

樹

藝

篇

果部

五

胡桃 凡五條

廣志曰陳倉胡莩薄皮多肌陰平胡桃大而皮脆急捉則碎博物志曰張騫使西域还得胡莩晉宮閣名曰華林園胡桃八丈株荀氏春秋祠制曰常設用胡桃吳時外國志曰大秦國有棗榛胡桃蓮藕雜果梁沈約為柳世隆謝賜樂游胡莩啟曰挺挺自禁園味逾井絡動物迴祇在微必應此乃胡羯奔逃吉之先見者也後漢孔融與諸卿書曰多惠胡莩深知篤意晉鈕滔母答吳國書曰胡莩平生西羌外剛撲內甘質以古賢欲以奉貢

藝文類聚

胡莢有二種皮薄多肉易破者名胡莢而堅槌之乃破名

山胡莢日用本草

胡莢本出羌胡今闕亦有之山核莢木高數丈葉翠梧桐
其實堅三輔黃圖謂之萬歲子八閩通志

胡莢如銀杏實圓而青剖之乃得胡莢是其實也核內
有肉白色肉外有膜黃色有小者有大者有脫肉者有不
脫肉者味脆美與榛子相近蓋佳果也北方皆有而青州
最有名商賈販鬻悉自青州來須焙乾乃可致遠其用
博人家往來婚喪燕享無不資之與棗並行久瘧則油不
堪食葺亦易長吳國園圃間亦有之下種可出接則易生

名齋

山胡莢皮厚底平狀如櫛櫛北戶錄

占卑國出偏核莢形如半月狀波斯人取食之絕香美同上
胡莢味甘平無毒食之令人肥健潤肌黑髮取瓢燒令黑
末斷煙和松脂研傳療癰瘡又和胡粉為泥拔白鬚以內
孔中其毛皆黑多食利小便能脫人肩動風故也去五痔
外青皮染髭及鬚皆黑其樹皮止水痢可染褐仙方取青
皮壓油和麝糖香塗毛髮色如漆生北土云張騫從西域
將來其木春斫皮中出水承取沫頭至黑本草經圖經曰
胡莢生北土今陝洛間多有之大株厚葉多陰實亦有

房秋冬熟時採之性熱不可多食此果本出羌胡漢張
蹇爲使西域還使得其種植之秦中後漸生東土故曰陳倉
胡莢薄皮多肌陰平胡莢大而皮肥急捉則碎江表亦嘗
有之梁沈約集有謝賜樂游園胡莢啟乃其事也今京東
亦有其種而實不佳南方則無證類本草

胡莢發風陝洛之間甚多外有青皮包之胡莢乃核也核
中穰爲胡莢肉須如此說用時須以湯剝去肉上薄皮過
夏至則不堪食本草衍義

核莢一名胡莢味甘氣溫食之令人肥健油可潤髮九江府志
種核莢將莢平埋土中即生若以尖縫向上則水浸其仁

燥不生 水雲歸

胡莢味甘平氣溫無毒食之令人肥健潤肌黑髮補下元亦用之多食利小便動風生痰助腎火又云去五痔通血脉食酸齒齩者細嚼解之丹溪云屬土而有火性熱本草言甘平是無熱也又云脚眉動風非熱何以傷肺食物本草

山核莢宋志云木高丈如棠翠如梧桐其實堅三輔黃圖謂之萬歲子今按蒲人呼胡桃為核莢胡莢殼薄肉厚山核莢殼厚肉薄此其所以異也吳化府志

胡莢一名羗桃本生西羗張騫歸致其種外剛櫟而內柔

甘孔子文舉書云多惠心胡兆深知篤意昆陵志

枣

爾雅曰壺枣邊要枣。檿白棗。檿酸枣。揚微枣。齊遵羊枣。洗
大枣。煮填枣。厥沁苦枣。皆無實。枣還味。捨枣。郭璞注曰。今
江東呼枣大而銳上者為壺。猶執也。要細要。今謂之鹿
盧。棗。檿。即今棗。子白。執。樹小。實酢。孟子曰。養其檿。東。薄
實小。而員。紫黑色。俗呼羊矢。東。孟子曰。曾子嗜羊東。洗。今
河東猗氏縣出大棗。子如鷄卵。厥沁子味苦。皆不著子者。
還味短味也。揚微。煮填。未詳。廣志曰。河東安邑。東。東。群谷。
城紫東。長二寸。西王母東。大如李核。三月熟。河內汲郡東。
二名。墟東。東海。蒸。東。洛。揚。下白東。安平。信都。大東。梁。國。夫。

人參太白束名曰蹇涪少核多肥三星束餅白束漚束
又曰狗牙鷄心牛頭羊矢獼猴細要之名又有氏束木束木
束崎庶束桂束夕束也鄴中記石虎苑中有王母束冬夏
有葉九月生卷十二月乃熟三子一赤又有羊角束亦三
子一赤抱朴子曰堯山有壁束吳氏本草曰大束者名良
束西京雜記曰弱枝束玉門束西王母束棠束青花束赤
心束潘岳閑居賦有周文弱枝之束丹束案青州有樂氏
束豐肌細核多膏肥美為天下第一父老相傳云樂毅破
齊時從燕齊來所種也齊郡西安廣饒二縣所有名束即
是也今世有凌束懷弄束也常選好味者留栽之候束葉

始生而移之東性硬故生晚栽早者堅格生遲也三步一
樹行畝相當地不耕也畝令牛馬履踐令淨東性堅彊不
宜苗稼是以耕荒撒則虫生所以須淨地堅饒實故宜踐
也正月一日：出時反斧班駁推之名曰嫁東不推則花
而無實斫刈子萎而落也候大蠶入簇以杖擊其枝間振
去狂卷不打花繁不實不成全赤即收之法日：撼古感反
而落之為上半赤而收者肉未充滿乾則色黃而皮皺將
赤味亦不佳美赤久不收則皮硬復有鳥鳥啄之患晒奉
法先治地令淨注有草菜令零臭布楊於箔下置東於箔
上以杵聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜

露氣乾速成陰雨之時乃聚而苦蓋之五六日後別取紅軟者上高厨而暴之厨上者已乾雖厚一尺亦不壞擇取勝者永不乾留之徒令汚束其未乾者曝曬如法其阜勞之地不任耕稼者墜落種束則任矣束性炒故凡五果及桑正月一日鷄鳴時把火遍照其下則無虫災食經曰作乾束法口痔露於庭以束著上厚二寸復以新痔覆之凡三日三夜撤覆露之畢日曝取乾內屋中率一石以酒一升漱著罌中密泥之經數年不敗也束油法鄭玄曰束油持束實和以塗繒上燥而形似油也乃成之束脯法切束曝之乾如脯也雜五行書曰舍南種束九株辟縣官宜蠶桑

服束核中人二七枚辟病疾能常服束核中人及其刺百
邪不復干矣種楨木法陰地種之陽中則少實是霜色殷
然後乃收之早收者澁不任食之也說文云枲束也似枲
而小作酸束枲法急收紅軟者箔上日曝令乾大釜中煮
之水僅白淹一滯即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上
或盆中盛暑日曝使乾漸以手摩挲取為末以方寸匕投
一椀水中酸甜味足即成好漿遠行用和米粬飢渴俱當

也齊民要術

束此地所宜本處結子虛而不實

吳化府志

越人呼鮮束為白蒲束牛頭山江塘所產者最佳

山陰志

東北地所宜本地所產者實小而核大堅燥而不甚甜陶
隱居所謂南東大惡殆不堪噉是也 邵武府志

東有大小二種詩云八月剝東注剝撲也 王金陵字說乃
謂剝其皮而進之舛矣 昆陵志

東地之高原處多宜東實不甚肥味亦稍劣 雁山志
東實小而木 松江府志

二月種東選好味者留種之候芽生高則移栽三五步一樹
至春開時以杖擊樹振去狂花則結實多 農桑撮要

花開以杖擊樹振去則實多端午日嫁東用斧於對上斑
駁敲打遍則結實肥大味美 農桑撮要

八月防霧傷棗：內着霧則多損用麻散綫於樹枝上則可辟霧氣或用耜耨於樹上四散綫縛亦得農家撮要
棗將根上發起小條移栽俟幹如酒鍾大三月終以生子樹貼接之則結子繁而大 便民圖纂

七月收紅棗將大缸一隻刷洗拭乾以熟米醋澆缸內湯令淨控乾又以熟香油勻擦缸口缸底鋪粟桿草一重棗一重中心四圍亦令草蓋不可重壓文留不生蛀虫 神隱

棗類最多爾雅曰壹棗邊要棗擠子子白棗擻酸棗邊羊

楊徹香棗洗大棗煮填棗顯苦棗哲無實棗還味拾而謂

棗

郭璞注曰江東呼棗大而說上者為壹猶酸也要如東今之糖棗擠即今棗子曰無核對小實酢邊實小而圓紫黑色呼俗羊矢棗洗今河

東嶺六縣出大棗如鷄卵狀如子味苦廣志曰河東安邑東東
皆不着子還味短味也揚微棗未詳

邵毅紫東長二西王母東大如李核河東汲郡東一名東

海蒸東洛陽夏白東安平信都大東梁國夫人東大白東

名曰蠶習三星東小枝多肥白東灌東又有狗牙鷄心牛頭羊矢獼

猴細要之名又有伏東木東崎廬東桂東夕東西京雜記

曰有弱枝東玉門東棠青卷東赤心東潘岳閑居賦有周

文弱枝之東丹東青州有樂氏東豐肌細核多骨肥美也

傳樂毅泛燕齊來所種也齊民要術曰早勞之地不任耕

稼者歷落種東則任矣東性燥故也又曰常選好味者留

栽之候東葉始生而移之東性硬故生晚三步一封行款相

栽早者生遲也

當地不耕也款令牛馬踐履令淨來性堅強不宜苗稼若耕荒穢則正月

一日：出時反奔班駁推之名曰嫁束不推則花而無實候大

蠶入簇以杖擊其枝間振去狂吞不打下成金赤即收之法

日：燕而落之為上半赤而收者肉味充滿乾則色黃而皮皺將赤味亦不佳全赤久不收則皮硬復為烏鳥之費晒

束法先治地令淨有草葉布掾於箔上以扒兵技反無把聚而復

散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣速成陰雨五六

日別擇取紅軟者上高厨而暴之厨已上者乾雖厚一尺亦不壞去胥濤江切

爛者胥者水不乾畝之徒汚束其未乾者晒曝如法食經曰作乾束法

新菰蔞露於庭以束着上厚三寸復以新蔞覆之凡三夜

三日撤覆露之畢日曝取乾納屋中率一石以酒一升漱

着器中密泥之經數年不敗本草衍義曰青州棗去皮核
焙乾為棗圈尤為奇果○棗油法鄭玄曰搗棗實和以塗
繒上燥而形似油也○棗脯法切棗曝之乾如脯也○作
酸棗麩法多收紅軟者箔上曝令乾大釜中煮之水僅自
淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中盛
暑日曝使乾漸以手靡娑取為末以方寸匕投一碗中餅
酸味足即成美漿遠行用和米麩飢渴俱當也夫棗詠於
詩記於禮不特為可薦之果用以入藥調和胃氣其功不
少今南北皆有之然南棗堅燥不如北棗肥美生於青晉
絳州者尤佳太史公稱安邑千樹棗其人與千戶侯等則

東之為利顧不博哉

王氏農書

大棗味甘平無毒主心腹邪氣安中養脾助十二經平胃
氣通九竅補少氣少精液身中不足大驚四肢重和百藥
補中益氣強力除煩悶療心下懸腸澀文服輕身長年不
飢神仙一名乾東一名美東一名良東八月採暴乾生東
味甘辛多食令人多寒熱羸瘦者不可食葉覆麻黃能令
出汗生河東平澤

本草經

陶隱云舊云河東猗氏縣東

特異今青州出者形大核細多膏甚甜齶泚玄市亦得之
而齶泚者好而小不及耳江東臨沂金城東形大而虛少
脂好者亦可用南東大惡殆不堪噉道家方藥以東為佳

餌其皮利肉補虛所以合湯皆擘之也圖經曰大棗乾棗也生棗並生河東今近北州郡皆有而青晉絳州者特佳江南出者堅燥少脂謹按棗之類最多郭璞注尔雅棗壺棗云今江東呼棗大而斂上者為壺猶斂也遼晉棗云子細晉今謂之鹿盧棗擠子切白棗云即今棗子熟白乃擗酸棗云木小實酢者遵羊棗云實小而圓紫黑色今俗呼之為羊矢棗洗大棗云今河東猗氏縣出大棗子鷄卵厥沁若棗云子味苦者皆無實棗云不着子者还味捨而若切棗云还味短味也而酸棗自見別條其餘種類非一今園圃皆種詩之亦不能盡別其名又其極美者則有水菱棗

御東之類皆不堪入藥蓋肌實輕虛暴服之則枯敗惟青
州之種特佳雖晉絳大吳亦不及青州者之肉厚也並八
月採暴乾南郡人煮而後暴及乾皮薄而皺味更甘於他
東謂之天蒸東然不堪入藥又有仲思東大而長有二
寸者正紫色細文小核味甘重地齊時有仙人仲思得之
因以為名隋大業中信都郡嘗獻數顆近世稀復有之又
廣州有一種波斯東木無旁枝直聳三四丈至巔四向共
生十幹枝葉如棕櫚彼土亦呼為海椶本三五年一着子
都類此東但差小耳船商亦有携本國生者至南海與屯
地人食之云味極甘似此中天蒸東之類然其核全別兩

頭不尖双卷而圓如小塊紫硬種之不生疑亦蒸熟者近亦少有將來者 證類本草

大棗今先青州次晉州此二等可熟暴入藥益脾胃為佳餘止可充食用又云御東日美輕脆後衆東熟以其甘故多生虫今人所謂撲落酥者是又有牙東先衆東熟亦甘美但肥酸尖長此二等止堪啗不堪收暴今人將乾東去核於鑊鍋中微火緩逼乾為末量多少入生姜末為湯點服調和胃氣又將煮東肉和治皮胃丸藥尤佳又青州東去皮核焙乾為東圈蓬都下為奇果 本草衍義

東與棘相類皆有刺東獨生高而少橫枝棘列生痺而成

林以此為別其文皆從東音刺木芒刺也東而相戴立生者東也來而相比橫生者棘也不識二物者現文可办東東大者曰東小者曰棘蓋若酸棗所謂棘也東實未熟雖擊不落已熟則不擊自墮建昌志

爾雅曰棗壺東註今江東呼東大而銳上者為壺之猶瓠也又曰遑要東註子細要今謂之鹿盧東又曰擠白東註即今東子白乃熟又曰攢酸東註小實酢孟子曰恭其攢棘也又曰揚徹齊東註未詳又曰遵羊東註實小而圓紫黑色今俗呼為羊矢東孟子曰魯智嗜羊東又曰洗大東註今河東猗氏縣出大東如雞卵又煮曰填東註未詳又

曰蹶池苦棗註子味苦又曰哲無實棗註不着子者又曰
還未捻給音棗註還未短味疏別棗類也云棗者目諸棗也
壺棗者棗形似壺也邊大而腰細者名邊腰棗子白熟
者名擠窠小而味酢者名擠棗揚徹齋棗註未詳導一名
羊棗洗最大之棗也煮填棗註未詳蹶洩者味苦之棗也
哲者無實之棗名也還味者短味也名捻棗

棗六府皆有之東昌屬縣獨多種類不一土人製之俗名
曰膠棗曰牙棗商人先歲冬計其木夏相其實而直之貨
於四方 山東通志

海東樹身無閑枝直聳三四十丈樹頂四面共生十餘枝

葉如拼攔五年一實，甚大如杯盤，核兩頭不尖，双卷而圓，其味及其美，安邑御束無以加也。秦康五年，林邑獻百枚。昔李少君謂漢武帝曰：「臣常游海上，見安期生食臣棗，大如瓜，非誕說也。」南方草木狀

南京姚坊門外棗，形大而味甘，且鬆色正紫，予應試南都，尤每至必飽啖，東中之絕味也。時號姚坊棗，尤也。

東者，東木，東木相連，棘東相連，東方朔以為從來者，蓋戲辭也。大而銳上曰壺，細魯曰滄，白熟曰擠，樹小實酢曰檟，實小而員紫黑色曰遵，大如雞卵曰洗，苦味曰蹶，澁不着子曰哲，味短苦曰還，味東有十二名。郭氏得九焉，後世

有紫束、玄束、西王母束、東海蒸束、洛陽夏白與夫雞心
牛頭羊矢、獼猴細薯，其名不可勝載。古者八月剝束，大戴
禮曰：剝者取也。其脩治則曰新之，曰處之，以為饋食之遵。
又以為婦贄其事，父母舅姑者束，栗飴、蜜以甘之。凶歲亦
仰馬、秦饑，應侯請發五苑之果，蔬、橡束、栗以活民。孔融為
東萊賊所攻城，斃破其台中左承祖，以官束、賦與戰士。古
者百穀以為梁者，黍、稷之摠名。稻者漑種之摠名。菽者粟
豆之摠名。三穀各二十種，為六十蔬。果之屬助穀各二，凡
為百穀。其實晉人尤好食束，蓋安邑千株束比千戶，候其
人冥之懷袖，食無時。文之遊皆黃，故養生論云：遊居晉而

黃謂棗故也魏文帝詔群臣曰南方龍眼荔枝皆比西國
蒲萄石蜜牛酥且不如中國凡棗莫言安邑御棗也盧諶
祭法春祠用棗油尔雅翼

棘大者棗小者棘蓋若酸棗所謂棘也於文重棗為棗並
東為棘一曰棘實曰棗蓋棗性重喬棘則低矣故其制字
字如此詩曰八月剥棗十月獲稻剥擊也棗實未熟雖擊
不落已熟則爛不擊自墜蓋取棗擊而落之故齊民要術
所謂全赤即收之撼而落之為上是也且棗全赤即收故
乾則紅皺復無鳥鳥之費半赤而收者肉未充滿乾復黃
皺將赤味亦不佳故於全赤之時剥而落之夏小正曰剥

東栗零剝也者取也零也者降也零而後取之今採華葉亦各有時筆談云如紫草未華時採其根色鮮澤華過而採則根色黯惡故用葉者取葉初長足時採用華者取華初敷時採用實者取成實時採綠土氣有早晚天時有愆伏如平地三月華者深山中則四月華是也世云嗽栗令齒黃養生論曰齒居晉而黃晉齒食此故也 埤雅

東生者味甘平無毒多食令人寒熱腹脹滑腸唯化腐瘦人尤不可食熱者味甘溫無毒主心腹邪氣安中補虛益氣養脾助十二經平胃氣通力竅潤心肺止嗽補少氣少津液身中不足大驚四肢重和百藥久服輕身延年一云

多食動風動嗽三年陳者核中仁主腹痛惡氣寒類甚多
大抵以青州所出者肉厚為最不可同生慈食中滿者與
牙痛者俱不可食小兒多食生疳損齒丹溪云寒屬土而
有火味甘性緩經云耳先入脾又謂補脾未嘗用耳今人
食甘多者惟脾受病小兒苦患秋痢與蟲食之良食用本草
大棗日晒為乾棗又名美棗良棗牙寒蒸熟為膠棗味甘
溫平無毒殺烏豆毒同生慈蜜食令人五臟不和同白魚
食患腰痛牙齒有病忌之生食令不腹脹滑腸寒熱蒸熟
食充飢補腸胃肥中益氣主心腹邪氣安中益氣養脾胃
生津液除煩悶潤心肺止嗽和藥小兒患秋痢日用本草

南東出浙江

密雲東

形甚小
出密雲

大東

出青州

膠東

出北京
無皮者

以上俱熟東今人通用之尤宜

栗

廣志曰栗閩中大栗如鷄子大蔡伯皆曰有胡栗魏至云
有東夷韓國山大栗狀如梨三秦記漢武帝果園有大栗
十五顆一井王逸曰朔濱之栗西京雜記曰榛栗塊栗嶧
陽栗嶧陽都尉曹龍所獻其大如拳栗種而不種者雖
生尋死矣栗初熟出殼即於屋裏埋着濕土中埋必須深
勿令凍徹若路遠者以草囊盛之停二日已上及見風日
者則不復生矣至春二月悉芽生出而種之既生數年不
用掌近凡新栽之樹皆不用掌近栗性尤甚也三年內每
到十月當漬草裏則凍死大戴禮夏小正月八月栗零而

後取之故不言剝之食經藏乾栗法取糠灰淋取汁漬栗
出日中曬令栗肉焦燥可不畏虫得至後年春夏藏生栗
法着罌中曬細沙可燥以盆覆之至後年五月皆生牙而
不蟲者也榛周官曰榛似栗而小說文曰榛似梓實如小
栗衛詩曰山有榛詩義疏云榛栗屬或從木有兩種其一
種大小枝葉皆如栗其子形似椰子味亦如栗所謂之榛
栗者其一種枝莖如木蓼葉如牛李生色高丈餘其核中
悉如李生作胡苑味膏燭又美亦可食噉渙陽遼伐上黨
皆饒其枝莖生樵蕪燭明而無煙栽齊民要術種栗同
榛栗似栗而圓小味甘茅栗似栗而小建昌府志

栗味鹹溫無毒主益氣厚腸胃補腎氣令人耐飢生山陰

九月採

本草

陶隱居云今會稽最豐諸暨栗形大皮厚

不美剡及始豐皮薄而甜相傳有人患脚弱往栗樹下食
數升便能起行此是補腎之藥然應生噉之若餌服故宜
蒸曝之唐本注云栗作粉勝於菱芡臣禹錫等謹按蜀本
圖經云樹高二三丈葉似檉花青黃色似胡桃卷實大者
如拳小如堯李又有板栗佳栗二樹皆大又有茅栗似板
栗而細其樹雖小然葉與諸栗不殊惟春生夏花秋實冬
枯今所在有之圖經曰栗舊不著所出州土但云生山陰
今處之有之而兗州宣州者最勝木極類檉花青黃色似

胡荹花實有房彙若拳中子三五小者若桃李中子惟一
二將熟則罇折子出几粟之種類亦多詩云樹之華音栗
陸機疏云粟五方皆有之周秦吳揚特饒吳越被城表粟
皆粟惟濮陽及范陽粟甜美味長他方者悉不及也倭韓
國諸島上粟大如雞子亦短味不美桂陽有華而叢生實
大如杏子中人皮子形色與粟無異也但差小耳又有與
粟皆與粟同子圓而細或云即華今此色惟江湖有之又
有茅粟佳粟其實更小而大與粟不殊但春生夏卷秋實
冬枯為異耳粟房當心一子謂之粟楔治血尤效果中粟
最有益治腰脚宜生食之仍畧暴乾去其木氣惟患風水

氣不宜食以其味鹹故也穀煮汁飲止反胃及消渴木皮
主療毒醫家多用之 證類本草

粟欬乾莫如曝欬生收莫如潤沙中歲至春末夏初尚如
初收搗小兒不可多食生者難化熱即滯氣隔食生蟲往
之致小兒病人亦不知所謂補腎氣者以其味鹹又治其
氣耳湖北路有一種粟頂圓末尖謂之旋粟圖經引詩言
華粟者謂其象形也 本草衍義

江南有小粟謂茅粟 茅音茅草之茅以予觀之此正所謂茅也則

莊子所謂祖公賦茅者 音此文相近之誤也 筆談

茅粟俗名兒粟似粟而細其樹甚小性味主治一同

日用本草

臘月或春初將種埋濕土中待長六尺餘移栽二三月間
取別樹生子大者接之便民圖纂

炒栗用少油在手逐箇揩之則膜不沾肉瓊碎錄

栗採實時要得披殘其枝明年益茂同上

頂山栗出常熟頂山比常栗甚小香味絕勝亦號麝香栗
以其香而軟也微風乾之尤美所出極少土人得數十百
枚則以絲囊貯之以相饋遺此栗與朔方易州栗相類但
易栗殼多毛頂栗殼瑩淨耳吳郡志

張雨寄新栗倪元鎮云近從常熟嘗新栗黃玉囊分紫殼
開果園坊中無買處頂山寺裏為求栗囊成稍比來禽帖

酒熟深傾燕甲盃為奉雲林三百顆也勝酸橘寄書回
風栗須曬乾置麻布袋中懸當風處久之味極甘美有風
味然須作三次四風乾方可接續供用

九月收栗栗和殼和用砵鍋內盛頓種時揀大栗埋屋簷
下用糖沙蓋石壓至二月移以芽向下栽之農桑撮要

及時收下去外毛於屋下着濕土埋之須要深莫教凍損
二月芽生種之待長成過冬以草裹之至二月解放仍用
篋圍之三年不得人觸着宜忌之神隱

霜後收栗子不拘多少水盆中浮者不用沉者澆出控乾
晒少時先將砂炒乾待冷用新罇謹收貯一罇砂裝九分

滿每瓶只可啟二三百箇不可大滿用箬葉蓋覆以竹篾按定掃淨地將瓶倒覆地上畧以黃土封之逐旋取用不可近酒氣至來春不壞一法取粟子一擔鹽二斤化水浸一二宿澆出晒乾以芝麻二石拌勻於荆園內收之永遠不壞食之甘美 同上

栗陸機疏曰五方皆有之周秦吳揚特饒惟濮陽及范陽生者味美他方不及本草圖經曰兖州宣州者最勝果中栗最有益治腰脚之疾愚嘗見燕山栗小而味最甘蜀本圖經板佳栗粟二木皆大又有茅栗似栗而細衍義曰湖北有一種栗頂圓末尖謂之旋栗榛亦栗屬實最小詩曰樹

之榛栗是也本草曰生遼東山谷樹高丈許子如小栗中

土亦有鄭玄云閩中鄣坊甚多齊民要術曰栗種而不栽

栽者雖生栗初熟出殼即於屋裏埋着濕土中埋必須深勿令凍徹若

生者死三日以上及風見必遠者以常囊盛之俾至春二月芽生出而種既生數年不用掌近

日則不從生矣三年內每到十月常須草裹至二月乃解不裹則

比新栽樹皆不種榛法與栗同本草圖經曰栗殼乾莫如曝殼生莫如

潤食經曰歲乾栗法取糠灰淋汁漬栗取出日中曬令栗

肉焦燥可至後年春夏○歲生栗法着罍中晒細池可燥

以盆覆之至後年五月芽而不生虫按史記秦飢應候請

發五苑之束栗由是覘之本草所謂栗厚腸胃補腎氣令

人耐飢殆非虛語史記又言燕秦千樹栗其人與千戶侯
等栗之利誠不減於東矣本草言遼東榛子軍行食之
當糧榛之功亦可亞於栗也 王

越州圖經載如拳之栗如錦之桑政和中詔本州貢馬栗
固大於他州然如拳者終不可得杜子美夔府詩云色好
梨勝頰穰多栗過拳 能改三漫錄

栗有殼刺不可近殼中有栗三四枚洞庭山人謂之栗蓬
所謂如拳者得非指此也 尤立

栗味醜北方之果也有菜蝟自裹故先賢云皂者柞栗之
屬膏者楊柳之屬嚴者李梅之屬國語曰婦贄不過來栗

以告虔也先儒以為束取束敬粟取恂粟束觀書曰粟駭
達轉蓋今栗房秋熟罅發其突驚躍如爆去根幹甚遠所
謂栗駭其以此欵拍法白如截肪黃如蒸栗今黃玉謂之
栗玉義蓋取此內則曰束曰新之栗曰撰之按義禮曰束
烝栗擇蓋烝栗擇蓋烝之謂新撰之謂擇碑雅

栗之生極謹密三類為房其房為蝟毛其中類禰者號為
栗揆尤益人大率栗味鹹性溫而且於腎有患足弱者坐
栗木下多食之至能起行毛詩義疏曰五方皆有栗周秦
吳揚特饒惟漁陽范陽栗甜美長味倭韓國栗大如鷄子
亦知味不美桂陽有栗叢生大如杼木詩曰山有嘉卉候

栗候梅侯助辭也 尔雅翼

推生山谷間似栗而絕小諸邑皆有之 入園

毛栗似此榛產於崇安縣五夫里相傳以為翁中丞所遺之種浦城亦有之

推魯師建記作錐以其末銳於錐即此一里許有地曰推林今山谷中多有之飢歲貧民多賴以濟 同上吳七

石栗樹與栗同但生於山石罅間卷開三年方結實其殼厚而肉少其味似胡栗人熟時或為群鸚鵡至啄食畧盡故彼人極珍貴之出日南 南方草木狀

石栗圓如彈子每顆有梗抱拊之類杓柄肉黃白耳殼似

巴攬子仁附內有罅不可食能發病北人呼為海胡桃

虞衡志

栗味醜氣寒主益氣厚腸胃多食則滯氣見本草集要又有實小者曰茅栗尖圓者曰尖栗

九江府志

常熟知縣郭南上虞人虞山出軟栗民有獻南者南亟命種者悉拔去云吳日必有此殃害常熟之民者其為民遠慮如此

菽園雜記

栗殼乾收莫如曝殼生莫如潤沙中藏至春夏取出如初摘味醜性溫無毒生食治腰脚蒸炒食之令氣壅患風水氣不宜食以其味醜故也可於熟灰中煨出令汗出食之

良不得通熱。即墮氣生即發氣故煨殺其木氣耳主益氣厚腸胃補腎氣昔有人患脚弱往栗樹下食數升便能起行此是補腎之藥歸生者塗瘡及卷刺不出栗襖者栗房有三枚中間者是有肉只可主理筋骨風痛治血尤效生食破冷瘡癖殺煮汁飲止反胃

日用本草

栗味鹹氣溫無毒主益氣厚腸胃補腎氣腰脚無力破瘡癖治血大效生則發氣熱則滯氣或日暴乾或灰火中煨令汗出或以潤砂藏之或袋盛當風懸之並令去其木氣食之良此乃果中最有益者當中一子名栗揆尤好治血更效宣州及北地所產小者為勝餘歲有數種實一類也

小兒不宜多食難化患風水

九江府志

栗詩云山有嘉卉候栗侯梅其實熟則罅折又有榛栗似栗而小又有推栗小而圓黑

昆陵志

雁山多沙土性宜栗實而味甘

雁山志

鈎栗 楮子

鈎栗味甘平主不飢厚腸胃令人肥健子似栗而圓小生
江南山谷樹大數圍冬月不凋一名菓鈎子又有雀子小
圓黑味甘久食不飢生高山子小圓黑又有楮子小於橡
子味苦澁止洩痢破血食不之飢令健行木皮葉煮取汁
與產婦飲之止血皮樹如果冬月不凋生江南子能除惡
血止渴也 本草註

楮子此有三種一種曰石楮其樹高大葉似栗葉差小兩
旁無刺面光而背微帶黃色有毛子房生有刺秋冬間房
罅而子出亦似栗子差形圓而尖土人採之以充菓品一

種曰苦楮樹極有高大者其葉亦似栗葉而尤小兩旁微
有刺背面皆光澤其木甚堅而重土人取斲為柱礎以代
石經久不腐白蟻亦不之食江西人搆大厦多用以為棟
梁其子亦房生有刺形似石櫛子而小味苦土人呼為苦
櫛以蒸熟料理作糕亦可食又其嫩葉及皮味皆苦土人
取晒乾煮水以代茗飲謂其性涼可解熱也一種曰甜櫛
樹亦高大葉似槐葉尖長而硬厚脈理甚直可破為掾不
堪作器皿其子亦房生微有刺形如若櫛而尤小其味甜
可食土人亦或以充菓品磨之而煮為凍尤佳

邵武府志

爾雅

楮子味苦澁止洩痢破除惡血止渴食之不飢健行有甜
苦二種製作粉食糕食甚佳 食物本草

楮子一名苦楮形小於橡子樹生江南葉冬不凋味苦澁
無毒木皮葉煮取汁與產婦飲之止血主洩痢能破惡血
止渴食之不飢令人健行甜楮一名鈎栗一名藥鈎子似
栗而圓小生江南山谷樹大冬月不凋味甘平無毒又有
雀子圓黑味甘久食不飢主不飢厚腸胃令人肥健 日用
本草

山東味酸甜與上楮子俱出建陽縣 同上

楮似柞而子可食山海經云作屋柱不腐 昆陵志

楮木生子如小榛圓而甘其味苦者名苦楮木性堅 廬山志

苦楮實小而圓味苦澁粉可作糕

建昌府志

栢栗

尔雅曰栢栢註樹似榲欓而痺小子如細栗可食今江東亦呼為栢栗疏栢一名栢詩大雅皇矣云其湛其栢陸機疏云葉如榆也木理堅韌而赤可為車轅郭云江東呼為栢栗禮記內則云芝栢菱棋是也

松子

海松子對與中國松同但結實絕大形如小栗三角肥并香
美亦罇俎間佳果也出林邑南方草木狀

海松子味甘小温無毒主骨節風頭眩去死肌變白散水
氣潤五臟不肌生新羅如小栗三角其中仁香美東夷食
之當果與中土松子不同本草經按日華子云松子逐風

痺寒氣虛羸少氣補不足潤皮膚肥五藏東人以代腐食
用海藥云去皮食之甚香美與云南松子不同雲南松子
似巴豆其味不厚多食發熱毒松子味甘美大温無毒主
諸風湿腸胃久服輕身延年不老與早占國隔桃仁相似

其偏桃仁用與此苑仁無異也

證類本草

松子有北松南松華陰松形小殼薄有班極香新羅者如小栗三角其中肉甚香美味甘溫無毒東夷人以代麻腐食主骨節風頭眩去死肌變白散水氣溫皮膚肥五臟逐風痺虛羸火氣補不足

日用本草

松子味甘溫無毒主風寒氣虛羸少氣補不足服食有法列仙傳言得陰好食松子能飛走及奔馬一種海松子主節風頭眩去死肌白髮散水氣潤五臟不肌

食物本草

榛

榛似梓矣如小栗屬也先王以為女挈賦云榛栗罇發
江南有小栗謂之茅栗此讀茅為茅之誤也莊子曰但公
賦茅朝三而暮四衆徂皆怒茅小栗也 埤雅

榛枝莖如木蓼葉如牛李色高丈餘子如小栗其核中悉
如李生則胡莢味膏燭又美亦可食散漁陽遼代上黨皆
饒鄭注禮曰榛似栗而小閔中郎坊甚多然則其字從秦
蓋此意也如詩曰山有榛云誰之思西方美人旱麓之詩
曰瞻彼旱麓榛楛濟說者以榛可為贄為文章楛可為
矢為武事是蓋不然榛楛皆用之武事說文榛木也一曰

蕞也蕞蓋矢之善者春味傳所謂致師者左射以蕞是也
若槁則為矢甚明又女贄用者榛左傳曰女摯不過榛栗
束脩以告虔也補告虔者榛有疎至之義栗有戰栗之義
束有早作之義脩飾之義皆以其名告己之虔恭也又一
種大小枝葉皆如栗其子形如孖子味亦如栗所謂對之
榛栗者其下云爰伐琴瑟是大木非榛槁之榛至女贄則
且兩者皆可用 尔雅翼

榛子味甘平無毒主益氣力寬腸胃令人不飢健行生遼
東山谷查高文許子如小栗單行食之當糧中土亦有鄭
注礼云榛似栗而小閨中廊坊甚多 本草經 日華子云新

今附

羅榛子肥白仁止飢調中開胃甚驗

證類本草

榛子味甘平無毒益氣力實腸胃調中不肌健行甚驗

驗食物本草

榛子似栗而圓小亦充糧食之生遼東山谷多食令人臚
漲久病人不宜食味甘性平無毒新羅榛子肥白人止飢
調中開脾胃甚效主益氣力寬腸胃令人不飢健行

日用本草

榛味似栗實圓小

雁山志

榛有三四種桌類也似桌而小正圓

草木考

毛詩傳曰榛木名疏正義曰陸機云栗屬其子小似栉子
表皮黑味如栗似也榛或作秦蓋一木也

木瓜

爾雅曰楸木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食廣志曰木瓜子可藏枝可為教號一尺有二十節衛詩曰投我以木瓜毛公曰楸也詩議疏曰楸葉似柰葉實如小口瓜土黃似着粉香欲啖者截著熟灰中令萎蕩淨洗以苦酒豉汁蜜度之可案酒食瘳封藏百日乃食之甚美木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與李同食經藏木瓜法先切去皮煮令熟著水中車輪切百瓜用三升鹽蜜一斗漬之晝曝夜內汁中取令乾以餘汁蜜藏之亦同濃抗汁也 齊民要術木瓜本地有之樹高丈餘全似海棠梨春深未發葉先開

卷顏色與海棠相類結實如瓜而小味酢用作蜜煎佳宣州
人種滿山谷性緩紙帖瓜上變成卷文以充土貢又一
種曰楨栳楨與木瓜相類其實大而黃可進酒去痰疾吳化
木瓜短小者謂之楨栳亦曰蠻栳俗呼為木梨禮記謂之
楨梨鄭氏誤謂梨之不臧者草木畧

木瓜爾雅曰楨註曰實如小瓜酢可食詩曰投我以木瓜
毛公曰楨也疏義曰楨葉似柰實如小欵瓜上黃似着粉
山陰蘭亭尤多西京亦有之而宣城者為佳宣城人種時
最謹始實則簇紙卷薄其上夜露日曝漸而變紅花又如
生本州以充土貢故有天下宣城花瓜木之稱○木瓜種

子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同法秋社前後移栽
至次年率多結實勝春栽者。凡食啖勿誤取和圓子其
色樣外形真似木瓜但木瓜皮薄微赤黃香甘酸而不澁
向裏子頭尖一面方若和圓子則微黃蒂粗子小圓味澁
微酸傷人氣不可不此物入肝益筋與血入藥絕有功

病腰腎脚膝者服食不宜闕以蜜漬食亦堪益人

蜜漬之法先切去皮炙令

熟着水中投去酸味却以蜜熬成煎飲之

又宜去子爛蒸搗作泥入蜜與姜作煎飲

用冬月尤美夫木瓜得木之正故人筋試以鉛霜塗之則
失醋味受金之制也五行相尅之義於此蓋亦可驗此果
既能愈疾又宜飲啖兼用有益誠可貴焉

王氏農書

木瓜初開春卷之紅色似貼梗海棠故今人有木瓜海棠之稱八月中分栽

釋木云楸木瓜葉似柰實如小瓜其枝可為數號一尺百有二十節味酢善療筋轉陶隱居云如轉筋時但呼其名及書上作木瓜字輒愈蓋梅望之而蠲渴楸書之而緩筋理有相感不可得而詳也諺云梨百損一益楸百益一損江左故老似其實如小瓜而有鼻食之津潤不木者謂之木瓜圓而小於木瓜食之酢澁而木者謂之木挑木李大如木苑似木瓜而無鼻其品又小木挑亦或謂之木梨之蓋聲之誤也鼻即瓜之脫華処里俗呼之為味其著華処乃

臍也按魚龍河圖曰瓜有兩蒂兩鼻者殺人則鼻與蒂異矣木瓜性脆木李性堅今人以蜂飴漬之者取木瓜煎之者取木李合木瓜或於熟時綴紙作華粘之以瀟灑其上得露日之氣乃紅其文如生云 埤雅

楸木瓜實如小瓜而酢陶隱居云山陰蘭亭尤多今處之有之而宣城者佳彼州種時尤謹徧滿山谷始實成則鍤紙作花傳其上重霧之夜露諸沙上旦暴之日則紙所不覆處皆紅文采如生以充土貢魚復縣地多木瓜大者如甌又其木可以為材故取幹之道木瓜次之今人取木瓜大枝作杖策之云利筋膝根葉煮湯淋足脛可以已癩又

截其木乾之作桶以濯足齊孝昭比伐庫莫莫至天地以木
瓜灰毒魚又別木瓜者云木瓜與和圓子蔓木土伏子相
似其皮薄微赤黃香甘酸不澁穰中子尖一面方者為真
木瓜 尔雅翼

木瓜之別有五

洛陽卷木記

山木瓜

軟條木瓜

宣州木瓜

香木瓜

榎植

木瓜尔雅曰謂之榎木瓜狀如柰春來開花深紅色實如
小瓜酢可食 八閩志

山木瓜刘言史有王侍御庄看采瓜花詩云裏露凝氣紫

艷新千般婉娜不勝春年。此樹卷開日出盡丹揚邪衷
人見潤州類集 鎮江府志

木瓜實味酸溫無毒主濕痺邪氣霍亂大吐下轉筋不止
其枝亦可煮用 本草經 陶隱居云山陰蘭亭光多彼人以

為良果最療轉筋如轉筋時但呼其名及書上作木瓜字
皆愈亦不可解俗人拄木瓜杖云利筋脛又有楨 音楨 楨 音楨

大而黃可進酒去痰又楨子遊斷刻札云楨梨云攬之鄭

公不識楨乃云是梨之不藏者然古亦以楨為果今則不

入例耳按蜀本注其樹枝狀如柰卷作房子形似枯接火

乾甚香小雅云楨木瓜注云實如小瓜酢可食然多食亦

不益人又爾雅注檣似梨而酢澁園經云木瓜舊不著所
出州土陶隱居云山陰蘭亭尤多今處之有之而宣城者
為佳其木狀若柰巷生於春末而深紅色其實大者如瓜
小者如拳爾雅謂之楸郭璞云實如小瓜酢可食不可多
亦不益人宣州人種時尤謹過滿山谷始實成則斲紙卷
薄其上夜露日暴漸而變紅花文如生本州以充土貢焉
又有一種檣槿木葉花實酷類木瓜陶云大而黃可進酒
去痰者是也歆办之膏蒂間別有重蒂如乳者為木瓜無
此者為檣槿也木瓜大枝可作杖策之云利筋脈根葉煮
湯淋足脛可以愛又截其木乾之作桶以濯足尤益道家

以槌極生壓汁合和茸松玄參末作濕香云甚爽神雷公
云凡使勿誤用和圓子蔓子土伏子其色樣外形真似木
瓜只氣味效并向裏子各不同若木瓜皮薄微赤黃香甘
酸不澁調崇衛助穀氣向裏子頭尖一面方是木瓜若如
圓子色微黃蒂窳子小圓味澁微酸傷人氣蔓子顆小亦
似木瓜味絕澁不堪用土伏子似木瓜味絕澁子如大樣
油麻又苦澁不堪用若餌之令人目澁日亦多赤筋痛凡
使木瓜勿令犯鉄用銅刀削去硬皮并子薄切於日中熬
却用黃牛乳汁拌蒸從已至未其木瓜如膏煎却於日中

薄攤然乾用也

證類本草

木瓜得木之正故人筋以鉛霜塗之則失錯味受金之制故如是今人多取西京大木瓜為佳其味和美至熟止青白色入藥絕有功勝宣州者味淡此物入肝故益筋與血病腰腎脚膝無力此物不可闕也

本草衍義

天下宣城卷木瓜日華露液誘成卷何須猴子強呈界自有瓊瑤先報衙

楊誠立詩

木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同須經霜方可收子

瓊碎錄

八月栽木瓜秋社前後移栽之次年便結子勝如春間栽壓枝亦生栽種與桃李同霜降後摘取

農桑撮要

木瓜有臍名木瓜可作煎用味酸溫無毒得木之正氣味入肝故益筋去風主溫痺邪氣霍亂大吐下轉筋不止脚氣水腫止渴及脚氣衝心

日用本草

有臍名木瓜無臍名查

木瓜味酸溫無毒主濕痺脚氣霍亂吐下轉筋不止稟得木之正故入肝利筋骨及血病腰腿無力調榮衛助穀氣驅濕滋脾益肺辛香去惡心嘔逆腸痰心中酸水多食酸能損壅以蜜作煎作糕供湯食佳凡用勿犯刀銹食物本草爾雅曰楸木瓜註實如小瓜酢可食疏木瓜一名楸詩衛風投我以木瓜是也

士洵按什詩者以木瓜為今之楸則所謂木桃木李又

何果也疑皆設辭

毛詩正義曰釋木云楸木瓜以下木桃木李皆可食之木則此木瓜亦美木可食故郭璞云實如小瓜酢可食是也

徐氏曰瓜有瓜瓠桃有羊桃李有雀李此皆枝蔓也故言木瓜木莢木李以別之也

呂氏讀詩記

無卷果

無花果味甘開胃止泄痢色如青李而稍長

食物本草

無花果趙州出不花而實生枝葉間如李雲南一統志

木饅頭謂之無花果味甘酸食之發瘴嶺南尤多州郡多

取為茶床高釘故云公選多釘木饅頭倦游雜錄

草木子論物理云然則豈無有實而無卷者馬固有其物也蓋未識此果也鄭善夫又致疑其說何耶 允立

優曇鉢

優曇鉢似琵琶無卷而實

一統志
肇慶

百葉果

百葉果無卷而生實在葉宋志錄此今未嘗見之

吳化府志

新編樹藝篇

果部 六科橘上

橘

橘正月間取核撒地上冬月須搭棚以蔽霜雪至春和撤去待長二三尺許二月移栽澆忌猪糞既生橘摘後又澆有虫則鑿蛀处以鉄線鈎取然橘之種不一惟匾橘蜜橘味佳湘橘耐久便民番纂

橘有數種范志云綠橘出洞庭東西山比常橘特大未霜深綠其睛間一點先黃味已全可啖故名又橘他州皆產惟洞庭香清味美非他處可及又志云橘品蜜橘為上匾

橘塘南次之若早紅蛇卷餅其品稍下太湖志云洞庭二
山民鮮田以橘為業其木畏寒極難種凡橘一畝而培功
功數倍於田也今按匾橘實大形圓故名塘南皮薄味淡
有紅如丹者枯橘無漿不足貴早紅味酸成化間經大雪
洞庭橘皆凍死培種未復今市肆所售皆江西三衢產比
年通用之 吳邑志

橘味辛苦溫無毒主胸中痰熱逆氣利水殺除腸間痰導
滯氣止嘔欬吐逆霍亂洩瀉久服下氣去臭通神去寸白
理肺氣脾胃降痰消食青橘葉導胸脇逆氣行肝氣乳腫
痛及脇癰藥中用之以行經核治腰痛膀胱氣痛腎冷炒

去殼研酒調服青皮味苦辛氣寒足破陰經引經藥入手
少陽經主氣滯消食破積結腸氣治小腹痛瀉用之瀉肝
氣治脇痛瀉醋炒用勿多服損人真氣陳皮治高青皮治
低食物本草

橘味甘酸溫無毒止消渴開胃除胃中膈氣不可同螃蟹
食令人患軟癱皮主寬胸膈消痰止咳下氣破癥瘕止泄
痢嘔吐惡心霍亂開胃進飲食核治腰痛膀胱氣腎病疼

日用本草

橘柚味辛溫無毒主膏中殺熱逆氣利水殺下氣止嘔欬
除膀胱熱停水五淋利小便主脾不能消殺氣衝胃中

吐逆霍亂止洩去寸白久服去寒下氣通神輕身延年一
名橘皮生南山川谷生江南十月採 本草經 陶隱居云此
是說其皮功尔以東橘為好西江亦有而不如其皮小冷
療氣乃言勝橘北人亦用之並以陳者為良其肉味甘酸
食之多痰恐非益也今此雖用皮既是果類所以尤宜相
從柚子皮乃可服而不復入藥此應亦下氣唐本注云柚
皮味厚味甘不如橘皮味辛而苦其肉亦如橘有甘有酸
者名胡耳今俗人或謂橙為柚非也按呂氏春秋云果
之美有雲夢之柚郭璞云柚似橙而大於橘孔安國云小
曰橘大曰柚皆為耳也陳藏器云橘柚本功外中寒冷酸

者聚痰絆者潤肺皮堪入藥子非宜人其類有朱柑荔枝
黃柑石柑沙柑橘類有朱橘乳橘塌橘山橘黃淡子此輩
皮皆去氣調中實摠堪食託中以乳柑為上本經合入果
部且加實字入木部非也嶺南有柚大如東瓜圖經云橘
柚生南山川谷及江南今江浙荆襄湖嶺皆有之木高一
二丈葉與枳無別刺出於莖間夏初生白苞六月七月而
成實至冬而黃熟乃可噉舊說小者為橘大者為柚又云
柚似橙而實酢大於橘孔安國注尚書厥包橘柚郭璞注
爾雅柚條皆如此說又閩中嶺外江南皆有柚比橘黃白
色而大襄唐間柚色青黃而實小皆味酢皮厚不堪入藥

今醫方乃用黃橘青橘兩物不言抽豈青橘是抽之類乎
然黃橘味辛青橘味苦本經二物通云味辛又云一名
橘皮又云十月採都是今黃橘也而今之青橘似黃橘而
小與旧說大小若辛不類則別是一種耳收之並去肉暴
乾黃橘以陳久者藥入良古今方書用之最多 證類本草
橘柚自是兩種故曰一名橘皮是元無柚字也豈有而等
之物而治療無一字別者即知柚一字為誤且青橘與黃
橘治療尚別別柚為別種也郭璞云柚似橙而大於橘此
即是淺橘柚者也去古既遠亦可以意逆之耳橘惟用皮
與核皮天下甚所須也仍湯浸去穢核皮二者須自收為

佳

本草衍義

摠

橘出温郡最多種枙乃其別種枙自別為八種橘又自別為十四種橙予之屬類橘者又自別為五種合二十有七種而乳枙推第一故温人謂乳枙為真枙意謂他種皆若假設者而獨真枙為枙耳然橘亦出燕州台州西出荊州而南出閩廣數十州皆未橘自已不敢與温橘齒矧敢與真枙爭高下耶且温四邑俱種枙而出泥山者又傑然推第一泥山蓋平陽一孤峙大都塊土不過覆釜其旁地廣袤只三二里許無連崗陰壑非有佳風氣之所淫漬鬱蒸

出三二里外其香味輒益遠益不逮夫物理何可攷耶自
屈原司馬遷李衡潘岳王羲之謝惠連常應物輩皆常言
吳楚間出者而未嘗及溫、最晚出、而群橘盡廢物之
变化出没其浩不可攷如此

歸危直橘錄序

真柑

真柑在品類中最貴可珍其柯木與花實皆異凡木多娑
娑葉則纖長茂密濃滿陰地花時韻特清遠速結實顆皆
圓正膚理如澤臘始霜之旦園丁採以獻風味照坐擘之
則香霧喫人北人未之識者一見而知其為真柑矣一名
乳柑謂其味之似乳駱溫四邑之柑推泥山為最泥山地
不弥一里所產柑其大不七寸園皮薄而味珍脉不粘瓣
食不留滓一顆之核總一二間有全無者南塘之柑比年
尤盛太守燕賞為秋日盛事前太守參政李公詩曰忘機
白鳥衝舡過堆案黃柑喫手香侍郎曾公詞曰滿樹葉繁

枝重綴青黃千百皆佳句也 摘錄

生枝柑

今汝橋

生枝柑似真柑色青而膚麤形不圓味似石榴微酸雀豹
古今注曰其尖形如石榴者為壺柑疑此類是鄉人以其
耐久留之枝間俛其味變甘帶葉而折堆之盤俎新美可
愛故命生枝 同上

海紅柑

海紅柑顆極大有及尺以上園者皮厚而色紅歲之久而
味愈甘木高二三尺有生數十顆者枝重委地亦可愛是
柑可以致遠今都下堆積道旁者多此種初因近海故以

海紅得名 橘錄

洞庭柑 今甜橘

洞庭柑皮細而味美比之他柑韻稍不及熟最早歲之至
來歲之春其色如丹鄉人謂其種自洞庭山來故以得名
東坡洞庭春色賦有曰命黃頭之千奴卷震澤而與還翠
勺銀甃紫絡青綸物固惟所用醞釀得且真是以佐騷人
之清興耳 同上

朱柑 金柑見本條

朱柑類洞庭而大過之色絕嫣紅味多酸以刀破之漬以
醖始可食園丁云他柑必接惟朱柑不用接而成然鄉人

不甚珍寵之賓祭斤不用

同上

木相 今乾相

木相類洞庭少不慧耳膚理堅頑瓣大而乏膏液外乾中乾故得名以木同上

甜柑

甜柑類洞庭高大過之每類必八瓣不待霜而黃比之他柑加甜柑林未熟之日是柑最先摘置之席間青黃照人長者先嘗之子弟懷以歸為親庭壽焉然是種不多見治圃者植一株二株故以少為貴

橘錄

黃橘

黃橘狀比之柑差褊小而香霧多於柑歲雨暘以時則肌
充而味并其圍四寸色方青黃時風味尤勝過是則香氣
少減惟遇黃柑則避舍置之海紅生枝柑間未知其孰後
先名之曰千奴真屈橘也 同上

塌橘

今扁橘

塌橘狀大而褊其南枝之向陽者外綠而心甚紅經春味
極甘美瓣大而多液其種不常有特橘之次也 同上

包橘

包橘取其纍之然若包聚之義是橘外薄內盈隔皮脉瓣
可數有一枝而生五六顆者懸之極可愛然土膏而樹壯

者多有之不稱也 同上

綿橘

綿橘微小極軟美可愛故以名園中間見一二對結子復稀物以罕見為奇此橘是也 橘錄

沙橘

沙橘取細而甘美之稱或曰種之沙洲之上地虛而且於橘故其味特珍然邦人稱物之小而甘美者必也沙如沙瓜沙蜜沙糖之類特方言耳 同上

荔枝橘

荔枝橘多出於橫陽膚理皺密類荔子故以取名橫陽與

閩接軫荔子稱奇於閩黃橘擅美於溫故慕而名之有言
橘逾淮為枳植物豈能變哉疑似之訛名多此類 同上

軟條穿橘

軟條穿橘其幹弱而條遠結實頗大皮色光澤滋味有餘
其心虛有瓣如蓮子穿其中蓋接橘之始以枝之杪者為
之其體性終弱不可以犯霜不可以耐久又名為女兒橘

同上

油橘

油橘皮似以油飾之中堅而外黑蓋橘之若粗若拙者擊
之而不聞者香食之而不可於口是又橘之僕奴也 同上

綠橘

綠橘比他柑微小色紺碧可愛不待霜食之味已珍留之
枝間色不盡變隆冬採之生意如新橫陽人家時有之不
常見也 同上

乳橘

金橘見本條

乳橘狀似乳柑且極甘芳得名又名漳橘其種自漳浦來
皮堅穰多味絕酸不與常橘齒鄰人以其頗魁梧時置之
客堪與釘座梨相值耳他日有以乳橘為真相者特硤硤
之似玉也 同上

早黃橘

早黃橘着花結子比其類獨早秋始半其心已丹并頭方

酸而早黃橘之微柑已回態頰矣王右軍帖有曰奉橘三百枚霜未降未可多得豈是類耶同上

凍橘

凍橘其類如常橘之半歲八月人目為小春枝頭時作細白苞既而橘已黃干林已盡乃始傲然冰霜中著子甚繁春二三月始採之亦可愛前輩詩有曰梅柳換先氣桃李氣風原是桃李一般春此詩不佞咏桃李物理皆然同上

自然橘

自然橘謂以橘子下種待其長歷十年始作苞結實味甚美由其本性自然不離之人為故其味全蓋他相與橘必

以柑淡子着土俟其婆婆作樹以枝接為柑為橘為多種俱
非天也故是橘以自然名之然十年之計種之以木今之
闢園者多不年歲紀其膚以驗其枯榮莫其本以計其久
近孰能遲十年之久以收功耶 同上

總

柑橘宜斥鹵之地四邑皆距江海不十里凡園之近塗泥
者矣大而繁味尤珍耐久不損名也塗相販而遠適者遇
塗柑則爭售方種時高者畦壟滿以池水每株相去七八
尺歲四鋤之薙尽草冬月以河泥壟其根夏時更溉以糞
壞其葉沃而實繁者斯為園丁之良 種治 以下俱橘錄

始取朱栗核洗淨下肥土中一年而長名曰柑澁其根核
簇々然明年移而疎之又一年木大如小兒之拳遇春月
乃接取諸柑之佳与橘之美者經年向陽之枝以為貼去
地尺餘緇鋸截之剔其皮兩枝對接勿動捏其根撥掬土
突其中以防水箚護其外麻束之緩急高下俱得所以候
地氣之應接樹之法載之四時纂要中是盖老圃者能之
工之良者揮斤之間氣質隨異無不活者過時而不接則
巷突復為朱栗人力之有參於造化每如此始載
同上

樹高及二三尺許翦其最下命根以瓦片抵之安於土雜
以肥泥突築之始發生命根不斷則根迸於土中枝葉乃

不茂盛

培植法
同上

木之病有二。蘚與蠹是也。樹指父則枝幹之上皆蘚生焉。一不去則蔓衍日滋。木之膏液蔭蘚而不及。木故枝幹老而枯。善圃者用鉄器時刮去之。削其繁枝之不能華實者。以通風。日以長新枝。木間時有蛀屑流出。則虫有蠹之相視。其兄以物鈎索之。則虫無所容。仍以真杉木作釘塞其處。不然則木心受病。日久以枝葉自凋。異時作實。辦間亦有蟲食相插。每先時而黃者。皆其受病於中。治之以早。乃可。

去病法
同上

園中貴雨暘。以時旱則堅苦而不長。雨則暴長而皮多拆。

或辦不實而味淡園丁浦以泔水伴無浸其根方亢陽時
抱甕以潤之糞壤以培之則無枯瘁之患晚灌 熟底

歲當重陽色未黃有採之者名曰摘青舟載之江浙間青
相固人所樂得然採之不待其熟巧於商者間或然耳及
經霜之二三夕終盡翦過天氣晴霽數十輩為群以小翦
就枝間平帶斫之輕置筐篋中護之必甚謹悞其香霧之
裂則易壞霧之所漸者亦然尤不便酒香凡採者竟日不

敢飲

採摘
同上

採歲之日先淨掃一室蜜糊之勿使風入布稻葉其間堆
柑插於地上屏遠酒氣旬日一翻揀之過微損謂之點柑

即揀出否則侵損附近者屢汰去之存而待買者十之五六
人有掘地作坎攀枝條之垂者覆之以土至明年盛夏時
開取之色味猶新但傷動枝苗次年不生耳

收法
同上

柑橘并金柑皆可切瓣勿離之壓去核漬之以蜜金柑着
蜜尤勝他品鄉人有用糖燉橘者謂之藥橘入籬之灰于
鼎間色乃黑可以將遠又橘微損則皮去以肉辦安甕間
用火薰之曰薰柑置之糖蜜中亦佳

製法
同上

橘皮最有益於藥去盡脉則為橘紅青橘則為青皮皆藥
之所須者大抵橘皮性溫平下氣止蘊熱攻痰瘧服久輕
身至橘于尤理腰膝近時难得枳實人多植枸橘於籬落

間收其實剖乾之以之和藥味与高州之枳幾逼真矣枸
橘又未易多得取朱棗之小者半破之日暴以為枳異方
醫者不能办用以治疾亦愈藥貴於愈疾而已孰办其為
真偽耶

入藥

以上俱出延安縣唐直搗錄

余嘗以枳實即今枸橘又名朱棗據此則是三種但未審
其形狀何以為別

梅溪有詠柑三十韻註云宣政間温州貢柑每顆直一二
千予往在夔府食柑子味頗佳然不及温甘遠甚去冬至
泉州始食羅浮柑又遠不及夔子又云新甘貯以瓦器則
久而不爛又云温甘以平陽縣泥山為最又云種柑宜醜

地又云泔米汁也鄉人冬月用以灌柑又云柑摘花蒸以
為香可辟衣書之蠹又云甘款致遠必以臘塗其蒂梅溪集
柑類橘圓大倍之有獅頭蜜圓等名 九江府志

橘似柑而小有金橘蜜橘等類 同上

本草注橘皮味苦柚皮味辛此誤也柚皮極苦不可向口
皮甘者乃橙耳 筆談

朱栞枝條多刺卷如蓮子掇其莢以蒸沉速二香芬馥清
例異常吳大如甌皮厚色赤醜麤不可食但其樹可接柑
橘

蜜栞色黃實似朱栞而形差扁皮厚半寸肥腴細膩辨甘

如蜜故名連皮切食之

橙子本草云樹似柑橘實大於柑形圓而香皮厚而皺九月熟味酸且宜連皮切片糝鹽食之土人絲之以配螃蟹故詩有香橙蟹月之句尤宜醃膾之用

脆橙實小

香櫞本草作拘櫞葉大枝有刺皮厚色嫩黃其實如瓜長而銳其下

枳俗名狗橘樹多刺卷細銳實如彈皮肉苦而酸澁初青后黃取其皮曰枳殼小者曰枳實本草以之入藥按考工記云橘踰淮而為枳則是在北為橘在南為枳豈江南之

辨別有一種者耶

右柑橘之類五縣俱出獨永嘉仙洋平陽陶峰為最盛考
之高貢揚州厥包橘柚錫貢今二浙自唐以來惟貢柑不
貢橘也 温州府志

周官考工記曰橘踰淮而北為此地氣然也呂氏春煉曰
果之美者江浦之橘吳錄地理志曰朱光祿為建安郡中
庭有橘冬月於樹上覆裘之至明年春夏色變青黑味尤
絕美上林賦曰盧橘夏熟蓋近是也裴洲廣州記曰羅浮
山有橘夏熟實大如李剝皮噉則酢合食則甘又有壺橘
形色都是恒皮厚氣臭味亦不劣異物志曰樹橘自蒼而

赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所南中八郡志
交趾特有好橘大且甘而不可多噉令人下刺廣州記曰
盧橘皮厚氣色大如甘酢多九月正月○色至二月漸變
為青至夏熟味亦不異冬時土呼為壹橘其類有七八種
不如吳有一種甘曰圓青實大凌冬不凋滿樹垂金至春
後回青再黃始摘味不甚佳花極香與抹梨相類顏游宦記
東坡惠州白鶴峯上梁文云自笑先生今白髮道傍親種
兩株相時已六十二歲意謂不十年不着子恐不能待也
華申公父俞年七十某賓親為慶會有餉柑者味甘而實
極瑰大既食之即令錄核種之後圃坐人竊笑蓋七八也

後公食柑十年而終春渚紀聞

朱橘色赤即朱柑以下俱見温州府志

山橘即山柑

塌橘枝葉垂地其實肥大

綠橘形遍色綠

沙橘種沙洲上一名奎橘鬆而瘦

凍橘小春生花結小實經霜雪不墮明年四月即熟無核
橘形味不殊但皮薄無核

自然橘結子成樹不經接者

海紅柑皮厚經霜而色尤青漸寒轉紅味其美

枝柑蒂被剪下者

洞庭柑皮薄肉紫熟在諸品之先經霜則黃文歲則緒木柑味不入品

朱柑亦洞庭緝柑之類而大倍之色深紅味酸入鹽乃可食

金柑色如金而小

山金柑生岩谷間小如豆蜜煎可食

花柑霜後弄色紅黃夾道美現而不可食

乳柑品中第一其味類乳酪故名霜后擘之香氣逼人然皮薄液多致遠則腐不可文藏

會橘

出齊民要術

此疑金橘柑

柑其品最多漳人種之甚廣有先柑青柑酥柑乳柑朱柑
白柑甜栗柑。橘有朱橘鳳橘又有金橘皮香辣最爲珍
菓又山生一種曰金豈皮亦香辣 漳州府志

柑按書曰厥包橘柚孔氏疏云小白橘大曰柚皆柑也然
則柑者其橘柚之摠名邵武所產柑有乳柑一種皮磊砢
而厚色紅鮮其大如碗臭味甘酸俗呼獅頭柑一種皮黃
黑色差小有名酥柑一種皮皺色黃大徑三寸許味甘酸
一種實差小味尤甘美皮畧光亦香甘可食俗呼蜜羅柑
○有橙子實如酥柑形圓而高一種味酸一種味甘酸○

有柚子其大絕大徑可五六寸黃白色一種味甘酸可食
一種苦辛而酸全不堪食俗呼拋柑。橘有黃橘皮薄色
紅一種味甘而無子一種味酸而有子俗呼剥橘有金橘
一種栽園圃者實如彈丸熟黃如金肉味酸皮香美可食
一種山中出者實小如豆俗呼金豆皆可蜜煎以寄遠

武府志

柑 有獅子柑皺柑沙柑

味佳

朱柑

形味如橘

銅鈴

形似鈴橘
味頗酸

味頗酸價甚廉

金橘

似橘而小味頗酸

柚 實

如碗大皮厚味酸不堪食生食土人多取以為蜜煎用
本地唐有沙橘入貢後罷今莆中橘品最多往是接諸

此白齋

耳而生者其性失真不可入藥抽皮厚而肉小酸多而甘少其皮黃白色者俗呼曰拋

吳北府志

今蒲中見有乳柑青柑

此外有先柑以其八月先諧柑而熟連皮切食之辛香有酥柑以有二種有平底酥佛頭酥皆為佳品有橙柑其形小於柑而大於橘皮厚氣香古人用以點餅又有龍叔柑其大如斗剖之其肉如拳食之以味疑爾雅所謂撥撥者是也

同上

橘柚之類多爾雅曰撥撥即大柚也其大如扞皮屨極厚又曰柚條今謂之條似橘而大皮屨稍厚然皆不可口或言撥即枳蓋江北無橘所以爾雅只載枳柚江南所產有

柑有橘有橙人所常食三者之間而有數品又有枸櫞
生於南方土人謂之香櫞如瓜以曠厚者為美

草木部