清・撰者佚名

藥性探源

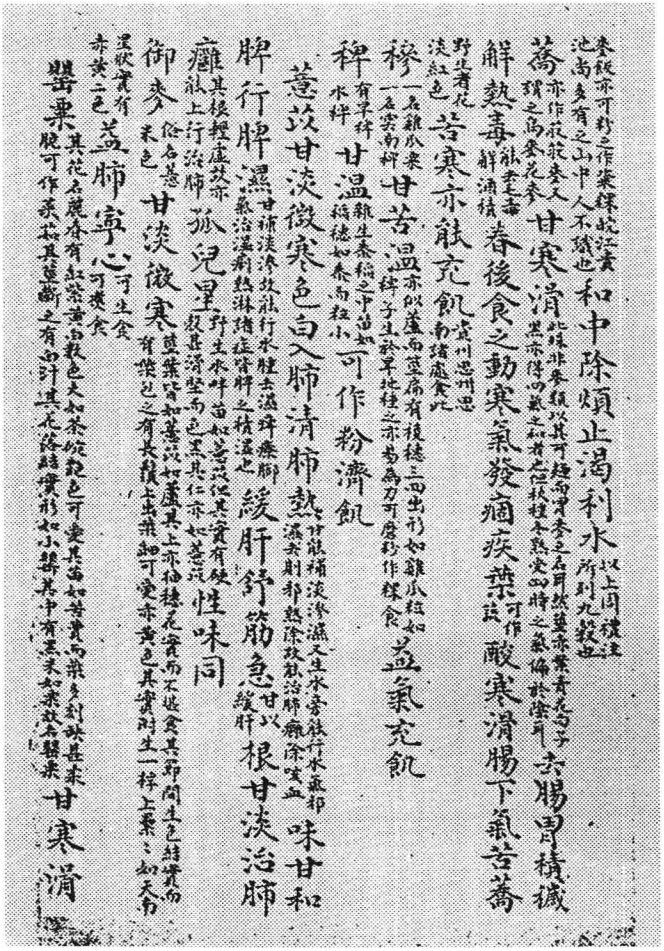


需要全本请访问 www.ertongbook.com

清・撰者佚名

藥性探源





底本規格：字行高180mm

需要全本请访问 www.ertongbook.com

藥性探源・解題

撰者佚名。約成書於清末。（内封又記書名《醫林纂要探源》）

是書分穀、蔬、菓、草四部，記述常用藥近三百五十種。每種藥下分大小字記述性味、功能主治及藥物歸經。

今據鞠齋氏抄本影印。此本尾有缺，按目録計，缺藥八十有六。

（王咪咪）

藥性探源・總目

目録……二七三
纂要二
藥性……二七六
穀部……二七六
蔬部……二八〇
果部……二八八
草部上……二九四
草部下……三〇七

醫林纂要探源卷之目錄

藥性穀部

稻 粳 稬 穀芽 黍 稷 粱 陳廩米
粟 粟米 小米 浮麥 麥麩 麵筋 麥奴 麥芽 麥苗
菽 黑大豆 黑小豆 青豆 黃豆 泥豆 大白豆 飯豆 豌豆 藿 小白豆 豆腐 豆腐皮 菉豆 豆豉 赤小豆 豇豆 蠶豆
麻 黃麻 胡麻 麻仁 麻油 苡 薏苡 稌 稗 薑 薑汁 乾薑 孩兒里
御麥 罌粟殼 醋 糟 飴 酒 坎酒 醬 醬油
神麴 酒麴 紅麴 淡豉
共二十二種內正穀十四種分之實二十三種附用十四種外制造用八種附造三種實共有五十八種

藥性蔬部

蔥 大蒜 韭 韭汁 韭子 韭根 薤 萊菔 菘 白芥子 芥醬
雲薹菜油 菜菔 蘿蔔子 封菜著子 菠稜 苔薘
苦蕒 萵苣 萬苣 馬齒莧 藜 筒蒿 鼠麴 蔞蒿
馬蘭 胡蘿蔔 薤 石莧 芹 蕁 荇 蘋 藻
戴糺菜 冬瓜 白瓜子 南瓜 黃瓜 甜瓜 甜瓜蒂
絲瓜 瓜絡 絲瓜子 苦瓜 匏 苦匏 落蘇 茄根 扁莢 白扁豆 紅豆
刀豆 刀豆殼 刀豆根 虎杖 狸沙 薑 生薑 乾薑 炮薑 薑皮 山藥 薯蕷
百合 蕃薯 芋 芋荷 萱 紅百合 萹蓄 薺 薺菜 薺苨
苦枹 鵝腸 雞腸 蕨 蕨粉 筍 苦筍 竹瀝 竹葉 天竹黃 蘆笋根
茭白 蒟蒻 海帶 昆布 石花菜 藕 木耳 石耳
共七十種內附用二十一種 附類三種

藥性果部

李 郁李仁 梅 烏梅 白梅 杏 杏仁 棗 酸棗仁 桃 桃膠 桃仁 桃花 櫻 櫻桃

楊梅　橄欖青果枝　山棗　柿柿丸柿霜　梨木瓜　山楂
頻婆果　淋檎石榴石榴皮　枇杷枇杷葉　荔枝荔枝核　龍眼
橘陳皮橘核青皮　柑　金橘　金柑　橙　柚　香櫞　蜜羅　佛手
核桃　椰　白果　松子松節　松脂　松花　松木　栗栗枝皮　栗子　榛　苦楮
甜楮　柞子　櫧子　梧桐子　南燭子　羊矢棗　枳椇
無花果　葡萄　薜荔　羊桃　落花生　西瓜瓜子　蔗白糖　沙糖
蓮子蓬石蓮子　蓮鬚　蓮蓬殼　蓮房　荷葉　芡　菱　鬼芙蓉日葵

共五十四種內時用二十又種　制用五十種附一種

藥性草部上

甘艸　黃耆　白朮　蒼朮　紫參　丹參　人參　沙參
元參　苦參　玉竹　黃精　狗脊　當歸　芎藭　芍藥白芍赤芍
地黃生地熟地乳地黃　何首烏　遠志　石菖蒲　牛膝牛膝

天門冬　麥門冬　紫菀紫菀　百部　桔梗齊苑　白前
貝母　半夏半夏麴　天南星膽南星　獨活羌活　防風　藁本
白芷　細辛杜衡　升麻　葛根生葛汁　葛花　葛實　天麻赤箭　白附子
秦艽　柴胡銀柴胡　前胡　黃芩枯芩　子芩　黃連　胡黃連　大黃
知母　澤瀉　附子烏頭　烏喙　天雄　側子　羊烏頭　香附　木香　威靈仙
續斷　骨碎補　白薇　延胡索　大薊小薊　地榆　三又三七
蘭草　鼠黏子　金黃　萩蒁　三稜　白茅根茅針　仙茅
竹根筆花　野茅根　薔薇根花　營實　芭蕉根甘露　蕉茅　甘遂　大戟　防己
南陸赤商　常山蜀漆　藜蘆　巴戟天　甘松　山柰
高良姜紅豆蔻　射干　山豆根　山慈菰　貫衆　漏蘆
白蘚皮　五加皮　革薢　菝葜　土茯苓　白蘞赤蘞烏蘞

共九十一種內分用二十四種制用二種　附用八種

需要全本请访问 www.ertongbook.com

藥性草部下

艾蕲艾　青蒿　茵蔯蒿　香薷　角蒿　紫蘇蘇子白蘇　荊芥
薄荷　雞蘇藿香　夏枯艸　益母艸子　蘭艸　澤蘭
幽蘭根　龍膽艸　大青　蒲公英　紫花地丁　三葉酸
紫背天葵雷九　淡竹葉艸　扁蓄　鴉蔗艸　茵芋　澤漆
旱蓮艸　馬鞭艸　劉寄奴　淫羊藿　白頭翁　紫艸
蒨艸　天仙藤　蒲黃　海金沙　石韋毛皮虎耳艸
穀精艸　石蘚　麻黃根節　木賊艸　燈艸灰　木通與萄子
通艸　鈎鈎藤　金銀花　款冬花　旋覆花根　瞿麥
紅藍花　凌霄花　芫花　菟花　甘菊花　五味子
馬兜鈴青木香　瓜蔞瓜蒌仁天花粉　王瓜根　連翹　蒼耳子根葉
萹蓄子　黑牽牛　白牽牛　夢蘆子　車前子葉
地膚子葉　菟絲子苗　金瘦子　覆盆子葉　蓬藥
白蒺藜　沙苑蒺藜　茼香小角苗　使君子　益智子　砂仁
白豆蔻　肉豆蔻　草豆蔻草果　草蔻　胡椒草澄茄
蛇牀子　鶴蝨　牛蒡子根　續隨子　馬蘭子根　蓖麻子
冬葵子花黃葵花　青箱子　馬蹄決明莖名決明　夢實　預知子
木鼈子番木鼈　馬勃　肉從容草從容　鎖陽　浮萍　卷柏　青黛
共一百種內分用廿三種附用十種

補遺

急性子花葉　蕃椒　地花椒　翳草　麋銜艸　虎杖　黃藤

纂要二

藥性 用藥之要不過五味以養五化五氣以平六淫辨其輕重浮沉以知其所入之經所歸之臟史舍之以五形五色以意會之則用藥制方以應疾候亦可思過半矣然果之性味不可不考也古今本草不止一家而學者病其頗則不能偏閱而近今所謂藥性賦者則又卻過而不足以盡藥之用且言其用而不明言其所以用宜醫者之用藥也悉本難言雖海博如李時珍亦有不能無憾者況其下乎予采摭其切於用者而詳其性味所宜以待人之自為神明其用不窮云於治症及古方蓋不啟過頌亦不歉人之數一而不通也

穀部 藥而以穀部為次者穀以養人養過其宜則勿藥可矣且五味以手心穀莫非藥也若五穀之性且不能辨則何以更用他藥乎 穀食日用所需故雜無生治病症亦特為考之而詳其有可用以治病者則又特為加圈以表出之

如陳廩米麥芽之類

稻 味甘性平 **不粘者為粳** 粳米之早熟者曰早米炎氣未足不甚益人八月後熟者曰秫米性乎和至冬初始熟者曰糯米入曰大米性微寒古方用粳米多宜用糯米 大抵色赤者微溫白者微寒新米多動氣陳米乃宜人 **木穀也** 生於水田水生木也是以木香旺而生金秋旺而成 **甘平養肺氣** 米穀養肺者猶酸味之補肝也 **和胃除煩熱** 味甘而淡故和胃成於深秋之月 **穀芽** 即穀發芽 **甘溫** 而性微寒故能除心煩解熱毒 **和胃順氣消食積** 服其有變化而發生之氣也凡甘味皆補脾和胃而胃者氣之所由導也氣和則順矣 凡穀芽炒用

糯稻之粘者 古人所謂稻即今之糯米 **味甘微苦氣溫甘能補** 健脾補土 **苦能堅** 實大便縮小便 **性粘而善化** 如為酒為飴為膠皆能化癥瘕痃癖之毒而使之成膿然性粘故食之能使人壅氣

黍 味甘性溫 **火穀也** 暑至而生者遲而成故屬火其生於寓綠之土而不畏平亦火之性也黍生於秦晉燕趙而南方則無之故南方人多不識或只以稻黍當之誤矣黍苗似蘆葉亦似蘆其穗散垂其米圓而有滑如黍其大當稻米之半而大於粱米其色有黃赤白黑赤黍亦黍而北人統謂之黃米以黃色多也宜於為酒為粢餌其性熱難不宜於人食故古人雖亦以黍為飯而其所常食則多用稷粱也

甘微苦溫強骨堅腎 以微苦故能堅腎以微甘故能強骨 **壅氣** 以粘滯故也

秫 即黑黍也以其火於他黍故謂之秫黍固說而名曰黍又名稗黍其良者為黃米其粒圓大其穀色光黑而米色亦稍白有之又謂之蜀黍蜀黍又謂之粢黍其更有一種二米者則謂之秫子或稱秫稻為稷則又大謬矣

甘微苦微溫和陰陽補脾胃交心腎 秫黍本火穀而色黑則得水火交濟之義甘則能補脾和胃苦則能瀉心火而堅腎水故凡痘亂吐瀉及食積寒熱積而復痛者炒秫黍煎湯服之甚效以其得陰陽之和也秫黍亦以陳久者建殼炒之以待用為佳 古人釀秫黍為酒謂之秫也用以浸他藥神亦以其得陰陽之和故耳今北方釀酒亦以秫黍為養人勝於秫稻但北黍之一種而或者指此為稷則又誤矣

稷土穀也 亦春生秋成然宜於高土而色正黃故屬土其苗似黍而葉頗異姿質似粱其熟遲於黍其米不若黍而秫黍亦似粢故南人或謂秫黍為稷大謬矣

粱土穀也 春種則夏熟夏種則秋深而熟宜於平土而色鮮黃故亦屬土其苗亦似蘆其穗則聚散於莖頂如狗尾草粒小於黍稷而北方有之有黃粱白粱青粱赤粱青粱粒米小而味薄白粱粒大而味亦薄性寒白粱又謂之粟性平南方猶指粱為米北方瑞指粱為穀人或謂之小米

甘微寒微鹹和中益氣補心滌胃熱瀉腎熱 甘故和中亦能治霍亂以補心校堅故能通血北人以粱米飯浸冷水中和水食之能解渴除煩通利小便則其滋胃熱瀉腎之邪熱可知矣其性微寒益稷屬火土為陽穀屬巳土為陰也

陳廩米甘寒微鹹和胃平氣血扶羸弱南人多用陳粳米北人多用陳粟米為佳有陳則解熱和中補虛之功古人用之以治胃脘痛

秫粱之粘者今人謂之糜米又稱為秫今人亦指為秫甘微苦微鹹微溫性粘味峰似糯稍遜糯功不足多食令人壅氣

麥甘微寒金穀也秋末金旺而生夏初土旺而熟故宜屬金許慎說也而經以為屬火為心之穀蓋以其成於夏而色赤入心也劉績以為屬木養肝蓋以為有芒而得春氣多也亦鄭康成說也愚謂麥本金穀而能入心以除煩養其火勢也又能入肝而潤燥以金勝木耶而即其適也其本金也除煩止血平肝利小便潤肺燥伸景云小麥大棗甘草治婦人臟燥悲傷欲哭像如神靈狀者以甘補脾氣緩肝急也

紀則其補肺小麥曰來味甘麵甘辛溫益氣長力厚腸胃白麵則有辛味辛溫之正可知矣腸胃能作熱生濕反令人渴此方之厚且胃食之而方士薄而多而麥受濕熱之氣故多食則作熱生濕然作穀食之最和穀同食則不熱不濕而作渴獨取而麵則作熱生濕發病金性外寒而內熱未盡也蕨筍麵筋解熱毒浮麥甘鹹寒也外涼止汗退勞熱鹹補心也汗為心液補心故能止汗自汗臟虛故能止盜汗自汗臟虛腎故能退骨蒸骨熱麥麩鹹寒功同浮麥除熱血理風濕和醋炙之以發膿腳能去麵筋鹹寒此用麥麩之功也凡物有內小兩性者多如此解麵毒和筋養血去淤此所謂養心益肝也麥久炙濕而焦心不伏故除熱去濕以受濕之物而能去濕者亦補牛黃之解熱消痰壞證之去濕祛風也

大麥曰麰按大麥當以不裸殼而色正赤粒大者為大麥細古所謂青稞麥也愚謂大麥久炙過為大麥麵古所謂麰麥也然麰麥凡用宜作粥炊食養人者麥芽鹹平微甘和胃宣腸去脹消食散結祛痰通乳下胎甘故能和胃鹹故能軟堅且取其變化而發生之氣然所主者亦主食痰耳

粳腎而其氣過於秫

穀甘鹹苦寒水穀也春種夏熟夏種秋熟宜塘衍故屬水鳥花而卵腎味兼鹹苦大抵能走心腎而隨其色以各有所入焉黑大豆甘鹹苦寒入心腎明目堅腎則精水足而心腎不滯故有明目之功活血補心則血不滯故有活血之功散熱以鹹利水苦瀉解毒凡豆類皆解毒而黑豆又專解毒故有消腫之功炒食則熱煮食則寒炙煮宜用之

黑小豆甘鹹苦寒今人謂之馬料豆良於大者以其味稍淡而雜堅實也但此乃穀類而性和穀今入諸腎之藥每用此烏能實欲欲滋腎固必用此黃而後可

青豆甘鹹寒能緩肝黃豆甘平能和脾泥豆褐色者又謂之黃豆甘平和脾養腎大白豆甘淡下氣小白豆甘淡寒能清肺凡諸種皆以秋熟者為良更熟者能令人動氣走中石雪取者為良

豆腐諸種腎可作腐以此又豆汁之精英所凝聚也甘淡清肺熱止咳消痰性清上浮色白入肺菜豆甘酸鹹寒清熱瀉肝急須清厚淡者食之腐皮

甘酸可佐穀食　豆芽　白豆葉豆皆可發芽以充蔬菜而菜豆為脆美甘鹹寒除煩清熱

豌豆　又名蜜豆莢與豆不相類而實如豆其豆大而扁有甘寒鹹滑滑腸利水此豆與參同種同熟色青黃而赤煮食亦能行水和中

麻連殼者黃（音又）徵者甘平滑微辛連殼則有辛味和胃潤命門辛能潤腎去風亦補肝治肝虛之風利大腸甘和而辛能瀉肺大腸肺之腑破瘀通乳下胎以其滑也去殼曰麻仁和脾緩表潤膀胱故能通大腸之腑肝潤腸去風秘去殼則甘平性尤和平而益人○麻幹高大餘節間生葉如掌至秋方結穀有實者曰苧麻無實者曰枲其實充穀食其皮積為布古人惟麻布元朝以後乃盛用綿布而麻之為布者鮮矣然其種未嘗亡真麻未嘗不充用也乃今人以苧為麻而麻之用愈廢又且以胡麻為麻仁而麻不識矣李士材尚以胡麻為李垣之麻況他人乎　胡麻　又名脂麻其麻作方莖故又名巨勝子其莖葉似麻故得麻之名然莖柱不及大麻之半其葉對節而生其幹稍方其花生節間隨結成穗四腸子著其中間角而有尖與大麻全不相類其皮亦不可為布也李士材以此即大麻其誤甚矣

甘苦寒滑黑色者能滋陰以其黑補腎以其甘滑而苦利大小腸以其甘滑緩肝明目以其甘寒涼血解熱毒以其甘寒治瘡潰燥白色者潤肺泄逆氣以其苦能泄亦正嗟牧赤褐色者交心腎又有大粒而色褐者曰壁蝨胡麻或用以治瘋癩亦取其緩肝潤燥也麻油甘寒解癘瘍熱毒熱毒良

苳　一名雞腸草　一名雞爪參　一名雞爪連　一名雞腸菜　一名雞腸繁縷　一名鵝腸草　一名鵝兒腸　一名鵝兒腸草　一名鵝兒腸菜　一名鵝兒腸繁縷

除胃熱（合人參可治反胃）穀酸寒（濇止久瀉）薄久而成酒者方可用）澁遺精（治脫肛皆斂濇之功然不可輕用）

醋酸溫（用米作飯以麥麩之使作熟至七日乃和水浸之如酒者方可用）瀉肝（故能散瘀止血止痛）收心（故能治心腹血氣痛）補肺（故能斂肺）

鮓（凡辛多生毒金瘡也）多食傷筋（收之過則筋縮也）

糯苦溫（炒米麥也或屑之為粉或不屑皆可備食而用秫米成秫米）健脾（苦以燥脾濕）充飢縮小便（堅腎也）多食落毛髮（燥之過則皮揭毛落）

飴甘溫（米糵也凡米皆可作飴而糯米為良麥米飯拌麥芽再和水入鍋中以煎大溫蘗飯化乃榨其汁熬之成飴）和中補脾（故建中湯中用之）消痰（痰久者乃能消痰以其緩肝）緩肝（能舒筋急）多食損齒中滿（土未過剋水耗也甘緩之過則生濕化有為無也）

酒辛熱（以麴釀米化而成酒所謂從革作辛也凡穀皆可釀酒南方多用糯稻北方雖用之惟秫黍釀酒成辛或苦或甘其敗酸辛則散苦則燥甘則緩酸者不可飲而要之皆有辛味散則急燥則烈緩則守酸則悍而要之其氣皆熱故酒皆辛熱也）散水和血行氣壯膽辟邪（辛以補肝之用）煖腎興陽（辛以補腎）發汗行藥勢達肌表禦寒氣（辛以潤肺）多飲傷氣（潤肺之過）助怒損腸胃（補肝之過）助慾損精脊神（潤腎補命）積熱釀濕生痰致病多端矣（凡壯氣鍾胃病滿嘔欬消渴癰疽諸疾皆酒之為害也況酗酒亂德生禍乎）燒酒辛大熱傷人尤甚（或以燒酒為寒此大謬也○凡秫酒黍酒糯酒皆可以解酒毒）

醬鹹平（米麥之類皆可為醬惟地而以牡荊葵之俟生陳陰乃用熱水和鹽解法同）醬油（作豆豉如作醬法而厥其精液也）甘鹹平功用同

食生痰（以其醬溫也）

神麴甘辛溫（用白麵百斤赤小豆杏仁青蒿汁蒼耳子辣蓼汁各三斗和麵作餅要之以前後生蒿使晒乾久貯用炒之或煨之亦同）和中開胃消滯去脹破結行痰（白乳下胎（甘則能和辛則能行能散以經變化而成故長於消滯化鬱也蓋青蒿之苦辛以行斯散鬱赤豆之甘酸以收散行水杏仁之辛苦以降逆而行痰蒼耳之甘苦以燥濕而鬱水赤蓼之辛苦以溫中而和胃與麵之甘辛以補中而益氣加之以變化是以能宣能通能消能伐而正氣不傷備六神為名則不必感於神也）

酒麴功用略同但性猛不和

紅麴辛甘酸熱（用平稻米以水浸漉中用砒信麵藥成濕米中蕃於地下使作熱又復擺開數番數擺則米黃爛而成赤色其赤入心通然之則碎此固亦與水殺入中焦令大熏蒸而化與之理同也）破瘀活血去傷（赤色入血分酸則去瘀辛則行氣而血活故能治血痢痛損傷去瘀惡露）開胃消食解生冷物毒（由變化而成故能消滯且化物毒也）

淡豉苦甘寒（用黑豆水浸一宿蒸熟以青蒿蓼之俟生苗蓬取貼乾蘸淨再用水拌濕收甕中蒸實覆以桑葉封好連甕曬日中又日取出曝乾又水拌入甕凡又次再取葉之黑色透心藏用）除煩燥胸膈悶（黑入腎治腎燥水而瀉心火）調中發汗下氣（甘調中辛發表苦能降泄逐藏府邪熱）

毒止嘔逆輕寒之陽明而辟肌熱也亦治癰疽血痢能溫腐敗去熱也○形氣輕浮非能下達於腎熱其功實皆以補腎水而瀉心火也要氣得浮游而升達於上則熱自除之最平矣愚以為能解著

蔬部 蔥以補穀食故考之亦群

蔥甘辛溫陶氏謂白冷青熟此却不然但全用則行通身用根用白則行肌膚用尖用青則專行達肌表上頭目耳又生用則外行泡湯則表散熱之則中守

震雷之氣補肝瀉肺是以散升散鬱陽故解熱施行雲雨故發汗攻決淫寒故散寒通行血脈外直中通而升散氣行則血脈行矣故亦能治壯陽通脈治產後血暈無所不通通明耳目通乳通大小便外敷治擊傷折傷生搗用解飲食蛇虫諸毒熱用○葱種不一有漢葱春生冬死有寒葱冬夏皆有大結實者亦名鹿角葱其形粗大而分枝如鹿角惟熱不甚香此不足用多食亦耗氣忌同棗食能殺人忌同蜜食蜜葱甘故也

大蒜味辛氣臭色白味甘者為小蒜無大蒜中國之小蒜今竟不知何物李時珍以為小而色赤辛甚者為小蒜大而色白味甘者為大蒜此不然也蒜之亦白辛甘因土之肥瘠而異耳非二種也窃謂小蒜乃今俗所謂子蒜大蒜子根下成推如蒜者是也

辛甘熱生則性熱熟則補腎命火之氣潤腎補肝宣達九竅攻決六淫陽氣壅遏故凡風寒暑濕溪瘴之邪皆能驅之直能解瘟疫消癥腫破癥結其消肉食最能殺毒大要性似附子但無附子之毒且味甘則兼有和緩意

和胃健脾此則以其味甘而色白入氣分行水以辛行利膈通上無所不通但不能如葱之發表非若葱之外行利下無所不通中通外直能瀉肺而開腠理也多食生痰動火散耗氣血損目昏神此與酒之為害同爭大小之異壯大食氣大熱生濕成痰且陽盛陰虛大忌水果則散而昏昏矣忌蜜

韭甘辛溫微酸氣味亦薄辛而帶有酸味入肝而能瀉行血中之氣能充聚肺氣散瀉瘀血以其酸也寧心散心之最助腎潤腎之燥和胃辛能和陽酸能和陰逐痰辛以行之解一切毒藥味甘非汁治吐血衄血亦辛行酸瀉也和童便飲之療反胃噎隔辛潤甘緩酸斂之用汁則尤能行瘀合牛乳姜汁溫服之以治三陽之證惟此方為最妙其他方藥皆不及也忌蜜非子甘辛溫補肝潤腎助命火祛煙膩除治筋疼走竄精血滑溺遺溺諸疾亦以其兼有滷味○以研用

韭根性味甘辛酸熱大補命火去瘀血續筋骨逐陳寒療損傷加酒用之同陽般也

薤甘酸辛溫薤似韭而葉澗色白光滑其辛薰之氣則薄於韭李時珍以為當在韭之上誤也葉方勿中空莖葉則痛澗絕不相類充澤之氣補肺而能瀉行氣中之血故利大腸去大腸內之滯氣而泄喘逆散安肺氣而瀉其邪熱療胸痺刺痛胸中心肺所居而氣血之會也酸以斂正辛以去邪故合指莖用之忌蜜方合用治血證宜忌

蕗甘辛苦溫蕗似薤而色青黑中空而外方且長大於薤其根下成推如蒜而色白不分瓣其汁如漆而滑古無所謂蕗今疑此即小蒜也搗汁可塗治

需要全本请访问 www.ertongbook.com