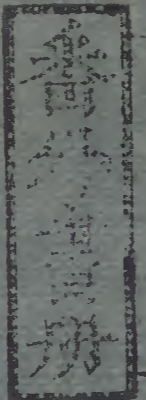


食物傳記纂系十



				和書門
			二四八七九號	
一〇册	二架	六函		

庫文閣内			
一〇函	二架	六函	和書
四架	一〇册	七號	

内閣文庫	
番號	和 24879
冊數	10 (9)
函號	184 105



食物傳信纂目錄

卷之十

香瓜 二丁

金子瓜 一丁

西瓜 一丁

冬瓜 三丁

南瓜 三丁

苦瓜 五丁

金鷄蛋 七丁



淺草文庫

絲瓜其下

甜瓜其下

菜瓜其下

稍瓜其下

瓠其下

已上十二品

食物傳信纂卷之十

平安 若冰 稻義彰信甫 編集

北藩 菊溪 内山覺 順 訂補

○草之属

○香瓜 又名拾青瓜 寧波府志 黄瓠瓜 何州府志 酥瓜 松江府志

甜瓜 字園雜記

俗名埋忽話山城 法忽胡利加賀

甜瓜質長文微辦瓠黄色俗呼黄瓠瓜曹氏浮甘瓜

於清泉想即此也 行列府志

甜瓜又名捻青瓜寧波府志

香瓜有青黃白紫四色味香甘俗名甜瓜海南志

甜瓜名酥瓜有青白花斑三種其堅脆者入醬為菹

熟者名酥瓜氣淡黃者名密蒂瓜皮黃如金大如鷲

子者名金瓜青黃雜斑者名畫眉瓜通謂之香瓜松江志

府志

瓜惡香尤忌尉鄭注大和中赴職河中姬妾百餘畫

騎香氣數里逆于人鼻是歲自京至河中可過路瓜

盡死一蒂不獲西陽雜俎

甜瓜以香而小者為第一作黃綠二色豈即邵平所

種五色子母瓜耶今京列塞外作乾條遺遠人味極

甘當是此種若南瓜雖有奇狀殊色僅堪煮食酪無

意味而更与羊食忌是可廢韋氏雜俎

甜瓜性冷味寒多食下痢○蔡在歌走瓜蒂未井水

服一錢即愈致富奇書

甜瓜有綠有黃香而小者佳出崑山田明村小暑後

方熟疑即邵平所謂五色子母瓜也同上

白瓜子正誤茶曰此甘瓜也其字似白字後人誤

寫耳當改從甘字志白白瓜子冬瓜仁也蘇氏所謂
殊為孟浪且甘瓜即甜瓜亦有青黃二種其子色黃
主療子冬瓜全異但冬瓜經霜有白衣其子亦白
瓜之類因斯而得免諸方惟用冬瓜子不見用甘瓜
子者蘇說不可憑也 本草
甜瓜三月下種延蔓而生葉大數十六月開花黃
色六七月瓜熟有圓有長有尖有扁大或徑尺小或
一捻或有稜或無稜其色或青或綠或黃而斑或糝
而斑或白路或黃路其瓢或白或紅其子或黃或赤

列

或白或黑又按王禎農書云瓜而甚多不可枚舉
必得名者有龍肝虎掌兔頭狸首羊髓蜜筒之稱以
色得名者有烏瓜白團黃瓠白瓠小青太斑之別然其
味不出乎濃淡甘香而已廣志云以遼東嫩煌廬江
之瓜為勝然瓜冊之大瓜揚州之御瓜西蜀之溫瓜
永嘉之寒瓜未可以優劣論也又甘肅甜瓜皮瓢皆
甘七勝糖蜜取瓜皮暴乾猶甘美可口浙中一種陰
瓜植陰處熟則色黃如金層皮稍厚藏至來春食之
如新此皆種蒔之巧不必拘以土地力也 本草

甜瓜 味甘有 止渴除煩益氣下熱利小便通三焦多

食動冷氣發虛熱破腹生溫瘡發癰瘕其葉治人無

髮搗汁塗之即生 食鑑本草

孫真人云患脚氣人勿食甜食其患永不除又五月

甜瓜沈水者殺人又多食發黃疸病動冷氣令人虛

羸解菜力而蒂者殺人 同上

甜瓜味苦氣寒有小毒多食令人陰下濕疽生瘡動

宿冷病發虛熱破腹脚手無力少食除煩止渴利小

便通三焦間塵塞氣兼主口臭瘡衍義云貧士暑月

多食避暑至深秋作痢難治為其損陽氣故也 吳氏食物

草本 甜瓜各種不一甘肅及浙江者佳子累取仁可充菓

食凡瓜最忌麝香粥之甚至一帶不生 食物本草

女食主消渴除煩熱利少便通三焦塵塞夏日不中

暑氣羌王口臭瘡多食令陰下濕瘡王瘡動宿冷氣

并虛無手脚無力破腹落水沈者雙頂雙蒂者皆有

毒殺人功不可食 同上

順按爾雅翼云瓜古人以能時故遺成者稱瓜時

濕

而往及瓜而代大載禮夏小正五月乃瓜乃瓜者
治瓜之辭也瓜也者始食瓜八月剥瓜蓄瓜時也
周詩則以七月為食瓜之候蓋夏之五月也周詩
瓜魚所出之地至秦漢間東陵侯種瓜長安城東
而美故謂之東陵瓜又謂之青門瓜其後以遼東
廬江嫩煌之種為美而瓜州大瓜如解所瓜也故
名其別曰瓜其它瓜古尚多說文曰蒺藜也草木
皆自堅立唯瓜瓠之屬卧而不起似若懶人常卧
室故序双它音蒺藜之俗七月七日牽牛織女會

乃設瓜果於庭中右喜子細於瓜上則以為巧冰
織女主瓜云又按廣雅曰土芝瓜也其子謂之瓠
廣志云瓜之所出以遼東廬江嫩煌之種為美有
烏瓜綠瓜狸瓜之蜜角瓜女臂瓜羊髓瓜之州大
瓜大如解出涼州狀須舊陽賦御瓜有香登瓜木
如三升畧有桂柚瓜長二尺餘蜀地濕食瓜至冬
熟有春白瓜細小小瓣宜藏正月種二月成者林
泉瓜秋種十月熟形如斗角色黃黑史記曰邵平
者古秦東陵侯秦破為布衣家貧種瓜於長安城

東瓜美故世謂之東陵瓜從邵平始本邦亦其種
類不一其色或綠或黃惟產北地者美瓜也食
解暑熱尤除瓢可食之多食至深秋令人瘡痲及
發溫瘡又食瓜者多患眼日本草不載蘇軾物類
相感志云瓜得白梅而爛曰斯而觀之傷瓜者寧
鹽梅及廚香鹽湯等解之

○金子瓜 異名金瓜 汀州府志 番冬瓜 瓜 肇慶府志

俗名挨哥佬 山城

金子瓜似西瓜而小有紅黃二種 浙江通志

金瓜曰而有瓣汀人取以供佛 汀州府志

金子瓜形如西瓜而小子有紅黃黑色 寧波府志

金瓜者番冬瓜也有曰如柚有數稜者可愛經久不

匙烹者不美可煎食之 肇慶府志

○西瓜 異名枕瓜 松江府志 寒瓜 群芳譜

俗名思異忽話

西瓜大如枕名枕瓜新市有一種掛棚生者實小而

日名雪瓜 松江府志

枕瓜秋生其形如枕可久留 八面通志

西瓜色有青白質有長圓又一種名汝瓜最佳嘉興縣志

瓜有稱瓜胡瓜王瓜冬瓜西瓜五種色之北山園丁

藝瓜最有法地不宜西瓜鄉人間有種者常樂縣志

西瓜蔓生其實曰碧外堅肉白味甘冷可止煩渴其

子日温有紅黃黑白斑數色五代郃陽令胡嶠隋書

記云嶠於回纥得瓜種以牛糞結實大如斗以其出

自西域故若西瓜北漢記曰西瓜形如匭蒲而四

色極青翠經歲則變黃其味類甜瓜味極甘脆中有

汁尤清冷蓋唐以前經傳所云瓜而今之甜瓜非西

瓜也葉子奇云西瓜元世祖征西域中國始有種其

說則謬陸深豫章謾抄云南昌郡產西瓜味不佳土

人唯利其子以剝仁故江西瓜仁充贈遺甚盛神仙

傳記青登瓜大如三斗魁玄表丹裏呈素含紅則古

又未必無西瓜也魏劉楨瓜賦云藍皮裏素肌丹熟

者此指何物豈不一類而西種特嘉故以得名姑蘇

志載西瓜出吳縣薦福山者曰薦福瓜出崑山楊莊

者曰楊莊瓜四明村者為四明瓜便民圖纂云清明

時於肥地掘坑納瓜子四粒待芽出移栽之宜稀澆

宜類蔓短時作綿纒每朝取蜜恐其食蔓迨至蔓長
宜用乾柴就地引之能令多子若指去餘蔓則極肥
大一云種西瓜須髮地先一年用柏管泥浸糞坑中
一二日取曝乾再浸再曝如此四五次乾之至二月
盡每一箱管置瓜種四粒稀植之瓜極大而甘
下西瓜種欲密密則氣力奔易出土俟出分栽澆花雜
志云西瓜最患移栽必子出本土者可多結又云西
瓜小藤不結實謂之賦藤宜去之用豆餽於黃昏時覆
根上明且去之如此一二次則瓜甘美

致富
全書

圓者為西瓜出青陽者佳

江陰
縣志

西瓜出西國胡峒征回纥得之然此中味淡瓢白端

不及廣十不及北

肇慶
府志

西瓜蔓生漢張騫使西域得之

臺灣
府志

西瓜一名寒瓜蔓生花如甜瓜葉大多極缺而深青
背微白葉与莖皆有毛如刺微細而硬其稜或有或
無其色或青或綠或白其形或長或圓或大或小其
瓢或白或黃或紅紅者味尤勝其子或黃或紅或黑
或白白者味更者其味或甘或淡或酸酸者為下味

甘溫無毒除煩止渴消暑熱療喉痺口瘡解酒毒辟

西瓜古無稱云金主征西域得之洪皓自燕中攜歸

然瓜中第一美味而種偏天下不應晚出異方之物

乃尔吾地以蔣福柵檣二处為編品然家園中所種

色青白而作枕樣者便佳不必蔣柵也字圃 雜疏

西瓜熟者性溫不寒解夏中暑熱毒氣靈有天生白

虎湯之号仍療喉痺更止渴消暑除煩利水醒酒

然取其一時之快而多傷脾助濕之虞錦囊 秘錄

按胡峒陷虜記曰媯征回紇得此種歸名曰西瓜則

西瓜自五代時始入中國今則南北皆有而南方者

味稍不及亦甜瓜之類也二月下種蔓生花葉皆如

甜瓜七八月實熟有圓及徑尺者長至二尺者其後

或有或無其色或青或綠其氣或白或紅白者味尤

勝其子或黃或紅或黑或白白者味更劣其味有甜

有淡有酸酸者為下陶弘景註瓜蒂言永嘉有寒瓜

甚大可藏至春者即此也蓋五代之先瓜種已入浙

東但無西瓜之名未遍中國尔其瓜子曝裂取仁生

食炊熟俱佳皮不堪啖亦可蜜煎醬藏本草

西瓜李氏曰按胡峴征回纥得此種歸名曰西瓜則

西瓜自五代時始入中國今則南北皆有而北方者

味更佳美二月下種蔓生花葉皆甜瓜六七月實熟

有周圍徑尺者味尤勝其子或黃或紅或黑或白

者味劣其味有甘有酸酸者為下本草

松漢記聞曰有人苦目病或令以西瓜切片曝乾日

之服之遂愈因其性冷降火故也然亦不宜多食同上

西瓜契丹破回纥得此種以牛糞覆而種之其實曰

火如瓠色如青玉子如金色或赤或黑或黑麻色北

地多有之今則流播南北處處皆有之六七月熟有

一種揚溪瓜秋生冬熟形畧長區而大瓠色嫩紅味

勝西瓜可留至次年夏間或云異人遺種也東醫

西瓜性惡香忌齋深畦遠離而種一糞之間五日灌

水凡二水而一糞河南子大紅西子小建昌有紅熟

瓜西昌有枕頭瓜物理

西瓜種類不一出自西域者特嘉故名姑蘇志云吳

縣出薦福瓜崑山出揚莊瓜回明村瓜婁江之雙鳳

井亭瓜更勝於他邑法清明時于鬆肥地掘坑如斗
大每坑納子四粒芽出後根下壅土作盆多鋤則饒
子不鋤則無實餘者指去則瓜易大致富奇書
西瓜之種出西域故名一說契丹破回紇始得此種
五代時始入中國雲頭者最佳故古人有一片雲肥
潭底月六彎斜捲隴頭雲之句又名寒瓜味淡甘寒
消暑毒有天主白兔湯之号多食作洩痢一種揭漢
瓜秋生冬熟形略長遍而大熟色騰紅味勝西瓜可
留至次年夏間異人所遺者典籍使覺

蘇鞞國西瓜一枚二人拳之上同

五代史蕭翰北歸有胡嬌為翰掌書記隨入契丹周
廣順三年亡歸中國畧能道其所見云自上京東去
四十里至真珠塞始食菜明日東行地勢漸高西望
平地松林鬱然數十里遂入平川多草木始食西瓜
云契丹破回紇得此種以牛糞覆棚而種大如中國
冬瓜而味甘 松漠紀聞西瓜形如扁蒲而圓色極
青翠經歲則變黃其味類甜瓜味甘脆中有汁充冷
洪皓出使攜以歸今集團皆有亦可留數月但不能

經歲仍不變黃色鄱陽有父苦目疾者曝乾服之而愈蓋其性冷故也 事物紀原中國初無西瓜洪憲宜使金駝遠陰山得之其大如斗絕甘冷可蠲暑疾石湖詩註西瓜味淡而多液本燕北種今河南皆種之 真臘風土記蔬菜有西瓜 丹鉛錄錄余嘗疑本草瓜類中不載西瓜後讀五代邵陽令胡嶠陷北記云嶠於回紇得瓜種以牛糞種之結實大如斗味甘名曰西瓜是西瓜至五代始入中國也文選浮甘瓜於清泉蓋指黃瓜瓠瓜也 瀛崖勝覽蘇門答刺

國有西瓜綠皮紅子長二三尺 鞞鞞國西瓜甜瓜一枚用二人拳之 古里國西瓜四時皆有 蜀都雜抄金主孛可南云味西瓜云一片冷裁潭底月六渣斜捲墮頭雲又在元世祖前矣 佩文齋廣群芳譜 西瓜味甘寒無毒消暑熱解煩渴寬中下氣利小便治血痢 食鑑本草 順按食物本草會纂同 西瓜味甘平性寒無毒解暑熱酒毒陰煩止渴治喉痺熱痢利小便多食助濕動腸胃癸寒症 吳氏食物本草

西瓜鎮按細目收胡瓜西瓜於果部以其不可作菜也西瓜有解熱祛暑之能暑者瘡痲有茶膠不應食此而愈者又治目疾喉痺皆寒能制熱之意但不可多食耳其甜瓜即越瓜之類香瓜亦其類也金瓜形小而四色黃如金味亦甘美香亦可愛本草細目類纂必讀頃按西瓜我國百年以來種之廣其色或綠或青或澄其形或圓或長或大或小其瓢或白或黃或紅之者味尤優其核或紅或黑或白之者味更劣今俗稱朝鮮西瓜者皮薄瓢厚而色臘脂味甚勝

又謂之鞞西瓜按西瓜消暑熱除煩利小便醒酒効唯取一時之快而過食有傷脾助濕之患也衛生歌亦云瓜挑生冷宜少食免致秋來成瘡痲此一言可信焉雖盛暑日多食極患瘡痲虛人尤可忌瓜性寒曝之尤寒慈含賦云瓜穠則瘡魚煎則冷物性之異也

○冬瓜 異名曰瓜神農本草水芝同地芝
俗名草貌鳥利廣雅

今如之園圃蒔之其實生苗蔓下大者如斗而更長

皮厚而有毛初生正青綠經霜則白粉人家多藏蓄
弥年作菜果入菜須霜後取置之經年破出核洗燥
乃搗取仁用之亦堪軍作服餌本草
冬瓜一名白瓜一名水芝一名蔬菰音及在処蔣之附
地蔓生莖粗如指有毛中空葉大而青有白毛如刺
用白蒼實生蔓下長者如枕口者如斗皮厚有毛初
生青綠經霜則青皮上白如塗物肉及子亦白八月
斷其稍筒實小者摘去止留大者五六枚經霜乃熟
十月足收之味甘微寒性急善走除小腹水脹利小

便止渴益氣除滿耐老去頭面熱鍊五臟有熱病者
宜食陰虛及患寒疾人久病人忌之霜降後方可食
不然成反胃病群芳譜
冬瓜皮上有霜者大三尺圍長四五尺者本草曰味
甘溫無毒治小腹水脹止渴除煩消胸滿解魚毒性
走而急欲輕健則食之欲肥胖則勿食下子即出頻
澆羹一生花則不可再澆則所生瓜皆爛五六月
最盛切片和姜可啖唯入羹羹味更相宜致富全書
冬瓜三月生苗頻澆羹一生花不可再澆八月取食

初生青綠經霜則粉白致富奇書

味甘微寒瘦人不宜多食同上

冬瓜蔓於日午蒼帶打之實多摘下冬瓜見日影則

芽靚若帶凡則爛猶踏之則汝切食所餘煎灰不壞

又去瓢納新菊花封其口久留如新狀必依所生也

上下置之視其灣弓貼肉者為母留其子種之此瓜

俟其皮上白霜乃美非經霜也葉十去八瓜生後以

土安之則大小物理

冬瓜蔓生切片和糖煮之茶品臺灣縣志

冬瓜一種長數尺一種長尺餘大如斗謂油蘿瓜肇慶府志

冬瓜以冬月熟也故名今處之園圃有之三月生苗

引蔓大葉團而有尖莖葉皆有刺毛六七月開黃花

結實大者徑尺餘長三四尺嫩時綠色有毛老則蒼

色有粉其皮全厚其肉肥白其瓢謂之瓜使白虛也

如蒸可以浣練衣服其子謂之瓜孳生瓢中成列霜後

取之其肉可煮為茹可登為果其子仁亦可食蓋煎

蔬菓之用凡收瓜忌酒漆麝香及糯米觸之心爛李時

珍食物

中細目

白冬瓜

其性走而急速故能下熱毒解消渴

差五祿消小腹水張利小便壓丹石毒久病子陰靡

人忌食之

食鑑本草

白冬瓜味甘性寒無毒初生青綠經冬則皮白如塗

粉故石主解胸中積熱煩渴止消渴除小腹水脹療

五淋利大小便壓丹石毒魚毒並絞汁服之又煮食

煉五臟為下氣故也瘦健者可常食欲肥者勿食

吳氏食本草

白冬瓜味甘微寒無毒熟者食之佳冷者食之瘦人

煮食煉五臟為其下氣故也欲得休瘦輕健者則可

長食之若要肥則勿食也九患發背及一切癰疽者

削一文塊置瘡上熟則易之分散熱毒氣甚良

會

冬瓜性寒治食必用生姜胡椒乃佳否則寒胃食空

於暑日余得一方用嫩冬瓜四兩加白蜜一兩用碗

合定調生麵封口重湯蒸半日取汁慢之叩之禁口

痢疾不終日而愈矣真神奇之方蓋亦性冷故也

細目類
慕必錄

頃按賈思勰齊民要術云冬瓜正二三月種之若
十月種者結瓜肥好乃勝春種則冬瓜之名或又
以此也生苗引蔓大葉團而有尖莖葉皆有刺毛
六七月用黃荅結實大者徑尺餘長三四尺嫩時
綠色有毛老則蒼色有白粉其皮堅厚其肉肥白
其瓤褶之瓜練白虛如絮其子謂之瓜厚在瓤中
成列霜後收之其肉可煮為茹可蜜為果其瓤子
肉藤葉皆有功悉載本草可考又按王世懋瓜

蔬譜云天下結實大者無若冬瓜味雖不甚佳而
性溫可食今梅蒴蘆南瓜西瓜類不及冬瓜大故
也周文華食富全書作味甘溫瓜蔬譜又作性溫
園譜本草皆作寒其性溫與寒字未親試的實且
俟他日之見驗耳

○南瓜 異名

俗名法烏 搗賴

南瓜形扁有稜色紅

松江府志

南瓜如冬瓜不甚大肉甚堅實產於角中

肇慶府志

南瓜似西瓜而匾

典籍便覽

南瓜紅皮如丹楓色北瓜青皮如珀石苔色形皆圓稍

扁有稜如甜瓜狀種法与冬瓜同時其滕喜綠屋上

或一科而生百收則其家生大福故人種之者味

并庸劣多食致暗疾食物本中亦不載致富全書

南瓜日溫多食致脚氣黃疸与羊南瓜一蔓十餘丈

實如甜瓜稍扁有稜經霜可採肉色本草不載致富奇書

南瓜雖有奇狀殊色僅堪煮食酷無意味而更與羊

食忌是可廢

字圖雜疏

南瓜附地蔓生莖粗而空有毛葉大而綠亦有毛開

黃花結實形橫圓而堅扁色黃有白紋畧之微凹者

熟食味麪而膩亦可和肉作羹又有番南瓜實之效

如南瓜而色黑綠蒂頗尖形似葫蘆二瓜皆不可生

食譜群芳

南瓜三月下種宜沃地四月生苗引蔓甚繁一蔓

可延十餘丈節々有根近地者其莖中空其葉狀如

蜀葵而大如荷葉八九月開黃花如西瓜花結瓜正

圓大如西瓜皮上有稜如甜瓜一本可結數十顆其

色或綠或黃或紅經霜收置暖處可留至春其子如
冬瓜子其肉厚色黃不可生食惟去皮穰隔食
食物
本草

南瓜味甘淡性溫無毒補中氣多食發脚氣及黃疸
同羊肉食令人氣虛忌与猪肝赤豆蒿藜同食
吳氏
食物

南瓜種出南番轉入國浙今燕京諸處亦有之矣二
月下種宜汝地
食物
本草

順按此物性不佳多食發病王禎農書云一種陰

瓜宜陰地種之秋熟色黃如金皮層稍厚可藏至
春食之如新疑而俗呼南京南瓜者是也

○苦瓜 異名紅瓢 泉列
府志 錦荔枝 農政
全書 癩葡萄 同
上
俗名紫而列異十

苦瓜俗呼為紅瓢 泉列
府志

苦瓜味正苦生噉不堪入口北人謂之癩葡萄產陽
春者皮稍作刺呼刺瓜亦謂錦荔枝籬落同種之瓜
長一二寸俟其熟取食紅瓢康人呼蒲蓬嶺以南皆
稱苦瓜食其青嫩而苦者稍黃即棄云初結實如指

大價甚珍重士夫不輕食入秋實長特一尺用廣皆

嗜之蒸熟配以鹽豉微苦百致一說南方火盛取其

清涼以泔煩歎如江南嗜茶北人不尔理或然也蔬

茹品有諸瓜之上

峯慶府志

苦瓜俗名錦荔枝初生可入醬食

松江府志

苦瓜亦名癩瓜蔓生俗呼防羊

臺灣府志

錦荔枝草木藤蔓種盆結縛成蓋生菓若荔枝少大

色金紅肉甜可食子入菜用

遵生八牋

錦荔枝蔓生紅黃色狀似荔枝故名瓢如血塊味雖

甜不可啖

致富奇書

玄扈先生曰南中人甚食此物不止于瓢實青時採

者或生食与瓜同用名苦瓜也青瓜頗苦亦清脆可

食耳聞廣人爭詭為極甘也此恒蔬不必救荒嘗過

農政全書

吾地有名錦荔枝者外作五色蜂窠之狀肉子如鱉

壳人甚惡之不知聞廣人以為至宝去實用其皮肉

煮肉味殊苦廣人亦為涼多子京師種摘而自供食

往在泉州見城中遍地植之名曰苦瓜形稍長干此

種耳 字團 雜疏

苦瓜一名錦荔枝一名瀨葡萄原出南卷今園廣皆種之五月下子生苗引蔓莖葉卷鬚並如葡萄而小七八月開小黃花五瓣如梳形結瓜長四五寸短者二三寸青色皮上癰痕如癩及荔枝殼狀熟則黃色自裂肉有紅瓢裹子瓢味甘可食其子扁如瓜子亦有癰痕南人以青皮煮肉及鹽醬充蔬苦法有青氣

食物考 草綱目

苦瓜味苦寒無毒治除邪熱解勞乏清心明目子味

苦甘無毒治益氣壯陽

食物考 中會臺

順按其苗引蔓莖葉卷鬚皆似野葡萄而小結瓜長四五寸青色皮上癰痕如荔枝殼狀熟則丹黃自裂肉有紅瓢裹仁瓢味甘可食其仁形扁如莧底子亦有癰痕費信星槎勝覽云菊門荅刺園一等瓜皮若荔枝未剖時甚臭如爛蒜剖用如囊味酥香甜可口此即錦荔枝也

○金鴛蛋 異名

考

俗名虛眠胡利

金鷄蛋即甜瓜一類質小似鷄卵故名 嘉興縣志

又有一種名金鷄正狀類鷄卵而色純黃亦有種其

味與甜瓜同 致富全書

金鷄蛋瓜色淡黃形同鷄卵故名南土甚多二月下

種盛夏乃變皮薄肌細子小如麥粒味甘美但瓜氣

太重味甘微寒無毒解暑消渴下焦火清胃爽脾多

食令人洩瀉 食物本草綱目

頃按金鷄蛋其苗引蔓莖葉似瓜而小其實如雞

卵回小而色淡黃美沃可愛與香茹同時昂甜瓜

一類蛋續字彙云徒歎切音淡俗呼鳥卵為蛋頃

再謂金鷄蛋其色如金大如鷄卵故也本草約言

及本草會纂所謂金雞瓜疑即此金鷄蛋也

○絲瓜 異名天絲瓜 本草 天羅 事類 布瓜 同上 壘瓜

本草 魚鱗 本草 魚刺 同上 水瓜 肇慶府志

俗名遍七埋

絲瓜蔓延以繩引援而生及老腹下有絲故名此瓜

嫩可供茹枯則去其皮及子以滌器 邵武府志

絲瓜細長者良老則大如梓筋絡如織可滌釜罍子

黑而扁花黃色不結瓜者為狂花啖之頗有味凡瓜種法與種茄同致富奇書

絲瓜一名天羅如紫一名布瓜花黃結瓜深綠色有紋而長有長至二三尺者園史曰種後臂用近根嵌銀

殊少許以泥培之瓜瓢紅鮮可愛致富全書

絲瓜蔓生莖綠色有稜而光葉如黃瓜葉而大無刺深綠色宜高架喜背陽向陰用大黃荅少以鹽漬可

點茶結實色綠狀如瓜有短而肥者有長而瘠者嫩者煮熟加姜醋食同雞鴨猪肉炊食佳不可生食性

冷解毒多食敗陽群芳譜

絲瓜北種為佳以細長而嫩者為美性寒無毒有云多食之能毒陽北人時啖之殊不尔然用其蒂可治

小兒痘汁滴瓶中能消瘡火其涼可知矣字園雜流

絲瓜自中原得子移種如胡瓜極長大東醫室鑑

絲瓜此瓜老則筋絲羅嫩故有絲羅之名始自南方故曰垂瓜唐宋以來未聞以為常蔬二月下種生苗

引蔓延樹竹或作棚深其葉大如蜀葵而多子尖有毛刺取汁可染綠其莖有稜六七月開黃花五出微

似胡瓜花其瓣俱黃其瓜太寸許長一二尺甚則三四尺深綠色有皺點瓜頭如鬘首嫩時去皮可煎可曝點茶充蔬老則大如栝節絡纏緜如織成經霜乃枯食物本草
絲瓜惟可潔韃履滌釜器內有子狀如栝栝子黑色而扁本草
絲瓜梅園浸可點茶新摘烹食味与瓜味並美左史
絲瓜味甘性涼無毒涼血通經絲下乳汁利腸胃治瘰癧腫毒本草
痿火癰腫毒瘰癧俗云多食瘰癧諸書無考又治瘰癧

脚癰燒灰敷上効吳氏食物本草

絲瓜入菜用本草諸書無考惟瘰癧及脚癰方中燒

灰用之亦取其惟冷解毒耳絲瓜老者筋絡貫串房膈聯屬故能通人之脉絡脆腑而去風解毒消腫化瘰祛痛殺毒及治諸血病也食物本草

順按此瓜老則筋絲羅織故有絲羅之名絲瓜瘰瘡必用之菜本草諸書無考惟於瘰癧也皆可用瘰癧流行之時初熟之候或瘰癧出不快或未出或難起腫或難回水或難收結或難落加皆無所不

治最治瘧不可缺之物也近年呼長絲瓜者自琉
球來太不甚異而長三倍于尋常絲瓜便可入菜
用

○胡瓜 異名刺瓜 泉列府志 王瓜 自化府志 生瓜 典籍 金瓜 使覽

同 白路黃瓜 大業雜記

俗名 紀胡利

王瓜 微有刺謂刺瓜 泉列府志

刺瓜 近首有利故名其味清又呼王瓜 自化府志

黃瓜 春種夏實如栳瓜而小皮有短刺嫩青白色熟

則色黃按本草本名明瓜為石勒諱曰呼黃瓜 郡志

黃瓜 俗名生瓜金瓜味甘寒有毒損人小兒尤忌 藉典

使覽

王瓜 本名黃瓜有毒有白皮上有瘡癩國人二月食

之入夏枯矣 增定致富奇

王瓜 蔓生形長而圓禮記曰孟夏之月王瓜生今有

青白二種白者曰早王瓜四月即結青者曰晚王瓜

五六月結俱宜嫩摘老則色黃故名黃瓜 致富全書

瓜味淡而脆切片點薑醋或拌肉食糟醬皆可 上同

黃瓜一名胡瓜蔓生葉如木芙蓉葉上尖而浩有白
白利如針芒莖五稜亦有細白刺用黃荅結實青白
二色質脆嫩多汁有長數寸者有長一二尺者遍體
生刺如小粟粒多蔬花其結瓜者即隨花並出味清
涼解煩止渴可生食群芳譜
王瓜出燕京者最佳其地人種之火室中逼生莖葉
二月初即結小實中官取以上供唐人詩云二月中
旬已進瓜不足為奇矣又一種秋生者亦佳吾土俱
空園中二三月間食入夏枯矣學圃雜說

筍瓜皮青長尺餘猷然如角可醬史通

胡瓜一名黃瓜張騫使西域得種故名胡瓜北人避

石勒諱改呼黃瓜今處有之正二月下種三月生

苗引蔓葉如冬瓜今葉亦有毛四五月開黃花結瓜

二三寸長者至尺許青色皮上有麻痕如痂子至老

則黃亦色其子子菜瓜子同一種五月種者霜時結

瓜白色而短生熟粒可食兼蔬蒹之用糟醬不及越

瓜七食物本綱

黃瓜味甘寒有小毒不可多食動寒熱多癰病積痰
熱癸症氣令瘧熱上逆少氣損陰血癉疾脚氣虛

脹而病天行病後不可食之小兒切忌滑中生疳矣
不可多用醋食物本
中會纂

○菜瓜 異名醬瓜 增定致

俗名草佗胡利 加賀 按訛胡利

菜瓜長五六寸色綠而斑點泉列

菜瓜甘寒有毒剝腸胃消渴不可多食府志

菜瓜又名醬瓜曰者如甜瓜之狀甜醬漬之蔬中佳

品 增定致
富奇書

醬瓜處處有之宜於沙壤山坡二月下種就地延蔓

而生六七月結瓜如枕熟則肉練倒爛皮色青綠用

宜帶生剖開醃晒醬藏以供蔬茹味甘微寒無毒用

胃益脾和中下氣 食物本
草綱目

條而斑曰醬瓜 通
雅

醬瓜即菜瓜別種瓜形如枕宜生時剖開醃晒醬藏

以供蔬茹熟則肉鬆不脆不可作蔬矣 食物本
中會纂

菜瓜北方名苦瓜蔓葉俱如甜瓜生時色青質脆可

生食間有苦者亦可作豉醃菹故名菜瓜熟亦微甜

生秋月大小不一止可醃以備冬月之用 群芳
譜

○稍瓜 異名白瓜 泉列府志 管瓜 上日 生瓜 增定致 富奇書 銀瓜

通 雅醬瓜 嘉興府志 越瓜 本草

俗名埃索胡利 山 施魯胡利 加頁

稍瓜形長宜醬 訂列府志

管瓜質長而色白又名白瓜 泉列府志

生瓜民間醬以為蔬亦名醬瓜 嘉興縣志

生瓜 耳寒生食 系諸病熱食益人 生瓜亦蔓生有

青白二種白者色類而蒲青者色類田雞種法亦与

王瓜同 增定致 富奇書

稍瓜蔓生較黃瓜頗粗色綠而縱有白紋畏之微凹

体光而清膚實而韌味甘寒利腸去煩熱止渴利小

便解酒熱宜洩熱氣不益小兒不可与乳酥酥同食

宜忌大暑与黃瓜 群芳譜

瓜之不堪生取而堪醬食者曰菜瓜曰者如甜瓜長

者如王瓜皆一類也以醬漬之為蔬中佳味 學圃雜疏

越瓜南北皆有二三月下種生苗就地引蔓青葉黃

花並如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色

大如瓠子 本草綱目

稍似味甘寒治利腸胃去煩熱止渴利小便解酒熱
宣洩熱氣多食動氣發瘡冷中合勝下癥痛及虛弱
不能行小兒不宜食不可食乳酪及魚酥食若空心
食之令胃脘痛一云和飲并蒸食亦益脾胃食物本草
順按菜稍二瓜俱以青白二色別之可作菹可充
果蔬醬豉糖醋藏浸亦糟積皆宜按陸機云菜瓜
能暗人耳目觀驢馬食之眼爛可知

○瓠 異名壺盧 日華本草 瓠瓜 說文 瓠瓜 論衡 常熟

俗名油勿楷倭

瓠有苦葉瓠葉少時可為羹又可淹極美揚州人食
至八月葉即苦故曰苦葉 詩
瓠之之甘者詩甘瓠累之古者王政瓜瓠果蔬殖於
疆場正月可種瓠六月可畜瓠八月可斷瓠作菹詩
云斷壺瓠中白膚所謂張蒼肥白如瓠者也可以飼
豕致肥其瓣可以作燭致明其葉又可為菜詩所謂
幡々瓠菜菜之亨之是也然与瓠不異但當以大小
長短甘苦為別然古今亦通言惠子稱魏王貽我
大瓠之種世有種大瓠法鑿坎方廣四五尺先畫其

地反生叔取四本每兩本相近處各以作刮去半皮
候而封之俟其活除去一穗又復取此兩大本相俛
復去一穗如前法蓋四本同發一穗自然易大及著
子獨留兩枚如此則一斗之種變為一石此魏惠主
大甄法也爾雅翼

匏 河汾之室有曲沃之懸匏馬鄒魯之珍有汶陽
之孤篠焉良工取以為笙崔豹古今注曰匏瓠也壺
盧匏之無柄者也瓠有柄曰懸瓠可為笙曲沃音尤
善秋乃可用用則漆其裏匏在八音之一古者笙十

三簧竿三十六簧皆列管匏內施簧管端通典曰今
之笙竿以木代匏而漆殊愈於匏荆梁之南尚存古
制南蠻笙則是匏其声甚劣則後世笙竿不復用匏
矣匏既為樂器又以為飲器詩酌之用匏孔子稱繫
而不食者良以待其堅而為用故也詩稱匏有苦葉
濟有深涉說者徒以為苦葉之生乃濟深之候按叔
嚮稱苦匏不材於人共濟而已注佩匏可
以度水魯叔孫賦
匏有苦葉必將陸矣是苦匏可剉以浹水鶻冠子曰
賤生於無所用中流失船一壺千金壺即匏也其性

浮得之可以免沈溺故當失船之時其直千金也此
亦如天竺淺水帶浮囊之類又孔子稱匏瓜繫而不
食者迫世洪氏說以為天之匏瓜星天官星占曰匏
瓜一名天雞在河鼓東匏瓜繫而不食猶言南其不
可數揚北斗不可以挹酒醬也按楚辭王褒九懷稱
援他瓜兮接糧曹植洛神賦曰歎匏瓜之無匹兮詠
牽牛之獨處阮瑤止慾賦曰傷匏瓜之無偶悲織女
之獨勤則古稱匏瓜皆謂星尔上同
衛詩曰匏有苦葉毛匏謂之匏詩義疏云匏葉少時

可以為羹又可庵煮極美故云匏葉惜今采之享之

河東及播州常食之八月中堅強不可食故云苦葉
齊民要術

匏匏也壺蘆匏之無柄者也匏有柄者懸匏可以為
笙曲汝者尤善秋乃可用之則漆其裏匏亦匏也匏

其惣瓢其別也華夷中本考

匏高蒲匏即葫蘆詩經曰惜兮匏葉采之烹之月令
仲冬行秋令則瓜匏不成莊子魏王遺我大瓠之種
註言護落無所不容也昔惠王有五石之瓠下彬好

飲酒以壺瓠枕皮為殼委存百府志曰瓠亦瓜也一
曰匏蔓葉大盈尺實青白色大尺圍長二尺許有毛
本草云瓠味苦寒有毒主面目四肢浮腫下水多食
令人吐葫蘆味甘平無毒主消水腫益氣則瓠子葫
蘆實有別今吳中皆呼為葫蘆唯曰扁如石鼓者名
盒盤葫蘆上細下墜者名長柄葫蘆上尖中細下凹
如兩截者名摘頭葫蘆又名菜葫蘆各種俱大小不
一種法掘坑深五尺許以麻油及爛草糞填底令各
一重檢子十顆種著糞上待至蔓長作架引之揀取

陰者兩莖相貼用麻纏合各除一頭莖既相著如前
再貼如是數次俟為一棵結子之後令種留一大者
別有異瓠法研碎苾辣以筆畫之其處不長儼如刻
成此細頭者用之歌令柄曲切用藤根嵌巴豆肉一
粒在內兩三日後其葉盡瘠瓠亦柔軟隨意挽結作
巧以線縛定取出巴豆隨即懸活遂成結瓠此長柄
者用之或將瓠子種傍雞冠兩邊去皮合鑿一塊待
長切斷瓠根令托雞冠結瓠紅色謂之仙瓠曰扁者
嫩可作羹或刻取其絲隨日旋轉相續不斷曬乾和

雞肉煮更有風味摘頭者不可食而滿亦青白色質
似葫蘆上帶尖小以下漸大形多葉者秋收子冬盡
鋤地澆糞二月再鋤打墾下種每墾入子二三粒而
蓋薄土以防雨淋四月採作美味不甚美致富全書
瓠甘平消渴利小便下熱氣本名壺蘆壺酒罇也蘆
飯罇也葫乃蒜名蘆乃葦屬俗作葫蘆者非矣毒齋
百卉志曰瓠瓜也葉大盈尺實青白色吳中槩謂之
葫蘆田扁如石鼓者為合盤葫蘆上細下墜者為長
柄葫蘆上尖中細者為捻頭葫蘆又名菜葫蘆各種

不一種法掘坑深五尺許每坑納子十餘粒蔓長搭
架引之棟肥好者兩莖相貼用麻纏縛如接樹法待
莖粘連如前再貼如是者幾次俟為一稜結實後取
其周正者留之徑霜以為罇一個可盛米一斗而扁
者嫩時可作羹或刻綠曬乾同雞肉同煮味極甘美
增定致富奇書

葫蘆匏也一名藤姑蔓生莖長須架起則結實圓正
亦有就地生者大小數種有大盆蓋者有小如拳者
有柄長數尺者有中作亞腰者莖韌有綠如筋葉圓

有小白毛面青背白用白粉在苦二種甘者性冷
無毒利水道止消渴苦者有毒不可食惟可佩以渡
水陸農師曰項超大腹曰瓠細而合上曰匏似匏而
肥曰者曰壺辟芳譜

瓠女味無韻葷素俱不相宜俗呼淨街樵清異錄

瓠子瓜類也大而扁者可食小而長作細腰者謂瓠
種類多偶得佳者不啻珍品瓠子匏類也形稍長銳

上豐下味似勝之唐鄭珣瑜所謂赤毛輝黃熟拗
折須此物也學圃雜疏

陸曰埤雅長而瘦上曰匏大腹短頸曰瓠性甘匏

性苦詩曰匏有苦葉左傳叔向曰苦匏不材于人共
濟而已後人皆合匏瓠為一物此說說文瓠匏也陸

璣詩疏匏瓠也然非又瓠有平去二音孫愐唐韻一
音壺一音護義同非康瓠必讀若湖瓜瓠必讀若互

舊註音湖異也音互匏也亦非正字通

壺盧一名瓠瓜一名匏瓜壺酒器也盧飯器也此物

各家其形又可為酒飯之器曰以名之俗作葫蘆者

非矣葫乃蒜名蘆乃葦屬也其圓者曰匏亦曰瓠曰

非矣葫乃蒜名蘆乃葦屬也其圓者曰匏亦曰瓠曰

其可以浮水如泡如漂也凡菰屬皆得稱瓠故曰瓠
瓜古人壺瓠瓠三各皆可通稱初無分別李時珍曰
壺盪以正二月下種生苗引蔓延綠其葉似冬瓜葉
而稍團有柔毛嫩時可食故詩云惜々瓠葉采之烹
之五六月開白花結實白色大小長短各有種色瓠
中之子畫列而長謂瓠犀食物本
胡蘆味微苦利水道消腫脹多食令人吐食鑑
一名胡蘆一名詩謂之壺括者可為瓠生者可為茹有耳
有苦苦如膽者堪度水不堪食与入菜吳氏食
物本草

壺盪名瓠瓜瓠味似冬瓜小者名瓠皆利水道故夏
月食之不但堪烹食且可為器大者壺益小者瓠樽
係腰可以浮水為笙可以奏樂層瓠可以養猪犀辦
可以澆燭利用極矣俗作葫蘆非食物本
草會纂
瓠似越瓜北人謂之稍瓜長者尺餘夏熟又一種名
瓠瓠夏未始實秋中方熟經霜可取去穰為器即詩
所謂壺論語所謂瓠瓜俗呼葫蘆小者為瓠按本草
瓠有二種苦者入菜甜者但可供茹邵武
府志
壺盪瓠也種多異形其味甘者可食苦者堅實可作

罍 江陰縣志

罍有三種惟盤罍可食

常熟縣志

罍又一種名瓠罍夏末始實秋中方熟經霜可取為

罍俗呼葫蘆 八國通志

壺盪瓠也有甘苦二種甘者可食苦者至秋堅實可

作罍其形不一有圓扁如盒者有長柄如柄者有細

腰如浮屠頂者有突頸如鶴者剖為飲酒罍呼鶴瓠

松江府志

瓠甘瓠也俗訛呼罔瓠十一月種子皆寒三月可食

長形如白瓜壺盪俗作葫蘆詩九月斷壺此也實老

可作樽枓小者可製笙竿左小者如豆可充瑤珥謂

茶壺盪嶺表錄異文人取無柄瓠割而為笙管十二

簧吹之音韻清響雅合律名 肇慶府志

順按茶性慕要云瓠瓜形有長有圓有短柄腹大

者有細腰者狀雖不同苗葉皮子性味則一烹之

可食晒乾為罍大者為麈盪小者為瓢樽為要舟

可以浮水為笙可以奏樂層瓠可以養豕屏辦可

澆燭其利博矣有一種苦者不堪食惟入茶用以

此觀之則長瓠懸瓠壺盧瓠瓜蒲盧各狀不一其
實一類各色也必々有之其苗引蔓延綠其葉似
冬瓜葉而稍圓有柔毛其花晝委夕開故俗謂之
油勿ユフ措俵チウ瓠長如越瓜或四五尺此即長瓠也懸
瓠之一頭有暖長柄者俗呼盧索ルソ哥瓠無柄而曰
大形扁者俗呼勿骨フツ遍壺瓠之有短柄大腹者蒲
盧俗呼遍島ヒラシマ他莫タモ尤有百結ヒヤクケツ千結センケツ之殊惟甘者可
食苦者不堪食劉熙名瓠蓄皮瓠以為脯蓄積
以傳冬月時用之也瓠蓄即乾瓢性味良有益無

害

皇清御許... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德...
 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德...
 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德...
 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德...
 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德... 朕在盛德...

