

〔海人藻芥〕内裏仙洞ニハ、一切ノ食物ニ異名ヲ付テ被召事也、一向不存知者、當坐ニ迷惑スベキ者哉、○中略

松蕈ハマツ、○中略如此異名ヲ被付、近比ハ將軍家ニモ、女房達皆異名ヲ申スト云々、

〔大上薦御名之事〕女房ことば

一まつだけ まつ

〔本朝食鑑三耳〕松茸訓未豆

釋名茸者菌也、蕈也、濕熱餘氣生于地上者也、耳者柄也、蛾也、濕熱餘氣生于木上者也、茸俗訓、久佐比良、

集解、松茸者本邦菌蕈之第一者也、赤松之陰處、躑躅樹多之山最多有之、八九月出地時、戴木葉而生、故不易視、五月生者俗號早松茸、其味不似秋生者、爾茸狀類紫芝而柔滑、香美甘脆、勝於諸茸、大者盈尺、小者一二寸、其小者頭小圈如著彈丸而不引蓋、莖亦從頭不肥大、其大者頭如張蓋、蓋外紫內白、柔脆易碎、有細深刻、莖圓肥皮紫、肉白硬脆、易折、崔禹錫謂如人著笠者能形容之焉、洛之諸山最多、肥大香美、就中北山之產為勝、五畿及丹陰、江州、勢州、紀州、播州之產亦次之、海西諸州亦多有、江東諸州亦雖多有、而香美不及洛畿之產、根下有鬚、或為窠、俗稱松蕈蔓、採之栽培則不生之地亦生之、八九月采、鮮者淹藏、陰乾以貨于四方、其法用白鹽炒過、合於松茸生處之沙土以漬之、覆以松葉、此俗謂松葉鹽、或生鹽漬及寒水漬、或豆腐滓和白鹽而漬亦佳矣、

氣味、木温無毒、或謂有毒多食中毒、主治久瀉虛痢、痘瘡不出者、或產後脫血者亦佳、必大、平野按凡中、

鑿之有新水併飲之有驗

附方、久痢虛脫、乾松茸根俗稱石突、細切二三枚、與鯨陰莖陰乾一錢、同煎、未醬汁服、則立愈、

〔本朝食鑑三華和異同〕松茸茸耳

或曰、本邦松茸者、李時珍所謂合蕈也、本邦初茸者松蕈也、本邦平茸者磨菰蕈也、必大按此三蕈必不