

537
7-2

中药炮制 介绍之二

中国药材公司天津市公司編

（一九五）

目 錄

21. 制蟾酥	1
22. 制三棱	1
23. 制芫花	1
24. 制紫石英	1
25. 制莖肉	1
26. 制酒黃芩	1
27. 制虎骨	1
28. 制馬前子	1
29. 制小茴香	2
30. 制牡蛎	2
31. 制枳壳	2
32. 制和艾炭	2
33. 制干姜炭	2
34. 鹽制厚朴	2
35. 薑炒黃連	3
36. 薑炒竹茹	3
37. 蒸萊菔	3
38. 米泔水炒蒼朮	3
39. 制淫羊藿	3
40. 制淡豆豉	3
41. 制黃豆卷	4
42. 制商陸	4
43. 制赤石脂	4
44. 制甘遂	4
45. 制旋覆	4
46. 制水蛭虫	4

47. 生杏仁和清炒杏仁	4
48. 制玉果	5
49. 制补骨脂	5
50. 制乳香	5
51. 制五灵脂	5
52. 制莪术	5
53. 醋制香附	5
54. 制元胡	5
55. 酒制川拣子 (即金铃子)	5
56. 酒炒白芍	5
57. 酒制花鹿茸	6
58. 酒炒黄柏	6
59. 炒益智仁	6
60. 炒制白茯苓	6
61. 炒桔核	6
62. 飞 (煅) 月石	6
63. 清煅类品种	6
64. 清炒类品种	6
65. 麸炒类品种	7
66. 煅炭类品种	7
67. 炒炭类品种	7
68. 薑汁炒栀子	7
60. 制清半夏	7
70. 甘草炙远志	7

天津市中药炮制介绍

(十) 制蟾酥

将原蟾酥砸碎放在磁盆内，每斤用白酒 2 斤浸泡，待发至稠膏状，晒干研为细粉待用。

(十一) 制三棱

三棱入药多用醋制，每斤应用醋半斤，再加以适当清水，在锅内煮透，至全部原汤吸收为止，晒干待用。

(十二) 制芫花

取芫花和醋各一斤拌匀闷透，再放入锅内用文火微炒，凉干待用。

(十三) 制紫石英

先将紫石英装入铁线内，置于炉火中煨透，每斤用醋六两，将煨透紫石英倒入，如吸收未尽，再上锅炸之，待醋尽即成，此制法即谓煨透醋淬。

制白石英、禹粮石与此法同。

(十四) 制芫肉

芫肉应先去核，每 10 斤净皮用黄酒一斤八两拌匀闷透，放在筛笼内笼熟，晒干待用。

(十五) 制酒黄芩

每 10 斤用黄酒一斤拌匀，微闷，用文火微炒，凉干待用。酒大黄、酒当归制法与此同。

(十六) 制虎骨

先取麻油适量，在锅内加热微沸（用文火）将虎骨放入炸之，待骨色呈微黄时取出剔除筋肉，砸碎，去骨髓待用。

(十七) 制马前子

将马前子和沙子同放入锅内，文火加热，用铁铲不停翻动，

待焦炭即行出锅，筛去沙子，用刷子将毛刷净待用。

(二) 制小茴香

先将小茴香去杂质土末，每 10 斤用盐一斤，将盐加适当清水化开，用喷嘴管喷洒到小茴香均匀，置铁锅内用文火微炒，略焦起出，摊冷后待用。

(三) 制杜枋

杜枋多用清煨，先将杜枋洗净泥土，放入炉火内，煨透后，摊冷待用。

龙骨、瓦楞子、石膏等煨法相同。

(四) 制枳壳

枳壳常用麸炒，亦多生用，但均应去瓤，麸炒法，每斤枳壳用麸子一斤，先将铁锅放炉火上烧热，再将麸子撒入锅内即起烟，速将枳壳倒入拌匀，旋即倒出筛去麸末待用，炒枳壳虽简单，但手法须熟练要眼快手紧，如迟钝缓慢，则枳壳呈焦黑色不黄亮（炒枳实法相同）。

(五) 制柏艾炭

柏艾一般内服以炒炭为多（亦有生用），外用则生药为多，将柏艾挑去杂质，放在铁锅内，用文火炒之，至炒透全黑为止，应注意勿使猛火，以免烧着成灰。

（各种炒炭类如地榆炭、侧柏炭等均相同。）

(六) 制干姜炭

制炭法一般有二种，一种是炒炭，即是上法，一种是煨炭，例如煨干姜炭法，将干姜置于铁锅内，上面用器覆盖，放在炉火上，用文火煨之，亦须经常上下翻动，待煨至内外皆黑为止，亦应注意燃烧，以防成灰。

（各种煨炭类如生地炭、藕节炭等均相同。）

(七) 薑制厚朴

厚朴有小毒，需公配制注明須用薑制，將厚朴先刮去粗皮，（厚朴在产地多呈筒捲狀，可先用水浸泡，待軟攤開，壓平晒干，即用力刮削粗皮）淨貨10斤用生薑1斤（搗碎）將厚朴放入鍋內，加以適當清水，將薑放入，上用重物壓之，以免浮起，生火加熱煮開，再用文火呈輕沸狀態的一天則不加燃料，隨其餘炭及藥量燉一夜，次日其大部份湯汁均已吸收去薑渣，晾至適當程度，切片后，晒干待用。

（三）薑炒黃連

每斤黃連用鮮薑一刃，先將鮮薑搗汁盛入噴嘴壺內，再把黃連放在鐵鍋內，置爐火上炒之，炒至色微黑，將鮮薑汁噴勻，微炒即成。

（三）薑炒竹茹

每10斤竹茹用鮮薑1斤，炒法與黃連相同。

（三）薑炒萸萸

每斤萸萸用甘草一刃，先將甘草泡湯，取其湯水，再將萸萸置鐵鍋內炒之，待炒熱，噴以甘草水，再微炒即成。

（三）米泔水炒蒼朮

取米泔水適量將蒼朮放入浸泡，待透取出，微炒至水份炒干即成。

（三）制淫羊藿

先將淫羊藿排除雜質，每斤用軍油一刃同入鐵鍋內，加熱微炒即成。

（四）制淡豆豉

每黑小豆100斤用羌活、連翹、桔梗各七刃五錢，白芍、川芎、赤芍、柴胡、防風各五刃，黃芩、花粉、元參、葛根、青葉、大力子、竹葉各十兩，甘草2刃五錢熬湯去渣，再將湯汁煮黑小豆，至煮透煮熟為止，一般以湯盡豆熟，但黑豆不宜

裂开，因而湯量須适当掌握。将黑豆倒出，用青蒿五斤，一层青蒿，一层黑豆，铺紧于罐内，趁热盖好，待其发毛，取出晒干，除去青蒿即成。

(一般以夏季制造为宜)

(三) 制黄豆卷

将黑大豆用清水淘洗去泥土，放去水湿肉，每日洒水1-2次，使其生出小芽，烘干即成。

(四) 制商陆

先将商陆洗净泥土，每斤用醋一斤，放入锅内同煮，待煮透后，取出晒干待用。

(五) 制赤石脂

先将赤石脂碾粉，每斤用醋12两拌匀，作成饼状，放在火内煨之，待煨透取出，冷待后待用。

(六) 制甘遂

先将甘遂洗净泥土，每斤用醋一斤，同置锅内大火煮透，晒干待用。

(七) 制茯苓

津市习惯一般多採用甜大芸(市場通称大芸)，每10斤用黄酒3斤拌匀吸透，再入笼屉蒸透，晒干待用。

(八) 制水蛭虫

将水蛭虫和沙子同入铁锅内，置炉火烫炒，微焦后取出，去沙子待用。

(九) 生杏仁和清炒杏仁

将杏仁用沸水泡过，待湿，用手捏去外皮，晒干后剥去皮，即生杏仁，再将生杏仁放入铁锅内，文火清炒，待微焦即炒杏仁。

(桃仁制法与此相同)

(四) 制玉果

先用滑石粉放入铁锅内烧之微热，即将玉果倒入烫之，并用铁铲翻动，使玉果油外溢受滑石粉吸收，至玉果略鼓即起出，筛去滑石粉，待冷即成。

(五) 制补骨脂

每十斤补骨脂用盐一斤，将盐水化开，喷匀，微炒即成。

(五) 制乳香

将乳香先去净杂质，每10斤用醋1斤拌匀，置锅内炒化，倒出冷凝后待用。

(制没药与此法相同)

(五) 制五灵脂

先将五灵脂去净杂质，每10斤用醋1斤拌匀，微炒即成。

(五) 制炭术

先将炭术洗净泥土，每10斤用醋5斤并加以适当清水，同入锅内煮之，一般以炭术在锅内醋水没顶为度，用文火保持沸点煮至中心透为止，晾至适当程度，切片晾干待用。

(五) 醋炙香附

先将香附除去外毛，每10斤用醋2斤拌匀放入缸内闷透（香附事先晒之极干，使闷时吸醋力强），然后再微炒略焦即成。

(五) 制元胡

取元胡10斤晒干，用醋2斤同拌匀吸透，文火微炒即成。

(五) 酒制川拣子（即金铃子）

先将川拣子切成两片，每10斤用黄酒2斤拌匀吸透，放入笼屉蒸透为止，晒干即成。

(五) 酒炒白芍

取原片白芍10斤，用黄酒一斤拌匀吸入，微炒呈深黄色

即成。

(五) 酒制花鹿茸

将鹿茸盆盘刮开，灌入黄酒吸收至透，用酒精灯燎去外部细毛，再将细毛刮净，切片阴干即成。

(六) 酒炒黄柏

取黄柏10斤，用黄酒10斤喷匀吸收，文火微炒即成。

(注：黄柏有些地区习惯用盐水炒。)

(七) 炒益智仁

先将益智仁清炒至黑串去皮，每10斤用盐1斤，将盐 and 适量水化开，喷匀再微炒待用。

(八) 炒刺白蒺藜

先将蒺藜串去皮刺，每10斤用盐1斤，将盐和水化开，喷匀微炒。

(九) 炒桔核

每10斤用盐1斤，将盐和水化开，喷匀微炒。

(炒车前子同。)

(十) 飞(煨)月石

月石如内服或嗽口均宜生用，将月石放在磁钵内研碎，再用清水加入研之，研之极细，呈糊状，再置阳光下晒干待用。外科宜煨用，放入炉火内煨呈暗白色即成。

(十一) 清煨类品种

如礞石、花石、蛤壳、寒水石、海浮石、龙齿、珊瑚壳

-----均以放在炉火内煨透为止。

(生用者不煨。)

(十二) 清炒类品种

如莱仁、槐角、牛蒡子、僵蚕、扁豆-----均以用适当温度，在锅内清炒微焦，炒均匀为止。

(生用者不炒。)

(釜) 麸炒类品种

如白术、青实、苡米-----均先将铁锅用猛火加热，再将麸子撒入，随即冒烟，即将药倒入，迅速略拌，倒出筛去焦麸，凉冷即成。

(生用者不炒。)

(釜) 煨炭类品种

如干漆、陈棕、莲房、藕节、生熟地-----均以文火煨至内外皆黑为度。

(生用者不煨。)

(釜) 炒炭类品种

如菊花、银花、侧柏、山楂-----均以炒至内外皆黑避免过火成炭为止。

(生用者不炒。)

(釜) 薑汁炒栀子

每10斤用鲜薑8两，将薑熬水取汁，随炒随喷，炒完薑汁即成。

(釜) 制清半夏

先将半夏用清水浸泡七天，每天换水二次，然后加白礬、鲜薑同淹。夏季每斤半夏用白礬四两，鲜薑二两，春秋每斤半夏用白礬，鲜薑二两，冬季防冻尽量避免制做，这样在缸内加水没顶同淹七天，取出再用清水漂洗七天，每天换水二次，再捞出置锅内，用原来鲜薑同煮至半夏内无白心，取出晒干，捣碎用。

制天南星相同，制苍半夏亦相雷同，仅在煮时不用原来鲜薑，另加新鲜薑。(份相同二两)

(釜) 甘草炙远志

每斤远志用甘草一两，先将甘草加水煮沸，再将远志倒入，略炒吸水，晒干待用。