とくなる物なり、尤水こゑかれこれ多く用るにしかず、九月に打返し土を和らげ、改めうゆべし、又は熟地をかまへ畦作りし、冬春早く分てうへ、糞水をゑきりにそゝぎ、泔糟の汁をかくれば、肥たる陰地なれば、甚ふとく長くなりて、市町近き所は是を賣て、利潤多き物なり、纔のせばき畠にても、他の菜のをよぶ事にあらず、又是に二色あり、莖のもと少赤く、筋おほく皮厚く、少かどたちて、葉あらく、ゑはみて見ゆるは、料理によからず、今一種、あかみく皮うすく、葉うすく丸く、莖もかとかどしからぬあり、是内にすぢもすくなく、和らかにして味よし、ゑらびて作るべし、おほく作りては、春錢ぶきの時、料理にめづらし、花は藥とし、みそとし、漬物とす、

〔宜禁本草乾五菜〕款冬花　辛甘温、十一月採、十二月正月且取之、未舒者佳、主肺氣、心促急、熱乏、勞咳、涕唾、稠粘、肺痿、肺癰、吐膿、止痰嗽驚悸、洗肝明目、雖在氷雪之下、至時亦生芽、春時人採代蔬、入藥微見花者良、已芬芳則都無力、有人病嗽多日、款冬花三兩枚、於無風處、以筆管吸煙、滿口則嚥之、數日効、

〔食物和歌本草五〕欵冬花

ふきのたう五臟をもまし煩を除き痰を消して目をも能する略○中　ふきのたう心肺の熱涼し久服すればいのちながくす

〔延喜式三十七典藥〕諸國進年料雜藥

相模國卅二種、略○中　款冬花九斤、　武藏國廿八種、略○中　款冬花十兩、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

蕗二石五斗料鹽一斗、米六升、○中略　右漬春菜料

〔庭訓往來〕菜者、纖蘿蔔、略○中　黑煮蕗、

〔續修東大寺正倉院文書四十三紙背〕藍薗　進上

蕗拾圍略○中

蕗利用