

分部本草妙用

五

责任编辑 徐岩春

图书在版编目(CIP)数据

分部本草妙用/(明)顾逢伯撰.-北京:中医古籍出版社,1996.12

(中医古籍善本丛书)

据明崇祯刻本影印

ISBN 7-80013-654-x

I. 分… I. 顾… III. 本草专著-中国-明代
IV. R281.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 24977 号

分部本草妙用

(明)顾逢伯撰

中医古籍出版社

(东直门内北新仓 18 号 100700)

全国各地新华书店经销

韩营古籍印刷厂印刷

787×1092 毫米 16 开本 18 印张

1997 年 1 月第 1 版 1997 年 1 月第 1 次印刷

印数:001~200

ISBN7-80013-602-7/R·598

定价:490.00 元

内 容 提 要

《分部本草妙用》十卷，明代顾逢伯撰于明崇祯二年（1630）。本书是一部在药物分类上独具一格而又内容简要的本草学著作。

顾逢伯，字君升，号友七散人，顾氏广博儒书，深研医理。以三年之功，撰成此书。

本书主要特点在「分部」上。书中按药物归经，将纷繁各异的药物分为肝、心、脾、肺、肾五部，及兼入多经的兼经部，每部又根据药性的寒、温、补、泻、平，析为温补、寒补、温泻、寒泻与性平五类。此外，又另设杂药部、谷部、菜部、果部、兽部、鳞部、水部、火部、土部。全书共分十五部。这种分类方法，有别于其他各种本草著作。作者认为「用药如用兵」，用兵有水战陆战之分，火攻车战之别，及天时地利等因素。用药亦如是，「心肝脾肺肾，药之性也，各走其脏；寒、温、补、泻、平，药之能也，各效其灵」。「如引经谬则生克颠倒，补泻差则证候反剧。」所以特别强调药物的归经与补泻，并据以分类。当然，用药时尚须注意阴阳气运之变更，五方燥湿

之不一，表里虚实之异形，风寒暑湿之各异。

本书的第二个特点是在内容编排上与介绍药物时，简捷明了，不芜不蔓，力求实用。作者认为《本草纲目》与《大观本草》两书，「虽云极备，而泛滥无绪，不便检阅」。乃「遵古人之旨，参近世之论」，删繁就简，为读者临证实用提供方便。全书共收药物五百六十余种，每种药物简要计述其性味、有毒无毒、相使畏恶、别名、药用部分、炮制、配伍、功用、主治、用量等。每药大致在二百字左右，力求「无支蔓之费解，有捷径之可师」。经详细考察，本书实为《本草纲目》的缩写本，主要在于便于读者使用。

第三，作者十分重视食疗药物的应用。书中共收谷、菜、果、兽、禽、鳞六部一百八十六种食疗药物，几占全部药物的三分之一。

本书还收录了大量验方，多为于理确当，而又试之灵验者。实为实用性很强的一部药物学著作。

分部本草妙用卷之九



古吳友七散人顧逢伯君升父纂

穀部



粳米

甘苦平無毒

主治益氣止煩泄利壯筋骨通血脈和五臟補益

腸胃合芡實煮粥食益精強志耳目聰明煮汁開

乳

按粳有早中晚三等。以白粳之。「月中收者爲佳。各處所產種類甚多。氣味不無少異。而亦不大相遠也。天生五穀所以養人。得則生。失則死。得天地中和之氣。同造化生育之功。天地間至寶也。赤者益脾而白者益胃。張仲景白虎湯用之入肺以味甘入陽明經。色白爲西方之象。而氣寒入手太陰也。少陰症桃花湯用之以補正氣。竹葉石膏湯用之以益不足。

糯米

苦甘溫無毒

主治溫中令人多熱大便堅益氣止泄暖脾胃止
虛寒洩痢縮小便收自汗發痘瘡行榮衛中血解
芫青斑蝥毒

糯米性溫。釀酒則熱。熬飴尤甚。故脾肺虛寒。冷洩。
及小便數者宜之。若素有痰熱風病及脾病不能
輸食之最能發病成積。

籼米

甘溫無毒

主溫中益氣養胃和脾除濕

黍米

甘溫無毒

主益氣補中久食令人多熱煩燒灰和油塗杖瘡
嚼濃汁塗小兒鵝口瘡

黍米肺之穀也肺病宜食之能益氣以其象火爲
南方之穀性最粘滯與糯米同其氣溫煖故功能
補肺而多食則煩熱緩筋骨也

粟米

即小米

鹹微寒無毒

〔主治〕養腎氣去脾胃熱益氣

陳者苦寒治胃熱消渴利小便止痢壓丹石毒解
小麥毒爲粉和水濾汁解諸毒治霍亂及轉筋入
腹又治卒鬼打同杏仁服令人吐洩

陳粟米三五年者尤解煩悶味鹹淡氣寒下滲腎
之穀也腎病宜食之能降胃火故脾胃虛熱消濁
洩痢者宜之

秫米

卽黃米

甘微寒無毒

主治寒熱利大腸療漆瘡治筋骨攣急殺瘡疥毒熱治肺瘧及陽盛陰虛不得眠及食鵝鴨成癥妊娠下黃汁

稊者肺之谷也肺病皮作寒熱故能去寒熱利大腸也千金治肺瘧以取其抑陽而助陰也有人食鴨成癥以此研粉調水服之須臾煩躁吐出一鴨雛而愈

黃梁米

甘平無毒

主治 益氣和中止洩去客風頑痺止霍亂下痢利小便除煩熱

按青梁白梁性皆微涼。獨黃梁甘平得土氣之中。和比他穀最益脾胃。

白梁米

甘微寒無毒

主治 除熱益氣除胸膈中客熱移五臟氣緩筋骨胃虛嘔吐食水者以米汁二合薑汁一合和服之。

佳炊飯食之和中止渴

青梁米

甘微寒無毒

主治胃痺熱中消渴止洩痢利小便益氣補中健脾治洩精

青米醋浸三日。百蒸百暴。裹藏遠行。一食可度數日。其穀穗有毛。微青而細。早熟少收。夏月食之極涼。但味澀色惡。不如黃白梁而人少種。

稷米

甘寒無毒

主治益氣補不足治熱解苦瓠毒多食發冷病不可與附子同服

胡麻

甘平無毒

主治傷中虛羸補五內益氣力長肌肉填髓腦堅筋骨明耳目止金瘡痛虛熱羸困養五臟補肺氣止心驚利大小腸逐風溼遊風催生落胞婦人陰瘡大妙

白油麻

甘大寒無毒

主治虛勞滑腸胃行風氣通血脈去頭風潤肌肉
仙方蒸以辟穀

胡麻取油以白者爲勝服食以黑者爲良白治肺
氣潤五臟黑通腎經潤腎燥調虛填髓之妙品也
赤脂麻油湯可解痘毒變黑追世俱罕用而不知
其百病可治服食更良仙家作胡麻飯所以長年
悅色也

浮麥

甘鹹寒無毒

主治益氣除熱止自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱

麥麩醋炒罨貼傷折瘀風濕氣止痛散血絕妙

麩之止汗不如浮麥然身痛及瘡瘍腫爛小兒暑
月出痘潰爛不可着席用夾被盛麩臥上性涼而
軟妙法也。

小麥

甘微寒無毒

主治除客熱止煩渴咽燥利小便養肝氣止漏血唾血養心氣心病宜之陳者浮者煮湯可止虛汗按素問與孫思邈皆言小麥屬心攷其功除煩止渴收汗利溲止血皆心病也別錄言養肝氣者非矣不利與菜同食而利與蘿蔔同食

麩筋

甘涼無毒

主治解熱和中勞熱寬中益氣有病勿食

愚以東南地氣卑濕麥麩甚能助溼非人稟厚地

燥宜其常食而不病也。溼土司天運氣加臨之時不宜食之。

大麥

鹹甘溫微寒無毒

主治消渴除熱益氣調中補虛美顏實五臟消穀食止洩平胃去脹滿久食髮不白寬胸下氣涼血消積進食又云久食令人多熱

大麥性平涼滑。有人患纏喉風。食不能下。作稀糊嚥下。以助胃氣。久食能生熱病。人所未知。磨麩作