

花 卉 食 疗

汤宽泽 编著

上海交通大学出版社

内 容 提 要

花卉有香有色，绚丽多姿，用于烹调饮食中，芳香四溢，美化食品，唤人食欲，令人喜爱。本书载有81个花卉品种的菜、饭和饮料200余种，花卉药方800余种。书中详尽介绍各种花卉食谱的配料用量、加工过程、风味特点，对每种花卉都列有科属、形态、性味、归经、化学成份、功效和文献摘录等。书末附录有花卉药膳索引、中药方索引、常见有毒花卉禁忌食表等。

本书集花卉的食用和药用、食补和药补、食养和药疗于一体，有助于发挥花卉食物攻邪补正作用，是广大读者家庭案头的常备读物。

(沪)新登字205号

花卉食疗

出 版：上海交通大学出版社

(淮海中路1984弄19号)

发 行：新华书店上海发行所

印 刷：江苏太仓印刷厂

开 本：850×1168(毫米)1/32

印 张：11

字 数：282000

版 次：1992年6月 第1版

印 次：1992年7月 第1次

印 数：1—9000

科 目：271—327

ISBN7—313—01031—1/R·277

定 价：6.50 元

前 言

在我国，名花异卉的栽培，中医药科学知识和饮食烹调技术历史悠久。数千年来，它为人民的身心健康作出了巨大贡献。

在祖国医药学遗产中，食疗学是个瑰宝。我国花卉资料非常丰富，品种繁多，发展前途广阔。

本书载有花卉81个品种，其中菜、饭和饮料200余种，详尽介绍各种菜、饭的配料用量，加工过程，风味特点，饮食功用等。试图以先进的烹调技术来制作好花卉饮食。利用花卉来预防和治疗疾病，不但为历代医药家所推崇，也为现代医学所验证。本书还介绍了花卉药方860条，其中有验方、秘方和古方等。对每种花卉都写有科属、形态、性味、归经、化学成分、功效、用法、注意事项、文献摘录。书后附录有花卉药膳索引、中药方索引、几种有毒花卉禁忌食表等。内容上既有挖掘，又有创新，资料十分丰富。

本书将花卉的食用和药用，食补和药补，食养和药疗统一起来，合编为一书。“药食同源”，在服药剂的同时，选择适合自身需要的美饌，可相互辅助，相互促进，发挥食物药用的“攻邪”（治疗疾病），“补正”（滋养身体）作用，也就是说，食疗既可疗病祛疾，又可防病养生，使患者早日康复，使健康者保健强身，精力充沛，儿童能健脑益智，老年人抗衰老，延年益寿。

花卉有香有色绚丽多彩，用于烹调饮食具天然优美的特长。我国十大名花（牡丹花、月季花、梅花、菊花、杜鹃花、兰花、山茶花、荷花、桂花等）闻名国内外，许多常见花卉，如玉兰、夜来香、红花、玫瑰、茉莉、槐花、桃花、郁金香、腊梅、白兰花等，均是无毒而有益于人体健康的花卉，用在菜、饭、饮料中，芳香四溢，美化食品，令人喜爱，唤人食欲，从而进一步

提高了食品的色、香、味、形的效益。中国菜誉满全世界，若能大力推广运用花卉的天然美于食品，更会使中国菜锦上添花，更上一层楼。

花卉制作饮食品，另一层意义是提供人们多种营养物质，有益于人的健康长寿。花粉、中药称“百花精”，是植物繁殖细胞，花粉含有人体需要的一切营养素，人们称完全营养食品。我国加工制成的花粉食品、花粉饮料、花粉糖果、花粉补品、花粉化妆品，正在风靡全国和世界各地，深受广大人民群众欢迎，成为畅销的人体滋养保健强壮品。

目前，医学家、药学家、营养学家、花粉学家都在更深入地研究花卉及其花粉对人体健康的物质成分、药理作用和功能。本书独特之处在于从中医食疗学的意义上，将花卉饮食、中药、烹调、营养四者知识溶为一炉，普及和宣传这几方面的知识，故对人民群众日常生活关系密切。在城市、在乡村、在庭院、在公园、在居宅、在路边岸旁到处可见艳丽花卉；在酒楼、在餐馆、在家庭、工厂、学校、机关、部队到处有厨房、食堂，制作主、副食品时，请考虑选用美丽而富营养的可食花卉，愿人人吃得科学卫生，增强体质，保健强身。

本书承蒙金子焘、丁有如、梁慧娟、汤格平等同志支助，得到上海二医大图书馆及其仁济医院图书馆、市总工会图书馆、黄浦区图书馆和卢湾区图书馆等诸多同志支持；本书借鉴有关书籍和报刊的资料，特此一并表示感谢。

编 者

于上海第二医科大学

1992年2月

目 录

本目录按起笔的笔形：“一丨丿、ㄣ(包括ㄅ乙ㄥㄣ)”的部首归类顺序排，并以笔画由少至多的顺序发展排列。

1. 丁香花……………(1)
公丁香鸭(1)丁香姜糖(2)丁香酸梅汤(2)丁香梨(3)
中药方参考(3)
2. 九里香……………(6)
九里香烧排骨(6)中药方参考(7)
3. 木槿花……………(9)
木槿花砂仁豆腐汤(9)木槿花鲫鱼(9)中药方参考(10)
4. 木棉花……………(12)
木棉花奶汤鲫鱼(12)木棉花绿豆芽饮(13)中药方参考(13)
5. 月季花……………(15)
月季花烧鱼肚(15)月季花肉丝蚕豆(16)中药方参考(16)
6. 玉兰花……………(18)
玉兰花溜鸡片(18)玉兰花虾塔(18)玉兰花爆肉丝(19)
玉兰花黑鱼汤(20)中药方参考(20)
7. 玉米花……………(23)
玉米须熬猪肉汤(23)玉米须炖蚌肉(23)玉米粉梗米粥(24)
中药方参考(24)
8. 石榴花……………(29)
石榴皮淡菜炖鸡块(29)石榴花白芨饮(30)中药方参考(30)
9. 石斛花……………(33)
石斛花酿燕菜(33)石斛花生米(34)中药方参考(34)
10. 白兰花……………(36)
白兰花炒鸡丝(36)白兰花溜肥肠(37)中药方参考(37)

11. **白芍药**.....(39)
 白芍花大枣粥(39)芍药浸酒(40)八珍蜜膏(40)
 中药方参考(40)
12. **白茅花**.....(44)
 白茅花蘑菇煨余猪鼻(44)白茅花冬瓜火腿(45)
 中药方参考(45)
13. **包袱花**.....(48)
 包袱花薏杏粥(48)桔梗枇杷银耳汤(48)中药方参考(49)
14. **仙人掌**.....(51)
 糖桂蜜汁仙人掌(51)仙人掌拌砂仁(51)仙人掌炒
 牛肉丝(52)中药方参考(52)
15. **代代花**.....(54)
 代代花莲子汤(54)代代花清炖猴头菇(55)中药方参考(55)
16. **兰花**.....(57)
 兰花焖五花肉(57)兰花清炖仔鸽(58)七鲜汤(59)
 兰花溜鸭肝(59)中药方参考(60)
17. **百合花**.....(62)
 百合花杏圆鸽蛋(62)百合花杏米饮(63)中药方参考(63)
18. **合欢花**.....(66)
 合欢花香菇蒸猪肝(66)中药方参考(66)
19. **灯心花**.....(69)
 灯心花鲫鱼粥(69)灯心花干贝苦瓜汤(69)中药方参考(70)
20. **阳桃花**.....(72)
 阳桃花虫草鸭子(72)蜜饯阳桃(73)阳桃溶汁晶(73)
 中药方参考(73)
21. **红花菜**.....(75)
 烧红花菜(75)红花郎鲍鱼(75)中药方参考(76)
22. **红花**.....(78)
 红花炒虾仁(78)红花炖乌参(78)红花炖牛肉(79)黑豆红
 花饮(80)红花酒(80)中药方参考(80)

23. **杜鹃花**.....(83)
 杜鹃花煮猪脚爪(83)中药方参考(84)
24. **杏花**.....(86)
 杏花蟹肉烩三鲜(86)杏仁蒸鸡(87)杏仁饼(87)
 中药方参考(88)
25. **芙蓉花**.....(91)
 芙蓉花炖猪心肺汤(91)中药方参考(91)
26. **扶桑花**.....(94)
 扶桑花煲猪肺(94)扶桑花酿雪梨(95)中药方参考(95)
27. **牡丹花**.....(97)
 牡丹花溜青鱼片(97)牡丹花包鸡肉片(98)牡丹花爆
 鸭肉条(98)牡丹花山药炖鹿肉(99)中药方参考(99)
28. **佛手花**.....(102)
 佛手花南瓜蒸鸡(102)佛手柑粥(103)佛手酒(103)
 中药方参考(103)
29. **沙梨花**.....(105)
 沙梨花罗汉果饮(105)中药方参考(105)
30. **鸡冠花**.....(107)
 鸡冠花蛋汤(107)鸡冠花藕汁速溶饮(107)中药方参考(108)
31. **鸡蛋花**.....(110)
 鸡蛋花青梅饮(110)中药方参考(110)
32. **玫瑰花**.....(112)
 玫瑰荸荠饼(112)玫瑰花烤羊心(112)玫瑰锅巴鸡肉片(113)
 玫瑰鲈鱼肉条(113)玫瑰枣糕(114)中药方参考(115)
33. **青箱花**.....(117)
 青箱花灵芝炖瘦肉(117)鲜青箱花田鸡(118)中药方参考(118)
34. **茉莉花**.....(121)
 茉莉虾仁(121)茉莉花烩冬菇海参(122)茉莉花余仔鸽片(122)
 茉莉花熏鸭(123)菊茉莉鸡片(123)中药方参考(124)
35. **松花粉**.....(126)

- 松花饼(126)松花榨菜拌豆腐衣(126)中药方参考(127)
36. **郁金香花**·····(129)
- 郁金香花余瘦肉丸子(129)郁金香花鸭肝羹(130)
- 中药方参考(130)
37. **金银花**·····(132)
- 银花莲子粥(132)银花饮(132)双花饮(133)中药方参考(133)
38. **泽兰花**·····(136)
- 泽兰花扒猴头蘑(136)泽兰花鸡汤(137)中药方参考(137)
39. **夜来香**·····(139)
- 夜来香炒猪心(139)夜来香炒虾仁(140)夜来香翡翠羹(140)
- 香花鸡丝(141)中药方参考(142)
40. **夜开花(葫芦)**·····(143)
- 夜开花蒸枣糕(143)夜开花煮双皮(144)中药方参考(144)
41. **厚朴花**·····(146)
- 厚朴香薷饮(146)厚朴花冬瓜盅(146)中药方参考(147)
42. **柚花(文旦)**·····(149)
- 柚花炒猪肚丝(149)柚子肉炖鸡(150)蜜汁柚子(150)
- 中药方参考(151)
43. **茶花**·····(154)
- 炸白茶花(154)中药方参考(155)
44. **秋海棠**·····(156)
- 秋海棠花爆牛肚(156)秋海棠花栗子粥(157)中药方参考(157)
45. **桂花**·····(159)
- 桂花鸭肉茄子饼(159)桂花脆皮鳊鱼(160)桂花兔肉(161)
- 炸桂花年糕(161)中药方参考(162)
46. **桃花**·····(164)
- 桃花鳊鱼蛋羹(164)桃花溜火腿(165)桃花冬瓜玉颜散(165)
- 中药方参考(166)
47. **桃金娘花**·····(170)
- 桃金娘花白芨猪肺(170)桃金娘花杏薏猪肺鸡肉(170)

- 山梭子蒸鲶鱼(171)山梭烧猪大肠(172)中药方参考(173)
48. **荷花**……………(176)
- 枣泥荷花卷(176)炸荷花(177)荷花黄瓜炒肉片(178)荷花青
 鱼片(178)荷莲北京鸭(179)荷叶肉(180)鲜荷叶包鸡(180)
 中药方参考(181)
49. **夏枯草花(大头花)**……………(185)
- 大头花猪瘦肉汤(185)大头花梗米粥(186)中药方参考(186)
50. **蚌兰花**……………(189)
- 蚌兰花猪瘦肉汤(189)中药方参考(190)
51. **留兰香花**……………(191)
- 留兰香花拌平菇(191)留兰香花蒸乌骨鸡(191)中药方参考(192)
52. **凌霄花**……………(194)
- 凌霄花酒(194)凌霄花牛奶蕃茄(194)中药方参考(195)
53. **益母草花**……………(197)
- 益母草花人参炖鸡(197)益母草汁粥(198)中药方参考(198)
54. **梅花**……………(201)
- 梅花鲫鱼汤(201)梅花鸡味鱿鱼羹(202)酸梅陈皮汤(203)
 中药方参考(203)
55. **雪莲花**……………(207)
- 雪莲花鸡汤(207)雪莲蒸鸡(208)中药方参考(208)
56. **菜花**……………(210)
- 酿菜花(210)鸡蓉菜花(211)腊肉炒紫菜苔(211)
 中药方参考(212)
57. **黄花菜**……………(214)
- 黄花菜黄豆煨猪脚爪(214)黄花菜炒牛肉丝(214)黄花菜
 木鱼肉(215)黄花菜炒鸽肉丝(216)溜炒黄花菜猪腰(216)
 中药方参考(217)
58. **菊花**……………(219)
- 菊花酒(219)菊花火锅(219)菊苗火腿丝鸡蛋汤(220)菊花蟹
 黄鱼翅(221)菊花鲈鱼(222)菊花炒虾片(222)菊花粥(223)

中药方参考(223)

59. 野菊花……………(226)
野菊花绿豆饮(226)野菊花烧鱼(226)中药方参考(227)
60. 野蔷薇花……………(230)
野蔷薇炖瘦猪肉(230)野蔷薇花火腿豆腐(230)中药方参考(231)
61. 啤酒花……………(233)
啤酒蒸鸭块(233)中药方参考(233)
62. 旋覆花……………(235)
旋覆花灵芝蒸肉饼(235)中药方参考(235)
63. 密蒙花……………(238)
密蒙花枸杞蒸鸡(238)中药方参考(239)
64. 猕猴桃花……………(240)
猕猴桃花炖三菇(240)猕猴桃根炖猪肠(241)猕猴桃根煮
鸡蛋(241)猕猴桃羹(241)猕猴桃酱(242)猕猴桃汁薄荷
味饮(242)猕猴桃茶(243)中药方参考(243)
65. 款冬花……………(245)
款冬花百合汤(245)款冬花川贝梨炖猪肺(245)中药方参考(246)
66. 葛花(葛根)……………(248)
葛花醒酒饮(248)葛粉汤面条(249)中药方参考(249)
67. 落葵花……………(252)
落葵花煨母鸡(252)落葵烧猪蹄节(253)中药方参考(253)
68. 朝阳花……………(255)
朝阳花烧猪肚(255)朝阳花炒蟹蛋(256)中药方参考(257)
69. 紫藤花……………(260)
紫藤花蒜头蹄筋(260)鲜花藤萝饼(261)紫藤菱薏汤(262)
中药方参考(262)
70. 番石榴花……………(264)
番石榴花溜三白(264)番石榴炒桂圆肉(265)中药方参考(265)
71. 番红花……………(267)
番红花桂圆粥(267)番红花海参牛肉(268)中药方参考(268)

72. **腊梅花**·····(270)
 腊梅花青鱼片(270)腊梅花鸡糕(271)腊梅花鸽肉片(271)
 腊梅花虾仁豆腐汤(272)中药方参考(273)
73. **榆钱花**·····(275)
 榆钱花鲜菇塌豆腐(275)榆花炒牛肉丝(276)酿榆杏棠
 三花(276)中药方参考(277)
74. **槐花**·····(279)
 槐花芝麻肉饼(279)槐花包子(280)槐花酥炸大虾(280)
 槐花饮(281)中药方参考(281)
75. **蒲公英花(黄花地丁)**·····(284)
 黄花地丁赤豆鲤鱼(284)黄花苗炖菜鸡丝汤(285)
 中药方参考(285)
76. **蛾眉豆花**·····(289)
 蛾眉豆花猪瘦肉馄饨(289)蛾眉豆山药粥(290)干炒蛾
 眉豆(290)中药方参考(291)
77. **蜀葵花**·····(294)
 蜀葵花蒸嫩鸡(294)蜀葵焖猪肉(295)中药方参考(295)
78. **慈竹花**·····(298)
 慈竹花烧牛肉(298)慈竹笋蒸团鱼(299)中药方参考(299)
79. **慈菇花**·····(301)
 慈菇花蒲公英粥(301)慈菇红曲烧肉(302)中药方参考(302)
80. **槟榔花**·····(304)
 槟榔花蕾糖蒸肉(304)槟榔粥(305)中药方参考(305)
81. **瞿麦花**·····(309)
 瞿麦花蒸青鱼(309)瞿麦花车前叶粥(310)中药方参考(310)
- 附录1. **花卉药膳索引**·····(313)
 附录2. **花卉中药方索引**·····(323)
 附录3. **几种有毒花卉禁忌服食表**·····(330)
 附录4. **常见有毒药物(植物)参考**·····(335)
 主要参考资料·····(337)

1. 丁香花

丁香，别名公丁香(花蕾)、母丁香(果实)、丁子香。常绿乔木。夏、秋季开花，浓香扑鼻，绿色后转淡紫色，聚伞圆锥花序顶生，花径约6毫米，花萼肥厚，管状。浆果红棕色，有光泽，长方圆形，有香气。花蕾、叶或梗经蒸汽蒸馏而得的油，称丁香油，有强烈香味，可作调味香料饮食用，制菜肴、糕点、饮料味香可口。干燥花蕾和果实食之，能温胃暖脾，治呃逆，胸腹胀闷疼痛等症。

公丁香鸭

【原料】 公丁香、肉桂皮、草蔻各5克，鸭子1只(净重约1000至1250克)，卷心菜500克，西红柿250克。葱、姜、盐、卤汁、冰糖、味精、麻油各适量。

【制作方法】 1.宰杀鸭子，去毛和内脏，洗净。丁香、肉桂、草蔻用水煎熬2次，每次水沸后20分钟滤汁，2次共收滤药汁约3000~3500毫升，葱、姜拍破待用。

2.将药汁、葱、姜、鸭子放入锅内，用旺火烧沸后，转用文火煮，煮至鸭子六成熟时捞起晾凉。

3.卷心菜洗净，消好毒，叶切成细丝，挤去水，放入白糖、白醋、香油拌匀入味，先围在盘子边上。西红柿消毒洗净，切成厚片，也围在盘子边上。

4.将鸭子放入卤汁锅内，用文火卤熟后捞出，锅内留卤汁加盐、冰糖屑、味精，用文火烧至冰糖融化，再放鸭子，将鸭子一边滚动，一边用勺将卤汁浇在鸭子上，直到卤汁均匀地粘在鸭子上，色呈红亮时捞出，再均匀地涂上麻油，剥成块放在盘中

(仍摆成鸭子形状，盘内的卷心菜、西红柿围好)即成。

【评析】 本品特点：皮酥味美，别有风味；可暖肾助阳。用于营养失调，脾胃虚弱，胃腹冷痛、反胃、呕吐，咳嗽，水肿等症。

【卤汁制法】 八角、花椒、红糖、酱油、植物油、葱、姜、盐，各适量。先将植物油烧沸，再将葱、姜、红糖放入，加清水适量烧沸，最后加八角、花椒、熬汁即成。(白卤汁不加酱油，红糖改用白糖)

丁香姜糖

【原料】 丁香10克，姜60克，白糖500克。

【制作方法】 1.将丁香研成粉，姜切成末，备用。

2.白糖放入锅内，加清水适量，用文火煎熬至稠时，加丁香粉、姜末，调匀，煎熬至糖液呈丝状，停火。

3.将糖倒在涂有植物油的搪瓷盘内，稍冷，将糖用刀划成条，再划成块(约100块)即成。

【评析】 丁香姜糖口味香、甜、微辣。功用为温胃，降逆，止呕。用于胃寒呃逆，呕吐、胃痛等症。

丁香酸梅汤

【原料】 丁香10克，乌梅1000克，山楂40克，陈皮20克，桂皮2克，白糖1000克。

【制作方法】 1.将乌梅、山楂择净后，用清水洗去泥沙，再逐个拍破。乌梅、山楂、陈皮、桂皮、丁香一起装入纱布袋内，扎紧袋口。

2.将纱布药袋放入锅内，加清水5000克，用旺火烧沸后，转用文火熬约30分钟，除去纱布药袋，将锅端离火静置沉淀约15分钟，滗出汤汁，再加白糖搅匀即成。

【评析】 丁香酸梅汤，口味香、甜、酸，是夏季优良饮料；食之可开胃宁心止渴，生津清暑除烦。用于口燥舌干，食欲不振，心烦热等症。

丁香梨

【原料】 大雪梨1个，丁香15粒，冰糖20克。

【制作方法】 梨子削皮洗净，用竹签均匀地在梨上戳15个小孔。将丁香一粒粒地插入梨子小孔内，在把梨装入大小适合的盅内，用纸密封严，放蒸笼内约蒸30分钟即可。锅内加少许水，下入冰糖，熬煎成糖汁，取出盅内蒸熟的梨，去丁香，浇上冰糖汁即成。

【评析】 丁香梨功用为理气化痰，益胃降逆止呕。用于胃阴虚，痰多，噎膈阻塞，吞咽困难，反胃呕吐及胃癌、食道癌等症。

中药方参考

丁香，属桃金娘科植物。花果实(母丁香)均入药。

【性味·归经】 辛，温。入肺、胃脾、肾经。

【成份】 丁香含挥发油(丁香油)14~21%，油中主要为丁香酚、乙基丁香酚、 β -丁香烯、甲基正庚酮、香夹兰醛等。尚含丁香素、齐墩果酸、鞣质、脂肪油及蜡。

【药理】 丁香煎剂对人型结核杆菌可完全抑制，对枯草杆菌、伤寒杆菌、福氏痢疾杆菌亦有显著的抗菌效能。丁香醇浸液于体外对白喉杆菌、炭疽杆菌、金黄色葡萄球菌、伤寒杆菌、副伤寒杆菌、痢疾杆菌、霍乱弧菌、鼠疫杆菌及多种皮肤致病性真菌有抑制作用。丁香的水煎剂和乙醇浸剂对猪犬蛔虫有强烈的麻痹作用。

【功效】 温脾胃，降逆气，助阳祛阴冷。主治胃寒呕逆，

吐泻，脘腹作痛，肾虚阳痿，活血、止痛，跌打损伤，阴疽，带下等症。用量1.5~4.5克。

【药方】 1.胃寒呃逆(打呃忒):丁香3克,柿蒂6克,水煎服。或公丁香3克,橘皮9克,水煎服。

2.胃痛:丁香6克,肉桂、木香、乌药各12克,共研细粉末,每服2克,每日3次。

3.腹寒疝疼痛:丁香、木香各6克,川楝子、全蝎各15克,延胡索、熟附子、小茴香、当归各30克,共为细末,酒泛为小丸,每次6克,日服2~3次。(丁香楝实丸)。

4.口臭:公丁香1~2个,时时含口中。

5.龋齿牙痛:取丁香油滴入蛀孔或用棉球蘸丁香油塞填孔中,有防腐止痛作用。

6.乳头破裂:丁香研细末,敷之。

7.体寒,久病呃逆,胸痞脉迟;或小儿吐乳等:(丁香柿蒂汤)丁香1.5克,柿蒂5枚,党参9克,生姜9克,煎服。

8.脾胃虚寒,吐泻食少:丁香3克,砂仁5克,白术9克,研粉末,每次服1.5~3克。每日2~3次。

9.肾虚阳痿,阴冷等症:丁香、雄蚕蛾、茴香、附子、肉桂各3~9克,煎服。

10.消化不良:丁香6克,吴茱萸30克,胡椒30粒。共研细粉,每次用药粉1.5克,调适量凡士林敷脐部,每日换药1次。用胶布固定,一般1~2次可痊愈。

11.婴幼儿腹泻:公丁香1份,炒五倍子、干姜2份,吴茱萸1份。将上药研细混合,取9~15克,用75%酒精或65度白酒调成糊状,敷于患儿脐部,药上覆盖塑料布块,用胶布固定,每日更换1次,连敷1~3次。

【附注】 丁香不可与郁金配伍用。

【文献摘录】 《开宝本草》:“温脾胃,止霍乱壅胀,风毒诸肿。”《大明本草》:“治口气,冷气,冷劳反胃…杀酒毒,消痼癖,疗肾气奔豚气,阴痛腹痛,壮阳,暖腰膝。”《中药学》“丁香辛温,有特异芳香味。能温暖脾胃,壮阳泄肺而降逆气,为治虚寒呃逆之要药。”又:“本品有公

母两种：花蕾为公丁香，气香力足；果实为母丁香，气味较淡。故临床多以公丁香入药应用。用丁香液治疗头癣、体癣、手癣，疗效显著。”《中药大辞典》丁香的树根、树皮、树枝、果实、花蕾及蒸馏液（挥发油即丁香油）均供药用。“热病及阴虚内热者忌服。”《中华人民共和国药典》：丁香“温中降逆，补肾助阳，用于脾胃虚寒，呃逆呕吐，食少吐泻，心腹冷痛，肾虚阳痿。”