

重修植物名實圖考

小野職慤重修  
果類

卅二上

重修植物名實圖考卷之三十二 上下

清國 吳其濬原撰

日本

伊藤圭介 校閱  
小野職愨 重修  
岡松甕谷 句讀

果類

棗 ナツメ

蓼 エヒヅル 附

柚 附

蓮藕 レンコン

梅 ウメ

杏 アンズ

茅栗 シバクリ 附

葡萄 ブドウ

橘 カラシ

橘紅

茭 コニバス

桃 モモ

栗 クリ

櫻桃 ミザクラ

山櫻桃

柿 カキ

枇杷 ビハ

檳榔 ビンロウ

甘蔗 サトウキビ

烏芋 クワイ

梨 ウルノコナシ

淡水梨 ダイコクナシ

南華李 アラスモ

安石榴 ザクロ

枳椇 ケンボナシ

榲桲 カシハ

菱 ヒシ

木瓜 カラボケ

龍眼 リウガン

以上上卷  
以下下卷

馬檳榔無圖

石蜜 無圖

慈姑 又一種

鹿梨 即酸梨無圖

李 スモ

柰 オホリンゴ

榲桲 カヤ

山楂 赤瓜實即山查

橡實 ナラ

菴摩勒

錐栗

苦櫛子

麩櫛シラカシ

韶子

都角子

石都念子

軟棗

君遷子 無圖

樗子

無漏子

東棗



棗

一  
果類卷之三十二

棗

棗、本經上品、爾雅詳列數種、乾者爲大棗、入藥、核中仁、木心、葉根、樹皮、皆有主治、

〔長編〕本草經、大棗味甘平、主心腹邪氣、安中養脾、助十二經、平胃氣、通九竅、補少氣、少津液、身中不足、大驚、四肢重、和百藥、久服輕身長年、葉覆麻黃、能令出汗、

爾雅、棗、壺棗、註、今江東呼棗大而銳上者爲壺、壺猶瓠也、邊要棗、註、子細腰、今謂之鹿盧棗、櫟白棗、註、卽今棗子白乃熟、枳酸棗、註、樹小實酢、孟子曰、養其棘、棘、楊徹齊棗、註、未詳、遵羊棗、註、實小而圓、紫黑色、今俗呼之羊矢棗、孟子曰、曾皙嗜羊棗、洗大棗、註、今河東猗氏縣出大棗、子如雞卵、煮填棗、註、未詳、蹶洩苦棗、註、子味苦、皙無實棗、註、不著子者、還味棗、註、還味短味也、

別錄、大棗、無毒、補中益氣、強力、除煩悶、療心下懸、腸澼、久服不飢、神仙、一名美

棗、一名良棗、八月採暴乾、三歲陳、核中仁、燔之味苦、主腹痛邪氣、生棗味甘辛、多食、令人多寒熱、羸瘦者不可食、陶隱居云、舊云、河東猗氏縣棗、特異、今青州出者、形大核細、多膏、甚甜、鬱州元市、亦得之、而鬱州者亦好、小不及爾、江東臨沂金城棗、形大而虛、少脂、好者亦可用、南棗大惡、殆不堪噉、道家方藥、以棗爲佳餌、其皮利肉補虛、所以合湯、皆擘之也、

圖經、大棗、乾棗也、生棗、並生河東、今近北州郡皆有、而青晉絳州者、特佳、江南出者、堅燥少脂、種類非一、今園圃、皆種蒔之、亦不能盡別其名、又其極美者、則有水菱棗、御棗之類、皆不堪入藥、蓋肌肉輕虛、暴服之、則枯敗、惟青州之種、特佳、雖晉絳大實、亦不及青州者之肉厚也、並八月採暴乾、南郡人、煮而後暴、及乾、皮薄而皺、味更甘於它棗、謂之天蒸棗、然不堪入藥、又有仲思棗、大而長、有一二寸者、正紫色、細文、小核、味甘重、北齊時、有仙人仲思、得之、因以爲名、隋大業中、信都郡、嘗獻數顆、近世稀復有之、又廣州有一種波斯棗、木無傍枝、直聳

三四丈、至巔四向、共生十餘枝、葉如椶櫚、彼土亦呼爲海椶木、三五年一著子、都類北棗、但差小耳、舶商亦有攜本國生者至南海、與此地人食之、云味極甘、似此中三蒸棗之類、然其核全別、兩頭不尖、雙卷而圓、如小塊紫礦、種之不生、疑亦蒸熟者、近亦少有將來者、

齊民要術、常選好味者、留栽之、候棗葉始生、而移之、

棗性硬、故主晚栽、早者、堅塔生遲也、三步一

樹、行欲相當、

地不耕也、

欲令牛馬履踐、令淨、

棗性堅強、不宜苗稼、是以不耕、荒穢則蟲生、所以須淨地、堅饒實、故宜踐也、

正月一日、日出時、反斧斑駁椎之、名嫁棗、

不椎、則子萎而落也、

不實、斫候大蠶入簇、以杖

擊其枝間、振落狂花、

不打、花繁實不成、

全赤卽收、收法、日日撼落之爲上、

半赤而收者、肉未充滿、乾

則色黃而皮皺、將赤、味亦不佳、

久不收、則皮破、復有烏鳥啄之、

曬棗、先治地令淨、布椶於箔下、置棗於箔

上、以椶聚而復散之、一日中二十度、乃佳、夜仍不聚、

得霜露氣、乾速成、陰雨之時、乃聚而苦之、五六

日後、別擇取紅軟、上高厨上曝之、

厨上者、已乾、雖厚一尺、亦不壞、

擇去胖爛者、其未乾者、曝曬

如法、其阜勞之地、不任耕稼者、歷落種棗則任矣、

棗性燥收、凡五果及桑、正月一日、

鷄鳴時、把火遍照其下、則無蟲災、食經曰、作乾棗法、蔣將露於庭、以棗著上、厚二寸、復以新蔣覆之、凡三日三夜、撤覆露之畢、日曝取乾、入屋中、率一石、以酒一升、漱著器中、密泥之、經數年不敗也、棗油法、鄧元曰、棗油、擣棗實、和以塗緇上、燥而形似油也、乃成之、棗脯法、切棗曝之、乾如脯也、雜五行書曰、舍南種棗九株、辟縣官、宜蠶桑、服棗核中人二七枚、辟病疾、能常服棗核中人、及其刺、百邪不復干矣、

本草綱目、李時珍曰、棗木、赤心有刺、四月生小葉、尖觥光澤、五月開小花、白色微青、南北皆有、惟青晉所出者、肥大甘美、入藥爲良、其類甚繁、爾雅所載之外、郭義恭廣志、有狗牙、雞心、牛頭、羊角、獼猴、細腰、赤心、三星、駢白之名、又有水棗、氏棗、桂棗、夕棗、濃棗、墟棗、蒸棗、白棗、丹棗、棠棗、及安邑、信都諸棗、穀城紫棗、長二寸、羊角棗、長三寸、密雲所出小棗、脆潤核細、味亦甘美、皆可充果食、不堪入藥、入藥須用青州、及晉地晒乾大棗、爲良、

又曰、素問言、棗爲脾之果、脾病宜食之、謂治病和藥、棗爲脾經血分藥也、若無故頻食、則生蟲損齒、貽害多矣、按王好古云、中滿者勿食甘、甘令人滿、故張仲景建中湯、心下痞者、減飴棗、與甘草同例、此得用棗之方矣、又按許叔微本事方云、一婦病臟燥、悲泣不止、祈禱備至、予憶古方治此證、用大棗湯、遂治與服、盡劑而愈、古人識病、治方妙絕如此、又陳自明婦人良方云、程虎卿內人、妊娠四五箇月、遇晝則慘戚悲傷、淚下數欠、如有所憑、醫巫兼治、皆無益、管伯周說、先人曾語、此治須大棗湯、乃愈、虎卿借方治藥、一投而愈、又摘玄方治此證、用紅棗燒存性、酒服三錢、亦大棗湯變法也、

又曰、按劉根別傳云、道士陳孜、如痴人、江夏袁仲陽、敬事之、孜曰、今春當有疾、可服棗核中仁、二十七枚、後果大病、服之而愈、又云、常服棗仁、百邪不復干也、仲陽服之有效、則棗果有治邪之說矣、又道書云、常含棗核、治氣、令口行津液、嚥之佳、謝承後漢書亦云、孟節能含棗核不食、可至十年也、此皆藉棗以生津、

受氣而嚙之，又能達黃宮，以交離坎之義耳。



葡萄

葡萄



# 葡萄

葡萄本經上品、有圓長二種、西北極多、江南亦間有之、實多圓、而色紫、味亦遜、  
〔長編〕本草經、葡萄味甘平、主筋骨濕痺、益氣倍力、強志、令人肥健、耐飢、忍風寒、  
久食輕身、不老延年、可作酒、

別錄、無毒、逐水、利小便、生隴西五原燉煌山谷、陶隱居云、魏國使人多齎來、狀  
如五味子、而甘美、可作酒、云用其藤汁、殊美好、北國人、多肥健耐寒、蓋食斯乎、  
不植淮南、亦如橘之變於河北矣、人說、卽此間蓼蓂、恐如彼之枳類橘耶、

唐本草注、蓼蓂與葡萄相似、然蓼蓂是千歲藁、葡萄作酒法、總收取子汁、煮之  
自成酒、蓼蓂山葡萄、並堪爲酒、陶云、用藤汁爲酒、謬矣、

蜀本草圖經、蔓生、苗葉似蓼蓂而大、子有紫白二色、又有似馬乳者、又有圓者、  
皆以其形爲名、又有無核者、七月八月熟、子釀爲酒及漿、別有法、謹按、蓼蓂是  
山葡萄、亦堪爲酒、

圖經、葡萄、生隴西五原燉煌山谷、今河東、及近京州郡、皆有之、苗作藤蔓、而極長大、盛者、一二本、綿被山谷間、花極細、而黃白色、其實有紫白二色、而形之圓銳、亦二種、又有無核者、皆七月八月熟、取其汁、可以釀酒、謹按、史記云、大宛、以葡萄爲酒、富人藏酒萬餘石、久者、十數歲不敗、張騫使西域、得其種而還、種之、中國始有、蓋北果之最珍者、魏文帝、詔群臣、說葡萄云、醉酒宿醒、淹露而食、甘而不飴、酸而不隄、冷而不寒、味長汁多、除煩解渴、他方之果、寧有匹之者、今太原、尙作此酒、或寄至都下、酒作葡萄香、根苗中空相通、圃人將貨之、欲得厚利、暮漑其根、而晨朝水浸子中矣、故俗呼其苗爲水通、逐水利小腸、尤佳、今醫家多暴收其實、以治時氣、發瘡、鬱不出者、研酒飲之、甚效、江東出一種、實細而味酸、謂之嬰菓子、

齊民要術、漢武帝、使張騫至大宛、取葡萄實、如離宮別館旁、盡種之、西域有葡萄、蔓延以生、廣志曰、葡萄有黃白黑三種者也、蔓延性緣、不能自舉、作架以承

之葉密陰厚、可以避熱、十月中、去根一步許、掘作坑、收卷葡萄、悉埋之、近枝莖、薄安黍穰、彌佳、無穰、直安土、亦得、不宜濕、濕則冰凍、二月中、還出舒而上架、性不耐寒、不埋卽死、其歲久、根莖粗大者、宜遠根作坑、勿令莖折、其坑外處、亦掘土、並穰培覆之、摘葡萄法、逐熟者、一一零疊、一作摘取、從本至末、悉皆無遺、勝世人全房折殺者、作乾葡萄法、極熟者、一一零壓摘取、刀子切去蒂、勿令汁出、蜜兩分、和內葡萄中、煮四五沸、漉出陰乾、便成矣、非直滋味倍勝、又得夏暑不敗壞也、藏葡萄法、極熟時、全房折取、於屋下作廕坑、坑內近地、鑿壁爲孔、插枝於孔中、選築孔使堅、屋子置土覆之、經冬不異也、

癸辛雜識、有傳種葡萄法、於正月末、取葡萄嫩枝、長四五尺者、捲爲小團、令緊、先治地、土鬆而沃之以肥、種之、止留二節在外、異時、春風發動、衆萌競吐、而土中之節、不能條達、則盡萃華於出土之二節、不二年成大棚、其實大如棗、而且多液、此亦奇法也、王象晉羣芳譜、葡萄、一名賜紫櫻桃、水晶葡萄、暈色帶白、

如薯粉形大而長、味甚甘、西番者更佳、馬乳葡萄、色紫、形大而長、味甘、紫葡萄、黑色、有大小二種、酸甜二味、綠葡萄、出蜀中、熟時色綠、若西番之綠葡萄、名冠晴、味勝糖蜜、無核、則異品也、其價甚貴、瑣瑣葡萄、出西番、實小如胡椒、今中國亦有種者、一架中間生一二穗、種植取肥枝如拇指大者、從其孔盆底穿過、溢一尺、於盆內實以土、放原架下、時澆之、候秋間生根、從盆底外截斷、另成一架、澆用冷肉汁、或米泔水、收藏、北方天寒、初冬、須以草裹埋地中尺餘、俟春分後、取出臥置地、數日後架起、子生時、去其繁葉、使霑風露、則結子肥大、魏文帝與吳監書、中國珍果甚多、且復爲說葡萄、當其夏末涉秋、尚有餘暑、醉酒宿醒、掩露而食、甘而不飴、脆而不酸、冷而不寒、味長汁多、除煩解倦、又釀以爲酒、甘於麴蘖、善醉而易醒、道之、固以流涎咽隘、況親食之耶、南方有橘、酢正裂人牙、時有甜耳、卽遠方之果、寧有匹者乎、

元好問、葡萄酒賦序、劉鄧州光甫、爲予言、吾安邑多葡萄、而人不知有釀酒法、

少日、嘗與故人許仲祥、摘其實、並米炊之、釀雖成、而古人所謂、甘而不飴、冷而不寒者、固已失之矣、貞祐中、鄰里一民家、避寇、自山中歸、見竹器所貯葡萄、在空盎上者、枝帶已乾、而汁流盎中、薰然有酒氣、飲之良酒也、蓋久而腐敗、自然成酒耳、不傳之祕、一朝而發之、文士多有所述、今以屬子、子寧有意乎、予曰、世無此酒久矣、予亦嘗見還自西域者、云、大食人、收葡萄漿、封而埋之、未幾成酒、愈久者愈佳、有藏至千斛者、其說正與此合、物無大小、顯晦自有時、決非偶然者、夫得之數百年之後、而證數萬里之遠、是可賦也、於是乎賦之、

漢書、大宛國傳、大宛左右、以葡萄爲酒、富人藏酒、至萬餘石、久者至數十歲、不敗、俗嗜酒、馬嗜苜蓿、宛別邑七十餘城、多善馬、馬汗血、言其先天馬子也、張騫始爲武帝言之、上遣使者、持千金、及金馬、以請宛善馬、宛王、以漢絕遠、大兵不能至、愛其寶馬、不肯與、漢使妄言、宛遂攻殺漢使、取其財物、於是、天子遣貳師將軍李廣利、將兵、前後十餘萬人、伐宛、連四年、宛人斬其王母寡首、立母寡弟