

食物本草卷之九目錄

果部二 四類

夷果類 連附三十九種

荔枝

龍眼

龍荔

橄欖

木威子

菴摩勒

毗梨勒

五斂子

五子實

榷實

海松子

檳榔

大腹子

椰子 附青田核樹頭酒嚴樹酒

無漏子

枕榔子

苾木麩

波羅蜜

無花果

附文光果天仙果古度子

阿勃勒

附羅望子

沙棠果

榉子

麂目

都楠子

都念子

都咸子

摩厨子

附齊墩果德慶果

韶子

馬檳榔

枳椇

異果類

二十一

津符子

必思答

甘劔子

揚搖子

海梧子

木竹子

櫓罍子

羅晃子

檣子

夫編子

白緣子

繫彌子

人面子

四味果

黃皮果

千歲子

侯騷子

酒杯藤子

簡子

山棗

隈支

九層皮果

苽果類

七種

甜瓜

西瓜

金鷺蛋

葡萄

菓菓

獼猴桃

甘蔗

水果類

五種

蓮藕

之實

芡實

烏芋

慈姑

附錄靈床上異子

諸果有毒

食物本草卷之九目錄



元 東垣李杲 編

明 瀕湖李時珍 叅訂

# 果部

三

## 夷果類

### 荔枝

一名丹荔、一名離枝、李時珍曰、司馬相如上林賦作離枝、又按白居易云、若離本枝

一曰色變、三日味變、則離枝之名、或取此義

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、及兩廣州、郡皆有之、其

品以閩中為第一、蜀州次之、嶺南為下、其木

高二三丈，自徑尺，至於合抱，類桂木，冬青之屬，綠葉蓬蓬，四時榮茂，不凋，其木性至堅勁，其花青白，結子喜雙，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，其下以爲翫賞，極量取啖，雖多亦不傷人。少過則飲蜜漿便解。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。白居易論之甚詳，今閩中四郡所出特奇，蔡襄譜其種類，至三十餘品，肌肉甚厚，甘香瑩白，非廣蜀之比也。福唐歲貢白曝荔枝，蜜煎荔枝，俱爲上方珍果。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，徧及華夏，味猶不歇。百果之盛，皆不及此。○李時珍曰：荔枝炎方之果，木耐久，其實生時肉白，乾時肉紅，日晒火



烘鹵浸蜜煎皆可致遠成朶晒乾者謂之荔枝  
錦白樂天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  
丹而夏熟朶如蒲桃核如枇杷殼如紅繒膜  
如紫綃瓢肉潔白如冰雪漿液甘酸如醴酪  
大略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漳泉次之福州延  
亘原野一家甚至萬株興化上品大徑寸餘  
香氣清遠色紫殼薄瓢厚膜紅核如丁香母  
剝之如水晶食之如絳雪荔枝以甘爲味雖  
百千樹莫有同者過甘與淡皆失於中若夫  
皮厚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  
之花實盡落也又夷堅志云莆田荔枝名品  
皆出天成雖以其核種之亦失本體形狀百

出、不可以理求也。○荔枝熟時、人未采、則百  
蟲不敢近、人纔采之、鳥鳥蝙蝠之類、無不傷  
殘之也、故采荔枝者、  
必以月中而衆采之、

荔枝味甘平。無毒。止渴。益人顏色。通神益智。治頭重  
心躁。背膊勞悶。療瘰癧。瘡贅。赤腫。疔腫。發小兒痘瘡。  
食荔枝過多。飲蜜漿一杯。卽解。李時珍曰。荔枝氣  
味純陽。鮮者多食。卽齧腫口痛。或衄血也。病齒齬  
及火病人。尤忌之。核味甘溫。澀。無毒。治心痛。小腸  
氣痛。婦人血氣刺痛。以一枚煨存性。研末。酒調服。

殼治痘出不爽快。煎湯飲之。又解荔枝熱。浸水飲。

之花及皮根主喉痺腫痛用水煮汁細細含嚥取  
瘥止

○附方

治痘不起發荔枝肉浸酒飲并食之忌生冷。

治疔瘡惡腫用荔枝五箇或三箇不用雙數以狗  
糞中米淘淨爲末與糯米粥同研成膏攤紙上貼  
之畱一孔出毒氣又方用荔枝肉白霜梅各三枚  
擣作餅子貼於瘡上根卽出也。

治呃逆不止用荔枝七箇連皮核燒存性爲末白

湯調下立止。

治疝氣如斗荔枝核青橘皮茴香各等分炒研酒服二錢日三次

治婦人血氣刺疼心痛腹脇腰背痛用荔枝核燒存性半兩香附子炒一兩爲末每服二錢鹽湯米飲任下名蠲痛散

物類相感志云食荔枝多則醉以殼浸水飲之卽解此卽食物不消還以本物消之之意

治赤白痢荔枝殼椽斗殼石榴皮甘艸各炒煎服

龍眼

一名圓眼、今閩廣蜀道、出荔枝處皆有之、木高二三丈、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、色

文作鱗甲形圓大如彈丸、核若無患子而不堅、肉薄於荔枝、白而有漿、其甘如蜜、其實甚繁、每枝三二十顆、作穗如蒲桃、

龍眼味甘平、無毒。主五臟邪氣、安志厭食、除蟲毒、去

三蟲。久服強魂聰明、輕身不老、通神明、開胃益脾、

補虛長智。生者沸湯瀹過食、不動脾。李時珍曰、食

品以荔枝為貴、而資益則龍眼為良。蓋荔枝性熱、

而龍眼和平也。治思慮勞傷心脾、有歸脾湯用之、

取甘味歸脾能益人智之義。核治胡臭、用六枚、同

胡椒二七枚研遇汗出即擦之

龍荔

龍荔出嶺南狀如小荔枝而肉味如龍眼其木之身葉亦似二果故名曰龍荔二月

開小白花與荔枝同時熟不可生嚼惟堪蒸食

龍荔味甘熱有小毒生食令人發癩或見鬼物

橄欖

一名忠果一名諫果初食其味苦澀久之方回其味王元之作詩比之忠言逆耳世

亂乃思之故人名為諫果○橄欖生嶺南樹似木樛子樹而高端直可愛結子形如生詞

子無稜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

○按南州異物志云閩廣諸郡及緣海浦嶼間皆有之樹高丈餘葉似檉柳二月開花八

月成實狀如長棗兩頭尖青色核亦兩頭尖而有稜核內有三竅竅中有仁可食今人戲

核於燈上燒之，結焰宛似蘭花，而奇巧更

勝。又按嶺表錄異云：橄欖樹枝皆高聳，其子

深秋方熟，南人重之。土阻嚼之，味雖苦澀，而

芬香勝於含雞舌。野生者，子繁而樹

峻，不可梯緣，但刻根下許，納鹽入內，一

夕子皆自落，木亦無損。其節間有脂液如

桃膠，采取和皮葉煎汁熬，餛謂之

欖糖。如船隙，牢如膠漆，着水益乾也。李

時珍：欖樹高，將熟時以木釘釘之，或納

鹽小皮內，其實一夕自落，亦物之妙

也。其土食甚佳，蜜漬鹽藏，皆可致遠。其木

杖狀如黑膠者，土木取，藝之清烈，謂之欖

香。又有綠欖，色綠，烏欖，色青黑，肉爛而甘，取

肉槌碎，乾放，自有霜如白鹽，謂之欖醬。青欖

核內仁乾小，惟烏欖仁最肥大，有文層疊，如

海螵蛸狀，而味甘。謂之欖仁。又有一種方

欖，出廣西、江峒中，似橄欖而有三角，或四角，即是波斯橄欖之類也。

酸澀甘溫。無毒。生食煮飲。並消酒毒。解鯨鮓魚毒。嚼汁嚙之。治魚骨鯁。又主生津液。止渴。治咽喉痛。咀嚼嚙汁。能解一切魚鼈毒。丹溪曰。味澀而甘。醉飽宜之。然性熱。多致上心發悶。李時珍曰。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。庶不病疔。○喉。鮐魚。卽河豚也。人誤食其肝及子。必迷悶至死。惟橄欖及木煮汁能解之。其不作舟楫。撥着魚皆浮出。故知物有相畏如此者。○按名醫錄



云。吳江一富人。食鰕魚被鯁。橫在胸中。不上不下。

痛聲動鄰里。半月餘幾死。忽遇漁人張九。令取

攬與食。時無此果。以核研末。急流水調服。骨遂下

而愈。張八云。我父老相傳。橄欖木作魚

觸者。即浮出。所以知魚畏橄欖也。今者以豚團

魚皆用橄欖。乃知橄欖能化切魚。鰕之毒也。禮

仁味甘平。無毒。主唇吻燥痛。研爛。傳核味甘澀

溫。無毒。磨汁服。治諸魚骨及食鱸積。又治小

兒痘。皆倒壓。燒研傳之。