

救荒本州

救
荒
本
州

明嘉靖四年刊本

重刻救荒本草序

淮南子曰神農嘗百草之滋味一曰帶七十
毒由是本草興焉陶隱居徐之才陳藏器日
華子唐慎微之徒代有演述皆為療病也嗣
后孟詵有食療本草陳士良有食性本草皆
因飲饌以調攝人非為救荒也救荒本草二
卷乃求樂間周藩集錄而刻之者今亡其
板濂家食時訪求善本自汴携來晉臺按察
使石岡蔡公見而嘉之以告于巡撫都御史

蒙齋畢公公曰是有裨荒政者乃下令刊布
命濂序之按周禮大司徒以荒政十二聚萬
民五曰舍禁夫舍禁者謂舍其虞澤之厲禁
縱民米取以濟饑也若沿江瀕湖諸郡邑皆
有魚蝦螺蜆菱芡藻之饒饑者猶有賴焉
齊梁秦晉之墟平原坦野彌望千里一遇大
侵而鵠形鳥面之殍枕藉于道路吁可悲已
後漢永興二年詔令郡國種蕪菁以助食然
五方之風氣異宜而物產之形質異狀名彙

既繁真贗難別使不圖列而詳說之鮮有不
以虺床當薺蕪薺危亂人參者其弊至于殺
人此救荒本草之所以作也是書有圖有說
圖以肖其形說以著其用首言產生之壤同
異之名次言寒熱之性甘苦之味終言淘浸
烹煮蒸曬調和之法草木野菜凡四百一十
四種見舊本草者一百三十八種新增者二
百七十六種云或遇荒歲按圖而求之隨地
皆有無艱得者苟如法采食可以活命是書

也有功於生民大矣昔李文靖為相每奏對
常以四方水旱為言范文正為江淮宣撫使
見民以野草煮食即奏而獻之畢蔡二公刊
布之盛心其類是夫

嘉靖四年歲次乙酉春二月之吉

賜進士出身奉政大夫山西等處提刑按察司
僉事奉

勅提督屯政大梁李濂撰

救荒本草序

植物之生於天地間莫不各有所用苟不見諸載籍雖老農老圃亦不能盡識而可亨可芼者皆躡藉於牛羊鹿豕而已自神農氏品嘗草木辨其寒溫甘苦之性作為醫藥以濟人之夭札後世賴以延生而本草書中所載多伐病之物而於可茹以充腹者則未之及也敬惟

周王殿下體仁遵義孳孳為善凡可以濟人利物之事無不留意嘗讀孟子書至于五穀不

熟不如莢稗因念林林總總之民不幸罹於旱澇五穀不熟則可以療飢者恐不止莢稗而已也苟能知悉而載諸方冊俾不得已而求食者不感甘苦於荼薺取昌陽棄烏喙因得以裨五穀之缺則豈不為救荒之一助哉於是購田夫野老得甲坼勾萌者四百餘種植於一圃躬自閱視俟其滋長成熟迺召畫工繪之為圖仍疏其花實根幹皮葉之可食者彙次為書一帙名曰救荒本草命臣同為之序臣惟人情於飽食暖衣之際多不以凍

餒為虞一旦遇患難則莫知所措惟付之於
無可柰何故治已治人鮮不失所今

殿下處富貴之尊保有邦域於無可虞度之時
乃能念生民萬一或有之患深得古聖賢安
不忘危之旨不亦善乎神農品嘗草木以療
斯民之疾

殿下區別草木欲濟斯民之飢同一仁心之用
也雖然今天下方樂雍熙泰和之治禾麥產
瑞家給人足不必論及於荒政而

殿下亦豈忍觀斯民仰食於草木哉是編之作

蓋欲辨載嘉植不沒其用期與圖經本草並
傳于後世庶幾萍實有徵而凡可以亨茗者
得不躡藉於牛羊鹿豕苟或見用於荒歲其
及人之功利又非藥石所可擬也尚慮四方
所產之多不能盡錄補其未備則有俟於後
日云

永樂四年歲次丙戌秋八月奉議大夫

周府左長史臣卞同拜手謹序

救荒本草總目

草木野菜等共四百一十四種

出本草一百三十八種
新增二百七十六種

草部二百四十五種

木部八十種

米穀部二十種

果部二十三種

菜部四十六種

葉可食二百三十七種

實可食六十一種

葉及實皆可食四十三種

根可食二十八種

根葉可食二十六種

根及實皆可食五種

根筍可食三種

根及花可食二種

花可食五種

花葉可食五種

花葉及實皆可食二種

葉皮及實皆可食二種

莖可食三種

笋可食一種

笋及實皆可食一種

救荒本草總目

畢

救荒本草上卷目錄

○草部

二百四十五種

○葉可食

本草原有

刺薊菜

大薊

山莧菜 即牛膝 欽冬花

苣荬菜

大藍

石竹子 即瞿麥 紅花菜

萱草花

車輪菜 即車前子

白水慈姑

黃耆

威靈仙

馬兜鈴

旋覆花

防風

獨活 臭苗 即萊薹子

澤漆

酸漿水草 即醉漿

蛇床子

桔梗

茴香

夏枯草

薺菜本

紫胡

漏蘆

龍膽草

鼠薊 即鼠尾草

前胡

猪牙菜 即角蒿

地榆

川芎

葛勒子秧 即瞿麥

連翹

仙靈脾

青杞 即蜀羊泉

野生薑即刈寄如馬蘭頭

稀荻

澤瀉

新增

竹節菜

獨掃苗

歪頭菜

兔兒酸

鰱蓬

蘭蒿

水蒿苣

金盞菜

水辣椒

紫雲菜

鴉蔥

匙頭菜

鷄冠菜

水蔓菁

野園葵

牛尾菜

山芥菜

綿絲菜

米蒿

山芥菜

舌頭菜

紫香蒿

金盞兒花

六月菊

費菜

干屈菜

柳葉菜

婆婆娑指甲菜

鉄桿蒿

山甜菜

剪刀股

水蘇子

風花菜

鵝兒腸

粉條兒菜

辣辣菜

毛連菜

小桃紅

青莢兒菜

八角菜

耐驚菜

地棠菜

鷄兒腸

雨點兒菜

白屈菜

扯根菜

草零陵香

水落藜

涼蒿菜

枯魚鬚須

節節菜

野艾蒿

董董菜

婆婆娑

野茴香

蠟子花菜