

大豆利用

崔寔曰正月可種_二脾豆_一二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

〔康賴本草米穀〕生大豆 味甘平塗癰腫和一九月採之用之於保未女

〔宜禁本草五穀〕黑大豆 甘平煮汁解烏頭丹石諸藥毒久服身重炒為屑甘主胃熱去腫除痺消穀止

脹炒熟合醬則平牛馬食冷 白大豆不入藥用炒黑煙未斷及熱投酒中主風痺癱緩口噤產後諸風食

罷生去心煩熱風恍惚明目鎮心久服好顏色變白不忘烏髮醋煮大豆黑者去豆煎令稠傳髮煮食寒

下熱氣腫壓丹石煩熱治溫毒水腫汁解諸藥毒消腫和甘草煮湯去一切熱毒氣卒失音生豆一升青

竹筴子四拾九枚長四寸闊一分和水煮熟日夜二服差

〔本朝食鑑穀〕大豆訓萬

釋名菽本作 琪音其源順曰菽音叔和名萬米琪亦作冀和名萬米加良必大〔平野按李時珍曰角曰莢

者少故今以黃白大豆為先以黑大豆次之

集解大豆有黃白青赤黑褐斑數色今本邦以黃白大豆造味噌醬油作旦夕之用有夏大豆秋大豆而

黑白俱同夏大豆者三月末下種七月采實秋大豆者五月初下種八九月采實其苗高四五尺葉團有

尖大似黑豆秋開小白花成叢結莢長寸餘莢角肥大似黑豆其嫩時作蔬食味甘美經霜乃枯田家種

于稻田畦間亦有本邦自古用大豆者不減稻麥不獨人食為馬食亦多故田圃之外庭園別墅亦為廐

養種之采實後莖葉令馬食之或多種采莖葉以貨之俗曰荊豆江東雖多不如京師濃尾江南江西之

美

〔本朝食鑑二華和異同〕大豆

大豆有黑白黃褐青斑數色惟言黑豆名烏豆可入藥及充食作鼓而專用之為勝其黃白豆炒食作腐

造醬筴油盛為時用而已本邦常造味噌醬油專為日用故以黃白為勝黑者入藥作鼓作蔬然比黃白