

庶物類纂

果屬
自一至三

容

太政官文庫			
和書門	特別	一	二
類	號	三	六
函	架	四	五
冊	架	四	五

414

内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465(418)		
函號	函	54	1

共十九

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

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

Kodak Gray Scale

G Y M

© Kodak, 2007 TM: Kodak



卷404

日本書紀卷之四十四



梅總

庶物類纂果屬總目

卷之

卷之二

綠萼梅

旱梅

江梅

消梅

麗枝梅

庶物類纂

果屬總目

卷之三

官城梅

鶴頂梅

搖梅

冬梅

卷之四

杏總

卷之五

金杏

沙杏

木杏

卷之六

桃總

卷之七

金桃

銀桃

柰桃

燕脂桃

碧桃

卷之八

崑崙桃

壽星桃

尖背桃

早桃

寒桃

毛桃

卷之九

李總

卷之十

麥李

臘脂李

青蔥李

青皮李

白李

卷之十一

梨總

卷之十二

香水梨

紫花梨

乳梨

青梨

鵝梨

拒霜梨

夏梨

鹿梨

卷之十三

安石榴 總

卷之十四

玉榴

甜榴

富陽榴

柴榴

黃榴

卷之十五

林檎

黑林檎

柰

卷之十六

海棠總

海紅

南海棠

山海棠

棠梨

卷之十七

木瓜

檳櫨

楹梲

山櫨子

卷之十八

櫻桃

郁李

卷之十九

橘 總

卷之二十

綠橘

黃橘

朱橘

蜜橘

色橘

卷之二十一

自然橘

盧橘

凍橘

壺橘

猴橘

卷之二十二

金橘

金豆

牛爛金柑

卷之二十三

柑 總

卷之二十四

真柑

饅頭柑

洞庭柑

甜柑

朱柑

卷之二十五

佛酥柑

生枝柑

白柑

先柑

卷之二十六

海紅柑

蜜羅柑

卷之二十七

柚

回青橙

卷之二十八

香櫞

佛手柑

卷之二十九

柿

總

柿餅

附

卷之三十

方蒂柿

八稜柿

卷之三十一

梔子

朱柿

君遷子

猴柿

火珠

凍柿

大梔

烏梔

漆枋

塔枋

著蓋枋

卷之三十二

棗總

卷之三十三

大棗

壺棗

南棗

酸棗

卷之三十四

栗總

卷之三十五

版栗

山栗

萃栗

茅栗

旋栗

卷之三十六

榛

椎

卷之三十七

娑羅

橡

榲

卷之三十八

櫛總

甜櫛

石櫛

苦櫛

卷之三十九

枇杷

焦子

楊梅

白楊梅

卷之四十

榧

被子

銀杏

核桃

山核桃

胡桃

卷之四十一

龍眼

金果

海松子

卷之四十二

梧桐

無花果

枳椇

梓榆

卷之四十三

桑

枸杞

狗棘

胡頹子

野櫻桃

卷之四十四

葡萄 總

卷之四十五

紫葡萄

水晶葡萄

馬乳葡萄

野葡萄

卷之四十六

簡子

木饅頭

獼猴桃

燕覆子

卷之四十七

蓬蘽

小麥莓

薔薇葉蓬蘽

桑葚

懸鉤子

割田蔗

穉田蔗

蔗莓子

卷之四十八

西瓜

卷之四十九

甜瓜

通瓜

蒜同瓜

卷之五十

錦荔枝

洛神珠

卷之五十一

荷總

小紅荷

白蓮

金邊蓮

卷之五十三

菱

總

卷之五十四

折腰菱

水紅菱

青菱

大菱

蝙蝠菱

雁來紅

刺菱

卷之五十五

芡

總計一百六十七種

總十六種附
一種不在數

庶物類纂果屬卷之一目次

梅總

梅

一名蓀廣志 一名清客西溪叢語 一名清友花史

俗名胡眉

果屬 梅

梅

梅似杏一名蓀先衆木花似杏甚香杏遠不及老
 幹如杏嫩條綠色葉似杏有長尖樹最耐久實大者
 如小兒拳小者如彈熟則黃微甘酸可啖古人用以
 薦饋食之籩生純青酸甚多食泄津液生痰損筋蝕
 脾傷腎弱齒爲脯含之口香造煎堪久性潔喜曬澆
 以塘水則茂最忌肥水子赤者材堅白者材脆種類
 不一白者有綠萼梅凡梅花跗蒂皆絳紫色惟此純
 綠枝梗亦青實大五月熟特爲
 清高好事者比之九疑仙人萼綠華宋時京師良嶽
 有萼綠華堂其下專植此木人間亦不多有爲時所

果屬

梅

二

重吳下又有一種萼亦微綠四邊猶淺絳亦自難得中奇品也結消梅花與江梅冠城梅相似實甘青止實多雙尤異消梅可生啖雖甚甚鬆脆多液無滓花重者實少單者大不重者實亦不堪煎造玉蝶梅花甚冠城梅實甚大時宜熟亦不堪煎造

梅實大五早梅四月冬梅實小十月可用不能熟紅者有千葉

紅梅來自閩湘故有福州紅潭州紅邵武紅等號鶴頂梅實大而紅鴛鴦梅多花輕盈葉數層凡雙果必並雙頭紅梅葉重或結並蒂惟此一蒂而結雙梅尤異

淡杏梅色淡紅實扁異品有冰梅實吐自葉罅不花之自融如墨梅花黑如墨或云色如冰玉無核含冰佳品也

梅朱梅紫梅同心梅紫蒂梅麗枝梅臘脂梅尚多今

人爭上重葉綠萼玉蝶百葉緗梅賈思勰曰按梅花白而早杏花白謹按齊民要術作紅而晚梅實小而酸杏實大而甜梅可以調鼎杏則不任此用乃知天下之美有不得兼者梅花優於香桃花優於色若荔枝無好花牡丹無美實亦其類也梅實少稜亦少諺云樹無梅手無盃明王蓋臣二如亭羣芳譜

接法春分後接用桃杏體杏更耐久同上

移種去其枝梢大其根盤沃以溝泥即活同上

瓶插醃肉滾汁徹去浮油熬入瓶插之可結實煮鱗

魚湯亦可陳眉公云以乾鹽貯瓶插梅鹽梅相和尤覺清韻熱水挿之耐久同上

製用取大青梅以鹽漬之日曬夜漬十晝十夜便成白梅調鼎和齏所在任用青梅籃盛突上薰黑即成烏梅以稻灰淋汁潤溼蒸過則肥澤不蠹亦可糖藏蜜煎作果用筴汁曬收為梅醬夏月調水解渴烏梅洗淨搗爛水煮滾入紅糖使酸甜得宜水內泡冷暑月飲甚妙○梅醬熟梅十斤爛蒸去核每肉一斤加鹽三錢攪勻日中曬待紅黑色收起用時加白豆蔻

仁檀香些少飴糖調勻服涼水極解渴○糖脆梅每百箇以刀劃成路將熟冷醋浸一宿取出控乾別用熟醋調沙糖一斤半浸沒入新瓶內箬葉口仍覆碗藏地深一二尺用泥蓋過白露節取出換糖浸○癸辛雜志云折梅花插鹽中花開酷有肥態試之良然已與家仲乙未正月十四舟過鍾賈山大雪探梅僧院僧出酒相餉因論前事僧言以醃豕滾汁熟貯瓶梅卻能放葉結子余始知古人鹽梅和羹故自同調陳眉公○冬月後用竹刀取欲開梅蕊上下蘸以蠟

投蜜缶中夏天以熱湯就蓋泡之。花即綻清香可愛。

山家清供 ○一法梅將開時清日摘半開花頭帶蒂置瓶

中每一兩用炒鹽一兩灑之不可用手觸壞以厚紙

數重密封置陰處次年取時先置蜜於蓋內然後取

花二三朵滾湯一泡花頭自開香美異常多能 ○衣

物為梅雨所衰梅葉煎湯洗 ○清水揉梅葉洗蕉葛

衣經夏不脆 同上

梅一名栝杏之類樹及葉皆如杏樹比杏稍黑葉比

杏稍青北人不識故賈思勰曰梅花早而白杏花晚

而紅梅實小而酸核有文杏實大而甜核無文梅任

調食及蠶杏則不任此用世人或不能辨言梅杏為

一物失之遠矣花香先百花开結實至五月而熟范

石湖梅譜曰梅天下尤物無問知愚賢不肖莫敢有

異議學圃之士必先種梅且不厭多又曰梅以韻勝

以格高故以橫斜疎瘦與老枝怪奇者為貴其新接

穉本抽嫩枝直上或三四尺如醉醲薔薇類者謂之

氣條此直宜取實規利無所謂韻與格矣又有一種

蠶壤力勝者於條上茁短橫枝狀如棘鍼花密綴之

亦非高品。其叙梅類有江梅、遺核、野生、不經栽接者，又名直腳梅，或謂之野梅。凡山間水濱荒寒清絕之趣，皆此本也。花稍小而疎瘦，有韻香最清實，小而硬。有早梅花，勝直腳梅。吳中春晚二月始爛熳，獨此品於冬至前已開，故得早名。錢塘湖上亦有一種尤開早，予嘗重陽日親折之，有橫枝對菊開之句，行都賣花者爭先爲奇。冬初折未開枝，真浴室中熏蒸，令折強名早梅。終瑣碎無香，有官城梅。吳下圃人以直腳梅擇他本，花肥實美者，接之花，遂敷腴實亦佳，可入

煎造。有消梅，花與江梅、官城梅相似，其實圓小鬆脆，多液無滓，多液則不耐日乾，故不入煎造，亦不宜熟。惟堪青噉。有古梅，其枝樛曲萬狀，蒼蘚鱗皴，封滿花身，又有苔鬚垂於枝間，或長數寸。風至，綠絲飄颻可愛。有重葉梅，花頭甚豐，葉重數層，盛開如小白蓮。梅中之奇品，花房獨出而結實多雙，尤爲瑰異。極梅之變化，工無餘巧矣。有綠萼梅，凡梅花跗蒂皆絳紫色，惟此純綠，枝梗亦青，特爲清高。好事者比之九疑仙人萼綠華。又有一種萼亦微綠，四邊猶淺絳，亦自難

得有百葉細梅亦名黃香梅亦名千葉香梅花葉至二十餘瓣心色微黃花頭差小而繁密別有一種芳香比常梅尤穠美不結實有紅梅粉紅色標格猶是梅而繁密則如杏香亦類香詩人有北人全未識渾作杏花看之句與江梅同開紅白相映園林初春絕景也梅聖俞詩云認桃無綠葉辨杏有青枝當時以爲著題東坡詩云詩老不知梅格在更看綠葉與青枝蓋謂其不韻爲紅梅解嘲云有鴛鴦梅多葉紅梅也花輕盈重葉數層凡雙果必並蒂唯此一蒂而結

雙梅亦尤物有杏梅花比紅梅色微淡結實甚扁有爛斑色全似杏味不及紅梅吳邑志云梅花疎瘦有韻山家多種之光福山中尤多花時香雪二十里物外奇賞也又云梅子其味仍在熟時青黃餽飮歷時最久埤雅曰子赤者材堅子白者材脆俗云梅花優於香桃花優於色天下之美不得而兼者若荔枝無好花牡丹無美實亦其類也今江湘四五月間梅欲黃落則水潤玉滄礎壁皆汗蒸鬱成雨其霏如霧謂之梅雨沾衣服皆敗斲故自江以南三月雨謂之迎

梅五月雨謂之送梅梅食之生津液能止渴而損齒
本艸衍義曰食梅則津液泄木生水也津液泄故傷
齒腎屬水外為齒故也其熟者以火熏之為烏梅以
鹽殺之為白梅其青者以糖和之作糖梅以蒜醋和
之作蒜梅或又杆白梅和以紫蘇作梅醬古人用以
調羹疑即此也齊民要術作白梅法梅子酸核初成
時摘取夜以鹽汁浸之晝則日曝凡十曝十浸便成
調鼎和齏所在多入也謹按齊民要術入作任作烏梅亦以核
初成時摘取籠於突上熏之令乾即成矣烏梅入藥

不任調食也春間取核埋糞地待長二三尺許移栽
亦有野出者必數年始著花今人取佳種接桃樹上
或用本色春秋皆可接唯在春分前後則易活二三
年便有花此捷法也九月間用糞澆溉又云移大梅
樹去其枝梢大其根盤沃以溝泥無不活者或云於
苦楝樹上則成墨梅然詢之老圃獨宜江梅餘俱不
然灌園史曰瓶中插梅花將醃肉汁撇去浮油入瓶
插之可至結實或用煮鮓湯亦可陳眉公曰以乾鹽
貯瓶插梅其中鹽梅相和尤覺清韻

明周文華致富全書

梅優民圖纂曰春間取核埋糞地待長一二尺許移栽其樹接桃則實脆若移大樹則去其枝梢大其根盤沃以溝泥無不活者

明徐光啟農政全書

齊民要術曰栽種與桃李同上

桑上接梅則不酸

郭橐駝種樹書

栽培法梅結實最遲諺曰桃三李四梅十二必十二年方結實和泥移種接桃最大接李紅甘爾雅曰梅柎也梅上接冬青開梅花茶或冬青上接亦然苦棟樹上接梅花則成墨梅

明吳興慎懋官華夷花木考

隋開皇中趙師雄遷羅浮一日天寒日暮在醉醒間因憇僕車於松林間酒肆傷舍見一女人淡粧素服出迎師雄時已昏黑殘雪對月色微明師雄喜之與之語但覺芳香襲人語言極清麗因與之扣酒家門得數杯相與飲少頃有一綠衣童來笑歌戲舞亦自可觀頃醉寢師雄亦惛然但覺風寒相襲久之時東方已白師雄起視乃在大梅花樹下上有翠羽啾嘈相須月落參橫但惆悵而爾

唐柳宗元龍城錄

謹按羣芳譜引龍城錄云隋開皇中趙師雄遷羅

浮一日天寒日暮於松林間酒肆傍舍見美人淡粧素服出迎時已昏黑殘雪未消月色微明師雄與語言極清麗芳香襲人因與扣酒家門共飲少頃一綠衣童子笑歌戲舞師雄醉寐但覺風寒相襲久之東方已白起視大梅花樹上有翠羽刺嘈相顧月落參橫惆悵而已其文少異豈所見乃別本耶抑加改削耶又謹按宋張邦基黑莊漫錄云近時傳一書曰龍城錄云柳子厚所作非也乃王銍性之僞爲之其梅花鬼事蓋遷就東坡詩月黑

林間逢縞袂及月落參橫之句耳又作雲仙散錄尤爲怪誕殊悞後之學者又有李歌注杜甫詩及注東坡詩事皆王性之一手殊可駭笑有識者當自知之

梅天下尤物無間智賢愚不肖莫敢有異議學圃之士必先種梅且不厭多他花有無多少皆不繫重輕余於石湖玉雪坡既有梅數百本比年又於舍南買王氏儼舍七十楹盡拆除之治爲范村以其地三分之一與梅吳下栽梅特盛其品不一今始盡得之隨

所得為之譜以遺好事者

宋范成大梅譜

梅以韻勝以格高故以橫斜疎瘦與老枝怪奇者為貴其新接穉木一歲抽嫩枝直上或三四尺如餘醪薔薇輩者吳下謂之氣條此直宜取實規利無所謂韻與格矣又有一種糞壤力勝者於條上茁短橫枝狀如棘針花密綴之亦非高品近世始畫墨梅江西有楊補之者尤有名其徒倣之者實繁觀楊氏畫大略皆氣條耳雖筆法奇峭去梅實遠惟廉宣仲所作差有風致世鮮有評之者余故附之譜後

同上

蜀名梅為榛大如鴈子梅杏皆可以為油脯黃梅以

孰榛作之

晉郭義恭廣志

嶺南之梅小於江左居人采之雜以朱槿花和鹽曝之梅為槿花所染其色可愛又有選大梅刻鏤瓶罐

結帶之類取棹汁漬之

棹木葉汁亦甚甘脆唐段公路北戶錄

荊州記謂陸凱與范蔚宗相善凱自江東遣使寄梅花一枝詣長安與范蔚宗并詩一絕云折花逢驛使寄與隴頭人江南無所有聊贈一枝春後世紛紛舉用多矣皆以陸范為證不知劉向說苑已載越使諸

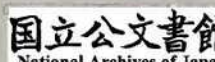
發執一、枝梅遺梁王。梁王之臣曰韓子者，顧左右曰：烏有一枝梅，乃遺列國之君，則折梅遣使，始此矣。宋史

繩祖學齋帖

北人不識梅，南人不識雪。蓋梅至北方，則變而成杏。今之江湖二浙，四五月間，梅欲黃而雨，謂之梅雨。轉淮而北，則杏亦地氣然也。語曰：南人不識雪，向道似楊花。然南方楊實無花，以此知北人不但不識梅，而且無梅。南人不識雪，則亦不識楊花矣。予聞關中人不識螿蟹，人有得一乾螿蟹者，或病則掛之門，其

病遂愈。沈存中曰：不但人不識，鬼亦不識也。宋陳善捫虱新話

書曰：若作和羹，爾惟鹽梅。詩曰：標有梅，其實七兮。又曰：終南何有，有條有梅。毛氏曰：梅，栭也。陸璣曰：似杏而實酸。蓋但取其實與材而已，未嘗及其花也。至六朝時，乃略有詠之者。及唐而吟詠滋多。至宋朝，則詩與歌詞連篇累牘，推為羣芳之首。至恨離騷集衆香艸，而不應遺梅。余觀二百五篇，如桃李芍藥棠棣蘭之類，無不歌詠。如梅之清香玉色，迥出桃李之上。豈



獨取其材與實而遺其花哉。或者古之梅花其色香之奇未必如後世亦未可知也。蓋天地之氣騰降變易不常其所而物亦隨之。故或昔有而今無或昔無而今有。或昔庸凡而今瑰異或昔瑰異而今庸凡。要皆難以一定言。且如古人之祭炳蕭酌鬱鬯取其香也。而今之蕭與鬱金何嘗有香。蓋離騷已指蕭艾爲惡艸矣。又如牡丹自唐以前未有聞。至武后時樵夫採山乃得之。國色天香高掩羣花。於是舒元興爲之賦。李太白爲之詩。固已奇矣。至宋朝紫黃丹白標目

尤盛。至於近時則翻騰百種愈出愈奇。又如荔枝。明皇時所謂一騎紅塵妃子笑者。謂瀘戎產也。故杜子美有憶向瀘戎摘荔枝之句。是時閩品絕未有聞。至今則閩品奇妙香味皆可僕視。瀘戎蔡君謨作譜爲品已多。而自後奇名異品又有出於君謨所譜之外者。他如木犀山礬素馨茉莉其香之清婉皆不出蘭芷下。而自唐以前墨客槧人曾未有語及之者。何也。游成之曰。一氣埏埴孰測端倪。烏知古所無者今不新出。而昔常見者後不變滅哉。人生須臾卽以耳

目之常者拘議造物亦已陋矣余聞秦中不產竹昔
年山崩其下乃皆鉅竹頭由是言之古固產竹矣晉
葛洪欲問丹砂求為勾漏令勾漏縣隸客州余嘗為
法曹親至其地求所謂丹砂者顆粒不可得豈非昔
有而今無哉蓋非特物然也巴邛閩嶠夙號荒陋而
漢唐以來漸產人才至宋朝益盛古稱山西出將山
東出租又曰汝穎多奇士燕趙多佳人其說拘矣

宋羅

大經鶴
林玉露

古人於花卉似不著意詩人所詠者不過不言卷耳

蘋蘩之屬其於桃李棠棣芍藥菡萏間一及之至如
梅桂則但取以為調和滋味之具初不及其清香也
豈當時西北中原無此一物而所用者皆其乾與實
耶周禮籩人八籩乾蓀與焉蓀即梅也生於蜀者謂
之蓀商書若和羹汝作鹽梅則今烏梅之類是已可
見古人即生青梅未得見也況其花乎然召南有標
梅之詠今河南關中梅甚少也桂蓄於盆盎有間從
南方至者但用之入藥未聞有和肉者而古人以薑
桂和五味莊子曰桂可食故伐之豈不寃哉然余宦

西北十餘年，即生薑芽亦不數見也。明謝肇淛五雜俎

自暗香疎影之句為梅傳神，而後高人墨客相繼吟賞不置，然翫華而忘實，政與古人意見相反。閩浙三吳之間，梅花相望有十餘里不絕者，然皆俗人種之，以售其實耳。花時苦寒，凌風雪於山谷間，豈俗子所能哉。故種者未必賞，賞者未必種，與它花卉不同也。
上同

庶物類纂果屬卷之二目次

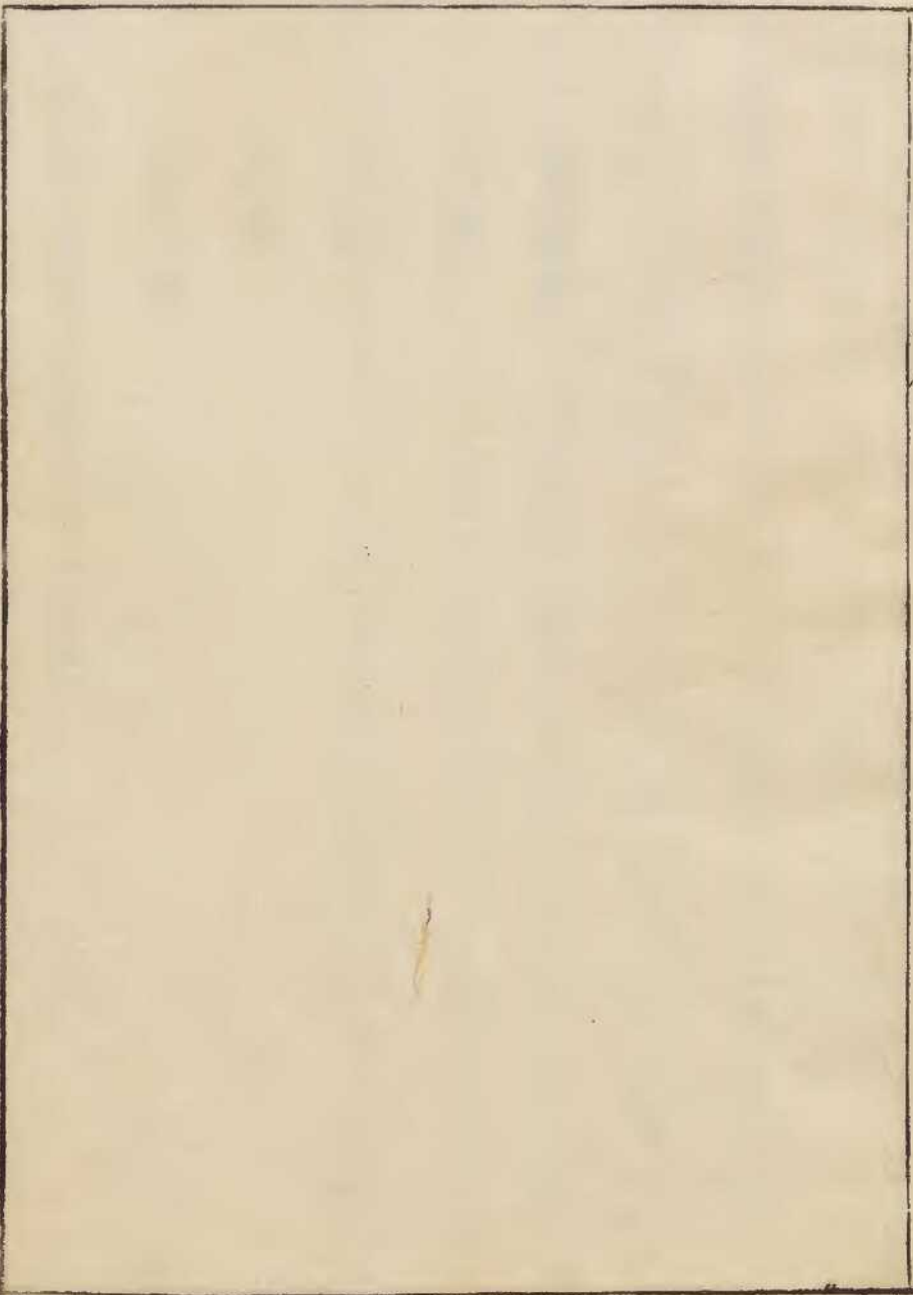
綠萼梅

早梅

江梅

消梅

麗枝梅



綠萼梅



果屬 綠萼梅 一

綠萼梅

綠萼梅凡梅花跗蒂皆絳紫色惟此純綠枝梗亦青特為清高好事者比之九疑仙人萼綠華京師良嶽有萼綠華堂其下專植此木人間亦不多有為時所貴重吳下又有一種萼亦微綠四邊猶淺絳亦自難得

宋范成大梅譜

綠萼梅凡梅花跗蒂皆絳紫色惟此純綠枝梗亦青實大五月熟特為清高明徐光啟農政全書綠萼梅花白蒂綠更有一種重臺者俱有香灌以清

水長溪夏旦
藥圃同春

南中梅都於臘月前便開。吾地稍遲。紅梅最先發。元旦有開者。此花故當晉植。性多蟲。易敗。宜時去之。閩中淡淺。一種可致其淺者。次則杭之玉蝶。本地之綠萼為佳。曾於京師許千戶家見。盆中一綠萼。玉蝶梅。梅之極品。不知種在何處。當詢而覓之。予贊園中一綠萼梅。偃蓋婆娑。下可坐數十人。今特作高樓賞之。子孫當加意培壅。若野梅。可置竹林水際。鶴頂梅。種園中。取果不足登几案也。
明王敬美學圃雜疏

早梅

俗名華莫法異。江戶又名法也。索己。山城州

早梅

早梅花勝直脚梅。吳中春晚，二月始爛熳。獨此品於
 冬至前已開，故得早名。錢塘湖上亦有一種尤開早。
 余嘗重陽日親折之，有橫枝對菊開之句。洛都賣花
 者爭先為奇。冬初所未開枝，置浴室中薰蒸，令折強
 名早梅。終瑣碎無香。余頃守桂林，立春梅已過。元夕
 則嘗青子，皆非風土之正。杜子美詩云：梅蕊臘前破，
 梅花年後多。惟冬春之交，正是花時耳。
 早梅四月熟。
 明徐光啟
 農政全書

宋范成大梅譜

江梅

一名直脚梅梅譜 一名野梅同上 一名花御史花鏡

俗名法骨法異山城州

江梅

江梅遺核野生不經栽接者又名直脚梅或謂之野
 梅凡山間水濱荒寒清絕之趣皆此本也花稍小而
 疎瘦有韻香最清實小而硬宋范成大梅譜
 野梅種二其子大小一如其葉香而喜腴長溪夏旦
 葯圃同春
 江梅白花檀心紫蒂王荊公稱為花御史清陳洪子
 祕傳花鏡

消梅

俗名哥胡眉江戶又名識柰那胡眉山城州

果屬 消梅

消梅

消梅花與江梅官城梅相似其實圓小鬆脆多液無
 滓多液則不耐日乾故不入煎造亦不宜熟惟堪青
 噉比梨亦有一種輕鬆者名消梨與此同意宋范成大梅譜
 消梅花與江梅冠城梅相似實甘青止可生啖雖酢
 甚鬆脆多液無滓花重者實少單者大不宜熟亦不
 堪煎造明王蓋臣二如亭羣芳譜
 消梅實圓鬆脆多液無滓落地必碎惟可生噉不入
 煎造明徐光啟農政全書

梅種殊多既花之後青而如豆可食者曰消梅脆梅

綠萼梅消梅最佳以其入口即消也明王敬美學圃雜疏

梅多種惟硝梅最為酸脆江陰縣志

謹按硝當作消

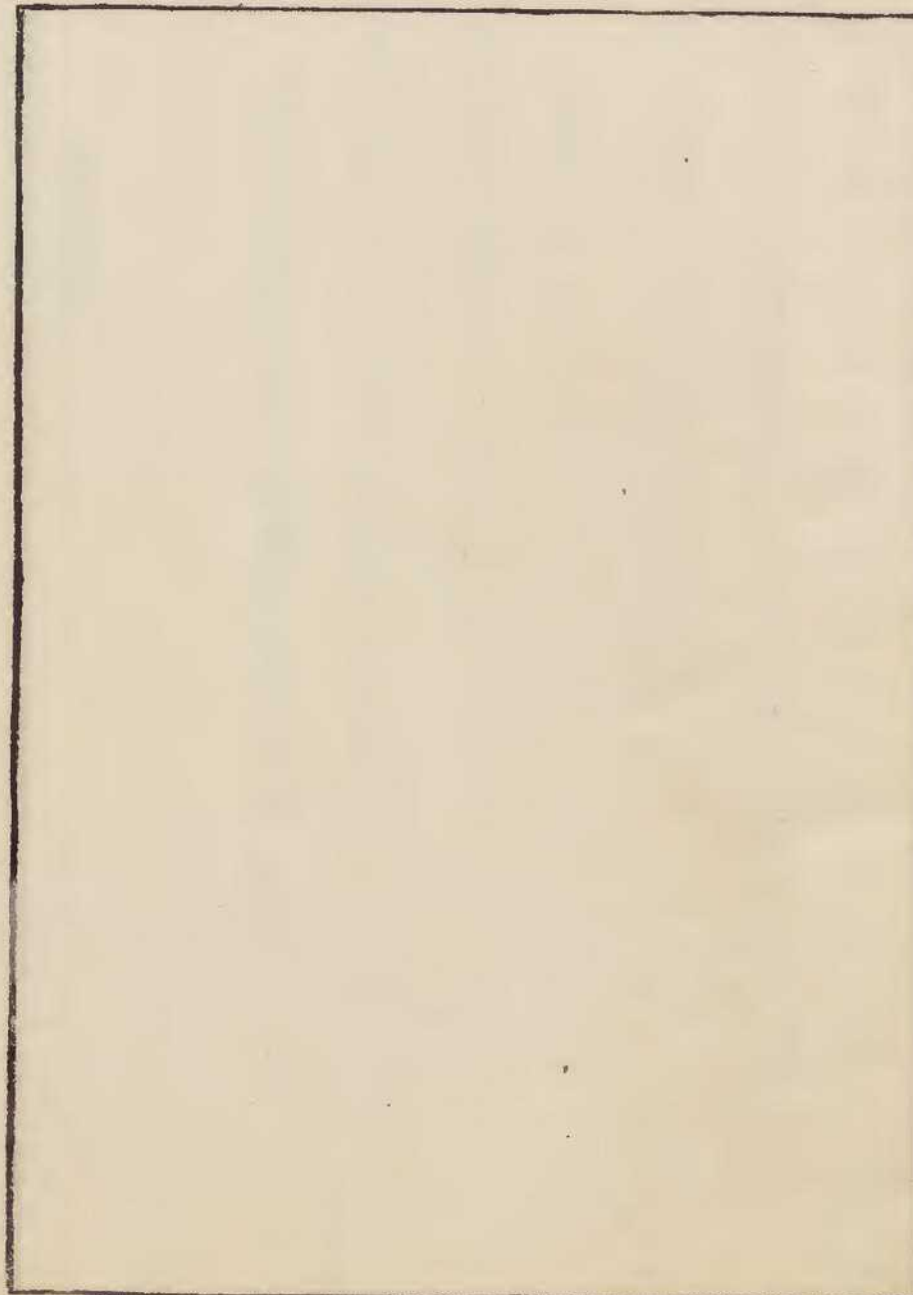
破山消梅惟可生啖常熟縣志

消梅即江梅花與冠城相似實微甘而脆清陳淏子祕傳花鏡

謹按當作消梅花與江梅冠城相似

麗枝梅

果屬 麗枝梅 一



麗枝梅

麗枝梅花繁而蒂紫但結實不甚大
清陳湜子
祕傳花鏡

庶物類纂果屬卷之三目次

官城梅

鶴頂梅

搖梅

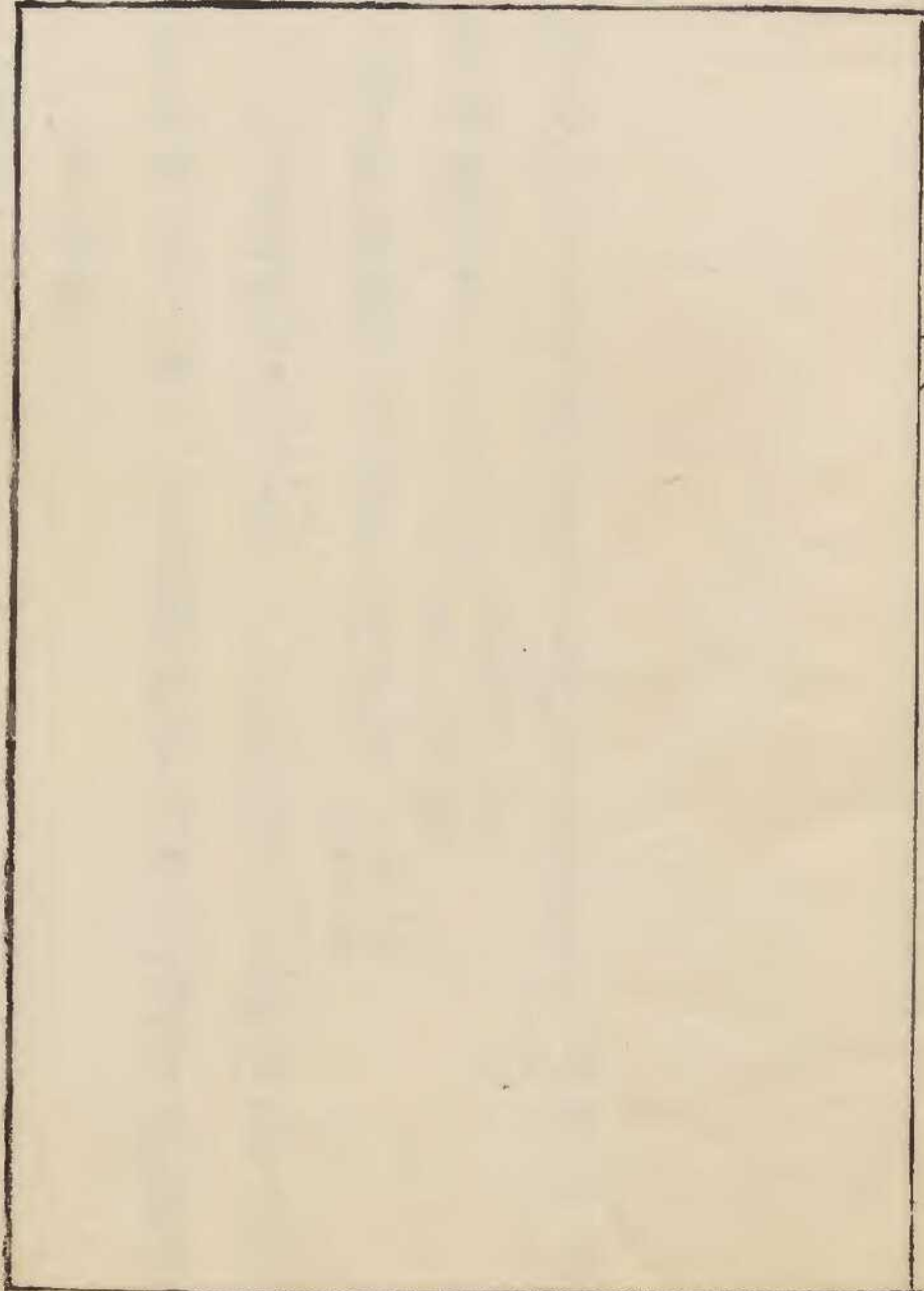
冬梅

官城梅

一名冠城梅 農政全書

官城梅

官城梅吳下圃人以直脚梅擇他本花肥實美者接
 之花遂敷腴實亦佳可入煎造唐人所謂官梅止謂
 在官府園圃中非此官城梅也宋范成大梅譜
 冠城梅實甚大五月熟明徐光啟農政全書
 冠城梅單葉者實大五月熟千葉者實少清陳淏子祕傳花鏡



鶴頂梅

一名金剛拳 三才圖會



果屬 鶴頂梅 一

鶴頂梅

鶴頂梅實大而紅 明徐光啟農政全書

鶴頂梅種園中取果不足登兀案也 明王敬美學圃雜疏

梅種殊多孰而可食者曰鶴頂梅且梅霜梅醬梅酥

供一歲之咀嚼園林中不可少 同上

鶴頂梅花少香子甚大一名金剛拳 明王思義三才圖會

鶴頂梅大而美 江陰縣志

鶴頂梅品最珍其實圓碩 常熟縣志

鶴頂梅花如常梅惟實大而紅 清陳湜子秘傳花鏡

庶物類纂 卷三 果屬 鶴頂梅 二

搖梅

一名鶯梅
興化府志

果屬 搖梅

搖梅

蜀名梅為藤大如鴈子晉郭義恭廣志

梅大者為鶯梅興化府志

搖梅線梅皆可藏之以充果品邵武府志

搖梅形大如鷄子福州府志

冬梅

俗名禿哥柰里
戶江

果屬 冬梅

冬梅

梅十月始熟者為冬梅

江陰縣志

冬梅實小十月可用不能熟

明徐光啟農政全書

冬梅結實甚小十月可用不能熟

清陳淏子

冬梅花白實小

清皖桐方氏物理小識

庶
物
類
纂
卷
三

