

沙果子樹

新增



少果一名花紅南北皆有今中牟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藤音梅子
 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煤熟油鹽調食

○根可食

本草原有

半苗



鐵藜藜



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鷄彈大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襖芋紫芋毒少煮食之又宜冷食療熱止渴野芋大毒不堪食也

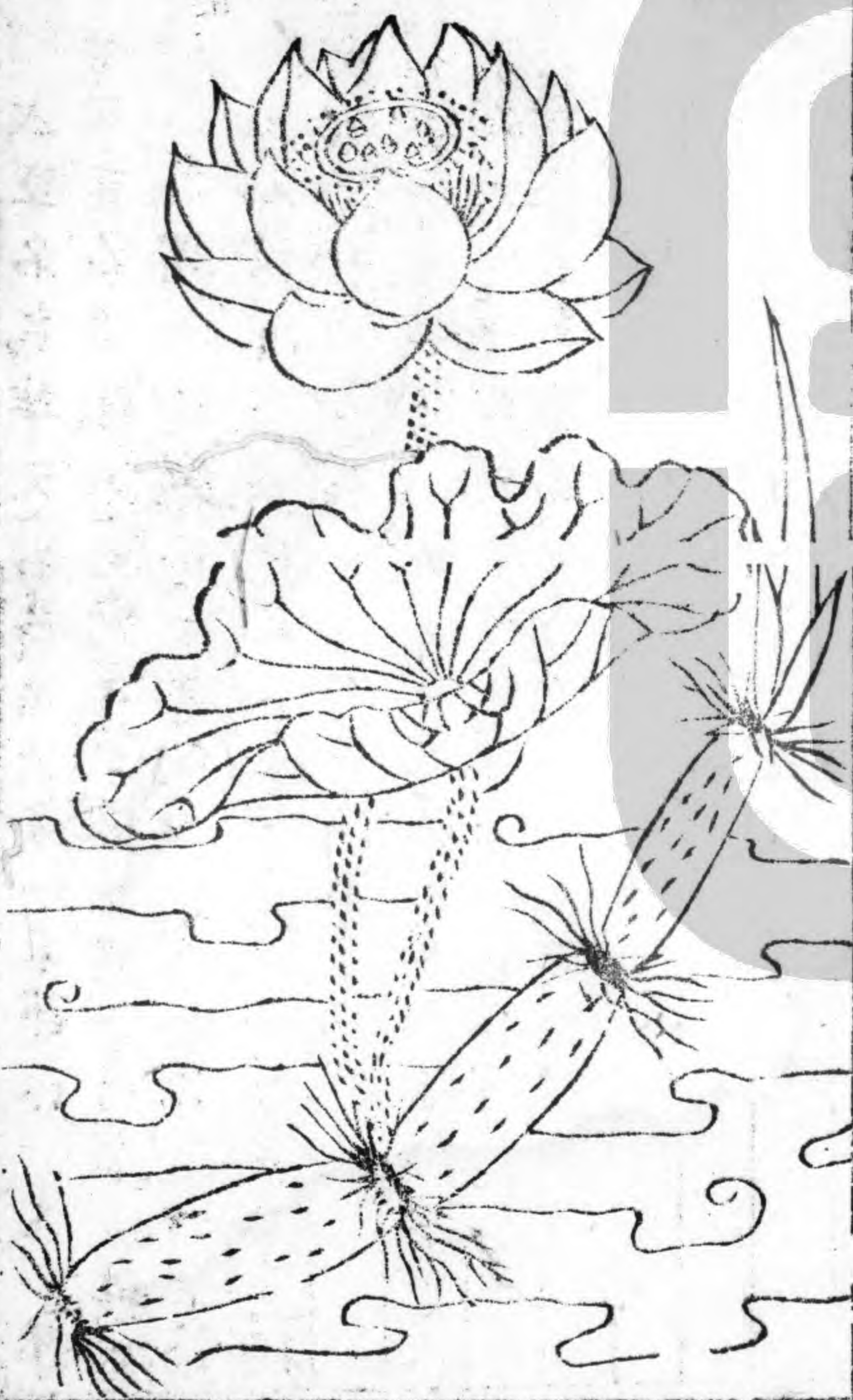
治病文具本草果部條下

水萍 音本 草名烏芋又石菖音夫茨一名藉姑一名水萍
 一名槎音查牙亦名茨菰又石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

○根及實皆可食

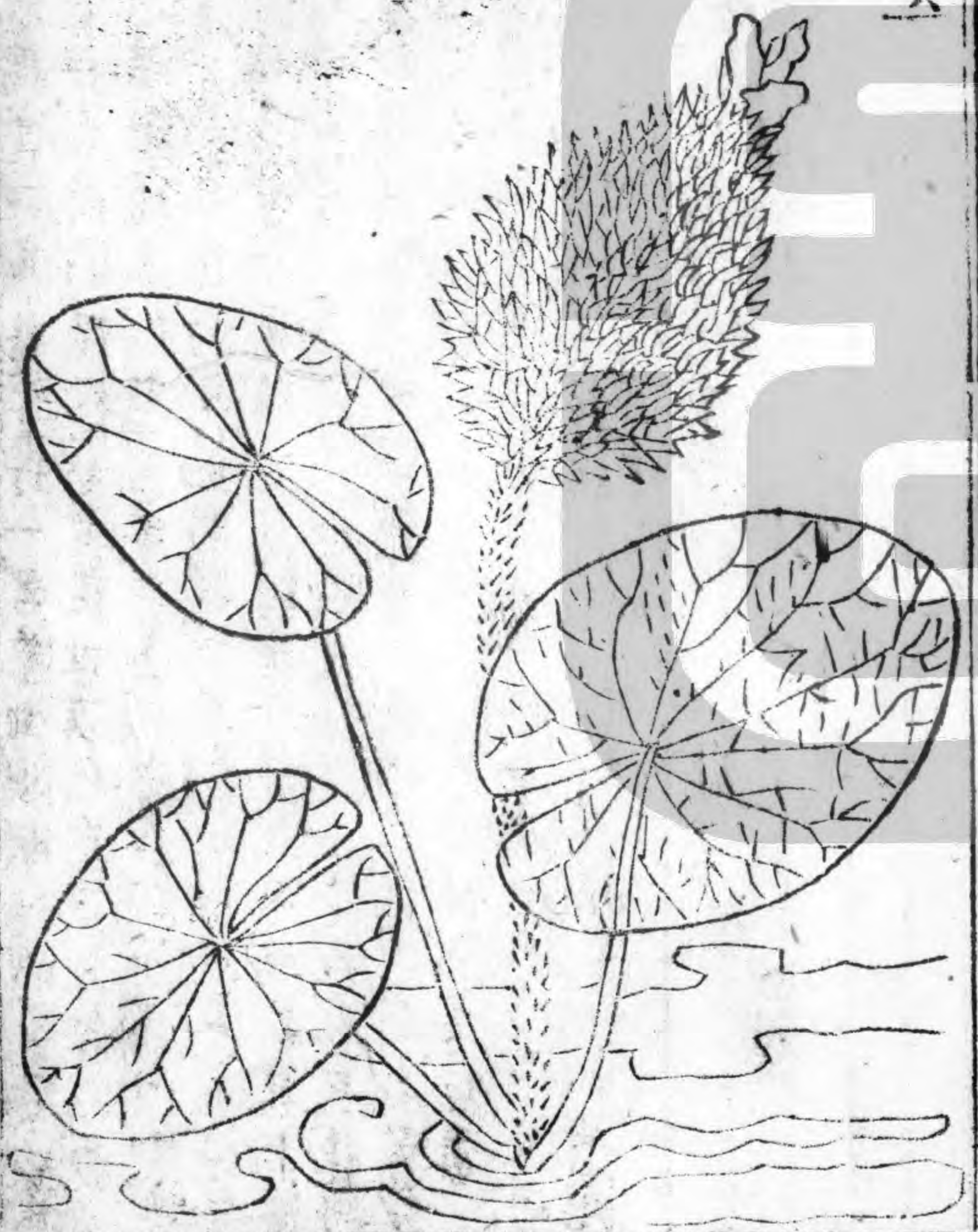
蓮藕

本草原有



蓮草有藕實一名水芝。丁一名蓮生。汝南池澤今處處有
 之。生水中。其葉名荷。圓徑尺。其花世謂之蓮。花色有紅白二
 種。花中結實。謂之蓮房。俗名以蓮蓬。其蓮青皮裹白子。為的即蓮
 子也。的中青心為意。其的至秋。表皮色黑而沉水。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。藪其本。露
 音密。云是莖下白。莖音密。在泥中藕節間。初生萌芽也。其花
 蓄其實。蓮實根藕。其中的。芙蓉蓮實莖味。其性平寒。無毒。
 又云。其花未發。為幽。消已發。為芙蓉。蓮實莖味。其性平寒。無毒。
 採藕。燥熟食。生食。亦可。蓮子。蒸食。或生食。亦可。又可
 林粮。仙家貯石蓮子。乾。藕。經千年者。食之。至妙。又以管磨
 為麵食。或屑為米。加粟。煮飯。食。皆可。
治病 文具本草。菓部。藕。實條下。

藕頭實貝



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皺背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艾褐色其近根莖軟音
嫩者名為音韋軟人採以為菜如實味甘性平無毒

採嫩根莖 燥食實熟採實刺人食之蒸過烈日晒之
其皮即開春去皮搗人為粉蒸燥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

苦苣菜



今處處有葉似菠菜葉比菠菜葉兩倍多兩叉開黃花結角似

莧菜

莧菜有角有子如小芥子大味辛性温無毒經冬根不死辟瘴
救飢採苗葉煤熱水浸淘洗淨油鹽調食
治病文具本草菜部條下



莧菜本草有莧實一名馬莧一名莫實細莧亦同一名人莧

薊間訛呼為人木莧菜生淮陽川澤及田中今廣濟有之苗高一
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鼈瘕
效驗採苗葉煤熱水淘洗淨油鹽調食晒乾燥食尤佳
治病文具本草菜部條下

苦苣菜

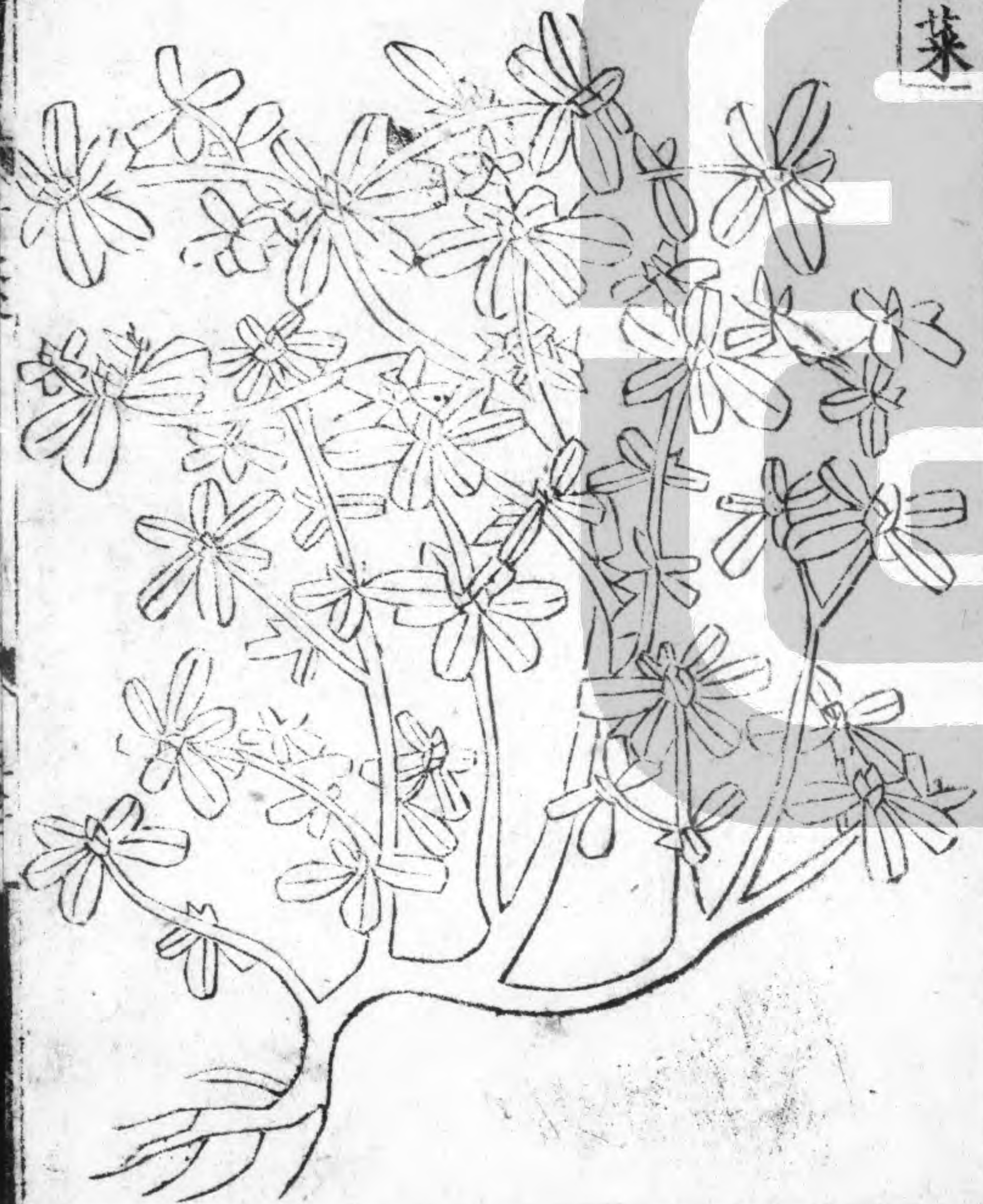


苦苣菜 本草云 卽野苣也 又名福音扁苣 俗名天精菜 舊不著所出州土 今處處有之 苗搗地生 其葉光者似黃花 苗葉葉花者似山苣 其葉莖葉中皆有白汁 味苦 性平 一云性寒

採苗 葉燥熟 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 調十二經脈 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 採苗葉先以水焯音焯過晒乾 燥熟油鹽調食 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 小葉極莖而生 稍葉似鴉嘴 形每葉間分又攏葶如穿葉狀 稍開黃花 味微苦 性冷無毒

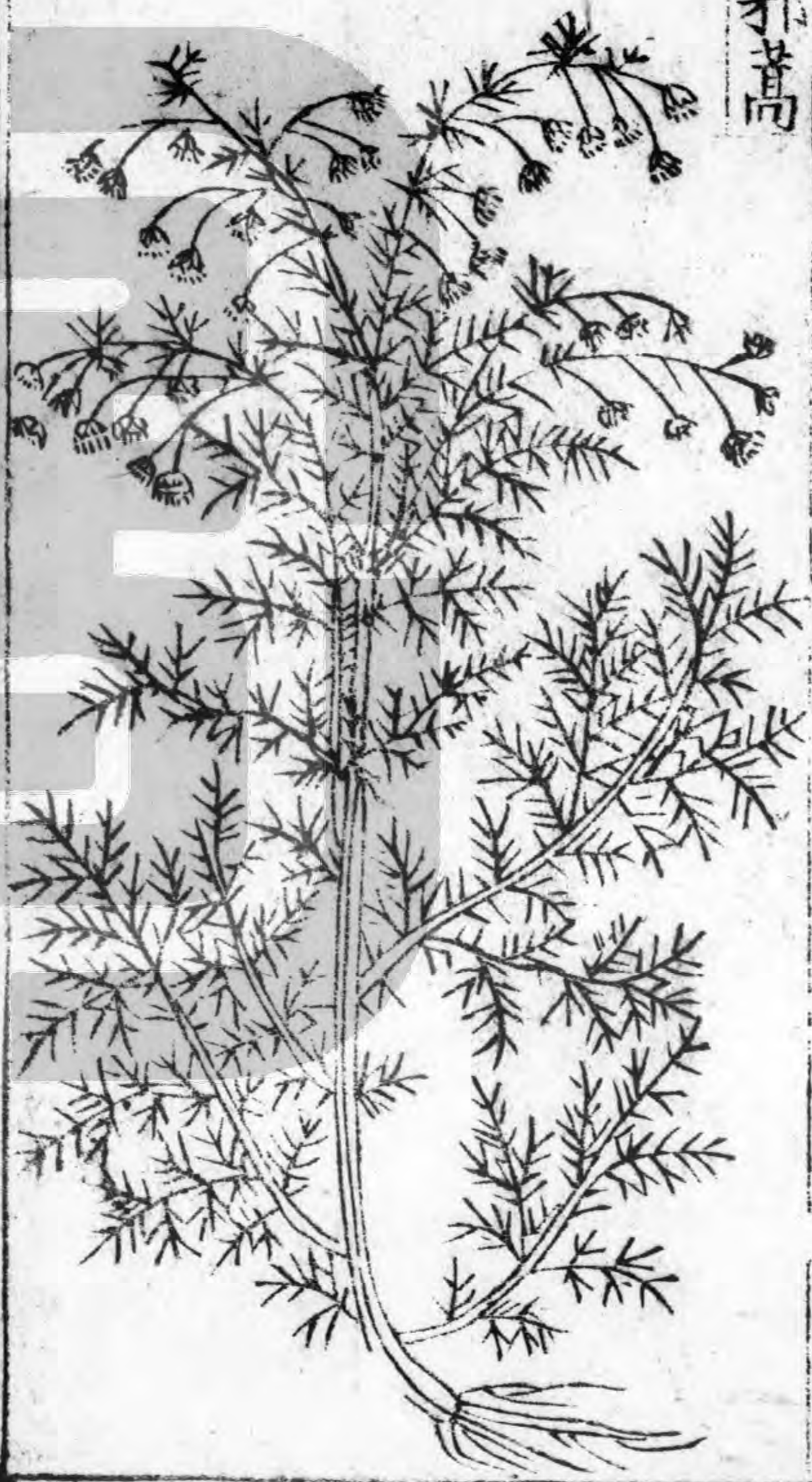
採苗 採苗葉 焯熟以水浸洗 淘淨 油鹽調食 出垂城時 切不可取 物令嫩下 赤爛 泰婦忌食

治病 文具本草菜部條下

苦蕒菜



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
 採苗葉焯熟以水浸洗淨油鹽調食不可多食動氣破腹
 治痢文具本草菜部條下
邪蒿



生田園中今處處有之苗高尺餘似青蒿細軟葉又似葫蘆
 菊葉微細而多花又莖葉稠密稍開小碎瓣黃花苗葉味辛性
 溫平無毒
 採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食生食微動風氣作羹食良
 不可同胡荽音雞食令人汗臭氣
 治痢文具本草菜部條下
同蒿



同類處處有之人家園圃中多種苗高二三尺葉類胡胡蘿蔔苗葉而肥大開黃花似菊花味辛性平

採製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故反覆發經冬至春結子故謂冬

葵子生少室山今處處有之苗自以二三尺莖及花葉似蜀葵而差小子及根俱味甘性寒無毒苦八苓為之使根解蜀椒毒葉味甘性滑利為百菜主其心傷人

採製採葉焯熟水浸淘淨油鹽調食服丹石人尤宜食天竹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



藜芽菜 本草有藜實生雷澤川二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

救飢 採苗葉煤熟換水浸去辣氣淘淨油盐調食
治病 文具本草菜部藜實條下

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稍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銀寒

採 苗葉嫩時採取煤食江南人不甚食多食利大小腸

薄荷



薄荷 一名鷄蘇 旧不著所出州土 今處處有之 莖方葉似荏子葉 小頗細長 又似香葉 葉而大開細碎 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 但叶少 甘為別 生江湖間 彼人多作茶飲 俗呼為 新羅薄荷 又有南薄荷 荷其葉微小

故飢

採苗以水燉熟 換水浸去辣味 油鹽調食 與薤作葷賣

食相宜 煎以湯暖酒和飲 煎茶並宜 新病瘥人勿食 令人

虛汗不止 以食之 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 一名鼠萇 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

水蘄 採嫩苗葉焯熟水浸去邪氣油鹽調食初生香辛可
取作生菜鹽食

水蘄

文具本草菜部假蘇條下



水蘄 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又其莖方密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芹菜中人遇食
之作蛟龍病

水蘄 發其時採之焯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

香葉

新增



銀條菜

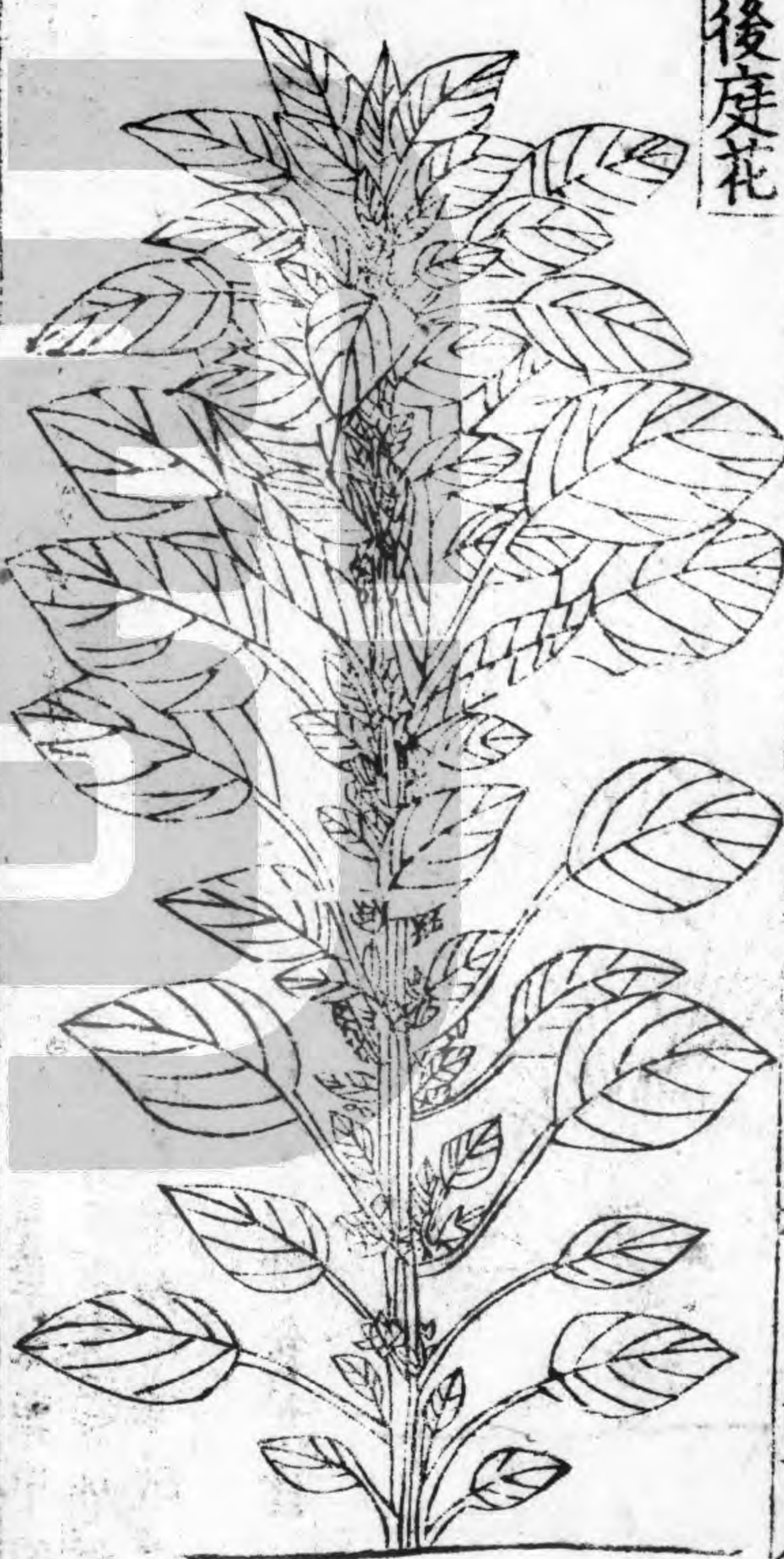


本藥生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方密匝化面
四棱莖色紫稔葉似薄荷葉微小邊有細鋸齒亦有細毛稍頭
開花作穗花淡藕褐色味辛香性温

採苗葉煤熟油鹽調食

銀條菜所在人家園圃多種苗葉皆似蒿芭細長色頗青白攪
菁高二尺許開四瓣淡黃花結蒴似蕎麥類而圓中有子如油
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

後庭花一名鳳來紅人家園圃多種之葉似人苜葉其葉中心
紅色又有黃色相間亦有通身紅色者亦有紫色者莖葉間結
實比苜實微大其葉聚攢狀如花朶其色嬌紅可愛故以
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



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

救飢 採苗葉焯熟水淘洗淨油鹽調食

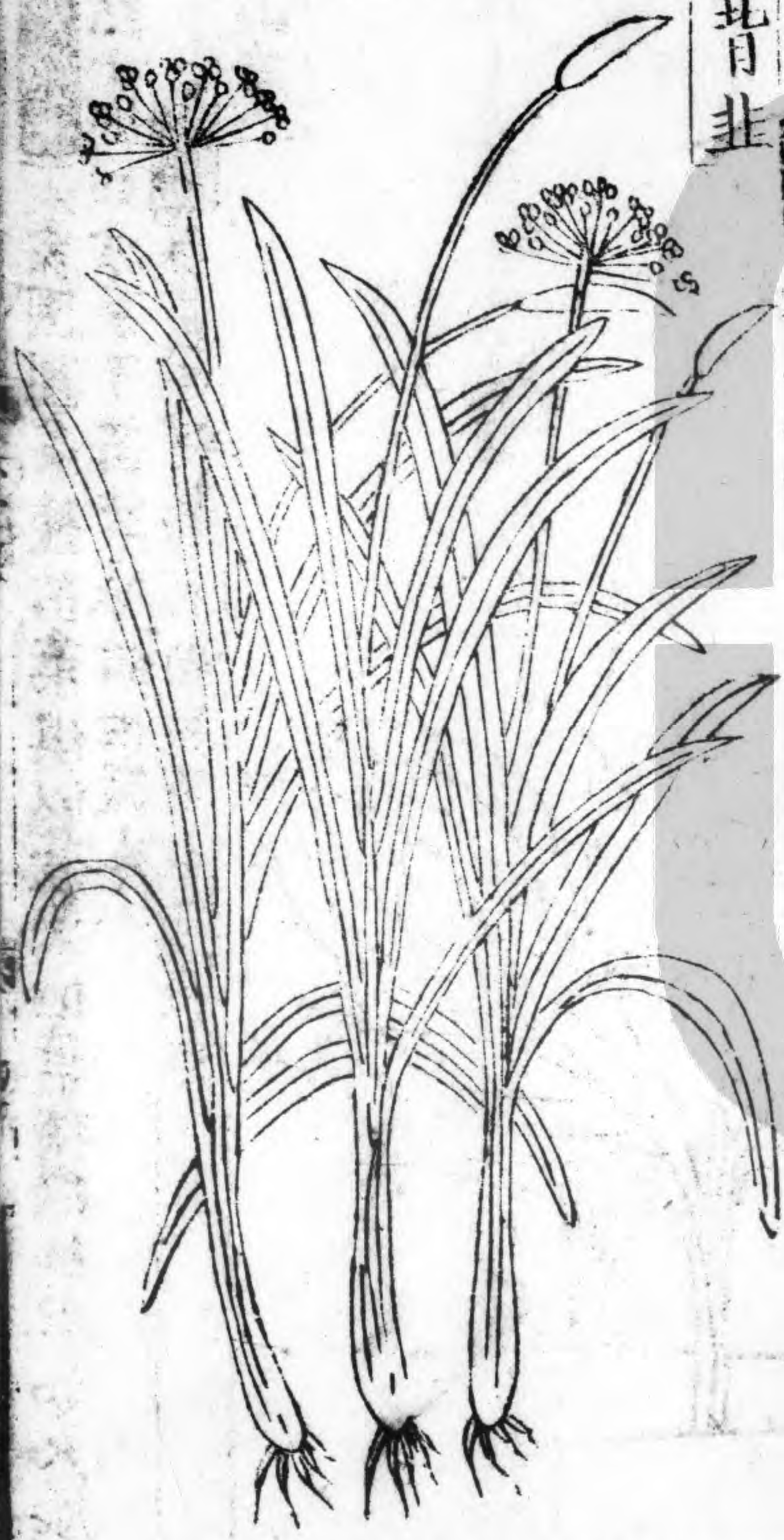
山蔥



鹿耳蔥 一名關蔥又名鹿耳蔥生輝縣太行山山野中葉似玉簪
葉微團葉中攢七官切葶似蒜其甚長而澁稍頭結葶葶音
似葱葶葶微小開白花結子黑色苗味辣

救飢 採苗葉焯熟油鹽調食生醃食亦可

背韭



生輝縣太行山山野中葉頗似韭葉而其寬大根似葱根
味辣

水芥菜

採苗葉焯熟油鹽調食全醃食亦可



水邊多生苗高尺許葉似家芥葉極小色微淡綠
葉亦細開小黃花結細短小角兒葉味微辛
採苗葉焯熟水浸去辣氣淘洗過油鹽調食

過藍菜



獨藍菜 吐音生田野中下濕地苗初搗地生葉似初生菠菜葉而小其頭頗團葉間攏葶分又上結莢兒似榆錢狀而小其葉味辛香微酸性微温

牛耳朶菜 採苗葉焯熟水浸取酸辣味復用水淘淨作羹油鹽調食



牛耳朶菜 一名野芥菜生田野中苗高一二尺苗莖似蒿莖色葉似牛耳朶形而小葉間分攏葶又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



山宜菜 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小大瘦亦小味甜微苦
採苗 採苗葉焯熟水淘淨油鹽調食



程