

治疗与保健药酒

许青峰 编著

中国食品出版社

1169013

治疗与保健药酒

许青峰 编著

※

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

河北省新城县印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

※

开本787×1092毫米 1/32 印张6.75 144千字

1988年11月第1版 1988年11月第1次印刷

印数：1—15000册

ISBN 7—80044—036—2 /TS·037

定价：1.35元

治疗与保健药酒

许青峰 编著

※

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

河北省新城县印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

※

开本787×1092毫米 1/32 印张6.75 144千字

1988年11月第1版 1988年1月第1次印刷

印数：1—15000册

ISBN 7—80044—036—2 / TS·037

定价：1.35元

序

我国酿酒起源很早，原始社会，人们在采集经济时期，已注意到野生果实的天然发酵。大约在原始社会末期，随着农业的发展，我们的祖先已发明了谷物酿酒。《战国策》中有“仪狄作酒”的记载，考古工作者在距今4000余年前的龙山文化遗址中发现了陶制的酒器，可见在夏代以前，我国已有了人工酿酒。

酒有“除风下气”、“通血脉”、“行药势”等医疗作用，故酒与医学关系密切。酒的发明促进了医学的发展，后世有酒为“百药之长”的说法。“醫”字从酉（酒），也就是由于酒能治病演化而来的。在3000余年前的商代甲骨文里有“鬯其酒”的记载，据汉代班固解释：“鬯者，以百草之香郁金合而酿之为鬯”，“鬯其酒”就是芳香的药酒。这就说明在当时已能运用药酒来防治疾病了。几千年来，我国人民与疾病作斗争的过程中，在药酒方面积累了不少宝贵经验，这些经验散见于历代医药书籍中，需要我们整理研究，继承发扬，使之更好地造福人类。

许青峰同志对祖国医药学有较深的造诣，从事药酒的整理研究已有多年，搜集了不少有关资料，撰写成《治疗与保健药酒》一书，实为读者福音。本书前一部分介绍了药酒的发展历史、作用特点、制备方法、合理使用原则等，都是了解、配制、使用药酒的基本知识。后一部分，参考古今大量

文献，遴选药酒配方146个，分别阐述了药物组成、制备法、适用范围、使用方法、方药释义、效果观察以及一些药物的现代药理研究资料等，选方还特别注意安全有效、配制简便。全书编写内容翔实，条理清楚，语言生动，文字精炼，很有实用价值，实为一本不可多得的药酒专著。

本书可供读者据情选方，配制服用，以防治疾病，延年益寿，又可了解我国药酒概貌，并可作为医疗、科研、生产单位的参考资料。故向读者推荐。

北京中医学院教授颜正华

前 言

用药酒同疾病作斗争，维护促进机体健康，在我国有着悠久历史。我国的许多优质药酒不但蜚声国中，而且驰名海外。近年，随着人们生活水平的不断提高和对外交流的发展，药酒受到人们更多的关注。为能更好地继承和发展祖国医药学中这一传统剂型，使药酒能更好地为人民健康服务，编写了这本《治疗与保健药酒》。

本书分为药酒常识和药酒配方两部分。前一部分一般性地介绍了药酒的发展历史、作用特点、制备方法、合理使用的原则等。配方部分是在参考古今大量文献基础上，反复筛选编写的，共辑配方146个，分为治疗性和补益性药酒两大类。有特异适应病证的药酒配方归入第一类，缺乏特异适应病证，以补益药为主配制、具有某种保健作用的归入第二类。补益本身也是一种治疗手段，所以这种分类的界限是相对的。所选每一配方以原文献为据，主要介绍了药物的组成、制备法、适用范围、使用方法、方药释义、效果观察及一些药物的现代药理研究资料等。选方以安全、有效、简便者为主，也兼有一些用药较多的著名配方，这样即可方便读者据情参照配制，又可开阔眼界，了解我国药酒的概貌。本书还可供医疗、科研、生产单位参考。

希望本书对于广大读者更好地利用药酒、促进身体健康

有所裨益。笔者学识浅薄，难免谬误，切望读者批评指教。

本书写作得到颜正华教授的指导并于百忙中代为作序，特此致谢。

编著者

目 录

药 酒 常 识

- 一、什么是药酒..... (1)
- 二、酒、酒曲与蒸馏酒..... (1)
- 三、药酒史话..... (5)
 - 1、早期药酒..... (5)
 - 2、两晋南北朝时期..... (9)
 - 3、唐宋元时期..... (10)
 - 4、明清时期..... (13)
- 四、药酒的作用和特点..... (17)
 - 1、食药合一——受欢迎的用药方式..... (17)
 - 2、酒为百药之长——有助于提高药效..... (17)
 - 3、药酒适用范围的一些特点..... (20)
 - 4、谈谈酒精的毒性作用..... (22)
- 五、药酒的制法..... (24)
- 六、药酒的质量与卫生..... (28)
- 七、药酒的合理使用..... (30)
 - 1、辨证用酒..... (30)
 - 2、因人而异，参审时令..... (32)
 - 3、注意禁忌，掌握用量..... (33)

药 酒 配 方 选 析

- 一、治疗性药酒..... (35)
- 虎骨酒..... (35)

牛膝酒.....	(38)
祛风越痹酒.....	(39)
独活寄生酒.....	(40)
雪莲药酒.....	(41)
狗脊酒.....	(43)
百药长酒.....	(43)
补肾地黄酒.....	(45)
青囊药酒.....	(46)
愈风酒.....	(47)
祛风药酒.....	(48)
巨胜酒.....	(49)
络石藤酒.....	(50)
冯了性药酒.....	(51)
蕙苡仁酒.....	(52)
樱桃酒.....	(54)
木瓜酒速溶剂.....	(55)
长宁风湿酒.....	(57)
固春酒.....	(58)
参蛇浸酒.....	(59)
仙灵木瓜酒.....	(60)
虎杖酒.....	(60)
还童酒.....	(61)
史国公药酒.....	(62)
仙酒方.....	(64)
健步酒.....	(65)
喇嘛酒.....	(66)

虎鹿二仙酒.....	(67)
枸杞根酿酒.....	(68)
虎潜酒.....	(68)
臙肱脐酒.....	(70)
海马酒.....	(71)
草苁蓉酒.....	(71)
蛤蚧酒.....	(72)
仙茅酒.....	(73)
种子药酒.....	(74)
鹿茸酒.....	(75)
仙灵脾(淫羊藿)酒.....	(76)
杜仲酒.....	(78)
复方当归酒.....	(78)
读书丸浸酒.....	(80)
五味子酒.....	(82)
丹参酒.....	(82)
地黄酒.....	(83)
牛膝木瓜酒.....	(84)
回阳救急酒.....	(85)
壅膈酒.....	(87)
麝香夜牛酒.....	(88)
治噎食秘方药酒.....	(89)
除噎药酒.....	(90)
绿豆酒.....	(91)
紫苏子酒.....	(92)
红菱酒.....	(92)

寒凉咳嗽酒.....	(93)
青蒿酒.....	(95)
当归酒.....	(95)
鹿血酒.....	(96)
屠苏酒.....	(97)
玫瑰露酒.....	(100)
五香酒料.....	(101)
佛手露酒.....	(103)
状元红酒.....	(104)
红茅药酒.....	(105)
西洋药酒方.....	(106)
神仙药酒丸.....	(106)
首乌酒.....	(107)
美髯醪.....	(108)
桑椹酒.....	(109)
竹叶酒.....	(110)
橘核药酒.....	(111)
海藻酒.....	(112)
黄药子酒.....	(114)
通脉管药酒.....	(115)
白花丹参酒.....	(117)
祛寒通络药酒.....	(118)
乌蛇浸酒方.....	(120)
桃花白芷酒.....	(121)
苦参酒.....	(122)
阳春酒.....	(123)

跌打万应药酒.....	(124)
跌打损伤药酒.....	(125)
《伤科补要》药酒方.....	(127)
闪挫止痛酒.....	(127)
红兰花酒.....	(128)
牛膝参归酒.....	(129)
蚕砂酒.....	(131)
调经酒.....	(131)
毛鸡药酒.....	(132)
菊花酒.....	(133)
五加皮酒.....	(135)
二、补益性药酒	
人参酒.....	(140)
回春酒.....	(142)
薯蓣酒.....	(142)
白药酒.....	(143)
茯苓酒.....	(143)
石斛酒.....	(144)
圆肉补血酒.....	(145)
秘传三意酒.....	(146)
桑龙药酒.....	(146)
八珍酒.....	(147)
补血顺气药酒.....	(148)
百益长春酒.....	(149)
龙眼酒.....	(150)
万金药酒.....	(150)

九仙酒.....	(151)
十全大补酒.....	(152)
延龄酒.....	(153)
长春酒.....	(153)
周公百岁酒.....	(155)
固本酒.....	(155)
神仙固本酒.....	(157)
长生固本酒.....	(157)
春寿酒.....	(158)
补心酒.....	(159)
养神酒.....	(159)
万寿药酒.....	(160)
地黄醪.....	(161)
长生酒.....	(162)
枸杞子酒.....	(163)
固精酒.....	(165)
养生酒.....	(166)
加味养生酒.....	(167)
补益杞圆酒.....	(168)
冬青子酒.....	(168)
聚宝酒.....	(169)
延寿酒.....	(171)
杞圆药酒.....	(172)
宜男酒.....	(172)
乌须酒.....	(173)
一醉不老丹.....	(174)

乌须黑发药酒.....	(175)
造酒乌须方.....	(176)
种子延龄酒.....	(177)
琼浆药酒.....	(178)
参茸药酒.....	(179)
鹿茸虫草酒.....	(182)
羊肾酒.....	(183)
延寿获嗣酒.....	(184)
固本遐龄酒.....	(184)
参茸补血露.....	(186)
延寿瓮头春.....	(187)
神仙延寿酒.....	(189)
健阳酒.....	(190)
期颐酒.....	(190)
精神药酒.....	(191)
滋阴百补药酒.....	(193)

主要参考文献

药酒常识

一、什么是药酒

中国药酒 是我国古代劳动人民的一项智慧创造，它源远流长，不断丰富和发展，直到今天还润泽着我们的生活。

药酒是选用适宜的中药材，以白酒（含乙醇量约50—60%）或黄酒（含乙醇量约15%）为溶媒，浸出其有效成分，而得到的澄明液体。在传统方法里，还有在酿酒过程中，加入适宜中药材，酿制而成的药酒。它是中药传统剂型之一。

从使用方法上说，多数药酒是内服的，也有供外用的，还有的既可内服又可外用。从药酒的作用上说，可分为治疗性药酒和滋补性药酒两大类。治疗性药酒，有特定的医疗作用，使用对症，疗效显著。滋补性药酒，有保健强身作用，其中不少还做为饮料酒使用，它富于营养，风格独特。许多优质药酒，不但驰名国内，倍得我国人民的喜爱，而且享誉海外，深受国际友人的欢迎。人们常说，中国医药学是一个伟大的宝库，那么，药酒就是这宝库中的一股香泉。

二、酒、酒曲与蒸糟酒

药酒的出现和发展离不开酒的发生和发展。一些学者认

为，最初的酒，是野生水果在适宜条件下，自然发酵而成的。这是由于野果中，多含有可发酵糖类，在自然界，特别是野果的表皮上，又存在着酵母菌，酵母若遇上果汁，获取了营养就会繁殖起来，并产生发酵作用，从而形成果酒。这些学者提出，人类在旧石器时代就已经有了对野果自然成酒的初步认识。这种见解是很有道理的。联系到药酒的话题，我们不免会想到，许多野生果是具有药用价值的。这些野果的自然酒中，有的或许堪称天然原始“药酒”吧。

我国是世界著名的文明古国，随着农业生产的发展，我们的祖先很早就发明了谷物酿酒，使我国成为最早掌握酿酒技术的国家之一。

关于这项技术的发明，古来就有黄帝造酒，仪狄造酒，杜康造酒等说法。《战国策》曾这样记述仪狄造酒的故事：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：‘后世必有以酒亡其国者。’”大禹饮了仪狄的酒，便断言酒会误国，且因此疏远仪狄而戒酒。从这绘声绘色的描述中，我们不但看到了大禹这位治水英雄富于远见的判断力和刚毅性格，同时可以想见仪狄造酒之精美。不过这些把酿酒的创造完全归功于一人的说法，都属传说。

考古工作者，在四千余年前的新石器时代晚期的龙山文化遗存中，发现了许多专用于酿酒和饮酒的陶器，如尊、罍、盃、杯等，经鉴定判断是龙山文化中、晚期的制品。有关专家认为，从开始酿酒，到管制酒具的出现，需要一个历史过程，确信在距今约五千年的龙山文化早期，我们的祖先就已经掌握了酿酒技术。这种推断较上述传说的年代要早。

并且有根据。

“若作酒醴，尔惟曲蘖”这是商代武丁王说过的话。这说明远在三千多年前，我们的祖先已经掌握了制曲和以曲酿酒的技术，这在微生物的实际利用水平上，确实达到了惊人的地步。近代微生物学的奠基人是法国的巴斯德（1822—1895），他首次发现了酵母菌，掌握了人工培养酵母的技术，创建了生物制品厂生产培养酵母。将这种酵母加入葡萄汁，在适宜条件下，就可酿成葡萄酒，这是由于葡萄汁中含有可发酵糖类，酵母在繁殖过程中可产生多种酒化酶，促使这些糖转化生成成为酒精和二氧化碳等，从而酿制成酒。所以人工培养的酵母一问世，就受到欧洲人的欢迎。可是当法国人随十九世纪的殖民战争，将酵母带入越南后，酵母却遭到冷遇，当地人习惯以米酿酒，并不求助于酵母，而是使用传统的中国酒药（一种加药的酒曲）。这是为什么呢？原来谷物所含的主要成分是淀粉，它不能直接发酵，为使其发酵首先要将它分解成可发酵的小分子糖类，然后才可能在酵母的作用下发酵成酒。这就是酿酒业中常说的糖化和酒精发酵两个主要化学过程。巴斯德的酵母虽然有促成酒精发酵的作用，但对糖化力不从心，自然被冷落。法国人经多方研究，终于明白了中国酒药的奥秘，原来在酒曲中存在着许多霉菌，它们可分泌多种淀粉酶，这些淀粉酶可作用于淀粉，使之分解成可发酵糖类。而且酒曲上还存在着天然酵母。这样，酒曲对于谷物酿酒过程，既是糖化剂，又是发酵剂，促成了糖化和酒精发酵两个反应过程，并把它们结合在一起进行。当法国人把中国酒曲的方法寄回法国后，立即风行于欧洲和世界，使他们从笨重的谷物糖化方法中解脱出来，我国劳动人民发明的酒