

紫萐小家數猶嫌鹽豉迹、況此群蔬雜、一隊各拔戟、吾家有制度、百法從擺落、嫩葦帶土香、紫玉不須孽、鐵鑄活火、炆玉脂、泣瓊液、酒漿助其滋、橘柚發精魄、爽氣流齒間、腹貯西山碧、此訣秘不傳、昔受採芝客、
〔享保集成絲綸錄三十六〕貞享三寅年五月

覺

一松だけ

八月節略○中

右之品々致商賣候儀、先年月切ニ御定被成候得共、自今以後は此書付之通に、節ニ入候日より可致商賣之略○中、若右之趣相背者於有之は急度曲事可申付者也、

五月

初茸

〔書言字考節用集六植〕初茸ウツタケ

〔物類稱呼三生植〕菌茸たけ○中略、初茸を美濃、三河、尾張にてあをばちと云、北國にて松みいと云、

奥の南部及近江邊にてあいすりと云、因幡にてあいたけと云、中國九州ともに松なばといふ、

〔本朝食鑑三茸耳〕初茸訓波豆多計

集解、生於松樹陰處、雖庭園而松多處用初茸石突、細剉漬米泔汁而蒔之、則經年必生、狀似松茸而小、自初生張蓋、蓋內有細刻、內外及莖赤黃色亦戴木葉而生、最難見之、四五月雨後生、比秋時則不多、八九月雨後生者最多、味甘而香、其甘勝似松茸、其香不及松茸、但恐生于蛇蝮蟄處者、其狀相似、而蓋內無細刻、其色亦不鮮、誤食之則忽死、俗號蛇茸、凡土菌之類、繖下無刻者必有毒、可慎爾、
氣味甘平無毒、積多食動蟲積或中毒、主治未詳、

〔和漢三才圖會百一芝類〕初茸

按初茸生淺山松樹陰處、狀似松茸而小、自初生張傘、內有細刻、內外赤黃色亦被木葉生、立秋初出之、柔而味甘、其出也先於諸茸、故稱初茸、性易敗、經日者繖內微生綠青色、