

萬有文庫

第一集一千種

王雲五主編

農政全書

(十)

徐光啓著



商務印書館發行

萬有文庫

第一集一千種



商務印書館發行



空軍軍官學校圖書館

登錄號 南 05P2

類號 083.12/2P3



560
2893

6566
V.10

農政全書卷之五十五

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政 採周憲王救荒本草

木部 實可食

蕤核樹



蕤核樹 俗名蕤李子。生函谷川谷及巴西河東皆有。今古嶠關西茶店山谷間亦有之。其木高四五尺。枝條有刺。葉細似枸杞葉而尖長。又似桃葉而狹小。亦薄。花開白色。結子紅紫色。附枝莖而生。狀類五味子。其核仁味甘。性溫。微寒無毒。其果味甘酸。

救飢 摘取其果紅紫色熟者食之。

國家圖書館



004753847

酸 棗 樹



酸棗樹 爾雅謂之楸棗。出河東川澤。金城壘坡野閒多有之。其木似棗而皮細。莖多棘刺。葉似棗葉微小。花似棗花。結實紅紫色。似棗而圓。小核中人微圓。名酸棗人。入藥用。味酸性平。一云性微熱。惡防己。

救飢 採取其棗爲果食之。亦可釀酒。熬作燒酒飲。未紅熟時。採取煮食亦可。

元扈先生曰。嘗過。

橡子樹



橡子樹 本草橡實樑木子也其殼一名橡斗所在山谷有之木高二三丈葉似栗葉而大開黃花其實橡也有棘彙自裹其殼卽橡斗也橡實味苦澁性微溫無毒其殼斗可染皂。

救飢 取子換水浸煮十五次淘去澁味蒸極熟食之厚腸胃肥健人不飢。

元扈先生曰食麥橡令人健行。

又曰取子碾或舂或磨細水淘去苦味次淘取粗查飼豕甚充腸淘取細粉如製真粉天花粉法與栗粉不異也凡木實草根去惡味取淨粉法並同。

荆 子



荆子 本草有牡荆實一名小荆實俗名黃荆。生河閒南陽宛句山谷并眉州蜀州平壽都鄉高岸及田野中。今處處有之。卽作筆杖者。作科條生。枝莖堅勁。對生枝。葉似麻葉而疎短。又有葉似榛葉而短小。卻多花。義者。開花作穗。花色粉紅。微帶紫。結實大如黍粒而黃黑色。味苦性溫無毒。防風爲之使。惡石膏烏頭。陶隱居登真隱訣云。荆木之華葉通神。見鬼精。

救飢 採子換水浸淘去苦味。曬乾搗磨爲麵。食之。

實棗兒樹



實棗兒樹 本草名山茱萸。一名蜀棗。一名鷄足。一名魁實。一名鼠矢。生漢中川谷及瑯琊宛
句東海承縣海州。今鈞州密縣山谷中亦有之。木高丈餘。葉似榆葉而寬稍圓。紋脈微麤。開淡
黃白花。結實似酸棗大。微長。兩頭尖。脩色赤。既乾則皮薄味酸。性平微溫無毒。一云味鹹辛大
熱。蓼實為之使。惡桔梗防風防己。

救飢 摘取實棗紅熟者食之。

孩 兒 拳 頭



孩兒拳頭 本草名葵蓬。一名擊蓬。一名弄先。舊不著所出州土。但云所在山谷多有之。今輝縣太行山山野中亦有。其本作小樹。葉似木槿而薄。又似杏葉頗大。亦薄澁。枝葉間開黃花。結子似溲疏。兩兩切並。四四相對。數對共為一攢。生則青。熟則赤。色味甘苦。性平無毒。蓋檀榆之類也。其皮堪為索。

救飢 採子紅熟者食之。又煮枝汁。少加米作粥。甚美。
元扈先生曰。詩疏云。斫檀不得得擊蓬。即此木也。

山 藥 兒



山藥兒 一名金剛樹。又名鉄刷子。生鈞州山野中。科條高三四尺。枝條上有小刺。葉似杏葉。頗圓小開白花。結實如葡萄顆大。熟則紅黃色。味甘酸。救飢 採實食之。

山 裏 果 兒



山裏果兒 一名山裏紅。又名映山紅果。生新鄭縣山野中。枝莖似初生桑條。上多小刺。葉似菊花葉稍團。又似花桑葉亦團。開白花。結紅果大如櫻桃。味甜。

救飢 採樹熟果食之。

無花果



無花果 生山野中。今人家園圃中亦栽。葉形如葡萄葉。頗長硬。面厚。稍作三叉。枝葉間生果。初則青小。熟大。狀如李子。色似紫茄。色味甜。

救飢 採果食之。

治病 今人傳說治心痛。用葉煎湯服甚效。
元扈先生曰。子本佳果。第須良種。宜廣植之。

青 舍 子 條



青舍子條 生密縣山谷間。科條微帶柿黃色。葉似胡枝子葉而光俊微尖。枝條稍開開淡粉紫花。結子似枸杞子微小。生則青而後變紅。熟則紫黑色。味甜。

救飢 採摘其子紫熟者食之。

白棠子樹

白棠子樹 一名沙棠梨兒。一名羊孀子樹。又名剪子果。生荒野中。枝梗似棠梨樹枝而細。其色微白。葉似棠葉而窄小。色亦頗白。又似女兒茶葉。卻大而背白。結子如豌豆大。味酸甜。救飢。其子甜熟時。摘取食之。



拐棗



拐棗 生密縣梁家衝山谷中。葉似楮葉而無花。又卻更尖。筋面多紋脈。邊有細鋸齒。開淡黃
花。結實狀似生姜。拐又而細短。深茶褐色。故名拐棗。味甜。

救飢 摘取拐棗成熟者食之。

木 桃 兒 樹



木桃兒樹 生中牟土山間樹高五尺餘枝條上氣脈積聚爲疙痞狀類小桃兒極堅實故名
木桃其葉似楮葉而狹小無花又卻有細鋸齒又似青檀葉稍間另又開淡紫花結子似梧桐
子而大熟則淡銀褐色味甜可食。

救飢 採取其子熟者食之。

石 岡 橡



石岡橡 生汜水西茶店山谷中。其木高丈許。葉似橡櫟葉極小而薄。邊有鋸齒而少花。又開黃花。結實如橡斗而極小。味澁微苦。

救飢 採實換水煮五七次。令極熟食之。

水 茶 白



水茶白 生密縣山谷中。科條高四五尺。莖上有小刺。葉似大葉胡枝子。葉而有尖。又似黑豆葉。而光厚亦尖。開黃白花。結果如杏大。狀似甜瓜瓣。而色紅。味甜酸。救飢。果熟紅時。摘取食之。

野 木 瓜



野木瓜 一名八月檣。又名杵瓜。出新鄭縣山野中。蔓延而生。妥附草木上。葉似黑豆葉。微小光澤。四五葉攢生一處。結瓜如肥皂。大味甜。

救飢 採嫩瓜換水煮食。樹熟者亦可摘食。

土藥樹



土藥樹 生汜水西茶店山谷中其木高大堅勁人常採斫以爲秤斡葉似木葛葉微狹而厚背頗白微毛又似青楊葉亦窄開淡黃花結子小如豌豆而匾生則青色熟則紫黑色味甘救飢 摘取其實紫熟者食之。

驢 駝 布 袋



驢駝布袋 生鄭州沙崗間科條高四五尺枝梗微帶赤黃色葉似郁李子葉頗大而光又似省沾油葉而尖頗齊其葉對生開花色白結子如棗豆大兩兩並生熟則色紅味甜

救飢 採紅熟子食之

婆 婆 枕 頭

婆婆枕頭 生鈞州密縣山坡中。科條高三四尺。葉似櫻桃葉而長。脩開黃花。結子如菉豆大。生則青熟紅色味甜。

救飢 採熟紅子食之。



吉 利 子 樹



吉利子樹 一名急藤子科。荒野處有之。科條高五六尺。葉似野桑葉而小。又似櫻桃葉亦小。枝葉間開五瓣小尖花。碧玉色。其心黃色。結子如椒粒大。兩兩並生。熟則紅。味甜。救飢。其子熟時。採摘食之。

農政全書卷之五十六

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保誥文定上海徐光啟纂輯

明欽差總理糧儲提督軍務巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政 採周憲王救荒本草

木部 葉及實皆可食

杞 枸



枸杞 一名杞根。一名枸杞。一名地輔。一名羊乳。一名卻暑。一名仙人杖。一名西王母杖。一名

地仙苗。一名托盧。或名天精。或名卻老。一名枸杞。一名苦杞。俗呼為甜菜子。根名地骨。生常

山平澤。今處處有之。其莖幹高三五尺。上有小刺。春生苗。葉如石榴葉而軟薄。莖葉間開小紅

棗核。熟則紅色。味微苦。性寒。根大寒。子微寒。無毒。白色無刺者良。陝西枸杞長一二丈。圍數寸。

無刺。根皮如厚朴。甘美異於諸處。生子如櫻桃。全少核。暴乾如餅。採葉燻熟。水淘淨。油鹽調食。作羹食。皆可。子紅熟時亦可食。若渴煮葉作飲。以代茶

飲之。元扈先生曰。嘗過。子本勝藥。葉亦嘉蔬。

栢 樹



栢樹 本草有栢實。生太山山谷。及陝州宜州。其乾州者最佳。密州側栢葉尤佳。今處處有之。味甘。一云味甘辛。性平無毒。葉味苦。一云味苦辛微溫無毒。牡礪及桂瓜子爲之使。畏菊花羊蹄草諸石及麩麩。

救飢 列仙傳云。赤松子食栢子。齒落更生。採栢葉新生并嫩者。換水浸其苦味。初食苦澁

入蜜或棗肉和食尤好。後稍易喫。遂不復飢。冬不寒。夏不熱。

皂 莢 樹



皂莢樹 生雍州川谷及魯之鄒縣懷孟產者爲勝今處處有之其木極有高大者葉似槐葉瘦長而尖枝間多刺結實有三種形小者爲猪牙皂莢良又有長六寸及尺一者用之當以肥厚者爲佳味辛鹹性溫有小毒柏實爲之使惡麥門冬畏空青人參苦參可作沐藥不入湯

救飢 採嫩芽煤熟換水浸洗淘淨油鹽調食又以子不以多少炒春去赤皮浸軟煮熟以糖漬之可食。○元扈先生曰嘗過

楮 桃 樹



楮桃樹 本草名楮實。一名穀實。生少室山。今所在有之。樹有二種。一種皮有斑花紋。謂之斑穀。人多用皮為冠。一種皮無花紋。枝葉大相類。其葉似葡萄。作瓣。又上多毛。澁而有子者為佳。其桃如彈大。青綠色。後漸變深紅色。乃成熟。浸洗去穢。取中子入藥。一云皮斑者是楮。皮白者是穀。皮可作紙。實味甘。性寒。葉味甘。性涼。俱無毒。

救飢

採葉并楮桃帶花。燂爛。水浸過。握乾。作餅。焙熟食之。或取樹熟楮桃紅色。食之。甘美。不可久食。令人骨軟。

元扈先生曰。嘗過。子花勝藥。

柘 樹



柘樹 本草有柘木。舊不載。所出州土。今北土處處有之。其木堅勁。皮紋細密。上多白點。枝條多有刺。葉比桑葉甚小而薄。色頗黃淡。葉稍皆三叉。亦堪飼蠶。綿柘刺少。葉似柿葉。微小。枝葉間結實。狀如楮桃而小。熟則亦有紅葉。味甘酸。葉味甘。微苦。柘木味甘。性溫無毒。

救飢 採嫩葉。燂熟。以水浸。作成黃色。換水浸去邪味。以水淘淨。油鹽調食。其實紅熟。甘酸可食。

木 羊 角 科



木羊角科 又名羊桃。一名小桃花。生荒野中。紫莖。葉似初生桃葉。尤俊。色微帶黃。枝間開紅
白花。結角似豇豆角。甚細而尖。每兩兩角並生一處。味微苦酸。

救飢 採嫩稍葉。燻熟。水浸淘淨。油鹽調食。嫩角亦可燻食。

青檀樹



青檀樹 生中牟南沙崗間其樹枝條紋細薄葉形類棗微尖腋背白而澁又似白辛樹葉微小開白花

結青子如梧桐子大葉味酸澁實味甘酸。

救飢 採葉燂熟水浸淘去酸味油鹽調食其實成熟亦可摘食。

臘梅花

木部 花可食

臘梅花 多生南方。今北土亦有之。其樹枝條頗類李。其葉似桃葉而寬大。紋微麤。開淡黃花。味甘微苦。



救飢 採花燂熟。水浸淘淨。油鹽調食。

藤 花 菜

藤花菜 生荒野中沙崗間，科條叢生，葉似皂角葉而大，又似嫩椿葉而小。淺黃綠色，枝間開淡紫花，味甘。

救飢 採花焯熟，水浸淘淨，油鹽調食，微焯過曬乾，煤食尤佳。



壩齒花



壩齒花 本名錦鷄兒又名醬瓣子。生山野間中州人家園宅間亦多栽。葉似枸杞子葉而小。每四葉攢生一處。枝梗亦似枸杞。有小刺開黃花。狀類鷄形。結小角兒。味甜。

救飢 採花煤熟。油鹽調食。炒熟喫茶亦可。

樹 楸



楸樹 所在有之。今密縣梁家衝山谷中多有。樹甚高大。其木可作琴瑟。葉類梧桐葉而薄小。葉稍作三角尖。又開白花。味甘。

救飢 採花燂熟。油鹽調食。及將花曬乾。或燂或炒。皆可食。

馬 棘



馬棘 生滎陽崗野間。科條高四五尺。葉似夜合樹葉而小。又似蒺藜葉而硬。又似新生皂莢。科葉亦小。稍閒開粉紫花。形狀似錦雞兒花。微小。味甜。

救飢 採花燥熟。水浸淘淨。油鹽調食。

槐樹芽



槐樹芽 本草有槐實生河南平澤今處處有之其木有極高大者爾雅云槐有數種葉大而黑者名櫟槐又有晝合夜開者名守宮槐葉細而青綠者但謂之槐其功用不言有別開黃花無毒景天為之使。

救飢

採嫩芽燥熟換水浸淘洗去苦味油鹽調食或採槐花炒熟食之。

元扈先生曰嘗過花性太冷亦難食。晉人多食槐葉又槐葉枯落者亦拾取和米煮飯食之嘗見曹都諫真子述其鄉先生某云世間真味獨有二種請槐葉煮飯蔓菁煮飯也。乙卯見趙六亭民部言食槐芽法燥熟置新磚瓦上陰乾更燥如是三過絕不苦凡食樹芽葉並宜用此法去其苦味。

棠 梨 樹



棠梨樹 今處處有之。生荒野中。葉似蒼朮葉。亦有團葉者。有三叉葉者。葉邊皆有鋸齒。又似女兒茶葉。其葉色頗白。開白花。結棠梨如小棟子大。味甘酸。花葉味微苦。

救飢 採花燂熟食。或曬乾磨麩。作燒餅食亦可。及採嫩葉燂熟。水浸淘淨。油鹽調食。或蒸曬作茶亦可。其棠梨經霜熟時。摘食甚美。

文冠花



文冠花 生鄭州南荒野間。陝西人呼為崖木瓜。樹高丈許。葉似榆樹葉而狹小。又似山茱萸葉亦細短。開花彷彿似藤花。而色白。穗長四五寸。結實狀似枳殼。而三瓣。中有子二十餘顆。如肥皂角子。子中瓢如栗子。味微淡。又似米麩味甘可食。其花味甜。其葉味苦。

救飢 採花煤熟。油鹽調食。或採葉煤熟。水浸淘去苦味。亦用油鹽調食。及摘實取子煮熟食。

元扈先生曰。嘗過子本嘉果。花甚多。可食。

桑 椹 樹



桑椹樹 本草有桑根白皮。舊不載所出州土。今處處有之。其葉飼蠶。結實為桑椹。有黑白二種。桑之精英。盡在於椹。桑根白皮。東行根益佳。肥白者良。出土者不可用。殺人。味甘。性寒。無毒。製造忌鐵器。及鈔。葉椹者名鷄桑。最堪入藥。續斷麻子桂心為之。使桑椹味甘。性暖。或云木白皮亦可用。

救飢

採桑椹熟者食之。或熬成膏。攤於桑葉上。曬乾。搗作餅。收藏。或直取椹子。曬乾。可藏經年。及取椹子清汁。置瓶中。封三二日。即成酒。其色味似葡萄酒。甚佳。亦可熬燒酒。可藏經年。味力愈佳。其葉嫩老皆可煤食。皮炒乾。磨麪可食。

榆錢樹



榆錢樹 本草有榆皮一名零榆。生潁川山谷秦州。今處處有之。其木高大。春時未生葉。其枝條閒先生榆莢。形狀似錢而薄小。色白。俗呼為榆錢。後方生葉。似山茱萸葉而長。尖削潤澤。榆皮味甘。性平無毒。

救飢

採肥嫩榆葉。煤熟。水浸淘淨。油鹽調食。其榆錢煮糜羹食佳。但令人多睡。或焯過曬乾備用。或為醬皆可食。榆皮刮去其上乾燥。致遊者。取中間軟嫩皮。剉碎曬乾。炒焙極乾。搗磨為麪。拌糠。麪草末蒸食。取其滑澤易食。又云。榆皮與檀皮為末。服之令人不飢。根皮亦可搗磨為麪食。

竹笋



竹笋 本草竹葉有筍竹葉。苦竹葉。淡竹葉。本經並不載所出州土。今處處有之。竹之類甚多。而

入藥者惟此三種。人多不能盡別。筍竹堅而促節。體圓而質勁。皮白如霜。作笛者。有一種亦可名筍竹。苦竹亦有二種。一種出江西及閩中。本極龐大。笋味甚苦。不可噉。一種出江浙。近地亦時有之。肉厚而葉長闊。笋微苦味。俗呼甜苦笋。食所最貴者。亦不聞人藥用。淡竹肉薄。節間有粉。南人以燒竹憑者。醫家只用此一品。又有一種薄殼者。名甘竹。葉最賸。又有實中竹。筍竹。並以笋為佳。於藥無用。凡取竹憑。惟用淡竹。苦竹。筍竹。爾。陶隱居云。竹實出藍田。江東乃有花而無實。而頃來斑斑有實。狀如小麥。堪可為飯。圖經云。竹笋味甘無毒。又云寒。

救飢 採竹嫩笋。燥熟。油鹽調食。焯過曬乾。燥食尤好。

農政全書卷之五十七

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保諡文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政

採周憲王救荒本草

米穀部

實可食

野豌豆



野豌豆 生田野中。苗初就地拖秧而生。後分生莖。莖長二尺餘。葉似胡豆葉稍大。又似
苜蓿葉亦大。開淡粉紫花。結角似家豌豆角。但秕小。味苦。

救飢 採角煮食。或收取豆煮食。或磨麵製造食用。與家豆同。

豆 豇



豇豆 生平野中。北土處處有之。莖蔓延附草木上。葉似黑豆葉而窄小微尖。開淡粉紫花。結小角。其豆似黑豆形極小。味甘。

救飢 採取豆淘洗淨。煮食。或磨為麵。打餅蒸食皆可。

山扁豆



山扁豆 生田野中。小科。苗高一尺許。葉似蒺藜葉微大。根葉比苜蓿葉頗長。又似初生豌豆葉。開黃花。結小匾角兒。味甜。

救飢 採嫩角煤食。其豆熟時。收取豆煮食。

豆 回 回



回回豆 又名那合豆。生田野中。莖青。葉似葵藜葉。又似初生嫩皂莢。而有細鋸齒。開五瓣淡黃花。如葵藜花樣。結角如杏仁樣而肥。有豆如牽牛子微大。味甜。

救飢 採豆煮食。

胡 豆



胡豆 生田野間。其苗初塌地生。後分莖。葉似苜蓿葉而細。莖葉稍間開淡葱白楊花。結小角。有豆如勝豆狀。味甜。

救飢 採取豆煮食。或磨麵食。皆可。

蚕 豆



蚕豆 今處處有之。生田園中。科苗高二尺許。莖方。其葉狀類黑豆葉。而圓長光澤。紋脉堅直。色似豌豆頗白。莖葉稍間開白花。結短角。其豆如豇豆而小。色赤。味甜。
救飢 採豆煮食。炒食亦可。

山菜豆



山菜豆 生輝縣太行山車箱衝山野中。苗莖似家菜豆莖微細。葉比家菜豆葉狹窄。解開
白花。結角亦瘦小。其豆黧綠色。味甘。

救飢 採取其豆煮食。或磨麵攤煎餅食。亦可。

蕎麥苗

蕎麥苗 處處種之。苗高二三尺許。就地科。又生。其莖色紅。葉似杏葉而軟。微脩開小白花。結實作二莢。蒴味甘平。性寒無毒。

救飢 採苗葉。煤熟。油鹽調食。多食微瀉。其麥或蒸使氣餽音溜於烈日中。晒令口開。春取。人可煮作飯食。或磨爲麵。作餅蒸食皆可。



御米花



御米花 本草名嬰子粟。一名象穀。一名米囊。一名囊子。處處有之。苗高一二尺。葉似龍葉色而大。邊瓣多有花。又開四瓣紅白花。亦有干葉花者。結穀似胞音箭頭。殼中有米數千粒。似葶蕈子。色白。隔年種則佳。米味甘。性平無毒。

救飢 採嫩葉。燂熟。油鹽調食。取米作粥。或與麵作餅。皆可食。其米和竹瀝煮粥食之。皆美。
元扈先生曰。嘗過嘉蔬嘉實。不必救荒。

赤小豆



赤小豆 本草舊云江淮間多種蒔。今北地亦多有之。苗高一二尺。葉似豇豆葉微圓。稍開花似豇豆花。微小。淡銀褐色。有腐氣。人故亦呼為腐婢。結角比菘豆角頗大。角之皮角微白帶紅。其豆有赤白黧色三種。味甘酸。性平無毒。合酢食成消渴。為醬合酢食成口瘡。人食則體重。

救飢

採嫩葉。煤熟。水淘洗淨。油鹽調食。明目。豆角亦可煮食。又法。赤豆一升半。炒大黃豆一升半。焙二味搗末。每服一合。用新水下。日三服。盡三升。可度十一日不飢。又說。小豆食之。逐津液。行小便。以服虛人。令人黑瘦枯燥。

山 絲 苗



山絲苗 本草有麻蕒音焚一名麻勃音字一名麻母生太山川谷今皆處處有之人家園

園中多種蒔續其皮以為布苗高四五尺莖有細線楞葉形狀似柳葉而邊皆有尖鋸齒每

八九葉攢生一處又似荊葉而狹色深青開淡白花結實小如菘豆顆形而匾圖經云麻蕒此

麻上花勃勃者味辛性平有毒麻子味甘性平微寒滑利無毒入土者損人畏牡蠣白薇惡茯苓

救飢

採嫩葉燉熟換水浸去惡氣味却再水淘洗淨油鹽調食不可多食不可火食恐動風子可炒食亦可打油用

苗子油



油子苗 本草有白油苗。俗名芝麻。舊不著所出州土。今處處有之。家園圃中多種。苗高三四尺。苗莖方。密面四楞。對節分生枝叉。葉類蘇子葉而長。尖。兩邊多花叉。葉間開白花。結四稜蒴兒。每蒴中有子四五十餘粒。其子味甘微苦。生則性大寒。無毒。炒熟則性熱。壓窄爲油。大寒。

救飢 採嫩苗葉。燻熟。水浸淘洗淨。油鹽調食。其子亦可炒熟食。或煮食。及榨爲油食。皆可。

黃豆苗



黃豆苗 今處處有之。人家田園中多種。苗高一二尺。葉似黑豆葉而大。結角比黑豆葉角稍肥大。其葉味甘。

救飢 採嫩苗葉。焯熟。水浸淘淨。油鹽調食。或採角煮食。或收豆煮食。及磨爲麵食。皆可。

刀豆苗



刀豆苗 處處有之。人家園籬邊多種之。苗葉似豇豆葉肥大。開淡粉紅花。結角如皂角狀而長。其形似屠刀樣。故以名之。味甜微淡。

救飢 採嫩苗葉。煤熟。水浸淘淨。油鹽調食。豆角嫩時煮食。豆熟之時。收豆煮食。或磨麵食亦可。

眉兒頭豆



眉兒豆苗 人家園圃中種之。安他果切蔓而生。葉似菜豆葉而肥大潤厚。潤澤光俊。每三

葉攢生一處。開淡粉紫花。結匾角。每角有豆止三四顆。其豆色黑匾而皆白眉。故名。味甜。

救飢 採嫩苗葉燻食。豆角嫩時採角煮食。豆成熟時打取豆食。

元扈先生曰。南名匾豆種類甚多。植其佳者。

紫豇豆苗



紫豇豆苗 人家園圃中種之莖葉與豇豆同。但結角色紫長尺許。味微甜。

救飢 採嫩苗葉燻熟。油鹽調食。角嫩時採角煮食。亦可做菜食。豆熟時打豆食之。

蕪子苗



紫蘇苗 人家園圃中多種之。苗高二三尺。莖方窠面四楞。上有澁毛。葉皆對生。似紫蘇葉而大。開淡紫花。結子比紫蘇子亦大。味微辛。性溫。

救飢 採嫩葉。燂熟。換水淘洗淨。油鹽調食。子可炒食。亦可笨油用。

紅 豆 苗



紅豆苗 今處處有之。人家田園多種。就地拖秧而生。亦延籬落葉。似赤小豆葉。而極長。觔開淡結角長五七寸。其豆味甘。

救飢 採嫩煤熟。水浸淘淨。油鹽調食。及採取嫩角煤熟食亦可。其豆成熟時。打取豆食。

山 黑 豆



山黑豆 生密縣山野中。苗似家黑豆。每三葉攢生一處。居中大葉如菜豆。葉傍兩葉似黑豆。葉微圓。開小粉紅花。結角比家黑豆角極瘦小。其豆亦極細小。味微苦。

救飢 苗葉嫩時。採取燂熟。水淘去苦味。油鹽調食。結角時。採角煮食。或打取豆食皆可。

舜 芒 穀



舜芒穀 俗名紅落葵，生田野及人家舊莊窠_音上多有之。科苗高五尺餘。葉似灰菜葉而大，微帶紅色。莖亦高麗，可為拄杖。其中心葉甚紅，葉間出穗。結子如粟米類，灰青色，味甜。

救飢 採嫩苗葉晒乾，揉_音去灰，燥熟，油鹽調食。子可磨麵做燒餅蒸食。

農政全書卷之五十八

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政 採周憲王救荒本草

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 採核桃溫去青皮。取瓤食之。令人肥健。

柿 樹

柿樹 詳見樹藝果部。

救飢

摘去軟熟柿食之。其柿未軟者，摘取以溫水醃音攪熟食之。麓心柿不可食。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。或削其皮晒作梨糝收而備用亦可。

葡 萄

葡萄 詳見樹藝果部。

救飢 葡萄爲果食之。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。澀氣多食。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。

樹子櫨



櫨子樹 舊不著所出州土。今鞏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燻以為米充糧作粉極白潤宜人服食家蒸曝蜜和餌之斷穀長生又云多食臟冷損陽氣痿莖腹脹滿暖薑酒飲或含吳茱萸噉津液即消



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漬養淋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 採葡萄類紫熟者食之。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 採嫩葉燂熟。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 採葉燂食。以水浸漬。作成黃色。換水淘淨。油鹽調食。其杏黃時摘取食。不可多食。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，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。

採葉燂熟。水浸作成黃色。換水淘淨。油鹽調食。桃實軟熟時。摘取食之。其結硬未熟時。亦可煮食。或切作片。晒乾爲糝。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。人家園圃亦多栽種。樹高丈餘。葉似櫻桃葉而色深綠。又似急藤子葉而大。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。嫩葉亦可燻食。油鹽調食。
元扈先生曰。此卽柰也。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。音兒。根狀如鷄彈大。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 蒞 臍

鐵蒞臍 本草名烏芋。詳樹藝部。

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。孕婦不可服。
元扈先生曰。茨蒞臍。二種絕異。混合註釋。爲不精也。



蓮 藕

果部 根及實皆可食

蓮藕 詳見樹藝蔬部

救飢 採藕燂熟食生食皆可。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食皆可。



實頭鷄



鷄頭實 一名芡詳見樹藝蔬部

救飢 採嫩根莖燂食熟時採實剝仁食之蒸過烈日晒之其皮卽開春去皮搗碎爲粉蒸

燂作餅皆可食多食不益脾胃氣兼難消化生食動風冷氣與小兒食不能長大故
駐年耳。

菜 臺 莖

菜部 葉可食

芸臺菜 詳見樹藝蔬部。

救飢 採苗葉煤熟。水浸淘洗淨。油鹽調食。



菜 苋



苋菜 詳見樹藝蔬部。

救飢 採苗葉燂熟水淘洗淨。油鹽調食。晒乾燂食尤佳。
元扈先生曰。恒蔬不必救荒。

菜 苣 苦



苦苣菜 本草云。卽野苣也。又云福苣。俗名天精菜。舊不著所出州土。今處處有之。苗塌地生。其葉光者。似黃花苗。葉花者。似山苦蕒。莖葉中皆有白汁。味苦。性平。一云性寒。

救飢 採苗葉。焯熟。用水浸去苦味。淘洗淨。油鹽調食。生亦可食。雖性冷。甚益人。火食輕身。少睡。調十二經脈。利五臟。不可與血同食。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 採苗葉先以水淘過。晒乾。煤熟。油鹽調食。
元扈先生曰。嘗過。可作恒蔬。

苦 蕒 菜



苦蕒菜 俗名老鶴菜。所在有之。生田野中。人家園圃種者。爲苦蕒。脚葉似白菜。小葉拖莖而生。稍葉似鴉嘴形。每葉間分叉攏葶。如穿葉狀。稍間開黃花。味微苦。性冷無毒。

救飢 採苗葉。燉熟。以水浸洗。淘淨。油鹽調食。出蠶蛾時。切不可取。拘令蛾子赤爛。蠶婦忌食。

元扈先生曰。可作恒蔬。蠶特忌之。嘗過。

菜蓬菘

菘蓬菜 所在有之。人家園圃中多種。苗葉塌地生。葉類白菜而短。葉莖亦窄。葉頭稍團。形狀似糜匙樣。味鹹。性平寒。微毒。

救飢 採苗葉。燂熟。以水浸洗淨。油鹽調食。不可多食。動氣破腹。
元扈先生曰。恒蔬。



蒿 邪



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。燂熟。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。葉類葫蘆荀葉而肥大。開黃花似菊花。味辛。性平。

救飢 採苗葉。煤熱水浸淘淨。油鹽調食。不可多食。動風氣。熏人心。令人氣滿。

冬葵菜



冬葵花 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。黃芩爲之使。根解蜀椒毒。葉味甘。性滑利。爲百菜主。其心傷人。

救飢 採葉燂熟。水浸淘淨。油鹽調食。服丹石人尤宜食。天行病後食之。頓夜明。熟食亦令人熱悶動氣。

菜芽蓼



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。又似水荳菜而短小。色微帶紅。莖微赤。稍間出穗。開花赤色。莖葉味辛。性溫。

救飢 採苗葉燂熟。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。葉似綿鷄兒。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。採取燂食。江南人不甚食。多食利大小腸。

元扈先生曰。嘗過。嫩葉恒蔬。

薄荷



薄荷 一名鷄蘇。舊不著所出州土。今處處有之。莖方葉似桂子葉。小頗細長。又似香菜葉。而大開細碎。黧白花。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。彼人多作茶飲。俗呼為新羅薄荷。又有南薄荷。其葉微小。

救飢 採苗葉。燥熟。水浸去辣味。油鹽調食。與薤作齋食相宜。煎鼓湯。暖酒和飲。煎茶並宜。

新病瘧人勿食。令人虛汗不止。貓食之即醉。物相感耳。

水 蕪



水蕪音勃俗作芹菜。一名水英。出南海池澤。今水邊多有之。根莖離二三寸。分生莖。其莖方窠面。四楞對生。葉似痢。見菜葉而濶短。邊有大鋸齒。葉似薄荷。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。煤熟食。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。

元扈先生曰。恒蔬。

荆芥



荆芥 本草名假蘇。一名鼠萁。一名薑芥。生漢中川澤及岳州歸德州。今處處有之。莖方窠面。葉似獨掃葉而狹小。淡黃綠色。結小穗有細小黑子。銳圓。多生穗中。以香氣似蘇。故名假蘇。味辛。性平無毒。

救飢 採嫩苗葉。煤熟。水浸去邪氣。油鹽調食。初生香辛可噉。人取作生菜醃食。

農政全書卷之五十八 終

農政全書卷之五十九

明特進光祿大夫太子太保禮部尚書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政 採周憲王救荒本草

菜部 葉可食

香 菜



香菜 生伊洛間。人家園圃種之。苗高一尺許。莖方。竅面四稜。莖色紫赤。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 採苗葉燂熟。油鹽調食。

銀條菜



銀條菜 所在人家園圃多種。苗葉皆似萵苣。長細。色頗青白。攪葶高二尺許。開四瓣淡黃花。結莢似蕎麥。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。煤熟。水浸淘淨。油鹽調食。生採亦可食。

後庭花



後庭花 一名雁來紅。人家園圃多種之。葉似人萹葉。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。比萹實差大。其葉眾葉攢聚。狀如花朶。其色嬌紅可愛。故以名之。味甜。微澁。性涼。

救飢 採苗葉燂熟。水浸淘淨。油鹽調食。晒乾燂食尤佳。

元扈先生曰。萹屬也。可作恒蔬。

火 燄 菜

火燄菜 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 採苗葉燻熟。水淘洗淨。油鹽調食。



山 葱



山葱 一名隔葱。又名鹿耳葱。生輝縣太行山山野中。葉似玉簪葉微團。葉中攪葶似蒜葶。甚長而濺。稍頭結葶音骨。似葱葶。微開白花。結子黑色。苗味辣。

救飢 採苗葉燂熟。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。根似葱根。味辣。
救飢 採苗葉燂熟。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。莖亦細。開小黃花。結細短小角兒。葉味微辛。

救飢 採苗葉燂熟。水浸去辣氣。淘洗過。油鹽調食。

邊藍菜



邊藍菜 生田野中下濕地。苗初搗地生。葉似初生菠菜葉而小。其頭頗圓。葉間攏葶分叉。上結莢兒似榆錢狀而小。其葉味辛香微酸。性微溫。

救飢 採葉燂熟。水浸取酸辣味。復用水淘淨作齏。油鹽調食。

牛耳菜



牛耳菜 一名野芥菜。生田野中。苗高一二尺。苗莖似萵苣。葉似牛耳菜形而小。葉間分攪葶。
又開白花。結子如粟粒大。葉味微苦辣。
救飢 採苗葉洗淨。煤熟。油鹽調食。

山白菜

山白菜 生輝縣山野中。葉頗似家白菜。而莖葉細長。其葉尖削。有鋸齒。又似蒼蓬菜葉。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。苗初場地生。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 採苗葉煤熟。油鹽調食。



山苦蕒



山苦蕒 生新鄭縣山野中。苗高二尺餘。莖似萹苳而節稠。其葉甚大。開淡棠褐花。表微紅。味苦。其葉甚大。開淡棠褐花。表微紅。味苦。

救飢 採嫩苗葉。燻熟。水淘去苦味。油鹽調食。

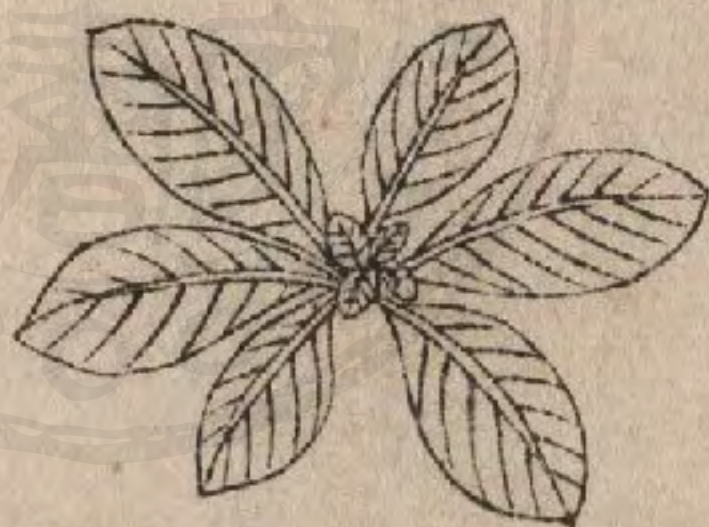
南芥菜

南芥菜 人家園圃中亦種之。苗初塌地生。後攢葶。葉似芥菜葉。但小而有毛。莖葉稍頭開淡黃花。結小角兒。葉味辛辣。

救飢 採苗葉。燻熟。水浸淘去澁味。油鹽調食。生焯過醃食亦可。



山 萑 芭

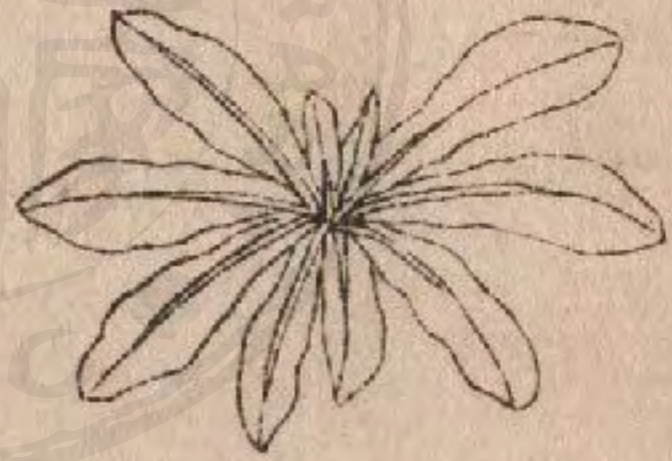


山萑芭 生輝縣山野間。苗葉塌地生。葉似萑芭葉而小。又似苦萑葉而却寬大。葉腳花。又頗少。葉頭微尖。邊有細鋸齒。葉間攬葶。開淡黃花。苗葉味微苦。

救飢 採苗葉。燻熟。水浸。淘去苦味。油鹽調食。生揉亦可食。

黃 鶴 菜

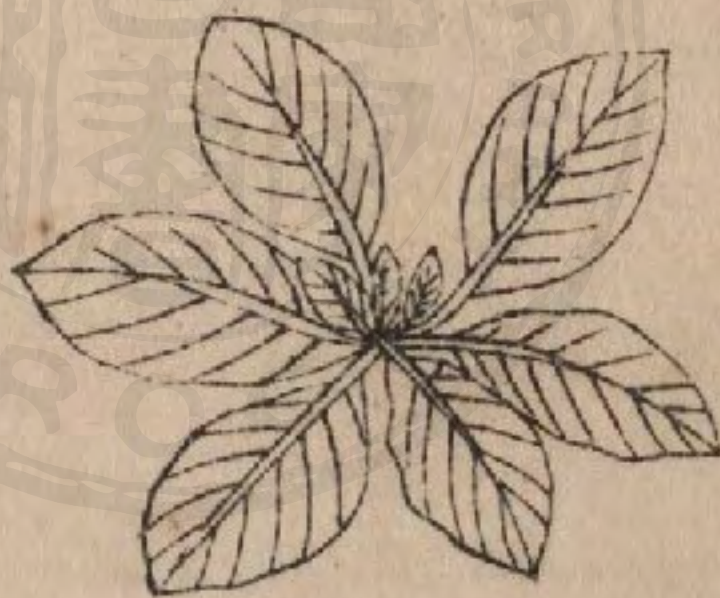
黃鶴菜 生密縣山谷中。苗初塌地生。葉似初生山萵苣葉而小。葉腳邊微有花叉。又似字字
丁菜而頭頗圓。葉中攏生莖。又高五六寸許。開小黃花結小細子。黃茶褐色。葉味甜。
救飢 採苗葉燉熟。換水淘淨。油鹽調食。



鷺兒菜

鷺兒菜 生密縣山澗中。苗葉場地生。葉似匙頭樣頗長。又似牛耳菜葉而小。微澁。又似山
蒿莖葉亦小。頗硬。而頭微圓。味苦。

救飢 採苗葉燂熟。換水浸淘淨。油鹽調食。



字字丁菜

字字丁菜 又名黃花苗。生田野中。苗初塌地生。葉似苦苣葉微短小。葉叢中間攢葶。稍頭開黃花。莖葉折之皆有白汁。味微苦。

救飢 採苗葉燻熟。油鹽調食。

元扈先生曰。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。葉中攪葶。開花如韭花狀。粉紫色。苗葉味辛。
救飢 採苗葉燻熟。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。葉中攪葶。開小粉紫花。似韭花狀。苗葉味辛。

救飢 採苗葉燂熟。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。葉甚潤。多有毛滿。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。皮色黧白。味甘。

救飢 採葉洗淨。燻熟。油鹽調食。生醃食亦可。

元扈先生曰。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。苗高二三寸餘。莖方四楞。葉似薄荷。葉微長大。又似澤蘭葉。插莖而生。根名地瓜。形類甘露兒。更長。味甘。

救飢 掘根洗淨。燂熟。油鹽調食。生醃食亦可。

蒜 澤



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。中心攢葶。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。或煤熟。油鹽調。皆可食。

樓子葱



樓子葱 人家園圃中多栽。苗葉根莖俱似葱。其葉稍頭又生小葱四五枝。疊生三四層。故名樓子葱。不結子。但掐下小葱栽之便活。味甘辣。性溫。

救飢 採苗莖連根。擇去細鬚。燻熟。油鹽調食。生亦可食。

治病 與本草菜部木葱同用。

元扈先生曰。俗名龍爪葱。

韭 薤



薤韭 一名石韭。生輝縣太行山山野中。葉似蒜葉而窄狹。又似肥韭葉微闊。花似韭花頗大。根似韭根甚麗。味辣。

救飢 採苗葉燂熟。油鹽調食。生亦可食。冬月採取根燂食。

水蘿葡



水蘿葡 生田野中下濕地。苗初塌地生。葉似薺菜形而厚大。鋸齒尖。花葉又似水芥葉亦厚大。後分莖。又稍間開淡黃花。結小角兒。根如白菜根而大。味甘辣。

救飢 採根及葉。燻熟。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。葉腳花叉甚多。葉間攏出枝叉上開黃花。結小角。其子黑色。根似白菜根頗大。苗葉根味微苦。

救飢 採苗葉燂熟。水浸淘淨。油鹽調食。或採根換水煮去苦味。食之亦可。

菜 薺

菜部

葉及實皆可食



薺菜 生平澤中。今處處有之。苗塌地生。作鋸齒葉。三四月出莖。分生莖。稍上開小白花。結實小似荻蕒。音錫子。苗葉味苦。性溫無毒。其實亦呼荻蕒子。其子味甘。性平。患氣人食之動冷疾。不可與麩同食。令人昏悶。服丹石人不可食。

救飢 採子用水調攪。良久成塊。或作燒餅。或者粥食。味甚粘滑。葉煤作菜食。或者作羹皆可。
元扈先生曰。恒蔬。

蘇 紫



紫蘇 一名桂荏。又有數種。有勺蘇。魚蘇。山蘇。出簡州。及無爲軍。今處處有之。苗高二尺許。莖方。葉似蘇子。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 採葉燂食。煮飲亦可。子研汁煮粥食之皆好。葉可生食。與魚作羹佳。

元扈先生曰。葉堪爲味。子堪爲藥。必求充腹。宜以他種雜之。

荏子



荏子 所在有之。生園圃中。苗高一二尺。莖方。葉似薄荷葉極肥大。開淡紫花結穗似紫蘇穗。其子如黍粒。其枝莖對節生。東人呼為蕉魚音。以其蘇字。但除禾邊故也。味辛。性溫無毒。

救飢 採嫩苗葉燂熟。油鹽調食。子可炒食。又研雜米作粥。甚肥美。亦可炸油用。

灰菜



灰菜 生田野中。處處有之。苗高二三尺。莖有紫紅線楞。葉有灰麩。音勃。結青子。成穗者甘。散穗者微苦。性暖。生墻下樹下者不可用。

救飢 採苗葉燂熟。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。磨麵作餅蒸食皆可。

丁香茄苗



丁香茄苗 亦名天茄兒。延夏而生。人家園籬邊多種。莖紫多刺。藤長丈餘。葉似牽牛葉。甚大而大。有子如白牽牛子亦大。味微苦。

救飢 採茄兒燂食。或醃作菜食。嫩葉亦可燂熟。油鹽調食。
元扈先生曰。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。鄭越名土藟。音出

明州滁州。生嵩山山谷。今處處有之。春生苗蔓延籬援。莖紫色。葉青。有三尖角。似干葉狗兒秧。葉而光澤。開白花。結實如皂莢。子大。其根皮色黧黃。中則白色。人家園圃種者。肥大如手臂。味美。懷孟間產者入藥。

最佳。味甘。性溫平。無毒。紫芝為之使。惡甘遂。

救飢。掘取根蒸食甚美。或火燒煮食。或炸食皆可。其實亦可煮食。

元扈先生曰。嘉蔬不必救荒。

農政全書卷之五十九終

農政全書卷之六十

明特進光祿大夫太子太保禮部尙書兼文淵閣大學士贈少保謚文定上海徐光啟纂輯
明欽差總理糧儲提督軍務兼巡撫應天等處地方都察院右僉都御史東陽張國維鑒定

直隸松江府知府穀城方岳貢同鑒

荒政

野菜譜

王磐野菜譜序曰穀不熟曰飢菜不熟曰饑飢饑之年堯湯所不能免惟在有以濟之耳正德間江淮迭經水旱飢民枕藉道路有司雖有賑發不能遍濟率皆採摘野菜以充食賴之活者甚衆但其間形類相似美惡不同誤食之或至傷生此野菜譜所不可無也予雖不爲世用濟物之心未嘗忘田居朝夕厯覽詳詢前後僅得六十餘種取其象而圖之俾人人易識不至誤食而傷生且因其名而爲詠庶幾乎因是以流傳非特於吾民有所補濟抑亦可以備觀風者之採擇焉此野人之本意也同志者因其未備而廣之則又幸矣。

張綬跋曰昔陶隱居註本草謂誤註之害甚於註周易之誤其言雖過要之有補於世也吾西樓著野菜譜觀其自敘亦隱居之意與較又微矣雖然無逸幽風其言稼穡艱難至矣自井田

廢王政缺民生之艱尤有不忍言者斯譜備述小民艱食之情凡我仁人君子觀之當憮然而感惻然而傷由是而講孟子之王道周官之荒政思艱圖易使怨咨者得安樂而如願不特多識庶草之名而已故曰可以備觀風者之採擇意正在此歟然則斯譜也孰謂其微哉孰謂其微哉

白鼓釘

白鼓釘白鼓釘豐年賽社

鼓不停凶年罷社鼓絕聲

鼓絕聲社公惱白鼓釘化為草

救飢

一名蒲公英四時

皆有惟極寒天小

而可用采之熟食



猪殃殃

猪殃殃胡不祥猪不食道

道傍我拾之充餼糧

救飢 春採熟時猪食之

則病故名



絲蕎蕎

絲蕎蕎如絲縷昔為養蠶人今作挑菜侶養蠶衣整齊挑菜衣檻縷張家姑李家女隨頭相見淚如雨

救飢 二三月采熟食四月結角不用

浮蕎

采采浮蕎涉彼滄浪無根可托有莖可嘗野風浩浩野水茫茫飄蕩不返若我流亡

救飢 入夏生水中六七
月內採生熟皆可
以食



牛塘利

牛塘利牛得濟種草有餘青蓄水有餘味年來水草枯忽變為荒蕪采采療人飢更得牛塘利

救飢 二三月采熟食亦可作蔬

水菜

水菜生水中水深不可得絮管遠堤行日暮風波息水清忽照人面色如菜色
救飢 秋生水田狀類白菜熟食



看麥娘

看麥娘來何早。麥未登人未飽。何嘗與爾還厥家。共嚙糟糠暫相保。

救飢 隨麥生靡上。因名

春采熟食。

破破衲

破破衲不堪補寒且飢。聊作脯飽暖時。不忘女。

救飢 臘月便生。正二月

采。熟食。三月老不

堪食。



狗脚跡

狗脚跡何處尋。狡兔亂走妖狐吟。北風揚沙一尺深。狗脚跡何處尋。

救飢 生霜降時。采之熟

食。葉如狗印。故名。

斜蒿

斜蒿復斜蒿。采采臨春郊。終日不盈把。悵望登東臯。欲進不能進。風日寒瀟瀟。救飢 三四月生。小者一

科俱可用。大者摘嫩頭於湯中畧過。晒乾。再用湯泡。油鹽拌食。白食亦可。



江薺

江薺青青江水綠，江邊挑
菜女兒哭爺娘，新死兄趁
熟，止存我與妹看屋。

救飢 生熟皆可用，花時
不可食，但可作齏。

臘月生。

糊猴脚跡

糊猴脚跡宜爾泉石，胡不
自安，犯我田宅，遭彼侵凌。
畎畝蕭瑟，獲而烹之，償我

稼穡

救飢 三月采之，熟食。



燕子不來香

燕子不來香，燕子來時便
不香，我願今年燕不來，常
與吾民充餼糧。

救飢 早春採，可熟食，燕
來時則腥臭不堪
食，故名。

眼子菜

眼子菜，如張目，年年盼春
懷布穀，猶向秋來望時熟。
何事頻年倦不開，愁看四
野波漂屋。

救飢 采之熟食，六七月
採，生水澤中，青葉
背紫色，莖柔滑而
細，長可數尺。



貓耳朵

貓耳朵聽我歌。今年水患傷田禾。倉廩空虛鼠棄窠。

貓兮貓兮將奈何。

救飢 正二月采。搗爛和

粉麵作餅蒸食。



窩螺薺

窩螺薺如螺髻生水邊。照

華麗去年郎家田不收。挑

某女兒不上頭。出門忽見

窩螺羞。

救飢 正二月采之熟可

食。



地踏菜

地踏菜生雨中。晴日一照

郊原空。莊前阿婆呼阿翁。

相攜兒女去匆匆。須臾采

得青滿籠。還家飽食忘歲

凶。東家懶婦睡正濃。

救飢

一名地耳。狀如木耳。春夏生雨中。雨後采。熟食。見日即枯沒。

烏藍擔

烏藍擔擔不動。去時腹中

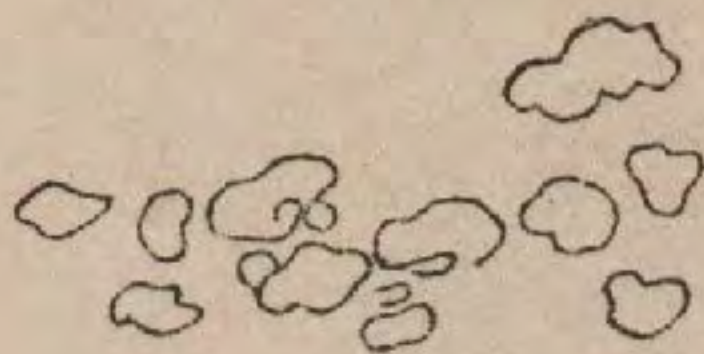
飢。歸來肩上重。肩上重。行

路遲。日暮還家方早炊。

救飢 此菜但可熟食。烏

大也。村人呼大為

烏。



蒲兒根

蒲兒根。生水曲。年年砍蒲。千萬束。水鄉人家衣食足。今年水深淹絕蒲。食盡蒲根生意無。

救飢 卽蒲草嫩根也。生

熟皆可食。

青蒿兒

青蒿兒。纒發類。二月二日春猶冷。家家競作茵陳餅。茵陳療病還療飢。借問采蒿知不知。

救飢 卽茵陳蒿。春月采

之炊食。時俗二月二日。和粉麵作餅者是也。



馬攔頭

馬攔頭。攔路生。我爲拔之。容馬行。只恐救荒人出城。騎馬直到破柴荆。

救飢 二三月叢生。熟食。

又可作葷。

藩籬頭

藩籬頭。延蔓草。傍籬生。青蔓蔓。今年薪貴穀不收。折籬藩煮藩籬頭。

救飢 臘月采。熟食。入春不用。

不用。



馬齒莧

馬齒莧。馬齒莧。風俗相傳
食元旦。何事年來采更頻。
終朝賴爾供飡飯。

救飢 入夏采。沸湯淪過。

曝乾。冬月旋食亦
可。楚俗。元旦食之

野落籬

野落籬。舊遮護。昔為里正
家。今作逃亡戶。春來荒蕪
滿階生。挑菜人穿屋裏行。

救飢 正二月采頭。湯過
可食。



鴈腸子

鴈腸子。遺溝壑。應是今年
絕飲啄。兩翼低垂去不前。
苦遭餓鶻相擒搏。嗟哉鴈
難。

救飢 二月生如豆芽菜。
熟食之生亦可食。

菱兒菜

菱兒菜。生水底。若蘆芽。勝
菰米。我欲充飢采不能。滿
眼風波淚如洗。

救飢 入夏生水澤中。即
菱芽也。生熟皆用。



倒灌薺

倒灌薺。生旱田。上無雨露。下有泉。抱甕不來。還自鮮。造物冥冥。解倒懸。

救飢。采之熟食。亦可作齏。



灰条

此薺也。葉間有勃。故稱灰焉。北方薺条同音。

灰条復灰条。采采何辭勞。野人當年飽藜藿。凶歲得此為佳餚。東家鼎食滋味饒。微却少牢羹太牢。

救飢

此菜二種。一種葉大而赤。即藜藿。一種葉小而青。即今所采者。湯過。油鹽拌食。



烏英

烏英花。烏英菜。菜可茹。兮花可愛。連朝摘菜不聊生。豈有心情摘花戴。

救飢。一名烏英花。入夏

生水澤中。生熟皆食。六月不可用。



抱娘蒿

抱娘蒿。結根牢。解不散。如漆膠。君不見。昨朝兒賣商船上。兒抱娘啼不肯放。

救飢。二三月采。熟食。叢

生故名。



枸杞頭

枸杞頭。生高邱。實為藥餌。出甘州。二載淮南穀不收。采春采夏。還采秋。飢人飽食如珍饈。

救飢 村人呼為甜菜頭。

春夏采嫩頭熟食。

秋採實即枸杞子。

冬采根即地骨皮。

羊耳禿

羊耳禿。短簇簇。穿籬籬。如

牴觸。飢來進退無如何。前

村後村荆棘多。

救飢 二三月采。熟食。



苦麻莖

苦麻莖。蒂難嘗。雖逆口。勝

空腸。但願收租了官府。不

辭喫盡田家苦。

救飢 三月採。用葉搗和

麵作餅。生亦可食

剪刀股

剪刀股。剪何益。剪得今年

地皮赤。東家羅綺西家綾。

今年不聞剪刀聲。

救飢 春采。生食。兼可作

蠶。



水馬齒

水馬齒何時落。食玉粒。銜金嚼我民。餓草盈溝壑。惟皇震怒。剔厥鱗。化為野草。充藜藿。

救飢 采之熟食。生水中。

與旱馬齒菜相類。

黃花兒

黃花兒。郊外草。不愛爾花。愛爾充我飽。洛陽姚家深院深。一年一賞費千金。救飢 正二月採。熟食。



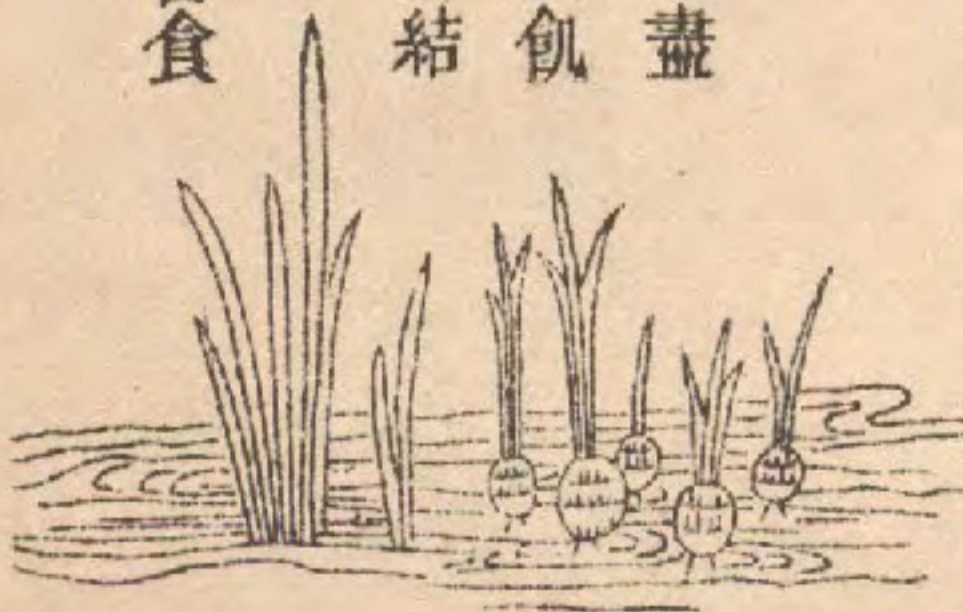
野苧菜

野苧菜。生何少。盡日采來。充一飽。城中亦苧美且肥。一錢一束賤如草。

救飢 夏采。熟食。類家苧。

野苧薺

野苧薺。生稻畦。苦薺不盡。心力疲。造物有意防民飢。年來水患絕。五穀爾獨結。實何纍纍。救飢 四時采。生熟皆食。



蒿柴薺

蒿柴薺。我獨憐。葉可食。楷
可燃。連朝風雪。攔村路。飢
寒不能出門去。

救飢 正二三月采。熟食

又可作藪。

油灼灼

油灼灼。光錯落。生岸邊。照
溝壑。溝壑朝來。餓殍填。骨
肉未冷。攢烏鳶。

救飢 生熟皆食。又可作

乾菜。生水邊。葉光

澤



野菜豆

野菜豆。匪耕耨。不種而生。
不其而秀。摘之無窮。食之

無臭。百穀不登。爾何獨茂

救飢 生熟皆可食。莖葉

似菜豆而小。生野

田多藤蔓。

雷聲菌

雷聲菌。如卷耳。恐是螭龍
兒。雷聲呼輒起。休誇瑞草
生。莫嘆靈芝死。如此凶年

穀不登。縱有禎祥。安足倚

救飢 夏秋雷雨後生

茂草中。如蕨菇。味亦相

似。



萋蒿

采萋蒿采枝采葉還采苗

我獨采根賣城郭城裏人

家半凋落

救飢 春采苗葉熟食夏

秋莖可作醬心可

入茶。



雀兒綿單

雀兒綿單託彼終宿如茵

如衾匪絲匪縠年飢願得

充我餐任穿我屋蔽爾寒

救飢 三月采可作醬此

菜甚延蔓鋪地而

生故名



掃箒薺

掃箒薺青簇簇去年不收

空倚屋但願今年收兩熟

場頭掃箒掃盡禿

救飢 春采熟食

菱科

采菱科采菱科小舟日日

臨清波菱科采得餘幾何

竟無人唱采菱歌風流無

復越溪女但采菱科救飢

餒

救飢 夏秋采熟食



燈蛾兒

燈蛾兒落蒲地。化作草青。
青遭此飢荒歲。曾見當年。
遶絳紗於今燈火幾人家。
救飢 二月采熟食。



芽兒拳

芽兒拳。生樹邊。白如雪。軟
似綿。煮來不食。淚如雨。昨
朝兒賣他州府。
救飢 正二月采熟食。



薺菜兒

薺菜兒。年年有。采之一二。
遭八九。今年纔出土。眼中。
挑菜人來不停手。而今狼
籍已不堪。安得花開三月
三。
救飢 春月采之。生熟皆
可食。



板蕎蕎

板蕎蕎。兮吾不識。出無路。
兮入無室。將學道。兮歸空。
山草為衣。兮木為食。
救飢 正二月和菱采之。



炊食。三四月結角。

老不堪用。

碎米薺

碎米薺如布穀想為民飢
天雨粟官倉一月一開放
造物生生無盡藏

救飢 三月采止可作藎

老鸛舐

老鸛舐老鸛舐去年水涸
無纖鱗蟻蛭纍纍聲不聞

老鸛何在舐獨存

救飢 二月采之熟食亦

可作藎



天藕兒

天藕兒降平陸活生民如
雨粟昨日湖邊聞野哭忽
憶當年採蓮曲

救飢 根如藕而小熟食

楷葉不可食

鵝觀草

鵝觀草滿地青青鵝食飽
年來赤地不堪觀又被飢
人分食了鵝觀草

救飢 正二月如麥青炊

食



牛尾瘟

牛尾瘟不敢吞。瘦氣重。流
達村。黃毛特。烏毛嫩。十莊
九腫無一存。摩抄犁耙淚
如湯。田中無牛更無種。
救飢 生深水中。葉如髮。
莖如藻。冬月和魚
煮食。夏秋亦可食

兔絲根

兔絲根。美可嘗。千萬結。如
我腸。飢人得食不輟口。腸
細食多死八九。
救飢 一名兔絲苗。春採
葉苗。秋冬採根。蒸
食。味甘。多食令人
眩暈。

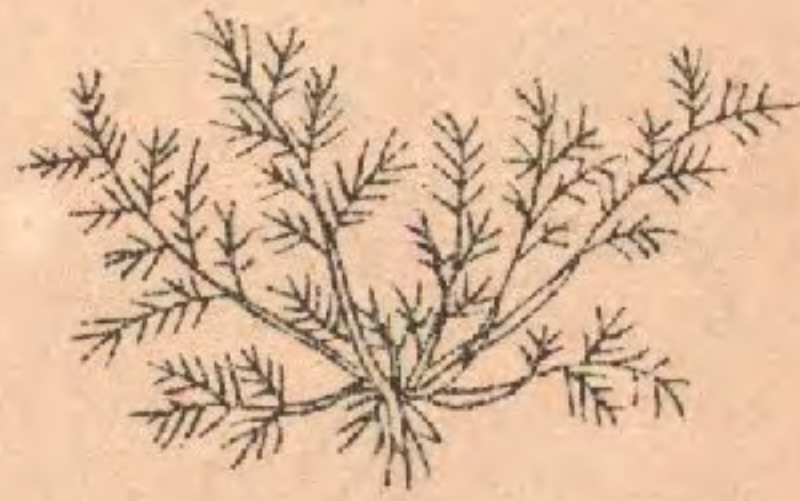


野蘿藦

野蘿藦。生平陸。匪蔓菁。若
蘆蕪。求之不難。烹易熟。飢
來獲之。勝梁肉。
救飢 葉似蘆蕪。故名熟
食。

草鞋片

草鞋片。甘貧賤。不踏軟紅
塵。常行芳草茵。縱教惡且
敝。忍向泥塗棄。一任前途
阻。且長。着來猶能趁熱腸。
救飢 二三月采。熟食。



抓抓兒

抓抓兒。生水濁。却似瓦松。初出時。須知可食。不可棄。不能療痒。能療飢。

救飢 深秋采之。晒乾。和

穀煮食。如葶。清香

可愛。



雀舌草

雀舌草。葉似茶。采之。采之

溪之涯。途中飢渴。不能進。

遍尋烟火無人家。

救飢 初生時采。熟食。以

形似稱。



農政全書卷之六十終

363009



中華民國壹零肆年捌月叁日 贈送

編主五雲王
庫六有萬

第

著啓光徐

五路山寶海上
 雲 寶 海 王
 寶 印 務 上
 及 海 務 上
 印 務 商
 所 所

初月十年九十國民華中

The Complete Library
 Edited by
 Y. W. WONG

NG CHENG TS'UAN SHU
 "KUANG CH'I"
 BY Y. W. WONG

國家圖書館



004753847



116