

四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

救荒本草卷七

詳校官中書臣寶汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官原任中允臣王燕緒

校對官助教臣卜惟吉

賸錄監生臣茅琳

欽定四庫全書

救荒本草卷七

明 周王朱橚 撰

米穀部

葉及實皆可食

本草原有十種
新增八種

果部

實可食

本草原有十種
新增四種

葉及實皆可食

本草原有四種
新增一種

根可食 本草原有二種

根及實皆可食 本草原有二種

蕎麥苗 葉及實皆可食 本草原有



蕎麥苗 處處種之苗高二三尺許就地科叉生其
莖色紅葉似杏葉而軟微觓開小白花結實作三稜蒴
兒味甘平性寒無毒

救飢採苗葉燥熟油鹽調食多食微瀉其麥或蒸使
氣餾音溜於烈日中晒令口開春取仁煮作飯食或
磨為麵作餅蒸食皆可

治病文具本草米穀部條下

御米花

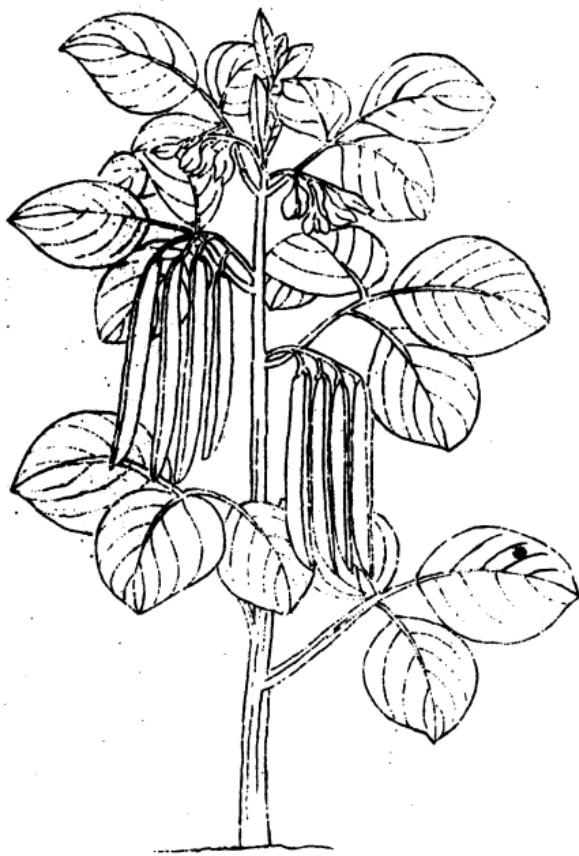


御米花 本草名冕子粟一名象穀一名米囊一名
囊生處處有之苗高一二尺葉似鶯葉色而大邊皺多
有花叉開四瓣紅白花亦有千葉花者結殼似匏音炮箭頭殼中有米數千粒似葶苈子色白隔年種則佳米
味甘性平無毒

救飢採嫩葉焯熟油鹽調食取米作粥或與麵作餅
皆可食其米和竹瀝煮粥食之極美

治病文具本草米穀部冕子粟條下

赤小豆



卷之二
赤小豆

本草舊云江淮間多種時今北土亦多有

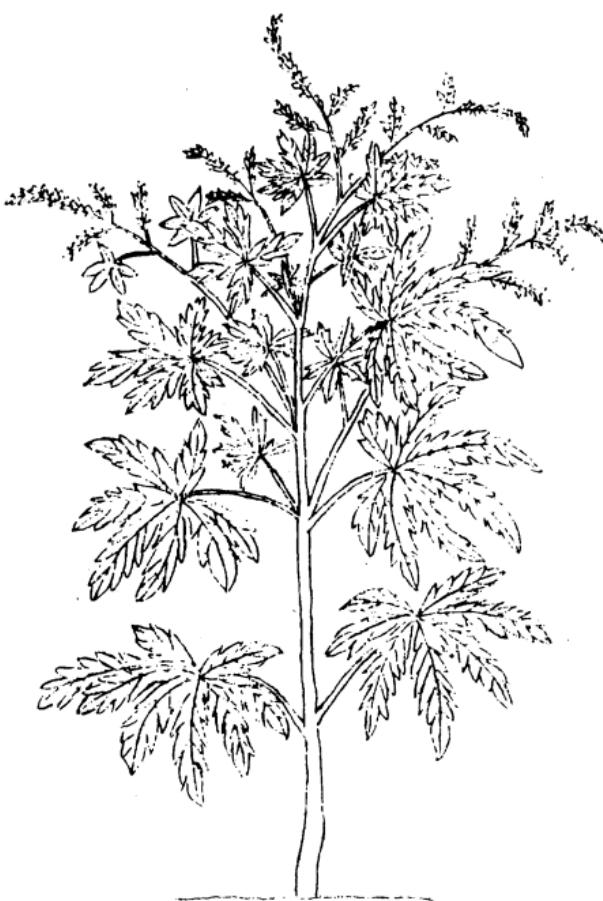
之苗高一二尺葉似豇豆葉微圓瓣開花微
小淡銀褐色有腐氣人故亦呼為腐婢結角比菉豆角
頗大角之皮色微白帶紅其豆有赤白黧色三種味甘
酸性平無毒合鮓食成消渴為醬合鮓食成口瘡人食
則體重

救飢採嫩葉煤熟水淘洗淨油鹽調食明目豆角亦
可煮食又法赤小豆一升半炒大黃豆一升半焙二

味搗末每服一合新水下日三服盡三升可度十一
日不飢又說小豆食之逐津液行小便久服則虛人
令人黑瘦枯燥

治病文具本草米穀部條下

山絲苗



山絲苗

本草有麻蕡

音焚

一名麻勃

一名荸音字

一名麻母生太山川谷今皆處處有之人家園圃中多種蒔績其皮以為布苗高四五尺莖有細線楞葉形狀似柳葉而邊皆有叉牙鋸齒每八九葉攢生一處又似荆葉而狹色深青開淡黃白花結實小如菉豆顆而圓經云麻蕡此麻上花勃勃者味辛性平有毒麻子味甘性平微寒滑利無毒入土者損人畏牡蠣白薇惡茯苓救飢採嫩葉燥熟換水浸去邪惡氣味再以水淘洗

淨油鹽調食不可多食亦不可久食動風子可炒食
亦可打油用

治病文具本草米穀部麻蕡條下

油子苗



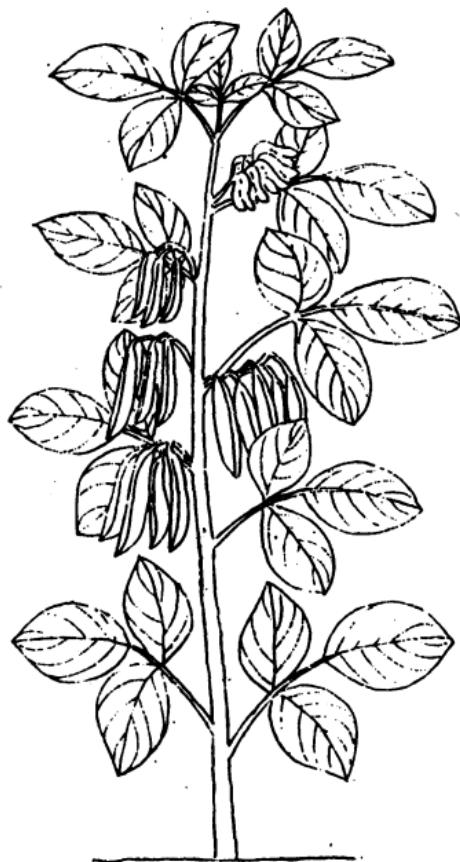
油子苗 本草有白油麻俗名脂麻舊不著所出州

土今處處有之人家園圃中多種苗高三四尺莖方叢
面四楞對節分生枝叉葉類蘇子葉而長尖削邊多花
叉葉間開白花結四稜蒴兒每蒴中有子四五十餘粒
其子味甘微苦生則性大寒無毒炒熟則性熱壓笮為
油大寒

救飢採嫩葉焯熟水浸淘洗淨油鹽調食其子亦可
炒熟食或煮食及笮為油食皆可

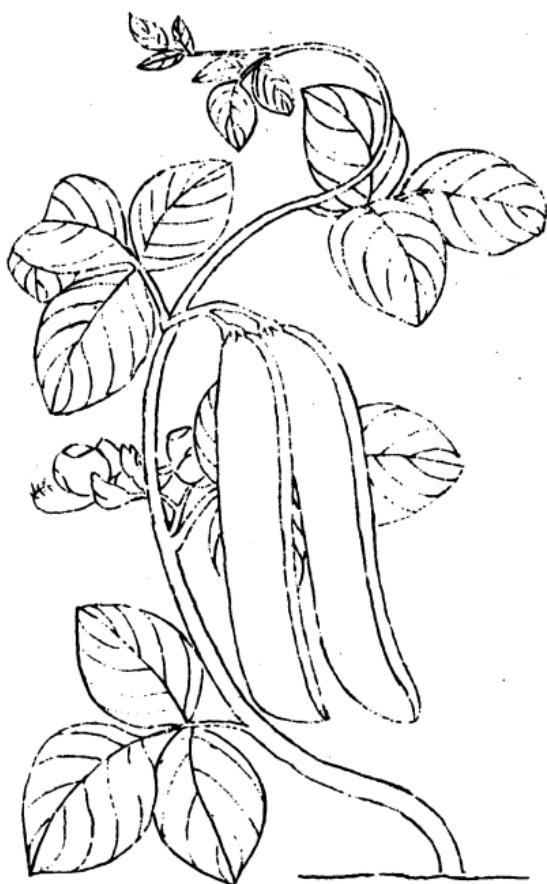
治病文具本草米穀部白油麻條下

黃豆苗新增



黃豆苗 今處處有之人家田園中多種苗高一二尺葉似黑豆葉而大結角比黑豆角稍肥大其葉味甘救飢採嫩苗葉燂熟水浸淘淨油鹽調食或摘角煮食或收豆煮食及磨為麵食皆可

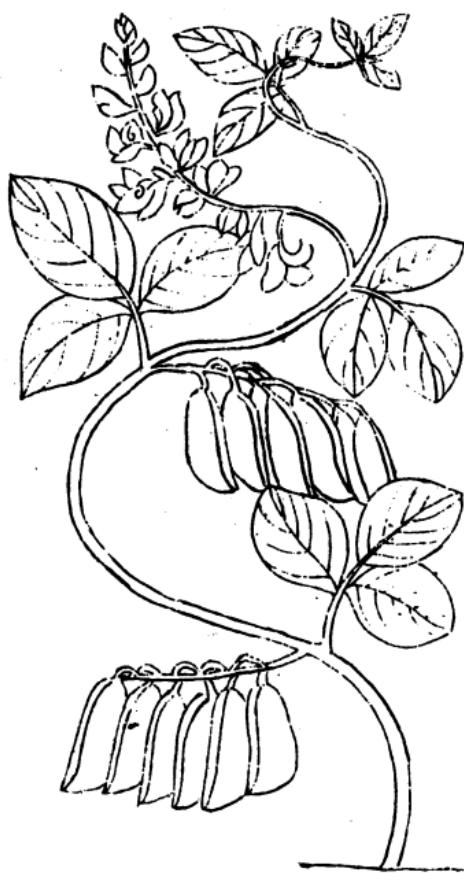
刀豆苗



刀豆苗 處處有之人家園籬邊多種之苗葉似豇豆葉肥大開淡粉紅花結角如皂角狀而長其形似屠刀樣故以名之味甜微淡

救飢採嫩苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食豆角嫩時煮食豆熟之時收豆煮食或磨麵食亦可

眉兒豆苗



眉兒豆苗 人家園圃中種之妥

他果切蔓而生葉

似菉豆葉而肥大闊厚潤澤光俊每三葉攢生一處開
淡粉紫花結扁角每角有豆止三四顆其豆色黑圓而
皆白眉故名味微甜

救飢採嫩苗葉煤食豆角嫩時採角煮食豆成熟時

打取豆食

紫豇豆苗



紫豇豆苗 人家園圃中種之莖葉與豇豆同但結
角色紫長尺許味微甜

救飢採嫩苗葉燥熟油鹽調食角嫩時採角煮食亦
可做菜食豆成熟時打取豆食之

蘇子苗



蘇子苗 人家園圃中多種之苗高二三尺莖方窄

五化切面四楞上有澁毛葉皆對生似紫蘇葉而大開
淡紫花結子比紫蘇子亦大味微辛性溫

救飢採嫩葉煤熟換水淘洗淨油鹽調食子可炒食
亦可榨油用

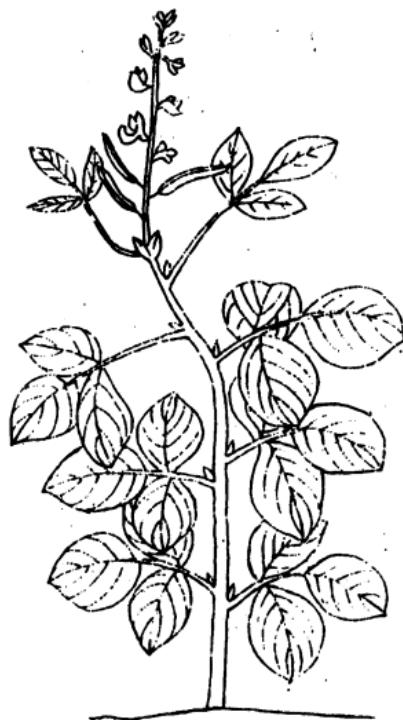
豇豆苗



豇豆苗 今處處有之人家田園中多種就地拖秧
而生亦延籬落葉似赤小豆葉而極長解開淡粉紫花
結角長五七寸其豆味甘

救飢採嫩葉焯熟水浸淘淨油鹽調食及採嫩角蝶
食亦可其豆成熟時打取豆食

山黑豆



山黑豆 生密縣山野中苗似家黑豆每三葉攢生一處居中大葉如菉豆葉傍兩葉似黑豆葉微圓開小粉紅花結角比家黑豆角極瘦小其豆亦極細小味微苦

救飢苗葉嫩時採取焯熟水淘去苦味油鹽調食結角時採角煮食或打取豆食皆可

舜芒穀

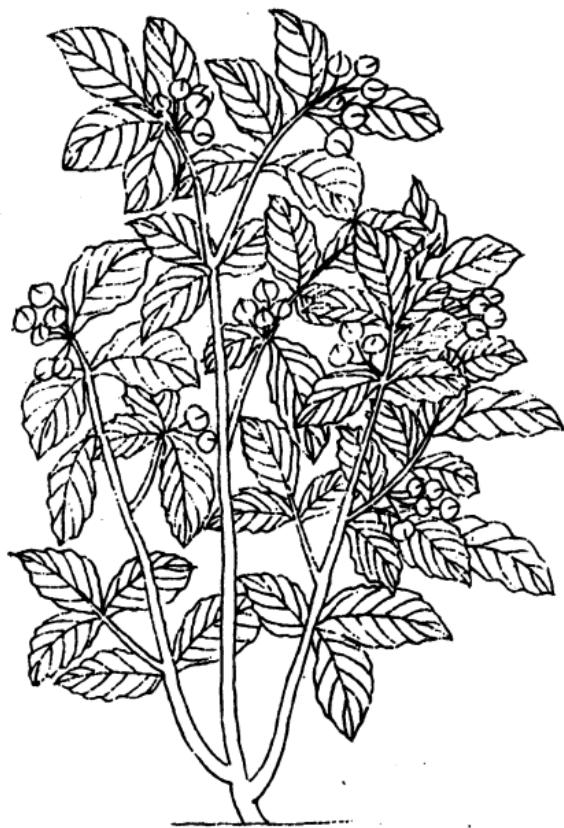


舜芒穀 俗名紅落梨生田野及人家田庄窠音料

上多有之科苗高五尺餘葉似灰菜葉而大微帶紅色
莖亦高麌可為拄杖其中心葉甚紅葉間出穗結子如
粟米顆灰青色味甜

救飢採嫩苗葉晒乾揉音柔去灰煤熟油鹽調食子
可磨麵做燒餅蒸食

櫻桃樹 以下果部 實可食 本草原有

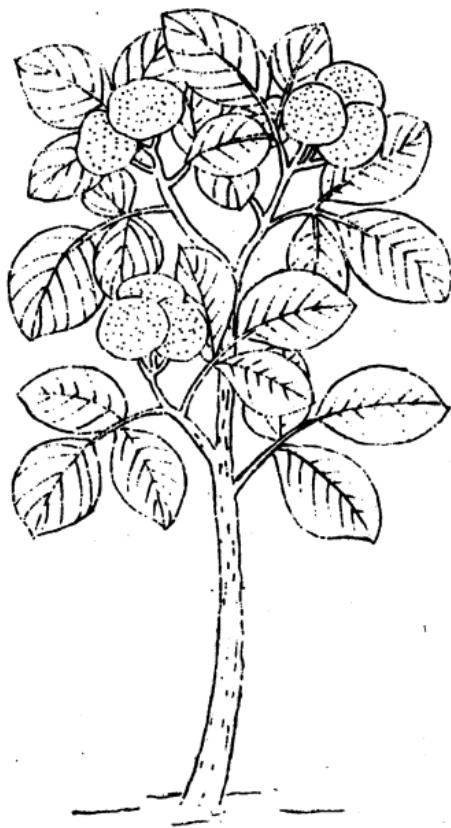


櫻桃樹 處處有之古謂之含桃葉似桑葉而狹窄
微軟開粉紅花結桃似郁李子而小紅色鮮明味甘性
熱

救飢採果紅熟者食之

治病文具本草果部條下

胡桃樹



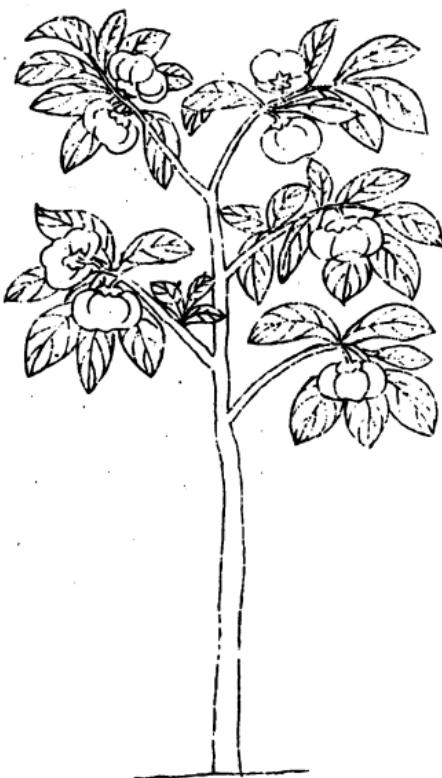
胡桃樹

一名核桃花生北土舊云張騫從西域將來

陝洛間多有之今鈞鄭間亦有其樹大株葉厚而多陰
開花成穗花色蒼黃結實外有青皮包之狀似梨大熟
時漚去青皮取其核是胡桃味甘性平一云性熱無毒
救飢採核桃漚去青皮取瓢食之令人肥健

治病文具本草果部條下

柿樹



柿樹 舊不載所出州土今南北皆有之然華山者

皮薄而味甘珍宣歙荆襄閩廣諸州但生噉不堪為乾

椑柿壓丹石毒烏柿宣越者性溫諸柿食之皆善而益

人其樹高一二丈葉似軟棗葉頗小而頭微團結實種

數甚多有牛心柿蒸餅柿蓋柿塔柿蒲櫟紅柿黃柿朱

柿椑柿其乾柿火乾者謂之烏柿諸柿味甘性寒無毒

救飢摘取軟熟柿食之其柿未軟者摘取以溫水蘸

音攬熟食之龜心柿不可多食令人腹痛生柿彌冷

尤不可多食

治病文具本草果部條下

梨樹



梨樹 出鄭州及宣城今處處有之其樹葉似棠葉而大色青開花白色結實形樣甚多鵝梨出鄭州極大味香美而漿多乳梨出宣城皮厚而肉實味極長水梨出北都皮薄而漿多味差短又有消梨紫媒梨赤梨甘棠櫟兒梨紫花梨青梨茅梨桑梨之類不能盡具其名梨實味甘微酸性寒無毒

救飢其梨結硬未熟時摘取煮食已經霜熟摘取生食或蒸食亦佳或削其皮晒作梨粉收而備用亦可

治病文具本草果部條下

葡萄

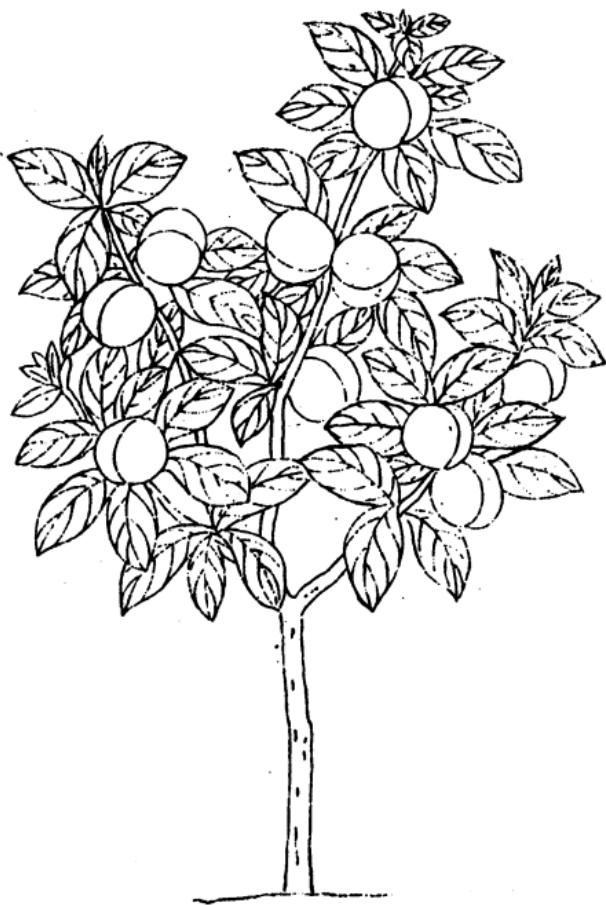


葡萄 生隴西五原敦煌山谷及河東舊云漢張騫使西域得其種還而種之中國始有益此果之最珍者今處處有之苗作藤蔓而極長大盛者一二本綿被山谷葉類絲瓜葉頗壯而邊多花又開花極細而黃白色其實有紫白二色形之圓銳亦二種又有無核者味甘性平無毒又有一種蔓音艷郁真相似然蔓乃是一千歲蘿但山人一擧收而釀酒

救飢採葡萄為果食之又熟時取汁以釀酒飲

治病文具本草果部條下

李子樹



李子樹 本草有李核人舊不載所出州土今處處

有之其樹大高丈餘葉似郁李子葉微尖觸而潤澤光
俊開白花結實種類甚多見爾雅者有休無實李李之
無實者一名趙李李座接慮李即今之麥李細實有溝
道與麥同熟故名之駁赤李其子赤者是也又有青李
綠李赤李房陵李朱仲李馬肝李黃李紫李水李散見
書傳美其味之可食皆不入藥今有穿條紅御黃子其
李實味甘微苦一云味酸核人味苦性平俱無毒

救飢摘取李實色熟者食之不可臨水上食亦不可
和蜜食損五臟及與雀肉同食和漿水食令人霍亂
滋氣多食令人虛熱

治病文具本草果部李核人條下

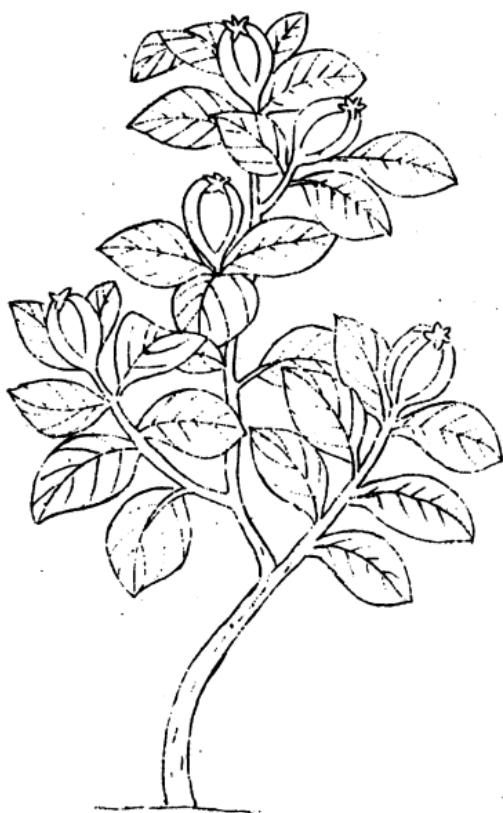
木瓜



木瓜 生蜀中并山陰蘭亭而宣州者佳今處處有之其樹枝狀似柰花深紅色葉又似柿葉微小而厚爾雅謂之楙音茂其實形如小瓜又似枯櫻而小兩頭尖長淡黃色味酸性溫無毒

救飢採成熟木瓜食之多食亦不益人
治病文具本草果部條下

樟子樹



楂子樹

舊不著所出州土今鞏縣趙峯山野中多

有之樹高丈許葉似冬青樹葉稍闊厚背色微黃葉形
又類棠梨葉但厚結果似木瓜稍圓味酸甜微澀性平

救飢果熟時採摘食之多食損齒及筋

治病文具本草果部木瓜條下

郁李子



郁李子 本草郁李人一名爵李一名車下李一名

雀梅即與

音郁

李也俗名樞

音歐

梨兒生隰州高山川

谷丘陵上今處處有之木高四五尺枝條花葉皆似李

惟子小其花或白或赤結實似櫻桃赤色其人味酸性

平一云味苦辛其實味甘酸根性涼俱無毒

救飢其實紅熟時摘取食之酸甜味美

治病文具本草木部郁李人條下

菱角



欽定四庫全書



救荒本草

主

菱角

本草名芰

音技

實一名菱

音陵

處處有之水

音陵

處處有之水

音陵

中施蔓生葉浮水上三尖鋸齒葉開黃白花落而實
生實有二種一種四角一種兩角兩角中又有嫩皮而
紫色者謂之浮菱食之尤美味甘性平無毒一云性冷
救飢採菱角鮮大者去殼生食殼老及雜小者煮熟
食或晒其實火燔以為米充糧作粉極白潤宜人服
食家蒸曝蜜和餌之斷穀長生又云雜白蜜食令人
生蟲一云多食膩冷損陽氣瘦莖腹脹滿暖薑酒飲

或含吳茱萸嚥津液即消

治病文具本草果部芟實條下

金定四庫全書

卷七

軟棗 新增



軟棗 一名丁香柿又名牛乳柿又呼羊矢棗爾雅

謂之柂

音影

舊不載所出州土今北土多有之其樹枝

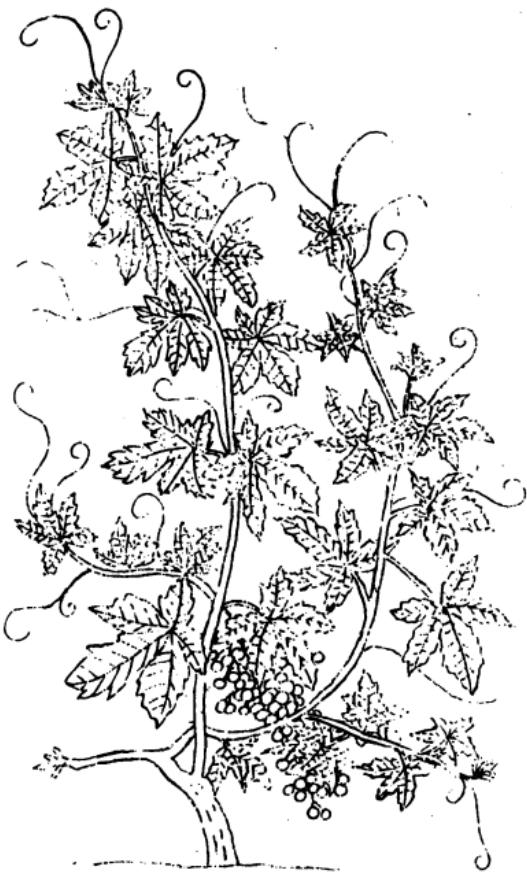
葉條幹皆類柿而結實甚小乾熟則紫黑色味甘性溫

一云微寒無毒多食動風發冷風咳嗽

救飢採取軟棗成熟者食之其未熟結硬時摘取以

溫水漬養酴盧感切去澁味另以水煮熟食之

野葡萄



野葡萄 俗名煙黑生荒野中今處處有之莖葉及

實俱似家葡萄但皆細小實亦稀疎味酸

救飢採葡萄顆紫熟者食之亦中釀酒飲

梅杏樹



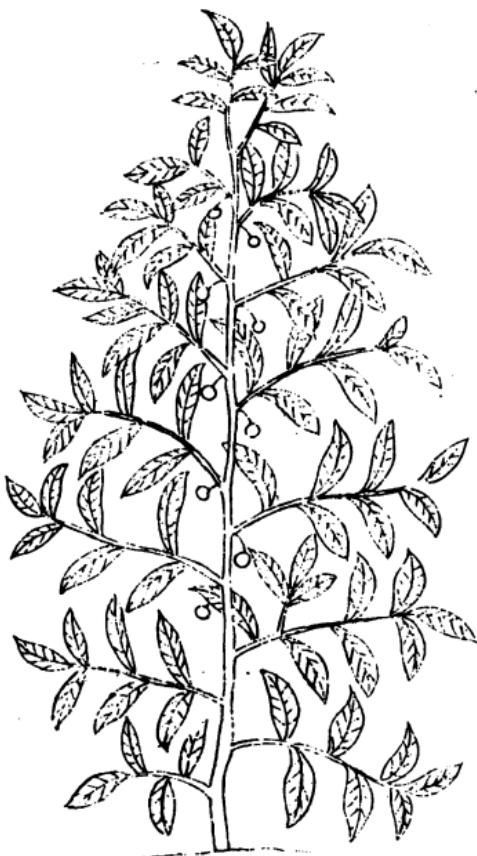
梅杏樹 生輝縣太行山山谷中樹高丈餘葉似杏

葉而小又頗尖梢微澁邊有細鋸齒開白花結實如杏

實大生青熟則黃色味微酸

救飢摘取黃熟梅果食之

野櫻桃



野櫻桃 生鈞州山谷中樹高五六尺葉似李葉更
尖開白花似李子花結實比櫻桃又小熟則色鮮紅味
甘微酸

救飢摘取其果紅熟者食之

石榴葉及實皆可食 本草原有



石榴 本草名安石榴一名丹若廣雅謂之若榴舊

云漢張騫使西域得其種還今處處有之木不甚高大

枝柯附幹自地便生作叢種極易成折其枝條盤土中

便生其葉似枸杞葉而長微尖葉綠微帶紅色花有黃

赤二色實亦有甘酸二種甘者可食酸者入藥味甘酸

性溫無毒又有一種子白瑩澈如水晶者味亦甘謂之

水晶石榴

救飢採嫩葉蝶熟油鹽調食榴果熟時摘取食之不

可多食損人肺及損齒令黑

治病文具本草果部條下

欽定四庫全書



卷七

杏樹



杏樹 本草有杏核人生晉山川谷今處處有之其

實有數種黃而圓者名金杏熟最早扁而青黃者名木
杏其子皆入藥又小者名山杏不堪入藥其樹高丈餘
葉頗圓淡綠頗帶紅色葉似木葛葉而光嫩微尖開花
色紅結實金黃色核人味甘苦性溫冷利有毒得火良
惡黃芩黃耆葛根解錫毒畏蘘草杏實味酸性熱

救飢採葉煤熟以水浸漬作成黃色換水淘淨油鹽
調食其杏黃熟時摘取食不可多食令人發熱及傷

筋骨

治病文具本草果部杏核人條下

棗樹



棗樹 本草有大棗乾棗也一名美棗一名良棗生

棗出河東平澤及近北州郡青晉絳蒲州者特佳江南

出者堅燥少肉樹高一二丈葉似酸棗葉而大比皂角

葉亦大尖銳光澤葉間開青黃色小花結實種數甚多

爾雅云壺棗江東呼棗大而銳上者為壺壺猶瓠也邊

腰棗一名細腰又謂轆轤棗音賈白棗即今棗子白

乃熟遵羊棗實小而圓紫黑色俗又呼為羊矢棗洗太

棗河東猗氏縣出大棗如雞卵蹶泄苦棗云子味苦皆

無實棗云不著子者還味稔棗云還味短味也又有水
菱棗御棗即撲落蘇也又有牙棗皆味甘美其餘不能
盡別其名大棗味甘性平無毒殺烏頭毒牙齒有病人
切忌食生棗味甘辛多食令人寒熱腹脹羸瘦人不可
食蒸煮食補腸胃肥中益氣不宜合葱食

救飢採嫩葉焯熟水浸作成黃色淘淨油鹽調食其
棗紅熟時摘取食之其結生硬未紅時煮食亦可

治病文具本草果部大棗條下

桃樹



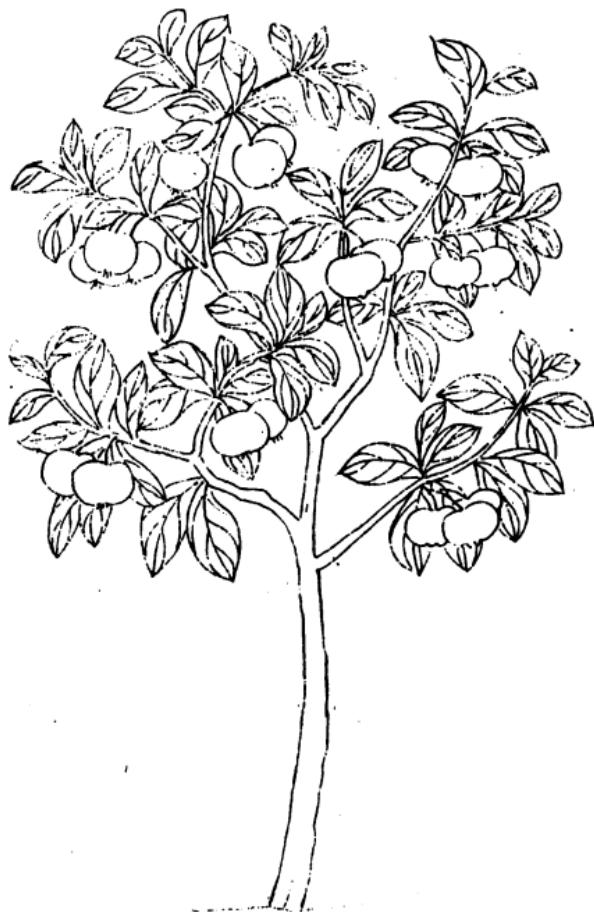
桃樹 本草有桃核人生太山川谷河南陝西出者尤大而美今處處有之樹高丈餘葉狀似柳葉而闊大又多紋脈開花紅角結實品類甚多其油桃光小金桃色深黃崑崙桃肉深紫紅色又有餅子桃麵桃鷹嘴桃鷹過紅桃凍桃之類名多不能盡載山中有一種桃正 是月令中桃始華者謂山桃不堪食唱但中入藥桃核人味苦甘性平無毒

救飢採嫩葉煤熟水浸作成黃色換水淘淨油鹽調

食桃實熟軟時摘取食之其結硬未熟時亦可煮食
或切作片晒乾為糧收藏備用

治病文具本草果部桃核人條下

沙果子樹 新增



沙果子樹 一名花紅南北皆有今中年崗野中亦

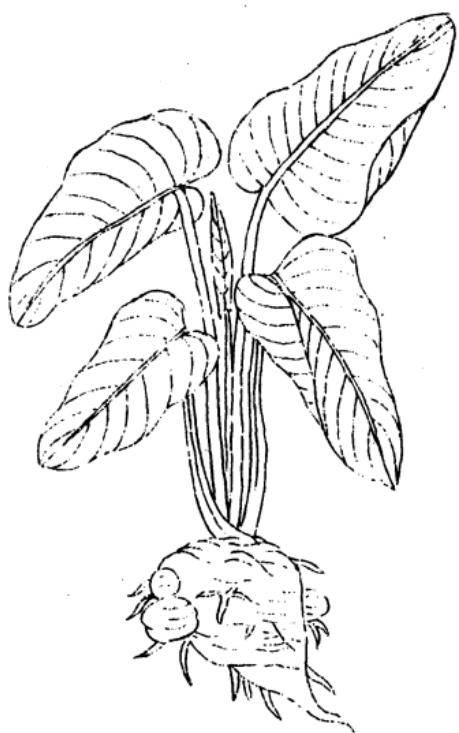
有之人家園圃亦多栽種樹高丈餘葉似櫻桃葉而色

深綠又似急繫音梅子葉而大開粉紅花似桃花瓣微

長不尖結實似李而甚大味甘微酸

救飢摘取紅熟果食之嫩葉亦可燥熟油鹽調食

芋苗根可食 本草原有



芋苗 本草一名土芝俗名芋頭生田野中今處處有之人家多栽種葉似小荷葉而偏長不圓近蒂邊皆有一刺音霍兒根狀如雞彈大皮色茶褐色其中白色味辛性平有小毒葉冷無毒

救飢本草芋有六種青芋細長毒多初煮須要灰汁換水煮熟乃堪食白芋真芋連禪芋紫芋毒少蒸煮食之又宜冷食療熱止渴野芋大毒不堪食也

治病文具本草果部條下

鉄筋脣



鉄勒臍勒音李 本草名烏茅又名蒐音夫 蔴一名藉

姑一名水萍一名槎

音查

牙亦名茨菰又名燕尾草爾

雅謂之芍有二種根黑皮厚肉硬白者謂之猪勒臍皮薄色淡紫肉軟者謂之羊勒臍生水田中葉似莎草而厚肥稍又長窄葉間生莖其莖三稜稍頭開花醬褐色根即勒臍味苦甘性微寒

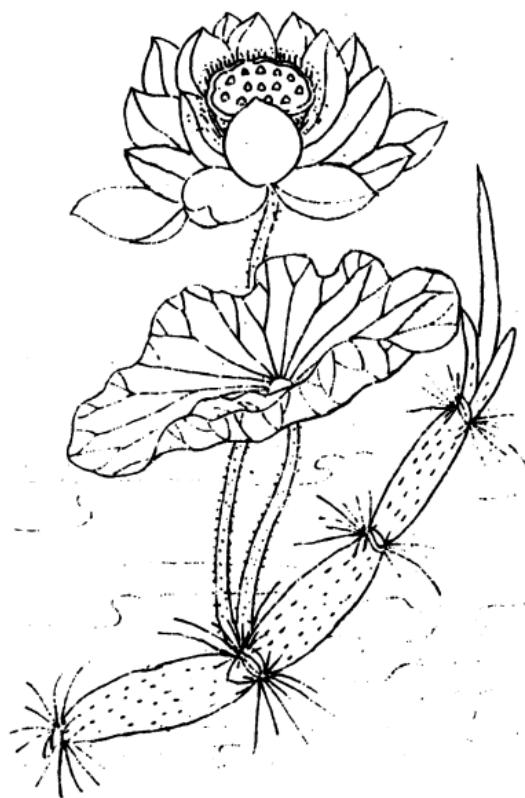
救飢採根煮熟食製作粉食之厚人腸胃不飢服丹石人尤宜食解丹石毒孕婦不可食

治病文具本草果部烏芋條下

תְּלִימָדָה

א

蓮藕根及實皆可食 本草原有



蓮藕 本草有藕實一名水芝丹一名蓮生汝南池

澤今處處有之生水中其葉名荷圓徑尺餘其花世謂

之蓮花色有紅白二種花中結實謂之蓮房俗名蓮蓬
其蓮青皮裏白子為的即蓮子也的中青心為薏其的

至秋表皮色黑而沈水就蓬中乾者謂之石蓮其根謂

之藕爾雅云荷芙蓉其莖茹其葉蕸其本蕊音密云是

莖下白蒻音若在泥中藕節間初生萌芽也其花菡萏

其實蓮其根藕其中的的中薏是也芙蓉其總名別名

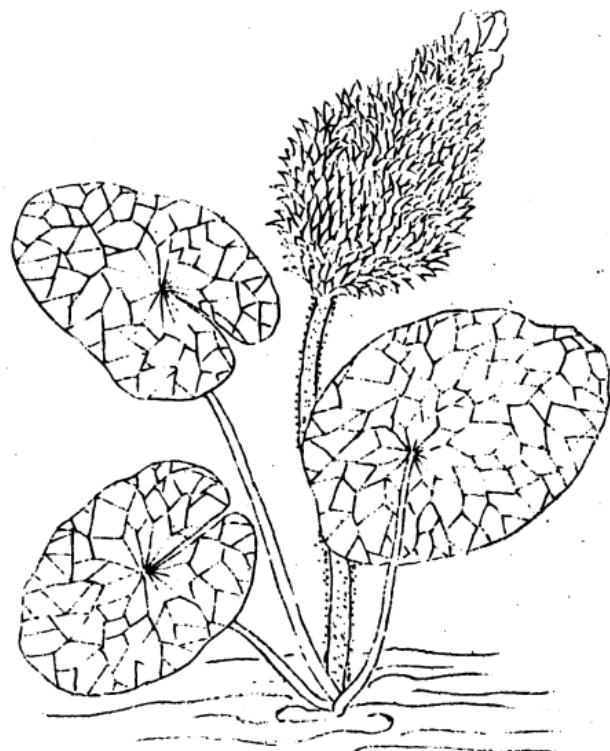
芙蓉又云其花未發為菡萏已發為芙蓉蓮實莖味甘性平寒無毒

救飢採藕煤熟食生食皆可蓮子蒸食或生食亦可又可休糧仙家貯石蓮子乾藕經千年者食之至妙又以實磨為麵食或屑為米加粟煮飯食皆可

治病文具本草果部藕實條下

--	--	--	--	--	--	--	--

雞頭實



雞頭實 一名芡 一名鴈喙實 幽人謂之鴈頭出雷澤
今處處有之 生澤中 葉大如荷而皺 背紫有刺 俗謂
雞頭盤花 結實形類雞頭 故以名之 中有子如皂莢子
大父褐色其近根莖
音耿 嫩者名為
音葷 人採以為菜 茹實味甘性平無毒

救飢採嫩根莖 煙食 實熟採實剥人食之 蒸過烈日
晒之其皮即開春去皮搗入為粉 蒸煙作餅皆可食
多食不益脾胃 氣薰難消化 生食動風冷氣與小兒

食不能長大故駐年耳

治病文具本草果部條下



救荒本草卷七

欽定四庫全書

子部

救荒本草卷八

詳校官中書臣寶汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官原任中允臣王燕緒

校對官助教臣卜惟吉

賡錄監生臣茅琳

欽定四庫全書

救荒本草卷八

周王朱橚 撰

菜部

葉可食

本草有十三種
新增二種

根可食

新增二種

根葉皆可食

本草有三種
新增三種

葉及實皆可食

本草有三種
新增三種

芸薹菜 以下菜部 葉可食 本草原有



芸臺菜 今處處有之葉似波菜葉比波菜葉兩傍
多兩叉開黃花結角似蔓菁角有子如小芥子大味辛
性溫無毒經冬根不死辟蠹 音波

救飢採苗葉焯熟水浸淘洗淨油鹽調食

治病文具本草菜部條下

莧菜



覓菜 本草有覓實一名馬覓一名莫實細覓亦同
一名人覓幽 闕

馬齒莧菜



馬齒莧菜 又名五行草舊不著所出州土今處處有之以其葉青梗赤花黃根白子黑故名五行草耳味甘性寒滑

救飢採苗葉先以水焯音綽過晒乾燥熟油鹽調食

治病文具本草菜部條下

苦賣菜



苦蕷菜 俗名老鶴菜所在有之生田野中人家園圃種者為家苦蕷脚葉似白菜小葉抱莖而生梢葉似鴉嘴形每葉間分叉攢葷如穿葉狀稍間開黃花味微苦性冷無毒

救飢採苗葉焯熟以水浸洗淘淨油鹽調食出蠶蛾時切不可取拗令蛾子赤爛蠶婦忌食

治病文具本草菜部條下

莙�菜

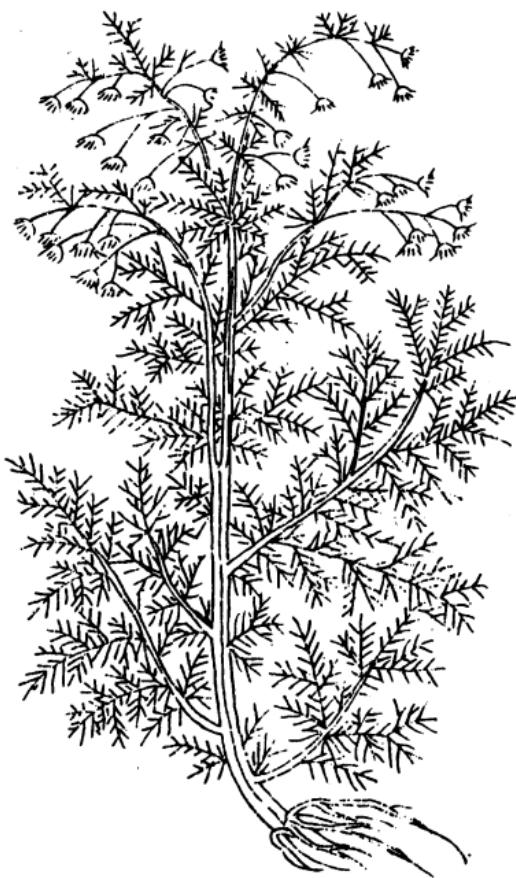


莙�蓬菜 所在有之人家園圃中多種苗葉搗地生
葉類白菜而短葉莖亦窄葉頭稍圓形狀似糜匙樣味
鹹性平寒微毒

救飢採苗葉熟以水浸洗淨油鹽調食不可多食
動氣破腹

治病文具本草菜部條下

邪蒿



邪蒿 生田園中今處處有之苗高尺餘似青蒿細軟葉又似葫蘿葛葉微細而多花莖莖葉稠密梢間開小碎瓣黃花苗葉味辛性溫平無毒

救飢採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食生食微動風氣作羹食良不可同胡荽音雖食令人汗臭氣

治病文具本草菜部條下

同蒿



同蒿 處處有之人家園圃中多種苗高三尺葉類

葫蘿蔔葉而肥大開黃花似菊花味辛性平

救飢採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食不可多食動風氣熏人心令人氣滿

治病文具本草菜部條下

冬葵菜



冬葵菜 本草冬葵子是秋種葵覆養經冬至春結子故謂冬葵子生少室山今處處有之苗高二三尺莖及花葉似蜀葵而差小子及根俱味甘性寒無毒黃芩為之使根解蜀椒毒葉味甘性滑利為百菜主其心傷人

救飢採葉焯熟水浸淘淨油鹽調食服丹石人尤宜食天行病後食之頓喪明熱食亦令人熱悶動風

治病文具本草菜部條下

蓼芽菜



蓼芽菜 本草有蓼實生雷澤川澤今處處有之葉似小藍葉微尖又似水紅葉而短小色微帶紅莖微赤梢間出穗開花赤色莖葉味辛性溫

救飢採苗葉燥熟換水浸去辣氣淘淨油鹽調食

治病文具本草菜部蓼實條下

苜蓿



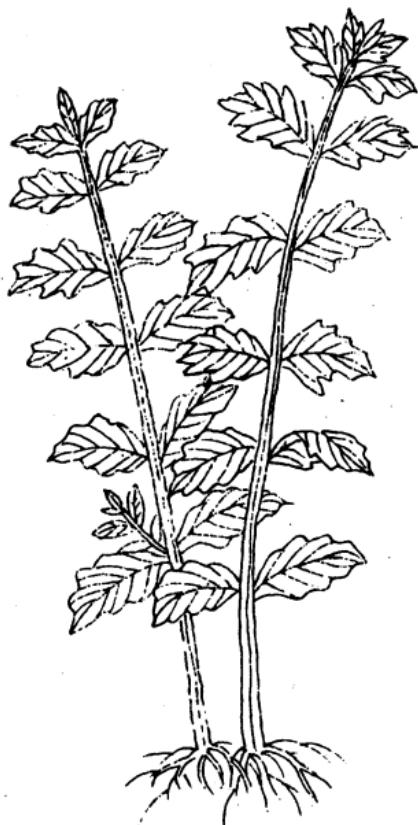
苜蓿 出陝西今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生葉似錦雞兒花葉微長又似豌豆葉頗小每三葉攢生一處梢間開紫花結彎角兒中有子如黍米大腰子樣味苦性平無毒一云微甘淡一云性涼根寒

救飢苗葉嫩時採取焯食江南人不甚食多食利大

小腸

治病文具本草菜部條下

薄荷



薄荷 一名雞蘇舊不著所出州土今處處有之莖方葉似荏子葉小頗細長又似香菜葉而大開細碎蓼白花其根經冬不死至春發苗味辛苦性溫無毒一云性平東平龍腦崗者尤佳又有胡薄荷與此相類但味少甘為別生江浙間彼人多作茶飲俗呼為新羅薄荷又有南薄荷其葉微小

救飢採苗葉煤熟換水浸去辣味油鹽調食與薤作
蕷音賈 食相宜煎豉湯暖酒和飲煎茶並宜新病瘥

人勿食令人虛汗不止猫食之即醉物相感爾

治病文具本草菜部條下

荆芥



荆芥 本草名假蘇一名鼠蓂一名薑芥生漢中川澤及岳州歸德州今處處有之莖方密面葉似獨掃葉而狹小淡黃綠色結小穗有細小黑子銳圓多野生以香氣似蘇故名假蘇味辛性溫無毒

救飢採嫩苗葉燥熟水浸去邪氣油鹽調食初生香辛可噉人取作生菜醃食

治病文具本草菜部假蘇條下

水蘚



水蘚

音勤

俗作芹菜一名水英出南海池澤今水

邊多有之根莖離地二三寸分生莖义其莖方窄面四
楞對生葉似湧見菜葉而闊短邊有大鋸齒又似薄荷
葉而短開白花似蛇床子花味甘性平無毒又云大寒
春秋二時龍帶精入芹菜中人遇食之作蛟龍病

救飢發英時採之煤熟食芹有兩種秋芹取根白色
赤芹取莖葉並堪食又有渣音粗芹可為生菜食之

治病文具本草菜部條下

香菜 新增



香菜

生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方

窄

丑化切

面四稜莖色紫稔葉似薄荷葉微小邊有細鋸

齒亦有細毛梢頭開花作穗花淡褐色味辛香性溫

救飢採苗葉燥熟油鹽調食

銀條菜



銀條菜 所在人家園圃多種苗葉皆似萐苣細長

色頗青白瀛草高二尺許開四瓣淡黃花結蒴似蕎麥
蒴而圓中有子如油子大淡黃色其葉味微苦性涼

救飢採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食生揉

音柔亦

可食

後庭花



後庭花

一名鴈來紅人家園圃多種之葉似人覓

葉其葉中心紅色又有黃色相間亦有通身紅色者亦有紫色者莖葉間結實比覓實微大其葉衆葉攢聚狀如花朵其色嬌紅可愛故以名之味甜微澁性涼

救飢採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食晒乾燥食尤

佳

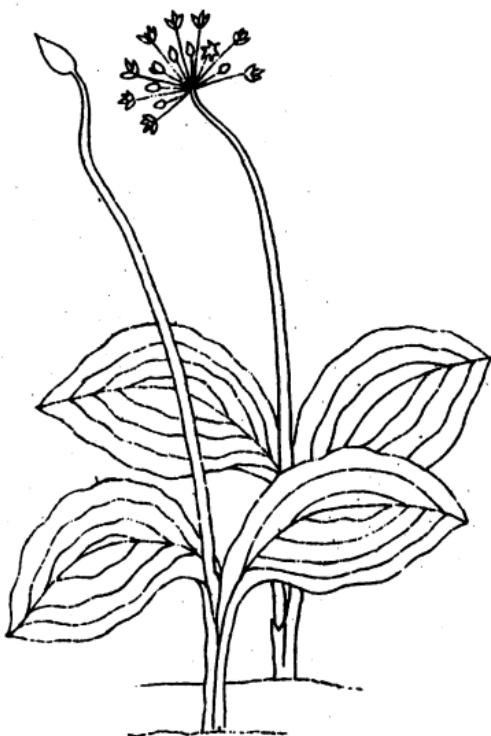
火
焰
菜



火焰菜 人家園圃多種苗葉俱似菠菜但葉梢微紅形如火焰結子亦如菠菜子苗葉味甜性微冷

救飢採苗葉煤熟水淘洗淨油鹽調食

山葱



山葱 一名隔葱又名鹿耳葱生輝縣太行山山野

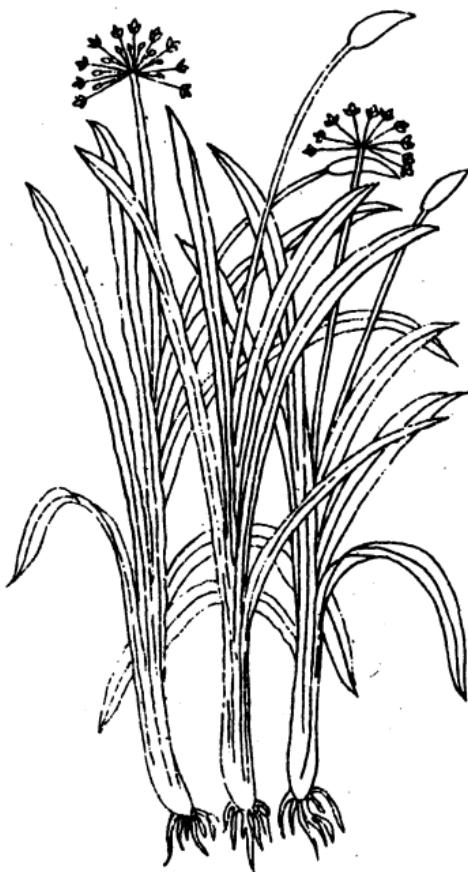
中葉似玉簪葉微圓葉中攏七官切 莖似蒜草甚長而澁

梢頭結蓇葖音突 骨似葱蓇葖微小開白花結子黑色苗

味辣

救飢採苗葉煤熟油鹽調食生醃食亦可

背韭

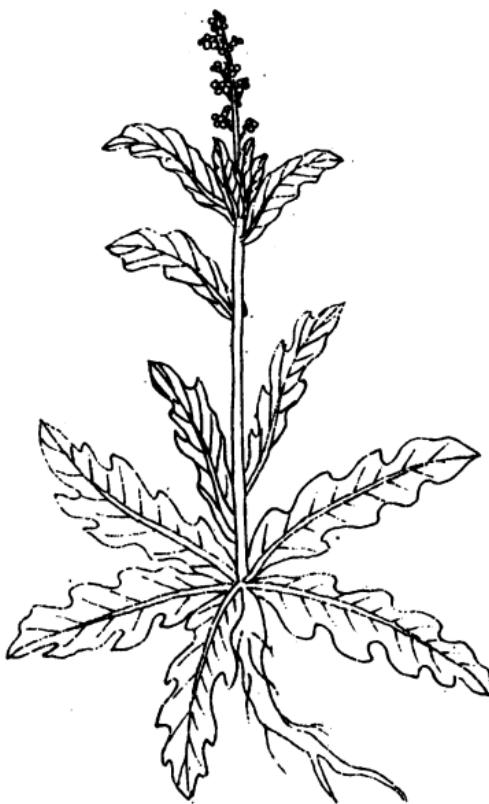


背韭 生輝縣太行山山野中葉頗似韭菜而甚寬

大根似葱根味辣

救飢採苗葉燥熟油鹽調食生醃食亦可

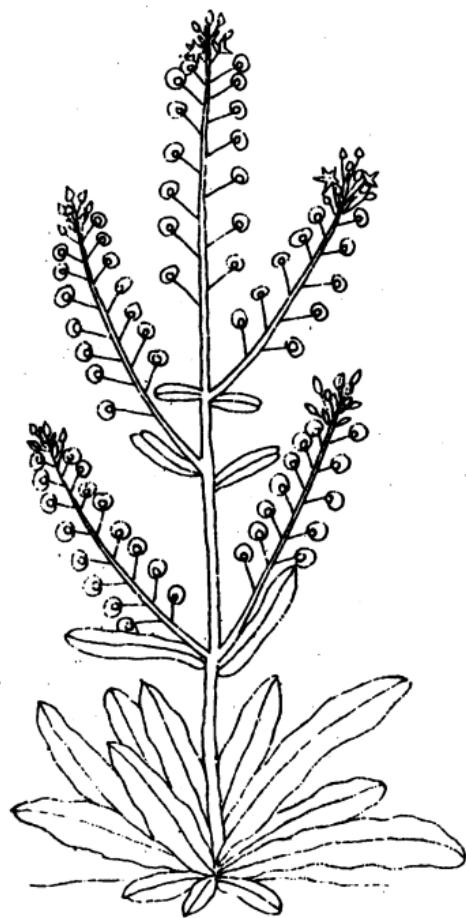
水芥菜



水芥菜 水邊多生苗高尺許葉似家芥菜葉極小
色微淡綠葉多花叉莖叉亦細開小黃花結細短小角
兒葉味微辛

救飢採苗葉燥熟水浸去辣氣淘洗過油鹽調食

遏藍菜



遏藍菜

上音
惡

生田野中下濕地苗初掘地生葉似

初生菠菜葉而小其頭頗圓葉間攢萼分叉上結莢兒似榆錢狀而小其葉味辛香微酸性微溫

救飢採苗葉焯熟水浸取酸辣味復用水淘淨作羹

油鹽調食

牛耳朵菜



牛耳朵菜 一名野芥菜生田野中苗高一二尺苗莖似萐苣葉似牛耳朵形而小葉間分攢莖叉開白花結子如粟粒大葉味微苦辣

救飢採苗葉淘洗淨焯熟油鹽調食

山白菜



山白菜

生輝縣山野中苗葉頗似家白菜而葉莖

細長其葉尖梢邊有鋸齒又似莙�蓬菜葉而尖瘦亦

小味甜微苦

救飢採苗葉焯熟水淘淨油鹽調食

山宜菜



山宜菜

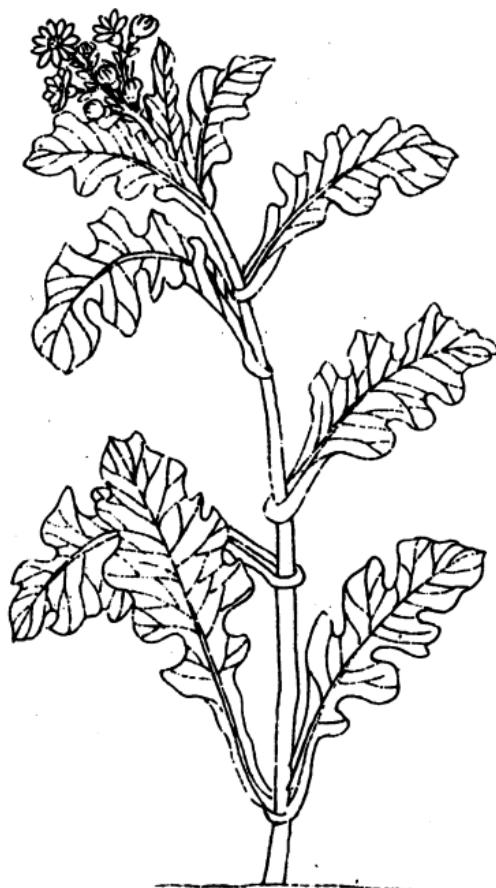
又名山苦菜生新鄭縣山野中苗初掘地

生葉似薄荷葉而大葉根兩傍有叉背白又似青莢兒

菜葉亦大味苦

救飢採苗葉煤熟油鹽調食

山苦蕡



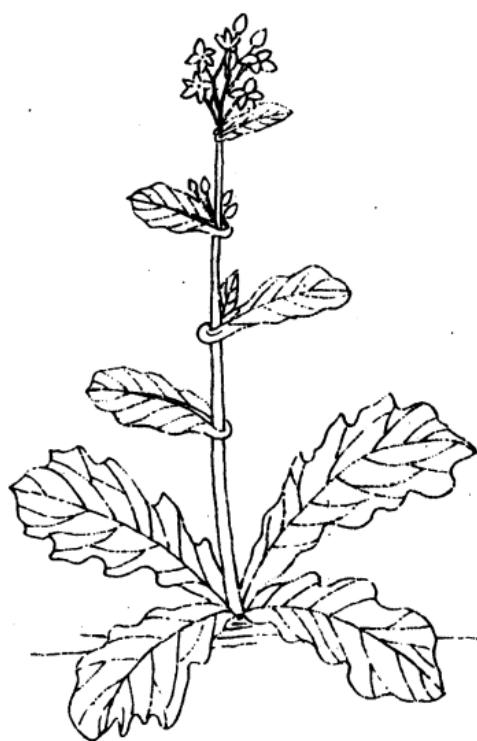
山苦蕡 生新鄭縣山野中苗高二尺餘莖似萬荳

莖而節稠其葉甚盛花有三五朵又似花苦苣葉甚大開

淡紫褐花表微紅味苦

救飢採嫩苗葉焯熟水淘去苦味油鹽調食

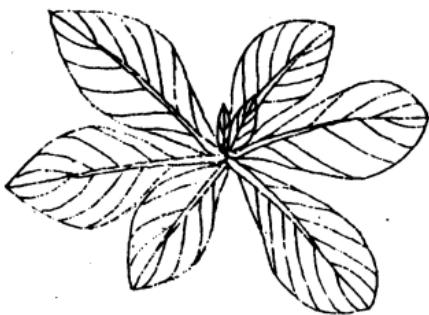
南芥菜



南芥菜 人家園圃中亦種之苗初掘地生後攢莖
葉似芥菜葉但小而有毛澁莖葉稍頭開淡黃花結
小尖角兒葉味辛辣

救飢採苗葉焯熟水浸淘去澁味油鹽調食生焯過
醃食亦可

山葛蕷



山萐苣 生密縣山野間苗葉掘地生葉似萐苣葉

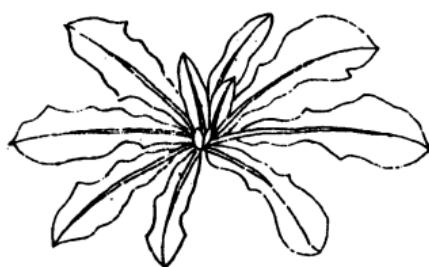
而小又似苦苣葉而却寬大葉脚花又頗少葉頭微尖

邊有細鋸齒葉間攢葦開淡黃花苗葉味微苦

救飢採苗葉焯熟水浸淘去苦味油鹽調食生揉亦

可食

黃鵝菜

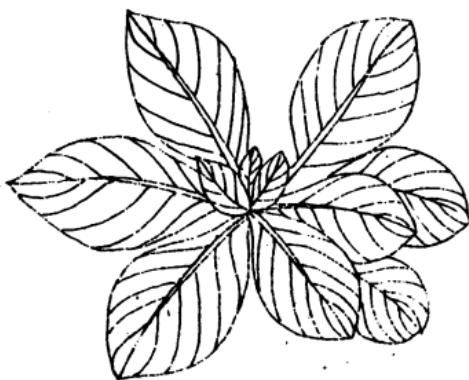


黃鵝菜 生密縣山谷中苗初掘地生葉似初生山

萬苣葉而小葉脚邊微有花叉又似李李丁葉而頭頗
圓葉中擴生草叉高五六寸許開小黃花結小細子黃
茶褐色葉味甜

救飢採苗葉煤熟換水淘淨油鹽調食

驚兒菜



鷺兒菜 生密縣山澗邊苗葉搗地生葉似匙頭樣
頗長又似牛耳朵菜葉而小微澁又似山萮苣葉亦小
頗硬而頭微圓味苦

救飢採苗葉焯熟換水浸淘淨油鹽調食

李子丁菜



李子丁菜 又名黃花苗。生田野中。苗初掘地生葉似苦苣葉。微短小。葉叢中間。攢莖梢頭開黃花。莖葉折之皆有白汁。味微苦。

救飢採苗葉。焯熟油鹽調食。

柴韭



柴韭 生荒野中苗葉形狀如韭但葉圓細而瘦葉

中攢莖開花如韭花狀粉紫色苗葉味辛

救飢採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食生醃食亦可

野韭



野韭 生荒野中形狀如韭苗葉極細弱葉圓比柴
韭又細小葉中攬草開小粉紫花似韭花狀苗葉味辛
救飢採苗葉燥熟油鹽調食生醃食亦可

甘露兒根可食 新增



甘露兒

人家園圃中多栽葉似地瓜兒葉甚闊多

有毛澁其葉對節生色微淡綠又似薄荷葉亦寬而皺
開紅紫花其根呼為甘露兒形如小指而紋節甚稠皮
色黌白味甘

救飢採根洗淨煠熟油鹽調食生醃食亦可

地瓜兒苗



地瓜兒苗 生田野中苗高二尺餘莖方四楞葉似
薄荷葉微長大又似澤蘭葉抑莖而生根名地瓜形類
甘露兒更長味甘

救飢掘根洗淨煤熟油鹽調食生醃食亦可

澤蒜 根葉皆可食 本草原有



澤蒜 又名小蒜 生田野中今處處有之生山中者
名萬切 苗似細韭葉中心攏亭開淡粉紫花根似蒜

而甚小味辛性溫有小毒又云熱有毒

救飢採苗根作羹或生醃或燂熟油鹽調皆可食

治病文具本草菜部小蒜條下

樓子葱新增

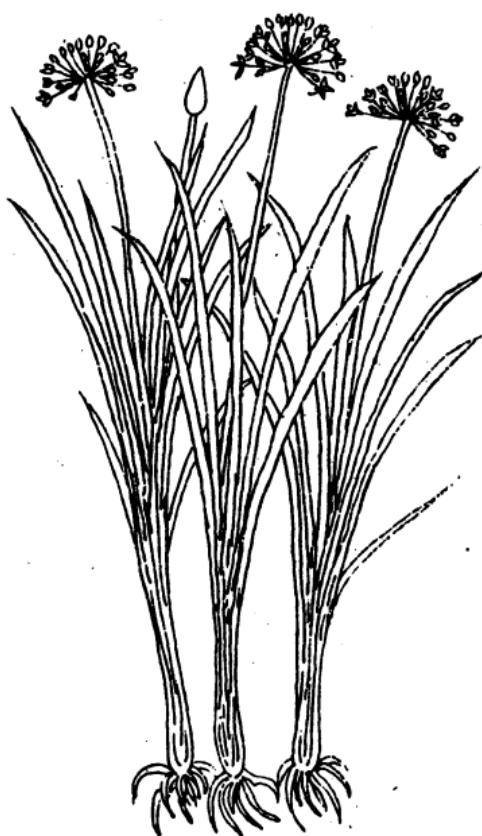


樓子葱 人家園圃中多栽苗葉根莖俱似葱其葉
稍頭又生小葱四五枝疊生三四層故名樓子葱不結
子但掐音恰下小葱裁之便活味甘辣性溫

救飢採苗莖連根擇去細鬚焯熟油鹽調食生亦可
食

治病與本草菜部下葱同用

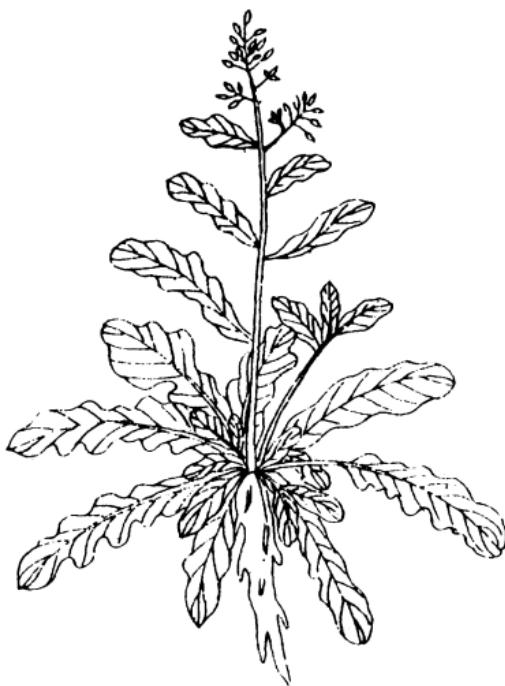
薺韭



薤韭 一名石韭生輝縣太行山山野中葉似蒜葉而頗窄狹又似肥韭葉微闊花似韭花頗大根似韭根甚羶味辣

救飢採苗葉燥熟油鹽調食生亦可食冬月採取根
煤食

水蘿蔔



水蘿蔔 生田野下濕地中苗初掘地生葉似芥菜形而厚大鋸齒尖花葉又似水芥葉亦厚大後分莖叉梢間開淡黃花結小角兒根如白菜根而大味甘辣
救飢採根及葉焯熟油鹽調食生亦可食

野蔓菁



野蔓菁 生輝縣栲栳音考圈山谷中苗葉似家蔓

考

菁葉而薄小其葉頭尖削葉脚花叉甚多葉間攏出枝
叉上開黃花結小角其子黑色根似白菜根頗大苗葉
根味微苦

救飢採苗葉燥熟水浸淘淨油鹽調食或採根換水
煮去苦味食之亦可

薺菜葉及實皆可食 本草原有



薺菜 生平澤中今處處有之苗搗地生作鋸齒葉三四月出莖分生莖義梢上開小白花結實小似芥子苗葉味甘性溫無毒其實亦呼芥蕷音錫覓其子味甘性平患氣人食之動冷疾不可與麵同食令人背悶服丹石人不可食

救飢採子用水調攪良久成塊或作燒餅或煮粥食味甚粘滑葉燥作菜食或煮作羹皆可

治病文具本草菜部條下

紫蘇



紫蘇 一名桂荳又有數種有勺蘇魚蘇山蘇出簡

州及無為軍今處處有之苗高二尺許莖方葉似蘇子葉微小莖葉背面皆紫色而氣甚香開粉紅花結小蒴其子狀如黍顆味辛性溫又云味微辛甘子無毒

救飢採葉煤食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好葉可生食與魚作美味佳

治病文具本草菜部蘇子條下

莊子



金匱要略 卷八
莊子 所在有之生園圃中苗高一二尺莖方葉似
薄荷葉極肥大開淡紫花結穗似紫蘇穗其子如黍粒
其枝莖對節生東人呼為蕷音魚以其蘇字但除禾邊
故也味辛性溫無毒

救飢採嫩苗葉燥熟油鹽調食子可炒食又研之雜
米作粥甚肥美亦可笮油用

治病文具本草菜部條下

灰菜 新增



灰菜 生田野中處處有之苗高二三尺莖有紫紅
線楞葉有灰皴音勃結青子成穗者甘散穗者微苦性
暖生牆下樹下者不可用

救飢採苗葉焯熟水浸淘淨去灰氣油鹽調食晒乾
煤食尤佳穗成熟時採子搗為米磨麵作餅蒸食皆
可

丁香茄兒



丁香茄兒 亦名天茄兒延蔓而生人家園籬邊多

種莖紫多刺藤長丈餘葉似牽牛葉甚大而無花又似初生嫩蒜葉却小開粉紫邊紫色心筒子花狀如牽牛花樣結小茄如丁香樣而大有子如白牽牛子亦大味微苦

救飢採茄兒煤食或醃作菜食嫩葉亦可煤熟油鹽

調食

山藥



山藥 本草名薯蕷一名山芋一名諸薯一名脩脆
音翠

一名兒草秦楚名玉延鄭越名土諸音諸

出明州

滁州生嵩山山谷今處處有之春生苗蔓延蘿援莖紫色葉青有三尖角似千葉狗兒秧葉而光澤開白花結實如皂莢子大其根皮色黯黃中則白色人家園圃種者肥大如手臂味美懷孟間產者入藥最佳味甘性溫平無毒紫芝為之使惡甘遂

救飢掘取根蒸食甚美或火燒熟食或煮食皆可其

實亦可煮食

治病文具本草草部薯蕷條下



救荒本草卷八