

壽

世

秘

典

二

壽世秘典卷三

類物小序

記云莫不飲食鮮能知味非喻言也周禮內則膳膏所用必順五行衰旺之序養身莫切於斯蓋其慎哉近世拂經自饕腐藥弗顧良可憫也敬奉精細不厭之旨凡物類之有關於日用飲食者悉爲考訂無驗不書非典弗錄旣補衛生兼資格物爲類物

天柱丁其譽識

典目

水部

穀部

菜部

果部

鱗部

介部

禽部
獸部

味部

典卷三

壽世秘典卷三

類物

水部

天水

氣味甘微寒無毒主治心病鬼疰狂邪惡毒

立春雨水宜煎發散及補中益氣藥

發明

虞搏醫學正傳云立春節雨水其性是春升生發之氣故可以煎中氣不足清氣不升之

藥古方婦人無子是日夫婦各飲一杯還房有孕亦取其資始發育萬物之義也

梅雨水主洗瘡疥滅癩痕入醬易熟霑衣便腐黑

澣垢如灰汁有異他水以梅葉湯洗之乃脫

發明

李時珍曰梅雨或作微雨言其霑衣及物皆生黑黴也。苾種後逢壬爲人梅小暑後逢壬

爲出梅又以三月爲迎梅雨五月爲送梅雨此皆溼熱之氣抑遏熏蒸之爲霏雨人受其氣則生病物受其氣則生黴故此水不可造酒醋芷園臆草云雨水初時未可就須置甕久俟其蟲出飛去則色味俱佳香氣轉盛不似山泉久則味變也春雨味更鮮厚亦不專取梅雨唯俟久雨向急溜中先以缸承之月餘移甕中三月取烹則佳半年尤佳四時皆可用此法

雹

音駁

氣味鹹冷有毒食之患疫疾風顛之證

發明

程子曰電者陰陽相搏之氣益於氣也五雷經云電乃陰陽不順之氣結成亦有懶龍鱗

甲之內寒凍生水為雷所發飛走墮落大者如斗升小者如彈丸或云電者砲也中物如砲也

夏水

氣味甘大寒無毒解煩渴消暑毒亦解燒酒毒

發明

陳藏器曰夏暑盛熱食冰與氣候相反便不宜人入腹冷熱相激却致眾疾食譜云凡夏

用水止可隱映飲食令氣涼爾不可恣食雖當時暫快久皆成疾也李時珍云傷寒陽毒熱盛昏迷者以水一塊置于臚中良

秋露

氣味甘平無毒主治清金降火解胸膈諸熱明目

止渴

發明

李時珍曰秋露造酒最清冽名秋露白在百草頭上者愈百疾止消渴令人悅澤八月朔日收取磨墨點太陽穴止頭痛點膏盲穴治勞瘵謂之天灸百花生露令人好顏色栢葉上露菖蒲上露並能明目旦旦洗之韭葉上露去白癩風凌香花上露入目損目芷園臆草云露者陰之液夜氣着物而潤澤故日未出時方有能滋養萬卉隨時氣之生殺及附物之美惡而易其性者病有黎明多汗久治不効者取此爲露隨其生殺美惡性氣之當者用之

臘雪

氣味甘冷無毒主治解一切毒及天行時疫小兒熱癩狂啼大人丹石發動酒後暴熱黃疸洗目退

赤抹拂亦良○宜煎傷寒火暍之藥

發明

李時珍曰冬至後第三戌為臘臘前三雪大宜菜麥又殺虫蝗臘雪水功用甚多治一切

熱疾時疫及痘疹瘧毒等瘡造酒醋下醬味甘可久以浸鮮肉則暑月不敗以浸五穀百果花蔬種則耐旱不生蟲酒几席間則蠅自去治六畜瘡疫諸病皆效

流水

氣味甘平無毒主治蕩滌邪穢煎煮湯藥

發明

李時珍曰流水者大而江河小而溪澗皆流水也與湖澤陂塘之止水不同然江河之水

濁而溪澗之水清復有不同焉觀濁水流水之魚與清水止水之魚性色迥別淬劍染帛色各不同煮粥烹茶味亦有異其入藥豈可無辨用流水置大盆中以杓高揚萬遍有沸珠相逐乃取煎藥謂

之甘爛水蓋水性本鹹而體重揚之則甘而輕取其不助腎氣而益脾胃也醫學正傳云甘爛水甘溫而性柔故烹傷寒陰證等藥用之流水性順而下流故治下焦腰膝之證及通利大小便之藥用之急流水湍上峻急之水其性急速而下達故通二便風痺之藥用之逆流之水洞瀾之水其性逆而倒上故發吐痰飲之藥用之也黃承昊云脾弱人宜飲河水得土氣乃佳不宜久飲山泉氣寒傷

井水

氣味甘平無毒主治熱痢熱淋小便赤澀却邪調

中下熱氣解砒石烏喙燒酒煤炭毒治熱悶昏瞶

煩渴又解閉口椒毒下魚骨哽

發明

汪穎曰井水新汲療病利人平日第一汲為井華水又與諸水不同凡井水有遠從地脉

來者為上有從近處江湖滲來者次之其城市近溝渠污水雜入者成鹵用須煎滾停頓一時候鹵澄清乃用之否則氣味俱惡不堪入藥食茶酒也雨後水渾濁須插桃杏仁投入水中攪勻澄之李時珍曰凡井以黑鉛為底能清水散結人飲之無疾入丹砂鎮之令人多壽阿井在今兗州陽穀縣即古東阿縣也古說濟水伏流地中東阿亦濟水所經取井水煮膠謂之阿膠其性趨下清而且重用攪濁水則清故能下膈疏痰止吐又青州范公泉亦濟水所注用造白丸子利膈化痰水性之不同如

山岩泉水

其泉氣味清冽山岩泉水其味甘平無毒主治去熱淋及暑痢下熱氣利小

氣味甘平無毒主治去熱淋及暑痢下熱氣利小

便

山

發

李時珍曰此山岩上石間所出泉流爲溪澗

者也其泉源遠清冷或山有玉石美草木者爲良其山有黑土毒石惡草者不可用陸羽云凡瀑湧湍急之水飲之令人有頸疾有流遠者遠則味薄有不流者食之有害博物典彙云山居之民多癭腫由于飲泉之不流者一云兩山夾水其人多癭流水有聲其人多癭

溫泉氣味辛熱有毒切不可飲主治諸風頑痺手

足不遂疥癬風癘諸疾浴之可除體虛者不宜輕

入

發

明溫泉有處甚多胡仔漁隱叢話云湯泉多作硫黃氣因下有硫黃故令水熱浴之則襲人

肌膚惟新安黃山是朱砂泉春時水卽微紅色可
煮茗長安驪山是礬石泉不甚作氣朱砂泉雖紅
而不熱當是雄黃爾有砒
石處亦有湯泉浴之有毒

地漿

陶弘景云此掘黃土地作坎深三尺以新汲水
沃入攪濁少頃取清用之故曰地漿亦曰土漿

氣寒無毒主治中毒煩悶解一切魚肉果菜藥物
諸菌毒療霍亂及中暍卒死者飲之効

發明

陶弘景曰楓樹上菌食之
令人咲不休飲此水卽解

鹵水

陳藏器曰此乃鹽初熟槽中瀝下黑汁
也味苦不堪食今人用此水收豆腐

氣味鹹苦有毒主治蝕蠹疥癬癭疾蟲咬消痰磨

積塊洗滌垢膩及馬牛爲蟲蝕毒蟲入肉生子

百沸湯

氣味甘平無毒主治助陽氣行經絡

發明

汪穎云熱湯須百沸者佳若半沸者飲之作

脹熱湯漱口損齒病人勿以熱湯洗浴凍
僵人勿以熱湯濯之能脫指甲銅瓶煎湯飲損人
聲音寇宗奭曰熱湯能通經絡患風冷氣痺人以
湯淋脚至膝上厚覆取汗周身而愈李時珍曰朱
真人靈驗篇云有人患風疾數年掘坑令坐坑內
解衣以熱湯淋之良久以簞蓋之汗出而愈此亦
通經絡之法也時珍常推此意治寒濕加艾煎湯
治風虛加五加煎湯
淋洗覺効更速也

陰陽水

李時珍日以新汲水百沸湯合一盞
和勻故日生熱湯今人謂之陰陽水

氣味甘鹹無毒主治調中消食凡痰瘧及宿食毒

惡之物臚脹欲作霍亂者以塩投中飲之令吐盡

痰食便愈

發明

李時珍曰上焦主納中焦腐化下焦主出三焦通利陰陽調和升降周流則臟腑暢達一

失其道二氣滑亂濁陰不降清陽不升故發爲霍亂嘔吐之病不能納食及藥危甚者先飲生熟湯數口卽定分其陰陽使得其平也陳藏器曰凡人及瓜果過度以生熟湯浸身則湯皆爲酒及瓜果氣味

藿水

李時珍曰此乃作黃藿菜水也

氣味酸鹹無毒主治吐諸痰飲宿食

宜味酸飲

漿水

陳嘉謨曰炊粟米或倉米熟投冷水中浸五六日味酸生白花色類漿故名漿水又名酸漿若

浸至敗
者害人

氣味甘酸微溫無毒主治調中引氣宣和強力通
關開胃止煩渴霍亂洩利消宿食利小便宜作粥
薄暮啜之解煩去睡調理腑臟

發明

朱震亨曰漿水性涼善走故解煩渴而化滯
物寇宗奭曰不可同李食令人霍亂吐利奸

婦勿食令兒骨瘦

醉後冷飲失音

屋漏水

氣味辛苦有毒主治洗犬咬瘡塗眈目傳丹毒滴
脯肉飲食中食之成癥瘕生惡瘡○簷下雨滴菜

亦有毒不可食

瓶內插花水

氣味辛苦有毒飲之殺人臘梅尤甚

發明

宋汪待舉治處州有郡民宴客者客醉臥空宅中夜半酒渴索水不得取花瓶水飲之次

早啟戶客死矣客家訟于官待舉寃宅中所有物惟瓶浸旱蓮而已待舉以其水飲囚果死郡民之寃得白宋袁采世編云有置水于案而不掩覆屋有伏蛇遺毒于水客飲而死凡事不可不謹如此

穀部

稷

稷卽稌也南人承北音呼稷爲稌謂其米可供祭也禮記祭宗廟稷曰明粢爾雅云粢稷也羅願云

稷稌粢皆一物今人呼其米爲黃米其苗與黍同類先諸米熟疎爽香美故取以供祭祀然發痼疾只堪作飯不粘其味淡李時珍曰稷與黍一類二種也粘者爲黍不粘者爲稷稷可作飯黍可釀酒猶稻之有粳與糯也

氣味甘寒無毒主解熱壓丹石毒作飯食安中利

胃宜脾涼血解暑

黍

黍乃稷之粘者亦有赤白黃黑數種其苗色亦然黍可釀酒供祭祀之用詩云秬鬯一卣是矣赤黍曰糜白黍曰芑黑黍曰秬一稗二米日秬以菰葉裹成稷食謂之角黍

氣味甘溫無毒主益氣補中多食閉氣作煩熱昏

五臟令人多睡緩人筋骨小兒久食足不能行

發明

李時珍曰黍米主益氣最粘滯與糯米同性其氣溫暖故功能補肺而多食難消作煩熱

緩筋骨也食療本草謂其性寒非矣不可合蜜及葵菜同食成痼疾孟詵曰醉臥黍穰令人生癩

蜀黍

此亦黍稷之類其莖高大狀似蘆荻而內實葉亦似蘆故俗名蘆稷又名高粱種始自蜀故謂

之蜀黍亦有二種粘者可和糯秫釀酒作餌不粘者可以作糕煮粥今以祭祀用以代稷者誤矣其穀殼浸水色紅可以紅酒博物志云地種蜀黍年人多蛇

氣味甘澀溫無毒主溫中澀腸胃止霍亂粘者與

黍米功同

米日高粱
米味甘大昔

玉蜀黍

俗名玉蘆稷其子顆顆攢簇黃白色可煨炒食之炒拆白花如炒拆糯穀之狀

王氣味甘平無毒主調中開胃

梁者良也米粒長大皆稱梁宜陸故曰高粱

李時珍曰梁即粟也考之周禮九穀六穀之名有梁無粟可知矣自漢以後始以大而毛長者為梁細而毛短者為粟今則通呼為粟而梁之名反隱矣今世俗稱粟中之大穗長芒粗粒而有紅毛白毛黃之品者即梁也黃白青赤亦隨色名耳

氣味甘平無毒主益氣和中止洩利小便除煩熱

發明 寇宗奭曰青梁白梁性皆微涼獨黃梁性味甘平豈非得土之正氣多耶 蘇頌曰諸梁比

之他穀最益脾胃爾雅翼黃梁穗大毛長穀米俱麤于白梁而收子少不耐水旱食之香味逾于諸

梁不同

粟

李時珍曰粟卽梁也穗大而毛長粒粗者爲梁穗小而毛短粒小者爲粟在古但呼爲梁今則通稱爲粟卽俗所云小米也稷黍之苗頗似粟而結子不同粟穗叢聚攢簇稷黍之粒疎散成枝吳氏謂稷爲粟誤矣

氣味鹹微寒無毒主養腎氣去脾胃中熱利小便治反胃熱痢煮粥食益丹田補虛損開腸胃

發明

各醫別錄云粟米陳三五年者尤解煩悶治胃熱消渴利小便脾胃之病陳藏器云粟米

酸泔洗皮膚

瘡疥殺蟲

秫

壽世公典

卷三穀部

九

頁三

掌禹錫曰秫米似黍而粒小用之作酒北人呼爲黃糯亦曰黃米釀酒汁少于黍米李時珍曰秫卽梁米粟米之粘者有赤白黃三色皆可釀酒熬糖作饗糕食之蘇頌圖經謂秫爲黍之粘者許慎說文謂秫爲稷之粘者崔豹古今注謂秫爲黍之粘者皆誤也

氣味甘平無毒治肺瘧及陽盛陰虛夜不得眠及

食鵝鴨成癥性太粘滯多食擁五臟氣動風迷悶

人

發明

養生集云秫性太粘滯易成黃積病小兒不宜多食李時珍曰按靈樞經岐伯治陽盛陰

虛夜不得眠半夏湯中用之取其益陰氣而利大腸也大腸利則陽不盛矣又異苑云宋元嘉中有人食鴨成癥瘦醫以秫米研粉調水服之須臾煩躁吐出鴨雛而瘥千金方治食鴨肉成病胸滿面

赤不能食以秣
米泔一盞飲之

稗

處處野生其莖葉穗粒並如黍稷一斗可得米三升故曰五穀不熟不如稗稗稗苗似稗而穗如粟有紫毛卽烏禾也

稗子生水田中及下濕地葉似稻但差短稍頭結穗彷彿稗子穗其子如黍粒大茶褐色其稗甚薄其味粗澀荒年采以擣米煮粥炊飯磨麵能厚腸胃濟饑

氣味微苦温主益氣宜脾

小麥

氣味甘平無毒主除客熱止煩渴利小便養心氣

浮麥

即水淘浮起者焙用

氣味甘微寒無毒主益氣除熱止

小自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱

發明

蘇恭曰小麥作湯不許皮垢垢則性溫不能清熱止煩也李時珍曰新麥性熱陳麥平和

陳者煎湯

飲止虛汗

麩氣味甘溫有微毒主補虛實膚體厚腸胃強氣

力傳癰腫損傷散血止痛

麥粉氣味甘涼無毒主補中益氣和五臟調經絡

醋熬膏消癰腫及湯火傷

麥粉乃是麩洗筋澄出漿粉今人漿衣用之

麥麩主調中去熱止痛散血撲損傷折瘀血醋炒

罽貼之醋拌蒸熱熨手足風濕痺痛寒濕脚氣互
易至汗出並良

麩筋氣味甘涼無毒主解熱和中勞熱人宜煮食
炒則性熱不宜人

發明

顧元慶簷曝偶談云江南麥花夜放故發病
江北麥花晝發故宜人李時珍曰北麩性溫

食之不渴南麩性熱食之煩渴西邊麩性涼皆地
氣使然也吞漢椒食羅蔔皆能解其毒以糟發脹
者能發病發瘡惟作蒸餅和藥取其易消也麩乃
麥皮與浮麥同性而止汗之功夫次于浮麥蓋浮麥
無肉也凡人身體疼痛及瘡瘍腫爛沾漬或小兒
暑月出痘瘡潰爛不能着席睡臥者並用夾褥盛
麩縫合藉臥性涼
而軟誠良法也

大麥

氣味甘溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中補虛

劣壯血脉益顏色實五臟士良寬胸下氣涼血消積

進食時珍

發明

蘇頌曰大小麥秋種冬長春秀夏實具四時中和之氣故為五穀之長有地暖春種夏收

者四氣不足有小毒博物志云啖麥令人多力朱丹溪曰大麥性平涼滑膩作飯煮粥最為有益磨

麩作醬甚甘美但初熟時人多炒食有火能生熱病

穡麥

此大麥中一種皮厚而青色者大抵是一類異種故二麥主治不甚相遠

氣味甘微寒無毒主輕身除熱久服令人多力健

行作藥温中消食

發明

李時珍曰別錄麥蘖附見穡麥下而大麥下無之則生蘖當以穡爲良也今人通用不復

分別

麥芽氣味鹹温無毒主開胃和中破癥結除煩悶去心腹脹滿能催生落胎消化一切米麩諸果食

積

發明

李時珍曰凡粟黍穀麥豆皆可用水浸脹候生芽曝乾去鬚取其中米炒研麩用其功皆主消導但有積者能消化無積而久服則消腎氣墮胎若久服者須同白朮諸藥兼消則可無害矣

蕎麥

氣味甘平寒無毒主降氣寬腸磨積滯消熱腫風
痛除白濁白帶脾積洩瀉作飯食壓丹石毒甚良

發明

孫思邈曰久食動風令人頭眩李時珍曰蕎麥最降氣寬腸故能鍊腸胃滓滯而治濁帶

洩痢腹痛上氣之疾氣盛有濕熱者宜之若脾胃虛寒人食之則大脫元氣而落鬚眉非所宜矣新者互人陳者發病○楷燒灰淋汁取醃焚乾同石灰等分密收能爛癰疽去惡肉去靨痣最良

苦蕎麥莖青多枝葉似蕎麥而尖開花帶綠色結實亦似蕎麥稍尖而稜角不峭其味苦惡有小毒多食傷胃發風動氣能發諸病黃疾人尤當禁之

稻

顏師古刊謬正俗云本草稻米卽今之糯米也其性粘軟故謂之糯或通呼粳糯爲稻字林云糯粘稻也秔不粘稻也然秔糯甚相類以粘不粘爲異爾

氣味甘溫無毒主溫中令人多熱大便堅別錄暖脾

胃止虛寒洩痢縮小便收自汗發痘瘡

時珍

發明

陳藏器曰久食令人身軟緩人筋也小猫犬食之亦脚屈不能行馬食之足重妊婦雜肉

食之令子不利蕭炳曰擁諸經絡氣使四肢不收發風昏昏李時珍曰糯米性溫釀酒則熱熬飭尤甚故脾肺虛寒者宜之若素有痰熱風病及脾病不能轉輸食之最能發病成積其性粘滯難化小兒尤宜忌之孟詵蘇頌或言其性涼性寒者謬說也今人冷洩者炒食卽止老人小便數者作粢糕或丸子夜食亦止其性熱可驗矣

米泔氣味甘涼無毒主益氣止煩渴霍亂解毒食
鴨肉不消者頓飲一盞卽消

糯稻稈氣味辛甘熱無毒治黃病如金煮汁浸之
仍以穀芒炒黃爲末酒服燒灰浸水飲止消渴淋
汁浸腸痔接穰藉鞞鞋暖足去寒濕氣

糯米糠主齒黃燒取白灰旦旦擦之

粳

粳與秈同乃稻穀之總名也諸本草獨以晚稻爲
粳者非矣粘者爲糯不粘者爲粳

氣味甘平無毒主益氣補中長肌肉壯筋骨和五

臟通血脉

發明

李時珍曰粳有早中晚三收以晚白米為上得金氣多故色白能入肺而解熱大是益人

早粳得土氣多但益脾胃北方氣寒粳性多涼南方氣熱粳性多温赤粳熱白粳涼晚白粳寒新粳

熱陳粳涼

浙二泔

淘米第二次水清而可用故曰浙二泔

味甘寒無毒主清熱

止煩渴利小便涼血

秬

秬音仙種自占城國來又名占米似粳而粒小其熟最早六七月可收有赤白二色

氣味甘温無毒主温中益氣養胃和脾除濕止洩

折肱漫錄云五穀之名見于經傳穀當以五爲準如稻黍稷麥菽是也其所稱梁與粟又是何物考諸本草各家之說紛然總非確論惟李時珍綱目所訂度幾近是然以稻獨指爲糯米窈以爲木然然稻是大米之總稱爲粳爲糯爲秈總呼爲小米爲黃米也猶黍與稷是小米之總稱總呼爲小米爲黃米至于秫是糯米之別名陶淵明好酒田皆種秫陶是九江彭澤人地無小米則秫非梁粟可知李時珍所云稷之粘者爲黍粳之粘者爲糯是矣又云粟之粘者爲秫豈其然乎

胡麻

卽今脂麻俗作芝麻者非

本經謂胡麻一名巨勝八穀之中最爲大勝故名巨勝陶弘景以莖之方圓分別蘇恭以角作四稜者爲胡麻八稜者爲巨勝仙方有服胡麻巨勝二法是皆以爲二物矣寇宗奭曰胡麻諸說參差不一止是今之脂麻更無他義以其種來自大宛故名胡麻一名油麻嘉祐本草白油麻與胡麻乃一

物今人通呼脂麻有遲早二種有黑白赤三色有四稜六稜者房小而子少有七稜八稜者房大而子多皆隨土地肥瘠而然觀此足以證諸家之誤矣

氣味甘平無毒主補虛勞滑腸胃行風氣通血脈去頭上浮風潤肌肉生嚼塗小兒頭上諸瘡煎湯浴惡瘡婦人陰瘡大効

大發明

李廷飛云風病人久食則步履端正語言不蹇

病蒸者性溫而補人李時珍曰胡麻取油以白者爲勝服食以黑者爲良取其黑色入通于腎而能潤燥也赤者狀如老茄子殼厚油少但可食爾不堪服食古以胡麻爲仙藥而近世罕用或者未必有此神驗但久服有益而已耶劉阮入天台遇仙女食胡麻飯亦以胡麻同米作飯爲仙家食品焉

爾近人以脂麻搗爛去渣入綠豆粉作腐食其性平潤最益老人

青蘘

卽脂麻葉嫩苗采食滑美

氣味甘寒無毒主祛風解毒潤

腸又治飛絲入咽喉者嚼之卽愈

大豆

廣雅云大豆赤也俗作菽

氣味甘平無毒治腎病利水下氣祛風散熱活血

解毒○生研塗癰腫煮汁飲解礬石砒石甘遂天

雄附子射罔巴豆芫青斑蝥百藥之毒及蠱毒炒

黑熱投酒中飲之治風痺癱緩口噤產後頭風食

罷生吞半兩去心胸煩熱明目鎮心溫補煮食性

寒下熱氣壓丹石煩熱解牛馬溫毒○同桑柴灰

煮食下水鼓腹脹

發明

李時珍曰大豆有黑白黃褐青斑數色黑者名烏豆可入藥及充食作豉小者力更佳黃

者可作腐榨油造醬忌猪肉小兒以猪肉炒豆同食必壅氣致死十歲已上則無害也服草麻子者忌炒豆犯之脹滿致死服厚朴者亦忌之能動氣故也又按古方稱大豆解百藥毒予每試之大不然加以甘草其效乃奇不可不知

甄權曰黑豆每食後磨拭吞三十粒令人長生初服時似身重一年以後便覺身輕又益陽道也養老書云李守愚每晨水吞黑豆二七枚謂之五臟穀到老不衰夫豆有五色各治五臟惟黑豆屬水性寒爲腎之穀入腎功多所謂同氣相求也黃承昊曰黑小豆本草所不載止載大豆及綱目註何首

烏有用黑小豆蒸曝之語世傳黑小豆方藥功用甚盛不知本草何以獨遺陶節庵以此豆入葢煮熟時常食之謂能補腎要知此豆功用更勝大豆也又皇甫本草發明載黑小豆卽藿豆本經只言黑豆小者入藥並無馬料豆藿豆之名蓋卽此豆是也此豆北方最多以之喂馬故名馬料豆

赤小豆

氣味甘平無毒主療熱毒除煩滿排癰腫膿血治產難下胞衣通乳汁和鯉魚鯽魚煮食並能利水消腫久食虛人

發明

陶弘景曰小豆逐津液利小便久服令人枯燥李時珍曰赤小豆小而色赤心之穀也其

性下行通乎小腸能入陰分治有形之病久服則降令太過津液滲洩所以令人肌瘦也○此豆以

繫小而赤黯色者入藥其稍大
而鮮紅淡紅色者並不治病

綠豆

綠以色名
作藁者非

氣味甘寒無毒治丹毒煩熱藥石發動厚腸胃益
氣力止消渴去浮風解一切藥草牛馬金石諸毒

發明

吳瑞曰有官綠油綠粒粗而色鮮者爲官綠
皮薄而粉多粒小而色深者爲油綠皮厚而

粉少主療則一日華子云作枕明目治頭風頭痛
李時珍曰綠豆肉平皮寒解金石砒霜草木一切
諸毒宜連皮生研水
服○反樞子殼害人

綠豆粉氣味甘涼平無毒主解諸熱酒食諸毒新
水調服治霍亂轉筋解諸藥毒死心頭尚溫者

發明 李時珍曰綠豆色綠小豆之屬木者也通于厥陰陽明其性稍平消腫治癰之功雖同赤

豆而壓熱解毒之力過之豆粉須以綠色粘膩者為真其造作粉皮者膠滯難化脾胃虛寒之人不可多食水浸生芽脆美可食能解酒毒熱毒通利三焦但受濕熱鬱滯之氣頗發瘡動氣豆皮甘寒解熱毒退目翳

豌豆

氣味甘平無毒主調榮衛益中平氣入脾胃清利

除熱解乳石毒下乳汁

發明 李時珍曰豌豆屬土故其所主病多係脾胃元時飲膳每用此豆擣去皮同羊肉治食二

補中益氣作澡豆取其白膩去黥黥令人光澤

蠶豆

氣味甘平無毒主快胃利臟腑

發明

李時珍曰蠶豆本草失載萬表積善堂方言一女子悞吞針入腹諸醫不能治一人教令

煮蠶豆同韭菜食之針自大便同出此亦可驗其性之利臟腑也

豇豆

氣味甘鹹平無毒補腎健胃和五臟調榮衛止泄

痢小便數

發明

李時珍曰豆子微曲如人腎形所謂豆爲腎穀者宜以此當之昔盧廉夫教人補腎氣每日空心煮豇豆入少鹽食之益得此理與諸疾無禁但水腫忌補腎不宜多食耳

藟豆

氣味甘微溫無毒主和中下氣益脾開胃消暑除濕止泄痢消渴療霍亂吐利解酒毒河豚魚毒及一切草木毒生嚼煮汁飲皆効

發明

李時珍曰花有紫白二色子有黑白赤斑四種入藥惟硬殼白扁豆其子充實白而微黃

者良豆黑色及紫斑者名鵲豆不入藥亦不益人繆仲醇曰陶弘景云患寒熱者不可食蓋指傷寒寒熱外邪方熾不可用此補益之物耳如脾胃虛及傷寒勞倦發寒熱者不忌

刀豆

氣味甘平無毒主溫中下氣利腸胃止呃逆益腎

補元

薏苡仁

救荒本草

回回米

蘇頌圖經

薏珠子

李時珍曰薏苡有二種一種粘牙者尖而殼薄卽薏苡也其米白色如糯米可作粥飯及磨麩食亦可同米釀酒一種圓而殼厚堅硬者卽菩提子也其米少卽粳穢也但可穿作念經數珠故人亦呼爲念珠云其根並白色大如匙柄糾結而味甘也

氣味甘平無毒主健脾胃補肺清熱治肺痿肺癰咳唾膿血去風勝濕除筋骨中邪氣不仁

發明

寇宗奭曰薏苡仁本經云微寒主筋急拘攣拘攣有兩等素問註中大筋受熱則縮而短

故攣急不伸此因熱而拘攣也故可用薏苡若素問言因寒則筋急者不可用蓋受寒使人筋急受

熱使人筋攣若但受熱不曾受寒亦使人筋緩受濕則又引長無力也此藥力勢和緩凡用須加倍始效雷斅曰凡使每一兩以糯米一兩同炒熟去糯米用李時珍曰薏苡根味甘微寒煎湯頻飲去虵蟲治黃疸有效葉作飲氣香益中空膈暑月煎飲暖胃益氣血初生小兒浴之無病能墮胎妊娠禁用

嬰子粟

各一

御米

米氣味甘平無毒主行風氣逐邪熱治反胃胸中

痰滯止瀉痢潤燥丹石發動不下食和竹瀝煮粥

食極佳

殼氣味酸澹微寒無毒主治止瀉痢固脫肛治遺

精久欬歛肺澁腸止心腹筋骨諸痛

發明

李時珍曰罌粟秋種冬生嫩苗作蔬除熱潤燥開胃厚腸葉如白苣三四月抽莖結青包

花開則苞脫花凡四瓣變態不常有紅白紫粉數種亦有千葉者艷麗可愛人呼爲麗春花大如仰蓋罌在花中鬚莖果之花開三日卽謝而罌在莖頭長一二寸大如馬兜鈴上有蓋下有蒂宛然如酒罌中有白米極細可煮粥和飯食水研濾漿同綠豆粉作腐食尤佳亦可取油其殼入藥甚多而本草不載乃知古人不用之也今藥中阿芙蓉一名阿片俗作鴉片前代罕聞近方有用者乃罌粟花之津液也罌粟結青苞時午後以大針刺其外面青皮勿損裏面硬皮或三五處次早津出以竹刀刮收入瓷器陰乾故今市者猶有苞片在內能澀丈夫精氣俗人房中術用之朱丹溪曰今人虛勞咳嗽及濕熱泄痢者多用粟殼止澀其治病之功雖急殺人如劍宜淡戒之

菜部

韭

陳藏器曰俗謂韭是草鍾乳
又名起陽草言其溫補也

氣味辛溫微酸無毒主歸心腎安臟腑除胃中熱
補虛益陽止洩精暖腰膝治吐血衄血尿血婦人
經脉逆行打撲損傷及膈噎病○生搗汁澄清和
童便飲之能消散胃脘瘀血熏產婦血運洗腸痔

脫肛

發明

蘇頌曰菜中此物最溫而益人宜常食之昔
人正月節食五辛以辟厲氣謂韭薤葱蒜薑

也寇宗奭曰春食則香夏食則臭多食則能昏神
暗目酒後尤忌孟詵曰五月多食之氣力冬月多
食動宿飲不可與蜜糖及牛肉同食未出土者爲
韭黃食之動滯氣花食之動風李時珍曰韭葉熱
根溫功用相同生則辛而散血熟則甘而補中入
足厥陰經乃肝之菜也素問言心病宜食之又食
鑑本草言歸腎文雖異而理則相貫蓋心乃肝之
子腎乃肝之母母能令子實虛則補其母也道家
目爲五葷之一謂其能
昏人神而動虛陽也

韭子氣味辛甘溫無毒主補肝及命門遺精白濁
小便頻數女人白淫白帶

葱

葱諸物皆宜故一名菜伯又名和事草有二種一
種凍葱經冬不死又名冬葱其莖柔細而香大官

上供宜之漢葱莖粗硬而味薄冬卽葉枯冬葱無子漢葱春未開花成叢青白色其子味辛色黑有皺紋作三瓣狀此皆食品所用者又有胡葱莖葉粗硬根若金燈荅葱生于山谷不入藥用

氣味辛溫無毒治傷寒頭痛達表和裏安胎止血除風濕身痛麻痺止大人陽脫陰毒腹痛小兒盤腸內釣塗癰腫利耳鳴殺一切魚肉毒

發明

陶弘景曰葱有寒熱白冷青熱根鬚平傷寒湯中不得用青也寇宗奭曰葱主通陽發散

多食昏人神病人表虛易汗者勿食病已得汗勿再進與蜜同食能殺人李時珍曰葱乃釋家五葷之一生辛散熟甘溫外實中空肺之菜也肺病宜食之肺主氣外應皮毛其合陽明故所治之症多屬手太陰足陽明經皆取其發散通氣之功服地黃常山人忌食葱

薤

葉狀似韭韭葉中實而扁有劍脊薤葉中空似細葱葉而有稜氣亦如葱二月開細花紫白色根如小蒜一本數顆相依而生其根煑食芼酒糟藏醋浸皆宜有赤白二種白者補而美赤者苦而無味一種水晶葱葉蒜根與薤相似不臭亦其類也

氣味辛苦溫無毒主溫中散結氣止洩痢及胸脾刺痛散血安胎溫補助陽道

發明

日華本草云生食引涕唾不可與牛肉同食令人作癥瘕

蒜

俗謂之小蒜中國初惟有此後因張騫使西域始得大蒜種歸遂呼此爲小蒜以別之

氣味辛溫有小毒主歸脾胃治霍亂腹中不安消

穀理胃溫中除邪痺毒氣治蠱毒傳蛇蟲沙虱瘡

發明

陶弘景曰味辛性熱損人不可長食吳瑞曰脚氣風病人及時病後忌食之不可與魚膾

同食又與

蜂蜜相反

葫

卽今大蒜也

氣味辛溫有毒主歸五臟散癰腫惡瘡碎邪惡殺

毒氣健脾胃下氣消穀化肉止霍亂轉筋腹痛久

食損人目

發明

孫思邈曰生蒜合青魚鮓食令人腹內生瘡腸中腫又成疝瘕發黃疾合蜜食殺人凡服

一切補藥不可食之李時珍曰大蒜入太陰陽明其氣熏烈能通五臟達諸竅去寒濕辟邪惡消癰腫化癥積肉食此其功也故王禎稱之云味久不變可以資生可以致遠化臭腐爲神奇調鼎俎代醢醬攜之旅塗則炎風瘴雨不能加食餽腊毒不能害夏月食之解暑氣食肉麵尤不可無乃食經之上品日用之多助者也蓋不知其辛能散氣熱能助火傷肝損目荏苒受之而不悟也○蘇頌言褚澄以蘇治李道念食鷄子病李時珍曰乃蒜非蘇也

薑

此菜易起薑春初採薑心爲茹故名薑薑卽今油菜爲其子可榨油燃燈甚明食之不及麻油

氣味甘溫無毒主治遊風丹毒破癥瘕通結氣散

血消腫

發明

李時珍曰蕘臺菜子葉同功其味辛氣溫能溫能散其用長于行血滯破結氣故古方消

腫散結治產後一切心腹氣血痛諸遊風丹毒熱腫瘡痔諸藥咸用之

菘

菘卽今人呼爲白菜者有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而白其葉皆淡青白色一本有重十餘斤者燕京圃人以馬糞入窖壅培不見風日長出苗葉皆嫩黃色脆美無渣謂之黃芽

氣味甘涼無毒主通利腸胃除胸中煩消食下氣

解酒渴

發明

李時珍曰氣虛胃冷人多食惡心吐沫以生薑解之氣壯人則相宜

芥

李時珍曰芥有數種青芥又名刺芥似白菘有柔毛有大芥亦名皺葉芥大葉皺紋色尤深綠味更辛辣白芥莖高二三尺其葉花而有丫如花芥葉青白色莖易起而中空性脆最畏風雪謹護乃免折損三種宜入藥用有馬芥葉如青芥有花芥葉多缺刻如蘿蔔莢有紫芥莖葉皆紫如蘇有石芥低小其子俱大如蘇子而色紫味辛研末泡過爲芥醬以侑肉食甚香美

氣味辛溫無毒主歸鼻除腎經邪氣利九竅明耳

目安中久食溫中

別錄

通肺豁痰利膈開胃

綱目

子氣味辛熱無毒主溫中散寒豁痰利竅治胃寒吐食肺寒欬嗽風冷氣痛口噤唇緊消散癰腫瘰

血

癸明

孟詵曰大葉者良細葉有毛者害人有目疾瘡瘍丹疾便血者忌之同兔肉食生惡瘡同

鯽魚食癸水腫李時珍曰芥性辛熱而散故能通

肺開胃利氣豁痰久食則積溫成熱辛散大盛耗

人真元肝目受病昏人眼目癸人瘡痔而別錄謂

其能明耳目者蓋知暫時之快而不知積久之害

也芥子功與菜同研末作醬甚香美多食昏目動

火泄氣傷精白芥子粗大白色辛烈更甚入藥尤

良朱震亨曰痰在脇下及皮

裏腹外非白芥子莫能達

蕪菁

一名蔓菁又名諸葛菜塞北河西種者名九英菘

氣味甘苦溫無毒主利五臟消食下氣常食通

中令人肥健

高二三入其葉外而食其根亦作粗煮羹食消

癸明

孟詵曰蔓菁出河西葉大根亦粗長和羊肉食甚美常食不見癸病冬日作粗煮羹食消

宿食下氣李時珍曰昔人以蕪菁萊菔二物混註遂致諸說猜度或以二物爲一種或謂二物有別或謂在南爲萊菔在北爲蔓菁殊無定見今按二物根葉花實都別非一類也蔓菁是芥屬根長而白其味辛苦而短莖粗葉大而厚濶初起莖開黃花四出如芥結角亦如芥其子均圓似芥子而紫赤色萊菔是菘屬根圓亦有長者有紅白二色其味辛甘而末葉不甚大而糙亦有花葉者皆有細柔毛夏初起莖開淡紫花結角如蟲狀腹大尾尖子似胡盧巴不均不圓黃赤色如此分之自明白矣

萊菔

音來北俗名蘿蔔

氣味根辛甘葉辛苦溫無毒主利膈寬中消食下氣去痰癖止咳嗽生食止渴煮食化痰消導性能

制麩解酒毒治豆腐積

子氣味辛甘平無毒主下氣定喘治痰消食除脹

利大小便止氣痛下痢後重發瘡疹

發明

寇宗奭曰服地黃何首烏人食萊菔則令人

可與地黃同食令人髮白爲其澀營衛也李時珍曰萊菔根葉同功寇氏止言其下氣速孫真人言久食澀營衛亦不知其生則噫氣熟則洩氣升降之不同也大抵入手足太陰陽明少陽氣分故所主皆肺脾腸胃三焦之病李九華云萊菔多食耗血則其白人髭髮蓋亦由此非獨因其下氣澀營衛也萊菔子長于利氣生能升熟能降升則吐風痰散風寒發瘡疹降則定痰喘欬嗽調下痢後重止氣痛皆是利氣之効朱震亨曰萊菔子消痰下氣更速有推墻倒壁之功氣虛者忌之

胡蘿蔔

氣味甘平無毒主下氣補中利胸膈腸胃安五臟
令人健食

生薑

初生嫩者其尖微紫名紫薑或作子薑宿根謂
之母薑也性惡濕洳而畏日故秋熱則無薑

氣味辛溫無毒主通神明歸五臟除風邪寒熱傷
寒頭痛鼻塞欬逆上氣止嘔吐去痰下氣生用發
散熟用和中解食野禽中毒及菌蕈諸物毒

發明

陳藏器曰生薑溫要熱則去皮要冷則留皮
李杲曰古人言秋不食薑令人瀉氣蓋夏月

火旺宜汗散之故食薑不禁辛走氣瀉肺故秋月則禁之晦菴語錄亦有秋薑天人天年之語又云夜間勿食薑夜氣收斂反開發之則違天道矣病人則不忌李時珍曰食薑久積熱患目屢驗凡病痔人多食兼酒立發甚速癰瘡人多食則生惡肉此皆昔人所未言者也凡早行山行宜含一塊不犯霧露清濕之氣及山嵐不正之邪方廣心法附餘云凡中風中暑中氣中毒中惡乾霍亂一切卒暴之病用薑汁與童便服立可解散蓋薑能開痰下氣童便降火也薑皮辛涼無毒能消浮腫腹脹痞滿和脾胃去腎利益弘多

同蒿

入九月下種冬春采食莖肥花葉微似白蒿作蒿氣四月起莖高二尺餘開深黃色花狀如單瓣菊花一花結子近百成毬最易繁衍

氣味辛甘無毒主安心氣養脾胃消痰飲利腸胃

發明

掌禹錫曰多食動風
熏人心令人氣滿

邪蒿

此蒿葉紋皆邪故名莖葉似青蒿
而細軟色淺不臭根葉皆可茹

氣味辛溫無毒治五臟惡邪氣利腸胃通血脉

胡荽

俗呼荳荽

氣味辛溫微毒主消穀治五臟補不足利大小腸
通小腹氣及心竅拔四肢熱止頭痛解魚肉毒

發明

陳藏器曰久食令人多忘根發痼疾不可同
邪蒿食令人汗臭難產胡臭口臭及脚氣金

瘡人皆不可食凡服一切補藥及藥中有白木牡
丹者不可食李時珍曰荳蔻辛溫香竄內通心脾
外達四肢能辟一切不正之氣
故小兒痘疹出不快者能發之

芹菜

芹有水芹旱芹水芹生江湖陂澤之崖旱芹生平
地有赤白二種並堪作菹及生菜其氣芬芳開細
白花如
蛇床花

氣味甘平無毒主養精益氣保血脉令人肥健嗜
食又治婦人赤白帶下

發明

孟詵曰和醋食損齒李時珍曰芹菜生水涯
者春夏之交恐有蜥蜴虺蛇之類遺精于中

誤食之成癥瘕一種馬芹與芹同類而異種處處
卑濕地有之一本叢出如蒿白毛蒙茸嫩時可茹

益脾胃利胸膈去冷氣其根白色長者尺許氣亦香而堅硬不可食俗稱胡芹卽此別有芹菜野生非人所種葉似蕞菜花紫色亦旱芹也其性滑利一種黃花者有毒殺人卽毛芹也

菠菜

一名菠薐其根赤又名赤根菜

氣味甘冷滑無毒主利五臟通腸胃熱解酒毒服

丹石人食之佳

食療本草

通血脉開胸膈下氣調中止

渴潤燥根尤良

潤目

發明

陳士良曰多食令人脚弱發腰痛動冷氣張從正云凡人久病大便澀滯不通及痔漏之

人宜常食菠薐葵菜之類滑以養竅自然通利

恭菜

音甜一名碧蓬菜

其葉青白色似白菘菜葉而短莖亦相類但差小耳生熟皆可食微作土氣

氣味甘苦大寒滑無毒主理脾氣利五臟治時行

壯熱解風熱毒搗汁飲之便瘥

發明

掌禹錫曰冷氣人不可多食動氣先患腹冷人食之必破腹

薺

薺有大小數種小薺葉花莖扁味美其最細小者名沙薺大薺科葉皆大而味不及其大而莖硬有毛者名薺萁味不甚佳並以冬至後生苗二三月起莖開細白花整整如一釋家取其莖作挑燈杖可辟蚊蛾謂之護生草云能護衆生也三月三日日未出採放席下辟諸蟲又辟蚊蛾

氣味甘平無毒主利五臟涼肝明目根葉燒存性

蜜湯調治赤白痢効

苜蓿

處處田野有之宿根自生陝隴人亦有種者用飼牛馬嫩時刈苗作蔬彼處人採其根作土黃芪食之瘦人一科數十莖莖頗似灰藿一枝三葉葉似決明葉而小如指頂綠色碧艷入夏及秋開細黃花結小莢圓扁旋轉有刺數莢累累老則黑色內有米如稞米可爲飯亦可釀酒

氣味甘淡無毒主去脾胃間邪熱氣利大小腸諸惡熱毒根寒擣汁煎飲治沙石淋痛

莧

莧凡六種赤莧白莧人莧紫莧五色莧其一卽馬齒莧也赤莧亦謂之花莧莖葉深赤大者爲白莧

小者爲人莧紫莧莖葉通紫五色莧今亦稀有馬齒莧詳見本條一種細莧卽野莧也俗呼爲糠莧柔莖細葉生卽結子味比家莧更勝猪好食之又名猪莧

氣味甘冷利無毒六莧並除熱利大小腸治初痢

滑胎 子主肝風客熱醫目黑花

發明

朱震亨曰紅莧入血分善走故與馬齒莧同服能下胎妊娠常煮食之今易產鼎曰莧冷中損腹不可與鼈同食生鼈瘦取鼈肉如豆大以莧菜封裹置土坑內以土蓋之一宿盡變成小鼈也

馬齒莧

其葉如馬齒而性滑利似莧故名別錄名馬莧一名五行草以其葉青梗赤花黃根白子黑也有二

種葉大者不堪用亦無水銀葉小者節葉間有水銀采苗煮晒爲蔬其性耐久難燥又有長命菜之稱當以槐木槌碎向日東作架晒之三兩日卽乾入藥須去莖其莖無効

氣味酸寒無毒散血消腫利腸滑胎解毒通淋治女人赤白下服之長年不白治癰瘡殺諸蟲作膏

塗濕癬白禿杖瘡又主三十六種風熱瘡

發明

繆希雍云馬齒莧苦寒苦能殺蟲寒能除熱故主殺諸蟲去寸白寒能散肺家之熱故主

目盲白翳也長年不白總言其涼血益血病去身輕之功耳凡脾胃虛寒腸滑作泄者勿食煎餌方中不得與鼈甲同入令化作小鼈傷人也

苦菜

苦菜即苦蕒也家栽者呼為苦苣實一物也春初生苗有赤莖白莖二種其莖中空而脆折之有白汁味苦葉似花蘿蔔菜葉而色綠帶碧花黃似菊春夏秋皆旋開

氣味苦寒無毒主五臟邪氣明目治諸痢血淋痔

瘻搗汁塗疔腫拔根點瘕子自落

發明

洞天保生錄云夏三月宜食苦蕒能益心和血通氣脾胃虛寒人不可食

萑

合璧事類云萑有數種色白者為白萑色紫者為紫萑味苦者為苦萑俱不可煮烹皆宜生按去汁

鹽醋

拌食

氣味苦寒微毒主利五臟開胸膈通經脉去口氣

白齒牙通乳汁利小便殺蟲蛇毒

白苣

似萵苣而葉色白折之亦有汁其味稍美故獨得專稱也

氣味苦寒無毒主解熱毒酒毒利大小腸

發明

李廷飛曰久食昏人目患冷氣人食之即腹冷產後不可食令人寒中小腸痛彭乘墨客揮犀云萵苣有毒百蟲不敢近蛇虺觸之則目瞋不見物人中其毒以薑汁解之

黃花菜

二月生苗田野徧有小科如薺三四五月開黃花其氣如瓜又名黃瓜菜取爲羹茹甚香美

氣味甘微苦寒無毒通結氣利腸胃

落葵

卽終葵也一名落葵一名天葵一名繁露一名藤葵人家多種之爾雅翼云摘葵必待露解語曰觸露不指葵日中不剪韭各有宜也俗呼燕脂菜其葉似杏葉而肥厚軟滑故得葵名作蔬和肉皆宜其子生青熟黑揉取汁紅如燕脂但久則色易變耳取子蒸過烈日中曝乾按去皮取仁細研和白蜜塗面鮮華可愛

氣味微酸寒滑無毒主滑中散熱利大小腸

發明

陶弘景曰被犬咬者食之小兒齒痛連墨吞終身不瘥脾冷人不可食今麻人食之即

蕨

氣味甘寒滑無毒主去暴熱利水道令人睡洩陽

氣

發明

孟詵曰久食令人目暗髮落冷氣人食多腹

脹小兒食之脚弱不能行久食成瘦李時珍曰蕨之無益爲其性冷而滑能利水道洩陽氣降而不升損人真元也其根紫色皮肉有白粉搗爛再三洗澄取粉充蔬色淡紫而甚滑美饑年掘取可以救荒不無濟世之功但損陽滑精終不益人

薇

卽今野豌豆蔓生莖葉氣味皆似豌豆其藿作蔬人美皆宜

氣味甘寒無毒主調中利大小腸久食不饑

翹搖

翹搖言其莖葉柔婉有翹然飄搖之狀故名蔓生細葉似初生槐葉及蒺藜而色青黃開小花紫白色一名野蠶豆欲花未萼之際采而蒸食或以油爍之綴以米糝食之佳生食令人吐水

氣味辛平無毒主利五臟明耳目止熱瘧活血平

胃

豈豆

音勞

一名鹿豆卽野綠豆苗葉似綠豆而小引蔓生三
月開淡粉紫花結小莢其子大如椒子黑色可煮
食或磨麩
作餅蒸食

氣味苦平無毒治蠱毒女子腰腹痛腸癰瘰癧瘍

氣

灰藿

音狄

梁簡文帝勸醫文作灰滌菜俗訛爲灰條菜莖有
紫紅綿稜葉尖有刻面青背白莖心嫩葉背面皆

有白灰如沙爲蔬亦佳五月漸老七八月開細白花結實簇簇如毬中有細子蒸曝取仁可炊飯及磨粉食結子成穗者味甘散穗者微苦生墻下樹下者不可食

氣味甘平無毒主治惡瘡蟲咬搗爛和油敷之作湯浴疥癬風瘙燒灰納齒孔中殺蟲蠹以灰淋汁蝕瘕肉除白癩風黑子面黥着肉作瘡

藜

一名落藜卽灰藿之紅心者亦曰鶴頂草皆因形色名也詩云南山有臺北山有萊萊卽藜也嫩時可食老則莖可爲杖

氣味甘平微毒葉主殺蟲煎湯洗蟲咬漱齒齧痔

爛塗諸蟲傷去癩風

莖燒灰和荻灰蒿灰等分水和蒸取汁煎膏點疣

贅黑子蝕惡肉

芋

一名土芝又名蹲鴟形圓而大若鴟之蹲坐故也種類雖多性効相近生則有毒味蒼不可食以薑同煮過換水再煮方可食其青芋多子細長而毒多別有野芋形葉與芋相似小干家芋有大毒候食之煩悶垂死者惟以地漿及糞汁大豆汁飲之則活芋不開花時或七八月間有開者抽莖生花黃色旁有一長萼護之

如半邊蓮花之狀也

氣味辛平滑有小毒主寬腸胃充肌膚滑口

發明

寇宗奭曰多食動宿冷難尅化滯氣困脾有風疾者忌食之冬月食之不病煮汁洗垢膩

衣白如玉齊民要術芋可度饑饉備凶年務本新書云芋宜沙白土土宜深耕二月種爲上時相去六七寸下一芋芋羞三日衆人來往眼目多見并聞刷鍋聲處多不滋胤

葉莖氣味辛冷滑無毒主除煩止瀉療妊婦心煩迷悶胎動不安又鹽研傅蛇蟲咬并癰腫毒痛及罽毒箭梗擦蜂螫尤良汁塗蜘蛛傷

土芋

一名土豆蔓生葉如豆其根圓如卵亦似小芋肉白皮黃梁漢人名爲黃獨俗呼香芋

氣味甘平有小毒主厚腸胃去熱嗽

薯蕷

一名土藷又名山藷今名山藥寇宗奭曰山藥本名薯蕷因唐代宗諱豫改爲薯藥宋英宗諱曙改爲山藥盡失當日本名今當云山蕷可也圖經云南中一種生山中根細如指極緊實入湯煮之作塊不散味更甘美云食之尤益人過于家園種者又江湖間中一種皮紫極有大者一枚可重數斤煮食甚美但性冷于北地者入藥野生者爲勝若供饌則家種者爲良

氣味甘溫平無毒主治傷中補虛羸除寒熱邪氣
補中益氣力長肌肉強陰久服耳目聰明輕身不

饑延年

本經

益腎氣健脾胃止洩痢化痰涎潤皮毛

時

珍

發明

孟詵曰利丈夫助陰力熟煮和蜜或爲湯煎或爲粉並佳同羊肉苳蓉作羹可扶衰補

虛羸不宜與麩同食入藥貴生乾之故古方皆用乾山藥蓋生則性滑不可入藥熟則滯氣只堪啖耳皮赤四面有鬚者良王履溯洄集云山藥雖入手太陰然肺爲腎之上源源既有滋流豈無益此張仲景八味丸所以用其強陰也又曹毗杜蘭香傳云食薯蕷可以辟霧露○相感志云植之者隨所種之物而象之手植則如手鋤斂等物植隨本物之形狀

子

名零餘子別結于一旁大小長圓不一煮食甘滑與其根同

補虛損強腰脚

益腎食之不饑

甘藷

薯蕷之類或云芋類也根葉亦如芋大小如鵝鴨卵剝去紫皮肌肉正白如脂南人用當米穀果食

蒸煑食之味同薯蕷初時甚甜經久得風稍淡也

氣味甘平無毒主補虛乏益氣力健脾胃強腎陰

百合

一莖直上四向生葉葉短而濶微似竹葉五六月莖端開大白花四垂向下者百合也結實畧似馬兜鈴其內子亦似之根以衆瓣合成故名葉長而狹尖如柳葉紅花不四垂者山丹也莖葉似山丹而高紅花蒂黃而四垂上有黑斑點其子黑先結在枝葉間者卷丹也卷丹以四月結子秋時開花根似百合不堪食其山丹四月開花根小而瓣少食之不甚良蓋一類三種也歲時廣記二月種百

合法宜

鷄糞

氣味甘平無毒主邪氣腹脹心痛利大小便補中

益氣

本經

安心定志溫肺止嗽

元素

發明

芷園臆草云百合別名夜合花開夜劇香日不覺也有肺疾者須夜間服之順其性也

山丹

根似百合小而瓣少莖葉短小其葉狹長而尖頗似柳葉四月開紅花六瓣不四垂亦結小子一名紅百合今人采其花附未開者乾而貨之名紅花菜

氣味甘涼無毒主瘡腫驚邪女人崩中

花氣味

同根

主活血蕊傳疔瘡惡腫

甘露子

一名地蠶葉如薄荷少狹而尖文微皺不光澤其根連珠白色狀如老蠶故名采根水瀹和鹽為菜

茹之亦可醬漬蜜藏食
物本草分爲二物殊誤

氣味甘平無毒主治和五臟下氣清神

發明

李時珍曰地蠶以根形而名甘露以根味而名或言葉上滴露則生珍常蒔之無此說也其根長大者救荒本草謂之地瓜兒不宜生食及多食生寸白蟲與諸魚同食令人吐

藜荷

有赤白二種其性好陰宜樹陰下種之八月初踏其苗令死則根滋茂九月初取其傍生根爲菹亦可醬藏十月中以糠覆其根下則過冬不凍死也

氣味辛溫無毒治中蠱及瘧擣汁服治諸惡瘡赤

眼澀痛擣汁點之

發明

陶弘景曰中蠱者服蘘荷汁并臥其葉卽呼蠱王姓名多食損藥力又不利脚人家種之

亦可辟蛇周禮庶氏以嘉草除蠱毒宗慄謂嘉草卽蘘荷是也

薄荷

俗稱薄荷食性本草作菝葜楊雄甘泉賦作菱蒔則薄荷之爲訛稱可知矣入藥以蘇產爲勝莖小而氣芳故陳士良謂之吳菝葜世稱此爲南薄荷又有胡薄荷與此相類但味少甘爲別一種蔓生者功用相似

氣味辛涼無毒主清頭目除風熱通利關節爲小兒驚風壯熱引經要藥利咽喉口齒諸病搗汁含漱去舌胎語澀接葉塞鼻止血塗蜂螫蛇傷

發明

張元素曰薄荷辛涼氣味俱薄浮而升陽也故能去高巔及皮膚風熱李時珍曰薄荷入

手太陰足厥陰辛能發散涼能清利專于消風散熱故頭痛頭風眼目咽喉口齒諸病小兒驚熱及療瘰癧疥爲要藥戴原禮氏治猫咬取其汁塗之有效蓋取其相制也繆希雍曰病人新瘥勿食以其發汗虛表氣也陰虛人發熱勿食以出汗則愈竭其津液也小兒身熱由于傷食因于疳積者俱不可用小兒痘瘡診得氣虛者雖身熱亦不可用

紫蘇

蘇有二種曰紫蘇者以別白蘇也肥地者面背皆紫瘠地者面青背紫其面背皆白者卽白蘇乃在也紫蘇嫩時采葉和蔬茹之或鹽及梅滴作菹食甚香夏采莖葉秋采子以背面皆紫者佳又有一種似蘇而好生水旁名水蘇其葉辛香可以煮鷄有香蘇鷄蘇諸名務本新書云凡地畔近道可種

蘇以遮六畜收子打油燃燈甚明或熬之以油器物

氣味辛溫無毒治心腹脹滿止霍亂轉筋開胃下食解肌發表散風寒行氣寬中消痰利肺和血溫中止痛定喘安胎解魚蟹毒治蛇犬傷

蘇子調中順氣利膈寬腸消痰止嗽治肺氣喘急

發明

李廷飛曰紫蘇不可同鯉魚食生毒瘡願生微論云紫蘇本散風之劑俗喜其芬香旦暮

恣食不知泄真元之氣所謂芳草致豪貴之疾者是也氣虛表虛者禁用葉腸潤肺虛者禁用于

萱草

俗名鹿蔥其苗烹食氣味如蔥而鹿食九種解毒之草萱乃其一故名李九華延壽書云嫩苗爲蔬

食之動風令人昏然如醉因名忘憂此亦一說也
周處風土記云懷妊婦人佩其花則生男故又名
宜男或言鹿葱花有斑文與萱花不同時者謬也
肥土所生則花厚色淡有斑文起重臺開有數月
瘠土所生則花薄而色淡開亦不久今人採其花
跗乾而貨之名爲黃花菜又名金針皆可作菹通
雅云一物有赤黃斑三種一
種小而純黃曰金萱甚可食

苗花氣味甘涼無毒治小便赤澀利胸膈祛濕熱

除酒疸

根治吹乳乳癰腫痛搗酒服以渣封之

竹筍

俗作笋者非

冬月掘大竹根下未出土者爲冬筍其他則淡乾者爲玉版筍明筍火筍鹽曝者爲鹽筍並可爲蔬

食贊寧笋譜云凡食笋者譬如治藥得法則益人反是則有損採笋宜避風日見風則本堅入水則肉硬脫殼煮則失味生着刀則失柔煮之宜久生必損人笋蒸食最美味全白樂天詩置之炊甑中與飯同時熟味蒼者戟人咽先以灰湯煮過再煮乃良或以薄荷數片同煮亦去蒼味

諸竹筍氣味苦甘微寒無毒主利膈下氣化熱消

痰爽胃解酒毒

發明汪穎曰筍與竹瀝功近有人素患痰病食筍而愈多食動氣發冷癥同羊肝食令人目盲

李時珍曰筍雖甘美而滑利大腸無益于脾俗謂之刮腸篋惟生薑及麻油能殺其毒人以蘇萍沃竹叢則次年凋疎可驗矣俗醫治痘往往勸飲筍湯云能發痘蓋不知痘瘡不宜大腸滑利而筍有刮腸之名則暗受其害者多矣宜知戒之

茄

一名落蘇其類有數種有青茄紫茄白茄白茄亦名銀茄更勝青者諸茄至老皆黃蘇頌圖經以黃茄爲一種似未深究也

氣味甘寒無毒主散血止痛消腫寬腸多食冷臟腑損陽氣發瘡腫動痼疾

發明

寇宗奭曰蔬圃中惟此無益開寶本草並無主治止說損人後人雖有處治之法終與正

文相失凡有痼疾及虛冷人忌食近世爲菜中常用之物尊生者當慎之李廷飛曰秋後食多損目朱震亨曰茄屬土故甘而喜降大腸易動者忌之老茄燒灰治乳頭裂根莖煎湯漬凍瘡折蒂燒灰治口瘡俱獲奇効皆甘以緩火之意也生生編云茄性寒利多食必腹痛下利女人能傷子宮也

瓠

一名瓠瓜一名匏瓜凡菰屬皆得稱瓜故曰瓠瓜
匏瓜古人壺瓠匏三名皆可通稱初無分別故孫
愐唐韻云瓠音壺又音護許慎說文云瓠匏也匏
大腹瓠也陸機詩疏云壺瓠也又云瓠匏也諸書
所言其字皆當與壺同音而後世以長如越瓜首
尾如一者爲瓠瓠之一頭有腹長柄者爲懸瓠無
柄而圓大形扁者爲匏匏之有柄大腹者爲壺短
壺之細腰者爲蒲蘆懸瓠今人所謂茶酒瓢者是
也蒲蘆今之藥壺盧是也俗作葫蘆者非名狀雖
各不同苗葉皮子性味則一故茲不復分條焉○
韓保昇曰瓠有甘苦二
種甘者大苦者小也

氣味甘平微毒主利水道解熱除煩服丹石人宜
之苦者治面目四肢浮腫

其性走而急也久病及陰虛者忌之孫真人言九月勿食令人反胃須經霜食之乃佳繆希雍曰冬瓜性冷利凡臟腑有熱者宜之若虛寒腎冷久病滑洩者不宜食按南安縣志云冬瓜益氣耐老則世俗補人之說蓋有自來又云被虎傷者切塞傷處解毒此世俗之所未聞不可不知

南瓜

一呼番瓜因種出南番故名今處處有之肉厚色黃不可生食惟去皮穰淪食同猪肉煮食更良亦可蜜煎

氣味甘溫無毒主補中益氣

發明 李時珍云多食發腳氣黃疸不可同羊肉食令人氣壅

菜瓜

俗名稍瓜本草名越瓜有青白二色大如瓠子一種長者至二尺許俗呼羊角瓜並可充果蔬醬豉糖醋藏浸皆宜亦可作菹

氣味甘寒無毒主利腸胃除煩熱解酒毒宣洩熱

氣

發明

孟詵曰生食多冷中動氣令胃脘痛臍下癥結發諸瘡及虛弱不能行不益小兒天行病後不可食又不可同乳酪及魚鮓食蕭子真云菜瓜能暗人耳目觀驢馬食之即眼爛可知矣

黃瓜

張騫使西域得種原名胡瓜隋大業四年避諱改呼黃瓜至今因之今俗以月令王瓜生即此誤矣王瓜土瓜也

氣味甘寒有小毒主清熱解渴利水道

發明

孟詵曰不可多食動寒熱多瘧病損陰血發瘡疥脚氣虛腫天行病後不可食小兒尤忌

滑中生疔蟲不可多用醋

絲瓜

唐宋以前無聞今人以爲常蔬其葉取汁可染綠其花苞及嫩葉卷鬚皆可食其瓜老則大如杵筋絡纏紐如織成經霜乃枯可藉靴履滌釜器村人呼爲洗鍋羅

氣味甘涼無毒主除熱利腸化痰涼血解毒殺蟲

通經絡行血脉下乳汁治大小便下血

發明

汪穎曰絲瓜本草諸書無考惟痘瘡及脚癰方中燒灰用之亦取其性冷解毒耳患脚氣

虛脹冷氣人不宜食資暇錄云絲瓜北種爲佳以細長而嫩者爲美煮羹薑醋拌食同鷄鴨猪肉炒食佳有云多食能痿陽北人時嗽之殊不爾然用其蒂可治小兒痘瘡搗取汁能消痰火其涼可知痿陽之說有自來矣按諸說皆主性冷其功長于清熱涼血化痰解毒生生編云暖胃補陽固氣和胎則與諸說不符恐未可盡信也羣芳譜云舊傳絲瓜能敗陽不可多食萬曆乙卯余邑大饑鄉人某家貧甚止有錢二文時九月後見賣霜敗絲瓜者甚賤以二文錢買一抱歸煮熟飽食之卽其妻欲分嘗不與也從此陽事不舉終身無復人道

苦瓜

俗呼癩葡萄又名錦荔枝原出南番今處處皆種之南人以青皮煮肉及鹽醬充蔬苦澀有青氣

氣味苦寒無毒主除邪熱解勞乏清心明目

子苦甘無毒益氣壯陽

紫菜

附石生海邊色本青乾則紫彼人
按成餅狀晒乾貨之其色正紫

氣味甘寒無毒主解熱除煩療癭癧結氣

發明

陳藏器曰多食令人腹痛發氣吐白沫飲熱
醋少許卽消其中有小螺螄須擇出誤食損

人

石花菜

有紅白二色枝上有細齒以沸湯泡去沙屑沃以
薑醋食之甚脆其根埋沙中可再生枝一種稍粗
似鷄爪者謂之鷄腳菜味更
佳二物久浸皆化成膠凍也

氣味甘鹹大寒無毒主去上焦浮熱發下部虛寒
孕婦不宜多食

鹿角菜

鹿角以形名紫黃色以水洗醋拌則脹起如新味
極滑美若久浸則化如膠狀女人用以梳髮粘而
不亂

氣味甘大寒無毒主散風熱療小兒骨蒸服丹石
人食之下石力

發明

孟詵曰不可久食發痼疾損腰腎經絡血氣
令脚冷痺少顏色通雅云石花鹿角鷄脚李

時珍綱目分之其實
一物也一曰璫枝

龍鬚菜

生東南海邊石上叢生無枝葉狀如柳根鬚長者尺餘白色以醋浸食之和肉蒸食亦佳

氣味甘寒無毒主瘦結熱氣利小便

木耳

一名木蛾在地曰芝在木曰栴韓退之曰樹雞生于朽木之上無枝葉乃濕蕪餘氣所生曰耳

曰蛾象形也或曰地生為園木生為蛾各木皆生其良毒亦隨木性然今貨者多雜木惟桑柳楮榆之耳為多古槐桑樹上者良其餘樹上動風氣發痼疾惡蛇虫從下過者有毒楓木上生者令人咲不休採歸色變者夜視有光者欲爛不生虫者並有毒生搗冬瓜汁或地漿解之赤色及仰生者不可食

氣味甘平有小毒治腸癖下血又涼血治風壓丹

石熱斷穀療痔

發明

生生編云柳蛾補胃木耳衰精言老柳之蛾能補胃理氣木耳乃朽木所生得一陰之氣

故有衰精冷腎之害也

香蕈

生深山爛木上小于菌而薄黃黑色味甚香美紫色者名香蕈白色者名肉蕈皆因濕氣熏蒸而成生山僻處者有毒殺人

氣味甘平無毒主益氣不饑治風破血

天花蕈

出山西五臺山形如松花而大香氣如蕈白色食之甚美

氣味甘平無毒主益氣殺蟲

發明

李時珍曰按飲膳正要云有毒五臺多蛇
蕈感其氣而生故味美而無益其價頗珍

蘑菰蕈

出山東淮北諸處長二三寸本小末大白色柔軟
其中空虛狀如未開玉簪花俗名鷄腿蘑菰謂其
味如鷄也一種狀如羊肚有蜂巢眼
者名羊肚菜山西汾州諸處有之

氣味甘平無毒主治益腸胃化痰理氣

發明

飲膳正要云能發
痼疾不可多食

鷄縱

出雲南生沙地高脚繖頭土人采烘寄遠以充方
物點茶烹肉皆宜氣味皆似香蕈而不及其風韻

也又廣西橫州出雷葷雷過卽生須疾采之稍遲則腐或老故名作蕪甚美亦如鷄縱其價並珍楊升庵云雲南名佳菌曰鷄燻鳥飛而歛足菌形如之故以鷄名邊上有榆肉爲最榆之癭也

氣味甘平無毒主益胃清神治痔

菌子

窘捲
二音

一名土菌又名杜蕪一日地鷄夏月間土壤陰濕及竹林虛坯處雨後卽生此乃濕熱相感而成凡夜有光者煮不熟者煮訖照人無影者上有毛下無紋者仰卷赤色者並有毒殺人煮時宜投以薑屑飯粒試之若色黑則有毒中其毒者地漿及糞汁解之

氣味甘平無毒主燒灰傅瘡疥多食發五臟風壅經絡動痔病昏昏多睡背膊肢節無力又多發冷

氣

按菌乃濕熱化生之物中其毒者往往殺人本草皆不言其性効則不甚益人可知廣嗣全訣云妊婦食諸般菌令子驚風而夭蓋濕熱之氣與胎氣相感是以子多不育求嗣者慎之

竹蓐

卽竹菰也生朽竹根節上狀如木耳紅色草更生曰蓐得溽濕之氣而成也本草作竹肉因其味也苦竹生者有大毒

氣味甘鹹寒無毒治一切赤白痢和薑醬食之

地耳

生於地狀如木耳而小春夏生雨中雨後卽采見日卽不堪用俗各地踏菰是也

氣味甘寒無毒主明目益氣令人有子

石耳

生諸山石崖上遠望如煙狀如地耳山僧采曝餽遠洗去沙土作茹勝木耳以之煮肉其味尤佳

氣味甘平無毒主明目益精久食益色至老不改

蒲蒻

俗呼蒲兒根叢生水際似莞而褊有脊而柔二三
月苗采其嫩根淪過作鮓一宿可食亦可燻食蒸
食及晒乾磨粉作餅食周禮謂之蒲
菹詩云其藪伊何惟筍及蒲是也

氣味甘寒無毒治五臟邪氣利小便生痰止消渴
搗汁服治妊婦勞熱煩躁胎動下血

菰

生江湖陂澤中葉如蒲葦春末生白臺如筍謂之
茭筍又名茭白卽菰菜也生熟皆可啖其中心似
小兒臂而白軟中有黑脉堪啖者名菰手作菰首
者非矣至秋開花如葦結實乃彫胡米也可爲粥
食濟饑杜甫詩波漂菰米沉雲黑
是也其根亦如蘆根冷利更甚

茭白氣味甘冷滑無毒主去煩熱止渴除目黃利

五臟邪氣腸胃痼熱

發明蘇頌曰菰之種類皆極冷滑令人下焦寒傷
陽道不可過食甚不益人惟服金石人相宜

耳

蘋

壽士必也

卷三類物

野

頌吉堂

俗呼爲四葉菜葉浮水面根連水底其莖細于萼
若其葉大如指頂面青背紫有細紋四葉合成中
折十字夏秋開小白花故稱白蘋蘇恭言有三種
大者名蘋中者名荇小者卽水上浮萍處處池澤
止水中甚多季春始生或云楊花所化一葉經宿
卽生數葉葉下有微鬚卽其根也一種背面皆綠
者一種面青背紫者謂之紫萍入藥爲良諸家本
草皆以蘋註浮萍蓋由蘋萍二字音相近也別有
一種萍蓬草莖大如指葉似荇葉而大初生如荷
葉六七月開黃花結實狀如角黍長二寸許內有
細子一包如罌粟澤農采之洗擦去皮蒸曝春取
米作粥飯食之其根大如藕儉年人亦食之香味
如粟俗呼

水栗子

氣味甘寒滑無毒主治暴熱身痒下水氣利小便
搗塗熱瘡搗汁飲治蛇傷毒入腹內

苜菜

性滑如葵葉頗似苜又曰葵曰苜俗呼苜絲菜李時珍曰苜與蓴一類二種也並根連水底葉浮水上其葉似馬蹄而圓者蓴也葉似蓴而微尖長者苜也夏月俱開黃花亦有白花者結實大如棠梨中有細子

氣味甘冷無毒主消渴去熱利小便搗敷諸腫毒
大丹遊腫

蓴

生南方池澤中葉如苜菜而差圓形似馬蹄其莖紫色大如筋柔滑可羹夏月開黃花結實亦如苜子春夏嫩莖細如釵股短長隨水淺深名絲蓴味甘而體軟至秋老萌在泥中粗短名瑰蓴張翰臨

秋風思吳中之魚蓴羹即此或作猪蓴言可飼猪也

氣味甘寒無毒治消渴熱疸逐水利小便解百藥

毒并蠱氣和鯽魚作羹食下氣止嘔壓丹石毒

發明 孟詵曰蓴性冷而滑多食擁氣損胃及齒髮面色和醋食令人骨痿多食發痔○疫病後

食之多死

水藻

藻有二種水藻葉長二三寸兩兩對生即馬藻也聚藻葉細如絲及魚鰓狀節節連生即水蘊也俗名鰓草二藻皆可食者熟按去腥氣米麩糝蒸為茹甚滑美饑年可以充食左傳蘋蘩藇藻之菜即此也

氣味甘大寒滑無毒主去暴熱熱利止渴搗敷熱
毒丹毒小兒赤白火焮熱瘡

海藻

此卽水藻生于海中者今登萊諸州有之亦作
海藻乃立名目貨之四方以薑醋淹之作菹

氣味鹹寒無毒治癭癧結氣散頸下硬核癰腫癥
瘕堅積

發明

李時珍曰海藻鹹能潤下寒能洩熱引水故
能消癭癧結核陰癘之堅聚而除浮腫腳氣

畱飲痰氣之濕熱使
邪氣自小便出也

海帶

書世秘典 卷三
似海藻而粗柔韌而長今登州人乾之以束器物醫家用以下水勝于海藻昆布

氣味鹹寒無毒治水病癭瘤

昆布

生登萊者槎如繩索之狀出閩浙者大葉似菜蓋海中諸菜性味相近主療一致雖稍有不同亦無大異也

氣味鹹寒滑無毒治十二種水腫癭瘤結氣鼠瘦

發明

李杲曰鹹能軟堅故癭堅如石者非此不除孟詵曰昆布下氣久服瘦人無瘦氣人勿久

食凡海中菜皆損人不可多食

果部

李

樹能耐久其種近百味有甘酸苦澆數種色有青綠紫朱黃赤縹綺之異北方一種御黃李形大而肉厚核小甘香而美今人用鹽曝糖藏蜜煎爲果惟曝乾白李有益其法夏李色黃時摘之以鹽按去汁合鹽晒萎去核復晒乾薦酒作釘皆佳今人呼乾李爲嘉慶子按韋述兩京記云東都嘉慶坊有美李人稱爲嘉慶子久之稱謂既熟不復知其所自矣

氣味甘酸微溫無毒主除瘡熱調中多食令人臚

脹發虛熱

發明

孟詵曰不可合雀肉及蜜食損五臟服
木人忌之入水不沉者有毒不可食

杏

有數種黃而圓者名金杏扁而青黃者名木杏味
 酢不及之甘而有沙者名沙杏黃而帶酢者為梅
 杏青而帶黃者為柰杏王禎農書云北方肉杏甚
 佳赤大而扁謂之金剛拳大約類梅者味酢類桃
 者味甘別有巴旦杏樹如杏而葉差小實亦尖
 小而肉薄其核殼薄而仁甘美味如榛子

氣味酸熱有小毒多食傷筋骨生痰熱動宿疾昏

精神令人目盲

發明 寇宗奭曰凡杏性皆熱小兒多食致瘡癰膈熱產婦尤忌之

核仁氣味甘苦溫有小毒主除肺中風熱欬嗽利

胸膈氣逆潤大腸氣秘元素殺蟲治諸瘡疥消腫去

頭面諸風氣瘡炮

時珍

發明

李時珍曰兩仁者殺人可以毒狗凡桃杏諸花皆五出若六出必雙仁為其反常故有毒

也徐之才云杏仁解錫毒凡索麩豆粉近杏仁則爛

梅

范成大梅譜云江梅野生者不經栽接花小而香子小而硬消梅實圓鬆脆多液無滓惟可生噉不入煎造綠萼梅枝附皆綠重葉梅花葉重疊結實多雙紅梅花色如杏杏梅色淡山實扁而斑味全似杏鴛鴦梅即多葉紅梅也一帶雙實一云苦棟接梅則花帶黑色取青梅藍盛于突上熏黑為烏梅鹽淹曝乾為白梅久乃上霜又名霜梅熟者榨汁晒乾為梅醬夏月可調水飲之

氣味酸平無毒主生津止渴清神下氣消酒

烏梅氣味酸溫無毒主止渴調中去痰治瘧瘴止

吐逆霍亂除冷熱痢

本草拾遺

欽肺澀腸止久嗽瀉痢

反胃噎膈虻厥吐利消腫涌痰殺蟲解魚毒馬汗

毒硫黃毒

時珍綱目

白梅氣味酸鹹平無毒治中風驚癇喉痺痰厥僵

仆牙關緊閉者取梅肉揩擦牙齦涎出卽開又治

瀉痢煩渴霍亂吐下下血血崩

發明

日華子曰生梅多食損齒傷筋蝕脾胃令人發膈上痰熱服黃精人忌食之食梅齒齷者

嚼胡桃肉解之王好古曰烏梅脾肺二經血分藥也能收肺氣治燥嗽肺欲收急食酸以收之忌猪

肉

桃

桃品甚多易于栽種且早結實五年宜以刀劃其皮出其脂液則多延數年桃樹生蟲煮猪頭汁澆之即止其花有紅紫白千葉之殊其實有紅桃緋桃碧桃細桃金桃銀桃胭脂桃之名生桃切片瀹過曝乾為脯可充果食取爛熟桃納甕中蓋口七日漉去皮核密封二七日成酢香美可食

氣味甘酸熱微毒主益色辟邪多食令人有熱核

仁氣味苦甘平無毒治血結血秘血燥通潤大便

破畜血元素治血滯風痺骨蒸肝瘧寒熱鬼疰疼痛

產後血病

發明

黃帝書云食桃飽入水浴令人成淋及寒熱病吳瑞曰桃與鼈同食患心痛服木人忌食

李時珍曰多食令人膨脹及生癰瘡能發丹石毒

生者尤損人桃實着樹經冬不落者名桃梟又名

桃奴家寶方謂之神桃言其辟惡也王毅百鬼精

物止邪瘧典術云桃乃五木之精仙木也味辛氣

惡故能厭伏邪氣制百鬼

今人門上用桃符以此

栗

栗類亦多大者為板栗中心扁子為栗櫟稍小者

為山栗山栗之圓而末尖者為錐栗圓小如橡子

者為莘栗小如指頂者為茅栗吳栗雖大味短不

如北栗栗欲乾收莫如曝之欲生收莫如潤沙藏

之至夏初

尚如新也

氣味鹹溫無毒主益氣厚腸胃補腎氣令人耐饑

發明

孫思邈曰栗腎之果也腎病宜食之李時珍曰有人內寒暴泄如注令食煨栗二三十枚

頓愈腎主大便栗能通腎于此可驗經驗方治腎虛腰脚無力以袋盛生栗懸乾每旦喫十餘枚次喫猪腎粥助之久必強健蓋風乾之栗勝于日曝而火煨油炒勝于煮蒸仍須細嚼連液吞嚥則有益若頓食至飽反致傷脾按蘇子由詩老去自添腰脚病山翁服栗舊傳方客來爲說晨興晚三咽徐收白玉漿此得食栗之訣也凡栗日中曝乾食卽下氣補益不爾猶有木氣不補益也火煨去汗亦殺木氣生食發氣熟食壅氣小兒不可多食生則難化熟則滯氣膈中生蟲往往致病且令齒不生

殼煮汁飲之治反胃消渴

棗

南北皆有其類甚繁青州出者形大而核細肉厚
多膏密雲所出小棗甘潤核細止可充果食入藥
須用青州及晉地晒乾大棗爲良亦有用膠棗之
肥大者凡棗切而晒乾者爲棗脯煮熟榨出者爲
棗膏蒸熟者爲膠棗搗棗膠晒乾者爲棗油其法
取紅軟乾棗入釜以水僅淹平煮沸漉出沙盆研
細生布絞取汁塗盤上晒乾其形如油以手摩刮
爲末收之每以一匙投湯益中酸甜味足卽成美
漿用和米麩能止饑渴益脾胃也

○河東猗氏縣出大棗子如鷄卵

生棗氣味甘熱無毒多食令人寒熱腹脹滑腸損
脾羸瘦者尤不可食

乾棗

卽晒乾
大棗也

氣味甘溫無毒主安中養脾氣平胃

氣通九竅助十二經除腸癖和百藥調榮衛生津

液

發明

日華子曰有齒病疳病蟲齩人不宜食忌與葱同食令人五臟不和與魚同食令人腰腹

痛李時珍曰素問言棗爲脾之果脾病宜食之謂治病和藥棗爲脾經血分藥也若無故頻食則生蟲損齒貽害多矣繆希雍曰棗雖甘溫能補脾胃而生津液然味過于甘中滿者忌之小兒疳病不宜食齒痛及患痰熱者不宜食生者尤不利人

梨

種類甚多必須棠梨桑樹接過者則結子早而佳有青黃紅紫四色乳梨卽雪梨鵝梨卽綿梨消梨卽香水梨俱爲上品其他青梨赤梨紫糜梨皆粗濇不堪別有野梨名山梨實大如杏棠梨如小棟子大霜後可食味皆酸濇物類相感志言梨與蘿蔔相間收藏可經年不爛○楊升庵云梨花有二

種瓣圓而舒者其果必
甘缺而縐者其果必酸

氣味甘微酸寒無毒主除煩止渴通胸中痞塞熱
結潤肺涼心消痰降火利大小便解丹石熱毒酒
毒多食令人寒中金瘡乳婦尤不可食

發明

朱震亨曰梨者利也其性流利下行也李時珍曰別錄著梨止言其害不著其功陶隱居

言梨不入藥蓋古人論病多主風寒用藥皆是桂附故不知梨有治風熱潤肺涼心消痰降火解毒之功也今人痰病火病十居六七梨之有益蓋不爲少但不宜過食爾繆希雍曰本經言多食令人寒中者以其過于冷利也辛寅遜詩嚼處春水敲齒冷嚙時雪液沃心寒是也凡癰疽將成之候惟晝夜食梨可轉重爲輕高粱之家厚味醞酒縱恣無節必中痰火卒中癰疽之病數食梨可變危爲

安如生梨已盡則取乾者泡湯
食滓飲汁胃冷嘔吐者忌之

木瓜

木瓜處處有之而宣城者爲佳樹狀如柰葉光而
厚春末開花深紅色其實大者如瓜小者如拳皮
薄色赤黃蒂間別有重蒂如乳香而甘酸不澀宣
州人種木瓜始成顆則簇紙花貼于上日曝夜露
而變紅花紋如生可愛用以充貢故有宣城花木
瓜之稱李時珍謂實如小瓜而有鼻津潤味不木
者爲木瓜鼻乃花脫處非臍蒂也小于木瓜色微
黃蒂核皆粗核中之子小圓味木而酸澀多渣者
爲木桃一名榘子又名和圓子似木瓜而無鼻大
于木桃而黃色無重蒂者爲木李又名榘榘二物
與木瓜皆是一類故其形狀功用相近但木瓜得
木之正氣爲可貴耳○木瓜性脆可蜜漬之爲果
去子蒸爛搗泥入蜜與薑作湯冬月飲尤佳木桃
木李性堅亦可入蜜煮湯及作饊食之氣皆香美

致衣箱中殺蠹蟲以木
瓜灰毒魚皆死而浮出

氣味酸溫無毒治濕痺脚氣霍亂大吐下轉筋不

止

名醫別錄

利筋骨調榮衛

雷斅炮灸論

去濕和胃滋脾益

肺治腹脹善噫心下煩痞

王好古湯液

發明

李杲曰木瓜入手足太陰血分氣脫能收氣滯能和孟詵曰多食木瓜損齒及骨鍼經云

多食酸令人癢酸入于胃其氣濇以收兩焦之氣不能出入流入胃中下去膀胱胞薄以軟得酸則縮卷約而不通故水道不利而癢濇也○入藥忌犯鐵器

榲桲

榲桲蓋榎櫨之類生于北上者沙苑出者更佳其實大抵類櫨但膚慢而多毛味尤甘其氣芬馥置

衣笥中亦香最易
生蟲少有不蛙者

氣味酸甘微溫無毒主溫中下氣消食除心間酸

水去臭辟衣魚

發明

陳士良曰發毒熱秘大小腸聚胸中痰壅澀
血脈多食痞塞胃脘吳瑞曰同車螯食發疝

氣

山櫨

音渣世俗皆
作查字誤矣

俗呼山裏紅果有二種皆生山中一種小者山人
呼爲棠枕子一種大者山人呼爲羊枕子實有赤
黃二色初甚酸澀經霜乃可食今人取熟
者去皮核搗和糖蜜作爲櫨餅以充果物

氣味酸甘微溫無毒健胃消食行結氣治小腸疝

氣發小兒痘疹婦人產後兒枕痛惡露不盡煎汁

入沙糖服之立効丹溪化飲食消肉積癥瘕痰飲痞

滿吞酸滯血痛脹本草綱目化血痞氣塊活血審原食鑑

發明李時珍曰凡脾弱食物不尅化胸腹脹悶者每食後嚼二三枚絕佳但不可多用恐反尅

伐脾胃生發之氣也黃承昊曰山查消肉食疏肝氣亦去食積然有積滯者宜食無滯不可用脾弱

人不宜混食傷脾

柰

梵言謂之頻婆北方亦呼之猶云端好也有白赤

青三色白者為素柰赤者為朱柰青者為綠柰皆

夏熟與林檎一類二種樹實似林檎而大○通雅

云時珍以頻婆為柰類花紅于柰花非一物也

氣味甘寒無毒主生津止渴多食令人肺脹病人

尤忌

林檎

俗呼花紅

即奈之小而圓者其類有金林檎紅林檎水林檎蜜林檎黑林檎皆以色味立名黑者色似紫奈熟時晒乾研末點湯服甚美

氣味甘酸溫無毒主下氣消痰止渴多食發熱令

人百脈弱生瘡癩

平波

按本草柰釋名類婆通雅云類花紅于柰花非一物則今俗云平果或即此也

氣味甘平無毒止渴生津

柿 俗作柿

柿有七絕一壽二多陰三無鳥巢四無蟲五霜葉可愛六嘉實七落葉肥大有數種紅柿所在皆有黃柿生汴洛諸州朱柿出華山圓小而深紅皮薄可愛味更甘珍柝柿色青可生啖又有一種小柿謂之軟棗俗呼爲牛奶柿生柿置器中自然紅熟如烘成澀味盡去其甘如蜜謂之烘柿日乾者謂之白柿火乾者謂之烏柿水浸藏者謂之醃柿皆以核少者爲佳醃藏柿也水收鹽浸之外又有以熟柿用灰汁澡三四度令汁盡着器中經十餘日即可食治病非宜

氣味甘寒澀無毒主潤肺凉心除煩止渴壓胃間熱通耳鼻氣治腸澀不足

白柿

卽乾柿生霜者其法用大柿去皮捻扁日晒夜露至乾納瓮中待生白霜乃取出今人謂

之柿餅其霜

謂之柿霜

氣味甘平無毒主開胃澀腸消痰止渴治吐血潤

心肺療肺痿心熱欬嗽潤喉聲殺蟲治反胃咯血

血淋腸澀痔漏下血

本草綱目

柿霜清上隻心肺熱生津止渴化痰寧嗽治咽喉

口舌瘡痛

發明

寇宗奭曰凡柿同蟹食卽腹痛大瀉王璆百一選方云一人食蟹多食紅柿至夜大吐繼

之以血昏不省人一道者云惟木香可解乃磨汁灌之卽漸甦醒而愈也陳藏器云飲酒食紅柿心痛直至死且令人易醉別錄言解酒毒失之矣李時珍曰柿乃脾肺血分之果也乾柿味甘而氣平

性濡而能收故有健脾瀉腸治嗽止血之功蓋大腸者肺之合而胃之子也真正柿霜乃其精液入

肺病上焦

藥尤佳

糯棗俗作軟棗一名牛奶柿其木類柿而葉長但結實小而長狀如牛奶乾則紫黑色一種小圓如指頂大者名丁香柿味尤美以其形似故名蓋一類二物一名君遷子司馬溫公名苑云君遷子如馬奶俗云牛奶柿是也

安石榴

博物志云漢張騫使西域得安石國榴種以歸故名安石榴又齊民要術云几植榴者須安僵石枯骨于根下即花實繁茂則安石之名義或取此也花有紅黃白三色單葉者結實千葉者不結實或結亦無子也實有甜酸苦三種一種子潔白瑩徹如水晶者謂之水晶石榴又南中有一四季榴四時

開花秋月結實海石榴高一
一二尺卽結實皆異種也

氣味甘酸溫瀼無毒治咽喉燥渴理乳石毒多食

損人肺

酸榴皮氣味同實主止瀉痢下血脫肛崩中帶下

發明

蘇頌曰石榴有甘酸二種甘者可食酸者入藥道家書謂榴爲三尸酒言三尸蟲得此果

則醉也范成大詩玉池咽清肥三彭跡如掃孟詵曰多食損齒令黑凡服食藥物人忌之朱震亨曰榴者留也其性瀼戀膈成痰損肺氣不宜食

橘

橘柚柑三者相類而不同橘實小其瓣味微酸其皮薄而紅味辛而苦柑大于橘其瓣味甘其皮稍

厚而黃味辛而甘柚大小皆如橙其辨味酸其皮最厚而黃味甘而不甚辛如此分之方不誤矣橘品類亦多黃橘扁小而多香霧橘之上品朱橘小而色赤如火綠色紺碧可愛不待霜後色味已佳乳橘狀似乳柑皮堅瓢多味絕酸芳塌橘狀大而扁外綠心紅瓣巨多液經春乃甘美餘者氣味俱同形各有異○南方柑橘雖多亦畏霜每霜時亦不甚收惟洞庭霜雖多却不能損土人云洞庭四面皆水水氣上騰尤能閣霜所以洞庭柑橘最佳韋蘇州寄橘書云書後欲題三百顆洞庭須待滿

林霜

氣味甘酸温無毒甘者潤肺酸者聚痰

橘皮

王好古曰橘皮以色紅陳久為良故曰陳皮以白湯入鹽洗潤透刮去筋膜晒乾者名橘

紅今以廣中者為勝江西者次之然多以柑皮相雜不可不辨

氣味苦辛溫無毒主清痰涎治上氣欬嗽開胃主

氣痢破癥瘕痞

甄權藥性論

療嘔噦反胃嘈雜時吐

清水痰痞咳瘧大腸悶塞婦人乳癰入食料解魚

腥毒

本草綱目

發明

審原曰橘多食戀膈生痰滯肺氣橘皮能散能瀉能溫能補能和化痰治嗽順氣理中調

脾快膈通五淋療酒病但多用久服能損元氣李時珍曰橘皮下氣消痰其肉生痰聚飲表裏之異如此凡物皆然橘皮若能泄能燥辛能散溫能和其治諸病總是取其理氣燥濕之功同補藥則補同瀉藥則瀉同升藥則升同降藥則降脾乃元氣之母肺乃攝氣之籥故橘皮為二經氣分之藥但隨所配而補瀉升降也潔古張氏云陳皮枳殼利其氣而痰自下蓋此義也同杏仁治大腸氣秘同

桃仁治大腸血秘皆取其通滯也
吳瑞曰橘同蟹食令人患軟癰

橘核氣味苦平無毒治小腸疝氣及陰核腫痛炒

研酒煎服或酒糊丸服甚效

凡用須以新瓦焙香去壳取仁研碎入藥

柑

柑有朱柑黃柑乳柑沙柑青柑石柑山柑柑皮比
橘色黃而少厚理稍粗而味不苦橘可久留柑易
腐敗柑樹畏冰雪橘樹略可此柑橘之異也乳柑
出温州諸邑以其味似乳酪故名其皮薄而味珍
脉不粘瓣實不留滓擘之香霧噴人爲柑中絕品
朱柑色絕嫣紅其味酸人不重之餘俱體性相類
山疝皮療咽痛
餘皆不堪用

氣味甘酸大寒無毒主利腸胃中熱毒解丹石止

暴渴利小便多食令人肺冷生痰脾冷發痼癖大腸洩痢病人忌食

柑皮氣味辛甘寒無毒主下氣調中解酒毒及酒渴傷寒飲食勞復者濃煎汁服

發明

李時珍曰橘皮溫柑皮寒橘皮紋細色紅而薄內多筋脉其味苦辛至熟亦苦柑皮紋粗

色黃而厚內多白膜其味辛甘不甚苦外形雖似而氣味不同曾茶山和曾宏父餉柑詩莫向君家樊素口瓠犀微齷遠山輦孟詵曰多食令肺燥

橙

大者如盃經霜早熟色黃皮厚香氣馥郁可以薰衣可以筆鮮可以糖製爲橙丁可以蜜製爲橙膏

宿酒未解者
食之速醒

氣味酸溫無毒洗去酸汁切和鹽蜜煎成貯食止
惡心能去胃中浮風惡氣多食傷肝氣發虛熱

皮氣味辛溫無毒主散腸胃惡氣消食下氣去胃
中浮風氣糖作橙丁甘美消痰下氣利膈寬中解

酒

柚

一呼朱欒最大者謂之香欒桂海志謂之臭柚皆
一物也皮厚味甘不似橘皮薄味辛而苦其肉亦
如橘有甘有酸俗謂橙爲柚非矣李時珍曰柚樹
葉皆似橙其實有大小二種形色圓正都類柑橙

但皮厚而粗其味甘其氣臭其瓣堅而酸惡不可食其花甚香蓋橙乃橘屬故其皮皺厚而香味苦而辛柚乃柑屬故其皮粗厚而臭味甘而辛如此分柚與橙橘自明矣

氣味酸溫無毒主消食解酒毒治飲酒人口氣去腸胃中惡氣療妊婦不思食口淡

皮氣味甘辛平無毒主消食快膈散憤滿之氣化痰

香櫞

俗作圓

佛手柑

一名枸櫞味雖短而香芬大勝可置衣笥中一種狀如人手有指俗呼爲佛手柑皮如橙柚而厚皺而光澤生綠熟黃其核細其味不甚佳而清香襲人若安一片于蒂而以濕紙圍護經久不瘡

皮瓢氣味酸温無毒治痰氣欬嗽煎湯治心氣痛

金橘

生則深綠色熟乃黃如金故有金橘之名其味酸甘而芳香可愛糖造蜜煎皆佳藏綠豆中可經時不變蓋橘性熱豆性涼也又有山金橘俗名金豆實如櫻桃內止一核俱可蜜漬香清味美王岐公詩黃欺晚菊垂金砌圓並明珠落翠盤

氣味酸甘温無毒主下氣快膈止渴解醒辟臭

枇杷

大者如鷄子小者如龍眼白者爲上黃者次之無核者名焦子

氣味甘酸平無毒主止渴下氣利肺氣止吐逆涼

上焦熱潤五臟

葉氣味苦平無毒治嘔噦不止肺熱咳嗽和胃降

氣清熱解暑毒療脚氣

發明

孟詵曰枇杷果多食發痰熱傷脾同炙肉及熱麪食令人患熱黃疾

楊梅

有紅白紫三種紅勝于白紫勝于紅顆大而核細鹽藏蜜漬餠收皆佳青時極酸熟則如蜜用以釀酒號爲梅香耐

氣味酸甘溫無毒去痰止嘔消食下酒和五臟滌腸胃除煩悶惡氣

言十利其
卷三
癸明

孟詵曰久食令人癸熱損齒及筋骨忌生葱
同食有疝氣人不可與燒酒同食食則卽時

舉癸核中有仁取以點茶甘香可愛取
仁法以柿漆拌核曝之則自裂出也

樹皮及根主煎湯洗惡瘡疥癬煎水漱牙痛服之

解砒毒燒灰油調塗湯火傷

櫻桃

一名含桃禮記仲春天子以含桃薦宗廟卽此先
百果熟故古人多貴之其實熟時深紅色者謂之
朱櫻紫色皮裏有細黃點者謂之紫櫻味最珍重
又有正黃明者謂之蠟櫻小而紅者謂之櫻珠味
皆不及極大者有若彈丸核細而肉厚尤難得鹽
藏蜜煎皆可林洪山家清供云櫻桃經雨則蟲自
內生人莫之見水浸良久則蟲皆出乃可食

氣味甘熱無毒主調中益脾美顏色

發明

孟詵曰食多無損但發虛熱耳有暗風人不
可食食之立發小兒尤忌朱震亨曰櫻桃屬

火性大熱而發濕舊有熱病及喘嗽者食之立病
王摩詰詩飽食不須愁內熱大官還有蔗漿寒其
性之熱
可證矣

葉煮老鵝易軟熟毒蛇咬傷搗爛塗患處并飲其

汁毒不攻內食則寒食則熱

銀杏

味甘苦平無毒煨食益相益氣

一名平仲唐沈雲卿詩芳春平仲綠清夜子規啼
今名白果葉似鴨掌又名鴨脚宋初始著名改呼
銀杏其花夜開隨即卸落人罕見之蓋陰毒之物
其核兩頭尖三稜爲雄二稜爲雌其仁嫩時綠色

久則黃須雌雄同種其樹相望乃結實或雌樹臨水亦可或鑿一孔納雄木一塊泥之亦結陰陽相感之妙

氣味甘苦平濇無毒熟食温肺益氣定喘嗽縮小便止白濁生食降痰消毒殺蟲嚼漿塗鼻面手足

去皴皸黥黥皴疥及疥癬疔蠱陰蝨

發明 吳瑞曰多食壅氣動風作痰小兒多食發驚立死同鰻鱧魚食令人風軟李時珍曰熟食

小苦微甘性温有小毒多食令人氣壅臚脹昏頓故物類相感志言銀杏能醉人而三元延壽書云白果食滿千箇者死或遇其毒飲冷白酒數杯吐出則生不吐則死

胡桃

味甘性熱無毒主臟中益氣美顏色

一名羌桃漢時張騫使西域始得種還
植之秦中漸及東土故名之又名核桃

氣味甘溫無毒主潤肌膚黑鬚髮補氣養血潤燥
化痰益命門利三焦溫肺潤腸治虛寒喘嗽腰脚
重痛心腹疝痛血痢腸風散腫毒發痘瘡制銅毒
油核桃氣味辛熱有毒主殺蟲攻毒治癰腫癘風
疥癬楊梅白禿諸瘡

發明

李時珍曰胡桃仁味甘氣熱皮瀉肉潤孫真
人言其冷滑誤矣近世醫方用治痰氣喘嗽

醋心及癘風諸病而酒家往往醉後嗜之則本草
諸書言食多吐水吐食動風痰助腎火及酒同食
咯血之說亦未盡然也但性熱能入腎肺惟虛寒
者宜之而痰火積熱者不宜多食耳蘇頌曰同破

故紙研末蜜丸服爲補下焦腎命之藥連皮空腹食之最能固精孟詵云和胡粉研如泥拔白髮納孔中其毛皆黑青皮性澀又能染髭

榛子

壳厚而堅仁白而圓大如杏仁亦有皮尖然多空者故諺云十榛九空遼代上黨甚多久留易油壞氣味甘平無毒主益氣力厚腸胃令人不饑健行

橡實

一名橡斗又名皂斗謂其斗剉剉象斗煮汁可以染皂也其仁如老蓮肉山人儉歲采以爲飯或搗浸取粉食豐年可以肥猪其木高二三丈葉如栗葉木堅實而重有斑文點點不堪充材爲薪炭則他木皆不及周禮職方氏山林宜皂物柞栗之屬卽此也詩秦風云山有苞櫟陸機註云卽柞櫟也

其嫩葉可煎飲代茶

氣味苦微溫無毒主澀腸止瀉蒸熟食止饑禦歎

歲

斗殼氣味澀溫無毒主止腸風崩中帶下冷熱瀉

痢并染鬚髮

榭實

爾雅謂之樸檄樸檄者婆娑蓬然之貌其樹偃蹇其葉蓬蓬故也俗稱衣物不整者爲樸檄本此其實似橡子而稍短小其蒂亦有斗其實僵澀味惡荒歲人亦食之其木雖堅而不堪充材止宜作柴爲炭不及櫟木所謂櫟櫟之材者指此

氣味苦澀平無毒主澀腸止痢功同橡子

荔枝

生嶺南及巴中今閩之泉福漳興皆有之其品以閩中爲第一肌肉甚厚甘香瑩白非廣蜀比廣蜀所出早熟初生小酸肉薄核大不堪又有焦核荔枝核如鷄舌香味更甜美凡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錦白樂天荔枝圖序荔枝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瓢肉潔白如冰雪漿液甘酸如醴酪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

氣味甘溫無毒止煩渴益顏色通神健氣治療瘰癧贅赤腫疔腫發小兒痘瘡

發明

李時珍曰荔枝氣味純陽其性熱鮮者食多即齧腫齒痛或衄血也病齒齲及火病人尤

忌之開寶本草言其性平蘇頌圖經謂多食無傷皆謬說也按物類相感志云食荔枝多則醉以殼浸水飲之即解此即食物不消還以本物消之之意一云飲蜜漿一杯便解繆希雍曰荔枝鮮時味極甘美多津液故能止渴甘溫益血助榮氣故能益人顏色也多食令人發熱或衄血齒痛者以其生于炎方熟于夏月故善助火發熱耳除疝氣外無他用雜誌云荔枝殼不可燒其香引屍蟲

核氣味甘溫瀦無毒治癩疔氣痛婦人血氣刺痛

龍眼

一名亞荔枝樹如荔枝但枝葉稍小殼青黃色形圓如彈丸大核如木櫛子而不堅肉白蒂漿俗名圓眼博雅謂之益智甘味歸脾能益人智故名非藥中之益智子也

氣味甘平無毒主開胃益脾補虛長智

發明

李時珍曰食品以荔枝爲貴而資益則龍眼爲良蓋荔枝性熱而龍眼性和平也嚴用和

濟生方治思慮勞傷心脾有歸脾湯取甘味歸脾能益人智之義華亭陸平泉年幾及百平日常食龍眼不輟口言其補益心脾功與人參並也

橄欖

此果雖熟其色亦青故俗呼青果其有色黃者病物也不堪食王禎云其味苦澀久之方回甘味故又名爲諫果深秋方熟咀之香口勝含鷄舌李時珍云橄欖樹高將熟時以木釘釘之或納鹽少許于皮內其實一夕自落生咀嚼之味雖苦澀而芬香蜜漬鹽藏皆可致遠又有綠欖色綠烏欖色青黑肉爛而甘取肉槌碎乾放自有霜如白鹽謂之欖醬青欖核內仁乾小惟烏欖仁最肥大有文層

登如海蝶蛸狀而味甘美謂之欖仁又有一種波斯橄欖生邕州色類相似但核作兩瓣蜜漬食之樹枝節上生脂膏如桃膠南人採之和皮葉煎之調如黑飴謂之橄欖糖用濯船損乾後牢于膠漆着水益乾堅耳通雅云何子元稱青子自閩來者小而香人沸水中色淡碧餘者如法泡之色黃味不香乃和皆餘甘子木威之種也

氣味酸澀甘溫無毒主開胃下氣生津液止煩渴

解酒毒治咽喉痛解一切魚鼈毒尤解鯨鮪魚毒

發明 馬志曰鯨鮪魚卽河豚也入俛食其肝及子必迷悶至死惟攪煮汁能解之其木作舟楫

撥着魚皆浮出誤落橄欖在池中魚盡斃故知物有相畏如此朱震亨曰味澀而甘醉飽宜之然性熱多食能致上壅李時珍曰橄欖鹽過則不苦澀同栗子食甚香寇宗奭曰核磨汁服治諸魚骨鯁

唇吻燥痛攪
仁研爛敷之

榧子

榧亦作排以小而心實者為佳其木名文木斐然
章采故謂之榧信州玉山縣者為佳土人呼為赤
果亦曰玉榧有一種粗榧其木與榧相似但理粗
色赤耳其子稍肥大僅圓不尖神農本草被子即
粗榧也陶氏不識被子
惟蘇恭能辨為一物也

氣味甘平瀉無毒治五痔去三蟲蠱毒鬼疰惡毒

名醫
別錄

治欬嗽白濁助陽道

生生編

發明

朱震亨曰榧子肺家果也火炒食之香酥甘
美但多食則引火入肺大腸受傷爾寧原曰

榧子殺腹間大小蟲小兒黃瘦有蟲積者宜食之
蘇東坡詩驅除三彭蟲已我心腹疾是矣汪瑞曰

性熱同鵝肉食生斷節風又上壅人忌火氣物類
相感志云榧煮素羹味更甜美猪脂炒榧黑皮自
脫榧子同甘蔗食其渣自
軟榧子皮反緣豆能殺人

松子

松子有南松北松華陰松形小殼薄有斑極香海
松子又名新羅松子出遼東及雲南與松樹同惟
五葉一叢者毬內結子大如巴豆而有
三稜一頭尖爾肉甚香美久收亦油

氣味甘微溫無毒主去諸風逐邪氣滑肌膚實腸
胃潤肺治燥結欬嗽

檳榔

賓與郎皆貴客之稱交廣人凡貴勝族客必先呈
此果檳榔名義蓋取于此又名洗瘴丹言南方地

氣暑濕人多患胸中痞滯食此以祛瘴癘也生食其味苦澀得扶雷藤與瓦屋子灰同咀嚼之則柔滑甘美雷斨言尖長而有紫文者名檳圓大而矮者名榔亦似強說今醫家亦不細分但以存坐穩正作鷄心狀破之有錦文者爲佳一種大腹子腹大形扁而味澀不似檳榔尖長味良所謂猪檳榔者是矣彼中悉呼爲檳榔自嫩及老采實啖之以祛瘴癘但力比檳榔稍少力耳

氣味苦辛溫澀無毒主消穀逐水除痰澀殺三蟲

名醫別錄

宜利五臟六腑壅滯破胸中氣下水腫治心

痛積聚

甄權藥性論

治瀉痢後重心腹諸痛大小便氣

秘痰氣喘急療諸瘧瘴癘

本草綱目

發明

張元素曰檳榔味厚氣輕沉而降陰中陽也苦以破滯辛以散邪泄胸中至高之氣使之

下行性如鉄石之沉重墜諸藥至
于下極故治諸氣後重如神也

椰子

嶺南州郡皆有之其樹初栽時用鹽置根下則易
發木至斗大方結實大者三四圍高五六丈通身
無枝葉在木頂長四五尺直聳指天狀如棕櫚勢
如鳳尾二月着花成穗出于葉間一穗數枚小者
如栝樓大者如寒瓜懸着樹端六七月熟有粗皮
包之皮內有核圓而黑潤甚堅硬厚二三分殼內
有白肉瓢如凝雪味甘如乳瓢肉空處有漿鑽蒂
傾出清美如酒若久者則混濁不佳矣其殼磨光
有斑纈點紋可爲酒器如酒中有毒則酒
沸起或裂破今人或漆或鑲殊失其義

漿氣味甘温無毒主去風熱祛暑氣

瓢氣味與漿同食之不饑令人面澤

發明

朱震亨曰椰子生海南極熱之地土人賴此解夏月毒渴天之生物各因其材也李時珍

曰其性熱故飲之者多昏如醉狀李珣曰多食食冷而動氣恐未必然也

殼治楊梅瘡筋骨痛燒存性以滾酒泡服二三錢

暖覆取汗其痛卽止神驗

枕椰子

嶺南二廣州郡皆有之其木似棕櫚而堅硬斫入數寸得麪大者至數石赤黃色可食其皮至柔堅韌可以作繩其子作穗如青珠每條不下百顆團團懸掛若傘極可愛其木最重色類花梨而多紋用代鐵鎗鋒芒甚利一名麪木又名鐵木一種葎木生嶺南山谷大者皮內有白麪石許色黃白搗篩作餅或磨屑作飯食之補益虛冷消食彼人呼爲葎麪輕滑美好勝于枕椰麪也

子氣味苦平無毒主破宿血

麩氣味甘平無毒作餅炙食腴美補益虛羸損乏
腰脚無力久服輕身碎穀

波羅蜜

生交趾南番諸國今嶺南滇南亦有之樹高五六
丈類冬青而黑潤倍之葉極光淨冬夏不凋至斗
大方結實不花而實出于枝間大如冬瓜外有厚
皮裹之若栗毬上有軟刺礪砢五六月熟時剝去
外皮殼內肉層疊如橘囊味甘如蜜香氣滿室一
實凡數百核核大如棗其中仁如栗黃煮炒食之
甚佳

氣味甘香微酸平無毒主止渴解煩醒酒益氣令

人悅澤

核中仁氣味同瓢主補中益氣令人不饑輕健

菴羅果

俗名香蓋西洛甚多其狀如梨先諸梨熟纔熟便鬆軟

氣味甘微寒無毒主止渴多食動風疾患黃病

無花果

一名映日果枝柯如枇杷樹三月發葉如花構葉五月內不花而實實出枝間狀如木饅頭其內虛軟采以鹽漬壓實令扁日乾充果食熟則紫色軟爛甘味如柿而無核也別有一種文光果形如無花果肉味如栗五月成熟

氣味甘平無毒主開胃止洩痢治五痔咽喉痛

馬金囊

一名馬欖榔生滇南諸地蔓生結實大如葡萄紫色味甘內有核頗似大楓子而殼稍薄團長斜扁不等核內有仁亦甜

氣味苦甘寒無毒治傷寒熱病食數枚冷水下惡瘡腫毒內食一枚冷水下外嚼塗之即無所傷

發明

汪機曰凡嚼之者以冷水一口送下其甜如蜜亦不傷人也產難臨時細嚼數枚并華水

送下須臾立產再以四枚去殼兩手各握二枚惡水自下也欲斷產者常嚼二枚水下久則子宮冷自不孕矣

枳椇

徐鍇註說文作積椇又作枳椇皆屈曲不伸之意此樹多枝而曲其子亦卷曲故以名之又詩話云子生枝端橫折岐出狀如鷄距故俗謂之鷄距子或謂之懶漢指頭李時珍曰枳椇所在皆有木高三四丈葉圓大如桑柘夏月開花枝頭結實如鷄爪形長寸許紐曲開作二三岐儼若鷄之足距嫩時青色經霜乃黃嚼之味甘如蜜每開岐盡處結一二小子內有扁核赤色似酸棗仁形飛鳥喜巢其上故宋玉賦云枳椇來巢月令廣義云樹果構結狀如珊瑚其味甜卽鷄距子一名木珊瑚中州名拐棗最能醒酒凡酒肆棟宇若以其木爲柱則屋中之酒皆薄併製什物中有此木造酒必薄俗又名金鈎木

氣味甘平無毒主止渴除煩去膈上熱潤五臟利

大小便功用同蜂蜜枝葉煎膏亦同

本草拾遺

止嘔逆

解酒毒辟蟲毒多食發虻蟲

甜瓜

瓜品甚多形色不一其稜或有或無其色或青或綠或黃斑糝斑或白路黃路其瓢或白或紅其子或黃或赤或白或黑味皆甘香本草瓜蒂卽此瓜之蒂也其蒂曰壺謂繫蒂處也

氣味甘寒滑無毒主止渴除煩熱利小便通三焦壅塞治口鼻瘡夏月食之不中暑氣

瓜子仁氣味甘寒無毒主清肺潤腸和中止渴辟口臭炒食補中宜人

發明

孫思邈曰多食發黃疸令人虛羸解藥力病後多食或反胃脚氣人食之患永不除也孟詵曰多食令人陰下濕痒生瘡動宿冷癥癖破腹發虛熱令人氣弱無力寇宗奭曰甜瓜雖解暑氣而性冷消損陽氣多食未有不失利者貧下多食深秋作痢最爲難治多食瓜作脹者食鹽花卽化陶弘景曰凡瓜皆冷利早青者尤甚熟瓜除瓢食之不害人食瓜多卽入水自漬便消李時珍曰瓜最忌麝與酒凡食瓜過多但飲酒及水服麝香尤勝于食鹽漬水也奇効良方云昔有人病膿血惡痢痛不可忍以水浸甜瓜食數枚卽愈此亦消暑之驗也

西瓜

吳瑞曰契丹破回紇得此種歸名曰西瓜則西瓜自五代時始有之或曰禮記有削瓜之文三代已有之矣回紇之瓜今南瓜也

氣味甘淡寒無毒主消煩渴解暑熱寬中下氣利
小水治血痢解酒毒含汁口瘡

發明

汪穎曰西瓜性寒解熱有天生白虎湯之號
然稟薄者多食易生霍亂李時珍曰西瓜甜

瓜皆屬生冷世俗以爲醜翻灌頂甘露酒心取其
一時之快不知其傷脾助濕之害也真西山衛生
歌云瓜桃生冷宜少食免致秋來成瘧痢是也食
物本草云腹中悞食毛髮食西瓜自消相感志云
食西瓜後食其子卽不噎瓜氣得酒氣近糯米卽
易爛猫踏之卽易沙事林廣記云食瓜過傷瓜皮
煎湯解之
諸瓜皆同

瓜子仁與甜瓜仁同

葡萄

漢書作蒲桃言張騫使西域還始得此種可以造
酒人醕飲之則醕然而醉故有是名其圓者名草
龍珠長者名馬乳葡萄白者名水晶葡萄黑者名
紫葡萄今人作葡萄乾貨之四方蜀中有綠葡萄
熟時色綠雲南所出者大如棗味尤長西邊有瑣
瑣葡萄大如五味子而無核相感志云甘艸作釘
鍼葡萄立死以麝香入葡萄皮內則葡萄盡作香
氣其愛憎異于他艸如此又言其藤穿過棗樹則
實味更美也

氣味甘酸溫無毒治筋骨濕痺調中治淋除煩解
渴時氣痘瘡不出食之或研酒飲甚効

發明

孟詵曰葡萄酒食多病熱令人煩悶眼暗李時
珍曰葡萄酒有二法釀者取汁同麴如常釀

糯米飯法無汁用乾葡萄末亦可燒者取葡萄數
十觔同大麴釀酢取入甑蒸之以器承其滴露紅

色可愛氣味大熱有大毒久藏者中有一塊雖極寒其餘皆冰獨此不冰乃酒之精液也飲之令人透腋而死或云葡萄久貯亦自成酒芳甘酷烈此真葡萄酒也

根及藤葉氣味與實同治腰脚肢腿痛煎湯淋洗之良又飲其汁利小便通小腸消腫滿

蓊蕒

名山葡萄俗名野葡萄苗葉與葡萄相似而小亦有莖大如椀者吹之氣出有汗如通艸也其實小而圓色不甚紫

氣味甘酸平無毒主止渴悅色益氣

藤氣味甘平無毒主止渴利小便以水浸過吹氣

取汁滴入目中去目中障翳

根氣味與藤同治下焦熱痛淋閼一切腫毒晒研
爲末水調塗之卽消

甘蔗

稽含作竿蔗謂其莖如竹竿也神異經名甘蔗離騷漢書皆作柘字通用有二種荻蔗莖細短而節疎但堪生噉亦可煎稀饴竹蔗莖粗而長色白可榨汁爲沙饴一種赤色者名崑崙蔗一日紅蔗亦名紫蔗止可生啖不堪作饴

氣味甘平無毒主下氣和中助脾氣利大小腸消痰止渴除心胸煩熱解酒毒

名醫別錄

止嘔噦反胃寬

胸膈

本艸綱目

發明

李時珍曰蔗脾之果也其漿甘寒能瀉火熱素問所謂甘溫除大熱之意煎鍊成飴則甘溫而助濕熱所謂積溫成熱也蔗漿消渴解酒自古稱之漢書郊祀歌百味旨酒布蘭生泰尊柘漿折朝醒又元稹詩甘蔗消殘醉唐王維櫻桃詩飽食不須愁內熱大官還有蔗漿寒是矣而孟詵乃謂共酒食發熱生痰亦傷脾者豈不知其有解酒除熱之功耶日華子本艸又謂沙飴能解酒毒則不知既經煎鍊便能助酒爲熱與生漿之性不同物性之異如此不可不知紫桃軒雜綴云甘蔗最宜兒食人腹中蛻蛔名消穀蟲多則傷人少則穀不消蛻適其中則兒無病甘蔗能減多益少

滓燒燼勿令人目能使暗明

紫沙飴

椽甘蔗汁煎成紫色謂之紫沙餠法出西域唐太宗始遣人傳其法人中國以蔗汁過樟木槽取而煎成稀者爲蔗餠凝結有沙者爲沙餠漆甕造成如石如霜如冰者爲石蜜爲餠霜爲冰餠

氣味甘寒無毒主潤心肺大小腸熱解酒毒和中

助脾緩肝氣

發明

孟詵曰性溫不寒多食令人損齒生蟲消肌肉發疔腫與鯽魚同食成疔蟲與葵同食生

流澀與笋同食不消成癥癖李時珍曰沙餠性溫殊于蔗漿故不宜多食與魚筍之類同食皆不益人今人每用爲調和徒取其適口而不知多食則陰受其害但其性能脾緩肝故治脾胃及瀉肝藥用爲先導本草言其性寒蘇恭謂其冷利皆昧此理

白沙餠

一名石蜜乃甘蔗汁煎而曝之則凝如石而體甚輕故名川浙者最佳其味厚他處皆次之王灼餠霜譜云古者惟飲蔗漿其後煎爲蔗餠又曝爲石蜜唐初以蔗爲酒而餠霜則自大曆間有鄒和尚者來住蜀之遂寧山始傳造法凝結作餅塊如石者爲石蜜輕白如霜者爲餠霜堅白如水者爲水餠以白餠煎化模印成人物獅象之形者爲饗餠後漢書註所謂猓餠是也以石蜜和諸果仁及橙皮薄荷之類作成餅塊者爲餠纏以石蜜和牛乳酥酪作成餅塊者爲乳餠皆是一物而數變也

氣味甘寒無毒主潤心肺燥熱治嗽消痰解酒和

中助脾氣緩肝氣

發明

李時珍曰石蜜餠霜水餠比之紫沙餠性稍平功用相同入藥勝之若久食則助熱損齒

生蟲之害同也

蓮實

湖澤波池皆有之以蓮子種者生遲藕芽種者最易發其芽穿泥成白藕卽菴也長者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹俗呼藕絲菜花有紅白粉紅三色未發爲菡萏已發爲芙蕖其實蓮蓮之皮青裏白其子蒴蒴之殼青肉白蒴內青心爲苦蕒也嫩者生食脆美至秋房枯子黑其堅如石謂之石蓮子斫去黑殼謂之蓮肉大抵野生及紅花者蓮多藕劣種植及白花者蓮少藕佳也

氣味甘平濇無毒主補中安心神益氣力除百疾
治腰痛泄精止脾泄久痢赤白濁女人帶下崩中
諸血病久服輕身耐老

發明

孟詵曰生食過多微動冷氣脹人蒸食甚良大便燥濇者不可食宜去心不去令人成癯

亂李時珍曰嫩者性平石蓮性溫得茯苓
山藥白朮枸杞子能補心腎益精血

蓮蕊鬚

一名佛座鬚花開時采
取陰乾忌地黃葱蒜

氣味甘澁溫無毒

主清心通腎固精氣烏鬚髮悅顏色益血止血崩

吐血

蓮房

一名蓮蓬殼
陳久者良

氣味苦澁溫無毒止血崩下血

溺血

荷葉氣味苦平無毒治血脹腹痛產後胎衣不下

酒煮服之

本艸
拾遺

生發元氣裨助脾胃澀精

散瘀

血消水腫癰腫發痘瘡治吐血咯血衄血下血溺

血血淋崩中產後惡血損傷敗血

綱目

發明

戴原禮證治要訣云荷葉服之令人瘦劣故單服可以消陽水浮腫之氣

藕

白花藕大而孔扁者生食味甘煮食不美紅花及野藕生食味澀蒸煮則佳

氣味甘平無毒主止渴除煩解熱開胃消食散瘀
血解酒毒蟹毒生食治霍亂後虛渴蒸食補五臟
實下焦同蜜食令腹臑肥不生諸蟲久食令人心

懽

發明

孟詵曰產後忌生冷物獨藕不同生冷者爲能破血也者忌鐵器

藕節氣味澀平無毒主消瘀血解熱毒能止欬血
唾血血淋溺血下血血痢血崩

芟實

俗呼菱角昔人多不分別惟王安貧武陵記以三角四角者爲芟兩角者爲菱有野菱家菱野菱自生湖中葉實俱小其角硬直刺人其色嫩青老黑野人曝乾剝米爲粥爲果皆可代糧家菱種于陂塘葉實俱大角軟而脆亦有兩角彎卷如弓形者其色有青有紅有紫老則殼黑而硬墜入泥中謂之烏菱冬月取之風乾爲果生熟皆佳夏月以糞水澆其葉則實更肥美

氣味甘平無毒主解傷寒積熱止消渴解丹石毒
酒毒射罔毒多食冷臟腑損陽氣痿陰

癸明

孟詵曰生食性冷利傷人臟腑若多食脹悶者飲熱酒可解不可與蜜同食令生蟲李時

珍曰仇池筆記言菱花開背日

芡花開向日故菱寒而芡暖

烏菱殼入染鬚髮方亦止泄痢

芡實

俗呼鷄頭其苞形類鷄頭故名新者煮食良入澀精藥連殼用亦可其根狀如三稜煮食如芋孫公談圃名爲水硫黃陳彥和暇日記云芡實一斗以防風四兩煎湯浸過用且經久不壞

氣味甘平瀆無毒治濕痺腰脊膝痛補中開胃益

精氣強志治小便不禁遺精白濁帶下

癸明

陶弘景曰仙方取此合蓮實餌之甚益人小兒多食令不長且難消化孟詵曰生食味澀

動風冷氣蘇頌曰芡實一味搗末熬金櫻子煎和丸服之云補下元益人謂之水陸丹

芡莖名鷄頭菜氣味鹹甘平無毒主止煩渴除虛熱生熟皆宜

根氣味同莖切片煮熟鹽醋食之能消偏墜氣塊

烏芋

俗呼蒟蒻鳧喜食之爾雅名鳧茨鄭樵通志名地栗吳瑞曰小者名鳧茨大者名地栗一云野生者小而香食之多滓種出者紫而大食之多毛

氣味甘微寒無毒主開胃下食療五種膈氣飯後宜食之治悞吞銅物能解毒服金石人宜之療血

痢下血血崩碎蠱毒

綱目

發明

孟詵曰烏芋性冷下丹石消黃疸先有冷氣人不可食多食令人患腳氣又孕婦忌之汪

機曰烏芋善毀銅合銅錢搗之則錢化可見其爲消堅削積之物故能化五種膈疾而消宿食治悞吞銅也李時珍曰按王氏博濟方治五積冷氣攻心變爲五膈之病又董炳集驗方云地栗晒乾爲末白湯每服三錢能碎蠱毒傳聞下蠱之家知有此物便不敢下此前人所未知者

慈姑

一根歲生十二子如慈姑之乳諸子故以名之作茨菰者非矣一名白地栗所以別烏芋之地栗也須灰湯煮熟去皮食乃不麻澀戟人咽也

氣味苦甘微寒無毒治百毒產後血悶攻心欲死

及產難胎衣不出搗汁服卽愈

發明

日華子云慈姑性冷有毒多食發虛熱及腸風痔漏崩中帶下以生薑同煮佳懷孕人不

可食孟詵曰多食發脚氣癱

緩風損齒失顏色皮肉乾燥

葉治諸惡瘡腫小兒遊癩丹毒搗爛塗之卽消治
蛇蟲咬搗爛封之調蚌粉塗瘙癢

黃精

黃精爲服食要藥故別錄列于草部之首仙家以爲芝草之類以其得坤土之精粹故謂之黃精葉似竹而不尖或兩葉三葉四五葉俱對節而生其根橫行如嫩薑黃色俗名野生薑八月采根九蒸九曝黃黑色味甚甘美可以代糧又名米舖

氣味甘平無毒治五勞七傷助筋骨耐寒暑益脾

胃潤心肺服餌駐顏久而彌勝日華補諸虛止寒熱

填精髓下三尸蟲

綱目

發明

神仙芝艸經云黃精寬中益氣使五臟調良肌肉充盈骨髓堅強其力增倍多年不老顏

色鮮明髮白更黑齒落更生根爲精氣花實爲飛英皆可服食李時珍曰忌梅實花葉子並同

附花木

玫瑰

灌生細葉多刺類薔薇莖短花亦類薔薇色淡紫
嬌艷芬馥有香有色堪入茶酒入蜜栽宜肥土常
加澆灌性好潔最忌人溺溺澆卽斃燕中有黃花
者稍小于紫嵩山深處有碧色者○株旁生小條

不可久存卽宜截斷另
植不則大本必枯瘁

氣味甘微濇溫無毒主利肺脾益肝胆辟邪惡之

氣食之芳香甘美令人神爽

發明

王蓋臣曰採初開純紫花瓣搗成膏白梅水
浸少時順研細布絞去濇汁加白糖研勻磁

器收貯任用亦可印作餅晒乾收用全花白梅水
浸去濇汁蜜煎亦可食宋時宮中採花雜腦麝作
香囊氣
甚芬馥

玉簪

一名白鶴仙生苗成叢高尺許柔莖如白菘其葉
大如掌團而有尖葉上紋如車前葉青白色頗嬌
瑩六七月抽莖莖上有細葉中出花朶十數枚長
二三寸本小末大未開時如白玉搔頭簪形開時

微綻四出中吐黃蕊頗香不結子其根連生如鬼
白生薑輩有鬚毛舊莖死則根有一白新根生則
舊根腐亦有紫
花者葉微狹

根氣味甘辛寒有毒搗汁服下骨哽塗癰腫葉氣

味同根主治蛇虺螫傷搗汁和酒服以渣敷之中心

畱孔洩氣

發明 按玉簪根葉有毒方書乳癰骨哽取牙諸方
用根搗酒服或插水服俱云不可着齒則其
毒能傷骨損齒可知又豈腸胃所宜乎其花恐亦
不能無毒今婦人取其花爲首飾或用以蒸粉塗
面者不可不知

茉莉

泉南雜誌云末麗俗名茉莉嶺表人曰抹麗謂能
掩衆花也性喜暖畏寒弱莖繁枝綠葉團尖初夏
開小白花重瓣無莖秋盡乃止不結實有千葉者
紅色者蔓生者其花皆夜開色同瓊瑩氣掩蘭芳
盛夏香尤酷烈汴京謂南土諸花之最者婦人穿
爲首飾或合面脂或蒸取液以代薔薇水東坡目
爲暗麝有似茉莉而瓣大其香清絕者謂之狗牙
亦名雪瓣又有枝幹裊娜葉似茉莉而小者名素
馨其花細瘦四瓣有黃白二色采花壓油澤頭甚
香滑蘇東坡謫僊耳見黎女競簪茉莉含檳榔戲
書几間曰暗麝着人簪
茉莉紅潮登頰醉檳榔

花氣味辛熱無毒主蒸油取液作面脂頭澤長髮
潤燥香肌亦入茗湯置之牀頭最引蜈蚣

根氣味熱能毒人知者極少以酒磨一寸服則昏

迷一日乃醒二寸二日三寸三日凡跌損骨節脫
白接骨者用此則不知痛也

鳳仙

一名金鳳花又名夾竹桃急性子莖有紅白二色
其大如指中空而脆葉長似桃柳葉而有鋸齒柳
間開花有黃白紅紫碧雜色亦自變易自夏初至
秋盡開謝相續結實纍然色如毛桃其形微長生
青熟黃犯之卽自裂皮卷如拳苞中有子似蘿蔔
子而小褐色其肥莖灼醃可食花亦可浸酒飲但
此艸不生蟲蠹蜂蝶亦
不近恐亦不能無毒也

花氣味甘溫無毒主活血消積腰脇引痛不可忍
者研餅晒乾爲末空心酒服三錢又治蛇傷搗酒

服卽解

子氣味微苦温有小毒治產難積塊噎膈下骨哽

透骨通竅

發明

李時珍曰鳳仙子其生急速故能透骨軟堅
庖人烹魚肉硬者投數粒卽易軟爛是其驗
也緣其透骨最能損齒與玉簪根同
凡服者不可着齒多用亦戟人咽

根葉氣味苦甘辛有小毒治鷄魚骨哽誤吞銅鐵
杖撲腫痛散血通經軟堅透骨

桂

葉如卮子而光潔叢生巖嶺間一名木犀其花有
白者名銀桂黃者名金桂紅者名丹桂有秋花者

春花者四季花者逐月花者
其皮薄而不辣不堪入藥

花氣味辛溫無毒收茗浸酒同百藥孩兒茶作膏
餅噙生津碎臭化痰治風蟲牙痛同麻油蒸熟潤
髮及作面脂

菊

菊有二種一種莖紫氣香而味甘葉可作羹食者
爲真菊一種莖青而大葉細氣烈似蒿艾味苦不
堪食者名苦薏非真菊也葉正相似惟以甘苦別
之李時珍曰菊之品凡百種宿根自生其莖有株
蔓紫赤青綠之殊其葉有大小厚薄尖禿之異其
花有千葉有單葉有心無心有子無子黃白紅紫
深淺大小之別其味有甘苦辛之辨又有夏菊秋
菊冬菊之分大抵惟以單葉味甘者入藥甘菊始

生于山野今則人皆栽植之其花正黃小如指頂外尖瓣內細萼柄細而長氣香而裂葉似小金鈴而尖更多椹淺枝幹嫩則青老則紫中有細子種之亦生苗凡菊葉皆深綠而厚味苦或生毛惟此葉淡綠柔瑩味微甘香味俱勝菊之無子者謂之牡菊燒灰撒地能死鼃龜說出周禮

氣味苦平無毒治諸風頭眩腫痛目欲脫淚出皮

膚死肌惡風濕痺久服利血氣輕身耐老延年

本經

養血目去翳膜

潔古珍
珠囊

主肝氣不足

發明

李時珍曰本經言菊花味苦別錄言菊花味甘諸家以甘者爲菊苦者爲苦蕒惟取甘者

入藥按張華博物志言菊有兩種苗花如一惟味小異苦者不中食范至能譜序言惟甘菊可食仍

入藥餌其餘黃白二花皆味苦雖不可餌皆可入藥其治頭風則白者尤良據此二說則是菊類自

有甘苦二種食品須用甘菊入藥則諸菊皆可但不得用野菊名苦蕙者爾景煥牧豎閒談云真菊延齡野菊泄人日華子云菊花作枕明目葉亦明目生熟皆可食史正志菊譜序苗可以採花可以藥囊可以枕釀可以飲九月宜採九日尤佳群芳譜云醫工不識甘菊往往掇盆盎中殘朶而用之夫華盛者實衰開殘者氣散是尚可以爲藥乎菊味香烈雖能燥濕祛風亦能助火泄氣宜酌而用之變白延年之說不可貪也以菊作枕者頭痛至不可救德善譜有戒繆希雍云菊花與枸杞子相對蜜丸久服則終身無目疾兼不中風及生疔疽○苦蕙處處原野極多與菊無異但葉薄而多尖花小而蕊多如蜂窠狀氣味苦辛慘烈服之大傷胃氣治癰腫疔毒瘰癧眼瘡

楊

有青白二種青楊葉長皮正青白楊葉圓似梨葉而肥大而有尖面青而光背白色有鋸齒木肌細白

性堅直用爲梁拱終不撓曲其枝勁韌可爲箭筈
北土尤多花與桺同又有椈楊與白楊同類二種
圓葉弱蒂風纔至葉如大雨聲蘇恭諸說謂其無
風自動則無此事其治病之功大抵相近又有赤
楊霜降則葉
赤材理亦赤

青楊枝葉木皮及根氣味苦平無毒治久痢赤白
癰腫痘毒

白楊枝葉及皮氣味苦寒無毒治齧齒煎水含漱
口吻爛瘡鐵上燒灰和脂傅之又治骨疽久發骨
從中出頻搗傅之

桺

李時珍曰楊枝硬而揚起故謂之楊柳枝弱而垂流故謂之柳蓋一類二種也蘇恭所云楊葉圓潤而尖枝條短硬柳葉狹長而青綠枝條長軟是也今人通名楊柳縱橫倒順插之皆生春初生柔荑卽開黃蘗花至春晚葉長成後花中結細黑子柔落而絮出如白絨因風而飛子着衣物能生蟲入池沼卽化爲浮萍木之易殖易長歲可刈條枚以薪陶朱公云種柳千樹可足柴炭又有檉柳卽垂絲柳一名觀音柳小幹弱枝插之易生赤皮細葉如絲婀娜可愛一年三次作花花穗長三四寸水紅色如蓼花色王禎農書云山柳赤而脆河柳白而明則檉又有白色者也類編云柳有數種觀音柳尤奇其花細隨時變色晴明則花紅雨晦則花白將晴則花粉紅色崔豹古今注云蒲柳生水邊葉似青楊

柳絮氣味苦寒無毒治惡瘡金瘡潰癰逐膿血及

濕痺四肢攣急膝痛

發明

陳藏器曰本經以桺絮爲花其誤甚矣花卽初發時黃蕊花落結子乃成絮也絮方出收

之貼灸瘡良崔實四民月令言三月三日及上除日采絮愈疾則人藥多用絮也陳承曰桺絮可以捍毡代羊毛爲茵褥柔軟性涼宜與小兒臥尤佳

葉枝及根白皮氣味苦寒無毒療白濁解丹毒惡瘡馬疥煎洗立愈

發明

李時珍曰桺枝去風消腫止痛煎湯洗風腫瘙痒小兒寒熱其嫩枝削爲牙杖滌齒最佳

垂絲桺枝葉消痞解酒毒利小便

椿樗

香者如椿臭者名樗二樹形幹大抵相類但椿木皮細肌實而赤嫩葉香甜可茹樗木皮粗肌虛而白其葉臭惡歎年人或采食樗木最爲無用擁腫不中繩墨小枝曲拳不中規矩又有栲似樗生山中木亦虛大然瓜之如腐朽故古人以爲不材之木不似椿木堅實可入棟梁椿樗栲乃一木三種椿樗易長而多壽考故有椿栲之稱莊子言大椿以八千歲爲春秋是也

椿葉氣味甘溫無毒嫩芽瀹食消風祛毒

樗葉氣味苦溫有小毒煮水洗瘡疥風疽

發明

孟詵曰椿芽多食動風熏十二經脉五臟六腑令人神昏若和猪肉熱麩頻食則中滿蓋

擁經絡也

桑

桑有數種有白桑葉大如掌而厚鷄桑葉花而薄子桑先椹而後葉山桑葉尖而長以子種者不若壓條而分者桑生黃衣謂之金桑其木必槁種樹書云桑以構接則桑大根下埋龜甲則茂盛不蛀

桑葉氣味苦甘寒無毒煎飲止消渴利五臟通關節下氣療霍亂腹痛勞熱欬嗽明目蒸熟搗晉風痛出汗并撲損瘀血接爛塗蛇蟲傷解蜈蚣毒

桑椹氣味甘寒無毒主治血除熱止消渴利五臟關節通血氣搗汁飲解中酒毒釀酒服利水氣消腫

發明

四時月令云四月宜飲桑椹酒能理百種風熱楊氏產乳云孩子不得與桑椹食令兒心

寒繆希雍曰桑椹甘寒帶滑故潤
而下行脾胃虛寒作泄者勿食

桑木主利關節養津液得火則拔引毒氣祛逐風
寒去腐生新凡一切補藥諸膏宜此火煎之但不
可點艾傷肌

發明

李時珍曰煎藥用桑者取其能助藥力利關節除風寒濕痺諸痛也又癰疽發背不起瘡

肉不腐及癩瘻頑瘡惡瘡久不愈者乾桑木劈成
細片扎作小把燃火吹息日灸患處二次未潰拔
毒止痛已潰去腐生肌誠良方也桑柴灰淋汁與
冬灰等分同滅痣疵黑子蝕惡肉李君實云余倩
人煮鹿角膠用桑薪三晝夜立成易以他薪則時
日倍之而膠多凝礙焦敗不成蓋桑木含膏而不
液理疏而不虛添薪不益焰抽之不遽熄使火烈
性盡伏而溫養有餘正煎煮之偏宜也陳藏器曰

桑柴火灸
蛇則足見

諸果有毒

凡果未成核者食之令人發癰癤及寒熱

凡果落地有惡蟲緣過者食之令人發九漏

凡果雙仁者有毒殺人

凡果雙蒂者有毒殺人沉水者殺人

凡果忽有異常者根下必有毒蛇食之殺人