W391
N33

萬寫自書
草木魚虫類

風英樓

ガラス使用

梨

梅師方白充（白）勿食梨次避離亭之義（八銭）

入口消釈舊説秣陵（即南京也又曰金陵又曰白下）有哀仲家梨甚

美大如升ミミ（洋化而無渣滓）（故麦白眉）

桃符

桃符神畫

黄帝時有神荼欝壘二神于朔山東鬼門桃樹下執

毎道之鬼縛以葦索以飼虎故有其形于桃板上置

之門戸間也（八銭）

鍾馗

畫鍾馗唐有虛耗小鬼空中竊取人物鍾南山進士鍾馗

13.7.24 国会図
01W50708
国立国会図書館　草木魚虫類 W391-N33
ガラス使用

能捉之以割其目劈而啗之故當正月圖之以厭鬼（八銭）

鱖

海錄碎事桃花起而鱖魚肥秋當饒鱖（八銭）

農桑撮要曰臘八日收鱖魚燒存性研細用酒調服

治小兒班疹不出即發更安懸廁上不生蛆（日上）

榴

一點紅（榴花称、、、）宋王荊公（名安石）作内相翰苑有石榴叢枝葉甚蕃（蕃盛也）只吐一花公有詩云万綠叢中紅一点動人春色不須多（白眉）

丹砂粒（石榴曰、、、）梅聖俞詩安榴若拳石（漢張騫使西域還得安石国榴）

（石曰安榴）中蘊、、、剖之珠滿盤不待鮫人泣

蓮

解語（、、、蓮花爲、、花）天宝遺事太液池（在建章宮）開千葉蓮花帝与妃子賞之（帝指玄宗妃子謂貴妃）指妃謂左右曰争似我、、花耶（帝意謂蓮花雖美更不如妃子、、者但今人則以蓮花爲、、也）（白眉）

白蒻（、、藕曰）韓詩云說文藕乃莖下、、在泥中者（白眉）

梅

百花魁（梅花謂、、、）（用此作遜梅故此引用）杜詩雪中未問調羹事（商高宗命傅說若調羹）先占、、頭上、、（白眉）

綠梅枝跗蔕萼皆綠千葉梅花辧重疊結實多雙

ガラス使用

飲食 梅漿 惟夏月可調水飲止渇 日上

海棠

華神仙花木録 唐相賈耽（都甘切）著百花譜以海棠
棠為ミミ（按類府江王禹偁作花譜未知孰是） 白眉

杰 穫茯苓

礫砺青節（礫砺黒石之意松節之多如累石故曰礫砺）
道士郎如山田云茯苓生於大松之根尚矣近世村民乃擇
其小者以大松根破而繫泉於其中而以泉来之候晴液滲
入於内然後擇地之沃者坎而瘞之三年乃取則成大
苓矣 癸辛雜志

箋

薛涛箋元和之初（元和蜀年号）薛涛（蜀妓名）之好製小詩惜其
幅大不欲長賸（音盛賸也）乃狹小之蜀才子後减諸箋如
是ミミ 白眉

江豚

饞燈天宝遺事南方有魚多脂照紡績則暗
照宴楽則明謂之ミミ（饞音讒饞貪食也言此燈照宴楽則明如貪饞然故曰ミミ） 白眉

樺

樺燭國史補宗朝京師毎正旦曉漏以前宰相使執
金吾（金吾官名注見九巻之夕類下）皆以ミミ百具照之號火城（樺木名注樺木皮巻之以燭或裹松脂） 白眉

ガラス使用

茶

驚雷筴類説覚林僧志崇待客以ゝゝ（筴茶之始生者）自奉以萱草帯（亦茶名如萱草之帯蓋茶之稍麗者）供佛以紫茸香（茸音戎紫茸香謂茶之精細而香者也）

白眉

水厄世説晉王濛好飲茶人至輒命飲之士大夫皆患（士大夫有不好飲茶者思濛以茶飲之）毎欲往候必云今日有ゝゝ（不善飲者呼茶為ゝゝ謂有ゝゝ也）

蟹

爾雅翼曰

西子唇

凡蟹生烹塩藏糟收酒浸醬油浸皆為佳品但久留沙涙見燈亦沙。 飲食

菱莖

菱莖。其莖摘去葉可焯食和以醬醋亦可糟食 飲食

胡瓜

胡瓜。結瓜圍三五寸長者尺許青白黄三色。 飲食

木耳

楮

木耳。各木皆生惟桑槐。楡柳五木者耳軟可食忌同野鴨雉肉食 飲食

香蕈

ガラス使用

香蕈

蕈生桐柳枳椇楓松上紫色者名〻白色
者名肉蕈皆由（回）湿気熏蒸而成惟松蕈最佳
一法用朽桑木樟木截成一尺長段臘月掞（爛）葉
擇肥隂地和木埋於深畦如種菜法春月以米泔水灌
澆不時菌出逐日灌以三次即大如掌采同素菜炒
食作脯俱美木上生者且不傷人

飲食

椿

香椿芽。采之焯過少加塩拌晒乾可留和以脂麻

飲食

供食生用和素食亦佳

胡椒

赤豆

赤豆〃可煮可炒可作粥飯糖餡並佳

飲食集

芥

芥〃有花葉芥葉多缺刻

飲食

莱菔

莱菔

葉治烟熏欲死嚼汁良

飲食

萱

萱花

多食動昏

ガラス使用

鹿角菜

鹿角菜ハ若久浸則化如膠女人用以抿髪則不乱須最稀清水可用否則反損髪

飲食

蓏

蓏 服巴豆人忌之

飲食

筍

筍ハ塩曝者為塩乾筍ノ 筍之美者獨杭州之古蕩西溪人家山園多竹春月掘取在山者為山筍在園者為園筍其味最佳餘杭并他地者稍不及之

飲食

胡椒 又一種白色気味尤烈

飲食

依山則種椒園蔓生如中國紺菜状花黄子白其實初青老則紅半老則采之曝毎百斤直白金二両（瀛涯勝覧 蘇門荅剌）

胡椒亦次園種十月熟富家則多植（同上 古俚）

食茰

食茱茰ハ土人八月采擣濾取汁入石灰攪澄名曰辣油

飲食

桂花

桂花ハ其花可収茗浸酒煎糖浸塩及作香茶髪

ガラス使用

油面脂　飲食

栗

中心偏者為楔栗　飲食

君迁子

一種小円如楮頂大者名丁香味尤美　飲食

橘

黄、橘秋半已丹又謂之早黄、橘　飲食

桒

桒椹子有烏白紅三色烏色、者佳　飲食

西瓜

其稜或有或無其色或青（或緑）或白其瓤或白或紅、者味勝　飲食

西瓜緑皮紅子長二三尺　（瀛涯勝覧　蘇朋巻刺）

烏賊

烏鰂魚　投骨入井水虫皆死　飲食

鼈

凡食鼈者宜取沙河小　飲食

ガラス使用

蟶

蟶乃海中小蚌也其形長短大小堅脆不一与江湖中馬刀相似其類多閩粤人以田種之候潮泥壅沃謂之丨田謂其肉曰丨腸（欲介い）

竹

或問本草所載竹茹竹葉及烹竹瀝皆云用淡竹夫竹類頗多未審何竹名為淡竹耶曰東坡蘇公之方有云淡竹者對苦竹為文除苦竹之外皆淡竹也我丹溪先生常用早笙竹及雷竹以淡中之淡者也斑竹又名甜竹以其笋之味甜也別有一種水竹其笋味絶淡故已上三竹皆可入藥用緣二笋俱無燥辣之味故知其無毒故也如篁二竹晩笙竹亦可代用餘竹皆不可用也　醫學正傳一

ガラス使用

縮砂

縮砂蔤。皮間細子一團八隔可四十餘粒如大黍米（飲食）外微黑色内白而香似白豆仁。

蘇

紫蘇　又一種花蘇其葉細齒密細如剪成之状（飲食）

糟

酒糟即酒醅未榨者須臘月及清明重陽前者瀝乾入塩少許收以藏物　乾糟味大濃須徹過閑甕用藏蔬食魚鯗經久不敗　主治殺腥去葷菜毒。（飲食）

ガラス使用

甘藷
即香芋二月下種十月收之其根似芋亦有巨大者
如鵞卵小者如鷄卵剥去紫皮肉白如肌蒸炙皆香美
初時甚甜經久得風稍淡也（飲食）

薄荷
俗云鳩食桑葚則醉猫食薄荷則醉虎食狗
則醉（埤雅虎）
古云薄荷醉猫死猫引竹物有相感者出於自然
非人知慮所及如薄荷醉猫死猫引竹之類乃因舊
俗而知尔（湖上）
鶻鳩性食桑葚然日過則醉而傷其性故詩云于嗟
鳩兮無食桑葚而序以為刺淫泆也（日上鶻鳩）
猫惜食之即時昏醉蓋亦物相感尔（紫登薄荷）

求

握靈本草

序　康熙癸亥仲秋中浣三日　年家眷（弟）徐秉
義題於二濮書屋
握靈本草序　康熙癸亥菊月上浣　年家眷（弟）曹
垂璨題於竹香居
東皐握靈本草自序　　自醫不列於劄科而
醫之業始卑矣自醫（不知）有本草而醫之学始廢
矣
康熙二十二年歳在昭陽上章大淵獻月臨則旦中

ガラス使用

浣穀旦喜定王胡譔

白朮（處々有之出茅山出嵩山者佳米泔浸洗解病東壁土蒸或炒如霜貝糯蒸水炙焙貝陳薑汁炒或枳實煎水漬炒）

蒼朮（出茅山者佳米泔浸二日亦有以芝麻拌蒸者）

小麥

小麥表為蛾以桃葉封之蓄藏無此患出相感志蚕桃葉能殺蟲梅葉亦能殺蟲此独用桃葉者以五菓應五穀桃主小麥也東方朔占書云欲知五穀之收否但看五菓之盛衰李主小豆杏主大麥桃主小麥栗主稻棗主禾　北山医話

婪尾

仇池筆記蘇鶚云以酒巡匝為婪尾又云謂處于座末得酒則貪婪

容齋隨筆第九巻藍尾酒白樂天元日對酒詩三盃〻〻〻一楪膠牙餳又云老過先（占）他〻〻〻病餘收得到頭盤歲盞後推〻〻〻春盤先勸膠牙餳荊楚歲時記云膠牙者取其堅固如膠也而藍尾之義殊不可曉河東記載申屠澄与路傍茅舍中老父嫗及處女環火而坐嫗自外挈酒壺至曰以君冒寒且進一盃澄因揖遜曰始自主人翁即巡澄當婪尾蓋以藍為婪當藍尾者謂最在後飲也葉少蘊石林燕語云唐人言藍尾多不同藍字當作啉出於侯白酒律謂酒巡匝末座者連飲三盃為藍尾

ガラス使用

蓋末座遠酒行到常遲故連飲以慰之以啉為
貪婪之意或謂啉為燣如鐵入火貴其出色此
尤無稽則唐人自不能曉此義葉之説如此亦謂
不然白公三盃之句乃為酒之延數耳安有連飲者
哉侯白滑稽之語見於啓顔録唐藝文志白有
啓顔録十卷雜語五卷不聞有酒律之書也蘇
鶚演義亦引其説

国立国会図書館

ガラス使用