

四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

農政全書卷五十九

詳校官中書臣寶汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官進士臣朱鉉

校對官中書臣高中

謄錄監生臣施華

繪圖監生臣寶光國

欽定四庫全書

農政全書卷五十八

明 徐光啟 撰

荒政

採周王政荒本

果部

實可食

櫻桃樹



櫻桃樹 詳見樹藝果部

救飢 採果紅熟者食之

胡桃樹



胡桃樹 詳見樹藝果部

救飢 採核桃漚去青皮取瓤食之令人肥健

柿樹



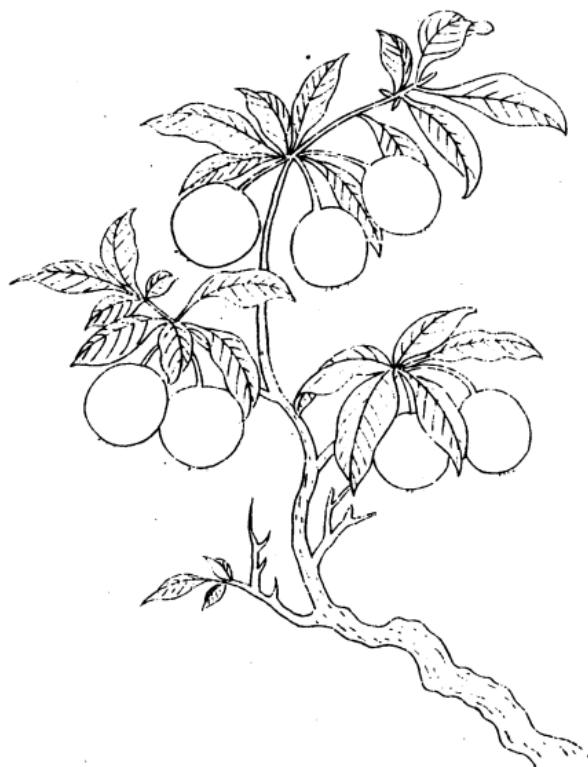
柿樹 詳見樹藝果部

救飢 摘取軟熟柿食之其柿未軟者摘取以溫水

酈音攬熟食之簾心柿不可多食令人腹痛生

柿彌冷尤不可多食

梨樹



梨樹 詳見樹藝果部

救飢 其梨結硬未熟時摘取煮食已經霜熟摘取

生食或蒸食亦佳或削其皮晒作梨粉收而

備用亦可

葡萄



葡萄 詳見樹藝果部

救飢 葡萄為果食之又熟時取汁以釀酒飲

李子樹



李子樹 詳見樹藝果部

救飢 取摘李實色熟者食之不可臨水上食亦不

可和蜜食損五臟及與雀肉同食和漿水食

令人霍亂濕氣多食令人虛熱

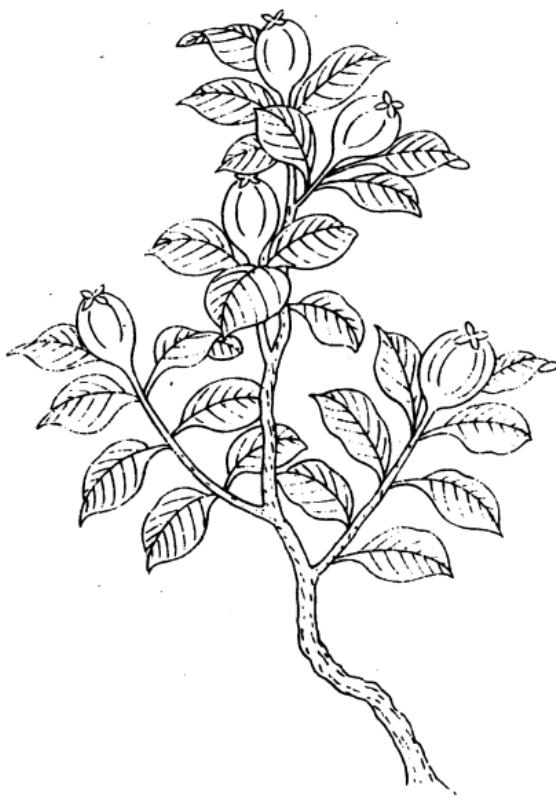
木瓜



木瓜 詳見樹藝果部

救飢 採成熟木瓜食之多食亦不益人

櫧子樹



櫞子樹 舊不著所出州土今冀縣趙峯山野中多有
之樹高丈許葉似冬青樹葉稍潤厚背色微黃葉形又
類棠梨葉但厚結果似木瓜稍圓味酸甜微澀性平

救飢 果熟時採摘食之多食損齒及筋

郁李子



郁李子 詳見樹藝果部

救飢 其實紅熟時摘取食之酸甜味美

菱角



菱角 詳見樹藝蓏部

救飢 採菱角鮮大者去殼生食殼老及雜小者煮

熟食或晒其實火燔以為米充糧作粉極白潤宜人服食家蒸爆蜜和餽之斷穀長生又云多食膩冷損陽氣壅塞腹脹滿暖薑酒飲或含吳茱萸嚥津液即消

軟棗



軟棗 詳見樹藝果部

救飢 採取軟棗成熟者食之其未熟結硬時摘取
以溫水清養酙去澀味另以水煮熟食之

野葡萄



野葡萄 俗名煙黑生荒野中今處處有之莖葉及實俱似家葡萄但皆細小實亦稀疎味酸

救飢 採葡萄顆紫熟者食之亦中釀酒飲

梅杏樹



梅杏樹 詳見樹藝果部

救飢 摘取黃熟梅果食之

野櫻桃



野櫻桃 生鈞州山谷中樹高五六尺葉似李葉更尖
開白花似李子花結實比櫻桃又小熟則色鮮紅味甘
微酸

救飢 摘取其果紅熟者食之

石榴



果部 葉及實皆可食

石榴 詳見樹藝果部

救飢 採嫩葉煤熟油鹽調食榴果熟時摘取食之

不可多食損人肺及損齒令黑

杏樹



杏樹 詳見樹藝果部

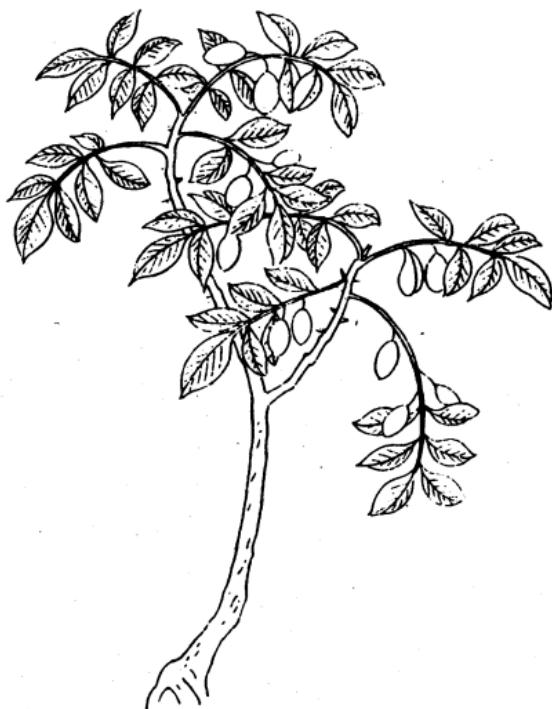
救飢

採葉爛食以水浸清作成黃色換水淘淨油

鹽調食其杏黃熟時摘取食不可多食令人

發熱及傷筋骨

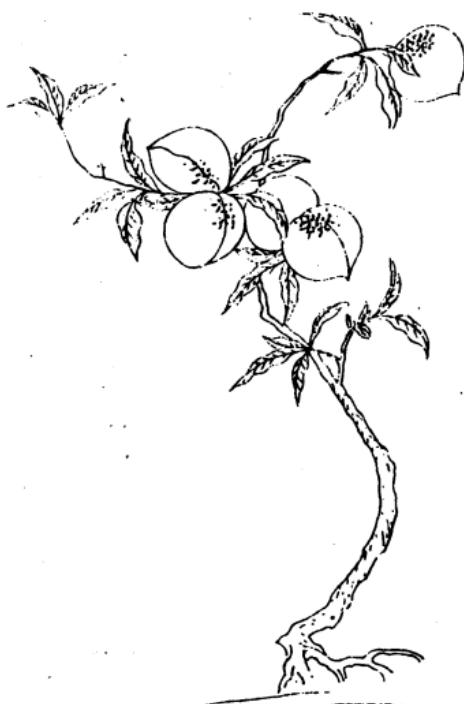
棗樹



棗樹 詳見樹藝果部

救飢 採嫩葉焯熟水浸作成黃色淘淨油鹽調食
其棗紅熟時摘取食之其結生硬未紅時煮
食亦可

桃樹



桃樹 詳見樹藝果部

救飢 採葉焯熟水浸作成黃色換水淘淨油鹽調食桃實熟軟時摘取食之其結硬未熟時亦可煮食或切作片晒乾為收藏備用

沙果子樹



沙果子樹 一名花紅南北皆有今中牟崗野中亦有
之家園圃亦多栽種樹高丈餘葉似櫻桃葉而色深
綠又似急簾子葉而大開粉紅花似桃花瓣微長不尖
結實似李而甚大味甘微酸

救飢 摘取紅熟果食之嫩葉亦可燥熟油鹽調食
玄扈先生曰此即柰也有多種

芋苗



果部 根可食

芋苗 本草一名土芝俗呼芋頭生田野中今處處有
之人家多栽種葉似小荷葉而偏長不圓近蒂邊皆有
一刺崔音兒根狀如雞彈大皮色茶褐其中白色味辛性
平有小毒葉冷無毒

救飢 本草芋有六種青芋細長毒多初煮須要灰

汁換水煮熟乃堪食白芋真芋連禪芋紫芋

毒少蒸煮食之又宜冷食療熱止渴

野芋大毒不堪食也

鐵勒臍



鐵勒臍 本草名烏芋詳見樹藝蓏部

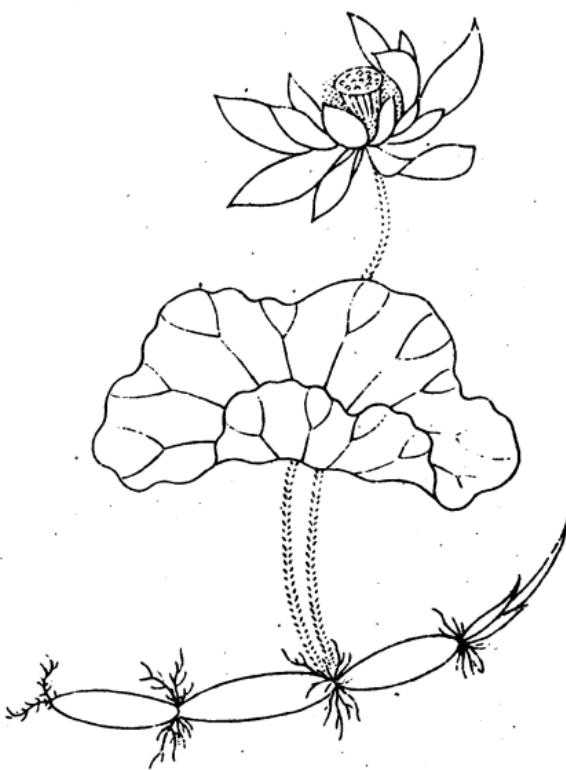
救飢 採根煮熟食製作粉食之厚人腸胃不飢服

丹石人尤宜食解丹石毒孕婦不可食

玄扈先生曰茨菰勒臍二種絕異混合註釋為不精

也

蓮藕



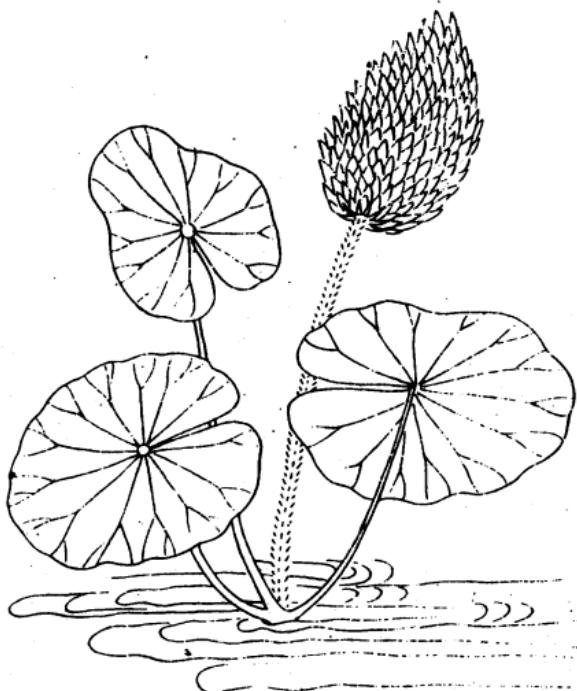
果部 根及實皆可食

蓮藕 詳見樹藝蔬部

救飢 採藕焯熟食生食皆可蓮子蒸食或生食亦

可又可休糧仙家貯石蓮子乾藕經千年者
食之至妙又以蓮磨為麪食或屑為米加粟
煮飯食皆可

雞頭實



雞頭實 一名芡 詳見樹藝蔬部

救飢 採嫩根莖葉燥熟食採實剥仁食之蒸過烈

日晒之其皮即開春去皮搗碎為粉蒸燥作餅皆可食多食不益脾胃氣薰難消化生動風冷氣與小兒食不能長大故駐年耳

雲薹菜



菜部 葉可食

莖薹菜 詳見樹藝蔬部

救飢 採苗葉焯熟水浸淘洗淨油鹽調食

莧菜



覓菜 詳見樹藝蔬部

救飢 採苗葉爌熟水淘洗淨油鹽調食晒乾燥食

尤佳

玄扈先生曰恒蔬不必救荒

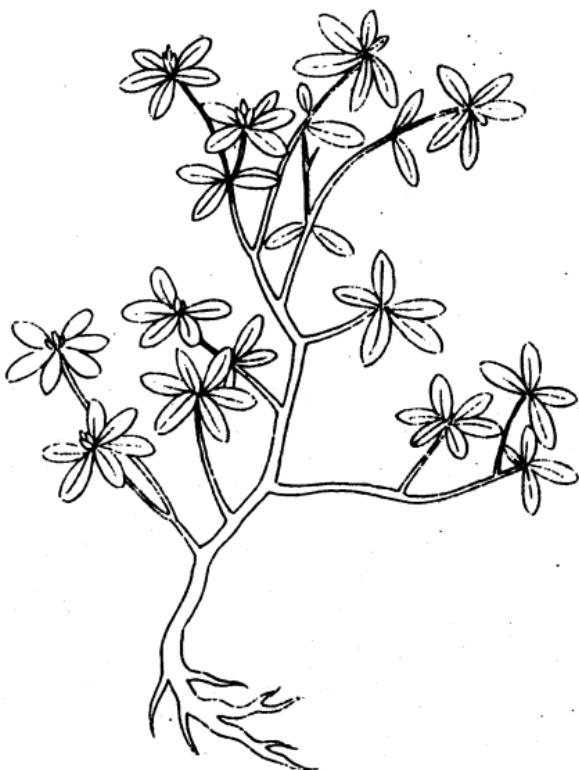
苦苣菜



苦苣菜 本草云即野苣也 又名褊苣俗名天精菜 舊不著所出州土今處處有之 苗掘地生其葉光者似黃花 苗葉葉花者似山苦 費葉莖葉中皆有白汁味苦性平 一云性寒

救飢 採苗葉燥熟用水浸去苦味淘洗淨油鹽調食 生亦可食 雖性冷甚 益人久食輕身少睡 調十二經脉利五臟不可與血同食作痔疾 一云不可與蜜同食

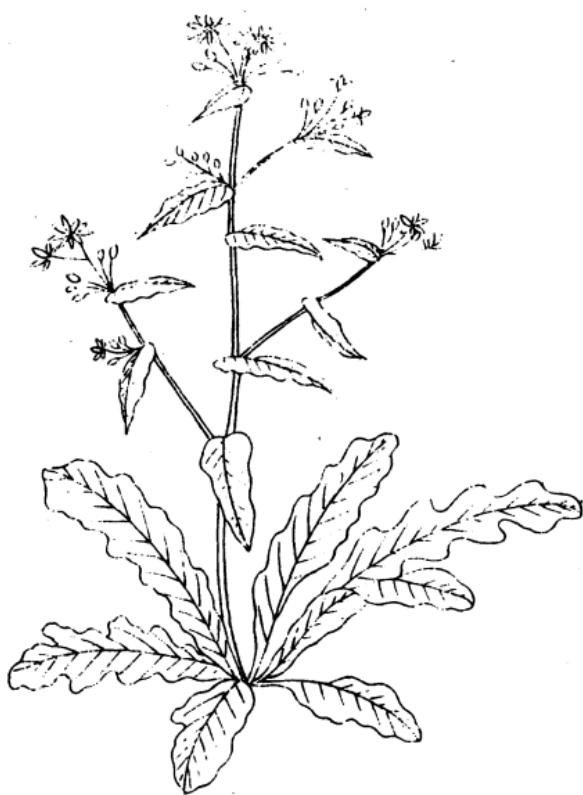
馬齒莧菜



馬齒莧菜 又名五行草舊不著所出州土今處處有之以其葉青梗赤花黃根白子黑故名五行草耳味甘性寒滑

救飢 採苗葉先以水焯過晒乾燥熟油鹽調食
玄扈先生曰嘗過可作恒蔬

苦費菜



苦蕷菜 俗名老鶴菜所在有之生田野中人家園圃
種者為苦蕷脚葉似白菜小葉挿莖而生稍葉似鴉嘴
形每葉間分叉攏莢如穿葉狀稍間開黃花味微苦性
冷無毒

救飢 採苗葉爛熟以水浸洗淘淨油鹽調食出蠶

蛾時切不可取拗令蛾子赤爛蠶婦忌食

玄扈先生曰可作恒蔬蠶特忌之嘗過

薯蓮菜

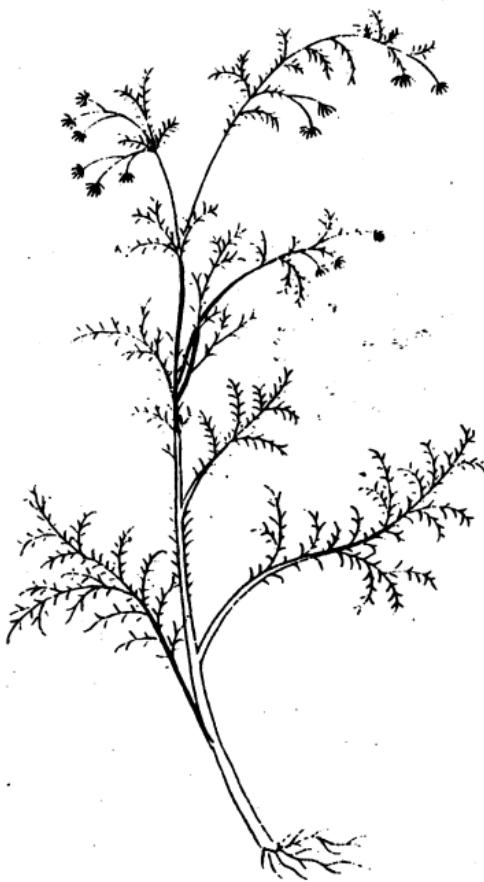


莙�菜 所在有之人家園圃中多種苗葉搗地生葉
類白菜而短葉莖亦窄葉頭稍圓形狀似糜匙樣味鹹
性平寒微毒

救飢 採苗葉燥熟以水浸洗淨油鹽調食不可多
食動氣破腹

玄扈先生曰恒蔬

邪蒿



邪蒿 生田園中今處處有之苗高尺餘似青蒿細軟葉又似胡蘿蔔葉微細而多花又莖葉稠密稍間開小碎瓣黃花苗葉味辛性溫平無毒

救飢 採苗葉燥熟水浸淘淨油鹽調食生食微動風氣作羹食良不可同胡荽食令人汗臭氣

同蒿

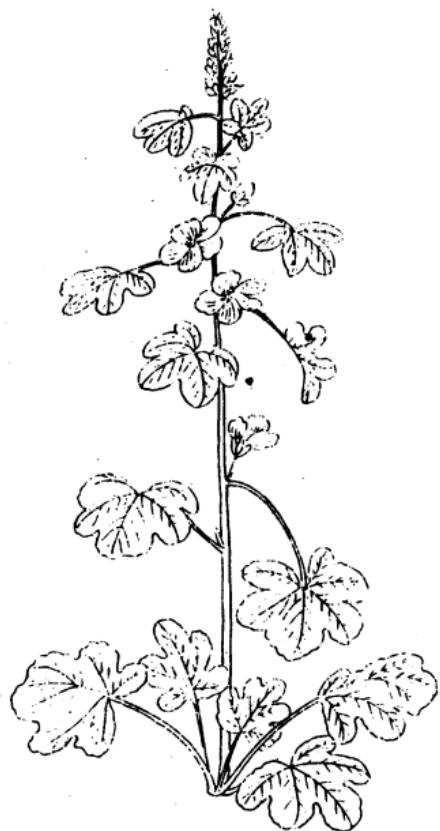


同蒿 處處有之人家園圃中多種苗高一二尺葉類
葫蘆葛葉而肥大開黃花似菊花味辛性平

救飢 採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食不可多食

動風氣熏人心令人氣滿

冬葵菜



冬葵菜 本草冬葵子是秋種葵覆養經冬至春結子

故謂冬葵子生少室山今處處有之苗高二三尺莖及

花葉似蜀葵而差小子及根俱味甘性寒無毒黃芩為

之使根解蜀椒毒葉味甘性滑利為百菜主其心傷人

救飢 採葉焯熟水浸淘淨油鹽調食服丹石人尤

宜食天行病後食之頓夜明熱食亦令人熱

悶動風

蓼芽菜



蓼芽菜 本草有蓼實生雷澤川澤今處處有之葉似小藍葉微尖又似水荭葉而短小色微帶紅莖微赤梢間出穗開花赤色莖葉味辛性溫

救飢 採苗葉煤熟水浸去辣氣淘淨油鹽調食

苜蓿



苜蓿 出陝西今處處有之苗高尺餘細莖分叉而生葉似綿雞兒花葉微長又似豌豆葉頗小每三葉攢生一處稍間開紫花結彎角兒中有子如黍米大腰子樣味苦性平無毒一云微甘淡一云性涼根寒

救飢 苗葉嫩時採取蝶食江南人不甚食多食利

大小腸

玄扈先生曰嘗過嫩葉恒蔬

薄荷



薄荷 一名雞蘓舊不著所出州土今處處有之莖方葉似荏子葉小頗細長又似香菜葉而大開細碎點白花其根經冬不死至春發苗味辛苦性溫無毒一云性平東平龍腦崗者尤佳又有胡薄荷與此相類但味少甘為別生江浙間被人多作茶飲俗呼為新羅薄荷又有南薄荷其葉微小

救飢 採苗葉焯熟水浸去辣味油鹽調食

與薤作
蓋食相

宜煎或湯暖酒和飲煎茶並宜新病瘥人勿
食令人虛汗不止猫食之即醉物相感耳

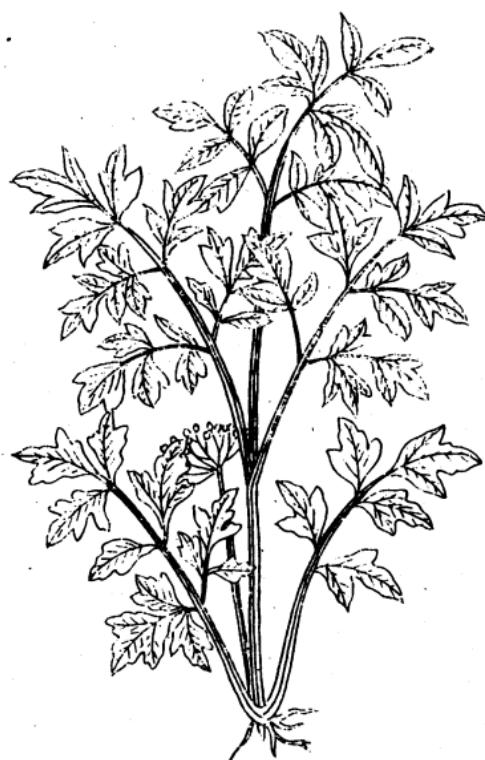
荆芥



荆芥 本草名假蘓 一名鼠蓂 一名薑芥 生漢中川澤
及岳州歸德州今處處有之 莖方窄面葉似獨掃葉而
狹小 淡黃綠色結小穗有細小黑子 銳圓多生節中以
香氣似蘓故名假蘓味辛性平無毒

救飢 採嫩苗葉焯熟水浸去邪氣油鹽調食初生
香辛可噉人取作生菜醃食

水蘿



水蘚音勤俗作芹菜一名水英出南海池澤今水邊多有

之根莖離二三寸分生莖叉其莖方窄面四楞對生葉似痢見菜葉而闊短邊有大鋸齒又似薄荷葉而短開白花似蛇床子花味甘性平無毒又云大寒春秋二時龍帶精入芹菜中人遇食之作蛟龍病

救飢 發英時採之燥熟食芹有兩種秋芹取根白色赤芹取莖葉並堪食又有渣芹可為生菜
食之

玄扈先生曰恒蔬

農政全書卷五十八

欽定四庫全書

農政全書卷五十九

明 徐光啟 撰

荒政採周憲王救荒本草

菜部

香菜



香菜 生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方宋面四稜莖色紫穗葉似薄荷葉微小邊有細鋸齒亦有細毛稍頭開花作穗花淡藕褐色味辛香性溫無毒

救飢 採苗葉焯熟油鹽調食

銀條菜



銀條菜 所在人家園圃多種苗葉皆似萐苣長細色
頗青白攏莖高二尺許開四瓣淡黃花結蒴似蕎麥蒴
而圓中有小子如油子大淡黃色其葉味微苦性涼

救飢 採苗葉燥熟水浸淘淨油鹽調食生操亦可

食

後庭花



後庭花 一名雁來紅人家園圃多種之葉似人覓葉
其葉中心紅色又有黃色相間亦有通身紅色者亦有
紫色者莖葉間結實比覓實差大其葉衆葉攢聚狀如
花朵其色嬌紅可愛故以名之味甜微澀性涼

救飢 採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食晒乾煤食
尤佳

玄扈先生曰覓屬也可作恒蔬

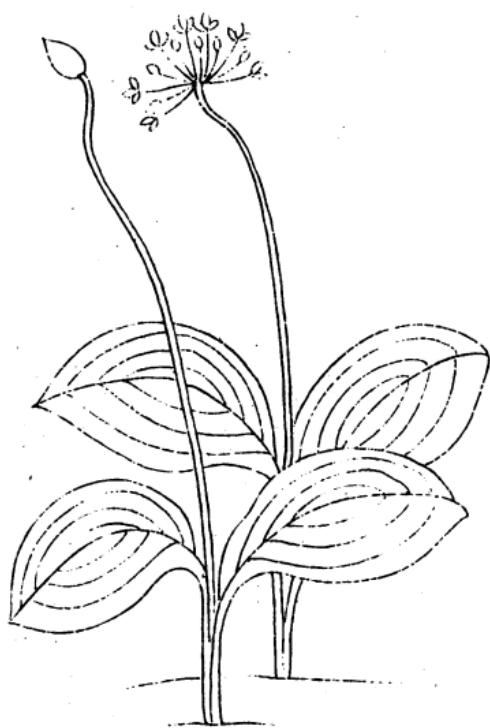
火
焰
菜



火焰菜 人家園圃多種苗葉俱似菠菜但葉稍微紅
形如火焰結子亦如菠菜子苗葉味甜性寒冷

救飢 採苗葉焯熟水淘洗淨油鹽調食

山葱



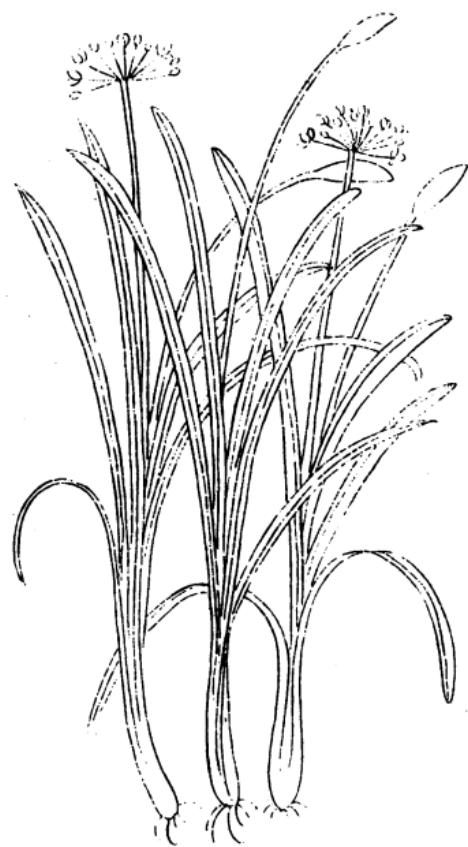
山蔥 一名隔蔥又名鹿耳蔥生輝縣大行山山野中

葉似玉簪葉微圓葉中攏莖似蒜莖甚長而澀稍頭結

骨葵音突似蔥骨葵微開白花結子黑色苗味辣

救飢 採苗葉焯熟油鹽調食生醃食亦可

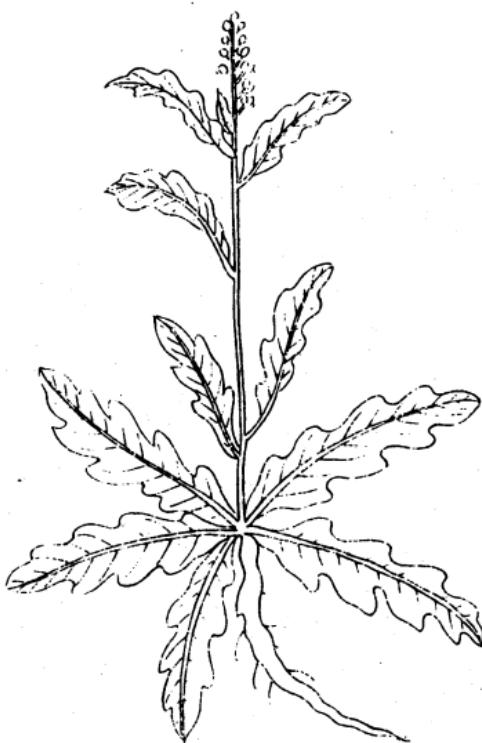
背韭



背韭 生輝縣太行山山野中葉頗似韭葉而甚寬大
根似蔥根味辣

救飢 採苗葉焯熟油鹽調食生醃食亦可

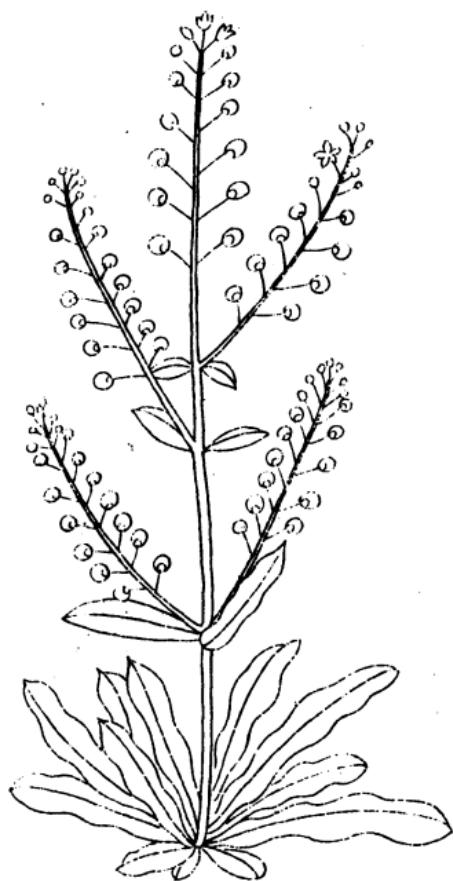
水芥菜



水芥菜 水邊多生苗高尺許葉似家芥菜葉極小色
微淡綠葉多花又莖叉亦細開小黃花結細短小角兒
葉味微辛

救飢 採苗葉焯熟水浸去辣氣淘洗過油鹽調食

遏藍菜



遏藍菜 生田野中下濕地苗初掘地生葉似初生菠
菜葉而小其頭頗團葉間攏莖分叉上結莢兒似榆錢
狀而小其葉味辛香微酸性微溫

救飢 採葉焯熟水浸去酸辣味復用水淘淨作羹
油鹽調食

牛耳朵菜



牛耳朵菜 一名野芥菜生田野中苗高一二尺苗莖似萬色葉似牛耳朵形而小葉間分攢莖又開白花結子如粟粒大葉味微苦辣

救飢 採苗葉淘洗淨焯熟油鹽調食

山白菜



山白菜 生輝縣山野中苗葉頗似家白菜而葉莖細長其葉尖角有鋸齒又似莙�菜葉而尖瘦亦小味甜微苦

救飢 採苗葉焯熟水淘淨油鹽調食

山宜菜



山宜菜 又名山苦菜生新鄭縣山野中苗初掘地生葉似薄荷葉而大葉根兩傍有叉背白又似青莢兒菜葉亦大味苦

救飢 採苗葉燥熟油鹽調食

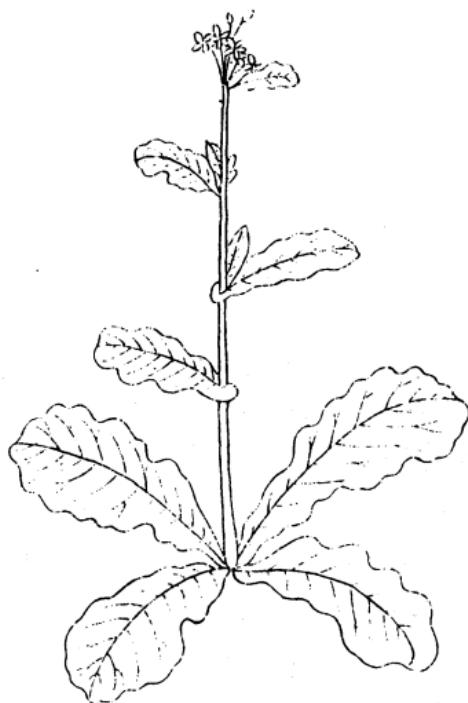
山苦蕡



山苦蕡 生新鄭縣山野中苗高二尺餘莖似萬苣葉而節稠其葉甚花有三五尖叉似花苦苣葉甚大開淡紫褐花表微紅味苦

救飢 採嫩苗葉焯熟水淘去苦味油鹽調食

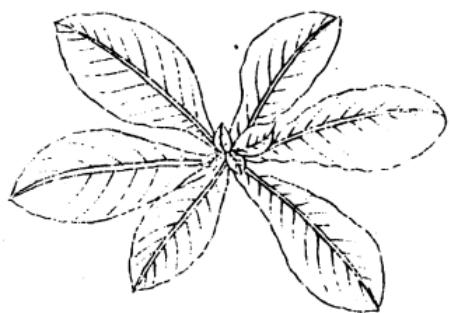
南芥菜



南芥菜 人家園圃中亦種之 苗初掘地生後攢莖
葉似芥菜葉但小而有毛 滋莖葉稍頭開淡黃花結小
角兒葉味辛辣

救飢 採苗葉焯熟水浸淘去澀味油鹽調食生焯
過醃食亦可

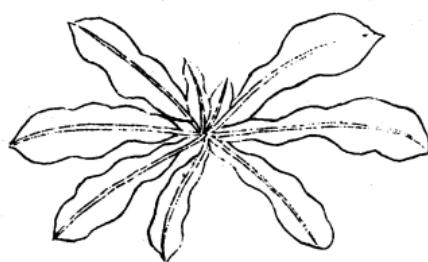
山蕪芭



山萬苣 生輝縣山野間苗葉搗地生葉似萬苣葉而小又似苦苣葉而却寬大葉脚花叉頗少葉頭微尖邊有細鋸齒葉間攏莖開淡黃花苗葉味微苦

救飢 採苗葉焯熟水浸淘去苦味油鹽調食生揉亦可食

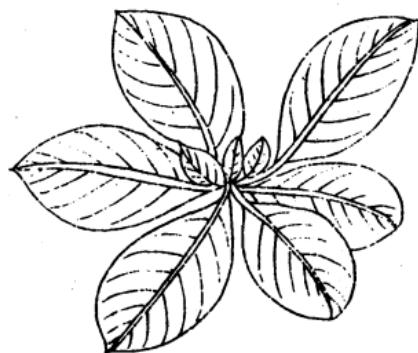
黃鵠菜



黃鵠菜 生密縣山谷中苗初捐地生葉似初生山萵
苣葉而小葉脚邊微有花叉又似李李丁葉而頭頗圓
葉中攏生莖叉高五六寸許開小黃花結小細子黃茶
褐色葉味甜

救飢 採苗葉爛熟換水淘淨油鹽調食

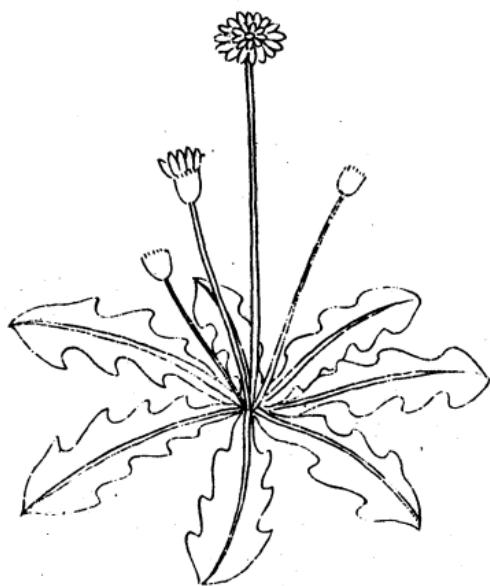
鴛兒菜



鶩兒菜 生密縣山澗邊苗葉搗地生葉似匙頭樣頗長又似牛耳朵菜葉而小微澁又似山萮苣葉亦小頗硬而頭微圓味苦

救飢 採苗葉焯熟換水浸淘淨油鹽調食

李李丁菜

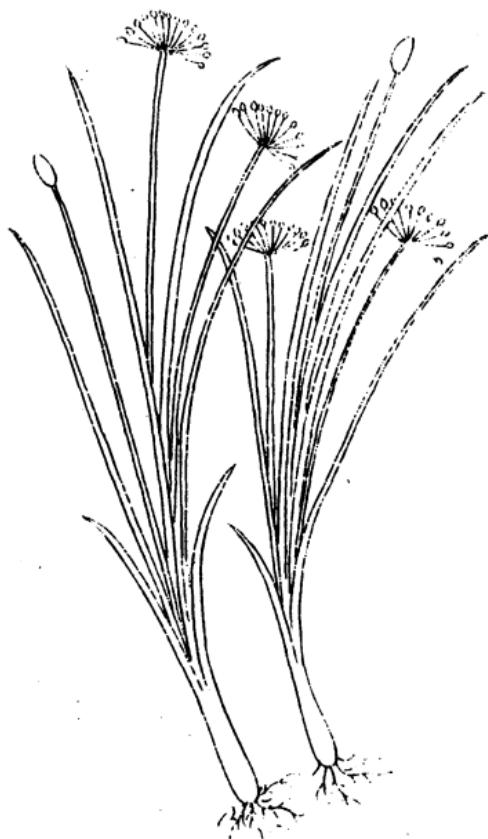


孛孛丁菜 又名黃花苗 生田野中 苗初掘地 生葉似
苦苣葉 微短小 葉叢中間攏莖 稍頭開黃花 莖葉折之
皆有白汁味微苦

救飢 採苗葉 煙熟油鹽調食

玄扈先生曰 南俗名黃花郎 本草蒲公英

柴韭



柴韭 生荒野中苗葉形狀如韭但葉圓細而瘦葉中
攏莖開花如韭花狀粉紫色苗葉味辛

救飢 採苗葉煤熟水浸淘淨油鹽調食生醃食亦

可

野韭



野韭 生荒野中形狀如韭苗葉極細弱葉圓比柴韭
又細小葉中攬亭開小粉紫花似韭花狀苗葉味辛

救飢 採苗葉煤熟油鹽調食生醃食亦可

甘露兒



菜部 根可食

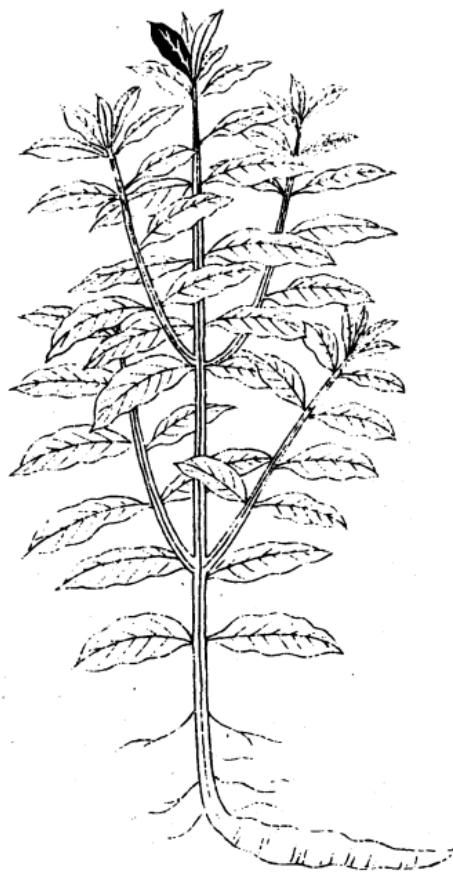
甘露兒 人家園圃中多栽葉似地瓜兒葉甚闊多有毛澁其葉對節生色微淡綠又似薄荷葉亦寬而皺開紅紫花其根呼為甘露兒形如小指而紋節甚稠皮色黯白味甘

救飢 採根洗淨煆熟油鹽調食生醃食亦可

玄扈先生曰又一種與甘露同而根作直枝無節者

名銀條菜

地瓜兒苗



地瓜兒苗 生田野中苗高二尺餘莖方四楞葉似薄
荷葉微長大又似澤蘭葉拗莖而生根名地瓜形類甘
露兒更長味甘

救飢 掘根洗淨焯熟油鹽調食生醃食亦可

澤蒜

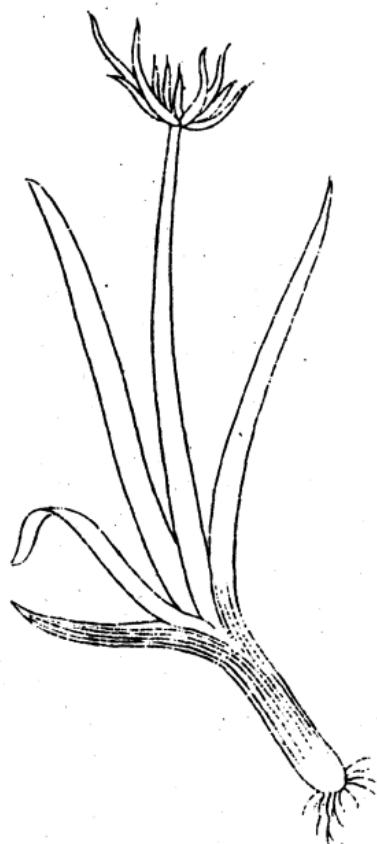


菜部 根葉皆可食

澤蒜 又名小蒜 生田野中今處處有之 生山中者名
蒿 苗似細韭葉中心攏莖開淡粉紫花根似蒜而甚小
味辛性溫有小毒又云熱有毒

救飢 採苗根作羹或生醃或煆熟油鹽調皆可食

樓子蔥



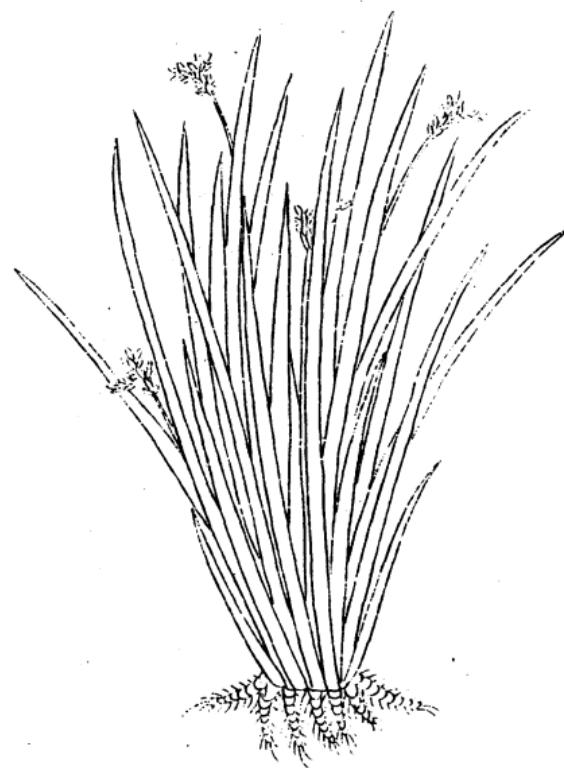
樓子蔥 人家園圃中多栽苗葉根莖俱似蔥其葉稍
頭又生小蔥四五枝疊生三四層故名樓子蔥不結子
但掐下小蔥裁之便活味甘辣性溫

救飢 採苗莖連根擇去細鬚燂熟油鹽調食生亦
可食

治病 與本草菜部木蔥同用

玄扈先生曰俗名龍爪蔥

薤韭



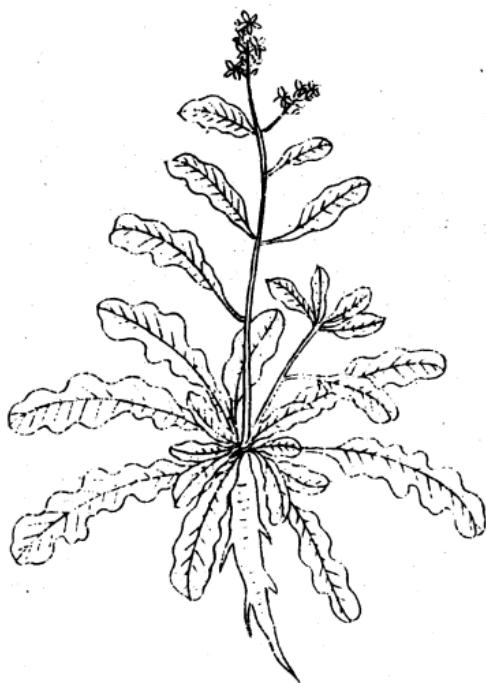
薤韭 一名石韭生輝縣太行山山野中葉似蒜葉而
頗窄狹又似肥韭葉微濶花似韭花頗大根似韭根甚

麗味辣

救飢 採苗葉燥熟油鹽調食生亦可食冬月採取

根燥食

水蘿蔔



水蘿蔔 生田野下濕地中苗初掘地生葉似薺菜形而厚大鋸齒尖花葉又似水芥葉亦厚大後分莖叉稍間開淡黃花結小角兒根如白菜根而大味甘辣
救飢 採根及葉煑熟油鹽調食生亦可食

野蔓菁



野蔓菁 生輝縣栲栳圈山谷中苗葉似家蔓菁葉而
薄小其葉頭尖艄葉脚花叉甚多葉間攢出枝叉上開
黃花結小角其子黑色根似白菜根頗大苗葉根味微
苦

救飢 採苗葉焯熟水浸淘淨油鹽調食或採根換
水煮去苦味食之亦可

薺菜



菜部 葵及實皆可食

薺菜 生平澤中今處處有之苗掘地生作鋸齒葉三
四月出莖分生莖叉稍上開小白花結實小似菥蓂
覓子苗葉味苦性溫無毒其實亦呼菥蓂子其子味甘
性平患氣人食之動冷疾不可與麪同食令人背悶服
丹石人不可食

救飢

採子用冰調攪良久成塊或作燒餅或煮粥
食味甚粘滑葉牒作菜食或煮作羹皆可

玄扈先生曰恒蔬

紫蘿



紫蘿 一名桂荳又有數種有勺蘿魚蘿山蘿出簡州及無為軍今處處有之苗高二尺許莖方葉似蘿子葉微小莖葉背面皆紫色而氣甚香開粉紅花結小蒴其子狀如黍顆味辛性溫又云味微辛甘子無毒

救飢 採葉燥食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好
葉可生食與魚作羹味佳

玄扈先生曰葉堪為味子堪為藥必求充腹宜以他種襍之

荏子



莊子 所在有之生園圃中苗高一二尺莖方葉似薄
荷葉極肥大開淡紫花結穗似紫蘋穗其子如黍粒其
枝莖對節生東人呼為蕷音魚以其蘇字但除木邊故也
味辛性溫無毒

救飢 採嫩苗葉燥熟油鹽調食子可炒食又研雜
米作粥甚肥美亦可窄油用

灰菜



灰菜 生田野中處處有之苗高二三尺莖有紫紅線
楞葉有灰麤勃^音結青子成穗者甘散穗者微苦性暖生
牆下樹下者不可用

救飢 採苗葉爛熟水浸淘淨去灰氣油鹽調食晒
乾燥食尤佳穗成熟時採子搗為米磨麪作
餅蒸食皆可

丁香茄苗



丁香茄苗 亦名天茄兒延蔓而生人家園籬邊多種
莖紫多刺藤長丈餘葉似牽牛葉甚大而無花又似
初生嫩葵葉却小開粉紫邊紫色心筒子花狀如牽牛
花樣結小茄如丁香樣而大有子如白牽牛子亦大味
微苦

救飢 採茄兒焯食或醃作菜食嫩葉亦可焯熟油
鹽調食

玄扈先生曰嘗過恒蔬亦作蜜煎

山藥



菜部 根及實皆可食

山藥 本草名薯蕷一名山芋一名諸薯一名脩脆一名兒草秦楚名玉延鄭越名土蕷音諸出明州除州生嵩

山山谷今處處有之春生苗蔓延離援莖紫色葉青有

三尖角似千葉狗兒秧葉而光澤開白花結實如皂莢

子大其根皮色黼黃中則白色人家園圃種者肥大如

手臂味美懷益間產者入藥最佳味甘性溫平無毒紫

芝為之使惡甘遂

救飢 挖取根蒸食甚美或火燒熟食或煮食皆可
其實亦可煮食

玄扈先生曰嘉蔬不必救荒



農政全書卷五十九