

〔本朝食鑑四〕酸醬子和名保保豆木、今訓保字豆木、

集解酸醬者世常所用之保字豆木也。田園家圃皆種之。草不過二三尺。葉如藥匙頭而薄。四五月開小花黃白色。紫心白藥狀。如中華之盃。無辨。但有五尖。結一鈴殼。凡五稜一枝。一兩顆下懸如燈籠之狀。夏青至秋變赤。殼中一顆如金橘。而深紅作珊瑚色。女兒愛翫去瓢核吹之。嚼之而鳴。作草蛙之聲。或鹽漬藏封爲冬春之用。以爲庖厨之供。或貯夏土用之。井水漬連赤殼之酸漿子。則至冬春而外殼如紗。漏中間之紅子。似白紗燈籠中之火。若過秋不替水。則易敗也。近時浣衣之舊污不脫者。用酸醬汁而澣之。則脫去。脫後復醬汁色不消者。用木患子皮或赤豆粉。而再澣之。則悉脫盡矣。今農家與西瓜番椒同作貨殖者也。江都甚多。關西京師俱不多者。土地不應乎。

子氣味甘酸寒無毒。主治消酒毒。

發明蘇頌曰。尤益小兒。必大野。按。今時不然。予往見小兒誤食之。發驚吐而斃。後又聞有若斯者。然亦有常嗜食之。而竟不中毒者。此二者因其腸胃之強弱耶。因其時之幸不幸耶。然則曰無毒而可也。未至有益者耳。

〔重修本草綱目啓蒙十一〕酸漿

カ。○。チ。ア。カ。○。チ。ヌ。カ。○。キ。ホ。ウ。○。ヅ。キ。ホ。ウ。○。ト。云。虫。ツ。ク。故。ニ

一名姑娘菜救急本草

燈籠兒同上

掛金燈本經逢原

絳囊行厨

叱利阿里鄉藥本草

春月宿根ヨリ苗ヲ生ズ。形狀時珍ノ說ニ詳ナリ。夏月葉間ニ花ヲ開ク。一瓣ニシテ牽牛花ノ如ク。五尖アリテ五瓣ノ如クニ見ユ。故ニ如盃狀。無瓣。但有五尖ト云リ。花後實ヲ結ビ下垂ス。熟スレバ外殼紅色ニシテ美ハシ。一種外殼矮扁ナルアリ。コレヲキンチャクホウヅキト云。カボチャホウヅキ。ヒラホウヅキ作州ク。リヅキン江戶。其餘數品アリ。凡酸漿實已熟スルモノヲ盆ニ栽ヘ。冬月紙袋ヲ覆テ寒ヲ防時ハ能久ニ堪ヘ。其殼筋脈ノミ殘リ。蟬翼ノ如クシテ。中ノ紅實ヲ透見シテ燈籠ノ如シ。