

盱江 張三錫 纂

金壇 王肯堂 校

龍骨近世方法但煨赤為粉亦有生用者事林

廣記云用酒浸一宿焙乾研粉水飛三度用

急用以酒煮焙乾每斤用黑豆一斗蒸一伏時

晒乾用否則着人腸胃晚年作熱也

氣味甘平無毒

發明 澀可去脫故成氏云龍骨收斂浮越之正氣固大腸而鎮驚又主帶脈爲病

龍齒同龍骨酥炙

氣味澀涼無毒

發明 龍者東方之神故其骨與角齒皆主肝癰
許叔微云肝藏魂能化故魂遊不定者治之
以龍骨齒卽此義也

龍角修治同前

氣味甘平無毒

發明骨齒醫家常用魚則稀使惟深師五邪左
用之云無角用齒而千金治心病有角齒同用
者

龍涎、龍涎沫可制香

鱖魚

甲修治時珍方用或炮或燒或酥炙醋炙童使

炙或油煎土炒蛤粉炒當各隨本方未有生用

者仍以尾甲更勝

氣味鹹微寒有毒

發明穿山甲入厥陰陽明經古方鮮用近世風

瘰癧科通經下乳用為要藥蓋此物穴山而居

寓水而食出陰入陽能竅經絡達於病所故也

按劉伯溫多能鄙事云凡油籠滲漏剥穿山甲

裏面肉層投入自至漏處補住又永州記云此

物不可於堤岸殺之恐血入土則堤岸滲漏觀

此二說使山可使穿堤可使漏而又能至滲處

其性走氣可知矣諺云穿山甲王不留婦人食

鱖魚

了乳長流亦言其迅速也李仲南言其性專行
散中病卽止不可過服又按德生堂經驗方云
凡風濕冷痺之瘳因水濕所致淨身上下強直
不能屈伸痛不可忍者于五積散加穿山甲七
片看病在左右手足或臂脇疼痛處卽于鯨鯉
身上取甲炮熟同全蠍炒十一個葱薑同水煎
入無灰酒一匙熱服取汗避風甚良

蛤蚧

修治凡用須炙令黃色熟搗口含少許奔走不

喘息者爲真宜在散中用

氣味鹹平有小毒

發明

宗奭曰

補肺虛勞嗽有功

時珍曰

昔人言補可

去弱人參羊肉之屬蛤蚧補肺氣定喘止渴功

同人參益陰血助精扶羸功同羊肉近世治勞

損痿弱許叔微治消渴皆用之俱取其滋補也

劉純云氣液衰陰血竭者宜用定喘止嗽莫佳

於此

蛇蛻

修治今人用蛇蛻先以皂筴水洗淨纏竹上或酒或醋或蜜湯炙黃用或燒存性或鹽泥固煨各隨方法

氣味鹹甘平無毒火熬之良

發明

宗奭曰

蛇蛻從口退出眼睛亦退今眼藥及

去翳膜用之取此義也

時珍曰

入藥有四義一能

辟惡取其變化性靈也故治邪僻鬼魅蠱瘡諸

疾二能去風取其屬巽性竄也故治驚癇癩駁

喉舌諸疾三能殺蟲故治惡瘡痔漏疥癬諸疾

用其毒也。四有蛻義，故治翳膜胎產皮膚諸疾。會義從類也。

蝮蛇

膽道地真膽狹長通黑，皮膜極薄，舐之甜苦磨以注水，卽沉而不散。

氣味甘苦寒，有小毒。

發明蝮稟已土之氣，其膽受甲乙風木，故其味苦。中有甘，所主皆厥陰大陰也。似能明目涼血。

除痺殺蟲。

白花蛇

修治

日頌

頭尾各三寸有大毒不可用只用中段

乾者以酒浸去皮骨炙過收之則不蛀其骨刺

須遠去之傷人毒與生者同也

宗奭

凡用去頭

尾換酒浸三日火灸去盡皮骨此物甚毒不可

不防

時珍

黔蛇長大故頭尾可去一尺斬蛇止

可頭尾各去三寸亦有月頭尾者大蛇一條

只得淨肉四兩而已久

蛀惟取肉密封藏

之十年亦不壞也按聖濟錄云凡用花蛇春

秋酒浸三宿夏一冬五取出炭火焙乾如此三
次以砂瓶盛埋地中一宿出火氣去皮骨取肉
用

肉氣味甘鹹温有毒

發明蛇性竄能引藥至于有風疾處故能治風
其風善行數變蛇亦善行數蛻而花蛇又食石
南所以能透骨搜風截驚定搐為風痺驚搐癩
癰惡瘡要藥取其內走臟腑外徹皮膚無處不
到也凡服蛇酒藥切忌見風

烏蛇

肉氣味甘平無毒

〔主治〕諸風頑痺皮膚不仁風瘙癢疹疥癬熱毒
風皮肌生癩眉髭脫落癩疥等瘡功與白花蛇
同而性善無毒

鯉魚

肉氣味甘平無毒按丹溪朱氏言諸魚在水無
一息之停皆能動風動火不獨鯉魚也曰洗鯉脊
上兩筋及黑血有毒溪澗中者毒在腦俱不可

食凡炙鯉魚不可使煙入目損目光三日內有
驗也天行病後下痢及宿癥俱不可食服天門
冬朱砂人不可食不可合犬肉及葵菜食

發明鯉乃陰中之陽其功長于利小便故能消
腫脹黃疸脚氣喘嗽濕熱之病作膾則性溫故
能去痰結冷氣之病燒之則從火化故能發散
風寒平肺通乳解一胃及腫毒之邪按劉河間
云鯉之治水驚之利水所謂因其氣相感也

脂氣味苦寒無毒

發明東方青色入通肝膽開竅於目蓋取此義
其治喉痺骨鯁則涌泄係乎酸苦之義也

石首魚

鮫魚鮫能養人人恒想之故字從養羅願曰諸
魚鱗乾皆爲鮫其美不及石首故獨得專稱以
白者爲佳

遠地生宋南海中其形如白魚扁身弱骨細鱗
黃色如金首有白石二枚瑩潔如玉至秋化爲

冠鳧卽野鴨有冠者也腹中白鯨可作膠臨海
物志云小者名踏水其次名春來田九成遊覽
志云每歲四月來自海洋綿亘數里其聲如雷
海人以竹筒探水底聞其聲乃下網截流取之
潑以淡水皆圍圍無力初水來者甚佳二水三
水來者魚漸小而味漸減矣

肉氣味甘平無毒合毒作美開胃益氣

發明按陸菽園雜記云瘧疾最忌油膩生冷雜
曰鰲宜食此說與本草主下劑相合善鰲飲

水而性不熱、且無脂不膩、故無熱中之患、而消食理腸胃也。

鰻魚

氣味甘平無毒。

肉開胃暖中、作鱻尤良、鰻治瘧疾、以一寸入七寶飲、酒水各一半煎露一夜服。

鱈魚

肉氣味甘溫無毒。

發明 發疥不可多食、助火動癢發疾。

鮭魚

肉氣味甘平無毒

王治補虛勞蒸下油以瓶盛土中埋取塗湯火傷甚効

嘉魚

肉氣味甘温無毒

道地出四川丙穴杜工部詩魚知丙穴由來美

主治食之令人肥健能澤煮食治腎虛消渴勞

瘦虛損

發明此魚食乳水功用同乳能久食之力強人乳有似英鷄

鱒魚

肉氣味甘溫無毒

發明諸魚屬火獨鯽屬土有調胃實腸之功若多食亦能動火

鱒魚

肉氣味甘溫無毒

主治調胃氣利五臟和芥食之能助肺氣去胃