

增補 庶物類纂

果屬 自一至二

容

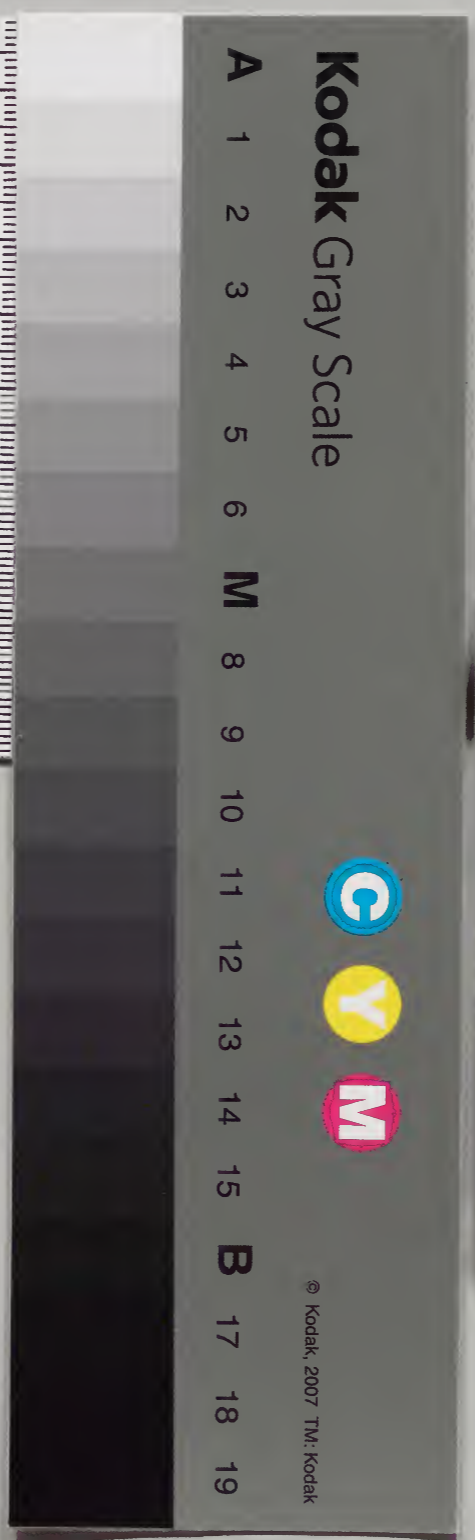
第百廿九函

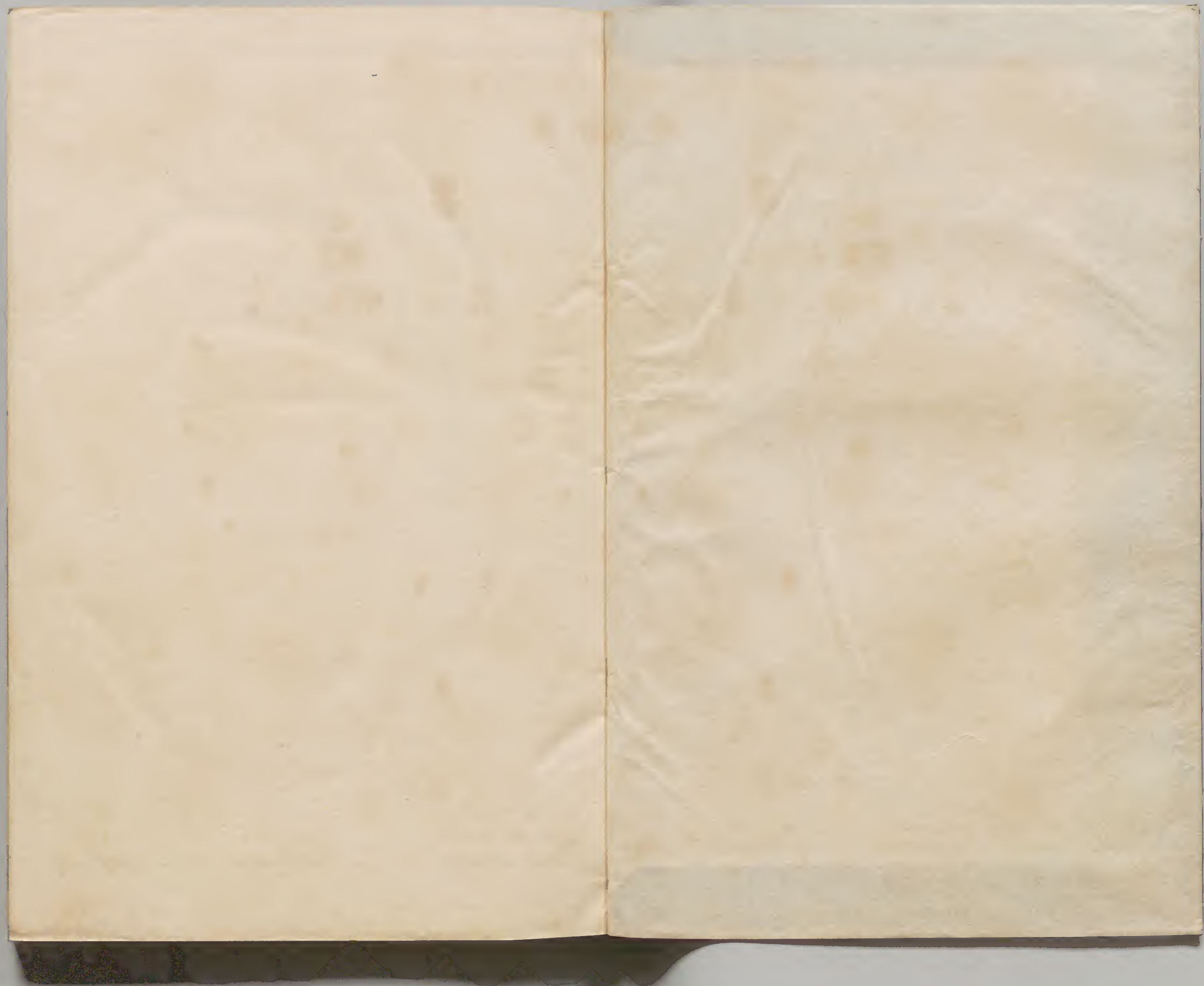
太政官文庫			
和書門	特別	三二	三六二
		第五	番函
架	四六五	冊	

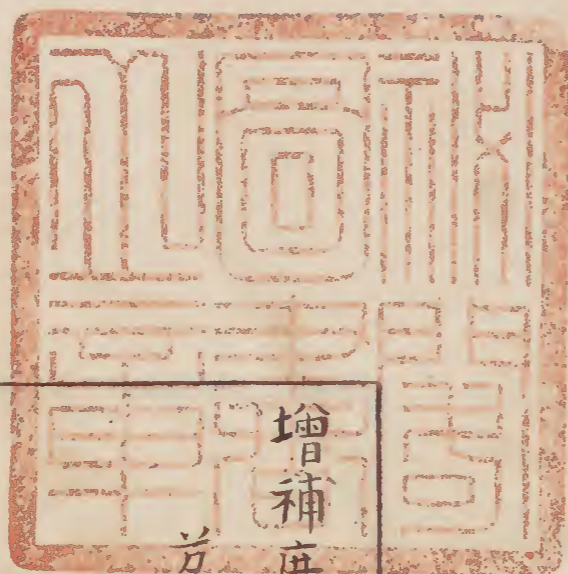
內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (460)
函號	特 54 1.

廿九

共六







增補庶物類纂果屬卷之一目次
嘉支

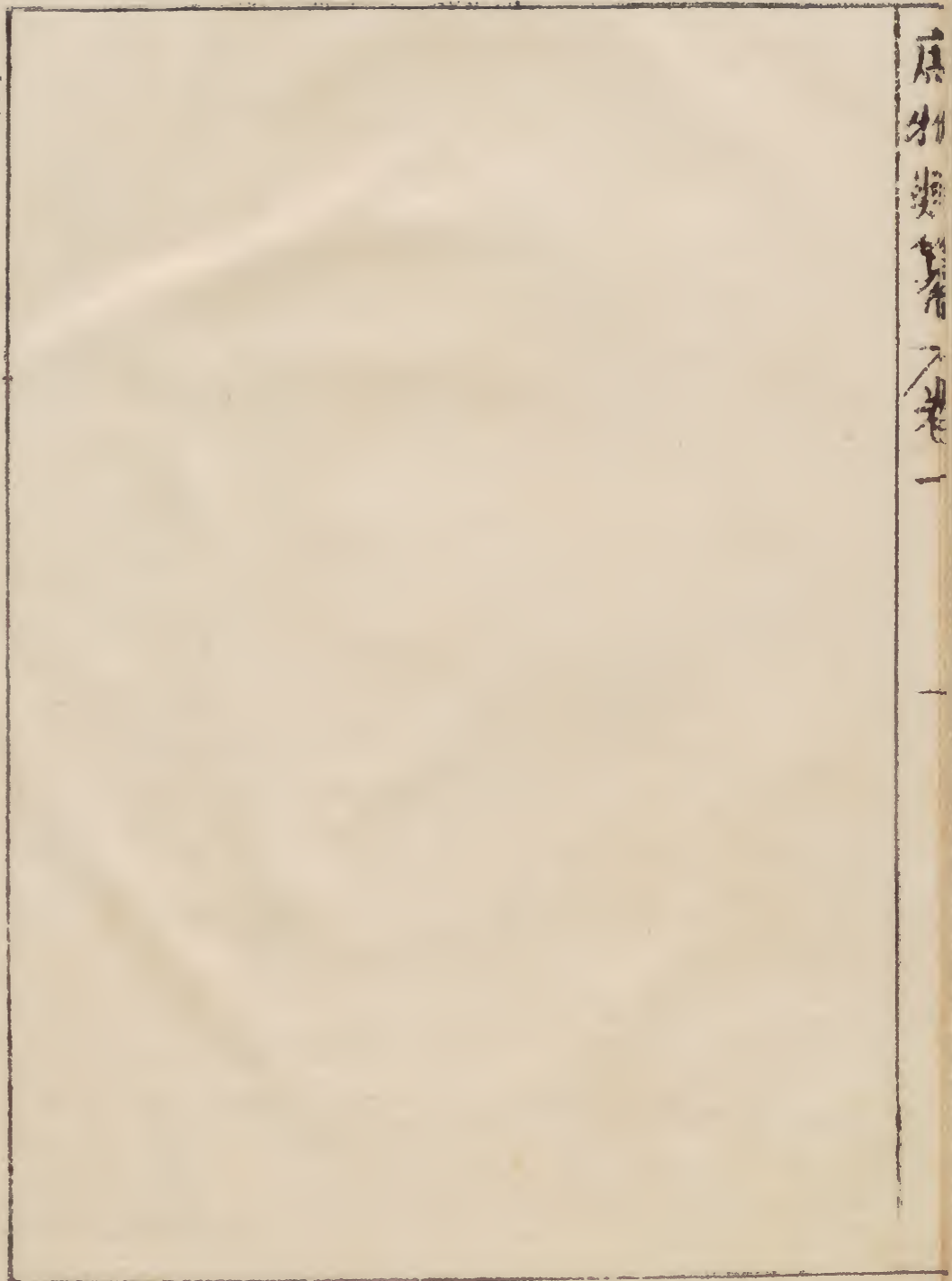
庶物類纂

果屬

嘉支

荔支

一名離支上林賦
 一名丹荔王禎農書
 一名離枝本草
 一名斝支北戶錄
 一名釘坐真人廣羣芳譜



荔枝

南方果之美者有欝支衛洪七閩曰蒲桃龍梧州火
目椰子欝支作此字山者夏初先熟而味小劣其高潘州者最佳五六月
方熟有無核類雞卵大者其肪瑩白不減水精性熱
液甘乃奇實也又有蠟荔枝作青黃色亦絕美南越
志云荔枝州有焦核黃蠟者為優故廣州記曰荔枝
如雞卵大殼朱肉白五六月熟核若雞舌香陳藏器
曰荔枝樹如冬青實如雞子核黃黑似熟蓮子實白
如肪甘而多汁百鳥食之為肥極宜久廣志云焦核

胡楫此最美次有鼈卵焉其樹自合抱至數圍大者材中梁棟其堅其佻等木無以加也嶺中荔支纔盡龍眼子方熟大如彈丸皮褐肉白而味過甜俗呼為荔支奴非虛語耳

修文殿御覽云龍眼子一名龍目左思蜀都賦云蜀挺龍目側

生也又西京雜記曰尉佗獻高祖鮫魚欖枝高祖報

以蒲桃錦四足

唐段公路北戶錄

荔枝子味甘平無毒止渴益人顏色生嶺南及巴中其樹高一二丈葉青陰凌冬不凋形如松子大殼朱若紅羅紋肉青白若水精甘美如蜜四五月熟百鳥

食之皆肥矣

開寶本草

荔枝子生嶺南及巴中今泉福漳嘉蜀倫涪州興化軍及二廣州郡皆有之其品閩中第一蜀州次之嶺南為下扶南記云此木以荔枝為名者以其結實時枝弱而蒂牢不可摘取以刀斧剝取其枝故以為名耳其木高二三丈自徑尺至于合抱頗類桂木冬青屬葉蓬蓬然四時榮茂不凋其木性至堅勁工人取其根作阮咸槽及彈碁局木之大者子至百斛其花青白狀若冠之裝纓實如松花之初生者殼若羅

文初青漸紅肉淡白如肪玉味甘多汁五六月盛熟時彼方皆燕會其下以賞之賓主極量取噉雖多亦不傷人少過度則飲蜜漿一盃便解荔枝初傳於漢世初惟出嶺南後出蜀中蜀都賦所云旁挺龍目側生荔枝是也蜀中之品在唐尤盛白居易圖序論註矣今閩中四郡所出特奇而種類僅至三十餘品肌肉甚厚其香瑩白非廣蜀之比也福唐歲貢白暴荔枝并蜜煎荔枝肉俱為上方之珍果白暴須往實乃堪其市貨者多用雜色荔枝入鹽梅暴之成而皮深

紅味亦少酸殊失本真凡經暴皆可經歲好者寄至都下及關陝河外諸處味猶不歇百果流布之盛皆不及此又有焦核荔枝味更甜美或云是木生背陽結實不完就者白暴之尤佳又有綠色蠟色皆其品之奇者本土亦自難得其蜀嶺荔枝初生亦小酥肉薄不堪暴花及根亦入藥崔元亮海上方治喉痺腫痛以荔枝花并根共十二分以水三升煮去滓含細嚼之差止

宋蘇頌圖經本草

上林賦作離支按白居易云若離本枝一日色變三

日味變則離支之名又或取此義也明李時珍本草綱目

荔枝炎方之果性最畏寒易種而根浮其木甚耐久
有經數百年猶結實者其實生時肉白乾時肉紅日
晒火烘鹵浸蜜煎皆可致遠成朶晒乾者謂之荔枝
按白居易荔枝圖序云荔枝生巴峽間樹形團團如
帷蓋葉如冬青花如橘而春榮實如丹而夏熟朶如
蒲桃核如枇杷殼如紅繒膜如紫綃瓤肉潔白如冰
雪漿液甘酸如醴酪大畧如彼其實過之若離本枝
一日而色變二日而香變三日而味變四日外色

香味盡去矣又蔡襄荔枝譜云廣蜀所出早熟而肉
薄味甘酸不及閩中下等者閩中惟四郡有之福州
最多興化最奇泉漳次之福州延亘原野一家甚至
萬株興化上品大經寸餘香氣清遠色紫殼薄瓤厚
膜紅核如丁香母剥之如水精食之如絳雪荔枝以
甘為味雖百千樹莫有同者過甘與淡皆失於中若
夫厚皮尖斜肌理黃色附核而赤食之有渣食已而
澀雖無酢味亦自下等矣最忌麝香觸之花實盡落
也又洪邁夷堅志云莆田荔枝名品皆出天成雖以

其核種之亦失本體形狀百出不可以理求也沈括
筆談焦核荔枝乃土人去其大根燔焦種成者大不
然也珣曰荔枝樹似青木香熟時人未采則百蟲不
敢近繞采之烏鳥蝙蝠之類無不傷殘之也故采荔
枝者必日中而衆采之一日色變二日味變三日色
味俱變故古詩云色味不踰三日變上同
樂天荔枝圖序荔枝生巴峽間形狀團團如帷蓋葉
如冬青花如橘春榮實如丹夏熟柔如蒲萄核如枇
杷殼如紅繒膜如紫綃瓤肉潔白如冰雪漿液甘如

醴酪大畧如彼其實過之如離本枝一日色變二日
香變三日味變四日外色香味盡去矣廣志荔枝
樹高五六丈大如桂樹縵葉蓬蓬冬夏榮茂青華朱
實大如雞子核黃黑似熟蓮子實白如肪甘而多汁
似安石榴有酸甜者至日將中翕然俱赤則可食也
一樹下子百斛宋牛表坪
雅廣要
閩中荔枝核有小如丁香者多肉而甘土人亦能為
之取荔枝木去其宗根仍火燔令焦復種之以大石
抵其根但令傍根得生其核乃小種之不復牙正如

六畜去勢則多肉而不復有子耳宋沈存中夢溪筆談

東觀漢記曰單于來朝賜橙橘龍眼荔枝

謝承后漢書曰汝南唐羗為臨武縣長接交州舊獻

荔枝羗上書乃諫止

唐書曰楊貴妃生於蜀好荔枝海南荔枝勝蜀者故

每歲飛馳以進然方暑而熟經宿輒敗

又曰白居易為忠州刺史在郡為木蓮荔枝圖寄朝

中親友各記其狀曰荔枝生巴峽間形團如帷蓋葉

如桂冬青華如橘春榮實如丹夏熟采如蒲萄核如

枇杷殼如紅繒膜如紫絹瓤肉瑩白雪漿耳酸如

醴如酪大抵如此其實若離本枝一日而色變二日

而香變三日而味變四五日外色香味盡去矣

廣志曰荔枝高五六丈如桂樹綠葉蓬蓬然冬夏鬱

茂青華朱實實大如雞子核黃黑似熟蓮子實白如

昉耳而多汁似安石榴有甜味夏至日將已時翕然

赤則可食也一樹下萬斛捷為隄道南荔枝熟時百

鳥肥其名之曰焦核小次曰春花次曰朝陽此三種

為美次鼈卵大而酸以為醢和率生

機謹按潛確居類書樹下之下有字有之二字萬
作字

又曰荔枝壺橘南珍之上

西京雜記曰南越王尉佗獻高祖鮫魚荔枝高祖報
以補桃錦四疋

竺法真登羅山疏曰荔枝似冬青夏至日子始赤六

七日可食其酸亘人其核小者謂之蕉核荔枝之最

珍嶺表錄異曰荔枝南中之珍果也梧州江前有火

山上有荔枝四月先熟以其地熱故曰火也核大味酸其高

州與南海產者最佳五六月方熟形若小雞子近蒂
稍平皮殼微紅肉瑩寒王又有焦核者性熱液甘食
之過度即蜜漿制之又有蠟荔枝黃色味稍劣於紅
者

廣州記曰每歲進荔枝郵傳者疲斃於道漢朝下詔
止之今猶修事荔枝煎進焉其樹自經尺至于合抱
葉蜜如冬青木性堅重其根工人多取為阮咸槽彈
弓棊局

王逸荔枝賦曰乃觀荔枝之樹其形色煖若朝雲之



興森如橫天之萼，角亢興而靈華敷火中，而朱實繁灼灼，若朝霞吐日，離離如繁星之着天。

左思蜀都賦曰：傍挺龍目，側生荔枝，布綠華之萼萼。

結朱實之離離。御覽

扶南記：南海郡多荔枝樹，荔枝為名者，以其結實時

枝條弱而蒂牢，不可摘取，以刀斧剗取其枝，故以為

名，凡什具以木製者，率皆荔枝。廣記

州北自長溪、寧德、羅源至連江北境，西自古田、閩清，皆不可種，以其性畏高寒。連江之南雖有植者，其成

熟差晚，半月直過北嶺，官舍民廬及僧道所居，至連

山接谷，始大蕃盛。大觀庚寅冬，大霜，木皆凍死，經一

二年始於舊根復生。淳熙戊戌冬，大雪，亦多枯折。常

時霜雪寡薄，溫厚之氣盛於東南，故閩中所產比巴

蜀南海尤為殊絕。蔡公襄謂之，其於菓品卓然第一，

非虛語也。

江家綠

皮大薄，香薄而味少淡。蔡公荔枝譜云：福州所

植最多，品目至衆，惟江家綠為第一。

燕
小
類
集
卷
一

綠核

頗類江綠色白而小荔枝皆紫核此以綠而見異

圓丁香

他種蒂大下銳此獨體圓與味皆勝

虎皮

紅色絕大繞腹有青紋類虎紋

牛心

以狀言之長三寸餘皮厚肉潤福州唯一株

每歲貢乾荔枝皆調於民主叟常以牛心為準民倍直償之以暫嘗點而不用

玳瑁紅

荔枝支上有黑點疎密如玳瑁斑城東有之

硫黃

白色黃刺微紅亦小荔枝以色名之

朱柿

色如柿紅而扁大亦云朴柿

蒲桃

燕
物
類
集

卷
一

果
屬

荔
支

十
一

燕窩
燕窩
燕窩
燕窩

一朶至一二百附枝而生樂天所謂朶如蒲萄者

蚶殼

殼為深渠如瓦屋焉

白蜜

純甘如蜜

小丁香

核如小丁香倍謂之醮核

大丁香

出天慶觀唇殼瓢多

雙髻小紅

每朶數十皆竝蒂駢首

真珠

殼之純瓢圓白如珠荔枝之小者止於此

十八娘紅

色深紅而細長以小女比之俚傳聞王有女第
十八好嗽此品因是而得名

將軍紅

燕窩類集卷一

果屬

荔枝

十二

五代間有久為此官者種之後人失其姓名只以官呼之

釵頭

顆紅而小可間簪翹之側故名

粉紅

荔枝多深紅而色淺為異故曰粉紅

中元紅

荔枝既絕終熟以晚重於時已上蔡公所譜

一品紅

於荔枝為一品出州宅堂前

狀元紅

於荔枝為第一出城東報國院已上曾公鞏所

記

駝蹄

以其長大而甘柔也

金梭

上銳而下方色深黃

栗玉

本草綱目卷之

似金稜而圓實其肉味大勝

洞中紅

出於宿猿洞因名已上陳所傳

火山

嶺南錄云荔枝南中珍果也梧州江前有火

山上有荔支四月內先熟核大而味酸謂之火

山今州為盛其佳者不減名品

星毬紅

出靈岫里田間枝條生葉大三倍色紅而不絳

帶根於臍銳者如瓜扁者如橘圓者如雞子頗

者如皂筴形殊狀詭核皆如丁香亦有絕無核

者大者挈不能盈細者拳之尤重其脆而韻蓋

神品也奪其氣者竟莫能逮焉已上近所傳三

志

機謹按與閩中荔支通譜所載之三山志文不同

故錄備採考

燕物類纂卷一

果屬

荔枝

十四

燕
才
類
纂
卷
一

增補庶物類纂果屬卷之二目次

荔枝

庶物類纂卷二

果屬 荔枝

二

荔枝

楊誠齋謝趙吉守餉三山走筆賦詩云吾州互馬住
閩山分我三山荔子丹甘露落來雞子大曉風凍作
水精團西川紅錦無此色南海綠羅猶帶酸不是今
年天下暑玉膚照得野人寒方云元注五年荔子上
上者為綠羅予曾嘗閩蜀生荔三歲亦嘗廣荔當以
閩為最楊妃所愛者蜀荔小而酸此詩蓋熟嘗之
杜牧華清宮詩云長安回望繡成堆山頂千門次第
開一騎紅塵妃子笑無人知是荔枝來據唐記明皇

以十月幸驪山至春即還宮是未嘗六月在驪山也
 荔枝盛暑方熟詞美而失事實明倪維綏群談採餘
 荔枝自湖南界入桂林纔百餘里便有之亦未甚多
 昭平出樵核臨賀出綠色者尤勝自此而南諸郡皆
 有之悉不宜乾肉薄味淺不及閩中所產明陸思豫古今說海
 荔枝之味無論即濃綠枝頭錦丸纍垂頰射朝霞固
 已麗矣而奇香撲人出入懷袖即殘紅委地遺芬不
 散此豈百果所敢望哉
 荔枝以楓亭為最核小而香多也長樂之勝畫次之

肌豐而味勝也中觀又次之色味俱醇而繁多不絕
 也三者之外人間常見尚有二十餘種如桂林金鍾
 火山之類品中稱劣矣然猶足為扶餘天子也
 有鵲卵荔枝小僅如鵲卵而味甚甘核如粟大間有
 無核者又有雞引子一大者居中而小者十餘環向
 之熟則俱熟味無差別
 黃香色黃白蜜色白江家綠色綠雙髻生皆蒞蒂七
 夕紅必以七夕方熟是皆市上所不恒有者也
 荔枝核種者多不活即活亦須二十年始合抱結子

閩人皆用劣種樹去其上梢接以佳種之枝間歲即成實矣龍目亦然

荔支龍目皆以一年長葉一年結子如遇結子之年雨水過多亦不實而長枝過年則蕃滋加倍矣園中樹欲其高大遇結蕊之時即摘去之如此數年便可尋丈

果將熟時專有飛盜綠枝接樹趨捷如風園丁防之若巨寇然瞬息不覺則千萬樹皆被漁獵名曰夜鷺五月初時有入市色斑而味酢者皆夜鷺橐中出也

不獨戕其生亦且敗其名可恨莫甚焉此果人未敢時蟲鳥不敢

侵一經盜手群蟲攻之矣

荔支殼性太熱補陰人有陰症寒疾者取七枚煎湯飲之汗出便差亦治疝氣

楊貴妃生於蜀故好啖荔支今蜀中不過重慶數樹其實色味俱劣不堪與閩中作奴不知驪山下一騎紅塵者的從何處來也滇中沐國府中亦有一樹每實時以金料盛三五果餉藩臬大吏受之者以白銀一兩售其從者鄧汝高學憲在滇日沐亦致焉酢甚

不能下咽歸語妻奴一笑而已
白樂天在忠州時所言荔枝之狀至於朶如蒲桃漿
液甘酸可知蜀中荔枝形味閩中生者豈但如蒲桃
又何嘗有此酸味耶

傳記載啖荔枝過多內熱當以蜜漿解之閩人日噉
數百不覺熱也但過多恐腹膨脹少以鹹物下之即
消矣荔枝龍眼不但以味勝食之亦皆有益人蠲渴
補髓通神益智列仙傳云有食荔枝而得仙者而龍
眼乾之煎汁為飲尤養心血治怔忡不寐健忘諸疾

明謝肇淛
五雜俎

果譜荔枝以林檎為兒石榴為弟龍眼為奴蓋龍眼以

荔枝過方熟故云荔枝奴明陳仁錫
潛確類書

曾吉甫荔枝六言云紅皺解羅襦處清香開玉肌時

繡嶺堪憐妃子苧蘿不數西施同上

明皇命方士以藥傳荔枝根得核小宮人呼為丁香

子同上

荔枝樹高五六丈大如桂樹綠葉蓬蓬冬夏榮茂青
莖朱實大如雞子核黃黑似熟蓮子肉白如肪甘而

多汁似安石榴有酸甜者至日將中翕然俱赤則可食也樹下子數斛性熱人日噉千顆未嘗作疾即少熱以蜜漿解之民間以鹽梅鹵浸佛桑花為紅漿搗荔支淡乾曝之色紅而甘酸可三四年不蛀南人多以核之細者為珍謂之焦核然此樹最忌射香或遇之花實落盡也

荔支子閩中為上川蜀次之嶺南又次之味甘無毒宋端明著荔支譜通論興福漳泉四郡其名家不過十有二品其下三十二品不論也有名桂林皮麕大

如雞子味甜一名中冠皮光而薄味清甘一名金鐘皮畧麕色青黃味佳大類桂林皆六月熟一名火山核大味甘酸四月先熟一名早紅類火山五月熟又有狀元紅一種形圓味甚佳仙楓亭為多時獨重

之明慎懋官華夷花木鳥獸珍玩考

荔枝之於天下惟閩粵南粵巴蜀有之漢初南粵王尉佗以之備方物於是始通中國

東京交趾七郡貢生荔枝十里一置五里一堠晝夜奔騰有毒蛇猛獸之害臨武長唐羗上書言狀詔大

官省之魏文帝有西域蒲桃之比世譏其謬論豈當時南北斷隔所擬出於傳聞耶

興化郡風俗園池勝處惟種荔枝當其熟時雖有他果不復見者太重陳紫富室大家歲或不嘗雖列品千計不為滿意陳氏欲採摘必先閉戶隔牆入錢度錢與之得者自以為幸不敢較其置之多少也今列陳紫之所長以例眾品其樹晚熟其實廣上而圓下大可徑寸有五分香氣清遠色澤淺紫殼薄而子瓢厚而瑩膜如桃花紅核如丁香母剝之凝如水晶食

之消如絳雪其味之至不可得而狀也荔枝以甘為味雖百千殊莫有同者過甘與淡失味之中惟陳紫之於色香味自核其類此所以為天下第一也凡荔枝皮膠形色一類于陳紫則已為中品若夫厚皮尖刺肌理黃色附核而赤食之有渣食已而酸雖無醋味亦自下等矣

品目總三十有三惟江家錄為州之第一
蔡君謨荔枝譜荔枝有十八娘者其色深紅而細長蜀中王氏有女好啖此品因而得名

商人不計美惡悉為紅鹽上同

本草圖經曰荔枝子生嶺南及巴中今泉福漳嘉蜀渝涪州興化軍及二廣州郡皆有之其品閩中第一蜀川次之嶺南為下扶南記荔枝始傳於漢世初惟出嶺南後出蜀中蜀都賦所云旁挺龍目側出荔枝是也蜀中之品在唐為盛白居易圖序論之詳矣今閩中四郡所出特奇而種類僅至三十餘品肌肉甚厚其香瑩白非廣蜀比也宋蔡襄著荔枝譜七篇下泉州志晉紅多荔枝五月熟者為火山肉薄味酸不

佳六月熟者有早紅有桂林有金鍾有白蜜有狀元紅之類俱佳品也七月熟者俱山荔枝品類數十般多麗厚佳者良有風韻王十朋為泉守有荔枝詩八章一曰陳紫一曰紅綠一曰皺玉一曰大將軍一曰玉堂紅一曰狀元紅一曰七夕紅一曰白蜜

興化志蔡君謨荔枝譜謂名家不過十有二品前志謂譜中所論已不復有今惟有玉堂紅出於蔡宅狀元紅出於楓亭者特珍按狀元紅舊名延壽紅宋元豐間狀元徐鐸公所植也公與楓亭薛奕以文武雙魁

遂結婚媾故授其種於薛而楓亭之地宜荔因擅其名玉堂紅在南廂下林宋陳太卞手植居第之果也非出蔡宅莆田荔支名品皆天成雖以其核種之終與其本不相類宋香之後無宋香所存者孫枝爾陳紫之後無陳紫過牆則為小陳紫矣筆談謂焦核荔子土人能為之取本木去其大根火燻令焦復植於土以石壓之令勿生旁枝其核自小里人謂不然此果形狀變態百出不可以理求或似龍牙或類鳳爪釵頭紅之可簪綠珠子之旁綴是豈人力所能加哉

初方氏有樹結實數千顆欲重其名以二百顆送蔡忠惠公給以當歲所產止此公為目之曰方家紅著之於譜印證其妄自後華實雖極繁茂逮至成熟所存者未嘗越二百遂成語識又惠安邑志果實之類與百穀相消長荔支楊梅大熟其年五穀多荒諺曰山中紅田裡空予謂不然荔支火種也花木耐雨雨多則花落荔支大熟其年不雨耳宋劉屏山詩縱班盧橘材非獨不近長安億愈香閩書荔支蔡君謨曰荔支唯閩粵巴蜀有之漢初尉佗以

備方物始通中國魏文帝蒲萄之比也世譏其謬論
馬關中惟四郡有之泉漳時亦知名葛洪云蠲渴補
髓唐羌疏曰未必延年益壽亦諫止之辭也日散千
顆未嘗為疾即少覺熱以蜜漿解之其木堅理難老
有三百歲者枝葉繁茂生結不息亦其驗也曾子固
曰何家紅出漳州何氏蔡君謨謂也為牙校嘗有郡
將全樹買之曰領數十人穿其堂房乃至樹所其來
無時其家伏截欲即伐去而不忍今不知所在僅傳
其名耳曾子固又謂火山本出南越四月熟閩中近

年有之舊志載有中羊五月熟陳家虎皮斑瓢厚核
如丁香今乃未嘗見此又陳家紅水團大綠余家綠
近亦無有近漳浦有從廣移植者曰綠羅袍黑業子
進貢子難得子身圓瓢厚核小而甘難得子平和亦
種之又有名桂林味亦清勝野種同安產也郡人多
鬻之來市近亦有移植者然不如泉產為佳又有早
紅金鍾之類要之荔支以莆田為最漳州府志
荔支有黑業秋造火山數種高明縣志
荔支冬青臘後作花夏至子赤如小雞子近蒂稍平

皮皺殷紅肉瑩寒玉味特甘滋百果莫比初熟有犀
角大小將軍孩兒拳夏至正熟有糖剝有黑業有進
奉糖剝最香而爽脆可口稍遜黑業至如進奉多漿
惟焙乾為上品稍遲為紅綉鞋綠羅袍不能多得一
種名尚書懷可植盤瓮結出自增城以尚書湛若水
得名一種名黎仲思思去聲出順德亦以人得名近
日狀元紅自甫田傳補纖核香韻出諸品上而亦晚
熟火山荔尤最晚者亦數種有火山黑業火山糖剝
火山進奉各以形似名而香味亦稍別一種白火山

殼正白纖核肉且美出諸火山之上惜不多得大氏
荔枝廣以多勝閩以奇勝端以稍遜於廣人日啖百
顆竟月無病雖熟而易之燒酒及鹽水解閩中
解用鹽魚多服美顏色嬰孺多食生瘡癩也高要縣志
樹高數丈大合抱老者一二百年冬夏長青二月作
花五月子熟累累垂紅品目數十詳有蘇頌圖經蔡
襄荔枝譜春地所產者有黑業長枝白蠟火山諸色
又有香荔肉脆核小及大將軍皆異品也陽春縣志
荔支樹高二三丈許大可合抱四時不凋葉類冬青

花似木犀性畏高寒郡西北境皆不可種連江之南
雖有植者其熟差晚過北嶺始大盛閩產比南海巴
蜀尤殊絕焉蔡襄譜為果品第一其品目最多已見
於蔡譜者曰虎皮紅色絕大繞腹有青紋類虎斑曰
白牛心長二十寸餘皮厚肉澁曰玳瑁紅有黑點如
玳瑁斑曰江家綠皮綠刺紅大如雞子曰綠核色丹
而小他種皆紫核此獨似綠見異曰圓丁香他種蒂
大下銳此獨圓與味俱勝曰硫黃色黃刺微紅曰米
柿色如柿紅而扁大曰蒲萄穗一朶至一二百附枝

而生曰蚌殼殼為深渠如瓦至機謹按至曰小丁香
字疑屋字核如小丁香倍謂之樛核曰大丁香殼厚色紫肉多
而微淡曰雙髻小紅每朶皆並蒂駢首曰真珠肉圓
白如珠曰十八娘色深紅而細長以少女比之倍謂
閩王有第十八好噉此品因而得名曰將軍紅五代
間有為此官者種之後人因以其官名曰釵頭顆紅
而小曰粉紅荔枝多深紅而此獨色淺如傅朱粉之
狀已上皆佳品也曰中元紅荔枝將絕熟以晚重於
時曰火山核大而味酸四月先熟已上皆中品也更

有茶譜所未詳者其最佳曰一品紅荔中極品故名
曰狀元紅顆極大味清甘亦荔中第一曰核林皮粗
厚大如雞子味甘曰中冠體圓核小皮光味清大不
如桂林盛熟時香閉數里鳳固所產為最曰金鍾形
如鍾皮畧粗厚色如珠砂味甘大類桂林俱以六月
熟曰勝畫皮厚刺尖味甘肉豐大如桂林七月熟出
長樂縣六都者為最曰雞引子朵數十枚大小錯出
其大者核小小者無核七月熟樹在城門山宗侍郎
鄭公湜墓前曰鳳池超實圓味甘出尚幹鄉故御史

林公武家其次佳曰駝蹄長大而甘柔曰金梭上銳
下方色深黃曰栗玉似金梭而圓刺尖者有金綠界
其中曰鑛玉皮粗厚味甘濃曰紅綉鞋實小而尖形
如角黍核如丁香味極甘美曰龍牙色紅長二寸許
上下但方曰天柱以樹極高大故名曰滿林香皮微
黃味甘香倍於眾品曰鷺卵皮光無刺色紅曰蜜丸
味甘肉厚俗呼肉丸曰白蜜皮粉紅甘如蜜曰雞肝
實扁味甘色紅無核已上熟俱以六月其中品曰饅
頭皮粗厚味甘大如饅頭曰磨盤大如雞子近蒂處

甚平曰馬先白其熟最早味不甚平曰松栢蕾皮厚而粗味澀大如松子曰將軍帽實如松蕾皮厚肉澀曰醋甕色微黃味酸更有異品曰綠珠或名結綠俗呼為綠荔枝實如山榛無核味最清至熟時實與葉無辨惟鳳岡有之曰星毬紅枝條生葉葉比他種差厚色紅而不絳蒂根於臍銳者如瓜扁者如橘圓者如雞子傾者如皂莢殊形詭狀核皆如丁香亦有無核者食之甘脆有韻奪其枝而植者竟莫能逮焉出靈岫里今永慶里亦有之又右山荔枝數種曰勝江

萍皮光味甘或呼為勝江陣淨江瓶俱此種曰鵲卵皮薄實圓斑如鵲卵味微酸七月熟此山支中之佳品也曰牛膽顆極大一握僅三四枚出水酉桐坑此山枝中之異品也曰山中冠實大而圓荔將盡時始熟味微酸澀曰山金鍾實大微長曰中秋綠色綠味微酸熟最後此山枝中之中品也宋曾鞏咏荔枝詩玉潤冰清不受塵仙衣裁剪絳紗新千門萬戶誰曾得只有昭陽第一人絳殼囊收白路團未曾封植向長安昭陽殿裡才聞得已道佳人不耐寒李綱寓

荔枝譜卷二

報國寺食荔枝詩堆盤盛喜珠璣滿繞齒乍驚冰雪
香病酒相如止消渴不妨時擘絳紗囊福州府志

竺法真登羅山疏曰羅浮荔枝似冬青夏至日子赤
可食

南中八郡志曰捷為鬱道縣出荔枝

增荔枝譜曰十八娘荔枝色深紅細長俗傳王氏女

第十八娘好噉此種因得名今城東報國院塚旁猶

有此樹云

唐書貴妃生於蜀好荔枝南海荔枝勝於蜀必欲生

致之乃置驛傳馳載七日夜至京人馬俱斃於路百
姓苦之然方暑而熟經宿輒敗

甘澤謠曰白居易為忠州刺史在郡為荔枝圖寄朝

中親友曰荔枝生巴峽間樹形團團如帷蓋葉如桂

冬青華如橘春榮實如丹夏熟朶如蒲萄核如枇杷

殼如紅繒膜如紫綃瓤肉潔白如冰雪漿液甘酸如

醴酪大畧如彼其實過之若離本枝一日而色變二

日而香變崇三日而味變四五日外色香味盡去矣

宋史曰橫州江南岸有連理亭梁世基舊宅有連理

荔枝譜

卷二

果屬

荔枝

十六

荔枝一，株宋神宗御詩曰：橫浦江南岸，梁家間世賢。
一株連理木，五月荔枝天。天中記曰：福建官譚徽
之，宋元符末出郊，見一園荔枝垂熟，微之采食，少憩
樹下，朦朧中夢至一室，美人盛服出迎，攜手而入，飲
間吟云：妾生原在閩粵間，六月南州始薦盤。內嫩色
包丹，鳳髓皮枯稜，澀紫雞冠咽，殘風味消心。渴嚼破
天漿，沁齒寒，却憶當年妃子笑，紅塵一騎過長安。
梁劉霽詠荔枝詩曰：叔師貴其珍，武仲稱斯美。良由
自遠至，含滋不留齒。唐韓偓荔枝詩曰：遐方不許

貢珍，奇密詔唯教進荔枝。漢武碧桃爭比得，枉令方
朔號偷兒。封開玉籠雞冠澀，葉襯金盤鶴頂鮮。想
得佳人微露齒，翠釵先取一枝懸。巧裁絳片裹神
漿，崖蜜天然有異香。應是仙人金掌露，結成冰入茜
羅囊。

白居易題郡中荔枝十八韻，兼寄萬州楊八使君曰：
奇果標南土，芳林對北堂。素華春漠漠，丹實夏煌煌。
葉捧低垂戶，枝擎重壓牆。始因風弄色，漸與日增光。
夕訝條縣火，朝驚樹點粧。深於紅躑躅，大較白檳榔。

星綴連心果珠排耀眼房紫羅裁襯殼白玉裹填瓢
早歲曾聞說今朝始摘嘗嚼疑天上味嗅異世間香
潤勝蓮生水鮮逾橘得霜臙脂掌中顆甘露舌頭漿
物少尤珍重天高若渺茫已教生暑月又使阻遐方
粹液靈難駐妍姿嫩易傷近南光景熱向北道途長
不得充王賦無由寄帝鄉唯君堪擲贈面白似潘郎
杜牧荔枝詩曰長安回首繡成堆山頂千門次第
開一騎紅塵妃子笑無人知是荔枝來 宋陶弼荔
枝詩曰五月南遊渴欣逢荔枝丹殼勻仙鶴頂肉露

水晶丸色映離為火甘殊木作酸枝繁恐相染樹重
欲成團赤蚌遺珠顆紅犀露角端爽能消內熱潤可
濯中乾一族冰蠶繭千苞火鳳冠隔瓢紅葉嫩透膜
玉漿寒 韓維謝送妃子園荔枝詩曰年年驛使走
紅塵貢入驪宮色尚新妃子園名猶未改一籠丹實
寄間人 曾鞏荔枝詩曰玉潤冰清不受塵仙衣裁
剪絳紗新千門萬戶誰曾得只有昭陽第一人 蘇
軾詩曰羅浮山下四時春盧橘楊梅次第新日啖荔
枝三百顆不妨長作嶺南人 又荔枝歌曰南村諸

陽北村，盧白衣青紫，冬不枯，垂黃綴紫煙雨，裏特與荔枝為先。驅海山仙人絳羅襦，紅紗中單，白玉，盧不須更待妃子笑，風骨自是傾城姝。不知天公有意無，遣此尤物生海隅。雲山得伴松檜老，霜雪自困楂梨。麓先生洗醖酌桂醕，冰盤薦此頰虬珠。似開江鮓斫玉桂，更洗河豚烹腹腴。我生涉世本為口，一官久已輕尊鱸。人間何者非夢幻，南來萬里真良國。

漢王逸荔枝賦曰：暖若朝雲之興，森如橫天之豈。湛若大厦之容，鬱如峻嶽之勢。修幹紛錯，綠葉蓊蓊。灼

灼若朝霞之映日，離離如繁星之著天。皮似丹罽，盧若明璫，潤侔和璧，奇踰五黃。仰歎麗表俯，嘗嘉味口。含甘液，心受芳氣，兼五滋而無常主，不知百和之所出。卓絕類而無儔，超眾果而獨貴。唐張九齡荔枝賦曰：果之美者，厥有荔枝。雖受氣於震方，實稟精於火離。乃作酸於此，裔爰負陽以從。宜蒙休和之所播，涉寒暑而匪虧。下合圍以擢本，傍蔭畝而抱規。紫紋緝理，黛葉細枝。葇茸灑，爵環合，棼纒如蓋之張。如帷之垂，雲煙沃若，孔翠於斯。靈根所盤，不高不卑。陋下

蘇物類彙編卷二
驛之沮如惡層崖之嶮巖彼前志之或妄何側生之
見疵爾其勾芒在辰凱風入律肇氣含滋芬敷謚溢
綠穗靡靡青英苾苾不豐其華但甘其實如有意乎
敦本故微文而妙質蒂葯房而擯華皮龍鱗以駢比
層玉英而含津色江萍以吐日朱苞剖明璫出烟然
數寸猶不可匹未玉齒而殆銷雖瓊漿而可軼彼衆
味之有五此甘滋之不一伊醇淑之無準非精言之
能悉聞者歡而竦企見者訝而驚化心惠可以蠲忿
口爽可以忘疾且欲神於醴露何比數於湘橘援蒲

菊以見擬亦古人之深失若乃華軒洞開嘉賓四會
時當燠煜客或煩憤而斯果在焉莫不心侈而體泰
信雕盤之仙液實玳筵之綺績有終食於累百愈益
氣而治內故無厭於所甘雖不貪而必愛沈李美而
莫取浮瓜甘而自退豈一座之所榮冠四時而為最
夫其貴可以薦宗廟其珍可以羞王公亭十里而莫
致門九重而曷通山五嶠兮白雲江千里兮清楓何
斯美之獨遠嗟爾命之不逢每被銷於凡口罕獲知
於貴躬柿可稱乎梁侯梨可幸乎張公亦因地之所

遇孰能辨乎其中哉

齊孔稚珪謝賜生荔枝啓曰綠葉雲舒朱實星映離

離昔聞羣羣今覩信西岷之佳珍諒東鄙之未識角

昂興而靈華敷大火中而朱實繁灼灼丹華吐日離

離繁星著天淵鑑類函

荔支一名丹荔一名離支見上林賦扶南記云此木結實時枝弱而葉牢不可

搗取其枝故以刀斧割一名飢坐真人樹高數丈自徑尺

至於合抱形團圞如帷蓋葉如冬青綠色蓬蓬四時

常茂花青白開於二三月狀如橘又若冠之莖縷五

六月結實喜雙狀如初生松毬核如熟蓮子殼有皺

紋如羅生青熟紅肉淡白如肪玉味甘多汁夏至將

中翕然俱赤大樹每下子百斛五六月盛熟時彼地

皆燕會其下雖多食亦不傷人覺熱以蜜漿解之或

以殼浸水飲亦佳初出嶺南及巴中今閩之泉福漳

興蜀之嘉蜀渝涪及二廣州郡皆有之以閩中為第

一蜀次之嶺南為下其類有陳紫大紫小陳紫

方紅周家紅龍牙游家紅水荔支藍

家紅法石白江綠一品紅大丁香綠核

將軍荔支 朱柿 虎皮牛心 玳瑁香 硫黃
 何家紅 圓丁香 十八娘 蕙團 釵頭顆
 珍珠荔支 粉紅荔支 丁香荔支 蜜荔支 火
 山荔支 秋元紅 蚌殼 蒲桃荔支
 鄭熊廣中荔支譜玉英子 樵核 沈香 丁香
 紅羅 透骨 牂牁 僧耆頭 水母子 蒺藜
 大將軍 小將軍 大蠟 小蠟 松子 蛇皮
 青荔支 銀荔支 不意子 火山 野山 五色
 荔支

徐燭荔支譜一品紅 狀元紅 駝蹄 金梭 栗
 玉 洞中紅 星毬紅 饅頭 磨盤 金線 鳳
 池超 中冠 桂林 金鍾 勝畫 鑛玉 綠珠
 紅繡鞋 龍牙 雞引子 天柱 山中冠 馬
 先白 山金 中秋綠 松柏蕾 松江萍 滿林
 香 鶯卵 蜜丸 鵲卵 白蜜 醋甕 將軍帽
 雞肝 牛膽 皺玉 郎官紅 游丁香 紫瑤
 百步蘭壽香 西紫 黃香 瑞堂紅 松紅
 麝囊紅 黃玉 玉堂紅 延壽紅 綠紗 青甜

霞墩荔支 蔡宅紅 水溜 宋家香 黃石紅
 星垂 七夕紅 馬家綠 鰲卵 綠衣郎 黑
 葉 麻餅 柳鍾 進貢子 半中 南海 陳紅
 水團 大綠 小綠 余家綠
 有綠色蠟色皆品之奇者本處亦自難得共計三四
 十種或言姓氏或言州郡皆識其所出或不言姓氏
 州郡則福泉興漳皆有也王敬美曰荔支以狀元香
 為最然不如長樂勝畫肉厚而味甘當為種中第一
 茅乾之不能如狀元香風味楓亭驛荔支甲天下亡

論丹實累累而樹亦極婆娑可愛在漳泉者四五月
 熟然肉薄味酸能損齒又云荔支以興化之楓亭驛
 為最長樂次之性甘微熱止渴益智健氣病齒及火
 病人最忌廣群芳譜
 程氏遺書仁宗一日思生荔支有司言已供盡近侍
 曰有鬻者請買之上曰不可今買來歲必增上供之
 數流禍百姓無窮同上
 接枝之法取種不佳者截去元樹枝莖以利刃微啓
 小隙將別枝削鍼插固隙中皮肉相向用樹皮封繫

寬緊得所斟酌裏之凡接枝必待時暄蓋欲藉陽和
之氣一經接搏二氣交通則轉惡為美也若近海魚
鹽之處斥鹵土鹹其味微酸不佳縱奪接之終不能
以彼易此也護衛荔枝性不耐寒最難培植纔經繁
霜枝葉枯死至春二三月再發新葉初種五七年深
冬覆蓋之以護霜霰福州之西三舍曰水口地少加
寒已不可植其花春生叢叢然白色其實多少在風
雨時與不時也有間歲生者謂之歇枝有仍歲生者
半生半歇也春花之際傍生新葉其色紅白六七月

時色已變綠此明年開花者也今年實者明年歇枝
也最忌麝香或遇之花實盡落其熟未更採摘蟲鳥
皆不敢近或已取之蝙蝠蜂蟻爭來蠹食園家有名
樹旁植四柱小樓夜栖其上以警盜者又破竹五七
尺搖之荅荅然以逐蝙蝠之屬上同
徐煥荔枝譜荔枝性宜熱最畏高寒古樹歷數百年者
枝柯詰屈根幹盤旋其陰可蔽數畝此歲久根深縱
霜霰侵壓不過葉悴可無損於樹當春仍發新葉開
花結實至於新種不歷十數年者樹稈根淺一遇霜

霰隨卽枯萎明年不復花實鄉人有愛其樹者當極
寒時樹下以稻草煨火溫之寒氣不侵葉無凋損秋
冬之際壅壓其根仍伐去枯條不令礙樹逢春尤易
發生更有歇枝之樹隔一年實者上同
蔡譜引列仙傳本草經謂食荔有益於人可以得仙
當盛夏時乘曉入林中帶露摘下浸以冷泉則殼脆
肉寒色香味俱不變嚼之消如絳雪甘如醞醐沁心
入脾蠲渴補髓啖可至數百顆或畏其飽點鹽少許
啖之卽消鄉民鬻於市者積擔盈筐離其本枝暑氣

侵觸香色稍減較下之就食林中者味亦不逮非必如
白傳所云一日二日三日而後變也鄉人常選鮮紅
者於竹林中擇巨竹鑿開一竅置荔節中仍以竹箨
裹泥封固其隙藉竹生氣滋潤可藏至冬春色香不
變若紅鹽火焙曬煎者俱失其味竟成二物矣上同
製用本草綱目福唐歲貢白曝荔支蜜煎荔支皆為
上方珍果白曝須嘉實乃堪市貨者多用雜色荔支
入鹽梅曝成皮色雖紅味覺少酸殊失本真上同
徐燠荔支譜曬荔支占風日晴霽時摘下於烈日中

朗曬至乾以核實為準風味殊勝於焙用竹籠箬葉
密封可致久遠若風雨暴至則肌肉潰爛反不如焙
矣上同

焙荔支擇空室一所中燔柴數百斤兩邊用竹箬各
十每箬盛荔三百斤蜜圍四壁不令通氣焙至二日
一夜荔遂乾過焙傷火則肉焦若不堪食乾者狀元
香最佳鄉人多培桂林金鍾以其實大美觀尤易於
鬻臞仙收乾荔法藏於新磁瓮每鋪一層即取鹽梅
三五箇箬葉裏如粽子狀置其內密封瓮口則不蛀

壞誠意伯劉伯溫謂乾荔支變者先於殼上刺十許
孔用蜜水浸之以銀盃盛於湯罐頭上蒸透即肉滿
可食上同

煎荔支荔初熟時乘露連蒂摘下以黃蠟熬勻封點
蒂上勿令脫落盛之罐中將冬蜜者熟得宜俟蜜冷
浸之蜜過於荔始不洩氣藏至來春開視如鮮取蜜
當以荔支花釀者為第一臞仙謂臨熟時摘入瓮中
澆蜜浸之以油紙封固瓮口勿令滲水投井中雖久
不損上同

荔枝漿取荔初熟者味帶微酸時搾出白漿將蜜勻
煮蜜熟為度置之磁瓶箬葉封口完固經月漿蜜結
成香膏食之美如醴酪荔肉仍以白蜜緩火熬熟淨
磁器收之最忌近鐵同上
又法取生荔曬至一日頻番令勻去殼取肉每一斤
白蜜一斤半於砂礮內慢火熬百千沸又以文武火
養一日磁鉢攤於日中曬至蜜濃為度盛於磁瓶同上
宋珣荔枝譜嶺南好事作荔枝醞頭取荔枝肉搾之
入酥酪辛辣以合醬又作簽肉以荔枝作椰子花與

酥酪同炒土人大嗜之同上

順昌雪花火酒以荔枝投之決旬而出濃艷幽沈如
西施醉倚玉狀太真溫泉出浴用泥頭封固至隔歲
開之滿屋作新荔枝香矣同上

荔枝性溫止煩渴美顏色通神健氣多食不傷人過
飽飲蜜漿或鹽水或以殼浸水一盃即消鹹魚湯尤
良其種數十番禺縣志

荔枝曰甘液曰丹荔亦曰細枝荔枝正體荔枝按譜
有十八娘紅將軍紅狀元紅皆絕品清陳簡侯留
青采珍集

無
事
美
竹
編
卷
二

