

本草綱目

木部 果部

卷之五  
第十冊

本草綱目果部目錄第三十一卷

果之三 夷果類三十一種

荔枝

開寶

龍眼

別錄

龍荔

綱目

橄欖

開寶

木感子

拾遺

蒼摩勒

唐本

毗梨勒

唐本

沒薺梨

拾遺

五穀子

綱目  
即陽桃

五味實

綱目

榧實

別錄

海松

開寶

檳榔

別錄

大腹子

開寶

榔

開寶

無漏子

拾遺  
波斯棗

桄榔子

開寶

糉米麯

海藥

波羅蜜

綱目

無花果

食物○大光  
果天仙果附

阿勃勒

拾遺

沙棠東

綱目

探子

拾遺

鹿目

拾遺

都桷子

拾遺

都拿子

拾遺

都感子

拾遺

摩摩子

拾遺  
齊墩果德慶果附

韶子

拾遺

馬檳榔

會編

右附方舊二十一新四十一



# 本草綱目果部第三十一卷

## 果之二 夷果類三十一種

荔枝

宋開釋名離枝

綱目

丹荔

頌曰

按朱應扶南記云此木結實時枝弱而蒂牢不可摘取必以刀斧剗取其枝故以為名剗音利與荔同

集解

頌曰

荔枝生嶺南及巴中今閩之泉福漳州興化軍蜀之嘉蜀渝涪州及二廣州郡皆有之其品以閩中為第一蜀州次之嶺南為

下其本高二三丈自徑尺至于合抱類桂木冬青之屬綠葉蓬然四時榮茂不虧其木性至堅勁土人取其根作阮咸槽及彈碁

局其花青白狀若冠之蕤緩其子喜雙實狀如初生松毬殼有皺紋如羅初青漸紅肉色淡白如肪玉味甘而多汁夏至將中則子翕然

俱赤乃可食也大樹下子至百斛五六月盛熟時彼方皆燕會其下以賞之極量取啖雖多亦不傷人少過則飲密漿便解荔枝始傳於

漢世初惟出嶺南後出蜀中故左思蜀都賦云旁挺龍目側生荔枝唐白居易圖序論之詳矣今閩中四郡所出持奇榮襄譜其種類至

三十餘品肌肉甚厚甘香營白非廣蜀之比也福唐歲貢白曝荔枝蜜則荔枝肉俱為上方珍果白曝須嘉實乃堪其市貨者多用襍色

荔枝入鹽梅曝成皮色深紅味亦少酸殊失本真經曝則可經歲商販流布遍及華夏味猶不歇百果之盛皆不及此又有焦核荔枝核

如雞舌香味更甜美或云是木生背陽結實不完就者又有綠色蠟色皆其品之奇者本上亦自難得其蜀嶺荔枝初生小酢肉薄核大

不堪白曝花及根亦入藥藏器曰顧微廣州記云荔枝冬夏常青其實大如雞卵殼朱肉白核黃黑色似半熟蓮子精者核如雞舌香甘

美多汁極益人也時珍曰荔枝炎方之果性最畏寒易種而根浮其木甚耐久有經數百年猶結實者其實生時肉白乾時肉紅日晒火

烘鹵浸蜜煎皆可致遠成采晒乾者謂之荔錦按白居易荔枝圖序云荔枝生巴峽間樹形團團如帷蓋葉如冬青花如橘而春榮實如

丹而夏熟采如蒲桃核如枇杷殼如紅繒膜如紫絹瓤肉潔白如冰雪漿液甘酸如醴酪大畧如彼其實過之若離本枝一日而色變二日

而香變三日而味變四五日外色香味盡去矣又蔡襄荔枝譜云廣蜀所出早熟而肉薄味甘酸不及閩中下等者閩中惟四郡有之福

州最多興化最奇泉州次之福州延亘原野一家甚至萬株興化上品大徑寸餘香氣清遠色紫殼薄瓤厚膜紅核如丁香母剥之如水

精食之如絳雪荔枝以甘為味雖百千樹莫有同者過甘與淡皆失於中若夫厚皮尖斜肌理黃色附核而赤食之有渣食已而澀雖無

酢味亦自下等矣最忌麝香觸之花實盡落也又洪邁堅夷志云莆田荔枝名品皆出天成雖以其核種之亦失本體形狀百出不可以

理求也沈括筆談謂焦核荔枝乃土人去其大根燔焦種成者大不然也珣曰荔枝樹似青木香熟時人未采則百蟲不敢近人纔采

之烏鳥蝙蝠之類無不傷殘之也故采荔枝者必日中而眾采之一日色變二日味變三日色味俱變故古詩云色味不踰三日變也



**子** 南方草木狀○時珍曰龍眼龍目象形也吳普本草謂之龍目又曰比目曹憲博雅謂之益智宏景曰廣州有龍眼非益智也恐彼人別名耳志曰甘味歸脾能益人智故名益智非今之益智子也頌曰荔枝纏過龍眼即熟故南人目為荔枝奴又名木彈晒乾寄遠北人以為佳果集解別錄曰龍眼生南海山谷一名益智其大者似檳榔恭曰龍眼樹似荔枝葉若林檎花白色子如檳榔有鱗甲大如雀目為亞荔枝集解別錄曰今閩廣蜀道出荔枝處皆有之稽含南方草木狀云木高一二丈似荔枝而枝葉微小凌冬不凋春末夏初開細白花七月實熟殼青黃色文作鱗甲形圓大如彈丸核若木杴子而不堅肉薄于荔枝白而有漿其甘如蜜實極繁每枝三二十顆作穗如蒲桃漢時南海常貢之大為民害臨武長唐羌上書言狀和帝感其言下詔止之時珍曰龍眼正圓別錄蘇恭比之檳榔殊不類也其木性畏寒白露後方可采摘晒焙令乾成朵乾者名龍眼錦按范成大桂海志有山龍眼出廣中色青肉如龍眼夏月實熟可啖此亦龍眼之野生者與

**寶氣味甘平無毒**

恭白甘酸溫李廷飛曰生者沸湯瀹過食不動脾

主治五臟邪氣寒厥食除蠱毒去三蟲久服強魂聰明輕身不老通神明

別錄開胃益脾

**補虛長智**

時珍曰食品以荔枝為貴而資益則龍眼為良蓋荔枝性熱而龍眼性和平珍發明嚴用和濟生方治思慮勞傷心脾有歸脾湯取甘味歸脾能益人智之義

**附方**

新歸脾湯治思慮過度勞傷心脾健忘怔忡虛煩不眠自汗驚悸用龍眼肉酸棗仁炒黃芪炙白朮焙伏神各一兩木香半兩炙甘草

二錢半咬咀每服五錢薑三片棗一枚水二鍾煎一鍾溫服 濟生方

**核主治胡臭一枚同胡椒二七枚研遇汗出即擦之**

時珍

**龍荔**

綱目釋名見下集魚目葉亦似二果故名曰龍荔

時珍曰按范成大桂海志云龍荔出嶺南狀如小荔枝而肉味如龍眼其木之身

**實主治甘熟者小毒生食令人發癟或見鬼物**

時珍○出桂海志

**橄欖**

宋開寶釋名青果

梅聖俞集忠果記事出農書○時珍曰橄欖名義未詳此果雖熟其色亦青故俗呼青果其有色黃者不堪病物集解志曰橄欖生南嶺樹似木棧子樹而高端直可愛結子形如生訶子無棱瓣八月九月采之又有一種波斯橄欖生邕州色類相似但核作兩瓣蜜漬食之說曰其樹大數圍實長寸許先生者向下後生者漸高熟時生食味酢蜜漬極甜珣曰按南州異物志云閩廣諸

郡及綠海浦嶼間皆有之樹高丈餘葉似欒柳二月開花八月成實狀如長棗兩頭尖而有稜核內有仁可食頌曰按劉恂嶺表錄異云橄欖樹枝皆高聳其子深秋方熟南人重之生咀嚼之味雖苦澀而芬香勝於含鷄舌香也有野生者子繁而樹峻不可梯緣但刻根下方寸許納鹽入內一夕子皆自落木亦無損其枝節間有脂膏如桃膠南人采取和皮葉煎汁熬如黑錫謂之欖糖用泥船隙牢如膠漆着水益乾也時珍曰橄欖樹高將熟時以木釘釘之或納鹽少許於皮內其實一夕自落亦物理之妙也其子生食甚佳蜜漬塗藏皆可致遠其木脂狀如黑膠者土人采取蒸之清烈謂之欖香雜以牛皮膠者即不佳矣又有綠欖色綠鳥欖色青黑肉爛而甘取肉搘碎乾放自有霜如白鹽謂之欖醬青欖核內仁乾小惟鳥欖仁最肥大有文層疊如海螺蛸狀而味甘美謂之欖仁又有一種方欖出廣西兩江峒中似橄欖而有三角或四角即是波斯橄欖之類也

實氣味酸甘溫無毒

宗夔曰味澀良久乃甘震亨曰味澀而甘醉飽宜之然性熱多食能致上壅時珍曰橄欖鹽過則不苦澀同栗子食甚香按延壽書云凡食橄欖必去兩頭其性熱也過白露摘食庶不病痞

王治生食羹飲並

消酒毒解鱸鮀魚毒

開寶嚼汁噬之治魚鱠生啖羹汁能解諸毒

蘓開胃下氣止瀉

大生津液止煩渴治咽喉痛咀嚼羹汁能解一切魚

鱸毒

時珍曰鱸鮀魚即河豚也人誤食其肝及子必迷悶至死惟橄欖及木羹汁能解之其木作舟檻攏着魚皆浮出故知物有相

珍明畏如此者時珍曰按名醫錄云吳江一富人食鱸魚被鱸橫在胸中不上不下痛聲動隣里半月餘幾死忽遇漁人張九令

取橄欖與食時無此果以核研末急流水調服骨遂下而愈張九云我父老相傳橄欖木作舟檻攏着魚皆浮出故知物有相

魚觸着即浮出所以知魚畏橄欖也今人煮河豚圓魚皆用橄欖乃知橄欖能治一切魚鱸之毒也

附方

新初生胎毒小兒落地時用橄欖一箇燒研

硃砂末五分和勻嚼生脂麻一口吐唾和藥絹包如棗核大安兒口中待咽

唇裂生瘡

橄欖炒研豬脂和塗之

牙齒風疳

膿血有虫用橄欖燒研

個時噴方可與乳此藥取下腸胃穢毒令兒少疾及出痘稀少也孫氏集効方

方

聖惠

下部瘡瘍

橄欖燒存性研末油調敷之或加孩兒茶等分

乾坤生意

欖仁氣味甘平無毒

主治磨汁服治諸魚骨鰓及食鱸成積又治小兒痘瘡倒蠻燒研服之治下血

時珍附方

新

腸風下血

橄欖核燈上燒存性研末

欖仁氣味甘平無毒

主治磨汁服治諸魚骨鰓及食鱸成積又治小兒痘瘡倒蠻燒研服之治下血

時珍附方

新

腸風下血

橄欖核燈上燒存性研末

每服二錢陳米飲

橄欖核荔枝核山楂核等分燒存性  
仁齋宜指方

陰腎癩重橄欖核燒研油調  
研末每服二錢空心茴香湯調下  
下之

乾坤生意

# 木威子

拾  
釋名

未集解

藏器曰木威生嶺南山谷樹高丈餘葉似棟葉子如橄欖而堅亦似棗削去皮可為粽食時珍曰木威子橄欖

之類也陳氏說出顧微廣州記中而梁元帝金樓子云橄欖樹之南向者為橄欖東向者為木威此亦傳聞謬

說也

# 實氣味酸辛無毒

時珍曰按廣

王漁心中惡水水氣

藏器

# 菴摩勒

唐校正

自木部

移入此釋名蘇甘子

本菴摩落迦果

藏器曰梵書名菴摩勒又名摩勒落迦

集解

恭曰菴摩勒生嶺南交廣愛等州樹葉細似合昏其花黃實似李柰青黃

色核圓有棱或六或七其中仁亦入藥用時珍曰生西國者大小如枳橘子狀頌曰蘇甘子今二廣諸郡及西川戎瀘蠻界山谷皆有之木高一二丈枝條甚軟葉青細密朝開暮合而葉微小春生冬彫三月有花着條而生如粟粒微黃隨即結實作蓮每條三兩子至冬而熟如李子狀青白色連核作五六瓣乾即並核皆裂俗作果子啖之時珍曰蘇甘泉州山中亦有之狀如川棟子味類橄欖亦可蜜漬鹽藏其木可製器物按陳祈暢異物志云蘇甘樹葉如夜合及槐葉其枝如柘其花黃其子圓大如彈丸色微黃有文理如定陶瓜核有五六稜初入口苦澀良久飲水更甘鹽而蒸之尤美其說與兩種所言相合而臨海異物志云蘇甘子如梭形大如梅子其核兩頭銳與橄欖一物異名也然橄欖形長尖蘇甘形圓稍有不同葉形亦異蓋二物也又蘓恭言其仁可入藥而未見主治何病豈亦與果同功耶

耶

# 實氣味甘寒無毒

珣曰苦酸

王治風虛熱氣

唐本補益強氣合鐵粉一斤用鹽白不老取子壓汁和油塗頭生髮去風癢令髮生如漆黑

也

藏器主丹石傷肺上氣欬嗽久服輕身延年長生服乳石人宜常食之

李珣末點湯服解金石毒

宗解硫黃毒

時珍○出益

發明

宗夷曰黃金得

餘甘則體柔亦物類相感相  
伏也故能解金石之毒云

仁

毗梨勒

唐本草校正

自木部移入此釋名三果

但圓而毗故以名之

集解木似訶梨勒而子亦相似

恭曰毗梨勒出西域及南海諸國嶺南交愛等州戎人謂之

亦同法番人以

此作漿甚熟

實氣味苦寒無毒

珣曰味苦帶澀微溫無毒作漿性熱

主治風虛熱氣功同菴摩勒

唐本草

暖腸腹去一切冷氣作漿染鬚髮

墨甄下氣止瀉痢

大燒灰

乾血有効

李時珍曰

毗利勒古方罕用惟千金方補腎鹿角丸用三果漿

附方新

燒灰頻擦

有効

聖惠方

五欵子

綱目釋名五稜子桂海

陽桃

時珍曰

按嵇含草木狀云

集解

五欵子出嶺南及閩中閩人呼為陽桃其大如拳其色青黃潤綠形甚詭異狀如田家碌碡上有五稜如刻起作劍脊形皮肉脆

軟其味初酸久甘其核如柰五月熟一樹可得數石十月再熟以蜜漬之甘酢而美俗亦晒乾以充果食又有三廉子蓋亦此類也陳祈暢異物志云三廉出熙安諸郡南人呼稜為廉雖名三廉或有五六稜者食之多汁味甘且酸尤宜與眾果共食

實氣味酸甘溫平無毒主治風熱生津止渴

時珍

五子實

綱目集解

時珍曰五子樹今潮州有之按裴淵廣州記云五子實大如梨而內有五核故名

實氣味甘溫無毒主治霍亂金瘡宜食之

時珍潮州志

榧實

別錄校正

時珍曰別錄木部有榧實又有榧華神農本草魚虫部有被子

下品

宋開寶本草退被子入有名未用今據蘓恭之說合併于下

別錄

榧實生永昌被子生永昌山谷宏景曰被子亦名羈子從來無

山果核為金盤實被子見下瑞曰土人呼為赤果亦曰玉榧

別錄

用者古今諸醫不復識之榧實出東陽諸郡恭曰被子當從木作被子

釋名被子

音彼

赤果

日

玉榧

日

玉山果

時珍曰

被亦作柏

其木名文木斐然

山果核為金盤實被子見下

瑞曰土人呼為赤果亦曰玉榧

誤入虫部也爾雅彼亦名沾其葉似杉木如柏而微軟子名榧子宜入果部又註榧實云即虫部彼子也其木大連抱高數仞其葉似杉其木如柏其理似松牋細軟堪為器用宋夷曰榧實大如橄欖殼色紫褐而脆其中子有一重黑粗衣其仁黃白色嚼久漸甘美也藏器曰榧華即榧子之華也榧與柏同榧樹似杉子如長櫟柳食之肥美本經虫部有彼子陶氏復于木部出榧實榧華皆一物也穎曰榧有一種粗榧其木與榧相似但理粗色赤耳其子稍肥大僅圓不尖神農本草彼子即粗榧也時珍曰榧生深山中人呼為野杉按羅願爾雅翼云彼似杉而異于杉彼有美實而木有文采其木似桐而葉似杉絕難長木有牝牡者華而牝者實冬月開黃圓花結實大小如棗其核長如橄欖核有尖者不尖者無稜而殼薄黃白色其仁可生啖亦可焙收以小而心實者為佳一樹不下數十斛陶氏不識彼子惟能辨

為一物也

榧實

別錄氣味甘平溫無毒

瑞曰性熱同鷺肉食生斷節風又上壅人忌火氣時珍曰按物類相感志云榧煮熟

羹味更甜美豬脂炒榧黑皮自脫同甘蔗食其渣自軟又云榧子皮反覆豆能殺人

王治常食治五痔去

三蟲蠭鬼疰毒

別錄食之療寸白蟲

宏景消穀助筋骨行營衛明目輕身令人能食多食一二升亦不發病

孟诜多食滑腸五痔人宜之

宗奭去

治欬嗽白濁助陽道

生生本經○

氣味甘溫有毒主治腹中邪去三蟲蛇蟇蠭鬼疰戶

本經○震亨曰榧子肺家果也火炒食

之香酥甘美但多食則引火入

肺大腸受傷爾原曰

榧子殺腹間大小虫小兒黃瘦有虫積者宜食之蘇東坡詩云驅除三彭虫已我心腹疾是矣時珍曰榧實

被子治療相當為一物無疑但本經被子有毒似有不同亦因其能殺虫蠭爾汪穎以粗榧為被子終是一類不甚相遠也

附方一舊

寸白蟲

說曰日食榧子七顆滿七日蟲皆化為水也○外臺秘要用榧

震亨曰一百枚去皮火燃啖之經宿虫消下也胃弱者啖五十枚

二箇側柏葉一

兩擣浸雪水梳頭髮永

卒吐血止

先食蒸餅兩三箇以榧子為末白湯服三錢日三服

聖濟總錄

排華

別錄○春月生采之氣味苦主治水氣去赤蟲令人好色奇久服

別錄

藏器曰即榧子華也

海松子

宋開寶

釋名新羅松子集解志曰海松子狀如小栗三角其中仁香美東夷當果食之亦代麻腐食之與中國松子不同炳曰五

粒松一叢五葉如釵道家服食絕粒子如巴豆新羅往往進之頌曰五粒字當作五鬱音傳訛也五

鬚為一叢或有兩鬚七鬚者松歲久則實繁中原雖有小而不及塞上者佳好也瑞曰松子有南松北松華陰松形小殼薄有斑極香新羅者肉甚香美時珍曰海松子出遼東及雲南其樹與中國松樹同惟五葉一叢者穗內結子大如巴豆而有三稜一頭尖爾久收亦油馬志謂似小栗殊失本體中國松子大如栢子亦可入藥不堪果食詳見木部松下按段成式酉陽雜俎云予種五鬚松二株根大如碗結實與新羅南詔者無別其三鬚者俗呼孔雀松亦有七鬚者或云三鍼者為栝子松五鍼者為松子松

### 仁氣皆小溫無毒

瑜曰新羅松子甘美大溫去皮食之甚香與雲南松子不同雲南松子似巴豆其味不及與卑古國偏桃仁相似多食發熱毒時珍曰按醫說云食胡羊肉不可食松子而物類相感志云凡雜色羊肉入松子則無毒其說不同

### 何王治骨節風頭眩去死肌變白散水氣潤五臟不饑

開寶逐風寒氣虛羸少氣補不足潤皮膚肥五臟錄主諸風溫腸胃久服輕身延年不老

### 李潤肺治燥結欬嗽

時珍曰服家用松子皆海松子曰中國松子肌細力薄只可入藥耳按列傳珣同柏子仁治虛秘

宋發明

時珍曰服食家用松子皆海松子曰中國松子肌細力薄只可入藥耳按列傳

百歲又赤松子好食松實天門冬石脂齒落更生髮落更出莫知所終皆指此松子也

附方

舊一服

松子法七月取松實過時即落難收也去木皮擣如膏收之每服鷄子大酒調

以鍊過松脂同肺燥欬嗽

蘿蔔鳳髓湯用松子仁一兩胡桃仁二兩研膏和熟

砂糖九芥子大每食後含化

十九大妙錢乙小兒方大便虛秘

松子仁柏子仁麻子仁等分研泥溶白蠟和丸梧子大每服五十九黃芪湯下

冠宗襄

### 檳榔

別錄自木部釋名中品校正

李當之

仁頻音洗瘡丹

時珍曰賓與郎皆貴客之稱稽含南方草木狀言交廣人凡貴勝族客必先呈

圓者為柳亦似強說又顏師古註上林賦

集解別錄曰檳榔生南海宏景曰此有三四種出交州者形小味甘廣州以南者形大味澀又云仁頻即檳榔也說曰閩中呼為榔子

有大者名豬榔子俗呼為梔榔孫亦可食恭曰生交州愛州及崑

崙頌曰今嶺外州郡皆有之木大如桄榔而高五七丈正直無枝皮似青桐節似桂枝葉生木頭大如楮頭又似芭蕉葉其實作房從葉

中出旁有刺若棘針重疊其下一房數百實如雞子狀皆有皮殼其實春生至夏乃熟肉滿殼中色正白梔恭言其肉極易爛不經數日

今入北者皆先以灰煮熟焙熏令乾始可留久也小而味甘者名山梔榔大而味澀核亦大者名豬梔榔最小者名納子雷氏言尖長而

有紫文者名梔圓大而矮者名榔榔力大而梔力小今醫家亦不細分但以作雞心狀正穩心不虛破之作錦文者為佳爾嶺南人歛之

以當果食言南方地濕不食此無以祛瘴癘也生食其味苦澀得扶留藤與瓦屋子灰同咀嚼之則柔滑甘美也劉恂嶺表錄云真檳榔  
來自船上今交廣生者皆大腹子也彼中悉呼為枳榔或云枳榔難得真者今賈人所貨者皆是大腹枳榔也與枳榔相似但莖葉幹小  
異爾連皮收之時珍曰枳榔樹初生若筍竿積硬引莖直上莖幹頗似桄榔椰子而有節旁無枝柯條從心生端頂有葉如甘蕉條添開  
破風至則如羽扇掃天之狀三月葉中腫起一房因自拆裂出穗凡數百顆大如桃李又生刺重累于下以護衛其實五月成熟剥去其  
皮煮其肉而乾之皮皆筋絲與大腹皮同也按漢俞益期與幹康伯牋云枳榔子既非常木亦特異大者三圍高者九大葉叢樹端房樓  
葉下華秀房中子結房外其櫟穗似黍其綴實似穀其皮似桐而厚其節似竹而概其內空其外勁其屈如伏虹其申如繩繩本不大末  
不小上不傾下不斜調直亭亭千百如一步其林則寥朗汎其陰則蕭條信可長吟遠想但性不耐霜不得比植必當遐樹海南遼然萬  
里弗遇長者之目令人恨深也又竺法真羅山疏云山枳榔一名納子生日南樹似栟櫚而小與枳榔同狀一叢十餘幹一幹十餘房一  
房數百子子長寸餘五月采之味近苦甘觀此則山枳榔即納子豬枳

榔即大腹子也蘿頌以味甘者為山枳榔澀者為豬枳榔似欠分明

### 檳榔子修治

戰國曰頭圓矮毗者為榔形尖紫文者為枳橫力小榔力大凡使用白枳及存坐穩正心堅有錦文者為妙半白半黑  
者然初生白枳榔須本境可得若他處者必經煮薰安得生者耶又枳榔生食必以扶留藤古貴灰為使相合嚼之吐去紅水一口乃滑

美不澀下氣消食此三物相去甚遠為物各異而相成相合如此亦為異矣俗謂枳榔為命賴扶留以此古貴灰即蠅蚌灰也貴乃蚌字  
之訛瓦屋子灰亦可用

### 氣味苦溫澀無毒

甄權曰味甘大寒大明曰味澀宏景曰交州者味甘廣州者味澀珣曰白者味甘赤者味苦元素曰味辛而苦純陽也無毒說曰多食亦發熱

主治消穀逐水除痰殺蟲

### 伏尸寸白

別錄治腹脹生瘻末服利水穀道傳瘻生肌肉止痛燒灰傅口吻白瘻恭宣利五臟六腑壅滯破胞中氣下水腫治心痛積聚

除一切風下一切氣通關節利九竅補五勞七傷健脾調中除煩破瘀結

大明

主貴賤膀胱諸氣五膈氣風冷氣脚氣宿食不消李治衝脉

### 為病氣逆裏急

好古治癰疽後重心腹諸痛大小便氣祕痙攣諸瘡癰瘍

時珍發明

元素曰枳榔味厚氣輕沉而降陰中陽也苦以

如鐵石之沉重能墜諸藥至於下極故治諸氣後重如神也時珍曰按羅大經鶴林玉露云嶺南人以枳榔代茶禦瘴其功有四一曰醒  
能使之醉蓋食之久則熏然頰赤若飲酒然蘿東坡所謂紅潮登頰醉枳榔也二曰醉能使之醒蓋酒後嚼之則寬氣下痰餘醒頓解朱

晦菴所謂枳榔收得為祛痰也三曰饑能使之飽四曰飽能使之饑蓋空腹食之則充然氣盛如飽飽後食之則飲食快然易消又且賦性疏通而不洩氣稟味嚴正而更有餘甘有是德故有是功也又按吳興章傑瘴說云嶺表之俗多食枳榔日至十數夫瘴癘之作率因飲食過度氣痞積結而枳榔最能下氣消食去痰故人狃于近利而闇於遠患也夫嶠南地熱四時出汗人多黃瘠食之則臟器疏洩一旦病瘡不敢發散攻下豈盡氣候所致枳榔蓋亦為患殆未思爾又東陽盧和云閩廣人常服枳榔云能祛瘴有瘴服之可也無瘴而服之寧不損正氣而有開門延寇之禍乎南人喜食此果故備考諸說以見其功過焉又朱晦菴枳榔詩云憶昔南遊日初嘗面發紅藥囊知有用茗盃詎能同蠲疾收殊効修真錄異功三彭如不避塵囉七非中亦與其治疾殺虫之功而不滿其代茶之俗也附方  
舊三新痰涎為害  
十四痰涎為害  
一錢  
枳榔為末白湯每服  
區吐痰水白枳榔一顆煨熟橘皮二錢半炙  
御藥院方  
嘔痰水為末水一盞煎半盞溫服  
千金醋心吐水寸匕空心生蜜湯調下  
梅師方  
傷寒痰滿

陰病下早成瘧按之虛軟而不痛枳榔枳實已經汗下後者枳榔二兩酒二盞尤厥腹痛方同心脾作痛難心枳榔高良姜各一錢半陳米百粒同煎一盞分二服

**以水煎服** 腰背諸氣 桀柳十二枚一生一熟為末酒煎服之  
**之 直指月胱諸氣** 良此太醫秦鳴鶴方也 海藥本草 **本臟氣痛** 難心 桀柳以小便磨半箇服或用  
熱酒調末一錢服之 斗門方 **腰重作痛** 桀柳為末酒服  
脚氣 斗門方

**壅痛** 以沙牛屎一益磨柂榔一枚。 **脚氣衝心** 混亂不識人用白柂榔十二枚為末分二服。空心暖服。**梅師脚氣論** 脚氣衝心 小便五合調下日二服或入薑汁溫酒同服。廣利脚氣脹滿用柂榔仁為末以柂榔殼煎。

**外臺秘要乾霍亂** 心腹脹痛不吐不利煩悶欲死用枳榔末五  
錢童子小便半盞水一盞煎服 聖濟總錄 **大腸濕悶** 腸胃有濕大便祕塞大枳榔一枚麥門冬煎  
服二錢其利 外臺秘要

**普** 桧榔為末蜜湯調服二錢或以童子  
**大小便闊** 桧榔為末蜜服之不效  
皆晉方 **小便淋屬** 麪根板榔赤芍藥各半兩為末每服三錢  
登心火煎空心服日二服一更良方 **血淋作痛** 桧榔一枚以麥門冬煎  
田磨糲十盞頭熱

**空心服蟲毒** 桀柳為末每日空心一升半煮沸皮取一升空心調諸蟲在臟久不瘥者

日二服。單以白湯調服二錢。一白芷末方寸匕服之。經日虫盡止。未盡再服以盡為度。千金方言。紫石半兩炮為末。

白枳榔四兩橘皮一兩為末每  
枳榔末醋調傅

入輕粉末  
博之良 聰耳出膿 桀柳末吹之  
鮑氏方

# 大腹子

宋開

校正

自木部置名大腹枳榔

園者枳榔所以別雞心枳榔也

集解

志曰大腹生南海諸國所出與枳榔相似莖葉根幹小腹子出嶺表滇南即枳榔中一種腹大形扁而味澀者不似枳榔尖長味良耳所謂豬枳榔者是也蓋亦土產之異今人不甚分別陶氏分陰陽之說亦是臆見按劉珣嶺表錄云交廣生者非船上枳榔皆大腹子也彼中悉呼為枳榔自嫩及老采實啖之以扶留藤瓦星灰同食之以祛瘡癥收其皮入藥皮外黑色皮內皆筋絲如椰子皮又雲南記云大腹枳榔每枝有三百顆青時剖之以一片薑葉及蛤粉卷和食之即減澀味觀此二說則大腹子與枳榔皆可通用但力比枳榔稍劣耳

# 大腹子氣味辛溫無毒主治枳榔同功

時珍

# 大腹皮修治

思邈曰鷄鳥名集枳榔樹上凡用枳榔皮宜先以酒洗後以大豆汁再洗過晒乾入灰火燒煨切用

氣味辛微溫無毒主治冷熱氣攻心腹大腸蟲毒疫膈心並以

# 薑蕷煎入疏氣藥用之良

開寶下一切氣止霍亂通大小腸健脾開胃調中

明降逆氣消肌膚中水氣浮腫脚氣壅逆瘧瘧瘧胎氣惡

# 咀脹悶時珍附方

新漏瘡癰

大腹皮煎湯洗之

直指烏癩風瘡

大腹子生者或乾者連全皮勿傷動以酒一升浸之慢火熬乾為末臘豬脂和傅

聖濟總錄

# 椰子

宋開

校正

自木部

釋名

越王頭

細目

皆餘

時珍曰

按嵇含南方草木狀云相傳林邑王與越王有怨使刺客乘其醉取其首懸于樹化

人稱其君長為爺則椰子名蓋取于爺

集解

志曰椰子生安南樹如棕櫚子中有漿飲之得醉

頌曰

椰子嶺南州郡皆有之郭義恭廣志云

木似桄榔無枝條高餘丈葉在木末如東蒲其實大如瓠垂於枝間如掛物然實外有粗皮如

櫻包皮內有堅殼圓而微長殼內有膚白如豬膏厚半寸許味如胡桃膚內裹漿四六合如乳飲之冷而動氣醺人殼可為器肉可糖煎

寄遠作果甚佳

珣曰按劉欣期交州記云椰樹狀若海櫻實大如瓠垂於枝間如掛物然實外有粗皮如

櫻包皮內有堅殼圓而微長殼內有膚白如豬膏厚半寸許味如胡桃膚內裹漿四六合如乳飲之冷而動氣醺人殼可為器肉可糖煎

好宗奭曰

椰子開之有汁白色如乳如酒極香別是一種氣味強名為酒中有白瓠形圓如桔核上起細壠亦白色而微虛其紋若婦人

裙褶味亦如汁與着殼一重白肉皆可糖煎為果其殼可為酒器如酒中有毒則酒沸起或裂破今人漆其裏即失用椰子之意時珍曰

椰子刀果中之大者其樹初栽時用鹽置根下則易發木至斗大方結實大者三四圍高五六丈木似桄榔枳榔之屬通身無枝其葉在

木頂長四五尺直聳指天狀如棕櫚勢如鳳尾二月開花成穗出於葉間長二三尺大如五斗器仍連着實一穗數枚小者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

者如桔核

如寒瓜長七八寸徑四五十懸着樹端六七月熟有粗皮包之皮內有核圓而黑潤甚堅硬厚二三分殼內有白肉瓢如凝雪味甘美如牛乳瓢肉空處有漿數合鑽帶傾出清美如酒若久者則混濁不佳矣其殼磨光有斑纈點紋橫破之可作壺爵縱破之可作瓢杓也又唐史言番人以其花造酒飲之亦醉也類書有青田核舊約古今注云烏孫國有青田核狀如桃核不知其樹核大如數斗剖之田核樹頭酒嚴樹酒皆柳酒柳花之類並附于左附錄青田核盛水則變酒味甚醇美飲盡隨即注水隨盡隨成但不可久久則苦澀爾謂之青田酒漢末樹頭酒寰宇志云緬甸在滇南有樹頭櫟高五六丈結實如椰子土人以罐盛麴懸于實下劃其實汁蜀王劉璋會得之樹頭酒流于罐中以成酒名樹頭酒或不用麴惟取汁熬為白糖其樹即貝樹也緬人取其葉寫書嚴樹酒一統志有嚴樹搗其皮葉浸以清水和以梗釀或入石榴花葉數日成酒能醉人又梁書云頓遜國有酒樹似安石榴取花汁貯盆中數日成酒蓋此類也又有文章草可以成酒

椰子瓢氣味甘平無毒主盜氣開寶治風汪食之不饑令人面澤時珍○出異物志

椰子將水氣味甘溫無毒

珣曰多食冷而動氣時珍曰其性熱故飲之者多昏如醉狀異物志云食其肉則不饑飲其漿則增渴

主治消渴塗頭益髮令黑開寶治吐血水腫去風熱

李氏明震亨曰椰子生海南極熱之地土人賴此解夏月毒渴天之生物各因其材也

椰子皮修治

頌曰不拘時月采其根皮入藥灸用一云其實皮亦可用

氣味苦平無毒主治止血療鼻竇吐逆霍亂煮汁飲之

開寶治平心痛燒存性研以新汲水服一錢極驗

時珍○出龔氏方

殼主治楊梅瘡筋骨痛燒存性臨時炒熱以滾酒泡服二三錢暖覆取汗其痛即止神驗

時珍

無漏子

拾遺

五年秉開寶萬歲秉

一統海東草木志

波斯秉

拾遺

董秉嶺表金東錄

輟耕錄

木名海櫻

嶺表

鳳尾蕉

時珍曰無漏子即波斯秉生波斯國狀如董秉曰樹若

葉白波斯曰董秉言其種自外國來也金果貴之也曰櫻曰蕉象其幹葉之形也番人名其木曰窟莖名其實曰苦魯麻窟莖苦麻窟莖皆番音相近也

集解

藏器曰無漏子即波斯秉生波斯國狀如董秉曰樹若

栗木其實若橡子有三角

頌曰按劉恂嶺表錄云廣州

有一種波斯木無旁枝直竪三四丈至巔四向其生十餘枝葉如櫟樹彼土人呼為海櫟木三五年一着子每朵約三二十顆都類北方青棗但小爾舶商亦有携本國者至中國色類沙糖皮肉軟爛味極甘似北地天蒸棗而其核全別兩頭不尖雙卷而圓如小塊紫礦種之不生蓋蒸熟者也時珍曰千年棗雖有棗名別是一物南番諸國皆有之即杜甫所賦海櫟也按段成式酉陽雜俎云波斯棗生波斯國彼人呼為窟莽樹長三四丈圍五六尺葉似土藤不凋二月生花狀如蕉花有兩脚漸漸開瓣中有十餘房子長二寸黃白色狀如棟子有核六七月熟則子黑狀類乾棗食之味甘如飴也又陶九成輟耕錄云四川成都有金果樹六株相傳漢時物也高五六十丈圍三四尋挺直如矢木無枝柯頂上有葉如稷櫟皮如龍鱗葉如鳳尾實如棗而大每歲仲冬有司具祭收采令醫工以刀剥去青皮石灰湯滌過入冷熱蜜浸換四次瓶封進獻不如此法則生澀不可食番人名為苦魯麻棗蓋鳳尾焦也一名萬歲棗泉州有萬年棗即此物也又嵇含草木狀云海棗大如杯碗以比安期海上如瓜之棗似未得其詳也巴旦杏亦名忽鹿麻另是一物也

實氣味甘溫無毒主治補中益氣除痰嗽補虛損好顏色令人肥健藏器消食止欬治虛羸悅人久服無損李

### 桃榔子

宋開寶校正

自木部要移入此采

名姑榔木

臨海異物志

吃木記

伽藍

董稷

楊慎

鐵木

時珍曰其木似枳榔而光利故名桃榔姑

鷄其音訛也麪言其粉也鐵言其堅也

集解

頌曰桃

榔木領

南二廣州郡皆有之人家亦植之庭院間其木似枳榔而坚硬斫其內取麪大者至數石食之不饑其皮至柔堅韌可以作纓其子作穗生木端不拘時月采之按劉恂嶺表錄云桃榔木枝葉並著茂與枳榔小異然葉下有贊如粗馬尾廣人采之以織巾子得鹹水浸即粗脹而韌彼人以縛海舶不用釘線木性如竹紫黑色有文理而堅工人解之以製博奕局其樹皮中有屑如麪可作餅食藏器曰按臨海異物志云姑榔木生牂牁山谷外皮有毛如棕櫚而散生其木剛利如鐵可作釤鋤中濕更利惟中焦易敗兩物之相伏如此皮中有白粉似稻米粒及麥麪可作餅食名桃榔麪彼土少穀常以牛駒食之解珍曰桃榔二廣交蜀皆有之按郭義恭廣志云木大者四五圍五六丈拱直無旁枝巔頂生葉數十破似棕葉其木肌堅斫入數寸得粉赤黃色可食又顧珍海槎錄云桃榔木身直如杉又如棕櫚榔子枳榔波斯棗古散諸樹而稍異有節似大竹樹杪挺出數枝開花成穗綠色結子如青珠每條不下百顆一樹近百餘條團團懸掛若年極可愛其木最重色類花梨而多紋舊舶用代鐵鎗鋒錯甚利○古散亦木名可為杖又名虎散

子氣味苦平無毒主治破宿血

開寶

麪氣味甘平無毒主治餅炙食腴美令人不饑補益虛羸損乏腰腳無力久服輕身辟穀

李珣

莎木麪

莎音梭  
○海藥校正

自木部釋名檳木

音襄時珍曰莎字韻書不載惟孫恤唐韻莎字註云樹似桃榔則莎字當作莎衣之狀其葉離

水淋過似麪可作餅食者即此木也後人訛檳為莎音相近爾楊慎卮言乃謂檳木

即桃榔誤矣按左思吳都賦云麪有桃榔又曰文檳楨檳既是一物不應兩用矣

有白麪石許搗篩作餅或磨屑作飯食之彼人呼為莎麪輕滑美好勝于桃榔麪也

藏器曰莎木生嶺南山谷大者木

皮內出麪數斛色黃白時珍曰按劉欣期交州記云都勾樹似櫟櫟木中出屑如桃榔麪可作餅食恐此即檳木也

莎麪氣味甘平溫無毒主治補益虛冷消食

李珣溫補久食不饑長生器

波羅蜜

網繹名曩伽古時珍曰波羅蜜梵語也因此果味甘故借名之安南人名

集解時珍曰波羅蜜生交趾南番諸國今嶺南滇南亦有之樹高五六丈樹類冬青而黑潤倍之葉

極光淨冬夏不凋樹至斗大方結實不花而實出於枝間多者十數枚少者五六枚大如冬瓜外有厚皮裹之若栗毬上有軟刺礪研五六月熟時顆重五六片剥去外皮殼內肉層疊如橘囊食之味至甜美如蜜香氣滿室一實凡數百核核大如棗中仁如栗黃煮炒食之甚佳果中之大者

惟此與椰子而已

瓠氣味甘香微酸平溫無毒主治止渴解煩醒酒益氣令人悅澤

時珍

核中仁氣味同瓠主治補中益氣令人不饑輕健

時珍

無花果

食譜名映日果便民優曇鉢廣州圖纂阿駔音楚○時珍曰無花果凡數種此乃映日果

時珍曰無花果出揚州及雲南今吳楚閩越人家亦或折枝挿成枝柯如

枇杷樹三月發葉如花構葉五月內不花而實實出枝間狀如木饅頭其內虛軟采以鹽漬壓實令扁日乾克果食熟則紫色軟爛甘味如柿而無核也按方輿志云廣西優曇鉢不花而實狀如枇杷又段成式酉陽雜俎云阿駔出波斯拂林人呼為底珍樹長丈餘枝葉繁茂有子如芭麻無花而實色赤類椑柿一月而熟味亦如柿二書所

說皆即此果也又有文光果天仙果古度子皆無花之果並附于左附錄文光果

出景州形如無花果肉味如栗五月成熟荔枝而小無花而實子如