

食
物
本
州

古
題
答

十

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

桃榔子

荖木麪

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

榲子

麋目

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 二十二種

津符子

必思答

甘劒子

揚搖子

海梧子

木竹子

櫓畧子

羅晃子

桂子

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

苺果類

七種

甜瓜

西瓜

金鷲蛋

葡萄

蓂蓂

獼猴桃

甘蔗

水果類

五種

蓮藕

負

芡實

烏芋

慈姑

附錄靈床上果子

諸果有毒

食物本草卷之九目錄

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、斲
其花青白、結子喜雙、實狀如初生松、穢殼有
皺紋如羅、初青漸紅、肉色淡白如肪玉、味甘
而多汁、夏至將中、則子翕然俱飛、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、多用礪色荔枝入鹽梅
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
也、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縉膜如紫綃瓤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瓤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、必以日中而衆采之。

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。瘰癧瘤贅。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。病齒蠶

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

治赤白痢荔枝殼橡斗殼石榴皮甘草各炒煎服

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、生者沸湯淪過食、不動脾、李時珍曰、食

品以荔枝爲貴、而資益則龍眼爲良、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

食物本草

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啖惟堪蒸食

龍荔味甘熱有小毒生食令人發癰或見寇物

橄欖

一名忠果一名諫果初食其味苦澀久之方回甘味王元之作詩比之忠言逆耳世

亂乃思之故人名為諫果○橄欖生嶺南樹似木樨子樹而高端正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綠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

深秋方熟南人重之咀嚼之味雖苦澀而芬香勝於含雞舌

峻不可梯緣但刻根下許納鹽入內一

夕子皆自落木亦無損甘節間有脂液如

桃膠采取和皮葉煎汁熬如船隙牢如膠漆着水益乾也○李

時珍橄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枝狀如黑膠者土米取藝之清烈謂之攪

香又有綠攪色綠烏攪色青黑肉爛而甘取肉槌碎乾放自有霜如白鹽謂之攪醬青攪

核內仁乾小惟烏攪仁最肥大有文層疊如海螵蛸狀而味甘謂之攪仁又有一種方攪出廣西二江峒中似橄欖而有三角或四角卽是波斯橄欖之類也

酸澀甘溫。無毒。生食煮飲。並消酒毒。解鯨鯢
魚毒。嚼汁嚥之。治魚骨鯁。又主生津液。止渴。治
咽喉痛。咀嚼嚥汁。能解一切魚鱉毒。丹溪曰。味澀
而甘。醉飽宜之。然性熱。多致上二發悶。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。○鯨鯢魚。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。其小作舟。橄欖
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
攪與食時無此果以核研末急流水調服骨遂下
而愈張云我父老相傳橄欖木作

魚

觸着即浮出所以知魚畏橄欖也今煮河豚團

魚皆用橄欖乃知橄欖能治切魚鼈之毒也

檀

仁味甘平無毒主唇吻燥痛研爛傅核味甘澀

溫無毒磨汁服治諸魚骨及食鱸積又治小

兒痘瘡倒壓燒研傅之

○附方

治下部疳瘻，橄欖燒存性，研末油調傳之。或

兒茶等分。

或子

木賊子生嶺南山谷，樹高丈餘，葉似橡葉，子如橄欖而堅，亦似棗，削去皮可為

毒。治心中惡水水氣。

一名菴摩，治迦果，一名餘甘子，菴摩一名名，皆梵音，其味初食苦澀，良久更甘，故餘甘，今兩廣諸郡及西川瀘蠻界山谷有之，木高一二丈，枝條甚軟，葉青細密，朝暮斂如夜合，而葉微小，春生冬彫，三月有青條而生如粟粒微黃，隨即結實，作筵，每