







新添脩治纂要卷之三目錄

藥部

杏仁キヤウシ一  
 白梅ハクメイ三  
 大棗ダイサウ五  
 山檀子サンタンシ七  
 酸榴皮サンリウヒ九  
 橘核キツカク十二  
 楊梅樹皮ヤウメイジュヒ十四  
 椽實センジツ十六  
 松子仁シュウシジ十八  
 大腹子ダイフクシ廿  
 蜀椒シヤクカウ廿三  
 烏梅ウマイ二  
 桃仁トウジン四  
 木瓜モクカ六  
 柿蒂シテイ八  
 陳皮チンヒ十  
 枇杷葉ヒヤクバ十三  
 胡桃コトウ十五  
 龍眼肉リウガンニク十七  
 檳榔子ヒンラウシ十九  
 大腹皮ダイフクヒ廿一  
 椒目カウモク廿三

美

毒





胡椒 廿四

吳茱萸 廿六

瓜蒂 廿六

藕節 卅

蓮花 卅二

荷葉 卅四

卑澄茄 廿五

茗 廿七

蓮實 廿九

蓮莖鬚 卅一

蓮房 卅三

芡實 卅五

木部

拍子仁 一

松脂 三

沈香 五

丁香皮 七

紫檀 九

薰陸香 十一

側柏葉 二

桂 辛夷 四

丁香 六

檀香 八

烏藥 十

乳香 十二

沒藥 十三

安息香 十五

蘇合香 十七

阿魏 十九

蘆會 廿一

厚朴 廿三

苦楝子 廿五

槐花 廿七

合歡 廿九

皂角子 卅一

訶子 卅三

蕪荑仁 卅五

櫻櫚皮 卅七

麒麟竭 十四

樟腦 十六

龍腦香 十八

杜仲 廿

黃蘗 廿二

乾漆 廿四

槐實 廿六

秦皮 廿八

皂莢 卅

皂角刺 卅二

榆白皮 卅四

蘇木 卅六

巴豆 卅八

烈朴



大風子 卅九  
 楮實子 四十一  
 枳殼 四十三  
 酸棗仁 四十五  
 五加皮 四十七  
 地骨皮 四十九  
 蔓荊子 五十一  
 茯苓 五十三  
 茯神 五十五  
 猪苓 五十七  
 桑寄生 五十九  
 竹茹 六十一  
 天竺黃 六十三  
 桑白皮 卅九  
 枳實 四十二  
 庖子 四十四  
 山茱萸 四十六  
 郁李仁 四十八  
 枸杞子 五十  
 木槿 枝花 五十二  
 茯苓皮 五十四  
 琥珀 五十六  
 雷丸 五十八  
 淡竹葉 六十  
 竹瀝 六十二  
 辛夷 六十四  
 終

伏レ置  
 豕ノ素

新添脩治纂要卷之三 本草異名 并和名

**果部**

杏仁 氣味其苦温冷利有小  
 毒 甜梅 加良毛 安卒寸  
 湯浸皮上尖ヲ去テ細割ニ炒  
 核ヲツノ中ニニツアルヲ不可用  
 本綱ニ兩仁者殺入ヲ以湯浸  
 去皮尖炒黃ハ或用麩ヲ炒ス過  
 時珍曰治風寒肺病藥中  
 亦有連皮尖用者取其發  
 散也 蒙筌家園種者  
 妙山杏不堪用單仁者泡去  
 皮尖麩炒入棗雙仁者惟



堪毒狗悞服殺入。回春水  
漬去皮尖双仁者有毒勿用  
○集要湯浸去皮尖熬令黃  
兩仁者殺入可毒狗。湯  
液麩炒去皮尖炒

烏梅氣味酸温平瀋無毒

布須倍牟米 五月青梅取  
皮ヲケツリ核ヲ去リ籠ニ入テ火  
ヲタク上ニツリテフスヘ黒クナルヲ  
ツボニ入テ置ク也用トキ水ニ洗  
イ日乾ノ剉ム。本綱取青梅  
籃盛テ於突上熏黑若以縮  
灰淋汁潤温蒸過則肥澤

不蠹。衍義燻之為烏梅

暴乾藏密器中為白梅

○集要去核。序例皆去核  
入丸散熬之。湯液以塩

為白梅去核用

白梅氣味酸鹹平無毒

梅霜梅 牟米保志 梅實

ヲ塩水ニ浸ノ日ニ干ノ壺力漆ノ  
塗日物ニ入テ蓋ヲシテ置八霜

ノフリタル如ク白クナル也。腫時

洗イ核ヲ去ル。本綱取大青  
梅以塩汁漬之日晒夜漬

十日成矣。乃上霜



桃仁タマシ氣味ニカク苦甘平無毒各記

湯ニ浸シ皮ト尖ヲ去リ細ニ剉シ後炒タルカ吉七月取仁三月三日採花。本綱山桃仁不堪用皆圃人以他木接成殊失本性入菜當用本生者為佳今市肆賣者多雜接核之仁為不堪也又云七月采仁去皮用白朮烏豆二味同於坩鍋中煮一二伏時漉出劈開心黃如金色乃用時珍曰行血宜連皮尖生用潤燥活

大棗ダイサウ氣味キミ甘平無毒各異乾棗カエサウ

美棗ミサウ良棗リョウサウ於保那豆米ヲホナマメ大小二種アリ大ナルヲ用蒸テ日ニ乾フニ度ノ核ヲ去リ棗ニ入煎棗ニ入ル時ハ方ニ依ヘシ。今按唐ノ棗ハ核少クク肉多シ和ノ棗ハ肉少シ核ヲ去ニハ唐ノ棗ヲ用テヨシアブル

血湯浸去皮尖炒黃用或燒存性各隨本方雙仁者有毒不可食。蒙筌湯浸去皮尖研湯液同。回春水泡去皮尖



本綱今人蒸菓多用糖蜜  
拌過。○集要入菜用二八磅  
テ去核。

六

木瓜氣味酸温無毒異名和

毛計保介嫩干時

採ル鉄ヲ忌破リテ日ニ乾ス

用ル時核ヲ去リ剉焙ル菜鍋

ニ久置クヘカラス久ク置ケバ

カナケ出ルゾ。本綱勿犯

鉄器以銅刀削去硬皮并

子切片晒乾以黄牛乳汁

拌蒸後已至未待如膏煎

乃晒乾雷公同時珍日今人

但切片晒乾入菜

七

山楂子氣味酸冷無毒異名鼠

檀猴檀茅檀枕子繫

梅羊椶子山裏果御允流

那志山ナレト云打碎去核炒

○本綱九月霜後取帶熟者

去核曝乾或蒸熟去皮核

搗作餅子日乾用生食ス

ハ令人嘈煩ノ易飢。○蒙笠全ニ

蒸熟去核晒乾收蔵。○回

春少用温水潤透去子取

肉

八

榜蒂氣味滑平無毒和串柿



人々ヲソノ終對ム

酸<sup>セ</sup>榴<sup>リ</sup>皮<sup>ヒ</sup> 同根 氣味酸<sup>シ</sup>温<sup>ク</sup>滑<sup>ク</sup>無<sup>シ</sup>

毒<sup>ノ</sup>名<sup>ヲ</sup>安<sup>ク</sup>右<sup>ニ</sup>櫛<sup>ト</sup>若<sup>ク</sup>櫛<sup>ト</sup>丹<sup>ヲ</sup>若<sup>ク</sup>

金<sup>ノ</sup>嬰<sup>ノ</sup>佐<sup>ク</sup>久<sup>ク</sup>保<sup>ク</sup>佐<sup>ク</sup>久<sup>ク</sup>呂<sup>ノ</sup>

實<sup>ノ</sup>皮<sup>ヲ</sup>用<sup>テ</sup>ハ鉄<sup>ヲ</sup>忌<sup>ム</sup>米<sup>ヲ</sup>泔<sup>ス</sup>

浸<sup>シ</sup>銅<sup>ノ</sup>刀<sup>ニ</sup>テ對<sup>シ</sup>三<sup>日</sup>ニ乾<sup>シ</sup>燄<sup>ニ</sup>

根<sup>ヲ</sup>用<sup>テ</sup>六<sup>米</sup>泔<sup>ニ</sup>浸<sup>シ</sup>キ<sup>キ</sup>氣<sup>ヲ</sup>

洗<sup>イ</sup>石<sup>ノ</sup>木<sup>ニ</sup>テ打<sup>碎</sup>テ銅<sup>ノ</sup>刀<sup>ニ</sup>

テ對<sup>シ</sup>東<sup>ヘ</sup>サ<sup>シ</sup>タル<sup>ヲ</sup>用<sup>ユ</sup>

本<sup>ノ</sup>綱<sup>ニ</sup>使<sup>テ</sup>榴<sup>ノ</sup>皮<sup>ノ</sup>葉<sup>ノ</sup>根<sup>ノ</sup>勿<sup>レ</sup>犯<sup>ス</sup>銅<sup>ノ</sup>

並<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>許<sup>ス</sup>乾<sup>シ</sup>温<sup>ク</sup>皆<sup>テ</sup>以<sup>テ</sup>漿<sup>ヲ</sup>水<sup>ニ</sup>浸<sup>ス</sup>

一<sup>日</sup>夜<sup>ヲ</sup>取<sup>出</sup>用<sup>テ</sup>其<sup>ノ</sup>水<sup>ヲ</sup>如<sup>ク</sup>黑<sup>ク</sup>

汁<sup>也</sup>雷<sup>公</sup>同<sup>シ</sup>行<sup>義</sup>穀<sup>ハ</sup>

陳<sup>ク</sup>久<sup>キ</sup>者<sup>ノ</sup>佳<sup>也</sup>微<sup>シ</sup>炎<sup>シ</sup>

陳<sup>ク</sup>皮<sup>ヒ</sup> 青<sup>ク</sup>皮<sup>ヒ</sup> 氣味苦<sup>ク</sup>辛<sup>ク</sup>温<sup>ク</sup>無<sup>シ</sup>毒<sup>シ</sup>

紅<sup>ク</sup>皮<sup>ヒ</sup> 黃<sup>ク</sup>橘<sup>ノ</sup>皮<sup>ヒ</sup> 太<sup>ク</sup>知<sup>ル</sup>

波<sup>ノ</sup>那<sup>ノ</sup>美<sup>カ</sup>牟<sup>カ</sup>加<sup>カ</sup>波<sup>ノ</sup>

六<sup>年</sup>陳<sup>ノ</sup>中<sup>ニ</sup>入<sup>テ</sup>陳<sup>キ</sup>ヲ用<sup>ユ</sup>

三<sup>年</sup>ニ成<sup>テ</sup>用<sup>テ</sup>雁<sup>ヘ</sup>タト筋<sup>ト</sup>ラ

去<sup>リ</sup>碎<sup>テ</sup>炒<sup>テ</sup>シ<sup>テ</sup>口<sup>ヲ</sup>ス<sup>テ</sup>去<sup>テ</sup>白<sup>ク</sup>

ス<sup>ル</sup>時<sup>ハ</sup>米<sup>ヲ</sup>泔<sup>ニ</sup>浸<sup>シ</sup>レ<sup>ウ</sup>ラ<sup>フ</sup>白<sup>ク</sup>

ニ<sup>テ</sup>去<sup>テ</sup>炙<sup>ル</sup>塩<sup>水</sup>ニ製<sup>ス</sup>

ル<sup>ノ</sup>ア<sup>リ</sup>カ<sup>ニ</sup>依<sup>ヘ</sup>レ<sup>ド</sup>何<sup>モ</sup>水<sup>ニ</sup>

テ洗<sup>タル</sup>カヨイ<sup>ノ</sup>香<sup>薷</sup>散<sup>ニ</sup>

入<sup>ル</sup>ニ不<sup>レ</sup>洗<sup>ス</sup>香<sup>薷</sup>散<sup>カ</sup>ビ<sup>テ</sup>

色<sup>白</sup>クナル<sup>ソ</sup>風<sup>ヲ</sup>去<sup>リ</sup>痰<sup>ヲ</sup>



去リ氣ヲ散スルニハ白ニシテ去  
脾胃ヲ補ニハ白ニシテ去橘  
紅ト云ハ白ニシテ去タルヲ云  
説ニハ近冬赤熟薄皮新採  
者ヲ云ソト橘皮ト云カ本名  
也フルキヲ用故ニ陳橘皮ト  
云ソ畧ノ書也青キヲ青橘  
皮ト云同意也。本綱入和  
中理胃菜則白入下氣  
消疾菜則去白去白ハ以白  
湯入塩洗潤透刮去筋膜  
晒乾亦有煮焙者各隨本  
方又柚皮柑子ノ皮不可使

○蒙筌近冬赤熟薄皮細紋  
新採者名橘紅氣味稍緩  
胃虛氣弱ニ宜シ久藏者名  
陳皮氣味辛烈痰實氣壅  
妙也。回春用温水畧洗  
淨ス不可用水久泡則滋味  
盡去。婦人良方ニ取多年而  
紅者佳也

青皮水ニ浸シ糠ヲ去剉ニ炙ル  
七月末青キヲ取テ日ニ乾  
用ル時米泔ニ浸シ白ヲ去自  
然ニ落タルヲハ不用菜性ニ  
本綱橘之未黄而青色者



薄而光其氣芳烈今人多以小柑小柚小橙偽テ為之不可不慎辨入菜以湯浸去穢切片醋ニ拌瓦炒過用回春少用熱水浸透去穢晒乾

二十

橘核氣味苦平無毒和三カニ

ノサ子 炒テ用。本綱以新

瓦焙香ニ去壳取仁研碎

蒙筌研仁調醇酒飲。圖

經核微炒去皮用

三十一

枇杷葉氣味苦平無毒和巳

布久扁 四月取火ニ少

炙り布ニテ毛ヲ拭去リ又筋

ヲ去リ剉ニ又焙ル姜製スル

フアリ。本綱火ニテ炙リ以

布拭去毛不レ射ニ人肺令

欬不レ上唐本同時珍日治

胃病姜汁塗炙ル治肺病以

蜜水塗炙。蒙筌以鹿布

拭去毛淨シ搗テ姜汁ニ浸

炙微黄ニ剉碎

四十一

楊梅樹皮氣味酸其温無毒

異 枕子和也末毛毛

鹿皮ヲ去リ剉ム婦人良方

去粗皮細切炒黄用之



胡荽氣味苦瀦有毒卷桃

核桃久流弥殼去サリ

肉用。蒙荃碎壳取肉

橡實氣味苦微温無毒橡

水皂斗 檫椶椶子

芋和 波波曾登知 豆

留波美ト千ノ三也 本

網霜後收采去壳蒸之後

已至未到作五片比乾用

雷公同去麁皮一重

龍眼肉氣味甘平無毒龍

目圓眼 盆智亞 荔枝奴驪珠 燕

卵蜜脾 鮫淚川 彈

子和 多豆乃米殼トサ子

トノ間ニ黒キ肉乃ルヲ取テ使

酒ニ浸シ乳鉢ニテスリテ用

丸菜ニ其俛煎菜ニ少灸

本綱生者沸湯瀹過之食ス

不動脾蒙荃取肉入菜

松子仁氣味甘小温無毒各

新羅松子和可羅末豆乃

美越後有之本綱新

羅松子其美太温去皮食

之

檳榔子氣味苦辛温濕無毒



仁頻洗瘡丹

知未佐 尖リテ長キヲ換

郎子ト云圓ク平キヲ太膠子

ト云中ノクサリタルヲハ不可

用堅ク重キヲ用火ヲ忌上

皮ヲモ并ニ筋ヲモ去リ割公或

ハ其修モ。本綱頭圓矮

者為柳形尖紫文者為楨

々力小柳ハ力大也九使二用

白楨及存坐穩正心堅有

錦文者為妙半白半黑并

心虛者不入菜用以刀刮

去底細切勿令經火恐無

力若熟使不如不用雷公

同時珍曰近時方菜有以

火煨焙用者。蒙筌有生

形類雞心尖長性如鉄石

沈重存坐穩中實不虛

破有錦紋此品方妙也

集要狀如雞心正穩尖長

心不虛中有錦文者良

行義取尖長者入菜言真

狀銳速効刀リ屢嘗テ試之

果ノ如其説。婦人良方生

用

太膠子氣味辛澀温無毒



大腹攢柳 猪攢柳 和於

保波羅 製法攢椰子同

本綱時珍曰大腹以形名

所以別雞心攢即也主治

與攢柳同功 蒙筌攢柳

尖長大腹圓矮下說今市

所貨並此代之以姜塩同

煎

大腹皮氣味辛微温無毒

酒三テ洗テ後黑豆ヲ煮タレ

汁ニテ洗イ日ニ干シ劉ム下說

火ヲ忌劉三酒ヲソ、キ日ニ干ス

○本綱鳩鳥多集攢柳樹上

凡用攢柳皮先以酒洗後

以木豆汁再洗過晒乾入

灰火燒煨切用 蒙筌此

樹鳩鳥多棲糞毒最能為

害先浸醇酒後洗豆湯孫

真人同 回春此有鳩糞

毒用黑豆水洗淨晒乾

蜀椒氣味辛温有毒 巴椒

漢椒 川椒 南椒 蒼

藪 點椒 那留波志加

美 阿佐久良左牟世宇

目ト枝ト口ノアカヌトヲ去テ

少シ炒テ汗ヲ出メ用蜀椒



秦椒川椒皆國名也蜀椒  
粒大之甚辛之日本之朝  
倉山升ト云ヲ蜀椒用。本  
綱去目及閉口者以酒拌  
温蒸一後已至午放冷之密  
蓋無氣後取出便入甕器  
中勿令傷風又微炒使出  
汗棄熱入竹筒中以槌搗  
去裏面黃壳取紅用未  
再搗或只炒熟隔紙鋪地  
上以枕覆待冷碾取紅用  
蒙笠採顆紅者為貴口閉  
者殺入製湏炒之出汗來

去目及去黃壳注擇出目  
及閉口者微炒汗出則有  
勢力炒畢竟投竹筒中以  
拚盡之播去附紅黃壳只  
取外紅皮旋春旋播以尽  
為度。衍義同。婦人良  
方慢火二炒之冷也變以紙  
乘於地上。枕覆出汗為度  
少常虫好過無用  
椒自氣味苦寒無毒 少炒  
ルソノ終ヲロス山株目也  
○蒙笠炒之研末。衍義同  
胡椒 未留波志可美 其



俟之口入火之忌 海菜向陰

者澄茄向陽者胡椒也

○李綱同 雷公同 只用無

皴殼者以力木漢椒使殼

胡椒使子無修棟了於石

槽中碾碎成粉用

昇澄茄氣味辛温無毒 毗

陵茄子 和 天竺波志加義 少灸

去柄及皴了以酒浸蒸之

後已至酉杵細晒乾入菜

吳茱萸氣味辛温有小毒 和

加良波志可美 枝去り

熱湯ニ浸シモニアライ汁ヲ

スツル一七度ノ日二千ノ剉三

炒ル六陳ノ中ニテ陳キヲ用

○本綱去葉梗每十兩以塩

二兩投東流水四斗中分

作一百度洗之自然無涎

日乾入丸散用若用醋煮

者每十兩用醋一盞煮三

十沸後入茱萸熬乾用

又云深湯中浸去苦烈汁

七次始可焙用陳久者良

閉口者有毒 蒙筌依法

製湯泡苦汁七次焙乾杵

碎 回春去梗炒



茗氣味苦甘微寒無毒和苦

檫キ 檟カ 葭モ 葍セ 知也和

乃歧。本綱春中始生嫩

葉去苦水未之乃可飲與

古所食殊不同也。蒙莖

早採細者曰茶注芽如荏

舌麥類魚甚細嫩猶未粉

善又種新芽一發便長寸

餘微粗如針是為上品晚

採麤者曰茗注茶之粗者

多雜木葉不可不擇故經

曰粗者損人細者益人一

後採者曰茶

瓜蒂氣味苦寒有毒和瓜丁

苦丁香和カラウリノホソ

七月七日ニ取ルト也チサニ

少アフル。本綱勿用白瓜

蒂要取青綠色瓜氣足時

其蒂自然着在蔓上采得

繫屋東有風處吹乾用

此甜瓜蒂也去瓜皮用蒂

約半寸許曝極乾臨時研

用。時珍曰甜瓜蒂以團

而短瓜團瓜者良也若香

甜瓜及長如瓠子者皆供



菜之瓜也其蒂不可用也

○蒙荃若在莖蔓者為美柳

葉裏懸風外吹乾俗呼苦

丁香味甚苦。陶曰便是

甜瓜蒂也人亦有用熟瓜

蒂者取吐乃無異。集要

去瓜皮用蒂約半寸許

**蓮**實氣味甘平瀋無毒 **藕**

實 藥 藪 石蓮子

水芝 澤芝 **和** ハスノミ 刀

ニテ四ニワリテ皮ト中ノ青キ

モノヲ去テ少炒ル一説水ニ浸

シヤウラケテワル。本綱藕實則

蓮子也八九月采黑堅如石

者。至秋黑而沉水為石

蓮子時珍白石蓮剝去黑

殼謂之蓮肉以水浸去赤

皮青心生食甚佳也入菜

須蒸熟去心或晒或炒乾

用今菜肆一種石蓮子狀

如土石而味苦不知何物

也。孟詵曰生食微動氣

蒸食之良也。孫真人曰

不去心食成霍亂

**藕** 節氣味澀平無毒 **和** ハスノ

根ノ節也



蓮<sup>シ</sup> 蓮莖鬚氣味甘<sup>シ</sup> 瀋温無毒<sup>異</sup>

佛座鬚<sup>シ</sup> 蓮華ノ中ノニ<sup>シ</sup> 也

○本綱<sup>ニ</sup> 花開時取<sup>テ</sup> 陰乾<sup>ス</sup> 亦可

充<sup>ク</sup> 果<sup>ク</sup> 食其功大<sup>ニ</sup> 抵<sup>テ</sup> 與<sup>ニ</sup> 蓮子<sup>シ</sup>

同也

蓮<sup>シ</sup> 蓮華氣味甘<sup>シ</sup> 温無毒<sup>異</sup> 芙蓉

蓉<sup>シ</sup> 芙蓉<sup>シ</sup> 水華<sup>シ</sup> 和<sup>シ</sup> ハスノ

花也

蓮<sup>シ</sup> 蓮房氣味甘<sup>シ</sup> 瀋温無毒<sup>異</sup> 蓮

蓬殼<sup>シ</sup> 和<sup>シ</sup> ハスノ實ノ又ケカラ

也<sup>ニ</sup> 劉<sup>ニ</sup> 三灸<sup>リ</sup> テ可用<sup>ニ</sup> 也<sup>ニ</sup> ○本

綱<sup>ニ</sup> 陳<sup>ニ</sup> 久<sup>ク</sup> 者<sup>ニ</sup> 良<sup>ニ</sup> ○蒙<sup>ニ</sup> 荃<sup>ニ</sup> 燒<sup>テ</sup> 灰<sup>ニ</sup>

止<sup>ス</sup> 血<sup>ヲ</sup> 甚<sup>ク</sup> 捷<sup>ク</sup>

荷<sup>カ</sup> 荷葉氣味甘<sup>シ</sup> 平無毒<sup>異</sup> 嫩者<sup>ハ</sup>

荷<sup>カ</sup> 荷錢<sup>シ</sup> 象形<sup>ニ</sup> 貼<sup>テ</sup> 水<sup>ヲ</sup> 者<sup>ハ</sup> 藕<sup>ノ</sup> 荷<sup>ノ</sup> 生

藕<sup>ノ</sup> 者<sup>ハ</sup> 出<sup>ス</sup> 水<sup>ヲ</sup> 者<sup>ハ</sup> 芰<sup>ノ</sup> 荷<sup>ノ</sup> 生<sup>ス</sup> 花<sup>ヲ</sup> 者

蒂<sup>ノ</sup> 名<sup>ニ</sup> 荷<sup>ノ</sup> 鼻<sup>ト</sup> ハスノ葉也

入<sup>レ</sup> 菜<sup>ニ</sup> 並<sup>ニ</sup> 多<sup>ク</sup> 用<sup>ユ</sup> ○日<sup>ノ</sup> 華<sup>ノ</sup> 子<sup>ヲ</sup> 曰

荷<sup>ノ</sup> 葉<sup>ヲ</sup> 入<sup>レ</sup> 菜<sup>ニ</sup> 灸<sup>リ</sup> 用<sup>フ</sup> 之

芡<sup>シ</sup> 芡實氣味甘<sup>シ</sup> 平無毒<sup>異</sup> 雞頭

鴈<sup>ノ</sup> 喙<sup>ト</sup> 鴈<sup>ノ</sup> 頭<sup>ト</sup> 鴻<sup>ノ</sup> 頭<sup>ト</sup> 雞

雍<sup>ノ</sup> 卵<sup>ヲ</sup> 菱<sup>ノ</sup> 蔕<sup>ヲ</sup> 子<sup>ヲ</sup> 水<sup>ノ</sup> 流<sup>ル</sup>

黃<sup>ク</sup> 美<sup>シ</sup> 豆<sup>ヲ</sup> 布<sup>ヲ</sup> 岐<sup>ヲ</sup> 壳<sup>ヲ</sup> 去<sup>リ</sup>

肉<sup>ヲ</sup> 使<sup>フ</sup> 本<sup>ノ</sup> 綱<sup>ニ</sup> 蒸<sup>シ</sup> 熟<sup>シ</sup> 烈<sup>ク</sup> 白<sup>ク</sup> 二

晒<sup>シ</sup> 裂<sup>テ</sup> 取<sup>ル</sup> 仁<sup>ヲ</sup> 亦<sup>ニ</sup> 春<sup>キ</sup> 取<sup>リ</sup> 粉<sup>ヲ</sup> 用<sup>フ</sup>

時<sup>ノ</sup> 珍<sup>カ</sup> 曰<sup>ク</sup> 新<sup>ク</sup> 者<sup>ハ</sup> 煮<sup>キ</sup> 食<sup>ニ</sup> 良<sup>ニ</sup> 入<sup>レ</sup> 淡<sup>ク</sup>



精菜連壳用

木部

柏子

仁

氣味其平無毒

栢

側栢

和

加惠

曾波多

天

○本綱先以酒浸一

宿

至明漉出照乾用黃精

自然

汁於日中煎之緩火

煮

成煎為度每煎栢子

仁

三兩用酒五兩浸雷公

同時

珍曰此法是服食家

用者

也尋常用只蒸熟曝

烈

春煎取仁炒研入菜

蒙

筌独住屋边者為宜塚

上者

切忌霜後採實去壳



取仁先以醇酒浸晒乾次  
取黃精汁和煮執筋連攪  
盡汁總休研細成霜入劑  
方効。日華子曰入菜微  
炒用。

側柏葉氣味苦微溫無毒  
坐三焙九一說北へサニタ几枝  
葉之レト。本綱採去兩畔  
并心枝了用糯泔浸七日  
以酒拌蒸一伏時每一斤  
用黃精自然汁十上二兩浸  
焙又浸又焙待汁乾用時  
珍曰此服食治法也常用

或生或炒各隨本方。蒙  
筌翠匾者採收務向月令  
建方注春採東夏採南秋  
冬做此。聖惠方九蒸九  
暴擣羅為末。湯液葉與  
酒相宜。

松脂氣味苦甘溫無毒  
膏 松肪 松膠 松香

本綱以桑灰汁或酒煮軟  
採納定水中數十過白滑  
則可用又用大釜加水置  
甑用白葛藉甑底又加黃



砂干菓上厚寸許然後布  
松脂干上炊以桑薪湯減  
類添熟水候松脂尽入金  
中乃出之投干冷水既凝  
又蒸如此二過其白如玉  
然後入菜蒙釜同依式勿  
錯注沉釜底者勿用

四桂

氣味甘辛大熱有小  
毒 山桂 檜 桂心 官桂  
尉他圭 加豆良 火之忌  
麁皮ヲ去リ對△桂枝同枝  
ノ皮ハ薄ノ細シ是ヲ桂枝ト云  
厚キ皮ヲ肉桂トモ桂心トモ

云ノ官桂ト云モ同ノ唐本ニ  
ワカチナシ皆肉桂ノ一也  
日本ニ松浦桂心ト云テ皮  
甚厚ノ味淡キアリ本草ニ  
淡桂ト云又天竺桂ト云味淡  
トナル程ニ日本ノ桂心ト云ハ  
此淡桂ノ一ナルヘシ藥性コ  
トナルヲナシ但淡桂ハ性ヨ  
ロキ也日本ニテハ昔カラ肉  
桂ト桂心トヲ分ル也今當  
流ニ桂枝ト肉桂トハ分テ  
使ソ。本綱時珍曰此即  
肉桂也厚而辛烈去粗皮



用其去肉外皮者即為桂心。桂心ノ下ニ散曰用紫也。ニノ厚者去上粗皮并ニ内薄皮取心中味辛者用中土只有桂草以煮丹陽木皮偽充桂心也時珍曰丹陽山中有山桂葉如麻開細黃花此即雷氏所謂丹陽木皮也。蒙筌採皮宜冬至必陰乾勿見火日須密紙重裹犯風免辛氣泄揚。肉桂指至厚脂肉桂枝枝梗小條非身幹鹿

五

厚心桂心近木黃肉但去外甲錯鹿皮。集要去麋厚近裏者為桂心。沈香氣味辛微温無毒。水香 蜜香 加保里歧 火ヲ忌シテモクシテ水ニシツシテ腫ヘシ浮タルハ性弱シ常煎劑ニモ丸散ニモ用煎菜ニ餘ノ菜ヲ煎メ吞サメニ沈ノ菜ノ入テ可用又牛磨水ト云ハ水ニテスリテ水ノ色濃ナリ又ルヲ煎菜ニ加テ服ス甚効アリ朽タル処ヲ削去テ用



○本綱須要不枯如背角硬重  
沉于水下者為上半沉者次  
之不可見火時珍曰欲入  
丸散以紙裹置懷中待燉  
研之或入乳鉢以水磨粉  
晒乾亦佳也若入煎劑惟  
磨汁臨時入之。蒙荃堅  
黑沉水燔極清烈故名沉  
香猶有精麝凡置須當撰  
擇忌日晒火烘又浮而不  
沉者名棧香此品最麗半  
浮半沉與水面平者名煎  
香此品畧次

丁香

丁香氣味辛温無毒 **名** 丁香

香 雞古香 **名** 丁香 火

ヲ忌花ノツホニノヤウナル物  
ヲ去テ其終坐△煎菜丸散  
トモニ用薰物入時ハ花モツ  
モ可去アトサキヲ去也。本  
綱小者為丁香大者如巴  
豆為母丁香又云丁香有  
雌雄雄者顯小雌者大如  
山菜萸若母丁香入菜最  
勝去丁香蓋乳子不可見火  
蒙荃形有大小各別雌雄  
雄丁香如釘子長雌丁香



似枣核大也

七 丁香皮 木ノ皮也粗皮ヲ去  
リキサム火ヲ忌。本綱即  
樹皮也似桂皮而厚之諸  
家用テ代丁香

八 檀香氣味辛温無毒 罌榔檀

真檀 可良世宇多宇  
火ヲ忌白檀ヲ用ユ其終キサ  
煎菜ニモ丸散ニモ用或サメニ  
テフロス。本綱有數種黃  
白紫之異皮實而色黃者  
為黃檀皮潔而色白者為  
白檀皮腐而色紫者為紫

九 紫檀氣味鹹微寒無毒製法  
白檀同  
檀其木並堅重清香也而  
白檀尤良宜以紙封收則  
不洩氣

十 烏藥氣味辛温無毒 旁其  
鱈鮓 矮樟 加米婆  
乃歧 麂皮ヲ去テ剉ニ少  
灸ル近生ニテ使也

十一 薰陸香氣味微温無毒 馬  
尾香 天澤香 摩勒香  
多伽羅香 南蠻末豆  
也仁 火ヲ忌ソノミ、末ス



乳香

煎菜ニハ其終碎用冊

菜ニ入ニハ少シ炒末ス凡諸

香ハ火ヲ忌トイハレ乳香少炒ハ

毒ヲ去リ子バラザルゾ。本

綱乳香ト薰陸ト一物用

日本ニ前カラ別ニ用重テ

可尋究。○本綱宗奩白薰

陸即乳香為比垂滴如乳

頭也李珣言薰陸是樹皮

乳是樹脂陳藏器言乳是

薰陸之類寇宗奩言是一

物陳承言薰陸總名乳是

薰陸之乳頭也今攷香譜

言乳有二十餘品則乳乃薰

陸中ノ似乳頭之一品今陳

承說為近理二物厚附沉

香下宋嘉祐本草分出二

條今批諸說併為一時珍

曰今人多以楓香雜之惟

燒之可辨。乳性至粘難

碾用時以繒袋掛於窓隙

間良久取研乃不粘也太

明曰入丸散微炒殺毒則

不粘時珍曰或言乳香入

丸菜以少酒研如泥以水

飛過晒乾或言以灯心同



研則易細或言以糯米數粒同研或言以人指甲二三片同研或以乳鉢坐熱水中乳之皆易細。蒙筌欲用之不可不擇若盛烘燥灯草同搗若合丸散羅細和入倘煎湯液臨熟加調。日華子曰入丸散微炒殺毒不得粘。

沒藥氣味苦平無毒未藥其俛碎多煎菜二丸菜三用。本綱脩治同乳香又酒ニテスルアリ。蒙筌斷

碎光瑩可愛搗細入菜製

同乳香

騏驎名氣味甘鹹平無毒各異

血竭名阿賀也仁

ソノミシラロス。本綱騏

驎亦馬名也此物如乾血故謂之血竭日本刀レケ馬ノ血ヲ使フ誤レリ。本綱欲驗真偽但嚼之不爛如蠟者為上。今人試之以透指甲者為真。以火燒之有赤汁涌出久而灰不變本色者為真也。先研



作粉篩過入丸散用若同  
衆菜持則化作塵飛也  
蒙荃敲斫而有鏡臉光彩  
似能射人取摩指甲弦間  
紅透甲者方妙

五

安息香氣味辛苦平無毒

酒ヲ温メテ其中へ安息ノ  
末ヲ入テ一沸ノ酒ヲ捨テ  
底ニ居ツイタルヲ取出シ水  
ニ入テ堅クナルヲ日ニ干シ乾  
ノキサミ末ス子バリケアレハ  
又煮ル

樟腦氣味辛熱無毒 韶腦

和久須乃歧乃夜仁

天自ニ入テ又天自ヲ蓋ニシ  
合セメシ紙ニテハリテイキ  
ノ出テ又ヤウニシテ燂火  
ノ上ニシハラク置ハ煙ニ成テ  
上ノ天自ニ白ク取付タルヲ  
用下ノ天自ニハ砂石ノアルヲ  
捨ル也一説ニ七度燒テ良  
也又一様ヤキヤウ口傳アリ  
○本綱每一兩以二盤合注  
濕紙糊以文武火燂之半  
時許取出冷定用又法每  
一兩用黃連薄苛六分白



廿  
 芷細辛四ノ荊芥密蒙花  
 二ノ當歸槐花一ノ以新  
 土益鋪板木片於底安葉  
 在上入水半盞洒腦干上  
 再以一盞合住糊口安火  
 煨之待水乾取開其腦自  
 外干上以翎掃下形如松  
 脂可入風熱眼菜入亦以  
 乱片腦不可不辨  
 蕪合香氣味甘温無毒和加  
 波美登利 先ツ水ニツケテ  
 置ソ不尔カハクツ茶碗ニ煉三  
 ツヲ少シ入テ其上へ蕪合油

八十  
 龍腦リョウノウ 香氣味辛苦微寒無毒  
經片腦 羯婆羅香 膏  
 名波婆律香南蠻須歧  
 火ヲ忌マシリ物アラハヨク擇  
 用  
 澤秤ル却テ用煉蜜解開  
 人良方先以生布絞テ去  
 ハ沙末ヲ入ル口傳アリ。婦  
 テ子リ合スル也交リカヌシ  
 合スルニ安息ノ末ヲモ同入  
 テ子リ合スル也蕪香圓ヲ  
 シテ子ルニ猶モ蜜ヲ少ツ入  
 ヲ布ニテコシテ入テ湯煎ニ



テソノマ、研ル丹菜ニ入ルニ先  
乳鉢ニ蜜ヲ少入テ其上へ  
龍腦ヲ入研テ猶モ蜜ヲ入  
テスリ合テ惣菜ヲ入テ調  
和ス但方ニ依ヘシ。○本綱白  
瑩如冰及作梅花片者為  
良ト合糯米炭相思子貯之  
不耗時珍曰或言以雞毛  
相思子同入ニ小瓷罐密封  
之佳也又以枳木炭養之  
更良不耗也今人多以樟  
腦ヲ并打乱之不可不辨  
○蒙筌若梅花細辨片々潔

九  
淨氣甚薰ニ入市家多用ニ番  
硝混攪不可不細擇也注  
番硝質重色蒼如砂細碎  
龍腦輕浮潔白片々相伴  
細認自別也磁罐藏貯灯  
草務加不致耗蝕  
阿魏氣味辛平無毒各阿麩  
薰渠 哈昔泥各曾羅志  
酒ニ浸シヤワラケテ研タテ  
用丸菜ニ入時ハ余ノ粉菜ノ  
シメル程ニ酒ヲ入ル也口傳  
ニニンニクノ香ノスルモノト  
○本綱用乳鉢研細熱酒器



上裏過入菜。蒙筌令市  
家多煎蒜白假充不可不  
細辨。九使研作粉霜酒  
器上裏過待冷入菜。

六

杜仲

氣味辛平無毒。思仲

思仲木綿。搗末由義

鹿皮去リ剉姜汁浸ノ日乾

炒ルキガメトモ糸カ引テキレ

又者ソ糸ノ断スルホト火ヲ又

ルクノ炒テ糸ヲ去リ用

○本綱削去粗皮每二斤用

酥一兩蜜二兩和塗火炙

以尺為度細剉用。蒙筌脂

厚潤者為良刮淨鹿皮咀

成薄片姜汁潤透速炒去

系。婦人良方每一斤用

生姜一斤研取自然汁罨

一宿次日炒令黃色。集

要炒テ去系。回春去皮

酒和姜汁炒去系

六

蘆會氣味苦寒無毒。奴會

訥會。象膽

回碗盛泥ニテ封固置坑

中四面穀糠火ニテ煨透用

又塗籠テヤク也

六

黃蘗氣味苦寒無毒。蘗木



根名檀植  岐波多

昔ヨリ黄へキト云来ル正  
傳黄栢ト書音ヲ借テ書  
又本字ハ藥也然レハへキ庄  
ハクトモヨムへケレドモ栢ノ  
字ニへキノ音ナレ故ニ當流  
ニワウハクトヨムツ 禪祖師  
黄栢禪師ト云アリソレニ某  
ヲへキトヨムト云ハイハレヌ  
麁皮ヲ去リ剉ミ末ノ黒クナ  
ルホト炒酒製ノ炒トアリ蜜  
ヲ塗リ炙ルトアリ塩水浸  
焙ルトアリ方ニ依ルヘシ蜜又

ルハ肺胃ニタハラセシキ為也  
酒ヲ又ルハ寒毒ヲ和ケシ為  
也。○本綱削去粗皮用生  
蜜水浸半日漉出晒乾用  
蜜塗文武火炙令蜜尽為  
度每五兩用蜜三兩時珍  
曰性寒而沉生用則降實  
火熟用則不傷胃酒製則  
治上塩製則治下蜜製則  
治中。○蒙筌去外褐兼糙  
總製先漬蜜水日際曝乾  
次塗蜜糖次边炙燥治三  
焦製則治上焦单製則治



中焦ラハセ不製則治下焦也  
回春去粗皮切片蜜炒酒  
炒人乳汁炒童便炒或生  
用隨病用之

厚朴カダ氣味苦温無毒烈朴

赤朴 厚皮 重皮

樹名檫子名逐折細細ホ

ウノキノカハ 厚アツキヲ用薄ウス

キハ葍力弱シ鹿皮ヲ去リ

判三半姜汁ニ浸シ日ニ乾シ

テ黒色ニ成ル程炒ル。本

綱要紫色ニシ味辛者為良

刮去粗皮入丸散每一斤

用酥四兩アツ炙熟用入湯飲  
用自然姜汁八兩アツ炙尽為  
度ト。味苦不以姜制則棘  
人唯舌。蒙莖秋冬採皮  
擇厚脂顏色紫瑩佳也去  
鹿皮姜汁炒褐用。斗門  
方火上炙乾又蘸姜汁炙  
直待焦黑為度。婦人良  
方每一斤用生姜一斤研  
取自然汁一宿次日炒  
令黄色用。回春去粗皮  
姜汁浸炒亦有生用者  
乾漆氣味辛温無毒烈漆和



字留之。土器ニ入テ炭火ノ上ニテ煙ノ盡ル程炒ル先打碎テ炒ル。本綱須搗碎炒熟不尔損人腸胃若是濕蒸煎乾更好亦有燒存性者。蒙筌搗作碎砂炒以文火。

苦楝子

氣味苦寒有小毒

棟實名金鈴子

知世牟多牟

川棟子トモ云核ヲ去ル亦ハ皮ヲモ去リ肉ヲ用ニ酒浸少炒ル又核皮トモニ用テアリ

方ニ依ヘシ。本綱熬乾酒拌令透蒸得皮軟去皮取肉去核用凡使肉不使核使核不使肉如使核搥碎用漿水煮下伏時晒乾其花渚子謂之石茱萸不入菜蒙筌待冬收採向日曝乾取肉堪煎去皮去核下說將核搗碎漿水煮下伏時瀉曬收藏亦堪入菜木抵用核莫用肉用肉莫用核

槐實氣味苦寒無毒

歧布知 惠牟志由



ニカキ 槐角ト云モ是也

○本綱七月七日采嫩實搗  
汁作煎十月采老實入菜  
皮根采無時醫家用之最  
多。去單子并五子之者  
只取兩子三子之者以銅  
鎚鎚破用烏牛乳浸一宿  
蒸過用雷公同。蒙筌實  
生莢中十月收採粒大如  
豆色紫而堅一莢兩粒三  
粒者為良若係單粒五粒  
者勿用小銅鎚擊碎烏牛  
乳浸宵蒸過總煎

槐花氣味苦平無毒 新キシ

用少シタル

○李綱未開時采收陳久者  
良入菜炒

秦皮氣味苦微寒無毒 罌

皮 梲本 石檀 樊榭  
盆桂 苦樹 苦楸 登  
祢利古乃歧 多牟歧  
鹿皮ヲ去剉△二八月二皮ヲ

トルロフル一説火ヲ忌。蒙  
筌秋末採皮陰乾待用漬  
水色侵碧書紙紙面畧  
青此驗總真也凡求勿誤



合歡氣味甘平無毒合昏

夜合 青裳 蒟蒻

烏賴樹子 柎牟利乃歧

柎牟乃歧 皮ヲ用鹿皮ヲ

去リ對ニ灸ル採ニ時ナシ

○本綱去粗皮炒用。蒙筌

採皮及葉不拘日時

皂莢氣味辛鹹温有小毒各異

皂角 雞栖子 烏犀

懸刃加 和良布歧 尤

比加知 尤比加志

皮ヲ用上ノ赤キ皮ヲ去リ

内ノ白キ処ヲ對ニアリ末

ス鉄ヲ忌○本綱要赤肥并

不蛀者以新汲水浸一宿

以銅刀削去粗皮以酥反

復灸透槌去皮弦用每莢

一兩用酥五升又云凡用

有蜜灸酥灸絞汁燒灰之

異各依方法○蒙筌去弦

去子煨熟俱同蜜灸酥灸

燒灰畧異製度馮證○序

例去皮子灸之

皂角子氣味辛温無毒 仁

炒テ碎テ用又燒一モアリ

○本綱揀取圓滿坚硬不蛀



者以瓶煮熟剥去硬皮一  
重取向裏白肉兩片去黃  
以銅力切晒用其黃消入  
腎氣。行義其子炒用。

皂角刺氣味辛温無毒 頭

ノ尖ヲ去リ剉△炒末ス又燒  
一モアリ年久ヲ用之又方  
ニ依テ新ク青キヲ用一ア  
リ

訶子氣味苦温無毒 異訶黎

鞞 鞞可良加志

紙ニテ包ミツヤキノ核ヲ去リ  
剉三末ノ後ニ炒ル丹禁ニ入

ル時ハ少シ黒ク炒口傳。本  
綱酒ニ浸シテ後蒸一丁  
伏時刀ニテ削去踏取肉  
剉三焙用用核則去肉  
。蒙笠六積黒色爲義火煨  
去核。圖經其子未熟時  
風飄墮者謂之隨風子暴  
乾收之尤珍貴益少者益  
少者益佳也。麵裹爐灰  
火中煨之令麵黃熟去核  
細研爲末用湯液同

榆白皮氣味甘平滑利無毒

零榆 白者名粉 伊



惠仁禮 鹿皮ヲ削去リ  
白キ処ヲ剉三焙ル付茶十  
トニ生ニテ用。蒙莖取向  
裏白皮旋曬乾入茶勿令  
中濕濕則傷入

蕪荑仁氣味辛平無毒異莖

蕪 無姑 蕪塘 木名

蕪和夜仁禮 少炒ル

蒙莖市收蔵多以塩漬殊

失氣味入茶無功故求買

必擇氣腥者為良

蕪木氣味甘鹹平無毒異蘇

方木和須房 ヲノメ、剉ム

火ヲ忌。本綱去上粗皮

并節若得中心文橫如紫

角者號曰木中尊其力倍

常百等須細剉和持拌細

梅樹枝蒸之從已至申陰

乾用。蒙莖入茶惟取中

心煎酒

櫻櫚皮氣味苦濇平無毒異

併櫚和須呂 黒ヤキニソ

用。本綱櫻皮燒黒年久

敗搜入茶尤妙。蒙莖用

茶求陳者燒研湯調。本

經入茶燒灰用



巴豆ハヅ氣味辛温有毒異巴菽

日剛子コウ老陽子ラウヤウ和和阿志

毛乃末米モノ穀カク下膜カ心シト

ヲ去クテ紙シニ包ツニ打ツヒシキ油

ヲトル又紙カヲ換カテ油ノ尽ツル

ホト打カ也少シイル又カ売カヲ去クテ

土器ニテ黒クナルホト炒クテ

刀カリ方ニ依レベシ。本綱最モ

能ク泻ス人ヲ新キ者佳ハ也用之去

心皮熬ク令ニ黄黑キ持テ如ク膏ノ和シ

丸散ニ大明カ日ニ入ル丸散ニ炒リ用ユ

不如ク去ク心膜ヲ換テ水ヲ煮テ五度

各一沸カ也時珍カ曰ク有用レ仁ヲ

者ノ用ル壳者用ル油者有レ生用

者ノ麩炒者ノ醋煮者ノ燒存性ヲ

者ノ有レ研爛以テ紙包壓去油ヲ

者ノ謂フ之巴豆霜不去膜則

傷胃不去心則作嘔之不

然霜東井曰ク霜ヲ古人塗リ

コメ燒ト云今見ル。蒙筌急ニ

攻為通利水鼓方去淨皮

心膜油生ニテ用テ緩治為ス

消摩堅積之劑ニハ炒テ令黄

烟尽黃黑熟一說炒令黃

黑似為大過。回春去皮心

心膜或生或熟聽用ル



大風子氣味辛熱有毒御可

豆多伊久寸里 菜屋常

雷丸ト云ハ大風子也。本

綱取大風子油法用子三

行去壳及黃油者研極爛

瓷器盛之封口入滾湯中

蓋鍋密封勿令透氣文武

火ニテ煎ノ至黑色如膏名大

風油可以和菜東井白令

俗誤以木風子為雷丸

桑白皮氣味甘寒無毒異子

名榘和 土ノ上へ出タ  
ルヲハ不可用東へサシタル根

神効アリ鉄ヲ忌ム氣ヲヨク

洗テ銅刀ニテ上ノ赤キ皮ヲ

コツケ去テ白キ処ヲ割ニ焙

酒ニ浸フカリ蜜ヲ塗リテ

日ニホスフカリ方ニ依ルヘシ

本綱采無時出土上者殺

入東行桑根易得而江邊

多出土不可輕信時珍曰

桑根見地上者名馬領有

毒殺入旁行出土者名伏

蛇亦有毒丸使采十年以

上東畔嫩根銅力ニテ削去

青黃薄皮丁重取裏白皮



切焙乾其皮中涎勿去之  
 其力俱在其上也忌鉄及  
 鉛。蒙筌覓家者近冬收  
 採根出土外者殺入根向  
 東行者得氣皮取近朱洗  
 淨留白去青片用銅力咀  
 成惡鉛忌鉄稀蜜拌透文  
 火炒乾。集要刮去青黃  
 薄皮勿冷皮上涎落入菜  
 炒用。回春去紅皮  
 楮實子氣味甘寒無毒各異穀コク  
一四 穀桑コクサ 亦名穀實 楮  
 桃多 和和 古字曾コウ 可曾カソ イル

○本綱水ニ浸一三日攪旋投  
 永浮者去之晒乾以酒浸  
 一伏時蒸之後已至亥焙  
 乾用雷公同。蒙筌浸水  
 去皮瓢取中子曝乾投酒  
 再浸晝夜務後已至亥用  
 枳實キ 氣味苦寒無毒和 枳殼キ  
二四 和和 加良多知 七八月採  
 枳實ト云九月採ト 枳殼  
 ト云水ニ浸按瓢ヲ去テ判三  
 小麦ノ粉ヲ拌マセテ日ニ乾  
 シイリテ粉ヲ去リ用ユ陳  
 キヲ用ユ六陳ノ内也煎菜



不入本草ニアリ然レトモ近  
代ノ方ニ用ルル。本綱  
破テ令乾除核微炙以陳  
者為良枳實枳壳性效不  
同若使枳壳取辛苦腥并  
有隙油者要塵久年深者  
為佳並去穰核以小麦麩  
炒至麩焦去麩用。蒙筌  
色黑陳者良剉淨内麩剉  
片麩炒用本與枳壳一物  
因收遠近異名枳實秋收  
枳壳冬採雷公曰久年深  
者為佳先去麩以麩炒過

三四

待麩焦黑逐去用布拭上  
焦黑搗如粉用。回春水  
漬軟切片麩炒  
枳殼氣味苦酸微寒無毒  
製法枳實同。蒙筌剉  
瓢剉片麩炒。回春水漬  
軟去穰麩炒

四四

枳子氣味苦寒無毒 異名木丹  
越桃 鮮支 花名薜  
荀 久知那志 アトサキ  
ヲ去テ剉三黑色ニナルホト炒  
酒製スルアリ姜製スル  
アリ仁ハ心胸ノ熱ヲ去ル皮



表熱ヲ去ル今皮ナカラ用ユ  
霜フリテ後ニ採也。○李綱  
須要如雀腦并鬚長有九  
踏赤色者為上先去皮鬚  
取仁以甘草水浸一宿漉  
出焙乾搗篩為末用又云  
治上焦中焦連壳用下焦  
二去壳洗テ去黃漿炒用  
治血病炒黒用又去心胸  
中熱用仁去肌表熱用皮  
○蒙荃霜後收採家園栽者  
肥大且長五稜六稜弗計  
山谷產者圓小又薄堪為

入菜之用七積九積方良  
折梗及鬚研碎綬炒注止  
血炒黒色ニ去熱但燥而  
已留皮除熱於肌表去皮  
御熱於心胸注一說去皮  
瀉心火留皮泻肺火雷公  
曰勿用顯大者號曰伏尸  
梔子無力。○湯液大而長  
者染色不堪入菜皮薄而  
圓小七積至九積者名山  
梔子。○回春清上焦蔚火  
用慢火炒黒漬三焦實火  
生用巨清曲屈之火



酸棗仁氣味酸平無毒〔異〕 楨

山棗〔和〕 尤祿布登〔和〕 壳

ヲ去リ少し炒ル。本綱用

仁以葉拌蒸半日去皮

尖。蒙荃碎核取仁粒匾

色丹亦不易得市家往往

以棘實充賣不可不細認

多眠膽實有熱生研未取

茶葉姜汁吞不眠膽虛有

寒炒テ作散採竹葉煎湯

下集要之義同。回春多

眠用生不眠用炒去壳〔異〕 蜀

山菜萸氣味酸平無毒〔異〕 蜀

酸棗 肉棗 魁實 雞

足 鼠矢〔和〕 尤波久菟

也未久菟 酒ニテ煮テ

核ヲ去リ肉ヲ用灸ル

本綱以酒潤去核取皮下

竹只取四兩已來緩火熬

乾方用其核能滑精不可

服。蒙荃惟取皮肉。回

春酒浸蒸熟取肉去核反

泄精

五加皮氣味辛温無毒〔異〕 五

佳 五花 文章草 白

刺 追風使 木骨 金

本草綱目 卷三 四十一



鹽 付漆 付節 **和** 無古  
 岐 宇古岐 ウコキノ根  
 ヲ米泔ニテ土氣ヲ洗イ心  
 ヲ去リ皮ヲ用ユ麕皮ヲコ  
 ソケ去テ判三炒ル十月根  
 シトル也。本綱葉生五枚  
 作簇者良四葉三葉者最  
 多為次雷公曰其葉三花  
 是雄五花是雌剥皮陰乾  
 婦人良方去粗皮細切炒  
 用ユ  
**郁李仁** 氣味酸平無毒 **異** 莫  
 李 鬱李車下李 爵李

雀梅棠棣 **和** 宇倍 左  
 須毛毛 ソノ終炒テ中ノ  
 仁ヲ用ユ巴豆ノ如ク油ヲトル  
 本綱以湯浸去皮尖用生  
 蜜浸一宿漉出陰乾可如  
 膏用ユ  
**地骨皮** 氣味苦寒無毒 **異** 枸  
 檣 枸棘 苦杞 甜菜天  
 精 地骨 地節 地仙  
 却老 羊乳 仙人杖  
 西王母杖 **和** クコノ根ノ皮  
 土氣ヲ洗イ剉三焙ル根ノ  
 本草ニ枸杞トアルハ木ノ名



也根ノ皮ヲ地骨皮ト云米  
泔ニテ土氣ヲヨク洗テ皮ヲ  
削リ取テ用ユ性微寒也根  
大寒也故血熱甚ニ根ヲ毛  
用ユ枸杞子ハ蒸テ日ニ干シ  
少炒ルノ本綱使根極得  
以東流水浸刷去土挫去  
心以熟甘草湯浸一宿焙  
乾用雷公同蒙莖取皮  
用湯液去骨用根皮  
某性論根皮細剉麵拌熟  
煮

枸杞子氣味苦寒無毒

久須祢 酒製ノ炙ルノ本綱  
揀淨枝梗取鮮明者洗淨  
酒潤一夜搗爛入菜蒙  
莖紫熟味甘粗小膏潤者  
有力赤黯味淡類大枯燥  
者無能今市家多以蜜拌  
欺入不可不細認行義  
枸杞子當用紅實回春  
酒洗

蔓荆子氣味苦微寒無毒  
波末波布 へタヲ去少炒  
本綱去蒂子下白膜一重  
用酒浸一伏時蒸之從巨



至未<sup>ニ</sup>變<sup>ト</sup>乾<sup>ク</sup>用時珍<sup>カ</sup>白<sup>ク</sup>尋常<sup>ニ</sup>  
只去膜<sup>ヲ</sup>打碎<sup>キ</sup>用之<sup>ル</sup>。蒙<sup>ク</sup>蒙<sup>ク</sup>蒙<sup>ク</sup>  
炒<sup>キ</sup>碎<sup>キ</sup>去衣<sup>ヲ</sup>總<sup>テ</sup>用<sup>ユ</sup>

三五

木槿<sup>モクキ</sup> 枝花<sup>シカ</sup> 氣味<sup>キミ</sup>其<sup>ノ</sup>平<sup>ニ</sup>滑<sup>ニ</sup>無<sup>ク</sup>毒<sup>ク</sup>

各<sup>ノ</sup>根<sup>ノ</sup> 槲<sup>ノ</sup> 葉<sup>ノ</sup> 日<sup>ノ</sup> 及<sup>ク</sup>

朝<sup>ノ</sup>開<sup>ク</sup>暮<sup>ク</sup>落<sup>ク</sup>花<sup>ノ</sup> 藩<sup>ノ</sup>離<sup>ノ</sup>草<sup>ノ</sup>

花<sup>ノ</sup>奴<sup>ノ</sup>至<sup>ク</sup>蒸<sup>ク</sup> <sup>ノ</sup>牟<sup>ノ</sup>又<sup>ク</sup>計<sup>ケ</sup> 枝<sup>ノ</sup>

或<sup>ハ</sup>八<sup>ノ</sup>根<sup>ノ</sup>ノ皮<sup>ヲ</sup>ヲ用<sup>ユ</sup>粗<sup>ク</sup>皮<sup>ヲ</sup>ヲ去<sup>ル</sup>

リ劉<sup>シ</sup>炒<sup>ル</sup> 花<sup>ハ</sup>日<sup>ニ</sup>乾<sup>ク</sup>炒<sup>ル</sup>用<sup>ユ</sup>

蒙<sup>ク</sup>蒙<sup>ク</sup>花<sup>ノ</sup>枝<sup>ノ</sup>各<sup>ノ</sup>用<sup>ユ</sup>。本<sup>ノ</sup>經<sup>ノ</sup>入<sup>ル</sup>

葉<sup>ヲ</sup>炒<sup>テ</sup>用<sup>ユ</sup>又<sup>ハ</sup>花<sup>ハ</sup>冷<sup>ク</sup>炒<sup>テ</sup>用<sup>ユ</sup>

之<sup>ヲ</sup>

三五

茯苓<sup>フクコ</sup> 氣味<sup>キミ</sup>其<sup>ノ</sup>平<sup>ニ</sup>無<sup>ク</sup>毒<sup>ク</sup> <sup>ノ</sup>休<sup>ノ</sup>靈<sup>ノ</sup>

伏<sup>ノ</sup>菟<sup>ノ</sup> 松<sup>ノ</sup>腴<sup>ノ</sup> 不<sup>レ</sup>死<sup>レ</sup>麩<sup>ノ</sup>

枹<sup>ノ</sup>根<sup>ノ</sup>者<sup>ノ</sup>名<sup>ニ</sup>伏<sup>ノ</sup>神<sup>ノ</sup> <sup>ノ</sup>和<sup>ノ</sup>末<sup>ノ</sup>豆<sup>ノ</sup>

保<sup>ホ</sup>土<sup>ト</sup> 黑<sup>ク</sup>牛<sup>ノ</sup>皮<sup>ヲ</sup>ヲ削<sup>ツ</sup>リ去<sup>リ</sup>

劉<sup>シ</sup>三<sup>ニ</sup>細<sup>ニ</sup>ニ水<sup>ヲ</sup>入<sup>テ</sup>浮<sup>ク</sup>物<sup>ヲ</sup>

ヲ去<sup>テ</sup>日<sup>ニ</sup>乾<sup>シ</sup>炙<sup>ル</sup>赤<sup>ク</sup>ト

白<sup>ク</sup>トヲ分<sup>テ</sup>別<sup>ニ</sup>用<sup>ユ</sup>。本<sup>ノ</sup>綱<sup>ノ</sup>

凡<sup>ク</sup>去<sup>リ</sup>皮<sup>ヲ</sup>心<sup>ヲ</sup>神<sup>ノ</sup>證<sup>ノ</sup>類<sup>ニ</sup>リ用<sup>ユ</sup>

皮<sup>ヲ</sup>去<sup>リ</sup>心<sup>ヲ</sup>搗<sup>キ</sup>細<sup>ク</sup>ニテ水<sup>ヲ</sup>盆<sup>ニ</sup>中<sup>ニ</sup>

攪<sup>キ</sup>濁<sup>ク</sup>浮<sup>ク</sup>者<sup>ヲ</sup>漚<sup>ク</sup>去<sup>ル</sup>之<sup>ヲ</sup>此<sup>レ</sup>是<sup>レ</sup>休<sup>ノ</sup>

苓<sup>ノ</sup>赤<sup>ク</sup>筋<sup>ヲ</sup>若<sup>シ</sup>誤<sup>テ</sup>服<sup>ス</sup>令<sup>テ</sup>人<sup>ノ</sup>瞳<sup>ノ</sup>子<sup>ヲ</sup>

并<sup>ニ</sup>黑<sup>ク</sup>睛<sup>ヲ</sup>點<sup>ス</sup>小<sup>ニ</sup>兼<sup>テ</sup>盲<sup>ク</sup>自<sup>ラ</sup>又<sup>ク</sup>作<sup>ル</sup>

丸<sup>ノ</sup>散<sup>ノ</sup>者<sup>ノ</sup>先<sup>ニ</sup>煮<sup>ク</sup>二<sup>ニ</sup>三<sup>ニ</sup>沸<sup>ク</sup>切<sup>キ</sup>暴<sup>ク</sup>

乾<sup>ク</sup>用<sup>ユ</sup>白<sup>ク</sup>色<sup>者</sup>補<sup>ス</sup>赤<sup>ク</sup>色<sup>者</sup>利<sup>ス</sup>



蒙筌四五竹一塊者愈佳  
久藏齒下自無朽蛀嚼片  
水煎黑皮淨削研末丸服  
赤筋尽淘注茯苓中有赤  
筋是最損自爲丸散又服  
者細末入細布袋中以冷  
水揉擺如作薯粉狀澄取  
粉而筋滓在袋中者棄去  
不用若煎湯二則不須介  
回春去皮

四五 茯苓皮 土氣ヲ洗イ剉三焙  
茯苓神氣味甘平無毒 松ノ根  
末カ心ニナリテアルヲ云木去テ

六五 用製茯苓ノ如シ。婦人良方  
茯苓神去木用色白者爲上  
琥珀氣味甘平無毒 江珠

和加多末 登良乃多末  
末豆邪尔大末 其俛末ス  
○本綱用水調測柏子末安  
瓷鍋中置琥珀于内煮之  
從已至申當有異光搗粉  
篩用雷公同○蒙筌手摩熱  
可拾草芥湯煮軟儼若餡  
糖遇物即粘如是方妙今市  
家多煮鷄彈及青魚枕造  
成不可不細察入菜研末



猪苓氣味甘平無毒猪 屎猪 豕猪 橐猪 地鳥桃猪 伊乃久曾 鉄忌銅刀麿 皮去米泔浸到日乾火忌本 綱銅力削去粗皮薄切以東 流水浸一夜至明漉出細切以 外麻葉對取蒸一日去葉熬 乾用時珍曰猪苓取其行温 生用更佳方。蒙筌須法淨 黑皮湯液去皮用。回春去砂石 雷丸氣味苦寒有小毒雷 實 雷矢 竹苓雷 太介 保度 皮ヲ去リ到三日ニ

乾ス末ス火ヲ忌本 李雷丸茶 ノ實ニ似タリ上黒キモノ 也。李綱用甘草水浸一 宿銅刀ニ刮去黒皮破 作四五片以甘草水再浸 一宿蒸之從巳至未日乾 酒拌再蒸日乾用太明日 入菜炮用。赤者殺人白 者善也。蒙筌入菜炮用 注甘草煎湯浸一宿尤殺 毒 恭曰竹之苓也無 苗蔓時珍曰木小如粟 狀如猪苓而圓皮黒肉白



甚堅實

桑寄生氣味苦平無毒異寄

屑セツ 寓木クダ 宛童トウ 蔦カ

久和乃保也 久和能也

土里歧 其終到火ヲ忌

○本綱銅力ニテ和根枝並葉

細剉陰乾用不見火。其葉

圓而微尖厚而柔面青而

光澤背淡紫而有茸頭自

來或連桑來者乃可用世

俗多以樛樹上者充之氣

性不同恐反有害也。蒙

筌碎其實有汁稠粘者真

也又曰折其莖以色深黃

者是固也當宗此辨別仍

貴纏附桑枝。雷公曰在

樹上自然生獨枝樹是也

採得後用銅力細根枝莖

細剉陰乾不見火。集要

桑上者佳也假桑之氣耳

淡竹葉氣味辛平太寒無毒

細阿婆多計 波知久

淡竹トハ唐弁ノ生ナル葉ヲ

取テ兩ノ尖ヲ去テ水ニテ

洗イ剉其終入テ煎ス。本

綱竹類甚多入茶用筍竹



次用淡苦又一種薄殼者  
名其竹葉最勝タリ洗カ曰竹  
葉モ苦淡其之外餘皆不  
堪入菜カラ不宜人淡竹為上  
其竹次之。蒙ニ茎惟掌筆  
味淡者為熟筆竹雷竹水  
竹味淡イ甜シ治病第一筆  
竹籜竹味皆純淡採用亦  
宜苦赤紫赤苦棘而ホ糲不  
堪入菜東坡カ曰淡竹  
者對苦赤為文除苦竹之  
外皆淡赤也。回春用淡  
竹者佳也

竹茹氣味甘微寒無毒多  
計乃阿末波多カラ竹ノ  
青キヲ取テ上ス皮ヲ削リ  
去テ其下タシコソケテ菜入  
ル中ノ白キ処ハ不用世ニア  
マハダト云ツ。蒙ニ茎削リ去  
青色惟取ル向裏黃皮。回  
春即竹上青皮刮下用  
竹瀝氣味甘太寒無毒多  
計乃阿布利志留生丸  
淡赤ヲ切テ節ヲ去テ四ツ  
ニ破リ炭火ノ上ニナスア  
フリテ兩ノ切リ口ヨリ汁出



シ竹瀝ト云茶碗ニウケ煎  
入菜。本綱時珍曰下法  
以竹截長五六寸以瓶盛  
倒懸下以一器承之周圍  
以炭火逼之其油瀝干器  
下也。蒙筌橫鋸截尺餘  
直劈作數塊兩磚架起緊  
火中烘瀝從兩頭流來少  
加姜汁調服每瀝一盃生  
姜自然汁二匙

天竺黃氣味甘寒無毒  
竹膏多計乃幾志  
留。本綱天竺

黃生天竺國今諸竹內伴  
々得之人多燒諸骨及葛  
粉等雜之守真曰此是竹  
內所生如黃土之着竹成  
片者時珍曰生南海鏞竹  
中此亦極大又名天弁其  
內有黃可以療疾本草作  
天竺者非矣等亦有黃此  
說得之。時珍曰竹黃出  
干太弁之漆液結成其氣  
味功用与竹瀝同而無滑  
之害

辛夷氣味辛温無毒  
罌不知



侯コウ菘ソウ 房バウ木モク 木モク筆ヒツ 迎ウケ  
 春ハル **錦** ニシキ コブレ花未開時ハナ 正マサ  
 月ツキ 採ツケル。本ホ 綱ツナ 拭ヌグ去赤肉アカニク 毛モウ  
 以ヒ芭蕉水ハヤシラ 浸ヒツ一宿用ヒツ 漿水シヤウ  
 煮シ之後ノチ 已到未取出シタ 焙ヒ 乾カス  
 蒙荃モウセン 有アル 紅紫ベニムラサキ 二種未開花ニシュウ  
 紫苞荳シヤウハクシ 刷シ去毛シ 免射シ 人肺ニヒ  
 去シ心シ 不致シ 人煩ニヒ

新添脩治纂要卷之三終



