

23 → 24

本
44
細
目

表
廿三
廿四

本草綱目卷之二十一 穀類

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

稭子 牧荒

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

蒹草子 海藥

薏苡 本經

罌子粟 開寶

麗春花

阿芙蓉 綱目

右附方舊二十七新五十三

穀之三

菽豆類十四種

大豆

本經

大豆黃卷

本經

黃大豆

食鑑

赤小豆

本經

腐婢

本經

綠豆

開寶

白豆

嘉祐

稽豆

拾遺

豌豆

拾遺

蠶豆

食物

豇豆

綱目

藊豆

別錄

刀豆

綱目

黎豆

拾遺

即狸豆

右附方舊五十一新一百

水調文書五十一條一百

大豆

國目

紫豆

合煎

黃豆

食時

西豆

補日

蘇豆

眼藥

白豆

食時

帶豆

合煎

綠豆

補日

赤小豆

本時

國藥

本時

綠豆

補日

大豆

本時

大豆黃卷

本時

黃大豆

補日

綠之三

綠豆取十四餅

穀之二 稷粟類一十九種

稷 別錄上品

釋名 稌 音 粢 音 咨 時珍曰 稷從禾從夊 夊音卽 諾聲也 又進力治稼也 詩云 夊夊良邦

是矣 種稷者必夊夊進力也 南人承北音呼稷爲稌 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 稷稌粢皆一物 語音之輕重耳 亦者名 纂曰 者名 苞黑者名 種註見黍下

集解 似又註 黍米云 稌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 飯之美者有陽山之稌 高誘註云 關西謂之糜 音糜 冀州謂之纂 音率 去聲 廣雅云 纂稌也

禮記云稷曰明粢爾雅云粢稷也說文云稷乃五穀長用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補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噉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

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

正誤吳瑭曰稷苗似蘆粒亦大南人呼為蘆稃孫炎正義云稷即粟也時珍曰稷黍之苗雖頗

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稃即蜀黍也其莖苗

高大如蘆而令之祭祀者不知稷即黍之不粘者

往往以蘆稃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二六種冷病氣不與瓠子同食發冷病

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作飯食安中利胃宜脾心

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 燒黍稷則飢死 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 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 肘后 癰疽發背 染米粉熬黑以 雞子白和塗練 服之良

上剪孔貼之乾則 易神效 葛氏方

辟除瘟疫

令不相染以稗米為 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 溫服甚效

橫生難產

重陽山 取高粱

根名瓜龍陰乾燒存性

研末酒服

釋名赤黍曰薷

音門

曰麋

音麋

白黍曰芑

音起

黑黍曰秬

音距

一稭二米曰

𥽿

音亮

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

云誕降嘉種維秬維𥽿維麋維芑麋即薷音轉也

郭璞以薷芑為梁粟以𥽿即黑黍之二米者羅願

汝還為來

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

黍有數種其苗亦不似蘆雖似粟而非粟也

頌

曰今汴洛河陝間皆種之爾雅云麤赤苗芑白苗
秬黑黍是也李廵云秬是黑黍中一稈有二米者
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
之中者一稈二米之黍也此黍得天地中和之氣
而生蓋不常有有則一聽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
得二米者但稀濶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草驢
皮稻尾諸名俱以三月種者為上時五月即熟四
月種者為中時七月即熟五月種者為下時八月
乃熟詩云秬鬯一鹵則黍之為酒尚也白者亞於
糯赤者最粘可蒸食俱可作饒古人以黍粘履以
黍生桃皆取其粘也菰葉裹成櫻食謂之角黍淮
南萬畢術云穫黍

正誤

曰黃糯不粘者為黍可食如稻之有粳糯也

時珍曰

此誤以黍為稷以秫為黍也蓋稷之粘者

為黍粟之粘者為秫粳之粘者為糯別錄本文著

黍秫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秫與黍為黃米矣

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脉小兒多食令久不能行

小貓犬食之其脚跼屈合菜食成痼疾合牛肉

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

時珍曰

按羅願云黍者暑也以其象火為南

本草綱目

卷二十一 三

四

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

非矣

附方
舊二
男子陰易
黍米二兩煮薄粥和酒飲
新二
發汗即愈
聖濟總錄
心

痛不瘥
四十年者黍米淘汁
湯火灼傷
黍米女麴

等分各炒集研末
閃肭脫臼
赤黑腫痛

塗之煮粥亦可
肘后方
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○即赤黍也爾雅謂之麴璫曰

呼為赤蝦米
宗奭曰川黍皮赤其米黃惟可為糜

不堪為飯粘着難解
原曰穗熟色赤故屬火北人

以之釀

氣味甘微寒無毒

不可合蜜及葵同食（宗奭曰動

風性熱多食難消○餘同黍米

主治欬逆土氣霍亂止洩利除熱

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

用丹黍米三兩煮薄酒和飲令發汗即愈

傷寒類要

小兒驚口

不乳者丹黍米磨汁塗之

飲酒不醉

取赤黍漬以狐

血陰乾酒飲時取

一丸置舌下

令婦不妬

取蘗即赤黍也

含之令人不醉
同意苡等分爲丸
常服之
同上

穰莖并根氣味辛熱有小毒

說曰醫家取其莖穗

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詵燒灰酒服方寸

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煮湯浴之脚氣衝心黍穰

煮汁入椒目一升更煮十沸天行疏瘡不拘人畜

漬脚三四度愈外臺秘要

煮汁洗之一莖者是中水痛劇者黍穰

穰穰不可用千金瘡腫傷風燒烟熏令汗出愈

金方

蜀黍食

釋名蜀材名 盧稌物 盧稌俗 不雅 不 上

時珍曰蜀黍不甚經見而今北方最多按廣雅荻
梁水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內
實葉亦似蘆穗大如帶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

一新

小便不通

止喘紅絲散用紅絲黍根二兩
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櫻魚