

植

物

名

實

圖

攷

植物名實圖考長編卷之十六

固始吳其濬著

蒙自陸應穀校刊

果類

海松子

水松

楊梅

檳欖

木威子

椰子

樹頭酒

桃椰子

甜瓜
瓜蒂附

棐栳

獼猴桃

鉤緣子

卽佛手柑
香櫟蜜羅附

朱欒

金橘

公孫桔

銀杏

西瓜

人面子

頻婆

黃皮子

羊矢子

秋風子

榛果

櫨子樹

鳧茨

卽勃臍

文光果

木桃兒樹

冰茶白

野木瓜

棠梨

蜜筍柑

天茄子

無花果

海紅

波羅蜜

紗木麪

五斂子

卽羊桃

天師栗

露兜子

槌子

雞矢果

落花生

糖刺果

番荔枝

番瓜

佛桃

岡拈子

黎朦子

山橙

瓦瓜

哈密瓜

胡頹子

都咸子

麋目

沙棠

古度

海松子

開寶本草海松子味甘小溫無毒主骨節風頭眩去死肌髮白散水氣潤五臟不飢生新羅如小栗三角其中仁香美東夷食之當果與中土松子不同

海藥去皮食之甚香美與雲南松子不同雲南松子似巴豆其味不厚多食發熱毒松子味甘美大溫無毒主諸風溫腸胃久服輕身延年不老味與卑古國偏桃仁相似其偏桃仁用與北桃仁無異是也

水松

南方草木狀水松葉如檜而細長出南海土產衆香而此木不大香故彼人無佩服者嶺北人極愛之然其香殊勝在南方時植物無情者也不香於彼而香於此豈屈於不知已而伸於知己者歟物理之難窮如此

楊梅

開寶本草楊梅味酸甘溫無毒主去痰止嘔噦消食下酒乾作屑臨飲酒時服方寸匕止吐酒多食令人發熱其樹若荔枝樹而葉細陰青其形似水楊子而生青熟紅肉在核上無皮殼生江南嶺南山谷四月五月採

南方草木狀楊梅其子如彈丸正赤五月中熟時似梅其味甜酸陸賈南越行紀曰羅浮山頂有胡楊梅山桃繞其際海人時登採拾止得於上飽噉不得持下東方朔林邑記曰林邑山楊梅其大如盃椀青時極酸既紅味如崖蜜以醞酒號梅香耐非

貴人重客不得飲之

齊民要術臨海異物志曰其子大如彈子正赤五月熟似梅味

甜酸

食經藏楊梅法擇佳完者一石以鹽一斗淹之入鹽肉中仍出曝令乾燭取杭皮二斤煮取汁漬之不加蜜漬梅色

如初美好可堪數歲

北戶錄楊梅葉如龍眼樹冬青一名枕播州有白色者甜而絕

大

羣芳譜楊梅會稽產者爲天下冠吳中楊梅種類甚多名大葉

者最早熟味甚佳次則卞山本出茗溪移植光福山中尤勝又

次爲青蒂白蒂及大小松子此外味皆不及樹若荔枝葉細青

如龍眼及紫瑞香種植性宜山地核投糞池中浸六月取出收潤土中二月鋤地種之待長尺許次年移栽三四年後以生子枝接之次年仍移栽山地多留宿土臘月內離根四五尺於高處開溝灰糞壅之不宜著根每遇雨肥水滲下則結子大而肥製用糖楊梅以梅三斤爲率用鹽一兩醃半日沸湯浸一夜控乾入糖二斤薄荷葉一大把輕手拌勻日暴汁乾收

劍南詩註太白梁園吟云玉盤楊梅爲君設吳鹽如花皎白雪不知楊梅酸者乃薦以鹽佳品未嘗用也

墨客揮犀楊梅有雌雄雄者不實鑿木榦作方寸穴取雌木填

之乃實

橄欖

開寶本草橄欖味酸甘溫無毒主消酒療鰭鮓毒人誤食此魚肝迷悶者可煮汁服之必解其木作機撥著魚皆浮出故知物有相畏如此也核中仁研傳唇吻燥痛其樹似木櫨子樹而高端直其形似生訶子無棱瓣生嶺南八月九月採又有一種名波斯橄欖色類亦相似其核形作三瓣可以蜜漬食之生邕州圖經橄欖生嶺南今閩廣諸州皆有之木似木櫨而高且端直可愛秋晚實成南人尤重之咀嚼之滿口香味不歇生噉及煮飲並解諸毒人誤食鰭鮓肝迷悶者飲其汁立差山野中生

者子繁而木峻不可梯緣但刻其根下方寸許內鹽於中一夕
子皆落木亦無損其枝節間有脂膏如桃膠南人採得并其皮
葉煎之如黑飴謂之橄欖糖用膠船著水盆乾牢於膠漆邕州
又有一種波斯橄欖與此無異但其核作三瓣子蜜漬食之
南方草木狀橄欖樹身聳枝皆高數丈其子深秋方熟味雖苦
澀咀之芬馥勝含雞舌香吳時歲貢以賜近侍本朝自泰康後
亦如之

齊民要術廣志曰橄欖大如雞子交州以飲酒 南方草木狀

曰橄欖大如棗或大如雞子二月華色仍連著實八月九月熟

生食味酢蜜藏味甜 臨海異物志曰餘甘子如梭形入口苦
澀後飲水更甘大如梅實核兩頭銳東岳呼餘甘柯欖同一果
耳 南越志曰博羅縣有合成樹十圍去地二丈分爲三衢東
向一衢木葉似楝子如橄欖而硬削去皮南人以爲糝南向一
衢橄欖西向一衢三杖三杖樹名嶺北之物也

北戶錄橄欖子八九月熟其大如棗廣志云有大如雞子者有
野生者高不可梯但刻其根方數寸許入鹽于中子皆落矣今
高涼有銀坑橄欖子細長味美於諸郡產者其價亦貴陳藏器
云其木主鯁魚毒此木作橄撥著水魚皆浮出

鄰幾雜誌橄欖木其花如樗將採其實剥其皮以薑汁塗之則盡落

海槎餘錄青橄欖無仁烏橄欖有仁外肉取來杵碎乾放則自有霜堆起如白鹽名曰欖醬二種俱野生當四五月盛時市人儘力取回用支一年不似吾江南之甚珍貴也

學齋佔畢東坡橄欖詩云紛紛青子落紅鹽蓋凡果之生也必青其熟也必變色如梅杏半傳黃朱果爛枝繁是也惟有橄欖雖熟亦青故謂之青子不可他用也

高濂遵生八牋橄欖湯止渴生津百藥煎一兩白芷一錢檀香