

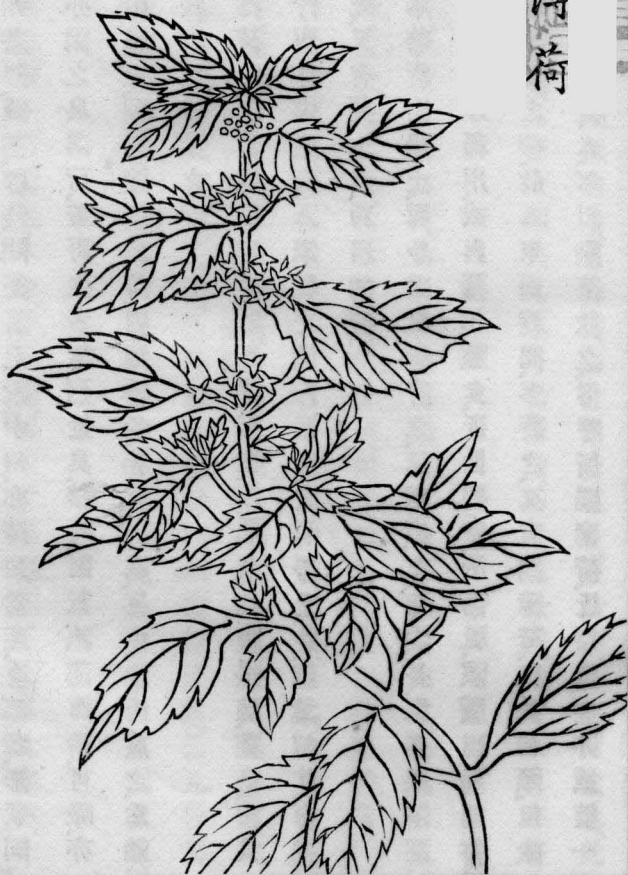
重修植物名實圖考

小野職慤重修  
芳草類

廿五

下

薄荷



# 薄荷

薄荷唐本草始著錄、或謂卽菰間芡萐之訛、中州亦蒔以爲蔬、有二種、形狀同、而氣味異、俗亦謂之臭薄荷、蓋野生者、氣烈近臭、移蒔則氣味薄而清、可噉、亦可入藥也、吳中種之、謂之龍腦薄荷、因地得名、非有異也、肆中以糖煎之、爲飴、又薄荷醉貓、貓咬、以汁塗之、

〔長編〕唐本草薄荷、味辛、苦溫無毒、主賊風、傷寒、發汗、惡氣、心腹脹滿、霍亂、宿食不消、下氣、煮汁服、亦堪生食、人家種之、飲汁發汗、大解勞乏、註、莖葉似萐、而尖長、根經冬不死、又有蔓生者、功用相似、

圖經薄荷、舊不著所出州土、而今處處皆有之、莖葉似萐、而尖長、經冬根不死、夏秋採莖葉暴乾、古方稀用、或與薤作齏食、近世醫家治傷風、頭腦風、通關格、及小兒風涎、爲要切之藥、故人家園庭間多蒔之、又有胡薄荷、與此相類、但味少甘爲別、生江浙間、彼人多以點茶飲之、俗呼新羅薄荷、近京僧寺亦或植一

二本者、天寶方、名連錢草者是、石薄荷、生江南山石上、葉微小、至冬而紫色、此一種、不聞有別功用、凡新大病差人、不可食薄荷、以其能發汗、恐虛人耳、字書作菰藨、

本草衍義、薄荷、世謂之南薄荷、爲有一種龍腦薄荷、故言南以別之、小兒驚風、壯熱、須此引藥、貓食之、卽醉、物相感爾、治骨蒸、熱勞、用其汁、與衆藥熬爲膏、本草綱目、李時珍曰、薄荷、人多栽蒔、二月、宿根生苗、清明前後、分之、方莖赤色、其葉對生、初蒔、形長而頭圓、及長則尖、吳越川湖人、多以代茶、蘇州所蒔者、莖小而氣芳、江西者、稍粗、川蜀者、更粗、入藥、以蘇產爲勝、物類相感志、云凡收薄荷、須隔夜以糞水澆之、雨後乃悉刈收、則性涼、不爾不涼也、野生者、莖葉氣味、都相似、

又曰、薄荷、俗稱也、陳士良、食性本草、作菰藨、楊雄甘泉賦、作菰藨、呂忱字林、作菰藨、則薄荷之爲訛稱、可知矣、孫思邈、千金方、作蕃荷、又方音之訛也、今人藥

用、多以蘇州者爲勝、故陳士良謂之吳菰、以別胡菰也、

貫耳集、楊伯洪、知黃州、忽一日、早飯、覺有薄荷氣、食之而疑、素養白雞黑犬、就其內飼之、雞與犬俱斃、有孫來前、以匙數粒食之、晚亦斃、楊始驚、急服解毒藥、嘔血數升、遂將庖者鞠之、乃云、童德興授其藥、庖則荆湖制司人、後改爲飯局、童諭之、藥不驗、當以薄荷可發、朝廷知之、差中使、齎金器宣賜、兼撫問、伯洪引庖者、對中使、自白本末、中使亦驚、復奏童德興、赴召、慮事覺、先飲藥而卒、發蒙記、猫以薄荷爲酒、謂飲之卽醉也、

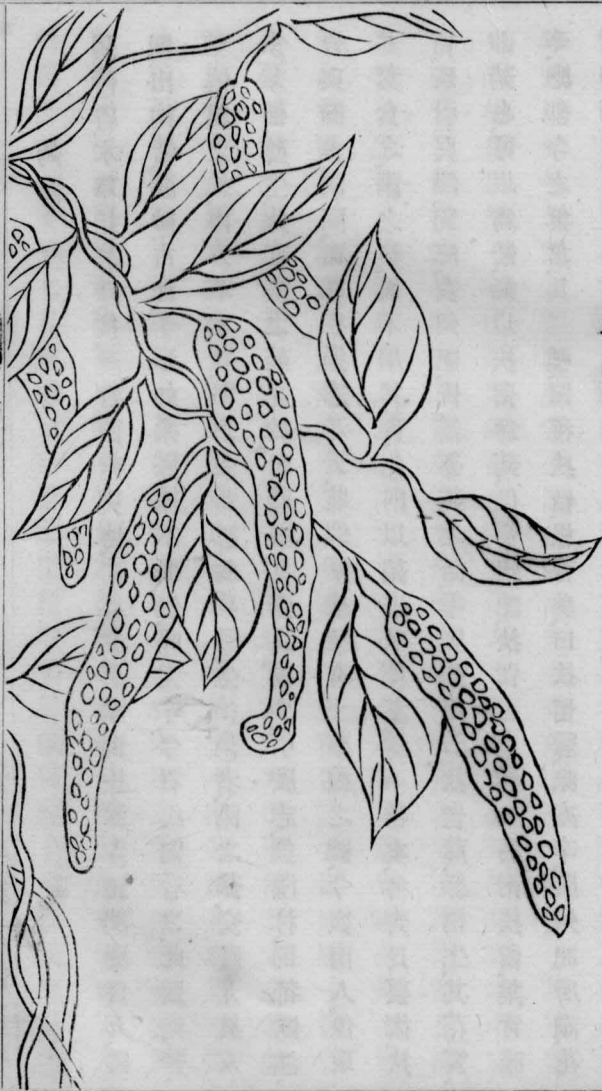
大葉薄荷



大葉薄荷

薄荷葉、背皆青、江西有一種、葉背甚白、呼爲大葉薄荷、亦有呼爲茵陳者、燒以去瘟、氣辛烈、蓋卽江南所謂茵陳者、詳茵陳下、

蒟醬



蒟醬

蒟醬、唐本草始著錄、按漢書西南夷傳、南粵食唐蒙蜀枸醬、蒙歸問蜀賈人、獨蜀出枸醬、顏師古注、子形如桑椹、緣木而生、味尤辛、今石渠則有之、此蜀枸醬、見傳紀之始、南方草木狀、則以生番國爲華芡、生番禺者、謂之蒟、交趾九真人家多種、蔓生、此交滇之蒟、見於紀載者也、齊民要術、引廣志、劉涓子、蜀都賦注、皆與師古說同、而鄭樵通志乃云、狀似華撥、故有土華撥之號、今嶺南人、但取其葉食之、謂之蓼、而不用其實、此則以蒟子及蔓葉爲一物矣、考齊民要術、扶留、所引、吳錄、蜀記、交州記、皆無卽蒟之語、唯廣州記云、扶留藤、緣樹生、其花實、卽蒟也、可以爲醬、始以扶留爲蒟、但交州記、扶留有三種、一名南扶留、葉青味辛、應卽今之蔓葉、其二種、曰穫扶留、根香美、曰扶留藤、味亦辛、廣州記所謂、花實卽蒟者、不知其葉青味辛者耶、抑藤根香辛者耶、是蒟子、卽可名扶留、而與蔓葉一物與否、未可知也、諸家所述、蒟子形味極詳、而究未言蒟葉之狀、宋景

文、益部方物略記、蒟醬云、葉如王瓜、厚而澤、又云、或言、卽南方扶留藤、取葉、合檳榔食之、玩贊詞、並未及葉、而或謂云云、蓋闕疑也、唐蘇恭說、與鄭漁仲同、蘇頌、則以淵林之說爲蜀產、蘇恭之說、爲海南產、李時珍、則直斷蒟醬一物、無疑矣、夫枸獨出蜀一語、已斷定所產、流味番禺、乃自蜀而粵、故云流味、非粵中所  
有、明矣、余使嶺南及江右、其貴灰、薑葉、檳榔三物、旣合食之矣、撫湖南、則長沙  
不能得生薑、以乾者裹食之、求所謂蘆子者、烏有也、及來滇、則省垣茶肆之累  
累如桑椹者、殆欲却車而載、而薑葉又烏有也、考雲南舊志、元江產蘆子、山谷  
中、蔓延叢生、夏花秋實、土人採之、日乾收貨、薑葉、元江家園遍植、葉大如掌、纍  
藤於樹、無花無實、冬夏長青、採葉、合檳榔食之、味香美、一則云夏花秋實、一則  
云無花無實、二物判然、以土人而紀所產、固應无妄、余遣人至彼、生致薑葉數  
叢、葉比嶺南稍瘦、辛味無別、時方五月、無花附也、得蘆子數握、土人云、四五月  
放花、卽似蘆子形、七月漸成實、蓋薑葉園種、可栽以餉、而蘆子、產深山老林中、

蔓長、故但摘其實、景東廳志、蘆子、葉青花綠、長數十丈、每節輒結子、條長四五寸、與蔓葉長僅數尺者異矣、徧考他府州志、產蘆子者、如緬寧思茅等處、頗多、而蔓葉、則唯元江、及永昌有之、故滇南蘆多、而蔓少、獨怪滇之紀載、皆徃於鄭漁仲諸說、信耳而不信目、爲可異也、滇海虞衡志謂、滇俗重檳榔茶、無蔓葉、則剪蔓子、合灰食之、此吳人之食法、夫吳人所食、乃桂子、非蘆子也、又以元江、分而二之、爲蒟有兩種、一結子以爲醬、一發葉以食檳榔、夫物一類而分雌雄、多矣、其調停今古之說、亦是考據家、調人媒氏、然又謂海濱有葉、滇黔無葉、以子代之、不知冬夏長青者、又何物耶、蓋元江地熱、物不蛀則枯、葉行數百里、肉瘠而香味淡矣、蘆子苞苴、能致遠、乾則逾鞣、滇多瘴、取其便而味重者餌之、其植蔓者、則食蔓耳、嶺南之蔓走千里、而近至贛州、色味如新、利在而爭逐、亦無足異、蘆子爲醬、亦芥醬類耳、近俗、多以番椒木櫃子爲和、此製便少、亦今古之變食也、本草綱目、引嵇氏之言、本草、以蒟爲蔓子、非矣、其說確甚、後人輒易之、故

詳著其別、蓋蒟與華荻爲類、不與蓐爲類、朱子詠扶留詩、根節含露辛、苕穎扶  
援綠、蠻中靈草多、夏永清陰足、形容如繪、曰根節、曰苕穎、曰清陰、獨不及其花  
實、亦可爲雲南志之一証、赤雅、蒟醬以華荻爲之、雜以香草、華荻、蛤蓐也、蛤蓐、  
何物也、豈以蓐同貴灰合食、故名耶、抑別一種耶、滇黔紀遊、蒟醬、乃蓐弱所造、  
蓐弱、則非子矣、蓐故不妨爲醬、又李時珍、引南方草木狀云、本草以蒟爲蓐子、  
非矣、蓐子、一名扶留草、形全不同、今本並無此數語、唐本草、始著蒟醬、嵇氏所  
謂本草、當在晉以前、抑時珍誤引他人語耶、染阜者、以蘆子爲上色、本草亦所  
未及、

〔長編〕唐本草、蒟醬、味辛溫無毒、主下氣、溫中、破痰積、生巴蜀、註、蜀都賦所謂、流  
味於番禺者、蔓生、葉似王瓜、而厚大、味辛香、實似桑椹、皮黑肉白、西戎亦時將  
來、細而辛烈、或謂二種、交州愛州人云、蒟醬人家多種、蔓生、子長大、謂苗爲浮  
留藤、取葉、合檳榔食之、辛而香也、

圖經、蒟醬、生巴蜀、今夔州嶺南皆有之、昔漢武使唐蒙、曉諭南越、南越食蒙以蒟醬、蒙問所從來、答曰、西北犍牯江、廣數里、出番禺城下、武帝感之、於是開犍牯越雋也、劉涓子、註蜀都賦云、蒟醬、緣木而生、其子如桑椹、熟時正青、長二三寸、以蜜藏而食之、辛香、溫調五藏、今云蔓生、葉似王瓜而厚大、實皮黑肉白、其苗爲浮留藤、取葉、合檳榔食之、辛而香也、兩說大同小異、然則涓子所云、乃蜀種如此、今說是海南所傳耳、今惟貴華撥、而不尚蒟醬、故鮮有用者、

海藥本草、謹按、廣州記云、波斯國、文實、狀若桑椹、紫褐色者、爲上、黑者是老、不堪、黔中亦有、形狀相似、滋味一般、主欬逆、上氣、心腹蟲痛、胃弱、虛瀉、霍亂吐逆、解酒食味、近多黑色、少見褐色者也、

南方草木狀、蒟醬、華茭也、生於番國者、大而紫、謂之華茭、生於番禺者、小而青、謂之蒟焉、可以調食、謂之醬焉、交趾九真、人家多種、蔓生、

益部方物記、蔓附水生、實若椹、或曰、浮留、南人採之、和以爲醬、五味告宜、右

蒟，出渝瀘茂威等州，卽漢唐蒙所得者，葉如王瓜，厚而澤，實若桑椹，緣水而蔓，子熟時，外黑中白，長三四寸，以蜜藏而食之，辛香，能溫五臟，或用作醬，善和食味，或言卽南方所謂浮留藤，取葉和檳榔食之。

本草綱目，李時珍曰，蒟醬，兩廣、滇南及川南、渝瀘茂威施諸州皆有之，其苗謂之蔓葉，蔓生依樹，根大如筍，彼人食檳榔者，以此葉及蚌灰少許同嚼食之，云辟瘴癘，去胸中氣，故諺曰，檳榔浮留可以忘憂，其花實卽蒟子也，按稽含草木狀云，蒟醬卽華菱也，生於番禺國者大而紫，謂之華菱，生於番禺者小而青，謂之蒟子，本草以蒟易蔓子，非矣，蔓子一名扶留，其草形全不相同，時珍竊謂蒟子蔓生，華菱草生，雖同類而非一物，然其花實氣味功用則一，稽氏以二物爲一物，謂蒟子非扶留，蓋不知扶留非一種也，劉欣期交州記云，扶留有三種，一名穫留，其根香美，一名扶留，其藤味亦辛，一名南扶留，其葉青，味辛，是矣，今蜀人惟取蔓葉作酒麴，云香美。

赤雅、蒟醬、獐崗中、家家用之、以葦茭爲主、雜以香草、味雖佳、不足爲異耳、史記、唐蒙風曉南越、蒙食蒟醬、問所從來、道西北犍牯、故蜀都賦云、蒟醬、流味於番禺之鄉、今問之番禺、無有知者、惟出自犍牯、故云流味也、葦茭、吾家蛤蜊也、師古注、本草注、楊用修、張孟奇、辨之皆誤、

按齊民要術、廣志曰、蒟子、蔓生依樹、子似桑椹、長數寸、色黑、辛如薑、以鹽醃之下、氣消穀、生南安、顧微、廣州記曰、扶留藤、緣樹生、其花實、卽蒟也、以扶留爲蒟、僅見於此、扶留葉可食、蒟葉不可食、滇南元江州志、辨別甚晰、餘皆沿訛、緣未目覩、

元江州志、蘆子產山谷中、蔓延叢生、夏花秋實、土人採之、日乾收貨、

說文解字注、蒟果也、史記漢書、有蒟醬、左思蜀都賦、常璩華陽國志、作蒟、史記亦或作枸、據劉逵顧微宋祁諸家說、卽扶留藤也、葉可用食、檳榔、實如桑甚、而長、名蒟、可爲醬、巴志曰、樹有荔支、蔓有辛蒟、然則此物藤生緣木、故作蒟從艸、

亦作枸從木、要必一物也、許君、木部有枸字、云、可爲醬、於艸部、又有蒟字、蓋不能定、而兩存之、次於蒟者、以其實似蒟也、其實名蒟、故云果也、果木實也、當云蒟果也、爲三字句、从艸枸聲、俱羽切、五部、

又枸、枸木也、可爲醬、出蜀、史漢皆云、枸醬、詳艸部蒟下、從木句聲、俱羽切、四部、按小雅、南山有枸、毛曰、枸、枳枸也、枳枸、卽禮記之棋許、於枸下不言枳枸、棋字亦不錄、

成都府志、蒟醬、寰宇記、出成都、如今之大華撥、

蔓葉

