

和漢三才圖會卷第九十

蔬果類

攝陽 城醫法橋寺島良安尚順編

瓜類不同其用有二供果者甜瓜西瓜供菜者胡瓜越瓜  
瓜實在木曰果在地曰蔬大曰瓜小曰瓠和名多知其子  
曰瓠音廉其肉曰瓢曰瓠瓢俗其附曰環謂脫花處也俗  
豆之猶人其蒂曰囊一名謂繫蔓處也



甜瓜

まくハ

甘瓜 果瓜

甜和名同音

熟阿末字里

今云具桑瓜

本綱甜瓜味甜干諸瓜故名二三月下種延蔓而生葉大

唐音

ラシクハア



數寸五六月花開黃色六七月瓜熟其類最繁右園有長  
有尖有扁大或徑尺小或一捻其稜或有或無其色或青  
或綠或黃斑斕或白路黃路其瓢或白或紅其子或黃  
或赤或白或黑凡瓜最畏麝香觸之即至一帶不收  
瓜瓢甘寒滑止渴除煩熱解暑氣有兩帶兩鼻者殺人  
得冷病終身不瘥患反胃  
脚氣入食之病永不除也  
用熟瓜除瓢食之不害人瓜性最寒曝而食之尤冷凡  
瓜寒於曝油冷於煎此物性之異也  
凡食瓜過多但飲酒及水則消又食之入水自漬便消食  
鹽亦良

瓜丁 苦丁香  
甜瓜之蒂

本綱瓜蒂苦寒甜瓜蒂自然落在蔓上采得風吹乾用  
之病如桂枝證頭不痛項不強寸脉微浮胸中痞噎氣  
上衝咽喉不得息者此為胸中有寒當吐太陽中腸神

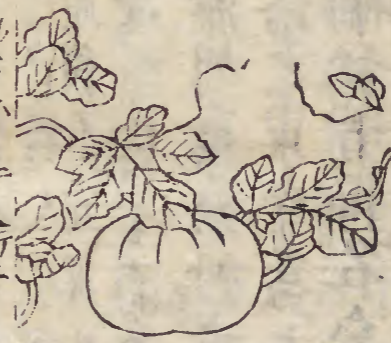
熱疼重而脉微弱此夏月傷冷水行皮中也宜吐  
少陽病頭痛發寒熱脉緊不大是膈上有痰也宜吐  
胸上諸實鬱七而痛不能食欲人按之而反有濁唾下  
利日十餘行寸口脉微弦者宜吐懊憹煩躁不得眠味  
經汗下者謂之實煩當吐宿食在上管者當吐並宜以  
瓜蒂散主之凡胃弱人及病後

按甜瓜出於濃列真桑村者良故總名稱真桑武列川  
起尾列青鷺洛之東寺為上駿列府中羽列七浦攝列  
水野泉列堺舩松皆得名參列銀甜瓜白色而有銀筋  
加列田中和列梵田白色也凡下種前一日用沙糖及  
白粉肉漬水浸瓜子於其水一宿取出種之則生美味  
其苗至蔓稍長鋪蒙稍於根邊宜使瓜在蒙上也甚延  
長則宜斷蔓末否則莖蔓不肥也凡摘熟瓜經一兩宿  
者味美也摘經久者瓢爛味不美狐及鴨喜食之

本草綱目卷之九 瓜蒂 卷五十一



一種有韓瓜似甜瓜而大 一種有阿古陀瓜甜瓜  
 有鹽味誤瓜汁着刀斂則忽生鏽  
 瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名天久頂用之為釣絲漁  
 家最重之自中華來天蠶絲與此一類乎



西瓜

俗云頂以久波  
 唐音之訛也

本綱五代之先瓜種已入浙東但無西瓜五代時胡嶠征  
 回紇得此種始入中國名曰西瓜北地多有之今則南北  
 皆有而南方者味稍不及也二月下種以牛糞覆而種之  
 蔓生花葉皆如甜瓜七八月實熟有圍及徑尺者長至二  
 尺者其核或有或無其色或青或綠其瓢或白或紅紅者

味尤勝其子或黃或紅或黑或白者味更劣其味有甘  
 有淡有酸酸者為下以瓜割破曝日中少頃食即冷如水  
 也得酒氣近糯米即易爛貓踏之即易沙食西瓜後食其  
 子即不噫瓜氣

西瓜瓢 寒 止煩渴解暑熱利小水治血痢解酒毒有

天生白虎湯號然亦不宜多食多食終身胃弱者不可食西

瓜與油餅同食損脾

西瓜子甘寒 曝裂取仁生食炒熟俱佳也皮不堪啖亦

可蜜煎醬藏口舌唇内生瘡者西瓜皮燒研噉之  
 △按西瓜慶安中黃檗隱元入朝時携西瓜扁豆等之種  
 來始種於長崎然亦惡青臭氣或瓢汁赤色以為似血  
 肉兒女特不食今則處處多有之貴賤老幼皆嗜之而  
 武陽之產最良攝州鳴尾亦美瓢赤黑者為上其瓢  
 近皮處白色而味淡故不堪食乃連皮藏糟為香物或  
 煮食亦佳凡熟者敲之音和如中虛未熟者音硬如中



實也

一種正圓而稍小，瓢正赤，味甚甜，其皮及白肉薄，近頃出之俗呼曰韓西瓜，然瓢沙而不如常西瓜之柔潤。西瓜與蕎麥同食，傷人至死者亦多。詳于蕎麥下。古今醫統云：西瓜懸高處收之，不壞，若當掃帚風，則壞也。東瓜亦然。

### 楊溪瓜

本綱楊溪瓜，秋生，冬熟，形畧長扁而大，瓢色如臙脂，味勝可留至次年。



### 葡萄

葡萄 ぶひら ぶひら

蒲桃 草龍珠

和名衣比加且良 乃美

本綱葡萄，漢張騫使西域，還始得此種，而神農本草已有。葡萄則漢前隴西舊有，但未入關耳。淮南不植，葡萄亦如橘之變于河北也。

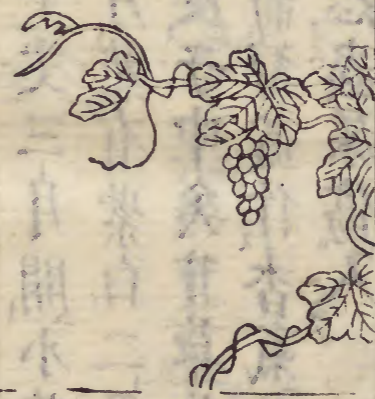
折藤壓之最易，生春月萌苞，生葉頗似枯樓葉，而有五尖生鬚，延蔓引數十丈，三月開小花，成穗黃白色，仍連着實，星編珠，聚七八月熟，有紫白二色，其根莖中空，相通，暮澆其根而晨朝水浸，子中矣。甘草作釘，鍼葡萄立死，以麝香入葡萄皮內，則葡萄盡作香氣，其愛憎異于他木。又葡萄架下不可飲酒，恐蟲屎傷人。

圓者名草龍珠，長者名馬乳葡萄，白者名水晶葡萄，黑者名紫葡萄，綠葡萄熟時色綠，瑣瑣葡萄大如五味子，而無核。

葡萄實，平，益氣倍力，強志利小便，痘瘡不出，食之可。甘而不節酸，而不寒，味長，屬土，有水與木火，陳南人多食，病熱，醉冷而不寒，味長，屬土，有水與木火，陳南人多食，病熱，無恙。按葡萄甲州之產，顆大而味甚佳，駿州次之，河州富田。



林村之產亦次之北國希有之取新熟者拭淨盛桶向  
 下垂不相捎密封在高處以防風濕則宜超歲  
 古今醫統云葡萄樹宜濕地米泔澆之作架引蔓根旁以  
 草束唯避蛇蟲怕麝香一法種近棗樹春鎖棗樹作一孔  
 引葡萄枝從孔中過伺其大塞蒲棗樹竅而後截使托棗  
 生實大而甘美托者斤蓋愛麝香與怕之異說有



山葡萄 燕菓  
 野葡萄 嬰舌  
 藤名木龍  
 俗云五由美  
 又云衣比豆留

本綱菓實野生蔓葉花實與葡萄無異其實小而圓色不  
 甚紫也冬月惟葉凋而藤不死其莖吹之氣出有汁如通  
 草也其子堪作酒平酸止渴悅色益氣  
 按野葡萄子亦熟則紫黑人好釀酒



獼猴桃  
 陽桃 木子  
 獼猴梨 藤梨

本綱獼猴桃生山谷中高二三丈枝條柔弱多附木而生  
 葉圓有毛其實形如梨其色如桃生則極酸十月爛熟色  
 淡綠味甘美可食木皮堪作紙中子繁細其色如芥子深  
 山則為猴所食故其子少淺山傍道則有子  
 子酸甘解煩熱調中下氣寒



甘蔗  
 沙糖  
 竿蔗 諸音選

本草綱目 卷之九 果部 獼猴桃 甘蔗



本綱甘蔗江東浙江閩廣湖南四川皆有之而四川及嶺南者為勝皆畦種叢生最困地力莖似竹而肉實大者圍數寸長六七尺根下節密以漸而疎抽葉如蘆葉而大長三四尺扶疎四垂八九月收莖可留凡草皆正生抽出惟蔗側種根上度出故字從度有四種

杜蔗 竹蔗其莖粗而長皮薄味極醇厚用可作糖霜  
荻蔗 又名芳蔗其莖細短而節疎亦可作沙糖  
紅蔗 一名紫蔗止可生啖不堪作糖  
西蔗 作糖霜色淺

凡蔗榨漿飲固佳又不若咀嚼之味雋永也至北地者荻蔗多而竹蔗少也  
蔗漿 甘寒下氣助脾氣利大小腸消痰止渴解酒毒  
煎鍊成糖則甘溫助酒為熱是生熱之異也  
甘草遇火則熱 麻油遇火則冷 甘蔗煎節則熱  
水成湯則冷 如此物性之異醫者可不知乎



紫糖 稀者為紫糖 糖者為沙糖 糖者為糖餅 餅者為糖餅 明者為糖霜

本綱沙糖法出西域唐太宗始遣人傳其法入中國糖者蔗汁過樟木槽取而煎成

紫糖一名 初煎成清者紫黑色 復可煎化即成 烏獸果物之狀以充席獻今之貨者又多雜以米糖諸物不可不知

氣味甘溫 潤心肺治口乾渴多食則令人心痛生長蟲 與棗同食病離與鮑魚同食成疳蟲 與筍同食不消成癥身重不能行也

水糖 糖霜 石蜜

石蜜則白沙糖也凝結作餅塊如石○糖霜輕白如霜



水糖堅白如冰。○饗糖以白糖煎化，攪印成人物獅象之形也。一曰名○糖經以石蜜和，諸果仁及橙橘皮縮砂薄荷類，作成餅塊者也。皆一物有精粗之異也。氣味甘寒，生津潤心肺，燥熱消，口乾渴，明目，治嗽消痰。

解酒助脾氣，緩肝氣。石蜜糖霜，米糖之三品比之。紫沙糖性稍平，功用相同。入藥勝之。若久食則助熱損齒，生蟲之害同也。今人每用為調和，徒取其適口，而不言陰受其害也。古者惟飲蔗漿，其後煎為蔗餲，又曝為石蜜。唐初以蔗為酒，而餲霜則自大曆間有，鄒和尚者來住蜀，之遂寧織山始傳造水糖法，起焉。

△白沙糖者，凡二百五十萬斤。石蜜亦白沙糖之本，是一物猶生鐵熟鐵，鋼鐵之異，本朝雖移種之不茂盛也。養餅之佐必用之，食品也。自異國所來，大槩記于左。白沙糖者，凡二百五十萬斤。分爲二百七十五斤，於長崎

自諸國來，潔白而不濕者佳。其中有大塊如圓扁餅者，呼曰盞盆碎之，甚白。凡太寬為極上，交趾次之，南京福建寧波等又次之，咬啣吧阿蘭陀稱出為下。

永沙糖 凡二十萬斤余

玲瓏如琥珀者佳，是亦自處處來。太寬為上。

黑沙糖 凡七八十萬斤

夾趾為上，太寬福州暹羅次之。東補塞為下。此外自

琉球亦七八十萬斤來。最下法但琉球未攪白木製

刺蜜給教羅



### 草蜜

大明一統志云：西番撒馬兒罕地，有小草叢生，葉細如藍秋露凝其上，味甘如蜜，可熬為餲。土人呼為達印古賓。



△按本綱出諸說有異同皆西番所生草上甘露也最奇  
大品也為多識記之耳

和漢三才圖會

水果類

卷九十一

蓮

# 和漢三才圖會卷九十一

## 水果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚須編



### 蓮

唐音

蓮 和名波知須

蓮房似蜂窠

故名之

又畧曰波須

本綱蓮以子種者生遲藕芽種者最易發其芽穿泥成白  
藕即落也長者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹  
俗呼藕絲菜節生二莖一為藕荷其葉貼水其下旁行生  
藕也一為菱荷其葉出水其旁莖生花也其葉清明後生  
六七月開花花有紅白粉紅三色其花未發為蓴蓴已發  
為芙蓉水華花心有黃鬚蓋長寸餘鬚內即蓮也花連

和漢三才圖會

水果類

卷九十一

蓮