

程

卷耳 本草名苦菜 音徒 耳俗名道人頭 又名鳴鶴起草 一名胡菜 一

名地葵 一名艾施 音詩 一名常思 一名羊負來 詩謂之卷耳 爾雅

謂之艾耳 生安陸川谷及六安田野 今處處有之 葉青白 類粘糊菜

葉莖葉稍間結實 比桑椹短小 而多刺 其實味苦甘 性溫 菜味

苦辛 性微寒 有小毒 又云無毒



採嫩苗 葉燻熟 漿水浸去苦味 淘淨 油鹽調食 其子

炒微黃 搗去皮 磨為麩 作燒餅 蒸食 亦可 或用子熬油 點

燈



文具本草草部葉耳條下

姑娘菜



姑娘菜 俗名燈籠兒又名掛金燈本草名酸漿一名醋漿生荆楚川澤及人家田園中今處處有之苗高一尺餘苗似水苣而小葉似天茄兒葉窄小又似人苣葉頗大而尖開白花結房如囊似野西瓜蒴形如撮口布袋又類燈籠樣囊中有實如櫻桃大赤黃色味酸性平寒無毒葉味微苦別條又有一種二葉酸漿草與此不同治證亦別

採製 採葉焯熟水浸淘去苦味油鹽調食子熟摘取食之
治痢 文具本草草部酸漿條下

土茜苗



土茜 本草根名茜 根一名地血一名茹蘆音問一名茅蒐音搜一

名舊同 生喬山 川谷徐州人謂之牛曼西土出者佳今北土慶

慶有之名土茜根可 以染紅葉似葉形頭尖下闊紋脈堅直莖方

莖葉俱澁四五葉對 生節間莖蔓延附草木開五瓣淡銀褐花結子

小如菜豆粒生青熟 紅根紫赤色味苦性寒無毒一云味甘一云味

酸畏鼠尾始葉味微酸

治痢 殊葉燻熟小浸作黃色淘淨油益調食其子紅熟摘食

治痢 文具本草下部茜根條下

王不留行



王不留行

又名剪金花

今梓翁沙欄間亦有之
子葉而寬短葉對生
松子大似粟子葉殼樣

名禁當花一名剪金花生太山山谷

高一尺餘其莖對節生又葉似石竹
葉似槐葉而狹長開粉紅花結蒴如
有子如粟子大而黑色味苦甘

平無毒

採嫩葉

煤熟換水淘去苦味油鹽調食子可搗為麵食
文具本草草部條下

白微



白幕一名白幕一名薇草一名春草一名骨美生平原川公并
 陝西諸郡及滁州今鈞州密縣山野中亦有之苗高二三尺莖
 葉俱青頗類柳葉而闊短又似女婁脚葉而長硬毛澁開花
 紅色又云紫花結角似地稍瓜而大中有白麩根狀如牛膝
 根而短黃白色味苦鹹性平大寒無毒惡黃者大黃大戟
 乾姜乾漆山茱萸大棗

可食

採嫩葉

採嫩葉煤熟水浸淘淨油鹽調食并取嫩角煤熟亦
 文具本草草部條下

蓬子菜

新增



生田野中所在處處有之其苗嫩時莖有紅紫線楞葉
 似蘆音減蓬葉微細苗老結子葉則生出又刺其子如獨掃子

大苗葉味甘

採嫩苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食晒乾煤食尤佳
及採子搗米青色或煮粥或磨麵作餅蒸食皆可

胡枝子



胡枝子俗亦名隨軍茶生平澤中有二種葉形有大大葉者
類黑豆葉小葉者莖類著草葉似苜蓿葉而長大花色有紫白

結子

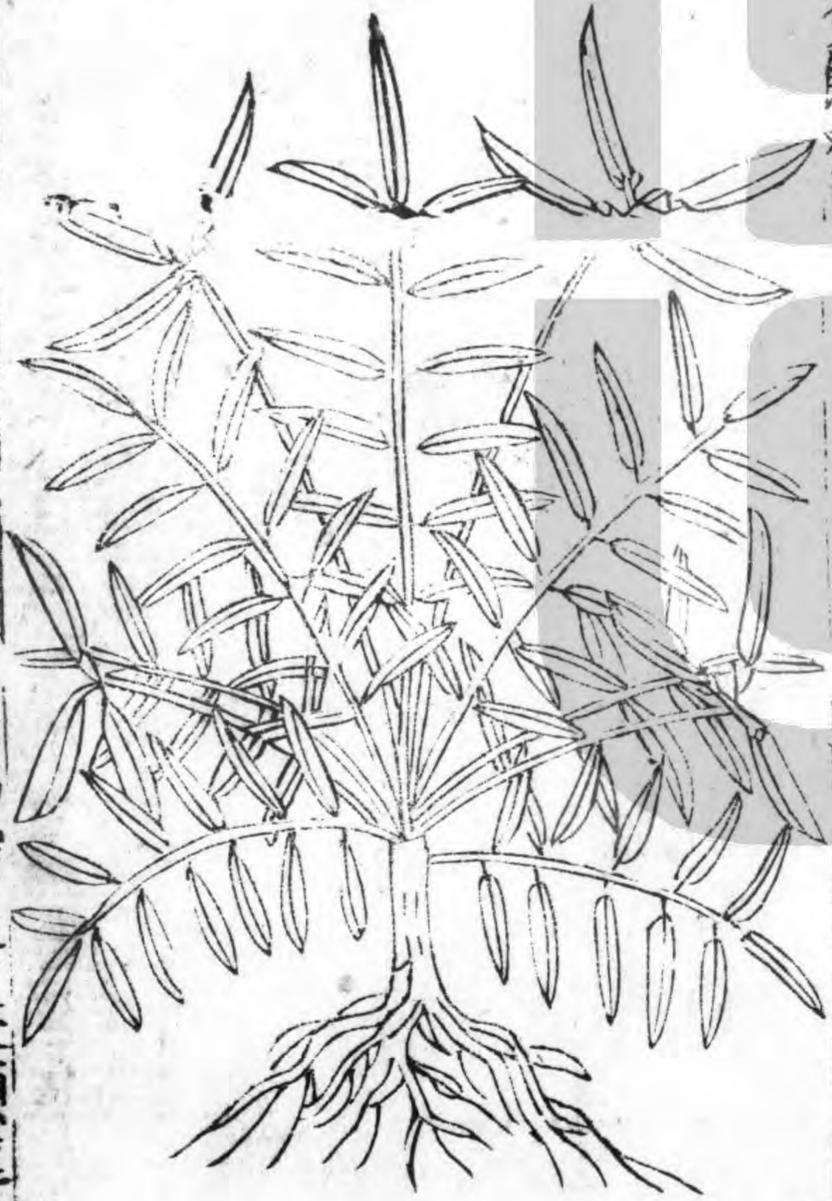
如粟粒大氣味與田

相類性溫

採子微春即成
水下銀或作粥或佐
蒸晒為茶煮飲亦可

米先用冷水淘淨復以滾水湯三五次去
次飯皆可食加野菜豆味尤佳及採嫩莖

米布袋



米布袋

生田野中苗

地生葉似澤漆

葉而窄其葉順莖排

生稍頭橫結三四角中，子如黍粒大微匾味甘

採角取子水洗淨下鍋煮食其嫩苗葉煤熟油益調食亦可

天茄兒苗



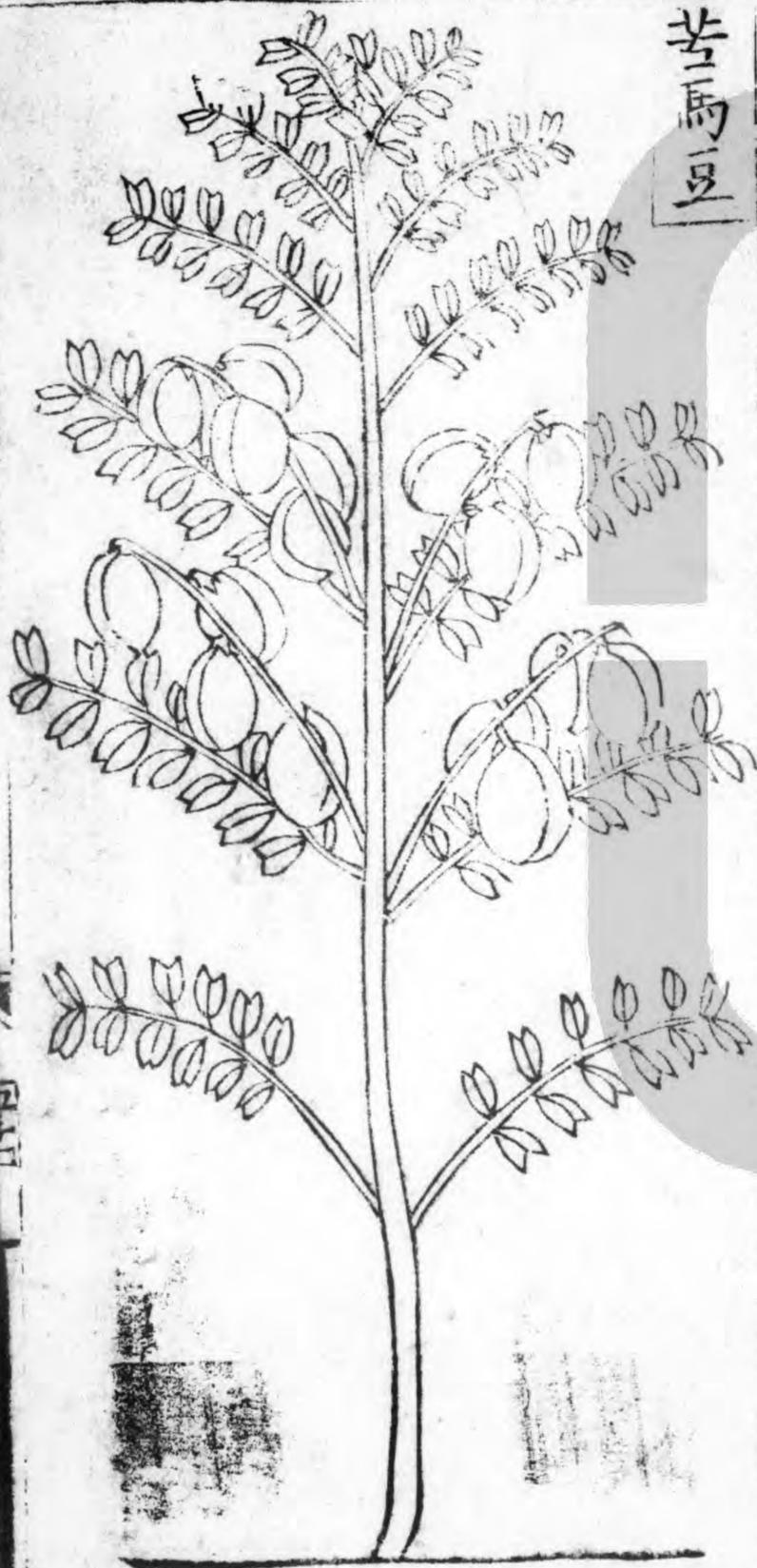
天茄兒苗 生田野中，高二尺許莖有線楞葉似姑娘草葉而

大又似和尚菜葉却小開五瓣小白花結子似野葡萄大紫黑色味甜

採嫩葉煤熟水浸去邪味淘淨油益調食其子熟時亦可摘食

治病 今人傳說採葉傳貼腫毒金瘡拔毒

苦馬豆



苦馬豆俗名羊尿胞生延津縣郊野中在處亦有之苗高二尺許
莖似黃耆者苗莖上有細毛葉似胡豆葉微小又似蒺藜葉却大
枝葉間開紅紫花結殼如拇指頂大中間多虛俗呼為羊尿胞
內有子如絲音頂子大茶褐色子葉俱味苦

攷飢採葉煉熟換水浸去苦味淘淨油鹽調食及取子水浸
淘去苦味晒乾或磨或搗為麵作燒餅蒸食皆可

猪尾把苗



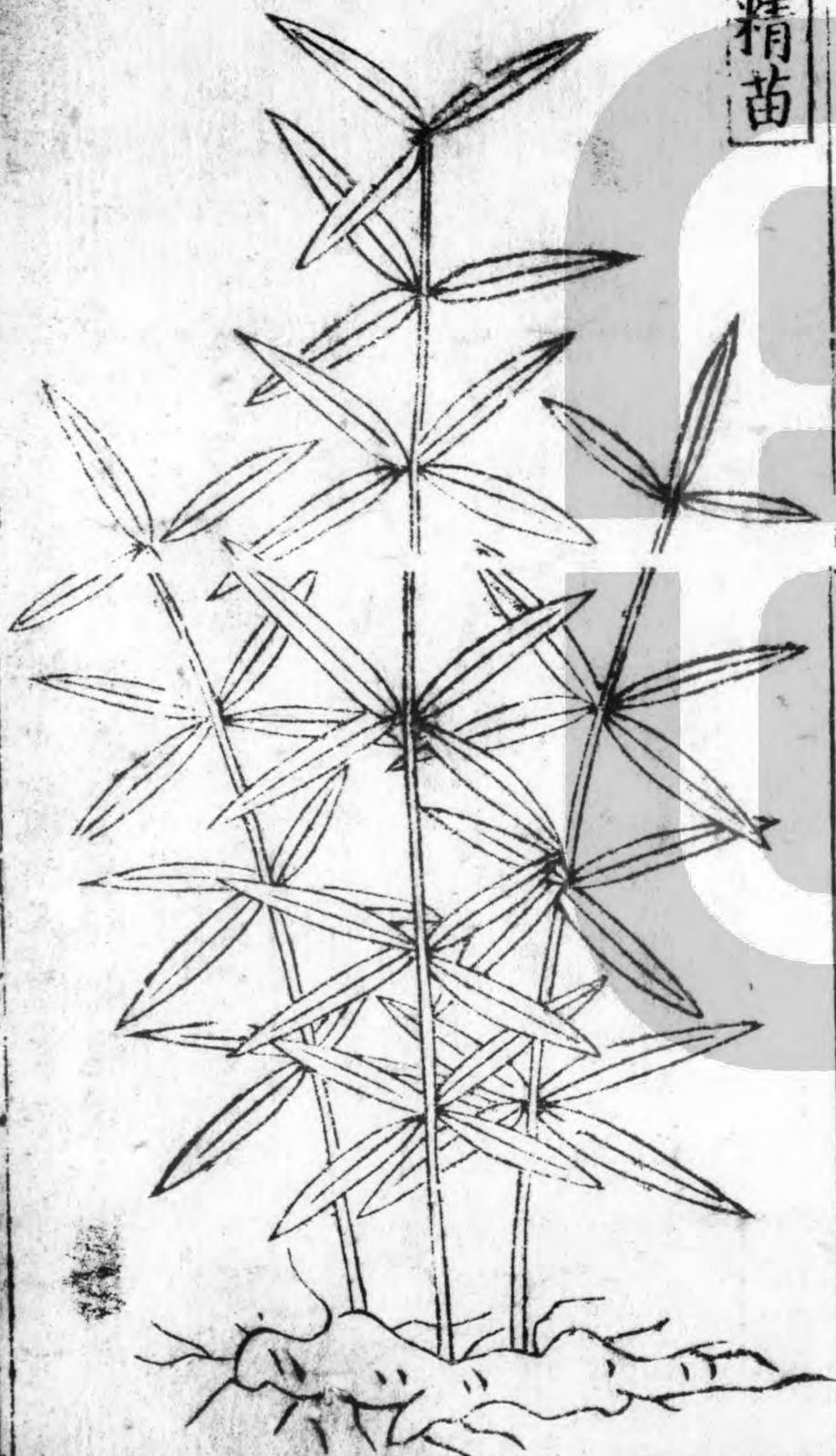
黃精苗 一名狗脚菜生荒野中苗長尺餘葉似甘露兒葉而
甚短小其頭頗齊莖葉皆有細毛每葉間順條開小白花結小
蒴兒中有子小如粟粒黑色苗葉味甜

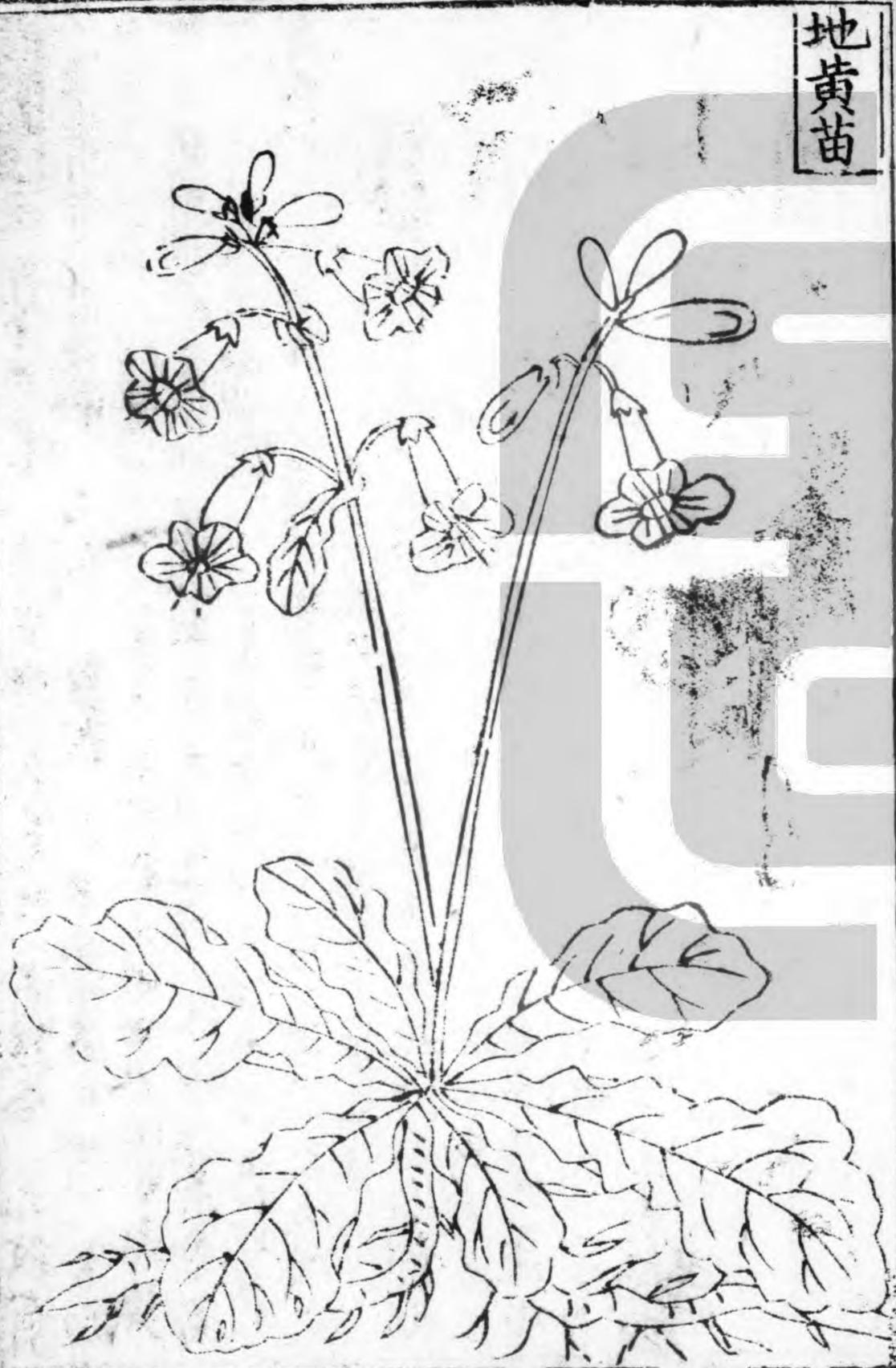
食 **救飢** 採嫩葉焯熟換水浸淘淨油益調食子可搗為麵

○根葉可食

本草原有

黃精苗





黃精苗 俗名筆管菜一名重樓一名菟竹一名雞格一名救窮
 一名鹿竹一名菱蕪一名仙人餘糧一名垂珠一名馬箭一名白
 及生山谷南北皆有之出山茅山者佳根生肥地者大如拳薄
 地者猶如拊指葉似竹葉以兩葉或三葉或四五葉俱皆對節
 而生味甘性平無毒又云莖光滑者謂之大陽之草名曰黃
 精食之可以長生其葉不對節莖葉毛鈎子者謂之太陰之
 草名曰鈎吻食之入口立死又云莖不紫花不黃為異

秋飢 採嫩葉煤熟以水浸去苦味淘洗淨油鹽調食山
 中人採根九蒸九暴食甚甘美其蒸暴用瓮去底安釜上
 裝置黃精令滿密蓋蒸之令氣溜即暴之如此九蒸九
 暴令極熟若不熟則刺人喉咽久食長生辟穀其生者
 若初服只可一寸半漸漸增之十日不食他食能長服之
 止三尺服三百日後盡見鬼神餌必升天又云花實極可
 食罕得見至難得

治病

文具本草草部卽條下

地黃苗

俗名婆婆波波一名地髓一名芥音戶一名芭音起生成陽川澤今處處有之苗初搗地生葉如山白菜葉而毛遊其下面深青色又似芥菜葉而不花又比芥菜葉類厚葉中攪莖上有細毛莖稍開筒子花紅黃色北人謂之牛妳子花結實如小麥粒根長四五寸細如手指皮赤黃色味甘苦性寒無毒惡具母畏燕蕒得麥門冬清酒良忌鐵器

收

採葉煮羹食或搗絞根汁搜麵作餅既及冷淘食之

或取根浸洗淨九蒸九暴任意服食或煎以為煎食久服輕身不老變白延年

治

文具本草草部條下

牛旁子



本草名惡實其未去其苦名鼠粘子俗名夜叉頭根謂之牛
 菜生魯山平澤今處處有之苗高二三尺葉如羊茅葉長大而薄花淡
 紫色實似葡萄而褐色外殼如栗核而小多刺鼠過之則綴惹不可
 脫故名殼中有子如半麥粒而圓小根長尺餘麓如拇指其色灰黯
 味辛性平一云味甘無毒

採苗葉煉熟水浸去邪氣淘洗淨油鹽調食及取根
 水浸洗淨煮熟食之久食甚益人身輕耐老

文具本草草部惡實條下

遠志



一名棘莖一名蔓音腰繞 名細草生太山及宛甸川谷河陝
 高齊泗州亦有俗傳夷門遠志最佳今密縣梁家衝山谷間多
 有之苗名小草葉似石竹子葉又極細開小紫花亦有開紅白
 花者根黃色形如蒿根長及一尺許亦有根黑色者根葉俱味苦
 性溫無毒得茯苓冬葵子龍骨食殺天雄附子毒畏珍珠藜蘆
 蜚蠊齊蛤蟻蟪

採嫩苗葉燂熟換水浸去苦味淘淨油鹽調食及掘
 取根換水煮浸淘去苦味去心再換水煮極熟食之不去
 心令人心悶

治病 文具本草草部條下

杏葉沙參

新增



杏葉沙參 一名白麵根生密縣山野中苗高二三尺莖色青白葉似杏葉而小邊有叉牙又似山小葉葉微尖而背白稍間開五瓣白碗子花根形如野胡蘿蔔頗肥皮色灰黯中間白色味甜性微寒本草有沙參苗葉根莖其說與此形狀皆不同未敢併入條下乃另開于此其杏葉沙參又有開碧色花者

救飢 採苗葉燂熟水浸淘淨油鹽調食掘根換水煮食亦佳

治病 與本草草部下沙參同用

藤長苗



藤長苗 又名旋葉生密縣山坡中莖葉而生苗長三四尺餘莖有細毛葉似滴滴金葉而窄小頭頗齊開五瓣粉紅大花根似打碗花根根葉皆味甜

牛皮消

採嫩苗葉燂熟水淘淨油鹽調食搗根換水煮熟亦可食



牛皮消生密縣山野中拖蔓而生藤蔓長四五尺葉似馬兜零葉寬大而薄又似何首烏葉亦寬大開白花結小角兒根類葛根而細小皮黑肉白味苦

菹草

採葉燂熟水浸去苦味油鹽調食及取根去黑皮切作片換水煮去苦味淘洗淨再以水煮極熟食之



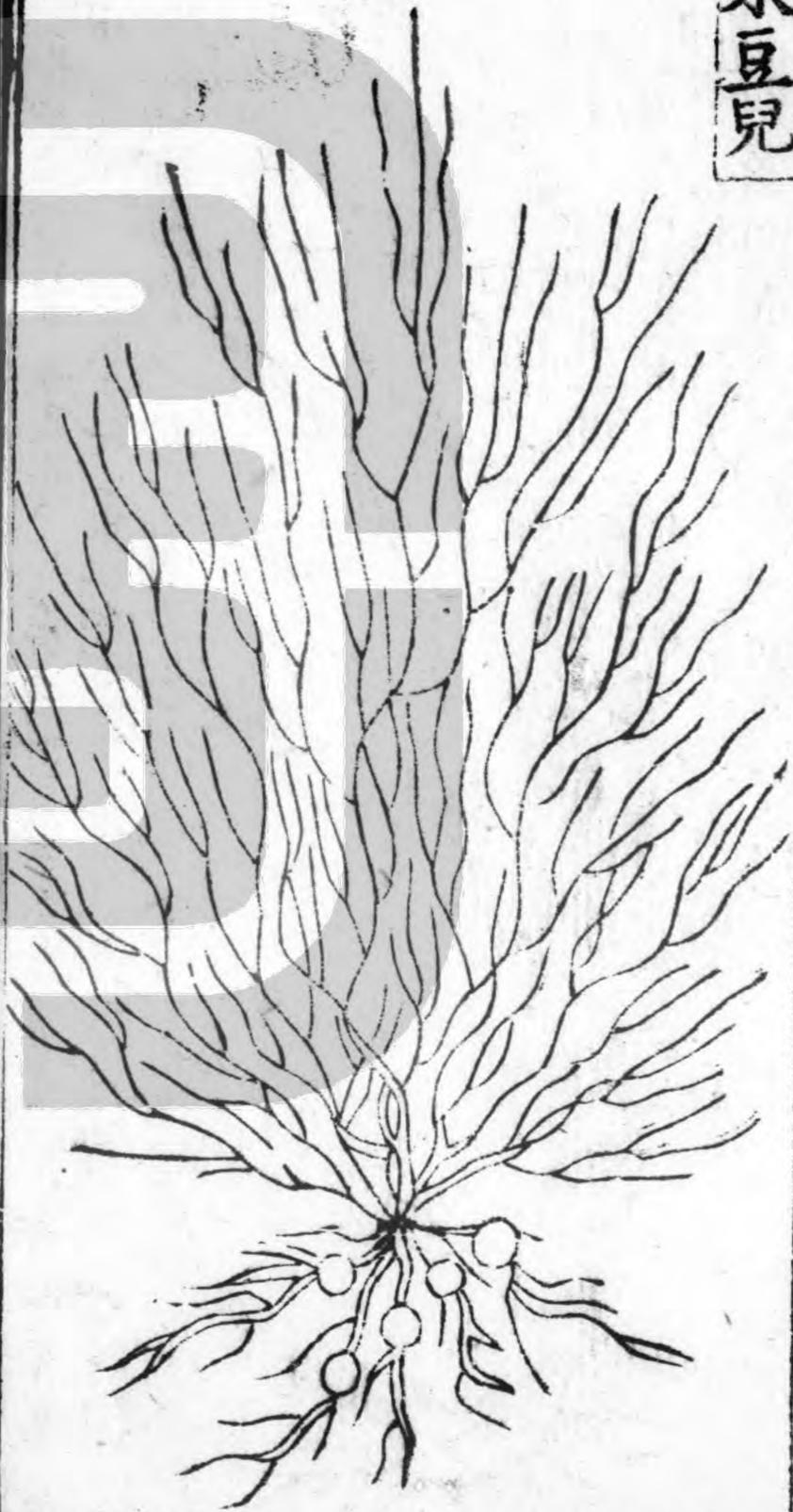
菹草

即水藻也生陂塘及水泊中莖如麤線長三四尺葉

形似柳葉面狹長故名柳葉菹又有葉似蓬子葉者根麓如釵股而色白味微鹹性微寒

水豆兒

救飢撈取莖葉連嫩根揀擇洗淘潔淨剉碎燂熟油鹽調食或加少米煮粥食尤佳



水豆兒一名蕺菜生陂塘水澤中其莖葉比菹草又細狀類細線連綿不絕根如釵股而色白根下有豆如退皮菹豆辨味甘

草三奈

救飢採秧及根豆擇洗潔淨煮食生醃食亦可



生密縣梁家衝山谷中苗高一尺許葉似荻草而狹長
 開小淡紅花根似雞爪形而實亦香其味甘微辛
 採根換水煮食近採嫩白蓆葉亦可煤食



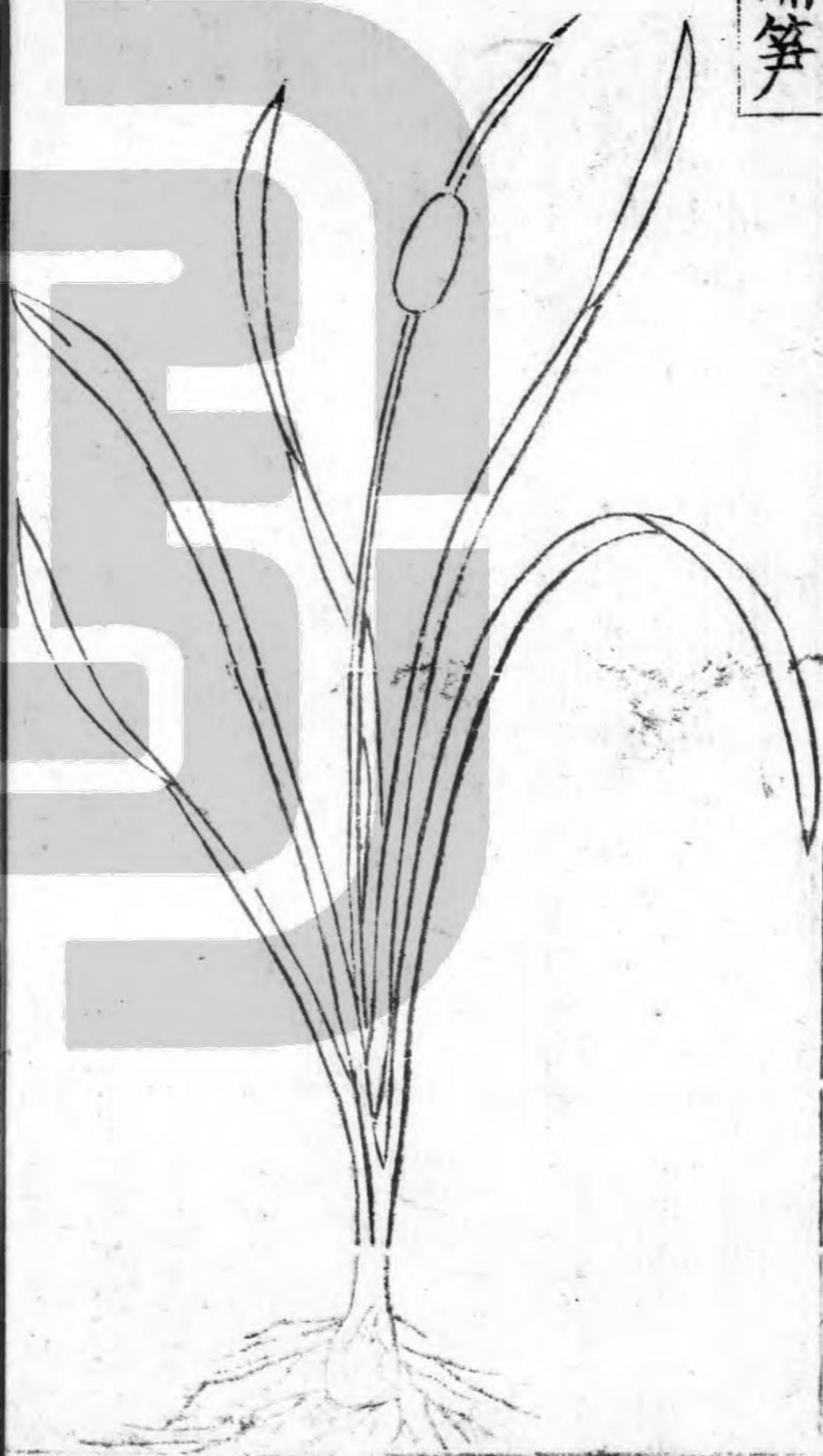
生水邊及淺水中科苗彷彿類家慈而極細長稍頭結骨
 菜彷彿類葱薹莖而小開驟白花其根類葱根皮色紫黑根苗
 俱味甘微鹹

救飢採嫩苗連根揀擇洗淨煤熟水浸淘淨油鹽調食

○根笋可食

本草原有

蒲笋

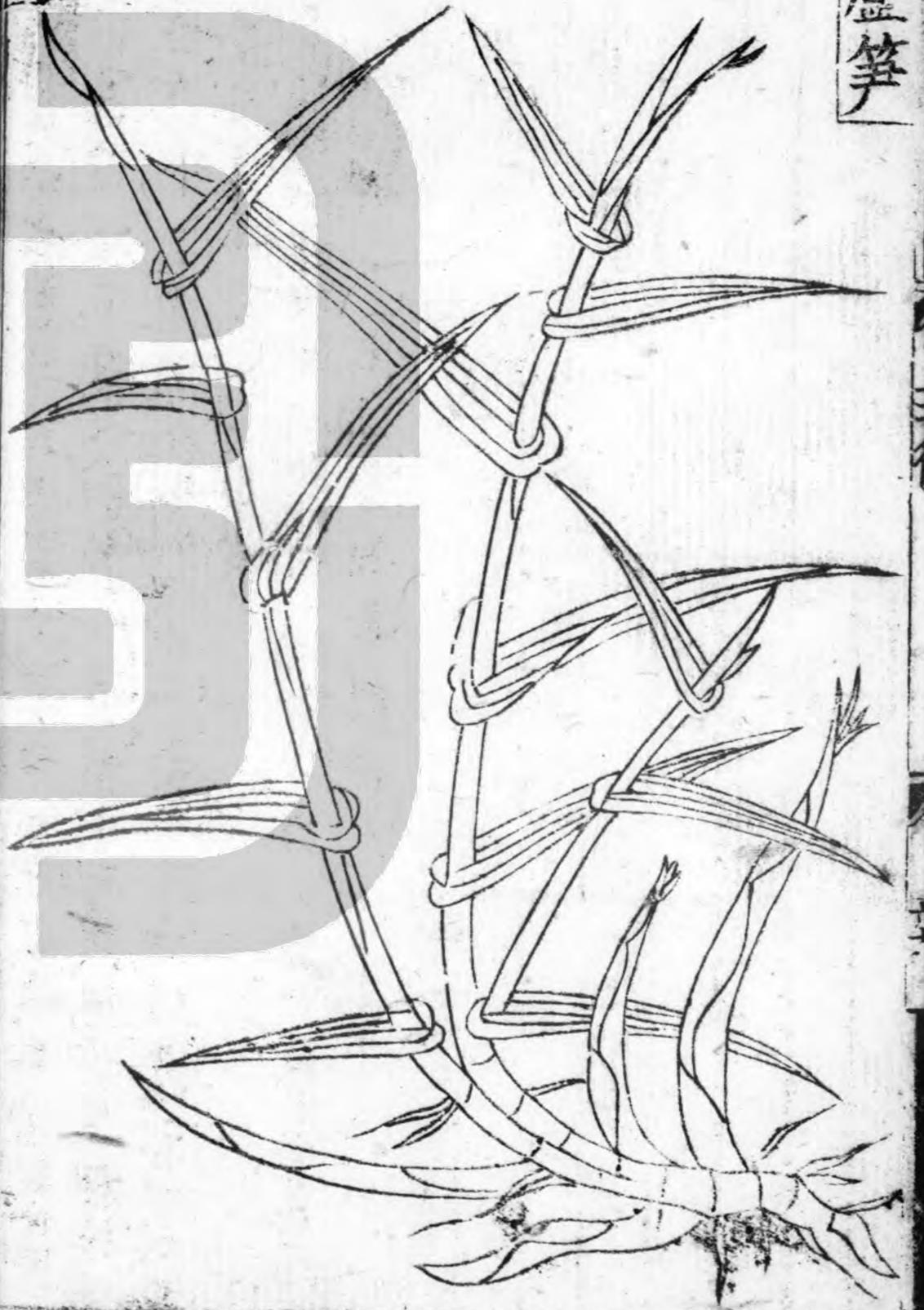


本草名其苗為香蒲即甘蒲也一名雖一名醮俚俗名此蒲為香蒲謂菖蒲為臭蒲其香蒲水邊處處有之根比菖蒲根極肥大而少節其葉初未出水時葉莖紅白色採以為笋後攢梗於叢葉中花抱梗端如武士捧杵故俚俗謂蒲捧蒲黃即花中藥屑也細若金粉當欲開時有便取之市廛間亦採之以蜜搜作果食也貨賣其莖小兒味甘性平無毒

採 採近根白笋揀剥洗淨煤熟油鹽調食蒸食亦可或採根刮去麤皺七倫切曬乾磨麵打餅蒸食皆可

治 治疔文具本草草部香蒲及蒲黃條下

蘆筍



蘆筍

其苗名葦子草本草

有蘆根爾雅謂之葦

上音佳下是種切

生下濕陂澤中其狀都似竹但差小而葉抱莖生無枝又花白作穗如茅花根如竹根亦差小而節踈露出浮水者不堪用味甘一云甘辛性寒

採

採嫩筍焯熟油鹽調食其根甘甜亦可生啞食之

治

文具本草草部蘆根條下

茅芽根



茅芽根 本草名茅根一名蘭根一名茹根一名地管 音奸一名

地筋一名兼杜又名白茅管其芽一名茅針生楚地山谷今田野處處有之春初生苗布地如針夏生白花茸茸然至秋而枯其根至潔白亦甚甘美根性寒茅針性平花性溫俱味甘無毒

救飢 採嫩芽剝取嫩穰食甚益小兒及取根啞食甜味久服利人服食此可斷穀

治病 文具本草草部茅根條下

○根及花皆可食

本草原有

葛根



葛根一名雞齊根一名鹿藿一名黃斤生汶山川谷及成州海州浙江并澧鼎之間今處處有之苗引藤蔓長二三丈莖淡紫色葉頗似楸葉而小色青開花似豌豆花粉紫色結實如皂莢而小根形如手臂味甘性平無毒一云性冷殺野葛巴豆百藥毒

救飢掘取根入土深者水浸洗淨蒸食之或以水中揉出粉澄濾成塊蒸者皆可食及採花晒乾燥食亦可

治病文具本草草部條下

何首烏



一名野苗一名交藤一名夜合一名地精一名陳知白
又名批柳藤亦名九真藤出順州南河縣其嶺外江南諸州及
虔州皆有以西洛嵩山歸德柘城縣有為勝今鈞州密縣山谷
中亦有之蔓延而生莖蔓紫色葉似山藥葉而不光嫩葉間開
黃白花似葛勒花結子有稜似蕎麥而極細小如粟粒大根大
者如拳各有五楞瓣狀似甜瓜樣中有花紋形如鳥獸山嶽之
狀者極珍有赤白二種赤者雄白者雌又云雄者苗葉黃白雌
者赤黃色一云雄苗赤生必相對遠不過三四尺夜則苗蔓相
交或隱化不見凡修合藥須雌雄相合服有驗宜偶日服二四
六八日是也其藥本無名因何首烏見藤夜交採服有功因以
採人為名耳又云其為仙草五十年者如拳大號山奴服之一
年鬚髮烏黑一百年如碗大號山哥服之一年顏色紅悅百五
十年如盆大號山伯服之一年齒落重生二百年如斗檮檮大
號山翁服之一年顏如童子行及奔馬三百年如三斗檮檮大
號山精服之一年延齡純陽之體久服成地仙又云其頭九數
者服之乃仙味苦澁性微溫無毒一云味甘茯苓為之使酒下

最良忌鐵器猪羊血及猪肉無鱗魚與蘿蔔相惡若並食令人
鬚鬢早白腸風多熱

效飢掘根洗去泥土以苦竹刀切作片米泔浸經宿換水
煮去苦味再水淘洗淨或蒸或煮食之花亦可燂食

治病文具本草草部條下

瓜樓根

根及實皆可食

本草原有



天葵根 俗名天花粉本草有括樓實一名地樓一名果藍音傑一
 名天瓜一名澤姑一名黃瓜生弘農川谷及山陰地今處處有
 之入土深者良生鹵地者有毒詩所謂果藍音傑之實是也根亦
 名白藥大者細如手臂皮黃肉白苗引藤蔓葉似餅入葉而作花
 又有細毛開花似葫蘆花淡黃色實在花下大如拳生青熟黃
 根味苦性寒無毒枸杞為之使惡乾姜畏牛膝乾漆反烏頭
救飢 採根削皮至白處寸切之水浸一日一次換水浸經四
 五日取出爛搗研以絹袋盛之澄濾令極細如粉或將根晒
 乾搗為麵水浸澄濾二十餘遍使極膩如粉或為燒餅或作
 煎餅切細麵皆可食採括樓葉粥食極甘取子炒乾搗爛
 用水熬油用亦可

浴病

文長本草草部括樓條下

磚子苗

新增



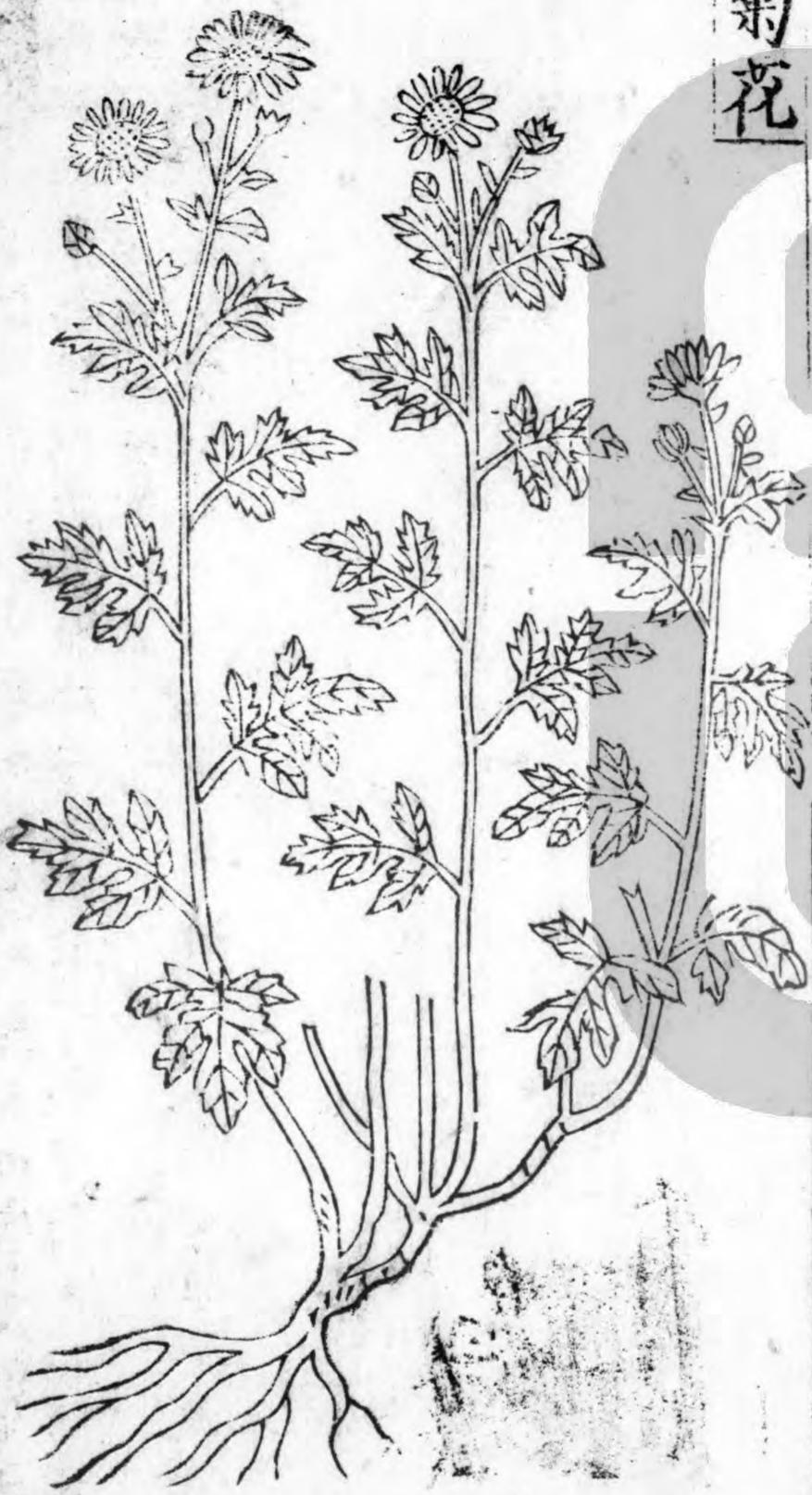
一名關子苗生水邊苗似水葱而籠大內實又似蒲葶
稍開碎白花結穗似水莎草穗紫赤色其子如黍粒大根似蒲
根而堅實味甜子味亦甜

採子磨麵食及採根擇洗淨換水煮食或晒乾磨為麵
食亦可

○花葉皆可食

本草原有

菊花



節華一名節華一名日精一名女節一名女華一名女莖一名
更生一名周盈一名傳延年一名陰成生雍州川澤及鄧衡齊
州田野今處處有之味苦甘性平無毒木枸杞桑根白皮為之
使

救飢取莖紫氣香而味甘者採葉燂食或作羹比日可青
莖而大氣味作蒿苦者不堪食名苦蕒其花亦可燂食
或炒茶食

治病文具本草草部條下

金銀花



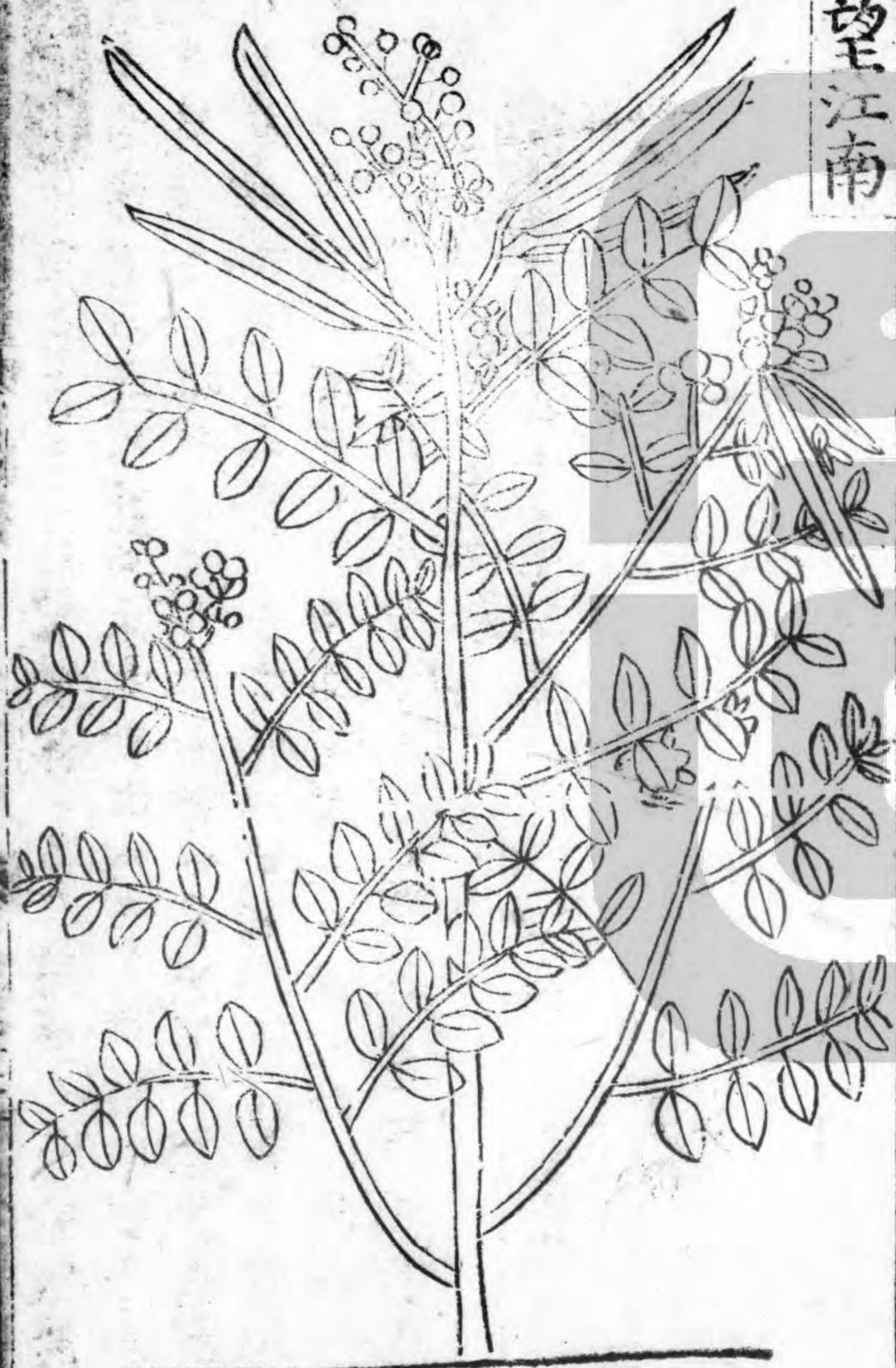
金銀花 本草名忍冬一名鷲鷲藤一名左纏藤一名金釵股又名老翁鬚亦名忍冬藤舊不載所出州土今輝縣山野中亦有之其藤凌冬不凋故名忍冬草附樹延蔓而生莖微紫色對節生葉葉似薜荔葉而青又似水茶曰葉頭微圓而軟背頗澁又似黑豆葉而大開花五出微香帶帶紅色花初開白色經一二日則色黃故名金銀花本草中不言善治癰疽發背近代名
 人用之奇効味甘性溫無毒

採花 採花煉熟油鹽調食及採嫩葉換水煮熟浸去邪氣
 淘淨油鹽調食

文具外科精要及本草草部忍冬條下

新增

望江南



江南其花名茶花兒人家園圃中多種苗高貳尺許莖微淡赤色葉似櫻葉而肥大微尖又似胡荽耳葉頗大及似皂角葉亦大開五瓣金黃花結角長三寸許葉味微苦

攷飢採嫩苗葉焯熟水浸淘去苦味油鹽調食花可炒食亦可燻食

治痢今人多將其子作草决明子代用

大蓼



大蓼 生密縣梁家衝山中拖藤而生莖有線楞而頗硬對節
分生莖又葉亦對生葉以山蓼葉微短而拳曲節間開白花其
葉味苦微辣

救飢 採葉焯熟換水浸去辣味作成黃色淘洗淨油鹽調
食花亦可焯食

黑三稜

莖可食

本草原有



黑三棱 舊云河陝江淮荆襄間皆有之今鄭州賈峪山澗水邊亦有苗高三四尺葉似菖蒲葉而厚大背皆三稜劔脊葉中攢葶葶上結實穢為刺建狀如楮桃樣而大顆瓣甚多其顆瓣形似草決明子而天生則青熟則紅黃色根狀如烏梅而頗大有鬚蔓延相連北京三稜體微輕治療並同其葶葶味甜根味苦性平無毒

枚飢 採嫩葶葶剥去麤皮煤熟油鹽調食

治痢 文具本草草部京三稜條下

行絲菜

新出

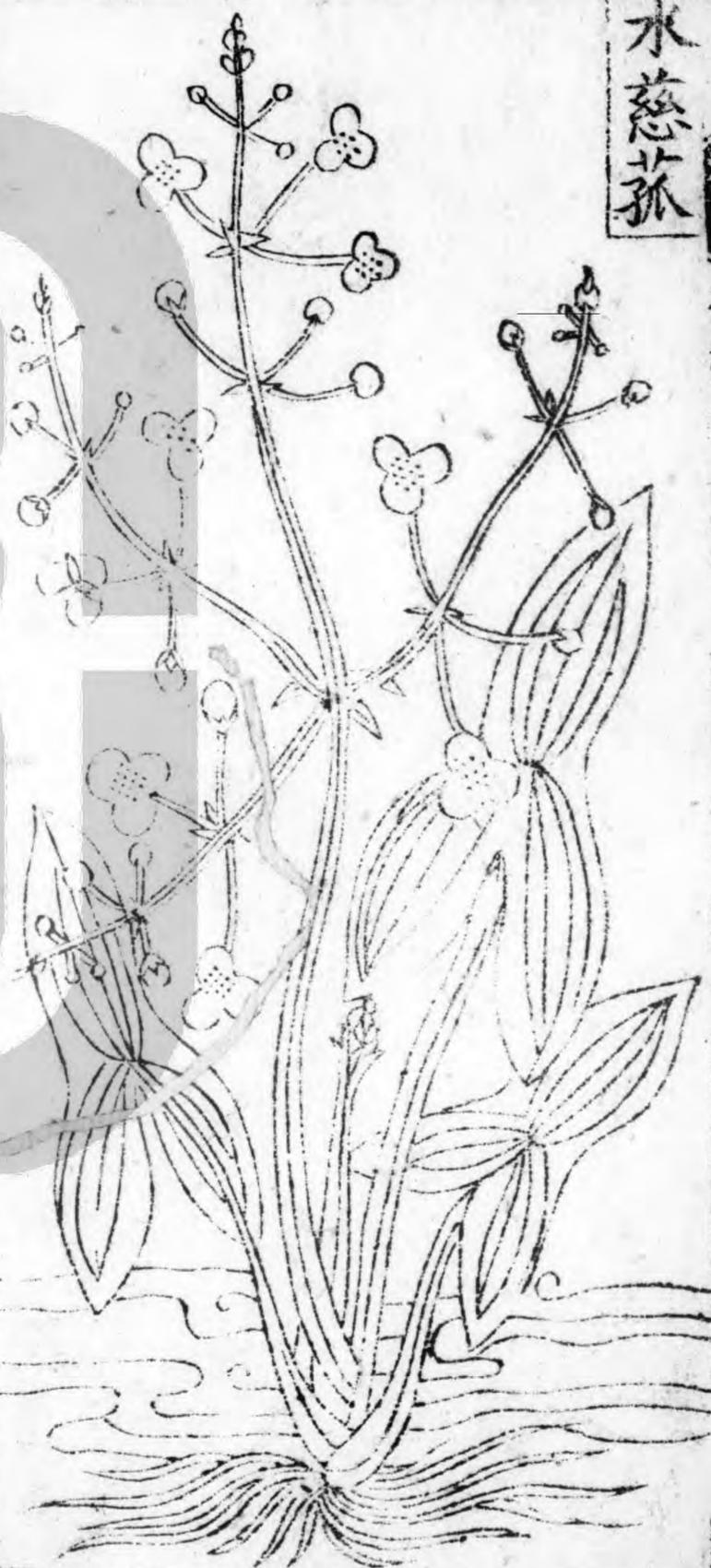


絲菜 又名金蓮兒一名藕蔬菜水中拖蔓而生葉似初生小荷葉近莖有極刺音鴉菴葉浮水上葉中攢莖上開金黃花莖味甜

水慈菰

救飢

採嫩莖燉熟油鹽調食



水慈菰

俗呼為剪刀草又名慈別搭草生水中其莖面密茸方皆有線

楞其葉

三角似剪刀形葉中攔生莖又補開開三瓣白花黃

結青莖

莖如青楮桃狀頗小根類葱根而食大其味甜

救飢

採近根嫩莖燉熟油鹽調食

菱筍

○筍及實皆可食

本草原有



芙蓉 本草有菰根又名菰蔣草江南人呼為菱草俗又呼為菱
白生江東池澤水中及岸際今在處水澤邊皆有之苗高二三
尺葉似蕉菰又似茅葉而長大闊厚葉間攢葶開花如葶結實
青子根肥剝取嫩白笋可噉久根盤厚生菌音窘細嫩亦可噉
名菰菜三年已上心中生葶如藕白軟中有黑脉甚堪噉名菰
首味甘性大寒無毒

救飢 採菱菰笋燥熟油鹽調食或採子春為米合粟煮
粥食之甚濟飢

治病

文具本草草部菰根條下

救荒本草卷上畢

程