

小四每堂叢書

能毒

十二  
止

1曾4
136
12





門 4  
號 136  
卷 12



文久壬戌鐫

能毒

簡堂藏版



281



簡堂藏

粥 毒

文久士及

能毒

大麥 燕會不麻師二對麥好野羽倉用九撰

粳米 得天地中和之氣有造化生育之功人得之

則生不得則死炊飯甘美造次食輕美釀酒

黍 並芳美誠為兩間至味夫參芪桂朮皆藥中上

品而無病餌之則生諸患唯粳米百藥無忌

有病者作粥餌之不禱一物其病自愈而無

有合食應忌之物邦內粳推五畿江濃兩肥

兩豐大抵遠海之地美於近海之土

糯米 本邦粳糯萬邦無倫粳可釀可餐不類西土

能毒



特釀糯米。邦產之美可知。造餐益氣。溫中。縮小水。忌蕎麥。麩同食。

黃梁

益氣補中。止洩痢。祛風濕痺。

白梁

即秫也。利尿道。消水腫。

稷

涼血清胃。忌附子。

黍

造糕輕淡。忌白酒牛肉。

蜀黍

涼血液。

王蜀黍

忌甘草。

大麥

消食下氣。利二便。麥秋種。冬茁。春秀。夏實。具

四時和氣。故久食宜人。

麥飯

此物雖內柔。而外面皮硬。難速化。故平人宜

食。胃弱之人勿食。

小麥

麩筋即溫。鈍病人可少食。冷食乃不可。

蕎麥

麩滌蕩腸胃積滯。忌西瓜。及糯餐。楊梅。田螺。

黃豆

香魚。曼麗。楚雞。猪羊肉。

烏豆

利水腫多。飲壅氣。生痰。忌蜂蜜。李子。猪牛肉。

白豆

除胃熱。驅水氣。散惡血。治滋痺。忌家猪同食。

赤豆

下氣利臟。房勞人宜食。

紅豆

消熱腫。排膿血。為下水聖藥。忌魚。鮓。鯉魚。膾。

利中益氣。健胃補腎。



綠豆

下氣消腫忌榧子鯉魚杏仁

刀豆

下氣消腫鹽藏有青香

胡麻

治虛勞行風氣利二便通血脈

麻黃

止痺散膿立勞傷

鬲粟

行風氣逐邪熱治反胃痰滯

河漏

効同蕎麥忌西瓜胡桃糯糞楊梅田青香魚

不托

曼麗埜鷄山鷄猪羊肉飽食徑浴熱湯即死

麩筋

忌西瓜棗子其以大麥製者病人無妨

鹽豉

潤腸胃通利二便殺鱗介菜菌毒

淡豉

下氣調中東江大福寺南都東大寺製襍椒

參州紫豉

性味殊勝能蠲腸胃汗濁

豆油

殺百藥及諸魚毒

菽乳

小毒和脾胃消脹滿下大腸濁氣清熱散血

膠糖

能解菌毒

酒

消穀補氣潤肺止咳忌牙疔疔病人

微毒

行藥勢散百邪祛濕氣通血脈蠲患壯膽

氣忌

牛猪肉及甜味辣味一切毒藥因酒得者

難治

能毒

能毒

能毒

能毒



醋 醋即蒸米之餲味為敗壞餒氣之水矣由是觀之則食品中之可忌避者唯醋與鮓為第一此係異嗜病人決勿食

火酒 セウチウ 大毒大底上酒一升燒為二合再燒為四勺故酒量一升而飲火酒四勺庶幾無妨而忌薑蒜及燒豉等諸熱物又禁飲後飲浴冷水及熱湯

萊菔 ダイコン 下氣消食化痰土蘇汁解麵毒  
揚花菜 功能差薄其鹽批壓造者清芳解一切食毒湯水汗穢

蕪菁 カブ 利穢收嗽消食下氣治心腹冷痛令人肥健

其莖緊壓鹽曰酸莖開胃進食

芥菜 カラシナ 開胃豁痰止咳嗽利胸膈通諸竅温五臟

白芥子 カラシ 治胸膈痰滯祛一切邪惡温中散寒治疔

疔毒 下痛多食昏目生風忌兔雞鰲魚胡桃木

入氣耳上中急難發難下難魚

藝臺 タカナ 散血消腫治要脚痛遊風

蟬菘 ミンソウ 一根千葉軟美無倫京西特產能利腸胃解

酒毒

胡蘿菔 ニンジン 下氣補中利胃膈葉有蒿氣可茹



韭ニラ 下氣補虛除腸熱忌蜂蜜牛肉酒食尤不宜食

薤白ラツキヨウ 調中補乏止久洩冷瀉肥人多食則神昏忌

葱子ギ 補中溫體殺一切藥毒葱主發散多食昏神令

人虛氣上冲忌蜂蜜雉子鯉魚

胡葱アサツキ 下氣殺虫

蒜ニンニク 小毒溫中下氣治疥癬除風邪忌蜂蜜合食

葱粥 亦同方治輕症傷寒

菠薐菜ホウレンソウ 小毒下氣利水忌曼麗五倍子

鹹草 和胃補腎八丈島特產噉青亦佳

焯菜ワサビ 豁開心胸蠲腥祛臭治眼肉冷氣解禽魚毒

生姜セウカ 禦濕祛穢驅邪消熱殺虻虫解一切魚肉菜

茵毒

藁荷 筍花並宜青噉治溫瘧明目驅邪氣逐不祥

虎杖イヌドリ 夏月根和甘草置之井中待冷啜之能解暑

甜草アタシソウ 治時行風毒痢毒

紫藤センマイ 利大腸治浮腫

筒蒿 消痰飲忌田螺同食

紫蘇 子葉並皆利水消痰青蘇更芳忌鯉魚

石防風ゴウフウ 主一切風症病人無妨



土當歸 利五臟効於一切風寒

萼菜 利水止渴

牛蒡 祛風消腫治冷疝積血病人無妨

欵冬 鑽凍消痰下氣止喘祛風葉莖功能同

芹菜 椹蜀葵 萱草 蒲公英 蕨 紫蕨 雞

腸菜 虎薊 蕘笋 薺 嫩頭 澤蒜

菊枸杞 五茄 接骨木 葉等皆春郊佳蔬

並有下氣利水補益之功

商陸 利水氣消腫

薯蕷 温中益氣治虛勞羸瘦充五臟祛煩熱長肌

芋 肉生味稍降止泄瀉

赤者賞魁青者賞圉圉與生薑同煮洗黏再煮

乘熱沃海丹若香魚啖之絕佳痰症人不可食

朱薯 補虛之益氣力功同山藥忌金橘墨瀋及熊

膽

葛苴 微毒明目多食却暗目紫色者毒甚

佛掌薯 益氣滋腎補虛之過食則壅氣金瘡及產

婦一切血症之人斷不可食

玉蠅 下氣清神不宜生食生寸白虫

百合 下氣化痰補中利水卷丹功能同之



茄子 散血止痛。患冷人不宜食。秋茄殊甚。醫人見  
 本艸有氣寒損人之說。大懼怖。人以為有毒。  
 不必拘。鹽糝淹藏茄歷多年不敗。平人無妨。  
 病人勿食。糟茄亦若鹽淹。一二日直食者大  
 有害。

竹胎 下氣化痰。爽胃利水。淡竹為上。甘竹次之。薰  
 竹苦竹為下。苦竹滑利。呼曰刮腸筍。唯有瘡  
 毒人不宜食。紫竹筍  
 越瓜 利水去煩熱。解酒毒。忌與魚鮓乳酪同食。  
 冬瓜 利水止渴。除心胸滿。霜後尤効。

壺盧 治心熱。利小腸。瓢畜功能同。

胡瓜 小毒。利水解熱。

絲瓜 去風化痰。利水道。殺蛇虫。痘瘡必用要藥。

甘瓜 利水止渴。祛煩熱。多食損目。至秋發瘡。痢

西瓜 消暑熱。利小水。解酒毒。作膏愈効。

南瓜 多食塞氣。發脚氣。

昆布 蝦夷饒產。消散氣。聚利水。腫治石淋。

海麩 因州特產。有殺虫之効。

紫苔 青苔 龍鬚菜 十六島苔 海白菜 海

帶 神馬藻 水菘 雞冠菜 海蘆 羊



栖菜 中禪寺苔 畫湖苔 菊池苔 壽

泉苔 芝川苔 以上諸苔大抵有利水之

功

燕窩菜

和中益胃効於痢

石耳

治瀉血脫肛益腎明目

地耳

益氣明目

松菌

治小水白濁自利不禁

玉菌

治心痛殺虻虫

木耳

忌雉子家雞埜鳧肉

天花菌

益氣殺虫

重菰

治痔疾

朴菌

化痰理氣

椎菌

治風破血增氣開胃忌山雞埜雞雞蛋海鯧

柳菌

槐菌 榆菌 杉菌 麥丹菌 黃菌 紫

白菌

菌 松毛菌 以上諸菌並有益氣之効補

中益氣

長生果

滋血補氣祛風温胃

蓮葯

補神益血

藕根

不開胃消食解酒毒補五臟藕粉治緊口痢

烏苺

消宿食療五種膈氣



前書  
慈菇 治諸血症。下石淋。多食發虛熱。

茗 茶味芳美。易過飲。過飲痰萃胸膈。令人少睡。飲

茶宜熱。宜少。不飲尤佳。空腹最忌之。性忌咸。需

身主仙土伏苓。

梅子 主治兼烏梅白梅同。

白梅 祛邪消熱。開鬱滋渴。解一切食毒。酒毒。魚毒。

治熱腫惡瘡。几如大熱。口苦。或口淡。不知味。

者。持此物之味。不異于常時。故舉世通用。以

供病人之饌。

杏子 小毒。忌水與糖合食。

李子 小毒。忌蜂蜜。服求人不可食。

桃子 消熱腫。治聾耳。

栗子 厚腸胃。補虛乏。

梨子 潤肺止渴。涼心解醒。

林檎 煮食亦佳。

柿子 城和為最。濃張甲州亞之。

白柿ツルモク 濃張藝甲有名。而甲出核少。紫閏甘美。侔龍

眼。

蜜柑 紀州為最。八代白和亞之。止渴解醒。

金柑 併皮煮食。為好酒媒。



香柑 亦為好酒媒。止渴潤胃。解魚毒。春月熟甘。

柚子 下氣利膈。歐酒氣。觸腥穢。祛菌魚毒。柚豉方。

挖出柚內壞瓣膜。汁以刀斬碎。與白麻胡桃。

白糖鹽豉。交和內原殼。置炭上烹之。乘熱食。

芳美。

回青橙 其醋効於疝。順環氣血。消積聚。

枇杷 止渴下氣利肺。

揚梅 消食滌胃。止下痢。

銀杏 有小毒。降痰。消毒。蠲醒。

胡桃 有毒。主治補益。

榧子 殺寸白虫。治諸蟲積。

海松子 炒食微辛。有松氣。性溫補。

椎子 性毒。有損無益。

無花果 治痔止瀉。然非佳品。

莓 補果。又有縣鈎子。共非佳果。

桑椹 補果。解酒毒。消水腫。

山椒 微毒。殺虫。下惡氣。消宿食。椒皮亦好。媒酒。是

山鞍。山名產。治腹內冷痛。溫中散寒。

胡椒 止泄瀉。治冷疝。暖腸胃。散風冷。療宿食不消。

反胃吐水。







鰕魚

羽越常與有名又名桂魚又赭鱸一曰其候

鰕魚

一曰其狀鰕腊腸鹽亦推上項諸州

乾鰕

出於北蝦夷極寒地扣之鏗爾鋸斫漬水數

日煮之或瘞土一晝夜鱗肉軟可食益氣血

強筋骨逐疝瘕治脚氣療婦人血症崩漏瀉

痢最効於勞瘵

鱒魚

越飛與常產佳品温中壯氣祛舊汗血生新

活血

鱒魚

俗曰兩魚仲秋尤美性味視鱒差輕琵琶湖名

產

香魚

肉有香氣推濃尾飛越及東肥南豐產鰱推

芳埜岐阜腸醢推隈河鹽糟藏推菊池

白楊魚

即河蠓魚温中益氣

鰈魚

温補炙食頗美

赤鰈

一曰老河大於白鰈白炙而煮尤美理脾胃

治疴疾多食則易瀉

秋鱸

雲州松江出大者三四尺初冬多脂所謂秋

鱸也他如信濃岐阜宇治等諸水並出秋鱸

秋鱸尤賞或云海鱸入秋脂薄無毒河鱸秋

深脂厚有毒以余所考淡產寔勝鹹產然非



有微毒。潤肌滋血。和腸胃。治水氣。

熱鱸

鹹產熱候多膩。如丹之天橋總之。鈹舉皆是。

鱸腸有曰蛛腸者。以狀似名。余少時甚畏蜘蛛。而自一食蛛腸。不復惡蜘蛛。口腹之移性。

有如此者。

師魚

有小毒。滋潤氣血。令人肥健。鹽鯽北丹為最。

鯽魚

潤肌肉。和腸胃。治水氣。與百藥無忌。故有藥

魚之名。越中亞之。而都下茶博士輒稱飛鯽。飛在萬山中。距海絕遠。然以多殷戶。越人揀送頭等鯽。而有此稱。猶張州之美濃鹽也。多

海鯽

錢能鍾四方甘美。不特飛鯽濃鹽矣。

鱸

鱸屬最下品。有小毒。固非饌品。然如松浦鯽

醢。加越乾鯽。天橋鹽鯽。乃為佳產。在昔紫式

部所嗜。恐謂此等也。

青魚

大下品。特生東北海。胎鯽即數子也。有鹽藏

糟藏。並好媒酒。如是賤鱗。生寧馨兒。可謂奇

矣。

梭子魚

補五臟。調氣血。人病多脂。脂少者可食。其

黑腸云者。造醢絕佳。

秤箱魚

順血生肌。止泄瀉。通小水。治遺尿。



鮠魚マナカツホ

消虫積調虛損諸病無忌糟藏尤美攝泉名產

鰈魚

溫補病人無妨冬月多脂其帶沙者曰石鰈夏月尤美

蒸鰈

浸鹽水一夕取出晾乾者自畜鬱熱病人勿食

比目魚

視鰈甚大三月得時性味同鰈魚江都賞春鮠仙臺賞秋月若州賞冬月各地異旬

吹沙魚

小毒性味補益補氣益脾調胃厚腸止虛泄久痢沈寒固冷

海鰍

腹內五腸並皆可食味美滋益氣血

鮠魚カソホ

小毒一名堅魚又松魚溫中調腸胃止久痢久瀉南海饒產此物性熱肉中有小白

虫如短絲者濕熱所生也碧魚似而非者也多毒膩不可食

推相州泥府鰈膏阿州出尤佳

鰈醢

一名戛魚堅魚脯挺也補氣血調腸胃固齒

木魚

牙密腠理故五勞七傷諸風熱諸痛痺無有所忌

馬鮫魚

小毒見肉中有白虫如斷絲者多濕熱可



知鮪脯視鮠魚鬆而味薄

竹筴魚一名鮪魚駿南美髻譽佳鮮性能溫補夏

秋之際喜餌糠蝦糠蝦填腹併蝦炙食絕

美余嘗以鯨齧鮪眼鰻尾鯉腴鯿裙鯧緩

魚肝鮪魚腹內糠蝦為水屬八珍

室鮪播之室津盛出遂為魚名其實室出不足甚

賞房之女良生乾者品味絕佳都下呼曰女

良鮪魚名再變

海曼麗祛諸風逐浮腫下大小水最効治一切濕

症及手足痺泉攝佳鮮京人斜截細刺極

稱京師海曼猶飛州師魚之類也其肝美

亞華臍魚

鯨一名河豚目有金色而能開闔無鱗無腮善

瞋有聲具備諸毒相是豈可食物哉主治一

切冷積寒疝婦人要痛

青貫破瘀血治冷痢

鯨脯甘溫無毒治感寒腹痛調虛痢久瀉白色者

味佳加越名產

鯨皮松江府名產功能同鯨脯

鯨魚一名華臍魚益氣補血煖腸胃強要膝



魴魚 一名黃貂魚又海鷓魚主治虛泄小水白濁  
及小兒疳瀉雀目大者七八尺尾端有毒刺  
被刺抵於死

雪魚 北越特產狀似比目而淡黑宜打生宜登即  
食之少遲釋消為水

烏頭 常奧特產大者丈許性愚不知死漁者將鐵  
把鈎住截取其腸腸潔皙如玉火酒藏保久  
治癰疽瘰癧

白小 開胃進食入春胎鮠帶微苦更賞全身涓潔  
與水同色與上國水魚恰為東施西施看

章舉 益氣養血佐州有長丈餘者

蛸魚 養血益氣強筋壯骨治痔漏明石府有名一  
種至小者曰望潮魚頭中白粒填滿食之易  
中

烏鰽 春夏盛出益氣補血療瘡痢耳聾流淚前陰  
痛腫加州出豐豫出佳品墨汁醬尤能溫補  
一種曰柔魚者宜造鮫功能多於鮮風味亦  
優

水母 治婦人帶下能解河豚毒東薇西肥出好品  
雀 益氣力補虛乏逐風煖肺壯腰膝強筋骨一切



調婦人血症諸禽血糴但雀血鹹甘有香氣温  
酒送下能益氣血腸肝肫俱能温中調虛痢久  
泄卵與肉血同以故烹雀用本骨湯為妙

鵠

常與二州出尤美煨冷痺要膝寒痛調久泄

鷺

有蒼白二種白者可賞蒼者有毒

鴻

比雁頗大肉有菱香烹鴻亦宜用本骨湯功能

同雁

常雁

治諸風麻痺虛痢久泄肪療耳聾

白雁

小於常鴈脂輕鵠大於鴈脂多關左無鵠關

右無白雁

鳧

鳧於水禽尤美補中益氣治水腫殺諸虫患膝

脚寒痺人餌之則瘥鳧肪腸肫功能同肉卵比

雞蛋尤平穩

小鳧

味美亞綠頭種類極多尤賞赤頭補中益氣

調脾胃通水腫治泄痢鳧小鳧腸造醢極佳

鷺

功能同鳧肉卵俱有泥氣但洛之鴨河濃之岐

阜與之福島出乃不異綠頭尤賞熱候白雄

鷺

諸鷺夏月佳菱而蒼鷺白鷺為最顯瑪鵠亞

之治虛瘦益脾補氣止汗利水

方目

一名梅首雞夏月佳羹



水鷺 調脾胃治血症秋深最美或云脂味輕清不

讓雀肉

秧雞 治巖瘦痔漏豫之大洲佳產

知兩鳥 種類極多鳥胸竹雞尤美煖中補虛

鷓鴣 益氣血

鳩 滋養氣血一種山鳩云者壤鳩云者性同

桑鴈 補虛羸益肌肉

都屈密 温補

火老鴉 治齩齒痔瘻疥癬

杜鵑 殺虻虫祛疥癬

白頭鳥 春初喜餌花蓋脊脂如蠟炙食極美煖中

補氣

摸孤 初冬群至美亞白頭又有篙雀突厥雀並皆

温補

水喜鵲 能養氣血水鷺以下並皆賞鮑秋

雞 主治一切虛損忌與胡蒜芥李生葱糯米鯉魚

兔獺肉同食

雞蛋 較肉和平 温中益氣止瀉痢仲冬至仲春可食他月有

毒不可食



山雞

小毒雉鷓並賞北產雄肉美於雌肉

鷄

和生薑煮食能止泄利

沙喫

一名海蛆又海蒜又塗筍參之柵烏薇之小

豆島出尤好滋氣治血蠲下焦邪火祛上焦

積熱與東金華山下出縷腸金色是為異產

海參

功專補益亦推前項二島同鳧肉烹食治勞

怯虛損同猪肉煮食殺腹中惡虫兼治小兒

疴疾與之金華山下出狀如荷包尤珍然至

功能非有他異

沙喫腸

醢中最品亦推張參薇三州出功能同上

石勃率

一曰老海鼠利小水治婦人帶下

鯿

小毒

芝蝦

有青白斑節數種並皆三五寸味美有毒更

小曰梅蝦蘆蝦河蝦米蝦蝦姑輒生濕瘡

擁劍

諸蟹大抵有毒唯擁劍石蟹二者病人無妨

石蟹曰在溪流石間赤而指頭大者三越有

毛蟹若笠大者所謂蝥蚌也食之亦似無毒

矣忌柿子及荊芥

石決明

主治明目

乾蝮

強力壯筋百病無忌



花蛤 潤肺開胃

扁螺 下濕熱消黃症利小水醒酒毒

河具子 消黃疸水腫

石楨 調瀉痢止腸痛

牛酪 先益血中之血氣是以氣分之氣血自得滋

補

羚羊 祛風強筋其肉味甘軟淺優於鹿猪諸風痺

經年患脚氣者日餌乃瘥

鹿 專治風虛調血脈忌菴麥同食服藥人不宜餌之

豨猪 治久痔下血忌蕎麥同食服藥人不宜餌之

熊 祛風補益

貉 能治水病

兔 涼血解熱

獺 主治熱毒風水虛脹

桑蠹 殺小兒疳虫柳蠹同

常山蠹 炙食味甘能殺疳虫其葉生甚臭煮食香

甘微苦能殺勞虫逐肝邪調脾胃解瘧熱

山蛤 有山間赤而長脚者醬炙芳美

蜂蜜 推紀之熊豨蜂子在窠中者醬炙芳美



食物禁忌

牛肉 忌 黍米 韭 薤 生薑

牛乳 忌 越瓜 酸

羊肉 忌 小豆 魚 醬 蕎麥 麩

羊心 肝 忌 梅子 小豆 生薑

猪肉 忌 蕎麥 炒豆 生薑 梅子 羊肝 鹿 鶩 及 甘

猪心 肺 忌 飴 糖 白 花

猪肝 忌 魚 膾

野猪 忌 蕎麥 豆 鮎

兔肉 忌 生薑 雞 鳧 鹿 獺

麋肉 忌 梅子 李子

麋鹿 忌 鮠 魚 蝦 鮎 魚 蒲 雞 雉

獺肉 忌 兔

狸肉 忌 蕎麥

雞肉 忌 大 蒜 葱 胡 桃 芥 末 糯米 李

雞蛋 忌 胡 桃 諸 菌 大

雞肉 忌 蕎麥 雞 肉 胡 桃

野鳧 忌 胡 桃 木 耳 納 桃

家鴨 蛋 忌 李

鵝 鷄 忌 諸 菌



雀肉 忌李子 反蒼述 白朮 生肝

鯉魚 忌紫蘇 小豆 菘菜 門冬 猪肝 雞骨 反

鯽魚 忌雉鹿 蒜芥 反末 猪肝 雞

鱸魚 反酪乳 鹿肉 反麥 門冬

鮎魚 忌猪鹿 牛肝 豨 反

鰻鱺 忌麪糲 梅子 木瓜 西瓜 白果 蕎

團魚 忌鴨肉 反薄 荷芥 末 雞

鰵魚 忌解草 瓜醋

章舉 忌木瓜 醋

文蛤 忌菌諸

河豚及無鱗魚 芥 反荆

螃蟹 忌軟棗 反荆芥

河蝦海蝦 忌榧子 猪腕 豆 雉肉

海鷓魚 忌蜂蜜 沙糖

李子 忌米反 蜂蜜 雀雉 肉 梁

梅子 忌鱷魚 反羊兔 肉 鰻

棗子 楊柳 葱 忌生

桃子 忌白朮 蒼朮 反

枇杷 忌熱麪 沙糖

栗子 忌肉生 牛







紫蘇魚忌

香蕈魚忌 山海鯉 荳

木耳鴨忌 荳雞 荳

芥末雞忌 鯽魚 兔

生薑火忌 豬大 兔肉

蕎麥西忌 瓜羊 狸肉 田螺 黃魚 雉 鵲 鰻 鱧

烏豆草反 厚朴

黃豆子忌 蜂蜜 李

小豆魚忌

稷米 豉汁烏頭 反附子

黍白忌 牛肉

玉蜀黍反忌 甘草 魚

索麪不托芥末 人乳 西瓜

糯米麪忌 蕎

酒肉忌 胡椒 牛

火酒後忌 浴生 薑大 蒜燒 豉等 諸熱物 又禁飲







