世人號為「休休散」。

麝香草

蒜，五代宮中呼「麝香草」。

三無比

鍾謨嗜菠薐菜，文其名曰「雨花菜」。又以萋蒿、萊菔53、菠薐為「三無比」。

鍊鶴一羹醉猫三餅

居士李巍，求道雪竇山中，畦蔬自供。有問巍曰：「日進何味？」答曰：「以鍊鶴一羹，〈蓋為煉得身形似鶴形也。〉醉猫三餅。〈巍以蒔蘿、薄荷搗飯為餅。〉」問者語所親者，以清饑道者旦暮必以菜解。

纏齒羊

袁居道不求聞達，馬希範間延入府。希範病酒厭膏膩。居道曰：「大王今日使得貧家纏齒羊。」詢其故，則蔬茹。

淨街槌

瓠少味無韻，葷素俱不相宜，俗呼「淨街槌」。