

【本草养生堂经典文库】

# 食 用 本 草 纲 目

彩 色 圖 鑒

◎ 远 足 谢 宇 主 编

传承中华民族的中医文化瑰宝  
再现中草药学研究的辉煌成就

Chromatic illustrated  
handbook of  
compendium of  
materia medica for diet



萃 特 出 版 社



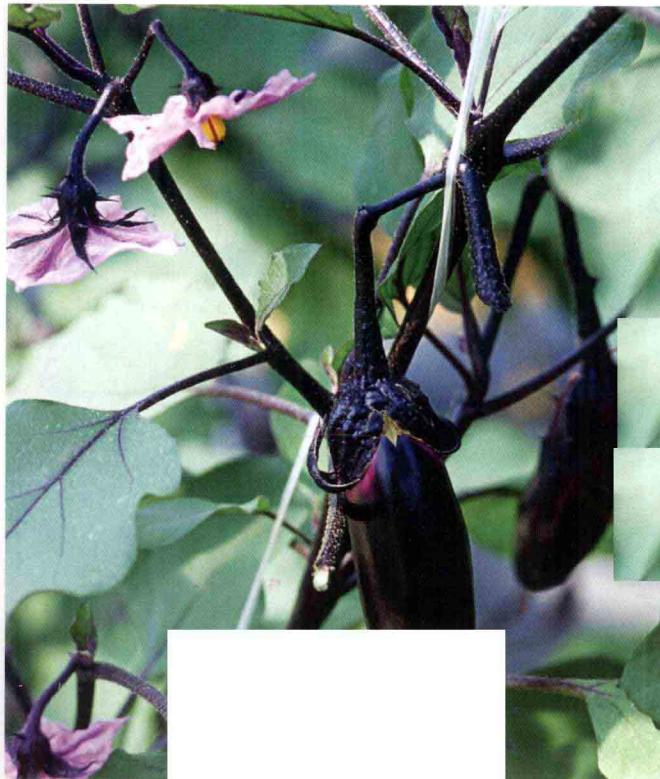
卷之三  
卷之三  
卷之三

卷之三

【本草养生堂经典文库】

# 食用本草纲目彩色图鉴

远足 谢宇 主编



萃龄出版社

责任编辑：苏 辉

装帧设计：刘 燕 徐 娜

责任印制：李浩玉

-----  
图书在版编目（CIP）数据

食用本草纲目彩色图鉴 / 远足，谢宇主编。—北京：华  
龄出版社，2008.6

ISBN 978-7-80178-541-1

I . 食… II . ①远… ②谢… III . 食用本草 - 图集 IV .  
R281.5-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2008）第 076689 号

书 名：食用本草纲目彩色图鉴

作 者：远足 谢宇 主编

出版发行：华龄出版社

印 刷：北京威灵彩色印刷有限公司

版 次：2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 次印刷

开 本：787X 1092 毫米 1/16 印 张：15

字 数：200 千字 印 数：1~5000 册

定 价：58.00 元

---

地址：北京西城区鼓楼西大街 41 号

邮编：100009

电话：84044445 (发行部)

传真：84039173



《本草纲目》是我国明代伟大的药学家李时珍（1518—1593）穷毕生精力，广收博采，实地考察，对以往历代本草学进行全面的整理和总结，历时27载编撰而成的。全书共52卷，约200万字，收入药物1 892种（新增374种），附图1100多幅，附方11000多种，是集我国16世纪以前的药物学成就之大成者，在训古、语言文字、历史、地理、植物、动物、矿物、冶金等方面也有突出的成就。

《本草纲目》从出版至今，已有400多年的历史，先后出版过数十种版本，并被美国、前苏联、日本、德国、法国等翻译成英、俄、日、法、德语出版。李时珍的伟大学术成就还受到世界人民的广泛好评，被评为世界上对人类最有贡献的科学家之一，《本草纲目》被誉为“东方药学巨典”。

《本草纲目》对每种药物的名称、性能、用途、制作都作了说明，并订正了历代相沿的某些错误。它是我国16世纪以前医药学丰富经验的总结，是我国医药宝库中一份珍贵遗产，直至今天还有实用价值。

但是，随着时代的变迁，《本草纲目》原文所载的部分药物，由于人们的生活习惯、伦理观念、医疗价值观等原因，如



水部、人部、土部等卷的部分药物已不再适用，这类药物已不能满足现实生活的需要，另外，还有一部分药物已经无迹可寻，为了让《本草纲目》一书能够在当今形势下依然能更好地发挥积极作用，更好地为广大读者服务，我们有必要对我们民族的医学瑰宝重新进行一下回顾和梳理！因此，我们经过精心策划，特聘请相关专业人士编辑了《食用本草纲目彩色图鉴》一书。

全书以《本草纲目》为基础，精选了适合食用的部分编辑成书，全书内容包括：草部、谷部、菜部、果部、鳞部、介部等。全书最大的特点是：对《本草纲目》的内容进行整理和精编；大范围配上药物彩色照片；从大众阅读的角度和深度诠释经典。

本书是学习和研究《本草纲目》实用的参考书，对继续发掘和发扬《本草纲目》的价值都会起到不可小视的作用，对于中医临床运用及各种研究都会起到积极的作用！

本书的主要读者对象是全国广大的医务工作者、医学研究机构的从业人员、相关院校的师生，同时，还可供全国各种类型的图书馆收藏及普通的读者阅读和收藏。

但是，由于《本草纲目》出版已久，历时较长，书中需要考证的地方也较多，加上编者知识水平所限，书中的错漏之处，还请读者批评指正！读者交流邮箱：[bcgmnew@163.com](mailto:bcgmnew@163.com)。

编 者  
2008年6月

# 第一部分 谷物类

胡麻	2
小麦	3
苦荞麦	4
荞麦	5
稻	5
蜀黍	7
玉米黍	7
薏苡仁	8
罂子粟	8
大豆	9
大豆黄卷	10
黄大豆	11
赤小豆	11
绿豆	12
白豆	13
豌豆	13
蚕豆	13
豇豆	14
刀豆	14

# 第二部分 蔬菜类

韭	16
葱	17
苔葱	18
胡葱	18
薤	18
蒜	19
葫	20
芸薹	20
菘	21
芥	21
白芥	22
芫菁	22
菜菔	23
生姜	24
干姜	25
同蒿	26
胡萝卜	26
胡荽	27
水蘋	27
堇	28
紫堇	28
马蘋	29
回香	29
莳萝	30
罗勒	30
白花菜	31
蔊菜	31
菠蘿	31
鸡肠草	32
苋	32
马齿苋	33
翻白草	34
蕺	34
蒲公英	35
落葵	35
水苦荬	36
蕨	36
黄瓜菜	37
生瓜菜	37
土芋	37
薯蕷	38
甘薯	38
百合	38
山丹	39
茄	40
壘卢	41
南瓜	42
冬瓜	42



地耳	43	苦瓜	46
胡瓜	44	木耳	46
丝瓜	45		

## 第三部分 果类

李	48	柚	63
杏	49	枸橼	64
巴旦杏	50	金橘	64
梅	50	枇杷	65
白梅	50	杨梅	66
棚梅	50	樱桃	66
桃	51	山婴桃	66
桃枭	51	银杏	67
栗	52	胡桃	67
天师栗	53	榛	69
枣	53	阿月浑子	68
大枣	53	柿子	69
梨	54	钩栗	69
鹿梨	55	橡实	69
棠梨	55	槲实	70
海红	55	荔枝	70
木瓜	56	龙眼	71
楂子	57	橄榄	72
模楂	57	木威子	73
榅桲	57	庵摩勒	73
山楂	57	毗梨勒	73
庵罗果	58	五敛子	73
柰	58	五子实	74
林檎	59	榧实	74
柿	59	海松子	74
椑柿	60	槟榔	75
君迁子	60	大腹子	75
安石榴	60	椰子	76
橘	61	无漏子	76
黄橘皮	61	桄榔子	76
柑	62	波罗蜜	77
橙	62	无花果	77



阿勒勃	78
沙棠果	78
探子	78
鹿目	78
都桷子	79
都念子	79
都咸子	79
摩厨子	79
韶子	80
马槟榔	80
枳椇	80
秦椒	80
蜀椒	81
崖椒	82
蔓椒	82
胡椒	82
毕澄茄	82
盐麸子	83
醋林子	83
茗	84
甜瓜	85
西瓜	85
葡萄	86
猕猴桃	86
甘蔗	87
石蜜	87
莲藕	88
红白莲花	89
茭实	89
芡实	89
慈姑	90

## 第四部分 鳞介类

乌蛇	92
金蛇	92
水蛇	93
两头蛇	93
鲤鱼	93
鮀鱼	94
鳙鱼	94
鱈鱼	95
鲩鱼	95
青鱼	95
石首鱼	96
勒鱼	96
鮰鱼	96
鲳鱼	97
鲫鱼	97
鲂鱼	97
鲈鱼	98
鳜鱼	98
鲨鱼	98
杜父鱼	99
鯷鱼	99
鲙残鱼	99
鱊鱼	99
金鱼	99
鳗鲡鱼	100
鳢鱼	100
鱠鱼	101
鱥鱼	101
鯙鱼	101
鮀鱼	102
鯿鱼	102
鯻鱼	102
鯔鱼	102
黄颡鱼	103
河豚	103
虾	104
海豚鱼	104





海马	105	牡蛎	110
鲍鱼	105	蚌	110
水龟	106	马刀	111
秦龟	106	蚬	111
璠瑁	106	海蛤	111
绿毛龟	107	文蛤	112
摄龟	107	蛤蜊	112
贲龟	108	魁蛤	112
鳖	108	蛏丑	113
鼋	108	田螺	113
蟹	109	车渠	113
鲎鱼	109	蜗螺	114
		海燕	114

## 第五部分 禽兽类

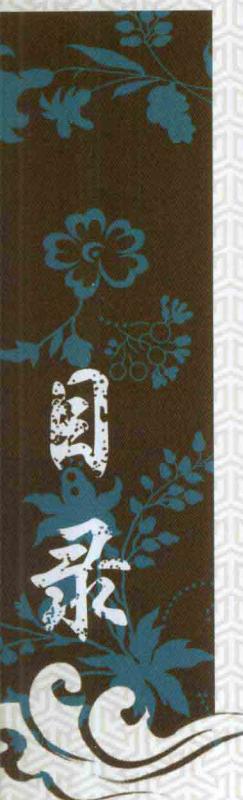
鹤	116	鹤雉	131
鹳	116	鹭雉	131
鸽鸡	117	鸺鸡	132
阳乌	117	白鹇	132
鵝鶩	117	鸕鷀	132
鷀鷺	118	竹鸡	133
鵠鹕	119	英鸡	133
鹅	119	秧鸡	133
雁	121	鹑	133
鸽	121	鶲	134
鸨	122	鶲	134
鹜	122	雀	134
鶗鴂	123	鸽	135
鳬	123	突厥雀	136
鸿鹄	124	蒿雀	136
鸩鵠	124	巧妇鸟	136
鸳鸯	125	燕	136
鹭	125	石燕	137
鴟	126	鸚鼠	137
鶲鴟	126	寒号虫	137
鸬鹚	126	斑鸠	138
鱼狗	127	青鹤	138
鸡	127	鸿鸠	139
雉	131	桑扈	139

目 录

伯劳	139	牦牛	170
鸚鵡	140	野马	170
百舌	141	野猪	171
练鹊	141	豪猪	171
莺	141	熊	172
慈乌	141	麋羊	173
鹊	142	鹿	173
山鹊	142	麋	175
鹊嘲	142	山羊	176
杜鹃	143	麇	176
鸚鵡	143	獐	177
孔雀	144	麝	177
鹰	144	灵猫	178
鸵鸟	145	猫	178
鹏	146	狸	179
鹗	146	风狸	180
鵟	146	狐	181
鵠	147	貉	182
鴟	148	獾	182
豕	148	豺	183
狗	151	狼	183
羊	152	兔	184
黄羊	155	山獭	185
牛	155	水獭	185
马	158	膾肭	186
驴	160	鼠	186
骡	162	鼴鼠	188
驼	162	鼈鼠	188
酪	163	竹鼈	188
酥	163	土拨鼠	188
醍醐	164	貂鼠	189
乳腐	164	黄鼠	189
阿胶	164	鼬鼠	190
黄明胶	165	鼷鼠	190
牛黄	166	猬	190
狗宝	166	猕猴	191
底野迦	167	狨	192
豹	167	果然	192
象	168	猩猩	192
犀	169		
犛牛	170		

## 第六部分 食用中草药类

甘草.....	194	苏.....	213
人参.....	195	菊.....	214
沙参.....	196	大蓟、小蓟.....	215
桔梗.....	196	胡卢巴.....	215
黄精.....	197	甘蕉.....	216
巴戟天.....	198	木贼.....	217
淫羊藿.....	198	地黄.....	218
丹参.....	199	麦门冬.....	219
玄参.....	200	萱草.....	219
白及.....	200	决明.....	220
三七.....	201	车前.....	220
升麻.....	202	甘蓝.....	221
贝母.....	202	蒺藜.....	221
芎藭.....	203	大黄.....	222
当归.....	204	蒟蒻.....	223
白芷.....	205	菟丝子.....	223
牡丹.....	205	五味子.....	224
木香.....	206	覆盆子.....	224
白豆蔻.....	206	使君子.....	225
益智子.....	207	天门冬.....	225
荜茇.....	208	何首乌.....	226
肉豆蔻.....	208	土茯苓.....	227
补骨脂.....	209	茜草.....	227
姜黄.....	209	泽泻.....	228
茉莉.....	210	海带.....	229
藿香.....	210	酢浆草.....	229
泽兰.....	211	葵.....	229
香薷.....	212	通草.....	230
薄荷.....	212		



# 第一部分

## 谷物类

：甘，平，无毒。

治：五脏产腑寒热邪气

肉。倍气力，金疮

稍

主治：生用治陶中积热，去

酒煮玄胡索、苦棟子尤妙。



## 胡麻 HuMa

**【释名】**巨胜、方茎、狗虱、油麻、脂麻、芝麻、青囊。

**【集解】**胡麻就是脂（芝）麻，按成熟期可分为迟、早两种，种子有黑、白、赤三种颜色，茎为方形。胡麻秋天开白花，也有带紫色比较艳丽些的。每节都会长角，长的约有一寸多。茎有四棱、六棱的，房小而子少；茎为七棱、八棱的，房大而子多，都是因为土地的肥沃和贫瘠的差别造成这种结果的出现。

### 胡麻

**【气味】**甘，无毒。

**【主治】**伤中虚羸，补五内，益气力，长肌肉，填髓脑。

### 白油麻

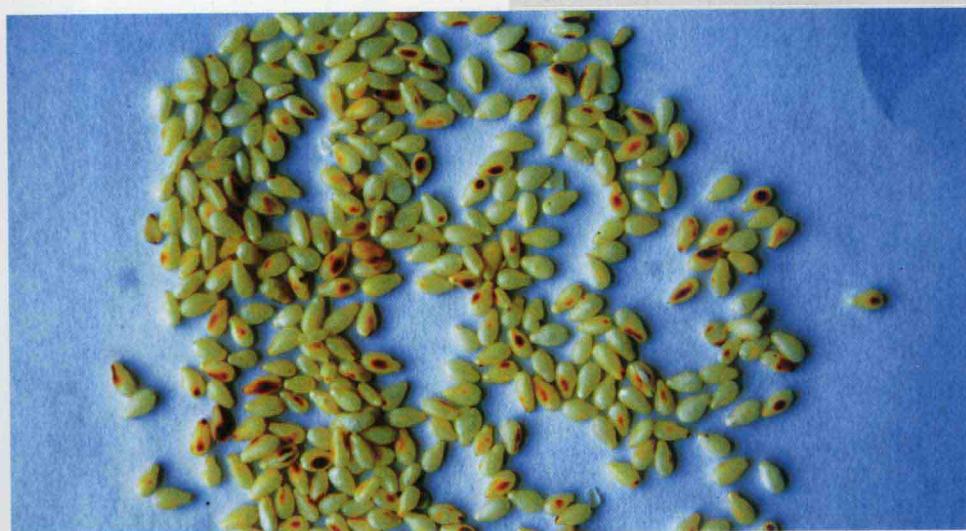
**【气味】**甘，大寒，无毒。

**【主治】**治虚劳，滑肠胃，行风气，通血脉，去头上浮风，润肌肉。



### 【附方】

1. 白发返黑：乌麻九蒸九晒，研末，枣膏丸，服之。《千金方》
2. 腰脚疼痛：新胡麻一升，熬香杵末。日服一小升，服至一斗永瘥。温酒、蜜汤、姜汁皆可下。《千金方》
3. 手脚酸痛：微肿。用脂麻熬研五升，酒一升，浸一宿。随意饮。《外台秘要》
4. 入水肢肿：作痛。生胡麻捣涂之。《千金方》
5. 偶感风寒：脂麻炒焦，乘热擂酒饮之，暖卧取微汗出良。





## 胡麻油

【气味】甘，微寒，无毒。

【主治】利大肠，产妇胞衣不落。生油摩肿，生秃发。

## 灯盏残油

【主治】能吐风痰食毒，涂痈肿热毒。又治御犬咬伤，以灌疮口，甚良。

## 【处方】

1. 吐解蛊毒：以清油多饮，取吐。《岭南方》
2. 解河豚毒：一时仓卒无药。急以清麻油多灌，取吐出毒物，即愈。《卫生易简方》
3. 解砒石毒：麻油一碗，灌之。《卫生易简方》
4. 小儿发热：不拘风寒饮食时行痘疹，并宜用之。以葱涎入香油内，手指蘸油摩擦小儿五心、头面、项背诸处，最能解毒凉肌。《直指方》

## 小麦 XiaoMai

【释名】来，梵书名麦曰迦师错。

【集解】小麦在秋天播种，冬天生长，春天开花，夏天成熟，具有四季中和之气，所以为五谷中价值最高的。气候较暖的地方也可以春天播种，到夏

天就收割的。但是春天播种与秋天播种的相比显得四气不足，所以质量也欠佳。北方人种小麦时往往采取漫撒的方式，而南方人种小麦时采取的是撮撒的方式。所以，北方的小麦皮薄面多，南方的小麦皮厚面少。



## 小麦

【气味】甘，微寒，无毒。入少阴、太阳之经。

【主治】除客热，止烦渴咽燥，利小便，养肝气，止漏血唾血。令女人易孕。

### 【附方】

1. 消渴心烦：用小麦作饭及粥食。《心镜方》
2. 老人五淋、身热腹满：小麦一升，通草二两，水三升，煮一升，饮之即愈。《奉亲书》
3. 项下癰气：用小麦一升，醋一升渍之，晒干为末。以海藻洗，研末三两，和匀。每以酒服方寸匕，日三。《小品方》

## 苦荞麦

KuQiaoMai

【集解】苦荞麦产于南方，春季前后播种。茎为青色，有很多分枝，叶与荞麦相似而比荞麦叶尖，开花带有一些绿色，结实也与荞麦相似，稍尖而棱

角不峭。苦荞麦的味道较苦，农家磨捣为粉，用锅蒸使气馏，然后滴去黄汁，才可以作为糕饵食用，成品颜色像猪肝一样。

【气味】甘、苦，温，有小毒。





# 荞麦 QiaoMai

**【释名】** 荞麦、乌麦、花荞。

**【集解】** 荞麦南北方都有种植。立秋前后下种，八九月收刈，生性畏霜。苗高约一二尺，赤茎绿叶，叶子像乌桕树叶，开白色的小花，花很繁密。累累



果实像羊蹄一样，果实呈三棱状，成熟后呈现乌黑色。

**【气味】** 甘，平，寒，无毒。

**【主治】** 实肠胃，益气力，续精神，能炼五脏滓秽。

## 【附方】

1. 咳嗽上气：荞麦粉四两，茶末二钱，生蜜二两，水一碗，顺手搅千下。饮之，良久下气不止，即愈。《儒门事亲》
2. 十水肿喘：生大戟一钱，荞麦面二钱，水和作饼，炙熟为末。空心茶服，以大小便利为度。《圣惠方》
3. 瘰头黑凹：荞麦面煮食之，即发起。《直指方》
4. 痘疮溃烂：用荞麦粉频频傅之。《痘疹方》

## 叶

**【主治】** 作茹食，下气，利耳目。多食即会造成轻度腹泄。

## 秸

**【主治】** 烧灰淋汁取渣熬干，同石灰等分，蜜收。

# 稻 Dao

**【释名】** 稜，糯。

**【集解】** 糯稻，南方水田多种植。其性粘，可以酿酒，可以为粢。可以蒸糕，可以熬饧，可以炒食。它的种类也有很多，谷壳有红、白两色，有的有毛，有的没有毛。米也有赤、白两色，红色的酒多糟少。一种粒白的像霜一样，长三

四分。《齐民要术》糯有九格、雉木、大黄、马首、虎皮、火色等名。

**【气味】** 甘，微寒，无毒。

**【主治】** 轻身除热。久服，令人多力健行。

## 稻米

**【气味】** 苦，温，无毒。