

中国药酒配方大全

ZHONGGUOYAOJIU PEIFANG DAQUAN

程爵棠 编 著

人民军医出版社

北 京

(京)新登字 128 号

图书在版编目(CIP)数据

中国药酒配方大全/程爵棠编著. —北京:人民军医出版社,1997.12

ISBN 7-80020-760-9

I. 中… II. 程… III. 中草药-药酒-配方 IV. R283.66

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 10399 号

人民军医出版社出版

(北京市复兴路 22 号甲 3 号)

(邮政编码:100842 电话:68222916)

人民军医出版社激光照排中心排版

北京科技大学印刷厂印刷

新华书店总店北京发行所发行

*

开本:787×1092mm1/32·印张:21.75·字数:477千字

1997年12月第1版 1997年12月(北京)第1次印刷

印数:1~6000 定价:29.80元

ISBN 7-80020-760-9/R·689

〔科技新书目:431—115①〕

(购买本社图书,凡有缺、倒、脱页者,本社负责调换)

内 容 提 要

本书分三篇。上篇为概论,简要介绍药酒的源流与发展、作用与选用、制作与使用方法、适应范围与贮存要求等;中篇介绍了内科、儿科、妇科、骨伤科、外科、皮肤科、五官科等 190 多种常见病和部分疑难病症的药酒治疗经验;下篇介绍了补益、祛病强身、延年益寿、健脑益智、乌须黑发、生发、祛斑灭痕和养颜嫩肤等保健美容药酒。全书共精选药酒配方 1 500 余首,多为现代药酒良方,或民间广为流传、历代沿用至今,且经验证疗效显著者。每方均按配方、制法、功用、主治、用法、附记等依次排列。本书内容丰富,简明实用,可供临床医生、医药院校师生、药酒生产厂家和广大群众参考之用。

责任编辑 杨磊石 徐嘉祥

前 言

药酒,古称“酒剂”。是祖国医学方剂学的重要组成部分,也是祖国传统医学防病治病和保健美容的又一独特医疗方法。具有“制作简单、便于存放、使用方便、内外可用、价廉省时、安全可靠、见效快、疗效高”的特点,因而乐于接受采用者日益增多,深受倍爱。

药酒治病保健,渊源流长。药物渗入酒中制成的药酒,是祖国传统医学与酿酒业发展的成功结合。由此说明,药酒是随着酿酒业的发现,发展而逐步发展,不断完善的医疗体系之一。几千年以前,我国人民就已掌握了药酒治病的方法。通过长期不断的探索与发展,药酒既可防病治病,又可养生延年、嫩肤美容,而且适用范围不断扩大。历代许多价廉效著的药酒良方,一直沿用下来,流传至今。由于药酒的自身特点,药借酒势,酒助药力,无处不到,奏效尤捷,临床对许多疾病的治疗更为适用。特别是对一些顽固性的疑难病症,也收到令人信服的疗效。随着我国老年保健益寿和康复医学的发展,药酒医疗保健美容已逐步进入千家万户,其作用已日益受到人民的高度重视,使之接受采用者日益增多。

我国名医众多,药酒十分丰富。但是众多药酒良方,却分散在大量文献资料,或民间中,呈分散无序状态,临床推广应用深感不便。近年来虽有少数药酒专著问世,但多偏重于历代古方,或载方甚少,或诸多疾病未列入收治范围。为弘扬祖国医学,造福人民,特从笔者长期临床实践和所收集整理的大

量医学笔记《药酒汇编》、《民间百病良方》、《临床验方集》、《民间百病良方》和四代家传、师授经验,并结合大量文献资料,进行广为搜集,验证和筛选,整理,本着“撷取精华、注重实效”原则,历经数载,几易其稿,始编成书,名曰:《中国药酒配方大全》。

本书共收载临床各科 190 多种常见病和部分疑难病症的治疗药酒和保健美容药酒,共计 1 500 多首药酒良方。所选之方,多为当代名老中医经验方,或广泛流传的民间方,或兼收历代屡用屡验的药酒良方。书中还收载了笔者自订和家传师授的部分药酒效验秘方。

本书在编写中,由我儿程功文医师协助整理。但由于笔者学识浅薄、经验不足、遗漏和错误之处在所难免,恳请同仁高贤和读者不吝教言,批评赐正为幸。

程爵棠

1997 年元月定稿于景德镇杏春斋

凡 例

1. 本书共分上、中、下三篇。上篇为概论,简要介绍酒和药酒的源流与发展、药酒的制作方法、适应范围、使用方法、选用与作用、贮存要求、优点和注意事项等;中篇为治疗药酒,以内科为主,兼及儿科、妇科、骨伤科、外科、皮肤科和五官科、防癌抗癌等 190 多种常见病和部分疑难病症的治疗经验;下篇主要介绍了补益、祛病强身、延年益寿、健脑益智、乌须黑发、生发、祛斑灭痕和养颜嫩肤等医疗保健美容药酒。内容简明扼要,切合实用。

2. 本书所录之方,是从建国 40 多年来出版的中医期刊、医著、内部资料和医学笔记和历代医学文献资料中精选,通过临床验证而确具实效的药酒良方。多为当代名老中医自订或祖传师授秘验方,或广为流传的民间方,或屡用屡验的历代古方。均经多方反复验证,证实确有效者,方予收录。

3. 本书体例特点,是以治疗药酒为主,保健美容药酒为辅。以科为目,以病统方,其病名采用中西医病名对照排列,或只列中医或西医病名。保健美容药酒则以药酒功用统方。每病(或功用)选有数方或数十方供临床选用,并依治疗难易和现有资料情况而有所增减。

4. 本书所录之方,除方名外,均按配方、制法、功用、主治、用法、附记等依次排列,井然有序。原无方名者,则由编者拟加;方名雷同者,则在方后括号内加注编号。附记中,主要为方剂来源、用药加减、禁忌、注意事项和验证情况等。凡注

为《药酒汇编》、《民间百病良方》、《临床验方集》等均系笔者临床验证后所录,皆未注明原出处,敬希见谅。

5. 为统一体例,节省篇幅,本书只列病名,未加论述。如需详细了解,可参考各科专书。本书以方为主,因此对有的方作了一些必要的删节和增补,而“验证情况”仅以结果概之,未加详列。

6. 每首药酒方用法,均在“用法”中作了介绍,但须说明的是:凡规定为1日服1次,均指晨起或临睡前空腹服之;日服2次,为早、晚饭前(病在下)或饭后(病在上)服之;日服3次,每早、中、晚饭前或饭后服之;日3夜1服,即按日3次,并在临睡前加服1次;不拘时,则按病情而定。用量:凡规定从低至高量,则先从低量服起,渐加至最高用量。随意饮之,系应保持酒力相续,或以微醉为度,不至醉吐。或遵医嘱。

7. 本书所录之方,有一方一病,或一方多病,若能互参,既可供临床选择之用,又可扩大收治范围。但必须药证相符,方可选用。

8. 每方配方中所用药物,要事前洗净、晒干、除去杂质,再加工使碎,按剂量称准配方,加工耗损除外。未列炮制者,均指生药。

9. 制法要求,除“制法”规定要求外,还须注意的是:药入布袋,浸酒,一般用白夏布袋为宜。药入布袋后要扎紧袋口;要悬挂在容器内,不可沉底,要高出器内底2~3cm。开封时,不可面对容器口,以防药酒气刺激眼睛。过滤时,要滤干,再压榨药渣。再将浸出液与压榨液合并,混合,再过滤后,即可贮瓶(或分装)备用。要密封,勿泄气。

目 录

上篇 概 论

一、酒的源流与作用	(1)
二、药酒的形成与发展	(5)
三、药酒的制作方法	(11)
(一)药酒制作前的准备工作	(11)
(二)药酒制作工具	(13)
(三)药酒制作方法	(13)
四、药酒的适应范围与禁忌	(16)
(一)适用范围	(16)
(二)药酒禁忌	(17)
五、药酒的作用与选用	(18)
(一)药酒的作用	(18)
(二)药酒的选用	(19)
六、药酒的使用方法	(21)
七、药酒的贮存要求	(22)
八、药酒的优点与注意事项	(23)
(一)药酒的优点	(23)
(二)注意事项	(24)

中篇 疾病治疗药酒

一、内科疾病的药酒治疗	(31)
(一)呼吸系统疾病	(31)
感冒	(31)

咳嗽(支气管炎)	(36)
咳喘(喘息性支气管炎)	(42)
哮喘(支气管哮喘)	(48)
肺癆(肺结核)	(49)
肺痈(肺脓疡)	(51)
(二)消化系统疾病	(53)
消化不良	(53)
呕吐(急性胃炎)	(59)
呃逆(膈肌痉挛)	(62)
胃脘痛	(65)
胃及十二指肠溃疡	(69)
胃痉挛	(70)
泄泻(急慢性肠炎)	(72)
吐泻(急性胃肠炎)	(74)
腹痛、腹胀	(75)
噎膈	(78)
黄疸	(80)
痞证	(83)
肠风便血	(84)
二便不利	(85)
便秘	(86)
(三)循环系统疾病	(89)
眩晕(高血压病)	(89)
高血脂症	(92)
低血压症	(93)
动脉硬化症	(94)
心痛(心绞痛)	(95)
胸痹(冠心病)	(97)
心律过缓	(98)
心悸(包括惊悸怔忡)	(98)

再生障碍性贫血	(103)
中风后遗症	(110)
面瘫(颜面神经麻痹)	(117)
项背强直	(121)
(四)泌尿、生殖系统疾病	(121)
泌尿系结石	(121)
淋症	(123)
老年性遗尿	(127)
癃闭(尿潴留)	(128)
小便频数	(130)
水肿(肾炎)	(131)
臌胀	(135)
白浊(前列腺炎)	(136)
遗精	(137)
阳痿	(145)
早泄	(158)
不育症	(161)
胞痹	(166)
肾结核	(167)
睾丸炎	(168)
(五)神经、运动系统疾病	(169)
头痛	(169)
眩晕	(172)
神经衰弱	(176)
失眠	(179)
痹证一(风湿性与类风湿性关节炎)	(185)
痹证二(坐骨神经痛)	(208)
痹证三(肩关节周围炎)	(209)
痹证四(肢体麻木)	(211)
痹证五(筋骨疼痛)	(220)

痹证六(腰腿痛)	(225)
痹证七(风寒湿痹)	(243)
痹证八(白虎历节风)	(254)
腰痛	(256)
胁痛	(262)
痿证	(264)
癲癇狂	(267)
瘰癧	(270)
(六) 新陈代谢系统疾病	(271)
糖尿病	(272)
痛风	(274)
(七) 传染性疾病	(277)
霍乱	(277)
痢疾(滞下)	(278)
疟疾	(281)
麻风	(288)
瘴气瘟疫	(292)
(八) 其它疾病	(297)
湿温	(297)
中暑	(298)
中恶	(300)
脱阳症	(301)
昏厥	(302)
奔豚气	(303)
癥瘕	(303)
疝癖	(305)
汗证	(306)
食物中毒	(308)
二、儿科疾病的药酒治疗	(309)
小儿感冒	(309)

小儿低热	(311)
小儿高热神昏	(311)
百日咳(顿咳)	(312)
麻疹	(313)
小儿呕吐	(314)
小儿痢证	(315)
小儿惊风	(317)
小儿虫证	(318)
新生儿硬皮证	(318)
小儿下肢麻痹证	(319)
痄腮(流行性腮腺炎)	(319)
三、妇科疾病的药酒治疗	(320)
月经不调	(320)
痛经	(327)
闭经	(330)
崩漏	(334)
经前乳胀	(336)
带下	(337)
妊娠腰痛	(344)
妊娠出血	(345)
子痫	(347)
流产	(348)
产后缺乳	(350)
产后中风、风痉	(353)
产后恶露不绝	(358)
产后血晕	(360)
产后血崩	(361)
产后血滞	(362)
产后腹痛	(364)
产后胁痛	(366)

产后便秘	(366)
产后虚损	(368)
女性不孕症	(371)
子宫脱垂	(374)
四、骨伤科疾病的药酒治疗	(375)
扭闪挫伤	(375)
软组织损伤	(380)
跌打损伤	(382)
骨折、脱臼	(393)
外伤出血	(396)
外伤性截瘫	(396)
骨赘(骨质增生)	(398)
破伤风	(399)
大骨节病	(400)
五、外科疾病的药酒治疗	(401)
疖肿	(401)
痈疽	(402)
疔疮	(408)
脱疽(血栓闭塞性脉管炎)	(409)
静脉炎	(412)
乳房疾病	(413)
瘰癧	(420)
瘰瘤	(424)
痔疮	(425)
脱肛	(428)
疝气	(429)
杨梅疮	(432)
鹤膝风	(433)
毛囊炎	(434)
毒蛇咬伤	(435)

疯犬咬伤	(439)
外科其它疾病	(439)
六、皮肤科疾病的药酒治疗	(443)
湿疹	(443)
阴囊湿疹	(445)
隐疹(荨麻疹)	(446)
带状疱疹	(449)
白癜风	(450)
鹅掌风(手癣)	(453)
神经性皮炎	(455)
牛皮癣(银屑病)	(459)
其它癣病	(464)
脂溢性皮炎	(472)
稻田性皮炎	(474)
疥疮	(475)
疣	(477)
皮肤瘙痒症	(479)
冻疮	(481)
痱子	(484)
鸡眼	(485)
狐臭(腋臭)	(486)
脚气	(487)
烧烫伤	(497)
其它皮肤病	(501)
七、五官科疾病的药酒治疗	(504)
目疾	(504)
耳疾	(508)
鼻疾	(519)
咽喉疾病	(522)
牙病	(524)

口腔疾病	(530)
八、防癌抗癌药酒	(532)
肝癌	(532)
食道癌	(533)
胃癌	(534)
肠癌	(535)
肺癌	(536)
乳腺癌	(536)
子宫颈癌	(538)
阴茎癌	(539)
甲状腺癌	(539)
癌痛	(540)
白血病	(541)
血管瘤	(542)

下篇 保健美容药酒

一、补益药酒	(543)
益气类	(543)
补血类	(553)
养阴类	(561)
温阳类	(569)
二、祛病强身药酒	(581)
三、延年益寿药酒	(610)
四、健脑益智药酒	(624)
五、乌须黑发药酒	(626)
六、生发药酒	(640)
七、祛斑灭痕药酒	(646)
八、养颜嫩肤药酒	(649)
药酒方剂索引	(660)

上篇 概 论

一、酒的源流与作用

酒与中药相配制，方称药酒。故在研究药酒前，先了解酒的源流与作用，很有必要。

酒的发明，在我国已具有相当悠久的历史，是世界上酿酒最早的国家之一，对世界酿酒技术的发展作出了巨大的贡献。一般认为，人类社会进入旧石器时代后期已能打制出许多用于获取自然物的石头工具，对于食物的好恶也就有了选择的可能性。据有关史料记载：大约在采集经济时代，那时的农业尚未兴起，野果和蜂蜜则成了可供人类酿酒的理想而又容易得到的原料。我们聪明的祖先在劳动过程中就注意到野果和蜜中含有发酵性的糖分，一旦接触了空气中的霉菌和酵母就会发酵成酒。由于经自然发酵的野果好吃而受到了启发，并产生了极大兴趣，于是他们开始有目的地将野果采摘并贮存起来，让其在适宜条件下自然发酵成酒，这可以说是最原始的，也是最早的酿酒了。

大约在原始社会的末期，人类进入农业社会后，我们的祖先贮存谷物，由于保存的方法原始，条件较差，谷物容易受潮发芽霉变。这些长霉的谷物就成了天然的曲蘖，遇水后便开始发酵成酒。正如原始人用水果酿酒一样，我们的祖先在品赏了由谷物变成酒后很喜爱，于是就有目的地利用曲蘖来酿

酒,这样谷物酿酒也就应运而生了。甲骨文中,酒写作“𪚩”,意即粮食与水在缸中发酵后变成了酒。《尚书》记有商王武丁“若作酒醴,尔为曲蘖”之说。汉朝淮南王刘安在其所著的《淮南子》中也认为,谷物酿酒的起源几乎是和农业同时开始的。到了商周时代,谷物酿酒已相当普遍,从商代废墟中发现规模可观的酿酒作坊,还有许许多多酒器,例如,距今约四千余年前的龙山文化遗址中就有陶制的尊、□、□、杯、小壶等酒器;又如殷商时代的青铜文物中亦有许多酒器,如壶、卤、□、爵、角、觚、觶、尊等,其中一些还是铜制的;再如 1959 年在山东泰安大汶口村南发掘的新石器时代的“大汶口文化”遗址时,发掘出了许多专用的陶制酒器,如高柄杯、双耳杯等。这些专用酒器的发现也与我国的谷物酿酒起源于六七千年以前的说法提供了有力的证据。

到了周朝,随着生产的大发展,酿酒技术也有了长足的进步。国家成立了专门机构,还设立了专管酿酒的官员。《礼记·月令》中指出:酿酒要用煮熟的谷物,投曲必须掌握好时机,火候要适宜。这是我国古代劳动人民对酿酒技术的总结和概括,也是世界上最早的酿酒工艺规程,如 1974 年在河北省平山县出土了战国时代的古酒,它的生产,距今已二千二百多年了。《战国策》中有“昔者帝女令仪狄作酒而美,进了禹,禹饮而甘之,遂疏仪,绝旨酒。”说明了酒的质量已达到了一定技术要求。《礼记·月令》在谈及酿酒的准备过程时,“曲”是用含有丰富的必要的发酵微生物的谷物制成,“蘖”就是发了芽的谷物。从现代科学观点来看,谷物中的淀粉是不能直接与微生物作用而发酵成酒的,淀粉必须经过水解变成葡萄糖、麦芽糖、果糖等以后才能酒化,而由淀粉变为糖的过程称之为糖化。用曲酿酒可以使糖化和酒化的过程连续地交替进行,这