

本  
州  
綱  
目

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

參了

救荒

稗

綱目

狼尾草

拾遺

東廬

拾遺

菰米

綱目

蓬草子

拾遺

蒹草子

拾遺

篩草子

海藥

薏苡

本經

罌子粟

開寶

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

諧

是矣

種稷者

必畎

畎進力

也南人

承北音

呼稷爲

稷

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

糜白者名

芑黑者名

秬註見黍

下

集解

似弘景曰

稷米人亦

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

之糜音廉

冀州謂之

黍音牽去

聲廣雅云

黍稷也

雅云黍稷

也

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

之

禮記云稷曰明稷爾雅云稷也  
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稌  
稌卽稷也  
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  
藏器曰稷稌一物也塞北最多如黍黑色  
說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  
宗奭曰稷米今謂之稌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為稷故吳氏亦襲其誤也今並正之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**

氣不與瓠子同食發冷病但

飲黍穰汁即瘥又

**主治**

**益氣補不足**

別治熱壓丹

**石毒發熱解苦瓠毒**

華日

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 葱鹽煮粥食之入河西稷米卒

啖不止

桑米粉并華水肘后癰疽發背 桑米粉熬黑以

上翦孔貼之乾則辟除瘟疫 令不相染以糴米為

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

根名瓜龍陰乾燒存性研末酒服二錢即下

黍

別錄中品

校正

別錄中品丹黍  
今併為一

釋名

赤黍曰薺

音門曰麋

音麋

白黍曰芑

音起

黑黍曰秬

音距

一稊二米曰秠

音文

云瘡

並爾雅

時珍曰

按許慎說

也

魏子才六書精蘊云禾下從𠂔象細粒散垂之

形汜勝之云黍者暑也待暑而生暑後乃成也詩

云誕降嘉種維秬維秠

郭璞以薺芑為梁粟以秠即黑黍之二米者羅願

以秠為來

牟皆非矣

集解

弘景曰

黍荊郢州及江北皆種之其苗如蘆

而異於粟粒亦大今人多呼秬粟為黍非矣

北人作黍飯方藥釀黍米酒皆用秬黍也別錄丹

黍米即赤黍米也亦出北閩江東時有而非土所

宜多入補藥用又有黑黍名秬釀酒供祭祀用

日黍有數種其苗亦不似蘆雖似粟而非粟也

頌

本

草

綱

目

黍

卷

二

三

黍

四



曰今汴洛河陝間皆種之爾雅云釐赤苗芭白苗  
秬黑黍是也李巡云秬是黑黍中一稔有二米者  
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  
之中者一稔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  
置溝卽生螭螭

**正誤**

頌曰黃糯不黏者為秠可以釀酒北人謂為黃米亦

時珍曰

此誤以黍為稷以秠為黍也蓋稷之有粳糯也

為黍

粟之黏者為秠粳之黏者為糯別錄本文著

黍秠

糯稻之性味功用甚明而註者不諳往往謬

誤如此

今俗不知分別通呼秠與黍為黃米矣

**黍米**

此通指諸

**氣味甘溫無毒久食令人多熱煩**

別錄

○說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

食之其腳踡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癥**

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

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

**附方**

新舊二二

**男子陰易**

黍米二兩煮薄粥和酒飲心

發汗即愈

聖濟總錄

心

**痛不瘥**

溫服隨意

黍米淘汁

**湯火灼傷**

黍米女麴

等分各炒焦研末雞子白調

閃肭脫臼

赤黑腫痛

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

**丹黍米**

別錄中品。即赤黍也爾雅謂之薺瑞曰

呼爲赤鰕米宗奭曰丹黍皮赤其米黃惟可爲糜

酒作糕

不堪爲飯黏着難解原曰穗熟色赤故屬火北人

原书缺页

作提拂掃地用以 **主治** 煮汁飲之解苦瓠毒浴身

煮汁入藥更佳

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莖煮汁服利小便止上喘

**附方** 舊一 **通身水腫** 以黍莖掃帚 **腳氣衝心** 黍穰

煮汁入椒目一升更煎十沸 **天行豌豆瘡** 不拘人畜

漬腳三四度愈 外臺秘要 **瘡腫傷風** 中水痛劇者黍穰

煮汁洗之一莖者是 **瘡腫傷風** 燒烟熏令汗出愈

祭穰不可用 千金 **瘡腫傷風** 燒烟熏令汗出愈

**蜀黍**

食物

金方

**釋名**蜀秫

俗名蘆稌

食物蘆粟

並俗木稷

廣雅荻梁

同上高粱

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和糯秫釀酒作餌不黏

者可以作糕煮粥可以濟荒可以養畜稍可作簞莖可以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

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 煮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

止喘紅秫散用紅秫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

亦大如櫻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爲一

**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

也梁卽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爲梁細而毛

短者爲粟今則通呼爲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

之品者卽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

梁出青冀州東間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間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間多種  
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  
宜相