

# 庶物類纂

菴屬  
自五至六

容

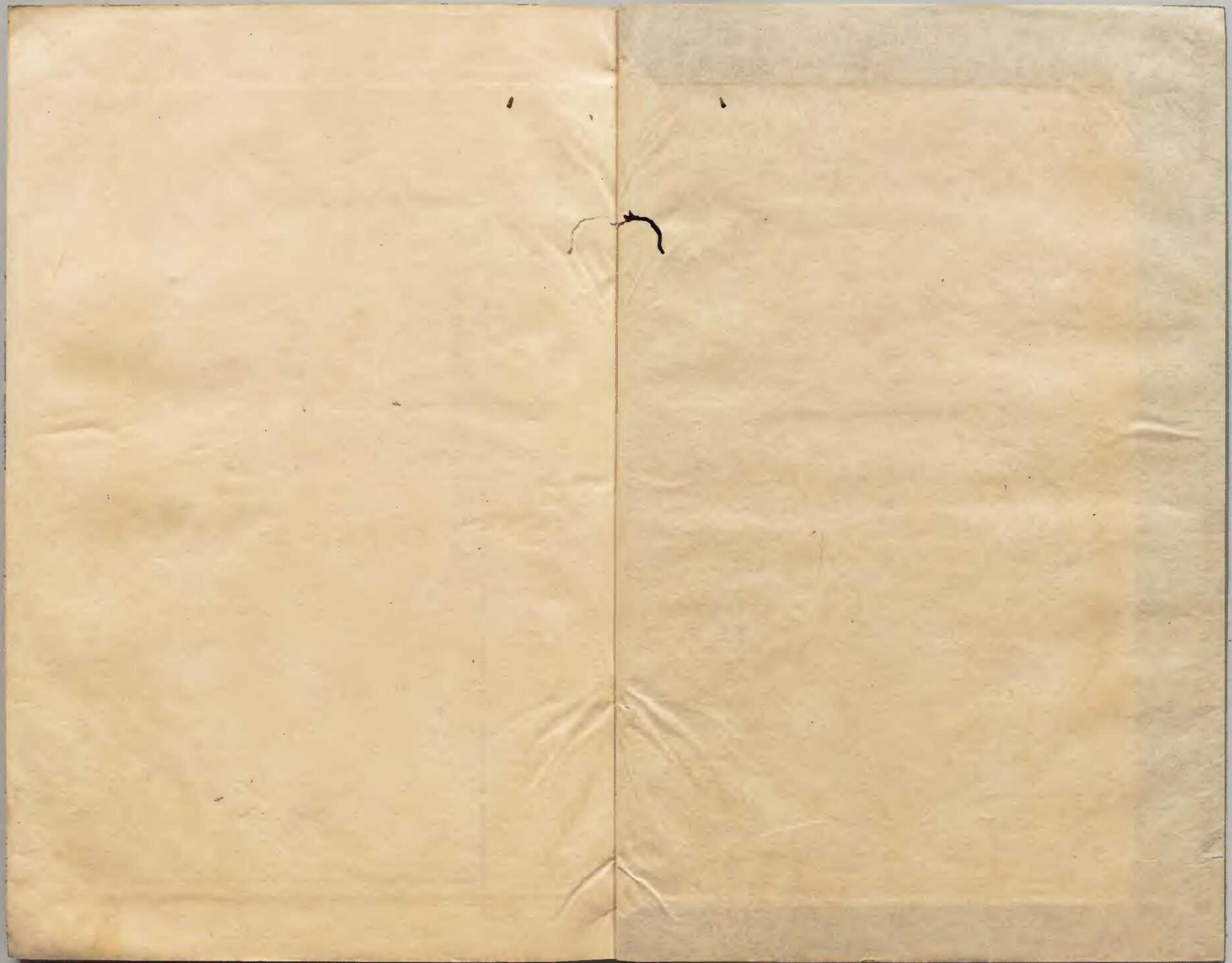
太政官文庫			
和書門類	特別	一二三六二號	芥五十四番函架
			四六五册

內閣文庫	
番號和	32362
冊數	465(328)
函號	特 54 1

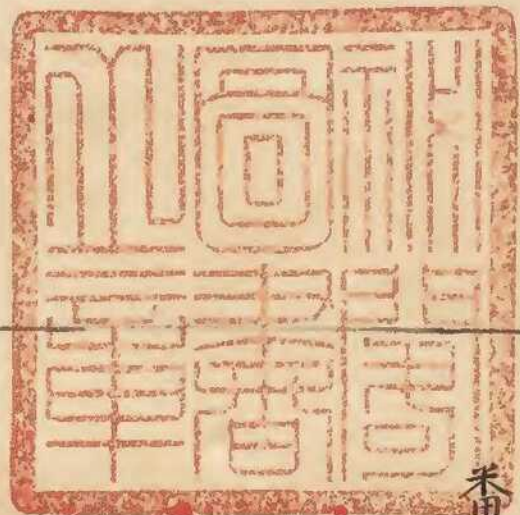
九十内

共四









庶物類纂蔬屬卷之五目次

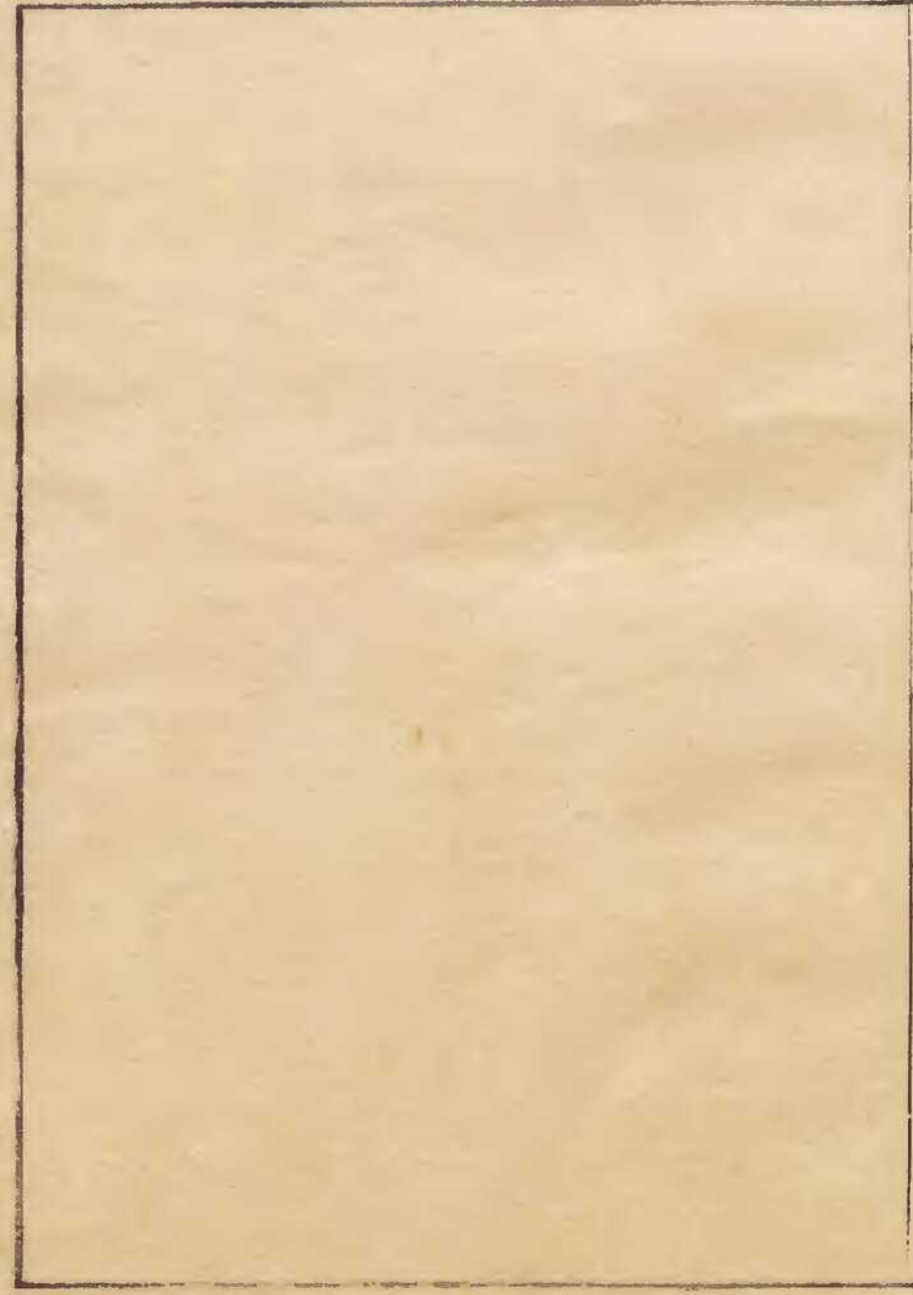
冬瓜

南瓜

番南瓜

庶物類纂

蔬屬目次



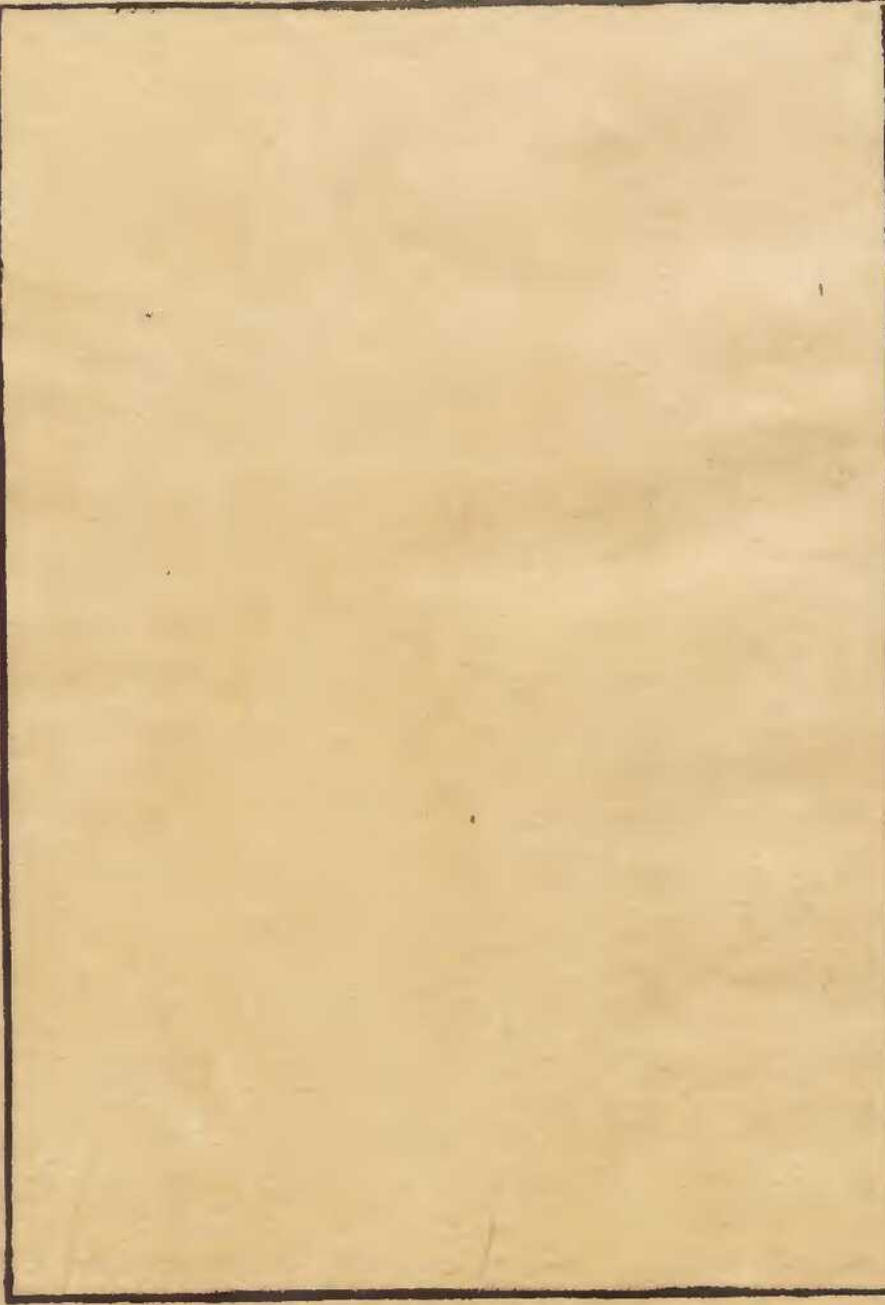
冬瓜

一名白瓜神農本草 一名水芝同上 一名地芝廣雅

名蔬菰群芳譜

俗名夏麼虎州山城 又名脫澳虎州安藝





冬瓜

冬瓜仁七升以絹袋盛之投三沸湯中暴乾如此三度苦酒浸一宿為末日服方寸匕令人不老晉李石續博物

志。唐

宋叢書

種冬瓜法

廣志曰冬瓜蔬拒神仙本草謂之地芝也

傍墻陰地作區圓二

尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種二月三月亦得既

生以柴木倚墻令其緣上旱則澆之八月斷其梢減

其實一本但存五六枚多留則不成也十月霜足收之早收則爛

削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳後魏賈思勰齊



民要術。  
津逮秘書。

機謹按十一本作十一

白冬瓜陶隱居云被霜後合取置經年破取核水洗  
燥乃搗取仁用之冬瓜性冷利解毒消渴止煩悶直  
搗絞汁服之今注此物經霜後皮上白如粉塗故云  
白冬瓜也前條即冬瓜子之功此乃說皮肉之效爾  
陶注為子仁非也臣禹錫等謹按藥性論云冬瓜練  
亦可單用味甘平汁止煩躁熱練壓丹石毒止熱渴  
利小腸能除消渴差五淋孟詵云冬瓜益氣耐老除

胃心滿去頭面熱熱者食之佳冷者食之瘦人日華  
子云冬瓜冷無毒除煩治胃膈熱消熱毒癰腫切摩  
痲子甚良葉殺蜂可修事蜂兒並煬腫毒及蜂下藤  
燒灰可出繡黥點洗黑點並洗瘡疥溼穰亦可漱練

白縑嘉祐補註本草

白瓜子唐本注云經云冬瓜仁也八月採之已下為  
冬瓜仁說非謂冬瓜別名據經及下條瓜蒂並生嵩  
高平澤此即一物但以耳字似白字後人誤以為白  
也若其不是耳瓜何因一名白瓜此即耳瓜不惑且



朱書論白瓜之效墨書說冬瓜之功功異條同陶爲深誤按廣雅冬瓜一名地芝與耳瓜全別墨書宜附冬瓜科下瓜蒂與耳瓜共條別錄云耳瓜子主腹內結聚破潰膿血最爲腸胃脾內壅要藥本草以爲冬瓜但用蒂不云子也今腸癰湯中用之俗人或用冬瓜子也又按諸本草云瓜子或云耳瓜子今此本誤作白字當改從耳也今按此即冬瓜子也唐注稱是耳瓜子謂耳字似白字後人誤以爲白此之所言何孟浪之甚耶且本經云主令人悅澤別錄云可作面

脂令人悅澤而又面脂方中多用冬瓜仁不見用耳瓜子按此即是冬瓜子明矣故陶於後條注中云取核水洗燥乃搗取仁用之且此物與耳瓜全別其耳瓜有青白二種子色皆黃主療與白瓜子有異而冬瓜皮雖青經霜亦有白衣其中子白白瓜子之號因斯而得况陶隱居以別錄白冬瓜附於白瓜子之下白瓜子更不加注足明一物而不能顯辨爾別錄瓜字側絞切今以讀作瓜字唐注謬誤都不可憑臣禹錫等謹按蜀本注蘇云是耳瓜子也圖經云別有胡



瓜黃赤無味今據此兩說俱不可憑矣本經云昂冬  
瓜仁也蘇注蓋以冬瓜色青乃云是耳瓜者且耳瓜  
自有青白二種只合云白耳瓜也今據本經云白瓜  
子即冬瓜仁無疑也按冬瓜雖色青而其中子甚白  
謂如白瓜子者猶如蟲部有白龍骨焉人但看骨之  
白而不知龍之色也若以耳瓜子為之則耳瓜青白  
二種其子並黃色而千金面藥方只用冬瓜仁信蘇  
注為妄圖經難憑矣孟詵云取冬瓜仁七升以絹袋  
盛之投三沸湯中須臾出暴乾如此三度止又與清

苦酒漬經一宿暴乾為末日服之方寸匕令人肥悅  
明目延年不老又取子三五升退去皮擣為丸空腹  
服三十丸令人白淨如玉日華子云冬瓜仁去皮膚  
風利黑點潤肌膚同上

白瓜子昂冬瓜仁也生嵩高平澤今處處有之皆圓  
圃所蔣其實生苗蔓下大者如斗而更長皮厚而有  
毛初生正青綠經霜則白如塗粉其中肉及子亦白  
故謂之白瓜人家多藏蓄稱年作菜果入藥須霜後  
合取置之經年破出核洗燥乃搗取仁用之亦堪單



作服餅。又有末作湯飲。又作面藥。並令人顏色光澤。宗懔荆楚歲時記云。七月採瓜。犀以為面脂。犀辨也。瓢亦堪作澡豆。其肉主三消渴疾。解積熱。利大小腸。壓丹石毒。廣雅。一各地。芝是也。皮可作丸服。亦入面脂中。功用與上等。

本草  
圖經

機謹按。稱年當作彌年。

冬瓜以其冬熟也。又賈思勰云。冬瓜正二月種之。若十月種者。結瓜肥好。乃勝春種。則冬瓜之名。或又以此也。別錄。白冬瓜。原附於本經。瓜子之下。宋開寶本。

草加作白瓜子。復分白冬瓜為別錄。一種。遂致諸註。

辨說紛紛。今併為。明李東璧  
本草綱目

冬瓜。機謹按。食物本草。有以冬月熟也。故各今處。處圓。圓有之。十四字。三月生。苗引。

蔓大。葉團而有尖。莖葉皆有刺毛。六七月開黃。花結。

實大者。徑尺餘。長三四尺。嫩時綠色。有毛老則蒼色。

有粉。其皮堅厚。機謹按。食物本草。堅作全。其肉肥白。其瓢謂之瓜。

練白。虛如絮。可以浣練衣服。其子謂之瓜犀。在瓢中。

成列。霜後取之。其肉可煮為茹。可蜜為果。其子仁亦。

可食。蓋兼蔬果之用。凡收瓜。忌酒。漆。麝香。及糯米觸。



之必爛上同

董季興昔嘗為世南言沙隨先生紹興丙午苦淋血之疾兩年不愈明年七月二十四日筮易遇渙之觀其辭曰渙奔其机悔亡俄夢知大治縣趙定叟相訪定叟名不夜夜久病也言不久病也偶董閱本草因見自冬瓜治五淋於是日食三大甌七日而愈前此百藥皆無効董沙隨先生之壻也先生嘗書此事於家廟之壁宋鄱陽張世南游宦紀聞

冬瓜越瓜瓠子十月區種如區種瓜法冬則推雪著

區上為堆潤澤肥好乃勝春種齊民要術

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去物類相感志

冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之則不爛同上

經霜冬瓜皮同扑硝煎湯洗翻花痔立愈又有法以蘿蔔代瓜皮亦療痔白芷茸松三賴附子尖飛鹽皮硝輕粉少許肥皂共搗丸治雀子斑烏藥細磨冷濃茶治湯火用生白礬末半分入臍以一指甲水滴之治婦人小便不通積年坑廁上雞殼煮湯服治乾霍



亂用細辛白芷雄黃好酒研末入麝香少許服治毒  
蛇風狗傷鹽和油敷上治蜘蛛咬遍身生絲髮灰吹  
入鼻治鼻衄欲死黃連一兩酒浸曬吳茱萸一兩滾  
湯泡七八次聞木樨香止曬乾用真神麪為糊作丸  
如梧子大食後荷葉湯送下三十九治梅核膈密陀  
僧滑石等分生薑汁調敷治腎囊瘡

梅喬先生藏方  
元伊世珍瑯

記環

便民圖纂曰種冬瓜法先將溼稻草灰拌和細泥鋪  
地上鋤成行隴二月下種每粒離寸許以溼灰篩蓋

河水灑之又用糞澆蓋乾則澆水待芽頂灰于日中  
將灰揭下搓碎壅于根旁以清糞澆之三月下旬治  
畦鋤穴每穴栽四科離四尺許澆灌糞水須濃凡瓜  
種法俱同

明上海徐光  
啓農政全書

王禎曰冬瓜初生正青綠經霜則白如塗粉其中肉  
及子俱白故謂之白瓜荆楚歲時記曰七月採瓜犀  
以為面脂本草圖經曰犀辦也瓤亦堪作澡豆丈夫  
種最多獨此瓜耐久經霜乃熟藏可彌年不壞今人  
亦用為密餞其犀用為茶果則兼蔬果之用矣

同上



冬瓜越瓜十月區種冬則推雪著區上為堆潤澤肥好乃勝春種種常瓜宜陽地暖則易長杜詩所謂陽坡可種瓜者是也

玄扈先生曰每分栽相去三尺許。同上

冬瓜皮上有霜有大三尺圍長四五尺者本草曰味耳溫無毒治小腹水脹止渴除煩消胸滿解魚毒性走而急欲輕捷則食之欲肥胖則勿食二月下子即出頻澆糞一生花則不可再澆澆則所生瓜皆爛五六月最盛切片和羹可啖唯入鰻鱺味更相宜

華致富全書

吳郡周文

天下結實大者無若冬瓜味雖不甚佳而性溫可食

明王敬美學圃雜疏

謹按居家必備同

寇宗奭本草衍義曰白冬瓜一二斗許大冬月收為菜又蜜煎代果可以禦冬故曰冬瓜今皆誤書曰東蓋因西瓜之對也又有青色黃色而形類越瓜者本名胡瓜晉永嘉後五胡亂中原石勒僭號于襄國諱胡尤峻因改為黃瓜胡荽為元荽胡麻為芝麻胡桃為接桃江南曰羞桃

明湖上朱國復湧幢小品



本草綱目卷之十一

製冬瓜煎法取經霜老冬瓜去皮用近皮肉切片沸湯焯過放冷以石灰湯浸一宿去灰水以蜜放銀石器內熬熟下瓜片煎數沸漉出別用蜜煎候瓜色微黃傾出待冷以磁罐收煉蜜養之多能卸事。明盧翰月令通土格物總論一種名冬瓜大三尺圍長四五尺有毛綠色生自然白粉瓜莫此之大也合璧事類夫差為越所敗遁去因得生瓜已熟吳王掇而食之謂左右曰何冬而生瓜近道人食何也左右曰謂糞種之物人不食也吳王曰何謂糞種左右曰盛夏

之時人食生瓜起居道傍子復生秋霜惡之故不食

吳越。明陳耀文天中記

冬瓜瓜之最大者味耳微寒性走而急能下氣霜降後方可食熟者食之佳冷者食之瘦明范泓本典籍便覽

冬瓜性冷利凡臟腑有熱者宜之若虛寒腎冷久病滑洩者不得食未經霜者不宜多食九月後食之乃

佳。明繆仲醇本草經疏

冬瓜一名白瓜一名水芝一名蔬菰在處蔣之附地蔓生莖粗如指有毛中空葉大而青有白毛如刺開



瓜類集

白花實生蔓下長者如枕圓者如斗皮厚有毛初生青綠經霜則青皮上白如塗粉肉及子亦白八月斷其稍簡實小者摘去止留大者五六枚經霜乃熟十月足收之味耳微寒性急善走除小腹水脹利小便止渴益氣除滿耐老去頭面熱鍊五臟有熱病者宜食陰虛及患寒疾人久病人忌之霜降後方可食不

然成反胃病明王蓋臣 群芳譜

種冬瓜務傍墻陰地作區圍二尺深五寸以熟牛糞及土相和正月晦日種頻澆之十月亦可區種如常

法冬則堆雪區上潤澤肥好勝春種者東魯王氏農書○王蓋臣

群芳譜

收藏宜高燥處忌近鹽醋及掃帚雞犬觸犯與芥子同安置可經年不壞明王蓋臣 群芳譜

瓜蒂灣曲貼肉者雌瓜也俟極老取子收高燥處勿滛濕留作種同上

治惡瘡取冬瓜一枚中截先以一頭合瘡候瓜熟削去再合熟減則已明陳希顏事 言要言集

冬瓜三月生苗頻澆糞一生花不可再澆八月取食



初生青綠經霜粉白清周玉鳥農圃六書

冬瓜性走而急久病與陰虛者忌之行義取其分散

熱毒氣有取於走而性急也九月勿食俟被霜食之

不爾令人成反胃病又差五淋明方廣丹溪心法附錄

冬瓜形長大冬方實瓜之別種也蜜煎可為果明唐士登

文林廣記

鎮按冬瓜性寒治食必用生薑胡椒乃佳否則寒胃

食宜於暑月余得一方用嫩冬瓜四兩加白蜜一兩

用碗合定調生麵封口重湯蒸半日取汁慢慢呷之

禁口痢疾不終日而愈矣真神奇之方蓋亦性冷故

也清京口何鎮本草

冬瓜細目類纂必讀味甘微寒瘦人不宜多食○面黑令白用冬瓜

淨熬膏每一个竹刀去皮切片酒一升米水一升煮爛去

夜塗之冬瓜三月生苗頻澆糞一生花不可再澆

青綠經霜則粉白八月取食初生清鍾山石巖逸叟增定致富奇書

清異錄果中子繁者惟夏瓜冬石榴故嗜果者目瓜

為百子甕瀛厓勝覽蘇門答刺國東瓜久留不敗廣

東志崑崙山冬瓜延蔓蒼藤徑寸實長三四丈大踰

園佩文齋廣群芳譜 蕪屬 冬瓜 十二



冬瓜凡瓜蒂灣曲貼肉者雌瓜也取子作種清來元成博學

書彙

冬瓜蔓於日午莖帚打之實多摘下冬瓜見日影則芽觸莖帚風則爛貓踏之則沙切食所餘糝灰不壞又去瓢納新菊花封其口久留如新然必依所生之上下置之視其灣弓貼肉者為母留其子種之此瓜俟其皮上白霜乃美非經霜也葉十去八瓜生後以土安之則大清皖桐方氏浮山此藏軒物理小識寶冬瓜官長至抱瓜以獻佐以粉養雞則以犒從者

諸羅縣志

冬瓜一種長數尺一種長尺餘大如斗謂油籬瓜高要

縣志本草一名白瓜皮上有粉故也盛京通志

生苗蔓下大如斗而長皮厚有毛初生青綠經霜則白如塗粉除小腹水漲止渴益氣耐老熟者食之佳冷者食之瘦丹徒縣志

茶漳浦縣志

冬瓜性寒陶隱居曰利解毒消渴浦人切片煮糖點

冬瓜有青者白者長圓不一可解金石毒蜜漬糖晒



俱可陽春縣志

機謹按以為有青白二種者非也嫩者青老者白

冬瓜一名水芝初綠色有毛老則蒼色有粉皮厚肉

肥凡收忌酒與糯米犯之必爛幾輔通志

冬瓜一名白瓜以生白衣故名陳善謂經霜而生非

也沈朝宜與白瓜誤分為二杭州府志

冬瓜即地芝又菰義烏縣志

冬瓜性寒經霜而上白衣故名陶隱居曰利解毒消

渴漳州府志

畿謹按汀州府志文同

冬瓜性冷利善走不益人河南多番禺縣志

冬瓜昂白瓜也生苗蔓下大者如斗而更長皮厚而

有毛初生青綠經霜生粉乃取藏蓄彌年可作菜果

三山志冬瓜一名白瓜以生白衣故名沈志誤列為二仁和縣志

冬瓜大者數十斤經霜色白可久蓄九江府志

冬瓜經霜皮白如粉以其冬熟也十月種者結瓜肥

好乃勝春種瓢名瓜練虛白如絮可浣練衣服冬瓜



性走而急須被霜食之乃佳 六合縣志

冬瓜最晚熟每風寒霜重葉凋蔓枯皮生白粉望之

皓然如伏辨味勝蒸壺穰宜澡絮 曹縣志

冬瓜初生青綠經霜白如塗粉 江西新城縣志

冬瓜蔓生切片和糖煮之可作茶品 臺灣府志

冬瓜蔓生緣甬草中蔭之尤宜結實瓜以秋取及冬

不潰 遵化州志

冬瓜短長二種 萊蕪縣志

冬瓜九十月熟能除胸滿散癰毒 南昌府志

冬瓜以晚熟得名又有南瓜北瓜最易生 高安縣志



南瓜

一名金瓜陽春縣志 一名番瓜蘇州府志 一名番冬瓜

高要縣志

俗名霍ホ蕪ウ虎フ拉ラ山城州 又名德テ母ム虎フ孤ク蘆リ母ム信濃

州 又名煞サ紫シ罵マ有ユ虎フ夔カ霍ホ備前 又名霍ホ蕪ウ虎フ

蘆リ播ハ磨マ又名德テ蕪ウ舍セ母ム虎フ蘆リ同上 又名虛キ蕪ウ夔カ

原物類集 卷五 蘇屬 南瓜



有蕪蔓州霍州前又名拿母法母虎霍州越後

南瓜

南瓜種出南番今閩浙燕楚諸處皆有之其色或綠或黃或紅霜後収置暖處可番至春不可生啖唯宜去皮穰淪食味如山藥同猪肉煮食良蜜藏亦可甘過無毒能益胃氣補脾多食發脚痺黃疽同羊肉食壅氣氣盛者勿食宋長石飲食書南瓜附地蔓生莖粗而空有毛葉大而綠亦有毛開黃花結實形橫圓而堅扁色黃有白紋界之微凹煮熟食味麵而膩亦可和肉作羹又有番南瓜實之紋



庶物類考卷五

如南瓜而色黑綠蒂頗尖形似葫蘆二瓜皆不可生

食明王蓋臣二如亭群芳譜

南瓜有青有黃黃者引蛇甚不宜種萬曆辛亥年休寧南鄉小民家有南瓜棚棚下小女子夜坐見一瓜若然有聲尋放光一道少刻而瞑語當戶者當戶者不信伺夜親往觀之初一瓜響響後放光乃瞑以次至七瓜而盡響光如初遂惡之截一瓜有血出以次截皆然因斷其藤藤亦出血乃掘根以視見二蛇蟠其下大蛇驚走小蛇擊斃之倘此瓜為人食其傷甚

於茵故特附此以示倣云明景升

南瓜種出南番轉入閩浙今燕京諸處亦有之矣三月下種宜沙沃地四月生苗引蔓甚繁一蔓可延十餘丈節節有根近地即著其莖中空其葉狀如蜀葵而大如荷葉八九月開黃花如西瓜花結瓜正圓大如西瓜皮上有稜如甜瓜一本可結數十顆其色或綠或黃或紅經霜收置暖處可留至春其子如冬瓜子其肉厚色黃不可生食惟去皮穰淪食味如山藥同豬肉煮食更良亦可蜜煎按王禎農書云浙中一

庶物類考卷五 瓜屬 南瓜 三



種陰瓜機謹按食物本草按下一十二字宜陰地種之

秋熟色黃如金皮膚稍厚可藏至春食之如新疑此

即南瓜也明李東璧本草綱目

南瓜雖有奇狀殊色僅堪煮食酷無意味而更與羊

食忌是可廢明王敬美學圃雜疏

南瓜紅皮如丹楓色北瓜青皮如碧苔色形皆圓稍

扁有稜如甜瓜狀種法與冬瓜同時其藤喜緣屋上

或一科而生百枚則其家王大禍故人種之者少味

亦庸劣多食發暗疾食物本草亦不載吳郡周文華致富全書

南瓜甘溫多食發脚氣黃疸與羊南瓜一蔓十餘丈

實如甜瓜稍扁有稜經霜可採肉色本草不載清鍾山石

巖逸叟增定致富奇書

南瓜不結於其根去地七尺刀穿入磁片則結實清皖

桐方氏浮山此藏軒物理小識

南瓜種出南蕃故名至賤之品食類之所不屑時珍既云多

食發脚氣黃瘰不可同羊肉食令人氣壅其性滯氣

助溼可知何又言補中益氣耶前後不相應如此清張

路玉本經逢原



南瓜一蔓十餘丈實如甜瓜稍扁有稜經霜可採肉

色黃本草不載清周玉龜農圃六書

南瓜種出南番故名其形圓而長盛京通志

一蔓十餘丈實如甜瓜稍扁有稜色紅經霜可採肉

色黃本草不載丹徒通志

機謹按鎮江府志金壇縣志同

南瓜一名金瓜三月生至九月陽春縣志

南瓜色或青或黃或赤或白形圓而多稜去皮與瓢

淪食之味頗甘鏤為條曝乾可以禦冬幾輔通志

南瓜野人取以作飯亦可和麥作餅杭州府志

南瓜一名番瓜蘓州府志

南瓜種來自南粵故名揚州府志

南瓜味甘美野人取以作飯亦可和麥作餅夏熟者

佳秋熟次之郡縣舊志俱不載今邑中園野在皆有

故補入仁和縣志

南瓜俗名番瓜滯氣不宜作食番禺縣志

南瓜種出南蕃六合縣志

南瓜蔓生緣棚色赤南者象火也遵化通志



南瓜一名金瓜其青色者曰北瓜萊蕪縣志

金瓜者番冬瓜也有圓如柚有數稜者可愛經久不

敗烹者不美可煎食之高要縣志

金瓜圓而有稜色黃肉可療砲火瘡漳浦縣志

金瓜一名南瓜種出南番有圓者長者身有稜老則

色黃圓者或至六七觔又最小者色鮮紅曰紅瓜形

如之但不堪食克玩而已諸羅縣志

金瓜圓有瓣漳人取以供佛漳州府志

金瓜圓而有瓣汀人取以供佛汀州府志

金瓜此土瓜也花實皆金色故名四周有辨痕其皮

色碧綠而光圓者名北瓜明萬曆末應募諸士兵從

邊關携種還結實勝土瓜一本可得十餘顆遂徧種

之山鄉尤盛蓋氣寒近北地故也多者薦新外以之

飼猪若切而乾之如蒸菜法可久貯禦荒耕農不計

及此也東瓜惟山坑有之平原不種東陽縣志

南瓜出自南服農人食之陽信縣志







瓜類

有虎<sup>カ</sup>蔓<sup>ラ</sup>霍<sup>ト</sup>州<sup>讚岐</sup> 又名蔓<sup>カ</sup>拉<sup>ラ</sup>脫<sup>ト</sup>蕪<sup>ウ</sup>孤<sup>カ</sup>法<sup>フ</sup>州<sup>薩摩</sup>

番南瓜

番南瓜實之紋如南瓜而色黑綠蒂頗尖形似葫蘆不可生食明王蓋臣 群芳譜

機謹按此物與南瓜一類二種也莖葉花實全相似但南瓜形圓扁味美番南瓜圓而微長蒂凸頗似葫蘆而味稍劣又有一種長丈及二尺許者本邦之俗名南京南瓜是亦番南瓜之別種也

瓜類

番南瓜 二



庶物類纂卷之六

庶物類纂蔬屬卷之六目次

越瓜

菜瓜

黃瓜

絲瓜

庶物類纂卷之六

蔬屬目次



本草綱目卷之六

越瓜

一名稍瓜  
食物  
一名菜瓜  
本草綱目  
一名白瓜  
泉州府志

俗名盍澳虎  
州攝津  
又名城  
又名盍煞虎  
州若扶  
又名

燕物類集卷六

蔬屬 越瓜



原物類考卷之六

越瓜

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後魏賈思勰齊民要

術○津  
建秘書

大食國越瓜長四尺許宋馬端臨文獻通考

臣禹錫等謹按陳藏器云越瓜大者色正白越人當果食之利小便去煩熱解酒毒宜洩熱氣小者糟藏之為灰傳口吻瘡及陰莖熱瘡嘉祐補註本草

蘇物類考卷之六

瓜屬 越瓜



越瓜南北皆有二三月下種生苗就地引蔓青葉黃  
花並如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色  
大如瓠子二種長者至二尺許俗呼羊角火其子狀  
如胡瓜子大如麥粒其瓜生食可充果蔬醬豉糖醋  
藏浸皆宜亦可作菹

明李東璧  
本草綱目

機謹按食物本草無俗呼羊角火五字

越瓜一名稍瓜一名菜瓜生越中大者色正白越人  
當果食之亦可糟藏

機謹按醬瓜亦名菜瓜稍瓜與越瓜同名別種也

泉州府志所謂菜瓜長五六寸色綠而斑點者醬  
瓜也本邦之俗稱紫客蕪蘆者也不須依名而混  
同

格物總論一種名稍瓜形稍類絲瓜然色白味不及  
也合璧  
事類

此瓜性冷生食作瀉本經云其解酒毒去熱等語是  
其能也按蕭子真云能昏人耳目時珍云驢馬食之  
眼爛可知之矣南人惟醃乾醬醋日充小菜而已生  
食有何益哉

清何培之本草  
綱目類纂必讀



瓜類

稍瓜即越瓜也八閩通志

按本草即菜瓜又名稍瓜種自越故名今奉錦二郡以長而美者為稍瓜其短而味淡者為菜瓜盛京通志

筍瓜質長而色白又名白瓜泉州府志

越瓜本草云生越中陳藏器云越瓜大老色正白越人當果食之述異記吳桓王時會稽有五色瓜紹興府志

越瓜即菜瓜越中來者可充果蔬醬豉藏浸皆宜六合志

似黃瓜而白熟最後江西新城縣志

稍瓜一名越瓜有青白二種可生食亦可入醬土人

名曰菜瓜幾輔通志

菜瓜一名越瓜一名牛角瓜可醬食德安府全志

筍瓜皮青而長尺餘齾然如角廣信府志

燕物類彙編

瓜類 越瓜



菜瓜

一名生瓜食物本草 一名醬瓜同上 一名筭瓜函史一

名苦瓜群芳譜 一名稍瓜同上 一名白瓜番禹縣志一

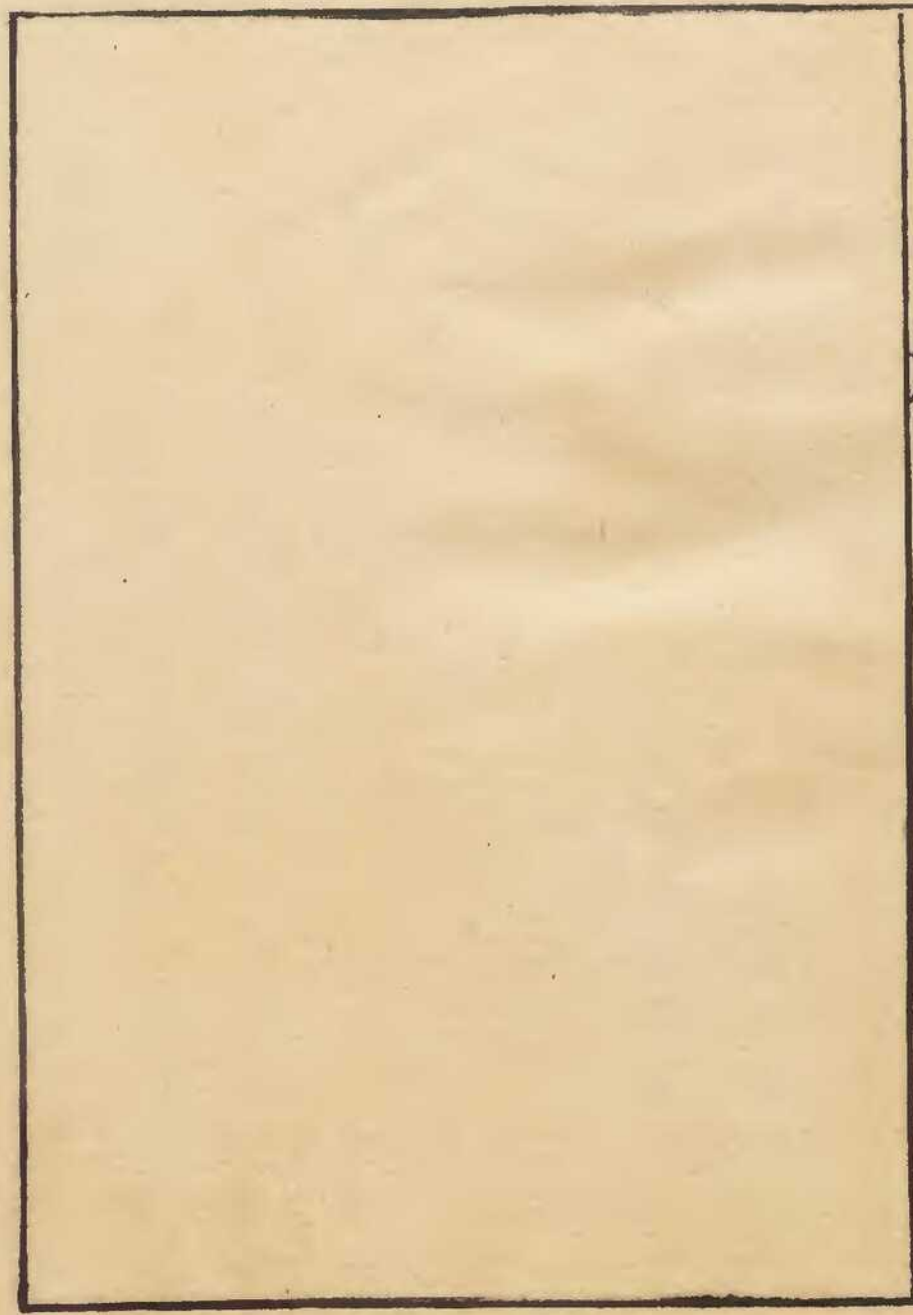
名田瓜陽春縣志

俗名盍州山城 又名戛州加賀 搭虎州加賀 廩州加賀 又

名舍武藏 毋又 十又 孤又 划又 划又 備又 前又 州又 又又 名又 罵又 而又 紫又 客又 虎又 廩又

州武藏 又名拿虎廩州周防





菜瓜

陶歌菜瓜昏人目驢馬食之即時目爛

明馮應京月令廣義

瓜之不堪生噉而堪醬食者曰菜瓜圓者如甜瓜長

者如王瓜皆一類也以甜醬漬之為蔬中佳味

明王敬美

學圃雜疏

生瓜處處蔓生或深青色或白色長可二尺外微有

稜線六七月盛極可醃晒作菹

明李東璧食物本草

醬瓜處處有之宜於沙壤山坡二月下種就地延蔓

而生六七月結瓜如枕熟則內練倒爛皮色青綠用



宜帶生剖開醃曬醬藏以供蔬茹味甘微寒無毒開胃益脾和中下氣同上

生瓜亦蔓生形似王瓜稍長大亦有青白二種白者

色類扁蒲青者色類田雞又名田雞瓜六月採取種

法亦與王瓜同半破鹽浸入醬為醬瓜可作齏或鹽

浸曬乾為白瓜點醋食或生切片曬乾浸薑醋或拌

糖醋俱堪啖吳郡周文華致富全書

甯瓜皮青長尺餘酥然如角可醬明野江鄧元錫孟史

菜瓜北方名苦瓜蔓葉俱如甜瓜生時色青質脆可

生食間有苦者亦可作豉醃菹故名菜瓜熟亦微甜

生秋月大小不一止可醃以備冬月之用明王蓋臣群芳譜

稍瓜蔓生較黃瓜頗粗色綠而黑縱有白紋界之微

凹體光而滑膚實而韌味甘寒利腸去煩熱止渴利

小便解酒熱宣洩熱氣不益小兒不可與乳酥鮓同

食宜忌大畧與黃瓜同明王蓋臣群芳譜

洪邁光圃賦云織女耀而瓜薦大昴中而芋食春秋

元命苞云織女星主瓜果孝經援神契云仲冬昴星

中收芋莖正用此二事明陳經儒書蕉



瓜類

醬瓜即菜瓜別種瓜形如枕宜生時剖開醃曬醬藏以供蔬茹熟則肉鬆不脆不可作蔬矣清西湖沈李龍食物本草

條而斑曰筍瓜清桐山方以智通雅

小而白色曰銀瓜同上

菜瓜甘寒有毒利腸胃消渴不可多食菜瓜又名醬瓜圓者如甜瓜

之狀甜醬漬之為蔬中佳品清鍾山石巖逸叟增定致富奇書

生瓜甘寒生食發諸病熟食益人生瓜亦蔓生有

青白二種白者色類扁蒲青者色類田雞種法亦與

王瓜同上

詩豳風七月食瓜小雅疆場有瓜是剝是道傳剝瓜

為道也夏小正八月剝瓜注畜瓜之時也佩文齋廣群芳譜

菜瓜長五六寸色綠而斑點梅城陽思謙泉州府志

菜瓜又名梢瓜重修鎮江府志

生瓜民間醬以為蔬亦名醬瓜嘉興縣志

梢瓜形長宜醬明吳興唐世涵汀州府誌

瓜長者為菜瓜張袞江陰縣志

稍瓜俗名白瓜性寒宜醬番禺縣志

蔬類 菜瓜 四



皮青長尺餘，齶然如角，利腸去煩，熱解酒毒。丹徒縣志

機謹按金壇縣志同

稍瓜種二次，二月至三月，七月至八月，俗名田瓜，可

作醬瓜。陽春縣志

田瓜田中所種，可生啖，不可多食。人家以諸色醬醃

之，為旨蓄。比他處特佳。蜜煎亦作菓品。東陽縣志

筍瓜皮青而長尺餘，齶然如角。鉅山縣志

背瓜蔓生有斑色，有白色者曰白瓜。臺府志

菜瓜又名醬瓜，圓者如甜瓜之狀，甜醬漬之為蔬中

佳品。清周玉鳧農圃六書

菜瓜皮青而黑，土人不甚種。曹縣志

醬瓜嘉定者尤堅脆。蘇州府志

菜瓜北方名苦瓜，可生食，可茹，可豉，入醬可以御冬。

杭州府志

菜瓜有青白二色，醬豉糖醋皆宜，俗名背瓜。諸羅縣志

菜瓜泉州志曰長五六寸，色綠而斑點。漳州府志

菜瓜長五寸，色綠而斑點。泉州府志

菜瓜即稍瓜。新城縣志



蘇州府志卷六

菜瓜夏末秋初熟入醬謂醬瓜仁和縣志

醬瓜如香瓜而色青可入醬為菹醢之用一種出嘉

定清浦者特堅脆姑蘇志

醬瓜如香瓜色青入醬為菹醢吳縣志

黃瓜

一名胡瓜本草補註一名王瓜新城縣志一名刺瓜泉州

府志一名生瓜典籍便覽一名金瓜同上

俗名結虎霍山城州又名蕪十各虎霍豐後州

蘇州府志卷六

蕪屬 黃瓜



庶物類纂卷六

黃瓜

大業四年二月自京師還東都造天經仙都二宮九月自幕北還至東都改胡狀為交狀胡瓜為白路黃瓜改茄子為崑崙紫瓜南宋劉義慶大業雜記胡瓜黃色亦謂之黃瓜別無功用食之亦不益人故

畧之本草圖經

胡瓜張騫使西域得種故名胡瓜按杜寶拾遺錄云隋大業四年避諱改胡瓜為黃瓜與陳氏之說微異今俗以月令王瓜生即此誤矣王瓜土瓜也見草部

庶物類纂卷六

瓜屬 黃瓜 二



瓜類

明李東壁  
本草綱目

機謹按食物本草作胡瓜一名黃瓜張騫使西域  
得種故名胡瓜北人避石勒譚改呼黃瓜

胡瓜機謹按食物本草有今字處處有之正二月下種三月生苗

引蔓葉如冬瓜葉亦有毛四五月開黃花結瓜圍機謹

按食物本草無圍字二三寸長者至尺許青色皮上有瘡癰如

疣子至老則黃赤色其子與菜瓜子同一種五月種

者霜時結瓜白色而短並機謹按食物本草無並字生熟可食兼

蔬蔬之用糟醬不及菜瓜也同上

齊民要術曰種越瓜胡瓜法四月中種之胡瓜宜堅柴木令其

蔓綠收越瓜欲飽霜霜不飽收胡瓜候色黃則摘待若

色赤則皮並如凡瓜於香醬中藏之亦佳玄菟先生曰甜瓜生

者以養骨刺頂上易熟同上

種法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相

和正月晦日種二月三月亦得既生以柴木倚墻令其綠上

早則澆之八月斷其稍減其實一本但存六枚多留則不

成也十月霜足收之早收則爛削去皮子於芥子醬中或美

豆醬中藏之佳同上

蘇物類彙編卷六

瓜屬 黃瓜 三



黃瓜味甘平寒有毒動氣發病令虛熱不可多食元

蘭溪飲膳正要

黃瓜一名胡瓜四月中種之明高濂居家必備

黃瓜本名胡瓜不益人患脚氣虛腫者毒永不除明周

恭醫說會編

黃瓜一名胡瓜蔓生葉如木芙蓉葉五尖而溢有細白刺如針芒莖五稜亦有細白刺開黃花結實青白二色質脆嫩多汁有長數寸者有長一二尺者遍體生刺如小粟粒多謊花其結瓜者即隨花並出味清

涼解煩止渴可生食種陽地暖則易生行陣宜整兩

行微相近用樹枝棚起如人腦高附蔓於上兩行外

相遠以通人行喜糞壅頻鋤勿令生草瓜生至初花

鋤三四次亦有隨地蔓生者摘瓜時宜引手摘勿踏

瓜蔓亦勿翻覆之此瓜可生食亦可醃以為菹性甘

寒小兒不宜多食明王蓋臣群芳譜

下種宜甲子庚壬寅辛巳黃道開成日二月上旬為

上時三月上旬為中時四月上旬為下時至五六月

止可種藏瓜耳預先將畦剗數遍以土熟為度加熟



糞一層又翻轉以耙耨平水飲足將子用軟布包裹  
水濕生芽出天晴日中種子於內掩以浮土二指厚  
每晨以清糞水灌溉俟苗長茂帶土移栽苗大發旺  
用竹刀開其根間納大麥一粒結瓜碩大而久栽  
黃之畦修治與上同糞要熟而細一切草根須去盡  
同上  
學圃餘疏王瓜出燕京者最佳其地人種之火室中  
逼生花葉二月初即結小實中官取以上供唐人詩  
云二月中旬已進瓜不足為奇矣又一種秋生者亦

佳吾土俱宜閩中二三月間食入夏枯矣佩文齊廣  
群芳譜  
黃瓜一名胡瓜張騫使西域得種故名初生青色皮  
上多瘤至老則黃又有高麗黃瓜形圓而味同盛京  
通志  
黃瓜原名胡瓜北人避石勒諱稱黃瓜因而不改非  
月令之王瓜也不益人丹徒  
縣志  
黃瓜二月至四五月陽春  
縣志  
黃瓜蔓生有春秋二種早熟者孟夏可以食新秋熟  
者尤脆嫩入醬更佳幾輔  
通志  
王瓜俗稱黃瓜曰王者以夏時則生先於衆瓜也可



麻牛黃

生茹不宜多食動寒熱瘡病太平府志

黃瓜性寒多食損陰血發瘡病瘡疥邑人多切片和

醋及水母食之番禺縣志

黃瓜鮮食不能多醬食不可多東陽縣志

胡瓜即黃瓜北人避石勒諱改名黃瓜月令黃瓜生

即此六合縣志

黃瓜以其老而皮黃故名作王瓜曹縣志誤見後藥部

黃瓜又作王瓜新城縣志

黃瓜張騫使西域得黃瓜春秋二種以其垂老而色

黃也今以月令王瓜生即此誤矣陽信縣志

本草綱目卷之六 蔬屬 黃瓜 六



瓜類

絲瓜

一名天絲瓜 本方 一名蠻瓜 同上 一名天羅絮

合璧 一名布瓜 同上 一名魚鮓 本草綱目 一名縑瓜

農政 一名水瓜 番禺縣志 一名天絡 杭州府志 一名菜

全書 一名天羅布 臺灣府志 一名仙人拐 曹縣志

瓜 諸羅縣志 一名天羅布 府志 一名仙人拐 志

俗名歇七罵 山城 又名噎脫虎 後 又名

有德憂蕪 肥州前



瓜類

絲瓜

治風蛀牙痛馬敏叔說一村媪苦牙痛百藥不効用此即愈絲瓜兒俗呼為天蘿燒灰存性為細末擦痛處立止宋王粲百一選方

絲瓜俗云魚鱗夏月人家栽作涼棚者是也明王肯堂證治

準絲瓜苗人家園籬邊多種之延蔓而生葉似枯樓葉

而花又大每葉間出一絲藤纏附草木上莖葉間且

辨大黃花結瓜形如黃瓜而大色青嫩時可食老則

燕勿類集卷六 瓜屬 絲瓜 二



瓜類

去皮內有絲縷可以擦洗油膩器皿味微救飢採賴  
瓜切碎熟水浸淘淨油鹽調食玄扈先生曰嘉蔬不  
必救荒不實之花作蔬更佳明周憲王  
救荒本草

格物總論一種名絲瓜一名天羅絮一名布瓜綠深  
色有紋及斑斑點子有長二三尺者合璧  
事類

絲瓜花梅鹵浸可點茶新摘烹食味鮮與瓜味並美  
明王路分彙花史

絲瓜此瓜老則筋絲羅織故有絲羅名晉人謂之魚  
鱓或云虞刺始自南方來故曰變瓜明李東璧  
食物本草

機  
謹按食物本草作絲瓜一名天絲瓜一名天羅  
一名布瓜一名蠻瓜此瓜老則筋絲羅織故有絲  
之名始自南方來故曰蠻瓜

絲瓜唐宋以前無聞今南北皆有之以為常蔬二月  
下種生苗引蔓延樹竹或作棚架葉大如蜀葵而多  
了尖有細毛刺取汁可染綠其莖有稜六七月開黃  
花五出微似胡瓜花蕊辨俱黃其瓜大寸許長一二  
尺甚則三四尺深綠色有皺點瓜頭如鼈首嫩時去  
皮可烹可曝點茶充蔬老則大如杵筋絡纏紐如織

燕勿類集卷六 瓜屬 絲瓜 三



成經霜乃枯惟可藉鞞履滌金器故村人呼為洗鍋

羅瓜機謹按食物本草內有隔子在隔中狀如苦蕒無洗鍋二字

子黑色而扁其花苞及嫩葉卷鬚皆可食也同上

絲瓜即鎌瓜嫩小者可食老則成絲可洗器滌臟種

法與王瓜同明上海徐光啓農政全書

絲瓜一名天羅絮一名布瓜花黃結瓜深綠色有紋

而長有長至二三尺者本草曰性冷解毒痘瘡及腳

癰燒灰傳之粥鍋內煮熟同薑醋食佳或同雞鴨豬

肉炒食枯者去皮及子用瓢滌器性賤易生不擇土

二月中下子即出亦搭架引藤藤上架方用糞水澆

四五月至七八月尚生結霜降後收子和羹亦香灌

園史曰種後劈開近根嵌銀硃少許以泥培之瓜甑

紅鮮可愛吳郡周文華致富全書

絲瓜甘平食之除熱利腸暖胃固氣酒絲瓜細長

者良老則大如杵筋絡如織可滌釜器子黑而扁花

黃色不結瓜者為狂花啖之頗有味凡瓜種法與種

茄同清鍾山石巖逸叟增定致富奇書

絲瓜北種為佳以細長而嫩者為美性寒無毒百云



多食之能痿陽北人時嗽之殊不爾然用其蒂可治  
小兒痘汁滴瓶中能消痰火其涼可知矣明王敬美  
學圃雜疏  
絲瓜一名蠻瓜一名布瓜一名天羅架一名天絲瓜  
蔓生莖綠色有稜而光葉如黃瓜葉而大無刺深綠  
色宜高架喜背陽向陰開大黃花少以鹽漬可點茶  
結實色綠狀如瓜有短而肥者有長而瘠者瘠者煮  
熟如姜醋食同鷄鴨猪肉炒食佳不可生食性冷解  
毒多食敗陽九月將老者取子留作種瓢絲如網可  
滌器明王蓋臣  
郡方譜

舊傳絲瓜能敗陽不可多食萬曆乙卯余邑大饑鄉  
人某家貧甚止有錢二文時九月後見賣霜敗絲瓜  
者甚賤以二錢買一抱歸煮熟飽食之卽其毒欲分  
嘗不與也從此陽事不舉終身無復人道同上  
絲瓜細長者良老則大如杵筋絡如織可滌釜器子  
黑而扁花黃色不結瓜者為狂花咬之頗有味瓜種  
法與種茄同清周玉島  
晨圃六書  
宋會之杭州人元時名醫也鮮于樞記其治水蠱法  
以乾絲瓜一枚去皮剪碎入巴豆十四粒同炒以巴



豆黃為度去巴豆用絲瓜炒陳倉米如絲瓜之多少  
米黃色去絲瓜研之為末和清水為丸桐子大每服  
百丸皆愈其言曰巴豆逐水者也絲瓜象人脈絡也  
去而不用藉其氣以引之也米投胃氣也見無顏錄  
焦澹園先生常欲集古雜記中諸藥方為一書惜未  
成只筆乘中載有數十條耳子常謂古人非自驗之  
方未必肯記之于集若依筆乘所載再為推廣之各  
分症類都為一集勝刻快書清紀諸鄙俚無用之書  
者多矣此書亦不難成留心醫術者誌之聞往時武

陵金氏曾刻此書哀集甚備惜予未之見耳清樸下  
周亮工

因樹屋  
書影

絲瓜嫩者寒滑多食瀉人蔬菜中最不足取清張路  
玉本經

逢原

瓜皮脆而中有絲者為絲瓜張袞江  
陰縣志

國初唐藩稱号關中邑人由薦辟及從軍事顯者百  
數十輩緋衣黃蓋招搖城市時人謂之絲瓜花開漳  
縣志

水瓜即絲瓜性涼番島  
縣志

庶勿類纂卷六

瓜屬 絲瓜

六



絲瓜老則其中有絲故名泉州府志

絲瓜俗名天絡嫩時充老則筋絡如織用以條釜又

一種味苦者形小短不可食其蒂宜藥仁和縣志

機謹按充字下當有蔬字條當作滌

絲瓜味甜而性冷其長者近三四尺可食九江府志

按本草一名天絲瓜一名天羅此瓜老則筋絲羅織

故名也一名蠻瓜謂種自南方來也又去唐宋以前

無聞今二郡有之堅而小不及南方種盛京通志

絲瓜嫩可供茹枯則去皮與子以滌器因腹中有絲

故名味甜性冷小兒痘初出以近蒂三寸連皮燒存

性為末沙糖調服多者可少亦可治男女惡瘡乳疽

疔瘡等病用老者連皮筋子全者燒存性研末三錢

蜜調服丹徒縣志

絲瓜性寒老則中有絲名天羅布近僧家去皮取絲

暑月中作帽輕涼無比漳浦縣志

絲瓜一名水瓜陽春縣志

水瓜根即絲瓜根冬月收藏陰乾遇熱症六七日不

退者用酒洗淨二兩剉碎竝生葱三根用水三茶鐘



瓜類

煎至一鐘盛碗內加蜜糖七錢生薑汁二錢調服立愈陽春縣志

絲瓜一名天羅可烹可曝綏化通志

絲瓜俗名天絡嫩時充蔬老則筋絡如織可滌器亦可染為僧帽又一種味苦者形稍短不可食然其蒂

宜入藥杭州府志

絲瓜一名天羅一名布瓜一名蠻瓜性寒泉郡志老則其中有絲去皮取絲可擦鍋倍名菜瓜諸羅縣志

菜瓜或味鼠老則成布倍呼為天羅布臺灣府志

絲瓜赤曰蠻瓜唐宋以前無聞義烏縣志

絲瓜泉郡志曰老則其中有絲去皮取可擦鍋嫩者性寒可理熱漳州府志

機謹按汀州府志文同

絲瓜土人呼為天蘿又紡線味鉶性冷廣信府志

絲瓜此瓜老則筋絲羅織故名取汁可染綠可烹可曝點茶充蔬花苞及嫩葉卷鬚皆可食老煮筋絡貫

串房隔縣屬故能脉絡臟腑六合縣志

絲瓜老而成絲故名其佳者名仙人拐曹縣志

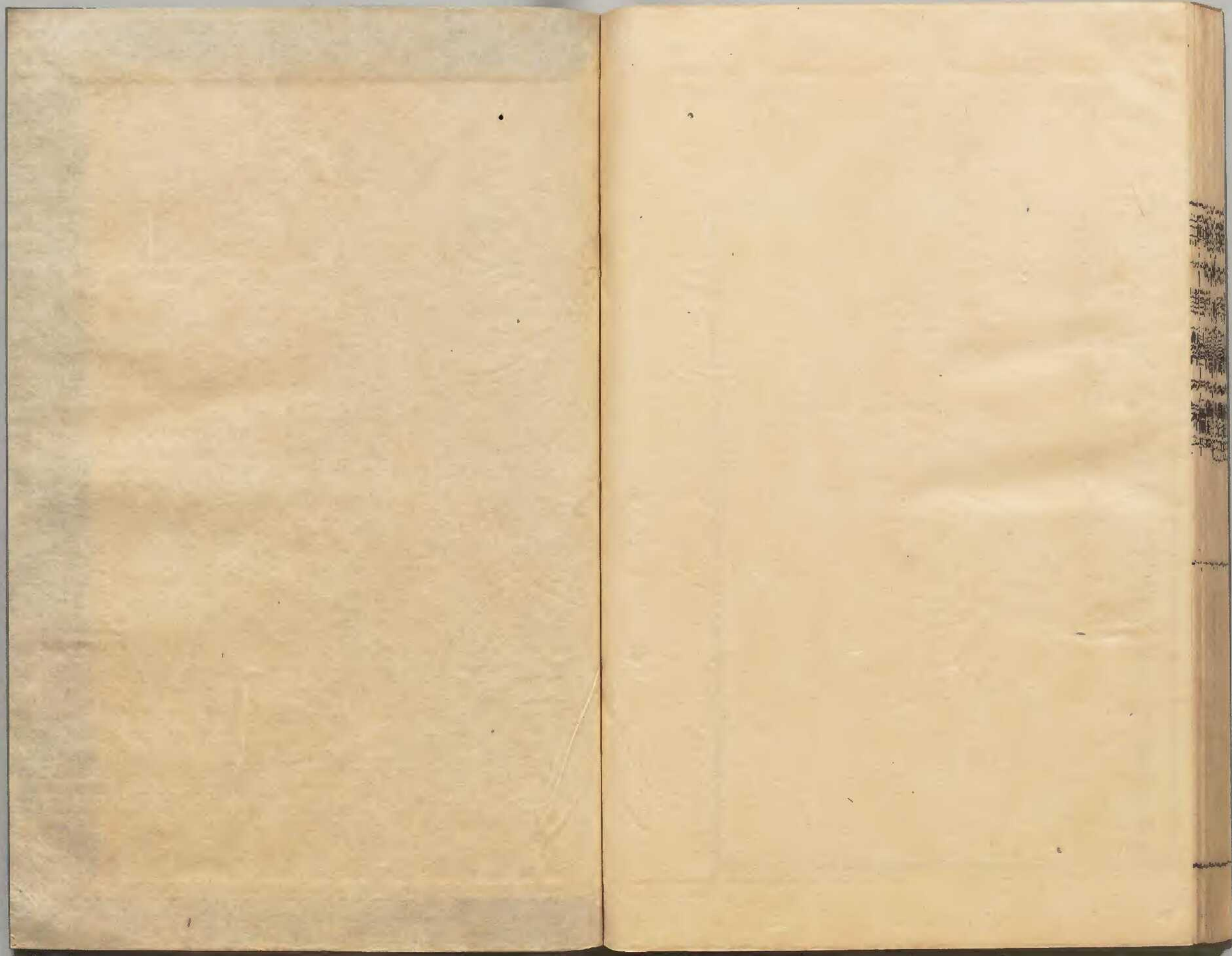
蕉勿須食卷六瓜屬 絲瓜 八



瓜類

絲瓜俗名天蘿有長短二種短而肥者佳醫家云交  
秋則益人夏種秋食東陽縣志





Vertical text on the right edge of the right page, likely a page number or index reference, written in small, dark characters.



