

救荒本草

卷四

四本

米穀部

菜部

五

救荒本草卷下

米穀部

○葉及實皆可食

本草原有

蕎麥苗



下之後

貞

食之白處種之苗高二三尺許就地科又生其莖色紅葉似杏葉而較嫩
開小白花結實作三稜蒴兒味甘平性寒無毒

採苗葉煤熟油鹽調食多食微瀉其麥或蒸使氣留
音瀉於烈日中晒令口開春取人煮作飯食或磨為麵作餅
蒸食皆可

治痢 文具本草米穀部條下

御米花



御米花 本草名鬻子粟一名象穀一名米囊一名囊子處處
有之苗高一二尺葉似靛葉色而大邊皺多有花又開四瓣紅
白花亦有千葉花者結殼似胞音龜箭頭殼中有米數千粒似葶
蘆子色白隔年種則佳米味甘性平無毒

救飢 採嫩葉煤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 文具本草米穀部鬻子粟條下

赤小豆



赤小豆 本草曰云江淮間多種轉今北土亦多有之苗高一
二尺葉似豆葉微圓葉開後似豆花微小為銀褐色有腐
氣人故亦呼為腐婢結角比菘豆角嫩大角之處微白帶紅
其豆有赤白黑色三種味甘酸性平無毒合餅食成消渴為醬
合作食成口瘡人食則體重

攷 採嫩葉焯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豆黃一升半焙二味搗末每
服一合新水下日三服足三升可度十一日不飢又說小
豆食之逐津液行小便久服則令人黑瘦枯燥
指 文具本草米穀部下

山絲苗



本草有麻黃音莫一名麻勃音博一名麻音母生太山

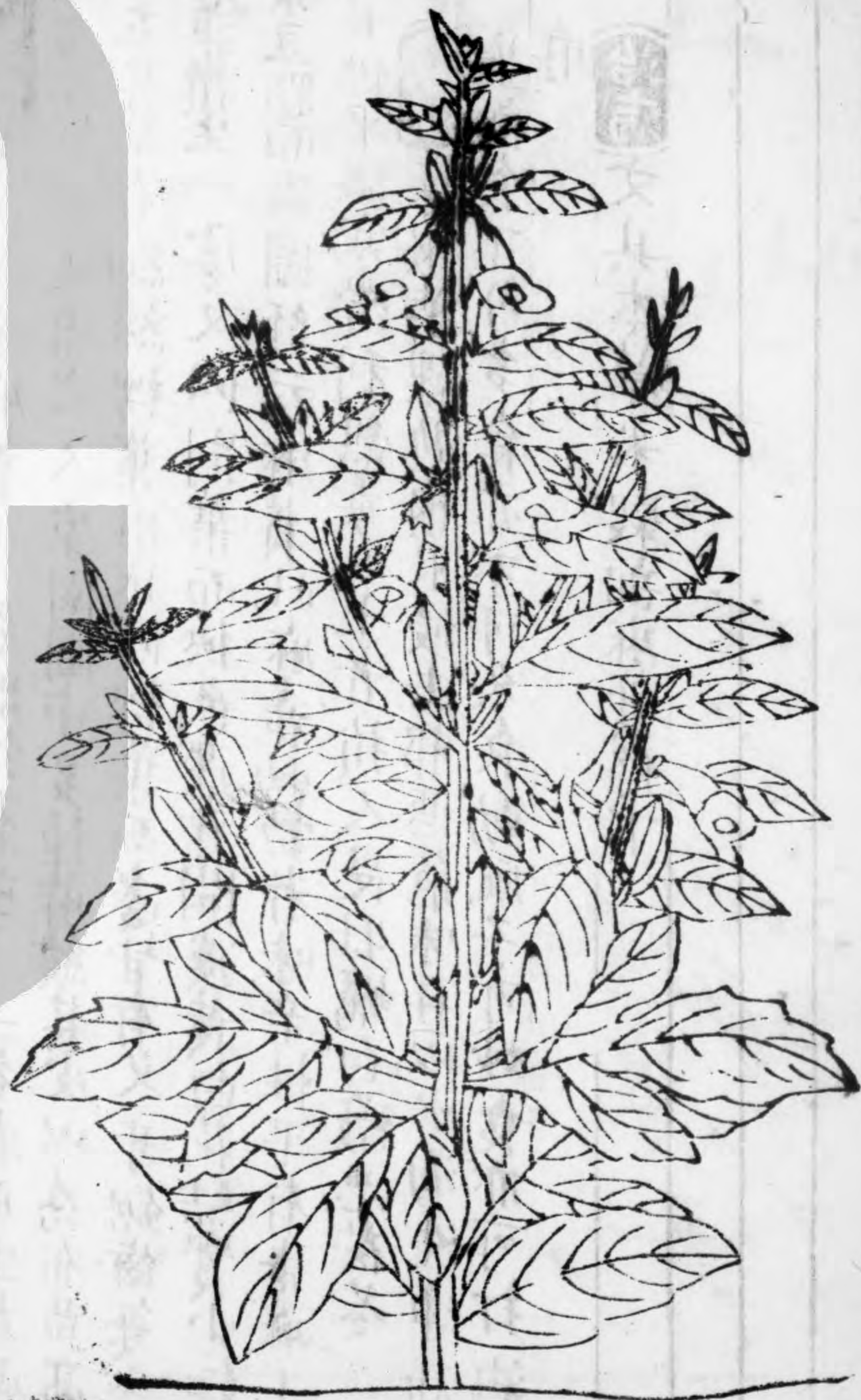
川谷今皆處處有之人家園圃中多種蒔績其皮以為布苗高四五尺莖有細線楞葉形狀似柳葉而邊皆有叉牙鋸齒每八九葉攢生一處又似荆葉而狹色深青開淡黃白花結實小如菡豆顆而匾圖經云麻黃此麻花勃勃者味辛性平有毒麻子味甘性平微寒滑利無毒入土者損人畏牡蠣白微惡茯苓

採嫩葉焯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黃條下

由平出

油子苗



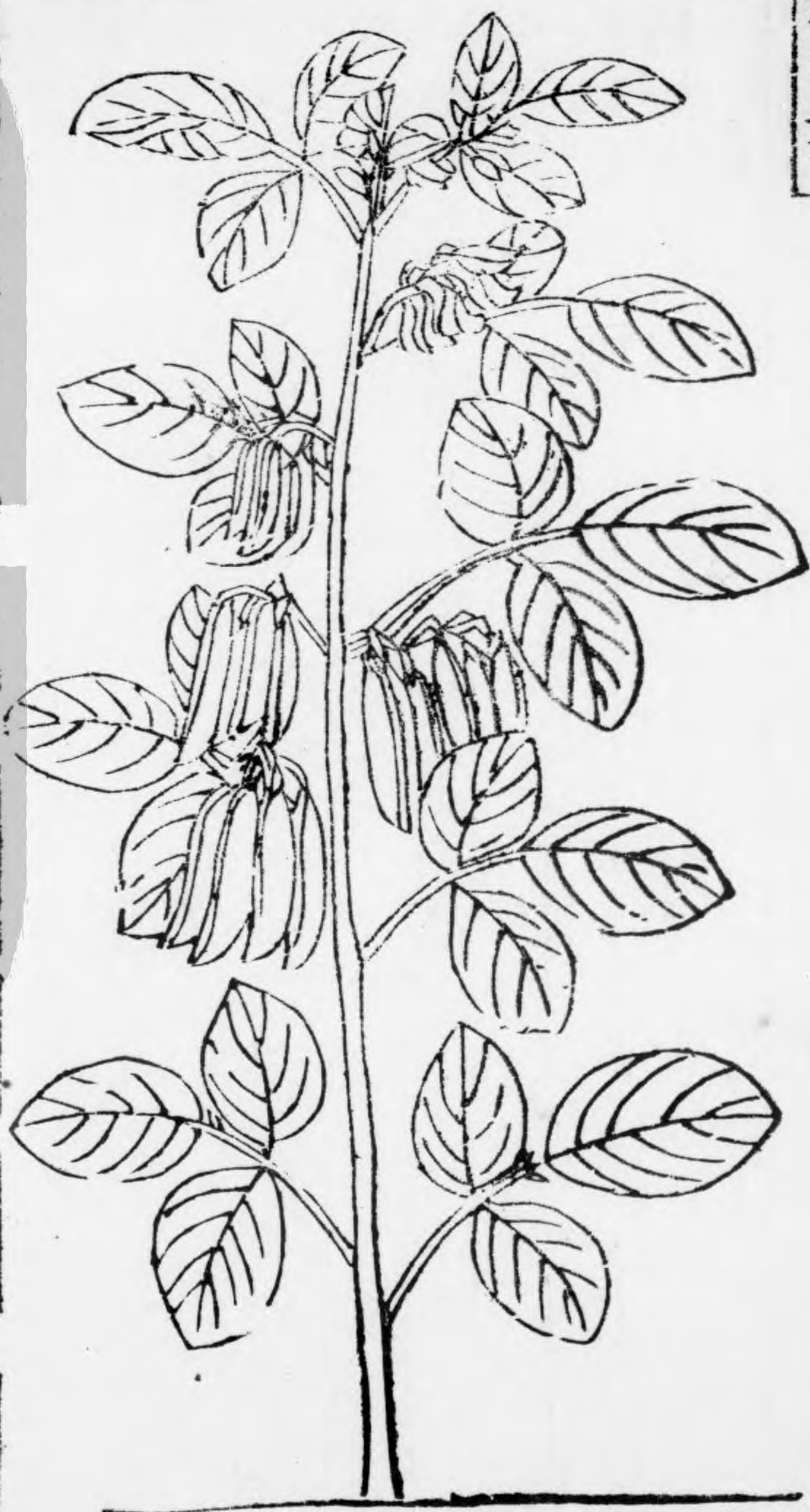
油 本草有白油麻俗名脂麻旧不著所出州土今處處有之人家園圃中多種苗高三四尺莖方密而四楞對節分生枝又葉類蘇子葉而長尖繭邊多花又葉間開白花結四稜蒴兒每蒴中有子四五十餘粒其子味甘微苦生則性大寒無毒炒熟則性熱壓筆為油大寒

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

治疴 文具本草米穀部白油麻條下

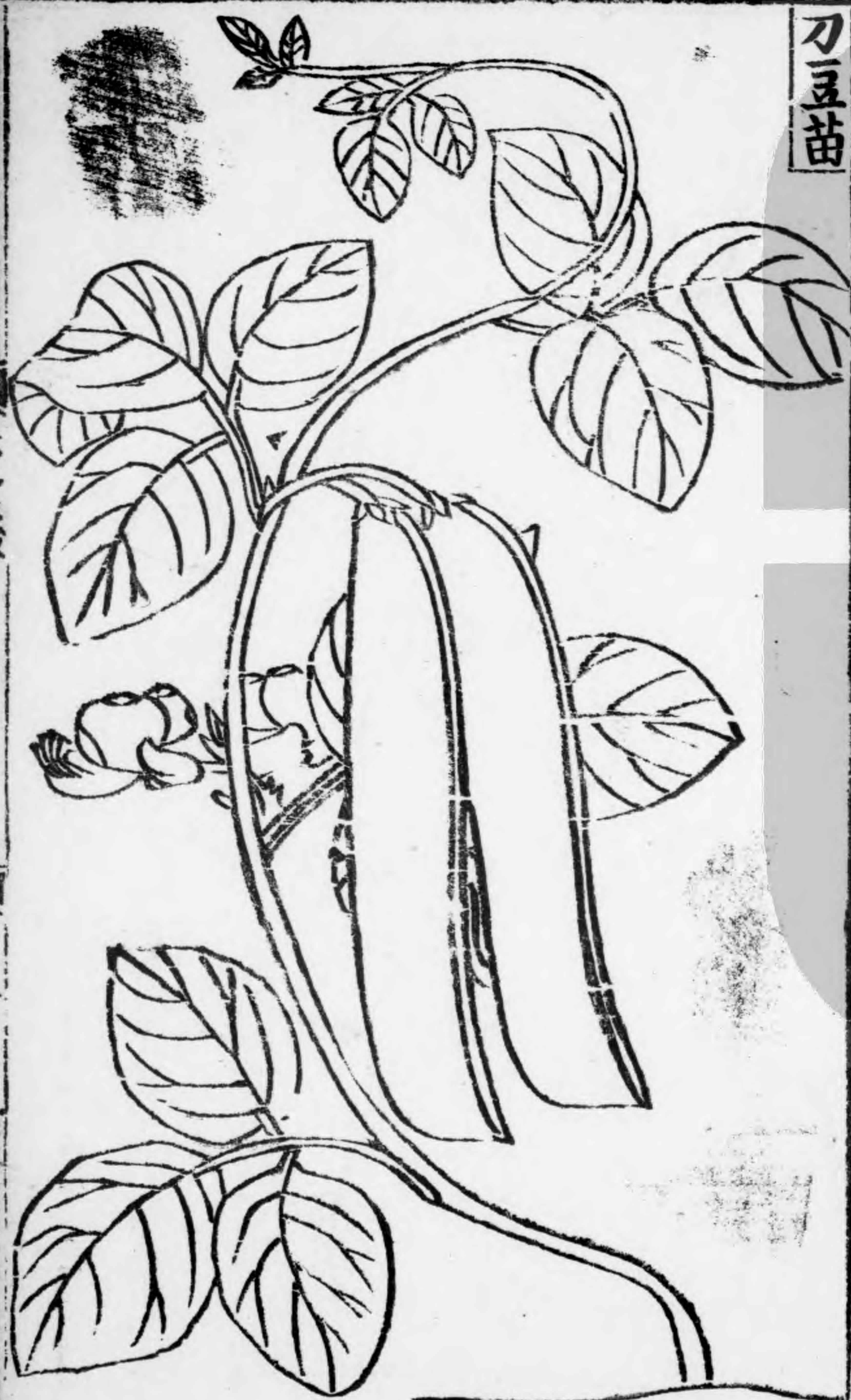
黃豆苗

新增



黃豆苗 本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田赤豆角稍肥大其葉味甘

刀豆苗



救飢採嫩苗葉焯熟水滷淨油鹽調食或採角煮食或收豆煮食及磨為麵食皆可

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甘微淡
 採嫩苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食豆用嫩時煮食食豆
 熟之時收豆葉食或煎麵食亦可



眉兒豆苗 人家園圃中種之必他果切蔓而生葉似菘豆葉而肥
 大闊厚潤澤光俊每三葉攢生一處開淡粉紫花結隘角每角
 有豆止三四顆其豆色黑匾而皆白眉故名味微甜
 採嫩苗葉焯食豆用嫩時採角煮食是成熟時打取豆食



蘇子苗 人家園圃中種之莖葉與豇豆同但結角色紫長尺許味微甜

採嫩苗葉焯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 人家園圃中多種之苗高二三尺莖方宋五也切面四

上有疏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

豇豆苗

採嫩葉焯熟換水淘洗淨油鹽調食子可炒食亦可榨油用



豇豆苗今處處有之人家田園中多種就地拖秧而牛亦延籬落葉似赤小豆葉而極長備開淡粉紫花結角長五七寸其豆味甘

取豆食採嫩葉焯水浸淘淨油鹽調食及採嫩角焯食亦可其長成熟時打

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

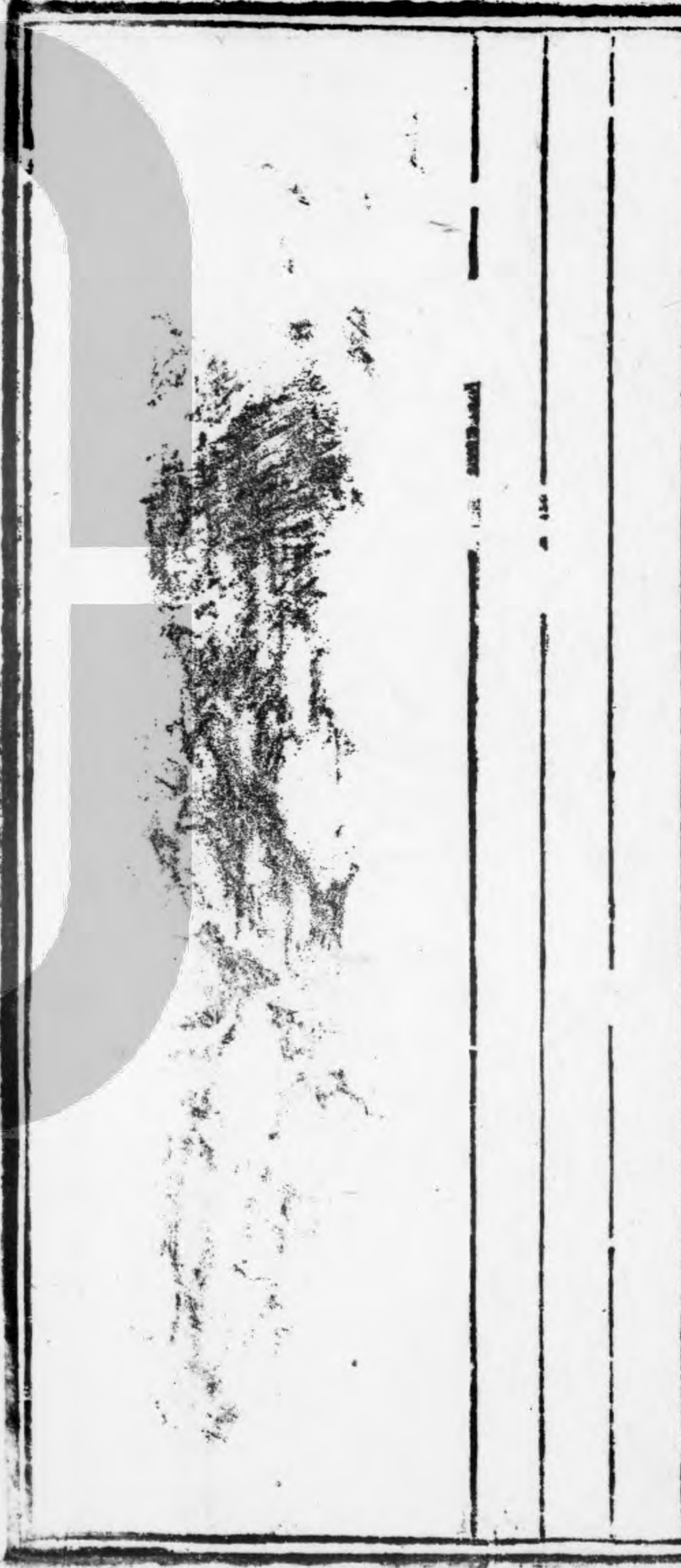
葉如豇豆葉傍兩葉似黑豆葉微圓開小粉紅花結角比家黑豆角極瘦小其豆亦極細小味微苦

採豆食苗葉嫩時採取焯熟水淘去苦味油盐調食結角時採角煮食或打取豆食皆可

穿山穀



舜芒藜 俗名紅落藜生田野及人家旧莊窠音科上多有之科苗
 高五尺餘葉似灰菜葉而大微帶紅色莖亦高麓可為拄杖其
 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熱油鹽調食子可磨麵
 做燒餅蒸食



果部

○實可食

本草原有

櫻桃樹



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

採菓紅熟者食之
 治痢文具本草果部條下

胡桃樹



胡桃樹 一名核桃生北土旧云張騫從西域將來 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

採核桃漚去青皮取食之令人肥健
 文具本草果部條下

柿樹



文具本草果部條下

柿 旧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軟不堪為乾棓柿壓丹石毒烏柿宣
 越者性温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滿
 櫟红柿黃柿朱柿棓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温水醮音攪
 熟食之麓心柿不可多食令人腹痛生柿弥冷尤不可多食
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
有消梨紫煤梨赤梨甘棠御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糝收而備用亦可

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旧云漢張騫使西域得其
 種還而種之中國始有蓋北果之最珍者今處處有之昔作藤
 蔓而極長大盛者一本綿被山谷葉類絲瓜葉頰壯而邊多花
 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與音嬰真相似然蔓與
 乃是千歲蔓但山人一槩收而釀酒

採葡萄為果食之又熟時取汁以釀酒飲
 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
高文餘葉似郁李子葉微尖舖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處
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
水李散見書傳羨其味之可食皆不入藥今有穿條紅御黃子
其李實味甘微苦二云味酸核入味苦性平俱無毒

收斂 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瀉氣多食
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楸音茂其實形如
小瓜又似桔棧而小兩頭尖長淡黃色味酸性溫無毒

檀子樹

被飢採成熟木瓜食之多食亦不益人
治痢文具本草果部條下



檀子樹 曰不著所出州土今華縣趙峯山野中多有之樹高丈

許藥似冬青樹葉稍闊厚背色微黃葉形又類棠梨葉但厚結
果似木心稍圓味酸甜微澁性平

文具本草果部木瓜條下

郁李子



本草郁李一名爵李一名車下李一名雀梅即與音郁李

也俗名藟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味酸性平二云味苦辛其實味甘酸根性凉俱無毒

菱角

其實紅熟時摘取食之酸甜味美
治病 文具本草本部郁李人條下



菱角 本草名菱 實一名菱 慶慶有之水中拖蔓生葉浮水上三尖鋸齒葉開黃白花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

效節 採菱角鮮大者去殼生食殼老及雜小者煮熟食或晒其實火燻以為米充糧作粉極白潤宜人服食家蒸暴蜜和餅之新穀長生又云雜白蜜食令人生虫一云多食噉冷損陽氣痿萎腹脹滿暖姜酒飲或含吳茱萸煎津液即消

治病

文具本草果部菱實條下

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栲櫟舊
不載所出州土今北土多有之其樹枝葉條幹皆類柿而結實

野葡萄



甚小乾熟則紫黑色味甘性溫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
養食盧感切去滋味另以水煮熟食之

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味酸

梅杏樹

採葡萄

採葡萄顆紫熟者食之亦中釀酒飲

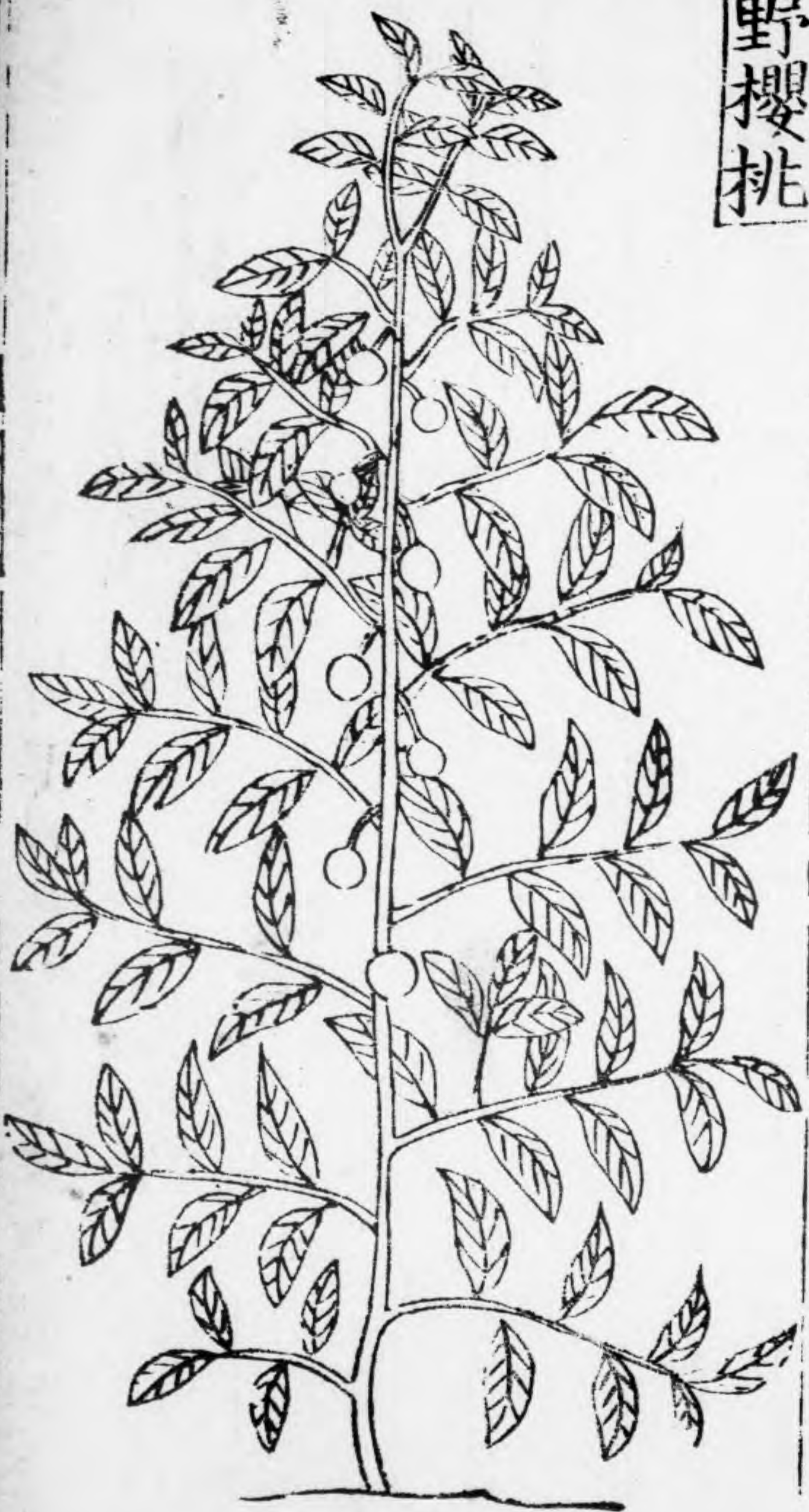


梅杏樹 生輝縣太行山谷中樹高丈餘葉似杏葉而小又頗尖微並邊有細鋸齒開白花結實如杏實天生青熟則黃色味微酸

救飢

摘取黃熟梅果食之

野櫻桃



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





杏樹

石榴 本草名安石榴一名丹若廣雅謂之若榴旧云漢張騫使西域得其種還令康處有之木不甚高大枝柯附幹自地便生作葉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 採嫩葉焯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

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芍葉而光嫩微尖開花色紅結實金黃色核人味甘性溫冷利有毒得火良惡黃杏黃老日首根解錫毒畏葦草杏實味酸性熱

收飢

採葉燂熟以水浸漬作成黃色換水淘淨油塩調食其

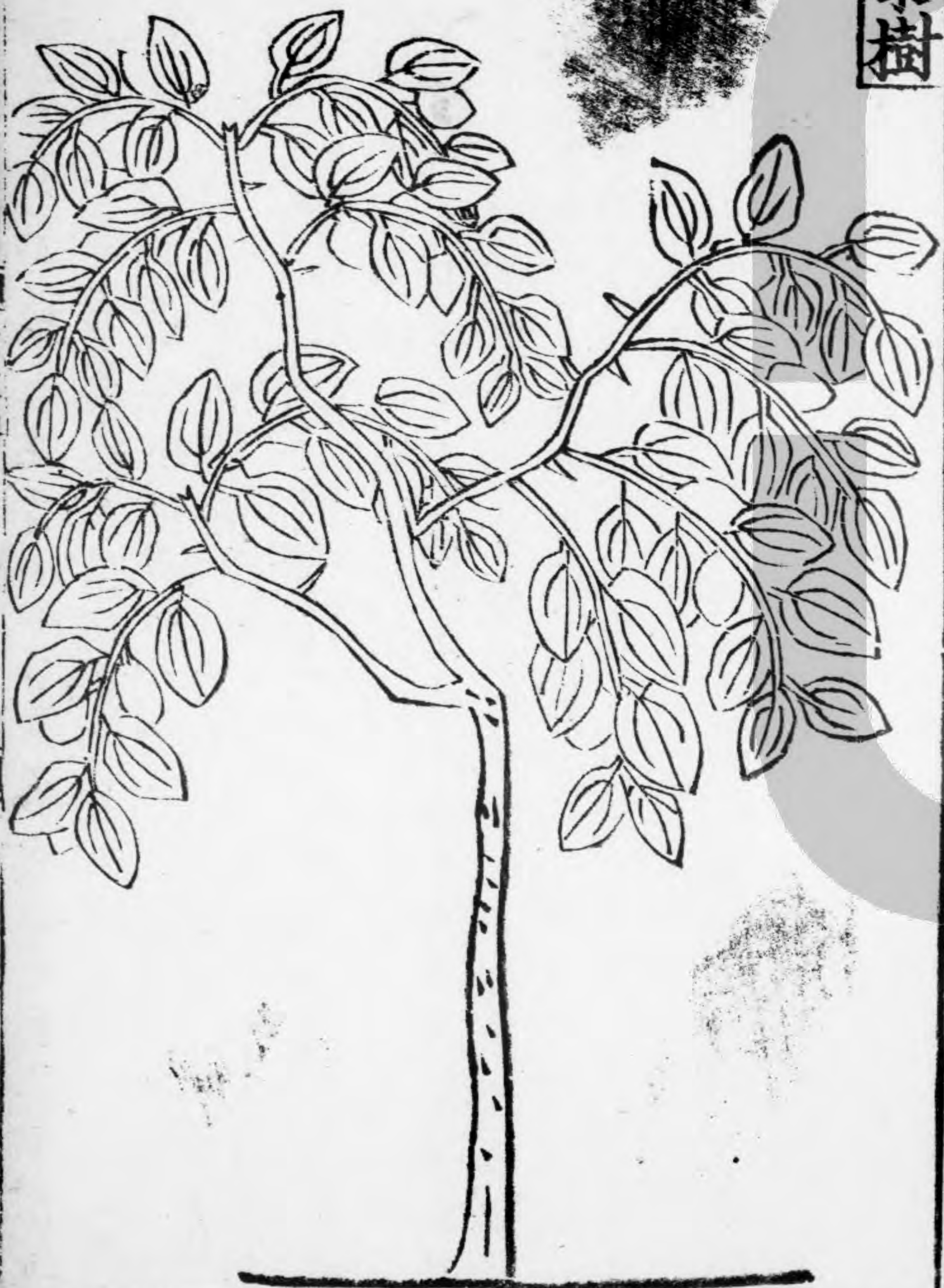
杏黃

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

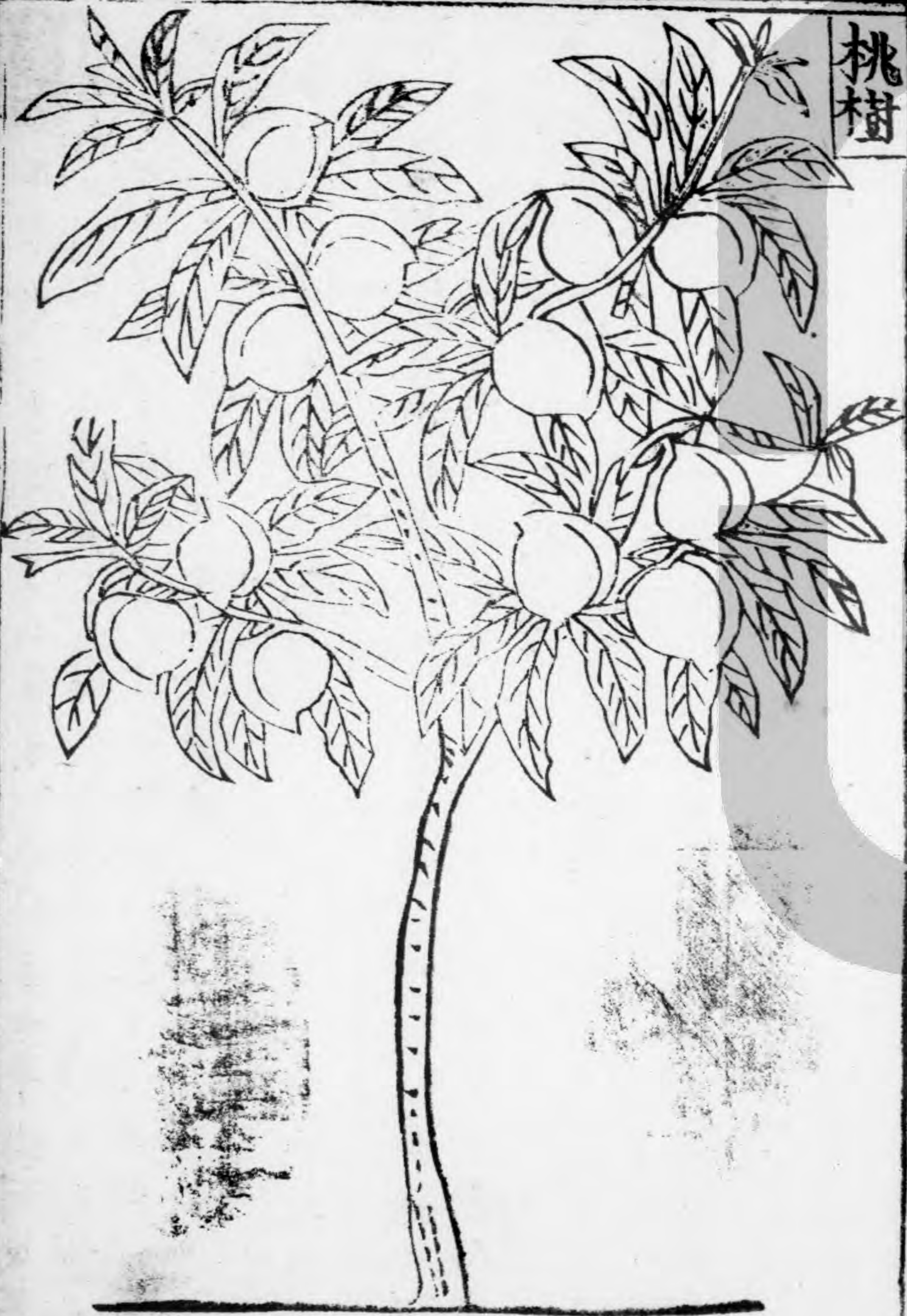


棗樹 本草有大棗乾棗也名美棗一名良棗生棗出河東平澤及近北州郡青晉絳蒲州者特佳江南出者堅燥少肉樹高一二丈葉似酸棗葉而大比皂角葉亦大尖觚光澤葉間開青黃色小花結實種數甚多爾雅云壺棗江東呼棗大而銳上者為壺壺猶鈔也邊腰棗云子細腰又謂轆轤棗齊音贊白棗即今棗子白乃熟遵羊棗實小而圓紫黑色俗又呼為羊矢棗洗太棗河東猗氏縣出大棗如鷄卵蹶泄苦棗云子味苦哲無實棗云不著子者還味捻棗云還味短味也又有水美棗御東即撲落蘇也又有牙棗皆味甘美其餘不能及別其名大棗味甘性平無毒殺烏頭毒牙齒有病入切忌食生棗味甘辛多食令人寒熱腹脹羸瘦人不可食蒸者食補腸胃肥中益氣不宜合葱食

救飢 採嫩葉燂熱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

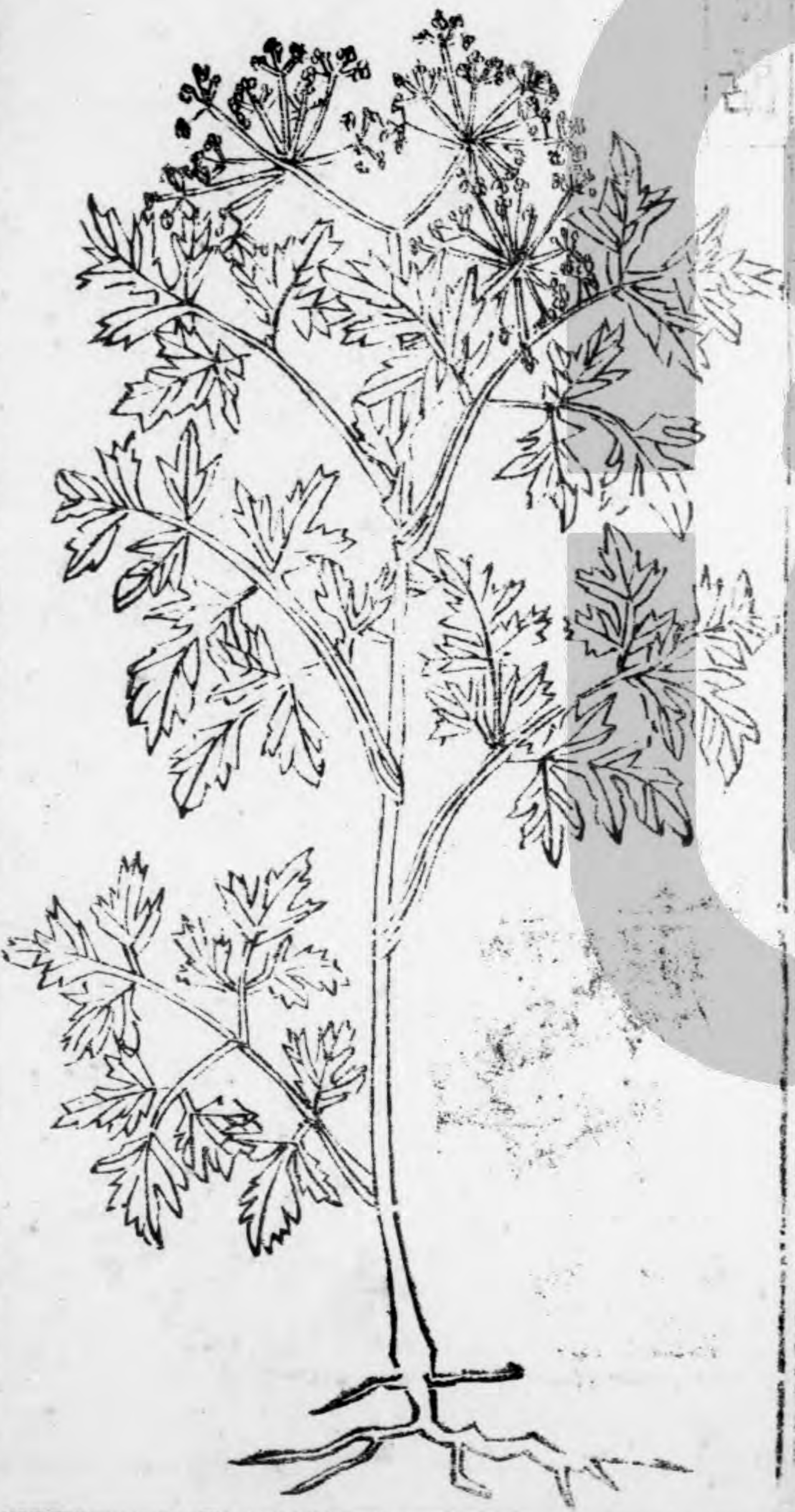
桃樹



本草有桃核人生太山川各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脉開花紅色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鴈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嚼但中入藥桃核人味苦甘性平無毒

採製採嫩葉燻熱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糝收藏備用

治病文具本草果部桃核人條下



前明生陝西漢梁江淮荆襄江寧成州諸郡相孟越衢婺睦等州皆有今密縣梁家衝山野中亦有之苗高一二尺青白色似斜蒼味甚香美葉似野菊葉而瘦細頗似山蘿蒿葉亦細又似芫蒿開白花類蛇床子花秋間結實根細青紫色一云外黑裏白味甘



羊苗

○根可食

本草原省



猪牙菜

辛微苦性微寒無毒羊夏為之使惡臭焚畏熱苦盧

採葉燻熟換水浸淘淨油鹽調食

名病文具本草草部條下



鐵勒齊

本草 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鷄彈木皮色茶褐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熟食之又宜冷食療熱止渴野芋大毒不堪食也

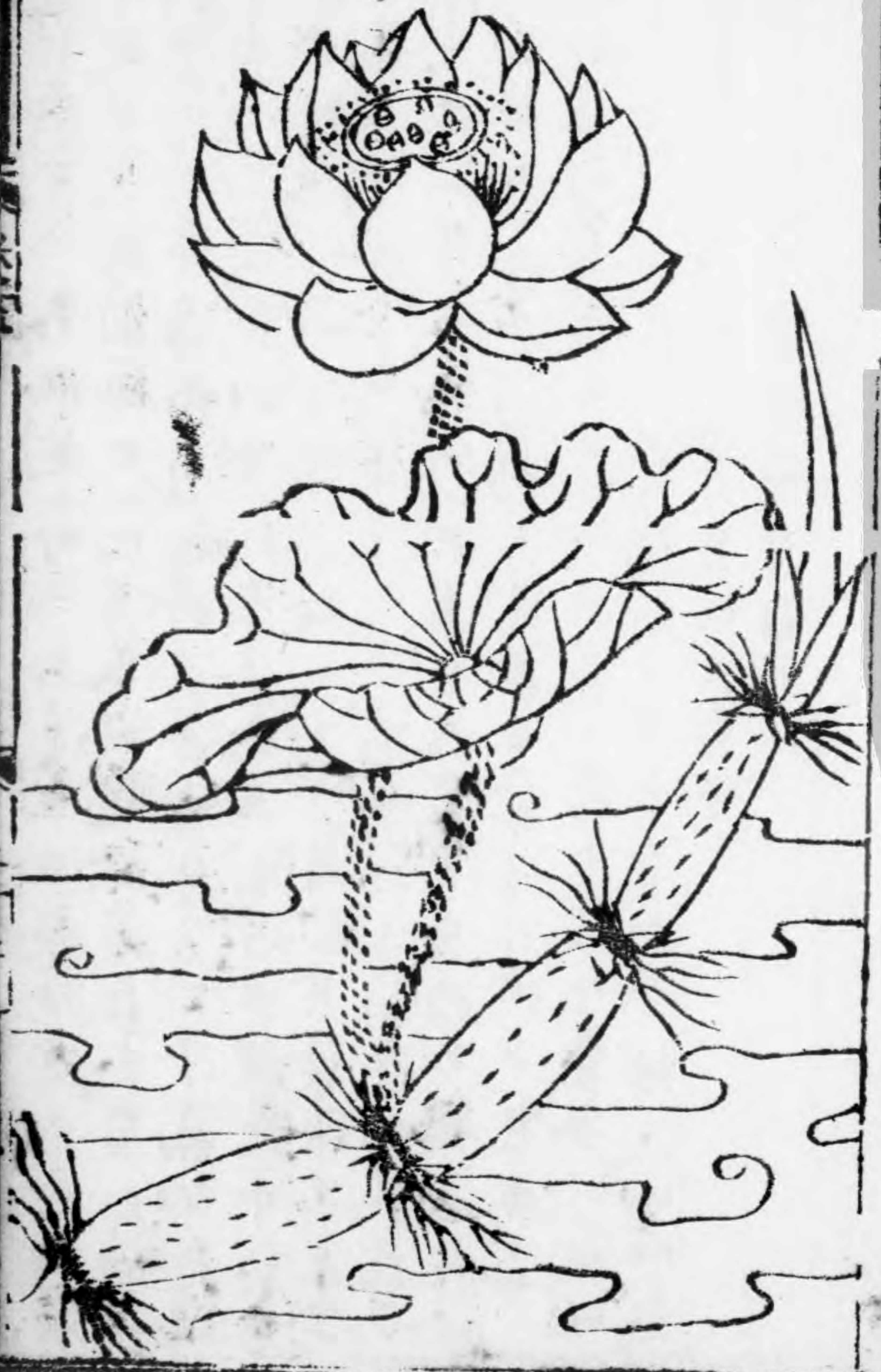
治病 文具本草果部條下

蓮藕 本草名烏芋又石菴音夫茨一名藉姑一名水萍
 一名槎音查牙亦名茨菰又名燕尾草爾雅謂之芎有二種根
 黑皮厚肉硬白者謂之猪勃 臍皮薄色淡紫肉軟者謂之羊勃
 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勃臍味苦甘性微寒
救飢 採根者熟食之 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

○根及實皆可食

本草原有

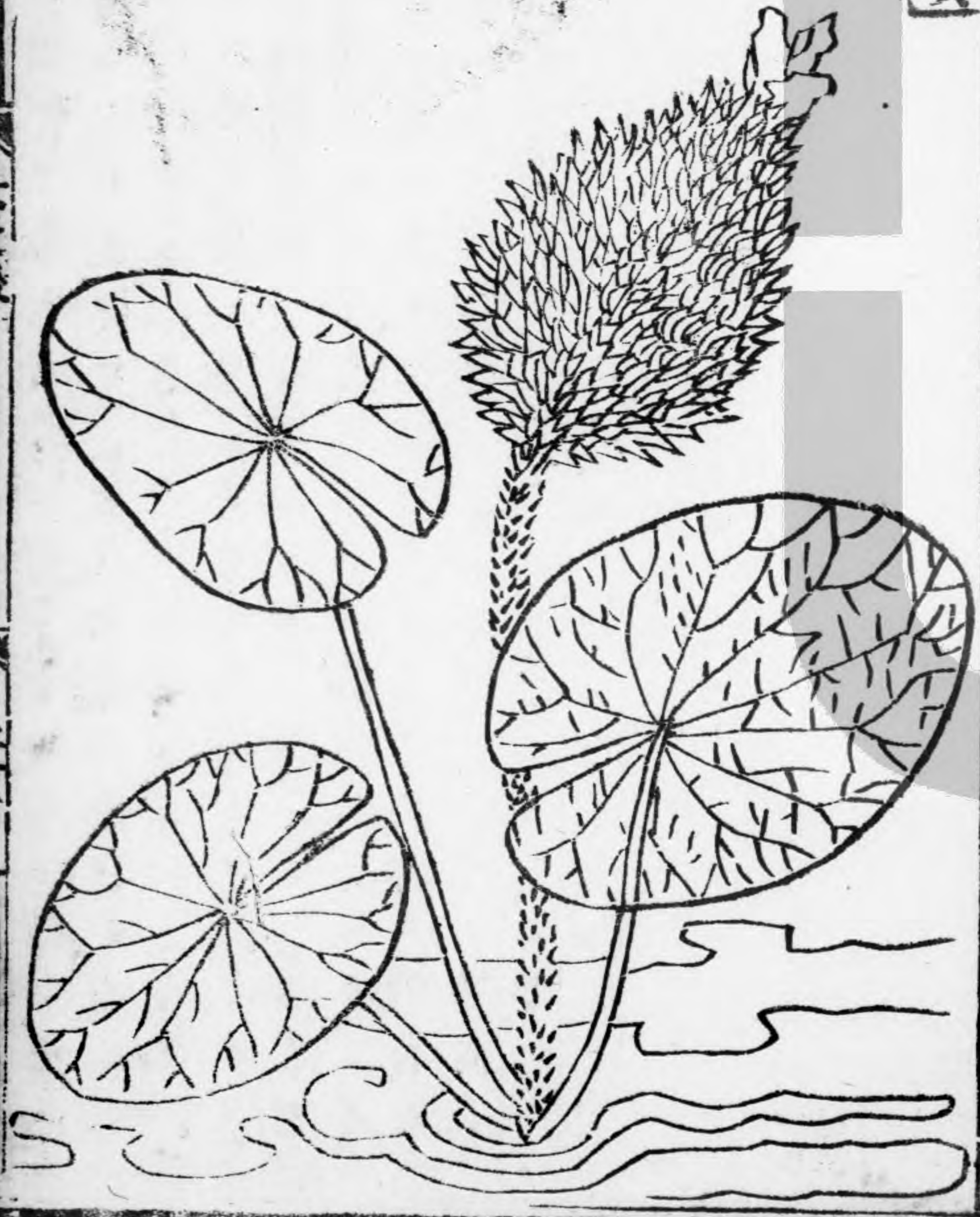
蓮藕



蓮本草有藕實一名水芝
 之生水中其葉名荷圓徑尺
 種花中結實謂之蓮房俗名
 子也的中青心為意其的至
 謂之石蓮其根謂之藕爾雅
 音密云是莖下白藕音若在
 謂其實蓮其根藕其中的的
 又云其花未發為菡萏已發為
 秋表皮色黑而沉水就蓮中乾者
 云荷葉葉其莖茄其葉蓮其本
 其莖是也葉葉其莖名別名葉
 採藕煤熟食生食
 百可蓮子蒸食或生食亦可又可
 休粮仙家貯石蓮子乾
 藕經千年者食之至妙又以實磨
 為麵食或屑為米加粟
 更熟食皆可

治病 文具本草菓部藕實條下

雞頭實



鷄頭實一名茨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嫩實紫有刺俗謂鷄頭盤花結實形類鷄頭故以名之中有子如皂莢子大如褐色其近根莖軟音取嫩者名為音韋軟人採以為菜茹實味甘性平無毒

收斂採嫩根莖煤食實熟採實剝人食之蒸過烈日晒之其皮即開春去皮搗人為粉蒸煤作餅皆可食多食不益脾胃氣兼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

菜部

○葉可食

本草原有

苦蕒菜



苦蕒菜今處處有葉似菠菜葉生莖葉莖兩條多兩受開黃花結角似

苜蓿菜

苜蓿菜有子如小芥子大味辛性溫無毒經冬根不死辟蠹蟲
救飢採苗葉燂熱水浸淘洗淨油鹽調食
治病文具本草菜部條下



苜蓿菜本草有苜蓿實一名馬苜蓿一名苜蓿實細苜蓿亦同一名人苜蓿

苦苣菜

薊間訛呼為人木菜生淮陽川澤及田中今處處有之苗高一
二尺莖有線楞葉如小藍葉而大有赤白二色家者茂盛而大
野者細小葉薄味甘性寒無毒不可與鼈肉同食生蠶瘕
採苗垂燂熱水淘洗淨油鹽調食晒乾燂食尤佳
文具本草菜部條下

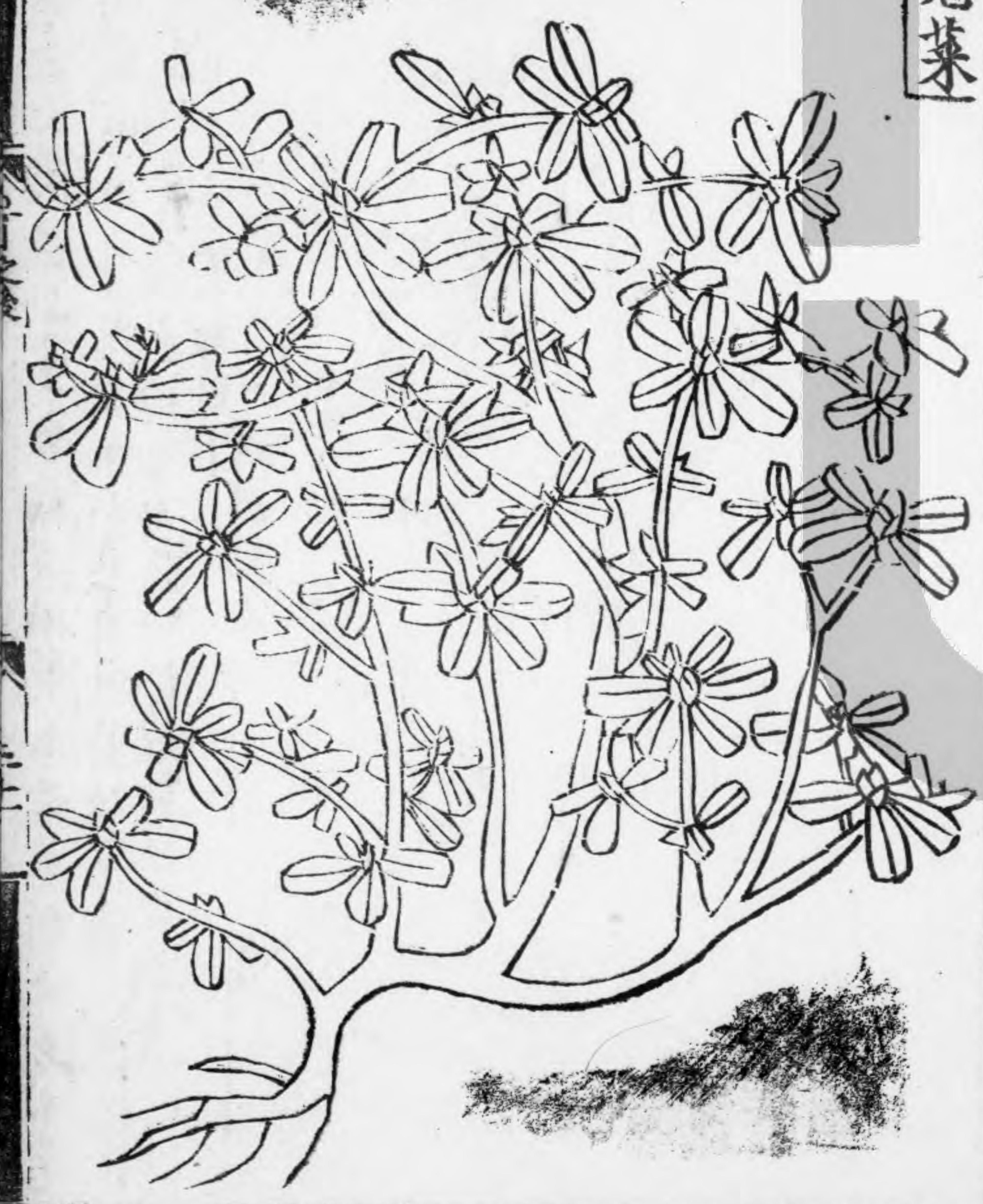


苦苣菜 本草云即野苣也又名福音扁苣俗名天精菜舊不著所出州土今處處有之苗搨地生其葉光者似黃花苗葉葉花者似山苦苣葉莖葉中皆有白汁味苦性平一云性寒

採 採苗葉焯熟用水浸去苦味淘洗淨油鹽調食生亦可食雖性冷甚益人久食輕身少睡調十二經脉利五臟不可與血同食作痔疾一云不可與蜜同食

治病 文具本草菜部條下

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

採苗 採苗葉先以水焯音焯過晒乾燥熟油鹽調食

治病 文具本草菜部條下



苦蕒菜 俗名老鴉菜所在有之生田野中人家園圃種者為家

苦蕒脚葉似白菜小葉排莖而生稍葉似鴉嘴形每葉間分又攏莖如穿葉狀稍間開黃花味微苦性冷無毒

採苗 採苗葉燥熟以水浸洗淘淨油鹽調食出香蛾時切不可取初令蛾子赤爛蚕婦忌食

治病 文具本草菜部條下

苦蕒菜



邪蒿

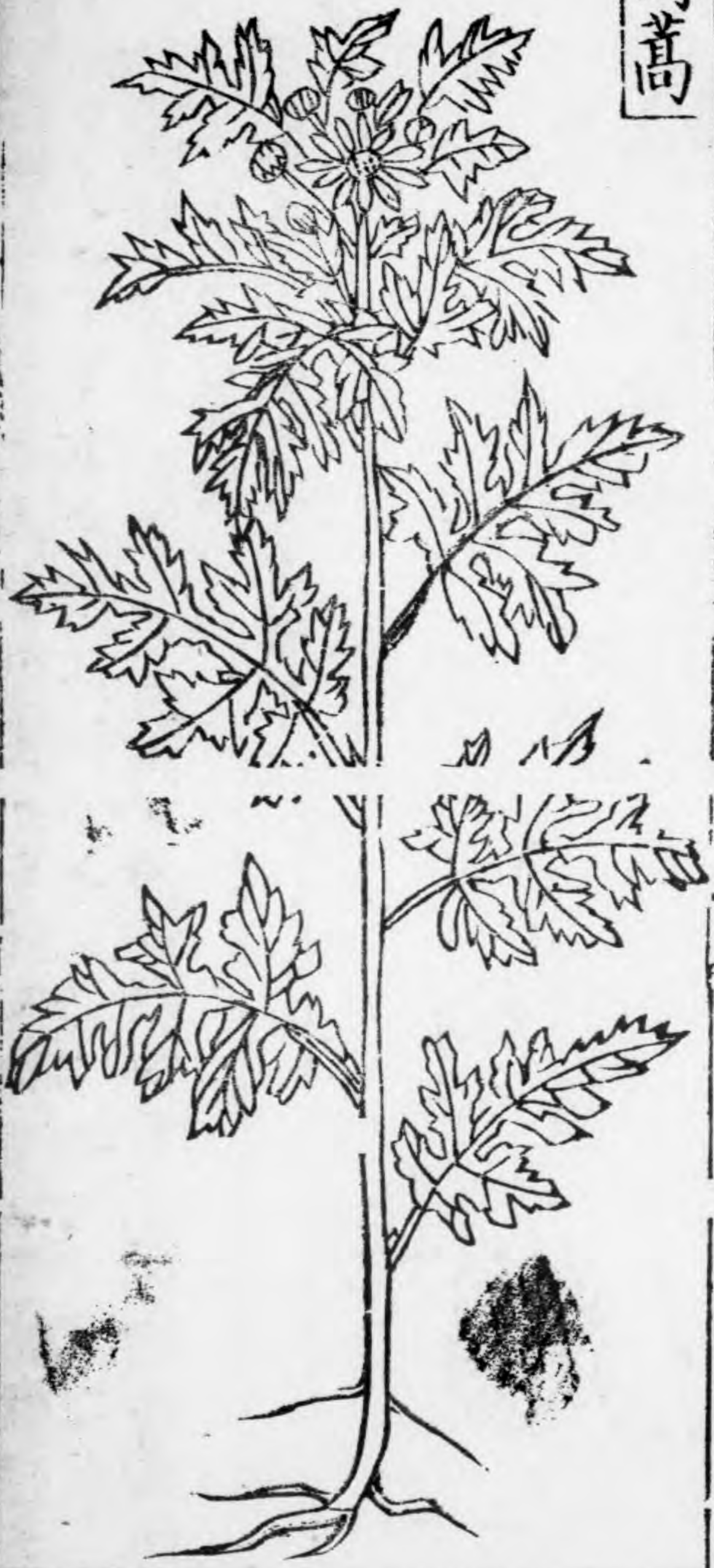


所在有之人家園圃中多種苗葉搗地生葉類白菜而短葉莖亦窄葉頭稍圓形狀似糜匙樣味鹹性平寒微毒
治病 採苗葉焯熟以水浸洗淨油鹽調食不可多食動氣破腹
文具本草菜部條下

生田園中今處處有之苗高尺餘似青蒿細軟葉又似葫蘆
葉微細而多花又莖葉稠密稍間開小碎瓣黃花苗葉味辛性
温平無毒

採苗葉焯熟水浸淘淨油
不可同胡荽音雖食令人汗臭
文具本草菜部條下
氣

同蒿



冬葵菜 處處有之人家園圃中多種
 肥大開黃花似菊花味辛性平
 採苗葉燻熱水浸淘淨
 油鹽調食不可多食動風氣
 文具本草菜部條下



冬葵菜 本草冬葵子是秋種
 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苦
 甘性滑利為百菜主其心傷人
採 採葉燻熱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 文具本草菜部條下
葵芽菜



芡菜 本草有芡實生澤川溪今處處有之葉似小藍葉微尖又似水荳葉而短小色微帶紅莖微赤稍間出穗開花赤色莖葉味辛性温

首宿

救飢 採苗葉燻熟換水浸去辣氣淘淨油鹽調食
治病 文具本草菜部芡實條下



首宿 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

治 苗葉嫩時採取燻食江南人不甚食多食利大小腸文具本草菜部條下

薄荷



雞蘇一名雞蘇，旧不著所出州土，今處處有之。莖方，葉似荏子，葉小，類細長，又似香葉，葉而大，開細碎，點白花，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，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。又有高薄荷，荷其葉微小。

收制 採苗葉，煤熟，換水浸去辣味，油鹽調食，與薤作羹。食相宜，煎或湯，暖酒和飲，煎茶並宜。新病瘥人勿食，令人虛汗不止，過食之即醉物相感爾。

治病 文具本草菜部條下

荆芥



本名假蘇一名鼠黃，一名薑芥，生漢中川澤及岳州。歸德州今處，屬有之。莖方，空而葉似獨掃葉，而狹小，淡黃綠色，結小穗，有細小黑子，鏡圓多，野生以香，氣似蘇，故名假蘇，味辛，性溫，無毒。

救 採嫩苗葉焯熟水浸去邪氣油鹽調食初生香辛可

取 取作生菜食
治 文具本草菜部假蘇條下

水蕒



水蕒 音勤俗作芥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又其莖方底面四楞對生葉似痢見菜
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芥菜中人過食
之作蛟龍病

效 發黃時採之焯熟食芥有兩種秋芥取根白色赤芥
取莖葉並堪食又有渣音粗芥可為生菜食之
治病 文具本草菜部條下

香菜

新增



木良木生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方穴姬化面
 四稜莖色紫稔葉似薄荷葉微小邊有細鋸齒亦有細毛稍頭
 開花作穗花淡藕褐色味辛香性温

 採苗葉煤熟油鹽調食

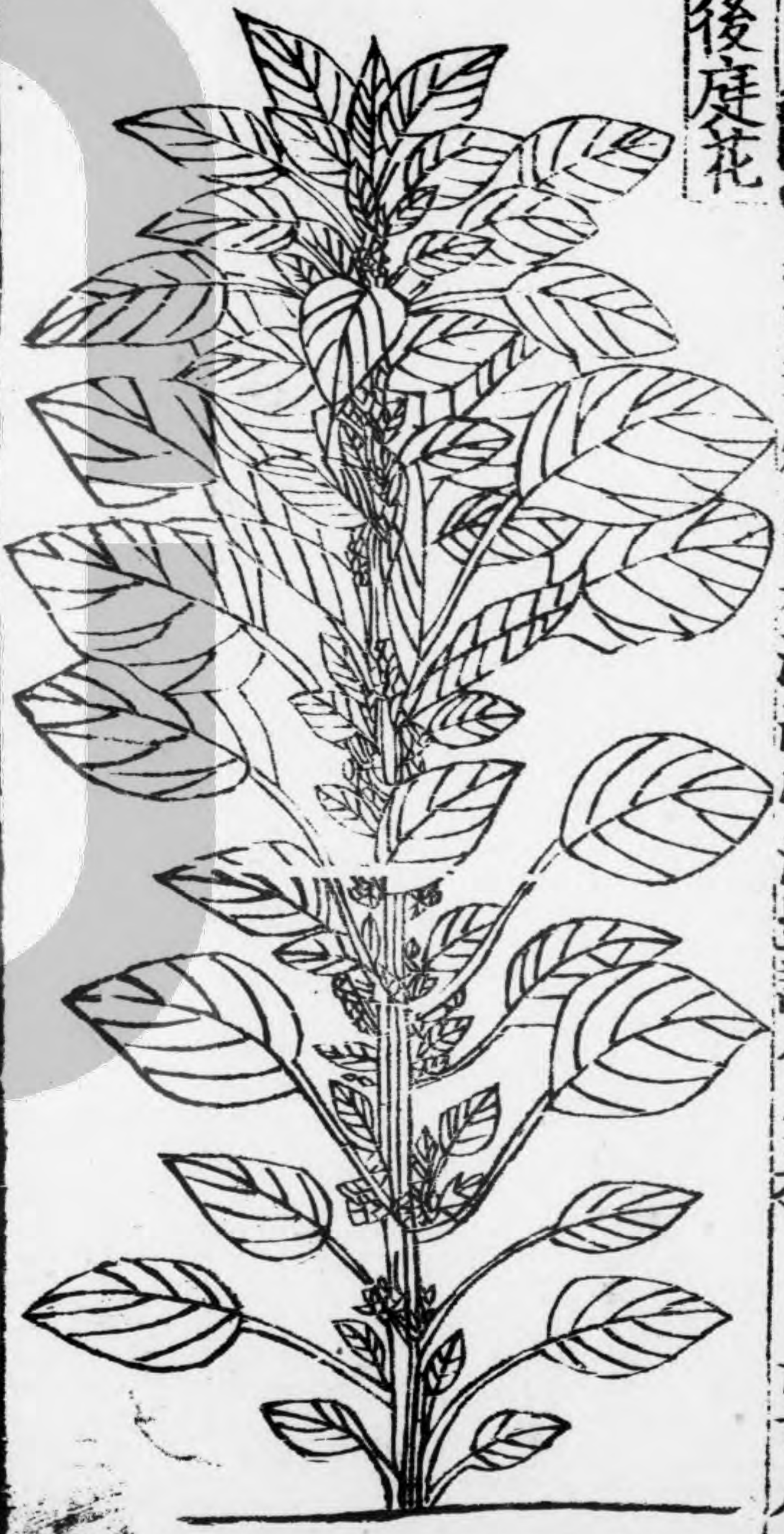
銀條菜



銀條菜所在人家園圃多種苗葉皆似蒿苣細長色頗青白攪
 蒿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

後庭花

採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食生採音柔亦可食



一名馬來紅人家園圃多種性之葉似人見葉其葉中心
 紅色又有苗色相間亦有通身紅者亦有紫色者莖葉間結
 實比苣蒿實大其葉聚聚狀如花朵其色嬌紅可愛故以
 名之味甜微澁性涼

火焰菜

採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食晒乾焯食尤佳



山葱

人家園圃多種苗葉俱似落葉但葉稍微紅形如火焰
子亦如波菜子苗葉味甜性微冷
採苗葉焯熟水淘洗淨油鹽調食

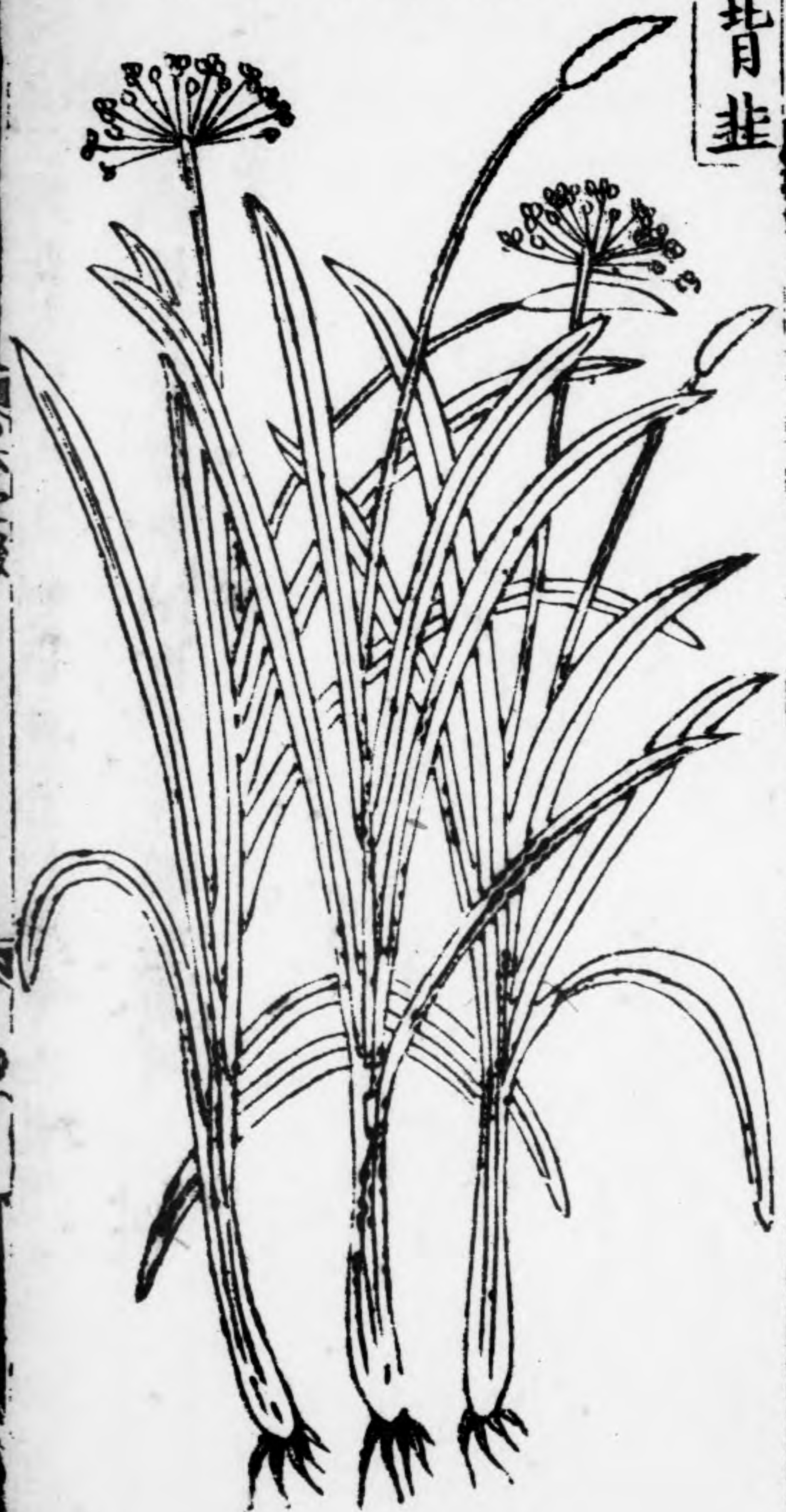


山葱

一名隔葱又名鹿耳葱生輝縣太行山山野中葉似玉簪
葉微團葉中橫七官切葶似蒜甚長而澁稍頭結薹莢
似葱薹莢微小開白花結子黑色苗味辣

採苗葉焯熟油鹽調食生醃食亦可

背韭



水芥菜 生輝縣太行山山野中葉頗似韭菜而其寬大根似葱根
味辣

水芥菜

採 採苗葉焯熟油鹽調食生曬食亦可



水芥菜

水邊多生苗高尺許葉似家芥葉極小色微淡綠
葉多花又莖又亦細開小黃花結細短小角兒葉味微辛
採 採苗葉焯熟水浸去鹹氣淘洗過油鹽調食

渴藍菜



野藍菜 上音生 田野中下濕地苗初搨地生葉似初生菠菜
 葉而小其頭頗圓葉間攢葶分又上結莢兒似榆錢狀而小其
 葉味辛香微酸性微温

牛耳菜

採苗 採苗葉焯熟水浸取酸辣味復用水淘淨作羹湯



一名野芥菜生田野中苗高二三尺莖似蒿葉色深
 似牛耳菜形而小葉間分攢葶又開白花結子如粟粒入菜味
 微苦辣

山白菜

採苗 採苗葉淘洗淨焯熟油鹽調食



山白菜 生輝縣山野中苗葉頗似家白菜而葉莖細長其葉尖
 稍邊有鋸齒又似蒼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



而大... 山苦蕒生新鄭縣山野中苗初搨地生葉似薄荷葉
 而大... 兩傍有... 似青莢兒菜葉亦大味苦

山苦蕒

救飢 採苗葉焯熟油鹽調食



山苦蕒 生新鄭縣山野中苗高二尺餘莖似蒿莖莖而節稠其葉甚花有三五尖又似花苦蕒葉甚大開淡棠楊花表微紅味苦

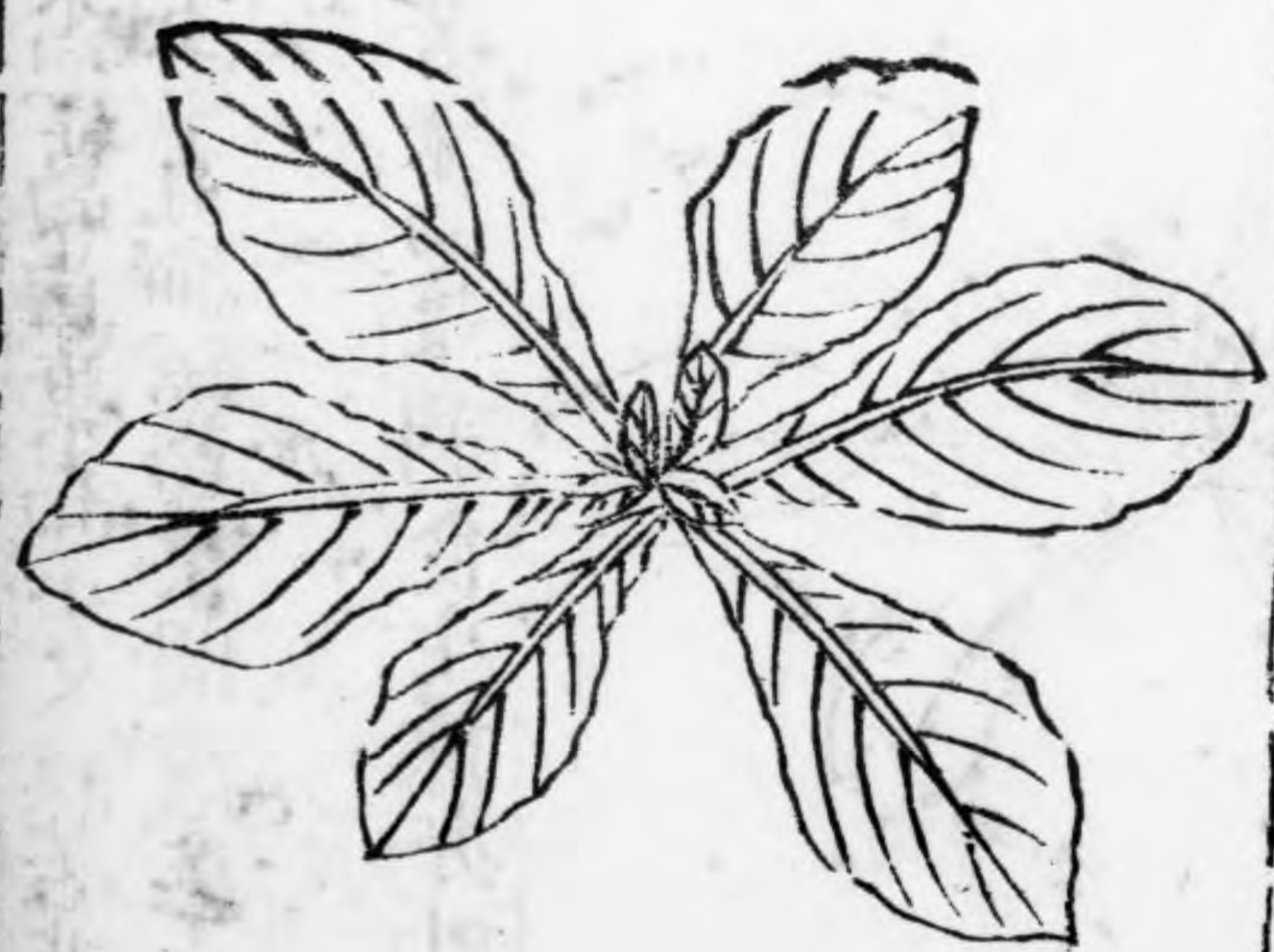
救飢 採嫩苗葉焯熟水淘去苦味油鹽調食

南芥菜



山萵苣 人家園圃中亦種之苗初搨地生後攬莖又葉似芥菜葉但小而毛滋莖葉稍頭開淡黃化結小尖角兒葉味辛辣

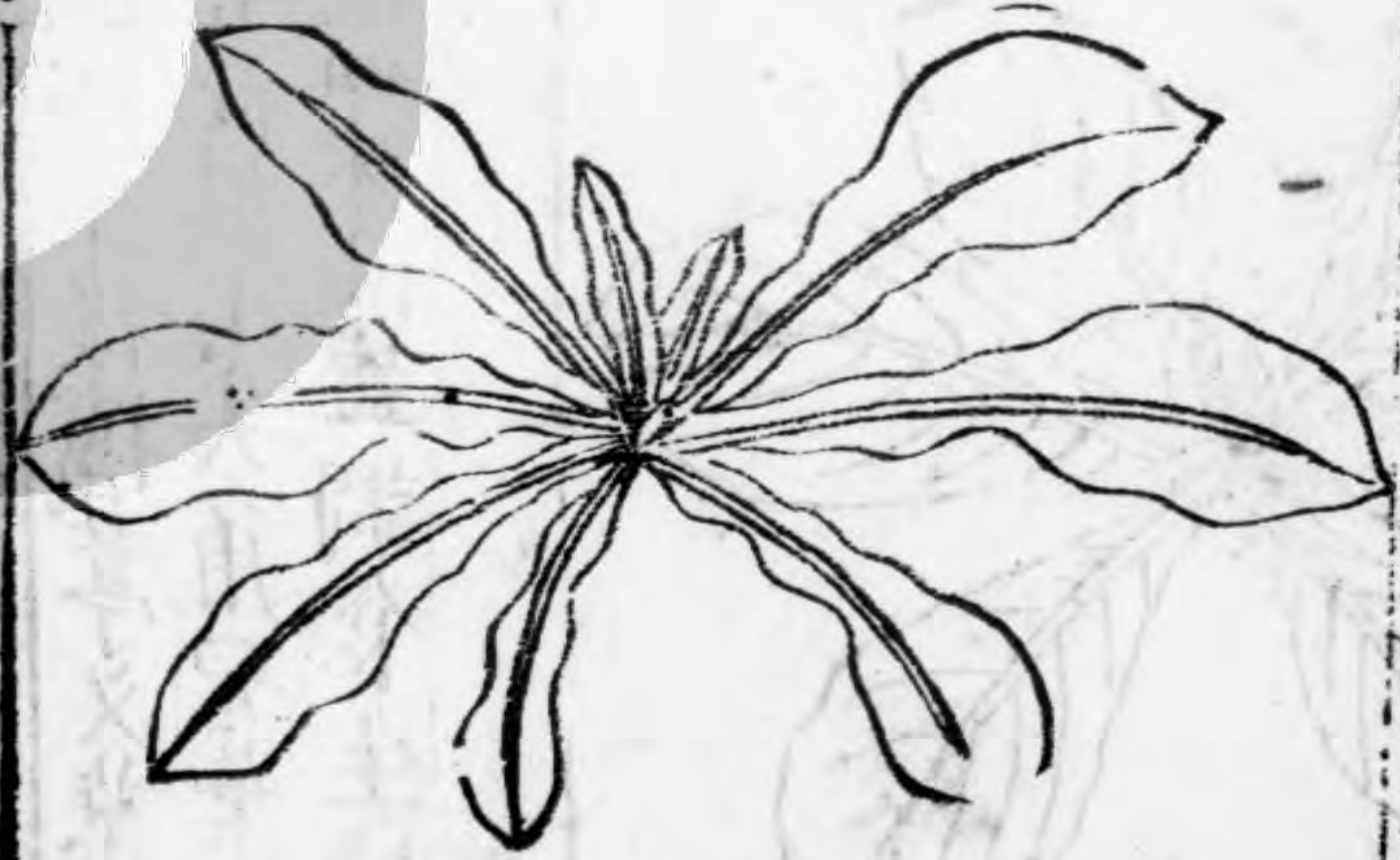
救飢 採苗葉焯熟水浸淘去其味油鹽調食生焯過醃食亦可



苦苣菜 生密縣山野間苗葉搗地生葉似萵苣葉而小又似苦苣葉而
却實大葉脚花又頗少葉頭微尖渙有細鋸齒葉間攢葶葶開淡黃
花苗葉味微苦

黃鶴菜

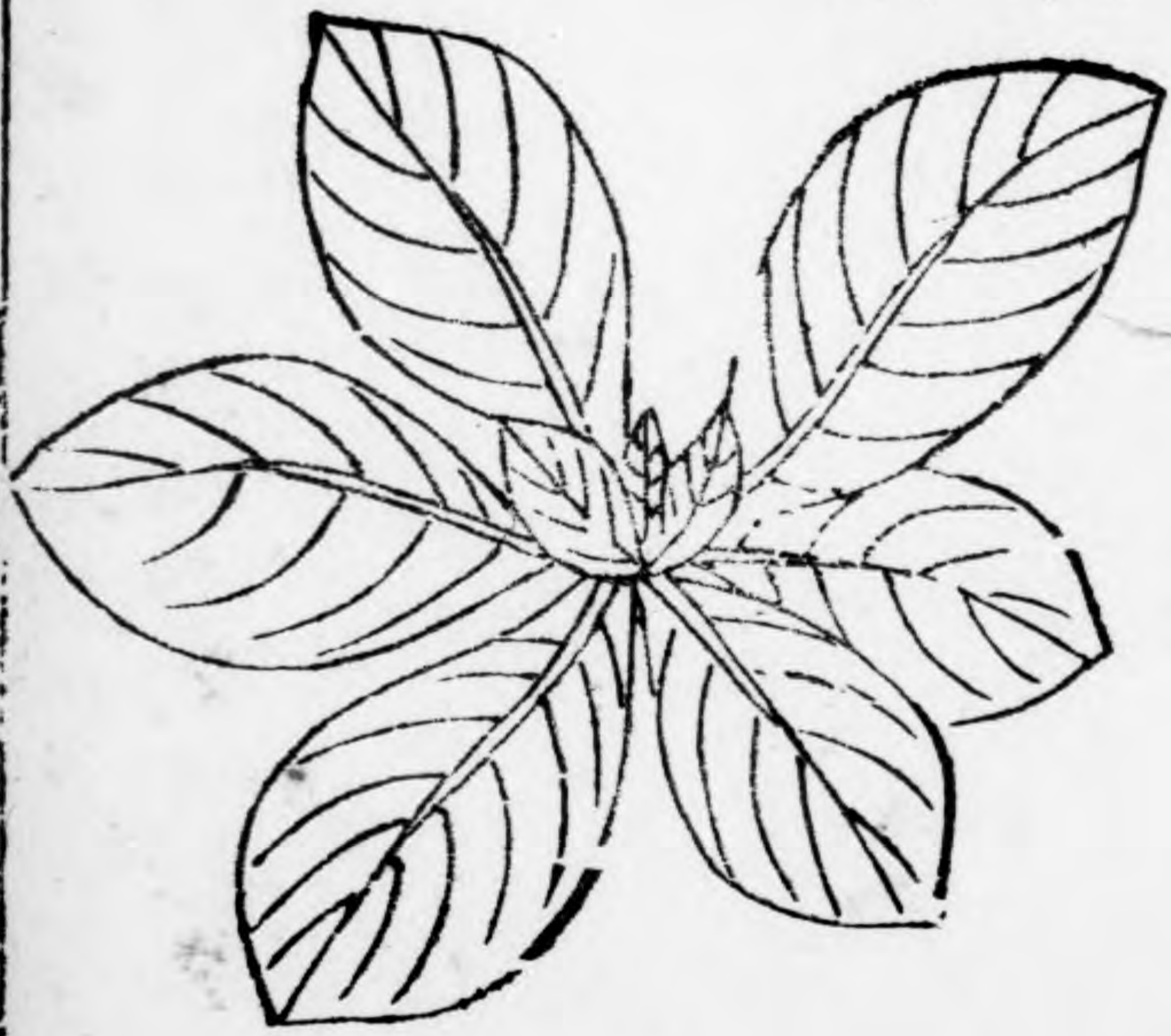
攷飢 採苗葉焯熟水浸淘去苦味油鹽調食生採亦可食



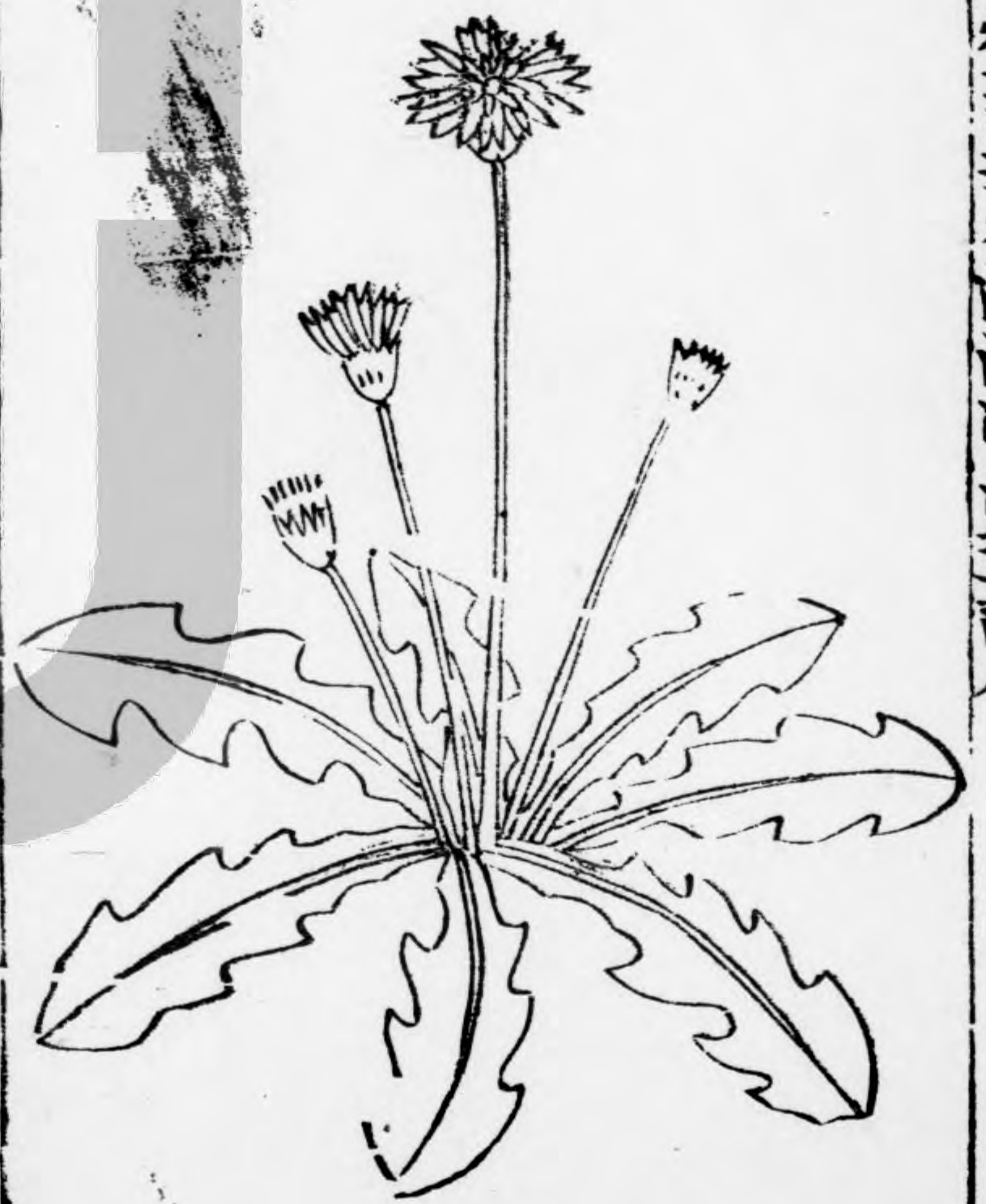
黃鶴菜 生密縣山谷中苗初搗地生葉似初生山萵苣葉而小葉脚
微有花又似字字丁葉而頭頗團葉中攢生葶葶又高五六寸許開小黃
花結小細子黃茶褐色葉味甜

鷺兒菜

攷飢 採苗葉焯熟換水淘淨油鹽調食



牛耳菜 生密縣山澗邊苗葉搗地生葉似匙頭樣頗長又似牛耳菜
 葉而小微澁又似山萵音葉亦小頗硬而頭微團味苦
採 採苗葉焯熟換水浸淘淨油鹽調食
亭亭丁菜



柴韭 又名黃花苗 生田野中苗初搗地生葉似苦苣葉微短小葉叢
 中間疏莖稍頭開苗 花莖葉折之皆有白汁味微苦
採 採苗葉焯熟油鹽調食



野韭
 生荒野中苗葉形狀如韭但葉圓細而瘦葉中攏葶子開
 花如韭花狀粉紫色苗葉味辛
 採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食生醃食亦可

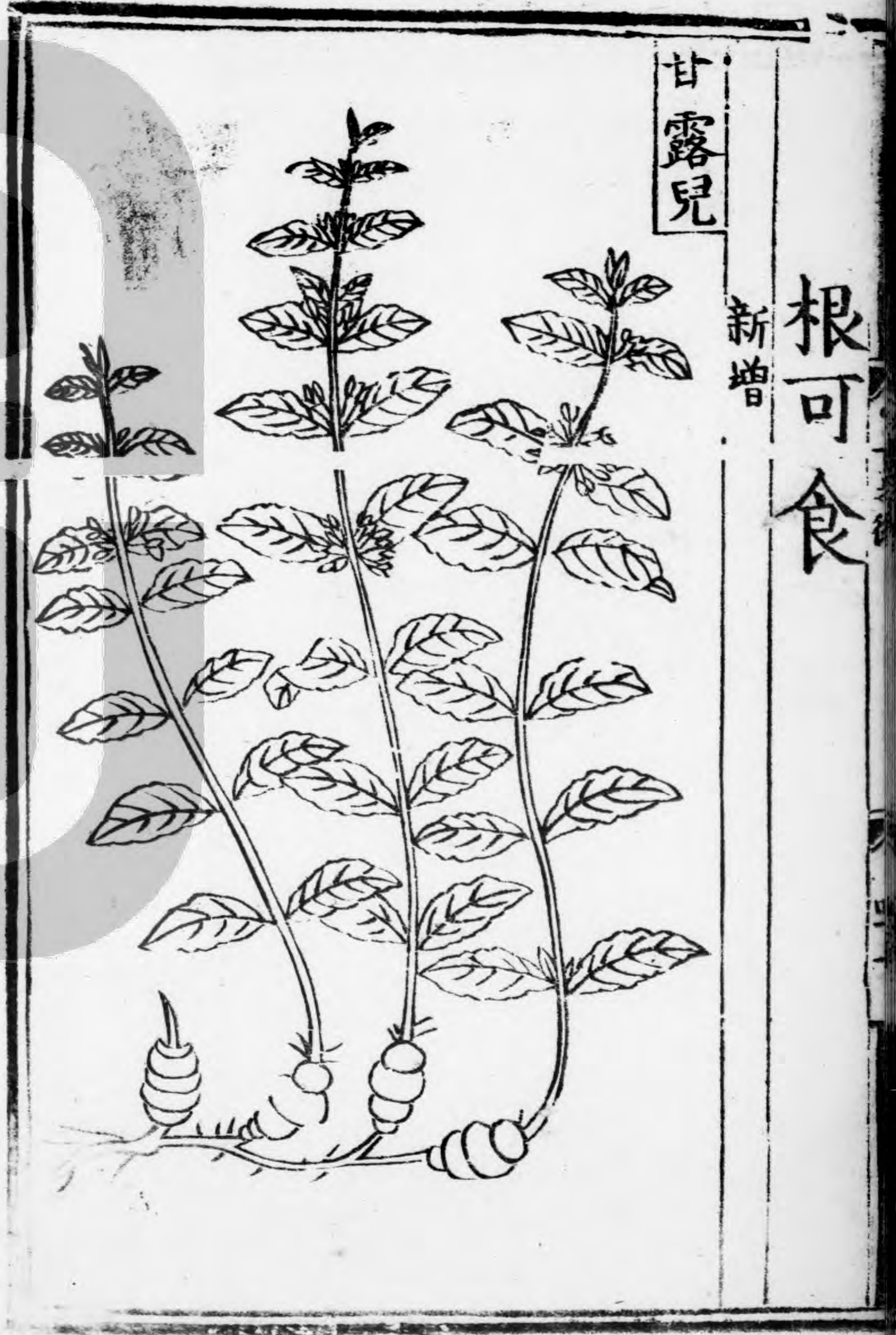


生荒野中
 苗葉極細弱葉圓比紫韭又細小
 採苗葉焯熟油鹽調食生醃食亦可

根可食

新增

甘露兒



甘露兒 人家園圃中多栽葉似地瓜兒葉甚闊多有毛莖其葉對節生色微淡綠又似薄荷葉亦寬而嫩開紅花其根呼為甘露兒形如小指而紋節甚稠皮色黧白味甘

救飢 採根洗淨燥熟油鹽調食生醃食亦可

地瓜兒苗



地人兒苗 生田野中苗高二尺餘莖方四楞葉似薄荷葉微長
 大又似澤蘭葉拂莖而生根名地瓜形類甘露兒更長味甘
取法 掘根洗淨煉熟油蓋調食生醃食亦可

澤蒜

○根莖皆可食

本草原有



澤蒜 又名小蒜 生田野中今處處有之生山中者名藟力的切苗

似細韭葉中心地蕈開淡粉紫花根似蒜而甚小味辛性温有
小毒又云熟有主每

秋飢

採苗如作羹或生醃或燥熟油鹽調皆可食
文具本草菜部小蒜條下

樓子葱

新增



人家園圃中多栽苗並
小葱四五枝疊生三四層故名
不根莖俱似葱其葉稍頭又生
葱不結子但搯音恰下小

葱蒜之便活味甘辣性温

救飢採苗莖連根擇去細根燥熟油鹽調食生亦可食

薤韭

治病與本草菜部下葱同用



薤韭一名石韭生輝縣太行山山野中葉似蒜葉而頗窄狹
又似韭葉微闊花似韭花頗大根似韭根甚韌味辣
採苗葉燥熟油鹽調食生亦可食冬月採取根燥食

水薤藟



水蘼草 生田野下濕地中苗初搨地生葉似薺菜形而厚大
 鋸齒尖花葉又似水芥葉亦厚大後分莖又稍間開淡黃花結
 小角兒根如白菜根而大味甘辣
 採根及葉燂熟油蓋調食生亦可食



生輝 採根及葉燂熟水浸淘淨油蓋調食或採根換水煮去
 苦味食之亦可
 小其葉頭尖齒 採根及葉燂熟水浸淘淨油蓋調食或採根換水煮去
 角其子黑色根似白菜根頗大苗葉根味微苦

○葉及實皆可食

本草原有

薺菜



薺菜注平澤中今處處有之苗塌地生作鋸齒葉三四月出
 葉分生莖又稍上開小白花結實小似新蕒子苗葉味甘性
 溫無毒其實亦呼新蕒其音錫莢子其子味甘性平患氣入食
 之動冷疾不可與麵同食令人背悶服丹不入不可食
 故飢採子用水調攪良久成塊或作燒餅或煮粥食味甚
 粘滑葉煉作菜食或煮作羹皆可
 治病文具本草菜部條下



蘇一名桂荏又有數種有芍蘇魚蘇山蘇出簡州及無
為單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
穎味辛性溫又云味微辛甘子無毒

救飢採葉燂食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好葉
可生食與魚作羹味佳

治病文具本草菜部蘇子條下

荏子



荏 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蕪音魚以其蘇字但除木邊故也味辛性溫無毒

救飢 採嫩苗葉燻熟油鹽調食子可炒食又研之雜米作粥甚肥美亦可榨油用

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
灰麩 音勃 結青子成穗者甘也取穗者微苦性暖生墻下樹下

者不可用

採苗葉煤熟水浸淘以
佳穗成熟時採子搗為米
石麩作餅蒸食皆可
丁香茄兒



山藥



○根及實皆可食

本草原有

丁香茄兒

亦名天茄兒延蔓云

生人家園籬邊多種莖紫

多刺藤長丈餘葉似牽牛葉甚

而無花又似初生嫩葉

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

食

秋飢

抹茄兒煤食或醃作

食

菜食嫩葉亦可煤熟油鹽調

薯蕷 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王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莖延籬授莖紫色葉青有三尖角似干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 掘取根蒸食甚美或入漿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

救荒本草卷下畢



