

彩繪本

食物本草



明·佚名編繪

食物本草

廣陵書社

中國·揚州

圖書在版編目(CIP)數據

食物本草 / (明) 佚名編繪. — 揚州 : 廣陵書社,
2015. 9

ISBN 978-7-5554-0416-3

I. ①食… II. ①佚… III. ①食物本草 IV.
①R281.5

中國版本圖書館CIP數據核字(2015)第224365號

ISBN 978-7-5554-0416-3



9 787555 404163 >

食物本草

編繪 (明) 佚名

責任編輯 徐大軍

出版人 曾學文

出版發行 廣陵書社

社址 揚州市維揚路三四九號

郵編 二二五〇〇九

電話 (〇五一四) 八五二二八〇八八 八五二二八〇八九

印刷 揚州廣陵古籍刻印社

版次 二〇一五年九月第一版第一次印刷

標準書號 ISBN 978-7-5554-0416-3

定價 貳仟圓整(全肆冊)

出版說明

《食物本草》是以記載食、藥兩用植物、動物等爲特色的本草專著。該書曾被明代醫學家李時珍著的《本草綱目》大量引用，但《食物本草》的作者歷來頗有爭議，或有盧和、汪穎、薛己之別，或不著撰人，其成書年也因此而難以確定。此爲明代宮廷手繪彩本。文字內容與題爲盧和編撰的《食物本草》基本相同。書中採用一文一圖對照的書法、繪畫形式，栩栩如生地展示了本草的食、藥兩用價值和藝術價值，在本草古籍圖書中可謂獨樹一幟。其精良的書法、絢麗的丹青圖畫，充分展現了高超的工藝水平。

本書共四卷，用簡練的中醫藥語言生動地介紹了中國古代人們生活中常見的近四百種食用藥材的療身藥用、養生保健價值。所選食物，兼

具藥性兩用之品，包括穀類、蔬菜、水果、禽鳥、水生物并魚類、動物及水、酒、作料等三百八十多種，手繪工筆重彩繪圖四百九十多幅。以手抄楷書五萬餘字，分別記述其來源、性味功能、用法及禁忌，并涉及很多中國古代觀察與運用各種生物的知識，包括各種民俗及古代禮俗相關的記載，內容廣泛豐富。

鑒于此書具有較高的藝術價值和醫藥文獻價值，今據明代宮廷寫本，採用宣紙彩印的方式照原貌影印出版，以期成爲一件兼具欣賞和收藏價值的藝術珍品。

廣陵書社

二〇一五年九月

目錄

卷一

水類

井水	千里水	秋露水	臘雪水	乳穴水	寒泉水	夏冰	溫泉
漿水	熱湯	繁露水	梅雨水	半天河水	冬霜水	雹水	方儲
花水	糧甕水	甌氣水	生熟湯	屋漏水	猪槽水	溺坑水	鹽
膽水	豕井水	洗碗水	蟹膏水	陰地流泉水	鹵水	地漿水	清明
水	炊湯水	甘露水					

穀類

粳米	粟米	糯米	黍米	秫米	黃粱米	白粱米	青粱米	稷
----	----	----	----	----	-----	-----	-----	---

米 陳廩米 秣葛 香稻米 芡米 苡米 蓬草米 狼尾子米 稗子
米 粃米 小麥 麩筋 大麥 蕎麥 黑大豆 白豆 赤小豆 菽
豆 豌豆 藊豆 蠶豆 罌粟 芝蔴 胡麻 麻蕒 穬麥 苡實

菜類

蘿蔔 韭菜 薤 葱 蔓菁 菘菜 芥菜 莧菜 馬齒莧 胡
荽 葵菜 小蒜 大蒜 茄 菠薐菜 苦蕒 菘蓬 薺菜 紫苑 百
合 枸杞 蘄菜 菹菜 茼蒿 蕨 茭白 紫菜 鹿角菜 白苣 石
耳 苦蕒 山藥 芋 雍菜 決明菜 芎苗 葶菜 苐菜 羊蹄
菜 蒟蒻 地蠶 假蘇 紫蘇 薄荷 香薷 筍 冬瓜 稍瓜 甜
瓜 黃瓜 絲瓜 瓠子 葫蘆 蓴 金雞瓜 薑 豆腐 鹹豆
豉 蕈 木耳 萁蒿 苦菜 馬蘭 繁蕒 蕺菜 東風菜 油菜 藕

絲菜 莫菜 白花菜 蘋 藻 蒲蒻 蓼 葛根 白蘘荷 胡葱 鹿
葱 芸臺 堇菜 苜蓿 落葵 秦荻梨 翹搖菜 荏菜 羅勒菜

卷二

果類

藕 蓮子 棗 栗 葡萄 柿 桃 杏 石榴 梨 李 柰
子 胡桃 楊梅 林檎 橄欖 土瓜 山查 甘蔗 落花生 白
梅 芡 櫻桃 菱角 荔枝 圓眼 松子 榛子 檳榔 黃精 木
瓜 橙 橘 柑 西瓜 枇杷 榧子 椰子 櫛子 覆盆子 鳧
茨 茨菰 豆蔻 菴羅果 梧桐子 茱萸 皂莢子 楡梲 金櫻
子 楮實 獼猴桃 羊桃 羊棗 桑椹 銀杏 無花果 柚

麋 獾 猪 毫 猪 兔 驢 虎 熊 白 馬 豹 象 獺 豺 狼 羆 /

貔 狐 狸 獠 猴 麋 家猫 鼠 果然 / 狨獸 / 狒狒 牛黃 / 犀
角 / 脰肱臍 / 貊澤膏

卷四

魚類

鯽魚 鯉魚 鮓魚 魴魚 鱖魚 蠡魚 鰭魚 鱸魚 河魨
魚 石首魚 鱗魚 青魚 鮎魚 白魚 鰻鱺魚 鱖魚 鱮魚 /
鱣魚 鮐魚 鰱魚 昌侯魚 鯨魚 嘉魚 烏賊魚 章舉魚 黃
頰魚 比目魚 鮓魚 邵陽魚 鮓魚 鱣魚 鯊魚 鰲魚 鯖
魚 蟹 鼈 車螯 蚶 蜆 淡菜 蛤蜊 蜆 鰻 江豚 鼈 蛤蚧 水
刀 田螺 / 黃螺 蛸 / 海螺 牡蠣 蚌 龜 江豚 鼈 蛤蚧 水
母 鮫 鯉 貝子 鼈 瑇瑁 海蛤 蝦蟆 魚膾 魚鮓

味類

鹽 醬 胡椒 蜀椒 醋 豆豉 蜜 芥辣 茴香 砂糖 飴

糖 蒔蘿 砂仁 杏仁 梅仁 香油 酒糟 茶 麴 酥 辣米

食物本草卷一

水類 穀類 菜類

水類



井水新汲即用利人療病平旦第一汲者
為井華水又與諸水不同凡井水有遠
從地脉來者為上有從近處江河中滲
來者欠佳又城市人家稠密溝渠污水
雜入井中成醯用須煎滾停頓一時候
醯下墜取上面清水用之否則氣味俱
惡而煎茶釀酒作豆腐三事尤不堪也
又雨後其水渾濁須搗桃杏仁連汁投

入水中攪勻少時則渾濁墜底矣易曰
井泥不食謹之



千里水即遠來流水也從西來者謂之東

流水二水味辛平無毒主病後虛弱及
盪滌邪穢陽之過萬名曰爛水以木盆
盛水杓揚之泡起作珠子數千顆擊取
煮藥治霍亂及入膀胱奔豚氣用之殊
勝誠與諸水不同煉雲母粉用之即其
驗也古云流水不腐但江河水善惡有
不可知者昔年予在潯州忽一日城中
馬死數百詢之云數日前有雨洗出山

谷中蛇蟲之毒馬飲其水而致然也不
可不知

秋露水



秋露水味甘平無毒在百草頭上者愈百

病止消渴令人身輕不飢肌肉悅澤
葉上者明目百花上者益顏色

臘雪水



臘雪水甘大寒解天行時疫及一切毒淹