

庶物類纂

木屬
自四十五至四十七

容

太政官文庫			
特別	和書門	三三六二	類
第五番	函	四六五	冊架

内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465(399)		
函號	特	54	1

共十五



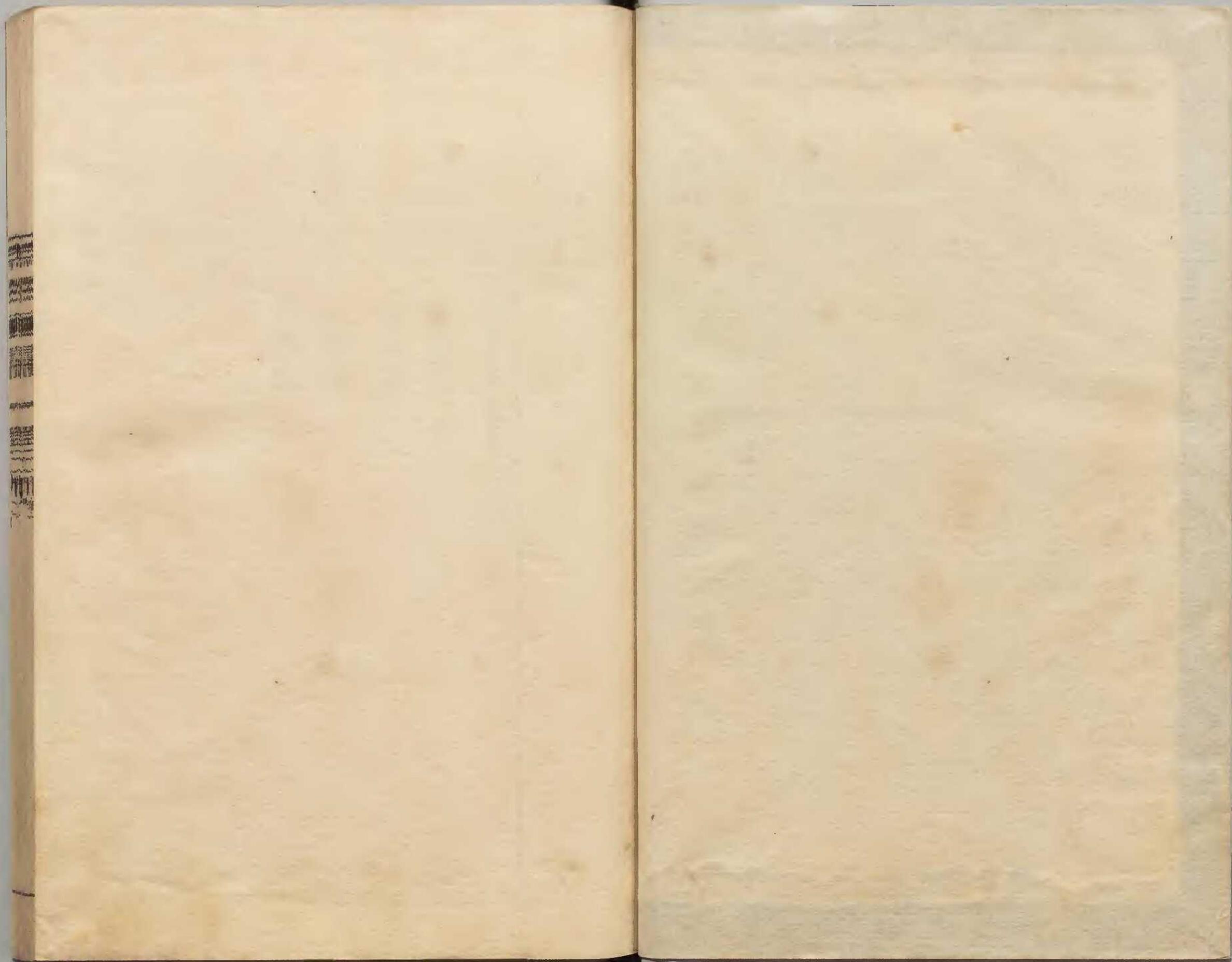
Kodak Gray Scale

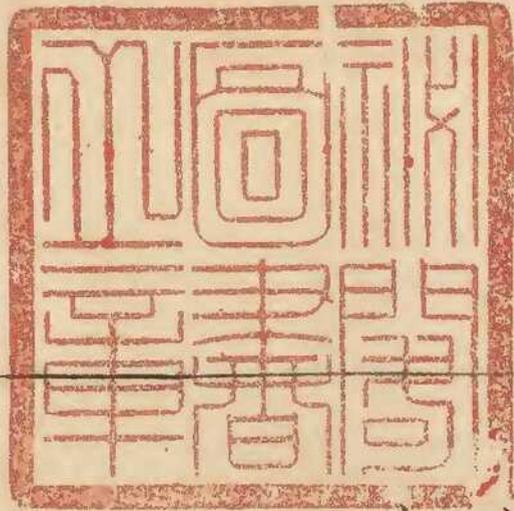
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂木屬卷之四十五目次

壽庭木

映山紅

山茶科

水蠟樹

庶物類纂
卷之四十五

木屬目次

壽庭木

一名刺虎

本草圖經

一名壽星草

本草綱目

一名虎刺

學圃雜疏

一名虎茨

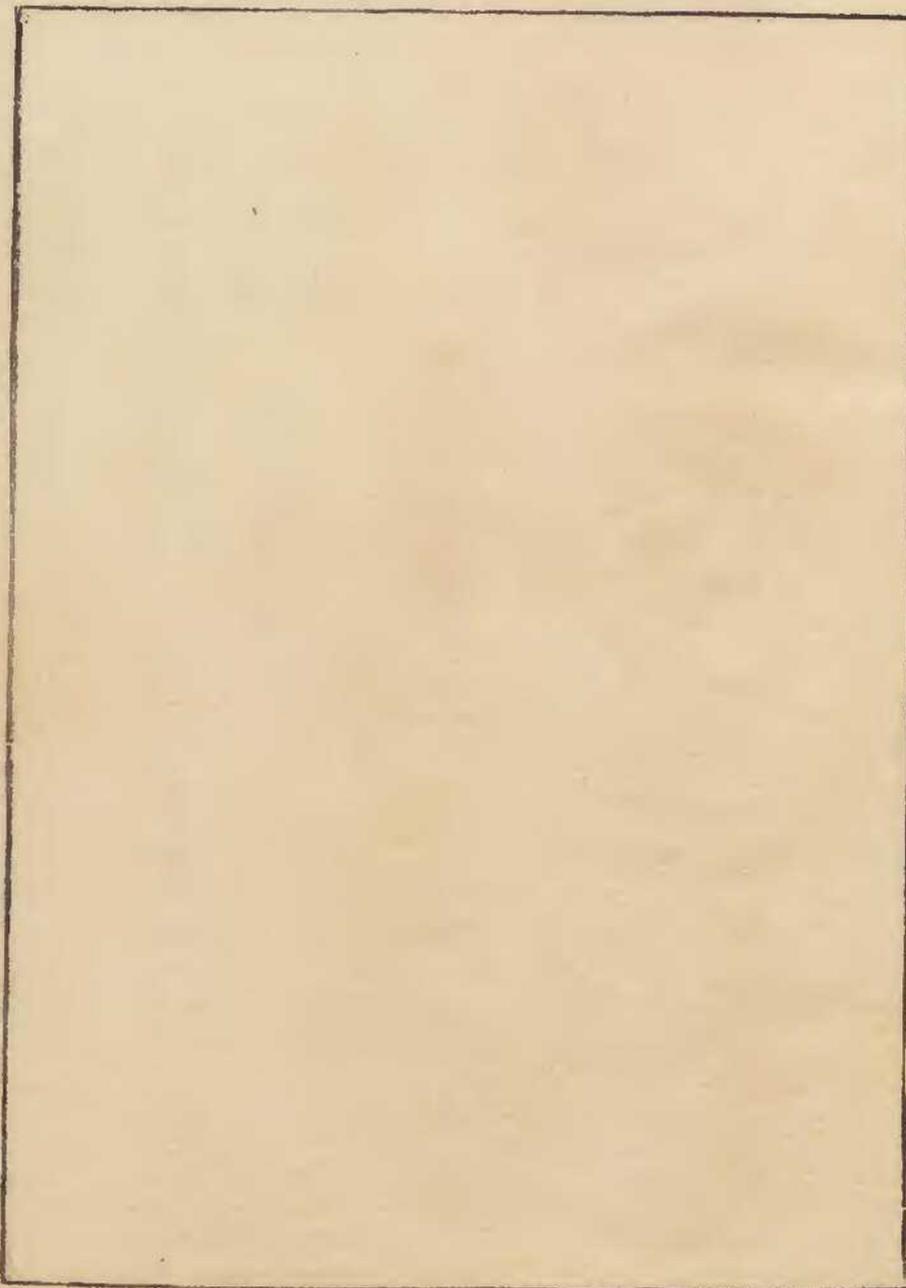
遵生八牋

無
物
類
纂
卷四十五

木屬

壽庭木

一



壽庭木

刺虎生睦州味甘其葉凌冬不凋

本草圖經

壽域方治丹癩用虎刺即壽星草搗汁塗之又伏牛

花一名隔虎刺

明李東璧本草綱目

虎刺一名壽庭木葉深綠而潤背微白圓小如豆枝

繁細多刺四月內開細白花開時子猶未落花落

結子紅如丹砂子性堅雖嚴冬厚雪不能敗產杭之

蕭山者不如虎丘者更佳最畏日炙經糞便死即枯

枝不宜熱手摘別竝忌人口中熱氣相近宜種陰溼

之地澆宜退雞鶩水及臘雪水培護年久綠葉層層如葢結子紅鮮若綴火齊然

明王蓋臣二如亭羣芳譜

種植春初分栽此物最難長百年者止高三四尺上同虎刺如狗橘最難長大宜種陰溼地春初分栽四月開細白花四出花開時子猶未落紅白相間甚可愛花落結子至冬紅如丹砂有二種葉細者佳吳人多植盆中以爲牕前之玩宜頻用梅水澆

明周文華致富全書

吾地人最重虎刺杭州者不佳不如本山其物最喜陰難種然吾所愛者天竹累累朱實扶搖綠葉上雪

中視之尤佳余所在種之虎刺之下早珊瑚盆中可種水珊瑚最易生亂植竹林中亦佳蔓生者曰雪裏

珊瑚不足植也

明王敬美學圃雜疏

虎茨產杭之蕭山白花紅子而子性甚堅雖嚴冬厚雪不能敗也畏日色百年者止高二三尺不甚易活

明高濂遵生八牋

虎刺產杭之蕭山白花紅子而子性堅雖嚴冬厚雪不能敗也虎丘者葉細畏日色經糞即死其枯枝不宜手摘并忌人口熱氣相近宜種陰溼之地春初分

栽四月內開，細白花，花開時子猶未落，花落結子，細大紅如丹砂，百年者止高三四尺，想不易長者。明王仲遵

花史左編

刺虎味甘，葉凌冬不凋。浙江通志

伏牛，正今之虎刺也。○蘇頌曰：伏牛似黃檗，葉莖有

刺，蓋謂似小檗也。小檗葉有齒刺，但虎刺小耳。睦州

上虎刺，云凌冬不凋，今吳人種之為玩，生紅實，雁宕

至多。平西徭中有極大者。清方以智通雅

謹按伏牛、虎刺二木微有別

虎刺，杭之蕭山者佳，宜陰溼地。春初分種，四月間開

細白花，花四出，花開時子猶在樹，花落又結子，至冬

紅如丹砂，遇霜雪不萎。清石巖逸叟增定致富奇書

虎刺，葉刺俱對生，花白微香，子丹色，性喜陰，難大，以

此作盆供，雖高不踰尺，而亭亭玉立，居然有林木之

况，雲林圖畫不足奇也。清沈賦名花譜

虎刺一名壽庭木，生於蘇杭蕭山，葉深綠而光，上有

一小刺，夏開小白花，花開時子猶未落，花落後復結

子，紅如珊瑚，其子性堅，雖嚴冬厚雪不能敗，性畏日

喜陰本不易大百年者止高二三尺春初分栽亦多
不活用山泥忌糞水并人口中熱氣相冲宜澆梅水
及冷茶吳中每栽盆內紅子纍纍以補冬景之不足

清陳淚子

秘傳花鏡

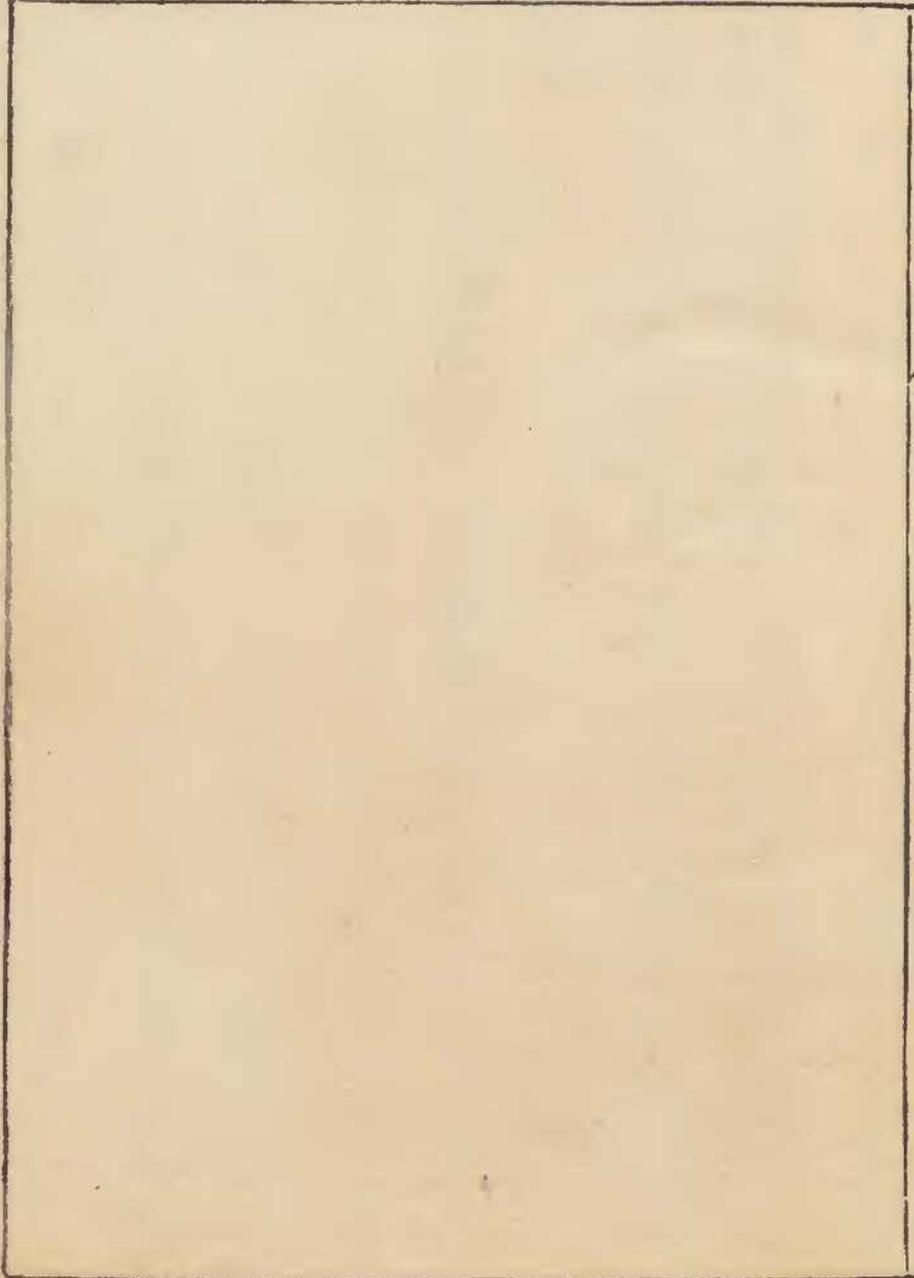
長盆栽虎刺宜石作峯巒布置得宜是一幅案頭山
水此虎丘賣花人長技也不可謂非化工手筆然購
者于此必熟視其為原盆與否是卉皆可新移獨虎
刺必須久植新移旋種者百無一活不可不知
清李漁間

奇

情偶

映山紅

俗名密也埋識氣肥
山城



映山紅

映山紅葉如冬青紅子可愛
江陰縣志

木屬 映山紅 二

山茶科

俗名被也姑卜

木屬 山茶科

山茶科

山茶科科條高四五尺枝梗灰白色葉似阜莢葉而
 團又似槐葉亦團四五葉攢生一處葉甚稠密味苦
 救饑採嫩葉燂熟水淘洗淨油鹽調食亦蒸曬乾做
 茶煮飲明周憲王
救荒本草

水蠟樹

俗名異復佗
州山城

木屬 水蠟樹 一

水蠟樹

水蠟樹葉微似榆亦可放蟲生蠟

明李東璧本草綱目

有水蠟樹菁蠟樹不獨女貞放蠟也○琴操言魯處

女貞木作詩是也故冬青名女貞而有二種自陳嘉

謨以女貞為蠟樹而時珍因之不知今江南北放蠟

者曰水蠟樹常種之池塘隄上根可固隄又易生冬

落葉非若冬青之不凋也南楚城步廣西猺中皆於

菁細樹放蠟不獨女貞清方以智通雅

庶物類纂木屬卷之四十六目次

吳茱萸
食茱萸

吳茱萸

一名藪

神農本草

一名藪

嘉祐補註本草

一名秋子

潛確居類

書

一名辣胡

肇慶府志

木屬

吳茱萸

一

吳茱萸

吳茱萸陶隱居云禮記名藪而俗中呼為藪音殺子當

是不識藪字似藪字仍以相傳其根南行東行者為

勝道家去三尸方亦用之唐本注云爾雅釋木云椒

檝醜林陸氏草木疏云椒檝屬亦有檝名陶誤也嘉祐

補註
本草

吳茱萸生上谷川谷及宛句今處處有之江浙蜀漢

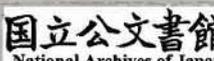
尤多木高丈餘皮青綠色葉似椿而闊厚紫色三月

開花紅紫色七月八月結實似椒子嫩時微黃至成

熟則深紫九月九日採陰乾風土記曰俗尚九月九日謂為上九茱萸到此日氣烈熟色赤可折其房以挿頭云辟惡氣禦冬又續齊諧記曰汝南桓景隨費長房學長房謂曰九月九日汝家有灾厄宜令急去家各作絳囊盛茱萸以繫臂上登高飲菊花酒此禍可消景如言舉家登高山夕還見雞犬牛羊一時暴死長房聞之曰此代之矣故世人每至此日登高飲酒戴茱萸囊由此耳世傳茱萸氣好上言其衝膈不可為服食之藥也

本草圖經

吳茱萸須浸湯中浸去苦烈汁凡六七過始可用今文與注及注中藥法皆不言亦漏落也此物下氣最速腸虛人服之愈甚宋寇宗奭本草衍義茱萸枝柔而肥葉長而皺其實結於梢頭累累成簇而無核與椒不同一種粒大一種粒小小者入藥為勝淮南萬畢術云井上宜種茱萸葉落井中人飲其水無瘟疫懸其子於屋辟鬼魅五行志云舍東種白楊茱萸增年除害明李東壁本草綱目吳茱萸生上谷及宛句九月九日采之今處處皆產



江淮蜀漢猶多木高丈餘皮青綠色葉似椿而闊厚
 紫色三月開紅紫細花七月八月結實似椒子嫩時
 微黃至熟則深紫風土記云九月九日折茱萸戴首
 以辟惡氣昔汝南桓景隨費長房學道長房謂曰九
 月九日汝家有災厄宜令急去各作絳囊盛茱萸以
 繫臂上登高飲菊花酒此禍可消景如其言舉家登
 高山夕還見雞犬牛羊一時暴死長房聞之曰此代
 之矣故人至此且登高飲酒首插茱萸繇此爾
 本草 食物

明李東壁

蘇氏曰吳茱萸處處有之江淮蜀漢尤多閩中最勝
 吳地者亦佳故名木高丈許皮色青綠枝柔而肥葉
 長而皺似椿葉闊厚色紫三月梢頭開紅紫色花七
 八月結實累累成簇而無核嫩時微黃熟則深紅一
 種粒大一種粒小小者入藥雷氏曰修治以吳茱萸
 一斤食鹽一兩滾湯一釜泡浸一日洗去涎曬乾用
 明倪朱謨
 本草彙言
 九月九日律中無射而數九俗尚此日折茱萸房以
 挿頭言辟除惡氣而禦初寒晉周處風土記

汝南桓景隨費長房遊學累年長房謂曰九月九日
汝家中當有災宜急去令家人各作絳囊盛茱萸以
繫臂登高飲菊花酒此禍可除景如言舉家登山夕
還見雞犬牛羊一時暴死長房聞之曰此可代也今
世人九日登高飲酒婦人帶茱萸囊蓋始於此

梁吳均續

齊諧記

檄一名藪今之茱萸也其味苦辛置之食中能去臭
南都賦所謂蘇檄紫薑拂徹羶腥者也古者膾春用
蔥秋用芥豚春用韭秋用蓼脂用蔥膏用薤三牲用

藪和用醢獸用梅蓋皆薰辛之物所用各有宜爾漢
律會稽獻藪一斗賀氏云今蜀郡作之九月九日取
茱萸折其枝連其實廣長四五寸一升實可和十升
膏然鄭氏及說文皆以前煎茱萸為藪蓋藪必煎乃用
爾今蜀人猶呼其實為艾子蓋藪之訛也風土記
尚九月九日謂為上九茱萸至此日氣烈熟色
赤房以挿頭云辟惡氣禦冬西京雜記云
月九日佩茱萸食蓬餌飲菊花酒云令
荆楚歲時
房教巨景

人

令家人各作絳囊

日盛茱萸 臂 山飲菊

酒消厄蓋至今

菊花真酒中飲古之

遺俗也尤妙於辟毒破氣故云嶺南多毒足解毒之物即金蛇白藥之屬是也江湖多氣足破氣之物薑橘吳茱萸之類是也乃天生萬物以與人亦人窮急以致物楚辭稱椒專佞以慢恠兮椒又欲充夫佩幃椒以比上官之屬椒其黨也曹植樂府歌曰茱萸自用芳不如桂與蘭而郭璞射覆云子如赤鈴含玄珠乃是椒耳

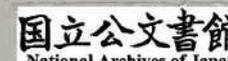
宋羅願爾雅翼

沙隨先生在泰興時有乳媪因食冷肉心脾發痛不可堪忍知縣錢仁老名壽之以藥與之一服痛止再服即無他其藥以陳茱萸五六十粒水一大盞煎取汁去滓入官局平胃散三錢再煎熱服錢云高宗嘗以賜近臣時有歸正官校尉添差縣尉後歸軍中以是愈人疾甚多其妻弟五得中又以其藥歸昌國亦多愈人疾真奇方也

宋張世南游宦紀聞

別名秋子

○明陳仁錫潛確居類書



吳茱萸葉似椿而闊厚實似椒子嫩時微黃熟則深紫八閩通志

椒生山中葉與子似茱萸爾雅云椒椒醜茱桃李醜核言桃李屬皆内核椒椒屬皆外菜也同上

謹按閩書同

椒楚辭註即茱萸也福州府志

謹按八閩通志福州府志俱藥之屬載吳茱萸木之屬收入椒及檳蓋吳茱萸與檳一物也惟其木與實名或不同也本草綱目合食茱萸檳為一

物今改正合檳吳茱萸為一合食茱萸檳子為一也

茱萸有三種惟色綠而變紫者霜後採泡去苦水用

乏江陰縣志

吳茱萸一名藪出封川味辛辣俗名辣胡主溫中下

氣肇慶府志

茱萸木似樺木而赤質堅而燥同上

茱萸夏開花黃色秋結實如珠性溫補腎利氣重九

日人採以泛酒汀州府志

吳茱萸按本草注木高丈餘皮青綠色葉似椿而闊厚三月開花紅紫色七八月結實似椒子嫩時微黃至成熟時深紫色九月九日採陰乾經云味辛溫木熱有小毒主溫中下氣止痛欬逆寒熱除溼血痺逐風邪開腠理去痰冷腹內絞痛諸冷食不消中惡心腹痛逆氣利五臟寇宗奭曰此物下氣最速腸虛人服之愈甚又有食茱萸按本草注其木亦甚高大枝莖青黃色上有小白點葉正類油麻花黃或云其子即茱萸中顆粒大經久色黃黑堪噉者經云味辛苦

木熱無毒功用與吳茱萸同少為劣爾邵武府志

吳茱萸產吳地者入藥故有吳之名枝柔而肥葉長而皺實結于稍頭累累成簇而無核春間種高燥處重陽採收陰乾勿使烟熏用時揀去中間黑子五行志云舍東種茱萸白楊增年除害清石巖逸叟增定致富奇書

茱萸隨處皆生木高丈餘皮青綠色葉似椿而闊厚色青紫莖間有刺三月開紅紫細花其實結於枝稍累累成簇而無核嫩時微黃至熟則深紫味辛辣如椒并側河邊宜植此樹葉落其中人飲是水永無瘧

本草綱目卷之四十一

疫懸子於屋能辟鬼魅九月九日折茱萸戴首可辟惡氣除鬼魅清陳湜子秘傳花鏡

瀘州寶山一名瀘峯山多瘴三四月感之必死五月上旬則無害土人以茱萸燕茶可避嵐氣明王仲遵花史左編

食茱萸

一名艾子本草 一名藪同上 一名橿子草木鳥獸昆蟲
畧 一名辣子本草綱目

俗名華賴思那索莫折烏山城州

本草綱目卷之四十一 木屬 食茱萸 一

本草綱目卷之四十六

食茱萸

食茱萸唐本注云皮薄開口者是雖名為食茱萸而
不堪多噉之也今按顆粒大經久色黃黑乃是食茱
萸顆粒緊小久色青綠即是吳茱萸今按陳藏器本
草云食茱萸殺鬼魅及惡蟲毒起陽殺牙齒蟲痛唐本
先附臣禹錫等謹按藥性論云食茱萸畏紫石英治冷
痺腰腳軟弱通身刺痛腸風痔疾殺腸中三蟲去虛
冷陳藏器云樹皮殺牙齒蟲止痛本經已有吳茱萸
云是口折者且茱萸南北總有以吳地為好所以有

本草綱目卷之四十六 木屬 食茱萸 二

吳之名兩處俱堪入食若充藥用要取吳者止可言
漢之與吳豈得云食與不食其口拆者是日乾口不
拆者是陰乾本經云吳茱萸又云生宛胸宛胸既非
吳地以此為食者耳蘇重出一條嘉祐補
註本草
檣子味辛辣如椒主遊蟲飛尸著喉口者刺破以子
揩之令血出當下涎沫煮汁服之去暴冷腹痛食不
消殺腥物木高大莖有刺新補見陳藏
器○同上
食茱萸舊不載所出州土云功用與吳茱萸同或云
即茱萸中顆粒大經久色黃黑堪噉者是今南北皆

有之其木亦甚高大有長及百尺者枝莖青黃上有
小白點葉正類油麻花黃蜀人呼其子為艾子蓋禮
記所謂藪音藪艾聲訛故云耳宜入食羹中能發辛
香然不可多食多食衝眼兼又脫髮採無時本草
圖經
黨子出閩中江東其木似檣莖間有刺子辛辣如椒
主遊蟲飛尸及腹冷南人淹藏以作果品或以寄遠
吳越春秋云越以甘蜜丸檣與黨
同報吳增封之禮然
則黨之相贈尚矣同上○
蜀椒條
食茱萸此即檣子也蜀人呼為艾子楚人呼為辣子

古人謂之藪及檄子因其辛辣蝨口慘腹使人有殺
殺黨然之狀故有諸名蘇恭謂菜莢之開口者為食
菜莢孟詵謂菜莢之閉口者為檄子馬志謂粒大色
黃黑者為食菜莢粒緊小色青綠者為吳菜莢陳藏
器謂吳食二菜莢是一物入藥以吳地者為良不當
重出此條只可言漢與吳不可言食與不食時珍竊
謂數說皆因菜莢二字相混致誤耳不知吳菜食菜
乃一類二種菜莢取吳地入藥故名吳菜莢檄子則
形味似菜莢惟可食用故名食菜莢也陳藏器不知

食菜莢即檄子重出檄子一條正自誤矣按曹憲博
雅云檄子越椒菜莢也鄭樵通志云檄子一名食菜
莢以別吳菜莢禮記三牲用藪是食菜莢也二說足

正諸人之謬明李東壁
本草綱目

謹按清劉若金本草述云蘇恭謂食菜莢功同吳
菜莢但力少劣爾此語誠然一女子於秋浚病腹
中氣痛甚止多服食菜莢茶而愈既能治病乃曰
僅可食用不謂之葍不可也

食菜莢檄子辣子一物也高木長葉黃花綠子叢簇

枝上味辛而苦土人八月采擣濾取汁入石灰攪成
名曰艾油亦曰辣米油如辛辣蠶口入食物中用周
處風土記以椒樵薑為三香則自古尚之矣而今貴
人罕用之上同

食茱萸一名辣子出閩中江東其木高大似樗莖間
有刺其子辛辣如椒南人淹藏作果品或以寄遠明

東壁食
物本草

食茱萸樵子辣子一物也高木長葉黃花綠子叢簇
枝上味辛而苦土人八月採擣濾取汁入石灰攪成

名曰艾油亦曰辣米油始辛辣蠶口入食物中用周
處風土記以椒樵薑為三香則自古尚之矣而今貴
人罕用之明張三錫
本草選

雜五行書曰舍東種白楊茱萸三根增年益壽除患
害也又術曰懸茱萸子於屋內鬼畏不入後魏賈思
勰齊民要

茱萸禮記曰三牲用藪注曰藪茱萸也○李時珍曰
此即樵子也蜀人呼為艾子
楚人呼為辣子古人謂之藪及樵子因其辛辣蠶口
慘腹使人有殺毅黨然之狀故有諸名○蘇恭謂茱
萸之開口者為食茱萸孟詵謂茱萸之閉口者為樵
子馬志謂粒大色黃黑者為食茱萸粒緊小色青綠

者為吳茱萸山茱萸則不任食也其樹處處有之江淮蜀漢猶多木高丈餘三月開花七八月結實○明徐光啓農政全書

齊民要術曰二月栽之宜故城隄冢高燥之處凡於上種時者先宜隨長短掘壟壟停之經年然後於壟中種時保澤汰壤與平地無差不爾者土堅澤流長物不達經年倍候實開便收之挂著屋裏壁上令陰乾勿樹木尚小使煙熏煙熏則苦而不辛也用時去中黑子肉醬魚鮮偏可所用○同上

萬畢術曰井上宜種茱萸茱萸葉落井中有化水者無瘟病同上

謹按化齊民要術作此

風土記曰俗尚九月九日謂之上九茱萸到此且氣

烈熟色赤可折其房以挿頭云辟惡氣禦冬同上

艾子大抵茱萸類也實正綠味辛蜀人每進羹臠以

二三粒投之少選香滿孟酸或曰作為膏尤良按揚

雄蜀都賦當作藪藪艾字同云綠實若萸味辛香苾

投ス粒羹臠椒桂之匹宋宋祁益部方物畧記

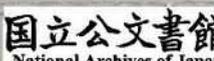
欖子曰食茱萸曰越博雅云欖越與吳茱萸俱有藪

名內則云三牲用藪是欖子也爾雅云椒檄醜菜宋鄭

夾滌昆蟲草木畧

風土記曰三香椒檳薑檳出閩中江東其木似椿莖間有刺子辛辣如椒南人淹藏以為果品或以寄遠吳越春秋曰越以甘蜜丸檳報吳增封之禮則檳之相贈尚矣宋義熙八年大社檳木生於壇側檳尚黑也宋水德忽生此木宋羅願爾推翼藪即艾子藪魚既切說文玉篇俱云煎菜莢也漢令會稽郡歲貢藪子一斗字一作艾楊雄蜀都賦木艾椒籬本草蜀州食菜莢甚高大長及百尺者蜀人呼其子為艾子宋景文公艾子贊曰綠實若莢味辛

香苾投粒羹臙椒桂之匹范石湖成都古今記云艾子菜莢類也實正綠味辛蜀人每酒輒以一粒投之少頃香滿盃酸或曰作膏尤良文安云食菜莢高者尋丈餘與吳菜莢相似但吳菜莢粒小久則色青蜀菜莢粒大久則色黃其所謂艾子者非菜莢也木高辣葉小花黃其子類菜莢八月土人采而糜之濾其渣名曰艾油以菅華蕨味辛香今渝瀘皆有之是艾不甚辛可以為油而菜莢則大辛采之其氣即熏且不可糜而為油也今土人林園並種之菜莢則乾之



以烹茶艾子則取其油以烹藪彼此異形殊用本草合而為一誤矣又謂閉目者名樵子不堪食按禮記云三牲用通志云樵子曰食茱萸又曰樵博雅云樵樵吳茱萸俱名藪爾雅翼云三香椒樵薑也所謂藪與艾者聲訛耳慎按公之說是也但藪與艾非聲訛二字可互呼如刈草之刈黍艾之艾字皆从乂其例本草云食茱萸本字不誤蓋一物相似有食茱萸藥茱萸之分如川芎有茶芎藥芎之別也明楊升菴丹鉛總錄藪魚既切說文玉篇俱云煎茱萸也漢令會稽郡歲

貢藪子一斗字一作艾楊雄蜀都賦木艾椒離本草蜀州食茱萸甚高大長及百尺者蜀人呼其子為艾子宋景文公艾子贊曰綠實若萸味辛香苾投粒羹臛椒桂之匹范石湖成都古今記云艾子茱萸類也實正綠味辛蜀人每進酒輒以一粒投之少頃香滿盃醖但藪與艾蓋一物相似有食茱萸藥茱萸之分如川芎有茶芎藥芎之別也明楊升菴文集三香者椒樵薑也椒二種胡椒川椒也樵即茱萸也其子相似者曰檄俗名殺火又作辣火本作檄檄大

椒也薑亦二種上林賦此薑藁荷張揖曰此薑子薑也又有山薑明田藝蘅雷青日札

食茱萸其木高大有長及百尺者枝莖青黃上有小白點葉正類油麻花黃子如吳茱萸而顆粒較大八

通志

檣字亦作其木有刺子朵生如茱萸辛辣如椒殺腥物上同

檣不高大枝有刺子似茱萸而香味辛如椒殺腥物福州府志

茱萸功用與吳茱萸同瓊州府志

茱萸有三種惟色綠而變紫者霜後採泡去苦水用

乏江陰縣志

檣字亦作其木有刺子朵生如茱萸辛辣如椒檣

閩書

食茱萸按本草注其木亦甚高大枝莖青黃色上有小白點葉正類油麻花黃或云其子即茱萸中顆粒大經久色黃黑堪噉者經云味辛苦大熱無毒功用與吳茱萸同少為劣兩府志

庶物類纂 卷四十一

食茱萸作漿食俗名辣糊與吳茱萸一類

清張士聰醫學要訣

庶物類纂木屬卷之四十七目次

秦椒

蜀椒

竹葉椒

崖椒

庶物類纂 卷四十七

木屬目次

本草綱目卷之四十一

秦椒

一名檄爾雅 一名大椒同上 一名樛子鄭夾漈

名花椒本草綱目

本草綱目卷之四十一

木屬 秦椒

本草綱目卷之二十一

秦椒

檄大椒爾雅

今椒樹叢生實大者名為檄晉郭璞爾雅註

檄者大椒之別也郭云今椒樹叢生實大者名為檄

詩唐風云椒聊且陸璣疏云椒樹如茱萸有針刺葉

堅而滑澤蜀人作茶吳人作茗皆合煮其葉以為香

今成臯諸山間有椒謂之竹葉椒其樹亦如蜀椒少

毒熱不中合藥也可著飲食中又用烝鷄豚最佳者

東海諸島上亦有椒樹枝葉皆相似子長而不圓甚

無物類纂卷之二十一 木屬 秦椒 二

唐本草類聚卷之四十一

香其味似橘皮。島上獐鹿食此椒葉。其肉自然作椒。

橘香宋邢昺爾雅疏

檄大椒秦椒也。與蜀椒相似稍大而香氣減焉。俗呼

膠子宋鄭夾漈爾雅註

秦椒陶隱居云今從西來形似椒而大色黃黑味亦

頗有椒氣或呼為大椒又云即今膠居地樹而膠子

是豬椒恐謬唐本注云秦椒樹葉及莖子都似蜀椒

但味短實細藍田南秦嶺間大有也臣禹錫等謹按

范子計然云蜀椒出武都赤色者善秦椒出天水隴

西細者善嘉祐補註本草

秦椒生秦山川谷及秦嶺上或琅邪今秦鳳及明越

金商州皆有之初秋生花秋末結實九月十月採陶

隱居云似椒而大色黃黑或呼大椒蘇恭云葉及莖

子都似蜀椒但實細味短爾雅云檄大椒郭璞云椒

叢生實大者名為檄詩唐風云椒聊且陸璣疏云椒

似茱萸有針刺莖葉堅而滑蜀人作茶吳人作茗皆

合煮其葉以為香今成臯諸山謂之竹葉椒其木亦

如蜀椒少毒熱不中合藥可著飲食中又用豨雞豚

雜物類聚卷之四十一

木屬 秦椒 三

最佳東海諸島上亦有椒枝葉皆相似于長而不圓甚香其味似橘皮島上麋鹿食其葉其肉自然作椒橘香而今南北所生一種椒其實大於蜀椒與陶及郭陸之說正相合當以實大者為秦椒其云蜀吳作茶茗皆者其葉今不復如此蓋古人所食與今異者多矣故苦楝與茶同條云作飲加茱萸蔥薑等良是也相傳椒可以來水銀又云椒氣好下言餌之益下不上衝也服食藥當用蜀椒本草圖經

秦椒此秦地所產者故言秦椒大率椒株皆相似秦

椒但葉差大椒粒亦大而紋低不若蜀椒縐紋高為異也然秦地亦有蜀種椒如此區別宋寇宗奭本草衍義秦椒花椒也始產于秦今處處可種最易蕃衍其葉對生尖而有刺四月生細花五月結實生青熟紅大於蜀椒其目亦不及蜀椒目光黑也范子計然云蜀椒出武都赤色者善秦椒出隴西天水粒細者善蘇頌謂其秋初生花蓋不然也明李東璧本草綱目李氏曰秦椒花椒也始產於秦今處處可種最易繁行其葉對生尖而有刺四月生細花五月結青實熟

庶物類纂 卷四十七

則紅赤大於蜀椒其目不及蜀椒之光且黑也明倪朱謨

本草彙言

秦椒辛温有毒去目炒去汗取紅用其葉九瓣者秦

椒也清張璐本草逢原

椒一名花椒一名大椒一名檄一名秦椒生秦嶺秦

山瑯琊間今處處有之椒秉五行之精葉青皮紅花

黃膜白子黑氣香最易蕃衍枝間有刺扁而大葉對

生形尖有刺堅而滑澤蜀吳製作茶四月開花五月

結實生青熟紅大於蜀椒其目亦不及蜀椒光黑出

隴西天水粒細者善今成臯諸山有竹葉椒小毒熱

不堪入藥東海諸山上亦有椒枝葉亦相似子長而

不圓甚香味似橘皮椒閉口者殺人五月食損氣傷

心令人多忘中毒者凉水麻仁漿解之明王蓋臣二如亭羣芳譜

收摘中伏後晴天帶露收忌手捻陰一日曬三日則

紅而裂遇雨薄攤當風處頻翻若燂則黑不香若收

作種用乾土拌和埋于避雨水地內深一尺勿令水

浸生茅同上

種植先將肥潤地耕熟二月內取子種之以灰糞和

庶物類纂

卷四十七

木屬

秦椒

五

唐類事卷四十七

細土覆蓋則易生此物乃陽中之物不耐寒冬月草
苔免致凍死來年分栽離七八尺用麻紙灰糞和細
土栽忌水浸根又宜焦土乾糞壅培遇旱用水澆灌
三年後換嫩枝方結實以髮纏樹根或種香白芷或
種生菜皆避蛇食椒上

製椒去目及閉口者炒熟隔紙鋪地上以碗覆待冷
碾紅入藥上同

椒之大實者名檇音毀○唐顏師古急就篇注

秦椒曰檇田野人呼為樛子爾雅云檇大椒宋鄭夾漆昆蟲

草木畧

椒似茱萸而小赤色內含黑子如點今謂椒目木

針刺葉堅而滑澤爾雅曰椒檇帥醜菜桃李醜核言

桃李屬皆內核椒檇屬皆外菜也宋陸佃埤雅

蜀都賦丹椒爾雅以檇為大椒謂叢生實大者又曰

椒檇醜菜茱萸子聚生成房貌今江東亦呼菜云樹

有針刺葉堅而滑澤每葉中亦有刺蜀人作茶吳人

作茗皆煮其葉以為香又東海諸島上有椒子長而

不圓其味如橘皮島上麋鹿食此葉者其肉自然作

雜物類纂卷四十七 木屬 秦椒 六

椒橘香范子計然曰蜀椒出武都赤色者善秦椒

椒木有利子朵生味辛與蜀椒同類但不及蜀中者

氣味濃烈耳俗呼花椒八閩通志

青椒即花椒也同上

椒木有利子朵生而熱味辛生蜀都者曰蜀椒西戎

者曰胡椒本土者則曰土椒福州府志

生椒顆粒似蜀椒但辛香不及之泉州府志

椒爾雅曰椒檄醜菜陳詩曰貽我握椒郭景純椒贊

曰椒之灌植實繁有榛薰林烈薄醇其芬辛今汀產

者名花椒汀州府誌

花椒似茱萸而小赤色內含黑子如點江陰縣志

秦椒大如指開六出白光檄也清皖桐方氏物理小識

本草綱目卷之四十一

蜀椒

一名巴椒別名醫錄一名蔞藪同上一名南椒炮灸論
一名漢椒本草綱目一名川椒同上一名點椒同上

本草綱目

卷之四十一

木屬

蜀椒

一

本草綱目卷之七

蜀椒

蜀椒陶隱居云出蜀都北部人家種之皮肉厚腹裏白氣味濃江陽晉原及建平間亦有而細赤辛而不香力勢不如巴郡巴椒有毒不可服而此為一名恐不爾又有秦椒黑色在中品中凡用椒皆火微熬之令汗出謂為汗椒令有勢力椒自冷別入藥用不得相雜唐本注云椒目味苦寒無毒主水腹脹滿利小便便今椒出金州西域者最善臣禹錫等謹按爾雅疏云檉者大椒之別名郭云今椒樹叢生實大者名為

唐詩類集 卷四十七

檄詩唐風云椒聊且陸璣云椒樹似茱萸有針刺葉
堅而滑蜀人作茶吳人作茗皆合煮其葉以為香今
成臯諸山間有椒謂之竹葉椒其樹亦如蜀椒少毒
熱不中合藥也可著飲食中又用蒸雞豚最佳香東
海諸島上亦有椒樹枝葉皆相似子長不圓甚香其
味似橘皮島上獐鹿食此椒葉其肉自然作椒橘香
嘉祐補
註本草
蜀椒生武都川谷及巴郡今歸峽及蜀川陝洛間人
家多作園圃種之高四五尺似茱萸而小有針刺葉

堅而滑可煮飲食甚辛香四月結子無花但生於葉
間如小豆顆而圓皮紫赤色八月採實焙乾此椒江
淮及北土皆有之莖實都相類但不及蜀中者皮肉
厚腹裏白氣味濃烈耳服食方單服椒紅補下宜用
蜀椒也韋宙獨行方治諸瘡中風者生蜀椒一升取
少麩合溲裹椒勿令漏氣分作兩裹於燔灰火中燒
熟及熱出之刺頭作孔當瘡上罨著使椒氣射入瘡
中冷則易之須臾瘡中出水及遍體出汗即差施州
又有一種崖椒彼土人四季採皮入藥云味辛性熱

蘇物類纂 卷四十二 木屬 蜀椒 三

本草綱目卷四十七

無毒主肺氣上喘兼欬嗽并野薑筴末酒服錢七甚
効忌鹽下又有蔓椒條云生雲中川谷及丘冢間採
莖根煮釀酒陶隱居云俗呼為樗似椒音小不香
耳今亦無復分別或云即金椒是也音小薑子出閩中江
東其木似樗莖間有利子辛辣如椒主遊蠱飛尸及
腹冷南人淹藏以作果品或以寄遠吳越春秋云越
以甘蜜九橿與黨同報吳增封之禮然則黨之相贈尚
矣本草圖經

雷公云一名南椒宋唐慎微證類本草

椒樹本草蜀椒一名南椒一名巴椒一名蔞藪音唐毅

樹高四五尺似茱萸而小有針刺葉似刺藤葉微小
葉堅而滑可煮食甚辛香結實無花但生於葉間如
豆顆而圓皮紫赤此椒江淮及北土皆有之莖實皆
相類但不及蜀中者皮肉厚腹裏白氣味濃烈耳又
云出金州西城者佳味辛性温大熱有小毒多食令
人乏氣口閉者殺人十月勿食椒損氣傷心令人多
忌杏仁為之使畏欬冬花救饑採嫩葉燂熟換水浸
淘淨油鹽調食椒顆調和百味香美明周憲王救荒本草

雜物類聚卷四十一 木屬 蜀椒 四

蜀椒蜀古國名漢水名今川西成都廣漢潼川諸處是矣巴亦國名又水名今川東重慶夔州順慶閬中諸處是矣川則巴蜀之總稱因岷沱黑白四大水分東西南北為四川也明李東壁本草綱目蜀椒肉厚皮皺其子光黑如人之瞳人故謂之椒目他椒子雖光黑亦不似之若土椒則子無光彩矣同上別錄曰蜀椒出武都山谷及巴郡蘇氏曰近以全州西域者稱最今江夏及晉康建平者次之木高五六尺似茱萸而小有針刺葉堅滑無花結實但生於枝

葉間顆如小豆而圓實子光黑宛如人瞳謂之椒目八月采實肉肥皮皺氣味濃厚芳烈也修治去目及閉口者其性能收水銀有中椒毒者以涼水麻仁漿解之明倪朱謨本草彙言蜀椒辛溫小毒去目勿炒用蜀產者微辛不辣色黃者氣味微辛散心包之火最勝色紅者氣味辛辣壯命門之火最强形如鴿鈴者真以子種出其葉十三瓣者蜀椒也閉口者有毒傷人誤中其毒吐沫者地漿水解之清張璐本經逢原

庶物類聚 卷四十一

川椒肉厚皮皺粒小子黑外紅裏白入藥以此為良他椒不及也

明王蓋臣二如亭羣芳譜

春秋運斗樞曰玉衡星散為椒爾雅曰檄大椒也本草曰椒味辛熱有毒主心腹冷氣除齒痛壯陽療陰汗縮小便開腠理通血脈潤髮明目殺鬼疰蠱毒及魚蛇毒久服輕身延年又能敵穢凡感楊梅瘡毒者食之俱能消解烹鮮入調和能殺腥氣性與鰻鱺相反多食令人乏氣十月勿食赤色者佳閉口者殺人喜栽陰處宜壅河泥若糞澆則葉焦死四月開小花

五六月摘青椒入鹽梅及醬瓜內最有風味

明周文華致富

全書

椒爾雅曰檄大椒椒檄帥醜菜郭璞注曰今椒樹叢范子計然曰蜀椒出五都秦椒出天水○案今青州有蜀椒種本商人居椒為業見椒中黑實乃遂生意種之凡種數千株有一根生數歲之後更結子實芳香形色與蜀椒不殊氣勢微弱耳遂分布種移畧通州境也○陸璣詩疏云椒樹似茱萸有針刺葉堅而滑澤味辛香蜀人作茶吳人作茗皆以其葉合煮為香今成臯諸山有竹葉椒其木亦如蜀椒小毒熱不中合藥可入飲食中及蒸鷄豚東海諸島上亦有椒枝葉皆相似子長而不圓甚香其味似橘皮島上蠶鹿食其葉其肉自然作椒橘香今南北所生一種椒其實大於蜀椒與陶氏及郭陸俗名野椒不甚香而大者為秦椒即花椒也○崖椒俗名野椒不甚香而

庶物類聚 卷四十一 木屬 蜀椒 六

子灰色野人用炒鷄鴨食出施州彼土四季採皮入藥○蔓椒蔓生氣臭如狗彘生雲中山山谷及丘塚間采莖根煮釀酒○地椒出北地如蔓椒之小者煮羊肉香美○胡椒出摩伽陀國呼為味履支今南番諸國及交趾滇南海南諸地皆有之已遍中國為日用之物矣○番椒亦名秦椒白花子如秃筆頭色紅鮮可觀味甚辣○椒樹易繁衍四月生花五月結實生青熟紅○明徐光啓農政全書齊民要術曰熟時收取黑子俗名椒且不用人手四月初畦種之治畦下水方三寸一子篩土覆之令厚寸許復篩熟糞以蓋土上旱輒澆之常令潤澤生高數寸夏連雨時可移之移法先作小坑圓深三寸以刀子圓剷椒栽合土移之於坑中萬不失一若拔而移者率

多若移大栽者二月三月中移之先作熟穰泥掘出即封根合泥埋之行百餘里猶得生之此物性不耐寒陽中之樹冬須草裹不裹即死其生小陰中者少稟寒氣則不用裹所謂習以性成一木之性寒暑易容若朱藍之染能不易質故觀鄰識士見友知人也候實口開便速收之天時晴摘下薄布曝之令一日即乾色赤椒好若陰時收者色黑失味其葉及青摘取可以為葹乾而末之亦足充事同上務本新書曰三鄉椒種秋深熟時揀粒秋深摘下陰乾將椒子包裹掘地深埋春暖取出向陽掘畦種之

二年後春月移栽樹小時冬月以糞覆根地寒處以草裹縛次年結子椒不歇條一年繁勝一年同上
玄扈先生曰中伏後晴天帶露收摘忌手捻陰一日曬三日則紅而裂遇雨薄攤當風處頻翻若燂則黑不香若收作種用乾土拌和埋于避雨水地內深一尺勿令水浸生芽其自開口者殺人同上
又曰椒子為油亦可食微辛甘晉中人多以炷燈也造油如小油法同上
范子計然曰蜀椒出五都秦椒出天水案今青州有

蜀椒種本商人居椒為業見椒中黑實乃遂生意種之凡種數千株止有一根生數歲之後更結子實芳香形色與蜀椒不殊氣勢微弱耳遂分布種移略通州境也後魏賈思勰齊民要術
養生要論曰臘夜令持椒卧房牀傷無與人言內井中除瘟病同上
椒聊語助也椒樹似茱萸有鍼刺莖葉堅而滑澤蜀人作茶吳人作茗皆合煮其葉以為香今成臯諸山間有椒謂之竹葉椒其樹亦如蜀椒少毒熱不中

唐物類集 卷四十七

合藥也。可著飲食中。又用。蒸雞豚。最佳香。一作東海

諸島上亦有椒樹。枝葉皆相似。子長而不圓。甚。一作其

香。其味似橘皮。島上。麀鹿食此。椒葉。其肉自然作椒

橘香也。唐陸璣毛詩草木鳥獸蟲魚疏

椒可以來水銀。茱萸氣好上。椒氣好下。唐段成式酉陽雜俎

椒枝條蕃蔚。子離離。藪藪。紅秋風白露中。段柯古謂

茱萸氣好上。椒氣好下。宋王方慶園林草木疏

椒木有刺。子朵生而熱。味辛。生蜀都者曰蜀椒。西戎

者曰胡椒。本土者則曰土椒。福州府志

靈巖椒出長清縣靈巖。味辛而香。山東通志

椒氣下達。無花而實。精勝在膚。須燒地。潑醋。隔紙鋪

椒以盆覆之。謂之出汗。孟詵曰。五月食椒。令人多忘

而生地椒紅丸服。三年則精自秘。吳猛有訣。局方有

詩證之。但今江廣土椒閉氣。川椒口白。其目黑光如

漆。有蔓生者。爾雅所謂椒。椒醜。林也。秦椒大如指。開

六出白光。檄也。胡椒出番國。亦係蔓生。有白色者。或

曰卽畢澄茄。酉陽言胡椒結子相對。葉晨開幕。合

則卷。其子於葉中。中通曰。椒喜麻紙灰糞土。忌水浸。根以髮纏樹根。或種白芷生菜。皆

雜物類纂 卷四十七 木屬 蜀椒 九

庶物類集 卷四十七

避蛇食椒中履曰中秋後晴天帶露收椒陰一日曬三月則紅而裂○清皖桐方氏物理小識

椒產自蜀川其葉對生尖而有刺四月開小花結實

秋深熟時揀粒大者陰乾收子來春種于陰處河泥

壅不用糞澆冬月以草覆之最易蕃衍詩唐風云椒

聊之實蕃衍盈升清石巖逸叟增定致富奇書

椒一名蔞藪一名漢椒有秦蜀二種今處處有之惟

蜀產者香烈木高四五尺似茱萸而小本有針刺葉

堅而滑味亦辛香蜀人取嫩芽作茶其葉對生尖而

有刺四五月結子枝葉間如小豆而圓生青熟紅皮

皺肉厚內有小黑子突出如人之瞳子故有椒目之

稱喜陰惡糞宜壅河泥清陳湜子秘傳花鏡

庶物類纂
卷四十七

竹葉椒

俗名勿由索莫施也烏

庶物類纂
卷四十七
木屬
竹葉椒
一

本草綱目卷之七

竹葉椒

今成臯諸山間有椒謂之竹葉椒其樹亦如蜀椒少毒熱不中合藥也可著飲食中又用蒸雞豚最佳者

唐陸璣毛詩艸木鳥獸蟲魚疏

陸璣又云竹葉椒成臯山中比蜀椒毒熱可著飲食子長而不圓按此即今番椒大如小指頭上尖下平正赤嗣宗謂即胡椒非也清方以智通雅謹按番椒艸本與竹葉椒大不同此說誤也

本草綱目卷之七 木屬 竹葉椒 二

馬
牛
類
集
卷
四
下

崖椒

一名野椒
本草
綱目

馬
牛
類
集
卷
四
下

木
屬
崖
椒

一

庶物類纂 卷四十七

崖椒

施州又有一種崖椒，彼土人四季採皮入藥，云味辛性熱無毒，主肺氣上喘，兼欬嗽，并野薑、筴、朱、酒服。錢七甚効，忌鹽。本草圖經 蜀椒條

崖椒，此即俗名野椒也，不甚香，而子灰色不黑，無光野人用炒雞鴨食。明李東壁 本草綱目

崖椒蔓椒地椒皆野生，止堪入食料，不堪入藥。明王 蓋臣 二如亭 羣芳譜

庶物類纂 卷四十七 木屬 崖椒 二

庶類
物類
類集
卷
四
十七

