

本草纲目

原著 李时珍 编译 解全太

中医药协会特别推荐



中医药协会特别推荐

原著 李时珍
编译 解全太

本草纲目



一部有着世界性影响的博学著作

一部素有“天下第一药典”的医学巨著

一部历代医学者和读书人孜孜以求的必修读本

图书在版编目 (CIP) 数据

本草纲目 (原著) 李时珍 (编译) 解全太/北京：中国国际广播音像出版社，2006，8

ISBN 7-89994-961-0/R72.01

I. 本... II. 解... III. 医学—医药—中医.....

本草纲目

原著 李时珍 编译 解全太

责任编辑：雨 泽 监 制：兰海娥

出版发行：中国国际广播音像出版社

(北京复兴门外大街 2 号国家广电总局) 邮编：100866

经 销：新华书店

印 刷：北京市梨园彩印厂

开 本：787 × 1092mm 1/16

印 张：21.125

字 数：500 千字

版 次：2006 年 9 月第 1 版

印 次：2006 年 9 月第 1 次

ISBN 7-89994-961-0/R72.01

定 价：35.80 元

版权所有 盗版必究 印制问题 请与印厂调换

《本草纲目》原序

王世贞

古书中记载说：望见龙泉宝剑的光气，就能知晓宝剑埋藏的地方；看到珍宝的神光异气，就会知晓明珠存在的地方。所以如果不是圣人，就不可能透彻了解水萍的果实和商羊鸟那样的奇异之物。那在此之后知识渊博的人当数张华，擅于辨析字义的人应推嵇康，擅长识别宝玉的人首推倚顿，只可惜这样的人才寥若晨星。

湖北蕲春的李东壁先生有一天到我的弇山园访问，我挽留他住下饮酒畅谈了几日。我观察他这个人，面貌润泽清秀，身材清瘦有神，语言谈吐津津有味，真可说是天下少有的人才。他打开行装，没有多余的东西，只有数十卷《本草纲目》书稿。他对我说：“我李时珍是见识浅陋的荆楚乡野之人，幼年多病，天资愚笨，长大后沉迷于经典书籍，真如吃蔗糖一般甜蜜有味。于是广泛阅读群书，搜集百家著作，凡是子、史、经、传、音韵、果菜、医学、占卜、星命、相术以及诗、词、曲、赋等著作，稍有心得体会，就记录下来。古代的《神农本草经》一书，从神农时代到汉、梁、唐、宋，下传至本朝，各家增补注解工作已很多了，其中错误遗漏的地方数不胜数，于是冒昧地立下研究编写本草的志向，超越本分地行使编著的权力。经过三十年，核查了八百多种书籍，前后修改了三次。删除重复的篇章，增补遗漏的内容，纠正错误的地方。旧本本草书记载一千五百一十八种药物，现在增加三百七十四种，分为十六部，编成五十二卷。虽非集本草之大成，但大致完备。冒昧起个书名叫《本草纲目》，希望请您赐一序言，以使本书因您的名声而流传不朽。”

我打开书细心研读，每种药均列出正式名称作为纲，附释名为目，以正其源；接着依次排列注解、辨疑、正误等项目，详辨药物的产地、形状；再依次是四气五味、主治、附方等项目，阐明药物的性质、形态和功效。上自三坟五典，下至传奇小说，凡与药物学有关内容，没有不详尽采录的。使人仿佛进入金谷园，品种色彩光艳夺目；又让人如同登上了龙宫宝殿，各种宝藏全部陈列在眼前；又犹如面对玉壶、玉镜，毛发可鉴。此书的内容广博却不繁杂，详细而又有重点，综合研究既深且透，一直深入到事物的深广奥妙之处。这部著作难道只能当做一般的医书看待吗？实在是关乎生命万物的精深微妙之品，是探究药物原理的通

用经典，是帝王不愿公开的秘籍，是百姓贵重的宝物啊。李先生竭尽全力造福人类的用心是多么殷切啊！唉！石头和美玉难以辨别，正邪干扰，这种弊端已有很长时间了。所以辨识防风氏的专车巨骨，一定要等待孔子；要考证织女的支机石，必定要问卖卜的严君平。我正在编写《弇州卮言》一书，正感叹像《丹铅卮言》的作者那样博通古今的人才已经很少了，现在我看到《本草纲目》这部著作是多么幸运啊。若将这一巨著藏匿在深山石室之中是不妥的，何不刊刻发行，以使世人像杨子云研究《太玄经》那样学习它，成为它的知音呢？

公元一五九〇年农历正月十五日
弇州山人凤州王世贞敬撰

进《本草纲目》疏 李建元

湖广黄州府儒学增广生员李建元谨奏：

为遵奉皇上明诏采访各地图书，进献《本草纲目》以备采择之事。

我俯伏阅读礼部仪制司公文中的条款：恭请皇上明令儒臣开立书局，纂修正史而发文通知中央和地方。凡是各家著述，有关国家典章制度及记录君臣事迹内容的书籍，以及天文、乐律、医术、方技方面的各种书籍，只要能成一家之言，而能流垂于后世的，即可请求解送到礼部，以备采择收入《艺文志》。如已刊刻出版的，即应印刷一部送到礼部。如果有书之家想要自己进献的，可听其便。奉此。

我的先父李时珍，原任楚王府的奉祀正，奉皇命进封为文林郎、四川逢溪知县。先父一生笃志于学问，用心著书立说，曾著有《本草纲目》一部，刚刚刻成，忽然去世。生前曾撰有遗表，令我代他将此书献给皇上。我深思道：父有遗命而子不遵，何以继承先人的遗志？父有遗书而子不献，何以响应朝廷的命令？何况现在正当朝廷修史之时，又是朝廷取书之际呢！我不揣浅陋，不避危险，恭敬地遵从先父的遗愿。

我父时珍，幼年瘦弱多病，成年后又很愚钝。酷爱阅读经典书籍，就像吃甘蔗和饴糖一样。考古证今，奋发地编著研究，苦心地辨疑订误，细心地集中各家学说。他考虑本草一书，关系重大，各家的注解错误很多，三十岁的时候，就大力进行本草著作的校勘，到七十岁时，才大功告成。乡野之人生活贫困，晒着脊背劳作，吃着野菜度日，还要将所得到的进献给皇上，卑微的我，采珠聚玉，怎敢不献给明君呢？从前神农辨百谷、尝百草而分别各种植物气味的有毒与无毒，轩辕黄帝以岐伯为师，向伯高学习，而剖析经络分布的起点和终点，才有了《神农本草经》三卷。《汉书·艺文志》把它录为医家第一经，到汉末李当之才开始加以重修，至梁末陶弘景又加以注释。古本收药三百六十五种，以应周天之数。唐高宗命司空李勣重新修订。长史苏恭又上表请求修订，增药一百一十四种。宋太祖命医官刘翰详细校勘，宋仁宗再次下诏要求补注，增药一百种。蜀州唐慎微合并诸家本草为《经史证类备急本草》，修订增补各家本草，共增补收药五百种。从此人们都把它指为大全之书，医家也把它视为秘典。然而考察这部著作，错误缺点实在不少：有应当分开而混同在一起的，如葳蕤、女萎，原是两种植物却并为一条；有应当并为一条却分开的，如南星、虎掌，原是一种植物，却分为两种。生姜、薯蓣，应该是菜类，却列入草部；槟榔、龙眼，应当是果品，却列入木

部。八种谷物，是人民赖以生存的基本食物，却不能分辨其种类；三种白菜，是日常食用的蔬菜，却不能明确地区别它们的名称。黑豆、红小豆，大小不同却放在同一条，硝石别名火硝，芒硝别名水硝，二者成分不同却混在一块注释。把兰花当作兰草，卷丹当作百合，这是宋代寇宗奭《本草衍义》的差错；把黄精当做钩吻，旋花当作山姜，这是梁代陶弘景《名医别录》中的错误。酸浆、苦胆，草部、菜部重复出现，这是宋代掌禹锡《嘉祐补注本草》中不审慎的地方；天花、栝楼画了两张图形，这是宋代苏颂《图经本草》中不够明确的地方。五倍子是五倍子蚜虫寄生的巢穴，《嘉祐本草》却认为是树木结的果实；大蘋草是田字草，但各家本草却说是浮萍。像这样一类的问题，不可能一一陈述，大略地摘录一两处，以便看出其中的错误。若不能区分物类、品种、名称，拿什么来印证、确定各种疑问呢？我不揣卑微愚陋，超越本分地大胆删削和编述。重复的地方就删掉它，遗漏的地方就补上它。如磨刀水、潦水、桑柴火、艾火、锁阳、山奈、土茯苓、番木鳖、金柑、樟脑、蝎虎、狗蝇、白蜡、水蛇、狗宝、秋虫之类，都是今天方剂中所用，而古代本草书中所没有的；三七、地罗、九仙子、蜂蜘蛛、猪腰子、勾金皮之类，都是卑微的地方土产，连野史、小说都不肯记载。

今增新药共三百七十四种；把旧本分类，分为一十六部，虽然不是集各家的大成之作，实际上也粗略完备了。有几个名称的，并且散见于各部的，总的标明正式的名称作为纲，其余的分别附录注释作为目，这是从源头上来正名。接着按集解、辨疑、正误的顺序排列，详细地注明产地和形状，再按气味、主治、附方的顺序，著明它们的性质和效用。上至三坟五典，下至野史笔记，凡是与药物有关的内容，没有不收录的。虽然命名为医学方面的书籍，实际上包括了世界万物的道理。

我太祖高皇帝首设医院，重视建树医学，使仁心仁术充满于九州之中；世宗肃皇帝先刻《医方选要》，又刻《卫生简易》，广施仁政仁声于四海之内。伏愿皇帝陛下依祖法持守成业，遵祖法、继祖志，在明明正位，掌管考察文章之大权，留心民间百姓的疾苦，再次修治有关生死的医药书籍，特命良臣，著成圣明时代的典籍。既治身又治天下，书当与日月争光；既寿国又寿民，使我等不与草木同枯朽。

我诚惶诚恐地说不尽自己的希望。臣李建元为了这一得之愚，上达皇帝御览，或者准行礼部转发史馆采择，或者准行医院重修，我父子衔恩，生死均感恩戴德。

我瞻天仰圣的心情真是难以表达。

万历二十四年十一月 日进呈
十八日奉圣旨：书留览，礼部知道
钦此

目 录

目 录

《本草纲目》原序	王世贞 1
进《本草纲目》疏	李建元 3

第一卷 本草纲目序列

气味阴阳	1	服药忌食	5
标本阴阳	3	饮食相克	5
升降浮沉	3	李东垣随证用药凡例	6
五味宜忌	4	徐之才诸虚用药凡例	7

第二卷 本草百病主治

诸 风	9	溲数遗尿	15
诸 气	9	咳 血	15
诸 汗	10	牙 齒 出 血	15
伤 寒 热 痘	10	鼻 出 血	16
噎 脐	11	健 忘	16
胀 满	11	惊 悸	16
火 热	11	多 眠	16
湿	12	失 眠	16
暑	12	烦 躁	17
泄 泻	12	消 渴	17
呕 吐	13	遗 精 梦 泄	17
反 胃	13	小 便 出 血	18
脚 气	13	阴 瘴	18
转 筋	13	大 便 燥 结	18
喘 逆	14	脱 肛	19
咳 嗽	14	痔 漏	19
寒 热	14	下 血	19
虚 损	15	胁 痛	20

心腹痛	20	咽喉	24
腰 痛	20	须 发	24
痛 风	21	牙 齿	24
头 痛	21	狐 臭	25
脾 胃	21	诸 瘤	25
眩 晕	22	癩 痛	25
眼	22	胎 前	25
耳	22	产 难	25
面	23	产 后	26
鼻	23	崩 中漏下	26
唇	23	妇女经水	26
口 舌	24	淤 血	26

第三卷 水 部

一、天水类

立春雨水	27
梅雨水	27
液雨水	27
露 水	27
甘 露	28
明 水	28
夏 冰	28
腊 雪	28
冬 霜	28

雹	29
---	----

二、地水类

流 水	29
井 泉水	29
玉井水	29
醴 泉	29
温汤水	30
热 汤	30
盐胆水	30
山岩泉水	30

第四卷 火 部

桑柴火	31
炭 火	31
芦火 竹火	31
艾 火	32

火 针	32
灯 火	32
烛 焰	32

目 录

第五卷 金石部

一、金类	
金	33
银	33
铜	33
铁	34
锡	34
铅	34
二、玉类	
玉	35
玛 瑙	35
珊 瑚	35
宝 石	36
石 英	36
白石英	36
紫石英	36
三、石类	
丹 砂	37
雄 黄	37
石 膏	38
石 钟 乳	38
石 脑 油	39
石 灰	39
慈 石	39

第六卷 草 部

一、山草类	
甘 草	41
黄 荞	42
人 参	42
桔 梗	43
黄 精	44
萎 蔓	44
知 母	45
肉 茄 蓉	45
天 麻	45
丹 参	46
黄 莼	47
防 风	47
三 七	48
白 术	49
茅 菴	49
秦 芫	49
柴 胡	50
升 麻	51
前 胡	51
独 活	52
胡 黄 连	52
长 松	53
地 榆	53
龙 胆	53
二、芳草类	
川 莪	54
当 归	55
豆 薤	56
假 荸 荚	56

薄 荷	57	款冬花	77
积雪草	57		
苏	58		
水 苏	59	鬼 莼	78
荠 莠	59	凤 仙	78
茉 莉	59	大 戟	79
郁金香	60	甘 遂	79
薰衣草	60	半 夏	80
兰 草	60	附 子	80
泽 兰	60		
白 芝	61		
芍 药	62	何首乌	81
郁 金	62	土茯苓	82
三、隰草类			
白 蒿	63	五味子	82
恶 实	64	木 莲	83
木 莲	65	葛	83
苍 耳	66	覆盆子	84
车前草	67	菟丝子	85
益母草	67		
艾	68		
鸡 冠	69	六、水草类	
苎 麻	69	水 藻	86
沤苎汁	70	海 藻	86
菊	70	海 带	86
地 黄	71	昆 布	86
天名精	72	萍 蓬 草	87
牛 膝	73	荇 菜	87
紫 菀	74	莼	87
淡竹叶	75	水 薄	87
菟 蕺	75	菖 蒲	88
龙 蕺	75		
紫花地丁	76		
荭 草	76	七、石草类	
		石 韦	89
		景 天	89
		酢 浆 草	90
		仙 人 草	90

目 录

石 钷	90	石 蕊	91
		干 苔	91
八、苔草类		卷 柏	92
陟 厥	91		

第七卷 谷 部

一、麻麦稻类			
胡 麻	93	绿 豆	109
小 麦	93	白 豆	110
浮 麦	94	豌 豆	110
大 麦	95	豇 豆	110
荞 麦	96	蚕 豆	111
雀 麦	97	扁 豆	111
稻	97	刀 豆	112
梗	98		
浙二泔	98	四、造酿类	
籼	99	蘖 米	112
		稻 菓	112
		麦 菓	112
二、稷粟类		酒 曲	113
稷	100	酒	113
黍	100	米 醋	118
蜀 黍	101	酱	118
玉蜀黍	101	糟	119
粟	102	饴 糖	120
秫	103	沙 糖	120
稗	104	豆 蛋	120
薏 莩	104	豆 腐	121
罂子粟	105	粉 皮	121
阿芙蓉	106	酪	121
		酥	121
三、菽豆类		蜂 蜜	122
大 豆	106	醍 酣	122
赤 豆	108	乳 腐	122
		青 盐 陈 皮	122

第八卷 菜 部

一、葷辛类

韭	123
葱	124
薤	126
蒜	126
葫	127
芸苔	128
生姜	129
胡荽	129
胡萝卜	130
同蒿	130
白花菜	130
芹菜	130
菜菔	131
芫菁	132
菘	133
芥	134

二、柔滑类

菠菜	135
东风菜	135
荠	135
马齿苋	136
苦菜	136
白苣	137
苜蓿	138
苋	138
地瓜儿	139
鹿藿	139
山丹	139
金针菜	139

翹摇	140
鸡肠草	140
土芋	140
薯蕷	140
百合	141
藕丝菜	142
菰笋	142
竹笋	142
蕨	143
蒲公英	143
翻白草	144
睡菜	144
藏菜	145
莴苣	145
秦葵藜	145
醸醅菜	145
芋	145
草石蚕	146
萱草	146
藜	147

三、瓜菜类

茄	147
壺卢	148
冬瓜	149
南瓜	150
胡瓜	150
丝瓜	151
苦瓜	152

四、水菜类

紫菜	153
----	-----

目 录

石花菜	153	木耳	155
鹿角菜	153	桑耳	155
龙须菜	153	槐耳	155
海藻	153	杉菌	156
石莼	154	香蕈	156
五、芝栢类			
青芝	154	葛花菜	156
赤芝	154	蘑菇蕈	156
黄芝	154	土菌	156
白芝	154	竹荪	157
黑芝	154	苦竹肉	157
紫芝	155	地耳	157
		石耳	157

第九卷 果 部

一、五果类

李	159
杏	160
梅	161
桃	163
栗	165
枣	166

二、山果类

梨	167
棠梨	168
海红	168
木瓜	168
山楂	169
庵罗果	169
柰	169
林檎	170
柿	170

卑柿	172
君迁子	172
石榴	172
橘	173
柑	174
橙	174
柚	175
榛	175
枸橼	175
金橘	176
枇杷	176
杨梅	176
核桃	177
樱桃	178
银杏	178
橡实	179

三、夷果类

荔枝	179
----	-----

中醫綱目

龙眼	180	茴香	188
橄榄	181	缩砂蓉	188
庵摩勒	181	益智子	189
毗梨勒	181	山柰	189
五敛子	182	高良姜	190
五子实	182	荜茇	190
榧实	182	五、蓏类	
海松子	182	甜瓜	190
槟榔	183	西瓜	191
椰子	183	葡萄	192
莎木面	184	婴奥	192
菠萝蜜	184	猕猴桃	192
无花果	184	甘蔗	193
马槟榔	184	六、水果类	
枳具	185	莲藕	193

四、味类

白檀香	185
秦椒	185
蜀椒	186
胡椒	187
吴茱萸	187

茭实	194
慈姑	195
乌芋	195
芡实	195

第十卷 木 部

一、香木类

柏	197
松	198
杉	199
木兰	201
沉香	201
丁香	202
檀香	202
楠	203

二、乔木类

榆	203
槐	204
白杨	205
梧桐	206
椿櫟	206
杜仲	207
合欢	207
棕榈	208

目 录

皂 荚	208	冬 青	214
榉	209	南 烛	215
柳	209	石 南	215
三、灌木类		山 茶	216
		芦 荟	216
桑	210		
枳	212		
枸 杞	212	茯 苓	216
酸 枣	213	桑上寄生	217
金 樱 子	214	琥 珀	217
苦 棋 子	214		

四、寓木类

第十一卷 虫 部

蜜 蜂	219	蛱 蝶	223
大 黄 蜂	219	青 蛾	223
蜗 牛	220	海 参	223
蛤 蜆	220	蜻 蛇	223
蛙	221	蜚 蠼	224
蟾 蜍	221	蚱 蟪	224
蚯 蚓	222	蜈 蚣	224
雪 蚕	222		

第十二卷 鳞 部

一、蛇 类

蚺 蛇	225
鱗 蛇	226
白花蛇	226
乌 蛇	227
金 蛇	227
水 蛇	228
黄 领 蛇	228
蝮 蛇	229

二、无鳞鱼类

鳢 鱼	229
鳗 鱼	230
鱠 鱼	231
泥 鳐	231
黄 鱼	232
鯰 鱼	232
河 豚	232
海 豚	232

比目鱼	233	青 鱼	237
鲅 鱼	233	竹 鱼	238
乌贼鱼	233	白 鱼	238
海 鳜 鱼	234	石首鱼	238
文 鳜 鱼	234	鮰 鱼	238
虾	234	嘉 鱼	239
海 马	235	鲫 鱼	239
鲍 鱼	235	鲂 鱼	240
三、鱼类			
鲤 鱼	236	鲈 鱼	241
鲢 鱼	237	鳜 鱼	241
鳙 鱼	237	金 鱼	241
		诸鱼有毒	242

第十三卷 介 部

一、龟鳖类			
水 乌	243	蚌	248
绿毛龟	244	真 珠	248
秦 乌	244	马 刀	249
灵 乌	244	海 螺	249
鳖	245	蚬	249
纳 鳖	246	淡 菜	249
鼋	246	蜗 螺	250
蟹	246	车 鳖	250
二、蚌蛤类			
牡 蚝	247	田 螺	251
		紫 贝	251
		海 蜑	252
		蛤 哄	252

第十四卷 禽 部

一、水禽类			
鹤	253	鸕	253
		鹅	254
		鹭	255