

〔宜禁本草^五〕茄子 甘寒、久冷人不可多食、損人動氣、發瘡及痼疾者熱少食之、冷者即損胃氣、根莖葉、煮湯洗凍

脚瘡、茄蒂灰止腸風下血、食前米飲下、

〔大草家料理書〕一生青鷺料理之事○中すまじみその時は、なすびを酒煎にしても吉也、

〔本朝食鑑^三〕茄

凡今賞茄子者、不獨蔬食、而醃藏糟糠味、嗜漬呼稱香物、爲經年之用、而上下賞之、故民家多鬻而貨之、

〔養生訓^四〕茄子本草等の書に性不好と云、生なるは毒あり、食ふべからず、煮たるも瘡痢傷寒な

どには誠に忌べし、他病には皮を去り、切て米泔に浸し、一夜か半日を歴て、やはらかに煮て食す、

害なし、葛粉水に洩て切て線條とし、水にて煮、又鼓汁に堅魚の末を加へ、再煮て食す、瀉を止、胃を

補ふ、保養に益あり、

〔重修本草綱目啓蒙^二〕茄 本邦ノ俗瘡疾ヲ患フルモノ、必ズ茄ヲ食フコトヲ忌ム、甚キニ至テハ、茄園ヲ過ルモ亦再發スト

云、然ルニ唐山ニテハ、乾茄子ヲ以テ瘡疾ヲ治ルコト、釋名ノ注^三見ユ、又格致鏡原ニ、芝田録ヲ引

テ、茄子ノ瘡ヲ治スルコトヲ云ヘリ、蓋シ茄子熟スルニ至ルト雖モ、落ズシテ仍枝上ニアリ、故ニ

瘡ノ落ズト云フコトヲ忌テ、久シテ風ヲナシ、遂ニ醫家患者ヲシテ禁ゼシムルニ至ル、

〔春波樓筆記〕茄子の性寒、本草に皆言ふ、人を損じ、蒸を動かし、瘡及痼疾を發し、人をして腹痛下痢

せしむ、

余江漢曰く、此の二の物○菜、毒ある事、本草に述ぶる如し、然れども吾日本これを喰ふをつねと

す、其の毒に當る事なし、

〔延喜式^{三十三}〕仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料○中 茄子六顆半醬漬料二顆、糟漬料二顆、熬菁料一 茄子五勺、