津逮秘書

四十、四十一

齋民要術

通鑑問疑

そ
合91
1

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1

ガラス使用

そ
240
1

津逮秘書 四十

東京圖書館

漢書門	叢書類	函	架	號	冊
		別七	八	四	二冊の

漢第二 一ノ一

第三集 齊民要術四

不許帶出

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』 請求記号 そ-1

ガラス使用

齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

炙法第八十

脾奥糟苞第八十一

餅法第八十二

糗饘第八十三

煮粥第八十四

醴酪第八十五

飧飯第八十六

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1

ガラス使用

素食第八十七

作葅并藏生菜第八十八

餳餔第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十一 炙豬法

用乳下豘極肥者猼狗俱得繫治一如煮法揩洗割令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遥炙急轉勿住轉常使周而不已

偏焦也清酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙或作俸

大牛用脊小犢用腳肉亦得逼火徧炙一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澁惡不中食也

腩炙腩奴感反

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1

ガラス使用

牛羊麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肌擾火間痛逼火迴轉急炙色白熟食令滑滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁脯之以羊絡肚臟（素干反）時裹橫穿炙之

牛肱炙

老牛肱厚而肥刲穿痛蹙令聚逼火急炙令上劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微炙則薄而且枯

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割食甚香美

食經曰作豉法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五

斤羊肉作臛乃下丸炙煮之作丸也

臇炙豘法

小形豘一頭臇開去骨去厚處妄就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹籍著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以串一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜葅一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著炙竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豘亦得也

衝炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑

葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙
子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作
酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細斫熬之
以酸瓜薤笋薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁
合和肉丸之手搦汝角切爲寸半方以羊豬腸肚

臟裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟
四臠牛雞肉不中用

擣炙 名筒炙 名黃炙

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解
離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮
節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之歡熟
小乾不著手豎堰中以雞鴨白手灌之若不均
可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子
黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠奠若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰捫凡上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍之絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅油中煎之出鐺及熱置拌上盆子底按之令勿拗將奠飜仰之若盆子奠仰與盆子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半奠二葱蒨二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙炙之斫取臆肉去骨莫如白煮之者

炙鼈

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅拌莫之大莫六小莫之八仰莫別莫酢隨之

炙鼉

似炙鼈汁出去半殼三肉共莫如鼈別莫酢隨之

炙車螯

炙如鼉汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令煖仰莫四酢隨之勿令熟則肋

炙魚

用小鱎白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜(蒜者菜)切鍛盤豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙莫不惟用一

作脾奧糟苞第八十一

作脾肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤縐肉有骨者合骨麤剉鹽麪麴麥麪合和多少量意斟裁然後鹽麪二物等分麥麪倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作奧肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒之黃用煖水梳洗之削刮令淨剉去五臟豬肪煎取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中煠之肉熟水氣盡更以向所煠肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂盡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙啖其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹肉捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作捧炙形茅菅中苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬膞（徒攝反）法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉餌中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬膞

食經曰苞膞法

用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就餹中和之仍復蒸之令極爛

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令輭以苞之用
散茅爲束附之相連必致令裹大如鞾雍小如
人腳蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平
正唯重爲佳冬則不入水夏作小者不迮用小
板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏
之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令
中交度如楔車軸法强打不容則止懸井中去
水一尺許若急待肉水中時用去上白皮名曰
水膘又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白
茅上以熟煮雞子白三重間之即以茅苞細縋
概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一
日許方得又云藿葉薄切蒸將熟被生雞子并
細切薑橘就觚中和之蒸苞如初莫如白膠一
名迮膘是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著薄遲下
火如作粥六月時溲一石麵著二升冬時著四

升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作燒餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽蒸令熟以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡炙之麵當令起

髓餅法

餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰棃一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節穊作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煮之熟三分之一鐺中也

膏環一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之强澤如湯餅麵手摑團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煮之

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅 環餅一名寒具 截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者 入口即碎脆如淩雪

餢飳 起麵如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輙然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上挼

令薄如韭葉逐沸煮
餺飥接如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以
手向盆旁接使極薄皆急火逐沸熟煮非直光
白可愛亦自滑美妹常
切麵粥 一名棊子麵 麪盧貨反 麵蘇貨反 粥法
剛溲麵揉令熟大作劑接餅麤細如小指大重
縈於乾麵中更接如麤著大截斷切作方棊簸
去勃甑裏蒸之氣餡勃盡下著陰地淨席上薄
攤令冷接散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作

臛澆堅而不泥冬天一作得十日麪麵以粟
饘水浸即漉著麵中以手向簸箕痛接令均
胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煮煑籮漉出
別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛中汁沸油豆粉 若用粗粉肥而不美不以湯皮則生不中食 如環餅麵先剛溲以臛汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用裹盛漉粉斂四角臨沸湯上擩出熟煮臛澆者酪中及胡麻飲中者眞類玉色

積積著與好麵不殊一名用白湯漉之不須肉汁

豚肉餅法一名撥餅

湯漉粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中酯以豚皮臛澆酪任意滑而且美

治麵砂塠初飲及法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中拌使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糷糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名糜一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹篝內米一行粟一行裹以綠縄縛其縄相去寸所一行須釜中煮可炊十石米間黍熟

食次曰糧

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箸不開破兩頭解去束附

煮糗 草片反米有也盛作根 第八十四

煮糗

食次曰宿客足作糗粗糲反蘇華粳米一斗以沸湯一升沃之不用膩器敶簁瀝出滓以糗篩舂取勃勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲二升投糗汁中又云合勃下飲訖出勃糗汁復

悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠枸杞令徧著一邊以粔汁沃之與勃又云粔末以二升小器中沸湯漬之折米煮爲飯沸取飯中汁半升折箕漉粔出以飲汁當向粔汁上淋之以粔箬春取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以粔汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西粔最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粔汁焉

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣縣山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以縣上之地封之以旌善人於今介山林木遥望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日爲之斷火煮醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

行遂爲常俗（然麥粥自可食世有能此者聊復録耳）

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧澤洗枵却水乾然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛踈洗視汁黑如室枵却更脂拭踈洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煮杏酪煮鍮鍮煮地黄染皆須治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餳同然須調其色澤（味淳濃赤色）足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交其若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法

用宿穬麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細

相雜其大如胡豆者麤麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煮一釜麤麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作肫腦皺然後下糯麥米唯須緩火以七徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者拯粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青土停至四月八日亦不動渝釜令粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則酸其大盆盛者數捲居方切亦生水也

飧飯第八十六

作粟飧法

晡米欲細而不碎碎則濁而不美晡訖即炊經宿則澁淘必宜淨十徧已上彌佳香漿和煖水浸饘少時以手挼無令有塊復小停然後壯盖以人意消息之若不停饘則飯堅也投飧時先調漿令酣酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

散然後撈盛飧便滑美若不飯即令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘腳踏瀉去瀋更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手挼饘良停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬挼飯調糜一如上法粒似青玉滑而且美又甚堅實弱炊粳米者爲酪粥者美於

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏飧漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升冷清後有蚉於凡令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚘百蟲不近井甕矣甚是

神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯令瀉去即以冷水淘沃挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又睎赤稻一白米裹著蔕葉一把白鹽一把合睎之即絶白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸櫚使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水漬四升麵以手擘解以飯

一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下篩中更蒸之

作粳米餲糒法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗餻法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒米用棗一升

崔寔曰五月多作糒以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛當裹中擣瓷器爲屑勿令作末內當裹中令滿板上揉之取米一作可用升半炊如粳米

胡飯法

以酢瓜葅長切精羊麤肉生雜菜肉餅中急擣捲用兩卷三截令相就並六斷長不過二寸別奠飄韲隨之

胡芹切下酢中爲飄韲

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難煮

反米飯煮者皆米冷淨地

素食第八十七

食次曰葱韮韲法

下油水中煮葱韮分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熟體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

豉二合油一斤酢五升薑橘皮葱胡荄鹽合和
蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆
瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂舫令米毛不潛以豉三升煮之
潛箕灑取汁用沃米令上諸可走蝦米釋漉出
停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸

切令得一石許胡荄寸切令得一升許油五升
合和蒸之可分而兩甑蒸之氣餾以豉汁五升
灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟
更以油五升灑之即不用熟食若不即食重蒸
取氣出灑油之後不得停甑上則漏去油重蒸
不宜久久則漏油莫訖以椒薑末粉溲之

臡音蘇托人

托二斗水一石蒸白米三升令黃黑合托三沸
絹漉取汁澄清以臡一升投中無臡與油二升

臙托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

焦瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸徧宜豬肉肥羊肉亦佳肉須別煮令熟薄切蘇蕪菁菘韭等皆得蘇油宜大用蒠菜細擘葱白葱白欲得多於無葱薤白代之渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布之向滿爲限少下水僅令相淹漬焦令熟

又焦漢瓜法

直以香醬葱白麻油焦之勿下水亦好

焦菌其殞反法

菌一名池雞口未開內外全白者佳其口開裏

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯燖去腥氣擘破先細切葱白和麻油（蘇亦好）熬令香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下煮之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉無者不須蘇油（肉亦先熟煮蘇切重重布之如無瓜瓠法唯不著菜也）素兩法然此物多乞素食故附素條中

無瓜瓠菌雖有肉

無茄子法

用子未成者（子成則不好也）以竹刀骨刀四破之（用鐵刀則渝黑也）湯燖去腥氣細切葱白熬油香（蘇亦好）彌香乎擘葱白與茄子供下無令熟下椒薑末

作葅藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹葅法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者葅爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和葅色仍青以水洗去鹹汁煮爲茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日汗出之

粉黍米作粥清擣麥麵麪作末絹篩布菜一行
以麪末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕
爲限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁
還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清
及麥麪末味亦勝

作湯菹法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熟湯中爆出
之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯爆
訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆

多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一日菹不切日釀菹用乾蔓菁正月中
作以熟湯浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯爆
即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上
經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麪末
洗菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔
令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹
之如釀酒法

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

作卒菹法

以酢漿煮葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掊作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以爲菹謂菹始生取其中心入地者翦大如七柄正白生噉之甘脆又煮以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲菹又以爲酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米爲飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煮小麥時時粣（桑暮反）之崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鑊中蒸之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熟熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中縣其口三日豉氣

盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳預章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮梔皮烏梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之以接梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾煸之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黃合舂之以三斗好酒解之以瓜接中密塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊爲飯輭炊停令極冷以麴

範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三七日無衣乃停要須衣徧乃止出日日曝之燥則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以五升米酸之再酸酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

爲佳

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

合藏之蜜泥瓶口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長二寸廣一寸厚二分芥子少與鹽芥子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜瞿久益佳也

湯菹法

用少葱蓴菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢漬長

者依柸截與酢幷和葉汁不爾火酢漬奠之

苦筍紫菜菹法

筍去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡

芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠舂用至四月

蕺葅法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖即出漉干鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根橄葅法

菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許庚根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

燸 呼幹反 菹法

淨洗縷切三寸長許束爲小杷大如菴簟暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不
各在一邊不即入於水中則黃壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫
經沸湯即出多與鹽二升煖湯合把手按之又
細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料
理滿奠煴菘葱蓴菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱苣合盛各在一邊與

鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日
熬出水洗內蜜中大者中解小者渾用竪奠四
又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰筯子細切長二寸麤細如研
生布薄絞去汁即下杭汁令小煖經宿漉出煮
一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和令合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一柸可下十度嘗著若不大澀杭子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鉤一奠不過五六度熟去麤麤皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作溲盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切奠之以梨溲汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之溫令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以篆置柸旁夏停不過五日又云卒作煮棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輭濕者乾即不中用作木耳亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切芫胡荽葱白少著取下豉汁漿清香而已下

及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蔆菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蔆似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食亦可爲茹青州謂之芑西河鴈門蔆尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蕨非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉瀹爲茹滑美葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食用秦曰蕨齊曾曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出瘡內糟中可至蕨時

蘘荷

取蘘荷經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蘘俱寸切之

荇字或作莕

爾雅曰蓇接余其葉荷郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云荇接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑二三分莖與水深淺等大如手餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如

欽股上青下白以苦酒浸之爲菹脆美可案其華蕭黃色

餳餹第八十九

史游急就篇云鐵秫飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭餦餭亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則飴餹可以養老自幼故録之也

煮白餳法

用白牙散蘗佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

加餦以防沸溢乾蘗末五升絞米一石米必細
斫數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中
以蘗末和之使均調臥於甑甕中勿以手按拍
平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日
夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋
之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食
頃便拔酳取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜
緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下餦
一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟
止火良久向冷然後出之用粱米者餳如水
色

黑餳法

用青牙成餅蘗末一斗絞米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥蘗末
一斗絞米一石餘並同前法

煮餔法

用黑餳蘗末一斗六升絞米一石臥煮如法但

以蓬子押取汁以七匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘗末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先氷凍作京餳煮暴飴

食次曰白蘭糖法

熟炊秫稻米飯及熱干杵臼淨者舂之爲糗須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓一圓不過五六枚又云手索糗粗細如箭簳日曝小曝燥刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黃蘭糖

白秫米精舂不簸淅以栀子漬米取色炊舂爲糗加蜜餘一如白糗作蘭煮及奠如前

煮膠第九十

煮膠法

煮膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不凝無餅寒則凍疼白膠不粘沙牛皮水牛皮豬皮爲上驢馬駝騾皮爲次其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠小陪費樵薪破皮履鞋底格椎皮靴底破鞾鞡但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中用譬如生鉄一經柔熟永無鎔鑄者然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者其腥肋鹽熟之皮則不中用唯欲舊釜大而不渝者釜新則燒令皮著底釜小之理無爛之汁矧巴費新大釜渝令膠色黑法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛削毛費功於膠無益凡水皆得煮然鹹苦之水膠乃更長作木七頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底不施鉄刃頭攪不徹底則焦焦則勝惡是以尤須婁數之水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絶火根皮爛熟以七瀝汁看後一珠微有黏勢熟矣爲過傷火令膠焦取淨乾盆置竈埵反上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取膠爲著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煮之攪如初法熟挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

向滿昇著空靜處屋中仰頭令凝則氣蔓成凌
旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊縷以割之
其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後
十字折破之又中斷爲段較薄割爲餅唯極薄爲佳
又色似琥珀好堅厚者既難乾燥又見黑皆爲膠惡也難近盆末下名爲箬
膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最
是膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭
中豎槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布
置膠餅其上兩重爲作陰涼并扞霜露膠餅雖凝永汁

盡見日即消霜露霑濡復難燥乾旦起至食時卷去上箔令曝
見日凌旦寒氣不畏消釋食後還復舒箔爲酢霜露之潤見日即乾
雨則內廠屋之下則不須重箔四五日浥浥時
繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之
以防青蠅壁土之汗夏中雖輭相著至八月秋涼時日中
曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及羊青毛去

其穢毛盖使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣拳捲令極圓訖痛頭之以所整拳毛中心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣拳毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頭內管中寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堲內篩去草莽若細沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可不慎墨一斤以好膠五兩浸榕才心次皮汁中榕江南樊雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨色可以下雞子白去黃五顆亦以其殊砂一兩麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

後魏高陽太守賈思勰撰

五穀果蓏菜茹非中國物者

聊以存其名目記其怪異耳爰及山澤草木任食非人力所種者悉附於此

五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰蓂莢其實如大麥

從七月熟人歛獲至冬乃訖名曰自然糜或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多蛆

稻

異物志曰稻一歲夏冬再種出交趾

俞益期牋曰交趾稻再熟也

禾

廣志曰粱禾蔓生實如葵子米粉白如麪可爲饘粥牛食以肥六月種九月熟

感禾扶疎生實似大麥

楊禾似薹粒細左折右炊停則牙生此中國禾木稷民

火禾高丈餘子如小豆出粟特國

山海經曰崑崙墟上有木禾禾長大尋五六圍

郭璞曰木禾藜類也

呂氏春秋曰飯之美者玄山之禾不周之粟陽山之稌

魏書曰烏丸地宜青稌

麥

博物志曰人啖麥橡令人多力健行
西域諸國志曰天竺十一月六日爲冬至則麥
禾十二月十六日爲臘臘麥熟
說文曰麰周所受來麰也

豆

博物志曰人食豆三年則身重行動難恒食小
豆令肌燥麤理

東墻

廣志曰東墻色青黑粒如葵子似蓬草十一月
熟出幽涼幷烏丸地

河西語曰貸我東墻償我田梁
魏書曰烏丸地宜東墻能作白酒

果蓏

山海經曰平坻百果所在不周之山爰有嘉果
子如棗黃如桃黃花赤樹食之不飢
呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉羣
帝所食羣帝衆帝先升過者
臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月

熟諺曰楊桃無蹙一歲三熟其色青黃核如棗核

臨海異物志曰梅桃子生晉安侯官縣一小樹得數拾石實大三寸可蜜藏之

臨海異物志曰楊榶有七脊子生樹皮中其體雖異味則無奇長四五寸色青黃味甘

臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅猴闥子如指頭大其味小苦可食

關桃子其味酸

土翁子如漆子大熟時甜酸酸其色青黑

枸槽子如指頭大正赤其味甘

雞橘子大如指味甘永寧界中有之

猴總子如小指頭大與柿相似其味不減於柿

多南子如指大其色紫味甘與梅子相似出晉安

王壇子如棗大其味甘出侯官越王祭太一壇邊有此果無知其名因見生處遂名王壇其形小於龍眼有似木瓜

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

博物志曰張騫使西域還得安石榴胡桃蒲桃
劉欣期交州記曰多感子黃色圍一寸
蔗子如瓜大亦似柚
彌子圓而細其味初苦後甘食皆甘果也
杜蘭香傳曰神女降張碩常食粟飯并有非時
果味亦不甘但一食可七八日不飢

棗

史記封禪書曰李少君嘗遊海上見安期生食
棗大如瓜

東方朔傳曰武帝時上林獻棗上以杖擊未
殿檻呼朔曰叱叱先生來來先生知此箇裏何
物朔曰上林獻棗四十九枚上曰何以知之朔
曰呼朔者上也以杖擊檻兩木林也朔來來者
棗也叱叱者四十九也上大笑帝賜帛十疋
神異經曰北方荒內有棗林焉其高五丈敷張
枝條[redacted]里餘子長六寸圍過其長熟赤如朱乾
之不縮氣味甘潤殊於常棗食之可以安軀益
氣力

神仙傳曰吳郡沈義爲仙人所迎二天云天上見老君賜義棗二枚大如雞子

傳玄賦曰有棗若瓜出自海濱全生益氣服之如神

桃

漢舊儀曰東海之內度朔山上有桃屈蟠三千里其里枝間曰東北鬼門萬鬼所出入也上有二神人一曰荼二曰鬱櫑主領萬鬼鬼之惡害人者執以葦索以食虎黃帝法而象之因立桃梗於門戶上畫荼鬱櫑持葦索以禦凶鬼畫

於門當食鬼也 櫑音壘 記注作度索山 度朔史 風俗通曰縣官以臘除夕飾桃人垂葦索畫虎於門効前事也

神農經曰玉桃服之長生不死若不得早服之臨死日服之其尸畢天地不朽

神異經曰東方有樹高五十丈葉長八尺名曰桃其子徑三尺二寸和核食之令人益壽

漢武內傳曰西王母以七月七日降令侍女更

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

索桃須臾以玉盤盛仙桃七顆大如鴨子形圓色青以呈王母王母以四顆與帝三枚自食漢武故事曰東郡獻短人帝呼東方朔朔至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良已三過偷之矣

廣州記曰廬山有山桃大如檳榔形色黑而味甘酢人時登採拾只得于上飽噉不得持下迷不得返

玄中記曰木子大者積石山之桃石焉大如十

桃杷

廣志曰桃杷冬花實黃大如雞子小者如杏味甜酢四月熟出南安犍爲宜都

風土記曰桃杷葉似栗子似蒴十十而叢生

荆州土地記曰宜都出大桃杷

柿

西京雜記曰烏柿青柿赤棠柿宜都出大柿

茸蕨

說文曰諸蕨也案書傳曰或爲芊蕨或千蕨或

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

耶瑭或茸蕨或都蕨所在不同
雩都縣土壤肥沃偏宜茸蕨味及采色餘縣所無一節數拾長郡獻御異物志曰茸蕨遠近皆有交趾所產茸蕨特醇好本末無薄厚其味至均圍數寸長丈餘頗似竹斬而食之既茸迮取汁如飴餳名之曰糖益復珍也又煎而曝之既凝而氷破如塼其食之入口消釋時人謂之石蜜者也
家法政曰三月可種茸蕨

地仙辟穀可入水火也
神仙傳曰介象吳王所徵在武昌速求去不
象言病以美梨一區賜象須臾象死帝殯而
之以日中時死其日晡時到建業以所賜梨付
守苑吏種之後吏以狀聞即發棺棺中有一
奏符

柰

漢武內傳曰仙藥之次者有圓丘紫柰出永昌

橙

異苑曰南康有奚石山有甘橘橙柚就食其實任意取足持歸家人噉輙病或顛仆失徑

郭璞曰蜀中有給客橙似橘而非若柚而芳香夏秋華實相繼或如彈丸或如手指通歳食之亦名盧橘

橘

周官考工記曰橘踰淮而北爲枳此地氣然也

呂氏春秋曰果之美者江浦之橘

吳録地里志曰朱光禄爲建安郡中庭有橘冬、月於樹上覆裹之至明年春夏色變青黑味尤絶美上林賦曰盧橘夏熟蓋近於是也

裴淵廣州記曰羅浮山有橘夏熟實大如李剝皮噉則酢合食極甘又有壺橘形色都是甘但皮厚氣臭味亦不劣

異物志曰橘樹白花而赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所

南中八郡志曰交趾特出好橘大且甘而不可多噉令人下痢

廣州記曰盧橘皮厚氣色大如甘酢多九月正月色至二月漸變爲青至夏熟味亦不異冬時土人呼爲壺橘其類有七八種不如吳會橘

甘

廣志曰甘有二十一種有成都平蔕甘大如升色蒼黃犍爲南安縣出好黃甘

荆州記曰枝江有名宜都舊都江北有甘園名宜都甘

湘州記曰州故大城內有陶侃廟地是賈誼故宅誼時種甘猶有存者

風土記曰甘橘之屬滋味甜美特異者也有黃者有赬者謂之壺甘

柚

說文曰柚條也似橙實酢

呂氏春秋曰果之美者雲夢之柚

列子曰吳楚之園有大木焉其名爲櫾音柚碧樹而冬青生實丹而味酸食皮汁已憤厥之疾齊州珍之渡淮而北化爲枳焉

裴淵記曰廣州別有柚號曰雷柚實如升大

風土記曰柚大橘也色[redacted]而味酢

椵

爾雅曰櫠椵郭璞注曰柚屬也子大如盂皮厚二三寸中似枳供食之少味

栗

神異經曰東北荒中有木高四十丈葉長五尺廣三寸名栗其實徑三尺其殼赤而肉黃白味甜食之多令人短氣而渴

解籠

甄異傳曰譙郡夏侯規亡後見形還家經庭前桃樹邊過曰此桃我所種子乃美好其婦曰人言亡者畏桃君不畏邪答曰桃東南枝長二尺八寸向日者憎之或亦不畏也

神仙傳曰樊夫人與夫劉綱俱學道術各自言勝中庭有兩大桃樹夫妻各呪其一夫人呪者兩枝相鬬擊良久綱所呪者桃走出籬

李

列異傳曰袁本初時有神出河東號度索君人共立廟兗州蘇氏母病禱見一人著白單衣高冠冠似魚頭謂度索君曰昔臨廬山下共食白李未久已三千年日月易得使人悵然去後度索君曰此南海君也

梨

漢武內傳曰太上之藥有玄光梨神異經曰東方有樹高百丈葉長一丈廣六七尺名曰梨其子徑三尺割之瓤白如素食之爲

蔆

說文曰蔆茨也廣志曰鉅野大蔆也大於常淮漢之南凶年以芰爲蔬猶以預爲資鉅野魯藪也

棪

爾雅曰劉劉杙郭璞曰劉子生山中實如梨酢核堅出交趾

南方草物狀曰劉樹子大如李實三月花色仍連著實七八月熟其色黃其味酢煮蜜藏之仍

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

茸好

鬱

幽詩義疏曰其樹高五六尺實大如李正赤色食之甜

廣雅曰一名雀李又名郁李亦名棣亦名蘡李毛詩七月食鬱及薁

芡

說文曰芡雞頭也方言曰北燕謂之芡青徐淮泗謂之芡南楚江淅之間謂之雞頭鳧頭本草經曰雞頭一名鳧啄

藷

南方草物狀曰茸藷二月種至十月乃成卵大如鵝卵小者如鴨卵掘食蒸食其味茸甜經久得風乃淡泊出交趾武平九真與古也

異物志曰茸藷似芋亦有巨魁剝去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有如果實也

薁

說文曰蕖櫻也廣雅曰燕蕖櫻蕖也詩義疏曰櫻蕖實大如龍眼黑色今東萊藤實是酋詩曰

十月食蕖

楊梅

臨海異物志曰其子大如彈子正赤五月熟似

梅味甜酸

食經藏楊梅法擇佳完者一石以鹽二斗淹之

鹽入肉中仍出曝令乾熇取杭皮二斤煮取汁

漬之不加蜜漬梅色如初美好可堪數歲

沙棠

山海經曰崑崙之山有木焉狀如棠黃華赤

味如李而無核名曰沙棠可以禦水時使不溺

呂氏春秋曰果之美者沙棠之實

柤

山海經曰蓋猶之山上有柰柤枝榦皆赤黃白

花黑實也

禮內則曰柤梨薑桂鄭注曰柤梨之不藏者皆

人君羞

神異經曰南方大荒中有樹名曰柤二千歲作花九千歲作實其花色紫高百丈敷張自輔葉長七尺廣四五尺色如緑青皮如桂味如蜜理如茸草味飴實長九圍無瓤核割之如凝酥食者壽以萬二千歲

風土記曰柤梨屬内堅而香

西京雜記曰蠻柤

椰

異物志曰椰樹高六七丈無枝條葉如束蒲在其上實如瓠繫在於山頭若挂物焉實外有皮如胡盧核裏有膚白如雪厚半寸如猪膚食之美於胡桃味也膚裏有汁升餘其清如水其味美於蜜食其膚可以不飢食其汁則愈渴又有如兩眼處俗人謂之越王頭

南方草物狀曰椰二月花色仍連著實房相連累房三十或二十七八子十一月十二月熟其樹黄實俗名之爲丹也横破之可作椀或微長如栝蔞子從破之可作爲爵

南州異物志曰椰樹大三四圍長十丈通身無枝至百餘年有葉狀如蕨菜長丈四五尺皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如連狀皮中核堅過於核裏肉正白如雞子著皮而腹內空含汁大者含升餘實形圍圍然或如瓜蘘橫破之可作爵形並應器用故人珍貴之

廣志曰椰出交趾家家種之

交州記曰椰子有漿截花以竹筒承其汁作酒飲之亦醉也

神異經曰東方荒中有椰木高三二丈圍丈餘其枝不橋二百歲葉盡落而生華華如瓠瓜華盡落而生蕪蕪下生子三歲而熟熟後不長不減形如寒瓜長七八寸徑四五寸蕪覆其頂此實不取萬世如故取者捐取其流下生如初其子形如瓠瓜瓤甘美如蜜食之令人有澤不可過三升令人醉半日乃醒木高凡人不能得唯木下有多羅樹人能緣得之一名曰無葉一名倚驕張茂先注曰驕直上不可邪也

檳榔

俞益期與韓康伯牋曰檳榔信南遊之可觀子既非常木亦特奇大者三圍高者九丈葉聚樹端房生葉下華秀房中子結房外其擢穗似黍其綴實似穀其皮似桐而厚其節似竹而穊其內空其外勁其屈如覆虹其申如縋繩本不大末不小上不傾下不叙稠直亭亭千百若一步其林則寥朗庇其蔭則蕭條信可以長吟可以遠想矣性不耐霜不得北植必當還樹海南邊

然萬里弗遇長者之目自令人恨深

南方草物狀曰檳榔三月華色仍連著實實大如卵十二月熟其色黃剝其子肥强可不食唯種作子青其子并殼取實曝乾之以扶留藤古貢灰合食之食之則滑美亦可生食最快好交趾武平與古九眞有之也

異物志曰檳榔若筍竹生笁種之精硬引莖直上不生枝葉其狀若桂其顛近上未五六尺間洪洪腫起若瘣黃生反又音回木焉因拆裂出若黍穗

無花而爲實大如桃李又棘針重累其下所以
衛其實也剖其上皮煮其膚熟而貫之硬如乾
棗以扶留古賁灰幷食下氣及宿食白蟲消穀
飲啖該爲口實

林邑圖記曰檳榔樹高丈餘皮似青桐節如桂
竹下森秀無柯頂端有葉葉下繫數房房綴數
十子家有數百掛

南州八郡志曰檳榔大如棗色青似蓮子彼人
以爲貴異婚族好客輒先遣此物若邂逅不設
用相嫌恨

廣州記曰嶺外檳榔小於交趾者而大於蒘一
土人亦呼爲檳榔

廉薑

廣雅曰蔟蔑（相繼反）廉薑也吳録曰始安多廉薑
食經曰藏薑法蜜煮烏梅去滓以漬廉薑再三
宿色黃赤如琥珀多年不壞

枸橼

裴淵廣州記曰枸橼樹似橘實如柚大而倍長

味奇酢皮以蜜煮爲糝
異物志曰枸櫞似橘大如飯筥皮不香味不美
可以浣治葛苧若酸漿飲酒

鬼目

廣志曰鬼目似梅南人以飲酒
南方草物狀曰鬼目樹大者如李小者如鴨子
二月花色仍連著實七八月熟其色黃味酸以
蜜煮之滋味柔嘉交趾武平興古九眞有之也
裴淵廣州記曰鬼目益知直爾不可噉可爲漿

也
吳志曰孫皓時有鬼目菜生工人黃耆家依經
橐樹長丈餘葉廣四寸厚三分
顧微廣州記曰鬼目樹似棠梨葉葉如楮皮白
樹高大如木瓜而小邪傾不周正味酢九月熟
又有草昧子亦如之亦可爲糝用其草似鬼目

橄欖

廣志曰橄欖大如雞子交州以飲酒
南方草物狀曰橄欖子大如橐大如雞子二月

華色仍連著實八月九月熟生食味酢蜜藏仍
甘
臨海異物志曰餘甘子如梭且全反形初入口苦
澀後飲水更甘大如梅實核兩頭銳東岳呼餘
甘柯欖同一果耳
南越志曰博羅縣有合成樹十圍去地二丈分
為三衢東向一衢木葉似練子如橄欖而硬子
去皮南人以為糝南向一衢橄欖西向一衢三
丈三丈樹嶺北之候也

龍眼
廣雅曰益智龍眼也
廣志曰龍眼樹葉似荔枝蔓延緣木生子如酸
棗色黑純甘無酸七月熟
吳氏本草曰龍眼一名益智一名比目
椹
漢武內傳西王母曰上仙之藥有扶桑丹椹
荔支
廣志曰荔支樹高五六丈如桂樹綠葉蓬蓬冬

夏鬱茂青華朱實實大如雞子核黃黑似熟蓮子實白如肪甘而多汁似安石榴有醋酢者夏至日將巳時翕然俱赤則可食也 樹下子百舸犍爲爽道南廣荔枝熟時百鳥肥其名之曰焦核小次曰春花次曰胡偈此三種爲美似鼈卵大而酸以爲醯和率生稻田間

異物志曰荔支爲異多汁味甘絶口又小酸所以成其味可飽食不可使厭生時大如雞子其膚光澤皮中食乾則焦小則肌核不如生時奇

四月始熟也

益智

廣志曰益智葉似蘘荷長丈餘其根上有小枝高八九寸無華萼其子叢生著之大如棗肉瓣黑皮白核小者曰益智含之隔涎濊出萬壽亦生交趾

南方草物狀曰益智子如筆毫長七八九二月華色仍連著實五六月熟味辛雜五味中芬芳亦可鹽曝

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

異物志曰益智類薏苡實長寸許如枳棋子味辛辣飲酒食之佳

廣州記曰益智葉如蘘荷莖如竹箭子從心中出一枚有十字子內白滑四破去之取外皮蜜煮爲糁味辛

桶

廣志曰桶子似木瓜生樹木

南方草物狀曰桶子大如雞卵三月花色仍連著實八九月熟採取鹽醯漚之與味酸醋以蜜藏滋味甜美出交趾

劉欣期交州記曰桶子如桃

蒟子

竺法眞登羅浮山疏曰山檳榔一名蒟子幹似蔗葉類杵一叢千餘莖莖生十房房底數百子四月採

豆蔻

南方草物狀曰豆蔻樹大如李二月花色仍連著實子相連累其核根芬芳成殼七月八月熟

曝乾剥食核味辛香五味出興古

劉欣期交州記曰豆蔻似杭樹

環氏吳記曰黃初二年魏求豆蔻

楳

廣志曰楳查子甚酢出西方

餘甘

異物志曰餘甘大小如彈丸視之理如定陶瓜初入口苦澁咽之口中乃更甜美足味鹽蒸尤美可多食

蒟子

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

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭苴或曰甘蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二尺長一丈子有角子長六七寸有蔕三四寸角著蔕生爲行列兩兩共對若相抱形剥其上皮色黃白味似葡萄甜而脆亦飽人其根大如芋魁大一石青色其莖

解散如絲織以爲葛謂之蕉葛雖脆而好色黃白不如葛色出交阯建安

南方異物志曰甘蕉草類望之如樹株大者一圍餘葉長一丈或七八尺廣尺餘華大如酒盃形色如芙蓉莖末百餘子大名爲房根似芋魁大者如車轂實在華每華一闔各有六子先後相次子不俱生華不俱落此蕉有三種一種子大如拇指長而銳有似羊角名羊角蕉味最甘好一種大如雞卵有似羊乳味微減羊角蕉一種蕉大如藕長六七寸形正名方蕉少甘味最弱其莖如芋取濩而煑之則如絲可紡績也

異物志曰芭蕉葉大如筳席其莖如芽取蕉而煑之則如絲可紡績女工以爲絺綌則今交阯葛也其內心如蒜鵠頭生大如合拌因爲實房著其心齊一房有數拾枚其實皮赤如火剖之中黑剝其皮食其肉如飴蜜甚美食之四五枚可飽而餘滋味猶在齒牙間一名甘蕉

顧微廣州記曰甘蕉與吳花實根葉不異直是

南土暖不經霜凍四時花葉展其熟甘未熟時亦苦澀

扶留

吳録地理志曰始興有扶留藤緣木而生味辛可以食檳榔

蜀記曰扶留木根大如箸視之似柳根又有蛤名古賁生水中下燒以爲灰曰牡礪粉先以檳榔著口中又取扶留藤長一寸古賁灰少許同嚼之除胸中惡氣

異物志曰古賁灰牡礪灰也與扶留檳榔三物合食然後善也扶留藤似木防以扶留檳榔所生相去遠爲物甚異而相成俗曰檳榔扶留可以忘憂

交州記曰扶留有三種一名穫扶留其根香美一名南扶留葉青味辛一名扶留藤味亦辛

顧微廣州記曰扶留藤緣樹生其花實卽蒟也可以爲醬

菜茹

呂氏春秋曰菜之美者壽木之華括姑之東中容之國有赤木玄木之葉焉

餘脩之南南極之崖有菜名曰嘉樹其色若碧

餘脩南方山名有嘉美之菜故曰嘉食之而靈若碧青色

漢武內傳西王母曰上仙之藥有碧海瓊菜

韭 西王母曰仙次藥玄八瓜赤韭

葱 西王母曰上藥玄都綺葱

蘼蕪 列仙傳曰務光服蒲蘼根

蒜 說文曰菜之美者雲夢之葱菜

薑 呂氏春秋曰和之美者陽樸之薑陽樸地名有蜀

葵 管子曰桓公北伐山戎世冬葵布之天下列仙傳曰丁次卿爲遼東丁家作人丁氏嘗使買葵冬得生葵問冬何得此葵云從日南買來呂氏春秋菜之美者具區之菁者也

鹿角 南越志曰猴葵色赤生石上南越謂之鹿角

羅勒 遊名山志曰步廊山有一樹如椒而氣是羅勒土人謂爲山羅勒也

蓚 廣志曰蓚根以爲菹香辛

紫菜 吳都海邊諸山悉生紫菜又吳都賦云綸組紫菜爾雅注云綸青絲綸組綬也海中草生移理有象之者因以名焉

芹 呂氏春秋曰菜之美者雲夢之芹

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1

ガラス使用

優殿 南方草木狀曰合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美可食

雍 廣州記云雍菜生水中可以爲菹也

冬風 廣州記云冬風菜陸生宜配肉作羹也

穀 字林曰穀菜生水中

葦菜 音羋味辛

萱 胡對反呂氏春秋曰菜之美者有雲夢之萱

荺 似蒜生水中

芹菜 音謹似蒿也

菹菜 紫色有藤

蘢菜 葉似竹生水旁

蔡菜 似蕨

鵜菜 似蕨生水中

蕨菜 鼈也詩疏曰秦國謂之蕨齊魯謂之鼈

薑菜 似蒜生水邊

藒菜 徐鹽反似苔苿菜也一曰深草

蕍菜 音唯似烏韭而黃

蓍菜 他合反生水中大葉

諸菜 根似芋可食又云著蕷別名

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

荷 爾雅云荷芙蕖也其實蓮其根藕

竹

山海經曰嶓冢之山多桃枝鉤端竹雲山有桂竹甚毒傷人必死 今始興郡出筆竹大者圍二尺長四丈交阯有篥竹宜中勁強有毒銳似刺虎牛之則死亦此類 龜山多扶竹 扶竹節竹也 漢書竹大者一節受一斛小者數斗以爲枰音匣 楹邛都高節竹可爲杖所謂邛竹 尚書曰楊州厥貢篠簜荊州厥貢箘簵 注云篠簜竹箘簵皆美竹出雲夢之澤

禮斗威儀曰君乘土而王其政太平蔓竹紫

常生 其才曰紫脫止方物

南方草物狀曰由梧竹吏民家種之長三四寸圍一尺八九寸作屋柱出交阯

魏志玄倭國竹有條幹

神異經曰南方荒中有沛竹長百丈圍三丈五六尺厚八九寸可爲大船其子美食之可以已瘡癘 張茂先注曰子筍也

外國圖曰高楊氏有同產而爲夫婦者帝怒放

之於是相抱而死有神鳥以不死竹覆之七年男女皆活同頸異頭共身四足是爲蒙雙民

廣州記曰石麻之竹勁而利削以爲刀切象皮如切芋

博物志云洞庭之山堯帝之二女常泣以其淚揮竹竹盡成斑（下篤縣有竹及不斑即刮土皮乃見）

華陽國志云有竹王者興於豚水有一女浣於水濱有三節大竹流入女足閒推之不去聞有兒聲持歸破竹得男長養有武才遂雄夷狄氏竹爲姓所破竹於野成林今王祠竹林是也

風土記曰陽羨縣有袁君家壇邊有數林大竹並高二三丈枝皆兩披下掃壇上常潔淨也

盛弘之荆州記曰臨賀謝休縣東山有大竹數十圍長數丈有小竹生旁皆四五尺圍下有盤石徑四五丈極高方正青滑如彈棊局兩竹屈垂拂掃其上初無塵穢未至數十里聞風吹楚竹如簫管之音

異物志曰有竹曰篇其大數圍節間相去局促

中實滿堅強以爲柱樓
南方異物志曰棘竹有刺長七八丈大如甕
曹毗湘中賦曰竹則篔簹白鳥實中絆族濱榮
幽渚繁宗隈曲萋萴陵丘蔓逮重谷
王彪之蜀中賦曰竹則苞銍赤若縹箭斑弓度
世推節征合實中篔簹亩人桃枝育蟲綢箬素
笇彤竿緑筒篔簹竹節中有物長數寸正似世人形俗說相傳云竹人時有得者有蟲謂竹鼈竹中皆有耳因說桃枝可得寄言
神仙傳曰壺公欲與費長房俱去長房畏家人覺公乃書一青竹戒曰卿可歸家稱病以此竹置卿臥處默然便來還房如言家人見此竹是房屍哭泣行喪
南越志云羅浮山生竹皆七八寸圍節長一二丈謂之龍鍾竹
孝經河圖曰少室之山有爨器竹堪爲釜饘安思縣多苦竹竹之醜有四有青苦者白苦者紫苦者黃苦者
竺法眞登羅浮山疏曰又有筋竹色如黃金

晉起居注曰惠帝二年巴西郡竹生紫色花結實如麥皮青中米白味甜

吳録曰日南有簨竹勁利削爲矛

臨海異物志曰狗竹毛在節間

字林曰葺竹頭有父文

篻音模竹黑皮竹浮有文

籱音感竹有毛

篾力印反竹實中

筍

呂氏春秋曰和之美者越篛之箘高誘注曰箘竹筍也

吳録曰鄱陽有筍竹冬月生

筍譜曰雞脞竹筍肥美

東觀漢記曰馬援至荔浦見冬筍名苞上言禹貢厥苞橘柚疑謂是也其味美

茶

爾雅曰荼苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所謂堇荼如飴

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

蒿

爾雅曰蒿菣也蘩皤蒿也注云今人呼青蒿香中炙啖者爲菣蘩白蒿

禮外篇曰周時德澤洽和蒿茂大以爲宮柱名曰蒿宮

神仙服食經曰七禽方十一月采旁音旁勃旁勃白蒿也白兎食之壽八百年

菖蒲脫

芸

禮記云仲冬之月芸始生鄭玄注云香草

呂氏春秋曰菜之美者陽華之芸

倉頡解詁曰芸蒿葉似斜蒿可食春秋有白蒻可食之

莪蒿

詩曰菁菁者莪蘿蒿也義疏云莪蒿生澤田漸如蘆叢似斜蒿細科二月中生莖葉可食又可蒸香美味頗似蔞蒿

葍

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』 請求記号 そ-1
ガラス使用

爾雅云蔓菁郭璞曰蔓大葉白華根如指正
白可啖蔓華有赤者爲蔓蔓菁一種耳亦如陵
苕華黃白異名
詩曰言采其蔓毛云惡菜也義疏曰河東關內
謂之蔓幽兗謂之蕪菁一名爵弁一名蔓根正
白著熟灰中溫喊之飢荒可蒸以禦飢漢祭甘
泉或用之其華有兩種一種莖葉細而香一種
莖赤有臭氣
風土記曰蔓生被樹而升紫黃色子大如牛
角形如蘡二三同葉長七八寸味甘如密其大
者名抹
夏統別傳注獲蔓也一名甘獲正圓赤粗似
芦
爾雅云芦薠蕭注曰薠蔓高也初生亦可食
詩曰食野之芦詩疏云薠蕭青白色莖似箸而
輕脆始生可食又可蒸也
土瓜
爾雅云菲芭注曰即土瓜也

本草云王瓜一名土瓜衛詩曰采葑采菲無以下體毛云葑蔓菁也菲芴也義疏云菲似蔓菁莖麤葉厚而長有毛三月中蒸爲茹滑美亦可作羹爾雅謂之蕳蓁郭璞注云菲草生下濕地似蕪菁華紫赤色可食今河內謂之宿菜相菜

茗

爾雅云茗陵茗黃華葉白華麥系炎云茗華色異名者

廣志云茗草色青黃紫華十二月稻下種之蔓延蔽盛可以美田葉可食

陳詩曰我有旨茗詩義疏云饒也幽州謂之饒蔓生莖如營切力豆而細葉似葵葉而青甘莖葉綠色可生啖味如小豆藿

薺

爾雅曰薪蕢大薺堪爲舍人注曰薺有小故言大薺郭璞注云薺葉細俗呼之曰老薺

藻

詩曰于以采藻注云聚藻水草也詩義疏曰藻水

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

也生水底有二種其一種莖葉如雞蘇莖大似箸可長四五尺一種莖大如釵股葉如蓬謂之聚藻此二藻皆可食煮熟接去腥氣米麵糝蒸爲茹佳美荆陽人飢荒以當穀食

蔣

廣雅云蔣也其米謂之雕胡廣志曰菰可食以作席溫於蒲生南方食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煮之臨薄瀝拂著燥器中蜜塗稍用

羊蹄

詩云言采其遂毛云惡菜也詩義疏曰今似蘆菔莖赤煮爲茹滑而不美多噉令人下痢幽陽謂之遂一名蓨一食之

蒉葵

爾雅曰蒉蔈郭璞注云頗似葵而小葉狀如藥有毛汋啖之滑

鹿豆

爾雅曰藨鹿蘿其實菈郭璞注云今鹿豆也葉

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

似大豆根而香蔓延生

藤

爾雅曰諸慮山櫐攝虎櫐郭璞注云今江東呼櫐爲藤似葛而麤大攝虎櫐今虎豆也纏蔓樹林而生莢有毛刺江東呼爲欖（攝音涉）詩義疏曰櫐苣荒也似燕薁連蔓生葉白色子赤可食酢而不美幽州謂之椎櫐山海經曰畢山其上多櫐郭璞注曰今虎豆狸豆之屬

南方草物狀曰沈藤生子如齊甌正月華色仍連著實十月臘月熟色赤生食之甜酢生交趾

毗藤生山中大小如莘高蔓衍生人採取剝之以作毗然不多出合浦與古

藺子藤生緣樹木正月二月華色四月五月熟實如棗赤如雄雞冠核如魚鱗取生食之淡泊甘苦出交趾合浦

野聚藤緣樹木三月華色仍連著實五六月熟

子大如羹甌里民煮食其味甜酢出蒼梧橄藤
生金封山鳥獠人往往賣之其色赤又云似草
芝出輿古
異物志曰葭蒲藤類蔓延他樹以自長養子如
蓮蕑反九著枝葛間一日作扶相連實外有殼
裹又無核剝而食之煮而曝之甜美食之不飢
交州記曰含水藤破之得水行者資以止渴
臨海異物志曰鍾藤附樹作根輭弱須緣樹而
作上下條此藤纏裹樹樹死且有惡汁尤令速
朽也藤咸樹成若木自然大者或至十五圍
異物志曰葎藤圍數寸重於竹可以杖篾以綯
船及以爲席勝竹也
顧微廣州記曰莉如栟櫚葉疏外皮青多棘刺
高五六丈者如五六寸竹小者如筆管竹破其
外青皮得白心即葎藤類有十許種續斷草藤
也一日諸藤一日水藤山行渴則斷取汁飲之
治人體有損絕沐則長髮去地一丈斷之輒便
生根至地永不死

刀陳嶺有膏藤津汁軟滑無物能比
柔蔣藤有子子極酢爲菜滑無物能比

藜

詩云北山有萊詩義疏云萊藜也莖葉皆似菉
王芻今兗州人蒸以爲茹謂之萊蒸謙沛人謂
雞蘇爲萊故三倉云萊菜莫此二草異而名同

蒿

廣志云蒿子生可食

蘸

廣志云三蘸似蒯羽長三四寸皮肥細緗色
蜜藏之味甜酸可以爲酒啖出交州正月中旦
異物志曰蘸實雖名三蘸或有五六長短四五
寸蘸頭之間正巖以正月中熟正黃多汁其味
少酢藏之益美
廣州記曰三蘸快酢新說蜜爲糝乃美

蘧蔬音氍氀

爾雅曰出隧蘧蔬郭璞注云蘧蔬似土菌生菰
草中今江東啖之甜滑

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

芙

爾雅曰鉤芙郭璞注云大如拇指中空莖頭有臺似薊初生可食

芄

爾雅曰芄蘭蓄郭璞注云似小藥赤莖節好生道旁可食又殺蟲

蒼蕪

爾雅曰須蒼蕪郭璞注云蒼蕪似牟蹄葉細味酢可食

隱忠

爾雅曰蒬隱忠郭璞注云似蘇有毛今江東爲隱忠蔵以爲菹亦可瀹食

守氣 脫

地榆

神仙服食經云地榆一名玉札北方難得故尹公度曰寧得一斤地榆不用明月珠其實黑如豉北方呼豉爲札當言玉豉與五茄煮服之可神仙是以西域眞人曰何以支長久食石蜜金

鹽何以得長壽食石用玉跋此草霧而不濡大陽氣盛也鑠玉爛石炙其根作飲如茗氣莫汁釀酒治風痺補腦

廣志曰地榆可生食

人莧

爾雅曰赤莧郭璞云今人莧赤莖者

蕒

爾雅曰蒴山莓郭璞注云今之木莓也實麤莓而大亦可食

鹿葱

風土記曰宜男草也高六尺花如蓮懷妊人佩必生男

陳思王宜男花頌云世人有女求男取此草食之尤良

菘含宜男花賦序云宜男者荆楚之俗號曰鹿葱可以薦宗廟稱名則義過焉爲也

蔓蒿

爾雅曰購薷蔓郭璞注曰薷蔓蒿也生下田

初出可啖江東用羹魚

蘸

爾雅曰蘸蘸郭璞注曰蘸即蓂也江東呼蘸蓂子似覆盆而大赤酢甜可啖

蓂

爾雅曰蓂月爾郭璞注云即紫蓂也似蕨可食詩曰蓼彼萋萋一本作莫英英蓼葉狹長二尺食之微苦即今英菜也詩曰彼汾沮洳言采其英

覆盆

爾雅曰茥蕪盆郭璞注云覆盆也實似蓂亦可食

翹搖

爾雅曰杜夫搖車郭璞注云蔓生細葉紫華可食俗呼翹搖車

烏蓋音丘

爾雅曰莢亂郭璞注云似葦而小實中江東呼爲烏蓋

詩曰葭菼揭揭毛曰葭蘆菼亂義疏云亂或謂

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

之荻至秋堅成即刈謂之藿三月生初生其心
挺出其下本大如箸上銳而細有黃黑勃著之
汙人手把取正白噉之甜脆一名遂蔍揚州謂
之馬尾故爾雅云遂蔍馬尾也幽州謂之旨華

茶

爾雅曰檟苦荼郭璞注云樹小似梔子冬生葉
可煮作羹飲今呼早采者爲茶晚取者爲茗一
名荈蜀人名之曰茶
博物志曰飲眞茶令人少眠

荊州地記曰浮陵茶最好

荊葵

爾雅曰菉蒫王芻郭璞注云似葵紫色詩義疏曰
一名芘茉華紫綠色可食似蕪菁微苦陳詩曰
視爾如荍

竊衣

爾雅曰薊蕳竊衣孫炎云似芹江河間食之實
如麥兩兩相合有毛著人衣其華著人衣故曰
竊衣

東風

廣州記云東風華葉似落婦婦莖紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭

菫丑六反

字林云草似冬藍蒸食之和以薑橘可爲菹滑美

莓亡代反

莓草實亦可食

菹音九

菹乾菫也

蘄

字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有宜泠一作靈者以五百歲爲春五百歲爲秋

司馬彪曰木生江南千歲爲一年

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1

ガラス使用

皇覽冢記曰孔子冢塋中樹數百皆異種魯人
世世無能名者人傳言孔子弟子異國人持其
國樹來種之故有柞枌雜離女貞五味豫檀之
樹

齊地記曰東方有不灰木

栾

爾雅云栾白椒郭璞注云椒小大叢生有刺實
如耳端紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實梂郭璞注云有梂彙文章
云櫟實橡也

周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始耕
郊二縣界上舜所耕田在於山下多柞樹吳越
之間名柞爲櫟故曰歷山之下多櫟樹

桂

廣志曰桂出合浦其生必高山之嶺冬夏常青
其類自爲林林間無雜樹
吳氏本草曰桂一名止嗤

淮南萬畢術曰結桂用葱

木縣

吳録地理志曰交趾定安縣有木縣樹高丈實如酒杯口有縣如蠶之縣也又可作布名曰白緤一名毛布又云交趾有櫧木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋之似麵可作餅

桑

山海經曰宣山有桑大五十尺其枝四[illegible]其葉大尺赤理黃花青葉名曰帝女

生蠶故以名桑

十洲記曰扶桑在碧海中上有大帝宮東王所治有椹桑樹長數千丈三千餘圍兩樹同根更相依倚故曰扶桑仙人食其椹體作金色其樹雖大椹如中夏桑椹也但稀而赤色亢千歲一生食味甘香

括地圖曰惜烏先生避世於芒尚山其子居焉化民食桑三十七年以絲自裹九年生翼九年而死其桑長千仞蓋蠶類也去瑯琊二萬六千

里

玄中記云天下之高者扶桑無枝木焉上至天盤蜿而下屈通三泉也

棠棣

詩曰棠棣之華萼不韡韡詩義疏云承花者曰萼其實似櫻桃蘡麥時熟食美非方呼之林思也

說文曰棠棣如李而小子如櫻桃

仙樹

西河舊事曰祁連山有仙樹人行山中以疲飢渴者輒得之飽不得持去平居時亦不得見

莎木

廣志曰莎樹多枝葉葉兩邊行列若飛鳥之

樹收麵不過一斛

蜀志記曰莎樹出麵一石正白而味似

枏榔出興古

槃多

裴淵廣州記曰槃多樹不花而結實實從皮中

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

出自根著子至杪如橘大食之過熟內許生蜜
一樹者皆有數十
嵩山記曰嵩寺中忽有思惟樹即貝多也有人
坐貝多樹下思惟因以名焉漢漢道士從外國來
將子於山西腳下種極高大今有四樹一年三
花

紬

顧微廣州記曰紬葉子並似檄味如羅勒嶺北
呼爲木羅勒

婆羅

盛弘之荆州記曰巴陵縣南有寺僧房牀下忽
生一木隨生旬日勢凌軒棟道人移房避之大
長便遲但極晚秀有外國沙門見之名爲婆羅
也彼僧所懃之蔭常著花細如白雪元嘉十一
年忽生一花狀如芙蓉

榕

南州異物志曰榕木初生少時緣搏他樹如外
方扶芳藤形不能自立根本緣繞他木傍作連

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

結如羅網相絡然彼理連合鬱茂扶疎高六七尺

杜芳

南州異物志曰杜芳藤形不能自立根本緣繞他木作房藤連結如羅網相胥然後皮理連合鬱茂成樹所託樹既死然後扶疎六七丈也

摩厨

南州異物志曰木有摩厨生於斯調國其汁肥潤其澤如脂膏馨香馥郁可以煎熬食物香美

如中國用油

都句

劉欣期交州記曰都句樹似栟櫚木中出屑如麵可啖

木豆

交州記曰木豆出徐門子美似烏豆枝葉類柳一年種數年採

木堇

莊子曰上古有椿者以八千歲爲春八千歲爲

秋司馬彪曰木菫也以萬六千歲爲一年一名
蕣椿
木菫
傳玄朝華賦序曰朝華麗木也或謂之洽容或
曰愛老
東方朔傳曰朔書與公孫弘借車馬曰木菫夕
死朝榮士亦不長貧
外國圖曰君子之國多木菫之花人民食之
潘尼朝菌賦云朝菌者世謂之木菫或謂之日
及詩人以爲蕣華又一本云莊子以爲朝菌
顧微廣州記曰平興縣有菫華樹似菫又似桑
時常有花可食甜滑無子此蕣木也
詩曰顏如蕣華義疏曰一名木菫一名王蒸
木蜜
廣志曰木蜜樹號千歲根甚大伐之四五歲乃
斷取不腐者爲香生南方枳木蜜枝可食
本草曰木蜜一名木香
枳柜
廣志曰枳柜葉似蒲柳子似珊瑚其味如蜜十

月熟樹乾者美出南方邳鄭枳框大如指
詩曰南山有枸毛云柜也義疏曰樹高大似白
楊在山中有子著枝端大如指長數寸噉之甘
美如飴八九月熟江南者特美今官園種之謂
之木蜜本從江南來其木令酒薄若以爲屋柱
則一屋酒皆薄

杭

廣州記曰歆似栗赤色子大如栗散有棘刺破
其外皮內白如脂肪著核不離味甜酢核似荔

支

君遷

古度

魏王花木志曰君遷樹細似芣蕉子如馬乳
交州記曰古度樹不花而實實從皮中出大如
安石榴色赤可食其實中有蒲蓼者取之數
日不煮皆化成蟲如蟻有翼穿皮飛出著屋正黑
顧微廣州記曰古度樹葉如栗而大於桃杷無
花枝柯皮中生子子似杏而味酢取煮以爲粽

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

取之數日不煞化作飛蟻
熙安縣有孤古度樹生其號曰古度俗人無子於祠炙其乳則生男以金帛報之

繁彌

廣志曰繁彌樹子赤如椀棗可食

都咸

南方草物狀曰都咸樹野生如手指大長二寸其色正黑三月生花色仍連著實七八月熟里民噉子及柯皮乾飲芳香出日南

石南

南方記曰石南樹野生二月花色仍連著實如鷰卵七八月熟人採之取核乾其皮中作肥魚羹和之尤美出九眞

國樹

南方記曰國樹子如鴈卵野生三月花色連著實九月熟曝乾乾剥殼取食之味似栗出交趾

楮

南方記曰楮樹子似梔實二月花色連著實七

八月熟鹽藏之味辛出交趾

椹

南方記曰椹樹子如桃實長寸餘二月花色連實五月熟色黃鹽藏味酸似白梅出九真

梓榛

異物志曰梓榛大十圍材貞勁非利剛截不能剋堪作船其實類棗著枝葉重曝挽垂刻鏤其皮藏味美於諸樹

蓍母

都桷

南方草物狀曰都桷樹野生二月花色仍連實八九月熟一如雞卵里民取食

夫編

南方草物狀曰夫編樹野生三月花色仍連著實五六月成子及握煮投下魚雞鴨羹中好亦中鹽藏出交趾武平

一樹

南方記曰一樹生山中取葉擣之訖和繻葉汁

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

煮之再沸止味辛曝乾投魚肉羹中出武平與古

州樹

南方記曰州樹野生二月花色連青實如手指長三寸五六月熟以湯滴之削去核食以糟臨藏之味辛可食出交趾

前樹

南方記曰前樹野生二月花色仍連著實五六及握煮如李子五月熟剥核滋味甜出武平

異物志云蒔母樹皮有蓋狀似栟櫚但脆不中用南人名其實爲蒔用之當裂作三四片

廣州記曰蒔葉廣六七尺接之當覆屋

五子

裴淵廣州記曰五子樹實如梨裏有五核因名五子治霍亂金瘡

白緣

交州記曰白緣樹高丈實味甘美於胡桃

烏臼

そ
240
1

玄中記曰荊陽有烏臼其實如雞頭連之如胡麻子其汁味如豬脂

都昆

南方草物狀曰都昆樹野生二月花色仍連著實八九月熟如雞卵里民取食之皮核滋味醋

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1
ガラス使用

津逮秘書 四十一

そ
240
1

漢第六
一ノ一

東京圖書館
漢書門
叢書類
別と
八一架
四四、號
二四冊

不許帶出

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号 そ-1

ガラス使用

通鑑問疑

劉義仲壯輿

祕書丞高安劉公諱恕字道原嘗同司馬公修資治通鑑司馬公深畏愛其博學每以所疑問焉祕丞公未冠登第名動京師文行並高意氣偉然然以直不容於世論次一家之書欲爲萬世之傳固已負其初心而書未及成捐棄館舍後世又未必知祕丞公於通鑑嘗預有力焉也

TOHOKU LIBRARY
DIGITIZED BY MOMBUSHO

国立国会図書館　タイトル『津逮祕書』　請求記号　そ-1
ガラス使用

祕丞公有子曰義仲傷其先人功之不彰而幼
侍疾家廷嘗備聞餘論乃纂集其與司馬公往
復相難者作通鑑問疑
道原嘗謂司馬君實曰正統之論興於漢儒推五
行相生指璽紱相傳以爲正統是神器大寶必當
扼喉而奪之則亂臣賊子釋然得行其志矣若春
秋無二王則吳楚固周諸侯也史書非若春秋以
一字爲褒貶而魏晉南北五代之際以勢力相敵
遂分裂天下其名分位號異乎周之於吳楚安
强拔一國謂之正統餘皆爲僭偽哉況微弱自立
者不必書爲僭背君自立者不必書爲逆其臣子
所稱亦從而稱之乃深著其僭逆也
君實曰道原言諸國名號各從臣子所稱固爲通
論然修至十六國有修不行者至如乞伏國仁初
稱單于苻登封爲苑川王乾歸稱河南王前秦封
爲金城王又封隴西王進封梁王前秦滅乃稱秦