

百宝箱
家庭必备百宝箱丛书

▷100%超值

居家必备
专家指导

简捷实用
事半功倍

中医 药酒配方 大全

张家林 主编



中国医药出版社

ZHONGYI YAOJIU PEIFANG DAQUAN



中医药酒 配方大全

张家林 主编



中国戏剧出版社

图书在版编目(CIP)数据

家庭必备百宝箱/张家林主编. —北京:中国戏剧出版社,2006.12

ISBN 978 - 7 - 104 - 02484 - 2

I. 家... II. 张... III. 家庭—生活—知识
IV. TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 141274 号

中医药酒配方大全

责任编辑:赵莹

责任出版:冯志强

出版发行:中国戏剧出版社

社址:北京市海淀区紫竹院路 116 号嘉豪国际中心 A 座 10 层

邮政编码:100097

电话:58930221(发行部)

传真:58930242(发行部)

电子邮箱:fxb@xj.sina.net(发行部)

经销:全国新华书店

印刷:北京金马印刷厂印刷

开本:787mm × 1092mm 1/16

印张:320

字数:4800 千

版次:2007 年 1 月北京第 1 版第 1 次印刷

书号:ISBN 978 - 7 - 104 - 02484 - 2

定价:536.00 元(全 20 册)

版权所有 违者必究

前 言

药酒是祖国传统医学中的一颗灿烂明珠，药酒应用于防治疾病，在我国医药史上已处于重要的地位。成为历史悠久的传统剂型之一，至今在国内外医疗保健事业中享有较高的声誉。

人到中年，特别是到了老年，人体器官在生活活动中超负荷地支撑着无时无刻的运动和压力，不论男女各脏腑器官均有不同程度衰损的各种病理现象，如不进行调理，将会导致各种中老年疾病的发生。本着未病先防的思想，编者结合多年以来独创运用药酒为民滋补强身的体会，从我国传统医药学中精心提炼，把有滋补强身作用的药酒汇集起来，编写成《中医药酒配方大全》一书，奉献给广大滋补养生的读者。

本书共分为七章，基中第一~三章详细叙述了药酒的起源与发展、作用和制作。第四~七章中医药酒荟萃，分别从常见病、美容养颜、养生延年、防癌抗癌四个方面介绍中医药酒600多种，每种中医药酒分别介绍其原料、制法、用法、功效和主治，并对该药酒加以说明。这些药酒既有传统的，又有近年来在民间广为流传的，同时人们长期的家庭应用实践中反复验证表明，确有良好的扶正祛邪，养容养颜、养生延年、防癌抗癌之功。只要您根据自身的需要，选择适宜自己的药酒，并细心制作享用，既可以作饮以美口福，还可强身健体，可谓两全其美，一举两得。

由于本书编写时间紧促，书中不足之处在所难免，恳请广大读者批评和指正。

编 者



目 录

第一章 药酒的

起源与发展

- 药酒的起源和发展 1
- 酒的源流与作用 3
- 远古时期的药酒及滋补酒 4
- 药酒的形成与发展 5
- 汉代至唐代之前
 的药酒及滋补酒 8
- 唐宋时期的药酒及滋补酒 9
- 元明清时期的
 药酒和滋补酒 9
- 药酒的特点 11
- 药酒的命名和分类 13

第二章 药酒的作用

- 药酒的作用与选用 15
- 如何正确饮用药酒 16
- 药酒的服用 18
- 药酒的适用范围与禁忌 21
- 药酒的使用方法 22
- 药酒适量服,治病又滋补 23

- 药酒的优点与注意事项 24

第三章 药酒的制作

- 药酒的制作方法 29
- 药酒的制作
 工艺和质量鉴定 33
- 药酒的贮存要求 38
- 药酒泡法与宜忌 39

第四章 常见

病症的药酒

- 咳嗽喘息 40
- 心悸失眠 49
- 头昏眼花 58
- 耳鸣耳聋 62
- 记忆衰退 68
- 关节疼痛 72
- 腰脊骨病 85
- 腰腿酸软 93
- 跌打损伤 99
- 五官疾病 102
- 皮肤疾病 108

脏腑病症	115	气虚阳虚	205
痢疾、腹泻、腹痛、便秘	122	阳虚阴虚	220
骨折、冻疮、水火烫伤	131	补益肝肾	228
月经疾病	136	健补脾胃	233
带下疾病	151	补养心肺	237
不育不孕	153	填精补髓	243
胃炎、胃痛、呃逆	159	益智健脑	248
性功能减退	165	益寿延年	253
痹证疾病	181		
虫、蛇、犬咬伤	186		

第五章 美容养颜药酒

须发早白	187
颜面色斑	191
去除瘢痕	195
润泽肌肤	196
面色无华	197
延缓衰老	198

第六章 养生延年药酒

强筋壮骨	201
------------	-----

第七章 防癌抗癌药酒

胃癌	264
乳腺癌	264
肠癌	266
肝癌	266
肺癌	267
子宫颈癌	267
白血病	268
甲状腺癌	268
血管瘤	268
消化道癌瘤	269
癌瘤疼痛	269

药酒

仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。

药酒的起源与酒是分不开的，中国是人工酿酒最早的国家，早在新石器时代晚期的龙山文化遗址中，就曾发现过很多陶制酒器，关于造酒，最早的文字记载见于《战国策·魏策二》：“昔者帝女令

第一章 药酒的起源与发展

药酒的起源和发展

药酒应用于防治疾病，在我国医药史上已处于重要的地位，成为历史悠久的传统剂型之一，至今在国内外医疗保健事业中享有较高的声誉。

药酒是选配适当中药，经过必要的加工，用度数适宜的白酒或黄酒为溶媒，浸出其有效成分，而制成的澄明液体。在传统中，也有在酿酒过程里，加入适宜的中药，酿制而成的。药酒即是一种加入中药的酒。

商殷时代，酿酒业更加普遍。当时已掌握了曲蘖酿酒的技术，如《尚书·说命篇》中有商王武丁所说“若作酒醴，尔维曲蘖”的论述。在殷墟河南安阳小屯村出土了商朝武丁时期（公元前1200多年前）的墓葬，在近二百件青铜礼器中，各种酒器约占70%。出土文物中就有大量的饮酒用具和盛酒容器，可见当时饮酒之风相当盛。从甲骨文的记载可以看出，商朝对酒极为珍重，把酒作为重要的祭祀品。值得注意的是在罗振玉考证的《殷墟书契前论》甲骨文中“鬯其酒”的记载，对照汉代班固《白虎通义·考黜》曾释“鬯者，以百草之香，郁金香而酿之成为鬯”表明在商代已有药酒出现。

周代，饮酒越来越普遍，已设有专门管理酿酒的官员，称“酒正”，酿酒的技术已日臻完善。《周礼》记载着酿酒的六要诀：秫稻必齐（原料要精选）曲蘖必时（发酵要限时），湛炽必洁（淘洗蒸者要洁净），水泉必香（水质要甘醇），陶器必良（用以发酵的窖池、瓷缸要精良），火齐必得（酿酒时蒸烤的火候要得当），把酿酒应注意之点都说到了。西周时期，已有较好的医学分科和医事制度，设“食医中士二人，掌和王之六食、六饮、六蟪……之齐（剂）”。其中食医，即掌管饮食营养的医生。六饮，即水、浆、醴（酒）、凉、酱、醕。由此可见，周朝

药酒

汉代，随着中药方剂的发展，药酒便渐渐成为其中的一个部分，其表现是临床应用针对性大大加强，所以其疗效也进一步得到提高。此外，瓜蒌薤白酒汤等，也是药酒的一种剂型，借酒气轻扬，能引药上行，达到通阳散结，豁痰逐饮的目的，以治疗胸痹。至于他在书中记载以酒煎药或服药的方例，则更为普遍。

已把酒列入医疗保健之中进行管理。汉代许慎在《说文解字》中，更明确提出：酒，所以治病也，《周礼》有“医酒”。说明药酒在周代的运用确也相当普遍。

我国最古的药酒酿制方，是在1973年马王堆出土的帛书《养生方》和《杂疗方》中。从《养生方》的现存文字中，可以辨识的药酒方共有六个。(1)用麦冬(即颠棘)配合秣米等酿制的药酒(原题：“以颠棘为浆方”治“老不起”)。(2)用黍米、稻米等制成的药酒(“为醴方”治“老不起”)。(3)用美酒和麦X(不详何药)等制成的药酒。(4)用石膏、藁本、牛膝等药酿制的药酒。(5)用漆和乌喙(乌头)等药物酿制的药酒。(6)用漆、节(玉竹)、黍、稻、乌喙等酿制的药酒。《杂疗方》中酿制的药酒只有一方，即用智(不详何物)和薜荔根等药放入甗(古代一种炊事用蒸器)内制成醴酒。其中大多数资料已不齐，比较完整的是《养生方》“醴利中”的第二方。该方包括了整个药酒制作过程，服用方法，功能主治等内容，是酿制药酒工艺的最早的完整记载，也是我国药学史上重要史料。

先秦时期，中医的发展已达到了可观的程度，这一时期的医学代表著作《黄帝内经》，对酒在医学上的作用，做过专题论述。《史记·扁鹊仓公列传》中“其在肠胃，酒醴之所及也”，记载了扁鹊认为可用酒醴治疗肠胃疾病的看法。

隋唐时期，是药酒使用较为广泛的时期，记载最丰富的数孙思邈的《千金方》，共有药酒方80余首，涉及补益强身，内、外、妇科等几个方面。《千金要方·风毒脚气》中专有“酒醴”一节，共载酒方16首，《千金翼方·诸酒》载酒方20首，是我国现存医著中，最早对药酒的专题综述。

宋元时期，由于科学技术的发展，制酒事业也有所发展，朱翼中在政和年间撰著了《酒经》，又名《北山酒经》，它是继北魏《齐民要术》后一部关于制曲和酿酒的专著。该书上册是论酒，中卷论曲，下卷论酿酒之法，可见当时对制曲原料的处理和操作技术都有了新的进步。“煮酒”一节谈加热杀菌以存酒液的方法，比欧洲要早数百年，为我国首创。

随着酿酒工艺的不断发展和提高，有些药酒不但具有强身保

药酒

整个中医中药的发展一样，为人类的健康长寿，作出新的贡献。

药酒的发展，不仅逐渐满足了人民群众的需要，并且打入了国际市场，博得了国际友人的欢迎。我们相信，在不久的将来，具有中华民族特色和历史悠久的，又符合现代科学水平的中国药酒，必然和我

健，治疗疾病的优点，而且口味醇正，成为风行一时的名酒，并成为宫廷御酒。元代建都于北京，是当时世界各国最繁华的都城。国内各地和欧亚各国的商客川流不息，国内外名酒荟萃，更成为元代宫廷的特色。羌族的枸杞酒、地黄酒；大漠南北各地的鹿角酒、羊羔酒。另有一些人们自酿自饮的酒，如正月的椒柏酒，端午的菖蒲酒，中秋桂花酒，重阳的菊花酒，都成为人们常酿的传统节令酒类，其中有不少就是药酒。

清代乾隆初年，就以“酒品之多，京师为最”了，当时出现了一类为药酒店用“烧酒以蒸成”的各色药酒，因以花果所酿，故此类酒多以“露”名之，如玫瑰露、茵陈露、山楂露、五加皮、莲花白等等，其中不少药酒具有“保元固本、益寿延龄”之功，故多为士人所嗜饮。烧酒是元代，也许更早一点，由波斯、阿拉伯传入我国的。当时名阿刺吉酒，明代又名火酒，后逐步用制作药酒。“烧酒以蒸成”的药酒大量出现，表明清代用白酒作溶媒剂的工艺已逐渐普及。当时在清宫佳酿中，也有一定数量的药酒，如夜合枝酒，即为清宫御制之一大药酒。夜合枝即合欢树枝，酒之药物组成除了合欢枝外，还有柏枝、槐枝、桑枝、石榴枝、糯米、黑豆和细曲等，可治中风挛缩之症。

民国时期，由于战乱频繁，药酒研制工作和其它行业一样，也受到一定影响，进展不大。

新中国成立以后，政府对中医中药事业的发展十分重视，建立了不少中医医院，中医药院校，开办药厂，发展中药事业，使药酒的研制工作呈现出新的局面。药酒酿制，不仅继承了传统制作经验，还吸取了现代科学技术，使药酒生产趋向于标准化。为了加强质量管理，还把药酒规范列为国家药典的重要内容。由于药酒生产单位与医疗部门进行科研协作，保证了临床疗效的可靠性。

酒的源流与作用

酒与中药相配制，方称药酒。故在研究药酒前，先了解酒的源流与作用，很有必要。酒的发明，在我国已具有相当悠久的历史，是

药酒

殷商的酒类,除了「酒」,「醴」之外,还有「鬯」。鬯是以黑黍为酿酒原料,加入郁金香草(也是一种中药)酿成的。这
是有文字记载的最早药酒。鬯常用于祭祀和占卜。鬯还具有驱恶防腐的作用。《周礼》中还记
载:「王崩,大肆,以鬯」。也就是说帝王驾崩之后,用鬯酒洗浴其尸身,可较长时间地保持不腐。

世界上酿酒最早的国家之一,对世界酿酒技术的发展作出了巨大的贡献。一般认为,人类社会进入旧石器时代后期已能打出许多用于获取自然物的石头工具,对于食物的好恶也就有了选择的可能性。据有关史料记载:大约在采集经济时代,那时的农业尚未兴起,野果和蜂蜜则成了可供人类酿酒的理想而又容易得到的原料。我们聪明的祖先在劳动过程中就注意到野果和蜜中含有发酵性的糖分,一旦接触了空气中的霉菌和酵母就会发酵成酒。由于经自然发酵的野果好吃而受到了启发,并产生了极大兴趣,于是他们开始有目的地将野果采摘并贮存起来,让其在适宜条件下自然发酵成酒,这可以说是最原始的,也是最早的酿酒了。

大约在原始社会的末期,人类进入农业社会后,我们的祖先贮存谷物,由于保存的方法原始,条件较差,谷物容易受潮发芽霉变。这些长霉的谷物就成了天然的曲蘖,遇水后便开始发酵成酒。正如原始人用水果酿酒一样,我们的祖先在品尝了由谷物变成酒后很好喝,于是就有目的地利用曲蘖来酿酒,这样谷物酿酒也就应运而生了。甲骨文中,酒写作“凸”,意即粮食与水在缸中发酵后变成了酒。《尚书》记有商王武丁“若作酒醴,尔为曲蘖”之说。汉朝淮南王刘安在其所著的《淮南子》中也认为,谷物酿酒的起源几乎是和农业同时开始的。

远古时期的药酒及滋补酒

从长沙马王堆三号汉墓中出土的一部医方专书,后来被称为《五十二病方》,被认为是公元前3世纪末,秦汉之际的抄本,其中用到酒的药方不下于35个,其中至少有5方可认为是酒剂配方,用以治疗蛇伤,疽,疥瘙等疾病。其中有内服药酒,也有供外用的。《养生方》是马王堆西汉墓中出土帛书之一,其中共有六种药酒的酿造方法,但可惜这些药方文字大都残断,只有“醪利中”较为完整,此方共包括了十道工序。但值得强调的是远古时代的药酒大多数是药物是加入到酿酒原料中一块发酵的。而不是像后世常用的浸渍法。

药酒

治经络不通，病生不仁的「醪酒」，主治色大深的「醒酒」等，均系较早仙药酒记载。

秦汉之际，我国现存最早的中医经典著作《黄帝内经》也对酒在医学上的贡献作了专门论述，其中，《素问·汤液醪醴篇》论述了醪醴与防病治病的关系，在其它篇章中还提及了治膨胀的「鸡矢醴」，

其主要原因可能是远古时代的酒保藏不易，浸渍法容易导致酒的酸败。药物成份尚未溶解充分，酒就变质了。

采用药物与酿酒原料同时发酵，由于发酵时间较长，药物成分可充分溶出。我国医学典籍《黄帝内经》中的《素问·汤液醪醴论》专篇曾指出：“自古圣人之作汤液醪醴，以为备耳”。这就说古人之所以酿造醪酒，是专为药而备用的。

《黄帝内经》中有“左角发酒”，治尸厥，“醪酒”治经络不通，病生不仁。“鸡矢酒”治臌胀。

药酒的形成与发展

酒与医药的结合，是我国医药发展史上的重要创举。古时“酒”写作“酉”，《说文解字》这么解释：“酉，就也，八月黍成，可为耐酒”。“就”意为“成熟”，“黍成”就可做酒（酉），黍，甘平，益气补中。

古时候“围”字从酉（酒），即说明酒与医药的密切关系，所以后世又有“酒为百药之长”的说法。商甲骨文有“皂其酒”，据汉班固解：“皂者，以百草之香郁金香合而酿之为皂”，说明当时即有与中药郁金香合酿而成的郁金香酒。所以说药酒的起源与酒的产生是分不开的，我国现存的最早的药酒方见于1973年发掘的马王堆汉墓出土的《五十二病方》约记载内外用药酒30余首用以治疗疔、蛇伤、疥疮等疾病的药酒方。马王堆汉墓出土的帛书《养生方》、《杂疗方》中，虽多已不完整，但仍可辨认出药酒方（药酒用药），酿制工艺等记述。由此可见，我国的药酒在先秦时期就有了药酒，在中医方剂学上又称为酒剂。所谓药酒，一般是把植物的根、茎、叶、花、果和动物的全体或内脏以及某些矿物质成分按一定比例浸泡在低浓度食用酒精。白酒、黄酒、米酒或葡萄酒中，使药物的有效成分溶解于酒中，经过一定时间后去除渣滓而制成的，也有一些药酒是通过发酵等方法制得的。因为酒有它的自身作用，所以酒与中药材配伍，可以增强药力，既能防治疾病，又可用于病后辅助治疗的一种酒剂。有目的地运用药酒，有意识地将药与酒配合，在我国也已有悠久的历史。

药酒

明代的医药学家在整理继承前人经验的同时，又创制出许多新的药酒方。在明代医学书中，如《普济方》、方贤的《奇效良方》、陈梦雷的《医学全录》、王肯堂的《证治准绳》。李时珍的《本草纲目》等收录了大量的药酒配方，既有前人的传世经典之作，又有当代人的创新之举。

至汉代，随着中药方剂的发展，药酒逐渐成为中药方剂中的一个组成部分，而且针对性和疗效也有了很大提高。在《史记·扁鹊仓公列传》中有“其在肠胃，酒醪之所及也”的记载，表明扁鹊认为用酒醪治疗肠胃疾病的看法，这篇著作中还收录了西汉名医淳于意的25个医案，如用药酒治愈济兆王病“风颺胸满”甯川王美人患“难产症”的验案。东汉，张仲景的《伤寒杂病论》中载“妇人六十二种风，腹中血气刺痛，红蓝花酒主之”，书中除有红蓝花酒、麻黄醇酒汤、括篓薤白白酒外，尚有很多方药均是以酒煎煮，或以酒和水混煎，借酒以加强药效。可见时至汉代，药酒和将酒用于医疗方面已非常丰富和普遍，故班固在《前汉书·食货志》称酒“为百药之长”。

北魏，贾思勰的《齐民要术》，虽为农业专著，但对药酒的酿造方法，特别是对浸药专用酒的制作，从曲的选择到酿造步骤均作了较为详细的说明，在卷七还总结性论述了当时的制曲酿酒技术、经验及原理。《千金翼方》还对药酒的服法提出了要求“凡服药酒，饮得使酒气相接，无得断绝，绝则不达药力，多少皆以知为度，不可全醉及吐，则大损人也。”唐，王焘的《外台秘要》卷三十一“古今诸家酒方”一节中共收录了药酒11方。其中9方为用加药酿制法，同时对酿造的工艺也记述颇详。此外，《千金要方》中还记有用药酒治唐国寺僧允葱患“癫疾失心”的验案。

宋元时期的药酒有了很大发展，药酒的种类和应用范围均有了明显的扩大。仅《太平圣惠方》中就没有药酒专节达6篇之多，连同《圣济总录》、《太平惠民和剂局方》、《三因方》、《本事方》、《济生方》等书中的药酒方，计有药酒方数百种，运用药酒治病的范围也已涉及内科、外科、妇科、五官科等多种疾病，对于药酒的主要功效也有了进一步明确的认识。这一时期药酒发展的一个重要特点就是用于补益强身的养生保健药酒渐多，有些药酒不但具有治病养生的特点，而且口味纯正，成了宫廷御酒。

此外，如明代吴昆的《医方考》载药酒7种，吴基的《扶寿精方》载药酒9种，龚廷贤的《万病回春》和《寿世保元》两书载药酒近40种。明代的民间作坊已有药酒出售，如意仁酒、羊羔酒等，而老百姓自饮自酿的酒中也有不少药酒，如端午节的直蒲酒、中秋节的桂花

药酒

中药药酒，在医药学家的不断努力下，通过继承与提高，发掘与创新，必将有品种更多，质量更好，范围更广的药酒走向市场，走出国门，进入千家万户，造福人民，更好地发挥药酒在医疗和保健事业中的重要作用，为人类的健康事业作出新贡献，为振兴中医事业，使祖国医药进一步发扬光大，都具有十分重要的意义。

酒、重阳节的菊花酒等。至清代，药酒又有了进一步的发展，又创造出许多新的药酒配方。如汪昂的《医方集解》，王孟英的《随息居饮食谱》，吴谦等人的《医宗金鉴》，孙伟的《良用汇集经验神方》和项友清的《同寿录》等等，均记载了不少明清时期新创制的一些药酒配方。清代的药酒，除了用于治疗外，最大的特点就是养生保健药酒较为盛行，尤其是宫廷补益药酒空前兴旺发达。民国时期，由于战乱不断，百业不兴，加之大肆扼杀中医，药酒也难逃厄运，没有取得多大进展。新中国成立后，中医中药事业得到了空前的大发展，作为中医方剂之一的药酒，不仅继承了传统的制作经验，而且采取了现代科学技术的方法，严格了卫生与质量标准，使药酒的生产逐步向标准化和工业化发展，药酒的质量也大大提高。医药学家还对许多传统中药名酒（如五加皮酒、十全大补酒、史国公药酒、龟龄集酒等）的功效、配方进行了大量的实验研究和临床验证，为药酒的应用和提高疗效提供了宝贵依据。同时，在中药药酒的文献整理、研究和不断开发药酒新品种方面都做了不少工作。如在文献整理研究中，近年来也有一些药酒专著出现，如许青峰的《治疗与保健药酒》辑药酒方 146 首，孙文奇的《药酒验方选》载药酒方 361 首，李明哲的《药酒配方 500 例》，陈贵廷等的《百病中医药酒疗法》共载药酒 1364 首。此外，如《中国药典》等国家颁布的书籍中，亦对一些传统中药名酒的配方，制作工艺，质量与卫生要求等作了规定。以上均为中在不断开发研制药酒的新品种和剂型改革方面也取得了很大进展。一是开发新品种。如根据清代宫廷配方研制的“清宫大补酒”，根据宋代名方配以绍兴名水酿成的饮料酒精研制而成的“十全大补酒”，根据古方研制的“金童常乐酒”、“罗汉补酒”等多品种高质量的药酒，不断涌向市场。有的药酒已进入千家万户，走出国门，越来越受到广大人民和患者的欢迎和普遍饮用。二是药酒的制作工艺和剂型改革，也正在朝着节约利用中药材，提高其有效成分的浸出和回收以及方便使用，疗效显著的方向发展。

“酒”系谷类和曲酿而成的流质，其气彪悍，质清，具有治病强身的功效，其作用已如上述。而中药一般多系天然之品，毒副作用少。酒药结合配制的药酒，介于食药之间，有病可以医病，无病可以防病

药酒

浸法确实成为后来的药酒配制的主要方法。

「火暖取温」。尽管这还不是制药酒,当做为一种方法在民间流传,故也可能用于药酒的配制。热

热浸法制药酒的最早记载大概是北魏《齐民要术》中的一例「胡椒酒」,该法把干姜、胡椒末及安石榴汁置入酒中后,健身,古代即用药酒来预防瘟疫流行,如《千金要方》所说:一人饮,一家无疫,一家饮,一里无疫。“随着人们生活水平的不断提高,中药药酒的应用必将更为广泛。

汉代至唐代之前的药酒及滋补酒

采用酒煎煮法和酒浸渍法起码始于汉代。约在汉代成书的《神农本草经》中有如下一段论述:“药性有宜丸者,宜散者,宜水煮者,宜酒渍者”。用酒浸渍,一方面可使药材中的一些药用成分的溶解度提高,另一方面,酒行药势,疗效也可提高。汉代名医张仲景的《金匱要略》一书中,就有多例浸渍法和煎煮法的实例。如“鳖甲煎丸方”,以鳖甲等二十多味药为末,取煨灶下灰一斗,清酒一斛五斗,浸灰,候酒尽一半,着鳖甲于中,煮令泛烂如胶漆,绞取汁,内诸药,煎为丸。还有一例“红蓝花酒方”,也是用酒煎煮药物后供饮用。《金匱要略》中还记载了一些有关饮酒忌宜事项,如“龟肉不可合酒果子食之”,“饮白酒,食生韭,令人病增”,“夏月大醉,汗流,不得冷水洗着身及使扇,即成病”。“醉后勿饱食,发寒冷”。这些实用知识对于保障人们的身体健康起了重要的作用。

南朝齐梁时期的著名本草学家陶弘景,总结了前人采用冷浸法制备药酒的经验,在《本草集经注》中提出了一套冷浸法制药酒的常规:“凡渍药酒,皆须细切,生绢袋盛之,乃入酒密封,随寒暑日数,视其浓烈,便可出,不必待至酒尽也。滓可暴燥微捣,更渍饮之,亦可散服”。这段话注意到了药材的粉碎度,浸渍时间及浸渍时的气温对于浸出速度,浸出效果的影响。并提出了多次浸渍,以充分浸出药材中的有效成分,从而弥补了冷浸法本身的缺陷,如药用成分浸出不彻底,药渣本身吸收酒液而造成的浪费。从这段话可看出在那时药酒的冷浸法已达到了较高的技术水平。

酒不仅用于内服药,还用来作为麻醉剂,传说华佗用的“麻沸散”,就是用酒冲服。华佗发现醉汉治伤时,没有痛苦感,由此得到启发,从而研制出“麻沸散”。

药酒

研究,认为酒中的乙醇,对老年或中、老年人的脑动脉粥样硬化,显示了某种抑制作用。

美国科研人员还对200名有饮酒习惯的人做了调查:每日饮酒不超过相当白酒30g的量,大约可使70%的冠心病病人减少死亡。波兰的科研人员,通过对照尸检,动物实验,临床观察等方法探索

唐宋时期的药酒及滋补酒

唐宋时期,药酒补酒的酿造较为盛行。这一期间的一些医药巨著如《备急千金要方》,《外台秘要》,《太平圣惠方》,《圣济总录》都收录了大量的药酒和补酒的配方和制法。如《备急千金要方》卷七设“酒醴”专节,卷十二设“风虚杂补酒,煎”专节。《千金翼方》卷十六设“诸酒”专节。《外台秘要》卷三十一设“古今诸家酒方”专节。宋代《太平圣惠方》所设的药酒专节多达六处。除了这些专节外,还有大量的散方见于其它章节中。唐宋时期,由于饮酒风气浓厚,社会上酗酒者也渐多,解酒,戒酒似乎也很有必要,故在这些医学著作中,解酒,戒酒方也应运而生。有人统计过,在上述四部书中这方面的药方多达一百多例。

唐宋时期的药酒配方中,用药味数较多的复方药酒所占的比重明显提高,这是当时的显著特点。复方的增多表明药酒制备整体水平的提高。

唐宋时期,药酒的制法有酿造法,冷浸法,热浸法。以前两者为主。《圣济总录》中有多例药酒采用隔水加热的“煮出法”。

元明清时期的药酒和滋补酒

元明清时期,随着经济、文化的进步,医药学有了新的发展。药酒在整理前人经验,创制新配方,发展配制法等方面都取得了新的成就,使药酒的制备,达到了更高的水平。

这一时期,我国已积累了大量医学文献,前人的宝贵经验受到了元明清时期医家的普遍重视,因而,在元明清时期,出版了不少著作,为整理前人的经验做出了重要的贡献。《饮膳正要》是我国的第一部营养学专著。共三卷。天历三年(1330年)刊。

忽思慧为蒙古族营养学家,任宫廷饮膳太医时,将累朝亲侍进用奇珍异馔,汤膏煎造,及诸家本草,名医方术,并日所必用谷肉果

药酒

膨胀,增加浸出过程中的溶解和扩散速度,有利于有效成分的浸出,而且还可以破坏药材中的一些酶类物质,增强药酒的稳定性,因此采用热浸法对于许多药物来说具有更好的浸出的效果,是一种科学方法。

明清时期的药酒在配制方法上,突出表现在热浸法的普遍使用上。适当提高浸渍温度可使植物性药材组织软化,

取其性味补益者,集成一书。书中关于饮酒禁忌的内容,是很有道理的。具有重要的价值。书中的一些补酒,虽没有详细记载,但都是颇为有效的,在《本草纲目》中则有详细记载。

明代伟大的医学家李时珍写成了举世闻名的名著《本草纲目》,共五十二卷,万历六年(1578年)成书。该书集明及历代我国药物学,植物学之大成,广泛涉及食品学,营养学,化学等学科。该书在收集附方时,收集了大量前人和当代人的药酒配方。卷25酒条下,设有“附诸药酒方”的专目,他本着“辑其简要者,以备参考。药品多者,不能尽录”的原则,辑药酒69种。除此之外,《本草纲目》在各药条目的附方中,也往往附有药酒配方,内容丰富,据有人统计《本草纲目》中共计药酒方约为200多种。这些配方极大多数是便方,具有用药少,简便易行的特点。《遵生八笺》是明代高濂所著的养生食疗专著,共十九卷,约成书于万历十九年(1591年)全书40多万字,分为八笺,以去病延年为中心,涉及医药气功,饮馔食疗,文学艺术等。其中的《饮馔服食笺》共有三卷,收酿造类内容17条。酿造类中的碧香酒,地黄酒,羊羔酒等,均为宋代以来的名酒。其中一些是极有价值的滋补酒。

明代朱等人的《普济方》,方贤的《奇效良方》,王肯堂的《证治准绳》等著作中辑录了大量前人的药酒配方。明清时期也是药酒新配方不断涌现的时期。明代吴的《扶寿精方》,龚庭贤的《万病回春》,《寿世保元》,清代孙伟的《良朋汇集经验神方》,陶承熹的《惠直堂经验方》,项友清的《同寿录》,王孟英的《随息居饮食谱》等都记载着不同时期出现的新方。这些新方有两个值得提出的特点:

1. 补益性药酒显著增多。明代吴的《扶寿精方》药酒门载药酒方9首,方虽不多,但集方极精,其中有著名的“延龄聚宝酒”,史国公药酒等。在《万病回春》和《寿世保元》两书中,记载药酒近40种,补益为主的药酒占有显著地位,像“八珍酒”,扶衰仙凤酒,长生固本酒,延寿酒,延寿瓮头春酒,长春酒,红颜酒等都是配伍较好的补益性药酒,有较大的影响。吴,龚二氏辑录的药酒方,对于明清时期的补益性药酒的繁荣起了积极的作用。在前面所列的清代书目中,也

药酒

酒,因此不易区别,给应用和分类带来困难。为此,我们对药酒的命名作了必要的改动。改动的原则如下。

40 这本书原来收集到,以虎骨酒命名者,就有33方,其中单味8方、复方25方。复方中药味数最多者达40余味,最少者仅2味,它们的组成相差很大,功效显然也有所区别。但是,都用同一个名称即虎骨

记载着数目可观的补益性酒,其中的桂圆菊酒,延寿获嗣酒,参茸酒,养神酒,健步酒等都是较好的补益性药酒。与明清以前的药酒相比,这一时期可说是补益药酒繁荣的时期。

2. 养慎用性热燥热之药。唐宋时期的药酒,常用一些温热燥烈的药物,象乌头,附子,肉桂,干姜等。这样的药物如果滥用,往往会伤及阴血。金元时期我国医学界学术争鸣十分活跃,滥用温燥药的风气受到许多著名医家的批评。这对明清时期的医学有深刻的影响。故明清的很多药酒配方采用平和的药物以及补阴养阴药物组成,这样就可以适用于不同病情和机体状况,使药酒可以在更广泛的领域中发挥作用。明清时期还出现了一批方论专书,作者着重研究用药组方的规律,结合优秀方剂,从理论上阐述用药道理和配伍规律,像明代吴昆的《医方考》,清代汪昂的《医方集解》。《医方考》一书中就论述了七种药酒配方的组方用药的道理和主治功效,其中包括虎骨酒,史国公酒,枸杞酒,红花酒,猪膏酒等。这对于促进药酒配方的研究,指导正确使用起到了一定的作用。

药酒的特点

中国药酒的应用延绵数千年,有不少宝贵的经验和方剂已失传,但人们对药酒的应用至今不衰,这是与药酒特殊功效分不开的。

1. 药酒本身就是一种可口的饮料。一杯口味醇正,香气浓郁的药酒,既没有古人所讲“良药苦口”的烦恼,也没有现代打针补液痛苦,给人们带来的是一种佳酿美酒的享受,所以人们乐意接受。

2. 药酒是一种加入中药的酒,而酒本身就有一定的保健作用,它能促进人体胃肠分泌,帮助消化吸收,增强血液循环,促进组织代谢,增加细胞活力。所以,中医认为其性热,走而不守,既有调和气血,贯通络脉之功,又有振阳除寒,祛湿散风之效,故《汉书·食货志》赞之为“百药之长”。

一些美国科研人员经实验认为,适量摄入乙醇(酒精),可增加血液中高密度脂蛋白,减少低密度脂蛋白。低密度脂蛋白是动脉粥