

穀

造釀
稷粟

芥豆

卷廿三

卷廿四

卷廿五

本草綱

目

無

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

秣

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

苘草子

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

何英泰

慈慈

本草

野苧菜

曲喻米

夏春

蔓草干

本草

苧草干

本草

蔞草干

本草

地鼠草

本草

地鼠草

本草

蔞米

本草

禾

本草

禾

本草

禾

本草

王國黍

本草

王國黍

本草

王國黍

本草

野

本草

野

本草

野

本草

雞之二

雞果雞一十八雞

本草臨目雞時目雞策二十三卷

本草綱目穀部第二十三卷

穀之二

稷粟類一十九種

稷

別錄上品

釋名稷

音稷

聲也又進力治稼也詩云稷稷良耜

是矣種稷者必畋畋進力也南人承北音呼稷為

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

耳赤者名稷白者名芑黑者名秬註見黍下

集解似又註黍米云稷米與黍米相似而粒殊大

食之不宜人言發宿病詩云黍稷稻粱禾麻菽麥

此人穀也俗猶莫能辨證况芝英乎蘇恭曰呂氏

春秋云飯之美者有陽山之稷高誘註云關西謂

之糜音糜冀州謂之纂音牽去聲廣雅云纂稷也

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稌稌卽稷也是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准入穀之中最爲下苗黍乃作酒此乃作飯用之殊差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粘其味淡時珍曰稷與黍一類二種也粘者爲黍不粘者爲稷稷可作飯黍可釀酒猶稻之有粳與糯也藏器獨指黑黍爲稷亦偏矣稷黍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梢高今俗通呼爲黍子不復呼

稷天北邊地寒種之有補河西出名穀種五便稷
熟最早作飯疎爽香美為五穀之長而屬土性
穀神者以稷配社五穀不可遍祭祭其長以該
也上古以厲山氏之子為稷主至成湯始易以
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稌孫
炎正義云稷即粟也時珍曰稷黍之苗雖類

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

稷米氣味甘寒無毒說曰多食發二十六種病
氣不與瓠子同食發冷病但

飲黍穰汁即瘥又**主治**益氣補不足別錄治熱壓丹
不可與附子同服

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

時珍曰生生編

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

稷米黍稷能解苦瓠之毒淮南方畢術云福塚之黍啖兒令不思母此亦有所厭耶

附方

新補中益氣 羊肉一脚 葱鹽煮粥食之 飲膳正要

碗不止

案米粉并華木 癰疽發背 雞子白和塗

上剪孔貼之乾則易神效 葛氏方

辟除瘟疫 令不相染以棕末 肘后

根主治

心氣痛產難

附方

新 心氣疼痛 高粱根煎湯 溫服甚效

橫生難產

重陽取高

根名 瓜龍陰乾燒存性

小酒服二錢即

黍

別錄

校正

別錄中品丹黍

釋名赤黍曰藁

音曰麋

白黍曰芑

起音黑黍曰巨

音一稗二米曰秬

音先並爾雅時珍曰按許慎說

也魏子才六書精蘊云禾下從余象細粒散垂之
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維秠維芑麋門藁音轉也
郭璞以藁芑為梁粟以秬即黑黍之二米者羅願
以秬為來
年皆非矣

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秠粟為黍非矣

北人作黍飯方藥懷黍米酒皆用秠黍也別錄丹
黍米即赤黍米也亦出北間江東時有而非土所
宜多入神藥用又有黑黍名秬釀酒供祭祀用黍
日黍有數種其苗亦不似蘆雖似粟而非粟也須

曰今汴洛河陝間皆種之爾雅云藁赤苗芑白苗
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
得二米者但稀潤故不以充貢爾時珍曰黍乃稷
之粘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
皮稻尾諸名俱以三月種者爲上時五月卽熟
月種者爲中時七月卽熟五月種者爲下時八月
乃熟詩云秬鬯一鹵則黍之爲酒尚也白者亞於
糯赤者最粘可蒸食俱可作餠古人以黍粘屨以
黍生桃皆取其粘也菰葉裹成糗食謂之角黍淮
南方畢術云穫黍
溝卽生蟻蟪

正誤

頌曰粘者為秣可以釀酒北人謂為黃米亦曰黃糯不粘者為黍可食如稻之有粳糯也

時珍曰此誤以黍為稷以秣為黍也蓋稷之粘者為黍粟之粘者為秣稷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秣與黍為黃米矣

黍米

此通指諸黍米也

氣味甘溫無毒久食令人多熱煩

別錄

○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

小猫犬食之其脚踡屈合葉菜食成癩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時珍曰按羅願云黍者暑也以其象火為南

方之穀蓋黍最粘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

聖濟總錄

心

痛不瘥

四十年者黍米淘汁
溫服隨意

湯火灼傷

未成瘡者
黍米女麴

等分各炒焦研末
用黍米粉

閃肭脫臼

赤黑腫痛

塗之煮粥亦可

川后方

鐵漿粉各十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○卽赤黍也爾雅謂之麴瑞曰
浙人呼爲紅蓮米江南多白黍間有紅者

呼爲赤蝦米宗奭曰丹黍皮赤其米黃惟可爲糜
不堪爲飯粘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

思說曰微溫大別曰溫有小毒不可合蜜及葵同食宗爽曰動

風性熱多食難消○餘同黍米

主治欬逆土氣霍亂止洩利除熱

止煩渴

別錄

下氣止欬嗽退熱

大

治鼈瘕以新熱者

淘泔汁生服一升不過三二度愈

誡

附方

舊二新二

男子陰易

用丹黍米三兩煮薄酒和飲令發汗即愈

傷寒類要

小兒驚口

不乳者丹黍米嚼汁塗之

飲酒不醉

取赤黍漬以狐

血陰乾酒飲時取一丸置舌下含之令人不醉

萬畢術方

令婦不妬

取蓼即赤黍也

同意苡等分爲丸常服之

同上

穰莖并根氣味辛熱有小毒

誡曰醉卧黍穰令人生厲人家取其莖穗

作提拂掃地用以煮汁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說燒灰酒服方寸

七治妊娠尿血丹黍根莖煮汁服利小便止上喘

時珍

附方舊一通身水腫以黍莖掃帚脚氣衝心黍穰

煮汁入椒目一升更煎十沸天行豌豆瘡不拘人畜

漬脚三四度愈外臺秘要中水痛劇者黍穰

煮汁洗之一莖者是瘡腫傷風燒烟熏令汗出愈

黍穰不可用千金

金方

黍食

釋名蜀秫

俗名

蘆稌

食物

蘆粟

俗名

木稷

廣雅

荻粟

同

高粱

時珍曰蜀黍不甚經見而今北方最多按廣雅荻粟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為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肉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粘者可和糯秫釀酒作餌不粘者可以作糕煮粥可以濟荒可以養畜稍可作帚莖可織箔席編籬供費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釀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粘

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

新

小便不通

止喘紅林散用紅林黍根二兩
扁蓄一兩半燈心百莖每服各

半兩流木煎服

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
俱以蜀黍而肥矮亦似蕙苳苗高三四尺六

七月開花成穗如秕麥狀苗心別出一苞如樓魚
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糜炒食之炒拆自花如炒拆糯穀之狀

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己見

也梁即栗也考之周禮九穀六穀之名有梁無栗可知矣自漢以後始以大而毛長者為梁細而毛短者為栗今則通呼為栗而梁之名反隱矣今世俗穗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亦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為分別耳凡勝之云梁是秣粟則不爾也黃

梁出青冀州東間不見有白梁處處有之襄陽竹根者為佳青梁江東少有又漢中一種泉梁粒如粟而皮黑可食釀酒甚消王恭曰梁雖粟類細論則別黃梁出蜀漢南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為白梁非矣白梁穗大多毛且長而穀粗扁長不似粟圓也未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為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領曰梁者粟類也粟雖粒細而功用則無別也今汴洛河陝間多種白梁而青黃稀有其損地力而收穫少也宗奭曰黃梁白梁西洛農家多種為飯尤佳餘用不甚

相宜