

本草綱目

李時珍《本草綱目》是中國人民最熟悉、最常用的一部醫藥學巨著。它不僅是中國醫藥學的集大成者，也是世界醫藥學的瑰寶。本書根據《本草綱目》的內容，結合現代科學知識，對其中所載藥物進行了系統整理和闡釋。全書共分五部分：總論、分論、附錄、索引、圖解。全書內容豐富，圖文並茂，是醫藥學愛好者和從業人員的必備參考書。

主編 膳書堂文化

集子本草綱目成滄病奇方流傳百世

匯集前代藥簡惠氏廣書恩術醫氏考及隱微

中國書報出版社



中华名医名方大全

中华良方验方大全

神医华佗秘方大全

中华秘方妙方

中华偏方单方大全

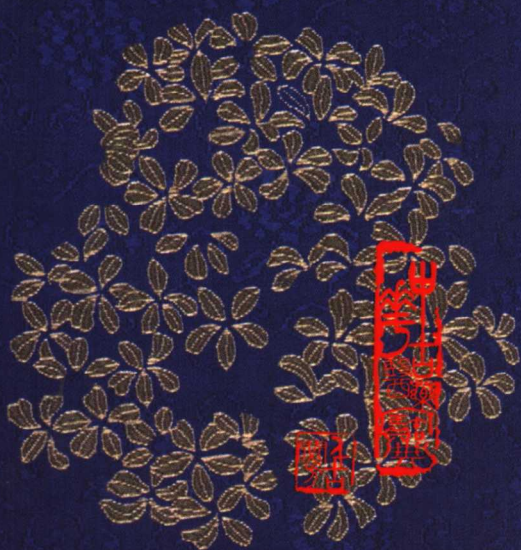
中华神医药方

中医食疗药膳

汤头歌诀

黄帝内经

● 本草纲目





责任编辑：王少娟
封面设计：李自茹

主编 Ben Cao Gang Mu
膳书堂文化

本草纲目

康氏本草纲目成书病奇方流傳百世

匯集前代藥譜惠氏康氏書恩輯集氏考其體



中国书店出版社

图书在版编目(CIP)数据

本草纲目/膳书堂文化主编. —北京:中国
画报出版社, 2007. 11

ISBN 978-7-80220-201-6

I. 本… II. 膳… III. 本草纲目 IV. R281.3
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 156870 号

本草纲目

出版人: 田 辉

责任编辑: 王少娟

出版发行: 中国画报出版社

(中国北京市海淀区车公庄西路 33 号, 邮编: 100044)

策划制作: 膳书堂文化

电 话: 88417359(总编室兼传真)88417482(发行部)88417417(发行部传真)

网 址: <http://www.zghbcbs.com>

电子信箱: cpph1985@126.com

印 刷: 北京振兴华印刷有限公司

监 印: 敖 晔

经 销: 新华书店

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 32

插 图: 238

版 次: 2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-80220-201-6

定 价: 22.80 元

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换。

版权所有, 翻印必究, 未经许可, 不得转载!

>>前言

该书最早出自于李时珍之手，撰写于 1578 年，初刊于 1593 年。全书共载药 1800 余种，其中 1000 余种为植物药，其他为矿物及其他药物，由李时珍增入的药物就有 374 种。书中附有药物图上百幅，方剂万余首，其中约有 8000 多首是李时珍自己收集和拟定的。每种药物分列释名、主治、发明和附方等项。

书中不仅考正了我国古代本草学中的若干错误，而且还综合了大量的科学资料，对药物进行了相对科学的分类，特别是李时珍对动物药的科学分类，说明他当时已具备了生物学进化思想。

该书在我国对本草学、生物学的研究具有一定的促进作用，在世界上也产生了很大的影响，曾先后刻印数十次，出现英、法、德、日等多种文字的节译文或全译本。

目录 contents

卷一 序例

服药忌食	23	各种食用害人的毒鱼	25
五味宜忌	23	各种食用害人的毒鸟	25
相反诸药	24	各种食用害人的毒兽	25
各种食用害人的毒果	24		

卷二 主治

诸风	26	遗精梦泄	30
伤寒热病	26	小便血	30
痰饮	27	下血	30
噎膈	27	痛风	31
心下痞满	27	头痛	31
胀满	28	脾胃	31
诸疮	28	反酸	32
黄疸	28	转筋	32
喘逆	29	痿	32
咳嗽	29	脚气	32
消渴	29	癫痫	32

项强	33	吐血、鼻出血	39
痉风	33	健忘	40
火热	33	诸汗	40
湿	33	寒热	40
暑	34	虚损	40
瘟疫	34	洩数遗尿	41
痈疽	34	赤白浊	41
瘰癧	34	痔漏	41
癭瘤疣痣	35	脱肛	41
丹毒	35	大便燥结	42
疟	35	阴痿	42
痢	35	强中	42
泄泻	36	阴囊痒	42
呕吐	36	腰痛	42
反胃	36	疝瘕	43
胎前	37	胁痛	43
产难	37	心腹痛	43
崩中漏下	37	肠鸣	44
妇女经水	37	淤血	44
跌仆折伤	37	眩晕	44
产后	38	眼目	44
阴病	38	耳	45
多眠	38	面	45
失眠	38	鼻	45
烦躁	38	唇	45
惊悸	39	狐臭	46
小儿初生诸病	39	须发	46
咳血	39	牙齿	46
牙齿出血	39	声音	46

咽喉	46	诸气	47
口舌	47		

卷三 金石部

一、金玉类	48	石英	53
金	48	水晶	54
银	48	琉璃	55
锡	49	二、石类	55
水银	49	丹砂	55
铜	50	石膏	56
铅	50	石钟乳	57
铁	51	雄黄	57
玻璃	52	石灰	58
古镜	52	石炭	58
玛瑙	53	石脑油	58
珊瑚	53	石髓	59
宝石	53	石脑	59

卷四 木部

一、香木类	60	丁香	63
柏	60	檀香	64
松	61	木兰	65
沉香	63	杉	65

桂	66	桑	79
楠	67	枳	80
二、乔木类	68	酸枣	81
榆	68	苦楝子	81
檀	69	枸杞	82
槐	69	冬青	83
白杨	70	金樱子	84
梧桐	71	山茶	84
椿樗	72	石南	85
杜仲	72	阿魏	85
合欢	73	黄檗	85
棕榈	73	五加皮	86
榉	74	南烛	87
柳	74	芦荟	87
茺莢	76	巴豆	88
河黎勒	76	没药	88
皂荚	77	四、寓木类	89
无食子	78	茯苓	89
无患子	78	琥珀	90
三、灌木类	79		

卷五 水部

一、天水类	91	甘露	92
立春雨水	91	明水	93
潦水	91	半天河	93
露水	91	雹	93

夏冰	93	醴泉	98
冬霜	94	山岩泉水	98
冬冰水	94	玉井水	98
腊雪	94	盐胆水	99
液雨水	95	热汤	99
梅雨水	95	生熟汤	100
屋漏水	95	温汤水	100
二、地水类	96	节气水	100
流水	96	碧海水	101
甘烂水	96	寒泉水	101
池沼水	97	乳穴水	102
井泉水	97		

卷六 火部

桑柴火	103	火针	104
炭火	103	灯火	105
芦火、竹火	104	烛烬	105
艾火	104		

卷七 草部

一、山草类	106	人参	108
甘草	106	桔梗	109
黄耆	107	黄精	110

菱蕤	110	木贼	129
知母	111	苍耳	129
肉苁蓉	111	金盏草	132
天麻	112	苈麻	132
丹参	112	牛膝	132
黄连	113	菟葵	133
黄芩	114	水蓼	134
防风	115	灯芯草	134
三七	115	恶实	135
白术	116	木莲	136
芥苳	117	益母草	137
秦艽	117	鸡冠	138
柴胡	118	天名精	139
升麻	119	淡竹叶	140
远志	120	款冬花	140
前胡	120	荭草	141
独活	121	甘藤	142
胡黄连	121	紫花地丁	142
长松	122	龙葵	142
地榆	122	葵	143
龙胆	123	何首乌	144
二、隔草类	124	土茯苓	145
菊	124	豨	146
艾	125	车前草	147
白蒿	126	火炭母草	147
甘蕉	127	地黄	148
紫菀	128	三、芳草类	150
迎春花	128	当归	150
海根	129	白芷	150

川芎.....	151	莼.....	165
芍药.....	152	水萍.....	165
瑞香.....	153	越王余算.....	166
兰草.....	153	水松.....	167
泽兰.....	154	五、苔草类.....	167
假苏.....	155	陟厘.....	167
水苏.....	156	石蕊.....	167
五味子.....	156	干苔.....	167
茉莉.....	157	六、蔓草类.....	168
豆蔻.....	158	葛.....	168
积雪草.....	158	寒莓.....	169
郁金香.....	159	覆盆子.....	170
马兰.....	159	七、石草类.....	171
苏.....	159	酢浆草.....	171
郁金.....	161	景天.....	171
薄荷.....	161	石韦.....	172
薰衣草.....	162	仙人草.....	172
茅苎.....	162	石斛.....	172
四、水草类.....	163	八、毒草类.....	173
水藻.....	163	鬼芋.....	173
海藻.....	163	凤仙.....	174
海带.....	163	甘遂.....	175
昆布.....	164	大戟.....	175
萍.....	164	半夏.....	176
萍蓬草.....	164	附子.....	177
苕菜.....	165		

卷八 谷部

一、稻类	179	大豆	197
稻	179	赤豆	199
粳	180	绿豆	200
粳	182	黎豆	202
二、麦类	183	豇豆	202
小麦	183	扁豆	203
大麦	185	毛豆	203
荞麦	186	豌豆	204
雀麦	187	蚕豆	204
苦荞麦	188	刀豆	204
三、稷粟类	188	白豆	205
菰米	188	五、腌造类	205
黍	188	藁米	205
稷	189	稻藁	205
粟	190	酒曲	205
粱	192	附:造酒曲法	206
薏苡	193	粟藁	207
玉蜀黍	194	陈廩米	207
蜀黍	194	六、炊蒸类	207
狼尾草	195	饭	207
阿芙蓉	195	粥	208
罌子粟	195	粽	209
蓬草子	196	糕	209
稗	196	蒸饼	210
四、菽豆类	197	寒具	210

馒头·····	210	粉皮·····	212
麻腐·····	211	豆炙·····	212
蜂糕·····	211	油堆·····	212
索粉·····	211	七、麻类 ·····	213
馄饨·····	211	胡麻·····	213
豆腐·····	211	大麻·····	214

卷九 菜部

一、葶辛类 ·····	217	辣米菜·····	230
山韭·····	217	菜菔·····	230
葱·····	217	芜菁·····	232
薤·····	220	菰·····	234
蒜·····	221	芥·····	234
山蒜·····	221	白芥·····	235
葫·····	222	香菱·····	236
芸苔·····	223	韭·····	236
葫葱·····	224	邪蒿·····	238
山葱·····	225	二、柔滑类 ·····	238
生姜·····	225	菠菜·····	238
胡菱·····	226	东风菜·····	238
胡萝卜·····	227	芥·····	239
同蒿·····	227	繁缕·····	240
马蕲·····	227	马齿苋·····	240
罗勒·····	228	苦菜·····	241
白花菜·····	229	白苣·····	242
芹菜·····	229	苜蓿·····	242

苋·····	243	零余子·····	255
地瓜儿·····	244	甘薯·····	255
水蕨·····	244	豆芽菜·····	255
鹿藿·····	244	睡菜·····	255
薯蓣·····	245	藏菜·····	256
山丹·····	245	薤菜·····	256
金针菜·····	246	莴苣·····	256
油菜·····	246	醍醐菜·····	257
白菜·····	246	芋·····	257
水苦苣·····	246	秦艽藜·····	258
菁菜·····	247	草石蚕·····	258
鸡肠草·····	247	萱草·····	258
茅膏菜·····	247	藜·····	259
灰涤菜·····	247	三、瓜菜类 ·····	259
土芋·····	248	壶卢·····	259
百合·····	248	瓠和子·····	260
藕丝菜·····	249	冬瓜·····	261
桃竹笋·····	249	南瓜·····	263
莫菜·····	250	胡瓜·····	263
黄芽菜·····	250	丝瓜·····	264
竹笋·····	250	苦瓜·····	266
菰笋·····	251	茄·····	266
蕨·····	251	越瓜·····	268
蒲公英·····	252	四、水菜类 ·····	268
翻白草·····	253	鹿角菜·····	268
鸡侯菜·····	254	海藻·····	269
孟狼菜·····	254	紫菜·····	269
薇·····	254	石莼·····	269
翘摇·····	254	石花菜·····	270