

天下第一药典 白话精译全图解

上海科学技术文献出版社
易磊○编著

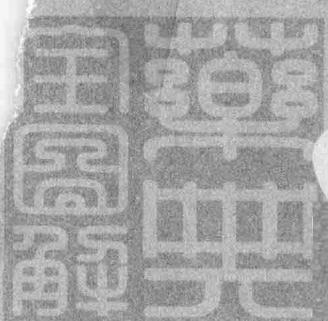
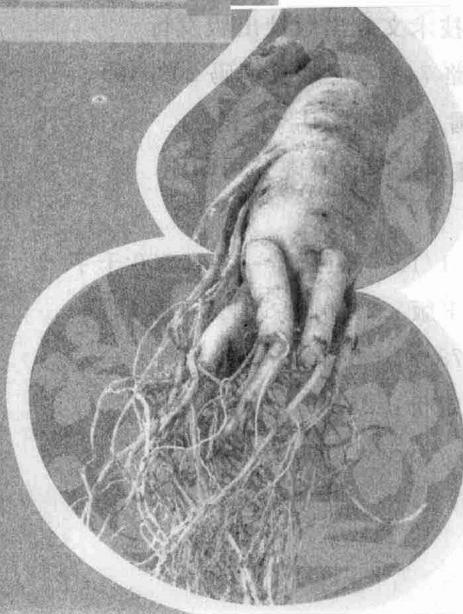
精編
本草綱目



天下第一药典 白话精译全图解

精编本草纲目

易磊◎编著 上海科学技术文献出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

精编本草纲目/易磊编著. —上海：上海科学技术文献出版社，2010.6

ISBN 978—7—5439—4374—2

**I. ①精… II. ①易… III. ①本草纲目
IV. ①R281.3**

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 104393 号

精编本草纲目

易磊 编著

**上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市长乐路 746 号 邮政编码 200040)**

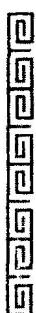
**全国新华书店经销
三河市鑫利来印装有限公司印刷**

**开本 700×960 1/16 印张 15 字数 300 千字
2010 年 6 月第 1 版 2010 年 6 月第 1 次印刷**

ISBN 978—7—5439—4374—2

定价：25.00 元

<http://www.sstlp.com>



精编

本草纲目



前　　言

明代医学家李时珍穷毕生之力撰著的《本草纲目》是我国古代医学宝库中珍贵的科学遗产。它以精深的学术和丰富的内涵，赢得了国内外医学界和其他学术界的珍视，有“中国古代百科全书”之称，对治疗疾病和促进人类的健康起到了重大作用。

现存《本草纲目》的各种注解本，或者文字晦涩不易理解，或者部帙庞大阅读不便，著作不利于《本草纲目》的普及。

这次编写的《精编本草纲目》以金陵本为蓝本，严格选择最常见、最实用的药物加以介绍，从实用角度讲解，以期得到大众的喜爱。它较之其他的本草版本，有着以下两个特点：

一、在文字上尽量避免使用晦涩难懂的文言文，而把它译为通俗易懂的白话文，并且摈弃了一些繁杂的征引，使语言更为简炼。

二、在内容上多选取贴近百姓生活、实用性强的药物，如人们日常生活中所熟悉的五谷杂粮、水果蔬菜、鸡鸭鱼肉和一些常见的药材。

我们编撰、整理这本书的目的在于，不仅要让它成为医务工作者的参考书，更要让它成为人们生活中的家用保健手册。由于我们水平所限，本书难免存在一些缺点和错误，还望读者给以指正。

本书在编撰出版过程中，蒙北京中医药大学崔兆麟教授审阅校正，在此谨致谢忱。





精编

本草纲目

目录

第一篇 草 部

山草类

人参	1
甘草	2
黄精	3
黄耆	4
白术	5
黄连	6
胡黄连	7
芥菜	8
桔梗	9
黄芩	10
长松	11
秦艽	11
地榆	12
萎蕤	13
肉苁蓉	14
独活	14
天麻	15
柴胡	16
龙胆	17
前胡	18

防风	18
升麻	19
知母	21
远志	21
丹参	22
三七	23

芳草类

川芎	24
当归	25
豆蔻	26
假苏	27
薄荷	28
积雪草	29
苏	30
水苏	31
芥苧	32
瑞香	33
茉莉	33
郁金香	33
薰草	34
兰草	35
泽兰	35
马兰	36
蛇床	37

芍药	37	酸浆	65
郁金	38	败酱	66
玫瑰花	39	迎春花	66
桂花	39	款冬花	67
缩砂薑	40	紫花地丁	67
益智子	40	荳草	68
白芷	41	蔓草类	
山柰	42	何首乌	69
高良姜	42	土茯苓	70
荜茇	43	五味子	71
隰草类			
白蒿	44	木莲	72
恶实	44	葛	73
苍耳	46	覆盆子	74
豨莶	48	菟丝子	75
甘蕉	49	水草类	
车前草	50	水萍	76
益母草	51	萍	77
艾	52	萍蓬草	77
鸡冠	53	荇菜	78
苎麻	54	莼	78
菊	55	水藻	79
地黄	56	海藻	79
天名精	58	昆布	80
牛膝	60	海带	80
紫菀	61	越王余算	80
淡竹叶	62	水松	81
葵	62	泽泻	81
菟葵	63	菖蒲	82
龙葵	64		



精编

本草纲目



苔草类

陟 厢	83
干 苔	83
石 蕊	83
卷 柏	84

石草类

石 韦	84
景 天	85
酢浆草	86
仙人草	86
石 钳	87

毒草类

鬼 芋	87
凤 仙	88
大 戟	89
甘 遂	90
附 子	90
半 夏	91

第二篇 谷 部

稻 类

稻	93
梗	95
籼	96

稷粟类

稷	97
黍	97
蜀 黍	99
玉蜀黍	99
粱	100
粟	101
秫	102
稗	103
菰 米	104
蓬草子	104
薏 莩	104
罂子粟	106
阿芙蓉	107

麦 类

小 麦	108
大 麦	111
雀 麦	112
荞 麦	112
苦荞麦	114

麻 类

胡 麻	114
大 麻	117

菽豆类

大 豆	119
赤小豆	121
绿 豆	123

白 豆	124	造釀类	
豌 豆	125		
蚕 豆	126		
豇 豆	126		
扁 豆	127		
毛 豆	128		
刀 豆	128		
黎 豆	128		
腌造类			
陈 麴 米	129	第三篇 菜 部	
酒 曲	131		
炊蒸类			
饭	132		葷辛类
荷叶烧饭	132		
粥	132		
糕	133		
粽	134		
寒 具	134		
蒸 饼	135		
馒 头	135		
馄 饨	135		
黄 蒸	136		
蜂 糕	136		
豆 腐	136		
粉 皮	137		
索 粉	137		
豆 炙	137		
菘	149		
芥	150		
白 芥	151		
芫 菘	152		
菜 莩	153		
香 萝	155		
韭	156		
胡 萝卜	157		
芹 菜	158		
罗 勒	158		
白 花 菜	159		
辣 米 菜	159		
生 姜	160		
同 蒿	161		
邪 蒿	161		



精编

本草纲目



柔滑类

苜 菴	161
莧	162
马齿莧	163
苦 菜	165
白 苘	166
莴 苘	167
水苦荬	167
菠 菜	168
蕹 菜	168
东风菜	168
菁 菜	169
地瓜儿	169
睡 菜	169
藏 菜	170
荠	170
繁 缕	171
翻白草	171
蒲公英	172
黄瓜菜	173
生瓜菜	173
落 葵	174
蕺 菜	174
蕨	175
水 蕨	176
孟娘菜	176
鸡侯菜	176
茅膏菜	176
薇	176

翹 摆 177

鹿 薤 177

灰涤菜 177

藜 178

秦荻藜 179

醍醐菜 179

芋 179

土 芋 180

薯 薯 180

零余子 181

甘 薯 182

百 合 182

山 丹 183

草石蚕 184

豆芽菜 184

萱 草 184

藕丝菜 185

金针菜 185

菰 笋 185

竹 笋 186

桃竹笋 187

油 菜 187

白 菜 187

黄芽菜 187

瓜菜类

冬 瓜	187
南 瓜	189
胡 瓜	190
丝 瓜	190

苦瓜	192	石耳	203
茄	193		
壺卢	195		

第四篇 果部

水菜类

紫菜	196
石莼	196
石花菜	196
鹿角菜	197
龙须菜	197

水藻类

海藻	197
青芝	198
赤芝	198
黄芝	198
白芝	198
黑芝	198
紫芝	199
木耳	199
木耳	200
杉菌	201
香蕈	201
葛花菜	201
磨菰蕈	201
鸡蕈	201
舵菜	202
土菌	202
竹蓐	202
地耳	202

五果类

李	204
杏	206
巴旦杏	208
梅	208
棚梅	210
桃	210
栗	213
枣	215

山果类

梨	217
鹿梨	218
棠梨	219
海红	219
木瓜	219
楂子	220
山楂	220
庵罗果	221
柰	222
林檎	222
柿	223
椑柿	225
君迁子	225
安石榴	225
橘	227



精编

本草纲目

柑	229
橙	229
柚	230
枸 機	231
金 橘	231
枇 杷	231
杨 梅	232
樱 桃	233
银 杏	234
核 桃	235
榛	236
阿月浑子	236
橡 实	237

夷果类

荔 枝	238
龙 眼	239
橄 榄	240
木威子	240
庵摩勒	240
毗梨勒	241
五敛子	241
五子实	241
榧 实	242
海松子	242
槟 榴	243
大腹子	243
椰 子	244
无漏子	245

桃榔子	245
莎木面	245
菠萝蜜	245
无花果	246
马槟榔	246
枳 楠	247

瓜果类

甜 瓜	247
西 瓜	249
葡 萄	249
娶 奥	250
猕猴桃	250
甘 蔗	251

水果类

莲 藕	251
芰 实	255
芡 实	255
乌 芋	256
慈 菇	257

味 类

秦 椒	257
蜀 椒	258
胡 椒	260
吴茱萸	261
桂 香	262
麻 油	262

第五篇 木 部		酸 枣	287
		金 櫻 子	288
		冬 青	289
		南 烛	289
香木类		苦 棣 子	290
柏	巴 豆	290
松	阿 魏	291
杉	芦 荟	291
桂	枸 杞	292
木 兰	石 南	293
沉 香	山 茶	294
丁 香	寓木类	
檀 香	茯 苓	294
楠	琥 珀	296
白 檀 香	第六篇 虫 部	
乔木类		卵 生 类	
椿	樗	蜜 蜂	297
梧	桐	土 蜂	298
白	杨	蚕	298
榆	槐	雪 蚕	300
杜	仲	蜻 蛭	300
合	欢	蜂 蜜	301
皂	莢	湿 生 类	
无	食 子	蟾 蜍	301
榉	蛙 蛤	303
柳	蟆 蟆	303
棕	榈	蚯 蚓	304
灌木类			
桑		



精编

本草纲目



蜗牛	305	鲨鱼	323
第七篇 鳞部		鰣鱼	323
蛇类		鯆残鱼	323
蚺蛇	306	金鱼	324
鳞蛇	307	无鳞鱼类	
白花蛇	307	鳢鱼	324
乌蛇	309	鳗鲡鱼	325
金蛇	310	鱠鱼	326
水蛇	310	泥鳅	327
黄领蛇	311	鱠鱼	328
蝮蛇	312	鲩鱼	328
鱼类		河豚	328
鲤鱼	313	海豚	329
鲢鱼	315	比目鱼	329
鳙鱼	315	鮀鱼	329
鱲鱼	315	乌贼鱼	330
鲩鱼	316	章鱼	331
鲩鲩鱼	316	海蟠鱼	331
青鱼	316	文鳐鱼	332
竹鱼	317	海蛇	333
白鱼	317	虾	333
石首鱼	317	海虾	334
鲚鱼	318	海马	334
鲥鱼	318	鲍鱼	334
鮰鱼	319	第八篇 介部	
嘉鱼	319	龟鳖类	
鲫鱼	319	水龟	336
鲂鱼	321	秦龟	337
鲈鱼	321		
鳅鱼	322		

绿毛龟	338	鱼 狗	357
鳖	338	原禽类	
纳 鳖	340	鸡	357
鼋	340	鶴 雉	365
蟹	341	鵝 鸽	365
蚌蛤类			
牡 蠔	342	鸽	366
蚌	343	雀	367
真 珠	344	燕	368
蛤 蜊	345	伏 翼	369
车 螺	346	林禽类	
海 螺	346	斑 鸩	371
田 螺	347	鴟 鸩	371
蜗 螺	348	莺	372
海 蜊	348	啄木鸟	372
淡 菜	349	乌 鸦	373
第九篇 禽 部			
水禽类		山禽类	
鹤	350	孔 雀	375
鹳	350	鹰	375
鹅	351	雕	376
雁	352	鹗	377
鹄	353	第十篇 兽 部	
鸭	353	畜 类	
鸳	355	豕	378
鹭	355	狗	385
鸥	356		
鸬 鹚	356		



精编

本草纲目

羊	389	水 猴	434
黄 羊	396	鼠 类	
牛	397	鼠	436
马	403	貂 鼠	438
驴	406	黄 鼠	439
骡	410	鼬 鼠	439
驼	410	猬	440
牛 黄	412	禽 类	
酪 酥	412	弥 猴	441
	412	果 然	442
		猩 猩	442
兽 类		第十一篇 人 部	
狮	413	人 尿	443
虎	413	乳 汁	444
豹	415	人 胞	444
象	416	第十二篇 水 部	
犀	418	天水类	
野 马	419	半 天 河	446
野 猪	419	立 春 雨 水	446
豪 猪	420	潦 水	446
熊 羚	421	夏 冰	447
羚 羊	422	冬 霜	447
山 羊	424	甘 露	447
鹿 麋	424	明 水	447
猫 狸	427		
狐 猪	428		
狼 兔	429		
	430		
	431		
	432		
	432		

地水类		铅 454
井泉水	锡 455
玉井水	铁 455
醴泉	铁锈 456
山岩泉水	珊瑚 456
温汤	玛瑙 456
乳穴水	宝石 457
磨刀水	白石英 457
		紫石英 458
 第十三篇 火 部		 石 类
桑柴火	丹砂 458
炭火	雄黄 459
神针火	石膏 459
		理石 460
 第十四篇 金石部		 长石 461
 金玉类		 方解石 461
金	石钟乳 461
银	石脑 462
赤铜	石髓 462
铜青	石脑油 462
		石灰 463
		慈石 463
		食盐 464



精编

本草纲目



第一篇 草 部

李时珍说：天地造化才生成了草木，刚交于柔而成为根，柔交于刚则生成枝干，叶片花草属阳，而花朵果实属阴。从而使草中有木，木中有草。百草得到气中之精华者为好的，得到气中恶毒的为有毒的。因此而有金、木、水、火、土五行，香、臭、臊、腥、膻五气，青、赤、黄、白、黑五色，酸、苦、甘、辛、咸五味，寒、热、温、凉、平五性，升、降、浮、沉、中五用。

山草类

人 参

【别名】黄参、血参、人衔、鬼盖、神草、地精等。

【释义】人参生在上党山谷及辽东。

二、四、八月上旬采根，竹刀刮暴干，不要使之见到风，根像人形者为最好。以百济、高丽、新罗（也就是今天的朝鲜），所产人参为最好。人参容易被虫蛀，要放在新容器中密封保存，可以存放很多年而不坏。

▲ 根

【性味】味甘，微寒，无毒。

【功效主治】补五脏，安精神，定魂魄，止惊悸，除邪气，能明目开心益智，久服可轻身延年。主五劳七伤，虚损疲弱，止呕秽，补五脏六腑，保中守神。消胸中痰，治肺痿及痈疾，冷气逆上，伤寒不下食，凡虚而多梦纷纭者加之。

【附方】

治开胃化痰：不思进食，不论是大人或小儿，人参焙二两，半夏姜



人 参

