東垣食物本草

特1
801

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801

ガラス使用

特 1
801

27.7.11

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801

ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801

ガラス使用

特 I
801

詳訂東垣先生

食物本草

本草藏板

食物本艸序

飲食所以養生亦有時而傷生何也凡食物諸品莫不有陰陽五行具焉湯必察其寒温燥濕之性順逆宜忌之因

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

而惟朶頤拂經是縱為害不
滋大乎故本学一書昉於神
農而周禮知之官属如芹菊
蚳蜃醯醬梅藙牛膺烏欝
類纖細靡遺其為慮甚詳而

為防甚密世儒不察疑非周
公之書殆未知先王褆福斯
民之深意也乎觀是編取以
供飲食者備矣滋味質性種
不同養生傷生之辨鉨綜密

而衍繹精視證類大觀諸書
詳訓藥物皆爲已病而設此
即民生日用不廢者而慎
擇調護於未藥之先俾人得
是書因以樽節嗜慾養元

氣札瘥夭昏詎不有瘳哉嗟
乎鋒鏑水火之患人爭避焉
害伏於羹沴腊毒之中知而
避焉者蓋寡有濟人利物之
念者寧恝然不爲之而邪爭

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

嘗留心調攝實欲與斯民共之謂是編不失周公之遺意可以有仁心於不窮也遂為梓之淛藩以廣其傳焉因言於端以告來者

東郡岱宗谷中虛撰

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

總論

夫飲食活人之本也。是以一身之中。五行相生。陰陽運用。莫不由之。故飲食調則穀氣充。穀氣充。則血脉融會。筋力壯強。且脾胃爲五臟六腑之宗。四臟之氣。皆稟於脾。又況胃爲水穀之海。藉飲食以資氣。以益精。精足則神定。而身完。是飲食氣生氣資氣以益精精足則神定而身完是飲食氣血皆相須爲用者也。故黃帝素問云。陰之所生。本在五味。陰之五宮。傷在五味。夫本於味者。得乎天性自然之味。傷於味者。過乎人爲烹飪之味也。凡

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

總目

李東垣食物本草
第一卷
水類
穀類
第二卷
菜類
第三卷
果類

保身之道。先於日用之常。務期調養中節。勿令生我者反爲我害。或失宜。既誠叵測。故享炙生靈。椒馨珍美。亦各制之有方。不使薑桂聚熬。瓜果凝寒。斯得治生之要云。其他仙經服餌。利益世人。及歷有成驗諸方。制而用之有法。神而明之。在人擇其可餌。採而附之。以爲却病延年之助。人惟自量脏腑陰陽之殊。乃進寒溫平熱之味。務令性氣和平。嗜慾簡默。則服食之力。種種奏功。設若七情具戰。六慾交馳。雖餌仙方。終落鬼籍。可不慎哉

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

第四卷
禽類
第五卷
獸類
第六卷
魚蟲類
第七卷
味類
附録五味忌宜食物相反及諸解毒節制法

吳太醫日用本草 幷附應驗諸方
第八卷
米穀類
瓜菜類
第九卷
果品類
飛禽類
第十卷
走獸類

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

鱗甲類

五味類

食物本草巻之一目録

水類

井水　千里水　東流水

臘雪水　乳穴水　秋露水

夏氷水　温泉水　寒泉水

花水　釀鬼水　漿水

生熟湯　屋漏水　臙氣水

溺坑水　鹽膽水　猪槽水

洗碗水　蟹膏水　塚井水

陰地流泉水

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

鹵水　地漿水　清明水　穀雨水

炊湯水　甘露水　醴泉水

穀類

粳米　粟米　糯米

黍米　秫米　黄粱米

白粱米　青粱米　稷米

陳廩米　秫蔔　香稻米

茭米　芮米　蓬草米

狼尾子米　稗子米　粃米

蘖米　小麥　麵筋

大麥　麥芽　蕎麥　黑豆

白豆　赤小豆　藻豆

豌豆　藊豆　蠶豆

甖粟　芝麻　麻蕡

穬麥　茴實

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号　特1-801
ガラス使用

食物本草卷之一

元　東垣李　杲　編輯
明　吳郡錢允治　校訂

水類

井水

井水。新汲即用。利人療病。平且第一汲者爲井華水。又與諸水不同。凡井水有遠從地脉來者爲上。有從近處江河中滲來者。欠佳。又城市人家稠密溝

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

渠汚水。雜入井中成醶。用須煎滾。停頓一時。候醶下墜。取上面清水用之。否則氣味俱惡。而煎茶釀酒作豆腐三事。尤不堪也。又雨後。其水渾濁。須擂桃杏仁。連汁投入水中。攪勻。少時則渾濁墜底矣。易曰井泥不食。謹之

千里水　東流水

千里水。即遠來流水也。從西來者謂之東流水。二水味平無毒。主病後虛弱。及盪滌邪穢。揚之過萬。名曰甘爛水。以木盆盛水。用杓揚之。泡起作珠子數千顆。擊取煑藥。治霍亂。及入膀胱奔豚氣。用之殊勝。誠與諸水不同。煉雲母粉用之。即其驗也。古云流水不腐。但江河水。善惡有不可知者。昔潯州城中。忽一日馬死數百。詢之。云先數日有雨。洗出山谷中蛇蟲之毒。馬飲其水而致然也。不可不知。

秋露水

秋露水。味甘平。無毒。在百草頭上者。愈百病。主消渴。令人身輕不饑。肌肉悅澤。柏葉上者。清心明目。百花上者。益人容色。

臘雪水

臘雪水。味甘。太寒。解天行時疫及一切毒。淹藏果實最良。春雪水。生蟲不堪。

乳穴水

乳穴水。乃巖穴中滴瀦而出之水。秤之重於他水。煎沸上有鹽花。味溫甘。無毒。食之令人肥健。體潤不老。與乳同功。取以作飯及釀酒。大有益也。穴有小魚補人。見魚類。

寒泉水。味甘平。無毒。主消渴及胃。去熱淋。及暑痢。兼洗漆瘡。射癘厲令散。下熱氣。利小便。並宜飲之。

夏氷

夏氷。味甘。太寒。無毒。去熱除煩。暑月食之。與氣候相反。入腹。冷熱相激。非所宜也。止可隱映飲食。取其氣之冷耳。若敲碎食之。暫時爽快。久當成疾。

温泉水

温泉水。性熱。有毒。切不可飲。一云下有硫黄。即今水熱。當其熱處。可歸猪羊。主治風頑痺。浴之可除癘。

山下有溫泉池。往來方士。教令患疥癩楊梅瘡者飽食。入池久浴。得汗出。乃止。旬日。諸瘡自愈。然水有硫黃臭氣。故應愈諸風惡疾。體虛者毋得輕入

漿水

漿水。以粟米。或倉米飲釀成者。味甘酸。微溫。無毒。調中引氣。宣和強力。通關開胃。止霍亂泄痢。消宿食解煩。去睡止嘔。白膚體。似水者至冷。妊娠忌食。不可同李子食。食之令吐痢。丹溪云。漿水性冷。善走化滯物。消解煩渴。宜作粥薄暮食之。去睡。理臟腑

熱湯

熱湯。須百沸過。若半沸者食之。病脹。患霍亂。手足轉筋者。以銅瓦器盛湯熨臍效。

繁露水

繁露水。是秋露繁濃時水也。作盤以收之。煎令稠。食之。延年不饑。以之造酒。名秋露白。味最香冽。

梅雨水

梅雨水。洗癬疥。滅瘢痕。入醬令易熟。沾衣便腐。澣垢如灰汗。有異他水。

半天河水

半天河水。卽上天雨澤水也。治心病鬼疰狂。邪氣惡毒。

冬霜水

冬霜水。寒。無毒。圍食主解酒熱。傷寒鼻塞。酒後面赤。

雹水

雹水。醬味不正。當時取二一二升。內甕中。卽如本味。

方諸水 方諸、大蛙也

方諸水。味甘。寒。無毒。主明目。定心。去小兒煩熱。周禮

明諸承水於月。謂之方諸。陳饌以爲玄酒。

花水

花水。平。無毒。主渴。還行。無水。和苦栝蔞爲丸。服之永無渴。

糧罌水

糧罌水。味辛。平。小毒。主鬼氣中惡疰忤心腹痛惡夢鬼神。進一合多飲。令人心悶。又云洗眼。見鬼出。古

塚物罌中。

甑氣水

甑氣水。主長毛髮。以物於炊飯時承取沐頭。令髮長密黑潤。不能多得。朝朝梳摩小兒頭。漸覺有益

生熟湯

生熟湯。味鹹。無毒。熬鹽投中飲之。吐宿食毒惡物。消氣臚脹。亦主痰瘧調中消食。又人大醉。及食瓜果過度。以生熟湯浸身。湯皆爲酒。及瓜果氣味

屋漏水

屋漏水。大有毒。誤食。必生惡疾。以洗犬咬。瘡可即愈。

猪糟水

猪糟水。無毒。治諸蠱毒。蛇咬可以浸瘡

溺坑水

溺坑水。無毒。主消渴。解河豚魚毒

鹽膽水

鹽膽水。味鹹苦。有大毒。此水。鹽初熟槽中瀝黑汁也。人與六畜皆不可食。

塚井水

塚井水。有毒。人中之不活。欲入者。先試以雞毛投之直下者無毒。如廻旋而舞者則有毒。先以熱醋數

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

斗投井中方可入
洗碗水
洗碗水。主惡瘡久不差者煎沸。以鹽投中。洗之立效。
蟹膏水
蟹膏水。以膏投漆中。化爲水。古人用和藥。又蚯蚓去泥。以鹽塗之或內入葱管中。化爲水。主天行諸熱病癲癎等疾。又塗丹毒。並傅漆瘡。效。
陰地流泉水
陰地流泉水。飲之令人發瘧瘴。又損脚令軟。又云飲

澤中停水令人生瘕病。
鹵水
鹵水。味苦鹹。無毒。主大熱消渴狂煩。除鄂及下蟲毒。柔肌膚。去溼熱。消痰磨積塊。洗滌垢膩。勿過服。頓損人。
地漿水
地漿水。氣寒。無毒。掘地作坎。以水沃其中。攪之令濁。俄頃取之。主解中毒煩悶。及山中蘭毒。又楓樹上菌食之令人笑不止。飲此水解之。

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

清明水　穀雨水

清明水及穀雨水。味甘。取長江者爲良。用之造酒可以儲久。色紺味冽蓋取其時候之氣耳。

炊湯水

炊湯水。經宿洗面無顏色。洗身成癩。

甘露水　醴泉水

甘露水及醴泉水。味甘美無毒。食之潤五臟長年不饑。主胸膈諸熱明目止渴。此水不可賒得附錄之以備參攷。

右諸水。日常所用人多忽之殊不知天之生人水穀以養之。故曰水去則榮散穀消則衛亡。仲景曰。水入於經其血乃成。穀入於衛脉道乃行。水之於人不亦重乎。故人之形體有厚薄年壽有長短多由於水土稟受滋養之不同驗之。南北水土人物可見矣。

穀類

粳米　今祭祀黍稷稻粱者。黍。糯米也。粳。粟米也。稻。粳米也。粱。小米也。

粳米。味苦甘。氣平。微寒。無毒。主益氣。止煩。止洩痢。壯筋骨。通血脉。和五臟。補益胃氣。其功莫及小兒初生。煮粥汁如乳。量與食。開胃助穀神。甚佳。合芡實煮粥食之。益精強志。耳目聰明。香粳尤勝。新者乍食亦少動風氣。陳者更下氣。病人尤宜服蒼耳人食之急心痛。有早中晩三收。以白晩米爲第一。各處所産。種數甚多。氣味不能無少異。而亦不大相遠也。天生五穀。所以養人。得之則生。不得則死。此其得天地中和之氣。同造化生育之功。故不比他物。可名言也。本草所主在藥。故畧耳

粟米 即稷米俗稱蘆粟

粟米。味鹹。氣微寒。無毒。主養腎氣。去脾胃熱。益氣。陳者微苦。主胃熱消渴。利小便。止痢。壓丹石毒。解小麥毒。煮粥性煖。初生小兒。研細煮粥如乳。每少與飲之。助穀神。達腸胃。甚佳。不可與杏仁同食。令人吐泄。粟類多種。此則北人所常食者是也。又舂爲粉食。主氣弱。食不消化。嘔逆。解諸毒。又蒸作糗食。味甘苦寒。又云酸寒。主寒中。除熱渴。解積實大腸。

一種糯粟即秫也。餘見粳米下。

糯米

糯米。味苦甘溫。無毒。主溫中。令人多熱。大便堅。不可多食。此本草經文也。諸家有云。性微寒。妊娠與雜肉食。不利于胎。久食身軟。以緩筋也。又云寒。使人多睡。發風動氣。擁經絡氣。止霍亂。又云涼。補中益氣。行榮衛中積血。所論蓋不同也。夫所謂不利緩筋多睡之類。以其性懦所致。若謂其性寒。豈宜於造酒。且農家於冬月用作糍。喂牛。免凍傷。最驗是則糯米之性。當如經文所言。稻稈治黃病。通身煮汁服。

黍米　即糯米角黍是也

黍米。味甘溫。無毒。主益氣補中。多熱。令人煩。又云性寒。有小毒。若久食。昏五臟。令人好睡。小兒食之不能行。緩人筋骨。絕血脉。不可與白酒葵菜牛肉同食。有丹黑數種。比粟米略大。今北地所種。多是秫黍。最粘。又名黃糯。只以作酒。謂之黃米酒。此米且動風。惟肺病宜食。

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号　特1-801
ガラス使用

秫米 即糯米也

秫米。味甘。微寒。止寒熱。利大腸。療漆瘡。殺瘡疥毒。熱擁五臟氣動風。作飯最粘。惟可作酒。汁亦少。

黃粱米 粱小米也。黃粱。白粱。青粱。色不同耳

黃粱米。味甘平。無毒。益氣和中。止洩痢。去風溼痺。其穗大毛長。穀米俱麄於白粱。取子少。不耐永旱。食之香美。逾於諸粱。號爲竹根黃。其青白二色。微涼惟此甘平。得中和之正氣耳。

白粱

白粱米。味甘。微寒。無毒。主除熱。益氣。移五臟氣。續筋骨。止煩滿。其穗大多毛。其穀麄匾而長。不似粟圓。米亦白而大。香美次於黃粱。亦堪作粉。

青粱米

青粱米。味甘。微寒。無毒。主胃脾熱中消渴。止泄痢。利小便。益氣補中。健脾。止泄精輕身。一云此米醋浸三日。百蒸百暴。裹藏遠行。一餐可度數日。穀穗有毛。微青而細。蚤熟少收。夏月食之。極清涼。但味短而澀。色惡不如黃白粱。故人少種。

稷米　即粟米也

稷米。味甘。無毒。主益氣。補不足。又云性冷。治熱發冷病。解瓠毒。關西謂之糜子米。又謂穄米。以其早熟且清香可愛。因以供祭祀。然味極淡。諸穀之中。惟此爲下。種之。秪以防荒年耳。

陳廩米

陳廩米。味鹹酸。溫。無毒。主下氣除煩渴。調胃。止洩瀉。又云廩米有粳有粟。諸家並不說何米。然二米陳者性冷。頻食令人自利。此說與上經文稍戾。

秫蜀

秫蜀。其穀最長而多。米粒亦大。北地種之。以備缺糧。否則喂牛馬。南人呼爲蘆穄。

香稻米

香稻米。味甘軟。其氣甜香可愛。有紅白二種。又一種紅而長者。三粒接之。約長寸許。比他穀收最晚。開胃益中。滑澀補精。惜人不能多種耳。

茭米　即今茭白結子如米。罕或有之。

交米。生湖泊中。性微寒。無毒。古人以爲美饌。作飯亦

脆而澀

芮米 芮。音睡。國名。芮蓬狼三種。俱荒年之穀。見李草。人不之識。

芮米。味甘寒。無毒。主利腸胃。久食不饑。去熱益人。可爲飯。生水田中。苗子似小麥而小。四月熟。

蓬草米

蓬草米。作飯食之。無異秔米。蓋儉年物也。

狼尾子米

狼尾子米。作黍食之。令人不饑。生澤池中。

稗子米 稌稗也

稗子米。味脆氣辛。可以爲飯。

粃米 即糠粃也

粃米。味甘平。通腸開胃。下氣。磨積塊。製作糗食。延年不饑。充滑膚體。可以頤養。昔陳平食糠而肥。蓋精米上細糠。即云粃米也。

蘖米

蘖米。味苦。無毒。即發芽穀也。性溫。主寒中下氣。除煩熱。消宿食。其功稍亞於麥蘖。

小麥 ○浮麥 ○麵 ○北麥 日開花。南麥夜開花。夜花故多陰寒。食之發病。

国立国会図書館 タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』 請求記号 特1-801
ガラス使用

小麥。味甘。微寒。無毒。去皮則熱。麵熱而麩涼。帶皮用主除熱。止燥渴咽乾。利小便。養肝氣。止漏血唾血。秋種冬長。春秀夏實。具四時之氣。爲五穀之貴者。地煖春種夏收者氣不足。有小毒。○浮麥。止盜汗。治大人小兒骨蒸肌熱。婦人勞熱。○麵。味甘。溫。補虛養氣。實膚體厚腸胃。強氣力。然性擁熱。小動風氣。不可與栗同食。唯蘿蔔能解麵毒。

麵筋

麵筋。以麩洗去皮爲之。性與麵不相類。且難化。丹溪

曰。麵熱而麩涼。若用麥以代穀。須曬令燥。以少水潤之。舂去外皮。煮以爲飯食之。庶不爲患。愚以東南地本卑溼。又雨水頗多。麥已受溼。又不曾出汗。食之。故作渴動風氣。助溼發熱。西北地本高燥。雨水又少。麥不受溼。復入地窖出汗。至八九月食之。又非人稟厚少溼。宜其常食而不病也。

大麥　麥葉　○古時所謂來牟也

大麥。味鹹。甘。溫。微寒無毒。主消渴除熱。益氣調中。又云令人多熱。爲五穀長。平胃消食。療脹暴食。亦似

脚軟。以其下氣也。久食。令人頭髮不白。補虛勞。壯血脉。益顏色。實五臟。止洩瀉。滑肌肥體。爲麵勝於小麥。無燥病。丹溪云。初熟時。人因缺穀。多炒而食之。有火能生熱病。○麥蘖。補胃。消化宿食。破癥結冷氣。止心腹脹滿。開胃。止霍亂下氣。消痰。催生落胎。亦行上焦滯血。治產後秘結。鼓脹不通。胃氣虛者。宜服之。以伐戊巳腐熟水穀。又久食消腎。戒之。

蕎麥

蕎麥。味甘平。寒。無毒。實腸胃。益氣力。久食動風。令人頭眩。和猪肉食之。令人患風熱。脫鬚眉。雖動諸病。猶剉丹石。煉五臟滓穢。腸胃間積年沉滯食此麥。乃消去。

黑豆

黑大豆。味甘平。無毒。炒食。去水腫。消穀。止膝痛。腹脹除溼痺。乍食體重。忌食猪肉。十歲以下小兒勿食。恐一時食肉。擁氣致危。煑食及飲汁。甚涼。下熱腫。解熱毒。及烏頭附子丹石諸毒。除胸胃中熱。大小便血。散五臟結氣。一種小黑豆最佳。陶節菴以黑

豆入鹽煑熟。時常食之。謂能補腎。蓋豆味鹹。腎之穀。又形類腎。黑色。屬水也

白豆

白豆。平無毒。補五臟。煖腸胃。益氣和中。調經脉。殺鬼氣。浙東一種。味甚勝。用以作醬作腐。極佳。比之水白豆相似而不及也。青黃班等豆本草不著。大率相類。亦不及也

赤小豆

赤小豆。味甘酸。平無毒。主下水。排膿血。去熱腫。止瀉痢。通小便。消脹滿。除煩渴。下乳汁。解小麥毒。久食令人虛。黑瘦枯燥。和鯉魚煑食。愈脚氣水腫。痢後氣滿。不能飲食者。宜煑食之。不可同魚鮓食。又云能去衣上油跡。

菉豆

菉豆。味甘寒。無毒。主消渴。治丹毒。消煩熱。除風瘮。和五臟。行經脉。厚腸胃。補中益氣。解食物諸藥毒。消腫下氣。用以作枕。能明目。治頭風。皮寒肉平。用之勿去皮。始療病。磨粉作餅炙佳。一云爲粉盪皮。能

解酒毒。以水調服之。亦能解菰砒毒。其葉亦能下氣。

豌豆　即寒豆

豌豆。味甘平。無毒。調順榮衛。益中平氣。又云食之動氣。

藊豆　即沿籬豆

藊豆。味甘微溫。無毒。主和中下氣。治霍亂。吐痢不止。殺一切草木及酒毒。生嚼及煎湯服。亦解河豚毒。葉主霍亂。花主女子赤白帶下。乾末米飲和服。有黑白二種。黑者少冷。入藥俱用白者。患寒熱病及患冷氣人。不可食。

蠶豆

蠶豆。味甘溫。氣微辛。主快胃。利五臟。或點茶。或炒食佳。又有筋豆。蛾眉豆。虎爪豆。羊眼豆。勞豆。豇豆之類。皆可點茶。又有一種刀豆。長尺許。但可食其莢。宜入醬用之。

罌粟　即今園圃中開五色花者

罌粟。味甘平。無毒。行風氣。逐邪熱。療反胃。胸中痰滯

丹石發動。不下食。和竹瀝煮粥食。極佳。然性寒。以有竹瀝。利大小腸。不宜多食。又過度則動膀胱氣粟殼性澀。止洩痢澀腸胃。凡人虛勞嗽咳。及熱溼泄痢者。用之則効。然劫病之功固多。而殺人過於鋒刃。愼之戒之。

芝麻。麻油

芝麻味甘。氣寒。無毒。治虛勞。滑腸胃。行風氣。通血脉去頭風。潤肌膚。乳母食後生噉一合。令子不生熱病。久食。抽人肌膚。生則寒。炒則熱。又生嚼傅小兒

頭上諸瘡良。○麻油性冷。常用則發冷疾。滑骨髓通大小腸。治蛔心痛。傅一切瘡疥癬。殺諸蟲。熬熟油經宿。即動風。有牙齒疾。并脾胃病者。切不可食。若煎煉食之。與火無異。

胡麻 即芝麻。在胡地甚大。入中國。歲減小。至今。

胡麻味甘。氣平。無毒。一名巨勝。苗名青蘘。

麻蕡 麻。即今苧麻之麻。蕡。音文。其子也。枲實爲麕。禮有麷麕。

麻蕡味辛。氣平。有毒。主勞傷。利臟下血。寒氣破積。止痺散膿。多食。令見鬼狂走。久服。通神明。輕身。麻子

味甘平。無毒入足太陰經。手陽明經。詩所謂丘中有麻是也。

穬麥　芒粟別名。或作擴。非。

穬麥味甘。微寒。無毒。主輕身除熱。久服。令人多力健行。作糵。温。消食和中。作餅食。不動氣。甚益人。

茼實　茼。口頴切。即榮麻也。或作蔄。誤。蔄。音盲。見毛詩。即今貝母也。

味苦平。無毒。主赤白冷痢。破癰腫。亦可食。

右五穀。乃天生養人之物。但人之種藝。一則取其資生之功。二則計其肥家之利。南之粳。北之粟。功利兩全。故多種食之。如黃粱甚美。而益人。故有膏粱之稱。人則以其費地薄收。而不種。識者凡穀類。當不計其利之厚薄。惟取其能養人者。多種而食之可也。

食物本草卷之一

特1
801

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801
ガラス使用

特1
801

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801

ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『食物本草7巻附日用本草3巻』　請求記号 特1-801

ガラス使用