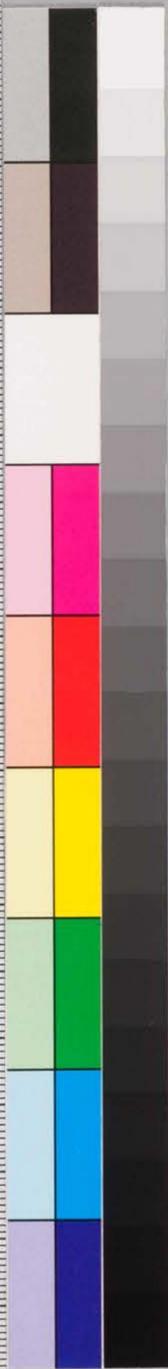


一本堂藥選

上中下
統編
元文三年

香川修徳



研医会図書館蔵和漢書整理票	
書名	一本堂茶選及統編
撰・編・著	香川修徳
訳述・筆録	
原本年代	享保19年 1734年
再・復刻年代	元文3年 1738年(統編)
写記年代	
卷・冊数	4巻 4冊
刊・写	刊行本
形態	縦25.8cm 横18.1cm
登録番号	原簿第5頁 1307~1308
備記	

2013

一本選藥選

續編





一本堂彙選續編序



予常聞海門人小子曰工之用器也可鋸則
鋸可錐則錐可鑿則鑿不鉋則鉋各有定
法而不能易具以致巧若可鉋而錐不鑿而
鉋則不啻不能逞藝及大敗材悠悠者漫謂
唯是小刀至輕便可以兼眾器之用錐鉋
鑿鉋皆足不相通焉此只削著枝削牙杖

之術耳。豈有一把小刀，構成宮殿樓閣之
理乎哉。苟欲起高堂大廈，不但不用尋常錘
錘鑿，非必舉開山巨斧，對拽大鋸，則不
可為矣。猶且預備種種巧具，而後或方卒事
也。若但取鎖小刀，造魏闕崇觀，則雖歷
幾歲月，而不得竣工，柱楹未完，材既朽腐，不
亦惜乎。嗚呼！醫之於治疾也，亦何者甚於此。

之乎。可灸則灸，可藥則藥，可泉則泉，可鍼則
鍼。各有當則，而不能換物以取效。若灸而
藥可，藥而鍼則不常，不能極苦及大害人。悠
者漫謂唯是小劑煎湯，尤乎穩，可以并衆物之
效。灸泉鍼膏，皆足以相代焉。此只愈微恙小疾
之術耳。豈有小劑稀汁，救療重病劇證之
理乎哉。苟欲治滯患淹疾，不但不用平時灸

醫經卷之...

藥亦誠非必行積萬灼艾閱月浴亦長服
大料濃煎藥則不可為矣。猶且可加逐日將息
而後或方收功也。若但用淡湯汁煎痼
疾沈痾則雖歷年歲存而不能奏動標候
未減。余既躬露亦不忍。元明醫流多身
悠。賣藥求活。法專稱藥能贊譽。過
實。各功已無一人。主張鴻美。至乎浴亦念且

無用。為以起廢。况於瀑布。亦乎。謂決無一人
知此功了也。如食療。亦指傷者。難者曰。溫泉
如此其要。何故本編遺漏乎。予曰。此固有一
微恙。養菴先生在日。嘗謂吾於溫泉。有可
言者。故避一頭地。以至於今。先生往。已指館。在
予。不果。於身。予。以不。得。予。方。今。創
述也。乃其續編。首論溫泉。併及瀑布。諸品。

日用所須穀菜肉果辨物明名正誤破惑
 致使吾門人小子略知各業其誠各者用舍
 穀菜肉果互存宜否而遵用依施以適治
 疾養生一尚然也耳

元文三年戊午夏至後二日予以僧德

太冲又序



一本堂藥選續編目錄

- | | | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| 醋 | 酒 | 瓢畜 | 白芥子 | 龍膽 | 大腹皮 | 竹 | 藜葉 | 溫泉 | 瀑布泉 |
| 味醬 | 醴 | 梅諸 | 地黃 | 菜服子 | 商陸 | 楊梅皮 | 枇杷葉 | | |

豆油

煙草

糕

小麥

蜀黍

黑豆

菽乳

葛粉

芋

慈姑

茶

麥飯

蕎麥

油麻

鹹豉

茄

牛蒡

蓮藕

附水引麩筋

麩線

附餅

附淡豉汁

蕪菜

竹筍

蠶

蚶

鯽魚

烏雅

龍眼

糟藏鱖

鮓魚屬

菽屬

松蕈

膾

鯽魚

海鱧

蒿雀

骨狃

沙糖

鹽淹菜屬

穀屬

蔬屬

附荔枝

附糖繒屬

乾蔬屬
諸魚肉
諸鳥肉

果屬
諸介肉
諸獸肉

一本堂藥選續編

香川修德太沖父

著



溫泉

試効助氣溫體破瘀血通壅滯開腠理利關節宣暢
皮膚肌肉經絡筋骨癢疔疔癩痺痿手痺脚痺癢急
諸痛治痔脫肛激瘡下疳便毒結毒發漏疥癬諸惡
瘡結毒撲損閃肭婦人腰冷帶下大凡痼疾怪疔洗
浴多効

審擇凡擇溫泉大槩以極熱發瘡者為佳激溫愈瘡

者爲惡。以是辨別。則諸泉可悉推知矣。或雖極熱愈瘡。爲惡。凡溫泉之至熱者。可以燻雞卵。燻諸菜。熟泉物也。臭有礪黃氣者。泥氣者。無臭者。色有潔白如鑿者。濁者。黃赤色者。味有鹹者。淡者。甘者。酸者。澁者。苦者。此邦諸州溫泉極多。而但州城崎嶇湯爲最第一。攝州有馬豆州熱海。如紀州之本宮龍神上野州之草津。九州之箱根。豫州之道後等。各隨方俗。浴者不絕。其他至邊境僻地。見聞所不及者。不可悉知。而攝州之多田。非溫泉。土人酌取冷泉。煖燂作湯。令人浴洗。銜謂有功。昧者不悟。往往洗瘡。

釀成後。患悔不及焉。決勿浴。此湯勢州之薦野。亦與此同。其餘所如是者。及半冷半溫之泉。皆非所宜。可準知也。夫溫泉之爲功也。元由天地自然之陽氣湧出。熱泉而賴其熱勢。滾動元氣。漸漸融解。順暢斯氣。得援健運。擴充則發癢。痼起沈疴。此其熱勢滾活之使然也。若煖燂冷泉作湯。浴則與人家日用浴湯無以異也。何効之有。其謂有効者。以冷泉愈瘡也。蓋巖泉有礪氣。必能愈瘡。即與傳貼冷藥愈瘡。散腫同意。豈可無後害乎。溫泉愈瘡。猶且大惡。况冷泉乎。故凡稱溫泉之愈瘡者。多由有礪氣使然也。皆其毒氣之

所致大非所宜而今謂發瘡為好者蓋由元氣得溫泉之助援擴充健運排出惡血瘀汁悉成瘡膿而出也人間反謂愈瘡為効發瘡為害者此徒見目前之小利而不知終身之大害亦猶辣椒肉食助氣發瘡也何不悟乎可見無瘀血惡汁之人雖浴溫泉而未嘗見有發瘡也今有惡血瘀汁之人浴之發瘡即是泉効大可喜之事或望有是事猶恐不可得也而徒自懷藏臭穢恬然無慮者惡亦何心哉尤為可怪故吾門試溫泉必以發瘡為良者為此故也○凡溫泉味鹹者佳故鹹溫泉優於淡溫泉蓋鹽湯之觸身

也溫柔和煦溫體尤長勝於淡湯之驟嚴也平常浴湯猶且如是鹹溫泉之殊美可推知也但以激鹹似淡鹽湯猶城崎溫泉新為極佳如有馬溫泉過鹹至苦所以為不佳也味酸者澁者苦者俱大惡如淡溫泉味甘及淡者猶之可也若過甘者不佳凡色清白如鑑者佳若暗濁不清者惡或色紅者如此邦奧州花深湯泉及華中新安黃山溫泉此即朱砂泉或茶褐色如有馬溫泉洙布帛為黃赤色深齒為紫赤色者疑是鐵氣此二色俱不佳凡臭如石硫黃者佳或泥氣者無臭者俱無害其他為異氣惡臭者大惡凡

飲之覺腹中煖不瀉利者佳吞過直瀉者惡凡已浴
出泉則周身乾燥無濕不與不浴之先異如箱根蘆
湯溫泉疑是毒石氣所為耶凡在泉裏覺肚內冷如
城崎瘡湯泉及諸州愈瘡溫泉疑是掠洗金石冷氣
出來此二種大惡但以輕鹹激甘清白如鑑極熱作
礪黃氣無異臭者為絕品此為試泉之要

浴試凡欲試浴泉之應否者方其初浴也胸腹開豁
頻飢能食食味益美此湯之得中也若胸腹飽滿不
思食者乃湯之不當也勿浴隔一日再浴前證止能
飢好食乃可以浴若復浴如前則終勿浴浴必致害

此浴者之所可必識也又浴後四五日及七八日或
有大便瀉利二三行至七八行激激裏急後重激腹
痛糞作臭氣此乃泉之應也勿驚勿治後自止但非
皆然多致此證耳若大便秘結者不佳雖非不應見
効必少此浴者之所可預知也

浴度凡浴一日二三次為津羸者應一二次強人或
及三五次猶不見害過之則疲勞矣而草野駉夫不
知浴度一日或至十餘次僅限七日而止此雖正為
無病者預防之備而亦徒憊而止耳何能治病觀世
之浴者驟以二臘為限延及三臘呼為緩治以予觀

之則未也。大畧浴者多是痼疾沈痾，非二三臘之可速愈。是以自三十日乃至五十日，或半年或周歲，直以病已為激，何以日之多少為程。

浴法 凡浴者須知先瀉湯，煖熱湯槽外可居處，而後穩坐，以杓酌取溫泉，徐徐灌注兩肩及腹背，布巾浸湯洗面，平心和氣，真如稚兒為水戲，而后沒入湯槽內，霎時溫體，必以周身煖透為度，灌洗沒入以再出為津，但嫌浴者一回，嗜浴者三回，各從所欲，必以汗出為宜。此浴泉之要法也。蓋以湯熱助援元氣，擴充發越，成汗滾出，乃得痼滯漸通，氣體復舊也。

浴禁 凡浴中，甞須避風寒外邪，蓋浴必汗出，腠理自開，易感風寒，故不戒慎，則必致中傷，已不可浴，又且啓勞傷之徑，可不深畏乎。次禁生冷肉食，浴中飲食宜熟煮，不可喫生冷肉，必致滯傷。若禁房事，固不須言也。又浴後可戒假寐，何者，浴後汗出，毛孔已開，若假寐，不被寢衣，則必致邪襲。故在大禁。又俗說浴溫泉後，忌浴常湯。若二臘浴者，十四日；三臘者，二十一日。其數內必甚禁浴，此亦不然也。真俗論哉。又浴中浴後，俱忌灸，此甚不是。若病宜灸者，浴中益可灸，以相助援也。浴後亦然，何害之有。

造假懸泉法造十字架高三尺以上者下亦設十字坐承之安桶於其上頭桶腹鑽孔屬小竹筒長嘴注滿湯於桶內則湯自嘴端噴出飛流灌注儼如懸泉以是灌痛處病上其快幾不可言予每浴城崎溫泉必用是法自為教人得効尤多故今表出焉冀欲浴者之僦備斯具以取効也

辨正按博物志云凡水泉有石硫黃其泉則溫唐李賀詩華清宮中礬石湯漁隱叢話云湯泉多作礬黃氣惟新安黃山是朱砂泉長安驪山是礬石泉或云朱砂泉雖紅而不熱當是雄黃後周王褒溫泉銘云

白礬上澈丹砂下流

潛確居類書引此下云乃知溫泉所在必白礬丹砂硫黃三物

為之根乃萎為暖流耳明李時珍又云有砒石處亦有湯泉浴之有毒而及讀宋唐庚遊溫泉記其言云或說炎州地性酷烈故山谷多湯泉或說水出硫黃地中即溫初不問南北今臨潼湯泉乃在正西而炎州餘水未必皆熱則地性之說固已失之然以硫黃置水中水不能溫則硫黃之論亦未為得吾意湯泉在天地間自為一類受性本然不必有待然後溫也古今論溫泉止于此而已矣夫不謂必出於硫黃則多謂礬石所生或云朱砂白礬雄黃砒石而終未有決定之說

至唐子西則云地性之說固已失之。硫黃之論亦未
為得。只是在天地間自為一類受性本然不必有詩
然後溫也。此論大勝于衆言而未可也。昔日都下有
稻若水先生者博學洽聞最明本州多識深詣自以
平章群類為己任。今既故矣而傳其學者數家。予嘗
與聞其說曰地中有水脉有火脉水脉淺火脉深水
脉多火脉少掘地遇水脉則得泉即尋常井泉是也。
淺者一二尺乃得之深者至十仞已上乃得之火脉
發者謂之火井即今越後州妙法寺村地中所出之
火是也。往羊駱州富士山突然燒破及信州水脉與
淺間岳日夜煙起此亦地火突發耳

火脉相交會處乃成溫泉即俗所謂淡溫泉是也。又
別有潮脉潮脉與火脉相交會處亦成溫泉即俗所
謂鹹溫泉是也。間有山澤涌鹹冷泉者此潮脉之所
獨通發為鹹泉即鹽井是也。是說的實明白大度越
乎前古豈可與區區以硫黃礬石為說者同年而語
乎哉。予憶硫黃即是火氣湧泉所發之滓耳。都有溫
泉處必生硫黃間不生硫黃亦必作其臭。猶腹裏陽
氣真液升發必生齒縫舌上之滓也。元由溫泉生硫
黃矣。非由硫黃涌熱泉也。礬石亦然。古人渾謂硫黃
礬石湧溫泉者未到蘊奧也。予又憶天下溫泉雖有

淡鹹二樣而推窮性功則原無二致矣只因其所湧出之脉穴邊旁變成美惡冷熱色味毒氣耳蓋其所湧出之脉穴邊旁直是頑然土石而無少金鐵礬砂之氣則為極佳湯若其脉穴邊旁挾些金鐵礬砂之氣則成冷成毒生色味愈瘡瘍有朱砂雄黃處其泉黃赤有礬石處其泉味酸有砒石處其泉有毒是也嘗試論之如但州城崎溫泉有三數座而新湯發瘡瘡湯愈瘡地之相去不過三五步而一發一止一冷一熱其効其氣迥然不同如是此非其湯之別有湧源必應是同一泉脉而其相反如此之異者此乃其

脉穴邊旁土石所使之然也耳通天下溫泉皆同設使新湯出於瘡湯之穴必可愈瘡却使瘡湯出於新湯之穴必可發瘡且如曼陀羅湯東槽發瘡西槽愈瘡其間只是一扇板之隔而已安有一扇板之隔而泉脉迥別効能發止如此之異乎此其脉穴邊旁之土石使變性而然可以見矣蓋溫泉之所觸出直是頑然土石則天性湧熱之氣助元氣發瘡患固其所也若其所觸出之脉穴邊旁或是銀鉛銅鐵礬沙毒石則脉流所歷洗過滌來而此泉即成銀鉛銅鐵礬沙毒石煎湯用是銀鉛銅鐵礬沙毒石煎湯洗瘡浴

病則成痞變腫其害不可勝言吾故斷然謂凡天下
溫泉之愈瘡皆極惡者為是也請看天下之水一也
而有美惡甘苦極寒激冷臭味之不同在沙石中則
清在淤泥中則濁或有臭氣或有異味此亦其所湧
出之脉穴邊旁所使然耳豈又別有異水乎哉此可
以證予溫泉之論矣又俗間謂溫泉和水則無効是
言誤矣溫泉元是水也偶爾為火氣所湧沸耳何有
和水無効之理哉故極熱者激和水浴之尤宜雖使
斯泉有奇効而極熱難犯者不可浴然則斯泉蔽棄
不著非可惜乎但其元激温者固陽氣微弱不得駿

涌則宜其無効也原來合借陽熱之勢滾動元氣宣
發沈痼豈亦激陽末勢之所可能治濟乎哉吾門用
溫泉得治驗者不可舉數以予所目擊至大奇者居
多曾記浪華一女子歲將笄右足跌反戾跌點下底
向上父母亦不知自何年而然也倘孩嬰時保姆或
誤壓而然耶抑天資然耶久已如是不知所為居常
着襪不使他人觸之遣有激恙乃為調養浴但之城
崎溫泉新有人戲就湯中用兩手矯女右足如是者
數日雖足頗發痛而反戾半伸猶側手然父母大悅
僥倖將復本質日日如是幾五十日右足復舊平步

如常人又都下一織紗工茂生患淋疾十六年晝日
小解五十行多至百行夜亦如是大凡淋藥飲殆遍
絕無寸効不可奈何遂謀予浴城崎溫泉新浴已五
十日無効忽尿道出血幾一升色如茜茂生見之驚
怖無色旁人亦恐其不起時予偶遊城崎診之曰勿
驚勿憂此乃多年瘀血或為熱泉滾動元氣所排出
決發耳過一二日出血又數合予又診曰再浴勿怠
過二十日便度漸減還京二月餘便道復舊前患如
失其他奇驗妙効不可一一言述人間又有用藥湯
溫養者如世俗所用五木八草湯百抽湯桑湯潮湯

及諸家藥湯是也雖非無小効而終是造作物何得
望天工乎譬如剪絲花雖極工窮巧奪真悅目而終
是欠天生色香味也溫泉即天生花藥湯即剪絲花
假使形似色類竟乏天生鮮艷况於香味乎所以不
可及百一也吾門用諸藥湯洗痾溫養亦出於不得
已之策也或官途嚴令不得告服或貧家空囊不能
償費或婦人小兒單身不易到或老者患人輿馬不
堪乘及初寒酷暑病人不能犯觸如是之類不一而
足姑用斯湯僥倖十一間有得其効者其方第一用
鹽與酒或加糯米殼諸藥增減出入各適其宜蓋竊

擬假溫泉氣味云其分量水率詳見行餘醫言中
和華溫泉考曾讀明楊慎安寧溫泉詩序云溫泉之
在域中最顯名者新豐之驪山而泉實不佳驪山而
下曰汝水曰尉氏曰匡廬曰鳳翔之駱谷曰渝州之
陳氏山居曰惠州之佛迹巖曰閩中之劍浦曰新安
之黃山曰關中之郿縣曰薊州之遵化曰和州之香
陵雜見于地里之志詩人之詠滇雲之地溫泉尤夥
其在寧州白崖龍關浪穹宜良永昌騰衝若夷激邊
隅不可勝紀要獨以安寧之碧玉泉為勝此亦言大
槩耳今審考清通志溫泉所在畿輔則順天府之昌

平州益燠泉遵化州永平府北城真定府之平山縣順德
府之沙河縣宣府之鎮城東廣昌赤城延慶州佛浴山下
雲州寶濟鄉山西則太原府之孟縣平定州定襄縣臨
晉縣隰州汾州府之汾陽縣山謁泉太同府之渾源州
澤州山東則兗州府之沂州二曰湯山一曰湯河曲阜縣郟城
縣嶧縣青州府之臨朐縣釜泉安丘縣沂水縣登州府
城南自濛湯文登縣招遠縣棲霞縣艾寧海州山萊州
府之即墨縣河南則開封府之禹州城東司馬里汝寧府
之商城縣汝州州城西南陝西則西安府之藍田縣臨潼
縣蒲城縣甘泉縣郿縣寶雞縣平涼府之華亭縣鎮

原縣崇信縣涇州安定縣通渭縣漳縣寧遠縣西和
縣清水縣一曰湯池永昌衛江南則江寧府之工元
縣神泉鄉淮安府之海州博望鎮安慶府之潛山縣皖山
徽州府之歙縣黃山第四峯廬州府之巢縣舒城縣
和州北平江西則南昌府之奉新縣九仙山寧州武鄉
二石鐘溫泉一白沙灣南康府之建昌縣饒州府
溫泉安鄉一長茅溫泉之德興縣九江府之廬山下瑞昌縣建昌府之南城
縣南豐縣撫州府之汝水即蕪軾記天下溫泉袁州
府之脩仁鄉萍鄉縣湖廣則武昌府之武昌縣咸寧
縣崇陽縣黃州府之府治蘄州安陸府之荊門州鄖

陽府之房縣小湯池大湯池又有溫泉衡州府之來陽縣平陽鄉臨
武縣四川則重慶府之巴縣溫陽合州叙州府之筠
連縣夔州府之奉節縣上溫井開縣又有溫泉東川軍
民府治四川行都司一在寧番治東一在越雋廣東
則廣州府之從化縣清遠縣陽山縣韶州府之曲江
縣樂昌縣乳源縣又有大坪西翁源縣南雄府之始
興縣惠州府之博羅縣河源縣興寧縣和平縣潮州
府之惠來縣平遠縣肇慶府之陽江縣恩平縣高州
府之電白縣熱水信宜縣化州石城縣瓊州府之文
昌縣羅定州州城廣西則平樂府之賀縣一在南鄉高
一在里松鄉

廣記卷賣 溫泉 十二 一在堂

又在昭平縣貴州則貴陽府之新貴縣楊即開州平
城西昭平縣貴州則貴陽府之新貴縣楊即開州平
越府之黃平州思南府之婺川縣壩池石阡府城南安
順府一在普安州一在樂民千戶所雲南則雲南府之宜良縣曲靖
府之南寧縣楚雄府之廣通縣姚安府之姚州一在
只村一在大姚縣永寧府之瓦都寨已上百三十八
所且醫人之用以療病者至希而方俗言効亦止謂
肥搔委頓之病浴之輒愈即多是治疥癬癰瘡發漏
諸惡瘡之泉耳抑溫泉無妙驗邪將不知溫泉之真
功也而至此邦溫泉所在畿內則攝州之有馬和州
之武藏鹽葉東海則遠州之蟲生豆州之熱海吉奈

走湯山一名伊豆山西土肥加納ヨコガワ逆川小鍋谷津河內
加茂修禪寺在修禪寺村古奈伊東竹內今廢松原下田
蓮臺寺在蓮臺寺村湯野北湯野湯嶋甲州之川浦下部
奈良田鹽山黑平湯村相州之箱根蘆湯木賀底倉
宮下塔澤堂鳴胡胡米又云子產湯又云河內湯本禪定又云
湯仙石原新湯房州之馬杉常州之袋田在月折東
山則飛州之下呂蒲田平湯落合俗云小信州之別
所有大湯玄齋湯大師湯古印內田澤內湯山人湯
村我湯石湯數座在別所村綿湯在上綿湯小湯在下
七三滲浦野上野州之四萬一云川原伊香保澤渡須

川汰師峠 沼田川 端川 中草津 有熱湯地蔵湯綿湯御座湯及二十八槽

下野州之日光大丸塚福和田那須古町荒湯鹽原

中禪師 有河原湯藥師湯中湯姥湯 奧州之青沼川

旅折木野神嶽湯土中湯飯坂温湯沼尻湯 又云赤

湯飯豐山熱海湯津磐城聚王造鳴子鎌崎青根

盤梯東岳執鹽 又云慈 野原神湯本 一云三箱湯

入湯原湯岐天寧寺臺湯 在臺村龍湯上湯中 鶯宿

湯 在鶯宿村 繫湯 在滴石村小室 松川湯 在田村 温湯 在田村

村下風呂湯 在下風呂村 新湯 在田名山 湯 在同郡 鶯湯 在脇

肌膚深成紅色 疑是朱砂泉 藥師湯冷湯 田名部郡 鶯湯 在脇 大

湯 在大湯村 湯瀨湯 在湯瀨村 熊澤湯 在鹿角郡 國見湯 在生

湯田湯 在津外道 湯 在賀和郡 藏館淺蟲大鯨切明 温湯

沖館 須加湯 羽州之上野山湯高湯銀山湯 在上

郡上温海駒嶽湯濱田川北陸則越前州之白山加州之

山中山代湯涌粟津中宮能州之涌浦越中州之山

田大牧小川岳越後州之雲母湯澤 在湯澤村 關山 一名妙

櫛尾股村杉今板出湯 俗云觀 大内淵岩室眼掛湯

山陰則但州之湯村城崎 有新湯瘡湯常湯御所湯

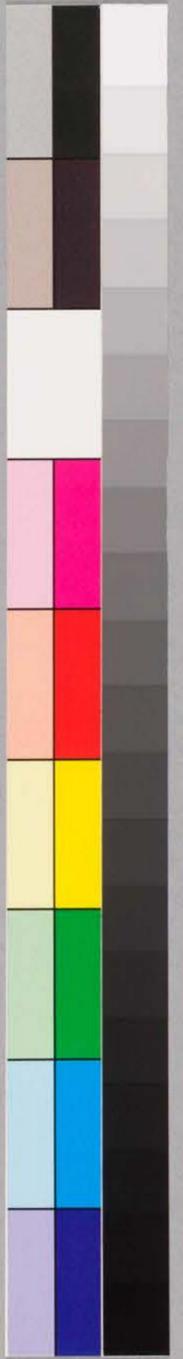
因州之石井 在石井郡石井村 有一湯二湯女 吉岡

在高草郡吉岡村 有一湯二湯龜井 勝見 在氣多郡

殿湯中湯入込湯荒湯瘡湯七槽 勝見 在氣多郡

一湯、二湯、三湯、入伯州之三筮。一云湯關雲州之三
必湯、新湯、鷺湯等。澤染仁川、玉造、潮村、石州之有、福溫泉、津、隱州之鳴。
後、溫泉在海中、水、山陽則作州之湯原、湯鄉、真賀防。
州之湯田、長州之俵山、深川、川、柵、南海、則紀州之本。
宮、湯峯是也龍神湯崎、出谷川、湯、二河、湯、豫州之道、後、西。
海、則筑前州之武藏。又呼湯町、肥前州之溫泉、山、小。
濱、嬉野、武雄。塚一名、高木、肥後州之雛來、硫黃、嶽、椽、木。
湯谷、葦北、平山、垂玉、杖立。此二泉在、山、鹿、豐、後州之。
濱、湯、鶴、兄、原、赤、湯、玖、倍、里、別、府。有立石、金輪、日州之。
白鳥、硫黃谷。在、藤、霧、嶋、隅州之安樂、銜、難、薩州之。

副田、在、入、湯田、來、在市、兒、水、成、川、在、山、摺、濱、芝、立、
市、比、野、在、蒲、大、河、內、水、在、出、壹、岐、州、之、湯、本、已、上、皆、有、
溫泉、凡、諸、州、溫、泉、皆、子、數、年、間、所、見、聞、或、使、囑、其、州、
咸、多、方、搜、索、不、遺、餘、力、但、隱、岐、州、地、方、至、僻、遠、矣、是、
以、畧、錄、所、聽、於、音、賤、者、耳、至、陸、奧、州、則、不、啻、土、壤、遠、
邇、而、全、界、廣、大、大、畧、敵、六、十、州、故、雖、其、州、人、亦、不、能、
詳、知、况、在、遠、方、索、之、乎、所、以、不、可、悉、也、但、南、部、地、方、
門、人、審、焉、其、餘、聊、誌、所、或、一、座、或、數、座、有、懸、崖、而、飛、
聞、以、備、考、證、識、者、審、諸、者、有、熱、泉、冷、泉、各、成、溝、相、合、而、流、成、瀑、布、泉、者、如、是、
則、灌、浴、有、掘、地、嵌、槽、貯、泉、漬、之、者、有、底、鋪、條、石、石、縫、
涌、出、湯、泉、者、有、天、然、熱、池、者、有、酌、海、中、所、涌、取、入、料、
中、而、浴、者、有、隨、石、罅、所、出、就、成、窪、池、者、有、酌、取、浴、料、



者或鹹或淡或大熱或激溫受性各異良毒互存唯
在用者活法如何耳且有古涌而今絕者及煖冷泉
作湯使人浴如攝州之多田勢州之薦野上野州之
赤城者皆非溫泉所以不舉也其餘至陞境僻隅山
中平澤海水中川流傍人所不到不知不見者不可
盡識但用溫泉治疾也華人已不知法術故醫書稀
舉性功僅在李時珍本草綱目中載其緊耳是以此
邦醫人亦未知用是治疾也洗浴之徒惟在俗間互
相諮謀爲之耳其不得的中與間受其害所以有不
免也昔時世人浴攝之有馬者十之七八而浴但之

城崎者十僅一二耳今也至城崎十幾六七而至有
馬十不及半蓋有馬之爲地也太京僅十六七里行
程一日半可到去浪華僅九里可即日到故人易到
城崎太京三十五六里行程非四日不可到峻坂石
路非柔弱者可到故人難之而論湯泉之効則城崎
爲最第一無復亞者其泉潔白如鑒不染物味微鹹
飲之不瀉如有馬溫泉其色黃赤染物成茶褐色味
如鹽膽水飲之直瀉其有毒且爲銅鐵氣汁無復可
疑此泉古時僧行基肇取於浴癩人即愈宜乎有治
疥之能也至乎城崎溫泉特新湯至大熱可和水以

浴功效不可舉數如加州之山中紀州之龍神比之
有馬又輸一籌矣唯以城崎新湯為最上至極天下
第一湯至四方遠境未歷親試不可悉知其審數年
來情願欲躬親到四方普浴試諸州溫泉有志未果
姑述傳聞所得尤實者耳

瀑布泉

試効開鬱漏氣狂證決可灌浴治頭痛肩塞
審擇瀑布泉甚高且大不可忍耐若低且細亦不能
治病大抵高一丈四五尺濶一二尺者為津如今京
北石屋山懸泉正當中的如清水寺音羽飛泉巖倉
山飛泉元出造構低細不可除病凡諸州擇瀑布者
互據比例為則
辨正上氣逆衝之證從前醫派必用降氣劑而事按
抑而未嘗見其有下氣之効不啻不能下氣反增激
動其終必至虛疲而止也譬諸升氣猶燈焰火燄乎

夫升衝之氣炎炎燿燿攀騰直上若按抑之則煙氣
燿燿左靡右散不得不尋出路委曲穿窬然撞
破大凡上逆之氣多難降伏蓋頰併上升不暇退下
逆衝為熟路故也故視病人強弱強者以瀑布灌浴
為佳灌浴法第一灌頭頂次注肩次及背腰而止其
初冷泉灌瀉覺寒少時稍溫後必發熱頭上勃勃氣
出猶蒸騰雲煙也此蓋升氣上漏出亦不俟降抑而
自然發出鬱太氣和自得安順間有初發寒戰者亦
宜忍浴後必發熱氣上升而漏太予嘗灌浴狂證得
全治者數十人間有帶虛者亦宜視察病勢以用是

法○有人患惡寒五七年冬月綿襖四五重好居密
室間有外出必感邪風雖夏月不知暑唯畏風寒予
用飛泉灌浴而惡寒頓止復平常曾讀張從政儒門
事親有灌水治病法即是此意

嘗失記矣史記倉公傳云菑川王病召臣意診脈曰
蹶上正義曰蹶逆氣上也為重頭痛身熱使人煩懣臣意即以
寒水拊其頭刺足陽明脈左右各三所病旋已病得
之沐髮未乾而臥診如前所以蹶頭熱至肩此其以
寒水拊頭者即與用飛泉灌浴無以異也又按素問
已有行水漬之之法行水者流行之水對止水而言

乙即河水也此亦同意

藜葉

試効破瘀血

撰修凡撰藜葉自嫩時至七八月皆可收陰乾用時去枝幹水洗剉細嫩時作蔬食老則可為杖俗呼過葛薩

辨正此邦中世醫家以過刺葛刺過葛密四品稱調血劑為治產後諸疾婦人血氣病等而用之藥過葛即藜葉是也今而方法並失鮮復識者間有草野老人傳受秘用者而時醫不加深察却以為草藥悍品賤且怖之不亦戾乎殊不知是四品迥勝於苦歸

勺半四物湯矣何不試用乎

枇杷葉

試効療傷食吐逆熱嗽

撰修凡撰枇杷葉以葉大重者為佳四五月采收暴乾用時以粗布拭去毛水洗剉細以甘艸湯洗酥塗炙薑汁塗炙蜜水塗炙等制皆不可用俗呼瀝窠訥髮

辨正醫人治傷食用枇杷葉湯蓋此邦自古傳用間有効者本艸諸書所未言及也但比之益智飲稍劣耳

竹

試効

止痰喘治虛煩除胸間妨悶

撰修

凡撰竹不拘淡竹苦竹取生竹身去節水洗破

作細條

判如麻豆使用須臨使旋切不可到過歷日

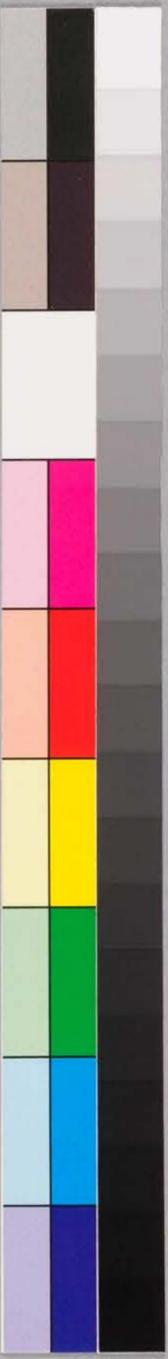
若至細者

不佳又枯竹無効

辨正

竹身兼竹瀝竹葉之雙効近日博施甚覺捷効

故重表出焉



新選續

楊梅皮

試効止吐逆開痰消食治頭痛破撲損瘀血除腹滿
滌腸胃

撰修凡撰楊梅皮以皮厚而新者為佳用時去外粗
皮水洗剉細俗呼木木葛窠即楊梅樹皮楊梅俗呼
鴟末木木

藥性論

楊梅皮

二十三

本草綱目



龍膽

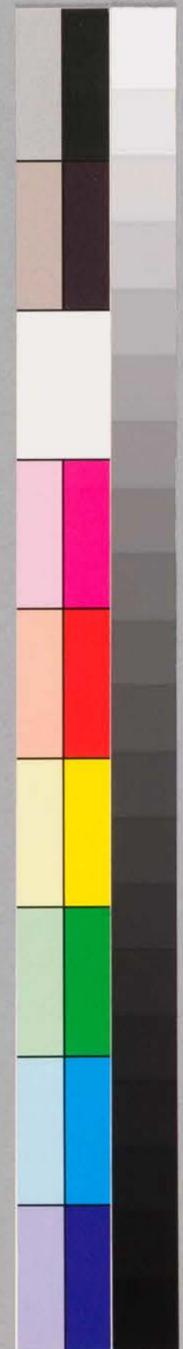
試効治澀氣骨熱眼中熱赤

撰修凡撰龍膽取新者為佳此物所在有之俗呼鄰

獨屋即龍膽劉單之讀音誤耳別有俗稱蔓龍膽者

鄉語貨兒但其花似耳非此物類用時水洗土氣到

細不用甘州湯浸制

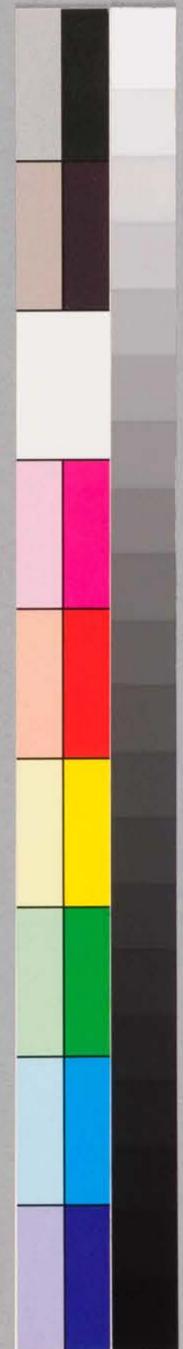


藥運續
李時珍

萊菔子

試効治痰消食利氣定喘

撰修萊菔即俗間稱大根者是也
用子新者佳宜直使又稱蘿蔔子俗呼達乙穀恒澀

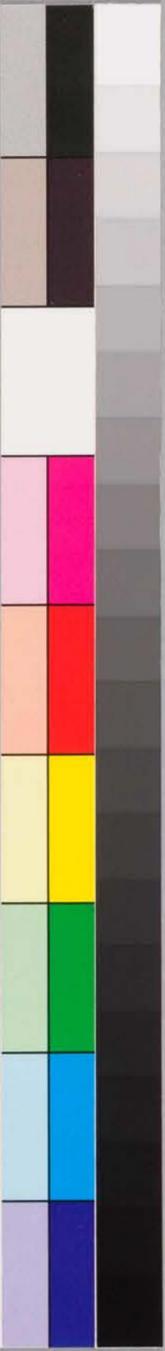


藥選綱
白芥子
本堂藏書

白芥子

試効療胸膈痰滯除寒止痛

撰修凡撰白芥子取色白粒大者佳以太和州者為名產俗呼失祿葛刺失水洗日乾直用若湯藥用此物則勿煎太過味大苦辣不可飲唯須輕輕煎過



藥選錄

地黄

試効治諸失血

撰修凡使地黄取生者水洗剉細藏天地黄九泔收取冬
 月新掘出者於乾細砂中埋藏聽候猶藏生薑也而
 其沙中藏者十損七八黑壞不堪用自非小心謹埋
 藏必全腐爛無一可使予注日嘗藏此物會遇失血
 證急需此物則空空無所有矣爾來絕不使地黄若
 遇失血證必取白及代用生乾俱可還無關之憂
 醫家呼乾地黄為生地黃此雖對熟芋為言而竟背
 生字意夫乾地黄已無甚効况熟地黄乎今之稱熟

藥選錄

地黄

二十八

本草綱目



者以九蒸九暴為制，只有酒氣味而絕無地黃氣味。予故戲言：若欲用熟地黃，而倘偶遭亡，則直取酒糟代用可也。決無少異。元來皆是明醫過鑿之所為耳。非予過論也。古之稱熟者，只謂用酒灌焙耳。何有如是之蒸暴九次之汰哉。泥亦甚矣。

辨正按：金匱要畧張仲景始制腎氣丸，即八品而用乾地黃者也。至崔氏改稱八味丸，宋錢乙制地黃丸，即六品者，而亦有六味名。及乎明薛己始稱八味六味，專為補腎益精之藥，甚矣哉其惑也。夫補腎益精等語，是道家方士勸誘之邪說耳。草藥何有如

是奇功乎。遂乃盲搜之徒，依樣葫蘆大成。後人點智多欲之徒，之大迷路，漫服是等丹藥，恣欲誨淫，竟隕軀命。今之左歸右歸，巨勝子黃精枸杞子潤身固本等藥，皆是誨淫勸欲媚醫之所為。而世人為其甘言所欺，悉墮在坎阱，迷不知復。況且近時醜態，繫以十全大補湯，補中益氣湯類，為蜜丸常服。或以六君子湯，補中益氣湯類，為散服。業已違背所制本意。又且元來無甚奇効，何其誤耶。而世人之小才小智，反成迷惑之階，拚遂陷沒術中。迷搜妄索，矇無出路，殊不知是等藥元無如是之効。而久服多飲，漫費巨財。後

成胃虛腸滑猶且認賊成子不謂是物之所為可不
長大息極痛嘆乎此吾門之所且暮拒排禁戒不可
不慎也

瓢畜

試効通乳消腫

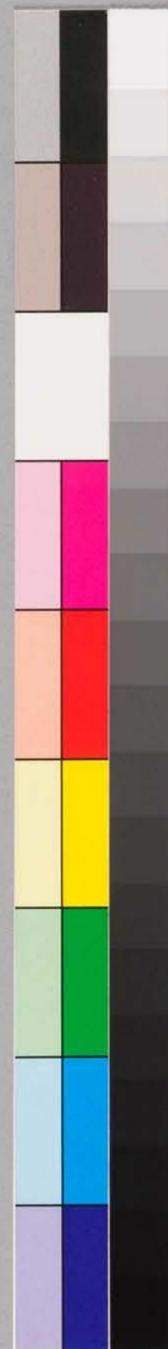
撰修瓢畜即邦俗所稱乾瓢是也人家貯充恒蔬雖
有土地細大之異而要皆同一造法無甚精粗惟以
新者為佳澱黑敗壞者無効

藥性書 瓢畜 三十 本草綱目

梅諸
...

梅諸

梅諸即鹽淹梅子也俗呼烏蔑僕失造法取半熟梅子用鹽淹過數日候鹽水上白醃生取出日暴二日瓷器收藏厚紙蓋封經數十年不敗以肉多者為佳若日暴久則過乾肉少喫之無味用酒熟煮加以細刮乾鉛錘魚肉尤好俗稱梅香原呼烏蔑嘗葛此邦與肉為葛葛後欲其名雅呼為梅香耳凡如大熟口苦或口淡不知味者特此物之味不異于常時故舉世通用以供病人之饌用久年者不必拘乾過生白霜者曰白梅肉少不宜食料



藥選續

本草綱目

酒

酒即熟穀之液雖元是無毒而其氣慄悍滑利暴氣
 動血敗行亂心莫此為惡是以夏禹惡旨酒周武著
 酒誥輕則致疾重則隕命或敗家喪邦無所不惡夫
 子曰惟酒無量不及亂也蓋人之有大戶小戶也其
 別迥異故數亦不可必限唯以不及亂為度雖然此
 事唯聖人而可以能之也凡人多慾大貪自知其量
 者至斯故多及亂也又曰不為酒困聖人辭不迫切
 故如是耳亂也困也在常人則所不免也不可以聖
 人辭氣之寬放量從意藉口徇欲以致及亂為困也

藥選續

酒

三十二

本草綱目

古云所以就人性之善惡也。又云吉凶所造起也。宜哉。而乃圭家觀醫書古有用醪醴治病以爲大有益。自用勸人而却不知有種種傷害且觀世之執斯役者已好之者必強人飲已惡之者必制人飲或有進小戶爲大戶者或有抑上頓強絕口者此皆落一偏而不得中道若有飲量者限二三盞爲律則終身不受此物之害若謂其功則防寒解毒合歡致和當夫大寒風雪之時也有飲量者必賴此物生春覺煖而如小戶則反致酒噤而不可耐戰慄又若中魚毒及中嵐霧氣者亦賴此物消毒防邪此其効之著者耳

然而終至功不掩害也予亦非真小戶然而喫之心雖甚甘焉而飲後必致短氣生痰稍多則目痛哮催而世之稱酒功者必謂喫之則行氣和血壯神興志予謂此乃酒之害而非功猶挑燈乎彼亦謂猶挑燈也神氣倦怠則借賴斯力意發精起先之難爲者今反容易取辨此豈非此物之大功耶猶燈之光將滅暗也以棒挑之則光彩倍前炯然再明也予謂此特見目前之利而不知暗中之害譬如至健壯夫挾提柔弱兒女疾行速走步十里多路也其到也彼之力而非我之性也已到之後彼固自若而吾體氣之疲

勞殆不可言如賴酒幹事亦猶如是此其暴氣亂心之所為而後之受害有不可舉數者也亦如挑燈也屢挑則頻減油燈心亦隨短蝕頻挑漸轉減短至其終也可不在減年月之籌乎此即前所謂徒見目前之小利而不覺暗中之深害也予由是每謂酒之壯神興志却是暴氣亂心之所為故詩云其未醉止威儀反反曰既醉止威儀幡幡其未醉止威儀抑抑曰既醉止威儀忼忼賓既醉止載號載歌亂我籩豆屢舞傲傲可見內則伐德外則愆儀也况及既醉也笑言喔喔嘔吐直視舌出酒悲好鬪拔劍狂狀醜態不

可勝言至其病患則胃熱口臭落齒昏眼禿頭齷鼻內損吐血或痲成腫傷害殆不可述蓋釀成瘀血唯酒為最凡人之肥者多賴此物而痲之所發亦多生於此物譬如水浸肉狀雖胖大中必空鬆故肥人患痲為特多瘦人雖間有患者而比諸肥人十之一二耳又成若癩證蓋似癩非癩面色斑赤赤禿齷鼻血眼突肉此亦此物所生之害也又觀長壽人小戶十有八九大戶十不一二以是考之特此物為害之極矣予故斷曰酒有害而無益不如不飲也古人名謂禍泉俗間呼為狂水宜哉好生君子其必諒諸

附凡酒精者俗稱名酒多冠雅稱如菊露梅枝類又有稱美淋酒鍊酒靈酒以大和州奈良造者為名產梅酒類又有藥酒忍冬酒保命酒等皆酒之濃者也至邊鄙村野造者粗惡不可飲又且多加灰養烈氣偶求無灰好酒則所絕無也都下及攝津諸方造者亦多加灰養烈氣酒肆主人強求名聞甚嫌加灰難奈酒工欲酒氣猛烈密投藥灰以誇其巧是故世上所沽之酒至無灰者決不易得也

醴

造醴法用精米煮為飯放冷入米麴令相和大略飯一器麴一器半和水稀稠得所冬三四日夏一二日春秋二三日乃成可食又有用糯釀成者又有葵米為飯造者其味皆同喫時煖熱加枯鹽少許尤添甘味古俗呼非篤欲薩結今呼過末薩結醫書說云古用醪醴治病遂乃因循藉口依樣畫葫蘆以予觀之今人多帶癥疝喫之必致泥滯不唯無益反成障礙若有腸胃強厚之人喫之不泥者用以養胃不為不可而尚且不如熟穀肉菜之為穩當也况泥滯致飽

悶甚不_レ宜乎不可拘舊醫說為無益之勞造也

醋

醋即蒸米之餲味雖元由造釀之法使然而竟不免為敗壞餽氣之水矣凡飯或酒或味醬或豆油或諸煮汁敗壞者皆生酸味由是觀之則食品中之可忌避者唯醋與酢為第一間有帶癥之人及嗜異味之徒喫之開豁胸膈進食覺快者此固偏耳不可以是緊論也病人決勿食俗呼斯又有長生醋法俗稱萬年醋鄉語瞞年訶此亦不_レ宜病人世又呼味嚴者為釀醋俗呼吉蒲_レ斯

本草綱目卷之九
雜考
味醬

味醬

味醬即今人家旦暮所食俗稱味噌者是也造味噌法用黃大豆水洗煮至熟搗泥和麴與鹽令相得入杉桶中築實蓋封二十日已上乃可食田家有過一年始開食者味差濃大法用豆一斗麴一斗鹽二升為度用時以砂盆搗細和水為汁舉以煮諸物稀稠從所好為水增減如病人稀汁可食濃汁勿食且胃弱易瀉之人深戒食之嘗試此物軟糞故多食之輒瀉可以此見其滑腸胃也鄉語密速但麴與本州所說華人常用者頗異造麴法用精米水洗蒸過攤開

本草綱目

味醬

三十七

本草綱目

器上入土室中候生黃衣取出者是也蓋味醬雖人家日用之醬自幼既喫熟慣腸胃而癩人及婦女不好喫之偶食多致飽滿泥滯是故好食豆油大槩腸胃強厚之人多好濃汁喫之又不泥滯俗聞云不食味醬其人必成菜色甚非也此物此邦特有之華韓天竺琉球各食其國所常用醬俱非此邦味醬則可知此邦人非獨賴是物乃紅面鮮色矣况近時味甚甘美者至七八十年以來太平奢靡之日皆競爲之華人又有豆醬豆油豉醬等是亦與此邦味醬大異造法又有民間所用稱五斗味醬者其法少異味至

粗不堪食又有米粃味醬用細糠水漉蒸一二時和鹽少許杉桶中築實石壓六十日以上可用久熟者益佳有加米麩者味較美又有取煮大豆粘汁漉和者亦佳爲汁煮諸魚猶用味醬汁也此物病人勿食○按源順和名類聚云俗用味醬二字味宜作末何則通俗文有末榆莢醬末者搗末之義也而末訛爲末末轉爲味今唯稱味噌而未知味醬自古有正據故直從源氏改用味醬字

豆油

豆油即此邦俗稱醬油者是也造法與本州所錄較異造豆油法用黃大豆一斗煮至熟別以大麥一斗熬令香石臼輕磨過候半分麩半分粒和豆攤開淺盤入土室中候生黃衣取出日暴乾用水三斗加鹽四升煎熟放冷定大桶中和令相得楊棒攪過日日如此至九十日始成絞太滓收貯任用射利者取貳醬再用水二斗鹽二升煎熟冷定入前滓中和令相得四十五日乃成絞太滓與頭汁相合收貯謂之大麥豆油又有用小麥者同前法謂之小麥豆油用以

煮諸物大槩豆油一升和水五升酒三合為度鹹淡
從其所好各取適口加刮過乾鉛錘魚肉益佳夫豆
油者日用之通醬未嘗見有其害世人皆謂味醬有
益豆油有害遂乃至不用於病人之饑予憶豆油却
無害味醬或滑利腸胃益豆油太濇只用其汁味醬
連滓插泥和水為汁用故也但豆油濃汁煮物食為
不宜耳

茶

古云家常茶飯蓋此物且暮常用與飯同喫自幼至
老飲飲無有傷害而人家尋常所用皆以葉茶熱湯
煎過飲之絕無用末茶者也至末茶則特王侯大人
日常用之至治百年萬民生長於泰豐之中驕侈靡
麗不覺僭上富商大賈緇流間人通皆競用末茶遂
乃結社相會以鬪弄茶具為事故至茶之精制亦非
華人之所及特以山州宇治植制者為第一品其中
尚有數等名目價亦甚貴故貧賤者固所不望也至
葉茶亦有數十品諸州皆種制獨以江州信樂茶吹

冬一梅一為第一其尤顯名者京北之高雄茶播州之仙靈茶江州之越溪茶政所茶山州之朝日山茶勢州之川上茶駿州之安倍茶丹州之草山茶其他不可勝舉民間通用粗茶其氣臭其味苦澁殆不可飲而往往以是為常煎自朝至夕嗜者喫數十椀淡煎尚不堪飲况濃煮如豆油色乎野翁村婦常喫益健而醫家反謂茶是冷物不使病人飲以予觀之則不然也此物熟習腸胃自幼已然故未嘗見有害大槩男女癥結之徒好喫茶漬飯每朝饗必多如是故在病床尚且以此法纔進餐則反為開胃進食之一路何

得謂之有害乎但未茶病人勿飲又云多喫茶則夜難寐此由水氣滯心下故也元非茶之害乃水之所為也雖飲白湯亦然但白湯不可多飲故世以為茶之害耳或云茶氣停水動癥遂乃上犯而醒心澄神使惺惺然不能眠猶狂癩人也又云多乾喫葉茶必清心而難寐此必帶癥之人間或有之若無病人決所無也予頗嗜茶或末茶或葉茶或濃煎或多飲未嘗一回覺難眠不但予一人如此同好皆然真是其然豈其然也又有甜茶俗呼過末茶取甘藤葉俗呼過末茶陰乾為末點白湯飲之或用樹葉即俗稱甘茶樹者鄉語過

未^末茶^茶小兒好之病人決勿飲

煙草

古昔所無而今日滿天下無所不有者莫甚於煙草
焉其氣猛烈其味辛辣多醜汁偶喫有毒使人醉麻
眩倒及喫之慣則半刻不離手口始唯吞煙煙氣入
腹必致悶悶今也口裏唯吸入煙却吹出去喫後直
吐唾若吞其唾亦多悶及嗜好之耽皆吞其唾無異
事矣至習慣之久不啻無醉倒之患而却又有好喜
之樂遂至與茶同供滿天下家什必備是具即煙盤
又云煙管又云煙吹又云煙吹火器唾壺煙盒煙袋盡美極奇
無所不至種蔣必用上田閒收多利此雖為工商之

奇貨亦不可謂非稼穡之巨害也予甚惡此物而不
禁人之喫之何則以其無甚害也俗呼恒跋穀即淡
婆姑之讀音誤耳○此物在古未洽人間故無其名
之可定按本艸葭若為尤近後世盛行呼為煙草本
洞又名相思艸同煙花鏡淡把姑同擔不歸同淡芭
菰漳州淡婆姑類說南靈艸同淡肉果物理蒿行厨
芬張介賓景岳全書返魂艸李時珍食細切如線名金
絲煙花鏡返魂煙同煙酒

饘附餌

饘俗呼木室造饘法用精糯米水洗浸一日蒸熟入
木臼或石臼中木杵搗熟至不見米粒為度而後以
粳米粉粉之切作大小顆大小適其所用大塊切作
數小塊煮食謂之白饘又以豆粉粉之謂之豆粉饘
豆粉用青豆或黃大豆熬為粉又以赤小豆煮熟搗至半爛纏之謂
之赤豆饘其他綠豆豇豆白豆並可纏又赤豆煮熟
澁加水成濃汁煮饘食俗稱善哉饘又有以冰糖與
赤豆為餡者謂之餡饘其餘食法不一又白饘微乾
切作薄片陰處極乾者謂之乾饘俗呼葛吉木室可

以炙食又切作小方塊猶散子大小者如麻豆大熬作珠顆食之謂之糞電俗呼遏刺列俱是熬香之物多喫致飽悶妨食凡糞者遠尿故老人夜尿頻數者煮食就寢則尿度減半或至終夜不小解是以水腫少溺者甚禁之勿使啖凡胃弱遲化之人勿屢啖糞蓋雖非有毒而化熟遲慢則胃元不運漸致疲勞故也但腸胃強厚之人啖之尤宜小兒多好食甚佳若虛劣小兒則自不好也又有餌俗呼非吉木室即粉糯米水澆或蒸或煮擣成餅者是也又三月三日采嫩艾葉熟湯燥過和糞或餌中擣合米粉粉之俗並

稱艾餅鄉語欲木及木室即是上巳節物病人勿食按梅膺祚字彙云徐錯曰按周禮註粉稻米餅之曰糞又劉熙釋名云蒸燥屑餅之曰糞皆非也粉米蒸屑皆餌也非糞也許慎曰糞稻餅也謂炊米爛乃擣之不為粉也粉糞以豆為粉糞糞上也餌則先屑米為粉然後澆之故許慎云餌餅也糞之言滋也餌之言堅潔若玉珎也諸家之說莫精於說文

藥選系

本草綱目

餅

凡用粳米磴末為粉水洩為餅謂之餅即俗所謂團子
是也病人勿食又有小寒大寒三十日內以冷水
漬米日曬乾磴末者世專尚之謂之寒曬米粉用是
造者世人多供病人以予觀之以極寒氣勒之雖暑
濕而不敗則入胃中亦其化熟之遲可推知也故病
人却在忌內又有糴詳于糴條

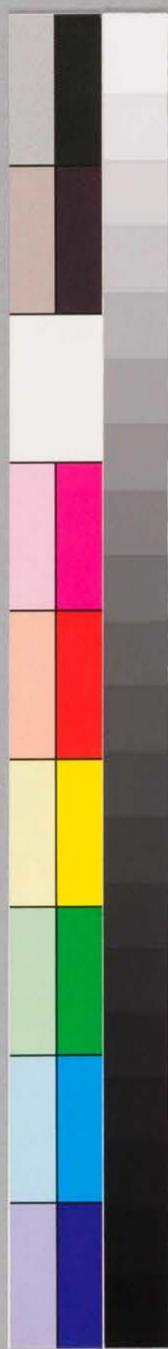
藥選系

餅

四十五

麥飯

大麥熟搗去皮為飯食必半雜粳米煮造世人以其味輕淡必大飽食益大麥雖性味輕淡而粗糲骨碌非病人所可食且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

附水引麩線麩筋

小麥磨齧作粉者謂之麩有精粗粗者民家煮為湯餅食之精者以水溲和為餅用四尺方板撒麩置餅其上以捍棒捍之展攤如厚紙切作細絲湯淪過用豆油為醬其法豆油一升酒三合煮乾鉛錘魚肉汁五合合煮為醬僧家煮瓢畜或蓼葉汁合和為醬加胡椒或芥子食之俗稱溫飽按南齊書云大祖好水引餅者意是此也或云切麩又劄書云筋麩者亦此類也但調食之法與此邦異耳病人可少食又夏日作極細絲冷食俗呼吉栗模及病人勿食又精麩鹽水溲和澁加油引作細絲乾收普貞四方謂

之麪線邦俗呼為速屋眠調食泔湯中瀰過用豆油
 為醬啖之又冷食同前法又有用味醬或豆油煮食
 者有大嗜食數十斤者故平日嘗嗜食者在病牀亦
 可使與食必無害但不可冷食耳又劇書云掛麪或
 云壯麪者述之又有用小麥磨齧作粗末水中揉洗
 而成者謂之麪筋俗呼膏即今人家素食之清品而
 為伊蒲饌之要物病人可少食麪筋家作數樣形狀
 有金柑麪筋苞宜麪筋錦紋麪筋等目麻油煮過食
 之尤美○一作麵俗字

蕎麥

蕎麥麪有精粗粗者民家為餅煮食或炙食精者以
 水搜和為餅用四尺方板撒麪置餅其上以捍麪棒
 手轉抵擠薄如厚紙切作細絲投熱湯中焯過生蘿
 蔔汁和少豆油為醬食之加以削細乾鉛錘魚肉小
 蔥辣茄炙味醬生蘿蔔屑僧家用紫菜細剉柚皮種
 種加料俗呼速跋吉栗嗜者至喫數十椀世人云喫
 蕎麥麪線必動疝發痲又喫後直入浴室必致卒以
 急疝吁亦甚矣而此非世人之全安多是喫者之所
 為耳蓋此物極善飽食故致然耳若能節慎則雖旦

暮好食何害之有不止此物雖朝饕餮食之粳飯而
過飽亦必致傷何在於此乎然則動疝發痲乃是啖
之者之所為而決非此物之毒予平生甚嗜此物而
喫度每同常飯數十年來未嘗受其傷害倘有腹中
非結非瀉非痛非痞只覺吐吐不快則直喫此物即
時清快不須調理此非予一人為然同好皆然由是
觀之此物決非有害但不可過飽耳又信州木曾山
路天下亙陰風雪之高地其間村家冬日必貯蕎麩
點攪熱湯與飲行人雖初寒大雪凌歷無恙其溫體
拒寒可以見也而人間謂喫蕎麩線後喜寒戰者尤

可恠又有用麩水漉煮作軟餅食之者俗呼速跋葛
粟甚致泥滯不可多食又有用大麥粉如法作線者
俗呼模及吉栗味至平淡按華人稱可漏子者意是
蕎麥麩線也但造法食法為異耳

雜選

舊秦修辭也... 甚有益多使病人食以予觀之則不然也此物雖性味輕淡而為糞其色不變則其難化腐可以見矣故平人可食病人勿食且粗糙物何有鴻益徒足以備缺糧耳

蜀黍

蜀黍俗稱華黍鄉語篤屋吉彌磴粉為餅食世人云

藥選讀

蜀黍

平人可食病人勿食且粗糙物何有鴻益徒足以備缺糧耳

藥通經

油麻即今所通稱胡麻以白者為勝黑者稱為烏麻一名巨勝按本州諸說方士醫家皆以烏者為好非也蓋烏麻膩少甘味又薄不如白者油膩多甘味亦厚也凡調衆蔬或和味醬或和豆油其甘膩熬香之氣大能開胃進食為日用調和之要物而醫家用藥之日必禁此物云油膩物反諸藥以予觀之為甚不然已成油則是油未成油則直是胡麻何為胡麻與藥反乎雖油亦莫不然古方藥禁云禁油膩蓋竊按華人之調食衆蔬及肉必用油鹽故曰常喫油甚多

油麻

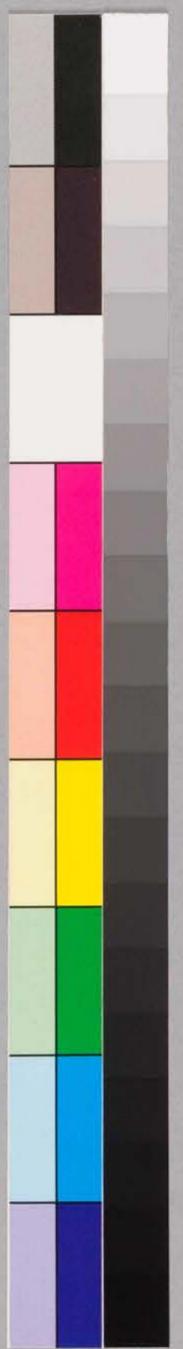
油麻即今所通稱胡麻以白者為勝黑者稱為烏麻一名巨勝按本州諸說方士醫家皆以烏者為好非也蓋烏麻膩少甘味又薄不如白者油膩多甘味亦厚也凡調衆蔬或和味醬或和豆油其甘膩熬香之氣大能開胃進食為日用調和之要物而醫家用藥之日必禁此物云油膩物反諸藥以予觀之為甚不然已成油則是油未成油則直是胡麻何為胡麻與藥反乎雖油亦莫不然古方藥禁云禁油膩蓋竊按華人之調食衆蔬及肉必用油鹽故曰常喫油甚多

藥通經

油麻

五十一

本草綱目



恐病人之致泥滯所以設禁也如此邦俗用油調食甚少不足為害而醫人不悟槩謂油與藥相反不使病人喫油煮物可謂不通矣況於胡麻乎何害之有如緇流堅守素者無食類之可滋潤只有油煮耳若僧家亦奪此味則養胃進食之一塗幾于頽闕何不思之甚耶又油有寒熱之論此亦瑣碎不足取也近時富室淫漢被醫書欺用烏麻九葵九暴常服縱欲街坊有巨勝子圓標榜為是故也不亦可笑乎

黑豆

黑豆性味甘平雖然大槩豆屬難速化熟故平人可食病人勿喫世醫徒知其性之平而不曉其體難化泔泔使病人食非所宜也且豆屬大略利腸胃故便秘之人決不可食按本草岐伯曰生溫熟寒陳藏器曰大豆生平炒食極熱者食甚寒牛食之溫馬食之冷甚矣哉其言之妄誕也大凡萬物之在天地間也生寒熟熱者有之矣如水是也豈有生溫熟寒之理乎且炒者分寒熱牛馬異溫冷亦謬妄耳醫家虛誕每皆如此雖不足深責亦甚可厭聞哉

鹹豉 附淡豉汁

鹹豉俗稱濱名納豆者是也但造法與華中所為較異其法有數樣大槩先用小麥炒磨過候半分粉半分粒黃大豆煮熟與小麥相和合攤開淺盤中入榻室中候生黃衣取出放冷暴乾鹽水澆和實入桶內加小蓋巨石壓之經九十日而成此物甚難化病人決勿食古稱濱名納豆濱名遠州地名其土釀法至奇後傳其方於他所愈轉愈多俗誤稱濱納豆鄉語髮末捺篤屋又有呼非失屋者又有稱涇山寺味噌者大略皆此類俱不可用病人之饌○附淡豉汁俗

呼捺篤屋日兒平人已不互食况病人乎

菽乳

菽乳即豆腐也用黃大豆造制黑豆青豆亦皆可造
明孫作惜其名不雅為改此名又名小宰羊此物肇
於西漢淮南王劉安想當初及豆之腐敗而後造耶
故稱豆腐耳觀今之作腐家所造皆不至豆之腐乃
造則豆腐之名似不稱矣昔時之豆腐至水浸久臭
氣甚生而後磴碎多用鹽膽水收斂故豆腐幾硬不
堪食今之所為也以軟為上所以水浸少間不令臭
生用鹽膽水亦甚故豆腐柔軟食之覺口裏如消若
稱軟豆腐只收無模形入口覺如汁俗呼屋僕祿獨

屋膚調食法有數十樣已充人家日用之恒蔬勝於
冬之蘿蔔夏之茄子而此物四時通食故尋常習慣
腸胃不覺妨害病人亦無害但飽食腹滿難消若炙
焦者極難化大非所宜醫人甚禁之是不然也只可
視其強弱使食若腸胃虛弱便瀉之人勿使喫又有
稱凍豆腐者冬夜大寒時以豆腐熱湯瀰過屋上露
一夜乃成俗呼穀穗粟獨屋膚又腐將成面上凝結
生皮揭取眼乾者謂之豆腐皮一云腐衣俗呼烏跋
又呼幽跋有厚薄且有雞卵腐皮千重腐皮掛腐皮
筒腐皮等種種形狀此蓋豆腐氣之所結其味甘頗
有膩氣病人勿食又有豆腐曬乾者名腐乾俗呼祿
孤贖屋病人勿食其滓大為貧民之糧助或麻油及
豆油調食華人稱雪花菜是也此邦俗呼吉刺訶又
呼篤屋膚訥葛斯病人決勿食

藥選系

蒟蒻凍子

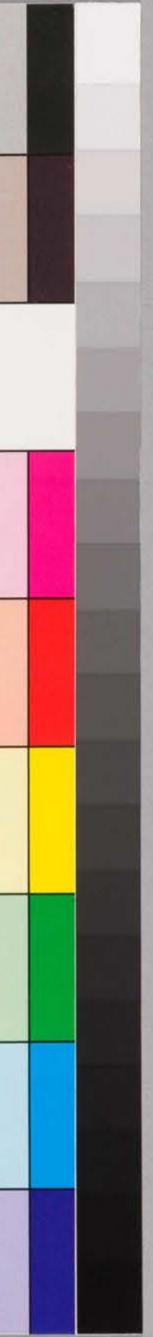
蒟蒻凍子即日用恒蔬之下品俗呼公虐孤此物性
固有毒不可食癩人尤忌之凡患癩癩者食之必發
可戒又有凍乾者俗呼穀獲栗公虐孤常人非可屢
食况病人乎

藥選系

蒟蒻凍子

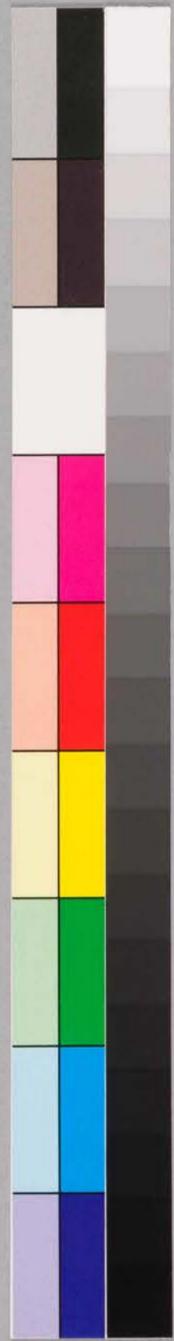
五十六

本草綱目



葛粉

葛粉有精粗。精者色潔白。蓋數回水飛故也。粗者色
灰白。造葛餅。法用葛粉入沸湯中攪不停手。凝成凍
子。切作數塊。粉豆粉加沙糖食之。俗稱為葛餅。鄉語
孤詞木室。其味輕淡。但非加沙糖不可食。病人亦可
食。若忌甘者不可食。蕨粉餅亦同。其味雖勝于葛餅。
而有小毒。病人勿食。又天花粉餅。味微苦。渴多者用
之可也。特藕粉餅尤佳。病人可食。又有葛粉線者。俗
呼孤詞吉栗。病人亦可食。



藥通經
本草綱目

茄

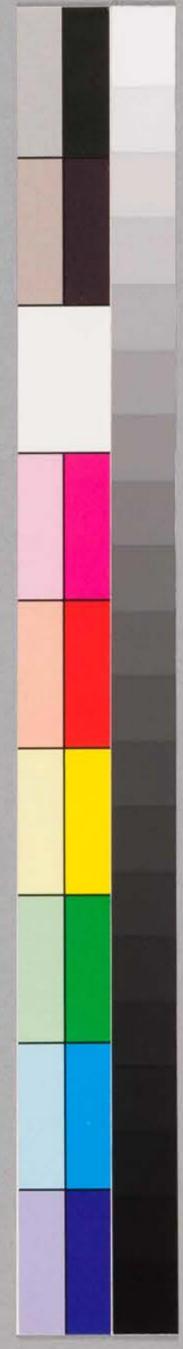
茄乃夏秋之恒蔬貴賤通食未嘗見有害必削去皮而後熟煮食無妨只秋茄子硬難化病人勿食俗云患瘡人已愈未歷數日食茄必復發此不然也凡瘡愈後食其患中不喫之物必復發不止此物耳故瘡人自患中食此物則愈後喫之曾無少異由是觀之不必獨限此物矣醫人見本州有氣寒損人之說大懼怖人以爲有毒不必拘鹽糝淹藏茄歷多年不敗平人無妨病人勿食糟茄亦同若鹽淹一二日直食者俗呼捺末惹結大有害又有水茄俗呼捺葛捺斯

藥通經

茄

五十八

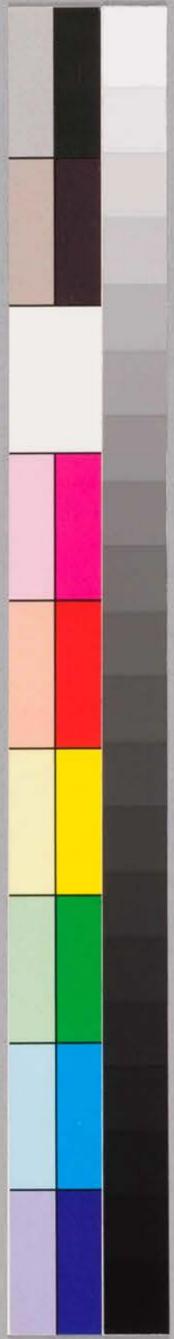
本草綱目



味如栗可生喫病人勿食

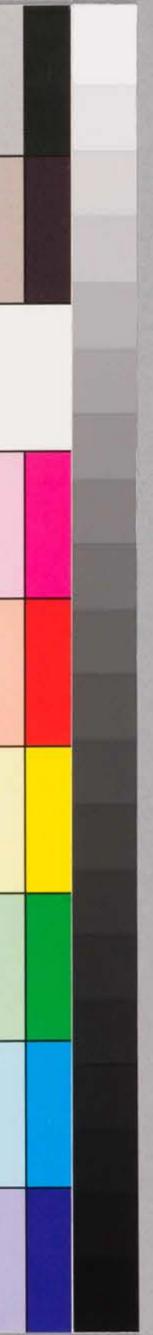
牛蒡

牛蒡即惡實根子稱鼠粘子大力子入藥用根可食
湯中燻過而後味醬豆油煮食調食法有數樣四時
常有大有如臂長者近三尺其至細者不須湯瀹直
煮食病人亦可喫非有所妨但可量胃氣強弱使食
按本州所錄華人所食蒺藜煮暴乾為脯以今觀之不
如直食味勝其謂不爾令人欲吐者妄也



慈姑

慈姑即今恒蔬中之清品。煮食尤美。本艸又不言有
害。而世人緊謂食之損腎精。不知有何所據。發是言
乎。方今日常煮食。尤覺無毒。可以破世中之漫談也。
俗呼孤窠乙。又有鳧苳。一名勃臍。俗呼孤祿。孤窠乙
生喫味甘。病人勿食。



蓮藕

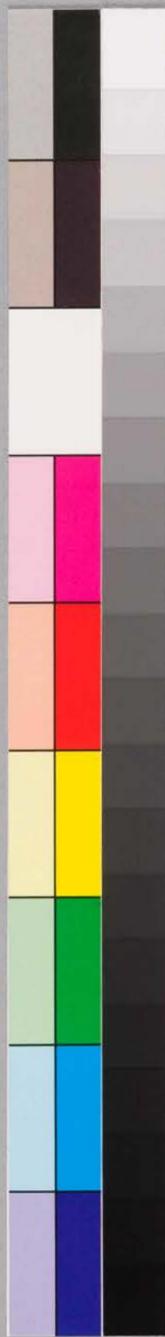
蓮藕即恒蔬中之美品。煮食尤佳。調食法不一。樣本
艸固言無毒。而世人大畏之。謂破血。復發宿創。此亦
有何所據云。然乎殆不可解也。且藕粉者為餅。食大
勝於葛粉。蕨粉。俗呼髮斯。又生藕汁治吐血。間覺有
効。

藥選讀

蓮藕

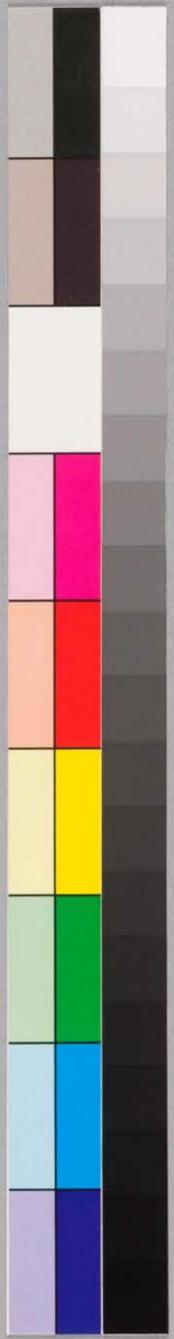
六十二

本草綱目



蕪菜

蕪菜即水芹也。此元平和之物。故平人無妨。病人勿食。何者。此物煮過。則萎韌難齒。決也。調食。法用豆油一分。水五分。酒半分。煮使熟。沸投芹。其中一攪即可也。入口脆斷。味甘。有香氣。若過煮。候氣味俱劣。不堪食。是故病人決勿食。又煮時加醋。或梅諸。調食。唐魏徵好醋芹。或是此也。又有生燥地者。呼旱芹。香味俱同。蕪菜俗呼設栗。旱芹俗呼髮怛。結熱栗。



松蕈

松蕈秋日生山中松陰氣至芬馥味甚甘為蔬中之
 高品用時揭去蓋上及莖皮水洗煮熟可食香味並
 勝調食法有數樣世人惜費乃云去皮則減香氣此
 不然也蓋去皮則蕈中之氣多出路反益發芳香間
 有中其毒者此不去皮與經日敗壞之所致也又有
 五月生者稱早松蕈有毒不可食諸蕈可食者甚多
 有紫蕈黃蕈紅蕈香蕈水菌麥蕈類平人可食病人
 勿食鹽松蕈乾松蕈亦同



藥
選
錄

本
堂
藏
書

竹筍

有淡竹苦竹二筍淡竹筍甘若苦竹筍非入鹽糝於
熱湯中淪過則不可食凡竹筍末梢細處柔脆者煮
食無害至近根硬處終難化熟病人勿食其餘雜竹
筍不堪食又乾筍尤難化鹽藏筍亦同味並大減止
為闕時之蔬助耳實無真味不堪食病人決勿食

藥
選
錄

竹
筍

六
十
五

本
堂
藏
書

雜選

調和食酒客尤好食又作鱠俗字

本草綱目

鱠

鱣即鮓也又名鮓大魚曰鮓小魚曰鮓凡造鮓與華
 人所為稍異造法先用鮮魚去腸多用溪鱣子魚鮓
魚類若大魚唯用
切肉鹽藏臨將淹水漚太鹹味八九分為度炊精米
 為飯放冷加枯鹽少許魚腹實飯先鋪飯於桶底取
 魚密排其上又搽飯填充空處隔一層又魚一層飯一
 層如是間鋪畢用箬或箬葉或柝葉覆上加小蓋大
 石重壓自二三日及五六月取出併飯副蓼葉及穗
 或椒直食雖無病人亦非所可多食况病人乎決不
 可食又有鮓鮓經數年不敗者甚有害不可食又有

本草綱目

鱣

六十七

本草綱目

俗稱急鮓者俗呼髮鷄詞失用鮮魚薄切鹽酒醋等
分和浸肉半時用鹽飯如法填鋪石壓一二時可食
味尤美此亦未見華人之法僧家亦仿造制其法不
用魚肉只用鹽飯造人間呼為飯鮓鄉語按遵生
八牋有筭鮓胡蘿蔔鮓則華人已造法按本艸舉
此物治病大可怪也不唯無益反致大害猶何療疾
之能乎大凡此物餒敗氣味特為食品中之最惡夏
中傷食多為此物所傷他時亦有幾多損害故雖常
人勿多食慎之慎之間有嗜此物喫後覺快腸者此
乃變耳不可以此津常道也

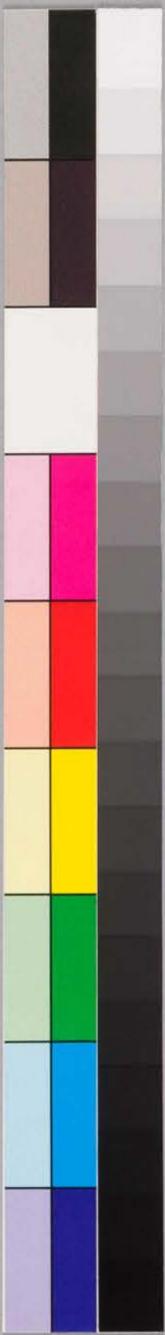
鯪魚

鯪魚即石決明肉也俗呼過窰彌殼名石決明又名
千里光諸州海中皆有大者如盤小者如手鮮者味
甚美謫食法有數樣生啖亦甘美但病人決勿生啖
鹽藏糟藏亦同胃弱易瀉之人勿食此物雖非有毒
而其肉難速化故也人間謂此物明目多以薑醋連
腸生喫不唯無益反致傷害乾者雖味劣堪久蓄有
一顆完乾者有以竹枝貫穿五箇為一弗十串五十
個為一聯者俗稱弗鯪東北海邊多暴制普貨四方
俗呼孤失葛乙小者海人連甲鹽藏如鯪鯪者俗呼

膚孤達蔑已上並勿使病人食

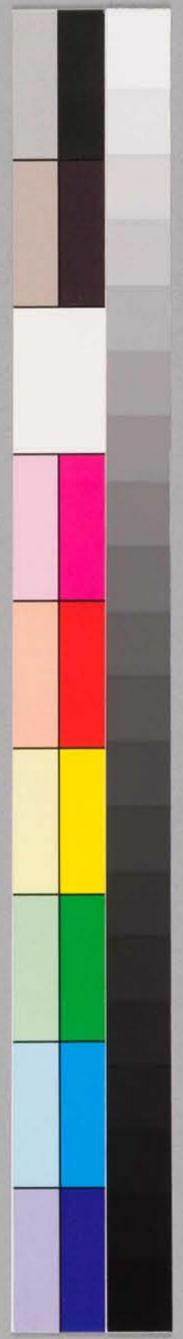
蚶

蚶即魁蛤一名瓦屋子味甚甘美但此物雖性味和平而柔韌難斷入腹亦不易速化故病人胃弱易瀉者勿食且入夏腸中有赤子粘滑有毒決勿食以其肉紅赤色俗稱赤貝鄉語過葛葛心甚小者色淡紅名朗光俗呼薩兒僕味大劣



海鱈

南北海俱有之。小者三四十仞，大者六七十仞，至百仞。蓋海魚中之至大者，無復比類。其肉如獸肉，多筋難化，勿食。皮最多油，海濱人煎取點燈，甚有臭氣。一頭得油數十斛，且鰓骨可以作器具，柔骨可鉤乾以調食。其他腸骨皆可使用。是故俗諺云：「取得海鱈一頭，七村得利。」俗呼孤秩刺，又俗稱海鱈白糞者，即龍涎香，而非此物。屎按南齊書云：永明九年，鹽官縣石浦有海魚，乘潮來，水退不得去，長三十餘丈，黑色無鱗，未死有聲如牛。土人呼為海鷲，取其肉食之者疑。



即此物也一名海翁又云海鯀鯀即鱸俗字

鯀 鱸
豚 鱸
共 共

鯀 鱸

鯀 鱸俗呼膚狐大有毒不可食近時世人多貪啖未見有中其毒者故人見而多惑焉由是反致伴食蓋此物非每個皆有毒其中間有雖至新鮮而大毒殺入者外面絕不可知且非失烹調生熟之節又非歷日餒敗者又非煤炆落鍋中予嘗聞之有一國侯大嗜鯀鱸群臣屢諫不聽而自古方伯有盟令云凡食鯀鱸死者國除於是群臣皆懼密謀其宗室欲行廢立之策一日國侯集群臣謂曰寡人偶思有一可試事乃云獄中當有罪當大辟者二人使告之曰汝罪

當死此其分也。若得食，敗鯁而無恙，則可宥。罪使
放，太食之否乎？二囚大悅，曰：「敢不惟命是從！」聽群臣
陰喜，相謂曰：「是試可以決矣。」遂旁求街市，得鯁敗鯁
鯁數十個，不忒皮，不忒血，并腸及子，加煤煮過，任其
飽食。何敢顧烹飪生熟之節乎？二囚已放量喫飽矣。
自午至暮，恬然自若。如始無事者。群臣相顧沈嘆，痛
感，唯大息耳。侯曰：「夜中毒發，亦未可知。」姑舍。諸至明
早，二囚熟寐，大鼾帖然，不變。侯曰：「已許縱之，必當不
食。」言乃使二囚放去。其翌，侯集群臣曰：「自今永絕此
物。汝輩其勿憂。」群臣復驚訝曰：「何故也？」侯曰：「寡人亦

非不曾聞世之食此物而毒死也。雖然，我忖思之，世
之貪食者，漫貫臭敗賤價之肉，不顧烹飪生熟之節，
饕餮饒貪，捨命取快，是以至乎死也。而我之所食也，
求新鮮，不問價，謹調和，不失法，所以不顧慮而常喫
也。而今如彼，則非是之由矣。想有一種別帶大毒者，
倘遇是品，吐血刮腸，死不旋踵，曷可不懼乎？我之絕
之，不亦宜乎？群臣感歎相怡而退。此論可以為古今
之卓見。非區區華人之論之所及也。記之以備食此
物者之戒。○按陶九成輟耕錄云：按類編魚部引博
雅云：鯁，鯁，盈之，鮓也。背青腹白，觸物即怒，其肝殺人。

正令人名子為河豚者也然則豚當為鮠今又改河鮠
為鮠鮠

藥選錄
本草綱目
卷之七十三
魚鱗部

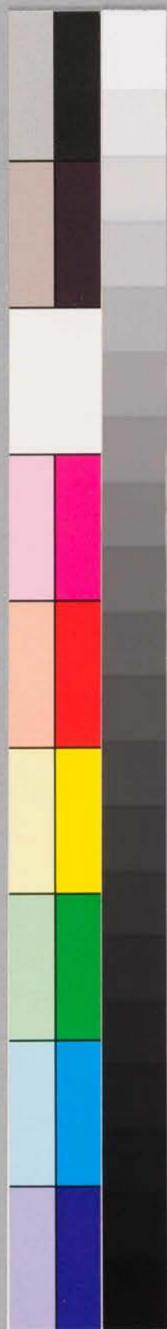
蒿雀

蒿雀俗呼過屋日又呼過屋失篤篤取全者燒作霜
治諸失血大有効且舉其霜貼金瘡出血不止極善
止血

藥選錄
本草綱目
卷之七十三
魚鱗部

骨蝨

骨蝨即俗稱膾肭臍者是也一名海狗此元用其外
腎俗呼怛而外腎必連臍取之故有膾肭臍名而今
唯食肉皆鹽淹者無甚良能况歷數年肉無甘味臭
不可當乎其無力也至哉若鹽藏日近者用味醬煮
食溫婦人腰冷微有勁海狗腎徒惑多慾之人耳實
不可添性分所無之精液也皆元明媚醫之所言不
足信也又今市中呼怛結栗者偽物也



藥通系

本草綱目

龍眼 附荔枝

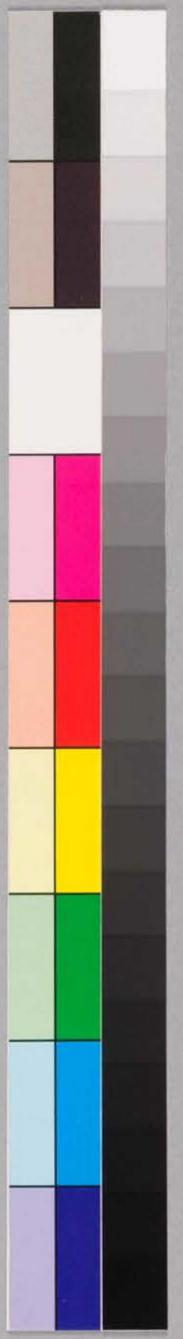
龍眼自海西來世人以此物為補脾胃此元醫者觀歸脾湯中有此物勸人使食故誤聞謂如是耳此物肉甚甘大致泥滯不徒無益反成妨害此等事皆由從前謬說然也荔枝肉亦同是意

藥通系

龍眼

七十六

本草綱目



沙糖 附糖纏屬

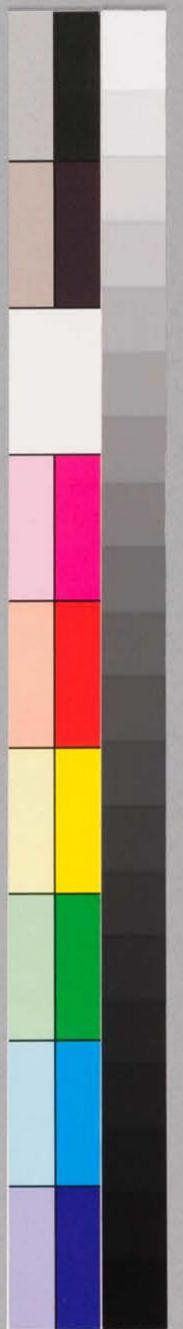
沙糖味過甘暗滯元氣遂啓癥塊之基不可多食小兒雖甚好喫而過則致壅但使少食則無害俗呼薩篤屋以石蜜研細者尤佳俗呼穀屋粟屋祿失其次潔白沙糖為佳色不白者惡黑沙糖甚有毒不可食凡用沙糖藏諸物者生薑天釐冬橘子柑皮冬瓜類不一而足俗稱沙糖漬此物久貯不敗味至甜不可多食必致泥滯又用沙糖制造者如饅頭如小倉饅頭葛饅頭白饅頭胡麻類甚多羊羹又有白外即餅類其餘有金團鯨餅橫雲俗稱葵果子又有牛皮糖今俗用求肥字又有

藥選錄

沙糖

七十七

本草綱目



白朮又有落鴈唐松松綠松葉松風菊輪霜柱紅梅
肥糖又過兒弗乙篤屋公擊乙篤屋僕屋兒葛斯垓刺葛
兒蔑乙刺等類俗稱乾果子種屬至多殆及數百餘
品形狀色味不可悉載皆是致泥滯之物不可多食
世人過愛兒女動輒與食當時不見其害後多結癥
不可除治戒之戒之○木實謂果遂轉稱沙糖製造
者總呼做果子今姑用俗間謬稱也又用菓字

糟藏屬

凡用酒糟和鹽淹藏者越瓜為主紫茄萊服次之其
餘刀豆豇豆胡蘿蔔牛蒡水蘿蔔蓮藕屬皆可藏病
人亦可食但勿多食凡用酒糟和鹽藏魚以溪鯧鮒
魚鯪魚為首其餘棘鬣魚鰓魚鹽乾鯖魚皆可藏病
人勿食

鹽淹菜屬

凡用鹽淹菜，近者二三日洗去鹹水，加豆油直食，甚難化，大有害。華人云：閉癢菜者，或是此也。春淹者，速生酸味，益有毒，不可食。又冬日用菜，服連葉鹽漬，經三十日，洗去鹹水，少加豆油直食，俗呼孤吉。又有用蕪菁者，亦同此法。此乃自冬及春，人間通用之淹蔬，然甚難化之物，平人且不可食，況病人乎。華人云：鹽菘菜者是也。又云：藏菜，凡鹽藏松蕈、麥蕈、紫蕈、竹筍類，病人勿食。又有用米泔和鹽淹藏者，俗稱香物。冬日以菜菔為主，蕪菁次之，其餘胡蘿蔔、水蘿蔔皆

可藏夏日以越瓜茄子為主刀豆豇豆次之其餘牛
勞蓮藕皆可藏食此乃通天下人家旦暮所用自小
兒時已常食是以習慣腸胃莫此為熟故未嘗見此
物之害如暫時藏者病人勿食香物鄉語穀屋訥木
訥俗語云絕未見被香物傷者予惡食此物而未嘗
見人之傷此物者故不禁○按嘉興縣志云冬菜一
名白菜即菘夏種冬收十月間民間盛取以鹽醃之
名鹽蓋菜以供一冬及初春之用蓋南北同風云又
江陰縣志云箭幹白即箭肥白而長冬月醃藏以備
歲故名藏菜

鮓魚屬

鮓魚即鹽漬魚也一曰腌魚又曰醃魚又曰鹹魚又
曰健魚鮓腌並音葉醃音淹健音蹇凡鹽漬魚一二日者至佳久
藏者味大變不堪食唯塞關時之責耳俗稱濱鹽者
漁人直於海濱取不中水魚去腸以鹽漬者雖歷數
日味仍美凡鹽魚類雖間有佳者而多是變味氣甚
不可故病人勿食又醃藏者又有以鹽漬魚日乾者
如今梭魚鯖魚文鮮魚類病人俱不可食又烏肉獸
肉亦同此例又有俗呼失屋弼吉者過臘魚雨魚鮓
魚為主病人勿食

雜類

本草類書

穀屬

夫人非穀則不能保續生命是故雖卑賤之雜穀亦足以充養元氣此穀類之所以為兩間萬物之魁美也

粳米 杭同已有本條凡糗殮炊爨之法與華人
所為大不同也此邦人之為飯水洗精米數次
水清為度乃直就釜中煮半時許大略米一升
用水一升釜裏米上水多一寸柴薪急燒水盡
太薪徹火霎時乃熟成飯俗呼恒吉僕失訥茂
失今呼茂失又洗米篩飯羅中投之沸湯內煮

本草類書

穀屬

八十一

本草類書



過候米化舉籬安器上平益益過霎時乃熟成
 飯俗呼幽篤栗茂失聞茂失又用已成飯再
 加水煮霎時水盡乃熟者呼為復煮飯俗稱二
 即鄉語暹獨胃氣虛弱之人宜食又有蒸飯用
 甑蒸熟成者俗呼模失茂失病人勿食又有茶
 煮飯用煎茶煮米成飯或加黑豆黃大豆俗稱
 茶飯鄉語又稱奈良茶飯奈良和州地名其
 土每朝必喫此飯故專其名云
 殮飯即湯清飯俗呼茶漬飯俗呼握固飯
 粟飯呼暹及炙飯俗呼已上病人亦可量其胃

氣強弱使食

炒飯俗呼鑄底隸飯俗呼冷飯俗呼飯俗呼
 俗呼乙籩飯俗呼已上病人勿食
 菜菔飯病人芋子飯 栗子飯 零餘子飯
 雞肉飯 香蕈飯 庖子汁滌飯已上病人
 赤豆飯 黑豆飯 綠豆飯 豇豆飯 黃大
 豆飯 青豆飯 白豆飯 白豇豆飯已上可
 胃氣強弱使食 蠶豆飯病人
 葵菁葉飯 菜菔葉飯已上可量病人菽葉飯
 五加葉飯 枸杞葉飯 胡蘿蔔葉飯 藤葉

飯 乾臭梧桐葉飯已上病

飯湯又云白飯 爛米湯俗呼 炊飯中濃汁俗呼

又有水煮飯若粥代粥用者孤恒失

白米粥粥又曰糜厚粥曰饘 赤豆粥 綠豆

粥已上病 粥人可食

茶粥即茶煮粥 粥俗呼 粥又呼

粥亦斯 粥細到 粥葉和 粥煮

粥碎米 粥精米 粥輕磨 粥為碎 粥難食

粥又有 粥不佳 粥病人 粥勿食

又有味醬汁煮作粥者俗呼乙列 續屋斯乙列

葱粥本條 韭粥已上可量 雞卵粥

鳧肉粥已上病 凡作味醬粥必加細

刮乾鉛錘魚肉味尤美 凡煮米為粥者味甘

美若用飯再煮作粥者味大劣

米糕 即磨米為粉水漉成餅或蒸或煮而後

或炙食或煮食俗稱團子即鄉語壇越病人勿

食按正字通云 粥如彈丸 粥尤近為

糾絲糕 俗稱白絲即鄉語失刺乙篤 又呼申

穀此亦米糕耳。但近日白絲糕家欲此物柔軟，微雜糯米粉、葛粉蒸作，故軟潤柔滑，大不似米糕之粗糙頑硬，是以病人亦可食。

糴 糴同。此亦米糕，外包以菰葉。京城粽家悉以箬葉包之。又有用糯米粉蒸作者，又有用糯米糝半搥如糝，全存米粒，外裹以菰葉者。又有用柵葉二片夾合蒸作者。已上病人俱勿食。俗呼室末吉，又有俗稱外郎糴，用沙糖水澆者是也。又有麥粉糴、葛粉糴。

糶 即乾飯屑，又作糶。夏月水漚候，軟和沙糖。

新汲水，流飲病人，決不可喫。又人間用此物作粥，與病人食，大非所宜。俗呼福失，已已。

糶米 又名糶米，俗呼鷓吉。糶米病人決勿食。糶 即糯米。

糶 已有本條。艾糶，即艾嫩艾和搥者，俗呼欲木及木室。人間以為上已節物，病人不宜食。餌 此即糯米磨為粉，水澆成餅，或蒸或煮。木曰或石曰中，搥成餌，或炙食，或煮食，或味醬汁煮，或赤豆煮食。俗呼非吉木室，又稱糯米團子。病人可少食，或實赤豆沙糖於其內，為餡蒸食。

俗稱米饅頭 艾餌即糯米粉和嫩艾菜作者
近日貧家多以蕪菁葉生汁染作病人勿食
白蕪 即蕪菁糯米成硬飯者俗呼失刺摸失
又呼穀窠乙乙或水煮黑豆稀點澁撒油麻鹽
食之又稱石飯

赤飯 即赤豆煮汁漚糯米一夜而後和赤豆
蕪成硬飯者澁撒油麻鹽食之俗呼遏葛訥穀
窠乙乙已上二品病人勿食

荷葉糯飯 即以生荷葉裹蒸糯米作硬飯者
乃白蕪之有荷香者俗呼髮斯訥乙乙病人勿

食

字婁 一名米花即以糯米炒作者俗呼髮熟
此物味極淡薄世人喜與小兒食

大麥 麥飯已有本條夫麥飯者通天下民生之
常食中人以下莫不賴是保命真大有利於民
生者也

麩 即用大麥炒磨成粉者一云糗病人勿食
俗呼模及訥穀又呼髮

大麥麩線 即與蕎麥麩造可漏子者一樣俗
呼模及吉栗病人可食

碎麥 即大麥輕磨為半粒煮食俗呼非吉キ宥
利此乃賤民之常食非病人所食

又有俗呼模吉鷓斯者用青麥罨成病人勿食
飴 一云飴糖又云膠飴又云錫糖即軟糖也

或云清者曰飴稠者曰飴又云牽白乾枯者名
飴用麥蘖和糯米熬煎而成俗呼過蔑病人間

可少食多則致滯俗呼贖屋千牽白者呼過蔑

小麥 已有本條

麪 即小麥粉其至精細者曰飛羅麪以水漉
味醬汁煮俗稱濕團子病人勿食俗呼失兒壇樓

水引 麪線 麪筋 並已詳于小麥條中

葵果子 乾果子 並已詳于沙糖條中

蕎麥 已有本條

梁 已有本條俗呼屋屋過宥

粟 即梁之小者俗呼穀過宥

秫 即粟米之粘者俗呼木室過宥病人可少

食

黍 俗呼吉彌按黍稷二字紛紛難決或以粘者

為黍或謂稷粟屬終不一定姑舉一黍耳

蜀黍 已有本條

私 有赤白二品以白者為佳味至淡薄粗糲之
賤穀也俗呼恒乙篤屋獲蔑又人間用此物炒
為末加茴香橘皮薏苡仁桂椒類點湯喫之俗
稱香煎俗呼穀葛失

稗 此物穀類之最下品乃賤民之常食也俗呼
非謁 稗亦稗類 黍已下病人勿食

油麻 已有本條

胡麻油 俗呼油煮物為過蒲刺過傑菽乳為
最昆布麩筋菟凍子皆可油煮又有用麩粉
纏諸物油煮者薯蕷牛蒡蓮藕慈姑胡蘿蔔菊

葉獨活等皆無不可又有用麩粉棘鬣與活泥
鮑油者俗呼天卜刺又有用菽乳和麩為泥
纏牛蒡根木耳樞子胡蘿蔔火麻子油煮者俗
呼非祿屋慈已上病人勿食若少食惡食絕無
欲食意者可與喫僧家亦然又用豆油加少
酒煎過點辣茄擦萊菔浸油煮菽乳麩筋乘熱
食之俗呼乙栗達失佛達失若豆油和水煮者
喫後必致泥滯不可多食凡至油煮薯蕷蓮藕
慈姑胡蘿蔔牛蒡可量病人胃氣強弱使食又
若油煮家所賣多用蕪菁子油煮過病人決勿

食此唯為要利而然已非所宜味又不美唯用
白麻油為佳烏麻油味劣於白者又有用樵子
油者味淡不甘

罌子粟 用子代胡麻然味薄不似胡麻甘美
沙菰米 一名西國米此物自蕃地來煮粥點沙
糖食味至淡薄唯為希品耳病人勿食俗呼山
獲登乙

玉蜀黍 今唯做果炙食俗呼南蕃吉穀病人勿
食

菽屬

凡病人勿食菽屬若赤小豆綠豆白豆黑豆黃大豆
青豆豇豆雖非有毒而多是軟屎故可量病人胃氣
強弱使食

赤小豆 已有本條和飯和粥煮俱可使病人食
若熟煮纏糝或煮熟為汁煮糝又和沙糖為餠
或外纏或內實俱稱餠糝又與味醬等分為汁
煮菽乳菜菔芋子薯蕷胡蘿蔔等食俗呼乙
上病人勿食

綠豆 俗呼分獨屋和飯和粥煮食

白豆 即赤小豆之白者俗呼失祿過慈吉用同
綠豆一名飯豆

黑豆 已有本條和飯煮食又豆油煮代蔬食

黃大豆 俗呼末蔑又呼達乙慈用同黑豆夏月
取半熟者去其水者撒少鹽直食或和飯或煎
諸羹俗呼過屋末蔑不與青豆同

菽乳 已有本條 腐衣 腐乾 並詳干菽

乳條 雪花菜見下

青豆 俗呼過屋末蔑用同黑豆微熬磨成細末
粉養俗呼末蔑訥穀粗者用黃大豆作

豇豆 俗呼薩薩傑和飯煮食或煮纏養或作乙

篤穀曬其莢長者有十八豇又有白豇豆

菹豆 一名眉兒豆又名沿籬豆又名蛾眉豆俗

稱隱元豆軟時連莢煮食味尤甘美老則取豆

煮食病人間可食又有稱隱元豇豆者亦此類

刀豆 俗呼捺怛末蔑軟時專食莢老則併莢與

豆皆不可食病人勿食又有白刀豆俗間謂此

物治非止噦及有種種奇効不必然也

蠶豆 俗呼速刺末蔑軟時連莢煮食老則只食

豆此物大為貧民之糧助病人勿食

豌豆 唯可熬食俗呼為獨屋

穉豆 俗呼單吉粟末蔑即黑豆之小者

黎豆 俗呼怛奴吉末蔑已上三品病人勿食

又有俗稱鷓鴣豆者駕鞞豆者並此類

蔬屬

凡供病人之饌唯以平淡輕甘者易熟入胃中易腐化者為佳若菜菔蕪菁薯蕷是也須以烹飪不失節為要若生冷硬物柔韌難斷甚甜泥滯味厚氣烈難消化者俱不宜食又諸菜葉及莖亦不可使多食以是類推則諸蔬宜食與不宜食可以準知矣

菜菔 諸州通有雖有小異大槩皆同如京及浪華四時無不有而特以冬月為登時若尾州菜菔味至甘江戸菜菔大如柱尤為名品古俗呼屋屋溼即俗稱大根鄉語達乙公婦人呼葛夫

菜菔之為物平淡輕甘為眾蔬之首猶穀中之
 粳烏中之雞獸中之猪魚中之棘鬣也病人
 必可熟煮食決不可生喫至其葉可量病人胃
 氣強弱使食又有辛味菜菔鄉語葛刺密達乙
 公味至辛辣俗稱猪吹菜菔諸州皆有但可生
 用若熟則苦不堪食今按世稱江戶菜菔者皆尾州宮重菜菔也
 楊花菜菔 俗稱三月大根自臘末及季春可
 煮食病人決勿生喫
 水菜菔 俗稱宮前大根細如指大長二三尺
 味劣不堪煮食鹽淹糟藏以為異品病人可少

食

鹽靴藏菜菔 俗稱香物鄉語穀屋已詳于鹽
 淹菜屬中病人亦可少食乾菜菔有本條
 蕪菁 諸州通有以江州者為名品大者如人頭
 俗呼葛蒲刺葉同菜菔
 鹽靴藏蕪菁亦同前條乾蕪菁有本條
 水菜 俗呼密慈捺一顆十餘萌及二十餘萌
 一萌六七十莖至百莖全顆所萌出自千莖及
 二千莖此乃都下名產稱為大奇品蓋都城十
 萬餘家庖湏脂膏澡滌穢濁之餘水派下歸着

九十一

西南九條地界其上沃壤肥地十倍於用糞力者是以唯其水之所滋生出如是布物雖他州有似者而絕所不及也病人勿食

薯蕷 中編已有本條俗以山生者稱自然生山諸鄉語曰黏贖屋肥地糞種者稱長諸鄉語抄病人可煮食

佛掌薯 以和州宇陀者為名品稱宇陀薯鄉語烏達乙木通呼質孤涅乙木用自然生山薯薯擦擦過沙鉢插泥入味醬熟汁合插使相得重湯温過食之或用佛掌薯作俗呼篤祿祿日

兒即薯蕷露病人勿食

零餘子 即薯蕷實古俗呼奴葛今呼模葛越病人勿食

甘藷 俗間稱琉球薯又有朱藷病人俱勿食

胡蘿蔔 可煮食不可生喫若葉病人勿食綠葉

款冬 已有本條莖可供病人之饌若葉病人勿食花亦同近年人間款冬闕時多以橐吾莖偽充病人決不可食

獨活 已有本條此雖春夏之清蔬而病人勿食為其氣烈也自臘末及春初割烹者派舉罨崩

本草綱目卷之九十一 薯蕷 九十一

嫩莖稱為希品俗呼捺獲鴉烏獨又初生芽專為諸羹香料

冬瓜 已有本條

越瓜 有青白二品俗呼遏薩烏栗又呼失祿烏

栗此乃夏月之通蔬病人可煮食不可生喫

鹽糝藏越瓜 此亦同萊服蕪菁病人勿食

乾越瓜 俗呼福失烏栗造汰越瓜太穰著鹽

霎時烈日中曬乾一日可食數日亦可食用時

水洗細切沃酒豆油直食病人決不可食

苦蕒菜 俗呼室薩

水苦蕒 俗呼葛窠秩薩

蒼蓬菜 即蒼菜俗呼篤屋秩薩又有俗稱珊瑚

菜者即蒼菜之赤莖者也四時常有故又稱不

斷草

三葉蕒 其香似蕒菜莖頭必有三葉故俗稱三

葉蕒即鄉語密貨跋熱栗自冬至夏用為常蔬

雞腸菜 俗呼欲蔑捺又呼欲蔑葛髮及

蒲公英 一名鳧公英俗呼單卜卜

蘇縷 俗呼髮穀楚又呼非詞栗

蕨 俗呼窠刺彌春時取嫩芽湯焯豆油浸食老

則不可食乾蕨別有本條

菠稜菜 俗呼福屋連速屋

地膚 一名落帚俗呼福屋吉及古呼髮窠吉及

筆頭菜 俗呼貧孤慈孤失即接續艸之花接續

艸俗呼斯及捺

蕺荷 俗呼蔑屋葛剉莖生喫花呼蔑屋葛訥穀

罌子粟 俗呼結失冬日春初取嫩葉湯煉豆油

浸食頗帶泥氣老則不可食子代油麻用

賴葉 已有本條俗呼失速穗及實亦可食

藜葉 已有本條

五加葉 俗呼烏穀及

枸杞葉 俗呼孤穀

苦蕒 一名黃獨俗呼結乙木又呼葛失烏此即何首

烏鄉語蓋醫人誤以此物為何首烏故耳

胡瓜 俗呼吉烏栗

南瓜 俗呼僕屋蒲刺

番南瓜 俗呼葛僕灼

萱艸 俗呼關續屋古俗呼窠斯列孤薩

蓴 俗呼擗薩乙取水底嫩芽如水晶者食之

鳧茈 一名地栗一名勃臍俗呼孤祿孤窠乙

藥通系 九十四

草石蠶 一名甘露子 俗呼竹屋稜及

菟 俗呼非幽 別有赤菟 俗呼遏葛 罽幽

馬菟 一名馬齒菟 易云菟陸是也 俗呼斯整栗

非幽

莽 俗呼捺慈捺

卮子花 俗呼孤室捺失訥髮捺

菊葉 俗呼吉孤訥髮花亦可食

苦芙 俗呼非茂遏薩密

海蘊 俗呼木慈孤

石蓴 俗呼密兒苦蕒菜已下 病人皆不可食

蔥 古俗呼吉今呼非篤木曰又呼澄蒲葛蔥粥

已有本條此物性温味甘大温氣體煮食尤有

益若胃氣虛弱之人勿食韭蒜已下可準知也

胡蔥 俗呼遏薩貨吉俗呼者俗呼密結及列者皆蔥也

韭 俗呼暱刺煮食善温氣體

蒜 俗呼紐暱孤人間通食治疝俗又呼非兒

薤 俗呼刺曲屋即辣薤之讀音

荅蔥 俗稱行者蒜即鄉語局屋弱紐暱孤

灌蒜 俗呼訥訥兒已上葷類其氣甚猛烈病人

勿食

辣椒 已有本條 今人又煮葉食

椒 已有本條 取葉點諸羹子青時亦可點且食

胡椒 已有本條

生薑 已有本條

紫薑 又名子薑 俗呼髮日葛密

芥 俗呼葛刺失

白芥子 已有本條

蓼葉 俗呼恒埵 又食穗 俗呼恒埵僕

焯菜 俗呼宍薩彌 特用根 已上辛屬 病人亦可

少食 但芥蓼葉焯菜 不可使病人食

松蕈 已有本條

紫蕈 俗呼髮 黃蕈 俗呼吉吉 失茂 膜脂菰 又名紅菰

暱呼結香蕈 俗呼失乙恒結 麥蕈 俗呼粟 蕈菰

蕈刺恒結水菌 俗呼斯斯 掃帚菰 俗呼粟 蕈菰

栗恒結 及有柳菌 栗菌等 又有俗呼乙 孤室者 夫

蕈秩者 已上蕈屬 病人不可食

雪花菜 此即菽乳滓 俗稱豆腐滓 乃貧民之常

食 荒年之糧 助俗呼吉刺 誅又呼篤屋 膚訥葛

斯用是藏物 足以保久 乾者代肥糞 病人決不

可食

本草綱目卷之九 菜部 乾菜類

豆芽菜 以白豆造者為上，病人勿食。

石花菜凍子 此煮石花菜放冷成凍子者，俗呼

篤穀稞天，夏月冷食之，食法有數樣，風乾水氣

盡者呼為干顛，病人俱不可食。

凍豆腐 已詳于菽乳條中。

蓮藕 慈姑 牛蒡 茄 芋 竹筍 蕪菜

蒟蒻凍子 已上各有本條。

乾蔬屬

凡病人勿食乾蔬，而其中特乾菜、蕪、瓢、畜久者，煮極熟者，可使僅食。若乾蕪、菁、乾薇，可量病人胃氣之強弱，屎之鞭軟，使少食。若昆布，已有本條，唯可使喫煮汁耳。若香蕈，亦同昆布，其餘皆不可食。

乾菜蕪 一名仙人骨，俗呼福失達，已穀有薄切

片，乾者俗呼吉栗，僕失又有尾州菜蕪，切乾者

尤稱名品。

乾菜蕪葉 俗呼非跋，凡乾葉細切者，可少食。

勿多食。

本草綱目卷之九 菜部 乾菜類 九十七

乾蕪菁 俗呼福失ホシカ葛蒲刺カブラ又有半乾者俗呼捺末ビ弼ビ以攝州天王寺邊造者為名品

乾蕪菁葉 俗呼福失捺ホシカ此亦同乾菜蕪菁

昆布 已有本條俗間通用切作絲者

香蕪 俗呼失ホシ乙イ怛結ケ生者香尤甚

乾松蕪 已詳于松蕪本條

諸乾蕪 有俗呼穀屋怛結者呼斯篤栗者呼

孤祿葛カ衣ワ者病人俱勿食

乾蕪 俗呼然ゼ末シ乙ト

乾蕪 俗呼福失ホシ衣ワ刺ラ弼ビ

石耳 俗呼乙イ衣ワ怛結ケ

木耳 俗呼吉キ孤コ刺ラ傑ゲ

乾芋莖 俗呼福失ホシ詞ジ乙イ吉キ

乾蕪葉并穗 已有本條

乾臭梧桐葉 俗呼孤コ薩サ及訥キ福失ホシ跋バ

裙帶菜 俗呼衣ワ葛カ蔑メ

海藻 此邦俗稱即鄉語遏ア刺ラ蔑メ其用同昆布

切作絲煮食俗呼吉キ薩サ容ミ遏ア刺ラ蔑メ又有呼薩葛

刺蔑者亦此類

羊栖菜 俗呼非ヒ日ヒ吉キ又有稱朝鮮非ヒ日ヒ吉キ者其

狀大異長幾二三尺此元自朝鮮來未知何名
 紫菜 俗呼遏末訥栗河海俱有其類至多以武
 州淺草紫菜為第一品雲州十六嶋海苔越後
 州雪海苔亞之其他若紀州妹背海苔肥後州
 水前寺紫菜藝州廣島海苔駿州富士紫菜類
 不堪其多大略沿海州郡及川池悉有之不可
 舉數俗通呼訥栗
 青苔 又名青海苔俗呼遏屋訥栗以勢州者為
 名品沿海州郡悉有之
 龍鬚菜 俗呼失刺木以備前州者為名品

鹿角菜

俗呼篤薩葛訥栗

頭髮菜

俗呼屋越訥栗

凍乾蒟蒻凍子

俗呼穀越栗公虐孤

乾石花凍子

俗呼干顛乾蕨已下病人勿食

腐乾

俗呼祿孤贖屋僧家以細刮腐乾擬乾鉛

錘魚肉用呼為葛吉祿孤贖屋病人勿食

腐衣

已詳于菽乳條中

瓢畜 已有本條

果屬

凡果子皆生喫故病人不可食而醫人以梨與林檎為無害使病人食甚非所宜梨子雖無毒而元是生冷難消之物何病人之可食况林檎味酸澁甚難消化決勿使食特栗子熟湯瀹過而後去皮食之稍異于諸果少食無害多則致滯其餘皆不可食

梨 俗呼捺失其類頗多以青梨為上品近時忌時行嗽人用梨子濕紙包定熟灰火中煨過食之或穿小穴填胡椒二三粒於其內炮過食之此勝於尋常嗽藥



栗 俗呼孤栗又有公殼燒公荻煮食者病人勿生喫

梅 俗呼烏蔑味酸人間以半熟梅子鹽水漚過數日生食之俗呼烏蔑慈結大非所宜梅諸別有本條

消梅 俗呼失捺訥烏重葉梅 俗稱越中烏蔑 又云豐後烏蔑

杏 已有本條俗呼安慈即杏子之讀書

桃 已有本條俗呼木木其類頗多

油桃 俗呼慈跋 毛桃 俗呼結白桃 俗呼髮及有緋桃 俗呼非壽星桃 又名矮桃 俗呼過日月桃

俗呼乾擊乙篤 俗稱源平桃

李 俗呼斯木木

棗 俗呼捺貨蔑又有稱朝鮮棗者蒸乾者稱為大棗古人必與甘艸生薑同用至乎後世則雖華中醫人亦不必用况此邦近時人多惡甘味故處藥劑也甘艸緊居三十分之一甘艸已如是大棗絕無用者予竊料想古之處齊也大棗必居和調之一此乃當初唯是如斯從汰所為耳不知與之亦無害耶今日悉公之劑藥固有效則雖不用此物何害之有

雜選

西瓜 俗呼斯乙郭

榧子 俗呼葛鷓

榛子 俗呼髮失跋窠

海松子 俗呼葛刺末貨訥窠

椎子 俗呼失乙

落花生 俗呼刺郭設乙

胡桃 俗呼孤兒窠

銀杏 一名白果俗呼謹南即銀杏之讀音

梧桐子 俗呼護篤屋訥窠

無花果 俗呼乙室秩孤

錦荔枝 俗呼贊兒列乙失

枳椇 俗呼捷卜訥捺失

桑椹 俗呼孤窠訥窠

胡頹子 圓者名木半夏俗呼孤窠

櫻桃 俗呼幽斯刺

郁李 俗呼暱窠烏蔑

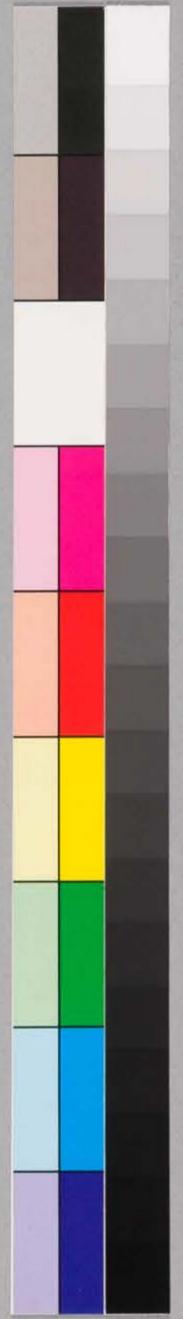
佛手柑 俗呼蒲收干

芰 菱同俗呼非失

玉蜀黍 俗呼南番吉獨

龍眼 已有本條俗呼劉品暱孤

雜選 百三



新通經

本草綱目

荔枝 俗呼列乙失
石蜜 俗呼穀屋栗薩篤屋

諸魚肉

凡魚肉柔輒較之鳥獸肉為甚易化吾邦之為體四
陸瀕海魚蝦至夥專啖海味此其所以依水土用產
物更饒於鳥獸肉也六十六州無海者十三州而尚
且運漕轉輸無一所不自由故雖重山回溪之地亦
魚肉不匱而間有啖鳥獸肉者此乃由方土之便宜
以助活計耳唯宜熟食不可生喫此為調攝之要務
棘鬣魚 一名吉鬣魚一名奇鬣此物即鱗屬中
之上品無毒實資中和之性四時常生四方諸
州俱有猶穀中之粳蔬中之菜菔烏中之雞獸

諸魚肉
百四
本草綱目

中之豚也。病人亦可食。俗呼恒乙。此物目甚有奇味。病人勿食。小者呼為小奇鬣魚。俗呼穀達乙。性味略同。而人間謂痘瘡忌此物。是大不然也。予每治痘。必用。未嘗見有害。疑亦憑沸吹冷之意。耶。鹽藏一二日者。味尤美。病人可食。日久者。不佳。鹽肉風乾者。味大劣。若病人。並勿食。大凡諸魚。皆然。其子有赤白二種。赤者。味甚美。俗呼末穀。鹽藏日近者。味大佳。雖日久者。亦有味。可食。白者。味不佳。俗呼失刺。穀病人俱不可食。凡諸魚子。病人勿食。

海鰻鱺

味甘。皮大有膩味。炙煮並佳。俗呼髮木。

又去腸。成平片。刮肉。去細骨。以搗盆。搗泥。或炙。或者食者。俗呼葛末。僕穀。病人亦可食。若無此魚。處用棘鬣魚。及諸魚。造之。但魚店所賣。多用下品雜魚。造。且用石灰水。堅之。病人決勿食。鹽肉風乾者。俗呼非跋木。病人勿食。醫家以此物無鱗。為毒物。禁之。不使食。不必然也。又世人煎此物。舉其湯。浴兒。以為稀痘之備。豈其然耶。

黃穉魚。味輕甘。鹽藏一二日者。尤佳。鹽肉風乾者。專供病人之饌。唯生肉。腊肉。可食。鹽乾肉。可

量胃氣使食俗呼過末遠乙又呼屋木篤達乙
魚味甘炙者並佳可量病人胃氣強弱使食
俗呼穀室華名未詳姑舉俗間所用字或云華
俗稱牛尾魚

馬鮫魚味甘肉軟易化葵炙並佳人間謂此物
破血是不然也病人亦可少食腊肉可食鹽藏
日久者不可食俗呼薩密刺其子鹽藏風乾者
俗呼葛刺斯密病人勿食

鯔魚一名子魚生肉腊肉炙煮並佳唯可量病
人強弱使食鹽藏日久者勿食俗呼僕刺其子

鹽藏風乾者俗亦呼葛刺斯密甚為珍品其小
者名撥尾魚河海俱有俗呼乙捺又呼謁蒲捺

鱸魚河海俱有甚有膩味炙煮並佳可量病人
強弱使食俗呼斯詞吉夏月特多膩

鰈魚一名比目魚大小有數等炙煮並佳病人
亦可食俗呼葛列夏月有一種帶石者味尤美
俗呼乙失葛列鹽藏風乾者俗呼模失葛列病
人勿食平人有間中其毒者又有一種牛舌魚
一名版魚又名鞋底魚俗呼孤質續穀又呼烏
失訥失怛病人不可食至小者風乾如枯葉俗

呼穀訥髮葛列一種大而味劣者俗呼必刺茂
鯧魚 生肉味大美炙煮並佳病人亦可食鹽藏
肉亦可少食俗呼末捺葛質屋

溪鯧 一名香魚河魚中之清品味甚美有異香
少腥氣自四月及八月大小俱可食他時無之
炙食尤佳病人亦可量強弱使食平人作膾作
齏大為好賞俗呼遏乙春時小者產海中俗呼
穀遏乙病人勿食鹽藏肉大不佳秋月帶子者
鹽藏風乾酒漬食之俗呼遏乙哥屋病人勿食
梭魚 生肉腊肉味甘炙煮並佳病人亦可食鹽

藏風乾者生瀋味病人不可食俗呼葛末斯

文鵠魚 一名飛魚腊肉頗有味鹽乾者病人亦
可少食俗呼篤弼烏屋

鱖魚 味輕甘唯可炙食生肉若鹽乾者味甚劣
不堪啖俗呼薩欲栗又有一種呼斯詞者蓋似
而非者為大下品病人勿食又有俗呼謁速者
為大下品病人決不可食

鱮魚 生肉煮食味至輕淡鹽藏肉亦同病人可
食人間謂此物破血大不然也至輕至淡何有
如是力量俗呼怛刺季冬早春取子鹽藏寄遠

賞為珍品病人勿食○按朝鮮呼此物稱吞魚
吞字書所無故音不可知疑大口二字合以為
一耳字彙云吳胡卦切音話魚之大口者曰吳
如此則或是倒書也華名未詳姑舉此邦俗間
所用字

蠔魚 俗呼吉斯味平淡病人宜食炙煮並佳其
大者呼穀慈訥鹽肉風乾味並劣又有俗呼葛
窠及斯者元非此類

鱖魚 味甘炙煮並佳可量病人胃氣強弱使食
俗呼遏秩腊肉亦可食風乾者味大劣不堪食

華名未詳姑從源順和名類聚或云竹莢魚

火魚 味平淡病人可食炙煮並佳俗呼葛捺葛

失刺又有俗呼木乙屋者呼乙篤欲粟者或云

金絲魚又有一種呼蔑跋兒者有赤黑二品病人亦

可食並此物類也已上華名未詳

華臍魚 一名綬魚一名老婆魚又名琵琶魚味

輕甘為冬月之珍品俗稱鯪鯪即鄉語安穀屋

病人不可食

海鷄魚 一名鮠魚一名鍋蓋魚夏月可食尾端

有毒骨柔脆可食病人勿食俗呼謁乙又有一

諸魚肉
百八

種黃貂魚俗呼吉謁

鮓魚 俗呼孤室味輕甘鹽藏一二日者差佳病人可食此物華名未詳姑舉此邦俗間所用字

或云華名踏水

石首魚 俗呼暱整又呼速穀暱整病人勿食

白魚 俗呼暱獲乙又呼密獲乙病人勿食

過刺魚 俗呼過刺此物風乾剉過煎用為調血

劑即過刺葛刺過葛葛衣是也此物華名未詳

或云鮓魚

鯖魚 味不美尤為下品病人不可食平人亦間

中其毒俗呼薩跋

鯉魚 味不美病人不可食華俗稱鉛錘魚已有

本條魚脯中之上品華名未詳姑舉源順和名

類聚所用字又有俗呼蔑孤祿者即此物類為

大下品病人決不可食

鯽魚 生肉味不美鹽肉自臘至春初味頗佳以

丹後州產者為名品俗呼蒲栗小者呼髮末室

病人勿食華名未詳姑舉俗間所用字

帶魚 俗呼失乙刺鮮肉味不佳腊肉味雖差美

而固下品之不足食者也

烏頰魚 味不佳此物有小毒不可食俗呼室奴
達乙又呼孤祿達乙近時欲破癩瘡惡血沈痼
結毒間用此物此亦不得已之策耳弱人不可
食

海鯧 味不佳尤為下品生肉炙煮並佳鹽藏日
近者味頗美日久者色紫生銹味澆不足食此
物人間以為祥物大凡吉禮莫不悉用俗呼乙
窠失淡乾者呼福失葛肥田亞於糞力小者淡
乾呼獲末茂此亦為人間大祥物太腸鹽藏攤
乾者呼烏兒茂美惡大殊又小者鹽藏呼必失

穀病人俱不可食或云有一種別造烏

鯨魚 味不佳為大下品俗呼質捺失一呼穀

鱗魚 一名魴魚一名望魚味不佳為大下品俗

呼怛室烏屋

麩條魚 一名銀魚一名鱸殘魚味輕甘煮食尤

佳可量病人胃氣強弱使食俗呼失祿乙屋又

有稱冰魚者即是溪鯧至小者鄉語非屋呼乙

薩薩者呼獨祿茂者雖美惡貴賤相殊亦皆此

類病人俱勿食

鯨魚 河魚中之尤多者味甘炙煮並佳病人不

可食俗呼髮調

黃鯛魚 俗呼木祿穀

鱗魚 俗呼恒彌刺穀

魮魚 俗呼屋乙葛宐

石魮魚 俗呼木質其餘有呼獲栗者呼髮斯者

呼宐恒葛者呼葛宐及斯者呼烏失奴斯彌篤

者即杜病人皆勿食

淡魚 俗呼髮熱河海俱有

鮎魚 一名鯁魚一名鯁魚俗呼捺末慈

黃頰魚 俗呼及及

鯢魚 一名人魚多在溪澗中俗稱山椒魚人間

謂此物療噎證誤矣噎豈可治之病乎

章舉 一名海和尚味甘大小絕殊大者自六七

尺及一丈餘中者南北海所在多有俗呼恒穀

小者如蜘蛛俗稱蛛蛸即塗蟻鄉語孤木達穀

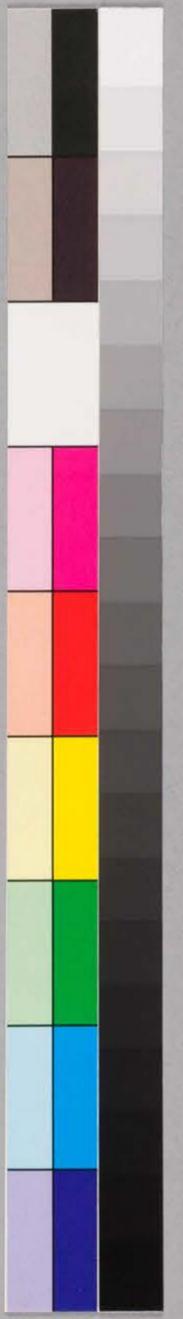
冬春交小者頭中有子白似葵米名章魚一名

望潮魚俗稱飯蛸鄉語乙乙達穀石距俗呼閨

捺葛達穀

烏鯛 俗呼乙葛小者呼非乙葛冬末春初頭中

有子呼為危子母甚為希品又有鎖管桑魚俱



雜考

此類

海蛇 有黑白二種黑者稱備前海蛇白者稱練海蛇用薑醋生喫俗呼孤刺傑黃鮑魚以下病人勿食

鮠類有數品

沙鯢腸

海膽

溪鯢腸

又有併子

者又有併其他有酒盜煮烏志築海鯢彌失穀肉子腸者 鯖切漬烏鯢黑造梭魚腸鯖背腸等數十種俗呼捺失木訥病人決勿食

凍魚

俗呼穀獲粟冬月以豆油煮諸魚一宿則凍如凝膏寒如冰霜病人所大忌又按事林廣

記有夏凍魚汰此亦非病人所可食

鮑魚

即不用鹽直日乾者如俗稱鯉節者及乾過臘魚類此二品病人亦可食其他不多見

曰薨魚

禮記

一曰蕭折魚一曰淡魚一曰鱮魚

曰汰魚

記

一曰鮒魚又曰乾魚

鱮音速鮒音怏

鯉魚

已有本條味醬汁煮食尤佳不可生喫

鯽魚

一名鮒魚已有本條味醬汁煮食尤佳

過豆油煮者病人不可食

鱒魚

已有本條別有俗呼乙達者亦此類

過臘魚

已有本條若鹽肉俗呼失屋兩吉者病

按行對集
不著鹽而
乾者曰鮑
魚俗所謂
風魚也

雜考

諸魚肉

百十二

雜考

人不可食

鰻鱺魚 已有本條

泥鱸 已有本條

沙噀 已有本條 海參可食 沙噀不可食 其腸鹽

腌者俗呼穀訥 宓怛冬月特有為魃魃中之上品

諸介肉

凡病人勿食諸介肉 介屬中唯牡蠣肉煮蜆汁可通食而蜆肉可量病人胃氣強弱使食其餘皆不可食

鼈 已有本條

蜆 已有本條

鰾魚 已有本條

蚌 已有本條

朗光 俗呼薩兒僕即瓦龍子之別種小者耳

蛤蜊 俗呼髮末孤栗一種有呼過薩栗者並生

真珠 真珠俗呼葛乙訥怛末牡蠣海扇鰾蚌並

藥選續

本草綱目

生真珠但大小異耳至効皆同

青贏 俗呼薩薩乙サザイ又有刺贏俗呼贊訥薩薩乙サザイ

紅贏 俗呼遏葛暱失アカカニシ

蓼贏 一名辛贏俗呼暱葛暱失ニガカニシ

田贏 俗呼怛暱失タニシ

光贏 俗呼贊贊怛ツツバニシ

玉蚧 一名海月一名江珧食其柱故云江珧柱

俗呼怛乙刺及タニシ

竹蛭 俗呼末閨タケヒ

白蛤 俗呼失刺葛乙シラカニシ

西施舌 俗呼密兒孤乙シシコ

龍蝦 一名蝦魁俗呼乙設謁粥リウセウ

青龍 俗呼孤兒末謁粥アヲ

苗蝦 俗呼遏密一名糠蝦又名米蝦メノエ

草蝦 俗呼葛宍謁粥クサエ

大脚蝦 俗呼閩捺葛謁粥オホタラシ

蝦姑 俗呼沙孤エビメ

蝓蚌 俗呼葛薩蔑シロカニ

蟹 俗呼葛蒲篤葛暱カニ

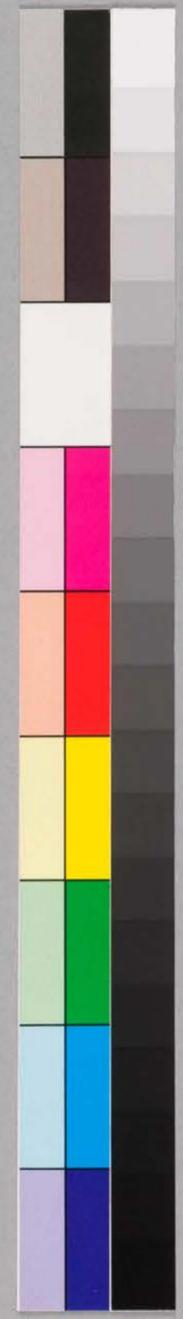
螃螬 俗呼葛暱カニ

藥選續

諸介肉

百十四

本草綱目



藥選續
諸鳥肉
一室

諸鳥肉

凡鳥肉比之魚肉則似亦難化較之獸肉則為差易消故病人唯可啖魚肉至于鳥肉可量其胃氣強弱使食唯雞卵無所不可其餘勿使漫食

鳧 一名野鴨已有本條又有沈鳧俗呼屋捺葛又有呼怛葛者呼遏失葛木者呼孤祿葛木者並此物類性用不甚相遠唯味有優劣耳

雀 一名賓雀已有本條

雞 已有本條

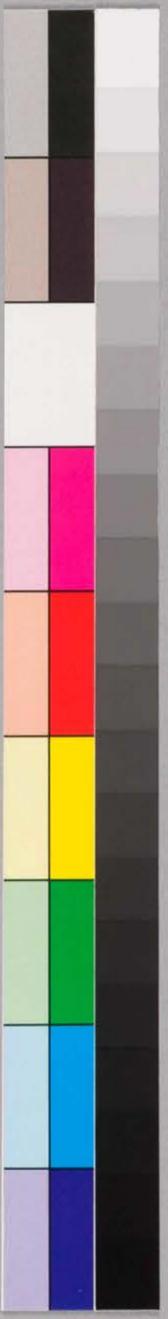
雞卵 已有本條

藥選續

諸鳥肉

百十五

一室



鷄 已有本條

鶴 已有本條 又有灰鶴俗呼 又有陽鳥俗呼

俗呼孤 祿慈兒

鴈 味甘肉差硬韌特有一種異香俗呼葛栗又

呼品又呼葛栗葛撰人間以為上品賞亞鶴肉

大者為鴻俗呼必失孤

鸛 味不佳其肉硬韌不可食俗呼穀屋

鵠 味雖頗甘其肉硬韌有小毒不可食俗稱白

鳥即鄉語髮孤斷屋且云食之發癩不必然也

鷺 一名鷺鷥一名白鷺夏月味甘可食俗呼薩

及又有白鶴子一名鷓玉俗呼達 有漫畫俗呼

薩及者並此類又有俗呼遏屋

薩及者又有方目俗稱鶴此二品並為夏月之

珍味也

鷓鴣 俗呼葛乙黃蒲栗古呼暹屋篤栗人間謂

此物善治帶下不必然也

鷓雉 已有本條又有俗稱山鳥者蓋鷓雉類耳

鴿 味不佳且帶泥氣頗有益血之功俗呼

跋篤又呼獨跋篤其類有斑鳩俗呼 有青

鷓俗呼 未跋篤

鷓鴣

鷓鴣

百廿六

一

鷓鴣

鷓鴣 奇俗呼吉日跋篤者以似鷓鴣之雌色故云

爾已有本條

鴨 又名鷺又名家鳧已在野鴨條下

蒿雀 已有本條且小鳥有數十種大槩性味相

似有告天子俗呼必書眉俗呼福繡眼兒俗呼

突厥雀俗呼未白鳩鳥俗呼刺其他若秧

雞俗呼孤竹雞俗呼烏金翅俗呼鐵嘴俗呼巧

婦鳥俗呼吉孤俗呼連吉訥俗呼日穀俗呼鷓鴣俗呼末葛

刺穀俗呼非但俗呼吉贊俗呼孤密俗呼模孤俗呼失及俗呼僕篤俗呼失及

類不可一一舉數大槩大同小異病人皆所可

禁也

葵窩 此即海嶋胡葵所作窠耳蓋取海藻來作

之故其中細魚清雜相附俗呼淵斯病人勿食

一種有俗呼結栗者人間以為治噎之奇藥誤矣

噎元必死之病何此物之所可治乎

一種有俗呼葛窠刺斯者深墨色小於烏雅此

亦以為治噎誤矣又用治小兒癇間有得効

藥選讀

諸藥

百廿七

本草綱目

藥選終

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

諸獸肉

凡獸肉化熟差遲病人不可食若痼疾結毒諸證或可量胃氣強弱使食其餘勿妄食

鹿 已有本條以擇鮮肉為要若難得地方必求

新肉鹽腌者水漬去鹹味而後可煮食

兔 已有本條

獺 已有本條若鹽肉無効

野猪 已有本條鹽肉與鹿同但食療不如鹿肉

鼠耳 已有本條

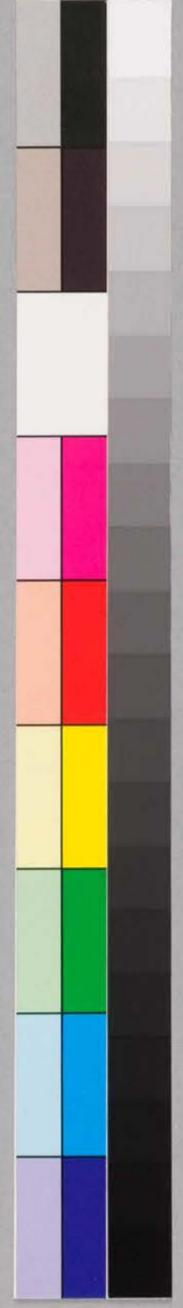
猪 已有本條

藥選

諸獸肉

百廿八

[Small characters at the bottom of the page]



藥選續

骨狃 已有本條

鼠 已有本條

牛 已有本條

熊 肉味甘煮食益血生臟但近京地方難得新

鮮肉耳俗呼孤末又有羸此亦熊類而色黃者

俗呼失孤末

麋羊 肉味甘煮食尤佳唯充腹耳非有鴻益俗

呼曬孤又呼葛木日失

狸 肉味甘膩尤多頗有臊氣而在食療不可用

但供飲食人之饌耳俗呼怛奴吉又有貉俗呼模日

捺 又有獲俗呼密達奴俱同狸肉

狐 人間用此物治疥瘡鹽肉亦同此物性甚淫

媚妖怪鼠可憎者其性之不善可以見矣倘用

此肉治疥得効予恐其走竄潛匿之害幾同用

水銀輕粉乎若然則設使得暫快而終成結毒

為一生之苦痛不如勿用也俗呼吉貨涅

鼬鼠 人間用此物治淋疾鹽肉亦同但氣甚臊

臭人多不忍况其有效亦所希見而終非可驟

治淋疾則何為必用之品俗呼乙怛室

狗 一名犬此物有小毒不可食人間雖以黃赤

醫選續

諸獸肉

百十九

藥選錄

一本堂

色者為味佳固下品之不堪啖者耳必不可食

俗呼已奴何處

味入之不忘其味也

藥用此物以補其虛肉亦同其性其性

或一上之奇麻不吐也出也計其性甘苦

水煎其味甘苦如用煎其性甘苦

此肉以煎其性甘苦如用煎其性甘苦

1305

一本堂藥選續編終

