

清・丁其譽 撰

壽世秘典



壽世秘典・書影

血血淋崩中產後惡血損傷敗血

綱目

發明

戴原禮證治要訣云荷葉服之令人瘦劣故單服可以消陽水浮腫之氣

藕

白花藕大而孔扁者生食味甘煮食不美紅花及野藕生食味澀蒸者則佳

氣味甘平無毒王止渴除煩解熱開胃消食散瘀
血解酒毒蟹毒生食治霍亂後虛渴蒸食補五臟
實下焦同蜜食令腹臟肥不生諸蟲久食令人心

懽

發明

孟詵曰產後忌生冷物獨藕不同生冷者爲能破血也煮忌燂燂

底本版框規格：長198mm×寬142mm

壽世秘典・解題

清·丁其譽撰。成書於清初。

丁其譽，字蜚公。江蘇如皋人。

此書序中解釋『類物』爲『既補衛生，兼資格物爲類物』。其內容分爲水、穀、菜、菓、鱗、介、禽、獸、味九部，共記述了四百味既可做爲飲食，又具療病保養作用的食物。各食物下分大小字記其性味、功能主治，並發明諸項。各條下多有出處。

今據清初顧吉堂刻本影印。

（王咪咪）

壽世秘典・總目

卷三

類物小序	三七六
典目	三七六
類物	

卷四

水部	三七八
穀部	三八四
菜部	三九七
果部（附花木）	四二七
鱗部	四六七
介部	四八七
禽部（附珍禽）	五〇二
獸部（附野獸）	五一八
味部	五五一

壽世秘典卷三

類物小序

記云莫不飲食鮮能知味非喻言也周禮內則膳
膏所用必順五行衰旺之序養身莫切於斯蓋其
慎哉近世拂經自饕餮藥弗顧良可憫也敬奉精
細不厭之旨凡物類之有關於日用飲食者悉爲
考訂無驗不書非典弗錄旣補衛生兼資格物爲
類物

天柱丁其譽識

壽世秘典

卷三 小序

一 順吉堂

典目

水部

穀部

菜部

果部

鱗部

介部

禽部

獸部

味部

壽世秘典卷三

類物

水部

天水

氣味甘微寒無毒主治心病鬼疰狂邪惡毒

立春雨水宜煎發散及補中益氣藥

發明

虞搏醫學正傳云立春節雨水其性是春升生發之氣故可以煎中氣不足清氣不升之藥古方婦人無子是日夫婦各飲一杯是房有孕亦取其資始發育萬物之義也

壽世秘典

卷三 類物

頤吉堂

梅雨水主洗瘡疥滅癰痕入醬易熟露衣便腐黑

澗垢如灰汁有異他水以梅葉湯洗之乃脫

發明

李時珍曰梅雨或作微雨言其濡衣及物皆生黑黴也茲種後逢壬爲人梅小暑後逢壬爲出梅又以三月爲迎梅雨五月爲送梅雨此皆淫熱之氣抑遏熏蒸之爲霖雨人受其氣則生病物受其氣則生微故此水不可烹酒醋烹園蔬草云雨水初時未可就用須置甕久俟其蟲出飛去則色味俱佳香氣轉盛不似山泉久則味變也春雨味更鮮厚亦不專取梅雨唯俟久雨向急瀉中先以缸承之月餘移甕中三月取烹則佳半年尤佳四時皆可用此法

雹

音駭

氣味鹹冷有毒食之患疫疾風顛之證

發明程子曰苞者陰陽相搏之氣盜沴氣也五雷甲之內寒凍生水爲雷所發飛走墮落大者如斗升小者如萍流或云雹者砲也中物如砲也

夏水

氣味甘大寒無毒解煩渴消暑毒亦解燒酒毒

發明陳藏器曰夏暑盛熱食水與氣候相反便不用水止可隱臥飲食令氣涼爾不可恣食雖當時暫快久皆成疾也李時珍云傷寒陽毒熱盛昏迷者以水一塊置于臍中良

秋露

氣味甘平無毒主治清金降火解胸膈諸熱明目

毒世秘典

卷三 藥物

二 順吉堂

止渴

發明李時珍曰秋露造酒最清冽名秋露白在百草頭上者愈百疾止消渴令人悅澤八月朔日收取磨墨點太陽穴止頭痛點背脊穴治勞瘵謂之天灸百花上露令人好顏色相葉上露菖蒲上露並能明目且旦洗之韭葉上露去白蟲風凌霄花上露入目損目並園廬草云露者陰之液夜氣着物而潤澤故日未出時方有能滋養萬卉隨時氣之生發及附物之美惡而易其性者病有聚明多汗久治不効者取此爲露隨其生殺美惡性氣之當者用之

臘雪

氣味甘冷無毒主治解一切毒及天行時疫小兒熱癩狂啼大人丹石發動酒後暴熱黃疸洗目退

赤捧瘍亦良○宜煎傷寒火喝之藥

發明

李時珍曰冬至後第三戌為臘臘前三雪大熱疾時疫及痘疹瘧毒等瘡造酒醋下薑味甘可久以浸鮮肉則暑月不敗以浸五谷百果花蔬腫

自耐旱不生蟲酒几席間則蠅自去治六畜瘡疫諸病皆效

流水

氣味甘平無毒主治蕩滌邪穢煎煮湯藥

發明

李時珍曰流水者大而江河小而溪澗皆流濁而溪澗之水流復有不同焉觀河水流水之魚與清水止水之魚性色迥別洋劍染帛色各不同煮粥烹茶味亦有異其入藥豈可無辨用流水置大盆中以杓高揚萬遇有沸珠相逐乃取煎藥謂

壽世秘典

卷三

類物

三

顧吉堂

之甘獨水蓋水性本鹹而體重揚之則甘而輕取其不助腎氣而益脾胃也醫學正傳云甘爛水甘溫而性柔故烹傷寒陰證等藥用之流水性順而下流故治下焦腰膝之證及通利大小便之藥用之急流水湍上峻急之水其性急速而下達故通二便風痺之藥用之逆流之水潤爛之水其性逆而倒上故發吐痰飲之藥用之也黃承吳云脾胃弱入宜飲河水得土氣乃佳不宜又飲山泉氣寒傷

井水

氣味甘平無毒主治熱痢熱淋小便赤澀却邪調

中下熱氣解砒石烏喙燒酒煤炭毒治熱悶昏瞢

煩渴又解閉口椒毒下魚骨哽

山岩泉水

發明汪穎曰井水新汲療病利人乎旦第一汲為
來者為上有從近處江湖滲來者次之其城市
溝渠污水雜入者成鹵用須煎淡停頓一時候
澄清乃用之否則氣味俱惡不堪入藥食茶酒也
雨後水渾濁須插桃杏仁投入水中攪勻澄之李
時珍曰凡井以黑鉛為底能清水散結人飲之無
疾古東阿縣也古說濟水伏流地中東阿亦濟水
所經取井水煮膠謂之阿膠其性越下清而且重
用攪濁水則清故能下腸疏痰止吐又青州范公
泉亦濟水所注用造白丸子利膈化痰水性之不
此同如

氣味甘平無毒主治去熱淋及暑痢下熱氣利小

便

壽世秘典

卷三 類物

四

願吉堂

發明李時珍曰此山岩上石間所出泉流為溪澗

為良其山有黑土毒石惡草者不可用陸羽云凡
瀑湧湍急之水飲之令人有頸疾有流遠者遠則
味薄有不流者食之有害博物典彙云山岩之民
多瘰癧由于飲泉之不潔者一云兩山夾水其人

多瘰癧流水有
聲其人多瘰

溫泉氣味辛熱有毒切不可飲主治諸風頑痺手
足不遂疥癬風癘諸疾浴之可除體虛者不宜輕

入

發明溫泉有處甚多胡仲漁隱叢語云湯泉多作
硫磺氣因下有硫黃故令水熱浴之則襲人

肌膚惟新安黃山是朱砂泉春時水即微紅色可

煮者長安麗山是礬石泉不甚作氣朱砂泉雖紅

石處亦有湯泉浴之有毒

地漿陶弘景云此掘黃土地作坑深三尺以新汲水

沃入攪濁少頃取清用之故日地漿亦日土漿

氣寒無毒至治中毒煩悶解一切魚肉果菜藥物

諸菌毒療霍亂及中暈卒死者飲之効

發明陶弘景曰楓樹上苗食之

令入啖不休飲此水即解

鹵水陳藏器曰此乃鹽初熟槽中瀝下黑汁

氣味鹹苦有毒至治蝕齧疥癬癢疾蟲咬消痰磨

積塊洗滌垢膩及馬牛爲蟲蝕毒蟲入肉生子

百沸湯

壽世秘典卷三類物五願吉堂

氣味甘平無毒至治助陽氣行經絡

發明汪穎云熱湯須百沸者佳若半沸者飲之作

個人勿以熱湯濯之能脫指甲銅瓶煎湯飲損人

聲音冠宗爽曰熱湯能通絡患風冷氣痺人以

湯淋脚至膝上厚覆取汗周身而愈李時珍曰朱

真入靈驗篇云有人患風疾數年掘坑令坐坑內

解衣以熱湯淋之良久以草蓋之汗出而愈此亦

通經絡之法也時珍常推此意治寒濕加艾煎湯

治風虛加五加煎湯

淋洗覺効更速也

陰陽水李時珍日以新汲水百沸湯合一盞

和勻故日生熱湯今人謂之陰陽水

氣味甘鹹無毒至治調中消食凡痰瘧及宿食毒

惡之物臚脹欲作霍亂者以鹽投中飲之令吐盡

痰食便愈

發明 李時珍曰上焦主納中焦腐化下焦主出三焦通利陰陽調和升降周流則臟腑暢達一

失其道二氣滯亂濁陰不降清陽不升故發爲霍亂嘔吐之病不能納食及藥危甚者先飲生熟湯數口卽定分其陰陽使得其平也陳藏器曰凡人

大醉及食瓜果過度以生熟湯浸身則湯皆爲酒及瓜果

氣味

蘆水

李時珍曰此乃作黃蘆菜水也

氣味酸鹹無毒主治吐諸痰飲宿食

漿水

陳嘉謨曰炊粟米或倉米熬投冷水中浸五六日味酸生白花色類漿故名漿水又名酸漿若

尋世秘典

卷三 類物

六

顧吉堂

浸至敗者害人

氣味甘酸微溫無毒主治調中引氣宣和強力通

關開胃止煩渴霍亂洩利消宿食利小便宜作粥

薄暮暖之解煩去睡調理腑臟

發明 朱震亨曰漿水性涼善走故解煩渴而化滯

婦勿食令兒骨瘦

屋漏水

氣味辛苦有毒主治洗犬咬瘡塗眈目傳丹毒滴

肺肉飲食中食之成癥瘕生惡瘡○簷下雨滴菜

亦有毒不可食

瓶內插花水

氣味辛苦有毒飲之殺人臘梅尤甚

發明

宋汪待舉治處州有郡民宴客者客醉臥空宅中夜半酒渴索水不得取水甌水飲之次早啟戶客死矣客家訟于官待舉寔宅中所有物惟甌殘早蓮而已待舉以其水飲囚果死郡民屋有伏蛇遺毒于水客飲而死凡事不可不謹如此

穀部

稷

稷卽稌也南人承北音呼稷爲稌謂其米可供祭也禮記祭宗廟稷曰明粢爾雅云稌稷也羅願云

壽世秘典

卷三 類例

七

稷吉堂

稷稌稌皆一物今人呼其米爲黃米其苗與黍同類先諸米熟疎爽香美故取以供祭祀然稷病疾只堪作飯不粘其味淡李時珍曰稷與黍一類二種也粘者爲黍不粘者爲稷稷可作飯黍可釀酒猶稻之有梗與糯也

氣味甘寒無毒主解熱壓丹石毒作飯食安中利

胃宜脾涼血解暑

黍

黍乃稷之粘者亦有赤白黃黑數種其苗色亦然黍可釀酒供祭祀之用詩云秬秠一卣是矣赤黍曰稷白黍曰芑黑黍曰秬一稗二米

日經以菰葉果成稷食謂之角黍

氣味甘溫無毒主益氣補中多食閉氣作煩熱昏

五臟令人多睡緩人筋骨小兒久食足不能行

發明

李時珍曰黍米至益氣最粘滯與糯米同性

緩筋骨也食療本草謂其性寒非矣不可合蜜及

蜀黍

此亦黍稷之類其莖高大狀似蘆荻而內實葉

之蜀黍亦有二種粘者可和糯秫釀酒作餌不粘

者可以作糕煮粥今以祭祀用以代稷者誤矣其

穀殼浸水色紅可以紅酒博

黍米功同

玉蜀黍

俗名玉蘆稂其子類穎撰黃白色可煉炒

壽世秘典

卷三 穀部

食之妙拆白花如妙折糯穀之狀

顧吉堂

氣味甘平無毒主調中開胃

梁

梁者良也米粒長大皆

李時珍曰梁即粟也考之周禮九穀六穀之名有

梁無粟可知矣自漢以後始以大而毛長者為梁

細而毛短者為粟今則通呼為粟而梁之名反隱

矣今世俗稱梁中之大穗長芒粗粒而有紅毛白

毛黃之品者即梁也黃

氣味甘平無毒至益氣和中止洩利小便除煩熱

發明 寇宗奭曰青梁白梁性皆微涼獨黃梁性味

之他較最益脾胃爾雅黃梁穗大毛長穀米俱

同 梁不 盡于白梁而收于少不耐水旱食之香味逾于諸

粟

李時珍曰粟卽梁也穗大而毛長粒粗者爲梁穗小而毛短粒小者爲粟在古但呼爲梁今則通稱爲粟卽俗所云小米也稷黍之苗頗似粟而結子不同粟穗葉聚攢簇稷黍之粒疎散成枝吳氏謂稷爲粟誤矣

氣味鹹微寒無毒主養腎氣去脾胃中熱利小便

治反胃熱痢煮粥食益丹田補虛損開腸胃

發明各醫別錄云粟米陳三五年者尤解煩渴治酸泄洗皮膚瘡疥殺蟲

稊

壽世秘典

卷三 穀部

九

顧吉堂

掌禹錫曰稊米似黍而粒小用之作酒北人呼爲黃糯米曰黃米釀酒汁少于黍米李時珍曰稊卽作糲糲食之蘇頌圖經謂稊爲黍之粘者許慎說文謂稊爲稷之粘者崔豹古今註謂稊爲稻之粘者皆誤也

氣味甘平無毒治肺瘧及陽盛陰虛夜不得眠及

食鵝鴨成癥性太粘滯多食擁五臟氣動風迷悶

人

發明養生集云稊性太粘滯易成黃積病小兒不宜多食李時珍曰按靈樞經岐伯治陽盛陰虛夜不得眠半夏湯中用之取其益陰氣而利大腸也大腸利則陽不盛矣又異苑云宋元嘉中有入食鴨成癥瘕醫以稊米研粉調水服之須臾煩躁吐出鴨雛而瘥千金方治食鵝肉成病胸滿面