

地

倭漢三才圖會

九十	九十	九十	九十
水果類	蔬果類	味果類	夷果類



和漢三才圖會卷第八十八之九十一目錄

卷之八十八

夷果類

五雜俎云歷考史傳所載果木如都念猪肉子猩猩果人面樹者今皆不可得見而今之果木又多出於紀載之外者豈古今風氣不同或昔有而今無或未顯於昔而蕃行於今也至佛手柑羅漢果之類不見紀載而山谷中可充口實而人不及知者益多矣



荔枝
木威子

龍眼肉
蒼摩勒

檫欖
五斂子

和漢三才圖會

夷果

殊果

卷八十八

目錄一

本草綱目卷之八十九 蘇果 水果 卷之八十九

樞 くわ

大腹子 たいふくし

無漏子 むろうし

波羅蜜 はらみ

天仙果 てんせんくわ

都念子 とねんし

人面子 にんめんし

海松子 かいそうし

大腹皮 たいふくひ

枕柳子 まくらやなぎ

無花果 むけちかく

古度子 こどし

馬檳榔 ばびんろう

霸王樹 わうおうじゆ

檳榔子 びんろうし

椰子 やし

蔞木麩 らんぼくぼ

文光果 ぶんくわく

阿勃勒 あぶらく

枳椇 けいぎ

番蕉 ばんせう

卷之八十九

味果類

秦椒 しんせう

椒櫛皮

冬山椒 ふゆさんせう

崖椒 のきさんせう

番椒 ばんせう

鹽麩子 しんぼし

蠟茶 ろうちや

蜀椒 しやくせう

柚山椒 ゆさんせう

胡椒 こしや

吳茱萸 ごしゆゆ

醋林子 くせんし

孩兒茶 がいじちや

朝倉椒 あさくらせう

蔓椒 まんせう

畢澄茄 ひていせう

山胡椒

食茱萸 じやくしゆゆ

茗 しやく

茶湯 ちやのゆ

本草綱目卷之八十九 蘇果 水果 卷之八十九

阜盧

卷之九十

蔬果類

甜瓜

附 糖瓜 阿古陀瓜

葡萄

甘蔗

饴霜

石蜜

瓜蒂

藟菓

紫饴

草蜜

西瓜

楊溪瓜

獼猴桃

冰饴

卷之九十一

水果類

蓮

荷葉

茨

蓮肉

蓮花

烏芋

蓮莖

藕

芰

慈姑

藕

本草綱目 卷之九十一 水果類 目錄二

和漢三才圖會卷第八十八

水	木	火	土	金
水	木	火	土	金
水	木	火	土	金
水	木	火	土	金
水	木	火	土	金

和漢三才圖會卷第八十八

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編

夷果類



荔枝

唐音
リイツウ

離枝 丹荔

本綱荔枝南方多有之以閩中為第一蜀中文之嶺南為
 下其木高二三丈自徑尺至干合抱木形團團如帷蓋葉
 如冬青四時不凋性最畏寒甚耐久有經數百年猶結實
 者花青白如橘花其實意雙初青漸紅狀如初生松球殼
 有皺紋如羅其肉生時尚乾時紅漿液清酸如醴酪其核

和漢三才圖會

夷果

卷第八十八

黃黑色似半熟蓮子精者核如雞舌香窠肉潔白如水雲
 凡實熟時人未采則百蟲不敢近人纔采之烏鳥煽煽之
 類無不傷殘之也故采荔枝者必日中而采之若離本
 枝一日而色變二日而香變三日而味變四日而外色
 香味盡去矣五六月盛熟時人燕會其下以賞之取啖最
 忌麝香觸之花實盡落也此樹炎方之果故不產於寒國
 也凡此木結實時枝弱而蒂牢不可摘取必以刀斧割取
 其枝也木性至堅勁取其根作阮咸槽及彈其局
 實甘酸止渴益人顏色通神益智治瘰癧瘡多食則醉以
 殼浸米飲之即解此即食物不消還以本物消之之意



龍眼肉

龍目亞荔枝
 圓眼 益智
 熟卯荔枝奴
 驪珠 蜜脾
 鮫淚川彈子

本綱龍眼肉南方有之木高一二丈性最畏寒似荔枝枝
 葉微小凌冬不凋春未夏初明細白花七月實熟殼青黃
 文似鱗甲形正圓大如雀卵核若木梳子而不堅肉薄於
 荔枝白而有漿其甘如蜜實極繁每枝三二十顆作穗如
 薄桃白露後方可采摘晒焙令乾成朶乾者名龍眼錦食
 品以荔枝為貴而資益則龍眼為良蓋荔枝性熱而龍眼
 性和平也嚴用和濟世方有歸脾湯入用
 按龍眼肉自廣東廣西福建多來皆其肉正黑也但生
 者白焙熟如此乎多種其核遇有活生者而未育可結
 子木五雜組云凡荔枝龍眼核種者多不活即活亦頂
 二十年始合抱結子故接佳種之枝間歲即成實

龍荔

本綱龍荔狀如小荔枝而肉味如龍眼其木之身葉亦似
 二果故名之三月開小白花與荔枝同時熟不可生噉但

可蒸食



橄欖

青果 忠果 諫果

本綱橄欖樹高丈餘大數圍葉似檉柳枝皆高聳二月開
花八月成實長寸許狀如長棗兩頭尖青色先生者向下
後生者漸高其子味苦澀久之方回甘味比之忠言逆耳
亂乃思之故名諫果其枝亦兩頭尖而有稜核內有三竅
竅中有仁此亦可食其木高不可梯緣者但以木釘釘之
或納鹽少許於皮內一夕子皆自落木亦無損物理之妙
也其枝節間有脂膏如桃膠人取之和皮葉煎汁熬如黑
錫謂之欖糖用泥船隙牢如漆着水益乾也食河豚魚
肝及子必迷悶至死惟此果及木煮汁解之

相傳橄欖木作取魚植莖魚觸着即浮出乃知能治一切
魚鼈之毒也



木威子

本綱木威子生嶺南山谷樹高丈餘葉似楝葉子如橄欖
而堅亦似棗削去皮可為糧食酸辛此橄欖之類也



菴摩勒

菴摩落迦東 餘甘子

本綱菴摩勒木高一二丈枝條甚軟葉細密朝開幕歛如

夜合而葉微小春生冬凋三月有花着條而生如粟粒微黃隨卽結實作蓮圓大如彈丸每條三兩子至冬而熟如李子狀青白色連核作五六瓣初入口苦澀良久飲水更甘乾卽並核皆裂俗作果子噉之黃金得餘甘子則體柔亦物類相感相伏也故解金石之毒其木可製器物



五斂子

南人呼椶為斂暗此物有五椶故名之

五椶子陽桃

本綱五斂子出嶺南及閩中其大如拳其色青黃潤綠形甚詭異狀如田家碌礮上有五椶如刻起作劍脊形皮肉脆軟其味初酸久甘其核如柰五月熟一樹可得數石十月再熟以蜜漬之甘酸而美

稜田家未見之



榧 音斐

椶子 赤異

玉榧 玉山果

和名加倍 俗云加也

榧字亦作排

本綱榧生深山中呼為野杉其木如榧而微軟其理似松有文采堪為器用其葉似杉絕難長木有牝牡牡者華而孔者實冬月開黃圓花結實大小如棗其核長如椶櫚核有尖者不尖者無稜而殼薄黃白色其仁有一重黑粗衣中白色嚼久漸甘美可生啖亦可焙收以水而心實者為佳一樹不下數十斛

榧實甜平常食治五痔瘻寸白蟲小兒黃瘦有蟲積者宜食之以豬脂炒榧黑皮自脫榧子同甘蔗食其渣自軟榧子皮反其

△按榧和州吉野之產最良其木理細密而有文采芬香

用為棊局又能埋土水不朽用堪浴室之材熏火以可
避蚊咬惡其香去蟻蟻喜其香慕來凡好不好之異如
此者多又有不結實樹俗呼倍倍櫃子殼頭近於尖處
有小疣目以指甲押之則能破其中子有紫黑衣此與
栗子衣同味甚澀濼俗呼曰澀皮難脫連殼微焙則澀
皮易脫甘香美山人摘櫃子糝灰經日取之
古今醫統云櫃子陳者浸一宿以烈火烘皮皆砒其殼
食之如粉

櫃油 取中子微炒榨之以其油煎諸果麩及豆腐香味
勝於麻油然本草不言櫃油句哉

被子 神農本草以為別物注穎為粗櫃蘇恭時珍等
以為櫃異名倭名抄以被訓未木異說紛紜恐以倭名
抄可為是
又倭名抄以柏為櫃異名而柏與栢同字故俗多以栢
為櫃訓用皆其誤起干和名抄栢中栢之栢也其木葉似櫃而異



海松子

新羅松子
俗云朝鮮松子

本綱海松子樹與中國松樹同惟五葉一叢者毬內結子
大如巴豆而有三稜一頭尖久收亦有油雲南亦有之而
新羅國者肉甚香美當果食之但中國松子大如栢子亦
可入藥不堪果食
海松子甘溫補不足潤皮膚肥五臟久服輕身不老昔仙
人等好食松子者即此也
△按海松子凡出於中國外者皆稱海某如海紅豆亦然
矣此松子多來於朝鮮以為果食栽其種生者往往有
之葉長而與日本松大異也然結子者希也

大腹子

賓門 仁類

洗瘡丹

檳榔子

實與即皆貴客之稱



大腹子

檳榔子

本綱檳榔子生南方初生若荀竿積硬引莖直上莖幹頗似枕榔椰子而有節旁無枝柯條從心生端頂有葉如芭蕉條瓜開破風至則如羽扇掃天之狀三月葉中腫起一房因自拆裂出穗凡數百顆大如桃李又生刺重累干下以護衛其實五月成熟剝去其皮煮其肉而乾之皮皆筋絲與大腹皮同也其樹大者三圍高者九丈但其子作雞心狀正穩心不虛破之作錦文者為佳

嶺南人常食當果代茶交州廣州人凡有貴客必先呈之若邂逅不設用相嫌恨則檳榔名義取于此南方地濕不食此無以祛瘴癘也生食味苦澀與蠟蚌蛸等灰同咀嚼

之則柔滑甘美也

檳榔子 踏 澀 一 下 一 切 氣 通 關 節 利 九 竅 下 水 腫 治 瀉 痢

後重療諸瘧泄胸中至高之氣使之下行性如鐵石之沉重治疔厥腹痛其功有四 一曰醒能使之醉蓋食之

又則薰然頰赤若飲酒然 二曰醉能使之醒蓋酒後嚼

之則寬氣下痰餘醒頓解 三曰饑能使之飽 四曰飽能

使之饑蓋空腹食之則充然氣盛如飽飽後食之則飲

食狀然易消

太腹檳榔 豬檳榔

大腹子

本綱此即檳榔中一種腹大形扁而味澀者不似檳榔尖長味良耳與檳榔皆可通用但力稍劣耳

大腹皮

本綱此即太腹子之皮外黑色皮內皆筋絲如椰子皮蓋

鴛鳥多集檳榔樹上凡用此宜先以酒洗後以大豆汁再
洗過乾入灰火煨用
大腹皮溫辛微下一切氣止霍亂通大小腸消浮腫治
氣惡阻

山檳榔

納子

本綱山檳榔生日南在廣州之南其樹似檳榔而小與檳榔同
狀一叢十餘幹一幹十餘房一房數百子子長寸餘



椰子

俗云夜之保

本綱椰子嶺南有之果中之大者其樹初栽時用鹽置根
下則易發木至斗大乃結實大者三四圍高五六丈木似

枕檳榔之屬通身無殺其葉在木頂長四五尺直聳指
天狀如棕櫚勢如鳳尾二月開花成穗出於葉間長二三
尺大如五斗器仍連着實一穗數枚小者如枯樓大者如
寒瓜長七八寸徑四五寸懸着樹端六七月熟有粗皮包
之皮內有核圓而黑潤甚堅硬厚二三分殼內有白肉瓢
如凝雪味甘美如牛乳瓢肉空處有漿數合鑽蒂傾出清
美如酒若久者則混濁不佳矣其殼磨光有斑縵點紋橫
破之可作壺爵縱破之可作瓢杓如酒中有毒則酒沸起
或此器裂破者漆其裏即失用椰子之意林邑王與越王
其醉取其首懸于樹化為椰子其核猶有兩眼故俗謂之
越王頭而其漿猶如酒也此說雖謬而俗傳以為口實



無漏子

千年棗海棗
萬歲棗番棗
波斯棗金棗
樹名鳳尾蕉
又名海梭

本綱無漏子，生波斯國。今嶺南皆有之。其木無旁枝，直聳三四丈，至巔西向共生，寸餘枝葉如鳳尾，亦如梭櫚皮如龍鱗。二月開花，狀如蕉花，有兩脚漸漸開，罅中左右十餘房子，長二寸，黃白色，狀如棗而大。六七月熟，則黑色，味甘如飴，但五三年一着子。其子甘溫，補中益氣，令人肥健。

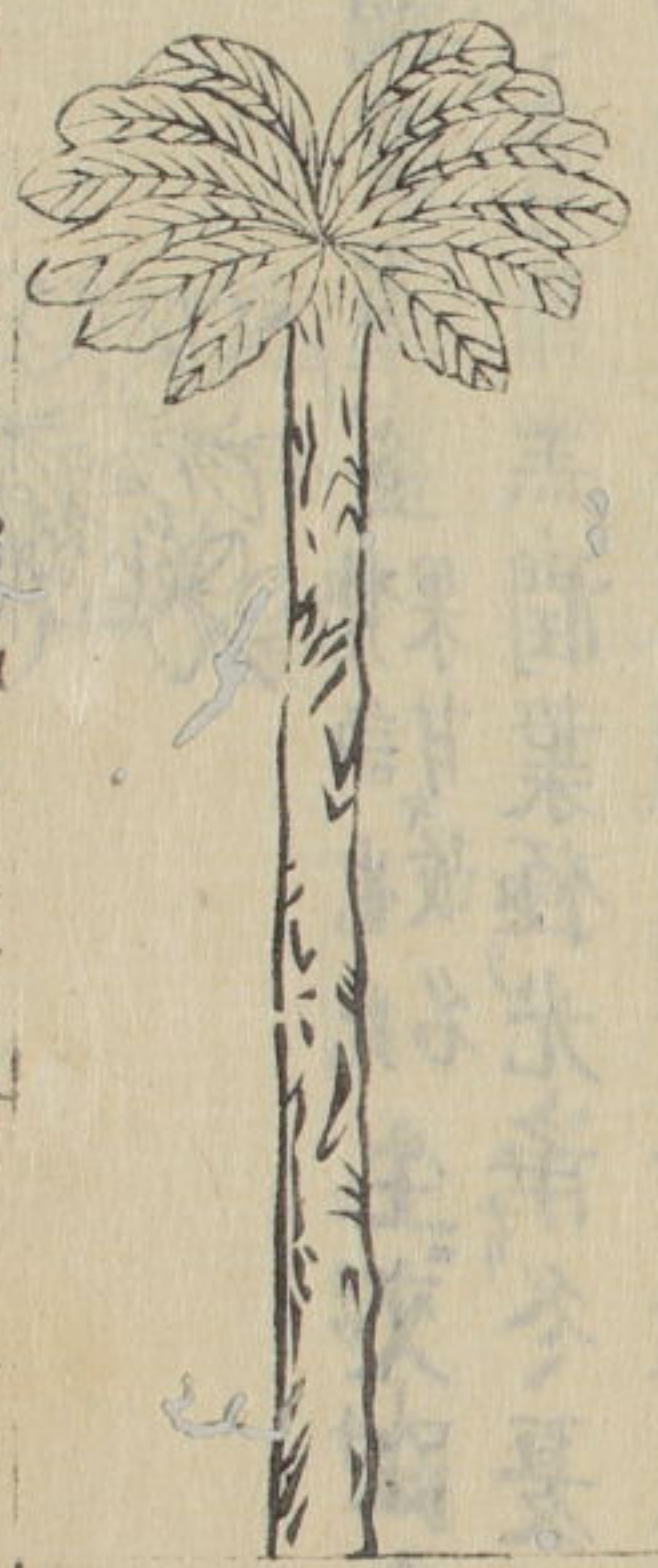


木名姑椰木
 麩木 董橙
枕椰子 鐵木

俗云太加也左牟

本綱枕椰子，嶺南、二廣州皆有之。人家亦植之。庭院間其木如棕櫚，椰子檳榔無漏子，而稍異。大者四五圍，高五六丈，拱直無旁枝，有節如竹，紫黑色，類花梨而多紋，最堅重。剛利如鐵，用作鈔鋤代鎗，鋒中濕更利。惟中焦則易敗。物如此，皮中有白粉似米粉，及麥麩而赤黃色，味甘，大者美。

數石，彼土少穀，常以牛酪食之。其皮至柔，堅韌，可以作繩。其木巔頂生葉，數十枚似棕櫚葉，開花成穗，結子，綠色，葉下有鬚如粗馬尾，采之以織巾子，得鹹水浸，即粗脹而韌。人以縛海船不用釘線。
 △按枕椰，即鐵樹也。其標色類花梨而堅，以作器或為三絃棹及胴人，以貴重之。
 畫譜有鐵樹者，其形狀與枕椰大異。出干香木類。



木名
紗木麩
 字書無紗子，當作莎衣之，莎其葉離披如莎衣之狀。

本綱紗木麩，生南海，高十丈許，闊四五圍，峯頂生葉，兩邊行列如飛鳥，翼皮中有白麩，搗篩作餅，或磨屑作飯食之，輕滑甘美，勝干枕椰麩。

如漢書詩圖卷

長

八

八



波羅蜜

ホウロロミツ

安南人呼曰
曩伽結
波斯國入曰
婆那婆
拂林國人曰
阿薩羅

本綱波羅蜜梵語也此生交趾南番諸國樹高五六丈樹類冬青而黑潤葉極光淨冬夏不凋樹至斗大方結實亦花而實出於枝間多者十數枚少者五六枚大如冬瓜外有厚皮累之若栗迷上有軟刺礪礪五六月熟時顆重五六斤剥去外皮殼內肉層疊如橘囊食之味甜美如蜜香氣滿室一實凡數百核核大如栗其中仁如栗黃者妙食之甚佳果中之大者惟此與椰子而已



無花果

いらむり
たくり

映日果阿
優曇鉢

俗云一熟
又云唐栲

本綱無花果出揚州及雲南處處南海折枝挿成枝柯如批把樹三月生葉有丁如苧麻樹高丈餘五月內不花而實實出枝間狀如木饅頭其內虛軟采以鹽漬壓令扁日乾充果食熟則紫色軟爛甘味如柿而無核一月而熟實甘平開胃止洩痢治五痔咽喉痛葉甘微辛有小毒治五痔腫痛煎湯類熏洗之
△按無花果其實似柿而本窄俗曰唐栲一月而熟故名一熟其樹雖似批把不然枝柯婆婆葉似苧麻而小青色淡潤文理隆明人識治五痔不知治魚毒如食魚醉通身赤腫發熱者立愈無葉時用枝亦可也有二種

一種其實初青熟則紫黑色內白有脂虛軟如絲屑中無子味淡甘不美謂之黑一熟

一種初青熟則白色帶微紫色內淡赤虛軟如絲屑中有軟小子味甘美謂之白一熟二種共八月熟

涅槃經曰佛出世難如優曇花蓋譬無花果之開花猶白鳥馬角之類俗傳優曇花者一千年一開花甚妄談也

安徒

文光果

本綱文光果出景州形如無花果肉味如栗五月熟



天仙果

俗云大批把

又云唐批把

或云計良

見濟木類讓集上

本綱天仙果出四川樹高八九尺葉似荔枝而小無花而實子如櫻桃纍纍綴枝間六七月熟其味至甘

△按天仙果和州中有之冬凋春生葉似讓葉潤青未熟赤紫色內滿白細子小兒喜食俗名大批把



古度子

本綱古度子出交廣諸州樹葉如栗不花而實枝柯間生子大如石榴及榲子而色赤味醋煮以為粽食之若數日不煮則化作飛蟻穿皮飛去也



阿勃勒

婆羅門皂莢
波斯皂莢
婆羅門
西域國名
波斯
西南夷國名

本綱阿勃勒樹長三四丈圍四五尺葉似枸櫞而短小經寒不凋不花而實莢長二尺中有隔隔內各有一子大如指頭赤色至堅硬中黑如墨味甘如飴可食



都念子

倒捻子

本綱都念子生嶺南隋煬帝時進百株植于西苑樹高丈餘葉如白楊枝柯長細花心金色花赤如蜀葵而大子如

小棗蜜漬食之甘美或云子如軟柿外紫內赤無核亦有四葉如柿葉食之必捨其蒂故名

馬檳榔

馬金囊
紫檀榔
馬金南



本綱馬檳榔生南夷地蔓生結實大如葡萄紫色味甘肉有核頗似大楓子而殼稍薄圓長斜扁不等核內有仁亦甜凡嚼之者以冷水一口送下其甜如蜜

核仁苦甘治產難臨時細嚼仁數枚并華水須臾立產

再以四枚去兩手各握一枚惡水自下也
欲斷產者常嚼二枚以沐久則子宮冷自不孕矣
又治惡瘡腫毒內食一枚以冷水外嚼塗之即無所傷
△按馬檳榔名義未詳亦不言葉形狀根未得其種也



枳椇

ツウキエ

蜜椇椒木蜜
蜜屈律木錫
木珊瑚雞
鷄瓜子
俗云介牟保乃全

本綱枳椇其木名白石木一名金鈎木一名生南地木高三四丈葉圓大如桑柘夏月開花枝頭結實如雞爪形長寸許經曲開作二三岐儼若雞之足距嫩時青色經霜乃黃覺之味甘如蜜每開岐盡處結一二小子狀如蔓荊子內有扁核赤色如酸棗仁形飛鳥喜巢其上
實甘平止渴除煩去膈上熱潤五臟利大小便功用同蜂蜜枝葉煎能解酒毒膏亦同
若以其木為柱則屋中之酒皆薄用此木誤落一片入酒甕中酒化為水也
△按白石木今處處人家亦希有之相傳云小兒噉之能

免痘疹然未知其驗本草及證治準繩等亦謂解酒毒不載免痘之功



人面子

シノクニ

本綱人面子出廣中廣東廣西樹似含桃春花夏實秋熟其子大如梅李無味蜜煎可食酸其核兩邊似人面口目鼻皆具
△按人面子南方外國之產其種未入中華乎五雜俎云猩猩果人面樹不得見之而已
大豆及虹豆亦有知人頭者皆似日本舊民當世風俗頭髮而口目鼻不精而已

和漢三才圖會 卷之八 木部 霸王樹



霸王樹

佐々良佐豆保年
佐牟保天
唐茹
伊呂倍呂
數名出處未詳
んがて
いろへゆ

導生入牋云如掌色翠綠上多米點子葉生次上稱為奇樹可也

△按霸王樹今處處庭園有之無枝葉以為身則枝為葉則葉為葉則實誠奇樹也其一枚大者長七八寸階層形如唐墨而深綠色表裏有白毛刺內白色堅重而脆易折摘一枚挿之着土處生根其根白短小而易倒不用架杖則不能自立也三四月生新葉累累次上至三十枚許高五七尺則夏兩邊生花似單葉菊花金黃色性畏雨雪喜風日故雖冬不包薦唯植南面宜置小屋可防雨霜也研末按臍則油垢能去



番蕉

華人呼曰鐵樹
倭云蘇鐵
枕柳木亦名鐵樹同名異品也
シツヤウ

五雜俎云相傳此樹從琉球來云種之能辟火患其葉似鳳尾蕉而小其木龐巨葉密比如魚刺將枯時以鐵屑糞之或以鐵丁釘其根則復活蓋此樹水性金能生水也植盆中不甚長一年纔落一下葉計長不能以寸亦不甚作花余家蓄二本三十年中僅見兩度花耳其花亦似芭蕉而色黃不實

△按番者外夷之稱其狀似鳳尾蕉故名番蕉將枯者釘其根則活故倭曰蘇鐵蘇者回原出於琉球而薩州多有之今處處植庭園及盆中貴重之大小皆可愛大者高丈余徑尺余而皮有鱗甲如老松皮頂上生葉如枕

檳榔樹之莖其葉長二三尺深刻比比似魚刺兒樹生於根下大如拳亦鱗皮如木木然稍長至五六寸則生葉有一株七八子者性最畏寒濕冬月以蔞葉包藏之四月將生新葉之前宜刈舊葉如中濕則朽急斫去朽處宜栽之如輪切而無根亦能活一異也雖大木其根細如絲樹中心有白麩以作餅食亦如枕柳紗木麩之白麩可救饑

○琉球久米島之產葉細小密比為上大島翁山島之產葉粗大不密為次

○開花者希有之有花者不實有實者不花其花初無柄而木頂上脹起白色帶微青彷彿盛佛飯狀既長則花瓣厚硬至一二尺者似土筆葉綻者而不落花若花宜急剪去否則新葉遲生

○結實者希有之其實生葉下有幕絲而連着之狀大小如栗有皺紋色如土朱漆而肉白中有仁乾則極堅

○冬月其根傍避尺許為溝可澆鮮魚洗汁或糞汁古法培鐵屑釘鐵丁者如今不用

泉州堺妙國寺有木一株十七莖高一丈五六尺同處祥雲寺番蕉亦次之他無比之者唯云薩州地如此者不乏近年土佐亦名木多

深山崖石上有加牟曾久草其莖葉畧似番蕉而株大似番蕉檳榔之革偽以為番蕉嫩木然栽人家不治石草

古今醫總云花椒以帶目未開者用碎土拌和入淨
餅中密封口倒置地上於南檐有日色處晒着至春分
撒畦中則粒粒皆出凡椒紅口開者有毒殺入

△按秦椒乃常名山椒者也以蘇恭之說可為當山谷多
有之也樹高五六尺不直其葉似槐葉而青綠色對生
尖有冬凋落其枝多刺三月生嫩芽謂之木芽入羹
及酒中有佳香四月開細花青白色五月結實積生青
色謂之青山椒味辛香佳藏鹽水越年辛味不變也六
月熟黃紅色株大者曝乾純赤開口謂之椒紅藏之包
黑反古紙則味不變備前產增亦可也然越年者辛味
失若生殊小顆者名平椒唯青時可食乾之不往往昔
所謂秦之地乃今陝西也

椒樹皮 剥木去麓皮曝乾取之用時浸水洗去內白肌
鹽漬或以醬油煮乾食之味辛鹹微香美僧家最賞之
山城鞍馬山之產皮薄味勝丹波但馬及遠州山中野

州二荒山皆多出之
食椒噎甚者不能言悶亂急令開山吹入人息於咽則安



蜀椒

巴椒 川椒
漢椒 南椒
蓆藪 黔椒
巴蜀川漢皆地之名也
和名大示留波之如美一名不佐波之如美

本綱蜀椒初出於蜀國今號四川今處處人家多作園圃種之
其木高四五尺似茱萸而小有針刺葉堅而滑四月結子
無花但生于枝葉間顆如小豆而圓皮紫赤色肉厚皮皺
其子光黑如人之瞳子故謂之椒且他椒子雖光黑亦不
似之
椒紅辛溫 手足太陰右腎命門氣分之藥稟五行之氣
而生葉青皮紅花黃膜白子黑其氣馨香其性下行能
使火熱下達不致上薰芳艸之功皆不及之

凡人嘔吐服藥不納者必有因在腸間既聞藥則動則藥出而吮不出但於嘔吐藥中加炒川椒十粒良蓋吮見椒則頭伏也 又能可收水銀 畏寒冬防風附

椒目子

利小便治十二種水腫脹滿及腎虛耳鳴聾

按蜀國今號四川生於彼地草木皆佳種也故川椒川芎川烏頭川黃連川棟子之名據此入藥椒紅亦宜用川椒在本朝可用朝倉椒



朝倉椒

按朝倉山椒始出於但馬朝倉谷其谷兩岸四五丹波川開者椒樹也丹波丹後多接其枝今人以爲丹波朝倉近頃與州津輕之

產亦顯大而氣味勝矣京師大坂人家雖接枝多不長經四五年者希也山椒之名據此其樹無刺葉大而顯亦大於他椒夏月開小花其目光黑最美其子生者不佳可以枝接

椒紅 俗云乾山椒也常乾山椒辛味微而經月則變苦

朝倉椒正赤而甚辛越年亦味不變但忌觸人手此乃本草所謂蜀椒乎然蜀椒不華結子朝倉椒有花亦無

針蓋此一種因土地之異然耳 尾蛇喜山椒樹來接反鼻蛇最然矣

椒植法

按淹山椒六月用半熟者一升鹽三合和藏餅器入水二升上安小木板而用小石壓之使椒不浮漂每用取出以後亦如此否則變色味

俗稱

冬山椒



本綱蘓頌曰秦椒初秋生花秋末結實九月十月來選
△按有冬山椒者其葉大而冬實熟者此秦椒之別種也
人以爲珍然不如夏山椒氣味佳者時珍未見之乎蘓
頌之說以爲不然者非也

柚山椒



本綱蘓頌曰東海諸島上有椒枝葉皆相似子長而不圓

甚香其味似橘皮島上麋鹿食其葉其肉自然作椒橘香

△按俗稱柚山椒者是也處處希有之枝葉子皆相似而
其香氣似柚橘之類不上品但其子長而不圓者少異
而已

猪椒 豕椒

兔椒 豨椒

狗椒 金椒

蔓椒

和名鮑波之加美
一云保苗日本
今云以奴山椒

シツヤウ



本綱蔓椒野生林菁間枝軟如蔓子葉皆似椒山人亦食

之
實根莖苦温 治風寒濕痺四肢膝痛煎湯蒸根治痔燒未

地椒

本綱地椒即蔓椒之小者其苗實地蔓生莖葉甚細花介

如葉三寸圖會

林根

廿二

小紫色紫白因舊莖而生其子小味微辛工人以煮羊肉
食香美

實辛温有

治淋瀝腫痛可作殺性蟲藥

乃人參

野椒



崖椒

俗此亦名大山椒

いぬこんちり

本綱崖椒葉大於蜀椒不甚香而子灰色不黑無光野人
用炒雞鴨食
椒紅辛熱 治肺氣上喘氣欬嗽

△按崖椒生原野其樹刺葉實皆類川椒但葉稍大色深
綠不潤開細花結子大如綠豆而橫生未紅熟而開口
味苦微有椒氣其目黑而不光澤此亦名大山椒凡物
與某似而賤劣者皆稱大山椒鳥

味履支



胡椒

胡椒者西戎之名雖
非椒類因其辛似
椒名

フクツヤ

本綱胡椒出摩伽陀國今南番諸國皆有之其苗蔓生莖
極柔弱作棚引之葉長寸許如扁豆山藥輩正月開黃白
花結實纏藤而生狀如梧桐子亦無核生青熟紅青者更
辣四月熟五月采收曝乾乃皺其葉晨開暮合合則暴其
子於葉中今遍中國食品為日用之物也

實辛大 下氣温中去痰除臍腑中風冷殺一切魚肉髓
薑毒蓋純陽之物腸胃寒濕者宜之熱病人動火傷氣
時珍自少嗜之歲歲病自而不疑及也後漸知其弊遂
絕之目病亦止纔食一二粒即便昏濕病咽喉口齒者
亦宜忌之

本草綱目

胡椒

胡椒

胡椒

△按胡椒阿蘭陀商舶將來之胡椒國之產最良蘇門答刺交趾母羅加次之近頃有撒種生者其樹高二三尺葉似番椒葉而厚不軟亦似千葉梔子葉四月開小白花秋結子生熟與異國之產無異但枝莖雖纖弱不蔓之屬葉亦大異也云云蓋此不胡椒小天蓼也灌木類天蓼下可考合胡椒辛氣入鼻則嚏故誤物入鼻孔不出者傍撒胡椒末令嚏則隨出



畢澄茄

ハツリマヤ

毗陵茄子

皆番語也

本綱畢澄茄海南諸番皆有之蔓生春開白花夏結黑實與胡椒一類二種如大腹子與橫柳相近耳

實

平溫下氣消食暖脾胃止嘔吐噎逆治痘瘡入目羞明生醫者入鼻中三五次効詩云吹少効

山胡椒

本綱山胡椒似胡椒而色黑顆粒大如黑豆味辛大熱破滯氣主心腹冷痛



番椒

ハツリマヤ

番者南番之義也

俗云南蠻胡椒今云唐芥子

草本花詩譜云番椒叢生白花子儼如禿筆頭味辛色紅甚可觀子種

△按番椒出於南蠻慶長年中此與煙草同時將來也中華亦大明之末始有之故本草綱目未載之今立于椒

薑之右二月下種葉如柳而小亦似胡椒木葉而柔叢
 生枝脆處處多栽之或栽盆中玩賞之五月開小白花
 結子有數品如筆頭如椎子如櫻桃如柀柀或積生或
 向上皆生青熟赤或有黃赤色者中子如茄子仁甚辣麻唇舌
 或噎得火則愈烈生熟用少投羹中或和未醬食之有
 微香能進食性人溫多食之能治行人肝脹并飯飽傳
 又能治小鳥之病養樊中者或脹或糞閉不餌味者急用
 番椒對浸水令吞其水則活屢試之番椒近來之物誰
 人始用之耶殊不理所推
 食番椒噎者急吃沙糖則解之或吃濃未醬汁亦佳



吳茱萸

和名加波波之加美

ウチネイネ

本綱吳茱萸今處處有之江淮四川猶多木高丈餘皮青
 綠色枝柔肥葉長而皺似椿而闊厚紫色三月開紅紫花
 七八月結實於稍頭纍纍成簇而無枝嫩時微黃至熟則
 深紫有粒大者小者二種小者入藥為勝懸其子於屋辟
 鬼魅

子辛溫有毒 浮而降陽中陰也入足太陰經血分及少陰厥陰經氣分 其用
 有三去胸中逆氣滿塞 止心腹感寒疔痛 消宿酒
 為白豆蔻之使也皆取其散寒溫中燥溼解鬱之功
 而已陳久者良不宜多用恐損元氣
 九月九日折茱萸以柀頭或用絳囊盛茱萸以繫臂上
 △登高飲菊花酒則能辟惡氣見風土記及續齊諧記
 按吳茱萸本朝古有之今絕無

食茱萸

- 越椒 欖子 辣子 藜
- 椒 艾子 和名於保太良

本綱食茱萸南北皆有之其木甚高六有長及百尺者

枝莖青黃上有小白點葉類油其花黃色子叢簇枝上
 綠色其味辛辣口慘腹音音慘音音毒也痛也
 實辛若有功同吳茱萸力少劣爾此與吳茱萸
 以椒薑薑為三香入食物中用之而今貴人罕用之
 △按食茱萸亦古者本朝有之今無半



鹽麩子

五倍子 鹽麩子
 鹽麩子 天鹽
 鹽麩子 酸痛
 叛奴鹽 木鹽
 俗云奴留天

本綱鹽麩子東南山原甚多木狀如椿其葉兩兩對生長
 而有齒面青背白有細毛味酸正葉之下節節兩邊有直
 葉貼莖如箭羽狀五六月開花青黃色成穗一枝纒纒七
 月結子大如細豆而扁生青熟微紫色其核淡綠狀如腎
 形核外薄皮上有薄鹽鹽生樹上者即是也小兒食之

五倍子 葉上有虫結成五倍子八月采之

詳于蟲部

△按鹽麩子上各名其樹名沼留天西北及中國處處皆
 有之信州之產為良其花碎小成穗結實有小蟲嘔汁
 而結小毬於葉間大小不均狀如藜青綠色久則黃其
 殼堅脆中空有細蟲十月采之蒸殼否則腐敗其葉深
 秋紅美倭名抄以釋訓奴夫者奴留天乎
然雉者椿之屬非五倍子樹則誤也

醋林子

本綱醋林子生四川邛川山野林梢中木高丈餘枝葉繁
 茂三月開白花四出九十月子熟纒纒數十枚成聚生青
 熟赤畧類櫻桃而蒂短熟時采陰乾連殼用以鹽醋收



藏充果食其葉味酸入鹽和魚鮓食云味如醜也



茗 音 明

茶 音 檟 音 檟 音 檟

漢時茶字轉 遂音為宅加切 今云知也

本綱茶有野生有種生種者用子其子大如指項正圓黑
色其仁入口初甘後苦二月下種一坎須百顆乃生一株
蓋空殼者多故也畏水與日最宜坡地蔭處其木自一二
尺至數十尺木如瓜蘆葉如卮子花如白薔薇實如枳櫚
萃如丁香根如胡桃三歲可采春中採嫩葉蒸焙去苦水
末之乃可飲其葉卷者上舒者次凡雅州之產為第一建
州之茶上供御用凡茶者下為民生日用之資上為朝廷
賦稅之助其利博哉 茶之稅始於唐德宗

採茶之候太早則味不全遲則神散以穀雨前五日為上
後五日次之再五日又次之茶芽紫者為上而皺者次之
團葉又次之光面如蓀葉者最下也徹夜無雲沍露採者
為上日中採者次之陰雨中不宜採產谷中者為上竹下
次之爛石中者又次之黃砂中者又次之

茶葉 微苦甘 入手足厥陰經治陰證湯藥內入此能清頭
目下氣消食去痰熱 服威靈仙上
大抵飲茶宜熱宜少不飲尤佳空心飲茶入鹽直入腎
臟且冷脾胃乃引賊入室也惟飲食後濃茶漱口去煩

造茶法 新採揀去老葉及枝梗碎屑鍋廣二尺四寸將
茶一斤半焙之候鍋極熱始下茶急炒火不可緩待熟
方退火徹入篩中輕團每數遍復下鍋中漸減火焙乾
為度中為玄微難以言顯火候均停為全美

和漢三材圖會

未根

卷之十九

三十一

錦繡万花云九經無茶字但有茶字耳

△按茶東國通鑑云新羅國遣大廉如唐得茶子來王命

植智異山倭文宗大和二年是乃朝鮮國種茶始

本朝嵯峨天皇弘仁元年茶儀式始先於朝鮮其後明

惠上人入唐得嘉種歸種於梅尾山

凡本朝山家土民每且煎茶入鹽稱朝茶多飲之而無病

長壽人多矣蓋及于本草之說與馴不馴之異乎但世

所和州下市豫州不動坊並不劣其他諸國皆有之

凡種茶性畏日畏春霜故自節分後四十八日至八十八

夜用蘆簾覆其樹而自葺雨後三四日摘新芽修治之

其法和漢異漢則焙熟以細籠蒸之蒸灰汁蒸之蒸好不與練以

烘盛繩囊絞去汁晒乾以焙籠焙之蒸好不與練以

人不可成

凡碾茶出於山城宇治建州北苑煎茶城州梅尾駿州安

部郡是久保村之產為上日向丹波葛茶亦可江州政

藏壺以最上者獻御用次進公侯士家其次為蒸茶

其極上名白又有極品別擇取葉不卷縮者名摘一種有鮮青色者名青不佳為淡茶

蠟茶

本綱蠟茶用建州北苑茶碾治作餅日晒得火愈良

按今華人納蠟茶於腰壺行亦投湯吃之入藥用亦即

蠟茶也久不敗而不似新碾茶美香者故倭不用之

孩兒茶

五雜俎云藥中有孩兒茶醫者盡用之而不知其所出考

本草諸書亦無載之者出南番中係細茶未入竹筒中繫

塞兩頭投汚泥溝中日久取出搗汁熬製而成俗因治小

兒諸瘡故名

和莫三才圖會

林果

卷六十九

三十四

茶湯

俗云數寄

茶經云茶湯如蟹眼及連珠者為朋湯直至湧沸如騰波
鼓浪水氣全消方是純熟如振聲驟聲共為萌湯直至無
聲方是純熟如浮氣一二縷三四縷及縷亂不分者為萌
湯直至氣冲貫方是純熟
凡投茶于器有序先茶後湯謂之湯半下茶復以湯滿者
謂之先湯後茶春秋中投夏上投冬下投
飲茶以客少為貴獨啜曰神二客曰勝三四曰趣五六曰
泛七八曰施

△按本朝茶儀式雖始於嵯峨朝其盛行也始於東山殿
源義選索和漢陶器孟益釜爐等珍貴者請客與吃茶
謂之數寄有相阿彌者東山殿從特茶湯事今人以相阿
彌為師祖而後珠光宗珠紹鷗宗易及小堀遠江守等
皆善之古田織部千利休道安宗及庶者皆細川一齋

瀨田掃部以上呼曰以為中興之祖其外桑山佐久間
之二士如宗古宗知宗和之輩亦皆鳴于世



白芋蘆

瓜蘆 苦荳

カウロウ

本綱皇蘆生南方諸山中葉狀如茗而大如手掌按碎泡
飲味苦而色濁南番人作茗飲極重之客來先設乃加以
香皂之物如蜀人飲茶也而風味不及於茶

和漢三才圖會卷第九十

攝陽 城醫法 杉寺島良安尚順編

瓠果類

瓜類不同其用有二供果者甜瓜西瓜供菜者胡瓜越瓜
瓜實在木曰果在地曰瓠大曰瓜小曰瓠和名多知其子
曰瓠音廉其肉曰瓢曰瓠音廉其肉曰瓢其附曰環謂脫花處也俗
頭之旋毛其蒂曰窠音奈加右謂繫蔓處也



甜瓜

甘瓜 果瓜

甜音同音

熟阿末字里

今云真桑瓜

本綱甜瓜味甜干諸瓜故名二三月下種延蔓而生葉大

和漢三才圖會

瓠果類

卷第九十

二六

數寸五六片花開黃色六七月瓜熟其類最繁有圓有長有尖有扁大或徑尺小或一捻其稜或有或無其色或青或綠或黃斑斕或白或略黃路其瓢或白或紅其子或黃或赤或白或黑凡瓜最畏麝香觸之即至一帶不收
瓜瓢甘寒滑止渴除煩熱解暑氣有兩帶兩鼻者殺入得冷病終身不瘥患反胃
脚氣入食之病永不除也
用熟瓜除瓢食之不害人瓜性最寒曝而食之尤冷凡瓜寒於曝油冷於煎此物性之異也
凡食瓜過多但飲酒及水則消又食之入水自漬便消食鹽亦良

瓜蒂

瓜下苦下香
甜瓜之蒂

本綱瓜蒂苦寒甜瓜蒂自然落在蔓上采得風吹乾用之病如桂枝證頭不痛項不強寸脈微浮胸中痞噎氣上衝咽喉不得息者此為胸中有寒當吐太陽中腸神

熱疼重而脈微弱此夏月傷冷水水行皮也宜吐
少陽病頭痛發寒熱脈緊不大是膈上有痰也宜吐
胸上諸實鬱七而痛不能食欲人按之而反有濁唾下利日十餘行寸口脈微弦者宜吐慎懷煩躁不得眠味經汗下者謂之實煩當吐宿食在上管者當吐並宜以瓜蒂散主之凡胃弱人及病後產後不宜用此也

按甜瓜出於濃列真桑村者良故總名稱真桑武列川起尾列青鷺洛之東寺為上駿列府中羽列七浦攝列水野泉列堺舳松皆得名參列銀甜瓜白色而有銀筋加列田中和列梵田白色也凡下種前一日用沙糖及白枳肉漬水浸瓜子於其水一宿取出種之則生美味其苗至蔓稍長鋪藁於根邊宜使瓜在藁上也甚延長則宜斷蔓末否則莖蔓不肥也凡摘熟瓜經一兩宿者味美也摘經久者瓢爛味不美瓜及鴨喜竊食之

一種有阿支地瓜似甜瓜而大一種有阿支地瓜似甜瓜而大有鹽味誤瓜汁着刀劍則忽生鏽瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名天久頂用之為釣絲漁家最重之自中華來天蠶絲與此一類乎



西瓜

俗云頂以久波唐音之訛也

本綱五代之先瓜種已入浙東但無西瓜五代時胡峴徑回統得此種始入中國名曰西瓜北地多有之今則南北皆有而南方者味稍不及也二月下種以牛糞覆而種之蔓生花葉皆如甜瓜七八月實熟有圍及徑尺者長至二尺者其稜或有或無其色或青或綠其瓤或白或紅紅者

味尤勝其子或黃或紅或黑或白白者味更劣其味甘有淡有酸酸者為下以瓜割破曝日中少頃食即冷如水也得酒氣近糯米即易爛貓踏之即易沙食西瓜後食其子即不噫瓜氣

西瓜瓢甘淡止煩渴解暑熱利小水治血痢解酒毒有

天生白虎湯號然亦不宜多食終身胃弱者不可食西

瓜與油餅同食損脾

西瓜子甘寒曝裂取仁生食炒熟俱佳也皮不堪啖亦可

蜜煎醬藏口舌唇内生瘡者西瓜皮燒研噉之按西瓜慶安中黃檗隱元入朝時携西瓜扁豆等之種來始種於長崎然亦惡青臭氣或瓢汁赤色以為似血肉兒女特不食今則處處多有之貴賤老幼皆嗜之而武陽之產最良攝州鳴尾亦美瓢赤瓢黑者為上其瓢近皮處白色而味淡故不堪食乃連皮藏糟為香物或煮食亦佳凡熟者敲之音和如中虛未熟者音硬如中

楊溪瓜 實也 一種正圓而稍小 瓢正赤 味甚甜 其皮及白肉薄 近頃出 之俗呼曰韓西瓜 然瓢沙而不知 常西瓜之柔潤 西瓜與蕎麥同食 傷人至死者亦多 詳干蕎麥下 古今醫統云 西瓜懸高處 收之不壞 若當掃帚風 則壞也 東瓜亦然

楊溪瓜 本綱楊溪瓜 秋生 冬熟 形畧長 扁而大 瓢色如臙脂 味勝 可留至次年

楊溪瓜



葡萄

蒲桃 草龍珠 和名及比加且良 乃美

本綱葡萄 漢張騫使西域 還始得此種 而神農本草已有 葡萄 則漢前隴西舊有 但味入關耳 淮南不植 葡萄亦如 橘之變 干河北也

折藤 壓之最易 生春月 萌苞生 葉頗似栝樓 葉而有五尖 生鬚 延蔓 引數十丈 三月開 小花 成穗 黃白色 仍連實 星繡珠 聚七八月 熟有紫白二色 其根莖中空 相通 暮澆 其根而晨朝水浸 子中矣 甘草作釘 鍼 葡萄立死 以麝香 入葡萄皮內 則葡萄盡 作香氣 其愛憎異于他木 又葡萄 架下 不可飲酒 恐蟲屎傷人

圓者名草龍珠 長者名馬乳葡萄 白者名水晶葡萄 黑者名紫葡萄 綠葡萄 熟時色綠 瑣瑣葡萄 大如五

草 味子而無核 葡萄實 甜平 益氣 倍力 強志 利小便 瘡瘡不出 食之可 酢冷而不寒 味長 屬土 有水 與木火 西北人食之 無恙

△按葡萄 州之產 顆大而味甚佳 駿州次之 河州富田

本草綱目 卷之十 葡萄 楊溪瓜

林村之產亦次之北國希有之取新熟者拭淨盛福向
 下垂不相稍密封在高處以防風濕則宜超歲
 古今醫統云葡萄樹宜濕地米泔澆之作架引蔓根旁以
 草束唯避蛇蟲怕麝香一法種近棗樹春鑽棗樹作一孔
 引葡萄枝從孔中過伺其大塞蒲棗樹竅而後截使托棗
 生實大而甘美托者斤蓋愛麝香與怕之異說有



葡萄

山葡萄燕菓
 野葡萄嬰舌
 藤名木龍

俗云吾由美
 又云衣比

本綱蓊菓野生蔓葉花實與葡萄無異其實小而圓色不
 甚紫也冬月惟葉凋而藤不死其莖吹之氣出有汁如通
 草也其子堪作酒平甘酸止渴悅色益氣
 △按野葡萄子亦熟則紫黑人好釀酒



獼猴桃

獼猴梨藤梨
 陽桃 木子

本綱獼猴桃生山谷中高二三丈枝條柔弱多附木而生
 葉圓有毛其實形如梨其色如桃生則極酸十月爛熟色
 淡綠味甘美可食木皮堪作紙中子繁細其色如芥子深
 山則為猴所食故其子少淺山傍道則有子
 子酸甘解煩熱調中下氣寒



甘蔗

甘蔗 諸音
 沙糖

和漢三才圖會

植物

卷之四

三

本綱甘蔗江東浙江閩廣湖南四川皆有之而四川及嶺南者為勝脊畦種叢生最困地之莖似竹而內實大者圍數寸長六七尺根下節密以漸而疎抽葉如蘆葉而大長三四尺扶疎四垂八九月收莖可留凡草皆正生抽出惟蔗側種根上庶出故字從庶有四種

杜蔗 作蔗其莖粗而長皮薄味極醇厚用可作糖霜
 荻蔗 又名芳蔗其莖細短而節疎亦可作沙糖
 紅蔗 一名紫蔗止可生啖不堪作糖
 西蔗 作糖霜色淺

凡蔗推漿飲固佳又不若咀嚼之味雋永也至北地者荻蔗多而竹蔗少也
 蔗漿 甘寒下氣助脾氣利大小腸消痰止渴解酒毒煎鍊成糖則甘溫助酒為熱是生熟之異也
 甘草遇火則熱 麻油遇火則冷 甘蔗煎節則熱水成湯則冷 如此物性之異醫者可不知乎



紫糖 稀者為紫糖 乾者為沙糖 糖者為糖餅 餅者為糖霜 明曰者為糖霜

本綱沙糖法出西域唐太宗始遣人傳其法入中國昔甘蔗汁過樟木槽取而煎成
 紫糖 一名初煎成清者紫黑色俗云黑復可煎化即成烏獸果物之狀以充席獻今之貨者又多雜以米湯諸物不可不知
 氣味甘溫 潤心肺治口乾渴多食則令人心痛生長蟲與棗同食病離與鮑魚同食成疴蟲與笋同食不消成癥身重不能行也

水糖 糖霜 石蜜
 石蜜則白沙糖也凝結作餅塊丸石○糖霜輕白如霜

本草綱目卷之十一 雜考 糖霜 石蜜

水糖堅白如米○饗糖以白糖煎化模印成人物獅象之
形也視糖○糖纏以石蜜和諸果仁及橙橘皮縮砂薄
荷類作成餅塊者也皆一物有精粗之異也
氣味甘寒生津潤心肺燥熱消口乾渴明目治嗽消痰

解酒助脾氣緩肝氣
石蜜糖霜水糖之三品比之紫沙糖性稍平功用相同
入藥勝之若久食則助熱損
今人每用為調和徒取其適口而不言陰受其害也

古者惟飲蔗漿其後煎為蔗餲又曝為石蜜唐初以蔗為
酒而糖霜則自太曆間有鄒和尚者來住蜀之遂寧織山
始傳造水糖法起焉

△按沙糖有水糖糖霜紫糖三品石蜜亦白沙糖之本是
一物猶生鐵熟鐵鋼鐵之異本朝雖移種之不茂盛也
養餅之佐必用之食品也自異國所來大槩記于左
白沙糖者凡二百五十万斤每百斤於長崎

自諸國來潔白而不濕者佳其中有六塊如圓扁餅
者時日蓋金碎之甚白大窵為極上交趾次之南
京福建寧波等又次之咬啣吧阿蘭陀稱出島為下

水沙糖 凡二十万斤余
玲瓏如琥珀者佳是亦自處處來大窵為上
黑沙糖 凡七八十万斤用時經年不散少和石灰

交趾為上太窵福外暹羅次之乘補塞為下此外自
琉球亦七八十万斤來最下但琉球未搗白水製
唯黑沙糖而已

刺蜜給教羅



草蜜

大明一統志云西番撒馬兒罕地有草叢生葉細如藍
秋露凝其上味甘如蜜可熬為餲土人呼為達即古賓

△按本綱出諸說有異同皆西番所生草上甘露也最奇
品也為多識記之耳

和漢三才圖會卷第九十一

水果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



蓮

唐音

蓮 和名波知須

蓮房似蜂窠
故名之
又畧曰波須

本綱蓮以子種者生遲藕并種者最易發其芽穿泥成白
藕即藕也長者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹
俗呼藕絲菜節生二莖一為藕荷其葉貼水其下旁行生
藕也一為菱荷其葉出水其旁莖生花也其葉清明後生
六七月開花有紅白粉紅三色其花未發為蓊蓊已發
為芙蓉芙蓉花花心有黃鬚蓋長寸餘鬚肉即蓮也花發連

房成節也蓮安前在房如蜂子在窠之狀亦七月米嫩者生食脆美至秋房枯子黑其堅如石八九月收之研去黑殼謂之蓮肉冬月至春搗藕煉食之

大抵野生及紅花者蓮多藕多種植及白花者蓮少藕佳也其花白者香紅者艷千葉者不結實也其莖為荷莖乃負葉者取負荷之義節中青心二三分為苦蕒

荷梗塞孔鼠自去煎湯洗鐵垢自新物性然也蓮產于淤泥而不為泥淤泥居干水中而不為水沒根莖花實凡品難同清淨瀟用羣美兼得自藕莖而節節生莖生葉生花生藕由茵苳而生莖生蓮生節生蕒其蓮節則始而黃黃而青青而綠綠而黑中含白肉內隱青心石蓮子堅剛可歷永久蕒藏生意藕復萌芽展轉生生造化不息故釋氏用譬妙理具存矣

有谷歡並頭者 有夜舒荷夜布畫卷 睡蓮花夜入水

金蓮花黃色 碧蓮花碧色 繡蓮花如繡皆是異種

古今醫統云蓮萌拔淨瓮中經年移種則發花碧色芙蓉先一夕以靛水調以紙蘸花莖上用紙裹之來自開花亦成碧色

按蓮生於泥而清淨性忌糞溺油膩物周茂叔之云菊花之隱逸者也牡丹花之富貴者也蓮花之君子者也且諸佛喜以蓮華為座亦取清淨之義耳

有倭蓮唐蓮二種倭蓮子如小榧唐蓮子稍小團二月研去頭尾尖用小器盛水投之中日則五七日生白鬚根候葉生移栽於瓮其葉花小艷美可愛有白紅粉紅口紅之數品一池中不可襍栽變成其多者色

金絲蓮 紅花有金黃色理文最為珍
大紅蓮 花淡赤色形似芭蕉花而從下開上凋落亦然
五六寸為臺稱成畝有花不實

天竺蓮 花紅千葉而一列開花蓮日午以後萎翠即得

日光唯天竺蓮晝夜不萎經五六日悉落焉
山海經所謂大華山在五嶽之一高五千仞廣十里山頂
有池池中千葉蓮華服之羽化者亦此類乎

蓮肉

中心青者名苦蕒蓮蕒石蓮子 水芝

本綱蓮實至秋黑堅如石剝去黑殼謂之蓮肉以水浸去
赤皮青心生食甚佳入藥頂蒸熟或晒或焙乾用之
氣味甜温止脾泄久痢赤白濁脾之果補中養神益氣
力除百疾便得茯苓白木良食大用之不去苦蕒令人作吐

藕

藕波知須 藕俗云嫩根 一名藕絲菜

本綱蓮根五六月嫩時名藕如竹之行鞭者節生二莖一
為葉一為花盡處老則為藕花葉常偶生不偶不生故曰
藕凡白花藕大而孔扁生食之味甘煮食不美紅花及野
藕生食味澀煮蒸則佳冬春掘之食皆白色有孔有絲大

者如肱臂長六七尺凡五六節以鹽水供食則不損口

藕甘 散留血生肌止怒解酒毒及病後乾渴黃忌鐵器

藕節温平 治吐衄欬血及血痢

凡產後忌生冷物獨藕不同生冷者為能破瘀血故藕

亦節有治產後血悶口乾腹痛之功

△按藕有二節藕出於其末節七八月採藕生食之煮亦

佳得酸愈良至冬孔中絲多甚稠煮之亦不絕如蜘蛛絲

冬春掘藕煤充果食俗云食藕則三年以前古疵再發

也此大齋齋于本草之說

荷葉

蓮同 藕俗云 菱俗云

本綱嫩者名荷錢形似貼水者名藕荷生藕出水者名菱荷
者生花 止渴落胎破血治產後口乾心肺躁煩
△按蓮瓜四月生浮葉五月生立葉六月別生一莖莖頂
生齒莖也今人用荷葉裹飯及未醬田畝暑不饑

潔古張先生製枳木丸方如實白木味用荷葉燒飯
 為丸荷葉生干水土之下汚穢之中從然獨立其色青
 其形仰其中空象震卦之體用此為引可謂遠識合道
 矣更以燒飯和藥與白木協力滋養補令胃厚不致內
 傷其利廣矣時珍曰但以新荷葉煮湯入梗米造飯氣
 味亦全也

蓮花

芙蓉 芙蓉 芙蓉

蓮莖

佛座鬚

本綱蓮花

味甘

鎮心益色

駐顏輕身

難產催生蓮花一

葉書人字

吞之即易產

忌地黃葱蒜

蓮莖

清心通腎

固精氣

烏鬚髮悅顏色

益血止血

崩吐血

忌同前



芡

音岐

菱 水栗

沙角

和名比之

無角者名三河芡

本綱菱落泥中最易生有野菱家菱皆三月生蔓延引葉
 浮水上扁而有尖光面如鏡葉下之莖有股如蝦股一莖
 一葉兩兩相差如蝶翅狀五六月開小白花背日而生晝
 合宵炆隨月轉移其實有三角四角或兩角無角之數種
 野菱自生湖中葉實俱小其角硬直刺人其色嫩時青老
 黑嫩時剝食甘美老則蒸煮食之野人暴乾剝米為餅為
 粥為餠為果皆可代糧其莖亦可暴收和米作餅以度荒
 歉蓋澤農有利之物也
 家菱種干陂塘葉實俱大角突而脆亦有兩角彎卷如弓
 形者其色有青有紅有紫嫩時剝食皮脆肉美老則殼黑

而硬墜入江中謂之烏菱冬月取之風乾為果生熟皆佳
夏月以糞水澆其葉則實更肥美凡菱花開背日菱花開
向日故菱寒而菱暖

菱肉甘平安中補五臟解暑止消渴然水蒺中此物最不
治病多食傷人臟腑損陽氣若過食腹脹者可勝

古今醫統云八九月收老黑子撒池中自生凡種水果只
以牛糞大忌桐油若桐油瓶罐投池中即水果絕死



菱

音

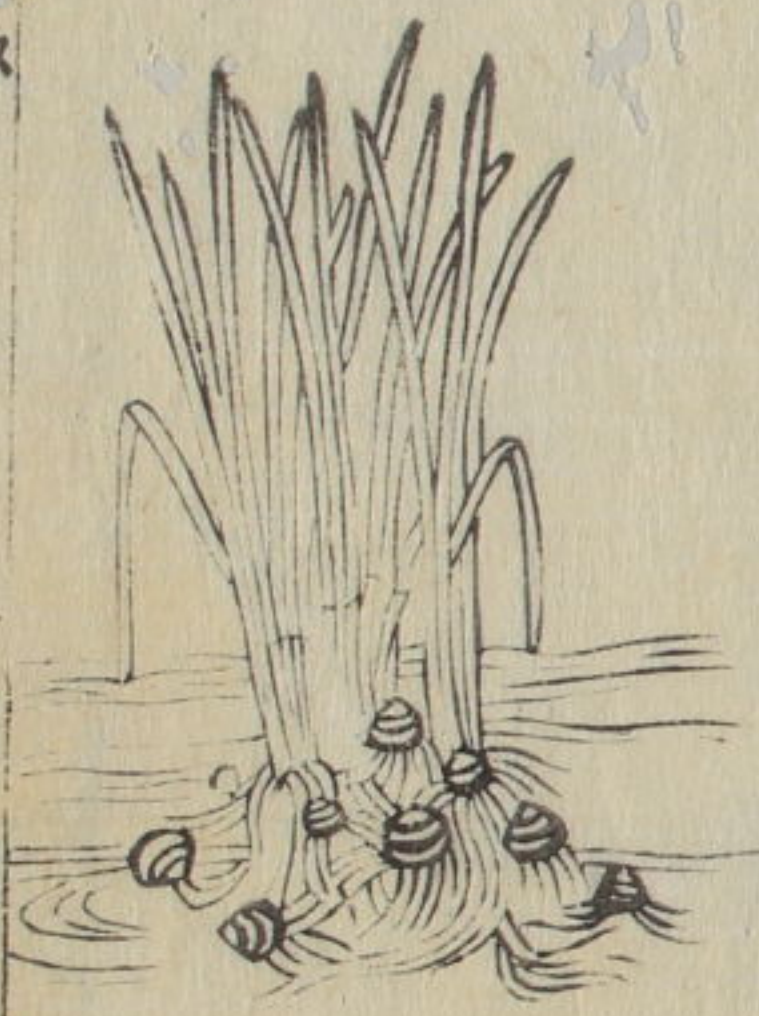
- 雞頭 雞雍
- 鴈頭 鴈頭
- 鴈喙 卵菱
- 蔞子 水流黃
- 倭名 三豆布木

本綱菱生池澤三月生葉貼水大干荷葉皺文如穀殼
如池面青背紫莖葉皆有刺其莖長至丈餘中亦有孔有

絲嫩者名蔞菜荻菜剝皮可食五六月生紫花
花開向白及鴈喙剝開肉有班駁軟肉裏子累累如珠璣殼內白米
狀如魚目取收食其根狀如三稜煮食如芋

芡實甘平治濕痺腰脊膝痛補中益精氣強志令耳目聰
明久服輕身不饑耐老芡實一斗以防風四兩煎湯浸過用且經久不壞

△按芡生池澤狀似落故俗名水落似落而生山谷者曰
款冬俗名山落今名也牛蒡似落而葉大故和名曰馬
落梓未布皆以和名可辨



烏芋

- 烏芋 烏芋
- 勃臍 黑三稜
- 地栗 芍音
- 俗云黑久和井
- 用田烏子三字

本綱烏芋生淺水田中其苗三四月出中一莖直上無枝

葉狀如龍鬚肥田栽者粗近葱浦高二三尺其根白蕚秋後結顆大如山查栗子而臍有聚毛累累下生入泥底野生者黑而小食之多滓種出者紫而大食之多毛沃田種之三月下種霜後苗枯冬春掘收為果生食煮食皆良

根甘微滑消黃疸療五種膈氣消宿食飯後宜食之先有寒不可食令善毀銅合銅錢嚼之則錢化可見其為消堅削積之物故能化五種膈疾而消宿食治誤吞銅也

按烏芋其根形味似慈姑而有黑白之異故謂之黑久和井葉似石龍芻葉也又烏芋性食慈姑饋食



慈姑

藉姑白地栗
水萍阿島此
苗名前刀草
箭搭草桂草
燕尾草

本綱慈姑生水田中人亦種之三月生苗青莖中空其外有稜葉如燕尾前尖後岐每叢十餘莖內抽出一兩莖上分枝開小白花四瓣蓋深黃色霜後葉枯根乃練結大者如杏小者如栗色白而瑩滑冬及春初掘取以為果須灰湯煮熟去皮食乃不麻澀戟人咽也嫩莖亦可煨食一根歲生十二子如慈姑之乳諸子故以名之

福州別有一種小異三月開花四時采根食

又有山慈姑者與此不同

根微寒治百毒產後血悶攻心欲死雄婦不可食

以生薑同煮食佳前中帶下瘡癩

按慈姑其苗俗名於毛太加其根名白久和井開置葉小白花近頃有千葉者花大如指頭團白以為珍其紅者亦希有之栽盆中賞其花

一種有小而如獨頭蘭根者煮食之味更佳疆州吹田村多出之所謂福州之小慈姑也類矣凡慈姑燻復用醬

本草綱目

卷之十一

十一

十一

油者食味似栗不須灰湯亦可

