

庶物類纂

菽屬
自三至四

容

太政官文庫			
和書門	特別	一	二
		三	六
		二	號
類	第	五	十四
	番	函	架
四	六	五	册

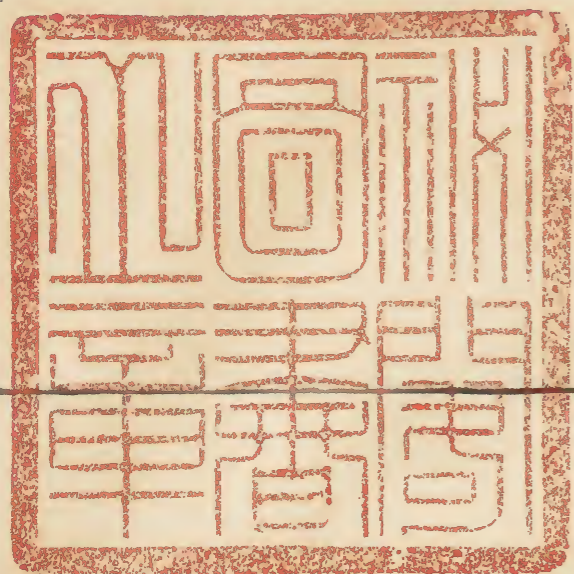
內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465(236)		
函號	特	54	1

四十二白

共五







庶物類纂菽屬卷之三目次

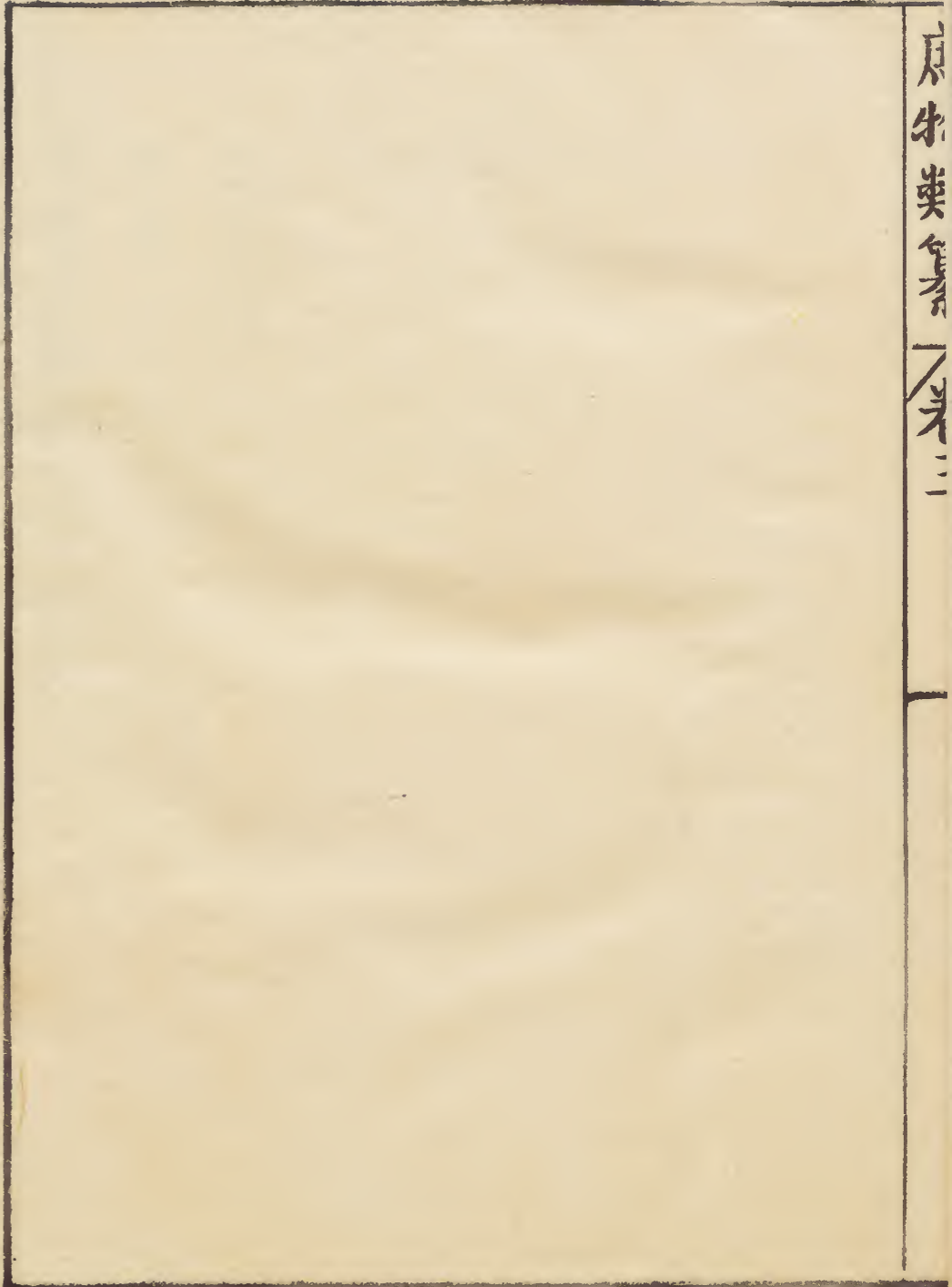
大豆

黑大豆

庶物類纂

卷三

菽屬目次

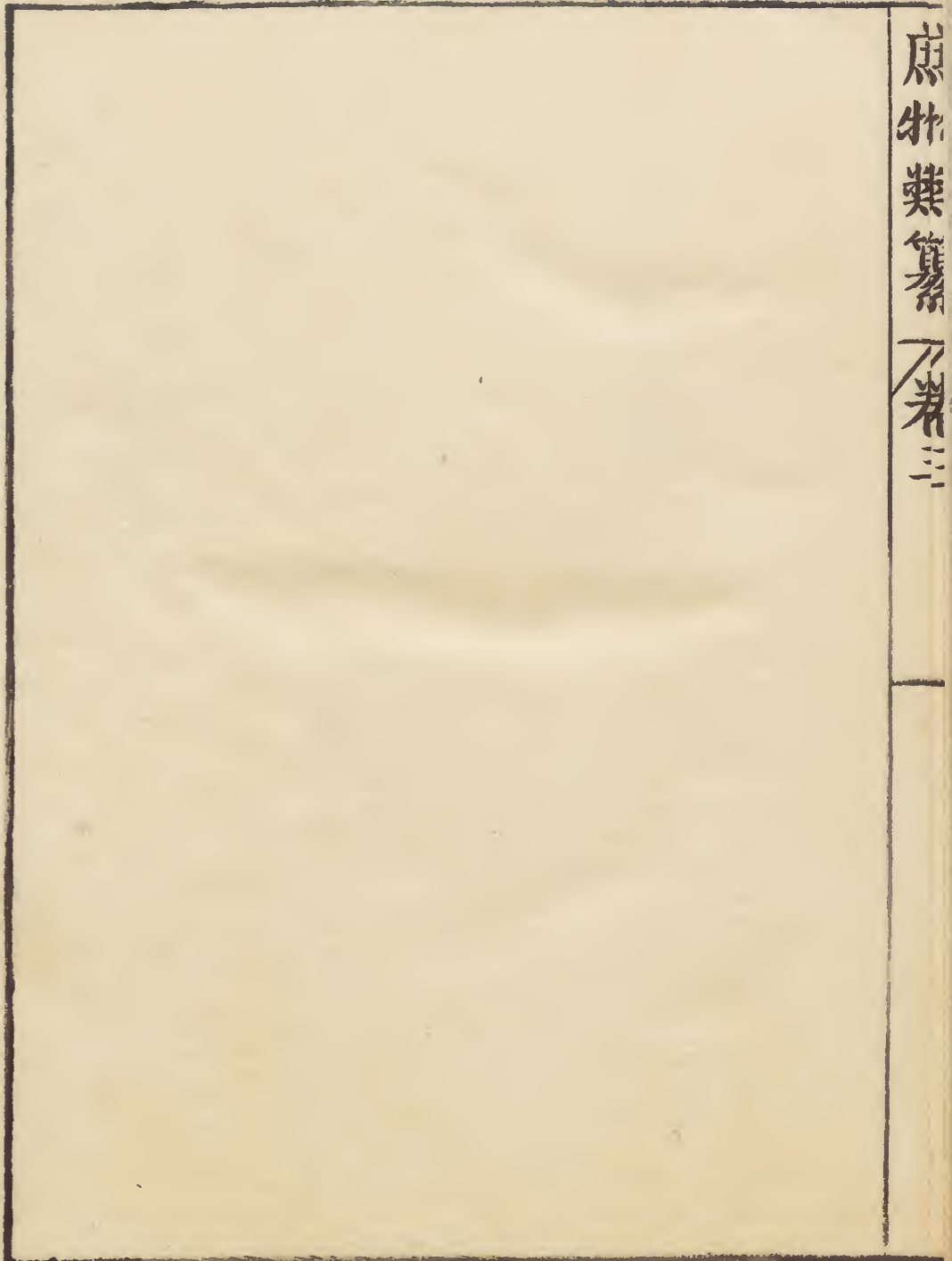


大豆

一名赤

本草綱目

俗名罵覓



大豆

我叔謂之菽爾雅即胡豆也菽音叔○晉郭璞爾雅註我叔一名
 菽孫炎云大豆也詩大雅生民執之菽菽菽
 旆鄭箋亦以為大豆樊光舍人李巡郭氏皆云今以
 為胡豆郭又云春秋齊侯來獻我捷穀梁傳曰我菽
 也管子亦云北伐山戎出冬蔥及我菽布之天下今
 之胡豆是也案此我菽皆為大豆註穀梁者亦以為
 大豆也郭氏等以我胡俱是夷名故以我菽為胡豆
 也宋邢昺爾雅疏
 十三經註疏

庶物類纂卷三
 大豆
 二

大豆黃卷及生大豆生泰山平澤今處處有之黃卷
是以生豆為藥待其芽出便暴乾取用方書名黃卷
皮令葶婦藥中用之大豆有黑白二種黑者入藥白
者不用其緊小者為雄豆入藥尤佳本草
圖經
生大豆有綠褐黑三種亦有大小兩等其大者出江
浙湖南北黑小者生他處今用小者力更佳炒熟以
棗肉同搗之為麩代糧本草
衍義
豆米皆莢穀之總稱也篆文米象莢生附莖下垂之
形豆象子在莢中之形廣雅云大豆菽也小豆谷也

本草
綱目

大豆有黑白黃褐青斑數色黑者名烏豆可入藥及
充食作豉黃者可作腐榨油造醬餘但可作腐及炒
食而已皆以夏至前後下種苗高三四尺葉團有尖
秋開小白花成叢結莢長寸餘經霜乃枯按呂氏春
秋云得時之豆長莖短足其莢二七為族多枝數節
大菽則圓小菽則團先時者必長蔓浮葉踈節小莢
不實後時者必短莖踈節本虛不實又汜勝之種植
書云夏至種豆不用深耕豆花憎見日則黃爛而根

焦矣。知歲所宜以囊盛豆。子平量埋陰地。冬至後十日發取量之最多者種焉。益大豆保歲易得。可以備凶年。小豆不保歲而難得也。同上
按養老書云。李守愚每晨水吞黑豆二十七枚。謂之五臟穀。到老不衰。夫豆有五色。各治五臟。惟黑豆屬水性寒。為腎之穀。入腎功多。故能治水消脹。下氣制風熱。而活血解毒。所謂同氣相求也。又按古方稱大豆解百藥毒。子每試之。大不然。又加甘草其驗乃奇。如此之事不可不知。同上

按抱朴子內篇云。相國張文蔚莊內有鼠狼穴。養四子。為蛇所吞。鼠狼雌雄情切。乃於穴外坩土壅穴。俟蛇出頭。度其回轉。不使當腰咬斷。而劈腹。嚙出四子。尚有氣。置於穴外。嚼豆葉嚼而傳之。皆活。後人以豆葉治蛇咬。益本於此。同上
種大豆。鋤成行壟。春穴下種。早者二月種。四月可食。名曰梅豆。皆三四月種。地不宜肥。有草則削去。種黑豆三四月間種。其豆亦可作醬及馬料。
機謹按春穴當作春穴。

俞貞水種樹書曰種諸豆及麻若不及時去草必為草所蠹耗雖結實亦不多諺云麻耘地豆耘花麻須初生時耘豆雖開花亦可耘

小豆腐雅曰小豆荅也賈思勰曰小豆有萊赤白三

種亦其類也小豆花曰腐婢雜陰陽書曰

小豆生于李六十日秀秀後六十日成

齊民要術曰種小豆大率用麥底然恐小晚有地者常須兼留去歲穀下以擬之夏至後十日種者為上

時一畝用子一斗初伏斷手為中時一畝用子一斗中伏斷手為下

時一畝用子一斗中伏以後則晚矣熟耕耨下以為良澤

多者耨耩漫擲而勞之如種麻法未生白背勞之極怪漫擲犁

時次之稿種為下鋒而不耨鋤不過再葉落盡則刈

之葉未盡者難治而易濕也豆角三青兩黃拔而倒豎籠從之生

者均熟不畏嚴霜從本至末全無秕減乃勝刈者牛

力若少得待春耕亦得稿種凡大小豆生既布葉皆

得用鐵齒鏟揆從橫把而勞之

汜勝之曰大豆保歲易為宜古之所以備凶年也謹

計家口數種大豆率人五畝此田之本也三月榆莢

時有雨高田可種大豆土和無塊畝五升土不和則

益之種大豆夏至後二十日尚可種戴甲而生不用
深耕大豆須均而稀豆花憎見日見日則黃爛而根
焦也獲豆之法莢黑而莖蒼輒收無疑其實將落反
失之故曰豆熟於場於場獲豆即青莢在上黑莢在
下又區種大豆法坎方深各六寸相去二尺一畝得
千六百八十坎其坎成取美糞一升合坎中土攪和
以內坎中臨種沃之坎三升水坎內豆三粒覆上土
勿厚以掌抑之令種與土相親玄扈先生曰凡種宜
然故用足踐用砵也
一畝用種一升用糞十六石八斗豆生五六葉鋤之

旱者溉之坎三升水丁夫一人可治五畝至秋收一
畝十六石種之上土纔令蔽豆耳

王禎曰大豆當及時鋤治上土使之葉蔽根度不

畏旱大豆之黑者食而充飢可備凶年豐年可供牛

馬料食黃豆可作豆腐可作醬料白豆粥飯皆可拌

食白黑黃三豆色異而用別皆濟世之穀也

大豆爾雅曰戎菽謂之荻菽孫炎註曰戎菽大豆也
廣雅曰大豆菽也有黃

落豆有御豆其豆角長有場豆葉可食有青有黃者
令世大豆有黑白二種及長稍牛踐之名又有黑高

麗豆鶯豆躡豆大豆類也豆角曰莢葉曰藿莖曰
其寇宗爽曰有綠褐黑三種呂覽春秋曰得時

之豆長莖短足其莢二七為族多枝數節大菽則圓小菽則團先時者必長蔓浮葉疎節小莢不實後時者必短莖疎節本虛不實雜陰陽書曰大豆生于槐九十月秀秀後七十日熟

崔寔曰正月可種顰豆二月可種大豆又曰二月昏

參夕杏花盛桑椹赤可種大豆謂之上時四月時雨

降可種大小豆美田欲稀薄田欲稠

孝經援神契曰赤土宜豆也

齊民要術曰春種大豆次植穀之後二月中旬為上

時一畝用子八升三月上旬為中時一畝用子一斗四月上旬為下

時一畝用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種

子地不求熟秋鋒之地即摘種地收刈欲晚此不零

損種欲深故豆性鋒耩各一鋤不過再葉

實強苗深則及澤鋒耩各一鋤不過再葉

落盡然後刈則難治刈訖則速耕大豆性溫秋種

者用麥底一畝用子三升先漫散訖犁細淺時而勞

之旱則糞堅葉落稀則苗若澤多者先深耕訖逆坐

擲豆然後勞之澤少則否為九月中候近地葉有黃

落者速刈之葉少不黃必沍鬱刈不速逢風則葉落

全書 豆以二七為候粟累十二為寸明葉子奇

爾雅云戎菽謂之荻孫炎云大豆也按齊民要術云凡區種大豆令相去一尺二寸區種在令相去三尺則在與大豆異樊光李巡郭璞皆云今胡豆崔寔云二月昏參夕杏花盛桑椹赤可種大豆羅願云大豆以二月中旬種者為上時至三四月則費子呂氏春秋云得時之菽長莖而短口其葉二十七以為族多枝數節競葉蕃實大菽則圓小菽則博汜勝之云大豆生戴甲而出種土不可厚則頂折明何楷詩經世本古義種大豆宜上旬種則花盛桑椹赤夏至後二十日皆

可種肥地則宜疎瘦地則宜密繞出便耘莢赤莖蒼則又明盧翰月全通攷種大豆鋤成行壟春穴下種宜立夏前地不宜肥有草則削去早者謂之梅豆二月種四月可食同上黃豆亦有小大二種種耘收獲苗葉莢其與黑豆無異惟葉之色稍淡結角比黑豆稍肥其豆可食可醬可鼓可油可腐腐之滓可喂猪荒年人亦可充饑油之滓可糞地其可然火葉名藿嫩時可為茹明王蓋臣群芳譜

黃豆性暖平胃以之作醬作豉作腐其用甚廣田園山上皆可種早者二月種五月收晚者六月種九月

又陽春縣志黃豆粒大倍於內地人甚珍之諸羅縣志

黃大豆莢葉嫩時可食作腐造醬盛為時用研炒未

香油調治痘後瘡六合縣志

黃豆有小有大名珍珠黃烏眼黃者為上江陰縣志

黃豆水白豆二種俱堪作腐孫大雅避地華亭命鄰人作腐易其名曰菽乳○賦詩曰淮南信佳士思

僊築高臺入老變童顏鴻寶枕中開異方管齊味數度真琦瑰作羹傳世人令我憶蓬萊茹暈厭蔥韭此物乃呈才戎菽來南山清漪浣浮埃轉身一旋磨流音入盆壘大金氣浮浮小眼湯洄洄頃待清浪翻坐見雪華皚青鹽化液滴絳蠟竄烟煤霍霍磨昆吾白玉大片裁烹煎適吾口不畏老齒推蒸豚亦何為人乳吾所哀萬錢同一飽斯言匪俳詼松江府志大豆有青黃赤紫黑數種常熟縣志大豆即菽也按本草大豆有黑白黃褐青斑數色

黑者名烏豆可入藥及作豉黃者可作腐榨油餘但
可作腐充食而已今諸種二郡皆有盛京通志

廣雅曰某也有綠褐烏三種說曰大豆炒與豬肉同
食令人壅氣至死幾韓通志

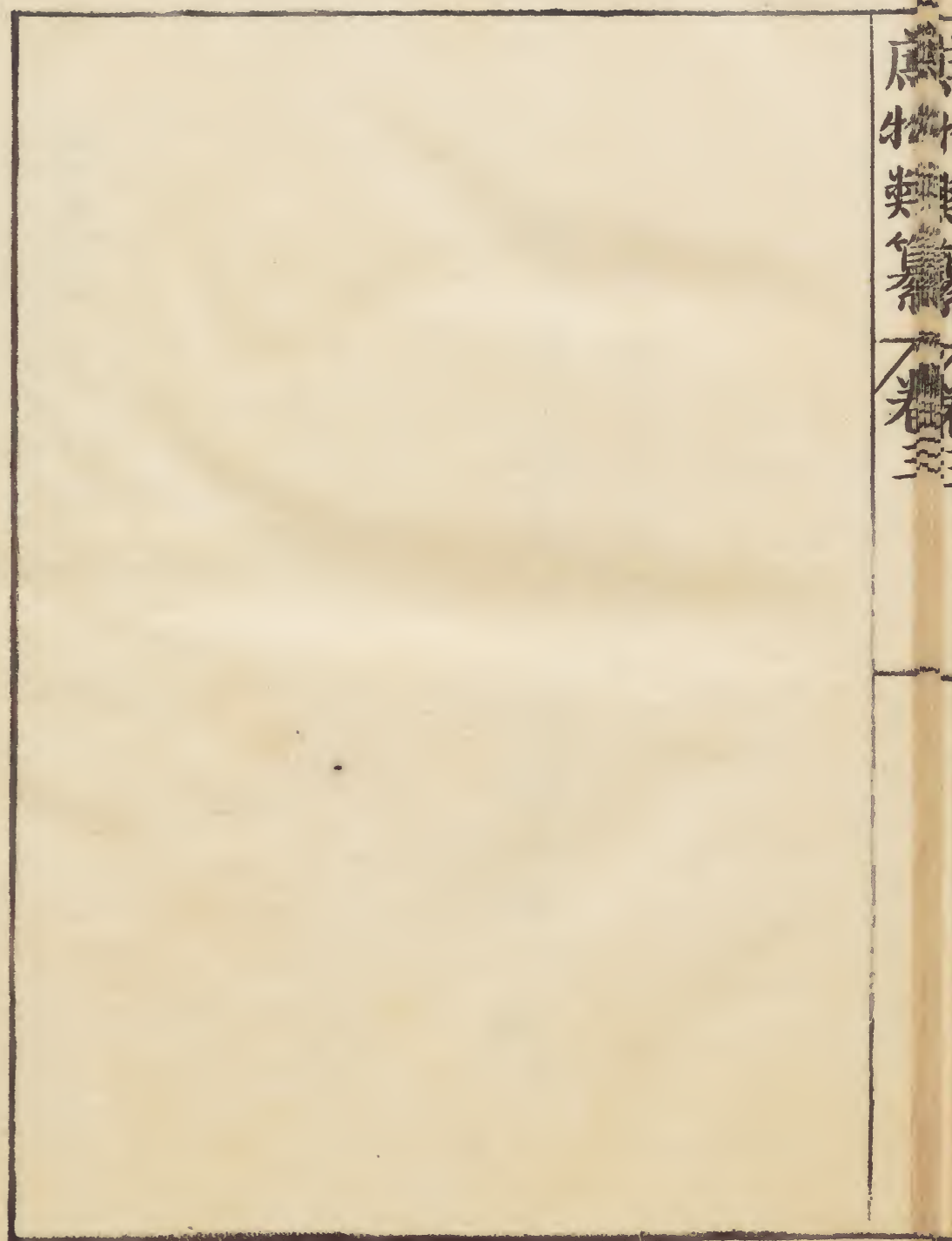
色青者可點茶黃者可造醬褐色者炒作鹽豉香美
獨勝諸邑唯如臯地多高原種豆最繁楊州府志

豆有黑白黃褐青斑數色二月至四月皆可下子不
必澆灌肥地宜疎瘦地宜密苗出即耘有草則削開
小白花莢長寸餘經霜乃枯汜勝之云復至種豆不

用深耕豆花見日則黃爛而根焦矣黑豆喂馬極肥
人食補腎農書云大豆忌申日小豆忌卯日致富奇書

黒大豆

俗名孤^ク鹵^ロ罵^マ覓^メ又名澳^オ霍^ホ孤^ク鹵^ロ州^ク下^ノ總^ノ
又名鎖^ソ各^コ十^シ母^ハ州^ク下^ノ野^ノ



黑大豆

溫陵人前中元教日以水浸黑豆暴之及芽以糖皮
真盆內鋪沙植豆用板壓及長則覆以桶曉則曬之
欲其齊而不為風日侵也中元則陳于祖宗之前越
三日出之洗焯清以油鹽苦酒香料可為茹卷以麻
餅尤佳色淺黃名鵝黃豆生僕游江淮二十秋每因
此一起松水之念將賦歸以償此一大願也
宋林洪
山家清

常枕藥枕其枕藥性大熱則熱氣衝上太冷則冷氣

供

藥枕方

傷腦唯理風平涼者乃為得宜

藥枕方 此枕治頭風目眩

蔓荆子 八分

甘菊花 八分

細辛 六分

吳白芷 六分

芎藭 六分

白朮 四分

通草 八分

防風 八分

藁本 六分

羚羊角 八分

犀角 八分

黑豆 五合 擇令淨

石上菖蒲 八分

石件藥細剉成碎末相拌令均以生絹囊盛之欲其氣全次用碧羅袋盛之如枕揉內藥直令緊實置在盒子中其盒形亦如枕內藥囊令出盒子唇一寸半

晚來欲枕時揭去盒蓋不枕即蓋之使藥氣不散枕之日久漸低更入藥以實之或添黑豆令如初三五

月後藥氣歇則換之勿枕旬日或一月耳中微鳴是藥抽風之驗

藥抽風之驗 宋蒲處貫保生要錄

黃山谷煮豆帖云煮黑豆法確豆一升搗沙極淨用

貫衆一斤細剉如散子同豆斟酌水多少慢火煮豆

香熟日乾之翻覆令展盡餘汁簸取黑豆去貫衆空

心日嚼五七粒食百草木枝葉皆有味可飽也世間

不強學力行自致於古人者不可畜此方 元陶九成朝耕錄

藥枕方

菽屬

黑大豆

三

本草綱目卷之...

機謹梅李東壁曰古方稱大豆解百藥毒予每試
之大不然又加甘草其驗乃奇如此之事不可不
知夫饑荒之極草根木葉皆可以為食其防毒之
法唯當以甘草煮豆食之而可也

黑豆宜熟肥地握豆于手行一步一撒苗旺便鋤淨
草為佳四月亦可種明馮應京月令廣義

種黑荳種時熟耕肥地手內握荳半抄行一步一撒
苗旺便鋤草淨為佳四月亦可種其荳可作醬及馬
料稻稈可以作柴明盧翰月令通考

左元放度荒年法擇大豆麤細調均種之必生者熟
搗令有光使煖氣徹豆必先一日不食以冷水瀆服
二升服訖其魚肉菜果酒漿醎酢甘苦之物一不得
復經口渴則飲水慎不可煖飲初少困極數十日後
體力更壯健不復思食大較法服三升為劑亦當隨
人先食多少增損之歲豐欲還食者煮葵子及脂蘇
肥肉羹漸漸飲之瀆豆下乃可食豆未下盡而食實
物腸塞則殺人此未試於博物志刊本無大較下陳

耀文天中記

本草綱目卷之...

菽屬 黑大豆

四

本草綱目卷之...

大豆原生太山平澤今處處有之夏至前下種苗高三四尺葉團有尖秋開小白花成叢結莢長寸餘經霜乃枯有大小兩種黑白黃褐青斑數色黑者名烏豆俗呼黑可入藥用一名菽李時珍曰豆菽皆莢穀之總稱心篆文亦象莢生附莖下垂之形豆象子在莢中之形廣雅云大豆菽也小豆荅也陶弘景曰黑大豆為藁芽生五寸長便乾之名大豆黃卷明李中立本州辟穀方見太平廣記晉惠帝永寧二年黃門侍郎劉

景先過太白山遇隱士傳得此方後人用之多驗用大豆五斗淨淘洗蒸三遍去皮又用大麻子三升浸一宿漉出蒸三遍令口開右二味先將豆搗為末麻子亦細搗漸下豆同搗令勻作團子如拳大入甑內蒸初更進火蒸至夜半子時住直至寅時出甑午時曬乾搗為末乾服之以飽為度不得食一切物第一頓得七日不飢第二頓得四十九日不飢第三頓得三百日不飢不問老少但依法服食令人強壯容貌不憔悴如渴研大麻子湯飲之滋潤臟腑若尊喫別

本草綱目卷之三 菽屬 黑大豆 五

本草綱目卷之六

物用葵子三合許研末煎冷服開導胃脘以待冲和
取下其藥如金色任喫諸物並無所損前知隨州朱
頊教民用之有驗序其首尾勒石漢陽軍大別山太
平興國寺致富奇書

機謹按王氏農書云辟穀之方見於石刻水旱蟲
荒國家代有甚則懷金立鵠易子炊骸為民父母
者不可不知此法也

隆慶六年四月陝西西寧衛天降黑豆遍地人食之
則氣閉相國張文蔚莊內有鼠狼穴養四子為蛇

所吞鼠狼雌雄情切乃於穴外壅土壅穴俟蛇出頭
度其回轉不便當腰咬斷而劈腹銜出四子尚有氣
寘於穴外銜豆葉嚼而敷之皆治後人以豆葉治蛇
咬蓋本此抱扑子內篇明王蓋臣群芳譜

黑豆處處有之苗高三四尺蔓生莖葉蔓延葉團有
尖色青帶黑上有小白毛秋開小白花成叢結莢長
寸餘多者五六粒亦有一二粒者經霜乃熟緊小者
為雄豆入藥良大者止堪食用作豉及喂牲畜下種
忌壬子日味生則平炒則熟煮則寒作豉主發散造

本草綱目卷之六 菽屬 黑大豆 六

本草綱目卷之九

醬及生黃卷平牛食之温馬食之冷一體之中用之
教變小兒以炒豆同猪肉食多壅氣致死十歲以上
則無妨服草麻子及厚朴者並忌炒豆犯之脹滿致
死豆者菽穀之總名也大者皆謂之菽小者皆謂之
答兼謂之藿上同

槐無虫宜豆夏至前後下種上旬種則花密莢多宜
甲子丙子戊寅壬午及六月三卯日忌西南風及申
卯日肥地宜稀薄地宜密纔出便鋤草淨為佳使葉
蔽其根不畏旱獲宜晚莢赤莖蒼葉微黃方獲上同

李守愚侵晨井華水吞黑豆五七粒謂之五臟穀至
先視聽不衰荆湖近事

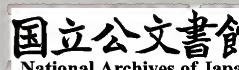
黑荳丹方四季用黑荳五斗淘洗乾後蒸三遍去皮
大好藤子三斗浸一宿控出蒸三遍令開口去殼用
荳五升藤子仁三升作小料亦可右先搗荳黃為細
末然後搗藤子仁極細漸漸下荳黃令勻作丸如拳
大入甑內蒸過從晨着火至夜半子時住火直至天
曉出甑至午時晒乾搗為細末服之但以不飢為度
不得食一切別物第一頓七日不飢第二頓四十九

藥物類聚卷之三 菽屬 黑大豆 七

日不飢芽三頃可百日不飢第四頃十日不飢如更服永不飢也不問老少但依方服食令人無有憔悴渴中飲新汲水或研大麻子漿水飲之若重喫他物用葵菜子研為細末煎湯冷服下藥如金色喫諸物無所損此唐劉景先所進者正德十四年巡撫李公充嗣因郡邑飢疫相仍乃書蘇東坡聖散子方并前方拯民飢疫全活甚衆聖散子藥品製法見袖珍方書東坡聖散子叙見集二十四卷聖散子後序見續集第八卷兼石林避暑錄話上卷辨聖散子方不可用其言甚有理俟與善仲景術者辨之○明李詡戒菴浸筆

黑豆○荷花梗煮黑豆豆易糜賣豆者用此法中履晨吞生黑豆者用馬料豆○清曉桐方氏物理小識

生大豆有黑白二種白者不用黑者入藥其緊小者為雄入藥尤佳本稟土氣以生色黑則又象水故味甘氣平無毒平即兼涼為腎家之穀也生食則涼炒食則溫煮食則極寒也清馮兆張錦囊秘錄黑豆性涼可補虛以之製醬製豉尤佳其種時候與黃豆同陽春縣志有雄有雌雌者長大而暗雄者圓小而明幾輔通志



本草綱目卷之九 豆部 黑豆

麤者黑大豆用何首烏煮食能澤鬚髮細者魯豆生
于野亦可收子種之細而扁者零烏豆俗名馬料豆
可肥馬杭州府志

黑豆土產者粒不甚大俱四五月種八九月收諸羅縣志
黑豆二種黑豆黑小豆俗謂料豆謂其可飼馬也然
以入藥能補腎炮製腎部藥多用之引經烏黑大豆
則否繁昌產又有褐豆上有黑花文太平府志

黑豆本草有三種黑而粗者黑大豆用何首烏煮食
能澤鬚髮黑而細者魯豆生于野亦可收子種之細

而扁者零烏豆俗名馬料豆可肥馬仁和縣志

黑豆味甘性平腎之穀制金石解蠱砒礬天雄甘遂

巴豆及瘟牛馬毒四月間吉貝種七月收番禺縣志

黑大豆食多令人身重大豆生平炒食熟煮食寒作

豉冷造醬生黃則平牛食之温馬食之冷一體之中

用之教變又為腎之穀其形類腎又黑色通腎引之

以鹽所以妙也六合縣志

黑豆馬食肥澤人多食髮鬚不白江陰縣志

黑豆皮黑可作豉俗通呼豆豉臺灣縣志

蘇物類彙編 卷三 菽屬 黑大豆 九

庶物類纂卷之四

大黑豆凡豆之屬皆出嘉定者佳而黑豆爲之魁他
邑爭購作種今佃戶雜種諸豆於棉花兩溝之旁糞
棉花或敗猶得取豆以抵租嘉定縣志
機謹按諸本草多大豆之條專說黑大豆之主治
而不別舉黑豆之條蓋本草大豆之條兼黑白黃
褐青斑數色故今別列黑豆之條然欲需諸本草
黑豆之說者當於大豆之條考索之

庶物類纂菽屬卷之四目次

大豆黃卷

白大豆

白豆

青豆

綠豆

庶物類纂卷之四

菽屬目次

大豆黄卷

一名豆蘗

本州
細目

俗名罵覓那麽涯ト

菽屬

大豆黄卷

一

大豆黃卷

本草經曰大豆黃卷味甘平澤生平治温痺筋攣膝痛生大豆張騫使外國得胡麻胡豆或曰戎菽塗癰腫煮汁服之殺鬼毒止痛太平御覽

機謹按澤生平當作生平澤

吳氏本草曰大豆黃卷神農黃帝雷公無毒採無得去面黥得前胡烏啄杏子牡厲天雄鼠屎共蜜和佳不欲海藻龍膽此法大豆初出土黃牙是也生大豆神農岐伯生熟寒九月採殺烏豆毒並不用玄參同上

江渙言馮悅御藥服伏火藥多腦後生瘡熱氣冉冉而上幾不濟矣一道人教灸風市穴十數壯雖愈時時復作又教馮以陰煉秋石以大豆卷濃煎湯下遂悉平和其陰陽也陰煉秋石法余昔有之沈暘所傳是也大豆卷法大豆於壬癸日浸并華水中候豆生牙取皮作湯使之宋王鞏隨手雜錄黃豆芽本草謂之黃卷功用極勝有寬中下氣散熱之力唯田家嘗食之古人盛穠功用今蔬藥俱遺亦足惜也宋長石飲食書

大豆黃卷及生大豆生恭山平澤今處處有之黃卷是以生豆為蘗待其芽出便暴乾取用方書名黃卷皮今蓐婦藥中用之大豆有黑白二種黑者入藥白者不用其緊小者為雄豆入藥尤佳本草圖經時珍曰一法壬癸日以并華水浸大豆候生芽取皮陰乾用明李時珍本草綱目陶氏曰大豆黃卷取黃黑大豆以并華水浸三日取出蘿內不時以水灑之候生蘗芽生長四五寸晒乾用北人以油炒為日用蔬菜明倪朱謨本草彙言

大豆黃卷氣平味甘無毒主濕痺筋攣膝痛是以生
豆為蘗待其芽出便曝乾用方書名黃芩皮產婦藥
中之用性平食療云黃卷長五分者破婦人惡血良

州鄭二
陽藥鏡

寒豆芽用寒豆淘淨將蒲包趁濕包裹春冬置炕傍
近火處夏秋不必日以水噴之芽出去殼洗淨湯焯

入茶供芽長作菜食

古杭高濂野菘
品○續說郛

黃豆芽大黃豆如上法待其出芽些少許取起淘去
殼洗淨煮熟加以香薑橙絲木耳佛手柑絲拌勻多

著麻油糖霜入醋拌供同上

大豆黃卷 壬癸日以井華水浸黑大豆候芽長五

寸取皮陰乾用

清劉若金
本草述



白大豆

- 一名毛豆嘉興縣志
- 一名匾青同上
- 一名鸚哥綠同上
- 一名黃豆番禺縣志

俗名紫而那松前又名拿麗各同上又名煞而サハル
 德能登トノ又名七紫各トノ又名麼脫トノ麗トノ州トノ河又
 名覓十鹵トノ州トノ野又名脫紫トノ拿トノ十トノ又トノ名麼トノ

庶物類考卷四

脫上拿十靈リ
上同

白大豆

黃白二豆生時其殼有毛俗皆呼毛豆至收成時有
 黃白二種之別白豆之佳者生時呼為匾青又名為
 鸚哥綠六七月間民間盛食之此豆盛于北然北收
 其成而不甚食生南盡食生而不甚收種嘉興縣志
 白豆殼白磨碎煮作腐俗呼豆腐九月收泉州府志
 毛豆即白豆莢毛故俗名毛豆會稽縣志
 白豆廣志云白豆麤大可食杭州府志
 白豆即黃豆味耳性温二月種地中四月收番禺縣志

庶物類考卷四

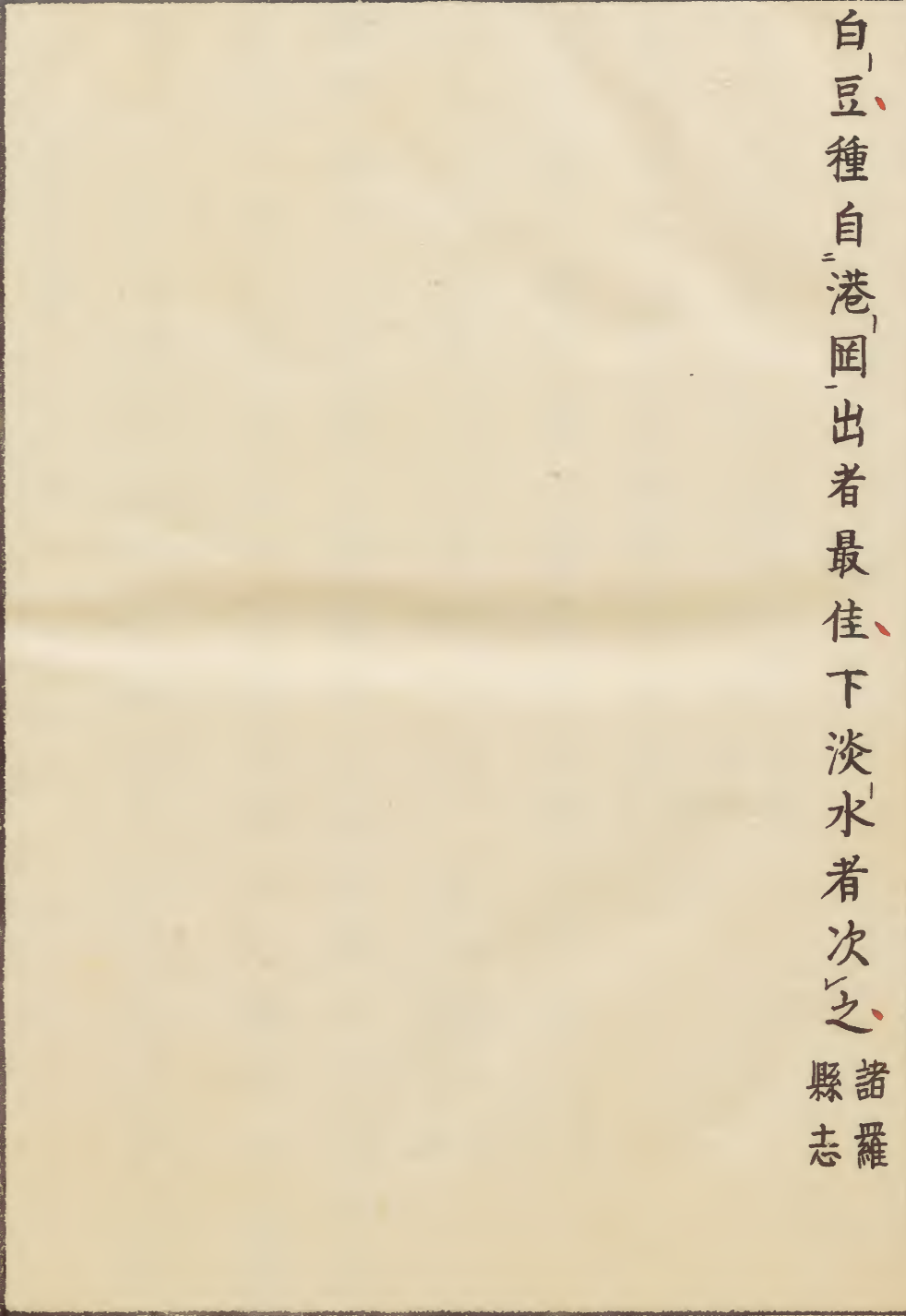
菽屬

白大豆

二

本草綱目卷四

白豆種自港，固出者最佳。下淡水者次之。
諸羅縣志



白豆

一名飯豆。食鑑本草一名魚眼豆。太平府志一名白小

豆。同上

俗名業子獵。下州野又名脫各法。同上澳法搭。
客。同上又名十鹵蕪。同上舍母各孤。同上

本草綱目卷四

菽屬 白豆

本草綱目卷之四

白豆

白豆平無毒補五藏益中助十二經脉調中暖腸胃
葉利五藏下氣嫩者可作菜食生食之亦佳可常食

新補見孟詵及日華子○嘉祐補註本草

浙東一種味甚勝用以作醬作腐極佳北方水白豆

相似而不及也明汪穎食物本草

白豆即飯豆也粥飯皆可拌食明蜜源食鑑本草

飯豆小豆之白者也亦有土黃色者豆大如綠豆而
長四五月種之苗葉似赤小豆而畧尖可食莢亦似

本草綱目卷之四

菽屬 白豆

小豆一種莖豆葉如大豆可作飯作腐亦其類也明李東璧本草綱目

白豆一名飯豆色白亦有土黃色較綠豆差大粥飯皆可用四五月種苗葉似赤小豆而微尖嫩者可作菜亦可生食味耳平調中補五臟煖腸胃腎之穀也腎病宜食浙東一種味更勝作醬作腐極佳北方水

白豆相似而不及明王蓋臣群芳譜

白豆嫩苗可作菜食一名飯豆其味鹹腎之穀也六合志

縣志

白小豆俗謂飯豆又謂魚眼豆太平府志

小白荳播山谷中皆大荳也詩謂之菽可以作腐嶽志

白豆皮白粒差小可作腐亦可作醬臺灣府志

本草綱目卷之四十四

青豆

一名毛豆
食物
一名烘豆
杭州府志
一名青沙豆

太平府志

俗名盍澳罵覓
又名鎖紫各母
加賀州
又名各
母霍母煞噎
下總州
又名盍澳七
千七虎陸奧州
又名各
名盍倭法搭
下野州
又名法各搭
陸奧州

本草綱目卷之四十四

菽屬 青豆

本草綱目卷之四十一

青豆

毛豆南人多種之亦黃大豆之屬夏初便可食莢尚
粃秋深子綻實多煮食作果油鹽椒酒炙之作蔬更
佳或剥子加鹽水焯滾起鋪鏤篩內下以炭火炙乾
名青豆因其色青翠可愛點茶入果盒俱佳以莢殼
上有毛故名毛豆明李東璧
食物本草
毛豆殼子俱青殼有毛又名青豆本草曰味耳平無
毒主殺鬼氣止痛逐水除胃中熱下瘀血解藥毒生
食令人吐嘔其種早晚不同自四月至八月相續不

本草綱目卷之四十一

菽屬

青豆

二

植物類聚卷四

絕唯以子大而甘為佳種。二月至四月，皆可鋤地下子，不澆灌，自生長，但種豆則地瘦，栽他物不茂。青採和羹及入水燒熟，去殼啖，味俱甘，鮮或剥子加鹽水，淖滾撈起，鋪鐵篩內，下燃炭火炙乾，名青豆。點茶或入果盒俱佳。秋枯收子作種。周文萃致富全書

謹按黃白二豆亦有毛豆名。

菽入五穀，非圃中物也。然有一種絕大而有青黑色者，味甘甚，可佐盤飧。余圃中以為嘉蔬。學圃雜疏
青豆七月熟，色青。松江府志

青豆老則炒食，嫩者為煨豆。杭州府志

青豆俗謂之青沙豆。太平府志

青大豆有透骨青者，用同黃豆。六合縣志

機謹按透骨青者，表裏內外皆青，俗名各母。履母煞噎者是也。

青豆老則炒食，嫩者為煨豆。虎林雜記曰：塔邊箬羊山楊沙圓豆，雖相距不過數里，而味遠別。仁和縣志

青豆一種名白果豆最佳。江陰縣志

植物類聚卷四 菽屬 青豆 三

麻
物
類
考
卷
四

綠豆

俗名 涯葉合ヤエハイツク 藿ク 山城州
 又名 罵マ 煞サ 拉ラ 肥前州
 名 罵マ 煞サ 覓ミ 肥前州
 又 前マ 州サ 又 播磨州
 煞サ 拿ナ 藿ク 肥前州
 又 名 虎コ 搭タ 拿ナ 藿ク 肥前州
 又 名 虎コ 母モ 脫ト 蕪ウ 播磨州
 又 名 虎コ 拉ラ 又 肥前州

麻物類考 卷四

菽屬 綠豆

盍思結州安藝又名憂蕪拉翼盍思結上同又名
 憂紫麼州遠江又名脫蕪各上同又名拿憂煞
 結盍紫結州加賀又名蕪法煞煞客州讚岐又名
 孤麤罵覓州對馬又名鹵孤脫蕪上同

綠豆

真宗深念稼穡聞占城稻耐旱西天菜豆子多而粒
 大各遣使以珍貨求其種占城得種二十石至今在
 處播之西天中印土得菜豆種二石不知今之菜豆
 是否始植於後苑秋成日宣近臣嘗之仍賜占稻及
 西天菜豆御詩吳文瑩湘山野錄
 張文定嘗苦脚疾無藥可療一日遊相國寺有賣藥
 者得菜豆兩粒服之遂愈曾魯公七十餘苦痢疾鄉
 人陳應之用水梅花朒茶服之遂愈子孝寬言其父

異其術親記一小冊子後高郵孫升君

字孫公談圃

汀洲瀝口市民陳公誦觀音甚誠慶元初出行擲折一足忍痛叫菩薩越三晝夜夢一僧拄杖持鉢登門問所苦陳曰不幸折一足貧無力訪醫只得告佛僧曰不用過憂吾有一方接骨膏正可治汝便買菘豆粉於新鐵鍋內炒令真紫色旋汲井水調成稀膏然後厚傳損處須教徧滿貼以白紙將杉木縛定其效如神不必假它劑也語訖僧忽不見陳亦寤如方脩製用之則愈宋新安張果醫說

菘粉菘豆粉也○碾破綠珠撒成銀縷熱蠲金石清

徹肺腑宋陳達叟蔬食譜

太宗問蘓易簡曰食品稱珍何者為最對曰食無定味適口者珍臣心知漉汁羹太宗嘆問其故曰臣一夕酷寒擁爐燒酒痛飲大醉擁以重衾忽醒渴甚秉燭中庭見殘雪中覆一漉盎不暇呼童掬雪盥手滿飲數盃臣此時自謂上界仙厨鸞脯鳳腊殆恐不及屢欲作冰壺先生傳記其事未暇也太宗笑而然之後有問其方者僕答曰用清湯浸以菘豆解渴一味

耳或不然請問之冰壺先生宋林洪山家清供

藏金橘於菜豆中則經時不變物類相感志

菜豆味甘寒無毒主丹毒煩熱風癩藥石發動熱氣

奔狝生研絞汁服亦煮食消腫下氣壓熱解石用之

勿去皮令人小壅當是皮寒肉平圓小綠者佳又有

種陟音豆苗子相似主霍亂吐下取葉搗絞汁和少醋

溫服子亦下氣今附。嘉祐補註本草

臣禹錫等謹按孟詵云菜豆平諸食法作餅炙食之

佳同上

綠以色名也舊本作菜者非矣明李東璧本草綱目

綠豆處處種之三四月下種苗高尺許葉小而毛

至秋開小花莢如赤豆莢粒粗而色鮮者為官綠皮

薄而粉多粘小而色深者為油綠皮厚而粉少早種

者呼為摘綠可頻摘也遲種呼為拔綠一拔而已北

人用之甚廣可作豆粥豆飯豆酒爛食麩食磨而為

麩澄瀝取粉可以作餌頓饒盪皮搓索為食中要物

以水浸濕生白芽又為菜中佳品牛馬之食亦多賴

之真濟世之良穀也同上

綠豆肉平皮寒解金石砒霜草木一切諸毒宜連皮生研水服按夷堅志云有人服附子酒多頭腫如斗唇裂血流急求綠豆黑豆各數合嚼食并煎湯飲之乃解也上同

菜豆菜豆本作綠以其色名也粒大而色鮮者為官綠皮薄粉多粒細而色深者為油綠皮厚粉少早種者呼為摘綠遲種呼為拔綠以水浸濕生白芽為菜中佳品

王禎農桑通訣曰北方惟用菜豆最多農家種之亦廣人俱作豆粥豆飯或作餌為炙或磨而為粉或作麩材其味甘而不熱頗解藥毒乃濟世之良穀也南

方亦間種之

俞貞木種樹書曰種菜豆地宜瘦四月種六月收子再種八月又收中作粉豆芽菜揀菜豆水浸二宿候漲以新水淘控乾用蘆席灑濕襯地揅豆於上以濕草薦覆之其芽自長大豆芽同此明徐光啓農政全書

綠豆綠以色名也作菜非圓小者佳大者名植豆功用頗同四月下種苗高尺許葉小而有毛至秋開小白花莢長二三寸比赤豆莢微小有二種粒粗而色鮮者為官綠又名明綠皮薄粉多粒小而色暗者為

油綠又名灰綠皮厚粉少早種者名摘綠可頻摘也
遲種者名拔綠一拔而已性甘寒無毒肉平皮寒用
宜連皮解金石砒霜草木一切諸毒生研新汲水服
反榘子散害人合鯉魚鮓食久則令人肝黃成渴病
北人用之甚廣可作豆粥豆飯豆酒燻食炒食水泡
磨為粉澄瀝作餌蒸糕盪皮壓索為食中要物亦可
喂牲畜真濟世良穀也明王蓋臣群芳譜
種菜豆法立秋前宜刈了麻地上種太早不生角若
預占豆收否當年李多不蛀則宜荳忌卯日下種山居

四要○明廬翰月令通攷

菜豆花葉向日而轉黃豆亦然明馮應京月令廣義

汀洲市民陳氏事佛甚謹慶和初出行擲折一足痛
楚念佛不置夜夢一僧拄杖持鉢告曰接骨膏可治
此可取菜豆粉于新鐵鉢內炒令真紅色旋汲井水
調成稀膏然後厚傳損處須教遍滿貼以白紙將板
木縛定其効如神陳寤如方修治用之良愈明篁南江名醫

類案

菜豆甘寒除煩熱消風癩解一切藥草蟲魚牛馬三
金石毒和五臟安精神作枕治頭風明目

四月下種六月收子再種八月又收子早種者為摘
綠可頻摘也遲種者為拔綠一拔而已圓小者良用
之甚廣一名綠豆以色名也占驗書云其年李不蛀
則此豆有收清鍾山石巖逸雙
增定致富奇書

綠豆收須逐日揀之割則生者多待齊熟則落土矣
藏種暴乾石灰藏之方不黑生蟲亦有齊割一種
清皖桐方氏浮山

此藏軒物
理小識

菜豆三四月下種六月收子再種八月又收子早種
者為摘綠可頻摘也遲種者為拔綠一拔而已圓小

者良用之甚廣一名綠豆以色名也占驗書云其年

李不蛀則此豆有收清周玉鳧
農圃六書

綠豆一物載于本草其性甘寒而解毒一切瘡腫之
類傳之則有効非有大神奇也王蓋臣群芳譜云同
年友唐公諱之夔號抱一西粵人也言其地無綠豆
每承舍入京包中止帶斗餘多則至某江轉遇風浪
不能渡到彼中比于藥物凡患時疾者用等秤買之
一家煮豆氣味四達兩隣對門患病入聞其氣輒愈
此一綠豆耳而何神異至此拾遺記云東極之東有

傾籬之豆見日即傾葉食之歷歲不飢豆莖皆大如指而綠色爛熳數畝此非又一種綠豆而神異者與杜陽雜篇云靈光豆類中國之綠豆其色殷紅而有光石上莒蒲葉煮之即大如鷺卵其中純紫重可盈觔啗一丸甘香無比數日不復言飢渴此非其類綠豆而神異者與清來元成博學彙書

一種綠豆圓小如珠綠豆必小暑方種未及小暑而種則其苗蔓延數尺結莢甚稀若過期至于處暑則隨時開花結莢顆粒亦少豆種亦有二一日摘綠莢

先老者先摘人逐日而取之一日拔綠則至期老足竟畝拔取也凡綠豆磨澄晒乾為粉盪片槎索食家珍貴做粉搜漿灌田甚肥凡畜藏綠豆種子或用地灰石灰或用馬蓼或用黃土拌收則四五月間不愁空蛀勤者逢晴頻晒亦免蛀凡已刈稻田夏秋種綠豆必長接斧柄擊碎土塊發生乃多凡種綠豆一日之內遇大雨板土則不復生既生之後妨雨水浸疏溝澮以洩之凡耕綠豆及大豆田地耒耜欲淺不宜深入蓋豆質根短而苗直耕土既深土塊曲壓則不

生者半矣深耕二字不可施之菽類此先農之所未發者清宋應星天工開物

真粉乃綠豆所作取陳者蜜調敷痘毒痘瘡濕爛不結痂疔者乾撲之良清張璐本經逢原

汴州市民陳汾素奉觀音甚虔出游跌折一足夢一僧登門問所苦曰不幸損一足貧乏不能延醫僧曰吾有一接骨方可治汝買綠豆粉于新鍋內炒令真紫色旋汲水調成稀膏厚傅損處貼以白紙將杉木縛定其效如神不必假他劑也汾寤如法修合用之

即愈清何鎮本草綱目類纂必讀

綠豆穀綠可作粉早者六月收晚者九月收泉州府志

菘豆味甘性涼制金石草木砒毒三月種四月收番禺志

二月二日以菘豆末和米麩攤煎餅謂之薰蟲朝城縣志

甫田陳可大知肇慶府助下忽腫起如生癰癤狀頃刻開大盃識者云此挑生毒也俟五更以綠豆嚼試若香餌則是已果然便搗川升麻為細末取冷熱水調二大錢速服之遂洞下瀉出生葱數莖根鬚皆具

瘡即消續煎平胃散補且食白粥經旬復常凡喫魚
肉瓜果湯茶皆可挑初中毒覺胸腹稍痛明目漸加
攪刺滿十日則內物能動騰上則胸痛沈下則腹痛
積以瘦悴此其候也在上膈則取之其法用熱茶一
甌投膽礬半錢於中候礬化盡通口呷服良久以雞
翎探喉中即吐中毒物在下膈則瀉之以米飲下鬱
金末二錢毒即瀉下乃研人參白朮末各半兩同無
灰酒半升納餅內慢熬半日許度酒熟取出溫服之
日一杯五日乃止然後飲食如故齊東野語
肇慶府志

性寒能解暑毒可以作粉解酒小浸菴芽蔬中佳品

也陽春
縣志

按本草綠以色名也作菜者非二郡所出有二種粒
粗而深綠者為上粒潤而綠淡者次之盛京
通志

有官綠油綠摘綠等種配米可作飯磨汁可作粉生
芽可作菜其食用甚溥綏輔
縣志

綠豆俗作菘非能清暑熱可為粥飯酒粉最滑膩水
浸出芽可為菜食杭州
府志

綠豆以色名也性涼能解毒三四月種七月收諸羅
縣志

綠豆可作粉太平府志

菜豆浴芽代蔬作粉解毒金壇縣志

綠豆以色名也圓小者佳浸芽為菜中佳品皮解金

石砒霜草木諸毒六合縣志

菜豆粒小而色綠能清暑熱可作豆粥豆飯豆酒製

為粉名綠豆粉清以水出芽名豆芽菜仁和縣志

菜豆實小而性涼可造粉江陰縣志

綠豆皮綠粒小可造粉臺灣縣志

菜豆花紫粒圓而細色綠嘉興府志

綠豆俗作菜豆制為粉最滑膩水浸出芽可為菜富陽

縣志

菜豆則濟世之良穀通州志

唐
才
英
算
卷
四

日本書紀卷之五

