

本草綱目穀部目錄第二十三卷

穀之二

稷粟類一十八種

稷

別錄

黍

別錄

蜀黍

食物

玉蜀黍

綱目

粱

別錄

粟

別錄

秫

別錄

糝子

救荒

稗

綱目

狼尾草

拾遺

東廬

拾遺

菰米

綱目

蓬草子

拾遺

蒯草子

拾遺

篩草子

海藥

薏苡

本經

罌子粟

開寶
卽御米

麗春花

阿芙蓉

綱目

右附方舊二十七新五十五

本草綱目穀部第二十三卷

穀之二

稷粟類一十八種

稷

別錄上品

釋名

稷

音祭

粢

音咨

時珍曰

稷從禾

從畎

畎音卽

諸

是矣

種稷者

必畎畎

進力也

南人承

北音呼

稷爲

稷謂其

米可供

祭也禮

記祭宗

廟稷曰

明粢爾

雅

云粢稷

也羅願

云稷稷

粢皆一

物語音

之輕重

耳赤者

名麋白

者名芑

黑者名

秬註見

黍下

集解

似又註

黍米云

稷米亦

不識書

記多云

黍與稷

相

食之不宜

人言發

宿病詩

云黍稷

稻粱禾

麻菽麥

此八穀也

俗猶莫

能辨證

況芝英

乎蘇恭

曰呂氏

春秋云

飯之美

者有陽

山之稷

高誘註

云關西

謂

之麋音

糜冀州

謂之麋

音牽去

聲廣雅

云麋

稷也

仁

禮記云稷曰明粢爾雅云粢稷也說文云稷乃五穀長田正也此乃官名非穀號也先儒以稷爲粟類或言粟之上者皆說其義而不知其實也按汜勝之種植書有黍不言稷本草有稷不載稭稭卽稷也楚人謂之稷關中謂之糜呼其米爲黃米其苗與黍同類故呼黍爲秬秬陶言與黍相似者得之矣藏器曰稷稭一物也塞北最多如黍黑色詵曰稷在八穀之中最爲下苗黍乃作酒此乃作飯用之殊塗頌曰稷米出粟處皆能種之今人不甚珍此惟祠事用之農家惟以備他穀之不熟則爲糧耳宗奭曰稷米今謂之稭米先諸米熟其香可愛故取以供祭祀然發故疾只堪作飯不黏其味淡時珍曰稷與黍一類二種也黏者爲黍不黏者爲稷稷可作飯黍可釀酒猶稻之有粳與糯也陳藏器獨指黑黍爲稷亦偏矣黍稷之苗似粟而低小有毛結子成枝而殊散其粒如粟而光滑三月下種五六月可收亦有七八月收者其色有赤白黃黑數種黑者禾稍高今俗通呼爲黍子不復呼

稷矣北邊地寒種之有補河西出者顆粒尤硬稷熟最早作飯疎爽香美為五穀之長而屬土故祀穀神者以稷配社五穀不可遍祭祭其長以該之也上古以厲山氏之子為稷主至成湯始易以后稷皆有功於農事者云

正誤

吳瑞曰稷苗似蘆粒亦大南人呼為蘆稷孫

似粟而結子不同粟穗叢聚攢簇稷黍之粒疎散成枝孫氏謂稷為粟誤矣蘆稷即蜀黍也其莖苗高大如蘆而今之祭祀者不知稷即黍之不黏者往往以蘆稷為稷故吳氏亦襲其誤也今並正之

稷米氣味甘寒無毒

洗日多食發二十種冷病氣不與瓠子同食發冷病但

飲黍穰汁即瘥又不可與附子同服

主治益氣補不足

別治熱壓丹

石毒發熱解苦瓠毒

日作飯食安中利胃宜脾鏡心

涼血解暑

時珍生編

發明

時珍曰按孫真人云稷脾之穀也脾病宜食之汜勝之云燒黍稷則瓠死此物性相制也

稷米黍穰能解苦瓠之毒淮南萬畢術云祠豕之黍啖兒令不思母此亦有所厭耶

附方

新補中益氣 羊肉一腳熬湯入河西稷米葱鹽煮粥食之飲膳正要卒

吮不止

案米粉并華水服之良 肘后癰疽發背 案米粉粉熬黑以雞子白和塗練

上翦孔貼之乾則易神效 葛氏方

辟除瘟疫

令不相染以糲米爲末頓服之 肘后方

根主治心氣痛產難

時珍

附方

新 心氣疼痛 高粱根煎湯

橫生難產

重陽日取高粱

根名瓜龍陰乾燒存性研末酒服二錢卽下

黍

別錄中品

校正

別錄中品丹黍
米今併為一

釋名

赤黍

曰薺

音

曰麋

音

白黍

曰芑

音

起

黑黍

曰秬

音

按許慎說

音

音

音

音

距

一

稭

二

米

曰

秬

音

音

音

音

音

音

音

音

音

音

音

音

也

魏

子

才

六

書

精

蘊

云

禾

下

從

黍

象

細

粒

散

垂

之

形

汜

勝

之

云

黍

者

暑

也

待

暑

而

生

暑

後

乃

成

也

詩

云

誕

降

嘉

種

維

秬

維

秬

維

糜

維

芑

糜

即

薺

音

轉

也

郭

璞

以

薺

芑

為

梁

粟

以

秬

即

黑

黍

之

二

米

者

羅

願

以

秬

為

來

牟

皆

非

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

矣

集

解

而

異

於

粟

粒

亦

大

今

人

多

呼

秬

粟

為

黍

非

矣

曰今汴洛河陝間皆種之爾雅云蘄赤苗芑白苗
秬黑黍是也李廵云秬是黑黍中一稭有二米者
古之定律者以上黨秬黍之中者累之以生律度
衡量後人取此黍定之終不能協律或云秬乃黍
之中者一稭二米之黍也此黍得天地中和之氣
而生蓋不常有有則一穗皆同二米粒並均勻無
小大故可定律他黍則不然地有肥瘠歲有凶穰
故米有大小不常矣今上黨民間或值豐歲往往
得二米者但稀闊故不以充貢爾時珍曰黍乃稷
之黏者亦有赤白黃黑數種其苗色亦然郭義恭
廣志有赤黍白黍黃黍大黑黍牛黍燕領馬革驢
皮稻尾諸名俱以三月種者爲上時五月卽熟四
月種者爲中時七月卽熟五月種者爲下時八月
乃熟詩云秬鬯一卣則黍之爲酒尙也白者亞於
糯赤者最黏可蒸食俱可作餽古人以黍黏履以
黍雪桃皆取其黏也菰葉裏成糗食謂之角黍淮
南萬畢術云穫黍
置溝卽生蟻螬

正誤

領曰黃糯不黏者為秬可以釀酒北人謂為黃米亦

時珍

曰此誤以黍為稷以秬為黍也蓋稷之黏者

為黍粟之黏者為秬稷以秬為黍也蓋稷之黏者

黍秬糯稻之性味功用甚明而註者不諳往往鑿

誤如此今俗不知分別通呼秬與黍為黃米矣

黍米

此通指諸黍米也

氣味

甘溫

無毒

久食

令人

多熱煩

別錄○洗曰性寒有小毒發故疾久食昏五臟令

人好睡緩人筋骨絕血脈小兒多食令久不能行

小貓犬食之其腳踟屈合葵菜食成痼疾合牛肉

白酒食生寸白蟲李廷飛曰五種黍米多食閉氣

主治

益氣補中

別錄

燒灰

和油

塗杖瘡

止痛

不作癰

癰

孟詵

嚼濃汁

塗小兒

驚口瘡

有效

時珍

發明

思邈曰

黍米肺之穀也

肺病宜食之

主益氣

按羅願云

黍者暑也

以其象火為南

黍

方之穀蓋黍最黏滯與糯米同性其氣溫暖故功
能補肺而多食作煩熱緩筋骨也孟氏謂其性寒
矣非

附方

新舊二

男子陰易

黍米二兩煮薄粥和酒飲

心

聖濟總錄

痛不瘥

四十年者黍米淘汁

湯火灼傷

黍米女麴

等分各炒焦研末雞子白調

閃肭脫白

赤黑腫痛

用黍米粉

鐵漿粉各半斤葱一斤同炒存性研末以

醋調服三次後水調入少醋貼之

集成

丹黍米

別錄中品○即赤黍也爾雅謂之薷瑞曰

呼爲赤鰕米宗奭曰丹黍皮赤其米黃惟可爲糜

不堪爲飯黏着難解

原曰穗熟色赤故屬火北人

以之釀

酒作糕

氣味甘微寒無毒

思邈曰微溫大明曰溫有小毒不可合蜜及葵同食宗奭曰動

風性熱多食難消○餘同黍米

主治欬逆上氣霍亂止洩利除熱

止煩渴

別錄

下氣止欬嗽退熱

大明

治鼈瘕以新熟者

淘泔汁生服一升不過三二度愈

孟詵

附方

舊二新二

男子陰易

用丹黍米三兩

傷寒類要

小兒驚口

不乳者丹黍米嚙汁塗之

飲酒不醉

取赤黍漬以狐

血陰乾飲酒時取一丸置舌下

萬畢術方

令婦不妬

取蘗即赤黍也

含之令人不醉

同蘗苡等分爲丸

常服之

同上

穰莖并根氣味辛熱有小毒

洗曰醉臥黍穰令人

作提拂掃地用以入藥更佳〔主治〕**煮汁飲之解苦瓠毒浴身**

去浮腫和小豆煮汁服下小便孟詵**燒灰酒服方寸**

匕治妊娠尿血丹黍根煮汁服利小便止上喘

時珍

附方

舊一**通身水腫**以黍莖掃帚煮湯浴之**腳氣衝心**黍穰一石

煮汁入椒目一升更煎十沸**天行豌豆瘡**不拘人畜

煮汁洗之一莖者是**瘡腫傷風**中水痛劇者黍穰

縹穰不可用**千金**燒烟熏令汗出愈

金方

蜀黍

食物

釋名

蜀秫

俗名

蘆稌

食物

蘆粟

並俗

木稷

廣雅

荻梁

同

高粱

時珍曰蜀黍不甚經見而今北方最多按廣雅荻梁木稷也蓋此亦黍稷之類而高大如蘆荻者故

俗有諸名種始自蜀故謂之蜀黍

集解

穎曰蜀黍北地種之以備缺糧餘及牛馬穀之最長者南人呼爲蘆稌時珍曰蜀黍宜下

地春月布種秋月收之莖高丈許狀似蘆荻而苗實葉亦似蘆穗大如帚粒大如椒紅黑色米性堅實黃赤色有二種黏者可以濟荒可以養畜稍可作簞者可以作糕煮粥可以濟荒可以養畜稍可作簞莖可織箔席編籬供爨最有利於民者今人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久多蛇

米氣味甘澀溫無毒主治溫中澀腸胃止霍亂黏

者與黍米功同

時珍

根主治糞汁服利小便止喘滿燒灰酒服治產難

有效

時珍

附方

一新

小便不通

止喘紅疏散用紅疏黍根二兩扁蓄一兩半燈心百莖每服各

半兩流水煎服

張文叔方

玉蜀黍

綱目

釋名玉高粱

集解

時珍曰玉蜀黍種出西土種者亦罕其苗葉俱似蜀黍而肥矮亦似薏苡苗高三四尺六

七月開花成穗如秕麥狀苗心別出一苞如梭魚形苞上出白鬚垂垂久則苞拆子出顆顆攢簇子

亦大如稷子黃白色可燥炒食之炒拆白花如炒拆糯穀之狀

米氣味甘平無毒主治調中開胃

時珍

根葉氣味主治小便淋瀝沙石痛不可忍煎湯頻

飲時珍

梁

別錄中品

校正

別錄中品有青梁米黃梁米白梁米今併為一

釋名

時珍曰梁者良也穀之良者也或云種出自梁州或云梁米性涼故得梁名皆各執已見

也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毛之品者即梁也黃白青赤亦隨色命名耳郭義恭廣志有解梁貝梁遼東赤梁之名乃因地命名也

集解

弘景曰凡云梁米皆是粟類惟其牙頭色異爲分別耳汜勝之云梁是秬粟則不爾也黃

梁出青冀州東閒不見有白梁處處有之襄陽竹根者爲佳青梁江東少有又漢中一種臬梁粒如粟而皮黑可食釀酒甚消玉恭曰梁雖粟類細論則別黃梁出蜀漢商浙閒穗大毛長穀米俱粗於白梁而收子少不耐水旱食之香美勝於諸梁人號竹根黃陶以竹根爲白梁非矣白梁穗大多毛且長而穀粗扁長不似粟圓也米亦白而大食之香美亞於黃梁青梁穀穗有毛而粒青米亦微青而細於黃白梁其粒似青稞而少粗早熟而收薄夏月食之極爲清涼但味短色惡不如黃白梁故人少種之作餽清白勝於餘米頌曰梁者粟類也粟雖粒細而功用則無別矣今汴洛河陝閒多種白梁而青黃稀有因其損地力而收穫少也宗奭曰黃梁白梁西洛農家多種爲飯尤佳餘用不甚相宜

黃粱米

別錄中品

氣味

甘平無毒

主治

益氣和中止洩

別錄

去客風頑痺

華日

止霍亂下痢利小便除煩熱

時珍

發明

宗奭曰青粱白粱性皆微涼獨黃粱性味甘平豈非得土之中和氣多耶頌曰諸粱比之

他穀最益脾胃

附方

舊四新

霍亂煩躁

黃粱米粉半升水升半和絞如白粉頓服

外臺方霍

亂大渴

不止多飲則殺人一斗煮清三升稍稍飲之五升水

肘後小兒鼻

乾

無涕腦熱也用黃米粉生礬末各一兩

普濟小兒赤

丹

用土番黃米粉和雞子

小兒生瘡

滿身面如火燒以黃粱米

研粉和蜜水調之外臺