



世 界 最 伟 大 的 博 物 学 巨 著

本草纲目

~ 白话手绘彩图典藏本 ~

天 下 生 民 日 用 品 物 大 百 科



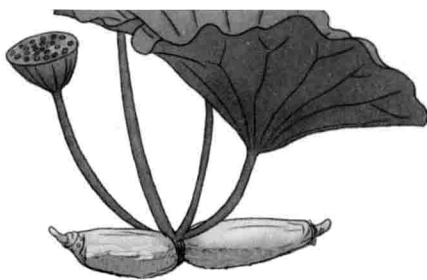
~白话手绘彩图典藏本~

本草纲目

手绘彩图千余幅 收录品物千余种

〔明〕李时珍 著

倪泰一 李智谋 编译



图书在版编目 (CIP) 数据

本草纲目/ (明) 李时珍著; 倪泰一, 李智谋编译. — 南京:
江苏人民出版社, 2011.4

(决定健康书库)

ISBN 978-7-214-06720-3

I. ①本… II. ①李…②倪…③李… III. ①本草纲目—译文
IV. ①R281.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第261879号

书 名 本草纲目
著 者 [明] 李时珍
编 译 倪泰一 李智谋
责任编辑 王 楠
出版发行 江苏人民出版社 (南京湖南路1号A楼 邮编: 210009)
网 址 <http://www.book-wind.com>
集团地址 凤凰出版传媒集团 (南京湖南路1号A楼 邮编: 210009)
集团网址 凤凰出版传媒网<http://www.ppm.cn>
经 销 江苏省新华发行集团有限公司
印 刷 北京市雅迪彩色印刷有限公司
开 本 820毫米×1060毫米 1/16
印 张 47.75
字 数 966千
版 次 2011年4月第1版 2013年12月第11次印刷
标准书号 ISBN 978-7-214-06720-3
定 价 78.00元

(江苏人民出版社图书凡印装错误可向承印厂调换)

从子实到根茎，每一品物都有详尽描述

图例 1

莲房

〔气味〕味苦、涩，性温，无毒。
〔主治〕以酒煮服，破瘀血，治血胀腹痛、产后胎盘不下。水煮服，则可解菌毒，止各种出血病症。

藕节

〔气味〕味涩，性平，无毒。
〔主治〕捣汁饮服，治吐血不止，及口鼻出血，消瘀血及产后血闷（产血过多而血虚气极，或下血过少，血随气上掩于心，而致烦闷），解热毒。和地黄研汁，加入热酒饮服，可止咳血、吐血、尿血、便血、血痢、血崩。

莲薏

〔气味〕味苦，性寒，无毒。
〔主治〕治贫血、产后渴，生研成粉末，米汤饮服二钱。另可治腹泻，清心去热。

莲实

〔气味〕味甘、涩，性平，无毒。
〔主治〕常服轻身耐老，延年益寿。平体内阳热过盛、火旺。益心肾，厚肠胃，固精气，强筋骨，补虚损，利耳目，除寒湿，止脾泄久痢（饮食或寒湿伤脾，引致脾虚泄泻），治女子非经期出血过多等症。生吃过多，会微动气。捣碎和米煮粥饭食，令人强健。

藕

〔气味〕味甘，性平，无毒。
〔主治〕消食，解酒毒，治病后干渴。捣成汁服用，能解胸闷心烦，开胃，治腹泻，排产后瘀血。捣成膏，可以用来掩刀伤及骨折。止暴痛。蒸来吃，滋补五脏，实下焦，开胃口。与蜜一起吃，不生寄生虫，也可耐饥饿。藕汁解蟹毒。将藕捣成粉服食，轻身延年。

荷叶

〔气味〕味苦，性平，无毒。
〔主治〕止渴，下胎盘，破血，治产后烦躁口干。

莲蕊须

〔气味〕味甘、涩，性温，无毒。
〔主治〕主清心通肾，固精气，补血止血，养发养颜。

莲花

〔气味〕味苦、甘，性温，无毒。
〔主治〕主镇心安神，养颜轻身。



莲

图例 2 每一品物的阐释范围



甘草

释名

李时珍对许多药物的名称详加考释，收录了其前各种典籍中该药的异名，且广泛征引古代材料，解说了诸名的由来，并提出自己的见解。

比如甘草释名：也称蜜甘、蜜草、美草、灵通、国老。〔甄权说〕甘草为君药，能治七十二种乳石毒，解一千二百般草木毒，有调和众药的功效，因此有国老之称。

集解

李时珍集录诸家对该药产地、形态、栽培、采集的时间与方法等的具有代表性的论述，并且发表有自己的观点。

比如甘草集解：〔别录说〕甘草要在二月、八月最后一天采，将根晒干后，十天便可以拿来作药。〔时珍说〕现在的人以大径寸而结紧、根茎韧皮断裂的为佳，将它叫做粉草。根茎轻虚、形态细小的，效果没有它好。

气味

介绍了该药的性味。

比如甘草气味：味甘，性平，无毒。

修治

介绍了该药的炮制法和保存法。

比如甘草修治：〔敎说〕使用时须去掉头尾尖处，它的头、尾吃了会让人呕吐。每次用的时候切三寸长的甘草，掰成六七片，盛放入瓷器中，用酒从巳时浸蒸到午时，取出暴干，锉细用。

发明

重在补充“主治”之未详。阐明药理，集中了历代名家和民间的用药经验以及自己的心得体会。

比如甘草发明：〔杲说〕生用可以使气平，补脾胃不足而大泻心火；炙用则气温，补三焦元气而散表寒，除邪热，祛咽痛，缓正气，养阴血。凡心火乘脾（心火太旺，抑制了脾的功能），腹中急痛，腹皮急缩的，适宜多用甘草。

附方

病症后所附的药方，介绍以该药为主的各种验方及其主治。

比如甘草附方：肺热喉痛。炒甘草二两，淘米水浸过一夜的桔梗一两，加入半片阿胶。每次用水煎服五钱。小儿干瘦。将三两甘草炙焦后研细，和蜜做成如绿豆大的丸子。每次用温水送服五丸。一天二次。痘疮。将炙甘草、桔梗根等分，煎水服。阴部湿痒。用甘草煎汤，一天洗三五次。

寒热温平表

药性	章节	人部	土部	介部	水部	禽部
性寒		人尿	蚯蚓泥 梁上尘	水龟血 水龟胆 玳瑁 甲 鼈胆 蟹 蛭 蚌 蚌 粉 马刀壳 珍珠 蛤蚧 粉 车渠 田螺 蜗螺	甘露 明水 冬霜 夏冰 地浆 浆水 磨刀水 浸蓝水	鹤骨 鹅鹬肉 鹅胆 鸭胆 鸭蛋 鸬鹚头 鸡肪 鸡胆 鸡蛋清 雉肉 喜鹊肉
性热					温汤	泰和老鸡
性温		发鬓 乱发 人精 人胞	赤土 东壁 土墨 百草霜	水龟肉 秦龟甲 牡蛎肉 淡菜 海燕	屋漏水 乳穴水 碧海水	鸽鸡 鹅鹬髓 鸬鹚脂油 鹅 蛋 红毛雄鸡肉 白雄鸡肉 乌 雄鸡肉 黑雌鸡肉 鸡肝 鸡 蛋黄 锦鸡 鹧鸪肉 雀肉 鹌 鼠 寒号鸟 五灵脂 布谷 肉 莺肉 鸚鵡肉
性平		乳汁 妇人 月水 人血 口津唾	黄土 土蜂 窠 白瓷器	水龟甲 灵龟 玳瑁肉 绿 毛龟 鳖甲 鳖肉 鼈 蜃 鱼 牡蛎壳 石决明 海 蛤 文蛤 魁蛤 贝子 紫 贝 海螺甲香 海月	雨水 潦水 露水 甘 露蜜 流水 井泉 水 醴泉 山岩泉 水 粮罌中水 热汤	鹤血 鹤蛋 鸬鹚嘴 鹅肉 鹅 血 雁肉 鸽肉 鸭肉 鸳鸯 溪 鸭 鹭肉 翠鸟 黄雌鸡肉 乌 骨鸡 鸡冠血 鸡血 鸡蛋 山 鸡 鹌 鹌肉 鸽肉 燕肉 伏 翼肉 斑鸠肉 伯劳毛 八哥 肉 乌鸦肉 杜鹃肉
性凉						
性暖						
性冷		人胆		蜚蜚 蚌肉 马刀肉 蛤 蚧肉 车螯 海螺肉	腊雪雹	鸭肉 鸭血 鳧肉 鸬鹚肉 孔雀肉

药性	章节	金石部	谷部	虫部	鳞部	木部
性寒		生银 铅 粉锡 铅 丹 锡 生铁 玛瑙 玻 璃 水晶 水银 雄 黄 石膏 理石 方解 石 滑石 井泉石 石 胆 石蟹 食盐 戎 盐 卤碱 凝水石 朴 消 芒硝 消石 生 消 矾石	白油麻 胡麻叶 小 麦 浮麦 麦苗 大 麦 荞麦 稷米 丹 黍米 白粱米 青粱 米 粟米 秫稗米 菰 米 薏苡仁 罌子 粟 壳 绿豆 豆豉 豆 腐 大麦醋糟	蜜蜂 竹蜂蜜 五倍 子 蜻蜓 斑蝥 蜘蛛 地胆 蛆 蚱蜢 蝉 蛻 蛻螂 蝼蛄 廋 虫 蜚蠊 蜚虻 蛤 蟆 蛙 蚯蚓 蜗牛 蛞 蝓 虻虫	穿山甲 蜥蜴 壁 虎 蚺蛇胆 水 蛇 虺蛇胆 鲤 鱼胆 草鱼胆 汁 青鱼胆 鱧 鱼 章鱼	木兰花 紫檀 龙脑香 芦荟 胡桐泪 黄檗 梓白皮 楸 桐 叶 桐子油 楝实 楝皮 槐 实 秦皮 梓木皮 柳华 柳叶 嫩芽 白杨 桑根白皮 桑 叶 楮实 枳实 枳壳 梔 子 白棘 卫矛 枸杞 地骨 皮 蔓荆 淡竹叶 淡竹茹 淡 竹沥 竹黄

续表

章节	谷部	金石部	虫部	鳞部	木部
药性					
性热	稻秆 豆油 米酒 烧酒 葡萄酒 春杵头 细糠	石蚕			肉桂 樟脑 大风子
性温	胡麻 麻仁 麻实 雀麦 粳米 黄粱米 狼尾草 罌子粟米 粟苗 黑豆 大豆 黄卷 赤小豆 腐婢 绿豆芽 白豆 豌豆 蚕豆 豇豆 刀豆 蒸饼	铁秤砣 白石英 紫石英 丹砂 粉霜 炉甘石 石钟乳 孔公藥 石脑 石炭 石灰 麦饭石 玄精 石 石硫黄	蜜蜡 虫白蜡 蚕茧 雄原蚕蛾 原蚕砂 青蚨 芫青 葛上亭长 蛱蝶 萤火 衣鱼 鼠妇 蜈蚣 马陆	蚺蛇肉 白花蛇 黄颌 蝮蛇肉 鲢鱼 鳙鱼 鳊鱼 草鱼 鲚鱼 嘉鱼 鲫鱼 鲂鱼 鳝鱼 鲈鱼 河豚 水母 虾 海马 鲍鱼 鱼鲙 鱼脂	柏叶 松脂 松叶 松花 杉 牡桂 月桂子 辛夷 苞 沉香 丁香 白檀 降真香 楠木 樟 钓樟 乌药 薰陆香 苏合香 椿 樗 漆 皂荚子 无食子 诃黎勒 怪柳 乌柏木 白皮 巴豆 柘 枸 橘 蕤核 五加 牡荆 栾荆 蜡梅花 木棉 木天蓼 小天蓼
性平		金屑 银屑 赤铜屑 自然铜 铜青 古文钱 熟铁 钢铁 铁落 铁刀 玉屑 玉泉 青玉 珊瑚 云母 雄黄 雌黄 五色石脂 浮石 石蛇	蜂蜜 土蜂 露蜂房 螭螂 紫铆 螳螂 桑螵蛸 白僵蚕 蚕蛻 椿鸡 蝎 水蛭 木蠹虫 木虻	蛤蚧 蛇蛻 乌蛇 鲤鱼 青鱼肉 白鱼 鳊鱼 石首鱼 鲟鱼 鲟鱼 鲈鱼 鳊鱼 金鱼 鳊鱼 泥鳅 黄鱼 鲟鱼 鲟鱼 黄颡鱼 比目鱼 鲛鱼 乌贼鱼 海鰩鱼 海虾 鳃蛭 鱼鲙	柏实 枫香脂 没药 麒麟竭 安息香 阿魏 厚朴 杜仲 梧桐子 槐花槐叶 合欢 无患子 水杨 榆 芡实 苏方木 桦木 棕榈 相思子 酸枣 山茱萸 胡颓子 金樱子 郁李 女贞 南烛 石南叶 牡荆根 荆沥 紫荆 木槿 扶桑 木芙蓉 密蒙花 柞木 接骨木 茯苓 茯神 琥珀 猪苓 桑上寄生 松萝 柳寄生
性凉		石燕 石鳖 绿矾			
性暖		砒石			
性冷	麦粉 面筋 米泔 绿豆粉 酱	铅霜 水银粉 蛇黄	大黄蜂、蟾蜍		榉叶 柏油 楮叶 鼠李子 冬青 苦竹叶

章节	果部	菜部	兽部
药性			
性寒	梨 鹿梨 棠梨 柰 烘柿 柑 橙 柚 庵摩勒 毗梨勒 蜀椒 椒目 盐麸子 茶 甜瓜 西瓜 猕猴桃 砂糖 石蜜 莲薏 芡实 乌芋 慈姑	山韭 旱芹 菘菜 苜蓿根 苋实 马齿苋 苦菜 白苣 黄瓜菜 生瓜菜 落葵 蕨 薇 土豆 竹笋 茄 苦瓠 冬瓜 越瓜 黄瓜 苦瓜 紫菜 石花菜 鹿角菜 龙须菜 睡菜 蘑菰 蕈 土菌 竹蓐 地耳	猪肉 猪脑 猪髓 猪肺 猪肠 猪脬 猪胆 猪蹄 羊肝 羊胆 牛乳 牛胆 牛角 马头骨 马胫骨 酪 酥 乳腐 象牙 象胆 犀角 豪猪肉 熊脂 熊胆 羚羊角 羚羊胆 狐五脏 兔血 败笔笔头灰 水獭肉 水獭胆 鼯鼠肉

续表

章节 药性	果 部	菜 部	兽 部
性热	杏实 桃实 生枣 樱桃 油核桃 蜀椒 叶 蜀椒根 食茱萸	芥子	羊肉 羊脂 羊脊骨 虎骨 鹿骨 麋 角 豺肉 狼肉 海狗肾 鼠肉
性温	李 杏仁 乌梅 桃泉 栗实 桃叶 桃木 心 木瓜 楳榔 林檎 安石榴 橘实 黄橘 皮 青橘皮 橙皮 金橘 杨梅 核桃 橡 实 荔枝核 橄榄 海松子 槟榔 大腹 子 椰子汁 无漏子 花椒 蜀椒 胡椒 吴 茱萸 莲蕊须 莲花 莲房	韭 葱汁 葱实 葫葱 薤白 小 蒜 山蒜 大蒜 油菜 白 菜 芥 白芥 芜菁 萝卜 生 姜 干姜 芫荽 胡萝卜 紫堇 花 苜蓿 香菜 蔊菜 荠 鱼 腥草 醃醃菜 山药 南瓜 紫 芝 杉菌	猪肝 猪肚 猪卵 狗肉 狗血 羊 乳 羊髓 羊心 羊肺 羊肾 羊胃 公 羊角 羊胫骨 黄牛肉 牛脂 牛髓 牛 胃 牛骨 驴髓 骡肉 驼脂 驼肉 鹿 茸 鹿角 鹿肉 鹿髓 麋脂 麋肉 麋 茸 獐肉 獐骨 麝香 麝肉 猫肉 猫 头骨 狸骨 狐肉 貉肉 水獭肝 黄鼠 狼肉
性平	李核仁 李叶 李树胶 白梅 梅核仁 梅 叶 桃核仁 桃花 桃叶 桃茎 桃白皮 桃 胶 栗 茯 大枣 楂子 柿霜 君迁子 橘 核 橘叶 枇杷 银杏 榛 楮子 橡实木 皮 橡实根皮 榲实 荔枝 龙眼 橄榄 仁 五敛子 榧实 椰子瓢 桃榔子 莎 木面 菠萝蜜 无花果 都桵子 枳椇 葡 萄 山葡萄 甘蔗 刺蜜 莲实 藕 藕节 荷 叶 芡实	葱茎白 白菜子 芜菁子 萝卜 子 苘蒿 芫荽子 芹菜 紫堇 苗 茴香 薤菜 薺萸 繁缕 鸡 肠草 苜蓿 蒲公英 翹摇 鹿 藿 灰涤菜 藜 芋子 甘薯 百 合 草石蚕 葫芦 丝瓜 青 芝 赤芝 黄芝 白芝 黑芝 木 耳 香蕈 鸡菌 藿菌 灵芝	猪血 猪心 猪脾 猪胰 狗肾 狗 胆 狗骨 羊头 羊蹄 羊血 羊头 骨 水牛肉 牛血 马膏 马悬蹄 阿 胶 黄明胶 牛黄 狗宝 虎肉 豹 肉 象肉 野猪肉 熊肉 羚羊肉 鹿角 胶 鹿角霜 鹿肾 鹿肉 狸肉 猪獾 肉 獾肉 兔肉 兔头骨 黄鼠肉 刺猬 皮 刺猬肉
性凉			驴肉 驴血
性暖			
性冷	山楂 西瓜皮	姜皮 菠菜 苋菜 莴苣 芋 茎 芋叶 山丹	猪肾 牛头 牛蹄 马肉 马乳 驴 乳 驼乳 醍醐

章节 药性	草 部
性寒	人参 沙参根 莽苳 知母 贯众 玄参 地榆 丹参 黄连 升麻 苦参 水仙 白茅根 龙胆 牡丹 山姜 高良姜 白豆 蔻 姜黄 郁金 莎草 香附子 积雪草 茵陈蒿 青蒿 茺蔚(茎叶根) 夏枯草 青葙 苦苣 苘麻 大青 恶实(根茎) 苍 耳(茎叶) 天名精 豨薟 芦根 芦茎 芦叶 芦蓬 芭蕉 蕺荷草 灯芯草 干地黄 生地黄 鸭跖草 葵 冬葵子 蜀葵 天 葵 黄蜀葵 龙葵 酸浆 地肤 瞿麦 葶苈 车前草 马鞭草 蛇含 鼠尾草 连翘根 陆英 蓝实、青黛、荭草 海金 沙 紫花地丁 大黄 狼牙 防葵 大戟 茵苳 甘遂 莨菪 常山 藜芦 蚤休 玉簪 水堇 蛇莓 马兜铃 预知子 牵牛 子 紫葳花 栝楼 王瓜根 山豆根 解毒子 茜草 通脱木 钓藤 白花藤 白英 紫葛 乌菽莓 葎草 羊桃 泽泻根 羊 蹄 水萍 蘋 莼 水藻 海藻 海带 金星草 石长生 酢浆草 仙人掌草 干苔 乌韭
性热	豆蔻花 茉莉 侧子
性凉	鸡冠
性暖	桑花

续表

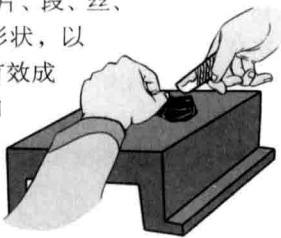
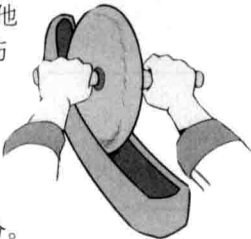
章节	草部
药性	
性温	黄芪 桔梗 肉苁蓉 赤箭 白术 巴戟天 白头翁 三七 防风 石蒜 白茅花 杜衡 白前 当归 川芎 藜蘆 藁本 白芷 木香 山柰 杜若 豆蔻仁 缩砂密 益智子 芫荽 肉豆蔻 蓬莪朮 郁金香 茅香 线香 藿香 泽兰 香薷 假苏 薄荷 紫苏 水苏 芥苧 野菊 艾 茺蔚子 刘寄奴草 旋覆花 红蓝花 大蓟 小蓟 续断 葫芦巴 苍耳实 蕤荇根 麻黄 熟地黄 紫菀 女菀 款冬花 蒴藋 蓼子 虎杖 蒺藜 谷精草 续随子 云实 附子 天雄 乌头 白附子 天南星 鬼臼 凤仙 曼陀罗花 羊躑躅 芫花 莽草 茵芋 毛茛 钩吻 五味子 使君子 旋花 营实 月季花 百部 何首乌 白药子 威灵仙 萝藦 络石 常春藤 忍冬 天仙藤 南藤 菖蒲 骨碎补 陟厘 卷柏
性平	甘草 黄精 狗脊 白及 黄芩 秦艽 柴胡 独活 升麻 贝母 白茅针 屋上败茅 白薇 蛇床 芍药 荆三棱 薰草 零陵香 兰草 马兰 菊 白菊 蓍 茵陈蒿 白蒿 薇衔 苘麻 蠹实 恶实子 牛膝 麦门冬 酸浆子 败酱 鼠曲草 决明子 王不留行 女青 鳢肠 连翘 甘蓝 篇蓄 商陆 狼毒 蓖麻 蜀漆 半夏 射干 鸢尾 石龙芮子 菟丝子 寒莓 覆盆子 悬钩子 木鳖子 槿藤子 紫葳 王瓜子 葛 天门冬 葶藶 菝葜 土茯苓 白菰 黄药子 防己 通草 赤地利 木莲 泽泻叶 羊蹄子 蒲葍 蒲黄 石斛 石韦 景天 地锦 昨叶何草 马勃
性冷	青蒿子 芦笋 蕉油 萱草 吴蓝 蔷薇根 剪草 菰 苔菜 地衣草

中药材炮制流程图

〔炮制〕 是指根据中医药理论，按照医疗、调制、制剂、储藏等不同要求以及药材自身的性质，将药材加工成饮片时所采取的一系列传统制药技术，有火制、水制或水火共制等加工方法。目的主要是加强药效，减除毒性或副作用，以适应医疗要求及调配、制剂的需要，便于储藏和服用等。

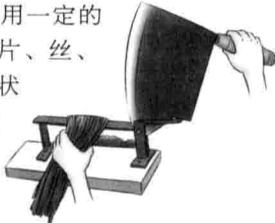
· 修制

最简单的炮制方法，是准备阶段对药物进行纯净、粉碎和切制的处理方法。

挑选 药材在切制、炮炙、调配或制剂前，应选取规定的药用部位，去除非药用部位和混杂在药材中的泥土、沙石、异物及霉败物，以达到清洁药物的目的。	筛选 将大小不等的药材筛选分开，以便分别进行炮制加工。 	剪切 把药物切成片、段、丝、块等各种形状，以便于药物有效成分的发挥和药物的调剂使用。 
粉碎 改变药物外形，使其符合调制、制剂和其他炮制法的要求。 	刷净 用刷子刷去药物表面的灰尘或茸毛，如枇杷叶，石苇须刷去叶背的绒毛，瓦楞子、牡蛎刷去沙土。 	碾串 利用石碾或其他串压工具，将药材铺高成垄，串压去外表附着的毛须、钩刺、果皮等非药用部分。 

· 水制

用水或其他液体辅料处理药材的方法。

淋洗 用水冲洗药物，以去掉泥土杂质，或使药材软化。 	润、泡 将药物置于清水或辅料药液中，使水分渗入，药材软化，除去药物毒性。 	切片 将净选后的药材用水处理软化后，用一定的刀具切制成片、丝、段、块等形状的炮制工艺过程。 
---	--	---

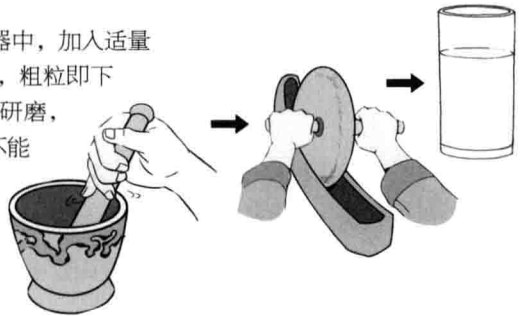
淘洗

用水洗药物，以去掉泥土杂质，但要注意时间不宜太久，以防易溶于水的有效成分大量丢失，从而影响中药疗效。



水飞

将药物适当破碎，置乳钵中或其他容器中，加入适量清水，研磨成糊状，再加多量水搅拌，粗粒即下沉，立即倾出混悬液，下沉的粗粒再研磨，如此反复操作，至研细为止。最后将不能混悬的杂质弃去。将前后倾出的混悬液合并静置，待沉淀后，倾去上面的清水，将干燥沉淀物研磨成极细粉末。



· 火制

将药物经火加工处理的方法。

炒

将净选或切制后的药物，置加热容器内用不同的火力连续加热，并不断搅拌翻动至一定程度的炮制方法。



煨

将药物直接放于无烟炉火中或适当的耐火容器内煨烧的炮制方法。



炙

将药物加入一定量的液体辅料拌炒，使辅料渗入药物的方法。根据所加辅料不同，可分为酒炙、醋炙、盐炙、蜜炙等。



烘焙

将药物用文火加热使之充分干燥，以达到降低毒性、便于粉碎的目的。



· 水火共制

用水又用火的炮制方法。主要有蒸、煮、淬等。

蒸

利用水蒸气隔水加热药物，有增强疗效、缓和药性的作用。



煮

将水或液体辅料同药物共同加热，可增强疗效，减低副作用。



炖

使用砂锅或者不锈钢锅，将水或液体辅料同药物共用旺火烧沸以后，转中小火长时间烧煮，可以增强疗效，缓和药性。



淬

将药物快速放入沸水中，立即取出，目的是在保存有效成分的前提下除去非药用部分。



炮

把生药放在热铁锅里炒，使它焦黄爆裂。



• 其他制法

制霜

药物经加工处理而产生松散粉末或析出细小结晶，目的是降低毒性，缓和药性，消除毒副作用，增强疗效。可将制霜法分为去油成霜、升华成霜、风化成霜及由副产物得霜。



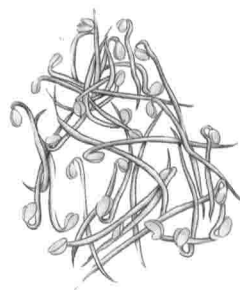
发酵

药物在一定的温度和湿度条件下，由于霉菌和酶的催化分解作用，使药物发泡生衣。目的是改变性能，产生新的治疗作用，扩大药物品种。



发芽

即成熟的果实或种子在一定的温度和湿度条件下萌发幼芽，古称蘖法。目的是改变或产生新的功效。



• 储藏

冷却、干燥

干燥有晒干、烘干、阴干等方法，但必须注意干燥温度。温度过高会使药材有效成分受影响。易受温度影响的药材应在 40℃ 以下低温处理为好。根和地下茎类以 30℃ ~ 65℃ 为宜，浆果类以 70℃ ~ 90℃ 为宜。



检验后转入成品

在低湿的环境下储存，存放时最好能使用干燥的非铁器类密封罐，也可以用塑料袋将它层层密封以隔绝空气。若经常取药，可以将药品制成小包装，以免整体受潮。



本草纲目增订版序

自1994年首版以来，白话彩图版《本草纲目》就深受读者欢迎，16年间再版28次，是目前唯一畅销十余年的白话图本，也是很多读者了解学习中医的必备读物。在这期间，我们收到了许多热心读者对本书的意见和建议。这些意见和建议让我们萌生了将本书进行一次终极改版的想法，因此，我们延请了很多学识渊博、经验丰富的中医专家为本书出谋划策，在读者反馈和专家建言的基础上，将《本草纲目》进行了一次全面的提升。

可以肯定，这将是目前市场上最完美的白话彩图版《本草纲目》，它的完美，体现在以下几个方面：

1.新增近十万字的内容、两百多种药物，特别增补了许多与日常生活相关的品物，使读者能在日常生活中运用中医来养生治病。

2.文字质量严格把关，用更简明、精准的白话文再现中医精髓，使读者能够一目了然地理解要点。所有内容全部对照最早、最珍贵的金陵版《本草纲目》重译，并由古汉语专家做了最后审稿。

3.所有古病名都标注有正确的定义、症状、成因。

4.为了方便读者具体查找、购买中药，我们联合了诸位植物学、中医学专家，参考多种资料，手绘了全部中药原材料的全彩图，并在旁边配备上成药图，让读者有更直观、更精准的认识。

5.对原书中的附方做了大量编辑工作，延请许多中医专家与我们一起筛选、编撰，精选出了更简明、在日常生活中更具可操作性的附方。

6.需要提醒大家的是，古代医学中存在一些缺乏科学依据的内容。对此，我们本着对读者负责和科学严谨的态度，在不改原文的同时将其特别标注了出来，使读者有更清楚的判断，从而保证读者在使用本书时的安全。

我们相信，我们付出的努力是最多的，我们的版本必然是最好的，前后一年多的辛勤努力，只为给读者呈现这一本最完美的白话彩图版《本草纲目》，如果读者能通过它一窥祖中医学的博大精深，那么所有的努力都是值得的。

编者

2011年3月29日

2006年再版序

《本草纲目》是举世闻名的博物学巨著，也是中华医库收录最为广博的食物养生学及药理学全典。它自1593年首次刊刻以来，被多次翻刻出版，截至1949年，刊刻存世的已有近一百个版本。

在中国的科学著述中，《本草纲目》是在全球范围内影响最大的一部，也是世界科学史上收录民生日用品物最为广博的本草全书。1606年，《本草纲目》传入日本，至1714年止，先后出现了八种刻本。在东南亚其他国家，《本草纲目》也多有翻刻和翻译。同样是在18世纪，《本草纲目》传至欧洲。现在，英国大英博物馆、剑桥大学图书馆、牛津大学图书馆、法国国民图书馆、德国皇家图书馆等都收藏有《本草纲目》的多种明、清刻本。《本草纲目》在传入欧洲的同时，便被部分摘译成法文、英文、德文和俄文。到19世纪，《本草纲目》及中国本草学在欧洲开始产生重大影响，也开始有人因为研究本草而获得博士学位。达尔文在创建进化论的过程中，也曾参阅、引用《本草纲目》中部分内容。英国科学史家李约瑟博士曾这样评价说：“毫无疑问，明代最伟大的科学成就，就是李时珍那部登峰造极的《本草纲目》。”

李时珍（1518—1593年），字东璧，号濒湖，蕲州（今湖北蕲春县）人。他自幼聪颖，14岁即考取秀才，23岁第三次举人考试失败后，笃志学医。在数十年行医之余，他研读了历代医药、本草著作，从托名上古神农氏的《神农本草经》开始，至梁朝陶弘景所撰《名医别录》、唐代苏恭编《唐本草》、宋代唐慎微撰《证类本草》，共研读各种本草医经数百种。李时珍在研读中发现，历代本草著作大都存在分类杂乱、内容谬误、漏载品物等缺点。因此，他立志在宋代唐慎微《证类本草》的基础上，编写一部完善的食用和药用本草著作。35岁时，李时珍结束了单纯的开馆行医生涯，正式重修《本草》。但在41岁时，李时珍因为医名，被荐入太医院任职。一年后，李时珍托病回乡，重拾《本草》。48岁之后的三四年间，李时珍为完善其著述，在次子建元和弟子庞宪的陪同下，数度外出寻方采药，足迹遍及湖广、江西、安徽、江苏等地，搜集了大量民间验方、偏方。56岁时，《本草纲目》完成初稿。据《湖广通志》载，李时珍的四个儿子、四个孙子和众弟子都参与了《本草纲目》的誊写、编辑、校对等工作。61岁时，在“三易其稿”之后，已查阅前人著述八百多种、历时27年的《本草纲目》编撰完成。此后十年中，李时珍屡次到黄州、武昌、金陵等地联系《本草纲目》

刻印之事，均无结果。至1590年，完稿12年的《本草纲目》，才在金陵藏书家胡应龙的支持下开始刻版。1593年，《本草纲目》金陵版终于刻成付印。

《本草纲目》全书共190余万字，共52卷，收录各种日用和药用品物1892种，其中植物药1094种、动物药443种、矿物药161种、其他类药物194种，收录药方11096种，绘制插图1110幅。该书首先以部为纲，以类为目；接着以类为纲，以各个品物为目；然后在每种品物之下，以品物为纲，以八项析解为目，故命名“本草纲目”。卷一至卷四为附录，收入序言、凡例、目录、附图、引用书目等内容。卷五以后是纲目部分。李时珍把所有品物分为16部：水部、火部、土部、金石部、草部、谷部、菜部、果部、木部、服器部、虫部、鳞部、介部、禽部、兽部、人部。《本草纲目》正文包括八个部分：第一，“释名”——罗列各种典籍中该品物的异名，并解说诸名的由来；第二，“集解”——集录诸家对该品物产地、形态、栽培、采集的时间与方法等的论述；第三，“修治”——介绍该品物的炮制法和保存法；第四，“气味”——说明该品物的性味；第五，“主治”——列举该品物所能医治的主要病症；第六，“发明”——阐明药理或记述前人和自己的心得；第七，“正误”——纠正过去各类本草典籍中的错误；第八，“附方”——辑录以该品物为主的各种验方及其主治方。全书可谓条理清晰，内容完备。

《本草纲目》的刊行，必然表现出惊动世界的力量：第一，《本草纲目》的纲目体系是药学史上新的科学体系，促进了中药研究的科学化，是一项学术上的创举；第二，《本草纲目》不但修订了前人刊录的1518种品物，李时珍还以自己的亲身实践，增加新的品物374种，这对一位学者来讲是一个十分巨大的数字；第三，《本草纲目》中先草、谷、菜而后果、木，先虫、鳞、介而后禽、兽，最后人类药的分类方法，体现了李时珍从单细胞到多细胞、从单一到繁杂、从低等到高级的生物进化的哲学思想；第四，《本草纲目》批判了“水银是久服成仙的‘长生之药’”这一讹传，指出水银“入骨钻筋，绝阳蚀脑，阴毒之物，无似之者”的特性，强调“方书固不足道，本草岂可妄言哉”，体现了朴素的人本主义和无神论思想；第五，《本草纲目》详细地记载了每种品物由于产地、采集时间的不同而导致的性味的差异，注重方位、时令、采集制作器具等对品物性味的影响，继承并实践了我国传统的阴阳、五行的辩证思想；第六，《本草纲目》所载制药的蒸馏、蒸发、升华、重结晶、风化、沉淀、干燥、烧灼、倾泻等化学方法，达到了较高的科学水平，甚至是世界上最早的科学记录。

《本草纲目》是中国科学史上一部不朽的本草大全。它几乎囊括了药物学、医学病理学、医学物候学、气象学、动物学、植物学、农学、饮食养生学等各个学科。更为重要的是，《本草纲目》收录了大量关乎民生日用的平常品物，并详细地阐明了它们的收采、制备和烹调方法，其中很多简便易行的医方，至今仍十分灵验。正如明神宗在读完《本草纲目》之后所说：“此即民生日用不可废者。”

为了更好地体现《本草纲目》的实用特点，加强它与当代生活的联系，我们依据江西本《本草纲目》的编排体例进行了白话精译。精译本保留《序例》卷目及其“神农本草经名例”“七方”“十剂”等20个医理条目；保留了《百病主治》以及其中255种常见病症和与该症相对应的药方；精选了常见、实用品物1000种，去除了不少今天已不存在，或者怪异难得，或者没有科学性的品物，如兽部的“龙”“麒麟”和“服器部”的所有品物等；精选了7000余条居家日用、唾手可得的常见附方，以利读者在养疗时随时选用。为了能让读者在查阅或应用时准确甄别各种品物，我们将原本的刻板线描图用写实的风格进行了全彩绘制，极大地强化了该译本的实用性特征。

另外，还应指出的是，读者在遵照该书的方法进行养疗时，对有些方法最好能够就近征询一下相关专业人员的意见或建议，以便更进一步确定自己的症状是否与书中所述一致。

倪泰一
2006年5月26日

1994年首版序

《本草纲目》是神奇的中国古医文化的不朽巨著，在它面世后的 400 年间，仅辗转翻刻，就达 30 余次，并于 17 世纪传入日本。此后，又陆续被译成拉丁文和德、英、法、俄等国文字而流传全球。因此，它不仅对中国古人的身家性命构成了巨大影响，而且对现代医学、现代饮食学、现代养生学、现代保健制品的开发，也发挥着重大的作用。其所述的内容之实用，囊括的知识面之广，从人体生理学、医学、物候学、气象学、阴阳五行学，到动物学、植物学、农学、饮食养生学等各个学科，如果不是大圣大智者，几乎是无法写成的。因此，从第一次面世起，《本草纲目》就一直上为王公大臣，下为庶民百姓所珍爱，并在平常饮食日用之间时时加以披览。正如明神宗在读完《本草纲目》后所说的那样：“此即民生日用不可废者。”《本草纲目》广泛地适用于天下生民。何言如此呢？李时珍在序辞中曾叹道：粤地的人，对饮食物性味的认识十分混乱，以至于饮食失正，使人身常常被饥渴内攻、寒热外袭。长此下去，粤人的后代子孙便变得大多短寿，常患各种疾病，并因此只得依赖于医药方书。反言之，这就是说，如果我们对日常饮食物的性味，及对身体的调摄作用有了更清楚的了解，掌握了饮食物的收采和储备方法，并能根据时令和自己的健康状况，对饮食物进行方法正确的烹制，就能使人身强壮而少生疾病，也就不会将人生的寿夭仅仅依赖于药物方剂了。正如古代养生家所说：“与其救治于已病之后，不如调养于未病之先。”确实，《本草纲目》为天下生民提供了一套完整的、切于实用的日常饮食养生疗疾的神效食语，是天下生民养生长寿少疾的日用宝典。

《本草纲目》由明朝大医药学家李时珍毕 30 多年的精力而作，它详细地收录了人们在日常饮食时稍加留意就可以有效地用以养生、疗疾的饮食物——黍稷瓜果、禽兽草木、鱼虫蔬禾类近 2000 种，更有各种绝妙的食疗、食养方一万多条，是现今所存搜罗最广、内容最为精妙、一品一物无不逐条明晰的、与人们日常生活关系最密切的本草大全。它还详细地阐明了天地间所有饮食物的产地、种类、养生功效和烹调与制备的方法。《本草纲目》作为饮食养疗的绝世之作，就天地间动物、植物、水火金玉及一些怪奇之物也提供了全面、有趣的知识，它所具有的内容的广泛性和实用性，确实足以使见之者成为一个博学之士和一个具有丰富经验的“生活家”。