中華大典

醫藥衛生典

衛生學分典

圖書在版編目（CIP）數據

中華大典·醫藥衛生典·衛生學分典·食養食治總部/張志斌主編. —成都：巴蜀書社，2015.9
ISBN 978-7-5531-0581-9

Ⅰ.①中… Ⅱ.①張… Ⅲ.①百科全書—中國 ②食物療法 Ⅳ.①Z227 ②R247.1

中國版本圖書館 CIP 數據核字（2015）第 206361 號

中華大典·醫藥衛生典·衛生學分典

食養食治總部

編纂：《中華大典》工作委員會
《中華大典》編纂委員會

出品人：林　建
總編輯：侯安國
責任編輯：徐慶豐　白亞輝　康麗華
特約編輯：周文亮　徐由立　周文炯
出版：巴蜀書社
（四川省成都市槐樹街二號　郵政編碼　六一〇〇三一）
印刷：成都東江印務有限公司
（四川省成都市溫江區湧泉街道辦事處共耕工業園H-12
電話：〇二八-八二六〇一五五一　郵政編碼　六一一一三〇）
經銷：新華書店
成品尺寸：一八五毫米×二六〇毫米　印張：九二·二五　字數：三〇〇〇千
二〇一五年九月第一版　二〇一五年九月第一次印刷
定價：壹仟圓

本書如有印裝質量問題請與工廠聯繫調換

書號：ISBN 978-7-5531-0581-9

ISBN 978-7-5531-0581-9
9 787553 105819 >

蟲介分部

論說

《三元參贊延壽書・魚類》 鱉　鰭《真武啟聖錄》：大忌食鱉，係四足狀，如神龜，只宜放，不宜殺，食折人壽祿，作事不利。

居水底，性甚冷〔海〕〔毒〕。有勞氣，癥瘕人，不宜食。肉主聚，甲主散。凡製鱉，當剝其甲同煮，熟則去其甲食之，庶幾性稍平。目大者、顯足者、肉下有王字形者、三足者並能殺人。獨目者、目白者，害人。腹下有蛇紋者，是蛇，須看之。合雞子、鴨、豬肉、兔肉、芥子、醬，食之損人。

妊娠食之，令子短項。六甲日忌食龜、鱉及鱗甲，害人心神。薄荷煮鱉，曾殺人。合莧菜食，腹中生鱉。巢氏云：有主人共奴俱患鱉瘕，奴前死，剖腹得一白鱉仍活。有人乘白馬來看，馬尿落鱉上即縮頭，尋以馬尿灌之，化爲水。其主曰：吾病將瘥矣。即服之，果瘥。

龜　黑者，常啖蛇不中食，其甲不可入藥。十一月勿食龜鱉，能發水病。

龜肉共豬肉食害人；合酒並菰、白米、果子同食，令人生寒熱；不可〔合〕瓜食之；不可合莧菜食之。

六甲日勿食龜，害人心神。

蟹　未被霜者，甚有毒，云食水莨音建，人中之不即療，多死。背上有星點者、脚不全者、獨螯者、獨目者、兩目相向者、足斑目赤者、腹下有毛、腹中有骨，並殺人。中其毒，速以冬瓜汁、紫蘇湯或大黃汁灌之。

妊娠食之，令子橫生。

蟹極動風，體有風疾、風氣人，不可食之。

至八月，蟹腸有真稻芒長寸許，向冬輸與海神，未輸芒未可食。十二月勿食，以養神氣。

食蟹即食紅柿及荆芥，動風，緣黃下有風蟲，去之不妨。與灰酒同食吐血。

〔彭蜞〕　海邊又有彭蜞擁出，似彭蜎而大，似蟹而小，不可食。蔡謨初渡江，不識而食之，幾死。歎曰：讀《爾雅》不熟，幾爲所誤。

蛙　骨熱，食之小便淋，甚苦。妊娠食之，令子壽夭。

蛙之小者，亦令多小便閉，臍下酸疼，有至死者，冷水擂車前草飲之。

牡蠣　火上炙令沸，去殼，食之最美，合人細肌膚，美顏色。

蝦　發風動氣及瘡癬、冷積之疾。無鬚者及腹中通黑煮而色白者，不可食。

鱠蝦、生蝦不可合雞肉，食之損人。

鮓內有者，大毒。以熱飯盛密器中，作鮓毒人至死。蝦鱠共豬肉食之，常惡心，多唾，損顏色、精氣。

螺　大寒，療熱，醒酒，壓丹石，不可常食。螺、蚌、菜共食之，心痛三日一發。蚌著甲之物，十二月勿食之。

蚌　冷，無毒。明目除煩，壓丹石藥毒。

蚶子　每食後以飯壓之，不爾令人口乾。

蚶，益血色，利五臟，健脾，可火上暖之令沸，空腹中食十數個，以飯壓之，大妙。

蛤蜊　服丹石人食之，腹中結痛。

淡菜　多食，煩悶、目暗，微利即止。

蜆　多食，發嗽並冷氣，消腎。

馬刀　京師謂之橦岸，發風痰，不可多食。

蜚　與服丹石人相宜，天行病後不可食，切忌之。又云：主胸中煩悶，邪熱相過，須在飯後食之佳。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 右介類諸物，雖云或長於適口，或勝於充腸。然龜鱉之屬多靈，螺蚌之屬性冷。非慈愛仁人，及攝養君子所宜深嗜，衛生家宜樽節之斯爲善矣。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 右蛇蟲等類，功雖優於療疾，而爲饌品，恐未盡其宜，並錄以備稽核可也。若酷愛而深嗜之，豈善於衛養者乎？

《養生要括・介類》 李時珍曰：介蟲三百六十，而龜爲之長，龜蓋介蟲之靈者也。《周禮》：春獻鱉蜃，秋獻龜魚，祭祀供蠯蠃蚔，以授醢人。則介物亦聖世供饌之所不廢者，而可無辨乎。

綜述

海蛇

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 水母即海蜇，又名蛇。謝宗可詩云：

海氣凍凝紅玉脆，天風寒結紫雲腥。蛇，徐嫁切。

治潔，入筐筥中，瀝去其水，以井水復滌令潔。坋明礬同鹽揉，入甕，有寬汁令滿漬之。用切膾，花椒醋澆。鮮宜用湯燖，入熟油、胡椒、醋。宜油炒，入花椒、葱。宜糟，用頭，宜醋。明礬坋一斤，折鮮水母十二儋。

《食物本草・魚類》 水母 味鹹，無毒。主生氣，婦人勞損，血帶，小兒風疾，丹毒。

《藥性全備食物本草・蟲部》 海蛇一名水母，俗名海蜇。

生東海，如血蛤，白沫濛濛，大者如床，小者如斗。無腹而頭目藏閉，倚蝦爲目，游水如飛。蝦見人忽驚，蛇則沉沒，故曰蝦動蛇沉，又曰水母目蝦是也。味鹹，溫，無毒。得薑、醋，生熟皆可食。治婦人勞損，積血帶下，小兒風疾，丹毒湯火傷。

《上醫本草・鱗部》 海蛇音詫。 俗作海折，《異苑》名石鏡也。蛇生東南海，狀如血蛤，大者如床，小者如斗，無眼目腹胃，以蝦爲目，蝦動蛇沉，故曰水母目蝦。亦猶蛩蛩之與駏驉也。煠出，以薑、醋進之。其厚者謂之蛇頭，味更勝。生熟皆可食，醃之良，海人以爲常味。

鹹，溫，無毒。主治：療河魚之疾。

《食治廣要・鱗部》 海蛇音宅，南人訛爲海折。《釋名》水母。

氣味：鹹，溫，無毒。主治：婦人勞損，積血帶下，小兒風疾，丹毒，湯火傷，並療河魚之疾。

按：水母形渾然凝結，其色紅紫，無口眼，腹下有物如懸絮，群蝦附之，咂其涎沫，浮沉如飛，爲潮所擁，則蝦去而蛇不得歸，人因割取之，浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白。其最厚者，謂之蛇頭，其味更勝。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 海蛇音作。一名水母。商人訛爲海蜇，非也。蛇生東海。狀如血蛤。大者如床，小者如斗。無眼口腹胃，以蝦爲目，蝦動蛇沉。李時珍曰：水母形渾然凝結，其色紅紫，無口、眼。腹下有物如懸絮，群蝦附之，咂其涎沫，浮汎如飛。爲潮所擁，則蝦去而蛇不得歸。人因割取之，浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白。其最厚者，謂之蛇頭，味更勝。生、熟皆可食。沈石田有詩，頗盡其狀：生以蝦爲目，來從水母宮。堆盤疑凍結，停箸便消融。瑩潔玻璃白，斑斕瑪瑙紅。酒邊嘗此味，牙頰響秋風。

海蛇，味鹹，溫，無毒。主婦人勞損，積血帶下；小兒風疾丹毒，湯火傷。療河魚之疾，消毛髮成癥。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 海蛇即海蜇，名水母。生東海，狀如血蛤，大者如床，小者如斗，無眼目腹胃，以蝦爲目，蝦動蛇沉，故曰水母。海人以爲常味，羣蝦附之，咂其涎沫，浮泛如飛，爲潮所擁，則蝦去而蛇不得歸，人因割取之，浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白，生熟皆可食，茄柴灰和鹽水醃之良。味：鹹，溫，無毒。治：婦人勞損，積血帶下。小兒風疾，丹毒，湯火傷。療河魚之疾。

《壽世秘典・類物・鱗部》 海蛇俗訛爲海蜇，或作蠟鮓者，並非。一名水母。其形渾然凝結，其色紅紫，無口眼，腹下有物如懸絮，群蝦附之咂其涎沫，浮泛如飛。爲潮所擁，則蝦去而蛇不得歸人，因割取之。浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白。其最厚者，謂之蛇頭，味更勝，生、熟皆可食，茄柴灰和鹽水淹之良。

氣味：平，無毒。治婦人勞損帶下，小兒風疾、丹毒，能去積，消毛髮成癥。

《飲食須知・魚類》 海蛇 味鹹，性溫，即海蜇。無口眼腹翅，塊然一物，以蝦爲目，蝦去則住。浸以石灰礬水，則色白。

《養生食鑒・魚類》 海蛇即水母。味鹹，性冷，無毒。治婦人勞損，積血帶下，去小兒風疾丹毒。此物能化積，而不能自化，脾胃冷弱者勿食。

《壽世傳真・水族類》 海蜇 性溫。味鹹。宜：清熱軟堅。

《食物小錄・介部》 海蛇即海折 鹹，平，無毒。補腎，清火化痰，能貼無名腫毒。

時珍曰：海蛇之形，渾然凝結，其色紅紫，無口眼，腹下有物如懸絮，群蝦附之，咂其涎沫，浮泛如飛，爲潮所擁，則蝦去而蛇不得歸。人因割取之，浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白。其最厚者，謂之蛇頭，味更勝。生、熟皆可食。今人以蒜、醋、香油拌食，味亦頗佳。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 海蛇 《嶺錄》曰：閩人曰蛇，或作蜇，廣人曰水母。《異苑》名石鏡，《拾遺》名樗蒲魚。《綱目》曰：形渾然凝結，無頭、足、口、眼，腹下如懸絮，色紅紫。群鰕附之，咂其涎沫，浮泛如飛。爲潮所

擁，鰕去而蛇不得歸，因割取之，故《海錯志》名鰕肋。《江賦》曰水母、目鰕。浸以石灰、礬水，色變白，生切和鹽、醋食，可下酒。其厚者名蛇頭，色紫不變，氣甚腥。《拾遺》曰：能治婦人勞損，積血帶下。醋浸貼湯火傷。《異苑》曰：療河魚腹疾。其症腹脹如鼓似水腫，四肢消瘦，不思飲食。《左傳》楚子問於蕭子曰：河魚腹疾奈何。蓋澤居者坐臥卑濕，多食魚鰕，症多患此，故名。

按：海蛇生於鹹水，色又紅紫，故專主血分之病。又能去濕而解久食魚鰕之積毒，誠佳物也。但入饌不拘厚薄，宜生食。治病宜厚者，力勝，酒煮熟食之。薩天錫詩曰：霞衣褪色脂流滑，瓊縷烹香酒力醒。亦熟食也。

《本草省常・魚蟲類》 海蜇皮　性寒。瀉熱消積滯。多食損胃。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 海蛇一名樗蒲魚，即水母也。鹹，平。清熱消痰，行痰化積，殺蟲止痛，開胃潤腸。治哮喘、疳黃、癥瘕、瀉痢、崩中、帶濁、丹毒、顛癇、痞脹、脚氣等病。諸無所忌。陳久愈佳。

《每日食物卻病考・鱗類》 水母　一名海穢，即俗稱海蜇。其形渾然凝結，其色紅紫，無目眼，藏腸，群蝦附之以行，蝦去即沉。取以石灰、礬水，浸去血汁，遂白。最厚者爲蛇頭，味更勝，生、熟皆可食。味鹹，平，無毒。治婦人勞損，積血帶下，小兒風疾丹毒，湯火傷。

沙筋

《調疾飲食辯・菜類》 沙筋　《綱目》曰：《嶺表錄》云，生海岸沙中，春吐苗，心如骨，白而勁，可作酒籌。採者須輕步速拔之，若聞行聲，即縮入沙中不可得，異物也。塞外一種雪蓮，亦能縮入土中。《海藥本草》曰：治水腫結氣，宿滯不消，腹中虛鳴。

禾蟲

《養生食鑒・魚類》 禾蟲形如百足蟲，長一寸許，青黃紅色，腹內有白漿，粵中秋間盛出。味甘，性溫，無毒。暖胃氣，補虛弱，少加醋煮食。多食發瘡疥。有濕熱人，食之腹痛。欬嗽氣喘者，忌之。

蜚蠊

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蜚蠊一名石薑，一名負盤。生晉陽山澤，及人家屋間。形似蠶蛾，腹下赤色。陶弘景曰：形似蠯蟲，而輕小能飛。本生草木中，八九月知寒，多入人家屋裏逃爾。韓保昇曰：金州、房州等處有之。多在林樹間，百十爲聚。山人啖之。陳藏器曰：其狀如蝗，川蜀人多烹食之。李時珍曰：今人家壁間、灶下極多，甚者聚至千百。身似蠶蛾，腹背皆赤，兩翅能飛，喜燈火光，其氣甚臭，其屎尤甚。羅願云：此物好以清旦食稻花，日出則散也。

蜚蠊，味鹹，寒，無毒。治瘀血癥堅寒熱，破積聚，喉咽閉，內寒無子。通利血脈。食之下氣。

蛋蟲

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蛋蟲音負終。一名蚱蜢，其形如蝗，大小不一，長角，修股善跳，有青、黑、斑數色，亦能害稼。五月動股作聲，至冬入土穴中。芒部夷人食之。蔡邕《月令》云：其類乳於土中，深埋其卵，至夏始出。陸佃云：草蟲鳴於上風，蚯蚓鳴於下風，因風而化。性不忌而一母百子。故《詩》云：喓喓草蟲，趯趯蛋蟲。蝗亦蟲類，大而方首，首有王字，診氣所生，蔽天而飛，性畏金聲。北人炒食之。一生八十一子。冬有大雪，則入土而死。

蛋蟲，味辛，有毒。五月五日候交時收取，夫婦佩之，令相愛媚。

附方：治三日瘧，百方不效者。以端午日收蛋蟲，陰乾研末。臨發於五更時酒服方寸匕。極凶者不過三次瘥。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蛋蟲　蛋從阜，言其生息之繁；蟲從冬，言其子能歷冬不死，必得大雪，則入土也。種類不一，形狀稍殊，《春秋》書之。以其害稼，實即蝗之屬也。若旱年水涸，魚蝦諸子，悉化蛋蟲之類而食禾，人始稱爲蝗矣。故平時之蛋蟲，旱歲之蝗，北人皆炙而食之。辛甘溫。煖胃助陽，健脾運食。喂豬最易肥腯。

按：捕蝗雖有法，必得大雨而始息者，蝗得水而復可爲魚蝦也。嗚呼！猶之民失教以爲盜賊，誅之必不勝誅；得有善教者，何難復化爲民耶？譜飲食，以水始，以蝗終。讀是書者，毋使民之失教，如魚蝦之失水，則蝗飛何至蔽天？庶不徒爲飲食之人矣。

青蚨

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 青蚨一名蠍蝎。生南海。狀如蟬，其子著木。取以塗錢，皆歸本處。《搜神記》云：南方有蟲名蠍蝎，形大如蟬，辛美可食。雄雌常處，不相捨。青金色。人採得以法末之，用塗錢，以貨易於人，晝用夜歸。又能秘精、縮小便，亦人間難得之物也。李時珍曰：按《異物志》云：青蚨形如蟬而長。其子如蝦子，著草葉上。得其子則母飛來。煎食甚辛而美。《岣嶁神書》云：青蚨一名蒲虻，似小蝦，又如虻，青色有光。生於池澤，多集於蒲葉上。春生子於蒲上，八八爲行，或九九爲行，如大蠶子而圓。取其

母血及火炙子血塗錢，市物仍自還，用之無窮，誠仙術也。其說彷彿，恐未足深信耳。

青蚨，味辛，溫，無毒。主補中，益陽道，去冷氣，令人悅澤，秘精、縮小便。

九香蟲

《養生食鑒・魚類》 九香蟲產於貴州永寧衛赤水河中，大如小指頭，狀如水龜，身青黑色，至冬伏於石下，土人取之，以克人事。味鹹，性溫，無毒。治膈脘滯氣，脾腎虧損，壯元陽。（人補九服）（人補丸服）之，尤妙。

雪蠶

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 雪蠶一名雪蛆。案葉子奇《草木子》云：雪蠶生陰山以北及峨眉山北，人謂之雪蛆。二山積雪歷世不消，其中生此。大如瓠，味極甘美。又王子年《拾遺記》云：員嶠之山有冰蠶，長六七寸，黑色有鱗角。以霜雪覆之則作繭，長一尺，抽五色絲。織爲文錦，入水不濡，投火不燎。堯時海人獻之。其質輕暖柔滑。按此，亦雪蠶之類也。

雪蠶，味甘，寒，無毒。主內熱渴疾，退一切火邪狂走，□□□毒諸疾。

蠶蛹

《日用本草・蟲魚類》 蠶蛹子　繰絲後，繭內蛹子，今人呼爲小蜂兒。味鹹，性平，無毒。多食動風，則渾身搔癢成癮疹。治風及勞瘦。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蠶女南人以蠶作繭，成絲後取蠶油內煎炒食之。云次年大利蠶桑。

蠶女，味鹹、辛，平，無毒。治小兒驚癇夜啼，去三蟲，滅黑黯，令人面色好。男子陰癢病，女子崩中赤白，滅諸疕痕。

《本草省常・魚蟲類》 蠶蛹　性熱。助陽事，固精氣。久食夫婦交合不倦。多食生邪熱，令人淫。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蠶蛹　甘，溫。補氣，止渴，殺蟲。治疳積、童勞，助痘漿、乳汁。繅絲後濾乾，曬焙極燥，可以久藏。氣香最引蜈蚣，故須密收。炙食味佳。患脚氣者忌之。猘犬咬者，終身勿犯，誤食必難免也。

石蠶

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 石蠶在處山河中多有之，附生水中石上，作絲繭如釵股，長寸許，以蔽其身。其色如泥，蠶在其中。馬湖、石門最多，彼人啖之。又有雲師、雨虎，出霍山。雲師如蠶，長六寸，有毛似兔。雨虎如蠶，長七八寸，似蛙。雲雨則出在石內，可炙食之。此亦石蠶之類也。

石蠶，味鹹，寒。主五癃，破石淋，墮胎。其肉解結氣，利水道，除熱。

蛺蝶

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蛺蝶《南海異物志》云：有人浮南海，見蛺蝶大者如蒲帆，小者如紈扇，稱肉得八七斤，啖之極肥美。

蛺蝶，治小兒脫肛。陰乾爲末，唾調半錢，塗手心，以瘥爲度。

負盤

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 行夜一名負盤，今小兒呼爲氣盤蟲。有短翅，飛不遠，好夜中行，人觸之即氣出也。雖與蜚蠊同名相似，終非一物。戎人食之，味極辛辣。蘇恭所謂巴人重負盤是也。李時珍曰：負盤有三：行夜、蜚蠊、蟲蟲，皆同名而異類。夷人俱食之，故致混稱也。行夜與蜚蠊形狀相類，但以有生薑氣味者爲蜚蠊，觸之氣出者爲氣盤，作分別爾。張杲《醫說》載：鮮于叔明好食負盤臭蟲，每令人採捉三五升，浮溫水上，泄盡臭氣，用酥及五味熬作餅食，云味甚佳，即此物也。

行夜，味辛，溫，有小毒。治腹痛寒熱，利血下氣。消□□。

蜂蜜

《千金要方・食治・鳥獸》 石蜜：味甘，平，微寒，無毒。主心腹邪氣、驚癇、痙，安五臟，治諸不足，益氣補中，止腹痛，解諸藥毒，除眾病，和百藥，養脾氣，消心煩，食飲不下，止腸澼，去肌中疼痛，治口瘡，明耳目。久服強志輕身，不饑耐老，延年神仙。一名石飴，白如膏者良，是今諸山崖處蜜也。

青赤蜜，味酸，噎，食之令人心煩。其蜂黑色，似虻。黃帝云：七月勿食生蜜，令人暴下，發霍亂。

《食療本草》卷中　蜜微溫　主心腹邪氣，諸驚癇，補五藏不足氣。益中止痛，解毒。能除眾病，和百藥，養脾氣，除心煩悶，不能飲食。

治心肚痛，血刺腹痛及赤白痢，則生搗地黃汁，和蜜一大匙，服即下。

又，長服之，面如花色，仙方中甚貴此物。若覺熱，四肢不和，即服蜜漿一碗，甚良。　又能止腸澼，除口瘡，明耳目，久服不饑。

又，點目中熱膜，家養白蜜爲上，木蜜次之，崖蜜更次。

又，治癲，可取白蜜一斤，生薑三斤搗取汁。先秤銅鐺，令知斤兩。即下蜜於鐺中消之。又秤，知斤兩，下薑汁於蜜中，微火煎，令薑汁盡。秤蜜，斤兩在即休，藥已成矣。患三十年癲者，平旦服棗許大一丸，一日三服，酒飲任

下。忌生冷醋滑臭物。功用甚多，世人衆委，不能一一具之。

《三元參贊延壽書・蟲類》 蜜　七月勿食，生韭發霍亂。蜜瓶不可造鮓，鮓瓶不可盛蜜煎，損神氣。

《日用本草・蟲魚類》 蜜糖　味甘，平，微溫，無毒。同葱食殺人。青、赤、酸者，食之心煩。有赤白二色，白者良，入藥用。

主心腹邪氣，諸驚癇痙，安五臟，諸不足，益氣補中，止痛，解毒，除衆病，和百藥，養脾氣。諸病津液內竭，大便秘，宜蜜熬。可丸，撚作梃子如指大，候冷，以內穀道中，須臾必通。

《日用本草・五味類》 蜜霜　蜜糖中凝結成塊，色明白如水晶，性同蜜。

《食鑒本草・蟲魚部》 蜂蜜味甘，微溫，無毒。　治心腹邪氣，驚癇痙熱，脾虛飲食不下，肌中疼痛，赤白痢疾，口舌生瘡。明耳目，安五臟，補不足，解諸毒，除衆疾，和百藥。久服輕身悅容，不飢不渴。

《外臺秘要》：　治諸惡瘡不愈，用白蜜敷之。

《千金方》：　治陰頭生瘡，以白蜜調甘草末敷之。

《產寶方》：　治產後作渴，以蜜和湯飲之。

《藥性全備食物本草・味品部》 蜂蜜　味甘，性平，無毒。有木中作者，有土中作者，有石上作者，有人家養者，其蜜一也。但土蜜味鹹；家養者取之數而氣味不足；山蜜多石中、古木中經一二年得者，氣味純厚。《衍義》云蠟取新，蜜取陳也。新收者稀黃，經久則白而砂。甘喜入脾，故能養脾氣，補中虛不足，止腹痛，治腸澼赤白痢，諸驚癇痙，除心煩悶不能飲食，潤肺燥消渴便難，及肛門腫塞。又治目生珠管，膚翳赤腫，口舌生瘡，牙齒疳蟲，火燒湯泡，熱油燒，丹毒，陰頭生瘡。諸惡瘡癩，俱外傅之。兼和百藥，解諸毒，安五臟。久服，強志不老。惟中寒有濕者禁用。孫真人云：七月勿食生蜜，令暴下發霍亂。多食，亦生諸風。

凡煉蜜，必須用火熬開，以紙覆經宿，紙上去蠟盡，再熬變色，大約一斤祇得十二兩爲佳，不可過度。

蜜與葱相反，忌同食。

《食物輯要・味品類》 蜂蜜　味甘，性微溫，無毒。能解毒，和百藥，安五臟，潤腸胃，明耳目，治心煩不欲食及腸癖。多食動脾。凡取蜜，夏冬爲上，秋次之，春則易發酸。閩廣蜜性熱，川蜜溫，西南蜜涼。色白味甜，汁濃而沙，堪入藥。凡蜜餞、黃梅等果，用細辛置於頂，不生蟲。

《上醫本草・蟲部》 蜂蜜　崖蜜別是一蜂，如陶所說，出南方崖嶺間，房懸崖上，或土窟中，人不可到，但以長竿刺令蜜出，以物承取，多者至三四石。味酸，色綠，入藥勝於凡蜜。張華《博物志》云：南方諸山幽僻處，出蜜蠟。蜜蠟所著，皆絕巖石壁，非攀緣所及。惟於山頂以藍舉懸下，遂得採取。蜂去，餘蠟在石，有鳥如雀，群來啄之殆盡，名曰靈雀。至春，〔蜂〕歸如舊，人亦占護其處，謂之蜜塞，此即石蜜也。頌曰：食蜜亦有兩種：一在山林木上作房，一在人家作窠檻收養之。蜜皆濃厚味美。近世宣州有黃連蜜，色黃，味小苦，主目熱。雍、洛間有梨花蜜，白如凝脂。亳州太清宮有檜花蜜，色小赤。柘城縣有何首烏蜜，色更赤。並蜂採其花作之，各隨花性之溫涼也。陳藏器所謂靈雀者，小鳥也。一名蜜母，黑色，正月則至巖石間，尋求群蜂隨之也。南方有之。時珍曰：蜂蜜，生涼熟溫，不冷不燥，得中和之氣。

甘，平，無毒。主治：心腹邪氣，諸驚癇痙，安五臟諸不足，益氣補中，調脾胃，養脾氣，和營衛，通三焦，除衆病及心煩，飲食不下，止腸澼，肌中疼痛，牙齒疳蟲，唇口瘡，目膚赤瘴，明耳目，殺蟲解毒，和諸藥。久服強志輕身，面如花紅，不飢不老，延年神仙。

時珍曰：多食生濕熱蟲蠱，小兒尤當戒之。思邈曰：七月勿食生蜜，令人暴下霍亂。青赤酸者，食之心煩，不可與生葱，萵苣同食，令人利下。食蜜飽後不可食鮓，令人暴亡。

附方：治卒心痛及赤白痢：水作蜜漿，頓服一盌止；或以薑汁同蜜各一合，水和頓服。

治心腹血刺痛及赤白痢：同生地黃汁各一匙服，即下。

面上黥點：取白蜜和茯苓末塗之，七日便瘥也。

《食治廣要・蟲部》 蜂蜜　氣味：甘，平，無毒。主治：心腹邪氣，諸驚癇，安五臟諸不足，益氣補中，止痛解毒，除衆病，和百藥，養精氣，除心煩，和營衛，潤藏府，通三焦，調脾胃。丹溪曰：蜜喜入脾，西北高燥，故人食之有益，東南卑濕，多食則害生於脾。汪穎曰：閩廣蜜極熱，以南方少霜雪，諸花多熱。川蜜溫，西蜜涼。李時珍曰：蜂採無毒之花，釀以大便而成蜜，所謂臭腐生神奇也。其功有五：清熱也，補中也，解毒也，潤燥也，止痛

也。但多食亦生濕熱蟲蠹，小兒尤當慎與。孫真人曰：七月勿食生蜜，令人暴下霍亂。不可與生葱、萵苣、魚鮓同食。

《食物本草・味部・雜類》 蜂蜜生岩石者名石蜜。生武都山谷、河源山谷及諸山石間，色白如膏者良。陶弘景曰：石蜜即崖蜜也。在高山崖石間作之，色青，味小酸，食之心煩。其蜂黑色，似虻。其木蜜懸樹枝作之，色青白。土蜜在土中作之，色亦青白，味酸。人家及樹空作者，亦白而濃厚味美。今出晉安檀崖者多土蜜，云最勝。出東陽、臨海諸處，及江南向西者，多木蜜。出於潛、懷安諸縣者多崖蜜。亦有樹木及人家養者。諸蜜例多添雜，及煎煮，必須親自看取，乃無雜耳。凡蜂作蜜，皆須小便以釀諸花，乃得和熟，狀似作飴須糵也。陳藏器曰：尋常蜜，亦有木上作者，土中作者。北方地燥，多在土中；南方地濕，多在木中。各隨土地所宜，其蜜一也。崖蜜別是一蜂，如陶所說出南方崖嶺間，房懸崖上，或土窟中。人不可到，但以長竿刺令蜜出，以物承取，多者至三四石，味酸色綠，入藥勝於凡蜜。張華《博物志》云：南方諸山幽僻處，出蜜蠟。蜜蠟所著，皆絕岩石壁，非攀緣所及。惟於山頂以籃輿懸下，遂得採取。蜂去餘蠟在石，有鳥如雀群來啄之殆盡，名曰靈雀。至春蜂歸如舊，人亦占護其處，謂之蜜塞，此即石蜜也。蘇頌曰：食蜜亦有兩種：一在山林木上作房，一在人家作窠檻收養之，蜜皆濃厚味美。近世宣州有黃連蜜，色黃，味小苦，主目熱。雍、洛間有梨花蜜，白如凝脂。亳州太清宮有檜花蜜，色小赤。拓城縣有何首烏蜜，色更赤。並蜂採其花作之，各隨花性之溫涼也。寇宗奭曰：山蜜多在石中木上，有經一二年者，氣味醇厚。人家者，一歲二取，氣味不足，故不及，且久收易酸也。李時珍曰：陳藏器所謂靈雀者，小鳥也。一名蜜母，黑色。正月則至岩石間尋求安處，群蜂隨之也。南方有之。凡試蜜，以燒紅火著插入提出，起煙是真，無煙是偽。凡煉沙蜜，每斤入水四兩，銀石器內，以桑柴火慢煉，掠去浮沫，至滴水成珠不散乃用，渭之水火煉法。又法：以器盛，置重湯中，煮一日，候滴水不散，取用亦佳，且不(湯)(傷)火也。

蜂蜜，味甘，平，無毒。治心腹邪氣，諸驚癇痓，安五臟諸不足，益氣補中，止痛解毒，除眾病，和百藥。久服，強志氣，輕身，不飢不老，延年神仙。養脾氣，除心煩，飲食不下，止腸澼，肌中疼痛，口瘡，明耳目。牙齒疳蠹，唇口瘡，目膚赤障，殺蟲。治卒心痛及赤白痢，水作蜜漿，頓服一碗止，或以薑汁同蜜各一合，水和頓服。常服面如紅花。治心腹血刺痛及赤白痢，同生地黃汁各一匙服，即下。同薤白搗塗湯火傷，即時痛止。和營衛，潤臟腑，通三焦，調脾胃。汪穎曰：諸蜜氣味，當以花爲主。冬夏爲上，秋次之，春則易變而酸。閩廣蜜極熱，以南方少霜雪，諸花多熱也，川蜜溫；西蜜則涼矣。劉完素曰：蜜成於蜂，蜂寒而蜜溫，同質異性也。李時珍曰：蜂蜜生涼熟溫，不冷不燥，得中和之氣，故十二臟腑之病，罔不宜之。但多食之生濕熱蟲蠹，小兒尤當戒之。王充《論衡》云：蜂蠆稟太陽火氣而生，故毒在尾。蜜爲蜂液，食多則令人毒，不可不知。煉過則無毒矣。寇宗奭曰：蜜雖無毒，多食亦生諸風也。朱丹溪曰：蜜喜入脾。西北高燥，故人食之有益，東南卑濕，多食則害生於脾也。孫思邈曰：七月勿食生蜜，令人暴下霍亂。青赤酸者，食之心煩。不可與生葱、萵苣同食，令人利下。食蜜飽後，不可食鮓，令人暴亡。陶弘景曰：石蜜，道家丸餌，莫不須之。仙方亦單服食，云長生不老也。李時珍曰：蜂採無毒之花，釀以大便而成蜜，所謂臭腐生神奇也。其入藥之功有五：清熱也，補中也，解毒也，潤燥也，止痛也。生則性涼，故能清熱；熟則性溫，故能補中。甘而和平，故能解毒；柔而濡澤，故能潤燥；緩可以去急，故能止心腹、肌肉、瘡瘍之痛；和可以致中，故能調和百藥而與甘草同功。張仲景治陽明結燥，大便不通，蜜煎導法，誠千古神方也。孟詵曰：但凡覺有熱，四肢不和，即服蜜漿一碗，甚良。又點目中熱膜，以家養白蜜爲上，木蜜次之，崖蜜更次之也。與薑汁熬煉，治癩甚效。

附方：治大便不通，蜜煎導之；用蜜二合，銅器中微火煎之，候凝如飴狀，至可丸，乘熱撚作挺，令頭銳，大如指，長寸半許。候冷即硬，納便道中，少頃即通也。一法：加皂角，細辛爲末少許，尤速。

治難產橫生。用蜂蜜，真麻油各半碗，煎減半，服立下。

治誤吞銅錢。煉蜜服二升，可出矣。

治諸魚骨硬。以好蜜稍稍服之，令下。

《食物本草・味部・雜類》 苦蜜產浙江遂昌縣匡山之巔。上多北風，植物之味皆苦，野蜂巢其間，採眾蕊作蜜，味苦。

苦蜜，味苦、辛，無毒。主涼心、明目，潤腸胃。

《壽世秘典・類物・味部》 蜜有二種，一在山林木上作房，一在人家作窠收養之。但人家者一歲二取，氣味不足，故不及，且久收易酸也。蘇頌曰：宣州有黃連蜜，色黃味小苦，主目熱。雍、洛間有梨花蜜，白如凝脂。亳州太清宮有檜花蜜，色小赤。拓城縣有何首烏蜜，色更赤。並蜂採其花作之，各隨花性之溫涼也。汪穎曰：諸蜜氣味當以花爲主，冬夏爲上，秋次之，春則易變而酸。閩廣蜜極熱，以南方少霜雪，諸花多熱也。川蜜溫，西蜜則涼矣。李時珍曰：真蜜有白沙而偽蜜稀黃。寇宗奭言新蜜稀而黃，陳蜜白而沙，悞矣。凡試蜜以燒紅火筯插入提出，起氣是真，起煙是偽矣。

氣味：甘，微溫，無毒。治心腹邪氣，安五臟，益氣補中，止痛，解毒，除

眾疾，和百藥。《本經》。和榮衛，潤臟腑，通三焦，調脾胃。《綱目》。

發明李時珍曰：蜂蜜之功有五，清熱也，補中也，解毒也，潤燥也，止痛也。生則性涼，故能清熱；熟則性溫，故能補中；甘而和平，故能解毒；柔而濡澤，故能潤燥；緩可以去急，故能止心腹、肌肉、瘡瘍之痛。和可以至中，故能調和百藥，而與甘草同功。但食亦生濕熱蟲蠱，小兒尤當戒之。王充《論衡》云：蜂蠆稟太陽火氣而生，故毒在尾，蜜爲蜂液，食多則令人毒，不可不知，煉過則無毒矣。繆希雍曰：蜜生者有小毒，性寒滑，能作泄，大腸氣虛，完穀不化者不宜用，嘔家、酒家不宜用，中滿蠱脹不宜用，濕熱脚氣不宜用。不可與生葱同食，害人。與萵苣同食，令人利下。食蜜飽後，不可食鮓，令人暴亡。

修治凡煉蜜，每斤入水四兩，銀石器內，以桑柴火慢煉，掠去浮沫，至滴水成珠不散乃用，謂之水火煉法。又法以器盛置重湯中煮一日，候滴水不散，取用亦佳，且不傷火也。

《飲食須知・味類》 蜂蜜　味甘，性微溫。多食動脾。凡取蜜夏冬爲上，秋次之，春則易發酸。川蜜溫，閩廣性熱，西南蜜涼。色白，味甜。七月勿食生蜜，令人暴下霍亂。青赤酸者，食之心煩。與李子、生葱、韭、薤、萵苣同食，令人利下。勿同黍米食。食蜜飽後，不可食鮓，令人暴亡。多食發濕熱病，生蟲蠱，小兒尤宜少食。凡蜜餞諸果，用細辛置於頂，不蟲蛀。

《養生食鑒・味類》 蜂蜜俗名蜜糖，白如膏者佳。凡試蜜，以燒紅火筯插入，提出，起氣真，起煙偽。味甘，性平，無毒。和百藥，解諸毒，安五臟，潤腸胃，除心煩，飲食不下，治腸癖，肌痛，口瘡。多食動濕，傷脾。不可與生葱、萵苣同食。

《壽世傳真・果類》 蜜糖　生涼熟溫。味甘。痘痂不落，以此敷之。宜：丸藥，潤燥止嗽，除痢，明目，悅顏。忌：略滑腸，泄者忌用。不宜同葱食。

《食物小錄・造釀部》 蜂蜜石蜜、岩蜜　草木精英合露氣以釀成。生涼，能清熱；熟溫，能補中。甘和，故解毒；柔滑，故潤燥，故能調營衛，除衆病，和百藥，功同甘草。不可同葱食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蜂蜜　《本經》名石蜜，又名嶮蜜，又名石飴，以其生於嶮石間也。《拾遺》曰：《博物志》云：南方諸山幽僻處出蜜蠟，在絕嶮石壁，非攀緣所及，於山頂以籃輿懸下取之。蜂去，有小鳥如雀啄食其餘，名靈雀。至春蜂歸如舊。人占護其處，各有主者，謂之蜜塞。《綱目》曰：陳氏所謂靈雀者，每正月則於嶮石間尋求安處，雀止，蜂亦隨而止，故呼爲蜜母。

按：閩、廣天氣不寒，故有野蜜。他處皆家畜之。入藥以野蜜爲勝，故《本草》多言石蜜、嶮蜜，入食料則不拘。《圖經》曰：近世宣州有黃連蜜，色黃味微苦。雍、洛間有梨花蜜，白如凝脂。亳州太清宮有檜花蜜，色微赤。柘城有何首烏蜜，色更赤。並蜂採花作之，蜜性各隨花性之溫涼也。愚極謬極。蜂無處不到，其於諸花無時不採，豈有一歲之中，專俟某花開放之數日，守此一樹採以釀蜜，他樹毫無沾惹，他時絕不採釀之理乎？黃連、檜花、梨花、何首烏者，因蜜敗變色變味，巧立名色以求售，著書立說者亦墮其術中乎？諸家論蜜，有云色青色綠者，有云味酸味薟者，不知蜜以味甘，色白或黃赤，帶沙者爲正，不沙者偽也，味雜色改者敗也。採割之時，秋冬爲上，味既醇正，又可久留。春夏易敗不堪，而《食物本草》謂冬夏爲上，誤也。一種微苦者，石蜜也，入藥最佳，俗呼廣蜜。其餘諸蜜，《別錄》云微溫，劉完素云蜂寒而蜜溫，有謂其性涼者，大誤也。蓋蜜成於群蜂所釀，其勢叢雜有火之象，斷無不熱之理。而蜂本有毒之物，聚眾毒而爲蜜，尤斷無反涼之理。《綱目》曰生涼熟溫，尤爲大誤。《食療》曰西蜜涼，南蜜熱，川蜜溫，亦誤也。王充《論衡》曰：蜂蠆稟太陽火氣而生，故毒在尾。蜜爲蜂液，食多則有毒，煉過則無毒矣。此見理之言也。生蜜之熱，猶生酒之酷烈。熟蜜之平，猶酒之得煮沸而平。試觀生蜜食多，令人咽間作熱火嗽者，或動血，或失音，或唇舌咽喉作腫，熟蜜則無此害，可云生涼熟溫乎？凡熱在脾肺及中滿，並內有蟲蠱之人，概不宜食。每見世醫治嗽誤於性涼之說，用以潤肺，反以助火傷肺，願切戒之。孫思邈曰：同生葱、萵苣食令人下利，同羹食令人暴亡。其功用有四：和中、解毒、緩急、潤燥。《本經》曰：安五臟，益氣補中，止痛解毒，和百藥。《別錄》曰：養脾氣，除心煩。《傷寒論》有蜜煎導法，治久熱津枯，大便秘結。《產書》治產後作渴，熱水調熟蜜飲。《海上方》治胎乾難產，蜂蜜、真香油各一椀，煎數沸服。《心鏡》治痘痂不落作癢，湯調石蜜，時時刷之，加大黃末更佳。又治癮疹瘙癢，酒和熟蜜飲。觀其所治諸病，用雖有四，潤燥之力爲多也。而《本經》有和百藥三字，後世丸藥遂無不用之，亦誤也。蓋《本經》所謂和者，猶甘草之和也。若腎虛症、中滿及蟲症、諸濕熱忌滋潤等症，所主之藥皆蜂蜜之讎家敵國，豈可一例用之。或水丸，或米麪糊，或蒸餅，或阿膠、鹿膠等化水均可和丸。古丸藥法皆如此，其書具在，可以檢閱。

後世拘拘此物，小則減藥力，大或與病相反，令人加病。至於炮製諸藥，蜜炙者無非取其滋潤，肺燥欬嗽之用沙參，上氣喘促之用桑皮，蜜炙宜也。若黃耆則固衛陽，實肌表，甘草則建中氣，助脾元，安所取於蜜乎。古法皆以水潤透黃耆，或以酒潤透炙之，於固表托裏之劑爲更宜也。今則定用蜜炙，吾不知始自何人。附論於此，願舉世醫人三反之。

〔附：黃蠟〕

其渣滓爲蠟。《本經》曰：主下利膿血，補中，續絕傷。《別錄》曰：療泄澼後重見白膿。此症有數年不愈者，失調或至於死。但煉黃蠟服之，病愈爲度。妙法也。《藥性本草》曰：治孕婦胎動下血欲死，黃蠟四五錢，好酒煎化服，立瘥。《千金方》治熱利及產後熱利，黃蠟碁子大二塊，阿膠二錢，當歸二錢，黃連三錢，黃柏一錢，陳廩米半升，水三升，先煎米至一升，入藥再煎溫服。熱不甚者，黃連酌減。華佗治下利食入即吐，蜜蠟方寸大一塊，雞子黃一個，石蜜、苦酒、髮灰、黃連末各半雞子殼，先煎蜜蠟、苦酒、雞子令勻，乃納連、髮，熬至可丸，二日服盡。又治肺虛熱欬，煩滿乾渴，體倦肌瘦，發熱減食，黃蠟八兩，熔作一百二十丸，蛤粉四兩爲衣，試蛤粉味不鹹者，乃淡水蚌蛤，不堪用，以牡蠣粉代之。胡桃半個細嚼，溫水下一丸出《普濟方》。又治肝虛雀目，黃蠟不拘多少，熔化，入蛤粉相和不如石決明，每用三四錢，以豬肝二兩批開，摻藥在內，麻線紮定煮熟，乘熱蒸眼，至溫食之，飲汁盡，日二次，病愈爲度出《集驗方》。又治臁脛爛瘡，桃、柳、槐、椿、楝五枝，同荊芥煎湯洗，拭乾，以黃蠟攤油紙上宜略加陳脂麻油，比瘡略寬，貼十層，每三日一洗，除去靠裏一層，一月全愈出《醫林集要》。按：蠟與蜜同出於蜂，蜜味至甘，蠟味至淡，故云淡如嚼蠟。而淡者功用反勝於濃，奇物也。《洗冤錄》曰：黃蠟炒雞食，令人脹悶，三日而死。解法，用冬葵子一二合，研碎煎，飲之即下。

蜂子，一名范，又作蟹。《禮》曰：范則冠而蟬有緌。《圖經》曰：即蜜蜂之子，如蠶蛹而色白，在蜜脾中。蜂之釀蜜，有鬣層層比附，如牛羊腹內百葉，又有孔，故曰蜜脾。嶺南人油炒食之。《綱目》曰：蜂蛹未生翅足時，古人以供食。《禮記》有雀、鶉、蜩、范是也。按：蜂蛹今不聞有食者，古人饞口，乃至是乎。況其性有毒，土蜂、黃蜂諸蛹，古皆食之，性尤毒。雖《本經》、《別錄》言其功用，不足錄也。

《藥性摘錄・食物》 蜜　蜂白蜜，和脾胃，潤肺，通結。生用涼。熟則溫中，治燥結，心腹急痛，咳嗽熱痢。若泄瀉、濕痰皆忌。

赤蜜，性涼降火。俱忌與葱同食。

《本草省常・魚蟲類》 蜂蜜酸蜜　生巖石者名巖蜜，又名石蜜，俗名蜂糖。生，性涼；熟，性溫。宜煉熟食。補中益氣，潤肺滑腸，止嗽定喘，聰耳明目，通三焦，除眾病，安五臟，和百藥。久服強志輕身，不飢，不老，面如花紅。多食生諸風並溫熱，蟲蠹，生食尤甚。同葱、韭、薤、蒜食殺人，四日內犯之令人心痛。同魚鱉蝦蟹食，令人暴亡。同鮮萵苣、苜蓿食，令人利下。同李子食，傷經絡。小兒忌之。

酸蜜　不宜食，食之令人心煩。

《隨息居飲食譜・調和類》 蜜　蜜者，密也。味甘質潤而性主固密護內，故能補中益氣，養液安神，潤肺和營，殺蟲解毒。生者涼，熟者平。以色白起沙，而作梨花香者爲勝。鍊法以器盛置重湯中煮一日，候滴水不散爲熟蜜。或以蜜一斤，入水四兩，放砂石器內，桑柴火慢熬，掠去浮沫，至滴水成珠亦可。但經火鍊，其性溫也。若果餌肴饌，漬製得宜，味皆甘美，洵神品哉！忌同葱食。痰濕內盛，脹滿嘔吐者亦忌。以之丸藥，須察其宜，顧預濫用，焉能濟事哉？

湯火、熱油傷，蜜塗。

產後口渴，鍊蜜調白湯服。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 蜜糖　甘，平，無毒，微溫。治心腹邪氣，安五臟，補中，止痛，解毒，和百藥，養脾明目，除心煩，進飲食，療赤白痢及口瘡。有出崖石上者，樹上者，土中者，家養者，各隨地土之不同。諸家辨論雖多，不必過泥。要之，以地之花爲主，以採取之時爲別也。山野之花良毒甚雜，蜂必採其糞穢，方得成蜜，如作飴須藥，作酒須麴。昔人有謂：其臭腐生神奇也。其中必有制伏之妙，不得而知。閩、廣蜜熱，以南方少霜雪，諸花多熱也。川蜜溫，西南蜜則涼矣。其採取以冬夏爲上，秋次之，春則易變而酸。崖蜜，則有經一二年者，故堪入藥。李時珍曰：蜜入藥之功有五：一曰清熱，以生則性涼也；二曰補中，以熟則性溫也；三曰解毒，以甘而和平也；四曰潤燥，以柔而濡澤也；五曰止痛，緩可以去急也。又得中和之氣，故能調和百藥，而十二臟腑之病罔不宜之。仲景治陽明結燥，大便不通，製蜜煎導引之法，最爲奇妙。王充《論衡》云：蜂稟太陽火氣而生，

故毒在尾，蜜爲蜂腋，食多亦有毒，但煉過則無毒矣。不可不知。又多食傷脾，小兒宜戒。不可與生葱、萵苣及鮓同食。入藥須用崖蜜，及色白、味甜、汁濃而砂者佳。

蜜蠟

《千金要方·食治·鳥獸》 蜜蠟： 味甘，微溫，無毒。主下利膿血，補中，續絕傷，除金瘡，益氣力，不饑耐老。

白蠟： 主久泄澼瘥後重見血者，補絕傷，利小兒，久服輕身不饑。生於蜜房或木石上。惡芫花，百合。此即今所用蠟也。

《食鑒本草·蟲魚部》 黃蠟味甘，微溫。 治下痢膿血。補中益氣，續絕傷金瘡，耐老不飢。

白蠟味平淡。 療久泄痢白膿。補絕傷，利小兒，久服輕身不飢。

《海上方》： 治婦人有孕，動胎下血。用白蠟雞子一大塊，煎三四滾，以好酒半升，投入服之。

古方： 治犬咬人成瘡常發，以蠟火溶化，灌入瘡口中，紀定則愈。

《食物須知·諸葷饌》 蜜蠟 謂： 天下之味莫甜於蜜，莫淡於蠟。厚於此者必薄於彼，理自然也，煎蜜得之。陳則色黃，新則色白。《本經》條中只言白蠟不言黃蠟者，蓋用蜜宜陳，用蠟宜新也。一說，蠟熔十數過即白，乃蠟之精英。益氣止泄痢，補中續絕傷。熔裹大黃丸，膈寒涼，脾胃無損；嚼爲斷穀藥，度荒歉，腸胃不饑。

蜂子

《日用本草·蟲魚類》 蜂兒 取樹上蜂房，內如蛹，以頭足不成者，鹽淹暴乾。 味甘，性平，微寒，無毒。冬瓜、苦薑、生薑、紫蘇，以制其毒。

主風頭痛，除蠱毒，補虛羸，及治大人小兒腹中五蟲。

《藥性全備食物本草·蟲部》 蜂子 味甘，平，性微寒，無毒。治頭風，除蠱毒，補虛羸，療傷中，理心腹疼痛，主風疹遊丹，祛腹中留熱，利大小便，調婦人赤白帶下，通乳汁，去浮血，療小兒腹中五蟲口中出者，面黃羸瘦。久服，光澤好顏色，益氣不老延年。凡用蜂子，並取頭足未成者佳。歙人取蜂子法： 大蜂結房於山林間，大如巨鍾，其如數百層。土人採時，須以草衣蔽體，以捍其毒螫，復以煙火熏散其蜂母，乃敢拔緣崖木，斷其蒂。取黃蜂子，以鹽炒，曝乾，寄入京洛，以爲方物。然房中蜂子三分之一翅足已成，則不堪用。食之者，須以冬瓜、苦薑、薑蘇以制其毒。

大黃蜂 即人家屋上及大木間作房者。專主乾嘔心腹脹，利大小便。

土蜂 即土穴居者。主癰腫噬痛。又： 燒灰，油調傅蜘蛛咬。此物能食蜘蛛，亦取其相制也。

露蜂房 味苦、鹹，性平，無毒。主顛疾，蠱毒鬼精，驚癇瘈瘲寒熱，解蜂毒乳毒，止赤白痢，治牙疼瘰疬癰腫。

大抵蜂類，性效皆不相遠。畏黃芩、芍藥、牡蠣。

蠮螉 處處有之，黑色而細腰。雖名土蜂，而不在土中作穴，但(槌)〔槌〕土於人家壁間或器物傍，作房如竹管。取他蟲於房中，化爲己子。《詩》云螟蛉有子，蜾蠃負之是也。味辛，有毒。主久聾，咳逆嘔逆，毒氣出汗，療鼻窒。生搗，罩竹木刺。入藥，炒用。

蚍醢

《調疾飲食辯·魚蟲類》 蚍醢 此蟻卵所作之醬，見《周禮》饋食之豆，蜃、蚳、鹽、醢。《綱目》曰： 蟻亦作螘，又名元駒，大者曰蚍蜉，亦曰馬蟻，赤者名蠶，飛者名蟻。揚子《方言》曰： 齊、魯謂之蚼蟻，梁、益謂之元蚼，幽、燕謂之蟻蛘。《夏小正》： 十二月，元蚼奔。蟻喜酣戰，故有馬駒之稱。有大、小、黑、白、黃、赤數種。穴居卵生。其居有等，行有隊。能知雨候，春出冬蟄，壅土成垒，曰蟻封，蟻垤，蟻塿，蟻塚。卵名蚍，山人掘之，可至斗石。古人食之，今惟南夷食之。劉恂《嶺表錄異》云： 交、廣溪峒，酋長取以爲醬，云味甚鮮美。

按： 天生萬物，麼至蟻極矣，乃亦以人之口腹，使不得安其生。溪峒蠻夷無足深怪，不知古昔聖人何以亦出於此耶。稱此以求，嗜壁蝨，嗜瘡痂，嗜爪甲，嗜糞浸脂麻，嗜婦人月水，均非異事矣。或曰蚍醢不宜食固已，然古人既已充饌，安必後人之不食。其性究竟何如，曰天下力大莫過於蟻，聚最小者二三十頭，不及一分之重，而一蟻能舉二三分重之物。準此爲率，人有七尺之軀，拔山扛鼎易易耳。故習武之人，舊有擂赤蟻和酒服之方，云使人多力。然少年曾服此藥，至老死時停尸不得過一日，過一日則筋肉腐敗不能治手，其毒何如，可以例蚍醢矣。《綱目》又曰： 《北史·五行志》： 拓拔魏時，兗州有赤蟻與黑蟻鬥，長六七步，闊四寸。觀此，則《離騷》所謂南方赤蟻若象，元蜂若壺者，非寓言也。大誤之極，夫史所謂長闊者，謂其攢聚之多

也，豈謂一蟻有如許之長闊乎。信如此云，請問若象之蟻，生於何地，誰曾見之乎。

海參

《藥性全備食物本草・魚部》 海參　味甘、鹹，滑，性微寒，無毒。潤五臟，補益人。患泄瀉痢下者勿食。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 海參生東南海中。其形如蠶，色黑，身多瘣癤。一種長五六寸者，表裏俱潔，味極鮮美，功能補益，肴品中之最珍貴者也；一種長二三寸者，剖開腹內多沙，雖刮剔難盡，味亦差短。今北人又有以驢皮，及驢、馬之陰莖贗爲海參。雖略相同，形帶微扁者是也。固是惡物。神識者，不可不知。

海參，味甘、鹹，平，無毒。主補元氣，滋益五臟六腑，去三焦火熱。同鴨肉烹治食之，止勞怯虛損諸疾；同鴨肉煮食，治肺虛咳嗽。

《壽世傳真・水族類》 海參　性寒滑。宜：解臟熱，補腎，故名參。忌：稍滯而難化。

《食物小錄・介部》 海參　鹹，平，微澀，無毒。其名有大烏、刺參、開片、草鞋底之名，然其性味皆同。惟大烏爲上，刺參次之。清火化痰，養腎氣，補血養肝，明目。長合燕窩，黃雌雞、白鴨食之，大有功益於人。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 海參　此不知海中何蟲。俗云蛭，非也，形相似耳。有數種，以曝乾色黑，堅如木石，一枚重半斤以上者爲佳，名大烏，肉厚味美。其次則遍身生刺，一枚重二三兩者，肉不及大烏之厚，味則相等，名刺參，又名鸚哥嘴。雖乾而不甚堅硬形扁者，名草鞋底，肉薄無味。生北海、遼、沈者爲上，登、萊、青州者次之，其東南閩、粵所出下矣。性能養血養陰，補諸虛百損。凡人參、沙參、丹參、元參之類皆補，此亦肉食之補者，故命以參名也。虛勞咯血欬嗽，同老鴨煮。婦人產後虛勞，同羊肉煮食，並飲其汁。老人風秘及中風癱瘓，肌膚羸瘦，筋骨無力，同殺豬蹄脚煮食，火腿尤佳。

《說鈴》曰：海參形似男陽，可以補腎興陽。信如其說，當同雞或羊肉或大鮮鰕煮。蓋其性雖養陰，而不寒冷，故輔以陽分之味，亦能助陽也。又風秘，內食海參，宜外用導法，肥皂莢杵爛，塞入肛門。

《本草省常・魚蟲類》 海參　性溫。補腎益精，壯陽療痿。多食令人熱中。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 海參　鹹，溫。滋腎，補血，健陽，潤燥，調經，養胎利產。凡產虛、病後、衰老、尫羸，宜同火腿或豬羊肉煨食之。種類頗多，以肥大肉厚而糯者膏多力勝。脾弱不運，痰多便滑，客邪未淨者，均不可食。

蟾蜍

《日用本草・蟲魚類》 蟾蜍　蚵蚾是也。形大背黑，多痱磊，行跳極遲，腹下有丹書八字者，真也。世人收三足枯蟾以罔眾。但以水沃半日，盡見其偽。蓋本無三足者。

味甘，性涼，微毒。五月五日取。眉間裂破，取汁，名蟾酥。以朱砂、麝香爲丸，如麻子大，治小兒疳瘦，空心一元。如腦疳，以奶汁調鼻中。

蟾酥主牙蛀痛，殺疳蟲，治鼠瘻惡瘡，小兒面黃癖氣。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蟾蜍生江湖池澤。今處處有之。或謂蟾蜍與蝦蟆爲一物，非也。蟾蜍多在陂澤間。形小，皮上多黑斑點，能跳接百物，舉動甚急。二物雖一類，而舉其功用，不無分別。李時珍曰：蟾蜍銳頭皤腹，促眉濁聲，土形，有大如盤者。《抱朴子》云：蟾蜍千歲，頭上有角，腹下丹書，名曰肉芝，能食山精。人得食之可仙，術家取用以起霧祈雨，辟兵解縛。今有技者，聚眾蟾爲戲，能聽指使。物性有靈，於此可推矣。

蟾蜍，味辛，涼，微毒。主陰蝕，疽癘惡瘡，猘犬傷，能合玉石。又治溫病發癡困篤者，去腸，生搗食一二枚，無不瘥者。殺疳蟲，治鼠瘻。小兒勞瘦疳疾，面黃癖氣，破癥結。燒灰，傅一切有蟲惡瘡。

蟾酥眉間白汁，謂之蟾酥。以油單紙裹眉裂之，酥出紙上，陰乾用。李時珍曰：取蟾酥不一；或以手捏眉棱，取白汁於油紙上及桑葉上，插背陰處，一宿即自乾白，安置竹筒內盛之，真者輕浮，入口味甜也；或以蒜及胡椒等辣物納口中，則蟾身白汁出，以竹篦刮下，麪和成塊，乾之。其汁不可入人目，令人赤、腫、盲。或以紫草汁洗點即消。　味甘、辛，溫，有毒。治小兒疳疾，腦疳。又治發背疔瘡，一切腫毒。

附方：治脫肛。蟾蜍皮燒煙熏之，甚妙。

《壽世秘典・類物・鱗部》 蟾蜍即癩蛤蟆，在下濕處，銳頭皤腹，促眉濁聲，背上多痱磊，行極遲緩，不能跳躍，亦不解鳴，世傳三足者爲蟾，人遂爲三足枯蟾以罔衆。但以水沃半日，其偽自見，蓋無三足者也。眉間白汁，謂之蟾酥。以手捏眉棱，取白汁於油紙上及桑葉上，插背陰處，一宿即乾，置竹筒內盛之。真者輕浮，入口即甜。或以蒜及胡椒等辣物納口中，則蟾身白汁出，以竹篦刮下，麪和成塊，乾之。其汁不可入人目，令人腫盲，以紫草汁洗點，即消。

氣味：辛，涼，微毒。治陰蝕疽癘，惡瘡，猘犬傷瘡。能合玉石。陶隱居云：其肪塗玉，則刻之如蠟，故云能合玉石。治一切疳痢腫毒，破傷風病，脫肛。

蟾酥　氣味：甘、辛，溫，有毒。治小兒疳疾腦疳，發背疔瘡，一切惡腫。

發明繆希雍曰：蟾酥有大毒，不宜多用。諸家咸云：治小兒疳瘦，恐非正治，不宜漫嘗也，即用亦煅過者。余親見一人，因齒痛以蟾酥納牙根，悞吞入，頭目即脹大而斃。即陶隱居云：皮汁甚有毒，犬齧之，口皆腫之驗也。惟疔腫服之者，取其以毒攻毒之義。外治殊有神效，若欲內服，勿過三釐，慎毋單使，必與牛黃、明礬、乳香、沒藥之類同用，乃可。如瘡已潰，欲其生肌長肉之際得之，作痛異常，不可不知也。《日華子》云：蟾酥助陽氣，房術多用之。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蟾蜍　一名蝖蠅，一名蟾蠅，一名蜘蝖，俗呼癩蝦蟆。《圖經》曰：蟾蜍多在籬落卑濕處，形大，背有疣瘤，行極遲鈍，不能躍，亦不能鳴。而《別錄》云蝦蟆，一名蟾蜍，非也。蝦蟆多在陂澤，形小，皮上無疣瘤，有黑斑點，能跳接百蟲。二物雖同類而各種。且《爾雅》：蝖蠅，詹諸。郭注云：似蝦蟆，居陸地。則非一物，明矣。《綱目》曰：詹諸，或作蟾蠩。其聲詹諸，其皮蝖蝖，其行蠪蠪。《詩》云：得此蝖蠪。《韓詩》注云：蟾蜍也。（金）《新臺》篇作戚施，非此二字。後世名苦蠪，其聲也。又名蚵蚾，其皮可礧也。《說文》云：三足者爲蟾。《抱朴子》云：三足者能食山精鬼魅。至千歲，頭上有角，腹下有丹書，食之可仙。凡三足及異形之物皆有毒殺人，慎不可食。術家取以起霧祈雨，辟兵解縛。陶隱居云：五月五日取蟾蜍五枚，反縛置室中，明旦視縛自解者，取爲術用，能使人縛亦自解。

按：蟾蜍本有靈異，其三足及有角，有丹書者，非常有之物，可無深論。而尋常四足之蟾，聚置密器，任如何覆蓋，必能漸次逸去。惟置高處不近土，則不能去，故俗傳其能土遁，術家用之，或以此乎。論其充饌，似非所宜，而能爲用於病。陶隱居曰：溫病發斑困篤者，去腸生搗食一二枚，無不愈者。《拾遺》曰：不能食，搗爛絞汁服。入酒一二盞同搗，乃有汁，且於斑症更爲親切。或燒末服。《全嬰方》治小兒疳利，腹大黃瘦，頭生瘡結羊核也，用大蟾蜍去首、足、腸，清油塗，陰陽瓦炙熟食酒烹，或醋烹更佳，服五六枚，必形容改變而愈。《外臺方》治小兒臍瘡出水久不愈者，蟾蜍燒末，同牡礪等分摻。《錦囊秘竅》治附骨壞疽，膿血不已，大蟾蜍一枚，亂髮如雞子大一團，豬油四兩，熬枯去渣，冷定，先以川烏、桑白皮煎水洗，拭乾，龍骨末摻四圍。此物難得，海螵蛸，爐甘石可代，前膏貼之。《醫林集要》治發背初起，用大蟾蜍縛置瘡上，蟾必昏憒，放水中救其命，再易一枚，至三四枚，蟾久伏不昏憒，則毒散矣。勢重者，破開乘熱連腸肚合瘡上，少頃必臭，再易二三次愈。或剝皮剪小孔，乘熱貼。余居士用大蟾蜍同石灰搗爛敷，頻易取瘥。此方宜酌用，恐石灰傷肉後難合口。然堅腫過甚，或四圍麻木，非此無功。《肘後方》治猘犬咬傷，每七日一發，咬時急視頭上，有血髮一二莖拔去，生食蟾蜍膾，亦可燒炙食，勿令本人知，後不再發。《備急方》治閃折骨傷，大蟾蜍搗爛敷，劈竹裹縛。又治痔瘡，蟾蜍火煅存性爲末，豬廣腸一段，紮定兩頭，煮熟切碎，蘸蟾末食，三四次愈。《得效方》治大風癘疾，蟾蜍泥包煨熟，煎酒儘量飲，不拘次數。又蟾腹碩大，由其自運氣鼓之，欲其脹則頃刻而脹，欲其消亦頃刻而消，故可治氣腫。或乾蟾入湯劑，或爲末，或煮炙其肉食，皆佳。但性能閉小便，凡諸病小便短赤者，藥餌、飲食皆不宜犯此。又凡腹下無八字者，赤者，皆有毒，不可食。又眉間白汁名蟾酥，入外科方，能拔毒去死肌，又能治喉痺、乳蛾。《活人心鏡》用真蟾酥、草烏尖、牙皂等分爲末，每用半分，點患處，立效。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蟾蜍　甘、苦，涼。清熱殺蟲，消疳化毒，平驚散癖，行濕除黃，止痢療溫，愈諸惡瘡及猘犬咬。凡小兒瘡家、疫癘，並宜食之，其肝尤良。其眉間白汁有大毒，名蟾酥，爲外科要藥。

發背腫毒初起，取活蟾蜍一隻，繫放瘡上半日，蟾必昏憒，置水中救其命。再易一隻如前法，蟾必踉蹌，再易一隻。必俟蟾如故，則毒散矣。

蛤蟆

《日用本草・蟲魚類》 蛤蟆　則水雞也。味辛，寒，有毒。又一種長肱，石雞也。亦名錦襖子。六七月山谷間有之，性味皆同。

主邪氣，破癥堅血，消癰腫陰瘡，食之不患熱病。療陰蝕疽癤惡瘡，猘犬傷瘡。端午日取，陰乾，東行者良。燒灰水飲調下，可止小兒洞泄下痢。豬膏調傅背蝕瘡。加朱砂，水調服，治風邪狂語。

《食物本草・魚類》 蝦蟆　辛，寒，有毒。主邪氣，破癥堅血，癰腫陰瘡。服之不患熱病。肪，可合王子蝌蚪，用胡桃肉皮和爲泥，染髭髮不變。

《食治廣要・蟲部》 蝦蟆　氣味：辛，寒，有毒。主治：邪氣，破癥堅血，癰腫，陰瘡，熱狂，結腫。丹溪云：《本草》言服之不患熱病，此以入藥

用之而言，非若世人煮羹，入椒、鹽而啜其湯也。此物本濕化，大能發濕，久則濕化爲熱而生火也。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 蝦蟆在陂澤中，背有黑點，身小能跳接百蟲，解作呷呷聲，舉動甚急。蟾蜍，在人家濕處，身大，青黑無點，多痱癤，不能跳，不解作聲，行動遲緩。今人不識，誤爲一物。又有鼃蛤、螻蟈、長肱、石榜、蠼子之類，或在水田中，或在溝渠側。《周禮》蠻氏掌去鼃黽，焚牡菊以灰灑之則死。牡菊乃無花菊也。蝦蟆青鼃畏蛇，而制蜈蚣。三物相值，彼此皆不能動。或云：《月令》螻蟈鳴，反舌無聲，皆謂蝦蟆也。

蛤蟆，味辛，寒，有毒。主邪氣，破癥堅血，癰腫陰瘡。服之不患熱病。治熱狂及犬咬。《摭青雜說》云：有人患脚瘡，冬月頓然無事，夏月臭爛，痛不可言。遇一道人云：爾因行草上，惹蛇交遺瀝，瘡中有蛇兒，冬伏夏出故也。以生蝦蟆搗傅之，日三換。凡三日，一小蛇自瘡中出，以鐵鉗取之，其病遂愈。

肝，治蛇螫人，牙入肉中，痛不可忍，搗傅之，立出。

膽，治小兒失音不語，取汁點舌上，立愈。

腦，主青盲，明目。

附方：治狂犬咬傷。食蝦蟆膽，亦可燒炙食之。勿令本人知之，永不舉發。昔張收爲狂犬所傷，人云宜啖蝦蟆膽，食之果愈。

治小兒疳積腹大，黃瘦骨立，頭生瘡結如麥穗。用立秋後大蝦蟆，去首、足、腸，以清油塗之，陰陽瓦炙熟食之，積穢自下，連服五六枚。一月之後，形容改變，妙不可言。

治小兒疳泄下痢。用蝦蟆燒存性，研服方寸匕。

《壽世秘典・類物・鱗部》 蝦蟆一名蝦蟆。《別錄》蝦蟆，一名蟾蜍，悞矣。蝦蟆、蟾蜍，二物各別，今藥家亦以蟾蜍當蝦蟆矣。蝦蟆在陂澤中，背有黑點，身小能跳接百蟲，解作呷呷聲，舉動極急，與蟾蜍形各不同，則非一物明矣。

氣味：甘，寒，有毒。治邪氣，破癥堅血，癰腫陰瘡。

《食物小錄・補遺》 蝦蟆俗呼水雞。甘，平，有小毒。助脾氣，開胃進食。肝能解毒。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蝦蟆 《爾雅》曰螜蟆，一作蝦蟆。《拾遺》：陶氏以蟾蜍注蝦蟆，遂致溷無區別。蝦蟆居水，背有黑點，身小，能跳能鳴。蟾蜍居陸，身大，背無黑點而有痱癤，不能鳴跳。又有鼃蛤、螻蟈、長肱、石版、蠼子諸類，或生陂澗，或在溝渠。《周禮》：蠻人掌去鼃黽。注云：焚牡菊灰灑之則死。按：鼃黽與人無害，何故殺之？若惡其聒耳，則其聲皆在田野，宮禁深沉，諒必無此，何至以此等瑣事，上廑廟謨，且爲之設官，明係漢人攙雜，不足信也。《炮炙論》曰：蝦蟆有數種。一種黑虎，身小嘴黑，脚有斑。一種蚼黃，脚前大後小，斑色，有尾。一種黃蛙，遍身黃，有臍帶，帶中常出水。一種螻蟈，即夜鳴，腰細口大，蒼黑色。一種蟾，即黃斑，頭上有肉角。其蝦蟆腹下有斑，脚短不能鳴。

按：蝦蟆，《拾遺》謂能鳴，《炮炙論》謂不能鳴，蓋此物繁多，有能鳴，有不能鳴。其名亦隨人所命，大抵蝦蟆之類鳴聲小而長，鼃之類鳴聲大而短也。《月令》：孟夏螻蟈鳴，仲夏反舌無聲。注謂皆指蝦蟆，不如今訓詁家以反舌屬鳥爲是。其性較蟾更熱，閉人水道尤甚詳見下鼃條。平人且不宜食，何況病人。《本經》謂食之不患熱病，《藥性本草》謂能治熱腫熱結，《日華本草》謂其解煩熱、治熱狂，皆大誤，不可信。惟生搗敷蛇咬，腹中肝治蛇咬人，牙在肉中，痛不可忍，搗爛敷之立出。癩蝦蟆更佳。剝下皮，乘熱貼小兒瘮毒。膽，治小兒忽然失音，不啼不乳，點舌上即出聲取善鳴者。

田父

《食物小錄・補遺》 石蜦俗呼老蛤。甘，溫，有小毒。助腸胃，補肺氣。肝能解毒。然此二物，名雖不一，而總謂之蛙，蓋以聲哇哇然而得名也。今人食之者甚衆，況其形狀怪異而類人形，然終屬蟲類。或依腐草，或居蛇窟，專食蟲蟻，豈能無毒？又云：不食水雞，令小兒稀痘，可知此物甚無益於人也。

蛙

《日用本草・蟲魚類》 鼃 音蛙。背青綠色者名青鼃，背有黃紋者名金線鼃，腹大而脊青者名土鴨。其鳴甚壯，在水曰鼃者是也。則田中水雞也。主補虛損氣不足，殺尸疰病，解熱毒，小兒赤氣臍瘡。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 蛙又名田雞。《周禮》：蠻氏掌去鼃黽，焚牡菊，以灰灑之則死。 山雞形甚大，性寒，同制。食宜燒酒，俱宜油煎同魚，或先以鹽酒，以醬沃之。宜糟同魚，宜爲羹。

酒烹田雞二制 治去首、膚、腸、爪，同前魚辣。

烹田雞 同前魚，不醃，或先熬炒。

田雞餅子　同前豬肉餅，雜以肥豬肉，机上斫細甚，爲醢，或瀹以芥辣。

熏田雞　同前魚。

烘田雞　治之連膚，每斤鹽四錢醃一宿，滌潔，煉火烘燥。用則溫水漬潤，退膚，辣烹。

醃田雞　治潔，每斤用鹽一兩，醃一宿，暴日中，夜晴則露之，色白，復暴燥收。

沃田雞　治潔，用桂皮、白芷、鮮紫蘇葉爲末，同油醬沃一時，少水烹熟，暴燥。

田雞炙　治滌俱潔，將醬、赤砂饄、胡椒、川椒、縮砂仁坋沃之，少頃，入熬油中烹熟。置煉火上，紙藉炙燥。

田雞豉　同豬，連用其骨。

《食物本草・魚類》 鼃　味甘，寒，無毒。主小兒赤氣，肌瘡臍傷，止痛，氣不足，取以五味醃炙，酒食之良。

《食鑒本草・蟲魚部》 蛙味甘，微涼，無毒。江南呼名田雞，江北呼名水雞，其味甚美。

治小兒赤毒熱瘡，臍腸腹痛，胃氣虛乏。

《食療》云：治小兒疳瘦肚大，虛勞煩熱，心中邪熱，腹內水氣。綢：稠調食。

《易牙遺意・脯鮓類》 水雞乾　治大水雞，湯中煮浮，即撈起，以石壓之，令十分乾，收。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蝦蟆即田雞，一名鼃，一名青蛙，種類有數種。

但背青，腹細，觜尖，後脚長，善鳴，即今人所食者。味甘，寒，無毒。去勞劣，解熱毒勞熱，殺尸疰勞蟲，治小兒赤毒熱瘡，臍傷腹疼，胃氣虛乏，取以五味淹炙，酒食之，良。

風蛤　似蛙而色黑，味至美。補虛損，宜產婦。

《延壽書》云：蛙骨熱，食之令小便淋。一云：多食小蛙，令尿閉，臍下酸痛。有至死者，急擂車前，水飲可解。

《食物輯要・魚品類》 田雞即青蛙。味甘，性寒，無毒。主勞熱疳瘦，利水消腫，補虛損，宜產婦。《延壽書》云：蛙骨熱，食之令小便淋。一云：多食小蛙，令尿閉，臍下酸痛。有至死者，急擂車前水飲可解。吳端曰：正月出者名黃蛤，不可食。

附方：毒痢噤口：用水蛙一個，並腸肚搗碎，瓦烘熱，入麝香五分，作餅，貼臍上，氣通，即能進食也。

時行面赤項腫：名蛤蟆瘟，以金線蛙搗汁，水調，空腹頓飲，極效。

《食治廣要・鱗部》 鼃一作蛙字，即田雞。氣味：甘，寒，無毒。主治：小兒熱瘡，利水消腫。饌食，調疳瘦，補虛損，解熱毒，殺尸疰、蟲病。《延壽書》云：蛙骨熱，食之小便苦淋。妊娠食蛙，令子壽夭。小蛙多食，令人尿閉，臍下酸痛，有至死者。擂車前水飲，可解。《證治要訣》云：凡渾身水腫，或單腹脹者，以青蛙一二枚，去皮，炙食之，即消。此亦利水消腫之徵也。

《食物本草・蛇蟲部・蟲類》 鼃　一名田雞，一名坐魚。肉味如雞，其性好坐。《東方朔傳》云：長安水多蛙魚，得以家給人足。則古昔關中已常食之如魚，不獨南人也。蘇頌曰：今處處有之。似蝦蟆而背青綠色，尖嘴細腹，俗謂之青蛙。亦有背作黃路者，謂之金線鼃。四五月食之最美，閩，蜀，浙東人以爲佳饌。《考工記》云：以脰鳴者，鼃黽之屬。農人占其聲之早晚大小，以卜豐歉。故唐人章孝標詩云：田家無五行，水旱卜鼃聲。鼃亦能化鴽。

鼃，味甘，寒，無毒。治小兒赤氣，肌瘡臍傷，止痛，氣不足。解勞熱，利水消腫。饌食，調疳瘦，補虛損，尤宜產婦。搗汁服，治蝦蟆瘟病。李時珍曰：按《三元延壽書》云：蛙骨熱，食之小便苦淋。妊娠食蛙，令子夭。小蛙食多，令人尿閉，臍下酸痛，有至死者。擂車前水飲可解。正月出者名黃蛤，不可食。蘇頌曰：南人食鼃，云補虛損，尤宜產婦。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鼃亦作蛙字　似蛤蟆而背青綠色，尖嘴細腹，後脚

長，故善躍，其鳴甚壯，俗謂之青蛙。亦有背作黃路者，謂之金線蛙。一名田雞，云肉味如雞也。又曰坐魚，其性好坐也。黑色者名旱蛤，即今水雞。其類最多，大腹而脊青者，俗名土鴨。農人占其聲之早晚、大小，以卜豐歉。其味最美，閩、蜀、浙東人以爲佳饌。子生水中，謂之蝌蚪。二三月，黿、蟆曳腸於水際草上，纏繳如索，日見黑點漸，至春水時，鳴以聒之，則蝌蚪皆出，謂之聒子，所謂蛤蟆聲抱是也。蝌蚪狀如河豚，頭圓，身青黑色，始出有尾無足，稍大則足生尾脫。

氣味：甘，寒，無毒。主利水消腫，調疳瘦，補虛損，解勞熱，尤宜產婦。搗汁服，治蛤蟆瘟病。

發明《延壽書》云：妊娠食蛙，令子壽夭。李時珍曰：蛙產於水，與螺、蚌同性，故能解熱毒，利水氣。但係濕化之物，其骨性復熱，而食者每同辛辣及脂油煎煠，是抱薪救火矣，安能求其益哉。按戴原禮《證治要訣》云：凡渾身水腫或單腹脹者，以青蛙一二枚，去皮，炙食之，則自消也。《北戶錄》注，蛙性熱甚補人，人有折其足於瓶中，以水養之數日如故。亦有以酥煎食者。

《飲食須知・魚類》 蛙　味甘，性寒。即田雞。其骨熱，食之，令小便淋。妊婦食之，令子聲啞壽夭。小蛙食多，令人尿閉，臍下酸痛，有至死者，擂車前水飲可解。正月出者，名黃蛤，不可食。漁人多以蟾蜍去皮偽充，有毒，勿食。

《食物須知・諸葷饌》 石鴨　一名水雞，生河岸及池塘。腹脊青，取來烹之，味最爽口。浙東、閩、蜀俱爲珍饈。疳瘦能調，虛損亦補，尤宜產婦女科，可知乎！

《養生食鑒・魚類》 田雞　俗名蛤魚，(狀)〔類〕魚蟾身，其色黑。一種嘴尖，皆有青黃一線，名鞅青，一名青蛙。味甘，性溫，無毒。暖胃氣，補虛損，解酒毒。有瘡患人，忌之。

青蛙　味甘，性平，無毒。治小兒疳瘦，大人勞熱虛火，利水消腫，解熱毒，殺尸疰病蟲。取得養淨，食之良。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 黿　《別錄》名長股，俗名田雞，又名水雞，又名青雞。《爾雅》曰：在水曰黽。郭注曰：耿黽似青黿，一名土鴨。在山巘名石蛤，又名石雞，又名蛤魚，又名哇魚，又名石鴨。《圖經》曰：處處有之。似蝦蟆，背色青綠，故曰青黿。亦有背上作黃路者，謂之金線黿。鳴聲壯大，不相接續，亦不群噪。今俗溷呼蝦蟆。《漢書》：武帝元鼎元年秋，黿與蝦蟆群鬥。明明二種矣。《綱目》曰：諸物形稱雖異，功用則同。

按：黿與蝦蟆各種，性皆大熱有毒，無甚功用。《日華子》、寇宗奭皆謂其能解毒，《綱目》至云性同螺、蚌，其熱似魚，而魚不過助火。即鯰、鱯之類，亦不過動風發毒。此物助熱，至閉人水道，使熱內結而不可解，猥云寒同螺、蚌乎。蘇頌云能補虛損，宜產婦，盡屬謬談。《延壽書》云：黿骨熱食之，小便苦淋，食多令人尿閉，有至死者。妊娠食黿，令人短壽。此係正論，惜骨熱二字，又開疑竇。食黿尿閉者，何嘗食骨，可見肉寒骨熱之說皆誤。《近效方》曰：食蝦蟆尿閉，濃煎荳豉湯，頻飲可解。而陳嘉謨謂天行面赤項腫名蝦蟆瘟，生搗金線黿，水調絞汁空腹飲，極效。此乃惡症，若能救療，誠爲至美，但恐以熱濟熱，遂至不可挽回。如果他藥不效，不得不一試之，故存其方以備急。若其充饌適口，嗜食者甚多，暗受其害者亦極不少。杏雲以其死可慘，不忍食；性熱害人，不敢食。而《綱目》引《東方朔傳》云：長安水多黿魚，得以家給人足。謂古昔已常食之如魚。秦中自古帝王州，四塞河山，土肥地廣，豈借區區之黿以爲足乎。一種小而有尾者，名溪狗，性大毒。一種大者《文字集略》曰：大如屜。名田父，能食蛇。蛇本食黿，此反食蛇，性尤毒，殺人。其子名蝌蚪，《山海經》曰活師，《爾雅》曰活東，又曰懸針，俗名水仙子，又曰蝦蟆臺。《綱目》曰：蝌蚪，亦名蛞斗，蝦蟆、青黿之子也。初春黿、蟆曳腸於水際草上，纏繞如索，漸見黑點，至春水生，鳴以聒之，則蝌蚪出，謂之聒子，故曰蝦蟆聲抱也。其子似河豚，青黑色。古有蝌蚪書，其點畫似之，故曰蟲書。始則有尾無足，漸大則足生尾脫。《古今注》曰元魚聞雷則尾脫，非也。陸佃《農書》曰：二月大盡則先生前足，小盡則先生後足。觀此，知黿黽之鳴，即黿黽之生也。先王之世，乃設官以殺之，其於不殀夭、不殺胎之義謂何哉。且也每鳴在分前，必復有春寒，播種宜遲；在分後則寒氣已盡，播種宜早。鳴聲多而達旦，歲必豐；少而中宵即止，歲必歉。今夜不鳴，來日必雨。久雨忽鳴，來日必晴。故章孝標詩云：田家無五行，水旱卜黿聲。范石湖詩曰：薄霧黿聲連晚鬧，今年田稻十分收。是乃天之所以鼓蕩陽氣，預報凶豐者也。聖人明於物理，肯盡族而殲之乎。又《考工記》謂黿黽之屬以脰鳴，亦非也。

《藥性摘錄・食物》 田雞　即蛙也。甘，溫。暖胃氣，補虛損，解酒消毒。有瘡患人忌之。

青黿，甘，寒。治小兒疳瘦，大人勞熱虛損，利水消腫，解熱毒，殺尸疰病

蟲。取得養淨，食之良。

蟾蜍，即癩蝦蟆。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 田雞一名水雞。甘，寒。清熱，行水，殺蟲，解毒愈瘡，消疳已痔。多食助濕生熱。且肖人形而殺之甚慘。孕婦最忌。其骨食之患淋。

《每日食物卻病考·鱗類》 蛙　俗稱田雞，其生石澗。身大聲宏者，曰石鴨。俱甘，寒，無毒。治小兒熱瘡，調疳瘦，解勞熱，利水消腫，產婦尤宜。時行面赤項腫，名蝦蟆瘟，以金線蛙搗汁，水調，空腹飲，極效。

又蝦蟆，與相似，皮腹俱有斑點，脚短，善鳴。辛，寒，微毒。塗惡瘡及熱腫，服之不患熱，然能發濕。

又蟾蜍，與蝦蟆相似而不叫，青黑多瘰，主治亦相近。

石鱗魚

《食物本草·蛇蟲部·蟲類》 石鱗魚產閩地，及南直徽歙、寧國諸山巖穴。形似青蛙而大，可斤許。味極佳美，土人捕之。有獸類狗，俗呼獨脚鬼，能解人意，輒往前追逐，魚即避匿。將捕時，先以青蛙一二誘之，使戀於嚼食，然後可捕也。

石鱗魚，味甘，無毒。主補虛損，健脾氣，滋養腎元。治小兒疳熱骨瘦，毛髮焦乾，小便淋濁如泔，大人白濁，女人崩漏。

山蛤

《日用本草·蟲魚類》 黃蛤　正月出者，味辛，寒，有毒。或誤食骨，則小便難而痛。孕婦多食，令子夭壽。主殺疳蟲，治疳瘦。

《食物本草·蛇蟲部·蟲類》 山蛤在山石中藏蟄，似蝦蟆而大，色黃如金。能吞氣，飲風露，不食雜蟲。山人亦食之，味如雞肉。

山蛤，治小兒勞瘦及疳積，最良。又治女子瘰癧□□，瘻腫流注。

石決明

《醫心方·五肉部》 石決明　《本草》云：味鹹，平，無毒。主目白翳痛，清盲。久服益精輕身。陶(弘)景注云：是鰒魚甲者。蘇敬注云：七孔者良。崔禹(錫)云：溫。主腰脚諸病，補五臟，安中，益精氣。貌細孔離離，或九或七，以鰒爲真，或作鮑字，亦爲誤。食之利九竅，心目聰了，故有決明之名。亦附石生，故呼曰石決明耳。秦皇之世，不死之藥覓東海者，豈謂於斯歟。

《日用本草·蟲魚類》 石決明　一名紫貝，如蛤，一片無對，內亦含珠，明耀五色。肉名鰒魚。從海舶來，以竹木穿串。殼：磨水點外障翳。

味鹹，性平，無毒。多食發風動氣。

主目障翳痛青盲，益精氣，能明目。

《藥性全備食物本草·蟲部》 石決明　亦名九孔螺。生南海，今嶺南諸郡及萊州皆有，亦出海內。單片，不生對合，光耀不忝真珠。

肉　味甘，可久食，明目。

決明　味鹹，性平，無毒。主青盲內障目翳，肝肺風熱，骨蒸勞極。生七孔、九孔者良。凡用，先磨去粗皮，用鹽水入瓦罐中，煮一伏時，取出爲細末，研如粉，水飛，點之。五淋，水調服。服後永不得吃山桃，犯之令人喪明。

《食物輯要·魚品類》 石決明　肉　味鹹，平，無毒。益精明目，清肝肺熱，通五淋。

殼　同功。

《食物本草·介部·蚌哈類》 石決明嶺南州郡及萊州海邊皆有之。大者如手，小者如二三指。可以浸水洗眼，七孔，九孔良，十孔次之。海人啖其肉。寇宗奭曰：登萊海邊甚多。人採肉供饌，及乾充苞苴。李時珍曰：石決明形長如小蚌而扁，外皮甚粗，細孔雜雜，內則光耀，背側一行有孔如穿成者。生於石崖之上，海人泅水，乘其不意，即易得之。否則緊粘難脫也。吳越人以糟決明、酒蛤蜊爲美品者，即此。

石決明肉，味鹹，平，無毒。治目障翳痛，青盲。久服，益精輕身。除肝肺風熱，骨蒸勞極。通五淋。

殼，功用與肉相同。

附方：解白酒味酸。用石決明不拘多少，以火煅過，研爲細末。將酒燙熱，以(石)決明末攪入酒內，蓋住一時。取飲之，其味即不酸。

《本草醫旨·食物類·介類》 石決明殼名千里光。登萊海邊甚多，人採肉供饌及乾充苞苴，肉與殼兩可用。凡用，以麵裹煨熱，磨去粗皮，爛搗，再乳細如麵，方堪入藥。每五兩，用鹽半兩，同東流水入磁器內，煮一伏時，搗末研粉，再用五花皮、地榆、阿膠各十兩，以東流水淘三度，日乾，再研一萬下，入藥，服至十兩，永不得食山龜，令人喪目。今方家只以鹽同東流水煮一伏時，研末，水飛用。

殼　味：鹹，平，無毒。肉與殼同功。治：目障翳痛，青盲。久服，益精輕身。明目磨障。肝肺風熱，青盲內障，骨蒸勞極。水飛，點外障翳。通五淋。

附方　差明怕曰：用千里光、黃菊花、甘草各一錢，水煎冷服。痘後目翳：用石決明火煅研，穀精草各等分，共爲細末，以豬肝蘸食。小便五淋：用石決明去粗皮，研爲末，飛過，熟水服二錢，每日二服。如淋中有軟硬物，即加朽木末五分。

《壽世秘典・類物・介部》　鰒魚殼即石決明也，一名九孔螺，又名千里光。附石生，形長如小蚌而扁，外皮甚粗，細孔雜雜，內則光耀，背側一行有孔如穿成者，生於石崖之上，惟一片無對，七孔九孔者良。登萊海邊甚多，人採肉供饌，及乾充苞苴，肉與殼兩可用，此即王莽所嗜者。《本草》云：石決明，一名鰒魚。《通雅》云：石決明，九孔螺也。舊說肉爲鰒魚，非也。《本草》以鰒魚附石而生，其石有孔，即石決明。《白安石司理登州》言，鰒魚自一物，不附石也，未詳孰是。

氣味：鹹，平，無毒。治肝肺風熱，青盲內障，骨蒸勞極，通五淋。

殼即石決明　功用與肉相同。

修治凡用，以鹽同東流水，煮一伏時，研末，水飛用。

《壽世傳真・水族類》　石決明　似蟶而扁者，治目疾。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　石決明　《日華本草》名九孔螺，殼名千里光。《圖經》曰：七孔、九孔者良。《衍義》曰：登、萊海邊甚多。肉與殼兩可用，功力相同。按：石決明爲眼科聖藥，退肝熱，補肝虛，治青盲翳障，內服、外點。而《別錄》謂久服益精輕身，《海藥本草》謂能治骨蒸勞極，《綱目》曰通五淋，皆不虛也。惜乎遠海之地，但得其殼，不能食其肉也。

鮑魚

《隨息居飲食譜・鱗介類》　鰒魚　甘、鹹，溫。補肝腎，益精明目，開胃養營，已帶濁崩淋，愈骨蒸勞極。體堅難化，脾弱者飲汁爲宜，殼入藥，名石決明，主鎮肝磨障。

《日用本草・蟲魚類》　鮑魚　冬後去腸，淡乾者頗臭，鹽淹者名鹹魚。漢陽來者極厚。《素問》有治血枯，飲汁以利腸中。

主墜墮，踒蹙，踠折，瘀血不散，女子崩中不止。

甲香

《藥性全備食物本草・蟲部》　甲香一名流螺。生南海，今嶺外、閩中近海州郡及明州皆有之。《異物志》曰：甲香大者如甌，面前一邊直攙，長數寸，圍殼岨峿有刺。其掩雜眾香，燒之使益芳，獨燒則臭，諸螺之中最厚味是也。其螺大如小拳，青黃色，長四五寸，人亦噉其肉。凡螺之類極多，絕有大者。珠螺瑩潔如珠，鸚鵡螺形如鸚鵡頭，並堪酒杯者，梭尾螺如梭狀。釋輩所甲香，善能管香煙，與吹者皆不入藥。沉、檀、龍、麝用之，甚佳。今醫家稀用，但合香家所用，先以酒煮去腥及涎，云可聚香，使不散也。味鹹，氣平，無毒。主心腹滿痛氣急，痔漏，腸風下血，治淋止痢，及疥癬瘡癩，蛇蠍蜂螫。

《食物輯要・魚品類》　海螺　肉，味甘，性冷，無毒。同菜煮食，止心腹痛。腸胃虛寒者，勿食。

《食物本草・介部・蚌蛤類》　海蠃音螺。生南海。今嶺外、閩中近海州郡皆有之。其螺大如拳，青黃色，長四五寸。諸螺之中，此肉味最厚，南人食之。其靡名甲香。《南州異物志》云：甲香大者如甌，面前一邊直攙長數寸，圍殼岨峿有刺。其靡，雜眾香燒之益芳，獨燒則臭，合香者用之。又有珠螺，瑩潔如珠。鸚鵡螺，形如鸚鵡，頭並可作杯。梭尾螺，形如梭子。李時珍曰：螺，蚌屬也。大者如斗，出日南漲海中。香螺靡可雜甲香，老鈿螺光彩可飾鏡背者，紅螺色微紅，青螺色如翡翠，蓼螺味辛如蓼，紫貝螺即紫貝也。鸚鵡螺頭如鳥形，其肉常離殼出食，出則寄居蟲入居，螺還則蟲出也。肉爲魚所食，則殼浮出，人因取之作杯。

海蠃肉，味甘，冷，無毒。主目痛累年，或一二十年。生蠃，取汁洗之；或入黃連末在內，取汁點之。合菜煮食，治心痛。

甲香，味鹹，平，無毒。主心腹滿痛，氣急，止痢下淋。和氣清神，主腸風痔瘻。疥癬頭瘡瘻瘡，饞瘡甲疽，蛇、蠍、蜂螫。寇宗奭曰：甲香善能管領香煙，與沉、檀、龍、麝香用之，尤佳。

《本草醫旨・食物類・介類》　海螺閩中近海皆有之，以台州小者爲佳。

肉　味：甘，冷，無毒。治：目痛累年或三四十年，生蠃取汁洗之，或入黃連末在內，取汁點之。合菜煮食，治心痛。

甲香　味：鹹，平，無毒。治：心腹滿痛，氣急。止痢，下淋，和氣，清神。主腸風痔瘻，瘻瘡疥癬，頭瘡嘎瘡甲疽，蛇蠍蜂螫。

《壽世秘典・類物・介部》　海蠃蠃與螺同螺蚌屬也，其類不一，大者如斗。香螺，靡可雜甲香；老鈿螺，光彩可飾鏡背者；紅螺，色微紅；青螺，色如翡翠；蓼螺，味辛如蓼；紫貝螺，即紫貝也；珠螺，瑩潔如珠；鸚鵡螺，質白而紫，文如鳥形。螺之有文者，曰雲螺，其肉常離殼出食，出則有蟲寄居殼中，螺還則蟲出也。肉爲魚所食，則殼浮出，人因取之作杯。又有梭尾螺，形如梭，今釋子所吹者，皆不入藥。海螺鳴主大風，吐光主陰雨。

氣味：甘，冷，無毒。治目痛累年，生螺取汁洗之，或入黃連在內取汁點之。

麝　名甲香音掩。氣味：鹹，平，無毒。主和氣清神，治腸風痔瘻。

修治《傳信方》載其法云：甲香以泔水，微火煮二伏時，換泔水再煮，凡二換漉出，刮去香上涎物，以白米合水，微火煮乾，又以蜜合水，煮一伏時，乃以炭火燒地令熱，灑酒令潤，鋪香於上，以新瓦蓋上一伏時，待冷硬，石臼木杵搗爛，每斤入沉香末三兩，麝一分，和搗印成，以瓶貯之，埋過經久，方燒。善能管香煙，雜衆香燒之益芳，獨燒則臭。今醫稀用，惟合香者用之。

《養生食鑒・魚類》 海螺肉大者如拳，青黃色，長四五寸，殼可爲酒器。味甘，性冷，無毒。同菜煮食，治心腹痛。諸螺之中。此肉味最〔厚〕。腸胃虛寒者，勿食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 海螺　甘，冷。明目，治心腹熱痛。麝名甲香，主管領諸香。

《每日食物卻病考・介類》 海螺　生南海，今嶺外、閩中、近海州郡皆有之，大小不等，形類甚多。閩中一種大如拳，青黃斑色，長四五寸，謂之香螺。其肉味甘美，性冷，無毒。大抵螺類，皆能療目赤結熱等患，而多食亦寒胃也。

蝸螺

《養生類纂・鱗介部》 螺　螺大寒，療熱醒酒，壓丹石，不可常食。《食療本草》。

螺不可共菜食之，令人心痛。《千金要方》。

《日用本草・蟲魚類》 螺蛳　生水田中及湖瀆溪河岸側。

味甘，性寒，無毒。煮而食之，其汁療熱，醒酒止渴，壓丹石。

主利大小便，去腹中結熱，目下黃，脚氣上沖，脚手浮腫。熱瘡，生鹽汁傅之。反胃、胃冷，殼燒灰爲末，服之則瘥。治連飲酒，喉爛，舌上生瘡，螺蚌肉、葱、豉、椒、薑，煮汁飲三兩盞即瘥。

《食鑒本草・蟲魚部》 螺蛳肉性冷。　解熱毒。治酒疸，痢：　利小水，消瘡腫。食多發寒濕氣痼疾。

《食治廣要・介部》 蝸蠃即螺蛳。氣味：甘，溫，無毒。主治：　明目，下水，止渴，醒酒，解熱，利大小便，消黃疸水腫，治反胃，痢疾，脫肛，痔漏。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 蝸蠃一名螺蛳。處處湖溪有之，江夏、漢沔尤多。大如指頭，而殼厚於田螺，惟食泥水。春月，人採置鍋中蒸之，其肉自出，酒烹糟煮食之。清明後其中有蟲，不堪用矣。此物難死，誤泥入壁中，數年猶活也。

蝸蠃，味甘，寒，無毒。主燭暗，明目下水。止渴。醒酒解熱，利大小便，消黃疸水腫，治反胃痢疾，脫肛痔漏。多食，令人腹痛不消。

殼，治痰飲及胃脘痛，反胃膈氣，痰嗽鼻淵，脫肛痔疾，瘡癤下疳，湯火傷。

附方：　治黃疸酒疸。小螺蛳養去泥土，日日煮食飲汁，自愈。

五淋白濁。用螺蛳一碗，連殼炒熱，入白酒三碗，煮至一碗，挑肉食之，以此酒下，數次即愈。

《養生要括・介類》 螺蛳　肉，味甘，寒，無毒。明目下水，止渴，醒酒解熱，利大小便，消黃疸水腫，治反胃，痢疾，脫肛，痔漏。

殼，火煅過用。治痰飲積及胃脘痛，反胃膈氣，痰嗽鼻淵，脫肛痔疾，瘡癤下疳，湯火傷。

《本草醫旨・食物類・介類》 螺蛳爛殼名鬼眼睛。清明後其中有蟲不堪用矣。此物難死，誤泥入壁中，數年猶活也。

肉　味：　甘，寒，無毒。治：　燭館。明目，下水，止渴，醒酒解熱，利大小便，消黃疸水腫。治反胃，痢疾，脫肛，痔漏。

附方　黃疸酒疸：　小螺蛳養去泥土，日日煮食飲汁，有效。黃疸吐血：　病後身面俱黃，吐血成盆，諸藥不效，用螺十個，水漂去泥，搗爛露一夜，五更取清，服二三次，血止即愈。一人病此，用之經驗。五淋白濁：　螺蛳一盌，連殼炒熟，入白酒三盌，煮至一盌，挑肉食之，以此酒下，數次即效。小兒脫肛：　螺蛳二三升，鋪在桶內坐之，少頃即愈。痘疹目翳：　水煮螺蛳，常食佳。白遊風腫：　螺蛳肉入鹽少許，搗泥，貼之神效。

爛殼泥中及牆壁上年久者良，火煅過用。味：　同肉。治：　痰飲積及胃脘痛，反胃膈氣，痰嗽鼻淵，脫肛痔疾，瘡癤下疳，湯火傷。

《壽世秘典・類物・介部》 螺蛳大如指頭而殼厚於田螺，惟食泥水，酒烹，糟煮食之。清明後，其中有蟲不堪食，此物難死，悞泥入壁中數年，猶活也。

氣味：　甘，寒，無毒。主醒酒，解熱，利大小便，消黃疸、水腫，治反胃、痢疾、脫肛痔漏。

爛殼　氣味：　同。治反胃、膈氣、痰嗽、鼻淵、脫肛、痔疾、瘡癤、下疳、湯火傷。泥中及牆壁上，年久者良，火煅過用。

《壽世傳真・水族類》 螺蛳　性大寒。味甘微鹹。宜：　清熱安痔，利

大小便。忌：脾胃虛寒者食之，瀉不止。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 螺螄　甘，寒。清熱，功遜田螺。過清明不可食。

田螺

《食療本草》卷中　田螺大寒　汁飲療熱，醒酒，壓丹石。不可常食。

《醫心方・五肉部》 田中螺汁　《本草》云：大寒。主目熱赤痛，止渴。陶〔弘〕景注云：生田水中及湖瀆岸側，形圓大如梨柿者，人亦煮食之。療熱，醒酒止渴。患眼痛，取真朱並黃連，納靨裏，久汗出，取以注目中，多瘥。蘇敬注云：殼，療尸注，心腹痛。又主失精。《拾遺》云：煮食，利之大小便，去腹中結熱，目黃，脚氣沖上，少腹急硬，小便赤澀，手脚浮腫。生水浸取汁飲之，止消渴。此物至難死，有誤泥於壁中二十歲猶活。崔禹〔錫〕云：田中蠃子，味鹹，小冷，無毒。主醒酒。冷補之。

《飲膳正要・魚品》 螺　味甘，大寒，無毒。治肝氣熱，止渴，解酒毒。

《食物本草・魚類》 田螺　氣大寒，主目熱赤痛，取黃連末內其中，汁出，用以點目。生浸，取汁飲之，治消渴，又利大小便，腹中結熱，脚氣上沖，脚手浮腫，解酒過多，喉舌生瘡。碎其肉，傅熱瘡。爛殼燒末，主反胃。煮汁，治急黃。螺螄用同海螺，治目痛。

《藥性全備食物本草・蟲部》 田螺　味甘，性冷，無毒。利大小便，消浮腫，去臟腑熱，壓丹石毒，解酒去濕熱。治目病、黃疸、脚氣。有冷積人勿食。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 田蠃音螺。生水田中，及湖瀆岸側。形圓，大者如梨、橘，小者如桃、李，人煮食之。李時珍曰：螺，蚌屬也。其殼旋文。其肉視月盈虧，故王充云：月毀於天，螺消於淵。《說卦》云：離爲蠃，爲蚌，爲龜，爲鱉，爲蟹。皆以其外剛而內柔也。

田蠃肉，味甘，大寒，無毒。治目熱赤痛，止渴。煮汁，療熱醒酒。用真珠、黃連末內入，良久，取汁注目中，止目痛。煮食，利大小便，去腹中結熱，目下黃，脚氣沖上，小腹急硬，小便赤澀，手足浮腫。利濕熱，治黃疸，壓丹石毒。生浸取汁飲之，止消渴。搗肉，傅熱瘡。搗爛貼臍，引熱下行，止噤口痢，下水氣淋閉。取水，搽痔瘡胡臭。燒研，治瘰癧癬瘡。不可多食，令腹中痛。

附方：治酒醉不醒。用水中螺、蚌、葱、豉煮食飲汁，即消。

《養生要括・介類》 田蠃　味甘，大寒，無毒。治目熱赤痛，止渴。煮食，療熱醒酒。用真珠、黃連末納入良久，取汁注目中，止目痛。煮食，利大小便，去腹中結熱，目下黃，脚氣沖上。小兒急硬，小便赤澀，手足浮腫，生浸取汁飲之。搗肉，傅熱瘡。壓丹石毒，利濕熱，治黃疸。搗爛貼臍，引熱下行，止噤口痢，下水氣淋閉。取水，搽痔瘡、胡臭。燒研，治瘰癧癬瘡。

《本草醫旨・食物類・介類》 田螺生水田中。肉　味：甘，大寒，無毒。治：目熱赤痛，止渴。煮汁，療熱醒酒。用真珠、黃連末，內入良久，取汁，注目中，止目痛。煮食，利大小便，去腹中結熱，目下黃，脚氣沖上，小腹急硬，小便赤澀，手足浮腫。生浸取汁飲之，止消渴。搗肉，傅熱瘡。壓丹石毒，利濕熱，治黃疸。搗爛貼臍，引熱下行，止禁口痢，下水氣淋閉。取水，搽痔瘡、胡臭。燒研，治瘰癧癬瘡。

附方　飲酒口糜：螺蚌煮汁飲。酒醉不醒：用水中螺蚌、葱、豉，煮食，飲汁即解。小便不通：腹脹如鼓，用田螺一枚，鹽半匕，生搗，傅臍下一寸三分，即通。禁口痢疾：用大田螺二枚，搗爛，入麝香三分，作餅，烘熱貼臍間半日，熱氣下行，即思食矣。甚效。腸風下血：因酒毒者，大田螺五個，燒至殼白肉乾，研末，作一服，熱酒下。反胃嘔噎：田螺洗淨水養，待吐出泥，澄取，曬半乾，丸梧子大，每服三十丸，藿香湯下。爛殼，研服亦可。瘰癧潰破：用田螺連肉燒存性，香油調搽。疔瘡惡腫：用田螺入冰片，化水點瘡上。風蟲癬瘡：用螺螄十個，槿樹皮末一兩，同入盌內，蒸熟搗爛，入礬紅三錢，以鹽水調搽。繞指毒瘡：生手足指上，以活田螺一枚，生用搗碎，縛之即瘥。

殼　味：甘，平，無毒。治：燒研，主尸疰心腹痛，失精，止瀉。爛者燒研水服，止反胃，去卒心痛。爛殼研細末服之，止下血，小兒驚風有痰，瘡瘍膿水。

《壽世秘典・類物・介部》 田蠃生水田中及湖瀆岸側，狀類蝸牛而尖長，其殼旋文青黃色，其肉視月盈虧。

氣味：甘，大寒，無毒。治目熱赤痛，止渴，醒酒，利大小便，去腹中結熱，治黃疸。搗爛貼臍，引熱下行，止噤口痢，下水氣，淋閉。取水，搽痔瘡、胡臭。燒研，治瘰癧，癬瘡。

《飲食須知・魚類》 田螺　味甘，性大寒。其肉視月盈虧，有冷積人勿食。小者名螺螄，性味相同。清明後其中有蟲，不可食用也。細長者名海

螄，味鹹，性寒，肉綠色。

《食物須知·諸葷饌》螺　性冷，無毒。生水田中及湖瀆岸側。大如桃李，小如指頂。類蝸牛尖長，色則青黃，採於冬春。濁酒、椒，煮熟，挑肉食之。利大小便，消浮腫甚捷；去臟腑熱，壓丹石尤良。仍治脚氣上沖，小腹急硬；更敺肝熱上壅，兩目赤疼。醒酒殊功，止渴立效。

爛殼，多取燒末，湯吞。主反胃寒，澀遺精精滑。卒暴心痛，服下即除。

又，大海螺汁，亦明目。

《養生食鑒·魚類》田螺有大口，光身，花身二種。味甘，性大寒，無毒。解酒毒，去積熱，利大小便，治目赤熱、黃疸、脚氣、熱瘡。有冷積人勿食。

《食物小錄·介部》田蠃　甘，大寒，無毒。止渴，利小便，去腹中結熱。諸蠃螄性味皆同。

青蠃　甘、鹹，涼，平，無毒。平肝腎，理五痔。

《隨息居飲食譜·鱗介類》田螺　甘，寒。清熱，通水利腸。療目赤、黃疸、脚氣、痔瘡。多食寒中。脾虛者忌。性能澄濁，宜蓄水缸。

小便不通，腹脹如鼓，大田螺鹽半匕，生搗傅臍下一寸三分。亦治水氣浮腫，同大蒜、車前搗貼。

噤口痢，大田螺二枚杵爛，入麝香三分，作餅烘熱貼臍間半日，即思食矣。

脚氣上沖，大田螺杵爛，傅兩腿上。

疔毒、痔瘡，田螺入冰片，化水點之。

《每日食物卻病考·介類》螺　生田者曰田螺，甘，寒，無毒。治目熱赤痛，醒酒，利大小便，去腹中結熱。搗爛，加麝貼臍，引熱下行，止禁口痢。取水，治痔瘡。燒研陳白殼，治瘰癧及陰濕瘡。

紫貝

《食物輯要·魚品類》紫貝　肉，味鹹，平，無毒。可食。明目，消熱毒，及瘡疹目翳。胃寒者，勿多食。

《食物本草·介部·蚌蛤類》紫貝出東南海中。形似貝子而大，二三寸，背有紫斑而骨白。南夷採以爲貨市。李時珍曰：按陸璣《詩疏》云：紫貝質白如玉，紫點爲文，皆行列相當。大者徑一尺七八寸。交趾、九真以爲杯盤。

紫貝，味鹹，平，無毒。主明目，去熱毒。治小兒瘡疹入目目翳。

附方：治小兒瘡疹入目。紫貝一個，生研細末，用羊肝一具，利刀批開，摻貝末在內，紮定，米泔煮熟，瓶盛露一夜，空心嚼食之。

《本草醫旨·食物類·介類》紫貝名文具。出東南海中。形似貝子而大，背上深紫有黑點。治同貝子。味：鹹，平，無毒。治：明目，去熱毒，小兒瘡疹目翳。

附方　瘡疹入目：紫貝一個，即砑螺也，生砑細末，用羊肝切片，摻上紮定，米泔煮熟，瓶盛露一夜，空心嚼食之。

貝子

《醫心方·五肉部》河貝子　崔禹〔錫〕云：味鹹，冷，無毒。主黃疸、消渴。

《食物本草·魚類》貝子　鹹，平，有毒。主目翳，鬼疰蠱毒，腹痛，下血，五癃，利水道，除寒熱溫疰，解肌，散結熱。一種紫貝，圓大，明目去熱毒。

《藥性全備食物本草·蟲部》貝子一名貝齒。生東海池澤，亦產海涯。大貝如酒杯，小貝即貝齒也。背紫黑，腹潔白。嬰兒帶之壓驚，俗又呼爲壓驚螺。上古珍之以爲寶貨，故賄賂貢賦賞賜凡屬於貨者，字皆從貝，意有在矣。至今雲南猶作錢用。又名海巴。味鹹，性平，有毒。解肌散結熱，利水消浮腫，去目中赤翳，消孩子疳蝕吐乳，安鬼疰，驅蠱毒。以醋、蜜等分同蒸，清酒洵淨，研末用之。

《食物輯要·魚品類》貝子　味鹹，平，無毒。止鼻淵膿血，消浮腫，下水氣，除結熱下痢，小兒疳蝕。

殼　煅末，去目翳。

《食物本草·介部·蚌蛤類》貝子生東海池澤，今雲南極多。用爲錢貨交易，或穿與小兒戲弄。北人用綴衣帽爲飾，畫家用以砑物。李時珍曰：貝子，小白貝也。大如拇指頂，長寸許。背隆如龜背，腹下兩開相向，有齒刻如魚齒，其中肉如蝌蚪，而有首尾，土人食之。魏子才《六書精蘊》云：貝，介蟲也。背穹而渾，以象天之陽；腹平而拆，以象地之陰。古時又有《相貝經》，甚詳。其文云：朱仲受之於琴高，以遺會稽太守嚴助曰：徑尺之貝，三代之正瑞，靈奇之秘寶。其次則盈尺，狀如赤電黑雲者，謂之紫貝。素質紅章，謂之珠貝。青地綠文，謂之綬貝。黑文黃畫，謂之霞貝。紫貝愈疾，珠貝明目，綬貝消氣障，霞貝服蛆蟲。雖不能延齡增壽，其禦害一也。復有下此者，鷹喙蟬脊，但逐濕去水，無奇功也。貝之大者如輪，可以明目。南海貝如珠礫白駁，性寒味甘，可止水毒。浮貝使人寡慾，勿近婦人，

黑白各半是也。濯貝使人善驚，勿近童子，黃唇齒有赤駁是也。雖貝使人病瘧，黑鼻無皮是也。嚼貝使人胎消，勿示孕婦，赤帶通脊是也。惠貝使人善忘，赤熾內殼有赤絡是也。齧貝使童子愚，女人淫，青唇赤鼻是也。碧貝使人盜，脊上有縷勾唇，雨則重，霽則輕是也。委貝使人惡，夜行能伏鬼魅百獸，赤而中圓，雨則輕，霽則重是也。

貝子，味鹹，平，有毒。主目翳，五癃，利水道，鬼疰蠱毒，腹痛下血。溫疰寒熱，解肌散結熱，傷寒狂熱。下水氣浮腫，小兒疳蝕吐乳。治鼻淵出膿血，下痢，男子陰瘡。解漏脯、麪臛諸毒，射罔毒，藥箭毒。

殼，燒研，點目，去翳。

附方：治二便關格不通，悶脹二三日則殺人。以貝子三枚，甘遂二銖，爲末，漿水和服，須臾即通也。

治小便不通。生一個，熟一個，爲末，溫酒下。

治食物中毒。貝子一枚，含之自吐。

治藥箭鏃毒。貝子煅研，水服三錢，每日三服。

《本草醫旨・食物類・介類》 貝子名貝齒。生東海池澤，採無時。雲南極多，用爲錢貨交易。今多穿與小兒戲弄，畫家用以研物。凡入藥，燒過用。凡使貝子，以蜜醋相對浸之，蒸過取出，以清酒淘研。味：鹹，平，有毒。治：目翳，五癃，利水道，鬼疰蠱毒，腹痛下血。溫疰寒熱，解肌，散結熱。燒研，點目去翳。傷寒狂熱，下水氣浮腫，小兒疳蝕吐乳。治鼻淵出膿血，下痢，男子陰瘡，解漏脯、麪臛諸毒，射罔毒，藥箭毒。

附方　目花翳痛：貝子一兩，燒研如麵，入龍腦少許，點之。若有瘜肉，加真珠末等分。鼻淵膿血：貝子燒研，每生酒服二錢，日三服。下疳陰瘡：白海貝三個，煅紅，研末搽之。食物中毒：貝子一枚，含之自吐。治漏脯毒、麪臛毒及射罔在諸肉中有毒，並用貝子燒研，水調半錢，服。中射罔毒：方同上。藥箭簇毒：貝齒燒研，水服三錢，日三。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 貝子　《別錄》名貝齒，《日華子》名白貝，俗名海貝。《圖經》曰：今多穿與小兒戲弄，畫家用以研物。《綱目》曰：古者貨貝而寶龜，用爲交易，以二爲朋，《詩・菁莪》錫我百朋，注曰：兩貝爲朋。一爲莊，四莊爲手，四手爲苗，五苗爲索。貝形大如拇指，長寸許，腹背皆白，背隆如龜，腹下兩開，相向有齒刻如魚齒，其中肉如蝌蚪，有首尾。《爾雅》云：貝在陸曰䗪(蠮)，在水曰蜬，大曰魧，小曰鱛，黑曰元，曰貽，黃質白文曰餘

貺，白質黃文曰餘泉，博而頪曰蚆，大而險曰蜠，小而橢曰鱛。又古有《相貝經》云：朱仲受之於琴高，以遺會稽太守嚴助曰：徑尺之貝，三代正瑞，靈奇秘寶。次則盈尺，狀如赤電黑雲者，爲紫貝。素質紅章爲朱貝，青池綠文爲綬貝，黑文黃畫爲霞貝。紫貝愈疾，朱貝明目，綬貝消氣脹，霞貝服蛆蟲。雖不能延齡增壽，其禦害一也。復有下此者，膺喙蟬脊，但逐濕去水，無奇功也。貝之大者如輪，可以明目。南海貝如硃礫白駁，性寒味甘，可止水毒。浮貝使人寡慾，勿近婦人，果爾，何以反勿近婦人，豈欲其多慾乎？黑白各半是也。濯貝使人善驚，勿近童子，黃唇齒有赤駁是也。雖貝使人病瘧，黑鼻無皮是也。嚼貝使人胎消，勿近孕婦，赤帶通脊是也。惠貝使人善忘，赤熾，內殼有赤絡是也。齧貝使童子愚，女人淫，青唇赤鼻是也。碧貝使人盜，脊上有縷勾唇，雨則重，霽則輕是也。委貝使人惡，夜行能辟百獸鬼魅，赤而中圓，雨則輕，霽則重是也。其性，陶隱居謂點目去翳，《藥性本草》謂能治傷寒狂熱，《海藥本草》謂能下水氣，消浮腫。又有紫貝，《唐本草》曰：形如貝子而大，背有紫斑，南夷以爲貨布。《綱目》曰：《詩疏》云：紫貝質白如玉，紫點爲文，行列相當。大者徑一尺七八寸。交趾、九真以爲盃盤。性能去目翳，消小兒斑疹。

按：貝子、車渠皆瓦壟之別種，而瓦壟肉可食，且益人。貝子、車渠之肉，醫書、本草未嘗道及，或者不可食歟。抑殼可寶，肉逐爲其所掩，因置而弗道歟。

蓼螺

《食物本草・介部・蚌蛤類》 蓼蠃生永嘉海中。紫色，有斑文。味辛辣如蓼。今寧波出泥螺，狀如蠶豆，可代充海錯者。

蓼蠃肉，味辛，平，無毒。主飛尸遊蠱，生食之。

郎君子

《本草醫旨・食物類・介類》 郎君子生南海。有雌雄，狀似杏仁。味：缺。治：婦人難產，手把之便生，極驗。亦難得之物，若置醋中，即盤旋不已。

海螺

《藥性全備食物本草・蟲部》 大海螺　出海中。治目痛累年，或三四十年者。取海螺一枚，洗之內燥，抹螺口開，以黃連一枚內螺口中，令其螺飲

黄連汁，以綿注取汁點眼，令目明。合菜食，治心痛。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 海蛳生海中。比之螺蛳，身細而長，殼有旋文六七曲，頭上有臀。每春初蜓起，碇海崖石壁。海人設網於下，乘其不測，一掠而取，貨之四方。治以鹽、酒、椒、桂烹熟，擊去尾、尖，使其通氣，吸食其肉。烹煮之際，火候太過不及，皆令殼肉相粘，雖極力吸之，終不能出也。

海蛳，味鹹，寒，無毒。主治瘰癧結核，胸中鬱氣不舒。

《藥性摘錄・食物》 海螺　大者如拳，青黄色，殼可爲酒器。甘，冷。同菜煮食，治心腹痛。諸螺惟此味勝。腸胃虚寒者勿食。

《本草省常・魚蟲類》 麥螺　一名海螺，一名吐鐵。性平。補肝腎，聰耳明目。

靈蠃子

《醫心方・五肉部》 靈蠃子　崔禹〔錫〕云：味鹹，甘，小冷，無毒。主下氣，補肝膽氣，明目。東海多。貌似橘而圓，其甲紫色，生芒角，以角爲脚，口似人臍，臍中有物，如馬齒而堅白，腸如蛭，色赤黑。殊療喉痹，利丈夫。

辛蠃子

《醫心方・五肉部》 辛蠃子　崔禹〔錫〕云：味辛，鹽，大熱，無毒。貌似甲螺，而口有蓋，蓋似甲，香色如虎魄，薄薄光光是也。噉之爲快味，師門得此而將食之，間夜中耳聞數十尼唄聲，及覺而不聞，門即放生，不噉吃矣。

甲蠃子

《醫心方・五肉部》 甲蠃子　崔禹〔錫〕云：味澀，鹹，小冷，無毒。主蛄毒，補中。貌似辛螺，而口有角蓋，蓋上甲錯，似鮫魚皮，而臆臆膨膨者是也。昔烈真到於東海之碣陂，而獲巨螺，其大如十升器，將食之間，夜中化成女人，語云爲夫婦，十日共俱遊之，忽然不見，爰真視蠃中有光物，即敗見有大珠作，未食之，登仙。

小蠃子

《醫心方・五肉部》 小蠃子　崔禹〔錫〕云：味澀，鹹，少冷，無毒。主赤白下利，補中。貌似甲蠃而細小。口有白玉之蓋，煮噉之。

口廣大辛螺

《醫心方・五肉部》 口廣大辛螺　《七卷經》云：肉，味甘，冷。其膽味辛。形似大辛螺，而稍小，其甲少薄，色小青黑。

石陰子

《醫心方・五肉部》 石陰子　崔禹〔錫〕云：味酸，小冷，無毒。主消渴，渴利，黄疸，癰瘡，明目補中。貌似人足，而表黯黑，生毛。是物生海中，有陰精，故名曰石陰子。

龍蹄子

《醫心方・五肉部》 龍蹄子　崔禹〔錫〕云：味鹹辛，冷，無毒。主黄疸，消渴，渴利，醒酒。貌似大蹄，而附石生，肉頭，生黑髮，白捲曲者是也。

吐鐵

《食物本草・介部・蚌蛤類》 吐鐵生海中。螺屬也。大如指頂者，則有脂如凝膏。色青，外殼亦軟。其肉黑色如鐵，吐露殼外。人以醃藏糟浸貨之四方，以充海錯。

吐鐵，味鹹，寒，無毒。食之補腎明目，益精髓。

《壽世秘典・類物・介部》 吐鐵出寧波，螺屬也。大如指，頂者則有脂如凝膏，色青，外殼亦軟，其肉色黑如鐵，吐露殼外，淹藏、糟浸以充海錯。一種生沙土中者，形亦相似，名泥螺，殼厚肉硬而味短，中多夾沙，遠不及也。

氣味：鹹，平，無毒。主補明目，益精髓。

《養生食鑒・魚類》 沙螺大五六分，長二三寸，兩頭一樣大，殼青黑色，生沙中。味甘，性寒冷，無毒。清火調中，解酒止渴，去積熱。胃冷人忌之。

《食物小錄・補遺》 泥螺　甘，寒，無毒。清火解煩渴。今人以糟藏之，可久留。

《藥性摘錄・食物》 沙螺　大數分，長二三寸，兩頭一樣大，青黑色，生沙中。甘，寒冷。清火調中，解酒止渴，去積熱。胃冷人忌之。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 吐鐵　鹹，寒。補腎，明目，析酲。以大而肉嫩無泥，拖脂如凝膏，大如本身者佳。產南洋，醃者味勝，更以葱酒醉食味益佳。

指甲螺

《養生食鑒・魚類》 指甲螺　形似沙螺，但殼白而薄，生泥中，性頗同而功味劣(思)。泄瀉者勿食。

海粉

《壽世秘典・類物・介部》 海粉出海中沙石間，狀如線粉，色綠，得水則易爛。

氣味：鹹，寒，無毒。主解熱醒酒，化痰軟堅。

《養生食鑒・魚類》 海粉成結綠色者佳，帶黃色者次之。味鹹，性寒，無毒。治肺燥鬱脹，欬喘熱痰，能降濕痰，能燥塊痰，能軟頑痰，能消渴。湯、酒泡食良。胃寒、虛弱人忌之。

《藥性摘錄・食物》 海粉 鹹，寒。治肺燥鬱脹，咳喘熱痰，能降濕痰，能燥塊痰，能軟頑痰，能消湯酒，泡食良。胃寒虛弱忌之。成結綠色者佳，帶黃色次之。

《本草省常・菜性類》 海粉 性寒。清煩熱，養陰氣，化堅頑濕痰，消瘻瘤。服甘草者忌之。

海錯

《日用本草・五味類》 海錯 一應海味、蠔蠣之類是也。味鹹。凡血虛人，消渴，肺痿咳嗽、哮喘、產婦，並忌食之。

魁蛤

《食療本草》卷中 蚶溫 主心腹冷氣，腰脊冷風。利五藏，健胃，令人能食。每食了，以飯壓之。不爾令人口乾。

又云，溫中，消食，起陽。時最重。出海中，殼如瓦屋。

又云，蚶：主心腹腰腎冷風，可火上暖之，令沸，空腹食十數個，以飲壓之，大妙。

又云，無毒。益血色。

殼：燒，以米醋三度淬後埋，令壞。醋膏丸，治一切血氣、冷氣、癥癖。

《食療本草》卷中 魁蛤寒 潤五藏，治消渴，開關節。服丹石人食之，使人免有瘡腫及熱毒所生也。

《養生類纂・鱗介部》 蚶 蚶，每食了以飯壓之，不爾令人口乾。《本草》。

蚶益血色，利五藏，健胃，可火上暖之令沸，空腹中食十數個，以飯壓之，大妙。同上。

《日用本草・蟲魚類》 蚶子 大者名蚶子，小者名瓦弄子。其味性同。味甘，溫，無毒。

主益血，發風致痰，動腎氣，心腹氣，利五臟，健胃，令人能食。

《食物本草・魚類》 蚶 味甘，溫，無毒。主心腹冷氣，腰脊冷風，利五臟，益血溫中，起陽，消食健脾，令人能食。

《食鑒本草・蟲魚部》 蚶性溫，無毒。利五臟，健胃氣，消食，除心腹冷氣，去腰脊冷風，興陽事。

新增：益血色，令人能。以飯壓之，不爾令人口渴。

殼即瓦楞子。 治一切冷疾、癥癖、氣塊、血積。火煅米醋淬三次，埋土中一月用。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蚶 即瓦壟子。

肉 味甘，性溫，無毒。主心腹冷氣，腰脊冷風，利五臟而健胃，消宿食而溫中，益血氣神方，駐容顏，益陽事。凡啖，須飯壓下，不爾令人口乾。

殼 味鹹，性同。消婦人癥瘕血塊，逐男子痰癖積聚。燒過醋淬，細研爲末，米飲下，或酒送下。

《食治廣要・介部》 魁蛤一名蚶，即瓦壟子。

肉 氣味：甘，平，無毒。主治：痿痺，泄痢，便膿血，潤五臟，止消渴，健胃消食。

殼 甘、鹹，平，無毒。燒過醋淬，丸服，治一切血氣、冷氣、癥癖、血塊、痰積。連肉燒存性，研，傅小兒走馬疳，有效。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 魁蛤一名蚶，一名瓦屋子，一名瓦壟子。狀如小蛤而圓厚。《臨海異物志》云：蚶之大者徑四寸，背上溝文如瓦屋之壟，肉味極佳。今浙東以近海田種之，謂之蚶田。糟藏以貨四方，爲海中珍品。

魁蛤，味甘，平，無毒。主痿痹，泄痢便膿血。潤五臟，止消渴，利關節。服丹石人宜食之，免生瘡腫熱毒。心腹冷氣，腰脊冷風。利五臟，健胃，令人能食。溫中消食起陽。益顏色。凡食訖，以飯壓之，否則令人口乾。炙食益人，過多即壅氣。

殼，味甘、鹹，無毒。燒過，醋淬，醋丸服，治一切血氣、冷氣、癥癖。消血塊，化痰積。連肉燒存性，研，傅小兒走馬牙疳。

《本草醫旨・食物類・介類》 魁蛤名蚶。味甘，生海中。殼如瓦屋。近海田種之，謂之蚶田。

肉 味：甘，平，無毒。炙食益人，過多即壅氣。治：痿痺，泄痢，便膿血，潤五臟，止消渴，利關節。服丹石人宜食之，免生瘡腫熱毒。心腹冷氣，腰脊冷風，利五臟，健胃，令人能食，溫中消食，起陽，益血色。

殼凡用，取陳久者，炭火煅，赤米醋淬三度，出火毒，研粉。味：甘、鹹，平，無毒。

治：燒過醋淬，丸服，治一切血氣，冷氣，癥癖，消血塊，化痰積。連肉燒存性研，傅小兒走馬牙疳，有效。

《壽世秘典·類物·介部》 蚶狀如小蛤，圓而厚，殼上有棱似瓦屋之壟，故一名瓦屋子，殼中有紫色肉滿腹。廣人重之，炙以薦酒，呼爲天鸞，又謂之蜜丁香。浙東以近海田種之，謂之蚶田。今世糟藏爲侑酒之物，罕有入藥者。殼惟消癥癖之外，無他用。大者名車渠，長二三尺，闊尺許，殼外溝壟如蚶殼而深，又如瓦溝無横文，殼內白皙如玉，其功用亦相仿佛。《嶺表錄異》云：食多即壅氣，背膊煩疼。

《飲食須知·魚類》 蚶肉　味甘，性微溫。多食令人壅氣，同飯食不口乾。車渠，蓋瓦壟之大者。作杯注酒，滿過一分不溢。

《食物須知·諸葷饌》 蚶子　一名瓦壟子。味鹹，氣溫，無毒。生海水中，狀類瓦屋，故名瓦壟。大如人拳者，力優，小若栗子者，力少。肉藏殼內，爲世所珍。醒酒固宜，卻病亦用。主心腹冷氣，治腰脊冷風。益血駐顏，健胃消食。凡噉，須飯咽下，不爾令人口乾。

殼，火煅醋淬，醶醋三度，研，細篩密絹兩邊，務賽粉霜，才入藥劑。消婦人血塊立效，雖癥瘕並消；逐男子痰癖殊功，凡積聚悉逐。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 魁蛤　即《爾雅》注之蚶，一作魾，《爾雅》曰魁陸。《綱目》曰：魁者，羹斗之名，蛤形肖之，故名。故字從斗從鬼，詭聲也。北斗魁杓，亦取其形似也。《嶺表錄異》曰：南人名空慈子，尚書盧鈞以其殼似瓦屋之壟，改名瓦屋子，又名瓦壟子。廣人重其肉，呼爲天鸞，又曰蜜丁。《說文》曰：老伏翼即蝙蝠化爲魁蛤，故又名伏老。《臨海異物志》曰：蚶之大者，徑四寸，肉味極佳。浙東以田種之，名蚶田。其性，張鼎曰：寒能潤五臟，止消渴，利關節。《拾遺》曰：溫，能治腰脊冷風，利五臟，健胃，令人能食。《四聲本草》曰：溫中消食，起陽，凡食訖以飯壓之，否則令人口乾。三說寒溫互異。然《日華子》用其殼，火煅醋淬，治血氣、冷氣、癥癖，性溫確矣。而又能潤燥止渴者，海物味鹹，能益陰滋血，故雖溫不燥耳。其殼可飾器物，今名螺鈿，蓋即車渠、貝子之同類也。《書》大傳西伯既戡黎，紂囚之羑裏，散宜生之江漢之濱，得大貝如大車之渠，以贖其罪，故名車渠。並附於里。

《藥性摘錄·食物》 蚶　殼如瓦屋，又名瓦蟲子。甘，溫。開胃消食，利關節，起陽道，止心氣痛及冷氣風痛。多食令壅氣。殼，燒過醋淬爲末，消血塊，化痰積。詳《藥部·下血》。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 蚶　甘，溫。補血，潤藏，生津，健胃煖腰，息風解毒。治泄痢膿血、痿痺不仁。產奉化者佳。可炙可鮓。多食壅氣。濕熱盛者忌之。殼名瓦楞子，入藥滌飲消癖、破血止疼，傳牙疳，皆有效。

《每日食物卻病考·介類》 蚶　味甘，平，無毒。潤五臟，止消渴，利關節，開胃，令人能食，溫中起陽。俗名瓦壟子。燒，醋淬三次爲末，治一切癥瘕，消血塊，化痰積，極效。

沙白

《養生食鑒·魚類》 沙白肉形如蠕而大些，殼光滑，黃白色。味甘，性溫，無毒。清熱補虛，除煩解渴，令人肥健，煮食最宜。

《藥性摘錄·食物》 沙白　形似，亦似蜆而大殼光滑，黃白色。甘，溫。清熱補虛，除煩解渴，令人肥健，煮食最宜。

似沙白而差小，殼青黃色，多食動風、發瘡。

淡菜

《食療本草》卷中 淡菜溫　補五藏，理腰腳氣，益陽事。能消食，除腹中冷氣，消痃癖氣。亦可燒，令汁沸出食之。多食令頭悶、目暗，可微利即止。北人多不識，雖形狀不典，而甚益人。

又云，溫，無毒。補虛勞損，產後血結，腹內冷痛。治癥瘕，腰痛，潤毛髮，崩中帶下。燒一頓令飽，大效。又名殼菜，常時頻燒食即苦，不宜人。與少米先煮熟後，除肉內兩邊鏁及毛了，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜皮同煮，即更妙。

《養生類纂·鱗介部》 淡菜　淡菜多食，少煩悶目暗，可微利即止。《本草》。

淡菜燒食即苦，不宜人，與少米先煮熟，後除肉內兩邊鎖及毛了，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜皮同煮即更妙。同上。

《日用本草·蟲魚類》 淡菜　又名殼菜。同蘿蔔、紫蘇、冬瓜煮食之妙。

味甘，溫，無毒。多食令人頭悶，目暗。可微利則止。動風，脚痠。主補五臟，理腰脚氣，益陽事，消食，除腹中冷氣，消痃癖氣，止下痢，婦人帶下、漏下。

《食物本草·魚類》 淡菜　溫，無毒。補五臟虛損勞，理腰脚氣，益陽

事，消食，除腹中冷，消痃癖，潤毛髮，產後血結冷痛，崩中帶下，漏下，男子久痢並宜食之。煮以五味更妙。雖形狀不典，甚益人。

《藥性全備食物本草・蟲部》 淡菜　一名殼菜。生閩廣及南海。似水母，一頭尖，中銜少毛。海人亦名淡菜，北人多不識。雖形狀不典，而甚益人，南人好食，亦可燒令汁沸出食之。多食令頭悶目闇，可微利即止。常時頻燒食即苦，不宜人。與少米先煮熟後，除肉內兩邊鏁及毛了，再入蘿蔔、或紫蘇、或冬瓜皮同煮，更妙。味甘美，性溫，無毒。主虛羸勞損，益陽事，補五臟虛損，吐血，理腰脚氣，潤毛髮，消食，除腹中冷，破痃癖癥瘕，治產後血結冷痛，崩中帶下漏下，男子久痢，並宜以五味煮食之。

《上醫本草・介部》 淡菜　一名海蜌音陛，一名東海夫人。生東南海中，似珠母，一頭小，中銜少毛，味甘美，南人好食之。常時燒食即苦，不宜人。與少米先煮熟，後除去毛，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜同煮即更妙。雖形狀不典，而甚益人。淡菜生海藻上，故治瘿，與海藻同功。

甘，溫，無毒。主治：虛勞傷憊，精血衰少及吐血，久痢腸鳴，腰痛疝瘕，婦人帶下，產後瘦瘠，產後血結，腹內冷痛。治癥瘕，潤毛髮，治崩中帶下，燒食一頓令飽。煮熟食之，能補五臟，益陽事，理腰脚氣，能消宿食，消瘿氣，除腹中冷氣痃癖，亦可燒汁沸出食之。

多食令人頭目悶暗，發丹石，令人腸結。久食脫人髮。

《食治廣要・介部》 淡菜　氣味：甘，溫，無毒。主治：虛勞傷憊，吐血，久痢，疝瘕，崩帶。益陽事，理腰脚，治痃癖瘿氣。《日華》曰：雖形狀不典而甚益人。多食令人頭目悶闇，得微利即止。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 淡菜一名海蜌，音陛。生東南海中。似珠母，一頭小，中銜少毛。味甘美，南人好食之。雖形狀不典，而甚益人。淡菜常時燒食即苦，不宜人。與少米先煮熟，後除去毛，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜同煮，即更妙。

淡菜，味甘，溫，無毒。主虛勞傷憊，精血衰少，及吐血久痢，腸鳴腰痛，疝瘕，婦人帶下，產後瘦瘠，產後血結，腹內冷痛。治癥瘕，潤毛髮，治崩中帶下，燒食一頓令飽。煮熟食之，能補五臟，益陽事，理腰脚氣，消宿食，除腹中冷氣痃癖。亦可燒汁沸出食之。消瘿氣。不宜多食，令人頭目悶闇，腸結，發丹石。久食脫人髮。

《本草醫旨・食物類・介類》 淡菜生東南海中。似珠母，一頭小，中銜少毛。味甘美，南人好食之。味：甘，溫，無毒。不宜多食，多食令人頭目悶闇，得微利即止。多食發丹石，令人腸結。久食脫人髮。治：虛勞傷憊，精血衰少及吐血，久痢腸鳴，腰痛疝瘕，婦人帶下，產後瘦瘠，產後血結，腹內冷痛。治癥瘕，潤毛髮。治崩中帶下，燒食，一頓令飽。煮熟食之，能補五臟，益陽事，理腰脚氣。能消宿食，除腹中冷氣痃癖，亦可燒汁沸出食之。消瘿氣。

《壽世秘典・類物・介部》 淡菜生海石上，以苔爲根，殼長而堅硬，肉如人牝，中啣少毛，有紅、白二種。一名殼菜，又名海夫人，常時燒食即苦，不宜人。與少米先煮熟，後除去毛，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜同煮，方佳。又有烏蛤，似淡菜而極小，中無毛。李長吉詩淡菜生寒日言，生處在日出時也，贊云東海夫人。淡菜有殼，形雖不典，而益帷箔，求以象類，堪爲一噱。

氣味：甘，溫，無毒。主補五臟，益陽事，理腰脚氣，消宿食，散瘿氣，除腹中冷氣痃癖，產後血結冷痛，崩中帶下。

發明《日華子》云：不宜多食，令人頭目悶暗，得微利即止。陳藏器曰：多食發丹石，令人腸結。久食，脫人髮。

《飲食須知・魚類》 淡菜　味甘，性溫。多食令頭目昏悶，得微利可已。久食脫人髮。服丹石人食之，令腸結。燒食即苦，不宜人。以少米先煮熟，後去毛，再入蘿蔔，或紫蘇，或冬瓜同煮，尤佳。

《養生食鑒・魚類》 淡菜一名海夫人，似珠母，一頭(尖)〔小〕，中銜小毛，海之菜皆鹹，唯此味淡，故名。味甘，性溫，無毒。益陽事，補五臟虛損，吐血，理腰脚氣，潤毛髮，消食，除腹中冷，去痃癖癥瘕，治產後血結冷痛，崩中帶下，漏下，男子久痢，並宜以五味煮食之。去毛良。

《養生要括・介類》 淡菜　味甘，溫，無毒。治虛勞傷憊，精血衰少及吐血，久痢腸鳴，腰痛疝瘕，婦人帶下，產後瘦瘠，產後血結，腹內冷痛，治癥瘕，潤毛髮，治崩中。煮食之，能補五臟，益陽事，理腰脚氣，能消宿食，消瘿氣。多食令人頭目悶暗，發丹石，令人腸結，久食脫髮。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 淡菜　甘，溫。補腎，益血，填精。治遺帶崩淋，房勞產怯，吐血久痢，膝軟腰疼，痃癖癥瘕，臟寒腹痛，陽痿陰冷，消渴瘿瘤。乾即可以咀食，味美不鯉。產四明者，肉厚味重而鮮，大者彌勝。后面以接排

母珠

《藥性全備食物本草·蟲部》 蚌　老蚌　名真珠(牡)〔母〕。真，珍重也；珠，圓明也。生南海，採老蚌剖珠充貢。【略】

肉　味甘。能醒酒，去熱驅煩。作脯食之，佳。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 珍珠牡　一作真珠，《禹貢》作蠙珠。按：珠，古出於合浦，今則閩、粵沿海各有珠池，蜑人以採珠爲業，取之於海，亦不盡取於池。究之，珠亦非盡出於海，處處老蚌中皆有。即《禹貢》淮夷蠙珠，言淮夷所貢，未嘗言他處不產。且蠙亦諸蚌、諸蛤總名，亦未言何蚌所出，但光明圓大者爲難得耳。《冀越集》、《格古論》、《埤雅》諸書，各有所考，均未能詳，且不甚確，不足錄也。大抵蚌陰類而生於水，感月之光彩而孕珠，故古諺云：上巳有風梨有蠹，中秋無月蚌無胎。此農家候某日陰晴以卜歲之意，未必以中秋一夕之月爲胎也。惟其如此，故珠爲水月之精華。其用於除煩退熱，安神鎮驚，皆陰分之病，宜有驗也。眼科用以點目去翳者，藉其光明瑩徹也。而外科生肌藥亦用之，殊無取矣。其肉食之，養陰退熱之效，加速動風助冷之害，亦與諸蚌同也。

江珧柱

《養生食鑒·魚類》 角帶子　味甘，性平，無毒。止消渴，下氣調中，利五臟，止小便，消腹中宿物。煮食甚益人。

《藥性摘錄·食物》 江鰩柱　即海月，名玉珧。甘，平。治胃渴，下氣調中，利五臟，止小便，消腹中宿物，令人易飢能食。得生薑、醬同食良。

角帶子　甘，平。止消渴，下氣調中，利五臟，止小便，消腹中宿物。煮食甚益人。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 江瑤柱　甘，溫。補腎，與淡菜同。鮮脆勝之，爲海味冠。乾者咀食，味美不鯁，嬌嫩異常，味重易化。周櫟園比之梅妃骨。其殼色如淡菜，上銳下平，大者長尺許，肉白而韌，不中食，美惟在柱也。瀕湖以爲海月者，謬已。

海月

《食療本草》卷中　海月平　主消痰，辟邪鬼毒。

以生椒醬調和食之良，能消諸食，使人易饑。

又，其物是水沫化之，煮時猶是水。入腹中之後，便令人不小便，故知益人也。

又，有食之人，亦不見所損。此看之，將是有益耳。亦名以下魚。

《醫心方·五肉部》 海月　崔禹〔錫〕云：味辛，大冷，無毒。主利大小腸腹，除關格，黃疸、消渴。貌似月在海中，故以名之。又有凝月，味鹹、苦，冷。主黃疸消渴。似海月在海中，煮時即凝，故以名之。一名水母。

《藥性全備食物本草·蟲部》 海月一名鏡魚。　味甘、辛，平，無毒。消食下氣，利五臟，解消渴，止小便。宜用薑、醋同食。即南海水沫所化，煮時月化爲水。海蛤類也。

《食物本草·介部·蚌蛤類》 海月劉恂《嶺表錄〔異〕》云：海月大如鏡，白色正圓，常死海旁。其柱如搔頭尖，其甲美如玉。段成式《雜俎》云：玉珧形似蚌，長二三寸，廣五寸，上大下小。殼中柱炙食味美。王氏《宛委錄》云：奉化縣四月南風起，江瑤一上，可得數百。如蚌稍大，肉腥韌不堪。惟四肉柱長寸許，白如珂雪，以雞汁瀹食肥美。過火則味盡也。又有一種鏡魚，一名瓆玞，生南海。兩片相合成形，殼圓如鏡，中甚瑩滑，映日光如雲母。內有肉如蚌胎。腹有寄居蟲，大如豆，狀如蟹。鏡魚飢則出食，入則鏡亦飽矣。郭璞賦云：瓆玞腹蟹，水母目魚，即此。

海月，味甘、辛，平，無毒。主消渴下氣，調中利五臟六腑，止小便，消腹中宿食，令人易飢能食。

《壽世秘典·類物·介部》 江珧音姚　一名海月，似半月故名，如蚌而大，上大下小，中肉腥而韌。惟四肉柱，長寸許，圓白如珂雪，以雞汁瀹食，一沸即起，甘鮮脆美，過火則味盡也。《福州府志》云：殼包如淡菜，柱圓而脆，或曰江瑤柱，其肉香而脆。言腥而韌者非。

海鏡

《隨息居飲食譜·鱗介類》 璅玞　甘平開胃，滋液補虛，化濁升清，聰耳明目。按：璅玞狀似珠蚌，殼青黑色，長寸許，大者二三寸，生白沙中，不污泥淖，乃物之最潔者也。有兩肉柱，能長短。又有數白蟹子在腹中，狀如榆莢，合體共生，常從其口出，爲之取食。然璅玞清潔不食，但寄其腹於蟹，蟹爲璅玞而食，食在蟹而飽在璅玞，故一名共命螺，又名月蛄。每冬大雪，則肥瑩如玉，日映如雲母，爲海錯之至珍。至海鏡，即海月也，一名石鏡，亦名蠣鏡，又呼膏藥盤，土人磨其殼以爲明瓦者。一殼相合甚圓，肉亦瑩潔。有紅蟹子居其腹爲取食，名曰蚌奴，與在璅玞腹者白蟹子，各不同也。

海蛸

《醫心方·五肉部》 海蛸　崔禹〔錫〕云：味鹹，溫，無毒。主虛勞內

損，諸不足，及下利，補中，安五臟。又大者長一二丈，名海肌子；小者長尺餘寸，名海蛸子，江東呼曰觸妾子。《七卷經》云：味辛，平，生冷乾溫。人有內癉者，食此生者有利。

蝙蠚

《醫心方・五肉部》蝙蠚《七卷經》云：味甘，微寒。食之無損益。或云補中，去煩熱，狀如大蚯，生海邊池泥中，甚似大蠚也。湖往後，人視其穴掘取之，以蘆刀挫之，去其腹中土沙，以豉鹽醬闔食美。

牡蠣

《食療本草》卷中　牡蠣　火上炙，令沸，去殼食之，甚美。令人細潤肌膚，美顏色。

又，藥家比來取左顧者，若食之，即不揀左右也。可長服之。海族之中，惟此物最貴。北人不識，不能表其味爾。

《醫心方・五肉部》蠣《本草》云：牡蠣味鹹，平，微寒，無毒。主傷寒寒熱，溫瘧，除拘緩，鼠瘻，女子下血赤白，心痛氣結，止渴，除老血。療喉痹，咳嗽。久服強骨節，延年。陶〔弘〕景注云：是百歲雕所化作。《拾遺》云：天生萬物，皆有牝牡，唯蠣是鹹水結成，塊然不動，牝牡之事，何從而生？《經》言牡者，應非其雄也。崔禹〔錫〕云：煞魘魅，治夜不眠，鬼語錯亂，志意不定。冬時者爲優，夏時者爲劣，煮蒸食之。孟詵云：火上令沸，去殼，食甚美。令人細潤肌膚，美顏色。《七卷經》云：有癩瘡不可食。

《養生類纂・鱗介部》牡蠣　牡蠣火上炙令沸，去殼食之甚美，令人細肌膚，美顏色。《食療本草》。

《日用本草・蟲魚類》牡蠣肉　如決明，附石而生，亦一片，口向上，海族中惟此最貴。

味鹹，微寒，無毒。人炙食，不擇左右。主虛損，婦人血氣，帶下赤白，傷寒寒熱往來，留熱在關節，榮衛虛損，除煩滿，止汗，療泄精。

《食物本草・魚類》牡蠣　味鹹，氣平，微寒，無毒，入足少陰經。主傷寒寒熱，溫瘧洒洒，驚恚怒氣，除拘緩，瘰癧，癰腫，喉痹，鼠瘻，女子帶下赤白，心脇氣結痛。除老血軟積痞，鹹能軟堅也。澀大小腸，止大小便，療鬼交泄精。久服強骨節，殺邪鬼，延年。和杜仲服，止盜汗。和麻黃根、蛇床子、乾薑爲粉，去陰汗。引以柴胡，能去脇硬。引以茶清，能消結核。引以大黃，能除股腫。地黃爲之使，能益精收澀，止小便。本腎經藥也。

《藥性全備食物本草・蟲部》牡蠣　肉　味甘，性溫，無毒。海味之上品。美顏色，細肌膚，補虛勞，調血氣，解丹毒。和薑、醋生食，止酒後煩渴。炙食亦佳。

殼　味鹹，氣平微寒，無毒。貝母爲之使。惡麻黃、吳萸、辛夷，得甘草、牛膝、遠志，蛇床子良。《本草》云：牡，雄也，鹹水結成。又云：百歲鵬化成。入足少陰經。主傷寒寒熱，溫瘧洒洒，除留熱在關節，及榮衛虛熱，去來不定。止煩渴，療咳嗽，除心痛氣結，脇下痞熱，定驚恚怒氣，止盜汗，瀉水氣，除老血，澀大小腸，男子虛勞乏損，遺精夢泄。補腎正氣，病人虛而多熱者，加而用之。女子崩中，赤白帶下，療一切癰腫，鼠瘻瘰疬喉痹，甲疽膿血疼痛，小兒驚癇。久服，強骨節，除拘攣，殺鬼，延年。又鹹爲軟堅之劑。以柴胡引之，故能去脇下硬；以茶引之，能消結核；以大黃引之，能除股間腫。以麻黃根、蛇床子、乾薑爲佐，能去陰汗；以地黃爲使，能益精收澀，止小便。本腎經藥也。取殼以頭向北，腹向南視之，口斜向東者爲左顧，尖頭大者勝。先用鹽水煮一時，後入火煅紅，研粉用。

《食物輯要・魚品類》牡蠣　肉　味甘，性溫，無毒。調中，治虛損，解丹毒。同薑、醋生食，止酒後煩渴。炙食亦佳，美顏澤肌。

殼　味鹹，性寒，無毒。止汗澀精，化痰，去濕熱，泄水氣，消瘧痞疝瘕，久痢淋濁，小兒驚癇。

《食物本草・介部・蚌蛤類》牡蠣一名蠔。蛤蚌之屬，皆有胎生、卵生。獨此化生，純雄無雌，故得牡名。曰蠣曰蠔，言其粗大也。今海旁皆有之。而通、泰及南海、閩中尤多。皆附石而生，磈礧相連如房，呼爲蠣房。初生止如拳石，四面漸長，至一二丈者，嶄巖如山，俗呼蠔山。每房內有肉一塊，大房如馬蹄，小者如人指面。每潮來，諸房皆開，有小蟲入，則合之以充腹。海人取者，皆鑿房以烈火逼之，挑取其肉當食品，其味美好，更有益也。海俗爲珍貴。

牡蠣肉，味甘，溫，無毒。煮食，治虛損調中，解丹毒，婦人血氣。以薑、醋生食，治丹毒，酒後煩熱，止渴。炙食甚美，令人細肌膚，美顏色。

殼，味鹹，平，微寒，無毒。主傷寒寒熱，溫瘧洒洒，驚恚怒氣，除拘緩鼠瘻，女子帶下赤白。久服，強骨節，殺邪鬼，延年。除留熱在骨節榮衛，虛熱去來不定，煩滿心痛氣結，止汗止渴，除老血，療泄精，澀大小腸，止大小便，

治喉痹咳嗽，心脇下痞熱。粉身，止大人、小兒盜汗。同麻黃根、蛇床子、乾薑爲粉，去陰汗。又治風瘧，鬼交精出。男子虛勞，補腎安神，去煩熱，小兒驚癇。去脇下堅滿，瘰癧，一切瘡。化痰軟堅，清熱除濕，消疝癥積塊，瘻疾結核。

附方：治夢遺及大便溏，俱用此方。牡蠣粉，醋糊丸梧子大，每服三十丸，米飲下。

治女人月水不止。牡蠣煅研，米醋搜成團，再煅研，米醋調艾葉末熬膏，丸梧子大。每醋湯下四五十丸。

癰腫未成。水調牡蠣粉塗之，乾再上，以拔其毒。

《養生要括·介類》 牡蠣　味鹹，平，微寒，無毒。治傷寒寒熱，溫瘧洒洒，驚恚怒氣，除拘緩，鼠瘻，女子帶下赤白。久服強骨節，殺邪鬼，延年，除渴，熱在關節，營衛虛熱，去來不定，煩滿，心痛氣結，止汗止渴，除老血。療泄精，澀大小腸，止大小便。治喉痹欬嗽，心脇下痞熱。粉身，止大人、小兒盜汗。同麻黃根、蛇床子、乾薑爲粉，去陰汗。治女子崩中，除風熱風瘧，鬼交精出。男子虛勞，補腎安神，去小兒驚癇，去脇下堅滿瘰癧，一切瘡。化痰，消疝瘕積塊、瘻疾結核。

《壽世秘典·類物·介部》 牡礪萬物皆有牝牡，惟礪是鹹水結成塊，然不動陰陽之道，何從而生，故得牡名，曰礪，曰蠔，言其粗大也。《異物志》云：古賁灰，牡礪殼也。道家以左顧者是雄。《本經》不言左顧，而段成式亦云牡礪，言牡非謂雄也，且如牡丹豈有牝丹乎？此物無目更何顧盼？其生著石磈礧，相連如房，呼爲礪房。初生止如拳，石四面漸長，至一二丈，嶄巖如山，俗呼蠔山。每一房有一肉，大小如房廣狹。大者如馬蹄，小者如人指面。每潮來，諸房皆開，有小蟲入，則合之以克腹。取者，皆鑿房以烈火逼開，挑取其肉當食品，其味美好，更有益也，最爲珍貴。李時珍曰：南海有以礪房砌牆，燒灰粉壁。食其肉，謂之礪黃。《後漢書》鰒魚注云：鰒無鱗有殼，一面附石，細孔雜雜，或七或九，即以狀礪房，何所不可。南礪北鰒，故是造化介生別構。

氣味：鹹，平，微寒，無毒。除熱補傷，濇精益血，化痰耎堅，清熱除濕，止心脾氣痛，痢下赤白濁。消疝瘕積塊，瘻疾結核。

發明王好古曰：牡礪入足少陰，爲軟堅之劑。以柴胡引之，能去脇下硬；以茶引之，能消項上結核；以大黃引之，能消股下腫；以地黃爲使，能益精收濇，止小便。腎經血分之藥也。雷敩曰：凡用牡礪，先以東流水入鹽，煮一伏時，再入火中煅赤，研粉用。

肉　氣味：甘，溫，無毒。煮食治虛損，調中，解丹毒。薑、醋生食，除煩熱，止渴。炙食甚美，令人細肌膚，美顏色。

《養生食鑒·魚類》 蠔（開）（即）牡蠣。粵中取殼，以爲牆屋。

蠔肉　味甘、鹹，性微寒，無毒。清火調中，令人細肌膚，美顏色，解丹石毒。治酒後煩熱作渴，煮食，微和薑良。脾虛精滑者，忌之。

殼　燒灰，名牡蠣粉，澀精收汗。調雞子白，塗惡瘡良。

《藥性摘錄·食物》 蠔肉　甘、鹹，微寒。清火調中，令人細肌膚，美顏色，解丹石毒。治酒後煩熱作渴，煮食，微加薑良。脾虛精滑者忌之。殼，燒灰，名牡蠣粉，濇精收汗。調雞子白，塗惡瘡良。並詳《藥部》。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 蠣黃　甘，平。補五藏，調中，解丹毒，析酲止渴，活血充肌。味極鮮腴，海錯珍品。周亮工比爲太真乳。殼名牡蠣，入藥。

蚌

《食療本草》卷中 蚌大寒　主大熱，解酒毒，止渴，去眼赤。動冷熱氣。

《養生類纂·鱗介部》 蚌　蚌冷無毒。明目除煩，壓丹石藥毒。《本草》。

蚌共菜食之，令人心痛。《千金要方》。

《日用本草·蟲魚類》 蚌　味甘，冷，無毒。螺、蚌同芥菜食，令人心氣痛。主止消渴，除煩解熱，補婦人虛勞下血，痔漏，血崩，帶下。

殼　煅白，名蚌粉。無毒。治疳，止痢，並嘔逆。癰腫，醋調傅之。

《食物本草·魚類》 蚌　性冷，無毒。主婦人虛勞下血並痔瘻，血崩，帶下，止消渴，除煩熱，壓丹石毒。以黃連末內之，取汁，點赤暗眼良。爛殼飲下，治反胃痰飲。又蚌粉，治疳，止痢，醋調傅癰腫。

《食鑒本草·蟲魚部》 蚌蛤性大冷，無毒。　明目，止消渴，解大熱毒，消瘡腫痔瘻，補婦人虛勞下血、赤白帶下，解丹石藥毒。

新增：治疳，止痢並嘔逆。癰腫，醋調敷，兼能制石亭脂。以黃連末內之，取汁點赤眼並暗，良。爛殼飲下，治翻胃痰飲。

《藥性全備食物本草·蟲部》 蚌蛤　味甘、鹹，性冷，無毒。止消渴，除煩解熱，補婦女虛損，勞傷不足，止血崩帶下，壓丹石藥毒，療痔瘻，明眼目。

殼　用陳爛者研細末，米飲下，治翻胃痰飲，累效。

《食治廣要·介部》 蚌　氣味：苦、鹹，冷，無毒。主治：止渴除熱，

解酒毒，去眼赤，明目。丹溪曰：馬刀、蚌、蛤、蜊、蜆，大同小異。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 蚌蚌類甚繁。今處處江湖中有之，惟洞庭、漢沔獨多。大者長七寸，狀如牡蠣；小者如石決明。其肉可食。其殼可爲粉，湖沔人皆印成錠市之，謂之蚌粉。古人謂之蜃灰，以飾牆壁，闡墓壙，如今用石灰也。

蚌肉，味甘、鹹，冷，無毒。止渴除熱，解酒毒，去眼赤。明目除濕，主婦人勞損下血，帶下，痔瘻，壓丹石毒。以黃連末納入，取汁，點赤眼、眼暗。

蚌粉，味鹹，寒，無毒。治諸疳，止痢並嘔逆。醋調，塗癰腫。

爛殼粉，治反胃，心胸痰飲，解熱燥濕，化痰消積，止白濁帶下痢疾，除濕腫水嗽，明目，揉陰瘡濕瘡痱癢。宋徽宗時，李防禦爲入內醫官時，有寵妃病痰嗽，終夕不寐，面浮如盤。徽宗呼李治之，詔令供狀，三日不效當誅。李憂惶技窮，與妻泣別。忽聞外叫賣：咳嗽藥一文一貼，吃了即得睡。李市一貼視之，其色淺碧。恐藥性獷悍，並二服自試之，無他。乃取三貼爲一，入內授妃服之，是夕嗽止，比曉面消，內侍走報，天顏大喜，賜金帛值萬緡。李恐索方，乃尋訪前人，飲以酒，厚價求之。云：自少時從軍，見主帥有此方，竊得以度餘生耳。其方見左。

附方：治痰飲咳嗽即前宋徽宗妃服驗方也。用蚌粉新瓦炒紅，入青黛少許，用淡薑水滴麻油數點，調服二錢。

治反胃吐食。用蚌粉二錢，薑汁一盞，米醋同調送下，立效。

治癰疽赤腫。用米醋和蚌粉塗之，乾則再易，以消爲度。

治雀盲，夜視不明。用建昌軍螺兒蚌粉三錢，水飛過，雄豬肝一葉，批開納粉紮定，以第二米泔煮熟，仍別以蚌粉蘸食，以汁送下。一日一作。與夜明砂同功。

治脚指濕爛。用蚌粉摻之，雖日久不愈者，用此即痊。

《養生要括・介類》 蚌 味甘、鹹，冷，無毒。止渴除熱，解酒毒，去眼赤。明目除濕，主婦人勞損下血。除煩，解熱毒，血崩帶下，痔瘻，壓丹石藥毒。以黃連末納入取汁，點赤眼眼暗。蚌粉，治諸疳，止痢並嘔逆，醋塗癰腫。多食發風，動冷氣。雀入大水，即蚌也。

爛殼粉，治反胃，心胸痰飲，用米飲服。化痰消積，止白濁，帶下痢疾，除濕腫水嗽，明目，揉陰瘡，濕瘡，痱癢。

《本草醫旨・食物類・介類》 蚌蚌與蛤同類而異形。長者通曰蚌，圓者通曰蛤。雀入大水爲蜃，蜃即蚌也。

肉 味：甘、鹹，冷，無毒。多食發風，動冷氣。治：止渴除熱，解酒毒，去眼赤。明目，除濕，主婦人勞損下血。除煩，解熱毒，血崩帶下，痔瘻，壓丹石藥毒。以黃連末納入取汁，點赤眼、眼暗。

蚌粉 味：鹹，寒，無毒。能制石亭脂，能制硫黃。治諸疳，止痢並嘔逆。醋調塗癰腫。爛殼粉，治反胃，心胸痰飲，用米飲服。解熱燥濕，化痰消積，止白濁，帶下、痢疾，除濕腫水嗽，明目，揉陰瘡、濕瘡、痱癢。蚌粉與海蛤粉同功，皆水產也。

附方 反胃吐食：真正蚌粉，每服稱過二錢，搗生薑汁一盞，再入米醋同調，送下。

癰疽赤腫：用米醋和蚌蛤灰塗之，待其乾即易之。脚指濕爛：用蚌蛤粉乾揉之。

《壽世秘典・類物・介部》 蚌《月令》雉入大水爲蜃，蜃即蚌也。其類甚繁，處處江湖中有之，惟洞庭、漢沔獨多。大者長七八寸，狀如牡礪；小者長三四寸，狀如石決明。其肉可食，其殼可爲粉。湖沔人皆印成錠，市之，謂之蚌粉。古人謂之蜃灰，以飾牆壁，如今用石灰也。

氣味：鹹，冷，無毒。止渴除熱，解酒毒，去眼赤，壓丹石毒。

蚌粉 氣味：鹹，寒，無毒。治諸疳，止痢，醋調塗癰腫。《日華本草》。解熱燥濕，化痰消積，止白濁、帶下、痢疾，除濕腫水嗽，明目，揉陰瘡、濕瘡、痱癢。《本草綱目》。

發明寇宗奭曰：蚌性冷，多食發風濕，動冷氣。蚌粉與海蛤粉同功，清熱行濕而已。

《飲食須知・魚類》 蚌肉 味甘、鹹，性冷。多食發風，動冷氣。馬刀肉，有毒。

《養生食鑒・魚類》 蚌肉大者長六七寸，小者長三四寸，狀如石決明類。味甘、鹹，性冷，無毒。止渴，除熱，解酒毒，去眼赤，治痔瘻，壓丹石毒，止婦人血崩帶下。虛寒人忌之。多食動風痰、冷氣。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蚌 陶隱居曰：雉入大水爲蜃，即蚌也。按：蜃有二，一蛟蜃，一蛤蜃。雉能化蛇，又產蛟，其所化乃蛟蜃，非蛤蜃也。陶說誤。但雀入大水爲蛤，乃蚌屬耳。《綱目》曰：蚌類甚多，長者曰蚌，圓者曰蛤。今溷呼蚌蛤，非也。其肉，《日華子》曰：除煩，解熱毒，治血崩帶下。入黃連末，取汁點眼赤。《洗冤錄》曰：入冰片末少許，化汁塗湯火傷。《食療》曰：除熱，解酒毒。《拾遺》曰：明目，除濕，主婦人勞損下

血有熱者。然性偏冷，故《衍義》曰：多食發風，動冷氣。凡諸蚌蛤肉，性皆冷，能動風，中寒及風損人忌之。而《拾遺》所謂除濕者，凡水生之物皆能勝濕也。劉因曰：魚、鱉、蠃、蜆治濕氣而生於水，麝香、羚羊治石氣而生於山。朱震亨乃云：寇氏止言冷不言濕，濕生熱，熱久則氣上升而生痰生風，何冷之有？夫蚌能勝濕，豈反生濕；性本冷，豈反生熱。《綱目》於此等邪說，不知駁正，乃復溷同引入，使稂莠亂苗，可謂無識。蓋震亨全然聾瞽，其於百病，盡扯入痰字，故先著濕字，輾轉牽引，可鄙可惡。殼，燒研爲粉，名蚌灰，用飾牆垣，闐墓壙，如用石灰。亦可入藥。《日華子》曰：治諸疳，止利。醋調敷癰腫。《綱目》曰：解熱燥濕，止白濁帶下，除濕腫水嗽。欬而面腫，小便不利，胸膈間有水氣者，爲水嗽。明目，擦陰瘡，濕瘡，疿癢。《壽域神方》用治脚指間濕爛，癢者加枯礬，痛甚者加滑石。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蚌　甘、鹹，寒。清熱滋陰，養肝涼血，息風解酒，明目定狂。崩帶、痔瘡，並堪煨食。大者爲勝。多食寒中。外感未清，脾虛便滑者，皆忌。

《每日食物卻病考・介類》 蚌　性冷，無毒。止渴，除煩熱，解酒毒，治婦人虛勞、下血，並痔瘻、血崩、帶下。蚌粉與蛤粉同功。陶弘景曰：雀入大水化爲蜃。蜃即蚌也。

馬刀

《養生類纂・鱗介部》 馬刀　京師謂之撞岸，發風痰，不可多食。《本草衍義》。

《食物本草・魚類》 馬刀　味辛，微寒，有毒。主漏下赤白，寒熱石淋。殺禽獸賊鼠。

《藥性全備食物本草・蟲部》 馬刀　在處有之。長三四寸，闊五六分，頭小銳，形如斬馬刀。多在沙泥中，即蚌之類也。味辛，微寒，有毒。破石淋，主漏下赤白寒熱，殺禽獸鼠莽毒，除五臟間熱，肌中鼠鼷，止煩滿，補中，去厥痹，利機關。用之當煉，得水爛人腸。

肉　可爲鮓。然發風痰。

丹溪云：馬刀與蚌、蛤、蚶、蜆、螺螄大同小異，屬金而有水木土。《衍義》言其冷而不言濕。多食發疾，以其濕中有火，久則氣上升而不降，因生疾多熱則生風矣，何冷之有？今蛤粉皆此類爲之。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 馬刀生江湖中，今處處有之，細長小蚌也。長三四寸，闊五六分，有類於刀。亦多在泥沙中。海人捕而烹之。

馬刀肉，味甘，寒，無毒。主明目除熱，止渴，解酒毒。治婦人勞損下血，功用大抵與蚌相同。

殼，主婦人漏下赤白，寒熱，破石淋，殺禽獸，賊鼠。除五臟間熱，肌中鼠鼷，止煩滿，補中，去厥痹，利機關，消水瘻，氣瘻，痰飲。

《養生要括・介類》 煽岸　肉，功同蚌。

殼，煉粉用。治婦人漏下赤白，寒熱，破石淋，殺禽獸賊鼠。能除五臟間熱，肌中鼠鼷，止煩滿，補中，去厥痹，利機關，消水瘻，氣瘻，痰飲。

《壽世秘典・類物・介部》 馬刀《爾雅》曰蜌，《周禮》曰蠯，即江湖中細長小蚌也。似蚌而小，形狹而長。其類甚多，長短大小，厚薄斜正，雖有不同，而性味功用，大抵則一。

殼煉粉用　氣味：辛，微寒，有毒。得水爛人腸。主消水瘻，氣瘻，痰飲。

《養生食鑒・魚類》 馬刀長三四寸，闊五六分，頭小銳，形如斬馬刀，多在沙泥中。

馬刀肉　味甘，性微寒，無毒。止煩滿，去五臟間熱，消水瘻，痰飲。

殼　有毒。化粉得水，能爛人腸。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 馬刀《綱目》曰：《爾雅》曰：蜌，蠯。《說文》曰：修爲蠯，圓爲蠙。《周禮》曰：脾拆蠯醢。江漢人呼單母，汴人呼煽岸。《吳普本草》曰齊蛤，《別錄》曰馬蛤，陶隱居曰蝏蛭。形似蚌而小，狹長。其殼粉有毒。得水爛人腸，又曰得水良。《唐本草》曰：得火良。既係毒物，得水、得火皆不得云良。肉性同蚌肉。按：馬刀殼粉，既云能爛人腸，合諸《本經》能殺禽獸賊鼠之語，明明大毒之物，肉又安能如蚌肉之無毒乎？不宜輕食。

《藥性摘錄・食物》 馬刀　長三四寸，闊數分，頭小，生沙泥中。甘，微寒。止煩懣，去五臟間熱，消鼠瘻痰飲。殼，有毒，化粉得水能爛人腸。

蜬蜷

《藥性全備食物本草・蟲部》 蜬蜷　似蛤而長扁，有毒。

肉　味淡，性冷。人食之，無功用。

殼　燒灰作末，米飲下，治痔疾神效。

《食物本草・介部・蚌蛤類》　蜬蜷音咸進。生東海，順安軍界河中亦有之。似蛤而扁，有毛。亦與馬刀相似。肉頗冷，人以作鮓食，不堪致遠。

蜬蜷，味鹹，平，無毒。主利大小腸，多食發風。

殼，燒末服，治痔病。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　蜬蜷　《嘉祐本草》曰生蜷，《水土記》曰蜬蛤。《衍義》曰：形似馬刀，肉性冷。多食發風，亦非佳物也。

蜆

《養生類纂・鱗介部》　蜆　蜆多食發嗽。《本草》。

《食物本草・魚類》　蜆　冷，無毒。辟時氣，開胃，壓丹石，去暴熱，明目，利水，下脚氣濕毒，解酒毒目黃。多食發嗽並冷氣，消腎。

《食鑒本草・蟲魚部》　蜆肉性冷，無毒。按《圖經》云：小於蛤，黑色，生泥水中，候風雨，能以殼爲翅飛也。治時行熱病，開胃口，行乳汁，利小便，去暴熱目病，消濕毒脚氣，解酒毒目黃。

新增：浸取汁服，主消渴多食，發嗽。

《外科集要》：治疔疽惡毒，以蜆肉杵爛，塗之立消。

孫真人云：治消渴，浸水飲之。

殼　曾經風雨日久者尤佳。新增：陳殼止陰瘡，止痢。

《神仙秘法》：治翻胃吐食及化胸中痰涎，燒爲白灰，米飲調方寸匕。

《藥性全備食物本草・蟲部》　蜆　小於蛤，黑色，生水泥中，候風雨，能以殼爲翅飛者。

肉　冷，無毒。去暴熱，明目，利小便，下熱氣脚氣濕毒，開胃，解酒毒，目黃。多食發嗽，並冷氣消腎。又煮汁飲，治時氣，壓丹石藥，下乳汁。生浸，取汁服，止消渴，洗疔瘡。

陳爛殼　溫。燒灰飲下，主反胃吐食，除心胸痰水，咳嗽不止，止痢及失精，治下痢。

《食物輯要・魚品類》　蜆　味甘、鹹，性冷，無毒。壓丹石毒，開胃，解酒，明目，治疔，去暴熱，利小水，通乳汁。多食，發嗽消腎，動冷氣。昝殷云：糟煮食，良。

《食物本草・介部・蚌蛤類》　蜆處處有之。小如蚶，黑色。能候風雨，以殼飛。今蘇州之東北五湖曰陽城，出蜆甚多，漁人捕取，挖肉棄殼湖濱，堆積日久，巉嶪如山岩。

蜆肉　味甘、鹹，冷，無毒。治時氣，開胃，壓丹石毒及疔瘡，下濕氣，通乳汁，糟煮食良。生浸取汁，洗疔。去暴熱，明目，利小便，下熱氣脚氣濕毒，解酒毒，目黃。浸汁服，治消渴。

殼，味鹹，溫，無毒。止痢，治陰瘡，療失精，反胃。燒灰服，治反胃吐食。除心胸痰水，化痰止嘔，治吞酸心痛及暴嗽。燒灰，塗一切濕瘡。

《養生要括・介類》　蜆多食發嗽及冷氣，消腎。　味甘、鹹，冷，無毒。治時氣，開胃，壓丹石藥毒及疔瘡，下濕氣。通乳，糟煮食，良。生浸取汁，洗疔瘡。去暴熱，明目，利小便，下熱氣，脚氣濕毒，解酒毒目黃。浸汁服，治消渴。生蜆浸水，洗痘癰無瘢痕。

殼，止痢，治陰瘡，療失精反胃。燒灰飲服，治反胃吐食，除心胸痰水。化痰止嘔，治吞酸心痛及暴嗽。燒灰，塗一切濕瘡，與蚌粉同。

《本草醫旨・食物類・介類》　蜆名扁螺。

肉　味：甘、鹹，冷，無毒。多食發嗽及冷氣，消腎。治：時氣，開胃，壓丹石藥毒及疔瘡，下濕氣。通乳，糟煮食良。生浸取汁，洗疔瘡。去暴熱，明目，利小便，下熱氣，脚氣濕毒，解酒毒目黃。浸汁服，治煩渴。生蜆浸水，洗痘癰，無瘢痕。

爛殼　味：鹹，溫，無毒。治：止痢，治陰瘡，療失精反胃。燒灰飲服，治反胃吐食，除心胸痰水。化痰止嘔，治吞酸心痛及暴嗽。燒灰，塗一切濕瘡，與蚌粉同功。

附方　卒嗽不止：用白蜆殼，搗爲細末，以熟米飲調，每服一錢，日三服，甚效。

痰喘咳嗽：用白蜆殼多年陳者，燒過存性，爲極細末，以米飲調，每服一錢，日三服。反胃吐食：用黃蜆殼並田螺殼，並取久在泥中者，各等分，炒成白灰，每二兩入白梅肉四個，搗和爲丸，再入砂合子內蓋定，泥固，煅存性，研細末，每服二錢，用人參縮砂湯調下。不然，陳米飲調服亦可。

《壽世秘典・類物・介部》　蜆溪湖中多有之，小如蚌，黑色，其類亦多，大小不一。

肉　氣味：鹹，冷，無毒。主開胃，辟時氣，壓丹石毒，去暴熱，明目，利水，下脚氣濕毒，解酒毒，去目黃，通乳汁。搗汁塗疔瘡，浸水洗痘癰，無瘢痕。

爛殼　氣味：鹹，溫，無毒。主化痰止嘔，治吞酸心痛及暴嗽。燒灰塗一切濕瘡，與蚌粉同功。

發明陳藏器曰：微毒，多食發嗽及冷氣，消腎。

《飲食須知・魚類》　蜆肉　味甘，鹹，性冷，微毒。多食發嗽及冷氣，消腎。

《食物須知・諸葷饌》　蜆　小，色黑，多在泥沙。每候風雨作，以殼爲翅飛起。肉取洗淨，糟煮服良。解酒毒、濕毒、面黃，去熱氣、時氣、目赤。開胃脘，壓丹石，下乳汁，利小便。生浸取汁，盆盛，頻洗疔瘡，尤效。消渴飲下，亦能解除。多食勿宜，發欬消腎。

殼，研爲末，陰瘡下痢。邪夢失精，以湯調服二錢。

《養生食鑒・魚類》　蜆有黑、黃、大、小數種。味甘，鹹，性冷，無毒。辟時氣，開胃，治丹石毒，去暴熱，明目，利水，下脚氣濕毒，通乳汁，治目黃，解酒毒，多飲發嗽並冷氣，消食。有白濁夢遺症，不宜食。服水土不相宜面黃者，忌之。酒後有色事，食之成虛損。

白蜆　形小而殼薄，臘月內肥美，性頗同而不發病。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　蜆　《綱目》曰：蜆，晛也。《詩》：見晛曰消；見晛曰流。注：日初出也。此蚌殼內光耀，故名。《隋書》：劉臻父顯，嗜蜆，呼扁螺。大、小、厚、薄不一。《拾遺》曰：殼外黑色能候風雨以殼飛。《圖經》曰：下濕氣，通乳。糟食或糟煮食良。《日華子》曰：去熱明目，利小便，解濕毒、酒毒目黃，並煮食。生浸汁飲，止消渴。殼粉，治火鬱頸跌、吞酸及火嗽，摻一切濕瘡。

《藥性摘錄・食物》　蜆　甘，鹹，性冷。辟時氣，開胃，去暴熱，明目，利水，下脚氣濕毒，通乳汁，治目黃。多食發嗽，並冷氣消腎。有白濁夢遺症忌之。

白望，形小殼薄，性味較良。

《隨息居飲食譜・鱗介類》　蜆　甘，鹹，寒。清濕熱，治目黃、溺澀、脚氣，洗疔毒、痘、癰諸瘡。殼黃而薄者佳。多食發嗽、積冷。

蠕肉

《養生食鑒・魚類》　蠕肉形如蜆而大，殼青黃色。味甘，性溫，無毒。壓丹食，解酒毒，去濕熱。多食動風氣，發瘡疥。欬嗽人忌之。

車螯

《食療本草》卷中　車螯　車螯、蛤蜊類，並不可多食之。

《日用本草・蟲魚類》　車螯　味甘，冷，無毒。同楹梓食，患大疝。主解酒毒，消渴，消癰腫。

《藥性全備食物本草・蟲部》　車螯　蜃名，係蛤之至大者。春夏吐氣，儼若樓臺，變態頃刻多端，土人稱爲海市。有肉可薦，有珠可穿，殼可嵌飾屏風。

肉　性冷，無毒。解酒毒，止消渴，治壅腫。

殼　治癤毒惡瘡，火煅醋淬，研細末，醋調敷，效。

《食治廣要・介部》　車螯《釋名》蜃，俗訛名昌娥。肉　氣味：甘，鹹，冷，無毒。主解酒毒，消渴，癰腫。

按：羅願云：雀入淮爲蛤，雉入海爲蜃，大蛤也。肉可以食，殼可釋器物，灰可闌塞牆壁，又可爲粉飾面，俗呼蛤粉。亦或生珠，其爲用多矣。

《食物本草・介部・蚌蛤類》　車螯一名蜃，音腎。生東海中，是大蛤也。能吐氣爲樓臺。春夏依約島嶼，常有此氣。其肉食之似蛤蜊，而堅硬不及。李時珍曰：其殼色紫，璀璨如玉，斑點如花。海人以火炙之則殼開，取肉食之。鍾岏云：車螯、蚶、蠣，眉目內缺，續殼外緘。無香無臭，瓦礫何殊？宜充庖廚，永爲口食。羅願云：雀入淮爲蛤，雉入海爲蜃。大蛤也，肉可以食，殼可飾器物，灰可闌塞牆壁，又可爲粉飾面，亦或生珠，其爲用多矣。

車螯肉，味甘，鹹，冷，無毒。主解酒毒，消渴並癰腫，不可多食。

殼，治瘡癤腫毒，燒赤，醋淬二度爲末，同甘草等分酒服，並以醋調傅之。消積塊，解酒毒。

附方：六味車螯散。治發背癰疽，不問淺深大小。用車螯四個，黃泥固濟，煅赤出毒，研末。燈心三十莖，栝樓一個取仁炒香，甘草節炒二錢，通作一服。將三味入酒二碗，煎半碗，去滓，入蜂蜜一匙，調車螯末二錢，膩粉少許，空心溫服。下惡涎毒爲度。此方神效，經驗過者。

《養生要括・介類》　車螯　肉，甘，鹹，冷，無毒。解酒毒，消渴，並癰腫。多訛爲昌娥，是大蛤，即蜃也。

殼，治瘡癤腫毒，燒赤醋淬二度，爲末，同甘草等分，酒服，並以醋調傅之。消積塊，治癰疽發背焮痛。

《本草醫旨・食物類・介類》 車螯名蜃。海中大蛤，能吐氣爲樓臺。肉味：甘、鹹，冷，無毒。不可多食。治：解酒毒消渴，並癰腫。

殼 味：同肉。治：瘡瘕腫毒，燒赤醋淬二度，爲末，同甘草等分，酒服，並以醋調傅之。消積塊，解酒毒，治癰疽發背焮痛。車螯味鹹氣寒而降，陰中之陰也。入血分，故宋人用治癰疽，取惡物下，云有奇功。亦須審其氣血虛實，老少如何，可也。

《壽世秘典・類物・介部》 車螯俗訛爲昌娥，其肉似蛤蜊而堅硬，其殼色紫，璀燦如玉，斑點如花，可飾器物，燒灰可堙塞牆壁，又可爲粉飾面，其爲用多矣。

氣味：鹹，冷，無毒。主解酒毒，消渴並癰腫。

殼 主消積塊，治癰疽發背焮痛。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 車螯 俗訛爲昌蛾，又名蜃。《綱目》曰：《周禮》：鱉人掌互物介蟲名互，春獻鱉、蜃，秋獻龜、魚。則蜃似爲諸蛤通名，不專指車螯。故郭注《爾雅》蚌，含漿云：即蜃也。《拾遺》曰：生海中是大蛤，能吐氣成樓臺，春夏島激間，常有此氣。蜃樓海市，蛟蜃也，非蛤蜃。《爾雅翼》曰：雀入海爲蛤，雉入海爲蜃。蜃，大蛤也。雉所化亦是蛟蜃，且《呂氏・月令》只云水，未嘗分別淮、海，今《戴記》因之。肉，可食。殼，可飾器物，色紫，璀燦如玉，斑點如花，故蜃之小者名玉珧。《圖經》曰：肉似蛤蜊而堅硬。《食療本草》曰：性冷，不宜多食。按：車螯性雖冷，而能解毒，癰腫初起宜食。《水土記》曰：似車螯而角不正者名移角，殼薄者名姑勞，小者名羊蹄，肉性皆與車螯仿佛。

車渠

《食物輯要・魚品類》 車渠 味甘鹹，性寒，無毒。解酒毒，止消渴。

殼 與瓦壟子同功。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 車渠一名海扇。《霏雪錄》云：海扇，海中甲物也。其形如扇，背文如瓦屋。三月三日潮盡乃出。梵書謂之牟婆各揭拉婆。或云是玉石之類。生西國，形如蚌蛤，有文理。西域七寶，此其一也。李時珍曰：車渠，大蛤也。大者長二三尺，闊尺許，厚二三寸。殼外溝壟如蚶殼而深大，皆縱文如瓦溝，無橫文也。殼內白晰如玉。亦不甚貴，番人以飾器物，謬言爲玉石之類。或云玉中亦有車渠，而此蛤似之故也。沈存中《筆談》云：車渠大者如箕，背有渠壟如蚶殼，以作器，緻如白玉。楊慎《丹鉛錄》云：車渠作杯注酒，滿過一分不溢。試之果然。

車渠，味甘、鹹，大寒，無毒。食之，主潤五臟，止消渴，利關節，治痿痹，泄痢便膿血。服丹石人宜之，免生瘡腫熱毒。

殼，主安神鎮宅，解諸毒藥及蟲螫。同玳瑁等分，磨人乳服之，極驗。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 附：車渠 見《韻會》。劉積《霏雪錄》名海扇。《綱目》曰：此瓦壟之大者，長二三尺，闊尺許，厚二三寸。殼外溝壟如蚶而深大，皆縱文如瓦溝，無橫文。殼內白皙如玉，番人以飾器物。《丹鉛錄》曰：車渠作盃，注酒滿過一分不溢。性大寒，能安神鎮心，解百藥毒及蟲螫，同玳瑁人乳磨，等分服出《海藥本草》。

海蛤

《醫心方・五肉部》 海蛤 《本草》云：味苦鹹，平，無毒。主咳逆上氣，喘煩滿，胸痛寒熱，主陰痿。陶（弘）景注云：從鷹矢中得也。《說文》云：千歲燕化爲海蛤、魁蛤。一名伏老。伏翼化爲蛤，亦生子滋長。《拾遺》云：按海蛤是海中爛殼，久在泥沙，風波陶灑，自然圓淨。文蛤是未爛時殼，猶有紋者。崔禹（錫）云：冷。主氣勞，補氣力。貌小者似臣勝而潤澤，然鵝鷹所吞食。大者圓二三寸及五六寸，殼上有文理，而紫斑或彤黃彤黃，或淥斑淥斑，（蔽）（黻）黑（蔽）（黻）黑，以純黑爲良。

《本草醫旨・食物類・介類》 海蛤海中諸蛤爛殼之總稱，不專指一蛤也。海蛤頭有文，文如鋸齒。味：苦、鹹，平，無毒。蜀漆爲之使，畏狗脂、甘遂、芫花。治：咳嗽上氣，喘息煩滿，胸痛寒熱。療陰痿，主十二水滿急痛，利膀胱，大小腸。治水氣浮腫，下小便，治嗽逆上氣，項下瘤瘻。療嘔逆，胸脇脹急，腰痛五痔，婦人崩中帶下。止消渴，潤五臟，治服丹石人有瘡。清熱利濕，化痰飲，消積聚。除血痢，婦人血結胸，傷寒反汗搐搦，中風癱瘓。

附方 水癃腫滿：用海蛤、杏仁、漢防己、棗肉各二兩，葶藶六兩，爲末研，丸梧子大，一服十丸，服至利下水爲妙。水腫發熱：海蛤湯主之。海蛤、木通、豬苓、澤瀉、滑石、黃葵子、桑白皮各一錢，燈心三分，水煎服，日二。氣腫濕腫：用海蛤、海帶、海藻、海螵蛸、海昆布、鳧茨、荔枝殼等分，流水煎服，日二次。血痢內熱：海蛤末，蜜水調服二錢，日二。

文蛤

《藥性全備食物本草・蟲部》 文蛤 味苦、鹹，性平，寒，無毒。出東海表，相合而生。《說文》云：千歲燕化爲海蛤，伏翼化爲魁蛤。雁食海蛤，從糞中出，大如巨勝，有紫文彩未爛者爲文蛤，無文彩已爛者爲海蛤。二蛤同

類，主治大同，惟分新久。無毒。主咳逆胸痹，腰痛脇急，墜痰軟堅，止渴燥濕，收澀固濟之劑也。止大孔出血，崩中漏下，惡瘡鼠瘻，五痔等症。又治疝痛，能降能消，能軟能燥，同香附末、薑汁調服。療急疳蝕口鼻盡欲死，燒灰，臘豬脂和塗之。凡修事，一兩用漿水煮一時後，以地骨皮、柏葉各二兩，又煮一時，取出，東流水淘三遍，拭乾，火煅，研粉用，不入湯藥。蜀漆爲使。惡狗膽、甘遂、芫花。

《食物輯要·魚品類》 文蛤　味鹹，平，無毒。可食。化痰軟堅，利小水，治咳逆煩渴，胸痹腰脇痛，及崩帶疳瘡。

《食物本草·介部·蚌蛤類》 文蛤沈存中《筆談》云：文蛤，即今吳人所食花蛤也。出萊州海中。其形一頭小，一頭大，殼有花斑的便是。

文蛤，味鹹，平，無毒。主惡蝕五痔，咳逆胸痹，腰痛脇痛，鼠瘻，大孔出血，女人崩中漏下。能止煩渴，利小便，化痰軟堅，治口鼻中蝕疳。

《本草醫旨·食物類·介類》 文蛤小大皆有紫斑，今出萊州海中。味：鹹，平，無毒。治：惡瘡，蝕五痔。咳逆胸痺，腰痛脇急，鼠瘻大孔出血，婦人崩中漏下。能止煩渴，利小便，化痰軟堅，治口鼻中蝕疳。

附方　疳蝕口鼻：文蛤燒灰，以臘豬脂和塗之。

《食物須知·諸葷饌》 文蛤　味苦、鹹，氣平寒，無毒。係新蛤殼未爛，臨東海岸可收。斑紫形尖，其文不一。表多文彩，僉名文蛤，貴之之辭。仲景《傷寒》方中曾用，研爲散末。利水，爲鹹走腎；墜痰，因鹹軟堅。敺脇急腰疼，除喉欬脇痹。收澀崩中帶下，消平鼠瘻痔瘡。走馬疳蝕口鼻，將危，和臘豬脂爲膏，敷貼。癲疝氣引小腸吊痛，同香附末，薑汁調吞。

西施舌

《壽世秘典·類物·介部》 西施舌殼似蛤而長，肉白如乳，闊約大指，長及二寸，如舌，極脆美，舌本有數肉條如鬚然，是其飲處。氣味：甘，無毒。極鮮美。

《藥性摘錄·食物》 西施舌　形似舌尖，味過車螯，產福建，本草無考。

《本草省常·魚蟲類》 沙蛤　一名車蛤，一名西施舌。性平。益精氣，潤五臟，止煩渴。屠本畯曰：沙蛤之美在舌，江珧之美在柱。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 西施舌　甘，平。開胃，滋液，養心，清熱息風，涼肝明目。海錯美品，得此嘉名，實即車蛤也。

珂

《食物本草·介部·蚌蛤類》 珂生南海，白如蚌。蘇恭曰：珂，貝類也。大如鰒，皮黃黑而骨白，堪以爲飾。李時珍曰：按徐表《異物志》云：珂，大者圍九寸，細者圍七八寸，長三四寸。

珂，味鹹，平，無毒。主目翳，止血生肌。消目中胬肉，刮點之。去面黑。

蛤蜊

《養生類纂·鱗介部》 蛤蜊　蛤蜊性冷，乃與丹石相反，服丹石人食之，令腹結痛。《本草》。

《居家必用事類·造鮓品》 紅蛤蜊醬　生者一斤，將元鹵洗去泥沙，布裹，石壓一宿。入鹽二兩，紅麴末一兩，麥黃末二合，入罐，裝酒少許，泥封固。

《飲膳正要·魚品》 蛤蜊　味甘，大寒，無毒。潤五藏，止渴，平胃，解酒毒。

《日用本草·蟲魚類》 蛤蜊　白殼紫唇。蛤之大者，乃雀入大水化而爲之。

味甘冷，無毒。服丹石人不宜食，令腹結痛，老癖，能爲寒熱，婦人血塊。主潤五臟，止消渴，開胃解酒毒。湯火瘡，殼燒灰，麻油調傅之。

《食物本草·魚類》 蛤蜊　性冷，無毒。丹溪云：濕中有火。止消渴，開胃，解酒毒，主老痔。能爲寒熱者及婦人血塊，煮食之。此物雖冷，然與丹石相反，食之令腹結痛。湯火傷，殼燒灰，油調搽，神效。

《食鑒本草·蟲魚部》 蛤蜊味鹹，寒，無毒。　潤五臟，止消渴，開胃脘，解酒毒。治老癖作寒熱者，及消女人血塊。食之甚宜。

此物性冷，修養服丹石之士勿食，食之令腹中結痛。

《海上方》：治湯火燎成瘡。以殼火煅，放土上出火毒，碾爲末，香油調敷。

《易牙遺意·脯鮓類》 臊子蛤蜊　用豬肉肥精相半，切作小骰子塊，和些酒，煮半熟，入醬。次下花椒、砂仁、葱白、鹽、醋，和勻。再下綠豆粉或麪，水調，下鍋內作膩，一滾盛起。以蛤蜊先用水煮去殼，排在湯盥子內，以燥子肉(洗)澆供。新韭、胡葱、菜心、豬腰子、筍、茭白，同法。

《藥性全備食物本草·蟲部》 蛤蜊　肉　性冷，無毒。似蚌略小，殼圓而薄，白腹紫唇。《月令》云雉入大水爲蜃，雀入大水爲蛤是也。潤五臟，止

消渴，解酒毒，開腸胃。

殼　主老癖，化頑痰，消血塊，去寒熱，療湯火傷。與丹石藥相反，服丹石人誤食，令腹結痛不止，切宜戒之。

李達云：用枇杷葉同煮，脫丁。

《食物輯要・魚品類》 蛤蜊　味鹹，性冷，無毒。醒酒開胃，潤五臟，止消渴，治痃癖血塊，作寒熱。蛤性雖冷，濕中有火者，服丹石人忌食。

紫口蛤殼　煅爲末，名蛤粉。腎經血分藥，治腎滑濕嗽，消頑痰、瘻核、白濁。

《上醫本草・介部》 蛤蜊　生東南海中，白殼紫唇，大二三寸者，閩、浙人以其肉充海錯，亦作爲醬醯。其殼火煅作粉，名曰蛤蜊粉也。

肉　鹹，冷，無毒。主治：潤五臟，止消渴，開胃，治老癖爲寒熱。煮食，醒酒及治婦人血塊。

此物性雖冷，乃與丹石人相反，食之令腹結痛。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 蛤蜊生東南海中。白殼紫唇，大二三寸。閩、浙人以其肉充海錯，亦作爲醬醯糟藏，貨之四方，以爲佳品。蛤蜊穴於海濱沙泥中，沙上有孔如針孔。人掘取之，出其不意，一掘便得。否則深入，終不能獲也。

蛤蜊，味鹹，冷，無毒。主潤五臟，止消渴，開胃，治老癖爲寒熱，婦人血塊，宜煮食之。又能醒酒。

殼粉，味鹹，寒，無毒。主熱痰、老痰、濕痰、頑痰，疝氣，白濁帶下，定喘嗽，止嘔逆，消浮腫，利小便，止遺精，化積塊，解結氣，消瘻核，散腫毒。治婦人血病。油調，塗湯火傷。同香附末，薑汁調服，止心痛。

附方：治雀盲夜視不明。蛤粉炒黃爲末，以油蠟化和皂子大，內於豬腎中紮定，蒸食之。一日一服。

治白濁遺精。潔古云：陽盛陰虛，故精泄也，真珠粉丸主之。用蛤粉煅一斤，黃柏新瓦炒過一斤，爲細末，白水丸如梧子大。每服百丸，空心溫酒下，日二次。蛤粉味鹹而且能補腎陰，黃柏苦而降心火也。依此服之，無不愈者。

《養生要括・介類》 蛤蜊　肉，味鹹，冷，無毒。潤五臟，止消渴，開胃，治老癖爲寒熱，婦人血塊，宜煮食之，醒酒。其殼火煉作粉，名曰蛤蜊粉。又有一種狀如綠粉，謂海粉，功亦能化痰軟堅。

海蛤粉，治熱痰、濕痰、老痰、頑痰、疝氣、白濁、帶下。同香附末、薑汁調服，主心痛。清熱利濕，化痰飲，定喘嗽，止嘔逆，消浮腫，利小便，止遺精白濁，心痹疼痛，化積塊，解結氣，消瘻核，散腫毒，治婦人血病。油調，塗湯火傷。

《本草醫旨・食物類・介類》 蛤蜊煅作粉，名曰蛤蜊粉也。

肉　味：鹹，冷，無毒。此物性雖冷，乃與丹石人相反，食之令腹結痛。治：潤五臟，止消渴，開胃。治老癖爲寒熱，婦人血塊，宜煮食之。煮食，醒酒。痘毒入目者，以蛤蜊汁點之，可代空青。

蛤蜊粉名海蛤粉。有一種狀如綠粉者，謂之海粉。得水則易爛，蛤粉用蛤蜊燒成粉，不入煎劑。凡用蛤粉，取紫口蛤蜊殼，炭火煅成，以熟栝樓連子同搗，和成團，風乾用，最妙。

味：鹹，寒，無毒。治：熱痰濕痰，老痰頑痰，疝氣，白濁帶下。同香附末、薑汁調服，主心痛。清熱利濕，化痰飲，定喘嗽，止嘔逆，消浮腫，利小便，止遺精白濁，心脾疼痛，化積塊，解結氣，消瘻核，散腫毒。治婦人血病，油調塗湯火傷。蛤粉能降，能消，能軟，能燥，乃腎經血分之藥，故主濕嗽腎滑之疾。

附方　心氣疼痛：真蛤粉炒過白，佐以香附末等分，白湯淬服。雀目夜盲：真蛤粉炒黃爲末，以油蠟化和丸皂子大，內於豬腰子中，麻紮定，蒸食之，一日一服。

《壽世秘典・類物・介部》 蛤蜊白殼紫唇，大二三寸。其肉可充海錯，亦作爲醬醯。其殼火煅用粉，名曰蛤粉。

氣味：鹹，冷，無毒。治消渴，開胃，解酒毒，主老癖爲寒熱，婦人血塊煮食之。

發明王海藏曰：此物性雖冷，與丹石相反，食之令腹中結痛。

蛤蜊粉即蛤蜊殼炭火煅成粉也。氣味：鹹，寒，無毒。主清熱利濕，化痰飲，定喘嗽，止嘔逆，消浮腫，利小便，止遺精白濁，心脾疼痛，化積塊，解結氣，消瘻核，散腫毒。治婦人血病，菜油調塗湯火傷。

發明李時珍曰：蛤粉寒制火而鹹潤下，故能降焉；寒散熱而鹹走血，故能消焉。堅者軟之以鹹，取其屬水而性潤也；濕者燥之以滲，取其經火化而利小便也。大抵海中蚌蛤蚶碼，性味鹹寒，不甚相遠，功能軟堅散腫，小異大同。非若江湖蚌蛤，無鹹水浸漬，但能清熱利濕而已。

《飲食須知・魚類》 蛤蜊　味鹹，性冷。與丹石人相反，食之令腹結痛。以枇杷核同煮，脫丁。

《食物須知・諸葷饌》 蛤蜊　性冷，無毒。川澤俱生，似蚌略小，殼圓而薄，白腹紫唇。《月令》云：雉入大海爲蜃，雀入大海爲蛤，即此是也。肉煮食之，潤五臟，止消渴，解酒毒，開胃殊功。

殼，能治疾。研末，主老癖，化頑痰，消血塊，去熱立效。並與丹石相反，凡服丹石人悞食，令腹結痛，切宜戒之。

《養生食鑒・魚類》 蛤蜊白殼，紫唇，大二三寸。味鹹，性冷，無毒。醒酒開胃，潤腸止渴。治痃癖血塊，爲寒爲熱，宜煮食之。服丹石人，勿食。

殼　燒灰，名蛤粉。治湯火傷，油調塗之效。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蛤蜊　《本草會編》曰：生東南海中，紫蜃白殼，大二三寸。閩、浙人以充海錯，曝乾貨之遠方。崔禹錫曰：肉久食能潤五臟，止消渴，治婦人血塊。蓋海物味鹹能益血，故潤燥；能軟堅，故破塊。而《綱目》溷引高武《痘疹正宗》之說，曰海錯發疹，多致傷損脾胃，生痰作嘔作瀉，大謬。海錯發疹，見於何書？傷損脾胃，是何理解？且謂古方痘毒入目，以蛤蜊汁點之者，大爲不可。古方生蛤蜊入黃連末一分，候水出點目眥。遠海之地用蚌蛤或田螺。癢者入膽礬一分，同黃連末取水點。此不專治痘毒，一切赤眼腫痛皆佳，惟寒眼忌用。云蛤蜊雖寒，而濕中有火，既云寒，何以又有火？且水生者皆能勝濕，此何以又有濕，又何以生痰，與前條朱震亨之言如出一口。因思古人良法美意，遭後世聾瞽敗壞者，不知凡幾，可勝浩歎。蛤粉，《綱目》曰：能解熱利濕，定喘嗽，消浮腫，利小便，解結氣，消瘿核，及婦人一切血病。又曰：蛤粉，《衍義》謂眾蛤之灰，近乃專用蛤蜊，然貨者亦多雜治蚌、蛤、蚶、蠣諸殼爲之。但性味鹹寒，不甚相遠，功能軟散，小異大同。不比江湖淡水所出，僅能清熱利濕而已也。此論可謂周知物理，洞悉病情。何以引用各書，遂至不分美惡，糠粃溷收，不可解也。

《藥性摘錄・食物》 蛤蜊　鹹，冷。醒酒，開胃，潤腸，治痃癖血塊，爲寒爲熱，宜煮食之。殼燒，名蛤粉。治湯火傷，油調塗之，效。並詳《藥部》。

蟶

《食療本草》卷中　蟶　味甘，溫，無毒。補虛，主冷利。煮食之，主婦人產後虛損。生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭開。

胸中邪熱，煩悶氣。與服丹石人相宜。天行病後不可食，切忌之。

《養生類纂・鱗介部》 蟶　蟶與服丹石人相宜，天行病後不可食，切忌之。又云：主胸中煩悶邪熱，止渴，須在飯食後食之佳。《本草》。

《居家必用事類・造鮓品》 蟶鮓　洗淨，每斤用鹽一兩，醃一伏時，再洗淨，控乾，布裹，石壓。入酒少許拌，用熟油半兩，薑橘絲半兩，鹽一錢，葱絲一兩，飯(摻)(糝)一合，紅麴、馬芹、茴香少許，拌勻，入瓶，泥封。十日熟。

《日用本草・蟲魚類》 蟶　生海中，長二三寸，大如拇指，兩頭開。味甘，溫，無毒。服丹石人相宜。

主補虛冷痢，婦人產後虛損，胸中邪熱。天行病後不可食。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 蟶鮓　蟶一斤，鹽一兩，醃一伏時，再洗淨，控乾，布包石壓。加熟油五錢，薑、橘絲五錢，鹽一錢，葱絲五分，酒一大盞，飯糝一合，磨米，拌勻，入瓶，泥封，十日可供。魚鮓同。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蟶　生海中及閩廣。其形亦似蚌，長二三寸，大如指，兩頭開。但天行病後不宜食，切忌之。

肉　味甘，性溫，無毒。主冷痢，補虛勞，療胸中邪熱煩悶，治婦人產後虛損。服丹石人最宜。

《上醫本草・介部》 蟶　乃海中小蚌也。閩、粵人以田種之，候潮泥壅沃，謂之蟶田，呼其肉爲蟶腸。

肉　甘，溫，無毒。主治：補虛，主冷痢，煮食之。去胸中邪熱煩悶，飯後食之。與服丹石人相宜，治婦人產後虛損。天行病後不可食。

《食治廣要・介部》 蟶五真切。肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：補虛，去胸中邪熱煩悶，婦人產後虛損。與服丹石人相宜。蟶，即海中小蚌也。其形長短大小不一，與江湖中馬刀蜬蜆相似，其類甚多。閩、粵人以田種之，候潮泥壅沃，謂之蟶田，呼其肉爲蟶腸。天行病後不可食。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 蟶五真切。生海泥中。長二三寸，大如指，兩頭開。李時珍曰：蟶乃海中小蚌也。其形長短大小不一，與江湖中馬刀、蜬、蜆相似，其類甚多。閩、粵人以田種之，候潮泥壅沃，謂之蟶田。呼其肉爲蟶腸。糟藏致遠，以爲海錯。

蟶腸，味甘，溫，無毒。主冷痢，補虛。煮食之，去胸中邪熱煩悶，治婦人產後虛損，與服丹石人相宜。疫病後不可食之。

擔羅，味甘，平，無毒。主清熱消食。雜昆布作羹，解鬱結之氣。

《養生要括・介類》 蟶　肉，味甘，溫，無毒。補虛，主冷痢，煮食之。

擔羅蛤類也。生新羅國，彼人食之。

去胸中邪熱，煩悶。飯後食之，與服丹石人相宜，治婦人產後虛損。天行病後不可食。

《養生要括・介類》 魁蛤即蚶也　肉，味甘，平，無毒。治痿痹、泄痢、便膿血。潤五臟，止消渴，利關節。服丹石人宜食之，免生瘡腫熱毒。治心腹冷氣，腰脊冷風。健胃，溫中，消食，起陽，益血色。

《本草醫旨・食物類・介類》 蟶生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭開。

肉　味：甘，溫，無毒。天行病後不可食。治：補虛，主冷痢，煮食之。去胸中邪熱煩悶，飯後食之。與服丹石人相宜。治婦人產後虛損。

《壽世秘典・類物・介部》 蟶生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭開者名竹蟶。大如小指，殼薄，其肉下截有分叉，如人形者俗呼女兒蟶，其味短不及也。

氣味：甘，溫，無毒。主補虛勞，治冷痢，去胸中邪熱煩悶，治婦人產後虛損。與服丹石人相宜，天行病後忌食。

《養生食鑒・魚類》 蟶肉生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭開。味甘，性溫，無毒。壓丹石毒，解酒，去胸中熱邪煩悶，治赤痢。時病後，忌食之。

《壽世傳真・水族類》 蟶虾　性涼。味鹹、微甘。入腎經。宜：清熱除煩。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蟶　《綱目》曰：海中小蚌也，形長短大小不一，與馬刀、蜬、蜆相似。閩、粵人以田種之，名蟶田。小者爲蟶苗，曝者名蟶乾。《嘉祐本草》曰：蟶性補虛，止冷利，治婦人產後虛損。按：此養陰益血之功也，海物均有，而蟶爲重。《食療本草》曰：天行熱病及傷寒後，慎不可食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蟶　甘，平。清胃，治痢，除煩，補產後虛，解丹石毒。可鮮可臘。時病忌之。

擔羅

《食物輯要・魚品類》 擔羅　肉，味甘，平，無毒。消食解熱。同昆布作羹食，散結氣。亦蛤類。

石蜐

《食物輯要・魚品類》 龜脚　肉，味甘、鹹，平，無毒。可食。利小水。小兒勿食。

《食物本草・介部・蚌蛤類》 石蜐一名龜脚。生東南海中石上，蚌蛤之屬。形如龜脚，亦有爪狀，殼如蟹螯，其色紫，可食。糟醃致遠，以充海珍。《真臘記》云：有長八九寸者。江淹《石蜐賦》云：亦有足翼，得春雨則生花。故郭璞賦云：石蜐應節而揚葩。

石蜐，味甘、鹹，平，無毒。主利小便。

《壽世秘典・類物・介部》 石砝　俗名龜脚，生海中石上，形如龜脚，亦有爪狀，殼如蟹螯，其色紫可食，得春雨則生花。郭璞賦云：石砝應節而揚葩。

氣味：甘、鹹，平，無毒。主利小便。

海蝦

《食物輯要・魚品類》 海蝦　味甘，平，有小毒。作鱠食，甚佳。去飛尸蟲，口中疳蠹。同豬肉食，令人多唾。閩中有五色蝦，長尺餘，曝乾，爲對蝦，功用同。

《上醫本草・鱗部》 海鰕　一名紅鰕，一名鰝音浩。時珍曰：按段公路《北戶錄》云，海中大紅鰕，長二尺餘，頭可作盃，鬚可作簪杖，其肉可爲鱠，甚美。閩中有五色鰕，亦長尺餘，彼人兩兩乾之，謂對鰕，以充上饌。

甘，平，有小毒。同豬肉食，令人多唾。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 海鰕海中大紅鰕長二尺餘，頭可作杯，鬚可作簪。其肉可爲鱠，甚美。劉恂《嶺表錄異》云：海鰕皮殼嫩紅色，前足有鉗者，其色朱，最大者長七八尺至一丈也。閩中有五色鰕，亦長尺餘。彼人兩兩乾之，謂之對鰕，以充上饌。

海鰕，味甘，平，有小毒。作鮓，主飛尸蛔蟲，口中甘蠹拢齒頭瘡，去疥癬風瘙身癢，治山蚊子入人肉，初食瘡發則愈。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 海鰕海中大紅鰕，長二尺餘，頭可作盃，鬚可作簪，其肉可爲鱠，甚美。乾之謂之對鰕，以充上饌。味：甘，平，有小毒。同豬肉食，令人多唾。

鮓　治：飛尸，蚘蟲，口中甘蠹齲齒，頭瘡，去疥癬，風瘙身癢。治山蚊子入人肉，初食瘡發則愈。

《飲食須知・魚類》 海蝦　味甘、鹹，性平，有小毒。同豬肉食，令人多唾。閩中有五色蝦，長尺餘，曝乾爲對蝦，功用相同。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 海鰕　《綱目》曰：《爾雅》名鰝，《拾遺》謂之紅鰕。小者長一二尺，大者可至丈餘。其殼每節可作大燈籠一枚。《嶺表錄》云：其色如朱。又閩中有五色鰕，長尺餘。彼人兩兩乾之，名對鰕，用供上饌。

按：海鰕，肆中乾者長不過二三寸，味極鮮美，性有小毒。而生於鹹水，則能養陰益血，故助熱生風發毒之害，與淡水鰕不同。《拾遺》曰：治頭瘡，去癬疥、風瘙、身癢。蓋此數者皆血中風熱，鰕性動風，而出鹹水者能益血，故反以治風，理可信也。又閩中一種龍鰕，長二三尺，首全似龍。周櫟園先生曰：望之如錢塘破陣，擘青天飛去時，令人敬畏。初不敢食，後見群食，亦嘗試之，味殊淡耳。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 海蝦　性味相同，大小不一，產東洋者尤佳。鹽漬暴乾，乃不發病，名式甚夥，厥味皆鮮。開胃化痰，病人可食。其子可醃、可暴，味亦鮮美。

蝦

《食療本草》卷中 蝦平　無鬚及煮色白者，不可食。

謹按：小者生水田及溝渠中，有小毒。小兒患赤白遊腫，搗碎敷之。

動風發瘡疥。勿作鮓食之，鮓內者甚有毒爾。

《醫心方·五肉部》 蝦　《七卷經》云：味甘，平。食之無損益，不可合梅、李、生菜，皆令人病。《養生要集》云：蝦無鬚，又亦腹下通黑，食之煞人。又云：蝦煮當赤而反白者，勿食之，腹中生蟲。

《養生類纂·鱗介部》 蝦　蝦無鬚，及腹中通黑，煮之反白者，不可食。《金匱要略方》。

蝦動風發瘡疥。《食療本草》。

不可食生蝦鱠。同上。

蝦不可合雞肉，食之損人。同上。

凡蝦鱠共豬肉食之，令人惡心多唾，損精氣。《食禁方》。

《日用本草·蟲魚類》 蝦　大者名海蝦，小者生水田中。無鬚者、煮之色白者勿食。

味甘，平，有毒。作鮓尤毒，發風之驗甚捷，發瘡疥。

主小兒患赤白遊疹，搗研傅之。

《竹嶼山房雜部·養生部·鱗屬制》 蝦海豐縣出土蝦，肉色黑，大如小兒臂，長四五寸，有腹，無口目，有三十足，如笄簪。

青蝦海中產，今曰對蝦。六制。

龍蝦出福建，同制。

一鮮者，鹽水烹熟，宜醋。

一烹熟，暴燥。

一暴燥，辣烹。

一入羹。

一倪雲林用皮，川椒、鹽、酒漬之，少煿。

一爲豉同田雞。

白蝦海中產。四制。

一鮮者去鬚，鹽浥片時，滌潔，布食器中，摻末川椒，取其鬚等，入水同白酒烹，甘草、葱、鹽、醋調和，澆一二次用。

一止煎沸，白酒澆之。

一和鹽蒸熟，暴燥。

一俱入羹。

蝦腐　脫大蝦頭，搗爛，水和，濾去滓，少入雞鴨子，調勻，入鍋烹熟，取冷水瀉下，俱浮於水面，撈，苴絹布中，輕壓去水，即爲腐也。其脫肉，机上斫絕細醢，和鹽、花椒，浥酒爲丸餅，烹熟，置腐上。擷鮮紫蘇葉、甘草、胡椒、醬油調和原汁，瀹之。或薑汁醋澆之，或入羹。

油炒蝦二制　一先入熬油中炒熟，醬、醋、葱調和。

一惟以鹽。

鹽炒蝦　用蝦投水中，同鹽烹熟，宜醋烹熟之。取水淋潔，暴燥，挼去殼，爲蝦尾，色常鮮美，宜黃瓜絲，用蒜醋。宜油炒，用韭頭。宜爲羹，用豆腐。

生暴蝦　綿蝦海中產，同制。

用鮮大蝦置烈日中一日，暴使燥，蒸，宜醋。

生醬蝦　用鮮大蝦，同末花椒、醬油中漬熟，宜醋。

生酒蝦　用大蝦，每斤先以鹽五錢醃半日，瀝乾，置瓶中，每層雜川椒數顆，以醇酒化鹽，每斤二兩五錢，漬沒之，泥塗瓶口，俟十餘日熟。

生醃蝦　用鮮大蝦，每十斤鹽一斤，醃迭之，泥封一月。俟熟，宜醋。其絕細者，今曰蝦醬。

《食物本草·魚類》 蝦　平，主五野雞病。動風發疥，小兒食之，令脚屈不能行。生水田溝渠中小者，有小毒。海蝦長一尺，作鮓毒人至死。

《食鑒本草・蟲魚部》 蝦味辛、甘，無毒。新增：雷公云：無鬚及煮色白者不可食。謹按：小者，生田及溝中、渠中，有小毒。

食不益人，動風熱，發瘡疥。有病忌食。

《圖經》云：治小兒赤白游疹，生搗汁塗之良。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 酒醃蝦法　用大蝦，不見水洗，剪去鬚尾。每斤用鹽五錢，醃半日，瀝乾，入瓶中，蝦一層，放椒三十粒，以椒多爲妙。或用椒拌蝦，裝入瓶中亦妙。裝完後，每斤用鹽三兩，好酒化開，澆入瓶內，封好泥頭。春秋五七日即好吃，冬月十日方好。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蝦　味甘，性平，有小毒。食之不益人。主五痔，引風動瘻，發疥瘡。小兒食之，令脚屈不能行。有風疾嗽病者忌食。小兒赤白游腫，生搗汁塗之。生水田溝渠中。海蝦長一尺，作鮓毒人至死。有無鬚及煮白色者，不可食。吃蝦(鮓)〔鮓〕，乃熱飯拌造。同食，忌雞肉。

《食物輯要・魚品類》 蝦　味甘，性溫，微毒。解野雞病，消鱉瘕，下乳汁，托痘瘡，助陽氣。多食，動風助火，發瘡疾。有冷積者勿食。切勿以熱飯盛密器內，作鮓食，害人。蝦無鬚者，有腹下黑色，煮熟變白者，忌食。小兒食之，令脚弱；雞犬亦然。生水田、溝渠中者，有毒，勿食。

《上醫本草・鱗部》 鰕音霞，俗作蝦。凡鰕之大者，蒸曝去殼，謂之鰕米。食以薑醋，饌品所珍。

甘，溫，有小毒。主治：法製壯陽道。煮汁吐風痰，搗膏傅蟲疽。

動風熱，發瘡疥，冷積有病人勿食。生水田及溝渠者有毒，鮓內者尤有毒。以熱飯盛密器中作鮓食，毒人至死。無鬚及腹下通黑，並煮之色白者，並不可食。小兒及雞狗食之，脚屈弱。

附方：

補腎興陽：用鰕米一斤，蛤蚧二枚，茴香、蜀椒各四兩。並以青鹽化酒炙炒，以木香粗末一兩和勻，乘熱收新瓶中密封。每服一匙，空心鹽酒嚼下，甚妙。

宣吐風痰：用連殼鰕半斤，入葱、薑、醬煮汁。先吃鰕，後吃汁，緊束肚腹，以翎探引取吐。

《食治廣要・鱗部》 鰕音霞，俗作蝦。氣味：甘，溫，有小毒。作羹，治鱉瘕，托痘瘡，下乳汁，壯陽道，吐風痰。孟詵曰：生水田及溝渠者有毒。陶氏曰：無鬚及腹下通黑，煮之色白不紅者，不可食。小兒食，脚屈弱。寧源曰：動風熱，發瘡疥，有病人不宜食。

海鰕　長尺許者。氣味：甘，平，有小毒。同豬肉食，令人多唾。

按：段公路《北戶錄》云：海中大紅鰕，長二尺餘，頭可作杯，鬚可作簪，杖其肉，可爲鱠，甚美。又，劉恂《嶺表錄》云：海鰕皮殼嫩紅色，前足有鉗者，色如朱。最大者，長七八尺至一丈也。閩中有五色鰕，亦長尺餘，彼人兩兩乾之，謂之對鰕，以充上饌。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 蝦江湖出者，大而色白；溪池出者，小而色青。皆磔鬚鉞鼻，背有斷節，尾有硬鱗，多足而好躍。其腸屬腦，其子在腹外。凡有數種：米蝦、糠蝦，以精粗名也；青蝦、白蝦，以色名也；梅蝦，以梅雨時有也；泥蝦、海蝦，以出產名也。嶺南有天蝦，其蟲大如蟻，秋社後，群墮水中化爲蝦，人以作鮓食。江陰有銀鉤蝦，色白如銀。又有鷹爪蝦，大如鷹爪。皆味之鮮美，人所珍貴者也。凡蝦蒸曝去殼，謂之蝦米，拌以薑、醋，食品所宜。

蝦，味甘，溫，有小毒。主五野雞病，小兒赤白游腫，搗碎傅之。作羹，治鱉瘕，托痘瘡，下乳汁。法製，壯陽道；煮汁，吐風痰；搗膏，傅蟲疽。生水田及溝渠者有毒，鮓內者尤有毒。以熱飯盛密器中作鮓食，毒人至死。無鬚及腹下通黑，並煮之色白者，並不可食。小兒及雞、狗食之，脚屈弱。貓食之，腰屈曲。有病人多食之，動風發瘡。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰕子在腹外，凡鰕之大者，蒸曝去殼，謂之鰕米。食以薑、醋，饌品所珍。味：甘，溫，有小毒。以熱飯盛密器中，作鮓食，毒人至死。無鬚及腹下通黑並煮之色白者，並不可食。小兒及雞、狗食之，脚屈弱，動風，發瘡疥冷積，動風熱，有病人勿食。治：五野雞病，小兒赤白游腫，搗碎傅之。作羹，治鱉瘕，托痘瘡，下乳汁。法製，壯陽道。煮汁，吐風痰。搗膏，傅蟲疽。

附方　補腎興陽：用鰕米一斤，蛤蚧二枚，茴香、蜀椒各四兩，並以青鹽化酒炙炒，以木香粗末一兩，和勻，乘熱收新餅中，密封，每服一匙，空心鹽酒嚼下，甚妙。宣吐風痰：用連殼鰕半斤，入葱、薑、醬煮汁，先吃鰕，後吃汁，緊束肚腹，以翎探引取吐。臁瘡生蟲：用小鰕三十尾，去頭、足、殼，同糯米飯研爛，隔紗貼瘡上，別以紗罩之一夜，解下掛看，皆是小赤蟲，即以葱椒湯洗盡，用舊茶籠內白竹葉，隨大小剪貼，一日二換，待汁出盡，逐日煎苦楝根湯洗之，以好膏貼之。將生肉，勿換膏藥。忌發物。血風臁瘡：生鰕，黃丹搗和，貼之，日一換。

《壽世秘典・類物・鱗部》 蝦　江湖出者，大而色白；溪池出者，小而色青。

皆磔須鉞鼻，背有斷節，尾有硬鱗，多足而好躍，其腸屬腦，其子在腹外，形小大不等。蒸曝去殼，謂之蝦米。大者兩兩乾之，謂之對蝦。海蝦盈尺者，有大毒，殺人。

氣味：甘，溫，有小毒。作羹，治鱉瘕，托痘瘡，下乳汁。法製，壯陽道。

煮汁，吐風痰。搗膏，敷蟲蛆。

發明　陶弘景曰：蝦無鬚及腹下通黑，並煮之色白者，並不可食。小兒食之，脚屈弱不能行。孟詵曰：生水田及溝渠者有毒，鮓內者尤有毒，動風甚捷，更發瘡疥，有病人勿食。李時珍曰：蝦米一斤，蛤蚧二枚，茴香、蜀椒各四兩，並以青鹽化酒炙炒，以木香粗末一兩和匀，乘熱，收新餅中，密封，每服一匙，空心鹽酒嚼下，補腎興陽。

《飲食須知・魚類》　蝦肉　味甘、鹹，性溫，有小毒。多食動風助火，發瘡疾。有病人及患冷積者勿食。小兒食之，令脚弱。雞犬食之，亦令脚屈弱。生水田溝渠中者有毒。切勿以熱飯盛密器內，作鮓食，毒人至死。蝦無鬚者、腹下通黑及煮熟色變白者，並有毒，不可食。勿與鹿麞肉、豬肉、雞肉同食。妊婦食之，令子難產。

《食物須知・諸葷饌》　蝦　味甘，氣平，小毒。河澗俱生，善遊好躍。其字從假，蓋以水母假之而動也。活則色綠，煮則鮮紅。爲饌不宜多食，發瘡動風其驗。小兒及雞、犬勿食，悞犯急脚屈難行。搗生者如泥，敷赤白遊腫、口疳齒蠹，過宿盡消。又種無鬚，腹下通黑，煮之色白，並有毒藏，急棄溝渠，庶免害及蝦蚌。乃熱飯拌造同食，忌雞肉，須知。

大紅蝦　出自海中，身肥大，鬚長丈許。《史》說：晉不信，其後有至東海者，取鬚長四尺四寸，封而寄之。土人捕獲，烈日曝乾，殼厚用作酒器，鬚勁截爲策丈。非得善價，不輕貿人。主治忌宜同前弗異，其略鹹不甚美口。

《養生食鑒・魚類》　蝦有海蝦、沙蝦、白蝦、塘蝦，大小數種，味有精粗，其性頗同。味甘，性溫，有小毒。食之不益人，引風痰，發瘡疥。小兒多食，令足軟弱。有嗽病者，最忌。有無鬚及煮色白者，不可食。

《壽世傳真・水族類》　蝦　性熱。味甘。宜：壯陽道。忌：多食，發瘡。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　鰕　一作蝦。介蟲之小者。首似龍，身似蚱蜢，磔鬚鉞鼻，皆有斷節，尾有硬鱗，前四小足兩鉗，後兩大足善躍。每九十月有霧，則鰕出必廣。蓋有一種飛蟲名天鰕，霧時則群墮水中，化爲鰕也。然亦自生子，子在腹下，兩邊排列。味甚鮮美。性則動風發毒，助火生蟲。數十年前，鄰居取鰕爲業者，冬月每頓食之。一夜腹痛不可忍，吐出小蟲，急煮苦楝根皮服之，吐瀉交作，下血數升，血中有天鰕蟲千百。平人不宜過食，瘡瘍、風損、血疾、目疾人尤忌之。糟藏最美。蒸曝去殼名鰕米者次之。陶隱居曰：無鬚及腹下通黑者，之色白者，並不可食。《拾遺》曰：和熱飯作羹，味雖美，能毒人至死。其用則能托痘瘡：凡真正虛寒塌陷者，大鮮鰕數頭搗爛，熱酒和服。如山居不可卒得，乾鰕米亦可，但力緩耳。內有毒火者，慎不可用。又能下乳汁，方同上，但宜多食耳。又能補腎興陽並出《綱目》。又外治血風臁瘡，同黃丹搗貼，日一換出《集簡方》。

《藥性摘錄・食物》　蝦　甘，溫。補火，助風，動氣。惟乳汁不下，風痰不吐與製藥壯陽爲差宜。小兒勿妄食。海馬，性略同。

《本草省常・魚蟲類》　蝦　性寒，有毒。吐風痰，壯陽道，動風熱，發瘡疥冷積。同荊芥、蜂蜜食殺人，同雞、豬肉食令人多唾。小兒食之，足屈不能行。病人忌之。無鬚者及腹下通黑並煮之色白者，食之殺人。

寄居蟲

《醫心方・五肉部》　寄居　崔禹〔錫〕云：味鹹，冷，無毒。主渴，醒酒，去煩熱。貌似蜘蛸。是物好容他殼中，居負殼行，人犯驚即縮足轉墜似死，乃過人物行，行掇取噉之，以殼炙火，即走出，亦拾掇食之。《拾遺》云：食之益顏色。

《食物本草・介部・蚌蛤類》　寄居蟲海邊有蟲，似蝸牛。火炙殼便走出，食之益人。按寄居在螺殼間，非螺也。候螺蛤開，即自出食；螺蛤欲合，已還殼中。海族多被其寄。又南海一種似蜘蛛，入螺殼中寄居，仍負殼而走。觸之即縮如螺，火炙乃出。

寄居蟲，主益顏色，美心志。

蝤蛑

《藥性全備食物本草・蟲部》　蝤蛑一名蟳。其殼扁而最大，後足甚闊，嶺南人謂之撥棹子，以後脚形如棹也。隨潮退殼，一退一長。其大者如升，小者如盞楪。兩螯舞拜，所以異於蟹。其力至強，能與虎鬥，往往虎不能勝。性冷，無毒。解熱，散小兒痞氣。

蟹

《千金要方・食治・鳥獸》　蟹殼：味酸，寒，有毒。主胸中邪熱，宿結痛，喝僻，面腫，散漆，燒之致鼠。其黃解結散血，愈漆瘡，養筋益氣。黃帝

云：蟹目相向足斑者，食之害人。十二月勿食蟹、鱉，損人神氣。又云：龜鱉肉共豬肉食之害人。秋果菜共龜肉食之，令人短氣。飲酒食龜肉，並菰白菜，令人生寒熱。六甲日勿食龜鱉之肉，害人心神。螺、蚌共菜食之，令人心痛，三日一發。蝦鱠共豬肉食之，令人常惡心多唾，損精色。蝦無鬚，腹下通烏色者，食之害人，大忌！勿輕！十一月，十二月，勿食蝦、蚌著甲之物。

《食療本草》卷中 蟹 足斑，目赤不可食，殺人。

主散諸熱。又，堪治胃氣，理經脈，消食。

蟹腳中髓及腦，能續斷筋骨。人取蟹腦、髓，微熬之，令內瘡中，筋即連續。

又，八月前，每個蟹腹內有稻穀一顆，用輸海神。待輸芒後，過八月方食即好。未輸時爲長未成。經霜更美，未經霜時有毒。

又，鹽淹之作蝎，有氣味。和酢食之，利肢節，去五藏中煩悶氣。其物雖惡形容，食之甚益人。

爪：能安胎。

《醫心方・五肉部》 蟹 《本草》云：味鹹，寒，有毒。主療胸中邪熱氣結痛，喎僻面腫，散血氣，愈漆瘡。崔禹〔錫〕云：主渣鼻惡血，明目醒酒。蟹類亦多。蔡謨初渡江不識，而吃蟹幾死，乃歎云：讀《爾雅》不熟，爲勸學所誤耳。孟詵云：蟹脚中髓汲及腦，能續斷筋骨。人取蟹腦髓微熬之，令納瘡中，筋即連續。《七卷經》云：蟹目在下者，食傷人。馬琬云：蟹有六足，腹下無毛，並煞人。《養生要抄》云：蟹目相向，及目赤足斑，不可食。煞人。《食經》云：率皆冷利，動嗽，不可多食。

《養生類纂・鱗介部》 蟹 蟹目赤者殺人。《食療本草》。

蟹腹下有毛，腹中有骨，不利人。《本草》。

蟹目相向，足斑者，食之害人。《千金要方》。

食蟹食紅柿及荆芥，令人動風，緣黃下有一風蟲，去蟲食之不妨。《瑣碎錄》。

糟蟹，如以紙燈照其瓶則沙而不可食。同上。

蟹八月腹內有芒，真稻芒也，未被霜食，有毒。《埤雅》。

秋蟹毒者，無藥可療，目相向者尤甚。《博物志》。

蟹極動風，體有風疾人，不可食。《本草衍義》。

《居家必用事類・醃藏魚品》 酒蟹 於九月間，揀肥壯者十斤，用炒鹽一斤四兩，好明白礬末一兩五錢。先將蟹淨洗，用稀篾籃封貯，懸之當風半日，或五日，以蟹乾爲度。好醅酒五斤，拌和鹽、礬，令蟹入酒內。良久取出，每蟹一隻，花椒一粒，斡開臍納入。瓷瓶實捺收貯，更用花椒摻其上了。包瓶紙花上，用韶粉一粒如小豆大，箬紮泥固。取時不許見燈。或用好酒，破開，臘糟拌鹽、礬亦得，糟用五斤。

醬醋蟹 團臍大者，麻皮紮定，於溫暖鍋內，令吐出泛沫了。每斤用鹽七錢半，醋半升，酒半升，香油二兩，葱白五握，炒作熟葱油；榆仁醬半兩，麵醬半兩，茴香、椒末、薑絲、橘絲各一錢，與酒、醋同拌勻。將蟹排在淨器內，傾入酒、醋，浸之半日，可食。底下安皂角一寸許。

法蟹 團臍大者十枚，洗淨，控乾。經宿，用鹽二兩半，麥黃末二兩，麴末一兩半。仰疊蟹在瓶中，以好酒二升、物料傾入蟹。半月熟，用白芷末二錢，其黃易結。

糟蟹 歌括云：三十團臍不用尖，水洗，控乾，布拭。糟鹽十二五斤鮮，糟五斤，鹽十二。好醋半升並半酒拌勻糟內，可食七日到明年。七日熟，留明年。

醬蟹 團臍百枚，洗淨控乾，逐個臍內滿填鹽，用線縛定，仰疊入瓷器中。法醬一斤，研渾，椒一兩，好酒一斗，拌醬，椒勻，澆浸，令過蟹一指。酒少再添。密封，泥固。冬二十日可食。

《日用本草・蟲魚類》 蟹 八足、二螯，旁橫者名旁蟹。一種殼闊者，多黃，名蟛。小者名彭蜞。性味一同，又有大者名蝤蛑，冷，無毒。解熱氣。味鹹，性寒，有毒。霜後食之益人，餘月食之，發風動氣，癇疾。與紅柿同食，令人吐血，後生膈氣病。與梨柿同食，患泄瀉。同橘食，發風氣，宜戒之。

主胸中邪氣，熱結痛。散血，養筋，益氣。背上及頭頂上有星點，爪不全，兩目相向者，有大毒。誤中毒者，急用大黃汁、冬瓜汁、紫蘇汁解之，即瘥。

蟹脚爪 主療孕婦僵仆，胎轉上搶心，困篤，用蟹爪煎湯治之。金瘡，用蟹黃及爪中肉爲末，傅之，筋斷亦可續。

蟹黃 主患漆瘡，塗之即愈。

《普濟方・食治門・鳥獸》 蟹殼，味酸、寒，有毒。主胸中邪熱百結痛，

喎僻面腫，散漆燒之致鼠。其黄，解結散血，愈漆瘡癢，益筋氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 白蟹殼之兩端皆銳。傅肱《蟹譜》謂之蝉，宜糟。

蒸白蟹　同黄甲蒸，不貫臍，宜薑醋。

螃蟹按本草以蟹即蝤蛑。《蟹圖》云：蟹巨者，名曰蝤蛑，兩螯有苔。今名蟹者，螯滑，非蝤蛑也。故從蟹圖，霜後則肥。皮日休云：蟹因霜重金膏溢。

烹蟹　冷水烹，揭鍋蓋則青色。宜橘錢、薑、鹽、醋。倪雲林用生薑、紫蘇、橘皮、鹽同烹。

燒蟹蒸附　當蟹口刀開爲方穴，從腹中探去穢，滿内醬、花椒、葱，口向上布鍋内，筐親於鍋。煬者舉火時，以油從鍋口澆落少許，後以白酒薄調花椒、葱、醬，漸澆於鍋，俟熟，不令有焦。有内屑豬脂肪、葱白、花椒、鹽，架鍋蒸。俱宜薑醋、橙醋。黄山谷詩云：忍堪支解見薑橙。

芙蓉蟹　用蟹解之筐中，去穢，布銀錫砂鑼中，調白酒、醋水、花椒、葱、薑、甘草，蒸熟。

瑪瑙蟹三制　一用蟹烹，解脫其黄、肉，水調綠豆粉少許，煩揉，以鮮乳餅同蒸熟，塊界之，以原汁、薑汁、酒、醋、甘草、花椒、葱調和，澆用。

一倪雲林惟調雞子蜜蒸之。

一用辣糊。

五味蟹　用蟹團臍者，每六斤入甕一層，迭葱、川椒一層，取醬一斤，醋一斤，鹽一斤，糟一斤，酒不拘，箬薄調漬，沒蟹爲度。熟，宜醋。

酒蟹三制　一用團臍者，從臍盡實腹中，以蒜泥、鹽。

一實以扮花椒、屑葱。俱以白酒醅同鹽、花椒、葱漬之，宜醋。

一《蟹譜》酒蟹須十二月間作，於酒甕間撇清酒，不得近糟，和鹽，浸蟹一宿，卻取出。於罎中去其糞，重入椒、鹽訖，迭淨器中，取前所浸酒，更入少新撇者，同煎一沸，以別器盛之，隔宿候冷，傾蟹中，須令滿。

油炒蟹　用蟹解開，入熬油中炒熟，鹽、花椒、葱調和。

糟蟹二制　一取熟蟹去臍，過冷，入糟，宜醋糟同魚。

一用生蟹團臍者，每斤先以炒鹽四兩醃之，次以白酒醅泡稍乾，每蟹一層，醅一層，入甕，泥塗其口，勿見火，藏可數月。

醬蟹二制　一熟蟹去臍，以原汁俟冷，調醬漬之。

一生蟹團臍者，惟以醬油漬之，可留經年，宜醋。《墨娥小錄》云：熬香油入醬中，可久留不沙澀。

蟹胥《禮》注曰：胥，醢也。二制。　用蟹，去筐、臍、穢，搗糜爛，同醬、胡椒、花椒、縮砂仁扮和熟，用裁絹爲小囊括之，宜醋。

有和酒、醋、鹽。

《食物本草・魚類》 蟹類　甚多。螃蟹，味甘，寒，有毒。一云：涼。主胸中熱，解結散血，愈漆瘡，養筋，益氣理經脈，乃食品之佳味，最宜人。須是八月一日，蟹吃稻芒後，方可食，霜後更佳。已前食之有毒。獨螯、獨目、兩目相向者，皆有大毒，不可食。有風疾人並孕婦不可食。藕、蒜汁、冬瓜汁、紫蘇，俱解蟹毒。蟛蟹，殼闊多黄，其螯無毛最銳，食之行風氣。蝤蛑蟹，扁而大，性冷，無毒。解熱氣，小兒痞氣。蟛蜞蟹，小毒，食之令人吐利，與蟛蝟蟹同。擁劍蟹，一大螯待斗，一小螯供食。餘者皆有毒，不可食。誤中者，急以黑豆汁解之。其黄能化漆爲水，脚中髓並殼中黄、螯爲末，内金瘡中，能續斷筋。爪，主墮胎，破宿血，產後血悶，酒及煮湯煎服良。

《食鑒本草・蟲魚部》 螃蟹味甘，寒，微鹹，有小毒。中蟹毒，煎紫蘇汁飲之或搗冬瓜汁飲之。

治胸中邪熱結聚，火氣熾鬱，口喎面偏，通氣散血，養筋益氣。

《圖經》云：生投漆中，則漆敗而散。

古語云：燒之而群鼠至。

新增：雷公云：可殺莨菪毒、漆毒。

爪　能破血，傷胞，墮胎。孕婦忌食。

《海上方》：治漆瘡延及滿身，搗薄敷之即愈。

《百上方》：治疥瘡濕癬久不愈，杵蟹敷之。

《食忌》云：蟹莫與紅柿同食，食之發痼疾，成冷疾。

《易牙遺意・脯鮓類》 蟹生方　用生蟹剁碎，以麻油或熬熟，冷，並草果、茴香、砂仁、花椒末、水薑、胡椒，俱爲末，再加葱、鹽、醋，共十味，入蟹内，拌勻，即時可食。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 醬蟹、糟蟹、醉蟹三法　香油入醬油内，亦可久留不沙。

糟、醋、酒、醬各一碗，蟹多，加鹽一碟。

又法：用酒七碗，醋三碗，鹽二碗，醉蟹亦妙。炭一塊，則蟹膏不沙。以白芷一錢入醉蟹，則膏結實。恐有藥氣，不佳。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 蟹生　用生蟹剁碎，以麻油先熬熟，冷，並草果、茴香、砂仁、花椒末、水薑、胡椒，俱爲末，再加葱、鹽、醋，共十味，入蟹內拌勻，即時可食。

《藥性全備食物本草・蟲部》 螃蟹　生陂澤中，穴於沮洳。遇八九月，出食稻芒，稻熟時盡出田內，各持一穗，以朝其魁，隨小從其所之，晝夜霹沸，望長江而去，自江轉海，其形益大。或謂持稻以輸海神也。行旁橫，有八跪、二螯、八足，殼黃褐，現十二星點微紅，如鯉之三十六鱗，大小相類，腹虛實應月盛衰，雌者臍丸而大，雄者臍尖而小。漁人採捕，霜後益佳，未經霜取者有毒，不可食。酒糠醉死，藏留饌品，亦爲珍味。凡取食，忌見燈火，犯則發燒易壞。十二月勿食蟹，傷神。味甘、鹹，性寒，微毒，生薑能制。愈漆瘡，化漆成水。續筋骨，取足中髓，殼中黃並腦碎之，微熬，就筋斷處即連。散惡血，去胸中結熱。多食動風，發霍亂，服木香汁可解。同柿食，成冷痢。有獨目、四足、六足，兩目相向，腹下有毛，有骨頭，背有星點，足斑、目赤，並有毒。誤食，以豉、蒜、冬瓜、黑豆煎汁，並可解。

爪　墮胎破血。酒煮汁服，止產後血悶。

傅肱云：凡中蟹毒，用紫蘇汁、蒜汁、蘆汁，多服可解。

一云：糟蟹，（鐔）〔罈〕上放皂莢半錠，可留久不壞；罈底入炭一塊，不沙。

《藥性全備食物本草・蟲部》 擁劍蟹　大小兩螯，大螯待鬥常伸，小螯供食常縮。亦有毒，畜不宜食之。又名桀，一名執火，以其螯赤故也。

《集驗》云：其足骨焙乾，和白斂等分爲末，乳汁調塗小兒頭縫不合。其螯和犬血燒煙，可以禁鼠於庭。大抵蟹類甚多，殼闊多黃者名蟹，其螯最銳，食之行風氣。

《食物輯要・魚品類》 蟹　味甘、鹹，性寒，微毒。生薑能制。解漆毒，理經脈，養筋骨，散惡血，去胸中結熱。多食，動風，發霍亂。服木香汁，可解。同柿食，成冷積，有獨目、四足、六足、兩目相向，腹下有毛有骨，頭背有星點，足斑目赤，並有毒，忌食。

蝤蛑蟹　匾大，性冷，無毒。解熱，散小兒痞氣。

蟛蜞蟹　有毒。多食，發吐痢。又劍蟹之類，並有毒，不可食。

脚髓、殼內黃　熬爲末，納金瘡，續斷筋。

爪　墮胎破血。酒煮汁服，止產後血悶。

凡蟹，交八月吃，稻後可食，（露）〔霜〕降後尤佳；如未經霜者，有毒。

傅肱云：凡中蟹毒，用紫蘇汁、蒜汁、蘆根汁，多服可解。一云：糟蟹壇上放皂莢半錠，可留久不壞；壇底入炭一塊，不沙。

《上醫本草・介部》 蟹　一名螃蟹音蟹。凡蟹生烹、鹽藏、糟收、酒浸、醬汁浸，皆爲佳品。但久留易沙，見燈亦沙。得椒易臑。得皂莢，或蒜及韶粉，可免沙臑。得白芷則黃不散。得葱及五味子同煮，則色不變。藏蟹名曰蝟蟹音瀉。

鹹，寒，有小毒。主治：胸中邪氣，熱結痛，喎僻面腫，解結散血，愈漆瘡，養筋益氣，散諸熱，治胃氣，理經脈，消食。以醋食之，利肢節，去五臟中煩悶氣，益人。以酒食之，治產後肚痛血不下者。去殼同黃搗爛，微炒，能續斷絕筋骨，納入瘡中，筋即連也。

娠婦食之，令子橫生。此物極動風，風疾人不可食，屢見其事。不可同柿及荆芥食，發霍亂動風，木香汁可解，詳柿下。未被霜甚有毒。獨螯獨目、兩目相向，六足四足，腹下有毛，腹中有骨頭，背有星點足斑、目赤者，並不可食，有毒害人，冬瓜汁、紫蘇汁、蒜汁、蘆根汁，皆可解之。

《食治廣要・介部》 蟹《釋名》螃蟹。　氣味：鹹，寒，有小毒。主治：腹中邪氣，熱結痛，喎僻面腫。多食動風。未被霜者有毒。又獨螯、獨目、六足、四足，腹下有毛，腹中有骨，頭背有星點，足斑目赤者，並不可食。中毒者，紫蘇汁、蒜汁、豉汁、蘆根汁，皆可解之。中漆毒生瘡者，以蟹黃塗之，愈。不可同柿及荆芥食，能發霍亂，動風。

按：蟹類甚多，如蝤蛑、蟛蜞諸名，不能具述。大抵性味皆冷，亦無甚毒。和以薑、醋，侑以醇酒，咀黃持螯，略賞風味，何毒之有？饕嗜者，乃頓食十許枚，兼以葷羶雜進，飲食自倍，腸胃乃傷，腹痛吐利，亦所必致。而歸咎於蟹，蟹亦何咎哉？《夷堅志》載：襄陽一盜，被生漆塗兩目，發配不能覩物。有村叟令尋石蟹，搗碎，濾汁點之，則漆隨汁出而瘡愈。用之，果明如初。漆之畏蟹，莫究其義，以俟博識。

《食物本草・介部・龜鱉類》 蟹一名螃蟹。江河陡澤處處多有之。今人以爲

食品佳味。其類甚多：六足者名蟹，四足者名北，皆有大毒，不可食。其殼闊而多黃者名蟹，生南海中，其螯最銳，斷物如芟刈也，食之行風氣。其扁而最大，後足闊者，名蝤蛑，南人謂之撥棹子，以其後脚如棹也，一名蟳。隨潮退殼，一退一長。其大者如升，小者如盞碟。兩螯如手，所以異於眾蟹也。其力至強，八月能與虎鬥，虎不如也。一螯大，一螯小者，名擁劍。常以大螯鬥，小螯食物。其最小無毛者，名蟛蜞。每於春暮，人以鹽、酒、葱、椒醃成，鬻諸市肆者也。李時珍曰：蟹，橫行甲蟲也。外剛內柔，於卦象離。骨眼蝟腹，蝗腦鱉足。二螯八足，利鉗尖爪，殼脆而堅，有十二星點。雄者臍長，雌者臍團。腹中之黃，應月盈虧。其性多躁，引聲噀沫，至死乃已。生於流水者，色黃而腥；生於止水者，色紺而馨。霜前食物故有毒，霜後將蟄故味美。蟛蜞，大於蟛蜞，生於陂池田港中，故有毒，食之令人吐下。似蟛蜞而生於沙穴中，見人便走者，沙狗也，不可食。似蟛蜞而生海中，潮至出穴而望者，望潮也，可食。兩螯極小如石者，蚌江也，不可食。生溪澗石穴中，小而殼堅赤者，石蟹也，野人食之。又海中有紅蟹，大而色紅。飛蟹，能飛。善花國有百足之蟹。海中蟹大如錢，而腹下又有小蟹如榆莢者，蟹奴也。居蚌腹者，蜩奴也，又名寄居蟹。並不可食。蟹腹中有蟲，如小木鱉子而白者，不可食，大能發風也。寇宗奭曰：取蟹以八九月蟹浪之時，伺其出水而拾之，夜則以火照捕之，黃與白滿殼也。李時珍曰：凡蟹生烹，鹽藏糟收，酒浸醬汁浸，皆爲佳品。但留久易沙，見燈亦沙，得椒易臑。得皂莢或蒜及韶粉，可免沙臑。得白芷則黃不散，得葱及五味子同煮則色不變壞。

蟹，味鹹，寒，有小毒。主胸中邪氣，熱結痛，喎僻面腫。能敗漆。燒之致鼠。養筋益氣。產後肚痛血不下者，以酒食之。筋骨折傷者，生搗炒罨之。小兒解顱不合，以螯同白及末搗塗，以合爲度。殺莨菪毒，解鱔魚毒。治瘡及黃疸。搗膏，塗疥瘡癬瘡。搗汁，滴耳聾。蟹未被霜，甚有毒，食水莨所致。人中之，多死也。獨螯，兩目相向，獨目，六足四足，腹下有毛，腹中有骨，背有星點，足斑目赤者，並不可食，有毒害人。冬瓜汁、紫蘇汁、蒜汁、豉汁、蘆根汁皆可解之。娠婦食之，令子橫生。此物極動風氣，風疾人不可食。不可同柿子、荆芥食，令人霍亂，惟木香汁可解。

蝤蛑，味鹹，寒，無毒。解熱氣。煮食，治小兒痞氣。

蟛蜞，味鹹，冷，有毒。取膏，塗濕癬疽瘡。

石蟹，搗傅久疽瘡，無不瘥者。

蟛蝟，味鹹，寒，有小毒。不宜多食，能損脾泄痢。

蟹爪，主破胞墮胎，下死胎，破邪魅。

殼，燒存性，蜜調，塗凍瘡及蜂蠆傷。酒服，治婦人兒枕痛及血崩腹痛，消積。

鹽蟹汁，治喉風腫痛，滿含細咽即消。唐慎微曰：蟹非蛇鱔之穴無所寄。故食鱔中毒者，食蟹即解，性相畏也。沈括《筆談》云：關中無蟹，土人怪其形狀，收乾者辟瘡。不但人不識，鬼亦不識也。李時珍曰：諸蟹性皆冷，亦無甚毒，充饌甚佳。和以薑、醋，侑以醇酒，咀黃持螯，略嘗風味，何毒之有？饕嗜者乃頓食十餘枚，兼以葷膻雜進，飲食自倍，腸胃乃傷，腹痛吐利，亦所必致，而歸咎於蟹，蟹亦何咎哉？《夷堅志》云：襄陽一盜，被生漆塗兩目發配，不能睹物。有邨叟令尋石蟹，搗碎濾汁點之，則漆隨汁出而瘡愈也。又有一富室新娶，其婦忽身熱不食，面目腫脹焦紫，勢甚危險，人莫能措。延醫診視間，見床椅奩具之類，皆金彩炫耀，知其爲漆之所中也，必矣。潛用生蟹、青黛同搗傅之，立愈。

附方：

治骨骱離脫。用生蟹搗爛，以熱酒傾入，連飲數碗，其渣塗之，半日內，骨節間谷谷有聲，即好。

《千金》神造湯：治子死腹中，並雙胎，一死一生，服之令死者出，生者安，神驗方也。用蟹爪一升，甘草二尺，東流水一斗，以葦薪煮至(一斗)〔二升〕，濾去滓，入真阿膠三兩，令烊。頓服，或分二服。若人困不能服者，灌入即活。

《養生要括·介類》 蟹　味鹹，寒，有小毒。治胸中邪氣，熱結痛，喎癖面腫，能敗漆。燒之致鼠。解結散血，養筋益氣，散諸熱，治胃氣，理經脈。消食，以醋食之。利肢節，去五臟中煩熱氣，益人。產後肚痛，血不下者，以酒食之。筋骨折傷者，生搗炒罨之。能續斷絕筋骨，去殼同黃搗爛，微炒，納入瘡中，筋即連也。小兒解顱不合，以螯同白及末搗塗，以合爲度。殺莨菪毒，解鱔魚毒，治瘡及黃疸。搗膏塗疥瘡、癬瘡，搗汁滴耳聾。有獨螯、獨目、兩目相向、大足、四足、腹下有毛、腹中骨頭、背有星點、足斑目赤者，有毒害人，冬瓜汁、紫蘇豉汁、蘆根汁皆可解之。妊婦食之，令子橫生。

蝤蛑，解熱氣，治小兒痞氣，煮食。

蟛蜞，取膏，塗濕癬、疽瘡。殼燒存性，蜜調，塗凍瘡及蜂蠆傷。酒服，治婦人兒枕痛及血崩腹痛。

《本草醫旨・食物類・介類》 蟹名螃蟹。又有蟛蜞，似蟛蝟而大，似蟹而小，不可食。六足者名蟛，四足者名比，皆有大毒，不可食。凡蟹生烹、鹽藏、糟收、酒浸、醬汁浸，皆爲佳品。但久留易沙，見燈亦沙，得椒易蝗，得皂莢，或蒜及韶粉，可免沙蝗，得白芷則黃不散，得葱及五味子同煮，色不變。

蟹　味：鹹，寒，有小毒。未被霜甚有毒。云食水莨所致，人中之，不療多死也。獨螯、獨目、兩目相向、腹下有毛、腹中有骨、頭背有星點、足斑、目赤者，並不可食，有毒，害人。冬瓜汁、紫蘇汁、蒜汁、豉汁、蘆根汁，皆可解之。妊婦食之，令子橫生。此物極動風，風疾人不可食。不可同柿及荆芥食，發霍亂動風，木香汁可解。治：胸中邪氣，熱結痛，喎僻面腫，能敗漆，燒之致鼠。《仙方》用之化漆爲水，服之長生。以黑犬血灌之，三日燒之，諸鼠畢至，其黃能化漆爲水，故塗漆瘡用之。其螯燒煙，可集鼠於庭也。解結散血，愈漆瘡，養筋益氣，散諸熱，治胃氣，理經脈，消食。以醋食之，利肢節，去五臟中煩悶氣，益人。產後肚痛，血不下者，以酒食之。筋骨折傷者，生搗炒，罨之。能續斷絕筋骨，去殼，同黃搗爛，微炒，納入瘡中，筋即連也。小兒解顱不合，以螯同白及末，搗塗，以合爲度。殺莨菪毒，解鱓魚毒、漆毒。治瘧及黃疸。搗膏塗疥瘡、癬瘡。搗汁，滴耳聾。

蝤蛑　味：鹹，寒，無毒。治：解熱氣，治小兒痞氣，煮食。

蟛蜞　味：鹹，冷，有毒。治：取膏，塗濕癬疽瘡。

石蟹　治：搗傅久疽瘡，無不瘥者。食鱓中毒者，食蟹即解，性相畏也。

附方　濕熱黃疸：蟹燒存性，研末，酒糊丸如梧桐子大，每服五十丸，白湯下，日服二次。骨節離脫：生蟹搗爛，以熱酒傾入，連飲數盌，渣塗之半日，骨內谷谷有聲即好。乾蟹燒灰，酒服亦好。中鱓魚毒：食蟹即解。

蟹爪　治：破胎墮胎，破宿血，止產後血閉，酒及醋湯煎服良。能安胎，治孕婦僵仆上搶心，有蟹爪湯。墜生胎，下死胎，辟邪魅。

殼　治：燒存性，蜜調塗凍瘡及蜂蠆傷。酒服，治婦人兒枕痛及血崩腹痛，消積。

附方　崩中腹痛：毛蟹殼，燒存性，米飲服一錢。蜂蠆螫傷：蟹殼燒存性，研末，蜜調塗之。熏辟壁蝨：蟹殼，燒煙熏之。

鹽蟹汁　治：喉風腫痛，滿含細嚥，即消。

《壽世秘典・類物・介部》 蟹一名螃蟹，水蟲也，故字從蟲，亦魚屬也，故古文從魚，骨眼蜩腹，蛭腦鱟足。二鼇八足，利鉗尖爪，殼脆而堅，有十二星點。雄者臍長，雌者臍團。腹中之黃，應月盈虧。其性多躁，引聲噀沫，至死乃已。生於流水者，色黃而腥。生於止水者，色紺而馨。《佛書》言：其散子後，即自枯死。霜前食物，故有毒。霜後將蟄，故味美。種類甚多，殼潤多黃，其螯無毛而最銳者，名鰕，生南海中，食之行風氣。形扁而大，殼純青色，有兩尖橫出，螯足無毛，兩螯八足，後二足扁而俯，名蝤蛑，一名蟳，隨潮退殼，一退一長。大者如升，小者如盞楪，兩螯如手，所以異於衆蟹，其力至強，八月能與虎鬬。一螯大、一螯小者，名擁劍，一名桀步，常以大螯待鬬，小螯食物。其最小無毛者，名彭蜞（音越）。似彭蜞而有毛者，名蟛蜞。生於陂池田港中，故有毒，令人吐下。生溪澗石穴中，小而殼堅赤者名石蟹，野人食之。寇宗奭曰：取蟹以八九月蟹浪之時，伺其出水而拾之，夜則以火照捕之，時黃與白滿殼也。或云：蟹月黑則肥，月明則瘦。

氣味：鹹，寒，有小毒。治胸中邪熱，解結散血，治胃氣，理經絡，愈漆瘡，養筋益氣。《名醫別錄》。殺莨菪毒，解鱓魚毒、漆毒。治瘧及黃疸。能續斷絕筋骨，去殼同黃搗爛，微炒，納入瘡中，筋即相連。搗汁，滴耳聾。《本草綱目》。

發明　陶弘景曰：蟹未經霜者有毒，必於八月中，吃稻芒後乃佳。獨螯獨目，兩目相向，六足四足，腹下有毛，腹中有骨頭，背有星點，足斑目赤者並有毒，不可食。中其毒者，豉、蒜、黑豆、冬瓜、紫蘇煎飲，皆可解。妊婦食之，令子橫生。蘇頌曰：其黃能化漆爲水，故塗漆瘡用之，其螯燒煙，可集鼠於（廷）〔庭〕。李時珍曰：諸蟹性皆冷，亦無甚毒，爲蝟最良。鮮蟹和以薑、醋，侑以醇酒，咀黃持螯，略賞風味，何毒之有？饕嗜者恣意飽餐，兼以葷膻雜進，腸胃乃傷，腹痛吐利，亦所必致，而歸咎於蟹。蟹亦何咎哉？但不可同柿及荆芥食，發霍亂動風，木香汁可解。凡蟹，生烹、鹽藏、糟收、酒浸皆爲佳品，但久留易沙。見燈亦沙，得椒易臊。以皂莢半挺置其中，則可藏之，經歲不沙。或蒜及韶粉亦可免沙臊，得白芷則黃不散，得葱及五味子同煮，則色不變。藏蟹名曰蝟蟹。鹽蟹汁能治喉風腫痛，滿含細嚥即消。《蟹譜》：今之採捕者，夜則燃火以照，咸附明而至焉，醃蟹若以火照之，則蟹膏成沙矣。

蟹爪　性迅利，能破胞墮胎。

蟹殼　燒存性，蜜調，塗凍瘡及蜂蠆傷，酒服治婦人兒枕痛及血崩，腹痛，消積。

《飲食須知・魚類》 螃蟹　味甘、鹹，性寒，有小毒。多食動風，發霍亂，風疾人不可食。妊婦食之損胎，令子頭短及橫生。不可同橘、棗、荆芥食。同柿食，令成冷積腹痛，服木香汁可解。未經霜蟹有毒。腹中有蟲如小木鱉子而白者，不可食，大能發風。有獨螯、獨目、四足、六足、兩目相向、腹

下有毛、殼中有骨、頭背有黑點、足斑、目赤者，並有毒，不可食。中其毒者，服冬瓜汁、豉汁、紫蘇汁、蒜汁、蘆根汁，皆可解之。糟蟹罐上放皂莢半錠，可久留不壞。罐底入炭一塊，不沙。見燈易沙。得椒易臑，得皂莢，或蒜及韶粉可免沙臑。得白芷則黃不散。得葱及五味子同煮，則色不變。其黃能化漆爲水，其螯燒煙，可集鼠。蟛蜞，有毒，食多發吐痢。又有劍蟹之類，並有毒，不可食。雄者臍長，雌者臍圓，腹中之黃，隨月盈虧。流水生者，色黃而腥；止水生者，色紺而馨。

《食物須知・諸葷饌》 螃蟹　味寒，氣鹹，一云涼，有毒。生陂澤中，穴於沮洳。遇八、九月出，食稻芒，稻熟時盡出，田內各持一穗，以朝其魁。然後從其所之至長江而奔，自江轉海，其形益大。或謂持稻以輪海神也。行旁橫，有八跪二螯，八足。殼黃褐，現十二星點，微紅腹。虛實應月盛衰，(種)雌雄在臍大小。雌者臍圓，雄者臍尖。漁人捕取霜後益佳，未經霜者有毒。酒醋醉死，留藏饌品，亦爲珍味。凡取食物，見燈火發燒易壞。散血解結，益氣養筋。除胸熱煩悶，去面腫喎僻。愈漆瘡，化漆成水。仙方以化漆水服之，長生。風疾人食之，其病復發。懷孕婦食下，令子橫生。爐內燒煙，可集群鼠。形狀異者，有毒中藏。其足斑目赤，獨螯，獨目或兩目相向，腹下有毛，腹中有骨，六足、四足，並有大毒。養生宜戒，倘悞入喉，爲害不淺。急用豆豉或蒜、冬瓜、黑豆煎汁，益可解除。

又種蟻蟹　殼闊多黃，兩螯最銳，行大人風氣亦宜。

《養生食鑒・魚類》 蟹紅膏者爲(主)〔上〕，名母蟹；肉實者，次之，名肉蟹；無肉者，爲下，名水蟹。味甘，鹹，性寒，微毒。去胸中邪熱，解結散血，養筋益氣，理經脈，利關節，除五臟中煩悶，消食。品中之佳味，最宜人。須是八月一日，蟹吃稻芒後，方可食，(霍)〔霜〕後更佳。二月食之，傷神。多食動風，發霍亂、瘡疥。妊婦忌食。有獨目、四足、六足、兩目相向者，皆有大毒，不可食。誤中者，唯藕、蒜汁、冬瓜汁、紫蘇、黑豆、豉汁，可解。

脚髓、殼內黃　搗爛，納金瘡〔中〕，續斷筋。

爪　墮胎，破血，酒煮汁服，止產後血悶。

《壽世傳真・水族類》 蟹　性寒。味甘。宜：除熱解結，散血，通筋，續筋骨。忌：寒胃泄瀉。

《食物小錄・介部》 蟹　鹹，冷，有小毒。生烹、鹽藏、糟收、酒浸、醬汁浸，皆爲佳品。但久留易沙，見燈亦沙，得椒易臑。得皂角或蒜及韶粉，可免沙臑。得白芷，則黃不散。得葱及五味子同煮，則色不變。獨螯獨目、兩目相向，六足、四足、腹下有毛、腹中有肉、頭背有星點、足斑目赤者，皆不可食，有毒害人。冬瓜汁、紫蘇汁、蒜豉汁、蘆根汁皆可解其毒。妊婦食之，令子橫生。今人以爲食中佳品，然亦不可多食。

蟛蜞　似蟹而小，鹹，冷，有毒。

節蟹　似蟹而大，性味不如蟹。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蠏　蠏足名跪，六跪雙螯，殼名匡。《禮》：蠶則績而蠏有匡。《綱目》曰：傅肱《蠏譜》云：蠏，水蟲也，故字從蟲，亦〔魚〕屬也，故亦從魚。以其橫行，則曰螃蟹。以其行聲，則曰郭索出揚子《方言》。以其外骨，則曰介士。以其內空，則曰無腸公子見《抱朴子》。雄曰(蝦蟹)〔蝦蟻〕，雌曰博帶見《廣雅》。《清異錄》曰含黃伯。《詩人玉屑》曰內黃侯。曾文清《謝路憲送蠏》評：從來歎賞內黃侯，風味尊前第一流。只合蹣跚付湯鼎，不須辛苦上糟丘。種類極多。《圖經》云：六足者名蛫，四足者名虬，皆有大毒。殼闊而多黃者，名蟻，螯最利，斷物如芟。扁而大，後足闊者，名蝤蛑，南人謂之撥棹子，一名蟳，兩螯如手，力至強，能與虎鬥，虎不如也。一螯大一螯小者，名擁劍，一名桀步。常以大螯鬥，小螯食。又名執火，螯赤也。最小無毛者，名蟛蜞。《爾雅》曰：蟲蝎蠌，小者螃。似蟛蜞而大，名蟛蜞，不可食。蔡謨初渡江，誤食幾死。歎曰：讀《爾雅》不熟，爲學者所之也。雄者臍長，雌者臍團。腹黃應月盈虧。生沙穴中，見人便走者，名沙狗。兩螯極小如石者，名蚌江。海中蠏大如錢，腹下復有小蠏如榆莢者，名蠏奴，又名寄居蠏。腹內有白蟲如木鱉子者及居蚌腹者，名蠣奴。以上並不可食。似蟛蜞而生海中，潮至則出穴者，名望潮。生溪澗石中，小而殼堅赤者，名石蠏，並可食。

按：蠏之類既繁，則識之難盡。《圖經》、《綱目》雖各有考訂，亦未能全。其諸蠏之性，俱動風發毒，在鰕之上，雖詩詞中以把盞持螯爲韻事，而病人概不宜食。癰瘍、風損及血疾、目疾人，尤不宜。其色生青熟赤，與鰕同。宋人詩曰：水清詎免雙螯黑，秋老難逃一背紅。蓋譏朱勔之貪橫必敗也。其用能續絕傷，(跪)〔踠〕折筋絕骨脫者，《唐瑤方》：生蠏搗爛，和熱酒，連飲數椀，渣敷之，半日許骨內谷谷有聲即愈。乾者煅存性，研末服，亦佳。又

能開血閉，消兒枕，墮死胎，《千金》蟹爪散：蟹爪研末二合，桂心、瞿麥各一兩，牛膝二兩，俱爲末，空心酒服一錢似太少。又能安生胎，《千金》神造湯：蟹爪敲碎一升，甘草二尺，流水一斗，葦薪煮至三升，入阿膠三兩烊盡，頓服。困不能服者，灌入即效。此方治閃折傷胎，子死腹內，或雙胎一死一生，服之令死者出，生者安。又解鱓魚毒，《集驗方》曰：食蟹即愈。又治漆瘡，鮮者搗塗，乾者研末水調敷。又治小兒解囟不合，《衍義》用蟹螯同白芨末搗敷，以愈爲度。仍內服肝腎補藥。又鹽蟹汁淡，喉痺腫痛，含口內細細嚥之。殼，燒煙能熏壁蝨。陶隱居曰：獨螯，獨目，兩目相向，六足，四足，腹下有毛，腹中生骨，頭背有星點，足斑，目赤者，並殺人。冬瓜汁、紫蘇汁、蒜汁、豉汁、蘆根汁、藕汁，皆可解之。張鼎曰：孕婦食蟹，令子橫生。《綱目》曰：同柿食動風。

蝑蟹法藏蟹曰蝑：鹽藏、糟藏、酒浸、醬汁浸，皆佳，久留易沙，見燈亦沙。蟹性夜喜就光，取之者燃燈於水次，則群蟹自來，故見燈即沙。蝑法不拘日夜，必點燈照而蝑之，則以後見燈不沙。得椒易腔，得皂莢或蒜可免沙腔。得白芷則黃不散。取蟹之時，《衍義》曰：八九月爲蟹浪，其黃滿腹。陶隱居曰：未被霜者甚有毒。究之，此物本有毒，春夏固不宜，霜後亦未嘗不毒也。

《藥性摘錄・食物》 蟹　甘、鹹，性寒，微毒。去胸中邪熱，解結散血，養筋益氣，理筋脈，利關節，除五臟中煩悶，消食味佳。八月至十二月良，二月後勿食。多食動風，發霍亂，瘡疥。妊婦忌食，獨目、四足、六足、兩目相向，皆有大毒。悞中者，藕汁、冬瓜汁、紫蘇、黑荳汁，均可解。脚腿、殼內黃，搗爛，納金瘡，續斷筋。爪，墮胎破血。酒煮汁服，止產後血悶。

《本草省常・魚蟲類》 螃蟹　一名郭索，一名橫行介士，一名無腸公子。性冷，有毒。瀉熱散血。傷中動風。八月以後，立春以前，方可食，餘月毒大不可食。同荆芥、蜂蜜食殺人。同柿子食，令人瀉痢腹疼，難救。同橘子食，令人患軟癰。房事破身者忌之，孕婦尤忌。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蟹　甘、鹹，寒。補骨髓，利肢節，續絕傷，滋肝陰，充胃液，養筋活血。治疽愈痎，療跌打骨折筋斷諸傷，解鱔魚、莨菪、漆毒。殼主辟邪破血，爪可催產墮胎。種類甚繁，名號不一，以吳江、烏程、秀水、嘉興與海昌等處河中所產，霜後大而脂滿者勝。和以薑、醋，風味絕倫。多食發風，積冷。孕婦及中氣虛寒，時感未清，痰嗽，便瀉者均忌。別種更寒，尤不益人。中其毒者，紫蘇、冬瓜、蘆根、蒜汁，皆可解之。反荆芥，又忌同柹食。誤犯則腹痛吐利，急以丁香、木香解之。海產者黃堅滿而無膏不鮮。並可鹽漬、酒浸、糟醬久藏。得皂莢則不沙。

《每日食物卻病考・介類》 蟹　種類甚多，而常用者名螃蟹。味甘，寒，有小毒。解胸中熱結，散血，愈漆瘡，養筋益氣。搗膏，塗濕癬疥瘡良。乃食之佳品，過八月方可食，霜降後更佳。以霜後將蟄，故毒無而肥美也。獨螯，獨目及兩目相向，腹下有毛，有斑，目赤者，並不可食。孕婦及有風疾人。不可食。六足、四足者，皆有大毒。藕、蒜、冬瓜汁、紫蘇，俱解蟹毒。

又一種相類而殼闊多黃，其螯無毛最銳者，名蟨，主行風氣。

又一種扁而最大，後足闊者，名蝤蛑，又謂之蟳，其力最強大者能與虎鬥。性冷，無毒。解熱，療小兒痞氣。

一種兩螯大小，大螯待鬥，小螯供食。螯赤色，名擁劍蟹，俱可食。

又蟛蜞，生於田港中，有小毒，食之令人吐痢。

又蟛蝑，小於蟛蜞而無毛，俗稱彭越，與蟛蜞同。

餘種如沙狗，望潮之類，皆有毒，宜慎之。中其毒者，急以菉豆汁解之。

蟛蜞

《養生類纂・鱗介部》 蟛蜞　蟛蜞不可食。蔡謨初渡江，不識而啖之，幾死。《本草》。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蟛蜞蟹　略小。多食，發吐痢。又蟛蜞蟹至微，膏塗濕癬殺毒，食則令人吐。

鱟魚

《食療本草》卷中 鱟平　微毒。治痔，殺蟲。多食發嗽並瘡癬。

殼：入香，發眾香氣。

尾：燒焦，治腸風瀉血，並崩中帶下及產後痢。

脂：燒，集鼠。

《養生類纂・鱗介部》 鱟　鱟黑而小者，謂之鬼鱟，食之害人。《瑣碎錄》。

鱟多食發嗽並瘡癬。《本草》。

《日用本草・蟲魚類》 鱟　音候。形如車文，青黑色，十二足，長五六尺，似蟹。雌常負雄，漁人取之，必得其雙。

味平，無毒。子可爲醢，名鱉醬。多食發嗽、瘡癬，動風氣。

主五痔腸風瀉血，殺蟲。

《食物本草・魚類》 鱉魚　平，微毒，療痔殺蟲，多食發嗽並瘡癬。

《食物輯要・魚品類》 鱉魚　味甘，平，無毒。和中。多食，令咳嗽，發瘡疾。治濕痹脚氣。

睛珠　明目。

頭枕骨　磨服，止心腹痛。

膽　明目，貫礬治喉痹，效。小者爲鬼鱉，食之害人。

《上醫本草・介部》 鱉魚音后。　生南海，大小皆牝牡相隨，牝無目，得牡始行。雄小雌大，雌常負雄，失其雌，則雄即不動。故閩人婚禮用之，南人以肉作鮓醬。

肉　辛、鹹，平，微毒。主治：　治痔，殺蟲。

多食發嗽及瘡癬。小者名鬼鱉，食之害人。

《食物本草・介部・龜鱉類》 鱉魚鱉音后。生南海。大小皆牝牡相隨。牝無(口)(目)，得牡始行。牡去則牝死。李時珍曰：鱉狀如惠文冠及熨斗之形，廣尺餘。其甲瑩滑青黑色。鏊背骨眼，眼在背上，口在腹下，頭如蜣蜋。十二足，似蟹，在腹兩旁，(足)長五六(尺)(寸)。尾長一二尺，有三稜如棕莖。背上有骨如角，高七八寸，如石珊瑚狀。每過海，相負於背，乘風而遊。其血碧色。腹有子如黍米，可爲醯醬。尾有珠如粟。其行也，雌常負雄，失其雌，則雄即不動。漁人取之，必得其雙。雄小雌大，置之水中，雄浮雌沉，故閩人婚禮用之。其藏伏沙上，亦自飛躍。皮殼甚堅，可爲冠，亦屈爲杓，入香中能發香氣。脂燒之可集鼠。其性畏蚊，叮之即死。又畏隙光，射之亦死。而日中曝之，往往無恙也。南人以其肉作鮓醬。小者名鬼鱉，食之害人。

鱉魚肉，味辛、鹹，平，微毒。治痔殺蟲。多食發嗽及瘡癬。

尾，燒焦，治腸風瀉血，崩中帶下，及產後痢。

膽，治大風癩疾，殺蟲。

殼，治積年咳嗽。

附方：　治大風。用鱉膽、生白礬、生綠礬、膩粉、水銀、麝香各半兩，研不見星。每服一錢，井花水下。取下五色涎爲妙。

《壽世秘典・類物・介部》 鱉音候

形如覆釜及熨斗之形，廣尺餘，其甲瑩滑，青黑色，鏊背骨眼，眼在背上，口在腹下，頭如蜣蜋，十二足，似蟹，在腹兩旁，長五六寸，尾勁而尖，長一二尺，有刺能觸傷人，尾中有珠如粟色黃，帶之，云利市。其殼堅硬，腰間橫紋一線，軟可屈折，每一屈一行。牝常負牡，大小皆牝牡相隨，牝者背有目，牡者則無，失牝則牡即不動。漁人取之，必得其雙，雄小雌大，置之水中，雄浮雌沉。每海中群行，輒於背，高尺餘，乘風而游，俗呼鱉帆，亦曰鱉簰。其血碧色，腹有子如黍米，可爲醯醬。皮殼入香中能發香氣，尾可爲小如意，脂燒之可集鼠。其性畏蚊，螫之即殆，又畏隙光，射之亦死，而日中曝之無恙。南有以其肉作鮓醬。小者名鬼鱉，食之害人。

肉　氣味：　辛、鹹，平，微毒。療痔殺蟲，多食發嗽及瘡癬。或云：　此物得陰氣甚，益人陰。

《飲食須知・魚類》 鱉魚　味辛、鹹，性平，微毒。多食令咳嗽，發瘡癬。其行雌常負雄，失雌，雄即不動，取必雙得。其血碧色，尾有珠如粟。燒脂可以集鼠，蚊螫即死。小者名曰鬼鱉，食之害人。

《養生食鑒・魚類》 鱉魚音後。形廣尺餘，如覆箕樣，其甲瑩滑，青黑色，眼在背上，口在腹下，頭如蝶，脚足似蟹而大，雌常負雄，其血碧色。

鱉肉　味辛、鹹，性平，微毒。療痔殺蟲。多食發嗽及瘡癬。小者名鬼鱉，及單隻者，勿食。

子　如珠粒，其性同，糟食頗美。

殼　燒灰，調麻油，搽子粒瘡效。

《藥性摘錄・食物》 鱉魚　辛、鹹，性平，微毒。療痔殺蟲。多食發嗽及瘡癬。小者及單只者，勿食。子，如珠粒，糟食頗美。殼，燒灰，調麻油，搽子粒瘡效。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鱉　辛、鹹，平。殺蟲療痔。多食發嗽及癬瘡。醃以爲鮓，俗呼鱉醬。

《每日食物卻病考・介類》 鱉　味辛，平，微毒。療痔殺蟲，多食發嗽。生東南海隅，今閩、粵皆有之。眼在背上，口在腹下，十二足在腹兩旁。其血碧色，熟之白如腐。腹中有子如黍。皮殼甚堅，閩人以爲杓，入香中能發香氣。尾可爲小如意，脂燒之可集鼠。土人以其肉作醬食。

海燕

《本草醫旨・食物類・介類》 海燕出東海。大二寸，狀扁而圓，似海螵蛸，有紋。味：鹹，溫，無毒。治：陰雨發損痛，煮汁服，取汗即解。亦入滋陽藥。

《壽世秘典・類物・介部》 海燕出東海，大一寸，狀扁面圓，背上青黑，腹下白，脆似海螵蛸，有紋如蕈茵，口在腹下，食細沙，口旁有五路止勾，即其足也，不知頭尾，生時體軟，死即乾脆。

氣味： 鹹，溫，無毒。主陰雨發損痛，煮汁服，取汗即解，亦入滋陽藥。

龜

《食療本草》卷中 龜甲溫 味酸。主除溫瘴氣，風痹，身腫，踒折。又，骨帶入山林中，令人不迷路。其食之法，一如鱉法也。其中黑色者，常啖蛇，不中食之。其殼亦不堪用。

其甲： 能主女人漏下赤白、崩中，小兒囟不合，破癥瘕、瘖瘧，療五痔，陰蝕，濕痹，女子陰隱瘡及骨節中寒熱，煮汁浴漬之良。

又，已前都用水中龜，不用啖蛇龜。五月五日取頭，乾末服之，亦令人長遠，入山不迷。 又方，卜師處鑽了者，塗酥炙，細羅，酒下二錢，療風疾。

《養生類纂・鱗介部》 龜 龜肉共豬肉食之害人。《千金要方》。 秋果菜共龜肉食之令人短氣。同上。 飲酒食龜肉並菰白米，令人生寒熱。同上。 六甲日，勿食龜肉，害人心神。同上。 龜肉不可合瓜食之。《食禁方》。 龜肉不可合莧菜食之。同上。 龜肉不可合酒果食之。同上。

《食物本草・魚類》 龜 肉，味鹹、甘，平。一云： 酸，溫。食之，令人身輕不飢，益氣資智，令人能食。釀酒，主風脚軟弱並脫肛。溺，主耳聾，又療久嗽，斷瘧。甲，止漏下赤白，破癥瘕，痎瘧，五痔，陰蝕濕癢，癱緩，四肢重弱，小兒囟不合，頭瘡難燥，女子陰瘡，心腹痛，腰背酸疼，骨中寒熱，傷寒勞復或肌體寒熱欲死。大有補陰之功，力猛，兼去瘀血，續筋骨，治勞倦。蓋龜乃陰中至陰之物，稟北方之氣而生，故能補陰血虧，補心，並效。

《食鑒本草・蟲魚部》 龜肉味酸，濕，有小毒。純黑者食蛇有毒不入藥。大補陰虛，作羹臛，斷久瘧不愈。

劉禹錫方： 以龜一個煮酒服，治筋緩急不能收攝，妙。

吳下風俗： 以龜肉火煨，飼貓則肥壯。

龜甲味鹹、甘，平，無毒。 主漏下赤白，破癥瘕痎瘧。治五痔，陰蝕，濕痹，四肢虛弱； 治小兒囟不合，頭瘡燥痛，女子陰瘡及驚悸氣，心腹疼，腰膝酸軟，不能久立，骨中寒熱，傷寒勞復。又益氣資智，使人能食。

《野人閑錄》： 治諸風癱瘓等，以敗龜甲以酥炙爲末，每服一錢，酒調下。

《子母秘錄》： 治婦人難產，以敗龜甲以酥炙爲末，酒調，服方寸匕。

又方： 治胎前產後痢疾，以敗龜板米醋炙爲末，水飲調下。

《藥性全備食物本草・蟲部》 龜甲 龜，收藏義也，甲，函也。氣平，無毒。主內傷陰虛，骨蒸寒熱，及勞倦骨痿，傷寒勞復，肌體寒熱欲死。力猛，能去瘀血，破癥瘕，痎瘧五痔，血分濕痹，四肢重弱，不能久立，婦人漏下赤白，陰瘡難產，及產前後痢，又治驚悸氣，心腹痛，腰背疼，兼治小兒囟不合。頭瘡不燥，燒灰傅之。久服益氣資智，且能食。丹溪云： 龜乃陰中至陰之物，稟北方之氣而生，故能補陰血不足，陰足而血氣調和，則瘀血自去，癥瘕崩痔瘧痢痹疾自消，筋骨自健，故曰大有補陰之功。以其靈於物，故用以補心甚驗，令人有靈。入湯作丸，取江湖中水龜，生脫未中濕者良。其次卜師鑽過，名敗龜板，大者亦佳，酥炙或豬脂、酒皆可。惡沙參、蜚蠊。畏狗膽。

肉 除風痹身腫，瘴氣及踒折，風痛拘攣，緩急癱瘓，補虛羸。

血 塗脫肛縮腸。

尿 止久嗽斷瘧，治小兒龜胸。滴耳中，治聾。然尿最難得，採時置雄龜於磁盤中，以鏡照之，龜見影往往淫發而失溺，急以物收。又法： 以紙炷火上脇熱，以點其尻，亦致失尿，然不及鏡照取快也。

頭骨 宜帶入水，身骨宜帶入山，令人不迷路。

千歲靈龜 五色全具，雄者額上兩骨起似角，以羊血浴之，乃剔取其甲，酥炙搗爲末。服方寸匕，日三服，最延年。

秦龜 秦地所產山龜，極大而壽，今四方亦有之。味苦，無毒。主除濕痹身重，四肢關節不可動搖。

綠毛龜 蘄州出產。浮水面，綠色鮮明。包縛額端，能禁邪瘧； 收藏書笥，堪辟蠹蟲。

《食物輯要・魚品類》 龜 肉，味酸，性溫，無毒。通任脈，補血，資智慧，治風濕痹症，久年寒嗽，赤痢失血。釀酒飲，治大風踒折，筋攣骨痛。六甲日，人食之損神。同豬肉、菰米、瓜、莧食，害人。

膽 點痘後目腫不開者，良。

尿 滴耳內，治聾。點舌下，治中風舌瘖，及驚風不語。一云： 取龜尿，以豬鬃，或以松葉刺鼻，尿即下。

甲　無毒。滋陰，散麻痹癥瘕，治腰腿痛，排膿血。

《食治廣要・介部》　龜　肉　氣味：甘，酸，溫，無毒。主治：釀酒，治大風緩急，四肢拘攣，癱緩不收；煮食，除濕痺，風痺，身腫，蹉折筋骨疼痛，年久寒嗽，止瀉血，血痢。孫真人曰：六甲日及十二月不可食。又不可合豬肉、菰、米瓜、莧食。陶弘景曰：作羹臛大補。然多神靈，不可輕殺。諸家所載甚多，此不具說。

《食物本草・介部・龜鱉類》　水龜甲蟲三百六十，而神龜爲之長。龜形象離，其神在坎。上隆而文以法天，下平而理以法地。背陰向陽，蛇頭龍頸，外骨內肉，腸屬於首，能運任脈。廣肩大腰，卵生思抱，其息以耳。雌雄尾交，亦與蛇匹。以春夏出蟄脫甲，秋冬藏穴導引，故靈而多壽。《南越志》云：神龜大甲而色如金，上甲兩邊如鋸齒，爪至利，能緣樹食蟬。《抱朴子》云：千歲靈龜，五色具焉，如玉如石。變化莫測，或大或小，或游於蓮葉之上，或伏於蓍叢之下。張世南《質龜論》云：龜老則神，年至八百，反大如錢。夏則游於香荷，冬則藏於藕節。其息有黑氣如煤煙在荷心，狀甚分明。人見此氣，勿輒驚動，但潛含油管噀之，即不能遁形矣。或云：龜聞鐵聲則伏，被蚊嚼則死。香油抹眼，則入水不沉。老桑煮之則易爛。皆物理制伏之妙也。龜有龜王、龜相、龜將之名，皆視其腹背左右之文以別之。龜之直中文，名曰千里。其首之橫文第一級左右有斜理，皆接乎千里者，即龜王也。他龜即無此矣。言占事，帝王用王，文用相，武用將，各依等級。其說與《逸禮》所載天子一尺二寸，諸侯八寸，大夫六寸，士庶四寸之說相合，亦甚有理。若天神龜、寶龜，世所難得，則入藥亦當依此用之可也。

龜肉，味甘、酸，溫，無毒。一云：味甘、鹹，平。食之，令人輕身不飢，益氣資智，能食。釀酒，主大風緩急，四肢拘攣，或久癱緩不收，皆瘥。煮食，除濕痹風痹，身腫蹉折。治筋骨疼痛，及一二十年寒嗽。止瀉血血痢。

龜甲，治漏下赤白，破癥瘕痎瘧，五痔陰蝕，濕痹，四肢重弱，小兒顖不合。久服，輕身不飢。驚恚氣，心腹痛，不可久立，骨中寒熱，傷寒勞役，或肌體寒熱欲死，以作湯，良。燒灰，治小兒頭瘡難燥，女子陰瘡。

殼，主久嗽，斷瘧。炙末酒服，主風脚弱。

版，治血麻痹。燒灰，治脫肛。

下甲，補陰，主陰血不足，去瘀血，止血痢，續筋骨，治勞倦，四肢無力。治腰脚酸痛，補心腎，益大腸，止久痢久泄，主難產，消癱腫。燒灰，傅臁瘡。龜肉作羹臛，雖云大補，而多神靈，不可輕殺。人曾食之，則蔡卜不靈，勿食爲良。孫真人曰：六甲日、十二月俱不可食，損人神。不可合豬肉、菰米、瓜、莧食，害人。李時珍曰：龜、鹿皆靈而有壽。龜首常藏向腹，能通任脈，故取其補心腎血虛，皆以養陰也；鹿鼻常反向尾，能通督脈，故取其補精氣、命門，皆以養陽也。乃物理之玄微，神功之能事，格物者不可不知。

龜血，味鹹，寒，無毒。塗脫肛。治打撲傷損，和酒飲之。

龜膽，味苦，寒，無毒。主痘後目腫，經月不開，取汁點之，良。

龜溺，置龜荷葉上，以鏡照之，其尿自遺。滴耳，治聾。點舌下，治大人小兒中風，驚邪不語。摩胸背，治小兒龜胸、龜背。李時珍曰：按《岣嶁神書》言：龜尿磨瓷器，能令軟；磨墨書石，能入數分。即此而推，故能治以上諸病。《風土記》云：江南五月五日，煮肥龜入鹽豉蒜蓼食之，名曰菹龜。取陰內陽外之義也。

《養生要括・介類》　水龜　甲，味甘，平，有毒。治漏下赤白，破癥瘕、痎瘧、五痔、陰蝕，溫痹，四肢重弱，小兒顖不合，久服輕身不飢。驚恚氣，心腹痛，不可久立，骨中寒熱，傷寒勞役，或肌體寒熱欲死，以作湯，良。久服益氣資智，使人能食。燒灰，治小兒頭瘡難燥，女子陰瘡。殼，主久嗽，斷瘧。殼炙，末，酒服，去風脚弱。版，治血淋痹。燒灰，治脫肛。下甲補陰，主陰不足，去瘀血，止血痢，續筋骨，治勞倦，四肢無力，治腰脚酸痛，補心腎，益大腸，止久痢久泄，主難產，消癱腫。燒灰，傅臁瘡。

肉，釀酒，治大風緩急，四肢拘攣，或久癱緩不收，皆瘥。煮食除濕痹、風痹，身腫蹉折。治筋骨疼痛及一二十年寒嗽，止瀉血痢血。龜肉作羹大補。六甲日、十二月俱不可食，損人神。龜、鹿皆靈而有壽。龜首常藏向腹，能通任脈，故取其甲以補心、補腎、補血，皆以養陰也。鹿鼻常反向尾，能通督脈，故取其角，以補命、補精、補氣，皆以養陽也。觀龜甲所主諸病，皆屬陰虛血弱，自可心解矣。

《本草醫旨・食物類・鱗類》　水龜龜形象離，其神在坎，上隆而文以法天，下平而理以法地，背陰向陽，蛇頭龍頸，外骨內肉，腸屬於首，能(任)運(任)脈，廣肩大腰，卵生思抱，其息以耳，雌雄尾交，亦與蛇匹。千歲靈龜，五色具焉。被蚊叮則死，香油抹眼則入水不沉，老桑煮之則易爛。皆物理制伏之妙也。

龜甲(蔔)龜小而腹下曾鑽十遍者，名敗龜版，入藥良。其頭方，脚短，殼圓，版白者，陽龜也。頭尖，脚長，殼長，版黃者，陰龜也。陰人用陽，陽人用陰。今醫家亦不知如此分別。彼有龜王、龜相、龜將等名，皆視其腹背左右之文以別之。言占事，帝王用王，文用相，武用將，各依等級。修治：以龜甲鋸去四邊，石上磨淨，灰火炮過，塗蘇炙黃用，亦有酒炙、醋炙、豬脂炙，燒灰用者。味：甘，平，有毒。中濕者有毒，則不中濕者無毒矣。惡沙參、蜚蠊。畏狗膽。瘦銀。治：漏下赤白，破癥瘕痎瘧，五痔陰蝕，濕痺四肢重弱，小

兒顖不合。久服，輕身不飢。驚恚氣，心腹痛，不可久立，骨中寒熱，傷寒勞役，或肌體寒熱欲死，以作湯良。久服，益氣資智，使人能食。燒灰，治小兒頭瘡難燥，女子陰瘡。

殼　主久嗽，斷瘧。酒服，主風脚弱。版，治血麻痺。燒灰，治脫肛。下甲，補陰，主陰血不足，去瘀血，止血痢，續筋骨，治勞倦，四肢無力，治腰脚酸痛，補心腎，益大腸，止久痢久泄。主難產，消癰腫。燒灰，傅臁瘡。敗龜版屬金水，大有補陰之功。龜乃陰中至陰之物，稟北方之氣而生，故能補陰，治血，治勞也。龜、鹿皆靈而有壽。龜首常藏向腹，能通腎脈，故取其甲以補心、補腎、補血，皆以養陰也；鹿鼻常反向尾，能通腎脈，故取其角以補命、補精、補氣，皆以養陽也。

附方　補陰丸：用龜下甲酒炙，熟地黃九蒸九曬，各六兩，黃柏鹽水浸炒，知母酒炒，各四兩，石器爲末，以豬脊髓和丸梧子大，每服百丸，空心溫酒下。一方去地黃，加五味子炒，一兩。瘧疾不止：龜殼燒存性，研末，酒服方寸匕。抑結不散：用龜下甲酒炙，五兩，側柏葉炒一兩半，香附童便浸炒三兩，爲末，酒糊丸梧子大，每空心溫酒服一百丸。胎產下痢：用龜甲一枚，醋炙，爲末，米飲服一錢，日二。難產催生：用龜甲燒末，酒服方寸匕。用乾龜殼一個，酥炙，婦人頭髮一握，燒灰，川芎、當歸各一兩，每服稱七錢，水煎服，如人行五里許，再一服，生胎，死胎俱下。腫毒初起：敗龜版一枚，燒研，酒服四錢。婦人乳毒：同上方。小兒頭瘡：龜甲，燒火傅之。月蝕耳瘡：同上。口吻生瘡：同上。臁瘡朽臭：生龜一枚，取殼，醋炙黃，更煅存性，出火氣，入輕粉，麝香，葱湯洗淨，搽敷之。人咬傷瘡：龜版骨、龜肚骨各一片，燒研，油調搽之。豬咬成瘡：龜版燒研，香油調搽之。

肉　味：甘，酸，溫，無毒。六甲日、十二月，俱不可食，損人神。不可合豬肉、菰米、瓜、莧食，害人。治：釀酒，治大風緩急，四肢拘攣，或久癱緩不收，皆瘥。煮食，除濕痺風痺，身腫踡折，治筋骨疼痛及一二十年寒嗽，止瀉血血痢。

附方　熱氣濕痺：用龜肉同五味煮食之，微泄爲效。筋骨疼痛：用烏龜一個，分作四脚，每用一脚，入天花粉、枸杞子各一錢二分，雄黃五分，麝香五分，槐花三錢，水一盌，煎服。十年咳嗽：生龜三枚，治如食法，去腸，以水五升，煮取三升，浸麴釀秫米四升，如常飲之令盡，永不發。又方用生龜一枚，著坎中，令人溺之，浸至三日，燒研，以醇酒一升，和末如乾飯，頓服，須臾大吐，嗽囊出則愈。小兒減半。痢及瀉血：烏龜肉以沙糖水拌，椒和，炙熟，食之，多度即愈。痔瘻失血：用龜煮取肉，和葱、椒、醬油煮食，補陰降火。治虛勞失血咯血，咳嗽寒熱，累用經驗。年久痔漏：用龜二三個，煮取肉，入茴香、葱、醬，常當食，驗。大忌糟醋等。

血　味：鹹，寒，無毒。治：脫肛，打撲傷損，和酒飲，仍搗生肉，塗之。

膽汁　味：苦，寒，無毒。主治：病後目腫，經月不開，取點之良。溺令人惟以豬鬃，或常常刺其鼻，即尿出，似更簡捷也。治：滴耳，治聾。點舌下，治大人中風舌瘖，小兒驚風不語。摩胸背，治龜胸龜背。龜尿走竅透骨，故能治瘖聾及龜背，染髭髮也。

附方　小兒龜背：以龜尿摩其胸背，久久即瘥。中風不語：烏龜尿點少許於舌下，神妙。鬚髮早白：以龜尿調水蛭細末，日日撚之，自黑。末忌粗。

《壽世秘典・類物・介部》　龜介蟲三百六十，而龜爲之長，背陰向陽，蛇頭龍頸，外骨內肉，腸屬於首，能運任脈，廣肩大腰，卵生思抱，其息以耳，雌雄尾交，亦與蛇匹。或云大腰無雄者，謬也。今人視其底甲，以辨雌雄。春夏出蟄脫甲，秋冬藏穴導引，故靈而多壽。一種生山中者，極大而壽，冬月藏土中，春、夏、秋即出遊溪谿，名山龜。古人獨取秦地者名秦龜，其占卜，入藥、飾器，功用相同。一種生於海邊，山居水食，璹瑁之屬，名蠣龜，非若山龜不能入水也。一種綠毛龜，出蘄州，取自溪澗，畜水缸中，飼以魚蝦，甲上有綠毛茸生，出水則斂，入水則披拂如海苔，然毛中有金線，脊骨有三棱，底甲如象牙色，其大如五銖錢者爲真，此龜古方無用者，近時滋補方用之，大抵與龜甲同功。或云：龜聞鐵聲則伏；被蚊嚙則死；香油抹眼則入水不沉；老桑煮之則易爛。皆物理制伏之妙也。

龜甲　一名敗龜版。氣味：甘，平，有毒。治漏下赤白，破癥瘕，痎瘧，五痔，陰蝕，濕痹，四肢重弱，小兒顖不合，久服輕身不饑。《本經》。補陰，主陰血不足，去瘀血，止血痢，續筋骨，治勞倦四肢無力。丹溪。治腰脚酸痛，補心腎，益大腸，止久痢久泄，主難產，消癰腫。燒灰傳臁瘡。《綱目》。

發明　陶弘景曰：此用水中龜，長一尺二寸者爲善。曆可供卜，殼可入藥，當以生龜炙取。《日華子》曰：卜龜小而腹下曾鑽十遍者，名敗龜版，入藥良。又按經云：龜甲勿令中濕，中濕則遂其變化之性而成癥瘕於腹中。陶言曆可供卜，殼可入藥，則古者上下甲皆用之。至《日華》始用龜版，而後人遂主之矣。然陶用生炙取，《日華》用灼多者，皆以其有生性神靈也。日敗者，謂鑽灼陳久如敗也。吳球不達此理，而反用自死枯敗之版，復謂灼者失性，謬矣。李時珍曰：龜、鹿皆靈而有壽，龜首常藏向腹，能通任脈，故取其甲以補心、補腎、補血，皆以養陰也。鹿鼻常反向，尾能通督脈，故取其角以補命、補精、補氣，皆以養陽也。乃物理之精微，神工之能事。觀龜甲所主諸病，皆屬陰虛血弱，自可心解矣。王肯堂云：古人用龜甲入藥，必取自死朽敗者，防其得人生氣則復活也，活則以人之氣血脂膜爲糧，竭即及臟腑而死矣。《本草》稱龜甲所主，大率治漏下赤白，破癥瘕痎瘧，陰蝕，濕痹，不言補心腎。自丹溪有補陰之說，而後世煎膠製丸服之，無纖毫之益，且有害，可不戒乎？《紫桃軒雜綴》云：

龜性難死而易生。余畜一綠毛者，偶爲孩童所虐，已僵挺，首尾俱出，且作枯臘矣，不忍腐露，令埋之竹下，逾冬曆春忘之矣。至四月大雷雨，此物忽蹣跚行草間，急發故埋處，則成空坎，以得土氣伏藏，再活也。昔潤州一大老，性喜服食所製補劑，中用敗龜板餌之，垂十年頗健朗。晚歲忽患蠱膈，奄奄就盡，乃謁白飛霞。飛霞診視良久，曰：此瘕也，公豈餌龜板藥耶？今滿腹皆龜，吾藥能逐之。其在骨節、膚腠中者，非吾藥所能也。公可速治後事。乃與赤丸數粒，服之，下龜如豆大者升餘，得稍寬。不數月，仍斃。易寶時，驗小遺，悉有細蟲彷彿龜形。其得氣而傳化，如此可畏哉。繆希雍曰：新剖之甲，斷乎有毒，不宜頻使。妊婦不宜用。凡入藥鋸去四邊，石上磨淨，灰火炮過，塗酥，炙黃用，亦有酒炙、醋炙者，須斫極細，不爾留滯腸胃能變癥瘕。觀此，可以證龜之難死易生，入腹成癥。養生者信方書爲補陰之上劑，終日服食，荏苒不悟，遂致傷生，可不慎歟。

按《醫學正印》云：龜版、龜膠不宜單用，蓋龜性不交，與牝龜隔水相視而得孕。《種子方》中配以虎脛骨、鹿角膠，得陰陽之義可用，若單用能瘵陽寒精，交不成孕，不可不知。

龜肉　氣味：酸，溫，無毒。煮食，除濕痹風痹，身腫，踒折，筋骨疼痛，多年寒嗽，止瀉血、瀉痢。

發明　孫思邈曰：六甲日、十二月俱不可食，損人神，不可合豬肉、菰米、瓜蔓食，害人。

龜溺　滴耳，治聾。點舌下，治大人中風舌瘖，小兒驚風不語。摩胸背，治龜胸、龜背。

發明　孫光憲《北夢瑣言》云：龜性妬而與蛇交，惟取龜置瓦盆中，以鑒照之，龜見其影，則淫發失尿，急以物收取之。又法，以紙炷火以點其尻，亦致失尿，但差緩耳。今人惟以豬鬃或松葉刺其鼻即尿出，似更簡捷也。李時珍曰：龜尿走竅透骨，故能治瘖聾及龜背，染髭髮也。按《峋嶁神書》言，龜尿磨瓷器能令軟，磨墨書石能入數分，即此可推矣。

《飲食須知·魚類》　龜肉　味酸，性溫。此物神靈，不可輕殺。六甲日、十二月俱不可食，損人神。同豬肉、菰米、瓜、蔓食，害人神。龜版當心前一處四方透明，如琥珀色者佳。頭方脚短殼圓版白爲陽，頭尖脚長殼長版黃爲陰。其息以耳，腸屬於首，雌雄尾交，亦與蛇匹。龜老則神，年至八百，反大如錢。龜聞鐵聲則伏，蚊嚙則死。香油抹眼，入水不沉。老桑煮之易爛。龜尿磨瓷器，能令軟。磨墨書石，能入數分。取龜尿，以豬鬃或松葉針其鼻即出。金線綠毛龜，置書笥辟蠹。呷蛇龜，甲肉俱毒，不可食之。

《養生食鑒·魚類》　龜有大、小數種，然功用頗同。神廟中切勿殺之。

龜肉　味酸，性溫，無毒。補血，通血脈，資智慧，治風濕痹症久年，寒嗽，赤痢失血。釀酒飲，治大風踒折，筋攣骨痛。陶弘景云：作羹臛大補。而多神靈，不可輕殺。六甲日、十二月，俱不可食，損人神。不可合豬肉、菰米、瓜、蔓食，害人。

甲　無毒。滋陰，散麻痹癥瘕。

膽　點痘後，目腫不開者良。

尿　滴耳內，治聾。點舌下，治中風舌瘖及驚風不語。凡取龜尿，用磁器盛住，以豬鬃刺鼻，尿即下。

《壽世傳真·水族類》　龜　性溫。味甘、微鹹。宜：補心益腎，滋陰資智。忌：惡人參。龜版熬膏良。治陰血不足，勞熱骨蒸。

《食物小錄·介部》　龜　甘、酸，溫，無毒。作羹臛大補，然多神靈不可輕殺。六甲日、十二月俱不可食，損人神。同豬肉、菇米、瓜蔓食，害人。時珍曰：甲蟲三百六十，而神龜爲長。龜形象離，其神在坎。上〔隆〕而文以法〔天〕，下平而理以法〔地〕。背陰向陽，蛇頭龍頸，外骨內肉。腸屬於首，能運任脈。廣肩大腰，卵生思抱，其息〔以耳〕。雌雄尾交，亦與蛇匹。春夏出蟄脫甲，秋冬藏土導引，故靈而多壽。但其功用，俱在自死敗甲。若殺而食之取甲用者，亦無效，必自死者，方爲有益。余屢觀默記世之殺龜打蛇者，往往受其險惡之報，養生者可戒諸。

《調疾飲食辯·魚蟲類》　龜　非宜食之物，而古人用以治病，摘錄於左。色黑者良，黃者劣，故《古今注》名元衣督郵。《唐本草》曰：龜肉釀酒服，治大風緩急，四肢拘攣，多年癱瘓不收。《便民食療方》曰：和葱、醬煮食，補陰降火，治虛勞欬血、咯血，欬嗽寒熱。又主久嗽不瘥。膽汁，治痘後目腫及一切熱眼。尿，滴耳治聾，點目退赤熱，點舌下治中風不語。甲，補陰益血。今人惟取下版熬膠用，以龜運任脈，故能補陰。任脈行身之前，故不用上甲，而用下版也。又治產難交骨不開，《子母秘錄》用龜甲燒存性，研末，酒服方寸匕。《摘元方》用全真酥炙不如酒炙，婦人髮一握燒灰，川芎、當歸各一兩，同研末，每服七錢，人行五里許再服，必生。蓋婦人胎產以衝任二脈爲主，交骨不開用龜版，一取其通任脈，一以骨治骨也。龜版有縱橫縫，生卵時，其近後直縫自開，卵始得出。嘗目睹之，始知古人製方用藥煞精理。而陳飛霞云陽開陰闔，交骨不開宜用附、桂等陽藥，不宜用龜版陰藥，是爲不知醫理。其性雖補陰，卻偏於陰而消敗陽氣，凡食龜肉，服龜版膠，必十分陰虛

陽盛始可。若陰陽兩虛，切勿輕試。且也麟、鳳、龜、龍稱爲四瑞，亦曰四靈，故其爲物神靈而多壽。其色黑，元也；其身介，武也。故北方龜蛇，星象命名元武。而凡有生之物，生前有此軀殼，死則如蛻去之，龜則死猶戀形。故其朽甲，先王用以鑽灼而卜，可以觀兆決疑。藥中用之過劑，往往成癥瘕，生怪病，戀形故也。非甚不得已，不宜妄殺也。

《大戴禮》曰：甲蟲三百六十，而龜爲長。其名號頗多，《爾雅》龜有十種，後人亦未能考其全。《綱目》曰：其形象離，其神應坎。上隆而文以法天，下平而理以法地。蛇頭龍頸，外骨內肉，腸屬於首，能通任脈。廣肩大腰，卵生思抱，其息以耳。此說不然，龜納鼻息，故能通任。若息以耳，則與任脈不相涉矣。雌雄交尾，亦與蛇相匹。或云大腰無雄者，謬也。古有大腰無雄，細腰無雌之說，謂龜鱉之類皆雌，蜂蠆之類皆雄，非定論也。今人視其底以別雌雄。《抱朴子》云：千歲靈龜，五色具焉。如玉如石，變化莫測。或大或小，或游蓮葉之上，或伏蓍叢之下。至《搜神記》謂黃赭入山迷路爲鄱陽故事，恐屬子虛。凡龜聞鐵聲則伏，被蚊嚼則死，香油塗眼則入水不沉，老桑煮則易爛，故云禍桑樹以烹老龜，皆物理相制也。甲，《本經》名神屋，《圖經》曰漏天機。上下甲俱全曰龜筒。生於山者，西秦最廣，故又名秦龜。

一種名靈龜，即《爾雅》之蠕蠕，《漢書》謂之靈蠕，又名龜鼈。其大者名屙蠃一作贏蠃，又名虬鷅，又作霸下。多力，人立背上，可負以行。今碑趺刻作此狀，取其力能負重也。或云此乃龍生九子之一，非龜也。甲黃而光瑩，用嵌器物，可亂玳瑁。血治毒箭傷悶絕者，和酒飲之出《日華本草》。

一種綠毛龜，古以爲神物，南齊永明中有獻者，今則可以畜養而得，非神也。蘄州以充方物，養者取自溪澗，畜水缸中，飼以魚鰕，冬則去水。久久生毛，中有金線，脊骨三棱，底如象牙色，大如錢。他龜久養亦生毛，但大而無金線。劉氏先天丸用之，云通任脈，補陰陽，未免好奇，方不錄。但置額上，可斷邪瘧。收書笥可辟蠹出《蒙荃》。

一種呷蛇龜，《日華子》作夾蛇。《爾雅》曰攝龜，注曰陵龜。《抱朴子》作蠳龜。陶隱居作鶩龜，云：小龜也，狹身長尾，用卜吉凶，與他龜相反。《唐本草》云：其腹折，見蛇則呷而食之。肉與甲均有毒不堪食，但佩之辟蛇而已。

一種三足龜，名賁。《山海經》云：任水西注伊水中，多三足龜，食之無大疾，可以已腫。《唐書》云：先天二年，江州獻六眼龜。《宋書》云：太始二年，東陽太守劉勰獻六目龜。郭景純《江賦》有之。《爾雅》注亦有之。敬新磨口號曰：睡一覺抵別人三覺。《明會典》云：暹羅國貢六足龜。《宋史》云：趙霆獻兩頭龜。皆不常有之物，遇之不宜輕食也。雖三足龜《山海經》有已腫之言，例以三足鱉之殺人，其說詎可信乎？

一種名鴞龜，生南海，與《山海經》所云杜陽之山，怪水出焉，中多旋龜，鳥首蛇尾者，蓋同類也。旋龜，云佩之已聾。鴞龜，《拾遺》用治產難，臨月佩之，臨時用甲燒研酒服。其肉性味無考，必非佳品也。以上並出《本草綱目》。

至《爾雅》以俯仰、前後、左右釋其形狀，有靈、謝、果、獵類。若之名，《周禮》有天地四方之屬。《春秋》盜竊寶玉大弓，《公羊傳》釋寶爲龜。《周易》或益之十朋之龜，《漢書》釋之曰：元龜尺二寸，直一千百六十，爲尺貝；公龜九寸，直五百，爲壯貝；侯龜七寸，直三百，爲公貝；子龜五寸，直一百，爲小貝。皆十朋爲寶，四品。王梅溪字龜年，名十朋，取此義。古人之重龜如此。若其用以卜也，古者國有守龜，名之曰蔡，有疑則灼之。故曰：蔡，祭也，致敬於鬼神，以決所疑也。或曰：蔡，察也，卜而察其疑也。《史記・龜策傳》曰：略聞夏殷欲卜者，乃取蓍龜，已則棄去之，以爲龜藏則不靈，蓍久則不神。至周之卜官，乃寶藏蓍龜。灼龜觀兆，變化無窮。是以周公卜三龜，而武王有瘳。紂爲暴虐，而元龜不吉。晉文將定襄王之位，卜得黃帝之兆，《左傳》曰：得黃帝戰於阪泉之兆。卒受彤弓之病。獻公貪驪姬之色，卜而兆有口象，其禍竟流五世。奚齊、卓子、惠、懷、至文公乃定，共五主，非五代也。楚靈將背周室，卜而龜逆，《左傳》曰：靈王卜曰：余尚得天下。不吉，投龜。詢天而呼曰：是區區者，而不余卑，余必自取之。終受乾溪之敗。君子謂夫輕卜筮，無神明者，悖。故《書》建稽疑，五謀而卜筮居其二，五占從其多，明有而不專之道也，其措辭析理爲至當。而褚先生續之云：能得名龜者，財物歸之，家必大富至千萬。一曰北斗龜，二曰南辰龜，三曰五星龜，四曰八風龜，五曰二十八宿龜，六曰日月龜，七曰九州龜，八曰玉龜。凡八名龜，各有文在腹下，文云云者，某龜也。取此龜不必滿尺(二尺)寸，民人得長七八寸，可寶矣。又云：神龜出江水中，廬江郡歲時取生龜尺二寸者二十枚獻於太卜官。龜千歲乃滿尺二寸。又云：取前足臑骨穿佩之，取龜置室西北隅懸之，入深山大林不惑。又云：南方老人取龜支床足二十餘年，老人死移床，龜尚生不死。龜能行

氣導引。近世江上有得名龜，畜置之，家因大富。欲遣去，人教殺之勿遣，遣之破人家。龜見夢曰：送我水中，無殺我也。其家終殺之。後，身死，家不利。又云：宋元王時，漁者得神龜，龜見夢元王求脫，王召博士衛平，告以夢，平與王反復數千言，勸王留神龜，殺而藏之，以爲國重寶。其後戰勝攻取，莫如元王。元王之時，衛平相宋，宋國最強，龜之力也。其祝龜之辭，稱爲玉靈夫子，且托爲孔子之言，讚歎之曰：神龜知吉兇而見殺。骨植空枯，猶日辱於三足之烏，月見食於蝦蟆。荒誕之言，不足信也。

《藥性摘錄・食物》 龜　酸，溫。補血，通血脈，治風溫痹症，久年寒嗽，赤痢失血，作羹臛大補。不可合豬肉、秫米、莧菜同食。龜尿，滴耳，治聾。點舌下，治中風舌瘖。取龜尿，用磁片盛住，以豬鬃刺鼻，尿即下。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 龜　四靈之一，變化通神，本非食品，亦與蛇匹。有殺之而得禍者，有食之而即死者，書家所載甚多，茲不具贅。不但爲孕婦所忌也。其殼入藥，但可煎熬末而服之，能還本質。

《每日食物卻病考・介類》 龜　《易》言含而靈龜，不食之物也。雖云無毒，補陰，除風痹，然惟間有因病而食，未有殺而供饌者。但取其甲，可以入藥，可以卜筮耳。其種甚多，有在水、在山，有玳瑁，有綠毛等之不同。然以藥、以卜，惟水龜與山龜之大者爲佳。

秦龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 秦龜生秦地山中，或云生海水中。按《山海經》蠵龜生深澤中。觀此，則秦龜是山龜，蠵龜是澤龜。蓋一種二類，故其功用相同。

秦龜肉，補陰益血。

頭，陰乾炙研服，令人長遠入山不迷。

甲，除濕痹氣身重，四肢關節不可動搖。頑風冷痹，關節氣壅，婦人赤白帶下，破積癥，補心。治鼠瘻。

攝龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 攝龜一名呷蛇龜。其腹版中心橫折，能自開闔，見蛇則呷斷而食之。

攝龜肉，味甘，寒，有毒。不可食。生研，塗撲損筋脈傷。署蛇咬傷。

尾，佩之，辟蛇。蛇咬則刮末傅之，便愈。

甲，主人咬瘡潰爛，燒灰傅之。

蠵龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 蠵龜　蠵音夷。蠵龜生於海邊，山居水食，玳瑁之屬。非若山龜不能入水也。《臨海水土記》云：其形如龜鱉身，其甲黃點有光。廣七八寸，長三二尺。彼人以亂瑇瑁。肉味如鼈可食。卵大如鴨卵，正圓，生食美於鳥卵。《西陽雜俎》云：係臂狀如龜，生南海。捕者必先祭後取之。

蠵龜肉，味甘，平，無毒。主去風熱，利腸胃。

血，味鹹，平。治毒箭傷。中刀箭悶絕者，刺飲便安。

龜筒，味甘、鹹，平，無毒。治血疾，及中刀箭毒。煎汁飲，解藥毒蠱毒。

瑇瑁

《食物本草・魚類》 瑇瑁　寒，無毒。主解百藥毒。血可生飲。

《藥性全備食物本草・蟲部》 瑇瑁　一名玳瑁。生廣南，似龜首，如鸚鵡，惟腹中背甲皆有紅點斑文，其大者有如盤。入藥，須用生者乃靈。佩帶，辟蠱毒，凡遇飲食有毒，則必自搖動，死者則不能神矣。

肉　味甘，性平，無毒。主風毒，行氣血，去胸膈中之風痰，鎮心脾，逐邪熱，利大小腸之赤澀，治心內風邪，通女人經脈，解煩熱而止驚癇，消腫毒而破癥結。

血　解百藥毒，刺血飲之，良。

《食物輯要・魚品類》 瑇瑁　肉　味甘，平，無毒。可食。鎮心神，行氣血，去風毒邪熱，利大小腸，通月水。

血　解藥毒，預解痘毒。一用生瑇瑁、生犀角，磨汁和服，尤良。

《食物本草・介部・龜鱉類》 瑇瑁一作玳帽。生海洋深處。狀如龜鼈而殼稍長，背有甲十二片，黑白斑文相錯而成。其裙邊缺如鋸齒，無足而有四鬣，前長後短，皆有鱗，斑文如甲。海人養以鹽水，飼以小魚。又顧玠《海槎錄》云：大者難得，小者時時有之。但老者甲厚而色明，小者甲薄而色黯。世言鞭血成斑，謬矣。取時必倒懸其身，用滾醋潑之，則甲逐片應手落下。《南方異物志》云：其身、首似龜，嘴如鸚鵡。大者如簸箕，背上有鱗大如扇，取下乃見其文。煮柔作器，治以鮫魚皮，瑩以枯木葉，即光輝矣。

瑇瑁肉，味甘，平，無毒。治諸風毒，逐邪熱，去胸膈風熱，行氣血，鎮心神，利大小腸，通婦人經脈。

血，解諸藥毒，刺飲之。

甲，味甘，寒，無毒。主解嶺南百藥毒。破癥結，消癰毒，止驚癇。療心風，解煩熱，行氣血，利大小腸，功與肉同。磨汁服，解蠱毒。生佩之，辟蠱

毒。煮服，解痘毒，鎮心神，急驚客忤，傷寒熱結狂言。

附方：治痘瘡黑陷，乃心熱血凝也。用生玳瑁、生犀角，同磨汁一合，入豬心血少許，紫草湯五匙。和勻溫服，即時紅潤起發。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 瑇瑁　即玳瑁，龜之別種也。《虞衡志》曰：生海洋深處，似龜而殼稍長，背有甲十二片，黑白斑文相錯，裙邊缺如鋸齒，無足而有四鬣，鬣有鱗，斑文如甲。海人養以鹽水，飼以小魚。每月必有一日不食，或云遇庚、申日則不食，曰玳瑁齋。《埤雅》曰：玳瑁不再交，卵生影抱，謂之護卵。《南方異物志》曰：大者如籧篨，背上有鱗大如扇，煮柔作器，光輝有色，古人以爲笄。豪貴者或以飾梁棟，沈儉期詩：海燕雙棲玳瑁梁。《開寶本草》曰：生飲其血，解百藥毒。(仇)〔陳〕士良曰：肉煮食，逐邪熱，利大小腸，行氣血。《日華本草》曰：生取甲，入藥必須生者，凡作成器物，皆經蒸煮，用之無效。磨汁服，消癰毒，止驚癇。《綱目》曰：治急驚客忤，傷寒結熱狂言。又治時行熱病發斑。聞人規《痘疹論》曰：全生犀角磨汁一合，入豬心血少許，紫草汁五匙，治痘疹血熱黑陷。亦可預解痘毒。

鼉龐

《食物本草・介部・龜鱉類》 鼉龐音迷麻。《臨海水土記》：鼉龐，狀似鼉鼉而甲薄，形大如龜，味極美，一枚有膏三斛。又有鼉，亦如鼉鼉，腹如羊胃，可供啖嚼。並生海邊沙壤中。　鼉龐肉，味甘美，食之補陰。

鼉

《食物本草・介部・龜鱉類》 鼉　味甘，功同蟹鼉。

《食物本草・鱗部・魚類》 鼉生南海地澤。皮可冒鼓。性至難死，沸湯沃口，入腹良久乃剝之。鼉性嗜睡，恒閉目。力至猛，能攻江岸。人於穴中掘之，百人掘，須百人牽之；一人掘，亦一人牽之。不然，終不可出。今江湖極多。形似壁虎，穿山甲輩，而長一二丈，背尾俱有鱗甲。夜則鳴吼，舟人畏之。李時珍曰：鼉穴極深，漁人以篾纜繫餌探之，候其吞鉤，徐徐引出。性能橫飛，不能上騰。其聲如鼓，夜鳴應更，謂之鼉鼓，亦曰鼉更。俚人聽之以占雨。其枕瑩淨，勝於魚枕。生卵甚多至百，亦自食之。南人珍其肉，以爲嫁娶之敬。陸佃云：鼉身具十二生肖肉，惟蛇肉在尾最毒也。

鼉肉，味甘，有小毒。主少氣吸吸，足不立地，及濕氣邪氣，諸(蟲)〔蠱〕，腹內癥瘕，惡瘡。多食發冷氣(癇)〔痼〕疾。梁周興嗣嗜此肉，後爲鼉所噴，便生惡瘡。此物有靈，不食更佳。其涎最毒。

甲，味酸，微溫，有毒。主心腹癥瘕，伏堅積聚，寒熱，女子小腹陰中相引痛，崩中下血五色，及瘡疥死肌。五邪涕泣時驚，腰中重痛，小兒氣癃皆潰。小腹氣疼及驚恐。除血積，婦人帶下，百邪魍魎。療牙齒疳齲宣露。殺蟲，治瘰癧瘻瘡，風頑瘙疥惡瘡。炙燒，酒浸服之，功同鱉甲。治陰瘡。

脂，主摩風及惡瘡。肝，治五尸病，用一具炙熟，同蒜齏食。

綠毛龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 綠毛龜生南陽之內鄉及唐縣，今惟蘄州以充方物。養鬻者取自溪澗，畜水缸中，飼以魚蝦，冬則除水。久久生毛，長四五寸。毛中有金線，脊骨有三棱，底甲如象牙色，其大如五銖錢者，爲真。他龜久養亦生毛，但大而無金線，底色黃黑爲異耳。《南齊書》載永明中有獻青毛神龜，即此也。又《錄異記》云：唐玄宗時，方士獻徑寸小龜，金色可愛。云置碗中，能辟蛇虺之毒。此亦龜之異也。

綠毛龜，味甘、酸，〔平〕，無毒。主通任脈，助陽道，補陰血，益精氣，治痿弱。縛置額端，能禁邪瘧。收藏書笥，可辟蠹蟲。

鶚龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 鶚龜生南海。狀如龜，長二三尺，兩目在側如鶚，亦呼曰水龜。　鶚龜，無毒。主婦人難產，臨月佩之，臨時燒末酒服。

瘧龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 瘧龜生高山石下。偏頭大嘴。　瘧龜，無毒。治老瘧發作無時，名瘧瘧，俚人呼爲妖瘧。用此燒灰，頓服二錢，當微利。用頭彌佳。或發時煮湯坐於中，或懸於病人臥處。

《本草醫旨・食物類・介類》 瘧龜生高山石下，偏頭大嘴。味：無毒。治：老瘧發作無時，名瘧瘧，俚人呼爲妖瘧。用此燒灰，頓服二錢，當微利，用頭彌佳。或發時煮湯，坐於中，或懸於病人臥處。

旋龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 旋龜《山海經》云：杠陽之山，怪水出焉。中多旋龜，鳥首虺尾，聲如破木，佩之可以已聾。其亦鶚龜之類也歟。　旋龜，無毒。食之益慧，佩之已聾。

賁龜

《食物本草・介部・龜鱉類》 賁龜賁音奔。《山海經》云：狂水西注伊水，中多三足龜，人食之，可以已腫。　賁龜肉，食之，辟時疾，消腫。

黿

《食療本草》卷中 黿微溫 主五藏邪氣，殺百蟲蠱毒，消百藥毒，續人筋。

膏：摩風及惡瘡。

又，膏塗鐵，摩之便明。《淮南》方術中有用處。

《食物本草・魚類》 黿 肉，補虛，味似鼉。鼉肉，主少氣吸吸，足不立地。甲，俱入藥。

《藥性全備食物本草・蟲部》 黿 亦係鱉之最大者。形似守宮，鯪鯉輩，而長一二丈，背尾俱有鱗甲，善攻(琦)〔碕〕岸，夜則鳴吼，舟人甚畏之。南人亦捕而食，煮之白不凝。又云其肉有五色而白似雞。但發冷疾。多卵，大如雞鴨子，一產一二百枚，人亦掘取以鹽淹，可食。

甲 功用與鱉甲同，醫方亦鮮有用者。

皮、骨 燒灰，米飲調，主腸風痔疾。

膏 塗摩鐵，能令白。

《食物輯要・魚品類》 黿 肉 味甘，平，微毒。補益人，殺諸蟲，去濕痹邪氣。

脂 治麻風惡瘡。

甲 與鱉甲同功。

《食物本草・介部・龜鱉類》 黿黿，大鱉也，甲蟲惟黿最大，故字從元。元者，大也。生南方江湖中。大者圍一二丈。南人捕食之。肉有五色而白者多。性至難死，剔其肉盡，口猶咬物。可張鳥鳶。其卵圓大如雞，鴨子，一產一二百枚。人取食之，白不凝。李時珍曰：黿如鱉而大，背有臛腴，黃青色，大頭黃頸，腸屬於首。以鱉爲雌，卵生思化，故曰黿鳴鱉應。《淮南子》云：燒黿脂以致鱉，皆氣類相感也。張鼎云：其脂摩鐵則明。或云：此物在水食魚與人，其體具十二生肖，肉裂而懸之，一夜便覺垂長也。

黿肉，味甘，平，微毒。食之補益，治濕氣、邪氣，諸蟲。

甲，味甘，平，無毒。炙黃酒浸，治瘰癧，殺蟲逐風，惡瘡痔瘻，風頑疥瘙，功同鱉甲。又治五臟邪氣，殺百蟲毒，百藥毒，續筋骨。治婦人血熱。

脂，主摩風及惡瘡。

膽，味苦，寒，有毒。治喉痹，以生薑、薄荷汁化少許服，取吐便瘥。

《本草醫旨・食物類・介類》 黿大鱉也。

甲 味：甘，平，無毒。治：炙黃酒浸，治瘰癧，殺蟲逐風，惡瘡痔瘻，風頑疥瘙，功同鱉甲。五臟邪氣，殺百蟲毒，百藥毒，續筋骨，婦人血熱。

肉 味：甘，平，微毒。治：濕氣邪氣，諸蟲。食之補益。

脂 治：摩風及惡瘡。

膽 味：苦，寒，有毒。治：喉痺，以生薑、薄荷汁，化少許服，取吐。

《壽世秘典・類物・介部》 黿 黿，大鱉也，甲蟲惟黿最大，故字從元，元者大也。背有臛腴青黃色，大頭黃頸，腸屬於首，以鱉爲雌，卵生思化，故黿鳴而鱉應。《淮南子》云：燒黿致鱉，皆氣類相感也。性至難死，剔其肉盡，口猶咬物。肉有五色，而白者多。其卵圓，大如雞鴨子，一產一二百枚，人亦掘取，以鹽淹煮食之，其白不凝。脂，塗鐵摩之即明。極有力，善攻岸人，以鉤索鉤之，黿吞鉤任其曳舟而走，俟力盡乃得之。頭有疙瘩者，名癩頭黿。

黿甲 氣味：甘，平，無毒。功同鱉甲。

黿肉 氣味：甘，平，微毒。治濕氣及諸邪氣，補虛，殺百蟲毒。

《飲食須知・魚類》 黿肉 味甘，性平，微毒。裂而懸之，一夜便覺垂長至地，聞人聲則收。腸屬於首，以鱉爲雌，其脂摩鐵則明。老能變魅。非急弗食之。

《養生食鑒・魚類》 黿肉似鱉而大，背有臛腴，青黃色，頭有花點，俗名花頭文。味甘，性平，微毒。治濕氣邪氣，諸蟲，食之補益，稍與鱉肉同功。

《食物小錄・介部》 黿 甘，平，微毒。食之難克化，發病，不可食。狀如鱉，但背高腹長耳。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 黿 亦名河伯從事，俗呼癩團魚。《說文》曰：黿，大鱉也。《圖經》曰：生南方江湖中，大者圍一二丈。南人捕食之，肉五色而白處最多。卵圓，大如雞，鴨卵，產山崖或洲渚土窟中，人尋得輒有數百枚，煮之其白不凝。《拾遺》曰：性至難死，剔其肉盡，口猶咬物，可張鳥鳶。《綱目》曰：介蟲惟黿最大，故字從元，形似鱉，背有臛腴，大頭黃頸，腸屬於首。其誕育也，雄鳴上風，雌鳴下風，風化而孕。其賦形也，頸足皆方，口如血盆。隨月浮水，月沉則沒。其脂摩銕則明，得火可融銕。《月令》：季夏之月，命漁師伐蛟取鼉，登龜取黿，以其爲人害也。

按：黿，水族巨物，冬則蟄於江水深處，至清明後散而之諸大澤中，如楚之洞庭，吾鄉之彭蠡，遊行覓食。其出也，千百爲群，蔽江而上。此數日，往來舟楫皆停泊小港避之。至霜降時，水涸天寒，仍入江潛伏不出矣。此數

月，舟行夜不敢露坐，晝不敢濯足於水。又不敢炙煿腥羶，黿聞其氣即出。蓋此物能食人，故呼爲水老虎。其力之大，莫與比倫，又且便捷過於猨猱，萬斛之舟能壞之，竹木簰筏長百餘丈者，能拆之。舟人遇此，皆拋撒米粒，焚香羅拜，寂不敢嘩。操舟爲業暨貿敢江湖者，終身不敢食其肉，並不敢食鱉肉。雖至遠方，不敢斥其名，稱爲老爺，並鱉亦呼老爺。蓋黿與鱉同類，故亦與鱉交。論其食人，大爲人害。然榜人嘗語予曰：凡舟子謀害孤客取財者，不愁天理王法不容，但恐老爺難見。是乃神道設教，可借以儆兇頑。無怪左蠡之濱，老爺廟香火之盛，血食所宜有也。乾隆庚辰，青湖夏姓戚家嘗獲大黿，予曾食之，腥羶無味，此或烹飪失宜。黿羹爲八珍味之一。《左傳》：楚人獻黿於鄭靈公，子公之食指動，示子家，曰必嘗異味，公故弗與，子公染食於鼎而食，遂釀弑君之禍。

其性有毒，病人概不宜食。陶隱居曰：食之補益。此物多力而趫健，又且多壽，揆諸熊肉振羸之義，所言或當不謬。又云能變爲魅，非魅也，黿爲靈物，不甘鼎俎，復讎也。凡臠割其肉，偶一落地沾泥，任洗濯百遍，食之必至殺人。即醃熏乾肉，任懸掛甚高，無人時能垂長至地沾惹泥土，聞人聲遽縮如初，此肉食之無得免者，其靈異何如。又肉色黃者有大毒。鄰邑都昌江姓村疃，地濱彭蠡，乾隆辛亥夏，見大黃黿浮游稻田淺水，群以火器擊斃。村中男婦食者百十人，皆患黃汗症，以常法治之不愈，死者五人，其餘皆委頓數月，老弱者至連年始愈。戒之戒之。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 黿　甘，平。有毒。難死通靈。異味損人，勿輕染指。

《每日食物卻病考・介類》 黿　大鱉也，介類惟黿最大，故字純元。其大者，圍一二丈。肉有五色而白者多。味甘，平，有毒。治溫邪氣，殺諸蟲。陶弘景曰：此物老而能變爲魅，非急弗能，之性極難死，剔其肉盡，口猶咬物。卵如鴨子，一產百餘。人取以醃食，煮之白不凝。裂肉而懸之，一夜垂長數尺，則非良物可知，不食可也。

鱉

《千金要方・食治・鳥獸》 鱉肉：味甘，平，無毒。主傷中益氣，補不足，療脚氣。黃帝云：五月五日以鱉子共鮑魚子食之，作癉黃。鱉腹下成五字，不可食。鱉肉、兔肉和芥子醬，食之損人。鱉三足，食之害人。鱉肉共莧、蕨菜食之，作鱉瘕，害人。

《食療本草》卷中 鱉　主婦人漏下，羸瘦。中春食之美，夏月有少腥氣。

其甲：岳州、昌江者爲上。赤足不可食，殺人。

《養生類纂・鱗介部》 鱉　鱉係四足，狀如神龜，只宜放，不宜殺食。《真武啟聖記》。

大忌食鱉，折人壽祿，作事不利。同上。

鱉腹下成王字不可食。《千金要方》。

鱉三足，食之害人。同上。

鱉肉、兔肉和芥子醬，食之損人。同上。

鱉肉共莧、蕨菜，食之作鱉瘕，害人。同上。

鱉肉共豬肉，食之害人。同上。

六甲日，勿食鱉肉，害人心神。同上。

鱉目四者不可食。食其肉，不得合雞、鴨子食之。《金匱要略方》。

鱉肉多食作癥瘕。赤足者殺人，獨目者殺人，目白者殺人。腹下有蔔字、五字不可食。頷下有骨加鱉不利。《本草》。

鱉肉與雞肉食成瘕。同上。

食鱉須看腹下，有蛇盤紋者是蛇，不可食。《瑣碎錄》。

薄荷煮鱉能殺人。同上。

若買鱉，須縮頭者，頭若伸，皆先死後煮，不可食。同上。

《保生要錄・肉類》 圓魚　平補，去骨節間諸壅熱氣。五六月不宜食。有人以鱉甲作散，五六月間感陰濕氣，忽化爲小鱉。

豬無筋，雞無髓，藥食多絀之。

《日用本草・蟲魚類》 鱉肉　味甘，性平，無毒。不可與莧菜、蕨菜同食，令人生鱉瘕。自陷者，肉下有〔如〕王字者、三足者、赤足者，皆不可食。又不可同雞、鴨子食。孕婦食，令子項縮。同雞肉食成瘕疾。同馬肉食，令人心氣痛。同芥菜食，生惡瘕。

主傷中，益氣，補不足。婦人帶下羸瘦，腰痛，除骨節間勞熱。

甲　又九肋者勝。生取甲，剔去肉者，可入藥用。

《普濟方・食治門・鳥獸》 鼈肉，味甘平無毒。主傷中益氣，補不足，

療脚氣。黄帝云：五月五日，以鱉子共包魚子食之。作癉黄，鱉腹下成王字，不可食。鱉肉兔肉，和芥子醬油食之，損人。鱉三足食之害人。鱉肉共莧蕨菜食之，作鱉瘕傷人。

《竹嶼山房雜部·養生部·鱗屬制》 鱉《爾雅》云：鱉三足者名能。能，奴來切。 黿同鱉制

烹鱉至冬宜食。《莊子》曰：冬則擉鱉於江，尾短者母鱉，多卵。擉，初翔切。二制。

一先取生鱉，殺出血，作沸湯微燖，滌退薄膚。易水，烹糜爛，解析其肉，投熬油中，加原烹汁清者，再烹，用醬、赤砂餹、胡椒、川椒、葱白、胡荽調和。

一先燖滌，生斫爲軒，同前再烹調和。和物宜潭筍、熟栗、熟菱、綠豆粉片。

鳧鱉二制 同前制去膚，寬用甘草、葱、酒水烹熟，刳去肺、腸，内外煩揉以葱、川椒、胡椒、縮砂仁坋、醬、熟油、赤砂餹。鍋中再熬香油，取新瓦礫，藉其甲鳧之，頻沃以酒，香味融液爲度。

有軒之，浥鹽、酒，入油鳧。

《食物本草·魚類》 鱉 味甘，主補陰，調中益氣，去熱氣、血熱、溫痹、腹中癥熱，婦人帶下羸瘦。然性冷，久食損人。妊娠不可食，忌莧菜。又頭足不縮，獨目，目陷，腹下紅及有蔔字、五字、王字等形者，俱有大毒，不可食。誤中者，以黄芪、吳藍煎湯解之。甲，味鹹，平，無毒。主心腹癥瘕，堅積寒熱，去痞，息肉，陰蝕痔惡。肉，消瘡腫，療溫瘧，勞瘦骨熱，小兒尸疰，婦人漏下五色，弱瘦墮胎。頭，燒灰，主小兒諸疾。脫肛，頭血塗之。丈夫陰頭癰，取甲一枚，燒灰，和雞卵白傅之。產難，食灰立出。

《食鑒本草·蟲魚部》 鱉肉味甘，平，無毒。

補勞傷，壯陽氣，峻補陰不足。惡礬石。

甲味鹹，平，無毒。 主治心腹癥瘕堅積。去寒熱，消瘧、痞、息肉、陰蝕、痔瘻、惡肉。

《姚和眾方》：治下痢脫肛，取鱉頭一枚燒令煙盡，爲末，以鞋底托上。

《子母秘錄》：治婦人難產，以鱉甲燒存性爲末，酒調服方寸匕。

孫真人云：治男女骨熱勞瘦，用鱉甲以醋炙黄，入胡黄連二錢，爲末，青蒿煎湯，服方寸匕。

《左傳》云：三足者爲能神物也。肉不可食，甲不可用。

《日華子》云：大補陰之不足。凡使，須九肋者最佳。

新增：又諺云：有三四斤者不可食。

《藥性全備食物本草·蟲部》 鱉甲 其聽以眼，故稱守神。甲介蟲之甲，亟也。無毒。主尸疰勞瘦骨熱，療溫瘧勞瘧老瘧，心腹癥瘕，堅積寒熱，止上氣急滿，消惡血並撲損瘀血，去鼻中瘜肉，陰蝕痔，惡肉，消瘡腫腸癰，婦人漏下五色羸瘦，催生墮胎，女子經閉，小兒驚癇。又治卒腰痛及石淋，杵末酒下。多忘善誤，丙午日取甲，著衣帶上。丈夫陰頭癰腫，醫不能治，取鱉頭燒灰，雞子白調傅之。歷年脫肛及產後陰脫，取灰乾糝托上。用九肋多裙重七兩者，生剔去肉，取甲，醶醋炙黄色，去勞熱，用小便煮一日夜。惡礬石。

肉 主補中益氣，峻補陰，去血熱及濕痹。但不可久食則損人，以其性冷耳。有獨目者，靨下有如王字者，頭足不縮者，三足，獨足者，目四陷者，皆不可食。胸前有軟骨謂之醜，食之令人水腫。若誤中其毒，令人昏塞，以黄耆、吳藍煎湯服之，立解。又：合莧菜食之，生鱉瘕。合雞子食之，殺人。

卵 鹽淹煮食，補陰虛。

膏 脫人毛髮，拔去塗孔中，即不生；若欲重生者，以白犬乳汁塗拔處，當出黑毛。

《食物輯要·魚品類》 鱉 肉，味甘，性冷，無毒。滋陰補虛乏，益氣血，長鬚髮，治血熱久痢。同豬、兔、鴨肉食，損人。同芥菜子、汁食，生惡瘡。勿同雞子食。忌莧菜。《禮記》云：食鱉去醜，謂頸下軟骨，食之患水病。凡鱉目大者，目白者，三足者，赤足者，獨目者，頭足不縮者，目四陷者，腹下似王字形者，卜字紋者，蛇文者，並有毒。夏天亦有蛇化，食者慎之！山上生者，名旱鱉，食之殺人。省曾曰：鱉，肉主聚，甲主散。消癥瘕，療溫瘧，破宿血，生新血，治小兒疳瘦。

《上醫本草·介部》 團魚 一名鱉。《類從》云：鼉一鳴而鱉伏，性相制也。又畏蚊，生鱉遇蚊叮則死，死鱉得蚊煮則爛，而熏蚊者復用鱉甲，物性報復如此異哉。凡食鱉者，宜取沙河小鱉，斬頭去血，以桑灰湯煮熟，去骨甲，換水再煮，入葱、醬作羹膳食，乃良。其膽味辣，破入湯中，可代椒而辟腥氣。鱉肉主聚，鱉甲主散，食鱉剉甲少許入之，庶幾稍平。

肉 甘，平，無毒。主治：傷中。益氣，補不足，去血熱，補虛，補陰。作臛食，治久痢，長髭鬚。作丸服，治虛勞，痃癖，脚氣。常食之，治婦人漏下

五色，羸瘦，帶下，血痕，腰痛。

久食性冷損人。《禮記》食鱉去醜，謂頸下有軟骨如龜形者也，食之令人患水病。凡鱉之三足者、赤足者、獨目者、頭足不縮者、其目四陷者、腹下有王字卜字文者、腹有蛇文者，是蛇化也。在山上者名旱鱉，並有毒殺人，不可食。忌豬、兔、鴨肉、雞子、莧菜、芥子、薄荷。妊婦食鱉，令子短項。

《食治廣要・介部》 鱉即團魚。

肉　氣味：甘，平，無毒。主治：傷中。益氣，補不足，熱氣濕痺，婦人帶漏，去血熱，補陰虛久痢，痃癖，脚氣。

按：《生生編》言：鱉性熱。考之，鱉性本不熱。今食之者，和以椒、薑熱物太多，失其成性故耳。其膽味辣，破入湯中，可代椒而辟腥氣。李九華云：鱉肉主聚，鱉甲主散。食鱉，剉甲少許入之，庶幾稍平。又言：薄荷煮鱉，能害人。此皆人之所不知者也。忌莧之說不驗，不必致疑。有三足、赤足、獨目者，頭足不縮者，目四陷者，腹下有王字、卜字者，並有毒，殺人，不可食之。

《食物本草・介部・龜鱉類》 鱉一名團魚，一名神守。陸佃云：池中魚滿三千六百，則蛟龍引之而飛，納鱉守之則免，故鱉名神守。李時珍曰，鱉，甲蟲也。水居陸生，穹脊連脇，與龜同類。四緣有肉裙。故曰：龜，甲裏肉；鱉，肉裏甲。無耳，以目爲聽。純雌無雄，以蛇及黿爲匹。故《萬畢術》云：燒黿脂，可以致鱉也。鱉在水中，上必有浮沫，名鱉津，人以此取之。今有呼鱉者，作聲撫掌，望津而取，百不失一。管子云：涸水之精名曰蝎。以名呼之，可以取鱉。正此類也。《類從》云：鼉一鳴而鱉伏。性相制也。又畏蚊。生鱉遇蚊叮則死，死鱉得蚊煮則爛，而熏蚊者復用鱉甲。物相報復如此，異哉。

鱉肉，味甘，平，無毒。主傷中益氣，補不足。熱氣濕痹，腹中激熱，五味煮食，當微泄。婦人漏下五色，羸瘦，血痕腰痛，宜常食之。去血熱，補陰虛。作臛食，治久痢，長髭鬚。作丸服，治虛勞痃癖脚氣。

鱉甲，味鹹，平，無毒。主心腹癥瘕，堅積寒熱，去痞疾息肉，陰蝕痔核惡肉。療溫瘧，血痕腰痛，小兒脇下堅。宿食，癥塊痃癖，冷痕勞瘦，除骨熱、骨節間勞熱，結實壅塞，下氣，婦人漏下五色，下瘀血。去血氣，破癥結惡血，墮胎，消瘡腫腸癰，並撲損瘀血。補陰補氣，除老瘧瘧母，陰毒腹痛，勞復食復，斑痘煩喘，小兒驚癇，婦人經脈不通，難產，產後陰脫，丈夫陰瘡石淋，斂潰癰。

脂，除日拔白髮，取塗孔中，即不生。欲再生者，白犬乳汁塗之。

頭，燒灰，療小兒諸疾，婦人產後陰脫下墜，尸疰心腹痛。傳歷年脫肛不愈。

卵，鹽藏煨食，止小兒下痢。

爪，五月五日收藏衣領中，令人不忘。《禮記》云：食鱉去醜，謂頸下有軟骨如龜形者也。食之令人患水病。凡鱉之三足者，赤足者，獨目者，頭足不縮者，目四陷者，腹下有王字、卜字文者，腹有蛇文者是蛇化也，在山上者名旱鱉，並有毒殺人。凡鱉不可合雞子食，莧菜食。昔有人剉鱉，同赤莧包置濕地，經旬皆成生鱉。孫真人曰：不可合豬、兔、鴨肉食，損人。不可合芥子食，生惡瘡。妊婦食之，令子項縮。李時珍曰：案《三元參贊書》言鱉性冷，發水病。有冷勞氣、癥瘕人不宜食之。《生生編》言鱉性熱。戴原禮言：鱉之陽聚於上甲，久食令人生發背。似與性冷之說相反。蓋鱉性本不熱，食之者和以椒、薑熱物太多，失其本性耳。鱉性畏葱及桑灰。凡食鱉者，宜取沙河小鱉，割去血，以桑灰湯煮熟，去骨甲換水再煮，入葱、醬作羹膳食，乃良。其膽味辣，破入湯中，可代椒而辟腥氣。李九華云：鱉肉主聚，鱉甲主散。食鱉，剉甲少許入之，庶幾稍平。又言：薄荷煮鱉能害人，此皆人之所不知也。

附方：治痃癖氣塊，用大鱉一個，蠶沙一斗，桑柴灰一斗，淋汁五度，同煮如泥。去骨再煮成膏，搗丸梧子大。每日三服，每服十丸。

治寒濕脚氣，痛不可忍。用鱉二枚，水二斗，煮一斗。去魚取汁，加蒼耳、蒼术、尋風藤各半斤，煎至七升，去渣，以盆盛薰蒸，待溫浸洗。

治癰疽不收口，不拘發背一切瘡。用鱉甲燒存性，研摻甚妙。

治婦人難產。用鱉甲燒存性，研末。酒服方寸匕，立出。

治陰頭生瘡，人不能醫者。鱉甲一枚燒研，雞子白和傅之。

治小便沙石淋痛。用九肋鱉甲醋炙，研末。酒服方寸匕，日三服，石出瘥。

治產後陰脫。用鱉頭五枚燒研，井華水服方寸匕，日三。或加葛根二兩。

治大腸脫肛。鱉頭炙研。米飲服方寸匕，日二服。仍以末塗腸頭上。

《養生要括・介類》 鱉　肉　味甘，平，無毒。治傷中益氣，補不足。

熱氣濕痺，腹中激熱，五味煮食，當微泄。婦人漏下，五色羸瘦，宜常食之。治婦人帶下，血瘕腰痛。去血熱，久食性冷。作臛食，治久痢，長髀鬚。作丸服，治虛勞，痃癖脚氣。有三足者、赤足者、獨目者、頭頸不縮者，其口四陷者，腹下有王字、卜字文者，有此文者皆蛇化也，在山上者，並有毒，殺人，不可食。

甲，治心腹癥瘕，堅積寒熱，去痞疾息肉，陰蝕痔核，惡肉。療溫瘧，血瘕腰痛，小兒脇下堅。消瘡腫，腸癰，並撲損瘀血，補陰補氣。除老瘧瘧母，陰毒腸痛，勞復食(服)〔復〕，斑痘煩喘，小兒驚癇，婦人經脈不通，難產、產後陰脫，丈夫陰瘡，石淋，斂潰癰。

《本草醫旨・食物類・介類》 鱉名團魚，俗名神守。魚滿三千六百，則蛟龍引之而飛，納鱉守之則免，故鱉名神守。無耳，以目爲聽，純雌無雄。以蛇及龜爲匹。鱉遇蚊叮則死，死鱉得蚊煮則爛，而熏蚊者，復用鱉甲，物相報復，如此異哉。

鱉甲入藥以醋炙黃用。凡使，要綠色、九肋、多裙、重七兩者爲上。凡鱉甲以煅灶灰一斗，酒五升，浸一夜，煮令爛如膠漆用更佳。桑柴灰尤妙。味：鹹，平，無毒。惡礬石、理石。治：心腹癥瘕，堅積寒熱，去痞疾息肉，陰蝕痔核惡肉。療溫瘧，血瘕腰痛，小兒脇下堅。宿食癥塊，痃癖冷瘕，勞瘦，除骨熱，骨節間勞熱，結實壅塞，下氣，婦人漏下五色，下瘀血，去血氣，破癥結惡血，墮胎，消瘡腫，腸癰，並撲損瘀血。補陰補氣，除老瘧瘧母，陰毒腹痛，勞復食復，斑痘煩喘，小兒驚癇，婦人經脈不通，難產後陰脫，丈夫陰瘡石淋，斂潰癰。鱉甲乃厥陰肝經血分之藥，肝主血也，鱉色青，入肝，故所主者，瘧勞寒熱，痃癖，驚癇，經水，癰腫，陰瘡，皆厥陰血分之病也。瑇瑁色赤入心，故所主者，心風驚熱，傷寒狂亂，痘毒腫毒，皆少陰血分之病也。秦龜色黃，入脾，故所主者，頑風濕痺，身重蠱毒，皆太陰血分之病也。水龜色黑，入腎，故所主者，陰虛精弱，腰脚酸痿，陰瘧泄痢，皆少陰血分之病也。介蟲陰類，故並主陰經血分之病，從其類也。

附方　老瘧勞瘧：用鱉甲，醋炙，研末，酒服方寸匕，隔夜一服，清早一服，臨時一服，無不斷者。入雄黃少許更佳。血瘕癥癖：用鱉甲、琥珀、大黃等分，作散，酒服二錢，少時惡血即下。若婦人小腸中血下盡即休服也。痃癖癥積：用鱉甲醋炙黃，研末，牛乳一合，每調一匙，朝朝服之。婦人漏下：鱉甲醋炙，研末，清酒服方寸匕，日二。又用乾薑、鱉甲、訶黎勒皮等分，爲末，糊丸，空心下三十丸，日再。婦人難產：鱉甲燒存性，研末，酒服方寸匕，立出。小兒癇疾：用鱉甲炙研，乳服一錢，日二。亦可蜜丸服。卒得腰痛：不可俛仰，用鱉甲炙，研末，酒服方寸匕，日二。陰虛夢泄：九肋鱉甲，燒研，每用一字，以酒半盞，童尿半盞，葱白七寸，同煎，去葱，日晡時服之，出臭汗爲度。吐血不止：鱉甲，蛤粉各一兩，同炒色黃，熟地黃一兩半曬乾，爲末，每服二錢，食後茶下。癰疽不斂：用鱉甲燒存性，研摻，甚妙。腸癰內痛：鱉甲燒存性，研，水服一錢，日三。陰頭生瘡：鱉甲一枚，燒研，雞子白和傅。人咬指爛：鱉甲燒灰，傅之。

肉　味：甘，平，無毒。久食性冷損人，食之令人患水病。凡鱉之三足者、赤足者、獨目者、頭足不縮者、其目四陷者、腹下有王字卜字文者、腹有蛇文者皆蛇化也，在山上者名旱鱉，並有毒，殺人，不可食。不可合雞子食，莧菜食。昔有人剝鱉，以赤莧同包，置濕地，經旬皆成生鱉。又有裹鱉甲屑，經五月皆成鱉者。不可合豬、兔、鴨肉食，損人。不可合芥子食，生惡瘡。妊婦食之，令子短項。鱉性畏葱及桑灰。凡食鱉者，宜取沙河小鱉，斬頭去血，以桑灰湯煮熟，去骨甲，換水再煮，入葱，醬作羹臛食乃良。治：傷中，益氣，補不足。熱氣濕痺，腹中激熱，五味煮食，當微泄。婦人漏下五色，羸瘦，宜常食之。婦人帶下，血瘕腰痛，去血熱，補虛。久食性冷，補陰。作臛食，治久痢，長髀鬚。作丸服，治虛勞，痃癖脚氣。

附方　痃癖氣塊：用大鱉一枚，以蠶沙一斗，桑柴灰一斗，淋汁五度，同煮如泥，去骨，再煮成膏，搗丸梧子大，每服十丸，日三。

脂　治：除目拔白髮，取脂塗孔中，即不生，欲再生者，白犬乳汁塗之。

頭　治：燒灰，療小兒諸疾，婦人產後陰脫下墜，尸疰心腹痛。傅歷年脫肛不愈。

附方　產後陰脫：用鱉頭五枚，燒研，井華水服方寸匕，日三。大腸脫肛：久積虛冷，以鱉頭炙研，米飲服方寸匕，日二服。仍以末塗腸頭上。

頭血　治：塗脫肛，風中血脈，口眼喎僻，小兒疳瘠潮熱。

附方　中風口喎：鱉血調烏頭末，塗之，待正則即揭去。

卵　治：鹽藏煨食，止小兒下痢。

爪　治：五月五日收藏衣領中，令人不忘。

《壽世秘典・類物・介部》 鱉俗名團魚，一名神守。陸佃云：魚滿三千六百則蛟龍引之而飛，納鱉守之則免，故鱉名神守，水居陸生，穹脊連脇，與龜同類，四緣有肉裙，無耳，以目爲聽。純雌無雄，以蛇及龜爲匹。故《萬畢術》云：燒龜脂可以致鱉也。《埤雅》云：卵生思抱，其伏隨日光所轉，朝首東向，夕首西向。鱉之所在，其上必有浮沫名鱉津，捕者以此占之。《類從》云：鼉一鳴而鱉伏，性相制也。鱉遇蚊叮則死，炮鱉得蚊煮則爛，而熏蚊者復用鱉甲，物相報復如此。

鱉甲　氣味：鹹，平，無毒。治心腹癥瘕，堅積寒熱，去痞疾息肉，陰蝕痔核，惡肉。療溫瘧，血瘕，腰痛，小兒脇下堅。

發明　陶弘景曰：採得生取，剔去肉者爲好，煮熟者不可用。九肋者勝。入藥以醋炙黃用。《衛生寶鑒》云：凡鱉甲以桑柴灰和酒浸一夜，煮，令爛如膠漆用，更佳。李時珍曰：龜鱉之功，各有所主，鱉色青入肝，故所主者，瘧勞，寒熱，痃癖，驚癇，經水，陰腫，陰瘡，皆厥陰血分之病也。龜色黑入腎，故所主者，陰虛精弱，腰脚酸痿，陰瘡泄痢，皆少陰血分之病也。介蟲陰類，故並主陰精血分之病，從其類也。妊娠禁用。凡陰虛，胃弱，泄瀉，產後泄瀉，飲食不消，不思食及嘔惡等症，咸忌之。

鱉肉　氣味：甘，平，無毒。主傷中益氣，補不足，腹中結熱，婦人帶下，血痕腰痛，陰虛羸瘦，宜食之。

發明　蘇頌曰：鱉居水底，性甚冷，久食損人。陳藏器曰：《禮記》食鱉去醜，謂頸下有軟骨如龜形者，食之令人患水病。凡鱉三足者，爲能音合，甲蟲之有神者，人食之化爲血水。赤足者，獨目者，頭足不縮者，目凹陷者，腹下有王字卜字文者，有蛇文者，及生旱地者，俱有毒，不可食。不可合雞子食，莧菜食，生瘕。昔人剉鱉以赤莧同包，置濕地，經旬皆成生鱉。孫思邈曰：不可合豬、兔、鴨肉食，損人。不可合芥子食，生惡瘡。妊婦食之，令子項縮。李時珍曰：按《三元參贊書》言：鱉性冷，有冷氣，癥瘕人不宜食。《生生編》言：鱉性熱。戴原禮言：鱉之陽氣聚於上甲，久食令人生發背。似與性冷之說相反。蓋鱉性本不熱，食之者和以椒、薑熱物太多，失其本性耳。鱉性畏葱及桑灰。凡食鱉者，宜取沙河小鱉，斫頭去血，以桑灰湯煮熟，去骨甲，換水再煮，入葱、醬作羹食，乃良。其膽味辣，破入湯中，可代椒而辟腥氣。卵鹽藏煨食，止小兒下痢。李九華云：鱉肉主聚，鱉甲主散，食鱉剉甲少許人之，庶幾稍平。又言：薄荷煮鱉能害人。此皆人之所不知者也。《養生雜纂》云：六甲日，不可食鱉。

《飲食須知・魚類》　鱉肉　味甘，性冷。同豬、兔、鴨肉食損人。同芥子食，生惡瘡。同莧菜食，令腹中成肉鱉，害人。不可同桃子、鴨子、雞子食。《禮記》云：食鱉去醜。謂頸下有軟骨如龜形，食之令人患水病。有冷氣癥瘕人，不宜食之。凡鱉三足者，赤足者，獨目者，頭足不縮者，目四陷者，腹下有王字形、卜字文者，腹有蛇紋者，目白者，山上生者名旱鱉，並有毒，食之殺人。夏天亦有蛇化者，食須慎之。妊婦食之，令子短項。薄荷煮鱉能害人。鱉無耳，以目爲聽。純雌無雄，以蛇、黿爲匹，故燒黿脂可以致鱉。遇蚊叮則死，得蚊煮則爛。熏蚊者，又用鱉甲，物相報復如此。鼉一鳴而鱉伏，性相制也。池中有鱉，魚不能飛。其膽味辛辣，破入湯中，可代椒而辟腥。其性畏葱及桑灰。甲無裙而頭足不縮者，名曰納鱉，有毒，食之令人昏塞。以吳藍煎湯，服之立解。甲亦有毒。三足者名曰能鱉，有大毒，悞食殺人。

《食物須知・諸葷饌》　鱉　生深潭，岳州勝。池塘亦蓄，守魚不飛。色綠，七兩爲佳，大者有毒。裙多，九肋，益妙。肉味頗甘，性極冷，常居水底故也。項下有軟骨如鱉，須預檢除食。雖涼血熱，補陰，不可過度。性冷宜少食，患癥瘕勿食，防證反增。肉主聚，甲主散也。懷妊娠食之，生子項短。合雞肉食，成瘕。合雞子食，殺人。合莧菜食，鱉瘕即生。合芥子食，惡疾驟發。形狀異者尤毒，得之深阱急埋。三足者，赤足者，腹下有十字、王字、五字形者，頭足不縮，獨目凹蹈者，俱有毒，不可食。腰腹下有紅蛇紋者，是蛇變，尤大毒，急深埋之，免又害於後人也。造飲饌者可不慎乎！倘中其毒，飲藍汁可解。

《養生食鑒・魚類》　鱉即圓魚，小者味佳。

鱉(魚)〔肉〕　味甘，性平，無毒。滋陰調中，補虛乏，益氣血，去熱氣。血熱久痢，婦人漏下帶下，血痕腰痛，虛勞形瘦，宜常食之。忌莧菜。妊婦勿食。不可與雞子芥菜同食。無裙而頭足不縮者名納，三足者名能音奈，並赤足者，獨目者，腹下有王字、卜字紋者，皆有毒，食之殺人。

卵　鹽藏煨食，止小兒瀉痢。

頭　燒灰，治脫肛，用米飲調服，並摻之。

甲　用生脫者。養陰治瘧。去癖積，醋炙，爲末服之。

膽　味辣，破入湯中，可代椒而辟腥氣。

《食物小錄・介部》　鱉　鹹，平，有微毒。治傷中，益氣滋陰，補不足。膽，味辣，破入湯中可代椒，解醒氣。

《禮記》云：食鱉去醜。謂頸下有軟骨如鱉形者，食之令人患水病。凡鱉之三足者、赤足者、獨目者、頭足不縮者、其目內陷者、腹下有王字十字者、腹有蛇紋者，是蛇化也。在山者，名旱龜，皆有毒殺人，不可食。不可同雞子、莧菜食。妊娠食之，令子短項。然此物雖有補益於人而終有毒，嘗見嗜食者，往往生大毒腰疽等證。養生者勿食爲上。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　鱉　《綱目》曰：鱉行蹩躄，故名。俗呼團魚。《淮南子》曰：鱉無耳而神守，故名神守。《埤雅》曰：魚滿三千六百，則蛟龍引之而飛，置鱉守之則免，故名神守。《古今注》名河伯從事。陸生水居，穹脊連脇，四緣有肉裙，以目爲聽，純雌無雄，以蛇及黿爲匹。鱉有雌雄，亦視腹文爲別，但與蛇及黿交耳。故《萬畢術》云：燒黿脂可以致鱉。燒蛇脂不能致

鱉，然則氣相感召，非以其與黿交也。卵生，其抱以目，隨日影而望之。在水中，上必有浮沫，名鱉津，人望津撫掌作聲取之。性畏蚊，叮之則死。人蚊煮得易爛，而其骨甲又可熏蚊，令化爲水。肉，《圖經》云：性冷損人。《拾遺》用治熱氣濕痺。戴元禮云：性熱，其陽氣聚於上甲，久食令人生發背。按：鱉背，青木之色也。木性善升，故冬月蟄於沙泥，其背上如盞大一塊常燥不濕，人以是尋得之。陽氣聚於上甲之說，不爲無見。性有毒，孫思邈謂同芥子食，令人生惡瘡，則生發背之言，不爲無本。戴氏所論確矣。俗醫反云滋陰，大謬。雖作臘爲八珍味之一，然癰疽、痘後、熱病後，平素血熱、陰虛火旺及癥瘕之人，概不宜食。孕婦食之，令子短項，多食或竟生鱉。《拾遺》曰：《內則》食鱉去醜，謂項下軟骨如龜形者也。凡三足、赤足、獨目者，頭足不縮者，目凹陷者，無裙者，腹下有王字、十字、蛇紋者，旱鱉在山上者，並殺人。究之此物本有毒，其不犯此數種而外，亦間有能害人者。平人亦宜少食，病人不食爲是。中其毒者，蘆筍煮汁解之，無則用蘆根。《折肱漫錄》曰：中鱉毒，藍汁可解，無則以染布缸內靛花代之。又不可同莧菜食。陶隱居曰：剉鱉肉，包以赤莧，置濕地。經旬，皆成小鱉。此說雖未必盡然，而同食必有害則確也。又同薄荷食亦害人。小者味美而毒輕，愈大愈毒無味。洪容齋所謂沙地馬蹄鱉是也。而《國語》：公父文伯飲南宮敬叔酒，露睹父爲客，羞鱉焉小，睹父怒，曰將使鱉長而後食之，遂出。蓋北人遠於水，不知水族之味也。甲能治老瘧，攻瘧母及痃癖癥積，生取炙黃色，研末服出時後方。又治骨蒸發熱，童便浸二三日煮，再用酒炙黃，研末服。又治癰疽久不收口，用生肌藥不效者，燒存性，研末摻出《怪症奇方》。又治人咬指欲脫，方同上，鱉殼亦可出《摘元方》。頭，治產後陰脫，及脫肛不收，燒灰傅出《千金方》。取其善縮也。卵，鹽藏煨食，止久痢出《綱目》。

一種無裙，頭足不縮者名納，一作魶與鯢同名。一種三足者，《爾雅》曰：鱉三足，能。《山海經》曰：從山多三足鱉，食之無蠱疫。切不可信。一種小如錢，赤如血者，《淮南子》曰朱鱉，浮水必有大雨。《拾遺》曰佩之刀劍不能傷，女人有媚色，未必然也。此三種皆有毒殺人。一種六足者，能吐珠，《山海經》、《呂氏春秋》、《一統志》皆有其語。然《埤雅》曰：蚌珠在腹，鱉珠在足。果爾，何以能吐也？《綱目》曰：食之辟疫癘。此豈尋常之物，惡得而食之也。至於鱉之抱卵以目，聽亦有目，是其精神全注於目也。故多年老鱉，腹內聚成鱉寶，如一二寸小人，眉目、衣冠、履襪悉具。紀曉嵐先生《灤陽消夏錄》言親見之，予外氏家亦有，先慈氏亦親見之。其他得此者，吾鄉有數處，皆以殺鱉而得。舊傳生得此者，割人臂上皮納入之，可以洞見地下之物，以鱉之精華在目也。此說未知果否，然其爲物則極奇矣。鱉腹中有寶，其背必隆起，較他鱉爲高。舊傳殺此鱉者，其禍必至滅門，驗之吾鄉數處，信然。積善之家，諒不遇此，然食鱉者則當知之也。《夷堅志》曰：乾道中，昆山有老叟夢大舟內無數縲絏罪人哀呼求救。次早啟戶，隄下果有泊舟，視之皆鱉也。問其值，索錢三萬，如數與之，盡放諸河。夜復夢數百披甲人列拜門外，謝再生恩。且曰：令翁一生無疾，壽終生天，子孫大富。五世後如其言。又聞數十年前，吾鄉有嚴翁者，素稱好善。一夕夢綠衫白裙女子，拜床下求救。明日鄰翁得大鱉招翁飲，翁至其家，鱉尚未烹，向翁延頸點頭，翁恍疑昨夢，贖而縱之，遂終身不食鱉。今其子孫數十人皆不食，尚云乃繁盛，書香奕葉也。以此推之，鱉能聚精會神，結爲奇寶，是水族有靈之物也。故於臨危能知求救，則其死後必解尋讎，且非肴饌必需之品，可以少食，可以不食，不宜恣肆，以口腹結冤家也。冤家二字，非杏雲摭拾外氏迂談。醫家本有來生對報之訓，見《金匱玉函經》解飲食之毒條。又陶隱居亦云妄殺雞、犬、牛、羊，於亡魂皆有愆責，皆古醫書之語。仁愛之人，自不以爲河漢也。

《藥性摘錄・食物》 鱉魚　即團魚。甘，平。滋陰調中，補虛益氣，去熱氣血熱，久痢，婦人漏下帶下，血痕腰痛，虛勞形瘦。最忌莧菜。妊婦勿食。不可與雞子、芥菜同食。無裙而三足者、並足者、獨目者、腹下有王字、卜字紋者，皆有毒殺人。

《本草省常・魚蟲類》 鱉　一名神守，一名河泊從事，俗名團魚。性冷，有毒。涼血滋陰。發水病冷積。脾虛者忌之，孕婦忌之，服礬石者尤忌。同荊芥、薄荷及豬、兔、鴨肉、雞子、蜂蜜食俱殺人，同芥菜、芥子食生惡瘡，同諸莧菜食生小鱉。昔有人剉鱉，以赤莧同包，置濕地，經旬，皆成生鱉。或曰，鱉甲亦然。頭足不縮，或目赤、腹下紅及有蛇文者，皆蛇化也，食之殺人。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鱉一名團魚，亦曰甲魚。甘，平。滋肝腎之陰，清虛勞之熱，主脫肛崩帶，瘰癧癥瘕。以湖池所產，背黑而光澤，重約斤許者良。宜蒸煮食之，或但飲其汁則益人。多食滯脾，且鱉之陽聚於上甲，久嗜令人患發背。孕婦及中虛、寒濕內盛、時邪未淨者，切忌之。又忌與莧同食。

回回不食鱓、鱉，謂之無鱗魚。凡鱉之三足者，赤腹者，赤足者，獨目者，頭足不縮者，其目四陷者，腹下有王字、卜字文者，過大者，在山上者，有蛇文者，並有毒殺人。或云薄荷煮鱉亦害人。其殼入藥，亦不可作丸散服。

人咬指爛，久而欲脫，及陰頭生瘡，諸藥不愈者，鱉甲煅存性研，雞子清調傅。

《每日食物卻病考・介類》 鱉　味甘，平。補陰，調中益氣，去濕熱，治腹中癥熱，婦人帶下羸瘦。然性冷，多食損人，妊娠不可食。頭足不縮，獨目、赤足、其目四陷者及腹下有十字、王字、卜字文者，腹有蛇文者，皆蛇化也。又在山上者名旱鱉，三足者名能並，大毒殺人。不可合雞子、莧菜及薄荷食，能害人。中其毒者，以黃芪、吳藍煎湯解之。其膽最辣。其甲入藥功用甚多，須生取者佳，熟不可用。

納鱉

《食物本草・介部・龜鱉類》 納鱉　鱉之無裙而頭足不縮者，名曰納鱉。

納鱉肉，有毒。人誤食之，昏塞悶亂。以黃芪、吳藍煎湯服之，立解。甲，有小毒。治傳尸勞，及女子經閉。

能鱉

《食物本草・介部・龜鱉類》 能鱉　能音耐。一名三足鱉。《爾雅》云：鱉之三足者爲能。郭璞云：今吳興陽羨縣君山池中出之。或以鯀化黃熊即此者，非也。

能鱉肉，大毒。誤食之，殺人。惟折傷，止痛化血，生搗塗之。道家辟諸厭穢死氣，或畫像止之。《庚巳編》：太倉民家得三足鱉，命婦烹，食畢入臥，少頃形化爲血水，止存髮耳。鄰人疑其婦謀害，訟之官。知縣黃廷宣鞫問不決，乃別取三足鱉，令婦如前烹治，取死囚食之，入獄亦化爲血水。其冤遂決。

朱鱉

《藥性全備食物本草・蟲部》 朱鱉　生南山下中。大如錢，腹下（血）赤如血。又云：著水馬脚，皆令仆倒。耳帶之，主刀刃不傷。佩之，亦令人有媚。

珠鱉

《食物本草・介部・龜鱉類》 珠鱉　李時珍曰：按《山海經》云：葛山澧水有朱鱉。狀如肺而有目，六足有珠。《一統志》云：生高州海中，口中吐珠。《埤雅》云：鱉珠在足，蚌珠在腹，皆指此也。

珠鱉肉，味甘、酸，無毒。食之，辟疫癘。

蛇

《養生類纂・鱗介部》 蛇　巳年不宜殺蛇。《續酉陽雜俎》。　見蛇莫打，損壽。《瑣碎錄》。　凡見蛇交則有喜。同上。　若被蛇咬，不得用口呵，恐毒氣入口，能害人。同上。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 〔蛇〕　第蛇之類，不下百餘種，加以各處土產不同，一種之中又有多種。可食者，假其毒以攻毒，治大風疥癩，中風癱瘓，疔瘡惡腫，發背癰疽，風瘙癮疹，驚風搐搦，瘰癧漏瘡，楊梅結毒，痘瘡倒陷，半身枯死，骨節痺痛不仁，筋急屈伸不遂，筋軟無力，不能履地，不能久立，皆有奇功。蓋蛇與鰻、鱓同氣，其形長瘦，似人身上之筋，故能強筋而治筋病，與本草藤蔓諸物皆能強筋通脈絡者，理同也。又善竄善鑽，故能攻堅散結，治一切癰瘍疔腫。皮數脫，故能治皮膚瘡疥癮疹。不可食者，能毒人至死，無藥可解。且化人血肉爲水，僅存白骨，辨之不可不審也。然種類既多，萬難盡識，如遇惡症不得不用，宜博訪本土之人。遠方來者，其言未可遽信，恐土產不同也。一家之書不可盡信，恐臨時檢閱，所見不多，難免耳食也。第一能辨者弄蛇之丐，次則山中慣食蛇肉之人，再證以本草醫書，然後用之，慎無輕率從事也。予生長城市，見蛇本少，平素諮詢本土可食不可食之蛇，略具梗概如左。天下之大，未知可以相例否。

一種色蒼，身有黑斑，腹下白者，俗名筍殼斑，毒最輕。一種色蒼無斑，腹下微黃，首無冠，眉心無王字，俗名灰色蛇，毒亦輕。此二種肉可食，又可以攻病。

一種狀如灰色蛇，眉間有王字，大者首有冠，見人則昂首噴涎，人不避則豎立數尺與人相比，避之則又逐人，其頷怒張闊五七寸，夜則嗛火，俗名犁頭蛇，又名煽頭風。毒極重，螫人至死，食之化人血肉，至惡之物也。

一種色全黑，腹下白如銀；一種色深黑而闇，腹下黃，俗皆呼烏蛇。此二種，大者頭亦有冠，螫人至死，即不死亦百藥不能治，潰爛終身。蛇類黑色者毒必重，而烏梢蛇能治病，乃另是一種奇物，詳見後。慎勿以他黑色者例之，凡色黑即萬不可食也。

一種小如指，長僅數寸，色蒼麻，俗名麻七寸。又名爛肚蛇，因其腹下常

有血如爛瘡。極喜螫人，幸猶易治，然不可食，能殺人。

一種紅黑節節相間，即《本草》之赤蜨蛇；一種黃黑節節相間，即《本草》之黃頷蛇，俗皆名竹節蛇。《綱目》言二蛇最爲不毒，《肘後》、《千金》、《外臺》、《梅師》諸方，皆用爲藥，且用其所吞鼃、鼠，甚不可信。食其肉，皆殺人。螫人亦死。

一種青黑節節相間，即《肘後》之竹節蛇。一種色全青，即《肘後》之青蝰蛇。一種色青，近尾三四寸有紅黑點，即《綱目》之熇尾蛇。此三種極毒，螫人立死。若螫手足指，勿俟其腫，急斷去之。不可斷，剮去其肉，可以保命。否則不能解救。

一種青黑相雜，不分竹節，名菜花蛇，毒亦重，不可食。古方亦用之，切不可信。凡此皆眾說相同，其言的的不謬。至若醫書，本草，雖不能盡無訛誤，而合理可從者亦不少。是皆古人嘉惠後人之盛心也，備列於編，俾資考訂焉。

《調疾飲食辯·魚蟲類》《本草綱目》蛇蛻曰：蛇字古作它，俗作虵此亦古字，有余、移、佗三音。嶺南人長食，呼爲茅鱓。《山海經》云：海外西南人呼蟲爲蛇，以蛇爲魚。蛇在禽爲巽火，在卦爲巽風，在神爲元武，在物爲毒蟲。有水、火、草、木、土五種出《北戶錄》，青、黃、赤、白、黑、金、翠、斑、藍諸色。毒蟲也，而有無毒者金蛇、水蛇；鱗蟲也，而有生毛者；蝮蛇，見前。又《山海經》云：長蛇毛如彘。卵生也，而有胎生者蝮蛇；腹行也，而有四足者鱗蛇、千歲蝮，並見前。又有冠者，如雞冠，黑色，不拘何種，有冠者即能殺人，慎不可食。角者，一種名三角蛇，有角。一種名骨咄犀，又曰骨篤犀。《唐書》載古都國產此，則骨咄、骨篤及古都之訛也。《輟耕錄》曰：骨咄犀，大蛇之角也。能解蠱毒如犀角，故名。《松漠紀聞》曰：骨咄犀，文如象牙，帶黃色，無價之寶也。《明會典》曰：蛇角出哈密衛。《西域記》曰：骨篤犀出西番。曹昭《格古論》曰：骨篤犀，色如碧玉，微黃，扣之聲亦如玉，嗅之有香，燒之不臭，最貴重。能消腫解毒。按：此另是一種異蛇，非諸蛇大者皆有角也。其蛇大如蚺，數十步觸其毒氣立死。西人設弩取之。不拘癰疽惡毒，以角一片安患處，即牢不可脫，少頃毒爲所吸，角熱如火，毒盡角自落，即愈。以角浸冷水中去其毒，可以復用。真無價之寶也。見《說鈴》。翼者，《西山經》云：大華山有蛇，六足四翼，名肥遺。飛者，《海內南經》曰：柴桑多飛蛇。獸首者，《大荒西經》曰：出肅慎國，名琴蛇。人面者，《江湖紀聞》曰：出嶺表，能呼人姓名，害人，惟畏蜈蚣。兩首者見前，兩身者，《北山經》曰：渾渾之山，有蛇曰肥遺，一首兩身，見則大旱。《管子》曰：涸水之精名曰蝎，狀如蛇，一首兩身。歧尾者，《廣志》曰：出雲南。鉤尾者，張文仲曰：能鉤人，獸人水食之。熇尾者見前，柂形者，張文仲曰：螫人必死。杵形者。即合木蛇，見前。又有青蝰、白蝰、蒼虺、文蝮、白頸、黑甲、赤目、黃口，張文仲曰：此皆蛇之至毒者。又南方有蚼蛇，人若傷之不死，終身俟其主，雖百眾人中能取之，必避百里外乃免。其舌雙，《物理論》曰：舌者心苗，心火旺於巳，故蛇舌雙。按：此解蒙溷，是爲不知物理。蓋造物賦形，只有四象，曰圓，曰扁，曰尖，曰長。任奇形怪狀，萬變不同，總不出乎四者之外。圓象金，扁象水，尖象火，長象木。火善上，水善下，金善合，木善分。蛇身長，木也。木在天爲風，故中蛇毒爲風毒。木在體爲筋，在竅爲目，故被螫者，其腫痛不漫延肌肉，隨筋而行。若不急加紮縛，縱傷在足趾，頃刻過膝，頃刻上股，入腹傷肝則死。初螫時腫痛未形，目即茫無所見，視一物皆有數形，一人皆有數體，甚者一物爲十餘物，一人爲十餘人。木之分，舌之所以雙也。試觀木由一木而乾，由乾而枝，枝復有孫枝，孫枝又有無數小枝。大樹一章，其分也不可以計。故治蛇傷，雄黃、羖羊角、白芷、蒼耳、荊芥、穿山甲、蜈蚣均治風之藥。而用蛇治病，亦能主大風癘疾、中風風痺、半身枯死者，以風治風，同氣相求也。然則其舌雙者，分之象也。猥云巳火，火何以必雙乎。知此，而蛇之所以毒與解蛇毒，皆得其理乎。其耳聾，《埤雅》曰：蛇聾虎鼈。其聽以目出《埤雅》，其蟠向壬出《淮南子》，其毒在涎，弄蛇者對其口唾之，則以後永不噬人，或云洗去其涎，或云去其齒，皆謬也。其珠在口，《埤雅》曰：龍珠在頷，蛇珠在口，懷珠蛇必喜投暗，見人張口，吐氣如燼。其行也紆，草行則徑直如天，亦不盡紆。其食也吞有齒無牙，皮數解脫，《變化論》曰：龍易骨，蛇易皮，性曉方藥出《異苑》。蛇交則雄入雌腹，非也，其交雌先豎立，雄昂首向上就之，相扭結如繩狀，可立人行十步之久，倒地復如之，至三四次，則雄尾入雌尾內數寸。段成式曰：人見蛇交，三年死。李鵬飛曰：主有喜慶。交雉則生蟮生蜃。又以龜、鱉爲雌，與鱓、鱧通氣，入水交石斑魚，入山與孔雀匹。《禽經》曰：鵲見蛇則噪而奔，孔見蛇則喜而躍。竹化蛇見《異苑》，蛇化雉見雉條，夔憐蛇，蛇憐風出《莊子》。水蛇化鱓，能通身浮水面，慎不可食。螣蛇化龍。螣蛇聽孕，出《變化論》。《抱朴子》亦曰螣蛇不交。元蛇吞麈，巴蛇吞象。鳩步則蛇出，出《禽經》，能禹步禁咒，使大石自轉，取蛇食之。鵖鳴則蛇結伯勞也。鸛、鶴、鷹、鶻、鶩，鳥之食蛇者也；虎、猴、麂、麝、牛，獸之食蛇者也。玃猴食蛇，他種猴皆極畏蛇。牛食蛇，則獨肝，有毒殺人。內解蛇毒之藥，則雄黃、蜈蚣、穿山甲、貝母、大蒜、薤白、蒼耳、蒲公英；尤莫如白芷、荊芥，或煎酒，或爲末。毒重者，不住服之，免使入腹。如潰爛日久，藥中無白芷，萬不能愈。外敷蛇毒之藥，則人津唾、齒垢、韭汁、細辛、薑黃、荳葉、苧葉、酒煎汁服，渣敷患處。黃荆葉、慈姑葉、雄黃、蜈蚣、

燒，研末塗。鰕蟆擣爛敷是也。亦不可離白芷、荆芥。近有一藥，螫時冷水洗淨，鉗去蛇齒，以煙筒內油煙屎擦之，擦久又洗，洗淨又擦，最佳。若有親人，尤不如令其口噙釀燒酒吮之。吮數口吐去，勿使一滴入喉。又噙又吮，以痛減爲度。得多人更換吮咂尤妙。《肘後方》云：用雞卵輕敲一小孔，合瘡口甚佳。又蚤休，一名紫河車，俗名七葉一枝花，生深山不聞金鼓聲者，醋磨頻搽，亦外解蛇毒聖藥。但極難得，人家栽蒔者不甚效也。有歌云：七葉一枝花，深山是我家，有人尋得見，那怕鬥大蛇。《肘後方》云：被毒蛇螫，急掘地作坑埋傷處，緊築其土，毒即入土中，良久痛減乃出。蛇瘡未愈，禁熱食，食之即發。又被蛇螫，不可渡水，渡水則痛加甚。若乘船渡，可殺人。

《調疾飲食辯・魚蟲類》〔蛇說〕 按：龜蛇上應北方星象，且能變化，是靈物也，無故誠不宜輕殺。然龜不爲人害。蛇中有千歲蝮，居樹間無因肆毒，必聽哭聲乃始快意。人面妖蛇，呼人姓名，致人於死。世間惡物，至於此極，其害較諸魑魅魍魎、奚啻十倍。不知大禹鑄鼎象，以辟神奸，亦曾及此物否。又有蚼蛇，偶被人傷，雖百里猶尋主者，是知有冤讎報復也。人靈於物，且貴於物者也，獨不知冤讎報復耶。鄙性不喜殺生，每以此物雖死，不蔽其辜，見輒殺之，自以爲非過舉也。近聞良友之規曰：蛇之能起惡疾，子所知也。齧人者，以人逐之急，或誤踐之，齧以求脫，非害人也。徒以人面、蝮虺之數種，遷怒於多蛇，何度量之不廣也。且子言鼎象，抑亦聞神禹之碑乎。昔者禹跡遍於九州，見蛇爲人害，立碑西土，以制其毒。迄今碑所烈焰熾騰之，夕詰旦視之，其前後數百步，積蛇骨尺有咫。此其妙用，較九金鑄醜爲尤鉅也。然四千餘歲矣，蝮虺未絕於天下，子欲使舉世盡無蛇患，不知天生千百如子者，能殺盡天下之蛇否。予聞之汗赧，因思理有偏全，又有精細，不學面牆之人，見其偏未見其全，自以爲有見；知其粗不知其精，自以爲能知。如予者，適成其識趣之卑且陋也，附此以識愧。

蛤蚧

《食物本草・魚類》 蛤蚧 鹹，平，小毒。主久肺勞傳尸，殺鬼邪，療嗽，下淋，通水道。

《食物本草・鱗部・魚類》 蛤蚧生嶺南山谷，及城牆或大樹間。形如壁虎，身長四五寸，尾與身等。最惜其尾，見人取之，多自齧斷其尾而去。藥力在尾，尾不全者不效。按《嶺表錄異》云：蛤蚧首如蛤蟆，背有如蠶子細鱗，土黃色，身短尾長。多巢於榕木及城樓間，雌雄相隨，且暮則鳴。或云鳴一聲是一年者。俚人採鬻，云治肺疾。李時珍曰：按段公路《北戶錄》云：蛤蚧首如蟾蜍，背淺綠色，上有黃斑點，如古綿紋，長尺許，尾短，其聲最大，多居木竅間，亦壁虎、蜥蜴之類也。又顧玠《海槎錄》云：廣西橫州甚多蛤蚧，牝牡上下，相呼，累日，情洽乃交，兩相抱負，自墮於地。人往捕之，亦不知覺，以手分擘，雖死不開。乃用熟稿草細纏，蒸過曝乾售之，煉爲房中之藥甚效。

蛤蚧，味鹹，平，有小毒。主久咳嗽，肺勞傳尸，殺鬼物邪氣，下淋瀝，通水道及月經。療咳血咯血，肺痿肺癰，消渴。治折傷，助陽道。李時珍曰：補可去弱，人參、羊肉之類。蛤蚧補肺氣，定喘止渴，功同人參；益陰助陽扶羸，功同羊肉。近世治勞損痿弱消渴，皆用之。俱取其滋補也。劉純云：氣液衰、精血竭者，宜用之。何大英云：定喘止嗽，莫佳於此。

蚺蛇

《食療本草》卷中 蚺蛇

膏：主皮膚間毒氣。

肉：主溫疫氣。可作膾食之。如無此疾及四月勿食之。

膽：主蠶瘡，目腫痛，疳蠶。

小兒疳痢，以膽灌鼻中及下部。

除疳瘡，小兒腦熱，水漬注鼻中。齒根宣露，和麝香末敷之。其膽難識，多將諸膽代之。可細切於水中，走者真也。

又，豬及大蟲膽亦走，遲於此膽。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蚺蛇 蚺，髯也，頷有鬚也；蛇，迤也，形迤長也。似鱧魚，頭若鼉頭，尾圓無鱗。或言鱗魚變爲之也。大者二三圍，在地行住，不舉頭者是真，舉頭者非真。形多相似，彼土人以此別之。出交、廣二州，嶺南諸州，今桂、廣、高賀等州皆有。

肉膏 味甘，平，有小毒。可作膾食，釀酒治大風，及諸瘡瘰疬膚頑，婦人產後腹痛。

膽 味苦、甘，性寒，有小毒。主心腹蠶痛，下部蠶瘡，目痛齒痛，小兒五疳，熱丹口瘡，久痢。其膽以刀切開，內細如粟米，著水中浮走者真，沉散者非也。《紀異錄》云：雷州有養蛇戶，每歲五月五日即擔舁南蛇入官以取膽。每一蛇皆兩人擔舁，致大籃籠中，藉以敷草屈盤其中。將取之，則出置地上，用杈拐十數翻轉蛇腹，旋復按之，使不得轉側，約分寸於腹間剖出肝膽，膽狀若鴨子大，切取之，復納肝腹中，以線縫合創口，蛇亦復活，舁歸，放於川澤。其膽曝乾，以充土貢。或云蛇被取膽，他日見捕者，則遠遠側身露

腹瘡，明已無膽，以此自脫。或云此蛇至難死，剖膽復能活三年。未知的否。

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 蚺蛇其形似鱣，頭似鼉，尾圓無鱗，性難死。土人截其肉作膾，謂爲珍味。李時珍曰：按劉恂《錄異記》云：蚺蛇，大者五六丈，圍四五尺；小者不下三四丈。身有斑紋，如故錦纈。春夏於山林中伺鹿吞之，蛇遂羸瘦，待鹿消乃肥壯也。或言一年食一鹿也。又顧玠《海槎錄》云：蚺蛇吞鹿及山馬，從後脚入，毒氣呵及，角自解脫。其膽以小者爲佳。王濟《手記》云：橫州山中多蚺蛇，大者十餘丈，食麞鹿，骨角隨腐。土人採葛藤塞入穴中，蛇嗅之即靡，乃發穴取之，肉極腴美，皮可冒鼓，及飾刀劍樂器。范成大《虞衡志》云：寨兵捕蚺蛇，滿頭插花，蛇即注視不動，乃逼而斷其首，待其騰擲力竭乃斃，舁歸食之。又按《山海經》云：巴蛇食象，三年而出其骨。君子服之，無心腹之疾。郭璞注之云：今蚺蛇即其類也。《南裔志》蚺蛇贊曰：蚺惟大蛇，既洪且長。采色駮映，其文錦章。食灰吞鹿，腴成養瘡。賓饗嘉食，是豆是觴。《酉陽雜俎》云：蚺蛇出嶺南，長十丈，嘗吞鹿，鹿消盡，乃繞樹，則腹中之骨穿鱗而出，養創時肪腴甚美。或以婦人衣投之，則蟠而不起。段成式曰：其膽上旬近頭，中旬近心，下旬近尾。《嶺表錄異》云：雷州有養蛇戶，每歲五月五日即舁蛇入官，取膽暴乾，以充土貢。每蛇以軟草藉於籃中，盤屈之。將取，則出於地上，用杈柺十數，翻轉蛇腹，按定，約分寸，於腹間剖出肝膽。膽狀若鴨子大，取訖，內肝於腹，以線縫合，舁歸放之。或言蛇被取膽者，他日捕之，則遠遠露腹瘡，以明無膽。又言取後能活三年，未知的否。李時珍曰：南人嗜蛇，至於發穴搜取，能容蚺之再活露腹乎？陶弘景曰：真膽狹長通黑，皮膜極薄，舐之甜苦，摩以注水，即沉而不散。蘇恭曰：試法：剔取粟許著淨水中，浮游水上迴旋行走者爲真；其徑沉者，非也。勿多著，亦沉散也。陶未得法耳。人又以虎膽偽之，雖水中走，但遲耳。《一統志》云：蚺蛇生西南夷孟良府界內，相去雲南八千餘里。夷人欲捕者，先以雞骨卜吉，則入山求之。蛇見人輒伏不動。言之曰：中國皇帝求爾膽，可伏死，否則亦不汝貰，是不昭汝靈也。蛇乃反背就剖。今人言膽去猶活，謬耳。膽凡三等，生頷下者，以傳毒矢；居腹中入藥治疽，以童便研一合吞，又以少許傅瘡孔，立愈；居尾者不堪用，人亦不取。

蚺蛇肉，味甘，溫，有小毒。主飛尸遊蠱，喉中有毒，吞吐不出。除疳瘡，辟瘟疫瘴氣，及手足風痛，殺三蟲，去死肌，皮膚風毒癘風，疥癬惡瘡。四月勿食。孟詵曰：度嶺南，食蚺蛇，瘴毒不侵。李時珍曰：按柳子厚《捕蛇說》云：永州之野產異蛇，黑質而白章，觸草木盡死，以齧人無禦之者。然得而腊之以爲餌，可已大風攣踠瘻癘，去死肌，殺三蟲。《朝野僉載》云：泉州盧元欽患癘風，惟鼻未倒。五月五日，取蚺蛇進貢，或言肉可治風，遂取食之。三五日頓可，百日平復。

蚺蛇膽，味甘、苦，寒，有小毒。主目腫痛，心腹蠶痛，下部蠶瘡。小兒八癎。殺五疳。水化灌鼻中，除小兒腦熱，疳瘡蠶漏。灌下部，治小兒疳痢。同麝香，傅齒疳宣露。明目，去翳膜，療大風。唐慎微曰：顧含嫂養失明，須用蚺蛇膽，含求不得。有一童子以一合授含。含視之，蚺蛇膽也。童子化爲青鳥而去。含用之，嫂目遂明。

膏，亦療伯牛疾。

牙，佩之，辟不祥。

附方：蚺蛇酒，治諸風癱緩，筋攣骨痛，痹木瘙癢，殺蟲辟瘴，及癘風疥癬惡瘡。用蚺蛇肉一斤，羌活一兩，絹袋盛之。用糯米二斗蒸熟，安麴於缸底，置蛇於麴上，乃下飯密蓋，待熟取酒。以蛇焙研和藥，其酒每隨量溫飲數杯，忌風及慾事。亦可袋盛浸酒飲。效驗如神。

治狂犬齧人。蛇脯爲末，水服五分，日三服。無蚺蛇，他蛇亦可。

《飲食須知・魚類》 蚺蛇肉　味甘，性溫，有小毒。四月勿食。其膽著醋，能卷人箸，唯以芒草作箸乃可。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蚺蛇　生交、廣山中，故名南蛇。行不舉首，故又名埋頭蛇。《酉陽雜俎》曰：長十丈，能吞鹿。鹿消盡，乃繞樹而使腹中之骨穿鱗而出，養瘡時甚肥美。《綱目》曰：《錄異》記云：大者長五六丈，圍四五尺，身有斑紋如故錦纈。在山中俟鹿吞之，蛇遂羸瘦，鹿消乃肥壯。《海槎錄》云：蚺蛇吞鹿及山馬，從後脚入，毒氣呵及，角自解脫。《王濟手記》云：廣州山中出蚺蛇，大者長十餘丈。食麞、鹿，骨、角俱糜化。人採葛塞穴口，蛇嗅之即靡，乃發穴取之。范石湖《虞衡志》云：塞兵捕蚺蛇，滿頭插花，蛇即注視不動，乃逼而斷其首。《山海經》云：巴蛇吞象，三年而出其骨。君子服之，無心腹之疾。郭注云：今蚺蛇即其類也。按《說鈴》曰：蚺蛇性好淫，猺婦懷利刃入山，蛇即繞而淫之，其交以尾，交時昏然如醉，因斷其首。見人頭插花朵，以爲婦人，即注視不動，投以婦人中衣，即以首入其中嗅之，皆可就而取之。其肉極肥美，有小毒，然食之可辟瘟疫瘴癘出《食療本草》，《藥性本草》，除手足痛風，殺三蟲，去死肌，治皮膚風毒厲風，疥癬惡瘡出《綱目》。又治狂犬毒，多食蚺蛇肉即解。無則以乾脯爲末，水服五分，日三服。似太少，宜每服五錢。無蚺，他蛇亦可出《外臺秘要》。故柳子厚《捕蛇者說》曰：永州之野產異蛇，黑質白章，觸草木盡死。他家說蚺蛇，並無此語。然得而臘之，以爲餌，可已大風攣踠。

其膽上旬近頭，中旬近心，下旬近尾。諸《本草》並云亦能治風，又點目腫翳障及小兒疳痢，牙疳，皆不言其活血。惟《拾遺》云：破血，止血利，殺蟲蠱。此膽取下時，其跳擲可至尋丈，歷數刻之久，漸跳漸低，乃取而懸之。未乾時，向明照看，其中汁上下奔走若飛。蓋其性善動不停，故能治血凝氣滯。金瘡杖瘡，跌撲悶絕者，酒和服立醒。明楊中滑公直言受杖，其戚好贈以蚺蛇膽，公笑曰：椒山自有膽也。《圖經》曰：雷州蛇戶，五月五日舁蛇入官取膽，取訖縫創口放之。他日捕之，蛇遠遠露腹以示無膽。取後可活三年。《綱目》曰：無論破腹取膽萬無再活之理，即有之，南人嗜蛇，搜取無不至，肯容蚺之再活露腹乎？

蚺好淫之物，其油反能萎陽。《庭聞述略》曰：明武宗宿豹房，劉瑾以蚺蛇油萎其陽，遂不入內宮而出遊宣府。此物理之難究者。

蚺蛇無鱗。一種有鱗者，巨蟒也，長丈餘。《方輿勝覽》曰：鱗蛇出安南、雲南鎮康、臨安、沅江、孟養諸處，有黃黑二色。又有四足，能食麋鹿。春、冬居山，夏、秋居水。有毒傷人。土人亦食其肉，取膽治病。按：蚺蛇雖有毒不重，且能治多病。此蛇既毒重傷人，又有鱗有足，與蚺絕不相侔，不宜輕食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蚺蛇　甘，溫。治諸瘡癘，辟蠱殺蟲，化毒祛風，除疳禦瘴，療猘犬咬。味美勝雞。燒酒浸之，歷久不壞。膽爲傷科聖藥，腹內之油縮陽。雄蛇之如意鉤，又爲房術妙品。

鱗蛇

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 鱗蛇李時珍曰：按《方輿勝覽》云：鱗蛇出安南、雲南鎮康州、臨安、沅江、孟養諸處，巨蟒也。長丈餘，有四足，有黃鱗、黑鱗二色，能食麋鹿。春冬居山，夏秋居水，能傷人。土人殺而食之，取膽治疾，以黃鱗爲上，甚貴重之。按：此亦蚺蛇之類歟，但多足耳。陶氏注蚺蛇分真假，其即此也。

鱗蛇肉，味甘，平，有毒。主殺蟲，去死肌，已大風。

膽，味苦，寒，有小毒。主解藥毒，治惡瘡，及牙齒疼痛。

黃頷蛇

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 黃頷蛇俗名慈蟃蛇。多在人家屋間，吞鼠子，雀雛。身上黃黑相間，喉下色黃，大者近丈。不甚毒，丐兒多養爲戲弄，死即食之。

黃頷蛇肉，味甘，溫，有小毒。治風癩頑癬惡瘡。須釀酒，或作羹亦可。

蛇頭，燒灰，治久瘧，入丸散用。

蛇骨，治症同上。

蛇吞鼠，治鼠瘻，蟻瘻有細孔如針者。以臘月豬油煎焦，去滓塗之。

蛇吞蛙，治噎嗝。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 黃喉蛇，即黃頷蛇。赤楝蛇，即赤蝤蛇，又名桑根蛇。俱已見前。皆大毒殺人，而諸家方中用之，已屬非是，且用自死者，其好奇無理，尤爲可笑。《千金方》乃至用自死黃頷、赤蝤，燒焦爲末，治瘋犬咬傷。此乃必死惡症，救宜極早，庶可回生。乃欲尋自死蛇，知在何年何地乎。古人有如此奇方，後人不知駁正，反筆載之，更奇而又奇也。況自死禽獸猶且害人，蛇本毒物，加以自死，其毒何知，可釀酒，可入丸散乎？醫書每用自死龜板，似亦非理。至於救瘋犬傷，不拘何蛇，可食者食之，以頭尾燒焦爲末，塗患處。毒蛇不可食者，外用塗之皆可。

水蛇

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 水蛇一名公蠣蛇。所在有之，生水中。大如鱔，黃黑色，有繡紋，齧人不甚毒。能化爲黑魚者，即此也。

水蛇肉，味甘，鹹，寒，無毒。治消渴煩熱，毒痢。

皮，治天蛇毒瘡。

附方：治天蛇毒。劉松篁《經驗方》云：會水灣陳玉田妻，病天蛇毒。一老翁用水蛇一條，去頭尾，取中截如手指長，剖去骨肉。勿令病者見，以蛇皮包手指，自然束緊，以紙外裹之。頓覺遍身清涼，其病即愈。數日後解視，手指有一溝如小繩，蛇皮內宛然有一小蛇，頭目俱全也。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 水蛇　一名公蠣蛇。《綱目》曰：在在水中有之，大如鱓，黃黑色，有繡紋，齧人不甚毒。陶隱居言能化鱧者，此也。水中又有一種泥蛇，黑色，成群，齧人甚毒。劉松篁《經驗方》用治天蛇毒天蛇見後，水蛇皮去頭尾，用中段包手指，自能束緊，外以紙護之即愈。愈後解視皮肉，宛然有一小蛇，頭目俱全。按：此種，古人治病但用其皮。《聖惠方》治消渴，亦只用皮方不甚佳不錄，想其肉不可食矣。

烏蛇

《藥性全備食物本草・蟲部》 烏蛇　性善而不齧物。黑色如漆，背有三棱渾如劍脊者爲良；尾細尖長，能穿百錢眼不陷者爲真。多在蘆叢中嗅

其花氣，亦乘南風而吸，最難採捕，多於蘆枝上得之。味甘，氣平，無毒，又云有小毒。治諸風皮膚不仁，散癮疹身體瘙癢。治熱毒風眉髭脫落，理耳聾及面上肌體生瘡。制同白花蛇。江東有黑梢蛇，能纏物至死，亦如其類，生商洛山。

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 烏蛇一名烏梢蛇，一名黑花蛇。生商洛山。背有三棱，色黑如漆。性善，不噬物。江東有黑梢蛇，能纏物至死，亦此類也。蘇頌曰：蘄州、黃州山中有之。此蛇不食生命，亦不害人，多在蘆叢中吸南風及其花氣。最難採捕，多於蘆枝上得之。其身烏而光，頭圓尾尖，眼有赤光，至枯死眼不陷如生者。稱之重七錢至一兩者爲上，十兩至一鎰者爲中，粗大者力彌減也。作偽者用他蛇熏黑，亦能亂真，但眼不光耳。寇宗奭曰：烏蛇脊高，世稱劍脊烏梢。尾細長，能穿小銅錢百文者佳。李時珍曰：烏蛇有二種：一種劍脊細尾者爲上；一種長大無劍脊而尾梢粗者，名風梢蛇，亦可治風，而力不及。

烏蛇肉，味甘，平，無毒。治諸風頑痹，皮膚不仁，風瘙癮疹，疥癬，皮肌生癩，眉髭脫落，(恐)(功)與白花蛇同，而性善無毒。《朝野僉載》云：商州有人患大風。家人惡之，山中爲起茅屋。有烏蛇墮酒罌中，病人不知，飲酒漸瘥。罌底見有蛇骨，始知其由。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 烏梢蛇　一名黑花蛇。《開寶本草》曰：出商洛山谷，背有三棱，色黑如漆，性善，不噬物。《圖經》曰：蘄、黃諸州亦有。《乾寧記》曰：此蛇不食生命，身黑而光，頭圓尾尖，眼有赤光，至死不陷。重七錢至一兩者爲上，十兩至一鎰次之，粗大者力彌減也。《衍義》曰：劍脊烏梢蛇，尾細能穿小錢一百文者佳。亦有長丈餘者。《綱目》曰：有二種。一種劍脊細尾者爲上。一種長大無劍脊尾粗者，名風梢蛇，亦可治病而力不及。按：黑色蛇除此二種外，均殺人，慎不可食。此二種既云性善，毒宜較輕，何以劉純《治例》及《乾坤秘韞》，皆用其肉喂雞，然後食雞治病。考方書用此法，蓋因物性極毒，不敢經食其肉，不得已輾轉迂回，而出於此。乃不施於性惡之蛇，而施於此，或者以其不噬人，不食生命，爲善而毒亦無異他烏蛇之甚乎，用宜審慎也。又俗傳烏蛇行過之路，草俱變黑者，乃爲至寶，幻談也。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 烏蛇　甘，平。治諸風頑痺，皮膚不仁，熱毒癩瘡，眉髭脫落。功並白(花)蛇，性善無毒。

《朝野僉》載：商州有人患大風，家人惡之，爲起茅屋，有烏蛇墮酒罌。時病人不知，飲酒漸瘥，罌底見有蛇骨，始知其由。

一法，以大烏蛇三條，蒸熟，取肉焙末，蒸餅，丸米粒大，以喂烏雞，待盡，殺雞烹熟，取肉焙研末，酒服一錢，或蒸餅丸服，不過三五雞愈。

一法，用大烏蛇一條，打死，盛之待爛，以水二椀，浸七日，去皮骨，入糙米一升，浸一日，曬乾，用白雞一隻，餓一日，以米飼之，待毛羽脫盡，殺而煮食，以酒下之，吃盡，用熱湯一盆，浸洗大半日即愈。

或謂君以限於篇幅，雖穀肉果菜，未及遍搜。顧因鰻、鱓而類及於蛇，豈以其形相若耶？然毒物惡可以供饌也？余曰：子但知蛇之毒，不可以供食，而不知臘之以爲餌，可已大風、攣踠、瘻癘，去死肌，殺三蟲。更有烏蛇之性善無毒，誤飲其酒者，大風遂愈。此非常之士，能立非常之功也。彼鰻、鱓者，世以爲尋常食品，竟有食之而即死者，此庸碌之人，往往僨事也。類而譜之，可爲任才者循名不責實之鑒，豈徒爲飲食之人費筆墨哉！

金蛇

《藥性全備食物本草・蟲部》 金蛇、銀蛇　出賓、澄州。大如中指，長尺許。常登木飲露，體作金色，照日有光，及能解金毒，亦有銀蛇解銀毒。味鹹，性平，無毒。今信州上饒縣靈山鄉出一種蛇酷似此，彼人呼爲金星地鱔，冬月收捕之，亦能解眾毒，止泄瀉及邪熱。人中金毒，取蛇四寸，炙令黃，煮汁飲，頻服之，以差爲度。候之法：至暝取銀口中，含至曉，銀變爲金色是也。令人肉作雞脚裂。

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 金蛇生賓州、澄州。大如中指，長尺許，常登木飲露，體作金色，照日有光。白者名銀蛇。並能解毒。

金蛇肉，味鹹，平，無毒。主解中金藥毒，令人肉作雞脚裂，夜含銀，至曉變爲金色者，是也。取蛇四寸炙黃，煮汁頻飲，以差爲度。

銀蛇，解銀藥毒，解眾毒，止泄瀉，除邪熱，療久痢。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 金蛇　《圖經》曰：出賓州、澄州。大如中指，長尺許，身作金色。有白光者名銀蛇。俱能解毒。近信州上饒縣出一種金星地鱔，酷似此蛇，亦能解毒。《綱目》曰：《嶺表錄異》云：金蛇一名地鱔，白者名錫蛇。黔州者佳，桂州次之。大如拇指，長尺許。能解眾毒，除邪熱。據此，則地鱔即金蛇，非二物矣。《拾遺》曰：嶺南多毒，解毒之藥，金蛇、白藥是也。元儒劉因之說，蓋本諸此。

白花蛇

《藥性全備食物本草・蟲部》 白花蛇　一名褰鼻蛇。白花者，生南地，惟取蘄州。頭長小角鋒，尾生佛指甲，項繞真珠白點，背纏方勝花紋，因名。但蛇鼻皆向下，此蛇鼻向上。又諸蛇死，眼閉；是蛇則眼開如活。味甘、鹹，性溫，有毒。宜去頭尾各一尺，取中段，酒浸三日，去酒炙乾，去皮骨。主大風癩瘙癢，中風口眼歪斜，半身不遂，濕痹拘攣，骨節疼痛，脚弱不能久立，兼治肺風鼻塞。雷公云：蛇性竄，能引藥至有風處耳。

《食物本草・蛇蟲部・蛇類》 白花蛇一名蘄蛇。生南地及蜀郡諸山中，今蘄州及鄧州皆有之。其文作方勝白花，喜螫人足。黔人多有被螫者，立斷之，續以木脚。此蛇入人室屋中作爛瓜氣者，不可嚮之，須速辟除之。李時珍曰：花蛇湖、蜀皆有，今惟以蘄蛇擅名。然蘄地亦不多得，市肆所貨，宫司所取者，皆自江南興國州諸山中來。其蛇龍頭虎口，黑質白花，脇有二十四個方勝文，腹有念珠斑，有四長牙，尾上有一佛指甲，長一二分，腸形，如連珠。多在石南藤上食其花葉，人以此尋獲。先撒沙土一把，則蟠而不動。以叉取之，用繩懸起，劃刀破腹去腸物，則反尾洗滌其腹，蓋護創爾。乃以竹支定，屈曲盤起，紮縛炕乾。出蘄地者，雖乾枯而眼光不陷，他處者則否矣。故《爾雅翼》云：蛇死目皆閉，惟蘄州白花蛇目開如生。舒、蘄兩界者，皆一開一閉，故人以此驗之。又按《長慶集》云：巴蛇凡百類，惟白花蛇人常不見之。毒人則毛髮豎立，飲於溪澗則泥沙盡沸。然今蘄蛇亦不甚毒，則黔、蜀之蛇，雖同有白花，而類性不同，故今用獨取蘄產者也。修治之法：蘇頌曰：頭尾各一尺，有大毒，不可用，衹用中段乾者，以酒浸，去皮、骨，炙過收之則不蛀。其骨刺須遠棄之，傷人，毒與生者同也。寇宗奭曰：凡用去頭尾，換酒浸三日，火炙去盡皮、骨。此物甚毒，不可不防。李時珍曰：黔蛇長大，故頭尾可去一尺。蘄蛇止可頭尾各去三寸。亦有單用頭尾者。大蛇一條，衹可得淨肉四兩而已。久留易蛀，惟取肉密封藏之，雖十年亦不壞也。按《聖濟總錄》云：凡用白花蛇，春秋酒浸三宿，夏一宿，冬五宿，取出炭火焙乾，如此三次。以砂瓶盛，埋地中一宿，出火氣。去盡皮、骨，取肉用。

白花蛇肉，味甘、鹹，溫，有毒。主中風濕痹不仁，筋脈拘急，口面㖞斜，半身不遂，骨節疼痛，脚弱不能久立，暴風瘙癢，大風疥癬。治肺風鼻塞，浮風癮疹，身上白癜風，癧瘍痤點。破傷風，小兒風熱，急慢驚風搐搦。蘇頌曰：白花蛇治風，速於諸蛇。黔人治疥癬遍體，諸藥不效者，生取此蛇劑斷，以磚燒紅，沃醋令氣蒸，置蛇於上，以盆覆一夜。如此三次，去骨取肉，煮以五味令爛，頓食之。瞑睡一晝夜乃酣，瘡疕隨皮便退，其疾便愈。李時珍曰：風善行數變，蛇亦善行數蛻，又食石南，所以能透骨搜風，截驚定痛，爲風痹驚搐，癩癬惡瘡要藥。取其内走臟腑，外徹肌膚，無處不到也。

目睛，治小兒夜啼。以一隻爲末，竹瀝調少許灌之。

附方：驅風膏，治風癱瘓風，遍身疥癬。用白花蛇肉四兩酒炙，天麻七錢半，薄荷二錢半，爲末。好酒二升，蜜四兩，瓦器熬成膏。每服一盞，溫湯服，日三服。急於暖處出汗，十日效。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 白花蛇　出蘄州，故名蘄蛇。《衍義》曰：諸蛇鼻皆向上，此獨向下，故呼褰鼻蛇。《綱目》曰：花蛇湖、蜀皆有黔中亦多，蘄州者絕佳，然不多產。市肆所售，官司所取，皆自江南興國州來。其狀龍頭虎尾，黑質白花，脇有二十四方勝，復有念珠斑，口有四長牙，尾上有佛指甲，長一二分，腸形如連珠。取得，劃去腸，洗淨盤定，紮縛炕乾，可以致遠。若欲久留，以瓷罐盛，泥頭，勿露風，如藏燒酒法，可數年不壞。雖枯眼光不陷，故《爾雅翼》云：蛇死目皆閉，惟蘄蛇目開。舒、蘄兩界者，則一開一閉。螫人甚毒。入藥供食，大能治病。《圖經》云：頭尾各一尺有大毒，宜去之。其搜風攻毒，活絡舒筋，較諸蛇爲勝。人人屋中，作爛瓜氣。性善螫人而毒重。若用新鮮者，以磚燒紅，置蛇於上，好醋沃之，盆覆一夜，如此三次，去骨芼，以五味食之，較乾枯者力尤勝。《聖濟總錄》曰：乾花蛇，春、秋酒浸三宿，夏一宿，冬五宿，炭火焙乾用。此不必拘，以潤透爲限。焙宜極熟，不可帶生。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 白花蛇　甘鹹溫。祛風濕，治半身不遂，口面㖞斜，風癱癧瘍，骨節疼痛，痘瘡倒陷，搐搦驚癇，麻痺不仁，徹瘡疥癬。頭尾甚毒，去盡用之。產蘄州者良，雖乾枯而目光不陷，故一名蘄蛇。凡飲蛇酒，切忌見風。

蝮蛇

《千金要方・食治・鳥獸》 蝮蛇　肉，平，有毒。釀酒，去癩疾、諸九瘻、心腹痛，下結氣，除蠱痛。

其腹中吞鼠，平，有小毒，主鼠瘻。

《食療本草》卷中 蝮蛇　主諸蠱。

肉：療癩，諸瘻。下結氣，除蠱毒。如無此疾者，即不假食也。

《普濟方・食治門・鳥獸》 蝮蛇肉，平，有毒。釀酒止癩疾，諸凡瘻，心腹痛，下結氣。主益精氣，強男子陽道，交接不倦，甚效。泄精不用相連者。

《藥性全備食物本草・蟲部》 蝮蛇一名〔蚖〕蛇。 其蛇黑色，黃頷尖口，毒最烈。似虺，形短而扁。人被傷不即療，多死。

蛇類甚眾，惟此二種及青（蛙）〔蝰〕爲猛，療之並別有方。多在人家屋間，吞鼠子及雀雛，見其腹大，破取鼠，乾之，療鼠瘻。陳藏器云：蛇中此蛇獨胎產，形短鼻反，錦文，其毒最猛，著手手斷，著足足斷，不爾合身糜潰矣。至七八月毒盛時，常自齧木，以泄其毒，其木即死。又吐口中沫於草木上，著人身成瘡，名曰蛇漠，卒難療治。

肉　味苦，氣微寒，有毒。療癩風惡瘡鼠瘻，下結氣，止心腹痛，除蟲毒。

膽　主下部諸齧蟲瘡。

蛻皮　主身瘙癢，疥癩瘡癬。

皮　燒灰，敷疔腫惡瘡癰毒，附骨疽。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 蝮蛇　又名反鼻。陶隱居曰：蝮蛇，黃黑色如土，白斑，黃頷尖口。蛇類甚眾，獨此與虺及青蝰三種爲最惡，被螫者不即療多死。即療亦難必生。《唐本草》曰：蝮蛇作地色，鼻反口長，身短，頭尾相似，山南漢、沔間多有，一名虺。非，二種也。《綱目》曰：蝮與虺，陶氏言二種，蘇氏言一種。按：《爾雅》云：蝮虺身博三寸，首大如擘，是以爲一種。郭注云：此自一種，名爲蝮虺。細頸大頭，色如綬文，文間有毛如豬鬣，大者長七八尺。一名反鼻，鼻上有針。顏師古曰：蝮長大，虺短小，自不難辨。是又以爲二種。考《爾雅》：鼃，蜑。郭注曰：蝮屬，最有毒。恐此等惡蛇，不惟不止一種，並不止二種也。《拾遺》曰：諸蛇卵生，此獨胎生。其毒著手斷手，著足斷足，或令人全身糜爛。或吐涎於草上，著人成瘡，身腫潰爛，極難治療，名蛇漠瘡。當作沫，治法與蛇螫同。《抱朴子》曰：被蝮齧者，即時以刀割去瘡肉，投地沸如火炙，須臾焦盡，人乃得活。王充《論衡》曰：蝮蛇稟太陽火氣而生，其毒最烈。按：蝮之毒如此，而《別錄》《拾遺》《藥性本草》並用以釀酒，治大風癘疾，五痔腸風，惡瘡頑痺，半身枯死等病，恐其難信。《綱目》曰：癘疾，感天氣肅殺之氣而成惡疾也；蝮蛇，稟陰陽毒烈之氣而生惡物也。非惡物不能攻惡疾。語雖有理，終不宜輕用，故不敢列其方。必不得已而用，非訪來閱歷之人不可。

藍蛇

《藥性全備食物本草・蟲部》 藍頭蛇　有大毒。尾良。當中有約，從約斷之，頭合毒藥，藥人至死，嶺南人名爲藍藥。解之法：以尾作脯，與食之即愈。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 藍蛇　《拾遺》曰：生蒼梧諸縣。狀如蝮，腰有約文。從約截斷，用前頭爲藥可毒人至死，以後尾作餔食即解。奇物也，故嶺南人呼爲藍藥。

千歲蝮

《調疾飲食辯・魚蟲類》 又有一種千歲蝮，生東間，湖、蜀、黔中皆有，非獨東間也。狀如蝮而短，居樹上，有四脚，能跳來齧人，齧已還樹。作聲曰斫木斫木者，不可救也。若云博叔博叔者，尚可治之。用細辛、雄黃等分爲末，急敷之，日三四易，緩則不救。《洗冤錄》曰：被蝮齧死，急以白芷一味爲末，麥門冬湯下即活。《綱目》曰：《字林》云：一種名聯聽，形如蜥蜴，出魏興。其齧人已，還樹垂頭聽聞哭聲乃去。其狀頭尾一般大，如擣衣杵，長一二尺，名合木蛇。《談埜翁方》名斫木蛇，又名望板歸。救之，用嫩黃荆葉搗爛，敷傷處。

又有一種怪蛇，居木杪，人行其下，則從高墮地，碎爲數片。人不顧而去則免，若以手拾其一片，則數片立時合爲一蛇，齧人立死，其速無比。此亦山行者所宜知也。

鼉龍

《食療本草》卷中　鼉　療驚恐及小腹氣疼。

《養生類纂・鱗介部》 鮀魚　鮀魚即鼉也，老者多能變化爲邪魅，自非急勿食。《本草》。

鮀魚能吐氣成霧致雨。梁周與嗣常食其肉，後爲鼉所噴，便爲惡瘡。此物靈強不可食。同上。

《藥性全備食物本草・蟲部》 鼉　性嗜（睦）〔睡〕，恒閉目。形如龍，長一二丈，能吐氣致雨，力猛能攻江岸。有毒。主心腹癥瘕，伏堅積聚寒熱，女子崩中下血五色，小腹陰中相引痛，瘡疥死肌五邪。涕泣時驚，腰中重痛，小兒便閉氣癃皆潰，用之當炙。蜀漆爲使。畏狗膽、芫花、甘遂。

肉　至補益，主小氣吸吸，足不立地。能發痼疾。

皮　可貫鼓。

膏　摩惡瘡。

皮、骨　燒灰，入紅雞冠花、白礬末共爲末，米飲調服，治腸風痔疾甚效。

《壽世秘典・類物・介部》 鼉鼉穴極深，漁人以篾纜繫餌探之，候其吞鉤，徐徐引出。性能橫飛，不能上騰。善夜鳴，其聲如鼓，夜鳴應更。謂之鼉鼓，亦曰鼉更，俚人聽之以占雨。性嗜睡，恒閉目，力至猛，能攻江岸。生卵甚多至百，亦自食之。皮可冒鼓，性至難死。沸湯沃口，入腹良久，乃剝之。陸佃云：鼉身具十二生肖肉，惟蛇肉在尾，最毒也。

鼉甲　氣味：酸，溫，有毒。治心腹癥瘕伏堅，積聚寒熱，殺蟲，瘰癧，瘻瘡，風頑，瘙疥，惡瘡炙。燒酒浸，服之。功同鱉甲。治陰瘡。

鼉肉　氣味：甘，有小毒。治濕氣、邪氣，諸蟲，腹內癥瘕，惡瘡。

發明　蘇頌曰：肉色似雞，至補益而發冷氣痼疾，亦不必食，其涎最毒。鼉甲，藥肆多懸之，能辟蠹。

《飲食須知・魚類》 鼉肉　味甘，性溫，有小毒。食之發冷氣痼疾。此物有靈，不可食之。其涎最毒。身具十二生肖肉，唯蛇肉在尾，最毒。

介甲龜鱉有毒及忌食

《普濟方・食治門・鳥獸》 黃帝云：蟹目相向、足斑者，食之害人。十二月勿食蟹鱉，損人神氣。又云：龜鱉肉共猪肉食之害人。秘果菜，共龜肉食之，令人短氣。飲酒，龜肉并菰白菜，令人生寒熱。六甲勿食龜鱉，害人心神。螺蚌共菜食之，令人心痛，三日一發。蝦鱠共猪肉食之，令人常惡心多唾，損精色。蝦無鬚，腹下通黑色者，食之害人，大忌，勿輕。十一月、十二月，勿食蝦蚌著甲之物。

《藥性全備食物本草・蟲部》 諸蟲有毒

不可食者：鱉目白，殺人。腹下有上字及五字，不可食。頷下有骨如鱉，不利人。

鱉三足，食之害人。

鱉肉共莧、蕨菜食之，成鱉瘕。

鱉肚下成王字，不可食。

鱉肉與雞肉共食，成瘕疾。

食鱉須看肚下，有蛇盤紋者是蛇，不可食。

蟹目赤者，殺人。

蟹肚下有毛有骨，不利人。

蟹目相向、足斑者，食之害人。

食蟹，食紅花及荆芥，令人動風。緣黃者，一有一風蟲，去蟲食之，不妨。

蟹未被霜，食有毒。

秋蟹毒者，無藥可療。

蟹極動風，體有風疾人勿食。

蟛蜞不可食，蔡謨渡江誤啖之，幾死。

牡蠣火上炙，令勿去殼，食之美極，令人肌膚細，美顏色。

蛤蜊性冷甚，與丹石相反，服丹石人食之，令肚內結痛。

螺大寒，療熱醒酒，壓丹石，不可常食。

螺不可共菜食，令人心痛。

蚌冷，無毒。明目除煩，壓丹石藥毒。

鯉與服丹石人相宜，天行病後不可食，切忌之。又云：主胸中煩悶邪熱，止消渴，須在飯後食之佳。

蜆多食，發嗽。

蝦無鬚，及肚中通黑，煮之反白者，不可食。

蝦動風，發瘡疥。

不可食生蝦鱠。

蝦不可合雞肉食，損人。

已上禁忌，衛生者切宜戒之。

魚分部

論說

《調燮類編・葷饌》 煮魚羹，臨煮熟，入川椒則去腥。

夏月魚內安香油，久亦不臭。

鰣魚去腸留鱗，用布拭去血水，放蕩鑼內，以花椒、砂仁、醬擂碎，水酒、葱，拌勻其味，和蒸，去鱗供食。但能發疳痼疾，勿恣食。

鯉魚發風熱，五月五日勿食。

鰍魚有十二骨，每月一骨毒殺人，取橄欖核末，流水調服，則愈。

白魚發膿，有瘡癤人勿食。

鯽魚，春不食，其頭中有蟲故也。子與麥門冬食，殺人。

魴魚，患疳痢者禁之。

河豚魚有毒，浸血不盡，有紫赤班眼者，及修治不如法，殺人。肝有大毒，中其毒者，橄欖汁或蘆根汁解之。鱔魚多食成霍亂。一切魚忌荆芥，犯必殺人。中魚毒，煎橘皮湯或黑豆汁解之。魚子不可與豬肝同食。鱉忌莧，亦不可與雞蛋及雀肉同食。煮魚滴生油數點則無涎。魚生溪澗沙土中者有毒，多在腦中，不得食其頭。枳實煮魚則骨軟，或用鳳仙花煮。凡物，腦能消身，所以餐膾食魚頭羹也。

糟蟹，久留則沙，見燈亦沙，治法用皂角一片置瓶下，則不沙。一說：初醉蟹時，點燈一盞。照之入甕，則與燈光相習，永無沙患。蟹用蜜塗，候乾煮之則青，用柿蒂三五個同煮亦青。糟酒醬蟹，入香白芷則黃不散。吃蟹以蟹鬚洗手則不腥。蟹與芥湯同食吐血。蟹忌紅柿，主吐血，生藕汁解之。九月食蟹，腸有稻芒。

蝦鹽炒，盛(蘿)〔籮〕內，用井水淋洗去鹽，曬乾，不變紅色。蝦發風動氣。無鬚者，及腹中黑煮而色白，不可食。

蛤蜊，用枇杷核內仁同煮，則脫丁。蚌，冷，無毒。螺，大寒，療熱醒酒。蜆，多食發嗽消腎。(蛵)〔蝗〕，天行病後不可食。醃鹹蛤蜊，以蘆灰入鹽醃之味美，且不開口。要即熟則在日中曬。

鱘、鮓、鯽、鯉，以鮮勝者也，宜清煮作湯。鯿、白鮊、鰱以肥勝者也，宜厚烹作膾。火候不及者肉生，生則不鬆，太過者肉死，死則無味。旋烹旋食，方臻妙境。水多一口，魚淡一分，不可多用水。其最簡捷者，莫若用作料置鏇內，緊火蒸之極熟，則鮮味盡存，一氣不泄，隨時早晚供膳咸宜也。

以雞、鰕、筍、簟之物和湯，入諸品，則物物皆鮮。其餘湯汁，不足恃也。

《居家必用事類・醃藏魚品》 江州岳府醃魚法　臘月，將大鯉魚去鱗、雜、頭、尾，劈開，洗去濃涎腥血，布拭乾，炒鹽渗之，七日。就用鹽水刷洗魚明淨，於當風處懸之，七七日。魚極乾，取下，割作大方塊。用臘糟並臘月酒脚，和糟稍稀，相魚多少，下炒茴香、蒔蘿、葱、鹽、油，與糟拌勻，塗魚。逐塊入淨壇中，一層魚，一層糟，壇滿即止，以泥固壇口。過七七日，開之。如遇南風，不可開壇，立致變壞。此法最妙。

又方：用鱅、鯉、鱘魚作乾魚，臘月造至正月。以魚作段子，洗令淨。每一斤用鹽二兩，卻以糯米白麴造成酒醅，以紅麴入醅內，加清油、蒔蘿、茴香、薑、椒拌和，一層魚，一層糟醅，置瓷甕中，密封固，可交新。

法魚　好大鯽魚，每十斤，先洗淨控乾，一宿，破去腸、肚、膽，留子、鱗、腮，一方腮下切一刀，取再拭乾，別用：

炒鹽二十四兩　麥黃末十五兩　神麴末二十兩　川椒二兩　蒔蘿一兩半

馬芹一兩　紅麴八兩

右件拌爲一處，入魚腮，實填滿，有未盡物料，入填魚腹，並糝魚身。

又添入好酒，浸沒一二指，泥固。臘月造。

紅魚　鯽魚去腸肚，每一斤淨洗，用鹽一兩，醃半日，淨洗，去涎，控乾。每用二兩摻魚肉上，紅麴末二兩，葱白絲二莖，蒔蘿少許，椒百粒，酒半盞，入瓶，封固，五日可吃。

魚醬：魚每一斤　鹽三兩，炒　椒末一錢　馬芹一錢　乾薑末一錢　神麴末二錢　紅麴半兩　葱絲一握

先將魚破切，以前件物料加好酒，和勻，入瓷瓶。

糟魚　大魚片每斤用鹽一兩，先醃一宿，拭乾。別入糟一斤半，用鹽一分半，和糟，將魚大片用紙裹，卻以糟覆之。

酒魚脯　大鯉魚洗淨，布拭乾。每斤用鹽一兩，葱、蒔蘿、椒、薑絲各少許，好酒同醃，令酒高魚一指，逐日翻動。候滋味透，取出，曬乾，削食。臘月造。

酒麴魚　大魚淨洗一斤，切作手掌大，用鹽二兩，神麴末四兩，椒百粒，葱一握，酒一升，拌勻，密封。冬七日，夏一宿，可食。

《居家必用事類・造鮓品》 魚鮓　每大魚一斤，切作片臠，不得犯水，以淨布拭乾。夏月用鹽一兩半，冬月用鹽一兩，待片時，醃魚水出，再擗乾。次用薑、橘絲、蒔蘿、紅麴、饋飯，並葱油拌勻，入瓷罐捺實。箬葉蓋，竹簽捕，覆罐。去鹵盡即熟。或用元水浸，肉堅而脆。

玉版鮓　青魚、鯉魚皆可。大者，取淨肉，隨意切片。每斤用鹽一兩，醃過宿，控乾。入椒、蒔蘿、薑橘絲、茴香、葱絲，熟油半兩，橘葉數片，硬飯二三匙，再入鹽少許，調和，入瓶。箬封，泥固。

貢御鮓　鯉魚十斤，洗淨，控乾。切作臠，用酒半升，鹽六兩入，過宿，去鹵。入薑橘絲各二兩，川椒、蒔蘿各半兩，茴香二錢，紅麴二合，葱絲四兩，粳米飯升半，鹽四兩，酒半升，拌勻，入瓷器內收貯。箬蓋，篾簽。候鹵出，傾去，入熟油四兩澆。

省力鮓　青魚或鯉魚，切作三指大臠，洗淨。每五斤，用炒鹽四兩，熟油四兩，薑橘絲各半兩，椒末一分，酒一盞，醋半盞，葱絲兩握，飯（摻）〔糝〕少許，拌勻，瓷瓶實捺。箬蓋，篾插。五七日熟。

《食物本草・魚類》　右諸魚，有毒：目有睫、目能開合、二目不同、逆腮、全腮、無腮、腦中白連珠、連鱗、白髻、腹下丹字、形狀異常者，並殺人。海產皆發霍，多食令吐利。凡中毒以生蘆根、馬鞭草取汁，大豆、陳皮、大黃煮汁，並解之。《素問》曰：魚熱中。丹溪曰：魚在水無一息之停，食之動火。孟子曰舍魚而取熊掌，良有以也。食者節焉。

《上醫本草・鱗部》　鱗屬皆卵生，而蝮蛇胎產。水族皆不瞑，而河豚目眨。音鯨。藍蛇之尾解其頭毒，沙魚之皮還消鱠積。苟非知者，孰能察之。

《食治廣要・鱗部》　鱗之族類極繁，種雖有別，變化相通。是蓋質異而感同也。《本草綱目》云：鱗屬皆卵生而蝮蛇胎產；水族皆不瞑而河肫目眨。藍蛇之尾，解其頭毒；沙魚之皮，還消鱠積。苟非知者，孰能察之？介、蟲可供饋食者，得十一種，附焉。

《養生要括・鱗類》　愚謂：鱗類甚多。取其日用不離者，分其寒熱，別其宜忌，毋使偶中其毒。亦衛生之一緊要者。

《食物小錄・鱗部》　李時珍曰：鱗蟲有水陸二類，類雖不同，同爲鱗也，是故龍蛇靈物，魚乃水畜，種族雖別，變化相通，是蓋質異而感同也。鱗屬皆卵生而蝮蛇胎產；水族皆不瞑而河豚目眨。藍蛇之尾解其頭毒；沙魚之皮還消魚積。苟非知者，熟能察之。

今節取世人朝夕之所供饌者四十九種，分爲二類：曰有鱗，曰無鱗。俾養生者得以辨其性味之良毒焉。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　古者，獻人掌以時魚；鱉人掌取互物，以時籍魚、鱉、龜、蜃；川衡掌川澤之禁。祭祀賓客，供其魚鱐蜃蛤，不妄取也。故宣公夏濫於泗淵，里革斷其罟而棄之，以爲山不槎蘖，澤不伐夭，魚禁鯤鮞，獸長麛麀，鳥翼鷇卵，蟲舍蚳蝝，古之訓也。後世則不然，既已焚林而狩，即無妨竭澤而漁，罝羅罘罻，無日不施，違問水蟲之孕哉。雖然，雀鷃蜩蜨，並列賓筵；蚳醢鼃鼂，同登鼎俎。後人且不若是其饞，古人貪而無藝，一至此乎。是記爲病人而設，常食之品，可以供我朵頤；因病而施，更且藉爲藥物。其餘一概略之，不謀與庖丁作食譜也。

綜　述

龜脚

《藥性全備食物本草・魚部》　龜脚　味甘、鹹，性平，無毒。可食。利小水。小兒勿食。又名仙人掌。

烏賊魚

《千金要方・食治・鳥獸》　烏賊魚　骨，味鹹，微溫，無毒。主女子漏下赤白經汁、血閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子，驚氣入腹，腹痛環臍，丈夫陰中痛而腫，令人有子。

肉，味酸，平，無毒。益氣強志。

《食療本草》卷中　烏賊魚　食之少有益髓。

骨：主小兒、大人下痢，炙令黃，去皮細研成粉，粥中調服之食。其骨能銷目中一切浮翳。細研，和蜜點之，妙。

又，骨末治眼中熱淚。

又，點馬眼熱淚甚良。

久食之，主絕嗣無子，益精。其魚腹中有墨一片，堪用書字。

《醫心方・五肉部》　烏賊魚　《本草》云：味鹹，微溫，無毒。主療女子漏下赤經白汁，血閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子，驚氣入腹，腹痛環臍，陰中寒腫。陶（弘）景注云：鷃鳥所化，今其口脚俱存。《拾遺》云：昔秦王東遊，棄算袋於海，化爲此魚。其狀似算袋，兩帶極長，墨猶在腹中也。孟詵云：食之少，有益髓。《養生要集》云：味鹹，溫。食之無損益。崔禹（錫）云：味鹹，生大冷；乾，小溫，無毒。主鬼氣入腹，絞痛積聚。南海多垂矿而浮烏，烏翔來見之，爲死即喙，因驚，卷捕以煞之，故名曰烏賊。爲海神之吏。

《日用本草・蟲魚類》 烏賊魚　明蠏、明脯。柔魚、章鬼、石距。味酸，性平，無毒。鹽乾爲明蠏，淡乾爲明脯。大而無骨名柔魚。又章鬼、石距，二物相類。味珍美，動風氣。

主益氣強志，女子漏下赤白，經血閉，血崩。殺蟲。心痛，醋磨服之。

《普濟方・食治門・鳥獸》 烏賊魚骨，味鹹微溫無毒。主女子漏下赤白，經汁并閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕。無子，驚氣入腹，腹痛環臍，丈夫陰中痛而腫；令人有子，肉味酸無毒，益氣強志。

《食物本草・魚類》 烏賊魚　味鹹，平。主益氣強志，通月經。《素問》云：主女子血枯。

《藥性全備食物本草・魚部》 烏賊魚即墨魚。出東海池澤，今近海州郡有之。云是顯鳥所化，今其口脚猶存，頗相似。北海人云：昔秦王東遊，棄筭袋於海，化爲此魚。其形一如筭袋，兩帶極長，墨猶在腹也。又云：性嗜烏，常自浮於水上，烏見以爲死，往啄之，乃卷取入水，故謂烏賊。能度波噀墨，以溷水自衛。口在腹下，八足聚生口傍。祇一骨，厚三四分，似小舟輕虛而白。又有兩鬚如帶，可以自纜，別名纜魚。《南越志》云：烏賊有矶，遇風便虬前一鬚，下矶而住。腹中血及膽，正如墨中以書也。世謂烏賊懷墨而知禮。

其肉食之益人。味酸，氣平，無毒。主女子血枯，能益氣強志。

墨　主血刺心痛。醋摩，服之良。

骨　名海螵蛸。味鹹，氣微溫，無毒，一云有小毒。治女子崩漏，赤白帶下，並月經血閉，陰蝕腫痛，除目翳止淚，理金瘡止血，治驚氣入腹，腹痛繞臍，療陰莖寒腫，瘡多膿汁，寒熱癥瘕。不宜久服，令人無子。惡白斂、白及、附子。

又一種無骨者，名柔魚。味更珍好，食品所貴，然不入藥。

《食治廣要・鱗部》 烏賊魚《素問》烏鯽。　氣味：酸，平，無毒。主治：益氣強志，通月經。吳瑞曰：味珍美，動風氣。

按：烏鯽無鱗有鬚，黑皮白肉，大者如蒲扇，熏熟，以薑、醋食之脆美。其背骨，名海螵蛸是也。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 烏賊魚其性嗜烏，每自浮海上，飛烏見之，以爲死而啄之，乃捲取入水而食之，因名烏賊，言爲烏之賊害也。烏賊魚，近海州郡皆有之。形若革囊，口在腹下，八足聚生於口傍。其背上祇有一骨，厚三四分，狀如小舟，形輕虛而白。又有兩鬚如帶，甚長，遇風波起處，即以鬚下矶，或粘石如纜。腹中血及膽正如墨，可以書字，但逾年則跡滅，惟存空紙爾。李時珍曰：烏賊無鱗有鬚，黑皮白肉，大者如蒲扇。炸熟以薑、醋食，脆美。背骨名海螵蛸，形似樗蒲子而長，兩頭尖，色白，脆如通草，重重有紋，以指甲可刮爲末，人亦鏤之爲鈿飾。海人云：是秦王東遊，棄筭袋於海，化爲此魚，故形猶似之，墨尚在腹也。

烏賊魚，味酸，平，無毒。益氣強志，通月水。能動風氣，不可久食。

骨，名海螵蛸。味鹹，微溫，無毒。主女子赤白漏下，經閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子。驚氣入腹，腹痛環臍，丈夫陰中腫痛，令人有子。療血崩，殺蟲。治婦人血瘕，大人小兒下痢。治眼中熱淚，及一切浮翳，研末和蜜點之。久服益精，主女子血枯病，傷肝唾血下血，治瘡消瘻。研末，傅小兒疳瘡、痘瘡臭爛，丈夫陰瘡，湯火傷，跌傷出血。燒存性，酒服，治婦人小戶嫁痛。同雞子黃，塗小兒重舌鵝口。同蒲黃末，傅舌腫，血出如泉。同槐花末吹鼻，止衄血。同銀朱吹鼻，治喉痹。同白礬末吹鼻，治蠍螫疼痛。同麝香吹耳，治聤耳有膿及耳聾。

血，治耳聾。

腹中墨，治血刺心痛。

附方：治骨鯁。用海螵蛸、陳橘紅焙，等分爲末，寒食麪和餳，丸芡子大。每用一丸，含化嚥汁。

《養生要括・鱗類》 烏賊魚　味酸、平、無毒，益氣強志，益人通月經。血及膽如墨，可以書字，逾年即〔跡〕滅，味珍美，動風氣。

骨，名海螵蛸。味鹹，微溫，無毒。治女子赤白漏下，經汁血閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子，驚風入腹，腹痛環臍，丈夫陰中腫痛，令人有子，又止瘡多膿汁不燥。療血崩殺蟲。炙研飲服，治婦人血瘕，大人、小兒下痢。殺小蟲。治眼中熱淚及一切浮翳，研末和蜜點之。久服益精。主女子血枯病，傷肝唾血、下血，治瘡消瘻。研末敷小兒痘瘡、疳瘡臭爛，丈夫陰瘡，湯火傷，跌傷出血。燒存性，酒服，治婦人小戶嫁痛。同雞子黃，塗小兒重舌鵝口。同蒲黃末，傅舌腫，血出如泉。同槐花末吹鼻，止衄血。同白礬末吹鼻，治蠍螫疼痛。同麝香吹耳，治聤耳有膿及耳聾。疔瘡惡腫：先刺出血，以海螵蛸末摻之，其疔即出。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 烏賊魚乾者名明魚蠏，骨名海螵蛸。生東海池澤，形若革囊，口在腹下，八足聚生於口旁，其背上只有一骨。

附錄　柔魚：與烏賊相似，但無骨耳，越人重之。

肉　味：酸，平，無毒。味珍美，動風氣。治：益氣強志，益人，通月經。

骨　一名海螵蛸。炙黃用。凡使勿用沙魚骨，其形真似。但以上文順者是真，橫者是假，以血鹵作水浸，並煮一伏時漉出。掘一坑燒紅，入魚骨在內，經宿取出入藥，其效加倍也。味：鹹，微溫，無毒。惡白及，白斂，附子，能淡鹽，伏硇縮銀。治：女子赤白漏下，經汁血閉，陰蝕腫痛，寒熱癥瘕，無子。驚氣入腹，腹痛環臍，丈夫陰中腫痛，令人有子。又止瘡多膿汁不燥。療血崩，殺蟲。炙研飲服，治婦人血瘕，大人小兒下痢，殺小蟲。投骨於井水，蟲皆死。治眼中熱淚及一切浮翳，研末，和蜜點之。久服益精。亦治牛馬障翳。主女子血枯，病傷肝唾血，下血。治瘡消瘻。研末，傅小兒疳瘡臭爛，丈夫陰瘡，湯火傷，跌傷出血。燒存性，酒服，治婦人水戶嫁痛。同雞子黃，塗小兒重舌，鵝口。同蒲黃末，傅舌腫血出如泉。同槐花末吹鼻，止衄血。同銀朱吹鼻，治喉痺。同白礬末吹鼻，治蠍螫疼痛。同麝香吹耳，治聤耳有膿及耳聾。烏鰂骨，厥陰血分藥也，其味鹹而走血也，故血枯血瘕，經閉崩帶，下痢疳疾，厥陰本病也。寒熱瘧疾，聾，瘻，少腹痛，陰痛，厥陰經病也。厥陰屬肝，肝主血，故諸血病皆治之。

附方　血風赤眼：女人多之，用烏賊魚骨二錢，銅綠一錢，爲末，每用一錢，熱湯泡洗。疳眼流淚：烏賊魚骨、牡蠣等分，爲末，糊丸皂子大，每用一丸，同豬肝一具，米泔煮熟食。底耳出膿：海螵蛸半錢，麝香一字，爲末，以綿杖緻淨，吹入耳中。鼻瘡疳齆：烏賊魚骨、白及各一錢，輕粉二字，爲末，搽之。小兒臍瘡：出血及膿，海螵蛸、臙脂爲末，油調搽之。頭上生瘡：海螵蛸、白膠香各二錢，輕粉五分，爲末，先以油潤淨，乃搽末，二三次即愈。疔瘡惡腫：先刺出血，以海螵蛸末摻之，其疔即出。蠍螫痛楚：烏賊骨一錢，白礬二分，爲末，嗅鼻，在左壁者嗅左鼻，在右壁者嗅右鼻。灸瘡不瘥：烏賊骨、白礬等分，爲末，日日塗之。小兒痰齁：多年海螵蛸末，米飲服一錢。小便血淋：海螵蛸末一錢，生地黃汁調服。又方，海螵蛸、生地黃、赤茯苓等分，爲末，每服一錢，柏葉車前湯下。大腸下血：先用海螵蛸炙黃，去皮，研末，每一錢，木賊湯下。三日後服豬臟黃連丸。卒然吐血：烏賊骨末，米飲服二錢。骨鯁在喉：烏賊魚骨、陳橘紅焙，等分，爲末，寒食麵和錫丸芡子大，每用一丸，含化咽汁。舌腫出血：如泉，烏賊骨、蒲黃各等分，炒爲細末，每用塗之。跌破出血：烏賊魚骨末傅之。陰囊濕癢：烏賊骨、蒲黃撲之。

血　治：耳聾。

腹中墨　治：血刺心痛，醋磨服之。藏器。炒研，醋服亦可。

《壽世秘典・類物・鱗部》　烏賊魚一名烏鰂，又名墨魚，腹中有墨可用，故名。烏鰂能吸波噀墨，令水溷墨，自衛以防人害。又《南越志》云：其性嗜烏，每自浮水上，烏見以爲死，往啄之，乃卷取入水而食，因名烏賊，言爲烏之賊害也。形若革囊，口在腹下，八足聚生於口旁，無鱗有鬚，黑皮白肉。燒熟，以薑、醋食之脆美。其背上只有一骨名海螵蛸，狀如小舟形，輕虛而色白脆，重重有紋，以指甲可刮爲末，人亦縷之爲細飾。腹中有墨可以書字，逾年則跡滅。《相感志》云：烏鰂過小滿則形小也。

氣味：鹹，平，無毒。主益氣，強志，通月經。

海螵蛸　氣味：鹹，微溫，無毒。治女子赤白漏下、經閉、陰蝕腫痛、寒熱癥瘕，無子，丈夫陰中腫痛，久服益精，令人有子。又止瘡多膿汁不燥。

發明按《三元延壽書》云：烏賊魚，久食，主無子。與《本經》久服益精，令人有子之說，相謬。

《飲食須知・魚類》　烏賊魚　味鹹，性平。多食動風氣。其墨亦可書字，但逾年則滅跡。其骨名海螵蛸，文順者是真，橫者爲假。能淡鹽，投骨於井，水蟲皆死。烏賊遇小滿，則形小也。

《養生食鑒・魚類》　烏賊魚形如革囊，口在腹下，八足聚生於(日)〔口〕旁，其脊上只有一骨，厚三四分，狀如小舟，形輕虛而白。俗名墨魚。味鹹，性平，無毒。益氣強志，通月經。多食，動風氣。

骨　名海螵蛸。味鹹，性微溫，無毒。殺蟲，止痢。治女子血瘕，赤白漏下，血枯等症，爲末，用乾墨魚煎湯，調服良。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》　烏賊魚即墨魚　酸，平，無毒。益氣，強志益人，通月經。其尾後有二腎，名蛋，又呼爲黑龍肝，其味甚美。寧波出者佳。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　烏鰂魚　一名海墨魚。烏鰂之名，本出《素問》，後人訛爲烏賊。《南越志》附會其說，云自浮水上飛烏見而啄之，即卷取入水食之，故名烏賊，言其爲烏之賊害也。《圖經》曰：腹中血及膽色如墨，故名烏。可書契券以欺人，逾年則跡滅，惟存空紙，故名賊。亦屬附會。又陶隱居《蜀本草》、《圖經》皆言是鸚鳥所化，《唐本草》辟之甚是。《嘉祐本草》反以爲非，云鸚鳥似鴞。夫此魚一歲所出，不知幾千百億兆，安得有許多鸚鳥。《爾雅翼》亦云：九月寒鳥入水化此魚，不言何鳥，悉屬子虛。《拾遺》謂秦王東遊棄算袋所化，尤荒誕不經。《日華本草》曰：有兩長須，遇風則以須下碇，或掛石上如纜，故又名纜魚。《日用本草》曰：鹽者名明蓼，淡

乾名脯鯗。不知海物本鹹，無須鹽料，因出時遇陰雨，不能即曝，故以鹽收之，腐臭無味。《圖經》曰：烏鯽形如革囊，口在腹下，八足聚於口旁，兩鬚如帶甚長。只有一骨，形如小梭，白脆如通草，層層有紋。其肉，《別錄》云益氣強志，非也；《日華子》云益血，通月經，則是。凡陰虛血少及婦人胎前產後，吐血便血諸症宜之。惜煮之不爛，血虛而中氣不足者，但飲汁，勿食其肉，免致困脾。煮宜酒，既助其力，又添滋味。《閩小記》曰：用黃泥包，糠火煨熟，芼以五味，則糜爛可食。

骨，名海螵蛸，《本經》曰：主女子赤白，漏下經汁，赤白者崩帶也。漏下經汁者，經水淋瀝不止，或一月二三行也。血閉，陰蝕腫痛內服外敷，寒熱，癥瘕，無子。《別錄》曰：主驚氣入腹，大驚卒恐，氣血分離。《內經》明訓，治之不得其法則死。補藥中必須如此，切勿用辰砂、金、銀、琥珀等重墜以速之。所以然者，驚傷膽，此物補血補肝，肝膽相連，故同治。腹痛環臍，丈夫陰中腫痛，令人有子，又止瘡多膿汁不燥。凡瘡瘍膿水多，非此不能生肌合口，外科聖藥。《日華本草》曰：療血崩最爲要藥。《食療本草》曰：久服益精。即《本經》主無子，《別錄》令人有子之理，所以然者，精由血化也。又主眼中熱淚，研末和諸膽汁點，及一切浮翳，和蜜點。眼科內服之方，亦不可少此。凡羞明，視物無力，迎風冷淚，青盲，雀目及內障、外障，皆係肝虛，丸藥中必須此物。《綱目》曰：主女子血枯方見後，唾血下血不論男女，跌傷出血。金刃傷同，傷時急以熱尿淋之，海螵蛸細末敷瘡口，即不腫痛，不作膿，以後不宜見水。若已犯水洗及他藥者，即不宜用此。又治女人陰戶嫁痛。交接後忽而腫痛名嫁痛，雖屢產者亦有此病，不必盡是新婚，勿誤會嫁字。云嫁痛者，謂其痛由交媾，如初嫁時景狀，所以別於不因交媾而痛也。蓋新婚非病，不須治療，此乃肝熱，不治可成膿腫。用此研末，塗入戶內，溺後又塗，以愈爲度。同雞子黃塗小兒重舌、鵝口。同蒲黃末敷舌腫出血及牙縫出血。同槐花末吹鼻止衄。同麝香吹耳，治聘耳多膿。《素問》曰：有病胸脇支滿者，妨於食，病至則先聞腥臊臭，出清液，先唾血，四肢清冷也，目眩，時時前後血，病名血枯。得之年少時，有所大脫血，或醉入房中，氣竭肝傷，故月事衰少不來。治之以四烏鯽骨一藘茹茜草也，丸以雀卵，飲以鮑魚汁，乃治血枯第一神方。《經驗方》治小便血溺，同赤茯苓等分爲末，生地、黃柏、車前煎濃湯下，每服三錢，日三服。《聖惠方》治卒然吐血，研末，米飲服二錢。《直指方》治腸風臟毒，內痔日久，多食易飢，先用海螵蛸炙黃爲末，每服一錢，木賊湯下不如槐花，後服黃連豬臟丸。《普濟方》治疔瘡惡腫初起者，刺破，擠盡惡血，至鮮血出，研末摻，其疔自出。《經驗方》治疳眼流淚，同牡蠣等分研末，每服三錢，豬肝一兩煮食，久服取效。《海上方》治赤翳攀睛貫瞳，海螵蛸一錢，辰砂三分，研細，黃蠟少許化和，臨臥以黍米大一丸揉入眥中，天明溫水洗之，名照水丹。或不用黃蠟，加豬膽皮燒灰頻點，更效。《眼科秘笈》：海螵蛸、爐甘石、滑石等分，點多年爛弦，甚效。癢者加真膽礬十之一。《楊氏家藏方》：海螵蛸半斤研末，黃蠟三兩和作餅，每用七八錢，同豬肝二兩，批開摻藥紮定，煮食之，飲汁盡，勿食蠟渣，治青盲、雀目。均妙方也。而其餘用，又可殺蟲。《拾遺》曰：春夏時井中生小蟲，投骨於中，蟲盡死。按：此物既補血虛，又主上下血熱妄行，復治癥瘕血閉。女子血閉，月事不行，久則不治，必須此物爲君，隨症輔以他藥。是其於血能行能止，可謂通才。乃張鼎云久服絕嗣無子，吳瑞云動風，皆屬妄談，切勿爲其所誤。

《藥性摘錄·食物》 烏賊魚　鹹，平。益氣強志，通月經。多食動風氣。骨名海螵蛸，鹹，微溫。殺蟲止痢，女子血瘕，赤白漏下，血枯等症，去硬殼爲末，用乾墨魚煎湯調服，良。餘詳《藥部·溫血》。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 烏鯽亦作烏賊，一名墨魚。鹹，平。療口鹹，滋肝腎，補血脈，理奇經，愈崩淋，利胎產，調經帶，療疝瘕，最益婦人。可鮮可脯。南洋所產淡乾者佳。骨名海螵蛸，入藥功相似。

卒然吐血，小兒痰齁，並以海螵蛸末二錢，米飲下。

跌打出血，海螵蛸末傅。

柔魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 柔魚生海中。與烏賊魚相似，但無骨爾。越人重之。

柔魚，味甘，平，無毒。食之益脾滋腎，利血脈。

《養生食鑒·魚類》 鰇魚形如烏賊，但無骨爾。味甘、鹹，性平，無毒。益氣養血，乾者尤良。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 柔魚　《圖經》曰：柔魚似烏鯽，但無螵蛸。越人重之而不著其性味。予意既無螵蛸，便非同類。雖養陰益血，海物均有同功，而力必不及烏鯽也。

《藥性摘錄·食物》 鰇魚　形以烏賊，但無骨耳。甘，鹹，性平。益氣養血，乾者良。

章魚，形相類而大，亦益人，味更美。

章魚

《藥性全備食物本草・魚部》 章魚　味甘、鹹，性寒，無毒。性雖冷，不傷胃，益氣血。閩地以鮮者和薑、醋食，味如水母，頗佳。

石距魚　亦此類，身小足長。入鹽燒食，最佳。

《上醫本草・鱗部》 章魚　一名章舉。章魚生南海，形如烏賊而大，八足，身上有肉。閩粵人多採鮮者，薑醋食之，味如水母。韓退之所謂章舉馬甲柱，鬬以怪自呈者也。石距亦其類，身小而足長，入鹽燒食極美。

甘、鹹，寒，無毒。主治：養血益氣。

《食治廣要・鱗部》 章魚《釋名》章舉。　氣味：甘、鹹，寒，無毒。主治：養血益氣。其形如烏賊，而有八足。韓退之所謂章舉馬甲枉鬥，以怪自呈者，此也。閩粵人多取鮮者，和薑、醋食之，味如水母。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 章魚一名章舉。章魚、石距二物，似烏賊而差大，味更珍好，食品所重。李時珍曰：章魚生南海。形如烏賊而大，八足，身上有肉。閩、越人多捕鮮者，薑、醋食之，味如水母。韓退之所謂章舉馬甲柱，鬬以怪自逞者也。石距亦其類，身小而足長，入鹽燒食，極美。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 章魚　《臨海異物志》名黨魚，又名章舉。韓昌黎謂以怪自呈者，即此。《圖經》曰：似烏鯽而差大，更珍好。《綱目》曰：補血益氣，閩、粵人食其鮮者，味如水母。非也，味如鮮烏鯽耳。李九華曰：章魚冷而不泄。亦非也，海物味鹹能養血，故性平不熱，何至於冷。

鮫魚

《食療本草》卷中　鮫魚平　補五藏。作鱠食之，亞於鯽魚。作鮓鱐食之並同。

又，如有大患喉閉，取膽汁和白礬灰，丸之如豆顆，綿裹內喉中。良久吐惡涎沫，即喉嚨開。臘月取之。

《飲膳正要・魚品》 沙魚　味甘鹹，無毒。主心氣、鬼疰蠱毒、吐血。

《藥性全備食物本草・魚部》 鮫魚　味甘、鹹，氣平，無毒。主心氣，止吐血，祛鬼疰，解蠱毒。

膽　治喉嚨腫閉。

皮　主蠱疰百毒，療食魚中毒，又粧飾劍鞍，即沙魚也。

《食物輯要・魚品類》 鮫魚　味甘，平，無毒。補五臟，功亞鯽魚，作鮓亦佳。一名沙魚。味肥美，其青目赤頰，背有鬣，腹下有翅。大者尾長數尺，能傷人。

皮　無毒。燒灰，水服，治食魚中毒及食魚鱠成積不消者。

皮有朱砂斑者，有鼻骨如斧，善擊物壞舟，名鋸沙。有似虎堅強者，名虎沙，一名胡沙。虎魚所化，能咬人。形被暗傷，人以紅布繫腰，可免。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鮫魚一名沙魚。出南海。形似鱉，無脚有尾。圓廣尺餘，尾亦長尺許，背皮粗錯。沙魚有二種，大而長喙如鋸者，曰胡沙，性善而肉美；小而皮粗者，曰白沙，肉強而有小毒。彼人皆鹽作修脯。其皮刮治去沙，剪作膾，爲食品美食，最益人。其皮可飾刀靶。李時珍曰：古曰鮫，今曰沙，是一類而有數種也。東南近海諸郡皆有之，形並似魚，青目赤頰，背上有鬣，腹下有翅，味並肥美，南人珍之。大者尾長數尺，能傷人。皮皆有沙，如真珠斑。其背有珠文如鹿而堅強者，曰鹿沙，亦曰白沙，云能變鹿也。背有斑文如虎而堅強者，曰虎沙，亦曰胡沙，云虎魚所化也。鼻前有物如斧斤，能擊物壞舟者曰鋸沙。長丈許，腹有兩洞，腹貯水養子，一腹容二子，子朝從口中出，暮還入腹。鱗皮有珠，可飾刀劍，治骨角。陳藏器曰：其魚狀貌非一，皆皮上有沙，堪揩木，如木賊也。小者子隨母行，驚即從口入母魚腹中。

鮫魚，味甘，平，無毒。作鱠，補五臟，功亞於鯽，亦可作鱐、鮓。甚益人。

皮，味甘、鹹，平，無毒。主心氣鬼疰，蠱毒吐血，蟲氣蠱疰。燒灰水服，主食魚中毒，解河豚毒，治食魚鱠成積不消。

膽，治喉痹，和白礬灰爲丸，綿裹，納喉中，吐去惡涎，即愈。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鮫魚名沙魚。出南海，形似鱉，無脚有尾，作鱠，爲食品美味，食益人。其皮可飾刀靶，皮皆有沙，如真珠斑，其背有珠文。

肉　味：甘，平，無毒。治：作鱠，補五臟，功亞於鯽。亦可作鮓，甚益人。

皮　味：甘、鹹，平，無毒。治：心氣鬼疰，蠱毒吐血，蟲氣蠱疰，燒灰，水服。主食魚中毒，燒研，水服。解鯸鯛魚毒。治食魚黠成積不清。

膽　臘月收之。治：喉痺，和白礬灰爲丸，綿裹納喉中，吐惡涎即愈。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鮫魚一名沙魚，古曰鮫，今曰沙，形稍異而皮一等，蓋一類而有數種也。形並似魚，青目赤頰，背上有鬣，腹下有翅，味並肥美，爲食品之珍。大者尾長數尺，能傷人。皮皆有沙如真珠斑，可飾刀靶。其背有珠文如鹿而堅強者，曰鹿沙，亦曰白沙，云能變鹿也。背有斑文如虎而堅強者，曰虎沙，云身能化虎也。鼻前有骨如斧斤，能

擊物壞舟者，曰鋸沙，又曰挺額魚。小者子隨母行，驚即從口入母腹中。

《飲食須知・魚類》 鮫魚　味甘，性平，即沙魚。皮可飾刀劍。大者尾長數尺，能傷人。小者子隨母行，驚即從口入母腹中。虎沙能咬人形，被暗傷，人以紅布繫腰可免。忌甘草。

《養生食鑒・魚類》 沙魚有大、小兩種，皮皆有沙。小而幼者，可磨光物，大粒者可飾刀靶。味甘，性平，無毒。補五臟，消蠱氣。

翅　名金絲菜，爽脾胃，甚益人。

《壽世傳真・水族類》 魚翅　性平。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 鮫魚即沙魚

甘，平，無毒。作鱠，補五臟，功亞於鯽，亦可作鮓。翅，味甚肥美，南人珍之，以爲上饌。《南越志》云：環雷魚，鮨魚也。長丈許，腹有兩洞。腹貯水養子，一腹容二子，朝從口中出，暮還入腹。鱗皮有珠，可飾刀劍，治骨角。此即鮫魚也。皮，味尤美。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鮫魚　《綱目》曰：一名沙魚，一名鮨魚，一名鰒魚，一名溜魚。段成式云：其力強健，稱爲河伯健兒。《唐本草》云形似鱉，無脚有尾，非也。此魚有數種，形並似鮟鱇，不似鱉。青目紅頰，背有長鬣，腹有翅。大者尾長數尺，能傷人。身如珍珠斑，其文似鹿者，名鹿沙，一曰白沙。能變鹿似虎者，名虎沙。一曰胡沙，能變虎。《說鈴》曰：沙魚所變之虎，其斑文直，最善噬人。惟初變時，乍履砂石，其足畏疼，易於制伏。鼻前有骨如斧，能擊物壞舟者，名鋸沙，又名挺額，又名鐇鮨。沈懷遠《南越志》云：環雷魚，鮨魚也，長丈許。腹有兩洞，貯水養子，一洞容二子，朝從口出，暮還入母腹。《拾遺》亦云：子隨母行，驚即入母腹。

其肉，《食療》云補五臟，《圖經》云甚益人。翅，剝去外骨，瑩白如料絲，不受調和，味殊淡。皮，可飾刀靶，麄糙堪揩木，治骨角如木賊也。《別錄》云：治心氣、鬼疰、蠱毒、吐血。此四種病，實爲靈藥。又燒研水服，解鯸鯖毒。即河豚，惟此物及蘆根、橄欖木與核可解。恐一時缺乏，急覓刀劍有此皮爲飾者，炒，研末服。《千金方》治鬼疰：鮫魚皮、炙龍角、犀角、鹿角、麝香、蜈蚣、雄黃、朱砂、乾薑、蜀椒、蘘荷根等分，爲末，酒服方寸匕，日三服，亦可佩之。按：鬼疰最惡，其症腹中作痛，時發時止。藥不能除，禳不能解，久則必死，死則其骨肉一人繼病。殺人愈多，疰愈靈，愈難制伏，必至滅門。惜龍角、犀角難得，予意用羚羊角、貍血《外臺》治尸疰，有貍骨敢方，或虎睛、虎爪等代之，亦係血肉有情。凡邪祟病，必藏伏肝內，非血肉腥羶，不達病所；非神靈威猛，不能驅除。故《傷寒論》有小柴胡加龍骨、牡蠣法，爲後人治祟諸方之祖也。

《藥性摘錄・食物》 鮫魚　即海中之鯊魚。功亞於鯽。皮，治尸疰蠱毒。

沙魚　有大小兩種，皮皆有沙。甘，平。補五臟，消蠱毒。翅，名金絲菜，爽脾胃，甚益人。魚肚，補精液。

《本草省常・魚蟲類》 魚翅　此海中沙魚也。肉不美，今人用其翅，爲海錯上品。性平。清熱利濕。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鮫魚魚翅即沙魚。甘，平。補五藏。作鮓甚益人，其皮亦良，解諸魚毒，殺蟲辟蠱，愈傳尸勞。煨肉味佳，滋陰補血。

鬣翅以清補勝，煨糜甚利虛勞。

海鷂魚

《食物本草・魚類》 邵陽魚　有毒。主瘴瘧。尾有刺，人犯之至死。

《食鑒本草・蟲魚部》 少陽魚味甘鹹，寒，無毒。　治男子白濁、膏淋，玉莖澀痛。

《藥性全備食物本草・魚部》 海鷂魚一名邵陽魚。　生南海，形似鷂，有肉翅，能飛上石頭，一名石嚩。尾長二尺，刺在尾中，逢物以尾撥之。食其肉而去其刺，尾刺人者有大毒，三刺之者死，二刺者困，一刺者可以救。候人溺處釘之，令人陰腫痛，拔去即愈。海人被其刺毒，煮魚薦竹及海獺皮解之，愈。

肉鮓　味甘，平，無毒。主癬，和柳葉搗碎，熱炙傅之。又主馬瘑瘡，取酸臭者和糝，及屋上塵傅之。瘑似疥而大，凡鮓皆發瘡疥，可合殺蟲瘡藥用之。

脂　主牛疥、狗瘑瘡，塗之立愈。脂是和灰泥船者，腥臭爲佳。又主癥，取銅器盛二升，作大火炷，脂上燃之令暖，於癥上熨之，以紙藉腹上，晝夜勿息火，良。

齒　治瘴瘧。燒黑末之，每二錢酒調服，神效。

《食物輯要・魚品類》 邵陽魚　味甘、鹹，平，無毒。不益人。同生薑煮，臨起和紫沙糖，味頗佳，不腥氣。治白濁膏淋，莖中痛。肝，味佳，少和

薑、糖煮，免腥氣。其尾善刺人，候人尿處釘之，令陰腫痛至死，必拔去乃痊。

《食治廣要・鱗部》 海鷂魚《釋名》邵陽魚。

肉　氣味：甘、鹹，平，無毒。主治：男子白濁膏淋，玉莖澀痛。陶弘景曰：不益人。

按：海鷂魚，海中頗多，江湖亦時有之。狀如盤及荷葉，大者圍七八尺，無足，無鱗，背青，腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節，螫人甚毒。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 海鷂魚一名邵陽魚。生東海。形似鷂，有肉翅，能飛上石頭。齒如石版。尾有大毒，逢物以尾撥而食之，其尾刺人，甚者至死。候人尿處釘之，令人陰頭腫痛，拔去乃愈。海人被刺毒者，以魚扈竹及海獺皮解之。又有鼠尾魚，地青魚，並生南海，總有肉翅，刺在尾中，食肉去刺。李時珍曰：海鷂魚，海中頗多，江湖亦時有之。狀如盤及荷葉，大者圍七八尺。無足無鱗，背青腹白。口在腹下，目在額上。尾長有節，螫人甚毒。皮色肉味，俱同鯰魚。肉肉皆骨，節節聯比，脆軟可食，吳人腊之。《嶺表錄異》云：雞子魚嘴形如鷂，肉翅無鱗，色類鯰魚，尾尖而長。有風濤即乘風飛於海上。此亦海鷂之類也。又《魏武食制》云：蕃蹋魚，大者如箕，尾長數尺。蕃蹋，即海鷂也。

海鷂魚，味甘、鹹，平，無毒。不益人。男子白濁膏淋，玉莖澀痛，可以治之。

齒，無毒。治瘴瘧，燒黑研末，酒服二錢匕。

尾，有毒。治齒痛。

《壽世秘典・類物・鱗部》 海鷂魚一名邵陽魚，狀如盤及荷葉，大者圍七八尺，無足無鱗，背青腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節，螫人甚毒。皮色肉味俱同鯰魚，肉肉皆骨，節節聯比，脆軟可食。

氣味：甘、鹹，平，有小毒。治男子白濁膏淋，玉莖澀痛。

《飲食須知・魚類》 邵陽魚　味甘、鹹，性平，有小毒。狀如盤及荷葉，無足無鱗，背青腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節，螫人甚毒。吳人臘之，食之無益。其尾候人尿處叮之，令陰腫痛至死，拔去乃愈。被刺毒者，以魚扈竹及海獺皮解之。

《養生食鑒・魚類》 少陽魚狀如盤及荷葉，大者圍七八尺，無足無鱗，背青腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節，螫人甚毒，肉內有骨，節節聯比，脆軟可食，俗名蒲魚，黃色者更美。味甘、鹹，性平，無毒。治男子白濁膏淋，玉莖澀痛，不甚益人。中其尾毒者，癢悶不已，用葛布燒灰，調麻油塗，即愈。

《食物小錄・鱗部・補遺類》 燕魚一名鍋蓋魚，一名荷葉魚。氣腥、膻，味甘、酸，有毒。不宜食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 海鷂魚《拾遺》曰：此魚有肉翅能飛，故名海鷂。《綱目》曰：形團似荷葉，故名荷葉魚。又名邵陽魚，《食鑑本草》作少陽，吾鄉呼邵荷皮。又名石礪，又名鯆魮魚，又名鱨魚，又名蕃鰌魚。生海中者圍七八尺，生江湖者略小。無鱗無足，背青腹白，口在腹下，目在背心，尾長有節。陶隱居曰：其肉不益人。寧源曰：能治白濁膏淋，莖中澀痛。

按：此魚極有毒，除白濁外，病人忌食。一說此魚具十二生肖肉，蛇肉在尾，去尾則無毒，大不然也。尾刺如劍，兩傍有鋸齒，傷人至死。海獺皮炙焦研末，醋調敷可解，外以海獺皮包之。若候人溺處，以尾刺釘其地，令人陰腫痛，發寒熱。然則非僅惡毒，亦妖物也，可輕食乎？

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鱨魚一名荷魚，俗呼鍋蓋魚。甘、鹹，平。尾有毒。主玉莖澀痛，白濁膏淋。性不益人。亦可作羹。

魚脂

《養生要括・鱗類》 魚脂　味甘，溫，有小毒。治癥疾。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 魚脂名魚油。味：甘，溫，有小毒。魚脂點燈盲人目。治：癥疾，用和石灰泥船魚脂鯉臭者二斤，安銅器內，燃大炷，令煖，隔紙熨癥上，晝夜勿息火。又塗牛狗疥立愈。南番用魚油和石灰艙船，亦用江豚油。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 魚油　《拾遺》曰：能治癥癖，腥臭魚油二斤，盛銅器內，炷火令煖，隔紙熨癥上，晝夜勿息。一法用舊棉絮一塊，入魚油內浸透，置癥所，熨斗炷火熨之，日一作，久熨取效。又塗六畜疥癩。燃燈損人目。

以上四種非食品也，以其出於魚而各有所用，故附之魚後。至歷朝漁者有稅曰魚課，明代多設河泊所大使以征之，本朝澤梁無禁，惟留江西二所，廣東三所，餘皆裁革。歲課三江、兩湖、閩、粵，共僅二萬四千四百一十二兩有奇。

鱣魚

《食療本草》卷中　黃魚平　有毒。發諸氣病，不可多食。亦發瘡疥，動風。不宜和蕎麥同食，令人失音也。

《飲膳正要・魚品》 黃魚　味甘，有毒。發風動氣，不可與蕎麵同食。

《飲膳正要・魚品》 乞里麻魚　味甘，平，無毒。利五藏，肥美人。

脂黃肉稍粗。胞亦作膘。其魚大者，有五六尺長，生遼陽東北海河中。

《食物本草・魚類》 鱣魚　無毒。肝，主惡瘡癬疥。《詩》言鱣鮪發發，即今之鰉魚也。

《食鑒本草・蟲魚部》 黃魚甘，平，有小毒。背黃頭尖，下江呼名黃頰魚是也。發風動氣，發瘡疥，病人忌食。

《食鑒本草・蟲魚部》 鰉魚味甘，平，無毒。味極肥美，楚人尤重之，食多生熱疾。

鮓　肥美奇絕，亦不益人。

《食物輯要・魚品類》 鱣魚　味甘，平，無毒。肥美，和五臟。多食難消，生痰助熱，發風動氣，發瘡疾。同蕎麥麵食，令人失音。

肝　味甘，無毒。炙食，散惡血。

《上醫本草・鱗部》 鱣魚音遭。　其居也，在磯石湍流之間；　其食也，張口接物，聽其自入，食而不飲，蟹魚多誤入之。昔人所謂鱣鮪岫居，世俗所謂鱘鱑魚吃自來食是矣。其小者，近百斤；　其大者，長二三丈，至一二千斤。味極肥美，楚人尤重之。

甘，平，有小毒。主治：　利五臟，肥美人。

多食難剋化，發氣動風，發瘡疥。和蕎麥食，令人失音。時珍曰：　服荆芥藥不可食。

《食治廣要・鱗部》 鱣魚音遭，《釋名》黃魚，又名玉版魚。

肉　氣味：　甘，平，有小毒。主利五臟，肥美人。多食，難剋化。

肝　氣味：　無毒。主治：　惡血疥癬。勿以鹽炙食。鱣出江淮、黃河、遼海深水處，無鱗，大魚也。小者近百斤，大者長二三丈，至一二千斤。江淮人以之作鮓，名片醬，亦名玉版鮓。昔人所謂鱣鮪岫居，世俗所謂鱘鱑魚喫自來食，蓋其居在磯石湍流之間，張口接物故也。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鱣魚一名著甲魚，一名蠟魚，一名玉版魚。陳藏器曰：　鱣長二三丈，純灰色，體有三行甲。逆上龍門，能化爲龍也。李時珍曰：　鱣出江淮、黃河、遼海深水處，無鱗大魚也。其狀似鱘，其色灰白，其背有骨甲三行，其鼻長有鬚，其口近頷下，其尾歧。其出也，以三月，逆水而生。其居也，在磯石湍流之間。其食也，張口接物聽其自入，食而不飲，蟹魚多誤(食)〔入〕之。昔人所謂鱣鮪岫居，世俗所謂鱘鱑魚吃自來食是矣。其行也，在水底，去地數寸。漁人以小鉤近千，沉而取之，一鉤著身，動而護痛，諸鉤皆著。船遊數日，待其困憊，方敢掣取。其小者近百斤，大者長二三丈，至一二千斤。其氣甚腥。其脂與肉層層相間，肉色白，脂色黃如蠟。其脊骨及鼻，並鬢與鰓，皆脆軟可食。其肚及子鹽藏亦佳。其鰾亦可作膠。其肉骨煮炙及作鮓皆美。《翰墨大全》云：　江淮人以鱘鱑魚作鮓名片醬，亦名玉版鮓也。

鱣魚，味甘，平，有小毒。主利五臟，肥美人。多食，難剋化。

肝，主惡血疥癬。勿以鹽炙食。和蕎麥食，令人失音。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鱣魚音遭，名鱘黃魚。出江、淮、黃河，遼東深水處，無鱗大魚也。其背有骨甲三行，其鼻長，肉色白，脂色黃如臘，其脊骨及鼻並鬢與鰓，皆脆軟可食。

肉　味：　甘，平，有小毒。發氣動風，發瘡疥。和蕎麥食，令人失音。味極肥美，楚人尤重之，多食生熱痰。作鮓奇絕，亦不益人。服荆芥藥不可食。治：　利五臟，肥美人。多食難克化。

肝　味：　無毒。治：　惡血疥癬。勿以鹽炙食。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鱣魚音遭　鱣肥而不善遊，有遭如之象故名。今江東呼爲黃魚，出江淮、黃河、遼海深水處，無鱗大魚也，其狀似鱘，其色灰白，其背有骨甲三行，其鼻長有鬚，其口近頷下，其尾歧。其食也，張口接物，聽其自入，食而不飲，蟹、魚多誤入之。其居在磯石、湍流之間，其行在水底，去地數寸。漁人以小鉤近千，沉而取之。一鉤著身，動而護痛，諸鉤皆著，船遊數日，待其困憊，方敢掣取。其小者近百斤，大者千餘斤。其氣甚腥，其脂與肉層層相間，肉色白，脂色黃。其脊骨及鼻並鬢與腮，皆脆軟可食。其肚及子，鹽藏亦佳。其鰾可作膠。

氣味：　甘，平，有小毒。主利五臟，肥美人。多食難克化。

發明孟詵曰：　發氣動風，發瘡疥。和蕎麥食，令人失音。作鮓雖佳，亦不益人。服荆芥藥，不可食。

《飲食須知・魚類》 鱣魚味甘，性平，有小毒。即黃魚。俗呼著甲魚。多食生痰助熱，發風動氣，發瘡疥。同蕎麥麪食，令人失音。作鮓食，令人難克化。服荆芥藥者，忌之。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 鱣魚即鱘鰉魚　甘，平，有小毒。利五臟，肥美人。多食難克化，作鮓極美。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱣魚　《綱目》曰：　其脂色黃如蠟，故《食療》名黃魚，《太平御覽》名蠟魚。肉色白，故俗稱玉版魚。脂肉皆夜視有光，故

《異物志》名含光魚。生江、淮、河、海深處。無鱗，大魚也。狀似鱘，色灰白，背有骨印三行，鼻長有鬚，口近頷下。其出常以二三月，其居在磯石湍流。其食張口聽其自入，故云鱘鱑魚吃自來食。其行在水底，去地數寸。漁人載糗糧於舟，以小鉤千百，況水取之。一鉤著身，擺播求脫，所觸諸鉤皆著，隨其奔逸，止則牽掣使行。至數日困憊，乃逐漸曳至洲渚撈取。小者近百斤，大者長二三丈，至千斤。脂肉層層相間，氣甚腥，味肥美。脊骨及鼻，並鬐、腮皆脆軟可食。肚與子，鹽藏作鮝俱佳。鰾可作膠，性能肥人，利五臟，多食難克化。按：凡物脂肥者皆補，黃魚脂肉相間，其利臟腑，自不待言。然過肥必壅，且夜視有光者皆有毒，瘡瘍、風損人不宜食也。

《本草省常・魚蟲類》 黃魚骨　性平。破血固陽。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鰉魚鰾亦作黃，本名鱣，一名鱣魚，亦名玉版魚。甘，溫。補虛，令人肥健。多食難化，發疥生痰。作鮓極珍，亦勿多食。反荊芥。其肚及子，鹽藏頗佳，其脊骨、腮、鼻、唇、鬐，皆脆軟，以充珍錯。其鰾最良，固精止帶。

《每日食物卻病考・鱗類》 鱣魚　俗謂之鱘鰉魚，狀似鱘而不若其長，鼻無鱗而背有骨甲三行，大者長二三丈，灰色，肉白脂黃，遍身骨腮皆脆軟可食。味甘，平，有小毒。利五臟，肥健人，極甘腴，人重之。但多食難克化，動風氣，發瘡疥耳。

鱘魚

《食療本草》卷中　鱘魚　有毒。主血淋。可煮汁食之。其味雖美，而發諸藥毒。

鮓：世人雖重，尤不益人。服丹石人不可食，令人少氣。發一切瘡疥，動風氣。不與乾筍同食，發癱瘓風。小兒不與食，結癥瘕及嗽。大人久食，令人卒心痛，並使人卒患腰痛。

《養生類纂・鱗介部》 鱘魚　小兒食結癩瘕及嗽，大人久食，令人卒心痛，並使人卒患腰痛。《食療本草》。

鱘魚不可與乾筍同食，發癱瘓風也。同上。

《飲膳正要・魚品》 阿八兒忽魚　味甘，平，無毒。利五藏，肥美人，多食難克化。

脂黃肉粗，無鱗、骨，止有脆骨。

胞可作膘膠，甚粘。膘與酒化服之，消破傷風。其魚大者有一二丈長，一名鱘魚，又名鱣魚。生遼陽東北海河中。

《日用本草・蟲魚類》 鱘魚　味甘，平，無毒。背如龍，長丈餘，鼻上有肉，作脯名爲鹿脯。嫩骨如玉板。味雖美，久食令人卒患心疼，腰痛，發諸藥毒，令人少氣，發一切瘡疥，發癱瘓，動風氣。

主益氣補虛，令人肥健。世人所重，尤不益人。服丹石人不可食。亦不可同乾筍食。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鱘魚《爾雅》曰：鮥鮵鮪似鱣，色青黑，無甲，有冠甚長，與身相埒，多脆骨。《埤雅》曰：江南俗云玉板，宜糟，惟腦傍眼下兩直肉宜日暴蒸，析爲細縷。《毅耕錄》曰：鹿頭肉。鮥，音洛。鮵，音叔。鮪，音偉。

烹鱘魚　同鱑魚，其肺腸等俱堪用。

鱘魚鮓二制　同鱑魚，惟多牒其脆骨。武昌多以臘胚爲之。

《食物本草・魚類》 鱘魚　味甘，平，益氣補虛，肥健人。其子肥美，殺腹內小蟲。

《藥性全備食物本草・魚部》 鱘魚　生江中。背如龍，長一二丈。味甘，性平，無毒。主益氣補虛，令人肥健。煮汁飲之，止血淋。鼻上肉作脯，補虛下氣。然味雖甘美，而發諸藥毒及一切瘡疥，動風氣。與乾筍同食，發癱瘓風。服丹石人食之，令少食。小兒食之，結癥瘕及嗽。大人久食，令卒患心痛腰痛。

子　如小豆。性寒，無毒。食之肥美，殺腹內小蟲。

此魚有二種：紫白味佳，剖之，脂下滴水若珠者；水白無味，有毒，脂汁滴下若水者。人不知也。

《食物輯要・魚品類》 鱘魚　味甘，平，無毒。補虛乏，益氣力，止血淋。多食，動風氣，令心痛腰疼，發瘡疾。同筍乾食，令癱瘓。小兒食之，成癥瘕。瑞云：善發藥毒。服丹石人勿食。

子　性寒，無毒。肥美，殺蟲。

此魚有二種：紫白味佳，剖之，脂水滴下若珠者；水白無味，有毒，脂汗滴下若水者。人不知也。

《上醫本草・鱗部》 鱘魚　甘，平，無毒。主治：補虛益氣，令人肥健。煮汁飲，治血淋。

詵曰：有毒，味雖美而發諸藥毒，動風氣，發一切瘡疥。久食令人心痛、腰痛。服丹石人忌之。勿與乾筍同食，發癰瘍風。小兒食之，成欬嗽及癥瘕。

《食治廣要・鱗部》 鱘魚一名王鮪。

肉　氣味：甘，平，無毒。主治：補虛益氣，令人肥健。煮汁飲，治血淋。

鼻肉　作脯，名鹿頭，狀其美也。主補虛下氣。

子　狀如小豆，食之肥美，殺腹內小蟲。《月令》云：季春，天子薦鮪于寢廟。故有王鮪之稱。服丹石人及小兒忌之。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鱘魚生江中。背如龍，長一二丈。李時珍曰：鱘魚出江淮、黃河、遼海深水處，亦鱣屬也。岫居，長者丈餘。至春始出而浮陽，見日則目眩。其狀如鱣，而背上無甲。其色青碧，腹下色白。其鼻長與身等，口在頷下，食而不飲。頰下有青斑紋，如梅花狀。尾歧如丙。肉色純白，亞於鱣，鬐骨不脆。羅願云：鱘狀如鬻鼎，上大下小，大頭哆口，似鐵兜鍪。其鰾亦可作膠，如鱘鰾也。亦能化龍。

鱘魚，味甘，平，無毒。主補虛益氣，令人肥健。煮汁飲，治血淋。

鼻肉，即脆骨。主補虛，下氣。

子　狀如小豆。食之肥美，殺腹內小蟲。俱不可多食，久食，發一切瘡疥，動風氣，令人心痛、腰痛。服丹石人忌之。勿與乾筍同食，發癰瘍風。小兒食之，成咳嗽及癥瘕。作鮓雖珍，亦不益人。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鱘魚名鮪魚。《月令》云：季春，天子薦鮪於寢廟。見日則目眩，其狀如鱣而背上無甲，其色青碧，其鼻長與身等，口在頷下，食而不飲，味亞於鱣，鬐骨不脆。

肉　味：甘，平，無毒。味雖美而發諸藥毒，動風氣，發一切瘡疥。久食令人心痛、腰痛。服丹石人忌之。勿與乾筍同食，發癰瘍風。小兒食之或咳嗽及癥瘕。作鮓雖珍，亦不益人。治：補虛益氣，令人肥健煮汁飲，治血淋。

鼻肉　治：補虛，下氣。

子狀如小豆。治：食之肥美，殺腹內小蟲。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鱘魚一名鮪魚，大者爲王鮪。《月令》云：季春，天子薦鮪於寢廟，故有王鮪之稱。出江淮、黃河、遼海深水處。岫居山有穴曰岫，長者丈余。春時始出穴中，入河水，見日目眩，浮水上。其狀如鱣，頭小而尖似鐵兜鍪，體無鱗甲，其色青碧，腹下色白，其鼻長與身等，口在頷下，頰下有青斑紋如梅花狀，尾歧如丙。肉色純白，味亞於鱣，鬐骨不脆，其鰾亦可作膠。

氣味：甘，平，無毒。主補虛益氣，令人肥健。

鼻　與肉同。

發明　孟詵曰：有毒，味雖美而發諸藥毒，動風氣，發一切瘡疥。久食令人心痛、腹痛。服丹石人忌之。勿與乾筍同食，發癰瘍風。小兒食之，成咳嗽及癥瘕。作鮓雖珍，亦不益人。

《飲食須知・魚類》 鱘魚　味甘，性平，即鱘鰉魚。一名鮪魚。多食動風氣，發一切瘡疥。久食令人心痛腰疼。同筍乾食，發癰瘍。小兒食之，成咳嗽及癥瘕。能發諸藥毒，服丹石人忌食。作鮓雖珍，亦不益人。

《食物須知・諸葷饌》 鱘魚　發諸藥毒，造鮓尤不益人。大人食，致心腹瘁疼。小兒食，結癥瘕發欬。服丹石人食，血熱瘡作。同乾筍食，癰瘍風生。

子，殺腹內小蟲，且令肢體肥澤，服可悅顏。

《壽世傳真・水族類》 鱘鰉魚　性平。味甘辛。雄曰鱘，雌曰鰉。宜：作鮓可常食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱘魚　《綱目》曰，一名鱣魚，一名碧魚，一名鮪魚，一名鱘鰉。《月令》：季春，天子薦鮪於寢廟。《周禮》：漁人薦王鮪。《爾雅》曰：鮥，鮛鮪。郭注云：大者名王鮪，小者名鮛鮪，更小者名鮥子。李奇《漢書注》曰：周洛曰〔鮪〕，〔蜀〕曰鮠鶡。《詩經疏義》曰：遼東、登、萊人名引魚。又名牛魚，又名扇魚。《飲膳正要》曰：遼人名乞里麻。背如龍，長一二丈，生大水中。春時出而浮水，見日則目眩，狀如鱣而背無骨印，色青碧，腹白，鼻長等身，口在頷下，頰有青斑如梅花，尾歧。肉白，味亞於鱣，鬣骨不脆。《爾雅》邢疏曰：今登、萊、遼東人呼尉魚，或呼仲明。仲明者，樂浪尉也，溺死海中，化此魚。幻說也。《爾雅翼》云：鱘狀如鬻鼎，上大下小，大頭哆口，似鐵兜鍪。鰾可作膠，亦能化龍。按：鱘首即化龍，所謂鬻鼎、兜鍪者，皆比擬不切。《拾遺》曰：補虛益氣，令人肥健。《食療》曰：煮汁飲，治血淋。然動風發毒，久食令人心痛、腰痛。小兒食之成癥瘕及欬嗽。同乾筍食，發癰瘍。則其性雖滋補，爲害亦不淺也。

《藥性摘錄・食物》 鱘魚　大者長丈餘，小者三尺。甘，平。補虛，益氣力，令人肥健。煮汁飲，治血淋。子，如小豆，味美，殺腹內小蟲。

鰉魚，狀以鱘，味極肥美，功用頗同。多食生痰。作鮓奇絕。大者不益人。近所賣黃魚頭，或即此魚之頭骨。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鱘魚　甘，溫。補胃，活血，通淋。多食發疥患癥。味佳而性偏劣，作鮓亦無補益，鼻脯味美療虛，子主殺蟲，味亦肥美。

鱭魚

《食療本草》卷中 鱭魚　發疥，不可多食。

《易牙遺意・脯鮓類》 炙魚　鱭魚新出水者，治淨，炭上十分炙乾，收藏。

又法：以鱭魚去頭尾，切作段，用油炙熟。每段用箬間，盛瓦罐內，泥封。

《養生食鑒・魚類》 鳳尾魚尖嘴長尾，首亦有石，肉多絲骨。味甘，性平，無毒。和中暖胃。多食動風，亦發瘡疥。

子　味甘美，酸食，益人。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 刀魚　甘，溫，無毒。開胃助脾。多食助火，動痰，發疥。此魚味佳於諸魚，清明後其骨則硬。

鮳子魚

《食物本草・鱗部・魚類》 鮳子魚生江海交畛之處。形軀大小與鱭魚相似，但首俯背駝。每四五月浮出，腹內有子。煎炙作菹，極佳。

鮳子魚，味甘、鹹，微寒，無毒。主益胃潤腸。多食泄瀉發疥。

勒魚

《食物輯要・魚品類》 勒魚　味甘，平，無毒。和中氣，健脾養胃。鹽醃作鯗，功用同。

《上醫本草・鱗部》 勒魚　乾者，謂之勒鯗。

肉　甘，平，無毒。主治：開胃暖中，作鯗尤良。

《食治廣要・鱗部》 勒魚　骨　插甜瓜蒂上，一夜便熟。

鰓　治瘧疾，以方寸入七寶飲中，酒水各半煎，露一夜，服，即瘥。

《食物本草・鱗部・魚類》 勒魚魚腹有硬刺勒人，故名。出東海中，以四月、五月至，漁人設網候之，聽水中有聲，則魚至矣。有一次、二次、三次乃止。狀如鰣魚，小首細鱗，腹下有硬刺，如鰣腹之刺。頭上有骨，合之如鶴喙形。魚目比之他魚最大，目傍有骨，宛似鼠狀。乾者謂之勒鯗，吳人嗜之。甜瓜生者，用勒鯗骨插上一夜便熟。石首骨亦然。

勒魚，味甘，平，無毒。主開胃暖中。作鯗尤良。

鰓，治瘧疾。以一寸入七寶飲，酒水各半煎，露一宵服。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 勒魚　甘，平。開胃，煖藏，補虛。大而產南洋者良。鮮食宜雄，其白甚美；雌者宜鯗，隔歲尤佳。多食發風，醉者更甚。

《每日食物卻病考・鱗類》 鰳魚　出東南海中，狀如鰣魚，小首細鱗。味甘，平，無毒。開胃煖中，作鯗亦良。

鰣魚

《食療本草》卷中 （時）〔鰣〕魚平　補虛勞，稍發痟痼。

《日用本草・蟲魚類》 鰣魚　似魴肥美。江東四月有之。　味甘，無毒。主補虛勞，稍發痟疾及痼疾。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鰣魚《爾雅》曰：鰿當魬。注曰：海魚也，似鯿而大鱗，肥美多鯁，今江中亦有之。宜日曝，宜糟，俱治不去鱗。鰿，俱救切。魬，音互。

蒸鰣魚二制　一帶鱗治，去腸胃，水滌潔，用臘酒、醋、醬和水調和，同長葱、花椒，置銀錫砂鑼中蒸。

一用花椒、葱、鹽、香油遍沃之，蒸。有少加以醬油。

《食鑒本草・蟲魚部》 鰣魚味甘，溫，平。美過諸魚，年年初夏時則出，甚貴重，餘月不復有也，故名。

快胃氣，補虛勞。小兒有痟痼忌食之。

《漁翁口訣》：鰣魚乃魚中君子也。最惜鱗甲，以其美肥在鱗甲中故也。凡食不可煎，宜以五味同竹筍、荻芽蒸食之，亦不可去鱗甲也。蒸下五味汁，以小瓶埋土中，遇湯火傷塗之不作。

《易牙遺意・脯鮓類》 蒸鰣魚　鰣魚去腸不去鱗，用布拭去血水，放蕩羅內，以花椒、砂仁、醬、擂碎，水、酒、葱，拌勻其味，和蒸之，去鱗供之。

《藥性全備食物本草・魚部》 鰣魚　似鰱而鱗粗些，其尾小而短促。生江湖中。味甘，性平，無毒。開胃補虛。多食，發痼疾及瘡疥痟疾。

《上醫本草・鱗部》 鰣魚　不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗蒸食乃佳，亦可糟藏之。

肉　甘，平，無毒。補虛勞。

附方：燙火傷：用蒸鰣魚油以瓶盛埋土中，取塗，甚效。

《食治廣要・鱗部》 鰣魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：補虛勞。多食，發疳痢。

蒸下油　以瓶盛埋土中，取塗湯火傷，甚效。

按：袁達《禽蟲述》云：鰣魚罾網而不動，護其鱗也。不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗蒸食，乃佳。亦可糟藏之。其鱗與他魚不同，石灰水浸過，曬乾，層層起之，以作女人花鈿，甚良。

《食物本草・鱗部・魚類》 鰣魚初夏時有，餘月則無，故名。按孫愐云：鰣魚出江東。今江中皆有，而江東獨盛。故應天府以充御貢。每四月海中泝上，人甚珍之。惟蜀人呼爲瘟魚，畏而不食。李時珍曰：鰣形秀而扁，微似魴而長，白色如銀，肉中多細刺如毛，其子甚細膩。故何景明稱其銀鱗細骨，彭淵材恨其美而多刺也。大者長四五尺，腹下有三角硬鱗如甲，其肪亦在鱗甲中，自甚惜之。其性浮游，漁人以絲網沉水數寸取之，一絲掛鱗，即不復動。纔出水即死，最易餒敗。故袁達《禽蟲述》云：鰣魚掛網而不動，護其鱗也。不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗蒸食乃佳，亦可糟藏之。其鱗與他魚不同，石灰水浸過，曬乾層層起之，以作女人花鈿甚良。

鰣魚，味甘，平，無毒。主補虛勞，發疳痼，不宜多食。蒸下油，以瓶盛埋土中，取塗湯火傷，甚效。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰣魚初夏時有，餘月則無，故名。一絲罣鱗，即不復動。出水即死，最易餒敗。連鱗蒸食乃佳，亦可糟藏之。肉　味：甘，平，無毒。發疳痼。治：補虛勞。蒸下油，以瓶盛埋土中，取塗湯火傷，甚效。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鰣魚形秀而扁，微似魴而長，白色如銀，肉中多細刺如毛，其子甚細膩。初夏時有，餘月則無故名。一名箭魚，腹下細骨如箭鏃，其肪在鱗甲中，故食不去鱗，亦自惜之。其性浮游，漁人以絲網，沉水數寸取之，一絲罣鱗，即不復動。出水即死，最易餒敗。不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗蒸食，乃佳。亦可糟藏。其鱗與他魚不同，石灰水浸過，曬乾，層層起之，以作女人花鈿，甚良。

氣味：甘，平，無毒。主補虛勞。多食發疳痼。蒸下油以瓶盛，埋土中，塗湯火傷，甚效。

《食物須知・諸葷饌》 鰣魚　甘，肥，進貢。每用補虛癆，發疳疾，痼疾。味最腥，能扶虛弱人。凡有癬疾、癩疾者，忌食之。

《養生食鑒・魚類》 鰣魚形秀而扁，微似魴而長，白色如銀，肉中多細刺如毛，其子甚細膩。大者不過三尺，腹下有三角硬鱗如甲，其肪亦在鱗甲下。味甘，性平，無毒。補虛勞。多食發痼疾。患疥癩疳疾者，忌之。不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗蒸食乃佳。亦有糟藏之。

《食物小錄・鱗部》 鰣魚　甘，平，無毒。補虛勞，開胃助脾。其肪在鱗甲中，出水即死，最易餒敗，不宜烹煮，惟以筍、莧、芹、荻之屬，連鱗食乃佳。亦可糟藏。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰣魚　《食鑑本草》曰：初夏時有，餘月則無，故名。《綱目》曰：出江東，每四月鱭魚出後即出。人甚珍之，應天府今江寧府以充御貢。似魴稍狹，白色如銀，肉中細刺極多。漁人以絲網沉水取之，一鱗罣絲，即不復動。《禽蟲述》曰：鰣魚掛(絲)〔網〕而不動，護其鱗也。故其美在鱗。味甚肥，然過肥令人嫌厭。彭淵材至以鰣魚多刺爲三恨之一，文人遊戲之筆也。其性一無可取，能發痼疾，動疳蟲，又能生疫病。蜀人呼爲瘟魚。《說鈴》曰多出鰣魚之歲，必有瘟疫，非虛語也。獨其油瓶盛埋土中，塗湯火傷頗效。

《本草省常・魚蟲類》 鰣魚　初夏則有，餘月則無，故名。性平。補虛勞，發疳痢痼疾。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鰣魚　甘，溫。開胃，潤藏，補虛。其美在鱗，臨食始去，厥味甚旨，可蒸可糟。諸病忌之，能發痼疾。鱗可爲鈿，亦可拔疔。

鮭

《醫心方・五肉部》 鮭折青反　崔禹〔錫〕云：味鹹，大溫，無毒。主止下利，益氣力。其子似莓，赤光。一名年魚。春生而年中死，故名之。療風痹爲驗。

水晶魚

《藥性全備食物本草・魚部》 銀條魚　甘，平，無毒。寬中健胃。合生薑作羹食，佳。

《食物本草・鱗部・魚類》 水晶魚一名鱸魚。出吳浙太湖及諸湖中。頗似鱠殘，長四五寸，大者及尺，無骨無鱗，圓渾如箸。初出水時，瑩潔如水晶，久則稍晦。然光白無疵，終屬可愛，薑蔥烹煮，甚爲佳品。

水晶魚，味甘，平，無毒。主疏利腸胃，消痰潤肺。不可多食，動濕生瘡。

《本草省常・魚蟲類》 銀魚　一名鱠殘魚，一名王餘魚。性平。寬中健胃。

鱠殘魚

《醫心方・五肉部》 王餘魚　《七卷經》云：食之無損益。郭璞云：王餘比目同，雖有二片，其實一魚也。不比行者，名爲王餘也；比行者，名爲比目也。《搜神記》云：昔越王爲膾，割魚而未切，墮半於海中，化魚，名王餘也。

《食物輯要・魚品類》 鱠殘魚　味甘，性溫，無毒。養胃寬中。多食，令人發瘡疥，及小兒赤游風。

《上醫本草・鱗部》 銀魚　一名鱠殘魚。時珍曰：出蘇淞、浙江，大者長四五寸，身圓如(筋)〔箸〕，潔白如銀，無鱗。清明前有子，食之甚美。清明後子出而瘦，但可作鮓腊耳。

甘，平，無毒。主治：作羹食，寬中健胃。

《食治廣要・鱗部》 鱠殘魚　氣味：甘，平，無毒。主治：作羹食，寬中健胃。此即銀魚也，出蘇松浙江。大者長四五寸，身圓如筋，潔白如銀，無鱗，若已鱠之魚，但目有兩黑點爾。

按：《博物志》云：吳王闔閭江行食魚鱠，棄其殘餘于水，化爲此魚。或又作越王及僧寶志者，皆出傳會，不足致辯。

《食物本草・鱗部・魚類》 鱠殘魚一名王餘魚。《博物志》云是吳王闔閭江行，食魚鱠，棄其殘餘於水，化爲此魚，故名。今出蘇、松、浙江。大者長四五寸，身圓如箸，潔白如銀，無鱗。若已鱠之魚，但目有兩黑點耳。彼人尤重小者，曝乾以貨四方。清明前有子，食之甚美；清明後子出而瘦，但可作鮓腊。

鱠殘魚，味甘，平，無毒。作羹食，寬中健胃，利氣和中。鮮者多食，亦能動濕。乾者尤良。

《食物本草・鱗部・魚類》 銀魚生江湖中。色白如銀，身無骨，長二三寸，圓細如燈心者，乃爲真也。味極鮮好，可以供上客佐樽酌。土人曝而貨之四方，尤爲珍美。但不可失風露水，恐致變壞也。

銀魚，味甘，平，無毒。寬中健胃，利水潤肺止咳。作乾，食之補脾。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鱠殘魚名銀魚，出蘇、松、浙江。大者長四五寸，身圓如筋，潔白如銀，無鱗。若已鱠之魚，但目有兩黑點。曝乾，以貨四方。清明前有子，食之甚美。清明後子出而瘦，但可作鮓腊耳。味：甘，平，無毒。治：作羹食，寬中健胃。

《壽世秘典・類物・鱗部》 銀魚一名鱠殘魚。《博物志》云：吳王江行食魚鱠，棄其殘餘於水，化爲此魚故名。出蘇淞、浙江，大者長四五寸，身圓如筋，潔白如銀，無鱗，若已鱠之魚，但目有兩黑點耳。彼人尤重小者，清明前有子，食之甚美。

氣味：甘，溫，無毒。寬中健胃。

《飲食須知・魚類》 鱠殘魚　味甘，性平。鮮食多，令人發瘡疥及小兒赤遊風。曬乾者，名銀魚。又一種鱵魚，形似鱠殘，但喙上多生一鍼，功用相同。

《養生食鑒・魚類》 銀魚大者長四五寸，身圓如筋，潔白如銀，無鱗，若已鱠之魚，但目有兩點黑耳，俗名白飯魚。味甘、淡，性平，無毒。作羹食，寬中健胃，不發病。小者，曝乾尤佳。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱠殘魚　《博物志》曰：吳王闔閭江行，食鱠，棄其餘於水，化此魚，或又作越王，故名鱠殘。又名王餘，或又作僧寶誌，皆幻說也。外無鱗，內無刺，瑩白如銀，故又名銀魚。《綱目》曰：出蘇、淞、浙江等處，大者長四五寸，彼人尤重小者，曝乾以貨四方。按：此魚吾鄉亦多有，小者才寸餘，今市肆以江南泗州爲最。《食鑑本草》曰：寬中益胃，滋氣血，養陰陽，百病無忌。

《藥性摘錄・食物》 銀魚　甘、淡，性平。作羹食，寬中健胃，不發病，小者曝乾尤佳。

鰔魚，似銀魚，但背略清，嘴尖有一細骨如針。甘，平。益人，食之不染疫。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 銀魚一名鱠殘魚。甘，平。養胃陰，和經脈。小者勝。可作乾。

《每日食物卻病考・鱗類》 鱠殘魚　即銀魚也，出蘇松浙江。小者曝乾，以貨四方，其白如銀。味甘，平，無毒。寬中健胃。

糊團魚

《食物本草・鱗部・魚類》 糊團魚生諸河中。長寸許，色白細小，無鱗無骨。土人曝而貨之。味亦下劣。

糊團魚，味淡，平，無毒。和脾胃，利小便。不可多食，動風助火。

鱕魚

《食物本草・魚類》 鱕魚　格額目傍有骨，名乙，《禮》云：魚去乙。一云：東海鰫魚，食之別無功用。又云：池塘所蓄頭大細鱗者，甘平益人。一種鱕魚，似鱕，頭小色白，性急味勝。

《藥性全備食物本草・魚部》 鱕魚　頭大而鱗細。味甘，性溫，無毒。暖胃健脾。多食動風氣，發瘡疥。有重四五(一)(十)斤者。

《食治廣要・鱗部》 鱕魚音庸。　肉　氣味：甘，溫，無毒。主暖胃益人，食之已疣。多食動風熱，發瘡疥。

按：鱕狀似鱕而色黑，其頭最大，味亞於鱕。鱕之美在腹，鱕之美在頭。或鱕、鱕爲一物，悞矣。

《食物本草・鱗部・魚類》 鱕魚一名鱤魚。今俗稱曰皂鱕，又呼爲皂包頭，即此魚也。其魚目旁有骨，名乙，《禮記》云食魚去乙是矣。李時珍曰：鱕魚處處江湖有之，狀似鱕而色黑。其頭最大，有至四五十斤者。味亞於鱕。鱕之美在腹，鱕之美在頭。或以牂鱕爲一物，誤矣。首之大小，色之黑白，大不相侔。《山海經》云：鱤魚似鯉，大首，食之已疣，是也。鱕音庸，鱤音羞。

鱕魚，味甘，溫，無毒。主暖胃益人。食之已疣。多食，動風熱，發瘡疥。藏器謂其祇可供食，別無功用。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鱕魚似鯉大首，食之已疣，是也。

肉　味：甘，溫，無毒。只可供食，別無功用。治：煖胃益人，食之已疣。多食動風熱，發瘡疥。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鱕魚狀似鱕而色黑，其頭最大，有至四五十斤者。味亞於鱕。鱕之美在腹，鱕之美在頭，或以鱕、鱕爲一物，悞矣。首之大小，色之黑白，大不相侔。

氣味：甘，溫，無毒。主暖胃益人，食之已肬。多食動風熱，發瘡疥。

《養生食鑒・魚類》 鱕魚鱕魚者，(狀似鱕)而色黑，其頭最大，有至四五十斤者，味亞於鱕。鱕之美在腹，鱕之美在頭，俗名大頭崇魚是也。味甘，性溫，無毒。暖胃益人。有宿疾者，忌之。多食，動風熱，發瘡疥。老人痰喘，用蜜、酒作膾，少食之良。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱕魚　形全似鱕，但頭大而且肥。俗誤呼鱕胖頭。蓋緣《詩疏》有鱮似魴而大頭之語，故沿誤也。不知鱕乃鱮魚，頭不胖，色白。此魚色微青，頭胖。一名鑑魚。鄭康成《詩注》作溶魚。性與鱕不甚相遠，熱病、風損、瘡瘍均忌。又此魚目旁有曲骨如乙字，《禮記》曰：食魚去乙。或曰魚腸名鰌，又名乙，《禮》所謂去乙者，去腸也。泛指諸魚，非專謂鱕也，其理較優。性惟食草，不食小魚。山居鑿池畜養，苗盡是此種，極易長大，爲利亦薄也。

《藥性摘錄・食物》 鱕魚　俗稱雄魚，即大頭魚。甘，溫。暖胃益人，老人痰喘，作膾，少許食之良。有宿疾者忌之。多食動風熱，發癬疥。美在頭。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鱕魚亦作溶魚，一名鱤魚，俗呼包頭魚，以其頭大也。甘，溫。蓋魚之庸常以(佑)(供)饌食者，故命名如此。其頭最美，以大而色較白者良。

鮣魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鮣魚生西南夷孟良府界內，小孟貢江中，去雲南省城八千餘里。此魚食之，曰御百女，故夷性極淫，無論貴賤，有數妾而不相妒忌。故彼中有八百大甸宣慰使司，其酋長有妻妾八百人。

鮣魚，味甘，性熱，有小毒。主壯陽道，堅長玉莖，溫中補衰，延齡廣胤。中原之地，稟性寡薄，雖或遇之，不可過食。

鯽魚

《千金要方・食治・鳥獸》 鯽魚：味甘，平，無毒。主一切瘡，燒作灰，和醬汁傅之，日二。又去腸癰。

黃帝云：魚白目不可食之。魚有角，食之發心驚害人。魚無腸膽，食之三年，丈夫陰痿不起，婦人絕孕。魚身有黑點不可食。魚目赤，作鱠食，成瘕病，作鮓食之害人。一切魚共菜食之作蛔蟲、蟯蟲。一切魚尾，食之不益人，多有勾骨，著人咽害人。魚有角，白背，不可食。凡魚赤鱗不可食。魚無腮不可食。魚無全腮，食之發癰疽。鮪魮魚不益人，其尾有毒，治齒痛。鯸魚有毒，不可食之。二月庚寅日勿食魚，大惡。五月五日勿以鯉魚子共豬肝食，必不消化，成惡病。下利者食一切魚，必加劇致困，難治。穢飯、鯁肉、臭魚不可合食之，害人。三月勿食鮫龍肉及一切魚肉，令人飲食不化，發宿病，傷人神氣，失氣恍惚。

《食療本草》卷中　鯽魚　食之平胃氣，調中，益五藏，和蓴菜作羹食良。

作鱠食之，斷暴下痢。和蒜食之，有少熱；和薑醬食之，有少冷。

又，夏月熱痢可食之，多益。冬月則不治也。

骨：燒爲灰，敷惡瘡上，三五次差。

又，鯽魚與鱆，其狀頗同，味則有殊。鱆是節化，鯽是稷米化之，其魚肚上尚有米色。寬大者是鯽，背高肚狹小者是鱆，其功不及鯽魚。

謹按：其子調中，益肝氣。凡魚生子，皆粘在草上及土中。寒冬月水過後，亦不腐壞。每到五月三伏時，雨中便化爲魚。

食鯽魚不得食沙糖，令人成疳蟲。丹石熱毒發者，取茭首和鯽魚作羹，食一兩頓即瘥。

《醫心方・五肉部》 鯽魚 《本草》云：主諸瘡。燒，以醬汁和塗之。又主腸癰。一名鮒魚。作膾，主久赤白利。《拾遺》云：頭，主腥嗽，燒爲灰服之。肉，主虛羸，熟煮食之。膾，主赤白利及五痔。《七卷經》云：味甘，溫。多食之發熱。崔禹〔錫〕云：味鹹，大冷，無毒。主心煩悶，補五臟，安中。食鯽膾勿飲水，生蛔蟲。又勿合豬肉食，成腹中冷。孟詵云：作膾食之，斷暴痢。其子調中，益肝氣。朱思簡云：合鹿肉生食之筋急。又鯉魚子、鯽魚不可同食之。又不可共酪同食。又沙糖不與鯽魚同食，成甘蟲。又不可共筍食之，使筍不消成食瘕，身不能行步。《養性要集》云：鯽魚不可合豬肝食之。

《養生類纂・鱗介部》 鯽魚 鯽魚不可合豬肝食。《梅師方》。

鯽魚不可合猴、雉肉食之。《金匱要略方》。

鯽魚宜合蓴作羹，主胃弱。《本草》。

鯽魚子不宜與豬肉同食。同上。

食鯽魚不可食沙糖，令人成甘蟲。《食療本草》。

鯽魚不可合烏雞肉，食之令人發疽。《食禁方》。

鯽魚不可與麥門冬同食，殺人。《瑣碎錄》。

《飲膳正要・魚品》 鯽魚 味甘，溫平，無毒。調中，益五藏。和蓴菜作羹食良。患腸風，痔瘻下血宜食之。

《日用本草・蟲魚類》 鯽魚 味甘，性溫，無毒。反天門冬，與芥菜同食，令人水腫。熱疾不宜食。不可雉肉及豬肝食。或與鹿肉食，筋甲縮。食鯽後，食砂糖，令人生疳蟲。和蓴菜作羹服良。

主溫中益氣，補不足。胃弱不下食。作膾，療腸癖，赤白痢。

魚子 調中，益肝氣，不可與豬、猴等肉同食。

《普濟方・食治門・鳥獸》 鯽魚，味甘平無毒。主一切瘡，燒作灰，和醬汁傅之。三二日，又去腸癰。黃帝云：魚白目，不可食之。魚有角，食之發心驚害人。魚無腸膽，食之三年丈夫陰痿不可起，婦人絕孕。魚身有黑點不可食。魚目赤，作鱠食，瘕病；醋食之，害人。一切魚共菜食之，作蛔蟲。一切魚尾食之，不益人，多有勾骨，著人咽害人。魚有角白，皆不可食。凡魚赤鱗，不可食。魚無腮，不可食。魚無全腮，食之發癰疽。鯆魮魚，不益人，其尾有毒，治齒痛。鰕鯄魚有毒，不可食。二月庚寅日，勿食魚，大惡。五月五日，勿以鯉魚子共猪肝食，必不消化。成惡病下利者，食一切魚，必加劇，致困難，治穢飯，鯜肉臭魚，不可合，食之害人。三月勿食鮫龍肉，及一切魚肉，令人飲食不化，發宿病，傷人神氣，失神恍惚。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鯽魚本草曰：鮒宜酒烹，宜油煎，宜煎饋，宜風，宜糟，不去鱗宜爲羹，宜料烘，宜熏，宜清燒。同鯉魚。

辣烹鯽魚 用魚治滌，先刷其鱗，囊括入水，作湯數沸去鱗，腹實肥豬肉醢料，同吹沙制。烹鯽用鱗，多仿此。

法制鯽魚 用魚治潔，布浥令乾，每斤紅麴坋一兩，炒鹽二兩，胡椒、川椒、地椒、蒔蘿坋各一錢，和勻，實魚腹令滿，餘者一重魚，一重料物，置於新瓶內，泥封之。十二月造，正月十五後取出，翻轉，以臘酒漬滿，至三四月熟，留數年不餒。

《食物本草・魚類》 鯽魚 味甘，溫，無毒。主諸惡瘡，燒以醬汁和塗之，或取豬脂煎用。又主腸癰。合蓴作羹，主胃弱不下食，調中下氣補虛。作膾，主腸癖，水穀不調，及赤白久痢。又釀白礬燒灰，治腸風血痢。又開其腹，內少鹽，燒之，治齒痛。丹溪云：諸魚皆屬火，惟鯽魚屬土，故能入陽明，有調胃實腸之功。多食亦能動火，不可與沙糖、蒜芥、豬肝、雞肉同食。

《食鑒本草・蟲魚部》 鯽魚味甘，溫。

諸魚屬火，惟鯽魚屬土而有補脾胃之功。治作羹以療之。

《千金方》：治泄痢久不愈，以活鯽魚作膾食之。

本草云：治諸瘡，燒焦以醬汁調塗，效。

丹溪云：以鯽魚合蓴菜作羹，治胃弱不下食。

《錢氏方》：治男子女人勞瘧，發熱咳嗽，湯藥不愈者，取活鯽魚一尾，刮去鱗，剖去腸，洗淨，將去殼革麻子如病人年紀入魚腹內，外以濕草紙包五六十重，柴火中煨令熟。晚上食之，十日內食三尾，見效有功。

《易牙遺意·脯鮓類》 酥骨魚　大鯽魚治淨，用醬、水、酒少許，紫蘇葉大撮，甘草些小，煮半日，候熟供食。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 酒發魚法　用大鯽魚破開，去鱗、眼、腸胃，不要見生水，用布抹乾。每斤用神麯一兩、紅麴一兩，爲末，拌炒鹽二兩，胡椒、茴香、川椒、乾薑各一兩，拌勻，裝入魚空肚內，加料一層，共裝入壇內，包好，泥封。十二月內造了，至正月十五後開，又翻一轉，入好酒浸滿，泥封。至四月方熟，取吃。可留一二年。

《藥性全備食物本草·魚部》 鯽魚　味甘，性溫，無毒。諸魚屬火，惟此屬土，能調胃實腸補虛。同五味煮食，溫中下氣止痢。同蓴菜作羹食，開胃進食。同豆煮汁飲，消水腫。同蒜食，助熱。同砂糖食，生疳蟲。同芥菜食，發浮腫。同雞、雉、鹿、豬肝食，生惡疽。

頭　主小兒頭瘡口瘡，療咳嗽目翳重舌。

膽　治小兒腦疳鼻癢，毛髮作穗羸瘦。

骨　燒灰，傅齲瘡。

《上醫本草·鱗部》 鯽魚　一名鮒魚音附。鯽喜偎泥，不食雜物，故能補胃。冬月肉厚子多，其味尤美。酈道元《水經注》云：蘄州廣濟青林湖鯽魚大二尺，食之肥美，辟寒暑。東方朔《神異經》云：南方湖中多鯽魚，長數尺，食之宜暑而辟風寒。《呂氏春秋》云：魚之美者，有洞庭之鮒。觀此，則鯽爲佳品，自古尚矣。

肉　甘，溫，無毒。主治：溫中下氣，止下痢腸痔。夏月熱痢有益，冬月不宜。合五味煮食，主虛羸。合蓴作羹，主胃弱不下食，調中益五臟。合茭首作羹，主丹石發熱。生搗塗惡核腫毒不散及瘑瘡。同小豆搗，塗丹毒。燒灰和醬汁，塗諸瘡十年不瘥者。以豬脂煎灰服，治腸癰。合小豆煮汁服，消水腫。炙油，塗婦人陰疳諸瘡，殺蟲止痛。釀白礬燒研飲服，治腸風血痢。釀硫黃煅研，釀五倍子煅研，酒服，並治下血。釀茗葉煨服，治消渴。釀胡蒜煨研飲服，治膈氣。釀綠礬煅研飲服，治反胃。釀鹽花燒研，摻齒疼。釀當歸燒研，揩牙，烏髭，止血。釀砒燒研，治急疳瘡。釀白鹽煨研，搽骨疽。釀附子炙焦同油，塗頭瘡白禿。

多食亦能動火，和蒜食，少熱。同沙糖食，生疳蟲；同芥菜食，成腫疾；同豬肝、雞肉、雉肉、鹿肉、猴肉食，生癰疽；同麥門冬食，害人。

附方：鶻突羹：治脾胃虛冷不下食。以鯽魚半斤切碎，用沸豉汁投之，入胡椒、蒔蘿（乾）薑、橘（皮等）末，空心食之。

子　主治：調中，益肝氣。

忌豬肝。

《食治廣要·鱗部》 鯽魚　肉　氣味：甘，溫，無毒。合五味煮食，主虛羸，溫中下氣，止下痢腸痔。合蓴作羹，主胃弱不下食，調中，益五臟。丹溪曰：諸魚屬火，獨鯽屬土，有調胃實腸之功。若多食，亦能動火。和蒜食，少帶熱。同沙餳食，生疳蟲。同荆芥食，成腫疾。同豬肝、雞肉、雉肉、鹿肉、猴肉食，生癰疽。同麥門冬食，害人。

《食物本草·鱗部·魚類》 鯽魚一名鮒魚。所在池澤有之。形似小鯉，色黑而體促，肚大而脊隆。大者至一二斤。喜偎泥，不食雜物，故能補胃。春月肉厚子多，其味尤美。酈道元《水經注》云：蘄州、廣濟、青林湖鯽魚大二尺，食之肥美，辟寒暑。東方朔《神異經》云：南方湖中多鯽魚，長數尺，食之宜暑而辟風寒。《呂氏春秋》云：魚之美者，有洞庭之鮒。觀此，則鯽爲佳品，自古尚矣。

鯽魚，味甘，溫，無毒。合五味煮食，主溫中下氣，補虛羸，止下痢腸痔。夏月熱痢有益，冬月不宜。合蓴菜作羹，主胃弱不下食，調中益五臟。合茭白作羹，主丹石發熱。不宜和蒜食，能助熱。同沙糖食，生疳蟲。同芥菜食，成腫疾。同豬肝、雞肉、雉肉、鹿肉、猴肉食，生癰疽。同麥門冬食，害人。丹溪曰：諸魚屬火，獨鯽屬土，有調胃實腸之功。若多食，亦能動火。又鯽魚合小豆煮汁服，消水腫。炙油塗婦人陰疳諸瘡，殺蟲止痛。開腹納以白礬，燒研飲服，治腸風血痢。納以硫黃煅研，或釀五倍子煅研，酒服，並治下血。釀茗葉煨服，治消渴。釀胡蒜煨研飲服，治膈氣。釀鹽花燒研，摻齒疼。釀當歸燒研，揩牙烏髭止血。釀砒燒研，治急疳。釀白鹽燒研，治骨疽。釀附子炙焦，同油塗頭瘡白禿。生搗，塗惡核腫毒不散及瘑瘡。同小豆搗，塗丹毒。燒灰和醬汁，塗諸瘡久不瘥者。以豬脂煎灰服，治腸癰。

鱠，治久痢赤白，腸澼痔疾，大人小兒丹毒風眩。溫脾胃，去寒結氣。又治脚風及上氣。

鮓，治瘮瘡，批片貼之，或同桃葉搗傅，殺其蟲。

頭，治小兒頭瘡口瘡，重舌目翳。燒研飲服，療咳嗽，治下痢。酒服，治脫肛及女人陰脫，仍以油調搽之。醬汁和塗，治面上黃水瘡。

子，主調中，益肝氣。

骨，治齾瘡。燒灰傅之。

膽汁，塗疳瘡、陰蝕瘡，殺蟲止痛。點喉中，治骨鯁、竹刺不出。

腦，治耳聾。以竹筒蒸過，滴之。

附方：治男婦勞瘦，發熱咳嗽，湯藥不愈者。取活鯽一尾，刮去鱗腸，將蓖麻子去殼，如病人年紀，一歲一粒，納魚腹中，外以濕草紙包五十重，柴火中煨，令極熟。臨臥食之，必盡。連進三尾，奏功甚速。

治婦人血崩。用鯽魚一個，長五寸者，去腸，入血竭、乳香在內，炭火中煅存性，研末。每服熱酒下三錢。

治小兒齁喘。活鯽魚七個，以器盛，令兒自便尿養之。待紅，煨熟食，甚效。一女年十歲，用此永不發也。

治小兒丹毒，從髀起流下，陰頭赤腫出血。用鯽魚肉切五合，赤小豆末二合，搗勻，入水和，傅之。

治小兒辣禿瘡。用鯽魚燒灰，醬汁和塗。

《養生要括・鱗類》 鯽魚諸魚屬火，獨鯽魚屬土，有調胃實腸之功，諸病不忌。多食亦能動火。味甘，溫，無毒。合五味煮食，主虛羸，溫中下氣，止下痢腸痔。合蓴作羹，主胃弱不下食，調中益五臟。生搗，塗惡核腫毒不散及瘮瘡。同小豆搗，塗丹毒。燒灰和醬汁，塗諸瘡十年不瘥者。以豬脂煎灰服，治腸癰。合小豆煮汁服，消水腫。炙油，塗婦人陰疳諸瘡，殺蟲止痛。釀白礬燒研飲服，治腸風血痢。釀硫黃煅研、釀五倍子煅研，酒服，並治下血。釀茗葉煨服，治消渴。釀胡蒜煨研飲服，治膈氣。釀綠礬煅研飲服，治反胃。釀鹽花燒研，摻齒疼。釀當歸燒研，揩牙烏髭，止血。釀砒燒研，治急疳瘡。釀白鹽煨研，搽骨疽。釀附子炙焦，同油塗頭瘡白禿頭，治小兒頭瘡、口瘡、重舌目翳。燒研飲服，療欬嗽。燒研飲服，治下痢。酒服，治脫肛及婦人陰脫，仍以油調搽之。醬汁和，塗小兒面上黃水瘡。

子，調中，益肝氣。

鱠，治久痢赤白，腸澼，痔疾，大人小兒丹毒風眩。治脚氣及上氣。溫脾胃，去寒結氣。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鯽魚鯽喜偎泥，不食雜物，故能補胃。冬月肉厚子多，其味尤美。

肉　味：甘，溫，無毒。和蒜食少熱，同沙糖食生疳蟲，同芥菜食成腫疾，同豬肝、雞肉、鹿肉、猴肉食生癰疽，同麥門冬食害人。治：五味煮食，主虛羸，溫中下氣，止下痢腸痔。夏月熱痢有益，冬月不宜。合蓴作羹，主胃弱不下食，調中益五臟。合茭首作羹，主丹石發熱。生搗，塗惡核腫毒不散及瘮瘡。同小豆搗，塗丹毒。燒灰，和醬汁塗諸瘡十年不瘥者。以豬脂煎灰服，治腸癰。合小豆煮汁服，消水腫。炙油，塗婦人陰疳諸瘡，殺蟲止痛。釀白礬燒研，飲服，治腸風血痢。釀硫黃煅研，釀五倍子煅研，酒服，並治下血。釀茗葉煨服，治消渴。釀胡蒜煨研，飲服，治膈氣。釀綠礬煅研，飲服，治反胃。釀鹽花燒研，摻齒疼。釀當歸燒研，揩牙烏髭，止血。釀砒燒研，治急疳瘡。釀白鹽煨研，搽骨疽。釀附子炙焦，同油塗頭瘡白禿。諸魚屬火，獨鯽屬土，有調胃實腸之功。若多食，亦能動火。

附方　卒病水腫：用鯽魚三尾，去腸留鱗，以商陸、赤小豆等分，填滿紮定，米三升煮糜，去魚，食豆飲汁，二日一作，不過三次，小便利愈。消渴飲水：用鯽魚一枚，去腸留鱗，以茶葉填滿，紙包煨熟食之，不過數枚即愈。腸風下血：用活鯽魚一大尾，去腸留鱗，入五倍子末填滿，泥固煅存性，爲末，酒服一錢，或飯丸，日三服。用硫黃一兩，如上法煅服，亦效。酒積下血：酒煮鯽魚常食，最效。腸痔滴血：常以鯽魚作羹食。腸風血痔：用活鯽魚翅側穿孔，去腸留鱗，入白礬末二錢，以棧包紙裹煨存性，研末，每服二錢，米飲下。每日二服。血痢禁口：方同上。反胃吐食：用大鯽魚，去腸留鱗，入綠礬末令滿，泥固煅存性，研末，每米飲服一錢，日二。膈氣吐食：用大鯽魚，去腸留鱗，切大蒜片填滿，紙包十重，泥封，曬半乾，炭火煨熟，取肉，和平胃散末一兩，杵丸梧子大，密收。每服三十丸，米飲下。小腸疝氣：每頓用鯽魚十個同茴香煮食，久食自愈。妊娠感寒：用大鯽一頭，燒灰，酒服方寸匕，無汗，腹中緩痛者，以醋服取汗。熱病目暗：用鯽魚作臘食之。目生翳肉：鮮鯽魚取一片，中央開竅，貼於眶上，日三五度。婦人血崩：鯽魚一個長五寸者，去腸，入血竭、乳香在內，綿包，燒存性，研末，每服二錢，熱酒調下。小兒齁喘：活鯽魚七個，以器盛，令兒自便尿養之，待紅，煨熟食，甚效。小兒舌腫：鮮鯽魚切片，貼之頻換。小兒丹毒：從髀起，流下陰頭，赤腫出血，用鯽魚肉切五合，赤小豆末二合，搗勻，入水和，傅之。小兒禿瘡：用鯽魚燒灰，醬汁和塗。一用鯽魚去腸，入皂礬燒研

搽。用大鯽去腸，入亂髮填滿，燒研，入雄黃末二錢，先以鹽水洗拭，生油調搽。小兒頭瘡：用鯽魚長四寸一枚去腸，大附子一枚去皮，研米填入，炙焦，研傅，搗蒜封之效。走馬牙疳：用鯽魚一個，去腸，入砒一分，生地黃一兩，紙包燒存性，入枯白礬，麝香少許，爲末，摻之。牙疳出血：大鯽魚一尾，去腸留鱗，用當歸末，泥固燒存性，入煅過鹽，和勻，日用。揩牙烏鬚：方同上。刮骨取牙：用鯽魚一個，去腸，入砒在內，露於陰地，待有霜刮下瓶收，以針搜開牙根點少許，咳嗽自落。又方，用硇砂入鯽魚內，煨過瓶收，待有霜刮取，如上法用。諸瘡腫痛：鯽魚一斤者，去腸，柏葉填滿，紙裹泥包，煅存性，入輕粉二錢，爲末，麻油調搽。惡瘡似癩：十餘年者，鯽魚燒研，和醬清傅之。浸淫毒瘡：生鯽魚切片，和鹽搗貼，頻易之。骶上便毒：鯽魚一枚，山藥五錢，同搗，傅之即消。骨疽膿出：黑色鯽魚一個，去腸，入白鹽令滿，紮定，以水一盞，石器內煮至乾焦，爲末，豬油調搽，少痛勿怪。手足瘰疬：大鯽魚長三四寸者，亂髮一雞子大，豬脂一升，同煎膏塗之。小兒撮口：鯽魚燒研，酒調少許，灌之，仍掐手足。兒一歲半則以魚網洗水，灌之。婦人陰瘡：方見主治。

鱠　治：久痢赤白，腸澼痔疾，大人小兒丹毒風眩，治脚氣及上氣。溫脾胃，去寒結氣。

鮓　治：瘑瘡，批片貼之，或同桃葉傅，殺其蟲。

附方　赤痢不止：鯽魚鮓二臠切，秫米一把，薤白（一）虎口切，合煮粥，食之。

頭　治：小兒頭瘡口瘡，重舌目瞖。燒研飲服，療咳嗽。燒研飲服。治下痢。酒服，治脫肛及女人陰脫，仍以油調搽之。醬汁和，塗小兒面上黃水瘡。

子　治：調中，益肝氣。

骨　治：蠶瘡，燒灰傅，數次即愈。

膽　治：取汁塗疳瘡，陰蝕瘡，殺蟲止痛。點喉中，治骨鯁，竹刺不出。

附方　小兒腦疳：鼻癢，毛髮作穗，黃瘦，用鯽魚膽滴鼻中，三五日甚效。消渴飲水：用浮石、蛤蚧、蟬蛻等分，爲末，以鯽魚膽七枚，調服三錢，神效。滴耳治聾：鯽魚膽一枚，烏驢脂少許，生麻油半兩，和勻，納入樓葱管中七日，取滴耳中，日二次。

腦　治：耳聾，以竹筒蒸過，滴之。

《壽世秘典·類物·鱗部》 鯽魚一名鮒，鯽好旅行，吹沫如星，以相即也，故曰鯽；以相附也，故一名鮒。小而耐寒。至冬，肉厚子多，其味尤美，大者至三四斤。

氣味：甘，溫，無毒。主胃弱不下食，調中益五臟，補虛羸。合茭首作羹，治丹石發熱。

發明　朱震亨曰：諸魚屬火，惟鯽屬土，喜偎泥，不食雜物，故能入陽明，而有調胃實腸之力。多食，亦能動火。與沙糖同食，生疳蟲；同芥菜食，成水腫；同豬肝、雞肉食，生癰疽；與天門冬同食，害人。

頭　主燒研，飲服，療咳嗽。治下痢，酒服。治脫肛及女人陰脫，仍以油調搽之。醬汁和，塗小兒面上黃水瘡。

膽汁　塗疳瘡、陰蝕瘡，殺蟲止痛。點喉中，治骨鯁，竹刺不出。

《食物須知·諸葷饌》 鯽魚　味甘，氣溫，無毒，池澤多生，在處俱有。色黑體促，肚大脊隆。原由稷米化成，故肚尚有米色，名因此得。小而耐寒，過半斤者方良。犯天門冬，須記。同芥菜食成水腫，同砂糖食成疳蟲。雉肉、豬肝，尤勿共食。春二三月，功忌食頭。煎用豬脂，大治癰毒效。燒以醬汁，諸惡瘡塗痊。合蓴爲美，理胃弱，飲食不下，和中補虛。拌麵作鱠，主腸澼，水穀不調，禁痢止瀉。納食鹽，燒末，塞牙齒蛆疼。釀白礬，燒灰，澀腸風血痢。夏痢則宜，冬痢不可。

末服，除欬逆。

骨灰，敷去蠶瘡。

子，益肝調中，食忌同豬肉。

丹溪云：諸魚皆屬火，惟鯽魚屬土，故能入陽明，而有調胃實腸之功。若食多者，亦未嘗不起火也。又云：諸魚無一息之停，故動及動痰火。

《養生食鑒·魚類》 鯽魚形似小鯉，色黑而體促，肚大而脊隆，一名鮒魚。味甘，性溫，無毒。溫胃健脾，進飲食，補虛羸，療腸癖，月水不調，腸風血痢。燒灰可傅諸瘡。丹溪云：諸魚皆屬火，惟鯽魚屬土，有調胃實腸之功。若多食，亦能動火，不可與沙糖、蒜、芥、豬肝、雉肉同食。

子　調中，益肝氣。

膽　治小兒腦疳，鼻癢，毛髮作穗，黃瘦，滴鼻中，三五日甚效。

《壽世傳真·水族類》 鯽魚　性溫。味甘。宜：和胃實腸。魚皆屬火，惟鯽屬土，故宜腸胃。忌：不宜同沙糖食。

《食物小錄·鱗部》 鯽魚　甘，溫，無毒。作羹，治胃弱不下食，調中益五臟。諸魚皆屬火，獨鯽魚屬土，有調胃實腸之功。若多食，亦能動火。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鯽魚　《綱目》曰：又名鮒魚。《呂氏春秋》

曰：魚之美者，洞庭之鮒。《埤雅》曰：鯽，即也；鮒，附也。此魚旅行，相即而相附也。形似小鯉，腹稍闊。生肥水者，脊微黑，味甚佳，頭味尤勝。性喜偎泥，故能益胃。治久虛冷痢、冷瀉。《蜀本草》云：夏月熱利亦可食。蓋此魚食草，夏月草茂食足，味更美耳。朱震亨曰：諸魚屬火，獨鯽屬土，故能調胃寬腸，多食亦能動火。夫調胃寬腸信有之，屬土之說，豈其然乎？若因其偎泥，則凡鯰、鰒之類皆偎泥，皆屬土乎？既且屬土，何以又動火乎？又胯上便毒，同山藥搗敷出《醫林要集》。手足瘰疬累累如赤荳，掐之汁出，大鯽魚一尾，亂髮如雞子大一團，豬脂一升，同煎膏塗。出《千金方》外科，有鯽魚膏，凡疔疽皆用。張鼎曰：藥中用麥門冬者忌食。

《藥性摘錄・食物》 鯽魚　甘，溫。溫胃健脾，補虛羸，療腸癖、腸風、白痢及月經不調。不可與沙糖、蒜、芥、豬肝、雞肉、麥冬同食。子，調中。益肝氣。治小兒腦疳，鼻癢，毛髮作穗，黃瘦，滴鼻中，三五日甚效。餘詳《藥部》。

《本草省常・魚蟲類》 鯽魚　一名鯽魚。性溫。開胃和脾，溫中下氣，利水除濕。諸魚屬火，鯽魚獨屬土，故有調胃實腸之功。多食動火。同蒜食生邪熱，同芥菜食成腫疾，同沙糖食生疳蟲，同雞食生癬疥，同雉、犬、鹿食生癰疽。服麥冬者忌之，脚氣人忌之。正月頭有蟲，不可食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鰍魚其美在脊也，俗作鯽，一名鮒魚。甘，平。開胃，調氣生津，運食和營，息風清熱，殺蟲解毒，散腫愈瘡，止痢止疼，消疳消痔。大而雄者勝。宜蒸煮食之。外感邪盛時勿食，嫌其補也，餘無所忌。煎食則動火。

痔血，鯽魚常作羹食。

酒積下血，酒煮鯽魚常食。

浸淫瘡，生鯽魚切片，鹽搗貼，頻易。

《每日食物卻病考・鱗類》 鯽魚　又名鮒魚。味甘，溫，無毒。合五味煮食，治虛羸，溫中下氣。合蓴作羹，治胃弱不下食。合小豆煮汁食，消水腫。作膾，治腸癖，水穀不調及久痢。內鹽入腹中燒灰，治齒痛。燒灰和醬，塗諸〔瘡〕之久不瘥。丹溪云：諸魚皆屬火，惟鯽魚屬土，故能入陽明，有調胃入腸之功。多食亦能動火。不可與糖、蒜、芥、雉同食。服麥門冬者忌之。

蓴絲魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 蓴絲鯽生江西安福縣東南十五里蜜湖中。水味如蜜，魚亦甚甘。蓴絲鯽，味甘，無毒。主補脾胃，去風濕邪氣，益肝膽，明目，退昏花，生津液。

赤魚

《藥性摘錄・食物》 赤魚　甘，溫。益脾胃，養氣血。多食動風，發瘡疥。有病人忌之。

金魚

《藥性全備食物本草・魚部》 金魚　味甘、鹹，性平，無毒。味短，不堪噉食，只宜養玩。得白楊樹皮不（止虫）〔生蟲〕。可治久痢。

《食治廣要・鱗部》 金魚　肉　氣味：甘、鹹，平，無毒。主治：久痢。

按：金魚有鯉、鯽、鰍、鰲數種。《相感志》云：金魚食橄欖渣、肥皂水即死，得白楊皮不生蟲。

《食物本草・鱗部・魚類》 金魚李時珍曰：金魚有鯉、鯽、鰍、鰲數種，鰍、鰲尤難得，獨金鯽耐久，前古罕知。惟《博物志》云：出（边）〔邛〕婆塞江，腦中有金。蓋亦訛傳。《述異記》載：晉桓沖遊廬山，見湖中有赤鱗魚。即此也。自宋始有畜者，今則處處人家養玩矣。春末生子於草上，好自吞啖，亦易化生。初出黑色，久乃變紅。又或變白者，名銀魚。亦有紅、白、黑斑相間無常者。其肉味短而韌。《物類相感志》云：金魚食橄欖渣、肥皂水即死。又有丹魚，按《抱朴子》云：丹水出京兆上洛縣冢嶺山，入於汋水。中出丹魚。先夏至十（日），夜伺之。魚浮水側，必有赤光上照若火。割血塗足，可以履冰。其即金魚之類乎。

金魚，味甘、鹹，平，無毒。治久痢，及塗火瘡。

《養生要括・鱗類》 金魚　味甘、鹹，平，無毒。治久痢。禁口，病勢欲危。用金魚一尾重一二斤者，如常治淨，用鹹醬、葱，必入胡椒末三四錢，煮熟，置病人前嗅之，欲吃隨意，連湯食一飽，病即除根，屢治效。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 金魚有鯉、鯽、鰍、臘數種，處處人家養玩。每春末生子於草上，好自吞噉。食橄欖渣、肥皂水、鴿糞即死，得白楊皮不生蟲。

肉　味：甘、鹹，平，無毒。治：久痢。

附方　久痢禁口：用金絲鯉魚一尾，重一二斤者，如常治淨，用鹽、醋、葱，必入胡椒末三四錢，煮熟，置病人前，嗅之。欲吃，隨意連湯食一飽，病即除根，屢治有效。

《壽世秘典·類物·鱗部》 金魚有鯉、鯽、鰍、鰲數種，鰍、鰲尤難得，獨金鯽耐久，前古罕知，自宋始有畜者。春末生子於草上，好吞啗，亦易化生，初出黑色，久乃變紅。又或變白者名銀魚，亦有紅、白、黑斑相間無常者，其肉味短而韌。《相感志》云：金魚食橄欖渣，肥皂水，即死。得白楊皮，不生蟲。

鈴魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 鈴魚生廣東瓊州府城東峻靈潭中。魚色白而身短促不舒，大者長二尺。作膾食之，味甚香美。

鈴魚，味甘，無毒。主滑利肌肉，通小便，治膀胱結熱，黃疸水鼓。

《養生食鑒·魚類》 土鈴魚似小鯉而鱗細，腹頷冬天益肥，一名土鈴。味甘，性平，無毒。補中開胃，益氣血，功同鯽魚，不發瘡疥。嗽者忌之。

鯇魚

《日用本草·蟲魚類》 鯇魚 似鯉而背不高，池塘看養者。

味甘，性平，無毒。鱗細頭大名鯆，頭小名鰱，性味皆同。

主益人，療喉閉、飛尸。

《食物本草·魚類》 鯇魚 無毒。膽最苦，治喉痹飛尸。

《藥性全備食物本草·魚部》 鯇魚

味甘，性溫，無毒。暖胃助脾，益氣力，和中。不宜多食，發瘡疥，及溫毒流氣痰核病。

《食治廣要·鱗部》 鯇魚音患，又音混，草魚也。

肉 氣味：甘，溫，無毒。主治：暖胃，和中。李鵬飛云：能發諸瘡。

《食物本草·鱗部·魚類》 鯇魚一名鯇魚。鯇、鯇俱音混。形長身圓，肉厚而鬆，狀類青魚。有青鯇、白鯇二色。白者味勝，商人多鮑之。今浙湖地曰林坪，多養畜以爲生息。

鯇魚，味甘，溫，無毒。主暖胃和中。不可多食，能發諸瘡。

膽，味苦，寒，無毒。臘月收取陰乾。治喉痹飛尸，水和攪服。一切骨鯁、竹木刺在喉中，以酒化二枚，溫呷取吐。

《養生要括·鱗類》 草魚 味甘，溫，無毒。煖胃和中。

膽 治喉痹飛尸，水和攪服。一切骨哽，竹木在喉中刺者，以酒化二枚，溫呷取吐。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 鯇魚名草魚。因其食草也。

肉 味：甘，溫，無毒。能發諸瘡。治：煖胃和中。

膽臘月收取陰乾。味：苦，寒，無毒。治：喉痹飛尸，水和攪服。一切骨鯁，竹木刺在喉中，以酒化二枚，溫呷取吐。

《壽世秘典·類物·鱗部》 鯇魚音混一名鰀魚，其性舒緩故曰鰀，俗名草魚，因其食草也。郭璞作鯋，言鯋子似鱒而大是矣，其形長，身圓，肉厚而鬆，狀類青魚，有青鯋、白鯋二色，白者味勝。

《養生食鑒·魚類》 鯇魚鯇似鱒而大，其形長身圓，肉厚而松，狀類青魚，有青鯇、白鯇二色，白者味勝，俗名草魚。味甘，性溫，無毒。暖胃和中，能發諸瘡。

膽 治喉痹，攪水，嚥服。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鯇魚 一名草魚，一名鰀魚，《爾雅》注作鯋魚，俗呼晚魚。春時鯉魚散子淺水中，水退子乾，不以時出，復漲始生者爲晚。形似鯉，身稍圓，性較鯉魚稍不毒。然魚皆熱，動風發毒之害亦不能無。

《綱目》曰：煖胃和中。《延壽書》曰：能發諸瘡。合二說觀之，始爲定論。

《藥性摘錄·食物》 鯇魚 俗稱草魚，白者味勝於青者。甘，溫。暖胃和中，能發諸癬。膽，治喉痹，擠水嚥服。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鯇魚音混，俗作粹，非。甘，溫。煖胃和中。俗名草魚，因其食草也。婺州雲間以其色青也，誤以青魚呼之。禾人名曰池魚，尤屬可笑。夫池中所蓄之魚，豈獨鯇而已哉！

鯉魚

《千金要方·食治·鳥獸》 鯉魚 肉，味甘，平，無毒。主咳逆上氣、癉黃，止渴。

黃帝云：食桂竟，食鯉魚肉害人。腹中宿癥病者，食鯉魚肉害人。

《食療本草》卷中 鯉魚

膽：主除目中赤及熱毒痛，點之良。

肉：白煮食之，療水腫腳滿，下氣。腹中有宿瘕不可食，害人。久服天門冬人，亦不可食。

刺在肉中，中風水腫痛者，燒鯉魚眼睛作灰，內瘡中，汁出即可。

謹按：魚血主小兒丹毒，塗之即差。

魚鱗：燒煙絕，研。酒下方寸，破產婦滯血。

脂：主諸癃，食之良。

腸：主小兒腹中瘡。

鯉魚鮓：不得和豆藿葉食之，成瘦。

其魚子，不得合豬肝食之。

又，凡修理，每斷去脊上兩筋及脊內黑血，此是毒故也。

炙鯉魚切忌煙，不得令熏著眼，損人眼光。三兩日內必見驗也。

又，天行病後不可食，再發即死。

又，其在砂石中者，有毒，多在腦髓中，不可食其頭。

《醫心方・五肉部》 鯉魚 《本草》云：肉，味甘。主咳逆上氣，黃疸，止渴。生煮主水腫脚滿，下氣。膽，味苦，寒，無毒。主目熱赤痛，清盲，明目。骨，主女子帶下赤白。齒主石淋。陶〔弘〕景注云：鯉魚最爲魚之主形，既可愛，又能神變。山上水中有鯉不可食。又鯉不可合小豆藿食之。其子合豬肝食之害人。蘇敬注云：骨灰主陰蝕，哽不出。血，主小兒丹腫。皮，主丹隱疹。腦，主諸癃。腸，主小兒肥瘡。《拾遺》云：肉，主安胎，胎動，〔壞〕〔懷〕妊身腫。煮食之，破冷氣，痃癖氣塊。從脊當中數至尾，無大小皆有三十六鱗。《七卷經》云：鯉魚，平，補中。又：鮛胡門反。野王云是鯉魚也。又鰥下瓦反。《說文》：鯉也。又鰒音度。《廣雅》云：大鯉也。崔禹〔錫〕云：鯉，溫，無毒。主脚气忤疾，益氣力。孟詵云：天行病後不可食，再發即死。又砂石中者毒多，在腦髓中，不可食其頭。又：每斷其脊上兩筋，及脊內黑血，此是毒故也。朱思簡曰：白頭者，不可食。交葱桂，食之令人惡病。馬琬云：妊身食之，令子多瘡。《養性要錄》云：服天門冬勿食鯉魚，病不除。

《養生類纂・鱗介部》 鯉魚 鯉魚至陰之物也，其鱗三十六，陰極則陽復。所以《素問》曰：魚熱中。王叔和曰：熱即生風，食之所以多發風熱。諸家所解並不言。《日華子》云：鯉魚涼。今不取，直取《素問》爲正。萬一家風，更使食魚，則是貽禍無窮矣。《本草衍義》。

修理鯉魚，可去脊上兩筋及黑血，毒。《食療本草》。

炙鯉魚，切忌煙，不得令薰著眼，損人眼光，三兩日內，必見驗也。同上。

食桂竟食鯉魚肉，害人。《千金要方》。

鯉魚不可合犬肉食之。《金匱要略方》。

鯉魚不可合蘩蕈作羹。《食禁方》。

鯉魚子不可合豬肝，食之害人。同上。

《飲膳正要・魚品》 鯉魚 味甘，寒，有毒。主咳逆上氣，黃疸，止渴，安胎。治水腫，脚氣。天行病後不可食，有宿瘕者不可食。

《日用本草・蟲魚類》 鯉魚 味甘，寒，平，無毒。可去脊上兩筋及黑血。天行病後不可食。作膾，以蒜、薤食之。忌服朱砂之藥。腹中有宿瘕者不可食。魚骨鯁喉中，七日不出，鯉魚鱗皮燒屑，以水服之即出。

主咳逆上氣，安胎，止渴。生者主大腹水腫，脚滿下氣。

魚鱗 破產婦滯血，火燒煙絕，研酒下方寸匕。

魚子 不可合豬肝食，害人。

魚鮓 不可合小豆藿食之。

《普濟方・食治門・鳥獸》 鯉魚肉，味甘平無毒。主咳逆上氣，癉黃，止渴。黃帝云：食桂竟，食鯉魚害人。腹中宿癥病者，食鯉魚害人。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鯉魚宜辣烹，先刷其鱗，囊括滌潔，入水作湯數沸去鱗，烹之。宜油煎，宜煎饋，宜窨乾，宜鮓，宜火，宜料烘，宜糟，不去鱗宜爲生。

醬燒鯉魚 治不去鱗，滌潔，按以熟油、醬、縮砂仁、花椒，腹中實以花椒、葱，鍋內置新瓦礫，藉魚，再以油澆落，燒之熟，摻以葱白屑，起，宜蒜醋。

清燒鯉魚 帶鱗治滌，按鹽於身，腹實豬肉醢料，或鮮乳餅，或惟以花椒、葱，架鍋中燒，宜蒜醋。

《食物本草・魚類》 鯉魚 味甘，寒，無毒。肉，燒灰治咳逆氣喘。煮食之，療水腫脚滿，下氣又安胎，治懷妊身腫。又天行病後與原有癥疾人，皆不可食肉。忌葵花子，忌豬肝同食，俱害人。頭，有毒。膽，主目熱赤痛，青盲，明目。久服強悍，益志氣，滴耳聾，小兒熱腫塗之。

《食鑒本草・蟲魚部》 鯉肉味甘，寒，平，無毒。 主咳嗽，上氣喘促，止渴，除黃疸，治水腫脚氣。

《千金方》：治妊娠始有水氣，心腹腿脚浮腫，小水不利，胎或不安。用廣陳皮一錢、白芍藥一錢五分、當歸二錢、赤茯苓二錢五分、白术片三錢。俱㕮咀，用江鯉魚一個，去鱗去腸，洗淨，段作塊，以水煮取汁，去魚不用，用汁一盞半入前藥，並生薑七片，煎至八分，空心服，神效。須多食，以腫消爲度。

膽 治目中諸疾。研片腦點之最妙。

新增：骨，主女子帶下赤白。齒，主五淋，石淋尤佳。

《易牙遺意・脯鮓類》 風魚　臘月，鯉魚或鯽魚斤許者，不去鱗，只去腸雜，拭乾。炒鹽一兩，連鱗肉外擦過，醃四五日。剁碎葱、椒、蒔蘿，好酒拌匀，釀在魚腹中。皮紙包裹，麻皮紮定，掛當風處。用時，微火炙熟。

《易牙遺意・脯鮓類》 水鹹魚　臘中，鯉魚切大塊，拭乾。一斤，用炒鹽四兩擦過，醃一宿。洗淨，痕乾，再用鹽二兩，糟一斤，拌匀。入甕，紙箬泥封塗。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 風魚法　用青魚、鯉魚，破去腸胃。每斤用鹽四五錢，醃七日，取起，洗淨，拭乾。鰓下切一刀，將川椒、茴香，加炒鹽，擦入鰓內，並腹裏外，以紙包裹，外用麻皮紮成一個，掛於當風之處。腹內入料多些方妙。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 湖廣鮓法　用大鯉魚十斤，細切丁香塊子，去骨並雜物。先用老黃米炒燥，碾末，約有升半，配以炒紅麴升半，共爲末，聽用。將魚塊稱有十斤，用好酒二碗，鹽一斤，夏月用鹽一斤四兩，拌魚，醃磁器內。冬醃半月，春夏十日。取起，洗淨，布包榨十分乾。以川椒二兩，砂仁一兩，茴香五錢，紅荳五錢，甘草少許，爲末，麻油一斤八兩，葱白頭一斤，先合米麴末一升，拌和，納壇中，用石壓實。冬月十五日可吃，夏月七八日可吃。吃時，再加椒料、米醋爲佳。

《藥性全備食物本草・魚部》 鯉魚　鯉，理也，三十六鱗，文理明也。古云：五尺之鯉與一寸之鯉，大小雖殊，而鱗之數同也。崔豹云：擇鯉魚有數種，兗州人謂赤鯉爲玄駒，白鯉爲白驥，黃鯉爲黃雉。蓋諸魚中此爲最佳，又能神變，故多貴之，今人食品中以爲上味。

肉　甘，平，無毒。止渴消水腫，黃疸脚氣，主咳嗽上氣喘促，安胎，治懷孕身腫，煮爲湯食之。破冷氣痃癖氣塊，橫關伏梁，作鱠和蒜虀食之。腹有宿痕及天行病後，俱不可食之。如食，再發即死。久服天門冬人不可食。凡溪澗沙石中者，有毒多在腦內，不得食頭。凡修理，可去脊上兩筋黑血，有毒。及目傍有骨如乙字，食之令人䐃。肉忌葵菜，卵忌豬肝，鮓忌豆葉，同食害人。《衍義》云：鯉魚至陰之物，陰極則陽復。所以《素問》曰：魚熱中，食多發風熱。《日華子》云：風家食魚，貽禍無窮。

骨　主女子赤白帶下，陰蝕。

齒　主癃閉石淋。

皮　療(療)癮疹惡瘡。

目　治刺入肉中，及中風水腫。

腦髓　取者粥食之，治暴聾。

腸　主小兒肌瘡，療瘻疬，取蟲。

魚鱗　燒存性，酒研服，破產婦滯血。

脂　主諸癩，及小兒癩疾驚忤，食之良。

血　主小兒丹毒及瘡，塗之瘥。

膽　苦。久服強悍，益志氣。點眼，治目熱赤痛，青盲白翳。滴耳中，療聾。塗小兒熱腫。咽喉痹腫，和灶心土塗之，立瘥。蜀漆爲使。

《食療》云：炙鯉，勿使煙入目，大損目光。

《食物輯要・魚品類》 鯉魚　味甘，性溫，無毒。能溫補，去冷氣，治水腫、脚氣、黃疸，安胎。同犬肉、豆、藿食，令消渴。同葵菜食，害人。燒灰，米飲服，發汗定喘，下乳消腫，止痢。童便浸煨，止反胃及惡氣入腹。凡鯉脊兩筋黑血，有毒。凡溪澗生者，腦有毒，忌食。炙鯉，勿使煙入目，大損目光。

子　同豬肝食，害人。

《上醫本草・鱗部》 鯉魚　爲諸魚之長，惟此最佳，故爲食品上味。甘，平，無毒。主治：上氣欬嗽喘促，治懷妊身腫及胎氣不安。煮食，治欬逆、黃疸，止渴，治水腫脚滿，下氣，下水氣，利小便。作鱠溫補，去冷氣，痃癖氣塊，橫關伏梁，結在心腹。燒末，能發汗，定氣喘欬嗽，下乳汁，消腫。米飲調服，治大人、小兒暴痢。用童便浸煨，止反胃及惡風入腹。

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，三日內必驗也。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。

魚子　合豬肝食害人。

《食治廣要・鱗部》 鯉魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主咳逆上氣，黃疸水腫，懷孕胎氣，腫脹不安，去痃癖，利小便。脊上肉筋及黑血有毒。溪澗中者，其毒在腦。天行病後及下痢、宿癥、諸風家，不宜食。服天門冬、硃砂人，不可食。又不可同犬肉、葵菜食。陶弘景曰：鯉爲諸魚之長，形既可愛，又能神變，乃至飛越江湖。所以仙人琴高乘之也。山上水中有此，不

可食。

腦髓　主治：諸癎。煮粥食，治暴聾。

血　主小兒火瘡，丹腫瘡毒，塗之立差。

《食物本草・鱗部・魚類》　鯉魚鯉鱗有十字文理，故名鯉。雖困死，鱗不反白。鯉魚處處有之。其脇鱗一道，從頭至尾，無大小，皆三十六鱗，每鱗有小黑點。諸魚惟此最佳，故爲食品上味。陶弘景曰：鯉爲諸魚之長，形既可愛，又能神變，乃至飛越江湖，所以仙人琴高乘之。山澗之水有此，不可食。

鯉魚，味甘，平，無毒。煮食，治咳逆上氣，黃疸，止渴，水腫脚滿，下氣，懷孕身腫，及胎氣不安，下水氣，利小便。作鱠，溫補，去冷氣，痃癖氣塊，橫關伏梁，結在心腹。燒末，能發汗，定氣喘咳嗽，下乳汁，消腫。米飲調服，治大人小兒暴痢。用童便浸煨，止反胃及惡風入腹。寇宗奭曰：鯉至陰之物，其鱗三十六，陰極則陽復，故《素問》言魚熱中。《脈決》言熱則生風，食之多能動風熱。風家食之，貽害無窮。李時珍曰：按丹溪朱氏言，諸魚在水，無一息之停，皆能動風動火，不獨鯉也。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，不可令煙入目，損目光，三日內必驗也。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。

鮓，味鹹，平，無毒。主殺蟲。不可合(豆)藿食，乃成消渴。

膽，味苦，寒，無毒。主目熱赤痛，青盲，明目。久服強悍，益志氣。點眼，除赤腫翳痛。塗小兒熱腫。點雀目、燥痛即明。滴鼻，治聾。

脂，食之，治小兒驚忤諸癎。

腦髓，治諸癎。煮粥食，治暴聾。和膽等分，點目眥，治青盲。

血，治小兒火瘡，丹腫瘡毒，塗之立瘥。

腸，治小兒肌瘡。聤耳有蟲，同醋搗爛，帛裹塞之。痔瘻有蟲，切斷炙熟，帛裹坐之。俱以蟲盡爲度。

子，合豬肝食，害人。

目，主刺瘡傷風、傷水作腫，燒灰傅之，汁出即愈。

齒，治石淋。

骨，治女子赤白帶下，陰瘡，魚鯁不出。

皮，治癮疹。燒灰水服，治魚鯁六七日不出者。

鱗，治產婦滯血腹痛。燒灰酒服。又治吐血，崩中漏下，帶下痔漏，魚鯁。

附方：治水腫及妊娠腫滿。用大鯉魚一尾，醋三升，煮乾食。又方用鯉魚一尾，赤小豆一升，水二斗，煮食飲汁，一頓服盡，當下利，即瘥。

治咽喉痹痛者。用鯉魚膽二十枚，和灶底土以塗咽外，立效。

治目睛生暈，不問久新。鯉魚長一尺二寸者，取膽滴汁銅鏡上，陰乾，竹刀刮下，每點少許。

治魚骨鯁。鯉脊三十六鱗，炒研，水服之，骨自出也。

《養生要括・鱗類》　鯉魚　味甘，平，無毒。煮食，治欬逆上氣，黃疸，止渴，治水腫脚(漏)(滿)下氣，治懷妊身腫及胎氣不安。煮食，下水氣，利小便。作鱠，溫補，去冷氣痃癖氣塊，橫關伏梁，結在心腹。燒末，能發汗，定氣喘欬嗽，下乳汁，消腫。米飲調服，治大人小兒暴痢。用童便浸煨，止反胃及惡風入腹。

膽，治目熱赤痛，青盲明目，久服強悍，益志氣。點眼，治赤腫翳痛。滴耳，治聾。

鱗，治產婦滯血腹痛，燒灰酒服，亦治血氣。燒灰，治吐血、崩中漏下、帶下、痔瘻、魚鯁。

《本草醫旨・食物類・鱗類》　鯉魚鯉鱗有十字文理，故名鯉。雖困死，鱗不反白。

肉　味：甘，平，無毒。鯉至陰之物，其鱗三十六，陰極則陽，復故《脈訣》言熱則生風，食之多能發風熱。丹溪言：諸魚在水無一息之停，皆能動風動火，不獨鯉也。溪澗中者，毒在腦，俱不可食。凡炙鯉魚，不可使煙入目，損目光，三日內必驗也。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。治：煮食，治咳逆上氣，黃疸，止渴。治水腫脚滿，下氣。治懷妊身腫及胎氣不安。煮食，下水氣，利小便。作鱠溫補，去冷氣，痃癖氣塊，橫關伏梁結在心腹。治上氣咳嗽，喘促。燒末，能發汗，定氣喘咳嗽。下乳汁，消腫。米飲調服，治大人小兒暴痢。用童便浸煨，止反胃及惡風入腹。鯉乃陰中之陽，其功長於利小便，故能消腫脹，黃疸，脚氣，喘嗽，濕熱之病。作鱠則性溫，故能去痃結冷氣之病。燒之則從火化，故能發散風寒，平肺通乳，解腸胃及腫毒之邪。

附方　水腫：用大鯉魚一頭，醋三升，煮乾食，一日一作。用大鯉一尾，赤小豆一

升，水二斗，煮食飲汁，一頓服盡，當下利，盡即瘥。妊娠水腫：方同上。水腫脹滿：赤尾鯉魚一斤，破開，不見水及鹽，以生礬五錢，研末入腹內，大紙包裹，外以黃土泥包，放灶內煨熟，取出去紙泥，送粥。食頭者上消，食身、尾者下消，一口用盡，屢試經驗。妊娠感寒：用鯉魚一頭，燒末，酒服方寸匕，令汗出。胎氣不長：用鯉魚肉同鹽、棗，煮汁飲之。胎動不安：婦人數傷胎，下血不止，鯉魚一個治淨，阿膠炒一兩，糯米二合，水二升，入葱、薑、橘皮、鹽各少許，煮臛食，五七日效。乳汁不通：用鯉魚一頭，燒末，每服一錢，酒調下。咳嗽氣喘：鯉魚一頭，去鱗，紙裹炮熟，去刺，研末，同糯米煮粥，空心食。惡風入腹：用鯉魚長一尺五寸，以尿浸一宿，平旦以木篦從頭貫至尾，文火炙熟，去皮，空心頓食，勿用鹽醋。反胃吐食：用鯉魚一頭，童便浸一夜，炮焦研末，同米煮粥，食之。一切腫毒：用鯉魚燒灰，醋和塗之，以愈爲度。積年骨疽：生鯉魚擔，刮視，蟲出，更洗傳藥，蟲盡則愈。小兒木舌：鯉魚肉切片貼之，以帛繫定。

鮓　味：鹹，平，無毒。不可合豆藿食，乃成消渴。治：殺蟲。

附方　聤耳有蟲：膿血日夜不止，用鯉鮓三斤，鯉魚腦一枚，鯉魚腸一具，洗切，烏麻子炒研一升，同搗入器中，微火炙，煖布裹，貼耳兩食頃，有白蟲出盡則愈。慎風寒。

膽　味：苦，寒，無毒。蜀漆爲使。治：目熱赤痛，青盲，明目。久服強悍，益志氣。點眼，治赤腫翳痛，塗小兒熱腫，點雀目燥痛，即明。滴耳治聾。

附方　小兒咽腫：痺痛者，用鯉魚膽二七枚，和灶底土，以塗咽外，立效。大人陰痿：鯉魚膽、雄雞肝各一枚，爲末，雀卵和丸小豆大，每吞一丸。睛上生暈：鯉魚長一尺二寸者，取膽滴銅鏡上，陰乾，竹刀刮下，每點少許。赤眼腫痛：用鯉魚膽十枚，膩粉一錢，和勻瓶收，日點。又用鯉魚膽五枚，黃連末半兩，和勻，入蜂蜜少許，瓶盛，安飯上蒸熟，每用貼目眥，日五七度，亦治飛血赤脈。

脂　治：食之，治小兒驚忤諸癎。

腦髓　治：諸癎。煮粥食，治暴聾。和膽等分，頻點目疵，治青盲。

附方　耳卒聾：竹筒盛鯉魚腦，於飯上蒸過，注入耳中。耳膿有蟲：鯉魚腦和桂末，搗勻，綿裹塞之。

血　治：小兒火瘡丹，腫瘡毒，塗之立瘥。

腸　治：小兒肌瘡，聤耳有蟲，同酢搗爛，帛裹塞之。痔瘻有蟲，切斷炙熟，帛裹坐之。俱以蟲盡爲度。

子合豬肝食害人。

目　治：刺瘡傷風、傷水作腫，燒灰傅之，汗出即愈。

齒　治：石淋。用齒一升，研末，以三歲醋和，分三服，一日服盡。《外臺》：治卒淋，用酒服。

骨　治：女子赤白帶下，陰瘡，魚鯁不出。

皮　治：癮疹，燒灰，水服。治魚鯁六七日不出者，日二服。

鱗　治：產婦滯血腹痛，燒灰，酒服，亦治血氣，燒灰。治吐血，崩中漏下，帶下，痔瘻，魚鯁。古方多以皮鱗燒灰，入崩漏痔瘻藥中，蓋取其行滯血耳。治魚鯁者，從其類也。

《壽世秘典·類物·鱗部》鯉魚鯉爲諸魚之長，其脇正中鱗一道，從頭至尾，無大小，皆三十六鱗，每鱗有小黑點，形既可愛，又能神變，乃至飛越江湖也。

氣味：甘，平，無毒。治咳逆上氣，黃疸，止渴，水腫脚氣，利小便，療懷妊身腫及胎氣不安。

發明　《素問》言鯉魚熱中。《脈訣》言熱則生風，食多能發風熱。按朱丹溪言，諸魚在水，無一息之停，皆能動風，動火，不獨鯉也。孟詵曰：凡炙鯉魚不可使煙入目，損目光。天行病後，忌食鯉，再犯即死。有宿瘕者，勿食鯉。服天門冬、朱砂人，不可食。忌合犬肉及葵菜食。魚子忌與豬肝同食。《綱目》云：鯉乃陰中之陽，其功長於利小便，故能消腫脹黃疸，脚氣喘嗽，濕熱之病。作鱠則性溫，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，解腸胃及腫毒之邪。治鯉，須去黑血及脊上兩筋，有毒，悞中者浮萍可解。

膽　氣味：苦，寒，無毒。治目熱赤痛青盲，滴耳治聾。及小兒熱腫，塗之。

《飲食須知·魚類》鯉魚　味甘，性平。其脇鱗一道，從頭至尾，無大小皆三十六鱗。陰極則陽復，故能發風動火。同犬肉、豆藿食，令消渴。同葵菜食，害人。天行病後及下痢者，有宿癥者，俱不可食。風病人食之，貽禍無窮。服天門冬、紫蘇、龍骨、朱砂人忌食。鯉脊上兩筋及黑血有毒。溪澗生者，毒在腦。山上水中生者，不可食。炙鯉勿使煙入目，大損目光，三日內必驗。鯉魚子合豬肝食，能害人。勿同雞肉、雞子食。

《食物須知·諸葷饌》鯉魚　味甘，氣平，無毒。一云有小毒。係至陰物，生深澤中。種類有三，黃、白及赤。兗州謂赤鯉爲玄駒，白鯉爲白驥，黃鯉爲黃騅。皆取馬名，以仙人所乘也。形質雖大小不等，首尾並三十六鱗，陰極陽復之徵。故能神變，飛越江湖。漁者嘗云：每獲此魚，雖止三十六鱗，卻無三十六觔。只緣飛化之早，不及諸魚之長大也。修製，鬚去黑血及

脊背上兩筋，有毒故也。或切碎和米粉煮羹，或切片同蒜虀作膾，或燒灰末糜湯，隨病所宜，依方應用。消水腫，脚氣亦消，大腹腫滿亦佳；治懷孕，身腫安胎，黃疸消渴尤妙。敺冷氣，痃癖氣塊，橫關伏梁；止下痢，腸澼來紅，欬逆喘嗽。天行病後忌食，再發則不能救矣。腹有宿癥，禁嘗。若服天門冬，切勿過口，因其性相犯也。悞食中毒，浮萍煎湯可解。

魚子，食忌同豬肝。

魚鮓，食忌同豆藿。

膾，性寒，苦，又治眼科。去赤腫，令風熱不侵；退青盲，使神水漸復。耳聾可滴，瘡瘍堪塗。久服不厭，其多強悍，且益志氣。

骨，燒灰主陰蝕；腦，煮粥除暴聾。

齒，療石淋；皮，主癮疹。

血，塗身表丹毒；腸，治腹內瘡瘍。

脂，理小兒驚癇；鱗，止產婦腹痛。

《養生食鑒・魚類》 鯉魚具脇鱗一道，從頭至尾，無大小皆二十六鱗，每鱗有小黑點，故理明白，故曰鯉。有赤色，黃、白三色，其情間理，黑者不可食。味甘，性平，無毒。止渴，消水腫，黃疸，脚氣，主欬嗽，上氣喘促。安胎，治懷孕身腫，並煮爲湯，食之良。破冷氣，痃癖氣塊，橫關伏梁，作膾，和蒜虀食之，愈。腹有宿瘕及天行病後，俱不可食之，食之再祭即死。患瘡疥者，忌之。久服天門冬人，不可食。凡溪間砂石中者，有毒，多在腦內，不得食頭。凡修(裏)(魚)，可去脊上兩筋、黑血，有毒。及口傍有骨如乙字，食之令人鯁。肉忌葵菜子、忌豬肝，鮓忌豆葉，同食害人。

《食物小錄・鱗部》 鯉魚　甘，溫，有小毒而腥。煮食，下水氣，利小便，下乳汁。鯉脊上兩筋及黑血有毒，溪澗中者毒在腦，俱不可食。多食，動風動火，發諸瘡。其鮮美在尾，爲八珍之一。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鯉魚　爲諸魚之長，其脊鱗三十六片。鯉三十六鱗爲老陰，龍八十一鱗爲老陽，故皆能變化，老變而少不變也。段成式《寄溫庭筠》詩云：三十六鱗充使時，數番猶得表相思。宋景文詩云：君軒戀結蕭蕭馬，尺素愁憑六六魚。並用鯉魚傳書故事也。極大不過三十六斤。陰數之盡，能變至陽，故飛越江河，上龍門即化爲龍。《漢書・地理志》注曰：交州有龍門，水深百尋，魚躍過此，雷爲燒尾，即化爲龍。不得過者，曝腮點額而已。故唐人比進士登科爲登龍門。《後漢書》：李膺負重名，被其接見者，謂之登龍門。注：龍門在絳州。按：龍門見《禹貢》，本河流入中國之所，故唐人有河鯉登龍門詩，作絳州者是。然鯉魚化龍，亦無人確見其在何處。交州近海或別有一龍門，亦未可知。然澇歲鼠能化鯉，旱歲鯉亦化鼠，此則不可解也。《綱目》曰：《古今注》云：袞州人呼赤鯉爲元駒，白鯉爲黃驥，黃鯉爲黃騅，因古有仙人琴高乘鯉魚飛升之說，故命以馬名也。

性能逐水消腫，利小便。《東陽方》治水腫，醋煮鯉魚食。《外臺方》同赤小豆煮食，飲汁盡，日一作。《醫方摘要》用一斤重者凡用鯉魚治病，必滿一斤，小則無力。破開，不見水及鹽，以生白礬二錢，研末入腹內，火紙包裹，陳米醋和黃土泥之，煨熟食。蓋魚生於水，故能治水。凡魚皆然，鯉力爲大。元儒劉因曰：不能有以勝彼之氣，即不能生於其氣之中，而物之與是氣俱生者，夫固必使有用於是氣也。又治久腫，惡風入腹及女人產門牝戶翻腫，腹內掣痛，噓吸短氣欬嗽者。《外臺方》用一尺五寸大鯉魚，人尿浸一宿，平旦以舊木篦從頭貫至尾，煮熟去皮，空心頓食，勿用鹽。鯉性動風，今反用以治風，洵屬奇劑。然助熱生風，發瘡發毒，凡風損、瘡瘍、瘧、痢及一切熱病天行病後，痘後，或陰虛火旺，並宿有癥瘕之人，概宜嚴戒。《食療本草》曰：鯉魚脊上兩筋及黑血並有毒，溪澗中者毒在腦，俱不可食。中其毒者，浮萍煎汁飲出《折肱漫錄》。又煎炙煙入目，能損明。陶隱居曰：山上水中者，慎不可食。膽，滴目治赤腫，滴耳治聾。齒，治石淋。小便內溺出砂石。《古今錄驗方》用鯉魚齒一升研末，三年陳醋和服，分三日服盡。《外臺方》用酒服。蓋溺中砂石乃膀胱熱氣所結，自無形而之有形也，用鯉魚齒，亦是通調水道之意。

《藥性摘錄・食物》 鯉魚　甘，平。止渴消水腫，黃疸脚氣，主咳嗽，上氣喘促，安胎，治懷孕身腫，並煮湯食之良。破冷氣痃癖氣塊，橫關伏梁，作膾和蒜虀食之愈。腹有宿瘕及天行病後，切勿食之。患病癬疥者忌食。凡修治，去脊上兩筋、黑血及口旁乙字骨。忌葵萊子、豬肝。魚鮓忌豆葉、乳酪。

《本草省常・魚蟲類》 鯉魚　性平。下水氣，利小便。動風熱，發瘡疥宿癥。同綠豆食成消渴，同葵菜食傷脾胃，同犬、鹿食生癰疽。服天冬、紫蘇、朱砂、龍骨者忌之，時行病後忌之。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鯉魚　甘，溫。下氣，功專行水，通乳，利小便，滌飲，止咳嗽。治妊娠子腫，傳癰腫骨疽。可鮮可脯，多食熱中，熱則生

風，變生諸病。蓋諸魚在水，無一息之停，發風動疾，不獨鯉也。以鯉脊上有兩筋，故能神變而飛越江湖，爲諸魚之長，品雖拔萃，性不益人。杭俗以其爲聖子之諱，相戒勿食，最通。其兩筋及黑血皆有毒。天行病後及有宿癥者均忌，醉者尤甚。曩余遊婺，見烹此者，必先抽去其筋，而他處不知也。甚以醉鯉爲病人珍味，豈不誤人？

《每日食物卻病考·鱗類》 鯉魚　味甘，平，無毒。煮食，治咳逆上氣，黃疸，止渴下水氣，利小便消腫及脚氣。作膾，去冷氣痃癖，結在心腹。燒爲末，發汗，定喘，下乳汁，消腫毒。蓋鯉乃陰中之陽，故煮食有利小便等功；作膾則性溫，故有去冷氣等功；燒之則從火化，故有散發解毒等功。忌與豬肝同食。其腦有毒，不可食。膽，主明目，點赤眼痛及滴耳聾，塗小兒熱腫，良。

嘉魚

《食療本草》卷中　嘉魚微溫　常於崖石下孔中吃乳石沫，甚補益。微有毒。其味甚珍美也。

《食物本草·魚類》 嘉魚　味甘，溫，無毒。一云：微毒。食之令人肥健悅澤。此乃乳穴中小魚，常飲乳水，所以益人，味甚珍美，力強於乳。《詩》所謂南有嘉魚，注言出於沔南丙穴是也。

《藥性全備食物本草·魚部》 嘉魚　按《圖經》丙日出穴。丙者，向陽穴也，陽穴多生此魚。魚復何能擇丙日耶？抱朴子云：鶴知夜，燕知戊己，豈魚不知丙日？即此魚。常於崖石下孔中吃乳石，味甚補益而甚珍美也。味甘，性溫，無毒。主人肥健，悅澤顏色。久食益人，強筋力。治腎虛消渴，補羸瘦勞傷。

《食治廣要·鱗部》 嘉魚一名丙穴魚。　肉　氣味：甘，溫，無毒。食之令人肥健悅澤。煮食，治腎虛消渴，勞瘦虛損。《綱目》曰：嘉美也。杜甫詩云：魚知丙穴由來美。此魚蜀郡處處有之，狀似鯉而鱗細如鱒，肉肥而美，大者五六斤。食乳泉，出丙穴，二三月隨水出穴，八九月逆水入穴是矣。

《食物本草·鱗部·魚類》 嘉魚一名丙穴魚。左思《蜀都賦》云：嘉魚出於丙穴。謂魚以丙日出穴。或云穴向丙耳。嘉，美也。杜甫持云魚知丙穴由來美是矣。按《益州記》云：嘉魚，蜀郡處處有之。狀似鯉而鱗細如鱒，肉肥而美。大者五六斤。食乳泉，出丙穴，二三月隨水出穴，八九月逆水入穴。《夔州志》云：嘉魚春社前出，秋社後歸。首有黑點，長身細鱗，肉白如玉。味頗鹹，食鹽泉故也。《虞衡志》云：嘉魚，狀如鮦而多脂，味極美，梧州人以爲鮓餉遠。《嶺表錄(異)》云：蒼梧戎(城)縣江水日出嘉魚，似鱒而肥美，眾魚莫及。每炙食以芭蕉隔火，恐脂滴火中也。又可爲脡。

嘉魚，味甘，溫，無毒。食之，令人肥健悅澤。治腎虛消渴，勞瘦虛損。此魚食乳水，功用同乳，能久食之，力強於乳。

《壽世秘典·類物·鱗部》 嘉魚一名丙穴魚，丙穴之說不一。按《文選》注云：丙穴在漢中沔縣北，有二所，常以三、八月取之。《水經》云：丙水出丙穴，口向丙，故名。《黃鶴》云：蜀中丙穴甚多，不獨漢中也，嘉州、雅州、梁山、大邑、順政諸縣，皆有丙穴。嘉魚常以春末出遊，冬月入穴。首有黑點，長身細鱗，肉白如玉，味甚肥美。

氣味：甘，溫，無毒。令人肥健悅澤。治腎虛消渴，勞瘦虛損。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 嘉魚　一名丙穴魚，左思《蜀都賦》云：嘉魚出於丙穴。李善注云：丙日出穴，或云穴向丙耳，魚豈能擇日而出耶？《拾遺》曰：燕避戊己，鶴知夜半見《抱朴子》。於魚獨不知丙日耶？《綱目》曰：嘉，美也。河陽呼鮇魚，言味美也。蜀人呼拙魚，言性鈍也。按：丙穴之說不一。《文選》注曰：在漢中沔縣，有二所。《水經》曰：丙水出丙穴，穴口向丙。據此，則丙日之說非也。黃鶴曰：蜀中丙穴甚多，嘉州、雅州、梁山、大邑皆有，不獨漢中也。諸穴所向，豈能畫一，則向丙之說，亦非也。任豫《益州記》云：嘉魚，蜀郡處處有之。狀如鯉，鱗細如鱒，肉肥美，食乳泉，出丙穴。《夔州府志》云：春社前出，秋社後歸。身長細鱗，首有黑點，肉白如玉，食鹽泉，味頗鹹。范石湖《虞衡志》曰：梧州人爲鮓以餉遠。《嶺表錄》曰：蒼梧戎縣出嘉魚，似鱒而肥美。是則粵西亦有之。出於丙穴之說，亦大不然也。《食療本草》曰：常於崖下食乳石沫，故能滋補，煖胃止冷瀉。《拾遺》曰治腎虛消渴，勞瘦虛損，誤也。魚性本熱，加以乳石更熱，內寒極宜，內熱及瘡瘍宜戒之，豈可反用以治虛勞、消渴乎？

《本草省常·魚蟲類》 嘉魚　一名鮇魚，一名拙魚，一名丙穴魚。性溫。補虛損，令人肥健悅澤。

苦魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 苦魚生浙江遂昌縣匡山之溪。匡山之巔，四面峭壁拔起，崖崿皆蒼石，下多白雲，上多北風，植物之味皆苦。魚生溪中，身有斑文而小，狀如吹沙，味苦而辛。章三益先生結廬其間，曰苦齋，名雖苦，而意甚甘之。

苦魚，味苦、辛，無毒。主平肝，降逆氣，補心血，益脾肺，生津開慧。

鼠頭魚

《食物本草・鱗部・魚類》 鼠頭魚一名雞魚。四五月有之。長四五寸，頭類鼠頭，身圓肉厚，鱗細有斑點。

鼠頭魚，味甘、淡，平，無毒。利五臟，能助濕熱發瘡疥。不宜過食。

五色魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 五色魚生江西信豐縣城奉真觀石凰凰井中。浙江杭州府城，吳山北，吳山井中亦產此魚。身有五彩斑文，味美可食。

五色魚，味甘，無毒。主益胃氣，養精神，悅顏耐老，生津補脾。

耳魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 耳魚生浙江會稽縣越城山磐石穴中。如鰻而有鱗，兩耳甚大，尾有刀跡。相傳爲唐寇黃巢所刺。人捕而取之，了無驚猜。

耳魚，味腥，無毒。主溫中益血，消瘻瘤，解諸毒，清臟腑邪熱。

鮦魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鮦魚生直隸寧國縣東岸溪澗中。長二三寸，細鱗。味極甘美。其性甚黠，人難捕捉，惟暮春時，腹中孕子，則目昧不見，纔能網之。

鮦魚，味甘，無毒。主補五臟六腑，益精氣，令人有子，延年卻疾。

明府魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 明府魚色朱，腰有痕如束帶。奴魚、婢魚生直隸和州滿湖中。滿湖，古歷陽之地，源出桑山，即《淮南子》所載歷陽之郡，一夕反而爲湖者也。昔有書生過歷陽，一嫗待之甚厚。生謂嫗曰：此縣門前石龜眼見血，地當陷爲湖。嫗數往視龜，門吏叩之，具以告，吏笑之，因以硃點龜眼。嫗再至，遂走上西山，反顧城，已陷爲湖矣。今湖中所產諸魚，其名蓋本諸此。

明府魚，味甘，無毒。主除目中花翳，解熱祛邪。奴魚、婢魚，主益筋骨，助氣力。

石花魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 石花魚出山西保德州，游泳水石間，食石之花，人捕食之，肥美雙絕。

石花魚，味甘，無毒。主抑火邪，清利咽嗌之氣，治頭目昏眩。

鰔魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鰔魚生直隸宿松縣西南八十里鰔湖中。湖水廣闊，魚極大且佳。

鰔魚，味甘，無毒。主養陰補血，滋腰腎，除燥熱，生津止渴，益智慧。

抱石魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 抱石魚生江西龍泉縣南遂水中，其魚抱石而生。

抱石魚，味甘，無毒。主清邪熱，祛暑氣，益胃調中，消痞滿。

雙鱗魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 雙鱗魚出湖廣石門縣東陽山下，東陽水中。魚身鱗甲每有兩重。味肥而美，頗爲彼中珍貴。

雙鱗魚，味甘，無毒。主益腎精，生血，利筋脈，和胃氣，去風濕痰涎。

羊頭魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 羊頭魚產四川雲陽縣巴鄉村溪中。魚似羊頭，多肉少骨，美於他魚。

羊頭魚，味甘，無毒。主補中益氣，厚腸胃，除風熱，消痰涎，利肺氣。

鬼頭魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鬼頭魚生廣東韶州府樂昌滎溪中。味極香美，形狀獰惡，故名。

鬼頭魚，味甘。主痕癖蠱毒，下痢，傷寒後餘熱不解，溫瘧風瘧。

五味魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 五味魚生陝西鄠縣西三里溪坡中，五味具焉。

五味魚，主補五臟，益氣力，養精神，悅顏色，定咳喘，消痰涎稠濁。

鰓魚

《食物輯要・魚品類》 鰓魚 味甘，平，無毒。和中氣，養脾胃，止嘔吐。生瘡癤者勿食。

《食治廣要・鱗部》 鰓魚 肉 氣味：甘，平，無毒。主治：食之已嘔，暖中益胃。

按：鰓似鯨而腹平，頭似鯇而口大，頰似鯰而色黃，鱗似鱒而稍細。大者三四十斤。啖魚最毒，池中有此，則不能畜魚也。

《食物本草・鱗部・魚類》 鰓魚鰓音感。一名鮯魚。生江湖中。體似鰒而腹平，頭似鯇而口大，頰似鯰而色黃，鱗似鱒而稍細。大者三四十斤。啖魚最毒，池中有此，不

能畜魚。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰔魚音感。其性獨行，故曰鰥，《詩》云其魚魴鰥是矣。生江湖中，體似鰒而腹平，頭似鯇而口大，頰似鯰而色黃，鱗似鱒而稍細。凡諸魚生子，必雄魚沖其腹。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鰔魚一名鰕魚，音紺，健而難取，吞陷同類，力敢而脂物者也。體似鰒而腹平，頭似鯇而口大，頰似鯰而色黃，鱗似鱒而稍細，大者三四十斤。啖魚最毒，池中有此，不能畜魚。

《飲食須知・魚類》 鰔魚　味甘，性平。吞啖同類，池中有此不能蓄魚。生瘡癤者，勿食。

《養生食鑒・魚類》 鰔魚體似鰒而腹平，頭似鯇而口大，頰似鯰而色青，鱗似鱒而稍細，大者三四十斤，啖魚最(青)〔毒〕，池中有此，不能畜魚，一名鰔魚。味甘，性平，無毒。食之止嘔，暖中，益胃。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 刀鰔魚　甘，平，無毒。助脾胃。多食發瘡。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰔魚　一名黃頰魚，又曰餡魚。《綱目》曰：貪食無厭曰餡，此魚啖魚，最毒也。又名鰥魚，性好獨行也。《詩》曰：其魚魴鰥。又其遊行覓食，雖夜不停，故儆夜木梆，刻作此行。《山海經》曰：姑兒之山多鰔魚。頭似鯇而口大，頰似鯰而色黃，鱗似鱒而稍細，大者可一二百斤。力最猛，觸箔即穿，躍可至尋丈。食之已嘔，止冷瀉，煖中益胃。按：此諸有鱗魚皆有之功，中寒人宜之者也。然性熱已在言外矣。

《本草省常・魚蟲類》 鰥魚　一名鰔魚，一名鰕魚，一名黃頰魚。性溫。煖中益胃。

白魚

《食療本草》卷中　白魚　主肝家不足氣，不堪多食，泥人心。雖不發病，終養蠱所食。

和豉作羹，一兩頓而已。新鮮者好食。若經宿者不堪食。久食令人腹冷生諸疾。或淹、或糟藏，猶可食。

又可炙了，於葱、醋中重煮一兩沸，食之。調五藏，助脾氣，能消食。理十二經絡，舒展不相及氣。

時人好作餅，炙食之。猶少動氣，久亦不損人也。

《養生類纂・鱗介部》 白魚　白魚新鮮者好食，若經宿者不堪食，令人發冷、生諸疾。《食療本草》。白魚多食泥人心。同上。

《飲膳正要・魚品》 白魚　味甘，平，無毒。開胃下食，去水氣。久食發病。

《食物本草・魚類》 白魚　味甘，平，無毒。主開胃，助脾消食，補肝明目，去水氣，令人肥健。五味蒸煮，食之良。若經宿食之，腹冷生病。或醃，或糟，皆可。人患瘡癤，食之甚發膿。炙瘡，食之不發。

《藥性全備食物本草・魚部》 白魚　其魚似鰱尤小，而鱗細極長，色白頭昂，大者六七寸長。和豉作羹，一兩頓而已。新鮮者好食；若經宿者，不堪食，令人腹冷生諸疾。或淹，或糟藏，猶可食。又可炙了於葱、醋中重煮，食之調五藏，助脾氣，能消食，理十二經絡舒展，不相及氣。時人好作餅，炙食之。猶少動氣，久亦不損人也。患瘡癤人不可食，發膿。炙瘡不發，作鱠食之，良。味甘，性平，無毒。主胃氣，開胃下食，去水氣，令人肥健，潤五藏，理血脈，補肝虛，明眼目。同棗肉食，令腹痛。

《食治廣要・鱗部》 白魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：開胃，下氣，去水氣，令人肥健，助脾氣，理十二經絡，治肝氣不足，明目，助血脈。患瘡癤人食之，發膿。多食，生痰。與棗同食，患腰痛。《綱目》曰：白魚比他魚似可食，亦能熱中發瘡。所謂補肝明目，調五臟，理十二經絡者，恐亦溢美之詞，未足多信也。

《食物本草・鱗部・魚類》 白魚一名鱗魚。生江湖中。色白頭昂，大者長六七尺。李時珍曰：白魚形窄，腹扁，鱗細，頭尾俱向上，肉中有細刺。夏至後皆浮水，捕者乘其候多獲之，故人謂之時裏白。武王白魚入舟即此。鮮者作羹，頗爲美味，醃腊糟藏更佳。

白魚，味甘，平，無毒。主開胃下氣，去水氣，令人肥健。助脾氣，調五藏，理十二經絡，舒展不相及氣。治肝氣不足，補肝明目，助血脈。炙瘡不發者，作鱠食之良。患瘡癤人食之，發膿。鮮者宜和豉作羹，雖不發病，多食亦泥人。經宿者勿食，令人腹冷。炙食，亦少動氣。或醃，或糟藏，皆可食。多食生痰。與棗同食，患腰痛。

《養生要括・鱗類》 白魚經宿者勿食，令人腹冷。炙食亦少動氣，多食生痰。與米同食，患腰痛。味甘，平，無毒。開胃下氣，去水氣，令人肥健，助脾氣，調五藏，理十二經絡，舒展不相及氣，治肝氣不足，補肝明目，助血脈。炙瘡不發

者，作膾食之，良。患瘡癤人食之發膿。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 白魚肉中有細刺。

肉　味：甘，平，無毒。鮮者宜和豉作羹，雖不發病，多食亦泥人。經宿者勿食，令人腹冷。炙食亦少動氣，或醃，或糟藏，皆可食。炙食生痰，與棗同食患腰痛。治：開胃下氣，去水氣，令人肥健，助脾氣，調五臟，治肝氣不足，補肝明目，助血脈。炙瘡不發者，作鱠食之良。患瘡癤人，食之發膿。

《壽世秘典・類物・鱗部》 白魚一名鱎魚，色白形窄，腹扁鱗細，頭尾俱向上，肉中有細刺，大者長六七尺，武王白魚入舟即此。

氣味：甘，平，無毒。主開胃下氣，去水氣，令人肥健。患瘡癤者，食之發膿；炙瘡不發者，食之良。

發明　孟詵曰：白魚雖不發病，多食亦泥人，亦能熱中。發瘡經宿者，勿食，令腹中發冷病，炙食亦少動氣，醃臘糟藏更佳。吳瑞曰：多食生痰，與棗同食患腰痛。

《飲食須知・魚類》 白魚　味甘，性平。多食熱中生痰，泥人膈，發炙瘡。同棗肉食，令患腰腹痛。經宿者勿食，令人腹冷，炙食亦少動氣。患瘡癤者勿食，能發膿。

《養生食鑒・魚類》 白魚〔色〕白，形窄腹扁，鱗細，頭尾向上，肉中有細刺，武王白魚入舟即此。味甘，性平，無毒。開胃助脾，去水氣，令人肥健，五味蒸煮，食之良。若經宿食之，腹冷生病。或〔酸〕〔醃〕，或糟〔藏〕，皆可食。患瘡癤人食之，發膿。多食生痰。忌與棗同食。

《壽世傳真・水族類》 白魚　性平。味甘。又名鱎魚。宜：開胃助脾，補肝明目。忌：患癤毒人食之發膿。

《食物小錄・鱗部》 白魚　甘，平，無毒。開胃，下氣，去水氣，令人肥健，助脾氣，調五臟，補肝明目，助血脈。多食生痰。同棗食患腰痛。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 白魚　一作鮐，又名鱎魚當作鮵。形扁腹窄，白色，細鱗，有光頭。尾向上，火之象也；善躍，火之性也。武王白魚入舟，即此。動風助火，發毒生膿，較他魚尤甚。《日用本草》曰調五臟，理經絡，《日華子》曰補肝明目，助血脈，皆誤也。又云隔宿者令人腹冷，更爲非理。魚者熱中，《內經》明訓，無令人腹冷之理。《綱目》既知其非，復云比他魚似可食，是爲見理不真也。

《藥性摘錄・食物》 白魚　窄腹扁鱗，細頭，尾向上，肉有細刺。甘，平。開胃助脾，去水氣，令人肥健，五味蒸煮食之良，醃，糟俱好。若經宿勿食。患瘡疥食之發膿。多食生痰。忌與棗同食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 白魚一名鱎魚。甘，溫。開胃下氣，行水助脾，發痘排膿，可醃可鮓。多食發疥，動氣、生痰。

《每日食物卻病考・鱗類》 白魚　又名鱎魚。色白頭昂，腹扁形窄，武五渡江白魚入舟者，疑即此。味甘，平，無毒。開胃下氣助脾，補肝明目，去水氣，烹食之良。經宿者勿食，令腹冷。患瘡節者，食之發膿。炙瘡不發者，食之良。

橫貫魚

《食物本草・鱗部・魚類》 橫貫魚生江湖中。頗類白魚，但頭尖身渾，大者長數寸。性悍而有力，跳擲橫斜，極善遁網者也。

橫貫魚，味甘，平，無毒。肥健人，去水氣。多食生痰。醃藏糟菹，堪供日用常品。

紅料魚

《食物本草・鱗部・魚類》 紅料魚生江湖中。形類橫貫，尾赤肉厚，充庖甚佳。

紅料魚，味甘，溫，無毒。暖脾益胃。醃藏尤美。亦不可多食，恐助火生痰。

重唇魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 重唇魚出湖廣石門縣東陽山下，東陽水中。魚口兩層，故名。其味鮮美，爲此地珍品。

重唇魚，味甘，無毒。治十年腰脊疼痛，腿膝酸麻，不能行動。

鰷魚

《藥性全備食物本草・魚部》 鰷魚　味甘，性溫，無毒。溫中益脾，止冷瀉。多食，發瘡疥丹毒。

《食治廣要・鱗部》 鰷魚　氣味：甘，溫，無毒。主治：煮食已憂，暖胃，止冷瀉。

按：鰷，條也，狀其形而名之也。亦爲江湖中小魚，長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，鱗細而整，潔白可愛，性好群遊者是矣。

《食物本草・鱗部・魚類》 鰶鰷魚生河澤中。扁身銳首，長五六寸，性善跳躍。味少。魚之下者。

鰺鰷魚，味甘、淡，平，無毒。不益人。較之飯鮹魚差勝。聊充日用，不可多食。

《食物本草·鱗部·魚類》 鰷魚一名白鮆。生江湖中小魚也。長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，鱗細而整，潔白可愛。性好群遊。《荀子》曰：鮆，浮陽之魚也，最宜鮓菹食之。

鰷魚，味甘，溫，無毒。煮食已憂，暖胃，止冷瀉。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 鰷魚名白鮆。長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，鱗細而整，潔白可愛，性好群遊。最宜鮓菹。

《壽世秘典·類物·鱗部》 鰺魚音餐

一名白鰷，長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，鱗細而整，潔白可愛，性好群遊。

《飲食須知·魚類》 鰷魚 味甘，性溫。此魚長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，性好群遊。多食發瘡疥、丹毒。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鰷魚《爾雅》曰：鮂，黑鰡。郭注曰：即白鰷。一名鰲魚。吾鄉呼鰲子魚。長僅數寸，形狹而扁如柳葉，好群行。《荀子》曰：鮆，浮揚之魚也。王右丞曰輕鮆出水，言其浮游善躍也。《綱目》曰：煖胃，止冷瀉。然魚浮者熱必甚，熱在上焦及口齒咽喉、頭面耳目有病者，不宜也。

《藥性摘錄·食物》 鰷魚 形扁鱗細而潔白，長僅數寸。甘，溫，入腸、胃、心。溫胃止渴。

《本草省常·魚蟲類》 鰷魚 一名白鰷，一名鰲魚，一名鮂魚。性溫。煖胃，止冷瀉。令人忌憂。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鰷魚一名白條，小者曰鰲條。甘，溫。煖胃，助火。發瘡，諸病人勿食。

鰱魚

《藥性全備食物本草·魚部》 鰱魚 味甘，性溫，無毒。溫中益氣。多食動火，令人熱中，發渴發瘡痍。

《食物本草·鱗部·魚類》 鱮魚一名鰱魚，處處有之。狀如鯖，而頭小形扁，細鱗肥腹。其色最白，故《西征賦》云：華魴躍鱗，素鯠揚鬐。失水易死，蓋弱魚也。鰱魚音序。

鱮魚，味甘，溫，無毒。主溫中益氣。多食令人熱中，發渴，又發瘡疥。

《壽世秘典·類物·鱗部》 鰱魚一名鱮魚，狀如鯖而頭小，形扁，細鱗，肥腹，其色最白，性急，失水易死。《詩義疎》云：鱮似魴而大頭，魚之不美者。故里語云：買魚得鱮，不如噉茹。徐州謂之鰱，或謂之鯖。

《養生食鑒·魚類》 鰱魚狀如鯖而頭小，形扁，細鱗，腹肥，其色最白，俗名扁鰱魚，《本草》名色鰩魚。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鱮魚 又名鰱。《綱目》曰：酒之美者曰醜，魚之美者曰鱮。《埤雅》曰：性好群行相與也，故曰鱮。相連也，故曰鰱。狀如鯖而頭小，細鱗肥腹，色白。能溫中開胃，止冷瀉。多食令人熱渴，又發瘡疥，熱病忌之。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鱮魚一名鰱魚。甘，溫。煖胃，補氣澤膚。其腹最腴，烹鮮極美，肥大者勝，醃食亦佳。多食熱中，動風發疥。痘疹、瘡痢、目疾、瘡家皆忌之。

《每日食物卻病考·鱗類》 鰱魚 一名鱮魚，味甘溫，無毒，溫中益氣，多食熱中發渴，亦發瘡疥。

又一種鯖魚，相似，乃魚之下品，故字從庸。江湖並池畜甚多，似鰱，面色黑，頭更大，味亞之。鰱之肥在腹，鯖之肥在首。今人不辨頭之大小，色之黑白，而概稱之鰱，誤矣。

鰬魚

《食療本草》卷中 鯨魚平 補五藏，益筋骨，和脾胃。多食宜人。作鮓尤佳。曝乾甚香美。不毒，亦不發病。

《藥性全備食物本草·魚部》 鯨魚 味甘，性平，無毒。補五藏，益筋骨，大效。和脾胃，消穀食。作鮓尤佳，曝乾香美。多食宜人，亦不發病。

《食治廣要·鱗部》 鰬魚《食療》作鮓。

肉 氣味：甘，平，無毒。主治：補五藏，益筋骨，和脾胃。多食宜人，用鮓尤宜。曝乾香美，亦不發病。

按：鯨魚生江湖中，體圓厚而長，似鱯魚而腹稍起，扁額長喙，口在頷下，細鱗，腹白，背微黃色，亦能啖魚。大者重二三十斤。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鰬魚 俗作鯨。俗書樓、樓等字，皆省作宗，不可從。生江湖水深闊處。似鱯魚，體圓厚，長身細鱗，背黃腹白。善啖小魚。其喙甚長，如吹喇叭之狀，故呼鰬喇叭。《食療本草》曰：補五藏，益筋骨，

和脾胃，止冷瀉。曝乾更香美。按：此物雖佳，陰虛熱病亦不宜過食，魚總熱也。

魴魚

《食療本草》卷中 魴魚 調胃氣，利五藏。和芥子醬食之，助肺氣，去胃家風。

消穀不化者，作膾食，助脾氣，令人能食。

患疳痢者，不得食。作羹臛食，宜人。其功與鯽魚同。

《飲膳正要・魚品》 魴魚 甘，溫平，無毒。補益，與鯽魚同功。若作膾食，助脾胃。不可與疳痢人食。

《食鑒本草・蟲魚部》 鯿魚古名魴魚。味甘，平。 調脾胃，消食化穀，去腸胃風毒，利五臟。

《藥性全備食物本草・魚部》 鯿魚 味甘，性溫，無毒。利五臟。作鱠食，扶脾胃，進飲食。同醬、芥菜子汁食，消食下氣。患疳痢者忌食。

《上醫本草・鱗部》 魴魚音房。 其色青白，腹內有肪，味最腴美。其性宜活水，故《詩》云：豈其食魚，必河之魴。俚語云：伊落鯉魴，美如牛羊。

肉 甘，溫，無毒。主治：調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀。作鱠食之，助脾氣，令人能食。作羹臛食，宜人，功與鯽同。

疳痢人勿食。

《食治廣要・鱗部》 魴魚即鯿魚。

肉 氣味：甘，溫，無毒。主調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀。作鱠食之，助脾氣，令人能食。作羹臛食，宜人，功與鯽同。疳痢人勿食。此魚小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗，其色青白。腹內有肪，味最腴美。故《詩》云：豈其食魚，必河之魴。俚語云伊洛鯉魴，美如牛羊者是矣。

《食物本草・鱗部・魚類》 魴魚魴音房。一名鯿魚。魴，方也；鯿，扁也。其狀方，其身扁也。李時珍曰：魴魚處處有之，漢沔尤多。小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗，其色青白。腹內有肪，味最腴美。其性宜活水。故《詩》云：豈其食魚，必河之魴。俚語云：伊洛鯉魴，美如牛羊。又有一種火燒鯿，頭尾俱似魴，而脊骨更隆，上有赤鬣連尾，如蝙蝠之翼，黑質赤章，色如煙熏，故名。其大有至二三十斤者。

魴魚，味甘，溫，無毒。主調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃中風，消穀。作鱠食之，助脾氣，令人能食。作羹臛食，宜人，功同鯽同。疳痢人勿食。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 魴魚音房，名鯿魚。《詩》云：豈其食魚，必河之魴。

肉 味：甘，溫，無毒。治：調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀。作鱠食之，助脾氣，令人能食。作羹臛食，宜人，功與鯽同。疳痢人勿食。

《壽世秘典・類物・鱗部》 魴魚一名鯿魚，處處有之，漢、勉尤多，小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗，其色青白，腹內有肪，味最腴美，其性宜活水。又有一種火燒鯿，頭尾俱似魴，而脊骨更隆，上有赤鬣連尾，如蝙蝠之翼，黑質赤章，色如煙熏故名。其大有至二三十斤者。

氣味：甘，溫，無毒。主調胃氣，利五臟。疳痢者忌食。

《養生食鑒・魚類》 鯿魚小頭縮項，穹脊闊腹，扁身細鱗，其色青白，腹內有肪，一名魴魚。味甘，性溫，無毒。調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀。作膾食之，助脾氣，令人能食。作羹臛食，宜人，功與鯽魚同。患疳痢勿食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 魴魚 《爾雅》曰：魴，魾。又名鯿魚。《綱目》曰：魴，方也；鯿，扁也。其狀方，其形扁也。小頭縮項，蘇長公退(菴)〔圃〕詩曰：百丈休牽上瀨船，一鉤獨釣縮頭〔鯿〕。穹脊闊腹，扁身細鱗，其色青白，腹內有肪，味最鮮美。又有一種脊更隆，有鬣連尾如蝙蝠翼，黑質赤章，色如煙火，名火燒鯿。較白鯿更大，有二三十斤者，故《詩》曰魴魚赬尾。注家必欲牽合正意，曰魚勞則尾赤，不知本有此種。且詩人感物造端，名曰興體，可以關合正意者固多，其不相關合者亦不少，何必強爲之說哉。《食療本草》曰：調胃助脾，止冷瀉，令人能食。熱病及疳痢人忌之。

《藥性摘錄・食物》 鯿魚

甘，溫。調胃氣，利五臟。和芥食之，助脾氣，去胃風，消穀。作膾，助脾，令能食。作羹(藿)〔臛〕，(宜)〔功〕與鯽魚同。患疳痢勿食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 魴魚一名鯿魚。甘，平。補胃養脾，去風運食。功用與鯽相似。產活水中，肥大者勝。

《每日食物卻病考・鱗類》 魴魚　即鯿魚也，身鯿而闊，小頭縮項。味甘，溫，無毒。調胃，利五臟。和芥子及醬食之，助肺氣，去胃風，消穀。作膾，助脾氣，甚宜人。功與鯽魚同，味更腴美。

青魚

《食療本草》卷中　青魚　主腳氣煩悶。

又，和韭白煮食之，治腳氣腳弱，煩悶，益心力也。

又，頭中有枕，取之蒸，令氣通，曝乾，狀如琥珀。此物療卒心痛，平水氣。以水研服之良。

又，膽，眼睛：益人眼。取汁注目中，主目暗。亦塗熱瘡，良。

《養生類纂・鱗介部》 青魚　青魚服术人勿啖。《本草》。

青魚不可同葵蒜食，害人。《齊人千金月令》。

青魚不可合小豆、藿食之。《食禁方》。

《飲膳正要・魚品》 青魚　味甘，平，無毒。南人作鮓。不可與芫荽、麵醬同食。

《食物本草・魚類》 青魚　甘，平，無毒，微毒。主濕痹，脚氣弱，煩悶，益氣力。忌蒜、葵。

《食鑒本草・蟲魚部》 青魚味甘，平，微毒，與葵菜、大蒜相反。　治脚氣，濕痹軟弱。

新增：頭中枕，蒸，取乾代琥珀，用之磨服，主心腹痛。

膽臘月取，陰乾用。　治喉閉，除目疾，塗惡瘡。

《海上方》：治咽喉腫痛，取青魚膽，調白礬細末，陰乾，以少許點，效。

《急救方》：治魚骨鯁，以少許口中嚥津，即愈。

《藥性全備食物本草・魚部》 青魚一名烏鯽，又名鯖魚。　其魚似鯉鯇，而背色正青，南人多以作鮓，所謂五侯鯖是也。味甘，性平，無毒。主脚氣濕痹脚軟，益心力，煩憊燥悶，療水氣，止腹痛。宜同韭白煮食。勿與胡荽、麥醬、小豆、葵、蒜同食。服冰人亦勿噉也。

眼睛　汁點眼，最能夜視，令人目光明。

頭枕　磨服，主心腹痛，治水氣。南方人取枕，蒸令氣通，曝乾，狀如琥珀，以爲酒器，梳篦也。

大麥青魚　味甘，無毒。肥美，開胃益人。患疫病及患泄瀉者不可食。多食，令人發痎瘧癬。

《食物輯要・魚品類》 青魚　味甘，平，無毒。和中益氣力。同韭白煮食，去煩悶，治風痹脚氣。勿與胡荽、麥、醬、小豆、葵、藿同食。

《食治廣要・鱗部》 青魚

肉　氣味：甘，平，無毒。主治：脚氣濕痹，脚弱煩悶，益氣力。《日華子》曰：微毒，服术人忌之。

鮓　與服石人相反。古人所謂五侯鯖者，即此也。

《食物本草・鱗部・魚類》 青魚青亦作鯖，以色名也。生江湖間，南方多有，北地時或有之，取無時。似鯇而背正青色。南人多以作鮓，古人所謂五侯鯖即此。其頭中枕骨，蒸令氣通，曝乾狀如琥珀。荆楚人煮拍作酒器，梳篦甚佳。

青魚，味甘，平，無毒。同韭白煮，治脚氣脚弱，煩悶，益氣力。

鮓，與服石人相反。不可合胡荽、葵菜同食。

枕骨，水磨服，治心腹卒氣痛，平水氣。作飲器，解蠱毒。

眼睛汁，注目中，能夜視。

膽，味苦，寒，無毒。臘月收取陰乾。點暗目，消赤目腫痛。塗熱瘡，吐喉痹痰涎及魚骨鯁，療惡瘡。

附方：治乳蛾喉痹。青魚膽含咽。

治赤目障翳。青魚膽頻頻點之。又魚膽丸，治一切障翳。用青魚膽、鯉魚膽、羊膽、牛膽各半兩，熊膽二錢半，石決明一兩，麝香少許，爲末，丸如梧子大。每空心茶下十丸。

《養生要括・鱗類》 青魚　味甘，平，無毒。治脚氣濕痹。同韭白煮食，治脚氣，脚弱煩悶，益氣力。

膽陰乾用。點暗目，塗熱瘡，消赤目腫痛，吐喉痹痰涎及魚骨鯁，療惡瘡。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 青魚亦作鯖

肉　味：甘，平，無毒。服术人忌之。治：脚氣濕痹，同韭白煮食。治脚氣，脚弱，煩悶，益氣力。

鮓　味：與服石人相反。不可合生胡荽、生葵菜、豆藿、麥醬同食。

頭中枕　治：水磨服，主心腹卒氣痛，治血氣心痛，平水氣。作飲器，解蠱毒。

眼睛汁　治：注目，能夜視。

膽臘月收取，陰乾。味：苦，寒，無毒。治：點暗目，塗熱瘡，消赤目腫痛，吐喉痺痰涎及魚骨鯁，療惡瘡。東方青色，入通肝膽，開竅於目，用青魚膽以治目疾，蓋取此義。其治喉痺骨鯁，則取通泄，係乎酸苦之義也。

附方　乳蛾喉痺：青魚膽含咽。用汁灌鼻中，取吐。用膽礬盛青魚膽中，陰乾，每用少許吹喉，取吐。一方，用朴硝代膽礬。赤目障翳：青魚膽頻頻點之。一方，加黃連、海螵蛸末等分。用黃連切片，井水熬濃，去滓，待成膏，入大青魚膽汁和就，入片腦少許，瓶收密封，每日點之，甚妙。一切障翳：用青魚膽、鯉魚膽、青羊膽、牛膽各半兩，熊膽二錢半，麝香少許，石決明一兩，爲末，糊丸梧子大，每空心茶下十丸。

《壽世秘典・類物・鱗部》 青魚似鯇而背青，南人多以作鮓，青字古作鯖，所謂五侯鯖是也，其頭中枕骨蒸令氣通，曝乾，狀如琥珀。荆楚人煮拍作飲，梳蓖甚佳，能解蠱毒。

氣味：甘，平，無毒。治脚氣，濕痹煩悶，益氣力。

發明　《日華子》云：服术人忌之。《開寶本草》云：青魚鮓，服丹石人相反，不可合葫荽、葵菜、麥醬同食。

膽　氣味：苦，寒，無毒。臘月收取，陰乾，點目，消赤目腫痛，吐喉痺痰涎及魚骨鯁，療惡瘡。

《飲食須知・魚類》 鯖魚　味性，甘平。作鮓，與服石人相反。勿與生胡荽、麥醬、豆藿、生葵菜同食。服术人忌之。

《食物須知・諸葷饌》 鯖魚　狀似鯉鮠，但背正青。其種多出南方，可取作鮓。治脚氣驗，去濕痹靈。忌葵、藿、胡荽，切不可同噉。若服蒼术、白术，亦戒沾唇。

膽，取汁滴眼中，眼痛即愈。臘月陰乾，嚥津喉內，喉痹立蘇。

頭中枕，蒸令氣通，日曝乾，可充琥珀（酒器），心腹痛立治（酒器）。

（血堪爲）眼睛（汁），收之，主能夜視，爲奇。

《養生食鑒・魚類》 青魚似鯇而背正青色，南人多以作鱠，古人所謂五侯鯖即此。味甘，性平，無毒。溫中益氣，力同韭白，煮食治脚氣，痹弱煩悶。鮓與服丹石人相反，不可合生胡荽、生葵菜、豆醬、麥醬同食。

頭中枕　磨水服，治心腹血氣卒痛。作酒器，解蠱毒。

膽　點睛目，塗惡瘡，消眼赤腫。治蛾喉，含嚥立效。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 青魚　亦作鯖，古之所謂五侯鯖者是也。大者名鰬，形似鯇而背青。較鯇又稍佳，能止冷瀉，治脚氣，脚弱，濕痺，益氣力。然魚性總熱，亦不宜久食。膽，同黃連末點眼治赤腫。同膽礬點喉，吐喉痺痰涎，在諸魚膽之上。《開寶本草》曰：眼睛汁注目能夜視。《綱目》曰：頭中魚骨蒸熟，色如琥珀，大者可作飲器，能解蠱毒。

《藥性摘錄・食物》 青魚　似鯇而背甚青。甘，平。溫中，益氣力。同韭白煮食，治脚氣，痹弱煩悶。與丹石人相反。不可合生胡荽、生葵菜同食。頭中枕，磨水，治心腹血氣卒痛。作酒器，解蠱毒。膽，點眼目，塗惡瘡，消眼赤腫。治喉蛾，含嚥立效。詳《藥部・涼血》。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 青魚魚鱠、魚鮓　甘，平。補氣養胃，除煩懣，化濕祛風，治脚氣、脚弱。可鱠、可脯、可醉。古人所謂五侯鯖即此。其頭尾烹鮮極美，腸臟亦肥鮮可口，而松江人呼爲烏青，金華人呼爲烏鯔，杭人以其善啖螺也，因呼爲螺螄青。其膽臘月收取陰乾，治喉痺、目障、惡瘡、魚骨鯁，皆妙。

右五種，皆購秧而蓄之，故無子。惟鯉魚則谿河亦有，故間有有子者。

《每日食物卻病考・鱗類》 青魚　以色名也，古稱五侯鯖即此。味甘，平，無毒。治脚氣，濕痹，煩悶，益氣力。宜同韭菜食，忌蒜、葵。膽，點赤目障翳，甚良。乳蛾喉閉者，用膽礬和，陰乾，用少許吹喉中或鼻中，即效。一方加麝些微，更神驗。

大麥青魚

《食物輯要・魚品類》 大麥青魚　味甘，平，無毒。肥美開胃，益人。患疫病者，泄瀉者，不可食。多食，發瘡癬。

鰟鮍魚

《食物本草・鱗部・魚類》 鰟魚一名鰟鮍魚。形類鯽魚而小，扁身縮首，頗似竹篦。處處湖澤有之。冬間煮食味美，夏秋微有土氣，味稍不及。云是櫛化，恐無是理。惟鼢鼠化鰟，鰟化鼢鼠，錢續《罪雪錄》中嘗書之。李時珍亦云曾親見之。生生化化之理，猶可徵信。至於無情而化有情，安足誣也。

鰟魚，味甘，平，無毒。益脾胃。此魚屬土，雖多食，不傷人。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰟魚　《本草》作鰟鮍鯽，吾鄉直呼鰟鮍魚，不以鯽名也。《綱目》曰：形似小鯿，非鯽類，甚薄無肉，魚之最下者。或謂即《爾雅》之鰍鰌。郭注曰妾魚、婢魚，似鮒子而黑。《古今注》曰青衣魚。皆賤之之辭也。味既不佳，性又無取，動風發毒助火，在諸魚之上，凡有纖微瘡

毒，食之即發。又復生蟲，百病不宜也。又能化鼠害稼。

石鯽

《食物本草·鱗部·魚類》 石鯽生溪澗池澤中。長五六寸，有斑點，身圓厚。石鯽，味甘，平，無毒。安胃和中，利小便，解熱毒。醃食更佳。

公魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 公魚生滇南洱水中。長三寸許，味甚佳。公魚，味甘，無毒。主婦人勞損，崩漏下血。小兒痰熱風癇，丹毒。

油魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 油魚生雲南大理府鄧川州南廿里油魚穴中。長僅二三寸，中秋則肥美，其味更勝於公魚。

油魚，味甘，無毒。主補益元氣，和養臟腑，治泄痢久不得瘥。又治吐血，女子崩中。

竹魚

《藥性全備食物本草·魚部》 竹魚　味甘，平，無毒。珍美。開胃和中益氣，除濕痹疼痛。多食，發瘡疾。

《食治廣要·鱗部》 竹魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：和中益氣，除濕。出桂林湘、漓諸江中。狀如青魚，大而少骨刺，色如竹色，青翠可愛，鱗下間有朱點。味如鰥魚，爲廣南珍品。

《食物本草·鱗部·魚類》 竹魚出桂林、湘、漓諸江中。狀如青魚，大而少骨刺。色如竹色，青翠可愛，鱗下間以朱點。味如鰥魚，爲廣南珍品。

《飲食須知·魚類》 竹魚　味甘，性平。出廣南桂林湘江，狀似鯖魚而少骨刺，色青翠可愛，鱗間有朱點。多食發瘡疾。

《養生食鑒·魚類》 竹魚狀如青魚，大而少骨刺，色如竹色，青翠可愛，鱗（小）〔下〕間以朱點。味甘，性平，無毒。和中益氣，除濕氣。味如鰥魚肉，爲廣南珍品，亦不發病。

《藥性摘錄·食物》 竹魚　狀如青魚，長者尺餘，其子滿腹，有黃味美。甘，平。開胃，利五臟，令人肥健。與石藥無忌。

鱒魚

《醫心方·五肉部》 鱒　《七卷經》云：味酸，熱。多食發瘡。《字林》云：赤目魚也。此魚似鯉而小也。今按：損害物。

《藥性全備食物本草·魚部》 鱒魚　味甘，性溫，無毒。和中溫胃。多食動風氣，助濕熱，發瘡痍及痼疾。

《食治廣要·鱗部》 鱒魚　肉　氣味：甘，溫，無毒。主暖胃和中。多食，動風熱，發疥癬。

按：鱒魚處處有之，狀似鯉而小，赤脈貫瞳，身圓而長，鱗細於鮌，青質赤章，好食螺、蚌，善於遁網者是矣。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鱒魚　又名鮅魚，形似鯉而鱗細，青質赤章，身圓長，有赤脈貫目，故又名赤眼魚。《爾雅正義》：鱒好獨行，自尊而必者，故名。性總不離乎熱。《綱目》曰：煖胃和中，多食動風熱，發瘡癬。因其身有赤斑與癬相似，故能發癬，此理須知。

黃鯛魚

《養生類纂·鱗介部》 黃魚　發諸病，不可多食，亦發瘡疥、動風。《本草》。

黃魚不宜和蕎麥麪同食，令人失音聲。《食禁方》。

《食物輯要·魚品類》 黃鯛魚　味甘，性溫，無毒。作鮓、煎、炙食，甚美。治胃寒泄瀉。

油　殺蟲，治瘡疥。燃燈，昏目。

《食治廣要·鱗部》 黃鯛魚　肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：止胃寒泄瀉。

按：《本草綱目》云：魚腸肥曰鯛。此魚腸腹多脂，爲江湖中小魚。狀似白魚而頭尾不昂，扁身，細鱗白色，闊不踰寸，長不近尺。可作鮓菹，煎炙甚美。

《食物本草·鱗部·魚類》 黃鯛魚鯛音固。一名黃骨魚。生江湖中小魚也。狀似白魚，而頭尾不昂，扁身細鱗，白色，闊而不逾寸，長不近尺。腸腹多脂，可作鮓菹，煎炙甚美。

黃鯛魚，味甘，溫，無毒。白汁煮飲，止胃寒泄痢。

油，塗瘡癬有蟲。燃燈，昏人目。

《養生要括·鱗類》 黃鯛魚狀似白魚，而頭尾不昂，扁身細鱗，長僅數寸，形狹而偏，鱗細而密，性好群遊。味甘，溫，無毒。白煮汁飲，止胃寒泄瀉。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 黃鯛魚音固，名黃骨魚，生江湖中小魚也。狀似

白魚而頭尾不昂，扁身細鱗，白色，闊不踰寸，長不近尺。可作鮓葅，煎炙甚美。

肉　味：甘，溫，無毒。治：白煮汁飲，止胃寒泄瀉。

油　治：瘡癬有蟲。燃燈昏人目。

《壽世秘典・類物・鱗部》 黃鯛魚生江湖中小魚，狀似白魚，而頭尾不昂，扁身細鱗，白色，闊不踰寸，長不近尺。或作酢葅，煎炙甚美。今訛爲黃姑，又訛爲黃骨魚。

《飲食須知・魚類》 黃鯛魚　味甘，性溫。此魚闊不逾寸，長不近尺。其油點燈，令人昏目。

石鮅魚

《食治廣要・鱗部》 石鮅魚　氣味：甘，平，有小毒。主治：瘡疥癬。陳藏器曰：生南方溪澗中，長一寸，背裏腹下赤，南人以作鮓，甚美。

《食物本草・鱗部・魚類》 石鮅魚生南方溪澗中。長一寸，背裏腹下赤。南人以作鮓，云甚美。石鮅魚，味甘，平，有小毒。主諸瘡疥癬。

鰍魚

《養生類纂・鱗介部》 鰍魚　鰍不可合白犬血食之。《金匱要略方》。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鰍宜日曝，宜料烘，宜熏。　炙鰍粱朱異鳥鰍不輟於口。　六七月間，得肥大者，治潔，擊解其骨，先熬油，雜燻汁，同鰍烹熟。爲鐵條架油盤中，取汁潮沃，炙透徹乾香爲度，宜蒜醋。

《藥性全備食物本草・魚部》 鰍魚　味甘，性涼，無毒。暖中益氣，醒酒，解消渴。同米粉作羹食，調中收痔。勿同白犬血食。和燈心煮鰍，味佳。

《食物輯要・魚品類》 鰍【略】凡中鱔、鱉、蝦、鰍、蝦蟆毒，令臍下痛，小便秘，用豆豉一合，煎濃汁頻飲，可瘥。

《上醫本草・鱗部》 泥鰍　一名鰌魚音酋。閩廣人劏去脊骨，作臛食甚美。《相感志》云：燈心煮鰌甚妙。

《食治廣要・鱗部》 鰌魚即泥鰍。　氣味：甘，平，無毒。主治：暖中益氣，醒酒，解消渴。鰌有數種。海鰌，生海中，極大。江鰌，生江中，長七八寸。泥鰌，生湖池，最小，長三四寸，沉於泥中，狀微似鱔而小，銳首肉身，青黑色，無鱗，以涎自染，滑疾難握者是矣。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鰌魚一名泥鰍。李時珍曰：海鰌生海中，江鰌生江中，皆極大。泥鰌生湖池，最小，長三四寸。沉於泥中，狀似鱔而小，銳首肉身，青黑色，無鱗，以涎自染，滑疾難握。與他魚牝牡，故《莊子》云：鰌與魚游。生沙中者，微有文采，閩、廣人劏去脊骨，作臛食甚美。《物類相感志》云：燈心煮鰌甚妙。

鰌魚，味甘，平，無毒。主暖中益氣，醒酒，解消渴。同米粉煮羹食，調中收痔。

附方：治喉中物鯁。用活鰍線縛其頭，以尾先入喉中，牽拽出之。

《養生要括・鱗類》 鰌魚　味甘，平，無毒。暖中益氣，醒酒，解消渴。燈心煮鰍甚妙。不可合犬血食。同米粉煮羹食，調中收痔。陽事不起，煮鰍魚食之。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰌魚名泥鰍。海鰌生海中，極大。江鰌生江中，長七八寸。泥鰌生湖池，最小，微似鱔而小銳，燈心煮鰌甚妙。味：甘，平，無毒。不可合白犬血食。一云涼。治：煖中益氣，醒酒，解消渴。同米粉煮羹食，調中收痔。

附方　消渴飲水：用泥鰌魚十頭，陰乾，去頭尾燒灰，乾荷葉等分，爲末。每服二錢，新汲水調下，日三。名沃焦散。喉中物哽：用生鰌魚線縛其頭，以尾先入鍋中，食之立出。擦牙烏髭：泥鰌魚、槐莖、狼把草各一兩，雄燕子一個，酸石榴皮半兩，搗成團，入瓦罐內，鹽泥固濟，先文後武，燒炭十斤，取研，日用，一月以來白者皆黑。陽事不起：泥鰌煮食之。牛狗羸瘦：取鰌魚一二枚，與之食，立肥也。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鰌魚俗名泥鰍，狀微似鱔魚而小，長三四寸，沉於泥中，銳首肉身，青黑色無鱗，以涎自染，滑疾難握，與他魚牝牡。生海中者極大，名海鰌；生江中者，名江鰌；生沙中者，微有文採。《相感志》云：燈心煮鰌甚妙。

氣味：甘，平，無毒。主暖中益氣，醒酒，解消渴。

發明　陶弘景云：不可合白犬血食。《集簡》云：陽事不起，泥鰌煮食之。

《飲食須知・魚類》 鰌魚　味甘，性平，即泥鰍。勿同白犬血肉食。和燈心煮鰌，甚妙。忌桑柴煮。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰌魚　俗作鰍，非。《爾雅》曰：鰼，鰌。郭注曰：泥鰌。有二種。一種似鱓，青黑色，背有鬐，肉少刺多，味亦短，名刺鰌。一種背青腹白，無鬐刺，亨小肉鬣，肉厚味美，名肉鰌。《綱目》曰：煖中益氣。吳球曰：調中收痔。按：鰌之功用不止此，凡養陰益血，通經絡，攻瘡毒，補虛羸，壯筋骨之效，均與鰻、鱓同。凡草作藤蔓者，皆能走經絡，治筋骨之病，形相似也。魚之有鰻、鱓、鰌三種，其形亦同，故俱能通經絡，壯筋骨。而鰻、鱓之良者有益，毒者害人，鰌則有良無毒，其品乃在鰻、鱓之上。石癰堅硬，凡大癰大毒，血不成膿，痘不成漿，俗醫用黃鮒、鯉魚、雞汁等毒物發之，未免貽後

日之患。不如此魚加酒煮食，飲其汁，效更速而無弊也。又《普濟方》治消渴，沃焦散，鰌魚陰乾去頭、尾，燒灰，乾荷葉等分爲末，每服二錢，日三服，新汲水下。

又海鰌生海中，初生未開目時，即長數十丈，或百餘丈，而且風雷雲霧隨之，然遊至淺水，人力得而製之，云味極肥美。予曾見其截骨一段，長尺餘，大可盈拱，重至數十斤，此或別是一種神物，因其形長而無鱗無足，故命以鰌名，非鰌類也。至《水經》曰：海鰌入穴則潮湧，出穴則潮退，出入有節，故潮有時。此極言海鰌之大，不知潮隨月吸也。

《本草省常·魚蟲類》 鰌魚　一名鰼魚，俗名泥鰍。性平。益氣醒酒。同荆芥、犬肉食殺人。服何首烏者忌之。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鰌俗名泥鰍。甘，平。煖胃壯陽，殺蟲收痔。耕牛羸瘦，以一條送入鼻中，立愈。

《養生食鑒·魚類》 赤魚狀似鯰魚而身青，粵東二三月間，甚多，大者十餘斤。味甘，性溫，無毒。益脾胃，養氣血。多食動風，發瘡疥，有病人，忌之。糟藏久者，味頗佳，但不益人。

鵪魚

《養生食鑒·魚類》 鵪魚音庵，言其味如鵪鶉也。狀似赤魚而小，頭上亦有石二枚，俗名骨鵪。味甘，性溫，無毒。補血氣，滋水臟。多食發痼疾。瘡患人，尤忌之。

鯁魚

《千金要方·食治·鳥獸》 鯁魚：味甘，無毒。主百病。

《食療本草》卷中 鯰與鰒　大約相似，主諸補益，無鱗，有毒，勿多食。赤目、赤鬚者並殺人也。

《醫心方·五肉部》 鯁魚　《本草》云：味甘，無毒。主百病。陶〔弘〕景注云：今作臛食之云補。又有鰒魚，相似而大，又有鮑魚黃而美，並益人。又有人魚似鮎而有四足，聲如小兒，其膏燃之不消耗。始皇麗山塚中用之，謂之人膏。蘇敬云：鯁魚，一名鮎魚，一名鯷魚。主水浮腫，利小便。崔禹〔錫〕云：鮎魚，溫。主風冷冷痹，赤白下利，虛損不足，令人皮膚肥美，貌似鱒而小，色白，皮中有白垢。大者一二尺，小者七八寸，無鱗，春生夏長，秋衰冬死。一名鯁。《食經》云：鯷魚，赤目、鬚及無鰓，食煞人。

《養生類纂·鱗介部》 鯰魚　鯰魚赤目、赤鬚、無腮者，食之並殺人。《本草》。

鯰魚不可與牛肝合食，令人患風，多噎涎。《本草圖經》。

鯰魚不可與野豬肉同食，令人吐瀉。同上。

鯷魚即鯰魚也，不可合鹿肉食之，令人筋甲縮。《食禁方》。

《飲膳正要·魚品》 鯰魚　味甘，寒，有毒。勿多食。目赤、鬚赤者，不可食。

《日用本草·蟲魚類》 鯁魚　即鯰魚也。有三種：口腹俱大名鰒音護。魚背青、口小，名鯰魚。背黃、腹白、口小，名河豚。又有鮑音回，亦相似，黃而益美。凡魚無鱗，多食則失人志。

味甘，平，無毒。合鹿肉食，殺人，鰒魚同野豬肉食，令人吐瀉。鮑魚同野豬、雞食，令患癩，能動痼疾。主百病。四種魚，性味皆同，赤目、赤鬚者殺人。

《食物本草·魚類》 鯰魚　甘，無毒。一云：有毒。主水浮腫病，利小便。忌牛肝。鮎魚，似鯰，美且益人。下膀胱水，動痼疾，不可與野豬、野雉同食。赤目、赤鬚、無腮者，不可食。二魚寒而有毒，非嘉物也。

《食鑒本草·蟲魚部》 鯰魚味平，有小毒。赤目赤鬚者殺人。　稍益胃氣。

《藥性全備食物本草·魚部》 鯁魚一名鯷魚、鯰魚，又名鰋魚。　其魚大首方口，背青黑，無鱗。其類有三種：腹俱大者，名鰒魚。口小背黃腹〔白〕者，名鮑魚；鮑，即河豚也。又云鯰，亦名鰋。《詩·小雅》云：魚麗於罶。鰋鱧，傳云：鰋，鯰也。《爾雅·釋魚》：鰋，鯰。郭璞云：今鰋，額白魚，鯰別名鯷，江東通呼鯰爲鯁是也。不可與牛肝合食，令人患風多噎。鯰魚、鰒大約相似，主諸補益。無鱗有毒，勿多食。赤目、赤鬚者，並殺人也。鰒，四季不可食，又不可與野雞肉合食，令人吐瀉。鮑，秦人呼爲鰒魚，能動痼疾。不可與野雞、野豬肉合食，令人患癩。此三魚大抵寒而有毒，非食品之佳味也。

肉　消浮腫，利小便。

血　主百病。

涎　主三消。

目灰　治刺傷而出毒。

《上醫本草・鱗部》 鰋魚音偃。一名鮎魚，一名鯢魚音夷。古曰鰋，今曰鮎。北人曰鰋，南人曰鮎。凡食鮎，先割翅下懸之，則涎自流盡，不粘滑也。

甘，溫，無毒。主治：百病。作臛補人，療水腫，利小便。

無鱗，寒而有毒，非佳品也。勿多食。赤目、赤鬚、無腮者，並殺人。不可合牛肝食，令人患風噎。涎不可合鹿肉食，令人筋甲縮。涎不可合野豬肉食，令人吐瀉。時珍曰：肉反荊芥。

附方：口眼喎斜：用活鮎魚切尾尖，朝吻貼之，即正。

《食治廣要・鱗部》 鯢魚音夷，《釋名》鰋魚，又名鮠魚。

肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：百病。作臛補人，療水腫，利小便，治五痔下血，肚痛，口眼喎斜等症。此魚無鱗，大首，偃額，大口，大腹，鮠身鱧尾，有齒，有胃，有鬚者是矣。不可合牛肝、野豬肉、鹿肉食。反荊芥。頌曰：寒而有毒，非佳品也。赤目、赤鬚、無腮者，並殺人。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鯢魚一名鮠魚。身無鱗，大首偃額，大口大腹，鮠身鱧尾，有肯有胃有鬚。生流水者，色青白；生止水者，色青黃。大者亦至三四十斤，俱是大口大腹。凡食鮠、鮠，先割翅下懸之，則涎自流盡，不粘滑也。

鯢魚，味甘，溫，無毒。主百病。作臛，補人。療水腫，利小便。治口眼喎斜，活鮠切尾尖，朝吻貼之即正。又五痔下血肛痛，同葱煮食之。赤目、赤鬚、無腮者，並殺人。不可合牛肝食，令人患風噎涎。不可合野豬肉食，令人吐瀉。不可合鹿肉食，令人筋甲縮。

涎，治三消渴疾，和黃連末爲丸，每服五七丸，日三服，烏梅湯下。

目，治刺傷中水作痛，燒灰塗之。

肝，治骨鯁。

《養生要括・鱗類》 鮠魚　味甘，溫，無毒。治百病，作臛補人。療水腫，利小便，治口眼喎斜，活鮠切尖尾，朝吻貼之即正。又五痔下血肛痛，同葱煮食之。赤目赤鬚無腮者，不可食，並殺人。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鯢魚音夷。北人曰鰋魚，南人曰鮠魚。口腹俱大者，名鯢。背青口小者，名鮠。

肉　味：甘，溫，無毒。無鱗，有毒，勿多食。赤目赤鬚無鰓者殺人。不可合牛肝食，令人患風噎涎。不可合野豬肉食，令人吐瀉。不可合鹿肉食，令人筋甲縮。治：百病，作臛補人。療水腫，利小便。治口眼喎斜，活鮠切尾尖，朝吻貼之即正。又五痔下血，肛痛，同葱煮食之。

涎　治：三消渴疾，和黃連末爲丸，烏梅湯每服五七丸，日三服效。

目　治：刺傷中水作痛，燒灰塗之。

肝　治：骨鯁。

〔附方〕骨鯁在喉：栗子肉上皮半兩，研末，乳香、鮠魚肝各一分，同搗，丸梧子大，以綿裹一丸，〔水潤，外留綿線〕吞下，釣出。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鯢魚一名鮠魚，一名鯷。乃無鱗之魚，大首偃額，大口大腹，鮠身鱧尾，有齒，有胃，有鬚，身上有涎難握。大者名鰬，能吞蛇。生流水者色青白，生止水者色青黃。大者亦至三四十斤。凡食鮠、鮦，先割翅下懸之，則涎自流盡，不粘滑也。

氣味：甘，溫，有毒。主療水腫，利小便。

發明　蘇頌曰：鮠魚寒而有毒，赤目、赤鬚、無腮者並殺人，不可與牛肝、雄豬同食。陶弘景曰：不可合鹿肉食，令人筋甲縮。反荊芥。

《飲食須知・魚類》 鮠魚　味甘，性寒，有小毒。同牛肝食，患風噎涎。同野豬肉食，令吐瀉。同雉肉食，生癰瘤。同鹿肉食，令筋甲縮。赤目、赤鬚、無腮者，並有毒，悞食殺人。反荊芥。

《壽世傳真・水族類》 鮠魚　性平。味甘。大者爲鱆魚。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 鮠魚　甘，溫，無毒。大益有痔人。同甘草食，殺人。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鯢魚　一名鮠魚。俗作鱖，非。一名鯷魚。《綱目》曰：鮠魚無鱗，大頭偃額，大口大腹，背無鬐鬣，有齒有鬚有胃，多涎沫。生流水者，色青白，即《爾雅》之鰋魚。生止水者，色青黃，即《爾雅》之鮠魚。大抵鰋與鮠，一種二類。又有八鬚者，味較美。陶隱居曰作臛補人，蘇恭曰療水腫，利小便，均謬說也。此魚煮時火候不足，能戟人喉舌，與鰬魚、黃魚、鰟鮍四種，爲水中至毒之物。且背色青，腹中子色全綠，木之象也，故最能動風發毒。不拘內外、寒熱、虛實百病，概不宜食。瘡瘍、風損尤切忌之。平人亦勿多食。同甘草煮殺人。八鬚者更毒。其尾可貼口眼喎斜，此乃外治，以風引風之意也。《圖經》曰：寒而有毒。赤目、赤鬚及無腮者，並殺人。

《藥性摘錄・食物》 鮠魚　無鱗大首，口腹俱大，有齒有鬚，生流水色

青白，生止水青黃，大者三四十斤。甘，溫。療水腫，利小便，益胃氣。同葱煮食，治五痔下血，肛門腫痛。忌野雞、牛肝、鹿肉同食。赤鬚無腮者有毒，勿食。

《本草省常·魚蟲類》 鯰魚　一名鰋魚，一名鯢魚，一名鯷魚。性溫。補虛利水。同鹿肉食令人筋甲縮，同牛肉食生惡症，同荆芥、犬肉食殺人。服何首烏者忌之。赤目、赤鬚及無鰓者，食之殺人。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鯰魚　甘，溫，微毒。利小便，療水腫。痔血肛痛，不宜多食。餘病悉忌。反荆芥。口眼喎斜者，活切其尾尖，朝吻貼之。

《每日食物卻病考·鱗類》 鯰魚　一名鯢魚。甘，溫，無毒。或云，寒，有毒。治水腫，利小便。其赤鬚無腮者，不可食，能殺人。不可合牛肝與鹿肉食。非佳品也。

鮠　魚

《食物本草·魚類》 鮠魚　味美，膘可作膠，與鰋鯢魚白相似。

《食鑒本草·蟲魚部》 鮠魚味甘，無毒。　補中益氣。

《食物輯要·魚品類》 鮠魚　味甘，平，無毒。和腸胃，下膀胱水。多食，動痼疾。同野豬、雉食，令人發癩。同鹿肉食，殺人。赤目赤鬚者，忌食。

《食治廣要·鱗部》 鮠魚即鮦魚。　肉　氣味：甘，平，無毒。主開胃，下膀胱水。

按：鮠魚無鱗，亦鱘屬也。頭尾身鬐，俱似鱘狀，惟鼻短爾。口亦在頷下，骨不柔脆，腹似鱣魚，背有肉鰭者是矣。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 鮠魚即今所稱白戟魚。生江淮間。身無鱗，亦鱘屬也。頭尾身鬐俱似鱘狀，惟鼻短爾。口亦在頷下，骨不柔脆，腹似鯰魚，背有肉鬐。南人甚珍貴之。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 鮠魚生江淮間。無鱗魚，亦鱘屬也。頭、尾、身、鬐俱似鱘狀，惟鼻短耳。鮠生海中，大如石首，不鯉，作鱠如雪。

《壽世秘典·類物·鱗部》 鮠魚一名鰒魚，又名鮦魚，邇來通稱鮦魚，而鮠、鰒之名不彰矣。生江淮間，身無鱗，頭尾身鬐俱似鱘狀，惟鼻短爾，目亦在頷下，骨不柔脆，腹似鯰魚，背有肉鬐。郭璞云：鰒魚似鯰而大，白色。

氣味：甘，平，無毒。主開胃，下膀胱水。

發明蘇頌曰：能動痼疾，不可合野豬、野雞肉食，令人生癩。秦人因其發癩，呼爲鱣魚。

《壽世傳真·水族類》 鮦魚　性平。味甘。有黃白二色，黃而小者名顙魚。

《食物小錄·鱗部·無鱗類》 鮠魚即回魚　甘，平，無毒。開胃，下膀胱水。其肚白如豬脂，和中，利腸胃，甚肥美。

《調疾飲食辯·魚蟲類》 鰒魚　一名鯉魚，一名闕魚，一名鮠魚，又作鮦魚。《爾雅》曰：鮠大鰒小者鮡。性略似鯰而毒加甚，秦人謂其發癩。《圖經》曰：能使人生癩，發痼疾。蓋氣腥而且羶，故動風發毒爲最，平人、病人概不宜食。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鮠魚亦作鰐回，一名白鱣。甘，溫，行水調中。多食能動錮疾。

黃顙魚

《食療本草》卷中　黃(賴)〔頰〕魚　一名鮸魚。醒酒。亦無鱗，不益人也。

《養生類纂·鱗介部》 黃顙魚　黃顙魚醒酒，亦無鱗，不益人也。《本草》。食黃顙魚後，食荆芥湯，即時死。食他魚，亦宜禁之。出《遯齋閑覽》。又《瑣碎錄》云：食黃顙魚不可食荆芥，令人吐血，取地漿飲之，即解也。

《日用本草·蟲魚類》 黃賴魚　一名(蛟北)〔鮸魚〕。身黃、頭小、稍大，腮下有刺，尾如鯰魚。

味甘，性平，無毒。反荆芥。主醒酒，不益人。能祛風。其涎療消渴。

《藥性全備食物本草·魚部》 黃頰魚

味甘，平，無毒。醒酒去風，消腫利小水。多食，發瘡疥。

膽　春夏近上，秋冬近下。病人忌食。和蕎麥同食，失音。

《食治廣要·鱗部》 黃顙魚《釋名》黃鱯。

氣味：甘，平，微毒。主治：醒酒祛風，消水腫，利小便。燒灰，治瘰癧及諸惡瘡。孟詵曰：無鱗之魚，不益人，發瘡疥。又反荆芥。

按：黃顙無鱗魚也，身尾俱似小鱣，腹下黃，背上青，黃鰓，下有二橫骨，兩鬚，有胃，群遊，作聲如軋軋，性最難死。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 黃顙魚李時珍曰：黃顙，無鱗魚也。身尾俱

似小鯰，腹下黃，背上青黃，腮下有二橫骨，兩鬚，有胃。群游作聲如軋軋。性最難死。陸璣云：魚身無鱗，頰骨正黃。魚之有力能飛躍者。其膽春夏近上，秋冬近下。亦一異也。

黃顙魚，味甘，平，無毒。能醒酒祛風，消水腫，利小便。燒灰，治瘰癧久潰不收斂，及諸惡瘡。

涎，翅下取之。治消渴。

頰骨，治喉痹腫痛，燒研茶服三錢。

附方：治水腫。黃顙三尾，綠豆一合，大蒜三瓣，水煮爛。去魚食豆，以汁調商陸末一錢服。其水化爲清氣而消。訣云：三頭黃顙兩鬚魚，綠豆同煎一合餘。白煮作羹成頓服，卻教水腫自消除。

《食物本草・鱗部・魚類》 黃鱨魚生諸溪澤中。身扁，白色，長四五寸，略似白魚。俗呼竅嘴黃鱨。

黃鱨魚，味甘，淡，平，無毒。脾家之魚，不可多食，亦能損脾泄痢。

《食物本草・鱗部・魚類》 鱦絲魚在諸溪河中。長五六寸，黃褐色，無鱗闊口，口有細齒如鋸。腮下有硬刺，骨亦硬。善吞小魚，肉薄味短。

鱦絲魚，味甘，平，無毒。主益脾胃，和五臟，發小兒痘瘡。多食生疥。

《養生要括・鱗類》 黃顙魚　味甘，平，有微毒。肉能醒酒，祛風。煮食，消水腫，利小便。燒灰，治瘰癧久潰不收斂及諸惡瘡。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 黃顙魚名黃頰魚，無鱗魚也。味：甘，平，微毒。無鱗之魚不益人，發瘡疥。反荊芥，害人。治：肉至能醒酒，祛風。煮食，消水腫，利小便。燒灰，治瘰癧久潰不收斂及諸惡瘡。

附方　瘰癧潰壞：用黃頰魚破開，入萆麻子二十粒，紮定，安廁坑中，冬三日，春秋一日，夏半日，取出洗淨，黃泥固濟，煅存性研，香油調傅。臁瘡浸淫：方同上。

涎　治：消渴。

附方　生津丸：以黃頰魚涎和青蛤粉、滑石末等分，丸梧子大，米湯下三十丸。

頰骨　治：喉痺腫痛，燒研，茶服三錢。

《飲食須知・魚類》 黃顙魚　味甘，性平，微毒。一名喝鮸。狀似小鯰，身青黃色，腮下有二橫骨，兩鬚，有胃，作聲軋軋。其膽春夏近上，秋冬近下。多食發瘡疥，不益人。反荊芥，能害人。

《養生食鑒・魚類》 黃魚似鯛魚而小。味甘，性平，無毒。醒酒。不益人，動風氣，發瘡疥。病人忌食。和蕎麥食，令失音。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 黃魚魚　《綱目》曰：一名鮸魚，或析而呼之曰黃鮸、黃魚。《詩》曰鱨，注曰黃頰。又名黃顙。《陸疏》作黃楊。形似小鯰，色黃不似，腮下有二橫骨，兩旁各有一硬刺，背有刺鬐，刺皆鋸齒，螫人極痛。令人發寒熱，以頭垢擦之立止。兩鬚，亦有八鬚者。群遊作聲，過罾、釣出水時，作聲如軋軋。動風發毒，無異鯰、鱯。《日用本草》謂其祛風，《普濟方》用治消渴，均大謬。《綱目》謂能消水腫，又敷瘰癧、惡瘡久不收口，亦難深信。總之有毒之物，病人切忌。《鐵圍山叢談》云：食黃鱨魚，不可用薑調和。又不得犯荊芥，可殺人。中其毒，多飲地漿解之。

《藥性摘錄・食物》 黃頰魚　無鱗，身尾俱似小鯰，俗名黃骨魚。甘，平。醒酒去風。煮食，消水腫，利小便。多食發瘡疥。

塘蝨魚

《養生食鑒・魚類》 塘風魚形似鮎而小，青黃色，腮下有二橫骨，能刺人，亦名肉魚。味甘，性平，無毒。補血滋腎，調中興陽，治腰膝酸疼，作膾食良。

鰻鱺魚

《千金要方・食治・鳥獸》 鰻鱺魚：味甘，大溫，有毒。主五痔瘻，殺諸蟲。

《食療本草》卷中 鰻鱺魚　殺諸蟲毒，乾燒炙之令香，末，空腹食之，三五度即差。長服尤良。

又，熏下部痔，蟲盡死。患諸瘡瘻及癧瘍風，長食之甚驗。

腰腎間濕風痹，常如水洗者，可取五味、米煮，空腹食之，甚補益。濕腳氣人服之良。

又，諸草石藥毒，食之，諸毒不能爲害。

又，五色者，其功最勝也。

又，療婦人帶下百病，一切風瘙如蟲行。其江海中難得五色者，出歙州溪澤潭中。頭似蝮蛇，背有五色紋者是也。

又，燒之熏氈中，斷蛀蟲。置其骨於箱衣中，斷白魚，諸蟲咬衣服。

又，燒之熏舍屋，免竹木生蛀蚀。

《膳夫經手錄》 鰻鯠魚　燒煙熏氈裓一作毯，經年不蛀。唯養生家忌。其燒煮之，甚益小兒孩童。

《養生類纂・鱗介部》 鰻鱺魚　趙州鏡湖邵長者，家女年十七八，染瘵

疾累年不愈。女謂母曰：妾無由脫此疾，可將棺木盛我，送長流水中。不依妾言，我即自盡。父母依此語。有錢清江打魚趙十，見棺木，乃開見女子，遂抱下舡中，與飯並羹，後獲大安。趙十夫婦，尋送邵長者家。其遂驚喜，問女如何得命。女曰：趙十日日煮鰻羹供我食，食覺內熱之病皆無矣。邵長者遂酬趙十三百千。今醫所用鰻前乃此意也。《名醫錄》。又《本草圖經》云：病瘵，鰻和五味米煮食。

治蚊蟲，以鰻鱺魚乾者，於室燒之，即蚊子化爲水矣。《聖惠方》。

鰻鱺魚燒之熏氈中，斷蛀蟲。置其骨於箱衣中，斷白魚諸蟲咬衣服。又燒之熏，合屋免竹木生蛀蟲。《食療本草》。

《保生要錄·肉類》 鰻鱺魚　性溫，主五痔，殺諸蟲，補陽氣。食三五度，腰腎間百病自差。五色者兼理婦人帶脈百病。碎切去骨，以五味調肉羊腸中，繫兩頭炙之，候冷，然後切食。

《日用本草·蟲魚類》 鰻鱺魚　身似鱓，頭似蝮，背有五色。有金線，名金線鰻鱺。自海中來者，名海鰻鱺。大而腹下有黑斑者，其毒尤甚。

味甘，性溫，有毒。治如食法，和五味，以米煮，空腹食之，甚補益。又濕脚氣人服之良。不可與銀杏同食，患軟風。

主五痔瘡瘻，殺諸蟲。久病瘵疾，骨蒸勞，腸風下血。

《竹嶼山房雜部·養生部·鱗屬制》 鰻鱺宜日暴，宜糟。取其鮮活者，臨用剖，宜油煎。

醬沃鰻鱺　用必活者，先以灰浥去腥漿里之切，治去腸，界寸臠，猶屬之，取胡椒、縮砂仁、醬、赤砂餳沃一時，用冬瓜，或茄子、藕、芋魁大切片，布鍋中，置鰻鱺於上，紙封鍋蓋，燒熟。宜蒜醋。

辣烹鰻鱺　同吹沙制，加赤砂餳。和物宜冬瓜、茄子。

《食物本草·魚類》 鰻鱺魚　味甘，有毒。一云：平，微毒。主五痔瘡瘻，腰背濕風痹常如水洗，及濕脚氣，一切風瘙如蟲行者，殺諸蟲、諸草、石藥毒。勞瘵人食之，殺蟲。昔有女子患傳尸勞，其家以之活釘棺中，棄之江流，以絕此病。流至金山，有人引岸開視之，女人尤活，因取置漁舍，多得鰻鱺食之，病愈，後爲漁人妻。此說事見《稽神錄》。

《食鑒本草·蟲魚部》 鰻鱺魚味甘，平，有小毒。五色花者其功尤效。　補五臟，殺諸蟲，治五種痔瘻。

《食療》云：治婦人百病帶下，一切風疾，腸風下血，皆宜食之。

《圖經》云：此魚雖有小毒，而能補臟腑虛損，有勞症人宜食之。

《聞見錄》：唐天寶年間，田家生一女，甫十七歲，染勞瘵疾，二年，愈篤。夫婦貧而無措，恐其死，遂棄之於江濱。適逢一漁舟來，憐而救之，置於舟中。忽見漁翁婆煮鰻魚食，女子哀而求食之。是夜，腹中悶刺，亦不敢言。次日，所下惡糞異蟲許多，疾漸痊。可調養，姿容勝於昔時。漁翁送歸田家，後適人，生有二三子。

《月令記》：夏月間以乾鰻魚焚於室內，則蚊蟲皆化爲水。

《東坡記》：置骨於衣廂書匱中，斷蠹魚蛀蟲，果驗。

《村翁記》：燒之薰屋舍，免竹木之類生蛀蟲，薰氈毛衣褐亦斷蟲蛀。

新增：水中頭浮者不可食，恐蛇類而殺人也。

《藥性全備食物本草·魚部》 鰻鱺魚　似鱔而腹大，青黃色。云是蛟蜃之類，善攻碕岸，使輒頹阤。近江河居人酷畏之。此雖魚有毒而能補五臟虛損，久病癆瘵人可和五味，以米煮食之。患諸瘡痔漏，其有風者長食之。歙州一種，背有五色文，其功最勝。出海中者，名海鰻，功用亦同。海人又名慈鰻，又名猧狗魚、鰌魚，短小，常在泥中。主狗及牛瘦，取一二枚，以竹筩從口及鼻生灌之，立肥也。味甘，性微溫，有小毒。補虛勞不足，暖腰膝起陽，殺傳尸疰氣並蠱毒，療婦人產戶瘡蟲癢，治皮膚惡瘡，祛疳蠱痔瘻，理腰背間濕風痹常如水洗，熏下部蟲，壓諸般草石藥毒，驅寒濕脚氣及痨瘍風，醫婦人帶下及百般病。傅頸項及面上白駁浸淫漸長，熏氈中並竹木斷，辟蟲全無。取乾者燒室內，蚊化爲水；置其骨於箱，永斷蠹魚。同白菜食，患軟風。有重三四斤者，昂頭三寸遊者，四目者，無腮者，背有白點者，腹有黑斑者，尖頭劍脊黑色者無味，並有毒，忌食。一種肉粗無油者，勿食。

《稽神錄》云：有人多得勞疾，相因傳死者數人。後一女子病，生置之棺中，釘之，沉于江，冀絕傳染之患。流之金山，有漁人異之，引至岸，見一女子猶然活，因取置漁舍，多得鰻鱺魚食之，病愈，遂爲漁人之妻。又越州鏡湖邵長者女，十八染瘵疾，累年刺灸，無不求治，醫亦不效。有漁人趙十，煮鰻羹與食，食竟，內熱之病皆無矣。

《食物輯要·魚品類》 鰻鱺　味甘，性微溫，有小毒。壓諸草、藥、石毒，殺癆蟲，補虛乏，起陽道，去風濕痹痛，脚氣，五痔，女人帶淋陰瘡，小兒疳

熱。同白果食，患軟風。有重三四斤者，昂頭三寸遊者，四目者、無鰓者、背有白點者、腹有黑斑者、尖頭劍脊黑色者，無味，並有毒，忌食。

《上醫本草・鱗部》 鰻鱺魚　一名白鱓，又名蛇魚。乾者名風鰻。甘，平，有毒。

《食治廣要・鱗部》 鰻鱺魚　肉　氣味：甘，平，有毒。主五痔瘡瘻，殺諸蟲惡瘡，女人陰瘡蟲癢，傳尸疰氣，勞損，暖腰膝，起陽，除腰腎間濕氣風痺，諸瘡瘰癧，瘍風人宜長食之。又能療小兒疳勞及蟲心痛，婦人帶下，一切風癢如蟲行。又壓諸草石藥毒，不能爲害。汪石山曰：小者可食，重四五斤及水行昂頭者，不可食。嘗見舟人食之，七口皆死。

又按：《夷堅續志》云：四目者殺人。背有白點無鰓者，不可食。妊娠食之，令胎有疾。考鰻鱺所主諸病，其功專在殺蟲去風耳，與蛇同類，故主治近之。《稽神錄》云：有人病瘵，相傳死者數人。取病者置棺中，棄于江，以絕害。流至金山，漁人引起，開視乃一女子，猶活。取置漁舍，每以鰻鱺(飼)〔飼〕之，遂愈。因爲漁人之妻。張鼎云：燒煙熏蚊，令化爲水。熏氊及屋舍，竹木斷蛀蟲。置骨於衣箱，斷蠹蠹。觀此，則《別錄》所謂能殺諸蟲之說，益可證矣。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 海鰻鱺生東海中，類鰻鱺而大，功用相同。海鰻鱺，味甘，平，無毒。治皮膚惡瘡疥、疳䘌、痔瘻。李九華謂其暖而不補。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 江鰻鱺生長江。他處鰻鱺，食品中以活者爲美，惟此不論，以其離水便死。形略大，味差短。烹治以葱薑汁、醬。最忌花椒等物。

江鰻鱺，味甘，平，無毒。主補虛羸，去勞熱，殺蟲，益血。

《養生要括・鱗類》 鰻鱺魚　味甘，平，有毒。治五痔瘡瘻，殺諸蟲。治惡瘡，婦人陰瘡蟲癢，治傳尸疰氣勞損，煖腰膝，起陽。療濕脚氣，腰腎間濕風痺，常如水洗，以五味煮食，甚補益。患諸瘡瘻癧瘍風人宜長食之。治小兒疳勞及蟲心痛。婦人帶下，療一切風瘙如蟲行。又壓諸草石藥毒，不能爲害。汪石山曰：小者可食，重四五斤及水行昂頭者，不可食，死人。四目者，殺人。背有白點者，殺人。背有白點，無腮者，不可食。妊娠食之，令胎有疾。

骨及頭，炙研入藥，治疳痢、腸風、崩帶。燒灰敷惡瘡，熏痔瘻，殺諸蟲。燒煙熏蚊，令化爲水；熏氊及屋舍竹木，斷蛀蟲；置骨於衣箱，斷諸蠹。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰻鱺魚乾者名風鰻。此魚有雄無雌，以影漫於鱧魚，則其子皆附於鱧鬐而生，故謂之鰻鱺。

肉　味：甘，平，有毒。動風，腹下有黑斑者，毒甚。與銀杏同食，患軟風。小者可食，重四五斤及水行昂頭者不可食。嘗見舟人食之，七日皆死。四目者殺人，背有白點無鰓者不可食。妊娠食之，令胎有疾。治：五痔瘡瘻，殺諸蟲。痔瘻，熏之蟲即死。殺諸蟲，燒炙爲末，空腹食三五度，即瘥。治惡瘡，女人陰瘡蟲癢，治傳尸疰氣，勞損，煖腰膝，起陽。療濕脚氣，腰腎間濕風痺，常如水洗，以五味煮食，甚補益。患諸瘡瘻癧風人，宜常食之。治小兒疳勞及蟲心痛，婦人帶下。療一切風瘙如蟲行，又壓諸草石藥毒，不能爲害。魚雖有毒，以五味煮羹，能補虛損及久病勞瘵。有女子病瘵，取置棺中，棄於江，以絕害。流至金山，漁人引起，開視，乃一女子，猶活，取置漁舍，每以鰻鱺食之，遂愈。因爲漁人之妻。燒煙熏蚊，令化爲水。熏氊及屋舍竹林，斷蛀蟲。置骨於衣箱，斷諸蠹。

附方　諸蟲心痛：多吐清水，鰻鱺淡煮，飽食，三五度即瘥。骨蒸勞瘦：用鰻鱺二斤，治淨，酒二盞，煮熟，入鹽醋食之。腸風下蟲：同上。

膏　治：諸瘻瘡，耳中蟲痛。曝乾微炙，取油塗白駁風，即時色轉，五七度便瘥。炙熱脂搽之，不過三度即瘥。

骨及頭　治：炙研入藥，治疳痢，腸風，崩帶。燒灰，敷惡瘡。燒，熏痔瘻，殺諸蟲。

附方　一切惡瘡：用蛇魚骨炙爲末，入諸色膏藥中，貼之，外以紙護之。

血　治：瘡疹入眼生翳，以少許點之。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鰻鱺魚其狀如蛇，背有肉鬣連尾，無鱗，有舌，腹白，善穿深穴。大者長數尺，脂膏最多。背有黃脈者，名金絲鰻鱺；乾者，名風鰻。生海中者，類鰻鱺而大，功用相同。

氣味：甘，平，有毒。主治五痔瘡瘻，殺諸蟲，療傳尸疰氣勞損，暖腰膝，起陽，並治小兒疳勞及蟲心痛。

發明　蘇頌曰：鰻鱺魚稟土中之陰氣，故其味甘氣寒，雖有毒，以五味煮羹能補虛損及骨蒸勞瘵。孟詵曰：痔瘻熏之，蟲即死。諸蟲心痛，多吐清水，鰻鱺淡煮，飽食三五度，即瘥。吳瑞曰：腹下有黑斑，背上有白點者，毒甚不可食；重三四斤及水行昂頭者，不可食；四目者殺人；無腮者，不可食。與銀杏同食，患軟風。妊娠食之，令胎有疾。脾胃薄弱易泄者，勿食。李時珍曰：鰻鱺所主諸病，其功專在殺蟲去風耳，與蛇同類，故主治近之。燒煙熏蚊，令化爲水。熏氊及屋舍竹木，斷蛀蟲。置骨於衣箱，斷諸蠹。觀此，則《別錄》所謂

能殺諸蟲之說，益可證矣。

骨及頭　炙研入藥，治疳痢、腸風、崩帶。燒灰敷惡瘡。燒熏痔瘻，殺諸蟲。

《飲食須知・魚類》 鰻鱺魚　味甘，性微溫，有小毒。同白果食，患軟風，多食動風。妊婦食之，令胎有疾。有重三四觔者，昂頭三寸遊者，四目者、無腮者，背有白點者，腹有黑斑者，並有毒，食之殺人。尖頭劍脊黑色者，有毒，食之無味。其骨燒煙熏蚊，令化爲水。熏氈及屋舍竹木，斷蛀蟲。置書笥衣箱，不生蠹。海鰻鱺，性味相同，暖而不補。一種肉粗無油者，有毒，勿食。乾者名風鰻。

《食物須知・諸葷饌》 鰻鱺魚　味甘，氣寒，有毒。清水河生爲美，五色紋具尤佳。二斤以上忌沾唇，一斤以下宜饜口。猶甚毒者，水行昂頭，倘悞食之，爲害亦速。務審精細，才剖烹調。殺諸蟲，壓諸草石藥毒；謂五臟，除五痔漏瘡瘍。去皮膚風疹，瘙癢如蟲行；逐腰背風濕，浸淫若水洗。男子骨蒸癆瘵，及脚氣久患者有功；婦人產戶蟲瘡，並崩漏不斷者頻食效。骨收箱籠或避衣，魚夏月燒煙又除諸害。熏房中，蛟蠓化水；熏床底，蝨蚤絕蹤。氈毯熏之，蛀蟲自死；竹木熏過，蛀蟲不生。江鰻及漢路地所生，有毒，不可食之。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 鰻鱺魚　甘，平，有毒。以五味煮食甚補益。腹下有黑斑者、毒甚小者，可食。重四五斤及水行昂首者，皆不可食。四目者，食之殺人。背有點無鰓者，不可食。妊婦食之，令胎有疾患。諸瘡瘻瘰、癧瘍風人，宜常食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰻鱺　一名白鱓，一名蛇魚，乾者名風鰻（乾者）臭腐無味，病人勿食。《說文》曰：鱺與鱧同。趙辟公《雜記》曰此魚有雄無雌，以影漫於鱧魚，其子皆附鱧鬐而生，或云鯰亦產鰻，陶隱居云能上樹食藤花，均屬幻談。《食療本草》曰歙州出一種五色者，最難得，謬說也。《日用本草》曰腹下有黑斑者，《夷堅續志》曰背有白點者、無腮者，《本草會編》曰重二三斤者、水行昂首者，均不可食，能殺人，況五色乎？《爾雅》邢疏亦有此說，切勿爲其所誤。

《綱目》曰：鰻鱺所主，傳尸鬼疰，小兒疳勞，蟲攻心痛，女人陰瘡蟲癢，一切風瘙如蟲行，癧瘍瘡瘻諸病。及燒煙熏蚊，令化爲水，熏氈、裘辟蛀，置箱篋斷蠹。其功專在殺蟲去風耳。與蛇同氣，故主治亦同。按《日華本草》曰：治勞損，煖腰膝，起陽。《食療本草》曰：和五味食，甚補益。蓋凡物脂肥者皆補，鰻鱺脂膏最厚，性雖有毒，卻能補虛治癆，通經絡，壯筋骨。即《稽神錄》所載，金山漁者撈得病瘵女子，食以鰻鱺遂愈之說，亦由得力於補，豈盡關殺蟲哉？惟孕婦食之令兒多疾，同銀杏食令人患軟風，性有毒故也。《折肱漫錄》曰：大鰻魚骨一條連頭，新瓦煅存性，爲末，砂餳攪淡薑湯下，可治噤口痢。理可信，存以備急可也。或不用薑，以黃連湯下更穩。

《藥性摘錄・食物》 鰻鱺魚　有黃脈錦紋，名金絲魚。甘，微溫，有小毒。能補五臟虛損，興陽，暖腰膝，治癆，療骨蒸傳尸疰氣，腰背間濕風痹常如水洗，及濕脚氣，五種痔瘻，腸風下血，婦人陰瘡蟲癢，小兒疳癆蟲痛，俱和五味煮粥食之良。妊婦忌食。

白鱓，形相類，味略同，雖有滋補，未能治病。

《本草省常・魚蟲類》 鰻鱺魚　一名白鮥。性平，有毒。補虛損，祛風殺蟲。治勞瘵骨蒸、一切蟲證。動風發瘡。同荊芥、犬肉食殺人，同白果食患軟風。服何首烏者忌之，孕婦忌之。大者、四目無鰓，或腹下有黑斑及昂頭出水者，食之殺人。

海鰻鱺　性略同。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 鰻鱺海鰻　甘，溫。補虛損，殺勞蟲，療癘瘍瘻瘡，祛風濕。湖池產者勝，肥大爲佳。蒸食頗益人，亦可和麵。苗亦甚美，名曰鰻線。然其形似蛇，故功用相近。多食助熱發病。孕婦及時病忌之。且其性善鑽，能入死人、死畜腹中，啖其膏血。不但水行昂首，白點黑斑，四目無腮，尾扁過大者，始爲毒物也。尊生者慎之！

〔海鰻〕　產海中者，形大性同，名狗頭鰻，多醃爲臘。瘡痔家宜食之，餘病並忌。

《每日食物卻病考・鱗類》 鰻鱺魚　似蛇而背有鬣連尾，有舌，背青黃色，腹白，多脂。味甘，平，有毒。治五痔瘡瘻，腰背濕風及脚濕氣，殺諸蟲，療勞瘵。多食動風。腹下有黑斑者、四目者、背有白點及無腮者，水行昂頭者，不可食，能殺人。或曰鰻與蛇通，大毒。

海鰻鱺

《日用本草・蟲魚類》 海鰻鱺　比鰻鱺而大。淡乾名風鰻、慈鰻，鹽乾

名海鰻。

味甘，平，有毒。外有帶。性味亦同，動風氣。主惡瘡疥痔瘻，治勞補虛，殺尸蟲。有人得勞疾，傳染死者數人。以病者活入棺中釘之，棄於江中，以絕此病。流至金山，有人引岸，開棺視之，見一女子猶活，留之漁舟，每多得鰻鱺，食之遂愈，後爲漁人妻。

《食物輯要・魚品類》 海鰻鱺　味甘，性溫，無毒。亦可食，治皮膚風燥，惡瘡，及疳蟲痔瘻。一種肉粗無油者，有毒，勿食。

《食治廣要・鱗部》 海鰻鱺　氣味、主治，與鰻鱺大同小異。《日華子》云：生東海，能治皮膚惡瘡疥，疳蟲，痔瘻。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 海鰻鱺名狗魚，生東海中，類鰻鱺而大，功用相同。味、治：同鰻鱺。治皮膚惡瘡疥，疳蟲，痔瘻。狗魚煖而不補，即此。

鱵魚

《藥性全備食物本草・魚部》 鱵魚　味甘，平，無毒。益人，食之不染疫症。多食，發瘡疥。

《食治廣要・鱗部》 鱵魚音針。氣味：甘，平，無毒。主食之無疫。

按：此魚生江湖中，大小形狀並同鱠殘，但喙尖有一細黑骨如針爲異耳。俗云爲姜太公釣針，亦傳會也。

《食物本草・鱗部・魚類》 鱵魚鱵音針。一名姜公魚，一名銅唲魚，一名針嘴魚。此魚喙有一針，故有諸名。俗云子牙釣針所化，亦傳會也。生江湖中。大小形狀並同鱠殘，但喙尖有一細黑骨如針爲異耳。《東山經》云：泯水北注於湖，中多鱵魚，狀如鰷，其喙如針。即此。又一種出諸溪河，長一二寸。

鱵魚，味甘，平，無毒。食之治疫。

《養生要括・鱗類》 鱵魚形同銀魚，但喙尖有一細骨如針者。味甘，平，無毒。食之無疫。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱵魚　《臨海異物志》名銅唲魚。俗名姜公魚，云姜太公釣針所化。吾鄉呼針公魚，則姜乃針之訛耳。形似鱠殘，但不及其熒白，喙前刺如針。《東山經》曰：泯水北注於湖，中多箴魚，狀如鰷，其喙如針，食之無疫。按：此魚之辟瘟疫，實有奇功。若冬月多收淡乾者，夏秋食之，不惟無疫，即痢疾盛行時，亦不傳染。已染者食之易愈。又能消腫脹，不拘氣腫、水腫，微加鹽、醋、葱、薑，以愈爲度。

鰩鰩魚

《食物輯要・魚品類》 鰩魚　味甘，平，無毒。和中益氣。曝乾，和薑醋食，味似蝦米。

《上醫本草・鱗部》 鰩魚音聿。一名春魚。作腊，名鵝毛脡。按：段公路《北戶錄》云：廣之恩州出鵝毛脡，用鹽藏之，其細如毛，其味絕美。郭義恭所謂武陽小魚，大如針，一斤千頭，蜀人以爲醬者也。又《一統志》云：廣東陽江縣出之，即鰩魚兒也。然今興國州諸處亦有之，彼人呼爲春魚。春月自巖穴中隨水流出，狀似初化魚苗。土人取收，曝乾爲脡，以充苞苴，食以薑醋，味同蝦米。或云：即鯉魚苗也。

《食物本草・鱗部・魚類》 鰩魚鰩音聿。作腊，名蛾毛脡。李時珍曰：按段公路《北戶錄》云：廣之恩州出蛾毛脡，用鹽藏之，其細如毛，其味絕美。郭義恭所謂武陽小魚大如針，一斤千頭，蜀人以爲醬者也。又《一統志》云：廣東陽江縣出之，即鰩魚兒也。然今興國州諸處亦有之，彼人呼爲春魚。春月自巖穴中隨水流出，狀似初化魚苗。土人取收，曝乾爲脡，以充苞苴。食以薑、醋，味同蝦米。或云即鯉魚苗也。

鰩魚，味甘，平，無毒。主和中益氣，令人喜悅。

《飲食須知・魚類》 鰩魚　味甘，性平。俗名春魚。春月間，從岩穴中隨水流出，狀似初化魚苗，一斤千頭。或云鱧魚苗也。今宣城、涇縣於三月三前後三四日亦出小魚。土人炙收寄遠，或即此魚。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰆魚　小魚也。《綱目》以爲鰩魚，非也。鰩魚亦見《爾雅》，曰鰩鰼，鰤鰩，味不佳。此魚味絕佳，作臘名鵝毛脡淡乾爲臘。性能滋氣血，養陰陽，和中益氣，令人喜悅。《綱目》曰：《北戶錄》云，出恩州，鹽藏不如淡曝，其細如毛。《廣志》曰：武陽小魚大如針，一斤千頭，蜀人以爲醬。《一統志》曰：廣東陽江縣最多，興國州諸處亦有。按：此魚春末夏初多出。或曰鱧魚苗，大誤。此自一種小魚，非魚苗也。俗呼鱦魚，亦誤。鱦乃魚苗之通稱，見《家語》魚之大者鱣，小者爲鱦，是也。

《本草省常・魚蟲類》 春魚　以時名也。一名鰩魚。性平。和中益氣，令人喜悅。

文鰩魚

《藥性全備食物本草・魚部》 文鰩魚　味甘、酸，平，無毒。亦可食。治顛狂者、痔痛者。妊婦臨月帶此骨，易產。燒灰，酒調服一錢，催生。一名

飛魚。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 飛魚生陝西鄠縣南廿五里，牛首山下滂水中。狀似鮒魚，食之味美。可以已痔疾、血痢，開胃，化痰涎。

飛魚，味甘，無毒。主痔漏下血，大腸火熱，血痢，去瘀血，治腹痛。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 文鰩魚一名飛魚。生南海。大者長尺許，有翅與尾齊，群飛海上。海人候之，當有大風。《吳都賦》云文鰩夜飛而觸網是矣。按《西山經》云：觀水西注於流沙，多文鰩魚。狀如鯉，鳥翼魚身，蒼文白首赤喙。常以夜飛，從西海游於東海。其音如鸞雞。其味甘，食之已狂。見則大穰。《林邑記》云：飛鳥身圓，大者丈餘，翅如胡蟬，出入群飛。遊翔翳薈，沉則泳於海底。又《一統志》云：陝西鄠縣滂水出飛魚，狀如鮒，食之已痔疾是也。 文鰩魚，味甘、酸，無毒。主婦人難產，燒黑研末，酒服一錢。臨月帶之，令人易產。又能已狂、已痔。

鮹　魚

《食物本草・魚類》 鮹魚　味甘，平，無毒。主五野雞痔下血，瘀血。

《食物輯要・魚品類》 鮹魚　味甘，平，無毒。益血氣，治腸風下血，五痔。患癰疽者勿食。

《食治廣要・鱗部》 鮹魚音稍。

氣味：甘，平，無毒。主治：五痔下血，瘀血在腹。陳藏器曰：出江湖，形似馬鞭，尾有兩歧如鞭鞘，故得名焉。

海馬

《藥性全備食物本草・蟲部》 海馬　性溫，平，無毒。生西海(馬)海中。種亦蝦屬。一二寸長，細小，形如守宮，雌雄相對不離。色則黃褐，首類馬，仍係蝦身，背有紋，仿佛竹節。布網水面，每每得之。主婦人難產，帶之於身，神驗。亦可以手持之，或燒爲末，每服一錢，酒調服，效。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 海馬出南海，形如馬，長五六寸，鰕類也。取曝乾，以雌雄爲對，雌者黃色，雄者青色。味：甘，溫、平，無毒。治：婦人難產，帶之於身，甚驗。臨時燒末，飲服，並手握之，即易產。主產難及血氣痛，煖水臟，壯陽道，消瘕塊，治疔瘡腫毒。海馬雌雄成對，其性溫煖，有交感之義，故難產及陽虛，房中方術多用之。

《壽世秘典・類物・鱗部》 海馬其首如馬，其身如蝦，其背傴僂，有竹節，紋長二三寸，雌者黃色，雄者青色。《異魚圖》云：漁人布網罟，此魚多罣網上，收取曝乾，以雌雄爲對。《南方異物志》云：海中有魚，狀如馬頭，其喙垂下，或黃，或黑，海人捕得，曝乾，熇之，以備產患。即此也。

氣味：甘，溫，無毒。主暖水臟，壯陽道，消瘕塊。治疔瘡腫毒。婦人難產，帶之於身，甚驗，臨時燒末飲服，並手握之，即易瘥。

發明　李時珍曰：海馬雌雄成對，其性溫暖，有交感之義，故難產及陽虛房中方術多用之，蝦亦壯陽，性應同之。

海鼠

《醫心方・五肉部》 海鼠　崔禹(錫)云：味鹹，大冷，無毒。主補腎氣，去百節風。貌似馬蛭，而大者長五六尺，小者一二尺，體上小角連數十枚，如革囊，而斌縮腮膨腮膨者是也。乾者，溫。主下利，生毛髮，黃疸疲瘦。其腸尤療痔爲驗。《七卷經》云：食無損益，有內癉者，食此生者有利。

海龍

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 龍頭魚生海中。長尺餘，首如龍形。味短。

龍頭魚，味甘、鹹。主利腸胃。不可多食，發疥。

瓌魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 瓌魚生廣東南海中。大如指，長七八寸。惟脊骨美滑肥脆，宜於作羹。

瓌魚，味甘，無毒。治風濕邪氣，頭目不利，四肢痿痹作痛。

君魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 君魚生南海中。長一寸，背骨如筆管，大者如刀。每遇諸小魚及鼈，腹皆破之。

君魚，味甘，無毒。主男子白濁，小便淋瀝，女人經閉愆。

鹿子魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鹿子魚生南海中。身有鹿斑，赤黃色。每春、夏躍出洲渚，化而爲鹿。曾有人拾得一魚，頭已化鹿，尾猶是魚，已化未化。肉極腥臭，不可向口。

鹿子魚，味腥臭，不可食，惟可治風。

羊肝魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 羊肝魚生東洋海中。形斑頭大，尾有星。老則化而爲蛇。

羊肝魚，有毒。誤食害人。

鯔魚

《養生類纂・鱗介部》鯔魚　鯔魚久食，令人肥健。《食療本草》。

《日用本草・蟲魚類》鯔魚　生江海淺水中。似鯉，身圓頭扁，骨軟，與百藥無忌。

味甘，無毒。主開胃，通利五臟。炙食，令人肥健。

《食物本草・魚類》鰌魚　味平，甘，無毒。開胃利臟，久食肥健。此魚食泥不忌藥。

《藥性全備食物本草・魚部》鯔魚　似鯉而身圓，頭扁骨軟。生江海淺水中。此魚食泥，百藥無忌。味甘，氣平，無毒。主開胃而通利五臟。久食，令人肥健強力。

《食物輯要・魚品類》鯔魚　味甘，平，無毒。開胃氣，和五臟。多食，令人肥健，以其性亦屬土也。

《食治廣要・鱗部》鯔魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：開胃，利五臟，令人肥健。與百藥無忌。生東海，狀如青魚，長者尺餘。其子滿腹，有黃脂，味極美。吳越人醃爲羹腊，以爲佳品。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》子魚產閩之莆田縣通應港。魚身長七八寸，闊二三寸。其味絕佳，名著天下。王荆公詩長魚俎上通三印，蓋亦誤認也。《遁齋閑覽》云：莆陽通應子魚名播海內。蓋其地有通印廟，廟前有港，港中魚最多，故世傳爲通印子魚。今人必求其大可容印者，乃謂之通印子魚。非也。秦檜夫人嘗入禁中，顯仁太后賜饌，因言近日子魚絕小。夫人對曰：妾家頗有之，當以百尾進。比歸告檜，檜咎其失言，恐朝庭因此一物，察其所受四方供進，富於帝廚也。乃與館客謀之，進青魚百尾。顯仁撫掌大笑曰：我道這婆子村，果然。蓋青魚類子魚，而味不相若，特差大耳。

子魚，味甘，無毒。主寬中健胃，利五臟。作鱠食之，助脾氣，令人能食，益筋骨。作羹臛，肥健人，益氣力，溫中下氣。

《食物本草・鱗部・魚類》鯔魚鯔魚生江河淺水，身圓頭扁，性好食泥。李時珍曰：鯔魚生東海，略似鯖魚，更覺細長。鱗有黑斑點點。其子滿腹，有黃脂，味美，獺喜食之。吳越人以爲佳品，醃爲羹腊。

鯔魚，味甘，平，無毒。主開胃，利五臟，令人肥健。與百藥無忌。

《調疾飲食辯・魚蟲類》鯔魚　形似青魚，背色更深，故名鯔。其子滿腹，粵人呼子魚。性喜食泥，肉味肥美。《開寶本草》曰：開胃利五臟，令人肥健。然亦不免於熱，陰虛、熱病人不宜。

《隨息居飲食譜・鱗介類》鯔魚　甘，平。補五藏，開胃，肥健人。與百藥無忌。湖池所產無土氣者良。腹中有肉結，俗呼算盤子，與腸臟皆肥美可口，子亦鮮嫩，異於他魚。江河產者遜之，但宜爲臘。

《每日食物卻病考・鱗類》鯔魚　生吳越江河中，狀似青魚而頭扁身圓。味甘，平，無毒。開胃，利五臟，肥健人。性喜食泥，故與百藥無忌。

鱔魚

《千金要方・食治・鳥獸》鮒魚　肉，味甘，大溫，黑者無毒。主補中養血，治瀋唇。五月五日取。

頭骨，平，無毒。燒服，止久利。

《千金要方・食治・鳥獸》鱓魚：平，無毒。主少氣吸吸，足不能立地。

黃帝云：四月勿食蛇肉、鱓肉，損神害氣。

《食療本草》卷中鱓魚　補五藏，逐十二風邪。患惡氣人當作臛，空腹飽食，便以衣蓋臥。少頃當汗出如白膠，汗從腰腳中出。候汗盡，暖五木湯浴，須慎風一日。更三五日一服，並治濕風。

《養生類纂・鱗介部》鱔魚　鱔魚腹下黃者，世謂之黃鱔，此尤動風氣，多食令人霍亂。又有白鱔，稍大色白，皆動風。《本草衍義》。

鱔魚不可合白犬血食之。《金匱要略方》。

鱔是赤圉，形類聖蛇，宜放，不可殺食。《真武啟聖記》。

食鱔折人壽祿，作事不利。同上。

《飲膳正要・魚品》鱔魚　味甘，平，無毒。主濕痹。天行病後，不可食。

《日用本草・蟲魚類》鱓魚　似鰻鱺而細長，似蛇而無鱗，腹中有青黃二色，生水岸泥窟中。發風動氣，多食令人霍亂，鮨、鱓不可合白犬血食。

味甘，大溫，無毒。頭中無鰓，頭有白色如連珠，至脊上，腹中無膽者，並殺人。五月五日取頭骨燒之，能止痢。

主補中益氣，濕痹，婦人產後淋瀝，血氣不調，羸瘦，逐風邪。

《普濟方・食治門・鳥獸》鮒魚肉，味大溫，黑者無毒。主補中養血，治瀋唇。五月五日取，頭骨平無毒，燒服止久利。

鱓魚，平無毒。主少氣吸足不能立地。黃帝云：四月勿食蛇肉鱓

肉，損神害氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 鱔

蒜燒鱔：用鱔入水，鍋中雜以稻稈數莖，煬火水熱，令自走退外膚。別易水，烹爛剳音狸分爲膾，投熱油內，少以白酒澆之。以鹽、花椒、葱頭、蒜囊調和，或再取蒜泥醋澆。

糊鱔：用鱔同前剳膾，先熬油炒，投雞鵝肥汁中再烹，加醬調和，取起，摻以乾薑坋，和以芼熟韭。

凡江河池湖魚，宜淡醋，多用甘草。《墨娥小錄》云：凡烹河魚，先放在冷水中，卻燒火則骨軟。海魚，先調熟汁卻入魚則骨堅。又云：烹時加木香少許在內，不腥。倪雲林云：治魚無骨，將蹠絹反卷魚肉向外，就沸湯中漸擺，骨從絹眼中拔去。

油煎：治魚微醃，熬油煎熟。有用魚先酒烹，而後油煎；有用魚薄皻膜，鹽酒浥少時油煎；有用魚至小少骨者，用雞鴨卵同淅米清水調麪染之油煎。《廣韻》曰：煮魚煎食曰五侯鯖，始於婁護會。五侯競致奇膳，護會以爲鯖也。鯖，諸盈切。

煎饋：治魚，微油煎，以醬、酒水、胡椒、川椒、葱白調和。

糟：治魚滌潔，微暴水收，每醓子糟一斤，炒鹽二兩，熟油四兩，川椒、長葱和魚，入甕封。用置器蒸，視所宜，細切膾，水調鴨卵、花椒、葱白同蒸。有覆藉以豬脂蒸，或油煎，或煮壓糕。

風用魚：帶鱗，治去臟，每斤炒鹽六錢醃二三宿，滌，晾去水，腹中實以豬脂肪醢、川椒、葱白、鹽，挫針縫密，倒懸於寒風中戾。有用綿紙苴之而戾，用蒸。

熏：一治魚爲大軒，微醃，焚礱穀糠煙，熏熟燥。一治魚微醃，油煎之，日暴之，始煙熏之。

鮮烘：用鮮活魚不去鱗，從腮間摳去腸肚，抹潔，置煉火上烘絕燥。《漢書・貨殖傳》曰：乾不鹽曰鮿。鮿皆輒。

料烘：用魚治去鱗，坋地椒、花椒、蒔蘿、大茴香，每斤炒鹽六錢，熟油同挼，停三四時，煉火烘燥，紙苴之收。

火：取魚治潔，同豬油紙封酒糟於腹，用煮。

日暴：治魚每斤鹽一兩或六錢，醃一日，滌，晾水收，以油、花椒、葱按，烈日中布葦箔上，暴燥。用則火炮，或蒸，或皻膜，川椒酒浥蒸，或油煎。有乘烈日中淡鮀復州界以竹貫魚爲乾曰鮀。鮀，音怯。而暴之，有微醃遂暴之，有薄皻暴之揉如擘絮。《禮》曰：臑曰槁魚。臑，音搜。

窨乾：治魚以鹽迭於器內，每百斤計鹽二十斤，停三四日，置日間微曬水去，收窨中，蘆竹藉地，復加鹽迭二三日，瀝水盡，入器。用或油煎，或烹，或蒸，或糟《周禮》曰鮑，爲酢同鱅魚。

爲生：取活魚治潔，去皮，皻絕薄爲膜，或絕細爲膾，移綿紙間，收盡血水，和蒜片、橘絲，或白蘿蔔絲、醯醋漬用。《隋唐佳話》曰：金齏玉膾。

《食物本草・魚類》 鱓魚　味甘，大溫，無毒。主補中，益氣血，除腹中冷氣，腹鳴，產前產後病，淋瀝，瘦弱，氣血不調，宜食。若過多，令霍亂時行病起，食之再發。

《食鑒本草・蟲魚部》 鱔魚味甘，溫，無毒。　補中益血，又去十二經風氣。婦人產後諸虛，胎前百病亦可食之。

丹溪云：鱔魚善補氣。

《藥性全備食物本草・魚部》 鱔魚　腹下黃，俗呼爲黃鱔，亦蛇頭也，似鰻鱺魚而細長，亦似蛇而無鱗，有青、黃二色。生水岸泥窟中，所在皆有之。《記》云鱔魚夏出冬蟄，亦以氣養，和即時節也。作臛當重煮之，亦不可以桑薪煮之。性熱，作臛食之，亦補。而時行病起，食之多復，又令人霍亂。主補中益血，療濕痹，治產後淋瀝，血氣不調，除肚腹冷氣腸鳴，補損羸瘦能肥，止血大效。

血　治癬瘡及瘻。斷，取血塗之。

頭　主消渴，食不消，去冷氣，除痞滿。

孫真人曰：鱔勿與犬肉同食。黑而大者有毒，食之殺人。一種蛇變者，以數百人水缸內，夜則以燈照之，通身浮水面，項下有白點者，急棄之。

《食物輯要・魚品類》 鱔魚　味甘，性大溫，無毒。滋陰益腎，補中氣，逐風邪濕痹，除腹中冷氣，產後惡露淋瀝。多食，令人霍亂，發瘡疾。

《上醫本草・鱗部》 鱓善魚　一名黃鮔。甘，大溫，無毒。主治：補中益血，療瀦唇，補虛損，補氣，補五臟，逐十二風邪，婦人產後惡露淋瀝，血氣不調，羸瘦，止血，除腹中冷氣，腹腸鳴及濕痹氣。

黑者有毒。宗奭曰：動風氣，多食令人霍亂。曾見一郎官食此，吐利幾死也。時珍曰：按《延壽書》云，多食發諸瘡，亦損人壽。大者有毒，殺

人。不可合犬肉、犬血食之。

《食治廣要・鱗部》 鱓魚音善。　肉　氣味：甘，大溫，無毒。主治：補中益血，婦人產後惡露淋漓，血氣不調，腹中冷氣腸鳴，濕痺。孫真人曰：黑者有毒。《延壽書》云：多食發諸瘡，亦損人壽。大者有毒。不可同犬肉、犬血食。陶弘景曰：性熱，能補。時行病後，食之多復。寇宗奭曰：動風氣，多食令人霍亂。曾有一郎官食此，吐利幾死。鱔頭，治百蟲入耳，燒研，綿裹塞之，立出。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鱔魚一名黃鱔。生水岸濕窟中。似鰻鱺而細長，亦似蛇而無鱗，有青、黃二色。李時珍曰：黃質黑章，體多涎沫，大者長二三尺，夏出冬蟄。一種蛇變者名蛇鱔，有毒害人。南人鬻鱔肆中，以缸貯水，畜數百頭。夜以燈照之，其蛇化者，必項下有白點，通身浮水上，即棄之。或以蒜瓣投於缸中，則群鱔跳擲不已，亦物性相制也。或云(鱺)(鱔)是荇芩根所化。又云死人髮所化。今其腹中自有子，不必盡是變化也。

鱔魚，味甘，大溫，無毒。主補中益血，療瀋唇。補虛損，婦人產後惡露淋瀝，血氣不調，羸瘦，止血，除腹中冷氣腸鳴，及濕痹氣。逐十二風邪。患濕風、惡氣人，作臞空腹飽食，暖臥取汗出如膠，從腰脚中出，候汗乾，暖五枝湯浴之，避風，三五日一作，甚妙。專貼一切冷漏、痔瘻、臁瘡引蟲。多食發諸瘡，亦損人壽。大者有毒，能殺人。不可同犬肉食。

血，主塗癬及瘻。療口眼喎斜，同麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。治耳痛，滴數點人(鼻)(耳)。治鼻衄，滴數點入鼻。治疹後生翳，點少許入目。治赤疵，同蒜汁、墨汁頻塗之。又塗赤遊風。

頭，味甘，平，無毒。燒服，止痢，主消渴，去冷氣，除痞癥，食不消。同蛇頭、地龍頭燒灰酒服，治小腸癰。百蟲入耳，燒研，綿裹塞之，立出。

皮，主婦人乳核硬疼，燒灰空心溫酒服之。

附方：治臁瘡蛀爛。用黃鱔數條打死，香油抹腹，蟠瘡上繫定，頃則痛不可忍，然後取下，看腹有針眼，皆蟲也。未盡更作，後以人脛骨灰油調搽之。

《養生要括・鱗類》 鱓魚　味甘，大溫，無毒。補中益血，療瀋唇。補虛損，婦人產後惡露淋瀝，血氣不調，羸瘦，止血，除腹中冷氣腸鳴及濕痹氣。善補氣，婦人產後宜食。補五臟，逐十二風邪。患濕風惡氣人，作臞，空腹飽食，煖臥，取汗如膠腿脚中出，候汗乾，煖五枝湯浴之，避風，三五日一作，甚妙。專貼一切痔瘻、喎瘡引蟲。黑者有毒，病後食之多復，多食令人霍亂，發諸瘡，亦損人壽。大者有毒殺人。蛇化者，右項下有白點，通身浮水上即棄之。

血，塗癬及瘻。療口眼喎斜，同麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。治耳痛，滴數點入耳。治鼻衄，滴數點入鼻。治疹後生翳，點少許入目。治赤疵，同蒜汁、墨汁頻塗之，又塗赤遊風。頭燒研服，止痢，主消渴，去冷風，除痞癥，食不消。百蟲入耳，燒，綿裹塞之，立出。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鱓鱓腹黃，故世稱黃鱓。生水岸泥窟中，夏出冬蟄。一種蛇變者，名蛇鱓，有毒，害人。南人鬻鱓肆中，以缸貯水，畜數百頭，夜以燈照之，其蛇化者，必項下有白點，通身浮水上，即棄之。或以蒜瓣投於缸中，則羣鱓跳擲不已，亦物性相制也。

肉　味：甘，大溫，無毒。黑者有毒。性熱能補。時行病後食之，多復。動風氣，多食令人霍亂。曾見一都官食此，吐痢幾死也。多食發諸瘡，亦損人壽。大者有毒，殺人。不可合犬肉、犬血食之。治：補中益血，療瀋唇，補虛損，婦人產後惡露淋瀝，血氣不調，羸瘦，止血。除腹中冷氣腸鳴及濕痹氣。善補氣，婦人產後宜食，補五臟，逐十二風邪。患濕風惡氣人，作臞，空腹飽食，煖臥取汗出如膠，從腰脚中出。候汗乾煖，五枝湯浴之，避風，三五日一作，甚妙。專貼一切冷漏痔瘻，臁瘡，引蟲。

附方　臁瘡蛀爛：用黃鱓魚數條，打死，香油抹腹，蟠瘡上繫定，頃則痛不可忍，然後取下看，腹有針眼皆蟲也。未盡更作，後以人脛骨灰，油調搽之，奇效。肉痔出血：鱓魚煮食，其性涼也。

血尾上取之。治：塗癬及瘻。口眼喎斜，同麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。治耳痛，滴數點入耳。治鼻衄，滴數點入鼻。治疹後生翳，點少許入目。治赤疵，同蒜汁、墨汁頻塗之。又塗赤遊風。鱓善穿穴，無足而竄，與蛇同性，故能走經脈，療十二風邪及口喎耳目諸竅之病。風中血脈，則口眼喎邪，用血主之，從其類也。

頭五月五日收。味：甘，平，無毒。治：燒服止痢，主消渴，去冷氣，除痞癥，食不消。同蛇頭、地龍頭，燒灰酒服，治小腸癰有效。百蟲入耳，燒研，綿裹，塞之立出。

皮　治：婦人乳核硬疼，燒灰，空心溫酒服。

《壽世秘典・類物・鱗部》 鱓魚黃質黑章，體多涎沫，大者長二三尺。一種蛇變者名蛇鱔，有毒，害人。夜以燈照之，其蛇化者，必項下有白點，通身浮水上，即棄之。或以

蒜瓣投於缸中，則群鱓跳擲不已，亦物性相制也。鱓頭昂起寸許者名昂頭鱓，不可食。

氣味：甘，大溫，無毒。主補中益血，療虛損，婦人產後惡露淋瀝，及血氣不調作痛。

發明　陶弘景曰：性熱而補，凡病屬虛熱者，不宜食。時行病後，食之多復。多食，令人霍亂。李時珍曰：按《延壽書》云，多食發諸瘡，亦損人壽。黑者，大者，有毒殺人。不可合犬血食。中其毒者，食蟹即解。

血尾上取之　主療口眼喎斜。同麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。治耳痛，滴數點入耳。治鼻衄，滴數點入鼻。治疹後生翳，點少許入目。治赤疵，同蒜汁、黑汁頻塗之。又塗赤遊風。

《飲食須知・魚類》鱓魚　味甘，性大溫，即黃鱔。多食令人霍亂，發瘡疾，動風氣，損人壽。時行病後，食之復發。勿與犬肉、犬血同食。妊婦食之，令子聲啞。黑而大者有毒，食之殺人。蓄水缸內，夜以燈照，通身浮水面，項下有白點，此乃蛇變者，急宜棄之。以蒜瓣投缸中，則群鱓跳擲不已，亦物性相制也。煮鱔忌桑柴火。食鱓中毒，食蟹即解。

《食物須知・諸葷饌》鱔魚　味甘，大溫。五月端午方取爲妙，功專補中益氣。婦人產前疾善調，散濕風，去狐臭。凡中有毒，食螃蟹之蓋，鱔畏蟹故也。

頭，主咽喉消渴。

血，塗口眼喎斜，左患塗右，右患塗左。用穿魚繩煎湯，治竹木屑入眼，沃洗不已，屑即流出。

《壽世傳真・水族類》鱔魚　性溫。味甘。宜：補五臟，除風濕。尾血療口眼喎邪。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》鱓魚　味甘，大溫，無毒。補中益氣，補虛損。黑者有毒，時行病後食之多復。多食發諸瘡，亦損人壽。大者有毒，殺人。不可同犬肉、犬血食。婦人產後宜食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》鱓魚　俗作鱔，非。黃質黑章，故稱黃鱓。劉向《異苑》作黃鮒。形似蛇，夏出冬蟄，體多涎沫，類鰻而無鬣。小者佳，大者有毒，愈大愈毒，能殺人，亦類鰻。《綱目》曰：血治口眼喎斜，同麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。又治耳痛，滴之。又治痘後目翳，又治目中出痘，初見時急點之，即可拔去。大抵鱓善穿穴，無足而竄，與蛇同性，故能走經絡，去風邪及口喎、耳目諸竅之病。按《綱目》之言是已，然亦忘其能補。《拾遺》曰：補虛損，益血氣，通經絡，壯筋骸，祛風邪，卻濕痺，又治產後惡露淋瀝不止。凡病在經絡及血分，與筋無力、陰虛血熱者宜之。亦不免有毒，夜以燈照，通身浮水面者，項下有白點者，能跳躍嗛火者，皆是蛇種蛇與鱓交，並殺人。中其毒者，食蟹解之出《集見方》。天行病後尤不可食。

《藥性摘錄・食物》黃鱓　甘，大溫。療虛損，補中，益氣血，去十三經風邪濕痹，除腹中冷氣腸鳴，婦人產前百病，產後淋瀝，諸虛羸瘦，宜食。若食過多，令人霍亂。時行病起，切忌。血，療口眼喎斜，和麝香少許，左喎塗右，右喎塗左，正即洗去。痘疹後生翳，以血點之。

《本草省常・魚蟲類》鱓魚　一名黃鮒音鱓。性溫。補中益血，除風濕氣。生霍亂，動風發瘡。同荊芥、犬肉食殺人。服何首烏者忌之，時行病後忌之。大者、黑者及昂頭出水者，食之殺人。

《隨息居飲食譜・鱗介類》鱓俗作鱔，亦呼鱔魚。甘，熱。補虛助力，善去風寒濕痺，通血脈，利筋骨。治產後虛羸，愈臁瘡痔瘻。肥大腹黃者勝，宜與豬脂同煨。多食動風發疥，患霍亂損人。時病前後，瘧疸脹滿諸病均大忌。黑者有毒。更有蛇變者，項下有白點，夜以火照之，則通身浮水上，或過大者皆有毒，不可不慎也。其血塗口眼喎斜、赤遊風，滴鼻止衄，滴目治疹後生翳。

《每日食物卻病考・鱗類》鱓魚　或作鱔，非。味甘，溫，無毒。補中益氣，除腹中冷氣，治產後病淋，瘦弱，血氣不調。多食令霍亂。黑者有毒，大者不可食。

赤賴魚

《養生食鑒・魚類》赤賴魚形如小鱔，身紫赤色，大者長五六寸。味甘，性平，無毒。醒脾開胃，醋食良。有病人，忌之。

白頰魚

《養生食鑒・魚類》白頰魚形似赤賴，肉頗厚，身黃色，腹中有泥味，微苦，可食。味甘，性平，無毒。開胃益脾，令人肥健。少食則不發病。

石斑魚

《養生類纂・鱗介部》石斑魚　南方溪澗中，有魚生石上，號石斑魚，作鮓甚美。至春含育則有毒，不可食，云與蜥蜴交也。出《遯齋閑覽》。

《食治廣要・鱗部》 石斑魚

肉　氣味：缺。

子及腸　氣味：有毒。令人吐瀉。《酉陽雜俎》云：石斑與蛇交，南方有土蜂，土人殺此魚摽樹上，引鳥食之，蜂窠皆盡也。

《食物本草・鱗部・魚類》 石斑魚一名石礬魚，一名高魚。生南方溪澗水石處。長數寸，白鱗黑斑。浮游水面，聞人聲則劃然深入。《臨海水土記》云：長者尺餘，其斑如虎文，而性淫，春月與蛇醫交牝，故其子有毒。《南方異物志》云：高魚似鱒，有雌無雄，二三月與蜥蜴交於水上，其胎毒人。《酉陽雜俎》云：石斑與蛇交。南方有土蜂，土人殺此魚摽樹上，引鳥食之，蜂窠皆盡也。石斑魚毒，魚尾草汁可解之。

石斑魚，味甘，平，有毒。不益人。

子及腸，令人吐瀉。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 石斑魚名石礬魚。長數寸，白鱗黑斑，浮游水面，聞人聲則劃然深入。似鱒，有雌無雄，二三月與蜥蜴合於水上，其胎毒人。

子及腸　味：有毒。令人吐瀉。用魚尾草汁少許，解之。

《飲食須知・魚類》 石斑魚　生南方溪澗，長數寸，白鱗黑斑，浮遊水面，聞人聲則劃然深入。其子及腸有毒，悞食令人吐瀉，飲魚尾草汁少許，解之。

《藥性摘錄・食物》 石斑魚　生南方溪澗。白鱗黑斑，長數寸，有毒，勿妄食。

《每日食物卻病考・鱗類》 石斑魚　又名高魚，有毒不可食。生溪澗水石間，白鱗，細斑如虎文，長數寸，大者尺餘，浮游水上，聞人聲即劃然深入。春月與蛇交，故有毒，其子更毒。《酉陽雜俎》云：石班與蛇交。《異物志》云：高魚似鱒，有雌雄，二三月與蜥蜴合於水上，其胎毒人。

又一種杜父魚，亦生溪澗中，見人則以喙插入泥中。色黃黑，亦有斑，脊背上有鬐，長二三寸，無毒可食。

又一種鯊魚，亦生溪澗中，長四五寸，首尾一般大，圓似鱔，厚肉，重唇，細鱗，黃白色，有黑斑點，其尾不歧。味美，甘，平，無毒，可食。

此三種（此）〔皆〕生南方溪澗者，善惡不可不辨也。

鱸魚

《食療本草》卷中　鱸魚平　主安胎，補中。作鱠尤佳。

補五藏，益筋骨，和腸胃，治水氣。多食宜人。作鱠猶良。

又，暴乾甚香美。雖有小毒，不至發病。

《醫心方・五肉部》 鱸　崔禹〔錫〕云：味鹹，大溫，無毒。主風痹，瘀疰，面疱。貌似鯉而鰓大。補中，安五臟。可爲臛膾。《食經》云：鱸魚爲羹，食不利人。又云：鱸肝不可食之，煞人。又云：治鱸魚中毒方：搗絞蘆根汁飲之，良。

《養生類纂・鱗介部》 鱸魚　鱸魚肝有毒，食之中其毒，面皮剝落。《食禁方》。

鱸魚食之宜人，不甚發病。《本草衍義》。

鱸魚多食宜人，作鮓尤良。一云：多食發痃癖。《本草》。

鱸魚不可與乳酪同食。同上。

《日用本草・蟲魚類》 鱸魚　與鱖魚相似，白色，疏有小黑點。子作鮓尤佳。

味甘，平，有小毒。不可與乳酪同食，發痃癖瘡腫。

主補五臟，益筋骨，和腸胃。暴乾，甚香美。

《食物本草・魚類》 鱸魚　平補五臟，益筋骨，安胎，治水氣，食之宜人，作鮓尤良，暴乾甚香美。雖有小毒，不致發病。一云：發痃癖及瘡腫。不可與乳酪同食，中其毒，以蘆根汁解之。

《食鑒本草・蟲魚部》 鱸魚味甘，平。　補五臟，益筋骨，和腸胃，下水氣。

沈存中云：松江細鱸羹，吳田香米飯，令人努力加飡。

新增：多食發痃癖又瘡腫，不可與乳酪同食。多食宜人，作鮓尤良，焙乾正香美，雖有小毒至發病。

《藥性全備食物本草・魚部》 鱸魚　味甘，性平，有小毒。補五臟而和腸胃，益肝腎而健筋骨，治水氣。多食宜人，雖小毒不至發病。調中爲最，亦且安胎。作鮓作鱠尤佳，曝乾味甚香美。多食，發痃癖瘡腫。但不可與乳酪同食。

肝　不可食，剝人面皮。　中鱸魚毒，多飲蘆根汁，可解。

《上醫本草・鱗部》 鱸魚　《南郡記》云：吳人獻淞江鱸鱠于隋煬帝。帝曰：金齏玉鱠，東南佳味也。

肉　甘，平，有小毒。主治：補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣，益肝腎，安胎補中。多食宜人，作鱠尤佳，作鮓尤良，曝乾甚香美。

禹錫曰：多食發痃癖、瘡腫，不可同乳酪食。李鵬飛云：肝不可食，剝人面皮。中鱸魚毒者，蘆根汁解之。

《食治廣要・鱗部》鱸魚　肉　氣味：甘，平，有小毒。主治：補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣，作鮓尤良。曝乾甚香美，益肝腎，安胎補中，作鱠更佳。寇氏曰：雖有小毒，不甚發病。李鵬飛曰：肝不可食，食之剝人面皮。楊誠齋詩，頗盡其狀之美，云：鱸出鱸鄉蘆葉前，垂虹亭下不論錢。買來玉尺如休短，鑄出銀梭直是圓。白質玄章三四點，細鱗巨口一隻鮮。春風自有真風味，想待秋風更迴然。又《南郡記》云：吳人獻松江鱸鱠于隋煬帝，帝曰：金齏玉鱠，東南佳味也。

《食物本草・鱗部・魚類》鱸魚一名四鰓魚。出吳中，淞江尤盛。四五月方出，長僅數寸，狀微似鱖而色白，有黑點，巨口細鱗，有四鰓。楊誠齋詩頗盡其狀，云：鱸出鱸鄉蘆葉前，垂虹亭下不論錢。買來玉尺如何短，鑄出銀梭直是圓。白質黑章三四點，細鱗巨口一雙鮮。春風已有真風味，想得秋風更迴然。《南郡記》云：吳人獻鱸鱠於隋煬帝。帝曰：金齏玉膾，東南佳味矣。昔張翰思蓴鱸之美，假宦而歸。故詩有鱸魚正美不歸去，空戴南冠學楚囚句。

鱸魚，味甘，平，有小毒。主補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣。多食宜人，作鮓尤良。曝乾甚香美。益肝腎，安胎補中。作鱠尤佳。多食亦能發痃癖瘡腫，不可同乳酪食。肝不可食，剝人面皮。中其毒者，蘆根汁解之。沈存中《筆談》云：淞江細鱸羹，吳田香秔飯，令人努力加餐。即此是矣。

《本草醫旨・食物類・鱗類》鱸魚松江名四鰓魚，出吳中淞江。巨口細鱗，有四鰓。

肉　味：甘，平，有小毒。多食發痃癖瘡腫，不可同乳酪食。李廷飛云：肝不可食，剝人面皮。中鱸魚毒者，蘆根汁解之。治：補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣，多食宜人，作鮓尤良。曝乾甚香美，益肝腎，安胎，補中，作鱠尤佳。

《壽世秘典・類物・鱗部》鱸魚鱸出吳中，淞江尤盛，狀似鱖，而色白有黑點，巨口細鱗，有四鰓，淞人名四腮魚。

氣味：甘，平，微毒。主補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣，安胎，作鮓尤佳，曝乾，甚香美。

發明　寇宗奭曰：鱸魚，秋月方美，得水中之清氣。雖有小毒，不甚發病，乃與脾胃相宜之物。不可同乳酪食，中其毒者，蘆根汁解之。

《飲食須知・魚類》鱸魚　味甘，性平，有小毒。多食發瘡腫，成痃癖。勿同乳酪食。肝不可食，剝人面皮。中鱸魚毒者，多飲蘆根汁可解。

《食物須知・諸葷饌》鱸魚　味最鮮美，出自松江，四腮。張翰嘗思。和腸胃，能健中，益腎，補骨髓，扶肝木，壯筋養血。

《養生食鑒・魚類》鱸魚狀似鱖而色白有黑點，巨口細鱗。味甘，性平，無毒。補五臟，和腸胃，益筋骨，利水氣，安胎，多食宜人。作鱠、鮓尤佳。曝乾，甚香美。不可與乳酪同食。肝有小毒，不可食，剝人面皮。中其毒者，蘆根汁解之。

《食物小錄・鱗部》鱸魚諸魚二鰓，惟淞江之鱸四鰓　甘，平，有小毒。補五臟筋骨，和胃，治水氣。多食宜人，作鮓良。曝乾甚香美，益肝腎，安胎。作鱠尤佳。中其毒者，蘆根可解。

《調疾飲食辯・魚蟲類》鱸魚　《綱目》曰：鱸出吳中，淞江尤盛。長僅數寸，似鱖而色白，有黑點，巨口細鱗，四腮，故呼四腮魚。《南郡記》曰：吳人獻鱸魚羹於隋煬帝，帝曰金齏玉鱠，東南佳味也。《嘉定本草》曰：補五臟，益筋骨，和腸胃，治水氣。《衍義》曰：益肝腎。《食療》曰：能安胎。中其毒，蘆根汁解之。禹錫曰：多食發痃癖、瘡腫。又不可同乳酪食。按：諸家說鱸魚似乎甚美，何以有毒，何以發病傷人，非熱中之明驗乎？縱能滋補，病人總不宜也。

《藥性摘錄・食物》鱸魚　甘，平。補五臟，和腸胃，益筋骨，利水氣，安胎。作膾尤佳，曝乾香美。勿與乳酪同食。肝，有小毒，勿食。狀似鱖而色白，有黑(桂)點，巨口細鱗。

《本草省常・魚蟲類》鱸魚　一名四鰓魚。性平，有小毒。和腸胃，益筋骨，安胎補中。多食發痃癖瘡腫。同乳酪食傷人。中毒者蘆根汁解之，或陳皮、紫蘇煎湯解之。

《隨息居飲食譜・鱗介類》鱸魚　甘，溫，微毒。開胃安胎，補腎舒肝。可脯可鮓。多食發瘡患癖。其肝尤毒，剝人面皮。中其毒者，蘆根汁解之。

《每日食物卻病考・鱗類》鱸魚　即巨口，細鱗，四腮者。味甘，平。和腸胃，治水氣，食之宜人，極美，雖有小毒不致發病。不可與妳酪同食，中

其毒，以蘆根汁解之。

鱖魚

《食療本草》卷中　鱖魚平　補勞，益脾胃。稍有毒。

《養生類纂・鱗介部》　鱖魚　益氣力，令人肥健，仙人劉憑常食之。《食療本草》。

《日用本草・蟲魚類》　鱖魚　生江溪間。背有黑點，巨口細鱗。味甘，無毒。

主腹內惡血，益氣力，令人肥健。去腹內蟲，及腸風瀉血。

《食物本草・魚類》　鱖魚　味甘，無毒。去腹內惡血及小蟲，益氣力，令人肥健。一云：平，稍有毒，益脾胃。

《藥性全備食物本草・魚部》　鱖魚一名鱖豚。　其魚似白魚，背有黑點，尾圓而味猶重。昔仙人劉憑常食石桂魚，今此魚猶有鱖名，恐即此也。味甘，平，無毒。和脾胃，補虛勞，益氣力。多食，令肥健。破惡血，止腸風下血，殺蟲。小者味美，重三四斤者不佳。《延壽書》云：　鱖鬐刺凡十二，應十二月。誤哽，害人。

《食物輯要・魚品類》　鱖魚　味甘，平，無毒。和脾胃，補虛勞，益氣力。多食，令肥健，破惡血，止腸風下血，殺蟲。小者味美，重三四斤者不佳。《延壽書》云：　鱖鬐刺凡十二，以應十二月，悞哽害人。

《食治廣要・鱗部》　鱖魚　氣味：　甘，平，無毒。主治：　腹內惡血，去腹內小蟲，益氣力，令人肥健，補虛勞，益脾胃，治腸風瀉血。

按：《醫說》云：　越州邵氏女，年十八，病勞瘵累年，偶食鱖魚羹，遂愈。又仙人劉憑、隱士張志和之嗜此魚者，非無謂也。鱖扁形，闊腹大口，細鱗黑斑，厚皮緊肉，肉中無細刺者是也。

《食物本草・鱗部・魚類》　鱖魚鱖，居衛切。一名罽魚，一名石桂魚，一名水豚。生江湖中。扁形闊腹，大口細鱗，首尾短促不舒，難以屈曲，有黑斑采斑，色明者爲雄，稍晦者爲雌，背有鬐鬣刺人。厚皮緊肉，肉中無細刺。有肚能嚼，亦啖小魚。夏月居石穴，冬月偎泥，羣魚之沉下者也。小者味佳，至三五斤者不美。李鵬飛《延壽書》云：　鱖，鬐刺凡十二，以應十二月。誤鯁害人，惟橄欖核磨水可解，蓋魚畏橄欖故也。昔有仙人劉憑，常食石桂魚。桂、鱖同音。當即是此。

鱖魚，味甘，平，無毒。主腹內惡血，去腹內小蟲，益氣力，令人肥健。補虛勞，益胃固脾。治腸風瀉血。李時珍曰：　按張杲《醫說》云：　越州邵氏女年十八，病勞瘵累年，偶食鱖魚羹，遂愈。觀此，正與補虛勞益胃之說相符，則仙人劉憑，隱士張志和之嗜此魚，非無謂也。古詩：　桃花落盡鱖魚肥。按此則鱖魚之美，更在春暮乎？

附方：　治骨鯁竹木刺入咽喉，不拘久近，或入臟腑，痛刺黃瘦甚者，服之皆出。臘月收鱖魚膽，懸北簷下令乾。每用一皂子〔許〕煎酒溫呷。得吐，則鯁隨涎出；未吐再服，以吐爲度。酒隨量飲，無不出者。鯉、鯇、鯽膽皆可。

《本草醫旨・食物類・鱗類》　鱖魚誤鯁害人，惟橄欖核磨水可解。蓋魚畏橄欖故也。

肉　味：　甘，平，無毒。治：　腹內惡血，去腹內小蟲，益氣力，令人肥健。補虛勞，益脾胃，治腸風瀉血。越州邵氏女，年十八，病勞瘵累年，偶食鱖魚羹，遂愈。

尾　治：　小兒軟癤，貼之良。

膽　味：　苦，寒，無毒。治：　骨鯁，不拘久近。

《壽世秘典・類物・鱗部》　鱖魚一名罽魚，音劑。鱖，蹶也，其體不能屈曲如僵蹶也。罽，繲也，其紋斑如織繲也。生江湖中，扁形闊腹，巨口細鱗，鬐鬣皆圓，黃質黑章，斑文鮮明者爲雄，晦者爲雌，皮厚而肉緊，肉中無細刺，有肚能嚼，亦啖小魚，夏月藏石隙，冬月偎泥，羣魚之沉下者也。小者味佳，至三五斤者，不美。【略】

膽　氣味：　苦，寒，無毒。治骨鯁，竹木刺入咽喉，不拘久近者，服之皆出。臘月，收鱖魚膽，懸北簷下，令乾，每用一皂子煎酒，溫呷，得吐則鯁隨涎出，未吐再服，以吐爲度，酒隨量飲，無不出者。

《飲食須知・魚類》　鱖魚　味甘，性平。鬐刺凡十二，以應十二月。悞梗害人，以橄欖核磨水，服之可解。

《養生食鑒・魚類》　鱖魚扁形闊腹，大口細鱗，有黑斑。采班色明者爲雄，稍晦者雌。皆有鬚鬣刺人，厚皮緊肉，肉中無細刺，有（皮能窨）〔肚能嚼〕，（赤）〔亦〕啖小魚。味甘，性平，無毒。和脾胃，補虛勞，益氣力，令人肥健。破惡血，止腸風瀉血，去腹內小蟲。小者味佳，至三五斤者不美。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　鱖魚　一名罽魚，一名水豚。《綱目》曰：罽，繲也，其斑文如織繲也。《日華子》曰：　味如豚，故名水豚。《開寶本草》

曰：昔有仙人劉憑嘗食石桂魚。桂、鱖同音，當即是此。鱖魚之色黑者，目光如漆，俗呼石鱖。其色白者目不光，俗呼泥鱖。則石桂乃石鱖之訛，審矣。其形扁腹闊，大口細鱗，背有鬐鬣，厚皮緊肉，肉中無細刺。肚味亦佳，善啖小魚。夏居石穴，冬則偎泥罧，魚之沉下者也，故性不甚熱。魚之善躍與浮游水面者，熱最甚，鰓魚、白魚、鰷魚、鱔魚之屬是也。不善躍而游水者，熱稍平，青魚、鯽魚、魴魚、鯇魚之屬是也。其不能躍而沉水底偎泥者，熱最輕，或竟不熱。鱖魚、鰕魚、鱧魚、鰍魚之屬是也。考魚性者，當以此爲率。他魚皆貴大，此則小者最佳，至二三斤以上，則氣羶味減。性能補虛勞，益脾胃出《食療本草》。又去腹中惡血，殺腹內小蟲出《開寶本草》。又治腸風瀉血出《日華本草》。凡有以上諸虛諸病人宜食。又張杲《醫說》云越州邵氏女病勞瘵累年，偶食鱖魚羹遂愈，正與補虛殺蟲之說相合。又其尾貼小兒軟癤甚效，又與去惡血之言相合。誠水族之良也。

《本草省常·魚蟲類》 鱖魚　一名罽魚，一名石桂魚，一名水豚。性溫。補虛勞，益脾胃。此魚有十二刺，以應十二月，每月一刺有毒，誤鯁殺人。中毒者，橄欖核磨水解之。鱖，音貴；罽，音劑；鯁，音梗。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鱖魚一名鮭魚。甘，平。益脾胃，養血，補虛勞，殺勞蟲，消惡血，運飲食，肥健人。過大者能食蛇，故有毒而發病。

《每日食物卻病考·鱗類》 鱖魚　味甘，平，無毒。治腹內惡血，去蟲，補虛勞，益脾胃。誤爲其骨鯁者，水磨橄欖核可解，以魚畏橄欖也。

臘魚

《食物本草·鱗部·魚類》 臘魚臘音滕。李時珍曰：按《山海經》云：洛水多臘魚。狀如鱖，居於逵，逵乃水中穴道。蒼文赤尾，食之不癰，可以已瘻。

臘魚，味甘，平，無毒。可以已瘻。其他功用，與鱖魚同。

鮸魚

《食物本草·鱗部·魚類》 鮸魚鮸魚生東海。形似石首，但頭小而色青白，肉鬆而腥氣更重。味之下者。

鮸魚，味甘，平，無毒。食之補中益氣。不宜多食，發瘡疥，動脾濕，足膝不利。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鮸魚鰾　形似石首魚而大，其頭較銳，其鱗較細。鮮食味遜，但宜爲臘。《正字通》以爲即石首魚者，誤也。鮸，本音免，今人讀如米。

其鰾較石首魚者大且厚，乾之以爲海錯，產南洋者佳。古人名爲鰾鯁，煨爛食之，補氣填精，止遺帶，大益虛損。外感未清，痰飲內盛者勿食，以其膩滯也。又治諸血證，療破傷風如神。

石首魚

《食療本草》卷中 石首魚　作乾鯗，消宿食，主中惡，不堪鮮食。

《醫心方·五肉部》 鯵　崔禹〔錫〕云：味甘，溫，無毒。主下利，明目，安心神。貌神似鯵而皮中有白垢，尾白刺連逆連逆者也。頭中有石，江南人呼曰石首魚者是也。

《養生類纂·鱗介部》 石首魚　石首魚和蓴菜作羹，開胃益氣。《本草》。

《飲膳正要·魚品》 石首魚　味甘，無毒。開胃益氣。乾而味鹹者，名爲(鯊)〔鯗〕。

《日用本草·蟲魚類》 石首魚　頭中有石如棋子大，故名石首。乾者名鯗。

味甘，性平，無毒。一名郎君鯗，性味同。炙食之，消瓜成水。主下石淋，和蓴菜作羹，開胃益氣，腹脹食不消，暴下痢。

《竹嶼山房雜部·養生部·鱗屬制》 鱏魚《詩》注曰：似龍，黃色銳頭，口在頷下，背上腹下皆有甲，大者千餘斤，即鱣。今名鱏魚，甲中有黃，甚肥美，亦有無者，肉皆美。此則雌雄之別，宜糟，宜日暴。鱣，張連切。

辣烹鱏魚　剖治，皴爲牒，冷水同甘草烹熟，以胡椒、花椒、葱、醬、醋調和，宜芼白菜薹和之。

鱏魚鮓《記文》曰：鮓，藏魚也。　用鱏魚肉方切小臠，炒鹽醃之，每斤計炒鹽六錢。翌日，布苴之，壓乾，又晾令水竭。坋花椒、地椒、蒔蘿、紅麴勻和，以香熟油漬沒甕中，令味自透，經年不餒，宜醋。

《食物本草·魚類》 石首魚　味甘，無毒。開胃益氣。乾者，爲鯗魚，消宿食，消瓜成水，主中惡暴痢。用大麥稈包，不露風，陳久愈好。否則發紅失味。又云：魚首有石如棋子，磨服治淋。

《藥性全備食物本草·魚部》 石首魚　頭中有石如碁子，故名。味甘，無毒。

肉　和蓴菜作羹，能開胃氣，益力氣。

乾鰲　火炙食噉，消瓜成水，而主中惡，療卒腹脹，飲食不消。

腦石　治石淋癃閉，燒末及水磨服。

《食物輯要・魚品類》　石首魚　味甘，平，無毒。開胃實脾。曝乾爲鰲，消宿食，止瀉痢，宜病人。炙食，消瓜成水，寬腹脹。

《上醫本草・鱗部》　石首魚　一名黃花魚，乾者名鰲魚。鰲音想，亦作鱠。生東南海中，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，即野鴨有冠者也。腹中白鰾可作膠。《臨海異物志》云：小者跴水，其次名春來。

肉　甘，平，無毒。主治：合蓴菜作羹，開胃益氣。

鰲　主治：消宿食，主中惡，鮮者不及。炙食，能消瓜成水，治暴下痢及卒腹脹不消。陸文亮《菽園雜記》云：痢疾最忌油膩生冷，惟白鰲宜食。此說與本草主下痢相合，蓋鰲飲鹹水而性不熱，且無脂不膩，故無熱中之患，而消食理腸胃也。

《食治廣要・鱗部》　石首魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：開胃益氣。

乾者　名鰲魚，主治：消瓜成水，治暴下痢及卒腹脹不消。陸文量《菽園雜記》云：痢疾最忌油膩，惟白鰲宜食。此說與本草下痢相合。蓋此魚飲鹹水而性不熱，且無脂不膩，故無熱中之患，而能消食利腸胃也。

按：石首魚至秋化爲冠鳧，即野鴨有冠者也。腹中白鰾可作膠。《臨海異物志》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，綿亙數里，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，皆圉圉無力。初水來者，甚佳。二水、三水來者，魚漸小而味漸減矣。

《食物本草・鱗部・魚類》　石首魚一名黃魚。出水能鳴，夜視有光，頭中有石如棋子。一種野鴨，頭中有石，云是此魚所化。李時珍曰：石首生東海中。其形如（敏）〔白〕魚，扁身弱骨，細鱗黃色如金。離水日久，金色盡退。首有白石二枚，瑩潔如玉，玲瓏尖峭，有似人工雕琢者。至秋化爲冠鳧，即野鴨有冠者也。腹中白鰾可作膠，用以粘接器皿雜物，牢固如漆，爲世用甚普。《臨海異物志》云：小者名鱈水，其次名春來。田九成《遊覽志》云：硝每歲四月，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，皆圉圉無力。初水來者甚佳，二水、三水來者，魚漸小而味亦減。海舶中重截堅冰，使其凝凍，恒如嚴冬氣候。不然，則易敗腐而難致遠也。

石首魚，味甘，平，無毒。合蓴菜作羹，開胃益氣。

頭中石，治石淋，小便不通。解砒霜毒，野菌毒，蠱毒。俱燒灰服，或水磨服。

白鰲，有醃曝者，亦有淡曬者，諸魚薨乾皆爲鰲。其美不及石首，故獨得專稱。以白者爲佳，故呼白鰲。若露風則變紅色，失味也。炙食，能消瓜成水。治暴下痢，及卒腹脹，不消。消宿肉，主中惡。鮮者不及。李時珍曰：陸文量《菽園雜記》云：痢疾最忌油膩、生冷，惟白鰲宜食。此說與本草治下痢相合。蓋鰲飲鹹水而性不熱，且無脂不膩，故無熱中之患，而消食理腸胃也。

《養生要括・鱗類》　石首魚石首即白鰲也。合蓴菜作羹，開胃益氣，諸病不忌。味甘，平，無毒。炙食，能消瓜成水，治暴下痢及卒腹痛不消，消宿食，主中惡。鮮者不及。

《本草醫旨・食物類・鱗類》　石首魚乾者名鰲魚，以白者爲佳，故呼白鰲。每歲四月，來自海洋，綿亙數里，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，皆圉圉無力。初水來者甚佳，二水三水來者，魚漸小而味漸減矣。

附錄　黑頭魚：四川嘉州出之，頭黑如墨。

肉　味：甘，平，無毒。治：合蓴菜作羹，開胃益氣。

鰲　治：炙食，能消瓜成水，治暴下痢及卒腹脹不消，消宿食，主中惡。鮮者不用。痢疾最忌油膩，生冷，惟白鰲宜食。鰲飲鹹水而性不熱，且無脂不膩，故無熱中之患，而消食，理腸胃也。

附方　蜈蚣咬傷：白鰲皮貼之。

頭中石魷　治：下石淋，水磨服，亦燒灰飲服，日三。研末，或燒研，水服，主淋瀝，小便不通。煮汁，服解砒霜毒、野蠱毒。

附方　石淋諸淋：石首魚頭石十四個，當歸等分，爲末，水二升，煮一升，頓服立愈。

聤耳出膿：石首魚魷，研末，或燒存性研，摻耳。

《壽世秘典・類物・鱗部》　石首魚一名黃魚，乾者名鰲魚，形如白魚，扁身弱骨，細鱗，黃色如金。首有白石二枚，瑩潔如玉。腹中白鰾可作膠。羅願云：諸魚薨乾皆爲鰲，其美不及石首，故獨得專稱。以白者爲佳，故呼白鰲。若露風則變紅色，失味也。

氣味：甘，平，無毒。主開胃益氣。乾鰲性疎利，能入腸胃，寬中消食，止痢。炙食，能消瓜成水。

發明　陸文量《菽園雜記》云：凡泄痢與腸胃諸疾，最忌油膩魚腥，惟白鰱不忌。此說與《本草》治下痢相合，蓋鰱飲鹹水，而性不熱，且無脂不膩，少熱中之患，更有消食理腸胃之功也。

頭中石魷　水磨服，治石淋，小便不通，解砒霜毒、野菌毒、蠱毒。

《飲食須知・魚類》　石首魚　味甘，性平。俗名黃魚。曝乾爲白鰱，食之能消瓜成水。又一種黃花魚，形狀相似，但色黑耳。

《養生食鑒・魚類》　黃皮魚　巨口大頭，細鱗黃色，長四五寸，首有白石二枚，腹中白鰾，極甘脆。味甘，性平，無毒。開胃益氣，有益於人，亦不發病，其子尤佳。

《養生食鑒・魚類》　石首魚　形如白魚，扁身弱骨，細鱗黃色，首有白石二枚，瑩潔如玉，腹中白鰾可作膠。味甘，性平，無毒，開胃益氣。

乾者　名鰱魚。化宿食，能消瓜成水，治中惡暴痢，炙煮食良。用大麥稈包不露風，陳久愈好，否則發紅失味。

頭中石　治石淋諸淋，每用十四個，當歸等分，爲末，水二盅煎，頓服，立愈。

粵中一種其形相似，名黃花魚，功用頗同，亦不發病。

《壽世傳真・水族類》　鰱魚　性平。即石首魚乾。宜：開胃消食，治痢。凡病中忌油膩生冷，惟食鰱相宜。

《食物小錄・鱗部》　石首魚即鰱魚，鰱音想

平，無毒。開胃，益氣，消食，理脾胃。乾者佳，鮮者動濕。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　石首魚　《綱目》曰：《嶺表錄異》作石頭魚，《拾遺記》名鮸魚，《浙江省志》名江魚，《臨海異物志》名黃花魚。乾者爲鰱魚不用鹽醃，淡曝爲鰱。一作鱎。《爾雅翼》曰：諸魚薨乾者皆爲鰱，石首最美，故得專稱。白者佳，故呼白鰱。露風則變紅色，失味也。生東南海中，形似白魚，扁身弱骨，細鱗，黃色如金，首有白(首)〔石〕二枚，瑩潔如玉。至秋化爲冠鳧。此鳧頭中亦有石，故疑此魚所化，其實非也。腹中白鰾可作膠。《異物志》云：小者名踏水，其次名春來。田九成《遊覽志》云：每四月來自海洋，綿亙數裏，其聲如雷。海人以竹筒探水底，聞聲乃下網截流取之。潑以淡水，皆箘箘無力。初水來者甚佳，二水、三水魚漸小，味漸減矣。俗云來鰣去鰱，謂春時泝流而上爲鰣，至四月上而返下爲鰱，誤也。此與鰣魚形狀種類各異，且鰣能發瘟疫，此則能治病補虛，性又大不相同。《開寶本草》曰：鮮者同蓴菜作羹，開胃益氣。非益氣，調氣也，性大能益血。曝乾白鰱，能消瓜果積及諸生冷食滯，治下利及腹脹不消。陸文量《菽園雜記》云：痢疾最忌油膩生冷，惟白鰱宜食。蓋鰱飲鹹水，性不熱，且無脂不膩，故無熱中之患，而能消脹理脾胃也。今人食鰱，必和豬肉煮，味極鮮肥。若以治痢，宜單煮加鹽、醋，不得見肉。

《藥性摘錄・食物》　黃皮魚　巨口大頭，細鱗黃色，長四五寸，有二白石，腹中白鰾極甘美。甘，平。開胃益氣，益人，不發病，其子尤佳。

《藥性摘錄・食物》　石首魚　形似白魚，扁身黃色，首有白石二枚。甘，平。開胃益氣。乾者，名鰱魚。化宿食，消瓜，治中惡暴痢，炙煮食良。用大麥稈包不露風，陳久愈好，否則發紅減味。頭中石，治諸淋石淋，每用十四個，當歸等分，爲末，水二盅，煎一盅，頓服立愈。

粵中黃花魚，其形相似，功亦同。黃花魚肚，補精液。俱最忌荆芥、荆花，犯之殺人。

《本草省常・魚蟲類》　石首魚　首中有石，故名。一名鮸魚，一名江魚，一名黃花魚。性平。開胃消食。

《隨息居飲食譜・鱗介類》　石首魚一名黃魚，亦名江魚。甘，溫。開胃，補氣，填精。以大而色黃如金者佳。多食發瘡助熱，病人忌之。醃而臘之爲白鰱，性即平和，與病無忌。且能消瓜成水，愈腹脹瀉痢。以之煨肉，味甚美。太平所產，中伏時一日曬成，尾彎色亮，味淡而香者最良，名松門台鰱，密收，勿受風濕，可以久藏。煮食開胃醒脾，補虛活血，爲病人、產後食養之珍。

按：古人以乾魚爲鮑魚，《禮記》謂之薨，諸魚皆可爲之。《內經》治血枯用之，後人聚訟紛紛，迄無定指。愚謂台鰱，雖生嚼不腥，性兼通補，入藥宜用此爲是。其鰾甚薄，不爲珍品，但可熬膠耳！

《每日食物卻病考・鱗類》　石首魚　味甘，平，(毒)無〔毒〕。開胃益氣，合蓴作羹良。乾者爲白鰱，消食，能消瓜成水，治暴痢及卒腹脹。病者忌腥膩，惟鰱宜之，鮮者不及。

墨頭魚

《食物本草・鱗部・魚類》　墨頭魚四川嘉州出之。狀類鯽子，長者及尺。其頭黑如墨，頭上有白子二枚。又名北斗魚。常以二三月出，漁人以火夜照叉之。

墨頭魚，味甘，平，無毒。主悅顏色，益智慧。

鰸鯄

《藥性全備食物本草・魚部》 魚膠　味甘、鹹，平，無毒。養筋脈，定手戰，補肝腎。燒灰酒服，能催生。治產後虛風痙症，止嘔吐，消瘀血，散腫毒。凡脾虛者勿多食。

《藥性全備食物本草・魚部》 鰸鯄魚一名鰾魚。　生南海。治月蝕瘡、陰瘡、瘻瘡，並燒灰用，立愈。主竹木刺入肉不出，取肉搗傅，即出。嘔血，鰾膠長八寸，廣二寸，炙黃，甘蔗汁調下二錢，立止。

《食物輯要・味品類》 魚膠　味甘、鹹，平，無毒。養筋脈，定手戰，補肝腎。燒灰酒服，能催生。治產後虛風痙症，止嘔血，消瘀血，散腫毒。凡脾虛者，勿多食。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鰸鯄音逐夷。漢武逐夷至海上，見漁人造魚腸於坑中，取而食之，遂命此名，言因逐夷而得是矣。沈括《筆談》云：鰸鯄，烏賊魚腸也。孫愐《唐韻》云：鹽藏魚腸也。《南史》云：齊明帝嗜鰸鯄，以蜜漬之，一食數升。又魚白亦名鰸鯄。今人以鰾煮凍作膏，切片以薑、醋食之，呼爲魚膏者是也。宋齊丘化書云：鰾即諸魚之白脬，其中空如泡，故曰鰾。可治爲膠，諸鰾皆可爲膠，而海魚多以石首鰾作之，謂之江鰾，粘物甚固。

鰸鯄鰾，味甘，平，無毒。治竹木入肉，經久不出者，取白傅瘡上，四邊肉爛即出。止折傷血出不止。燒灰，傅陰瘡、瘻瘡、月蝕瘡。

鰾膠，味甘、鹹，平，無毒。燒存性，治婦人產難，產後風搐，破傷風痙，止嘔血，散瘀血，消腫痛，伏硇砂。

附方：　治產後血暈。魚膠燒存性，酒和童便調服三五錢。

《養生要括・鱗類》 鰾　味甘，平，無毒。竹木入肉，經久不出者，取白傅瘡上四邊，肉爛即出。止折傷血出不止，燒灰，傅陰瘡、瘻瘡、月蝕瘡。一名鰸鯄，乃魚白也。多以石首鰾作膠，以爲工匠日用之物。今人以鰾煮凍，以薑醋食之。

鰾膠，味甘、鹹，平，無毒。燒存性，治婦人產難、產後風搐，皮傷風痙，止嘔血，散瘀血，消腫毒，伏硇砂。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鰸鯄名鰾，作膠名鰾膠，呼爲魚膏者是也。粘物甚固。此乃工匠日用之物。

鰾　味：　甘，平，無毒。治：　竹木入肉，經久不出者，取白傅瘡上，四邊肉爛即出。止折傷血不止。燒灰，傅陰瘡、瘻瘡、月蝕瘡。

附方　折傷出血：　但不透膜者，以海味中鹹白鰾大片，色白有紅絲者，成片鋪在傷處，以帛縛之血止。

鰾膠　味：　甘、鹹，平，無毒。治：　燒存性，治婦人產難，產後風搐，破傷風痙，止嘔血，散瘀血，消腫毒。伏硇砂。

附方　產難：　魚膠五寸，燒存性，爲末，溫酒服。產後搐搦：　強直者，不可便作風中，乃風入子臟，與破傷風同。用鰾膠一兩，以螺粉炒焦，去粉，爲末，分三服，煎蟬湯下良。產後血運：　鰾膠燒存性，酒和童子小便，調服三五錢良。經血逆行：　魚膠切炒，新綿燒灰，每服二錢，米飲調下，即愈。破傷風搐：　用魚膠燒存性一兩，麝香少許，爲末，每服二錢，蘇木煎酒調下，仍煮一錢封瘡口。用紅鰾半兩炒焦，蜈蚣一對炙，研爲末，以防風、羌活、獨活、川芎等分，煎湯調服一錢。嘔血不止：　鰾膠長八寸，廣二寸，炙黃，刮二錢，以甘蔗節三十五個取汁，調下。便毒腫痛：　用魚鰾膠，熱湯或醋煮軟，乘熱研爛，貼之。用石首膠一兩，燒存性，研末，酒服，外以石菖蒲生研，敷之效。八般頭風：　魚鰾燒存性，爲末，臨臥以葱酒服二錢。赤白崩中：　魚鰾膠三尺，焙黃研末，同雞子煎餅，好酒食之。

《壽世秘典・類物・鱗部》 魚鰾鰾即諸魚之白脬，其中空如泡，故曰鰾。可治爲膠，亦名鰾膠。諸鰾皆可爲膠，而海漁多以石首鰾作之，名江鰾，謂江魚之鰾也，粘物甚固。此乃工匠日用之物，而記籍多略之。

氣味：　甘，平，無毒。主止折傷，血出不止。

作膠名鰾膠　氣味：　甘、鹹，平，無毒。燒存性，治婦人產難、產後風搐，破傷風痙，止嘔血，散瘀血，消腫毒，服硇砂。按：　魚鰾，今人種子方中，往往用以作丸，謂其有固精氣，暖腎臟之功，而《諸家本草》不載，殊爲闕略。

《飲食須知・味類》 魚膘　味甘、鹹，性平。脾胃虛者，宜少食之。鮸魚者性寒，不益腎。

《養生食鑒・魚類》 魚膠正石頭魚者佳。味甘、鹹，性平，無毒。養筋脈，定手戰，補肝腎。燒灰酒服，能催生，治產後虛風痙症，止嘔血，散瘀血，消腫毒。凡脾虛者，勿多食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鰸鯄　有二種：　一種工匠所用，可作膠粘物者，名魚鰾，乃海魚腹內白脬，中空如泡，形似壺盧。一種入食品者，乃海魚之胃，名魚肚。《唐韻》、《夢溪筆談》皆云魚腸。腸胃相連，魚大者或腸亦可食。性能益氣補血，壯筋骨，續絕傷。婦人血分素虛者，崩中赤白帶下者，胎漏每月下血者，生兒屢患臍風者，男子精虧血少者，並宜食之。以上諸病宜用

魚肚。又能散瘀血及折傷出血，炒，研末，酒和生藕汁下。《產寶方》治產後搐搦，魚鰾一兩螺粉炒，去粉研末，分三服，蟬蛻煎濃湯下。不如當歸、生地黃、荊芥、防風、蟬蛻煎酒下。《事林廣記》治產後血運，魚鰾同蒲黃炒，去蒲黃，研末，酒和童便調服三五錢，亦宜。加當歸、荊芥，以愈爲度。劉伯溫《多能鄙事》治經血逆行，魚膠蛤粉炒，新湖棉燒灰等分，每服二錢，秫米飲下。危氏香膠散治破傷風搐，魚膠同白芷末炒，麝香少許，研末，蘇木煎酒調下，每服二三錢。仍用醋煮魚膠封瘡口。《保命集》治破傷風寒熱口噤搐搦者，加蜈蚣二條炒，同研，以羌、獨、荊、防等分，煎酒調下，每服二錢。此症口乾者不治。《經驗方》治嘔血不止，魚膠炒研末，甘蔗節三十五枚搗，取汁調服二錢。《直指方》治便毒腫痛，醋煮魚膠，乘熱搗爛貼之。又可貼露蜞，即羊核。又可貼小兒軟癤。又《普濟方》用治折傷，均妙方也。以上諸方宜用魚鰾。

《本草省常·魚蟲類》 魚肚　性溫。補肺益腎。

鯛

《醫心方·五肉部》 鯛　崔禹〔錫〕云：味甘，冷，無毒。主逐水，消水腫，利小便，去痔蟲，破積聚，咳逆上氣。腸，主出敗瘡中蟲，利筋骨。貌似鯽而紅鰭堅鱗。

帶魚

《食物小錄·鱗部·補遺類》 帶魚　味酸，氣膻。動熱發瘡。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 帶魚　甘，溫。煖胃，補虛，澤膚。產南洋而肥大者良。發疥動風，病人忌食。作鯊較勝，冬醃者佳。

鯧魚

《養生類纂·鱗介部》 鯧鰂魚　腹中有子，毒，令人痢下。《本草》。

《食物本草·魚類》 昌侯魚　味甘，平，無毒。益氣肥健。子，有毒，令人痢下。

《食物輯要·魚品類》 鯧魚　味甘，平，無毒。益氣力，令人肥健。和葱、薑、粳米煮，骨皆軟。

子　有毒。食之下痢。

《上醫本草·鱗部》 鯧魚　昌，美也，以味名。或云：魚游於水，群魚隨之，食其涎沫，有類於娼，故名。閩人訛爲鎗魚。廣人連骨煮食，呼爲狗瞌睡魚。

肉　甘，平，無毒。主治：令人肥健，益氣力。

腹中子有毒，令人痢下。

《食治廣要·鱗部》 鯧魚

肉　氣味：甘，平，無毒。主治：令人肥健，益氣力。

腹中子　氣味：有毒。令人痢下。《嶺表錄》云：形似鯿魚，腦上突起連背，身圓肉厚，白如鰂肉，祇有一脊骨。治之以葱、薑，缶之以粳米，其骨亦軟而可食。

《食物本草·鱗部·魚類》 鯧魚鯧魚，生南海。身正圓，無硬骨。游於水，群魚隨之，食其涎沫，有類於娼，故名。李時珍曰：鯧魚，閩、浙、廣南海中，四五月出之。形似鯿魚，腦上突起，連背身圓，肉厚，白如鰂肉，祇有一脊骨。治之以葱、薑，缶之以粳米，其骨亦軟而可食。

《本草省常·魚蟲類》 鯧魚　一名鯧鯸魚，一名鎗魚。性平。益氣力，令人肥健。

《隨息居飲食譜·鱗介類》 鯧魚亦作鎗。甘，平。補胃，益血，充精。骨軟肉腴，別饒風味。小而雄者勝。可脯可鮓。多食發疥動風。

土附

《食物本草·鱗部·魚類》 土鯖魚鯖魚音簿。處處溪河有之。長三四寸。頭扁口闊，腹大，青黑色，有斑點。目傍有肉，身肉亦厚。冬月最多。薑、葱烹食，爲佳品。

土鯖魚，味甘，溫，無毒。其性屬土，補脾胃，益元氣，養榮血。多食亦不傷人。

鯊魚

《日用本草·蟲魚類》 鯊魚　本名鮫魚。其皮粗，可裝飾刀鞘鞍劍。

味甘，平，無毒。切肉作絲曬乾，食品中用爲佳。善動風氣。主治蟲氣蟲疰。

《食物本草·魚類》 鯊魚　平，補五臟，主蟲氣、蟲疰，與鮫魚同。

《藥性全備食物本草·魚部》 鯊魚　味甘，平，無毒。暖胃益氣。多食，發瘡疥。此魚大者四五寸，小時即有子。

《食治廣要·鱗部》 鯊魚　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：暖中益氣。李時珍曰：此非海中沙魚，乃南方溪澗中小魚也。居沙溝中，吹沙而游，咂沙而食，俗呼爲阿浪魚是也。

《食物本草・鱗部・魚類》 鯊魚一名鮀魚，一名沙溝魚，一名吹沙魚。生南方溪澗中。大者長四五寸。其頭尾一般大，頭狀似鱒，體圓似鱔，厚肉重唇。細鱗，黃白色，有黑斑點文，背有鬐刺甚硬，其尾不歧。居沙溝中，吹沙而游，咂沙而食。小時即有子，味頗美。俗呼爲阿浪魚。

《食物本草・鱗部・魚類》 蝦虎魚出吳淞江湖間。形類土鱓魚，善啖魚蝦。

蝦虎魚，味甘，溫，無毒。食之主益陽道，健筋骨，行血脈，消穀肉。多食生痰助火。

《養生要括・鱗類》 鯊魚居沙溝中，俗呼爲阿淥魚，溪澗中小魚也。味甘，平，無毒。煖中益氣。

《飲食須知・魚類》 鯊魚　味甘，性平。多食發瘡疥。此魚大者四五寸，小時即有子。忌甘草。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鯊魚《爾雅》曰：鯊，鮀。郭注曰：吹沙。一名沙鰐，俗呼沙溝魚，又名阿浪魚，又名舡矼魚。《綱目》誤以杜父于爲舡矼，曰：大者僅四五寸，小才一二寸，體圓似鱔，厚肉細鱗，黃白色間黑斑點，背有鬐刺甚硬，其尾不歧，小時即有子。其肉食之煖中益氣。據此說，明係鮀魚，非杜父也。其性熱而有毒，能動風助火，發毒生蟲，煖中誠有之，益氣則未也。又此與海中沙魚，名同物異。

《本草省常・魚蟲類》 鯊魚　此溪澗中小魚，非海中沙魚也。一名鮀魚，一名阿浪魚。性平。和中益氣。

鱧魚

《食療本草》卷中　鱧魚　下大小便壅塞氣。

又，作鱠，與腳氣風氣人食之，效。

又，以大者洗去泥，開肚，以胡椒末半兩，切大蒜三兩顆，內魚腹中縫合，並和小豆一升煮之。臨熟下蘿蔔三五顆如指大，切葱一握，煮熟。空腹食之，並豆等強飽，盡食之。至夜即洩氣無限，三五日更一頓。下一切惡氣。

又，十二月作醬，良也。

《醫心方・五肉部》 蠡魚《本草》云：味甘，寒，無毒。主濕痹，面目浮腫，下大水五痔。有瘡者不可食，令瘢白。一名鮦魚。陶〔弘〕景注云：今作鱧字，舊言是公蠣蛇所變。崔禹〔錫〕云：補中明目。食鱧肝而勿飲水，生蛇子故也。今按：損害物。

《養生類纂・鱗介部》 黑鱧魚　鱧魚，屬北方癸水，至夜朝北不動，項盤七點，只宜放，不可殺食。《真武啟聖記》。又《埤雅》云：鱧魚與蛇通氣，其首戴星，夜則北向，蓋北方之魚也。

鱧魚有諸瘡者，不可食，令瘢不滅，或白色。《食療本草》。

鱧魚，腳氣、風氣人食之，效。同上。

《日用本草・蟲魚類》 烏蠡魚　一名鮦魚。黑色無鱗，頭有星，道家名水厭。

味甘，性寒，無毒。發痼疾，合小豆白煮，以療腫滿。

主濕痹，面目浮腫，下大水，療五痔。有諸瘡者，不可食。

鮦魚形小而寸長，正月便有。烏蠡下一名鮦魚。宜人取乾以寄遠，云是琴高仙藥祖化成，性治同烏蠡。

《食物本草・魚類》 蠡魚　味甘，寒，無毒。主濕痹，面目腫脹，大小便壅塞，療五痔出血。取魚腸，以五味炙令香，以綿裹內穀道中，食頃蟲即出。又脚氣、風氣，作膾食之良。丹溪：癩疾，用此魚以代蛇之或缺。是亦去風。古方有單用黑蠡湯安胎，是妊娠亦可食也。一云：亦發痼疾。諸魚膽皆苦，惟此膽甘，可食。

《食鑒本草・蟲魚部》 黑鯉魚有小毒。　此魚地之厭物也。腦有七星，夜朝北斗，人不宜食之，亦且無益。

新增：諸魚論：凡魚頭有白色如連珠至脊上者，腹中無膽者，頭中無鰓者，並殺人。魚汁不可合鸕鷀肉食之。鯽魚不可合猴、雉肉食之。鰍、鱔不可合白犬血食之。鯉魚子不可合豬肝食之，鯽魚亦然。青魚蚱不可合生胡荽及生葵，並麥醬食之。蝦無鬚，及腹中通黑，及煮之反白者，皆不可食。生蝦膾不可食，合雞肉食之亦損人。

《藥性全備食物本草・魚部》 蠡魚一名鮦魚，一名鱧魚。

《爾雅》云鱧鮦，今京東人呼鱧魚，俗云黑鯉魚，其實一類也。生九江池澤，今處處有之。陶隱居云是公蚌蛇所變，至難死，猶有蛇性。據上所說，則黑鯉魚者亦至難死，形近蛇類。浙中人多食之。然《本經》著鱧魚主濕痹，下水，而黑鯉魚主婦人妊娠。《千金方》有安胎單用黑鱧魚湯方，而《本經》不言有此功用，恐是漏落耳。肝腸亦入藥。諸魚膽苦，惟此膽甘可食爲異也。今道家以謂頭有七星爲厭，世有知之者往往不敢食。又發痼疾，亦須忌爾。今

用之療病，亦止取其一端耳。

肉　主濕痹浮腫，下大小二便壅塞，療五痔，下一切惡氣。十二月作醬食，佳。

肝　冷，敗瘡中蟲。

腸　貼痔瘻蝕骨者，良。

膽　救喉痹欲死者，效。

《食物輯要·魚品類》 黑魚　味甘，性寒，無毒。寬膈消脹，利大小腸，治濕痹脚氣，痔疾及妊婦子腫。同小豆煮食，消腫滿。多食，發痼疾。

膽　甘、辣，無毒。陰乾。救喉痹將危者，點入即可，或水調灌下。

肝、腸　和五味炙香，貼痔瘻，蛀骨瘡，引蟲出盡而痊。除夕，用大黑魚煮湯，浴小兒，能稀痘。

《食治廣要·鱗部》 鱧魚即烏鱧，一作蠡魚。

肉　氣味：甘，寒，無毒。主療五痔，治濕痺，面目浮腫，下大小便壅塞，水氣。作鱠，與脚氣、風氣人食之，良。並主妊娠水氣。

按：鱧形長體圓，頭尾相等，細鱗玄色，有斑點花文，頗類蝮蛇，有舌，有齒，有肚，背腹有鬣連尾，尾無歧形，狀可憎，氣息腥惡，食品所卑。南人有珍之者，北人尤絕之，道家指爲水厭，齋籙所忌。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 鱧魚一名玄鱧，即今之烏魚也。首有七星，夜朝北斗，有自然之禮，故謂之鱧。又與蛇通氣，色黑，北方之魚也，處處有之。形長體圓，頭尾相等，細鱗玄色，有斑點花文，頗類蝮蛇，有舌有齒有肚，背腹有鬣連尾，尾無歧。形狀可憎，氣息腥惡，食品所卑。南人有珍之者，北人尤絕之。道家指爲水厭，齋籙所忌。

鱧魚，味甘，寒，無毒。療五痔，治濕痹，面目浮腫，下大水。利大小便，壅塞氣，又主妊娠有水氣。作鱠與風氣、脚氣人食，甚良。不可多食，能發痼疾。有瘡者不可食，令人疤白。

腸及肝，治敗瘡中生蟲。

腸，以五味炙香，貼痔瘻及蛀骨瘡，引蟲盡爲度。

膽，諸魚膽苦，惟此膽甘可食。治喉痹將死者，點入少許即瘥。病深者水調灌之。

附方：治十種水氣垂死。黑魚一斤重者，煮汁和冬瓜、葱白作羹食。

浴兒稀痘法。除夕黃昏時，用大烏魚一尾，小者二三尾，煮湯浴兒，遍身七竅俱到，不可嫌腥，以清水洗去也。或以爲謬，留一手足不洗，遇出痘時，則未洗處偏多也。此乃異人所傳，寶之寶之。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 鰻鱺魚所在有之。似鱔而腹大，青黃色。云是蛟蜃之屬，或云黑魚背上出鰻鱺，故其體花紋酷肖之。善攻江岸，人甚畏焉。李時珍曰：鰻鱺狀如蛇，背有肉鬣連尾，無鱗有舌，腹白。大者長數尺，脂膏最多。背有黃脈者，名金絲鰻鱺。此魚善穿深穴，非若蛟蜃之攻岸也。或云鮠亦產鰻，或云鰻與蛇通。

鰻鱺魚，味甘，平，有毒。治五痔瘡瘻，殺諸蟲惡瘡，女人陰瘡蟲癢。治傳尸疰氣勞損，暖腰膝，起陽。療濕脚氣，腰腎間濕風痹，常如水洗，以五味煮食，甚補益。患諸瘡瘻癰瘍風人，宜常食之。治小兒疳勞，及蟲心痛。婦人帶下，療一切風瘙如蟲行，又壓諸草石藥毒，不能爲害。小者可食，重四五斤及水行昂頭者不可食。嘗見舟人食之，七口皆死。腹下有黑斑者，毒甚。與銀杏同食，患風軟。背有白點者，無腮者，俱不可食。妊娠食之，令胎有疾。魚雖有毒，以五味煮羹，能補虛損，及久病勞瘵。有人病瘵，相傳死者數人，取病者置棺中，棄於江以絕害。流至金山，漁人引視之，乃一女子，猶活。取置漁舍，每以鰻鱺食之，遂愈。因爲漁人之妻。張鼎云：燒煙熏蚊，令化爲水。熏氈及屋舍竹木器皿，斷蛀蟲。置骨於衣箱書篋中，斷諸蠹。

膏，治諸瘻，耳中蟲痛。曝乾微炙，取油塗白駁風，即時色轉，五七度便瘥。

骨及頭，炙研入藥，治疳痢腸風崩帶。燒灰敷瘡之惡者。燒煙熏痔瘻，殺諸蟲。

血，治瘡疹入眼生翳，以少許點之。

附方：治骨蒸勞熱。用鰻鱺二斤，治淨，酒二盞，煮熟，入陳醋食之。

治白癜風生頭面上，浸淫漸長似癬者。刮令燥痛，炙熱脂搽之，不過三度即差。

《養生要括·鱗類》 鱧魚　味甘，寒，無毒。〔有瘡者〕不可食，令人瘢白。療五痔，治濕痹，面目浮腫，下大水。下大小便壅塞氣。作鱠與脚氣、風氣人食，良。主妊娠，有水氣。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 黑鱧魚鱧首有七星，夜朝北斗，有自然之禮，故謂之禮。又與蛇通氣，色黑，北方之魚也。形長體圓，頭尾相等，細鱗玄色，有斑點花文，頗類蝮蛇。道家指爲水厭，齋籙所忌。

肉　味：甘，寒，無毒。有瘡者不可食，令人瘢白。無益，不宜食之，能發痼疾，療病亦取其一端耳。治：療五痔，治濕痺，面目浮腫，下大水。合小豆白煮，療腫滿甚效。下大小便壅塞氣。作鱠，與脚氣，風氣人食良，主妊娠有水氣。

附方　十種水氣垂死：鱧魚一斤重者，煮汁，和冬瓜、葱白作羹食。下一切氣：用大鱧一頭，開肚，入胡椒末半兩，大蒜片三顆，縫合，同小豆一升煮熟，下蘿蔔三五顆，葱一握，俱切碎，煮熟，空腹食之至飽，並飲汁。至夜，泄惡氣無限也。五日更一作。腸痔下血：鱧魚作鱠，以蒜虀食之，忌冷毒物。一切風瘡：不過二三服必愈。用黑火柴頭魚一個，即烏鱧也，去腸肚，以蒼耳葉填滿，外以蒼耳安鍋底，置魚於上，少少著水，慢火煨熟，去皮骨。淡食，勿入鹽、醬，功效甚大。浴兒免痘：除夕黃昏時，用大烏魚一尾，小者二三尾，煮湯浴兒，遍身七竅俱到，不可嫌腥，以清水洗去也。若不信，但留一手或一足不洗，遇出痘時，則未洗處偏多也。此乃異人所傳，不可輕易。

腸及肝　治：冷敗瘡中生蟲。腸以五味炙香，貼痔瘻及蛀骨瘡，引蟲盡爲度。

膽　味：甘，平。諸魚膽苦，惟此膽甘可食，爲異也。臘月收取，陰乾。治：喉痺將死者，點入少許即瘥。病深者，水調灌之。

《壽世秘典・類物・鱗部》 黑鱧一名烏魚，《本經》名鱧魚，又名蠡魚。首有七星，夜朝北斗，有自然之禮，故謂之鱧。又與蛇通氣色黑，故有黑，烏諸名。形長體圓，首尾相等，細鱗有花文，頗類蝮蛇，有舌，有齒，有肚，背腹有鬣連尾，尾無歧，形狀可憎，氣息腥惡，性至難死，食品所卑，道家指爲水壓齋籙所忌。

氣味：甘，寒，無毒。主療五痔，治濕痹面目浮腫，下大水。有瘡者不可食，令人瘢白。

膽　氣味：甘，平，無毒。治喉痹將死者，點入少許，即瘥。病深者，水調灌之。

發明　寇宗奭曰：能發痼疾，療病亦取其一端耳。無益，不宜食之。《日華子》曰：諸魚膽苦，惟此膽甘可食爲異也。臘月收取，陰乾良。繆希雍曰：今世俗小兒痘後，咸食之。然多食，能令皮膚瘢痕皆黑。《本草》云有瘡者食之，令人瘢白，非也。

《飲食須知・魚類》 鱧魚　味甘，性寒，即黑魚。有瘡人不可食，令瘢白，食之無益，能發痼疾。

《養生食鑒・魚類》 蠡魚形長體圓，頭尾相等，細鱗玄色，有斑點花文，俗名斑魚，又名生魚。北人不喜，以爲水厭，南人珍之也。味甘，性寒，無毒。治濕痹，面目腫脹，大小便壅塞。又，腸痔下血疼痛者，作鱠，和蒜虀食之，脚氣風氣亦。

《養生食鑒・魚類》 七星魚似白頰而身黑，有白點紋。味甘，性溫，無毒。滋腎益血，助陽補陰。煮同胡椒食良，火盛人勿食。

《壽世傳真・水族類》 烏魚　性平。味甘微鹹。即鱧魚。宜：煮湯洗除汗斑。

《食物小錄・鱗部》 鱧魚即烏魚　甘，寒，無毒。有瘡者不要食，令人瘢白。

時珍曰：形長體圓，首尾相等，細鱗，色有斑點花紋，頗類蝮蛇，有舌有齒，有肚有腹，有鬣連尾，尾無歧。形狀可憎，氣息腥惡，食品所卑。南人有珍之者，北人尤絕之。道家指爲水厭，首有七星，夜朝北斗，有自然之禮，故謂之鱧。凡吃齋人不可食。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱧魚　《本經》名蠡魚，小者名鮦。《爾雅》曰鱧，郭注曰：鮦也；邢疏曰即鯆魚也。又曰鱣，大者鮦，小者鮵。《埤雅》曰元鱧，《圖經》曰黑鱧。又曰烏鱧，又曰文魚。吾鄉呼烏魚，或曰墨魚。《詩》注以爲鮌魚，大誤。《綱目》曰：首有七星，夜朝北斗，知君臣之禮，故名。與蛇通氣，體圓細鱗，黑色有斑，絕似蝮蛇，有舌有齒有肚，背腹有鬣連尾，尾不歧。善啖小魚。生止水者，自食其子至盡。冬時水涸，不隨水去，伏泥中，可以陸處。肉緊味短，食品最劣。道家以爲水厭，戒不可食。《衍義》曰：發痼疾。《食鑒》曰：有毒無益。《別錄》曰：有瘡者食之，令瘢白。皆言其害也。然《本經》曰：療五痔，治濕痺，面目浮腫。陶隱居曰：和赤小荳煮，消腫滿。《食療》曰：下大小便，壅氣及脚氣，風氣。《圖經》曰：主妊娠有水氣。《食醫心鏡》曰：一斤以上者，煮汁和冬瓜、葱白食，能救水氣將死。其效皆不虛也。《醫方摘要》曰：除夕黃昏時，用大烏魚一尾，小者二三尾煮湯，浴兒遍身，七竅俱到，可以免痘，不可嫌腥洗去。如不信，留一手或一足勿洗，出痘時此處必多。此方云異人所傳，未經試驗。又治一切風瘡、頑癬、疥癩年久者，用黑火柴頭魚一尾即鱧魚去腸肚，以蒼耳葉填滿，外以蒼耳子安鍋底，略著水不如酒，置魚於上，慢火蒸熟，去皮骨，淡食，勿用鹽醬，日一作，以愈爲度出《醫方集要》。其膽味甘不苦，能治喉痺將死，點少許即愈，或水調灌之出《靈苑方》。

《藥性摘錄・食物》 蠡魚　形長體圓，頭尾相等，細鱗元色，有斑點花紋，俗名斑魚。甘，寒。治濕痹，面目腫脹，大小便壅塞及腸痔下血疼痛者，

作膾，和蒜齏食之，脚氣、風氣亦宜。膽，味甘可食。臘月收取陰乾，治喉痹將死，點入少許，即瘥。

《藥性摘錄・食物》 七星魚　甘，溫。滋腎益血，助陽補陰，同胡椒煮食良。火盛人勿食。身黑有白點紋，道家忌之。

《本草省常・魚蟲類》 烏魚　一名黑魚，一名元魚，一名蠡魚，一名鱧魚，一名銅魚，一名文魚，俗名火柴頭魚。性寒，有毒。利水消腫，除風濕，發痼疾。同荆芥、犬肉食殺人。服何首烏者忌之。

《本草省常・魚蟲類》 烏魚膽　凡膽皆苦，惟此膽帶甘，故今人多食之。性微寒。清熱明目。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 蠡魚一名黑鱧，亦名烏鱧，亦曰黑魚，即七星魚。甘，寒。行水，化濕，祛風，稀痘愈瘡，下大腹水腫、脚氣，通腸療痔，主妊娠有水膚浮。病後可食之。道家以爲水厭。

稀痘，除夕黃昏，用大黑魚一尾，煮湯浴小兒，七竅俱到，不可嫌鯉，以清水洗去也，甚驗。

水氣垂死，腸痔下血，黑魚一斤重者煮汁，和冬瓜、葱白作羹食。

偏正頭風，陳黑魚頭，煎湯熏數次斷根。

《養生食鑒・魚類》 蘚殼魚狀如七星，口大身圓，黃白色，有胃有鱗，大者長五六寸，咬蝦，雖至小者，亦有子。味甘，性平，無毒。暖中，益氣，其子尤佳。食去腸胃，則不發病。

魚虎

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 魚虎生南海。頭如虎。背皮如蝟有刺，著人如蛇咬。亦有變爲虎者。李時珍曰：按《倦遊錄》云：海中泡魚大如斗，身有刺如蝟，能化爲豪豬。此即魚虎也。《述異記》云：老則變爲鮫魚。

魚虎，有毒。不可食。

魚師

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 魚師李時珍曰：陳藏器諸魚注云：魚師大者有毒，殺人。今無識者。《山海經》云：歷號之水有師魚，食之殺人。其即此歟？

魚師，有毒。能殺人，不可食。

杜父魚

《食物本草・鱗部・魚類》 杜父魚一名渡父魚，一名船矴魚。生溪澗中。長二三寸，狀如吹沙而短，其尾歧，大頭闊口，其色黃黑有斑，脊背上有鬐刺，螫人。見人則以喙插入泥土中，如船矴也。

杜父魚，味甘，溫，無毒。治小兒差頹。用此魚擘開口，咬之七下即消。差頹，陰核大小也。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 杜父魚見人則以喙插入泥中。味：甘，溫，無毒。治：小兒差頹，用此魚擘開，口咬之七下，即消。

《飲食須知・魚類》 杜父魚　味甘，性溫。狀似鯊而短，尾歧，頭大口闊，身黃黑有斑，脊有刺。患瘡癤者，忌食。脊有細蟲如髮，宜去之。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 杜父魚　《臨海異物志》名伏念魚，又名黃魴魚，吾鄉亦呼黃魚。見人則倒豎其身，以首插入泥中。《綱目》誤以爲船碇說見前。此魚僅長二三寸，大頭闊口，色青黃，背上有鬐刺螫人，皆類黃魚。獨其尾歧，身有黑斑爲異，亦有無斑者，蓋黃魚之同類異種也。三四月子滿腹，肉味頗佳。性則動風發毒。《拾遺》曰：能治小兒差頹陰核一大一小也：用此魚擘開口，咬其大者七下即消。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 黝魚一名渡父魚，俗呼土鮒，亦曰菜花魚。甘，溫。煖胃，運食補虛。春日甚肥。與病無忌。

比目魚

《食療本草》卷中 比目魚平　補虛，益氣力。多食稍動氣。

《日用本草・蟲魚類》 比目魚　形如箬葉，一邊有目，動則相比而行。味甘，性平，無毒。多食稍動氣。主補虛，益氣力。

《藥性全備食物本草・魚部》 比目魚　味甘，平，無毒。補虛乏，益氣力。多食，動風氣。有風濕病者勿食。

《上醫本草・鱗部》 比目魚　一名鰈音蝶，一名鞋底魚。《爾雅》所謂東方有比目魚，不比不行，其名曰鰈是也。段氏《兆戶錄》謂之鰜音兼，《吳都賦》謂之魴音介，《上林賦》謂之魦音墟。

《食治廣要・鱗部》 比目魚　氣味：甘，平，無毒。主治：補虛，益氣力。多食動氣。

案：郭璞云：所在水中有之，狀如牛脾及女人鞋底，又謂之鞋底魚。細鱗，紫白色，兩片相合乃能行，其合處半邊平而無鱗，口近腹下者是矣。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 比目魚一名鮊魚，一名鞋底魚。生海中。狀

如牛脾，及女人鞋底，細鱗紫白色，兩片相合乃得行。其合處半邊平而無鱗，口近頷下。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 比目魚魚各一目，相並而行也。

《壽世秘典・類物・鱗部》 比目魚俗名鞋底魚，《南越志》名板魚，《爾雅》所謂東方有比目魚，不比不行，其名曰鰈是也，狀如牛脾及女人鞋底，細鱗，紫黑色，一眼。兩片相合乃得行，其合處半邊平而無鱗，口近腹下。

《養生食鑒・魚類》 比目魚狀如牛脾及女人鞋底，細鱗紫白色，兩片用合乃得行，其合處半邊平而無鱗，口近腹下，俗名塌沙魚。味甘，性平，無毒。補虛，益氣力，不發病。然多食亦動氣。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 比目魚 《綱目》曰：比，並也。魚各一目，相並而行也。《爾雅》所謂東方有比目魚，不比不行，其名曰鰈是也。《北戶錄》謂之鰜，《吳都賦》謂之魴，《上林賦》謂之魴，《臨海志》名婢箠，《風土記》名奴屬，《南越志》名版魚，《異物志》名箬葉，皆因形也。俗呼鞵底魚。《食療本草》曰：補虛益氣力，多食動氣。按：此魚多食難克化，其性則能補血也。

增比魚

《養生食鑒・魚類》 增比魚形如比目，身橫大而短，微黑色，以其肉增與比目也。味甘，性平，無毒。暖脾胃，益氣血，與比目同而更宜人。

河豚

《食療本草》卷中 鯸鯸魚 有毒，不可食之。其肝毒殺人。緣腹中無膽，頭中無鰓，故知害人。若中此毒及鱸魚毒者，便剉蘆根煮汁飲，解之。又，此魚行水之次，或自觸著物，即自怒氣脹，浮於水上，爲鴉鷁所食。

《養生類纂・鱗介部》 河豚魚 河豚眼紅者，獨肝者，不可食。《瑣碎錄》。

食河豚罷，不可啜菊頭茶。同上。

豚魚肝及子有毒，入口爛舌，入腹爛腸。《本草》。

《飲膳正要・魚品》 河豚魚 味甘，溫。主補虛，去濕氣，治腰、脚、痔等疾。

《日用本草・蟲魚類》 河豚 江河淮海皆有之。遇觸則怒，脹翻浮水。上舟人候之，能知風雨。一名吹肚魚。以網撩之，如砂魚無鱗，背黃腹白。味甘，溫，無毒。和禿菜煮食良。肝並子又大毒，誤食用橄欖、蘆根汁解之，調地漿解之。其味雖珍，然修治不如法，食之殺人。主補虛，去濕氣，理腰脚，去痔疾，殺蟲。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 河豚宜日暴，宜醬燒，清燒同鯉魚。二月用河豚剖治，去眼，去子，去尾，鬣，血等，務滌甚潔。切爲軒，先入少水，投魚烹過熟，次以甘蔗、蘆根制其毒，荔枝殼制其刺軟。續水，又同烹過熟，胡椒、川椒、葱白、醬、醋調和，忌埃墨，荆芥。人傳西施乳爲珍，洪駒父詩云：蔞蒿短短荻芽肥，正是河豚欲上時。甘美遠勝西子乳，吳王當日未曾知。修治不如法有大毒。諺云：眼酸，子脹，血麻人。

《食物本草・魚類》 河豚魚 味甘，溫，有大毒。主補虛，理腰脚，痔疾，殺毒。其味極美，肝尤毒。然修治不法，食之殺人。橄欖、蘆根、糞水解之。

《食鑒本草・蟲魚部》 河肫魚味甘，肥，有毒。

味雖美而無益於人，食之不得法亦殺人。

孫真人曰：凡中河肫毒，以蘆根杵汁，和藍靛飲之。陳糞清亦妙。

《藥性全備食物本草・魚部》 河豚魚 味甘，氣溫，有大毒。《衍義》云：河豚《經》言無毒，此魚實有大毒。味雖(冷)〔珍〕，然修治不如法，食之殺人，不可不慎也。厚生者不食亦可。其煮法：去肝及子，水洗血淨，移釜潔淨處，蓋密煮之。忌沾灰塵，殺人尤驗。宜焚欖榔木、荻草煮，佳。勿用炲煤。陳藏器云：河豚一名鮪魚，一名規魚，一名吹肚魚，又名鮠魚。上文名鮠魚，俗稱西施乳，味猶珍美。江淮河海俱生，率以冬至後出，中孚卦象，此魚應之，故解《易》信及豚魚是也。狀類蝌蚪，體短尾尖，背黑而上有黃紋，腹白而目能開閉，內無膽，外無腮。觸物輒嗔脹，腹毬大，翻浮水面，又名嗔魚。肉味雖珍，肝，子極毒。大魚及獺，並無敢吞，人中此魚毒，俗用橄欖、蘆汁解，少效；須用鴨血灌下，立止。有示目者，有極肥大者，殺人，諸物不能以解。

《食物輯要・魚品類》 河豚 味甘，性溫，有毒。開胃，殺蟲。多食，發風助濕動痰。同鴨肉食，益人。有癤疾、瘡疾者，不可食。服藥人不可食。忌用冶煤火煮，悞食沾灰塵者，殺人。

肝 味甘，美，有大毒。洗淨惡血，去筋膜，煮極熟，可食。

子 有大毒，忌食。凡中此魚毒，俗用橄欖、蘆汁等解，少效；須用鴨

血灌下，立解。有赤目者，有極肥大者，殺人，諸物不能解。

《上醫本草·鱗部》 河豚魚　一名鯢魚一作鮭，一名嗔魚。時珍曰：豚，言其味美也。今吳越最多，彼人春月甚珍貴之，尤重其腹腴，呼爲西施乳。

甘，溫，無毒。主治：補虛，去濕氣，理腰脚，去痔疾，殺蟲。三月後則爲斑魚，毒最甚，不可食也。河豚有六毒，而云無毒，何也？味雖珍美，修治失法，食之殺人，厚生者宜遠之。

《食治廣要·鱗部》 河豚　氣味：甘，溫，無毒。寇氏曰：河豚有六毒。而云無毒，何也？主治：補虛，去濕氣，理腰脚，去痔疾，殺蟲。

肝及子　有大毒。主治：疥癬蟲瘡。諺云：油麻子脹眼精沙。又云：捨命吃河肫。世傳中其毒者，以至寶丹，或橄欖及龍腦浸水，皆可解。又一方，以槐花微炒，與乾臙脂等分，同搗粉，水調灌之。煮，宜荻筍，蔞蒿，禿菜。畏橄欖，甘蔗，蘆根，糞汁。忌煤炭落釜中。《藝苑雌黃》云：河肫，水族之奇味，世傳其殺人。予守丹陽宣城，見土人戶戶食之，但用菘菜，蔞蒿，荻芽三物煮之，亦未見死者。南人言魚之無鱗，無鰓，無膽，有聲，目能睡者，皆有毒，河肫備此數者，故人畏之。然有二種。其色淡黑有文點者，名斑魚，毒最甚。

又按：《雷公炮炙論》云：鮭魚插樹，立便乾枯，狗膽塗之，復當榮盛。《〔陶〕〔御〕覽》云：河肫魚雖小，而獺及大魚不敢啖之，則不惟毒人，而又能毒物也。陶九成云：最忌荊芥。《相感志》言：凡煮河肫，用荊芥同煮五七沸，換水，則無毒。二說相反，得非河豚之毒入于荊芥耶？寧從陶說，庶不致悔也。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 河豚一名嗔魚，一名吹肚魚，一名氣包魚。江、淮、河、海皆有之。腹白，背有赤道如印，目能開闔。觸物即瞋怒，腹脹如氣球浮起，故人以物撩而取之。李時珍曰：河豚，今吳越最多，狀如蝌蚪，大者尺餘，背色青白，有黃縷。又無鱗無腮無膽，腹下白而不光。率以三頭相從爲一部。彼人春月甚珍貴之，尤重其腹腴，呼爲西施乳。嚴有翼《藝苑雌黃》云：河豚，水族之奇味，世傳其殺人。余守丹陽宣城，見土人戶戶食之。但用菘菜，蔞蒿，荻芽三物煮之，亦未見死者。南人言魚之無鱗，無腮，無膽，有聲，目有睫者，皆有毒。河豚備此數者，故人畏之。然有二種，其色淡黑有文點者，名斑魚，毒最甚。或云三月後則爲斑魚，不可食也。河豚魚雖小，而獺及大魚不敢啖之。則不惟毒人，又能毒物也。

河豚，味甘，溫，大毒。主補虛，去濕氣，理腰脚，去痔疾，殺蟲。伏硇砂。味雖珍美，修治失法，食之殺人。厚生者宜遠之。海中者大毒，江中者次之。煮之不可近鍋，當以物懸之。李時珍曰：煮忌煤炭落中。與荊芥、菊花、桔梗、甘草、附子、烏頭相反。宜荻筍，蔞蒿，禿菜。畏橄欖，甘蔗，蘆根，糞汁。案陶九成《輟耕錄》，凡食河豚，一日內不可服湯藥，恐犯荊芥，二物大相反。亦惡烏頭、附子之屬。余在江陰，親見一儒者因此喪命。河豚子必不可食，曾以水浸之，一夜大如芡實也。

肝及子，有大毒。主疥癬蟲瘡，同蜈蚣燒研，香油調搽之。陳藏器曰：入口爛舌，入腹爛腸，無藥可解。惟橄欖木、魚茗木、蘆根、烏藍草根煮汁可解。李時珍曰：吳人言其血有毒，脂令舌麻，子令腹脹，睛令目花，有油麻子脹眼睛花之語。而江陰人鹽其子，糟其白，埋過治食，此俚言所謂捨命吃河豚者耶。糞清水亦可解其毒。

《養生要括·鱗類》 河豚　味甘，溫，無毒。補虛去濕氣，暖脚，去痔疾，殺蟲，伏硇砂。河豚肝及子有大毒，惟橄欖，蘆根煮汁可解。味雖珍美，修治失法，食之殺人。厚生者宜慎之。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 河豚　味：甘，溫，無毒。味雖珍美，修治失法，食之殺人。厚生者，宜遠之。海中者大毒，江中者次之。煮忌煤炭落中。與荊芥、菊花、桔梗、甘草、附子、烏頭相反，宜荻筍，蔞蒿，禿菜，畏橄欖，甘蔗，蘆根，糞汁。治：補虛，去濕氣，理腰脚，去痔疾，殺蟲，伏硇砂。

肝及子　味：有大毒。入口爛舌，入腹爛腸，無藥可解，惟橄欖，木魚，茗末，蘆根，烏藍草根煮汁可解。脂令舌麻，子令腹脹，眼令目花，有油麻子脹眼睛花之語，而江陰人鹽其子，糟其白。治：疥癬蟲瘡，用子同蜈蚣燒研，香油調搽之。

《壽世秘典·類物·鱗部》 河豚一名鯸鮐，又名鯢魚，一作鮭，俗呼氣包魚。狀如蝌蚪，大者尺餘，背色青白，有黃縷，無鱗，無腮，無膽，腹下白而不光。目能開闔，觸物即怒，腹脹如氣球浮起，故人以物撩而取之，以三頭相從爲一部。春月甚珍貴之，須暮春柳花飛時始肥，尤重其腹腴，呼爲西施乳。一種色炎黑白文點者，謂之斑子，毒最甚。或云：三月後則爲斑魚，不可食。陶覽云：河豚魚小，而獺及大魚，不敢噉之，不惟毒人，又能毒物也。

氣味：甘，溫，大毒。主補虛，去濕氣，理腰脚，痔疾，殺蟲。

發明：李時珍曰：按陳藏器云，肝有大毒，入口爛舌，入腹爛腸。子尤甚，以水浸一夜，大如芡實，則毒可知矣。吳人又言其血有毒，脂令舌麻，子令腹脹，眼令目花，有油麻子脹眼睛花之語。中其毒者，以橄欖，甘蔗，蘆根，糞水解之。煮忌煤炭落其中，與荊芥，菊花，桔

梗、甘草、附子、烏頭相反。陶九成《輟耕錄》云：凡食河豚，一日內不可服湯藥，恐犯荊芥，二物大相反。《韋航細談》云：凡服荊芥風藥，忌食魚，不獨河豚也。張耒《明道雜志》云：河豚，水族之奇味，世傳以爲有毒能殺人，中毒則覺脹，亟取不潔食乃可解，不爾必死。余守丹陽及宣城，見土人戶戶食之，烹煮亦無異法，但用菘菜、蔞蒿、荻筍三物煮之，亦未見死者。蘇子瞻在資善堂與人談河豚之美，云：噱其味真是值得一死，其美尤宜再溫。吳人多晨烹之羹成，候客至，率再溫以進。中其毒者，亦不必食不潔，以至寶丹，或橄欖及龍腦浸水，皆可解。直云用不潔解河豚，是戲語耳。

《飲食須知・魚類》 河豚　味甘，性溫，有毒。海中者有大毒。多食發風助濕動痰。有痼疾瘡瘍者，不可食。與荊芥、菊花、桔梗、甘草、附子、烏頭相反。修治失法，悞入煙煤或沾灰塵，食之並能殺人。三月後即肉內生斑，不可食之。妊婦食之，令子赤遊風。其血有毒，脂令舌麻，子令腹脹，眼令目花。其肝及子有大毒，入口爛舌，入腹爛腸，無藥可解。中其毒者，以橄欖、蘆根汁、糞清、甘蔗汁解之，少效。或用鴨血灌下可解。服藥人不可食之。赤目者、極肥大者、腰腹有紅筋者，悞食殺人，諸藥不能解。厚生者宜遠之，勿食。又一種斑子魚，形似小河豚，其性味有毒，與河豚相同。河豚魚，飽後不可再食，食此不可盡飽，宜防發脹耳。

《食物須知・諸葷饌》 河蟠魚　味甘，氣溫，有大毒。江淮河海俱生，卒以冬至後出。中孚卦象此魚應之，故解易信及豚魚是也。狀類蝌蚪，體短尾尖，背黑而上有黃紋，腹白而自能開閉。內無膽，外無肋。觸物輒嗔，脹腹球大，一浮水面，又名嗔魚。肉味雖珍，肝、子極毒，大魚及獺並無敢吞得之。鬚如法烹調，去肝及子，水洗血淨移置，潔淨處蓋密煮之。忌沾砂塵，殺人尤驗。宜焚橄欖木、荻草，煮佳，勿用照煤。不爾，則中毒卒歿。諺云：捨命吃河蟠。善於養(生)者，寧謹慎勿入口也。毒中初覺，急嚼蘆根，或以橄欖木煎湯，滿飲一碗可解，亦活，小恙，曾載《本經》。理腰脚，去疳蠱，殺蟲補虛，可去濕氣，消腫。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 河豚魚　甘，溫，有毒。味雖美，終不可食，要洗淨餘血。忌煙塵，犯之則殺人。其肝名爲西施乳，甚是肥美。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 河豚魚　一作魨。《綱目》曰：《炮炙論》名鮭魚，《拾遺》名嗔魚，《日華本草》名鰗鯸魚，《食療》名鯸鯸，又作鯸鮐，俗名氣包魚，又名吹肚魚。嚴有翼《藝苑雌黃》云：河魨，水族之奇味，世傳其殺人。余守丹陽宣城，見土人戶戶食之，但用菘菜、蔞蒿、荻芽同煮，未有死者。然魚之無腮、無膽、有聲音、目能脡者皆殺人，河魨備此數者，可云無毒乎。《衍義》：河豚有大毒，味雖美，修治失法，食之殺人，厚生者宜遠之。至言也。陸雲士《離亭燕》詞曰：三月桃花春水，網撒江鮮初起。不使纖塵沾鼎俎，乳炙西施甚美。下筯且徘徊，此事不如己矣。昨日傳聞，西第醉飽，翻成涕淚。子孝臣忠千古事，只是難拚一死。口腹亦何爲，竟肯輕生如此。此蓋因倪鴻寶先生有將無忠義事，不及食河魨之句而作也。憶乾隆丙子，鄰居李姓者六人共食河豚，一人食多毒先發，急覓蘆根，以昏夜不能卒得而死，舌出口外，遍身青黑，腹脹，即似河豚。其五人毒後發，皆得蘆根煮汁飲之，瀉紫黑血斗許而解，然皆大病月餘。世傳煮忌粱上塵落釜內，又忌洗血不淨。然食者皆知此忌，而有死有不死，與食菰子同。中其毒者，以蘆根、荻芽、橄欖木或核、甘蔗、槐花、糞汁解之。而可解不可解，亦與食菰子同。又食河豚魚，不可服荊芥風藥，《夷堅志》、《輟耕錄》均有其語。《延壽書》云：諸無鱗魚，皆忌荊芥。《韋航細談》亦云：凡魚不論有鱗無鱗，無不忌荊芥。語皆有理。《物類相感志》反云河豚宜同荊芥煮三五次，換水再煮則無毒，切勿輕從。《拾遺》曰：肝與子有大毒，入口爛舌，入腹爛腸，無藥可解。今人不敢食肝、子，則鹽醃貨之。食而不死者固多，死者亦時有，但貪口腹者諱言之。蘇長公云味美可值一死，乃戲言耳。《開寶本草》乃謂其有補虛療疾之用，豈遂無他藥而以殺人之物治病，醫家好奇之過乃至於此，烏可訓乎。《稗史》曰同鴨卵食則不毒，未知果否。

《藥性摘錄・食物》 河豚　甘，溫，有毒。補虛，去濕理氣，去痔疾，殺蟲。味雖珍美，修治失法，食之殺人。煮，忌沾煤炱，沾灰塵。肝、子，有大毒，切勿食之。凡中此毒，用鴨血灌下立解，生蟛蜞搗汁服亦妙。乾河豚，已經日曝火煨，煮熟，醯醋食之無害，味亦甘美。

《本草省常・魚蟲類》 河豚海豚、江豚　一名鯸鯸，一名鰗鯸，一名鯤魚，一名鶉魚，一名嗔魚，一名吹肚魚，一名氣包魚。性溫，有大毒，不可食。肝與血入口爛舌，入腹爛腸；脂令舌麻；子令腹脹；目令眼花。且與百藥不合，服藥人忌之。又反荊芥、菊花、烏頭、附子、桔梗、甘草，犯之殺人。煤火炙入釜中，殺人尤速。

海豚、江豚　性亦相類。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 河豚魚一名西施乳。甘，溫。補虛去濕，療痔殺蟲。反荊芥、菊花、桔梗、甘草、附子、烏頭。中其毒者，橄欖、青蔗、蘆根、金汁，或槐花微炒，同乾胭脂等分，搗粉，水調灌之。其肝、子與血尤毒。或云去此三物，洗之極淨，食之無害。然衛生者，何必涉險以試耶！

《每日食物卻病考・鱗類》 河豚魚 味甘，溫，有大毒。主補虛，理腰脚，痔疾，殺蟲。味美而氣腥，庖治不法，食之殺人，厚生者宜遠之。肝及子尤毒。中毒淺者，橄欖、蘆根、糞水解之，重者不生。

鯽魚

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鯽魚處處有之。形似河豚而小，背青有斑紋，無鱗，尾不歧，腹白，有刺戟人手。亦善瞋，瞋則腹脹大，圓緊如泡，仰浮水面。

鯽魚，味甘，平，無毒。主補中益氣。不可多食，久食發瘡疥諸癬。有目疾者不可食之。

肝，味甘，補肝益筋。

斑魚

《食物小錄・鱗部・補遺類》 斑魚 甘，平，有小毒。形似河豚而小，長二三寸不等，宜剝皮去頭食。開胃，利五臟，食之令人肥健。多食，發諸瘡。其肝更美。

鯢魚

《食物輯要・魚品類》 鯢魚 味甘，性溫，有毒。辟瘟疫。峽中以此魚縛樹上，鞭出白汁，可食，不中其毒。《食治通說》云：凡洗魚，滴生油數點，則無涎；煮時下沒藥少許，則不腥。

《上醫本草・鱗部》 鯢魚音倪。 生山溪中，似鮎，有四足，長尾，能上樹。大旱，則含水上山，以草葉覆身，張口，鳥來飲水因吸食之。聲如小兒啼。

甘，有毒。主治：食之已疫疾。

《食治廣要・鱗部》 鯢魚音倪，亦名人魚，又名鮒魚。 氣味：甘，有毒。主食之已疫疾。

按：郭璞云：鯢魚似鱣，四脚，前脚似猴，後脚似狗，聲如兒啼，大者長八九尺。《蜀志》云雅州西山溪谷出鮒魚，似鱣，有足，能緣木，聲如嬰兒，可食者，即此物也。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鯢魚生山溪中。似鮎，有四足，長尾，能上樹。大旱則含水上山，以草葉覆身，張口，鳥來飲水，因吸食之。聲如小兒啼。李時珍曰：鯢魚似鮎，四脚，前脚似猴，後脚似狗，聲如兒啼，大者長八九尺。《山海經》云：決水有人魚，狀如鯑，食之已疫疾。《蜀志》云：雅州西山溪谷出鮒魚，似鮎有足，能緣木，聲如小兒，可食。《酉陽雜俎》云：峽中人食鯢魚，縛樹上，鞭至白汁出如構汁，方可治食，不爾，有毒也。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鯢魚 亦名人魚，與海中鯨鯢名同物異。《綱目》曰：《異物志》云：蜀人名鮒魚，秦人名鰨魚。《爾雅》云：大者曰鰕。郭注云：似鮎有四足，前足似猴，後足似狗，聲如兒啼，長八九尺。《蜀志》云：雅州西山峽水出鮒魚，似鮎有足，能緣木。《山海經》云：決水有人魚，狀如鯑，食之已疫。按：鯑、鯢二種，古醫書、本草皆不載，惟《拾遺》有鯢魚，《綱目》益以鯑魚，皆據《山海經》著其功用。而形既似鮎，鮠，又有聲，又有足，其有毒確矣。病人不食爲是，慎毋過信古人，至噬臍之悔也。

鯑魚

《食物輯要・魚品類》 鯑魚 味甘，性溫，有小毒。解蠱毒，治癥瘕積聚。與鮎鮠相類。

《上醫本草・鱗部》 鯑魚音啼。 一名人魚。荊州臨沮青溪多有之，似鯢而有四足，聲如小兒，其膏燃之不消耗，秦始皇驪山塚中所用人〔魚〕膏是也。徐鉉《稽神錄》云：謝仲玉者，見婦人出沒水中，腰已下皆魚，乃人魚也。又《徂異記》云：查道奉使高麗，見海沙中一婦人，肘後有紅鬣，問之曰：人魚也。此二者乃名同物異，非鯑，鯢也。

甘，有毒。主治：食之療瘕疾，無蠱疾。

《食治廣要・鱗部》 鯑魚音啼，《釋名》人魚，孩兒魚。 氣味：甘，有毒。主療瘕疾、蠱疾。

按：孩兒魚有二種。生江湖中，形、色皆如鱣、鮠，腹下翅形似足，其鰓頰軋軋音如兒啼，即鯑魚也。一種生溪澗中，形、聲皆同，但能上樹，乃鯢魚也。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鯑魚一名人魚，一名孩兒魚。陶弘景曰：人魚，荊州臨沮青溪多有之。似鯢而有四足，聲如小兒。其膏然之不消耗，秦始皇驪山塚中所用人〔魚〕膏是也。寇宗奭曰：鯑魚形微似獺，四足，腹重墜如囊，身微紫色，無鱗，與鮠、鮠相類。嘗剖視之，中有小蟹、小魚、小石數枚也。李時珍曰：孩兒魚有二種：生江湖中，形色皆如鮠、鮠，腹下翅形似足，其腮頰軋軋，音如兒啼，即鯑魚也；一種生溪澗中，形聲皆同，

但能上樹，乃鯢魚也。《北山經》云：決水多人魚。狀如鯢，四足，音如小兒。食之無瘕疾。又云：休水北注於洛，中多鮨魚。狀如蟄蜼而長距，足白而對。食之無蠱疾，可以禦兵。按此二說，前與陶合，後與寇合，蓋一物也。今漁人網得，以爲不利，即驚異而棄之，蓋不知其可食如此也。徐鉉《稽神錄》云：謝仲玉見婦人出沒水中，腰已下皆魚，乃人魚也。又《徂異記》云：查道奉使高麗，見海沙中一婦人，肘後有紅鬣。問之，曰：人魚也。此二種，乃名同物異，非鯢鮨也。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鱱魚　一名人魚，一名孩兒魚。陶隱居曰：似鯢而有四足，聲如小兒。其膏燃燈難消耗，秦始皇驪山塚中人膏是也。按：塚中燈，古用漆，所謂蒼梧，故隧漆燈明者，舜陵也。後世用魚油，所謂隧道魚燈膏不燼者，陳友諒墓也。然漆易乾燥，魚油易臭腐成水，均不能耐久，且諸史禮志皆不言其制度。吾郡前明淮藩諸園寢，乾隆戊子、己丑間多遭匪竊刨挖，並無隧燈形跡，恐悉屬子虛也。而唐人之詠雙檜，所謂長明燈是前朝焰，曾昭青青年少時者，蓋指佛火而言。其油可以添換，與隧燈迥殊也。《綱目》曰：孩兒魚有二種，皆類鯰、鮠。一種生江湖，腹有翅如足，腮頰軋軋如兒啼者，鮨魚也。一種生溪澗，形聲皆同，而能上樹者，鯢魚也。《稽神錄》云：謝仲玉見婦人出沒水中，胸有兩大乳，故似婦人，腰以下皆魚者，白鱤也。吾鄉彭蠡湖亦有，極羶不可食，但可熬油耳。《述異記》云：查道使高麗，見海沙中一婦人，肘後有紅鬣者，海中別種人魚，非鮨、鯢、白鱤類也。《山海經》云：決水多人魚，狀如鯢，四足，音如小兒，食之無瘕疾。又云：休水北注於洛，中多鮨魚，狀如蟄蜼而長距足白，食之無蠱疾，可以禦兵。

海豚魚

《藥性全備食物本草・魚部》 海豚魚　味鹹，無毒。生大海中，候風潮出。形如豚，鼻中聲，腦上有孔，噴水直上。百數爲群，人先取得其子，係著水中，母自來，就而取之。其子如蠡魚，子數萬爲群，常隨母而行。主飛尸蠱毒，時行瘧疾。

肪　摩惡瘡疥癬痔瘻，搽犬馬瘍疥，殺蟲。

《上醫本草・鱗部》 海豚魚　一名鰒鮒音敷沛。海豚生海中，候風潮出沒，形如豚，鼻在腦上，作聲，噴水直上，百數爲群。其子如蠡魚子，數萬隨母而行。人取子擊水中，其母自來就而取之。江豚生江中，狀如海豚而小，出沒水上，舟人候之占風。其中有曲脂，點燈照樗蒲即明，照讀書工作即暗，俗言懶婦所化也。

鹹，腥味如水牛肉，無毒。主治：飛尸、蠱毒、瘴瘧，作脯食之。

其骨硬，其肉肥，不中食。

《食治廣要・鱗部》 海豚魚即江豬。

肉　氣味：鹹，腥味如水牛肉，無毒。主治：飛尸蠱毒，瘴瘧，作脯食之。

肪　主摩惡瘡，疥癬，痔瘻，犬馬瘍疥，殺蟲。

按：江豚成陣同行，一浮一沒，謂之拜風，舟人候之占風。其中有白脂，點燈照樗蒲即明，照讀書工作即暗，俗言爲懶婦所化也。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 海豚魚生江中者名江豚。〔海豚生海中〕，候風潮出沒。形如豚，鼻在腦上作聲，噴水直上，百數爲群。其子如蠡魚子，數萬隨母而行。人取子繫水中，其母自來就而取之。江豚生江中，狀如海豚而小，出沒水中，舟人候之占風。其中有油脂，點燈照樗蒲即明，照讀書工作即暗，俗言懶婦所化也。李時珍曰：其狀大如數百斤豬，形色青黑如鯰魚，有兩乳，有雌雄，類人。數枚同行，一浮一沒，謂之拜風。其骨硬，其肉肥，不中食。其膏最多，和石灰鯰船良。

海豚魚，味鹹，腥。治飛尸蠱毒，瘴瘧。作脯食之。

肪，摩惡瘡、疥癬、痔瘻，犬馬瘍疥，殺蟲。

江豚

《飲膳正要・獸品》 江豬　味甘，平，無毒。然不宜多食，動風氣，令人體重。

《食物本草・魚類》 江豚　味鹹，無毒。肉，主飛尸蠱毒，瘴瘧。肪，摩惡瘡，與海豚同。

《藥性全備食物本草・獸部》 江豬　味酸，性平，溫，無毒。補氣。食多，令人體重。

肚　和五味煮濃取汁，頓飲，亦健脾胃；進食，仍補虛羸。

《圖經》云：產於江內，其形頭似豬頭，尾如魚尾，長三四尺餘，身褐色，前有兩脚如豕。每遇天有暴雨，作隊迎風拜浪。舟人梢子觀之，以定風勢。如上拜則有下風，往下拜則有上風。

《藥性全備食物本草・魚部》 江豚魚　如豚形，常出沒，鼻中爲聲，舟人候之，知大風雨。漁人獲之，取脂燃燈。用照樗蒲、博奕、飲酒即明，用照

讀書、紡績即暗，俗言乃懶婦所化，是亦未必爲然也。

《食物須知・諸葷饌》 江蟳　如蟳形狀，出沒鼻中。爲一舟人候之，知大風雨，魚網得獲。取脂燃燈，用摩病及樗博即明，照讀書及紡績即黯。俗言懶婦所化，是亦未必爲然，姑記之可也。

《食物須知・諸葷饌》 又種江豬　產於江內，味酸，性氣平溫。捕者得來，肉堪作脯。入口略有腥氣，慎勿多啖，體重難當。

肚，和五味煮濃，取汁頓飲，亦健脾胃，進食仍補虛羸。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 江豚　又名江豬，又名水豬，又名饞魚。《魏武帝食制》名鰒鮒。生海中者爲海豚。《綱目》誤以爲鱉魚，云胸有兩乳，形似人。不知鱉色白，即《爾雅》之是鰟，其逐波而行，一浮一沉，順風而拜，胸有乳如婦人。此物遠望如豬，色黑，無婦人乳，逆風而拜，同出同沒。《拾遺》曰：海豚生海中，候風潮出沒，形如豚，鼻在腦上作聲，噴水直上。其子數萬，隨母而行。人取子繫水中，母自來就而取之。江豚生江中，形略小，吾鄉彭蠡湖亦多有。夏出冬蟄，舟人候之以占風。無風不出，若風雨將至，則先有數枚浮游水面，其首所望處，即雨陣自其方起。迨風雨大至，則千百齊出矣。腹中有脂，點燈照擄捕，賭博即明，照讀書，工作則暗，故俗言懶婦所化。肉味如水牛肉，能治飛尸、蠱毒、瘴瘧、疥癬、痔瘻、犬馬病疥。按：江豚主治如此，其功專在殺蟲，性必有毒，病人不宜食也。

鮑魚

《飲膳正要・魚品》 鮑魚　味腥臭，無毒。主墜蹶跪折瘀血，痹在四肢不散者，及治婦人崩血不止。

《藥性全備食物本草・魚部》 鮑魚　俗呼爲鯤魚，字相似鮑，又言鹽鯤之以成故也。今此鮑魚，乃是謂魚長尺許，合完淡乾之，而都無臭氣。要自療漏血，不知何者爲良？今以漢、沔間所作淡乾，味辛而臭者。蘇又引李當之《本草》亦云：胸中濕者良，其以曝魚不以鹽，外雖乾而魚肥，故中濕也，中濕則彌臭矣。一說鮑魚自是一種，形似小鱭魚，生海中，氣最臭，秦始皇取置車中是也。此說雖辨，亦無所據。《素問》治血枯雀卵丸，飲鮑魚汁以利腸中。《蜀本圖經》注云：十月後取魚，夫長繩穿淡乾之。凡魚皆堪食，不的取一色也。據陶注作藥當用少鹽，不知正何種魚爾。又據《本經》云：勿令中濕，是知入藥當少以鹽鯤成之。有鹽則中鹹而不臭，鹽少則味辛而臭矣。古人云與不善人居，如入鮑魚之肆，謂惡人之行，如鮑魚之臭也。考其實，則今荆楚鮑魚頗臭而微辛，方家亦少用。舊云沔州、復州作之，餘皆不出。味辛、臭，氣溫，無毒。主墜墮骸蹶，跪折瘀血，四肢痹，治妊娠中風寒熱，腹中絞痛，不可針灸，並止血崩，乾魚一枚燒爲末，酒調服方寸，取汗。

《上醫本草・鱗部》 鮑魚　一名薨魚《禮記》音考，一名蕭折魚，一名乾魚。時珍曰：鮑，即今之乾魚也。魚之可包者，故字從包。《禮記》謂之薨，《魏武食制》謂之蕭折，皆以蕭蒿而成故也。其淡壓爲腊者曰淡魚、曰鱐魚音搜；以物穿風乾者曰法魚、曰鮝魚音怯；其以鹽漬成者曰醃魚、曰鹹魚、曰鯤魚音葉、曰鰎魚音蹇，今俗通呼曰乾魚。舊注混淆不明，今並消正於下。

肉　辛，臭，溫，無毒。

妊婦食之，令子多疾。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 鮑魚即今之乾魚也。淡壓爲腊者，曰淡魚。鹽漬成者，曰醃魚。石首魚曝乾者，爲白鯗。湖廣漢陽、武昌多魚，土人剖之，不用鹽，曝乾作淡魚，載至江西賣之。饒、信人飲食祭廟，無此則非盛禮，雖臭腐可惡，而更以爲奇，此風俗之尚。不若臭中以白鯗、乾魚、風魚、熏魚等類，同雞、豬肉及竹筍共烹食之，味甚鮮美。

鮑魚，味辛、臭，溫，無毒。主墜墮腿蹶，跪折，瘀血，血痹在四肢不散者。女子崩中血不止。煮汁，治女子血枯病傷肝，利腸。同麻仁、葱、豉煮羹，通乳汁。

頭，煮汁，治眯目；燒灰，療疔腫瘟氣。

鯤魚，味鹹，溫，無毒。治小兒頭瘡出膿水，以麻油煎熟，取油頻塗。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 鮑魚即今之乾魚也。魚之可包者，即今之白鯗也。鰒魚口小背黃者，名鮑魚。

肉　味：辛臭，溫，無毒。妊娠食之，令子多疾。治：墜墮骸蹶跪折，瘀血、血痹在四肢不散者，女子崩中血不止。煮汁，治女子血枯病傷肝，利腸。同麻仁、葱、豉煮羹，通乳汁。

附方　妊娠感寒腹痛：乾魚一枚，燒灰，酒服方寸匕，取汗瘥。

頭　治：煮汁，治眯目。燒灰，療疔腫溫氣。

鯤魚　味：鹹，溫，無毒。治：小兒頭瘡，出膿水，以麻油煎熟取油，頻塗。

穿鮑繩　治：眯目去刺，煮汁洗之大良。

《壽世傳真・水族類》 鮑魚　性溫。宜：化痰。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 鮑魚　《禮記》曰薨魚，又曰鱐，又曰臘，又曰蓁。《魏武帝食制》名蕭折魚，俗名乾魚，又名法魚，又名鰕魚。不拘魚之種類，淡曝不用鹽醃，其氣腥臭如尸，故秦始皇崩於沙丘後，車載鮑魚以亂其臭。《禮》鮑魚不登於俎，昔文王使太公傅太子發，太子嗜鮑魚，公勿與，曰：豈有非禮而可以養太子者哉。

性能散血，又能止血，又能生血。凡跪折瘀血在腹內四肢不散者，女子崩中血不止者，均宜煮汁，微加醋飲，不得用鹽出《別錄》。又治女子血枯出《素問》。又治水腫，氣腫。陳者良，未隔冬者勿用，隔兩冬者太陳，亦勿用。又同葱、豉、酒煮食，飲其汁，能通乳出《綱目》。雜鰕曝者尤良。但雜鱗魮、鯰、鰒、黃魚、鱭魚者均有毒，僅供食料，不堪療疾。又孕婦不宜食。李九華曰：令子多疾。又今市肆所售鮑魚，用充海錯，乃海魚之乾者，亦屬佳品，上文血分諸病，亦能治之，但不能消脹耳。

《藥性摘錄・食物》 鮑魚　入肝通瘀，入腸滌垢，而不傷元氣。煮汁，送四烏鯧一蘆茹丸，治女子血枯經閉。

魚鱠

《膳夫經手錄》 鱠　莫先於鯽魚，鯁、魴、鯛、鱸次之，鱭、味、鮠、黃、竹五種爲下。其他皆強爲之不足數也。

《居家必用事類・飲食類・肉下酒》 魚膾　魚不拘大小，鮮活爲佳。去頭、尾、肚皮，薄切，攤白紙上晾片時，細切如絲。以蘿蔔細剁，布紐作米，薑絲少許，拌魚膾，入碟，飣作花樣，簇生香菜、芫荽，以芥辣醋澆。

將魚頭、尾煮薑辣羹，加菜頭供，浙西人謂之湯鱠羹。

《日用本草・蟲魚類》 鱠　味甘，平。能補。去濕痹，除疝氣。

鯉魚鱠　主冷氣塊在心，並蒜齏進之。

鯽魚鱠　主腸癖下痢，大人丹毒。

蠡魚鱠　治大腸下血。食鱠多不消，飲馬鞭草可消。魚目亦作鱠，食之成瘕病。家獸自死，共鱠汁食，作疽瘡。鱠不欲近夜食，不消；兼飲冷水，腹內生蟲。時行病起，食鱠，冷人胃弱。同乳酪食，令人霍亂。

《食物本草・魚類》 魚膾　乃諸魚所作之膾。味甘，溫，補，去冷氣濕痹，除喉中氣結，心下酸水，腹中伏梁，冷痃，結癖，疝氣，補腰脚，起陽道。鯽魚膾，主腸癖，水穀不調，下利，小兒、大人丹毒，風痃。鯉魚膾，主冷氣，塊結在心腹，並宜蒜、薤食之。以菰菜爲羹，謂之金羹玉膾，開胃口，利大小腸，以蔓菁煮去腥。凡物，腦能消毒，所以食膾必魚頭羹也。近夜食不消，馬鞭草汁能消之。飲水令成蟲病起，食之令胃弱。不宜同乳酪食，令霍亂。又云：不可同蒜食。予昔寓蒼梧，見一婦人患吞酸，諸藥不效，一日食魚膾遂愈，蓋以辛辣有劫病之功也。凡膾，若魚本佳者，膾亦佳。

《藥性全備食物本草・味品部》 魚鱠　乃諸魚所作之鱠。味甘溫補，去冷氣濕痹，除喉中氣結，心下酸水，腹中伏梁，冷痃結癖疝氣，補腰脚，起陽道。以菰菜爲根，謂之金羹玉鱠，開胃口，利大小腸。以蔓菁煮，去腥。凡物腦，能消毒，所以食鱠必魚頭美也。近夜食不消，馬鞭草汁能消之。次水令成蟲。病起食之，令胃弱。同乳酪食，令霍亂。又云：不可同蒜食。昔一婦患吞酸，食魚鱠遂愈，蓋以辛辣有劫病之功也。凡鱠，若魚本佳者，鱠亦佳。

《食物輯要・味品類》 魚鱠　味甘，性溫，無毒。開胃，止吞酸，利大小腸。同蒜、薤食，去冷氣痛。同乳酪食，令霍亂。勿同諸瓜食。惟鯽魚鱠治久痢腸癖、痔疾。食生鱠，成瘕爲怪病。夜食不消，成積。食魚鱠後飲冷水，生蟲。疫病後食之，損脾成內疾。崔浩云：用馬鞭草汁和酒服，能消。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 魚鱠一名魚生。劊切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮活者，薄切，洗淨血腥，沃以蒜齏、薑、醋、五味食之。

魚鱠，味甘，溫，無毒。主補中，去冷氣濕痹，除膀胱水，腹內伏梁氣塊，冷痃結癖疝氣，喉中氣結，心下酸水，開胃口，利大小腸，補腰脚，起陽道。

鯽魚鱠，主久痢腸癖痔疾，大人小兒丹毒風眩，並宜與蒜齏食之，以菰菜爲羹，謂之金羹玉膾。開胃口，利大小腸。以蔓青煮去腥。凡物腦能消毒，所以食膾必魚頭羹也。近夜勿食，不消成積。勿飲冷水，生蟲。時行病後食之，胃弱。不宜同乳酪食，令人霍亂。又不可同瓜食。李時珍曰：按《食治》云，凡殺物命，既虧仁愛，且肉未停冷，動性猶在，旋烹不熟，食猶害人。況魚膾肉生，損人尤甚。爲癥瘕，爲痼疾，爲奇病，不可不知。昔有食魚生而生病者，用藥下出，已變蟲形，膾縷尚存。有食鱉肉而成積者，用藥下出，已成動物。皆可驗也。汪穎云：魚膾辛辣，有劫病之功，予在蒼梧見一婦人，病吞酸，諸藥不效，偶食魚鱠，其疾遂愈，蓋此意也。

《養生要括・鱗類》 魚膾　味甘，溫，無毒。溫補，去冷氣濕痹，除膀胱水，腹內伏梁氣塊，冷痃結癖，疝氣，喉中氣結，心下酸水，開胃口，利大小腸，補腰脚，起陽道。宜脚氣、風氣人。治上氣喘欬。鯽膾治久痢、腸澼、痔疾，大人小兒丹毒風眩。昔人有食魚膾而生病者，用藥下出，已變蟲形，膾縷尚存。有食鱉肉而成積者，用藥下出，已成動物而能行。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 魚鱠劊切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮活者，薄切，洗淨血鮭沃以蒜虀、薑、醋、五味食之。味：甘，溫，無毒。近夜勿食，不消成積。勿飲冷水，生蟲。時行病後，食之胃弱。勿同乳酪食，令人霍亂，不可同瓜食。昔有食魚生而生病者，用藥下出，已變蟲形，鱠縷尚存。有食鱉肉而成積者，用藥下出，已成動物而能行，皆可驗也。治：溫補，去冷氣濕痹，除膀胱水，腹內伏梁氣塊，冷痃結癖，疝氣，喉中氣結，心下酸水，開胃口，利大小腸，補腰脚，起陽道，宜脚氣、風氣人。治上氣喘咳。鯽鱠主久痢，腸澼痔疾，大人小兒丹毒風眩。魚鱠辛辣，有劫病之功，予在蒼梧見一婦人病吞酸，諸藥不效，偶食魚鱠，其疾遂愈。

《壽世秘典・類物・鱗部》 魚鱠一名魚生，劊切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮者，薄切，洗淨血腥，沃以蒜虀、薑、醋、五味，食之。

氣味：甘，溫，無毒。主補中，去冷氣濕痹，除膀胱水，腹內伏梁氣塊，冷痃結癖，疝氣，喉中氣結，心下酸水。開胃，補腰脚，起陽道。

發明　陳藏器曰：近夜勿食，不消成積。時行病後，食之令胃弱。勿同乳酪食，令霍亂。不可同蒜食。李時珍曰：按《食治》云，凡殺物命，即虧仁愛，且肉未停冷，動性猶存，旋烹不熟食，猶害人。況魚鱠肉生，損人尤甚，爲癥瘕，爲痼疾，爲奇疾，不可不知。昔有食魚生而生病者，用藥下出，已變蟲形，鱠縷尚存。有食鱉肉而成積者，用藥下出，已成動物而能行，皆可驗也。

《飲食須知・味類》 魚膾　味甘，性溫。同乳酪食，令霍亂。勿同諸瓜食，夜食不消成積。食後飲冷水，生蟲。疫病後食之，損脾成內疾。食生膾成瘕，爲怪病。過食不消者，用馬鞭草汁和酒服可化。勿同豬肝食。

《養生食鑒・魚類》 魚膾俗名魚生，乃諸魚所作之膾，美惡同本魚之性。味甘，性溫，無毒。去胃熱，止吞酸，利大小腸，補腰脚，起陽道，治上氣喘欬，喉中結氣。勿同乳酪、諸瓜食。脾虛人及時病後，忌之。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 魚鱠即生魚　甘，溫，無毒，劊切而成，故謂之鱠。凡諸魚之鮮活者，薄切洗淨血鮭，沃以五味香料，拌食之。補腰脚，起陽道。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 魚鱠　又名魚生。《綱目》曰：旋烹不熟，食猶害人。況魚鱠肉生，損人尤甚，爲癥瘕，爲痼疾，爲奇病，皆所不免。昔有食此致病者，用藥下出鱠縷，已變蟲形。而《本草拾遺》暨《食物本草》謂其能治多病，均不足信。至汪穎謂親見一婦人病吞酸，因食魚鱠而愈，尤爲無理。大抵此物自古有之，屢見經傳。今北人常食，未必人人皆病。而現已有之病及大病、久病、新愈之人，則斷斷不宜犯也。

《藥性摘錄・食物》 魚膾　即魚生。諸魚所作之膾，美惡隨乎魚性。甘，溫。去胃熱，止吞酸，利大小腸，補腰脚，起陽道，治上氣喘咳，喉中結氣。勿同乳酪、諸瓜食。脾虛及時病後忌之。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 〔魚〕鱠　以諸魚之鮮活者劊切而成。青魚最勝，一名魚生。沃以麻油、椒料，味甚鮮美，開胃析酲。按《食治》云：凡殺物命，既虧仁愛，且肉未停冷，動性猶存，烹飪不熟，食猶害人。況魚鱠肉生，損人尤甚，爲癥瘕，爲固疾，爲奇病，不可不知。昔有食魚生而成病者，用藥下出，已變魚形，鱠縷尚存；有食鱉成積者，用藥下出，已成動物而能行，可不戒哉！

《每日食物卻病考・造釀調和類》 膾　乃取諸肉、魚之鮮活者，劊切薄片，洗淨血腥，沃以辛香五味而食之。味雖甘美，不可食也。蓋今人烹之不熟者，食猶害人，況生者乎？且活殺物命，肉未停冷，動性猶存，仁者何忍。按《食治通說》云：有食魚生而病，藥，下出蟲形，乃愈。有食鱉膾而成積痛，藥，下出已成動物而能行。可不戒哉。

魚鮓

《日用本草・蟲魚類》 鮓　味甘，性平，無毒。凡肉與魚皆可爲之。稍生，不益脾胃，反致疾。

鯉魚鮓　同青豆、小豆、藿食，令人成消渴。蜜瓶盛鮓，殺人。鮓內有蝦，不可食。鯖魚鮓不可合胡荽、葵、麥醬食。鮓不可同羊肉食，傷人心。魚目赤，不可作鮓，害人，發瘡疥。

《食物本草・魚類》 魚鮓　諸魚所作之鮓，不益脾胃，皆發疥。鯉魚鮓，忌青豆、赤豆；鱠魚鮓，忌胡荽、羊肉。鮓中有蝦者、蜜瓶盛者，不可食。

《易牙遺意・脯鮓類》 魚鮓　鯉魚、青魚、鱸魚、鱘魚，皆可造。治去鱗腸，舊筅箒緩刷，去脂膩腥血，令十分淨。掛當風一二日，切作小方塊。每十

斤，用生鹽一斤，夏月一斤四兩，拌勻。醃磁器內，冬二十日，春秋減之。布裹石壓，令水十分乾，不滑不韌。用川椒皮二兩，蒔蘿、茴香、宿砂、紅豆各半兩，甘草少許，皆爲粗末。淘淨白粳米七八合，炊飯。生麻油一斤半，純白葱絲一斤，紅麴一合半，搥碎。已上俱拌勻，磁器或木桶按十分實。荷葉蓋，竹片扦定，更以小石壓在上，候其日熟。春秋最宜造。冬天預醃下鮓坯，可留臨用時，旋將料物打拌。此都伯造法也。鱭魚用法，但要乾方可。

《易牙遺意・脯鮓類》 魚鮓帶凍薑醋魚　鮮鯉魚切作小塊，鹽醃過。醬煮熟，收出。卻下魚鱗及荆芥同煎滾，去渣。候汁稠，調和滋味得所，用錫器密盛，置井中或水上，用濃薑醋澆。

《藥性全備食物本草・味品部》 魚鮓　乃諸魚所作之鮓。不益脾胃，皆發瘡疥。鯉魚鮓忌青豆、赤豆。青魚鮓忌胡荽、羊肉。鮓中有蝦者，不可食。

《食物輯要・味品類》 魚鮓　味甘、鹹，平，無毒。諸魚皆可作。多食難化，且發瘡疥。防雜髮，害人。生鮓損人，食之，動脾胃病。同胡荽、同葵菜、同豆藿、同麥醬食，並令消渴及霍亂。凡無鱗魚鮓，尤不益人。韶州兩僧食蜂蜜，過村墟，復買鮓食，是夕皆死。

《食物本草・鱗部・無鱗魚類》 魚鮓鮓，醞也。以鹽糝醞釀藏貯而成也。諸魚皆可爲之。

魚鮓，味鹹，平，無毒。治癬瘡，和柳葉搗碎，炙熱傅之。凡鮓皆發瘡疥。鮓內有髮，害人。鮓不熟者，損人脾胃。諸鮓皆不可合生胡荽、葵菜、豆藿、麥醬、蜂蜜食，令人消渴及霍亂。凡諸無鱗魚鮓食之，尤不益人。

《養生要括・鱗類》 魚鮓　味甘，鹹，平，無毒。治癬瘡，和柳葉搗碎，炙熱傅之。取酸臭者，連糝和屋上塵，傅蟲瘡及馬癘瘡。治聤耳、痔瘻、諸瘡有蟲，療白駁、代(子)〔指〕病，主下痢膿血。

《本草醫旨・食物類・鱗類》 魚鮓以鹽糝醞釀而成也，諸魚皆可爲之。大者曰鮓，小者曰鰿。味：甘，鹹，平，無毒。凡鮓皆發瘡疥。鮓內有髮，害人。鮓不熟者，損人脾胃，反致疾也。諸鮓皆不可合生胡荽、葵菜、豆藿、麥醬、蜂蜜食，令人消渴及霍亂。凡諸無鱗魚鮓，食之尤不益人。治：癬瘡，和柳葉搗碎，炙熱傅之。取酸臭者，連糝和屋上塵，傅蟲瘡及馬癘瘡。治聤耳，痔瘻，諸瘡有蟲。療白駁、代指病，主下痢膿血。

附方　白駁風：以荷葉裹鮓，令臭，拭熱，頻頻擦之，取效乃止。

《壽世秘典・類物・鱗部》 魚鮓鮓醞也，以鹽糝醞釀而成也，諸魚皆可爲之，大者曰鮓，小者曰鰿。

氣味：甘，鹹，平，無毒。治聤耳，痔瘻，諸瘡有蟲，療白駁、代指病，主下痢膿血。

發明　李時珍曰：諸鮓皆發瘡疥，不可合葫荽、葵菜、豆藿、麥醬、蜂蜜食，令人霍亂，鮓中有蝦者及蜜瓶盛者，皆不可食。凡諸無鱗魚鮓，食之，尤不益人。

《飲食須知・味類》 魚鮓　味甘、鹹，性平。諸魚皆可作鮓，多食難化，發瘡疥。防雜髮害人。生鮓損人，食之動脾胃病。同胡荽、同葵菜、同豆藿、同麥醬、同菉豆、同蒜食，並令消渴及霍亂。無鱗魚鮓，尤不益人。

《養生食鑒・魚類》 魚鮓以鹽摻醞釀而成，諸魚皆可爲之。味甘、鹹，性平，無毒。不益脾胃，皆發瘡疥，生食損人，不可合生胡荽、葵菜、豆藿、麥醬、蜂蜜同食。無鱗魚鮓，尤不宜食。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 魚鮓　甘、鹹、酸，溫，無毒。凡鮓，皆發瘡疥。鮓內有髮，害人；鮓不熟者，損人脾胃。諸鮓，皆不可同生蘆荽、葵菜、豆藿、麥醬、蜂蜜食，令人消渴及霍亂。凡無鱗魚鮓，食之尤不益人。

《隨息居飲食譜・鱗介類》 〔魚〕鮓　以鹽糝醞釀而成，俗所謂糟魚、醉鰲是也。惟青魚爲最美，補胃醒脾，溫營化食。但既經糟醉，皆能發疥動風，諸病人均忌。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 鮓　凡肉皆可造，而今人多用魚者。乃以鹽料醞釀成熟，不由火化。其不熟者，損人脾胃，致疾，雖無他毒而不益人也。

魚鱗

《養生要括・鱗類》 魚鱗　食魚中毒，煩亂或成癥積，燒灰，水服二錢。諸魚鱗燒灰，主魚骨鯁。魚子，治目中障翳。以鯉、鯽魚爲佳。

《食物小錄・鱗部・無鱗類》 魚鱗　諸魚鱗燒灰，注魚骨鯁。惟鰣魚鱗煮之易爛，大益小兒痘疹。

《調疾飲食辯・魚蟲類》 魚鱗　《綱目》曰：食魚中毒煩亂，或成癥積，燒灰水服二錢。《別錄》曰：治魚骨哽。方同上。

魚膽

《調疾飲食辯·魚蟲類》魚膽　諸魚膽並明目去翳，又治喉痺，又主魚骨哽咽。青魚、鯉魚爲上，而鱧魚膽乃能救喉痺將死，洵妙藥也。鯰、鰒膽不可用。

魚魰

《本草醫旨·食物類·鱗類》魚魰諸魚腦骨曰魰。治：能銷毒。解蠱毒，作器盛飲食，遇蠱輒裂破也。

《調疾飲食辯·魚蟲類》魚魰《綱目》曰：魚腦骨曰魰，曰丁；尾骨曰魴，曰丙；腸曰鯛，曰乙；身骨曰鯁，曰刺；脬曰鰾，曰白；翅曰鬐，曰鬣；子曰鮒，曰鱍。《拾遺》曰：魚魰能消毒。《延壽書》曰解蠱毒，作器盛食，遇蠱則裂。青魚魰最良。

魚子

《本草醫旨·食物類·鱗類》魚子凡魚生子，皆粘在草上及土中。冬月寒水過後，亦不腐壞。到五月三伏日雨(中)，便化爲魚。味：缺。治：目中障翳。

《食物小錄·鱗部·無鱗類》魚子　甘，平，微酸，有小毒。諸魚子皆不可多食，能令人腹脹，惟青魚子能治目中翳障。

《調疾飲食辯·魚蟲類》魚子　一名蘇，一名鱍。《爾雅》曰：鯤，魚子。故《國語》云魚禁鯤鮞也。性之良毒，視乎其魚。然多食、久食令人作脹，則諸魚子所同。且不受調和，既無益，又無味，病人何必食之？而《聖濟總錄》治目翳，用已生出在水中魚子半兩和藥，亦好奇之過也。

鱭魚

《日用本草·蟲魚類》臍魚　味甘，平，無毒。發疥，不可多食。

《食鑒本草·蟲魚部》鱭魚味甘、辛。　食之不益人，助火動痰，發瘡疥。

《食物輯要·魚品類》鱭魚　味甘，性溫，無毒。和中氣，開胃助脾。多食，助火動痰，發瘡疾。

《食治廣要·鱗部》鱭魚　肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：痔瘻。寧原曰：助火，動痰，發疾。孟詵曰：發疥，不可多食。

《食物本草·鱗部·魚類》鱭魚鱭音劑。一名鯊魚，一名魰魚。鱭生江湖中，常以三月始出。狀狹而長，薄如削木片，亦如長薄尖刀。細鱗白色。吻上有二硬鬚，腮下有長鬣如麥芒。腹下有硬角刺，快利若刀。腹後近尾有短鬣，肉中多細刺。煎、炙或作鮓、鱠食皆美，烹煮不如。《淮南子》云：鯊魚飲而不食，鱣鮪食而不飲。又《異物志》云：鱭魚，即鱭魚。初夏從海中泝流而上。長尺餘，腹下如刀，肉中細骨如毛。云是鱭鳥所化，故腹內尚有鳥腎二枚。其鳥白色如鷺，群飛。至夏，鳥藏魚出，變化無疑。然今鱭魚亦自生子，未必盡是鳥化也。常鱭，四時皆有，出諸湖中，巨細不一。然大者不逾四五寸，小者如針芒。味短。湖鱭，時或有之，產洞庭、鄱陽、具區諸大湖中。光白如銀，形長尺許。味略鮮美。江鱭，每歲清明前，來自長江大海接畛之處。味鮮而美。漁人捕得以充時物，頗珍貴之。

鱭魚，味甘，溫，無毒。助火生痰，發疥。不可多食。

江鱭，味甘，溫，無毒。主開胃爽脾。鮮而不腥，魚中佳品。多食亦能助火生痰，發瘡。　湖鱭，味甘，溫，無毒。雖有適口之用，而無資養之功。有濕病瘡疥勿食。

《養生要括·鱗類》鱭魚　味甘，溫，無毒。鮓貼痔瘻。多食助火動痰。

《本草醫旨·食物類·鱗類》鱭魚三月始出，狀狹而長，薄如削木片，細鱗白色，吻上有二硬鬚，肉中多細刺。

肉　味：甘，溫，無毒。發疥，不可多食，助火動痰發疾。

鮓　治：貼痔瘻。

附方　瘻有數孔：用耕垡土燒赤，以苦酒浸之，合壁土令熱，以大鯊鮓輾轉染土，貼之，每日一次。

《壽世秘典·類物·鱗部》鱭魚一名魰魚，狀狹而長，薄如削木片，亦如長薄尖刀形，細鱗白色，吻上有二硬鬚，腮下有長鬣如麥芒，腹下有硬角刺，快利若刀，腹後近尾有短鬣，肉中多細刺，煎炙皆美，烹煮不如。

氣味：甘，溫，無毒。開胃爽脾。多食，助火動痰，發瘡疥。

《調疾飲食辯·魚蟲類》鱭魚　一名鯊，一名望魚。《異物志》云是鱭鳥所化，腹中尚有鳥腎，故又名鱭魚。幻說也。狀狹長如削木片，亦如薄篾，又如長薄尖刀，故又名魰魚。《爾雅》曰：鯊，鱴刀。吾鄉名鱭花。細鱗白色，腹下快利如刀，肉如紙薄，細刺極多。性能助火生風，發瘡發疥，亦發瘟疫，凡纖微有病患人，概不宜食。又此魚出多，一冬魚出必少，來春病發必多。是不惟害人，且害其同類，真劣物也。

《隨息居飲食譜·鱗介類》鯊魚亦作鱭。甘，溫。補氣。肥大者佳，味美而腴，亦可作鮓。多食發瘡助火。以溫州所產有子者佳。乾以爲臘，用充

方物，味甚鮮美，古人所謂子魚是也。大者尤勝，食品珍之，與病無忌。

章舉魚

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》 望潮即章舉，一踵石距相類，同制。本草云：味珍好，食品所貴重。 鮮宜微煇，胡椒醋澆，宜辣烹。宜爲羹，宜糟，用蒸。

《食物本草・魚類》 章舉魚 一名石矩，比烏賊魚差大，味更珍好。

鯖魚

《醫心方・五肉部》 鯖 崔禹〔錫〕云：味鹹，大溫，無毒。主血利，補中，安腎氣。貌似鰱，小口，尖背蒼，可爲鮓，食補中。南人多吃鯖，益面色。瘨疰人，食鯖臛難瘥。

《日用本草・蟲魚類》 白魚 大者六七尺，色白，鱗細頭昂，生江湖中。味甘，平，無毒。鮮者爲佳，經宿者令人腹冷生痰，與棗子同食患腰疼。患瘡癤人不可食，發膿。令炙瘡不發。主開胃下食，去水氣，令人肥大，補肝明目。

《日用本草・蟲魚類》 鯖魚 味甘，平，無毒。忌同蒜、葫荽、生葵、麥醬食。主脚氣濕痹，悶煩，益心力。南人作鮓食之，與服丹石人相反。頭中枕 蒸乾代琥珀。用醋磨服，治心腹血氣痛。膽 主目暗，滴汁目中。並塗惡瘡。

《食物本草・魚類》 鯖魚 味甘，平，無毒。肉，主脚氣濕痹。眼睛，主能夜視。頭中枕，磨服，主心腹痛。膽，主目暗並塗惡瘡。貫礬，主喉痹，神效。

金綫魚

《食物本草・鱗部・魚類》 魬鮹魚生小澤中。長二三寸，身扁，色白，骨硬而無味。魚之下品。

魬鮹魚，味淡，平，無毒。不益人。食之發瘡疥，多食傷脾胃。

諸魚有毒及忌食

《養生類纂・鱗介部》 魚

魚目有睫，殺人。《本草》。

魚目得開合，殺人。同上。

魚二目，殺人。同上。

魚目合者不可食之。《金匱要略方》。

魚白目不可食。《千金要略方》。

魚目赤作鮓，食之害人。同上。

魚赤目作膾，食之生魚瘕。《巢氏病源》。

魚頭正白如連珠至脊上，食之殺人。《食禁方》。

魚無鰓者殺人。《食療本草》。又《千金要方》云：魚無全鰓發癰疽。

魚赤鱗者，不可食。《千金要方》。

魚連鱗者，殺人。《本草》。

凡無鱗者，有毒。同上。

食無鱗魚，不可吃荆芥，能害人。《瑣碎錄》。

魚有角，食之發心驚，害人。《千金要方》。

魚無腸、膽，食之三年，丈夫陰痿不起，婦人絕孕。同上。

魚腹內有白如膏，食之發疽。《巢氏病源》。

魚白背不可食。《食禁方》。

魚無鬚者，食之發癩。同上。

魚身有黑點者，不可食。《千金要方》。

一切魚尾食之不益人，多食有句骨著人咽。同上。

魚白鬚，殺人；腹下丹字，殺人。魚師大者有毒，食之殺人。《本草》。

溪澗沙西中生者魚有毒，多在腦中，不得食頭。同上。

凡魚羹以蔓菁煮之，蔓菁去魚腥。又萬物腦能銷身，所以餐膾食魚頭羹也。同上。

魚不熟，食之成瘕。《龍魚河圖》。

魚餒不食。《論語》。

二月庚寅日，勿食魚，大惡。《千金要方》。

六甲日，勿食鱗甲之肉。《金匱要略方》。

凡食魚不可轉頭，恐爲骨所鯁。《瑣碎錄》。

魚投地塵上不汙，不可食。《食禁方》。

魚不可合鸕鷀肉食之。同上。又《食療本草》云：魚汁不可合鸕鷀肉食之。

魚不得合雞肉食之。《金匱要略方》。又《食禁方》云：凡魚不可合烏雞肉食之。

一切魚共菜食之，作蛔蟲、蟯蟲。《千金要方》。

凡食生魚後，即飲魚酪，發動則損人精氣，腰腳疼弱。《食禁方》。

《三元參贊延壽書·魚類》 鮟魚及鯉魚，有瘡者不可食。

鯉魚　至陰之物也。其鱗三十六，陰極則陽復。所以《素問》曰：魚，熱中。王叔和曰：熱即生風，食之所以多發風熱。諸家所解皆不言。《日華子》云：鯉魚，涼今不取，直取《素問》爲正。萬一風家使食魚，則是貽禍無窮矣。

鯉魚多發風熱，修理當去脊上兩筋及黑血。沙石溪中者，毒多在腦，勿食其頭。山上水中有鯉，不可食。五月五日，勿食鯉。

天行病後不可食，再發癰疽。鯉鮓不可合小豆、藿食。食桂竟食鯉，成瘕。

魚及子不可合豬肝食，鯽魚亦然。

鱖魚　背上有十二蓍骨，每月一骨，毒殺人，宜盡去之。蘇州王順食鱖骨，鯁幾死。漁人張九取橄欖核末，流水調服而愈。人問其故，九曰：父老傳橄欖木作棹，魚觸便浮，知魚畏此木也。

白魚　泥人心，瘡癤人不可食，其發膿，灸瘡不發。鱠食之，久食發病。

鯉魚　不可合犬肉食之。

六甲日，勿食鱗甲之肉。二月庚寅日，勿食魚，大惡。

鯽魚　春不食，其頭中有蟲也。合猴、雉肉、豬肝食之，不宜。子合豬肉食不宜；和蒜少熱；和薑醬少冷；與麥門冬食，殺人；與芥菜同食，水腫。

青魚　及鮓，服木者忌之。合生葫、葵、蒜、麥、醬食不宜。青魚不可合小豆、藿食之。

黃魚　發氣、發瘡、動風，不可多食。合蕎麥食，失音。

黃顙魚　不可合荆芥食，令人吐血，犯者以地漿解。時魚味美，稍發疳痼。

魴魚　患疳痢者禁之。

鯰魚　勿多食。赤目赤鬚者殺人，合鹿肉及無鰓者同。

鰡魚　久食，令人肥健。

鱘魚　味美而發諸藥毒，鮓雖世人所重，不益人。丹石人不可食，令少氣，發瘡疥，動風氣。小兒食之多成瘕及嗽。大人久食卒心痛，合乾筍食之癱瘓。

鯸鯖魚　腹中有子，最毒，不可食，令人下痢。

鱉魚　多食發疥。

比目魚　多食動氣。

鱸魚　多食令人發痃癖病，鮓尤良。肝不可食，中其毒，面皮剝落及瘡腫。不可與乳酪同食。

鯽魚　不可同砂糖食，令人成疳蟲。不可合烏雞肉同食，令人發疽。

石首魚　和蓴菜作羹，開胃益氣，只不堪鮮食。

鱖魚　益氣力，令人肥健，仙人隱，常食之。

章魚　冷而不泄。

狗魚　暖而不補。

鯰魚　不可與牛肝合食，令人患風，多噎涎。又不可與野豬肉同食，令人吐瀉。

鯤魚　即鮀魚也，不可合鹿肉食之，令人筋甲縮。

河豚　又名胡夷魚，味珍。《經》云：無毒。實有大毒，修治不如法，殺人。眼赤者害人，獨行者不可食。

食河豚罷，不可啜菊頭。肝有大毒，中之立死。中其毒者，橄欖、蘆根汁解之。

鱖魚　肝及子有毒，入口爛舌，入腹爛腸。

鮀魚　即鼉也，老者多能變化爲邪魅，又能吐氣成霧。梁周興嗣常食其肉，後患惡瘡，切勿食之。

鰍魚　不可合白犬肉、血食之。

鱔魚　不可合白犬肉血食之。

鱔魚　時病起，食之復，過則成霍亂。四月食之，害神氣。腹下黃爲黃鱔。又有白鱔，稍粗，二者皆動風氣。妊娠食之，胎生疾。凡頭中無腮，背有白點，並殺人。

《茅亭客話》云：鱔、鱉不可殺大者，有毒，殺人。

京師一郎官喜食鱔，一日過度，吐利大作，幾殆，信不可多食也。

鱔魚肝生惡瘡，勿以鹽炙。食鱔，不可用桑柴煮之。

鱔是赤圉，形類聖蛇，宜放，不可殺食。

食鱔折人壽祿，作事無成。

烏賊魚　久食，主無子。

烏魚　水厭焚修者忌之。

鱉魚　多食發嗽並瘡癬。小者，謂之鬼鱉，害人。

魚鮓　中若有頭髮在內，誤食殺人。

黃鱣　食後，食荆芥殺人。凡食一切魚，皆忌荆芥。

一切魚毒。魚油點燈，煙盲人眼，諸禽獸油亦然。無鱗惡荆芥。無腮發癩。全腮發癩。魚目有睫，目自開合，二目不同，魚連鱗者，無鱗者，皆殺人。

腹下丹字魚，煮不熟，食之成瘕。

石礬魚勿食腸卵，就成霍亂吐瀉。

魚無腸膽食之，三年，丈夫陰萎，女人絕產。

頭有白色如連珠至脊上者，殺人。

白目，白背黑點，赤鱗，目合，並不可食。有角，食之發心驚。目赤者，作鱠成瘕，作鮓害人，共菜食作蛔、蟯蟲。下痢者食魚，加劇難治。

一切魚尾不益人，多有勾骨著人咽。

魚子共豬肝，食不化，成惡病。妊娠食乾魚，令子多疾。魚汁肉不可合鸕鷀肉食。魚鱠、瓜，忌同食。

鰻鱺魚　雖有毒而治勞。昔陳通判女病勞將死，父母以船送之江中，飄泊孤洲，漁人見而憐之，與之鰻鱺羹，漸有生意。越月，漁人送還陳府，女病已脫然矣。

治蚊蟲，以鰻鱺魚乾於室中燒之，蚊子即化爲水矣。燒煙熏氈中蛀蟲，置其骨於箱衣中，斷白魚蛀蟲。

鱧魚　屬北方癸化，不可殺，只宜放。能發瘡，忌食。又能治脚氣，風氣食之效。

南方溪澗中有魚，生石上，號石斑魚，作鮓甚美。至春有毒，不可食，云與蜥蜴交也。

《日用本草・蟲魚類》　諸魚有毒　鮌、鰍、鼠尾、地青、邵陽等(處)魚，尾刺人，有大毒。

魚目有睫者，目能開合者，腦白連珠者，逆鱗逆腮者，二目不同者，腹下丹字者，有角白背者，目鱗鬚赤者，已上皆殺人。

無腮者，白鬣者，連鱗者，黑點者，魚師大者，無膽者，全腮者，已上皆不可食。

患痢疾人不可食魚。

一切魚尾有勾骨著人，不可食。

食諸魚中毒　生蘆根汁、馬鞭草汁、大(豆)煮汁、橘皮煮汁、大黃煮汁、朴硝煮汁，已上六味並解魚毒。

《普濟方・食治門・鳥獸》　凡魚頭無正白連珠至脊上，不可食也。無腸膽魚不可食。魚有黑點，不可食。魚頭似有角，不可食。魚無腮，不可食。鯉魚赤目鬚，不可食，食不可合烏鷄肉食。

生魚目不可作鱠食。魚不可合鸕鷀肉食。鯉魚不可合鹿肉食之。鯽魚不可合猪肝及猴肉。青魚不可合小豆藿食。魚汁不可合六畜自死肉食。青魚鮓不可合胡荽，及生葵麥醬食。鯉魚醋不可合小豆藿食。蝦不可合鷄肉食。蝦無鬚及腹下通黑，及煮之白，皆不可食。鯉魚不可合白犬肉食。鯉魚不可合鱉蕈菜作羹，鱉目凹不可食。鱉腹下有如王字，不可食。鱉不可合鷄鴨子食之。鱉肉不可合莧菜食之，亦不可合龜共煮之。龜不可合瓜，共飲酒，共秋果食。蟹目相向及足斑目赤者，不可食之。病人不可食鯉魚、鱠魚、鮒魚等。妊身不可食龜魚鱠、桂、天門冬，忌食鯉魚。

又云：人有食蟹中毒，煩亂欲死，服五蠱黃，凡得吐下皆瘥。夫蟹未被霜多毒，熱煮乃可食之。或云：食水莨所爲，彭蛆亦有毒，蔡謨食之幾死。

《藥性全備食物本草・魚部》　諸魚有毒

凡中魚毒，服黑豆汁、馬鞭、蘆汁、橘皮、大黃、朴硝湯，皆可解。

凡中鱔、鱉、蝦、鰍、蝦蟆毒，令臍下痛，小便秘，用豆豉一合煎濃汁，頻服可(羊)(解)。

凡藏銀魚、鱭魚、白鰲乾，稻草一處包，不變色味。

諸魚有毒：凡魚目有睫，目能開合，二目不同，逆腮無腮，腦白連珠，白鬐，腹下丹字形，形狀異常者，並有大毒，不可食。

凡魚頭有白色如連珠至脊上，腹中無膽者，殺人。

魚汁不可合鸕鷀肉食之。

鯽魚不可合猴，雉肉食。

鰌、鱔不可合白犬血食之。

鯉魚子不可合豬肝食之，鯽魚亦爾。
青魚鮓不可合生胡荽及生葵並麥醬食之。
蝦無鬚，及腹下通黑及煮之反白者，皆不可食。
生蝦鱠不可合雞肉食之，亦損人矣。
魚赤鱗者，不可食。
魚凡無鱗者，有毒。
魚有魚，食之發心驚。
魚無腸膽，食之三年，丈夫陰痿不起，婦人絕孕。
食黃頰魚之後食荆芥湯，即變生他魚，亦宜禁之。
魚身有黑點者，不可食。
魚不熟，食之成瘕。
魚投地塵上不汙，不可食之。
炙鯉魚切忌煙，不得令熏著眼，損人眼光，三兩日内必見驗也。
食桂竟，食鯉魚，害人。
鯉魚不可合犬肉食。
鯽魚不可合雉肉食之。
食鯽魚不可食沙糖，令人成疳蟲。
鯽魚不可合烏雞食之，令人發疽。
鯽魚不可與麥門冬同食，殺人。
鱸魚肝有毒，人食之發毒，面皮剝落。
鱸魚食之，令人不堪發病。又不可與乳酪同食。
白魚新鮮者好食。若經宿者，不可食之，即發冷，生諸疾。
青魚，服术人勿食。
青魚不可同葵、蒜食，害人。
黃魚發諸病，亦發瘡疥動風。
黃魚不宜和蕎麥麵食，令人失陰。
鱘魚小兒食，結癥瘕及嗽。大人久食，令人卒心痛及患腰痛。
魚不可與乾筍同食，發癱瘓風也。
鯊魚多食，發疥。
比目魚多食，動氣。
鰍魚益氣力，令人肥健。
黃頰魚醒酒，無鱗，不益人。
石首魚和蓴菜作羹，開胃下氣。
河豚魚眼紅獨肝者，不可食。
鮀魚即鼉也，老者多能變化爲邪魅，能吐氣成霧露雨，不可食。
鰍魚不可合白犬食之。
鱔魚腹下黃者，世謂之黃鱔，此尤動風氣，多食霍亂。
鱔魚不可合白犬血食之。
食鱔折人壽祿，作事不利。
鰻鱺魚煮羹食之，能治瘵疾。乾者燒之，能治蚊蟲，即化爲水。
鰻魚燒水熏氈中，斷蛀。置其骨於衣箱中，斷蟲蟻諸蟲咬衣服。燒之熏竹木，不生蛀蟲。
鯰魚赤目、赤鬚、無腮者，食之並殺人。
鯰魚不可與牛肝合食，令人患風多噎。
鯰魚不可與野豬肉同食，令人吐瀉。
《延壽書》云：不可殺龜打蛇，恣意烹調，折福損壽。
巳年不宜殺蛇。
若被蛇咬，不得用口呵，恐毒氣入口，能害人。
凡見蛇交，則有喜。

《食物輯要·魚品類》 凡中魚毒，服黑豆汁、馬鞭蘆汁、橘皮大黃朴硝湯，皆可解。
凡藏銀魚、鱭魚，乾豬草一處，不變色味；藏白鯊，乾稻柴同包。
凡魚，目有睫，目能開合，二目不同，逆腮，全腮，無腮，腦白連珠，白鬐，腹下丹字形，形狀異常者，並有大毒。悞食，殺人。

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 諸魚有毒
魚目有睫，殺人。目能開合，殺人。逆鰓，殺人。腦中白連珠，殺人。無鰓，殺人。二目不同，殺人。連鱗者，殺人。白鬐，殺人。腹下丹字，殺人。
右魚、蝦等類日用所需，偶或中毒，以生蘆根、馬鞭草取汁，大豆、陳皮、大黃煮汁，並解之。《素問》曰：魚熱中。丹溪曰：魚在水，無一息之停，食之動火。孟子曰：舍魚而取熊掌，良有以也。食者節焉，自無口腹之慮，

而災及其身者矣。

《飲食須知・魚類》 諸魚有毒　魚目有睫、目能開合、二目不同、逆腮、全腮、無腮、白鬐、腦白連珠、腹下丹字形、形狀異常者，並有毒，食之殺人。凡一切無鱗魚皆有毒，宜少食之。妊婦食之，並難產育，令子多疾也。紫荊花入魚羹中，食之殺人。

解諸魚毒

黑豆汁、馬鞭草汁、橘皮、大黃、蘆根汁、朴硝湯，飲之皆可解。凡中鰌、鱓、蝦、鱉、蝦蟆毒，令臍下痛，小便秘，用豆豉一合，煎濃汁頻飲之可解。

《養生食鑒・魚類》 右諸魚皆屬火，食之自當慎節。魚中有毒者：目有睫，目能開合，二目不同，逆腮，全腮，無腮，腦白連珠，白鬐，腹下丹字形及形狀異常者，並有大毒，誤食殺人。凡中毒以生蘆根、馬鞭草，取汁，飲之可解。

《本草省常・魚蟲類》 凡魚蟲形色異常者，不可食。

凡魚蟲自死者，不可食。

凡魚無肝膽者，食之三年陰不起。

凡無鱗魚，俱有毒，服藥人切忌之。

凡魚子同禽獸肉食生癰疽，同禽獸肝食尤甚。

凡魚鱉蝦蟹，不可同棗與荊芥、狗肉、蜂蜜食。

凡瘡疥人，不可食鱗介之物。

凡六甲日，不可食鱗介之物。

禽分部

題解

《食治廣要・禽部》 師曠《禽經》云：羽蟲三百六十，毛協四時，色合五方。交感變化，物理萬殊，所當致知。《記》曰：天產作陽，羽類則陽中之陽也，故多養陽攝生者。宜謹節焉。

《本草醫旨・食物類・禽部》 施子曰：今羽蟲三百六十，毛協四時，色合五方。山禽岩棲，原鳥地處，林鳥朝嘲，水鳥夜咬。山禽味短而尾修，水禽味長而尾促。其交也，或以尾膟，或以睛睨，或以聲音，或合異類雉孔與蛇交之類。其生也，或以翼孚卵，或以同氣變鷹化鳩之類，或以異類化田鼠化鴽之類，或變入無情雀入水爲蛤之類。物理萬殊，若此者，學者其可不致知乎！《記》曰：天產作陽，羽類則陽中之陽。故列禽部。

《養生食鑒・禽類》 右禽本乎天，爲陽中之陽，雖云補益，不宜多食。陰虛者，慎之慎之。且種類最多，不識甚性味，決不可食。凡有形色異常，如白首(白)〔玄〕身，(玄)〔白〕身玄首，及死不伸足、不閉目者，食之殺人。

《食物小錄・禽部》 李時珍曰：二足而羽曰禽。羽蟲三百六十，毛協四時，色合五方。山禽岩棲，原鳥地處。林鳥朝嘲，水鳥夜咬。山禽味短而尾修，水禽味長而尾促。其交也，或以尾膟，或以睛睨，或以聲音，或合異類。其生也，或以翼孚卵，或以同氣變，或以異類化，或變入無情。噫！物理萬殊若此，養生者豈可縱其嗜欲，而不知其害乎？

茲節取人之常食者三十七種，爲養生者別其利害而知所趨避焉。

論說

《調變類編・葷饌》 雞，黃者宜老人，烏者宜產婦。老雞頭有毒殺人。熟雞、熟肉，不再煮不可食。煮老雞，以山裏果煮就爛，或用白梅煮亦好。煮老鵝不爛，就竈邊取瓦一片同煮即爛如泥，羊亦然。老鵝，煮櫻桃葉數片同煎，則易軟。白鵝多食發酒疾，蒼鵝發瘡膿。諸禽尚雌，而鴨獨尚雄；諸禽貴幼，而鴨獨貴長。爛蒸老雄鴨，功效比參著也。黑鴨滑中發痢，脚氣人不可多食；白者，六月忌食。白鴨補虛，目白者殺人。野鴨，九月以後即中食，身上熱瘡久不好者，多食即瘥。雉損多益少，久食疲人。

《居家必用事類・肉食》 醃鹹鴨卵　不拘多少，洗淨，控乾。用灶灰篩細二分，鹽一分，拌勻。卻將鴨卵於濃米飲湯中蘸濕，入灰鹽滾過，收貯。

《食物輯要・禽品類》 諸雀之卵，並能補腎氣，助陽道。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 古聖王製物，以前民用，而物亦得並生於天地

之間，誠以取有時、用有節。仁人君子爲天地惜生，即爲我身惜福。而《周禮》庖人供六畜、六禽、六獸，凡以爲祭禮賓客，辯其死生鮮薨，非爲朵頤也。故夫不麾、不卵、不殺胎、不殀夭、不覆巢，仁之至、義之盡矣。若乃豢養之物，生殺隨心，無故不宰之。謂何，微獨虧仁，亦且越分。而其爲用於病，不得已也。藉以肆其殘殺，是我欲求生彼先死。醫者而出於此，夫豈愛人以德歟。即貴人賤畜之理，亦豈如是歟。

綜述

鵬鷅

《飲膳正要·禽品》 水劄　味甘，平，無毒。補中益氣。宜炙食之，甚美。

《日用本草·諸禽類》 (力)〔刁〕鴨　野鴨中最小者，呼爲鴒鳿子，味最佳，食之補益。

《食物本草·禽類》 鵬鷅　膏，主耳聾，滴耳中。又主刀劍，令不鏽。水鳥也，如鳩，鴨脚連尾，不能陸行，常在水中，人至即沉，或擊之便起。

《食物輯要·禽品類》 油鴨　味甘，平，無毒。補中氣，養精血。冬月食，良。

脂膏　滴耳治聾。

《食治廣要·禽部》 鵬鷅音蹕梯。一名刁鴨，一名油鴨，一名鶖鳿。

肉：　氣味：　甘，平，無毒。主補中益氣。五味炙食，甚美。

膏　滴耳治聾。塗刀刃不鏽。

按：　此即野鴨之最小者，有蒼白文，多脂味美。揚雄《方言》所謂野鳧甚小而好沒水中，即是物矣。

《食物本草·禽部·水禽類》 鵬鷅音蹕梯。一名刁鴨。水鳥也，大如鳩，鴨脚連於尾，不能陸行，常在水中。人至即沉，或擊之便起。其膏塗刀劍不鏽。續英華詩云馬銜苜蓿葉，劍塗鵬鷅膏，是也。野鴨有與家鴨相似者，有全別者。其甚小者名刁鴨，味最佳。李時珍曰：　鵬鷅，南方湖溪多有之。似野鴨而小，蒼白文，多脂美味。冬月取之，其類甚多。揚雄《方言》所謂野鳧，甚小而好沒水中者，南楚之外謂之鵬鷅，大者謂之鶻鷅是也。鵬鷅肉，味甘，平，無毒。主補中益氣。五味炙食，甚美。

膏，滴耳，治聾。

《食物小錄·禽部·水禽類》 鵬鷅即油鴨

甘，平，無毒。補中益氣。五味炙食，甚美。

《調疾飲食辯·鳥獸類》 鵬鷅　《爾雅》曰須贏，《食療本草》曰刁鴨。《日用本草》曰鶖鳿。《綱目》曰油鴨。則非。油鴨亦生於水，善沒不善鳴，冬月肥，脂肉腥臊無味，油塗刀劍不鏽，此鳥名鶩子。《飲膳正要》曰：　水鶩，暨暮肥美，油不可塗刀劍。善鳴，宋人詩曰：　綠陰鳴鶩靜頻嘶。而《英華集》云：　馬銜苜蓿葉，劍瑩鵬鷅膏。郭注《爾雅》亦曰：　膏中瑩刀。皆誤以油鴨爲鵬鷅。南方最多，北方亦有。郅支單于之地，有水名鵬鷅泉。李義山《上契苾何力》詩曰：　日晚鵬鷅泉畔獵，路人遙識郅都鷹。或作鵬鶖，羅鄴詩曰：　臘晴江煖鵬鶖飛。誤，鶖亦水鳥，另是一種。《詩》：　維鶖在梁。注曰：　淘河，大鳥也。鵬鷅性能滋補，然食魚鰕，不免於熱，陰虛血熱及諸熱病忌之。且每歲惟暮春一二十日可得俗云此時眼瞎，過此則高飛不可羅致，性雖滋補，不能長食。況熱則有毒，其身又小，一簋須費十餘命，補物甚多，何必此也。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 鵬鷅一名刁鴨，一名油鴨。甘，平。補中開胃。

鶖鵠

《食物本草·禽類》 鶖鵠　味鹹，平，無毒，主赤白久痢。成疳者，嘴，燒灰爲末，服方寸匕愈。又名淘河，俗呼誤爲蛇鶴。《詩》所謂維鶖在梁也。

《藥性全備食物本草·禽部》 淘鵝　味鹹，性溫，無毒。主風濕肌肉不仁。

脂　通耳聾，散癰腫(脾)〔痹〕症，引藥透入病所。

舌　治疔毒。

《食物本草·禽部·水禽類》 鶖鵠一名淘鵝。大如蒼鵝，頤下有皮袋，容二升物，展縮由之，袋中盛水以養魚。云身是水沫，唯胸前有兩塊肉，列如拳，《詩》云：　惟鶖在梁，不濡其咮。咮，喙也，言愛其嘴也。李時珍曰：　鶖鵠處處有之，水鳥，似鶚而甚大，灰色如蒼鵝。喙長尺餘，直而且廣，口中正赤，頷下胡大如數升囊。好群飛，沈水食魚，亦能竭小水取魚。俚人食其肉，取其脂入藥。用翅骨、骯骨作筒，吹喉、鼻藥甚妙。其盛水養魚，身是水沫之說，蓋妄談也。又案晁以道云：　鶖之屬有曰漫畫者，以嘴畫水求魚，無一息之停；

有曰信天緣者，終日凝立，不易其處，俟魚過乃取之。所謂信天緣者，即俗名青翰者也，又名青莊。此可喻人之貪廉。

鵜鶘脂油，剝取其脂，熬化掠取，就以其嗉盛之，則不滲漏。他物即透走也。味鹹，溫，滑，無毒。治塗癰腫，治風痹，透經絡，通耳聾。

嘴，味鹹，平，無毒。主赤白久痢成疳，燒存性，研末，水服一方寸匕。

舌，治疔瘡。

毛皮，主反胃吐食，燒存性，每酒服二錢。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鵜鶘名淘鵝。大如蒼鵝，頤下有毛袋，容二升物。脂油剝取其脂，熬化掠取，就以其嗉盛之，則不滲漏他物即透走也。味：鹹，溫，滑，無毒。治：塗癰腫，治風痹，透經絡，通耳聾。

附方　耳聾：用淘鵝油半匙，磁石一小豆，麝香少許，和勻，以綿裹成廷子，塞耳中，口含生鐵少許，用三五次，即有效。

嘴　味：鹹，平，無毒。主：赤白久痢成疳，燒存性，研末，水服一方寸匕。

舌　治：疔瘡。

毛皮　治：反胃吐食，燒存性，每酒服二錢。

鸕鷀

《食物本草・禽類》 鸕鷀　肉，冷，微毒。頭骨，主鯁及噎，燒服之。屎，治小兒疳蛔。

《藥性全備食物本草・禽部》 鸕鷀　嘴　治噎，欲發時銜之，遂下。

凡鳥皆卵生，此鳥胎生，從口中吐雛，如兔子類。故杜臺卿賦云鸕鷀吐雛於八九，鵁鶄御翼而低昂是也。產婦臨蓐，令執之，易生。一種頭細背長，項有白者，名魚鮫，不堪藥用。

《藥性全備食物本草・禽部》 水老鴉　味酸，鹹，性冷，有微毒。利水道，寬膨脹。

嗉　消骨鯁。凡骨鯁者，密念鸕鷀不已，即下。

屎　療面瘢黑黯麻痣，治疔瘡湯火瘡痕。

《食治廣要・禽部》 鸕鷀　氣味：酸、鹹，冷，微毒。主治：大腹鼓脹，利水道。《外臺》云：凡魚骨鯁者，但密念鸕鷀不已，即下。此乃厭伏之意耳。

《食物本草・禽部・水禽類》 鸕鷀一名水老鴉。處處水鄉有之。色黑如鴉，長喙微曲，善沒水取魚。日集洲渚，夜巢林木，久則糞毒多令木枯也。南方魚舟往往縻畜數十，令其捕魚。杜甫詩家家養烏鬼，頓頓食黃魚是也。

鸕鷀肉，味酸，鹹，冷，微毒。治鼓脹，利水道。

頭，味微寒，治哽及噎，燒研酒服。

骨，燒灰水服，治魚骨哽。

喙，主噎病，發即銜之，便安。

嗉，治魚哽，吞之最效。

翅羽，燒灰，水服半錢，治魚哽，即愈。《外臺》云：凡魚骨哽者，但密念鸕鷀不已，即下。此乃厭之意也。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鸕鷀名水老鴉。南方漁舟往往縻畜數十，令其捕魚。此鳥胎生，從口出，如兔吐兒，故產婦執之易生。

肉　味：酸，鹹，冷，微毒。治：大腹鼓脹，利水道。治腹大如鼓，體寒者，以鸕鷀燒存性，爲末，米飲服之，立愈。

頭　味：微寒。治：哽及噎，燒研酒服。

骨　治：燒灰水服，下魚骨哽。

喙　治：噎病發即銜之，便安。

嗉　治：魚哽，吞之最效。

羽　治：燒灰，水服半錢，治魚哽噎，即愈。

蜀水花鸕鷀屎也。味：冷，微毒。治：去面上黑黯麻痣，療面瘢疵及湯火瘡痕。和脂油，傅丁瘡。南人治小兒疳蚘，乾研爲末，炙豬肉蘸食，云有奇效，殺蟲。

附方　鼻面酒皰：鸕鷀屎一合，研末，以臘月豬脂和之，每夜塗旦洗。魚骨哽咽：鸕鷀屎，研，水服方寸匕，並以水和塗喉外。斷酒：鸕鷀屎燒研，水服方寸匕，日一服。

《飲食須知・禽類》 鸕鷀肉　味酸，鹹，性冷，微毒。即水老鴉。凡魚骨梗者，密念鸕鷀不已，即下。妊婦食之，令逆生。

《養生食鑒・禽類》 鸕鷀一名水老鴉，漁人畜之。似鴉而小，色黑。味酸，鹹，性冷，微毒。利水道，寬胸膈(益)。

頭骨　主鯁及咽，燒研酒服。

屎　治小兒疳疣，乾研爲末，炙豬肉蘸食，效。

《壽世傳真・禽類》鸕鷀　性冷。宜：治大腹鼓脹，利水道。

《藥性摘錄・食物》鸕鷀　酸、鹹，性冷，微毒。頭骨燒研酒服，治魚骨哽咽。屎，治小兒疳癆，乾研爲末，炙豬肉蘸食，效。

鷺

《食物本草・禽類》鷺鷥　味鹹，平，無毒。主瘦虛，益脾補氣，炙食之。一種白鶴子，脚黄，形似鷺，但頭上無毵毛裊耳。又紅鶴，形亦相類。

《藥性全備食物本草・禽部》鷺鷥　味酸，平，無毒。益脾胃，補氣血。一種白鶴子，頭無毵毛，裊耳黄脚，功用頗同。

《食治廣要・禽部》鷺鷥　氣味：鹹，平，無毒。主虛瘦，益脾補氣。汪穎曰：似鷺而頭無絲，脚黄色者，俗名白鶴子。又有紅鶴，相類色紅，《禽經》所謂朱鷺是也，主治略同。

《食物本草・禽部・水禽類》鷺一名鷺鷥。水鳥也。林棲水食，群飛成序，潔白如雪，頸細而長，脚青善翹，高尺餘，解指短尾，喙長三寸。頂有長毛十數莖，毵毵然如絲，欲取魚則餌之。

鷺肉，味鹹，平，無毒。主虛瘦，益脾氣，炙熟食之。頭，治破傷風，肢強口緊，連尾燒研，以臘豬脂調傅瘡口。

《本草醫旨・食物類・禽部》鷺名鷺鷥。水鳥也，鷺以目盻而受胎。肉　味：鹹，平，無毒。治：虛瘦，益脾補氣，炙熟食之。頭　治：破傷風，肢強口緊。連尾燒研，以臘豬脂調，傅瘡口。

《壽世秘典・類物・禽部》鷺鷥水鳥也。林棲水食，群飛成序，潔白如雪，頸細而長，脚青善翹步於淺水，好自低昂，如春如鋤之狀。故《爾雅》謂之春鋤，李昉命爲雪客。喙長三寸，頂有長毛十數莖，毵毵如絲，欲取魚則弭之，性惡露。今人畜之可馴，每至白露降日，定飛揚去，不可復畜矣。

氣味：鹹，平，無毒。治虛瘦，益脾補氣，炙熟食之。

《養生食鑒・禽類》鷺林槽水食，群飛成序，潔白如雪，頸細而長，脚青善翹，解指短尾，喙長三寸，頂有長毛十數莖，(耗截幼)(毵毵然)如絲，欲取魚則弭之。味鹹，性平，無毒。益脾胃，補氣血，炙食良。一種白鶴子，頭無毵毛，裊耳黄脚，功用頗同。

《隨息居飲食譜・毛羽類》鷺　即鷺鷥。鹹涼。炙熟食，解魚蝦毒。

其卵似鴨卵，稍銳而色較青，土人混入鴨卵中售之。氣腥而冷，更不宜人。

鸀鳿

《食物本草・禽類》鸀鳿鳥　主溪毒、沙蝨、水弩射工、蜮等病。肉，亦可食。

《食物本草・禽部・水禽類》鸀鳿䴉音燭玉。一名鸞鷟。山溪有水毒處有之，因爲食毒出所致也。其狀如鴨而大，長項，赤目斑嘴，毛紫紺色，如鵁鶄色也。姿標如鶴，林棲水食，近水處極多。人捕食之，味不甚佳。

鸀鷟毛及屎，燒灰，治溪(鳥)毒、砂蝨、水弩、射工、蜮、短狐、蝦鬚等病。亦可將鳥近病人，即能唼人身，訖，以物承之，當有沙出，其沙即含沙射人之箭也。又可籠鳥近人，令鳥氣相吸。陳藏器曰：已上數病大略相似，俱是山水間蟲含沙射影所致。亦有無水處患者。或如瘧，或如天行寒熱，或有瘡無瘡。但夜臥時以手摩身體，有辣痛處，熟視當有赤點如針頭，急撚之，以芋葉入内，刮出細沙，以蒜封之即愈，否則寒熱漸深也。惟蝦鬚瘡最毒，十活一二，桂嶺獨多。但早覺時，以芋及甘蔗葉，屈角入肉，勾出其根如蝦鬚狀則愈。遲則根入至骨，有如丁腫，最惡，好著人隱處。李時珍曰：水弩、短狐、射工、蜮，一物也。溪毒，有氣無形。砂蝨，沙中細蟲也。

《本草醫旨・食物類・禽部》鸀鳿音燭玉。名鸞鷟，似鳧而大。

毛及屎　治：燒灰，水服，治溪鳥毒、砂蝨、水弩、射工、蜮短狐、蝦鬚等病。亦可將鳥近病人，即能唼人身，訖以物承之，當有沙出，其沙即合沙射人之箭也。又可籠鳥近人，令鳥氣相吸。

鸛

《日用本草・諸禽類》鸛骨　有二種，似鵠而巢樹者爲白鸛，曲頭者爲烏鸛。

味甘，無毒。主鬼疰，諸蠱毒，五尸心腹疾。

《食物本草・禽類》鸛　味甘，無毒。脚嘴，主喉痹飛尸，蛇虺咬及小兒悶僻，大腹痞滿，並煮汁服之。又云：鸛骨大寒，治尸疰腹痛，炙令黄，爲末，空心暖酒服方寸匕。又云：有小毒，殺樹木。沐湯中著少許，令毛髮盡脫更不生。入藥用白者良。

《藥性全備食物本草・禽部》鸛　似鶴，但頭無丹，項無烏耳。《博物志》云：鸛伏卵時，取礬石周圍繞卵，以取暖氣。方術家取鸛巢者，真也。

肉　味酸，平，無毒。有風疾者、濕病者，宜食。多食，發瘡疥。

骨　主鬼疰蠱毒五尸，治心腹疼痛，炙黃爲末，空心酒下。

脚骨及觜　主喉痹飛尸，及小兒閃癖，大腹痞滿，並煮汁服之，或燒爲黑灰飲。有小毒，殺樹木花。人毛髮沐湯中不少許，髮盡脫落，亦更不生。

卵　預解痘毒，煮食之良。

《食物本草・禽部・水禽類》 鸛　鸛有兩種：似鵠而巢樹者爲白鸛，黑色曲頸者爲烏鸛。白者良。鸛身如鶴，但頭無丹，頂無烏帶，兼不善唳，止以喙相擊而鳴。多在樓殿吻上作窠。李時珍曰：鸛似鶴而頂不丹，長頸赤喙，色灰白，翅尾俱黑。多巢於高木。其飛也，奮於層霄，旋繞如陣，仰天號鳴，必主有雨。其抱卵以影，或云以聲聒之。《禽經》云：鸛生三子，一爲鶴。巽極成震，陰變陽也。震爲鶴，巽爲鸛也。

鸛，味甘，大寒，無毒。主鬼蠱疰毒，五尸心腹痛。

脚骨及嘴，治喉痹飛尸，蛇虺咬，及小兒閃癖，大腹痞滿，並煮汁服之，亦燒灰飲服。

卵，預解痘毒，水煮一枚，與小兒啖之，令不出痘，或出亦稀。

屎，主小兒天釣驚風，發歇不定。炒研半錢，入牛黃、麝香各半錢，炒蠍五枚，爲末。每服半錢，新汲水服。陳藏器曰：人探巢取鸛子，六十里旱，能群飛激散雨也。其巢中以泥爲池，含水滿中，養魚、蛇以哺子。鸛之伏卵恐冷，取礜石圍之，以助燥氣。李時珍曰：寥郭之大，陰陽升降，油然作雲，沛然下雨。區區微鳥，豈能以私忿使天壤赤旱耶？況鸛乃水鳥，可以候雨乎？作池取石之說，俱出自陸璣《詩疏》、張華《博物志》，可謂愚也

《本草醫旨・食物類・禽部》 鸛名皂君。鸛身如鶴，但頭無丹，項無烏帶，兼不善唳，止喙相擊而鳴。鸛生三子，一爲鶴，巽極成震，陰變陽也。震爲鶴，巽爲鸛也。

骨　味：甘，大寒，無毒。有小毒，入沐湯浴頭，令髮盡脫，更不生也。治：鬼蠱諸疰毒，五尸心腹痛。

脚骨及嘴　治：喉痺飛尸，蛇虺咬及小兒閃癖，大腹痞滿，並煮汁服之，亦燒灰飲服。

卵　治：預解痘毒，水煮一枚，與小兒啖之，令不出痘或出亦稀。

屎　治小兒天釣驚風，發歇不定，炒研半錢，入牛黃、麝香各半錢，炒蠍五枚爲末，每服半錢，新汲水服。

《飲食須知・禽類》 鸛肉　有毒，不可食。其骨入沐湯浴頭，令髮盡脫，更不生也。又能殺樹木。鸛生三子，一爲鶴，巽極成震，陰變陽也。

陽烏

《本草醫旨・食物類・禽部》 陽烏出建州。似鸛而咮小，身黑頸長而白。

嘴　治：燒灰酒服，治惡蟲咬成瘡。

鶩

《千金要方・食治・鳥獸》 鶩　肪，味甘，平，無毒。主風虛寒熱。肉，補虛乏，除客熱，利臟腑，利水道。

黃帝云：六月勿食鶩肉，傷人神氣。

《醫心方・五肉部》 鴨　《本草》云：肉，補虛熱，和臟腑，利水道。孟詵云：寒。補中益氣，消食。馬琬云：目精白者，食之煞人。

《養生類纂・羽禽部》 鴨　鴨目白者殺人。本草。

鴨卵多食，發冷疾。《日華子本草》。

鴨不可與木耳、胡桃、豉同食。同上。

白鴨補虛。黑鴨發冷，痢下，腳氣，不可多食。《食療本草》。

鴨子微寒，少食之亦發氣。同上。

老鴨善，嫩鴨毒。《瑣碎錄》。

鴨子不可合蒜食之。《食禁方》。

鴨子不可合鱉肉食之。同上。

鴨子不可合李子食之。同上。

野鴨九月已後即中食，全勝家者，雖寒，不動氣。人身上小熱瘡多年不可者，但多食之即差。《食療本草》。

《飲膳正要・禽品》 鴨　肉，味甘，冷，無毒。補內虛，消毒熱，利水道及治小兒熱驚癇。

《日用本草・諸禽類》 鶩肪　家鴨也。綠頭者佳。味甘，冷，無毒。主風虛，寒熱水脹。

白鴨味甘，無毒。主補虛，消熱毒，利水道及瘡腫。

黑鴨　冷。不可多食，腸風下血、脚氣者尤忌。子：雞、鵝、鴨，主滑中，發冷痢，下脚氣。十種水病，以青頭鴨，如法修食之。

鴨卵　微寒，發氣，令背膊悶。合鱉肉〔食〕，令人短氣；孕婦多食，令子不順；鹽淹者，瘡家忌食。主治心腹胸膈熱。

《竹嶼山房雜部・養生部・禽屬制》 鴨用種大胞雛鴨。

斃鴨退毛同鵝。

燒鴨二制　一用全體，以熟油、鹽少許，遍沃之。腹填花椒、葱，架鍋中，燒熟。

一挼花椒、鹽、酒，架鍋中，燒熟。以油或醋澆熱鍋上，生煙，熏黃香，宜醋。《內則》曰：弗食舒鳧翠。

炙鴨　用肥者全體，爊汁中烹熟。將熟油沃，架而炙之。

鹽煎鴨　同豬。

油煎鴨　切爲軒，投熬油中炒香，同少水烹熟。加花椒、葱白、鹽、酒調和。

醬烹鴨　同豬。和物宜芋魁、山藥、鮮竹筍、茭白、芝麻腐、豆腐。

火鴨即鴨臇。臇，戶佳切。　同豬，宜老肥者。

野鵝、野雞、野鴨即鶩、蚊雞、色如蚊，非鷃雀也。鷃，音文。鳩。

鴿之屬二制　一皆切爲軒，鹽、酒浥片時，投熬油中炒香，同少水烹熟。新蒜、胡荽、花椒、葱調和，宜鮮竹筍、山藥。

一用全體，以鹽微醃，水烹微熟。腹實花椒、葱，沃酒燒熟，取油或醋滴入鍋中發焦，觸之，色黃味香爲度。宜蒜醋。

天鵝，《飲膳正要》曰：金頭者爲上。鶩、鵝、雁名朱鳥、靈雞，即鴇。鴇，音保。鶉、鷺、鷹、鷂、白鵰、錦雞之屬二制　一皆用全體，鹽醃一日，烹微熟，屑蒜白、葱白末、川椒、縮砂仁，研濃醬，同煩揉，內外俱遍，架鍋中燒熟。

一用全體，鹽湯烹熟，浥少香油，置煉火上，慢烘燥。暑月久留不敗。俱宜蒜醋。

《食物本草・禽類》 鴨　肉補虛，除熱，和臟腑，利水道，消脹，止驚癇，解丹毒，止痢血，解毒頭，治水腫，白鴨尤佳。屎，殺石藥毒，解結縛，散蓄熱，主熱毒痢，爲末，水調服之。熱腫毒瘡，和雞卵白傅之，又傅蚰蟮咬瘡良。黃雌鴨最補，綠頭，青頭鴨佳。黑鴨滑中，發冷痢脚氣。卵，微寒，主心膈熱，發氣並冷疾。小兒食之脚軟，鹽醃者稍可。肉與卵並不可與鱉肉同食。害人。

《食物本草・禽類》 鶩肪　味甘，無毒。主風虛寒熱。考之《禮》云：庶人執鶩尸。子云，野鴨爲鳧，家鴨爲鶩。然王勃《滕王閣序》又謂：落霞與孤鶩齊飛。則野鴨亦謂之鶩。《唐本》《別錄》云：鴨肪主水腫。陶隱居言：此鶩爲家鴨肪。用者擇之。

《易牙遺意・脯鮓類》 燋鴨羹　大肥鴨以石壓死，甑過，撏去毛，剁下頭頸，倒瀝血水在盆內，留下。卻開肚皮，去腸，入鍋中。先下醬水與酒，並瀝下血水煮一滾。方下宿汁，並粗燋料擘碎，入汁中。又下胡蘿蔔，多則損汁味。又下研細豬胰，臨熟，火向一邊燒，令汁浮油滾在一邊，然後撤之，汁清爲度。又下牽頭，以指按鴨胸部上肉軟爲熟。細燋料紫蘇多用爲主，花椒次用，甘草次用，茴香以下並減半之。用杏仁、桂皮、桂枝、甘松、檀香、砂仁，研爲細末。沙糖、大蒜、胡葱，研爛如泥，入前乾末，和勻。每汁一鍋，約用燋料一碗。又加紫蘇末另研，入汁芡。綠豆粉臨時多少打用。

又煮鴨法　宿汁每日多留覃徒感反，用法見大燋肉條。鴨頸剁下，盤受下血水，自口邊起劃一刀，取頸骨搥碎。鴨煮軟後，撈起，搭脊血並瀝下血生塗鴨胸部，止和細燋料再蒸用。

《藥性全備食物本草・禽部》 鴨　鴨，自呼名也；或曰可押，故謂之鴨。有家野二種，味甘，性寒，無毒。壓丹石毒，解河豚毒，補虛乏，去客熱，和臟腑，利小水，止熱痢，小兒驚癇。黃雌鴨補虛，烏骨白鴨尤良，去虛勞蒸熱。黑鴨有毒，滑中發痢，患脚氣人忌食之。食新鴨有毒，以其多食蚯蚓也。目白者殺人。昔有多食鴨成瘕，用秫米治之而痊。

血　解諸藥毒，有中藥而死者，入喉即活。一人卒中惡腹痛而死，急殺，熱血灌入口，一人以竹筒頻吹下竅，使氣通即活。治蚯蚓咬瘡，塗之頓痊。

卵　去心腹胸膈熱。多食，令人氣短背悶。患毒瘡人忌食。同鱉、李食，害人。小兒多食，令脚軟。

涎　解蚯蚓咬陰腫。有過食鴨肉所傷。以糯米泔溫服一二盞，漸消。

屎　主散蓄熱熱毒瘀痢，解結熱。殺金、銀、鐵、石藥毒，爲末，水調服之。熱毒瘡腫並蚯蚓咬，和雞卵白傅之。

《藥性全備食物本草・禽部》 家鴨　雖寒，不動氣。但不可與木耳、胡桃、豆豉同食。

肪　甘，溫。主風虛寒熱水腫。

鴨頭　取青色者，治如食法。細切，和米並五味煮令極熟，作粥，空腹食之。治十種水病不瘥垂死者，效。

一種小者名刀鴨，味最重，食之更補虛。又一種名油鴨，其味更佳。

《上醫本草・禽部》 鴨 一名鶩音木，一名家鳧。黃雌鴨爲補最勝，白鴨最良，老者亦良。

肉 甘，冷，微毒。主治：補虛，除客熱，和臟腑及水道，解丹毒，止熱痢，療小兒驚癇並用白鴨。

黑鴨有毒，滑中發冷，利脚氣，不可食。目白者，殺人。腸風下血人不可食。尾臀不可食。嫩者亦有毒。昔有人食鴨肉成癥，用秫米治之而愈，見秫米下。

血 白鴨者良。 鹹，冷，無毒。主治：解諸毒熱。飲野葛毒已死者，入咽即活。解中生金、生銀、丹石、砒霜諸毒，射工毒。又治中惡及溺水死者，灌之即活。蚯蚓咬瘡，塗之即愈。

附方：小兒白痢似魚凍者：白鴨殺取血，滾酒泡服即止也。

卵 鹽藏食之，宜人。

甘，鹹，微寒，無毒。主治：心腹胸膈熱。多食鮮鴨卵發冷氣，令人氣短背悶。小兒多食，脚軟。生瘡毒者食之，令惡肉突出。〔弘景曰〕：不可合鱉肉、李子食，害人。合椹食，令人生子不順

《食治廣要・禽部》 鶩即家鴨。《爾雅》作舒鳧。

肉 氣味：甘，冷，微毒。主補虛，除客熱，和臟腑，(及)〔利〕水道，解丹毒、熱痢、瘡腫、煩熱。陶弘景曰：黃雌鴨爲補最勝。孟詵曰：白鴨肉最良。黑鴨肉有毒，滑中，發冷利，脚氣，不可食。目白者，殺人。腸風下血人不可食。嫩者毒，老者良。

頭 主水腫，通利小便。

血 氣味：鹹，冷，無毒。能解野葛、生金、生銀、丹石、砒霜、射諸工毒。又主中惡及溺水死者，灌之即活。蚯蚓咬瘡，塗之即愈。

卵 氣味：甘，鹹，微寒，無毒。主治：心腹胸膈熱。多食滯氣，令人氣短背悶。小兒多食，脚軟。經鹽藏者良。生瘡毒人食之，令肉突出。

《食物本草・禽部・水禽類》 鶩音木。一名鴨，一名家鳧。雄者綠頭文翅，雌者黃斑色，但有純黑、純白者。又有白而烏骨者，藥食更佳。鴨則雄瘖雌鳴。重陽後乃肥腯味美，清明後生卵，則內陷不滿。伏卵聞礱磨之聲，則殿而不成。無雌抱伏，則以牛屎嫗而出之。此皆物理之不可曉者也。

鶩肉，味甘，冷，微毒。主補虛，除客熱，和臟腑，利水道，療小兒驚癇。

解丹毒，止熱痢，頭生瘡腫。和葱、豉煮汁飲之，去卒然煩熱。白鴨肉最良，黑鴨肉有毒，滑中，發冷利，脚氣，不可食。目白者，殺人。腸風下血人不可食。嫩者毒，老者良。尾臀不可食，見《禮記》。昔有人食鴨肉成癥，用秫米治之而愈。見秫米下。

肪，味甘，大寒，無毒。治風虛寒熱，水腫

頭，煮服，治水腫，通利小便。

腦，主凍瘡，取塗之良。

血，味鹹，冷，無毒。主解諸毒。熱飲，解野葛毒。已死者，入咽即活。熱血，解中生金、生銀、丹石、砒霜諸毒，射工毒。又治中惡及溺水死者，灌之即活。蚯蚓咬瘡，塗之即愈。

舌，治痔瘡殺蟲，取相制也。

涎，治小兒痓風，頭及四肢皆往後，以鴨涎滴之。又治蚯蚓吹小兒陰腫，取鴨涎抹之即消。

膽，味苦、辛，寒，無毒。主塗痔核，良。又點赤目初起，亦效。

肫衣，治諸骨哽，炙研，水服一錢即愈。取其消導也。

卵，味甘，鹹，微寒，無毒。治心腹胸膈熱。多食發冷氣，令人氣短背悶。小兒多食，脚軟。鹽藏食之，即宜人。生瘡毒者食之，令惡肉突出。不可合鱉肉、李子食。和桑椹食，令人生子不順。李時珍曰：今人鹽藏鴨子，其法多端。俗傳小兒泄痢，炙鹹卵食之，亦間有愈者。蓋鴨肉能治痢，而炒鹽亦能治血痢故耳。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鶩音木，即名鴨。野鴨爲鳧，家鴨爲鶩。鴨肉與卵不可與鱉同食，能殺人。又不可與胡桃、豆豉同食。

鶩肪白鴨者良，鍊過用。味：甘，大寒，無毒。治：風虛寒熱，水腫。

附方 瘰癧汁出不止：用鴨脂調半夏末，傅之。

肉 味：甘，冷，微毒。黃雌鴨爲補最勝。白鴨肉最良。黑鴨肉有毒，滑中，發冷利脚氣，不可食。腸風下血人不可食。嫩者毒，老者良。治：補虛，除客熱，和臟腑及水道。療小兒驚癇，解丹毒，止熱痢，頭生瘡腫。和葱豉煮汁飲之，去卒然煩熱。治水，利小便，宜用青頭雄鴨，取水木生發之象。治虛勞熱毒，宜用烏骨白鴨，取金水寒肅之象也。

附方 白鳳膏：治久虛發熱，咳嗽，吐痰咳血，火乘金位者，用黑嘴白鴨一隻，取

血，入溫酒量飲，使直入肺金以潤補之。將鴨乾撏去毛，脇下開竅，去腸拭淨，入大棗肉二升，參苓平胃散末一升，縛定，用沙甕一個，置鴨在內，以炭火慢煨，將陳酒一瓶，作三次入之，酒乾爲度，取起，食鴨及棗，頻作取愈。大腹水病：用青頭雄鴨煮汁飲，厚蓋取汗。用青頭鴨一隻，如常治切，和米並五味煮作粥食。又方，用白鴨一隻，治淨，以豉半升，同薑、椒入鴨腹中，縫定，蒸熟食之。

頭雄鴨者良。治：煮服，治水腫，通利小便。

腦　治：凍瘡，取塗之良。

血白鴨者良。味：鹹，冷，無毒。治：解諸毒。熱飲，解野葛毒，已死者入咽即活。熱血，解中生金、生銀、丹石、砒霜諸毒，射工毒。又治中惡及溺水死者，灌之即活。蚯蚓咬瘡，塗之即愈。

附方　卒中惡死：或先病痛，或臥而忽絕，並取雄鴨向死人口，斷其頭瀝血入口，外以竹筒吹其下部，極則易人，氣通即活也。解百蠱毒：白鴨血熱飲之。小兒白痢：似魚凍者，白鴨殺取血，滚酒泡服，即止也。

舌　治：痔瘡，殺蟲，取相制也。

涎　治小兒痙風，頭及四肢皆往後，以鴨涎滴之。又治蚯蚓吹小兒陰腫，取雄鴨抹之即消。穀芒刺喉，飲鴨涎即消。

膽　味：苦，辛，寒，無毒。治：塗痔核良，又點赤目初起，亦效。

肫衣即膁胵肉也。治：諸骨哽，炙研，水服一錢，即愈。取其消導也。

卵　味：甘，鹹，微寒，無毒。多食發冷氣，令人氣短背悶，小兒多食，脚軟。鹽藏食之即宜人。生瘡毒者，食之令惡肉突出。不可合鱉肉、李子食，害人。合椹食，令人生子不順。治：心腹胸膈熱。今人鹽藏鴨子，其法多端。俗傳小兒泄痢，炙鹹卵食之，亦間有愈者。

白鴨通即鴨屎也。味：冷，無毒。治：殺石藥毒，解結縛，散畜熱。主熱毒、毒痢。又和雞子白，塗熱瘡腫毒即消，塗蚯蚓咬亦效。絞汁服，解金銀銅鐵毒。

附方　石藥過劑：白鴨屎爲末，水服二錢效。乳石發動：煩熱，用白鴨通一合，湯一盞漬之，澄清冷飲。熱瘡腫痛：用家鴨糞同雞子清，調傅即消。

《壽世秘典・類物・禽部》　鴨一名鶩（音木），野鴨爲鳧，家鴨爲鶩，一名家鳧，又名舒鳧。蓋鶩有舒鳧之名，而鳧有野鶩之稱，故二名可以通用，遂致混稱無辨。鴨雄者綠頭文翅，雌者黃斑色。有純黑純白者，又有白而烏骨者，藥食更佳。雄瘖雌鳴。重陽後，乃肥腯味美。清明後生卵，則內陷不滿。伏卵，聞礱磨之聲，則殿而不成。無雌抱伏，則以牛矢爐而出之。此皆物理之不可曉者也。

肉　氣味：甘，冷，微毒。主治補虛除熱，和臟腑，利水道，止驚癎，解丹毒。

發明　陶弘景曰：黃雌鴨爲補最勝，白鴨良。綠頭鴨、黑鴨有毒，滑中，發冷利，脚氣，不可食。目白者殺人，腸風下血人不可食。李時珍曰：嫩者毒，老者良，尾臀不可食。又云：鴨，水禽也。治水，利小便，宜用青頭雄鴨，取水木生發之象；治虛勞，熱毒，宜用烏骨白鴨，取金水寒肅之象也。

血白鴨者良　氣味：鹹，冷，無毒。主解諸毒，熱飲解中生金、生銀、丹石、砒霜毒，射工毒。又治中惡及溺水死者，灌之即活。蚯蚓咬瘡，塗之即愈。

涎　治小兒痙風，頭及四肢皆往後，以鴨涎滴之。又治蚯蚓吹小兒陰腫，取雄鴨涎，抹之即消。

卵　氣味：甘，微寒，無毒。治心腹、胸膈熱。多食發冷疾，小兒多食脚軟。鹽藏食之，宜人。

發明　陶弘景曰：鴨肉與卵並不可與鱉同食，能害人。亦不可與胡桃、豆豉同食。合桑椹食，令人生子不順。生瘡毒者食之，令惡肉突出。

《飲食須知・禽類》　鴨肉　味甘，性寒。黑鴨有毒。滑中發冷利，患脚氣人忌食之。新鴨有毒，以其多食蚯蚓等蟲也。目白者殺人。腸風下血人不可食鴨。

鴨血，味鹹，性冷。解諸藥毒。

鴨卵，味甘、鹹，性微寒。多食發冷氣，令人氣短背悶。妊婦多食，令子失音，且生蟲。小兒多食，令脚軟。患瘡毒人食之，令惡肉突出。不可合鱉肉、李子食，害人。合桑椹食，令妊婦生子不順。過食鴨肉所傷成瘕者，以糯米泔溫服一二盞，漸消。

《食物須知・諸葷饌》　鴨　白者更佳，肉性微寒，補虛最勝。葛可久用治癆怯，白鳳膏曾載方書。利小便，消水腫脹滿；和臟腑，退卒熱驚癎。忌烏龜、鱉肉同食。綠頭者，亦堪入藥；目白者，有毒殺人。

血，調酒頻吞，解諸毒極驗。

卵，寒。去熱於心胸。食多漸軟其脚膝。愛嬰兒者，不可不知。

《養生食鑒・禽類》　鴨雄者，綠頭，文翅，聲瘖；雌者，黃斑色，聲鳴。有純黑，純

白者，惟白(惟白)而骨烏者，更佳。味甘，性冷，無毒。補虛乏，除客熱，和臟腑，利水道，治小兒驚癇、熱痢。黃雌鴨者，爲補最勝。白鴨肉尤良。黑鴨滑中，發冷痢、脚氣。凡鴨，新嫩者毒，長壯者良，老者大寒。痰火食之，失音。腸風下血人，不可食。

血　解諸毒。有中藥而死者，人喉即活。治卒中惡而死，急殺，取熱血滿口灌之。治小兒白痢似血凍者，白鴨殺取血，滾酒泡服，即止。

卵　去心腹胸膈熱氣，多食令人氣短背悶。小兒多食，令脚軟。痘疹食之，犯眼患。瘡人食之，令惡肉出。鹽醃者稍宜。並不可與鱉肉同食。

《壽世傳真・禽類》鴨肉　性冷。味甘鹹。老鴨白鴨良。宜：滋陰補虛，除蒸止嗽，利水道，治熱痢。

鴨蛋　性微寒。能除心腹膈熱。鹽藏食更宜。

《食物小錄・禽部・水禽類》鴨　甘，冷，微毒。黃雌鴨爲補最甚，白鴨肉最良，黑鴨肉有毒，滑中，發冷利，脚氣，不可食。目白者殺人。腸風下血人，不可食。嫩者毒，老者良。尾臀不可食。

血　鹹，冷，無毒，解諸毒。

卵　甘，鹹，寒，無毒。多食發冷氣，令人氣短。生瘡毒者，食之令人惡肉突出。不可同鱉肉、李子食。合椹食，令人生子不順。

《調疾飲食辯・鳥獸類》鶩　《說文》曰鴨，《爾雅》曰舒鳧，《廣雅》曰鴨鳴。《衍義》曰：王勃《滕王閣序》落霞與孤鶩齊飛，乃野鴨。《綱目》曰：《曲禮》：庶執匹。注：雙鶩。《周禮》：庶人執鶩。《尸子》曰：野鴨爲鳧，家鴨爲鶩。鶩不能飛，如庶人卑末，守耕稼而已，故以爲贄，豈野鴨乎？《左傳》：公膳曰雙雞，饔人竊更之以鶩。亦豈野鴨乎？且《離騷》云：將與騏驥並軌乎，將與雞鶩爭食，寧昂昂若千里駒乎，將泛泛若水中之鳧乎。鳧、鶩並舉，將俱爲野鴨乎？其性善清肺金，除內熱，故治虛勞欬嗽吐血。同海參煮食。又善浮水，故治水腫，老者愈加，雄者亦可。

血，乘熱生飲，解野葛、砒霜、生金毒。又治中惡卒死，及血痢熱在腸中久不愈，滾酒服出《摘元方》。

卵，難克化，傷目，生膿發毒，過於雞卵。鹽藏、糟藏、灰包、石灰包，其法多端，總之無益。又合桑椹，令人生子不順，婦人切戒。抱卵聞鼙磨聲，則殿而不成。

屎，名鴨通馬屎亦名通，可和雞子白塗惡瘡腫毒出《食療本草》。《格古編》曰：水中砂內產金，不可撈取，鴨屎內淘之。

《藥性摘錄・食物》鴨　甘，冷。新嫩者毒，壯者良，白者尤佳。血，解諸毒。餘詳《藥部》。鴨卵，去心腹胸膈熱氣。多食氣短，鹽醃略宜。

《本草省常・禽獸類》鴨　一名鶩，一名家鳧，一名舒鳧。嫩者有毒，老者良。或曰黑者有毒，白者良。性冷。補虛除蒸。常食易成癥瘕，或發冷利脚氣。同蒜及李子食滯氣，同芥菜、狗肉食生瘡癤，同鱉食殺人。小兒忌之。

鴨蛋　性寒。宜鹽醃食之，除膈熱。多食發冷疾，令人背悶。小兒食之脚軟。同葱蒜食令人氣短，同李子、核桃、桑葚食令人病，同鱉食殺人。

《隨息居飲食譜・毛羽類》鴨鴨卵。本名鶩，一名舒鳧。甘涼。滋五藏之陰，清虛勞之熱，補血行水，養胃生津，止嗽息驚，消螺螄積。雄而肥大極老者良。同火腿、海參煨食，補力尤勝。多食滯氣滑腸，凡陽虛脾弱、外感未清、痞脹脚氣，便瀉腸風，皆忌之。其血熱飲，救中惡、溺死及服金、銀、丹石、砒霜、野葛、亞片、諸蠱毒，入咽即活。並塗蚯蚓咬瘡。

其卵夜下，純陰性寒，難熟，滯氣甚於雞子，諸病皆不可食。惟醃透者，煮食可口，且能愈瀉痢。更有造爲皮蛋、糟蛋者，味雖香美，皆非病人所宜。

方目

《食物本草・禽部・水禽類》方目水鳥也。常在田澤中。形似鷗，鶩，蒼黑色，頭有白肉冠，赤足。見人輒鳴喚不去。

方目，味甘，平，無毒。炙食，止渴。

鵁鶄

《食物本草・禽類》鵁鶄　水鳥，可食。似鴨，綠毛。相傳人家養以厭火災，恐未必。

《食鑒本草・禽部》鵁鶄性寒。　肉不堪食，人家宜養之，最厭火殃。

《藥性全備食物本草・禽部》鵁鶄　味甘，鹹，平，無毒。解蝦魚毒。炙食，益人。養之，厭火災。

《食物本草・禽部・水禽類》鵁鶄音交晴。水鳥也。出南方池澤。似鴨綠衣。人家養之，馴擾不去。可厭火災。《博物志》云：鵁鶄巢于高樹，生子穴中，銜其母翼飛下飲食。李時珍曰：鵁鶄大於鳧、鶩，而高脚似雞，長喙好啄。其頂有紅毛如冠，翠鬣碧斑，

丹嘴青脛，養之可玩。

鵁鶄肉，味甘、鹹，平，無毒。炙食，解諸魚、蝦毒。

《本草醫旨·食物類·禽部》 鵁鶄音交睛。名茭雞，水鳥也。人家養之，可厭火災。大如鳧鶩，而高脚似雞，長喙。

肉　味：甘、鹹，平，無毒。治：炙食，解諸魚蝦毒。

《養生食鑒·禽類》 鵁鶄鵁鶄大如鳧、鶩，而高似雞，其頂有紅毛如冠，翠鬣碧斑，丹嘴青脛。養之可玩。俗名赤冠雞，大如鳧鶩，而高脚似雞，長〔指〕〔喙〕好啄，其〔項〕〔頂〕有紅色如冠，翠鬣碧斑，丹嘴青脛，養之可玩也。味甘、鹹，性平，無毒。解魚蝦毒，炙食，益人。養之，能厭火災。

旋目

《食物本草·禽部·水禽類》 旋目水鳥也。生荆、郢間。大如鶩而短尾，紅白色，深目，目旁毛皆長而旋。《上林賦》云：交睛旋目，是矣。

旋目，味甘，平，無毒。食之，益人補中。

鳧

《食療本草》卷中 野鴨寒　主補中益氣，消食。九月以後即中食，全勝家者。雖寒不動氣，消十二種蟲，平胃氣，調中輕身。

又，身上諸小熱瘡，多年不可者，但多食之即差。

白鴨肉：補虛，消毒熱，利水道，及小兒熱驚癇，頭生瘡腫。

又，和葱豉作汁飲之，去卒煩熱。

又，糞：主熱毒毒痢。

又，取和雞子白，封熱腫毒上，消。

又，黑鴨：滑中，發冷痢，下腳氣，不可多食。

子：微寒。少食之，亦發氣，令背膊悶。

項中熱血：解野葛毒，飲之差。

卵：小兒食之，腳軟不行，愛倒。鹽淹食之，即宜人。

屎：可搨蚯蚓咬瘡。

《飲膳正要·禽品》 野鴨　味甘，微寒，無毒。補中益氣，消食，和胃氣，治水腫。綠頭者爲上，尖尾者爲次。

《日用本草·諸禽類》 野鴨　名鳧，比家鴨能遠飛。味涼，無毒。不動氣，全勝家鴨。九月後，立春前採之中食。木耳、胡桃、豉不可□食。

主補中益氣，消食，去熱毒。患諸熱瘡，多年不愈，多食之則瘥。

《食物本草·禽類》 野鴨　涼，無毒。補中益氣，助力，大益病人，消食，殺十二種蟲。又多年小熱瘡，多食即差。一種小者，名刀鴨，味最重，食之更補人虛，九月後至立春前食之，絕勝。家鴨不可與木耳、胡桃、豆豉同食。又一種名油鴨，味更佳。

《食鑒本草·禽部》 野鴨味重，微涼，無毒。　補中益氣，消食利水，導熱毒，去風氣、瘡腫。

《日華子》云：治十種水氣浮腫，和五味作粥，啖之妙。

《藥性全備食物本草·禽部》 野鴨　名鶩。性涼，無毒。

肉　主補中益氣，補虛助力，和胃氣，大益病人。消食利水，導熱氣，去風氣及惡瘡癤腫，殺臟腹一切蟲。又身上諸小熱瘡多年不可者，多食即瘥。九月後，立春前，食之絕勝。

《食物輯要·禽品類》 野鴨　味甘，性涼，無毒。寒而不動氣，平胃消食，殺蟲，散水腫熱毒風疾。患小熱瘡久不痊者，多食可瘥。九月至立春前宜食，補氣益血。切勿同胡椒、木耳、豆豉食。

血　解挑生蠱毒，熱飲探吐而瘥。

《上醫本草·禽部》 水鴨　一名野鴨，一名鳧，東南江海湖泊中皆有之。陸璣《詩疏》云：狀似鴨而小，雜青白色，背上有文，短喙長尾，卑脚紅掌。水鳥之謹願者，肥而耐寒。或云：食用，綠頭者爲上，尾尖者次之。並宜冬月取之，即中食，大益病人，全勝家者，雖寒不動氣。

肉　甘，涼，無毒。主治：補中益氣，平胃消食，除十二種蟲。身上有諸小熱瘡，年久不愈者，但多食之即瘥。不可合胡桃、木耳、豆豉同食。

《食治廣要·禽部》 鳧即野鴨。《詩疏》作野鶩。

氣味：甘，涼，無毒。主治：補中益氣，平胃消食，治水腫，除十二種蟲。身上有諸小熱瘡，年久不愈者，但多食即瘥。九月以後，立春以前，食之大益病人，全勝家者，雖寒不致動氣。但不可合胡桃、木耳、豆豉同食。

《食物本草·禽部·水禽類》 鳧一名野鴨，一名野鶩。東南江海河泊中皆有之。數百爲群，晨夜蔽天而飛，聲如風雨，所至稻粱一空。陸機《詩疏》云：狀似鴨而小，雜青白色，背上有文，短喙長尾，卑脚紅掌，水鳥之謹願者，肥而耐寒。或云：食用綠頭者爲上，尾尖者次之。海中一種冠鳧，頭上有冠，乃石首魚所化也。並宜冬月取之。

鳧肉，味甘，涼，無毒。主補中益氣，平胃消食，除十二種蟲。身上有諸小熱瘡，年久不愈者，但多食之，即瘥。治熱毒風及惡瘡癤，殺腹臟一切蟲，治水腫。九月以後，立春以前，即中食，大益病人，全勝家者。雖寒不動氣。不可合胡桃、木耳、豆豉同食。

血，解挑生蠱毒，熱飲探吐。挑生蠱解見後蠱毒方中

《本草醫旨・食物類・禽部》 鳧名野鴨。海中一種冠鳧，頭上有冠，乃石首魚所化也。不可與木耳、胡桃、豆豉同食。小者名刀鴨，味重，補虛。一種名油鴨，味更佳。

肉　味：甘，涼，無毒。九月以後，立春以前，即中食，大益病人。治：補中益氣，平胃消食，除十二種蟲。身上有諸小熱瘡年久不愈者，但多食之，即瘥。治熱毒風及惡瘡癤，殺腹臟一切蟲，治水氣浮腫。

血　治：解挑生蟲毒，熱飲探吐。

《壽世秘典・類物・禽部》 鳧一名野鴨。狀似鴨而小，雜青白色，背上有文，短喙長尾，卑脚紅掌，肥而耐寒。南方湖溪多有之，數百爲群，晨夜蔽天而飛，聲如風雨所至，稻粱一空。一種似野鴨而小，蒼白文，鴨脚連尾，不能陸行，常在水中，人至即沉，或擊之，便起名水鶩，又名油鴨，《本草拾遺》謂之鵬鵬。多脂，味更肥美，補益與野鴨同。

氣味：甘，涼，無毒。主補中益氣，平胃消食，大益病人，殺腹臟一切蟲。又治熱毒風及惡瘡癤，身上諸小熱瘡，年久不愈者，多食即瘥。

發明　孟詵曰：九月後，至立春前，食之尤勝，補虛益人。不可與胡桃、木耳、豆豉同食。

《食物須知・諸葦饌》 野鴨肉　味甘，氣涼，無毒。形類家鴨，翅能遠飛，江北多生。冬月可食，霜降後、立春前食，勝家鴨。雖冷而不動氣，去熱而愈瘡。小瘡久不愈者，多食即瘥。消食積和胃，輕身退水腫。補虛益力，除惡瘡癤，敺熱毒風。同食切忌三般：胡桃、豆豉、木耳。

又，甚小者，刀鴨呼之。味亦甘涼，食之補益。

按：野鴨與家鴨有相似者，有全別者。尹子曰：野鴨爲鳧，家鴨爲鶩。鶩音木，質木故也。鶩性木，不能飛翔。如庶人守耕稼而已，故周官庶人執鶩。即此觀之，則鶩爲家鴨明矣。寇氏《衍義》引王勃云落露與孤鶩齊飛，以鶩爲野鴨。殊不知詞人模寫景象，托物起興而已，難以泥其形跡。況下條雁肪，《本經》亦名鶩，此指雁未可知。若據此而以鶩爲野鴨，則鳧又當爲何鴨耶？

《養生食鑒・禽類》 野鴨一名水鴨，狀似鴨而小，雜青白色，背上有文，(矩)(短)喙長尾，卑脚紅掌。肥而耐寒，能入水取蜆食，亦名蜆鴨。味甘，性涼，無毒。補中益氣，平胃消食，殺十二種蟲，散水腫，熱毒，風疾。身患小熱瘡久不痊者，多食可愈。九月以後，立春以前，最可食，大益痰人，絕勝家鴨。一種小者，名刀鴨，味最重，食之更補虛。又一種名油鴨，其味更佳。俱不可與木耳、胡桃、豆豉同食。

血　解挑生蠱毒，熱飲探吐而瘥。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 鳧　《詩疏》曰野鴨，又名野鶩，《爾雅》曰：鷈，沉鳧。後人或作晨鳧，謂其飛必以晨也。《食療本草》曰：冬月食之，能補中益氣。蓋其飛之勁疾，凡羽族皆莫能比，由力大筋強，故能補益。《天文測食篇》日月一日夜行二萬六千里，與飛鳧同算。比喻雖極無理，然可知鳧飛之速矣。《日華子》曰不可合胡桃、木耳、豆豉食，則亦未嘗不熱也。

《藥性摘錄・食物》 野鴨　甘，涼。補中益氣，利水消穀。凡滯下泄瀉喘嗽上氣，失血產後諸症，服之皆宜。但在九月後，立春前味佳。血，吐挑生蟲毒。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鳧野鴨也。甘，涼。補脾腎，祛風濕，行水消腫，殺蟲清熱，開胃運食。療諸瘡癤。病後虛人，食之有益。肥而其喙如鴨者良，冬月爲勝。

《每日食物卻病考・禽類》 鳧　即野鴨也，又爲野鶩，故王勃稱孤鶩。味甘，涼，無毒。補中益氣，平胃消食，大益病人，殺諸蟲。多年小熱瘡，多食之即瘥。一種小者名刀鴨，味佳，更補人。九月後至春初，食之絕勝家鴨。又一種名油鴨，亦佳。不可與木耳、胡椒、豆豉同食。

雁

《千金要方・食治・鳥獸》 雁　肪，味甘，平，無毒。主風攣拘急、偏枯，血氣不通利。

肉，味甘，平，無毒。久服長髮鬢鬚眉，益氣不饑，輕身耐暑。

黃帝云：六月勿食雁肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中 雁　雁膏：可合生髮膏。仍治耳聾。

骨灰：和泔洗頭，長髮。

《養生類纂・羽禽部》 雁　勿食雁肉，損人神氣。《千金要方》。

雁脂可和豆黃末服，令人肥白。《食療本草》。

《飲膳正要·禽品》 雁　味甘，平，無毒。主風攣拘急，偏枯，氣不通利，益氣，壯筋骨，補勞瘦。雁骨灰和米泔洗頭，長髮。

雁膏，治耳聾，亦能長髮。

雁脂，補虛羸，令人肥白。

六月、七月勿食雁，令人傷神。

《日用本草·諸禽類》 雁　大曰鴻，小曰雁。似家蒼鵝，冬則南翔，夏則北征。以其守節義，爲天厭，人少食之。味甘，平，無毒。主風攣拘急，偏枯，氣不通利。

膏　可合生髮。仍治耳聾。六月勿食，傷人神氣。

《普濟方·食治門·鳥獸》 雁肪，味甘平無毒。主風攣拘急，偏枯，血氣不通利。肉味甘平無毒，久服長髮鬢眉，益氣不飢，輕身耐暑。黃帝云：六月勿食雁肉，傷人神氣。

《食物本草·禽類》 雁　味甘，氣平，無毒。主風攣拘，偏枯，氣不通利，久服益氣，不飢，輕身耐老。六月勿食，傷神氣。一種鴇，無後趾，亦雁類。

《食鑒本草·禽部》 雁味甘，平，無毒。　主風拘急偏枯，氣不通利。久食益氣力，長鬚眉毛髮，輕身耐老，殺諸石藥毒。

《藥性全備食物本草·禽部》 雁　陽鳥也。從住在野下，宿於水厓也。從人何也？取執摯奠雁爲意也。冬則南翔，夏則北徂；時當春夏，則孳育於北。豈謂北人不食之乎？然雁與燕相反，燕來則雁往，燕往則雁來。故《禮》云：秋候雁來，春玄鳥至。按《爾雅》云：小曰雁，大曰鴻，長幼行序不紊。寒投南，熱投北，陰陽升降預知，常得氣之中和。人故用爲禮幣，一取其信，二則尚其和也。世人因之不忍殺食。或謂天厭，道家謬言耳。

肪脂　主風攣拘急，偏枯麻痹，血氣不通利。取四兩煉洋，濾過，每日空心暖酒調服一匙。久服益氣力，壯筋骨，長鬚髮，聰耳，輕身耐老，殺諸藥石毒。又和黃豆作丸，補勞瘦，肥白人。六七月食之，傷神。其毛自落者，小兒帶之，療驚癇。

屎　治灸瘡腫痛，研和豬脂，傅之。

《食物輯要·禽品類》 雁　味甘，平，無毒。解丹石毒。和五臟，壯筋骨，散風麻痹，久食壯氣。

腎　無毒。大益人。

雁肪　無毒。主風攣偏枯，血氣不通利。久服，益氣不飢。

《食治廣要·禽部》 雁　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：諸風麻痺。久食動氣，壯筋骨，利臟腑，解丹石毒。孫真人曰：七月勿食雁，傷人神。宗奭曰：人不食雁，謂其知陰陽之升降，少長之行序也。道家謂之天厭，亦一說耳。食之則治諸風。

《食物本草·禽部·水禽類》 雁一名鴻。雁爲陽鳥，與燕往來相反，冬南翔，夏北徂，孳育於北也，豈因北人不食之乎？寇宗奭曰：雁熱則即北，寒則即南，以就和氣，則所以爲禮幣者，一取其信，二取其和也。李時珍曰：雁狀似鵝，亦有蒼、白二色。今人以白而小者爲雁，大者爲鴻，蒼色者爲野鵝。雁有四德：寒則自北而南，止於衡陽，熱則自南而北，歸於雁門，其信也；飛則有序而前鳴後和，其禮也；失偶不再配，其節也；夜則群宿而一奴巡警，晝則銜蘆以避繒繳，其智也。而捕者豢之爲媒，以誘其類，是則一愚矣。南來時瘠瘦不可食，北響時乃肥，故宜取之。

雁，味甘，平，無毒。治風麻痹。久食動氣，壯筋骨。利臟腑，解丹石毒。孫思邈曰：七月勿食雁，傷人神。《禮》云：食雁去腎。不利人也。寇宗奭曰：人不食雁，謂其知陰陽之升降，少長之行序也。道家謂之天厭，亦一說耳。食之則治諸風。

肪，味甘，平，無毒。風攣拘急偏枯，血氣不通利。久服益氣不飢，輕身耐老。長毛髮鬚眉。殺諸石藥毒。治耳聾。和豆黃作丸，補勞瘦，肥白人。塗癰腫耳疳，又治結熱胸痞嘔吐。

骨，燒灰和米泔沐頭，長髮。

毛，治喉下白毛，療小兒癇有效。自落翎毛，小兒佩之，辟驚癇。李時珍曰：案《酉陽雜俎》云：臨邑人，春夏羅取鴻雁毛以禦暑。又《淮南萬畢術》云：鴻毛作囊，可以渡江。此亦中流一壺之意，水行者不可不知。

屎白，炙瘡腫痛，和人精塗之。

《本草醫旨·食物類·禽部》 鴈鴈爲陽鳥，與燕往來相反。冬南翔，夏北徂，以就和氣，所以爲禮幣者，一取其信，二取其和也。鴈有四德：春往秋來，信也；飛則有序，禮也；失偶不再配，節也；夜則巡警，智也。一種名野鵝，又名駕鵝，又名沙鵝，功與鴈同。大曰鴻，小曰鴈，六七月食之，主傷神氣。

鴈肪一名鶩肪。味：甘，平，無毒。治：風攣拘急，偏枯，血氣不通利。

久服益氣，不飢，輕身耐老，長毛髮鬚眉，殺諸石藥毒，治耳聾。和豆黃作丸，補勞瘦，肥白人。塗癰腫，耳疳。又治結熱胸痞，嘔吐。

附方　生髮：鴈肪日日塗之。

肉　味：甘，平，無毒。治：風麻痺，久食動氣，壯筋骨，利臟腑，解丹石毒。

骨　治：燒灰，和米泔，沐頭長髮。

毛　治：喉下白毛治小兒癇，有效。自落翎毛小兒佩之，辟驚癇。

屎白　治：灸瘡腫痛，和人精塗之。

《壽世秘典・類物・禽部》 雁小者曰雁，大者曰鴻，多集江渚，亦有蒼、白二色。今人以白而小者爲雁，大者爲鴻，蒼者爲野鵝。南來時瘠瘦不可食，北向時乃肥，故宜取之食，雁去腎不利人也。寇宗奭曰：人不食雁，謂其知陰陽之升降，少長之行序也。道家謂之天厭，亦一說耳。

氣味：甘，平，無毒。治諸風麻痺，利五臟，解丹石毒，久食動氣，壯筋骨。

《飲食須知・禽類》 雁肉　味甘，性平。七月勿食，傷人神。道家謂之天厭，不食爲妙。久食動氣。《禮記》云：食雁去腎，不利人也。

《食物須知・諸葷饌》 雁　味甘，氣平，無毒。多宿蘆洲，亦居草渚。小曰雁，大曰鴻。《本經》又名鶩，長幼行序不紊。寒投南，熱投北。陰陽升降預知，常得氣之中和，人故用爲禮幣。一取其信，二則尚其和也，世人因之不忍殺食。冬取則妙，夏食傷神。專逐風攣。多食長毛髮生鬚，久服壯筋骨助氣。

《養生食鑒・禽類》 雁似鵝，有蒼、白二色，小者爲雁，大者爲鴻。南來時瘠瘦，不可食；北向時肥，宜食。味甘，性平，無毒。解丹石毒，和五臟，〔壯〕筋骨，散風氣麻痺。久食壯氣。六月勿食，傷神。

腎　無毒，大益人。

肪　即膏脂。主風攣偏枯，血氣不通利。煉淨，每日空心，煖酒服一匙，良。

《壽世傳真・禽類》 雁　性平。宜：治風攣拘急，長毛髮鬚眉，除結熱，開耳聾。

《食物小錄・禽部・水禽類》 雁大者曰鴻，小者曰雁

甘，平，無毒，微腥。壯筋骨，利五臟。久食動氣，七月勿食雁，傷人神。《禮》云：食雁去腎不利人。道家指爲天厭。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 雁　大者曰鴻，亦曰陽鳥。《禹貢》：彭蠡既瀦，陽鳥攸居。其脚趾間有幕相連。《爾雅》曰：鳧、雁醜。其足蹼。注曰：蹼屬相著。凡水禽如鵝、鶩之類，足多蹼，故云鳧、雁醜其踵企，注曰：飛則伸脚。鳥雀醜其掌縮。注曰：飛則縮脚。其棲宿常在淺水。《詩・九罭》章：鴻飛遵渚，鴻飛遵陸。《禽經》曰：鴈以水言，自北而南。鵰以山言，自南而北。注曰：鴈、鵰皆雁字，冬則南北集於水，故字從干；夏則北翥集於山岸，故字從岸。雁有四德：寒則南來，熱則北往，信也。飛有序，而前鳴後和，禮也。失偶不再配，節也。夜則群宿，而一奴巡警，晝則銜蘆，以避繒繳，知也。其南也，止於衡陽。衡山以南，兩粵、嶺、海、滇、黔之地則無雁。故王勃《滕王閣序》曰：雁陣驚寒，聲斷衡陽之浦。楊升庵《黃夫人詩》曰：雁飛曾不到衡陽，錦字何由寄永昌。其北也，歷朝使命往來，往往遠涉窮荒絕漠，無人曾見雁在何處度暑。《山海經》云：雁門山，雁出其間。在高柳北，今山西。《梁州記》云：梁州界有雁塞山，山有大池，雁集其間，故名。然亦非度暑之地。其傳書也，始自漢人之訛匈奴，云天子於苑中射雁，得蘇武所寄帛書云云，與鯉魚傳書全屬子虛烏有，後世遂用爲故典。凡音書得達曰鱗鴻有便，否則曰雁杳魚沉。古詩云：天上多鴻雁，河中足鯉魚。其行肩隨有序，故兄弟曰雁行。其不再配，故婚姻之禮納採奠雁。《詩》曰：雍雍鳴雁，旭日始旦。士而歸妻，迨水未泮。其飛極高，不可射取之，多畜媒誘之。或俟其棲宿，以贈繳、火器得之。故楊子《法言》曰：鴻飛冥冥，弋人何篡焉或作何慕。而《國策》：楚人之告頃襄王，騏雁、青首、羅聾，張而射之，可以囊載，左縈而右拂之，泗上諸侯可一旦而盡。蓋喻耳。《左傳》：衛懿公戒孫文子、寧惠子食戒，約也，日旰不召，而射雁於囿中。亦極言其嬉遊無度，語言不信，與孟子之譏學奕不專，心馳於外，意同也。至於將翱將翔，弋鳧與雁，乃就昧旦時飛鳴入耳者，以相勸勉。蓋詩家即景生情之筆，可射不可射，不必論矣。又《曲禮》凡贄大夫雁，取其知時而有序也。又白雁，古以爲珍，《左傳》：曹伯陽好田弋，鄙人公孫彊獻白雁，使爲司城。或以爲瑞，明世宗西內營齋，媚臣屢獻白鹿、白雁。然《談苑》云：北方有白雁，小於常雁，秋深則至。故元順帝既失燕都，旋輿大漠，其中國之舊臣焰以詩曰：金

輿玉輅無消息，腸斷西風白雁飛。明人《白雁詩》曰：錦瑟夜調冰作柱，玉關晨度雪沾衣。天涯兄弟離群久，皓首江湖猶未歸。是又自有種類，非珍非瑞也。諸史《四夷列傳》有五色雁，區區白雁，何瑞何珍。肉，利臟腑，壯筋骨，鮮者、煙熏者俱佳。肪和豆黃作丸，補勞瘦。肪，脂膏也。豆黃，用黑豆蒸熟，罨生黃衣，爲末，雁油調作丸，極補瘦人，肥人忌服。無雁油，豬板油亦可。《淮南萬畢術》曰：鴻毛作囊，可以渡江。果爾，似較勝中流一瓠也。又道家以雁爲天厭，戒勿食。解者以爲因其行有序，非也。蓋以其失偶不再配，食其一，則其一孤飛獨宿，爲可憫耳。古詩云：莫打南來雁，從他向北飛。打時雙打取，莫遣兩分離。誦之心惻也。

《藥性摘錄・食物》 雁　甘，平。解丹石毒，和五臟筋骨，散風氣麻痹。久食壯氣。六月勿食，傷神。肪，即膏脂。治風攣偏枯，每日空心暖酒食一匙。

《本草省常・禽獸類》 雁　大者爲鴻，有毒，不可食。鴻雁有四德，飛則有序，禮也；夜則巡驚，智也；往來有時，信也；失耦不再配，節也。孫真人衛生歌曰：雁有序兮犬有義，黑魚朝北知臣禮。人無義禮反食之，天地鬼神俱不喜。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 雁　甘，平。解毒祛風。多食動氣，君子勿食，以其知陰陽之升降，少長之行序也。道家謂之天厭。

《每日食物卻病考・禽類》 雁　味甘，平，無毒，治風攣，拘急偏枯，血氣不通利。久食益氣不飢，輕身耐老。肪，塗疽腫、耳疳及熱結胸痞。

鴛鴦

《千金要方・食治・鳥獸》 鴛鴦　肉，味苦，微溫，無毒。主瘻瘡，清酒浸之，炙令熱，以薄之，亦炙服之。又治夢思慕者。

《食療本草》卷中 鴛鴦　其肉：主瘻瘡，以清酒炙食之。食之則令人美麗。

又，主夫婦不和，作羹臛，私與食之，即立相憐愛也。

《膳夫經手錄》 鴛鴦　古人圖之於繡衣上，乃取其文采且義也。又爲羽族而不棲樹林，類水鳥而不在江滸。尤異者，養雛於土窟破塚之間，能使野狐衛其子，雖人逼而不去。豈物類相懸而情性使之然歟？事雖微，義堪白首矣。食其肉，佩其毛，去邪魅病。其形類鴨而大，頸圓而不臆，白腹而翠襟也。

《養生類纂・羽禽部》 鴛鴦　食鴛鴦肉，令人患大風。本草。

《飲膳正要・禽品》 鴛鴦　味鹹，平，有小毒。主治瘻瘡。若夫婦不和者，作羹，私與食之，即相愛。

《日用本草・諸禽類》 鴛鴦　味酸，有小毒。主諸瘻疥癬，酒浸炙，熱傅瘡上，冷易之。食之令人患大風。

主夫婦不和，作羹臛私與食，立相憐愛。此禽雌雄暫時不舍。二失其一，則朝夕思慕，憔悴而死。

《普濟方・食治門・鳥獸》 鴛鴦肉，味苦微溫無毒。主瘻瘡，清酒浸之，炙令熱，以薄止，亦炙服之。又治夢思慕者。

《食鑒本草・禽部》 鴛鴦味鹹，平，有小毒。　主痔瘻疥癬。以酒浸炙食，熱敷瘡上，冷更易之。

陶隱君云：人間夫婦不和，作羹私與食之，即相憐愛也。食之令人容顏常美。

《藥性全備食物本草・禽部》 鴛鴦　即雎鳩，文禽也。其色文具五綵，甚足美觀。又名匹鳥，乃合歡之禽也。雌雄匹配而不相狎，游則比翼，睡則交頸。荆楚詞云：鄧木鳥，主齒痛。即此鳥也。

肉　味鹹，性平，有小毒。主諸瘻疥癬，酒浸炙食，或炙熱傅瘡上，冷則易。多食，令人患大風。又夫婦不和，作羹私與食之，令相愛也。煮食，治夢寐思慕者效。

《食物本草・禽部・水禽類》 鴛鴦一名匹鳥。鳧類也。南方湖溪中有之。棲於土穴中，大如小鴨，其質杏黃色，有文採，紅頭翠鬣，黑翅黑尾，紅掌，頭有白長毛垂之至尾。交頸而臥，其交不再。

鴛鴦肉，味鹹，平，有小毒。治諸瘻疥癬，以酒浸，炙令熱，傅貼瘡上，冷即易。清酒炙食，治瘻瘡。作羹臛食之，令人肥麗。夫婦不和者，私與食之，即相愛憐。炙食，治夢寐思慕者。多食，令人患大風。

附方：治五痔瘻瘡。鴛鴦一隻，治如常法，炙熟細切，以五味、醋食之。作羹亦妙。

血痔不止。鴛鴦一隻，治淨切片，以五味、椒、鹽醃炙，空心食之。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鴛鴦名匹鳥。雄曰鴛，雄雌不相離，人獵其一，

則一相思而死。頭有白長毛，垂之至尾，交頸而臥。

肉　味：鹹，平，有小毒。食令人患大風。治：諸瘻疥癬，以酒浸炙令熱，傅貼瘡上，冷即易。清酒炙食，治瘻瘡。作羹臛食之，令人肥麗。夫婦不和者，私與食之，即相愛憐。炙食，治夢寐思慕者。

附方　五瘻漏瘡：鴛鴦一隻，治如常法，炙熟細切，以五味醋食之，作羹亦妙。血痔不止：鴛鴦一隻，治淨切片，以五味椒鹽醃炙，空心食之。

《壽世秘典・類物・禽部》 鴛鴦鳧類也，南方湖溪中有之，棲於土穴。大如小鴨，其質杏黃色有文采，紅頭翠鬣，黑翅黑尾，紅掌，頭有白長毛乘之至尾。交頸而臥，其交不再。《古今注》云：鴛鴦雄雌不相離，人獲其一，則一相思而死，故謂之匹鳥。

氣味：鹹，平，有小毒。清酒炙食，治瘻瘡。作羹臛食之，令人肥麗。夫婦不和者私與食之，即相愛憐。

《養生食鑒・禽類》 鴛鴦溪湖中有之，棲於土穴中，如小鴨。其質杏黃色，有文采，紅頭翠鬣，黑翅黑尾，紅掌，頭有白長毛垂之至尾。交頸而臥，其交不再。味鹹，性平，有小毒。治〔諸〕瘻疥癬，酒浸炙食，或炙熱敷瘡上，冷即易。作羹臛食之，令人肥麗。夫婦不和者，私與食之，即相憐愛。炙食，治夢寐思〔慕〕者。多〔食〕，令人患風病。

鸂鶒

《飲膳正要・禽品》 鸂鶒　味甘，平，無毒。治驚邪。

《日用本草・諸禽類》 鸂鶒　如小鷗鴨，五色有毛，如船柂。　味甘，性平，無毒。

主驚邪，食之主短狐，可養，亦辟之。今短狐處多有，亦辟，無復毒。

《藥性全備食物本草・禽部》 鸂鶒　五色，有毛如船拖，小於鴨。《臨水異物志》曰：鸂鶒，水鳥，食短狐，在山澤中無復毒氣也。又杜淮卿賦云鸂鶒尋邪而逐害是也。

肉　味甘，性平，無毒。食之治驚邪，養之辟短狐。

《食物輯要・禽品類》 鸂鶒　味甘，平，無毒。解驚邪、野狐毒。冬月宜食。一名溪鴨。

《食治廣要・禽部》 鸂鶒　氣味：甘，平，無毒。食之去驚邪及短狐毒。

按：陳藏器曰：鸂鶒好食短狐，所居處無復毒氣，人家宜畜之。形小如鴨，毛有五彩，首有纓，尾有毛如船舵形者是矣。

《食物本草・禽部・水禽類》 鸂鶒音溪敕。南方有短狐處，多有之，性食短狐也。所居處無復毒氣，人家宜畜之。形小如鴨，毛有五采，首有纓，尾有毛如船柁鬣。

鵝

《千金要方・食治・鳥獸》 白鵝　脂，主耳卒聾，消以灌耳。

毛，主射工水毒。

肉，味辛，平，利五臟。

《食療本草》卷中 鵝　脂：可合面脂。

肉：性冷，不可多食。令人易霍亂。與服丹石人相宜。亦發痼疾。

卵：溫。補五藏，亦補中益氣。多發痼疾。

《居家必用事類・造鮓品》 鵝鮓　肥者二隻，去骨，用淨肉。每五斤細切，入鹽三兩，酒二大盞，醃過宿，去鹵。用葱絲四兩，薑絲二兩，橘絲一兩，椒半兩，蒔蘿、茴香、馬芹各少許，紅麴末一合，酒半升，拌勻，入罐實捺。箬封，泥固。豬、羊精者，皆可仿此治造。

《養生類纂・羽禽部》 鵝　老鵝善，嫩鵝毒。《瑣碎錄》。

鵝毛暖而性冷，選細毛夾以布帛絮而爲被，偏宜覆嬰兒而辟驚癇也。《嶺南異物志》。

《飲膳正要・禽品》 鵝　味甘，平，無毒。利五藏，主消渴。孟詵云：肉性冷，不可多食，亦發痼疾。《日華子》云：蒼鵝性冷有毒，食之發瘡。白鵝無毒，解五藏熱，止渴。脂潤皮膚，主治耳聾。鵝彈補五藏，益氣。有痼疾者，不宜多食。

《日用本草・諸禽類》 鵝肉　味甘，性涼，無毒。有蒼白二色。白者食草，蒼者食蟲。

主利五臟，益氣，止消渴，久食發癇疾、霍亂，發痼疾。服丹石毒。白者涼，解五臟熱，止渴；蒼者冷，有毒，發瘡膿。

膏　可合面脂，潤皮膚。蛇蟲咬毒。

鵝卵　性溫，補五臟，益氣。多食發癇疾。

《普濟方・食治門・鳥獸》 白鵝脂，主耳卒聾，消以灌耳。毛，射工水毒。肉，味辛平，利五臟。

《竹嶼山房雜部・養生部・禽屬制》 鵝新生而棧者肥良。

殺鵝，先瀹冷水中，次入湯中，退毛易潔。血同羊、雞、鴨，多仿此。

烹鵝　水烹，作沸湯時，宜提動，灌湯於腹，易熟爛。宜葱油齏，宜花椒油，宜用其汁同胡椒、花椒、葱白、醬油調和，瀹之。《內則》曰：弗食舒雁翠。注曰：尾肉也。《埤雅》曰：翠上肉高有穴者，名脂瓶。

葱油齏　取油熬熟，入以長葱，調醬、醋、水、縮砂仁、花椒，一沸，杓入器中。器中先屑葱白，乃注入之。

油爆鵝二制　一用熟肉切臠，以鹽、酒煩揉，加花椒、葱，投小香油中，爆乾香。

一煩揉，以赤砂餳、鹽、花椒，投油中爆之。

燒鵝三制，即鵝炙。　一用全體，遍挼鹽、酒、縮砂仁、花椒、葱，架鍋中，燒之稍熟，以香油漸澆，復燒黃香。

一塗醬、葱、椒，澆油燒。

一塗之以蜜，燒烹。熟者同制，宜蒜、醋、鹽水。

蒸鵝二制　一用全體，以碗仰鍋中蒸之，鍋中入水半碗，紙封鍋口，慢煬火俟熟，宜五辛醋。　一同蒸豬。

鹽炒鵝　用剖爲軒，入鍋炒肉色改白，同少酒水烹熟。以鹽、生蒜頭、葱頭花椒調和。和物宜蓋菰，芼熟，去衣頂入。山藥，芼熟入。水母，滌去礬，入。明脯鬚。先烹，入。生茭白肉熟入之，蘆筍即起生入，蒲蒻生入，全體亦宜熟。

油炒鵝　剖切爲軒，先熬油，入之少酒水烹熟，以鹽、縮砂仁末、花椒、葱白調和，炒汁竭。宜乾薑洗、石耳。洗俱用，其餘汁炒香入。

酒烹鵝　剖爲軒，先炒色改白。同水甘草烹熟，寬注以酒，加鹽、醋、花椒、葱白調和，和物宜生竹筍。同入烹

熟鵝鮓　用熟肉切爲膾，沃熟油、地椒、花椒、蒔蘿末、藕絲、熟竹筍絲、生菱白絲、炒熟芝麻、鹽、醋。

生鵝酢　用絕肥者，去骨，方切小臠。每五斤，鹽三兩，酒一大盞，淹一宿，去水，坋地椒、花椒、蒔蘿、紅麴屑、葱白、生薑，酒、醬少許和，入罐中，按實，箬冪泥封。四十日後，開用，留經歲不敗。

鵝醢　取熟頭、尾、翅、足、筋膚，斫縕細，和醬，坋胡椒、花椒、縮砂仁，用。

《食物本草・禽類》鵝　肉利五臟，解煩止渴，白者勝。又云：性冷，不可多食，令人霍亂，發痼疾。白鵝膏，氣微寒，無毒。主耳卒聾，以灌之，又潤皮膚毛，主射工水毒。又飲其血及塗身，又主小兒驚癇極者。又燒灰主噎。蒼者，有毒，發瘡膿。卵，溫，補中益氣，補五臟。多食發痼疾。

《食鑒本草・禽部》鵝味重，甘，溫，無毒。　補中氣，和臟腑，滑肌膚。

脂膏　療手足皸裂。

卵　補中氣。多食傷胃滯氣，發痼疾。

《易牙遺意・脯鮓類》盞蒸鵝　用肥鵝肉切作長條絲，用鹽、酒、葱、椒拌勻，放白盞內，蒸熟，麻油澆供。

又法：鵝一隻，不剁碎。先以鹽醃過，置蕩鑼內蒸熟。以鴨彈三五枚，灑在內，候熟，杏膩澆供，名杏花鵝。

《藥性全備食物本草・禽部》鵝　自鳴聲也。有蒼白二種。近水鄉村多養，可辟溪毒。依山屋舍，即禁蛇蟲，蓋以威相制耳。夜能提更，猶堪鎮宅。

白鵝　肉　解五臟熱，止渴，煮汁飲之。多食，令人霍亂，發痼疾，惟丹石人相宜。

膏　微寒。潤肌膚，療手足皸裂。卒耳聾，以膏塗之。

毛　燒灰，主噎及小兒驚癇。

血　解溪毒，塗之良。

涎　消稻芒。

糞　治蛇蟲齧傷。

卵　補五臟，和中益氣。多食發痼疾，難痊。

膽　解熱毒，抹痔亦效。

蒼鵝　肉　冷，發瘡膿。

毛　主水毒尤良。

陳藏器云：白鵝不食蟲，主渴爲勝；蒼鵝食蟲，主射工爲勝。

《食物輯要・禽品類》鵝　味甘，性寒，無毒。解內熱消渴。多食，發瘡疥痼疾。患霍亂者忌食。寧原云：蒼鵝食蟲，解射工毒。火熏者微毒。虛火咳嗽者勿食。

血　解諸藥毒。

卵　補氣。

涎　消穀賊。

膽　解熱毒，沫痔亦效。

一云：煮鵝，下櫻桃葉數片，易軟。

《上醫本草・禽部》鵝　一名家雁。白鵝及老鵝良。

肉　甘，平，無毒。主治：利五臟，解五臟熱，服丹石人宜之。煮汁，止消渴。性冷，多食令人霍亂，發痼疾，發風，發瘡腫，莫此爲甚，火熏者尤毒。蒼鵝及嫩鵝有毒。

卵　甘，溫，無毒。主治：補中益氣。多食發痼疾。

《食治廣要・禽部》鵝　氣味：甘，平，無毒。主治：解五臟熱，服丹石人宜之。煮食，止消渴。日華子曰：白鵝，辛涼，無毒。蒼鵝，冷，有毒，發瘡腫。孟詵曰：鵝肉性冷，多食令人霍亂，發痼疾。李鵬飛曰：嫩鵝毒，老鵝良。李時珍曰：鵝氣味俱厚，發風發瘡，莫此爲甚，火熏者尤毒。曾目擊其害，而《本草》謂其性涼利五臟，《醫通》謂其疏風，豈其然哉？

鵝血　鹹，平，微毒。中射工毒者，飲之，並塗其身。又解藥毒。

鵝卵　甘，溫，無毒。主治：補中益氣。多食發痼疾。

《食物本草・禽部・水禽類》鵝　一名家雁。江淮以南多畜之。有蒼、白二色，及大而垂胡者。並綠眼黃喙紅掌，其夜鳴應更。師曠《禽經》云：脚近腰者能步，鵝、鶩是也。又云：鵝伏卵則逆月，謂向月取氣助卵也。性能啖蛇及(蚯)蚓，制射工，故養之能辟蟲虺。或言鵝性不食生蟲。

鵝肉，味甘，平，無毒。主利五臟，解五臟熱，服丹石人宜之。煮汁，止消渴。鵝肉性冷，多食令人霍亂，發痼疾。嫩鵝毒，老鵝良。李時珍曰：鵝氣味俱厚，發風發瘡，莫此爲甚，火熏者尤毒，曾目擊其害。

膬，一名尾罍，尾肉也。塗手足皴裂。納耳中，治聾及聤耳。

血，味鹹，平，微毒。治中射工毒者，飲之，並塗其身。解藥毒。祈禱家多用之。

膽，味苦，寒，無毒。解熱毒，及痔瘡初起，頻塗抹之，自消。

卵，味甘，溫，無毒。補中益氣，多食發痼疾。

涎，治咽喉穀芒鯁刺。

毛，主射工水毒，小兒驚癇。又燒灰酒服，治噎疾。陶弘景曰：東川多溪毒，養鵝以辟之，毛羽亦佳，並飲其血。鵝未必食射工，蓋以威相制耳。李時珍曰：《禽經》云：鵝飛則蜮沉。蜮即射工也。又《嶺南異物志》云：邕州蠻人選鵝腹毳毛爲衣、被絮，柔暖而性冷，嬰兒尤宜之，能辟驚癇。柳子厚詩云鵝毛禦臘縫山罽即此。蓋毛與肉性不同也。

掌上黃皮，燒研，搽脚趾縫濕爛。焙研，油調，塗凍瘡良。

屎，絞汁服，治小兒鵝口瘡。蒼鵝屎傅蟲、蛇咬毒。

附方：通氣散，治誤吞銅錢及鉤繩。鵝毛一錢，燒灰；磁石皂子大，煅；象牙一錢，燒存性。爲末。每服半錢，新汲水下。

治噎食病。白鵝尾毛燒灰。米湯每服一錢。

治鵝口瘡。自內生出可治，自外生入不可治。用食草白鵝下清糞濾汁，入沙糖少許搽之；或用雄鵝糞眠倒者燒灰，入麝香少搽之，並效。

《本草醫旨・食物類・禽部》鵝名家鴈。白者食草，蒼者食蟲。

白鵝膏　味：甘，微寒，無毒。治：灌耳，治卒聾，潤皮膚，可合面脂，塗面急，令人悅白，唇瀋，手足皴裂，消癰腫，解礬石毒。

肉　味：甘，平，無毒。白鵝辛涼，無毒。蒼鵝冷，有毒。發瘡腫。鵝肉性冷，多食令人霍亂，發痼疾。嫩鵝毒，老鵝良。治：利五臟，解五臟熱，服丹石人宜之，煮汁止消渴。蒼鵝食蟲，主射工毒爲良。白鵝不食蟲，止渴爲勝。發風發瘡，莫此爲甚，火熏者尤毒。

膬尾肉也。治：塗手足皴裂，納耳中治聾及聤耳。

血味：鹹，平，微毒。治：中射工毒者，飲之並塗其身，解藥毒。

膽　苦，寒，無毒。治：解熱毒及痔瘡初起，頻塗抹之，自消。

附方　痔瘡有核：白鵝膽二三枚，取汁，入熊膽三分，片腦半分，研勻，磁器密封，勿令洩氣，用則手指塗之，立效。

卵　味：甘，溫，無毒。治：補中益氣，多食發痼疾。

涎　治：咽喉穀賊。小兒誤吞稻芒著咽喉中，不能出者，名曰穀賊，惟以鵝涎灌之即愈。

毛　治：射工水毒，小兒驚癇。又燒灰，酒服，治噎疾。

掌上黃皮　治：燒研，搽脚趾縫濕爛。焙研，油調，塗凍瘡良。

屎　主：絞汁服，治小兒鵝口瘡。蒼鵝屎，傅蟲蛇咬毒。

附方　鵝口瘡：自內生出可治，自外生入不可治。用食草白鵝下清糞，濾汁，入沙

糖少許搽之，或用雄鵝糞眼倒者，燒灰入麝香少許，搽之並效。

《壽世秘典·類物·禽部》 鵝一名家雁，又名舒雁。有蒼、白二色，蒼鵝食蟲，性能噉蛇及蚓，伏制射工。《禽經》云：鵝飛則蜮沉。蜮即射工也，故養之能辟蟲虺。或言鵝性不食生蟲者，不然。葛洪《肘後方》云：人家養白鵝、白鴨，可辟射工。則謂白鵝不食蟲，不發病之說亦非矣，但比蒼鵝薄乎云耳。射工，山溪水中甲蟲也，因水勢含沙以射人影成病，故曰射工。《志林》云：鵝能驚盜，亦能辟蛇。《嶺南異物志》：邕州蠻人有選鵝腹毳毛爲衣被絮，柔暖而性冷，嬰兒尤宜之，能辟驚癇。柳子厚詩鵝毛禦臘縫山罽即此。

肉　氣味：甘，平，無毒。主利五臟。煮汁，止消渴，服丹石人宜之。

鵝卵　氣味：甘，溫，無毒。主補中益氣。多食發痼疾。

鵝毛　治小兒驚癇，射工水毒。

掌上黃皮　燒研，搽脚趾縫濕爛。焙研，油調，塗凍瘡良。

發明　《日華子》曰：白鵝涼，無毒。蒼鵝冷，有毒，發瘡腫。孟詵曰：鵝肉性冷，多食令人霍亂，發痼疾。嫩鵝毒，老鵝良。李時珍曰：鵝氣味俱厚，動風發瘡，莫此爲甚，火熏者尤毒。而《本草》謂其性涼，利五臟。《韓忠醫通》謂其疎風，豈其然哉？但白鵝比蒼鵝差勝耳。尾肉名膟膋，忌食。《內則》：舒雁膟膋，不可食。爲氣臊可厭耳。

《飲食須知·禽類》 鵝肉　味甘，性寒。蒼鵝，性冷有毒；嫩鵝，有毒。多食令人霍亂，發痼疾，生瘡疥。患腫毒者勿食。火熏者尤毒，虛火咳嗽者勿食。

鵝血，味鹹，微毒。

鵝卵，味甘，性溫。多食鵝卵，發痼疾。煮鵝下櫻桃葉數片，易軟。

《食物須知·諸葷饌》 鵝　味甘，氣微寒，無毒。近水鄉村多養，可辟溪毒。依山屋舍，但蓄即禁蛇蟲，夜能提更，猶堪鎮宅。

蒼鵝，多食蟲，有毒，發諸瘡疥，除射工最靈。

白鵝，不食蟲，性寒，解五臟熱，止消渴極效。凡資食療，爲白爲宜，肉、卵並補臟腑。但食多發痼疾，尤防。

《養生食鑒·禽類》 鵝有蒼、白二種。白鵝，味甘，性微寒，無毒。解五臟熱，止渴，煮汁飲之。多食令人霍亂，發痼疾，唯丹石人相宜。嫩者毒，老者良。蒼者，發瘡毒膿腫。李時珍曰：鵝氣味俱厚，發風，發瘡，莫此爲甚，火熏者尤毒。有病人，俱忌食之。

血　解藥毒。

膽　治痔瘡初起，調冰片塗之，自消。

卵　補中益氣，多食發痼疾。

《壽世傳真·禽類》 鵝肉　性寒。味辛甘。白鵝辛涼無毒，蒼鵝冷有毒。老鵝良，嫩鵝毒。宜：解臟熱。汁止消渴。忌：發風動瘡。

《食物小錄·禽部·水禽類》 鵝　甘，平，微毒。開胃助脾，氣味俱厚，發風瘡莫此爲甚，火熏食尤毒。

血　鹹，平，微毒，解藥毒。

卵　甘，溫，無毒，補中益氣，多食發痼疾。

《調疾飲食辯·鳥獸類》 鵝　一名家雁。《爾雅》名舒雁。郭注曰：江東呼爲舸。其鳴應更。性惟食草，不食生蟲。而《綱目》謂善啖蛇蚓，能制射工，水蟲名，含沙射人影，能令人病，故以事誣人者，謂之影射。辟蟲虺，未必然也。《別錄》曰：利五臟。《食療本草》曰：性冷，解熱毒。韓忠《醫通》曰：疏風。均大誤。《綱目》曰：鵝，氣味俱厚，發風發瘡，莫此爲甚。火熏尤毒。則正論也。

又鵝、鴨膟膋皆不可食。《內則》作翠，曰：舒雁、野鳧翠勿食。鴨翠不過腥臊，鵝翠則最毒。

卵，傷目，難化困脾，生膿發毒，較雞鴨卵尤甚。《食療》亦云補中益氣，悉屬謬言。凡有病人，概宜嚴戒。

一種野鵝，《爾雅》名鵝鶬，性較家鵝略平。

《藥性摘錄·食物》 鵝　甘，寒。白者良。解五臟熱，服丹石者最宜。然屬膩滯壅發之品，勿多食，患風痰及瘡毒者尤忌。鵝血，可治血膈吐逆。尾肉，可合面脂。滴汁灌耳，治卒聾。鵝涎入喉，治穀芒。鵝屎燒灰，少入麝香，治小兒鵝口瘡及敷蛇咬毒。白鵝膽，少入冰片，可塗痔瘡初起。卵，補中益氣，多食發痼。只食鵝，不宜火熏。蒼鵝更易發病。

《本草省常·禽獸類》 鵝　一名家雁，一名舒雁。性冷，有毒。動風，生霍亂，發瘡腫痼疾。

鵝蛋　性寒，有小毒。宜鹽醃食之。益氣補中，發瘡腫痼疾。同鱉食殺人。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 鵝鵝卵　甘，溫。煖胃升津，性與葛根相似。能解鉛毒，故造銀粉者，月必一食也。鮮美，補虛益氣，味較雞、鶩爲醲。動風發瘡，凡有微恙者，其可嘗試乎！肥嫩者佳，烤食尤美。其肫、其掌，性

較和平，煨食補虛，宜於病後。

其卵補中滯氣，更甚於雞。其血解一切金石毒，熱飲即瘥。其毛於銅鍋內炒焦，研末，豆腐皮包，酒吞服三錢，能內消諸般腫毒。

《每日食物卻病考・禽類》 鵝　利五臟，解熱止渴。白者涼，無毒。蒼者冷，有毒，發瘡瘇痼疾。嫩鵝毒甚，老者稍可，火熏者爲害尤甚。鵝膏，微寒，無毒。耳卒聾，以灌之。

卵，甘，溫，無毒。補中益氣。多食發痼疾。掌上黃皮，燒研油調，治脚縫濕爛及凍瘡，良。

鵠

《飲膳正要・禽品》 天鵝　味甘，性熱，無毒。主補中益氣。鵝有三、四等，金頭鵝爲上，小金頭鵝爲次。有花鵝者。有一等鵝不能鳴者，飛則翎響，其肉微腥，皆不及金頭鵝。

《食物本草・禽類》 天鵝　味甘，平，無毒。性冷，醃炙佳。絨毛，療刀杖瘡立愈。

《藥性全備食物本草・禽部》 天鵝　肉　味甘，平，無毒，性冷。醃食佳。

絨毛　療刀杖瘡，立愈。

《食物輯要・禽品類》 天鵝　味甘，平，無毒。益氣力，利臟腑。

脂　散癰腫，小兒疳瘡。

《食治廣要・禽部》 鵠即天鵝。　肉　氣味：甘，平，無毒。醃炙食之，益人氣力，臟腑。

油　塗癰腫，治小兒疳耳。

絨毛　貼刀瘡、金瘡，立愈。

《食物本草・禽部・水禽類》 鵠一名天鵝。鵠大於雁，羽毛白澤，其翔極高而善步，所謂鵠不浴而白，一舉千里，是也。亦有黃鵠、丹鵠，湖、海、江、漢之間皆有之。出遼東者尤甚，而畏海青鶻。其皮毛可爲服飾，謂之天鵝絨。

天鵝，味甘，平，無毒。醃炙食之，益人氣力，利五臟。

油，主塗癰腫，治小兒疳耳。

絨毛，治刀杖金瘡，貼之立愈。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鵠名天鵝。鵠大於鴈，羽毛白澤，其翔極高而善步。

肉　味：甘，平，無毒。治：醃炙食之，益人氣力，利臟腑。

油　治：塗癰腫，治小兒疳耳。

附方　疳耳出膿：用天鵝油調草烏末，入龍腦少許和，傅立效。無則以鴈油代之。

絨毛　治：刀杖金瘡，貼之立愈。

《壽世秘典・類物・禽部》 鵠一名天鵝，大於雁，羽毛白澤，其翔極高而善步，所謂鵠不浴而白，一舉千里是也。亦有黃鵠、丹鵠，湖海、江漢之間皆有之，出遼東者尤甚，而畏海東青鶻。其皮毛可爲服飾，謂之天鵝絨。有四等：大金頭鵝，似雁而長項，人食爲上，美於雁；小金頭鵝，形差小；花鵝色花；一種不能鳴鵝，飛則翔響，其肉微腥。各有所產之地。

氣味：甘，平，無毒。醃炙食之，益人氣力，利臟腑。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 天鵝　一名鵠，大於雁。僧贊寧曰：凡物大者皆以天名也。《爾雅翼》曰即鶴，非也。鵠亦大於鶴。杜詩：黃鵠高於五尺童。有黃、白、蒼諸色。其飛更高不可射。《楚辭》曰：黃鵠一舉兮知山川之紆曲，再舉兮識天地之盈虛。《史記・陳涉世家》曰：燕雀安知鴻鵠之志。皆言其飛之高遠也。而射者取以爲的，云設鵠命中。《中庸》曰：失諸正鵠，蓋舉難射者以爲期也。《飲膳正要》曰：一種大金頭鵝，最佳。一種小者，又一種最小者，僅如鳧，鶩皆不及。《綱目》曰：食之益氣力，利藏腑。

按：此物似鵝而食魚鰕，恐不免亦有小毒，凡患風損瘡瘍人，不食爲是。絨毛可貼金瘡；可爲服飾，名天鵝絨。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鵠一名天鵝。甘平。醃炙食之，利藏府。

鷹

《醫心方・五肉部》 鷹《本草》云：肪，味甘，平，無毒。主風擊，拘急偏枯，氣不通。久服長髮鬢眉，益氣。崔禹〔錫〕云：味甘，小冷。主風熱，煩心。駐面色，理腰脚痿弱。凡鷹類甚多，大曰鴻，小曰鷹。《七卷經》云：食無損益。

《食物本草・禽類》 鷹　肉，食之主邪魅，五痔。屎，主傷撻，滅瘢，合殭蠶、衣魚爲膏甚驗。眼睛，和乳汁研之，夜三注眼中，三日見碧霄中物。一種鷂，用與鷹同。《詩》云鴆彼晨風，亦此類鷂也。

《藥性全備食物本草・禽部》 鷹　肉　味鹹，氣平。主邪魅狐魅。

嘴爪頭　燒灰服，主五痔。

屎白　平，小毒。主中惡，小兒乳癖。和薑、蠶、衣魚之屬爲膏，滅傷撻瘢痕。

眼睛　和乳汁研，點眼三日，見碧霄中物。忌煙。

《食物輯要・禽品類》 鷹　味酸，平，無毒。辟野狐邪魅。

毛　斷酒，煮汁服效。

屎白　消積聚，殺勞蟲。

《食物本草・禽部・山禽類》 鷹出遼海者上，北地及東北胡者次之。北人多取雛養之，南人八九月以媒取之。乃鳥之疏暴者。有雄鷹、兔鷹，其類以季夏之月習擊，孟秋之月祭鳥。隋魏彥深《鷹賦》頗詳，其略云：資金方之猛氣，擅火德之炎精。指重十字，尾貴合盧。嘴同鉤利，脚等荆枯。或白如散花，或黑如點漆。大文若錦，細斑似纈。身重若金，爪剛如鐵。毛衣屢改，厥色無常。寅生酉就，總號爲黃。二周作鷃，三歲成蒼。雌則體大，雄則形小。察之爲易，調之實難。薑以取熱，酒以排寒。生於窟者好眠，巢于木者常立。雙骹長者起遲，六翮短者飛急。

鷹肉，食之，治野狐邪魅。

頭，治五痔，燒灰飲服。及痔瘻，燒灰，入麝香少許，酥酒服之。治頭風眩運，一枚燒灰，酒服。

嘴及爪，治五痔狐魅，燒灰酒服。

睛，治和乳汁研之，日三注眼中，見碧霄中物，忌煙熏。

骨，治傷損，接骨。燒灰，每服二錢，酒服。隨病上、下，食前、食後。

毛，治斷酒。水煮汁飲，即止酒也。

屎白，味微寒，有小毒。治傷撻滅痕。燒灰酒服，治中惡。燒灰，酒服方寸匕，主邪惡，勿令本人知。消虛積，殺勞蟲，去面皰黚黯。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鷹　肉　味：缺。治：食之，治野狐邪魅。

頭　治五痔，燒灰飲服。治痔瘻，燒灰，入麝香少許，酥酒服之。治頭風眩運，一枚，燒灰，酒服。

附方　頭目虛運：車風一個，即鷹頭也。去毛，焙，川芎一兩，爲末，酒服三錢。

嘴及爪　治：五痔、狐魅，燒灰水服。

睛　治：和乳汁研之，日三，注眼中，三日見碧霄中物。忌煙熏。

骨　治傷損接骨，燒灰，每服二錢，酒服，隨病上下，食前食後。

毛　治：斷酒，水煮汁飲，即止酒也。

屎白　味：微寒，有小毒。治：傷撻滅疤。燒灰，酒服，治中惡。燒灰，酒服方寸匕，主邪惡，勿令人知。消虛積，殺勞蟲，去面皰黚黯。單用不能滅瘢，須合殭蠶、衣魚之屬爲膏，乃效。

附方　面皰：鷹屎白二分，胡粉一分，蜜和傅之。滅痕：用鷹屎白和人精傅，日三。又用鷹屎二兩，殭蠶一兩半，爲末，蜜和傅。又用鷹屎白、白附子各一兩，爲末，醋和傅，日三五次，滅痕止。食哽：鷹糞，燒灰，水服方寸匕。

《壽世秘典・類物・禽部》 鷹其性爽猛，一曰鵃鳩，昔少皞氏以鳥名官，有祝鳩、鳲鳩、鶻鳩、雎鳩、鵃鳩五氏，蓋鷹與鳩同氣禪化，故得稱鳩也。有雉鷹，有兔鷹。一云大爲鷹，小爲鷂。生於窟者好伏巢，於木者常立雙，骹長者起遲，六翮短者飛急。《禽經》云：小而鷙者皆曰隼，大而鷙者皆曰鳩。孔穎達云：隼者，貪殘之鳥，鷣鷂之屬。顏師古曰：即今所謂鶻也。鷹不擊伏，鶻不擊妊。

肉　氣味：缺。食之治野狐邪魅。

骨　治傷損接骨，燒灰，每服二錢，酒服。隨病上下，食前食後。

屎白　去面皰黚黯。

發明　陶弘景曰：單用不能滅瘢，須合僵蠶、衣魚之屬爲膏，乃效。

《養生食鑒・禽類》 鷹粵名麻鷹。北人多取雛養之，有雉鷹、兔鷹。味酸，性平，無毒。食之辟野狐邪魅。

頭　燒灰，入麝香少許爲末，酒服，治痔瘻、頭風。

屎　治傷撻瘢痕，合僵蠶、衣魚爲膏，塗之效。

雕

《食物本草・禽部・山禽類》 雕一名鷲。似鷹而大，尾長翅短，土黃色，鷙悍多力，盤旋空中，無細不睹。皂雕，即鷲也，出北地，色皂。青雕，出遼東，最俊者謂之海東青。羌鷲，出西南夷，黃頭赤目，五色皆備。雕類能搏鴻鵠、麞鹿、犬豕。又有虎鷹，翼廣丈餘，能搏虎也。鷹、雕雖鷙而畏燕子，物無大小也。其翮可爲箭羽。劉郁《西域記》云：皂雕一產三卵者，內有一卵化犬，短毛灰色，與犬無異，但尾背有羽毛數莖耳。隨母影而走，所逐無不獲者，謂之鷹背狗。

雕肉，同鷹肉。

骨，治折傷斷骨，燒灰，每服二錢，酒下。在上食後，在下食前，骨即接

如初。

屎，治諸鳥獸骨哽，燒灰，酒服方寸匕。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鵰音凋。名鷲。鷹以膺之，鶻以猾之，隼以尹之，鵰以周之，鷲以就之，鷻以搏之。皆言其擊搏之異也。鵰似鷹而大，尾長翅短，土黃色，鷙悍多力。鷹鵰雖鷙，而畏燕子，物無大小也。其翮可爲箭羽。

骨　味：缺。治：折傷斷骨，燒灰，每服二錢，酒下，在上食後，在下食前，骨即接如初。鷹、鵰、鵰骨，皆能接骨，蓋鷙鳥之力在骨，故以骨治骨，從其類也。

屎　治：諸鳥獸骨哽，燒灰，酒服方寸匕。

《壽世秘典・類物・禽部》 雕雕似鷹而大，尾長翅短，土黃色。鷙悍多力，盤旋空中，無細不睹。皂雕，即鷲也，出北地，色皂青。雕出遼東，最俊者謂之海東青。雕類能搏鴻鵠、獐鹿、犬豕，其翮可爲箭羽。鷹雕雖鷙，而畏燕子，物無大小也。

肉　與鷹肉同。

骨　治折傷斷骨，燒灰每服二錢，酒下，在上食後，在下食前，骨即接如初。

發明　李時珍曰：鷹、雕骨皆能接骨，蓋鷙鳥之力在骨，故以骨治骨，從其類也。

鵃

《醫心方・五肉部》 鵃　崔禹〔錫〕云：味甘，溫，無毒。主赤白下利，補中，下氣。貌似鴿，有白喙，隼眼而翅羽遄䴊䴊，斑斑可愛。

鴟

《食療本草》卷中　鴟　頭：燒灰，主頭風目眩，以飲服之。

肉：食之，治癲癇疾。

《日用本草・諸禽類》 鴟鴞　俗呼爲老鴟者，一名鳶。又有雕鴞，並相似而大。雖不限雌雄，恐雄者當勝。今鴟頭酒用，當微炙，不用蠹蟲者。

味鹹，平，無毒，主頭風眩，顛倒癇疾。

《藥性全備食物本草・禽部》 鴟鴞　一名鳶，即俗呼爲掘窟鳥是也。其首似貓頭，其色麻褐色，與鵰鶚相似而大。取其頭燒灰，主頭風目眩。又取飛鴟頭二枚，鉛丹一斤，右二件末之蜜丸，先食後服丸，治顛癇痰癡。

《食物輯要・禽品類》 鴟　味鹹，平，微毒。勿多食。消雞、鵪鶉積。治癲癇，頭更效。有微毒在腦。同酒食，令易醉健忘。

《食物本草・禽部・山禽類》 鴟一名鳶，一名隼，一名鷂。似鷹而稍小，其尾似

舵，極善高翔，專捉雞、雀。鴟類有數種。按《禽經》云：善搏者曰鶚，竊玄者曰雕，骨曰鵰，瞭曰鷂，展曰鷵，奪曰鷂。又云：鵰生三子，一爲鴟。鵰，小於鴟而最猛捷，能擊鳩、鴿，亦名鷂子，一名籠脫。鷵，色青，向風展翅迅搖，搏捕鳥雀，鳴則大風，一名晨風。鷂小於鷵，其脰上下，亦取鳥雀如攘掇也，一名鷂子。又《月令》：二月鷹化爲鳩，七月鳩化爲鷹。《莊子》云：鷂爲鷵，鷵爲布穀，布穀復爲鷂。皆指此屬也。隼鵰雖鷙而有義，故曰鷹不擊伏，隼不擊胎。鵰握鳩而自暖，乃至旦見釋，此皆殺中有仁也。

鴟肉，食之，治癲癇。食之，消雞肉、鵪鶉成積。

頭，味鹹，平，無毒。治頭風目眩，顛倒癇疾。按段成式云：唐肅宗張后專權，每進酒置鴟腦於內，云令人久醉健忘。則鴟頭亦有微毒矣。

骨，治鼻衄不止，取老鴟翅關大骨，微炙研末，吹之。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鴟名鳶、隼、鷂。鴟似鷹而稍小，其尾如舵，極善高翔，專捉雞雀。鵰生三子，一爲鴟，鵰小於鴟而最猛捷。

〔頭〕味：鹹，平，無毒。治：頭風，目眩顛倒，癇疾。

附方　癲癇痰癡：鴟頭三枚，鉛丹一斤，爲末，蜜丸梧子大，每酒服三丸，日三次。旋風眩冒：用鴟頭一枚，炒黃，真茼茹、白术各一兩，用椒半兩，炒去汗，爲末，蜜和丸梧子大，每酒下二十丸。

肉　味：缺。治：食之治癲癇。食之消雞肉、鵪鶉成積。

骨　治：鼻衄不止，取老鴟翅關大骨，微炙，研末，吹之。

鳶

《食物本草・禽類》 鳶　其飛戾於天，《本草》謂之鴟，味鹹，平，無毒。主頭風眩，顛倒癇疾。得之者，宜藏其首。

鶚

《食物本草・禽類》 鶚　肉，肥美，古人重其炙，主鼠瘻。目，吞之令人夜中見物。

《食物輯要・禽品類》 鶚　味甘，平，無毒。甚微美，極明目，治鼠瘻。

骨　能接骨。

《食物本草・禽部・山禽類》 鶚一名雎鳩。雕類也。似鷹而土黃色，深目好時。雌雄相得，鷙而有別，交則雙翔，別則異處。能翻翔水上捕魚食，江表人呼爲食魚鷹。亦啖蛇。《詩》云：關關雎鳩，在河之洲。即此。其肉腥惡，不可食之。《禽經》云：鳩生三子，一爲鶚鳩。尸鳩也。

鶚肉，腥臭，不可食。

骨，接骨。

嘴，治蛇咬。燒存性研末，一半酒服，一半塗之。

《飲食須知·禽類》 鸚　即魚鷹。能啖蛇，其肉腥惡，不可食。

鶉

《食療本草》卷中　鶉溫　補五藏，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結氣。患痢人可和生薑煮食之。

又云，鶉肉不可共豬肉食之，令人多生瘡。

四月以後及八月以前，鶉肉不可食之。

《醫心方·五肉部》 鶉　孟詵云：溫補五藏，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結氣。又云：不可共豬肉食之，令人多生瘡。今按：《拾遺》云：共豬肉食之，令人生小黑子。又云：患利人可和生薑煮食之。《七卷經》云：味辛，平。食之令人善忘。崔禹〔錫〕云：鵪鶉，無毒。主赤白下利，漏下血，暴風濕痹，養肝肺氣，利九竅。

《養生類纂·羽禽部》 鶉　鶉和生薑煮食，止泄痢。酥煎，偏令下焦肥。本草。

鶉肉與豬肉食之，令人生黑子。同上。

鶉肉不和菌食之，令人發痔。同上。

鶉四月已後，八月有已前，不堪食。《食療本草》。又本草云：蝦蟆化爲。

鶉，患痢人可煮食，良。同上。

《保生要錄·肉類》 鵪　性平補，不宜合菌食之，酥煎良佳。

《飲膳正要·禽品》 鵪鶉　味甘，溫平，無毒。益氣，補五藏，實筋骨，耐寒暑，消結熱，酥煎食之，令人肥下焦。四月以前未可食。

《日用本草·諸禽類》 鶉　如雞雛大，褐色黑斑。畏寒，多以錦囊畜之。

味甘，平。同豬肉食，令人生黑子。和菌食，令人發痔。

主補五臟，益中，實筋骨，耐寒，消結熱。小豆和生薑食之，能止瀉痢。四月以前不堪食。

《食物本草·禽類》 鵪鶉　味甘，平。補五臟，益中，續氣，實筋骨，耐寒溫，消結熱。小荳和，生薑煮，食之止泄痢。酥煎令人下焦肥。與豬肉同食，令人生小黑子。和菌子食，發痔。小兒患疳及下痢五色，旦旦食之有效。春月勿食。《本草》言：蝦蟆所化。《素問》言：田鼠化爲鴽，即鶉也。寇宗奭曰：鶉有雌雄，卵生，非化也。

《藥性全備食物本草·禽部》 鵪鶉　有雌雄，從卵生。何言化也？其說甚異。嘗於田野屢得其卵，初生謂之羅鶉，至初秋謂之早秋，中秋已後謂之白唐，然一物四名也。《月令》云：田鼠化爲鴽。《素問》云：鴽，鶉也。四月已前未堪食，是蝦蟆化爲也。主補五臟，實筋骨，消結熱，耐寒暑，止泄痢，益中氣。與豬肉食，必發黑子，同菌子食，發痔疾。又小兒疳痢，同小豆、生薑煮食，良。

《食物輯要·禽品類》 鶉　味甘，平，無毒。補五臟乏氣，堅筋骨，消結熱，膨脹。酥炙食，令下焦肥，止小兒疳痢。同小豆、生薑食，止瀉痢。同豬肝食，生黑子。同菌子食，發痔。

《上醫本草·禽部》 鶉　大如雞雛頭，細而無尾，毛有斑點，甚肥。雄者足高，雌者足卑。其性醇，竄伏淺草，無常居而有常匹，隨地而安。莊子所謂聖人鶉居是矣。

肉　甘，平，無毒。主治：補五臟，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結熱。和小豆、乾薑煮食，止洩痢。酥煎食，令人下焦肥。小兒患疳及下痢五色，旦旦食之有效。

四月以前未堪食。不可合豬肝食，令人生黑子。合菌子食，令人發痔。

《食治廣要·禽部》 鶉　氣味：甘，平，無毒。補五臟，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結熱。和小豆、生薑煮食，止泄痢。酥煎食，令人下焦肥。掌禹錫曰：四月以前不堪食，又不合豬肝食，食之令人生黑子。合菌子食，令人發痔。李時珍曰：鶉性醇，竄伏淺草，無常居而有常匹，隨地而安。今北人畜令鬥搏者是矣。又《交州記》云：南海有黃魚，九月變爲鶉。以鹽炙食甚肥美。蓋鶉始因化成，終因卵生，故四時常有之。鴽則始由鼠化，終復爲鼠，故夏有冬無之。爲異也。

《食物本草·禽部·原禽類》 鶉蝦蟆所化也。楊億《談苑》云：正道二年夏秋，汴人鬻鶉者，車載積市，皆蛙所化，猶有未全變者，《列子》所謂蛙聲爲鶉也。寇宗奭曰：鶉有雌雄，常于田野，夜則群飛，晝則草伏。人能以聲呼取之，畜令鬥搏。《萬畢術》云：蝦蟆得瓜化爲鶉。《交州記》云：南海有黃魚，九月變爲鶉。以鹽炙食甚肥美。蓋鶉始化成，終以卵生，故四時常有之。鴽則始由鼠化，終復爲鼠，故夏有冬無。

鶉肉，味甘，平，無毒。主補五臟，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結熱。和小豆、生薑煮食，止泄痢。酥煎食，令人下焦肥。小兒患疳，及下痢五色，旦旦食之，有效。四月以前未堪食。不可合豬肝食，令人生黑子。合菌子食，令人發痔。李時珍曰：按董炳《集驗方》云：魏秀才妻，病腹大如鼓，四肢骨立，不能貼席，惟衣被懸臥，穀食不下者數日矣。忽思鶉食，如法進之，遂運劇。少頃雨汗，莫能言，但有更衣狀。扶而圊，小便突出白液，凝如鵝脂。如此數次，下盡遂起。此蓋中焦濕熱積久所致也。詳本草鶉解熱結，療小兒疳，亦理固然也。董氏所說如此。時珍謹按：鶉乃蛙化，氣性相同。蛙與蝦蟆皆解熱治疳，利水消腫，則鶉之消鼓脹，蓋亦同功云。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鶉鶉大如雞雛，頭細而無尾，毛有斑點，甚肥。雄者足高，雌者足卑。其性畏寒，蝦蟆得爪化爲鶉。南海有黃魚，九月變爲鶉。以鹽炙食甚肥美。

肉　味：甘，平，無毒。四月以前未堪食。不可合食豬肝食，令人生黑子。合菌子食，令人發痔。治：補五臟，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結熱。和小豆，生薑煮食，止泄痢。酥煎食，令人下焦肥。小兒患疳及下痢五色，旦旦食之有效。

《壽世秘典・類物・禽部》 鵪鶉鵪與鶉兩物也，形狀相似，俱黑色，但無斑者爲鵪也，今人總以鵪鶉名之。鶉大如雞雛，頭細而無尾，有斑點，甚肥，雄者足高，雌者足卑，其性畏寒，其在田野，夜則群飛，晝則草伏，無常居而有常匹，隨地而安。人能以聲呼取之，畜令搏鬬。

氣味：甘，平，無毒。主補五臟，益中氣，實筋骨，消結熱，療小兒疳。

發明　掌禹錫曰：和小豆、生薑煮食之，止泄痢，酥煎令人下焦肥。春月勿食。與豬肝同食，令人生黑子，和菌子食，令人發痔。

《飲食須知・禽類》 鶉肉鵪肉　味甘，性平。不可同豬肝食，令人生黑子。同木耳、菌子食，令人發痔。鶉毛有斑點，善鬬搏。始由蝦蟆、黃魚所化，終以卵生，四時常有。鵪肉，與鶉性味相同，形亦相似，但色黑無斑。始由鼠化，終復爲鼠。夏有冬無，今通呼爲鵪鶉也。

《養生食鑒・禽類》 鶉大如雞雛，頭細而無尾，毛有斑點，甚肥。雄者足高，雌者足卑。其性畏寒。其在田野間，夜則群飛，晝則單伏。味甘，性平，無毒。補五臟，益中續氣，實筋骨，耐寒暑，消結熱。和小豆、生薑煮食，止泄痢。酥煎食，令人下焦肥。小兒患疳及下痢五色，並食之，有效。不可與豬肝、菌子同食。春月勿食。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 鶉　《綱目》曰：鶉無常居有常匹，隨地而安。故《莊子》曰：聖人鶉居。其行，遇小草亦旋辟之，可謂淳矣。子曰：鵁，俗呼鵪鶉，鵪乃田鼠所化之鴽。極小子名鷃，名鶉，又名鳶。《禮》曰：鶉羹鴽釀之蓼。《爾雅》曰：鴽，鵪母。注曰：鵪也。鶉乃蝦蟆所化。《爾雅》曰：鶉，鶉。其雄鵲牝瘁。注曰：鵪屬。則非一物可知。鶉體稍大，頭細尾禿，有圓斑點。夜則群飛，晝則草伏。人或畜以賭鬥。化鴽化鶉，雖古有其語，然實各有種類，非盡由變化。《嘉祐本草》曰：補五臟，實筋骨，耐寒暑，消結熱。《衍義》曰：小兒患疳及熱利五色，食之良。董炳《集驗方》：魏秀才妻病大腹水腫，偶食鶉，遂小便出白液而愈。但此鳥稟性淳良，與人無害，若無以上諸病，不宜戕害之也。

《本草省常・禽獸類》 鶉鵪　非鵪，莊子云聖人鶉居是也。初夏爲菜花，至秋爲早秋，至冬爲白唐。性平。補五臟，壯筋骨，益中續氣。四月以前有毒，不可食。同豬肝食生面黥，同菌蕈食發痔瘡。鵪，音安。

鵪　一名鴽。《夏小正》云三月田鼠化爲鴽是也。因聲似牛，俗名地牛。與鶉形略同而性相近。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鶉　甘，平。和胃，消結熱，利水化濕，止疳痢，除膨脹，愈久瀉。

《每日食物卻病考・禽類》 鵪鶉　味甘，平，無毒。補五臟，益中續氣，實筋骨，消結熱。小兒患疳及下痢，常常食之，甚效。《本草》云：蝦蟆所化；或云，田野常得其卵。蓋鶉有化成，亦有卵生，故四時常有之。鴽則始由鼠化，終復爲鼠，故夏有冬無。春月未，宜食鶉。不可合豬同食。昔有腹脹大如鼓危甚者，炙食之，少頃，汗出如雨，小便出白液如脂，數次遂愈。

鷓鴣

《食療本草》卷中 鷓鴣　能補五藏，益心力，聰明。此鳥出南方，不可與竹筍同食，令人小腹脹。自死者，不可食。一言此鳥天地之神，每月取一隻饗至尊。所以自死者不可食也。

《養生類纂・羽禽部》 鷓鴣　鷓鴣不可與筍同食，令人腹脹。《食禁方》。鷓鴣自死者不可食之。同上。又按，《食療本草》云：此鳥天地之神，每月取一支

餐至若可以。自死者不可食之也。

《日用本草・諸禽類》 鷓鴣　狀如麻母雞。味甘，溫，無毒。不可同竹筍食，令人小腹脹。

主嶺南野葛、菌毒、生金毒、溫瘴、蠱氣、瘴，欲死者，酒漬服。此禽天地之神每月取一隻饗至尊，所以自死者，人不食之。

《食物本草・禽類》 鷓鴣　味甘，溫，無毒。主補五臟，益心力，解野葛、蛇菌等毒及瘟瘴病久而危者，合毛熬，酒漬之，或生搗汁服良。脂澤手不裂。食之忌筍。

《食物輯要・禽品類》 鷓鴣　味甘，性溫，無毒。和五臟，補心力，祛溫瘧。中蠱者，帶毛熬酒浸飲。同竹筍食，令小腹脹。有天神取其享至尊。自死者禁食。

《食治廣要・禽部》 鷓鴣　氣味：甘，溫，無毒。主治：利五臟，益心力，聰明。解野葛、菌子毒。不可同竹筍食，令人小腹脹。自死者不食。昔吳廷韶楊吉老治中此毒者，用甘草湯並生薑解之而愈。

《食物本草・禽部・原禽類》 鷓鴣生江南。形似母雞，鳴云：鉤輈格磔者是。有鳥相似，不作此鳴者，則非。蘇頌曰：今江西、閩、廣、蜀夔州郡皆有之。形似母雞，頭如鶉，臆前有白圓點如真珠，背毛有紫赤浪文。李時珍曰：鷓鴣性畏霜露，早晚稀出，夜棲以木葉蔽身。多對啼，今俗謂其鳴曰行不得哥也。其性好潔，獵人因以胞竿粘之，或用媒誘取。南人專以炙食充庖，云肉白而脆，味勝雞雉。

鷓鴣肉，味甘，溫，無毒。治嶺南野葛、菌子毒，生金毒，及溫瘧久病欲死者，合毛熬酒漬服之，或生搗汁服，最良。酒服，主蠱氣欲死。能補五臟，益心力聰明。不可與竹筍同食，令人小腹脹。自死者不可食。或言此鳥，天地之神每月取一隻饗至尊，所以自死者不可食。李時珍曰：按《南唐書》云：丞相馮延巳，苦腦痛不已。太醫吳廷紹曰：公多食山雞、鷓鴣，其毒發也。投以甘草湯而愈。此物多食烏頭、半夏苗，故以此解其毒爾。又《類說》云：楊玄之通判廣州，歸楚州。因多食鷓鴣，遂病咽喉間生癰，潰而膿血不止，寢食俱廢。醫者束手。適楊吉老赴郡，邀診之，曰：但先啖生薑一斤，乃可投藥。初食覺甘香，至半斤覺稍寬，盡一斤覺辛辣，粥食入口，了無滯礙。此鳥好啖半夏，毒發耳，故以薑制之也。觀此二說，則鷓鴣多食，亦有微毒矣。而其功用又能解毒解蠱，功過不相掩也。凡鳥獸自死者，皆有毒，不可食，爲其受癘氣也，何獨鷓鴣即神取饗帝乎？鄙哉其言也。

脂膏，主塗手皸瘃，令不龜裂。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鷓鴣飛必南翔，其志懷南，不徂北。

肉　味：甘，溫，無毒。不可與竹筍同食，令人小腹脹。自死者不可食。或言此鳥天地之神，每月取一隻饗至尊。治：嶺南野葛菌子毒、生金毒，及溫瘧久病欲死者，合毛熬，酒漬服之，或生搗汁服，最良。酒服，主蠱氣欲死，能利五臟，益心力聰明。

脂膏　治：塗於皸瘃，令不龜裂。

《壽世秘典・類物・禽部》 鷓鴣今江西、閩廣、蜀夔州郡皆有之，形似母雞，頭如鶉，臆前有白圓點如真珠，背毛有紫赤浪文，性畏霜露，早晚稀出，夜棲以木葉蔽身，多對啼，今俗謂其鳴曰：行不得哥也。其性好潔，獵人因以離竿粘之，或用媒誘取之。炙食充庖，肉白而脆，味勝雞雉。

氣味：甘，溫，微毒。主利五臟，益心力，解野葛、菌子、生金毒。及溫瘧病久而危者，合毛熬酒漬之，或生搗汁服良。

發明　孟詵曰：鷓鴣忌與竹筍同食，自死者不可食。或言此鳥天地之神，每月取一隻享至尊，所以自死者不可食。凡鳥獸自死者，皆有毒不可食，爲其受厲氣也，何獨鷓鴣即神取饗帝乎？此不經之謬談也。李時珍曰：鷓鴣好啖烏頭、半夏苗，多食有毒，能發咽喉之疾，而其功用又能解毒、解蠱，功過不相掩也。

《飲食須知・禽類》 鷓鴣肉　味甘，性溫。不可與竹筍同食，令人小腹脹。或言此鳥天地之神，每月取一隻饗至尊。所以自死者，不可食。其鳥飛必南翅。

《養生食鑒・禽類》 鷓鴣形如雞母，頭如鶉，臆前有白圓點如珍珠，背毛有紫赤浪文，鳴云鉤輈(格磔)者是。味甘，性溫，無毒。主補五臟，益心力，能消積痰，祛溫瘧。解野葛蛇菌毒及溫瘴病久而危者，合毛熬酒漬之，或生搗汁服，良。不可與竹筍同食。自死者，不可食。脂膏塗手皸，不裂。

《食物小錄・禽部・水禽類》 鷓鴣此係原禽，誤入此條。　甘，溫，無毒。能利五臟，益心力，聰明。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 鷓鴣《禽經》曰：越雉飛必南翥。注曰：雖東西回翔，開翅之始，必南向江、廣、閩、蜀。俱有似母雞，頭類鶉，臆前有白圓點，背毛紫赤。鄭谷以《詠鷓鴣》詩得名，呼鄭鷓鴣。其詩曰：煖戲煙

蕪錦翼齊，品流應得近山雞。山雞即鷊雞、錦雞也，未免過譽。其鳴曰：鉤輈格磔。又曰：行不得也哥哥。《唐本草》曰：能解野葛、菌子、生金毒。《日華子》曰：治蟲毒欲死。《食療本草》曰：利五臟，益心力。似爲佳物，然亦喜食半夏苗。宋楊元之因多食，致咽喉生瘡，膿血不止，楊吉老令啖薑至一斤乃愈。此法不佳，學者勿爲所誤。必清涼解毒，佐以薑乃可。則亦不宜輕食也。

《藥性摘錄・食物》 鷓鴣　甘，溫。補五臟，能消痰，解瘟瘧蠱毒及野葛、蛇、菌毒。勿與竹筍同食。自死者勿食。鷓鴣有小毒，中者，生薑、甘草可解。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鷓鴣　甘，溫。利五藏，開胃，益心神，解野葛、菌蕈、生金、蠱毒。南方之鳥也，飛必南翔，集必南首，故一名懷南。性屬火，多食發腦痛、喉癰。蓋天產作陽，本乎天者親上，飛禽之性無不升發，於鷓鴣何尤！

《每日食物卻病考・禽類》 鷓鴣　味甘，溫，無毒。利五臟，益心力，治野葛菌蛇等毒及瘟瘧。久病，酒漬食之良。性畏霜露，故閩、廣、蜀煖地多生之。南人充庖，肉味勝雞、雉。不可與筍同食。

團尾

《食物輯要・禽品類》 團尾　味甘，平，無毒。同五味煮食，肥甘。江南珍重。

雞

《千金要方・食治・鳥獸》 丹雄雞肉：味甘，微溫，無毒。主女人崩中漏下、赤白沃，補虛，溫中，能愈久傷、乏瘡不肯瘥者，通神，殺惡毒。

黃雌雞肉，味酸鹹，平，無毒。主傷中、消渴、小便數而不禁、腸澼泄利，補益五臟絕傷五勞，益氣力。

雞子黃，微寒。主除熱、火灼爛瘡、痤。可作虎魄神物。

卵白汁，微寒。主目熱赤痛，除心下伏熱，止煩滿、咳逆、小兒泄利。婦人產難，胞衣不出，生吞之。

白雄雞肉，味酸，微溫，無毒。下氣，去狂邪，安五臟，傷中，消渴。

烏雄雞肉，味甘，溫，無毒。補中，止心痛。

黑雌雞肉，味甘，平，無毒。除風寒濕痹、五緩六急，安胎。

黃帝云：一切雞肉和魚肉汁食之，成心痕。雞具五色者，食其肉必狂。若有六指四距，玄雞白頭，家雞及野雞鳥生子有文八字，雞及野鳥死不伸足爪，此種食之害人。雞子白共蒜食之，令人短氣。雞子共鱉肉蒸，食之害人。雞肉、獺肉共食作遁尸，注藥所不能治。食雞子啖生葱，變成短氣。雞肉、犬肝腎共食害人。生葱共雞、犬肉食，令人穀道終身流血。烏雞肉合鯉魚肉食，生癰疽。雞、兔、犬肉和食，必泄利。野雞肉共家雞子食之，成遁尸，尸鬼纏身，四肢百節疼痛。小兒五歲以下飲乳未斷者，勿食雞肉。二月勿食雞子，令人常惡心。丙午日食雞、雉肉，丈夫燒死，目盲，女人血死，妄見。四月勿食暴雞肉，作內疽，在胸腋下出漏孔，丈夫少陽，女人絕孕，虛勞乏氣。八月勿食雞肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中　雞　丹雄雞：主患白虎，可鋪飯於患處，使雞食之良。又取熱糞封之取熱，使伏於患人床下。

其肝入補腎方中，用冠血和天雄四分，桂心二分，太陽粉四分，丸服之，益陽氣。

烏雄雞：主心痛，除心腹惡氣。

又，虛弱人取一隻，治如食法。五味汁和肉一器中，封口，重湯中煮之，使骨肉相去即食之，甚補益。仍須空腹飽食之。肉須爛，生即反損。亦可五味醃，經宿，炙食之，分爲兩頓。

又，刺在肉中不出者，取尾二七枚，燒作灰，以男子乳汁和封瘡，刺當出。

又，目淚出不止者，以三年冠血敷目睛上，日三度。

烏雌雞：溫，味酸，無毒。主除風寒濕痹，治反胃，安胎及腹痛，踒折骨疼，乳癰。

月蝕瘡繞耳根，以烏雌雞膽汁敷之，日三。

產後血不止，以雞子三枚，醋半升，好酒二升，煎取一升，分爲四服。如人行三二里，微暖進之。

又，新產婦可取一隻，理如食法，和五味炒熟香，即投二升酒中，封口經宿，取飲之，令人肥白。

又，和烏油麻二升，熬令黃香，末之入酒，酒盡極效。

黃雌雞：主腹中水癖水腫，以一隻理如食法。和赤小豆一升同煮，候豆爛即出，食之其汁。日二夜一，每服四合。補丈夫陽氣，治冷氣。瘦著床

者，漸漸食之良。

又，先患骨熱者，不可食之。雞子動風氣，不可多食。

又，光粉諸石爲末，和飯與雞食之，後取雞食之，甚補益。

又，子：醋煮熟，空腹食之，治久赤白痢。

又，人熱毒發，可取三顆雞子白，和蜜一合，服之瘥。

治大人及小兒發熱，可取卵三顆，白蜜一合，相和服之，立差。卵並不得和蒜食，令人短氣。

又，胞衣不出，生吞雞子清一枚。治目赤痛，除心胸伏熱，煩滿咳逆，動心氣，不宜多食。

雞具五色者，食之致狂。肉和魚肉汁食之，成心痕。六指、玄雞白頭家雞，及雞死足爪不伸者，食並害人。

雞子和葱食之，氣短。雞子白共鱉同食，損人。雞子共獺肉同食，成遁尸注，藥不能治。雞、兔同食，成泄痢。小兒五歲以下，未斷乳者，勿與雞肉食。

《養生類纂·羽禽部》 雞　玄雞白頭，食病人。《龍魚河圖》。

雞有六指亦殺人。同上。

雞有五色殺人。同上。又《千金要方》云：雞是五色者，食其肉必狂。

老雞能呼人姓名，殺之則止。《白澤圖》。

雞有四距重翼者，龍也，殺之震死。同上。

雞肉合魚肉汁食之，成心痕。《食禁方》。

雞並子不可合李子食之。同上。

雞肉或子不可合胡荽、蒜食之，令人滯氣。同上。

雉雞肉不可合生葱、芥菜食。同上。

雞子不可合鯉魚食之。同上。

雞死不伸足爪，此種食之害人。《千金要方》。

雞子白共蒜食之，令人短氣。同上。

雞子共鱉肉蒸食之，害人。同上。

雞肉共獺肉共食，作遁尸，注藥所不能治。同上。

食雞子啖生葱，變成短氣。同上。

雞肉、犬肝腎共食害人。同上。

生葱共雞犬肉食，令人穀道終身流血。同上。

烏雞肉合鯉魚肉食生癰疽。同上。

雞、兔、犬肉和食，必泄利。同上。

野雞肉共家雞肉合食之，成遁尸，尸鬼纏身，四肢百節疼痛。同上。

丙午日食雞肉，丈夫燒死、目盲；女人血死、妄見。同上。

雞子多食動風氣。《食療本草》。

半夜雞啼，則有憂事。《瑣碎錄》。

烏雞最暖，可補血，產婦可食。同上。

鬧雞善啼，雞毒。同上。

踏雞子殼，令人得癜風。《酉陽雜俎》。

《保生要錄·肉類》 雞　雌而黃者性溫，主虛渴，數溺泄利，補五藏，益氣力。黑者治風。

《飲膳正要·禽品》 丹雄雞，味甘，平，微溫，無毒。主婦人崩中漏下赤白，補虛，溫中，止血。

白雄雞，味酸，無毒。主下氣，療狂邪，補中，安五藏，治消渴。

烏雄雞，味甘酸，無毒。主補中，止痛，除心腹惡氣。虛弱者，宜食之。

烏雌雞，味甘，溫，無毒。主風寒濕痹，五緩六急，中惡，腹痛及傷折骨疼，安胎血，療乳難。

黃雌雞，味酸，平，無毒。主傷中，消渴，小便數，不禁，腸澼，泄痢，補五藏。先患骨熱者，不可食。

雞子，益氣，多食令人有聲。主產後痢，與小兒食之止痢。《日華子》云：雞子，鎮心，安五藏。其白微寒，療目赤熱痛，除心下伏熱，止煩滿、咳逆。

《飲膳正要·禽品》 野雞　味甘酸，微寒，有小毒。主補中益氣，止泄痢。久食令人瘦。九月至十一月食之，稍有益，他月即發五痔及諸瘡，亦不可與胡桃及菌子、木耳同食。

《日用本草·諸禽類》 丹雄雞　毛紫赤色，味甘，溫，無毒。主女人崩中，漏下赤白，補虛，溫中，止血。久傷乏瘡，通神，殺毒，辟不祥。諸雞有毒，發腸風，痔瘻癰疽瘡癤。皆忌與胡蒜、薤同食，令人氣滯。合牛肉同食，患心痕。小兒未斷乳食之，生中瘧。病後忌食。妊婦食雞及糯米食，子腹內

多蟲。

烏雄雞　味甘溫，主補中，止踒折，骨痛痿痹。

頭　殺鬼魅。

膽　療目不明。肌瘡。

心　主五邪。

血　主踒折。

肪　主耳聾。

腸　主遺溺，小便不禁。

肝　及左翅毛，主起陰。

冠血　主乳難。

胜胫　裏黃皮，微寒，主瀉痢。

糞白　主消渴，傷寒，石淋，滅瘢痕。

白雄雞　純白毛，丹冠。味酸，微溫。肉有五色，及生六爪者殺人。主下氣，療狂邪，安五臟，傷中消渴。共獺肉食作鬼疰，不能治。

烏雌雞味甘溫，無毒。主風寒痹，安胎益血，破宿補新血，產後虛羸乳少，並皆可食。頭白者殺人。

黃雌雞味甘，無毒。先患骨熱者，不可食。主傷中消渴，補益氣。

雞卵　即雞子也。味甘，微寒。同葱、蒜食，令人氣促生瘡；同鱉食，患異病；韭子同食，患歷節風。雞子有毒，醋能制之。

卵白　療目赤痛，止煩病，小兒下瀉，產難，胎衣不下，安胎，血運。白：性冷，調赤豆粉塗瘡癤。卵黃：除熱，火灼爛瘡，頭瘡。

諸雞胜胫　即雞肫內皮也。主泄精溺血，崩帶，腸風，血痢。

丹雄雞，赤雞也，蓋以毛色言之。巽爲雞，爲風。雞鳴於五更者，日將至，巽位感動其氣而鳴也。

自縊死，安定心神，徐緩解之，慎勿割繩斷，抱取心下猶溫者，刺雞冠血滴口中即活。

《普濟方・食治門・鳥獸》　丹雄鷄肉，味甘微溫無毒。主女子崩中，漏下赤白沃，補虛溫中，能愈久傷之瘡不瘥者，通神殺惡毒。黃雌鷄肉，味酸鹹平無毒，主傷中消渴，小便數而不利，腸澼泄痢，補益五臟，絕傷五勞，益氣力。鷄子黃，主除熱，火灼爛瘡痤，可作琥珀神物。卵白汁微寒，主目熱赤痛，除心下伏熱，止煩滿咳逆，小兒泄痢，婦人產難，胞衣不出，生吞之。白雄鷄肉，味酸溫無毒，下氣，去狂邪，安五臟，傷中消渴。烏雄鷄，味甘溫無毒，補中止心痛。黑雌鷄肉，味甘平無毒，除風寒濕痹，五緩六急，安胎。黃帝云：一切鷄肉，合魚汁食之，成心痕。鷄居五色者，食其肉必狂。若有六趾四距，玄鷄白頭，家鷄及野鷄鳥，生子有文八字，鷄及野鳥，死不伸足爪，此種食之害人。鷄子白共蒜食之，短氣。鷄子共鱉肉蒸食之，害人。鷄肉獺肉共食之，作遁尸注，藥所不能治。食鷄子啖生葱，變成短氣。鷄肉犬肝腎共食之，害人。生葱共鷄犬肉食之，令人穀道，終身流血。烏鷄肉合鯉魚肉食，生癰疽。鷄兔犬肉共食，必泄痢。野鷄肉共家鷄子食之，成遁尸，尸鬼纏身，四肢百節疼痛。小兒五歲以下，飲乳未斷者，勿食鷄肉。二月勿食鷄子，令人常惡心。丙午日食雉肉，丈夫燒目首女人血死妄見。四月勿食暴鷄肉，作內疽，在胸腋下出瘡孔，丈夫少陽，婦人絕孕，虛勞乏氣。八月勿食鷄肉，傷人神氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・禽屬制》　雞騶者，稚者良。　割雞退毛同鵝。割老雞，瘞溫灰中一時許，退毛，烹之易爛。

烹雞　水烹熟，乘熱以鹽遍挼之。宜蒸熟，花椒、鹽、醋、花椒油、蒜醋、糟油。

燒雞　用熟者，以鹽、酒、花椒末、葱白屑遍挼之，架鍋中，以香油澆上，燒黃香。生者同制。

油煎雞二制　一用雞全體，揉之以鹽、酒、花椒、葱屑，停一時，置寬熟油中煎熟。

一用雞全體，先在熱油中爁黃色，以酒、醋、水、鹽、花椒慢烹，汁竭爲度。

油爆雞二制

一用熟肉細切爲膾，同醬瓜、薑絲、栗、茭白、竹笛絲，熱油中爆之，加花椒、葱，起。

一用生肉細切爲膾，鹽、酒、醋浥少時，作沸湯燙，同前料入油炒。

蒜燒雞　取騶雞，掃潔，割肋間去臟，其肝、肺細切醢，同擊碎蒜囊、鹽、酒和之，入腹中，緘其割處。寬酒水中烹熟，手析，雜以內腹用。

酒烹雞　取雞，斫爲軒，熱鍋中先炒色改，寬水、白酒、甘草烹熟，以鹽、醋、花椒、葱調和。冬月多用醋，待冷，貯甕中，密封，能致還數月不敗。全體

烹熟調和，亦宜。雞軒，先以醋煩揉，入鍋熟，亦色白。和物宜地栗、生剉皮。剉。音僉。鮮竹筍同烹、生菱肉、瓠乾、生藕、菱白雞熟入，白鯊同烹，河豚乾同烹。

辣炒雞　用雞斫爲軒，投熱鍋中炒改色，水烹熟，以醬、胡椒、花椒、葱白調和。全體烹熟，調和亦宜。和物宜熟栗、熟菱、燕窩溫水洗、麻菇溫水洗、雞棕溫水洗、天花菜溫水洗、羊肚菜溫水洗、海絲菜，亦曰龍鬚，冷水洗，不入鍋。生蕈、少芼，冷水洗。石耳溫水洗、蒟蒻、盧筍、蒲蒻、竹筍乾、淡者同石灰少許芼之易爛，先芼，鹹者水洗。黃瓜削去皮瓤、胡蘿蔔、塊切，先芼、水母、明脯鬚。

熏雞二制　用雞背，刳之，烹微熟，少鹽煩操之，盛於鐵床，覆以箬蓋，置焚礱穀糠煙上熏燥。

有先以油煎，熏。

烘雞　刳雞背，微烹，同酒、薑汁、鹽、花椒、葱浥之，置煉火上烘，且浥，且烘，以熟燥爲度。

雞生三制　一割已生卵未苑音暴雞，掃潔，不入水，鼓刀取胸下白肉同股間肉，皴絕薄牒，以綿紙布之，收盡血水，取少油微滑鍋中，炙肉色改白，報切爲絕細末。雜退皮胡桃、榛松仁、栗肉、藕、蒜白、草果仁、醬瓜、薑，俱切絕細屑，與雞末等和，醋少許，隨範爲形像，供延中用。

一止雜以胡桃、榛、松仁、白砂餳。

熟雞鮓　同鵝。又宜和黃瓜、生瓜，去皮、瓤，條莅，宜芥辣。

生雞酢　同生鵝酢。

凍雞　用雞烹熟，手析之。白鯊洗潔，手析之。同入鍋，以雞汁、生竹筍條、橘皮條、甘草、花椒、葱白、醋調和，貯瓷器，凝凍之。

藏雞　用雞割嗉音素盡處，去內臟，將鏟去其骨，其髓苦官切髀步未切間則鉗碎而取之，調和，切肉醢，實遍滿，少則足以豬肉醢，割處挫針綸絲縫密，水烹熟。宜母雞初卵而未苑者。

火雞即雞膘。膘，側究切。同豬。

雞豉　同豬，肌肉俱用。

《食物本草・禽類》雞　補虛羸甚要。屬巽，巽爲風，故有風病人食之無不發作。丹雄雞，味甘，氣微溫，無毒。一云：有小毒。主女人崩中漏下，赤白沃，補虛溫中，止血通神，殺毒辟不祥。冠血，益氣，主乳難，療白癜風諸瘡。人自縊死心下溫者，刺血滴口中，男雌女雄。百蟲入耳中，滴之即出。頭，主殺鬼。烏雄雞肉，微溫，無毒，主補虛弱，止心腹痛，安胎，療折傷痹病。膽，主療目不明，肌瘡。心，主五邪。肝及左翅毛，主起陰。冠血，主乳難。血，主踒折骨痛及瘻痹。肪，主耳聾。腸，主遺溺，小便數不禁。肫內黃皮，微寒，主泄痢，小便遺溺，除熱止煩，並尿血崩中帶下。屎白，微寒，主消渴，傷寒寒熱，破石淋及轉筋，滅瘢痕，傅風痛。白雄雞肉，味酸，微溫，主下氣，療狂邪，安五臟傷中消渴，調中，利小便，去丹毒。三年者能爲鬼神所使。黑雌雞肉，味甘溫，無毒，主風寒濕痹，安胎，止產後下血，虛羸，五緩六急，安心定志，除邪辟惡，腹痛及瘻折骨痛，乳難。翮羽，主下血閉。黃雌雞肉，味甘酸，溫平，無毒，主傷中消渴，小便數不禁，腸澼泄痢，補益五臟，續絕傷，添精髓，止勞劣，助陽，利水腫。筋骨，主小兒羸瘦，食不生肌。雞子，主除熱，火瘡癤痤，可作琥珀神物。卵白，微寒，療目熱赤痛，除心下伏熱，止煩滿，咳逆，小兒下泄，婦人產難，胞衣不出。醯漬之，療黃疸，破大煩熱。卵中白皮，主久咳結氣，麻黃、紫菀和服之，立愈。凡雞，以光粉和飲喂之，後取食人尤補益。卵黃溫，卵白微寒，黃雞所下者爲最。《素問》曰：陰不足補之以血。雞卵，血也。卵不可多食，動風氣，有毒，醋解之。抱雞肉不可食，發疽。雞具五色者(勿食)與烏雞白頭者勿食。又不可與蒜、薤、芥菜、李子、牛肉、犬肉汁、(汗)肝腎同食，各致病。小兒五歲以下，不可與雞肉食，令生蟲。妊娠食，亦令子腹內生蟲。丹溪言：雞助肝火。《衍義》云：雞動風者。亦習俗所移。然雞屬土而有金與水火，性補，故助濕中之火，病邪得之爲有助而病劇也。

《食鑒本草・禽部》丹雄雞味甘，溫。主女人赤白漏下，補虛溫中，通神明，殺毒辟邪。

白雄雞味酸，微溫。下氣調中，療狂邪，利小便，消丹毒。

白雌雞味酸，甘，平。補五臟勞傷，婦人崩中下血，赤漏下，產後虛損，腸澼泄利及小便不禁，消渴等症。

烏雄雞味甘，微溫。補中，止痛，續傷損。

烏雌雞骨毛俱黑者爲上。主風寒濕痹、五緩六急及踒折骨痛。治乳難乳癰，攻癰疽排膿。

《日華子》云：安心定志，除邪癖惡氣，破心腹中宿血。治產後虛羸，生心血，益胃氣，壯顏色。

雞卵味甘。　去邪熱，鎮心安驚，安五臟。治潦湯疼痛。

《博濟方》：　治產婦胎衣不下，吞生雞子清一枚，效。治火燒瘡，以生雞子敷之有效。

《經驗方》：　治傷寒時疫，舌黃，煩躁，狂言，熱極。吞生雞子一枚，效。

《聖惠方》：　治小水不通，空心吞生雞子三枚，效。

《易牙遺意・脯鮓類》　爐焙雞　用雞一隻，水煮八分熟，剁作小塊。鍋內放油少許，燒熱，放雞在內略炒。以鏇子或碗蓋定，燒極熱，酒醋相半，入鹽少許，烹之候乾，再烹。如此數次，候十分酥熟，取用。

《藥性全備食物本草・禽部》　雞　屬巽。巽主風木，善發風，助肝火。同胡椒、芥，同李、兔，同犬肝、腎食，並令人泄瀉。同魚汁食，成心痕。同鯉魚食，生疽毒。同獺肉食，成遁尸病。同糯米食，生蛔蟲。同葱食，多生蟲發痔。小兒喜食雞肉，多生蟲。四月勿食抱雞肉，發瘡癤成漏。凡雞具五色者，食之旺神氣。嫩黃者宜老人。線雞能啼者，忌食。

丹雄雞　丹，言色也，雄壯也，陽氣壯也。雞，稽也，稽候日將至巽位，感動其氣而鳴，故巽爲雞，爲風。

肉　主女人崩中漏下、赤白沃，止血補虛溫中，久傷乏瘡。

冠血　主自縊死心下溫者，刺血滴口中，男雌女雄，即活。百蟲入耳，滴之即出。小兒卒驚，似有痛處而不知疾狀，臨兒口中滴少許，差。兼療乳難。白癜風、諸瘡浸淫瘡、馬咬人瘡、毒腫疼痛、蜈蚣咬，並取塗之。

烏雄雞　甘，溫。補中氣不足，取一隻，治如食法：以五味炆爛食之，生即反損。又止心腹痛，除風濕麻痹，安胎，治折傷，攻癰疽。

肝及左翅毛　主強陰。

膽　療目不明，月蝕瘡。

腸　主遺溺，小便不禁。

胜胫裏黃皮　微寒，無毒。主泄利，小便遺溺，除熱止煩，止泄精尿血，腸風瀉痢，婦人崩中帶下，小兒瘧疾，鵝口不乳，並宜燒灰用之。

頭　主殺鬼。

心　主五邪。

肪　主耳聾。

翮羽　主下閉血。

血　主中惡腹痛，踒折骨痛，乳難，痿痹，及馬咬瘡，剝馬被刺，熱血浸之。

屎白　微寒。主消渴，破石淋，消鼓脹風痹。又齒痛，燒末綿裹，安痛處咬之。蜈蚣咬，醋和傅之。子死腹中，濃煎煮粥食之。產後小便不禁及妬乳癰腫，燒灰酒下。

抑論諸雞，補虛羸之最要，故食治方中多用之。有風疾人及患骨熱人不宜食。小兒未斷乳，食之生蛔蟲。又不可合犬肝腎、芥菜同食。合兔肉食，生泄痢。合水雞食，作遁尸。六指、玄雞白頭及自死足爪不伸者，抱雞肉及蜈蚣傷者，食人殺人發疽。凡用雞膽、心、肝、腸、肪、胜胫、糞等，以烏雄雞爲良，卵以黃雌，頭以丹雄，翮以烏雄雞爲良。大抵丹者入心，白者入肺，黑者入腎，黃者入脾，總是歸於肝也。丹溪云：屬土而有金與木火。性補，故助濕中之火，病邪得之則劇。然非但雞而已，魚肉之類皆助病者也。

烏雌雞　骨毛俱黑者爲上。治乳難乳癰，風寒濕痹，攻癰疽排膿，安心定志，除邪辟惡氣，益胃氣，壯顏色，破腹中宿血，生新血，補產後虛羸。

白雄雞　甘、酸，微溫。調中下氣，療狂言，止渴，利便，消丹毒，白毛烏骨者佳。

白雌雞　補五臟勞傷，潤肺益腎，止消渴，治濕痹，腸澼泄痢及小便不禁，婦人崩中下血，赤白漏下，產後虛損等症。

黃雌雞　甘，酸，性平，無毒。補精助陽氣，補益五臟絕傷，止腸澼泄痢，止泄精，小便不禁。又和赤豆同煮爛並汁食之，主腹中水癖水腫。

其肋骨主小兒羸瘦，食不生肌。

卵　生絞汁入藥，除煩熱，及孕婦天行熱疾狂走。豁開淡煮，大能卻痰潤聲，養胃益心。

血　止驚。和蠟炒，止久泄痢痢。和黑豆入酒服，治癲痙賊風麻痹。

黃　熬油和粉，傅頭瘡。

卵白　微寒。療目赤火燒瘡，除心下伏熱，止煩滿咳逆，小兒下泄，婦人產難，胞衣不出。醋漬一宿，療黃疸。多食，動心氣。和葱食，氣短。和鱉食，損人。又不可合獺肉、蒜、李同食。

卵殼　細研磨，障翳。又傷寒勞復，炒黃爲末，熱湯下，汗出即愈。

卵中白皮名鳳凰衣。主久咳結氣，得麻黃、紫菀和服之，立已。小兒頭

身諸瘡，燒灰，豬脂調傅。

《內則》云：食雞去肝，爲不利人。老雞頭有毒，勿食。雞卵，小兒有痘者不惟忌食禁嗅，其煎食之氣，恐生翳膜。治過食蛋傷，用紫蘇子能消解。蛋毒，用醋。

《上醫本草·禽部》 雞　一名燭夜。時珍曰：雞類甚多，五方所產，大小形色往往亦異。凡人家無故群雞夜鳴者，謂之荒雞，主不祥。若黃昏獨啼者，主有天恩，謂之盜啼。老雞能人言者，牝雞雄鳴者，雄雞生卵者，並殺之即已。俚人畜雞無雄，即以雞卵告竈而伏出之。南人以雞卵盡墨，煮熟驗其黃，以卜凶吉。又以雞骨占年。其鳴也，知時刻。其棲也，知陰晴。《太清外術》言：蓄蠱之家，雞輒飛去。《萬畢術》言：其羽焚之可以致風。《五行志》言：雄雞毛著酒中飲之，所求必得。古人言：雞能辟邪，則雞亦靈禽也，不獨充庖而已。吳球云：三年羯雞常食，治虛損，養血補氣。

丹雄雞　一名載丹，即朱雞也。

肉　甘，微溫，無毒。主治：補虛補肺，溫中止血，女人崩中漏下，赤白沃。通神，殺惡毒，辟不祥，能愈久傷之瘡不瘥者。

附方：辟禳瘟疫：冬至日取赤雄雞作腊，至立春日煮食至盡，勿分他人。

百蟲入耳：雞肉炙香塞耳中，引出。

白雄雞　養三年能爲鬼神所使，可以辟邪，今術家祈禳皆用白雞。

肉　酸，微溫，無毒。主治：調中下氣，療狂邪，安五臟，傷中消渴，利小便，去丹毒風。

附方：赤白痢下：白雄雞一隻，如常作臛及餛飩，空心食。

烏雄雞肉　甘，微溫，無毒。主治：補中止痛，止肚痛，心腹惡氣，除風濕麻痹，諸虛羸，安胎，治折傷並癰疽。生搗，塗竹木刺入肉。

附方：補益虛弱：〔詵曰：虛弱人〕用烏雄雞一隻治淨，五味煮極爛，〔空腹飽〕食〔之〕。生即反損人。或五味淹炙食，亦良。

反胃吐食：用烏雄雞一隻，治如食法，入胡荽子半斤在腹內，烹食。二隻，愈。

老人中風，煩熱語澀：每用烏雄雞一隻，切，葱白一握，煮臛，下麻子汁、五味，空心食之。

脚氣煩懣：用烏雄雞一隻，治如食法，入米作羹食。

卒得欬嗽：烏雄雞一隻，治如食法，酒漬半日飲之。

腎虛耳聾：烏雄雞一隻治淨，以無灰酒三升煮熟，乘熱食。三五隻，效。

黑雌雞肉　甘，酸，溫，平，無毒。主治：作羹食，治風寒濕痹，五緩六急，安心定志，除邪辟惡氣，治血邪，破心中宿血。治反胃及腹痛，踒折骨痛。治癰疽，排膿補新血，及乳癰。安胎及產後虛羸，益色助氣。

附方：虛損積勞：治男女因積虛或大病後，虛損沉困，酸疼盜汗，少氣喘惙，或小腹拘急，心悸胃弱，多臥少起，漸至瘦削。若年深，五臟氣竭，則難治也。用烏雌雞一頭，治如食法，以生地黃一斤，切，飴糖一升，納腹內，縛定，銅器貯，於瓶中蒸五升米熟，取出，食肉飲汁，勿用鹽。一月一作，神效。

黃雌雞肉　甘，酸，鹹，無毒。主治：傷中消渴，小便數而不禁，腸澼洩痢，補益五臟絕傷，療五勞，益氣力，添髓補精，助陽氣，暖小腸，止洩精，補水氣。治冷氣疾著床者，漸漸食之良。治產後虛羸，煮汁煎藥服，佳。以光粉諸石末，和飯飼雞，煮食甚補益。患骨熱人勿食。

附方：下痢噤口：黃肥雌雞一隻，如常爲臛，作濕餛飩，空心食之。

脾虛滑痢：用黃雌雞一隻，炙，以鹽、醋塗，煮熟食之。

脾胃弱乏，人瘦黃瘦：黃雌雞肉五兩，白麵七兩，切肉作餛飩，下五味煮熟，空心食之。日一作，益顏色，補臟腑。

老人噎食不通：黃雌雞肉四兩，切，茯苓末二兩，白麵六兩，作餛飩，入豉汁煮食，三五服效。

烏骨雞　有白毛烏骨者，黑毛烏骨者，斑毛烏骨者，有骨肉俱烏者，肉白骨烏者。但觀雞舌黑者，則肉骨俱烏，入藥更良。男用雌，女用雄。《婦人方科》有烏雞丸治婦人百病。

肉　甘，平，無毒。主治：補虛勞羸弱，治消渴，中惡鬼擊心腹痛，益產婦，治女人崩中帶下，一切虛損諸病。大人、小兒下痢禁口，並煮食飲汁，亦可搗和丸藥。按《太平御覽》云：夏侯弘行江陵，逢一大鬼引小鬼數百行，弘潛捉末後一小鬼。問之，曰：此廣州大殺也。持弓戟往荊、楊二州，殺人若中心腹者死，餘處猶可救。弘曰：治之有方乎？曰：但殺白烏骨雞薄心即瘥。時荊、揚病心腹者甚眾，弘用此治之，十愈八九。中惡用烏雞，自弘

始也。此說雖涉迂怪，然其方則神妙，謂非神傳不可也。鬼擊卒死，用其血塗心下，亦效。

附方：　脾虛滑洩：　烏骨母雞一隻治淨，用豆蔻一兩，草果二枚，燒存性，摻入雞腹內，紮定煮熟，空心食之。

以上諸雞肉，風病人勿食。雞有五色者、玄雞白首者、六指者、四距者、雞死足不伸者，並不可食，害人。閹雞能啼者有毒。四月勿食抱雞肉，令人作癰成漏，男女虛乏。雞肉不可合葫蒜、芥、李食，不可合犬肝、犬腎食，並令人洩痢。同兔食成痢，同魚汁食成心痕，同鯉魚食成癰癤，同獺肉食成遁尸，同生葱食成蟲痔，同糯米食生蚘蟲。小兒五歲以下，食雞肉生蚘蟲。

雞子　即雞卵也。黃雌者爲上，烏雌者次之。《太平御覽》云：　正旦，吞烏雞子一枚，可以練形。《峋嶁神書》云：　八月晦日夜半，面北吞烏雞子一枚，有事可隱形。

甘，平，無毒。主治：　除熱火灼爛瘡，鎮心，安五臟，益氣，止驚，安胎，治妊娠天行，熱疾狂走，男子陰囊濕癢，及開喉聲失音。醋煮食之，治赤白久痢，及產後虛痢。光粉同炒乾，止疳痢，及婦人陰瘡。和豆淋酒服，治賊風麻痹。醋浸令壞，傅疵黯。作酒，止產後血運，暖水臟，縮小便，止耳鳴。和蠟炒，治耳鳴、聾，及疳痢。以濁水煮一枚，連水服之，主產後痢。和蠟煎，止小兒痢。小兒發熱，以白蜜一合，和三顆攪服，立瘥。

附方：　心氣作痛：　雞子一枚打破，醋二合調勻，〔暖過頓服〕。

咽塞鼻瘡及乾嘔頭痛：　食不下，用雞子一枚，開一竅，去黃留白，著米酢，熺火頓沸，取下更頓，如此三次。乘熱飲之，不過一二度即愈。

湯火燒灼：　雞子清和酒調洗，勤洗即易生肌。忌發物。或生傅之亦可。

一切熱毒、丹腫、腿痛：　用雞子清和赤小豆末塗之，神效。

小便不通：　吞生雞子黃，數次效。

小腸疝氣：　雞子黃攪，溫水服之。三服效。

湯火傷瘡：　熟雞子十個，取黃炒取油，入膩粉十文攪勻，〔用雞翎〕掃上，三五日永除瘢痕。

多食雞子令人腹中有聲，動風氣。和葱蒜食之氣短，同韭子食成風痛，共鱉肉食損人，共獺肉食成遁尸，同兔肉食成洩痢。妊婦以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡；同糯米食，令兒生蟲。小兒患痘疹，忌食雞子及閹煎食之氣，令生翳膜。

雞血　烏雞、白雞者良。

鹹，平，無毒。主治：　踵折骨痛，安神定志。

附方：　筋骨折傷：　急取雄雞一隻，刺血，量患人酒量，用一椀或半椀，和飲，痛立止，神驗。

雜物眯目不出：　以雞肝血滴少許，即出。

縊死未絕：　雞血塗喉下。又方，刺雞冠血滴口中即活。男用雌，女用雄。縊繩徐緩解之，慎勿割斷。

雞翮翎　白雄雞者良。葛洪云：　凡古井及五月井中有毒，不可輒入，即殺人。宜先以雞毛試之，毛直下者無毒，迴旋者有毒也。

《食治廣要・禽部》　雞

丹雄雞肉　氣味：　甘，微溫，無毒。主治：　女人崩中漏下，補虛止血。

白雄雞肉　氣味：　酸，微溫，無毒。主療狂邪，安五臟，調中消渴，利小便，去丹毒。

烏雄雞肉　氣味：　甘，微溫，無毒。主補中止痛，除心腹惡氣，風濕麻痺，虛羸，安胎，治折傷。李鵬飛曰：　最宜產婦。

黑雌雞　氣味：　甘，酸，溫，平，無毒。主治：　傷中消渴，節小便，腸澼，泄痢，治勞劣，補髓添精。

烏骨雞　氣味：　甘，平，無毒。主治：　補虛勞羸弱，治消渴中惡，女人崩中帶下，一切虛損諸病舌黑者，入藥良。反毛雞，主反胃，以一隻煮爛去骨，入人參、當歸、食鹽，各半兩，再同煮爛，食之至盡。出《乾坤生意》。

泰和老雞　氣味：　甘，辛，熱，無毒。主治：　內托小兒痘瘡。此亦陳文中治痘用木香異功之意，取其能助濕熱發膿也。風土有宜與不宜，不可輕用。

血　烏雞、白雞者良。氣味：　鹹，平，無毒。主痿痺，中惡腹痛，解丹毒。

心　主五邪。

肝　甘，苦，溫，無毒。《內則》曰：　食雞去肝爲不利人也。主治：　例云：　起陰補腎，療風虛目暗，治女人陰蝕瘡毒。《延壽書》曰：　閹雞能啼者

有毒。陶弘景曰：小兒五歲以下，食雞生蛔。又不可合胡蒜、芥、李、犬肝腎、兔肉、鯉魚、生葱、糯米等同食。

雞子　甘，平，無毒。李時珍曰：卵白象天，其氣清，其性微寒；卵黃象地，其氣渾，其性溫。卵則兼黃白而用之，其性平。精不足者補之以氣，故卵白能清氣，治伏熱，目赤咽痛諸疾。形不足者補之以味，故卵黃能補血，治下痢胎產諸疾。卵則兼理氣血，似于有益。《本經》治療甚繁，不能細述。

麐昔好啖餺心雞子，每日不缺，久之成積。上痰下瀉，漸入口下嚥即腹痛下瀉，瀉盡則已，禁絕數年。偶有人傳一法，將雞子煮熟，略敲損外殼，隨意入食鹽、花椒、茶葉少許，砂罐注煮，愈久愈嫩，香美可口。既不爲積，且開脾胃。因俗傳餺心雞子補人，故備述以告來者。

《食物本草・禽部・原禽類》　雞李時珍曰：雞類甚多，五方所產，大小形色，往往亦異。朝鮮一種長尾雞，尾長三四尺。遼陽一種食雞，一種角雞，味俱肥美，大勝諸雞。南越一種長鳴雞，晝夜啼叫。南海一種石雞，潮至即鳴。蜀中一種鶤雞，楚中一種倉雞，並高三四尺。江南一種矮雞，脚纔二寸許也。雞在卦屬巽，在星應昴，無外腎而虧小腸。凡人家無故群雞夜鳴者，謂之荒雞，主不祥。若黃昏獨啼者，主有天恩，謂之盜啼。老雞能人言者，牝雞雄鳴者，雄雞生卵者，並殺之即已。俚人畜雞無雄，即以雞卵告灶而伏出之。南人以雞卵畫墨，煮熟驗其黃，以卜凶吉。又以雞骨占年。其鳴也知時刻，其棲也知陰晴。《太清外術》言：蓄蠱之家，雞即飛去。《萬畢術》言：其羽焚之，可以致風。《五行〔書〕》言之：雄雞毛燒著酒中飲之，所求必得。古人言雞能辟邪，則雞亦靈禽也，不獨充庖而已。烹治多年老雞，以桑柴火煮之，即爛。

諸雞肉，味甘，溫，無毒。主補虛辟邪，能發宿疾，不可多食。寇宗奭曰：巽爲風，爲雞。今有風病人食之，無不發作。巽爲雞，信可驗矣。朱震亨曰：雞屬土而有金、木、火，又屬巽，能助肝火。寇宗動風者，習俗所移也。雞性補，能助濕中之火，病邪得之，爲有助也。魚肉皆然。西北多寒，中風者諸有之。東南氣溫多濕，有風者非風也，皆濕生痰，痰生熱，熱生風耳。李時珍曰：雞雖陽精，實屬風木，陽中之陰也，能生熱助風，風火相扇，乃成中風。朱駁寇說爲非，仍爲非矣。

丹雄雞肉，味甘，微溫，無毒。治女人崩中漏下赤白沃。通神，殺惡毒，辟不祥。補虛溫中止血，能愈久傷乏瘡不瘥者，補肺。李時珍曰：雞雖屬木，分而配之，則丹雄雞得離火陽明之象，白雄雞得庚金太白之象，故辟邪惡者宜之；烏雄雞屬木，烏雌雞屬水，故胎產宜之。黃雌雞屬土，故脾胃宜之；而烏骨者，又得水木之清氣，故虛熱者宜之。各從其類也。吳球云：三年翼雞，常食治虛損，養血補氣。

白雄雞肉，味酸，微溫，無毒。主下氣，療狂邪，安五臟傷中消渴。調中除邪，利小便，去丹毒風。陳藏器曰：白雄雞養三年，能爲鬼神所使。

烏雄雞肉　味甘，微溫，無毒。補中止痛。止肚痛，心腹惡氣，除風濕麻痹，諸虛羸，安胎，折傷並癰疽。生搗，塗竹木刺入肉。李時珍曰：按李鵬飛云：黃雞宜老人，烏雞宜產婦，暖血。馬益卿云：妊婦宜食牡雞肉，取陽精之全於天產者。此亦胎教宜見虎豹之意耳。又唐崔行功《纂要》云：婦人產死，多是富貴家擾攘，致婦驚悸氣亂故耳。惟宜屏除一切人，令其獨產，更爛煮牡雞取汁，作粳米粥與食，自然無恙，乃和氣之效也。蓋牡雞汁性滑而濡。不食其肉，恐難消也。今俗產家，每產後即食啖雞卵。氣狀者幸而無恙，氣弱者因而成疾，由不解此意也。

黑雌雞肉，味甘、酸，溫，平，無毒。作羹食，治風寒濕痹，五緩六急，安胎。安心定志，除邪辟惡氣，治血邪，破心中宿血，治癰疽排膿，補新血及產後虛羸，益色助氣。治反胃及腹痛，踒折骨痛，乳癰。又新產婦以一隻治浮，和五味炒香，投二升酒中，封一宿取飲，令人肥白。又和烏油麻二升熬香，入酒中極效。

黃雌雞肉，味甘、酸、鹹，平，無毒。主傷中消渴，小便數而不禁，腸澼泄痢，補益五臟絕傷，療五勞，益氣力。治勞劣，添髓補精，助陽氣，暖小腸，止泄精，補水氣，補丈夫陽氣，治冷氣疾著床者，漸漸食之，良。以光粉、諸石末和飯飼雞，煮食甚補益。治產後虛羸，煮汁煎藥服，佳。

烏骨雞，味甘，平，無毒。主補虛勞羸弱，治消渴，中惡鬼擊心腹痛，益產婦，治女人崩中帶下，一切虛損諸病，大人小兒下痢禁口，並煮食飲汁，亦可搗和丸藥。李時珍曰：烏骨雞，有白毛烏骨者，黑毛烏骨者，斑毛烏骨者，有骨肉俱烏者，〔有肉白骨烏者〕。但觀雞舌黑者，則肉骨俱烏，入藥更良。雞屬木而反烏者，巽變坎也，受水木之精氣，故肝腎血分之病宜用之。男用雌，女用雄。婦人方科有烏雞丸，治婦人百病。煮雞至爛和藥，或並骨研用之。按《太平御覽》云：夏侯弘行江陵，逢一大鬼引小鬼數百行，弘潛捉末後一小鬼問之。曰：此廣州大殺也，持弓戟往荆、揚二州殺人。若中心腹者死，餘處尤可救。弘曰：治之有方乎？曰：但殺白烏骨雞薄心即瘥。

待荆、揚病心腹者甚眾，弘用此治之，十愈八九。中惡用烏雞，自弘始也。此說雖涉迂怪，然其方則神妙，謂非神傳不可也。鬼擊卒死，用其血塗心下，亦效。

反毛雞，治反胃。以一隻煮爛，去骨，人人參、當歸、食鹽各半兩，再同煮爛，食之至盡。李時珍曰：反毛雞，即翻翅雞也，毛翮皆反生向前，治反胃者，述類之義耳。

泰和老雞，味甘、辛，熱，無毒。主內托小兒痘瘡。李時珍曰：江西泰和、吉水諸縣俗傳老雞能發痘瘡，家家畜之，近則五六年，遠則一二十年。待痘瘡發時，以五味煮爛，與兒食之，甚則加胡椒及桂、附之屬。此亦陳文中治痘用木香異攻散之意，取其能助濕熱發膿也。風土有宜不宜，不可以爲法。

雞頭，丹、白雄雞者良。主殺鬼，東門上者良。治蠱，禳惡，辟瘟。李時珍曰：古者正旦，宰雄雞，祭門戶，以辟邪鬼。蓋雞乃陽精，雄者陽之體，頭者陽之會，東門者陽之方，以純陽勝純陰之義也。《千金》轉女成男方中用之，亦取此義也。按應劭《風俗通》云：俗以雞除門戶。雞乃東方之牲，東方既作，萬物觸戶而出也。《山海經》祠鬼神皆用雄雞，而今治賊風有雞頭散，治蠱用東門雞頭，治鬼疰用雄雞血，皆以禦死辟惡也。又崔實《月令》云：十二月，東門磔白雞頭，可以合藥。《周禮・雞人》凡祭祀禳釁，供其雞牲。注云：禳郊及疆，卻災變也。作宮室器物，取血塗釁隙。《淮南子》曰：雞頭已瘦，此類之推也。

雞冠血，味鹹，平，無毒。烏雞者，主乳難。治目淚不止，日點三次，良。亦點暴赤目。丹雞者，治白癜風，並療經絡間風熱。塗頰，治口喎不正。塗面，治中惡。卒飲之，治縊死欲絕，及小兒卒驚客忤。塗諸瘡癬、蜈蚣、蜘蛛毒，馬齧瘡，百蟲入耳。

雞血，味鹹，平，無毒。治跌折骨痛，及瘮痹，中惡腹痛，乳難。治剝驢馬被傷，及馬咬人，以熱血浸之。白癜風、癧瘍風，以雄雞翅下血塗之。熱血服之，主小兒下血及驚風，解丹毒、蠱毒，鬼排陰毒，安神定志。

肪，味甘，寒，無毒。治耳聾，頭禿髮落。

腦，治小兒驚癇。燒灰酒服，治難產。

心，治五邪。

肝，味甘，苦，溫，無毒。主起陰補腎，治心腹痛，安漏胎下血，以一具切，和酒五合服之，療風虛目暗。治女人陰蝕瘡，切片納入，引蟲出盡，良。李時珍曰：微毒。《內則》云食雞去肝，爲不利於人也。

膽，味苦，微寒，無毒。治目不明，肌瘡。月蝕瘡，統耳根，日三塗之。燈心蘸點胎赤眼，甚良。水化搽痔瘡，亦效。

腎，治齆鼻作臭，用一對與脖前肉等分，入豉七粒，新瓦焙研，以雞子清和作餅，安鼻前，引蟲出。忌陰人、雞、犬見。

嗉，治小便不禁，及氣噎食不消。

脆胵裏黃皮，一名雞內金。味甘，平，無毒。主泄痢，小便頻遺，除熱止煩，止泄精並尿血，崩中帶下，腸風瀉血。治小兒食癖，療大人淋瀝，反胃，消酒積，主喉閉乳蛾，一切口瘡，牙疳諸瘡。

腸，主遺溺，小便數不禁。燒存性，每服三指，酒下。止遺精、白濁、消渴。

肋骨，治小兒羸瘦，食不生肌。

距，治產難，燒研酒服下。下骨哽，以雞足一雙，燒灰水服。

翮翎，主下血閉。左翅毛能起陰。治婦人小便不禁，消陰癩，療骨哽，蝕癰疽。止小兒夜啼，安席下，勿令母知。

尾毛，治刺入肉中，以二七枚〔燒作灰〕，和男子乳封之，當出。解蜀椒毒，燒煙吸之，並以水調灰服。又治小兒痘瘡後生癰，燒灰和水傅之。

尿白，味微寒，無毒。主消渴，傷寒寒熱，破石淋及轉筋，利小便，止遺尿，滅瘢痕。治中風失音痰迷。炒服，治小兒客忤蠱毒。治白虎風，貼風痛，治賊風、風痹，破血，和黑豆炒，酒浸服之。亦治蟲咬毒。下氣，通利大小便，治心腹鼓脹，消癥瘕。療破傷中風，小兒驚啼。以水淋汁服，解金、銀毒。以醋和，塗蜈蚣、蚯蚓咬毒。

雞子，即雞卵也。味甘，平，無毒。治除熱火灼爛瘡，癇痓。可作虎魄神物。鎮心，安五臟，止驚安胎。治妊娠天行熱疾狂走，男子陰囊濕癢，及開喉聲失音。醋煮食之，治赤白久痢，及產後虛痢。光粉同炒乾，止疳痢，及婦人陰瘡。和豆淋酒服，治賊風麻痹。醋浸令壞，傅疵黯。作酒，止產後血運，暖水臟，縮小便，止耳鳴。和蠟炒，治耳鳴、聾，及疳痢。益氣。以濁水煮一枚，連水服之，主產後痢。和蠟煎，止小兒痢。小兒發熱，以白蜜一合，和三顆攪服，立瘥。多食，令人腹中有聲，動風氣。和葱、蒜食之，短氣；同韭子食，

成風痛；共鱉肉食，損人；共獺肉食，成遁尸；同兔肉食，成泄痢。妊婦以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡；同糯米食，令兒生蟲。小兒患痘疹，忌食雞子，及聞煎食之氣，令生翳膜。《太平御覽》云：正旦吞烏雞子一枚，可以練形。《岣嶁神書》云：八月晦日夜半，面北吞烏雞子一枚，有事可以隱形。

卵白　味甘，微寒，無毒。治目熱赤痛，除心下伏熱，止煩滿咳逆，小兒下泄，婦人產難，胞衣不出，並生吞之。醋浸一宿，療黃疸，破大煩熱。產後血閉不下，取白一枚，入醋一半攪服。和赤小豆末，塗一切熱毒、丹腫、腮痛，神效。冬月以新生者酒漬之，密封七日取出，每夜塗面，去黯黯皰皰，令人悅色。

卵黃，味甘，溫，無毒。醋煮，治產後虛痢，小兒發熱。煎食，除煩熱。煉過，治嘔逆。和常山末爲丸，竹葉湯服，治久瘧。炒取油，和粉，傅頭瘡。卒乾嘔者，生吞數枚，良。小便不通者，亦生吞之，數次效。補陰血，解熱毒，治下痢，甚驗。

抱出卵殼，俗名混沌池，鳳凰蛻。用抱出者，取其蛻脫之義也。研末，磨障翳。傷寒勞復，熬令黃黑爲末，熱湯和一合服，取汗出即愈。燒灰油調，塗癬及小兒頭身諸瘡。酒服二錢，治反胃。李石《續博物志》云：踏雞子殼，令人生白癜風。

卵殼中白皮，治久咳氣結，得麻黃、紫菀服，立效。

窠中草，治頭瘡白禿，和白頭翁草燒灰，豬脂調傅。天絲入眼，燒灰淋清汁洗之，良。

熁雞腸，主消渴，飲水無度，用熁雄雞水，濾澄服之。不過二雞之水愈，神效。

諸雞肉，有五色者，玄雞白首者，六指者，四距者，雞死足不伸者，並不可食，害人。李時珍曰：《延壽書》云：闞雞能啼者有毒。四月勿食抱雞肉，令人作癰成漏，男女虛乏。小兒五歲以下食雞生蛔蟲。雞肉不可合葫蒜、芥、李食，不可合犬肝、犬腎食，並令人泄痢。同兔食成痢，同魚汁食成心瘕，同鯉魚食成癰癤，同獺肉食成遁尸，同生葱食成蟲痔，同糯米食生蛔蟲。

附方

辟禳瘟疫。冬至日取赤雄雞作腊，至立春日煮食至盡，勿分他人。

治癲邪狂妄，自賢自聖，行走不休。白雄雞一隻，煮以五味，和作羹粥食之。

補益虛弱。用烏雄雞一隻，治淨，五味煮極爛食之。

治反胃吐食。用烏雄雞一隻，治如食法，入胡荽子半斤在腹內，烹食二隻愈。

治死胎不下。用烏雞一隻去毛，以水三升煮二升，去雞，用帛蘸汁摩臍下，自出。

治小兒眼上生瘤。用雞肫黃皮擦之自落。

《本草醫旨·食物類·禽部》 雞　諸雞肉食忌：雞有五色者，玄雞白首者，六指者，四距者，雞死足不伸者，並不可食，害人。闞雞能啼者，有毒。四月勿食抱雞肉，令作癰成漏，男女虛乏。小兒五歲以下，食雞生蛔蟲。雞肉不可合胡蒜、芥、李食，不可合犬肝、犬腎食，並令人泄痢。同兔食成痢，同魚汁食成心瘕，同鯉魚食成癰癤，同獺肉食成遁尸，同生葱食成蟲痔，同糯米食生蛔蟲。巽爲風，爲雞。雞鳴於五更者，日至巽位，感動其氣而然也。今有風病人食之，無不發作，信可驗矣。

丹雄雞　味：甘，微溫，有小毒。主：女人崩中，漏下赤白沃，補虛溫中，止血，通神，殺毒辟不祥，能愈久傷乏瘡不瘥者，補肺。丹雄雞得離火陽明之象，白雄雞得庚金太白之象，故辟邪惡者，宜之。烏雄雞屬木，烏雌雞屬水，故胎產宜之。黃雌雞屬土，故脾胃宜之。而烏骨者，又得水木之精氣，故虛熱者宜之。各從其類也。三年煽雞常食，治虛損，養血補氣。冠血：益氣，主乳難，療白癜風諸瘡。人自縊死，心下溫者，刺血滴口中，男雌女雄。又百蟲入耳，取血滴之，即出。頭：主殺鬼。

附方　辟禳瘟疫：冬至日取赤雄雞作腊，至立春日煮食至盡，勿分他人。

白雄雞　味：酸，微溫，無毒。治：下氣，療狂邪，安五臟，傷中，消渴，調中除邪，利小便，去丹毒風。三年者，能爲鬼神所使。養白雞，白犬，可以辟邪。今道家祈禳，皆用白雞，其原本此。

烏雄雞　味：酸、甘，微溫，無毒。主：補中，止痛，止肚痛，心腹惡氣，除風濕麻痺，諸虛羸，安胎，治折傷並癰疽。生搗塗，竹木刺入肉。產婦爛煮牡雞，取汁作粳米粥，與食，自然無恙。

附方　補益虛弱：用烏雄雞一隻，治淨，五味煮極爛。生食反損人。反胃吐食：用烏雄雞一隻，治如食法，入胡荽子半斤在腹內，烹食二隻愈。卒得咳嗽：烏雄雞一隻，治如食法，酒漬半日，飲之。腎虛耳聾：烏雄雞一隻，治淨，以無灰酒三升煮熟，乘熱食，三五隻效。狐尿刺瘡：刺人腫痛欲死，破烏雞，搗之良。

黑雌雞肉　味：甘、酸，溫平，無毒。治：作羹食，治風寒濕痺，五緩六急，安胎，安心定志，除邪辟惡氣。治血邪，破心中宿血，治癰疽，排膿，補新血及產後虛羸，益色助氣，治反胃及腹痛，踒折骨痛，乳癰。又新產婦，以一隻治淨，和五味炒香，投二升酒中，封一宿，取飲，令人肥白。又和烏油麻二升，熬香入酒中極效。烏色屬水，牝象屬陰，故烏雌雞所治皆血分之病，各從其類也。

附方　死胎不下：烏雞一隻，去毛，以水三升，煮二升，去雞用帛蘸汁，摩臍下，自出。

黃雌雞肉　味：甘、酸、鹹，平，無毒。性溫，患骨熱人勿食。治：傷中消渴，小便數而不禁，腸澼泄痢。補益五臟絕傷，療五勞，益氣力，治勞劣，添髓補精，助陽氣，煖小腸，止泄精，補水氣，補丈夫陽氣。治冷氣疾著床者，漸漸食之良。以光粉諸石末和飯飼雞，煮食甚補益。治產後虛羸，煮汁煎藥服，佳。黃者土色，雌者坤象。味甘歸脾，氣溫益胃，故所治皆脾胃之病也。

附方　消渴飲水：小便數，以黃雌雞煮汁，冷飲，並作羹食肉。脾虛滑痢：用黃雌雞一隻，炙以鹽醋塗，煮熟食之。

烏骨雞　味：甘，平，無毒。治：補虛勞羸弱，治消渴，中惡，鬼擊心腹痛，益產婦，治女人崩中帶下，一切虛損諸病。大人小兒下痢禁口，並煮食飲汁，亦可搗和丸藥。雞屬木而骨反烏者，巽變坎也。受水木之精氣，故肝腎血分之病宜用之。男用雌，女用雄。

附方　赤白帶下：白果、蓮肉、糯米各五錢，胡椒一錢，爲末，烏骨雞一隻，如常治淨，裝末入腹，煮熟，空心食之。遺精白濁：下元虛憊者，用前方食之良。脾虛滑泄：烏骨雞一隻，治淨，用豆蔻二兩，草果二枚，燒存性，摻入雞腹內，紮定，煮熟，空心食之。

反毛雞　治：反胃，以一隻煮爛，去骨人人參、當歸、食鹽各半兩，再同煮爛，食之至盡。即翻翅雞也，毛翮皆反生向前，治反胃者，述類之義耳。

泰和老雞　味：甘、辛，熱，無毒。治：內托小兒痘瘡。

雞頭丹、白雄雞者良。治：殺鬼，東門上者良，治蠱，禳惡辟瘟。

雞冠血三年雄雞者良。味：鹹，平，無毒。凡烏雞者，主乳難，治目淚不止，日點三次良，亦點暴赤目。丹雞者，治白癜風，並療經絡間熱。塗頰，治口喎不止。塗面，治中惡。卒飲之，治縊死欲絕及小兒卒驚客忤。塗諸瘡癬、蜈蚣蜘蛛毒、馬齧、百蟲入耳。雞冠血用三年老雄者，取其陽氣充溢也。

〔附方〕益助陽氣：丹雄雞冠血，和天雄、太陽粉各四分，桂心二分，丸服之。小兒卒驚：用雄雞冠血少許，滴口中妙。爛弦風眼：雞冠血點之，日三五度。對口毒瘡：熱雞血頻塗之，取散。燥癬作癢：雄雞冠血頻頻塗之。蜈蚣咬瘡：雞冠血塗之。中蜈蚣毒：舌脹出口，雄雞冠血浸舌，並咽之。諸蟲入耳：雞冠血滴入即出。

雞血烏雞、白雞者良。味：鹹，平，無毒。治：踒折骨痛及痿痺，中惡腹痛，乳難。治剝驢馬被傷及馬咬人，以熱血浸之。白癜風、癧瘍風，以雄雞翅下血塗之。熱血服之，主小兒下血及驚風，解丹毒蠱毒，鬼排陰毒，安神定志。

附方　解百蠱毒：白雞血熱飲之。驚風不醒：白烏骨雄雞血抹唇上，即醒。縊死末絕：雞血塗喉下。蚰蜒入耳：生油調雞心血，滴入即出。

肪烏雄雞者良。味：甘，寒，無毒。治：耳聾，頭禿髮落。

腦　治小兒驚癎，燒灰，酒服。治難產。

心烏雄雞者良。治：五邪。

肝雄雞者良。味：甘、苦，溫，無毒。雞去肝，爲不利人也。治：起陰補腎，治心腹痛。安漏胎下血，以一具，切，和酒五合，服之。療風虛目暗，治女人陰蝕瘡，切片納入，引蟲出盡良。

附方　肝虛目暗：老人肝虛目暗，烏雄雞肝一具，切，以豉和米作羹成粥食之。

膽烏雄雞者良。味：苦，微寒，無毒。治：目不明，肌瘡、月蝕瘡繞耳根，日三塗之。燈心蘸，點胎赤眼甚良。水化，搽痔瘡亦效。

附方　耳癇疣目：黑雌雞膽汁塗之，日三。眼熱流淚：五倍子、蔓荊子煎湯，洗後，用雄雞膽點之。塵沙眯目：雞膽汁點之。

腎雄雞者良。治齆鼻作臭，用一對，與脖前肉等分，入豉七粒，新瓦焙研，以雞子清和作餅，安鼻前，引蟲出，忌陰人、雞、犬見。

嗉　治小便不禁及氣噎食不消。

附方　發背腫毒：雞嗉及肫內黃皮，焙研，濕則乾摻，乾則油調搽之。

脚胫裏黃皮　一名雞內金，雞肫也。味：甘，平，無毒。治：泄痢，小便頻遺，除熱止煩，止泄精，並尿血，崩中，帶下，腸風瀉血。治小兒食癖，療大人淋漓反胃，消酒積，主喉閉乳蛾，一切口瘡。

附方　禁口痢疾：雞內金焙研，乳汁服之。小兒瘧疾：用雞脚胫黃皮，燒存性，乳服，男用雌，女用雄。一切口瘡：雞內金，燒灰傅之，立效。鵝口白瘡：雞肫黃皮爲末，人乳服半錢。穀道生瘡：用雞脚胫燒存性，爲末，乾貼之，如神。瘡口不合：

雞脛胫皮，日貼之。發背已潰：用雞肫黃皮同綿絮焙末，搽之即愈。小兒疣目：雞肫黃皮擦之自落。

腸男用雌，女用雄。治：遺溺，小便不禁，燒存性，每服三指，酒下，止遺精白濁，消渴。

附方　小便頻遺：用雄雞腸一具，作臘，和酒服。用雄雞腸，水煮汁服，日三次。

肋骨烏骨雞者良。治：小兒羸瘦，食不生肌。

距白雄雞者良。治：產難，燒研，酒服。下骨哽，以雞足一雙，燒灰水服。

翮翎白雄雞者良。治：下血閉。左翅毛能起陰，治婦人小便不禁，消陰癰，療骨哽，蝕癰疽。止小兒夜啼，安席下，勿令母知。凡古井及五月井中有毒，不可輒入，即殺人。宜先以雞毛試之，毛直下無毒，迴旋者有毒。

附方　咽喉骨哽：白雄雞左右翮大毛各一枚，燒灰水服。解蜀椒毒：雞毛燒煙，吸之，井水調一錢，服之。

尾毛　治：刺入肉中，以二七枚和男子乳封之當出。解蜀椒毒，燒煙吸之，並以水調灰服。又治小兒痘後生癰，燒灰和水傅之。

附方　小便不禁：雄雞翎，燒研，酒服方寸匕。

屎白雄雞屎乃有白，臘月收之，白雞烏骨者更良。味：微寒，無毒。治：消渴，傷寒寒熱，破石淋及轉筋，利小便，止遺尿，滅瘢痕。治中風失音，痰迷。炒服，治小兒客忤蠱毒。治白虎風，貼風痛。治賊風，風痺，破血，和黑豆炒，酒浸服之，亦治蟲咬毒。下氣，通利大小便。治心腹鼓脹，消癥瘕。療破傷中風。小兒驚啼，以水淋汁服。解金銀毒。以醋和，塗蜈蚣、蚯蚓咬毒。

雞子　即雞卵也。黃雌者爲上，烏雌者次之。味：甘，平，無毒。多食令人腹中有聲，動風氣。和葱、蒜食之氣短，同韭子食成風痛，共鱉肉食損人，共獺肉食成遁尸，同兔肉食成泄痢。妊婦以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡；同糯米食，令兒生蟲。小兒患痘疹，忌食雞子及聞煎食之氣，令生翳膜。治：除熱火灼爛瘡，瘌痤。可作虎魄神物，鎮心，安五臟，止驚安胎，治妊娠天行，熱疾狂走，男子陰囊濕癢及開喉聲失音。醋煮食之，治赤白久痢及產後虛痢。光粉同炒乾，止疳痢及婦人陰瘡。和豆淋酒服，治賊風麻痺。醋浸令壞，傅疵黕。作酒，止產後血暈，煖水臟，縮小便，止耳鳴。和蠟炒，治耳鳴聾及疳痢。益氣，以濁水煮一枚，連水服之。主產後痢，和蠟煎。止小兒痢，小兒發熱，以白蜜一合，和三顆攪服立瘥。

附方　天行嘔逆：雞子一枚，水煮三五沸，冷水浸少頃，吞之。傷寒發狂：煩躁熱極，吞生雞子一枚，效。水瀉：用米醋煮雞子，食之即止。身面腫滿：雞子黃白相和，塗腫處，乾再上。年深哮喘：雞子略敲損，浸尿缸中三四日，煮食，能去風痰。心氣作痛：雞子二枚，打破，醋二合，調服。

卵白　味：甘，微寒，無毒。治：目熱赤痛，除心下伏熱，止煩滿，咳逆，小兒下泄，婦人產難，胞衣不出，並生吞之。醋浸一宿，療黃疸，破大煩熱。產後血閉不下，取白一枚，入醋一半，攪服。和赤小豆末，塗一切熱毒丹腫顋痛，神效。冬月以新生者，酒漬之，密封七日，取出，每夜塗面，去黯黯皰，令人悅色。

卵黃　味：甘，溫，無毒。治：醋煮，治產後虛痢，小兒發熱。煎食，除煩熱。鍊過，治嘔逆。和常山末爲丸，竹葉湯服，治久瘧。炒取油，和粉，傅頭瘡。卒乾嘔者，生吞數枚良。小便不通者，亦生吞之，數次效。補陰血，解熱毒，治下痢甚驗。

抱出卵殼　治：研末，磨障翳。傷寒勞復，熬令黃黑爲末，熱湯和一合服，取汗出即愈。燒灰油調，塗癬及小兒頭身諸瘡。酒服二錢，治反胃。

卵殼中白皮　治久咳氣結，得麻黃、紫菀服，立效。

燖雞湯　治消渴，飲水無度。用燖雄雞水濾澄服之，不過二雞之水愈，神效。

《壽世秘典·類物·禽部》　雞雞類甚多，五方所產，大小形色亦異，在卦屬巽，在星應昴，無外腎而虧小腸，其鳴也知時刻，其棲也知陰晴。《太清外術》言：蓄蠱之家，雞輒飛去。古人言，雞能辟邪。正旦，磔雄雞祭門戶，以辟邪惡。蓋雞乃陽精，雄者陽之體，頭者陽之會，東門者陽之方，以純陽勝純陰之義也。《千金》轉女成男方中用之，亦取用此義。

雄雞　氣味：甘，溫，有小毒。主補虛溫中，益氣力，添精髓，助陽氣，女人崩中漏下，赤白沃，殺惡毒，辟不祥。

雌雞　氣味：甘，溫，無毒。主風寒濕痹，安心定志，除邪辟惡，安胎及產後虛羸，益色助氣。

烏骨雞　氣味：甘，平，無毒。主補虛勞羸弱，治消渴，中惡鬼擊心腹痛，益產婦，治婦人崩中帶下，一切虛損諸病。

發明　蘇頌曰：雞雖有小毒，而補虛羸是要，故食治方多用之。李時珍曰：雞雖屬木，分而配之，則丹雄雞得離火陽明之象，白雄雞得庚金太白之象，故辟邪惡者宜之。烏雄雞屬木，烏雌雞屬水，故胎產宜之。黃雌雞屬土，故脾胃宜之。而烏骨雞又得水木之精氣，故陰

虛發熱、蓐勞、崩中等證宜之，各從其類也。烏骨雞有白毛烏骨者，黑毛烏骨者，斑毛烏骨者，有骨肉俱烏者，肉白骨烏者。但觀雞舌黑者，則肉骨俱烏，人藥更良，男用雌，女用雄。俗傳江西泰和吉水諸縣老雞能發痘瘡，以五味煮爛與兒食之，甚則加胡椒及桂附之屬，取其能助濕熱發膿也。風土有宜不宜，不可以爲法。李廷飛云：黃雞宜老人，烏雞宜產婦暖血。吳球云：三年𤍠雞，常食治虛損，養血補氣。馬益卿云：妊婦宜食牡雞，取陽精之全於天產者，此亦胎教宜風見虎豹之意耳。繆希雍云：雞性熱，補陽起陰，兼有風火之義，能助火動風，凡熱病初愈，癰疽未潰，素有風病人，咸忌之。《芷園臆草》云：雞屬巽而入肝，性溫能活滯血，養新血，產婦可常食。孟詵曰：雞具五色者，食之致狂；黑雞白頭食之病人；六指者，四距者，食之殺人；雞死足不伸，不可食。《延壽書》云：𤍠雞能啼者，有毒。老雞食蜈蚣、百蟲久而蓄毒，皆不可食。腦有大毒，能發疔腫。

肝　氣味：甘，微苦，溫，微毒。主補腎起陰，療風虛目暗。治女人陰蝕瘡，切片納入，引蟲出盡，良。雄雞者，良。

發明　《本經》主起陰氣，性溫可知，入足厥陰、少陰經。今人用以治小兒疳積、眼目不明者，取其導引入肝氣，類相感之用也。《內則》云：食雞去肝，爲不利人。豈未詳其性效與？

雞卵　氣味：甘，平，無毒。主除熱火瘡，癇痙，鎮心安五臟，開喉聲，治赤白久痢及產後虛痢。

發明　孫思邈曰：微寒畏醇醋，多食令人腹中有聲，動風氣。和葱、蒜食氣短，同鱉肉食損人，同兔肉食成泄痢。妊婦以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡，同糯米食，令兒生蟲。李時珍曰：卵白象天，其氣清，其性微寒；卵黃象地，其氣濁，其性微溫；卵則兼清濁而爲體，其性平。精不足者補之以氣，故卵白能清氣，治目熱赤痛，心下伏熱，煩滿咽痛；諸疾形不足者補之以味，故卵黃能補血，治下痢，胎產諸疾。卵則兼理氣血，故治上列諸疾也。又云：黃雌者爲上，烏雌者次之。小兒患痘疹，忌食雞子，及聞煎食之氣，令生翳膜。

《飲食須知・禽類》　雞肉　味甘酸，性微溫。善發風助肝火。同葫、蒜、芥、李及兔犬肝、犬腎食，並令人瀉痢。同魚汁食，成心痕。同鯉魚、鯽魚、蝦子食，成癰癤。同獺肉食，成遁尸病。同生葱食，成蟲痔。同糯米食，生蚘蟲。小兒食多，腹內生蟲，五歲以下忌食。四月勿食抱雞肉，令人作癰成漏。男女虛乏、有風病人食之，無不立發。勿同野雞、鱉肉食。黃雌雞，患骨蒸熱者，勿食。雞有五色者、玄雞白首者、六指者、四距者、雞死足不伸者、閹雞能啼者，並有毒，食之害人。老雞頭有毒，勿食。

雞肝，味甘、苦，性溫，微毒。《內則》云：食雞去肝，爲不利人。

雞卵，味甘，性平，微寒。多食令腹中有聲，動風氣。同葱蒜食，令氣短。同韭食，成風痛。同鱉肉食，損人。同獺肉食，成遁尸病。同兔肉食，成瀉痢。妊婦多食，令子失音。以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡。同糯米食，令兒生寸白蟲。同魚膾、同乾薑食，令子生疳，發瘡疥。小兒患痘疹者，不唯忌食，禁嗅其煎食之氣。恐生翳膜也。醋能解蛋毒。過食蛋傷，紫蘇子能消。人踏抱出雞子殼，令生白癜風。

《食物須知・諸葷饌》　丹雄雞　味甘，氣微溫，一云微寒，無毒。各處雖多，爲饌堪用。性動風，患筋攣切忌；味助火，病骨熱鬚防。合水雞食，作遁尸；和魚汁食，成心痕。凡資食饌不可不知。補虛溫中，通神健脈。止血，除血漏；殺毒，辟不祥。

白雄雞，味略辛酸，小差。飼三年，能爲鬼神役使。止消渴調中，仍利小便，更壓丹毒。

烏雄雞，微溫，補中止痛，療折傷癰腫，殺鬼安胎。

黃(雄)〔雌〕雞，益氣壯陽，主傷中消渴。安五臟，禁痢止瀉，療癆劣，道尿，續絕傷，健脾胃。子絕哺者肉食殺人。蓄養之家，亦當謹記。

黑雌雞，養血安胎，治癰疽，排膿通瘀。主風濕痹，補產後虛羸。哺者勿嘗，殺人亦速。

雞子，主(啖)〔痰〕，鎮心止驚。益氣，漸開喉音；去風，尤安胎孕。補真陰不足，止產血來動。

《養生食鑒・禽類》　雞皆家中畜者，異色，種各異而性亦自殊也。宜忌詳注於後。

丹雄雞，味甘，性微溫，無毒。辟不詳，溫中補虛，益肺止血，治女人崩中漏下，赤白帶淋。

白雄雞　味甘、酸，性微溫，無毒。調中下氣，療狂邪，安五臟，止消渴，利小水。

(墨)〔烏〕雄雞　味甘，性微溫，無毒。補虛羸，去心腹惡氣及風濕麻痹，安胎，止腹痛。

黑雌雞　味甘、酸，性溫，平，無毒。止反胃，定心志，去風寒濕痹，排癰膿，破宿血，生新血，安胎，並補產後虛羸。

黃雌雞　味甘、酸、鹹，性平，無毒。補五臟，益氣力，壯陽道，添精髓，治

瀉痢消渴，小便不禁。產後食之，補益尤勝。

烏骨白雞　味甘，性平，無毒。治女人崩中、帶下，一切虛損諸病，助氣血，補虛弱，益產婦，去心腹痛。最治虛熱，男用雌，女用雄。

反毛雞　治反胃病，同人參、當歸、食鹽各半兩，煮爛，去骨，食之至盡，效。

泰和老雞　味甘、酸，性熱，無毒。補益人，以五味煮，與出痘者食，內托發膿，一二十年，尤效。此法粵中不可用，以南方風土煖，不可以火濟火也。慎之，慎之！

雞頭　老者有毒，切勿食之。

雞冠血　治蜈蚣咬痛，搽之即安。百蟲入耳，滴之即出。

雞肝　味甘、苦，性溫，無毒。雄雞者良，起陰補腎，治心腹痛。安漏胎下血，以一具切，和酒煮食之。亦療風虛目暗。治女人陰蝕瘡，切片納入，引蟲出盡，良。

雞卵　味甘，性平，無毒。黃雌者爲上，烏雌者次之。卵白補氣。卵黃補血，和五臟，鎮心，安胎，煖水臟，縮小便。酒煮，治產後血暈。忌與鱉肉、兔肉、獺肉同食。小兒痘後，不惟忌食，禁嗅其煎食之氣，恐生翳膜。多食動風氣，有毒，醋解之。

已上諸色雞肉，俱有補虛羸之功，故食治方中多用之。然雞屬巽，巽主風木，能動風痰，助肝火，凡陰虛骨熱者忌之。語云：痰火食雞，猶如食砒。小兒五歲以下，不可與食。疽病最忌，卵亦如之。抱卵雞不可食，食之發疽。自死者，忌食。同茱萸食，殺人。

《壽世傳真・禽類》　雞肉　性溫。味辛，入肺。黃雌及烏骨者良。宜：補虛溫中，治勞損，助陽氣。忌：發風，助肝火。老雞頭有毒，勿食。

雞蛋　性平。補血，清音，止嗽，散熱，定驚，止痢，安胎。

《食物小錄・禽部・原禽類》　雞

丹雄雞　肉甘，微溫，無毒。補虛溫中。

白雄雞　肉酸，微溫，無毒。安五臟，治傷中消渴。

烏雄雞　肉甘，微溫，無毒。補中止痛，補虛弱。

黑雌雞　肉甘，酸，溫，平，無毒。安胎，安心定志。

黃雌雞　肉甘，酸，鹹，平，無毒。補五臟絕傷，療五勞，益氣力，添髓補精，助陽氣。產後虛羸，煮汁煎藥佳。

烏骨雞　甘，平，無毒。補勞傷羸弱，益產婦。

反毛雞　反胃，以一隻煮爛去骨，入人參、當歸、食鹽各半兩，再煮爛，食之至盡。

泰和雞　甘，溫，熱，無毒。內托小兒痘疹，老者良。

雞血　鹹，平，無毒。安神定心。

肝　甘，苦，溫，無毒。補腎明目。

卵　甘，平，無毒。鎮心，安五臟，止驚安胎，開喉聲失音。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　雞　《綱目》曰：《爾雅》云：雞大者曰蜀，未成曰雞健，高三尺曰鶤，雉之暮子爲鷄。郭注曰：今呼小雞亦曰鷄。《廣志》曰：小者曰荆，其雛曰鷇。此誤也，鷇即觳字。《爾雅》云：生哺觳。注曰：鳥子須母哺之。生噣雛。注曰：能自食，雞不須母哺，當名雛，不當曰觳。《韓詩外傳》曰：雞有五德：平頭戴冠，文也；足傳距，武也；遇敵敢鬥，勇也；見食相告，仁也；夜不失時，信也。其鳴聲最長大，故《中孚》之上九曰：翰音登於天。注曰：雞肥則聲長。或曰：雞鳴必振其羽。是音隨翰出也。《春秋題辭》曰：雞爲積陽，故陽出雞鳴，以類感也。朝鮮雞尾長三四尺，南越長鳴雞晝夜蹄叫，南海石雞潮至則鳴，蜀中鴉雞、楚中倉雞並高三四尺吾鄉泰和雞亦然，江南矮雞脚二寸，在卦屬巽故善動風，朱震亨乃云屬土，扯入濕字、痰字，狗屁不通，在星應昴。凡群雞夜鳴爲荒雞，主不祥。黃昏獨啼，主有天恩。此更不祥，主有死喪。老雞能人言，雌雞雄鳴，雄雞生卵，並殺之則已。皆極不祥，宜反躬思過，修德弭災，未必殺雞則已。而雌雞雄鳴，更不祥之至。《書・牧誓》曰：牝雞無晨，牝雞之晨，惟家之索。按：此物質稟陽精，性屬風木。《易林》曰：巽爲雞。《淮南萬畢術》言：焚其羽，可致風。性專補血煖肝，凡肝虛血少，及胎產後血分虛寒，宜食三年以內《拾遺》曰：白雄雞三年者，能爲鬼神所役。閹雞或雌雞。老雞有毒殺人，見《洗冤錄》。愚俗反云大補，雖不盡死，致病則多矣。故食雞必取三年以內。亦主男子肝腎陽虛，傷中羸弱。雄雞有毒，病人忌食。而古方有用之者，誤也。《姚僧坦方》治男女諸虛，及產後虛弱：同生地黃、飴餳煮食，勿用鹽。既取其補血，用飴餳不如用鹽。《食療本草》曰：煮宜極爛，不則反損人。然動風助火，發毒生蟲，凡內外諸病無不忌之。平素好食雞者，若無吐衄血、痔、風損，必有目疾。血熱則生風，肝熱則傷目。而《內則》云：濡雞醢醬實蓼。雞性本熱，可助

之以蓼乎？此與今之愚婦，用胡椒炒雞，治月事不調者何異？古人不可盡信如此。

血，治鬼擊卒死：用大雄雞破開，拓心下，取血滴口中。縊死心中猶溫者：男用雌，女用雄雞血，灌數匕俱出《肘後方》。觸犯土木神煞，腹中急痛，唇面手足爪青，雄雞血塗太陽、眉心。金瘡腸出，納入塗瘡口出《生生編》。《臨桂雜誌》曰：一人夜炊，有蜈蚣在吹筒內，驚竄入喉，漸下胸膈。用生雞血灌之，更飲菜子油一二錢，少頃必和油，血吐出，續飲雄黃水解其毒。或用生雞卵，取白，吞數枚，復啖生油一椀，亦必吐出。

肝，治肝虛目暗，常入粥食。出《養老書》。加沙苑疾藜尤妙。小兒疳眼緊閉不開，久之必瞽。男用雌，女用雄雞肝，焙，研末，另研草決明、石決明、萆薢、蔓荊子末各七分，和勻，分數次服出《秘授奇方》。雞一身惟肝能治疳明目，且無毒。《內則》僅云不可食，亦誤。

膽，點熱眼流淚，塵沙眯目。

卵，極傷目，又難克化，癰瘍瘡腫，目疾及中寒人，宜終身戒。諸禽卵同。卵黃，傷寒少陰病，心煩不得臥，黃連阿膠湯用之，取其養陰也。此症難辨，方又宜加減，故不錄。又治娠妊傷胎，血下不止，血盡則子死難出。《普濟方》用雞子黃十四枚，煮熟，撚爲細粉，入好酒內，再煮二三沸服，未瘥再作。又解誤服斑蝥，芫青毒欲死者：生雞、鴨卵，鴨卵尤佳，連灌五六枚，得吐即愈。劉禹錫《傳信方》治瘡瘍久不收口：用五枚，煮熟去白，亂髮如雞子大一團，共熬，候焦盡油出，取油去火毒，塗瘡上，摻以苦參細末。熱甚者，不如大黃，或滑石末。如無熱，但不能生肌，不如海螵蛸。耳疳出汁，此油塗出《談野翁方》。卵白，治產後血運，身瘛，目上，不知人：雞子白去黃，入醋少許，調荊芥末二錢服出《衍義》。面生瘡皰：醋浸雞子，密封二七日，殼軟取白塗出《肘後方》。髖黕醜陋：酒浸雞子，密封四七日，每夜以一枚取白塗面出《普濟方》。凡諸禽卵，其白性冷，故食之寒中難化。又可解熱毒，塗瘡腫，手指上生蛇頭疔：以諸卵開一小孔，入白礬末二錢、蜈蚣末三分、雄黃末三分，套患指上，麪糊封口，須臾卵熱如火，易之，至三枚愈矣。鴨卵尤佳。抱出雞子殼，治痘瘡倒陷、便血、昏沉惡癥：新瓦焙存性，去膜研，酒服二錢。並塗風池，胸背，下疳蝕爛，外腎癰瘡，俱用陳香油調塗出《醫林正宗》。

抱出雞卵殼中皮，俗名鳳凰衣，治久欬氣結，同麻黃、紫苑研末服出《名醫別錄》。

脆胵內黃衣，脆胵即脾，黃內黃衣即胃。凡羽族脾胃，皆緊相粘著，俗名爲肫，俗名雞內金。《別錄》云：止小便頻數。《日華子》云：治泄精、溺血、崩帶、腸風。其味本澀，尚可信也。《綱目》用治喉痺、乳蛾。《千金方》用治反胃，及噤口痢疾。《經驗方》用治走馬牙疳，又治發背。《攝生方》用治疣目、治骨哽。欲醫用消食積，皆極無理，方亦不驗，不錄。

雞屎，《素問》作矢，有雞矢醴，以雞矢炒香，煎酒服，治鼓脹朝食不能暮食。後人附益，至主百十餘病，甚屬無謂，方概不錄。

燖雞湯，《經驗方》用治消渴，濾澄服，不過二雞愈。小兒頭生瘡癤久不愈，連洗數次即愈。夏子益《奇疾方》云：肉壞怪病，口鼻出腥臭水，盛椀內變爲鐵色，魚鰕走跳，捉之化爲水，但多食雞肉即愈。寒瘡怪病，遍身生瘡如貓眼有光，無膿血，痛癢不常，但多食雞、魚、葱、韭自愈。《肘後方》治打傷胸肋、四肢：烏雞連毛搗，入醋和勻敷，新布緊劄之。《乾坤生意》用反毛雞治反胃，《綱目》謂泰和一二十年老雞能發痘瘡，並無理。此二方本不應錄出，因恐人誤用，故存之以糾其謬也。又古有雞卜，又有雞骨占年之法，又食蟲蟻，爲人除害，是小物含靈且有功也。若爲口腹殺之，非吉祥之事也。

又按：諸凡禽獸，即各有一定之性，必不因毛色而異，但純色者佳，駁色者劣耳。而各《本草》皆言，雞黃色補脾，白色補肺，黑色補腎，是禽獸本無一定之性，因羽毛之五色而入五臟，然則斑駁者具二三色，將分入二三臟乎？抑一無所入乎？且野生之物，形色皆有一定，何以不聞鷺能補肺，鴉能補腎乎？語有似是而非者，此類是也。

《藥性摘錄・食物》 雞

丹雄雞，甘，微溫。補虛益肺，溫中止血，治女人崩帶。

白雄雞，甘、酸，微溫。調中下氣，療狂邪，安五臟，止消渴，利小水。

黑雄雞，甘，微溫。補虛羸，去心腹惡氣，安胎，止腹痛。

黑雌雞，甘、酸，溫、平。止反胃，定心志，排癰膿，破宿血，生新血，安胎，並補產後虛羸。

黃雌雞，性味同上。並治瀉痢消渴，小便不禁，產後尤宜。

烏骨白毛雞，治女人一切虛損諸癥，較他雞尤勝。

以上諸雞，皆有補虛羸之功。但多食能動風痰，助肝火。小兒五歲以

下，不可食。病黃疸尤忌。雞卵，甘，平。自死雞不可食。

《本草省常・禽獸類》 雞抱窩雞　大曰蜀，小曰荆，一名燭夜，一名德禽。李廷飛云：黃雞宜老人，烏雞宜產婦。性溫。補虛溫中，動風發瘡。同蒜及李子食滯氣，同芥菜、狗肉、魚鱉食生瘡癤，同兔肉食成瀉痢，同生葱食生寸白蟲，同江米食生蚘蟲，同黃蠟食殺人。小兒五歲以下皆忌之。

抱窩雞　有大毒，食之作癰成漏。

雞蛋　性溫。安五臟，益氣補血。多食令人滯悶，腹中有聲。必煮極熟極老，方可食之。若生而嫩，最易停滯，惟同醋食則易消。同葱蒜食令人氣短，同韭子食成風痛，同鱉食殺人。食乳小兒忌之，患痘疹者尤忌。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 雞　甘，溫。補虛煖胃，強筋骨，續絕傷，活血調經，拓癰疽，止崩帶，節小便頻數，主娩後虛羸。

以騮過、細皮肥大而嫩者勝。肥大雌雞亦良，若老雌雞熬汁最佳。烏骨雞滋補功優。多食生熱動風，凡時感前後，痘疹後，瘡瘍後，瘧痢疳疸，肝氣目疾，喉證，脚氣，諸風病，皆忌之。未騮者，愈老愈毒，諸病均不可食。惟辟邪宜用丹雄雞也。

中惡昏憒，丹雄雞一隻，安放病者心間，以雞頭向病人之面，雞伏而不動，待其飛下，病者亦蘇。

雞冠血　老雄雞者力勝。治無故卒死，或寢臥奄忽而絕，皆是中惡。刺取雞冠血塗面上，乾則再上，並滴入口鼻中。卒縊垂死，心中猶溫者，勿斷繩，刺雞冠血滴口中。卒然忤死不能言，刺雞冠血，和真珠末丸小豆大，納三丸入口中，小兒卒驚，似有痛處，不知疾狀，亦刺血滴口中。鬼擊卒死，刺雞冠血瀝口中令咽，仍破此雞搨心下，冷乃棄之道旁。女人交接違禮血出，刺雞冠血頻塗。對口、發背諸毒，刺雞冠血滴疽上，血盡再換，不過五六雞，痛止毒散。淫浸瘡，不早治殺人，宜刺雞冠血塗，日四五次。蜈蚣、蜘蛛咬、馬咬成瘡、燥癬作癢，並刺雞冠血塗。中蜈蚣毒，舌脹出口者是也，刺雞冠血浸舌併嚥之。諸蟲入耳，雞冠血滴耳中。

雞脛　一名雞內金。治喉痺，雞內金勿洗，陰乾煅末，竹管吹之。切口瘡，雞內金煅灰傅。鵝口白，雞內金爲末，乳服五分。走馬牙疳，雞內金不落水者五枚，枯礬五錢，共研搽。小兒疣目，雞內金擦之自落。小兒瘧疾，雞內金煅存性，乳服，男用雌，女用雄。噤口痢，雞內金焙研，乳汁服。反胃，雞內金一具，煅存性研，酒下，男用雌，女用雄。發背初起，雞內金不落水者陰乾，用時溫水潤開貼之，隨乾隨潤，以愈爲度。發背已潰，雞內金同棉絮焙末搽。瘡口不合，雞內金日貼之。陰頭疳蝕，雞內金不落水拭淨，新瓦焙脆，出火毒，研細，先以米泔洗淨搽之，亦治口疳。穀道生瘡，雞內金燒存性，研傅。

雞腸　治遺濁、淋帶、消渴、遺溺、小便不禁或頻數無火者，並可炙食。

雞卵鳳凰胎　一名雞子，亦曰雞蛋。甘，平。補血安胎，鎮心清熱，開音止渴，濡燥煩，解毒息風，潤下止逆。新下者良。並宜打散，以白湯或米飲，或豆腐漿攪熟服。若囫圇煮食，性極難熟，雖可果腹，甚不易消。惟帶殼略煮之後，將殼擊碎，再入瓷罐內，多加粗茶葉同煨三日，茶汁既入，蛋亦熟透，剝殼食之，色黑而味香美，不甚閉滯也。多食動風阻氣，諸外感及瘧、疸、疳、痞、腫滿、肝鬱、痰飲、脚氣、痘疹皆不可食。小兒、產婦，氣壯者幸食無恙，弱者多因此生疾，不可不知！

解野葛毒，雖已死者，抉開口，灌生雞子三枚，須臾吐出。

胎動下血，雞子二枚打散，粥湯攪熟服。

產後血暈，身瘛直口，目向上，不知人，雞子清一枚，調荆芥末二錢灌之。

妊娠下血不止，血盡則子死，名曰胎漏。雞子黃十四枚，以好酒二升，煮如餳服，未止再服。

鳳凰胎　即雞卵抱已成雛而未出者，用爲傷科長骨之藥甚妙。其殼名鳳凰衣，煅存性，研服，治勞復及小便不通暨飲停脘痛，外治痘瘡入目、白禿、聤耳、下疳、囊癰，均爲妙品。

《中外衛生要旨・果食類》 雞　甘溫。補虛暖胃，強筋骨，續絕傷，活血調經，拓癰疽，止崩帶，節小便頻數，主娩後虛羸。以騮過細皮肥大而嫩者勝，肥大雌雞亦良。若老雌雞熬汁最佳，烏骨雞滋補功優。多食生熱動風。凡時感前後，痘疹後，瘡瘍後，瘧痢疳疸，肝氣目疾，喉證脚氣諸風病，皆忌之。未騮者，愈老愈毒，諸病均不可食。惟辟邪宜用丹雄雞也。

中惡昏憒，丹雄雞一隻，安放病者心間，以雞頭向病人之面，雞伏而不動，待其飛下，病得亦蘇。

雞冠血　老雄雞者力勝。治無故卒死，或寢臥奄忽而絕，皆是中惡，刺取雞冠血塗面上，乾則再上，並滴入口鼻中。卒縊垂死，心中猶溫者，勿斷繩，刺雞冠血滴口中。卒然忤死，不能言，刺雞冠血，和真珠末，丸小豆大，納

三丸入口中。小兒卒驚，似有痛處，不知疾狀，亦刺血滴口中。鬼擊卒死，刺雞冠血瀝口中，令咽，仍破此雞搨心下，冷乃棄之道旁。女人交接違禮血出，刺雞冠血頻塗。對口發背諸毒，刺雞冠血滴疽上，血盡再換，不過五六次痛止毒散。浸淫瘡不即治殺人，宜刺雞冠血塗，日四五次。蜈蚣蜘蛛咬、馬咬成瘡，燥癬作癢，並刺雞冠血塗。中蜈蚣毒，舌脹出口者是也，刺雞冠血浸舌並咽之。諸蟲入耳，雞冠血滴耳中。

雞脛胫一名雞內金。治喉痺，雞內金勿洗，陰乾煅末，竹管吹之。

切口瘡，雞內金煅灰傅。鵝口，白雞內金爲末，乳服五分。走馬牙疳，雞內金不落水者五枚，枯礬五錢，共研搽。小兒疣目，雞內金擦之自落。小兒痢疾，雞內金煅存性，乳服，男用雌，女用雄。噤口痢，雞內金焙研，乳汁服。反胃，雞內金一具煅存性，研，酒下，男用雌，女用雄。發背初起，雞內金不落水者陰乾，用時溫水潤開貼之，隨乾隨潤，以愈爲度。發背已潰，雞內金同綿絮焙末搽。瘡口不合，雞內金日貼之。陰頭疳蝕，雞內金不落水拭淨，新瓦焙脆，出火毒，研細，先以米泔洗淨，搽之。亦治口疳。穀道生瘡，雞內金燒存性，研傅。

雞腸　治遺濁淋帶，消渴遺溺，小便不禁，或頻數無火者，並可炙食。

雞卵一名雞子，亦曰雞蛋。甘平。補血安胎，鎮心清熱，開音止渴，濡燥除煩，解毒息風，潤下止逆。新下者良。並宜打散，以白湯或米飲或豆腐漿攪熟服。若囫圇煮食，性極難熟，雖可果腹，甚不易消。惟帶殼略煮之後，將殼擊碎，再入瓷缸內，多加粗茶葉同煨三日，茶汁既入，蛋亦熟透，剝殼食之，色黑而味香美，不甚閉滯也。多食動風阻氣，諸外感及瘧疸疳痞腫滿、肝鬱痰飲、脚氣痘疹，皆不可食。小兒產婦氣壯者，幸食無恙；弱者多因此成疾，不可不知。

解野葛毒，雖已死者，抉開口，灌生雞子三枚，須臾吐出。胎動下血，雞子二枚打散，粥湯攪熟服。產後血暈，身痙直口，目向上，不知人，雞子清一枚，調荆芥末二錢灌之。妊娠下血不止，血盡則子死，名曰胎漏，雞子黃十四枚，以好酒二升，煮如餳服，未止再服。鳳皇胎，即雞卵抱已成雛而未出者，用爲傷科長骨之藥甚妙。其殼名鳳皇衣，煅存性，研服，治勞復及小便不通，暨飲停脘痛。外治痘瘡入目，白禿聤耳，下疳囊癰，均爲妙品。

凡食物函蛋白，或牲畜之純瘦肉，或麥豆、小粟內所函之蛋白，皆有石、磷二質在內，故能相合而長養人身之骨也。用物者不可不知。凡食物必須加鹽少許，其益有二：一爲調和百物，適口味長；一爲鹽內綠氣並鹵質，能助胃質及肝所發之膽汁，可化食物。故鹽能益胃養肝，爲不可缺少之物。

蛋白：核雞蛋內每百分，函稠質三十分即蛋白質，函水七十分。凡雞蛋黃、白，受熱一百度即二百一十二度，均成定質。蛋黃約函硫黃少許，試驗食雞蛋之鎖匙羹，經久則黑，及壞蛋之氣味是其據也。故雞蛋入食料能生肌補血。凡作精工食品，以蛋爲最。可生食，亦可半生熟食，或蒸糕，或調饌，均無不可。試觀母雞伏卵時，將蛋只加入天氣及暖，便成血肉毛骨，足征其功用養人也。鴿、鵝、鴨各蛋略同。復有以堿水、鹽水醃製，令可經久不變者，是知此物之用甚宏也。

生物血內有蛋白，牛肉每百分函二分，雞蛋函三十分，乳牛肉函三分，白鴿肉函四分，牛肝函二十分。以牛肉斫爛，浸冷水中，則蛋白自然浮出，煎沸則蛋白墜底，可知凡煮肉，忌放冷水中。蓋水沸下肉則蛋白不致流出，慢火燉之，味全益人。

《每日食物卻病考・禽類》　雞　味甘、酸，溫，無毒。大要能補虛羸。種類甚多，功用亦有少異。

丹雄雞，甘，微溫，無毒。補虛溫中，止血殺毒，辟不祥，治婦人崩漏赤白下。自縊死心下溫者，刺血滴口中，男雄女雌，即蘇。

白雄雞，酸，微溫。下氣，療狂邪，安五臟消渴，調中，利小便，去丹毒，辟除邪。

烏雄雞，甘，微溫。補虛弱，止心腹痛，安胎，治折傷。

黑雌雞，甘，溫。治風寒濕痹，安胎安心，定志除邪，破宿血，補心血及產後虛羸。

黃雌雞，甘、酸，溫，平。治傷中消渴，小便數而不禁，益五臟，療五勞，益氣力，填精補髓，助陽氣。

烏骨雞，味甘，平。補虛勞羸弱，治消渴，中惡鬼擊，心腹痛，益產婦。噤口痢，煮汁飲之。舌黑者，則骨肉俱黑，更良。

反毛雞，治反胃。

泰和雞，托小兒痘瘡。

雞卵，甘，平，無毒。鎮心，安五臟，安胎，治產後痢。卵黃溫，卵白涼。

精不足，補之以氣，故卵白能清氣，治伏熱目赤、咽痛諸疾。形不足，補之以味，故卵黃能補血，治下痢、胎產諸疾，炒油治諸瘡。兼用之，則性平，兼理氣血。多食，動風氣，有毒，醋解之。黃雞者上，烏雞者次之。

雞血，鹹，平，無毒。治小兒下血，驚風，丹毒。冠血，可點暴赤目。塗頰，治口歪。

雞肝，起陰補腎，治心腹痛，漏胎下血。

雞肫，治反胃，泄痢，小便頻遺，除熱。肫內黃，治喉閉，乳蛾，口瘡，牙疳，穀道瘡，並燒存性用。

凡雞具五色者、玄雞白首者、六指者、四距者、死而足不伸者，並能害人。抱雞肉不可食，發疽。小兒五歲以下食雞肉，令生蚘蟲。妊娠食，亦令子腹內生蟲。不可同蒜、薤、芥、李食。

雞子

《竹嶼山房雜部·養生部·禽屬制》 卵野禽者不用

醃： 先用水漬洗潔，晾乾，以糜染鹽，入甕。或每千枚，取稻稈燒灰四斗，鹽十五斤，或十三斤，碓通潤苴之，入甕。或貯於筐筥中，而風戾之。《碎事》曰：杭子蓋以杭木皮汁和鹽漬之。或爲混沌子，取燃炭灰一斗，石灰一升，鹽水調，入鍋烹一沸，俟溫，苴於卵上，五七日黃白混爲一處。杭，音元。

頓： 每卵黃白二升，水一升，同小鹽調甚勻，瀉銀錫器中，摻花椒、縮砂仁末、葱屑，不蓋鍋，隔湯慢頓熟。宜甘草、水酒，或醋、鹽、葱煎汁，瀹之。宜肥辣醬之，瀹之。有調入熟鵝雞膏，益珍。乾用，或先調卵於器湯中，頓微熟，細切熟豬肉醢，鋪上，又將卵瀉入再頓熟。有內卵帶殼烹白微堅，擊顛竅，傾去黃，調豬肉醢。或細切乳餅，滿實之，又頓熟滾，用甘草、水酒炊沸，以卵擊裂瀉入之花甲，葱白、鹽調和。

煎： 用熬香油，擊卵瀉入，或調以豬肉醢料瀉入。或用攤者，塊切再煎之。或水烹半熟，冷水浴，退殼，周界以棱，壓低爲菊花狀，入煎之。有水烹熟，退殼，綸絲斷爲片，染水調麪煎之。用醋烹，則殼柔，能揉爲方。

烹： 水烹，熱浴冷水中，取脫去殼。欲餶心，作沸湯入卵少烹之。久烹半日餘，即如抱退者。

煨： 用卵微烹，擊裂，醬油、鹽、茶清同在，嬰糠火熱透，留經數月。有殼外束線，瘞灰火熟，味優於烹。

攤： 用卵少水調，雜豬肉醢料，瀉少油鍋中，攤開，沃少酒。或以鍋中少滑以油，瀉，調不入水，卵勻甚薄片，如春餅，卷物用。

灑： 先作沸湯，卵顛開小竅，灑黃白條於湯，撈之，宜入酒、入羹。

糟： 用熟卵去殼，或生卵洗潔帶殼苴之，用水烹。

鑽： 用卵先油煎，加以葱白、花椒、醬油、酒調和之。或用灑於湯中卵條，撈入油煎，復調和之。宜和以新韭、芼熟菜薹、芼熟竹筍條索、綠豆粉條。

烏骨雞

《食物輯要·禽品類》 烏骨白雞肉　味甘，平，無毒。補虛弱，益氣血胎產。治噤口痢，煮汁飲，有效。入丸藥，最治虛熱病。男用雌，女用雄。

反毛雞　治反胃病。同人參、當歸、食鹽各半兩，煮食良。

泰和雞　味甘、辛，性熱，無毒。補益人。以五味煮，與出痘者食，內托發膿，一二十年雞尤效。

老雞頭　有毒，勿食。

肝　味甘、苦，性溫，無毒。補腎起陰。治風虛目暗，女人漏胎。《內則》云：食雞去肝，爲不利人。

雞卵　味甘，平，無毒。白補氣，黃補血。安五臟，鎮心，安胎。多食，令人腹中有聲，動風氣。同葱、蒜食，令氣短。同鱉肉食，損人。同獺肉食，成遁尸病。同兔肉食，成瀉痢。小兒出痘者，不惟忌食，禁嗅其煎食之氣，恐生翳膜也。治過食蛋傷，用紫蘇子能消。解蛋毒，用醋。

雉

《千金要方·食治·鳥獸》 雉　肉，酸，微寒，無毒。補中益氣，止泄利。久食之，令人瘦。

嘴子，主蟻瘻。黃帝云：八月建酉日食雉肉，令人短氣。八月勿食雉肉，損人神氣。

《醫心方·五肉部》 雉　《本草》云：肉味酸，微寒，無毒。主補中益氣力，止瀉利，除蟻瘻。陶〔弘〕景注云：雉雖非辰屬，而正是離禽，景午日不可食者。蘇敬注曰：雉味甘。主諸瘻瘡。崔禹〔錫〕云：主行步汲汲然。益肝氣，明目，癬癘諸淺瘡。丙午日食，生心痕，損肝氣，五鬼起於內，致不祥。朱思簡《食經》云：凡食雉肉，不得食骨，大傷人筋骨。

《養生類纂·羽禽部》 雉　雉不與胡桃同食，令人發頭風，兼發心痛。

《食療本草》。

雉不與木耳、菌子同食，發五痔，立下血。同上。

雉不與豉同食，殺人。同上。

雉肉不可和燕麥麵食之，生肥蟲。同上。

雉卵不可與葱同食，生寸白蟲。同上。

雉肉久食，令人瘦。《千金要方》。

丙午日食雉肉，丈夫燒死、目盲，女人血死、妄見。同上。

鷩雉，一名山雞，養之禳火。《山海經》。

《日用本草・諸禽類》 雉雞　身備五色，尾長垂地。其飛若矢，一往而墮。二種，一則尾長而小，則山雉；一則尾短，身出多斑，遇雨則叫泥滑滑，形雖殊，性則一，味酸，微寒，無〔毒〕。〔九〕月至十二月食之有補。他月則發五痔痼疾，諸瘡疥。忌豉，不可與胡桃、菌、蕈、木耳同食，發痔下血。和蕎麥食，生寸白蟲。同家雞子食，成遁尸。

主補中益氣，止泄痢，除蟻瘻。則野雞也。

《普濟方・食治門・鳥獸》 雉肉，酸微寒無毒。補中益氣，止泄痢，久食令人瘦，嘴主蟻螻。黃帝云：八月建酉日，食雉肉，令人短氣。八月初勿食雉肉，損人神氣。

《食物本草・禽類》 雉　肉味酸，微寒，無毒。一云：溫，微毒。補中，益氣力，止泄痢小便多，除蟻瘻。又治消渴，飲水無度，雉和鹽豉作羹食。又治脾胃氣虛下痢，日夜不止，腸滑不下食，良。又云：雖野味之貴，食之損多益少，九月、十一月食之有補，餘月有小毒，發五痔瘡疥。又不可與胡桃、木耳、菌蕈同食，發痔瘡，立下血。有痼疾不可食。一種微小於雉，走而且鳴，《詩》所謂有集維鷮是也。

《食鑒本草・禽部》 雉雞味酸，微寒，有小毒。　補中益氣，治痰氣上喘，發五痔瘡疥。

《藥性全備食物本草・禽部》 雉　俗名野雞。味甘、酸，性微寒，無毒。益滋味，補中氣，解消渴。多食發痼疾，令人瘦。同鹽豉作羹食，療氣虛不食及下痢，除蟻瘻。同蕎麥麵食，生肥蟲。同菌蕈、木耳食，發痔下血。同胡桃食，發頭風眩運及心痛。

卵　同葱食，生蟲。同家雞食，成遁尸病。

孫真人云：九月至十一月食，益人。春夏勿食雉，防蛇交毒。丙午日不可食雉肉。

《食治廣要・禽部》 雉即野雞　氣味：酸，微寒，無毒。主治：補中益氣力，止泄痢，除蟻瘻。孟詵曰：久食令人瘦。九月至十一月稍有補，他月食之發五痔諸瘡疥。忌與胡桃、菌蕈、木耳、蕎麥麪同食。死後爪甲不伸者，有毒殺人。

《食物本草・禽部・原禽類》 雉一名野雞。李時珍曰：雉，南北皆有之。形大如雞，而斑色繡翼。雄者文采而尾長，雌者文暗而尾短。其性好鬬，其鳴曰鷩。鷩音杳。其交不再，其卵褐色。將卵時，雌避其雄而潛伏之，否則雄食其卵也。《月令》。仲冬雉始雊，謂陽動則雉名而勾其頸也。孟冬，雉入大水爲蜃。蜃，大蛤也。陸佃《埤雅》云：蛇交雉，則生蜃。蜃，蛟類也。《類書》云：蛇與雉交而生子，曰蟹。蟹，水蟲也。陸禋《續水經》云：蛇雉遺卵於地，千年而爲蛟龍之屬，似蛇，四足，能害人。魯至剛《俊靈機要》云：正月蛇與雉交生卵，遇雷入土數丈爲蛇形，經二三百年成蛟飛騰。若卵不入土，仍爲雉耳。又任昉《述異記》云：江淮中有獸名能，音耐，乃蛇精所化也。冬則爲雉，春復爲蛇。晉時武庫有雉，張華曰：必蛇化也。視之果得蛇蛻。此皆異類同情，造化之變易，不可臆測者也。

雉肉，味酸，微寒，無毒。主補中益氣力，止泄痢，除蟻瘻。秋冬食之益，春夏食之毒，有痢人不可食。《周禮・庖人》供六禽，雉是其一，亦食品之貴。然有小毒，不可常食，損多益少。久食令人瘦。九月至十一月稍有補，他月則發五痔、諸瘡疥。不可胡桃同食，發頭風眩運及心痛。與菌蕈、木耳同食，發五痔，立下血。同蕎麥食，生肥蟲。

卵，同葱食，生寸白蟲。自死爪甲不伸者，殺人。

腦，塗治凍瘡。

嘴，治蟻瘻。

尾，燒灰和麻油，傅天火丹毒。

屎，治久痢不止。

附方　治產後下痢。用野雞一隻，作餛飩食之。

《本草醫旨・食物類・禽部》 雉名野雞。孟冬雉入大水爲蜃。蜃，大蛤也。蛇交雉則生蜃，蜃，蛟類也。正月蛇與雉交，生卵，遇雷入土數丈，爲蛇，二三百年成蛟飛騰。若卵不入土，仍爲雉耳。

肉　味酸，微寒，無毒。秋冬益，春夏毒，有痢人不可食。久食令人瘦。九月至十一月稍有補，他月則發五痔，諸瘡疥。若與胡桃同食，發頭風眩，運及心痛。與菌、蕈、木耳同

食，發五痔，立下血。同蕎麥食，生肥蟲。卵同葱食，生寸白蟲。自死爪甲不伸者，殺人。

治：補中，益氣力，止泄痢，除蟻瘻。

附方　產後下痢：用野雞一隻，作餫飩食之。消渴飲水：用野雞一隻，五味煮取三升已來汁，飲之，肉亦可食。

腦　治：塗凍瘡。

嘴　治：蟻瘻。

尾　治：燒灰，和麻油，傅天火丹毒。

屎　治：久瘧。

《壽世秘典·類物·禽部》　雉一名野雞，漢呂后名雉，故改爲野雞。其類甚多，亦各以形色爲辨。形大如雞，而斑色繡翼，雄者文采而尾長，雌者文暗而尾短。其性好鬬，其鳴曰鷕鷕，其交不再，其卵褐色。將卵時，雌避其雄而潛伏之，否則雄食其卵。《月令》：仲冬，雉始雊。謂陽動則雉鳴而勾其頸也。

氣味：酸，微毒。主補中益氣。多食，發五痔、瘡疥。

發明　孟詵曰：久食令人瘦，秋冬益，春夏毒，爲其食蟲蟻，及與蛇交，變化有毒也。不可與胡桃、蕎麥同食，發頭風眩運及心痛。與菌蕈、木耳同食，發五痔，立下血。有痼疾者，勿食。自死，爪甲不伸者殺人。

《飲食須知·禽類》　野雞　味酸、甘，性微寒，春夏有小毒。患痢人不可食。久食令人瘦，發五痔諸瘡疥。同蕎麥麪食，生肥蟲。同菌蕈、木耳食，發五痔，立下血。同胡桃食，發頭風眩暈及心痛，損多益少，不可常食。卵同葱食，生寸白蟲。同家雞食，成遁尸病。自死爪甲不伸者，食之殺人。不可與鹿肉、豬肝、鯽魚、鯰魚、鮸魚同食。

《食物須知·諸葷饌》　野雞一名雉雞　味酸，氣微寒，無毒。一云：平溫，微毒。南北山野俱有，雌雄毛色不同。聲作雞鳴，實係雞屬。其飛不高，若矢直往，百步即墜，因以雉名。庖廚堪用，益少損多。九月、十月間食之，有補。五臟氣逆，喘息不止，及消渴小便多者，殊功；腸胃氣虛，下痢無度，兼噤口大孔痛者，立效。更生諸瘻，尤爲要方。餘月食之，生瘡發痔。又有一說，雉是離禽，明旺於火，丙午日遇，切忌沾唇。合胡桃肉食，發頭風心疼；合蕎麵食，生蚘蟲腹痛。菌蕈木耳同食，發痔，下血難休。自死者，足爪不伸，若食之，殺人傾刻。久食漸瘦，痼疾復興。

卵，同葱煮，食之方妙。

《養生食鑒·禽類》　野雞即雉，漢呂太后名雉，高祖改雉爲野雞，其實雞類也。形大如雞，斑色(縮)(繡)翼。雄者，文採而尾長；雌者，(交暗)(文暗)而尾短。味甘、酸，性微寒，無毒。補中，益氣力，止泄痢，小便多，除蠼瘻。又治消渴，飲水無度。和鹽取作羹食，療脾胃氣虛，食不能下，並腸滑下痢不止。又不可與胡桃、木耳、菌同食，有痼疾者，尤忌之。孫真人云：九月至十一月，食益人，春夏勿食。防雉與蛇交，有毒。卵忌同葱食，亦不可與家雞同食。

《壽世傳真·禽類》　野雞　性微寒。一名雉雞。宜：補中益氣，止泄。忌：春夏食之微毒。

《食物小錄·禽部·原禽類》　野雞

肉　甘，酸，微寒，有小毒。補中，益氣力。秋冬益，春夏毒，有痢人不可食。久食令人瘦。九月至十一月稍有補，他月則發五痔，諸瘡疥。同胡桃食，則發頭風眩運及心痛。同菌蕈木耳食，則發五痔，立下血，同蕎麥食，生蟲。

卵　同葱食，生寸白蟲。自死爪甲不伸者，殺人，不可食。

《周禮》：庖人供六禽。雉其一也，亦食品之貴。然有小毒，不可常食，損多益少。

《調疾飲食辯·鳥獸類》　雉　漢呂后名雉，改呼野雞。文彩五色，故又名華蟲。其名曰雊。《詩》曰：有鷕雉鳴。雌雄相誘曰雊。《月令》：季冬之月，雉雊。《詩》：雉之朝雊，尚求其雌。《書·高宗肜》曰：越有雊雄。《左傳》：少皞以鳥名官，五雉爲五工正。注曰：五方之雉有五種。東方曰鷩；西方曰鷩；南方曰鷩《爾雅》：南方曰弓；北方曰鵗；伊洛而南，素質五彩成章曰翬。翬與鷩最華美，故以飾后夫人之服。《禮·玉藻》：王后褘衣，夫人揄狄與鷩同。注曰：褘即翬也。褘衣元質而畫翬，揄狄青質而畫狄。駱賓王檄：踐元后於翬狄。江淮而南，青質五色曰鷂，朱黃小冠曰鷩，黃色自呼曰鳪，長尾走且鳴曰鷸。《詩》：依彼平林，有集爲鷮。注：尾長五六尺，白曰鵫，黑曰海。又有雗、山、澤諸種。《爾雅翼》曰：澤雉：十步一啄，百部一飲，分守疆界，不相侵越。《抱朴子》曰：南越多白雉。然則成王時，越裳氏今安南，即交趾國貢此，乃貢土物，非獻祥瑞也。《禮記》：雉曰疏趾。注：雉肥則足開。又菰食雉羹。注：二物相宜。又夏宜腒鱐。注：腒於雉，鱐，乾魚。《埤雅》曰：蛇交雉則生蜃。《月令》：孟

冬，雉入大水爲蜃。《類書》曰：蛇交雉則生蟥，即蜃也。《俊靈機要》曰：正月，蛇與雉交生卵，遇雷入土爲蛇，經二三百年成蛟。《述異記》曰：江淮中有獸名能，蛇所化也，冬則爲〔雉〕，春復爲蛇。晉時武庫有雉，張華曰：蛇所化也，視之，果得蛇蛻。此物既化蛇、化蜃，又與蛇交而生蟥、生蜃，有毒甚矣。平人且不宜食，況病人乎？動風發毒，助火生蟲之害，較家雞殆過焉。《食療本草》曰：與菌、蕈、木耳同食，令人立下血，或生痔。同蓧麥食，生肥蟲。同葱食，生寸白蟲。自死爪甲不伸者殺人。此諸禽所同，而雉爲甚。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 雉一名野雞。甘，溫。補中益氣，止泄利，除蟻瘻。冬月無毒。多食損人，發痔，諸病人忌之。勿與荍麥、胡桃、木耳、菌蕈同食。春、夏、秋皆毒，以其善食蟲蟻而與蛇交也。又諸鳥自死者皆有毒，勿食。

《每日食物卻病考・禽類》 雉　野雞也。味酸，寒，微毒。補中，益氣力，止泄痢小便多，除蟻瘻。雖野味之貴，食之損多益少。九月至十一月，食之有補。春夏不可食，爲其食蟲蟻及與蛇交，變化有毒，能發五痔，諸瘡疥也。《埤雅》云：蛇交雉而生蜃。蜃，蛟類也。《靈機要》云：正月蛇與雉交，生卵。遇雷，入土數丈爲蛇形，經二三百年，爲蛟飛騰。若不入土，仍爲雉。昔時，武庫中有雉，張華云：必蛇化也，視之果得蛇脫。其物類亦化有如此。不可與胡桃、木耳、菌同食。

白鵰

《食物本草・禽類》 白鵰　肉可食。《本草》謂其堪畜養，或疑即白雉也。

《藥性全備食物本草・禽部》 白鵰　肉可食。色白而背有細黑文，亦堪蓄養。或疑即白雉也。患瘡癤者勿食。

《食物輯要・禽品類》 白鵰　味甘，平，無毒。解諸毒，補中氣。患瘡癤者，勿食。一種黑鵰，功用相同。

《食物本草・禽部・原禽類》 白鵰即白雉也。出江南。白色而背有細黑文。可畜，人亦食之。李時珍曰：鵰似山雞而色白，有黑文如漣漪，尾長三四尺，體備冠距，紅頰赤嘴丹爪，其性耿介。李太白言其卵可以雞伏。

白鵰肉，味甘，平，無毒。主補中解毒。

《飲食須知・禽類》 白鵰肉　味甘，性平。患瘡癤者勿食。黑鵰，氣味相同。

《養生食鑒・禽類》 白鵰似山雞而色白，有黑文如漣漪，尾長二三尺，體備冠距，紅頰，赤嘴，丹爪。味甘，性平，無毒。補中氣。患瘡癤者勿食。一種黑者，功用相同。

竹雞

《養生類纂・羽禽部》 竹雞　唐崔鉉鎮渚宮有富賈，舶居，中夜暴亡。迨曉，氣猶未絕。鄰房有武陵醫工梁新聞之，乃與診視曰：此乃食毒也，尋常嗜食何物？僕夫曰：好食竹雞，每年不下數百隻。近買竹雞並將克饌。梁新曰：竹雞吃半夏，必是半夏毒也。命生薑瀝汁，折齒而灌，由是方甦。崔聞而異之，資以僕馬錢帛，入京。《北夢瑣言》。

《食物本草・禽類》 竹雞　味甘，平，無毒。主野雞病，殺蟲，煮炙食之。即山菌子。

《食治廣要・禽部》 竹雞

氣味：甘，平，無毒。主治：殺蟲。

按：唐小說云：崔魏公暴死，太醫梁新診之曰：此中食毒也。其僕曰：好食竹雞。新曰：竹雞多食半夏苗。命搗薑汁灌之，遂省。觀此，則吳廷詔楊吉老之治鷓鴣毒，蓋祖乎此也。

《食物本草・禽部・原禽類》 竹雞今江南、川、廣處處有之，多居竹林。形比鷓鴣差小，褐色多斑，赤文。其性好啼，見其儔必鬥，捕者以媒誘其鬥，因而網之。諺曰：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。蓋好食蟻也。亦辟壁蟲。又按《臨海異物志》云：閩越有杉雞，常居杉樹下。頭上有長黃毛，冠頰正青色，如垂縷，亦可食，如竹雞。

竹雞肉，味甘，平，無毒。治野雞病，殺蟲，煮炙食之。李時珍曰：按《唐小說》云：崔魏公暴亡。太醫梁新診之，曰：中食毒也。僕曰：好食竹雞。新曰：竹雞多食半夏苗也。命搗薑汁挖齒灌之，遂甦。則吳廷紹、楊吉老之治鷓毒，蓋祖乎此。

《飲食須知・禽類》 竹雞肉　味甘，性平，即泥滑滑。諺云：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。亦辟壁蟲。

《養生食鑒・禽類》 竹雞形如鷓鴣，居竹林，褐色，斑赤文，性好啼。見〔其〕儔必〔鬬〕〔鬬〕，〔間〕〔捕〕者以媒誘其〔鬬〕〔鬬〕，因而網之。味甘，性平，無毒。能殺蟲毒，煮食之良。

《食物小錄・禽部・原禽類》 竹雞　甘，平，有毒。炙食之殺蟲。諺云：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。蓋善食蟻也。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 竹雞下下品。其鳴曰：泥滑滑。蜀人呼雞頭鶻。《拾遺》名山菌子。菌乃毒物，觀其名知其性矣。性一無可取。又多食半夏苗，故有毒。唐小說曰：崔魏公常中其毒暴死，太醫梁新搗薑汁灌之，始蘇。又諺云：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。或云能辟蟹蟲即壁蟲，皆不足信也。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 竹雞　甘，平。解野雞、山菌毒，殺腹內諸蟲。

《每日食物卻病考・禽類》 竹雞　味甘，平，無毒。治野雞毒，殺蟲，炙食之良。多居山原竹林中，形如小雞，無尾，褐色，多斑赤文，性好啼喜鬥。又名山菌子，言味美如菌也。南人呼爲泥滑滑，因其聲也。諺云家有竹雞啼，白蟻化爲泥，蓋好食蟻也。畜之，能辟壁蟲。

英雞

《食物本草・禽類》 英雞　味甘，溫，無毒。主益陽道，補虛損，令人肥健悅澤能食，不患冷。常有實氣而不發也。

《食物輯要・禽品類》 英雞　味甘，性溫，無毒。治蟻瘻病。同五味煮食，良。秋月即無。

《食治廣要・禽部》 英雞　氣味：甘，溫，無毒。主治：益陽道，補虛損，令人肥健悅澤。此雞出石英處有之，以常食碎石英得名也。

《食物本草・禽部・原禽類》 英雞出澤州有石英處，常食碎石英。狀如雞而雉尾，體熱無毛，腹下毛赤，飛翔不遠，腸中常有石英。人食之，取英之功也。今人以石英末飼雞，取卵食，終不及此。

英雞肉，味甘，溫，無毒。主益陽道，補虛損，令人肥健悅澤，能食，不患冷，常有實氣而不發也。

《壽世秘典・類物・禽部》 英雞出澤州有石英處，常食碎石英，狀如雞而雉尾，體熱無毛，腹下毛赤，飛翔不遠，腸中常有石英。

氣味：甘，溫，無毒。主益陽道，補虛損，令人肥健悅澤。

《養生食鑒・禽類》 英雞狀如雞而(雉)(短)尾，體熱(無尾)(無毛)，腹下毛赤，飛翔不(使)(遠)，食碎石英。味甘，性溫，無毒。益陽道，補虛損，令人肥健悅澤，能食，不患冷，常有實氣而不發也。

蒼雞

《食物本草・禽類》 蒼雞　味甘，溫。主殺蟲蠱毒。狀如鶴大，兩頰紅，頂無丹。

鷩雉

《食物本草・禽類》 錦雞　肉，食之令人聰明。文采形狀略似雄雉，毛羽皆作圓斑點，尾倍長，嗉有肉綬，晴則舒於外。人謂之吐錦。

《食物輯要・禽品類》 錦雞　味甘，性熱，微毒。主聰慧。食之，發疔腫。養之，禳火災。

《食治廣要・禽部》 鷩雉敝、鷩二音，錦雞也。

氣味：甘，溫，微毒。食之令人聰慧，養之可禳火災。

《食物本草・禽部・原禽類》 鷩雉敝、鼈二音。一名錦雞。鷩似雉五色，《山海經》云：小華之山多赤鷩，養之禳火災是也。李時珍曰：山雞出南越諸山中，湖南、湖北亦有之。狀如小雞，背有黃赤文，綠項紅腹紅嘴。利距善鬥，以家雞鬥之，即可獲。此乃《爾雅》所謂鷩，山雞者也。劉敬叔《異苑》云：山雞自愛羽毛，照水即舞，目眩多死，照鏡亦然。與鸛雞愛尾餓死，皆以文累其身者也。又有一種吐綬雞，出巴峽及閩、廣山中，人多畜玩。大如家雞，小者如鴿鴿。頭頰似雉，羽色多黑，雜以黃白圓點，如真珠斑。項有嗉囊，內藏肉綬，常時不見，每春夏晴明，則向日擺之。頂上先出兩翠角，二寸許，乃徐舒其頷下之綬，長闊近尺，紅碧相間，採色煥爛，逾時悉斂不見。或剖而視之，一無所睹。此鳥生亦反哺。行則避草木。

鷩雉肉，味甘，溫，微毒。食之令人聰慧，養之禳火災。

《本草醫旨・食物類・禽部》 錦雞名鷩雉。性多介，多文采。

肉　味：甘、酸，有小毒。食之令人聰明，益容色，形狀略似雄雉，毛羽皆作圓斑，尾倍長。嗉有肉綬，晴則舒於外，人謂之吐錦，又謂之吐綬鳥。養之禳火災。

又種名鶡雞。味：甘，平，無毒。治：炙食之，令人勇健肥潤。

又種名麥雞。味：甘，溫。補虛益脾。

又種名蒼雞。味：甘，溫。主：殺蟲蠱毒。其狀如鶴而毛羽蒼色，兩頰紅，頂無丹。又種名蒼雞，味甘溫，主殺蟲蠱毒。其狀如鶴，而毛羽蒼色，兩頰紅，頂無丹

又種名秧雞。味：甘，溫。治：蟻瘻效。大如錦雞，白頰長嘴短尾，青有白斑，多居田澤，夏至後夜鳴達旦，秋後即止。

又種名英雞。味：甘，溫，無毒。主：益陽道，補虛損，令人肥健悅澤，能食，不患冷，常有實氣而不發也。

又種名竹雞。味：甘，平，無毒。解野雞毒，殺腹中諸蟲，煮炙食之，又解山菌毒。狀如小雞，無尾。諺云：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。蓋好食蟻也。

《食物須知・諸葷饌》 錦雞　與丹雞類，尾長尺餘，毛羽俱紅黃色。多有圓斑點。嗉藏肉，綬精則外舒，見者不明，咸謂吐錦。煮食，香美適口，且令聰明；養觀，文彩動人，更禳火疫。

《養生食鑒・禽類》 錦雞即山雞，狀如小雞，其冠亦小，皆有黃赤文，綠頂紅腹，利距而鬬，以家雞鬬之，即可獲。味甘，性溫，無毒。食之，令人聰慧。養之，可禳火災。

《每日食物卻病考・禽類》 錦雞　肉，食之令人聰明。文彩似雉而更豔，《本草》曰鶡雞，即錦雞也。

孔雀

《養生類纂・羽禽部》 孔雀　孔雀毛入眼，損人眼。《瑣碎錄》。

《日用本草・諸禽類》 孔雀屎　味鹹，微寒，無毒。主女子崩中帶下，小便不利。

血　解諸藥及蠱毒，生飲良。可傅惡瘡，不可入目。

《食物本草・禽類》 孔雀　味鹹，無毒。又云：涼，微毒。解藥毒、蠱毒。血，治毒藥，生飲良。屎，微寒，主女子崩中，帶下，小便不利。尾，不可入目，昏翳人眼。此禽因雷聲而孕，或言血即鴆毒。

《藥性全備食物本草・禽部》 孔雀

陶隱居云：孔雀尾初春生，四月後子花俱榮衰，自惜其尾，欲棲，必擇置尾處。取其尾者，持刀於叢篁間，急斷其尾，若回首一顧人，翠無復光彩矣。

肉　味鹹，性涼，有微毒。解藥毒蠱毒。

血　治毒藥，生飲良。

屎　主女子帶下，小便不利，傅惡瘡。

尾　入眼，令昏翳。

《食物輯要・禽品類》 孔雀　味鹹，性涼，微毒。解諸藥毒。味如雞鶩。山谷夷人多食之。

血　解蠱毒。昝殷云：鵝驚鬼，鵁鶄厭火，孔雀辟惡。

《食物本草・禽部・山禽類》 孔雀按《南方異物志》云：孔雀，生交趾、雷、羅諸州甚多，生高山喬木之上。大如雁，高三四尺，不減於鶴。細頸隆背，頭裁三毛，長寸許。數十群飛，棲遊岡陵。晨則鳴聲相和，其聲曰都護。雌者尾短無金翠。雄者三年尾尚小，五年乃長二三尺。夏則脫毛，至春復生。自背至尾有圓文，五色金翠，相繞如錢。自愛其尾，山棲必先擇置尾之地。雨則尾重，不能高飛，南人因往捕之。或暗伺其過，生斷其尾，以爲方物。若回顧，則金翠頓減矣。山人養其雛爲媒，或探其卵，雞伏出之。飼以豬腸、生菜之屬。聞人拍手歌舞，則舞。其性妒，見采服者必啄之。《北戶錄》云：孔雀不匹，以音影相接而孕。或雌鳴下風，雄鳴上風，亦孕。《冀越集》云：孔雀雖有雌雄，將乳時登木哀鳴，蛇至即交，故其血，膽猶傷人。《禽經》云：孔見蛇則宛而躍者。是矣。

孔雀肉，味鹹，涼，微毒。主解藥毒、蠱毒。李時珍曰：按《紀聞》云：山谷夷人多食之，或以爲脯腊，味如雞，鶩，能解百毒。人食其肉者，自後服藥必不效，爲其解毒也。

血，生飲，解蠱毒良。

屎，味微寒，治女子帶下，小便不利。治崩中帶下，可傅惡瘡。

尾毛，有毒。不可入目，令人昏翳。

《本草醫旨・食物類・禽部》 孔雀出廣、益諸州。此禽因雷聲而孕，故有毒。

肉　味：鹹，涼，微毒。治：解藥毒、蠱毒。夷人多食之，或以爲脯腊。味如雞鶩，能解百毒，人食其肉者，自後服藥必不效，爲其解毒也。李衛公言：鵝驚鬼，孔雀辟惡，鵁鶄厭火。

血　治：生飲，解蠱毒良。孔雀與蛇交，故血、膽皆傷人。

屎　味：微寒。治：女子帶下，小便不利，治崩中帶下，可傅惡瘡。

尾　味：有毒。不可入目，令人昏翳。

《壽世秘典・類物・禽部》 孔雀交，廣、雷、羅諸州甚多，生高山喬木之上，大如雁，高三四尺，細頸隆背，頭有三毛長寸許，晨則鳴聲相和。雌者尾短無金翠，雄者自背至尾有圓文，五色金翠，相繞如錢。自愛其尾，山棲必先擇置尾之地。雨則尾重不能高飛，因往捕之。或暗伺其過，生斷其尾，若回顧則金翠頓減矣。山人養其雛爲媒，或探其卵，雞伏出之，飼以豬腸、生菜之屬。芳時媚景，聞管弦笙歌，必舒張翅尾，盼睇而舞，聞人拍手歌舞亦舞。其性妒，見美婦采服，必啄之。《北戶錄》云：孔雀不匹，以音影相接而孕。《冀越集》云：孔雀雖有雌雄，將乳時登木哀鳴，蛇至即交，故其血，膽皆傷人。《禽經》云孔雀見蛇則宛而躍者是矣。

氣味：鹹，涼，微毒。主解藥毒、蠱毒。

血　生飲，解蠱毒良。

尾　氣味有毒，不可入目，令人昏翳。

發明　李時珍曰：按紀聞云，山人多食之以爲脯，臘味如鵝，解百毒，食貝肉者服藥不能愈病。熊太古言：孔雀與蛇交，故血、膽皆傷人。似不相合，夫肉既能解毒，何血獨傷人耶？蓋亦猶雉與蛇交時即有毒，而蛇伏蟄時即無毒之意耳。

《飲食須知·禽類》　孔雀肉　味鹹，性涼，微毒。食其肉者，自後服藥必不效，爲其解毒也。尾有毒，不可入目，令人昏翳。

《養生食鑒·禽類》　孔雀一名越鳥。味鹹，性涼，微毒。解藥毒、蠱毒，山谷夷人多食之，或以爲脯臘，味如雞、鶩。能解百毒。人食其肉，自後服藥，必不效云。

鶡雞

《食物本草·禽類》　鶡雞　味甘，無毒。食之令人勇健肥潤。

《食物輯要·禽品類》　鶡雞　味甘，平，無毒。多食令人肥潤，益氣力。初病後勿食。

《食物本草·禽部·原禽類》　鶡雞鶡，音曷。出上黨，即今潞州。魏武帝賦云：鶡雞猛氣，其鬥期於必死。今人以鶡爲冠，象此也。李時珍曰：鶡狀類雉而大，黃黑色，首有毛角如冠。性愛其黨，有被侵者，直往赴鬥，雖死尤不置。故古者虎賁戴鶡冠。《禽經》云：鶡，毅鳥也，毅不知死是矣。性復粗暴，每有所攫，應手摧碎。

鶡雞肉，味甘，平，無毒。炙食，令人勇健肥潤。

《飲食須知·禽類》　鶡雞肉　味甘，性平。初病後勿食。鶡氣猛，鬬期必死。

《養生食鑒·禽類》　鶡雞音曷，(然)〔狀〕類雉而大，黃黑色，首有一角，如冠。性愛其黨，有(被)〔彼〕侵者，直往赴鬥，雖死猶不罷。故古者虎賁戴鶡冠。味甘，性平，無毒。食之(勇健)，令人勇健、肥潤。病初愈勿食。

鸛雉

《食療本草》卷中　山雞　主五藏氣喘、不得息者。食之發五痔。和蕎麥麵食之，生肥蟲。

卵：不與葱同食，生寸白蟲。

又，野雞：久食令人瘦。又九月至十二月食之，稍有補。他月即發五痔及諸瘡疥。

不與胡桃同食，即令人發頭風，如在舡車內，兼發心痛。

亦不與豉同食。自死、足爪不伸，食之殺人。

菌子、木耳同食，發五痔，立下血。

《飲膳正要·禽品》　山雞　味甘，溫，有小毒。主五藏氣喘不得息者，如食法服之。然久食能發五痔，與蕎麥麵同食生蟲。今遼陽有食雞，味甚肥美；有角雞，味尤勝諸雞肉。

《日用本草·諸禽類》　山雞　又名竹雞。味甘，溫，無毒，主五藏氣喘不息，如常食法。頻食發五痔，同蕎麥麵食生肥蟲。

卵　同葱食，生寸白蟲。痼疾人不宜食。秋冬有益，春夏有毒。食中之貴，小毒，不宜常食。

《食物輯要·禽品類》　山雞　味甘，平，有小毒。益五藏氣，平喘息。多食，令人瘦及發痔。同蕎麥麵食，生肥蟲。同豆豉食，害人。

卵　同葱食，生寸白蟲。一名菜雞。

《食治廣要·禽部》　鸛雉音狄亦，山雞也　氣味：甘，平，有小毒。主治：五藏氣喘不得息，炙食補中益氣。不可同蕎麥麪、生葱食。

《食物本草·禽部·原禽類》　鸛雉鸛音狄。一名山雉。伊洛、江淮間一種雉，小而尾長者爲冊雞，人多畜之樊中，即《爾雅》所謂鸛，山雞也。李時珍曰：山雞有四種，名同物異。似雉而尾長三四尺者，鸛雉也。似鶴而尾長五六尺，又能走且鳴者，鷸雉也。其二則鷩雉、錦雞也。鷸、鸛皆勇健自愛其尾，不入叢林。雨雪則岩伏木棲，不敢下食，往往餓死。《師曠經》云：雪封枯原，文禽多死。南方隸人，多插其尾於冠。其肉皆美於雉。《傳》云：四足之美有麋，兩之美有鷸。

鸛雉肉，味甘，平，有小毒。治五藏氣喘，不得息者，作羹臛食。炙食，補中益氣。

卵，同葱食，生寸白蟲。餘並同雉。

《本草醫旨·食物類·禽部》　鸛雉名山雉，大者爲鷸。

肉　味：甘，平，有小毒。久食瘦人。和蕎麥食，生肥蟲。同豉食，害人。卵同葱食，生寸白蟲。治：五藏氣喘不得息者，作羹臛食。炙食，補中益氣。

《壽世秘典·類物·禽部》　鸛雉音狄

一名山雞，雉屬也。有四種，名同物異。似雉而尾長三四尺者，鸛雞也；似鸛而尾長五六尺，能走且鳴者，鷸雉也，俗通呼爲鸛矣。皆勇健，自愛其尾，不入叢林，雨雪則巖伏木棲，不敢下食，往往饑死。故師曠云：雪封枯原，文禽多死。其二則鷩雉，錦雞也，鷩似雉而小

於鸛，五色，性慜急耿介，又名鵁鶄，儀容俊秀也。錦雞則小於鶩，而背文揚赤，膺前五色炫耀，燦爛如錦，蓋是一類，不甚相遠也。

氣味：甘，平，有小毒。炙食，補中益氣。養之，禳火災。

《飲食須知・禽類》 鸛雉肉　味甘，性平，有小毒。多食令人瘦，發五痔。同蕎麥麪食，生肥蟲。同豆豉食，害人。卵同葱食，生寸白蟲。一名山雞。山雞有四種：似雉而尾長三四尺者，爲鸛雉；似鸛而尾長五六尺，能走且鳴者，爲鷸雉，俗通呼鸛矣。似鸛而小，首有采毛，爲鵁鶄。似雉而腹有采色，爲錦雞，俗通呼爲錦雞矣。又有吐綬雞，每春夏晴明，徐舒頷下錦綬，文采煥爛，斂即不見，養之並辟火災，食之有毒。

《食物須知・諸葷饌》 山雞　形小尾長。並可綱羅爲饌饜酒。食多中毒，急嚼生薑。蓋此野鳥常食半夏葉。

練鵲

《日用本草・諸禽類》 練鵲　似鴝鵒而小，黑、褐、白色，尾長兩倍。甘，溫，平，無毒。主益氣，治風疾，冬春間取炒香，浸酒飲之。

《食鑒本草・禽部》 練鵲味甘，平，無毒。　諸風疾者，冬間取之，去羽毛，剉細，炒令香，用絹袋盛，清酒數十斤浸一月。每日溫飲之。

《藥性全備食物本草・禽部》 練鵲　味甘，氣溫，平，無毒。治風疾，益氣力。冬春間取，細剉炒香，袋盛浸酒。每朝取酒溫服之，效，食槐子者尤佳。

《食物輯要・禽品類》 練鵲　味甘，平，無毒。益衛氣，有風疾者，炒香浸酒頻飲，良。

《食物本草・禽部・林禽類》 練鵲其形似鴝，黑褐色。其尾長，白毛如練帶，今爲五品服是也。今人俗呼謂之拖白練。

練鵲，味甘，溫，平，無毒。主益氣，治風疾，細剉炒香，袋盛浸酒中，每日取酒溫飲服之。

《本草醫旨・食物類・禽部》 練鵲似鸛鵒而小，黑褐色，其尾(鵒)〔有〕長白毛如練帶者，俗呼爲拖白練。味：甘，溫，平，無毒。治：益氣。風疾，細剉炒香，袋盛浸酒中，每日取酒，溫飲服之。

《養生食鑒・禽類》 練鵲似鴝鵒而小，黑褐色，其尾長白毛如練帶。味甘，性平，溫，無毒。主益氣，治風疾，冬間、春間，取食之。

《每日食物卻病考・禽類》 練雀　味甘，平，無毒。主益氣，治風疾。似鴝鵒而小，黑褐色，尾長，白毛如練帶。食槐子者佳，冬春間取之。

駝鳥

《食物本草・禽部・山禽類》 鴕鳥一名食火雞，一名骨托禽。其狀如駝，生西戎。高宗永徽中，吐火羅獻之。高七尺，足如橐駝，鼓翅而行，日三百里，食銅鐵也。李時珍曰：此亦是鳥也，能食物所不能食者。按李延壽《後魏書》云：波斯國有鳥，形如鴕，能飛不高，食草與肉，亦啖火，日行七百里。郭義恭《廣志》云：安息國貢大雀，雁身駝蹄，蒼色，舉頭高七八尺，張翅丈餘，食大麥，其卵如甕，其名鴕鳥。劉蕡《西域記》云：富浪有大鳥，鴕蹄，高丈餘，食火炭，卵大如升。費信《星槎錄》云：竹步國、阿丹國俱出駝蹄雞，高者六七尺，其蹄如駝。彭乘《墨客揮犀》云：骨托禽出河州，狀如雕，高三尺餘，其名自呼，能食鐵石。宋祁《唐書》云：開元初，康國貢鴕鳥卵。鄭曉《吾學編》云：洪武初，三佛齊國貢火雞，大於鶴，長三四尺，頸、足亦似鶴，銳觜軟紅冠，毛色如青羊，足二指，利爪，能傷人腹致死，食火炭。諸書所記稍有不同，實皆一物也。

鴕鳥肉，味甘，無毒。食之，能削堅積。

屎，無毒。治人誤吞鐵石入腹，食之立消。

《本草醫旨・食物類・禽部》 駝鳥生西戎。高七尺，足如橐駝，鼓翅而行，日三百里，食鋼鐵也。

屎　味：無毒。治：人誤吞鐵石入腹，食之立消。

鶉

《食物輯要・禽品類》 鶉　味甘，平，無毒。解熱毒，治諸瘡陰蠶。一名鴽。三月，田鼠化爲鴽；八月，鴽化爲田鼠。

《食治廣要・禽部》 鶉《釋名》：鵪，又名鴽。

氣味：甘，平，無毒。主諸瘡陰蠶。煮食去熱。《春秋運斗樞》云：立春雨水鶉鵪鳴。蓋鶉與鵪兩物也。形狀相似，俱黑色，但無斑者爲鵪也。今人統以鵪鶉名之。

又按：《夏小正》云：三月田鼠化爲鴽，八月鴽化爲田鼠。據數說，則鶉與鵪爲兩物明矣。因其形狀彷彿，世俗混而無別爾，本原既殊，性療迥別，安可以不辨耶？

《食物本草・禽部・原禽類》 鶉一名鵪，一名鴽。小鳥也。人多食之。李時珍曰：鶉，候鳥也。常晨鳴如雞，趨民收麥，行者以爲候。《春秋運斗樞》云立春、雨水鶉鵪鳴是矣。鵪與鶉兩物也，形狀相似，俱黑色，但無斑者爲鵪也。今人總以鵪鶉名之。按《夏小

正》云：三月田鼠化爲鴽。八月鴽化爲田鼠。

鶢肉，味甘，平，無毒。治諸瘡陰蠶。煮食去熱。

鶴

《日用本草·諸禽類》 白鶴　有玄、黃、蒼、白四色，取其白者爲佳。

味鹹，平，無毒。取血用。主益氣力，補勞乏，去風益肺。

肫中沙石子　磨服，治蠱毒邪氣。

《食物本草·禽類》 鶴　味鹹，平，無毒。血，主益氣力，補勞乏，去風，益肺。肫中沙石子，磨服蠱毒邪。鶴有玄，有黃，有白，有蒼，白者良。

《食鑒本草·禽部》 仙鶴味鹹，平，無毒。　益氣力，去風，補肺勞，弱者宜食之。

血　補勞乏，益血虛。

《藥性全備食物本草·禽部》 白鶴　有玄有黃，有白有蒼。取其白者爲良，佗者次之。《穆天子傳》云：天子至臣蒐二氏，獻鶴之血，以飲天子。注云：血，益人氣力。

肉　味鹹，性平，無毒。益氣力而去風，補勞乏而益肺。

肫中砂石子　取以磨，酒服，治蠱毒，祛邪魔，用之奇效。

卵　味鹹，平，無毒。食之預解痘毒，多者令少，少者免出。

《食物輯要·禽品類》 鶴

肉、血　味鹹，平，無毒。補虛乏，養氣血，去風保肺。

腦　和葱實、天雄服，令人目明。

卵　味甘、鹹，平，無毒。食之預解痘毒，多者令少，少者免出。

《食物本草·禽部·水禽類》 鶴一名仙禽。有白有玄，有黃有蒼。白者良，他色次之。李時珍曰：鶴大於鵠，長三尺，高三尺餘，喙長四寸。丹頂赤目，赤頰青脚，修頸凋尾，粗膝纖指。白羽黑翎，亦有灰色，蒼色者。嘗以夜半鳴，聲唳雲霄。雄鳴上風，雌鳴下風，聲交而孕。亦啖蛇虺，聞降真香煙則降，其糞能化石，皆物類相感也。按《相鶴經》云：鶴，陽鳥也，而游于陰。行必依洲渚，止不集林木。二年落子毛，易黑點；三年產伏；又七年羽翮具；又七年飛薄雲漢；又七年舞應節；又七年鳴中律；又七年大毛落，氄毛生，或白如雪，或黑如漆；百六十年雌雄相視而孕；千六百年形始定，飲而不食，乃胎化也。又按俞琰云：龜鶴能運任脈，故多壽。無死氣於中也。鶴骨爲笛，甚清越。

鶴血，味鹹，平，無毒。主益氣力，補虛乏，去風益肺。

腦，和天雄、葱實服之，令人目明，夜能書字。

卵，味甘、鹹，平，無毒。主預解痘毒，多者令少，少者令不出。每用一枚煮，與小兒食之。

骨，酥炙，入滋補藥。

肫中砂石子，磨水服，解蠱毒邪。

《壽世秘典·類物·禽部》 鶴一名仙禽。生他處，足黑，魚鱗紋。以南通州呂四場產者爲佳，足皆綠色，背有龜紋。相傳呂純陽四至其地，故場名呂四。鶴爲黃鶴遺種，其聲較他產者，更覺清亮，舉止聳秀，雄鳴上風，雌鳴下風，聲交而孕。亦啖蛇虺。《內典》云：鶴影生。今鶴雌雄相隨，如道士步，斗履其跡而孕。《禽經》：鸛俯鳴則陰，仰鳴則晴。鸛似鶴而頂不丹，長頸赤喙，色灰白，翅尾俱黑，多巢於高木。其飛也，奪於層霄，旋達如陣，仰天號鳴，必主有雨。其抱卵以影，或云以聲聒之。作巢擇取礬石，周圍繞卵，以助暖氣。故方術家以鸛巢中礬石爲真物也。

鶴卵　氣味：甘，鹹，平，無毒。主預解痘毒，水煮一枚與小兒食之，令出痘稀少。出《活幼全書》。

《飲食須知·禽類》 鶴肉　有毒，頂血飲之立死。性喜食蛇，蛇聞聲而遠去，人家畜之，以辟蛇。

鵠雞

《食物本草·禽類》 麥雞　味甘，溫，補虛益脾。

《食物輯要·禽品類》 麥雞　味甘，性溫，無毒。解蠱毒，補虛乏，益脾胃，殺諸蟲。

《食物本草·禽部·水禽類》 鵠雞一名麥雞。鵠，水鳥也，食于田澤洲渚之間。大如鶴，青蒼色，亦有灰色者。長頸高脚，群飛，可以候霜。或以爲即古之鸛鶴，其皮可爲裘，與鳳同鳴者也。

鵠雞，味甘，溫，無毒。主殺蟲，解蠱毒。李時珍曰：鵠，古人多食之。今惟俚人捕食，不復充饌品矣。

陽烏出建州。似鸛而殊小，身黑頸長而白。

陽烏嘴，燒灰，酒服，治惡蟲咬成瘡。

《本草醫旨·食物類·禽部》 鵠雞名麥雞。肉　味：甘，溫，無毒。治：殺蟲解蠱毒。

《養生食鑒·禽類》 鵠雞鵠，水鳥也。食于田澤洲渚之間，大如鶴，青蒼色，亦有灰色者，長頸高脚，群〔飛〕，可以候霜，一名〔黍〕〔麥〕雞。俗名雨落母，以見其飛鳴，則多有雨。味甘，性溫，無毒。補虛乏，益脾胃，解蠱毒，殺諸蟲。

鵗鶩

《飲膳正要・禽品》 鶖鵗　味甘，溫，無毒。補中益氣，食之甚有益人，炙食之味尤美。然有數等，白鶖鵗、黑頭鶖鵗、胡鶖鵗，其肉皆不同。

髓，味甘美，補精髓。

《食物本草・禽類》 禿鶩　味鹹，微寒。主中蟲魚毒。觜，治魚骨鯁。狀如鶴而大，長頸赤目，頭高六七尺。《詩》謂有鶩在梁是也。

《藥性全備食物本草・禽部》 鵗鶩　味鹹，性微寒，無毒。解中魚蟲毒，補中益氣。

血　壯筋骨。

髓　補精髓。

《食物本草・禽部・水禽類》 鵗鶩一名鵗鵗。水鳥之大者也。出南方有大湖泊處。其狀如鶴而大，青蒼色，張翼廣五六尺，舉頭高六七尺，長頸赤目，頭項皆無毛。其頂皮方二寸許，紅色如鶴頂。其喙深黃色而扁直，長尺餘。其嗉下亦有胡袋，如鵝鵬狀。其足爪如雞，黑色。性極貪惡，能與人鬬，好啖魚、蛇及雞雛。《詩》云：有鵗在梁，即此。自元入我朝，常賦猶有鵗鵗之供獻。按《飲膳正要》云：鵗鵗有三種：有白者、黑者、花者，名爲胡鵗鵗，其肉色亦不同也。又案景煥《閒談》云：海鳥鵗，即今之禿鶩。其說與環氏《吳記》所謂鳥之大者禿鶩，小者鷦鷯相合。今潦年鶩或飛入近市，人或怪駭，此又同魯人怪鷄鵗之意，皆由不常見耳。

鵗鶩，味鹹，微寒，無毒。治中蟲、魚毒，補中益氣，甚益人，炙食尤美。作脯鹽食，強氣力，令人走及奔馬。

髓，味甘，溫，無毒。補精髓。

喙，治魚骨哽。毛，解水蟲毒。

秧雞

《食物本草・禽類》 秧雞　味甘，溫，治蟻瘻。

《食治廣要・禽部》 秧雞　氣味：甘，溫，無毒。主治：蟻瘻。

按：秧雞大如小雞，白頰長嘴短尾，背有白斑。多居田澤畔。夏至後夜鳴達旦。又一種名鷁雞，大如雞而長脚紅冠。雄者大而色褐，雌者稍小而色斑。秋月即無。其聲甚大。人並食之。

《食物本草・禽部・原禽類》 秧雞大如小雞，白頰，長嘴短尾，背有白斑。多居田澤畔，夏至後夜鳴達旦，秋後即止。一種鷁音鄧雞，亦秧雞之類也。大如雞而長脚紅冠。雄者大而色褐，雌者稍小而色斑。秋月即無，其聲甚大，人並食之。

《每日食物卻病考・禽類》 秧雞　味甘，溫，無毒。治蟻瘻。生田澤間，如小雞，白頰，長嘴，短尾，背有白斑。夏至後夜鳴，秋後即止。

又一種鷁雞，大如雞，長脚紅冠，聲甚大，秋月即無。亦其類也。

鴇

《飲膳正要・禽品》 鴇　肉，味甘，平，無毒。補益人。其肉粗味美。

《食物輯要・禽品類》 鴇　味甘，平，無毒。補氣血，去風痹。

肪　長鬚髮。

《食物本草・禽部・水禽類》 鴇音保。水鳥也。似雁而斑文，無後趾。性不木止，其飛也肅肅，其食也齡。肥腯多脂，肉粗味美。純雌無雄，與他鳥合。或云：鴇見鷙鳥，激糞射之，其毛自脫也。

鴇肉，味甘，平，無毒。補益虛人，去風痹氣。

肪，長毛髮，澤肌膚，塗癰腫。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鴇音保。鴇似鴈而斑文，無後趾，性不木止。《詩》云肅肅鴇羽是也。性最淫。

肉　味：甘，平，無毒。治：補益虛人，去風痹氣。

肪　治：長毛髮，澤肌膚，塗癰腫。

《壽世秘典・類物・禽部》 鴇水鳥也，似雁而斑文，無後趾，性不木棲，其飛也肅肅，其食也齡，肥腯多脂，肉粗而味美。或云純雌無雄，與他鳥合。遇鷙鳥能激糞禦之，著其毛則盡脫。《禮記》不食鴇奧，奧者，脃脛也，深奧之處也。陸佃云：鴇性淫而無定匹，故今指老妓曰老鴇。

氣味：甘，平，無毒。主補益虛人，去風痹氣。

鷸

《食物本草・禽類》 鷸　肉甚暖，食之補虛。

《藥性全備食物本草・禽部》 鷸　味甘，性溫，無毒。補虛乏，溫五臟，暖人。此鳥天將雨即鳴。

《食物本草・禽部・原禽類》 鷸音聿。鷸如鶉，色蒼嘴長，在泥塗間作鷸鷸聲，村民云田雞所化，亦鶴鶉類也。蘇秦所謂鷸蚌相持者，即此。李時珍曰：《說文》云：鷸知天將雨則鳴，故知天文者冠鷸。今田野間有小鳥，未雨則啼者是矣。與翡翠同名而物異。

鷸肉，味甘，溫，無毒。主補虛，甚暖人。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鷸音述。如鶉色蒼，嘴長。田雞所化，天將雨

則鳴。

肉　味：甘，溫，無毒。治：補虛，甚煖人。

《隨息居飲食譜·毛羽類》　鷸與翡翠同名異物。甘，溫。煖胃補虛。

鷗

《食物本草·禽類》　鷗　味甘，無毒。主躁渴狂邪。五味醃，炙食之。

《食物本草·禽部·水禽類》　鷗在海者名海鷗，在江者名江鷗。海中一種隨潮往來，謂之信鷗。李時珍曰：鷗生南方江海湖溪間，形色如白鴿及小白雞，長喙長脚，群飛耀日，三月生卵。

鷗肉，味甘，無毒。主躁渴狂邪，五味炙食之。

《本草醫旨·食物類·禽部》　鷗名剽。浮水上，輕漾如溫也，在海者名海鷗，在江者名江鷗。海中一種，隨潮往來，謂之信鳧。

肉　味：甘，寒，無毒。主：躁渴狂邪諸病，宜五味醃炙食之，有效。

突厥雀

《食物本草·禽部·原禽類》　突厥雀一名鷃鳩。鷃音奪。李時珍曰：按《唐書》云：高宗時，突厥犯塞。有鳴鷃群飛入塞。邊人驚曰：此鳥一名突厥雀，南飛則突厥必入寇。已而果然。陳藏器曰：突厥雀生塞北，狀如雀而身赤。李時珍曰：案郭璞云：鷃鳩生北方沙漠地。大如鴿，形似雌雉，鼠脚無後趾，歧尾。爲鳥憨急群飛。張華云：鷃生關西。飛則雌前雄後，隨其行止。莊周云：青鷃鳩，愛其子而亡其母。

突厥雀肉，味甘，熱，無毒。主補虛暖中。

《飲食須知·禽類》　鷃鳩肉　味甘性熱。即突厥雀。形似雌雉，鼠脚無後趾，岐尾，憨急群飛，雌前雄後。

鴿

《飲膳正要·禽品》　鵓鴿　味鹹，平，無毒。調精益氣，解諸毒藥。

《日用本草·諸禽類》　鵓鴿　灰色者性暖，無毒。調精益血，補氣，解一切藥毒。

《日用本草·諸禽類》　白鴿　翔集屋間，滋生，易得成群，純白色。味鹹，平，無毒。　主解諸藥毒及人馬久患疥。食之雖益人，緣恐食多減藥力。

《食物本草·禽類》　鵓鴿　肉暖，無毒。調精益氣，解一切藥毒，食之益人。若服藥人食之，減藥力，無效。又治惡瘡疥癬，風瘙白癩，癧瘍風。炒，酒服之，白色者佳。

《食鑒本草·禽部》　鴿子性暖。　益精氣。治白癜風並一切惡瘡。炒，酒服。

《抱朴子》：治驢馬瘡疥，搗肉敷之。

《食物輯要·禽品類》　鵓鴿　味甘，平，無毒。解一切藥毒，調中益氣，治瘡瘍癜氣。

血　益血解毒。同薑、酒服，消痞積。

卵　解痘毒。未出痘者宜食。

《上醫本草·禽部》　鴿　一曰鵓鴿，一曰飛奴。時珍曰：鴿性淫而易合，故名。鵓者，其聲也。張九齡以鴿傳書，目爲飛奴。此獨雌乘雄，亦與鳩爲匹偶。惟白鴿入藥。

白鴿肉　鹹，平，無毒。主治：調精益氣，解諸藥毒，及人馬久患疥食之立愈。治惡瘡、風癬瘡、白癜癧瘍風，炒熟酒服。雖益人，食多恐減藥力。

附方：預解痘毒：每至除夜，以白鴿煮炙飼兒，仍以毛煎湯浴之，則出痘稀少。又方，用白鴿卵一對，入竹筒，封置廁中，半月取出。以卵白和辰砂三錢，丸綠豆大。令小兒每服三十丸，三豆飲下，毒從大小便出也。永不出痘，或出亦希。

《食治廣要·禽部》　鴿即鵓鴿。　氣味：鹹，平，無毒。主解諸藥毒，調精益氣，並諸風瘡癬疥。雖益人，多食恐藥力。

血　解諸藥百蟲毒。

卵　主解瘡毒、痘毒。

《食物本草·禽部·原禽類》　鴿一名鵓鴿。鴿之毛色，於禽中品第最多，凡鳥皆雄乘雌，此獨雌乘雄，故其性最淫。李時珍曰：處處人家畜之，亦有野鴿。名品雖多，大要毛羽不過青、白、皂、綠、鵲斑數色。眼目有大小，黃、赤、綠色而已。亦與鳩爲匹。宋時吳中東禪寺僧林酒仙嗜之。一日，烹啖既畢，謂庖者曰：汝何竊食一臠？庖者謂誣。酒仙張口伸頸，見鴿飛出，竟缺一翼。今祀之者，每每用此。

鴿肉，味鹹，平，無毒。治解諸藥毒，及人、馬久患疥，食之立愈。調精益氣，治惡疥瘡癬，風瘡白癜，癧瘍風，炒熟酒服。雖益人，食多恐減藥力。

血　解諸藥百蠱毒。

卵，治解瘡毒、痘毒。

屎，味辛，溫，微毒。治人、馬疥瘡，炒研傅之。驢、馬，和草飼之。消腫及腹中痞塊，消瘰癧諸瘡，療破傷風及陰毒垂死者，殺蟲。又能療勞瘵，故今患此疾，每每畜之。清晨開籠，以聞其氣，使其病漸除。撇水中可以毒魚。

附方：治陰症腹痛，面青甚者。鴿子糞一大抄，研末，極熱酒一鍾和勻，澄清頓服，即愈。

治鵝掌風。鴿屎白，雄雞屎炒研，煎水日洗。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鴿名鵓鴿。惟白鴿入藥。其性最淫。

白鴿肉　味：鹹，平，無毒。治：解諸藥毒及人、馬久患疥，食之立愈。調精益氣，治惡瘡疥癬、風瘡白瘢、癧瘍風，炒熟服。雖益人，食多恐減藥力。

附方　消渴飲水：不知足，用白花鴿一隻，切作小片，以土蘇煎含咽。預解痘毒：每至除夜，以白鴿煮炙飼兒，仍以毛煎湯浴之，則痘出稀少。

血　治：解諸藥、百蠱毒。

卵　治：解瘡毒、痘毒。

附方　預解痘毒：小兒食之，永不出痘，或出亦稀。用白鴿卵一對，入竹筒，封置廁中半月，取出，以卵白和辰砂三錢，丸菉豆大。每服三十丸，三豆飲下，毒從大小便出也。

屎　名左盤龍野鴿尤良。味：辛，溫，微毒。治：人、馬疥瘡，砂研，敷之。驢、馬和草飼之，消腫及腹中痞塊。消瘰癧、諸瘡、破傷風及陰毒垂死者，殺蟲。

附方　陰症復痛：面青甚者，鴿子糞一大抄，研末，極熱酒一鍾，和勻，澄清，頓服即愈。蛔蟲腹痛：白鴿屎燒研，飲和服之。冷氣心痛：鴿屎燒存性，酒服一錢，即止。項上瘰癧：左盤龍炒，研末，飲和丸梧桐子大。每服三五十丸，米飲下。頭癢生瘡：白鴿屎五合，醋煮三沸，杵，傅之，日三上。頭瘡白禿：鴿糞研末，傅之，先以醋泔洗淨。亦可燒研摻之。鵝掌風：鴿屎白，雄雞屎燒研，煎水日洗。

《飲食須知・禽類》 鵓鴿肉　味甘、鹹，性平。食多減一切藥力，其血解藥百蠱毒。不可與麋肉同食。

《食物須知・諸葷饌》 白鴿肉　味鹹，氣平，無毒。鴿係鳩類，翔集屋間。毛色品第最多，雌雄相配不混。人家畜，孳育極繁。欲肉充庖，以水浸死。解諸般藥毒，除久患疥瘡。

屎，收，曝乾，炒黃，搗末，治驢馬患疥。不已，和草飼之。

《養生食鑒・禽類》 鵓（鴿）〔鴿〕人家畜之，亦有野鴿。名品雖多，毛羽不過青、白、皂、綠、鵲斑數色，白者良。味甘，鹹，性平，煖，無毒。調精益氣，解一切藥毒，食之益人。若服藥人食之，藥力減少，無效。又治惡瘡疥癬，風瘙白癩，癧瘍風，炒〔熟〕，酒服之，良。

血　益血解毒。同薑、酒服，消痞積。

卵　解瘡毒。小兒未出痘者，宜之。

《壽世傳真・禽類》 鴿　性平。味甘辛。入腎經助陽。宜：除諸瘡疾，解百藥毒。忌：減藥力。

鴿屎　治陰症腹痛。

《食物小錄・禽部・原禽類》 鴿　白鴿肉　鹹，平，溫，無毒，調中益氣，解諸藥毒。及人馬久患疥，食之立愈。

卵　解瘡毒、痘毒，益心腎。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 鴿　《綱目》曰：張九齡以鴿傳書，名曰飛奴。人家畜之，亦有野鴿。毛羽有青、白、皂、綠、斑駁諸色，眼目有大、小、黃、赤、綠數等。性能煖腎益精，調中補氣血。又能解毒，治惡瘡癬疥。性熱之物，豈能解毒，大誤。

血，熱飲解百藥及諸蟲毒。此則或然，血乃陰液也。

卵，解痘毒。尤不可信，凡卵皆生膿發毒。然性偏補陽，脾腎有火，及痘瘡血熱者，切忌。

屎，名左盤龍，治陰毒腹痛，服薑、附不效者，炒黃，熱酒泡服，頗佳。

《藥性摘錄・食物》 鴿　甘，鹹，性平暖。調精益氣，解藥毒。服藥人食之，藥力減弱。血，益血解毒。同薑酒服，消痞積。餘詳《藥部・平補》。

《本草省常・禽獸類》 鴿　一名鵓鴿，一名飛奴。性平。解諸藥毒，益氣補精，愈惡瘡及癬疥。色白者良。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鴿　甘，平。清熱解毒，愈瘡，止渴，息風。孕婦忌食。卵能稀痘，食品珍之。

《每日食物卻病考・禽類》 鵓鴿　味甘，鹹，煖，無毒。解諸藥毒，調精益氣。治惡瘡、疥、風癬等疾，炒熟，酒食之。品色雖多，白者爲良。雖甚益人，食多恐減藥力。凡鳥皆雄乘雌，此獨雌乘雄，故其性最淫。

斑鳩

《醫心方・五肉部》 鳩　崔禹〔錫〕云：　味苦鹹，平，無毒。主續絕傷，補中，堅筋骨。益氣力，好令趨走。妊身婦人尤不可食，其子門肥，充於產難故也。古人云：　是鳥，爲不噎之鳥，故老人杖頭作鳩像，療噎之吒。

《養生類纂・羽禽部》 鳩　班鳩多食，益氣助陰陽。本草。

《飲膳正要・禽品》 鳩　肉，味甘，平，無毒。安五藏，益氣明目，療癰腫，排膿血。

《日用本草・諸禽類》 〔班〕〔斑〕鳩　有二種，灰褐色，或項生斑點，名斑鳩，又名錦鳩，總名鳩。子春分後化爲黃褐鳩，秋分後化爲斑鳩、青鳩。味甘，平，無毒。

主安五藏，補虛，益陰陽，一切瘡癤癰瘻。有斑者，能明目。久病虛損，令食之，補氣。

《食物本草・禽類》 鳩　味甘，氣平，無毒。主明目，補氣，助陰陽。有有斑者、有無斑者、大者、小者之不一，其用一也。《詩》名鵻，又雎。鳩，水鳥也。

《食物輯要・禽品類》 斑鳩　味甘，平，無毒。明目益氣。常食，令人不噎。治虛損，久病胃弱者。

血　熱服，解蠱毒。

《食治廣要・禽部》 斑鳩　氣味：　甘，平，無毒。主治：　明目，治噎。多食益氣助陰陽。久病虛損人食之補氣。敕山老人謂：　斑鳩補腎，故能明目。竊謂：　鳩能益氣，則能明目矣。不獨補腎已爾。古者，仲春羅氏獻鳩以養國老。仲秋授年老者以鳩杖，云鳩性不噎，食之且復助氣也。

《食物本草・禽部・林禽類》 斑鳩是處有之。小而灰色，及大而斑如梨花點者，並不善鳴。惟項下斑如真珠者，聲大能鳴，可以作媒引鳩。性能慤孝，而拙於爲巢，纔架數莖，往往墮卵。天將雨，即連聲鵓果果，故世相傳爲鳩喚雨。

斑鳩肉，味甘，平，無毒。令人明目。多食，益氣，助陰陽。久病虛損人食之，補益。食之，令人不噎。今老人杖節刻鳩，謂之鳩杖，取鳩性不噎，食之且復助氣也。

血，熱飲，解蟲毒良。

屎，治聤耳出膿疼痛，及耳中生耵聹，同夜明砂末等分，吹之。

《本草醫旨・食物類・禽部》 斑鳩春分化爲黃褐侯，秋分化爲斑鶻。天將雨即逐其雌，霽則呼而反之。

肉　味：　甘，平，無毒。治：　明目。多食，益氣，助陰陽。久病虛損人，食之補氣。食之令人不噎。

血　治：　熱飲，解蟲毒良。

屎　治聤耳出膿疼痛及耳中生耵聹，同夜明沙末等分，吹之。

《養生食鑒・禽類》 斑鳩即鵓鳩，有有斑者，有無斑者，有灰色者，有大者，有小者，雖有此數色，其用則一也。味甘，性平，無毒。明目益氣，助陰陽，食之令人不噎。虛損久病，胃弱者食之，最補。

血，熱飲，解蟲毒良。

《壽世傳真・禽類》 斑鳩　性平。味甘微鹹。入肝經明目。宜：　補氣，助陰，能明眼目。

《食物小錄・禽部・林禽類》 斑鳩　甘，平，無毒。明目。多食益氣，助陰陽。久病虛損人，食之補氣，令人不噎。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 斑〔鳩〕　有二種：　一種有斑者名斑鳩，尾短，故又名斑隹音追，鳥尾禿爲隹。《范汪方》作錦鳩。《爾雅》曰：　隹其鳩鴀。郭注曰：　鵓鳩。一種無斑者爲鵓鳩，又名脾。《綱目》曰：　又名荆鳩、楚鳩、役鳩、糠鳩，又名郎皋、辟皋。《爾雅》曰：　鵰鳩，鶻鳩。掌禹錫：　春分化爲黃褐侯鳥名，似斑鳩，毛綠色，秋復爲斑隹。誤也，此鳥不能變化。春暮將雛，雌雄拍翅作聲相誘，故《月令》：　季春鳴鳩拂其羽。性慤而孝，能反哺，有定匹，必雙棲並宿。天將雨，則雄逐其雌，霽則呼而反之。拙於爲巢，僅架數莖，往往墮卵。警於避禍，巢幽篁密樹，人偶見之，即銜其子或卵而去。其食不噎，故古禮羅氏獻鳩以養國老，仲秋送年老者以鳩杖。王右丞詩曰：鳩形將刻杖，龜殼用支床。示祝老人健飯之意。故名祝鳩，一名鷦鳩。《左傳》昭十七年，郯子來朝，昭子問焉，曰：　我先祖少皞氏以鳥紀官，祝鳩司徒，鳲鳩司馬，鳲鳩司空，爽鳩司寇，鶻鳩司士，五鳩以鳩氏聚民。可見鳩有多種。注家以爽鳩、鶻鳩爲鷹、鶻。《嘉祐本草》曰：　食之明目，益氣助陰陽。恐此鳥在處所產不多，用爲補益，必非一二枚所能，枉傷物命而已。《周禮》一書，至未可信也，宜存。又有一種，黑色，似鸜鵒而小，亦名鳩。《月令》：　仲春鷹化爲鳩，晴霽則無聲，陰晦則鳴，曰：　滴流流，雨必至。詩賦

中所謂鳩喚雨者是也。明人之譏萬安曰：春來風雨尋常事，莫把天恩作己恩。詠鳩句也，非斑鳩、鵓鳩之同類也。

《藥性摘錄・食物》 班鳩　甘，平。補腎明目，補肺益氣，助陰陽，令人不噎。虛損久病胃弱人最宜。血，熱飲解蠱毒。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 斑鳩　甘，平。養老和中，令人不噎。

《每日食物卻病考・禽類》 鳩　俗名斑鳩。然有斑者，有無斑者，大小不一，其用一也。有斑如真珠，聲大善鳴者尤良。味甘，平，無毒。主明目益氣，助陰陽。久病人食之最補益。

又一種布穀，亦謂之鳩，乃《詩》所稱鳲鳩。當布穀種時即鳴，非此之類。俗因其聲，云阿公阿婆、割麥插禾者是也。

青鶴

《日用本草・諸禽類》 青鳩　春分後，鳩子化成名黃褐侯，綠色紫羽，聲如小兒吹竽。好食桑椹、半夏苗。

味甘，平，極肥美。

主安五臟，助氣，補損排膿，並瘡癤。久病食之補虛。

《食物本草・禽類》 黃褐侯鳩類　主蟻瘻惡瘡，安五臟，助氣虛損，排膿血並一切癰癤。五味醃炙，食之極甘美。一種青鳩，同用。

《食物輯要・禽品類》 黃褐侯　味甘，平，無毒。安五臟，補虛乏，排膿活血。多食，發喉痹，啖生薑可解。即青鶴。

《食治廣要・禽部》 青雕音錐。《釋名》：黃褐侯。　氣味：甘，平，無毒。主治：蟻瘻惡瘡，安五臟，助氣，補虛損。五味醃炙，食之極美。李時珍曰：鳩有白鳩、綠鳩。今夏月出一種糠鳩，微帶紅色，小而成群。掌禹錫所謂黃褐侯秋化斑鳩，恐即此也。好食桑椹及半夏苗。昔有人食之過多，患喉癰，醫以生薑解之愈。

《食物本草・禽部・林禽類》 青鶴音錐。一名黃褐侯。狀如鳩而綠褐色，聲如小兒吹竽。李時珍曰：鳩有白鳩、綠鳩。今夏月出一種糠鳩，微帶紅色，小而成群，掌禹錫所謂黃褐侯秋化斑隹，恐即此也。好食桑椹及半夏苗，昔人有食之過益，患喉痹，醫用生薑解之愈。

青眩肉，味甘，平，無毒。治蟻瘻惡瘡。五味淹炙食之，極美。安五臟，助氣補虛，排膿活血，並一切瘡疥癰癤瘻之類。

《飲食須知・禽類》 黃褐侯肉　味甘，性平。即青鶴。多食發喉痺，用生薑可解。

鸚鵡

《食物本草・禽類》 鸚鵡　味甘，溫。主虛嗽。此鳥足四趾齊分，兩瞼俱動如人目，與眾鳥異。有白者、紺綠者、蒼黑者，白者良。養久能人言。

《食物輯要・禽品類》 鸚鵡　味甘、鹹，性溫，無毒。治虛乏咳嗽，殺瘍蟲。

《食物本草・禽部・林禽類》 鸚鵡一名鸚哥。有數種。綠鸚鵡出隴蜀，而滇南、交廣近海諸地尤多，大如烏鵲，數百群飛，南人以爲鮓食。紅鸚鵡紫赤色，大亦如之。白鸚鵡出西洋、南番，大如母雞。五色鸚鵡出海外諸國，大於白而小於綠者，性尤慧利。俱丹咮鉤吻，長尾赤足，金睛深目，上下目瞼皆能眨動，舌如嬰兒。其趾前後各二，異於眾鳥。其性畏寒，即發顫如瘴而死，飼以餘甘子可解。或云：摩其背則瘖。或云：雄者喙變丹，雌者黑不變。又有一種名秦吉了，即了哥也。《唐書》作結遼鳥，番音也。出嶺南容、管、廉、邕諸州峒中。大如鸜鵒，紺黑色，夾腦有黃肉冠，如人耳。丹咮黃距，人舌人目，目下連頸有深黃文，頂尾有分縫，能效人言，音頗雄重。用熟雞子和飯飼之。亦有白色者。又有一種名鳥鳳，按范成大《虞衡志》云：鳥鳳出桂海左右兩江峒中。大（如）喜鵲，紺碧色。項毛似雄雞，頭上有冠。尾垂二弱骨，長一尺四五寸，至秒始有毛。其形略似鳳。音聲清越如笙簫，能度小曲合宮商，又能爲百鳥之音。彼處亦自難得也。

鸚鵡肉，味甘、鹹，溫，無毒。食之已虛嗽。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鸚鵡此鳥足四趾齊分，兩瞼俱動如人，足與眾鳥異。有白者、紺綠者、蒼黑者，養之久能作人言。

《養生食鑒・禽類》 鸚鵡如嬰兒之學母語，故字從嬰母，一名嬰哥。有白者、緋綠者、蒼者，白者良，亦能人言。味甘，性溫，無毒。食之，止虛嗽。自死者不可用。

布穀

《日用本草・諸禽類》 布穀　江東呼爲郭公，北人云撥穀。似鷂長尾，牝牡飛鳴，以翼相拂。五月五日收取脚脛骨，男左女右帶之，令夫妻相愛。

《食物本草・禽類》 布穀　味甘，溫。主安神定志，令人少睡。

《食鑒本草・禽部》 布穀　食之令夫妻相愛。以爪並頭，五月五日收，帶之各一，男左女右。

《藥性全備食物本草・禽部》 鳲鳩　即布穀，江東人呼爲郭公，北人云撥穀，一名獲穀。似鷂長尾，牡牝飛鳴，以翼相拂。《禮記》云：鳴鳩拂

其羽。

肉　味甘，性溫，無毒。安神定志，令人少睡。

脚脛骨　令夫婦相愛，五月五日各帶一骨，男左女右。有取雌雄骨置水中，果自相隨也。

《食治廣要・禽部》 鳲鳩《釋名》：布穀。　氣味：甘，溫，無毒。主治：安神定志，令人少睡。陳藏器云：五月五日，以脚脛骨男左女右各一，收帶之，令夫婦相愛。或云，鳴鳩即《月令》鳲鳩也。鳲乃鳴字之訛。

按：布穀名多，皆各因其聲似而呼之。如俗呼阿公阿婆，割麥插禾之類。又按，《禽經》注云：仲春鷹化爲鳩，仲秋鳩復化爲鷹，故鳩之目猶如鷹之目。《列子》云鶉之爲鷃，鷃之爲布穀，布穀久復爲鶉是矣。

《食物本草・禽部・林禽類》 鳲鳩一名布穀。似鵲長尾，牝牡飛鳴，以翼相拂擊。李時珍曰：鳲鳩大如鳩而帶黃色，啼鳴相呼，而不相集。不能爲巢，多居樹穴及空鵲巢中。哺子朝自上下，暮自下上也。二月穀雨後始鳴，夏至後乃止。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鳲鳩名布穀。仲春鷹化爲鳩，仲秋復化爲鷹。鳩生三子，一爲鶪。

杜鵑

《日用本草・諸禽類》 杜鵑　初鳴先聞者，主離別。學其聲，令人吐血。於廁上聞音，不祥。厭之法，當爲狗聲以應之。

《藥性全備食物本草・禽部》 杜鵑　按《本草》云：初鳴先聞者主離別。學其聲，令人吐血。鳴至口中出血始止，故有嘔血事也。

《食物輯要・禽品類》 子規　味甘，平，無毒。解毒，益人，治瘡瘻，長肌肉。

《食物本草・禽部・林禽類》 杜鵑一名杜宇，一名子規，一名鷓鴣，一名催婦。杜鵑初鳴，先聞者主別離，學其聲令人吐血，登廁聞之不祥。厭法，但作狗聲應之。《異苑》云：有人山行，見一群，聊學之，嘔血便殞。人言此鳥啼至血出乃止，故有嘔血之事。李時珍曰：杜鵑出蜀中，今南方亦有之。狀如雀，鷃而色慘黑，赤口有小冠。春暮即鳴，夜啼達旦，鳴必向北，至夏尤甚，晝夜不止，其聲哀切。昔人有詩云：杜宇曾爲蜀帝王，化禽飛去舊城荒，年年來叫桃花月，爲向春風訴國亡。田家候之，以典農事。惟食蟲，蠹，不能爲巢，居於他鳥之巢生子，冬月藏蟄。

杜鵑肉，味甘，平，無毒。治瘡瘻有蟲，薄切炙熱貼之，蟲盡乃已。

《壽世秘典・類物・禽部》 杜鵑一名杜宇，又名子規，《老學庵筆記》子規自呼爲謝豹。唐顧況送張衛尉詩：綠樹村中謝豹啼。又名鷓鴣（音弟）。桂蜀人見鵑而思杜宇，故呼杜鵑。說者遂謂杜宇化鵑，訛矣。《蜀王本紀》云：杜宇爲望帝，淫其臣鱉靈妻（乃禪位），亡去時，子規鳥鳴，故蜀人見鵑鳴而思望帝。《荆楚歲時記》：杜鵑初鳴，先聞者，主別離。學其聲，令人吐血。登廁聞之，不祥。厭法，但作狗聲應之。此鳥啼至血出乃止，故有吐血之事。杜鵑出蜀中，狀如雀，鷃而色慘黑，赤口，有小冠。春暮即鳴，夜啼達旦，鳴必向北，至夏尤甚，晝夜不止，其聲哀切。田家候之，以興農事。惟食蟲蠹，不能爲巢，居他巢生子，冬月則藏蟄。

《養生食鑒・禽類》 杜鵑狀如雀，鷃，而色慘黑，赤口，有小冠，春暮即鳴，夜（哺）（啼）達旦，鳴必向北，至夏尤甚，晝夜不止，其聲哀切。一名子規，又名子子（崔聖鳥同志）（鶉、怨鳥、周燕）。味甘，性平，無毒。治瘡瘻有蟲，薄切，炙熱，貼之，蟲盡乃已。按《呂氏春秋》云肉之美者，（崔）（鶉）燕之翠，則昔人亦嘗食之矣。

《食物小錄・禽部・林禽類》 杜鵑即子規　甘，平，無毒。其味甚美，然亦（不）可多食。

鶪

《食物輯要・禽品類》 鶪　味甘，性溫，無毒。和中利氣，噎病人宜食。治風癇鼠瘻。

《食物本草・禽部・山禽類》 鶪處處山林時有之。少美好而長醜惡，狀如母雞，有斑文，頭如鴟鴞，目如貓眼，其名自呼，好食桑椹。古人多食之，陸璣《詩疏》云：鶪大如鳩，綠色，人人家凶，其肉甚美，可爲羹臛，炙食。劉恂《嶺表錄（異）》云：北方梟鳴，人以爲怪。南中晝夜飛鳴，與烏，鵲無異。桂林人家家羅取，使捕鼠，以爲勝狸也。《淮南子》云：甄瓦投之，能止梟鳴。性相勝也。

鶪肉，味甘，溫，無毒。治鼠瘻，炙食之。風癇，噎食病。頭，治痘瘡黑陷，用臘月者一二枚，燒灰，酒服之，當起。目，吞之，令人夜見鬼物。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鶪名鶪鴟。鴟與鶪二物也，鶪即梟也，此鳥盛午不見物，夜則飛行。常入人家捕鼠。

肉　味：甘，溫，無毒。治：鼠瘻，炙食。風癇，噎食病。

附方　噎食：取鶪鳥未生毛者一對，用黃泥固濟，煅存性，爲末。每用一匙，以溫酒服。

頭　治：痘瘡黑陷，用臘月者一二枚，燒灰酒服之，當起。

目　治：吞之，令人夜見鬼物。

附錄　鴆：狀如孔雀，五色雜斑，高大，黑頸赤喙，出廣之深山中。人誤食其肉立死。用鴆毛爲毒酒，故名鴆酒。

毛　味：有大毒，入五臟，爛，殺人。

喙　治：帶之殺蝮蛇毒。蛇中人，刮末塗之，登時愈也。

《食物小錄・禽部・山禽類》　鴞即貓兒頭

甘，溫，無毒。風癇、噎病宜食之。惟此鳥其性最惡，長則食母。

凡諸鳥雀爲網取、槍銃所傷，硝黃熏鑠，且又啄食百蟲，不能無毒。養生者宜以身命自重，切宜少食。故孟子曰：守熟爲大，守身爲大。誠至言也。

《隨息居飲食譜・毛羽類》　鴞亦作梟，俗呼貓頭鳥。甘溫。補虛勞，殺蟲，辟鬼魅，開胃消食，利噎平驚。治痞瘧顛癇，愈惡瘡鼠瘻。炙食味美，古人所珍。《莊子》見彈而求鴞炙是也。病後及衰弱、勞瘵人最宜。惟孕婦忌之。

鴟鴞

《食物輯要・禽品類》　貓頭鷹　味甘，平，無毒。炙食香美，益胃和中。夜勿煮炙，能引鬼魅。

《食物本草・禽部・山禽類》　鴟鴞一名貓頭鷹，一名轂轆鴟。其狀似鴟有角，怪鳥也。夜飛晝伏，入城城空，入室室空。常在一處則無害。若聞其聲如笑者，宜速去之。北土有訓狐，二物相似，各有其類。訓狐聲呼其名，兩目如貓兒，大如鴝鵒，作笑聲，當有人死。又有鴞鵲，亦是其類，微小而黃，夜能入人家，拾人手爪，知人吉凶。有人獲之，嗉中猶有爪甲。故除爪甲者，埋之戶內，爲此也。李時珍曰：此物有二種：鴟鴞大如鴟鷹，黃黑斑色，頭目如貓，有毛角兩耳。晝伏夜出，鳴則雌雄相喚，其聲如老人，初若呼，後若笑，所至多不祥。《莊子》云：鴟鴞夜拾蚤，察毫末，晝出不見丘山。何承天《纂文》云：鴟鴞白日不見人，夜能拾蚤蝨。俗訛蚤爲人爪，妄矣。一種鴞鵲，大如鴝鵒，毛色如鵲，頭目亦如貓。鳴則後竅應之，其聲連轉，如云休留休留，故名曰鴞鵲。江東呼爲車載板，楚人呼爲快扛鳥，蜀人呼爲春歌兒，皆言其鳴主有人死也，試之亦驗。

鴟鴞肉，治瘧疾，用一隻去毛腸，油炸食之。

肝，入法術家用。

《本草醫旨・食物類・禽部》　鴟鴞名角鴟。狀似鴟而有毛角，怪鳥也。夜飛晝伏，入城城空，入室室空，常在一處則無害，若聞其聲如笑者，宜速去之。

肉　味：缺。治：瘧疾。用一隻去毛、腸，油煠食之。

附方　風虛眩運：大頭鷹，閉殺去毛，煮食。以骨燒存性，酒服。

燕窩

《藥性全備食物本草・菜部》　燕窩菜　味甘，平，無毒。和中益胃，清熱消痰。同鮮雞、豬肉煮食，味尤美。此菜海中小魚所化者。

《壽世秘典・類物・禽部》　燕窩《本草》諸書無載之者，按王世懋《閩部疎》云：燕窩菜，竟不辨是何物，漳海邊已有之。蓋海燕所築，銜之飛渡海中，翮力倦，則擲置海面，浮之若杯，身坐其中，久之，復銜以飛。多爲海風吹泊山灣，土人得之以貨，爲食品最珍。陳懋仁《泉南雜志》：閩之遠海近番處，有燕名金絲者。首尾似燕而甚小，毛如金絲。臨卵育子時，群飛近汐沙泥有石處，啄蠶螺食。有詢土番，云：蠶螺背上肉有兩肋如楓蠶絲，堅潔而白，故此燕食之，肉化而肋不化，並津液嘔出，結爲小窩附石上，久之與小雛鼓翼而飛。彼人依時拾之，故曰燕窩。

氣味：甘，平，無毒。主補虛損，治勞痢。

《飲食須知・魚類》　燕窩　味甘，性平。黃黑黴爛者有毒，勿食。

《養生食鑒・菜類》　燕窩菜　味甘，平，無毒。和中益胃，清熱消痰。同米煮粥食，治禁口痢症。同鮮雞、豬肉煮食，味美益人。

《壽世傳真・禽類》　燕窩　性平。潔白者良。宜：消痰，降火，補氣。

《食物小錄・介部》　燕窩　甘，平，微腥，無毒。爲饌之上品。補脾，助肺氣，養腎氣。凡氣虛火旺，和白鴨服。兼有痰者，加大烏海參和服。氣虛火衰者，和黃雌雞或閹雞服。有痰，亦加海參。但胃氣實者宜少食。血燕爲上，白者次之，凡食，必浸去內中細毛。

《調疾飲食辯・魚蟲類》　燕窩　此亦不知何物。《閩部疏》曰是海燕口卸膾殘魚所作。人欲其來，刻桐木作雌雄二燕形投井中，則群燕自來作窩。一說此燕不至人家，作窩于海崖石上，大尋得取之。又一說雖作窩於海崖，卻不粘著石上，燕每渡海，以此爲舟。此則孩稚之語，海外風濤，不知其幾千百里，豈此戔戔之物所能渡乎？性能補氣。凡脾肺虛弱及一切虛在氣分者宜之。又能固表，表虛漏汗畏風者宜之。最佳者每枚可重一兩以上，白色如銀，瓊州人呼爲崖燕，力尤大。一種色微紅者，食品所賤，名血燕，云能兼補血分。有表邪人切忌。

《藥性摘錄・食物》　燕窩　甘，平。補胃，潤肺，滋腎。治虛勞吐紅，每日兼冰糖煮食有效。然氣味輕淡，遇火勢急迫者，無濟也。並見《藥部》。

《本草省常・禽獸類》　燕窩　性平。大養肺陰，開胃氣，寧嗽化痰，補

虛損，止勞痢，益小兒痘疹。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 燕窩　甘，平。養胃液，滋肺陰，潤燥澤枯，生津益血，止虛嗽虛痢，理虛膈虛痰，病後諸虛，尤爲妙品。力薄性緩，久任斯優。病邪方熾勿投。其根較能達下。

魚狗

《日用本草·諸禽類》 魚狗　小者名魚狗，大者名翠奴。取毛爲飾，亦有白者。味鹹，平，無毒。

主魚骨鯁，入肉不可出，痛甚者，燒令黑，爲末服之。煮取汁飲亦佳。

《食物本草·禽類》 魚狗　即翠鳥。味鹹，無毒。主鯁及魚骨刺入肉不可出，痛甚者，燒令黑，爲末，頓服之。煮汁飲亦佳。

《食物本草·禽部·水禽類》 魚狗一名魚虎。此即翠鳥也，穴土爲窠。大者名翠鳥，小者名魚狗。青色似翠，其尾可爲飾。亦有斑白者，俱能水上取魚。李時珍曰：魚狗，處處水涯有之，大如燕，喙尖而長，足紅而短，背毛翠色帶碧，翅毛黑色揚青，可飾女人首物，亦翡翠之類。

魚狗肉，味鹹，平，無毒。治魚哽，及魚骨入肉不出者，燒研飲服，或煮汁飲，亦佳。李時珍曰：今人治魚骨哽，取得去腸，用陰陽瓦泥固，煅存性，入藥用。蓋亦取其相制之意。

蚊母鳥

《食物本草·禽部·水禽類》 蚊母鳥此鳥大如雞，黑色。生南方池澤茹蘆中，江東亦多。其聲如人嘔吐，每吐出蚊一二升。

蚊母鳥，翅羽作扇辟蚊。

翡翠

《藥性全備食物本草·禽部》 翠鳥　味鹹，平，無毒。主鯁及魚骨入肉痛甚者。燒令黑，末頓服；或煮汁飲之，亦佳。羽青翠可愛，雄者名翡，其色多赤。

《食物本草·禽部·水禽類》 翡翠《爾雅》謂之翠。出交廣南越諸地。飲啄水側，穴居生子，亦巢於木，似魚狗稍大。或云：前身翡，後身翠，如鵝翠、雁翠之義。或云雄爲翡，其色多赤；雌爲翠，其色多青。彼人亦以肉作臘食之。

翡翠肉，味甘，平，無毒。治水疾，利小便。

啄木鳥

《日用本草·諸禽類》 啄木鳥　如鵲大，褐者是雌，斑者是雄。或身黑，頭有紅毛者，爲山啄木。皆能穿木食蠹。味平，無毒。

主痔瘻及牙齒疳蠹蚛牙，燒爲末，內牙齒孔中。久患瘡疥，食之能愈；兼治白癜、歷節風。

《食物本草·禽類》 啄木鳥　平，無毒。主痔瘻，燒灰酒服之。牙齒疳蠹蚛牙，燒末內牙齒孔中。《淮南子》曰：啄木愈齲。

《食鑒本草·禽部》 啄木鳥平，無毒。此鳥斑者是雄，褐者是雌，穿木食蟲。

治痔瘻，療牙齒蟲蠹。《淮南子》曰：斲木愈齲，信哉。

《千金方》：治蟲蛀牙齒疼痛。以啄木鳥燒灰存性，爲末，納蛀孔中，不過三次而全。

《藥性全備食物本草·禽部》 啄木　此鳥有大有小。有褐者是雌，斑者是雄。又有黑者，頭上有紅毛，大如鵲，觜如錐，長數寸，常穿木食蠹，故名。性平，無毒。主痔瘻有頭，膿水不止，取一隻燒灰，酒下二錢。牙齒疳蠹，蚛牙疼痛，燒爲末，內牙孔中，不過三次；或取舌尖綿裹，於痛處咬之。俱以端午日得者佳。殺瘍蟲，治風癲心痛。庚日取血，向西熱服，令人面發光彩。

《食物輯要·禽品類》 啄木鳥　味甘、酸，平，無毒。殺瘍蟲，治風癲、心痛、痔瘻。庚日取血，向西熱服，令人面發光彩。

《食物本草·禽部·林禽類》 啄木鳥《異物志》云：啄木有大有小，有褐有斑，褐者是雌，斑者是雄，穿木食蠹，俗云雷公采藥吏所化也。山中一種大如鵲，青黑色，頭上有紅毛者，土人呼爲山啄木。李時珍曰：啄木小者如雀，大者如鴉，面如桃花，喙、足皆青色，剛爪利嘴。嘴如錐，長數寸。舌長於味，其端有針刺，啄得蠹，以舌鉤出食之。《博物志》云：此鳥能以嘴畫字，令蟲自出。今閩、廣、蜀人，巫家收其符字，以收驚療瘡者也。其山啄木頭上有赤毛，野人呼爲火老鴉，能食火炭。王元之詩云淮南啄木大如鴉，頂似仙鶴堆丹砂即此也。

啄木鳥肉，味甘、酸，平，無毒。治痔瘻，及牙齒疳蠹蟲牙。燒存性，研末，納孔子中，不過三次。追勞蟲，治風癲。

舌，治齲齒作痛，以綿裹尖咬之。

血，庚日向西熱飲，令人面色如朱，光彩射人。

腦，魯至剛《俊靈機要》云：三月三日取啄木，以丹砂、大青拌肉餌之，一年取腦，和雄黃半錢，作十丸，每日向東水服一丸。久能變形，怒則如神鬼，喜則常人也。

附方：取勞蟲。啄木一隻，精肉四兩，朱砂四兩。餓令一晝夜，將二味和勻，喂之至盡。以鹽泥固濟，煅一夜，五更取出，勿打破，連泥埋入土中二尺，次日取出破開，入銀石器內研末。以無灰酒入麝香少許，作一服。須謹候安排，待蟲出，速鉗入油鍋內煎之，後服即效。

《本草醫旨・食物類・禽部》 啄木鳥斷裂樹木，取蠹食，故名。

肉　味：甘、酸，平，無毒。治：痔瘻及牙齒疳蠹。蟲牙，燒存性，研末，納孔中，不過三次。追癆蟲，治風癇。野人以五月五日嗜啄木，主齒痛。追勞、治癇、治瘻，皆取制蟲之義也。

附方　瘻瘡膿水：用啄木一隻，或火老鴉亦可，鹽泥固濟，煅存性，研末，酒下二錢匕。

舌　治：齲齒作痛，以綿裹尖咬之。

附方　啄木散：治蟲牙，啄木舌一枚，巴豆一枚，研勻，每以豬鬃一莖，點少許於牙根上，立瘥。

血　治：庚日向西，熱飲，令人面色如朱，光彩射人。

《養生食鑒・禽類》 啄木鳥有大，有小。小者如雀，大者如鴉。面如桃花，(啄)(喙)足皆青色。有褐，有斑。褐者是雌，斑者是雄。嘴如椎，長數寸，當穿木食蠹。味甘、酸，性平，無毒。追癆蟲，治風癇。痔瘻膿水不止，取一隻燒灰，酒下二錢。牙齒疳蠹、蟲牙痛，燒爲末，納牙孔中，不過三次；或取舌，綿裹於痛處，咬之。俱以端午日得者佳。

《食物小錄・禽部・林禽類》 啄木鳥　甘、酸，平，無毒。痔瘻及牙疳、蠶蟲牙人宜食之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鴷啄木鳥也。甘，平。開膈，利噎，平驚，追勞蟲，已痔漏。牙疳、齒齲，煅末塞之。

雲雀

《醫心方・五肉部》 雲雀　崔禹(錫)云：味鹹，大溫，無毒。主補中，陰痿不起，虛勞內損，赤白下利。作臛食之，強陰氣。貌似雀而大，是鳥春夏在陽，秋冬在陰。陽時喜鳴，陰時不鳴，吸陰氣而登天，含陽氣而下地，翔於雲陽而吐氣，故以名之。其音密密然，似人大訇。

燕

《千金要方・食治・鳥獸》 越燕　屎，味辛，平，有毒。主殺蠱毒鬼注，逐不祥邪氣，破五癃，利小便。熬香用之，治口瘡。

肉，不可食之，入水爲蛟龍所殺。

黃帝云：十一月勿食鼠肉、燕肉，損人神氣。

《養生類纂・羽禽部》 燕　人食燕肉，不可入水，爲蛟龍所吞。《博物志》。

勿食燕肉，損人神氣。《千金要方》。

《日用本草・諸禽類》 燕　味辛，有毒。有胡、越二種：胸斑黑身，聲大者是胡燕，候其(作窠)善長，可入藥用；紫胸輕小者是越燕，不入藥用，不可食，令人入水則爲蛟所吞耳。其燕亦不宜殺之。

主蠱毒鬼疰，逐不祥邪氣，破五癃，利小便。

胡燕卵：主水浮腫。(皮)(肉)：出痔蟲。

越燕　屎：療痔殺蟲，去目翳。取糞三合，熬令香，以獨頭蒜十枚，去皮，二件搗和爲丸，每服七丸，日夜三服以利下，其蟲從大便中出，可用灰水中看之。

《食物本草・禽類》 燕　屎，味辛，氣平，有毒。主蠱毒鬼疰，逐不祥邪氣，破五癃，利小便。窩，與屎同，多以作湯，浴小兒，治驚邪。卵，主水浮腫。肉，出痔蟲。

《藥性全備食物本草・禽部》 燕　搗傅痔蟲。須自死可用。殺則招禍。

窠中土　主卒得浸淫瘡有汁，水和塗之。又：與屎等分，以作湯浴小兒，治驚癇。

屎　治久瘧，臨發日攪酒一升，兩手捧取其氣，漸熏鼻中，瘧即禁止。驅蠱毒，取三合炒香，以獨蒜搗爛丸之，用湯送下，泄盡蠱蟲。又殺鬼疰，逐不祥，破五癃，利小水。

卵　治水腫。取胡燕卵中黃，頓吞十枚，立消。

《食物輯要・禽品類》 燕　味酸，平，有毒。不可食，損人神氣。入水，爲蛟龍所吞。亦不宜殺之。能出痔蟲瘡蟲。

《食物本草・禽部・原禽類》 燕一名玄鳥，一名遊波。有兩種：紫胸輕小者，是越燕；有斑黑而聲大者，是胡燕。胡燕做窠長，能容二疋絹者，令人家富也。若窠戶北向，而尾屈色白者，是數百歲燕，《仙經》謂之肉芝，食之延年。李時珍曰：燕大如雀而身長，簫口豐頷，布翅歧尾。背飛向宿，營巢避戊己日。春社來，秋社去。其來也，銜泥巢於屋宇之下；其去也，伏氣蟄於窟穴之中。或謂其渡海者，謬談也。鷹鷂食之則死，能制海東青鶻，能興波祈雨，故有游波之號。雷敦云，海竭江枯，投游波而立泛，是矣。玄鳥至時祈高禖，可以求嗣。或以爲吞燕卵而生子者，怪說也。燕窠有艾則不居。凡狐貉皮毛，見燕則毛脫，物理使然。

燕肉，味酸，平，有毒。治出痔蟲、瘡蟲。燕肉不可食，損人神氣。入水爲蛟龍所吞。亦不宜殺之。李時珍曰：《淮南子》言燕入水爲蜃蛤，故高誘注謂蛟龍嗜燕，人食燕者不可入水，而祈禱家用燕召龍。竊謂燕乃蟄而不化者，化蛤之說未審然否？但燕肉既有毒，自不必食之。

胡燕卵黃，治卒水浮腫，每吞十枚。

秦燕毛，治解諸藥毒，取二七枚，燒灰水服。

尿，味辛，平，有毒。治蟲毒鬼疰，逐不祥邪氣，破五癃，利小便。熬香用之。療痔，殺蟲，去目翳。治口瘡，瘧疾。作湯，治小兒驚癇。

附方：治中蠱毒。取燕尿三合炒，獨蒜去皮十枚，和搗，丸梧子大。每服三丸，蠱當隨利而出。

厭治瘧疾。燕尿方寸匕，發日平旦和酒一升，令病人兩手捧住吸氣。慎勿入口，害人。

《本草醫旨・食物類・禽部》 燕名玄鳥。作窠長能容二疋絹者，令人家富也。若窠戶北向而尾屈色白者，是數百歲燕，《仙經》謂之肉芝，食之延年。

肉　味：酸，平，有毒。燕肉不可食，損人神氣，入水爲蛟龍所吞，亦不宜殺之。

治：出痔蟲瘡蟲。

胡燕卵黃　治：卒水浮腫，每吞十枚。

秦燕毛　治：解諸藥毒，取二七枚，燒灰水服。

尿　味：辛，平，有毒。治：蠱毒鬼疰，逐不祥邪氣，破五癃，利小便。熬香用之，療痔殺蟲，去目翳。治口瘡，瘧疾。作湯，浴小兒驚癇。

附方　解蠱毒：取燕尿三合，炒，蜀蒜去皮十枚，和搗，丸梧子大。每服三十丸，蠱當隨利而出。下石淋：用燕尿末，以冷水服五錢，旦服，至食時，當尿石水下。通小便：用燕尿、豆豉各一合，糊丸梧子大。每白湯下三丸，日三服。止牙痛：用燕子尿，丸梧桐子大，於疼處咬之，丸化即疼止。

《壽世秘典・類物・禽部》 燕有兩種，紫胸輕小者是越燕，多在堂室中梁上作巢；胸斑聲大者是胡燕，多簷下作巢。營巢避戊己日，春社來，秋社去。其來銜泥巢於屋宇之下，其去也，伏氣蟄於窟穴之中。能制海東青鶻，故有鷙鳥之稱，能點波祈雨，又有遊波之號。雷敦云：海竭江枯，投遊波而立泛是矣。京房云：人見白燕主生貴女，故燕名天女，燕巢有艾則不居。凡狐貉皮毛見燕則毛脫，物理使然。

氣味：酸，平，有毒。不可食，損人神氣。人食燕者，入水爲蛟龍所吞。亦不宜殺之，鷹鷂食則死。

《飲食須知・禽類》 燕肉　味酸，性平，有毒。不可食，損人神氣。不宜殺之。嗜燕人入水，爲蛟龍所吞。燕作窩，長能容二疋絹者，令人家富也。窩穴北向，尾屈色白者，是數百歲燕，《仙經》謂之肉芝。

《養生食鑒・禽類》 燕一名玄鳥，銜泥巢於屋宇之下。味酸，性平，有毒。不可食，損人神氣。治小兒卒驚似有痛處而不知，用燕窠中糞煎湯浴之。

《藥性摘錄・食物》 燕　酸，平，有毒，不可食。窠中糞煎湯，可浴小兒卒驚。窠土醋調，可敷頸腫喉閉。

《本草省常・禽獸類》 燕　一名乙鳥，一名玄鳥，一名鷙鳥，一名鶊鴟，一名遊波，一名天女。有毒，不可食。陶真人曰：蛟龍嗜燕，食燕者，渡江海爲蛟龍所啖。

石燕

《食療本草》卷上　石燕　在乳穴石洞中者，冬月採之，堪食。餘月採者只堪治病，不堪食也。食如常法。

又，治法：取石燕二十枚，和五味炒令熟，以酒一斗，浸三日，即每夜臥時飲一兩盞，隨性多少也。甚能補益，能吃食，令人健力也。

《食物輯要・禽品類》 石燕　味甘溫，無毒。壯陽暖腰膝，添精補髓，益氣潤皮膚，縮小便，禦風寒嵐瘴溫疫氣。瑞曰：即土燕，多棲巖穴，出乳穴洞中者尤佳。冬堪食，餘月止可治病。

《食物本草・禽部・原禽類》 石燕在乳穴石洞中者，冬月採之，堪食，餘月止可治病。形似蝙蝠，口方，食石乳汁。李時珍曰：此非石部之石燕也。《廣志》云：燕有三種，此則土燕，乳於巖穴者是矣。

石燕肉　味甘，暖，無毒。壯陽，暖腰膝，添精補髓，益氣潤皮膚，縮小

便，禦風寒、嵐瘴、溫疫氣。

《本草醫旨・食物類・禽部》 石燕在乳穴石洞中者，似蝙蝠，口方。食石乳汁。

肉　味：甘，煖，無毒。治：壯陽，煖腰膝，添精補髓，益氣，潤皮膚，縮小便，禦風寒嵐瘴，溫疫氣。治法：取石燕二七枚，和五味炒熟，以酒一斗，浸三日，每夜臥時飲一二盞。甚能補益，令人健力能食。

《壽世秘典・類物・禽部》 石燕，似蝙蝠，口方，食石乳汁，能飛，乃禽類也。在鍾乳穴石洞中，一名土燕，食之補助與鍾乳同功，故方書助陽藥多用之。一種如蜆蛤之狀，色如土，堅重如石，乃石類也。永州祁陽縣江畔沙灘上有之，性涼，乃利竅行濕熱之物。久年腸風、赤白帶下，以一枚磨水服，立效。世俗不知，往往用此石爲助陽藥，乃大相反悞矣。《湘州記》云：零陵山有石燕，遇雨則飛如生燕，雨止則還如石。

氣味：甘，暖，無毒。主壯陽，暖腰膝，添精髓，益氣，潤皮膚，縮小便，禦風寒嵐瘴瘟疫氣。

鴨

《醫心方・五肉部》 鴨　崔禹《錫》云：味酸，冷，無毒。主赤白下利，虛損不足，補中，安魂魄。

鶯

《食物本草・禽類》 黃鳥　味甘，溫。補陽益脾。此鳥感陰氣先鳴，所以補人。

《藥性全備食物本草・禽部》 黃鸝　味甘，性溫，無毒。助脾胃，益陽道，婦人食之，不妒。此鳥立春即鳴。

《食治廣要・禽部》 鸎《釋名》：黃鳥。又名倉庚；又名黃鸝。

氣味：甘，溫，無毒。主補益陽道，助脾，食之不妬。《月令》云：仲春倉庚鳴，冬月則藏蟄，入田塘中，以泥自裹如卵，至春始出。《山海經》云：黃鳥食之不妬。楊菱《止妬論》云：梁武帝郤后性妬，或言倉庚爲膳療忌，遂令治之。妬果減半。

《食物本草・禽部・林禽類》 鶯一名黃鳥，一名黃鸝，一名倉庚，一名青鳥。處處有之。大於鸜鵒，雌雄雙飛，體毛黃色，羽及尾有黑色相間，黑眉尖嘴，青脚。立春後即鳴，麥黃椹熟時尤甚，其音圓滑，如織機聲，乃應節趨時之鳥也。《月令》云：仲春倉庚鳴。《說文》云：倉庚鳴則蠶生。冬月則藏蟄，入田塘中，以泥自裹如卵，至春始出。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鶯名黃鸝，淮人謂之黃伯勞。唐玄宗呼爲金衣公子。處處有之，大於鸜鵒，雌雄雙飛，體毛黃色。《月令》云：仲春倉庚鳴，冬月則藏蟄入田塘中，以泥自裹如卵，至春始出。

肉　味：甘，溫，無毒。治：補益陽氣，助脾，食之不妬。感春陽先鳴，所以補人。

《壽世秘典・類物・禽部》 鸎一作鶯。一名黃鸝，其色黃而帶黎故名。《詩經》黃鳥，《月令》倉庚，即此。處處有之，大於鵒鵒，雌雄雙飛，體毛黃色，羽及尾有黑色相間，黑眉，尖嘴，青脚。立春後即鳴，麥黃、椹熟時尤甚，其音圓滑如織機聲，乃應節趨時之鳥也。冬月則藏蟄入田塘中，以泥自裹如卵，至春始出。

氣味：甘，濕，無毒。主補陽益脾，食之不妒。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 鶯《詩》云黃鳥。《左傳》曰青鳥。《爾雅》名商庚。《說文》謂黃鵬。《月令》作倉庚。甘，溫。舒鬱和肝，令人不妒。

刺毛鶯

《食物輯要・禽品類》 刺毛鶯　味甘，平，無毒。肥美，益胃和中。有瘡疥者，少食。

鸜鵒

《食療本草》卷中 鴝鵒　肉：主五痔，止血。

又，食法：臘日採之，五味炙之，治老嗽。或作羹食之亦得，或搗爲散，白蜜和丸並得。治上件病，取臘月臘日得者良，有效。非臘日得者不堪用。

《日用本草・諸禽類》 鴝鵒　身黑似鵶而有幘者是也。能乃叫，遇雪天則群飛。

味甘，平，無毒。主五痔，止血。炙食或爲散飲服之，治嗽及吃噫下氣，炙食之。

眼睛　和人乳點眼中，甚明也。

《食物本草・禽類》 鴝鵒　肉，味甘，平，無毒。主五痔，止血，炙食或爲散飲服之。又治老嗽及吃噫。目睛，和乳汁點眼中，能見煙霄外物。

《食鑒本草・禽部》 鴝鵒味甘，平，無毒。　主痔瘻下血。

《醫旦方》：治老嗽、吃意，取一個，蒸食之。

《藥性全備食物本草・禽部》 鴝鵒　《格物論》云：鴝鵒，慧鳥也。端午日取子去舌端，能效人言句，若谷聲有應也。主老嗽吃噫下氣，取一個蒸食，或煮作羹食，或炙爲末，蜜丸服之。痔瘻下血，五味炙食之。俱以臘月臘日得者有效。

目睛　和乳汁研，點眼，能見雲外之物。

《食物輯要·禽品類》 鸜鵒　味甘，平，無毒。通智慧，治吃噫下氣，止血。臘日以五味醃，炙食，治久嗽、五痔。

《食治廣要·禽部》 鸜鵒俗名八哥。　氣味：甘，平，無毒。主五痔，止血，治吃噫，下氣通靈。臘月臘日取得，以五味醃炙食，或作羹食，能治老嗽。《周禮》云：鴝鵒不踰濟，地氣使然也。

《食物本草·禽部·林禽類》 鸜鵒音鴝欲。一名鴝鵒，一名咧咧鳥，一名八哥。巢於鵲巢、樹穴及人家屋脊中。身首俱黑，兩翼下各有白點。其舌如人舌，剪剔能作人言。嫩則口黃，老則口白。頭上有幘者，亦有無幘者。昔有禪師，堂下偶蓄八哥，每夜隨僧念佛，後死，僧埋之，蓮花出自鳥口。僧爲偈贊曰：有一飛禽八八兒，夜隨僧口念阿彌。死埋平地蓮花發，我輩爲人反不如。

鸜鵒肉，味甘，平，無毒。治五痔止血，炙食，或爲散飲服。炙食一枚，治吃噫下氣，通靈。治老嗽，臘月臘日取得，五味醃炙食，或作羹食，或搗散蜜丸服之。非臘日不可用。

目睛，和乳汁研，滴目中，令人目明，能見雲外之物。

《飲食須知·禽類》 鸜鵒肉　味甘，性平，即八哥。天寒欲雪，即群飛如告。鸜鵒不逾濟，地氣使然也。

烏鴉

《養生類纂·羽禽部》 鴉　鴉，瘦病、嗽、骨蒸者，可和五味醃炙食之。《食療本草》。

鴉眼睛研注人目中，令夜見鬼神。同上。

《飲膳正要·禽品》 寒鴉　味酸鹹，平，無毒。主瘦病，止咳嗽，骨蒸羸弱者。

《食物本草·禽類》 烏鴉　平，無毒。治瘦，咳嗽，骨蒸勞。目睛，注目中，治目。一種慈鴉，味酸鹹，平，無毒，用皆同。《詩》謂弋彼鸛斯是也。

《食鑒本草·禽部》 烏鴉味鹹，平。　治瘦人骨蒸勞熱咳嗽，又治小兒驚癇。

《野人手錄》：治骨蒸勞熱咳嗽，臘月取瓦罐外泥固煨燼，爲末，米飲調下。

《食物輯要·禽品類》 烏鴉　味酸、澀，平，無毒。膻臭，不可食。殺瘍蟲，治瘦怯失血，咳嗽骨蒸，及小兒驚癇。

《食物本草·禽部·林禽類》 烏鴉一名老鴉。大嘴而性貪鷙，好鳴，善避繒繳，古有《鴉經》，以占吉凶。然北人喜鴉惡鵲，南人喜鵲惡鴉，惟師曠以白項者爲不祥，近之。

烏鴉肉，味酸，澀平，無毒。治瘦病咳嗽，骨蒸勞疾，臘月以瓦瓶泥固燒存性，爲末，每飲服一錢。又治小兒癇疾及鬼魅。治暗風癇疾，及五勞七傷，吐血咳嗽，殺蟲。肉澀臭，不可食，止可治病。陳藏器曰：肉及卵食之，令人昏忘，把其毛亦然。蓋未必昏，爲其膻臭耳。

頭，治土蜂瘻，燒灰傅之。

目，味辛，無毒。吞之，令人見諸魅。或研汁注目中，夜能見鬼。

心，治卒得咳嗽，炙熟食之。

膽，治點風眼紅爛。

翅羽，治從高墜下，瘀血搶心，面青氣短者，取右翅七枚，燒研酒服，當吐血便愈。治針刺入肉，以三五枚，炙焦研末，醋調傅之，數次即出，甚效。又治小兒痘瘡不能發出，復入腹內。

附方：治五勞七傷，吐血咳嗽。用烏鴉一枚，栝樓瓤一枚，白礬少許，入鴉肚中，線縫紮緊，入磁罐內煮熟，作四服。

《本草醫旨·食物類·禽部》 烏鴉名雅烏，大嘴而性貪。

肉　味：酸、澀，平，無毒。肉澀臭不可食，止可治病。肉及卵食之令人昏，忘事。其毛亦然。蓋未必昏，爲其膻臭耳。治：瘦病咳嗽，骨蒸勞疾，臘月以瓦瓶泥固，燒存性，爲末，每飲服一錢。又治小兒癇疾及鬼魅，治暗風癇疾及五勞七傷，吐血咳嗽，殺蟲。

附方　五勞七傷：吐血咳嗽，烏鴉一枚，栝樓瓤一枚，白礬少許，入鴉肚中，縫紮煮熟，作四服，妙。疝氣偏墜：用渾烏鴉一個，瓶固煅，研，胡桃七枚，蒼耳心子七枚，加新生兒衣一副，爲末，每服一錢，空心熱酒下。虛勞瘵疾：烏鴉一隻，絞死，去毛腸，入人參片、花椒各五錢，縫合，水煮熟食，以湯下，鴉骨、參、椒焙研，棗肉丸服。

烏目　味：無毒。治：吞之令人見諸魅，或研汁注目中，夜能見鬼。

頭　治：土蜂瘻，燒灰傅之。

心　治：卒得咳嗽，炙熟食之。

膽　治：點風眼紅爛。

翅羽　治：從高墜下，瘀血搶心，面青氣短者，取右翅七枚，燒研，酒

服，當吐血便愈。治鐵刺入肉，以三五枚炙焦，研末，醋調敷之，數次即出，甚效。又治小兒痘瘡不出，復入。

附方〔痘瘡復陷〕：十一月取老鴉左翅，辰日燒灰，用豬豬血和丸芡子大。每服一丸，以豬豬尾血，同溫水化服，當出也。

《壽世秘典・類物・禽部》 烏鴉一名老鴉，大嘴而性貪鷙，善避繒繳。一種慈烏似烏鴉而小，多群飛，作啞啞聲。初生母哺六十日，長則反哺六十日，可謂慈孝矣，北方謂之寒鴉。有似慈烏而大嘴，腹下白，不反哺者，鴉烏也。似鴉烏而大，白項者，燕烏也，一名白脰。似鴉烏而小，赤嘴穴居者，山烏也，一名鴉。《禽經》：慈烏反哺，白脰不祥。又蜀徼有火鴉，能噱火。種類雖多，治效相同。

氣味：酸，濇，臭，無毒。不可食，止可療病。治暗風癇疾及骨蒸、勞瘻、吐血、咳嗽，殺蟲。

《飲食須知・禽類》 烏鴉肉　味酸、澀，性平。羶臭不可食，肉及卵食之，令人昏志。

《養生食鑒・禽類》 烏鴉一名老鴉，肉澀，臭不可食，止可治病。味酸，性平，無毒。治(瘦)(瘦)病欬嗽，骨蒸癆疾。臘月，取翅、嘴、足全者，瓦罐固濟，泥封，燒存性，爲末，每服一錢，米飲調下。兼治小兒驚癇、鬼魅之症。

《食物小錄・禽部・林禽類》 烏鴉　酸、澀，平，無毒。治五勞七傷，吐血，欬嗽，殺蟲。

《藥性摘錄・食物》 烏鴉　一名老鴉。肉濇臭不可食，止可治病。治瘦病咳嗽，骨蒸癆疾。臘月取翅嘴足全者，瓦罐固濟，燒存性，爲末，米飲下一錢，傚。兼治小兒驚癇鬼魅之症。

《每日食物卻病考・禽類》 烏鴉　味酸，無毒。治瘦病，咳嗽，骨蒸。肉味膻臭，不堪食，止可入藥。以瓦瓶泥固，燒存性用。

慈烏

《食療本草》卷中　慈鴉　主瘦病，咳嗽，骨蒸者，可和五味淹炙食之良。其大鴉不中食，肉澀，只能治病，不宜常食也。

以目睛汁注眼中，則夜見神鬼。又神通目法中亦要用此物。又，《北帝攝鬼錄》中，亦用慈鴉卵。

《日用本草・諸禽類》 慈鴉　群飛作鴉聲，又名寒鴉。烏鴉比慈鴉稍大，有白頸。

味酸，平，無毒，臘月者去風，及治小兒癇疾鬼魅。

主補勞治瘦，助氣，止咳嗽，骨蒸，和五味淹炙食之良。

《食鑒本草・禽部》 慈鴉味鹹，平。

補虛勞瘦弱，止上氣咳嗽及骨蒸發熱。和五味炙食之，良。

《藥性全備食物本草・禽部》 慈鴉　似烏而小，多群飛，作鴉鴉聲者是，北土極多，不作膻臭，即今之寒鴉。主補虛勞羸瘦乏弱，止上氣咳嗽及骨蒸發熱。和五味炙食之，良。其大鴉肉澀，只能治病，不宜常食。

又廣東一種白鴉，補陽氣，令人有子，治癆瘵尤佳。

《食物輯要・禽品類》 慈鴉　味酸、鹹，平，無毒。不膻臭。和中益氣力，除勞熱虛嗽。和五味醃炙，可食。嘴小者是。

《食治廣要・禽部》 慈烏《釋名》：寒鴉。　氣味：酸、鹹，平，無毒。主治：補勞治瘦，助氣，止咳嗽。骨蒸羸弱者，和五味醃炙，食之。

按：烏有四種。小而純黑，小嘴，反哺者，慈烏也；似慈烏而大，嘴、腹下白，不反哺者，雅烏也；似雅烏而大，白頂者，燕烏也；似鴉烏而小，赤嘴，穴居者，山烏也。

《食物本草・禽部・林禽類》 慈烏一名慈鴉，一名孝烏，一名寒鴉。北土極多，似烏鴉而小，多群飛作鴉鴉聲。李時珍曰：烏有四種：小而純黑，小嘴反哺者，慈烏也；似慈烏而大嘴，腹下白，不反哺者，雅烏也；似雅烏而大，白頂者，燕烏也；似雅烏而小，赤嘴穴居者，小烏也。

慈烏肉，味酸、鹹，平，無毒。主補勞治瘦，助氣止咳嗽，骨蒸羸弱者，和五味淹炙食之，良。

《養生食鑒・禽類》 慈烏即慈鴉，一名寒鴉，似烏鴉而小，多群飛，作鴉鴉聲者是。不膻臭，可食。味酸、鹹，性平，無毒。補虛勞瘦，助氣。止欬嗽及骨蒸發熱，和五味炙食之，良。

《食物小錄・禽部・林禽類》 慈烏　酸、鹹，平，無毒。補，治瘦，助氣。醃炙食之良。但此鳥初生，母哺六十日，長則反哺六十日，可謂至慈孝矣。而人則忍心而食之，誠不仁矣，不如烏矣。

鵲

《日用本草・諸禽類》 雄鵲　如鴉大，尾長、頸白、身青黑，左翅掩右爲雄。

味甘，寒，無毒。主石淋，消結熱並消渴，燒鵲灰淋汁飲之。

《食物本草・禽類》 鵲　一名乾鵲，一名喜鵲。雄者肉，味甘，氣寒，無毒。燒作灰，以石投中散解者雄。又曰：凡鳥左翼覆右者雄，右翼覆左者雌。雄鵲，主石淋，消結熱，燒作灰，淋取汁飲之，石即下。巢，多年者，療顛狂鬼魅及蠱毒等，燒之，仍呼祟物名號。亦傳瘻瘡，良。

《藥性全備食物本草・禽部》 喜鵲　以翼左覆右是雄，右覆左是雌。又燒毛作屑，內水中，沉者是雄，浮者是雌。入藥只取雄者。

肉　甘，無毒。主消渴，下石淋，消結熱。燒灰淋汁飲之，石即下。又主風秘，四肢煩熱，胸膈痰結。婦人不可食。

巢　多年者，主顛狂鬼魅及蠱毒等症，用燒之，仍呼祟物名號。亦可傳瘻瘡。

《食物輯要・禽品類》 喜鵲　味甘，性寒，無毒。去風解渴，散胸膈痰結，四肢煩熱，去石淋，利大小腸。雄者良。婦人忌食。

《食治廣要・禽部》 鵲即喜鵲。　雄雀肉　氣味：甘，寒，無毒。主石淋，消結熱，治消渴，去風及大小腸澀，並四肢煩熱，胸膈痰結。婦人不可食。段成式云：鵲有隱巢木如梁，令鷙鳥不見。人若見之，主富貴也。鵲至秋，則毛毨頭禿。《淮南子》云：鵲矢中蝟，蝟即反而受啄。火勝金也。今世俗訛傳，七夕牛郎織女相會，喜鵲填河成橋，爪去頭毛而禿者是矣。

《食物本草・禽部・林禽類》 鵲一名喜鵲。烏屬也。大如鴉而長尾，尖嘴黑爪，綠背白腹，尾翮黑白駁雜。上下飛鳴，以音感而孕，以視而抱。季冬始巢，門戶背太歲向太乙。知來歲風多，巢必卑下。又每歲七夕，諸鵲飛集天河，頭尾相銜，架作津梁，以渡牛、女，至今世傳鵲橋相會，每於是日試之，果不見一鵲，次日則頭尾盡皆鬆亂，此其驗也。古人爲之題詠，不能盡載。

鵲肉，味甘，寒，無毒。治石淋，消結熱，可燒作灰。以石投中解散者，是雄也。治消渴疾，去風及大小腸澀，並四肢煩熱，胸膈痰結。婦人不可食。冬至埋鵲於圃前，辟時疾溫氣。陶弘景曰：凡鳥之雌雄難別者，其翼左覆右者是雄，右覆左者是雌。又燒毛作屑納水中，沉者是雌，浮者是雄。今云投石，恐止是鵲，餘鳥未必爾。

巢，用多年者燒之水服，療顛狂鬼魅，蠱毒，仍呼祟物名號。亦傳瘻瘡，良。正旦燒灰撒門內，辟盜。其重巢柴燒研，飲服方寸匕，一日三服，治積年漏下不斷困篤者，一月取效。

《本草醫旨・食物類・禽部》 鵲名喜鵲。至秋則毛毨頭禿。

雄鵲肉　味：甘，寒，無毒。治：石淋，消結熱。可燒作灰，以石投中，解散者，是雄也。燒灰淋汁飲之，令淋石自下。治：消渴疾，去風及大小腸澀，並四肢煩熟，胸膈痰結。婦人不可食。冬至埋鵲於圃前，辟時疾溫氣。凡鳥之雌雄難別者，其翼左覆右者是雄，右覆左者是雌。又燒毛作屑，納水中沉者是雌，浮者是雄。

巢　治：多年者，燒之水服，療顛狂鬼魅及蠱毒，仍呼祟物名號，亦傳瘻瘡良。正旦燒灰撒門內，辟盜。其重巢柴，燒研，飲服方寸匕，一日三服，治積年漏下不斷。困篤者，一月取效。

附方　小便不禁：喜鵲巢中草一個，燒灰，每服二錢，以薔薇根皮二錢，煎湯服之，日二。

《壽世秘典・類物・禽部》 鵲靈能報喜，故名喜鵲。性最惡濕，又謂之乾鵲。大如鴉而長尾，尖嘴黑爪，綠背白腹，尾翮，黑白駁雜，上下飛鳴，以音感而孕，以視而抱。季冬始巢，開戶背太歲向太乙。知來歲多風，巢必卑下。段成式云：鵲有隱巢木如梁，令鷙鳥不見。人若見之，主富也。鵲至秋則毛毨頭禿。

氣味：甘，寒，無毒。雄者治石淋，消結熱。燒灰淋取汁，飲之石即下。

《養生食鑒・禽類》 喜鵲以翼左覆右者，雄；右覆左者，雌。又燒毛作屑納水中，(泥)(沉)者是雄，浮者是雌。入藥，只取雄者。味甘，性寒，無毒。治消渴，下石淋，消結熱。燒灰淋汁飲之，石即下。又主風秘煩熱，胸膈痰結，利大小腸。婦人忌食。

《每日食物卻病考・禽類》 鵲　味甘，寒，無毒。俗名喜鵲。雄者，治渴疾，去風。婦人不可食，不甚益人。凡鳥，其翼左覆右者雄，右覆左者雌。

鶻嘲

《日用本草・諸禽類》 鶻嘲　似鵲，尾短多聲。北人名鸛鵝，又名嘲公。

味鹹，平，無毒。　主益脾胃，療頭風目眩，煮炙食之。

《食物本草・禽類》 鶻鵃　鳩類，肉味鹹，平，無毒。助氣益脾胃，主頭風眩，煮炙食之，頓盡一枚，至效。一種鷙鳥，名鶻，不同此類。

《藥性全備食物本草・禽部》 鶻嘲　味鹹，氣平，無毒。助氣益脾胃，

去頭風目眩，煮炙食之。

《食物本草・禽部・林禽類》：鶻嘲一名鵂鶹。南北總有之。似山鵲而小，短尾，有青毛冠，在深林間，飛翔不遠，春來秋去，好食桑椹子，易醉而性淫。

鶻嘲肉，味鹹，平，無毒。治助氣益脾胃，主頭風目眩。煮炙食之，頓盡一枚，至驗。

《養生食鑒・禽類》 鶻嘲其目似鶻，其形似山鵲，其聲啁嘲，其尾屈促，其〔習〕〔羽〕如襤褸。味鹹，性平，無毒。助氣，益脾胃。治頭風目眩，煮炙食之，頓盡一枚至效。

山鵲

《食物本草・禽類》 山鵲　味甘，溫。食之解諸果毒。一種陽鵲，形色相似。

《食物輯要・禽品類》 山鵲　味甘，性溫，無毒。補益人，解諸果之毒。

《食治廣要・禽部》 山鵲《酉陽雜俎》作赤嘴鳥。

氣味：甘，溫，無毒。食之解諸果毒。

按：此鵲狀如鵲而烏色，有文采，赤嘴，赤足，尾長，不能遠飛者是矣。

《食物本草・禽部・林禽類》 山鵲一名鶯。音渥。一名山鵲。處處山林有之。狀如鵲而烏色，有文采，赤嘴赤足，尾長不能遠飛，亦能食雞、雀。諺云：朝鶯叫晴，暮鶯叫雨。《說文》以此爲知來事之鳥。《字說》云：能效鷹鸇之聲而性惡，其類相值則搏者，皆指此也。

巧婦鳥

《食物本草・禽類》 巧婦鳥　主聰明。炙食之甚美，即鷦鷯也。其雛化而爲雕，故古語曰鷦鷯主雕，言始小而終大也。雕，一種黑色，食草，似鷹而大，善鷙，謂之皂雕，用與鷹同。

《藥性全備食物本草・禽部》 鷦鷯　味甘，平，性溫，無毒。和中氣，益脾胃。多食令人聰明。長尾青灰斑色。

《藥性全備食物本草・禽部》 巧婦鳥　主婦人巧黠。其卵小於雀。在林藪間爲窠，窠如小囊袋。亦取其窠燒，女人多以熏手，令巧。

《食物本草・禽部・原禽類》 巧婦鳥一名鷦鷯。小於雀，在林藪間爲窠，窠小袋如。李時珍曰：鷦鷯處處有之。生蒿木之間，居藩籬之上。狀似黃雀而小，灰色有斑，聲如吹噓，喙如利錐，取茅草毳爲窠，大如雞卵，而繫之以麻髮，至爲精密。懸於樹上，或一房、二房。故曰巢林不過一枝，每食不過數粒。小人畜馴，教其作戲也。又一種鷦鷯，《爾雅》謂之剖葦。似雀而青灰斑色，長尾，好食葦蠹，亦鷦類也。

巧婦鳥肉，味甘，溫，無毒。炙食甚美，令人聰明。

窠，燒煙熏手，令婦人巧黠。治膈氣噎疾。以一枚燒灰酒服，或一服三錢，神驗。

《養生食鑒・禽類》 巧婦鳥一名鷦，鷦，粵俗名種鷦，生蒿木之間，居藩籬之上，狀似黃雀而小，灰色有斑，聲如吹噓，喙如利〔鐵〕〔錐〕，取茅葦毛毳爲窠，大如雞卵，而系之以麻髮，至爲精密。懸於樹上，或一房、二房，故曰〔窠林不道一菽〕〔巢林不過一枝〕，每食不過〔一〕〔數〕粒。小人畜馴，教其作戲，並占卦者是也。味甘，性溫，無毒。炙食甚美，令人聰明。

窠，治膈氣噎疾，以一枚燒灰，酒服。或一服二錢，神驗。

《藥性摘錄・食物》 巧婦鳥　一名鴆鶹。甘，溫。炙食甚美，令人聰明。

窠，治膈氣噎疾，以一窠燒灰酒服，或一服二錢，神效。

百舌

《日用本草・諸禽類》 百舌　色褐，微有斑點。春作千百般巧聲，今之鶯，一名反舌。

主蟲咬。炙食之，亦主小兒久不語。又取其窠及糞，塗蟲咬處。

《藥性全備食物本草・禽部》 百舌　味甘，平，無毒。殺諸蟲，益智慧。小兒久不能語者宜食。

《食物本草・禽部・林禽類》 百舌一名反舌。處處有之，居樹孔、窟穴中。狀如鴝鵒而小，身略長，灰黑色，微有斑點，喙亦尖黑，行則頭俯，好食蚯蚓。立春後則鳴囀不已，能作諸鳥之聲。夏至後則無聲，十月後則藏蟄。人或畜之，冬月則死。《月令》仲夏反舌無聲即此。

百舌肉，炙食，治小人久不語，及殺蟲。

窠及糞，治諸蟲咬，研末塗之。

《養生食鑒・禽類》 百舌俗名生屎了，狀如鴝鵒而小，身略長，灰黑色，微有斑點，喙亦尖黑，行則頭俯，好食蚯蚓。味甘，性平，無毒。殺諸蟲，益智慧。小兒久不能語者，宜食之。

雀

《食療本草》卷中 雀　其肉：十月以後、正月以前食之，續五藏不足

氣，助陰道，益精髓，不可停息。

糞：和天雄、乾薑爲丸，令陰強。

腦：塗凍瘡。

卵白：和天雄末、菟絲子末爲丸，空心酒下五丸。主男子陰痿不起，女子帶下，便溺不利。除疝瘕，決癰腫，續五藏氣。

《養生類纂·羽禽部》 雀　雀肉不可合醬食之。《陶隱居藥揔訣》。

雀肉不可合李子食之。《金匱要略方》。

雀糞和乾薑末，蜜丸，服之令人肥白。又，和天雄乾薑爲丸，令陰強。又，卵和天雄爲丸，服起陽事。《食療本草》。

《居家必用事類·造鮓品》 黃雀鮓　每百隻，修洗淨，用酒半升洗，拭乾，不犯生水。用麥黃、紅麴各一兩，鹽半兩，椒半兩，葱絲少許，拌勻。卻將雀逐個平鋪瓶器內一層，以料物摻一層，裝滿。箬蓋，篾插。候鹵出，傾去，入醇酒浸，密封固。

《飲膳正要·禽品》 雀　肉，味甘，無毒，性熱。壯陽道，令人有子。冬月者良。

《日用本草·諸禽類》 雀肉　雄者頭小，左翼掩右。斑者，名麻雀；黃者，名黃雀。背上有脂如披綿，性味皆同。

味甘，性暖，無毒。不可與李子同食。孕婦勿食雀肉、飲酒，令子心淫亂。主下氣，男子陰痿不起，強之令熱，多精有子。

腦　主耳聾。

頭血　療眼目黃昏不見人者，謂之雀盲。

雄雀屎　療決癰癤，女子帶下，溺不利，除疝瘕，五月取之良，其糞頭尖者則雄糞，俗呼爲青丹頭，又名白丁香。

《竹嶼山房雜部·養生部·禽屬制》 黃雀中秋羅者則肥。蘇東坡詩云：披綿黃雀饞多脂。《雲間志》云：石首小魚，長五寸，秋社化爲黃雀。《惠州志》云：黃雀魚，八月化爲黃雀，十月後入海化爲魚。九月，候人見雀入大水，每膏一滴，爲蛤一枚。

黃雀炙二制　一黃雀微醃，薄酒滌潔，取頭、頸、翅研細醢，雜雞鴨子、花椒、葱白、醬調和，實腹中。或雜鮮花餅，倒置甑內，摻末花椒、屑葱白，蒸。

一以鮮者，同酒水、花椒、葱白、鹽，布銀錫砂鑼內蒸。

黃雀鮓三制　一用黃雀鮮肥者，薄酒滌潔，軟帛抹乾，背刳之，腹間置小麥數粒，葱屑、花椒碎顆少許，以頭尾顛倒相覆，每二十頭迭一小罐，調香熟油、酒漿、炒鹽、花椒、葱屑澆，沒一寸，取竹篾關實，封固，收藏甚久。用宜醋。

一宜方切小臠，和水調雞鴨卵、花椒、葱白屑，入器蒸。

一宜染水調麪，油煎。

《食物本草·禽類》 雀　肉，大溫，無毒。起陽道，益精髓，暖腰膝，令有子。冬月者良，取其陰陽未決也。卵，味酸，氣溫，無毒。主下氣，男子陰痿不起，強之令熱，多精有子。腦，主耳聾，塗凍瘡立瘥。頭血，主雀盲，雞矇眼是也。雄雀屎，名白丁香，兩頭尖者是，五月取之良，研如粉，煎甘草湯浸一宿，乾，任用。療目赤痛，生胬肉赤白膜，赤脈貫瞳，用男首生乳，和如薄泥，點之即消，神效。決癰癤，塗之立潰。女下帶下，溺不利，蜜和丸服。又急黃欲危，以兩枚，研水溫服，愈。齲齒有蟲痛，用綿裹塞孔內，日一二易之。喉痹口噤，研調，溫水灌之半錢匕。又除疝瘕爛，痃癖諸塊，伏梁。一種似雀而小，八九月內群飛田間，謂之黃雀，亦可食用，稍不及。

《食鑒本草·禽部》 雀味溫。十二月取。　治男子陰痿不起，益精有子。卵亦然。

糞亦名白丁香。　去面上雀斑、酒刺。治目中瘀肉、赤筋遮附童人。和頭生男子乳，點之即消。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 黃雀鮓　每隻治淨，用酒洗拭乾，不犯水。用麥黃、紅麴、鹽、椒、葱絲，嘗味和爲止。卻將雀入扁壇內，鋪一層，上料一層，裝實。以箬蓋，篾片扡定。候鹵出，傾去，加酒浸，密封久用。

《食物輯要·禽品類》 雀　味甘，性溫，無毒。補五臟，益精髓，暖腰膝，起陽道，縮小便，令人有子，止崩帶。勿同豬肝、李食。冬月食，良。

肝、卵　益男子陽虛，女人血枯。老而斑者，麻雀；小而黃口者，是黃雀。

《上醫本草·禽部》 雀　處處有之，其性最淫。俗呼老而斑者爲麻雀，小而黃口者爲黃雀。八九月群飛田間，體絕肥，背有脂如披綿，性味皆同，可以炙食，作鮓甚美。正月以前，十月以後，宜食之，取其陰陽靜定未洩也。故卵亦取第一番者。

附方：補益老人：治老人臟腑虛損羸瘦，陽氣乏弱。雀兒五隻，如常

治，粟米一合，葱白三莖。先炒雀熟，入酒一合，煮少時，入水二盞，下葱、米作粥食。

《食治廣要・禽部》 雀《釋名》：瓦雀、寶雀。老而斑者曰麻雀；小而黃口者曰黃雀。　氣味：甘，溫，無毒。冬三月食之起陽道，有子，益氣壯陽，暖腰膝，縮小便，治血崩帶下。食諸肝，服白术人及孕婦忌之。《臨海異物志》云：南海有黃雀魚，常以六月化爲黃雀，十月入海爲魚。則所謂雀化蛤者，豈此類耶？家雀則未常變化也。

卵　主男子陰痿不起，女子帶下瘕疝。

腦　綿裹塞耳治聾。又塗凍瘡。

《食物本草・禽部・原禽類》 雀處處有之。羽毛斑褐，頷嘴皆黑。頭如顆蒜，目如擘椒。尾長二寸許，爪距黃白色，躍而不步。其視驚瞿，其目夜盲，其卵有斑，其性最淫。小者名黃雀。八九月群飛田間。體絕肥，背有脂如披綿。性味皆同，可以炙食，作鮓甚美。案《逸周書》云：季秋雀入大水爲蛤。雀不入水，國多淫泆。又《臨海異物志》云：南海有黃雀魚，常以六月化爲黃雀，十月入海爲魚。則所謂雀化蛤者蓋此類。若家雀則未嘗變化也。

雀肉，味甘，溫，無毒。冬三月食之，起陽道，令人有子。壯陽益氣，暖腰膝，縮小便，治血崩帶下。益精髓，(縮)〔續〕五臟不足氣。宜常食之，不可停輟。不可合李食。不可同諸肝食。妊婦食雀肉，飲酒，令子多淫。食雀肉、豆醬，令子面黥。凡服白术忌之。寇宗奭曰：正月以前，十月以後，宜食之，取其陰靜定未泄也。故卵亦取第一番者。

卵，味酸，溫，無毒。五月取之，治下氣，男子陰痿不起，強之令熱，多精有子。和天雄、菟絲子末爲丸，空心酒下五丸，治男子陰痿不起，女子帶下，便溺不利，除疝瘕。

肝，治腎虛陽弱。

頭血，治雀盲。

腦，綿裹塞耳，治聾。又塗凍瘡。

喙及脚脛骨，治小兒乳癖，每用一具煮汁服，或燒灰米飲調服。

雄雀屎，一名白丁香。味苦，溫，微毒。療治目痛，決癰疽，女子帶下，溺不利，除疝瘕。療齵齒。和首生男子乳點目中，胬肉，赤脈貫瞳子者即消，神效。和蜜丸服，治癥瘕久痼諸病。和少乾薑服之，大肥悅人。癰癤不潰者，點塗即潰。急黃欲死者，湯化服之，立甦。腹中痃癖諸塊、伏梁者，和乾薑、桂心、艾葉爲丸服之，能令消爛。和天雄、乾薑丸服，能強陰。消積除脹，通咽塞口噤，女人乳腫，瘡瘍中風，風蟲牙痛。

附方：補益老人，治老人臟腑虛損羸瘦，陽氣乏弱。雀兒五隻，如常治，粟米一合，菊白三莖。先炒雀熟，入酒一合，煮少時，入水二盞半，下葱、米作粥食。

治腎冷偏墜，疝氣。用生雀三枚，燎毛去腸，勿洗，以舶上茴香三錢，胡椒一錢，縮砂、桂肉各二錢，入肚內，濕紙裹，煨熟，空心食之。酒下，良。

治霍亂不通，脹悶欲死，因傷飽取涼者。用雄雀糞二十一粒，研末，溫酒服。未效，再服。

治咽喉噤塞。雄雀屎末，溫水灌半錢。

治喉痹乳蛾。白丁香二十個，以沙糖和作三丸，以一丸綿裹含咽，即時遂愈。甚者不過兩丸，極有奇效。

《本草醫旨・食物類・禽部》 雀俗呼老而斑者爲麻雀，小而黃口者爲黃雀。其目夜盲，其卵有斑，其性最淫。黃雀八九月羣飛田間，體絕肥。南海有黃雀魚，常以六月化爲黃雀，十月入海爲魚。則所謂雀化蛤者，蓋此類。【略】

附方　目中翳膜：目熱，生赤白膜，以雄雀屎和人乳點上，自爛。風蟲牙痛：雄雀屎綿裹塞孔中，日日易之，效。咽喉噤塞：雄雀屎末，溫水灌半錢。小兒口噤：中風，用雀屎，水丸麻子大，飲下二丸，即愈。小兒不乳：用雀屎四枚，末之，與吮。小兒痘靨：白丁香末，入麝香少許，米飲服一錢。婦人吹乳：白丁香半兩，爲末，以溫酒服一錢。破決癰癤：諸瘡已成膿懼針者，取雀屎塗瘡頭，即易決。瘰瘡作痛：用雀屎、燕窠土，研，傅之。浸淫瘡癬：洗淨，以雀屎、醬瓣和研，日塗之。

《壽世秘典・類物・禽部》 雀羽毛斑褐，頷嘴皆黑，頭如顆蒜，目如擘椒，爪距黃白色，躍而不步，其視驚瞿，其目夜盲，其卵有斑，其性最淫。俗呼老而斑者爲麻雀，小而黃口者爲黃雀。八九月，群飛田間，體絕肥，背有脂如披綿，炙食作鮓甚美。一種似雀，青黑色，多翔蓬蒿之間，名蒿雀，性效相同，食之美於諸雀。

氣味：甘，溫，無毒。主起陽道，益精髓，暖腰膝，令人有子。

卵　氣味：酸，溫，無毒。治男子陰痿不起，強之令熱，多精有子。

腦　治耳聾。又塗凍瘡。

發明　陶弘景曰：雀肉不可合李食，不可同豬肉食。妊婦食雀肉飲酒，令子多淫。

凡服白术者忌之。李時珍曰：今人知雀卵能益男子陽虛，不知能治女子血枯，蓋雀卵能益精血耳。繆希雍曰：雀肉味甘溫，功用不及卵，古方雀卵和天雄服之，令莖不衰，此藥性極熱，有大毒，非陰臟及真陽虛憊者，慎勿輕餌。

《飲食須知・禽類》 雀肉　味甘，性溫。勿同豬肝及李食。妊婦食雀肉飲酒，令子多淫。多食雀腦，動胎氣，令子雀目。同豆醬食，令子面黯。服术人忌之。

《食物須知・諸葷饌》 麻雀　味大溫熱，益氣壯陽。暖腰膝有功，損妊娠勿食。

卵，味酸，氣溫，無毒。多生古屋栱內，依時可以收取。專益丈夫，扶陰痿，易致堅強。

《養生食鑒・禽類》 雀即小麻雀，羽毛斑褐，頷嘴皆黑，頭如顆蒜，(且若禽珠)(目如擘椒)，尾長二寸許，爪距黃白色，躍而不步，其聲清響，日夜不停。其卵有斑，其性最淫。味甘，性溫，無毒。補五臟，益精髓，煖腰膝，起陽道，縮小便，令人有子。又治婦人血崩帶下。正月以前，十月以後，宜食之。

卵　味酸，性溫，無毒。益精血，治男子陰痿不起，女人帶下，便溺不利，兼除疝瘕。和天雄、兔絲子末爲丸，空心酒下，五丸效。

《壽世傳真・禽類》 麻雀　性溫。宜：益氣壯陽。

麻雀蛋　有斑。五月取之，和天雄、菟絲子爲丸，酒下，治陽痿不起。

《食物小錄・禽部・原禽類》 麻雀　甘，溫，無毒。調精益氣。冬三月食之起陽道，令人有子，暖腰膝，縮小便。小兒夜尿食之效。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 雀　《綱目》曰：棲宿簷瓦，故名瓦雀。酹酢階除，故名賓雀。老而斑，爲麻雀。小而黃口，爲黃雀。其行躍而不步，故凡有喜慶，自謙曰雀躍。其視驚瞿，其目夜盲。《月令》：季秋雀入大水爲蛤。《臨海異物志》云：南海有黃雀魚，常以六月化爲雀，十月入海，復化爲魚。則化蛤者，殆此類歟。若家雀則未嘗變化。肉與卵雖能壯陽道，煖腰腎，補精血，然非多食不能取效。此物甚小，不戕若干物命，始能一縱淫慾，仁者必不爲也。若爲子嗣起見，則壯陽補腎之藥極多，更不宜先自敗德，壞其積福之基。糞名白丁香，可點頑瘡不潰，蝕爛瘡死肌惡肉。又點目，蝕胬肉，去螺旋。

《本草省常・禽獸類》 雀　一名瓦雀，一名賓雀，在家者爲家雀。雀字從小、從隹，故俗名小蟲。性溫。益氣壯陽，煖腰膝，縮小便。多食令人淫。同諸肝食傷人，同李子食滯氣。服蒼术、白术者忌之，孕婦尤忌。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 雀　甘，溫。壯陽，煖腰膝，縮小便，已崩帶。但宜冬月食之。陰虛內熱及孕婦忌食。其卵利經脈，調沖任，治女子血枯、崩帶、疝瘕諸病。

《每日食物卻病考・禽類》 雀　即瓦雀也。味甘，大溫，無毒。壯陽益氣，起陽道，益精髓，煖腰膝，令人有子。可常食之，冬三月食之最良。

卵，溫，無毒。更起陰痿。腦，塗凍瘡立瘥。

雄雀糞，名白丁香，頭尖挺直者是也。其主治甚廣，須研細，以甘草汁浸一宿，焙乾用。此鳥躍而不步，其目夜盲，其卵有斑，其性最淫。八九月，群飛田間，謂之黃雀，即此之類。又有入水化爲蛤者，別是一種也。

蒿雀

《飲膳正要・禽品》 蒿雀　味甘，溫，無毒。食之益陽道，美於諸雀。

《食物本草・禽類》 蒿雀　味甘，溫。益陽道。腦，塗凍瘡，手足不皸。此雀青黑，在蒿間垌野彌多，食之美於諸雀，性極熱，最補益人。

《食物輯要・禽品類》 蒿雀　味甘，性溫，無毒。美於諸雀。補精髓，益陽道，暖腰膝。

《食治廣要・禽部》 蒿雀　氣味：甘，溫，無毒。主治：溫腎益陽道，補精髓。

腦：塗凍瘡，手足不皸。陳藏器曰：蒿雀似雀而青黑色，在蒿間，塞外彌多。食之美于諸雀。

《食物本草・禽部・原禽類》 蒿雀其形似雀，青黑色，在蒿草間，塞外彌多。食之，美于諸雀。

蒿雀肉，味甘，溫，無毒。食之，益陽道，補精髓。

腦，塗治凍瘡，手足不皸。

《每日食物卻病考・禽類》 蒿雀　味甘，溫，無毒。益陽道，補精髓。似雀而青黑色，在蒿間田野，塞外彌多，食之美於他雀。性熱，更補益人。今燕都多市，名鐵脚者，疑即此。

伯勞

《日用本草・諸禽類》 百勞　味平，有毒。主小兒繼病。繼病，母有娠乳兒，有病如瘧痢。他日亦相繼腹大，或瘥或發。他人相近，亦能相繼。北

人未識此病。懷妊者取毛帶之，取其蹋枝鞭小兒，令速語。

《藥性全備食物本草・禽部》 百勞 《鄭禮》注云：鵙，博勞也。

羽毛 主小兒繼病。母有娠乳兒，兒有病如瘧痢，他日亦相繼腹大，或差或發，他人相近，亦能相繼，北人未識此病。懷妊者取毛帶之。

蹋枝 治小兒語遲，取以鞭之，令速語。

《食物本草・禽部・林禽類》 伯勞鳩一名鵙，一名鴂。李時珍曰：伯勞，即鶪也。夏鳴冬止，乃月令候時之鳥。本草不著形狀，而後人無識之者。《淮南子》云：伯勞之血塗金，人不敢取之也。

伯勞毛，味甘，平，有毒。治小兒繼病，取毛帶之。繼病者，母有娠乳兒，兒病如瘧痢，他日相繼腹大，或瘥或發。他人有娠，相近亦能相繼也。北人未識此病。

踏枝，治小兒語遲，鞭之即速捂。此即伯勞所踏樹枝也。

《本草醫旨・食物類・禽部》 伯勞名鴂。夏鳴冬止，乃《月令》候時之鳥。《豳風》：七月鳴鵙。 毛 味：平，有毒。治：小兒繼病，取毛帶之。繼病者，母有娠，乳兒病如瘧痢，他日相繼腹大，或瘥或發。他日有娠，相近亦能相繼也。北人未識此病。

桑扈

《食物本草・禽類》 桑扈 味甘，溫，無毒。主肌羸虛弱，益脾，澤膚。此鳥不食粟，喜盜膏脂而食之，所以於人有補。又名竊脂，俗呼青嘴。

《食物輯要・禽品類》 蠟嘴 味甘，性溫，無毒。補虛乏，長皮肉。初病後勿食。

《食治廣要・禽部》 桑扈即蠟嘴。 氣味：甘，溫，無毒。主肌肉虛羸，益皮膚。此即《毛詩》所謂交交桑扈，有鶯其羽。今俗多畜其雛，教作戲舞者是矣。

《食物本草・禽部・林禽類》 桑扈處處山林有之。大如鴝鵒，蒼褐色，有黃斑點，好食粟稻。《詩》云交交桑扈，有鶯其羽是矣。其嘴喙微曲，而厚壯光瑩，或淺黃淺白，或淺青淺黑，或淺玄淺丹。今俗多畜其雛，教作戲舞。

桑扈肉，味甘，溫，無毒。治肌肉虛羸，益皮膚。

《養生食鑒・禽類》 桑扈即蠟嘴和鵒，大如鴝鵒，蒼褐色，有黃班點，其喙微曲而厚壯，淺黃色。味甘，性溫，無毒。補肌肉虛羸，益皮膚。

鴆

《食物本草・禽部・山禽類》 鴆一名鴆日，一名同力鳥。李時珍曰：按《爾雅翼》云：鴆似鷹而大，狀如鴞，紫黑色，赤喙黑目，頸長七八寸。雄名運日，雌名陰諧。運日鳴則晴，陰諧鳴則雨。食蛇及橡實。知木石有蛇，即爲禹步以禁之，須臾木倒石崩而蛇出也，蛇人口即爛。其屎溺著石，石皆黃爛。飲水處，百蟲吸之皆死。惟得犀角即解其毒。又楊廉夫《鐵厓集》云：鴆出蘄州黃梅山中，狀類訓狐，聲如擊腰鼓。巢於大木之顛，巢下數十步草木不生也。

鴆毛，有大毒。入五臟，爛殺人。

喙，帶之，殺蝮蛇毒。蛇中人，刮末塗之，登時愈也。

姑獲鳥

《食物本草・禽部・山禽類》 姑獲鳥能收人魂魄。《玄中紀》云：姑獲鳥，鬼神類也。衣毛爲飛鳥，脫毛爲女人。云是產婦死後化作，故胸前有兩乳，喜取人子養爲己子。凡有小兒家，不可夜露衣物。此鳥夜飛，以血點之爲誌。兒輒病驚癇及疾，謂之無辜疳也。荆州多有之。亦謂之鬼鳥。《周禮・庭氏》以救日之弓、救月之矢，射之。即此鳥也。李時珍曰：此鳥純雌無雄，七八月間夜飛，能害人，尤毒也。

姑獲鳥肉，有毒，不可食。

治鳥

《食物本草・禽部・山禽類》 治鳥李時珍曰：按干寶《搜神記》云：越地深山有治鳥，大如鳩，青色。穿樹作窠，大如五六升器，口徑數寸，飾以土堊，赤白相間，狀如射侯。伐木者見此樹即避之，犯之則能役虎害人，燒人廬舍。白日見之，鳥形也；夜聞其鳴，鳥聲也。時或作人形，長三尺，入澗中取蟹，就人間火炙食，山人謂之越祀之祖。又段成式《酉陽雜俎》云：俗說昔有人遇洪水，食都樹皮，餓死化爲此物。居樹根者爲豬都，居樹中者爲人都，居樹尾者爲鳥都。鳥都左脇下有鏡印，闊二寸一分。南人食其窠，味如木芝也。

治鳥肉，不可食之。

窠表，作履屧，治脚氣。

鬼車鳥

《食物本草・禽部・山禽類》 鬼車鳥一名九頭鳥、鬼車。晦暝則飛鳴，能入人家，收人魂氣。相傳此鳥昔有十首，犬齧其一，猶餘九首。其一常滴血，血滴人家則凶。荆楚人夜聞其飛鳴，但滅燈、打門、捩犬吠以厭之，言其畏狗也。《白澤圖》蒼鸕有九首，及孔子與子夏見奇鸕九首，皆此物也。《荆楚歲時》以爲姑獲者非矣。二鳥相似，故同名鬼鳥。李時珍曰：鬼車狀如鵂鶹，而大者翼廣丈許，晝盲夜瞭，見火光輒墮。按劉恂《嶺表錄〔異〕》云：鬼車出秦中，而嶺外尤多。春夏之交，稍遇陰晦，則飛而過，聲如刀車鳴。愛人人家，鑠人魂

氣。血滴之家，必有凶咎。《便民圖纂》云：冬月鬼車夜飛，鳴聲自北而南，謂之出巢，主雨；自南而北，謂之歸巢，主晴。周密《齊東野語》云：宋李壽翁守長沙，曾捕得此鳥，狀類野鳧，赤色，身圓如箕。十頸環簇，有九頭，其一獨無而滴鮮血。每頸兩翼，飛則霍霍並進。又周漢公主病，此鳥飛至砧石即斃。嗚呼，怪氣所鍾，妖異如此，不可不知。

鬼車鳥肉　戾氣所鍾，正人所不入口。

鎖幅鳥

《壽世秘典·類物·禽部》　鎖幅鳥其羽細密，如衣幅鎖緊。其毳織以爲布，紋如紈綺，今名鎖伏。《哈烈志》名曰梭服。

鵫鵝

《食物輯要·禽品類》　鵫鵝　味酸，平，無毒。消痞積癥瘕，及去風濕病。

青鳩

《食物輯要·禽品類》　青鳩　味甘，性溫，無毒。番鳥。善啄椒。煮食味佳。

諸鳥有毒及忌食

《養生類纂·羽禽部》　總禽　白鳥玄首，玄鳥白首，不可食。《本草》。

凡鳥目生吞之，令人見諸魅，或以目睛研注目中，夜見鬼。同上。

鳥三足四距殺人。同上。

鳥六指不可食。同上。

鳥死足不伸不可食。同上。

鳥卵有八字不可食。同上。

凡鳥飛投人，其口中必有物，拔毛放之吉。同上。

凡鳥自死，口不閉，翅不合者，不可食之。《金匱要略方》。

諸禽肝青者，食之殺人。同上。

凡飛鳥投人，不可食。《雲笈七籤》。

鳥若開口及毛下有瘡，並不可食之。同上。

《調變類編·葷饌》　雞、鴨卵不可多食。俗謂：鵝卵能補，大不然，宜少食。

鴨卵不可合蒜及李子、鱉肉食。食雞子毒，醇醋解之。

鴨蛋以硇砂畫花及寫字，候乾，以頭髮灰汁澆之，則黃直透內。做灰鹽鴨子，月半日做，則黃居中，不然則偏。一云，日中做。

煮紅鴨子，以金櫡根同煮白皆紅。

《三元參贊延壽書·飛禽》　雞　黃者宜老人，烏者暖血，產婦宜之。具五色，食者必狂，六指玄雞、白頭家雞及野禽生子有八字文及死不伸足，害人。烏雞合鯉魚食，生癰疽。丙午日食雞肉，主丈夫燒死，目盲，女人血死，妄見。《千金方》載。

四月勿食暴雞肉。作疽液漏，男女虛勞乏氣。八月食之傷神氣。妊婦多食，子患諸蟲。妊食雞子，多令子失音。

雞子　動風，動氣，合鱉肉食害人；合犬肝、犬肉食泄利害人；合魚汁內成心痕；合獺肉及野雞共家雞肉合食之，成遁尸，尸鬼纏身，四肢百節疼痛。雞子白合胡荽、葱、蒜食，滯氣短氣；合生葱、犬肉食，穀道流血，疹。食雞鴨子眼翳。雞過宿收不密，蜈蚣必集其中，不再煮而食之，爲害非輕。雞並子不可合李子食之。老雞能呼人姓名，殺之則止。雞有四距重翼者，龍也，殺之震死。烏雞最暖，可補血，婦人可食。閹雞善啼，內毒。踏雞子殼令人得白瘕風。半夜雞啼則有憂事。雞生子皆雄者必有喜事。

雉　離禽也。損多益少，久食瘦人，春夏多食有毒。九、十至十一月稍補，他月發痔及瘡疥。八月忌之，益人神氣。丙午日不可食，明主於火也。四月勿食，氣逆。和胡桃、菌子同食，下血，有痼疾者不宜。和蕎麥麵食，生肥蟲。卵不與葱同食，生寸白。

鶩　鴨也。六月勿食，益神氣。黑鴨滑中，發冷痢脚氣，人不可多食，有毒。妊娠多食，令子倒生。

野鴨　不可與胡桃、木耳同食。《異苑》曰：章安有人元嘉中啖鴨肉成瘕，胸滿面赤，不得飲食。醫以秫菜食之，須臾吐一鴨雛，遂瘥。此因內生所致，又食過而然。

白鴨補虛，目白者殺人。鴨卵多食發疾冷氣。老鴨善，嫩鴨毒。鴨子不可合蒜食之，又不可合李子、鱉肉食之。

野鴨九月已後，即中食，全勝家者，雖寒不動氣。又身上生熱瘡，多年不好者，但多食之即瘥。

白鵝　肉性冷，多食霍亂，發痼疾。卵不可多食。蒼鵝發瘡膿。老鵝善，嫩鵝毒。鵝毛柔暖而性冷，選細毛夾以布帛，絮而爲被，偏宜覆嬰兒而辟驚癇也。

鵪鶉　四月已後，八月已前，不堪食。《本草》云：蝦蟆化也。鶉，患痢人可煮食之，良。和生羹煮食止泄痢，酥煎偏令下焦肥。與豬肝同食面生黑子。與菌同食發痔疾。

鷓鴣　不可與筍同食，令人腹脹。此鳥天地之神，每月取一隻享，至尊。自死者忌之。

山雞　頓食發五痔。和蕎麥食生瘡。不與豉同食，殺人。〔卵不可與葱同食，生寸白〕，不可久食，令人疲。

鷩雉，一名山雞，養之禳火災。山雞類也。南唐相馮延巳苦腦痛，久不減，太醫吳延紹誥。庖人曰：相公平日多食鷓鴣，山雞。吳曰：得之矣。投以甘草湯而愈。蓋此禽多食烏頭、半夏，有毒，以此解之。又類編通判楊立之官南方，多食鷓鴣，生喉癰，膿血日夕不止。泗水楊吉老令先啖生薑一片，愈。蓋以制半夏毒也。唐崔魏公，以多食竹雞暴亡，梁新命捩生薑汁，折齒灌之，復活。亦此意也。

鴛鴦肉　常食之患大風。夫婦不相和，煮鴛鴦肉食之，即時和順相愛也。

雀肉　不與李同食。合醬食妊娠所忌。不可合雜生肝食之。雀糞和老薑末蜜丸服之，令人肥白。

鵝鴿　雖益人，病者食之，多減藥力。

雄鵲　婦人不可食。燒毛納水中沉者是雄。

烏鴉肉　澀不中食。鴉瘦，病嗽骨蒸者，可和五味醃炙食之。鴉眼睛，研，注人目中，令人見神鬼。

燕肉　人不可食，人水必爲蛟龍所害，食者損人神氣。出《千金》《博物志》。

雁肉　勿食，損人神氣。脂，可和豆黃末服，令人肥白。

孔雀　毛入人眼即瞎。諸般死鳥皆不可食。

杜鵑　初鳴先聞者，主別離。學其聲吐血。廁上聞者，不祥，作犬聲應之，吉。

凡禽自死口不閉者，殺人。

《日用本草・諸禽類》　諸禽有毒

白色玄首者。玄色白首者。卵有八字者。自死無傷者。鴨目色白者。有大爪者。死而不伸足者。死而不閉目者。已上皆殺人，不可食。

雞具五色，食之必狂。妊娠食雀腦，令子雀目。凡鳥投人者口中必有物，當拔毛放之吉也。

生葱同雞、犬肉食，令人穀道終身流血。

《食物本草・禽類》　右諸禽有毒，形色異常，白身玄首，玄身白首及死不伸足，不閉目之類，有毒。記曰：天產作陽，地產作陰。禽獸皆天地生物，而禽卵生羽飛，又陽中之陽，雖氣味各有陰熱之分，大概肉所以養陽。然人之身，陽常有餘，陰常不足，陽足而復補陽，陰益虧矣。丹溪曰：諸肉能助起濕中之火，久而生病。《素問》曰：膏粱之變，足生大丁。故禽之肉雖益人，亦不宜多食也。

《藥性全備食物本草・禽部》　諸禽食治論　《食治心鑒》云：凡鳥自死目閉，自死足不伸者，白鳥玄首，玄鳥白首，三足、四距、六指、四翼，異形異色，及野禽生卵有八字形者，肝色青者，並有毒，誤食殺人。

諸雀之卵，並能補腎氣，助陽道。

凡鳥飛投人，其口中必有物，拔毛放之吉。

凡鳥自死，口不開翅不合者，不可食。

鳥自死者，食之殺人。

凡鳥投人，不可捉食。

鴛鴦肉，人食患大風。夫婦不相愛，私煮鴛鴦肉食之，當相愛也。

鷓鴣與筍同食，令人腹脹。

雁肉食之，損人神氣。

雁脂可和豆黃末服，令人肥白。

雀肉不可合醬食及李子食。

雀不可合雜生肝食。

雀肉和乾薑末蜜丸服，令人肥白。

鶉和生薑煮食，止泄痢。酥煎，偏令下焦肥。與豬肉食，令人生黑子。

鶉，四月至八月不可食。

斑鳩多食，益氣助陽。

鴉，勞瘦病嗽骨蒸者，可和五味炙食。

鴉眼睛研，注人目中，夜見鬼神。

雉不可同胡桃同食，令人發頭風，兼發心痛。

雉不與木耳、菌子同食，發五痔，立下血。

雉不與豉同食，殺人。
雉肉不可與蕎麥麵食之，生肥蟲。
雉蛋不可與雞蛋同食，生寸白蟲。
雉肉久食，令人嗽。
丙午日食雉肉，丈夫燒死目盲，女人血死妄見。
錦雞一名山雞，養之禳火災。
竹雞有毒，不宜多食。
雞玄色白頭，食病人。
雞有六指，食之殺人。
雞有五色，殺人。
雞有四距重翼者，龍也，殺之震死。
雞並子，不可合李子食。
雞肉或煮，不可合胡荽、蒜食之，令人喘氣。
雉雞肉不可合生葱、芥菜食之。雞子不可合鯉魚食。
雞死不伸足爪，此種食之害人。
雞子白共蒜食之，令人短氣。
雞子共鱉肉蒸食之，害人。
雞肉，(大)〔犬〕肝腎心，食之害人。
生葱共雞犬肉食之，害人，穀道終身流血。
烏雞肉合鯉魚肉食之，生癰疽。
雞、兔、犬肉和食，必泄痢。
野雞肉共家雞肉合食之，成遁尸，四肢百節疼痛。
雞子多食，動風氣。
烏雞最暖，可補血，產婦可食。
鬧雞善啼，有毒忌食。
鵝肉生冷，不可多食，令人易霍亂。
老鵝善漱，有毒。

《食物輯要·禽品類》 凡鳥，自死目閉，自死足不伸者，白烏玄首，玄烏白首，三足、四距、六指、四翼、異形異色；野禽生卵有八字形者，肝色青者，並有毒。悞食，殺人。

《食治廣要·禽部》 附：諸鳥有毒

凡鳥自死目不閉、自死足不伸、白烏玄首、玄烏白首、三足、四距、六指、四翼、異形異色，以上並不可食，食之殺人。

《食物本草·禽部·山禽類》 諸鳥有毒

凡鳥自死目不閉，自死足不伸，白烏玄首，玄烏白首，三足，四距，六指，四翼，異形，異色，並不可食，食之殺人。

右諸禽有毒，形色異常，白首玄首之類，俱不可食。記曰：天產作陽，地產作陰。禽獸皆天地生物，而禽卵生羽飛，又陽中之陽。雖氣味各有寒熱之分，大概肉所以養陽。然人之身，陽常有餘，陰常不足。陽足而復補陽，陰益虧矣。丹溪曰：諸肉能助起濕中之火，久而生病。《素問》曰：膏粱之變，足生大丁。故禽之肉益人，亦不宜多食也。

《本草醫旨·食物類·禽部》 凡諸禽中之形色異常，如白身玄首，或白首玄身，凡死不閉目、不伸足、三足四距、六指四翼，種種異狀者，斷不宜食，食之殺人。

《壽世秘典·類物·禽部》 諸鳥有毒

凡鳥自死目閉，自死足不伸，白烏黑首，黑烏白首，三足，四距，六指，四翼，異形異色者，並不可食，食之殺人。

《飲食須知·禽類》 諸鳥有毒　凡鳥自死目閉、自死足不伸，白烏玄首、玄烏白首、三足、六指、異形異色、四翼、肝色青者、野禽生卵有八字形者，並有毒，食之殺人。

牛魚

《食物本草·鱗部·無鱗魚類》 牛魚生東海。其頭似牛。李時珍曰：按《一統〔志〕》云，牛魚出女直混同江。大者長丈餘，重三百斤。無鱗骨，其肉脂相間，食之味長。又《異物志》云，南海有牛魚，一名引魚。重三四百斤，狀如鱧，無鱗骨，背有斑文，腹下青色。知海潮。肉味頗長。

牛魚，無毒。主六畜疫疾。作乾脯爲末，以水和灌鼻，即出黃涕。亦可置病牛處，令氣相熏。

《本草醫旨·食物類·鱗類》 牛魚生東海。其頭似牛，重三百斤，無鱗骨。

肉　無毒。治六畜疫疾，作脯爲末，以水和灌鼻，即出黃涕。亦可置病牛處，令氣相熏。

哺乳分部

題解

《食物小錄・獸部》 李時珍曰：獸者，四足而毛之總稱，地產也。豢養者，謂之畜。《素問》曰：五畜爲益是矣。周制庖人(供)六畜、六獸，辨其死生鮮薨之物，獸人辨其物。凡祭祀、賓客，供其生獸。死獸皮毛、筋骨，入於玉府。宴氏攻猛獸，穴氏攻蟄獸。嗚呼。古人之於養生送死，辨物用物之道，可謂慎且備矣。然物之性理萬殊，人之用捨宜慎。於是節取諸獸之可供膳者二十七種，分爲類：曰畜、曰獸、曰鼠、曰寓、曰怪，以爲養生者知所取捨焉。

論說

《調變類編・葷饌》 炙肉以芝麻花爲末，置肉上則油不流。

臘肉內用酒脚醋煮肉，紅酒調羹，則味甜。

曬肉須油抹，不引蠅子。荷花蒂煮肉，精者浮，肥者沉。

夏月醃肉，用炒過熱鹽擦肉令軟勻。下缸，用石壓一夜，掛起，見水痕，即以大石壓乾，掛當風處不敗。

夏月熟肉罩用醋煮，可留旬久。

煮陳臘肉待滾時，將燒紅炭數塊淬之則不斂。

臭肉與阿魏同煮，或用寸段稻草一把，或鑽孔胡桃，皆不臭。食豬肉過傷者，燒其骨，水調服，或生韭汁解之。

千里脯，將肉煮作大塊，每一斤用鹽半兩，香油同醃片時，入陳皮、川椒、茴香、酒醬，煮至乾，曝極乾，夏月旬日不壞。

煮肉投鹽太早則難爛。預以酒付之，則易爛而味美。將熟時，投酒一杯亦妙。魚肉內投鳳仙子數粒，極易爛。凡雜色羊肉，入松子則無毒。羊入鍋則易消，入腹卻易脹。凡行遠路最宜，居家無事則宜留腹中餘地，以俟其脹。恣食恐生成變。煮羊以杏仁則易糜，以胡桃則不臊。不宜用銅器煮。

患瘧者，勿食羊肉，恐發病致死。

《調變類編・葷饌》 鹿肉痿人陰。餌藥人食之無效，以其食解毒之草故也。五六月麞、鹿肉勿食。食驢肉飲酒，致疾殺人。

藏乳多醎，以茶清水洗之則減。牛乳不可與醋同食。

《調變類編・葷饌》 用鹽洗豬臟肚子則不臭。煮豬肚及血臟羹，不可入椒同煮，作豬糞氣，臨熟後即起。煮豬肝用乾麵。洗豬臟用砂糖。洗豬肚用洋糖，則不腥。豬腦損陽，酒後尤不可食。諸禽獸腦滑精不可食。豬臨殺驚氣入心，絕氣歸肝，尤不宜食。食豬羊血過多，則鼻中生毛，晝夜可長五六寸，漸粗圓如繩，雖忍痛摘去復生。惟乳食硇砂，飮爲丸，可治此疾。

一切肉食過度，還飮肉汁即消。凡夜不宜多食雞、鴨、豬肉，能致霍亂。諸般肉煮，用紙封鍋口，或以楮實同煮則易爛。凡肉汁，器中氣不泄者有毒，以銅器蓋之，汁滴入者亦有毒。穿屋漏水，雜諸脯中食之，生癥瘕。中諸肉毒，壁土調水一錢服之，又白扁豆燒末亦可。凡飮食後心煩悶，不知中何毒者，急煎苦參汁飮之令吐。

時行病後，勿食魚膾，及鯉與鯉魚、鱔魚，再發必死。百日之內，忌豬羊肉，並腸血、肥魚油膩、乾魚。犯者必大下痢，不可復救。又禁食麵，及胡蒜、韭、薤、生菜、蝦等物。此多致傷，發則難治，又令他年頻發。

豬肉之用最多，然不宜久食，食之暴肥致風。豬腎能理腎氣，多食腎虛，久食少子。豬腦損陽，嘴動風尤毒。

《居家必用事類・飮食類・肉食》 醃藏肉品

江州岳府臘肉法　新豬肉打成段，用煮小麥滾湯淋過，控乾。每斤用鹽一兩，擦拌，置甕中。二三日一度翻，至半月後，用好糟醃一二宿，出甕。用元醃汁水洗淨，懸於無煙淨室。二十日以後，半乾濕，以故紙封裹，用淋過淨灰於大甕中，一重灰，一重肉，埋訖，盆合，置之涼處，經歲如新。煮時，米泔浸一炊時，洗刷淨，下清水中，鍋上盆合土擁，慢火煮。候滾則撤薪，停息一炊時，再發火，再滾，住火，良久取食。此法之妙，全在早醃。須臘月前十日醃藏，令得臘氣爲佳。稍遲，則不佳矣。牛、羊、馬等肉，並同此法。如欲色

紅，須纔宰時，乘熱以血塗肉，即顏色鮮紅可愛。

婺州臘豬法　肉三斤許作一段，每斤用淨鹽一兩擦，令勻。入缸醃數日，逐日翻三兩遍。卻入酒、醋中停，再醃三五日，每日翻三五次，取出，控乾。先備百沸湯一鍋，真芝麻油一器，將肉逐旋各臠略入湯蘸，急提起，趁熱以油勻刷，掛當煙頭處熏之。日後，再用臘糟加酒拌勻，表裏塗肉上，再醃十日。取出，掛廚中煙頭上。若人家煙少，集籠糠煙熏十日可也。其煙當晝夜不絕。羊肉亦當依此法爲之。

醃豬舌　每斤用鹽半兩，一盞川椒、蒔蘿、茴香，少許細切葱白，醃五日，翻三四次。用細索穿，掛透風處，候乾，紙袋盛。

四時臘肉　收臘月內醃肉鹵汁，淨器收貯，泥封頭。如要用時，取鹵一碗，加臘水一碗，鹽三兩，將豬肉去骨，三指厚、五寸闊段子，同鹽料末醃半日，卻入鹵汁。肉浸一宿，次日，其肉色味與臘肉無異。若無鹵汁，每肉一片，用鹽四兩醃二宿亦妙。煮時，先以米泔清者，入鹽二兩，煮一二沸，換水煮。

脯法　歌括云：不論豬羊與大牢，定斤切作十六條。大盞醇醪小盞醋，馬芹蒔蘿入分毫。揀淨白鹽秤四兩，寄語庖人慢火熬。酒盡醋乾方是法，味甘不論孔聞韶。

羊紅肝　肥羊肉十五斤，半斤作一條，用鹽十五兩，醃三伏時。取出，卻用糟三斤，鹽三兩，拌勻，再醃三宿。取出，不去糟，於灶上猛柴煙熏乾。次年五六月，洗剝煮食。

羊鹿獐等肉　作條或片，去筋膜，微帶脂。每斤用鹽一兩，天氣暖加分半，醃半日。入酒升半，醋一盞，經兩宿，取出曬乾。

羊牛等肉　去骨淨，打作小長段子，乘肉熱，精肥相間，三四段作一垛，布包，石壓，經宿。每斤用鹽八錢，酒二盞，醋一盞，醃三五日，每日翻一次。醃至十日後，日曬，至晚卻入鹵汁，以汁盡爲度。候乾，掛廚中煙頭上。此法惟臘月可造。

牛臘鹿修　好肉不拘多少，去筋膜，切作條，或作段。每二斤，用鹽六錢半，川椒三十粒，葱三大莖細切，酒一大盞，同醃三五日，日翻五七次，曬乾。豬、羊仿此。

醃鹿脯　淨肉十斤，去筋膜，隨縷打作大條。用鹽五兩，川椒三錢，蒔蘿半兩，葱絲四兩，好酒二升，和肉拌醃，每日翻兩遍。冬三日，夏一伏時，取出。以線逐條穿，油搽，曬乾爲度。

又法：鹿肉或麂子肉，去皮膜，連脂細切。二十斤用鹽二十兩，入蕪荑二合，一處拌勻。用羊大肚一個，去草芽，裝滿，縫合，用杖子夾定，於風道中，或日曬乾。

醃鹿尾　刀剃去尾根上毛，剔去骨，用鹽一錢，蕪荑半錢，填尾內，杖夾，風吹乾。

醃鵝雁等　撏淨，於胸上剖開，去腸肚。每斤用鹽一兩，加入川椒、茴香、蒔蘿、陳皮，遍擦。醃半月後，曬乾爲度。

夏月收肉不壞　凡諸般肉，大片薄批，每斤用鹽二兩，細料物少許，拌勻，勤翻動，醃半日許，榨去血水，香油抹過，蒸熟，竹簽穿，懸烈日中曬乾，收貯。

夏月收熟肉　切作大塊，每斤用鹽半兩，醃片時，入陳皮、茴香、川椒、酒、醋、醬少許，煮至酒醋乾，以篩子盛，烈日曝乾。

又法：夏月收熟肉，用瓷器盛，頓放鍋內，鍋中少貯水，燒滾，候冷，再燒，常令熱氣不絕，可留二三日不壞。

夏月收生肉　白麵搜和，如捍餅麵劑，裹生肉，作盞來大塊，油缸內浸，久留不壞，肉色如新，麵堪作餅食麵用。

夏月煮肉停久　每肉五斤，用胡荽子一合，醋二升，鹽三兩，慢火煮熟，透風處放。若加酒、葱、椒同煮，尤佳。

《食物本草·獸類》　右諸獸肉，如熱血不斷，落水浮及形色異常之類者，皆有毒，不可食。孔子色惡不食，臭惡不食，不時不食是也。又曰：肉雖多，不使勝食氣。蓋人食以穀氣爲主，一或過焉，適足以傷人，非養生之道矣。況望其有所補乎？夫人雖不如孔子之聖，而自昧昧於飲食之節，以自戕其生，尚亦不悟，何哉？宜合禽類後之說觀之。

《上醫本草·獸部》　造飲食諸方

造豬蹄法：用前膀蹄三四斤，不用後腿者，以其肉不活也。取來水泡洗，用刀刮去皮上涎水淨，下鍋煮極爛。取出，鑷淨毛。用原湯，加新白蓼，筍尖、木耳切絲，山藥切細片，同蓼再煮，加切碎短白菜，同用。此易牙法也。不用薑，量肉多少，加囫圇花椒用。

造肉鮓法：臘月內用生豬肉不拘多少，切成二指長條，用油、鹽拌勻，鹽多些，收罈內，再澆油於內。過年到二三月取出蒸用，香美不可言。

造牛脯法：牛肉數斤，醬油一斤，酒二兩，大料五錢，小茴香一錢，花椒五錢，葱蒜整用，勤轉動肉，爛爲度。

炒乾糧法：白麵，用鹽水與花椒水和，麵要硬，刀切成條，晾乾皮，將麩子先下鍋炒糊，後下麵料，炒熟。去了麩子，可用兩三個月。

《食治廣要・獸部》《素問》云：五畜爲益，是以周制庖人以供祭祀賓客。聖人之于養生事死，辨用物理之道，可謂慎且備矣。後世縱嗜無厭，日以爲常，病所由生。蓋以不能用舍耳。攝生者宜加謹焉。

綜述

狗

《千金要方・食治・鳥獸》 狗　陰莖，味酸，平，無毒。主傷中，丈夫陰痿不起。

狗腦，主頭風痹，下部䘌瘡，鼻中瘜肉。

肉，味酸鹹，溫，無毒。宜腎，安五臟，補絕傷勞損、久病大虛者，服之輕身，益氣力。

黃帝云：白犬合海鮎食之，必得惡病。白犬自死不出舌者，食之害人。犬，春月多狂，若鼻赤起而燥者，此欲狂，其肉不任食。九月勿食犬肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中　犬　牡狗陰莖：補髓。

犬肉：益陽事，補血脈，厚腸胃，實下焦，填精髓。不可炙食，恐成消渴。但和五味煮，空腹食之。不與蒜同食，必頓損人。若去血則力少，不益人。瘦者多是病，不堪食。

比來去血食之，卻不益人也。肥者血亦香美，即何要去血？去血之後，都無效矣。

肉：溫。主五藏，補七傷五勞，填骨髓，大補益氣力。空腹食之。黃色牡者上，白、黑色者次。女人妊娠勿食。

膽：去腸中膿水。

又，上伏日採膽，以酒調服之。明目，去眼中膿水。

又，白犬膽和通草、桂爲丸服，令人隱形。青犬尤妙。

又，主惡瘡痂癢，以膽汁敷之止。膽敷惡瘡，能破血。有中傷因損者，熱酒調半個服，瘀血盡下。

又，犬傷人，杵生杏仁封之瘥。

犬自死，舌不出者，食之害人。九月勿食犬肉，傷神。

《養生類纂・毛獸部》 犬

白犬虎文，南斗君，畜之可致萬石也。《雜五行書》。

黑犬白耳，大王犬也，畜之令富貴。同上。

黑犬白前兩足，宜子孫。同上。

白犬黃頭，家大吉。同上。

黃犬白尾，代有衣冠。同上。

黃犬白前兩足，利人。同上。

人家養犬，純白者凶。《狗經》。

犬黑色者，養之能辟伏尸。舌青斑者，識盜賊則吠之。《瑣碎錄》。

白犬合海鮎，食之必得惡病。《千金要方》。

白犬自死不出舌者，食之害人。同上。

犬肉不可炙食，令人患消渴病。《本草》。

犬肉不與蒜同食，損人。同上。

犬懸蹄肉，有毒，殺人。同上。

犬肉不熟，食之成瘕。《龍魚河圖》。

吃狗肉人，減克年壽。《戒殺編類》。又《真武啟聖記》云：食犬折壽祿，作事不利。

白犬膽青大爲妙，和通草、桂爲丸服，令人隱形。《食療本草》。

犬春月多狂。若鼻赤起而燥者，此欲狂，其肉不任食。《千金要方》。

《普濟方・食治門・鳥獸》 狗陰莖，味酸平無毒。主傷中，丈夫陰痿不起。腦主頭風，風痹，下部䘌瘡中息肉。肉，味酸鹹溫無毒，宜腎安五臟，補絕傷勞損，久病大虛者，服之輕身，益氣力。黃帝云：白犬合海鮎食之，必得惡病。白犬自死，不出舌者，不可食。犬春月狂，若鼻赤起而燥者，此欲

狂，其肉不任食。九月勿食犬肉，傷人神氣。

《飲膳正要・獸品》 犬　肉，味鹹，溫，無毒。安五藏，補絕傷，益陽道，補血脈，厚腸胃，實下焦，填精髓。黃色犬肉尤佳。不與蒜同食，必頓損人。九月不宜食之，令人損神。

犬四脚蹄，煮飲之，下乳汁。

《日用本草・五畜類》 犬肉　味鹹，酸，性暖，無毒。反商陸，忌蒜，畏杏仁。凡狗瘦者多是病，不堪食。熱病差後，食之殺人，不可炙食，恐成消渴。同菱米食，令人生癰癤；妊娠食之，令子失音。自死不出舌，食之害人。誤食犬、鼠餘物，令人發痿瘡。牡者良。白狗肉溫補，宜腰腎；黃者大補，餘者微補。凡犬傷，研杏仁塗之。

犬肝　脚氣攻〔心〕。

犬心　主除邪，安五臟絕傷，益陽事，補血脈，厚腸胃，填骨髓。

犬莖　主傷中，陰痿不起，除女子帶下十二疾。

犬血　主補中，安五臟，白狗血主癇疾。

犬骨　補虛，小兒驚癇。

犬膽　主明目，注目中良。

頭骨　主金瘡出血，燒灰止之。女人赤白帶下久不止，燒灰爲末，空心酒調服。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 犬

烹犬　用犬擊死，掃潔，剖洗同。肝、肺水烹熟，宜葱。

醬燻犬　用肉，同白酒水、香白芷、良薑、官桂、甘草、鹽、醬烹熟，復浥以香油，加花椒、縮砂仁，架鍋中，燒乾香甘，甚美。《內則》曰：肝膋，取狗肝，幪之以其膋，濡炙之。

煨犬　用肉烹糜爛，去骨，調雞鴨子、花椒、葱、醬，煩勻，貯甕中，泥塗其口，焚礱穀糠火煨，終一日夜，俟冷，擊甕開，取之。

醃犬　同豬火肉，每一斤鹽二兩。

《食物本草・獸類》 狗　肉，味鹹酸，溫。主安五臟，補絕傷，輕身，益氣力血脈，厚腸胃，實下焦，暖腰膝，填精髓。一云：所補在血，去血不益人。心，主憂悲氣，除邪。腦，主頭風痹，下部䘌瘡，鼻中息肉。頭骨，主金瘡，止血。膽，主明目，痂瘍惡瘡。脚蹄，主下乳。齒，主癲癇，寒熱卒風痱。乳汁，主青盲，取白犬生子目未開時汁，注目中，療十年盲，犬子目開即瘥。牡狗陰莖，味鹹，平，無毒。主傷中，陰痿不起，令強熱大，生子，除婦子帶下十二疾。白狗、烏狗入藥，牡者勝。又云：黃狗大補，白、黑次之，餘者微補。犬欲癲者不可食，陰虛發熱人與妊娠勿食。不可炙食，致消渴。又不可與蒜同食，頓損人。嘗見人食犬者多致病，南人爲甚，大抵人之虛多是陰虛，犬肉補陽，世俗往往用此，不知其害，審之。

《食鑒本草・獸部》 牡犬肉味鹹，酸，溫。黃者爲上，不與大蒜同食。益氣血，厚腸胃，補下元，壯陽事，填精髓，續絕傷，食近腰連腎者極佳。

陰莖味鹹，平。六月上伏日取，陰乾百日用。治勞傷陰痿不起，令強大有子。除女人帶下十二疾。

膽味苦，有小毒。去鼻中息肉並癰、鼻瘡及刀箭傷損瘡。

《藥性全備食物本草・獸部》 狗　叩也。叩，聲吠以守也。肉鹹、酸，有毒。壯陽道，補下元，益氣血，暖脾胃，厚腸臟。食近腰連腎者佳。黃色牡狗爲上，黑白次之。宜和五味，空心腹食。凡用，勿去血，去血則不益人。勿炙食，令消渴。同海鮎食，發惡疾。同蒜食，損人。同蕎麥麵食，發顛癇。患疫病後食之，害人。服丹石人忌食。狂犬及自死者不可食。陰虛人食之，發熱難治。孕婦食之，令兒無聲。九月食之，傷神。古云：山藥涼而能補，犬肉暖而不補。又有猘犬、瘦犬、懸蹄者、赤股乾燥者、氣臊目赤者，俱不可食。田犬長嚎善獵，吠犬短嚎善守。白犬虎紋，黑犬白耳，畜之家富貴。純白者主凶，斑青者識盜而咬。凡食犬肉傷，用杏仁二三兩，帶皮研細，熱湯二三盞拌勻，三次服，能使肉盡消出而愈。

陰莖　鹹，平，無毒。六月上伏日取，陰乾百日用。治勞傷陰痿不起，令強大有子，除女人帶下十二病。

白狗血　鹹，溫，無毒。主臨產橫生，血上搶心。若孕時服之，令生子不出。又治顛疾發作，及鬼擊腹痛失血，取熱血飲之，並塗身上。卒得癰瘡，常對在兩脚塗之，立愈。

乳汁　主十年青盲。取白犬生子目未開時，乳汁注目中，狗仔眼開即光。

頭骨　平。補虛壯陽，治頭風眩。主崩中帶下血痢，燒灰酒下。金瘡止血生肌，諸瘡瘻妬乳癰腫，燒灰傅之。附骨疽及魚眼瘡，燒煙熏之。餘骨主

補虛，止小兒客忤驚癇，令婦人有子。黃色者佳，火炮研用。

腦髓　主頭風痹，下部䘌瘡，鼻中息肉。

膽　苦，平，小毒。主明目，鼻齆，鼻中息肉，去腸中膿水，又治撲損刀箭瘡，熱酒調服，瘀血盡下。塗諸惡瘡痂瘍，有效。

狗寶　生在膽中。治肺經風毒痰火，癰疽惡瘡。犬夜吠月發狂者多有之，然必自採乃得其真。入藥，用乾豆腐挖一竅，入黃於中間，合定，水煮半日，細研用。

心　主憂恚。

肝　主脚氣沖心。

腎　去產後虛乏似瘧。

齒　主顛癇痘疹。

四脚蹄　煮飲之，下乳汁。

《食物輯要・獸品類》 狗　肉　味鹹、酸，性溫，無毒。安五臟，厚腸胃，填精髓，暖腎經，實下焦。宜和五味，空腹食。凡用，勿去血，去血則不益人；勿炙食，令消渴。同海鮎食，發惡疾。同蒜食，損人。同蕎麥麵食，發癲癇。患疫病後食之，害人。服丹石人忌食。

蹄、血　下乳汁。

腎　去產後虛乏似瘧。

陰莖　壯陽生子，補精髓，治帶淋。

士良云：犬肉補陽，有陰虛發熱者勿食。黃牡犬補益人，餘次之。春末夏初有狂犬，忌食。獵犬、瘦犬有病者，無故自死者，懸蹄者，赤股乾燥者，氣臊目赤者，俱不可食。田犬長(啄)〔喙〕善獵，吠犬短喙善守。白犬虎紋，黑犬白耳，畜之家富貴。純白者，王。凶斑青者，識盜而咬。凡食犬肉傷，用杏仁二三兩，帶皮研細，熱湯二三盞拌勻，三次服，能使肉盡消出而愈。

《上醫本草・獸部》 狗　一名犬。狗類甚多。其用有三：田犬長喙善獵，吠犬短喙善守，食犬體肥供饌。凡《本草》所用，皆食犬也。犬以三月而生，在畜屬木，在卦屬艮，在禽應婁星。豺見之跪，虎食之醉，犬食番木鼈則死，物性制伏如此。又遼東有鷹背狗，乃鷹產三卵，一鷹，一鵰，一犬也。以禽乳獸，古所未聞，詳見鷹條。又有老木之精，狀如黑狗而無尾，名曰彭侯。可以烹食，無情化有情，精靈之變也。白犬、黑犬入藥，黃犬大補虛勞，牡者尤勝。凡食犬不可去血，則力少不益人。

肉　鹹、酸，溫，無毒。主治：安五臟，補絕傷，輕身益氣，宜腎，補胃氣，壯陽道，暖腰膝，益氣力。補五勞七傷，益陽事，補血脈，厚腸胃，實下焦，填精髓，和五味煮，空心食之。

反商陸，畏杏仁，同蒜食損人，同菱食生癲。瘦犬有病，猘犬發狂，自死犬有毒，懸蹄犬傷人，赤股而躁者氣臊，犬目赤者，並不可食。白犬肉合海鮎食，必得惡病。妊婦食犬肉，令子無聲。熱病後食之殺人。服食人忌食，道家以犬爲地，厭不食之。九月食犬傷神。鮎，小魚也。

附方：

痔漏有蟲：用熟犬肉蘸藍汁，空心食，七日效。

斷酒：白犬乳，酒服。

反胃吐食：不拘丈夫、婦人、老少，遠年、近日。用五靈脂末，黃狗膽汁和丸龍眼大。每服一丸，好酒半盞，磨化服。不過三服，即效。

《食治廣要・獸部》 狗

肉黃犬爲上，黑、白次之。　氣味：鹹、酸，溫，無毒。補胃氣，壯陽道，暖腰膝，填精髓。反商陸，畏杏仁。同蒜食損人。孟詵云：食犬去血，則力少不益人。李時珍曰：脾胃屬土，喜暖惡寒。犬性溫暖，能治脾胃虛寒之疾。脾胃溫和，而腰膝受蔭矣。若素常氣壯多火之人，則宜忌之。

《食物本草・獸部・豢畜類》 狗一名犬。李時珍曰：狗類甚多，其用有三：田犬長喙善獵，吠犬短喙善守，食犬體肥供饌。凡本草所用，皆食犬也。犬以三月而生，在畜屬木，在卦屬艮，在禽應婁星，豺見之跪，虎食之醉，犬食番木鼈則死，物性制伏如此。又遼東有鷹背狗，乃鷹產三卵，一鷹一雕一犬也。以禽乳獸，古所未聞，詳見鷹條。又有老木之精，狀如黑狗而無尾，名曰彭侯，可以烹食。無情化有情，精靈之變也。

狗肉，黃犬爲上，黑犬、白犬次之。味鹹、酸，溫，無毒。主安五臟，補絕傷，轉身益氣。宜腎。補胃氣，壯陽道，暖腰膝，益氣力。補五勞七傷，益陽事，補血脈，厚腸胃，實下焦，填精髓，和五味煮，空心食之。凡食犬不可去血，則力少不益人。同蒜食，損人；同菱食，生癲。白犬合海鮎食，必得惡病。道家以犬爲地厭，不食之。凡犬不可炙食，令人消渴。妊婦食之，令子無聲。熱病後食之，殺人。服食人忌食。九月勿食犬，傷神。瘦犬有病，猘犬發狂，自死犬有毒，懸蹄犬傷人。赤股而躁者，犬目赤者，並不可食。

蹄肉，味酸，平。主煮汁，能下乳汁。

血，味鹹，溫，無毒。用白狗血，治癲疾發作。烏狗血治產難橫生，血上搶心，和酒服之。補安五臟。熱飲，治虛勞吐血，又解射罔毒。點眼，治痘瘡入目。又治傷寒熱病發狂見鬼及鬼擊病，辟諸邪。李時珍曰：術家以犬禳辟一切邪魅妖術。按《史記》云：秦時殺狗，磔四門以禦災。殺白犬血題門，以辟不祥，則自古已然矣。又琅琊有女子，病瘡癢而不痛，華佗殺糠色犬，頭向癢處合之。須臾，一蛇在皮中動，鉤出而愈。心血，主心痹心痛。取和蜀椒末，丸梧子大。每服五丸，日五服。

乳汁，主十年青盲。取白犬生子目未開時乳，頻點之。狗子目開即瘥。赤禿髮落，頻塗甚妙。

脂並脂，治手足皴皺。入面脂，去黟黯。柔五金。

腦，主頭風痹，鼻中息肉，下部䘌瘡。猘犬咬傷，取本犬腦敷之，後不復發。

心，主憂恚氣，除邪。治風癱鼻衄，及下部瘡，狂犬咬。

腎，味平，微毒。治婦人產後腎勞如瘧者，婦人體熱，用豬腎；體冷，用犬腎。

肝，主肝。同心、腎搗，塗狂犬咬。又治脚氣攻心，切生，以薑、醋進之，取泄。先泄者勿用。李時珍曰：按沈周《雜記》云：狗肝色如泥上，臭味亦然。故人夜行土上則肝氣動，蓋相感也。又張華《物類志》云：以狗肝和土泥灶，令婦妾孝順。則狗肝應土之說相符矣。

膽，味苦，平，有小毒。主明目。敷痂瘍惡瘡，療鼻齆，鼻中息肉，主鼻衄聤耳。止消渴，殺蟲除積。能破血，凡血氣痛及傷損者，熱酒服半個。瘀血盡下。治刀箭瘡，去腸中膿水。又和通草、桂爲丸服，令人隱形。雷敦曰：鮭魚插樹，立便乾枯；狗膽塗之，卻還榮勝。

牡狗陰莖，味鹹，平，無毒。主傷中，陰痿不起，令強熱大，生子，除女子帶下十二疾。治絕陽及婦人陰瘻，補精髓。

陰卵，治婦人十二疾，燒灰服。

皮，治腰痛，炙熱黃狗皮裹之，頻用取瘥。燒灰，治諸風。

毛，治產難。

頸下毛，主小兒夜啼，絳囊盛，繫兒背上。燒灰，湯服一錢，治邪瘧。

尾，燒灰，敷犬傷。

齒，味平，微毒。治癲癇寒熱，卒風痱。伏日取之，磨汁，治犬癇。燒研醋和，敷發背及馬鞍瘡。同人齒燒灰湯服，治痘瘡倒陷，有效。

頭骨，味甘，酸，平，無毒。主金瘡止血。燒灰，治久痢、勞痢。和乾薑、莨菪炒見煙，爲丸，空心白飲服十丸，極效。治癰疽惡瘡，解顱，女人崩中帶下。

頷骨，主小兒諸癇、諸瘻，燒灰酒服。

骨，味甘，平，無毒。主燒灰生肌，敷馬瘡。療諸瘡瘻，及妒乳癰腫。補虛，理小兒驚癇客忤。米飲日服，治休息久痢。豬脂調，敷鼻中瘡。煎汁，同米煮粥，補婦人，令有子。

附方：戊戌酒，大補元氣。用黃犬肉一隻，煮一伏時，搗如泥，和汁拌炊濡米三斗，入麴，如常釀酒。每旦飲之。

治諸骨哽咽。狗涎頻滴骨上，自下。

治大腸脫肛。狗涎抹之，自上也。

治誤吞水蛭。以蒸餅半個，絞出狗涎，吃之。連食二三，其物自散。

治肝虛目暗。白犬膽一枚，螢火蟲二七枚，陰乾爲末，點之。

治產後血亂，奔入四肢，並違墮。以狗頭骨灰，酒服二錢，甚效。

治打損接骨。狗頭一個，燒存性，爲末。熱醋調塗，暖臥。

治附骨疽瘡。狗頭骨燒煙，日熏之。

治惡瘡不愈。狗頭灰同黃丹末等分敷之。

治夢中泄精。狗頭鼻梁骨燒研，臥時酒服一錢。

《本草醫旨·食物類·獸部》 狗　肉黃犬爲上，黑犬白犬次之。味：鹹、酸，溫，無毒。反商陸，畏杏仁，同蒜食損人，同菱食生癩，白犬合海鮎食，必得惡病。凡犬不可炙食，令人消渴。妊娠食之，令子無聲。熱病後食之，殺人。服藥人，忌食。九月勿食犬，傷神。瘦犬有病，猘犬發狂，自死犬有毒，懸蹄犬傷人，赤股面躁者氣臊，犬目赤者，並不可食。治：安五臟，補絕傷，輕身益氣，宜腎補胃氣，壯陽道，煖腰膝，益氣力，補五勞七傷，益陽事，補血脈，厚腸胃，實下焦，填精髓。和五味煮，空心食之。凡食犬，不可去血，則力少不益人。白狗、烏狗入藥用，黃狗肉大補虛勞，牡者尤勝。

附方　戊戌酒：大補元氣，用黃犬肉一隻，煮一伏時，搗如泥，和汁拌，炊糯米三斗

入麴，如常釀酒，候熟，每旦空心飲之。戊戌丸：治男子婦人一應諸虛不足，骨蒸潮熱等證。用黃童子狗一隻，去皮毛、腸肚。同外腎於砂鍋內，用酒醋八分，水二升，入地骨皮一斤，前胡、黃芪、肉蓯蓉各四兩，同煮一日，去藥。再煮一夜，去骨。再煮肉如泥，擂，濾。入當歸末四兩，蓮肉、芩、术末各一斤，厚朴、橘皮末十兩，甘草末八兩，和杵千下，丸梧子大。每空心鹽酒下五七十丸。脾胃虛冷：腹滿刺痛，肥豬肉半斤，以水同鹽豉煮粥，頻食一兩。虛寒瘧疾：黃狗肉煮臘，入五味食之。氣水鼓脹：狗肉一斤，切，和米煮粥，空腹食之。浮腫尿濇：肥狗肉五斤，熟蒸，空腹食之。卒中惡死：破白狗，塌心上即活。痔漏有蟲：用狗肉煮汁，空腹服，能引蟲也。用熟犬肉蘸藍汁，空心食七日，效。

蹄肉　味：酸，平。治：煮汁，能下乳汁。

血白狗者良。味：鹹，溫，無毒。白狗血和白雞肉、烏雞肉、白雞肝、白羊肉、蒲子羹等食，皆病人。治：白狗血治癲疾發作，烏狗血治產難橫生，血上搶心。和酒服之，補安五臟。熱飲，治虛勞吐血，又解射罔毒。點眼，治痘瘡入目。又治傷寒熱病發狂見鬼及鬼擊病，辟諸邪魅。

附方　小兒卒癇：刺白犬血一升，含之並塗身上。兩脚癬瘡：白犬血塗之立瘥。疔瘡惡腫：取白犬血頻塗之，有效。

心血　治：心痺、心痛，取和蜀椒末，丸梧子大，每服五丸，日五服。

乳汁白犬者良。治：十年青盲，取白犬生子目未開時乳，頻點之。狗子目開，即瘥。赤禿髮落，頻塗甚妙。

附方　拔白：白犬乳塗之。斷酒：白犬乳酒服。

脂並脛白犬者良。治：手足皴皺，入面脂，去黯黯，柔五金。

腦　治：頭風痺，鼻中瘜肉，下部齵瘡。猘犬咬傷，取本犬腦敷之，後不復發。

涎　治：諸骨哽，脫肛及誤吞水蛭。

附方　諸骨哽咽：狗涎頻滴骨上，自下。大腸脫肛：狗涎抹之，自上也。

心　治：憂恚氣，除邪。治風痺，鼻衄及下部瘡，狂犬咬。

腎　味：平，微毒。《內則》云：食犬去腎，爲不利人也。治婦人產後，腎勞如瘧者，婦人體熱用豬腎，體冷用犬腎。

肝　治：肝同心、腎搗，塗狂犬咬。又治脚氣攻心，生切，薑、醋浸之，先泄者勿用。

膽青犬、白犬者良。味：苦，平，有小毒。治：明目，上伏日採膽，酒服之。敷痂瘍惡瘡，療鼻齆，鼻中瘜肉，主鼻衄、聤耳。止消渴，殺蟲，除積，能破血。凡血氣痛及傷損者，熱酒服半個，瘀血盡下。治刀箭瘡，去腸中膿水。又和通草、桂爲丸服，令人隱形。

附方　眼赤濇癢：犬膽汁注目中，效。肝虛目暗：白犬膽一枚，螢火蟲二七枚，陰乾爲末，點之。目中膿水：上伏日採犬膽，酒服之。聤耳出膿：用狗膽一枚，枯礬一錢，調勻，綿裹塞耳內，三四次即瘥。拔白換黑：狗膽汁塗之。

牡狗陰莖　六月上伏日取，陰乾百日。味：鹹，平，無毒。治：傷中陰痿不起，令強熱大，生子。除女子帶下十二疾。治絕陽及婦人陰痿，補精髓。

陰卵　治婦人十二疾，燒灰服。

皮　治腰痛，炙熱黃狗皮裹之，頻用取瘥。燒灰，治諸風。

毛　治產難。頸下毛：主小兒夜啼，絳囊盛繫兒背上。燒灰，湯服一錢，治邪瘧。尾燒灰，敷犬傷。

附方　湯火傷瘡：狗毛細剪，以烊膠和毛，敷之，痂落即瘥。

齒　味：平，微毒。治：癲癇寒熱，卒風痱。伏日取之磨汁，治犬癇。燒研，醋和，敷發背及馬鞍瘡。同人齒燒灰，湯服，治痘瘡倒陷有效。

頭骨黃狗者良。味：甘、酸，平，無毒。治：金瘡止血，燒灰。治久痢勞痢，和乾薑、莨菪，炒見煙，爲丸，空心白飲服十丸，極效。燒灰，壯陽止瘧，治癰疽惡瘡，解顱，女人崩中帶下。頷骨：主小兒癇，諸瘻，燒灰酒服。

附方　小兒久痢：狗頭燒灰，白湯服。小兒解顱：黃狗頭骨炙爲末，雞子白和塗之。赤白帶下：不止者，狗頭燒灰，爲末，每酒服一錢，日三服。產後血亂：以狗頭骨灰，酒服二錢，甚效。打損接骨：狗頭一個，燒存性，爲末，熱醋調塗，煖臥。附骨疽瘡：狗頭骨燒煙，日熏之。癰疽瘡毒：狗頭骨灰、芸薹子等分，爲末，水和敷之。惡瘡不愈：狗頭骨灰，同黃丹末等分，敷之。夢中泄精：狗骨鼻梁骨燒研，臥時酒服一錢。頭風白屑：作癢，狗頭骨燒灰，淋汁沐之。

骨白狗者良。味：甘，平，無毒。治：燒灰，補虛，理小兒驚癇客忤。煎汁同米煮粥，補婦人，令有子。燒灰，米飲日服，治休息久痢。豬脂調，敷鼻中瘡。

附方　產後煩懣：不食者，白犬骨燒研，水服方寸匕。桃李哽咽：狗骨煮湯，摩頭上。

屎中粟白狗者良，一名白龍沙。治：噎膈，風病，痘瘡倒陷，能解毒也。

附方　噎膈不食：黃犬乾餓數日，用生粟或米乾飼之，俟其下糞，淘洗米粟，令淨，煮粥，入薤白一握，泡熟去薤，入沉香末二錢，食之。痘瘡倒靨：用白狗或黑狗一隻，喂以生粟米，候下屎，取未化米爲末，入麝香少許，新汲水服二錢。

《壽世秘典・類物・獸部》　狗種類甚多，其用有三：田犬長喙善獵，吠犬短喙善守，食犬體肥供饌。凡《本草》所用皆食犬也。犬以三月而生，在畜屬木，在禽應婁星，性喜雪，豺見之跪，虎食之醉犬，食蕃木蠶則死，物性制伏如此。術家以犬爲地厭，能禳辟一切邪魅妖術。按《史記》云：秦時殺狗禳四門以禦災，殺白犬血題門以辟不祥。則自古已然矣。

氣味：鹹，酸，溫，無毒。治五勞七傷，壯陽事，益氣力，厚腸胃，實下焦，暖腰膝，填精髓。所補在血，去血則力少，不益人。

發明　陶弘景曰：黃狗肉大補虛勞，牡者尤勝，黑者、白者次之。李時珍曰：凡犬肉不可炙食，令人消渴，妊婦食之，令子無聲，熱病後食之殺人，服食人忌食。反商陸，畏杏仁，同蒜食損人，同菱食生癩。瘦犬有病，猘犬發狂，自死犬有毒，懸蹄犬傷人，赤股而躁者氣臊，犬目赤者，並不可食。又云：犬性溫暖，能治脾胃虛寒之疾，若素常氣壯多火者忌之。

牡狗陰莖　氣味：鹹，溫，無毒，治傷中，陰痿不起，令強熱大生子，除女子帶下十二疾。《本經》。補精髓。《食療本草》。

發明　繆希雍曰：牡狗陰莖與馬陰莖同，其所主亦相似，性專補命門真火，故能令陽道豐隆，精暖盈溢，使人生子也。女子帶下十二疾，皆衝任虛寒所致，鹹溫入下焦，補暖二脈，故亦主之也。陽事易舉者忌之，內熱多火者勿服。

《飲食須知・獸類》　狗肉　味酸，鹹，性溫。服食人忌食。九月食犬傷神。反商陸。同生葱、蒜食，損人。同菱食，生癩。白犬合海鮎食，必得惡病。勿炙食，令消渴。妊婦食之，令子無聲，且生蟲。疫症及熱病後食之，殺人。勿同鯉魚、鱓魚、牛腸食，令人多病。春末夏初多猘犬，宜忌食。瘦犬、有病、發狂、暴死、無故自死者，有毒殺人。懸蹄犬，傷人。赤股而躁者，氣躁犬目赤者，並不可食。白狗血和白雞肉、烏雞肉、白雞肝、白羊肉、蒲子羹等食，皆病人。白犬乳酒服，能斷酒。犬腎微毒，《內則》云：食犬去腎，不利人也。田犬長喙善獵，吠犬短喙善守。白犬虎紋、黑犬白耳，畜之家富貴。純白者主凶，斑青者識盜而咬。凡食犬肉傷，用杏仁二三兩，帶皮研細，熱湯二三盞拌勻，三次服，能使肉盡消。犬智甚巧，力能護家，食之無益，何必嗜之。

《食物須知・諸葷饌》　犬肉　味鹹酸，性稍溫熱。安五臟，益氣力，壯陽道，補絕傷。同蒜食損人，若炙食作渴。孕婦入口，生子缺唇。九月下咽，傷神損氣。陰虛火動，尤甚禁之。

膽汁，敷痂瘍惡瘡，目疼可點兩眥。

熱血，治發狂癲，療鬼擊，可塗遍身。

腦，主頭風，並癒肉塞鼻。

齒，療客忤，及風痺盈肌。

心，主憂恚氣，除邪。

腎，主產癆如瘧。

肝，敺痢下刮痛，調稀粥，任加醬鹽。

乳，點眼久青盲，擇狗雛未開目即取。狗雛目開，其疾即愈。

項骨，止諸瘡血出。

懸蹄，通兩乳汁流。

項下骨，去驚癇抽搐。

按：丹溪云：人身之虛皆陰虛也。陰虛則陽必亢，以此爲補，寧不助火以添病耶？世俗言其大治虛損，似指人虛議治。殊不知悉屬陰虛。若陽果虛損，死甚不難，雖有敏者，亦難措手，豈此之能補乎？今人每每信之，而噉之多者，是皆泥乎習俗之說也！

《養生食鑒・獸類》　狗狗類甚多，其用有三：田犬，長喙善獵；吠犬，短喙善守；食犬，體肥供饌。黃犬爲上，黑犬、白犬次之。

狗肉　味鹹、酸，性溫，無毒。安五臟，壯陽道，補下元，益氣血，厚腸胃。食，近腰連腎者佳。凡用，勿去血，始益人。陰虛人食之，發熱，難治。孕婦忌食。狂犬及自死者，不可食。

陰莖　鹹，平，無毒。六月上伏日取，陰乾百日用。治勞傷陰痿不起，令強而有子。除女子帶下十二病，每早磨酒服之。

腎　去產後虛乏似瘧。

凡食狗肉傷者，用杏仁二三兩，帶皮研細，熱湯二三盞拌勻，三次服，使肉盡消出而愈。

《壽世傳真・獸類》　犬肉　性溫。味甘微辛。宜：暖胃，益脾，補虛，壯陽。忌：食之身帶厭穢。亦有功之畜，戒與牛同。

《食物小錄・獸部・畜類》　犬　鹹，酸，溫，無毒。補胃氣，壯陽道，暖腰膝，益氣力。然此物雖有補益，但有功於人而最有義，終不可食也。

《衛生》曰：雁行有序，犬有義，鱧朝北斗知臣禮，人無禮義反食之，天地鬼神皆不喜。道家指爲地厭。

又云：牢字從牛獄，字從犬，不食二物，牢獄永免。

夫牛上應星宿，下益地利，犬能夜守，二物大有功用於人，而人反忍心殺害以充口腹，且二物皆有大毒，予每見食牛犬之肉而中毒者，或生癰疽，或發皆對口，甚至生疔殞命，藥而不救，何自罹於口腹之害？若此可憫哉，可惜哉，胡不勉而戒之。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 犬　牛雖能耕種，而無戀主之忱。犬則盡忠所事，不以盛衰改節，不以貧富易心。且也赴湯蹈火，以殉主難，彰彰奇跡，載籍頻書。食其食者死其事，人且愧焉，牛敢比乎？即或平居無事，而儆夜司閽，皆出於絕無所爲。又或山居野處，微獨宵小潛蹤，即狐魅亦因之斂跡。折衝禦侮，爲勞極不小矣。帷蓋之恩，宜與馬同其厚也。《禮》曰敝蓋不棄，爲埋狗也。畜而有功於人，即自死，猶不忍食之。若乃刀鋸屠焉，鼎鑊烹焉，罪豈應得。而《本草》盛言其有功於病，恐亦饞心涎口之談。至術家取犬血以厭精魅，更屬不然。夫精魅之敢干與否，視乎其人，何關犬血。而名號頗多，見傳記者，皆足以資考訂也。《本經》曰狗，《星禽圖》亦曰婁金狗齊，俗呼地羊。《爾雅》曰：犬生一子曰獑亦曰㹀，二子曰師，三子曰從，絕有力曰狣，未成毫曰狗。《說文》曰：多毛曰狡，亦曰龐。《詩・召南》：無使龐也。吠猛能逐虎曰㺇。《虎薈》載：遼興宗出獵，遇三虎，縱犬獲之。吠不止曰㹀。長喙曰獫，短喙曰猲。《詩・秦風》：載獫猲驕。去勢曰猗。高四尺曰獒。《書》：西旅底貢厥獒，太保乃作旅獒。小而善獵爲盧，《說文》作𤞷。《詩疏》曰田犬。上黨者爲最，故曰韓盧。《詩・齊風》：盧令令、盧重鋂、盧重環。《廣雅》曰：殷曰虞，晉曰獒，提彌明之衛趙盾，晉人曰：君之獒不若臣之獒。楚茹黃，韓盧，宋疑亦作鵲。其食不避穢，臥不擇地，爲物苟且，故《韓非子》曰：蠅營狗苟。其鳴曰吠，噬曰咋。張牙而吠，作欲噬狀，曰狺。《說文》作㹀。人以聲使之搏噬，曰嗾。狂犬曰猘，亦曰瘈。《左傳》衛子木曰：國狗之瘈，無不噬也。又宋人逐瘈犬，入於華臣之室，國人從之，華臣疑其攻已，遂奔陳。《後漢書》曰：帝高辛氏有狗名槃瓠，文五色。時犬戎兵強，募能得犬戎吳將軍首者，妻以少女。槃瓠得之，於是少女從盤瓠，生男女十二人，後子孫繁盛。《內則》曰：狗赤股而躁臊。

凡熱病後即傷寒食犬肉死。犬有病者、瘦骨立者、赤眼者、猘者、自死者，並毒人至死。犬老而瘦，腹中生痞，名狗寶。《本草》云能治隔噎，然試之不驗。《拾遺》曰：十年青盲，取白犬生子目未開時乳頻點，狗子目開即愈。如此其神，未經試驗。然點一切肝虛目疾，則屢有效也。溺及膽汁點洗熱眼，亦勝於諸溺、諸膽。和貓頭骨煆研能屎，可敷疔瘡惡腫出《聖惠方》。頭骨，和貓頭骨煆研，能治瘡瘍久不收口治瘡瘍久不收口。身上蠅，五七枚擂酒服，或和保元湯，能托痘瘡不起，冬月在狗耳中並出《易簡方》。《大唐雜錄》謂：春州人以狗腸爲琵琶弦，聲甚悽楚，未知果否。

《藥性摘錄・食物》 狗肉　酸、鹹，溫。安五臟，益氣血，壯腸道，厚腸胃。陰虛人及孕婦勿食。狂犬及自死者不可食。陰萃，治陰痿不起，女子帶病。臘月陰乾，磨酒服。食狗肉傷者，杏仁帶皮三兩，研細，熱酒三盞，拌勻，三次服，即消。

《本草省常・禽獸類》 狗　一名犬，一名守戶使者。性熱。補虛壯陽。九月食之傷人神，多食生邪熱，助腎火。同蒜及無鱗魚食殺人，同一切蟲魚食生惡症，同一切禽獸食生瘡癤，同菱角食生癲，同生葱食生寸白蟲，甚則七竅流血。熱病後忌之，陽事易舉者忌之，孕婦忌之，服商陸者尤忌。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 狗肉廣南名曰地羊。《本草》云：味酸溫。中其毒者，杏仁解之。孕婦食之，令子無聲。時病後食之必死。道家謂之地厭。

《每日食物卻病考・獸類》 狗　味鹹、酸，溫。安五臟，補胃氣，壯陽道，實下焦，煖腰膝。其類甚多，其用有三：田犬，長喙善獵；吠犬，短喙善守；食犬，體肥，止可供膳。弘景曰：白狗、烏狗入藥，黃狗補虛勞，牡者勝，餘色次之。瘦犬及有病者，發狂者，自死者，目赤者，俱不可食，傷人。陰虛發熱人與妊婦勿食。人嘗有食犬而致病者，南人爲甚。大抵人之虛多在陰虛，犬肉補陽，世俗不察，用而不知其害，審之。

山狗

《藥性全備食物本草・獸部》 山狗　形如家狗，脚微短，好食鮮果。肉味甘美，皮可爲裘。在處有之。蜀中出者，名天狗。

驢

《千金要方・食治・鳥獸》 驢　肉，味酸，平，無毒。主風狂，愁憂不

樂，能安心氣。病死者不任用。其頭燒却毛，煮取汁，以浸麴釀酒，甚治大風動搖不休者。皮膠亦治大風。

《千金要方・食治・鳥獸》 驢乳　味酸，寒。一云大寒，無毒。主大熱、黃疸，止渴。

《食療本草》卷中 驢　肉：主風狂，憂愁不樂，能安心氣。

又，頭：燖去毛，煮汁以漬麴醞酒，去大風。

又，生脂和生椒熟搗，綿裹塞耳中，治積年耳聾。狂癲不能語、不識人者，和酒服三升良。

皮：覆患瘧人良。

又，和毛煎，令作膠，治一切風毒骨節痛，呻吟不止者，消和酒服良。

又，骨煮作湯，浴漬身，治歷節風。

又，煮頭汁，令服三二升，治多年消渴，無不差者。

又，脂和烏梅爲丸，治多年瘧。未發時服三十丸。

又，頭中一切風，以毛一斤炒令黃，投一斗酒中，漬三日。空心細細飲，使醉。衣覆臥取汗。明日更依前服。忌陳倉米、麥麵等。

卒心痛，絞結連腰臍者，取驢乳三升，熱服之差。

《養生類纂・毛獸部》 驢　驢肉食之動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。《日華子》以謂止風狂，治一切風。未可憑也。《本草衍義》。

驢病死者不任用。《食禁方》。

驢肉合豬內，食之成霍亂。同上。

《飲膳正要・獸品》 驢　肉，味甘，寒，無毒。治風狂，憂愁不樂，安心氣，解心煩。頭肉，治多年消渴，煮食之良。烏驢者，尤佳。

脂，和烏梅作丸，治久瘧。

野驢，性味同。比家驢鬃尾長，骨骼大。食之能治風眩。

《日用本草・五畜類》 驢肉　味甘，涼，無毒。腹內物皆可食。同荸薺食之，患筋急。

主風狂，憂愁不樂，安心氣，解煩。治一切風，妊婦食之難產。

驢尿　主癥癖，反胃。

驢糞　主心腹卒痛，取新濕糞絞汁，頓服半斤。忌陳倉米。

驢頭煮汁服，治多年消渴。

《普濟方・食治門・鳥獸》 驢肉，味酸平無毒。主風狂，愁憂不樂，能安心氣，病死者不任用。其頭燒却毛，煮取汁，以浸麴釀酒，甚治大風動搖不伏者，皮膠亦治大風。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 驢唐李令問好珍饌，有炙驢。

同牛制，視所宜。

《食物本草・獸類》 驢　肉，涼，無毒。主風狂，憂愁不樂，能安心氣。烏驢佳。一云：食之動風，脂尤甚，屢試驗。諸家云治風，恐未可憑。其用烏驢者，蓋因水色，以制熱則生風之意。凡腹內物，食之皆令筋急。尿、屎皆入藥。

《食鑒本草・獸部》 驢肉味甘，微涼，無毒。黑者最良。療風狂，解心煩，治憂愁不樂。

頭味甘，微涼。黑者爲上。　治頭風眩暈，口眼喎斜，語言謇澀，一身動搖，筋骨酸疼，心肺浮熱。用驢頭一個，燖洗去毛，蒸令爛熟，細切，少助以五味食之。

尿　主翻胃吐不止，治牙齒疼，下水毒癥癖。

古方：治反胃轉食，每服二合。早晚溢食，飲之大效。

《藥性全備食物本草・獸部》 驢　肉味甘，性涼，無毒。安心氣，去風狂，補血益氣。黑者最良。同鳧茈食，令人筋急。多食動風。脂與荆芥、茶相反，同食殺人。野驢肉功同。

頭肉　煮汁服，止消渴。同薑、虀煮汁服，治黃疸。

脂　生和生椒搗，綿裹塞耳治聾。同烏梅肉丸服，截久瘧。拌鹽，傅瘡疥。攙酒服，治顛狂。

血　無毒。下熱氣，利大小腸。將熱血和麻油一盞，攪去沫，煮熱成白色，亦一異也。

乳　無毒。解熱，止消渴、赤痢、驚邪。

陰莖　無毒。強陰壯筋。

蹄　治小兒解顱不合，燒灰研，以生油和傅頭骨縫上，以差爲度。又飲酒過度，欲至穿腸，驢蹄硬處削下者，以水濃煮汁，冷服之。

尾下軸垢　治瘧疾發無期。水洗汁一盞，麵和作兩餅，如燒餅樣熟者。未發前先食其一，至發再食湊完。物雖甚微，功亦屢奏。

皮　煎膠和酒服，去風毒骨節痛，治吐衄崩痢。用阿井水煎成，名阿膠，味甘，平，無毒。補血液，清肺寧嗽。定喘下膈，疏痰止吐，以其用濟水趨下之性，能治逆上之痰，及利大小腸。用無病烏驢皮，煎成膠良。凡腹中物，食之皆令筋急。

《食治廣要・獸部》驢　肉　氣味：甘，涼，無毒。主治：解心煩，憂愁不樂，能安心氣。妊婦食之，難產。飲荆芥茶，殺人。寇宗奭曰：驢肉動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。《日華子》以爲止一切風狂，未可憑也。

頭肉　煮汁飲，治多年消渴，無不瘥者。同薑齏煮汁日服，治黃疸百藥不效者。

血　鹹，涼，無毒。主利大小腸，潤燥結，下熱氣。李時珍曰：熱血以麻油一盞和攪，去沫，煮熟，即成白色。此亦可異，昔人無言及此者。

乳　甘，冷利，無毒。解小兒熱毒，止消渴，驚邪。蜘蛛咬瘡，器盛浸之，愈。蚰蜒入耳，滴之，當化成水。

陰莖　甘，溫，無毒。強陰壯筋。

《食物本草・獸部・豢畜類》驢李時珍曰：驢，長頰廣額，槊耳修尾，夜鳴應更，性善馱負。有褐、黑、白色。女直、遼東出野驢，似驢而色駁，鬃尾長，骨骼大，食之功與驢同。西土出山驢，有角如羚羊。東海島中出海驢，能入水不濡。又有海馬、海牛、海豬、海獾等物，其皮皆供用。

驢肉，味甘，涼，無毒。治解心煩，止風狂。釀酒，治一切風。又治憂愁不樂，能安心氣，同五味煮食，或以汁作粥食。補血益氣，治遠年勞損，煮汁空心飲。療痔引蟲。野驢肉功同。食驢肉，飲荆芥茶，殺人。妊婦食之，產難。同鳧茈食，令人筋急。病死者有毒。寇宗奭曰：驢肉食之動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。昔人以爲止一切風狂，未可憑也。

頭肉，煮汁服二三升，治多年消渴，無不瘥者。又以漬麴釀酒服，去大風動搖不伏者。亦洗頭風風屑。同薑齏煮汁日服，治黃疸百藥不治者。

脂，敷治惡瘡疥癬及風腫。和酒服三升，治狂癲，不能語，不識人。和烏梅爲丸，治多年瘧，未發時服二十丸。又生脂和生椒搗熟，綿裹塞耳，治積年聾疾。和酒等分服，治卒咳嗽。和鹽，塗身體手足風腫。

髓，味甘，溫，無毒。治耳聾。

血，味鹹，涼，熱毒。主利大小腸，潤燥結，下熱氣。

乳，味甘，冷利，無毒。小兒熱急黃，多服使利。療大熱，止消渴。小兒熱急驚邪赤痢。小兒癇疾，客忤天吊風疾。卒心痛連腰臍者，熱服三升。蜘蛛咬瘡，器盛浸之。蚰蜒及飛蟲入耳，滴之當化成水。頻熱飲之，治氣鬱，解小兒熱毒，不生痘疹。浸黃連取汁，點風熱赤眼。

陰莖，味甘，溫，無毒。主強陰壯筋。

駒衣，斷酒。煅研，酒服方寸匕。

皮，煎膠食之，治一切風毒，骨筋痛，呻吟不止。和酒服更良。膠食，主鼻洪吐血，腸風血痢，崩中帶下。其生皮覆瘡疾人，良。

毛，治骨頭中一切風病，用一斤炒黃，投一斗酒中，漬三日，空心細飲，令醉，暖臥取汗，明日更飲如前。忌陳倉米粥。

骨，煮湯浴歷節風。牝驢骨煮汁服，治多年消渴，極效。

頭骨，燒灰和油，塗小兒顱解。

懸蹄，燒灰傅癰疽，散膿水。和油，傅小兒解顱，以瘥爲度。

溺，味辛，寒，有小毒。浸蜘蛛咬瘡，良。治反胃噎病，狂犬咬傷，癬癘惡瘡，並多飲取瘥。風蟲牙痛，頻含漱之，良。

屎，熬之，熨風腫漏瘡。絞汁，主心腹疼痛，諸疰忤癥瘕，反胃不止，牙齒痛，治水腫，每服五合，良。燒灰吹鼻，止衄甚效。和油，塗惡瘡濕癬。

耳垢，刮取，塗治蠍螫。

尾軸垢，治新久瘧無定期者，以水洗汁，和麪如彈丸二枚，作燒餅，未發前食一枚，發時食一枚，力效。

驢槽，治小兒拗哭不止，令三姓婦人抱兒臥之，移時即止，勿令人知。李時珍曰：《錦囊詩》云：繫蟹懸門除鬼疾，畫驢掛壁止兒啼。言關西人以蟹殼懸之辟邪瘧，江左人畫倒驢掛之止夜啼。與驢槽止哭之義同，皆厭禳之法耳。朱丹溪曰：一婦病噎，用四物湯加驢尿與服，以防其生蟲，數十貼而愈。時珍曰：張文仲《備急方》言：幼年患反胃，每食羹粥諸物，須臾吐出。貞觀中，許奉御兄弟及柴、蔣諸名醫奉敕調治，竟不能療。漸疲困，候絕旦夕，忽一衛士云：服驢尿極驗。遂服二合，後食止吐一半。哺時再服一合，食粥便定。次日奏知，則宮中五六人患反胃者同服，一時俱瘥。此物稍有毒，服時不可過多，須熱飲之。病深者七日當效，後用屢驗。

附方：

治風入頭腦，頭目眩暈。用烏驢頭一個，如食法豉汁煮食之，立止。

治目中胬肉凸出。用驢脂、白鹽等分，和勻，注兩目眦，日三次。一月瘥。

治小兒口噤，不啼哭。驢乳、豬乳各二升，煎一升五合服，大效。

治中風口眼喎斜。用烏驢皮燖毛，如常治淨蒸熟，入豉汁中，和五味煮食之，即愈。此方又治骨筋疼痛，極效。

治多年耳聾。重者用三兩度，初起者一上便效。用驢前脚脛骨打破，向日中瀝出髓，以磁器收之。每用綿點少許入耳內，側臥候藥行。其髓不可多用，以白色者爲上，黃色者不堪。又方：烏驢脂少許，鯽魚膽一個，生油半兩，和勻，納葱管中七日，取滴耳中。

治牛皮風癬。生驢皮一片，以朴硝醃過，燒灰，油調搽之，名一掃光。

治飲酒過度成漏，欲穿腸者。用驢蹄硬處削下，水煮濃汁，冷飲之。襄州散將樂小蠻，得此方大效。

治白癜風。驢尿、薑汁等分和勻，頻洗。

《本草醫旨·食物類·獸部》 驢馬力在膊，驢力在膽也。

肉已下通用烏驢者良。味：甘，涼，無毒。食驢肉飲荆芥茶殺人。妊婦食之難產。同鳧茈食令人筋急。病死者有毒。治：解心煩，止風狂。釀酒治一切風，主風狂，憂愁不樂，能安心氣。同五味煮食，或以汁作粥食，補血益氣，治遠年勞損。煮汁空心飲，療痔引蟲。野驢肉功同。驢肉食之動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。

頭肉　治：煮汁服二三升，治多年消渴，無不瘥者。又以漬麴醞酒服，去大風動搖不伏者，亦洗頭風風屑。同薑虀煮汁，日服，治黃疸百藥不治者。

附方　中風頭眩：用烏驢頭一枚，如食法，豉汁煮食。

脂　治：敷惡瘡疥癬及風腫，和酒服三升，治狂癲不能語不識人。和烏梅爲丸，治多年瘧，未發時服二十丸。又生脂和生椒搗熟，綿裹塞耳，治積年聾疾。和酒等分服，治卒咳嗽。和鹽，塗身體手足風腫。

髓　味：甘，溫，無毒。治：耳聾。

附方　多年耳聾：用驢前脚脛骨打破，向日中瀝出髓，以磁盒盛收，每用綿點少許入耳內，側臥候藥行。其髓不可多用，以白色者爲上，黃色者不堪。

血熱血以麻油一盞，和攪去沫，煮熟即成白色。味：鹹，涼，無毒。治：利大小腸，潤燥結，下熱氣。

乳　味：甘，冷利，無毒。小兒熱(發)〔急〕黃，多服使利。療大熱，止消渴，小兒熱，急驚邪赤痢，小兒癇疾，客忤天吊風疾，卒心痛連腰臍者，熱服三升。蜘蛛咬瘡，器盛浸之。蚰蜒及飛蟲入耳，滴之，當化成水。頻熱飲之，治氣鬱，解小兒熱毒，不生痘疹。浸黃連取汁，點風熱赤眼。

附方　心熱氣癲：黑驢乳煖服三合，日再服。小兒口噤：驢乳、豬乳各二升，煎一升五合服。重舌出涎：方同上。

陰莖　味：甘，溫，無毒。治：強陰壯筋。

駒衣　治：斷酒，煅研，酒服方寸匕。

皮　治：煎膠食之，治一切風毒骨節痛，呻吟不止，和酒服更良。〔煎〕膠食，主鼻洪吐血，腸風血痢，崩中帶下。其生皮覆瘡疾人良。

附方　中風喎僻：骨疼煩躁者，用烏驢皮燖毛，如常治淨，蒸熟，入豉汁中，和五味煮食。牛皮風癬：生驢皮一塊，以朴硝醃過，燒灰，油調搽之，名一掃光。

毛　治：骨頭中一切風病，用一斤炒黃，投一斗酒中漬三日，空心細飲，令醉，煖臥取汗，明日更飲如前。忌陳倉米麵。

附方　小兒客忤：剪驢膊上旋毛一彈子，以乳汁煎飲。襁褓中風：取驢背前交脊中毛一拇指大，入麝香豆許，以乳汁和，銅器中慢炒爲末，乳汁和灌之。

骨　治：煮湯，浴歷節風。牝驢骨煮汁服，治多年消渴，極效。

頭骨　治：燒灰和油，塗小兒顱解。

懸蹄　治：燒灰，傅癰疽，散膿水。和油敷小兒解顱，以瘥爲度。

屎　治：熬之，熨風腫漏瘡。絞汁，主心腹疼痛，諸疰忤癥癖，反胃不止，牙齒痛，治水腫，每服五合良。燒灰吹鼻，止衄甚效。和油，塗惡瘡濕癬。

附方　疔瘡中風：腫痛，用驢屎炒，熨瘡上五十徧，極效。小兒眉瘡：黑驢屎燒研，油調塗，立效。

耳垢　治：刮取，塗蠍螫。

溺下泥　治：傅蜘蛛傷。

《壽世秘典·類物·獸部》 驢夜鳴應更，性善馱負，有褐、黑、白三色，入藥以烏驢爲良。野驢似驢而色駁，鬃尾長，骨格大，食之功與驢同。

氣味：甘，寒，無毒。主補血益氣，治遠年勞損。煮汁空心飲，療痔，引蟲。頭肉煮汁服，治多年消渴。同薑虀煮汁，日服，治黃疸百藥不治者。

發明　寇宗奭曰：驢肉食之動風，脂肥尤甚，屢驗。《日華子》以爲止一切風狂，未可

憑也。吳瑞曰：食驢肉，飲荆芥茶，殺人。妊婦食之難產。不可與荸薺同食。病死者有毒，不可食。凡腹內物食之，皆令筋急。

陰莖　氣味：甘，溫，無毒。主強陰壯筋。

《飲食須知・獸類》　驢肉　味甘，性平。與荆芥茶相反，同食殺人。同鳧茈食，令人筋急。多食動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。凡驢無故自死者，疫死者，力乏病死者，並有毒，忌食。疥癩及破爛瘦損者，食之生疔腫。將熱驢血和麻油一盞，攪去沫，煮熟成白色，亦一異也。妊婦食之，令子難產。勿同豬肉食，傷氣。

《食物須知・諸葷饌》　驢肉　性微寒，噉食宜少。雖解心煩而安心氣，防發痼疾以動風淫。

脂，療多般，只宜生用。和生椒末搗，綿裹塞耳，俾積年聾證轉聰。同烏梅肉丸，水送下，令多年瘧疾竟截。拌鹽敷，愈瘡疥；攙酒服，退癲狂。烘燥燒灰，和豬屎共研作末，分勻調酒，每空心頓服二錢，能毆酒疸目黃，專消水腫腹脹。熱脹易效，冷脹難瘳。蓋此豬食苦參，致屎性大冷故爾。

《養生食鑒・獸類》　驢長(頸)(頰)廣額，(碟)(碟)耳修尾，夜鳴應更，性善馱負。有褐、白、黑三色，入藥以黑者爲良。

驢肉　味甘，性良，無毒。安心氣狂亂，補血氣虛損。多食動風。與荆芥、茶相反，食之殺人。妊婦忌食。野驢肉，功同。

驢頭肉　煮汁服，止消渴。同薑虀煮汁服，治黃疸。

驢血　無毒，下熱氣，利大小腸。將熱血和麻油一盞，攪去沫，煮熟成白色，亦一異也。

驢乳　無毒，止消渴，治小兒驚癇、赤痢。

陰莖　無毒，強陰壯筋。

《壽世傳真・獸類》　驢肉　性涼。宜：益勞損。忌：動風。

《食物小錄・獸部・畜類》　驢　甘，涼，無毒。補血益氣，治遠年勞損。食驢肉忌荆芥、茶。病人、妊婦食之，難產、動風。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　驢　《衍義》云：驢肉動風，肥者尤甚。《日華子》云止一切風，誤也。《食療本草》曰：脂，和生花椒搗，綿裹塞耳，治老聾。《千金方》曰：和鹽少許，注目眥，治胬肉，日三次，一月瘥。《綱目》曰：熱驢血和麻油一盞，攪去沫，煮熟即成白色，能利大小腸，潤燥結。《李樓奇方》曰：生驢皮，朴硝醃過，燒灰，油調，搽牛皮癬，名一掃光。熬膠，入補血藥。在處皆可用，山東東阿者爲最，故名阿膠。後世醫書，謂濟水爲地之經脈，至東阿潛行地下，故阿井之水作膠，大補女人經血。若無好阿膠，不如牛膠。蓋阿膠本用牛皮，不用驢皮。《別錄》云：阿膠出東阿縣，煮牛皮作之。《圖經》云牛膠只取粘物，製作不精耳。今之阿膠，製作更極不精。錦囊詩曰：繫蠏懸門除鬼疾，畫驢掛壁止兒啼。注云：小兒夜間拗哭，素紙墨畫大驢，倒懸臥室即止。厭勝之術，理所有也。

《藥性摘錄・食物》　驢肉　甘，涼。安心氣狂亂，補氣血虛損。多食動氣。與荆芥相反，食之殺人。頭肉，煮汁止消渴，同薑虀煮汁服，治黃疸。陰莖，強陰壯筋。乳，止消渴，治小兒赤痢、驚癇。

《本草省常・禽獸類》　驢　性涼。益氣血。動風，發痼疾。多食泄瀉。同豬肉食成霍亂，同蒭臍食成筋急病，同荆芥食殺人。孕婦忌之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》　驢肉　酸平，有毒。動風。反荆芥，犯之殺人。

《每日食物卻病考・獸類》　驢　肉，涼，無毒。補血益氣，治遠年勞損，療痔引蟲。宗奭曰：食之動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。入藥以黑者爲良，故阿膠必用黑驢皮。妊婦食之難產。同荆芥茶食之殺人。自死者有毒，不可食。

阿膠

《本草醫旨・食物類・獸部》　阿膠出東平郡東阿縣。煮牛皮作之，熬時，須用一片鹿角即成膠，不用不成也。凡造諸膠，自十月至二三月間，用沙牛、水牛、驢皮者爲上，豬、馬、騾、駝皮者次之，其舊皮鞋履等物者爲下。俱取生皮，水浸四五日，洗刮極淨。熬煮時時攪之，恒添水。至爛，濾汁再熬成膠，傾盆內待凝。近盆底者名坌膠。煎膠水以鹹苦者爲妙。大抵古方所用，多是牛皮，後世乃貴驢皮。若偽者，皆雜以馬皮、舊革、鞍靴之類，其氣濁臭，不堪入藥。當以黃透如琥珀色，或光黑如豎漆者爲真。真者不作皮臭，夏月亦不濕軟。凡用，皆火炙之。先以豬脂浸一夜，取出於柳木火上炙燥，研用。今方法或炒成珠，以麵炒，或以酥炙，或以蛤粉炒，或以草灰炒，或酒化成膏，或水化膏，各從本方也。味：甘，平，無毒。氣味俱薄，浮而升，陽也。入手少陰、足少陰厥陰經。得火良。薯蕷爲之使。畏大黃。治：心腹內崩，勞極洒洒如瘧狀，腰腹痛，四肢酸痛，女子下血，安胎，久服輕身益氣。丈夫小腹痛，虛勞羸瘦，陰氣不足，脚酸不能久立。養肝氣，

堅筋骨，益氣止痢。止泄痢，得黃連、蠟尤佳。療吐血，衄血，血淋，尿血，腸風下痢，女人血痛血枯，經水不調，無子，崩中帶下，胎前產後諸疾。男女一切風病，骨節疼痛，水氣浮腫，虛勞咳嗽喘急，肺痿唾膿血及癰疽腫毒。和血滋陰，除風潤燥，化痰清肺，利小便，調大腸，聖藥也。驢皮煎膠，取其發散皮膚之外也。用烏者，取烏色屬水以制熱。補虛用牛皮膠，去風用驢皮膠。治喘嗽，不論肺虛肺實，可下可溫，須用阿膠以安肺潤肺，其性和平，爲肺經要藥。阿膠乃大腸之要藥，有熱毒留滯者，則能疎導，無熱毒留滯者，則能平安。

附方　肺風喘促：用透明阿膠，切炒，以紫蘇、烏梅肉焙研等分，水煎服之。老人虛秘：阿膠炒二錢，葱白三根，水煎化，入蜜二匙，溫服。胞轉淋閟：阿膠三兩，水二升，煮七合，溫服。吐血不止：用阿膠炒二兩，蒲黃六合，生地黃三升，水五升，煮三升，分服。肺損嘔血：（並）開胃，用阿膠炒三錢，木香一錢，糯米一合半，爲末，每服一錢，百沸湯點服，日一。大衄不止：用阿膠炙，蒲黃半兩，每服二錢，水一盞，生地黃汁一合，煎至六分，溫服，急以帛繫兩乳。月水不調：阿膠一錢，蛤粉炒成珠，研末，熱酒服即安。一方，入辰砂末，半錢。月水不止：阿膠炒焦，爲末，酒服二錢。妊娠尿血：阿膠炒黃，爲末，食前粥飲下二錢。妊娠血痢：阿膠二兩，酒一升半，煮一昇，頓服。妊娠下血：阿膠三兩，炙，爲末，酒一升半，煎化服，即愈。又方，用阿膠末二兩，生地黃半斤，搗汁，入清酒二升，分三服。妊娠胎動：用阿膠炙研，二兩，香豉一升，葱一升，水三升，煮取一升，入膠化服。用阿膠炒熟，艾葉三兩，葱白一升，水四升，煮一升，分服。產後虛悶：阿膠炒、枳殼炒，各一兩，滑石二錢半，爲末，蜜丸梧子大，每服五十丸，溫水下。未通再服。久嗽經年：阿膠炒、人參各二兩，爲末，每用三錢，豉湯一盞，入葱白少許，煎服，日三次。

騾

《食鑒本草・獸部》騾肉味辛，溫，有小毒。性頑劣，食之不益人。孕婦忌食。

《藥性全備食物本草・獸部》騾　肉辛，溫，小毒。性頑劣。食之不益人。孕婦忌食。

《食物輯要・獸品類》騾　肉　味辛、苦，性溫，有小毒。性頑劣，肉不益人。多食，令人健忘。

《食治廣要・獸部》騾

肉　氣味：辛、苦，溫，有小毒。原曰：騾性頑劣，肉不益人。孕婦食之，難產。

按：古方未有用騾治病者，獨《呂氏春秋》云：趙簡子有白騾，甚愛之。其臣陽城渠胥有疾，醫云：得白騾肝則生，不得則死。簡子聞之，曰：殺畜活人，不亦仁乎。乃殺騾取肝，與之胥渠，病愈。此亦剪鬚以救功臣之意，書此以備醫案。

《食物本草・獸部・豢畜類》騾李時珍曰：騾大於驢而健于馬，其力在腰。其後有鎖骨不能開，故不孳乳。其類有五：牡驢交馬而生者，騾也；牡馬交驢生者，爲駃騠，音決題。牡驢交牛而生者，爲駏駖，音宅陌；牡牛交驢而生者，爲騶駼，音謫蒙；牡牛交馬生者，爲駏驉。今俗通呼爲騾。

騾肉，味辛、苦，溫，有小毒。寧源曰：騾性頑劣，肉不益人，孕婦食之難產。昔趙簡子有白騾，甚愛之。其臣陽城渠胥有疾。醫云：得白騾肝則生，不得則死。簡子聞之曰：殺畜活人，不亦仁乎？乃殺騾取肝與之，渠胥病愈。但不載所患何疾。此亦剪鬚須以救功臣之意，書之於此，以俟識者。

蹄，治難產。燒灰，入麝香少許，酒服一錢。

屎，治打損諸瘡，破傷中風，腫毒。炒焦裹熨之，冷即易。

《調疾飲食辯・鳥獸類》騾《綱目》曰：古作贏。其類有五：牡驢交馬而生爲騾；牡馬交驢而生爲駃騠，牡驢交牛而生爲駏駖，牡牛交驢而生爲騶駼，牡牛交馬而生爲駏驉。今通呼爲騾。其肉有毒不宜食。又凡牛、馬、驢、犬、羊等肉，孕婦概不宜食。騾則後有鎖骨不能開，故不孳孕，婦女尤不宜食。不拘有娠無娠，食之必有產厄。又《呂氏春秋》載：趙簡子殺白騾，療其臣陽城渠胥之疾。不言何疾，總屬幻談，醫家勿爲所誤。

《本草省常・禽獸類》騾　性溫，有毒，不可食。食之動風，生暴疾，無藥可救。

馬

《千金要方・食治・鳥獸》馬　心，主喜忘。

肺，主寒熱、莖痿。

肉，味辛苦，平，冷，無毒。主傷中，除熱，下氣，長筋，強腰脊，壯健，強志利意，輕身不饑。

黃帝云：白馬自死，食其肉害人。白馬玄頭，食其腦令人癲。白馬鞍下烏色徹肉裏者，食之傷人五臟。下利者，食馬肉必加劇。白馬青蹄，肉不

可食。一切馬汗氣及毛不可入食中，害人。諸食馬肉心煩悶者，飲以美酒則解，白酒則劇。五月勿食馬肉，傷人神氣。

《千金要方・食治・鳥獸》 馬乳汁：味辛，溫，無毒。止渴。

《食療本草》卷中 馬　白馬黑頭，食令人癲。白馬自死，食之害人。

肉：冷，有小毒。主腸中熱，除下氣，長筋骨。

不與倉米同食，必卒得惡，十有九死。不與薑同食，生氣嗽。其肉多著浸洗，方煮得爛熟，兼去血盡，始可煮食。肥者亦然，不爾毒不出。

又，食諸馬肉心悶，飲清酒即解，濁酒即加。

赤馬蹄：主辟溫瘧。

懸蹄：主驚癇。

又，惡刺瘡，取黑駮馬尿熱漬，當蟲出愈。數數洗之。

白禿瘡，以駮馬不乏者尿，數數暖洗之十遍，瘥。

患丁腫中風疼痛者，燒驢馬糞，熨瘡滿五十遍，極效。

患杖瘡並打損瘡中風疼痛者，炒馬驢濕糞，分取半，替換熱熨之。冷則易之，日五十遍，極效。

男子患，未可及，新差後，合陰陽，垂至死。取白馬糞五升，絞取汁，好器中盛停一宿，一服三合，日夜二服。

又，小兒患頭瘡，燒馬骨作灰，和醋敷。亦治身上瘡。

又，白馬脂五兩，封瘡上。稍稍封之，白禿者髮即生。

又，馬汗入人瘡，毒氣攻作膿，心懣欲絕者，燒粟杆草作灰，濃淋作濃灰汁，熱煮，蘸瘡於灰汁中，須臾白沫出盡即瘥。白沫者，是毒氣也。此方嶺南新有人曾得力。

凡生馬血入人肉中，多隻三兩日便腫，連心則死。有人剝馬，被骨傷手指，血入肉中，一夜致死。

又，臆懸，次臚懸也。蹄無夜眼者勿食。

又黑脊而斑不可食。患瘡疥人切不得食，加增難差。

赤馬皮臨產鋪之，令產母坐上催生。

白馬莖：益丈夫陰氣，陰乾者末，和蓯蓉蜜丸，空腹酒下四十丸，日再，百日見效。

馬心：患痢人不得食。

《養生類纂・毛獸部》 馬　白馬玄頭，食之殺人。《魚龍河圖》。又《千金要方》云：白馬玄頭，食其腦，令人癲。

白馬自死，食其肉害人。同上。

白馬青蹄，不可食。《千金要方》。

患疥馬肉，食之令人身體癢。同上。

白馬鞍下烏色徹肉裏者，食之傷人五臟。同上。

一切馬汗氣及毛，不可入食中，害人。同上。

馬腳無夜眼者，不可食之。《金匱要略方》。

馬肉不可熱吃，傷人心。同上。

馬鞍下肉，食之殺人。同上。

白馬黑蹄者，不可食之。同上。

馬肉、豚肉共食，飽醉臥，大忌。同上。又《食禁方》云：馬豬肉共食霍亂。

馬肝有毒，食之殺人。同上。

馬肉不可與倉米同食，必卒得惡疾，十有九死。不與薑同食，生氣嗽。《食療本草》。

食駿馬肉，不飲酒，殺人。《食禁方》。又《呂氏春秋》云：秦繆公失左駿，見野人殺食之。繆公笑曰：食駿馬肉而不飲酒，命恐傷。其性也，遍飲之而去。

馬肉不可與蒼耳同食，傷人。同上。

馬治溝欲深，春欲如伏龜。兩邊有回毛，曰騰蛇，殺主。口邊回毛，曰禦禍，妨主。白額入口，名曰的盧奴，乘客死，主乘棄市。回毛在目下，曰承淚，不利人也。《伯樂相馬經》。

《飲膳正要・獸品》 馬　肉，味辛苦，冷，有小毒。主熱，下氣，長筋骨，強腰膝，壯健輕身。

馬頭骨，作枕令人少睡。

馬肝，不可食。

馬蹄，白者，治婦人漏下，白崩；赤者，治婦人赤崩。

白馬莖，味鹹、甘，無毒。主傷中，脈絕。強志益氣，長肌肉，令人有子，能壯盛陰氣。

馬心，主喜忘。

馬肉內有生黑墨汁者，有毒，不可食。白馬多有之。

馬乳，性冷，味甘。止渴，治熱。有三等，一名升堅，一名晃禾兒，一名窗兀。以升堅爲上。

《日用本草·五畜類》 馬肉　味辛，性溫，有毒。可煮食，餘食之難消。忌蒼耳、生薑，同食，令人生氣嗽；與倉米同食，必得卒患，十有九死。斃肉不可食，發百病。妊婦及患痢人並忌。除熱下氣，長筋強腰脊，壯健強志。作脯，治寒熱痿痹。

馬頭微寒，主好睡。骨□□，令人不睡。

馬鬃　主生髮。

懸蹄　主驚邪瘈瘲，辟惡鬼毒，止衄血。

馬眼　主驚癎。

馬心　主喜忘。患痢人忌食，誤食心悶。

馬齒　主馬癎。

赤馬蹄　療婦人赤崩，辟瘟瘧。

白馬蹄　治婦人瘻下，白崩。

馬尿　味辛，微寒。主消渴，破癥堅，男子伏梁積疝，婦人瘕疾。銅器盛飲之。

黑馬尿乘熱能洗諸惡瘡。

馬尿名馬通。微溫。主婦人崩中、吐血、衄血、金瘡。如患疔腫，中風疼痛，爆糞熨之，不計遍數，極妙。

白馬莖　理丈夫陰痿，堅長。陰乾者爲末，和蓯蓉、茯苓蜜丸，空腹酒下四十丸。

鬐毛　主女子崩中，漏下赤白。

《日用本草·五畜類》 馬乳　止渴，發痼疾。性冷，與驢乳性味同。合生魚食則作瘕。

《普濟方·食治門·鳥獸》 馬心，主喜忘。肺，主寒熱莖痿。肉，味辛苦平冷無毒，主傷中，除熱下氣，長筋強腰脊，壯健強志利意，輕身不飢。黃帝云：白馬自死，食其肉害人。白馬玄頭，食其腦令人癲。白馬鞍下烏色徹肉裏者，食之傷人，五臟下利者，食馬肉必加劇。白馬青蹄肉，不可食。一切馬汗氣及毛，不可人食中害人，諸食馬肉，必煩悶者，飲以美酒則解，白酒則劇。五月勿食馬肉，傷人神氣。

《竹嶼山房雜部·養生部·獸屬制》 馬　取肉，冷水下，不蓋鍋，入酒烹，有同牛制。

《食物本草·獸類》 白馬　肉，味辛苦，冷。主熱下氣，長筋，強腰脊，壯健，強志，輕身不飢。又云：有小毒，主腸中熱。凡用，須以水挼洗數次，去淨血，再以好酒洗，方煮之，更入酒烹熟，可食，飲好酒數杯解之，乃佳。莖，味鹹甘，平，無毒。主傷中絕脈，男子陰痿不起，堅長，益氣，長肌肉，肥健生子。小兒驚癎，陰乾入藥。肝，主寒熱。心，主喜忘。患痢人勿食。眼，主驚癎，腹滿，瘧疾。懸蹄，主驚邪瘈瘲，乳難，衄血，內漏崩，辟惡氣鬼毒，蠱疰不祥。齒，主小兒馬癎，水磨服。頭骨，主令人不睡。鬐毛，主女子崩中赤白。膏，主生髮。脯，療寒熱痿痹。溺，味辛，微寒，主消渴，破癥堅積聚，男子伏梁積疝，婦人瘕疾，銅器盛飲之。又治驚瘕。又洗頭瘡白禿。屎，名馬通，微溫，主婦人崩中，止渴及吐下血，鼻衄，金創，止血。肝，大毒，食而死者多矣。故曰：食馬留肝。凡馬肉與蒼耳同食，十有九死。與生薑同食，生氣嗽。又不可與倉米同食，倉米恐是蒼耳也。妊婦並有瘡疥者，不可食。白馬黑蹄，頭青蹄黑，脊而斑，凡形色異常者，皆不可食。牝馬並各色馬，諸書不載，大率一類，而不及白牡馬也。

《食鑒本草·獸部》 馬肉味甘、辛，冷，有小毒。凡自死、病死，斷不可食。

壯筋骨，強腰脊，強志輕身，消熱下氣。

莖味酸、甘，平，無毒。白者最良。　主男子陰痿不起，益精氣，有子。

《藥性全備食物本草·獸部》 馬　肉味辛、苦，性冷，有毒。《易》曰：乾爲馬。言行健也。入藥用白者爲勝，得金之正色也。主消熱下氣，壯筋骨，強腰脊，強志輕身。又馬癎動發無時，筋脈不收，周痹肌肉不仁，用肉煮粥，或五味和食之。凡食，須清水搦洗三五次以去毒，煮得爛熟方可食，食後以清酒殺之。忌與蒼耳、生薑同食。有瘡疥人勿食。馬病疥及馬自死者，不可食。五月食之，傷神。

脛骨　甘，寒。可代黃芩、黃連，以治痰火之疾。中氣不足者用之，火煅過，細研用。

陰莖　味鹹、甘，平，無毒。主男子陰痿不起，益精氣，有子。凡使，須當春遊牝時力勢正強者，生取得，陰乾百日，剉用。

心　主喜忘。患痢人忌食。

肝　有毒。食之殺人。

肺　主寒熱莖痿。

懸蹄　白者主白崩，赤者主赤崩。

眼　主驚癇瘧疾。

夜眼　主尸厥中惡者。

齒　主小兒驚癇，水摩服。

頭骨　主多睡，作枕枕之。

尾　主小兒馬毒客忤，取尾於兒面前燒之，令兒吸咽氣而愈。

尿　微溫。主吐下血鼻衄，及婦人崩中，金瘡止血，男子易病，產後百病，絞汁和酒服。又杖瘡打損，患疔腫，中風疼痛者，炒熨五十遍，極效。多年惡瘡痛，及剝馬被骨刺中毒欲死者傅之，或燒灰傅之，效。馬咬、馬汗毒，亦效。

尿　微寒。主消渴，破癥瘕積聚，男子伏梁積疝，婦人瘕疾，銅器盛飲之。頭瘡白禿、惡刺瘡、乳腫，取尿熱漬洗之。

乳汁　止渴療熱。

脂　柔五金。

膏　塗髮立出。

毛　療驚癇。

血　入人肉中，多則一兩日，腹腫連心則死。有人剝馬被骨傷手指，血入腹中，二夜致死。

凡煮馬肉，必以清水洗，令血盡方好，不盡則毒存，誤食發疔，或用酒洗，和酒煮良，不必釜蓋。有生角者、無夜眼者、白馬青蹄、白馬黑頭、形色異常者、自死者，勿食，並有毒，食之發顛殺人。凡食馬肉中毒，食杏仁、萊菔汁可解。

《食物輯要・獸品類》馬　肉　味辛、苦，性冷，有小毒。除熱下氣，長筋骨，強腰脊。同倉米、同蒼耳食，發惡病，害人。同薑食，發氣嗽。同豬肉食，成霍亂。患疥瘡、下痢者，勿食。乳婦食之，令子疳瘦，食駿馬肉不飲酒，殺人。食馬肉，毒發心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加。

乳　無毒。解熱止渴。同魚鱠食，成瘕。作酪性溫，飲之消肉。

心　治心昏多忘。患痢人食，令痞悶加甚。

肺　主莖痿。

肝　大毒。省曾云：馬肝及鞍下肉，殺人。

白馬陰莖　味甘、鹹，平，無毒。益氣強陰，長肉生子。

眼　主驚癇瘧疾。

夜眼　主尸厥、卒中惡者。

懸蹄　無毒。辟惡氣、鬼毒、驚邪，治乳難、腸癰。赤馬者治赤帶，白馬者治白帶。

腦　有毒。食之，令人發癲。

血　大毒。生馬血入人肉中，一二日發腫，至心即死。凡煮馬肉，必以清水洗血盡，良；不盡則毒存，悞食發疔；或用酒洗，和酒煮，良，不必蓋釜。

有生角者，無夜眼者，白馬青蹄，白馬黑頭，形色異常者，自死者，並有毒。食之，發癲殺人。凡食馬中毒，食杏仁、萊菔汁，可解。

《食治廣要・獸部》馬　肉　氣味：辛、苦，冷，有毒。主治：傷中，除熱下氣，長筋骨，強腰脊，壯健，強志，輕身不飢。作脯，治寒熱痿痺。凡煮，漬以清水，令血盡，不然則毒不出，患疔腫。或日以冷水煮之，不宜蓋釜。自死者，不可食。患痢生疥人，勿食。妊婦、乳母，俱不可食。同薑食，咳嗽。同豬肉食，霍亂。中毒者，蘿蔔汁、杏仁可解。

乳　甘，冷，無毒。止渴治熱。

心　食之喜忘。

肺　治寒熱，莖萎。

肝　有大毒。

腎　按：熊太古云：馬有墨在腎，牛有黃在膽，皆造物之所鍾也。此亦牛黃、狗寶之類，當有功用，惜乎不知。

腦　有毒。

血　有大毒。

秦穆公云：食馬肉不飲酒，必殺人。孟詵曰：食馬肉毒發心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加。李時珍曰：食馬中毒者，飲萊菔汁、食杏仁可解。

《食物本草・獸部・豢畜類》馬李時珍曰：馬以雲中者爲良。雲中，今大同府也。大抵馬以西北方者爲勝，東南者劣弱不及。馬應月，故十二月而生，其年以齒別之。

在畜屬火，在辰屬午。或云：在卦屬乾，屬金。馬之眼光照人全身者，其齒最少；光愈近，齒愈大。馬食杜衡善走，食稻則足重，食鼠屎則腹脹，食雞糞生骨眼。以僵蠶、烏梅拭牙則不食，得桑葉乃解。掛鼠狼皮於槽亦不食。遇侮馬骨則不行。以豬槽飼馬，石灰泥馬槽，馬汗著門，並令馬落駒。繫獼猴于廄，辟馬病。皆物理之當然耳。

白馬肉，味辛、苦，冷，有毒。治傷中，除熱下氣。長筋骨，強腰脊，壯健強志，輕身不飢。作脯，治寒熱痿痹。煮汁，洗頭瘡白禿。祇堪煮，餘食難消。漬以清水，搦洗血盡乃煮。不然則毒不出，患疔腫。或曰以冷水煮之，不可蓋釜。馬生角，馬無夜眼，白馬青蹄，白馬黑頭者，並不可食，令人癲。馬鞍下肉色黑及馬自死者，並不可食，殺人。馬黑脊而斑臀者，並不可食。蕭炳曰：患痢生疥人勿食，必加劇。妊婦食之，令子過月。乳母食之，令子疳瘦。孟詵曰：同倉米、蒼耳食，必得惡病，十有九死。同薑食，生氣嗽。同豬肉食，成霍亂。食馬肉毒發心悶者，飲清酒則解，故濁酒則加。陶弘景曰：秦穆公云：食駿馬肉不飲酒，必殺人。李時珍曰：食馬中毒者，飲蘆菔汁、食杏仁可解。

鬐膏鬐，項上也。味甘，平，有小毒。生髮。治面黯，手足皴粗。入脂澤，用療偏風口喎斜。

乳，味甘，冷，無毒。止渴，治熱。作酪，性溫，飲之消肉。孫思邈曰：性冷利，同魚鱠食，作瘕。

心，治喜忘。患痢人食馬心則痞悶加甚。《肘後方》治心昏多忘，牛、馬、豬、雞心乾之爲末，酒服方寸匕，日三，則聞一知十。

肺，治寒熱，小兒莖萎。

肝，主有大毒。陶弘景曰：馬肝及鞍下肉殺人。李時珍曰：按漢武帝云：食肉毋食馬肝。又云，文成食馬肝而死。韋莊云：食馬留肝，則其毒可知矣。方家以豉汁、鼠矢解之。

腎，李時珍曰：按熊太占《冀〔越〕集》云：馬有墨在腎，牛有黃在膽，造物之所鍾也。此亦牛黃、狗寶之類，當有功用。惜乎前人不知，漫記於此以俟。

白馬陰莖，味甘、鹹，平，無毒。治傷中絕脈，陰不起，強志益氣，長肌肉肥健，生子。小兒驚癇。益丈夫陰氣。

駒胞衣，治婦人天癸不通，煅存性爲末，每服三錢，入麝香少許，空腹新汲水下，不過三服，良。

眼，味平，無毒。治驚癇，腹滿，瘧疾。小兒魅病，與母帶之。

夜眼在足膝上。馬有此能夜行，故名。治卒死尸厥，齲齒痛。

牙齒，味甘，平，有小毒。治小兒馬癇，水摩服。燒灰唾和，塗癰疽療腫出根，效。

骨，(味)有毒。燒灰和醋，敷小兒頭瘡及身上瘡。止邪瘧。燒灰和油，敷小兒耳瘡、頭瘡、陰瘡、瘰疬有漿如火灼。敷乳頭飲兒，止夜啼。

頭骨，味甘，微寒，有小毒。治喜眠，令人不睡。燒灰，水服方寸匕，日三夜一。作枕亦良。治齒痛。燒灰敷頭、耳瘡。療馬汗氣入瘡痛腫，燒灰敷之，白汗出，良。

脛骨，味甘，寒，無毒。煅存性，降陰火，中氣不足者用之，可代黃芩、黃連。

懸蹄，味甘，平，無毒。治驚邪瘈瘲乳難，辟惡氣鬼毒，蠱疰不祥。止衄內漏，齲齒。赤馬者治赤崩，白馬者治白崩。主癲癇，齒痛。療腸癰，下瘀血，帶下，殺蟲。又燒灰入鹽少許，摻走馬疳蝕，甚良。赤馬者辟瘟瘧。

皮，治婦人臨產，赤馬皮催生，良。治小兒白禿，以赤馬皮、白馬蹄燒灰，和臘豬敷之，良。

鬐毛，即鬃也，一名鬣。性有毒。治小兒驚癇，女子崩中赤白。燒灰服，止血，塗惡瘡。

尾，治女人崩中，小兒客忤。

腦，性有毒。治斷酒，臘月者溫酒服之。

血，性有大毒。孟詵曰：凡生馬血入人肉中，一二日便腫起，連心即死。有人剝馬傷手，血入肉，一夜即死。

汗，有大毒。陶弘景曰：患瘡人觸馬氣、馬毛、馬尿、馬屎者，並令加劇。孟詵曰：馬汗入瘡，毒攻心欲死者，燒粟幹灰淋汁浸洗，出白沫，乃毒氣也。嶺南有人用此得力。

白馬溺，味辛，微寒，有毒。主消渴，破癥堅積聚，男子伏梁積疝，婦人瘕積，銅器承飲之。洗頭瘡白禿，潰惡刺瘡，日十次，愈乃止。熱飲，治反胃殺蟲。李時珍曰：馬尿治癥瘕有驗。按祖台之《志怪》云：昔有人與其奴皆患心腹痛。奴死剖之，得一白鱉，赤眼仍活。以諸藥納口中，終不死。有人

乘白馬觀之，馬尿墮鬐而鬐縮。遂以灌之，即化成水。其人乃服白馬尿而疾愈。此其征效也。反胃有蟲，亦能治之。

白馬尿，微溫，無毒。止渴，止吐血、下血、鼻衄，金瘡出血，婦人崩中。敷頂，止衄。絞汁服，治產後諸血氣，傷寒時疾當吐下者。治時行病起合陰陽垂死者，絞汁三合，日夜各二服。又治杖瘡、打損傷瘡中風作痛者，炒熱，包熨五十遍，極效。絞汁灌之，治卒中惡死。酒服，治產後寒熱悶脹。燒灰水服，治久痢赤白。和豬脂，塗馬咬人瘡，白馬汗入瘡，剝死馬骨刺傷人，毒攻欲死者。

尿中粟，治金瘡。

馬絆繩，煎水，洗小兒癇。

東行馬蹄下土，作方術，可知女人外情。

附方：

治腸癰腹痛，其狀兩耳輪甲錯，腹痛，或繞臍有瘡如粟，下膿血。用馬蹄灰和雞子白塗之，即拔毒氣出也。

治黥刺雕青。以白馬汗搽上，再以汗調水蛭末塗之。

治尸厥卒死。用白馬前脚夜目二枚，白馬尾十四莖，合燒，以苦酒丸如小豆大。白湯灌下二丸，須臾再服，即甦。

治赤根疔瘡。馬牙齒燒存性爲末，臘豬脂和敷，根即出也。

治臁瘡潰爛。二、四年馬牙床骨燒研，先以土窨過，小便洗數次，傅之。

家中午地埋馬頭骨，宜蠶；浸于上流，絕水蜞蟲。

治蟲蝕肛門腐爛，見臟腑則死。以豬脂和馬蹄灰，綿裹導入下部，日數度，瘥。

治牙齒疼痛。用白馬尿浸茄科三日，曬乾，炒爲末，點牙即落。或煎巴豆點牙亦落。勿近好牙。

治攪腸痧欲死者。用馬尿研汁飲之，立愈。

《本草醫旨・食物類・獸部》 馬馬食杜衡善走，食稻則足重，食鼠屎則腹脹，食雞糞則生骨眼。以僵蠶、烏梅拭牙，則不食，得桑葉乃解。掛鼠狼皮於槽，亦不食。遇死馬骨則不行。以豬槽飼馬，石灰泥馬槽，馬汗著門，並令馬落駒。繫猿猴於廄，辟馬病。皆物理當然耳。

肉以純白牡馬者，爲良。味：辛、苦，冷，有毒。只堪煮食，多食難消。漬以清水，擣洗血盡乃煮，不然則毒不出，患疔腫。或曰，以冷水煮之，不可蓋釜。白馬青蹄、白馬黑頭者，並不可食，令人癲。馬鞍下肉色黑及馬自死者，並不可食，殺人。馬黑脊而斑臂者，毒不可食。患痢，生疥人勿食，必加劇。妊婦食之，不能易產。乳母食之，令子疳瘦。同蒼术、蒼耳食，必得惡病，十有九死。同蕓食，成氣嗽。同豬肉食，成霍亂。食馬肉毒發心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加。食馬中毒者，飲蘆菔汁、食杏仁可解。治：傷中，除熱，下氣，長筋骨，強腰脊，壯健強志，輕身不飢。作脯，治寒熱痿痺。煮汁，洗頭瘡白禿。

附方　豌豆瘡毒：馬肉煮清汁，洗之。

鬢膏鬢，項上也。白馬者良。味：甘，平，有小毒。治：生髮，治面黯，手足皴粗。入脂澤用。療偏風，口喎僻。

乳　味：甘，冷，無毒。同魚鱠食，作瘕。治：止渴，治熱。作酪性溫，飲之消肉。

心已下並用白馬者良。治：喜忘。治心昏多忘，牛、馬、豬、雞心，乾之爲末，酒服方寸匕，日三，則智能日生。患痢人食馬心，則痞悶加甚。

肺　治：寒熱，莖萎。

肝　味：有大毒。馬肝及鞍下肉殺人。

駒胞衣　治：婦人天癸不通，煅存性，爲末，每服三錢，入麝香少許，空腹新汲水下，不過三服良。

眼白馬者，生殺取之。味：平，無毒。治：驚癇腹滿，瘧疾。小兒魃病，與母帶之。

夜眼在足膝上，馬有此能夜行，故名。治：卒死，尸厥，齲齒痛。

牙齒已下並用白馬者良。味：甘，平，有小毒。治：小兒馬癇，水摩服。燒灰唾和，塗癰疽疔腫，出根效。

骨　味：有毒。治：燒灰和醋，敷小兒頭瘡及身上瘡，止邪瘧。燒灰和油，敷小兒耳瘡、頭瘡、陰瘡、瘰疬有漿如火灼，敷乳頭飲兒，止夜啼。

附方　辟瘟疫氣：絳袋盛馬骨佩之，男左女右。

頭骨　味：甘，微寒，有小毒。頭骨埋於午地，宜蠶。浸於上流，絕水蜞蟲。治：喜眠，令人不睡，燒灰水服方寸匕，日三夜一，作枕亦良。治齒痛，燒灰敷頭耳瘡。療馬汗氣入瘡痛腫，燒灰敷之，白汁出良。

脛骨　味：甘，寒，無毒。治：煅存性，降陰火。中氣不足者用之，可

代黃芩、黃連。

懸蹄赤、白馬俱入用。味：甘，平，無毒。治：驚邪瘛瘲，乳癰，辟惡氣鬼毒，蠱疰不祥，止衄，內漏齲齒。赤馬者，治婦人赤崩。白馬者，治白崩。主癲癇，齒痛，療腸癰，下瘀血，帶下，殺蟲。又燒灰入鹽少許，摻走馬疳蝕甚良。赤馬者，辟瘟瘧。

附方　損傷瘀血：在腹，用白馬蹄燒煙盡，研末，酒服方寸匕，日三夜一，血化爲水也。婦人血病：方同上。五色帶下：白馬左蹄，燒灰，酒服方寸匕，日三。腸癰腹痛：用馬蹄灰和雞子白塗，即拔毒氣出。齲齒疼痛：削白馬蹄塞之，不過三度。赤禿頭瘡：出膿，晝開夜合，馬蹄燒灰，生油調塗。小兒夜啼：馬蹄末敷乳上，飲之。辟禳瘟疫：以絳囊盛馬蹄屑佩之，男左女右。

皮　治：婦人臨產，赤馬皮催生良。治小兒赤禿，以赤馬皮、白馬蹄燒灰，和臘豬脂敷之良。

鬐毛一名鬣。味：有毒。治：小兒驚癇，女子崩中赤白。赤用赤馬，白用白馬。燒灰服，止血，塗惡瘡。

尾　治：女人崩中，小兒客忤。

腦　味：有毒。食之令人癲。治：斷酒，臘月者，溫酒服之。

血　味：有大毒。凡生馬血入人肉中一二日便腫起，連心即死。有人剝馬傷手，血入肉，一夜致死。

汗　味：有大毒。患瘡人觸馬汗、馬氣、馬毛、馬尿、馬屎者，並令加劇。馬汗入瘡毒致心欲死者，燒粟幹灰淋汁，浸洗出白沫，乃毒氣也。

白馬通馬屎曰通，牛屎曰洞，豬屎曰零，皆諱其名也。味：微溫，無毒。馬屎溫火，養一切藥力。治：止渴，止吐血、下血、鼻衄、金瘡出血、婦人崩中。敷頂，止衄。絞汁服，治產後諸血氣，傷寒時疾當吐下者。治時行病起合陰陽垂死者，絞汁三合，日夜各二服。又治杖瘡打損傷瘡中風作痛者，炒熱包熨五十遍，極效。絞汁灌之，治卒中惡死。酒服，治產後寒熱悶脹。燒灰水服，治久痢赤白。和豬脂塗，馬咬人瘡及馬汗入瘡，剝死馬骨刺傷人毒攻欲死者。

附方　卒中惡死：吐利不止，不知是何病，不拘大人小兒，馬糞一丸，絞汁灌之。乾者水煮汁亦可，此扁鵲法也。攪腸沙痛：欲死者，用馬糞研汁，飲之立愈。熱毒攻肢：手足腫痛欲脫，以水煮馬屎汁，漬之。積聚脹滿：白馬糞同蒜搗膏，敷患處，效。

屎中粟　治：金瘡，小兒寒熱客忤不能食。治小兒脇痛。

附方　剝馬中毒：被骨刺破欲死，以馬腸中粟屎搗敷，以尿洗之，大效。絞汁飲之亦可。

馬絆繩　治：煎水，洗小兒癇。燒灰，摻鼻中生瘡。

《壽世秘典·類物·獸部》　馬色類甚多，以純白者爲良。牡馬曰兒，牝馬曰課，去勢曰騸。馬應月，故十二月而生，其年以齒別之。在畜屬火，在卦屬乾。乾陽爲馬，起先前足，臥先後足，從陽也。病則臥而不起，陰勝也。馬汗有大毒，患瘡人觸馬汗、馬氣、馬毛、馬溺、馬糞者，並令加劇。

氣味：辛，苦，冷，有毒。治傷中，除熱，下氣，長筋骨，強腰脊，壯健強志，輕身不饑。

發明　《日華》曰：馬血有大毒，入人肉中一二日，腫起連心即死，凡食馬肉須以清水將洗血淨，再以好酒浸洗煮爛，再用酒烹，乃食。不然則毒不出，患疔腫。張鼎曰：凡白馬黑蹄、白馬黑頭者並不可食，令人癲。馬鞍下肉色黑，及馬自死者，或背脊有斑形色異常者，皆不可食。妊婦食之，令子過月。乳母食之，令子疳瘦。孟詵曰：同蒼耳食必得惡病，十有九死。同薑食發氣喘。同豬肉食成霍亂。食馬肉毒發心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加。食馬肉中毒者，飲蘆菔汁，食杏仁可解。

肝　氣味：有大毒，食之者多死。

發明　陶弘景曰：馬肝及鞍下肉殺人，按《周官》言馬生於午，稟火氣而生。火不能生木，故馬肝無膽。膽，木之精氣也，木臟不足，故食其肝者死。李時珍曰：按漢武帝云，食肉毋食馬肝。又云：文成食馬肝而死。韋莊云：食馬留肝，則其毒可知矣。方家以豉汁、鼠矢解之。

白馬陰莖　氣味：甘，鹹，溫，無毒。治傷中，絕陰不起，強志益氣，長肌肉肥健，生子。

發明　繆希雍曰：馬，火畜也，其陰莖又純陽之物也，故能主男子陰痿堅強，房中藥多用之。凡陽衰則陰不起，而生長之道絕。馬莖鹹溫，走下焦，補助真陽，則陰自起，精自暖，故能令人有子也。氣屬陽，陽得補，故能益氣。腎藏志，腎氣足故能強志。甘溫補血脈而助真氣，故又能長肌肉肥健也。凡收當取銀色無病白馬，春月游牝時，力勢正強者，生取，陰乾百日用。用時以銅刀切片，將生羊血拌蒸半日，去血曬乾，銼用。得肉蓯蓉、巴戟天、山茱萸、兔絲子、陽起石、人參、鹿茸、狗陰莖作丸，治真陽虛脫，陰痿不起，下元冷憊

等證。陰虛火盛者不得服。

《壽世秘典・類物・味部》 馬乳　氣味：甘，冷，無毒。主止渴，治熱，作酪性溫，飲之消肉。

發明　漢時，以馬乳造爲酒，置桐馬之官，謂桐撞而成也。孫思邈曰：性冷利，同魚膾食作痕。

《飲食須知・獸類》 馬肉　味辛、苦，性冷，有毒。同倉米、稷米及蒼耳食，必得惡病，十有九死。同薑食，發氣嗽。同豬肉食，成霍亂。患疥瘡下痢者，食必加劇。妊婦食之，令子過月難產。乳婦食之，令子疳瘦。馬生角、無夜眼、白馬青蹄、白馬黑頭者，並不可食，令人癲。馬鞍下肉色黑及馬自死者，形色異常者，並有毒，食之殺人。馬乳，味甘，性冷利，同魚鱠食，作痕。馬肝及鞍下肉有大毒，食之殺人。刷牙用馬尾，令齒疏損。近人多用燒灰揩拭，最腐齒龈。馬腦有毒，食之令人發癲。馬血有大毒。生馬血入人肉中，一二日便腫起，連心即死。有人剝馬傷手，血入肉，一夜致死。馬肉上血洗不淨，食之生疔腫。馬汗有大毒，患瘡人觸馬汗、馬氣、馬毛、馬尿、馬屎，並令加劇。馬汗入瘡，毒攻心欲死者，燒粟稈灰淋汁浸洗，出白沫乃毒去也。食馬肉毒發心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加。或飲蘆根汁，或嚼杏仁，或煎甘草湯解之。中馬肝毒者，豬骨灰、牡鼠屎、豆豉、狗屎灰、人頭垢，並水服可解。中疔疥馬毒者，澤蘭根汁、豬牙灰、甘菊根汁，俱水服，或生菖蒲酒解之。馬食杜蘅善走，食稻足重，食鼠屎腹脹，食雞糞生骨眼。以僵蠶、烏梅拭牙，則不食，得桑葉乃解。掛鼠、狼皮於槽，亦不食。遇死馬骨，則不行。以豬槽飼馬、石灰泥馬槽、馬汗著門，並令馬落駒。繫獼猴於廄，辟馬病。馬頭骨埋於午地，宜蠶。浸於上流，絕水蜘蛛。

《養生食鑒・獸類》 馬形色最多，入藥用全白者，然馬不常殺，有病及自死者，以勿食之。

馬肉　味辛、苦，性冷，有毒。除熱氣，長筋骨，強腰膝。凡用，以水援洗數次，去淨血，再以好酒洗，方煮之，更入酒烹熟，可食。同倉米、蒼耳〔食〕，發病害人。同薑食，發氣嗽。同豬肉煮食，成霍亂。患瘡病下痢者，勿食之。食馬肉毒發心悶者，飲(造)〔清〕酒則解，飲濁酒則加。中馬毒者，飲蘿蔔汁，食(大碗)〔杏仁〕可解之。馬肝及鞍下肉，(令)〔有〕大毒，食之殺人。誤中，以豉、豆腐食，解之。

馬陰莖　味鹹、甘，性平，無毒。主男子陰痿不起，益精氣有子。凡使，鬚當春遊牝時力勢正強者，生取得，陰乾百日，剉用。

馬腦　有毒，食令人癲。

《壽世傳真・獸類》 馬肉　性冷。宜：壯筋骨，治痿痹。忌：發瘡疥。春食防瘴毒。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 馬　其名見傳記者極多，不能盡載。《易傳》曰：乾爲馬，爲駁馬。疏曰：有牙如鋸，能食虎豹。按：此說出《爾雅》曰：駁如馬，能食虎豹。云如馬，則明明非馬。然則能食虎豹者，另是一物。《易》所謂駁馬者，毛色斑駁也。注家誤引。鋸，《爾雅》作倨，古字通用也。又曰：坤，元亨，利牝馬之貞。王弼《文言注》，以爲隨事取象，不知何義，或謂馬孕則不再交，此亦諸獸所同。《綱目》曰：牡曰隲，牝曰駱、曰騏、曰草，去勢曰騸。一歲曰犀，二歲曰駒，三歲曰騑，四歲曰駣，八歲曰馱。善行曰駿，行鈍曰駑。有德曰驥，八尺曰駿。《天文圖說》：辰爲馬精。歸有光曰：龍與馬同氣也。《周禮・庾人》：馬八尺以上爲龍，七尺以上爲騋，六尺以上爲馬。六馬注：玉輅駕種馬，戎輅駕戎馬，金輅駕齊馬，象輅駕道馬，田輅駕田馬，駑馬給宮中之役。《史記・大宛列傳》：漢得大宛汗血馬，名天馬。《漢書》曰：元狩二年，馬生余吾水中。元鼎四年，馬生渥窪水中。此蓋野馬之良者，獻者神其說，故云從水中出也。又伯樂善相馬，能得其神駿於牝牡驪黃之外，故云伯樂一過冀北，而馬群遂空。《相馬經》曰：馬頭爲王欲方，且爲丞相欲明，脊爲將軍欲強，腹爲城郭欲張，四下爲令欲長，眼欲高框，鼻孔欲大，鼻頭有王字、火字，口中赤，膝骨圓而張，兩耳相去近前，豎尖而厚，皆良馬也。又有三羸：大頭小頸一，弱脊大腹二，小頸大蹄三。又有五駑：大頭緩耳一緩軟也，長頸不折二，短上長下三身短足長，大胳短脇四，淺髓薄髀五。《後漢書》：武帝時，善相馬者東門京作《銅馬法》獻之，詔立於魯班門外，更名金馬門。《國憲家猷》曰：馬口中黑者，曰啣烏，短壽。白額入口者，曰梅雁，亦曰的盧，妨主。《爾雅》曰：馬回毛在膺，宜乘。郭注引伯樂《相馬法》曰：旋毛在腹下如乳者，千里馬。其在肘後減陽，在乾茀方，在背闕廣。郭注、邢疏亦不能悉。又蠶亦與馬同氣，故《周禮》禁原蠶。原，再養也，一名晚蠶。物不能兩大，蠶多則馬耗，故禁之也。馬疲曰虺隤，乃人病之通名，非專言馬病。又古人用馬，宗廟齊毫尚純，戎事齊力尚疾，並見《爾雅》。又惟駕車不單騎，至

趙武靈王胡服行邊，始慣用單騎法。駕車，一車四馬，故馬以駟名。《天文圖說》房星爲天駟，亦以四數。《論語》：有馬千駟。欲知馬之老少，但視其齒。《穀梁傳》：荀息左手牽馬，右手奉璧，曰：璧則猶是也，而馬齒加長矣。

性極有毒，鞍下肉尤毒。《別錄》謂能補虛，大誤。凡洗血不淨者，蓋釜煮者，能令人病。無夜眼者、黑頭者、自死者，並殺人。秦穆公曰：食馬肉不飲酒，殺人。《食療本草》曰：中馬肉毒，飲清酒則解，飲濁酒則加。《綱目》曰：飲萊菔汁，食杏仁，皆可解。

乳，性涼，能清熱。然多飲令人瘦，亦劣物也。漢時以馬乳造酒，置挏馬之官。今口外諸處尚有之。明人擬《遼宮辭》曰：磔犬燒羊挏乳酒，君臣團坐笑傳盃。

血與汗，均有大毒，入人肉則死。患瘡毒者，觸其氣則劇。陶隱居曰：馬汗、馬毛並尿屎，患瘡毒人概不宜近。治之，總宜熱飲甘醇美酒，取醉取汗。《博濟方》曰：以黃丹炒令紫色，白礬末等分，水調塗瘡口。《靈苑方》曰：生烏頭末塗，多飲熱醇酒，瘡中出黃水即愈。穀水酒條，《食療本草》曰：馬汗氣入瘡欲死者，燒粟稈淋汁浸洗。

俗傳肺最毒，而肝實有大毒。《綱目》曰：漢武帝云，食肉無食馬肝。韋莊云：食馬留肝。又文成侯食馬肝而死。大抵馬本毒物，不獨肝與肺不可食也。其爲用有功軍國，杜工部詩云：所向無空闊，真堪托死生。明人詩曰：力盡猶騰踔，功高幾潰圍。故《禮》曰：敝帷不棄，爲埋馬也。

凡馬醫，設醫長蒙古二人；醫師蒙古十有八人；癩醫六人；獸醫漢十有六人，主治馬、駝之疾。由本院行所司支取藥物，歲終會計，次年二月奏銷。凡京師各廄及在外牧群馬、駝皮革，均由各衙門送院，用左司印記，轉交武備院核收，無定額。

《藥性摘錄・食物》 馬肉　辛、苦，性涼，有毒。除熱下氣，長筋骨。以酒多洗數次，再用酒煮可食。中其毒者，清酒及蒲桃汁可解。騾肉更劣。

《本草省常・禽獸類》 馬　性冷，有毒，不可食。食之發心悶，生惡症。馬肝及鞍下肉，毒更大，食之中毒即死。服蒼耳者尤忌之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 馬肉　辛、苦，冷，有毒。食杏仁或飲蘆根汁解之。其肝食之殺人。

《每日食物卻病考・獸類》 馬　肉，辛、苦，冷，有毒。除熱下氣。作脯治寒熱痿痹，煮汁洗頭瘡白禿。白馬而牝者爲良。凡用，須以水挼洗數次，去淨血，再以好酒洗，更以酒煮熟，方可食，亦須飲酒解之乃可。秦穆公曰：食馬肉不飲酒，必殺人。肝，有大毒，食者多死，故曰食馬留肝。凡馬肉同倉米、蒼耳食，十有九死。與生薑同食，生氣嗽，妊婦食之必加劇。白馬黑蹄、頭青蹄黑者、鞍下色黑而斑者，凡形色異常及自死者，皆不可食。

《隨息居飲食譜・水飲類》 馬乳　甘涼。功同牛乳而性涼不膩，故補血潤燥之外，善清膽、胃之熱，療咽喉口齒諸病，利頭目，止消渴，專治青腿牙疳。白馬者尤勝。

豬

《千金要方・食治・鳥獸》 母豬乳：平，無毒。主小兒驚癇，以飲之神妙。

《千金要方・食治・鳥獸》 豚　卵，味甘，溫，無毒。除陰莖中痛、驚癇、鬼氣蠱毒，除寒熱，奔豚、五癃、邪氣攣縮。一名豚顛。陰乾，勿令敗。

豚肉，味辛，平，有小毒。不可久食，令人遍體筋肉碎痛，乏氣。

大豬後脚懸蹄甲，無毒，主五痔，伏熱在腹中，腸癰內蝕。取酒浸半日，炙焦用之。

大豬四蹄，小寒，無毒。主傷撻諸敗瘡。

母豬蹄，寒，無毒。煮汁服之，下乳汁，甚解石藥毒。

大豬頭肉，平，無毒。補虛乏氣力，去驚癇鬼毒、寒熱、五癃。

腦，主風眩。

心，平，無毒。主驚邪、憂恚、虛悸、氣逆，婦人產後中風，聚血氣驚恐。

腎，平，無毒。除冷利，理腎氣，通膀胱。

肝，味苦，平，無毒。主明目。

豬喙，微寒，無毒。主凍瘡痛癢。

肚，微寒，無毒。補中益氣，止渴，斷暴利虛弱。

腸，微寒，無毒。主消渴，小便數，補下焦虛竭。

其肉間脂肪，平，無毒。主煎諸膏藥，破冷結，散宿血，解斑蝥、元青毒。

豬洞腸，平，無毒。主洞腸挺出血多者。

猳豬肉，味苦酸，冷，無毒。主狂病多日不愈。

凡豬肉，味苦，微寒，宜腎，有小毒，補腎氣虛竭。不可久食，令人少子精，發宿病，弱筋骨，閉血脈，虛人。肌有金瘡者，食之，瘡尤甚。

豬血，平，澀，無毒。主卒下血不止，美清酒和炒服之。又主中風絕傷，頭中風眩及諸淋露，奔豚暴氣。

黃帝云：凡豬肝肺，共魚鱠食之，作癰疽。豬肝共鯉魚腸、魚子食之，傷人神。

豚腦，損男子陽道，臨房不能行事。八月勿食豬肺及粉和食之，至冬發疽。十月勿食豬肉，損人神氣。

《食療本草》卷中 豬肉：味苦，微寒。壓丹石，療熱閉血脈。虛人動風，不可久食。令人少子精，發宿疹。主療人腎虛。肉發痰，若患瘡疾人，切忌食，必再發。

腎：主人腎虛，不可久食。

江豬：平，肉酸。多食令人體重。今捕人作脯，多皆不識。但食，少有腥氣。

又，舌：和五味煮取汁飲，能健脾，補不足之氣，令人能食。

大豬頭：主補虛，乏氣力，去驚癎、五痔，下丹石。

又，腸：主虛渴，小便數，補下焦虛竭。

東行母豬糞一升，宿浸，去滓頓服，治毒黃熱病。

肚：主暴痢虛弱。

《醫心方・五肉部》 豬肉 《本草》云：味苦。主閉血脈，弱筋骨，虛人肌，不可久食。陶（弘景）注云：豬爲用最多，唯肉不宜人。人有多食，皆能暴肥，此蓋虛肥故也。《千金方》云：不可久食，令人少精，發宿病。《拾遺》云：肉寒，主壓丹石，解熱。人食之，煞藥動風。《七卷食經》云：合五辛食之，傷人肝脾。鯽魚合食，令人發損消。又不可合鯉魚子，傷人。朱思簡云：合魚共食，人腹動風，令生蟲。肝合芹菜食之，令人腹中終身雷鳴。《養生要集》云：豬肝落地，土不著者，食煞人。又云：豬於脯火燒不動者，食之畢泄利。馬琬云：豬目睫交不可食，傷人。《膳夫經》云：豕自死，其目青，食之煞人。又云：豕燔而死，食其肝煞人。又云：豬白蹄，青爪斑斑，不可食。又云：白豬青蹄，食之煞人。今按：損害物。

《養生類纂・毛獸部》 豬 白豕白蹄青爪不可食。《養生要集》。

豚肉不可久食，令人遍體筋肉碎痛，乏氣。《千金要方》。

豚腦損男子陽道，臨房不能行事。同上。

豬腎不可久食，令人少子精，發宿病，弱筋骨，閉血脈，虛人。肌有金瘡者食之，瘡尤甚。同上。

豬腦，男子食之損精氣，少子。同上。

豬肝、肺共魚膾，食之作癰疽。同上。

豬肝共鯉魚腸、魚子，食之傷人神。同上。

豬肺及飴和，食之發疽。同上。又云：八月勿食豬肺，至冬時發疽。

豬心、肝不可多食，無益，豬臨宰驚，入心絕肝也。《瑣碎錄》。

豬肝、鵪鶉同食，令人面生黑點。同上。

豬肉久食動風氣，令人暴肥，蓋風虛所致。《本草》。

豬肉共羊肝和，食之令人心悶。《金匱要略方》。

豬肉不可與生胡荽同食，爛人臍。同上。

豬肉不可合龜、鱉肉，食之害人。同上。

豬肉和葵食之，令人氣少。同上。

豬肉不可合烏梅食之。同上。

豬肉不可合雞子同食，令人氣滿悶。同上。

食豬肉飲酒，臥秫稻穰草，令人發黃。同上。

豬放田野間，或食雜毒物而死者有毒，或自死及疫死者，亦不可食之。同上。

豬不薑吃之，中年氣血衰，面生黑黯。《瑣碎錄》。

食豬膏忌烏梅。《本草》。

豬脂不可合梅子食之。《金匱要略方》。

野豬青蹄者不可食之。《食禁方》。

江豬多食者，令人體重。《食療本草》。

豪豬不可多食，發風氣，令人虛羸。《本草圖經》。

凡煮豬肉，用桑白皮、高良薑、皂莢、黃蠟各數小塊同煮，即食不發風。《瑣碎錄》。

《三元參贊延壽書・走獸》 豬肉 之用最多，然不宜人，食之暴肥，致風虛也。閉血脈，弱筋骨，虛人肌，病人金瘡者尤甚。食其肉飲酒，不可臥秫

穰中。又：白豬白蹄雜青者，不可食。豬腎理腎氣，多食腎虛，久食少子。

豬心肝不可多食，無益，豬臨宰驚入心，絕氣歸肝也。豬肝、鵪鶉同食，令人面生黑點。

豬肉共羊肝和食之，令人心悶。不可與生胡荽同食，爛人臍。不可合龜鱉肉食之，害人。不可和葵及烏梅食之，氣少；不可合雞子同食，令人氣消悶；食豬脂忌烏梅、生梅子，害人。

野豬　青蹄者不可食。江豬多食者令人體重。豪豬不可多食，發風氣，令人虛羸。凡煮豬肉用桑白皮、皂莢、高良薑、黃蠟塊同煮，食不發風。脂油作燈，目暗。肝肺共魚鱠或飴食之，作癰疽。共鯉子食，傷人神。八月勿食佳。腦子損陽，臨房不能舉。今食者以鹽酒，是引賊也，曾不思皮尚可消而不覺其毒耶？頭動風，其嘴尤毒，風人不宜食者。以竹葉燒煙撐口熏之，得口鼻涎出則無害。豬不薑食之，中年氣血衰，面生黑黯。俞氏云：豬肉生薑同食，發疾風。又云：發大風。

羊肉　性大熱，時病愈百日內，不可食，食則復令骨蒸。和胙食傷人心，和生魚酪食害人。生脂，宿有熱者不可食。蹄甲中有珠子白者，名懸筋，發人瘨。肝和豬肉及梅子、小豆食之傷人。心肝有竅，不可合烏梅、白梅食之，皆害人。山羊肉不可久食，及楮木炙食，及合雞子食，令人腹生蟲，大病人。妊娠食肝，令子多厄。一切羊肝共生椒食之，破五臟，傷心，小兒亦忌之。肚子，病人共飯常食之，久成反胃，作噎病；共甜粥食之，多唾，吐清水。腦子，男子食之損精，少子，欲食者，研細醋和之。豬腦亦然。不食佳。白羊黑頭，食其腦作腸癰。飲酒後不得食羊、豕腦，大害人。心有孔者及一角者，皆殺人。

羖羊，青羝羊也。肉以水中柳木及白楊木，不得於銅器內煮。食之丈夫損陽，女子絕陰，暴下不止。髓及骨汁合食，煩熱難退，動利。六月勿食，以益神氣。

青羊肝和小豆食之，目少明。

羊不醬同食，久而生癩，發痼疾。

羊、豬血，人不可過，多食則鼻中毛出，晝夜可長五寸，漸粗圓如繩，痛不可忍，雖忍痛摘去，即復生。子益治奇疾方，用乳石、硇砂各一兩爲末，以飯丸如桐子大，空心臨臥水吞下十粒，自然退落。

牛　盛熱時卒死者，不食，作腸癰，下痢者必劇。丑月食之，傷神氣。患牛脚蹄中拒筋，食之作肉刺。合馬肉食，身癢；共豬肉食，生寸白。不可和黍米、白酒、桑柴火炙，並生栗食，生寸白蟲。牛肉，患冷人不宜食。五臟各補人五臟。沙牛肉，常食發宿疾。

牛者，稼穡之資，不可屠殺，自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不堪食。黃牛發病，黑牛尤不可食。牛乳汁及酪合生魚食，成魚瘕。花牛最毒，眼疾人吃雙盲，用薑損齒。獨肝牛肉食之殺人，牛食蛇者獨肝。

一切牛，盛熱氣時奇死者，總不堪食，生腸癰之疾。食牛之人，生遭惡鬼侵害，多染疫癘；死入地獄，受赦所不原之罪，戒殺編類。

台州攝參軍陳昌夢入東嶽，見廊下有罪數人，悉斷割肢體，號叫極甚。陳問陰吏，曰：此數人以食牛肉，宰殺耕牛，受此報也。既覺，遂不食牛肉與雞。台州起瘟疫，環城幾無免者，陳頗憂之，夢神告曰：子不食牛肉，我當護衛。邪疫之氣，各自回避，不必憂也。其患遂息。好食牛肉，人壽祿皆減，百神皆散。戒食者，百神守護，妖邪鬼魅不敢侵犯。

馬肉　自死者害人，甚者殺人，勿食。下痢人食者加劇。肉多著水浸洗，方煮得爛，去血始可煮。炙肥者亦然，不然毒不出，患疔腫。只可煮，餘食難消，不可多食。妊不食。五月食之，傷神氣。食肉而心煩悶者，飲清酒則解，濁酒則劇。不與陳倉米同食，卒得惡，十死九。薑同食，生氣嗽，患痢，食心悶。血有毒，飲美酒解。白馬玄蹄腦令人瘨；白馬青蹄肉不可食；黑脊斑臂肉不可食；鞍下黑色徹肉裏者，傷人五臟。馬頭骨作枕，令人不睡。食死馬，勿食倉米，發百病。馬汗氣及毛，不可偶入食中，害人。汗不可近陰，先有瘡，不得近馬汗及肉汁，馬氣並毛等，必殺人。馬筋肉非十二月採者，宜火乾。馬心，下痢人不可食。馬蹄夜目，五月以後，勿食之。肉不可與鹿膳同食。患疥人食之，令人身體癢。馬肉不可熱吃，傷人心。馬、豬肉共食，成霍亂。

驢肉　病死者，不堪。騾、驢、馬爲其十二月胎，騾又不產妊，不可食。驢肉動風，脂肥尤甚，食肉慎不可飲酒，至疾殺人。尿稍毒，服不過二合。驢、豬肉合食，霍亂。醍醐酥酪有益無損，羊、牛、馬酪食竟即食大酢，變血澹，尿血。牛乳不可與酸物食，成堅積。驢乳冷，不堪酪。一切牛馬乳及酪共生魚食，成魚瘕。乳酪煎魚，主霍亂。甲子日勿食一切獸肉，大吉。

《五行書》云：白犬虎文，南斗君，畜之，可致萬石也。黑犬、白耳犬，王犬也，畜之令家富貴；黑犬白前兩足，宜子孫。白犬黃頭，家大吉。黃犬白尾，代有衣冠；又白前兩足，利人。人家養犬純白者，主凶。

犬　黑色者，養之能辟伏尸。若斑青者，識盜賊則吠之。犬肉不熟食及多食，令人成瘕，患消渴病。

白犬合海鮎食，必生惡病。白犬自死舌不出，食之害人。不與蒜同食，損人。及懸蹄犬肉有毒，敗人。犬瘦者，是病不可食。妊娠食犬，兒無聲。九月禁食，以養神氣。血，食肉而去血，不益人。狂犬，若鼻赤起與燥者，此欲狂，其肉不堪食。孫真人曰：春末夏初，犬多發狂，當戒，小弱持杖預防之。防而不免，莫出於灸。其法：只就咬處牙上灸，一日一次，灸一二三丸，在意灸至百二十日止。咬後便討韭菜煮食之，日日食爲佳。此病至重，世不以爲意，不可不知也。

吃犬肉人，減克年壽《戒殺編》。人能戒牛、犬，壽命延長。

《真武啟聖錄記》云：食犬折壽祿，作事大不利。

〔鹿〕　鹿肉、麞肉爲一，不屬十二辰也。五月勿食之，傷神，豹文者，殺人。鹿茸不可以鼻嗅，有小蟲入鼻爲蟲顙，藥不及也。鹿肉痿人，陰不可近。

鹿肉，多食令人弱房，發脚氣。麋不可合獺肉食之，害人。不可合雜鴿肉食，不可合生菜、蝦米同食之，害人。鹿角剉爲屑，白蜜五升淹之，微火熬令小變，曝乾，更擣篩，服之令人輕身，益氣，強骨髓，補絕陽。

鹿一千年爲蒼鹿，又百年化爲白鹿，又五百年化爲玄鹿。玄鹿爲脯，食之壽二千歲。狸肉骨，可治勞。

白鹿肉和蒲白作羹，發惡瘡。壺居士云：餌藥人食鹿肉，必不得效。以其食解毒之草，能散藥力也。

麞肉　八月至十一月食之，勝羊肉，餘月動氣。

麞肉不可合蝦及生菜、梅、李、果實食，發痼疾。

麞肉不可炙食，令人消渴。

麋肉　多食動痼疾。以其食蛇，所以毒。

麋肉　不與野雞及蝦、生菜、梅、李、果實同食，皆病人。

麋脂，不可近男子陰，令痿。肉不可與雉肉同食。

麋脂及梅、李子，若妊娠婦人食之，令子青盲，男子傷精。

麋骨，可煮汁釀酒飲之，令人肥白，美顏色。

生麋肉　共蝦汁合食之，令人心痛。

生麋肉共雉肉食之，作痼疾。

麕肉　不可合鵠肉食之，成癥病。

麝肉　共鵠肉食之，作癥病。

麝臍中香，治一切惡氣、疰、百疾，研服之，立瘥也。

象肉　不可食，令人體重。

虎肉　不可熱食，壞人齒。虎肉正月忌食，以益壽。藥箭死者，毒漬骨間，血猶能傷人，不可食。狸、豹同。

人家畜貓一產止一子者，害其主人，急棄之乃免。又云：雖一產三四而皆雄或皆雌者，亦不可畜。

兔肉　妊娠食，生子缺唇。兔產從口出，忌之宜。丹石人八月、十一月可食。多食損陽絕血脈，令人萎黃。痘瘡，食之大毒，斑爛損人。二月勿食，養神氣。共獺肉、肝食，成遁尸。鵝肉同食，血氣不行。白雞肝同食，面失血色，一年成疸。共薑、橘同食，心氣痛，成霍亂。

兔肉□深時則可食，令氣全生。

兔死而眼合者，食之害人。

川山甲　多食動舊風氣。

豹肉　酸不可食，消人脂肉，令人瘦，損神情。

獺肉　只治熱，若冷氣，虛脹，食之甚也。消陽，不益男子，宜少食。五臟及肉性寒，惟肝溫，治傳尸勞。

熊肉　有痼疾者不可食，終身不愈。十月禁食。脂，不可作燈，煙氣入目，失明。不可近陰，不起。

麝肉　共鵠肉食，作瘕。此物夏月食蛇，帶其香，日久透關成異疾。不得近鼻，有白蟲入腦，患蟲顙。

猿猴　小兒近之傷志。

蝟肉　可食，骨不得食，能瘦人，使人縮小。

肉汁在密器中氣不泄者，禽畜肝青者及獸赤足者、有歧尾者、煮熟不斂水者，煮而不熟者，生而斂者，野獸自死北首伏地者，祭肉無故自動者，禽獸自死無傷處者，犬懸蹄沾漏肉中有星如米者，羊脯三月以後有蟲如馬尾者，米甕中肉脯久藏者，皆殺人。

脯暴不燥，火燒不動，入腹不消。自死，肝臟不可食。肉雖鮮，似有息氣，損氣傷臟。肉及肝落地不粘塵，不可食。諸心損心，諸血損血。一切腦、一切肝不可食，皆能害人。

一切肉惟爛煮停冷食之，食畢漱口數過，齒不齵。食肉過度，還飲肉汁即消。禽畜五臟，三月三日勿食，則吉。

《飲膳正要・獸品》 豬　肉，味苦，無毒。主閉血脈，弱筋骨，虛肥人。不可久食，動風。患金瘡者，尤甚。

豬肚，主補中益氣，止渴。

豬腎，冷。和理腎氣，通利膀胱。

豬四蹄，小寒。主傷撻諸敗瘡，下乳。

《日用本草・五畜類》 豚肉　味甘，微寒。純黑而肥大，猪豬豢畜者爲上。有足白色名蹄。或只蹄白皆可食，惟花豬或雜色者不可食，客來者次之。反黃連、桔梗，食之殺藥，動風，雌者尤盛。秘血脈，虛人不可久食，能虛人肌肉。與牛肉合食，令人生寸白蟲；與生葫荽合食，爛人臍；葵菜合食，令人少氣；生薑同食，令人患風併發風；羊肝、豆黃同食，令人心悶。凡煮不可閉氣，閉則發風動氣，宜加皂角子同煮食。

主壓丹石熱毒，令人暴肥，療熱閉。

豬頭　主補虛，乏氣力，去驚癲，五痔，下丹石。

腦子　主風眩腦鳴，凍瘡，男子食之損精氣。

懸蹄　主五痔，伏熱在腸，及腸癰內蝕。

四足　主傷撻諸敗瘡，下乳汁。

豬心　主驚邪憂患，顛疾，以雄豬心血調朱砂酒，空心服。

豬膽　主傷寒熱渴，大便不通，用膽汁和蜜熬成棗子，納入肛門內，須臾便通。

豬胰脾　主脾胃虛熱。

豬肝　主脚氣，冷瀉，久滑赤白。乳婦若先下痢，則勿食。共魚膾食作癰疽。同鯉魚子同食傷人神。

豬肺　主氣滯霍亂，補肺。得火麻仁良。不可與白花菜合食。

腰腎　主補腎氣，利膀胱，溫水臟，療耳聾。久食令人少子。

豬石子　主驚癲、鬼疰、蠱毒，除賁豚邪氣、五癃。

豬肚子　主補中益氣，止渴，利小兒疳(疣)[蚘]黃瘦。

豬膏　主煎諸膏藥，治皮膚風。臘月者良，久留不敗。解班貓、芫菁毒。制硫黃，忌烏梅，不可合梅子同食。殺蟲，傳惡瘡。

腸臟　主虛渴，小便數，補下焦虛弱枯竭。

白胰　主肺痿咳嗽，痃癖羸瘦。

豬血　主奔豚瘴氣，諸淋露，卒下血不止，解諸物毒。

豬糞　主寒熱黃疸，濕痹，熱病，以東行母豬糞一升，浸一宿，去滓頓服。有患血瘤出血不止，豬母新糞，壓血立止。

《普濟方・食治門・鳥獸》 犵卵，味甘溫無毒。除陰莖中痛，驚癲鬼氣，蠱毒，寒熱黃豚，五陰邪氣，攣縮，一名犵顛，陰乾勿令敗。犵肉，味辛平有小毒，不可久食，令人遍體筋肉碎痛乏氣。大猪後脚蹄甲無毒，主五痔，伏熱在腹中，腸癰內蝕，取酒浸半日，炙焦用之。四蹄，小寒無毒，主傷撻諸敗瘡。母猪蹄，寒無毒，煮汁服之，下乳汁，甚解石藥毒。大猪頭肉，平無毒，補虛乏氣力，去驚癲鬼毒，寒熱五癃。腦，主風眩，心平無毒，主驚邪憂患，心悸氣逆，婦人產後中風，聚血氣，驚恐。腎，平無毒，除冷利，理腎氣，通膀胱。肝，味苦平無毒，主明目。猪喙，微寒無毒，補中益氣，止渴，斷暴利，虛弱。腸，微寒無毒，主消渴，小便數，補三焦虛竭。其肉間脂肪，平無毒，主煎諸膏藥，破冷結，散宿血，解斑猫芫青毒，主洞腸挺出血多者。豭猪肉，味苦酸冷無毒，主狂病多日不愈。凡猪肉味苦微寒，宜腎，有小毒，補腎氣虛竭，不可久食，令人少子，精發宿病，益筋骨，閉血脈，虛人肌，有金瘡者食之，瘡尤甚。猪血，平澀無毒，主卒下血不止，美酒清者和炒服，又主中風絕傷，頭中風眩，及諸淋露，賁肫暴氣。黃帝云：凡猪肝肺，共魚鱠食之，作癰疽。肝共鯉魚腸魚子食之傷人神，犵腦損男子陽道。八月勿食猪肺及飴，和食之，至冬發疽；十月勿食猪肉，損人神氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 豬宜豶豬。豶，音墳。　殺豬，瀹湯不宜太熱，撏毛易脫，其膚潔。眼下有息肉，去之。其腸胃用醋鹽揉，無穢氣。肉之佳者，用短肋。音勒。《禮》曰：豚拍。注曰：脇也。

烹豬　宜首、宜蹄，烹糜爛，去骨，以布苴壓糕。冷，宜醬鹽；熱肉，宜花椒油、花椒、鹽蒜、醋蒜水。凡烹時，其汁中冬月加鹽少許及白酒，夏月別加白礬少許。須日挹去其油並滓，而用其清，再續以水，是謂原汁，愈久愈

美，烹肉益佳。蘇東坡云：淨洗鐺，少著水，柴頭罨煙焰不起。待他自熱莫催他，火候足時他自美。

蒸豬　取肉方爲軒，銀錫砂鑼中置之水和白酒，蒸至稍熟，加花椒、醬，復蒸糜爛，以汁瀹之。有水鍋中慢烹，復半起，其汁漸下，養糜爛，又俯仰交翻之。

鹽酒燒　豬取肥嬌蹄，每一二斤，以白酒、鹽、葱、花椒和浥，頃之加少水鍋中，紙封固，慢煬火俟熟。

鹽酒烹豬　烹稍熟，乘熱以白酒、鹽、葱、花椒遍擦，架鍋中，鍋中少沃以熟油，蒸香，又少沃以酒，微蒸，取之。

燻豬　用首，同羊。

鹽煎豬　先烹肉熟而切之，亦宜。用肉方皰牒，入鍋炒色改，少加以水烹熟，汁多則杓起，漸沃之。後凡有不宜汁寬者，多仿此。同花椒、葱、鹽調和，和物俟熟。宜芋魁、劚去皮，先芼熟。白萊菔、擊碎，芼熟，去水，茄芼熟，去水，乾再芼柔。山藥、刮去皮，先芼熟。蕎頭、絲瓜、稚者，劚去皮，芼。瓠、劚去皮，瓤，芼。胡蘿蔔、甘露子、杭糯米粉。熟，範爲繭。

醬煎豬　先烹肉熟而切之，亦宜。同鹽煎，惟用醬油炒黃色，加花椒、葱。和物宜合麪筋、樹雞。洗去沙，即木耳。韓退之答鄧道士寄樹雞詩云：割取乖龍左耳來。

醬烹豬二制。先烹肉熟而切之亦宜。一同前制，甘草水烹，加醬、縮砂、花椒、葱調和，和物宜生蕈、湯煬去涎，冷水再洗，泲乾入之。加燈草芼，試燈草黑色則有毒。朱文公先生紫蕈詩云：風餐謝肥羜。蒟蒻，音若，去粗皮，大切片，芼熟，撈起。每一枚視老稚用淋灰水二碗或三碗，搗糜爛爲餅，再用水芼色明潤，碎切，和之。本草云：生戟人喉。後多仿此。蘆筍，去苞，肉熟入。杜工部詩云：春飯兼苞蘆。注曰：蘆筍也。蒲蒻，生入之，即起。大口魚，洗，方切。對蝦洗片。

一同生爨牛制。

酒烹豬　如前制，寬以酒水，同甘草少許，烹熟，入鹽、醋、花椒、葱調和。《禮》注曰：帶骨醢曰臠，音泥。和物宜合生竹筍，去籜，塊切，同肉烹。茭白。去苞，塊切，俟肉熟入，即起。

酸烹豬二制　一切膾，如前制水同甘草烹熟，以醬、醋、花椒、葱調和。和物宜新韭生入即起、新蒜白生入即起、菜薹芼熟入、綠豆芽少煬入、酸竹筍絲水洗入。

一烹熟，惟以鹽、醋調和，切絲。

豬肉餅三制　一用肉多肥少精，或同去殼生蝦，或同生黑醴魚、鱖魚，彭力機上薄皰牒，又報斫爲細醢，和鹽少許，有雜以藕屑，浥酒爲丸餅，非蒸則作沸湯烹熟，以胡椒、花椒、葱、醬油、醋與原汁調和，澆瀹之。

一取綠豆粉皮下藉上覆之，蒸，用則塊切。和物宜芝麻腐、豆腐、山藥、生竹筍、蒸果、蒸蔬。

一以醬油同香油煎熟。和物宜鮮菱肉去殼、藕塊切、豇豆段切、雞頭莖。段切。俱別用油鹽炒熟。

油煎豬二制　一用脇肋肉骨相兼者，斧爲臠。相如賦曰：脟割輪碎。脟，音臠。水烹，加酒、鹽、花椒、葱醃，頃之，投熱油中煎熟。

一用精肉切爲軒，沃以蜜，投熱油中煎熟。雖暑月，久留不敗。暑月摻以香菜亦宜，其類仿此。宜醋。

油燒豬二制　一用腋之肯綮棄梃切者，斧爲軒。先熬油，投鍋中燒熟。加醬、縮砂仁、花椒炒燥。

一用肉大切臠，浥香熟油、鹽、花椒、葱，架鍋中燒香熟，熟肉亦宜。宜醋。

醬燒豬二制　一用熟肉大軒，乘熱，塗研醬、坋縮砂仁、花椒屑、葱白，架鍋中燒香。

一先熬油，取醬沃生肉一時，入鍋中，漸澆水，以俟熟。宜蒜醋。

清燒豬二制　一用肥精肉軒之，鹽揉，取生茄，半剖，界棱，或瓠，布鍋底，置肉，加葱、花椒，紙封鍋，燒熟。

一不用藉，常灑以酒，慢燒熟，宜蒜醋。

蒜燒豬　用首，斧爲軒。先熬油炒之，少以酒水，漸澆，烹糜爛。多加蒜囊與鹽調和，即起。

藏蒸豬二制　一用竹筍，兩節間斷爲底，蓋底，深蓋淺藏肉醢料於底，裁竹針關其蓋，蒸熟。

一用肥茄切下頂，剔去中瓤子，同筍制。

藏煎豬二制　一用茄削去外滑膚片，切之，內夾調和肉醢，染水調麪，油煎。

一用竹筍芼熟，碎擊，同茄制，宜醋。

火豬肉即豬紅　冬至後殺豬，不宜吹氣，乘熱取其肩腿，每斤炒鹽一兩，先揉膚透，次揉肉透，平布器內，重石壓四五日，復轉壓四五日。煎石灰湯，冷取清者，洗潔，懸寒勁風中，戾通燥。焚礱穀糠煙，高熏黃香，收置煙突間。有云塗以香油，熏以竹枝煙，不生蟲。

風豬肉　視火豬肉制醃壓之。用醋洗，又同醋壓漬四五日。懸風中淚燥，仍置通風所，以五月五日水洗，雖久不敗。《墨娥小錄》云：瘞灶灰中。若三伏中，視前揉壓三日，每斤加鹽五錢，復揉，壓三日。石灰冷湯洗之，浥以香油，烈日暴燥，煙熏之，置通風所。

凍豬肉　惟用蹄爪撏洗甚潔，烹糜爛，去骨，取膚筋，復投清汁中，加甘草、花椒、鹽、醋、橘皮絲調和。或和以芼熟團筍，或和以芼熟甜白萊菔，並汁凍之。

和糝蒸豬　用肉小皰脁，和秔米糝、縮砂仁、地椒、蒔蘿、花椒坋、鹽，蒸。取飯乾再炒，爲坋和之，尤佳。

和粉煎豬　用綠豆湛潔，水漬，揉揚音樣去皮，和水細磨，雜以肉醢料，杓入油中煎熟。今曰餅炙。惟以綠豆磨煎者，入油醬炒。

鹽豬羓二制　一取精肉片切軒，每斤鹽六錢，花椒醃半日，壓去水者，油浥之，蒸熟，烈日中暴燥。

一生同制，用則蒸宜。

醋餳豬羓　取肉去膚骨，切二寸長、一寸闊、半寸厚臠，以赤沙餳少許，醬、地椒、蒔蘿、花椒和勻，微見天日即收，或陰乾。先以香油熬熟，既入肉，不宜煬火，待少頃自熟。

油爆豬　取熟肉細切膾，投熱油中爆香，以少醬油、酒澆，加花椒、葱。宜和生竹筍絲、茭白絲同爆之。

火炙豬二制　一用肉肥嫩者，薄切脁，每斤鹽六錢醃之，以花椒、蒔蘿、大茴香和勻，微見日，置鐵床中，於煉火上炙熟。

一用肉薄切而脁，粘薄瓷碗中，以紙封之，覆直煉火上烘熟。

手煩肉煩，《釋文》曰：捼也。　取肉，水烹糜爛，去骨，和少汁，煩揉融液，加花椒、鹽，俟凝，厚切用之。

生豬鮓　取肥精相半肉，皰絕薄小脁，取潔膚，切絕細膾，和勻。每斤炒鹽二錢少醃，竹箬苴之，置木桶中，榨水去盡，連桶，夏月頓涼所一二日，冬月頓煖所六七日，常榨之，不令有水。用和生蒜，速用醬。

熟豬膾　熟豬肉切膾，和苦瓜薄切揉洗，生瓜、鮮藕、茭白、萵苣、同蒿、熟竹筍、綠豆粉皮、鴨子薄餅，皆切細條。熟鮮蝦去殼肉，芼韭白頭，俱宜。或五辛醋、芥辣澆。

五辛醋　葱白五莖，川椒、胡椒共五十粒，生薑一小塊，縮砂仁三顆，醬一匙，芝麻油少許，同搗糜爛，入醋少熬，用。

熟豬膚　細切同。同生瓜、黃瓜條，加蒜泥、鹽、醋少許。

豬豉　先用白芷、官桂、鮮紫蘇葉，同水煎汁。次投以肥豬肉，去肌骨，方切小臠，烹熟。又次投以釋大黃豆，烹熟。加醬、縮砂仁坋調和，取起，瀝之，日暴使燥。有用豆先炒熟，方下肉豉，仿此。

炕豬　同羊。豬惟四十斤，鹽二斤。

《食物本草・獸類》　豬　肉，味苦，微寒。主閉血脈，弱筋骨，發痰，令人少子，食之暴肥，以其風虛故也。瘧病金瘡勿食，不可同牛肉食，生寸白蟲。同蕎麥食，患熱風，脫鬚眉。豚卵，味甘，溫，無毒。主驚癇癲疾，鬼疰蠱毒，除寒熱，奔豚五癃，邪氣攣縮。懸蹄，主五痔，伏熱在腸，腸癰內蝕。四足，主傷撻，諸敗瘡，下乳汁。心，主驚邪憂恚，血不足，補虛劣。多食耗心氣，不可同茱萸食。肚，微溫，補中益氣，止渴利，主骨蒸熱勞，殺勞蟲，補羸，助血脈，止痢，四季宜食。肺，微寒，能補肺，不可同白花菜食，令氣滯發霍。肝，溫，主胸氣，冷泄赤白，藏虛。不可同魚子食。腎，冷，和理腎氣，通利膀胱，補虛勞，消積滯。冬不可食，損真氣，發虛擁。脾，主脾胃虛熱。舌，健脾，補不足，令人能食。頭，補虛乏，去驚癇五痔，煮極熱食之。腦，不可食。鬢脂，主生髮。脂膏，生惡瘡，利血脈，解風熱皮膚風，潤肺，解斑蝥，芫菁毒，臘月者殺蟲，忌食烏梅。皮，味甘，寒。豬，水畜，春氣先入腎，解少陰客熱。加白蜜食，潤燥除煩。加米粉，益氣斷痢。腸臟，主下焦虛竭。大小腸風熱，宜食之。

《食鑒本草・獸部》　豬肉味甘，溫。

閉血脈，軟筋骨，發風氣，金瘡，瘧痢。久食虛人。

四蹄味甘，小涼。　下乳汁，補中氣。煮汁，洗一切瘡疽撻傷。

肚性溫，平。　補脾胃，益氣力，止渴治痢，殺小兒疳蟲。

膽苦，寒。　治大便不通及傷寒熱渴。

腎　暖水臟，利膀胱，補腰腎。

脂　治男子女人五疸，耳目遍身盡生黃衣，或出黃汗，胃中熱脹，飲食不消。用豬脂一斤，溫化服之，日三次，下去惡物爲妙。

《易牙遺意・脯鮓類》　川豬頭　豬頭先以水煮熟，切作條子，用沙糖、花椒、砂仁、醬，拌勻，重湯蒸頓。

釀肚子　用豬肚一個治淨，釀入石蓮肉，洗擦苦皮，十分淨白。糯米淘淨，與蓮肉對半，實裝肚子內，用線紮緊。煮熟，壓實，候冷切片。

《易牙遺意・脯鮓類》　千里脯　牛、羊、豬肉皆可。精者一斤，釀酒二盞，淡醋一盞，白鹽四錢，冬三錢，茴香花椒末一錢，拌，一宿，文武火煮令汁乾，曬之。詩曰：不問豬羊與太牢，一斤切作十來條。一盞淡醋二盞酒，茴香花椒末分毫。白鹽四錢同攪拌，淹過一宿慢火熬。酒盡醋乾穿曬卻，味甘休道孔聞韶。

搥脯　新宰圈豬帶熱精肉一斤，切作四五塊，炒鹽半兩，擤入肉中，直待筋脈不收。日曬半乾，量用好酒和水，並花椒、蒔蘿、橘皮，慢火煮乾，碎搥。

火肉　以圈豬方殺下，只取四隻精腿，乘熱用鹽，每一斤肉鹽一兩，從皮擦入肉內，令如綿軟。以石壓竹柵上，置缸內。二十日次第翻三五次。以稻柴灰一重間一重迭起，用稻草煙熏一日一夜，掛有煙處。初夏，水中浸一日夜，淨洗，仍前掛之。

臘肉　肥嫩獖豬肉十斤，切作二十段。鹽八兩，酒二斤，調勻，猛力擤入肉中，令如綿軟。大石壓去水痕，十分乾。以剩下所醃酒調糟，塗肉上。以篾穿之，掛通風處。

又法：肉十斤，先以鹽二十兩煎湯，澄清取汁，將肉置汁中，二十日取出，掛通風處。

又法：夏月，鹽肉須用炒鹽，擦入勻，醃一宿，掛起。見有水痕，便用大石壓去水，乾，掛風中。

《易牙遺意・脯鮓類》　生燒豬羊肉法　腿精批作片，以刀背勻搥三兩次，切作塊子。沸湯內焯，隨漉出，用布內紐乾。每一斤入好醋一盞，鹽四錢，椒油、草果、砂仁各少許。供饌亦珍美。

大熝肉

肥嫩(杜)牡圈豬約重四十斤者，只取前胛，去其脂，剔其骨，去其拖肚，淨取肉一塊，切成四五斤塊，又切作十字，爲四方塊，白水煮七八分熟。撈起，停冷，搭精肥切作片子，厚一指，淨去其浮油水。用少許厚汁放鍋內，先下熝料，次下肉，又次淘下醬水，又次下元汁。燒滾，又次下末子細熝料在肉上。又次下紅麴末，以肉汁解薄，傾在肉上，文武火燒滾令沸，直至肉料上下皆紅色。方下宿汁，略下鹽，去醬板，次下蝦汁，掠去浮油，以汁清爲度。調和得所，頓熱。其肉與汁，再不下鍋。與豉汁鵝同法，但不用紅麴，加此荳豉擂在汁中。

捉清汁法　以元汁去浮油，用生蝦和醬搯在汁內。一邊燒火，使鍋中一邊滾起，泛來掠去之。如無蝦汁，以豬肝擂碎，和水傾入代之。三四次下蝦汁，方無一點浮油爲度。

留宿汁法　宿汁每日煎一滾，停傾少時，定清方好。如不用，入錫器內，或瓦罐內，封蓋，掛井中。

用紅麴法　每麴一酒盞許，隔宿酒浸令酥，研如泥，以肉汁解薄，傾下。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》　炒腰子　將豬腰子切開，剔去白膜筋絲，背面刀界花兒。落滾水微焯，漉起，入油鍋一炒，加小料，葱花、芫荽、蒜片、椒、薑、醬汁、酒、醋，一烹即起。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》　肉生法　用精肉切細薄片子，醬油洗淨，入火燒紅鍋，爆炒去血水，微白即好。取出，切成絲，再加醬瓜、糟蘿蔔、大蒜、砂仁、草果、花椒、橘絲、香油，拌炒肉絲。臨食加醋和勻，食之甚美。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》　肉鮓　生燒豬、羊腿，精批作片，以刀背勻捶三兩次，切作塊子，沸湯隨漉出，用布內扭乾。每一斤入好醋一盞，鹽四錢，椒油、草果、砂仁各少許，供饌，亦珍美。

大熝肉　肥嫩在圈豬約四十斤者，只取前腿，去其脂，剔其骨，去其拖肚，淨取肉一塊，切成四五斤塊，又切作十字，爲四方塊。白水煮七八分熟，撈起停冷，搭精肥切作片子，厚一指。淨去其浮油水，用少許厚汁放鍋內，先下熝料，次下肉，又次淘下醬水，又次下原汁燒滾，又次下末子細熝料在肉上，又次下紅麴末，以肉汁解薄，傾在肉上，文武火燒滾令沸，直至肉料上下皆紅色，方下宿汁。略下鹽，去醬板，次下蝦汁，掠去浮油，以汁清爲度。調

和得所，頓熱用之。其肉與汁，再不下鍋。

豉汁鵝同法，但不用紅麴，加些豆豉擂在汁內。

捉清汁法：以原汁去浮油，用生蝦和醬搗在汁內，一邊燒火，使鍋中一邊滾起，泛來，掠去之。如無蝦汁，以豬肝擂碎，和水傾入代之。三四次下蝦汁，方無一點浮油爲度。

留宿汁法：宿汁，每日煎一滾，停傾少時，定清方好。如不用，入錫器內，或瓦罐內，封蓋，掛井中。

用紅麴法：每麵一酒盞許，隔宿酒浸令酥，研如泥，以肉汁解薄下。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 水煠肉又名擘燒　將豬肉生切作二指大長條子，兩面用刀花界如磚階樣。次將香油、甜醬、花椒、茴香拌勻。將切碎肉揉拌勻了，少頃，鍋內下豬脂熬油一碗，香油一碗，水一大碗，酒一小碗，下料拌勻，以浸過爲止。再加蒜榔一兩，蒲蓋悶。肉酥起鍋。食之如無脂油，要油氣故耳。

清蒸肉　用好豬肉，煮一滾，取淨方塊，水漂過，刮淨，將皮用刀界碎。將大小茴香、花椒、草果、官桂，用稀布包作一包，放蕩鑼內，上壓肉塊。先將雞鵝清過好汁調和滋味，澆在肉上，仍蓋大葱、醃菜、蒜榔，入湯鍋內，蓋住，蒸之。食時，去葱、蒜、菜並包料食之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 算條巴子　豬肉，精肥各另切作三寸長條，如運算元樣，以砂糖、花椒末、宿砂末，調和得所，拌勻，曬乾，蒸熟。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 糖炙肉並烘肉巴　豬肉去皮骨，切作二寸大片。將砂糖少許去氣息，醬、大小茴香、花椒拌肉，見日一晾即收。將香油熬熟，下肉蓋定，勿燒火，以酥爲度。

肉巴，用精嫩切條片，鹽少醃之後，用椒料拌肉，見日一晾，炭火鐵床上炙之食。

《遵生八箋·飲饌服食箋·脯鮓類》 糟豬頭蹄爪法　用豬頭、爪煮爛，去骨，布包攤開，大石壓扁，實落一宿，糟用，甚佳。

《藥性全備食物本草·獸部》 豬　即豕。豕食不潔，故名豕。坎爲豕，水畜，性趨下，喜穢。牡曰豶，豶肉味酸，性冷，無毒；牝曰彘，彘肉味微苦，性寒，有小毒。豕之子曰豚，豚肉味辛，平，有小毒。牡而去勢曰豶。生江南者謂之江豬。《食醫心鑒》云：豶豬肉治病，食之益人。凡豬病閉血脈、弱筋骨、疫病者、金瘡者，勿食。思邈云：久食令人少子，發宿疾。豚肉久食，令人遍體筋肉碎痛，令乏氣。江豬肉，多食令人體重。作脯少有腥氣。久食解藥力，發風動痰。患傷風、瘧疾、濕痰、漏病者，食之難愈。同牛肉食，生寸白蟲。同兔肉食，損人。同羊肝、同雞子、同鯽魚及黃豆食，令人滯氣。同葵菜食，令人少氣。同蕎麥麵食，患熱風，脫鬚眉毛髮。同生薑食，生面黚發風。同胡荽食，爛人臍。同蒼耳食，動風氣。同白花菜、同茱萸食，發痔漏。

頭肉　有毒。壓丹石毒，補虛乏。多食，動風發疾。去驚癎。

項肉　肥脆。消酒積。多食動風。

脂　潤肺，利血脈，散風熱。入膏藥，殺蟲去風，潤燥解毒，治癰疽惡瘡，五疸，下胞衣。蒸食或浸酒服之，漏瘡瘰疬及頭髮不生，並外敷，或煎膏藥貼之。吹妳，惡寒壯熱，冷水浸，貼，熱則又易。蜈蚣蟻子入耳，炙令香，安耳孔，自出。臘月亥日收之，不壞。忌烏梅，解斑蝥、芫菁毒。

腦髓　有毒。多食損陽道，酒後尤忌。主風眩，腦鳴宜用。勿同鹽、酒食。可塗凍瘡，手足皸裂。

脊骨髓　益虛勞，通腎命門。入補陰丸中，可助真陰生髓。

血　壓丹石，解諸毒。清油炒食，去嘈雜蟲症。同黃豆食，滯氣。

心　去驚邪憂恚氣乏。多食，耗心氣。勿同茱萸食。

肝　微毒。主肝虛浮腫。服藥人勿食。同魚鱠食，生癰疽。同鯉魚食，傷神。同鵪鶉食，生面黚。《延壽書》云：豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，不宜食。

肺　補肺氣。有肺虛咳血，同薏苡食，良。同白菜食，氣滯發霍亂。同飴糖食，發疽毒。

腎　即腰子。補腎氣，通膀胱，暖腰膝，治耳聾，產後勞乏虛汗，下痢崩漏。有虛寒人食多，令少子。冬月食之，損真氣。

胰　一名腎脂。生兩腎中間，似脂似肉，乃人物之命門，三焦發原之處。能潤五臟，滋肺氣，治乾脹喘急，通乳汁。

肚　補虛羸，骨蒸勞熱，血滯氣弱，大補中氣，止渴止痢，並小兒疳瘡，殺勞蟲。孕婦九個月，宜食之。

腸　潤腸，止血痢臟毒，去大小腸風熱，止小便數，口渴。

洞腸　治脫肛失血。

脾　去脾胃虛熱，和陳皮、人參、薑、葱、陳米煮羹，去陳皮等，食之。

豚卵　卻小兒驚悸顛癇，大人鬼疰蠱毒，五癃攣縮，寒熱賁豚。

豬四蹄　主撻傷潰瘍，更下乳汁。

懸蹄　去懸癰內蝕，仍理痔瘡。

胰子　治肺脹喘急，痃癖羸瘦，和棗肉浸酒服之。

心內血　初剖豬腹，取出時勿沾水，切開得之。凡諸藥養血，禁邪夢紛紜。

豬尾頭血　主蛇入口，併入七孔中效。

舌　益元陽，健脾進食。

豬乳汁　潤肌膚，生精血，除天吊臍風撮口，禁豬癇。

骨　燒灰爲末，水下方寸匕，解諸果毒。

耳中垢　主蛇傷。

豬膚　即皮上垢膩。治傷寒少陰客熱，下痢咽痛，胸滿。仲景制豬膚湯深義，蓋本諸此。加白蜜，潤燥除煩。和白粉，益氣斷痢。

齒　主小兒驚癇，燒灰服，兼治蛇咬。

膽汁　治傷寒熱病，大便不通，納穀道即通。初生小兒取一枚，以水同煎，浴兒，令永無瘡疥。

屎　主天行熱病寒熱，黃疸濕痹，蠱毒。取東行牝豬者，水浸一宿，去渣服之。又燒灰，傅諸瘡，並小兒白禿瘡。

燖豬湯　產後血刺心痛，服之立止。

《藥性全備食物本草・獸部》 按：豬飼養甚多，蓋圖生息繁，食物寡，容易長大。人啖食弗厭，乃嗜脂膏盛，筋膜少，不勝滑肥。《本經》欵中勿多食，是又有所據也。丹溪云：豬肉惟補氣，補氣即補陽。人身中陽常有餘，陰常不足。凡患虛損症者，俱屬陰虛。謂食多肉能補，是猶以火濟火，反助有餘，愈損不足，安能保長壽哉！何者？肉性本熱，入胃則熱便作，熱作則痰生，痰生則氣不升降，諸症之至，豈有已耶！予每見患外感者食之，症愈增劇；患瘧者食之，寒熱復來；患金瘡食之，血益衰涸。肥人多食，動風發痰；瘦人多食，助火作熱。是皆助其有餘之邪，而犯不戒之趣也。孔子曰：肉雖多，不使勝食氣。聖人亦此戒人，衛生者當知節乎？

《食治通說》云：北豬味薄，煮之汁清；南豬味厚，煮之汁濃，毒尤甚。入藥用純黑豝豬，其花豬、牝豬、病豬、白蹄豬，煮汁黃者曰黃膽豬，肉中有米星者曰米豬，俱不可食。燒肉，忌桑柴。凡煮肉，同皂莢子、桑皮，不發風氣。得舊篾，易熟。煮豬肉，封鍋入楮實子二三十粒，易爛易香。夏天用醋煮，肉可留數日。煮臘肉將熟，以紅炭投鍋內，不油蔽。洗肚用麵，洗腸臟用沙糖，不穢氣。中病豬毒，燒豬爲末，水服錢許，三次可瘥。有過食豬肉傷，燒豬骨爲末，水服，或服芫荽汁、生韭汁，或加草果，可消。

《食物輯要・獸品類》 豬　即豕。豕食不潔，故名豕。坎爲豕，水畜，性趨下，喜穢。牡曰豶，豶肉味酸，性冷，無毒；牝曰彘，彘肉味微苦，性寒，有小毒。豕之子，曰豚。豚肉味辛，平，有小毒。牡而去勢，曰豶。生江南者，謂之江豬。《食醫心鑒》云：豝豬肉治病，食之益人。凡豬肉，閉血脈，弱筋骨。疫病者、金瘡者勿食。思邈曰：久食，令人少子，發宿疾。豚肉久食，令人遍體筋肉碎痛，令乏氣。江豬肉多食，令人體重。作脯，少有腥氣。久食，解藥力，發風動痰。患傷風、瘧疾、濕痰、漏病者，食之難愈。同牛肉食，生寸白蟲。同兔肉食，損人。同羊肝、同雞子、同鯽魚及黃豆食，令人滯氣。同葵菜食，令人少氣。同蕎麥麵食，患熱風，脫鬚眉毛髮。同生薑食，生面黑，發風。同胡荽食，爛人臍。同蒼耳食，動風氣。同百花菜、同茱萸食，發痔瘻。

頭肉　有毒。壓丹石毒，補虛乏。多食，動風發疾。

項肉　肥脆，消酒積。多食，動風。

脂　潤肺，利血脈，散風熱。入膏藥，殺蟲去風，潤燥解毒。

腦　有毒。多食，損陽道，酒後尤忌。有風眩腦鳴者，宜用。勿同鹽、酒食。

髓　補骨髓，益虛勞，通腎命門。

血　壓丹石，解諸毒。清油炒食，去嘈雜蟲症。同黃豆食，滯氣。

心　去驚邪，憂恚氣乏。多食，耗心氣。勿同茱萸食。

肝　微毒。主肝虛浮腫。服藥人勿食。同魚鱠食，生癰疽。同鯉魚食，傷神。同鵪鶉食，生面黑。《延壽書》云：豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，不宜食。

肺　補肺氣，有肺虛咳血，同薏苡仁食，良。同白菜食，令氣滯，發霍亂。

同飴糖食，發疽毒。

腎　補腎氣，通膀胱，暖腰膝。治耳聾，產後勞乏，虛汗，下痢，崩漏。有虛寒人食多，令少子。

胞　一名腎脂，生兩腎中間，似脂似肉，乃人物之命門，三焦發原之處，能潤五臟，滋肺氣，治乾脹喘急，通乳汁。

肚　補胃益氣，去骨蒸熱。

腸　潤腸，止血痢臟毒，去大小腸風熱。

洞腸　治脫肛失血。

脾　去脾胃虛熱。居中云：六畜脾，一生莫食之。又云：豬肉補氣，能補陽爾。虛損症者陰不足，非所宜也。

北豬味薄，煮之汁清；南豬味厚，煮之汁濃，毒尤甚。入藥，用純黑豭豬。其花豬、牝豬、病豬、白蹄豬，煮汁黃者曰黃臕豬，肉中有米星者曰米豬，俱不可食。《食治通說》云：燒肉，忌桑柴。凡煮肉，同皂莢子、桑皮，不發風氣。得舊篾易熟。煮諸肉，封鍋入楮實子二三十粒，易爛且香。夏天用醋煮肉，可留數日。煮臘肉將熟，以紅炭投鍋內，不油蔽。洗肚用麪，洗腸臟用沙糖，不穢氣。中病豬毒，燒豬屎爲末，水服錢許，三次可瘥。有過食豬肉傷，燒豬骨爲末，水服，或服茺蔯汁、生韭汁，或加草果，可消。

《上醫本草・獸部》　李時珍曰：獸者四足而毛之總稱，地產也。豢養者，謂之畜，《素問》曰五畜爲益是矣。周制庖人共六畜馬、牛、羊、雞、犬、豕六獸麋、鹿、狼、麝、兔、野豕也，辨其死生鮮薨之物；獸人辨其名物。凡祭祀賓客，供其死獸生獸。皮毛筋骨，入於玉府。冥氏攻猛獸，穴氏攻蟄獸。嗚呼！聖人之於養生事死，辨物用物之道，可謂慎且備矣。

《上醫本草・獸部》　豬音豬。一名豕，一名彘。凡煮豬肉，得皂莢子、桑白皮、高良薑、黃蠟，不發風氣；得舊籬篾，易熟也。凡豬肉　苦，微寒，有小毒。主治：補腎氣虛竭。

不可多食，反烏梅、桔梗、黃連，犯之令人瀉痢。反蒼耳，令人動風，合生薑食生面黥發風，合蕎麥食落毛髮，患風病，合葵菜食少氣，合百花菜、吳茱萸食發痔疾，合胡荽食爛人臍，合牛肉食生蟲，合羊肝雞子、鯽魚、豆黃食滯氣，合龜鱉肉食傷人。

豬頭肉　有毒，有病人食之生風發疾。

豬腦　有毒。《禮記》云：食豚去腦。《孫真人食忌》云：豬腦損男子陽道，酒後尤不可食。

豬血　能損陽也。同黃豆食滯氣，服地黃、何首烏諸補藥者忌之。

心　多食耗心氣，不可合吳茱萸食。

肝　餌藥人不可食之。合魚鱠食生癰疽，合鵪鶉食生面黥。《延壽書》云：豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，多食必傷人。

脾俗名聊貼　凡六畜脾，人一生莫食之。

肺　得大麻仁與白花菜合食，令人氣滯，發霍亂。八月和飴食，至冬發疽。

腎　雖補腎，而久食令人少子，傷腎。冬月食損人真氣，兼發虛壅。腎俗名腰子。

肚　甘，微溫，無毒。主治：補中益氣，主骨蒸熱勞，血脈不行，補羸助氣，四季宜食。

附方：

補益虛羸：用豬肚一具，入人參五兩，蜀椒一兩，乾薑一兩半，葱白七個，粳米半升在內，密縫，煮熟食。

上氣欬嗽：豬肪四兩，煮百沸以來，切，和醬、醋食之。肪即脂凝者。

痘瘡黑陷：臘月收公豬心血，瓶盛，掛風處乾之。每用一錢，入龍腦少許，研勻，溫酒調服。須臾紅活，神效。無乾血，用生血。

肺虛欬嗽：用豬肺一具，竹刀切片，麻油炒熟，同粥食。

肺虛嗽血：煮豬肺，薏苡仁末食之。

急心疼痛：用豬心一枚，每歲入胡椒一粒，同鹽、酒煮食。

久洩不止：豬腎一個批開，摻骨碎補末，煨熟食之，神效。

小便不通：豬膽一枚，熱酒和服。又方豬膽連汁，籠住陰頭一二時，汁入自通。

《食治廣要・獸部》　豕即豬。肉　氣味：苦，微寒，有小毒。主閉血脈，弱筋骨，生痰動氣，多食令人暴肥，蓋風虛所致也。韓悉曰：凡肉有補，惟豬肉無補，人習之化也。丹溪云：豬肉補氣，世俗以爲補，悞矣。蓋肉性入胃，便作濕熱，熱生痰，痰生則氣不降而諸證作矣。反忌烏梅、桔梗、川連、胡連、蒼耳、生薑、蕎麥、葵菜、百花菜、吳茱萸、胡荽、牛肉、羊肝、雞子、鯽魚、

豆黃、䵃鱉肉。

項肉　即槽頭，肥脆動風。

脂膏　甘，微寒，無毒。反烏梅、梅子。

腦　甘，寒，有毒。《禮記》云：食豚去腦。《孫真人食忌》云：豬腦損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。《延壽書》云：今人以鹽酒食豬腦，是自引賊也。

髓　甘，寒，無毒。丹溪補陰丸用此，取補骨髓而益虛勞也。

血　鹹，平，無毒。服地黃、何首烏諸補藥者忌之。能損陽氣。同黃豆食，滯氣。

心血、尾血　愈驚癇、癲疾、卒惡死、痘瘡倒靨。蓋以心歸心，以血導血之意。用尾血者，取其動而不息也。

心　甘、鹹，平，無毒。多食耗心氣，不可合吳茱萸食。

肝　苦，溫，無毒。餌藥人不可食。《延壽書》云：豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，多食必傷人。

脾俗名鼾貼　澀，平，無毒。孫真人曰：凡六畜脾，人一生莫食之。

肺　甘，微寒，無毒。食之補肺。與白花菜食，令人氣滯，發霍亂。

腎俗名腰子　鹹，冷，無毒。《日華子》曰：雖補腎，久食令人少子。孟詵亦曰：久食傷腎，冬月食之損人真氣。腎氣虛寒者，最不宜食。今人不達此意，往往食之以爲補，不可不審。

按：《千金方》有豬腎薺苨、腎瀝等湯方甚多，俱是引導之意也。

腔音夷　甘，平，微毒。男子多食損陽。

肚　甘，微溫，無毒。補中益氣。李時珍曰：豬，水畜也。而胃屬土，故方藥亦用之補虛，以胃治胃也。

腸　甘，微寒，無毒。補下焦虛竭，去大小腸風熱，潤腸治燥，調血痢臟毒，止小便。

脬亦作胞　甘，鹹，無毒。食之止夢中遺溺。

舌　健脾，補不足，令人能食。

蹄　甘、鹹，小寒，無毒。下乳汁，滑肌膚，去寒熱。汗洗傷撻、癰疽、敗瘡惡肉。

《食物本草・獸部・豢畜類》　豕一名豬，一名豚。牡曰豶，牝曰豵，去勢曰豶。

凡豬骨細少筋多膏，大者有重百餘斤。食物至寡，甚易畜養之，甚易生息。李時珍曰：豬，天下畜之，而各有異。生青兗、徐淮者，耳大；生燕冀者，皮厚；生梁雍者，足短；生遼東者，頭白；生豫州者，味短；生江南者，耳小，謂之江豬；生嶺南者，白而極肥。豬孕四月而生，在畜屬水，在卦屬坎，在禽應室星。

豟豬肉，味酸，冷，無毒。主狂病久不愈，壓丹石，解熱毒，肥熱人食之。補腎氣虛竭。療水銀風，並中土坑惡邪氣。能閉血脈，弱筋骨，虛人肌，不可久食，病人金瘡者尤甚。

江豬肉，有小毒。多食令人體重。作脯，少有腥氣。豚肉有小毒，久食令人遍體筋肉碎痛乏氣。李時珍曰：北豬味薄，煮之汁清；南豬味厚，煮之汁濃，毒尤甚。凡白豬、花豬、豥豬、牝豬、病豬、黃膘豬、米豬，並不可食。黃膘煮之汁黃，米豬肉中有米。《說文》：豕食於星下則生息米。合生薑食，生面黥發風；合蕎麥食，落毛髮，患風病；合葵菜食，少氣；合百花菜、吳茱萸食，發痔疾；合胡荽食，爛人臍；合牛肉食，生蟲；合羊肝、鵝子、鯽魚、豆黃食，滯氣；合䵃鱉肉食，傷人。凡煮豬肉，得皂莢子、桑白皮、高良薑、黃蠟，不發風氣；得舊雛篋，易熟也。

豬頭肉，有毒。主寒熱五癃鬼毒。同五味煮食，補虛乏氣力，去驚癇五痔，下丹石，亦發風氣，有風病者忌食。臘豬頭燒灰，治魚臍瘡，神效。此瘡腫黑，狀狹而長。五月戊辰日，以豬頭祀灶，所求如意。以臘豬耳懸樑梁上，令人豐足，此亦厭禳之物也。

項肉，俗名糟頭肉。主酒積面黃腹脹。以一兩切如泥，合甘遂末一錢，作丸，紙裹煨香食之，酒下。當利出酒布袋也。

脂膏，即油。凡凝者爲肪爲脂，釋者爲膏，爲油。味甘，微寒，無毒。解地膽、亭長、野葛、硫黃毒，諸肝毒。利腸胃，通小便，除五疸水腫，生毛髮。破冷結，散宿血。利血脈，散風熱，潤肺。殺蟲，治皮膚風，塗惡瘡，治癰疽，悅皮膚。作手膏，不皸裂。胎產衣不下，以酒多服，佳。

鬐膏，生髮悅面。煎膏藥，解斑蝥，芫青毒。

腦，味甘，寒，有毒。主風眩腦鳴，凍瘡癰腫，塗紙上貼之，乾則易。治手足皸裂出血，以酒化洗，並塗之。《禮記》云：食豚去腦。《孫真人食忌》云：豬腦損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。《延壽書》云：今人以鹽酒食豬腦，是自引賊也。

髓，味甘，寒，無毒。治撲損惡瘡。塗小兒，解顱頭瘡，及臍腫、眉瘡、瘑疥。服之，補骨髓，益虛勞。按丹溪治虛損補陰丸，多用豬脊髓和丸，取其通腎命，以髓入骨，以髓補髓也。

血，味鹹，平，無毒。主生血，療賁豚暴氣，及海外瘴氣。中風絕傷，頭風眩運，及淋瀝。卒下血不止，清酒和，炒食之。壓丹石，解諸毒。清油炒食，治嘈雜有蟲。服地黃、何首烏諸補藥者忌之，云能損陽也。同黃豆食，滯氣。李時珍曰：按陳自明云：婦人嘈雜，皆血液淚汗變而爲痰，或言是血嘈，多以豬血炒食而愈，蓋以血導血歸原之意爾。此固一說，然亦有蛔蟲作嘈雜者，蟲得血腥，則飽而伏也。

心血，調朱砂末服，治驚癇癲疾，又治卒惡死，及痘瘡倒靨。

尾血，治痘瘡倒靨，用一匙，調龍腦少許，新汲水服。又治卒中惡死。

心，味甘、鹹，平，無毒。治驚邪憂恚，虛悸氣逆，婦人產後中風，血氣驚恐。補血不足，虛劣。多食耗心氣。不可合吳茱萸食。

肝，味苦，溫，無毒。治小兒驚癇，補肝明目，療肝虛浮腫。餌藥人不可食之。合魚鱠食，生癰疽。合合鯉魚腸子食，傷人神。合鵪鶉食，生面黑。《延壽書》云：豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，俱不可多食，必傷人。

脾，俗名聯貼。味澀，平，無毒。治脾胃虛熱，同陳橘紅、人參、生薑、葱白、陳米煮羹食之。孫思邈曰：凡六畜脾，人一生莫食之。

肺，味甘，微寒，無毒。主補肺，療肺虛咳嗽，以一具，竹刀切片，麻油炒熟，同粥食。又治肺虛嗽血，煮，蘸薏苡仁末食之。不可與白花菜合食，令人氣滯，發霍亂。八月和飴食，至冬發疽。

腎，俗名腰子。味鹹，冷，無毒。主理腎氣，通膀胱。補膀胱水臟，暖膝，治耳聾。補虛壯氣，消積滯，治冷利，止消渴。治產勞虛汗，下痢崩中。腎有虛熱者，宜食之。若腎氣虛寒者，非所宜矣。今人不達此意，往往食豬腎爲補，不可不審。雖補腎，若久食，令人少子。又傷腎，冬月不可食，損人真氣，兼發虛壅。

胚，音夷。亦作胰。李時珍曰：一名腎脂，生兩腎中間，似脂非脂，似肉非肉，乃人物之命門，三焦發原處也。肥則多，瘦則少。蓋頤養賴之，故謂之頤。味甘，平，微毒。其性能去垢膩，染練用之。脾薄人忌食。治肺痿咳嗽，和棗肉浸酒服。亦治痃癖羸瘦，療肺氣乾脹喘急，潤五臟，去皴皰㿉黯，斑蝥、地膽毒。治冷痢成虛，一切肺病咳嗽，膿血不止。以薄竹筒盛，於塘火中煨熟，食上啖之，良。通乳汁。又合膏，練繒帛。

肚，味甘，微溫，無毒。主補中益氣，止渴，斷暴痢虛弱，補虛損，殺勞蟲。釀黃糯米蒸搗爲丸，治勞氣，並小兒疳蛔黃瘦病。又主骨蒸勞熱，血脈不行，補羸助氣，四季宜食。消積聚癥瘕，治惡瘡。

腸，味甘，微寒，無毒。治虛渴小便數，補下焦虛竭，止小便，去大小腸風熱，宜食之。潤腸治燥，調血痢臟毒。

洞腸，治人洞腸挺出，血多。

脬，味甘、鹹，寒，無毒。治夢中遺溺，疝氣墜痛，陰囊濕癢，玉莖生瘡。李時珍曰：豬胞所主，皆下焦病，亦以類從爾。蘄有一妓，病轉脬，小便不通，腹脹如鼓數日，垂死。一醫用豬脬吹脹，以翎管安上，插入陰孔，撚脬氣吹入，即大尿而愈。此法載在羅天益《衛生寶鑒》中，知者頗少，亦機巧妙術也。

膽，味苦，寒，無毒。治傷寒熱渴，骨蒸勞極，消渴，小兒五(痔)〔疳〕，殺蟲。敷小兒頭瘡。治大便秘，以葦筒納入下部三寸灌之，立下。通小便，敷惡瘡，殺疳蠱。治目赤目翳，明目，清心臟，涼肝脾。入湯沐髮，去膩光澤。

舌，治健脾補不足，令人能食，和五味煮汁食。

豚卵，味甘，溫，無毒。治驚癇癲疾，鬼疰蠱毒。除寒熱，賁豚五癃，邪氣攣縮。除陰莖中痛。治陰陽易病，少腹急痛，用熱酒吞二枚即瘥。

蹄，味甘、鹹，小寒，無毒。主煮汁服，下乳汁，解百藥毒。洗傷撻諸敗瘡。滑肌膚，去寒熱。煮羹，通乳脈，托癰疽，壓丹石。煮清汁，洗癰疽，清熱毒，消毒氣，去惡肉，有效。

尾，用臘月者，燒灰水服，治喉痹。和豬脂，塗赤禿髮落。

附方：

治小兒刮腸痢疾，禁口閉目，至重者。精豬肉一兩，薄切炙香，以膩粉末半錢，鋪上令食，或置鼻頭聞香，自然要食也。

治風狂歌笑，行走不休。用豨豬肉一斤，煮熟切膾，和醬食，或羹、粥、炒，任服之。

治禁口痢疾。用臘肉脯煨食之，妙。

治脹滿不食。用生豬肉以漿水洗，壓乾切膾，蒜、薤啖之。一日二次，下

氣去風，乃外國奇方也。

解丹石毒，發熱沉困。用肥豬肉五斤，葱、薤半斤，煮食。必腹鳴毒下，以水淘之，砂石盡乃愈。

治傷損不食。凡被人打，及從高墜下傷重，三五日水食不入口。用生豬肉二錢，打爛，溫水洗去血水，再擂爛，以陰陽湯打和。以半錢用雞毛送入咽內，卻以陰陽湯灌下。其食蟲聞香，竇開瘀血而上，胸中自然開解。此乃損血凝聚心間，蟲食血飽，他物蟲不來探故也。謂之騙通之法。

治小兒重舌。取三家屠肉，切指大，摩舌上，即愈。

治關格閉塞。豬脂，薑汁各二升，微火煎至一升，下酒五合再煎。分三次服，效。

治小兒百日內風噤，口中有物如蝸牛，豬脂擦之，即消。

治鼠瘻瘰癧。用豬膏淹生地黃，煎六七沸，塗之。

治漏瘡不合。以紙粘臘豬脂納瘡中，日五夜三次。

治胞衣不下。豬油一兩，水一盞，煎五七沸，服之即出。

治漆瘡作癢。用豬油頻塗之。

治誤吞鐵釘。豬脂多食令飽，自然裹出。

治咽喉骨鯁。吞豬膏一團，不瘥，更吞之，即愈。

治雜物入目。豬脂煮，取水面如油者，仰臥去枕點鼻中。不遇數度，與物俱出。

治發背發乳。用豬脂切片，冷水浸貼，日易四五十片，甚妙。此乃急救方。

治骨蒸勞熱。豬脊髓一條，豬膽汁一枚，童便一盞，柴胡、前胡、胡黃連、烏梅各一錢，韭白七根，同煎七分，溫服。不過三服，其效如神。

治交接陰毒，腹痛欲死。雄豬血乘熱和酒飲之。

治蜈蚣入腹。豬血灌之，少頃，飲桐油，當吐出。

治痘瘡黑陷。臘月收雄豬心血，瓶乾之。每用一錢，入冰片少許，研勻，酒服。須臾紅活。無乾血，用生血。其效如神。

開骨催生丹。用豬心血和乳香末，丸桐子大，朱砂爲衣。面東酒吞一丸，未下再服。

治卒中惡死。取豬尾血飲，並縛豚枕之，即活。此乃長桑君授扁鵲法也，出《魏夫人傳》。

治蛇入七孔。割母豬尾血滴入，即出也。

治心虛自汗不睡者。用雄豬心一個，帶血破開，入人參、當歸各一錢，紮定煮熟，去藥食之，不過二三即愈。

治急心疼痛。豬心一枚，每歲入胡椒一粒，同鹽、酒煮食。

治女人陰中作癢。炙豬肝納入，當有蟲出。

治傳尸勞。豬腰子一對，童子小便二盞，無灰酒一盞，新瓷瓶盛之，泥封，炭火溫養，自戌至子時止。待五更初取開，飲酒食腰子。病篤者，一月取效。

治夢中遺尿。用豬脬洗淨，炙食之。

治產後遺尿。豬脬、豬肚各一個，糯米半升入脬內，更以脬入肚內，同五味煮食。

治消渴飲水無度。乾豬脬十個，剪破去蒂，燒存性，爲末。每服一錢，溫酒下。

治玉莖生瘡臭爛。豬脬一個，去尿一半，留一半，以煅紅新磚焙乾，爲末，入黃丹一錢，摻之，三五次瘥。先以葱、椒湯洗患處。

治小便不通。用豬膽連汁籠住陰頭一二時，汁入自通。

治纏喉風閉。臘月初一日取豬膽五六個，用黃連、青黛、薄荷、殭蠶、白礬、朴硝各五錢，裝入膽內，青紙包了。將地掘一孔，深廣各一尺，以竹橫懸此膽在內，以物蓋定。候至立春日取出，待風吹，去膽皮，青紙，研末密收。每吹少許，神驗。乃萬金不易之方。

治瘻瘤大如升斗。用豬靨七枚，乃豬喉下肉團一枚，大如棗，微扁色紅者是也。酒炒，入瓶中，露一夜取出，炙食之，神效。

治癰疽發背。母豬蹄一隻，通草六分，綿裹煮羹食之。

治男女下疳。用母豬糞黃泥包，煅存性，爲末。以米泔洗淨搽之，立效。

治婦人血崩。母豬屎燒灰，酒服三錢。

治小兒陰腫。豬屎炒熱，袋盛安腫上，大效。

治竹刺入肉。多年熏肉，切片包裹之，即出。

治中諸肝毒。豬膏頓服一升。

治食髮成瘕，心腹作痛，咽間如有蟲，上下嗜食與油者是也。用豬脂二

升，酒三升，煮三沸服，日三次。

治喉痹已破，瘡口痛者。豬腦髓蒸熟，入薑、醋吃之，即愈。

治牙疳危急。豬肝一具，煮熟，蘸赤芍藥末，任意食之。後服平胃散二三貼即效。

治腎虛，遺精多汗，夜夢鬼交。用豬腎一枚，切開去膜，入附子末一錢，濕紙裹，煨熟。空心食之，飲酒一盞。不過三五服，效。

治婦人無乳。用母豬蹄一具，水二斗，煮五六升飲之。或加通草六分。

《本草醫旨·食物類·獸部》 豕名豬　豨豬肉　味：酸，冷，無毒。凡豬肉：苦，微寒，有小毒。江豬肉：酸，平，有小毒。豚肉：辛，平，有小毒。豨豬肉治〔狂〕病。凡豬肉能閉血脈，弱筋骨，虛人肌，不可久食，病人金瘡者尤甚。反烏梅、桔梗、黃連，胡黃連，犯之令人瀉利。反蒼耳，令人動風。合生薑食，生面黯發風。合蕎麥食，落毛髮，患風病。合葵菜食，少氣。合百花菜、吳茱萸食，發痔疾。合胡荽食，爛人臍。合牛肉食，生蟲。合羊肝、雞子、鯽魚、豆黃食，滯氣。合鼈鱉肉食，傷人。凡煮豬肉，得皂莢子、桑白皮、高良薑、黃蠟，不發風氣。得舊籬篋，易熟也。治：療狂病久不愈，壓丹石，解熱毒，宜肥熱人食之。補腎氣虛竭。療水銀風，並中土坑惡氣。豬爲用最多，惟肉不宜多食，令人暴肥，蓋虛風所致也。肉性入胃，便作濕熱，熱生痰，痰生則氣不降而諸證作矣。

附方　禁口痢疾：臘肉脯，煨熟，食之妙。小兒刮腸：精豬肉一兩，薄切，炙香，以膩粉末半錢，鋪上令食，或置鼻頭聞香，自然要食也。上氣咳嗽：用豬肉切作鮑子，豬脂煎熟食之。浮腫脹滿：不食，用豬脊肉一斤，切，以生蒜、薤，食之。身腫攻心：用生豬肉，以漿水洗，壓乾，切，膾蒜、薤噉之，一日二次。解鍾乳毒：下痢不止，食豬肉則愈。打傷青腫：炙豬肉搨之。小兒重舌：取三家屠肉，切指大，摩舌上，兒立啼。小兒火丹：豬肉切片，貼之。漆瘡作癢：宜噉豬肉，嚼穄。男女陰蝕：肥豬肉煮汁洗，不過七八次瘥。竹刺入肉：多年熏肉，切片，包裹之，即出。

豨豬頭肉　味：有毒。豬肉毒惟在首，故有病者食之，生風發疾。治：寒熱五癃鬼毒。同五味煮食，補虛乏氣力，去(臘)〔驚〕癇五痔，下丹石，亦發風氣。臘豬頭燒灰，治魚臍瘡。

項肉俗名糟頭肉，肥脆能動風。治：酒積，面黃腹脹，以一兩，切如泥，合甘遂末一錢，作丸，紙裹煨香食之，酒下即愈。

脂膏凡凝者爲肪爲脂，釋者爲膏爲油，臘月煉淨收用。味：甘，微寒，無毒。反烏梅、梅子。治：煎膏藥，解斑蝥，芫青毒，解地膽、亭長、野葛、硫黃毒，諸肝毒，利腸胃，通小便，除五疸水腫，生毛髮，破冷結，散宿血，利血脈，散風熱，潤肺。入膏藥，主諸瘡，殺蟲，治皮膚風，塗惡瘡，治癰疽，悅皮膚。作手膏，不皸裂。胎產衣不下，以酒多服佳。鬚膏，生髮悅面。

附方　赤白帶下：煉豬脂三合，酒五合，煎沸頓服。小便不通：豬脂一斤，水二升，煎三沸，飲之立通。關格閉塞：豬脂，薑汁各二升，微火煎至二升，下酒五合，和煎，分服。卒中五尸：用豬脂一雞子，苦酒一升，煮沸灌之。中諸肝毒：豬膏頓服一升。上氣咳嗽：豬肪四兩，煮百沸，用切片，和醬醋食之。小兒噤風：小兒百日內，風噤，口中有物如蝸牛，或如黃頭白蟲者，薄豬肪擦之即消。小兒蚘病：羸瘦，豬膏服之。產後虛汗：豬膏，薑汁，白蜜各一升，酒五合，煎五上五下，每服方寸匕。胞衣不下：豬脂一兩，水一盞，煎五七沸，服之當下。吹妳奶熱：用豬脂肪，冷水浸搨，熱即易之，立效。髮落不生：以酢泔洗淨，布揩令熱，以臘豬脂入生鐵，煮三沸，塗之遍生。冬月唇裂：煉過豬脂，日日塗之。熱毒攻手：腫痛欲脫，豬膏和羊屎塗之。手足皴破：豬脂著熱酒中，洗之。代指疼痛：豬膏和白墻土傅之。疥瘡有蟲：豬膏煎芫花塗之。鼠瘻瘰癧：用豬膏醃生地黃，煎六七沸，塗之。漏瘡不合：以紙粘臘豬脂，納瘡中，日五夜三。漆瘡作癢：豬膏頻塗之。咽喉骨哽：吞豬膏一團，不瘥更(吐)〔吞〕之。身面疣目：以豬脂揩之，令血出少許，神驗不可加。誤吞鍼釘：豬脂多食令飽，自然裹出。蜈蚣入耳：炙豬脂掩耳，自出。蟲蟻入耳：方法同上。發背發乳：豬脂切片，冷水浸貼，日易四五十片，甚妙。

腦　味：甘，寒，有毒。豬腦損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。治：風眩腦鳴，凍瘡。主癰腫，塗紙上貼之，乾則易。治手足皸裂，出血，以酒化洗，並塗之。

附方　喉痺已破：瘡口痛者，豬腦髓蒸熟，入薑醋，吃之即愈。

髓　味：甘，寒，無毒。治：撲損，惡瘡，塗小兒解顱，頭瘡及臍腫，眉瘡，癘疥。服之，補骨髓，益虛勞。治虛損補陰丸，多用豬脊髓和丸，取其通腎命，以骨入骨，以髓補髓也。

附方　小兒顱解：豬牙車骨煎取(水)〔髓〕，傅三日。小兒臍腫：豬頰車髓十二銖，杏仁半兩，研傅。小兒癘瘡：豬牙車骨年久者，槌碎，炙令髓出，熱取塗之。小兒頭瘡：豬骨中髓和膩粉成劑，入火中煨香，研末，先以溫鹽水洗淨，敷之。亦可治肥瘡出汗。小兒疳瘡：方同上。

血　味：鹹，平，無毒。服地黃、何首烏諸補藥者忌之，云能損陽也。同黃豆食滯氣。治：生血，療賁豚暴氣及海外瘴氣，中風絕傷，頭風眩暈及淋瀝。卒下血不止，清酒和炒食之。清油炒食，治嘈雜有蟲，壓丹石，解諸毒。

附方　中射罔毒：豬血飲之即解。蜈蚣入腹：豬血灌之，或飽食，少頃食桐油，當吐出。

心血　治：調朱砂末服，治驚癲癇疾。治卒惡死及痘瘡倒靨。

附方　婦人催生：開骨膏，用豬心血和乳香末，丸梧子大，朱砂爲衣，面東酒吞一丸，未下再服。

尾血　治：痘瘡倒靨，用一匙，調龍腦少許，新汲水服。又治卒中惡死。

附方　卒中惡死：斷豬尾取血飲，並縛豚枕之即活。蛇入七孔：割母豬尾血，滴入即出也。

心　味：甘、鹹，平，有毒。多食耗心氣，不可合吳茱萸食。治：驚邪憂恚，虛悸氣逆，婦人產後中風，血氣驚恐，補血不足，虛劣。五臟：主小兒驚癲出汗。豬，水畜也，故心可以鎮恍惚。

附方　急心疼痛：豬心一枚，每歲入胡椒一粒，同鹽酒煮食。

肝　入藥用子肝。味：苦，溫，無毒。餌藥人不可食之。合魚膾食生癰疽，合鯉魚腸子食傷人神，合鵝鴨食生面黯。豬臨殺驚氣入心，絕氣歸肝，俱不可多食，必傷人。治：小兒驚癲，切作生，以薑、醋食。主脚氣，當微泄，若先利即勿服。治冷勞臟虛，冷泄久滑，赤白帶下，以一葉薄批，搵著訶子末炙之，再搵再炙，盡末半兩，空腹細嚼，陳米飲送下。補肝明目，療肝虛浮腫。肝能藏血，故諸血病用，爲嚮導入肝。

附方　休息痢疾：腦豬肝一具，切片，杏仁炒，一兩，於淨鍋內，一重肝，一重杏仁，入童子小便二升，文火煎乾，取食，日一次。浮腫脹滿：豬肝一具，洗切，著葱、豉、薑、椒炙食之，或單煮羹亦可。疳積目盲：豬肝三兩，用竹刀切開，將威靈仙二錢，焙爲末，塞入肝內，將箬紮好入飯鍋底，飯熟取出，去藥食肝，三服全愈。身面卒腫：生豬肝一具，細切，醋洗，入蒜醋食之，勿用鹽。腫自足起：方法同上。風毒脚氣：豬肝作生膾食之，取利。中蠱腹痛：以豬肝一具，蜜一升，共煎，分二十服，或爲丸服。食即汗出：乃脾胃虛也。豬肝一斤，薄切，瓦曬乾，爲末，煮白粥，絹絞汁，眾手丸梧子大，空心飲下五十丸，日五。肝熱目赤：瘮痛，用豬肝一具，薄切，水洗淨，以五味食之。打擊青腫：炙豬肝貼之。

脾　味：濇，平，無毒。凡六畜脾，人一生莫食之。治：脾胃虛熱，同陳橘紅、人參、生薑、葱白、陳米煮羹，食之。

肺　味：甘，微寒，無毒。得大麻仁良，不與白花菜合食，令人氣滯，發霍亂。八月和飴食，至冬發疽。治：補肺，療肺虛咳嗽，以一具，竹刀切片，麻油炒熟，同粥食。又治肺氣嗽血，煮，蘸薏苡仁末食之。

腎俗名腰子。味：鹹，冷，無毒。雖補腎，而久食令人少子，久食令人傷腎。冬月不可食，損人真氣，兼發虛壅。治：理腎氣，通膀胱，補膀胱水臟，煖膝。治耳聾，補虛，壯氣，消積滯，除冷痢，止消渴。治產勞虛汗，下痢崩中。

附方　腎虛陰痿：羸瘦精衰少力，用豬豬腎一對，切片，枸杞葉半斤，以豉汁一盞，同椒、鹽煮羹食。腎虛腰痛：用豬腰子一枚，切片，以椒、鹽醃去腥水，入杜仲末三錢在內，荷葉包煨，食之，酒下。閃肭腰痛：用豬豬腎一枝，批片，鹽、椒醃過，入甘遂末三錢，荷葉包，煨熟食，酒送下。肘傷冷痛：豬腎一對，桂心二兩，水八升，煮三升，分三服。卒得咳嗽：豬腎二枝，乾薑三兩，水七升，煮二升，稍服取汗。久嗽不瘥：豬腎二枚，入椒四七粒，水煮嗽之。久泄不止：豬腎一個，批開，摻骨碎補末，煨熟食之，神效。赤白帶下：常炙豬腎食之。崩中漏下：方同上。癰疽發背：初起者，用豬豬腰子一隻，同飛麵搗如泥，塗之即愈。

脛作腄。一名腎脂，生兩腎中間，似脂非脂，似肉非肉，三焦發源處也。味：甘，平，微毒。男子多食損陽。治：肺痿咳嗽，和棗肉浸酒服，亦治痃癖羸瘦，療肺氣乾脹，喘急，潤五臟，去皴皰黯黯，殺斑蝥，地膽毒。治冷痢成虛。一切肺病咳嗽，膿血不止，以薄竹筒，盛於熺火中煨熟，食前嗽之良。通乳汁。

附方　膜內氣塊：豬脛一具，炙，蘸玄胡索末，食之。肺氣咳嗽：豬脛一個，苦酒煮食，不過二服。赤白癜風：豬脛一具，酒浸一時，飯上蒸熟食，不過十具。手足皴裂：以酒浸豬脛，洗並傅之。唇燥緊裂：豬脛浸酒，搽之。

肚　味：甘，微溫，無毒。治：補中益氣，止渴，斷暴痢虛弱，補虛損，殺勞蟲。釀黃糯米蒸搗爲丸，治勞氣並小兒疳蚘黃瘦病，主骨蒸熱勞，血脈不行，補羸助氣，四季宜食。消積聚癥癖，治惡瘡。豬，水畜而胃屬土，故方藥用補虛，以胃治胃也。

附方　赤白癜風：白煮豬肚一枚，食之頓盡，忌房事。疥瘡癢痛：豬肚一枚，同皂莢煮熟，去莢食之。頭瘡白禿：用新破豬肚，勿洗，熱搦之，須臾蟲出，不盡再作。

腸　味：甘，微寒，無毒。治：虛渴，小便數，補下焦虛竭，止小便，去大小腸風熱，宜食之。潤腸治燥，調血痢，臟毒。洞腸，治人洞腸挺出，血多。洞腸，廣腸也。

附方　腸風臟毒：用豬大腸一條，入芫荽在內，煮食。用豬臟入黃連末在內，煮爛，搗丸梧子大，每米飲服三十丸。又方，豬臟入槐花末令滿，縛定，以醋煮爛，搗爲丸如梧桐子大，每服二十丸，溫酒下。脇熱血痢：方法同上。

脬亦作胞。味：甘、鹹，寒，無毒。治：夢中遺溺，疝氣墜痛，陰囊濕癢，玉莖生瘡。有一妓，病轉脬，小便不通，腹張如鼓，數月垂死，一醫用豬脬吹脹，以翎管尖上插入廷孔，撚脬氣吹入，即大尿而愈。

附方　夢中遺溺：用豬脬洗，炙食之。腎風囊癢：用豬尿胞火炙，以鹽酒吃之。白禿癩瘡：洗括令淨，以豬胞乘熱裹之，當引蟲出。

膽　味：苦，寒，無毒。治：傷寒熱渴，骨熱勞極，消渴，小兒五疳，殺蟲，敷小兒頭瘡。治大便不通，以葦筒納入下部三寸，灌之立下。通小便，敷惡瘡，殺疳蠱。治目赤目翳，明目，清心臟，涼肝脾。入湯沐髮，去膩光澤。以豬膽汁和醋少許，灌穀道中通大便，神效。

附方　目赤腫痛：豬膽汁一枚，和鹽綠五分，點之。小兒初生：豬膽入湯浴之，不生瘡疥。湯火傷瘡：豬膽調黃蘗末，塗之。喉風閉塞：臘月初一日，取豬膽不拘大小五六枚，用黃連、青黛、薄荷、僵蠶、白礬(消)、(朴)硝各五錢，裝入膽內，青紙包之，將地掘一孔，方深各一尺，以竹橫懸此膽在內，以物蓋定。候至立春日取出，待風吹去膽皮青紙，研末，密收，每吹少許，神驗。

膽皮　治：目翳如重者，取皮曝乾，作兩股繩如筯大，燒灰，出火毒，點之，不過三五度瘥。

膚　味：甘，寒，無毒。治：少陰下利，咽痛。

耳垢　治：蛇傷狗咬，塗之。

鼻唇　味：甘、鹹，微寒，無毒。多食動風。治：上唇。治凍瘡痛癢，煎湯，調蜀椒目末半錢。夜服，治盜汗。鼻治目中風翳，燒灰，水服方寸匕，日二服。

舌　治：健脾，補不足，令人能食，和五味煮汁食。

齒　味：甘，平。治：小兒驚癇，五月五日取燒灰，服。又治蛇咬，中牛肉毒者，燒灰，水服一錢。又治痘瘡倒陷。

骨　治：中馬肝、漏脯、果菜諸毒，燒灰，水服方寸匕，日三服。頰骨：燒灰，治痘陷。煎汁服，解丹藥毒。

豚卵即牡豬外腎也。味：甘，溫，無毒。治：驚癇癲疾，鬼疰蠱毒，除寒熱賁豚，五癃邪氣，攣縮，除陰莖中痛。治陰陽易病，少腹急痛，用熱酒吞二枚即瘥。

母豬乳　味：甘、鹹，寒，無毒。治：小兒驚癇及鬼毒，去來寒熱，五癃，綿蘸吮之。小兒天吊，大人豬雞癇病。

蹄已下並用母豬者。味：甘、鹹，小寒，無毒。治：煮汁服下乳汁，解百藥毒，洗傷撻，諸敗瘡，滑肌膚，去寒熱。煮羹通乳脈，托癰疽，壓丹石。煮清汁，洗癰疽，漬熱毒，消毒氣，去惡肉，有效。

附方　婦人無乳：用母豬蹄一具，水二斗，煮五六升，飲之，或加通草六分。癰疽發背：母豬蹄一隻，通草六分，綿裹煮羹食之。乳發初起：方同上。

懸蹄甲一名豬退，酒浸半日，炙焦用。味：鹹，平，無毒。治：五痔伏熱在腹中，腸癰內蝕。同赤木燒煙熏，辟一切惡瘡。

尾　治：臘月者，燒灰水服，治喉痺。和豬脂，塗赤禿髮落。

毛　治：燒灰麻油調，塗湯火傷，留竅出毒則無痕。

附方　赤白崩中：豬毛燒灰三錢，以黑豆一盌，好酒一盌半，煮一盌，調服。

燖豬湯　治：解諸毒蟲魘。產後血刺心痛欲死，溫飲一盞。治消渴，濾淨，飲一盌，勿令病人知。又洗諸瘡良。

豬窠中草　治：小兒夜啼，密安席下，勿令母知。

縛豬繩　治：小兒驚啼，發歇不定，用臘月者燒灰，水服少許。

《壽世秘典・類物・獸部》　豬牡曰豶，曰牙牝，曰彘，曰豝牡；去勢曰豶；小者曰豚。天下畜之各有不同。生青兗徐淮者耳大，生燕冀者皮厚，生梁雍者足短，生遼東者頭白，生豫州者味短，生江南者耳小，生嶺南者白而極肥。豬孕四月而生，在畜屬水，在禽應室星。北豬味薄，煮之汁清。南豬味厚，煮之汁濃，其毒尤甚。入藥用純黑豶豬。凡白豬、花豬、牝豬、病豬、黃膘豬、米豬及四蹄白者並不可食。黃膘煮之汁黃，米豬肉中有米。《說文》云：豬食於星下，則生息米。

氣味：苦，微寒，有小毒。主補腎氣虛竭，壓丹石，解熱毒，並中土坑惡氣。

發明　《名醫別錄》云：凡豬肉能閉血脈，弱筋骨，虛人肌，多食令人暴肥，作濕生痰，

殊無利益。久食動風發疾，瘧病與金瘡勿食，痰癎、痔漏諸疾，食之必再發。反烏梅、桔梗、黃連，犯之令人瀉利。反蒼耳，令人動風。合生薑食，生面黚發風；同蕎麥食，患風病落毛髮；合葫荽食，爛人臍；與牛肉同食，生寸白蟲；合羊肝、雞子、鯽魚、豆黃食，滯氣；合龜鱉肉食，傷人。朱震亨曰：豬肉無補，惟補陽爾。今人虛損者，不在陽而在陰，以肉補陰是以火濟水。蓋肉性入胃便作濕熱，熱生痰，痰生則氣不降而諸證作矣。諺云：豬不薑，食之發大風，中年血氣衰，面發黑黚也。

豬頭肉　有毒。同五味煮食，補虛乏氣力，去驚癎、五痔，下丹石。尤發風痰。

發明　《生生編》云：豬肉毒惟在首，有病者食之生風發疾。頭與肉並用，豶豬者良，豶豬亦可。《便民圖纂》云：五月戊辰日，以豬頭祀竈所，求如意，以臘豬耳懸梁上，令人豐足，此亦厭禳之物也。

腦　氣味：甘，寒，有毒。損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。治手足皸裂出血，以酒化，洗並塗之。《禮記》云：食豚去腦，爲其不利人也。

髓　氣味：甘，寒，無毒。治撲損惡瘡，塗小兒解顱、頭瘡及臍腫、脅瘡、瘑疥，服之補骨髓，益虛勞。

血　氣味：鹹，平，無毒。壓丹石，解諸毒，清油炒食，治嘈雜有蟲。能敗血損陽，服地黃、何首烏、諸補藥者忌之。

肪膏　即脂油也。氣味：甘，微寒，無毒。利腸胃，通大小便，散風熱，療惡瘡，煎膏藥，解斑蝥、蕪青、硫黃毒。

發明　李時珍曰：凡凝者爲肪，爲脂，釋者爲膏，爲油，臘月煉淨收用，勿令中水，歷年不壞。性滑澤，能涼血，解毒，潤燥，反烏梅、梅子。

心　氣味：甘，鹹，平，無毒。治驚邪憂恚，補虛勞。多食耗心氣，不可合吳茱萸食。

肝　氣味：苦，溫，無毒。治小兒驚癎，補肝明目，療肝虛浮腫。

發明　李時珍曰：餌藥人不可食。合魚鱠食生癰疽，合鵪鶉食生面黚。《延壽書》：豬臨宰驚氣入心，絕氣歸肝，俱不可多食，必傷人。古方治驚風、癲癎、痘疾，多用豬心血。治諸血病及諸眼目方，多用豬肝，蓋以心歸心，以肝導肝之意，取其能引藥入本經，實非其補也。

脾　俗名聯貼。氣味：濇，平，無毒。孫思邈云：凡六畜脾，人一生莫食之。

肺　氣味：甘，微寒，無毒。主療肺虛咳嗽，以竹刀切片，麻油炒熟，同粥食。又治肺虛嗽血，煮，蘸薏苡仁末食之。

發明　蘇頌曰：不可與白花菜合食，令人氣滯發霍亂。八月和飴食，至冬發疽。

腎　俗名腰子。氣味：鹹，冷，無毒。主理腎氣，通膀胱。

發明　《日華子》曰：性冷，久食，令人少子。蘇頌曰：冬月不可食，損人真氣兼發虛壅。李時珍曰：豬腎性寒，不能補命門精氣，方藥所用，借其引導而已。《別錄》理字，通字最爲有理。腎有虛熱者宜食之。若腎氣虛寒者，非所宜矣。今人不達此意，往往食豬腎爲補，不可不審。《本草經疏》云：豬腎味鹹，氣冷，能瀉腎氣。《別錄》不言補而言理，其意有在矣。腎與膀胱爲表裏，故復能利膀胱也。今人悞認以爲補腎，恣意食之，大爲差謬。觀《日華子》云：久食，令人少子。孟詵云：久食，令人傷腎。其非補腎之物明矣。

胞　俗名胰子。氣味：甘平，微毒。治肺氣乾脹喘急，潤五臟，去皴皰黚黯。

發明　蘇頌曰：男子多食損陽。李時珍曰：胞一名腎脂，生兩腎中間，似脂非脂，似肉非肉，乃人物之命門，三焦發原處也，肥則多，瘦則少，蓋頤養賴之，故謂之頤，其性甘寒滑澤，甘寒則津液生，滑澤則垢膩去，故主療肺痿，潤五臟，去皴皰諸證。多食損陽道，薄大腸，其能專在去垢膩，則不益人可知矣。

肚　氣味：甘，微溫，無毒。主補中益氣，止渴痢，療虛損，殺勞蟲。《名醫別錄》。主骨蒸勞熱，血脈不行，補羸助氣，四季宜食。《本草圖經》。

發明　繆希雍曰：豬水畜而胃屬土，故其味甘。乃豬一身無害之物，爲補脾胃之要品，脾胃得補則精血自生，虛勞自愈，根本固而五臟安也。

腸　氣味：甘，微寒，無毒。主潤腸治燥，調血痢臟毒，去大小腸風熱。

脬　亦作胞。氣味：甘，鹹，寒，無毒。主治夢中遺溺，疝氣墜痛，男子陰囊濕癢，女人產後遺尿。

膽　氣味：苦，寒，無毒。治傷寒熱渴。膽味苦氣寒，經曰：熱濕於內，寒以勝之，苦以泄之，故主傷寒熱渴也。通大小便，敷惡瘡，殺疳蟲，治目赤目翳，明目，清心臟，涼肝脾，入湯沐髮，去膩光澤。

發明　成無己曰：仲景膽導法，以豬膽汁和醋少許，灌穀道中，通大便神效。入豬牙、皂角末二分，攪勻，更速。李時珍曰：方家用豬膽，取其寒能〔勝〕熱，滑能潤燥，苦能入心，又能去肝膽之火也。

舌　主健脾，補不足，令人能食，多食損心。

豚卵　即牡豬外腎也，小者多犗去卵，故曰豚卵。《濟生方》謂之豬石子者是也。氣味：甘，溫，無毒。治驚癎癲疾，鬼疰蠱毒，除陰莖中痛。治陰陽易病，少腹急痛，用熱酒吞二枚即瘥。

蹄　煮汁服，下乳汁，解百藥毒，洗傷撻諸敗瘡。煮清汁，洗癰疽，漬熱

毒，消毒氣，去惡肉有效。

《壽世秘典·類物·味部》 豬乳

氣味：甘，鹹，寒，無毒。治小兒驚癇天吊，大人豬雞癇病。

發明　張煥云：小兒初生無乳，以豬乳代之，出月可免驚癇、痘瘡之患。楊士瀛云：小兒月內胎驚，以豬乳頻滴之，最佳。

《飲食須知·獸類》 豬肉　味苦，性微寒，有小毒。牡曰豟，牝曰豬。生江南者，謂之江豬，唯猳肉無毒。多食閉血脈，弱筋骨，虛人肌。疫病者、金瘡者，尤宜忌之。久食令人少子傷精，發宿疾。豚肉久食，令人遍體筋肉碎痛乏氣。江豬多食，令人體重，作脯少有腥氣。久食解藥力，動氣發疾。傷寒、瘧痢、痰痼、痔漏諸疾，食之必再發，難愈。反梅子、烏梅、桔梗、黃連，犯之令人瀉痢。服胡黃連食之，令人漏精。服甘草者忌之。同牛肉食，生寸白蟲。同兔肉食，損人。同羊肝、同雞子、同鯽魚及黃豆食，令人滯氣。同葵菜食，令人少氣。同蕎麥麪食，患熱風，脫鬚、眉毛、髮。同生薑食，生面黚發風。同胡荽食，爛人臍。同蒼耳食，動風氣。同白花菜、同吳茱萸食，發痔瘻。同龜鱉肉、麋鹿驢馬肉、蝦子食，傷人。多食令人暴肥，蓋虛風所致也。

頭肉，有毒，多食動風發疾，豬肉毒在首，故有病者忌之。

項肉，俗名槽頭肉，肥脆，能動風。

脂膏，勿令中水，臘月者歷年不壞。反烏梅、梅子，忌乾漆。

腦，味甘，性寒，有毒。《禮記》云：食豚去腦，能損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。今人以鹽酒食豬腦，是引賊入室也。

血，味鹹，性平，服地黃、補骨脂、何首烏諸補藥者忌之，能損陽也。同黃豆食，滯氣。

心，味甘、鹹，性平，多食耗心氣，不可合吳茱萸食。

肝，味苦性溫，豬臨殺驚氣入心，絕氣歸肝，俱不可多食。服藥人勿食。不可合雉肉、雀肉及同魚膾食，生癰疽。同鯉魚、鯽魚食，傷神。同鵪鶉食，生面黚。

肺，味甘，性微寒。同白花菜食，令人氣滯發霍亂。八月和飴食，至冬發疽。

腎，味鹹，性冷。即腰子。久食令人傷腎少子。虛寒者尤忌。冬月食之，損真氣，發虛壅。

胰脂，微毒，男子多食損陽。

豬鼻唇，多食動風氣。

凡花豬、病豬、白蹄豬、自死豬，煮汁黃者爲黃膽豬，肉中有米星爲米豬，俱不可食。燒肉忌桑柴。凡煮肉同皂莢子、桑白皮、高良薑、黃蠟不發風氣，得舊籬茇易熟。煮肉封鍋，入楮實子二三十粒，易爛且香。夏天用醋煮肉，可留數日。煮臘肉將熟，以紅炭投鍋內，則不油蔑氣。洗豬肚用麪、洗腸臟用砂糖，能去穢氣。中病豬毒，燒豬屎爲末，水服錢許，三次可瘥。過食豬肉傷，燒豬骨爲末，水服。或服芫荽汁、生韭汁，或加草果可消。煮硬肉入山楂數顆，易爛。

《食物須知·諸葷饌》 豬　味甘，氣微寒，無毒。豬養甚多，擇健豬中遍身純黑色者才妙。

肉，多食令人虛肥，動風、動痰亦速。仍閉血脈，損筋骨，勿謂無傷。

四蹄，主傷撻潰瘍，更下乳汁。

心，托心氣，鎮驚。

脾，主脾傷，除熱。

肺，食多補肺，且止肺欬連聲。若其白花菜煮嘗，緊防滯氣。食多損陽，亦治肺脹喘急。

舌，煮濃湯，堪益元陽，健脾胃進食。

腎，止腰疼。

腊，能扶胃弱。

脂油，悅皮膚。

按：豬，飼養甚多，繁食物寡，容易長大。人噉食弗厭，乃嗜脂膏盛，筋膜少，不勝滑肥。《本經》款中戒勿多食，是又有所據也。丹溪云：肉惟補氣，即補陽。人身中陽常有餘，陰常不足。凡患虛損症者，俱屬陰虛。謂多食肉能補，是猶以火濟火，反助有餘，愈損不足。安能保長壽哉。何者？肉性本熱，入胃則熱更作。熱作則痰生，痰生則氣不升降。諸證之至豈有已耶？予每見患外感者食之，證愈增劇。患瘧者食之，寒熱復來。金瘡者食，血液衰涸。肥人多食，助火作熱。是皆助其有餘之邪，而犯不戒之難也。孔子曰：肉雖多，不使勝食氣。聖人亦此戒，人豈無意歟？

《養生食鑒・獸類》 豬肉天下畜之，而各有不同。生青、兗、徐、淮者，耳大；生燕、冀者，皮厚；生梁、雍者，足短；生遼東者，足白；生豫州者，味短；生江南者，耳小；生嶺南者，白而極肥。味甘、鹹，性微寒，無毒。補肌膚，潤腸胃。諸書以爲不可食，亦習傳之偏執者。每食日用之常，何曾見其害？多食動風生痰，蓋因其膩也。瘦者良。凡身熱癍疹，忌之。服木鱉子者，食之殺人。

豬頭肉　同五味煮食，補虛，乏壓丹石毒。有瘡、心風症，勿食。

(頂)(項)肉　俗名槽頭肉，肥脆。多食動風。治酒積，面黃腹脹，以一兩切如泥，合甘遂末一錢，作丸，紙裹煨香食之，酒下，利出毒積而愈。

豬脂　煎膏，解諸藥毒，利腸胃，殺蟲，潤肺，生毛髮。

豬腦　甘寒，有毒，不宜多食。孫真人《食忌》云：豬腦，損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。

豬脊髓　甘，寒，無毒。補骨髓，益虛勞。

豬血　味鹹，性平，無毒。壓丹石，解諸毒。下血不止，酒炒食之。清油炒食，治嘈雜有蟲。服地黃、何首烏，諸補藥者忌之。心血調朱砂末服，治驚癇癲疾。

豬心　補血不足虛劣，治驚邪憂恚。不可與茱萸同食。

豬肝　補肝，明目，療肝虛浮腫。不宜多食。

豬脾　俗名聯貼，治脾胃虛熱，同橘紅、人參、薑、葱、陳皮、陳米煮羹，去橘紅等食之。孫真人云：六畜脾一生勿食之。

豬肺　補肺。療虛欬嗽，以一具，竹刀切片，麻油炒熱，同粥食。又治肺虛嗽血，煮，蘸薏苡仁末食之。

豬腎　俗名腰子，理腎氣，通膀胱，暖腰膝，治耳聾，療產後勞乏，虛汗下痢，崩漏。有虛寒人，勿多食，恐傷腎經真氣。痰火欬嗽人，忌食。

豬腴　一名腎脂，坐兩腎中間，似脂似肉，乃人物之命門，三焦發原之處。能潤五臟，滋肺氣，治乾欬喘急。不宜多食。

豬肚　補胃益氣，去骨蒸癆熱，四季宜食。以麻油洗去穢垢，良。

豬腸　潤腸，止血痢臟毒，治大小腸風、熱瘡。患損傷者，忌之。

豬胞　俗名小肚。治夢中遺溺，疝氣墜痛，陰囊濕癢，玉莖生瘡，煮食良。

豬舌　健脾，補不足，令人能食。

豬蹄　下乳汁，托癰疽，壓丹石。煮清汁，洗癰疽，能解熱散毒，去惡肉，有效。

豬卵　即豬公外腎。治驚癇癲疾，陰陽易病，除陰莖、小腹等痛。

豬公有卵者，豬母生子，皆有毒，病人俱忌食。

《壽世傳真・獸類》 豬肉　性微寒。雄豬曰猳，騸割者曰豶，母豬曰彘。宜：肉補內，豐肌體，澤皮膚，亦潤腸胃，生精液。忌：多食，助熱，痰動風。故肉雖多，不使勝，食氣也。風寒病初起及愈後宜暫禁之。因油膩沾滯，風寒不能解散。又，病後腸胃虛弱，難受肥濃也。

豬頭　性熱，有毒，發宿疾。

槽頭　毒比豬頭尤甚。係豬項肉。

腦髓　性大寒。冷精，損陽。

豬舌　無毒，可食。

豬蹄　性平。煮湯食，通乳汁。洗敗瘡良。

豬血　性平。解丹石毒，治頭風眩暈。心血治驚癇，尾血和冰片治痘瘡倒，多食損陽。

豬油　性寒。涼血，潤燥，散風，利腸，解毒，殺蟲。胰子油潤五臟，消乾脹。

豬心　性平。治驚邪虛悸，補心血不足。

豬肝　性溫。補肝明目。

豬肺　性微寒。補肺治咳。

豬肚　性溫。健脾，補羸，助氣，四季宜食。

豬腸　性寒。潤腸治燥，止小便，調血痢。

豬腎　即腰子。性冷。治腎虛腰疼，耳聾。

豬脾　即連貼。性平，治脾胃虛熱。

豬脊髓　性寒。補骨髓，益虛勞。

《食物小錄・補遺》 豬筋　平，無毒。壯筋骨，健步履，補肝氣。

《食物小錄・獸部・畜類》 豬肉　甘，平，無毒。補腎氣虛竭，潤腸胃虛燥。

豬頭肉　有毒。凡病人勿食。

項肉　俗呼爲糟頭肉。肥脆，能動風。

油　甘，微寒，無毒。潤肺，悅皮膚。

腦　甘，寒，有毒。損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食。

髓　甘，寒，無毒。補骨髓，益虛勞。

血　鹹，平，無毒。服地黃、首烏補藥者忌之。壓丹石，解諸毒。

心　甘，鹹，平，無毒。補血不足，心虛自汗。

肝　苦，溫，無毒。補肝明目，療肝虛浮腫。

脾　俗名聯貼。澀，平，無毒。凡六畜脾，人一生莫食之。

肺　甘，微寒，無毒。微腥，補肺，療肺虛欬嗽。

腎　俗名腰子。鹹，冷，無毒。雖補腎而久食令人少子。冬月不可食，損人真氣。

肚　甘，微溫，無毒。補中益氣。

腸　甘，微寒，無毒。潤腸治燥。

舌　健脾，補不足，令人能食。

《調疾飲食辯·鳥獸類》 豕　《綱目》曰：牡曰豶，牝曰豝，曰豲，牡去勢曰豶。四蹄豬蹄曰蹄，《詩》曰：有豕白蹄。曰豩。高五尺曰豟。其子曰豚亦作炖，曰豱。《爾雅》曰：彘子豬。一子曰特，二子曰師，三子曰豵，末子曰么生。三月曰豨。幽、冀統名豶，關東、西曰彘，吳、楚曰豨，漢陽以大者爲豝。野豬亦曰豝，曰豵，《詩》：一發五豝，一發五豵。齊、徐以小者爲豩。《內則》曰剛鬣，又曰腯肥。《古今注》曰參軍。此物性本無毒，不甚害人，然除潤燥澤肌膚而外，亦無大益。乃諸書甚言其害，《千金方》又云能補腎氣虛竭，悉屬過情。汪訒庵《本草備要》爲持平之論，訒庵曰：《別錄》云：豬肉閉血脈，弱筋骨，虛人肌。陶隱居云：豬爲用最多，惟肉不可食。孫思邈曰：久食令人少子，發宿病，筋骨碎痛。孟詵云：久食殺藥此則誠然，動風發疾。韓悉云：凡肉皆補，惟豬肉無補。李時珍云：雲南豬味厚汁濃，其毒尤甚。然今人常食，內滋外腴，子孫繁衍，未見爲害。又云：合黃豆、蕎麥、葵菜、吳茱萸、牛肉、羊肝、䲹、鱉、鯽魚、雞卵食，皆有毒，而肴饌中合食者甚多，亦未見爲害也。大抵肉能補肉，故豐肌體，澤皮膚，又能潤腸胃，生津液。惟多食生痰生濕，動風助熱，傷風寒及諸病初起爲大忌耳。傷寒忌之者，以其補肌固表，油膩粘纏，表邪不能解散也。格言。病初愈忌之者病字亦指傷寒外感，內傷本不忌肉，腸胃久枯熱久則津枯，難受肥濃厚味也。《內經·熱病論》云：熱病雖愈，食肉則復，多食則遺。犯者甚多，有因而致死者，切戒病後食肉，毋早毋多也。然此乃通言諸禽獸肉，非專指豬肉。又豬肉惟助風寒濕痰，若燥痰乾欬、老人久欬，正需滋潤，亦不忌也。訒庵此說，可云正當詳明。然病人總不宜肆食。至於脾虛久泄，及夏月水瀉，或藥中用烏梅，桔梗者，均切忌。又不可同胡荽食，能爛人臍。又豬黃臕者，皮肉皆黃，及肉中有米粒者，平人、病人均不可食。《說文》曰：豕食於星下則生息米，故肉米一名星。而《內則》：豕望視而交睫，腥。言其氣腥耳。注家因食於星下之說，以腥字去月旁，附會息米之星，大誤。信如其言，請問牛夜鳴則唐；羊冷毛而毳，羶；狗赤股而躁，臊；鳥臕色而沙鳴，鬱；馬黑脊而般臂，漏五句，當作何解？

豬頭肉，難克化，病人忌食。

脂腹內板油，能潤燥，治肺熱久欬暴瘖：煉去渣，入白蜜等分，再煉，不時挑服一匕。老人枯瘦，大便常結，津液素少者，亦可常服出《萬氏方》。胎乾難產漿水先下兒不下，故胎乾，攪熱酒多服。亦治衣不下出徐之才《藥對》。五種癉黃，便燥結者：豬脂一味，溫熱服，日三，得利乃愈出《肘後方》。又能殺蟲，治食髮成瘕，心腹作痛，咽間如蟲上下，嗜食香油者：酒煎豬油，日三服出《食醫心鏡》。婦人胃氣下泄，陰吹甚喧：《金匱》豬膏髮煎用豬油、人髮同煎，至髮焦撈去之，頻服。此症有因子宮熱者，勿服此方。發背、發乳諸急毒：新鮮豬油切薄片，冷水浸貼，日易四五十片出《急救方》。熬膏和紫草、白蠟、黃丹貼諸瘡久不斂口出《外科大成》。

腦髓，《孫氏食忌》曰：損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤忌。亦敗女子胎元，孕婦更忌。《禮》曰：食豚去腦。諸畜、諸獸、諸禽腦髓亦然。

血，多食令人作泄。然有三用：一治中滿腹脹，朝食不能暮食，《李樓奇方》用不見鹽水豬血，候凝，漉成片者，曬乾爲末，酒服取泄。一治卒下血不止，《千金方》用酒炒豬血食炒宜老。一解射網毒即草烏。跌打，醫人往往妄用，毒人至死。《肘後方》用豬血乘熱生飲，他禽獸血俱可。心血能治驚癇一切心經藥均可用爲嚮導。尾血能發痘瘡，《肘後方》治中惡卒死，飲以炖尾血，並縛炖作枕。

蹄，豶豬前足良，能下乳汁，見四卷。

乳，能預防驚癇，生兒屢患此者，未彌月時，勿俟病發，飲之可免。取豬乳法：預先訓養母豬，俟豚飲乳時，倒提後足擠之，非此法不能得也。

舌，能開胃口、添飲食，內傷食物無味者宜之。百獸舌皆佳。

石子即牡豬外腎，不俟滿月割去，故名豚卵，能除陰莖中痛，及陰陽易，小兒急痛，熱酒生吞二枚。豬小者可吞五六枚，或十枚。

其餘，則心補心主虛汗驚悸，多夢怔忡，肺補肺主虛勞欬嗽，肺癰肺痿，肝補肝主肝虛目暗，黃瘦痟勞，腎補腎主耳聾腰痛，陰痿遺精，及產後蓐勞諸虛，脬補脬主夢中遺溺，產後溺床，及便溺床症。又可浮水，《明紀》載建文四年，北兵至江滸，舟皆拘於南岸不得渡，有軍士出千豬脬十餘，納氣其中，環繫腰脛，泅水而渡，奪南舟以濟，胃補胃主氣虛泄瀉，飲食減少，筋補筋主膝脛無力，酒煮常食，肉補肉見前汪論。而有不儘然者，脾傷脾，連帖，即脾也，敗人中氣，令人泄。脛傷脛，又作胰，亦令人泄。此物形如薄絮，《本草》皆云腎間脂膜，非也，乃腸外脂膜。極敗腎陽，腎爲胃關，故令人泄，諸獸脛同。腸傷腸、煮不爛，或食多亦令人泄。髓傷髓，血傷血並見前，則不可例論也。又多年貗豬及艾豭，皆極損人且無味，病人切戒。艾，老也。《左傳》曰：曷歸吾艾豭。則言其善淫也。醃熏者名火肉，味甚佳而性滑，大便閉結宜之，不結忌之。《李樓奇方》用火肉煨熟食，《簡便單方》用多年火腿脚骨煮汁飲，均可治噤口痢。《洗冤錄》治箭(錄)〔鏃〕不出：刮人爪甲末，同肥火肉搗敷，經宿即出。鮮者切薄片貼湯火傷，及瘡瘍不能斂口，炙熱貼打傷青腫，均外治妙方並出《千金方》。膽，《元和紀用經》曰：小兒初生，以豬膽汁入湯浴之，不患瘡毒。又點洗熱眼腫痛。又可導大腸熱閉，用竹筒插入肛門灌之。膽皮搓爲兩股繩，焙乾，燈上燒灰，可點熱翳。

《藥性摘錄・食物》 豬肉　甘、鹹，微寒。補肌膚，潤腸胃。過食動風痰。風熱病時症忌服。服蒼耳、木鱉等藥尤忌。豬頭肉，補虛乏，有瘡疥風病勿食。豬腦，甘，寒，有毒。損陽道。豬脂，煎膏，利腸胃，殺蟲。豬脊髓，補骨髓。豬血，解毒。酒炒食，治下血不止。服地黃、何首烏忌之。豬心，補心血，治驚憂。忌菜黃。大小腸，潤腸，止血痢臟毒。豬肝，補肝明目，療肝虛浮腫，勿多食。豬肺，補肺，療虛嗽，以二具切片，麻油炒，同粥食。肺虛咳血者，煮熟，蘸苡仁末食之。豬腰，理腎氣，治耳聾，暖腰膝，治產後下痢崩漏。虛汗有虛寒人勿多食，痰火咳嗽者忌之。豬舌，健脾，補不足，令人能食。豬肚，補胃，益氣，治骨蒸勞熱。豬小肚，治夢中遺溺，疝氣墜痛，腎囊濕癢。豬胰，潤臟滋肺，勿多食。豬蹄，下乳汁。煮清湯，洗癰疽良。公豬卵，治驚癇癲疾，陰陽易病。公豬有(卵)〔米〕，母豬生子皆勿食。

《本草省常・禽獸類》 豬母豬　性寒，有小毒。利腸胃，豐肌膚。多食生濕痰，招風熱。久食閉血脈，弱筋骨，令人少子。同生薑及鵪鶉食生面黯，同牛肉食生寸白蟲，同驢肉食成霍亂，同葵菜食令人少氣，失顏色，同白花菜食發痔瘡，同羊肝、雞蛋、鯽魚食令人煩悶，同梅子、諸豆黃食令人氣壅，同蕗蕘食爛人臍，同蕎麥食令人患熱風，落毛髮，同鱉食殺人。服黃連、胡黃連、甘草、遠志、桔梗、烏梅、巴豆、蒼耳、吳茱萸者忌之，陽事弱者忌之，病人及金瘡人尤忌。

母豬　毒大，發一切瘡病，不可食。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 豶豬肉去勢曰豶。甘、鹹，平。補腎液，充胃汁，滋肝陰，潤肌膚，利二便，止消渴，起尪羸。以壯嫩花豬，糯而易熟，香而不腥臊者良。烹法甚多，惟整塊洗淨，略抹糖霜，乾蒸極爛者，味全力厚，最爲補益，古人所謂蒸豚也。吳俗尚蹄肘，乃古之豚肩遺意，但須緩火煨化。嘉蘇婦人，不事中饋而尚市脯，劣廚欲速用硝，不但失飪，亦且暴殄。多食助濕熱，釀痰飲，招外感，昏神智，令人鄙俗。故先王立政，但以爲養老之物。聖人云：勿使勝食氣，而回回獨謂此肉爲葷也。末俗貪饕，不甘淡泊，厚味臘毒，漫不知省，蔑禮糜財，喪其廉儉。具不得已之苦心者，假神道以設教，創持齋之日期，雖屬不經，良有深意。若幼時勿縱其口腹，不但無病，且易成人。至一切處感及哮嗽，瘧痢，痧疸，霍亂，脹滿，脚氣，時毒，喉痺，痞懣，疔癰諸病，切忌之。其頭肉尤忌。產後食肉亦勿太早。痧疸，時病後，須過彌月始可食也。新鮮之肉曰腥，《論語》君賜腥是也。方書所云：忌食新鮮之鮮，忌食魚腥之腥，皆指此言也。醫家、病家往往顢頇不省，故詳及之。其未經去勢之豭豬肉、婁豬肉，皆不堪食。黃臕豬肉、瘟豬肉，並有毒，雖平人亦忌之。中其毒者，芭蕉根搗汁服。

小兒火丹及打傷青腫、破傷風，並用新宰豬肉，乘熱片貼，頻易。

液乾難產，津枯血奪，火灼燥渴，乾嗽，便秘，並以豬肉煮湯，吹去油飲。

豬皮　杭人以乾肉皮煮熟，刮去油，飽爲薄片，暴燥以充方物，名曰肉鮓，久藏不壞。用時以涼開水浸軟，麻油、鹽料拌食甚佳。按：皮即膚也，豬膚甘涼，清虛熱，治下利，心煩，咽痛，今醫罕用此藥矣。若無心煩，咽痛兼證者，是寒滑下利，不宜用此。凡勘病擇藥，先須辨此，庶不貽誤。

千里脯　冬令極冷之時，取鴨淨好豬肋肉，每塊約二斤餘，勿侵水氣，晾

乾後，去其裏面浮油及脊骨肚囊，用糖霜擦透其皮，並抹四圍肥處，若用鹽亦可，然藏久易酵也。懸風多無日之所，至夏煮食，或加鹽醬煨，味極香美，且無助濕發風之弊，爲病後、產後、虛火食養之珍。

蘭熏醃腿法　一名火腿。甘、鹹、溫。補脾開胃，滋腎生津，益氣血，充精髓，治虛勞怔忡，止虛痢泄瀉，健腰脚，愈漏瘡。以金華之東陽冬月造者爲勝，浦江、義烏稍遜，他邑不能及也。踰二年，即爲陳腿，味甚香美，甲於珍饈，養老補虛，洵爲極品。取脚骨上第一刀俗名腰封，刮垢洗淨，整塊置盤中，飯鍋上乾蒸悶透，如是七次，極爛而味全力厚，切食最補。然必上上者，始堪如此蒸食，否則非鹹則硬矣。或老年齒落，或病後脾虛少運，則熬湯撇去油，但飲其汁可也。外感未清、濕熱內戀、積滯未淨、脹悶未消者均忌。時病癒後，食此太早，反不生力，或致浮腫者，皆餘邪未淨故耳！

附：醃腿法

十一月內，取壯嫩花豬後腿，花豬之蹄甲必白，熗淨取下，勿去蹄甲，勿灌氣，勿浸水。用力自爪向上緊捋，有血一股向腿面流出，即拭去。此血不擠出，則至夏必臭。晾一二日待乾，將腿面浮油細細剔淨，不可傷膜。若膜破，或去蹄甲，則氣泄而不能香。每腿十斤，用燥鹽五兩，鹽不燥透，則滷味入腿而帶苦。竭力擦透其皮，然後落缸，脚上懸牌，記明月日。缸半預做木板爲屜，屜鑿數孔，將擦透之腿平放版屜之上，餘鹽均灑腿面，腿多則重重疊之不妨。鹽烊爲滷，則從屜孔流之缸底，醃腿以此爲要訣，蓋沾滷則肉黴而必苦也。既醃旬日，將腿翻起，再用鹽如初醃之數，逐腿灑勻，再旬日，再翻起，仍用鹽如初醃之數，逐腿灑勻，再旬日，自初醃至此幣一月也，將腿起缸，浸谿中半日，刷洗極淨，隨懸日中曬之，故起缸必須晴日，若雨雪不妨遲待。如水氣曬乾之後，陰雨則懸當風處，晴霽再曬之，必須水氣乾盡，皮色皆紅，可不曬矣。修圓腿面。入夏起花，以綠色爲上，白次之，黃黑爲下，並以菜油遍抹之。若生蟲有蛀孔，以竹籤挑出，菜油灌之。入伏裝入竹箱盛之。苟知此法，但得佳豬，處處可造。常州造腿未得此法。且後腿之外，餘肉皆可按法醃藏，雖補力較遜，而味亦香美，以爲夏月及忌新鮮者之用。

噤口痢，醃肉脯煨爛食。

中諸肉毒及諸食停滯，惡痢不瘳，並用陳火腿骨煅存性研，開水下。

按：紀文達公云：油膩得灰即解散。故油膩凝滯之病，即以其物燒灰調服自愈，猶之以灰浣垢耳！余謂尚未盡然，如過食白果、荔枝而醉者，即以其殼煎湯飲之立解。吾杭市脯，獨香粘味美者，其煮豬肉或羊肉鍋中之湯，永不輕棄，但日撇浮油，加鹽添水煮之，名曰老汁，故物易化也。即純用秋油、醇酒，煨雞、鴨、鹿、豕等肉之滷鍋，亦功在老汁，故味美易糜。觀此則食物不消，當以本物消之之義，別有至理存焉。

豬脂俗呼板油。甘，涼。潤肺，澤槁濡枯，滋液生津，息風化毒，殺蟲清熱，消腫散癰，通府除黃，滑胎長髮。以白厚而不腥臊者良。

臘月煉之，瓷器收藏，每油一斤，入糖霜一錢於內，經久不壞。暑月生豬脂，以糖霜醃之，亦可久藏，此物性之相制也。外感諸病、大便滑瀉者均忌。

胞衣不下，小便不通，並以豬脂一兩，水一盞，煎數沸服。

小兒蛔病羸瘦，頻服豬油。

中諸肝毒，豬油一盞，頓服。

痘瘡，便秘四五日，肥豬脂一塊，水煮熟，切如豆大與食，自然藏府滋潤，痂亦易落，無損于兒。

乳癰、發背諸腫毒，豬脂切片，冷水浸貼，熱即易，以散盡爲度。

誤吞鐵釘，豬脂多食令飽，自然裹出。

豬腦　性能柔物，可以熟皮。塗諸癰腫及手足皸裂，皆效。多食損人，患筋軟、陽萎。

豬胵　俗作胰。甘，平。潤燥，滌垢，化痰，運食清胎，澤顏止嗽。凡婦人子宮脂滿不受孕，及交合不節而子宮不淨者，皆宜蒸煮爲肴，久食自可受孕。妊婦食之，蠲胎垢，其兒出痘必稀。小兒食之，消積滯，可免疳黃諸病。且血肉之品，無剋伐之虞，雖頻食亦無害也。所謂澤顏止嗽者，非用以作面脂而治肺也，食此則痰垢潛消，無穢濁薰蒸之弊，容顏自澤，而咳嗽自平矣。

豬肺　甘，平。補肺，止虛嗽，治肺痿、咳血、上消諸證。用須灌洗極淨，煮熟，盡去筋膜，再煮糜化食，或和米作粥，或同苡仁末爲羹，皆可。

豬之藏府，不過爲各病引經之用，平人不必食之。不但腸胃垢穢可憎，而肺多涎沫，心有死血，治淨匪易，烹煮亦難。君子不食豢腴，有以夫！

豬心　甘、鹹，平。補心，治恍惚、驚悸、顛癲、憂恚諸證。皆取其引入心經，以形補形，而藥得祛病以外出也。煮極難熟。餘病皆忌。

豬肝　甘、苦，溫。補肝明目，治諸血病用爲嚮導。餘病均忌。平人

勿食。

打傷青腫，炙豬肝貼之。

一切癰疽初起，新宰牡豬肝，切如瘡大一塊貼之。以布纏定，周時即愈。

肝色變黑，狗亦不食。

陰癢，炙豬肝納入，當有蟲出。

豬膽　苦，寒。補膽清熱，治熱利，通熱秘，殺疳蟲，去目翳，傅惡瘡，治厥顛疾，浴嬰兒，沐髮生光。

小兒初生，豬膽汁入湯浴之，不生瘡疥。

喉痺，臘月朔，取豬膽不拘大小五六枚，用黃連、青黛、薄荷、僵蠶、白礬、朴硝各五錢，裝入膽內，青紙包了，掘一地窟，深方各一尺，以竹橫懸此膽於內，用板蓋定，候至立春日取出。待風吹去青紙膽皮，研末密收，每吹少許。

赤白痢，臘月豬膽百枚，俱盛黑豆入內，著麝香少許陰乾，每用五七粒爲末，生薑湯下。

疔瘡惡毒，臘月豬膽風乾，和生葱搗傅。

湯火傷，豬膽汁調黃柏末塗。

豬腰子　豬內腎也。甘、鹹，平。煮極難熟，俗尚嫩食，實生啖也。腰痛等證，用以引經，殊無補性，或煮三日，俾極熟如泥，以爲老人點食，頗可耐飢。諸病皆忌，小兒尤不可食。

癰疽，發背初起，豬腰子一對，同飛麪杵如泥傅。

豬石子　外腎也。甘、鹹，溫。通腎。治五癃、奔豚、莖痛、陰陽易、少腹急痛、顛癲、驚恐、鬼蛀、蠱毒諸證。無是病者勿食。

豬脾　一名聯貼，俗名草鞋底。甘，平。消痞，甚不益人。

豬胃　俗呼豬肚。甘，溫。補胃，益氣，充肌，退虛熱，殺勞蟲，止帶濁遺精，散癥瘕積聚。肉厚者良。須治潔煨糜，頗有補益。外感未清，胸腹痞脹者均忌。

胎氣不足，或屢患半產及娩後虛羸，豬肚煨糜，頻食，同火腿煨尤補。

中虛久瀉，豬肚一枚，入蒜煮糜，杵爛，丸梧桐子大，每米飲下三十丸。

虛弱遺精，豬肚一枚，入帶心連衣紅蓮子煮糜，杵丸桐子大，每淡鹽湯下三十丸。

豬腸　甘，寒。潤腸，止小便數，去下焦風熱，療痢、痔、便血、脫肛。治淨煨糜食。外感不清、脾虛滑瀉者均忌。

腸風臟毒，血痢不已，脫肛出血，並以豬大腸入槐花末令滿，縛定，以醋煮爛，搗丸梧子大，每二十丸，米飲下。

豬脬　甘、鹹，涼。炙食，治夢中遺溺。

豬脊髓　甘，平。補髓養陰，治骨蒸勞熱，帶濁遺精。宜爲衰老之饌。

豬血　鹹，平。行血殺蟲，餘病皆忌。

豬蹄爪　甘、鹹，平。填腎精而健腰脚，滋胃液以滑皮膚，長肌肉可愈漏瘍，助血脈能充乳汁。較肉尤補，煮化易凝。宜忌與肉同，老母豬者勝。

婦人無乳及乳癰，發背初起，並以母豬蹄一雙，通草同煮食，並飲其汁。

硇砂損陰，豬蹄一隻，浮萍三兩，煮汁漬之，冷即出，以粉傅之。

豬乳　甘、鹹，涼。初生小兒飲之，無驚癲、痘疹之患；大人飲之，可斷酒。

《每日食物卻病考・獸類》 豬　肉，味酸，平，有小毒。主閉血脈，弱筋骨，發痰。食之暴肥，以其風虛故也。久食，令人乏氣，體重作痛。震亨曰：豬肉補氣，世俗以爲補，誤矣，惟補陽耳。今人虛損者不在陽，而在陰，以肉補陰，是以火濟水。蓋肉性入胃，便作濕熱生痰，痰生則氣不降，而諸證作矣。

頭肉，最生風發疾。

腦，不可食。《禮記》云：食豚去腦。孫真人云：豬腦損男子陽道。

四足，煮汁服，下乳，洗傷撻諸敗瘡，去惡肉。

肚，微溫。補中益氣，治骨蒸，殺勞蟲，助血脈，宜食。

肺，微宜寒，能補肺。

肝，苦，溫。治脚氣虛腫，明目。

腎，微冷，無毒。理腎，通膀胱，補虛消滯。腎虛寒人不宜食。冬月忌食，損人真氣。

脾，不可食。草木子云：人生莫食六畜脾。

脂膏，主惡瘡，利血脈，散風熱，潤肺，解斑蝥毒。臘月者殺蟲。忌烏梅同食。

腸臟，主下焦虛，去大小腸風熱。

凡豬，惟純黑者良，白者、花者、病豬、黃臙豬並不宜食。反烏梅、桔梗、

黄連、胡黄連、蒼耳草，犯之瀉痢、動風。同生薑食，生面黚。同吳茱萸食，發痔。同胡荽食，傷人臍。同蕎麥食，落毛髮。

《易牙遺意・脯鮓類》 筭條巴子　豬肉精肥各另切作三寸長條，如筭子樣。以沙糖、花椒末、宿砂末調和得所，拌匀，曬乾，蒸熟。

駝

《飲膳正要・獸品》 駝　肉，治諸風，下氣，壯筋骨，潤皮膚，療一切頑麻風痹，肌膚緊急，惡瘡腫毒。

駝脂，在兩峰内。有積聚者，酒服之良。

駝乳係愛剌，性溫，味甘。補中益氣，壯筋骨，令人不飢。

野駝，味甘，溫平，無毒。治諸風，下氣，壯筋骨，潤皮膚。

駝峰，治虚勞風。有冷積者，用葡萄酒溫調峰子油，服之良。好酒亦可。

《日用本草・五畜類》 駱駝　出塞北河西。今惟西北方皆有之。性平，無毒。能入藥。主頑痹，風瘙惡瘡毒腫，踠損筋骨，火炙摩之，取熱氣入内。又和米粉作煎餅食之。其脂在兩峰肉間。糞：乾爲末，搐鼻衄。

《藥性全備食物本草・獸部》 駝

肉　味甘，性溫，無毒。壯筋骨，潤肌膚，去風下氣，駝峰蹄最佳。

脂　透肌肉，散頑痹，惡瘡風毒，及筋骨拘攣痛，痔瘻，用之良。

毛　治痔，取駱駝頷下毛燒灰，取半雞子大，以酒和服之。

蹄甲　燒灰，治婦人赤白帶下。

糞　治鼻衄，焙乾爲末，嚏鼻中，立止。

《食物輯要・獸品類》 駝　乳　補中氣，壯筋骨。

駝黄　味苦，微毒。散風熱驚疾。戎人偽作牛黄，但不香。

《食治廣要・獸部》 駝

肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：諸風，下氣，壯筋骨，潤肌膚，主惡瘡。宗奭曰：家駝峰蹄最精，人多煮熟糟食。

乳　甘，冷，無毒。主補中益氣，壯筋骨，令人不飢。

《食物本草・獸部・豢畜類》 駝一名橐駝，一名駱駝。其種有野有家，俱出塞北、河西。野駝，今唯西北番界有之。家駝則此中人家蓄養生息者。駝狀如馬，其頭似羊，長項垂耳，脚有三節，背有兩肉峰如鞍形，有蒼、褐、黄、紫數色，其聲曰喝，其食亦齩。其性耐寒惡熱，故夏至退毛至盡。毛可爲氈，其糞煙亦直上如狼煙。其力能負重，可至千斤，日行二三百里。又能知泉源水脈風候。凡伏流人所不知，駝以足踏處即得之。流沙夏多熱風，行旅遇之即死。風將至，駝必聚鳴，埋口鼻于沙中，人以爲驗也。其臥而腹不著地，屈足露明者名明駝，最能行遠。于闐國有風脚駝，其疾如風，日行千里。土番有獨峰駝。《西域傳》云：大月氏出一封駝，脊上有一峰隆起若封土，故俗呼爲封牛。嶺南徐聞縣及海康皆出之。《南史》云：滑國有兩脚駝，諸家所未聞也。

駝肉，味甘，溫，無毒。治諸風，下氣，壯筋骨，潤肌膚，主惡瘡。

脂，味甘，溫，無毒。治頑痹風瘙，惡瘡毒腫，死肌，筋皮攣縮，踠損筋骨。火炙摩之，取熱氣透肉。亦和米粉作煎餅食之，療痔。治一切風疾。皮膚痹急，及惡瘡腫漏爛，並和藥敷之。主虚勞風，有冷積者，以燒酒調服之。寇宗奭曰：家駝峰、蹄最良，人多煮熟糟食。

乳，味甘，冷，無毒。主補中益氣，壯筋骨，令人不飢。

黄，味甘，平，微毒。治風熱驚疾。李時珍曰：駱駝黄似牛黄而不香。戎人以亂牛黄，而功不及之。

毛，治女人赤白帶下，最良。頷毛療痔，燒灰，酒服方寸匕。

屎，乾研嚏鼻，止衄。燒煙殺蚊蝨。

附方：

治中風口眼喎斜，語言蹇澀。以駱駝肉如常作羹食之。

治人肌膚粗澀，身多痱瘙。用駱駝肉切細，入甘草、豉汁煮食之。

治風瘙頑癬，爛皮死肌，及筋脈短縮。用駱駝脂油和米粉或麪作餅食之。

治痔疾他方不效者。用五倍子爲末，以駱駝脂油，調傅之即愈。

治下疳瘡。用駱駝細絨毛燒灰，水澄過，入炒黄丹等分爲末，搽，即愈。

治鼻中出血不止，他藥不效。用駱駝屎曬乾，爲末吹入鼻中，即止。

治人家屋壁生鱉蝨。用駱駝屎同蟹殼、鰻骨，共一處燒之，即絶種。

《本草醫旨・食物類・獸部》 駝名駱駝。駝狀如馬，其頭似羊，長項垂耳，脚有三節，背有兩肉峰如鞍形，力能負重可至千斤，日行二三百里，又能知泉源水脈風候。

駝脂駝峰脂在峰内，謂之峰子油，入藥以野駝者爲良。味：甘，溫，無毒。能柔五金。治：頑痺風瘙，惡瘡毒腫死肌，筋皮攣縮，踠損筋骨。火炙摩之，取熱氣透肉。亦和米粉作煎餅食之，療痔，治一切風疾。皮膚痺急及惡瘡腫漏爛，並和藥傅之。主虚勞風有冷積者，以燒酒調服之。

附方　周痺：駝脂煉淨一斤，入好酥四兩，和勻，每服半匙，加至二匙，日三服。

肉　味：甘，溫，無毒。治：諸風下氣，壯筋骨，潤肌膚，主惡瘡。

乳　味：甘，冷，無毒。治：補中益氣，壯筋骨，令人不飢。

黃　味：苦，平，微毒。治：風熱驚疾。

毛　治：婦人赤白帶下最良，頷毛療痔，燒灰，酒服方寸匕。

屎　治：乾研嗃鼻，止衄。燒煙，殺蚊蝨。

《壽世秘典・類物・獸部》　駝一名橐駝。《說文》：駝，負荷也，能負囊橐，故曰橐駝。俗呼駱駝，狀如馬，其頭似羊，長項垂耳，脚有三節，背有兩肉峰如馬鞍形，有蒼、褐、黃、紫數色。其性耐寒惡熱，故夏至退毛至盡。毛可爲毹，其糞煙亦直上如狼煙。力能負重，可至千斤，凡負物屈足受之，載未儘量，終不起，日行二三百里。又能知泉源、水脈、風候。凡伏流，人所不知，駝以脚踏處即得之。流沙夏多熱風，行旅遇之即死。風將至，駝即引項而鳴，埋口鼻於沙中，人以爲驗。其臥而腹不著地，屈足露明者，名明駝，最能行遠。

氣味：甘，溫，無毒。治諸風，下氣，壯筋骨，潤肌膚。

駝峰　氣味：甘，溫，無毒。治頑痹風瘙，惡瘡腫毒。

發明　孟詵云：脂在兩峰內，謂之峰子油，有毒，能柔五金。入藥以野駝者爲良。家駝峰蹄最精，人多煮熟糟食。家駝乃人家畜養生息者，入藥不及野駝。駝峰倒者齒老，少健者峰直。

乳　氣味：甘，溫，無毒。主補中益氣，壯筋骨。

《養生食鑒・獸類》　駝肉狀如馬，其頭似羊，長項(重)(垂)耳，脚有三節，背有兩肉峰如鞍形。有蒼、褐、黃、紫數色。味甘，性溫，無毒。壯筋骨，潤肌膚，去風下氣。駝峰、蹄最佳。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　駝　《史記・大宛列傳》作橐他。《漢書・西域傳》曰：鄯善國多馳駞。又作橐駝，後訛爲駱駝，又作駱駞。《綱目》曰：駝，馬身羊頭，長項垂耳，脚三節，背有兩肉峰如鞍。性耐寒惡熱。糞煙如狼煙直上。能負千斤，日行二三百里。又能知泉源水脈，凡伏流人所不知，視駝足踏處，掘之即得水。夏月熱風將至，駝先聚鳴，埋口鼻於地避之。其臥而腹不著地，屈足露明者爲明駝，最能行遠。於闐有風脚駝，疾如風，日行千里。《西域傳》云：大月氏獨峰駝，背上一峰隆起，若封土然，故呼封牛，亦曰犕牛。《穆天子傳》曰物牛，《爾雅》曰犦牛。《北史》曰：滑國有兩脚駝。

按：馬鞍下、牛軛下肉均有毒，而獨峰駝峰絕美，爲八珍味之一。其餘駝肉性可療久痔。《開寶本草》曰：炙熱，摩頑痺風癢，惡瘡毒腫，去死肌，舒筋皮攣縮，治筋骨跛損。《日華子》曰：敷一切風疾，皮膚痺急，惡瘡漏爛。長食，壯筋骨，潤皮膚。

乳，補中益氣，滋血脈，佳物也。

牛

《千金要方・食治・鳥獸》　牛乳汁：味甘，微寒，無毒。補虛羸，止渴。入生薑、葱白，止小兒吐乳，補勞。

《千金要方・食治・鳥獸》　沙牛

髓，味甘，溫，無毒。安五臟，平胃氣，通十二經脈，理三焦，約溫骨髓，補中，續絕傷，益氣力，止泄利，去消渴，皆以清酒和暖服之。

肝，明目。

膽，可丸百藥，味苦，大寒，無毒。除心腹熱渴，止下利，去口焦燥，益目精。

心，主虛忘。

腎，去濕痹，補腎氣，益精。

齒，主小兒牛癎。

肉，味甘，平，無毒。主消渴，止唾涎出，安中益氣力，養脾胃氣。不可常食，發宿病。自死者不任食。

喉嚨，主小兒啤。

黃犍沙牛、黑牯牛尿，味苦辛，微溫，平，無毒。主水腫，腹脚俱滿者，利小便。

黃帝云：烏牛自死北首者，食其肉害人。一切牛盛熱時卒死者，總不堪食，食之作腸癰。患甲蹄牛，食其蹄中拒筋，令人作肉刺。獨肝牛肉，食之殺人，牛食蛇者獨肝。患疥牛馬肉食，令人身體癢。牛肉共豬肉食之，必作寸白蟲直爾。黍米、白酒、生牛肉共食，亦作寸白，大忌。人下利者，食自死牛肉必劇。一切牛馬乳汁及酪，共生魚食之，成魚瘕。六畜脾，人一生莫食。十二月勿食牛肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中　牛　牛者，稼穡之資，不多屠殺。自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不堪食。黃牛發藥動病，黑牛尤不可食。黑牛尿及屎，只入藥。

又，頭、蹄：下熱風，患冷人不可食。

肝：治痢。

又，肝，醋煮食之，治瘦。

肚：主消渴，風眩，補五藏，以醋煮食之。

腎：主補腎。

髓：安五藏，平三焦，溫中。久服增年。以酒送之。黑牛髓，和地黃汁、白蜜等分。作煎服之，治瘦病。恐是牛脂也。

糞：主霍亂，煮飲之。烏牛糞爲上。又小兒夜啼，取乾牛糞如手大，安臥席下，勿令母知，子母俱吉。

又，婦人無乳汁，取牛鼻作羹，空心食之。不過三兩日，有汁下無限。若中年壯盛者，食之良。

又，宰之尚不堪食，非論自死者。其牛肉取三斤，爛切。將啖解槽咬人惡馬，只兩啖後，頗甚馴良。若三五頓後，其馬獰犺不堪騎。十二月勿食，傷神。

《食療本草》卷中 牛乳寒 患熱風人宜服之；患冷氣人不宜服之。

烏牛乳酪：寒。主熱毒，止渴，除胸中熱。

《膳夫經手錄》 牛糞 可以去銅訓。一作牛尿，當以尿爲是。

《養生類纂·毛獸部》 牛 牛肉不得和黍米、白酒，食之必生白蟲。《食療本草》。

牛者，稼穡之資，不可屠殺。自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不堪食。黃牛發病，黑牛尤不可食。同上。

飲白酒，以桑枝貫牛肉炙食，並生栗，生寸白蟲。《巢氏病源》。

烏牛自死北首者，食其肉害人。《千金要方》。

一切牛，盛熱時奇死者，總不堪食，食之作腸癰疾。同上。

患甲蹄牛，食其蹄中柜篩之人，令人作肉刺。同上。

獨肝牛肉食之殺人，牛食蛇者獨肝。同上。

患病牛肉，食之令人身體癢。同上。

牛肉共豬肉，食之必作寸白蟲。同上。

大忌人下痢者，食自死牛肉，必劇。同上。

一切牛乳汁及酪，共生魚食之，成魚瘕。同上。

疫死牛，或目赤，或黃，食之大忌。《金匱要略方》。

青牛腸不可合犬肉，食之大忌。同上。

牛肺，從三月至五月，其中有蟲如馬尾，割去之勿食，損人。同上。

食牛人，不可食栗子。《瑣碎錄》。

食牛肉損齒，用薑尤甚。同上。

花牛最毒，患眼人吃，雙盲。同上。

食牛肉過多，不腹脹，卻服食藥。若脹者，但欲水自消。同上。

食牛之人，生遭惡鬼侵淩，多染疫癘。死入地獄，受赦所不原之罪。《戒殺編類》。

台州攝參軍陳昌，夢入東嶽，見廊下有數罪人，悉斷割肢體，號叫極甚。陳問陰吏，曰：此數人以食牛肉與殺害眾生故也。既覺，遂不食牛肉與雞。台州甚瘟疫，環城幾無免者，陳頗憂之。神人告曰：子不食牛肉，我常衛護，邪疫之氣無自而入，不必憂也。是年不染瘟疫。同上。

今人有不食牛肉，而食牒子者，亦是牛皮煎成，與牛肉何異？凡屬牛身之物，皆不可食，豈止戒肉而已？同上。

好食牛肉，人壽祿皆減，百神皆散。不食牛肉，百神守之，鬼不敢近。同上。

凡牛啖蛇，即毛向後順，有大毒，食之害人。《食禁方》。

《飲膳正要·獸品》 牛 肉，味甘，平，無毒。主消渴，止唾泄，安中益氣，補脾胃。

牛髓，補中，填精髓。

牛酥，涼，益心肺，止渴嗽，潤毛髮，除肺痿，心熱吐血。

牛酪，味甘酸，寒，無毒。主熱毒，止消渴，除胸中虛熱，身面熱瘡。

牛乳腐，微寒，潤五藏，利大小便，益十二經脈，微動氣。

《日用本草·五畜類》 黃牛肉 味甘，性溫，無毒。牛者，稼穡之寶，不忍宰殺。而至自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食，發痼病，令人成疾。牽墜崖死者良。疫死者，食之令人洞下。致積，宜利之。與豬肉合食及桑柴炙食，生寸白蟲；同韭、薤食，染瘟黃。常食發藥動氣。

黑牛終不如水牛佳。瘧病瘥後，切忌食。主消渴，益氣養脾，消水除濕，補虛。

水牛肉 味甘，性平，無毒。食之不發病。主治與黃牛同。

牛骨　主吐衄血，崩中，帶下，腸風。病後合羊髓食，成煩熱。

牛髓主溫骨髓，補中續絕傷，益氣消渴。

牛肝　和百葉作生食。主熱氣水氣，壓丹熱，解酒勞，明目。

牛腸臟　合犬肉食成病，主補五臟。

牛心　主憂(惠)(恚)虛忘。

頭蹄　冷。不可多食。主下熱風患。

牛莖　主婦人漏下。

牛腎　主補腎氣，益精。

懸蹄　主婦人崩中帶下。

牛腦　主消渴風眩。

牛膽　陰乾服之，主明目。

《日用本草・五畜類》 牛乳　補虛羸，止渴。生飲令人利，熟飲令人口乾。能治痢疾。

《普濟方・食治門・鳥獸》 沙牛髓，味甘溫無毒。平胃氣。通十二經脈，理三焦，微溫骨髓，補中續絕傷，益氣力，止泄痢，消渴，皆以清酒和暖服之。肝，明目，膽可丸百藥，味苦大寒無毒，除心腹熱渴止，下利，去口焦燥，益目精。心主虛弱，腎主濕痹，補腎氣，益精力，主小兒驚癇，肉味甘平無毒，消渴，止唾涎出，安中益氣力，養脾胃氣，不可常食。發宿病，自死者不可食。喉嚨主小兒痹。

黃犍沙牛、黑牯牛尿，味苦辛溫微平無毒。主水腫，腹脚俱滿者，利小便。黃帝云：烏牛自死、(匕)(白)首，食其肉害人。一切牛，盛熱時卒死者，總不堪食，食之作腸癰。患甲蹄牛，食其蹄者，誤食蹄中巨筋，令人作肉刺，獨肝牛肉，食之殺人。牛食蛇者，獨肝。患疥牛馬，食之令人身體癢。牛肉共猪肉食之，必作寸白蟲。凡丹黍米、白酒、牛肉共食，亦作寸白蟲，尤忌人下利者，自死牛肉心加劇。一切牛馬乳汁，及酪，共生魚食之，成魚瘕。六畜屬人，一生莫食。十二月勿食牛肉，傷人神氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 牛宜黃牛，角繭栗者。　屠牛，皆解剝其皮。用皮者，以溫湯瀹之，去毛。其肉，不可先以水洗，洗則肉青。治胃脾析，雜石灰揉洗，白而去盡穢氣。《禮》曰：脾析，注曰：百葉也。《酉陽雜俎》曰：治犢頭，去月骨。舌本近喉，有骨如肉。

烹牛　鐵稱錘燃紅，投水中，不過三次，水熱易爛。不宜蓋鍋，每斤入朴硝少許於內，烹易糜爛。汁中入醬油、醋瀹之美。淡者，宜蒜醬。

牛修《禮》曰：婦贄脯修。曰抄曰：加薑桂曰修。　用肉軒之，每二三斤，咬咀白芷、官桂、生薑、紫蘇，水烹，甜醬調和，俟汁竭，架鍋中炙燥爲度，宜醋。《內則》注曰：大切曰軒，凡咬咀之物，人囊括之同烹，後多故此。

牛脯《禮》注曰：脯，乾肉也。又曰：𦞦腴。𦞦，音芻。　用肉薄切爲牒，烹熟，壓乾，油中煎，再以水烹去油，漉出，以酒挼之，加地椒、花椒、蒔蘿、葱、鹽，又投少油中炒香燥。少儀曰：聶而切之爲膾。注曰：聶之言牒也，先薑葉切之，復報切之，則成膾。撒馬兒罕有水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食。

生爨牛二制　一視橫理薄切爲牒，用酒、醬、花椒沃片時，投寬猛火湯中，速起。凡和鮮筍、葱頭之類，皆宜先烹之。

一以肉入器，調椒、醬，作沸湯淋，色故即用也。《禮》曰：薄切之，必絕其理。

熟爨牛　切細膾，冷水中烹，以胡椒、花椒、醬、醋、葱調和，有軒之和，宜酸齏、芫荽。

鹽煎牛　肥腯者，薄皰音披牒，先用鹽、酒、葱、花椒沃少時，燒鍋熾，遂投內速炒，色改即起。

油炒牛三制　一用熟者，切大臠力兗切或膾，以鹽、酒、花椒沃之，投油中炒乾香。

一生者切膾，同制，加醬、生薑，惟宜熱鍋中速炒起。

一生膾，沃鹽、赤砂餳，投熬油速起。

牛餅子即醢，二制。　一用肥者碎切，机音几上報斫細爲醢，和胡椒、花椒、醬，浥白酒成丸餅，沸湯中烹熟浮，先起，以胡椒、花椒、醬油、醋、葱調汁，澆瀹之。

一醬油煎火牛肉軒之，每爲二斤三斤計，一斤，炒鹽二兩，揉擦勻和，醃數日，石灰泡湯，待冷，取清者，洗潔，風戾之，懸煙突間。

熏牛肉　皰爲二三寸長闊薄軒，用醬揉融液，焚碧穀糠煙熏熟，即齮齕之熏物，倣此。

生牛臘音昔。《說文》曰：乾肉曰腊。《韻府》曰：腊，羓也。二制。　一皰爲二指闊薄牒，沃以香油、鹽、花椒、葱，日暴之，期則蒸。

一淡暴乾，日用，以水同醬油烹。

熟牛羓二制　一用精者，視理薄切爲牒，和以鹽、酒、花椒，布苴壓乾。作沸湯，微煿，日暴之。

一用精者，切爲軒，以花椒、醬沃，頃之，加酒、水、醬油、醋，寬烹至汁竭爲度，俟冷，或析爲細縷。

乳餅　宜入烹茶，宜熱白酒澆，加葱、花椒。宜油煎，或染調麪，宜醋，宜爲腐入羹。

乳線　用溫油煠與涉切之，灑以蜜，或摻以白砂餳。

抱螺　素酥、餳酥，有藏白砂餳者，有迭赤砂餳者。

《食物本草・獸類》　水牛　肉，味甘，平，無毒。一云：冷，微毒。止消渴並吐泄，安中益氣，養脾胃。心，主虛忘。肝，主明目。腎，主補腎氣，益精。齒，主小兒牛癇。髓，味甘，溫，主安五臟，平三焦，溫骨髓，補中，續絕傷，益氣，止泄痢消渴，以酒服之良。角，療時氣寒熱，頭痛。牛角鰓，味苦，氣溫，性澀，無毒。下閉血，瘀血疼痛，女人帶下，血崩不止。膽，味苦，氣大寒，可丸藥。又除心腹熱，渴利，口焦燥，益目精。屎，寒，主水腫惡氣。用塗門戶著壁上者燔之，主鼠瘻惡瘡。

犍牛　黃者，肉平。一云：溫，無毒。一云：微毒。消水腫，除熱氣，補虛損，益腰脚，強筋骨，壯健人。亦發藥動病，黑者尤甚，俱不如水牛佳。頭蹄，主下熱風水氣，大腹腫，小便澀，患冷人勿食。腦，主消渴風眩。肝及百葉，主熱氣，水氣，丹毒，解酒勞並痢。五臟，主五臟，平三焦。骨髓，溫，無毒，止吐衄，崩中帶下，腸風下血並水瀉。肚，主消渴，風痃，補五臟。腎，補腎髓，安五臟，平三焦，溫中。鼻，通乳汁。莖，主漏下，婦人赤白帶下，無子。牝牛不及牡牛，黑牛不及黃牛。獨肝及自死者並瘧病後皆不可食，又不可與黍米、韭、薤同食。

《食鑒本草・獸部》　牛肉味甘，平，無毒。安中，益氣力，養脾胃，止吐泄，療消渴。

肝味甘，涼。　能明目，平肝氣。

肚味甘，平。　和中，益脾胃。

膽味甘，寒。　除心腹邪熱，煩渴，治口舌焦燥，益目精。治小兒驚風，痰熱。

黃　治大人小兒驚癇、搐搦煩熱之疾。清心化熱，利痰涼驚。

《藥性全備食物本草・獸部》　牛肉　孟詵云：牛者，稼穡之資，不多屠殺。自死者血脈已絕，骨髓已竭，不堪服。食黃牛，發藥毒，動病，不如水牛。蓋黃牛溫而水牛冷故也。常食，黃牛爲妙。瘧疾後，亦忌之。養生家忌與黍米、韭、薤同食。十二月食之，傷神。

肉　無毒。安中益脾胃，消水腫，除濕氣，止消渴並吐泄，補虛弱，強筋骨，壯腰脚。

牛黃　味苦，氣平，有小毒。人參爲之使，得牡丹、菖蒲，良。療小兒諸驚，客忤天吊顛癇口噤，治大人顛狂發痙，中風痰壅不語，除邪逐鬼，定魄安魂，聰明耳目。孕婦忌服。

牛角鰓　即黃牛角尖。燒存性用。味苦，溫，性澀，無毒。主下益，鼻衄血疼痛，止婦人血崩，赤白帶下，及腸風下血，冷痢瀉血，鼠乳，瘧疾，效。

牛腦髓　味甘，氣溫，無毒。安五臟，平三焦，滑骨髓，補中，止消渴泄痢。久服益氣，(纜)〔續〕絕陽。又：和地黃汁、白蜜等分作煎服，治癆瘦。

膽汁　治疳濕，除心腹熱渴，益肝明目，滋口唇焦燥。

牛鼻　炙，理口眼喎斜，左斜貼右，右斜貼左。乳汁不通，取作羹，空心食，不過兩三日，汁下無限。

牛鼻拳　木拳，療小兒風癇；草拳燒灰，傅小兒鼻瘡。

牛心　專主虛忘。

牛肺　大止咳逆。

牛肝　助肝血而明目，治痢。

牛腎　補腎氣而益精。

牛齒　主小兒牛癇。固牙齒，法取牛齒三十枚，固濟瓶中，火炤通赤，取細研爲末，水一盞，末二錢，煎令熱，含浸牙齒，冷即吐卻，永堅牢，或有損動者，未揩之。

腸並厚各腸　除腸風痔漏。

百葉肚　主熱氣水氣丹毒，解酒勞並痢。

草肚　主消渴風眩，補五臟。以醋煮食之，甚佳。

脾　補脾。和朴硝作脯食，消痞。

陰莖　無毒。治婦人漏下，赤白帶淋及無子者。

牛懸蹄　去一切熱風，止赤白漏下。

耳中垢　封癰腫，鼻疳瘡。

尿　主霍亂消渴，黃疸水腫，鼓脹癥瘕，脚氣，小便不通，微火煎如飴，服之。湯火灼，頭瘡白禿，五色丹毒，及鼠瘻惡瘡，已有膿血者，以熱尿傅之，或燒灰，雞子白調傅。又塗門戶，辟惡氣。置席下，止小兒夜啼。

尿　主水腫，腹脹脚腫，利小便。漸漸以銅器取新者，服二三升，愈。

敗鼓皮　治五種蠱毒。取燒灰爲末，酒調方寸服。須臾當呼蠱姓名，令本主呼取蠱名，即瘥。

按：丹溪曰：牛，坤土也，黃土之色也，以順爲性而效法乎乾。以爲功者，牡之用也。故凡暴發邪盛之病，諸肉皆忌，惟牛肉獨不忌者，因其能補脾胃爲勝爾。蓋人身以脾胃爲本，脾胃屬土，此能補之，亦各從其類也。又獨肝者，食之殺人，不可不識。

《食醫心鑒》云：牝牛不及牡牛，黑牛不及黃牛，惟水牛肉良。牛有毒者誤食，急飲人乳可解。癩牛誤食，發癢。牛病自死者誤食，發痼疾，生毒疔，急服甘菊根汁，或生菖蒲汁、甘草湯，少解。有黑牛白頭者，大毒，忌食。凡煮牛肉，和杏仁、蘆葉易爛。煮病牛，入黃豆，豆變黑色者，殺人。中牛肉毒，燒豬牙灰爲末，水調服，錢許可消。過食牛肉所傷，以稻草和草果煎濃湯，多服可消。

《食物輯要・獸品類》　水牛　肉　味甘，平，無毒。善補氣，養脾胃，壯筋骨，治消渴。同豬肉及黍米、酒食，生蟲。同韭、薤食，發黃病。同生薑食，損齒。

腦　無毒，去風眩，消渴。

鼻　作羹食，通乳汁。同石燕煮服，尤效。

乳　養心肺，解熱毒，補虛止渴，宜老人。凡用，必煮過，停冷徐徐服。如熱服、頓服，並壅氣。患冷氣人勿食。同魚食，成積。同醋食，生癥。患噎膈便燥者，宜頻服牛羊乳。

血　解毒，利腸胃。和醋食，止血痢便血。

髓　補骨髓。同酒暖食，通十二經脈。久食，益氣力，續絕傷，增年。

心　主虛忘。

脾　補脾，和朴硝作脯食，消痞。

肺　補肺。

肝　補肝明目。醋煮食，治瘧痢。

腎　補腎益精氣，治濕痹。

胃　解毒，補五臟。醋煮食，良。同犬肉食，病人。

膍　一名百葉。解酒毒及丹石藥毒，消熱氣水氣。以薑醋煮食，止痢。

膽　鎮肝明目。

陰莖　無毒。治婦人漏下，赤白帶淋及無子者。

蹄甲巨筋　勿多食，令生肉刺。

《上醫本草・獸部》　牛　牛之牡者曰牯、曰特、曰犅、曰犗；牝者曰牸、曰牂。南牛曰犕，北牛曰犗。純色曰犧，黑曰犒，白曰犖，赤曰犖，駁曰犁。去勢曰犍，又曰犗。無角曰牠。子曰犢，生二歲曰犋，三歲曰犙，四歲曰犧，五歲曰牧，六歲曰犕。時珍曰：韓悉言，牛肉補氣，與芪同功。觀丹溪朱氏《倒倉法論》而引申觸類，則牛之補土，可心解矣。今天下日用之物，雖嚴法不能禁，亦因肉甘而補，皮角有用也。《食經》云：煮牛肉入杏仁、蘆葉易爛，相宜。

黃牛肉　甘，溫，無毒。主治：安中益氣，養脾胃，補益腰脚，止消渴及唾涎。

《食經》云：牛自死白首者，食之殺人。疥牛食之發癢，黃牛肉、水牛肉合豬肉及黍米酒食，並生寸白蟲。合韭、薤食，令人熱病。合生薑食，損齒。獨肝者有大毒，令人痢血至死。牛蹄中巨筋，多食令人生肉刺，患冷人勿食。

乳　藏器曰：黑牛乳勝黃牛，凡服乳必煮一二沸，停冷啜之。震亨曰：反胃、噎膈、大便燥結，宜牛羊乳時時咽之，並服四物湯爲上策，不可用人乳。人乳有飲食之毒，七情之火也。

甘，微寒，無毒。主治：補虛羸，養心肺，止渴，解熱毒，潤皮膚、大腸，治反胃熱噦，補益勞損，治氣痢，除疸黃，老人煮粥甚宜。煮食有益，冷補，下熱氣。和蒜煎沸食，去冷氣痃癖。入薑葱，止小兒吐乳，補勞。

熱食即壅，不欲頓服。與酸物相反，令人腹中癥結，患冷氣人忌之。合生魚食作瘕。

附方：下虛消渴：心脾中熱，下焦虛冷，小便多者，牛羊乳每飲三四合。

病後虛弱：取七歲以下、五歲以上黃牛乳一升，水四升，煎取一升，稍

稍飲，至十日止。

髓　黑牛、黃牛、犖牛者良，煉過用。

甘，溫，無毒。主治：補中，填骨髓，安五臟，平三焦，續絕傷，益氣力，止洩利，去消渴，平胃氣，通十二經脈，潤肺補腎，澤肌悅面，久服增年。理折傷，擦損痛，甚妙。

附方：補精潤肺，壯陽助胃：用煉牛髓四兩，胡桃肉四兩，杏仁泥四兩，山藥末半斤，煉蜜一斤，同搗成膏，以瓶盛，湯煮一日。每服一匙，空心服之。

治瘦病：以黑牛髓、地黃汁、白蜜等分，煎服。

腦　黃牛、水牛者良。甘，溫，微毒。主治：風眩消渴，脾積痞氣。潤皴裂，入面脂用。

牛熱病死者，勿食，其腦令生腸癰。

附方：偏正頭風：不拘遠近，諸藥不效者，如神。用白芷、芎藭各三錢，爲細末，以黃牛腦子搽末在上，瓷器內加酒頓熟，乘熱食之，盡量一醉。醒則其病如失，甚驗。

胃即肚　黃牛、水牛良。甘，溫，無毒。主治：補中益氣，解毒，養脾胃，消渴，風眩，補五臟，醋煮食之。

青牛腸肚合犬血食，病人。

齒　時珍曰：六畜齒治六癎，皆比類之義也。耳珠先生有固牙法，用牛齒三十枚瓶盛固濟，煅赤爲末，每以水一盞，末二錢，煎熱含漱，冷則吐去。有損動者，以末揩之。此亦以類相從也。

牛角鰓　一名角胎。時珍曰：此即角尖中堅骨也。牛之有鰓，如魚之有鰓，故名。胎者，言在角內也。水牛、黃犖牛者可用，餘皆不及。久在糞土爛白者，亦佳。

苦，溫，無毒。主治：下閉血、瘀血疼痛，治水腫。燒灰，主赤白痢。黃牛者燒之，主婦人血崩帶下，大便下血，血痢。

附方：大便下血：黃牛角鰓一具，煅末，煮豉汁服二錢，日三，神效。

赤白帶下：牛角鰓燒令煙斷，附子以鹽水浸七度，去皮，等分，爲末。每空心酒服二錢匕。

接骨丹：不論打撲損傷，用牛角鰓燒灰，研極細末，每服五錢，好酒下，極效。

損傷接骨：用牛蹄甲一個，乳香、沒藥各一錢爲末，入甲內燒灰，以黃米粉糊和成膏，敷之。

《食治廣要·獸部》　黃牛水牛附　肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：安中益氣，養脾胃，補益腰脚，止消渴及唾涎。

水牛肉　氣味：甘，平，無毒。主治：安中益氣，養脾胃，補虛壯健，強筋骨，消水腫，除濕氣。

按：韓悉言：牛肉補氣，與黃芪同功。觀朱丹溪倒倉法論，而引伸觸類，則牛之補土可心解矣。今天下日用之物，雖嚴法不能禁，亦因肉甘而補，皮、角有用也。《內則》云：牛夜鳴，則瘖臭不可食。病死者，有大毒，令人生疔暴亡。《食經》云：牛自死折首者，食之殺人。疥牛，食之發癢。凡食牛肉，合豬肉及黍米酒食，生寸白蟲；合韭、薤食，令人熱病；合生薑食，損齒。入杏仁、蘆葉煮之，易爛。

頭蹄　氣味：涼。主治：下熱風。《食經》云：患冷人勿食。蹄中巨筋多，食令人生肉刺。

乳　甘，微寒，無毒。補虛羸，止渴，養心肺，解熱毒，潤皮膚，補勞損，滋大腸，治氣痢。老人煮食更妙。陳藏器曰：黑牛乳勝黃牛乳。凡服乳，必煮一二沸，停冷啜之。熱食即壅，不欲頓服。與酸物相反。患冷氣人，不宜食。丹溪云：反胃噎膈，大便燥結，宜牛羊乳時時咽之，並服四物湯爲上策。不可用人乳。人乳有飲食之毒，七情之火也。

血　鹹，平，無毒。解毒利腸，又下水蛭。煮，拌醋食，治血痢便血。

按《元史》云：布智兒從太祖征回回，身中數矢，血流滿體，悶仆幾絕。太祖命取一牛，剖其腹，納之牛腹中，浸熱血中，移時遂甦。又李庭炮傷左脇，矢貫於胸，幾死。亦以此治愈。非讀《元史》，不知也。故書之以備緩急。

髓　甘，溫，無毒。主補中，填骨髓，久服延年。

腦　甘，溫，微毒。《心鏡》曰：牛熱病死者，勿食腦。食之生腸癰。

腮音毗，一名百葉。　除水氣，治痢，解酒毒，並丹石毒發熱。

心補心。脾補脾。肺補肺。肝補肝，明目，瘧痢者，醋煮食之。腎補腎氣，益精，治濕痺。胃，甘，溫，無毒。補中益氣，解毒，養脾胃。

凡中牛肉毒者，用聖虀調以薑、桂、鹽、醋，服之即解。

按：聖虀，即牛腸胃中未化之草也。

《食物本草・獸部・豢畜類》 牛李時珍曰：牛有犗牛、水牛二種。犗牛小，水牛大。犗牛有黃、黑、赤、白、駁雜數色。水牛色青蒼，大腹銳頭，其狀類豬，角若擔矛，能與虎鬥，亦有白色者。牛齒有下無上，察其齒而知其年，三歲二齒，四歲四齒，五歲六齒，六歲以下，每年接脊骨一節也。牛耳聾，其聽以鼻。牛瞳豎而不橫。其聲曰牟，項垂曰胡，蹄肉曰犖，百葉曰膍，角胎曰觓，鼻木曰拳，嚼草復出曰齝，腹草未化曰聖齏。牛在畜屬土，在卦屬坤，土緩而和，其性順也。《造化權輿》云：乾陽爲馬，坤陰爲牛，故馬蹄圓，牛蹄坼。馬病則臥，陰勝也；牛病則立，陽勝也。馬起先前足，臥先後足，從陽也；牛起先後足，臥先前足，從陰也。

黃牛肉，味甘，溫，無毒。主安中益氣，養脾胃。補益腰脚，止消渴及唾涎。黃牛肉微毒，食之發藥毒，動病人，不如水牛。孟詵曰：黃牛動病，黑牛尤不可食。牛者，稼穡之資，不可多殺。若自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食之。陳藏器曰：牛病死者，發痼疾眩癖，令人洞下疰病。黑牛白頭者，不可食。獨肝者，有大毒，令人痢血至死。北人牛瘦，多以蛇從鼻灌之，故肝獨也。水牛則無之。李時珍曰：張仲景云，啖蛇牛，毛髮白而後順者是也。人乳可解其毒。《內則》云：牛夜鳴，則瘖臭不可食。病死者有大毒，令人生疔暴亡。《食經》云：牛自死白首者，食之殺人。疥牛食之，發癢。黃牛、水牛肉合豬肉及黍米酒食，並生寸白蟲。合韭、薤食，令人熱病。合生薑食，損齒。煮牛肉入杏仁、蘆葉易爛，相宜。孟詵曰：惡馬食牛肉即馴，亦物性也。李時珍曰：韓懋言牛肉補氣，與黃芪同功。觀丹溪朱氏倒倉法論而引申觸類，則牛之補土，可心解矣。今天下日用之物，雖嚴法不能禁，亦因肉甘而補，皮骨有用也。朱丹溪《倒倉法論》曰：腸胃爲積穀之室，故謂之倉。倒者，推陳以致新也。胃屬土，受物而不能自運。七情五味，有傷中宮，停痰積血，互相纏糾，發爲癱瘓，爲勞瘵，爲蠱脹，成形成質，爲窠爲臼，以生百病而中宮愆和，自非丸散所能去也。此方出西域異人。法用黃肥牡牛肉二十斤，長流水煮成糜，去滓濾取液，再熬成琥珀色，收之。每飲一鍾，隨飲至數十鍾，寒月溫飲。病在上則令吐，在下則令利，在中則令吐而利，在人活變。吐利後渴，即服其小便一二碗，亦可蕩滌餘垢。睡二日，乃食淡粥，養半月，即精神強健，沉痾悉亡也。須五年忌牛肉。蓋牛，坤土也。黃，土色也。以順德配乾牡之用也。肉者，胃之藥也，熟而爲液，無形之物也。故能由腸胃而透肌膚，毛竅爪甲，無所不到。在表者，因吐而得汗；在清道者，自吐而去；在濁道者，自利而除。有如洪水泛漲，陳莝順流而去，盎然渙然，潤澤枯槁，而有精爽之樂也。王綸云：牛肉本補脾胃之物，非吐下藥也，特飲之既滿而溢爾。借補爲瀉，故病去而胃得補，亦奇法也。但病非腸胃者，似難施之。

水牛肉，味甘，平，無毒。消渴止唾泄，安中益氣，養脾胃。補虛壯健，強筋骨，消水腫，除濕氣。宜忌同黃牛。

頭蹄，味涼。治下熱風。

鼻，主消渴。同石燕煮汁服，治婦人無乳，作羹食之，不過兩日，乳下無限，氣壯人尤效。療口眼喎斜，不拘乾濕者，以火炙熱，於患處熨之，即漸止。

皮，治水氣浮腫，小便澀少。以皮蒸熟，切，入豉汁食之。熬膠最良。

乳，味甘，微寒，無毒。主補虛羸，止渴。養心肺，解熱毒，潤皮膚。冷補，下熱氣。和蒜煎沸食，去冷氣痃癖。患熱風人宜食之。老人煮食有益。入葱、葱，止小兒吐乳，補勞。治反胃熱噦，補益勞損，潤大腸，治氣痢，除黃疸，老人煮粥甚宜。朱丹溪曰：反胃噎膈，大便燥結，宜牛、羊乳時時咽之，並服四物湯上策。不可用人乳，人乳有飲食之毒，七情之火也。李時珍曰：乳煎蕈茇，治痢有效。蓋一寒一熱，能和陰陽耳。按《獨異志》云：唐太宗苦氣痢，眾醫不效，下訪詔問。金吾長張寶藏曾困此疾，即具疏以煎蕈茇方上，服之立愈。宣下宰臣與五品官。魏徵難之，逾月不擬。上疾復發，復進之，又平。因問左右曰：進方人有功，未見除授何也？徵懼曰：未知文武二吏。上怒曰：治得宰相，不妨授三品，我豈不及汝耶？即命與三品文官，授鴻臚寺卿。其方用牛乳半斤，蕈茇三錢，同煎減半，空腹頓服。

血，味鹹，平，無毒。主解毒利腸，治金瘡折傷垂死，又下水蛭。煮拌醋食，治血痢便血。

脂，味甘，溫，微毒。治諸瘡疥癬白禿，亦入面脂。多食令人發痼疾瘡瘍。

髓，味甘，溫，無毒。主補中，填骨髓。久服增年。安五臟，平三焦，續絕傷，益氣力，止泄利，去消渴，皆以清酒暖服之。平胃氣，通十二經脈。治瘦病，以黑牛髓、地黃汁、白蜜等分，煎服。潤肺補腎，澤肌悅面，理折傷，擦損痛，甚妙。

腦，味甘，溫，微毒。治風眩消渴，脾積痞氣。潤皴裂，人面脂用。牛熱病死者，勿食其腦，令人生腸癰。

心，治虛忘，補心。

脾，主補脾。臘月淡煮，日食一度，治痔瘻。和朴硝作脯食，消痞塊。

肺，主補肺。

肝，主補肝明目。治瘡及痢，醋煮食之。婦人陰蠶，納之引蟲。

腎，主補腎氣，益精。治濕痹。

胃，味甘，溫，無毒。主消渴風眩，補五臟，醋煮食之。補中益氣，解毒，養脾胃。

膍，一名百葉。牛羊食百草，與他獸異，故其胃有膍，有眩，有蜂窠，亦與他獸異也。眩，即胃之厚處。治熱氣水氣，治痢，解酒毒、藥毒、丹石毒，發熱，同肝作生，以薑、醋食之。

膽，味苦，大寒，無毒。可丸藥。除心腹熱渴，止下痢及口焦燥，益目精。臘月釀槐子服，明目，治疳濕彌佳。釀黑豆百日後，取出，每夜吞一枚，鎮肝明目。釀南星末陰乾，治驚風有奇功。除黃殺蟲，治癰腫。

喉，治小兒呷氣。療反胃吐食，取一具去膜及兩頭，逐節以醋浸炙燥，燒存性，每服一錢，米飲下，神效。

靨，治喉痹氣瘻，古方多用之。

齒，治小兒牛癇。李時珍曰：六畜齒治六癇，皆比類之義也。耳珠先生有固牙法：用牛齒三十枚，瓶盛固濟，煅赤爲末。每以水一盞，末二錢，煎熱含漱，冷則吐去。有損動者，以末揩之。此亦以類從也。

牛角鰓，即角尖中堅骨也。味苦，溫，無毒。治下閉血，瘀血疼痛，及女人帶下血，燔之，酒服。燒灰，主赤白痢。黃牛者燒之，主婦人血崩，大便下血，血痢。水牛者燒之，止婦人血崩，赤白帶下，冷痢瀉血，水泄。治水腫。

角，味苦，寒，無毒。水牛者燔之，治時氣寒熱頭痛。煎汁，治熱毒風及壯熱。犗牛者治喉痹腫塞欲死，燒灰，酒服一錢。小兒欲乳不快似喉痹者，取灰塗乳上，咽下即瘥。治淋破血。

骨，味甘，溫，無毒。燒灰，治吐血鼻洪，崩中帶下，腸風瀉血，水瀉。治邪瘧。燒灰同豬脂，塗疳瘡蝕人口鼻，有效。

蹄甲，治婦人崩中，漏下赤白。燒灰水服，治牛癇。和油，塗臁瘡。研末貼臍，止小兒夜啼。

陰莖，治婦人漏下赤白，無子。

牯牛卵囊，治疝氣。一具煮爛，入小茴香、鹽少許拌食。

毛，臍中毛，治小兒久不行。耳毛、尾毛、陰毛，並主通淋閉。

口涎，治反胃嘔吐。水服二匙，終身不噎。吮小兒，治客忤。灌一合，治小兒霍亂。入鹽少許，頓服一盞，治喉閉口噤。

鼻津，治小兒中客忤，水和少許灌之。又塗小兒鼻瘡及濕癬。

耳垢，治蛇傷，惡蕺毒。治癰腫未成膿，封之即散。疳蟲蝕鼻生瘡，及毒蛇螫人，並敷之。

溺，味苦，辛，微溫，無毒。治水腫，腹脹脚滿，利小便。

屎，味苦，寒，無毒。治水腫惡氣。乾者燔之，敷鼠瘻惡瘡。燒灰，敷炙瘡不瘥。敷小兒爛瘡爛痘，及癰腫不合，能滅瘢痕。絞汁，治消渴黃瘅，脚氣霍亂，小便不通。

黃犢子臍皮，治九竅四肢指歧間出血，乃暴怒所爲。燒此末，水服方寸匕，日四五服，良。主中惡霍亂，及鬼擊吐血，以一升，和酒三升，煮汁服。

聖齏，治食牛肉作脹，解牛肉毒。李時珍曰：按劉恂《嶺表錄異》云：廣之容南好食水牛肉，或炮或炙，食訖即啜聖齏消之，調以薑、桂、鹽、醋，腹遂不脹。聖齏如青苔狀，乃牛腸胃中未化草也。

齡草一名牛嚼草。絞汁服，止噦。療反胃霍亂，小兒口噤風。

鼻拳，即穿鼻繩木也。木拳：主小兒癇。治消渴，煎汁服，或燒灰，酒服。草拳，燒研，傅小兒鼻下瘡。燒灰，吹纏喉風，甚效。

附方：

治癖積。用黃牛肉一斤，恒山三錢，同煮熟。食肉飲汁，癖必自消，立效。

治肉人怪病。人頂生瘡，五色，如櫻桃狀，破則自頂分裂，連皮剝脫至足，名曰肉人。常飲黃牛乳即自消也。

治誤吞水蛭，腸痛黃瘦。牛血熱飲一二升，次早化豬脂一升飲之，即下出也。

治臁瘡不斂。牛胞衣一具，燒存性，研搽。

治卒魘不寤。以青牛蹄或馬蹄置人頭上，少頃即活。

治損目破睛。牛口涎，日點二次，避風。黑睛破者亦瘥。

治胎死腹中。用濕牛糞塗腹上，即下。

治惡犬咬傷。洗淨，以熱牛尿封之，即時痛止。

《本草醫旨・食物類・獸部》 牛南人以水牛爲牛，北人以黃牛、烏牛爲牛。牛種既殊，人用當別。牛齒有下無上，察其齒而知其年。三歲二齒，四歲四齒，五歲六齒，六歲以後每年接脊骨一節也。牛耳聾，其聽以鼻。乾陽爲馬，坤陰爲牛。故馬蹄圓，牛蹄坼。馬病則臥，陰勝也。牛病則立，陽勝也。

黃牛肉　味：甘，溫，無毒。食之發藥毒，動病人，不如水牛。若自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食之。牛病死者，發痼疾痃癖，令人洞下疰病。黑牛白頭者，不可食。獨肝者，有大毒，令人痢血至死。北人牛瘦，多以蛇從鼻灌之，故肝獨也。水牛則無之。牛自死，白首者，食之殺人。疥牛食之發癢。黃牛、水牛肉合豬肉及黍米酒食，並生白蟲。合韭、薤食，令人熱病。合生薑食，損齒。煮牛肉入杏仁、蘆葉易爛，相宜。治：安中益氣，養脾胃，補益腰脚，止消渴及唾涎。牛肉補氣，與黃芪同功。

附方　小刀圭：凡虛病，皆可服之，用小牛犢兒未交感者一隻，臘月初八日，或戊己日殺之，去血燖毛，洗淨，同臟腑不遺分寸，大銅鍋煮之，每十斤入黃芪十兩，人參四兩，茯苓六兩，官桂、良薑各五錢，陳皮三兩，甘草、蜀椒各二兩，食鹽二兩，淳酒二斗，同煮，水以八分爲率，文火煮至如泥，其骨皆槌碎，並濾取稠汁，待冷以甕盛之，埋於土內，露出甕面。凡飲食中皆任意食之，或以酒調服更妙。肥犬及鹿皆可依此法作之。腹中痞積：牛肉四兩，切片，以風化石灰一錢擦上，蒸熟食，常食痞自下。腹中癖積：黃牛肉一斤，恒山三錢，同煮熟，食肉飲汁，癖必自消甚效。牛皮風癬：每五更炙牛肉一片食，以酒調輕粉敷之。

水牛肉　味：甘，平，無毒。宜忌同黃牛。治消渴，止唾泄，安中益氣，養脾胃，補虛壯健，強筋骨，消水腫，除濕氣。

附方　水腫尿濇：牛肉一斤，熟蒸，以薑、醋空心食之。手足腫痛：傷寒時氣，毒攻手足，痛腫欲斷，牛肉裹之，腫消痛止。

頭蹄水牛者良。味：涼。患冷人勿食蹄中巨筋。多食令人生肉刺。治：下熱風。

附方　水腫：脹滿，小便濇者，用水牛蹄一具，去毛，煮汁作羹，切，食之。或以水牛尾(一)條，切作(醋)(腊)食，或煮食亦佳。

鼻水牛者良。治：消渴，同石燕煮汁服。治婦人無乳，作羹食之，不過兩日，乳下無限。氣壯人尤效。療口眼喎斜，不拘乾濕者，以火炙熱，於不患處熨之，即漸止。

皮水牛者良。治：水氣浮腫，小便濇少，以皮蒸熟，切，入豉汁食之。熬膠最良。

乳　味：甘，微寒，無毒。犒牛乳佳，生飲令人利，熱飲令人口乾。凡服乳，必煮一二沸，停冷啜之，熱食即壅。不欲頓服。與酸物相反，令人腹中癥結。患冷氣人忌之。合生魚食作瘕。治：補虛羸，止渴，養心肺，解熱毒，潤皮膚，冷補，下熱氣。和蒜煎沸食，去冷氣，痃癖。患熱風人，宜食之。老人煮食有益。入薑、葱止小兒吐乳，補勞。治反胃熱噦，補益勞損，潤大腸，治氣痢，除疸黃。老人煮粥甚宜。反胃噎膈，大便燥結，宜牛羊乳時時嚥之，並服四物湯爲上策。不可用人乳。人乳有飲食之毒，七情之火也。唐太宗苦氣痢，張寶藏具疏以乳煎蓽茇方，少服之，立愈。授鴻臚寺卿其方，用牛乳半斤，蓽茇三錢，同煎減半，空腹頓服，治痢甚效。

附方　風熱毒氣：煎過牛乳一升，生牛乳一升，和勻空腹服之，日三服。小兒熱噦：牛乳二合，薑汁一合，銀器文火煎五六沸，量兒與服之。下虛消渴：心脾中熱，下焦虛冷，小便多者，牛羊乳每飲三四合。脚氣痺弱：牛乳五升，硫黃三兩，煎取三升，每服三合，羊乳亦可。重舌出涎：特牛乳飲之。蚰蜒入耳：牛乳少少滴入，即出。若入腹者，飲一二升即化爲水。蜘蛛瘡毒：牛乳飲之良。

血　味：鹹，平，無毒。治：解毒利腸，治金瘡折傷，垂死，又下水蛭。煮拌醋食，治血痢便血。按《元史》云：布智兒從太祖征回回，身中數矢，血流滿體，悶仆幾絕。太祖命取一牛，剖其腹，納之牛腹，浸熱血中，移時遂甦。

附方　誤吞水蛭：腸痛黃瘦，牛血熱飲一二升，次早化豬脂一升，飲之，即下出也。

脂黃牛者良，煉過用。味：甘，溫，微毒。多食發痼疾，瘡瘍。治：諸瘡疥癬，白禿，亦入面脂。

附方　腋下胡臭：牛脂和胡粉塗之，三度永瘥。

髓黑牛、黃牛、犖牛者良，煉過用。味：甘，溫，無毒。治：補中，填骨髓，久服增年，安五臟，平三焦，續絕傷，益氣力，止泄痢，去消渴，皆以清酒煖服之。平胃氣，通十二經脈，治瘦(面)〔病〕，以黑牛髓、地黃汁、白蜜等分煎服。潤肺，補腎，澤肌悅面，理折傷，擦損痛，甚妙。

附方　補精潤肺：用煉牛髓四兩，胡桃肉四兩，杏仁泥四兩，山藥末半斤，煉蜜一斤，同搗成膏，以瓶盛湯，煮一日，每服一匙，空心服之。勞損風濕：用牛髓、羊脂各二升，白蜜、薑汁、酥各三升，煎三上三下，令成膏，隨意以溫酒和服之。手足皸裂：牛髓敷之。

腦水牛、黃牛者良。味：甘，溫，微毒。牛熱病死者勿食，其腦令生腸癰。治：

風眩，消渴，脾積，痞氣。潤皴裂，入面脂用。

附方　吐血咯血：五勞七傷，用水牛腦一枚，塗紙上，陰乾，杏仁煮去皮，胡桃仁、白蜜各一斤，香油四兩，同熬乾爲末，每空心燒酒服二錢匕。偏正頭風：不拘遠近，諸藥不效者，如神。用白芷、芎藭各三錢，爲細末，以黃牛腦子搽末在上，磁器內加酒頓熟，乘熱食之，盡量一醉，醒則其病如失，甚驗。脾積痞氣：牛腦丸，治男婦脾積痞病，大有神效。黃犖牛腦子一個，去皮筋，擂爛，皮硝末一斤，蒸餅六個，曬研和勻，糊丸梧子大。每服二十丸，空心好酒下，日三服，百日有驗。

心已下黃牛者良。治：虛忘，補心。

脾　治：補脾。臘月淡煮，日食一度，治痔瘻。和朴硝作脯食，消痞塊。

肺已下水牛者良。治：補肺。

肝　治：補肝明目。治瘧及痢，醋煮食之。婦人陰蠶，納之引蟲。

腎　治：補腎氣，益精，治濕痺。

胃黃牛、水牛俱良。味：甘，溫，無毒。青牛腸胃，合犬肉、犬血食，病人。治：消渴，風眩。補五臟，醋煮食之。補中益氣，解毒，養脾胃。

附方　噉蛇牛毒：牛肚細切，水一斗，煮一升，服取汗即瘥。

膍　一名百葉。牛羊食百草，與他獸異，故其胃有膍、有胘、有蜂窠，亦與他獸異也。胘即胃之厚處。治：熱氣，水氣。治痢，解酒毒、藥毒、丹石毒發熱，同肝作生，以薑、醋食之。

膽臘月黃牛、青牛者良。味：苦，大寒，無毒。治：可丸藥，除心腹熱渴，止下痢及口焦燥。益目精，臘月釀槐子服，明目。治疳濕，彌佳。釀黑豆，百日後取出，每夜吞一枚，鎮肝明目。釀南星末，陰乾，治驚風有奇功。除黃殺蟲，治癰腫。

附方　穀疸食黃：用牛膽汁一枚，苦參三兩，龍膽草一兩，爲末，和少蜜丸梧子大，每薑湯下五十丸。男子陰冷：以食茱萸納牛膽中，百日令乾，每取二七枚，嚼納陰中，良久如火。痔瘻出水：用牛膽、蝟膽各一枚，膩粉五十文，麝香二十文，以三味和勻，入牛膽中懸四十九日，取出爲丸如大麥大，以紙撚送入瘡內，有惡物流出爲驗也。

胞衣　附方　臁瘡不斂：牛胞衣一具，燒存性，研搽。

喉白水牛者良。治：小兒呷氣。療反胃吐食，取一具去膜及兩頭，逐節以醋浸，炙燥燒存性，每服一錢，米飲下，神效。反胃吐食，藥物不下，用白水牛喉一條，去兩頭節並筋、膜、脂、肉，及如阿膠黑片收之，臨時旋炙，用飲醋一盞浸之，微火炙乾，淬之，再炙，再淬，醋盡爲度。研末，厚紙包收，或遇陰濕時，微火烘之，再收。遇此疾每服一錢，食前陳米飲調下，輕者一服立效。

臍水牛者良。治：喉痺氣瘻，古方多用之。

齒　治：小兒牛癇。六畜齒治六癇，皆比類之義也。

牛角鰓名角胎。此即角尖中堅骨也。味：苦，溫，無毒。治：下閉血，瘀血疼痛，女人帶下血，燔之，酒服燒灰。主赤白痢，黃牛者，燒之。主婦人血崩，大便下血，血痢，水牛者，燒之。止婦人血崩，赤白帶下，冷痢瀉血，水泄，治水腫。牛角鰓，筋之粹，骨之餘，乃厥陰少陰血分之藥，燒之則性濇，故止血痢崩中諸病。

附方　大腸冷痢：犖牛角鰓，燒灰，飲服二錢，日二次。小兒滯下：犖牛角胎，燒灰，水服方寸匕。大便下血：黃牛角鰓一具，煅末，煮豉汁服二錢，日三，神效。鼠乳痔疾：牛角鰓，燒灰，酒服方寸匕。蜂蠆螫瘡：牛角鰓燒灰，醋和傅之。

角　味：苦，寒，無毒。治：水牛者：燔之，治時氣，寒熱頭痛；煎汁治熱毒風及壯熱。犖牛者：治喉痺腫塞欲死，燒灰酒服一錢；小兒飲乳不快似喉痺者，取灰塗乳上，嚥下即瘥。治淋，破血。

附方　石淋破血：牛角燒灰，酒服方寸匕，日五服。血上逆心：煩悶刺痛，水牛角燒末，酒服方寸匕。赤禿髮落：牛角、羊角燒灰，等分，豬脂調塗。

骨　味：甘，溫，無毒。治：燒灰，治吐血，鼻洪，崩中，帶下，腸風瀉血，水瀉，治邪瘧。燒灰，同豬脂塗疳瘡蝕入口鼻，有效。

附方　鼻中生瘡：牛骨、狗骨燒灰，臘豬脂和敷。

蹄甲青牛者良。治：婦人崩中，漏下赤白。燒灰水服，治牛癇。和油，塗臁瘡。研末貼臍，止小兒夜啼。

附方　卒魘不寤：以青牛蹄或馬蹄臨人頭上，即活。損傷接骨：牛蹄甲一個，乳香、沒藥各一錢，爲末，人甲內燒灰，以黃米粉糊和成膏，敷之。牛皮風癬：牛蹄甲、驢糞各一兩，燒存性，研末，油調，抓破敷之，五七日即愈。臁脛爛瘡：牛蹄甲燒灰，桐油和敷。玉莖生瘡：生蹄甲燒灰，油調敷之。

陰莖黃牛、烏牛、水牛並良。治：婦人漏下赤白，無子。

牯牛卵囊　治：疝氣。一具，煮爛，入小茴香、鹽少許，拌食。

毛　治：臍毛治小兒久不行。耳毛、尾毛、陰毛，並主通淋閉。

附方　卒患淋疾：牛耳中毛，燒取半錢，水服。尾毛亦可。

口涎以水洗老牛口，用鹽塗之，少頃即出。治：反胃嘔吐，水服二匙，終身不噎。吮小兒，治客忤。灌一合，治小兒霍亂。入鹽少許，頓服一盞，治喉閉口噤。

附方　噎膈反胃：用糯米末，以牛涎拌，作小丸，煮熟食。又用牛涎，好蜜各半斤，木鱉仁三十個，研末，入銅器熬稠，每以兩匙和粥與食，日三服。小兒流涎：取東行牛口中涎沫，塗口中及頤上，自愈。小兒口噤：身熱吐沫，不能乳，方同上。損目破睛：牛口涎，日點二次，避風。黑睛破者，亦瘥。身面疣目：牛口涎，頻塗之，自落。

鼻津　治小兒中客忤，水和少許灌之。又塗小兒鼻瘡及濕癬。

耳垢　烏牛者良。以鹽少許，入牛耳中，癢即易取。治：蛇傷，惡蕺毒蕺毛蟲也。治癰腫未成膿，封之即散。疳蟲蝕鼻生瘡及毒蛇螫人，並敷之。

附方　疔瘡惡腫：黑牛耳垢，傅之。脇漏出水：不止，用烏牛耳垢敷之，即瘥。鼻衄不止：牛耳中垢，車前子末等分，和勻塞之良。

屎稀者，名牛洞。味：苦，寒，無毒。治：水腫，惡氣。乾者，燔之敷鼠瘻惡瘡。燒灰，敷灸瘡不瘥，敷小兒爛瘡爛疸及癰腫不合，能減瘢痕。絞汁，治消渴黃癉，脚氣霍亂，小便不通。牛屎散熱解毒，故能治腫疽，霍亂，疳痢，傷損諸疾。燒灰則收濕，生肌，拔毒，故能治癰疽、瘡瘻、爛疸諸疾也。

附方　卒陰腎痛：牛屎燒灰，酒和敷之良。脚跟腫痛：用黃牛屎，入鹽炒熱，罨之。子死腹中：濕牛糞，塗腹上良。小兒夜啼：牛屎一塊，安席下，勿令母知。小兒頭瘡：野外久乾牛屎不壞者，燒灰，入輕粉，麻油調，搽。小兒白禿：牛屎厚封之。小兒爛瘡：牛屎燒灰，封之，滅瘢痕。疸瘡潰爛：以臘月黃牛屎，燒取白灰敷之，或臥之，即易痂落而無瘢痕。癰腫不合：牛屎燒末，用雞子白和，封，乾即易之，神驗也。跌磕傷損：黃牛屎炒熱，封之，裹定即效。湯火燒灼：濕牛屎搗塗之。惡犬咬傷：洗淨毒，以熱牛屎封之，即時痛止。蜂蠆螫痛：牛屎燒灰，苦酒和敷。背瘡潰爛：黃黑牛糞多年者，曬乾爲末，入百草霜勻細，摻之。

聖蘧乃牛腸胃中未化草也。治：食牛肉作脹，解牛肉毒。

鼻拳音卷。穿鼻繩木也。治：木拳，主小兒癲；治消渴，煎汁服，或燒灰，酒服。

草拳，燒研，傅小兒鼻下瘡；燒灰，吹纏喉風，甚效。

《壽世秘典・類物・獸部》　牛有犗牛、水牛二種。犗牛小，有黃、黑、赤、白、駁雜數色。水牛色青蒼，大腹銳頭，其狀類豬，角若擔矛，能與虎鬬，亦有白色者。牡者曰牯、曰特、曰犅、曰犄；牝者曰牸、曰犈。純色曰犧，黑曰犒，白曰榷；赤曰牲，駁曰犂。去勢曰犍，又曰犗。子曰犢。牛耳聾，其聽以鼻，牛瞳豎而不橫。在畜屬土，土緩而和，其性順也，在卦屬坤。坤陰爲牛，故牛起先後足，臥先前足，從陰也，病則立而不臥，陽勝也。牛毛少骨多者有力，溺射前者良。劣馬食牛肉即馴，亦物性也。

氣味：甘，溫，無毒。主安中益氣，養脾胃。

發明　孟詵曰：黃牛動病，黑牛尤不可食，不如水牛。若自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食。凡牛病死及黑身白頭獨肝者，皆不宜食。李時珍曰：《內則》云，牛夜鳴，則胐臭不可食。病死者有大毒，令人生疔暴亡。《食經》云：牛自死，白首者食之，殺人；疥牛食之，發癢；合豬肉及黍米酒食，並生寸白蟲；合韭、薤食，令人熱病；合生薑食，損齒。煮牛肉入杏仁、蘆葉易爛，相宜。黃牛、水牛主治俱一，宜忌亦同。

腎　俗名腰子。主補腎氣益精，治濕痹。

胃　即牛肚也。主補中益氣，解毒，養脾胃。

胐　一名百葉。主熱氣水氣，治痢，解酒毒、藥毒。丹石毒發熱，同肝作生，以薑、醋食之。李時珍曰：胐音毗，言其有比列也，牛羊食百草與他獸異，故其胃有胐，有胲，有蜂窠，亦與他獸異也，胲即胃之厚處。

《壽世秘典・類物・味部》　牛乳

氣味：甘，微寒，無毒。主補虛羸，止渴，養心肺，解熱毒，潤皮膚。《別錄》。治反胃熱噦，補益勞損，潤大腸，治氣痢，除疸黃，老人煮粥甚宜。

發明　蘇恭曰：黃牛乳性平。凡取乳，水牛最佳，作酪濃厚勝於黃牛。凡取，以物撞之則易得。陳藏器曰：凡服乳，必煮一二沸，停冷啜之，熱食即壅。與酸物相反，令人腹中癥結，患冷氣人忌之。合生魚食作瘕。朱震亨曰：反胃噎膈，大便燥結，宜牛羊乳時時嚥之，並服四物湯爲上策。不可用人乳，人乳有飲食之毒，七情之火也。

《飲食須知・獸類》　黃牛肉　味甘，性溫，微毒。食之發藥毒，能病人。牛夜鳴，則痼臭不可食。牛病自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食之。悞食令人生疔暴亡，發痼疾，痃癖，洞下，疰病。瘟牛暴死者，不可食。獨肝者有大毒，令人痢血至死。北人牛瘦，多以蛇從鼻灌，故爾獨肝。水牛則無之。啖蛇牛，毛髮白而後順者是也。人乳可解其毒。自死白首者，食之殺人。疥牛食之發癢。黃牛、水牛合豬肉及黍米酒食，並生寸白蟲。同韭、薤食，合生薑食，損齒。勿同栗子食。黑牛白頭者大毒，勿食。

水牛肉，味甘，性平，忌同黃牛。患冷人勿食。

蹄中巨筋，多食令生肉刺。

牛乳，味甘，性微寒。生飲令人利，熱飲令人口乾氣壅，溫飲可也，不宜頓服。與酸物相反，令人腹中癥結。患冷氣人勿食。同魚食成積，同醋食生瘕。

牛脂，味甘，溫，微毒，多食發痼疾瘡瘍。

牛腦，味甘性溫，微毒。熱病死者，勿食其腦，令生腸癰。

牛肝，勿同鯰魚食，患風噎涎。

青牛腸胃，合犬肉、犬血食，病人。

服仙茅者，食牛肉、牛乳，令斑人鬢髮。服牛膝人，亦忌食之。凡煮牛肉，入杏仁、蘆葉，則易爛。煮病牛入黃豆，豆變黑色者，殺人。中疔疥牛毒，用澤蘭根，或甘菊根汁，或豬牙灰水服，或生菖蒲擂酒，或甘草湯解之。豬脂化湯，亦可解毒。過食牛肉所傷，以稻草和草果煎濃湯，多服可消。牛乃有功於世，仁人君子，必宜戒食。

《食物須知·諸葷饌》 牛肉　味甘，氣平，無毒。養肌肉，壯筋骨，和脾胃，能使中氣發生。

鼻，灸，理口眼喎斜，貼好邊牽正。作羹服，乳汁短少吞，天曉通潤。

腎，補腎益精。

肝，助肝血明目。

肺，止欬逆；心，主虛忘。

膽，益睛眸，兼滋唇口焦燥。

小腸、大腸、廣腸，並厚各腸，除腸風痔漏。血脾、百(藥)(葉)、草肚，俱健脾胃，免飲積傷。

腦，卻風癲止渴。

髓，益氣以禁瀉痢。又和地黃、白蜜各等分，熬成膏，補三焦，安五臟，治瘦怯，補中。

懸蹄，止一切風熱，止赤白漏下。

血，補身血枯痼。

齒，療小兒牛癲。

耳中垢，可敷蛇傷；口中涎，專主翻胃。小兒不能行步，臍中毛可煎嘗，鼻中木卷燒灰。

《食物須知·諸葷饌》 牛乳　養血而補虛羸，仍造酪酥、醍醐。乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。色黃白，甘脆爽口。除肺痿，止吐衄，潤毛髮，住欬嗽。

《石成金醫書·食愈方·虛》 牛乳　服法功效俱同人乳，俱力，應略微。

《養生食鑒·獸類》 水牛牛(老)(者)，稼穡之資，不可多殺。若自死者，血脈已絕，骨髓已竭，勿食，並防疔毒。

水牛肉　味甘，性平，無毒。安中益氣，養脾胃，消水腫，除濕氣，止消渴，補虛弱，壯筋骨。十二月勿食。瘧疾後，忌之。生疔牛，有毒，食之作渴、發瘡。中之者，取苦瓜核擂水，飲之即解。

牛鼻　治婦人無乳，作羹食之，不過兩日，乳下無限，氣壯人尤效。

牛腦　無毒。去風眩、渴消。

牛乳　養心肺，解熱毒，補虛，止渴，最宜老人。凡用，必煮過，停冷，徐徐飲之。

牛血　解毒，利腸胃。煮拌醋食，治血痢、便血。

牛髓　補骨髓，平胃氣，暖水臟。同酒暖食，(通)十二經脈。久食益氣力，強健人。

牛心　補心，治虛忘恍惚。

牛脾　補脾。和朴硝作脯食，消痞塊。

牛肺　補肺。

牛肝　補肝明目，醋煮食，治瘧痢。獨肝者勿食。

牛腎　益精，補腎氣，治濕痹。

牛肚　解毒，養脾胃，補五臟。醋煮食之良。

牛膍　一名百葉。解酒毒及丹石藥毒，消熱氣水氣。以薑、醋煮食，治痢。

牛舌　開胃健脾。

牛頭蹄　下風熱。患冷人勿食，蹄中巨筋，多食令人生肉刺。

牯(小陰)(牛卵)囊　治疝氣，取一具煮爛，入小茴香、鹽少許，拌食。陰莖治婦人漏下赤白，帶下不孕，酒煮食者良。

黃牛與水牛功即相同。李梴云：黃牛發藥毒，動病，不如水牛。蓋黃牛溫而水牛冷故也。常食，以黃牛爲妙。

《壽世傳真・獸類》 牛肉　性溫。味甘。補脾。宜：補脾益氣，壯力強筋。忌：患瘡毒者勿食肉，患冷痢者勿食乳。且有功之畜，亦不忍食。

牛乳　味甘寒。作酥油，補臟利腸，和血脈，澤肌膚。作酪，止煩，潤燥，益心肺。

《食物小錄・獸部・畜類》 黃牛　甘，溫，有毒。安中益氣，養脾胃。病牛者大毒，令人生疔，暴亡。牛自死白首者，食之殺人。疥牛食之發癢。黃牛、水牛同豬肉、黍米、酒食之，生寸白蟲。同韭薤食，令人發熱病。同生薑食，損齒。煮牛肉入杏仁、蘆葉相宜。

水牛　甘，平，有毒，安中益氣，養脾胃，補虛壯健，強筋骨。

牛乳　甘，微寒，無毒，補虛羸，止渴，養心肺，解熱毒，潤皮膚。

肝　補肝明目。

腎　補腎氣，益精。

胃　甘，溫，無毒。補中益氣。

心　補心。

肺　補肺。

骨髓　鹹，平，無毒。治金瘡折傷。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 牛　稼穡之本也，天子無故不忍宰，祭禮非天神不敢歆，豈供饕餮之口乎。殺牛者，一生困厄，後代凋零。縱不滅絕亦不昌。不食牛肉者，鬼神敬之，凶禍遠之。凡遇天行瘟疫，自古不入不食牛肉之家。《宣室志》曰：夜叉錯居人間則生疫病，惟畏不食牛肉之人。杏雲一生治氣候病，留心訪問，此語確乎可信。乃今之戒食牛、犬者曰：牢字從牛，獄字從犬，不食牛、犬，牢獄永免。夫食牛、犬者多矣，豈人人盡罹犴狴，言其反竟無征，令人不信。在爲是說者，從字形發論，必自以爲巧思，不知牢獄本古人防閑牲畜之物，故從牛從犬。《國策》曰：亡羊而補牢。《詩》曰：執豕於牢。《晉書・天文志》曰：婁三星爲天獄，主苑牧犧牲。故牛羊古即謂之牲牢，有太牢、少牢之分，非專以禁閉罪人爲牢獄也。

肉，健脾胃，治虛痢，止涎唾，不可謂不效，而雖驗不穩。脾胃雖虛而有濕，虛痢邪氣未盡，涎唾雖多不關中氣不攝，皆忌食牛肉，故云不穩。至朱震亨倒倉法，無理不通。乃自明以後，醫書群附和之。我朝先輩謂其於人腹中作把戲見《說鈴》。獨其乳最佳，能補虛羸，治消渴，解熱毒，潤肌膚，滋大腸，治氣痢、黃癉、反胃及一切燥涸之症。朱震亨曰：凡病燥結，宜牛羊乳，不宜用人乳。人乳有飲食之毒，七情之火也。不謂震亨能作此語，與李杲云羊肉補形，同一偶中。然患風損人血虛又不可用此。牛羊總動風也。

其種類有二：一種名水牛，又曰吳牛。性宜水而畏熱，故曰吳牛喘月，誤以爲日也。一種名犗牛。肉與乳俱犗牛佳，水牛劣。《本草》反云水牛佳，大誤。《綱目》曰：犗牛小，水牛大。犗牛有黃、黑、赤、白、駁數色。水牛惟蒼色，間有白者，鬱林人曰州留。然則古犧牛尚黑，尚白，尚赤，皆犗牛也，豈反以不美者供祭乎？肉嫩者佳，老則無味，故《王制》：祭天地之牛角繭栗，宗廟之牛角握。廣南有稷牛，即《爾雅》注之果下牛，一名犦牛，《王會編》曰紈牛，《曲禮》名一元大武。牡者曰特，曰牯，曰犅，曰犗，牝者曰牝，曰牸。七尺曰犉。南牛曰犦，北牛曰犗，黑曰犒，白曰犖，赤曰牲，駁曰犁。去勢曰犍，曰犗。無角曰童牛。子曰犢，二歲曰犊《說文》二歲曰牸，三歲曰犙，四歲曰牣，五歲曰牟，六歲曰犕。《說文》：牛鳴曰牷。呂忱《字林》曰：牛鳴曰牧。《爾雅》有犀、犦、犩、犧、犦諸種，皆野獸之似牛者，實非牛也。《易傳》曰：坤爲牛。又曰：服牛乘馬，引重致遠。蓋取諸隨。《世本》曰：黃帝臣胲作服牛。古人之於牛，但供犧牲，服輓軛而已。其用於耕，不知始自何時。或謂《左傳》公孫枝兩手秉兩耒而耕，則當時尚無耕牛，其用當在秦漢以後。然聖門冉耕字伯牛，司馬牛名犁，則秦漢時已有之矣。又觀《莊子》犧牛、耕牛之喻，知古人宰殺者惟犧牛，耕牛必不殺也。不然，盡力南畝，不免於屠；被文繡，饜芻粟，亦不過一割，是耕牛不及犧牛遠矣，漆園何故羨之？純色曰犧，《曲禮》曰：天子祭以犧牛，必合本朝所尚之色也。夏尚牷，殷尚犅，周尚牲。諸侯以肥牛，但取肥腯，不擇毛色也。大夫以索牛，求得即是。故《左傳》：齊侯伐萊，萊人賂以索馬牛。杜注：揀擇佳者爲索。或曰以繩繫馬牛，非也。《纂文》曰：牛羊無角爲牠，角長爲觭。吳牛角長者可爲弓，其值可抵一牛。《考工記》曰：角長二尺有五寸，謂之牛戴牛。《周官》作載牛，曰：牛人掌養國之公牛，祭祀供享牛、求牛，賓客供積膳牛，軍事供犒牛，喪事供奠牛，軍旅供兵車之牛。牛角長二尺五寸，三色不失，謂之載牛。

凡相牛法，眼欲大，脛欲長，股欲闊，尾欲長，毛欲密，齒欲白，耳角欲相近。面短、尾豎、毛赤，並短壽。角冷有病，鼻上白畏熱，眼下旋毛妨主，耳後旋毛招賊。溺不前射，無力。後胯間窄狹，行遲。《內則》曰：牛夜鳴則庶，臭也。《相牛經》曰：牛歧胡壽注曰：牽兩腋分爲三。眼大，眼去角近，眼中

有白脈貫瞳，頭骨長大，皆行騣。璧堂頭闊脚股間，倚頭如絆馬，驟而正未詳。膺庭欲廣胸前，天關欲成未詳，俊骨欲垂脊骨當腰處前低後高，捶頭欲高未詳，百體欲緊，蘭株欲大尾根骨，豐岳欲大膝骨，垂星欲有怒肉蹄上肉突起能覆蹄，力柱欲而成力柱骨當軏處成圓也，懸蹄欲如八字蹄後，陰虹屬頸千牡牛自陰旁起雙筋至顎者良。千，未詳，陽鹽欲廣尾前至兩腋骨。牛常作欲鳴不鳴者，腹內有黃也。《綱目》曰：馬病長臥者死，陽敗也；牛病長立者死，陰敗也。馬起先前足，臥先後足，從陽也；牛起先後足，臥先前足，從陰也。疥牛，食之成癩。獨肝、白首者，並殺人。瘟牛肉，令人生疔死。

皮，熬膠，即《別錄》之阿膠，又名黃明膠。性大補血分，今惟用以粘物。牛腹中有黃則羸瘦，其氣香味苦，專治熱痰，退肝膽熱。膽入生南星末，陰乾，可代牛黃。角，退熱涼血化斑，可代犀角，諸獸角同。屎，治惡犬咬傷痛極，旋痾出熱屎敷之即止。又治爛瘡不斂及痘瘡潰爛。乾者燒灰，摻之即結痂並出《千金方》。硝牛皮竈突上煙膠，和樟腦、硫黃青靛調塗治禿瘡出《近效方》。

《藥性摘錄·食物》 牛肉　水牛，甘，平。安中益氣，養脾胃，消水腫，除濕氣，止消渴，補虛弱，壯筋骨。臘月勿食。瘧疾後忌之。黃牛，固中益氣。常食較勝水牛。牛乳，養心肺，解熱毒，補虛止渴。勿冷服。

《本草省常·禽獸類》 牛　性溫。補脾。多食難克化。同栗子食傷人，同韭薤食成瘕症，同生薑食損齒，同黍米、燒酒、豬肉食生寸白蟲。服仙茅、牛膝、枸杞、萆薢、秦艽者忌之。凡牛、羊肺中，三四五月皆有蟲如馬尾，食之殺人。牛有啖蛇者，食之殺人。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 牛肉　章杏雲云：牛爲稼穡之資，天子無故不忍宰。祭祀非天神不敢歆，豈可妄殺乎？及觀《莊子》犧牛、耕牛之喻，知古人宰殺者惟犧牛，而耕牛必不殺也。袁存齋云：天生萬物，大概以有用於人爲貴，律文宰牛、馬有禁，宰羊、豕無禁。所以然者，羊、豕無用於人，而牛、馬有用於人也。按此二說，皆通儒之論。

余家世不食牛，奉祖訓而守禮法，非有惑於福利之說也，故不譜其性味。中其毒者，杏仁、蘆根汁、稻杆煎釀汁，人乳並可解之。

汪謝城曰：牛肉亦有可食者，其祭祀之胙乎，每見不食牛者，以此胙賜與儻，不免褻越。余有一法，以此牛供祭之後，用合霞天膠、黃明膠諸藥，不褻神餘，又治民病，最爲兩得。

《隨息居飲食譜·水飲類》 牛乳　甘平。功同人乳而無飲食之毒、七情之火。善治血枯便燥，反胃噎膈，老年火盛者宜之。水牛乳良。小兒失乳者，牛、羊乳皆可代也。

《每日食物卻病考·獸類》 牛　有黃牛、水牛之不同，而黃牛獨有主治，水牛惟可充食而已。黃牛，甘，溫，無毒。水牛甘，平，一云冷，微毒。大抵牛乃稼穡之資，不可多殺。今天下嚴法不能禁，亦因愛食者以其肉甘價廉，而駕言其能補。又皮、骨取用之廣耳。豈知天下之食品甘美者甚多，而補益於人者亦甚多。乃考之諸書，黃牛動病，黑者尤甚。自死者發痼疾。黑身白頭者、獨肝者，俱有大毒，令人痢血致死。疥牛，食之發癢。牛肉同豬肉及黍米、酒食，生寸白蟲。同薤、韭食，發熱病。況食牛肉，陰報昭昭，見之古今者歷歷可據，何獨不悟而欲食之。余家自先君及余孫，四世不食矣，余戒尤嚴。雖市中牛油燭，亦不許入門。蓋既不食其肉，豈容猶焚其膏乎。故並其主治功用，不敢錄云。

《醫心方·五肉部》 牛乳　《本草》云：微寒。補虛羸，止渴，下氣。陶〔弘〕景注云：犖牛爲佳。《拾遺》云：凡服乳，必煮一二沸，停冷啜之。熱食則壅，不欲頓服。兼與酸物相反，令人腹中結瘕。崔禹〔錫〕云：益胃氣，令人潤澤。《養生要集》云：腹中有冷患，飲乳汁，令腹痛泄利。《七卷經》云：不可合生肉，生腹中蟲；不可合生魚食，反成癥。

黃明膠

《食療本草》卷中　黃明膠　敷腫四邊，中心留一孔子，其腫即頭自開也。

治咳嗽不差者，黃明膠炙令半焦，爲末，每服一錢匕，人參末二錢匕，用薄豉湯一錢八分，葱少許，入銚子煎一兩沸後，傾入盞，遇咳嗽時呷三五口後，依前溫暖，卻準前咳嗽時吃之也。

又，止吐血、咯血，黃明膠一兩，切作小片子，炙令黃，新綿一兩，燒作灰，細研，每服一錢匕，新米飲調下，不計年歲深遠並宜。食後臥時服。

《本草醫旨·食物類·獸部》 黃明膠名牛皮膠。《本經》白膠，一名鹿角膠。煮鹿角作之。阿膠，一名傅致膠，煮牛皮作之，其說甚明。黃明膠即今水膠，乃牛皮所作，其色黃明，非白膠也。味：甘，平，無毒。治：吐血衄血，下血血淋，下痢，妊娠胎動血下，風濕走注疼痛，打撲傷損，湯火灼瘡，一切癰疽腫毒。活血止痛，

潤燥，利大小腸。

附方　肺痿吐血：黃明膠炙乾、花桑葉陰乾各二兩，研末，每服三錢，生地黃汁調下。肺破出血：或嗽血不止，用海犀膏即水膠一大片，炙黃，塗酥再炙，研末，用白湯化三錢，服之即止。吐血咯血：黃明膠一兩切片炙黃，新綿一兩燒研，每服一錢，食後米飲服，日再。衄血不止：黃明膠蕩臾，帖山根至髮際。妊娠下血：黃明膠二兩，酒煮化，頃服之。咳嗽不瘥：黃明膠炙研，每服一錢，人參末二錢，薄豉湯二盞，葱白少許，煎沸，嗽時溫呷三五口。腎虛失精：化膠三兩，研末，以酒二盌，化服，日三服。面上木痺：牛皮膠化，和桂末，厚塗一二分，良。寒濕脚氣：牛皮膠一塊，(經)〔細〕切，麵炒成珠，研末，每服一錢，酒下，其痛立止。風濕走痛：牛皮膠一兩，薑汁半盃，同化成膏，攤紙上熱貼之，冷即易，甚效。一加乳香、沒藥一錢。脚底木硬：牛皮膠，生薑汁化開，調南星末塗上，烘物熨之。尸脚坼裂：烊膠著布上，烘貼之。跌撲傷損：真牛皮膠一兩，乾冬瓜皮一兩，剉，同炒存性，研末，每服五錢，熱酒一鍾，調服。仍飲酒二三鍾，煖臥微汗，痛止，一宿接元如故。湯火傷灼：水煎膠如糊，冷掃塗之。一切腫毒：已成未成，用水膠一片，水漬軟，當頭開孔貼之，末有膿者，自消。已潰者，令膿自出。諸般癰腫：黃明膠一兩，水半升，化開，入黃丹一兩，煮勻以翎掃上瘡口，如未成者，塗其四圍，自消。便毒初起：水膠溶化，塗之即散。乳癤初發：黃明水膠，以濃醋化，塗之立消。背疽初發：用黃明牛皮膠四兩，酒一盌，重湯頓化，隨意飲盡，不能飲者，用白湯飲之，服此，毒不內攻，不傳惡症。又方，以新瓦上燒膠存性，研末，酒二盌服之。又，加穿山甲四片，同燒存性，極妙。

牛黃

《本草醫旨・食物類・獸部》　牛黃生隴西及晉地。特牛膽中得之，即陰乾百日使燥，無令見日月光。牛死則黃入膽中，如雞子黃也。凡牛有黃者，身上夜有光，眼如血色，時復鳴吼，恐懼人。又每照水，人以盆水承之，伺其吐出乃喝迫即墮下水中，取得之。試法：但揩摩手甲上，透甲黃者爲真。此有四種，喝迫而得者，名生神黃。殺死在角中得者，名角中黃。牛病死後，心中剝得者，名心黃。肝膽中得者，名肝黃。大抵皆不及生黃者爲勝。味：苦，平，有小毒。人參爲之使，得牡丹、菖蒲，利耳目。惡龍骨、龍膽、地黃、常山、蜚蠊。畏牛膝、乾漆。治：驚癇寒熱，熱盛狂痓，除邪逐鬼，療小兒百病，諸癇熱口不開，大人狂顛，又墮胎。久服輕身增年，令人不忘。主中風失音，口噤，驚悸，天行時疾，健忘虛乏，安魂定魄，辟邪魅，卒中惡，小兒夜啼，益肝膽，定精神，除熱，止驚痢，辟惡氣，除百病，清心化熱，利痰，涼驚。痘瘡紫色發狂譫語者，可用。牛黃入肝，治筋病，凡中風入臟者，必用牛雄、腦、麝之劑，入骨髓，透肌膚，以引風出。若風中腑及血脈者，用之恐引風邪流入於骨髓，如油入麵，莫之能出也。牛之黃，牛之病也，故有黃之牛多病而易死。

附方　初生三日：去驚邪，辟惡氣，以牛黃一豆許，以赤蜜如酸棗許，研勻，綿蘸，令兒吮之，一日令盡。七日口噤：牛黃爲末，以淡竹瀝化一匙，灌之，更以豬乳滴之。初生胎熱：或身體黃者，以真牛黃一豆大，入蜜調膏，乳汁化開，時時滴兒口中，形色不實者，勿多服。小兒熱驚：牛黃一杏仁大，竹瀝、薑汁各一合，和勻與服。驚癇嚼舌：迷悶仰目，牛黃一豆許，研，和蜜水灌之。小兒驚候：小兒毛焦睡語，欲發驚者，牛黃六分，朱砂五錢，同研，以犀角磨汁，調服一錢。腹痛夜啼：牛黃一豆許，乳汁化服，仍書田字於臍下。痘瘡黑陷：牛黃二粒，朱砂一分，研末，蜜浸臘脂，取汁，調搽。

酥

《千金要方・食治・鳥獸》　沙牛及白羊酥：味甘，微寒，無毒。除胸中客氣，利大小腸，治口瘡。

犛牛酥：味甘，平，無毒。去諸風濕痹，除熱，利大便，去宿食。

《食療本草》卷中　酥寒　除胸中熱，補五藏，利腸胃。

水牛酥功同，寒，與羊酪同功。羊酥真者勝牛酥。

《居家必用事類・飲食類・煎酥乳酪品》　煎酥法　羊脂一斤，豬肉四兩，慢火熬，濾去滓。梨一個，去皮，瓤，薄切。栗肉十個，薄切。紅棗十五個，去核，切。燈心一小把，皂角一寸碎，瓜蔞子少許。熬，候梨乾，再濾，收貯。

《飲膳正要・諸般湯煎》　酥油　牛乳中取浮凝，熬而爲酥。

《多能鄙事・飲食・造酥酪法》〔煎酥〕：羊豬二脂同煎，蜜二兩，雪梨二個，油一兩，不蛀皂角一個，剉碎，同熬縮。絹濾去渣，候冷，再熬。欲似北酥，則以鬱金、梔子搭包，以綿羊脂翻裹在外，以光面盛，使凝滿收之。北酥乃用駝脂峰骨煎成，故色黃。今只收諸獸骨髓作之，極佳。

《普濟方・食治門・鳥獸》　沙牛及白羊酥，味甘微寒無毒。除胸中客氣，利大小腸，又治口瘡。

牝牛酥，味甘平無毒。去諸風濕痹，除熱，利大便，去宿食。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》　酥濃而凝者爲酥，清而少凝者爲醍醐。醍醐，音提胡。

抱螺

取下牛湩貯於一甕，造十字一木，鑽立於其中，令兩人對持糾纏，牽發其精。液在面者杓之，復定墊其濃者煎，撇去焦沫，遂凝爲酥。有苴白砂餳模爲餅，有迭白砂餳切爲糕。清者加少羊脂肪烘鎔，和以蜜，滴旋水中而若螺抱者，曰抱螺。皆至寒月可造。凡煎，每斤加切白蘿蔔一二片，去其膻盡。乳汁曰湩，今人有以牛羊骨髓煎之者，亦曰酥。

《食物本草・魚類》 酥　微寒，甘肥，補五臟，利大腸，主口瘡。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》 造酥油法　用牛乳下鍋滾一二沸，傾在盆內。候冷定，面上結成酪皮。將酪皮鍋內煎，油出，去〔粗〕〔粗〕，傾碗內，即是酥油。

《藥性全備食物本草・味品部》 酥　味甘，性微寒，無毒。補五臟，潤心肺，解消渴，利大小腸，治咳嗽失血。患脾氣虛寒者勿食。《生生編》云：酥滌腹內垢膩，能追毒氣，發出於毛孔之間。

《食治廣要・釀部》 酥即酥油。　沙牛、白羊酥　氣味：甘，微寒，無毒。主補五臟，利大小腸，治口瘡，除心、肺、胸中客熱，止渴，止嗽，潤臟腑，澤肌膚，和血脈，滋毛髮。

犛牛酥　氣味：甘，平，無毒。主治：諸風濕痺，除熱，利大便，去宿食。李時珍曰：酥乃酪之浮面所成。今人多以白羊脂雜之，不可不辨。

按：《臞仙神隱》云：造法，以乳入鍋煎二三沸，傾入盆內，冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去渣，入在鍋內，即成酥油。此物本乳液，潤燥調營，與酥同功。凡入藥，以微火溶化，濾淨用之，良。

《食物本草・味部・雜類》 酥本牛羊乳所作。酥乃酪作，其性與酪異。然牛酥勝羊酥，其犛牛酥復勝家牛也。羊酥又勝牛酥。酥乃酪之浮面所成，今人多以白羊脂雜之，不可不辨。造法：以乳入鍋，煎二三沸，傾入盆內冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去渣，入在鍋內，即成油酥。

沙牛、白羊酥，味甘，微寒，無毒。主補五臟，利大小腸，治口瘡。除胸中客熱，益心肺。除心熱肺痿，止渴止嗽，止吐血，潤毛髮。益虛勞，潤臟腑，澤肌膚，和血脈，止急痛，治諸瘡。溫酒化服，良。

犛牛酥，味甘，平，無毒。主去諸風濕痺，除熱，利大便，去宿食。合諸膏，摩風腫踠跌血瘀。李時珍曰：酥本乳液，潤燥調營，與血同功。按《生生編》云：酥能除腹內塵垢，又追毒氣發出毛孔間也。

《本草醫旨・食物類・獸部》 酥名酥油。出外國，本牛、羊乳所作也。其性與酪異，然牛酥勝羊酥，其犛牛酥復勝家牛也。牛乳冷，羊乳溫。牛酥不離寒，病之兼熱者宜之；羊酥不離溫，病之兼寒者宜之。各有所長也。酥乃酪之浮面所成。造法：以乳入鍋，煎二三沸，傾入盆內，冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去渣，入在鍋內，即成酥油。凡入藥，以微火溶化，濾淨用之良。

犛牛、白羊酥　味：甘，微寒，無毒。治：補五臟，利大小腸，治口瘡，除胸中客熱，益心肺，除心熱肺痿，止渴止嗽，止吐血，潤毛髮，益虛勞，潤臟腑，澤肌膚，和血脈，止急痛。治諸瘡，溫酒化服良。

犛牛酥　味：甘，平，無毒。治：去諸風濕痺，除熱，利大便，去宿食。合諸膏摩風腫，踠跌血瘀。酥能除腹內塵垢，發出毛孔間也。

附方　蜂螫：用酥塗之妙。蟲咬：以酥和血塗之。眯目：以酥少許，隨左右納鼻中，垂頭少頃，令流入目中，物與淚同出。

《壽世秘典・類物・味部》 酥一名酥油，牛、羊、馬乳皆可作。牛乳作者濃厚味勝，馬乳作者性冷，驢乳尤冷，不堪作酪也。李時珍曰：酥乃酪之浮面所成，今人多以白羊脂雜之，不可不辨。造法：以乳入鍋內，煎二三沸，傾入盆內冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去渣，入在鍋內，即成酥油。寇宗奭曰：作酪時，上一重凝者爲酥，酥上如油者爲醍醐，熬之即出，不可多得，極甘美。按：酥酪、醍醐總成於牛乳，但有精、粗之別耳，其性大抵皆滋滑澤，宜於血熱枯燥之人，其力不甚相遠，故二物不覆載。

氣味：甘，微寒，無毒。主益心肺，補五臟，除胸中客熱，利大腸，治口瘡。《別錄》。益虛勞，潤臟腑，澤肌膚，和血脈，止急痛，治諸瘡，溫酒化服良。

發明　李時珍曰：酥本乳液，潤燥調營，與血同功。按《生生編》云：酥能除腹內塵垢，又追毒氣發出毛孔間也。繆希雍曰：凡一切藥用酥炙者，取其潤燥兼能益精髓、補血脈，又有滲入骨肉使骨易糜之功。但性能利竅，驟食之，使人遺精。凡入藥以微火溶化，濾浮用之良。

《飲食須知・味類》 酥油　味甘，性微寒。患脾氣虛寒者，宜少食之。

《養生食鑒・味類》 酥酥乃酪之浮面所成，世人多以白羊脂雜之，不可不辨。味甘，性微寒，無毒。補五臟，潤心肝，解消渴，利大小腸，治欬嗽失血。患脾氣虛寒者，勿食。《生生編》云：酥滌腹內垢膩，能追毒氣出於下孔之間。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 酥　一名酥油，塞北名馬思哥油。南方無酥，用油作餅餌，亦曰起酥，誤也。凡藥有用酥炙者，宜以乳代，切勿因起酥二字

誤用油也。《神隱書》曰：造法，用造酪所掠浮皮再熬，候油出去渣，又略熬即成。此乃酪之精華，酪所主病，此皆能治。又能除肺熱，止熱欬吐血。又止急痛。心腹痛則飲之，瘡瘍痛則摩之。《唐本草》曰性與酪異，非也。

《藥性摘錄・食物》 酥　乃酪之浮面者。甘，微寒。補五臟，潤心肝，解消渴，利大小腸，治咳嗽失血。脾胃虛寒者勿食。

《醫心方・五肉部》 酥　《本草》云：微寒。補五臟，利大腸，主口瘡。陶(弘)景注云：乳成酪，酪成酥，酥成醍醐，色黃白。《養生要集》云：甘道人云：乳酪酥髓，常食令人有筋力，膽鞕，肌體潤澤。卒食令人臚脹泄利，漸漸自已也。

酪

《千金要方・食治・鳥獸》 馬、牛、羊酪：味甘酸，微寒，無毒。補肺臟，利大腸。黃帝云：食甜酪竟，即食大酢者，變作血瘕及尿血。華佗云：馬、牛、羊酪，蚰蜒入耳者，灌之即出。

《食療本草》卷中 酪寒　主熱毒，止渴，除胃中熱。患冷人勿食羊乳酪。

《醫心方・五肉部》 酪　《本草》云：味甘酸，寒，無毒。主熱毒，止渴，除胸中虛熱，身面上熱瘡。《養生要集》云：腹中小有不佳，不當噉酪，令不消。

《居家必用事類・飲食類・煎酥乳酪品》 造酪法　牛乳不拘多少，取於鍋釜中。緩火煎之，緊則底焦，熇牛馬糞爲上。常以杓揚，勿令溢出，時復徹底縱橫直勾，勿圓攪，若斷。亦勿口吹，吹則解。候四五沸便止。瀉入別器中，即真酥也。餘者，生絹代濾熟乳，乾淨瓷器罐中，臥之。酪罐必須爲炙乾，候冷，則無潤氣，亦不斷。若酪斷不成，其屋中必有蛇、蝦蟆也。宜燒人髮、牛羊角辟之，則去。其熟乳待冷至溫如人體爲候，若適熱臥則酸，冷則難成。濾訖，先以甜酪爲酵，大率熟乳一升，同甜酪半匙，著杓中，以匙痛攪開散，入熟乳中，仍以杓攪勻，與毯絮之屬覆罐令暖。良久，換單生布蓋之。明旦酪熟。或無舊酪，漿水一合代之，亦不可多。六七月造者，令如人體，只置於冷地，勿蓋焐。冬月造者，令熱於人體。

《普濟方・食治門・鳥獸》 馬牛羊酪，味甘酸，微寒無毒。補肺臟，利大腸。黃帝云：食甜酪竟，即食米醋者，變作血瘕，及尿血。華佗云：馬牛羊酪，蚰蜒入耳者，灌之即出。

《藥性全備食物本草・味品部》 乳酪　味甘、酸，性寒，無毒。潤燥止渴生血，除胸中虛熱。患冷瀉痢者勿食。羊乳酪同魚鮓食，成瘕。忌醋。

《食治廣要・釀部》 酪音洛，《釋名》潼，音童。

氣味：甘、酸，寒，無毒。主治：熱毒。解散發利，除胸中虛熱，生瘡，止煩渴熱悶，心膈熱痛，潤燥利腸，生精，補虛，壯陽。酪，潼北人多造之，其法不論牛、羊、馬、駝乳，以半杓，鍋內炒過，入餘乳熬數十沸，常以杓縱橫攪之，乃傾出，罐盛，待冷，掠取浮皮，以爲酥，入舊酪少許，紙封收之，即成矣。

《食物本草・味部・雜類》 酪蘇恭曰：牛、羊、水牛、馬乳，並可作酪。水牛乳作者濃厚，味勝。犛牛、馬乳作酪性冷。驢乳尤冷，不堪作酪也。酪有乾、濕，乾酪更強。李時珍曰：酪，北人多造之。造法：甩牛乳半杓，鍋內炒過，入餘乳熬數十沸，常以杓縱橫攪之，乃傾出，罐盛待冷，掠取浮皮以爲酥，入舊酪少許，紙封放之，即成矣。又乾酪法：以酪曬結，掠去浮皮再曬，至皮盡，卻入釜中炒少時，器盛，曝令可作塊，收用。

酪，味甘、酸，寒，無毒。治熱毒，止渴，解散發利，除胸中虛熱，身面上熱瘡、肌瘡。止煩渴熱悶，心膈熱痛。潤燥利腸，摩腫，生精血，補虛損，壯顏色。戴原禮云：乳酪血液之屬，血燥所宜。

《本草醫旨・食物類・獸部》 酪音洛。牛、羊、水牛、馬乳並可作酪，水牛乳作者，濃厚味勝。味：甘、酸，寒，無毒。水牛、馬、駝之酪，冷。犛牛、羊乳酪，溫。患冷患痢人，勿食羊乳酪，合酢食成血瘕。治：熱毒，止渴，解散發利，除胸中虛熱，身面上熱瘡肌瘡，止煩渴熱悶，心膈熱痛。潤燥利腸，摩腫，生精血，補虛損，壯顏色。乳酪，血液之屬，血燥所宜也。

附方　火丹癮疹：以酪和鹽煮，熱摩之即消。蚰蜒入耳：用牛酪灌入即出。若入腹，則飲二升，即化爲黃水。馬出黑汗：水化乾酪，灌之。

《飲食須知・味類》 乳酪　味甘、酸，性寒。患脾痢者，勿食羊乳酪。同魚鮓食，成瘕。忌醋。不可合鱸魚食。

《養生食鑒・味類》 酪牛、羊、馬乳，並可作酪，人藥以牛乳爲勝。造法：用乳半杓，鍋(內)炒過，入餘乳熬數十滾，常以杓縱橫(楫)(攪)之，乃傾出，罐盛，待冷，掠取浮皮，以爲酥。入舊酪少許，(緞)(紙)封放之，即成矣。味甘、酸，性微寒，無毒。潤燥止渴，除胸中虛熱，生精血，補虛損，壯顏色。患冷痢人勿食。

羊乳酪　勿同魚鮓食，忌醋。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 酪　一名潼，諸乳之總稱也。《綱目》曰：諸畜乳皆可造酪。《飲膳正要》曰：造法，用乳半勺，鍋內炒過，入餘乳熬數十沸，常以勺縱橫攪，傾出罐盛。待冷，掠取浮皮作酥。入舊酪少許，紙封罐口，即成酪。又以酪曝之，掠去浮皮，再曝再掠，至皮盡，入鍋略炒，又曝至乾，可作塊，名乾酪。《日華子》曰：性能止煩渴，解熱悶及心膈熱痛。《綱目》曰：潤燥利大腸，生精血，補虛損，壯顏色。又消熱腫，止熱痛，以酪熬熱，入鹽少許摩之。《食療本草》曰：內寒及患痢人忌食。又不可同醋食。

《隨息居飲食譜・水飲類》 酪酥醍醐　牛、馬、羊乳所造。酪上一層凝者爲酥，酥上如油者爲醍醐。並甘涼潤燥，充液滋陰，止渴耐飢，養營清熱。中虛、濕盛者均忌之。

醍醐

《千金要方・食治・鳥獸》 醍醐：味甘，平，無毒。補虛，去諸風痹。百練乃佳，甚去月蝕瘡。添髓，補中，填骨，久服增年。

《食療本草》卷中 醍醐平　主風邪，通潤骨髓。性冷利，乃酥之本精液也。

《飲膳正要・諸般湯煎》 醍醐油　取上等酥油，約重千斤之上者，煎熬過，濾淨，用大瓷甕貯之，冬月取甕中心不凍者，謂之醍醐。

《普濟方・食治門・鳥獸》 醍醐，味辛平無毒。補虛去諸風痹，百煉乃佳甚，去月蝕瘡，添髓和中填髓，久服增年。

《藥性全備食物本草・味品部》 醍醐

此酥之精液也。好酥一石，有三四升醍醐，趁熱煉，貯器中待凝定，底上一重爲酪，面上其色如油者爲醍醐。熬之既出，不可多得。極甘美。雖如此取之，其性滑，以物盛之皆透，唯雞子殼，葫蘆盛之不出。味甘，氣平，無毒。主驚悸，心熱頭疼，治風邪氣痹，潤骨髓。可爲摩藥，明眼目，傳腦頂心。

《食治廣要・釀部》 醍醐　氣味：甘，冷，利，無毒。主治：風邪痺氣。添精備髓，久服延年。蘇恭曰：醍醐出酥中，乃酥之精液也。汪石山曰：酥、酪、醍醐，大抵性皆潤滑，宜於血熱枯燥之人，其功亦不甚相遠也。

《食物本草・味部・雜類》 醍醐陶弘景曰：佛書稱，乳成酪，酪成酥，酥成醍醐，盛冬不凝，盛夏不融者，是也。作酪時，上一重者，凝者爲酥；酥上如油者爲醍醐。熬之即出，不可多得，極甘美。此物性滑，物盛皆透，惟雞子殼及壺盧盛之，乃不出也。醍醐，味甘，冷利，無毒。治風邪痹氣，通潤骨髓，可爲摩藥，功優於酥。添精補髓，益中填骨。久服延年，百煉彌佳。主驚悸，心熱頭疼，明目，傳腦頂心。治月蝕瘡，潤養瘡痂最宜。

《本草醫旨・食物類・獸部》 醍醐佛書稱，乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。色黃白，作餅甚甘肥，乃酥之精液也。作酪時，上一重凝者爲酥，酥上如油者爲醍醐，熬之即出，不可多得，極甘美。用處亦少，凡用以重綿濾過，銅器煎三兩沸用。此物性滑，物盛皆透，惟雞子殼及壺盧盛之，乃不出。味：甘，冷利，無毒。治：風邪痺氣，通潤骨髓，可爲摩藥，功優於酥。添精補髓，益中填骨，久服延年，百煉彌佳。主驚悸，心熱，頭疼，明目。傳腦頂心，治月蝕瘡，潤養瘡痂最宜。酥、酪、醍醐大抵性皆潤滑，宜於血熱枯燥之人，其功亦不甚相遠也。

附方　風虛濕痺：醍醐二兩，溫酒每服一匙，效。中風煩熱：皮膚瘙癢，醍醐四兩，每服半匙，溫酒和服，日一。一切肺病：咳嗽膿血不止，用好酥五十斤，煉三遍，當出醍醐。每服一合，日三服，以瘥爲度，神效。鼻中涕血：以三煉酥中精液灌鼻中，日三夜一，良。小兒鼻塞：不通，不能食乳。劉氏用醍醐二合，木香、零陵香各四分，湯煎成膏，塗頭上，並塞鼻中良。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 醍醐　世間味美莫過於此，故釋氏以喻悟道後之景象，曰醍醐灌頂，甘露灑心。《衍義》曰：酪面浮皮爲酥，酥熬之面上如油者爲醍醐。《唐本草》曰：好酥一石，只得三四升。孫氏曰：能填精髓，久服延年。《本草會編》：酥、酪、醍醐，性皆潤滑，宜於血虛、血熱枯燥之人，功不甚相遠。俱不可同生魚鮝、生肉膾食，能變蟲。

乳

《日用本草・五畜類》 乳腐、酥、酪、醍醐，煎牛、羊、馬乳成酪、成酥、成醍醐。色白者甘美，性味則一。味甘，性寒，無毒。

主潤五臟，利大小便，益十二經脈，潤毛髮。微動氣，小兒患，服之尤佳。

《普濟方・食治門・鳥獸》 人乳汁，味甘平無毒。補五臟，令人肥白悅澤。

馬乳汁，味辛溫無毒。止渴。

牛乳汁，味甘微寒無毒。補虛損，止渴。入生薑葱白，止小兒吐乳，補勞。

羊乳，味甘微溫無毒。補寒冷虛乏，少血色，令人熱中。

驢乳汁，味酸寒，一云大寒無毒。主大熱黃疸，止渴。

母猪乳汁，味平無毒。主小兒驚癇，以飲之神妙。

乾酪

《居家必用事類・飲食類・煎酥乳酪品》 曬乾酪　七八月間造之。烈日炙酪，酪上皮成，掠取。更炙，又掠，肥盡無皮乃止。得十許鍋中，炒少時即出，盤盛，曝乾。浥浥時作團如梨大，又曝極乾，經年不壞。以供遠行，作粥、作醬，細削以水煮沸，便有酪味。

乳餅

《居家必用事類・飲食類・煎酥乳酪品》 造乳餅　取牛乳一斗，絹濾，入鍋煎三五沸，水解醋點入乳內，漸漸結成，漉出，絹布之類裹，以石壓之。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 乳餅乳漿曰酪　取下牛乳入鍋煎熟，就以其酸泔漸漸滴下，成聚，布苴爲餅。

乳線　用初煎淡乳餅入湯鍋內，隔器湯中撚絹片形上，竹木棍卷扯，仍下湯鍋內，再湯卷扯三五次，上掙床曬乾。入少熟油撚，更滑潤也。

《藥性全備食物本草・味品部》 乳餅

味甘，性微寒，無毒。潤五臟，利二便，滋養十二經絡。多食動氣，滑腸生痰。患泄瀉者勿食。

《飲食須知・味類》 乳餅　味甘，性微寒。多食動氣滑腸，生痰。患泄瀉者，勿食。

乳團

《居家必用事類・飲食類・煎酥乳酪品》 造乳團　用酪五升，下鍋燒滾。入冷漿水半升，自然撮成塊。如未成塊，更用漿水一盞。決成塊，濾滓，以布包，團搦如乳餅樣。春秋月，酪滾提下鍋，用漿就之。夏月，滾，傾入盤就。

乳腐

《食療本草》卷中　乳腐微寒　潤五藏，利大小便，益十二經脈。微動氣。細切如豆，麵拌，醋漿水煮二十餘沸，治赤白痢。小兒患，服之彌佳。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 乳腐　乳餅煩揉真綠豆粉中，水調，入鍋煎，視老嫩適宜，取貯於器，候冷切用。

《食物本草・魚類》 乳腐　潤五臟，利大小便，益十二經脈，微動氣。

四種皆一物所造，牛乳、羊乳、馬乳，或各，或合爲之。四種之中，牛乳爲上，羊次之，馬又次之，而驢乳性冷，不堪入品矣。眾乳之功，總不及人乳。昔張蒼無齒，置乳妻十數人，每食盡飽，後年八十餘尚爲相，視事耳目精神，過於少年，生子數人，頤養之妙也。

《食治廣要・釀部》 乳腐　氣味：甘，微寒，無毒。主治：潤五臟，利大小便，益十二經脈，治赤白痢。

按：乳腐，諸乳皆可造，今惟以牛乳者爲勝爾。其法以牛乳一斗，絹濾入釜，煎四五沸。

《食物本草・味部・雜類》 乳腐一名乳餅。諸乳皆可造，今惟以牛乳者爲勝爾。《臞仙神隱書》云：造乳餅法：以牛乳一斗，絹濾入釜，煎五沸，水解之。用醋點入，如豆腐法，漸漸結成，漉出以帛裹之，用石壓成，入鹽，甕底收之。又造乳團法：用乳五升煎滾，入冷漿水半升，必自成塊。未成，更入漿一盞。至成，以帛包搦如乳餅樣收之。又造乳線法：以牛乳盆盛，曬至四邊清水出，煎熱，以酸漿點成，漉出，揉擦數次，扯成塊，又入釜蕩之。取出，撚成薄皮，竹簽捲扯數次，捆定曬乾，以油炸熟食。

乳腐，味甘，微寒，無毒。主潤五臟，利大小便，益十二經脈。微動氣。治赤白痢，切如豆大，麪拌，酸漿水煮二十沸，頓服。小兒服之彌良。

《食物須知・諸葷饌》 乳腐　即乳餅，利十二經脈，通大小便難。一切虛火可潤，老年尤宜服之。

《養生食鑒・味類》 乳腐(計)(諸)乳皆可造，今惟以牛乳者爲勝。味甘，性微寒，無毒。潤五臟，利二便，滋養十二經(經)(脈)。老人便秘者，最宜。多食，動氣生痰。患泄瀉者勿食。

《藥性摘錄・食物》 乳腐　牛乳爲勝。甘，微寒。潤臟利便，老人便秘尤宜。多食動氣生痰。患泄瀉者尤忌。(酥)(酪)，甘，酸，微寒。潤燥止渴，除腦中虛熱，生精血，補虛損，悅顏色。患冷痢人勿食。羊乳酪，勿同魚鮓食，忌醋。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 乳腐　俗稱乳餅，諸乳皆可造，維牛乳者勝。水牛乳涼，犍牛乳溫。潤五臟，利大小便，益十二經脈，微動氣。以漿水煎服，治赤痢，良。

蓋乳之所造多品。其煎乳上結皮，取以再煎，去渣，復入鍋爲酥。既去皮而汁爲酪。其酥上如油而不凝者，乃酥之精液，爲醍醐，不可多得。不去

皮而用醋點成者，爲乳腐。皆食味之佳品也。

羊

《千金要方·食治·鳥獸》 羖羊　角，味酸苦，溫，微寒，無毒。主青盲，明目，殺疥蟲，止寒泄，心畏驚悸，除百節中結氣及風傷蠱毒，吐血，婦人產後餘痛。燒之，殺鬼魅，辟虎狼。久服安心，益氣，輕身。勿令中濕，有毒。

髓，味甘，溫，無毒。主男子女人傷中，陰陽氣不足，却風熱，止毒，利血脈，益經氣。以酒和服之亦可，久服不損人。

青羊膽汁，冷，無毒。主諸瘡，能生人身脈，治青盲，明目。

肺，平，補肺治嗽，止渴，多小便，傷中止虛，補不足，去風邪。

肝，補肝明目。

心，主憂恚，膈中逆氣。

腎，補腎氣虛弱，益精髓。

頭骨，主小兒驚癇，煮以浴之。

蹄肉，平，主丈夫五勞七傷。

肉，味苦甘，大熱，無毒。主暖中止痛，字乳餘疾及頭腦中大風汗自出、虛勞寒冷，能補中益氣力，安心止驚。利產婦，不利時患人。

頭肉，平，主風眩瘦疾、小兒驚癇、丈夫五勞七傷。

其骨，熱，主虛勞、寒中羸瘦。其宿有熱者，不可食。

生脂，止下痢脫肛，去風毒，婦人產後腹中絞痛。

肚，主胃反，治虛羸、小便數，止虛汗。

黃帝云：羊肉共酢，食之傷人心，亦不可共生魚、酪和食之，害人。凡一切羊蹄甲中有珠子白者名羊懸筋，食之令人癲。白羊黑頭，食其腦，作腸癰。羊肚共飯飲常食，久久成反胃，作噎病。甜粥共肚食之，令人多唾，喜吐清水。羊腦、豬腦，男子食之損精氣少子。若欲食者，研之如粉，和醋食之，初不如不食佳。青羊肝和小豆食之，令人目少明。一切羊肝生共椒食之，破人五臟，傷心，最損小兒。彌忌水中柳木及白楊木，不得銅器中煮羖羊肉，食之，丈夫損陽，女子絕陰。暴下後不可食羊肉、髓及骨汁，成煩熱難解，還動利。凡六畜五臟著草自動搖，及得鹹酢不變色，又墮地不汙，又與犬犬，不食者，皆有毒，殺人。六月勿食羊肉，傷人神氣。

《千金要方·食治·鳥獸》 羊乳汁：味甘，微溫，無毒。補寒冷、虛乏、少血色。令人熱中。

《食療本草》卷中 羊　角：主驚邪，明目，辟鬼，安心益氣。燒角作灰，治鬼氣並漏下惡血。

羊肉：溫。主風眩瘦病，小兒驚癇，丈夫五勞七傷，藏氣虛寒。河西羊最佳，河東羊亦好。縱驅至南方，筋力自勞損，安能補益人？

羊肉：妊娠人勿多食。患天行及瘧人食，令發熱困重致死。

頭肉：平。主緩中，汗出虛勞，安心止驚。宿有冷病患勿多食。主熱風眩，疫疾，小兒癇，兼補胃虛損及丈夫五勞骨熱。熱病後宜食羊頭肉。

肚：主補胃病虛損，小便數，止虛汗。以肥肚作羹食，三五度瘥。

肝：性冷。治肝風虛熱，目赤暗痛，熱病後失明者，以青羊肝或子肝薄切，水浸敷之，極效。生子肝吞之尤妙。主目失明，取羊肝一斤，去脂膜薄切，以未著水新瓦盆一口，揩令淨，鋪肝於盆中，置於炭火上，令脂汁盡。候極乾，取決明子半升，蓼子一合，炒令香爲末，和肝杵之爲末。以白蜜漿下方寸匕。食後服之，日三，加至三匕止，不過二劑，目極明。一年服之妙，夜見文字並諸物。

其羝羊，即骨歷羊是也。常患眼痛澀，不能視物，及看日光並燈火光不得者，取熟羊頭眼睛中白珠子二枚，於細石上和棗汁研之，取如小麻子大，安眼睛上，仰臥。日二夜二，不過三四度差。

羊心：補心肺，從三月至五月，其中有蟲如馬尾毛，長二三寸已來。須割去之，不去令人痢。

羊毛：醋煮裹腳，治轉筋。

又，取皮去毛煮羹，補虛勞。煮作臛食之，去一切風，治腳中虛風。

羊骨：熱。主治虛勞，患宿熱人勿食。

髓：酒服之，補血。主女人風血虛悶。

頭中髓：發風。若和酒服，則迷人心，便成中風也。

羊屎：黑人毛髮。主箭鏃不出。糞和雁膏敷毛髮落，三宿生。

白羊黑頭者，勿食之。令人患腸癰。一角羊不可食。六月勿食羊，傷神。

謹按：南方羊都不與鹽食之，多在山中吃野草，或食毒草。若北羊，一二年間亦不可食，食必病生爾。爲其來南地食毒草故也。若南地人食之，即

不憂也。今將北羊於南地養三年之後，猶亦不中食，何況於南羊能堪食乎？蓋土地各然也。

《食療本草》卷中 羊乳 補肝腎氣，和小腸。亦主消渴，治虛勞，益精氣。合脂作羹食，補腎虛。

羊乳治卒心痛，可溫服之。

亦主女子與男子中風。蚰蜒入耳，以羊乳灌耳中即成水。

又，主小兒口中爛瘡，取羝羊生乳，含五六日差。

《膳夫經手錄》 羊 有二種不可食。毛長而色黑壯者曰骨羅，白而有角者曰古一作羖羊，皆膻，自死發病。羊之大者，不過五十斤，唯奚中所產者百餘斤。

《養生類纂・毛獸部》 羊 羊有一角，食之殺人。《龍魚河圖》。

羊有一角當頂上，龍也，殺之震死。《白澤圖》。

羊肉同膾酪，食之害人。《食治通說》。

羊肝得生椒，破人臟。同上。

羊肉共鮓，食之傷人，心亦不可共生魚酪和食之，害人。《千金要方》。

凡一切羊蹄甲中，有珠子白者，名羊懸筋，食之令人癲。同上。

白羊黑頭，食其腦，作腸癰。同上。

羊肚共飯飲常食，久久成反胃，作噎病。同上。

甜粥共羊肚，食之令人多唾，喜吐清水。同上。

青羊肝和小豆，食之令人目少明。同上。

羊腦，男子食之，損精氣，少子。同上。

彌忌水中柳木及白楊木，不得銅器中煮羖羊肉，食之丈夫損陽，女子絕陰。同上。

羊肉其有宿熱者，不可食之。《金匱要略方》。

青羊肝食之明目。《藥性論》。

羊心有孔者，食之殺人。《日華子本草》。

羊肝不可合豬肉及梅子、小豆，食之傷心，大病人。同上。

凡羊肉不可久食，病人。同上。

白羊肉不可雜雞肉食之。同上。

山羊肉不可合雞子食之。同上。

羊肝不可合烏梅、白梅食之。同上。

山羊肉不可合鱉肉同食。同上。

羊肝有竅者，食之害人。《瑣碎錄》。

羊不醬吃之，久而閉氣，發痼疾。同上。

鼻中毛出，晝夜可長五寸，漸漸粗圓如繩，痛不可忍。雖忍痛摘去，即復更生。此由食豬羊血過多，治用乳石、硇砂各一兩爲末，以飯丸如桐子大，空心、臨臥各一服，水下十粒，自然退落。《夏子益治奇疾方》。

《保生要錄・肉類》 羖羅 丈夫食之損陽，女人食之絕陰北羊中有角者是。羊髓補虛損腦髓食不益人。

《飲膳正要・獸品》 羝羅 味甘，平，無毒。補五勞七傷，溫中益氣。其肉稍腥。

《飲膳正要・獸品》 羊 肉，味甘，大熱，無毒。主暖中，頭風，大風，汗出，虛勞，寒冷，補中益氣。

羊頭，涼，治骨蒸，腦熱，頭眩，瘦病。

羊心，主治憂恚，膈氣。

羊肝，性冷，療肝氣虛熱，目赤暗。

羊血，主治女人中風，血虛。產後血暈，悶欲絕者，生飲一升。

羊五藏，補人五藏。

羊腎，補腎虛，益精髓。

羊骨，熱，治虛勞，寒中，羸瘦。

羊髓，味甘，溫。主治男女傷中，陰氣不足，利血脈，益經氣。

羊腦，不可多食。

羊酪，治消渴，補虛乏。

《日用本草・五畜類》 羖羊肉 牡羊也。有褐、黑、白色者。毛長尺餘，亦謂之羖羊。北地來無角者最佳，餘處都少味而發病，終不若無角、白色爲上。味甘，性大熱，無毒。反半夏、菖蒲。有宿熱者，食之發熱；共鮓食，傷人心；同蕎麥麵食，患大風。天行疫病，瘧病後食之，發熱困重致死。食牛、羊肉中毒者，甘草蘆根湯解之。

主風眩瘦病，小兒驚癇，丈夫五勞七傷，臟氣虛寒，小便數。

羊腦 男子食之，損精氣，少子。主骨蒸，腦熱，頭眩，明目。

羊肝　味甘、冷，無毒。主肝風虛熱目赤，熱病後失明，解蠱毒。與生椒同食，傷人五臟；同苦筍食，患青盲。妊娠食，子多厄。

羊腎補虛損耳聾，陰弱盜汗，壯陽益胃，止小便。爲羹療勞痢。

羊髓味甘，溫，無毒。主男子傷中，陰氣不足，利血脈。

羊頭　性涼，主腎虛勞損精竭。

羊肺　主補肺咳嗽，止小便。

羊肚　補胃虛損，小便數，盜汗。

羊心　主止憂悲，隔氣。

羊骨　性熱，主虛勞，寒中，羸瘦。

羊齒主止小兒羊癇寒熱。

羊血　主女人產後血虛暈倒，解諸物毒。

羊膽　味苦，性平。主赤障，白膜，風淚，可點眼中。

羊脂　治游風黑皯，療勞痢，潤肌膚。

《日用本草·五畜類》　青羊肝　主眼赤障白膜、風淚，解蠱毒，明目，補肝。

脛骨　治筋骨攣急、屈伸不得、走疰疼痛，或浸酒飲。

羊蹄肉　並骨性平，無毒。主丈夫五勞七傷。

《日用本草·五畜類》　羊乳　性溫。補虛，治卒心痛，溫服之。

《竹嶼山房雜部·養生部·獸屬制》　羊齊王肅曰：羊，陸產之最，有綿羊、山羊。宜山羊。　刲音奎羊時，捫其口，不使鳴，不發膻。胃中去穢，速以石灰雜亂穰內之，揉洗，遂脫穢盡而白。其腸同用，翻其肥者在內，脂易凝結，浴以熱水。撏毛，瀹湯調溫，脫之易。潔血，以鹽水調凝，速入溫水中，慢烹熟。胸前有膻骨，刳時取去。

烹羊　取肉，烹糜爛，去骨，乘熟以布苴壓實，冷而切之爲糕。惟頭最宜熟。肉宜燒葱白醬，或花椒油，或汁中惟加醬油，瀹之。

燻於刀切羊二制　一肉烹糜爛，軒之。先合燻料，同鮮紫蘇葉水煎濃汁，加醬調和，入肉。

一以燻料汁烹羊肩背，俟熟，加醬調和，撈起，架鍋中炙爲度。

燻料凡燻物用此佳，孩兒菊味次之。

香白芷二兩　藿香二兩　官桂花二兩　甘草五錢

咬咀之。

生爨（牛）〔羊〕　與牛同制。

熟爨羊　與牛同制。

油炒羊宜羓羒。《詩》注曰：羒，未成羊也。　用羊爲軒，先取鍋熬油，入肉，加酒、水烹之，以鹽、蒜、葱、花椒調和。

醬炙羊《詩》注曰：炕火曰炙，謂以物貫之而舉於火上以炙之。今無此制，惟封於鍋也。　用肉爲軒，研醬末、縮砂仁、花椒屑、葱白、熟香油揉和，片時，架少水鍋中，紙封鍋蓋，慢火炙熟。或熟者，復炙之。《禮》曰羊炙。

炕羊二制。前制即《飲膳正要》曰柳蒸羊。　一用土塹音擊甃砌高直灶，下留方門，將堅薪熾火，燔使通紅，方置鐵鍋一口，於底實以濕土，封肥稚全體羊計二十斤者，去內臟，遍塗以鹽，止於一斤，摻以地椒、花椒、蒔蘿坋、葱屑，取小鐵攣束其腹，以鐵樞籠其口，以鐵鉤貫其脊，倒懸灶中，乘鐵梁間，以大鍋通調水泥墐封一宿，俟熟，或以燻料實於腸，周纏其體，炕之。有常開下方門時，以煉火續入，復閉塞。

一以兩鍋相合，架羊於中，蜜塗其口，炕熟。制尤簡而便也。

火羊肉　用肩肘陟柳切，每斤炒鹽一兩，揉擦深透，迭器中三五日，取石灰泡湯，俟冷，洗潔，置於寒風中戾之，懸近煙突間。

《食物本草·獸類》　羊　肉，味甘，大熱，無毒。主緩中，字乳餘疾，頭腦大風，汗出，虛勞寒熱，開胃，補中益氣，肥健人，安心止驚。又云：羊由比人參、黃芪，參芪補氣，羊肉補形。頭肉，涼，主骨蒸腦熱，緩中安心止驚，熱病後宜食，冷病人不宜食。腦，發風，若和酒食則迷人心。五臟，溫，平五臟。肺，補肺，主咳嗽，止渴，小便數。心，止憂悲膈氣，補心。肺有孔者勿食。肝，明目，主肝風虛熱，目赤睛痛。腎，補腎氣，益精髓，壯陽，健胃，補虛損，止小便，盜汗，耳聾。髓，味甘，溫，主男女傷中，陰氣不足，和血脈，益經氣，以酒服之。齒，主小兒羊癇寒熱。膽，主青盲，明目，又療時行熱燥瘡並淋瀝。又點眼中赤障白膜，風淚。又解蠱毒。皮，補虛勞，去一切脚中虛風。血，主女人產後血虛暈。脛骨，治牙齒疏豁。羚羊角，味鹹苦，氣寒，無毒，屬木，入厥陰經。主明目，益氣起陰，去惡血注下，辟蠱毒惡鬼不祥，安心氣，常不魘寐，療傷寒，時氣寒熱，熱在肌膚，溫風注毒，伏在骨間，除邪氣驚夢，狂越僻謬，小兒驚癇，治山瘴，散產後血衝心煩悶，燒末酒服之。又治食噎不

通。久服強筋骨，輕身益氣，利丈夫。羖羊角，用同此羊，謂北地青羊也。若南羊，則多受濕，濕則有毒，又山中吃毒草，故不堪用。若言其味，則浙東一種山羊，味甚甘美，諸家謂南羊味淡，或見之未悉。南人食之甚補益，但以其能發，病者皆不可食，犯之即驗，此其不及北羊也。北地一種無角大白羊，食之甚勝。又，同華之間臥沙細肋角低小者，供饌在諸羊之上，醫家諸湯丸，用之即效。

《食鑒本草・獸部》 羊肉味甘，大熱，無毒。

治五勞七傷，臟氣虛寒，腰膝羸弱，壯筋骨，厚腸胃。

頭性微涼。 治骨蒸腦熱，頭眩目昏及小兒驚癇。

乳味甘，溫。 潤心肺，補虛勞，止消渴。

肝味甘，涼。 治目中諸疾。

《醫鏡》： 治患目久不愈，亦澀昏花，翳膜遮障，羞明有淚。用羊子肝一具，竹刀刮切，砂臼搗細，和黃連淨末四兩，爲丸梧桐子大。每服七十粒，茶湯吞，食遠送下。

蹄脛骨 以火煉，爲細末，入飛鹽二錢和均，每早擦牙齒上，漱，去牙齒疏活疼痛。

腎 補腎氣，益精髓。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 炒羊肚兒 將羊肚洗淨，細切條子。一邊大滾湯鍋，一邊熱熬油鍋。先將肚子入湯鍋，笊籬一焯，就將粗布扭乾湯氣，就火急落油鍋內炒。將熟，加葱花、蒜片、花椒、茴香、醬油、酒、醋調勻，一烹即起，香脆可食。如遲慢，即潤如皮條，難吃。

《藥性全備食物本草・獸部》 羊肉 味甘，性大熱。羊有三四種，以北地青色者入藥。有一種無角白羊亦堪食。北地驅至南方，筋力勞損，亦不益人。南方羊受濕，吃毒草，故不及羖羊肉無毒。治五勞七傷，臟氣虛寒，形體羸劣，補中益氣，安心止汗止驚，益腎氣，壯陽道，堅筋骨，健腰膝，婦人產後虛羸，脾胃冷氣，及頭腦風眩，小兒驚癇。惟素有痰火食之，骨蒸殺人。時疾、瘧疾、瘡瘍皆忌，孕婦亦不可多食，皆以其熱也。若虛癰疽潰後則宜，古人以之比黃耆。同蕎麥、豆、醬食，發痼疾。同醋食，傷人心。同鱠酪食，害人。六月食之，傷神。

頭蹄 補腎虛精竭，安心養胃，止驚斂汗，治風眩瘦乏。但性善補水，水腫人忌食。

脂 殺蟲，去賊風瘙痹，治產後腹中絞痛。入膏藥，透肌肉經絡，去風熱毒氣。

血 解一切丹石藥毒發者。女人血虛中風，產後血悶欲絕者，熱飲一升即活。

乳 解蜘蛛毒。潤心肺，補腎氣，益精髓，利大腸，治虛寒乾嘔，反胃心疼。

腦 有毒。食之發風病。和酒服，迷人心。男食之，損精氣，少子。白羊黑頭腦大毒，誤食，發腸癰。

髓 無毒。潤肺氣，利血脈，去婦人血虛風悶。

心 性無毒。補心，解憂恚，利膈氣。心有孔者，殺人。

肺 無毒。補肺氣，利小水，解毒，止咳嗽，去風邪。三四五月間，防生蟲似馬尾二三寸者。誤食，令人下痢。

腎 無毒。補腎虛耳聾，壯陽止汗。同蒜、薤食，消癥癖。

外腎 止滑精。

肝 無毒。補肝明目。同生椒食，損人臟。同豬肉、同梅子、同小豆食，並傷人心。同椒食，傷五臟，最損小兒。同苦筍食，令目盲。

胃一名羊膍胵。 無毒。止反胃，虛汗，小便數。同飯久食，令人唾清水，成噎病。

舌 無毒。補中益氣。

眼睛 主赤目生翳，視物不見。

脛骨 炙酥，加青鹽末之，固齒極效。

脊骨 治腰脊不能轉側。

羊齒 治羊癇，發寒熱。

皮 作臘，治大人虛風，脚膝酸痛。

膽 解蠱毒，開青盲目。

毛 治脚踝痛轉筋，醋炒裹。

屎 曝乾燒煙，卻痔瘻諸瘡熱毒。熏鼻，去中惡心腹刺疼，主小兒泄痢腸鳴，驚癇，兼理聤耳，生髮毛。及箭旋木刺入肉，豬脂和塗，自出。煮湯服，治大小便不通。

角　止血，定驚癇，辟邪解蠱毒，禁冷瀉，殺疥蟲，小兒發熱，產後餘痛，取百節中結氣，逐兩眼內青盲，山嵐瘴氣溪毒，辟虎狼蛇虺傷。

凡煮羊肉，用杏仁、瓦片，易爛。同胡桃煮，同萊菔煮，不臊。同竹鼈煮，助胃。用銅(氣)〔器〕煮食，男損陽，女暴下。羊獨角者有毒，誤食發癰。

凡中羊毒，多飲甘草湯。有過食羊肉所傷，多食棗子、草果，可消。

《上醫本草・獸部》 羊　董子云：羊，祥也。故吉禮用之。牡羊曰羖、曰羝；牝羊曰羒、曰牂音臧。白曰羠，黑曰羭。多毛曰羖羷，胡羊曰羯羝，無角曰羷、曰羌，去勢曰羯。《別錄》曰：羖羊，生河西。弘景曰：羊有三四種，入藥以青色羖羊爲勝，次則烏羊。其羯羝羊及虜中無角羊，止可噉食，爲藥不及都下者，然其乳、髓則肥好也。李杲曰：羊肉，有形之物，能補有形肌肉之氣，故曰：補可去弱。人參，羊肉之屬，人參補氣，羊肉補形。凡味同羊肉者，皆補血虛，蓋陽生則陰長也。同杏仁煮，羊肉則易糜。

肉　苦，甘，大熱，無毒。主治：暖中，字乳餘疾，及頭腦大風汗出，虛勞寒冷，補中益氣，開胃健力，安心止驚，止痛。治風眩瘦病，丈夫五勞七傷，小兒驚癇。利產婦。

熱病及天行病、瘧疾病後食之，必發熱致危。妊婦食之，令子多熱。白羊黑頭，黑羊白頭，獨角者並有毒，食之生癰。反半夏、菖蒲。同蕎麵、豆醬食發痼疾，同醋食傷人心。銅器煮食，男子損陽，女子暴下。物性之異如此，不可不知。中羊肉毒者，飲甘草湯則解。(產後腹中痛，當歸生薑羊肉湯主之，並治腹中寒疝，虛勞不足。)

附方：羊肉湯：張仲景治寒勞虛羸及產後心腹疝痛。用肥羊肉一斤，水一斗，煮汁八升，入當歸五兩，黃芪八兩，生薑六兩，煮取二升，分四服。《胡洽方》無黃芪，《千金方》有芍藥。

壯陽益腎：用白羊肉半斤，切生，以蒜、薤食之。三日一度，甚妙。

五勞七傷虛冷：用肥羊肉一腿，密蓋煮爛，絞取汁服，並食肉。

骨蒸久冷：羊肉一斤，山藥一斤，各爛煮，研如泥，下米煮粥食之。

壯胃健脾：羊肉三斤，切，粱米二升同煮，下五味，作粥食。

老人膈痞，不下飲食：用羊肉四兩，切，白麵六兩，橘皮末一分，薑汁搜如常法，入五味作臛食，每日一次，大效。

消渴利水：羊肉一脚，瓠子六枚，薑汁半合，白麵二兩，同鹽、葱炒食。

頭蹄肉　白羊者良，熱病後宜食。

甘，平，無毒。性極補水。主治：風眩瘦疾，腦熱頭眩，安心止驚，緩中止汗，補胃，治丈夫五勞骨熱，療腎虛精竭。

性雖補水，水腫人食之，百不一愈。冷病人勿多食。

血　白羊者良。

鹹，平，無毒。主治：卒驚，九竅出血。女人血虛，中風及產後血悶，血攻欲絕者，熱飲一升即活。下胎衣，又解一切丹石毒發。

勿久食，凡服丹石、地黃、何首烏諸補藥者忌之。

附方：衄血一月不止：刺羊血熱飲，即瘥。

大便下血：羊血煮熟，拌醋食，最效。

妊娠胎死不出及胞衣不下：產後諸疾狼狽者，刺羊血，熱飲一小盅，極效。

乳　白羣者佳。甘，溫，無毒。主治：補寒冷虛乏，潤心肺，治消渴，乾嘔及反胃，療虛勞，益精氣，補肺腎氣，(如)〔和〕小腸氣，利大腸及男女中風。主心卒痛，可溫服之。小兒口瘡，令含之。舌腫，時時溫飲之。又解蜘蛛咬毒。丹溪言：反胃人宜時時飲之，取其開胃脘、大腸之燥也。

附方：蚰蜒入耳：羊肉灌之，即化成水。

肺痿骨蒸：煉羊脂、煉羊髓各五兩，煎(服)〔沸〕，下煉蜜及生地黃汁各五合，生薑汁一合，不住手攪，微火熬成膏。每日空心溫酒調服一匙，或入粥食。

渴利不止：羊肺一具，入少肉，和鹽、豉作羹食。不過三具愈。羊肺自三月至五月，其中有蟲，狀如馬尾二三寸，須去之。不去令人痢下。

大便秘塞：羊膽汁灌入，即通。

老人胃弱：羊脊骨一具，捶碎，水五升，煎取汁二升，入青粱米四合，煮粥常食。

誤吞銅錢：羊脛骨燒灰，以煮稀粥食，神效。

塵物入目：熟嚼羊筋納眥中，仰臥即出。

羊肚和飯飲久食，人多唾清水，成反胃，作噎病。以下三條，宜爲羊肉禁忌後。

羊肝合豬肉及梅子、小豆食，傷人心。合生椒食，傷人五臟，最損小兒。

合苦筍食，病青盲。妊婦食之，令子多厄。

羊心有孔者，殺人。

《食治廣要・獸部》 羊　肉　氣味：　苦，甘，大熱，無毒。主治：　虛勞寒冷，補中益氣，開胃健力。反半夏、菖蒲。同蕎麥、豆醬食，發痼疾。同醋食，傷心。銅器煮之，男子損陽，女人暴下。物性之異如此，不可不知。熱病天行、瘧疾病後，忌之。

又按：　東垣云：　羊肉，有形之物，能補有形肌肉之氣，故曰補可去弱。人參，羊肉之屬。人參補氣，羊肉補形。凡味同羊肉者，皆補血虛，蓋陽生則陰長也。

頭蹄　甘，平，無毒。丹溪曰：　羊頭蹄肉性極補水，水腫人食之，百不一愈。

血　鹹，平，無毒。解莽草、胡蔓草，一切丹石毒發。

又按：　夏子益《奇疾方》云：　凡豬羊血久食，則鼻中毛出，晝夜長五寸，漸如繩，痛不可忍，摘去復生。惟用乳石、礜砂等分爲丸，臨臥服十丸，自落也。服丹石及地黃、何首烏者，忌之。

髓　甘，溫，無毒。和酒服，補血，潤肺氣，澤毛皮。

心　甘，溫，無毒。補心，止憂悲膈氣。

肺　氣味同心。補肺止欬，利小便，行水解毒。

腎　氣味亦同心。補腎氣虛弱，益精髓。

肝青羖羊者良　氣味：　苦，寒，無毒。主肝風虛熱，目赤暗痛。凡獸臨殺，忿氣歸肝，肝之血不利於目，宜矣。而羊肝明目，性也不可一例論之。

胃　甘，溫，無毒。孫真人曰：　羊肚和飯飲，久食，令人多唾清水，成反胃，作噎病。

胰　潤肺燥瘡瘍。

舌　補中益氣。

《食物本草・獸部・豢畜類》 羊牡名羖，牝名羊，去勢曰羯。河西者佳，河東者亦好。若驅至南方，則筋力自勞損，安能補益人。今南方羊多食野草、毒草，故江浙羊少味而發疾。南人食之，即不憂也。惟淮南州郡或有佳者，可亞北羊。北羊至南方一二年，亦不中食，何況於南羊。蓋土地使然也。寇宗奭曰：　羖㹀羊出陝西、河東，尤狠健，毛最長而厚，入藥最佳。如供食，則不如北地無角白大羊也。又同，華之間有小羊，供饌在諸羊之上。李時珍曰：　生江南者爲吳羊，頭身相等而毛短。生秦晉者爲夏羊，頭小身大而毛長。土人二歲而剪其毛，以爲氈物，謂之綿羊。廣南英州一種乳羊，食仙茅，極肥，無復血肉之分，食之甚補人。諸羊皆孕四月而生。其目無神，其腸薄而紫曲。在畜屬火故易繁而性熱也。在卦屬兌，故外柔而內剛也。其性惡濕喜燥，食鉤吻而肥，食仙茅而肪，食仙靈脾而淫，食躑躅而死。物理之宜忌，不可測也。契丹以其骨占灼，謂之羊卜，亦有一靈耶？其皮極薄，南番以書字，吳人以畫采爲燈。又哈密，大食諸番，有大尾羊，細毛薄皮，尾上旁廣，重一二十斤，行則以車載之。《唐書》謂之靈羊，云可療毒。又有一種胡羊，高三尺餘，其尾如扇，每歲春月割取脂再縫合之，不取則脹死。《水東日記》云：　莊浪衛，近雪山，有饕羊，土人歲取其脂，不久復滿。又臨洮諸地出洮羊，大者重百斤。《廣志》云：　西域驢羊大如驢，即此類也。又有犛羊，出西北諸地，其皮，蹄可以割黍。一種封羊，其背有肉封如駝，出涼州郡縣，亦呼爲駝羊。又一種地生羊，出西域，劉鬱《出使西域記》云：　以羊臍種於土中，溉以水，聞雷而生臍，臍與地連，及長，驚以木聲，臍乃斷，便能行齧草。至秋可食，臍內復有種，名瓏種羊。段公路《北戶錄》云：　大秦國有地生羊，其羔生土中，國人築牆圍之。臍與地連，割之則死。但走馬擊鼓以駭之，驚鳴臍絕，便逐水草。吳策《淵穎集》云：　西域地生羊，以脛骨種土中，聞雷聲，則羊子從骨中生。走馬驚之，則臍脫也。其皮可爲褥。一云：　漠北人種羊角而生，大如兔而肥美。案是三說，知含靈有識之物，不繇交感孕育。而資灌溉，栽培，造化之機，微哉，妙哉！又有羱羊，土之精也，其肝土也，但有雌雄，不食水草，季桓子曾掘土得之。又千歲樹精，亦爲青羊。

羊肉，味苦，甘，大熱，無毒。主暖中，字乳餘疾，及頭腦大風汗，虛勞寒冷，補中益氣，安心止驚。利產婦。治風眩瘦病。丈夫五勞七傷，小兒驚癇。開胃健力。李時珍曰：　熱病及天行病，瘧疾病後食之，必發熱致危。妊婦食之，令子多熱。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，並有毒，食之生癰。《禮》曰：　羊饌毛而毳者膻。又云：　煮羊以杏仁或瓦片則易糜，以胡桃則不臊，以竹鰡則助味。中羊毒者，飲甘草湯則解。銅器煮之，男子損陽，女子暴下。物性之異如此，不可不知。同蕎麵、豆醬食，發痼疾。同醋食，傷人心。時珍又曰：　按《開河記》云，隋大總管麻叔謀疾風逆，起坐不得。煬帝令太醫巢元方視之。曰風入腠理，病在胸膺。須用嫩肥羊蒸熟，摻藥食之，則瘥。如其言，未盡劑而瘥。自後，每殺羊羔，同杏酪、五味日食數枚。觀此，則羊肉補虛之功益可證矣。寇宗奭曰：　仲景治寒疝，羊肉湯服之，無不驗者。一婦冬月生產，寒入子戶，腹下痛不可按，此寒疝也。醫欲投抵當湯。予曰：非其治也。下以羊肉湯即愈。李杲曰：　羊肉有形之物，能補有形肌肉之氣。故曰補可去弱，人參、羊肉之屬。人參補氣，羊肉補形。凡味同羊肉者，

皆能補血虛，蓋取陽生陰長之意耳。

頭、蹄，味甘，平，無毒。治風眩瘦疾，小兒驚癇，腦熱頭眩。安心止驚，緩中止汗補胃，治丈夫五勞骨熱。熱病後宜食之，冷病人勿多食。療腎虛精竭。

皮，治一切風，及脚中虛風，補虛勞，去毛作羹、臛食。濕皮臥之，散打傷青腫；乾皮燒服，治蠱毒下血。

脂，味甘，熱，無毒。(主)生脂：止下痢脫肛，去風毒，產後腹中絞痛。治鬼疰，去游風及黑黯。熟脂：主賊風瘻痹飛尸，辟溫氣，止勞痢，潤肌膚，殺蟲治瘡癬。入膏藥，透肌肉經絡，徹風熱毒氣。

血，味鹹，平，無毒。治女人血虛中風，及產後血悶欲絕者，熱飲一升即活。治產後血攻，下胎衣，治卒驚九竅出血，解莽草毒、胡蔓草毒。又解一切丹石毒發。李時珍曰：《外臺》云：凡服丹石人，忌食羊血十年，一食前功盡亡。此物能治丹砂、水銀、輕粉、生銀、硇砂、砒霜、硫磺、乳石、鍾乳、空青、曾青、雲母石、陽起石、孔公孽等毒。凡覺毒發，刺飲一升即解。又服地黃、何首烏諸補藥者，亦忌之。《嶺表錄異》言其能解胡蔓草毒。羊血解毒之功用如此，不可不知。又按夏子益《奇疾方》云：凡豬、羊血久食，則鼻中毛出，晝夜長五寸，漸如繩，痛不可忍，摘去復生。惟用乳石、硇砂等分爲丸。臨臥服十丸，自落也。

乳，味甘，溫，無毒。主補寒冷虛乏。潤心肺，治消渴。療虛勞，益精氣，補肺、腎氣，(如)〔和〕小腸氣。和脂作羹，補腎虛，及男女中風。利大腸，治小兒驚癇。含之，治口瘡。主心卒痛，可溫服之。又蚰蜒入耳，灌之即化成水。治大人乾嘔及反胃，小兒噦啘及舌腫，並時時溫飲之。解蜘蛛咬毒。劉禹錫《傳信方》云：有人爲蜘蛛咬，腹大如妊，遍體生絲，其家棄之，乞食。有僧教啖羊乳，未幾疾平也。

腦，有毒。入面脂手膏，潤皮膚，去黯黯，塗損傷、丹瘤、肉刺。發風病。和酒服，迷人心，成風疾。男子食之，損精氣，少子。白羊黑頭，食其腦，作腸癰。

髓，味甘，溫，無毒。主男子女人傷中，陰陽氣不足，利血脈，益經氣，以酒服之。卻風熱，止毒。久服不損人。和酒服，補血。主女人血虛風悶。潤肺氣，澤皮毛，滅瘢痕。

心，味甘，溫，無毒。止憂恚膈氣，補心。有孔者殺人。

肺，主補肺，止咳嗽。傷中，補不足，去風邪。治渴，止小便數，同小豆葉煮食之。通肺氣，利小便，行水解毒。自三月至五月，其中有蟲，狀如馬尾，長二三寸。須去之，不去令人痢下。

腎，主補腎氣虛弱，益精髓。補腎虛耳聾陰弱，壯陽益胃，止小便，治虛損盜汗。合脂作羹，療勞痢甚效。蒜、薤食之一升，療癥瘕。治腎虛消渴。

羊石子，即羊外腎也。主腎虛精滑。

肝，味苦，寒，無毒。主補肝，治肝風虛熱，目赤暗痛，熱病後失明，並用子肝七枚，作生食，神效。亦切片水浸貼之，解蠱毒。合豬肉及梅子、小豆食，傷人心。合生椒食，傷人五臟，最損小兒。合苦筍食，病青盲。妊婦食之，令子多厄。按《三元延壽書》云：凡治目疾，以青羊肝爲佳。有人年八十餘，瞳子瞭然，夜讀細字。云別無服藥，但自小不食畜獸肝耳。或以本草羊肝明目而疑之。蓋羊肝明目，性也。他肝則否。凡畜獸臨殺之時，忿氣聚於肝。肝之血不利於目，宜矣。

膽，味苦，寒，無毒。主青盲明目，點赤障、白翳、風淚眼，解蠱毒。療疳濕時行熱熛瘡，和醋服之，良。治諸瘡，能生人身血脈。同蜜蒸九次，點赤風眼，有效。

胃，即羊肚。味甘，溫，無毒。主胃反，止虛汗，治虛羸，小便數，作羹食，三五瘥。羊肚和飯飲食久，令人多唾清水，成反胃作噎病。

脬，主下虛遺溺，以水盛入炙熟，空腹食之，四五次愈。

脛，主潤肺燥，諸瘡瘍。入面脂，去黯黯，澤肌膚，滅瘢痕。

舌，主補中益氣。《正要》用羊舌二枚，羊皮二具，羊腎四枚，蘑菰、糟薑作羹，肉汁食之。

睛，主目赤及翳膜，曝乾爲末，點之。熟羊眼中白珠二枚，于細石上和棗核磨汁，點目翳羞明，頻用三四日瘥。

筋，主塵物入目，熟嚼納眥中，仰臥即出。

羖羊角，味鹹，溫，無毒。主青盲，明目，止驚悸寒泄。久服，安心益氣輕身。殺疥蟲，入山燒之，辟惡鬼虎狼。療百節中結氣，風頭痛，及蠱毒吐血，婦人產後餘痛。燒之辟蛇。灰治漏下，退熱，主山瘴溪毒。

齒，味溫，主小兒羊癇寒〔熱〕。

頭骨已下並用羖羊者。味甘，平，無毒。主風眩瘦疾，小兒驚癇。

脊骨，味甘，熱，無毒。主虛勞寒中羸瘦。補腎虛，通督脈，治腰痛下痢。

尾骨，主益腎明目，補下焦虛冷。

脛骨，味甘，溫，無毒。主虛冷勞。脾弱，腎虛不能攝精，白濁，除濕熱，健腰脚，固牙齒，去黥黯，治誤吞銅鐵。

毛，主轉筋，醋煮裹脚。

鬚，主小兒口瘡，蠼螋尿瘡，燒灰和油敷。

附方：

羊肉湯，治產後寒勞虛羸，心腹疝痛。用肥羊肉一斤，水一斗，煮汁八升。入當歸五兩，黃芪八兩，生薑六兩，煮取二升。分四服。此張仲景方也。

治女子虛怯絕孕，帶下赤白。用羊肉二斤，香豉、大蒜三兩，水一斗，煮五升。納酥一兩，更煮二升服。

治五勞七傷虛冷之症。用肥羊肉一腿，密蓋煮爛，絞取汁服，並食肉。

治骨蒸久冷。羊肉一斤，山藥一斤，各爛煮如泥，下米煮粥食之。

治骨蒸傳尸。用羊肉一拳大，煮熟，皂莢一尺，炙。以無灰酒一升，銅鐺內煮三五沸，去滓，入黑錫一兩，令病人先啜肉汁，乃服一合，當吐蟲如馬尾爲效。

治衄血不止。熱羊血飲之即瘥。

治胎死不出，及胞衣不下。飲羊血一小盞，效。

治誤吞蜈蚣。刺豬羊血灌之，即吐出。昔有店婦，吹火筒中有蜈蚣入腹。店婦仆地，號叫可畏，道人劉復真用此法而愈。

治漆瘡作癢。羊乳敷之。

治遍身丹瘤如火。羊腦同朴硝研塗之。

治肺痿骨蒸已極，他方莫效者。用煉羊脂、煉羊髓各五兩，煎沸，下煉蜜及生地黃汁各五合，生薑汁一合，不住手攪，微火熬成膏。每日空心溫酒調服一匙。

治腎虛精竭。羊腎二隻，切碎，於豉汁中，以五味同白粱米糅，作羹、粥食。

治五勞七傷，陽虛無力。羊腎一對，去脂切碎；肉蓯蓉一兩，酒浸一夕去皮和作羹，下葱、鹽、五味食。又方治陽氣衰敗，腰脚疼痛。用羊腰子三對，羊肉半斤，葱白一莖，枸杞葉一斤，同五味煮成汁。下米作粥，食之。

治青盲內障。羊肝一個，黃連一兩，熟地黃二兩，同搗丸，梧子大。日三服，每服七十丸，食遠茶下。崔承元病內障喪明，有人惠此方報德，服之遂明。

治婦人陰戶有蟲作癢。羊肝納入引出。

治虛勞白濁。羊骨爲末，酒服方寸匕，日三服，大效。

治瘡口不合，膿水不止成漏。用小羊初生者脊骨，鹽泥固臍，煅過研末五錢，入麝香、雄黃末各一錢，填瘡口，三日外必合。

治誤吞銅錢。用羊脛骨燒灰，以煮稀粥食之，神效。李時珍曰：羊脛骨灰，可以磨鏡。羊頭骨可以消鐵。漢上張成忠女，誤吞金釧一隻，胸膈痛不可忍，憂惶無措，一銀匠炒末藥三錢，米飲服之，次早大便取下。叩求其方，乃羊脛骨灰一物耳。按此方乃巧哲格物究理之妙也。

治女人月水不斷。用羊前左脚脛骨一條，紙裹泥封，令乾，煅赤，入棕櫚灰等分。每一錢，溫酒下。

治面生黥黯醜惡，皮厚黧黑。用羊脛骨灰、雞子白和敷，夜塗旦洗，洗以白粱米泔，三日膩白好顏。

治咽喉骨鯁。羊脛骨灰，米飲服一錢。

治羊鬚瘖生頰下，浸淫水出，痛癢不一，久不能痊。用牡羊鬚、荆芥、乾棗肉各二錢，燒存性，入輕粉半錢。米泔水洗拭，清油調搽，二三次必愈。

治瘰癧已破，久不生肌。用羊屎煅五錢，杏仁燒五錢，研末，豬骨髓調搽。

治崩中垂死。肥羊肉二斤，水二斗，煮一斗三升，入生地黃汁一升，生薑、當歸各三兩，煮三升，分四(次)服。

治小兒嗜土。買市中羊肉一斤，令人以繩繫於地上，拽至家洗淨。炒、炙食，或煮汁亦可。

治婦人陰脫。煎羊脂頻塗之。

黃羊黃羊出關西、西番及桂林諸處。有四種，狀與羊同，但低小細肋，腹下帶黃色，角似羖羊，喜臥沙地。生沙漠，能走善臥，獨居而尾黑者，名黑尾黃羊。生野草內，或群至數十者，名曰黃羊。生臨洮諸處，甚大而尾似麞、鹿者，名洮羊。其皮皆可爲衾褥。出南方桂林者，則深褐色，黑脊白斑，與鹿相近也。

黄羊肉，味甘，溫，無毒。主補中益氣，治勞傷虛寒。

髓，主補益，功同羊髓。

《本草醫旨·食物類·獸部》 羊　附錄　大尾羊：細毛薄皮，重二十斤。《唐書》謂之靈羊，云可療毒。胡羊：其尾如扇，每歲春月割取脂，再縫合之。洮羊：出臨洮諸地。大者重百斤。犖羊：出西北地，其皮蹄可以割（黍）〔漆〕。地生羊：出西域。北人種羊角而生，大如兔而肥美。封羊：其背有肉封如駝，出涼州郡縣，亦呼爲駝羊。羵羊：土之精也。其肝土也，有雌雄。

羊肉　味：苦，甘，大熱，無毒。熱病及天行病、瘧疾後食之，必發熱致危。妊娠食之，令子多熱。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，並有毒，食之生癰。煮羊以杏仁，或瓦片，則易糜。以胡桃則不臊，以竹膩則助味。中羊毒者，飲甘草湯則解。銅器煮之，男子損陽，女子暴下，物性之異如此，不可不知。反半夏，菖蒲。同喬麥、豆醬食，發癇疾。同醋食，傷人心。治：煖中，字乳餘疾及頭腦大風，汗出虛勞，寒冷，補中益氣，安心止驚，止痛，利產婦。治風眩，瘦病，丈夫五勞七傷，小兒驚癇，開胃健力。

附方　壯陽益腎：用白羊肉半斤，切片，以蒜、薤食之，三日一度，甚妙。五勞七傷：虛冷，用肥羊肉一腿，密蓋煮爛，絞汁服，並食肉。骨蒸久冷：羊肉一斤，山藥一斤，各爛煮，研如泥，下米煮粥食之。脾虛吐食：羊肉半斤，作片，以蒜、薤、醬、豉、五味和拌，空腹食之。虛冷反胃：羊肉去脂，作生，以蒜、薤空腹食之，立效。壯胃健脾：羊肉三斤，切，粱米二升，同煮下五味，作粥食。胃寒下痢：羊肉一斤，莨菪子末一兩，和，以綿裹納下部，二度瘥。消渴利水：羊肉一脚，瓠子六枚，薑汁半合，白麵二兩，同鹽、葱炒食。損傷青腫：用新羊肉貼之。婦人無乳：用羊肉六兩，麞肉八兩，鼠肉五兩，作臛噉之。傷目青腫：羊肉煮熟，熨之。頭上白禿：羊肉如作脯法炙香，熱揭上，不過數次瘥。

頭蹄白羊者良。味：甘，平，無毒。羊頭蹄肉性極補水，水腫人食之，百不一愈。治：風眩瘦疾，小兒驚癇，腦熱頭眩，安心止驚，緩中止汗，補胃。治丈夫五勞骨熱，熱病後宜食之，冷病人勿多食。已上諸證並宜白羊頭，或蒸，或煮，或作膾食。療腎虛精竭。

附方　老人風眩：用白羊頭一具，如常治，食之。虛寒腰痛：用羊頭一具，並草果四枚，桂一兩，薑汁半斤，哈昔泥一豆許，胡椒煮食。

皮　治一切風及脚中虛風，補虛勞，去毛，作羹臛食。濕皮臥之，散打傷青腫。乾皮燒服，治蠱毒下血。

脂青羊者良。味：甘，熱，無毒。柔銀軟銅。治：生脂：止下痢，脫肛，去風毒，產後腹中絞痛。治鬼疰，去游風及黑黯。熟脂：主賊風瘻痺，飛尸，辟瘟氣，主勞痢，潤肌膚，殺蟲，治瘡癬。入膏藥，透肌肉經絡，徹風熱毒氣。

附方　虛勞口乾：用羊脂一雞子大，淳酒半升，棗七枚，漬七日食，立愈。卒汗不止：牛羊脂溫酒頻化，服之。脾横爪赤：煎羊脂摩之。婦人陰脫：煎羊脂頻塗之。發背初起：羊脂、豬脂，切片，冷水浸貼，熱則易之，數日瘥。牙齒疳蠹：黑羖羊脂、莨菪子等分，入盃中，燒煙，張口熏之。小兒口瘡：羊脂煎薏苡根，塗之。豌豆如疥：赤黑色者，煎青羊脂摩之。赤丹如疥：不治殺人，煎青羊脂摩之，數次愈。誤吞釘鍼：多食豬羊脂，久則自出。

血白羊者良。味：鹹，平，無毒。治：女人血虛中風及產後血悶欲絕者，熱飲一升，即活。熱飲羊血，治產後血攻，下胎衣，治卒驚，九竅出血。解莽草毒、胡蔓草毒，又解一切丹石毒發。凡服丹石人忌食羊血。十年一食，前功盡亡。此物能制丹砂、水銀、輕粉、生銀、硇砂、砒霜、硫黃、乳石、鍾乳、空青、曾青、雲母石、陽起石、孔公孽等毒。凡覺毒發，刺飲一升即解。又服地黃、何首烏諸補藥者，亦忌之。

附方　衄血一月：不止，刺羊血，熱飲即瘥。產後血攻：新羊血一盞，飲之三兩服妙。大便下血：羊血煮熟，拌醋食，最效。硫黃毒發：氣悶，用羊血熱服一合，效。

乳白羶者佳。味：甘，溫，無毒。治：補寒冷虛乏，潤心肺，治消渴，療虛勞，益精氣，補肺腎氣，和小腸氣。合脂作羹，補腎虛及男女中風。利大腸，治小兒驚癇。含之，治口瘡。主心卒痛，可溫服之。又蚰蜒入耳，灌之即化成水。治大人乾嘔及反胃，小兒噦啘及舌腫，並時時溫飲之。解蜘蛛咬毒。牛羊乳實爲補潤，故北人食之多肥健。

附方　小兒口瘡：羊乳，細濾入，含之數次愈。漆瘡作癢：羊乳敷之。

腦　味：有毒。發風病，和酒服迷人心，成風疾。男子食之損精氣，少子。白羊黑頭，食其腦作腸癰。治：人面脂手膏，潤皮膚，去黯黯，塗損傷，丹瘤肉刺。

附方　發丹如瘤：生綿羊腦同朴硝，研塗之。足指肉刺：刺破，以新酒酢和羊腦塗之，一合愈。

髓　味：甘，溫，無毒。治：男子女人傷中，陰陽氣不足，利血脈，益經氣，以酒服之，卻風熱，止毒。久服不損人。和酒服，補血，主女人血虛，風

悶。潤肺氣，澤皮毛，滅瘢痕。

附方　目中赤翳：白羊髓敷之。舌上生瘡：羊脛骨中髓，和胡粉，塗之妙。白禿頭瘡：生羊骨髓，調輕粉搽之，先以泔水洗淨，一日二次，數日愈。痘痂不落：痘瘡痂疕，滅瘢方。用羊髑骨髓，煉，一兩，輕粉一錢，和成膏，塗之。

心用白羝羊者良。味：甘，溫，無毒。有孔者殺人。治：止憂恚，膈氣，補心。

肺　味：同心。自三月至五月，其中有蟲，狀如馬尾，長一二寸，須去之，不去令人痢下。治：補肺，止咳嗽。傷中補不足，去風邪。治渴，止小便數。同小豆葉煮食之，通肺氣，利小便，行水，解蠱。

附方　渴痢不止：羊肺一具，人少肉，和鹽、豉作羹食，不過三具愈。解中蠱毒：生羊肺一具，割開，入雄黃、麝香等分，吞之。

腎　味：同心。治：補腎氣虛弱，益精髓。補腎虛耳聾陰弱，壯陽益胃，止小便，治虛損盜汗。合脂作羹，療癆痢甚效。蒜、薤食之一升，療癥瘕，治腎虛消渴。

附方　腎虛精竭：羊腎一隻，切，於豉汁中以五味米糅，作羹粥食。虛損勞傷：羊腎一枚，米一升，水一斗，煮九升，服日三。腎虛腰痛：用羊腎去膜，陰乾爲末，酒服二方寸匕，日三。

羊石子即羊外腎也。治：腎虛精滑。

肝青羖羊者良。味：苦，寒，無毒。合豬肉及梅子、小豆食傷人心，合生椒食傷人五臟，最損小兒，合苦蔔食病青盲。妊婦食，令子多厄。治：補肝，治肝風虛熱。目赤暗痛，熱病後失明，並用子肝七枚，作生食，神效。亦切片，水浸貼之。解蠱毒。羊肝補肝，與肝合，引入肝經，故專治肝經受邪之病。凡治目疾，以青羊肝爲佳。蓋羊肝明目性也，他肝則否。

附方　目赤熱痛：用青羊肝一具，切洗，和五味食之。肝虛目赤：青羊肝薄切，水浸，吞之極效。病後失明：方同上。小兒赤眼：羊肝切薄片，并水浸貼。牙疳腫痛：羖羊肝一具，煮熟，蘸赤石脂末，任意食之。病後嘔逆：用青羊肝作生淡食，不過三度，食不嘔矣。小兒癇疾：青羊肝一具，薄切，水洗，和五味醬食之。

膽青羖羊者良。味：苦，寒，無毒。治：青盲明目，點赤障白翳，風淚眼，解蠱毒。療疳濕時行熱熛瘡，和醋服之良。治諸瘡，能生人身血脈。同蜜蒸九次，點赤風眼有效。肝開竅於目，膽汁減則目暗。目者，肝之外候，膽之精華也，故諸膽皆治目病。

附方　病後失明：羊膽點之，日二次。大便秘塞：羊膽汁灌入即通。目爲物傷：羊膽二枚，雞膽三枚，鯉魚膽二枚，和勻，日日點之。小兒疳瘡：羊膽二枚，和醬汁灌下部。

胃一名羊膍胵。味：甘，溫，無毒。羊肚和飯飲，久食令人多唾清水，成反胃作噎病。治：胃反，止虛汗，治虛羸，小便數，作羹食，三五瘥。

脬　治：下虛遺溺，以水盛入，炙熟，空腹食之，四五次愈。

蒲白羊者良。治：潤肺燥，諸瘡瘍，入面脂，去黯黯，澤肌膚，滅瘢痕。

附方　遠年咳嗽：羊蒲三具，大棗百枚，酒五升，漬七日飲之。婦人帶下：羊蒲一具，以酢洗淨，空心食之，不過三次。忌魚肉、滑物，犯之即死。痘瘡瘢痕：羊蒲二具，羊乳一升，甘草末二兩，和勻塗之，明旦以豬蹄湯洗去。

舌　治：補中益氣。

靨即會咽也。味：甘、淡，溫，無毒。治：氣瘻。

附方　項下氣瘻：用羊靨一具，去脂，酒浸炙熟，含之咽汁，日一具，七日瘥。

睛　治：目赤及翳膜曝乾，爲末，點之。熟羊眼中白珠二枚，於細石上和棗核磨汁，點目翳，漸明，頻用三四日瘥。

筋　治：塵物入目，熟嚼納眥中，仰臥即出。

羖羊角青色者良。味：鹹，溫，無毒。勿使中濕，濕即有毒，蒐絲爲之使。治：青盲，明目，止驚悸，寒泄，久服安心，益氣，輕身，殺疥蟲。入山燒之，辟惡鬼虎狼。療百節中結氣，風頭痛及蠱毒吐血，婦人產後餘痛。燒之辟蛇。灰治漏下，退熱，主山瘴溪毒。

附方　風疾恍惚：心煩腹痛，或時悶絕復甦，以青羖羊角屑，微炒爲末，隨時溫酒服一錢。氣逆煩滿：水羊角燒研，水服方寸匕。吐血喘咳：青羖羊角炙焦，二枚，桂末二兩，爲末，每服一匕，糯米飲下，日三服。產後寒熱：心悶，極脹，百病，羖羊角燒末，酒服方寸匕。水泄多時：羖羊角一枚，白礬末填滿，燒存性，爲末，每新汲水服二錢。小兒癇疾：羖羊角燒存性，以酒服少許。赤禿髮落：羖羊角，牛角，燒灰等分，豬脂調敷。打撲傷痛：羊角灰，以沙糖水拌，瓦焙焦，爲末，每熱酒下二錢，仍搽痛處。脚氣疼痛：羊角一副，燒過爲末，熱酒調塗，以帛裹之取汗，永不發也。

齒三月三日取之。味：溫。治：小兒羊癇寒熱。

頭骨已下並用羖羊者良。味：甘，平，無毒。羊頭骨能消鐵也。治：風眩瘦

疾，小兒驚癇。

脊骨　味：甘，熱，無毒。治：虛勞，寒中，羸瘦，補腎虛，通腎脈，治腰痛下痢。

附方　腎虛腰痛：用羊脊骨一具，槌碎煮，和蒜，薤食，飲少酒妙。虛勞白濁：羊骨爲末，酒服方寸匕，日三。小便膏淋：羊骨燒研，榆白皮煎湯，服二錢。洞注下痢：羊骨灰，水服方寸匕。

尾骨　治：益腎，明目，補下焦虛冷。

脛骨　味：甘，溫，無毒。性熱，有宿熱人，勿食。治：虛冷勞，脾弱腎虛，不能攝精，白濁，除濕熱，健腰脚，固牙齒，去黯黯，治誤吞銅鐵。齒者，骨之餘，腎之標，故牙疼用羊脛骨以補之。羊脛骨灰可以磨鏡，羊頭骨可以消鐵，故誤吞銅鐵者用之，取其相制也。

附方　擦牙固齒：用火煅羊脛骨爲末，入飛鹽二錢，同研勻，日用。咽喉骨哽：羊脛骨灰，米飲服一錢。

毛　治：轉筋，醋煮裹脚。

鬚　治：小兒口瘡，蠼螋尿瘡，燒灰和油敷。

附方　香瓣瘡：生面上耳邊，浸淫水出，久不愈，用羖羊鬚、荆芥、乾棗各二錢，燒存性，入輕粉半錢，每洗，拭清油調搽，二三次必愈。口吻瘡：方同上。

溺　治：傷寒熱毒攻手足，腫痛欲斷，以一升，和鹽豉搗，漬之。

屎　味：苦，平，無毒。治：燔之，主小兒泄痢腸鳴，驚癇。燒灰，理聤耳，並罨竹刺入肉，治箭鏃不出。燒灰淋汁沐頭，不過十度即生髮，長黑。和鴈肪塗頭亦良。煮湯灌下部，治大人小兒腹中諸疾，疳濕，大小便不通。燒煙熏鼻，治中惡，心腹刺痛，亦熏諸瘡中毒，痔瘻等，治骨蒸彌良。

羊胲子乃羊腹內草積塊也。治：翻胃，煅存性，每一斤入棗肉、平胃散末一半，和勻，每服一錢，空心沸湯調下。

《壽世秘典・類物・獸部》　羊牡羊曰羖，曰羝；牝羊曰羒，曰牂。白曰羒，黑曰羭，多毛曰羖攎。出陝西河東尤狠健，毛最長而厚，入藥尤佳。無角曰羯，曰羝，去勢曰羯，羊子曰羔。生江南者爲吳羊，頭身相等。生秦晉者爲夏羊，頭小身大而毛長，土人二歲而剪其毛以爲氈物，謂之綿羊。諸羊皆孕四月而生，其目無神，其腸薄而縈曲，在畜屬火，故易繁而性熱，其性惡濕喜燥。《曲禮》謂之柔毛，又曰少牢。《禮》曰：羊冷毛而毳者膻，冷毛長，毳毛結。

氣味：甘，大熱，無毒。主暖中，字乳餘疾及頭腦大風，汗出虛勞寒冷，補中益氣，安心止驚。《別錄》。治內眩瘦病，丈夫五勞七傷，小兒驚癇。

發明　李杲曰：羊肉有形之物能補有形肌肉，故曰補可去弱，人參、羊肉之屬。人參補氣，羊肉補形，凡形氣羸弱虛羸不足者宜之。其主字乳餘疾者，蓋產後大虛，氣血暴損，得甘熱之物補助陽氣，則陰血自長，餘疾自除矣。李時珍曰：天行熱病及瘧疾病後，食之必發熱致危。妊娠食之令子多熱。與夫癰腫、瘡瘍、消渴、吐血、嘈雜等證，咸不宜服。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，並有毒，食之生癰。煮羊以杏仁或瓦片則易糜，以胡桃則不臊，以竹鬧則助味。銅器煮之，男子損陽，女子暴下。物性之異如此，不可不知。汪機曰：反半夏、菖蒲。同蕎麪、豆醬食，發癤疾。同醋食，傷人心。性易凝結，脾弱人，難於消化。

血　氣味：鹹，平，無毒。治女人血虛中風及產後血悶欲絕。妊娠胎死不出，胞衣不下者，熱飲一盞，極效。又治卒驚，九竅出血，解莽草、胡蔓草毒，又解一切丹石毒發。

發明　李時珍曰：《外臺秘要》云：凡服丹石人忌食羊血，十年一食，前功盡亡。此物能制丹石、水銀、輕粉、生銀、硇砂、砒霜、硫黃、鍾乳礬石、陽起石等毒，凡覺毒發，刺羊血，熱飲一升即解。凡服地黃、何首烏諸補藥者，忌之。

腦　氣味：有毒。發風病，和酒服迷人心，成風疾。男子食之，損精氣，少子。

腎　俗名羊腰子。氣味：甘，溫，有毒。主補腎氣虛弱，益精髓。

發明　李時珍曰：羊腎補腎氣者，借其氣以補其不足也，腎得補則精髓自益矣。《千金》《外臺》諸方治腎虛勞損，有腎瀝湯甚多，皆用羊腎煮湯、煎藥，蓋用爲嚮導，各從其類，非羊腎能補也。

肝　青羖羊者良。氣味：苦，寒，無毒。主補肝，治肝風虛熱。目赤暗痛，熱病後失明，並用子肝七枚作生食，神效。或切薄片，水浸貼之。

發明　汪機曰：按《三元延壽書》云：凡治目疾，以青羊肝爲佳。有人年八十餘，瞳子瞭然，夜讀細字，云別無服藥，但自幼不食諸獸肝耳。或以《本草》羊肝明目而疑之，蓋羊肝明目性也，他肝則否，凡畜獸臨宰之時，忿氣聚於肝，肝主血，不利於目宜矣。

《壽世秘典・類物・味部》　羊乳　氣味：甘，溫，無毒。主補寒冷虛乏，潤心肺，治消渴。

發明　李時珍曰：乳以白羊者佳。丹溪言，反胃人宜時時飲之，取其開胃脘、大腸之燥也。

《飲食須知・獸類》　羊肉　味甘，性熱。反半夏、菖蒲。同蕎麥麪、豆

醬食，發痼疾。同醋食，傷人心。同鮓、鱠、酪食，害人。熱病、疫症、瘧疾病後食之，復發致危。妊婦食之，令子多熱病。

頭蹄肉，味甘，性平。水腫人食之，百不一愈。冷病人勿多食。妊婦食羊目，令子睛白。

血，味鹹，性平。凡豬羊血食久，鼻中毛出，晝夜長五寸，漸如繩，痛不可忍，摘去復生。唯用乳石、硇砂等分爲丸，臨臥服十丸，自落也。服丹石人忌食羊血，十年一食，前功盡亡。服地黃、何首烏諸補藥者忌之。能解胡蔓草毒。

腦，有毒，食之發風病。和酒服迷人心，成風疾。男子食之，損精氣少子。白羊黑頭，食其腦，作腸癰。

羊心，有孔者勿食，能殺人。

羊肺，三月至五月其中有蟲，狀如馬尾，長二三寸，須去之。不去食之，令人痢下。

肝，味苦，性寒。同豬肉及梅子、小豆食，傷人心。同生椒食，傷人五臟，最損小兒。同苦筍食，病青盲。妊婦食之，令子多厄。

羊肚，和飯飲久食，令人多唾清水，成反胃，作噎病。

凡煮羊肉，用杏仁或瓦片，則易爛。同胡桃及萊菔煮，不臊。同竹鼈煮，助味。以銅器煮食，男子損陽，女子暴下。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，並有毒，食之生癰。中羊肉毒者，飲甘草解之。過食羊肉傷者，多食棗子、草果可消。

《食物須知・諸葷饌》 羖羊　種多白色，近道各處俱生。陝西河東獨盛，其或獨生一角，又等白身黑頭，有毒中藏，全禁勿噉。鹵莽悞犯，即生腸癰，膏粱之家不可不識。

肉，甘，大熱。專補形骸。主癆傷，臟氣虛寒；理風痃；肌肉黃瘦。開胃，且止吐食；益腎，不致痿陽。孕婦及水腫暴來，禁勿入口；骨蒸並瘧疾方愈，忌莫沾唇。倘煮入醬和之，生癩發痼疾。俗云羊不醬，由此也。又筋膜中珠子，食亦令人癲癇。

蹄肉，雖微，補水甚捷。水腫噉者，百不一療。

頭，涼。治勞熱骨蒸及風痃，疫病，發寒宜禁，發熱宜餐。

脂，潤。去游風黑黯㿉，並疰病傳尸。

腎，益腎，理精枯陽敗。

心，補心，主憂恚氣疼。有孔者勿食，有毒殺人。

肝，療肝風虛熱致眼淚凝滯。

肺，治肺虛欬痰及小便頻數。

乳汁，潤心肺，補寒冷虛乏。造酪酥，並五臟，利腸胃，療口舌瘡瘍。

《養生食鑒・獸類》 羊生江南者，爲吳羊，頭身相等而毛短。生秦、晉者，爲夏羊，頭小身大而毛長，十人二歲而剪其毛以爲氈物，謂之綿羊。廣南英州一種乳羊，食佃茅，極肥，甚補人。

羊肉　味甘，性熱，無毒。補中益氣，安心定驚，治虛乏汗出，益產婦，肥健人。患熱病及天行病、瘧病後，忌食。發瘡疥痼疾，妊婦食之，令子多熱者。忌銅器，勿與醋同食。

羊頭蹄　療腎虛精竭，安心養胃，止驚斂汗，治風眩瘦乏，性補水，水腫人忌食。

羊血　解一切丹石毒，治產後血虛悶暈。凡中胡蔓草、砒霜、硇砂、輕粉、硫黃等毒刺，飲一升即解。服地黃、何首烏諸補藥者，忌食。大便下血，煮熟，拌醋食最效。

羊乳　解蛛毒，潤心肺，補腎氣，益精髓，利大腸。治虛寒，乾嘔反胃，心疼，溫飲之良。

羊腦　發風，損人精氣。書云：羊食百草，其病在腦者，不宜食之。

羊髓　潤肺氣，利血脈，去女子血虛風悶，和酒服之。

羊心　補心，除憂恚膈氣。有孔者勿食。

羊肺　補肺氣，止欬嗽，利小便，行水解毒。自三月至五月，勿食。

羊腎　即腰子。補腎氣，益精髓，壯陽，健胃，療虛損，止小便，盜汗，治耳聾。同蒜薤食，消癥瘕。

羊外腎　治腎虛精滑。

羊肺　補肝明目，解毒殺蟲。妊婦勿食。忌苦筍、梅子、生椒。

羊肚　補胃，止反胃，虛汗，治虛羸。小便數作，羹食之。

羊舌　無毒。補中益氣。

凡白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，肉有毒，食之則發瘟。羊毒者，飲甘草則解。

《壽世傳真・獸類》 羊肉　性熱。宜：補虛勞，益氣血，壯陽，開胃。忌：發瘡癤。

羊肝　性平。補肝明目。

羊膽　性苦寒。點風淚眼、赤障、白翳良。

羊脛骨　燒灰擦牙良。

羊血　性涼。解金銀、丹石、砒硫毒。

羊乳　性甘溫。補肺腎虛，潤胃脘大腸，治反胃、消渴、口瘡、舌腫。

《食物小錄・獸部・畜類》 羊

肉　甘，苦，大熱，無毒。補中益氣，安心，開胃，健力。

腎　甘，溫，無毒，補腎氣虛弱，益精髓。

肝　苦，寒，無毒。補肝，治肝風。同生椒食，損人五臟，最損小兒。同苦筍食，病青盲。妊婦食，令子多厄。

胃　溫，無毒。補中益氣。諸羊氣味皆同，煮羊肉以杏仁或瓦片則易糜，以胡桃則不臊。羊肉同醋食，傷人心。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 羊　《綱目》曰：白牡羊曰羝、曰羒，牝曰羝、曰牂。黑牡羊曰羱、曰羖。多毛曰羖羷。《圖經》曰：毛長尺餘，北人引羊以此爲首羊頭。《衍義》曰：生陝西、河東，毛長而狠健，人藥供饌，在諸羊上。每二歲一剪其毛。爲羶物，名綿羊。胡羊曰羒羬。無角曰羭、曰羝。角不齊曰觤角。三羠曰羯。去勢曰羯。黃腹曰羳。其子曰羔，生五月曰羜，六月曰犗，七月曰犗，未足歲曰羚。六尺曰羬，《內則》曰柔毛。《古今注》曰：長髯主簿。性本淳良，不知《史記・項羽本紀》宋義下令軍中，何以曰猛如虎，狠如羊？又哈密衛大尾羊，尾重一二十斤。《唐書・四夷列傳》曰靈羊，云可療毒。《方國志》云：大食國胡羊，尾如扇，每春割取其脂，復滿又割，不割則脹死。《水東日記》云：莊浪衛近雪山亦有，名饕羊。《廣志》云：西北一種羊大如驢。臨洮亦有大羊，名洮羊。一種犛羊，皮蹄堅利如刃，可割黍。一種封羊，背有肉峰如駝，名駝羊，出涼州。又有一種地生羊，劉郁《使西域記》云：種羊臍於土，溉以水，聞雷即生臍與地連，驚以木聲，臍斷，便能行齧草。《淵穎集》云種脛骨，一云種角。《北戶錄》但云羔生土中，不言所種何物。又有羵羊，乃土之精，季桓子嘗掘地得之，以問孔子。

按：羊種類雖多，惟以北產爲勝。蓋其性喜寒惡熱，大江以南則生息寡，北地則繁孕。四月而生，歲可三產。皮可裘，毛可爲氈罽，又績爲氆氇、嗶嘰等物，衣被天下。

肉，性煖，益脾胃，實腠理。北地苦寒，非食此不能禦凍。久食令人肥白。又補產後諸虛，《金匱》當歸生薑羊肉湯，爲產後虛寒，心腹急痛之聖藥。羊肉一斤，水一斗，煮取六升，入當歸五兩，黃耆八兩，生薑六兩，煮至二升，分四服。漢時三兩，只得今時一兩，三升變得一升。今貨布及大泉五十、五銖，半兩等錢幣，若有存者，可考也。《胡洽方》去黃耆，《千金方》加芍藥。寒不甚者，薑宜減半，微有熱即禁用。又主病後肌肉不生，精神不復。久瘧後尤宜。又同花椒，茴香食，治寒疝氣痛及一切陽分虛寒之病。但不可同蓧麥食。一種毛結不解羸瘦者，其氣味亦不佳。《內則》曰：羊冷毛而毳，羶。究之羊肉羶，唐薛緯詩曰一揲羶根數十皴，《文海披沙》注云羊肉也。

脂，同肉性。血，生飲治產後血悶欲死，解丹石、硫黃、砒信、野葛、胡蔓草即水蘊諸毒，並生飲。乳，潤心肺，解消渴，補虛勞，益精血。《經驗方》云：中蜘蛛毒，遍身生絲，羊乳一升飲之。亦治反胃燥結。腦髓，損人。心補心，肺補肺，腎補腎，肝補肝，其治肝虛目疾，遠勝豬肝。《唐本草》云：熱病後失明，羊肝七枚生食，神效。膽點目過於豬膽，胃補胃，脬補脬。舌，開胃進食。胰，損人。李杲曰：人參補氣，羊肉補形。故凡虛病，平日體瘦者宜，肥者忌。性極煖，故虛寒者宜，虛熱者忌。食之之時，秋分以後宜，春分以後忌。熱病後、天行病後、患瘡瘍及孕婦胎宮最不宜熱，均切戒。又，羊肉既補形體，故壅經絡，凡皮膚筋骨有風損者，一生不可食。又忌銅器煮。生食爲膾，《外臺方》治虛寒反胃，和蒜，薤食。又治腎虛陽痿，每食半斤，三日一度。《論語》曰：膾不厭細。《內則》曰：肉腥，細者爲膾，大者爲軒。《少儀》曰：牛與羊、魚之腥，聶而切之爲膾。其性不免有害，不宜多食，詳魚膾條。《紫桃軒雜綴》謂：羊腸乾之，勁韌可作彈絮弓弦。此物能知母恩，跪而飲乳，則人有愧之者矣。見人欲殺，即銜刀跪，哀鳴乞免，其情又可慘矣。凡市肆已殺者，非爲一人，我雖不食，彼亦不能復生。若僅充一己之庖，仁人君子必不忍肆其屠割也。宋仁宗忍饑戒殺，史冊傳爲千古美談。彼帝王也，且猶如此，我輩薄福貧儒，敢不效之。

《藥性摘錄・食物》 羊肉　甘，溫，入脾。補中益氣，治虛乏汗出，豐澤肌膚。患熱病、天行病、瘧疾、瘡疥，俱忌食。反菖蒲、半夏。忌銅器、蕎麥、

荳醬、醋。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者，皆有毒。中毒，以甘草汁解。

《本草省常・禽獸類》 羊　性熱。補虛勞，益氣血，壯陽道，開胃健力，通氣發瘡。惟冬三月可食，餘月食之令人神昏。食羊忌銅器，犯者男子傷精，女子帶下。同小豆、竹筍、柿子、梅子食傷人，同醋食傷心氣，同生椒食破人五臟，同南瓜食令人氣壅，同豬肝食令人煩悶，同蕎麥、豆醬食發癇疾。服半夏、菖蒲、白前、故紙者忌之，孕婦忌之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 羊肉　甘，溫。煖中，補氣，滋營，禦風寒，生肌健力，利胎產，愈疝止疼。肥大而嫩，易熟不羶者良，秋冬尤美。與海參、蘆菔、筍、栗同煨，皆益人。加胡桃煮則不羶。多食動氣生熱。不可同南瓜食，令人壅氣發病。時感前後，瘧痢、疳疸、脹滿、顛狂、哮嗽、霍亂諸病，及痧痘瘡疥初愈，均忌。新產後僅宜飲汁，勿遽食肉。

產後虛羸，腹痛覺冷，自汗帶下，或乳少，或惡露久不已，均用羊肉切治如常，煮糜食之。兼治虛冷勞傷，虛寒久瘧。

羊脂　甘，溫。潤燥，治勞痢，澤肌膚，補胃耐飢，禦風寒，療痿痺，殺蟲治癬，利產舒筋。多食滯濕釀痰。外感不清，痰火內盛者均忌。

婦人陰脫、赤丹如疥，並煎羊脂塗。

發背初起，羊脂切片，冷水浸貼，熱即易之。

誤吞針鐵，多食羊脂則自下。

羊腦　甘，溫。治風寒入腦，頭疼久不愈者良。多食發風生熱。餘病皆忌。

羊骨髓　甘，溫。潤五藏，充液，補諸虛，調養營陰，滑利經脈，卻風化毒，填髓耐飢，衰老相宜，外感鹹忌。

羊血　鹹，平。生飲止諸血，解諸毒，治崩衄及死胎不下，產後血悶欲絕，胎衣不落，並誤吞一切金石、草木、蜈蚣、水蛭者，均宜熱服即瘳。熟食但能止血，患腸風痔血者宜之。

羊脊骨脛骨、頭骨　甘，溫。補腎，利督強腰。

脛骨　磨銅。

頭骨　消鐵。

羸老胃弱，羊脊骨一具，搥碎，熬取醲汁，煮粥常食。

腎虛腰痛，羊脊骨一具搥碎，熬取醲汁，和鹽料食。

膏淋、虛濁、虛利，羊脊骨煅研末，米飲下二錢。

誤吞金、銀、銅錢，羊脛骨煅研三錢，米飲下。

誤吞鐵物，羊頭骨煅研，調稀粥食。

羊肺　甘，平。補肺氣，治肺痿，止咳嗽，行水通小便，亦治小便頻數。病後產後、虛羸老弱，皆可以羊之藏府煮爛食之。外感未清者均忌。

羊心　甘，平。補心，舒鬱結，釋憂恚。治勞心膈痛如神。余先慈苦節撫孤，遂患此證，諸藥不應，食此即愈。後屢發，用之輒效，久食竟痊。

羊肝　甘，涼。補肝明目，清虛熱，息內風，殺蟲愈癩，消疳蠱。諸般目疾，並可食之。

羊膽　苦，寒。清膽熱，補膽汁。專療諸般目疾，兼治蠱毒瘡瘍。

目疾，羊膽汁點，或煮熟吞之。

代指，以指刺熱湯中七度，刺冷水中三度，隨以羊膽汁塗之。

羊腰子　羊內腎也。甘，平。補腰腎，治腎虛耳聾，療癥瘕，止遺溺，健脚膝，理勞傷。

羊石子　外腎也。甘，溫。功同內腎而更優，治下部虛寒，遺精、淋帶、癥瘕、疝氣、房勞內傷、陽萎陰寒，諸般隱疾。並宜煨爛，或熬粥食，亦可入藥用。下部火盛者忌之。

羊脬　甘，溫，補脬損，攝下焦之氣。凡虛人或產後患遺溺者宜之。

羊胃　俗名羊肚。甘，溫。補胃，益氣生肌，解渴耐飢，行水止汗。

羊腸　甘，溫。補氣，健步固精，行水厚腸，便溺有節，故董香光秘傳藥酒方以之爲君也。捶熟爲線，堅韌絕倫，補力之優，於此可見。

《隨息居飲食譜・水飲類》 羊乳　甘平。功同牛乳。專治蜘蛛咬毒。白羝羊者勝。

《每日食物卻病考・獸類》 羊　肉，味甘，大熱，無毒。補中益氣，開胃安心，止驚，治汗出，虛勞及頭腦大風，利產婦。蓋頭、齒、骨、臟皆溫平而肉性大熱也。白羊黑頭、黑羊白頭及獨角者，俱有毒，中之者，以甘草湯解之。北地青羊良。若南羊則多受濕，有毒，又山中吃毒草，能發病，犯之即驗。北地又一種無角大白羊，食之更勝。煮羊以杏仁則易糜，以胡桃則不膻，同竹鼠則助味。五臟，各隨臟有主治之功。肺，補肺治咳嗽；肝，補肝明目；腎，補腎益精。凡心肺之有孔者勿食。

黄羊

《飲膳正要·獸品》 黄羊 味甘，溫，無毒。補中益氣，治勞傷虛寒。其種類數等成群，至於千數。白黄羊，生於野草內。黑尾黄羊，生於沙漠中，能走善臥，行走不成群。其腦不可食，髓骨可食，能補益人。煮湯無味。

《食治廣要·獸部》 黄羊 肉 氣味：甘，溫，無毒。主治：補中益氣，治勞傷虛寒。

按：出關西西番及桂林諸處，狀與羊同，但低小細肋，腹下帶黄色者是矣。

《本草醫旨·食物類·獸部》 黄羊羊腹帶黄故名。

肉 味：甘，溫，無毒。腦不可食。治：補中益氣，治勞傷虛寒。

髓 治：補益，功同羊髓。

諸血

《日用本草·五畜類》 諸血 味甘，平，解諸藥毒、菌毒、丹石毒，即諸禽、諸獸之血。

主補人身血不足，或患血枯，皮上麩起，面無顏色，並生飲之。

《藥性全備食物本草·獸部》 諸〔獸〕血

味甘，平。主補人身血不足，或因患血枯，皮上膚起，面無顏色者，皆不足也，並生飲之。又解諸藥毒、菌毒，止渴除丹毒，去煩熱。食筋，令人多力。

《本草醫旨·食物類·獸部》 諸血獸畜有水陸之產，方土之殊，寒熱溫涼之不同，有毒無毒之各異。味：甘，平。治：補人身血不足，或患血枯，皮上膚起，面無顏色者，皆不足也。並宜生飲。又解諸藥毒、菌毒，止渴，除丹毒，去煩熱。

六畜毛蹄甲

《藥性全備食物本草·獸部》 六畜毛蹄甲 味鹹，氣平，有毒。主鬼疰蠱毒，寒熱驚癇，顛疾狂走，並煮汁飲之。亦各從其治可也。

《本草醫旨·食物類·獸部》 六畜毛蹄甲六畜謂牛、羊、豬、馬、雞、駝也。驢、騾亦其類。各條已有，主療亦不必出此矣。味：鹹，平，有毒。治：鬼疰蠱毒，寒熱驚癇，癲痓狂走。駱駝毛尤良。

六畜心

《本草醫旨·食物類·獸部》 六畜心古方多用六畜心治心病，從其類也。治：心昏多忘，心虛作痛，驚悸恐惑。

諸肉有毒及忌食

《養生類纂·毛獸部》 總獸

家獸自死，供膾汁，食之作疽瘡。《千金要方》。

野獸自死，北首伏地，不可食。同上。

獸赤足者，不可食。有歧尾，不可食。同上。

獸自死，無傷處，不可食。同上。

甲子日勿食一切獸肉，大吉。同上。

凡六畜五臟，著草自動搖，及得鹹酢不變色，又墮地不汙，又與大犬不食者，皆有毒，殺人。同上。

六畜卒疲死及夏病者，腦不中食，喜生腸癰。《巢氏病源》。

《日用本草·五畜類》 諸脯腊 諸脯見水不動者，燒不動者；脯久而塵土不去者；諸腊藏五種米中食之人悶；羊脯三月後生蟲者；市得野脯多有射罔，不可食；曝肉不燥，入腹不消；曝肉不乾者；雨漏沾脯者：已上皆不可食。凡服藥人不可食鹿肉，減藥力，以鹿常食解毒九草，製散諸藥故也。

九草：葛葉、鹿葱、白蒿、水芹、齊頭蒿、甘草、鹿藥、薺苨、蒼耳。

《日用本草·五畜類》 諸肉 六畜肉熱血不斷者不可食。羊心，有孔者殺人。

自死及疫死有毒。肉落水浮不可食。犬懸蹄肉有毒。諸獸赤足不可食。乳酪煎鱠不可食。馬懸蹄肉有毒。食生肉、飽乳，變成白蟲、血蟲。諸肉煮熟不斂水，食之成瘕。白馬鞍下肉，食損人之五臟。諸肉落地不著土者，不可食。諸禽獸自死無傷處，不可食。諸獸自死、口不閉者，不可食。馬蹄夜目，五月以後能殺人。凡祭祀肉動者，食之能殺人。穢飯、餧肉、臭魚，食之能傷人。凡食肥肉熱羹，不可飲冷水。諸肉中有星如米者，能殺人。獸歧尾殺人。鹿豹文殺人。

《藥性全備食物本草·獸部》 諸獸宜忌辨 《食鑒》云：家獸自死，共鱠汁食之，作疽瘡。

野獸自死，北首伏地，不可食。

獸赤足者，不可食。有鼓混，不可食。

申子日勿食一切獸肉，大吉。

凡六畜五臟著草自動搖，及得鹹酢不變色，又墮地不汗，又與犬犬不食者，皆有毒，殺人。

獸自死無傷處，不可食。

羊有一角，食之殺人，當頂上，龍也，殺之震死。

羊肉同鱠酪食之，害人。

羊肝得生椒，破人臟。

羊肉共鮓食之，傷人。

羊心共生魚酪食之，害人。

一切羊蹄甲中有珠子白者，名羊懸筋。食之令人癲。

白羊黑頭，食其腦，作腸癰。

羊肚共飯飲常食，久久成反胃，作噎病。

青羊肝和小豆食之，令人目少明。

羊腦，男子食之損精氣，少子。

雜忌之中，柳木及白楊木，不得用銅器中者。羖羊肉食之，丈夫損陽，女子損陰。

青羊肝食之，明目。

羊心有孔者，食之殺人。

羊肝不可合豬肉及梅子、小豆，食之傷心。

凡羊肉不可久食，病人。

羊肉以桑柏木炙之，令人肚生蟲。

白羊肉不可雜雞肉食之。

山羊肉不可合雞子食。

羊肝不可合烏梅、鹽梅食之。

羊肝有竅者，食之害人。

羊不醬吃之，久而閉氣，發痼疾，一云病癩。

牛肉和黍米、白酒食之，生白蟲。

牛自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不堪食。

獨肝牛肉，食之殺人，牛食蛇者獨肝。

患病食牛肉，令人身體癢。

牛肉共豬肉食之，必作寸白蟲。

疫死牛，或目赤或黃，食之大忌。

牛肺從三月至五月，其中有蟲如馬尾，割去之，勿食，損人。

食牛肉，不可食栗子。

食牛肉損齒，用薑尤甚。

花牛最毒。患眼人吃之，雙盲。

食牛肉過多，必肚脹大，忌合犬肉食之。

白馬玄頭，食之殺人。

白馬自死，食之害人。

白馬青黑蹄，不可食。

患疥馬肉食之，令人身體癢。

白馬鞍下烏色徹肉裏者，食之殺人。

一切馬汗氣及毛，不可入食中，害人。

馬脚無夜眼者，不可食。

馬肉不可熱吃，傷人心。

馬肝有毒，食之殺人。

馬肉不可與倉米同食，必卒得癲疾。

食駿馬肉，不飲酒，殺人。

馬肉不可與倉米同食，傷人。

驢肉，食之動風。

驢病死者，不可食。

驢肉合豬肉食，成霍亂。

獐肉不可合蝦及生菜、梅李果實食之，病人。

獐肉不可炙食，令人消渴。又不可飴食，令人成痕癥。自八月至十二月食之，勝羊肉；自十二月至七月食之，動疾，須宜戒之。

豚肉不可久食，令人遍體筋肉碎疼，乏氣。

豚腦損男子陽道，臨房不能行事，及少子。

豬肝、肺共魚鱠食，作癰疽。

豬肝共鯉魚腸、魚子食之，伏人神。

豬心肝不可多食，無益。

豬肝合羊肝食之，令人心悶。
豬肉不可合龜鱉肉食之，害人。
白豕白蹄青爪，不可食。
豬肉和葵菜食之，令人氣少。
豬肉不可合烏梅食之。
豬肉不可同薑食，吃之中年氣血衰，面生黑點。
野豬青蹄，不可食之。
江豬多食，令人體重。
豪豬不可多食，發風氣，令人虛羸。
白犬虎紋南斗，畜之可致萬石也。
黑犬白耳，大王犬也，畜之令富貴。
黑犬白前兩足，宜子孫。
白犬黃頭，家大吉。
黃犬白尾，代有衣冠。
黃犬白前兩足，利人。
人家養犬，純白者凶。
犬黑色者養之，既能伏尸。舌青斑者，識賊盜則吠之。
白犬合海鮎食之，必得惡疾。
犬肉炙食，令人患消渴疾。
犬肉與蒜同食，損人。
犬懸蹄肉有毒，殺人。
犬肉不熟，食之成癥瘕。
食犬肉，人減壽。
虎肉不可熱食，壞人齒。
兔至秋深時則可食，金氣全也。
兔肉和獺肝食之，三日必成遁尸。
兔肉共白雞心肝食之，令人面失色，一年成黃疸。
兔肉共薑食，成霍亂。
兔肉與薑、橘同食，令人卒犯心疼，不可治。
兔死而眼合者，食之殺人。

兔肉不可與鵝肉同食，令人血氣不行。

凡飲食所以養生，不可恣意烹宰，妄謂滋養，不知受其害已多矣，舉世而不覺其非也。至於牛犬，切宜終身戒之，獲福無量，慶及子孫。若能齋戒，必名登天府，往生西方極樂世界，現世增延福壽，六根清淨，合室平安。今述戒食牛肉良言，並《衛生歌》，以與慈善好生君子，一以傳十，以十傳百，以及千萬人，皆慈悲不殺，豈不現成東土一極樂世界乎？

戒食牛肉良言

我勸世人，勿食牛肉。服耕效勞，反遭殺戮。爾食何來？忍爲烹鬻。吁嗟此牛，莫云是畜。六道輪回，互相報伏。焉知夙生，非爾眷屬！豈其無知，臨死觳觫。口不能言，淚流若哭。皮解體分，猶張兩目。目眶徒張，看爾反復。能保他年，不變爲犢。念我滋味，貪饞恣慾。只愛口甜，不思中毒。有飯充飢，得蔬已足。適口物多，何食牛肉？鑒哉甚明，勿食是福！

地藏王曰：一切諸眾生，貪生悉懼死，我命即他命，慎勿輕於彼。

《食物輯要・獸品類》 凡中六畜肉毒，水調下壁土錢許，可瘥。或以白扁豆燒末，水服；或即以本畜乾屎末，酒調服，解之。

凡禽獸，肝青者、生疔死者、自死口不閉者、自死首向北者、帶龍形者、五臟著草自動者、肉墮地不沾塵者、熱血不斷者、犬不食者、脯沾塵漏者、祭肉自動者、米甕內肉脯及經宿未煮者、曝不燥者、煮熟不斂水者，落水中浮者，並有毒。悞食，殺人。

《食治廣要・獸部》 諸肉有毒　牛獨肝、黑牛白頭、牛馬生疔死、羊獨角、黑羊白頭、豬羊心肝有孔、馬生角、羊黑頭、馬鞍下黑肉、馬肝、白馬黑頭、馬無夜眼、獡犬肉、犬有懸蹄、六畜自死口不閉、鹿白臆、鹿文如豹、六畜疫病瘡疥死、獸歧尾、諸帶龍形、諸畜肉中有米星、禽獸肝青、祭肉自動、諸畜中毒箭死、脯曝不燥、生肉不斂水、六畜肉得鹹酢不變色、肉煮不熟、肉煮熟不斂水、六畜肉與犬犬不食，已上並不可食，食之殺人，病人，令人生癰腫疔毒。

諸心損心，諸腦損陽滑精，六畜脾一生不可食，諸肝損肝，諸血損血敗陽，魚餒肉敗，經夏臭脯瘘人陰成水病，諸脂燃燈損目，春不食肝，夏不食心，秋肺，冬不食腎，四季不食脾。

《本草省常・禽獸類》 凡禽獸形色異常者，不可食。

凡禽獸病死者，不可食。

凡禽獸中箭死者，不可食。
凡肉自動者有毒，不可食。
凡肉落地不沾塵者，不可食。
凡肉中有朱砂點者，不可食。
凡肉中熱血不斷者，不可食
凡屋漏滴肉上者，不可食。
凡銅器蓋肉，銅生汗滴下者，不可食。
凡肉藏器中氣不泄者，不可食。
凡磁器曬熱者放肉，不可食。
凡肉煮不熟者有毒，不可食。
凡禽獸心俱耗心氣，不可食。
凡禽獸肝俱有毒，不可食。
一說，凡禽獸臨殺，驚氣入心，絕氣入肝，故食心與肝俱傷人。
一說，春不食肝，夏不食心，秋不食肺，冬不食腎，四季不食脾。
凡禽獸肝同魚食生癰疽，同魚子食尤甚。
凡禽獸脾俱傷中，孫真人曰：一生莫食之。
凡禽獸血俱敗陽，不可食。又與百藥不合，服藥人切忌之。
凡禽獸腦俱敗陽損精，令人臨房不能行事，陽虛人切忌之。
愚按：凡一切生靈不食爲上，少食次之，多食有損且傷隨。

解諸肉毒

《食物本草・獸部・猴類》 解諸肉毒

中六畜肉毒：六畜乾屎末、伏龍肝末、黃檗末、赤小豆燒末，並可解之。
馬肉毒：蘆根汁、甘草汁、嚼杏仁、飲美酒，並可解之。
馬肝毒：豬骨灰、牡鼠屎、豆豉、狗屎灰、人頭垢、俱水服，並可解之。
牛馬生疔死肉毒：澤蘭根擂水、生菖蒲擂酒、甘菊根擂水、甘草煎湯服，並可解之。
牛肉毒：豬脂化湯飲、甘草湯、豬牙灰水服，並可解之。
獨肝牛毒：服人乳解之。
右諸獸肉，有毒非一，或形色異常，或享調失飪，尼父已垂不食之戒。又肉雖多，不使勝食氣。蓋人食以穀爲主，一或過焉，適遭其害，非養生之道也，況望其有所補益乎？或人雖非孔子之聖，而昧於飲食之節，以自戕其生，何太愚耶？宜合禽類後之說觀之，則庶乎其不差矣。

解諸毒法不拘自死、瘟死等物

總解諸肉毒：六畜乾屎末、伏龍肝末、黃檗末、赤小豆燒末、東壁土末、苦參末、生白扁豆末，並水調服，不拘分兩。淡豆豉開水浸，擂，布巾絞汁。飲人乳，以多爲妙。人頭垢一錢，水調服，人喉即吐，能起死人。女人髮上有油，其頭垢不可用。真阿魏開水化服亦妙。

馬肉毒：美酒最佳，次則嚼生杏仁，飲萊菔、蘆根汁、甘草汁。
馬肝毒：豬骨灰、牡鼠屎、狗屎灰、豆豉末、人頭垢，並水服。
食馬、牛肉生疔此旦生夕死之症：冬菊花煎酒最妙無花用葉，無葉用根。次則澤蘭葉或根煎酒，石菖蒲根、葉搗，沖熱酒。又次則甘草煎濃湯，豬牙灰水服。
牛肉毒：豬脂化開水飲。甘草汁、豬牙灰水服。
獨肝牛毒：人乳，多飲。
狗肉毒：生杏仁研水服。
羊肉毒：甘草煎濃汁服。
豬肉毒：生韭汁、皮硝化水、濃細茶俱可。
漏脯、鬱肉、米甕肉毒：黑大豆汁，冷飲。
藥箭肉毒：先服鹽湯一二盞，後煮黑豆濃汁，盡飲。
食肉過傷：本畜骨灰，水服。生韭汁、芫荽煎汁、無則用子，宜多飲。善治中毒下血不止，濃細茶、阿魏煎汁，俱可。
食肉不消：還飲本汁，食本獸腦，均非佳法。莫如生韭汁、濃茶、阿魏，或人頭垢吐之，尤妙。或山楂同白饎煎濃汁，頻飲，亦佳。
食諸卵不消：飲白饎水，真米醋。
以上並出《本草綱目》，其不同者，杏雲所訂補也。

《飲食須知・獸類》 解諸肉毒

伏龍肝末、本畜乾屎末、黃柏末、赤小豆燒末、東壁土末、頭垢一錢起死人。白扁豆末並水服，飲人乳汁，豆豉汁服之，亦能解之。藥箭毒，以大豆煎汁或鹽湯。食肉不消，還飲本汁，或食本獸腦即消。

鯪鯉

《日用本草・五畜類》 鯪鯉　味甘，涼，無毒。以鯉有四足，能水能陸，

穿山。開甲如死，令蟻入甲中食其肉，閉其甲，蟻死而食之。

血　性味同。

甲　主諸痔漏，惡瘡，疥癬，蟻瘻，驚啼，燒灰爲末，酒調服。

《竹嶼山房雜部・養生部・鱗屬制》　鯪鯉又名川山甲　治去皮、甲、肝、腸，鹽醃二三宿，水烹之。

《食物本草・魚類》　鯪鯉　甲肉，主五邪，驚啼悲傷，療蟻瘻。

《藥性全備食物本草・蟲部》　鯪鯉甲一名穿山甲。　似鼉而短小，色黑，又似鯉魚而有四足，能陸能水。日中出岸，開鱗甲如死，令蟻入中，蟻滿皆浮出，因接而食之，故主蟻瘻爲最。

肉　味甘，無毒。去風，益脾胃。

甲　治五邪驚悸，療小兒驚邪，婦人鬼魅悲啼。用燒存性，酒調服，效。祛蟻瘻，山嵐瘴瘧。傳痔漏，疥癬惡瘡，燒末搽之。

《食物本草・鱗部・魚類》　鯪鯉一名穿山甲。生湖廣、嶺南，及金、商、均、房諸州，深山大谷中皆有之。形似鼉而短小，又似鯉而有四足，黑色，能陸能水。日中出岸，張開鱗甲如死狀，誘蟻入甲，即閉而入水，開甲蟻皆浮出，因接而食之。李時珍曰：　鯪鯉狀如鼉而小，背如鯉而闊，首如鼠而無牙，腹無鱗而有毛，長舌尖喙，尾與身等。尾鱗尖厚，有三角，腹內臟腑俱全，而胃獨大，常吐舌誘蟻食之。曾剖其胃，約蟻升許也。

鯪鯉，味鹹，微寒，有小毒。主五邪驚啼悲傷，燒灰，酒服方寸匕。又治小兒驚邪，婦人鬼魅悲泣，及疥癬痔漏。療蟻瘻瘡癩，及諸疰疾，燒灰傅惡瘡。又治山嵐瘴瘧、痰瘧，寒熱風痹，強直疼痛。通經脈，下乳汁，消癰腫，排膿血，通竅殺蟲。此物食蟻，故治蟻漏。按劉伯溫《多能鄙事》云：　凡油籠滲漏，剝穿山甲裏面肉靨投入，自至漏處補住。又《永州記》云：　此物不可於堤岸上殺之，恐血入土，則堤岸滲漏。觀此二說，是山可使穿，堤可使漏，而又能至滲處，其性之走竄可知矣。諺曰：　穿山甲，王不留，婦人食了乳長流。亦言其迅速也。

附方：　乳汁不通，泉湧散。用穿山甲煅存性，研末。方寸匕，日二服，外以油梳梳乳即通。

治便毒便癰。穿山甲半兩，豬苓二錢，並以醋炙研末。酒服二錢，外仍以穿山甲和麻油、輕粉塗之。

治腫毒初起。入穿山甲於籠糠火灰中炮焦，爲末。入麝香少許。每服二錢半，溫酒下。

治婦人陰癩硬如卵狀。隨病之左右，取穿山甲之左右邊五錢，以沙炒焦黃，爲末。每服二錢，酒下。

《飲食須知・魚類》　鯪鯉肉　味甘、澀，性溫，有毒。即穿山甲。其肉最動風，風疾人纔食數臠，其疾一發，四肢頓廢。

兔

《千金要方・食治・鳥獸》　兔　肝，主目暗。

肉，味辛，平，澀，無毒。補中益氣，止渴。兔無脾，所以能走，蓋以屬二月建卯木位也，木克土，故無脾焉。馬無脾，亦能走也。

黃帝云：　兔肉和獺肝食之三日必成遁尸；　共白雞肝心食之，令人面失色，一年成癉黃；　共薑食，變成霍亂；　共白雞肉食之，令人血氣不行。二月勿食兔肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中　兔　肝：　主明目，和決明子作丸服之。

又，主丹石人上沖眼暗不見物，可生食之，一如服羊子肝法。

兔頭骨並同肉：　味酸。　謹按：　八月至十月，其肉酒炙吃，與丹石人甚相宜。注：　以性冷故也。大都絕人血脈，損房事，令人瘦黃。

肉：　不宜與薑、橘同食之，令人卒患心痛，不可治也。

又，兔死而眼合者，食之殺人。二月食之傷神。

又，兔與生薑同食，成霍亂。

《養生類纂・毛獸部》　兔　兔至秋深時則可食，金氣全也。《本草衍義》。

兔肉和獺肝，食之三日必成遁尸。《千金要方》。

兔肉共白雞肝、心，食之令人面失色，一年成癉黃。同上。

兔肉共薑食，變成霍亂。同上。又《金匱要略方》云：　兔著乾薑，食之成霍亂。

兔肉共白雞肉，食之令人血氣不行。同上。又《金匱要略方》云：　令人面發黃。

兔肉與乾橘同食，令人卒患心痛，不可治。《食療本草》。

兔死而眼合者，食之殺人。《本草》。

兔肉不可與鵝肉同食，令人血氣不行。《瑣碎錄》。

《飲膳正要・獸品》　兔　肉，味辛，平，無毒。補中益氣。不宜多食，損陽事，絕血脈，令人瘻黃。不可與薑、橘同食，令人患卒心痛。妊娠不可食，令子缺唇。二月不可食，傷神。

兔肝，主明目。

臘月兔頭及皮毛，燒灰，酒調服之，治難產，胞衣不出，餘血不下。

《日用本草・五畜類》 兔肉　大耳缺唇，世少雄者，相舐而有孕，生子從口出。娠婦勿食，惡其不順。不可合白雞肉食，令人發黃；合獺肉食，病遁尸；同乾薑食，成霍亂；同胡桃食，患背瘡；合芥菜食，成積。娠婦食之，令子缺唇。

主補中益氣，味辛，平，無毒。

兔肝　主目暗，頭眩眼疼。服丹石人上沖眼目，不見物，可食。

兔腦　臘月者，主催生落胎，產後餘血不下。主凍瘡。

兔毛燒灰，主灸瘡不差。亦煎湯洗豌豆瘡。

《普濟方・食治門・鳥獸》 兔肝，主目暗，肉味辛平澀無毒。補中益氣止渴，兔無脾，所以能走。蓋以屬二月，建卯木位也，木克土，故無脾焉。馬無脾亦能走也。黃帝云：兔肉和獺肝食之，三日必成遁尸；共白鷄肝心食之，令人面色一年成癉黃；共薑食，變成霍亂；共白鷄肉食之，令人血氣不行。二月勿食兔肉，傷人神氣。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 兔契丹北境有跳兔，《埤雅》曰蹙。

炙兔　掃潔，少鹽醃，遍揉香熟油、花椒、葱，架鍋中，紙封，炙熟。少以醋澆熱鍋中，生焦煙，燭黃香，宜蒜醋。

醃兔　同豬火肉。

油炒兔　同羊。

鹽煎兔　同豬。

《食物本草・獸類》 兔　肉，味辛，平，無毒。主補中益氣。又云：寒，主熱氣濕痹，治消渴。久食弱陽，損元氣血脈，令人陰痿。與薑同食，令心痛。妊娠不可食，令子缺唇。頭骨，主頭眩痛，顛疾。骨，主熱中消渴。肝，主目暗。不可與雞肉、菜芥、胡桃、柑橘同食。

《食鑒本草・獸部》 兔肉味辛，平，無毒。不與薑同食，成霍亂。

補中益氣，多食令人痿黃，損陽事。

肝　明目退翳。和決明子末爲丸，白湯每晚送下。

骨　主消渴，中熱。

頭　治頭眩痛、顛疾及催生落產。

日華子云：頭骨一個，和毛髓燒存性，爲丸，催生落胎，並下產後惡露。

腦髓　治凍瘡皴裂。

神仙催生丹：臘月初八日取兔頭一個，取淨腦，隨和乳香細末一兩，於淨室中齋沐，焚香拜告上帝，祝曰：大道弟子私修合世上婦人難產藥，願降靈佑助此藥力，速令生產，急急如律令敕。丸如芡實大，以布袋盛，陰乾。臨產用醋湯送下一丸，神效。

《藥性全備食物本草・獸部》 兔　肉味辛、甘，性平，無毒。《本草》云：兔，吐也，言生子從口中吐出。主壓丹石毒，補中氣，治消渴濕熱，及噎膈便燥。多食損元氣，弱陽事，令人痿黃。同白雞肉食，令面黃。同獺肉食，成遁尸病。同薑、橘食，令心痛，或霍亂。忌同芥菜食。八月至十月宜食，他月食，傷神氣。《衍義》云：兔有白毛者，全得金氣也，入藥尤效；餘兔至秋深時則可食，金氣全也。纔至春夏，其肉味變。

血　涼血，解胎熱，催生。

腦髓　滑產。塗凍瘡手足皸裂。

頭骨　平，無毒。主頭眩痛，顛疾。和皮毛燒灰，爲丸酒下，主難產催生，並產後胎衣不下，瘀血衝心，脹痛欲死者，極效。產後陰下脫，單燒頭末傅之。癰疽惡瘡，取頭細剉，甑內蒸熟，塗帛上貼之。

骨　主熱中消渴，小便不禁。

肝　主明目退翳。和決明子末爲丸，每晚白湯送下。

屎　主痔瘡疼痛，下血不止。慢火炒黃，爲末，每三錢入乳香末五分，酒下。小兒月蝕爛瘡，取屎納蝦蟆腹中，燒灰傅之。小兒痘翳用之，良。

《食物輯要・獸品類》 兔　肉　味甘、辛，性寒，無毒。壓丹石毒，補中氣，治消渴濕熱，及噎膈便燥。同白雞肉食，令面黃。同獺肉食，成遁尸病。同薑、橘食，令心痛，或霍亂。忌同芥菜食。八月至十月宜食，他月食，傷神氣。

血　涼血，解胎熱，催生。

腦　無毒。催生。

髓　治耳聾。

肝　明目補虛，去頭旋目眩。勿與雞、芥、胡桃、柑橘同食。

《上醫本草・獸部》 兔　一名明視。按魏子才《六書精要》云：兔字，

篆文象形。一云，吐而生子，故曰兔。《禮記》謂之明視，言其目不瞬而瞭然也。《說文》：兔子曰娩音萬，狡兔曰娩音俊、曰麆音譏。《梵書》謂：兔爲舍迦，舐雄毫而孕，五月而吐子。其大者爲奠音綽，似兔而大，青色，首與兔同，足與鹿同，故字象形。或謂，兔無雄而中秋望月中顧兔以孕者，不經之說也。今雄兔有二卵，《古樂府》有雄兔脚撲速，雌兔眼迷離，可破其疑矣。《主物簿》云：孕環之兔，懷於左腋，毛有文采，至百五十年，環轉於腦，能隱形也。王廷相《雅述》云：兔以潦爲鱉，鱉以旱爲兔。熒惑不明，則雉生兔。

肉　八月至十月可食，爲羹益人。

辛，平，無毒。主治：補中益氣，熱氣濕痹，止渴健脾，涼血解熱毒，利大腸。炙食，壓丹石毒。臘月作醬食，去小兒豌豆瘡。

妊娠不可食，令子缺唇。不可合雞肉及肝心食，令人面黃。合獺肉食，令人病遁尸。與薑橘同食，令人心痛、霍亂。又不可同芥食，久食絕人血脈，損元氣陽事，令人痿黃，傷人神氣。兔死而眼合者，殺人。劉純《治例》云：反胃結腸，甚者難治，常食兔肉則便自行。又可證其性之寒利矣。

附方：消渴羸瘦：用兔一隻，去皮、爪、五臟，以水一斗半煎稠，去滓澄冷，渴即飲之。極重者不過二兔。

兔血　鹹，寒，無毒。主治：涼血活血，解胎中熱毒，催生易產。

附方：心氣痛：用臘兔血和茶末四兩，乳香末二兩，搗丸芡子大，每溫醋化服一丸，又方，臘月八日取活兔血和麵，丸梧子大，每白湯下二十一丸。

肝　眼科書云：兔肝能瀉肝熱，蓋兔目瞭而性冷故也。

主治：目暗，明目補勞，治頭旋眼眩，和決明子作丸服，甚明目。

附方：風熱目暗：肝腎氣虛，風熱上攻，目腫暗，用兔肝一具，米三合，和豉汁，如常煮粥食。

《食治廣要・獸部》　兔　肉　氣味：辛，平，無毒。主治：補中益氣，止渴健脾，壓丹石，涼血解毒，利大腸。孕婦食之，令子缺唇。不可合白雞肉、豬肝、心及獺肉、薑、橘同食。久食，絕人血脈，損元氣，衰陽道，令人痿黃。八月至十月可食。死而眼合者，殺人。劉純《治例》云：反胃結腸甚者，難治，常食兔肉，則便自行。此可證其性之寒利矣。

今俗以飼小兒，云令出痘稀。蓋亦因其性寒而解熱耳。

腦　塗凍瘡，催生活胎。

《食物本草・獸部・野獸類》　兔一名明視，言其目不瞬而瞭然也。梵書名爲舍迦。蘇頌曰：兔處處有之，爲食品之上味。李時珍曰：兔大如狸而毛褐，形如鼠而尾短，耳大而銳。上唇缺而無脾，長鬚而前足短。尻有九孔，趺居，趫捷善走。舐雄毫而孕，五月而吐子。其大者爲㹀，音綽，似兔而大，青色，首與兔同，足與鹿同。或謂兔無雄，而中秋望月以孕者，不經之說也。今雄兔有二卵，古樂府有雄兔脚撲速，雌兔眼迷離，可破其疑矣。《主物薄》云：孕環之兔，懷於左腋，毛有文采，至百五十年，環轉於腦，能隱形也。王廷相《雅述》云：兔以潦則化爲鱉，鱉以旱則變成兔。熒惑不明，則雉生兔。

兔肉，味辛，平，無毒。主補中益氣，熱氣濕痹，止渴健脾。涼血，解熱毒，利大腸。炙食，壓丹石毒。臘月作醬食，治小兒碗豆瘡。又治消渴。《內則》云：食兔去尻。不利人也。兔肉爲羹，益人。妊娠不可食，令子缺唇。不可合白雞肉及肝、心食，令人面黃。合獺肉食，令人病遁尸。與薑、橘同食，令人心痛、霍亂。又不可同芥菜食。陳藏器曰：兔尻有孔，子從口出，故妊婦忌之，非獨爲缺唇也。大抵久食，絕人血脈，損元氣陽事，令人痿黃。八月至十月可食，餘月傷人神氣。兔死而眼合者，殺人。寇宗奭曰：兔者明月之精，色白者得金氣之全，尤妙。李時珍曰：兔至冬月齕木皮，已得金氣而氣內實，故味美。至春食草麥，而金氣衰，故不及也。

血，味鹹，寒，無毒。主涼血活血，解胎中熱毒，催生易產。

腦，塗凍瘡，催生滑胎。

骨，主熱中，消渴，止霍亂吐痢，煮汁服。醋摩塗瘡疥。

頭骨，味甘、酸，平，無毒。治頭眩痛，癲疾。連皮毛燒存性，米飲服方寸匕，治天行嘔吐不止。酒服，治婦人難產，及產後餘血不下。又傳婦人產後陰脫，癰疽惡瘡。

肝，主明目補勞，治頭旋眼眩。切洗生食如羊肝法，治丹石毒發上沖，目暗不見物。

皮毛，燒灰，酒服方寸匕，治產難及胞衣不出，餘血搶心，脹刺欲死者，極驗。皮灰治婦人帶下。頭皮灰治鼠瘻。毛灰治小便不利。

屎一名明月砂，一名玩月砂。去目中浮翳，勞瘵五疳，疳瘡痔瘻，殺蟲解毒。按沈存中《良方》云：江陰萬融病勞，四體如焚，寒熱煩躁，一夜夢一人腹擁一月，光明使人心骨皆寒。及寤而孫元規使人遺藥，服之遂平。扣之，則明

月丹也，乃悟所夢。

筆頭灰 上古殺青書竹、帛，至秦蒙恬以兔毫作筆。治病不以新而用敗者，取其沾濡膠墨也。水服，治小便不通，陰腫脫肛。酒服二錢，治男子交媾莖萎，女人臨產艱難。漿飲服，治咽喉痛不下食。

附方：

明月丹，治勞瘵，追蟲。用兔屎四十九粒，硇砂如兔屎大四十九粒。爲末，生蜜丸梧子大。月望前，以水浸甘草一夜，五更初取汁送下七丸。有蟲下，急鉗入油鍋內煎殺。不然，此蟲極惡，恐延入他人耳鼻中爲患也。三日內不下，再服。

《本草醫旨・食物類・獸部》 兔名明視

肉 味：辛，平，無毒。《內則》云：食兔去尻，不利人也。兔肉爲羹，益人。妊娠不可食，令子缺唇。不可合白雞肉及肝心食，令人面黃。合獺肉食，令人病遁尸。與薑、橘同食，令人心痛霍亂。又不可同芥食。兔尻有孔，子從口出，故妊婦忌之，非獨爲缺唇也。大抵久食，絕人血脈，損元氣陽事，令人痿黃。八月至十月可食，餘月傷人神氣。兔死而眼合者，殺人。治：補中益氣。熱氣濕痺，止渴健脾。炙食，壓丹石毒。臘月作醬食，去小兒豌豆瘡。涼血解熱毒，利大腸。兔者，明月之精。有白毛者，得金之氣，入藥尤妙。兔至冬月齕木，皮已得金氣而氣內實，故味美。至春食草麥而金氣衰，故不美也。

附方 消渴羸瘦：用兔一隻，去皮、爪、五臟，以水一斗半，煎稠，去滓澄冷，渴即飲之，極重者，不過二兔。

血 味：鹹，寒，無毒。治：涼血活血，解胎中熱毒，催生易產。

附方 催生丹：治產難。臘月兔血，以蒸餅染之，紙裹陰乾，爲末，每服二錢，乳香湯下。心氣痛：用臘兔血，和茶末四兩，乳香末二兩，搗丸芡子大，每溫醋化服一丸。

腦 治：塗凍瘡，催生滑胎。同髓治耳聾。

附方 催生散：用臘月兔腦髓一個，攤紙上令勻，陰乾，剪作符子，於面上書生字一個，候母痛極時，用釵股夾定，燈上燒灰，煎丁香酒調下。手足皸裂：用兔腦髓，生塗之。發腦發背：及癰疽熱瘡，惡瘡，用臘月兔頭，搗爛入瓶內，密封，惟久愈佳。每用，塗帛上厚封之，熱痛即如水也，頻換取瘥乃止。

骨 治：熱中消渴，煮汁服。治消渴，羸瘦，小便不禁，兔骨和大麥苗，煮汁服，極效。煮汁服，止霍亂吐利。治鬼疰瘡疥，刺風。醋磨，塗久疥妙。

頭骨 臘月收之。味：甘、酸，平，無毒。治：頭眩痛，癲疾。連皮毛燒存性，米飲服方寸匕，治天行嘔吐不止，以瘥爲度。連毛燒灰，酒服，治產難下胎及產後餘血不下。燒末，傅婦人產後陰脫，癰疽惡瘡。水服，治小兒疳痢。煮汁服，治消渴不止。

附方 預解痘毒：十二月取兔頭煎湯浴小兒，涼熱去毒，令出痘稀。產後腹痛：兔頭炙，熱摩之，即定。

肝 治：目暗，明目。補勞，治頭旋眼眩。和決明子作丸服，甚明目。切洗生食，如羊肝法，治丹石毒發上衝，目暗不見物。兔肝明目，因其氣有餘，以補不足也。兔肝能瀉肝熱，蓋兔目(瞭)(矚)而性冷故也。

附方 風熱目暗：肝腎氣虛，風熱上攻，目腫暗，用兔肝一具，米三合，和豉汁，如常煮粥食。

皮毛 臘月收之。治：燒灰，酒服方寸匕，治產難及胞衣不出，餘血搶心，脹刺欲死者，極驗。煎湯，洗豌豆瘡。頭皮灰，主鼠瘻及鬼疰，毒氣在皮中如針刺者。毛灰，主灸瘡不瘥。皮灰，治婦人帶下。毛灰，治小便不利，餘見敗筆下。

附方 婦人帶下：兔皮燒煙盡爲末，酒服方寸匕，以瘥爲度。火燒成瘡：兔腹下白毛貼之，候毛落即瘥。

尿 臘月收之，名明月砂。治：目中浮翳，癆瘵，五疳疳瘡，痔瘻，殺蟲解毒。

附方 明目丹：治癆瘵，追蟲，用兔尿四十九粒，硇砂如兔尿大四十九粒，爲末，生蜜丸梧子大。月望前以水浸甘草一夜，五更初取汁，送下七丸。有蟲下，急鉗入油鍋內煎殺。三日不下，再服。五疳下痢：兔尿炒半兩，乾鰕蟆一枚，燒灰爲末，綿裹如蓮子大，納下部，日三易之。大小便秘：明月砂一匙，安臍中，冷水滴之令透，自通也。痔瘡下蟲：不止者，同甑月砂慢火炒黃，爲末，每服二錢，入乳香五分，空心溫酒下，日三服。即兔糞也。月蝕耳瘡：望夜取兔尿納鰕蟆腹中，同燒末，傅之。痘瘡入目：生翳，用兔尿日乾爲末，每服一錢，茶下即安。

《壽世秘典・類物・獸部》 兔大如狸而毛褐尾短，耳大而銳，上唇缺而無脾，長鬚而前足短，尻有九孔，跌居，趫捷善走，舐雄毫而孕，五月而吐子。或謂兔無雄，而中秋望月中兔以孕者，不經之說也。今雄兔有二卵。古樂府有雄兔脚撲速，雌兔眼迷離，可破其疑矣。

氣味：甘，寒，無毒。主涼血，解熱毒，利大腸。多食耗血脈，痿陽事。

發明 陶弘景曰：妊婦不宜食兔肉，令子缺唇，且能致產不順。不宜合白雞肉，獺肉食。與薑、橘同食，令人心痛，霍亂。又不可同芥食。兔死眼合者殺人。李時珍曰：兔至秋

深時可食，得金氣而內實故味美。至春夏，食草麥而金氣衰，則味變矣。今俗以飼小兒，云令出痘稀，蓋亦因其性寒而解熱耳。故又能治消渴，壓丹石毒，若痘已出及虛寒者戒之。劉純《治例》云：反胃結腸，甚者難治，常食兔肉，則便自行，可證其性之寒利矣。

按：兔屬金，得太陰之精，故其性喜望月，稟陰寒之氣，故能涼血解熱，宜其不利於陽道，多食絕人血脈，損元氣，弱陽事，猶麋澤獸屬陰，其肉食之令人弱房之說同也。《別錄》云補中益氣者，蓋熱傷氣，兔味甘而氣涼，所以能補中益氣，恐亦未必盡然耳。

腦　塗凍瘡、皸裂。

肝　治目暗、頭旋、眼眩。

發明　李時珍曰：按劉守真云，兔肝明目，因其氣有餘以補不足也。眼科書云：兔肝能瀉肝熱，蓋兔目瞭而性冷故也。

《飲食須知・獸類》 兔肉　味、甘辛，性寒。同白雞肉及肝心食，令人面黃。同獺肉食，成遁尸病。與薑橘同食，令人心痛霍亂。忌同鹿肉、鱉肉、芥菜及子末食。十一月至七月食之，傷神氣。兔死而眼合者殺人。食兔髓多，令人面生髓骨。《內則》云：食兔去尻，不利人也。妊婦不可食，令子缺唇，主逆生。兔尻有孔，子從口出，故妊婦忌之，非獨爲缺唇也。久食絕人血脈，損元氣陽事，令人痿黃。兔肝亦勿與雞、芥、胡桃、柑橘同食。

《食物須知・諸葷饌》 兔　生深林空谷，處處有之。孕視月光結成，子從口內吐出。性狡善走，目瞭極(圓)〔遠〕。壽曆千年，毛變白色，此得金氣之全者也。

肉，辛，平，爲食上品。春夏全忌，秋冬嗽宜。主濕痹熱蒸，壓丹石燥發，補中益氣，止渴健脾。孕婦蓋勿下嚥，生子缺唇，屢驗。肝，除目黯。

《養生食鑒・獸類》 兔肉大如狸而毛褐，形如鼠而尾短，耳大而銳，上唇缺而無脾，長鬚躍足，近有白者。味辛、甘，性寒，無毒。不益人，療熱氣，濕痹，治消渴。久食損元氣，弱陽事。不可與薑並雞肉、獺肉同食，妊婦忌之。

《壽世傳真・獸類》 兔肉　性涼。宜：益肺健脾。小兒食，稀痘。忌：孕婦不宜食。

《食物小錄・獸部・獸類》 兔　辛，平，無毒。補中益氣，止渴健脾。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 兔　《內則》曰：兔曰明視。《爾雅》曰：兔子嬔俗呼孺，其跡迒絕有力欣。狡兔曰嬈，曰鷙。《詩》：躍躍鷙兔，遇犬獲之。《事類合璧》曰：兔大如貓，形似鼠，尾短，耳大而銳，上唇缺而無脾，前足短，尻有九竅。舐雄毫而孕，五月而吐子。大者名㚸。王廷相《雅述》曰：兔以潦爲鱉，鱉以旱爲兔。熒惑不明，則雉生兔。似未可信。

《拾遺》曰：久食絕人血脈，損元氣，敗陽道。性冷故也。然《綱目》謂能涼血，解熱毒，利大腸。《藥性本草》謂能稀痘。痘瘡毒盛及痘後餘毒均宜食。劉純《治例》曰：反胃結腸甚者，食兔肉極佳。大抵內熱則宜，內寒則忌。又《綱目》曰：兔血解胎中熱毒，可催生。和熱酒生飲。肝退肝熱，補肝虛，爲明目聖藥。《食療本草》曰：生食更佳。屎名望月砂，亦解肝熱，爲明目去翳之妙品。《內則》：食兔去尻。

《藥性摘錄・食物》 兔　辛、甘，性寒。不益人，勿多食，妊婦尤忌。療熱氣溫痹，治消渴。不可與薑，並雞肉、獺肉同食。詳《藥部・涼血》。

《本草省常・禽獸類》 兔　性寒。涼血，解熱毒，利大腸。八月至十月可食，餘月食之傷神氣。多食損陽事、絕血脈。同鱉食殺人，同雞食令人泄瀉發黃，同生薑食成霍亂，同芥菜、芥子食生惡瘡，同橘子食令人心痛。孕婦忌之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 兔肉　甘，冷。涼血，祛濕，療瘡，解熱毒，利大腸。多食損元陽，令人痿黃。冬至後至秋分食之，傷人神氣。孕婦及陽虛者尤忌。兔死而眼合者，誤食殺人。

《每日食物卻病考・獸類》 兔　味辛，平，無毒，補中益氣。又云：寒，主治熱氣濕痹，止渴，利大腸。久食弱陽，損元氣。與薑同食，令心痛。妊娠不可食，令子缺唇。不可與雞肉、芥菜、胡桃、柑橘同食。秋冬宜食，春夏不宜食。(腦)〔肝〕，主明目。腦，能催生下胎。

豪豬

《食物本草・獸類》 毫豬　肉，甘美多膏，利大腸。不可多食，發風氣，令人虛。

《藥性全備食物本草・獸部》 豪豬　味甘。肉多膏。不可多食，發風氣，利大腸，令人虛羸。

肚並屎　燒，焙爲末，每早空心酒下二錢。有患水病鼓脹者，服此肚一個便愈。但此豬多食苦參，只(汁)〔治〕熱風水脹，不治冷脹。

《食物輯要・獸品類》 豪豬　肉　味甘，性大寒，無毒。多脂膏，食之利大腸。多食，令人虛，助濕冷病。

《食治廣要・獸部》 豪豬　肉　氣味：甘，大寒，有毒。主治：多膏，利大腸。

肚及屎　氣味：寒，無毒。主治：水病、熱風，鼓脹。同燒存性，空心溫酒服二錢匕。用一具，即消水腫。脚氣、奔豚、黄疸，燒，研酒服，亦愈。

按：豪豬狀如豬，而項脊有棘鬣，長近尺許，粗如箸，其狀似笄及帽刺，白本而黑端，怒則激去如矢射。今處處山中有之，多成群害稼者是矣。

《食物本草・獸部・野獸類》 豪豬陝、洛、江東諸諸山中並有之。髦間有毫如箭，能射人。李時珍曰：豪豬，處處深山中有之，多者成群，害稼。狀如豬而項脊有棘鬣，長近尺許，粗如箸，其狀如笄及帽刺，白本而黑端。怒則激去，如矢射人。羌人以其皮爲靴。此獸亦自爲牝牡而孕。《倦遊錄》云：南海有泡魚，大如斗，身有棘刺，能化爲豪豬。巽爲魚，坎爲豕，豈巽變坎乎？

豪豬肉，味甘，大寒，有毒。多膏，主利大腸。不可多食，發風，令人虛羸。

肚，味甘，寒，無毒。治水病鼓脹黄疸、奔豚脚氣，連屎燒一具，空心溫酒服二錢匕。即消。

《本草醫旨・食物類・獸部》 豪豬陝洛江東諸山中並有之。髦間有毫如箭，能射人。害稼。狀如豬而項脊有棘鬣。

肉　味：甘，大寒，有毒。不可多食，發風，令人虛羸。治：多膏，利大腸。

肚及屎　味：寒，無毒。治：水病，熱風，鼓脹，同燒存性，空心溫酒服二錢匕，用一具即消。乾燒服之，治黄疸。連屎燒研，酒服，治水腫，脚氣，奔豚。此豬多食苦參，故能治熱風水脹，而不治冷脹也。

《養生食鑒・獸類》 豪豬肉狀如豬，而項脊有棘鬣，長半尺許，麄如筯，其狀似笄及蝟刺，白本而黑端，怒則激去，如矢射人。味甘，性寒，無毒。多脂膏，食之利大腸。不可多食，動風氣，令人虛羸。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 豪豬　《綱目》曰：《唐本草》作蒿豬。《星經圖》曰壁水貙，故又呼貔貙。《通志》曰山豬。又曰貆豬。郭璞曰：吳楚呼鸞豬。無雌雄，自爲牝牡。極害稼。項脊有棘鬣，能激以射人。肉有毒有無益。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 豪豬肉　一名箭豬。甘，寒，有毒。多膏滑腸，能發風虛，不可多食。

《每日食物卻病考・獸類》 豪豬　味甘，大寒，有毒。發風，不可多食。生深山中，狀似豬而大。項脊有棘鬣，長近尺，粗如箸，末黑而本白，怒則激去，如矢射人。氣、味俱不及野豬也。

狼

《飲膳正要・獸品》 狼　肉，味鹹，性熱，無毒。主補益五藏，厚腸胃，填精髓。腹有冷積者，宜食之。味勝狐、犬肉。

狼喉嗉皮，熟成皮條，勒頭去頭痛。

狼皮，熟作番皮，大暖。

狼尾，馬胸堂前帶之，辟邪，令馬不驚。

狼牙，帶之辟邪。

《食物本草・獸類》 狼　味辛，老狼頷下有懸肉，行善顧，疾則不能。脞中筋如織絡，小囊大似鴨卵，作聲，諸竅皆沸。糞，煙直上，烽火用之。昔言，狼、狽是二物，狽前二足絕短，先知食之所在，指以示狼，狼負以行，匪狼不能動。肉皆可食。

《藥性全備食物本草・獸部》 狼　肉　辛，可食。老狼頷下有懸肉，行善顧，疾則不能，鳴則諸孔皆涕。其喉結日乾爲末，入半錢於飯内，食之治噎病，甚效。

屎　燒煙直上，故烽火用之。燒灰傅瘰疬，效。其屎中骨，燒灰服黍許，止小兒夜啼。

肚下筋　如織絡小囊，大如鴨卵。人有犯盜，熏之脚攣，因之獲賊也。

狽肉亦可食。前足短，先知食所在以示狼，狼負以行，匪狼不能動。

《食物輯要・獸品類》 狼　肉　味鹹，性熱，無毒。補五臟，厚腸胃，填骨髓，去冷積。

膏　益氣血，潤燥澤皺，塗惡瘡。

喉厭　主噎病。炙爲末，每用五分，飯上食，良。

屎　消骨哽。燒灰，水服。

《食物本草・獸部・野獸類》 狼李時珍曰：狼，豺屬也，處處有之，北地尤多，人喜食之。其居有穴。其形大如犬，而銳頭尖喙，白頰駢脇，高前廣後，脚不甚高，能食雞、鴨、鼠物。其色雜黄黑，亦有蒼灰色者。其聲能大能小，能作兒啼以魅人，野俚尤惡其冬鳴。其腸直，故鳴則後竅皆沸。而糞爲烽煙，直上不斜，雖有狂風不散，故軍情緊急燒之，則援兵

四集。其性善顧而食戾踐藉。人有犯盜，燒其筋熏之，即脚攣縮，因之獲賊也。昔有段祐失金帛，集奴婢於庭，焚之，一婢臉肉膊跳，訊之，乃竊物者。物性通靈，可爲異矣。狽足前短，知食所在，狼足後短，負之而行，故曰狼狽。

狼肉，味鹹，熱，無毒。主補益五臟，厚腸胃，填骨髓，腹有冷積者宜食之。

膏，補中益氣，潤燥澤皺，塗諸惡瘡。

牙，佩之，辟邪惡氣。刮末水服，治狂犬咬。燒灰，水服方寸匕，治食牛中毒。

喉靨，治噎病，日乾爲末，每以半錢入飯內食之。

皮，暖人，辟邪惡氣。

嗉下皮，搓作條勒頭，能去風止痛。

尾，繫馬胸前，辟邪氣，令馬不驚。

屎，治瘰癧，燒灰，油調封之。又治骨鯁不下，燒灰，水服之。

屎中骨，治小兒夜啼，燒灰，水服二黍米大，即定。又能斷酒。

《本草醫旨·食物類·獸部》 狼大如狗，蒼色，鳴聲則諸孔皆沸，能食雞、鴨、鼠物。

肉　味：鹹，熱，無毒。治：補益五臟，厚腸胃，填骨髓。腹有冷積者宜食之。

膏　治：補中益氣，潤燥澤皺，塗諸惡瘡。《內則》：食狼去腸。《周禮》：獸人冬獻狼，取其膏聚也。

牙　治：佩之，辟邪惡氣。刮末水服，治猘犬傷。燒灰，水服方寸匕，治食牛中毒。

喉靨　治：噎病，日乾爲末，每以半錢，入飯內食之妙。

皮　治：煖人，辟邪惡氣。嗉下皮搓作條，勒頭，能去風止痛。狼皮當戶，羊不敢出。

尾　治：繫馬胸前，辟邪氣，令馬不驚。

《壽世秘典·類物·獸部》 狼一呼毛狗。形大如犬而銳，頭尖，喙白，頰駢，脇高，前廣，後脚不甚高，能食雞、鴨、鼠物，其色雜黃、黑，亦有蒼灰色者，其聲能大、能小，能作兒啼以魅人。其腸直，故鳴則後竅皆沸，而糞煙直上，雖風吹不斜，烽火用之。其居有穴，其性善顧，而食戾踐藉，老則其胡如袋，所以跋胡疐尾，進退兩患。其象上應奎星。汪穎曰：狽足前短，先知食所在，指以示狼，狼足後短，負之而行，故曰狼狽。肉皆可食。

氣味：鹹，熱，無毒。主補益五臟，厚腸胃，填骨髓，腹有冷積者宜食之。

膏　主補中益氣，潤燥澤皺，塗諸惡瘡。

發明　李時珍曰：狼膏臘月煉淨收之，古人多食狼肉以膏煎和飲食。故《內則》食狼去腸，《周禮》獸人冬獻狼，夏獻麋。注云：狼膏聚，麋膏散，聚則溫，散則涼，以順時。

《飲食須知·獸類》 狼肉　味酸，性熱。《內則》云：食野狼去腸，不利人也。其糞燒煙直上。

《養生食鑒·獸類》 狼俗呼爲毛狗。其居有穴，形大如犬，而銳頭尖喙，白額駢脇，高前廣後，足不甚高，食雞、鴨、鼠物，其色雜、黃、黑，亦有灰色者，其聲能大能小，能作兒啼。

狼肉　味鹹，性熱，無毒。補五臟，厚腸胃，填骨髓，腹中有冷積者，宜食之。

膏　益氣血，潤燥，澤皺，塗諸惡瘡。

喉靨　治噎病，日乾爲末，每用五分，飯上食良。

狽　前足短，先知食所在，以示狼，狼負以行，匪(此)，狽不能動，故曰狼狽。肉俱可食而功同。

《調疾飲食辯·鳥獸類》 狼　又名毛狗。《爾雅》曰：狼，牡獾，牝狼，其子徼，絕有力迅。《綱目》曰：形如狗，銳頭尖喙，高前廣後，毛雜黃黑，亦有蒼灰色者。聲能大能小，能作兒啼以魅人。善竊雞鴨，北方狼能食人，故《史記·項羽本紀》曰：貪如狼。其腸直，鳴則後竅皆沸，故糞爲烽燧，直上不撓。老則其胡如袋，礙行步，故東人之于周公，有跋胡疐尾之詠。又狼短後足，不利上山；狽短前足，不利下山。相負而行則兩便，故相比爲奸曰狼狽。又倉猝失措亦曰狼狽。《唐書·德宗本紀》：涇原兵過京師，怒賞薄，作亂，擁朱泚爲主，劫瓊林大盈庫。帝召禁軍無應者，狼狽出奔奉天。

《飲膳正要》曰：狼肉補五臟，厚腸胃，腹有冷積者宜之。膏能潤燥，塗惡瘡。惟腸不佳，《內則》曰：食狼去腸。《續博物志》云：唐時有物名狼筋，又作狼巾，狀如大蝸，兩頭光，黃色。有段祐失金帛，集奴婢於庭焚之。一婢臉瞤動《拾遺》曰脚攣縮，乃竊物者。此術者所爲，未必實有其物。《爾雅翼》謂爲狼脞中筋，誤矣。狼乃獸類，腹中安得有脞也。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 狼肉豺肉　鹹，溫。補五藏，禦風寒，煖胃

厚腸，壯陽填髓。其脂潤燥，治諸惡瘡。《內則》：食狼去腸腹有冷積者最宜，陰虛內熱人忌食。

狼肥豺瘦。諺云：體瘦如豺。故豺肉不堪食也。《食療》云：食豺令人瘦。

豺

《食療本草》卷中 豺寒 主疳痢，腹中諸瘡，煮汁飲之。或燒灰和酒服之，其灰敷齲齒瘡。

肉酸不可食，消人脂肉，損人神情。

頭骨燒灰，和酒灌解槽牛馬，便馴良，即更附人也。

《日用本草・五畜類》 豺 味酸，熱，有毒。不可食，消人脂肉，損人神情。主疳痢，腹中諸瘡，煮汁飲之。或燒熱傅諸瘡及齲齒瘡。

皮 主冷痹脚氣。消熟以纏脚上即瘥。

《食物本草・獸類》 豺 肉，味酸，食之無益。皮，性熱，主冷痹脚氣，炙，纏病上即差。

《藥性全備食物本草・獸部》 豺 肉 酸，食之無益，瘦人脂肉，損人精神。

皮 性熱，有毒。主冷痹脚氣，炙熱，纏病上即瘥。疳痢、腹中諸瘡，燒灰酒下。

《食物輯要・獸品類》 豺 肉 味酸，性熱，有毒。不宜食，消人脂。

皮，炙熱紮，冷痹脚氣可愈。

《食物本草・獸部・野獸類》 豺音儕。處處山中有之，狼屬也。形似狗而頗白，前矮後高而長尾，其體細瘦而健猛，其毛黃褐色而髯鬃，其牙如錐而噬物，群行虎亦畏之，又喜食羊。其聲如犬，人惡之，以爲引魅不祥。其氣臊臭可惡。羅願云：世傳狗爲豺之舅，見狗輒跪。亦相制耳。

豺肉，味酸，熱，有毒。食之無益，損人精神，消人脂肉，令人瘦。

皮，治冷痹軟脚氣，熟之以纏裹病處，即瘥。煮汁飲，或燒灰酒服，療諸疳痢，亦可傅齲齒瘡。又和酒灌劣牛惡馬，便馴良附人。治小兒夜啼，百法不效，同狼屎中骨燒灰等分，水服少許，即定。

《本草醫旨・食物類・獸部》 豺狼屬也。其形似狗而頗白，其牙如錐而噬物。群行，虎亦畏之。又喜食羊，其氣臊臭可惡。

肉 味：酸，熱，有毒。豺肉食之損人精神，消人脂肉，令人瘦。

皮 味：熱。治：冷痺軟脚氣，熟之以纏裹病上，即瘥。療諸疳痢，腹中諸瘡，煮汁飲，或燒灰，酒服之，亦可傅齲齒。治小兒夜啼，百法不效，同狼屎中骨燒灰，等分，水服，少許即定。

《壽世秘典・類物・獸部》 豺俗名豺狗。其形似狗而長尾白頰，前矮後高，其體細瘦而健猛，其毛黃褐色而髯鬃，其牙如錐而噬物，群行，虎亦畏之。其聲如犬，人惡之以爲引魅不祥，其氣臊臭可惡。《埤雅》云：豺，柴也，俗云體瘦如豺是矣。羅願云：世傳狗爲豺之舅，見狗輒跪，亦相制耳。季秋，取獸四面陳之，以祀其先世，謂之豺祭獸。《汲冢周書》：霜降之日，豺乃祭獸，豺不祭獸，爪牙不良。

氣味：酸，熱，有毒。食之，損人精神，消人脂肉，令人瘦。

《養生食鑒・獸類》 豺俗名豺狗。其形似狗而頗細，前矮後高而長尾，其體細瘦而健猛，其毛黃褐色而髯鬃，其牙如錐而噬物，群行虎亦畏之。

豺肉 味酸，性熱，有毒。食之無益。

皮 性熱。治冷痹脚氣，炙，纏病上，即瘥。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 豺 《爾雅》曰：豺，狗足。《綱目》：狀如狗，胡俗名豺狗。前矮後高，長尾，黃褐色，牙如錐，體細瘦而猛健，虎亦畏之。聲如犬吠，人惡之，以爲不祥。《爾雅翼》曰：俗傳狗爲豺之舅，見狗輒跪。《埤雅》曰：豺體極瘦，故俗云骨瘦如豺，後人誤作柴。肉臊臭，且能損精神，消肌肉，極不宜食。

按：豺肉固不佳，然山中有虎，豺則俟於路，遇孤行客，或前導，或後隨之，虎不敢出，至無虎處乃別去，是乃仁獸，大有功於人者也。古以豺狼比惡人，狼則當受，豺則誣也。《孟子》亦曰：嫂溺不援，是豺狼也。不以辭害意，可矣。

《藥性摘錄・食物》 豺 甘，酸，性熱。食之無益。性熱，治冷痹脚氣，炙，纏病上即瘥。

貉

《藥性全備食物本草・獸部》 貉 肉味甘，性溫，無毒。益人，補虛乏無力，治筋寒骨痛。

《食治廣要・獸部》 貉 肉 氣味：甘，溫，無毒。主治：元臟虛勞及女子虛憊。

按：　貉狀如狸，頭銳，鼻尖斑色，其毛深溫滑，可爲裘服。與獾同穴而異處，其性好睡。人或畜之，以竹叩醒，而已復寐。故今人好睡者，謂之貉睡。俗作渴睡者，非矣。

《食物本草・獸部・野獸類》　貉音鶴。生山野間。狀如狸，頭銳鼻尖，斑色，其毛深厚溫滑，可爲裘服。與獾同穴而異處，日伏夜出，捕食蟲物，出則獾隨之。其性好睡，人或蓄之，以竹叩醒，已而復寐，故人好睡者，謂之貉睡。俗作瞌睡，謬矣。俚人又言其非好睡，乃耳聾也，故見人乃知趨走。貉逾汶則死，土氣使然也。

貉肉，味甘，溫，無毒。主五臟虛勞，及女子虛憊。

《本草醫旨・食物類・獸部》　貉音鶴。貉與獾同穴各處，形如小狐，毛黃褐色，其毛深厚溫滑，可爲裘服。日伏夜出，捕食蟲物，出則獾隨之，其性好睡。

肉　味：甘，溫，無毒。治：元臟虛勞及女子虛憊。

《飲食須知・獸類》　貉肉　味甘，性溫。貉逾汶即死，土氣使然也。其耳亦聾，與獾貒性味相同。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　貉　《綱目》曰：狀如貍，頭銳鼻尖，斑色，毛深厚可爲裘。性好睡，與獾同穴而各處。《圖經》曰：能補元臟虛寒及女子虛憊。《考工記》曰：貉逾汶則死。地氣使然也。

狐

《千金要方・食治・鳥獸》　狐　陰莖，味甘，平，有小毒。主女子絕產，陰中癢，小兒陰癩卵腫。

肉並五臟及腸肚，味苦，微寒，有毒。主蠱毒寒熱、五臟固冷、小兒驚癇、大人狂病見鬼。

《食療本草》卷中　狐　肉：溫。有小毒。主瘡疥，補虛損，及女子陰癢絕產，小兒癩卵腫，煮炙任食之，良。又主五藏邪氣，服之便差。空心服之佳。

肚：微寒。患瘡疥久不差，作羹臛食之。小兒驚癇及大人見鬼，亦作羹臛食之良。

其狐魅狀候：或叉手有禮見人，或於靜處獨語，或裸形見人，或只揖無度，或多語，或緊合口，叉手坐，禮度過，常尿尿亂放，此之謂也。如馬疫亦同，灌鼻中便差。

患蠱毒寒熱，宜多服之。

頭：燒，辟邪。

《飲膳正要・獸品》　狐　肉，溫，有小毒。《日華子》云：性暖，補虛勞，治惡瘡疥。

《日用本草・五畜類》　狐肉　味甘，無毒。補虛勞，治瘡疥。

頭尾　燒灰，治牛疫，水灌之。

五臟　味苦，微寒。主蠱毒寒熱，小兒驚癇。

膽　主暴亡，死不移時者，溫水微研，灌之即活。

肝　治風邪，作狐〔肝〕散用之，生服治妖魅。

陰莖　有毒，主女子絕產陰癢，小兒陰頹卵腫。

《普濟方・食治門・鳥獸》　狐陰莖，味甘有小毒。主女子絕產，陰中癢，小兒陰癩卵腫。肉并五臟，及腸肚，味苦微寒有毒，主蠱毒寒熱，蠱臟痼冷，小兒驚癇，大人狂病見鬼。黃帝云：麝肉共鵠肉食之，作癥瘕。

《食物本草・獸類》　狐　味甘，寒，有毒。主補虛勞，治惡瘡疥，作臛食之。陰莖，味甘，有毒，主女子絕產，陰癢，小兒陰癩卵腫。雄狐糞，燒之辟瘟疫惡病。頭，燒以辟邪。心肝，生服治妖魅。肝，燒灰治風。

《藥性全備食物本草・獸部》　狐　《爾雅》云：狐性疑，疑則不可以合，故從孤。肉甘，溫，有毒。主補虛勞，精神恍惚健忘，語言無度，兼消五臟積冷，治惡瘡疥蠱毒，作羹食之。

心　生服，治狐魅。

肝　燒灰酒調服，治風。

五臟及腸　主小兒驚癇，療蠱毒，祛牛疫。

陰莖　主女子絕產陰癢，小兒陰癩卵腫。

膽　主卒暴亡，溫水微研，灌入喉中，即活。臘月收，雄者佳。

屎　燒之，辟惡去瘟病，治一切惡瘻、中冷、息肉，爲末，新汲水下一錢。正月取在木石上，尖頭硬者佳。

《食物輯要・獸品類》　狐　肉　味甘，性溫，無毒。暖中去風，補虛勞，辟邪氣，頭肉尤良。

腸胃　味苦，性寒，有毒。祛熱邪，見鬼魅及驚癇。

血　無毒。漬黍米、麥門冬，陰乾，爲丸豆大，飲酒時以一丸置舌下，含，不醉。

陰莖　主女人絕產，陰癢陰脫，小兒陰腫。

皮　辟邪魅。

《食治廣要・獸部》狐　肉　氣味：甘，溫，無毒。詵曰：有小毒。《禮記》云：食狐去首，爲害人也。煮炙食，補虛損及五臟邪氣。患蠱毒寒熱者，宜多食之。同腸作臛食，治疥瘡久不瘥。

《食物本草・獸部・野獸類》狐江南時有之，汴、洛極多。形似小黃狗，而鼻尖尾大。其性多疑審聽，善爲魅，捕者多用罝。北土作膾生食之。李時珍曰：狐，南北皆有之，有黃、黑、白三種。日伏於穴，夜出竊食。聲如嬰兒，氣極臊烈。毛皮可爲裘，其腋毛純白，謂之狐白。許慎云：妖獸，鬼所乘也。有三德，其色中和，小前大後，死則首丘。或云狐知上伏，不度阡陌。或云狐善聽冰。或云狐有媚珠。或云狐至百歲，禮北斗而變化男、女，淫婦以惑人。又能擊尾出火。或云狐魅畏狗。千年老狐，惟以千年枯木然照，則見真形。或云犀角置穴，狐不敢歸。《山海經》云：青丘之山有狐，九尾，能食人。人食之不蠱。狐魅之狀，見人或叉手有禮，或抵揖無度，成靜處獨語，或裸形見人，百端怪誕也。

狐肉，味甘，溫，無毒。煮炙食，補虛損，及五臟邪氣，患蠱寒熱者，宜多食之。作膾生食，暖中去風，補虛勞。同腸作臛食，治瘡疥久不瘥。《禮記》云：食狐去首，爲害人也。

五臟及腸肚，味苦，微寒，有毒。治蠱毒寒熱，小兒驚癇，補虛勞，隨臟而補，治惡瘡疥。生食，治狐魅。作羹臛，治大人見鬼。

肝，燒灰，治風癇，及破傷風口緊搐強。

膽，人卒暴亡，即取雄狐膽溫水研灌，入喉即活，移時者無及矣。又能辟邪瘧，解酒毒。

陰莖，味甘，微寒，有毒。治女子絕產，陰中癢，及陰脫，小兒陰癩卵腫。

頭，燒之，辟邪。同狸頭燒灰，傅瘰癧。

目，治破傷中風。

鼻，治狐魅病，同豹鼻煮食。

唇，治惡刺入肉，杵爛和鹽封之。

口中涎液，取法：小口瓶盛肉，置狐常行處，狐爪不得，徘徊於上，涎入瓶中，乃收之也。入媚藥。

四足，主痔漏下血。

皮，辟邪魅。

尾，燒灰，辟惡。

雄狐屎，尖頭者是。燒之，辟惡。去瘟疫氣。治肝氣心痛，顏色蒼蒼如死灰，喉如喘息者，以二升燒灰，和薑黃三兩搗末，空腹酒下方寸匕，日再，甚效。療惡刺入肉，臘月豬脂調塗之。

附方：狐肉羹，治驚癇恍忽，語言錯謬，歌笑無度。用狐肉一斤及五臟，治淨，入五味煮作羹食之，妙。

治牛病。狐腸燒灰，水灌之。

《本草醫旨・食物類・獸部》狐形似小黃狗而鼻尖尾大，全不似狸，毛可爲裘。其腋毛純白，謂之狐白。

肉　味：甘，溫，無毒。《禮記》云：食狐去首，爲害人也。治：同腸作臛食，治瘡疥久不瘥。煮炙食，補虛損及五臟邪氣。患蠱毒寒熱者，宜多服之。作膾生食，煖中，去風，補虛勞。

附方　狐肉羹：治驚癇恍惚，語言錯亂，五臟積冷，蠱毒寒熱諸病。用狐肉一片及五臟治淨，入豉汁煮熟，入五味作羹，或作粥食。京中以羊骨汁、鯽魚代豉汁亦妙。

五臟及腸肚　味：苦，微寒，有毒。治：蠱毒寒熱，小兒驚癇。補虛勞，隨臟而補，治惡瘡疥。生食，治狐魅。作羹臛，治大人見鬼。肝燒灰，治風癇及破傷風，口緊搐強。

附方　勞瘧瘴瘧：野狐肝一具陰乾，重午日五更初，北斗下受氣，爲末，粳米作丸菉豆大，每以一丸，緋帛裹，繫手中指，男左女右。中惡蠱毒：臘月狐腸，燒末，水服方寸匕。牛病疫疾：狐腸燒灰，水灌之，勝獺也。

膽　臘月收之。治人卒暴亡，即取雄狐膽，溫水研，灌入喉即活。移時者無及矣。辟邪瘧，解酒毒。狐血漬黍，令人不醉。

附方　狐膽丸：治邪瘧發作無時，狐膽一個，朱砂、砒霜各半兩，阿魏、麝香、黃丹、菉豆粉各一分，爲末，五月五日午時，粽子尖和丸梧子大，空心及發前，冷醋湯服二丸，忌熱物。

陰莖　味：甘，微寒，有毒。治：女子絕產，陰中癢，小兒陰癩卵腫，婦人陰脫。

附方　小兒陰腫：狐陰莖炙爲末，空心酒服良。

頭　治：燒之辟邪。同狸頭燒灰，傅瘰癧。

目　治：破傷中風。

鼻　治：狐魅病，同豹鼻煮食。

唇　治：惡刺人肉，杵爛，和鹽封之。

口中涎液　治：入媚藥。

四足　治：痔漏下血。

皮　治：辟邪魅。

尾　治：燒灰辟惡。頭尾燒灰，治牛疫，和水灌之。

雄狐屎在竹、木、灰石上尖頭者，是也。治：燒之辟惡，去瘟疫氣。治肝氣心痛，顏色蒼蒼如死灰，喉如喘息者，以二升燒灰，和薑黃三兩，擣末，空腹酒下方寸匕，日再，甚效。療惡刺人肉，燒〔灰〕，臘月豬脂封之。

《壽世秘典・類物・獸部》 狐有黃、黑、白三種，白者尤稀，尾有白錢文者亦佳。日伏於穴，夜出竊食，善能聽冰。聲如嬰兒，氣極燥烈，皮可爲裘，其腋毛純白謂之狐白。或云狐有媚珠，或云狐至百歲，禮北斗而變化，爲男女淫婦以惑人，又能擊尾出火，或云狐魅畏狗。千年老狐惟以千年枯木燃照則見真形。一云，犀角置穴，狐不敢歸，狐目塗穴辟鼠。《淮南萬畢術》云：狐目狸腦，鼠去其穴。《酉陽雜俎》：野狐夜擊尾，火出將爲怪，必截髑髏拜北斗，髑髏不墜則化爲人矣。

氣味：甘，溫，有小毒。煮、炙食，補虛勞及五臟邪氣，患蠱毒，寒熱者宜多服之。

皮　主辟邪魅。

《飲食須知・獸類》 狐肉　味甘，性溫，有小毒。《禮記》云：食狐去首，爲害人也。人卒暴亡，即取雄狐膽，溫水研灌，入喉即活。移時者無及矣。

《養生食鑒・獸類》 狐形似小狗子，鼻尖尾大，有黃、黑、白三種，白色猶稀。尾有白錢文者，亦佳。日伏於穴，夜出竊食。聲如嬰兒，氣極臊烈，性極多疑。毛可爲裘。

狐肉　味甘，性溫，無毒。補虛勞，暖中，去風辟、邪氣，去惡瘡疥，作羹食之。

五臟及腸胃　味苦，性微寒，有毒。祛邪熱，治蠱毒鬼魅，小兒驚癇。

陰莖　治女子絕產、脫陰、陰中作癢。小兒陰癩卵腫，炙爲末，空心酒服。

皮　辟邪魅。

《食物小錄・獸部・獸類》 狐　甘，溫，無毒。煮食，補虛損及五臟，助氣。患蠱毒、寒熱者宜多服。作膾生食，暖中去風，補虛勞。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 狐《綱目》曰：有黃、黑、白三色。聲如嬰兒。氣極臊烈。腋毛純白，曰狐白。集以爲裘，極華極煖，故有天子狐白裘，諸侯狐青裘之制。然白處甚少，欲成一裘，須千狐之腋。故合眾美以成一事，謂之集腋。又《國策》曰：千羊之皮，不如一狐之腋。言可貴之物，不論大小也。《白虎通》曰：九尾狐見，主王者子孫繁息。德至，鳥獸則見。《說文》曰：狐有三德。其色中和，小前大後，死則首丘。《廣志》：狐死首丘，豹死首山。或云狐知上伏，不度阡陌。或云狐善聽冰，故北方每冬河凍，每旦必視狐跡，徑過不返，車馬始可通行；若至中流以回，冰猶未堅，履之必陷。或云狐有媚珠。明神宗時，妖賊王希賢遇獵者逐狐，覆庇之，狐德之，贈以珠。其後，聚眾謀叛，遇不可招致之人，則持珠玩弄凝想，其人必聞異香，無不傾心投順，謂之聞教。一說狐斷昆贈希賢，非珠也。或云能擊尾出火。故《史記・陳涉世家》使人篝火作狐鳴以惑眾。此狐典最古者。至於大禹之娶塗山，散宜生之青翰，抑又古矣。或云狐魅畏狗。此道力尚淺者。或云狐至百歲，禮北斗化爲人。或云狐三百歲爲天狐，天神敬之。或云狐能修煉成道者名妣狐，生而靈異，至三十歲則能幻化，他種狐不能也。或云狐以積功累行成道者乃得仙，然事極難，非數百年不可。其幻媚採補者，捷徑法也，但可修成內丹，長生不死耳。然人乘其睡，竊而吞之，則人得壽而狐死。或云狐千歲爲淫婦，百歲爲美女出《玄中記》。或云狐乃先古之淫婦，名阿紫，故今猶以自稱。其性多疑，故臨事不決曰狐疑。其心精進猛勇，不甘以獸自待，必欲學人，往往成人。且必欲學仙，往往成真，得道長仍。故我之人倘能如此，何學問之足道哉？北方最多，北人語曰：無狐魅不成村。南方亦間有。其居處有親疏眷屬，其待人知恩讎報復。予所知，靜處一室，總不爲禍祟者數處所見，呈幻惑，令人笑，令人怒，令人敬，令人思，令人無可奈何者數事，總由德不勝妖，於狐奚責？或以宿緣宿冤所結，於狐奚讎奚恩？昔有能詩之狐，與俗子交好，或詰之，狐應以詩曰：久陪香案儕仙吏，偶躡塵蹤魅阮郎。可謂善於解嘲。必欲克庖，恐遭惡謔，獵人不必慕之也。

《藥性摘錄・食物》 狐　甘，溫。補虛勞，暖中，去風，辟邪氣，去惡瘡疥，作羹食之。陰莖，治女子絕產脫陰，陰中作癢，小兒陰癩卵腫，炙爲末，空心酒服。

《每日食物卻病考・獸類》 狐　味甘，溫，無毒。補虛勞，治瘡疥，煖中去風。南北皆有之，北方最多，日伏於穴，夜出竊食。形似小黃狗而鼻尖尾大，其性多疑，善媚，妖獸也。氣極燥烈，皮可爲裘，肉亦堪食，北人多作膾食。《禮記》曰：食狐去首，爲害人也。

熊

《千金要方・食治・鳥獸》 熊肉，味甘，微寒，微溫，無毒。主風痹不仁、筋急五緩。若腹中有積聚，寒熱羸瘦者，食熊肉病永不除。

其脂，味甘，微寒。治法與肉同。又去頭瘍白禿、面皯䵟、食飲嘔吐。久服強志不饑，輕身長年。

黃帝云：一切諸肉煮不熟，生不斂者，食之成痕。熊及豬二種脂，不可作燈，其煙氣入人目失明，不能遠視。

《食療本草》卷中 熊　脂：微寒，甘滑。冬中凝白時取之，作生無以偕也。脂入拔白髮膏中用，極良。脂與豬脂相和燃燈，煙入人目中，令失光明。緣熊脂煙損人眼光。

肉：平，味甘，無毒。主風痹筋骨不仁。若腹中有積聚寒熱者，食熊肉永不除差。

其骨：煮湯浴之，主歷節風，亦主小兒客忤。

膽：寒。主時氣盛熱，疳蠱，小兒驚癇。十月勿食，傷神。

小兒驚癇瘈瘲，熊膽兩大豆許，和乳汁及竹瀝服並得，去心中涎。良。

《飲膳正要・獸品》 熊　熊白，涼，無毒。治風，補虛損，殺勞蟲。

熊掌，食之可禦風寒。此是八珍之數，古人最重之。十月勿食之，損神。

《日用本草・五畜類》 熊掌　味甘，微寒，無毒。主風痹不仁，筋急，五臟腹中積聚，寒熱羸瘦，頭瘍白禿。豬熊大耳，又如馬狀，常憂舐掌。肉發痼疾，終身不療。食之令禦寒，八珍數中一味。

熊膽　療時氣熱盛，變爲黃疸，暑月久痢。然亦多偽，欲試之，取粟〔顆〕許，滴水，一道若線，不散者真。

腦髓　療諸聾，煉作油，摩頭，去白禿風屑，髮不落。

熊脂　須背上者。冬月則有，夏月則無。腹中肪俱可煎煉。

《食物本草・獸類》 熊　肉，味甘，寒，微溫，無毒。主風痹，筋骨不仁，五臟腹中積聚，寒熱，羸瘦，頭瘍白禿，面皯䵟。久服強志，不饑輕身。有痼疾者，食之終身不能除。膽，味苦，氣寒，主時氣盛熱，變爲黃疸，小兒驚癇五疳，殺蟲，治惡瘡。又久痔不瘥，塗之神效。其膽，春在首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。此獸能舉木引氣，冬蟄不食，饑則自舐其掌，故其美在掌。久食之，可禦風寒。諸疾宜，孟子取之。

《藥性全備食物本草・獸部》 熊　雄也，猛噉多力，能拔大木，故《書》曰：以有熊羆之士。以力言也。熊掌是八珍之數，須用酒、醋、水同煮，乃可熟。此物能舉木，引氣不食，飢則自舐其掌，故美在其掌。久食之，可禦風寒諸疾。

膏與肉　味甘，微寒，無毒。主風痹筋骨不仁，補虛損，殺癆蟲，去頭瘍白禿，面上皯䵟。久食，強志輕身。凡腹中有積聚痼疾者，食之終身不愈。十月食之，傷神。《雷公》云：每脂一斤，人生椒十四粒，同煉，去革膜，收瓶中任用。若與豬脂燃燈，煙入目中即失明。但熊惡鹽，食之即死。

膽　苦，寒。點眼去翳開盲，塗惡瘡痔瘻最良。治小兒風熱驚癇，殺疳蟲，療黃疸，止久痢。古人教子夜讀，粉苦參、熊膽爲丸與之，吞一二枚，以資勤苦者。蓋夜讀久則血不歸肝，而火衝頭目，朝旦面黃，用此降火和肝，則血脈流通，津液暢潤。痰火瘡疥之類，從何而生？服鼈之意，與此相同。又云：其膽春在首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。然亦多偽，欲試之，取粟顆許滴水中，一道若線不散者真。入藥另研。

《食物輯要・獸品類》 熊　肉　味甘，平，無毒。補虛乏，去風痹，筋骨不利。患寒熱積聚痼疾者，忌食。

脂　即熊白，味美，無毒。殺勞蟲。寒月有，夏月無。其腹中肪，身中脂，煎煉可入藥用。如近陰，令痿。燃燈，極損人目。

熊掌　無毒。禦風寒，益氣力。得酒、醋煮熟，大如球，且易軟。以其冬蟄不食，飢則舐掌，故美在掌。

膽　無毒。春在首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。除熱清心，平肝明目，去翳殺蟲，治諸疳驚癇。同竹瀝化豆許服，去心涎有效。

《食治廣要・獸部》 熊　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：風痺，筋骨不仁，又補虛羸。有痼疾積聚寒熱者食之，終身不除。

熊掌　食之可禦風寒益氣力。《聖惠方》云：熊掌得酒、醋、水三件同

煮熟，即大如皮球也。

《食物本草·獸部·野獸類》 熊生雍州山谷。今東西諸山皆有之。形類大豕，而性輕捷，好攀緣，上高木，見人則顛倒自投於地。冬蟄入穴，春月乃出。其足名蹯，爲八珍之一，古人重之，然腩之難熟。熊性惡鹽，食之即死。《搜神記》云：熊居樹孔中，東土人擊樹，呼爲子路即起，不呼則不動也。李時珍曰：熊如大豕而堅目，人足黑色。春夏膘肥時，皮厚筋弩，每升木引氣，或墮地自快，俗呼跌膘，即莊子所謂熊經鳥申也。冬月蟄時不食，飢則舐其掌，故其美在掌，謂之熊蹯。宜《孟子》引以爲喻。其行山中，雖數千里，必有跧伏之所，在石巖枯木，山中人謂之熊館。其性惡穢物及傷殘，捕者置此物於穴，則合穴自死。或爲棘刺所傷，出穴爪之，至骨即斃也。其膽春近首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。熊羆皆壯毅之物，屬陽，故《書》以喻不二心之臣，而《詩》以爲男子之祥也。又有羆、麗二種，亦熊類也。如豕色黑者，熊也；大而色黃白者，羆也；小而色黃赤者，麗也。羆頭長脚高，猛健多力，能拔樹木，虎亦畏之。遇人則人立而攫之，故俗呼爲人熊，關西呼爲猳熊。又有豬熊，形如豕；馬熊，形如馬。俱羆也。或云：羆即熊之雄者，其白如熊白，而理粗味減，功用亦同。

熊肉，味甘，平，無毒。治風痹筋骨不仁，補虛羸，殺勞蟲。久服強志不飢，輕身長年。有痼疾者食之，終身不瘥，若腹中有積聚寒熱者食之，永不除也。十月勿食之，傷神。

掌，熊掌難腩，得酒、醋、水三件同煮，即大如皮球也。食之可禦風寒，益氣力。

脂，即熊白，乃背上肪，色白如玉，味甚美，冬月則有，夏月則無。其腹中肪及身中脂只可煎煉入藥，而不中啖。味甘，微寒，無毒。主風痹不仁，筋急，五臟腹中積聚，寒熱羸瘦，頭瘍白禿，面上皯皰。久服不飢延年。補虛損，殺勞蟲，酒煉服之。長髮令黑，悅澤人面，治面上黧黯及瘡，不可燃燈，煙損人目，令失光明。

膽熊膽多贋，但取一粟許滴水中，一道若線不散者爲真。又以米粒大點水中，運轉如飛者，良。餘膽亦轉，但緩爾。熊膽又辟塵，若欲試之，以器貯水，塵幕於上，投膽米許，凝塵豁然而開也。味苦，寒，無毒。治時氣熱盛，變爲黃疸，暑月久痢，疳蠱，心痛疰忤，耳鼻瘡，惡瘡，殺蟲。退熱清心，平肝明目，去翳，殺蛔蟲。小兒驚癎瘈，以竹瀝化兩豆許服之，去心中涎甚良。

腦、髓，治耳聾，療頭旋。

血，治小兒客忤。

骨，作湯，浴歷節風，及小兒客忤，驚癎邪熱。

附方：

治目中障翳。用熊膽，入冰片少許，點之。

中風痿痹，手足不隨，筋脉緩縱。用熊肉一斤，切入豉汁中，和葱、薑、椒、鹽作醃腊，空腹食之。

治毛髮焦黃。用熊脂，蔓荊子末等分和勻，醋調塗之。又方：以熊脂塗髮，梳散，入床底，伏地一食頃，即出，便黑色如漆。

治小兒白禿頭瘡。以熊脂傅之。

治小兒初生，目閉不開，由胎中受熱故也。以熊膽少許，蒸水洗之，一日七八次。如三日不開，服四物加甘草、天花粉。

治年久痔疾。熊膽塗之，神效，一切方不及也。

治腸風痔漏。熊膽半兩，入片腦少許，研和豬膽汁塗之。

治小兒疳膨食積，日晡發熱，肚大骨立。熊膽，使君子末等分，研勻，磁器蒸溶，蒸餅丸麻子大。每米飲下二十丸。

《本草醫旨·食物類·獸部》 熊生雍州山谷，十一月取之。形類大豕而性輕捷，好攀緣上高木。其足名蹯，爲八珍之一。飢則舐其掌，故其美在掌。其膽春近首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。

附錄 羆、麗：音頹。熊、羆、麗三種一類也。如豕色黑者，熊也；大而色黃白者，羆也；小而色黃赤者，麗也。羆頭長脚高多力，能拔樹木，虎亦畏之。熊有豬熊，形如豕。有馬熊，形如馬，即羆也。

脂名熊白。背上肪，色白如玉，味甚美。寒月則有，夏月則無。其腹中肪及身中脂，煎煉過亦可作藥而不中噉。修治：凡取得，每一斤入生椒十四個同煉過，器盛收之。味：甘，微寒，無毒。脂燃燈，煙損人眼，令失光明。治：風痺不仁筋急，五臟腹中積聚，寒熱羸瘦，頭瘍白禿，面上皯皰。久服強志不飢，輕身長年。飲食嘔吐。治風，補虛損，殺勞蟲。酒煉服之，長髮令黑，悅澤人面。治面上黧黯及瘡。

附方 令髮長黑：熊脂、蔓荊子末，等分，和勻，醋調塗之。髮毛黃色：以熊脂塗髮，梳散，入床底伏地一食頃，即出，便盡黑，不過用脂一升效。白禿頭癬：熊白傅之。

肉 味：甘，平，無毒。有痼疾不可食熊肉，令終身不除。若腹中有積聚寒熱者，食之永不除也。十月勿食之，傷神。治：風痺，筋骨不仁，功與脂同。補虛羸。

附方 中風痺疾：中風，心肺風熱，手足風痺不隨，筋脈五緩，恍惚煩躁，熊肉一斤，切，入豉汁中，和葱、薑、椒、鹽作醃腊，空腹食之。脚氣風痺：五緩筋骨，用熊肉半斤，如上法食之。

掌 熊掌難脁，得酒、醋、水三件同煮，熟即大如皮球也。治：食之可禦風寒，益氣力。

膽 陰乾用，然多偽者，但取一粟許滴水中，一道若線不散者，爲真。味：苦，寒，無毒。惡防己、地黃。治：時氣熱盛變爲黃疸，暑月久痢，疳蠱心痛，疰忤。治諸疳，耳鼻瘡，惡瘡，殺蟲。小兒驚癇瘛瘲，以竹瀝化兩豆許服之，去心中涎甚良。退熱清心，平肝明目，去翳，殺蛸蟯蟲。熊膽，苦入心，寒勝熱，手少陰、厥陰、足陽明經藥也，故能涼心平肝，殺蟲，爲驚癇疰忤，翳障疳痔，蟲牙蚘痛之劑焉。

附方 赤目障翳：熊膽丸，每以膽少許，化開，入冰片一二片，銅器點之絕奇。或淚癢，加生薑粉些須。初生目閉：由胎中受熱也，以熊膽少許，蒸水洗之，一日七八次，如三日不開，服四物加甘草、天花粉。小兒鼻蝕：熊膽半分，湯化抹之。十年痔瘡：熊膽塗之神效，一切方不及也。腸風痔瘻：熊膽半兩，入片腦少許，研，和豬膽汁塗之。蛸蟲心痛：熊膽一大豆，和水服之，大效。小兒驚癇：方見主治。風蟲牙痛：熊膽三錢，片腦四分，每以豬膽汁調少許，揉之。水弩射人：熊膽塗之，更以雄黃同酒磨服，即愈。諸疳羸瘦：熊膽，史君子末，等分研勻，磁器蒸溶，蒸餅丸麻子大，每米飲下二十丸。

腦髓 治：諸聾，療頭旋，摩頂去白禿風屑，生髮。

血 治：小兒客忤。

骨 治：作湯浴歷節風及小兒客忤。

《壽世秘典・類物・獸部》 熊俗呼熊爲豬熊，羆爲人熊，馬熊，各因形似以爲別也。熊如大豕而豎目人足，黑色，性輕捷，好攀緣，上高木，見人則顛倒自投於地。春夏膘肥時，皮厚筋弩，每升木引氣，或墮地自快，俗呼跌膘，《莊子》所謂熊經鳥伸也。冬月蟄時不食，飢則舐其掌，故其美在掌，謂之熊蹯，爲八珍之一，然脁之難熟。性惡鹽，食之則死。其行山中雖數千里，必有跧伏之所，在石巖枯木山中，人謂之熊館。劉敬叔《異苑》云：熊性惡穢物及傷殘，捕者置此物於穴，則合穴自死，或爲棘刺所傷，出穴爪之至骨即斃。其膽春在首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。羆大而色黃白，陸機謂羆爲黃熊是矣。頭長脚高，犯憨多力，能拔樹木，虎亦畏之，遇人則人立而攫之，故俗呼爲人熊。馬熊形似馬，即羆也，或云羆即熊之雄者。小而色黃赤者，罷也，俗呼狗熊。熊羆皆壯毅之物，屬陽，故詩以爲男子之祥也，《爾雅翼》獵者云：熊是其雄羆，則熊之雌者，其力尤猛。

氣味：甘，平，無毒。治風痹筋骨不仁，補虛羸。

發明 陶弘景曰：有痼疾者食之，令終身不除。

熊白 即脂也，當心有白脂如玉，味甚美，秋冬則有，（香）〔春〕夏則無。燃燈，煙損人目，令失光明。氣味：甘，微寒，無毒。治風痹，補虛損，殺勞蟲，酒煉服之。

又治白禿頭癬，面上黚黯。

熊掌 主禦風寒，益氣力。《聖惠方》云：熊掌難脁，得酒、醋、水三件同煮，熟即大如皮球也。

膽 氣味：苦，寒，無毒。治時氣熱盛，變爲黃疸，小兒五疳，殺蟲，治惡瘡及久痔不瘥，塗之神效。《藥性論》。退熱清心，平肝明目，去翳，殺蛸，蟯蟲。《綱目》。

發明 蘇頌曰：熊膽陰乾用，然多偽者，但取一粟許，滴水中，一道若線不散者爲真。李時珍曰：按錢乙云，熊膽佳者通明，每以米粒點水中，運轉如飛者良。餘膽亦轉但緩爾。周密《齊東埜語》云：熊膽善辟塵，試之以淨水一器，塵幕其上，投膽米許，則凝塵豁然而開也。

《飲食須知・獸類》 熊肉 味甘，性平。十月食之傷神。患寒熱積聚痼疾者食之，令終身不除也。熊脂，味甘，性微寒。寒月則有，夏月則無之。燃燈煙損人眼，令失光明。熊掌難腴，得酒、醋、水三件同煮，熟即大如皮球，且易軟也。熊膽，春近首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。熊行山中，必有跧伏之所，謂之熊館。性惡穢物及傷殘，捕者置此物於穴，則合穴自死。或爲棘刺所傷，出穴爪之至骨，即斃也。

《食物須知・諸葷饌》 熊掌 乃珍饈臑，難熟。得酒、醋、水三件同煮，久則腴脹，大如皮球。主治之能，風寒堪禦。肉，無毒，味甘。醃臘可食，如常法調和作之。主積聚寒熱痼疾，卻筋骨麻痹風邪。

蓋熊一身之味美者，積聚於掌，觀其冬蟄不食，饑惟自舐，則可見矣。無怪世人貴重以爲珍饈。孟子亦曰：舍魚而取熊掌。非美之極，肯此云乎！但所治病，僅禦風寒，餘別無一載者。悅口之易，卻疾之難，於此亦可徵也。

《養生食鑒・獸類》 熊如大豕而豎目，人足黑色。春（下）〔夏〕膇肥時，皮厚筋鶩，每升木引氣。冬蟄不食，饑則舐其掌，故其美在掌，謂之熊蹯。

熊肉 味甘，性平，無毒。補虛乏，去風痹，筋骨不仁。患寒熱積聚痼疾者，忌食。

脂 即熊白，味美，無毒。殺瘮蟲。寒月有，夏月無。（具）〔其〕腹中肪、身中脂，煎煉可入藥用。如近陰令痿。燃燈，煙損人目。

掌 味甘美，得酒、醋、水三件同煮，易熟，大如皮球，食之可禦風寒，〔益氣力〕。

膽　味苦，性寒，無毒。治時氣盛熱變爲黃疸，小兒驚癇五疳，殺蟲，治惡瘡。□□□□□，塗也即愈。其膽春在首，夏在腹，秋在左足，冬在右足。

《壽世傳真·獸類》 熊肉　性平。宜：補虛損，除風痹。

熊掌　性溫。益氣力，禦風寒，除痹，補虛。

熊膽　性苦寒。涼心，平肝，明目，殺蟲，治驚癇、五痔。

《食物小錄·獸部·獸類》卷下 熊　甘，平，無毒。補虛羸。

掌　食之可禦風寒，益氣力，亦爲八珍之一。

《調疾飲食辯·鳥獸類》 熊　《述異記》：在陸曰熊，在水曰能。《綱目》曰：俗呼豬熊，小者爲狗熊，羆爲馬熊、人熊。狒狒亦名人熊，俗呼野人，與此不同。狀如大豕，毛黑，豎目，人足。春夏膽肥。每升木自投於地以取快，爲跌膽。《莊子》熊經鳥申是也。冬月蟄藏不食，饑則舐其掌，故掌尤美，名熊蹯，爲八珍味之一。胸前有脂白如玉，味亦美。臑之難熟，故楚成王遇弒，冀得外救，請待熊蹯熟，食之而死也。劉向《新序》曰：紂以熊蹯不熟而殺庖人。《左傳》曰：晉靈公以熊蹯不熟而殺宰夫。其行雖遠，必有跧伏之所，在石巖枯木，山中人名熊館。《搜神記》曰：熊居樹穴中，人擊樹呼子路則出，不呼則不動。熊與羆皆壯毅之物，故《書》以喻不二心之臣，而《詩》以爲男子之祥也。

肉，補虛羸，治風痺筋骨不仁，殺勞蟲，強志氣。脂與肉同。劉河間曰：熊肉振羸，兔目明視，取其有餘以補不足。此言甚當，凡用補者，理均如是也。羆頭高脚長，敢猛多力，能拔樹木，虎亦畏之。遇人則立而攫，或云即雄熊。《詩疏》謂之黃熊。《爾雅》曰：羆，如熊，黃白文。肉粗而味稍減，功用則同。按：熊肉之補，過於鹿。惟素有痼疾人，食之即終身不愈。一種小而黃赤者，名魋。《爾雅》曰：竊毛而黃。郭注曰：赤黃色。故又名赤熊，性亦仿佛。

《藥性摘錄·食物》 熊　肉，甘，平。補虛乏，去風。痹病者忌食。脂，即熊白，味美。殺癆蟲，煎煉入藥，勿近人陰。掌，甘美，食之可禦風寒，益氣力。膽，治黃疸，小兒驚癇，久痔不瘥。

羆，大於熊，功用相同。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 熊肉掌、白、膽

甘，溫。補虛損，殺勞蟲。治風痺，筋骨不仁。有錮疾者忌食。

其蹯俗呼熊掌，益氣力，禦風寒。極難胹，須用石灰沸湯剝淨，以酒、醋、水三件同封固，微火煮一晝夜，大如皮球，白肉紅絲，色味豔美。

其背上脂，惟冬月有之，名熊白。功與肉同，味更美。

其膽入藥，治疔疽，去翳息驚，爲珍品。

《每日食物卻病考·獸類》 熊　肉，甘，平，無毒。治風痹，筋骨不仁。有痼疾及有積聚寒熱者，不可食之，永不治也。

其味之美在掌，以冬蟄不食，饑則自舐其掌，食之可禦寒益氣力。

膽，味苦，氣寒。苦入心，寒勝熱，故能涼心平肝，療時氣盛熱，驚癇翳障，殺蟲，治惡瘡、齒鼻疳痔諸病也。

薄辰

《食物本草·獸部·野獸類》 薄辰生雲南鶴慶府山野間。大如狐而人立，手足類熊，炙之甚美。

薄辰肉，味甘，溫，無毒。食之補中，暖脾胃，利血脈，止泄痢。掌甚美，食之補真元，令人多子。

貒

《食療本草》卷中 貒　肉：平，味酸。主服丹石勞熱。患赤白痢多時不差者，可煮肉經宿露中，明日空腹和醬食之一頓，即瘥。

又，瘦人可和五味煮食，令人長脂肉肥白。曾服丹石，可時時服之。丹石惡發熱，服之妙。

骨：主上氣咳嗽，炙末。酒和三合服之。日二，其嗽必瘥。

《日用本草·五畜類》 貒肉　味甘，平，無毒。主上氣咳逆，水脹不差，垂死，作羹臛食。

胞　乾之，湯磨，如雞卵許，空腹服，吐諸蠱毒。

脂　主傳尸鬼疰，銷於酒中服之。亦治赤白痢，殺馬漏瘡。

《食物本草·獸類》 獾豬　肉，甘美，作羹臛食之，下水腫大效。又云：味酸，平，主丹石熱及久患赤白痢，瘦人食之長肌肉肥白。脂，主傳尸鬼氣，肺痿氣急，酒食之。胞，吐蠱蟲。

《食物本草·獸類》 貒　肉、胞、膏，味甘，平，無毒。主上氣，乏氣咳逆，酒和服之。又水脹不瘥者，以肉作羹臛食之。胞，乾磨服，吐蠱毒。並效。

《藥性全備食物本草・獸部》 猯　肉一名獾狍。　極肥矮，毛微灰色，頭連脊毛一道黑，嘴尖黑，尾短闊，蒸食之極美。貉形如小狐，毛黃褐色。野獸中猯肉最甘美，仍益瘦人，服丹勞熱，患赤白痢多時不差者，可煮肉經宿露中，明日空腹和醬食之，一頓即差。又瘦人可和五味煮，令人長脂肉肥白。曾服丹石，可時時服之，丹石惡發熱，服之妙也。猯與貛、貉，三種大抵相類，頭足小爲別爾。

胞　收取陰乾，摩和雞卵，善主諸蠱毒，空心服，效。

脂膏　主傳尸鬼氣疰忤，療馬病漏脊蟲瘡，用塗之良。

《食物輯要・獸品類》 豬獾　肉　味甘、酸，平，無毒。壓丹石毒。和五味食，益氣血，長肌肉，去勞熱水脹，上氣咳逆，赤白痢疾。

脂　治傳尸鬼疰，肺痿氣急咳血。同酒服，殺蟲，或吐出，或下。

《食治廣要・獸部》 貛音湍，即豬獾。　肉　氣味：甘、酸，平，無毒。主治：水腫久不瘥，服丹石動熱，下痢赤白，上氣虛乏咳逆。

《食物本草・獸部・野獸類》 貛音湍。一名豬獾。處處山野間有之，穴居。狀似小豬豚，形體肥而行鈍，其耳聾，見人乃走。短足短尾，尖喙褐毛，能孔地人，蟲蟻瓜果，爲其所啖。其肉微帶土氣，皮毛不如狗獾。貛與獾自是兩種，或以爲一物，誤矣。

貛肉，味甘、酸，平，無毒。治水脹久不瘥，垂死者，作羹食之，下水大效。服丹石動熱，下痢赤白久不瘥，煮肉露一宿，空腹和醬食，一頓即瘥。瘦人煮和五味食，長肌肉。寇宗奭曰：野獸中惟貛肉最甘美，益瘦人，治上氣虛乏，咳逆勞熱，和五味煮食。

膏，治蜣螂蠱毒，以臘月乾者，湯摩如雞子許，空腹服之。

胞，治蠱毒。

骨，治上氣咳嗽，多研，酒服三合，日三，取瘥。

《本草醫旨・食物類・獸部》 貛音湍，名豬獾。似犬而矮，尖喙黑足，褐色，與獾、貉三種大抵相類，而頭足小別。

肉　味：甘、酸，平，無毒。治水脹久不瘥垂死者，作羹食之，下水大效。服丹石動熱，下痢赤白久不瘥，煮肉露一宿，空腹和醬食，一頓即瘥。瘦人煮和五味食，長肌肉。野獸中，惟貛肉最甘美，益瘦人。治上氣虛乏，咳逆勞熱，和五味煮食。

膏　治：蜣螂蠱毒，胸中哽噎，怵怵如蟲行，咳血，以酒和服，或下，或吐，或自消也。

胞　治：蠱毒，以臘月乾者，湯摩如雞子許，空腹服之。

骨　治：上氣咳嗽，多研，酒服三合，日二，取瘥。

《壽世秘典・類物・獸部》 貛一名豬獾，處處山野間有之，穴居，狀似小豬豚形，體肥而行鈍，其耳聾，見人乃走，短足，短尾，尖喙，褐毛，能孔地食蟲蟻、瓜果，其肉帶土氣，皮毛不如狗獾。寇宗奭曰：貛肥矮，毛微灰色，頭連脊，毛一道黑，短尾尖嘴而黑，蒸食極美。

氣味：甘，酸，平，無毒。治水脹久不瘥，垂危者作羹食之，大效。和五味煮食，長肌肉，益瘦人。

《飲食須知・獸類》 豬獾肉　味甘、酸，性平。其耳聾，見人乃走，能孔地食蟲蟻瓜果。其肉帶土氣。

狗獾，性味與貛相同。貛即豬獾。

《養生食鑒・獸類》 猯音湍，即豬獾也。山野間有之穴居，狀似小豬豚，形體肥而行鈍，其耳聾，見人乃走，短足短尾，尖喙褐毛，能孔地食蟲蟻，瓜果。

猯肉　味甘、酸，性平，無毒。作羹食之，下水腫，治久痢大效。瘦人食之，長肌肉，肥白。

膏　治蜣螂蠱毒，胸中(硬)〔哽〕噎，怵怵如蟲行，欬血，以酒和服，或下，或吐，或自消也。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 猯　一名獾豚，一名豬獾。《爾雅》曰：貛子貗。《綱目》曰：形似小豬，體肥行鈍耳聾，見人乃走。《唐本草》曰：水脹垂死者，作羹食大效。《食療本草》曰：赤白久痢，煮熟，露一宿，空腹和醬食，一頓即瘥。瘦人食之長肌肉。《衍義》亦曰：最益瘦人。《日用本草》曰：治欬逆勞熱。

《藥性摘錄・食物》 猯　即豬(猯)〔獾〕。甘、酸，性平。作羹食，下水腫，治久痢大效。瘦人食之，令肥白。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 貛肉一名豬獾。甘，溫。補羸瘦，長肌，下氣，平咳逆。勞熱、水脹、久痢，煮食即瘳。野獸中佳品也。

山獺

《食物輯要・獸品類》 山獺　肉　不宜食。

陰莖　味甘，性熱，無毒。治陽虛陰痿精清寒。酒磨少許，頻服，大有補助之功。

骨　解藥箭毒。研少許敷之，立消。

《食物本草・獸部・野獸類》　山獺李時珍曰：山獺出廣之宜州嶲桐及南丹州，土人號爲插翹。其性淫毒，山中有此物，凡牝獸皆避去。獺無偶則抱木而枯。猺女春時成群入山，以採物爲事。獺聞婦人氣，必躍來抱之，刺骨而入，牢不可脫，因扼殺之。負歸，取其陰一枚，直金數兩，若得抱木死者尤奇貴。峒獠甚珍重之，私貨出界者罪至死。然本地亦不常有，方士多以鼠璞、猴胎偽之。試之之法，但令婦人摩手極熱，取置掌心，以氣呵之，即趨然而動，蓋陰氣所感也。此說出范石湖《虞衡志》，周草窗《齊東野語》中，而不載其形狀，亦缺文也。

山獺肉，味甘，溫，無毒。主補元氣，扶命門。

陰莖，主陽虛陰痿，精寒而清者，酒磨少許服之。獠人以爲補助要藥。

骨，解藥箭毒，研少許敷之，立消。

《本草醫旨・食物類・獸部》　山獺方士多以鼠璞、猴胎偽之。試之之法，但令婦人摩手極熱，取置掌心，以氣呵之，即趨然而動，蓋陰氣所感也。

陰莖　味：甘，熱，無毒。治：陽虛陰痿，精寒而清者，酒磨少許服之。獠人以爲補助要藥。

骨　治：解藥箭毒，研少許，敷之立消。

水獺

《千金要方・食治・鳥獸》　獺　肝，味甘，有小毒。主鬼疰蠱毒，却魚鯁，止久嗽。皆燒作灰，酒和服之。

獺肉，味甘，溫，無毒。主時病疫氣，牛馬時行病。皆煮取汁，停冷服之，六畜灌之。

《食療本草》卷中　獺　獺肝：主疰病相染，一門悉患者。以肝一具，火炙，末，以水和方寸匕服之，日再服。患咳嗽者，燒爲灰，酒服之。

肉：性寒，無毒。煮汁，主治時疫及牛馬疫，皆煮汁停冷灌之。

又，若患寒熱毒，風水虛脹，即取水獺一頭，剝去皮，和五藏、骨、頭、尾等，炙令乾，杵末。水下方寸匕，日二服，十日差。

謹按：服之下水脹，但熱毒風虛脹，服之即差。若是冷氣虛脹，食益虛腫甚也。　只治熱，不治冷，不可一概爾。

《飲膳正要・獸品》　獺　肉，味鹹，平，無毒。治水氣脹滿。療瘟疫病，諸熱毒風，咳嗽勞損。不可與兔同食。

獺肝，甘，有毒。治腸風下血及主疰病相染。

獺皮，飾領袖則塵垢不著。如風沙翳目，以袖拭之即出。又魚刺鯁喉中不出者，取獺爪爬項下即出。

《日用本草・五畜類》　獺肉　味甘，性寒，無毒。主疫病相染，溫氣，及骨蒸勞。

獺肝　味甘，性溫，有毒。諸畜肝皆葉數定，惟此肝一月一葉，十二月十二葉。其間又有退葉，用之須見形(力)〔乃可〕，不(示)〔爾〕多偽。

主鬼疰蠱毒，上氣咳逆，勞損疾，尸疰瘦病相染，一門悉患者，急以獺肝一具，火炙末，以水調方寸匕服之，日再服。又腸痔，大便常有血，燒肝服之。

糞　主牛馬時有疫疾，煮灌之良。

獺爪　主魚骨鯁不可出者，取爪於項下爬之。亦煮汁食之。

獺皮西戎將以飾毳服領袖，能拭目塵，即出。

獺膽　分杯嘗試不驗。惟塗盞唇，令酒稍高於盞面。分杯之事，古今誤傳，不可不正之。肝用之有驗。

《食物本草・獸類》　獺　肉，味甘寒，療時氣。肝，味甘，有毒，主鬼疰蠱毒，卻魚鯁，止久嗽，燒服之。膽，主明目。塗酒杯唇上，酒稍高於杯唇分杯之說，誤也。屎，主魚臍瘡，研傅之。

《藥性全備食物本草・獸部》　獺　肉味甘，寒，無毒。《爾雅》云：獺，瀨也，好生灘瀨。又獺祭魚知報，本非無賴者。肉及五臟，主時疫瘟病及牛馬疫，皆煮汁，停冷灌之。消水腫脹滿，利大小腸，女人經絡不通，血脈不行，亦治男子。多食損陽。

肝　甘，溫，有毒。主虛勞骨蒸，上氣咳嗽，傳尸瘵極，腸風下血，並鬼疰蠱毒，魚鯁，並燒灰服之。諸畜肝皆葉數定，惟此肝一月一葉，十二月十二葉，其間又有退葉，用之須見形乃可，不然多偽。

腎　主益男子。

膽　主眼翳黑花不明。

骨　治嘔噦不止。

爪　主魚骨鯁，取爬項下，或煮汁飲之，即下。

皮毛　作服領，不著塵垢。孕婦帶之，易產。作褥及襪，主水癃病，亦可煮汁服之。

屎　主魚臍瘡，研爛傅之。

髓　爲膏，滅瘢痕。

《食物輯要・獸品類》　水獺　肉　味鹹，性寒，無毒，散風熱毒，骨蒸熱，散榮衛虛滿，血脈不行，女人經閉，及水氣脹滿，大小腸不通。多食，消男子陽氣。勿同兔肉食。

肝　有毒。消骨哽鬼疰，殺勞蟲，去客邪，咳嗽虛汗。

膽　明目。

皮毛　產婦帶，令易生。

《食治廣要・獸部》　水獺　肉　氣味：甘、鹹，寒，無毒。主療疫氣溫病，水氣脹滿，骨蒸勞熱，血脈不行，榮衛虛滿，女子經絡不通，血熱，大小腸秘。消男子陽氣，不宜多食。

肝　甘，溫，有毒。主治：鬼疰蠱毒，止久嗽，除魚鯁，上氣虛勞，咳嗽，傳尸客熱，祛瘧殺蟲。頌曰：諸畜肝葉皆有定數，惟獺肝一月一葉，十二月十二葉。期間，又有退葉。用之，須見形乃可驗，不爾多偽也。

《食物本草・獸部・野獸類》　水獺江湖溪澤多有之。四足俱短，頭與身尾皆褊，毛色若故紫帛。大者身與尾長三尺餘。食魚，居水中，亦休木上。嘗縻置大水甕中，在內旋轉如風，水皆成旋渦。西戎以其皮飾毳服裾袖，云垢不染著。如風霾眯目，但就拭之，即去。李時珍曰：獺狀似青狐而小，毛色青黑，水居，食魚。能知水信爲穴，鄉人以占潦旱，如鵲巢知風也。古有能食鹽而死，獺飲酒而斃之語，物之性也。今川、沔漁舟，往往馴畜，使之捕魚甚捷。或云：獱獺無雌，以猿爲雌。故曰猿鳴而獺候。

水獺肉，味甘、鹹，寒，無毒。煮汁飲，療疫氣溫病，及牛馬時行病。水氣脹滿，熱毒風。骨蒸熱勞，血脈不行，榮衛虛滿，及女子經絡不通，血熱，大小腸秘。消男子陽氣，不宜多食。不可合兔肉食。

肝諸畜肝葉皆有定數，惟獺肝一月一葉，如以季冬剖視，當有十二葉也。味甘，溫，有毒。肉及他臟皆寒，惟肝溫也。治鬼疰蠱毒，止久嗽，除魚鯁，並燒灰酒服之。又治傳尸勞極，虛汗客熱，四肢寒熱，及產勞。殺蟲。葛洪云：尸疰、鬼疰，乃五尸之一，又挾諸鬼邪爲害，其病變動，乃有三十六種至九十九種。大略使人寒熱，沉沉默默，不知病之所苦，而無處不惡。積年景月，淹滯至死。死後傳人，乃至滅門。覺有此候，惟以獺肝一具，陰乾爲末，水服方寸匕，日三，以瘥爲度。又按《朝野僉載》云：五月五日午時，急砍一竹，竹節中必有神水，瀝取和獺肝爲丸，治心腹積聚病，甚效也。

腎，主益男子。

膽，味苦，寒，無毒。治目翳黑花，飛蠅上下，視物不明，入點藥中。古語云：蟾肪軟玉，獺膽分杯。謂以膽塗竹刀畫杯底，酒即中分也。嘗試之不驗，蓋妄傳耳。但塗杯唇，使酒稍高於盞面耳。

髓，去疤痕。按《集異記》云：吳主鄧夫人爲如意傷頰，血流啼叫。太醫云得白獺髓，雜玉與琥珀傅之，當滅此痕。遂以白金購得白獺合膏而痊。但琥珀太多，猶有赤點如痣。

骨，含之，下魚骨鯁。煮汁服，治嘔噦不止。

足，治手足皸裂。煮汁服，治魚骨鯁。並以爪爬喉下。爲末酒服，殺勞蟲。

皮毛，煮汁服，治水癃病，亦作褥及履屧著之。產母帶之，易產。

屎，治魚臍瘡，研末水和敷之，膿出痛止。治下痢，燒末，清旦服一小盞，三服愈。赤用赤糞，白用白糞。又治驢馬蟲瘡，及牛疫疾，研水灌之。

附方：

治手足跌打折傷。水獺一個，支解入罐內，鹽泥固濟，煅存性，爲末。以黃米煮粥攤患處，摻獺末於粥上，布裹之，立止疼痛，傷處自然平復。

治人有鬼魅邪祟之病。獺肝末，水服方寸匕，日三。

治大便下血不止。用獺肝一副，煮熟入五味食之。

治月水不通。獺肝丸：用乾獺膽一枚，乾狗膽，硇砂、川椒去目，炒去汗各一分，水蛭炒黃十個，爲末，醋糊丸綠豆大。每服五丸，當歸酒下，日一服，以效爲度。

治痔血。獺肝燒末，水服一錢。

《本草醫旨・食物類・獸部》　水獺名水狗，狀似青狐而小。

肉　味：甘、鹹，寒，無毒。不可雜兔肉食。治：煮汁服，療疫氣瘟病及牛馬時行病，水氣脹滿，熱毒風，骨蒸熱癆，血脈不行，榮衛虛滿及女子經絡不通，血熱，大小腸秘。消男子陽氣，不宜多食。患熱毒風水虛脹者，取水獺一頭，去皮連五臟及頭骨，炙乾爲末，水服方寸匕，日二服，十日瘥。若冷氣虛脹者，服之〔甚〕〔無〕

益也。只治熱，不治冷，爲其性寒耳。

肝 諸畜肝葉皆有定數，惟獺肝一月一葉，十二月十二葉。味：甘，溫，有毒。肉及五臟皆寒，惟肝溫也。治：鬼疰蠱毒，止久嗽，除魚鯁，並燒灰，酒服之，治上氣咳嗽，虛勞瘦病，傳尸勞極，虛汗客熱，四肢寒瘧及產勞，殺蟲。獺肝治勞，用之有驗。五月五日午時，急砍一竹，竹筒中必有神水，瀝取和獺肝爲丸，治心腹積聚病，甚效也。

附方 鬼魅：獺肝末，水服方寸匕，日三。腸痔：有血，獺肝燒末，水服一錢。下血：不止，用獺肝一副，煮熟，入五味食之，妙。

腎 味：同肉。治：益男子。

膽 味：苦，寒，無毒。治：眼翳，黑花飛蠅上下，視物不明，入點藥中。

髓 治：去瘢痕。

骨 治：含之，下魚骨鯁。煮汁服，治嘔噦不止。

足 治：手足皴裂。煮汁服，治魚骨鯁，並以爪爬喉下。爲末酒服，殺勞瘵蟲。

皮毛 治：煮汁服，治水陰病，亦作褥及履韈著之。產母帶之易產。

《壽世秘典·類物·獸部》 水獺狀似青狐而小，頭與身尾皆褊，毛色青，黑似狗，膚如伏翼，長尾短足，水居食魚，亦休木上。縻置大水甕中，在內旋轉如風，水皆成旋渦。皮飾毳服領袖，垢汙不染。如風霾翳目拭之，即去。漁舟往往馴畜，使之捕魚甚捷。亦有白色者，大者曰獺，曰猵。海獺，似獺而大如犬，脚下有皮如駢栅，著水而不濡，皮爲風領，亞於貂焉，肉亦可食。取魚於水裔，四方陳之，進而弗食，世謂之獺祭魚，蓋自祭其先如貙豺然。《汲冢周書》雨水之日，獺祭魚。獺不祭魚，國多盜賊。豺祭方，獺祭圓，言豺獺之祭皆四面陳之，而獺圓布，豺方布也。

氣味：甘，鹹，寒，小毒。治熱毒，水氣脹滿，大小腸秘。消男子陽氣，不宜多食。煮汁服，療疫氣溫病及牛、馬時行病。

肝 氣味：甘，溫，有毒。治鬼疰傳尸，勞極蠱毒，久嗽。除魚鯁，殺蟲，並燒灰酒服之。

發明 孟詵曰：獺肉及五臟皆寒，惟肝溫也，其肉治熱不治冷。凡虛損勞極久嗽者，水不勝火，火氣上炎，肺爲賊邪所干也。獺味鹹潤下，俾火氣下降則肺自清，所以能益陰氣、補虛損，保勞極，主如上諸證也。甘鹹善於解毒，故又主蠱毒。獺性嗜魚，故能卻魚鯁也。蘇頌曰：諸畜肝葉皆有定數，惟獺肝一月一葉，十二月十二葉，其間又有退葉。用之須見形乃可驗，不爾多偽也。其功長於治傳尸勞及鬼疰邪惡有效，外無他用。

《飲食須知·獸類》 水獺肉 味甘鹹，性寒。多食消男子陽氣。勿同橙橘、雞肉、雞子、兔肉食。其肝有毒。諸畜肝皆有定數，唯獺肝一月一葉，十二月十二葉，其間又有退葉。或云獺無雌，以猨爲匹，故猨鳴而獺候。

《養生食鑒·獸類》 獺狀似青狐而小，毛色青黑似狗，膚如伏翼，長尾四足，水居食魚。能知水信爲穴，鄉人以占潦旱也。

獺肉 味甘、鹹，性寒，無毒。散風熱骨蒸，治榮衛虛滿，血脈不行，婦人經閉，及水氣脹滿，大小腸不通，能消男子陽氣。不宜多食。忌與兔肉同食。

肝 甘，溫，有小毒。治鬼疰蠱毒，傳尸勞蟲，久嗽虛熱，除魚鯁，並燒灰，酒調服之。諸畜肝葉皆有定數，唯獺肝一月一葉，十二月十二葉，其間又有退葉。用之，須見形乃可驗，不爾，多偽也。

皮毛 產母帶之，易產。

《食物小錄·獸部·獸類》 水獺

甘，鹹，寒，無毒。消男子陽氣，不宜多食。

《藥性摘錄·食物》 獺 甘，鹹。散風熱骨蒸，治營衛虛滿，血脈不行，婦人經閉及水氣脹滿。（及）消男子陽氣，勿多食。勿與兔肉同食。肝，甘，溫，有小毒。治鬼疰蠱毒，傳尸勞蟲，久嗽虛熱，除魚鯁，並燒灰，酒調服之。陰莖，溫熱壯陽。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 水獺肉 甘、鹹，涼。清血熱，理骨蒸，下水通經，祛毒風，利大小便。多食消男子陽氣。其肝性熱，辟蠱殺蟲，補產虛，已勞嗽。治傳尸鬼疰，魚骨鯁喉，瘧久不瘳，心腹積聚，腸痔下血，寒疝攻疼。其爪搔喉，亦治骨鯁。

海獺

《食物輯要·獸品類》 海獺 生海中，似獺而大。似犬，脚下有皮如胼拇，毛著水不濡。人亦食其肉。海中有海牛、海馬、海驢等獸。人家有其皮，遇風潮起，其毛仍起，物性尚在也。

《食物本草·獸部·野獸類》 海獺生海中。形似獺而大如犬，脚下有皮如胼拇，毛著水不濡。人亦食其肉，又以其皮爲風領，云亞於貂。《博物志》云：海獺頭如馬，自腰以下似蝙蝠，其毛似獺，大者五六十斤，亦可烹食。

海獺，味鹹、甘，平，無毒。食之消腫，及瘻瘤邪氣結核。

骨，燒灰服。治鼓脹。

獾

《飲膳正要・獸品》 獾　肉，味甘，平，無毒。治上氣咳逆，水腹不差，作羹食良。

《日用本草・五畜類》 獾豚肉　極肥，矮，嘴尖，脊黑毛短。味甘，性平，無毒。野味中最佳者。主上氣虛乏，咳逆勞熱。瘦人和五味煮食，令人長肌。

《食物本草・獸類》 山狗獾　形如家狗，脚微短，好鮮食果食，味甘美。皮可爲裘。有數種，在處有之，蜀中出者名天狗。

《食物輯要・獸品類》 狗獾　肉，味甘、酸，平，無毒。補中益氣，殺蛔蟲，治小兒疳瘦。

《食治廣要・獸部》 獾即狗獾。　肉　氣味：甘、酸，平，無毒。主補中益氣，消疳殺蟲。

按：貒，豬獾也；獾，狗獾也。二種相似而略殊。狗獾，似小狗而肥，尖喙，矮足，短尾，深毛褐色，皮可爲裘領，亦食蟲蟻瓜果。豬獾，狀似小豬豚，形體肥而行鈍，短足，短尾，尖喙，褐毛者是矣。

《食物本草・獸部・野獸類》 獾音歡。一名狗獾。處處山野有之，穴土而居。形如家狗而脚短，食果實，有數種相似。其肉味甚甘美，皮可爲裘。李時珍曰：貒，豬獾也，獾，狗獾也。二者相似而略殊。狗獾似小狗而肥，尖喙矮足，短尾深毛，褐色，皮可爲裘領，亦食蟲蟻瓜果。又遼東女直地面有海獾，皮可供衣裘，亦此類也。

獾肉，味甘、酸，平，無毒。主補中益氣。殺蛔蟲。小兒疳瘦宜食之。其他功與貒同。

《本草醫旨・食物類・獸部》 獾名狗獾。穴土而居，形如家狗而脚短，食果。食其肉，味甚甘美。皮可爲裘。貒，豬獾也；獾，狗獾也。二種相似而略殊。

肉　味：甘、酸，平，無毒。治：補中益氣，宜人。小兒疳瘦，殺蚘蟲，宜噉之。功與貒同。

《養生食鑒・獸類》 狗獾肉似小狗而肥，尖喙矮足，短尾深毛，褐色，皮可爲裘，亦食蟲蟻瓜果。味甘、酸，性平，無毒。補中益氣，最宜人。小兒疳瘦，殺蚘蟲，宜噉之。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 獾

即狗獾。《爾雅》曰：貉子貈。郭注曰：雌者爲貛。《詩》：不狩不獵，胡瞻爾庭有懸貆兮。蜀人呼天狗。《綱目》曰：形似小狗而肥，尖喙短足。深毛褐色，可爲裘。性近豬獾而又能殺疳蟲，小兒羸弱宜之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 貛肉

一名狗貛。功與貒相似，兼能殺蛔蟲。黃瘦疳膨，食之自愈。

《每日食物卻病考・獸類》 狗獾

味甘、酸，平，無毒。補中益氣，宜食之。肉亦美，皮可爲裘。隨處山野有之，穴居，形如家狗而矮，尾短，毛褐色。

又一種豬獾，亦相似，面稍大，氣味同也。

木狗

《食物本草・獸部・野獸類》 木狗李時珍曰：按熊太古《冀越集》云：木狗生廣東左右江山中。形如黑狗，能登木。其皮爲衣褥，能運動血氣。元世祖有足疾，取以爲褥，人遂貴重之，此前所未聞也。珍嘗聞蜀人言：西川有玄豹，大如狗，黑色，尾亦如狗，其皮作裘，褥，甚暖。冬月遠行，用其皮包肉食，數日猶溫，彼土亦珍貴之。此亦木狗之屬也。

木狗肉，味甘、酸，溫，無毒。主溫中，辟寒濕。

皮，除脚痹風濕氣，活血脈，暖腰膝。

靈貓

《藥性全備食物本草・獸部》 靈貓　陰　生南海山谷，如狸，自爲牝牡。亦云蛉狸。《異物志》云：靈狸，一體自爲陰陽，刳其水道連囊，以酒灑，陰乾，其氣如麝，若雜真香，罕有別者，用之亦如麝焉。味辛，氣溫，無毒。主中惡鬼氣，祛飛尸蠱毒，心腹卒痛，除狂邪見鬼。

《食治廣要・獸部》 靈貓即香狸。

肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：缺。

《食物本草・獸部・野獸類》 靈貓一名香狸。生南海山谷。狀如狸，自爲牝牡。南人以作膾生，如北地狐生法。其氣甚香，微有麝氣。其陰亦如麝，功用略同。楊慎《丹鉛錄》云：予在大理府，見香貓如狸，其文如金錢豹。此即《楚辭》所謂乘赤豹兮載文狸是也。《南山經》所謂亶爰之山有獸焉，狀如狸而有髦，其名曰類，自爲牝牡，食者不妒是也。

靈貓肉，味甘，溫，無毒。食之令人不妒。

陰，味辛，溫，無毒。治中惡氣，飛尸蠱疰，心腹卒痛，狂邪神鬼，瘧疫氣，夢寐邪魘，鎮心安神。

狸

《千金要方・食治・鳥獸》 狸　肉，溫，無毒。補中，輕身益氣，亦治諸注。黃帝云：正月勿食虎、豹、狸肉，傷人神，損壽。

《食療本草》卷中 狸　骨：主痔病。作羹臛食之，不與酒同食。其頭燒作灰，和酒服二錢匕，主痔。

又，食野鳥肉中毒，狸骨灰服之差。

炙骨和麝香、雄黃爲丸服，治痔及瘻瘡。

糞：燒灰，主鬼瘧。

尸疰，腹痛，痔瘻，炙之令香，末，酒服二錢，十服後見驗。頭骨最妙。

治尸疰邪氣，燒爲灰，酒服二錢，亦主食野鳥肉物中毒腫也。再服之即瘥。

五月收者糞，極神妙。正月勿食，傷神。

《飲膳正要・獸品》 野狸　味甘，平，無毒。主治鼠瘻，惡瘡，頭骨尤良。

《日用本草・五畜類》 狸肉　味甘，溫，無毒。虎斑者佳，貓斑者不佳。一種風狸，江南有牛尾狸，額白，尾如牛尾，冬月極肥。糟以致遠，能醒酒，即玉面狸也，性味則一。

主風疰痔病，能潤肌膚。反藜蘆。

《食物本草・獸類》 狸　肉，味似狐，療諸疰五痔，作羹臛食之。骨，味甘，溫，無毒。主風疰、尸疰、鬼疰，在皮中淫躍如針刺者，心腹痛走無常處及鼠瘻，惡瘡。頭骨尤良，炙骨和麝香、雄黃爲丸，治痔瘻甚效。糞，燒灰主寒熱鬼瘧發無期度者，極驗。狸類甚多，有玉面狸、九節狸、風狸。香狸，食品佳者也。

《藥性全備食物本草・獸部》 狸　理也，脊間有黑理一道。其類甚多，有九節狸、玉面狸、風狸、香狸。肉甘，無毒，食品佳者也，或作羹食，或炙末酒下，治與骨同。

骨　主痔瘡鼠瘻，炙爲末，和麝香、雄黃爲丸，服甚效。又治風疰尸疰鬼疰毒氣在皮中，淫躍如針刺者，心腹痛，走無常處，及惡瘡遊風，食野鳥中毒，俱燒灰服，頭骨尤效。單炒爲末，治噎府不通飲食。燒灰酒下，治一切風。又頭蹄骨等分，酥炙爲末，空心粥飲下一錢，治瘰疬腫硬疼痛，久不愈者效。

陰莖　主女人月水不通，男子陰癩，燒灰，東流水送下。

屎　主寒熱鬼瘧，發無期度者，燒灰用之，極效。

《食物輯要・獸品類》 狸　肉　味甘，性溫，無毒。解鬼疰惡毒，皮內如針刺痛。亦補氣血，去遊風，治痔瘻。

肝　祛鬼瘧。

陰莖　治男子陰疝，女人經閉。燒灰，水服。狸類甚多，皆食品之佳者，功用相同。但食狸，去正脊，不利於人。

《食治廣要・獸部》 狸即野貓。

肉　氣味：甘，平，無毒。主諸疰、鼠瘻，補中益氣，去遊風。

《食物本草・獸部・野獸類》 狸一名野貓。處處有之。其類甚多，形頗似貓，其文有二：一如連錢，一如虎文。肉味與狐不相遠。江南一種牛尾狸，其尾如牛，人多糟食。李時珍曰：狸有數種，大小如狐，毛雜黃黑有斑。如貓而圓頭大尾者，爲貓狸，善竊雞鴨，其氣臭，肉不可食。有斑如貙虎，而尖頭方口者，爲虎狸，善食蟲鼠果實，其肉不臭，可食。似虎狸而尾有黑白錢文相間者，爲九節狸，皮可供裘領。《宋史》安陸州貢野貓、花貓，即此二種也。有文如豹，而作麝香氣者，爲香狸，即靈貓也。南方有白面而尾似牛者，爲牛尾狸，亦曰玉面狸，專上樹木食百果，冬月極肥，人多糟爲珍品，大能醒酒。人生畜之，鼠皆帖伏，不敢出也。一種似貓狸而絕小，黃斑色，居澤中，食蟲、鼠及草根者，名嗟。又登州島上有海狸，狸頭而魚尾也。

狸肉，味甘，平，無毒。治諸疰，溫鬼毒氣，皮中如針刺。作羹臛，治痔及鼠瘻，不過三頓，甚妙。又能補中益氣，去遊風。正月勿食狸，傷人。《內則》：食狸去正脊，爲不利人也。

膏，治鼷鼠咬人成瘡，用此摩之，並食其肉。

肝，治鬼瘧。

陰莖，治女人月水不通，男子陰癩，燒灰，東流水服。

頭骨，味甘，溫，無毒。治風疰、尸疰。毒氣在皮中淫躍，如針刺著。心腹痛。走無常處，及鼠瘻惡瘡。燒灰酒服，治一切遊風。水服，治食野鳥肉中毒，及噎膈不通飲食。

屎，燒灰水服，治鬼瘧寒熱。燒灰和臘豬脂，敷小兒鬼舐頭瘡。

附方：

治瘰癧久不瘥。用狸頭、蹄骨塗酥炙黃，爲末，每日空心米飲下一錢匕。或瘰癧穿破，臭爛，用猩骨燒灰傅之。

《本草醫旨・食物類・獸部》 狸名野貓

肉　味：甘，平，無毒。正月勿食，傷神。《內則》：食狸去正脊，爲不利人也。反藜蘆。治：諸痓。治溫鬼毒氣，皮中如針刺。作羹臛，治痔及鼠瘻，不過三頓，甚妙。補中益氣，去遊風。

附方　風冷下血：脫肛疼痛，野狸一枚，大瓶盛之，泥固，火煅存性，取研，入麝香二錢，每食前米飲服二錢。

膏　治：鼷鼠咬人成瘡，用此摩之，並食狸肉。

肝　治：鬼瘧。

陰莖　治：婦人月水不通，男子陰癩，燒灰，東流水服。

骨頭骨尤良。味：甘，溫，無毒。治：風痓、尸痓、鬼痓，毒氣在皮中，淫濯如針刺著，心腹痛，走無常處及鼠瘻惡瘡。燒灰酒服，治一切遊風。炒末，治噎病，不通飲食。燒灰水服，治食野鳥肉中毒。頭骨炙研或燒灰，酒服二錢，治尸痓邪氣腹痛及痔瘻，十服後見驗。炙骨，和雄黃、麝香爲丸服，治痔及瘻，甚效。治蟲，治疳痢瘰癧。

附方　瘰癧腫痛：久不瘥，用狸頭、蹄骨並塗酥，炙黃，爲散，每日空心，米飲下一錢匕。瘰癧已潰：狸頭骨燒灰，頻傅之。

《壽世秘典・類物・獸部》 狸俗呼野貓。有數種，大小如狐，毛雜黃黑有斑，如貓而圓頭大尾者爲貓狸。善竊雞鴨，其氣臭，肉不可食。有斑如貙虎而尖頭方口者爲虎狸，善食蟲鼠、果實，其肉不臭，可食。似虎狸而尾有黑白錢文相間者爲九節狸，皮可供裘。領有文如豹而作麝香氣者爲香狸，即靈貓也。南方有面而尾似牛者爲牛尾狸，亦曰玉面狸，專上樹木，食百果，冬月極肥，人多糟爲珍品，大能醒酒。張揖《廣雅》云：玉面狸，人捕畜之，鼠皆貼伏不敢出也。

氣味：甘，溫，無毒。治諸痓毒，氣在皮中如針刺著，心腹痛走無常處及鼠瘻、惡瘡。

發明　寇宗奭曰：炙骨，和雄黃、麝香爲丸服，治痔及瘻甚效。李時珍曰：《內則》食狸去正脊爲不利人也，骨能殺蟲，治疳及瘰癧，頭骨尤良。

《飲食須知・獸類》 狸肉　味甘，性溫。正月勿食，傷神。反藜蘆、細辛。食狸去正脊，不利於人。狸類甚多，性味相同。

《養生食鑒・獸類》 狸形類貓，其文有二，一如連錢，一如虎文。種類甚多，有貓狸、果狸、九節狸、香狸、下面狸，皆食品之佳者也。

狸肉　味甘，性溫，無毒。補中益氣，去遊風痔瘻，治鬼痓惡瘡，皮肉如針刺痛。正月勿食，傷神。

肝　祛鬼瘧。

陰莖　治男子陰疝，女人經閉，燒灰，調東流水服。

《食物小錄・獸部・獸類》卷下 狸　甘，平，無毒。補中益氣，去遊風。其類甚多，惟虎狸善食蟲、鼠、果實，其肉不臭，可食。玉面狸專上樹木，食百果，冬月極肥，人多糟爲珍品，大能醒酒。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 貍　俗呼野貓。《字林》曰狸。《爾雅》曰：貍，其足蹯有掌曰蹯，其跡肉。印地有指爪痕曰肉。《綱目》曰：有數種。一種毛雜黃黑，圓頭大尾者爲貓貍，其頭面斑文拉雜如鬼，《原壤歌》曰貍首之斑然者是也。善竊雞鴨，氣臊臭不中食。一種斑如貙虎，尖頭方口者爲虎貍，肉不臊可食。一種似虎貍，尾有黑白錢文相間者爲九節貍，皮可爲裘。《宋史》安陸州貢野貓、花貓者是也。一種文如豹，作麝香氣者爲香貍，即靈貓也。一種白面，尾如牛者爲牛尾貍，亦曰玉面貍，味絕佳，冬食尤美。俗諺曰：天上龍肉，地下貍肉。洪容齋所謂沙地馬蹄鱉，雪天牛尾貓，蓋江西土產也。一種最小，黃斑色者名狚，亦可食。能治腸風、痔瘻及鼠瘻。《圖經》曰：作羹臛食，不過三頓愈。按：貍亦能爲魅，但伎倆不及狐耳。《內則》曰：食貍去脊。不知何義。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 貍肉　甘，平。補中益氣，治諸痓，去遊風，療溫鬼毒氣，皮中如針刺，愈腸風下血及痔瘻如神。貍類甚多，惟南方有白面而尾似牛者，名牛尾貍，亦曰玉面貍。專上樹木食百果，俗呼果子貍，冬月極肥美，亦可糟食。《內則》：食貍去正脊。若捕而畜之，鼠皆帖服不敢出。別種皆不堪食。

《每日食物卻病考・獸類》 狸　肉，味與狐不相遠，治諸痓五痔，去遊風。《太平御覽》云：狸治溫鬼毒氣，皮中如針刺者。其類頗多。

大如狐，毛黃有斑如貓而圓頭大尾者，爲貓狸。

善竊雞鴨，其氣臭，肉不堪食，頭尖口方，斑如虎者，爲虎狸。

善食蟲鼠、果實，肉不臭，可食，似虎狸而尾黑白相間者，爲九節狸。

紋如豹而作麝香者，爲香狸，即靈狗也。

有白面而尾似牛者，爲玉面狸。專上樹食百果，極肥人，多爲珍饌，能醒

酒。炙骨，和麝香、雄黃爲丸，治痔滿甚效。糞，燒灰，水服，治鬼瘧寒熱無期者，極效。

貓

《養生類纂·毛獸部》 貓　人家畜貓，一產止一子者，害其主，急棄，人乃免。又云：雖一產三四，而皆雄或皆雌者，亦不可畜。《瑣碎錄》。

《食物本草·獸類》 家貓　肉，甘，微酸，主勞瘵。

《藥性全備食物本草·獸部》 家狸　即貓也。肉微寒。主勞瘵骨蒸痰多。又治鼠漏腫核疼痛，已有瘡出膿血者，煮作羹，空心食之。蠍螫人，痛不止，以屎塗之。

《食物輯要·獸品類》 家貓　肉　味甘、酸，性寒，無毒。補陰血，治勞怯瘰癧，楊梅惡瘡。

肝　殺勞蟲。

胞衣　治反胃膈病。燒灰，入辰砂末少許，酒服良。

《食物本草·獸部·豢畜類》 貓一名家狸。捕鼠小獸也，處處畜之。有黃、黑、白、駁數色，狸身而虎面，柔毛而利齒。以尾長腰短，目如金銀及上顎多棱者爲良。或云其睛可定時：子、午、卯、酉如一線，寅、申、巳、亥如滿月，辰、戌、丑、未如棗核也。其鼻端常冷，唯夏至一日則暖。性畏寒而不畏暑，能晝地下食，隨月旬上下齧鼠首尾，皆與虎同，陰類之相符如此。其孕也，兩月而生，一乳三四子，恒有自食之者。俗傳牝貓無牡，但以竹帚掃背數次則孕。或用斗覆貓於灶前，以刷帚頭擊斗，祝灶神而求之，亦孕。此與以雞子祝灶而抱雛者相同，俱理之不可推者也。貓有病，以烏藥水灌之，甚良。世傳薄荷醉貓，死貓引竹，物類相感然耳。

貓肉，味甘、酸，溫，無毒。治勞疰、鼠瘻、蠱毒。李時珍曰：本草以貓、狸爲一類注解。然狸肉人食，貓肉不佳，亦不入食品，故用之者稀。胡濙《易簡方》云：凡預防蠱毒，自少食貓肉，則蠱不能害。此亦《隋書》所謂貓鬼野道之蠱乎？《肘後》治鼠瘻核腫，或已潰出膿血者，取貓肉如常作羹，空心食之，云不傳之法也。昔人皆以癧子爲鼠涎毒所致。此乃《淮南子》所謂狸頭治瘋及鼠齧人瘡。又云狐目狸腦，鼠去其穴。皆取其相制之義耳。

頭骨，味甘，溫，無毒。治鬼疰蠱毒，心腹痛，殺蟲，治痔及痘瘡變黑，瘰癧、鼠瘻、惡瘡。

腦，主瘰癧鼠瘻潰爛。同莽草等分爲末，納孔中。

眼睛，主瘰癧鼠瘻。燒灰，井華水服方寸匕，日三。

牙，治小兒痘瘡倒靨欲死。同人牙、豬牙、犬牙燒炭，等分研末，蜜水服一字，即便發起。

舌，主瘰癧鼠瘻，生曬研敷。

涎，治瘰癧，刺破塗之。

肝，治勞瘵，殺蟲。取黑貓肝一具，生曬研末，每朔、望五更，酒調服之。

胞衣，治反胃吐食，燒灰入朱砂末少許，壓舌下，甚效。

附方：

治貓鬼野道病，歌哭不自由。臘月死貓頭燒灰，水服一錢匕，日二。

治多年瘰癧不愈。用貓頭、蝙蝠各一個，俱撒上黑豆，同燒存性，爲末摻之。乾則油調。內服五香連翹湯，取效。

治走馬牙疳。黑貓頭燒灰，酒服方寸匕。

治對口毒瘡。貓頭骨燒存性，研。每服三五錢，溫酒送下。

《本草醫旨·食物類·獸部》 貓　附方　心下鱉瘕：用黑貓頭一枚，燒灰，酒服方寸匕，日三。多年瘰癧：不愈，用貓頭、蝙蝠各一個，俱撒上黑豆，同燒存性，爲末摻之，乾則油調。內服五香連翹湯，取效。走馬牙疳：黑貓頭燒灰，酒服方寸匕。小兒陰瘡：貓頭骨燒灰，傅之即愈。鼠咬瘡痛：貓頭燒灰，油調敷之，以瘥爲度。對口毒瘡：貓頭骨燒存性，研，每服三五錢，酒服。【略】

皮毛　治：瘰癧諸瘻，癰疽潰爛。

附方　乳癰潰爛：貓兒腹下毛，坩鍋內煅存性，〔入輕粉少許，油調封之〕。鬢邊生癤：貓脛上毛，豬脛上毛各一把，鼠屎一粒，燒研，油調敷之。鬼舐頭瘡：貓兒毛燒灰，膏和傅之。鼻擦破傷：貓兒頭上毛，剪碎，唾粘傅之。鼠咬成瘡：貓毛燒灰，入麝香少許，唾和封之。貓鬚亦可。

尿以薑或蒜擦牙、鼻，即遺出。治：蜒蚰諸蟲入耳，滴入即出。

屎臘月採乾者，泥固燒存性，收用。治：痘瘡倒陷不發，瘰癧潰爛，惡瘡蠱疰，蠍螫鼠咬。燒灰水服，治寒熱鬼瘧發無期度者，極驗。

附方　瘰癧潰爛：臘貓屎，以陰陽瓦合鹽泥固濟，煅過研末，油調搽之。鼠咬成瘡：貓屎揉之，即愈。蠍螫作痛：貓兒屎塗之，三五次即瘥。

《藥性摘錄·食物》 貓　甘、酸。補陰血，治癆怯，除瘰癧、楊梅惡瘡。胞衣，反胃膈食，燒存性，入朱砂少許，壓舌下，甚效。黑貓肝，治癆蟲，用一

具生曬，研末，每朔望五更酒服之。

虎

《千金要方・食治・鳥獸》 虎　肉，味酸，無毒。主惡心欲嘔，益氣力，止多唾。不可熱食，壞人齒。

虎頭骨，治風邪。

虎眼睛，主驚癇。

《食療本草》卷中 虎　肉：食之入山，虎見有畏，辟三十六種精魅。

又，眼睛：主瘧病，辟惡，小兒熱、驚悸。

膽：主小兒疳痢，驚神不安，研水服之。

骨：煮湯浴，去骨節風毒。

又，主腰膝急疼，煮作湯浴之。或和醋浸亦良。主筋骨風急痛，脛骨尤妙。

又，小兒初生，取骨煎湯浴，其孩子長大無病。

又，和通草煮汁，空腹服半升。覆蓋臥少時，汗即出。治筋骨節急痛。切忌熱食，損齒。小兒齒生未足，不可與食，恐齒不生。

又，正月勿食虎肉。

膏：內下部，治五痔下血。

《飲膳正要・獸品》 虎　肉，味鹹酸，平，無毒。主惡心欲嘔，益氣力。食之入山，虎見則畏，辟三十六種魅。

虎眼睛，主瘧疾，辟惡，止小兒熱驚。

虎骨，主除邪惡氣，殺鬼疰毒，止驚悸。主惡瘡鼠瘻，頭骨尤良。

《日用本草・五畜類》 虎肉　味酸，無毒。食之入山，虎見有畏。辟三十六種精魅。

虎骨除邪惡氣，殺鬼疰。主惡瘡鼠瘻，頭骨尤良。

虎膏主狗咬瘡。

爪　辟惡魅。

膽　主小兒驚癇。

眼睛　主小兒驚。

虎威　長一寸，在脇兩旁，破肉取之。尾端亦有，不如脇者。常者令人有威，藥射殺者不可用。

《食物本草・獸類》 虎　肉，味酸，平。主惡心欲嘔，益氣力，治瘧。又食之入山，虎畏之，辟三十六種精魅。藥箭射，毒入骨肉，食之不可不慮。

《食鑒本草・獸部》 虎肉味酸，平，無毒。

治瘧疾，主惡心，益氣力。食之入山，辟三十六種精魅，虎見而畏之。

頭骨　驅邪辟惡，除鬼壓，作枕祛瘧。

脛骨　壯筋骨，去風邪，辟惡氣，殺鬼疰，止驚悸。

仙方：虎骨脛治諸風癱瘓，筋骨緩縱及歷節風，周身疼痛。用虎脛骨一對，酥炙打碎，以生絹袋盛，用清酒四五十斤連壇煮過，每日隨性飲之。

古方：治肛門凸出不收。以虎骨燒存性爲末，水調方寸匕，日進二服。

《藥性全備食物本草・獸部》 虎　武也，爪牙雄武也。肉味酸，作土氣，性熱，無毒。鹽食良。益氣力，止多唾惡心，治瘧疾，辟精魅，食之入山，虎見益畏。藥箭射處有毒。熱食損齒，小兒齒未生，不宜食。正月食之，傷神。但虎、鹿、兔壽俱千歲，五百歲毛俱變白。熊五百歲，能化爲狐狸。獼猴八百歲，化爲猨；猨五百歲，變爲玃；玃一千歲，變爲蟾蜍。狼壽八百歲，三百歲善變人形。

血　壯神強志。

頭角　治筋急毒風攣急，療溫瘧溫風傷寒，治風痹，殺鬼疰毒，除邪惡氣，止驚悸，惡瘡鼠瘻，止腹痛。

脛骨　治白虎歷節痛風，脚步難行，及手臂痛。

睛　主小兒驚風，疳氣客忤，瘧疾癇疸發熱，鎮心定魄，止夜啼。

牙　主男子陰瘡。磨乳汁，治犬咬。

膏　塗禿頭瘡，搽犬咬。

爪　辟惡鬼。

膽　主小兒疳痢，驚癇客忤，研水服。

屎　主惡瘡。

鬚　主齒痛，燒灰用。

鼻　懸戶上，生男。仍治顛疾。

皮　用之憩臥，卻邪絕疫瘧尤靈。

貔，似虎，功用相同。

《食物輯要・獸品類》 虎　肉　味酸，作土氣，性熱，無毒。鹽食，良。

益氣力，止多唾惡心、瘧疾，辟精魅。勿熱食，傷齒。多有藥箭傷者，食者慎之！

血　壯神強志。

肚　無毒，治噎膈反胃。

《食治廣要・獸部》　虎　肉　氣味：　酸，平，無毒。主治：　惡心欲嘔，益氣力，止多唾，辟精魅，止瘧。陶弘景曰：　俗方言，熱食虎肉，壞人齒。孟詵曰：　正月勿食虎，傷神。

肚　主反胃吐食。取生者，勿洗，存滓穢，新瓦上煅存性。入平胃散末一兩，和勻，白湯服三錢，神效。出《保壽堂方》。

《食物本草・獸部・野獸類》　虎一名大蟲，一名山貓。山獸之君也。多山林處皆有之。狀如貓而大如牛，黃質黑章，鋸牙鉤爪，鬚健而尖，舌大如掌，生倒刺，項短鼻齆。夜視，一目放光，一目看物。聲吼如雷，風從而生，百獸震恐。立秋虎始嘯，仲冬虎始交，月暈時亦交。不再交，孕七月而生。知衝破，能畫地觀奇偶以卜食。虎噬物，隨月旬上下而齧其首尾。其博物，三躍不中則舍之。人死於虎，則爲倀鬼，導虎而行。虎食狗則醉，狗乃虎之酒也。聞羊角煙則走，惡其臭也。虎害人，獸，而蝟，鼠能制之，智無大小也。獅、駮、酋耳、黃腰、渠搜能食虎，勢無強弱也。酋耳似虎，能食虎，豹，世治則見。駮，狀如馬，白身黑尾，一角鋸牙。渠搜，西戎露犬也。黃腰，鼬身狸首，俱逐虎之獸也。

虎肉，味酸，平，無毒。主惡心欲嘔，益氣力，止多唾，食之治瘧。辟三十六種精魅。入山鬼見畏之。熱食虎肉，壞人齒。正月勿食虎肉，傷人神。李時珍曰：　虎肉作土氣，味不甚佳，鹽食稍可。

虎骨，味辛，熱，無毒。治邪惡氣，殺鬼疰毒，止驚悸，治惡瘡鼠瘻。頭骨尤良。又治筋骨毒風攣急，屈伸不得，走注疼痛。治尸疰腹痛，傷寒溫氣，溫瘧，殺犬、蛟毒。雜朱砂畫符，療邪。煮汁浴之，去骨節風毒腫。和醋浸膝，止脚痛腫，脛骨尤良。初生小兒煎湯浴之，辟惡氣，去瘡疥，驚癇鬼疰，長大無病。追風定痛健骨，止久痢脫肛，獸骨哽咽。

頭骨，作枕，辟惡夢魘。置戶上辟鬼。蘇頌曰：　李絳《兵部手集》有虎骨酒。治臂脛痛，及腰脚不隨。蓋以虎爲金，風爲木，木受金制，焉得不從，而病安得不瘥。故曰風從虎，虎嘯而風生，自然之道也。所以治風病攣急，屈伸不便，走疰，骨節風毒，癲疾驚癇諸病，皆此義也。汪機曰：　虎之強悍，皆賴於脛，雖死而脛猶矻立不仆，故治脚脛無力用之。虎骨用頭及脛骨，色黃者佳。凡虎身數物，俱用雄虎者勝。藥箭射殺者不可用，其毒浸潰骨血間，能傷人也。凡用虎之諸骨，並捶碎去髓，或塗酥，或酒，或醋，炙脆用。

威骨，虎有威骨如乙字，長一寸，在脇兩旁，破肉取之。令人有威，佩之臨官佳。無官則爲人所憎。

膏，主狗齧瘡。納下部，治五痔下血。服之，治反胃。煎消，塗小兒頭瘡白禿。

血，主壯神強志。《抱朴子》云：　三月三日殺取虎血、鴨血、等分和合，以初生草似胡麻子，取其實合用，可以移形易貌。

肚，治反胃吐食。取生者勿洗存滓穢，新瓦固煅存性，入平胃散末一兩和勻，每白湯服三錢，效。

腎，治瘰癧。

膽，治小兒驚癇疳痢，神驚不安，研水服之。

睛，治癲疾瘧病，小兒熱疾，驚悸狂啼，客忤，疳氣，鎮心安神，明目去翳。凡用之，須酒浸炙乾用。

虎魄，凡虎夜視，一目放光，一目看物。獵人候而射之，弩箭纔及，目光即墮入地，得之如白石者是矣。主驚邪，辟惡鎮心。按《茅亭客話》云：　獵人殺虎，記其頭項之處，月黑掘下尺餘方得，狀如石子，琥珀。此是虎之精魄淪入地下，故主小兒驚癇之疾。

鼻，治癲疾，小兒驚癇。懸戶上令生男。李時珍曰：　按《河魚圖》云：虎鼻懸門中經年，取熬作屑，與婦人服之，便生貴子。勿令人及婦知，知則不驗。此與古者胎教欲見虎豹，取其勇壯之義同也。

牙，治丈夫陰瘡及疽瘻。殺勞蟲，治猘犬傷，發狂，刮末，酒服方寸匕。

爪，繫小兒臂，辟惡魅。

皮，治瘧疾，辟邪魅。虎豹皮上睡，令人神驚。其毛入瘡，有大毒。

鬚，治齒痛。唐許遠齒痛，仙人鄭思遠拔虎鬚令插之，即愈。

屎，治惡瘡，辟鬼氣。療瘰疽痔漏。燒研酒服，治獸骨鯁。

附方：

治歷節走痛。用虎頭骨一具，塗酥炙黃捶碎，浸酒內五宿後，隨量欲之。

肛門挺出。虎骨燒末，日服方寸匕。

治小兒夜啼。用大蟲眼睛一隻爲末，以竹瀝調少許服之。

預知散，治健忘驚悸。用虎骨酥炙，白龍骨、遠志肉等分，爲末。日三服，薑湯下，久則令人聰慧。

治腰脚不隨，攣急疼痛。取虎脛骨五六寸，刮去肉膜，塗酥炙黃搗細，絹袋盛之，以瓶盛酒一斗浸之，煻火微溫，七日後，任意飲之，當微利，便效也。又方：虎腰脊骨一具，前兩脚全骨一具，捶碎，安鐵床上，文炭火炙，待脂出，則投無灰酒中，密封，春夏七日，秋冬三七日。日飲三次。患十年者不過三劑，五年上下者，一劑即瘥。

治休息痢，經年不愈。取大蟲骨炙焦搗末，服方寸匕，日三。

治痔漏脫肛。用虎脛骨兩節，以蜜二兩，炙黃搗末，蒸餅丸梧子大。每早溫酒下二十丸。

治獸骨鯁咽。虎骨爲末，水服方寸匕，極效。亦治惡犬咬傷，外敷內服。

治脾胃虛弱，不思飲食，惡心。以葱、椒、醬、豉炙虎肉，空心食之。

治反胃。虎脂半兩，清油一斤，浸一月，酒下一兩。

《本草醫旨・食物類・獸部》虎

附錄　渠搜西戎露犬也，能食虎、豹。

虎骨虎骨用頭及頸，骨色黃者佳，雄虎者勝。藥箭射殺者，不可入藥，其毒浸漬骨血間，能傷人也。凡用虎之諸骨，並槌碎去髓，塗酥，或酒，或醋，各隨方法，炭火炙黃，入藥。味：辛，微熱，無毒。治：邪惡氣，殺鬼疰毒，止驚悸。治惡瘡鼠瘻，頭骨尤良。治筋骨毒風，攣急屈伸不得，走注疼痛。治尸疰，腹痛，傷寒瘟氣瘟瘧，殺犬咬毒。雜朱畫符，療邪。頭骨作枕，辟惡夢魘。置尸上，辟鬼。煮汁浴之，去骨節風毒腫。和醋浸膝，止脚痛腫，脛骨尤良。初生小兒煎湯浴之，辟惡氣，去瘡疥，驚癇，鬼疰，長大無病。追風定痛，健骨，止久痢，脫肛，獸骨髀咽。虎之強悍皆賴於脛，雖死而脛猶屹立不仆，故治脚脛無力用之。虎骨通可用，凡辟邪疰，治驚癇，瘟瘧，瘡疽，頭風，當用頭骨。治手足諸風，當用脛骨。腰背諸風，當用脊骨。各從其類也。虎，陰也；風，陽也。虎嘯風生，陽出陰藏之義。其骨能追風定痛，虎之一身筋節氣力，皆出前足，故以脛骨爲勝。

附方　白虎風痛：用虎脛骨塗酥炙黃，黑附子炮裂去皮，各一兩，爲末，每服二錢，服酒下，日再。歷節痛風：虎脛骨酒炙三兩，沒藥七兩，爲末，每服二錢，溫酒下，日三服。歷節走痛：用虎頭骨一具，塗酥，炙黃，槌碎，絹袋盛，置二斗清酒中，浸五宿，隨性飲之，妙。筋骨急痛：虎骨和通草煮汁，空肚服半升，覆臥少時，汗出爲效。切忌熱食，損齒。

小兒不可與食，恐齒不生。休息痢疾：經年不愈，取大蟲骨炙黃焦，搗末，飲服方寸匕，日三取效。痔漏脫肛：虎脛骨兩節，以蜜二兩炙赤，搗末，蒸餅丸梧子大，每清晨酒下二十丸，取效。肛門凸出：虎骨燒末，水服方寸匕，日三。獸骨髀咽：虎骨爲末，水服方寸匕。惡犬咬傷：虎骨刮末，水服方寸匕，並傅之。湯火傷灼：虎骨炙焦，研敷，神效。月蝕疳瘡：虎頭骨二兩，搗碎，豬脂一斤，熬膏塗之。小兒白禿：虎骨末，油調塗之。足瘡嵌甲：以橘皮湯浸洗，輕剪去，以虎骨末敷之，痛即止。臁脛爛瘡：以薑汁洗拭，刮虎骨末，敷之。

威骨長一寸，在脇兩傍，破肉取之。

肉　味：酸，平，無毒。熱食虎肉，壞人齒。虎肉作土氣，味不甚佳，鹽食稍可。治：惡心欲嘔，益氣力，止多唾。食之治瘧，辟三十六種精魅，入山虎見畏之。

附方　脾胃虛弱：惡心不欲飲食，虎肉半斤，切，以葱、椒、醬調，炙熟，空心冷食。

膏　治：狗齧瘡。納下部，治五痔下血。服之，治反胃。煎消，塗小兒頭瘡白禿。

附方　一切反胃：虎脂半斤，切，清油一斤，瓦瓶浸一月，密封，勿令洩氣。每以油一兩，入無灰酒一盞，溫服，以瘥爲度，油盡再添。

血　治：壯神強志。熱刺虎之心血飲，能壯神志。

肚　治：反胃吐食，取生者勿洗，存滓穢，新瓦固煆存性，入平胃散末一兩，和勻，每白湯取三錢，神效。

腎　治：瘰癧。雌黃芍藥丸中用之。虎腎懸於腹，象口隱於頤。

膽　治：小兒驚癇，小兒疳痢，神驚不安，研水服之。

睛　治：癲疾瘧病，小兒熱疾，驚悸驚啼，客忤疳氣。鎮心安神，明目去翳。

鼻　治：癲疾，小兒驚癇。懸戶上令生男。虎鼻懸門中一年，取熬作屑，與婦飲，便生貴子。勿令人及婦知，知則不驗。

牙　治：丈夫陰瘡及疽瘻，殺勞蟲，治猘犬傷發狂，刮末，酒服方寸匕。

爪爪並指骨毛俱可用，以雄虎爲勝。治：繫小兒臂，辟惡魅。用虎爪、蠏爪、赤砂、雄黃爲末，松脂和丸，每正旦焚之。

皮　治：瘧疾，辟邪魅。虎者陽物，百獸之長，能辟鬼魅，今人卒中惡病，燒皮飲之，或繫衣服亦甚驗也。虎豹皮上睡，令人神驚，其毛入瘡，有大毒。

鬚　治：齒痛。拔虎鬚，令插之，痛即愈。

《壽世秘典·類物·獸部》　虎山獸之君，屬金而性最有力。黃質黑章，鬚硬而尖，舌大如掌，生倒刺，項短鼻齁，夜視，一目放光，一目看物。聲吼如雷，風從而生，百獸震恐。立秋始嘯，仲冬始交，或云月暈時乃交。又云：虎不再交，孕七月而生。又云：虎知衝破，能畫地觀奇，偶以卜食。虎食（人）（狗）後如昏醉之狀，謂之虎醉，人伺其醉殺之。每食一人，則耳成一缺。人死於虎則爲倀鬼，導虎而行。虎害人獸，而蝟鼠能制之，智無大小也。

氣味：酸，平。主益氣力，治瘧，辟三十六種精魅。食之入山，虎見畏之。

發明　陶弘景曰：熱食虎肉傷人齒。李時珍曰：虎肉作土氣，味不甚佳，鹽食稍可。

虎骨　氣味：辛，熱，無毒。主除邪惡氣，殺鬼疰毒，止驚悸，治惡瘡、鼠瘻，頭骨尤良。《別錄》。治風病攣急，屈伸不便，走注疼痛，脚膝無力，及手足諸風，脛骨尤良。甄權《藥性論》。追風，定痛，健骨，止久痢脫肛，獸骨哽咽。《綱目》。

發明　蘇頌曰：虎骨用頭及脛骨，色黃者佳，俱用雄虎者勝。藥箭射殺者，不可人藥，其毒浸漬骨血間，能傷人也。李時珍曰：虎骨通可用。凡辟邪疰，治驚癇、溫瘧、瘡疽、頭風，當用頭骨。治手足諸風，脚膝無力，當用脛骨。腰背諸風，當用脊骨。各從其類也。吳球云：虎之一身筋節氣力皆出前足，故以脛骨爲勝。凡血不足以養筋以致筋骨疼痛者，宜少用。凡用處，諸骨並槌碎，去髓，塗酥，或酒，或醋，各隨方法，炭火炙黃入藥。

皮　一名皋比。治瘧疾，辟邪魅。

鬚　治齒痛。

虎牙　治犬咬瘡，刮末，摻之即愈。

發明　《風俗通》云：虎者陽物，百獸之尊，能辟鬼魅，今人卒中惡病，燒皮飲之，或繫衣服亦其驗也。爪繫小兒臂，辟惡魅，俱以雄虎爲勝。《起居雜記》云：虎豹皮上睡，令人神驚，其毛人人瘡中有大毒。

《飲食須知·獸類》　虎肉　味酸，作土氣，性熱。正月食虎傷神。熱食虎肉，傷人齒。多有藥箭傷者，食者慎之。虎鼻懸門中，次年取熬作屑，與婦食之，便生貴子。勿令人及婦知，知則不靈。虎豹皮上睡，令人神驚。其毛入瘡有大毒。虎骨勿用中毒藥箭者，能傷人也。虎夜視，一目放光，一目看物。聲吼如雷，風從而生，百獸震恐。立秋始嘯，仲冬始交，虎不再交。孕七月而生，虎生三子，一爲豹。其搏物三躍不中，則捨之。食狗則醉，聞羊角煙則走，惡其臭也。虎害人獸，而蝟鼠能制之。智無大小也。

《食物須知·諸葷饌》　虎肉　益氣力，止嘔吐，肥人，養精血。山林俱有，色黃雄者，最佳。務審非箭中傷，必得綱捕者方用。

骨，味辛，氣微熱，無毒。取來塗酥油炙脆，勿煎湯液，可製丸散。所畏三藥：蜀漆、磁石、蜀椒。用治風痹，乃因虎嘯風生；用補膝酸，只緣虎走力健。殺邪疰，止上焦驚悸。

頭骨，宜求，堅筋骨，蘇下體風痛。

脛骨，堪覓。

睛，收定魄；牙，刮敷疸。

鬚，去齒痛；爪，辟惡魅。

膏，塗猩犬咬齧瘡毒。

膽，主小兒疳痢驚癇。

威骨，在脇，兩傍虎威。有骨如乙字，長三二寸，破肉取之。尾端亦有，不如脇者，帶之日添威勢。

眼，光如白石。凡虎夜視，以目放光，一目看物。獵人候而射之，弩箭才及目光，便隨墮地。得之者，形如白石，得者，夜可獨行憩臥。

皮毛，卻邪截疫瘧，甚驗。

鼻，懸戶上，生男，癲疾仍治。

屎，封瘡殺毒，鬼魅亦敺。

《調疾飲食辯·鳥獸類》　虎　《綱目》曰：揚雄《方言》云：陳魏之間名李父，江淮南雄曰李耳，或曰鵰鵰，關東西曰伯都。《左傳》作於菟，《漢書》作烏檡，《肘後方》曰大蟲，蜀中呼老蟲。《爾雅》曰：虎，竊毛淺也謂之虦貓，黑色曰䶵，白色曰虤。似虎而五指曰貙，似虎而非真曰彪，彪乃虎子。盧蒲癸之卜慶封曰：虎離穴，彪見血。似虎而有角曰虒。叢山密蒨皆有，爲山獸之雄，故呼山君。胸有威骨，形如乙字。其出，則風先之。《易文言》曰：風從虎，怒則威張。《詩》曰：闞如虓虎。性貪，《頤》六四曰：虎視眈眈，其欲逐逐。若平時無虎之地，忽有虎久停不去，主水旱。諺云：虎踏荒。古詩云：寅年足虎狼。故《禳虎青詞》曰：雖是寅年之足，或有數存，去其乙字之威，尚祈神力。

虎爲西方金神，性大熱，故《易卦通驗》云：立秋虎始嘯，《月令》仲冬虎始交。《食療本草》曰食之已瘧，辟精魅。入山虎見畏之而已，他無所長。骨

熬膠，治風損痺痛，筋骨無力，虛寒者頗效。若內熱及平素肺熱欬嗽者，服之即劇。蓋其性熱而屬金，故專助肺火也。其腎不近腰脊，故擊之則折。俗云：銅頭鐵額豆腐腰。《禽蟲述》曰：象口隱於鼻，虎腎懸於腹。虎，害人之獸，然山中他獸害稼，虎至則斂跡，是亦有功農事，故先王有祭虎迎貓之禮也。貓似虎而小。首似貓，能噬獸，不噬人，《詩》曰有貓有虎是也。《郊特牲》曰：迎貓，爲其食田鼠也；迎虎，爲其食田豕也。

按：古者大蠟、八蠟之祭也，主先嗇而祭司嗇，祭百種以報嗇。先嗇一，司嗇二，農三，郵表畷四，貓虎五，坊六，水庸七，昆蟲八。古聖人之重民事如此。然虎噬獸乃至敢於噬人，較他獸之害稼，尤爲可惡，豈可迎之？

本朝設立三旗虎槍營，以公侯領侍衛內大臣一人爲總統，以內大臣、都統、前鋒護軍統領、副都統、侍衛三六人，旗爲總領。三旗各以二百人爲虎槍，各以七人爲長，七人爲副長，恭遇車駕巡狩日，以十人佩虎槍於前導侍衛前行走云云。在簡首安營後，偵虎豹出入，備伏弩箭、犁刃。行田遇大獸，則列槍從之。奉旨殺虎，或追蹤，或尋山，得實具奏，有旨則殺虎以獻。如差往畿輔近地，或口外殺虎，量地遠近，奏請簡總統或總領酌帶虎槍人隨往，所以重除民害。觀此，先王爲小利而迎大害，非善政矣。

《藥性摘錄・食物》 虎　酸，平。治瘻疾，益氣力，止嘔吐惡心。藥箭射處勿食。肚，治反胃吐食，取生者，勿洗，新瓦固煅存性，爲末，入平胃散末一兩，和勻，每服三錢，白湯下，神效。骨，治手足風痛，磨酒飲之。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 虎肉　酸、鹹，溫。作土氣，味不佳，宜醃食。補脾胃，益氣力，止多唾善嘔，辟精魅鬼魅，入山則虎見畏之。其脂治反胃，塗白禿、凍瘡、痔瘡、狗咬瘡。

《每日食物卻病考・獸類》 虎　肉，味酸，平，無毒。益氣力，治瘧及惡心欲嘔，食之味不甚美，且多射得之，箭毒入骨肉，不可不慮。《說苑》云師曠言：鵲食蝟，蝟食駿，駿食豹，豹食駁，駁食虎，物類所制，無強弱也。若其脛骨、威骨、睛、膽，所治功用甚多也。

獅

《食物本草・獸部・野獸類》 獅一名狻猊，一名虓，音囂。出西域諸國。狀如虎而小，黃色。亦如金色猱狗，而頭大尾長。亦有青色者，銅頭鐵額，鉤爪鋸牙，弭耳昂鼻，目光如電，聲吼如雷，有髭鬚，牡者尾上茸毛大如斗，日走五百里，爲毛蟲之長。怒則威在齒，喜則威在尾。每一吼則百獸辟易，馬皆溺血。食虎吞貔，裂犀分象，啖諸禽獸，以氣吹之，羽毛紛落。其乳入牛、羊諸乳中，皆化成水。雖死後，虎豹不敢食其肉，蠅不敢集其尾，物理相畏如此。然《博物志》載：魏武帝至白狼山，見物如狸，跳至獅子頭殺之。《唐史》載：高宗時，伽毘耶國獻天鐵獸，能擒獅象。則獅雖猛悍，又有制之者也。西域畜之，七日內取其未開目者調習之，若稍長，則難馴矣。

獅肉，味甘，辛，熱，無毒。食之壯膽助神，雄健威武。

屎，服之，破宿血，殺百蟲。燒之，去鬼氣。

《壽世秘典・類物・獸部》 獅　肉　氣味：缺。

屎　氣味：極臭，赤黑色。主破宿血，殺百蟲。燒之，去鬼氣。

豹

《千金要方・食治・鳥獸》 豹　肉，味酸，溫，無毒。宜腎，安五臟，補絕傷，輕身益氣，久食利人。

《食療本草》卷中 豹　肉：補益人。食之令人強筋骨，志性粗疏，食之即覺也，少時消即定。久食之，終令人意氣粗豪。唯令筋健，能耐寒暑。正月食之傷神。

脂：可合生髮膏，朝塗暮生。

頭骨：燒灰淋汁，去白屑。

《飲膳正要・獸品》 豹　肉，味酸，平，無毒。安五藏，補絕傷，壯筋骨，強志氣。久食令人猛健忘性粗疏，耐寒暑。正月勿食之，傷神。《唐本》注云：車駕鹵簿用豹尾，取其威重爲可貴也。

土豹腦子，可治腰疼。

《日用本草・五畜類》 豹肉　味酸，平，微毒。多食傷神損壽。脂可塗髮，朝塗暮生。

主安五臟，補絕傷，輕身益氣。

《日用本草・五畜類》 豹　味酸，熱，有毒，不可食，消人脂肉，損人神情。

主痟痢，腹中諸瘡，煮汁飲之。或燒灰和酒服之。灰亦可傅齲齒瘡。

豹皮　主冷痹脚氣。熟之以纏病上，即瘥。

《食物本草・獸類》 豹　肉，味酸，平，無毒。主安五臟，補絕傷，輕身益氣。久服利人，耐寒暑。脂，合生髮膏，朝塗暮生。齒骨，極堅，人詐爲

佛牙。

《藥性全備食物本草・獸部》 豹　肉　味酸，性微溫，無毒。主安五臟，補絕傷，輕身益氣，壯筋骨，強志氣。久服耐寒暑，令人猛健。正月食之，傷神。寢其皮，可以祛瘟疫，辟鬼魅神邪。

脂　合生髮藥，朝搽暮生。

頭骨　燒灰淋汁浴頭，去風屑。

齒骨　極堅，刀不能砍，火不能燒。有詐爲佛骨以誑俗。

《食治廣要・獸部》 豹　肉　氣味：酸，平，無毒。主治：安五臟，補絕傷，壯筋骨，強志氣，耐寒暑，令人猛健。孫真人曰：性溫，微毒。正月勿食，傷神損壽。陳藏器曰：豹皮不可藉睡，令人神驚。其毛入人瘡中，有毒。

《食物本草・獸部・野獸類》 豹遼東及西南諸山時有之。狀似虎而小，白面圓頭，自惜其毛采。其文如錢者曰金錢豹，宜爲裘。如艾葉者，曰艾葉豹，次之。又西域有金線豹，文如金線。海中有水豹，上應箕宿。虎生三子，一爲豹。豹畏蛇於鼠，而獅、駮、渠搜能食之。《廣志》云：狐死首丘，豹死首山。不忘本也。豹胎至美，爲八珍之一。

豹肉，味酸，平，無毒。主安五臟，補絕傷。壯筋骨，強志氣，辟鬼魅神邪，耐寒暑瘴厲。冬食利人，威健勇猛。正月勿食，能傷神損壽。孟詵曰：豹肉令人志性粗豪，食之便覺，少頃消化乃定。久食亦然。

脂，合生髮膏，朝塗暮生。亦人面脂。

鼻，治狐魅。同狐鼻水煮服。治夢與鬼交，及狐狸精怪。

頭骨，作枕，辟邪。燒灰淋汁，去頭風白屑。

皮，不可藉睡，令人神驚。其毛入人瘡中，有毒。廣西西南界有唼臘蟲，食死人尸，不可驅逐。唯以豹皮覆之，則畏而不來，否刻死尸頃刻都盡。

《壽世秘典・類物・獸部》 豹似虎而小，白面團頭，其文黑如錢者曰金錢豹，宜爲裘。如艾葉者，曰艾葉豹，次之。

肉　氣味：與虎同。安五臟，補絕傷，輕身，壯筋骨。

《飲食須知・獸類》 豹肉

味酸，性微溫。正月勿食，傷神損壽。豹肉令人志性粗豪，食之便覺，少頃消化乃定，久食亦然。豹脂合生髮藥，朝塗暮生。廣西南界有唼臘蟲，食死人尸，不可驅逐，以豹皮覆之，則畏而不來。

《食物須知・諸葷饌》 豹肉

酸平，亦美，食之久，則利人。積類繁赤，赤白匪同。形體小，猛捷尤甚。獵者捕綱，亦或得之。安五臟，補絕傷，強筋力，壯膽志。正月勿食，正月建寅，故忌食虎豹肉，犯則傷神。

《壽世傳真・獸類》 豹肉　性平。宜：強氣健力。

《食物小錄・獸部・獸類》卷下 豹　酸，平，無毒。安五臟，補絕傷，益氣。冬食利人，壯筋骨，強志氣，耐寒暑，令人猛健，宜腎。

胎　至美，亦八珍之一。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 豹　《禽蟲述》曰：虎生三子，一名豹。果爾，宜豹少虎多，今山中乃豹多，恐別是一種也。《綱目》曰：形似虎而小，白面團頭，文如金錢，或如艾葉，甚華美。《列女傳》曰：南山之豹，隱霧雨以澤其衣毛，故以喻潛修之學者。西域有金線豹，文如金線。海中有水豹。《夢溪筆談》曰：秦人呼豹爲程。《列子》曰：青寧生程，程生馬。甚不可信。東人呼失利孫，又曰失剌孫。今口外一種裘，與此同名異物，而溫厚華美過之，價亦極昂。本朝曾有御史，請禁三品以下不得服用。王漁洋先生戲作絕句云：京堂詹翰兩衙門，齊脫貂裘猞利孫。昨夜明月風露冷，滿朝誰不怨葵尊。上疏御史之別號也，見《分甘餘話》。字作猞，不作失。《革》九五曰：大人虎變，其文炳也。君子豹變，其文蔚也。《本草衍義》曰：此聖人假喻，非果能變形也。至《詩》之赤豹，《山海經》之元豹，《爾雅》之白豹，皆不常有。其胎至美，爲八珍味之一。《別錄》曰：豹肉能安五臟，續絕傷，輕身益氣，冬食尤佳。《日華子》曰：壯筋骨，強志氣，耐寒暑，令人猛健。《食療本草》曰：令人志氣粗豪。其有益審矣。若夫虎豹皮毛之爲服飾，《郊特牲》曰：虎豹之皮，示服猛也。《玉藻》曰：君羔(幣)(幦)虎犆，大夫、士鹿幦豹犆。君之右虎裘。注：幦，覆軾也。犆，緣也俗名鑲邊。又《唐風》有豹裘，豹祛。《左傳》：楚靈王著豹舄，衛莊公爲虎幄。又古人以飾講席，名曰臯比。唐戴叔倫詩曰：猊座翻蕭瑟，臯比喜接連。《莊子》作臯毗。亦用以戰，《左傳》：公子偃自雩門蒙臯比以犯齊師。又胥臣蒙馬以虎皮戰楚。究之此物，僅可美觀，不宜常用。《起居雜記》曰：虎豹皮上睡，令人神驚。毛入瘡，有大毒。

《本草省常・禽獸類》 豹胎　性平，微毒。補絕傷，耐寒暑，強志氣，壯

筋骨，令人猛健粗豪。正月傷神損性，不可食。

《每日食物卻病考・獸類》 豹　肉，味酸，平，無毒。安五臟，補絕傷，壯筋骨，耐寒暑。頭骨，辟邪。齒骨極堅，人偽爲佛骨。

膃肭獸

《藥性全備食物本草・獸部》 膃肭臍　味鹹，氣大熱，無毒。出東海，狀若鹿，長尾兩足，頭似狗，故名海狗。遇日出浮於水面，弓矢採之，取其外腎，上有紅紫斑點，兩重薄膜裹其肉核，收密器中，常潤濕如新。取置睡犬傍，犬忽驚跳若狂者真。又嚴冬置盂水浸之，不凍者真。凡連火燎去毛，酒浸一日，微微火上炙令香，細剉，另研用。

膃，溫也；肭，內也；臍，劑也；溫內之劑。又水物多以臍交，言其性也。東垣云：療痿瘵，更壯元陽，脾胃虛損，極有功也。主鬼氣尸疰，夢與鬼交，鬼魅狐魅，及中惡邪氣，心腹作痛，腎衰精冷，陰痿面黑，腰膝酸疼，脾衰臍腹積冷，少氣羸瘦，痞塊痃癖。此藥補中益氣，又兼消導，能破宿血，治驚狂癲疾。無真者，以黃狗腎三枚，可代一枚。

《食物輯要・獸品類》 海狗

肉　味鹹，性熱，無毒。主虛勞。

膃肭臍　味鹹，性大熱，無毒。浸酒一晝夜，紙裹炙香，剉搗，或入銀器內，酒煎熟，合藥服。大補氣，益腎壯陽，破癥結宿血。治鬼疰病。

《食物本草・獸部・野獸類》 膃肭獸一名海狗。生西番突厥國，胡人呼爲阿慈勃他你。其狀似狐而大，長尾，臍似麝香。《臨海志》云：出東海水中。狀若鹿形，頭似狗，長尾。每日出，即浮在水面，昆侖家以弓矢射之，取其外腎陰乾，百日味甘香美也。蘇頌曰：今東海旁亦有之。舊說似狐長尾，今滄州所圖，乃是魚類，而豕首兩足。其臍紅紫色，上有紫斑點，全不相類。《異魚圖》云：試其臍，於臘月衝風處，置盂水浸之，不凍者爲真也。雷敩曰：膃肭臍多偽者。海中有獸號曰水烏龍，取其腎以充膃肭臍，其物自別。真者有一對兩重薄皮裹丸核，皮上有肉，黃毛，一穴三莖，收之器中，年年濕潤如新。或置睡犬頭上，其犬忽驚跳若狂者，爲真也。寇宗奭曰：今出登，萊州。其狀非狗非獸，亦非魚也。但前脚似獸而尾即魚，身有短密淡青白毛，毛上有深青黑點，久則亦淡。腹脇下全白色。皮厚韌如牛皮，邊將多取以飾鞍韉。其臍治腹臍積冷，脾腎勞極有功，不待別試也。似狐長尾之說，今人多不識之。李時珍曰：按《唐書》云：膃肭獸出遼西、營州及結骨國。《一統志》云：膃肭臍出女直及三佛齊國。獸似狐，脚高如犬，走如飛。取其腎漬油，名膃肭臍。觀此，則似狐之說非無也。蓋似孤似鹿者，其毛色爾，似狗者，其足形也，似魚者，其尾形也。用外腎而曰臍者，連臍取之也。又《異物志》膃肭獸出朝鮮，似狸，蒼黑色，無前兩足，能捕鼠。郭璞云：晉時召陵扶夷縣獲一獸，似狗豹文，有角兩脚。據此則膃肭有水陸二種，而藏器所謂似狐長尾者，其此類歟？

膃肭臍一名海狗腎。味鹹，大熱，無毒。治鬼氣尸疰，鬼魅狐魅，夢與鬼交，心腹痛，中惡邪氣，宿血結塊，痃癖，羸瘦。《拾遺》。五勞七傷，陰痿少力。

《本草醫旨・食物類・獸部》 膃肭獸名海狗。生西番突厥國。狀似狐而大，長尾，臍似麝香，黃赤色如爛骨。取其外腎，陰乾百日，味甘香美也。

膃肭臍一名海狗腎。用酒浸一日，紙裹炙香，挫搗，或於銀器中，以酒煎熟，合藥，以漢椒、樟腦同收，則不壞。味：鹹，大熱，無毒。治：鬼氣尸疰，夢與鬼交，鬼魅狐魅，心腹痛，中惡邪氣，宿血結塊，痃癖，羸瘦。治男子宿癥氣塊，積冷勞氣，腎精衰損，多色成勞，瘦悴。補中，益腎氣，煖腰膝，助陽氣，破癥結，療驚狂癲疾，五勞七傷，陰痿少力，腎虛背膊勞悶，面黑精冷，最良。

《壽世秘典・類物・獸部》 膃肭獸俗呼海狗。陳藏器曰：膃肭獸生西番突厥國，狀似狐而大，長尾，臍似麝香黃赤色如爛骨。李珣曰：按《臨海志》云，出東海水中，狀若鹿形，頭似狗，長尾，每日出即浮在水面，昆侖家以弓矢射之，取其外腎陰乾百日，味甘香美也。蘇頌曰：舊說似狐長尾，今滄州所圖乃是魚類，而豕首兩足，其臍紅紫色，上有紫斑點，全不相類，醫家多用之。《異魚圖》云：試其臍於臘月衝風處，置盂水浸之不凍者爲真也。雷敩曰：膃肭臍多偽者，海中有獸號曰水烏龍，彼人取其腎以充之，其物自別。真者，有一對則兩重薄皮裹丸核，其皮上自有肉黃毛，一穴三莖，收之器中，年年濕潤如新。或置睡犬頭上，其犬忽驚跳若狂者，真也。宗奭曰：今出登萊州，其狀非狗，非獸，亦非魚也，以前脚似獸而尾即魚，身有短密、淡清白毛，毛上有深青黑點，久則亦淡，腹脇下全白色，皮厚韌如牛皮，邊將多取以飾鞍韉。其臍治腹臍積冷，脾衰腎勞，極有功，不待別試也。似狐長尾之說，今人多不識之。李時珍曰：按《一統志》云，膃肭獸出新羅及三佛齊國，形似狐，脚高如犬，走如飛，取其腎漬油，名膃肭臍。觀此，則似狐之說非無也。蓋似狐，似鹿者，其毛色爾；似狗者，其足形也；似魚者，其尾形也。入藥用外腎，而曰臍者，連臍取之也。黃衷《海語》：海狗純黃，形如狗，大如貓，嘗群游背風沙中，遙見船行則沒，漁人以技獲之，蓋利其腎也。醫士以爲即膃肭臍云。又《異物志》：貌獸出朝鮮，似狸，蒼黑色，無前兩足，能捕鼠。郭璞云：晉時，召陵獲一獸似狗，豹文，有角，兩脚，據此貌有水陸二種，而藏器所謂似狐長尾者，其此類與。

膃肭臍　一名海狗腎。氣味：鹹，大熱，無毒。治鬼氣尸疰，夢與鬼交，鬼魅狐魅，心腹痛，中惡邪氣，宿血結塊，痃癖，羸瘦。《拾遺》。五勞七傷，陰

痿少力，腎虛，背膊勞悶，面黑精冷，最良。《海藥》。

修治　凡用，酒浸一宿，紙裹炙香，銼，或於銀器中，以酒煎熟合藥。李時珍曰：以漢椒、樟腦同收則不壞。

發明　按諸家所說海狗形狀不一，試法亦異。衆論紛紜，罔有定見，究不辨其何者爲真，故此物多偽者。今人房中術多用之，以方書稱其性熱助陽，爲腎氣衰竭、精寒痿弱之要藥，不惜重價以購之。世人貴耳而賤目，此其一也。

象

《養生類纂·毛獸部》　象　象肉不可食，令人體重。《本草》。

《飲膳正要·獸品》　象　肉，味淡。不堪食，多食令人體重。胸前小橫骨，令人能浮水。身有百獸肉，皆有分段，惟鼻是本肉。

象牙，無毒。主諸鐵及雜物入肉，刮取屑，細研，和水傅瘡上，即出。

《食物本草·獸類》　象　肉，味淡，多食令人體重。牙，無毒，主諸鐵及雜物入肉，刮取屑，細研和水傅刺上，即出。身具百獸肉，惟鼻是其本肉。膽，隨四時所在四腿，春前左，夏前右，秋後左，冬後右。主目疾，和乳滴目中。又云：喉中刺痛，用舊牙梳屑研水飲之。小便不通，生煎服之。小便多，燒灰飲下。

《食鑒本草·獸部》　象肉味淡，無毒。

啖之令體重。

牙味平。　治箭頭或針鐵、竹木等刺入骨中。刮取末，水調敷上，立出。煎服，又能利小便。

《藥性全備食物本草·獸部》　象　肉　味淡，不堪噉。多食，令人體重。《經》云：象一身具十二種肉，以配十二辰屬，皆有分段，惟鼻是其本肉。象孕，五歲始產，六十歲骨方完足。耳後有象穴，薄如鼓皮，一刺便斃，不可不識。

皮　煎膏藥，去腐生新，易於斂口。

牙　治小便不通，生煎服之；小便多，燒灰服之。骨蒸勞風癇熱，炙令略黃，剉末用之。生爲屑，主諸瘡痔瘻，生肌填口最速。又諸鐵及雜物刺入肉，刮屑和白梅水研，傅之立出。若刺及諸骨鯁在喉中者，水調服之。凡使，舊牙梳尤佳。

胸前小橫骨　燒灰酒下，令人能浮水出沒。

膽　不附肝，隨四時在四腿諸肉中，春前左，夏前右，秋後左，冬後右。主明目治疳。以清水和塗瘡腫上，瘥。含口中，治口臭。

眼睛　主目疾，和乳汁點之。

蹄底　類犀紋，堪作帶。

《食物輯要·獸品類》　象　肉　味甘、淡，平，無毒。肥脆類豬肉，淡而含滑，通小便。燒灰酒服，縮小便。多食，令人體重。象具百獸肉，惟鼻是其本肉。

膽　無毒。春在前左腿，夏在前右腿，秋在後左腿，冬在後右腿。和人乳，點目疾。

牙　消骨哽，利小便；燒灰服，縮小便。

《食物本草·獸部·野獸類》　象蘇頌曰：《爾雅》云：南方之美者，有梁山之犀、象焉。今多出交趾、潮、循諸州。彼人捕得，爭食其肉，云肥堪作炙。陳藏器云：象具十二生肖肉，各有分段，唯鼻是其本肉，炙食，糟食更美。又膽不附肝，隨月在諸肉間。如正月建寅在虎肉，二月建卯，在兔肉也。徐鉉云：象膽隨四時，春在前左足，夏在前右足，秋後左足，冬後右足也。淳化中，一象春斃，太宗命取膽不獲，使問鉉，鉉以此對，果得於前左足。李時珍曰：象出交、廣、雲南及西域諸國，多至成群。有灰、白二色，形體擁腫，面目醜陋。大者身長丈餘，高稱之。肉倍數牛，目纔若豕。四足如柱，無指而有爪甲。行則先移左足，臥則以臂著地。（老）〔其〕頭不能俯，其頸不能回。其耳下垂，其鼻大如臂，下垂至地。鼻端甚深，可以開闔，中有小肉爪，能拾針芥。食物飲水皆以鼻捲入口。一身之力，皆在於鼻，故傷之則死。耳後有穴，薄如鼓皮，刺之亦死。口內有食齒，兩吻出兩牙夾鼻，雄者長六七尺，雌者纔尺餘耳。交牝則在水中，以胸相貼，與諸獸不同。其育也，五歲始產，六十年骨方足。其性能久識，嗜芻豆、甘蔗與酒，而畏煙火、獅子、巴蛇。南人殺野象，多設機穽以陷之；或埋象鞋於路，以貫其足。捕生象則以雌象爲媒而誘獲之，飼而狎之，久則漸解人言。使象奴牧之，制之以鉤，左右前後罔不如命也。其皮可作甲，切條以貫器物。西域重象牙，用飾床座。中國貴之以爲帶笏，然玉杯、象箸，自古尚矣。象聞雷聲則牙花暴出，逡巡覆沒。古語云：犀因望月紋生角，象爲聞雷花發牙。象每蛻牙，自埋藏之，復每簡視，番人以木牙潛易取焉。時珍又曰：世人知燃犀可見水怪，而不知沉象可驅水怪。按《周禮·壺涿氏》掌水蟲，欲殺其神者，以檡木貫象齒而沉之，則其神死而淵爲陵。注云：檡木，山榆也。以象齒作十字貫於木而沉之，則龍、罔象之類死也。又按陶貞白云：凡夏月合藥，宜置象牙於傍。合丹灶，以象牙夾灶，得雷聲乃能發光。觀此，則象之辟邪，又不止於驅怪而已，宜乎其能治心肝驚癇，迷惑邪魅之疾也。而昔人罕解用之，何哉？

象肉，味甘、淡，平，無毒。多食令人體重。生煮汁服，治小便不通。燒

灰飲服，治小便多。和油，塗禿瘡。象肉肥脆，少類豬肉，味淡而滑，故能利竅。燒之則從火化，故又能縮小便。

牙，味甘，寒，無毒。治諸鐵及雜物入肉，刮牙屑和水傅之，立出。治癇病，刮齒屑炒黃，研末飲服。諸物刺喉中，磨水服之，亦出。舊梳屑尤佳。治風癇驚悸，一切邪魅精物，熱疾骨蒸，及諸瘡，並宜生屑入藥。

膽，味苦，寒，微毒。主明目療疳。治瘡腫，以水化塗之。治口臭，以綿裹少許貼齒根，平旦漱去，數度即瘥。

睛，治目疾，和人乳滴目中。

皮，治下疳，燒灰和油傅之。又治金瘡不合。

骨，主解毒。胸前小橫骨，燒灰，酒服，令人能浮水。

附方：

治小水急脹不通。用象牙煎湯服之。若小便過多，燒灰服之。

治諸獸骨鯁。象牙磨水吞之。

治骨刺入肉。象牙刮末，以水煮白梅肉調塗，效。

治針、箭入肉。象牙刮末，水和敷之，即出也。

治內障目翳如偃月，或如蘿蔔花。用象膽半兩，鯉魚膽七枚，熊膽一分，牛膽半兩，麝香一分，石決明末一兩，爲末，糊丸綠豆大。每茶下十丸，日二服。

象骨散，治脾胃虛弱，水穀不消，噫氣吞酸，吐食霍亂，泄瀉腹痛，裏急頻併，不思飲食諸症。用象骨四兩煅，肉豆蔻、枳殼各炒一兩，訶子肉、甘草各炒二兩，乾薑半兩，炒爲末。每服三錢，水一盞半，煎至八分，和滓熱服。

《本草醫旨・食物類・獸部》 象古語云：犀因望月文生角，象爲聞雷花發牙。膽隨四時，春在前左足，夏在前右足，秋後左足，冬後右足也。一身之力，皆在於鼻，故傷之則死。兩牙夾鼻，雄者六七尺，雌者纔尺餘耳。交牝則在水中，以胸相貼，與諸獸不同。

牙　象牙，殺取者上也，自死者次之，蛻於山中多年者下矣。或謂一歲一換牙者，非也。味：甘，寒，無毒。治：諸鐵及雜物入肉，刮牙屑，和水敷之，立出。治癇病，刮齒屑炒黃，研末，飲服。諸物刺咽中，磨水服之，亦出。舊梳屑尤佳。主風癇驚悸，一切邪魅精物，熱疾骨蒸及諸瘡，並宜生屑入藥。世人知燃犀可見水怪，而不知沉象可驅水怪。

附方　小便不通：脹急者，象牙生煎服之。小便過多：象牙燒灰，飲服之。

痘疹不收：象牙屑、銅銚炒黃紅色，爲末，每服七八分，或一錢，白水下。諸獸骨鯁：象牙磨，水吞之。骨刺入肉：象牙刮末，以水煮白梅肉，調塗自軟。鐵箭入肉：象牙刮末，水和敷之，即出也。

肉　味：甘、淡，平，無毒。治：燒灰和油，塗禿瘡。多食令人體重。生煮汁服，治小便不通。燒灰飲服，治小便多。象肉肥脆，少類豬肉。

膽　凡使勿用雜膽。勿便和眾藥，須先搗成粉，乃和眾藥。味：苦，寒，微毒。治：明目，治疳，治瘡腫，以水化塗之。治口臭，以綿裹少許，貼齒根，平旦漱去，數度即瘥。象膽明目，能去塵膜也。與熊膽同功。

睛　治目疾，和人乳滴目中。

皮　治：下疳，燒灰和油，敷之。又治金瘡不合。象皮刺開半日即合，故治金瘡不合者，用其皮灰。

骨　治解毒。胸前小橫骨，燒灰酒服，令人能浮。

附方　象骨散：治脾胃虛弱，水穀不消，噫氣吞酸吐食，霍亂泄瀉膿血，臍腹疼痛，裏急頻並，不思飲食諸證，用象骨四兩炒，肉豆蔻炮、枳殼炒，各一兩，訶子肉炮、甘草各二兩，乾薑半兩炮，爲末。每服三錢，水一盞半，煎至八分，和滓熱服，食前，日三次。

《壽世秘典・類物・獸部》 象有白、灰二色，形體擁腫，大者身長丈餘高，稱之肉倍數牛。目纔若豕，四足如柱，無指而有爪甲，行則先移左足，臥則以臂著地。其鼻大如臂，下垂至地，鼻端甚深，可以開合取物，中有小肉爪，能拾針芥。食物飲水，皆以鼻捲入口，一身之力皆在於鼻，故傷之則死。耳後有穴，薄如鼓皮，刺之亦死。口內有食齒，兩吻出兩牙，夾鼻，雄者長六七尺，雌者僅尺餘。交牝則在水中，以胸相貼，與諸獸不同，三年一乳。古訓云，五歲一產。其性能久識，嗜芻、豆、甘蔗與酒，而畏煙火、獅子、巴蛇。南人殺野象，多設機穽以陷之。捕生象，則以雌象爲媒而誘獲之。飼而狎之，久則漸解人言，使象奴牧之，制之以鉤，左右前(脚)(後)罔不如命。其皮可作甲、鞔鼓，濕時切條，可貫器物。象皮之性最易收斂，人以鉤刺插入皮中，拔出半日即合，故入膏，爲長肉合金瘡之要藥。

肉　味淡不堪食，令人體重。身具十二生肖肉，各有分段，惟鼻是其本肉，炙食，糟食更美。

牙　氣味：甘，寒，無毒。主風癇驚悸，一切邪魅精物，熱疾，骨蒸及諸瘡，並宜生屑入藥。諸鐵及雜物入肉，刮牙屑和水敷，立出。諸物刺咽中，磨水服之亦出。舊梳屑尤佳。

發明　《風土記》云：象牙，殺取者上也，自死者次之，蛻於山中多年者下矣。或謂一歲一換牙者，非也。一云，象每蛻牙自埋藏之，人以木牙潛易取焉。象性勇猛而牙善蛻，故能

出一切皮肉間有形滯物。象大者六牙。今雲南亦取之緬甸諸處，其牙有交互髮紋，以血牙爲上，微帶紅色。

膽　氣味：苦，微寒，無毒。主明目，療疳冷。

發明　徐鉉云：象膽隨四時，春在前左足，夏在前右足，秋後左足，冬後右足。雷敩曰：象膽幹瞭，上有青竹文斑，光膩，其味微帶甘，入藥先搗成粉，後和衆藥。

《飲食須知・獸類》　象肉　味甘、淡，性平。多食令人體重。象具百獸肉，唯鼻是其本肉。象膽乾了，上有竹文斑，光膩。春在前左腿，夏在前右腿，秋在後左腿，冬在後右腿。牙近鼠類，鼠皮則裂。世人知燃犀可見水怪，而不知沉象可驅水怪。夏月合藥，宜置象牙於傍。合丹竈以象牙夾竈，得雷聲乃能發光。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　象　《北戶錄》名伽耶。《拾遺》曰：象具十二生肖肉，惟鼻是其本肉，煮食、糟食皆美。其腋下毛白處名象白，爲八珍味之一。《綱目》曰：象出交、廣、雲南山中及西域諸國，力能負重。《內典》曰：水行龍力大，陸行象力大。酋長則飾而乘之。《春秋運斗樞》曰：搖光之精，散而爲象。足之所履，能知地中虛實，故天子鹵簿，用爲前導。又可用以戰。《左傳》：定公四年，吳師及郢，楚子使針尹固執燧象以奔吳師以火驅象行。《明傳》：友德伐雲南，元梁王把匝剌瓦爾密，驅象陣如城以戰。《大宛傳》云：身毒國人乘象以戰，有灰、白二色，形體臃腫，身長丈餘。高稱之。目才若豕，四足如柱，無指而有爪甲，耳下彈，鼻大如臂，長至地，其端甚深，可以開合，中有肉爪，能拾針芥，飲食皆以鼻捲入口，一身之力全在於此，故傷之則死。耳後有穴，內空皮薄，刺之亦死。他處皮肉，割之闊宿則創復合，故外科用以生肌。性畏鼠，見地有鼠跡，即終日不敢動。又畏豬。山中有象，最害田禾。島夷縛豚於樹，使喔喔不絕聲，象則怖而遠遁。明威寧伯王越平兩廣，夷人乘象以戰，乃不見小豚數千縱之，象果披靡。口有食齒，兩吻另出兩牙夾鼻，雄者長六七尺，雌亦尺餘。其牙遇雷則生紋理，落則自埋之。人取以爲器，八材之中居其一。珠、象、玉、石、金、木、草、羽。《詩・泮水》章：元龜象齒。《通鑒》前編曰：紂爲象筯，箕子歎曰：必且爲玉盃。其來古矣。至於象床、象尊、象邸、象揥、象弭、象輅、象笏，皆載籍所傳。獨象箸遇飲食有毒則變黑，是有大用，不比他器僅美觀也。交牝在水中，以胸相貼，與他獸異。《說文》曰：三年一乳。或云五歲始產。壽可一二千歲。解人事，識人言。安祿山命元宗舞象，擎盃進酒，象擲盃跳躍，掀翻御案。元季，五象不拜明太祖。李自成兵破北都，過象房，群象哀鳴，淚下如雨。肉味雖不惡，然多食令人體重。《日華本草》曰：煮汁飲，能通小便。燒灰服，又能縮小便。其膽不居腹內，宋太宗後苑象斃，剖之不得其膽。徐鉉曰：在前左足。索之果然。問：何以知之？曰：象膽隨四時而移，春在前左足，夏在右足，秋後左，冬後右。此時二月，故知在前左也。其說蓋本於《春秋運斗樞》也。

《本草省常・禽獸類》　象白　性平。補虛勞，益精髓，潤燥澤肌。

《隨息居飲食譜・毛羽類》　象肉皮、牙　甘，平。不益人，多食則體重。煮汁飲，通小便；煅灰服，治溺多；和油傅，愈禿瘡。

其皮　生肌，爲瘡家收功藥。又治金瘡不合，塗下疳，並煅灰用。

其牙　治風癇驚悸、內熱骨蒸、諸物鯁喉。通小便，療諸瘡、久痔，辟一切邪魅精物，並以生屑調服，外傅針刺諸物入肉。

《每日食物卻病考・獸類》　象　肉，淡，平，無毒。多食令人體重。燒灰油，塗禿瘡，愈。

牙，無毒，治諸鐵物及雜物入骨，刮牙屑，和水敷之，立出。諸物入咽中，磨水服，亦出，舊牙梳尤佳。小便不通，生煎服之；小便過多，燒灰飲之。

犀

《食療本草》卷中　犀角　此只是山犀牛，未曾見人得水犀取其角。此兩種者，功亦同也。

其生角：寒。可燒成灰，治赤痢，研爲末，和水服之。

又，主卒中惡心痛，諸飲食中毒及藥毒、熱毒，筋骨中風，心風煩悶，皆差。

又，以水磨取汁，與小兒服，治驚熱。鼻上角尤佳。

肉：微溫，味甘，無毒。主瘴氣、百毒、蠱疰邪鬼。食之入山林，不迷失其路。

除客熱頭痛及五痔、諸血痢。若食過多，令人煩，即取麝香少許，和水服之，即散也。

《飲膳正要・獸品》　犀牛　肉，味甘，溫，無毒。主諸獸蛇蟲蠱毒，辟瘴氣，食之入山不迷其路。

犀角，味苦鹹，微寒，無毒。主百毒蠱疰，邪鬼瘴氣，殺鉤吻，鴆羽、蛇毒。療傷寒瘟疫。犀有數等。山犀、通天犀、辟塵犀、水犀、鎮帷犀。

《日用本草・五畜類》 犀牛　味苦，寒，無毒。其角主百毒蠱疰，邪鬼瘴氣。殺鉤吻，鴆羽、蛇毒，除邪，不迷惑（厭）〔魘〕寐。療傷寒瘟疫、頭痛寒熱、諸毒氣。

山犀　能去客熱頭痛，五痔，諸痢。若食太飽，令人煩悶，即取麝香少許，水研服之即散。

肉　主諸蠱、蛇獸咬毒，功用劣於角。

水犀　其角兩種，功用亦同。赤白痢，丹石痢，燒作灰治之。

《藥性全備食物本草・獸部》 犀　明也。陰物，受月之精，積於角尖，晦明之夕，光正赫然如炬。肉味甘，溫，功劣於角。食多，腹易煩脹，木香少許，和水吞之即解。入山林路不失迷，療蛇傷血痢痔瘻，辟瘴氣蠱疰精邪。

角　主傷寒溫疫，頭痛煩悶，大熱發狂，吐血衄血，及上焦蓄血發黃。又治中風失音，小兒風熱驚癇，殺百毒蠱疰，邪鬼魘寐，解山溪瘴毒，鉤吻鴆鳥蛇毒。又治發背癰疽瘡腫，化膿爲水，散痘疹餘毒。丹溪曰：犀性走散，痘無餘毒而血虛發燥熱者禁用。兼明目消痰，止痢，乃清心鎮肝之劑也。

出武陵、交州、寧州近海山中，牛首豬腹，脚有三蹄似象，力敵千斤，有殺而得者，有自退者，無水陸二種，惟牸犀角長，文理斑白，有重七八斤者，可作器皿耳。入藥，用牯犀，烏黑色，肌麄皺，裂光潤，辟塵者爲上，露之不濡者真。通天犀照百物，駭雞驚鳥破水，尤爲難得。凡修治，取生角尖未經藥水煮者，剉末，以紙裹懷中一宿，令受人氣，易研，故曰人氣粉〔犀〕。尋常湯藥，磨水（刺）〔熱〕服。多用令人煩，以麝香一字水調解之。松脂爲使，惡藿菌、雷丸。凡治一切角，忌鹽。

按丹溪云：犀角屬陽，其性走散，比諸角尤甚。習俗痘瘡後多用以散餘毒，若無餘毒，或血虛，或有燥熱發者，用之禍不旋踵。又云：鹿取茸，犀取尖，以力之精銳在是。匪此爲然，諸角取尖，俱相同也。

《太乙》曰：凡使，勿用奴犀、牸犀、病水犀、孿子犀、下角犀、潔水犀、無潤犀，要使烏黑肌麄皺、拆裂光潤者上。凡修合之時，錯其屑，入臼中搗令細，再入鉢中研萬匝，方入藥中用之。婦人有妊勿服，能消胎氣。

《食物本草・獸部・野獸類》 犀出永昌山谷及益州，即今滇南也。有二角，以額上者爲勝。又有通天犀，角上有一白縷，直上至端，夜露不濡，入藥至神驗。或云此是水犀，角中出水。《漢書》所謂駭雞犀者，置米飼雞，皆驚駭不敢啄；置屋上，烏鳥不敢集。牸犀，即雌犀，文理細膩，斑白分明，服用爲上，入藥不如雄者。《抱朴子》言：水犀刻爲魚，銜之入水，水開三尺。蘇頌曰：犀似水牛，豬首，大腹，卑脚，脚似象，有三蹄。黑色，舌上有刺，好食荆棘，皮上每一孔生三毛。彼人取犀，先於山路多植朽木，如豬羊棧，其犀前脚直，常依木而息，爛木忽折，倒仆久不能起，因格殺之。其犀每歲一退角，必自埋於山中，爲人潛作木角易之，再三不離其處。若直取之，則後藏放別處，不可尋矣。又《異物志》云：山東海水中有牛，樂聞絲竹，彼人動樂，則牛出聽，因而採之。有鼻角，頂角，以鼻角爲上。李時珍曰：犀出西番，南番，滇南，交州諸處。有山犀、水犀、兕犀三種。又有毛犀似之。山犀居山林，人多得之。水犀出入水中，最爲難得。並有二角，鼻角長而額角短。水犀皮有珠甲，而山犀無之。兕犀即犀之牸者，止有一角在頂，文理細膩，斑白分明，不可入藥。蓋牯角文大，而牸角文細也。洪武初，九真曾貢之。犀角紋如魚子形，謂之粟紋，紋中有眼，謂之粟眼。黑中有黃花者爲正透，黃中有黑花者爲倒透，花中復有花者爲重透，並名通犀，乃上品也。花如椒豆斑者次之，烏犀純黑無花者爲下品。其通天夜視有光者，名夜明犀，故能通神開水，飛禽走獸見之皆驚。又《山海經》有白犀，白色。《開元遺事》有辟寒犀，其色如金，交趾所貢，冬月暖氣襲人。《白孔六帖》有辟暑犀，唐文宗得之，夏月能清暑氣。《嶺表錄異》有辟塵犀，爲簪梳帶胯，塵不近身。《杜陽編》有蠲忿犀，云爲帶，令人蠲去忿怒。此皆希世之珍，故附見之。

犀肉，味甘，鹹，平，無毒。食之主利五臟，清內熱，不飢延年。

角，味苦，酸，鹹，寒，無毒。主百毒蠱疰，邪鬼瘴氣，殺鉤吻，鴆羽，蛇毒，除邪，不迷惑魘寐。久服輕身。又治傷寒溫疫，頭痛寒熱，諸毒氣。令人駿健。辟中惡毒氣，鎮心神，解大熱，散風毒。治發背癰疽瘡腫，化膿作水。療時疾熱如火，煩毒入心，狂言妄語。定驚悸，鎮肝明目，安五臟，補虛勞，退熱消痰，解山瘴溪毒。磨汁，治吐血，衄血，下血，及傷寒畜血，發狂譫語，斑黃悶亂，痘瘡稠密，內熱黑陷，或不結痂，瀉肝涼心，清胃解毒。《抱朴子》云：犀食百草之毒及眾木之棘，所以能解毒。凡蠱毒之鄉有飲食，以此角攪之，有毒則生白沫，無毒則否。以之煮毒藥，則無復毒勢也。《北戶錄》云：凡中毒箭，以犀角刺瘡中，立愈。昔溫嶠過武昌牛渚磯，下多怪物。嶠燃犀角照之，而水族見形。《淮南子》云：犀角置穴，狐不敢歸，則犀之精靈辟邪逐魅，益可見矣。

附方：治吐血不止，似雞鴨肝。用生犀角，桔梗等分，每酒服二錢。

治中惡氣，鬼氣。其症或暮夜登廁，或出郊外，或弔喪問病，或入冷廟，或踏荒丘，驀然倒地，厥冷握拳，口鼻出血，須臾不救，似乎尸厥，但腹不鳴，

心腹暖爾。勿移動，令人圍繞，燒火打鼓，或燒蘇合香、安息香、麝香之類，候醒乃移動。用犀角爲君，麝香、朱砂各減半，爲末。每水調二錢服，即愈。

治臥寐魘死。勿以火照，但唾其面，痛齧其足大指，即活。以犀角置枕中，永無魘患。

治小兒驚癇不知人，嚼舌仰目。用犀角磨水服之，立效。

治下痢鮮血。用犀角、地榆、生地黃各一兩，爲末，煉蜜丸如彈子大。每用一丸，溫水下。

治食野雞中毒，吐下不止。用生犀角末方寸匕，新汲水調服，即瘥。

治服藥過劑。犀角燒末，水服方寸匕。

《本草醫旨・食物類・獸部》 犀名兕，有通天犀。角上有一白縷，直上至端，夜露不濡，入藥至神驗。犀角，今以南海者爲上，黔、蜀次之。犀似水牛，豬首大腹，卑脚，脚似象，三蹄，黑色。

犀角番名低密。入藥惟雄犀生者爲佳。若犀片及見成器物，皆被蒸煮，不堪用。凡犀入藥，有黑白二種，以黑者爲勝，角尖又勝。犀有捕得殺取者爲上，蛻角者次之。鹿取茸，犀取尖，其精銳之力，盡在是也。以西番生犀磨服爲佳，入湯散則屑之。凡使用光潤者剉屑，入臼杵細，研萬匝乃用。犀鋸成，當以薄紙裹於懷中蒸燥，乘熱搗之，應手如粉。味：苦、酸、鹹，寒，無毒。陽中之陰也，入陽明經。松脂爲之使，惡雷丸、蕈菌。升麻爲之使，惡烏頭、烏喙。忌鹽，及妊婦勿服，能消胎氣。治：百毒蠱疰，邪鬼瘴氣，殺鉤吻、鴆羽、蛇毒。除邪祟迷惑魘寐。久服輕身。傷寒瘟疫，頭痛寒熱，諸毒氣。令人駿健。辟中惡毒氣，鎮心神，解大熱，散風毒。治發背癰疽瘡腫，化膿作水。療時疾熱如火，煩毒入心，狂言妄語。治心煩，止驚鎮肝，明目，安五臟，補虛勞，退熱消痰。解山瘴溪毒，主風毒攻心，氓羆熱悶，赤痢，小兒麩豆，風熱驚癇，燒灰水服。治卒中惡，心痛，飲食中毒，藥毒熱毒，筋骨中風，心風煩悶，中風失音，皆瘥。以水磨服，治小兒驚熱。山犀、水犀功用相同。磨汁，治吐血、衄血、下血及傷寒畜血，發狂譫語，發黃發斑，痘瘡稠密，內熱裏陷，或不結痂，瀉肝涼心，清胃解毒。犀角，犀之精靈所聚，足陽明藥也。胃爲水穀之海，飲食藥物必先受之，故犀角能解一切諸毒，五臟六腑皆稟氣於胃，風邪熱毒必先下之，故犀角能療諸血及驚狂、斑痘之證。凡蠱毒之鄉有飲食，以此角攪之，有毒則生白沫，無毒則否。以之煮毒藥，則無復毒勢也。凡中毒箭，以犀角刺瘡中立愈。由犀食百毒棘刺也。

附方　吐血不止：似鵝鴨肝，用生犀角、生桔梗二兩，爲末，每酒服二錢。臥忽不寤：若以火照之，則殺人。但唾其面，痛齧其踵及大趾甲際即活。以犀角爲枕，即不魘。小兒驚癇：犀角濃磨水服之，立效。爲末亦可。痘瘡稠密：生犀於濃器中，新汲水磨濃汁，冷飲服之。消毒解熱：生犀角尖磨濃汁，頻飲之。服藥過劑：犀角燒末，水服方寸匕。中毒煩困：方同上。食雉中毒：吐下不止，犀角末，方寸匕，新汲水調服即瘥。瘴疰毒瘡：日飲犀角汁取瘥。山風瘴氣：犀角磨水，服之良。下痢鮮血：犀角、地榆、生地黃各二兩，爲末，煉蜜丸彈子大，每服一丸，水一升，煎五合，去滓溫服。

《壽世秘典・類物・獸部》 犀一名兕。犀、兕是一物，古人通言兕，後人通言犀。有山犀、水犀，兕犀三種。又有毛犀似之，毛犀即犛牛也，其體多長毛，角甚長而黃，黑相間，花斑類犀而無粟紋，其理似竹，又呼爲竹牛，彼人以充犀角，卒莫能辨。山犀居山林，人多得之。水犀出入水中，最爲難得。並有二角，鼻角長而額角短。水犀皮有珠甲而山犀無之。兕犀即犀之牸者，亦曰沙犀，似水牛青色，止有一角在頂，文理細膩，斑白分明，不可入藥。蓋牯角文大，牸角文細也。陳藏器謂犀無水陸，郭璞謂犀有三角，蘇頌謂毛犀爲牯犀，皆出訛傳。犀角紋如魚子形，謂之粟紋。紋中有眼，謂之粟眼。黑中有黃花者爲正透，黃中有黑花者爲倒透，花中復有花者爲重透，並名通犀，乃上品也。花如椒豆斑者次之，烏犀純黑無花者爲下品。其通天夜視有光者，名夜明犀，故能通神開水，飛禽走獸見之皆驚。又有赭黃犀，裏外透明，瑩淨如真金色者，至寶也。《開元遺事》有辟寒犀，其色如金，交趾所貢，冬月暖氣襲人，或即此犀。唐文宗有辟暑犀，夏月能清暑氣。《嶺表錄異》有辟塵犀，爲簪梳帶胯，塵不近身。此皆希世之珍，故附見之。

犀角　氣味：苦，酸，鹹，大寒，無毒。治百毒、蠱疰、瘴氣，殺鉤吻、鴆羽、蛇毒，鎮心神，解大熱，散風毒。治發背、癰疽、瘡腫，療時疾熱如火，煩毒入心，狂言妄語。甄權《藥性論》。磨汁，治吐血、衄血、下血及傷寒畜血，發狂譫語，發黃發癍，痘瘡稠密，內熱黑陷或不結痂，瀉肝涼心，清胃解毒。《綱目》。

發明　陶弘景曰：入藥惟雄犀，生者爲佳，若犀片及見成器物，皆被蒸煮不堪用。蘇頌曰：凡犀有黑、白二種，入藥以黑者爲勝，角尖又勝，其精銳之力盡在是也。絲粗有鬆眼者真生犀，不獨未經水火湛熾者。蓋犀有捕得殺而取著得爲生犀，上也；有得其蛻角爲蛻犀，次之。李珣云：凡犀角鋸成，當以薄紙裹，於懷中蒸燥，乘熱搗之，應手如粉。故《歸田錄》云：翡翠屑金，人氣粉犀。雷敩曰：忌鹽，及妊婦勿服，能消胎氣。痘瘡氣虛，無大熱者，不宜用。抱朴子云：犀食百草之毒及眾木之棘，所以能解毒。凡蠱毒之鄉有飲食，以此角攪之，有毒則生白沫，無毒則否，以之煮毒藥，則無復毒勢也。凡人中毒箭，以犀角刺瘡中，立愈。

《飲食須知・獸類》 犀角　味苦、酸、鹹，性寒。妊婦勿服，能消胎氣。

凡蠱毒之鄉，飲食中以角攪之，有毒則生白沫，以之煮毒藥，則無毒也。忌鹽。

野馬

《千金要方・食治・鳥獸》 野馬　陰莖，味酸鹹，溫，無毒。主男子陰痿縮，少精。

肉，辛，平，無毒。主人馬癲，筋脈不能自收，周痹，肌不仁。病死者不任用。

《飲膳正要・獸品》 野馬　肉，味甘，平，有毒。壯筋骨。與家馬肉頗相似，其肉落地不沾沙，然不宜多食。

《食物輯要・獸品類》 野馬　肉　味甘，有小毒。食之無益。治馬癲痹症，肌肉筋骨不利。用肉和豉、葱、五味作羹，頻食，良。

陰莖　壯陽固精。

《食物本草・獸部・野獸類》 野馬似馬而小，出塞外。今西夏、甘肅及遼東山中亦有之。取其皮爲裘。食其肉如家馬肉，但落地不沾沙耳。《爾雅》云：驨如馬，一角似鹿茸。不角者，騏也。《山海經》云：北海有獸，狀如馬，色青，名曰騊駼。此皆野馬類也。

野馬肉，味甘，平，有小毒。治人病馬癲，筋脈不能自收，周痹肌肉不仁。孫真人有方治上證，用肉一斤，豉汁煮熟，入五味、葱白，作醃腊及羹粥，頻食之。

野豬

《食療本草》卷中　野豬　三歲膽中有黃，研，和水服之，主鬼疰癲病。

又，其肉：主癲癲，補肌膚，令人虛肥。雌者肉美。其冬月在林中食橡子，肉色赤者，補人五藏，不發風虛氣也。其肉勝家豬也。

又，膽：治惡熱毒邪氣，內不發病，減藥力，與家豬不同。

其膏：煉令精細，以一匙和一盞酒服，日三服令婦人多乳。服十日，可供三四孩子。

脂：主婦人無乳者，服之即乳下。本來無乳者，服之亦有。齒作灰服，主蛇毒。

青蹄者，不可食。

《飲膳正要・獸品》 野豬　肉，味苦，無毒。主補肌膚，令人虛肥。雌者肉更美。冬月食橡子，肉色赤，補人五藏，治腸風瀉血。其肉味勝家豬。

《日用本草・五畜類》 野豬肉　野生成群，獵人射之。味甘，平，無毒。久食令人肥。肉色赤軟勝家豬。食後忌服巴豆藥。青蹄者勿食。主補肌膚，雌者補五臟，腸風瀉血。

膏脂　煉以酒服，令婦人多乳。久服可供三四孩兒。

豬齒　燒灰服，殺蛇毒。

膽　治惡熱毒邪氣。

《普濟方・食治門・鳥獸》 野猪青蹄不可食，及獸赤足者不可食。野獸自死者，伏地不可食。獸有歧尾不可食。家獸自死，共鱠汁食之，作疽瘡，十一月，勿食經夏，自臭脯成水，病作頭眩，丈夫陰痿。甲子日，勿食一切獸肉大吉。鳥飛投人，不肯去者，口中必有物；口中無物，拔一毛放之大吉。一切禽獸自死，無處傷，不可食。三月三日，勿食鳥獸五臟，及一切果菜五辛等物大吉。

《食物本草・獸類》 野豬　肉，味甘，補肌膚，令人肥膩，補五臟，止腸風下血，及癲癲病。不發風氣，尚勝家豬。又云：微動風。雌者尤美。青蹄者勿食。肪膏，酒浸食之，令婦人多乳，連進十日，可供三四孩兒。本來無乳者，亦有三歲者。膽中有黃，黃味辛甘，氣平，無毒。主金瘡，止血生肌，療癲癲及鬼疰。此物多是射而得之，射藥之毒，中入其肉，不可不慮。

《藥性全備食物本草・獸部》 野豬　形如家豬，但腰脚長，毛褐。雄者肉甘美，無毒。青蹄者勿食。肉色赤者，補五臟，長肌膚。久痔腸風下血，炙食不過十頓。顛癲病，水煮服之。所以勝家豬也。

黃　在膽中，味辛、甘，平，無毒。主金瘡止血，鬼疰顛癲，及小兒疳氣，客忤天吊。陰乾，研水服之。

膏　除風腫毒瘡疥，浸酒服之。令婦人多乳，連進十日，可供三四孩兒；本來無乳者，亦有。

外腎　和灰，燒灰存性，米飲下，治崩中帶下，腸風下血。

《食物輯要・獸品類》 野豬　肉　味甘，平，無毒。補五臟，潤肌膚。治腸風便血、癲癲。多食，微動風疾。雌者佳。青蹄者勿食。

脂　去風腫毒。煉淨和酒浸服，令無乳汁者能多。

老者，膽中有黃。味甘，平，無毒。治癲癲鬼疰，止血生肌。多用藥箭傷者，食者慎之！

《食物本草・獸部・野獸類》 野豬處處山林有之。陝、洛間更多。其形似家豬，但腹小脚長，毛褐色，牙出口外，如象牙，其肉有至二三百斤者，能與虎鬥。群隊而行，獵人唯敢射最後者，若射中前者，則散走傷人。又能掠松(枝)(脂)、曳沙泥塗身以禦矢。最害田禾，亦啖蛇虺。其肉赤色如馬肉，食之勝家豬，牝者肉味更美。《淮南子》曰：野彘穴居，有艤蓐櫛，堀虛連比，以象宮室，陰以防雨，景以蔽日，亦其知也。又嶺南一種懶婦，似山豬而小，善害禾稼，惟以機軸紡織之器置田所，則不復近也。

野豬肉，味甘，平，無毒。治癲癇，補肌膚，益五臟，令人肥膩，不發風。炙食，治腸風下血。青蹄者不可食。微動風。

脂，煉淨和酒日三服，令婦人多乳，十日後可供三四兒，素無乳者亦下。又悅色，除風腫毒，治疥癬。

膽，治惡熱毒氣，鬼疰癲癇，小兒諸疳，水研棗許，日二服。

膽中黃，味甘，平，無毒。治金瘡，止血生肉。療癲癇，水研棗核許服。又治血痢疰病，小兒疳氣，客忤天吊。

外腎，治崩中帶下，腸風瀉血，血痢。

皮，燒灰，塗鼠瘻惡瘡。

齒，燒灰水服，治蛇咬毒。

頭骨，治邪瘧。

《本草醫旨・食物類・獸部》 野豬陝洛間甚多，形如家豬，但腹小，脚長，毛色褐，作群行。獵人惟敢射最後者，若射中前者，則散走傷人。其肉赤色如馬肉，食之勝家豬，牝者肉更美。冬月在林中食橡子。其黃在膽中，三歲乃有，亦不常得。至二三百斤者，能與虎鬥。

肉　味：甘，平，無毒。不發病，減藥力，與家豬不同。但青蹄者不可食，微動風。服巴豆藥者，忌之。治：癲癇，補肌膚，益五臟。令人虛肥，不發風虛氣。炙食，治腸風瀉血，不過十頓。

附方　久痔下血：野豬肉二斤，著五味炙，空腹食之，作羹亦得。

脂臘月煉過取之。治：煉淨和酒，日三服，令婦人多乳，十日後可供三四兒，素無乳者亦下。悅色，除風腫毒，治疥癬。

黃　味：甘，平，無毒。治：金瘡，止血生肉。療癲癇，水研如棗核許，服之，日二服效。研水服，治血痢，疰病，治惡毒風，小兒疳氣客忤天吊。

膽　治：惡熱毒氣，鬼疰，癲癇，小兒諸疳。水研棗許服，日二服。

齒　治：燒灰水服，治蛇咬毒。

頭骨　治：邪瘧。

附方　積年下血：野豬頭一枚，桑西枝一握，附子一枚，同入瓶內，煅過爲末，每服二錢，粥飲空心服。

外腎　治：連皮燒存性，研，米飲服。治崩中帶下及腸風瀉血，血痢。

皮　治：燒灰，塗鼠瘻惡瘡。

《壽世秘典・類物・獸部》 野豬處處深山中有之，形似豬而大，但腹小脚長，毛色褐，牙出口外如象牙，其肉有至二三百斤者。能與虎鬬，或云能掠松脂曳沙泥塗身以禦矢，最害田稼，亦噉蛇虺，作群行。獵人惟敢射最後者，若射中前者，則散走傷人。其肉赤色如馬肉，食之勝家豬，牝者肉更美。冬月，在林中食橡子，時或有黃在膽中，三歲乃有，亦不常得。氣味甘，平，無毒，治金瘡，止血生肉，及惡毒，小兒疳氣，客忤天吊。又有豪豬，狀如豬而項脊有刺鬣，長近尺許，粗如筋，白本而黑端，怒則激去，如矢射人。皮可爲靴，肉味甘，寒，有毒，多食發風，利大腸，令人虛羸。

氣味：甘，平，無毒。治癲癇，補肌膚，益五臟，令人虛肥。

發明　孟詵曰：不發病減藥力，與家豬不同。但青蹄者不可食，服巴豆者忌之。

《飲食須知・獸類》 野豬肉

味甘，性平。多食微動風疾，不可同鮰魚、鯰魚食。青蹄者不可食，服巴豆藥者忌之。嶺南一種懶婦，似山豬而小，善害田禾。唯以機軸紡織之器，置田所，則不復近也。

《養生食鑒・獸類》 野豬深山中有之，形如家豬，但腹小，脚長，牙出口外如象牙，其肉有至二三百斤者，毛褐色。

野豬肉　味甘，性平，無毒。補五臟，潤肌膚，治腸風便血、癲癇。煮炙如五味食良，雌者佳。青蹄者，勿食。

肪膏　酒浸食之，令婦人多乳，連有十日，可供三四小兒。本來無乳者，亦有。

膽中黃　老者方有，亦不常得。味甘，辛，性平，無毒。療金瘡，止血生肌，治鬼疰癲癇及小兒疳氣，客忤天吊，陰乾，研水服之。

外腎和皮　燒灰存性，米飲下，治崩中帶下、腸風下血、血痢。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 野豬　《綱目》曰：形似豬，大牙長出口外數寸，能與虎鬥。有重數百斤者。性能益五臟，令人肥。《日華子》曰：炙食，治腸風下血，不過十頓愈。脂煉淨，和酒日三服，令婦人多乳。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 野豬肉　甘，平。補五藏，潤肌膚。治顛

癇、腸風、痔血。禁忌與豬肉同。蹄爪補力更勝。一切癰疽不斂，多年漏瘡，煨食即愈。其脂臘月鍊過收藏，和酒服，令婦人多乳。服十日後，可給三四兒，素無乳者亦下。亦可塗腫毒、疥癬。

《每日食物卻病考・獸類》 野豬　味甘，平，無毒。補肌膚，益五臟，令人肥膩，不發風氣，勝家豬也。或云，多食微動風。生深山中，陝、洛間多。生關西者，時或有黃生膽中。其形如豬，而大牙出口，毛褐色，有至二三百斤者，能與虎鬥。其出成群，獵人惟敢射其最後者，否則散走，傷人莫敵。黃，味辛、甘，平，無毒。療癲癇鬼疰及金瘡，止血生肉。脂，能下乳。此獸多由射得之，射藥之毒中入其肉，食者不可不慮。

麀

《飲膳正要・獸品》 麀子　味甘，平，無毒。補益人。

鹿

《千金要方・食治・鳥獸》 鹿

頭肉，平，主消渴、多夢妄見者。

生血，治癰腫。

莖筋，主勞損。

蹄肉，平，主脚膝骨中疼痛，不能踐地。

骨，主內虛，續絕傷，補骨，可作酒。

髓，味甘，溫。主丈夫婦人傷中脈絕，筋急痛，咳逆，以酒和服。

腎，平，主補腎氣。

肉，味苦，溫，無毒。補中，強五臟，益氣力。

肉生者，主中風，口僻不正，細細剉之，以薄僻上。華佗云：和生椒搗薄之，使人專看之正，則急去之，不爾復牽向不僻處。

角，剉取屑一升，白蜜五升，溲之，微火熬，令小變色，暴乾，更搗篩，服方寸匕，日三，令人輕身，益氣力，強骨髓，補絕傷。

黃帝云：鹿膽白者，食其肉害人。白鹿肉不可和蒲白作羹食，發惡瘡。五月勿食鹿肉，傷人神氣。胡居士云：鹿性驚烈，多別良草，惟食九物，餘者不嘗。群處必依山崗，產歸下澤。饗神用其肉者，以其性烈清淨故也。凡餌藥之人，不可食鹿肉，服藥必不得力，所以然者，以鹿常食解毒之草，是故能制毒，散諸藥故也。九草者：葛葉花、鹿葱、鹿藥、白蒿、水芹、甘草、齊頭蒿、山蒼耳、薺苨。

《食療本草》卷中 鹿　鹿茸：主益氣。不可以鼻嗅其茸，中有小白蟲，視之不見，人人鼻必爲蟲類，藥不及也。

鹿頭肉：主消渴，多夢夢見物。

又，蹄肉：主腳膝骨髓中疼痛。

肉：主補中益氣力。

又，生肉：主中風口偏不正。以生椒同搗敷之。專看正，即速除之。

謹按：肉九月後、正月前食之，則補虛羸瘦弱，利五藏，調血脈。自外皆不食，發冷病。

角：主癰疽瘡腫，除惡血。若腰脊痛、折傷，多取鹿角並截取尖，錯爲屑，以白蜜五升淹浸之，微火熬令小變色，曝乾，更搗篩令細，以酒服之。令人輕身益力，強骨髓，補陽道絕傷。

角：燒飛爲丹，服之至妙。但於瓷器中或瓦器中，寸截，用泥裹，大火燒之一日，如玉粉。亦可炙令黃，末，細羅。酒服之，益人。若欲作膠者，細破寸截，以饋水浸七日，令軟方煮也。

又，婦人夢與鬼交者，鹿角末三指一撮，和清酒服，即出鬼精。

又，女子胞中餘血不盡，欲死者，以清酒和鹿角灰服方寸匕，日三夜一，甚效。

又，小兒以煮小豆汁和鹿角灰，安重舌下，日三度。

骨：溫。主安胎，下氣，殺鬼精，可用浸酒。凡是鹿白臆者，不可食。

《醫心方・五肉部》 鹿肉　《本草》云：肉溫。補中，強五臟，益氣力。陶(弘)景注云：野肉之中，唯獐鹿可食，生不腥膻，又非辰屬，八卦無主，而兼能溫補於人，則生死無憂，故道家許聽爲脯。蘇敬注云：頭，主消渴。筋，主勞損。骨，主虛勞。脂，主癰腫死肌，溫中，四肢不隨。一云：不可近陰。角，主中惡注痛。血，主折傷陰瘻，補。又云：鹿茸味甘酸，溫，無毒。主漏下惡血寒熱，益氣強志，生齒，療虛勞羸瘦，四肢酸痛，腰脊痛，瀉精尿血，安胎下氣。角，主惡瘡癰腫。髓，味甘，溫。主大丈夫、女子傷中脈絕筋忿，咳逆，以酒服之。又云：獐骨，主虛損泄精。肉，補益五臟。髓，益氣力，悅澤人面。崔禹(錫)云：味鹹，溫，無毒。主大風冷氣，口僻，消渴。心，主安中。肝，主安肝。肺，主安肺。腎，主安腎。脾，主安脾。膏，主四肢

不遂。孟詵云：鹿頭，主消渴多夢，夢見物。蹄肉，主脚膝骨髓中疼痛。生肉，主中風，口偏不正。《膳夫經》云：腎，彌佳。《千金方》云：凡餌藥之人，不可食鹿肉，服藥必不得力。所以然者，鹿恒食解毒之草，是故能制散諸藥也。《養生要集》云：鹿有豹文不可食，煞人。又云：鹿茸、鹿角，皆不中嗅。角中有細蟲，似白粟，入咽令人蟲癩，萬術不能治。馬琬云：鹿胃食之不利人。朱思簡云：合生菜食之，使腹中生疽蟲。鹿膽白者，不可食之。《食經》云：鹿雉合煮，食之煞人。《盧宗食經》云：鹿，五月以後無角者，食傷人。

《養生類纂・毛獸部》 鹿　鹿，一千年爲蒼鹿，又百年化爲白鹿，又五百年化爲玄鹿，玄鹿爲脯，食之壽二千歲。《述異記》。

鹿膽白者，食其肉害人。《千金要方》。

白鹿肉，不可和蒲白作羹食，發惡瘡。同上。

鹿豹文殺人。《本草》。

鹿九月以後，正月以前，堪食。《食療本草》。

鹿角剉爲屑，白蜜五升淹之，微火熬令小變，曝乾，更擣篩，服之令人輕身，益氣，強骨髓，補絕傷。同上。

《養生類纂・毛獸部》 麑　生麑肉共蝦汁合，食之令人心痛。《千金要方》。

生麑肉共雉肉，食之作痼疾。同上。

《保生要錄・肉類》 鹿肉　溫，補中，強五藏，益氣力。壺居士云：鹿性警烈，多食良草，處必山崗，產必澗澤，故可饗神者，以其潔故也。食良草有九物。鹿葱、鹿藥、白蒿、水芹、甘草、山蒼、葛葉並根、齊頭蒿、薺苨。鹿常食此九草，性能解毒治風，壓丹石服。附子多食鹿肉，附子少力也。

五月忌食之，茸不可近鼻。

《飲膳正要・獸品》 鹿

肉，味甘，溫，無毒。補中，強五藏，益氣。

鹿髓，甘，溫。主男女傷中，絕脈，筋急，咳逆，以酒服之。

鹿頭，主消渴，夜夢見物。

鹿蹄，主脚膝疼痛。

鹿腎，主溫中，補腎，安五藏，壯陽氣。

鹿茸，味甘，微溫，無毒。主漏下惡血，寒熱驚癎，益氣強志，補虛羸，壯筋骨。

鹿角，微鹹，無毒。主惡瘡癰腫，逐邪氣，除小腹血急痛，腰脊痛及留血在陰中。

《日用本草・五畜類》 鹿肉　味甘，性溫，無毒。主補中益氣，助五藏。服藥後不可食，能殺藥。合蒲作羹，發瘡，令人患發背；不與雉肉同食。

頭肉　治煩悶多夢、消渴，生血。

髓脂　主傷中絕脈，筋急痛。

鹿骨　妊娠食之，令子青盲，男子傷精。不可同梅李、李食。

鹿茸　主益氣，補虛羸，壯筋骨，暖腎虛冷，腰脊痛，小便濁。

鹿腎　主補腎氣，壯陽，作酒及煮粥佳。

鹿角　主腰脊痛，折傷惡血，益陰氣，療惡瘡癰腫熱毒，〔醋〕磨傅之。夜夢鬼交，水磨服之，女子胞中餘血不盡，酒磨服之。

《普濟方・食治門・鳥獸》 鹿頭肉，味平。主消渴，多夢，接骨止血，治癰腫。莖主勞損，蹄肉主脚膝骨中疼痛，不能踐地。骨主肉虛，續絕傷，解骨可作酒。髓，味甘溫，主丈夫、婦人傷中脈絕，筋急痛，咳逆，以酒和服。腎平，主補腎氣。肉味苦溫無毒，補中強五臟，益氣力。肉生者，主中風，口僻不正，細細碎剉，以薄僻上。華佗云：和生椒搗薄，使一人專看，正則去之，不爾復牽向不僻處。角鎊取屑一升、白蜜五升溲之，微火熬令小變色，暴乾，更搗篩服方寸匕，日三，令人輕身益氣力，強髓補絕傷。黃帝云：鹿膽白者，食其肉害人，不可和蒲白作羹食，發惡瘡。五月勿食鹿肉，傷人神氣。胡居士云：鹿性驚烈，多別良草，恒食九物，餘者不常群處，必依山岡。產歸下澤，饗神用其肉者，以其性烈清淨故也。凡餌藥之人，不可食鹿肉，服藥不得力。所以然者，以鹿常食解毒之草，是故能治毒，散諸藥故也。九草者，葛葉花、鹿葱、鹿藥、白蒿、水芹、甘草、齊頭蒿、山蒼耳、薺苨。

《竹嶼山房雜部・養生部・獸屬制》 鹿　鹿炙　用肉皮二三寸長微薄軒，以葱、地椒、花椒、蒔蘿、鹽、酒少醃，置鐵床上，傅煉火中炙，再浥汁，再炙之，俟香透徹爲度。

鹿脯三制　一取肉片切軒，以花椒、醬，煩揉之，甑蒸熟，復入煉火上焙燥。

一切軒，用鹽、川椒、地椒、蒔蘿、酒，煩揉透，停一二日，以油沃，日暴爲脯，用烹。

一同熟牛羓後一制。凡煮鹿惟七八分熟，宜慢火。過煮，則乾燥無味。野獸仿此。

火鹿肉　同牛。

餘造皆仿羊制。

《食物本草・獸類》 鹿　肉，溫，補中，強五臟，益氣力，調血脈。生者，療中風口偏，割薄之，左患右貼，右患左貼，正即除之。髓，味甘，氣溫，主女男傷中絕脈，筋骨急痛，咳逆，以酒和服之。地黃汁煎作膏，塡骨髓。蜜煮，壯陽，令有子。頭，主消渴，夜夢鬼物及煩憊。腎，平補腎氣，壯陽，安五臟，作酒及煮粥服。筋，主勞損，續絕骨，主虛勞，作酒飲去風補髓。脂，主癰腫死肌，溫中，四肢不遂，風頭，通腠理。一云：不可近陰，令瘻。殊不知鹿性淫樂，食之起陰，何以言瘻？是令陰不瘻也。血，主陰瘻，補虛，止腰痛，肺瘻吐衄，崩中帶下，和酒飲之。又云：諸氣痛欲危者，飲之立止，至效。齒，主留血氣，鼠瘻，心腸痛。骨，味甘，微熱，無毒，安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老。茸，味甘酸。又云：苦辛，氣溫，無毒。主漏下惡血，溺血，破留血在腹，散石淋，癰腫，骨中熱，疽癢，治寒熱驚癲，虛勞，灑灑如瘧，羸瘦，四肢酸疼，腰脊痛，脚膝無力，小便利，泄精，女人崩中，赤白帶下，益氣強志，生齒不老。角，味鹹，氣溫，主惡瘡癰腫，逐邪惡氣，留血在陰中，小腹血急痛，腰脊痛，折傷惡血，尿血，輕身益氣，強筋骨，補絕傷。又婦人夢與鬼交者，取末和清酒服，即出鬼精。鹿之一身皆益人，野族第一品也，或脯，或煮，或蒸，俱和酒食之良。

《食鑒本草・獸部》 鹿肉味溫，無毒。

補中，強五臟，益氣力。

血味甘，平。　補陰，益榮氣。

腎　補腰腎。

茸味甘，酸，溫。　主漏下惡血，療虛勞羸瘦，骨中寒熱洒洒如瘧，四肢酸疼，腰脊疼痛，遺精溺血，散石淋。

角味鹹，無毒。　補腰脊疼痛，續筋骨損傷，消惡毒癰腫。

《千金方》：治婦人吹乳、妒乳結癰疼，欲成膿者。以鹿角磨水敷之。

秘方：治魚骨鯁。以鹿角剉屑，含津咽下。

《魯般方》：治竹木刺入皮肉中不出。燒鹿角末，水調敷，立出，久者不過一夕。

《藥性全備食物本草・獸部》 鹿　肉　味甘，性溫，無毒。補中益氣，調血脈，益腰膝，助陽道，療耳聾目暗，虛痢。生肉貼中風口偏，左患貼右，右患貼左，正即除之。九月至臘月宜食，他月食之，發冷氣。肉同雉、蝦、鮑魚食，發惡瘡。豹文者殺人。

頭　避惡夢，止消渴。煎汁、作膠皆宜，亦可釀酒，酒漿足，加葱、椒尤佳。

蹄肉　去風濕脚膝骨節痛。同豉汁、五味煮食，良。

脂　溫中，通腠理，散癰腫。

髓　同酒食，通絕脈，治筋骨。同蜜煮食，壯陽生子。同地黃煎膏服，補陰強陽，塡骨髓，壯筋骨。

血　治肺癰吐血，解藥毒痘毒，益血起陰，帶下崩中，折傷腰痛宜食。狂犬傷者食之可解。

腎　溫中，安五臟，補精壯陽，作酒、煮粥皆可。

筋　補癆傷，續絕骨。下骨鯁，取鹿筋漬之，索緊，令大如彈丸，持筋端吞之，候至鯁處，徐徐引之，鯁著筋出。

骨　安胎，下膈氣，殺鬼精尸疰。浸酒服之。

鹿茸　味甘，性溫，無毒。補氣血，壯陽道，強耳目，安五臟，固精髓，療女人崩漏，安胎，小兒驚癲。先以酥薄塗勻，於烈焰中急灼之。若不先以酥塗，恐火焰傷茸。候毛淨，微炙入藥。

膠、霜　另有制法，見藥性部中。

《食物輯要・獸品類》 鹿　味甘，性溫，無毒。補中益氣，調血脈，益腰膝，助陽道，療耳聾目暗，頭眩虛痢。九月至臘月宜食，他月食之，發冷氣病。同雉、蝦、鮑魚食，發惡瘡。豹文者殺人。

頭　辟惡夢，止消渴。煎汁、作膠皆宜。亦可釀酒，酒漿足，加葱椒尤佳。

蹄肉　去風濕脚膝骨節痛。同豉汁、五味煮食，良。

脂　溫中，通腠理，散癰腫。

髓　同酒食，通絕脈，治筋骨痛。同蜜煮食，壯陽生子。同地黃煎膏服，

補陰強陽，填骨髓，壯筋骨。

血　解藥毒、痘毒，益血起陰。有腰軟折傷氣痛者宜食。狂犬傷者，食之可解。

腎　壯陽，作酒、煮粥皆可。

筋　續絕勞損。

鹿茸　味甘，性溫，無毒。補氣血，壯陽道，強耳目，安五臟，固精髓，療女人崩漏，安胎，小兒驚癇。

《上醫本草・獸部》 鹿　一名斑龍。按：《乾寧記》云：鹿與游龍相戲，必生異角，則鹿得稱龍，或以此與？《埤雅》云：鹿乃仙獸，自能樂性，六十年必懷璚於角下，斑痕紫色，行則有涎，不復急走。故曰：鹿戴玉而角斑，魚懷珠而鱗紫。《名苑》云：鹿之大者曰麈，群鹿隨之，視其尾爲準。其尾能辟塵，拂氈則不蠹，置茜帛中，歲久紅色不黯也。

鹿茸不可以鼻齅之，中有小白蟲，視之不見，人人鼻必爲蟲類，藥之不及。

甘，溫，無毒。主治：漏下惡血，寒熱驚癇，益氣強志，生精補髓，養血益陽，強筋健骨生齒，不老。補腰腎虛冷，脚膝無力，夜夢鬼交，精溢自出。療虛勞，洒洒如瘧，羸瘦，四肢酸疼，腰脊痛，小便數利，洩精溺血。破瘀血在腹，散石淋，癰腫，骨中熱疽癢。治一切虛損耳聾，目暗眩運，虛痢，及治女人崩中漏血，赤白帶下，安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老。不可近丈夫陰，令痿。

附方：

腰膝疼痛傷敗者：鹿茸塗酥，炙紫爲末，每溫酒服一錢。

小便頻數：鹿茸一對，酥炙爲末。每服二錢，溫酒下，日三服。

鹿角膠　甘，平，無毒。主治：傷中勞絕，腰痛羸瘦，補中益氣，療損臟氣氣弱，勞損吐血、下血，折跌傷損。治婦人血閉無(子)，崩中不止，四肢作痛，多汗淋露，服之令有子。安胎止痛，去冷(治痛去冷)，治漏下赤白。久服輕身，酒服補虛勞，長肌益髓，令人肥健，悅顏色。又治勞嗽，尿精，尿血，瘡腫毒。畏大黃。

附方：

異類有情丸：《韓氏醫通》云：此方自製者，凡丈夫中年覺衰，便可服餌。蓋鹿乃純陽，龜、虎屬陰，血氣有情，各從其類，非金石草木比也。其方用鹿角霜，治法見上，龜板，酒浸七日，酥炙，研，各三兩六錢；鹿茸，熏乾，酒洗淨，酥塗炙，研，虎脛骨，長流水浸七日，蜜塗酥炙，各二兩四錢。水火煉蜜，入豬豬脊髓九條，搗丸梧子大。每空心鹽湯下五七九十丸。如厚味善飲者，加豬膽汁一二合，以寓降火之義。

虛損尿血：用鹿角膠三兩，炙，水二升，煮一升四合，分服。

小便不禁，上熱下寒者：鹿角霜爲末，酒糊和丸梧桐子大。每服三四十丸，空心溫酒下。

小便頻數：鹿角霜、白茯苓等分，爲末，酒糊丸梧子大。每服三十丸，鹽湯下。

男子陽虛：甚有補益，方同上。

肉　甘，溫，無毒。主治：補中益氣力，強五臟，補虛瘦弱，調血脈，養血生容，治產後風虛邪僻。

九月已後，正月已前堪食。他月不可食，發冷痛。白臆者、豹文者，並不可食。肉脯炙之不動及見水而動，或曝之不燥者，並殺人。不可同雉肉、蒲白、鮑魚、蝦食，發惡瘡。《禮記》云：食鹿去胃。

附方：中風口偏者：以生肉同生椒搗貼，正即除之。

頭肉　平。主治：消渴，夜夢鬼物，煎汁服，作膠彌善。

附方：老人消渴：鹿頭一個，去毛煮爛，和五味。空心食，以汁咽之。

蹄肉　平。主治：諸風。脚膝骨中疼痛，不能踐地，同豉汁、五味煮食。

髓　煉淨入藥。甘，溫，無毒。主治：補陰強陽，生精益髓，潤燥澤肌，丈夫女子傷中絕脈，筋急痛，欬逆，以酒和服之良。同蜜煮服，壯陽道，令有子。同地黃汁煎膏服，填骨髓，壯筋骨，治嘔吐。

血　主治：大補虛損陰痿，益精血，止腰痛、鼻衄，折傷，狂犬傷，解痘毒、藥毒。

附方：肺痿吐血及崩中帶下：用鹿角血和酒服。

諸氣痛欲危者：飲鹿血立愈。

《食治廣要・獸部》 鹿　肉　氣味：甘，溫，無毒。主治：補中益氣，強五臟，調血脈。孟詵曰：九月以後，正月以前堪食，他月不可食。《禮記》云：食鹿去胃。李時珍曰：邵氏言鹿之一身皆益人，或煮，或蒸，或脯，同酒食之，良。大抵鹿乃仙獸，純陽，多壽之物，能通督脈。又食良草，故

食之有益而無損也。孫真人曰：凡藥餌之人，久食鹿肉，服□藥必不得力。爲其常食解毒之草，能制諸藥故也。

頭肉　氣味：平。主消渴，夜夢。宗奭曰：頭可釀酒，須于作漿時宜，稍益葱、椒。

蹄肉　氣味：平。主諸風，脚膝骨中痛，不能踐地。

脂　主癰腫死肌，溫中，通腠理。不可近陰。麋脂氣味、功用同。

髓　甘，溫，無毒。主丈夫女子傷中，絕脈筋急，壯陽道，填骨髓，補陰生精，潤燥澤肌。

腦　入面脂，令人悅澤。《深師方》治刺入肉內不出，以腦塗之，燥即易，半日當出。

精　補虛羸勞損。

血　主陰痿，補虛，止腰痛，肺痿吐血，崩中帶下，解痘毒、藥毒。並諸氣痛欲危者，飲之立愈。

腎　甘，平，無毒。補腎氣，安五臟，壯陽氣。

筋　主勞損，續絕。塵沙眯目者，嚼爛挼入目中，則粘出。

《食物本草・獸部・野獸類》　鹿處處山林有之。馬身羊尾，頭側而長，高脚而行速。牡者有角，夏至則解。大如小馬，黃質白斑。牝者無角，小而無斑，俗稱麀鹿，孕六月而生子。鹿性淫，一牡常交數牝，謂之聚麀。性喜食龜，能別良草。食則相呼，行則同旅，居則環角外向以防害，臥則口朝尾閭，以通督脈。千歲爲蒼，又五百歲爲白，又五百歲爲玄。玄鹿骨亦黑，爲脯食之可長生也。《埤雅》云：鹿乃仙獸，自能樂性，六十年必懷瓊於角下，斑痕紫色，行則有涎，不復急走。故曰：鹿戴玉而角斑，魚懷珠而鱗紫。沈存中《筆談》云：北狄有駝鹿，極大而色蒼黃，無斑。角大而有文，堅瑩如玉。茸亦可用。鹿之大者曰麈，群鹿隨之，視其尾爲準。其尾能辟塵，拂氈則不蠹，置茜帛中，歲久紅色不黯也。

鹿肉，味甘，溫，無毒。主補中，益氣力，強五臟，補虛羸瘦弱，調血脈。養血生容，治產後風虛邪僻。九月以後，正月已前堪食，他月不可食，發冷痛。白臆者，豹文者，並不可食。鹿脯炙之不動，及見水而動，或曝之不燥者，並殺人。不可同野雞肉，茭白、鮠魚、蝦食，發惡瘡。《禮記》云：食鹿去胃。

頭肉，味甘，平。治消渴，夜夢鬼物，煎汁服，作膠彌善。亦可釀酒。

蹄肉，主諸風，脚膝骨中疼痛，不能踐地，同豉汁、五味煮食之。陶弘景曰：野獸之中，麞鹿可食，氣不腥膻。又非十二辰屬，八卦無主，且溫補，與人生死無尤，道家許聽爲(補)〔脯〕。過其餘〔肉〕。雖雞、犬、牛、羊補益，於亡魂有愆責，並不足食。

脂，治癰腫死肌，溫中，四肢不隨，頭風，通腠理。不可近陰。

髓，味甘，溫，無毒。治丈夫女子傷中絕脈。筋急痛，咳逆，以酒和，服之良。同蜜煮服，壯陽道，令有子。同地黃汁煎膏服，填骨髓，壯筋骨，補陰強陽，生精益髓，潤燥澤肌。

腦，入面脂，令人悅澤。刺入肉內不出，以腦敷之，燥即再上，半日當出。

精，主補虛羸勞損。

血，主陰痿補虛，止腰痛鼻衄，折傷，狂犬傷。和酒服，治肺痿吐血，及崩中帶下。諸氣痛欲死者，飲之立愈。大補虛損，益精血，解痘毒、藥毒。

腎，味甘，平，無毒。主補腎，補中，安五臟，壯陽氣，作酒及煮粥食之。

鹿茸嫩角之在肉中者，曰茸。味甘，溫，無毒。治漏下惡血，寒熱驚癇，益氣強志，生齒不老。療虛勞，洒洒如瘧，羸瘦，四肢酸疼，腰脊痛，小便數利，泄精溺血，破瘀血在腹，散石淋癰腫，骨中熱疽，(癢)〔養骨〕，安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老。又治男子夜夢鬼交，女子崩中帶下。炙末空心服方寸匕，壯筋骨。沈存中《筆談》云：《月令》冬至糜角解，夏至鹿角解。陰陽相反如此。故麋茸利於補陰，鹿茸利於補陽。今人不辨，以爲一種，誤矣。人自胚胎至成立二十年，骨髓方堅。惟麋、鹿角自生至堅，無兩月之久，大者至二十餘斤，計一日夜，頓生數兩，凡骨之生，無速於此。雖草木易生，亦不及之。此骨之至強者，所以能補骨血，堅陽道，益精髓也。頭者，諸陽之會，上鍾於茸角，豈可與凡血爲比哉。孟詵曰：鹿茸不可以鼻嗅之，中有小白蟲，視之不見，入人鼻，必爲蟲類，藥不及也。

鹿角，鹿是山獸，屬陽，情淫而遊於山，夏至得陰氣解角，從陽退之象。麋是澤獸，屬陰，情淫而遊於澤，冬至得陽氣而解角，從陰退之象也。味鹹，溫，無毒。治惡瘡癰腫，逐邪惡氣，留血在陰中。除少腹血痛，腰脊痛，折傷惡血，益氣。貓鬼中惡，心腹疼痛。水磨汁服，治脫精尿血，夜夢鬼交。醋磨汁，塗瘡瘍癰腫，熱毒，火炙熱，熨小兒重舌，鵝口瘡。蜜炙研末酒服，輕身強骨髓，補陽道絕傷。又治婦人夢與鬼交者，酒服一撮，即出鬼精。燒灰，治女子胞中餘血不盡欲死，以酒服方寸匕。李時珍曰：生用則散熱，行血、消腫、辟邪，熟用則益腎、補

虛、強精、活血，練霜熬膏則專於滋補矣。

鹿角膠、鹿角霜以新鹿角寸截，米泔浸七日令軟，再盛於長流水中浸七日，去粗皮，以東流水、桑柴火煮七日，旋旋添水，入醋少許，搗成霜用。其汁，加無灰酒，熬成膠用。味甘，平，無毒。主傷中勞絕，腰痛羸瘦，補中益氣。婦人血閉無子，止痛安胎。久服，輕身延年。療吐血下血，崩中不止，四肢作痛，多汗淋露，拆跌傷損。炙噙酒服，補虛勞，長肌益髓，令人肥健，悅顏色。又治勞嗽，尿精尿血，瘡瘍腫痛。

骨，味甘，微熱，無毒。主安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老，可酒浸服之。作酒，主內虛，續絕傷，補骨除風。燒灰水服，治小兒洞注下痢。

齒，治鼠瘻，留血，心腹痛。

筋，治勞損續絕。塵沙眯目者，嚼爛挼入目中，則粘出。

靨，治氣瘻，以酒漬炙乾，再浸酒中，含咽。汁味盡更易，十具乃愈。

附方：昔西蜀市中嘗有一道人貨斑龍丹，又名茸珠丸。每大醉，高歌曰：尾閭不禁滄海竭，九轉靈丹都慢說。惟有斑龍頂上珠，能補玉堂關下穴。朝野遍傳之。其方蓋用鹿茸、鹿角膠、鹿角霜也。

治頭旋目眩，如立舟、車。甚則屋轉眼黑，或見一爲二。用鹿茸半兩，無灰酒三盞，煎一盞，入麝少許，溫服。神效。

治胞衣不下。鹿角刮屑三分，薑湯下。

異類有情丸，大補氣血虛損，凡丈夫中年覺衰，便可服餌。用龜板酒浸七日，酥炙研，鹿角霜製法見前各三兩六錢；鹿茸熏乾酒洗，酥炙研，虎脛骨長流水浸七日，蜜塗酥炙，各一兩四錢；入雄豬脊髓九條，煉蜜搗丸梧子大。每旦鹽湯下七八十丸。蓋鹿乃純陽，龜、虎屬陰。血氣有情，各從其類，非金、石、草、木比也。

治腎虛耳聾。用鹿腰子作羹食之。

《本草醫旨·食物類·獸部》 鹿名斑龍。牡者有角，夏至則解。孕六月而生子。鹿性淫，一牡常交數牝。喜食龜，能別良草，食則相呼，行則同旅，居則環角，外向以防害，臥則口朝尾閭，以通督脈。鹿千歲爲蒼，又五百歲爲白，又五百歲爲玄。玄鹿骨亦黑，爲脯食之，可長生也。

鹿茸　修治：四月、五月解角時取，陰乾，使時燥。夏收之陰乾，百不收一，且易臭，惟破之火乾大好。凡使鹿茸，用黃精自然汁浸兩日，夜漉出，切焙搗用，免渴人也。又法，以鹿茸鋸作片，每五兩，用羊脂三兩拌，天靈蓋末塗之，慢火炙，令內外黃脆，以鹿皮裹之，安室中一宿，則藥魂歸矣。乃慢火焙乾，搗末用。茸上毛，先以酥薄塗勻，於烈焰中灼之，候毛盡微炙。不以酥，則火焰傷茸矣。當角解之時，其茸甚痛，獵人得之，以索繫住取茸，然後斃鹿，鹿之血未散也。《月令》冬至麋角解，夏至鹿角解，陰陽相反如此。麋茸利補陽，鹿茸利補陰，須佐以他藥則有功。此骨之至強者，所以能補骨血，堅陽道，益精髓也。頭者，諸陽之會，上鐘於茸角，豈可與凡血爲比哉！鹿是山獸屬陽，情淫而遊山，夏至得陰氣解角，從陽退之象。麋是澤獸屬陰，情淫而遊澤，冬至得陽氣而解角，從陰退之象也。味：甘，溫，無毒。治：漏下惡血，寒熱驚癇，益氣強志，生齒不老，療虛勞，洒洒如瘧，羸瘦，四肢酸痛，腰脊疼，小便數利，泄精溺血，破瘀血在腹，散石淋癰腫，骨中熱疽。(癢)〔養骨〕，安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老。不可近丈夫陰，令痿。補男子腰腎虛冷，脚膝無力，夜夢鬼交，精溢自出。女人崩中漏血，赤白帶下，炙末，空心酒服方寸匕。壯筋骨，生精補髓，養血益陽，強筋健骨。治一切虛損耳聾，目暗眩運，虛痢。治頭眩運，用鹿茸半兩，無灰酒三盞，煎一盞，入麝香少許，溫服亦效。

附方　斑龍丸：治諸虛，用鹿茸酥炙或酒炙亦可、鹿角膠炒成珠、鹿角霜、陽起石煅紅酒淬、肉蓯蓉酒浸、酸棗仁、柏子仁、黃芪蜜炙，各一兩，當歸、黑附子炮、地黃九蒸焙，各八錢，辰朱砂半錢，各爲末，酒糊丸梧子大，每空心以溫酒下五十丸。鹿茸酒：治陽事虛痿，小便頻數，面色無光，用嫩鹿茸一兩，去毛切片，山藥末一兩，絹袋裹，置酒罈中，七日開瓶，日飲三盞。將茸焙作丸服。陰虛腰痛：鹿茸炙、菟絲子各一兩，舶茴香半兩，爲末，以羊腎一對，用酒煮爛，搗泥，和丸梧子大，陰乾，每服三十五丸，溫酒下，日三服。精血耗涸：鹿茸酒蒸，當歸酒浸，各一兩，焙爲末，烏梅肉煮膏，搗丸梧子大，每米飲服五十丸。腰膝疼痛：傷敗者，鹿茸塗酥炙紫，爲末，每服酒下一錢。小便頻數：鹿茸一對，酥炙爲末，每服二錢，溫酒下，日三服。虛痢危困：因血氣衰弱者，鹿茸酥炙一兩，爲末，入麝香五分，以燈心煮棗肉，和丸梧子大，每空心米飲下三五十丸。飲酒成泄：骨立不能食，但飲酒即泄，用嫩鹿茸酥炙，肉蓯蓉煨一兩，生麝香五分，爲末，陳白米飯丸梧子大，每米飲下五十丸，名香茸丸。室女白帶：鹿茸酒蒸焙二兩，金毛狗脊、白斂各一兩，爲末，用艾煎醋，打糯米飯丸梧子大，每溫酒下五十丸，日二。

角七月採角，以鹿年久者其角更好。煮以爲膠，入藥彌佳。鹿角要黃色緊重尖好者，此鹿食靈草，所以異眾鹿也。凡用鹿角、麋角，並截斷銼屑，以蜜浸過，微火焙，令小變色，曝乾，搗篩爲末，或燒飛爲丹，服之至妙。以角寸截，泥裹於器中，大火燒一日，如玉粉也。味：鹹，溫，無毒。杜仲爲之使。治：惡瘡癰腫，逐邪惡氣，留血在陰中，除少腹血

痛，腰脊痛，折傷惡血，益氣。貓鬼中惡，心腹疼痛。水磨汁服，治脫精尿血，夜夢鬼交。醋磨汁，塗瘡瘍癰腫熱毒。火炙熱熨，小兒重舌，鵝口瘡。蜜汁研末，酒服，輕身，強骨髓，補陽道，絕傷。又治婦人夢與鬼交者，清酒服一撮，即出鬼精。燒灰，治女子胞中餘血不盡，欲死，以酒服方寸匕，日三，甚妙。鹿角，生用則散熱行血，消腫辟邪；熟用則益腎補虛，強精活血；煉霜熬膏則專於滋補矣。

附方　服鹿角法：鹿角屑十兩，生附子三兩去皮臍，爲末。每服二錢，空心溫酒下，令人少睡，益氣力，通神明。腎消尿數：鹿角一具，炙，搗篩，溫酒每服方寸匕，日二。骨虛勞極：用鹿角二兩，牛膝酒浸焙一兩半，爲末，煉蜜丸梧子大，每服五十丸，空心鹽酒下。腎虛腰痛：如錐刺，不能動搖，鹿角屑三兩，炒黃，研末，空心溫酒服方寸匕，日三。卒腰脊痛：不能轉側，鹿角五寸，燒赤，投二升酒中浸一宿，飲。婦人腰痛：鹿角屑熬黃，研，酒服方寸匕，日五六服。妊娠腰痛：鹿角截五寸長，燒赤，投一升酒中，又燒又浸，如此數次，細研，空心酒服方寸匕。產後腹痛：血不盡者，鹿角燒研，豉汁服方寸匕，日二。妊娠下血：鹿角屑，當歸各半兩，水三盞煎減半，頓服，不過二服。胎死腹中：鹿角屑三寸匕，煮葱豉湯和服，立出。墜胎血瘀：不下，狂悶寒熱，用鹿角屑一兩，爲末，豉湯服一錢，日三，須臾血下。胞衣不下：鹿角屑三分，爲末，薑湯調下。產後血運：鹿角一段，燒存性，出火毒，爲末，酒調灌下，即醒。婦人白濁：滑數虛冷者，鹿角屑炒黃，爲末，酒服二錢。筋骨疼痛：鹿角燒存性，爲末，酒服一錢，日二。食後喜嘔：鹿角燒末二兩，人參一兩，爲末，薑湯服方寸匕，日三。小兒噦疾：鹿角粉、大豆末等分，相和，乳調塗乳上，飲之。小兒瘧疾：鹿角生研，爲末，先發時以乳調一字，服。小兒滯下：赤白者，用鹿角灰、髮灰等分，水服三錢，日二。小兒重舌：鹿角末，塗舌下，日三。小兒流涎：鹿角屑末，米飲服一字。面上皯皰：鹿角尖磨濃汁，厚塗之，神效。面上風瘡：鹿角尖，磨酒塗之。咽喉骨骾：鹿角爲末，含之咽津。蹉跌損傷：血瘀骨痛，鹿角末，酒服方寸匕，日三。竹木入肉：不出者，鹿角燒末，水和塗上立出，久者不過一夕。蠼螋尿瘡：鹿角燒末，苦酒調服。五色丹毒：鹿角燒末，豬脂和敷。發背初起：鹿角燒灰，醋和塗之，日五六易。乳發初起：不治殺人，鹿角磨濃汁，塗之，並令人嚼去黃水，隨手即散。吹奶脹痛：鹿角屑燒黃，爲末，酒服二錢，仍以梳梳之。下注脚瘡：鹿角燒存性，入輕粉同研，油調塗之。癤毒腫毒：鹿角尖磨濃汁塗之，甚效。癰疽有蟲：鹿角燒末，苦酒和塗，磨汁亦可。妖魅貓鬼：病人不肯言鬼，鹿角屑搗末，水服方寸匕，即言實也。

白膠名鹿角膠，粉名鹿角霜。用新角一擔，寸截，〔囊〕盛，於長流水浸一日，刮淨，入楮實子、桑白皮、黃蠟各二兩，鐵鍋中水煮三日，夜不可少停，水少即添湯，日足取出，刮淨，曬研爲霜。味：甘，平，無毒。得火良。畏大黃。治：傷中勞絕，腰痛羸瘦，補中益氣，婦人血閉無子，止痛安胎。久服輕身延年。療吐血下血，崩中不止，四肢作痛，多汗淋露，折跌傷損，男子損臟氣，氣弱勞損，吐血。婦人服之令有子，安胎去冷，治漏下赤白。炙搗酒服，補虛勞，長肌益髓，令人肥健，悅顏色。又治勞嗽，尿精尿血，瘡瘍腫毒。凡使鹿角，勝於麋角。鹿，陽獸，見陰而角解。麋，陰獸，見陽而角解。故補陽以鹿角爲勝，補陰以麋角爲勝，其不同如此。

附方　異類有情丸：凡丈夫中年覺衰，便可服餌。其方用鹿角霜，治法見上，龜板，酒浸七日，酥炙研，各三兩六錢，〔鹿茸熏乾，酒洗淨，酥塗炙，研，虎脛骨，長流水浸七日，蜜塗酥炙，各二兩四錢，水火煉蜜，入豬豬脊髓九條搗，丸梧子大。每空心鹽湯下五七九十丸，如厚味善飲者，加豬膽汁一二合，以寓降火之義〕。盜汗遺精：鹿角霜二兩，生龍骨炒，牡蠣煅，各一兩，爲末，酒糊丸梧子大，每鹽湯下四十丸。虛勞尿精：白膠二兩，炙爲末，酒二升和，溫服。虛損尿血：白膠三兩，炙，水二升，煮一升四合，分服。小便不禁：上熱下寒者，鹿角霜爲末，酒糊和丸梧桐子大，每服三四十丸，空心溫酒下。小便頻數：鹿角霜、白茯苓等分，爲末，酒糊丸梧子大，每服三十丸，鹽湯下。男子陽虛：甚有補益，方同上。湯火灼瘡：白膠水煎令稠，待冷塗之。

骨　味：甘，微熱，無毒。治：安胎下氣，殺鬼精物，久服耐老。可酒浸服之。作酒，主內虛，續絕傷，補骨除風。燒灰，水服，治小兒洞注下痢。

肉　味：甘，溫，無毒。九月已後，正月已前堪食，他月不堪食，發冷痛，白膿者，豹文者，並不可食。鹿肉脯炙之不動及見水而動，或曝之不燥者，並殺人。不可同雞肉、蒲白、鮑魚、蝦食，發惡瘡。《禮記》云：食鹿去胃。治：補中，益氣力，強五臟。生者，療中風口僻，割片貼之。中風口偏者，以生肉同生椒，搗貼，正即除之。補虛瘦弱，調血脈，養血生容，治產後風虛邪僻。凡藥餌之人，久食鹿肉，服藥必不得力，爲其食解毒之草，制諸藥也。大抵鹿乃仙獸，純陽多壽之物，能通腎脈，又食良草，故其肉、角有益無損。

頭肉　味：平。治：消渴，夜夢鬼物，煎汁服，作膠彌善。

附方　老人消渴：鹿頭一個，去毛煮爛，和五味，空心食，以汁咽之。

蹄肉　味：平。治：諸風脚膝骨中疼痛，不能踐地，同豉汁、五味煮食。

脂　治：癰腫死肌，溫中，四肢不隨，頭風，通腠理，不可近陰。

髓　味：甘，溫，無毒。治：丈夫女子傷中絕肺，筋急痛。咳逆，以酒和，服之良。和蜜煮服，壯陽道，令有子。同地黃汁煎膏服，填骨髓，壯筋骨，止嘔吐，補陰強陽，生精益髓，潤燥澤肌。取鹿腦及豬骨髓，煉成膏，每一兩加煉蜜二兩，煉勻，磁器密收，用和滋補丸藥劑妙。

附方　鹿髓煎：治肺痿咳嗽，傷中脈絕。用鹿髓、生地黃汁，各七合，酥、蜜各一兩，杏仁、桃仁各三兩去皮炒，酒一升，同搗取汁。先煎杏仁、桃仁、地黃汁減半，入三味煎如稀餳，每含一匙咽下，日三。

腦　治：入面脂，令人悅澤。刺入肉內不出，以腦敷之，燥則易，半日當出。

精　治：補虛羸勞損。

血　治：陰痿，補虛，止腰痛，鼻衄，折傷，狂犬傷，和酒服。治肺痿吐血及崩中帶下，諸氣痛欲危者，飲之立愈。大補虛損，益精血，解痘毒，藥毒。刺鹿頭角間血，酒和飲之，更佳。

附方　陰陽二血丸：治小兒痘瘡，未出者稀，已出者減，用鹿血、兔血，各以青紙盛，置灰上曬乾，乳香、沒藥各一兩，雄黃、黃連各五錢，朱砂、麝香（各）一錢，爲末，煉蜜丸菉豆大，每服十丸，空心酒下。兒小者減之。鼻血時作：乾鹿血，炒枯，將酒酹熏二三次，仍用酒酹半盃，和服之。

腎　味：甘，平，無毒。治：補腎氣，補中，安五臟，壯陽氣，作酒及煮粥食之。

附方　腎虛耳聾：用鹿腎一對，去脂膜，切，以豉汁入粳米二合，煮粥食，亦可作羹。

膽　味：苦，寒，無毒。治：消腫散毒。

筋　治：勞損續絕。塵沙眯目者，嚼爛挼入目中則粘出。

靨　治：氣瘿，以酒漬炙乾，再浸酒中，含咽，汁味盡更易，十具乃愈。

皮　治：一切漏瘡，燒灰，和豬脂納之，日五六易，愈乃止。

糞　治：經日不產，乾濕各三錢，研末，薑湯服，立效。

胎糞　治：解諸毒。

《壽世秘典・類物・獸部》　鹿性喜林，處必山岡，好群而相比，陽類也。故夏至感陰氣而角解，孕子於仲秋，而生於春。馬身羊尾，頭側而長，高脚而行速。牡者曰麋，有角，夏至則解，大如小馬，黃質白斑，俗稱馬鹿。牝者無角，小者無斑，毛雜黃白色，俗稱麀。鹿孕六月而生子，曰麛。鹿性淫，一牡常交數牝，謂之聚麀。性喜食瓜，能別良草，食則相呼，行則同旅，居則環角外向以防害，臥則口朝尾閭，以通督脈。《埤雅》云：鹿乃仙獸，自能樂性，六十年必懷孺於角下，角有斑痕，紫色如點，行則有涎，不復能急走。故曰：鹿戴玉而角斑，魚懷珠而鱗紫。《名苑》云：鹿之大者曰麋，群鹿隨之，視其尾爲準，其尾辟塵，以之拂氈則不蠹，置茜帛中，能令歲久，紅色不黯也。

鹿茸　氣味：甘，溫，無毒。主生精補髓，養血益陽，強筋健骨，治一切虛損，耳聾目暗，眩運，虛痢。

發明　沈存中《筆談》云：《月令》冬至麋角解，夏至鹿角解，陰陽相反如此，今人以麋角茸作一種者，殆疎也。麋茸利補陽，鹿茸利補陰，須佐以他藥則有功。凡含血之物肉易長，筋次之，骨最難長，故人自胚胎至成人二十年，骨髓方堅。惟麋鹿角自生至堅，無兩月之久，大者至二十餘斤，計一晝夜須生數兩，凡骨之生長神速無甚於此，此骨血之至強者，所以能補骨血，堅陽道，益精髓也，豈可與凡血爲比哉。茸最難得不破及不出卻血者，蓋其力盡在血中故也。嫩如紫茄者，世謂之茄茸，但珍其難得耳。然太嫩，血氣未足，其實少力。堅者又太老。惟形如分岐馬鞍，茸端如瑪瑙紅玉，破之肌如朽木者最良。凡用，先以酥薄塗勻，於烈焰中燎去毛，再炙，若不以酥，則火焰傷茸矣。李時珍云：《澹寮》、《濟生》諸方有用酥炙、酒炙，及酒蒸焙用者，各隨本方。

鹿角　氣味：鹹，溫，無毒，治惡瘡癰腫，逐邪惡氣，留血在陰中，除小腹血急痛，腰脊痛，折傷惡血，益氣。又治婦人夢與鬼交者，清酒服一撮，即出鬼精。

發明　李時珍曰：鹿角生用則散熱行血，消腫辟邪；熟用則益腎補虛，強精活血；煉霜熬膏則專於滋補矣。孟詵曰：凡用鹿角、麋角，並截段錯屑，以蜜浸過，微火焙，令小變色，曝乾，搗篩爲末，或燒飛爲丹服之，或以角寸截，泥裹於器中，大火燒一日，如玉粉也。

鹿角膠　一名白膠粉，名鹿角霜。氣味：甘，溫，無毒，治傷中勞絕腰痛，羸瘦，補中益氣，療吐血、下血、崩中不止，婦人服之令有子，安胎去冷，治漏下赤白。《藥性》。炙搗酒服，補虛勞，益精髓，令人肥健，悅顏色。又治勞嗽，尿精，尿血，瘡瘍腫毒。《綱目》。

修治　蘇恭曰：鹿角、麋角但煮濃汁重煎，即爲膠矣，先細破寸截，以河水浸七日，令軟方煮之。李時珍曰：今人呼煮爛成粉者爲鹿角霜，取粉熬成膠，或只以濃汁熬成膏者爲鹿角膠。按胡濙《衛生易簡方》，以米泔浸鹿角七日，令軟，入急流水中浸七日，去粗皮，以東流水、桑柴火煮七日，旋旋添水，入醋少許搗成霜用，其汁加無灰酒，熬成膠用。

發明　李時珍曰：蘇東坡《良方》云：鹿，陽獸，見陰而角解；麋，陰獸，見陽而角解。故補陽以鹿角爲勝，補陰以麋角爲勝。其說與沈存中鹿茸利補陰，麋茸利補陽之說相

反。以理與功推之，蘇說爲不易也。《本草經疎》云：鹿，山獸，屬陽，夏至角解者，陰生陽退之象也。麋茸補陰，鹿茸補陽，角亦如之。凡角初生軟嫩者爲茸，稟壯健之性，故能峻補腎家真陽之氣。熬成白膠，則氣味甘緩，能通周身之血脈。生角則味鹹氣溫，惟散熱、行血、消腫、辟惡氣而已。

鹿肉　氣味：甘，溫，無毒，主補中，強五臟，益氣力，調血脈。生者，療中風口偏，割片貼之。

發明　孫思邈曰：鹿性多警烈，所食皆良草，止食葛葉、鹿葱、鹿藥、白蒿、水芹、甘草、荠苨、齊頭、蒿、蒼耳，其性質芳潔，氣味醇和，故其肉味與他肉不同也。凡服藥人，久食鹿肉，服藥必不得力，爲其食解毒之草，制諸藥也。邵以正云：鹿之一身皆益人，或煮，或蒸，或脯，同酒食之良。孟詵曰：九月後，正月前，食之良。白臆者，豹文者，食之殺人。不可同雉肉、蒲白、鮑魚、蝦食，發惡瘡。

鹿髓　氣味：甘，溫，無毒，同蜜煮服，壯陽道，令有子。同地黃汁煎膏服，塡骨髓，壯筋骨。《日華》。補陰強陽，生精益髓，潤燥澤肌。《綱目》。

鹿精　主補虛羸，勞損。

發明　韓愁曰：王師授予鹿峻丸方，云鹿稟純陽，而峻者，天地初分之氣，牝牡相感之精也。其法：用初生牡鹿數隻，苑圃馴養，每日以人參煎湯同一切草藥任其飲食，久之以硫黃細末和入，從少至多，燥則漸減，周而復始。大約三年之內，一旦毛脫筋露，氣盛陽極，卻以牝鹿隔苑誘之，欲交不得，則精泄於外，或令其一交，即設法取其精。瓦器收之，香粘如餳，用和鹿角霜一味爲丸，空心，鹽酒下，大起虛羸危疾。凡服滋補丸藥，用此入煉蜜和劑，絕佳。

鹿血　和酒服，治肺痿吐血，及崩中帶下。《日華》。大補虛損，益精血，解痘毒、藥毒。《綱目》。諸氣痛欲危者，飲之立愈。汪穎。

鹿腎　主補腎氣，壯陽道。

鹿筋　主勞損，續絕傷。蘇恭。塵沙眯目者，嚼爛，挼入目中，則粘出。《綱目》。

《飲食須知・獸類》　鹿肉　味甘，性溫。二月至八月不可食，發冷痛。白臆者，豹文者並不可食。鹿肉脯炙之不動及見水而動，或曝之不燥者，並殺人。同雉肉、蒲白、鮑魚、鯰魚、雞肉、生菜、鯽魚、蝦食，發惡瘡。《禮記》云：食鹿去胃。鹿茸不可以鼻嗅之，中有小白蟲，視之不見，人人鼻必爲蟲類，藥不及也。不可近丈夫陰，令痿。鹿脂亦不可近陰。久食鹿肉，服藥必不得力，爲其食解毒之草故也。勿同豬肉食。

《食物須知・諸葷饌》　鹿肉　強五臟，益力，貼口喎僻如神。切生肉片，右患貼左，左患貼右，正則去之。煮食之，依時按令，九月後、正月前可食，餘外不可食也。血，調血脈，止腰疼，酒調生服。筋，續絕傷勞損。

《壽世傳真・獸類》　鹿肉　性溫。味甘微酸。宜：補中益氣，助虛補臟。鹿乃純陽多壽之物，又擇食良草，其肉有益無損。

鹿茸　補骨血，益精髓，堅陽道，除耳聾目暗。

鹿角膠　強骨髓，補陽，悅顏色。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　鹿　《爾雅》曰：鹿經牡麤，牝麀，其子麤亦曰麌，其跡速絕有力麝。《澹寮方》曰斑龍。《綱目》曰：牡者有角，夏至則解，黃質白斑。牝者無角，小而無斑，毛雜黃白。孕六月而生。性淫，一牡常交數牝。《述異記》曰：鹿千歲而蒼，又五百歲而白，又五百歲而元。《周語》穆公征犬戎，得四白鹿以歸。《名苑》曰：鹿之大者曰麈，尾生長毛，群鹿隨之，視其尾爲准。故晉人揮麈清談。

肉，補中益氣，強五臟，起虛羸，調血脈。尾肉尤佳，爲八珍味之一。頭肉，主陽虛，夜夢鬼交。蹄肉，主諸風，脚膝疼痛，肝腎虧損，下元痿弱。血，大補陰虛，止腰疼，鼻衄，添精益血，治肺痿吐血，崩中漏下。又解一切金石藥毒。均宜乘熱生飲。腎，壯陽補腎。筋，壯筋骨，續絕傷。角熬膠，治肝腎虧損，精虛血少。或細剉，炒黃色，碾爲粉，名鹿角霜。亦補肝腎，又能發痘，消腫毒，治女人白濁。角下茸，爲補肝腎之首，蓋鹿臥則運尾閭通督脈蜷曲如環，督主一身之陽，故性屬陽而多壽，陽虛最宜。然血肉有情之物，與金石草木燥熱之性迥殊，即或陰陽兩虛亦不忌。

《藥性摘錄・食物》　鹿肉　甘，溫。補中益氣，調血脈，益腰膝，助陽道。九月至正月可食，餘月不宜。鹿腎，補腎氣，壯陽道。筋，補虛乏，續絕脈。鹿血，解藥毒、痘毒，治肺痿、肺癰，吐血及崩帶腰痛，刺血生飲良。

《本草省常・禽獸類》　鹿茸　性溫，生精益髓，養血助陽，補虛羸，壯筋骨。此物肉有小蟲，視之不見，不可近鼻嗅之。

鹿筋　性平。補損續絕。

《隨息居飲食譜・毛羽類》　鹿肉麋肉　甘，溫。補虛弱，益氣力，強筋骨，調血脈，治產後風虛，辟邪。

《每日食物卻病考・獸類》　鹿　肉，味甘，溫，無毒。補中益氣，強五臟，調血脈，補虛瘦。生者，療中風。華陀云：口偏，割生鹿肉，用生椒貼，

患左貼右，患右貼左，正即去之。或煮，或蒸，或脯，俱同酒食之，良。但服藥者多食之，藥不得力，爲其多食解毒之草，制諸藥也。血，補虛，療陰痿，腰痛，吐衄，折傷。婦人崩帶及氣痛者，飲之立愈，俱和酒服。

角，味鹹，溫，無毒。生作末入藥，散熱行血，功效甚多。熬膠煉霜服食，則專於滋補，治男損虛氣弱，羸瘦吐血。婦人服之令有子，安胎，治赤白下。久服輕身延年。蓋鹿，仙獸純陽，能通督脈，食良草，故一身之中，肉、角、血、藏、骨髓，皆溫補，有益無損。魚骨鯁，以鹿角屑含津嚥下。竹木刺肉中，以鹿角末水調敷，立出。

麋

《食物本草·獸類》 麋　似麋而大，肉稍粗，氣味亦同麋也。

《食物本草·獸部·野獸類》 麋深山中有之，形大於麋，其肉稍粗。

麋肉，味甘，平，無毒。功用與麋肉同。

麈

《食物輯要·獸品類》 麈

肉　味甘，性滑，如牛脂，無毒。可食。潤膚燥，長肌肉。

尾　辟邪。

麋

《千金要方·食治·鳥獸》 麋　脂，味辛，溫，無毒。主癰腫惡瘡，死肌寒熱，風寒濕痹，四肢拘緩不收，風頭腫氣，通腠理，柔皮膚。不可近男子陰，令痿。一名宮脂。十月取。

黃帝云：生麋肉共蝦汁合食之，令人心痛。生麋肉共雉肉食之，作固疾。

《食療本草》卷中　麋

肉：益氣補中，治腰腳。不與雉肉同食。

謹按：肉多無功用。所食亦微補五藏不足氣。多食令人弱房，發腳氣。

骨：除虛勞至良。可煮骨作汁，釀酒飲之。令人肥白，美顏色。

其角：補虛勞，填髓。理角法：可五寸截之，中破，炙令黃香後，末，和酒空腹服三錢匕。若卒心痛，一服立差。常服之，令人赤白如花，益陽道。不知何因，與肉功不同爾。亦可煎作膠，與鹿角膠同功。

茸：甚勝鹿茸，仙方甚重。

又，丈夫冷氣及風，筋骨疼痛，作粉長服。

又，於漿水中研爲泥。塗面，令不皺，光華可愛。

又，常俗：人以皮作靴，熏腳氣。

《養生類纂·毛獸部》 麋

孕婦見麋而子回目。《淮南子》。

麋脂不可近男子陰，令痿。《千金要方》。

麋脂及梅、李子，若妊娠婦人食之，令子青盲，男子傷精。《金匱要略方》。

麋骨可煮汁釀酒，飲之，令人肥白美顏色。《本草》。

麋肉不可與雉肉同食。同上。又《食禁方》云：麋、雉肉同食令人發腳氣。

麋肉多食，令人弱房發腳氣。同上。

麋肉不可合獺肉同食，害人。《食禁方》。

麋肉不可雜鵠肉食之。同上。

麋肉不可合生菜食之。同上。

麋肉不可合蝦蟆同食之。同上。

《飲膳正要·獸品》 麋

肉，味甘，溫，無毒。益氣補中，治腰脚無力。不可與野雞肉及蝦、生菜、梅李果實同食，令人病。

麋脂，味辛，溫，無毒。主癰腫惡瘡，風痹，四肢拘緩。通血脈，潤澤皮膚。

麋皮，作靴能除脚氣。

《日用本草·五畜類》 麋　味辛，無毒。主補中益氣，治腰脚風濕痹。不與雉肉、生菜、梅、李之屬同食。能發病。

骨　除虛勞，可煮汁釀酒飲之。

茸　甚勝鹿茸，仙方甚重。麋茸利補陽，鹿茸利補陰。壯筋骨，助陽道。茄茸太嫩，長數寸，(敬)〔破〕之如朽木，色如馬瑙者最佳。

《普濟方·食治門·鳥獸》 麋脂，味辛溫無毒。主癰腫惡瘡，死肌寒熱，風寒濕痹，四肢拘緩不收，頭風腫氣，通腠理，柔皮膚，不可近男子陰，冷痿。一名宮脂，十月取。黃帝云：麋肉共蝦肉食之，令人心痛。生麋肉共雉肉食之，令人作痼疾。

《食物本草·獸類》 麋　肉，益氣補中，治腰脚。一云：微補五藏，不

足多食，令人弱房事，發脚氣，不可近陰，令痿。夫麋性與鹿性一同淫樂，又辛溫補益之物，是令陰不痿也。意當時寫本草者逸其字，以訛傳訛，大率類此。孟子言：盡信書則不如無書是矣。用者酌之。脂，辛溫，主瘡腫死肌，寒風濕痹，四肢拘緩不收，風頭腫氣，通腠理。角，味甘，主脾，止血，補虛勞，益氣力，填骨髓，暖腰膝，壯陽道。茸，尤良。按《月令》：冬至一陽生，麋角解；夏至一陰生，鹿角解。麋茸利補陽，鹿茸利補陰。不可合蝦及生菜、梅、李果實同食。

《藥性全備食物本草・獸部》 麋　肉味甘、辛，微溫，無毒。補五臟不足，和氣血，治腰脚痛。多食，令人弱房。同雉、豬肉食，發痼疾，同蝦菜、同梅李食，損精氣。孟詵云：鹿以陽爲體，其肉食之暖；麋以陰爲體，其肉食之寒。鹿之角屬陽，夏至解，故其角茸補陽於右腎，精氣不足宜之；麋之角屬陰，冬至解，故其茸角補陰於左腎，血液不足宜之。麋色青黑，大似小牛，肉蹄下有竅，爲夜眼。《淮南子》云：孕婦見麋，生子四目。麋角大於鹿角，功用亦勝，能壯陽。

《食治廣要・獸部》 麋　肉　氣味：甘，溫，無毒。主益氣補中，治腰脚，補五臟不足之氣。孟詵曰：多食令人弱。合豬肉、雉肉食，發痼疾。合鰕及生菜、梅李食，損精氣。

按：麋亦鹿屬也，牡者有角。鹿喜山而屬陽，故夏至解角；麋喜澤而屬陰，故冬至解角。其形似鹿，而色青黑者是也。

《食物本草・獸部・野獸類》 麋鹿屬也。海陵間最多，千百爲群，多牝少牡，與鹿相反。鹿喜山而屬陽，故夏至解角，麋喜澤而屬陰，故冬至解角。狀似鹿而色青黑，大如小牛，肉蹄，目下有二竅爲夜目。《博物志》云：南方麋千百爲群，食澤草，踐處成泥，名曰麋畯，人因耕獲之。其鹿所息處，謂之鹿場也。今獵人多不分別，往往以麋爲鹿，牡者猶可以角退爲辨，牝者通目爲麀鹿矣。

麋肉，味甘，溫，無毒。主益氣，補五臟不足，治腰、脚氣。多食令人弱房，妊娠食之，令子目病。不可合豬肉、野雞肉食，發痼疾。同蝦及生菜、梅、李食，損男子精氣。

脂，味辛，溫，無毒。治癰腫惡瘡，死肌，寒熱，風寒濕痹，四肢拘緩不收，風頭腫氣。通腠理，柔皮膚。不可近陰，令痿。治少年氣盛，面生瘡皰，化脂塗之。李時珍曰：按陸農云：鹿以陽爲體，其肉食之燠；麋以陰爲體，其肉食之寒。故脂令陰痿，肉多食令人弱房也。

茸，味甘，溫，無毒。主陰虛勞損，一切血病，筋、骨、腰、膝酸痛，滋陰益腎。

角煎膠作霜，法同鹿角。味甘，熱，無毒。治風痹，止血，益氣力，添精益髓，暖腰膝，壯陽悅色，療風氣，偏治丈夫。作粉常服，治丈夫冷氣，及風注筋骨疼痛。若卒心痛，一服立瘥。漿水磨泥塗面，令人光華，赤白如玉可愛。滋陰養血，功與茸同。李時珍曰：鹿之茸角補陽，右腎精氣不足者宜之；麋之茸角補陰，左腎血液不足者宜之。乃千古不易之至論也。

骨，治虛勞。煮汁釀酒飲，令人肥白。

皮，作靴、襪，除脚氣。

附方：治吐血。以麋角屑吃之，大效。

《本草醫旨・食物類・獸部》 麋麋，鹿屬也，牡者有角。鹿喜山而而屬陽，故夏至解角。麋喜澤屬陰，故冬至解角。麋似鹿而色青黑，大如小牛。

麋脂聚則溫，散則涼，以順時也。味：辛，溫，無毒。忌桃李，畏大黃。治：癰腫惡瘡，死肌寒熱，風寒濕痹，四肢拘緩不收，風頭腫氣，通腠理，柔皮膚。不可近陰，令痿。治少年氣盛，面生瘡皰，化脂塗之。

肉　味：甘，溫，無毒。多食令人弱，能發脚氣。妊娠食之令子目病。不可合豬肉、雞肉食，發痼疾。合鰕及生菜、梅、李食，損男子精氣。治：益氣補中，治腰脚，補五臟不足氣。鹿以陽爲體，其肉食之燠；麋以陰爲體，其肉食之寒。

茸修治與鹿茸同。味：甘，溫，無毒。治：陰虛勞損，一切血病，筋骨腰膝酸痛，滋陰益腎。

麋角角以頂根上有黃毛若金線兼旁生小尖色蒼白者，爲上。凡用麋角，可五寸截之，中破炙黃爲末，入藥。味：甘，熱，無毒。治：風痺，止血，益氣力。刮屑熬香，酒服大益。入酒服，補虛勞，添精益髓，益血脈，煖腰膝，壯陽悅色，療風氣，偏治丈夫。作粉常服，治丈夫冷氣及風，筋骨疼痛。若卒心痛，一服立瘥。漿水磨泥塗面，令人光華，赤白如玉，可愛。滋陰養血，功與茸同。麋角常服，大益陽道，煎膠與鹿角膠同功。麋角屬陰，故治腰膝不仁，補一切血病也。鹿之茸角補陽，右腎精氣不足者宜之；麋之茸角補陰，左腎血液不足者宜之。此乃千古之微秘。

附方　麋角丸：補心神，安臟腑，填骨髓，理腰脚，能久立，聰耳明目，髮白更黑，貌老還少。凡麋角取當年新角連腦頂者爲上。看角根有斫痕處，亦堪用。蛻角根下平者，不

堪。取角一具爲一劑。去尖一大寸，即各長七八寸，取勢截斷，量米泔浸兩宿，切，曝乾，擇去惡物。粗骨皮及鎊不勻者，以無灰美酒，於大磁器中浸經兩宿。其藥及酒俱入淨釜中，初用武火煮一食久後，以文火微煎如蟹目沸，以柳木篦徐徐攪，不得住手，時時添酒，以成煎爲度。煎時皆須平旦下手，不得經宿。仍看屑如稀膠，即以牛乳五升，酥一斤，以次漸下後項藥。仍以麋角一條，炙令黃爲末，與諸藥同製之。檳榔、通草、秦艽、肉蓯蓉、人參、菟絲子酒浸兩宿，別擣曬乾，甘草，各一兩。右擣爲末，將膠再煎一食傾，似稀稠粥即止火。少時，投諸藥末相和，稠粘堪作丸，即以新器盛貯，以眾手一時丸如梧子大，如粘手著少酥塗手。其服茸之法：空腹以酒下之，初服三十丸，日加一丸，加至五十丸爲度，日二服。至一百日內，忌房室。服經一月，腹內諸疾自相驅逐。又方：刮爲末，十兩，用生附子一枚合之，雀卵和丸，日服二十丸，溫酒下，二十日大效。亦可單熬爲末，酒服，亦令人不老。但性緩，不及附子者。

骨　治：虛勞至良。煮汁釀酒飲，令人肥白美顏色。

皮　治：作靴韈，除脚氣。

《壽世秘典・類物・獸部》 麋性喜澤，多慾而善迷，陰類也。故冬至感陽氣而角解，孕子於仲春而生於秋。麋似鹿而色青黑，大如小牛，肉蹄目下有二竅，夜即能視。故《淮南子》云：孕婦見麋而子四目也。屬陰，好遊澤畔，千百爲群，多牝少牡，牡者有角。今獵人多不分別，往往以麋爲鹿，牡者猶可以角退爲辨，牝者通目爲麀鹿矣。

麋肉　氣味：甘，寒，無毒，主補五臟不足氣，多食令人弱房。

發明　《名醫別錄》云：麋脂不可近陰，令痿。李時珍曰：按陸農師云，鹿以陽爲體，其肉食之燠；麋以陰爲體，其肉食之寒。觀此，則《別錄》麋脂令人陰痿，孟詵言多食肉令人弱房，及角、肉不同功之說，亦此意也。

麋茸　氣味：甘，溫，無毒，治陰虛勞損，一切血病，筋骨腰膝酸痛，滋陰益腎。

麋角　氣味：甘，熱，無毒，酒服補虛勞，添精髓，益血脈，暖腰膝，壯陽，悅色，療風氣偏，治丈夫。《日華》。滋陰養血，功與茸同。《綱目》。

修治　孟詵曰：凡用麋角可五寸截之，中破，炙黃爲末。入藥，須取當年新角連腦頂者爲上，看角根有斫痕處亦堪用，蛻角根下平者不堪。李時珍曰：麋鹿茸角，今人罕能分別。陳自明以小者爲鹿茸，大者爲麋茸，亦臆見也。不若親視其採取時爲有準也。造麋角膠、麋角霜，並與鹿角膠、鹿角霜同法。《周官》：獸人夏獻麋。麋膏涼，故夏獻之。

發明　孟詵曰：麋角常服大益陽道，不知何因與肉功不同也，煎膠與鹿角膠同功，茸亦勝鹿茸，仙方甚重之。李時珍曰：鹿之茸角補陽，右腎精氣不足者宜之；麋之茸角補陰，左腎血液不足者宜之。此乃千古之微秘，前人方法雖具而理未發出，故論者紛紜。

《飲食須知・獸類》 麋肉　味甘，性溫。多食令人弱房，發脚氣。妊婦食之，令子目病。不可合豬肉、雉肉、鮑魚、雞肉、菰蒲食，發痼疾。同蝦及生菜、梅、李食，損男子精氣。麋脂不可近陰，令痿。亦不可同桃、李食。《淮南子》云：孕婦見麋，生子四目。

《養生食鑒・獸類》 麋鹿屬也，其色青黑，大如小牛，肉蹄。目下有二竅，爲夜目。牡者有角，冬至則解，牝則無角。

麋肉　味甘，性溫，無毒。補中益氣，健腰脚。其功與鹿同。然鹿以陽爲體，其肉食之暖；麋以陰爲體，其肉食之寒。鹿之角屬陽，夏至解；麋之肉屬陰，冬至解。是鹿之茸、角補陽，右(臂)(腎)精氣不足者宜之；麋之角、茸補陰，左腎血液不足者宜之。其肉及各臟皆同，雖分陰陽，均補之也。不可合雉、蝦、生菜、梅、李同食。

麋皮　作靴、襪，治脚氣。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 麋　《爾雅》曰：麋，牡麐，牝麚，其子麋，其跡躔絕有力狄。《綱目》曰：鹿居山性陽，故夏至陽極而角解；麋居澤性陰，故冬至陰極而角解。麋似鹿，毛青黑，肉蹏，目下有兩竅爲夜目。《淮南子》曰：孕女見麋，子生四目。孕女論胎教之理，本不宜見異形諸物，而子生四目，則諸史所載人祠，未之或見也。《周禮》方相氏黃金四目，先儒以爲劉歆杜撰。其血肉、脂膏、茸角，性與鹿同。而鹿補陽，既不害於陰；麋補陰，亦何害於陽。乃《別錄》云：麋脂不可近陰，令陰痿。孟詵云：麋肉多食，令人房事軟弱。使果如此，何以又曰添精煖腎乎。《綱目》反以二說爲是，非見理之言也。且鹿補陽之物，宜強陰，而鹿茸、鹿脂、鹿齒，諸《本草》亦有痿陰之語，又當作何解。陶隱居於麋脂則曰：當作令陰不痿。亦屬強爲之說。夫麋性誠補，未必近陰即可不痿。我輩讀古人書，其合理者從之，不合理者置之，不必過信過疑，自蹈塵霧，孟子所以有不如無書之歎也。又麋、鹿皆能害稼，故《春秋》莊公十七年書多麋。

《藥性摘錄・食物》 麋肉　性味與鹿同。然鹿屬陽，麋屬陰，肉食之微寒，不如鹿之溫補。筋亦然。茸角，補右腎血液。詳《藥部》。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 麋肉　同功，但宜冬月炙食。諸外感病忌之。其茸、角、鞭、血皆主溫補下元，惟虛寒之體宜之。若陰虛火動者服之，貽誤匪淺。全鹿丸尤不可信，葉天士嘗辟之，不可不知也。

中風口眼㖞斜，生鹿肉同生椒搗貼，正即去之。

《每日食物卻病考・獸類》 麋　亦鹿屬也。鹿喜山而屬陽，故夏至解角。麋喜澤而屬陰，故冬至解角。色青而大，獵人於牡者夏可以解角爲辨，牝者通麀鹿矣。蓋鹿之茸角補陽，右腎精氣不足者宜之。麋之茸角補陰，左腎血液不足者宜之。雖論者紛紛不同，不易此也，故二至丸兩角並用，其麋鹿之補益可類推矣。

獐

《千金要方・食治・鳥獸》 麞　骨，微溫，無毒。主虛損、泄精。

肉，味甘，溫，無毒。補益五臟。

髓，益氣力，悅澤人面。麞無膽，所以怯弱多驚恐。

黃帝云：五月勿食麞肉，傷人神氣。

《食療本草》卷中　獐

肉：亦同麋，釀酒。道家名爲白脯，惟獐鹿是也。餘者不入。

道家用供養星辰者，蓋爲不管十二屬，不是腥膩也。

又，其中往往得香，栗子大，不能全香。亦治惡病。

其肉：八月止十一月食之，勝羊肉。自十二月止七月食，動氣也。

又，若瘦惡者食，發痼疾也。

《養生類纂・毛獸部》。　麞

麞肉不可合蝦及生菜、梅、李果實，食之皆病人。《金匱要略方》。

麞肉不可炙食，令人消渴。《食禁方》。

麞肉不可同蛤食，令人成癥病。同上。

麞肉八月至十二月食之勝羊肉，自十二月至七月動氣。《食療本草》。

《保生要錄・肉類》 麞肉　溫，補五藏。八月至十一月食勝羊肉，十二月已後動風發氣，不堪食。

《飲膳正要・獸品》 麞　肉，溫。主補益五藏。《日華子》云：肉無毒。八月至臘月食之，勝羊肉；十二月以後至七月食之，動氣。道家多食，言無禁忌也。

《日用本草・五畜類》 麞肉　味甘溫，無毒。似鹿無角，黃褐色，種類頗多，麞是總名。

主補益五臟，能發痼疾。道家爲白脯，惟麞、鹿是也。

《普濟方・食治門・鳥獸》 麞頭，微溫無毒。主虛損泄精，肉味甘溫無毒，補益五臟，填髓益氣力，悅澤人面。麞無膽，所以怯弱，多驚恐。黃帝云：五月勿食麞肉，傷人神氣。

《食物本草・獸類》 麞　肉，味甘，溫，無毒。補益五臟。八月至十一月食之甚美，餘月食之動氣。又瘦惡瘡者，食之發痼疾。心粗豪人宜食之，減其性。膽小人食之愈怯。與鴿食，成癥。髓，益氣力，悅澤人面。臍下麝香，味辛，氣溫，無毒。主辟惡氣，殺鬼精物，瘟瘧，蠱毒，癲痙，去三蟲，療諸凶邪鬼氣，中惡，心腹暴痛，脹急痞滿，風毒，婦人產難，墮胎，療蛇毒。

《食鑒本草・獸部》 獐肉味甘，溫，無毒。　平補五臟。

骨味鹹，平。　補虛損泄精。釀酒有補下之功。

《藥性全備食物本草・獸部》 獐　肉　味甘，性溫，無毒。補五臟。八月至十一月食之，勝羊肉；十二月至七月食之，動氣。道家以獐鹿肉羞爲白脯，言其禁忌也。多食動氣消渴，發痼疾，瘦惡者勿食。同雉食，成瘕，同梅、李、蝦食，並能病人。凡心膽粗者食之，減性；膽小者食之，愈祛。

骨　補虛損，止泄精。

髓腦　益氣力。同山藥食，去暗風，同天門冬煎服，補虛損。

臍下有香，治一切虛損，辟惡氣，殺蟲，通竅，開經絡，透肌骨，解酒毒，消瓜果食積，治中風中氣，痰厥積聚驚癲，蝕諸瘡癰腫，墮胎甚速。

《食物輯要・獸品類》 麞　肉　味甘，性溫，無毒。補五臟。八月至十一月食，勝羊肉。多食，動氣消渴，發痼疾。瘦惡者勿食。同鴿食，成瘕。同梅、李、蝦食，並能病人。凡心膽粗者食之，減性。膽小者食之，愈怯。

髓腦　益氣。同薯蕷食，去暗風。同天門冬煎服，補虛損。

《食治廣要・獸部》 麞　肉　氣味：甘，溫，無毒。主補五臟，益氣力，悅澤人面。釀酒，有祛風之功。八月至十一月食之，勝羊。十二月至七月食之，動氣。多食，令人消渴。合桃、李、鰕食，作病。

髓腦　主益氣力，悅澤人面，治虛風。

《食物本草・獸部・野獸類》 麞一名麌。陂澤淺草中多有之。秋冬居山，春夏居澤。似鹿而小，無角，黃黑色，大者不過二三十斤。雄者有牙出口外。其皮細軟，勝於鹿皮，夏月毛毨而皮厚，冬月毛多而皮薄也。又有銀麞，白色，云王者刑罰中理則出。

麞肉，味甘，溫，無毒。主補五臟，益氣力，悅澤人面。釀酒，有祛風之

功。八月至十一月食之勝美，十二月至七月食之動氣。多食令人消渴。若瘦惡者，食之發痼疾。不可合鴿肉食，成癥疾。不可合梅、李、蝦食，病人。人心粗豪者，以其心肝暴乾爲末，酒服一具，即便小膽。若怯者食之，則轉怯，不知所爲。以麞性最怯，飲水見影輒奔，道書謂麞鹿無魂也。孟詵曰：肉同麋肉，釀酒良。道家以其肉供養，名爲白脯。云不屬十二辰，不是腥膩，無禁忌也。

髓、腦，主益氣力，悅譯人面。可作酒，補下元。

骨，味甘，微溫，無毒。治虛損泄精，益精髓，悅顏色。

附方：治婦人無乳。麞肉作羹食，勿令婦知是麞肉。

《本草醫旨・食物類・獸部》 麞名麜　肉　味：甘，溫，無毒。十二月至七月，食之動氣。多食令人消渴。若瘦惡者，食之發痼疾。不可合鴿肉食，成癥疾。又不可合梅、李、蝦食，病人。治：補益五臟，益氣力，悅澤人面。釀酒，有祛風之功。麞膽白，性祛。飲水見影輒奔，道書謂麋鹿無魂也。

附方　通乳：麞肉煮食，勿令婦知。消瘤：用麞肉或鹿肉剖如厚脯，炙熟搨之，可四炙四易，出膿便愈。不除再以新肉用之。

髓腦　治：益氣力，悅澤人面，治虛風。治暗風，薯蕷煎；治虛損，天門冬煎。並用之。有麞髓、麞骨酒，並補下。

骨　味：甘，微溫，無毒。治：虛損泄精，益精髓，悅顏色。胎產後虛損，有麞骨湯，煮汁煎藥。

《壽世秘典・類物・獸部》 麞一名麜，似鹿而小，無角，黃黑色，大者不過二三十斤。雄者有牙出口外，俗稱牙麞。其皮細軟勝於鹿皮，夏月毛毨而皮厚，冬月毛多而皮薄也。陂澤、淺草中多有之，其類甚多，麜乃總名也。大者曰麃（音庖）。一種似麞而小，黑色名麝，俗呼香麞。常食柏華，又噉蛇，夏月食蛇蟲多，至寒則香滿，入春，臍內急痛，自以爪剔出，著糞溺中覆之，常在一處不移，即今麝香。然極難得，其香聚處，遠近草木不生，或焦黃也。今人帶香過園林，則瓜果不實，是其驗也。肉似麞肉而腥氣，食之不畏蛇毒，又治腹中癥病。

氣味：甘，溫，無毒。主補益五臟。

發明　孟詵曰：八月至十一月食之良，餘月食之動氣，令人瘦怯，發惡瘡、痼疾。李時珍曰：麞膽白，性怯易驚怖，飲水見影輒奔。《道書》謂：麞鹿無魂也，心粗豪者宜食之，以減其性。膽小者食之愈怯。

《飲食須知・獸類》 麞肉　味甘，性溫。十二月至七月，食之動氣。多食發消渴及痼疾，瘦惡者勿食。同鴿食成瘕，同梅、李、生菜、蝦食，並能病人。凡人心膽粗豪者，以其心肝食之，即減。膽小者食之，愈怯。

《養生食鑒・獸類》 麞麞冬居山，春居澤，似鹿而小，無角，黃黑色，大者不過二三十斤，雄者有（角）〔牙〕出〔口〕外。

麞肉　味甘，性溫，無毒。補五臟，益氣力，悅澤人面，釀酒有消風之功。八月至十一月食之勝羊肉，餘月食之多則動氣，發痼疾。孕婦勿食。忌與梅、李、蝦同食。

麞（堂用）〔心肝〕　曝乾爲末，凡人心膽粗者，酒服下，即減小；膽若怯者，服之愈怯。

麞髓腦　益氣悅顏。同薯蕷食，去暗風。同天門冬煎服，補虛損。

《壽世傳真・獸類》 獐肉　性溫。宜：祛風消瘤。忌：動風。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 麞《爾雅》曰麜，又作麝，牡麋，牝麋，其子麞，其跡解絕有力彌。大者曰麃，故又曰：麞，大麃，牛尾一角。漢武帝郊雍得之，《漢書・郊祀志》遂以爲麟，諛辭也。《綱目》曰：麞似鹿而小，無角，黃黑色，雄者有牙出口外，無香。有香者麝也。

肉補五臟，壯筋骨，同鹿肉而力小。又能通乳，全麞酒煮，每頓食。又能祛風。《拾遺》曰：人心粗莽，麞心肝焙乾爲末，酒服，一具即膽小。若素怯者，服之則轉怯不知所爲。竊謂人之勇怯，由於賦畀，欲變化之，當以禮教，豈藥物所能轉移乎？如果不虛，施之不可化誨之悍婦，可以濟禮教之窮矣。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 獐肉一名麜。甘，溫。祛風，補五藏，長力，悅容顏。按《食療》云：八月至十一月食之，味美勝羊；十二月至七月食之，動氣。多食發痼疾，患消渴。

《每日食物卻病考・獸類》 麞　味甘，溫，無毒。補五臟，益氣力。形似鹿而小，不過二三十斤。雄者有牙出口外，雌者無牙。秋冬居山，春夏居澤。八月至十一月食之佳美，餘月食之動風。其性最怯，粗豪人食之減其性，若怯者食之愈怯。不可同梅、李、蝦食，發痼疾。

又一種形似，面小色黑者，名香麞，即麝也。肉亦似而腥。

麝

《食療本草》卷中　麝香　作末服之，辟諸毒熱，煞蛇毒，除驚怪恍惚。蠻人常食，似獐肉而腥氣。蠻人云：食之不畏蛇毒故也。

臍中有香，除百病，治一切惡氣疰病。研了，以水服之。

《養生類纂・毛獸部》 麝　麝肉共鵠肉，食之作癥瘕。《千金要方》。

麝臍中香，治一切惡氣、疰、百疾，研服之，立瘥也。《食療本草》。

《飲膳正要・獸品》 麝　肉，無毒，性溫。似獐肉而腥，食之不畏蛇毒。

《日用本草・五畜類》 麝　味辛，溫，無毒。主辟惡氣，殺鬼精，瘟瘧，蠱毒，蛇毒，癎痙，去三蟲，療諸凶邪鬼氣，中惡心腹暴痛，腹急痞滿，風毒，婦人產難，墮胎，去目中膚翳，一切惡氣，鬼疰百疾。一名遺香，是麝子臍閉滿，其麝自於石上，用蹄尖彈臍。落處一里，草木不生，並焦黃。人若收得，此香價與明珠同也。

《藥性全備食物本草・獸部》 麝　肉　無毒。形似鹿而小，走疾如箭。肉似獐肉，微腥。食之不畏蛇毒。惟忌胡蒜。

麝香　其香在陰前，皮內別有膜裹。春分取之，生者良，能蝕一切癰疽瘡膿，吐風痰，制蛇蠱咬，沙(風)〔蝨〕溪瘴毒，殺瘡蟲及臟腑諸蟲，辟惡氣鬼物，瘟瘧蠱疰，中惡心腹暴痛脹急。婦人有孕，聞其氣亦墮胎，催生，下死胎最速。小兒客忤驚癎亦用之。其通關透竅，上達肌膚，內入骨髓，與龍腦相同，而香竄又過之。傷寒陰毒，內傷積聚，及婦人子宮冷帶疾，亦用以爲使，俾關節通而冷氣散，陽氣自回也。開麝並宜子日，另研篩用。真者帶過園中，瓜果不實。

《食物輯要・獸品類》 香麝　肉　功用相同。

臍香　名麝(香)，味辛，溫，無毒。辟惡氣，殺蟲通竅，開經絡，透肌骨，解酒毒，消瓜果食積，治中風、中氣、痰厥、積聚、驚癎、癰腫，能墮胎。

《食治廣要・獸部》 麝即香麝。

肉　氣味：甘，溫，無毒。主腹中癥病。孟詵曰：似麞肉而腥氣，云食之不畏蛇毒也。

《食物本草・獸部・野獸類》 麝形似麞而小，黑色。麝居山，麞居澤，以此爲別。麝生益州、雍州山谷，常食柏葉，又啖蛇。其香正在陰莖前皮內，別有膜袋裹之。五月得香，往往有蛇皮骨。今人以蛇蛻皮裹香，云彌香，是相使也。麝夏月食蛇、蟲，至寒則香滿，入春臍內急痛，自以爪剔出，著屎溺中覆之，常在一處不移，絕勝殺取者，然極難得，價同明珠。其香聚處，遠近草木不生，或焦黃也。今人帶香過園林，則瓜果皆不實，是其驗也。其次臍香，乃捕得殺取之。又有心結香，乃麝見大獸捕逐，驚畏失心，狂走墜死，人有得之，破心見血。流出脾上，作乾血塊者，爲下。又有一種水麝，其香更奇，臍中皆水，瀝一滴於斗水中，用灑衣物，其香不歇。唐天寶中，虞人曾一獻之，養於囿中，每以針刺其臍，撚以真雄黃，則臍復合，其香倍於肉麝，近最難得。《談苑》云：商汝山中多麝，遺糞常在一處不移，人以是獲之。其性絕愛其臍，爲人逐急，即投巖，舉爪剔裂其香，就縶而死，猶拱四足保其臍。故李商隱詩云：投巖麝自香。許渾詩云：尋麝採生香。南中靈貓囊，其氣如麝，人以雜之。

麝肉，味甘，溫，無毒。治癥瘕。孟詵曰：南人常食之，似麞肉而腥氣。云食之不畏蛇毒。

臍香，味辛，溫，無毒。主辟惡氣，殺鬼精物，去三蟲蠱毒，溫瘧驚癎。久服除邪，不夢寤魘寐。療諸凶邪鬼氣，中惡，心腹暴痛，腹急痞滿，風毒，去面黧，目中膚翳，婦人產難墮胎。通神仙。通諸竅，療鼻窒不聞香臭。開經絡，透肌骨，解酒毒，消瓜果食積，治中風、中氣、中惡，痰厥積聚癥瘕。麝香不可近鼻，有白蟲入腦，患癩。久帶其香透關，令人成異疾。

《本草醫旨・食物類・獸部》 麝名香麞。麝之香氣遠射，故謂之麝。麝形似麞而小，黑色，常食柏葉，又噉蛇，其香止在陰莖前皮內。

麝臍香凡使麝香，用當門子尤妙。以子日開之微研，用不必苦細也。味：辛，溫，無毒。忌大蒜。麝香不可近鼻，有白蟲入腦，患癩。久帶其香，透關，令人成異疾。治：辟惡氣，殺鬼精物，去三蟲蠱毒，瘟瘧驚癎，久服除邪，不夢寤魘寐。療諸凶邪鬼氣，中惡，心腹暴痛，腹急痞滿，風毒，去面黧，目中膚翳，婦人產難墮胎，通神仙。佩服及置枕間，辟惡夢及尸疰鬼氣。又療蛇毒。入山辟蛇，以麝香丸著足爪中，有效。因麝噉蛇，故以厭之也。治蛇蠱咬，沙蟲溪瘴毒，辟蠱氣，殺臟腑蟲，治瘧疾，吐風痰。療一切虛損，惡病。納子宮，煖水臟，止冷帶下。熟水研服一粒，治小兒驚癎客忤，鎮心安神，止小便利，又能蝕一切癰瘡膿水，除百病。治一切惡氣及驚怖恍惚。療鼻窒，不聞香臭，通諸竅，開經(筵)〔絡〕，透肌骨，解酒毒，消瓜果食積，治中風中氣，中惡痰厥，積聚癥瘕。麝香入脾，治內病，凡風病在骨髓者宜用之，使風邪得出。若在肌肉用之，反引風入骨，如油入麵之，不能出也。五臟之風，不可用麝香以瀉衛氣。口鼻出血，乃陰盛陽虛，有升無降，當補陽抑陰，不可用腦麝輕揚飛竄之劑。婦人以血爲主，凡血海虛而寒熱盜汗者，宜補養之，不可用麝香之散。琥珀之燥。中風不省者，以麝香、清油灌之，先通其關，則後免語蹇癱瘓之證。

附方　中風不省：麝香二錢研末，入清油二兩，和勻，灌之，其人自甦也。中惡客忤：項強欲死，麝香少許，乳汁塗兒口中，取效。醋調亦可。小兒驚啼：發歇不定，真麝香一字，清水調服，日三。小兒中水：單以麝香如大豆，三枚，奶汁調，分三四服。破傷風水：毒腫痛不可忍，麝香末一字，納瘡中，出盡膿水便效。中惡霍亂：麝香一

錢，醋半盞，調服。小兒邪瘧：以麝香研墨，書去邪辟魔四字於額上。諸果成積：用麝香一錢，生桂末一兩，飯和丸菉豆大，大人十五丸，小兒七丸，白湯下。消渴飲水：以麝香當門子，酒和，作十餘丸，枳椇子煎湯送下。蓋麝香敗酒壞果，枳椇亦敗酒也。偏正頭痛：用麝香五分，皂角末一錢，薄紙裹，置患處，以布包炒鹽於上，熨之，冷則易，如此數處，永不再發也。五種蠱毒：麝香，雄黃等分，爲末，以生羊肝如指大，以刀割開，裹藥吞之。催生易產：麝香一錢，水研服，立下。死胎不下：麝香當門子一枚，桂心末二錢，溫酒服，即下。痔瘡腫毒：麝香當門子，印城鹽等分，塗之，不過三次。蠶咬成瘡：蜜調麝香敷之。山嵐瘴氣：水服麝香三分，解之。蟲牙作痛：香油抹筋頭，蘸麝香末，綿裹之，炙熱咬之，換二三次，其蟲即死，斷根甚妙。鼠咬成瘡：麝香封之妙。

肉　味：甘，溫，無毒。蠻人常食之，似麞肉而鯉氣，云食之不畏蛇毒也。治：腹中癥病。

附方　小兒癥病：麝肉二兩切焙，蜀椒三百枚炒搗末，以雞子白和丸小豆大，每服二三丸，湯下，以瘥爲度。

《飲食須知・獸類》　香麞肉　味甘，性溫。蠻人食之，不畏蛇毒。臍名麝香。忌大蒜。麝不可近鼻，有白蟲入腦，患癩。久帶其香透關，令人成異疾。能墮胎，消瓜果食積，辟蛇。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　麝　《爾雅》曰射父、麤足。俗呼香麞，形似也。其香能通竅，消瓜果積。肉食之，不畏蛇蟲出《食療本草》，消腹中癥塊出《本草綱目》。

《藥性摘錄・食物》　麝　甘，溫。治腸中癥病。蠻人常食之。似麞肉而腥，食之不畏蛇也。

麂

《養生類纂・毛獸部》　麂　麂多食，動人痼疾。《本草》。

《飲膳正要・獸品》　麂　肉，味甘，平，無毒。主五痔，多食能動人痼疾。

《日用本草・五畜類》　麂肉　味甘，平，無毒。能墮胎，發瘡癤。多食發痼疾。大者名麞，性味一同。

《食物本草・獸類》　麂　味甘，平，無毒。主五痔病，燥出，以薑醋進之，大有效。多食動痼疾。一云：涼，有毒，能墮胎，發疥瘡。

《藥性全備食物本草・獸部》　麂　肉　無毒。主五痔，以薑、醋食之，大效。多食發痼疾，墮胎，生瘡疥。

頭骨　燒灰飲下，治鬼疰飛尸。

皮　可作履。

《食物輯要・獸品類》　麂　肉，味甘，平，無毒。用薑醋煮食，良。多食，發痼疾。治燥熱五痔。

《食治廣要・獸部》　麂　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：五痔病。煠熟，以薑、醋進之，極效。

皮　作韡韈，除濕氣脚痺。

《食物本草・獸部・野獸類》　麂生東南山谷，今有山林處皆有之，而均、房、湘、漢間尤多。乃麞類也。南人往往食其肉，然堅韌不及麞味美。其皮作履舄，勝於諸皮。又有一種類鹿而大者名麞。《山海經》云：女幾之山多麞麂，即此。李時珍曰：麂，麞屬而小於麞。其口兩邊有長牙，好鬬。其皮爲第一，無出其右者，但皮多牙傷痕。其聲如擊鼓鈸。四方皆有，山深處頗多。牡者有短角，黧色豹脚，脚矮而力勁，善跳越。其行草莽，但循一徑。皮極細膩，靴，襪珍之。銀麂，白色。施州一種紅麂，色丹。

麂肉，味甘，平，無毒。治五痔病。煠熟，以薑、醋進之。

頭骨，味辛，平，無毒。燒灰飲服，治飛尸。

皮，作靴，襪，除濕氣脚痺。其肉多食，動病疾，發疥瘡。孕婦食之，墮胎。

《本草醫旨・食物類・獸部》　麂麞屬，而小於麞，其口兩邊有長牙。

肉　味：甘，平，無毒。治：五痔病。炸熟，以薑醋進之，大有效。

頭骨　味：辛，平，無毒。治：燒灰飲服，治飛尸。

皮　治：作靴韡，除濕氣，脚痺。

《壽世秘典・類物・獸部》　麂似麞而小，牡者，有短角黧色，豹脚，脚矮而力勁，善跳越，其行草莽，但循一徑。其肉堅韌，不及麞味美。皮極細膩，韡襪珍之，除濕氣脚痺，但多牙傷痕。其聲如擊破鈸。四方皆有，山深處頗多。似麂而大者曰麞，肉稍麁，性味亦與麂同。

肉　氣味：甘，平，無毒，治五痔病，燒熟，以薑醋進之，有效。一云，涼，有毒。能墮胎，發疥瘡。

發明　黃承昊云：麂肉多食，能動人痼疾。

《養生食鑒・獸類》　麂音幾。居大山中，似麞而小，(牝)[牡]者有短角，黧色，豹脚，脚矮而力(動)[勁]，善跳越。其行草莽，俱循一徑。皮極軟膩，靴襪珍之。大者曰麞。

麂肉　味甘，性平，無毒。同薑、醋煮食，治五痔有效。

頭骨　治飛尸，燒灰飲服。

《食物小錄・獸部・獸類》卷下　麂

甘，平，無毒。血痔病，煉熟，以薑、醋進之，大有效。

《調疾飲食辯・鳥獸類》　麂　《綱目》曰：似麞而小，牡者有短角，黧色，脚矮而力勁。善跳越。肉性與麞同，又能治五痔。皮作靴襪，極佳。諺云公麞母麂，謂麂即牝麞，大誤。一種稍大者名麋，一種大而毛長者名麐。《爾雅》云：麐，大麐，旄毛狗足。《山海經》云：女几之山多麋麐。今市肆所售鹿筋，蹏脚甚小，多是麞、麂等筋，然亦能壯筋骨，凡腰膝疼痛，下元痿弱者，宜多食。又道書謂麋、鹿、麞、麂皆無魂，殺之不知尋冤讎對報，幻談也。君子之於禽獸，不忍妄殺耳，豈畏其魂哉，又豈欺其無魂而肆殺哉？

《藥性摘錄・食物》　麂　甘，平。同薑醋煮食，治五痔有效。頭骨，治飛尸，燒灰飲服。

《隨息居飲食譜・毛羽類》　麂肉　甘，平。補氣，煖胃耐飢，化濕祛風，能瘳五痔。痞滿氣滯者勿食。

《每日食物卻病考・獸類》　麂　味甘，平，無毒。治五痔病。煠熟，以薑、醋進之，極效。其形似麞而稍小，牡者有短角，脚矮而力勁，善跳，山谷深處皆有之。其肉堅韌，不及麞味美。其皮作履勝諸皮，或云除濕氣脚痹。

牦牛

《本草醫旨・食物類・獸部》　牦牛音毛。出甘肅臨洮。狀如水牛，身長多力，能載重，迅行如飛。古人取爲旌旄，今人以爲纓帽。其肉味美。

喉靨　治：項下瘿氣。

《食物本草・獸部・野獸類》　牦牛牦音毛。李時珍曰：牦牛出甘肅臨洮及西南徼外，番人多畜養之。狀如水牛，體長多力，能載重迅行如飛，性至粗梗。髀、膝、尾、背、胡下皆有黑毛，長尺許。其尾最長，大如斗，亦自愛護，草木鉤之，則止而不動。古人取爲旌旄，今人以爲纓帽。毛雜白色者，以茜染紅色。《山海經》云：潘侯之山有牦牛，狀如牛而四足節生毛。即此也。其肉味美。故《呂氏春秋》云：肉之美者，牦、象之肉也。

牦牛肉，味甘，平，無毒。食之益五臟，滋六腑，利三焦。

喉，治瘿氣結在項下。《臞仙壽域方》有治瘿氣方，用牦牛喉脆骨二寸許一節，連兩邊扇動脆骨取之，或煮或燒，仰臥頓服。仍取巧舌即靨子也，嚼爛嚥之，食頃乃嚥。病人容貌必瘦減，而瘿自內消矣。不過二服即愈，云神妙無比也。

犛牛

《本草醫旨・食物類・獸部》　犛牛名毛犀。其體多長毛，而身角如犀，故曰毛犀。

附錄　犛牛：音危。如牛而大，肉重數千斤，出蜀山中。犦牛：出日南及潯州，色青黃，與蛇同穴。性嗜鹽，人裹手塗鹽取之，其角如玉，可爲器。海牛：出登州海島中。形似牛，鼉脚鯰毛，其皮軟，可供日用，其脂可燃燈。月支牛：出西胡。今日割取肉，明日其創即復合也。山牛：狀如牛而角有枝，如鹿茸。

角　味：酸、鹹，涼，無毒。治：驚癲，熱毒，諸血病。

黃　治：驚癲，顛狂。

《食物本草・獸部・野獸類》　犛牛犛音俚。出西南徼外，居深山中，野牛也。狀及毛、尾俱同牦牛，牦小而犛大，有重千斤者。其尾名曰犛，亦可爲旌旄纓帽之用。唐末西徼諸州貢之。其角甚長而黃黑相間，製弓極勁。彼人以偽犀角，卒莫能辨。曹昭《格古論》云：犛牛角之花斑，皆類山犀，而無粟紋。其理似竹，不甚爲奇。又有野牛與此相類者，曰犦牛。犦音危。出蜀山中，如牛而大，肉重數千斤，食之不飢。犦牛，出日南及潯州大賓縣。色青黃，與蛇同穴，性嗜鹽，人裹手塗取之。其角如玉，可爲器。海牛，出登州海島中，形似牛，鼉脚鯰毛，其皮甚軟，可供百用，脂可燃燈。月支牛，出西胡及大月氏國，今日割取肉，明日其創即復合也。山牛，狀如牛，而角有枝，如鹿角也。

犛牛肉，味甘，平，無毒。食之已飢，益脾胃。

角，味酸、鹹，涼，無毒。治驚癲熱毒諸血病。

山牛

《食物本草・獸類》　麞　肉，味如牛。脂，甘過之。皮，可爲靴。尾，能辟塵。山牛也。

山羊

《飲膳正要・獸品》　山羊　味甘，平，無毒。補益人，生山谷中。

《日用本草・五畜類》　山羊肉　味甘，性熱，無毒。角生極長，節生一邊，與羚羊相似。有掛痕爲羚羊，無者爲山羊。色青利產婦，不利時患人。主蛇蛟、惡瘡，筋骨急強，中風虛勞，益氣。

《普濟方・食治門・鳥獸》　青羊膽汁，冷無毒。能主人身筋脈，治青眼明目。肺，平補肺，治嗽止渴，多小便，傷中止虛，補腎不足，去風邪。肝，補

肝明目。心，主憂，上志膈中，逆中氣。腎，補腎氣虛弱，益精髓頭痛，主小兒驚癇，煮以浴之。蹄溫平，主丈夫五勞七傷，肉味甘苦，大熱無毒。主暖中止痛，安乳餘疾，及頭腦中大風，汗自出，虛勞寒冷，能補中益氣力，安心止驚，利產，不利時患病。頭肉平，主風眩瘦疾，小兒驚癇，丈夫五勞七傷。其骨熱，主虛勞寒中羸瘦，其宿有熱者，不可食生脂，止下利脫肛，去風毒，婦人產後，腹中絞痛。肚主胃反，治虛羸，小便數，止虛汗。黃帝云：羊肉醋食之傷人心，亦共生魚酪，和食之害人。一切羊蹄甲中，有珠子白者，名羊懸筋，食之令人癲。白羊黑頭，食其腦作腸癰，羊肚共飯，飲常食久，成反胃作噎病。甜粥共肚食之，令人多唾，喜吐青水。羊腦猪腦，男子食之，損精氣少子，若飲食者，爛研如粉，和醋食之，然終不若不食爲佳。青羊肝，和小豆食之，令人目少明。一切羊肝共生椒食之，破人五臟傷心，最損小兒，彌忌水中柳木及白楊木，不得同器中。煮羚羊肉，食之，丈夫損陽，女子絕陰。暴雨後不可食羊肉髓及骨汁，成煩熱難解，還動利。凡六畜五臟，著草自動搖，及得鹹醋不變色，又墮地不污。又與犬犬不食者，皆有毒殺人。六月勿食羊肉，傷人神氣。

《食物本草・獸類》 山羊 《爾雅》謂之羱羊，有觔力，甚能陟險峻，生深山谷穴中。皮可製靴履。味甘於家羊，用亦如之。又，野外黃羊同。

《食物輯要・獸品類》 山羊 肉，味甘，性熱，無毒。益氣，治筋骨急強冷勞，山嵐瘧痢帶下，利產婦。患疫病後，忌食。

《食治廣要・獸部》 山羊 肉 氣味：甘，熱，無毒。男人食之肥軟益人，治冷勞，山嵐瘧痢，愈婦人赤白帶下。頌曰：南方野羊多噉石香薷，故腸臟頗熱，不宜多食。

《食物本草・獸部・野獸類》 山羊一名羱羊。出西夏。似羚羊而大角，角墮者，能陟峻阪。大者如牛，善鬥至死。閩、廣山中一種野羊，其皮厚硬，不堪炙食，其肉頗肥。李時珍曰：山羊有二種，一種大角盤環，肉至百斤者；一種角細者。大如驢而群行，其角甚大，以時墮角，暑天尖露在上，生草戴行。故《代都賦》云：羱羊養草以盤桓。

山羊肉，味甘，熱，無毒。男子食之，肥軟益人。治勞冷山嵐瘧痢，婦人赤白帶下。療筋骨急強，虛勞，益氣，利產婦，不利時疾人。

《本草醫旨・食物類・獸部》 山羊名野羊。大如牛，善鬥。山羊似羚羊，色青，其角有掛痕者爲羚羊，無者爲山羊。

肉，味：甘，熱，無毒。南方野羊多噉石香薷，故腸臟頗熱，不宜多食之。治：南人食之，肥軟益人。治冷勞，山嵐瘧痢，婦人赤白帶下。療筋骨急強虛勞，益氣，利產婦，不利時疾人。

《飲食須知・獸類》 山羊肉

味甘，性熱。疫病後忌食。妊娠食之，令子多病。肝尤忌之。

《養生食鑒・獸類》 山羊肉一名羱羊，有觔力，甚能陟險峻，皮可製靴履。味甘，性熱，無毒。肥軟益人，治婦人赤白帶下，療筋骨急強，益氣血，補虛勞。時病人忌之。

《食物小錄・獸部・獸類》卷下 山羊

甘，溫，無毒。益氣，利產婦，不利時疾人。

《隨息居飲食譜・毛羽類》 山羊肉野羊也。甘，熱。治冷勞，赤白帶下，利產婦，辟嵐瘴，理筋骨急強。時病人忌之。其血破瘀生新，療跌打諸傷，筋骨疼痛，吐衄，瘀停諸病。

《每日食物卻病考・獸類》 山羊 乃羊之生子原野者。閩、廣山中爲多，大者如牛，小者如驢，又名羱羊。味甘，熱，無毒。美於家羊，功用亦同，但大熱不利於病人。

羚羊

《食療本草》卷中 麤羊 北人多食。南人食之，免爲蛇蟲所傷。和五味炒之，投酒中經宿。飲之，治筋骨急強中風。

又，角：主中風筋攣，附骨疼痛，生摩，和水塗腫上及惡瘡，良。

又，卒熱悶，屑作末，研和少蜜服，亦治熱毒痢及血痢。

傷寒熱毒下血，末，服之即瘥。又療疝氣。

《日用本草・五畜類》 羚羊 味鹹，性寒，無毒。北人多食。南人食之，免爲蛇蟲所傷。

角 主中風筋攣，傷寒時氣，寒熱惡瘡，血痢蠱毒，魘寐不祥，產後心悶，並以水磨服之，燒灰亦得。羚羊有神，夜宿以角掛樹，不著地。取角彎中深銳緊小，有掛痕者爲真，否則偽。

《普濟方・食治門・鳥獸》 羚羊角，味酸苦溫無毒，微寒。主青脂明目，殺疥蟲，止寒泄，心畏驚悸，除百節中結氣，及風傷蟲毒吐血，婦人產後餘痛，燒之殺鬼魅，辟虎狼。久服安心益氣，輕身，勿令中濕有毒。髓，味甘溫

無毒，主男子婦人傷中，陰陽氣不足，却風熱，止毒利血脈，益經氣，以酒服之。亦可久服，不損人。

《藥性全備食物本草・獸部》 羚羊　肉　味甘，平，無毒。肥軟益人，兼主冷勞，山嵐瘧痢，婦人赤白帶下。但此羊多啖石香茹，故腸臟熱人不宜多食。北方常食，南方食之免蛇蟲傷。和五味子同炒，投酒頻飲，治中風筋骨急強。

角　味鹹，寒，無毒。辟惡解毒，平肝舒筋，定風安魂，散血下氣，明目起陰，治子癇瘛疾，散產後惡血沖心煩悶，又治食噎不通，益氣輕身，強陰健筋堅骨。

陶隱居云：以角多節，蹙蹙圓繞者爲羚羊；而角極長，惟一邊有節亦疏大，大者爲山羊，即《爾雅》所謂羱羊也。亦往往摩成痕跡，欺人謀利，不可不察也。其種生川蜀山林，夜宿角每掛樹上，獵人追捕獲之，人藥拯病，鋸角取尖，認彎蹙處有掛痕深入者纔真，聽人耳邊似響聲微出者尤妙。《太乙》曰：凡所用，亦有神羊角，長有二十四節，內有天生木胎。此角有神力，可抵千牛之力也。凡修事之時，勿令單用，不復有驗，須要不拆元對，以繩縛之，將鐵錯子錯之，旋旋取用，勿令犯風。錯末盡處，須三重紙裹，恐力散也。錯得了即單搗，搗盡背風頭，重篩過。然入藥中用之，須更研萬匝了惟妙，免刮人腸也。

按：《十劑》云：補可以去弱，人參、羊肉之類是也。夫人參補氣在中，羊肉補形在表；補之名雖同，補之實則殊。凡虛羸之人，當分用之，不可拘泥一等也。

《食物輯要・獸品類》 羚羊　肉　味甘，平，無毒。北方常食。南方食之，免蛇蟲傷。治筋骨急強，和五味炒熟，投酒頻飲。

角　鹹，寒，無毒。辟惡解毒，平肝舒筋，定風安魂，散血下氣，明目起陰，治子癇瘛疾。散產後惡血沖心煩悶，燒末酒服。

《食物本草・獸部・野獸類》 麤羊一名羚羊。王安石《字說》云：鹿則比類，環角向外以自防。麤則獨棲，懸角樹上以遠害，可謂靈也。故字從鹿，從需省文。後人作羚。今出建平、宜都，及西域諸蠻山中。多兩角，一角者爲勝。角多節，蹙蹙圓繞。別有山羊，其角極長，惟一邊有節，節亦疏大。羌夷謂之羱羊，能涉峻險。又有山驢，大如鹿，皮可作靴，有兩角。陳藏器曰：山羊、山驢、羚羊，三種相似，而羚羊有神，夜宿防患，以角掛樹不著地。但角彎中深銳緊小，有掛痕者爲真，其疏慢無痕者非也。又真角，耳邊聽之集集鳴者良。蘇頌曰：今牛、羊諸角，但殺之者，聽之皆有聲，不獨羚羊角也。自死角，則無聲矣。寇宗奭曰：諸角附耳，皆集集有聲，不如有掛痕一說爲盡之。然有作偽者，宜察焉。李時珍曰：羚羊似羊，而青色毛粗，兩角短小。羱羊似吳羊，兩角長大。山驢，驢之身而羚之角，但稍大而節疏慢耳。按《寰宇志》云：安南高石山出羚羊，一角極堅，能辟金剛石。石出西域，狀如紫石英，百煉不消，物莫能擊，惟羚羊角扣之，則自然冰泮也。又貘骨偽充佛牙，物亦不能破，用此角擊之即碎，物性之相畏如此。羚羊皮，西北人以爲裘襖，朔方冬天凜冽，非此莫能禦。

麤羊肉，味甘，平，無毒。食之治惡瘡。和五味炒熟，投酒中經宿飲之，治筋骨急強，中風。北人恒食，南人食之，免蛇、蟲傷。

肺，治水腫鼓脹，小便不利。

角，味鹹，寒，無毒。主明目益氣起陰，去惡血注下，辟蠱毒惡鬼不祥，不寐。除邪氣驚夢，狂越僻謬，療傷寒時氣，寒熱在肌膚，溫風注毒，伏在骨間，及食噎不通。強筋骨輕身，利丈夫。治中風筋攣，附骨疼痛。作末蜜服，治卒熱悶，及熱毒痢血，疝氣。摩水塗腫毒，一切熱毒風攻注，中惡毒風，卒死昏亂不識人，散產後惡血沖心煩悶。燒末酒服之，治小兒驚癇狂悸。平肝舒筋定風，安魂散血，下氣，辟惡解毒。治子癇瘛痓。

膽，味苦，寒，無毒。治面上皯黯，如雀卵色。

鼻，炙研，治五尸遁尸邪氣。

附方：

治難產。以羚羊角刮尖末，酒服方寸匕。

《本草醫旨・食物類・獸部》 麤羊名羚羊。一角極堅，能碎金剛石。

羚羊角　修治：凡用，有神羊角甚長，有二十四節，內有天生木胎。此角有神力，抵千牛。凡使不可單用，須要不折元對，繩縛，鐵銼銼細，重重密裹，避風，以旋旋取用，搗篩極細，更研萬匝入藥，免刮人腸。味：鹹，寒，無毒。治：明目益氣起陰，去惡血注下，辟蠱毒惡鬼不祥，常不魘寐。除邪氣驚夢，狂越僻謬。療傷寒時氣寒熱，熱在肌膚。濕風注毒，伏在骨間及食噎不通。久服強筋骨，輕身，起陰益氣，利丈夫。治中風筋攣，附骨疼痛。作末蜜服，治卒熱悶及熱毒痢血，疝氣，摩水塗腫毒。治一切熱毒風攻注，中惡毒風卒死，昏亂不識人。散產後惡血沖心煩悶，燒末，酒服之。治小兒驚癇，治山瘴及噎塞，治驚悸煩悶，心胸惡氣，瘰癧惡瘡溪毒。平肝舒筋，定風安魂，散血下氣，辟惡解毒。治子癇瘛疾。羊，火畜也，而羚羊則屬木，故其角入厥陰肝經甚捷，同氣相求也。肝主木，開竅於

目，其發病也，目暗障翳，而羚羊角能平之。羚之性靈，而筋骨之情在角，故又能辟邪惡而解諸毒，碎佛牙而燒煙走蛇虺也。

附方　噎塞不通：羚羊角屑，爲末，飲服方寸匕，並以角摩噎上。胸脇通滿：羚羊角燒末，水服方寸匕。腹痛熱滿：方同上。墮胎腹痛：血出不止，羚羊角燒灰三錢，豆淋酒下。產後煩悶：汗出不識人，用羚羊角燒末，東流水服方寸匕，未愈再服。又方，加芍藥、枳實等分，炒，研末湯服。血氣逆煩：羚羊角燒末，水服方寸匕。臨產催生：羚羊角一枚，刮尖末，酒服方寸匕。小兒下痢：羚羊角中骨燒末，飲服方寸匕。遍身赤丹：羚羊角燒灰，雞子清和塗之，神效。赤癡如瘡：瘙癢甚則殺人，羚羊角磨水，摩之數百遍，爲妙。山嵐瘴氣：羚羊角末，水服一錢。

肉　味：甘，平，無毒。治：惡瘡。和五味炒熟，投酒中經宿，飲之，治筋骨急強中風。北人恒食，南人食之，免蛇蠱傷。

肺　味：同肉。治：水腫鼓脹，小便不利。

膽　味：苦，寒，無毒。治：面上皯黯如雀卵色，以(酒)二升，同煮三沸，塗四五次良。

附方　面䵟：羚羊膽、牛膽各一枚，醋二升，同煮三沸，頻塗之。

鼻　治：炙研，治五尸遁邪氣。

《飲食須知·獸類》羚羊肉　味甘，性平。其角能碎佛牙、貘骨、金剛石。燒煙走蛇虺也。

《養生食鑒·獸類》羚羊似羊而青色，毛麄，兩角短小，夜宿以角掛樹，不著地，角彎中深銳(素)(緊)小，有掛痕者，爲真。

羚羊肉　味甘，性平，無毒。和五味炒熟，投酒中經宿，飲之。消惡瘡，治中風，筋骨急強。

角　味鹹，性平，無毒。辟惡解毒，平肝舒筋，定風安魂，散血下氣，明目起陰，治子癇瘂疾。散產(復)(後)惡血沖心，煩悶，末，酒服。

《藥性摘錄·食物》羚羊　似羊而青色。甘，平。和五味炒熟，投酒中，次早飲之，消惡瘡。治中風，筋骨急強。角，鹹，寒。辟惡解毒，平肝舒筋。

《隨息居飲食譜·毛羽類》羚羊肉　甘，平。治筋骨急強、中風，愈惡瘡，免蛇蟲傷。

鼹鼠

《食物本草·獸類》鼹鼠　味鹹，無毒。主癰疽，諸瘻蝕惡瘡，陰蠶爛瘡。鼴鼠，主墮胎易產。一種竹鼢，食筍，味佳。它如貂鼠、黃鼠狼，俱入藥。又云：鼠膽，治耳聾，但取而不得耳。

《藥性全備食物本草·獸部》鼹音偃鼠　味鹹，氣寒，無毒。一名隱鼠。郭璞云：在土中行者，今處處田壟間多有之。其毛色如鼠，多脚絕短，但能行，尾長寸許，目極小，項尤短而肥，多膏，色黑，二鼻實大。常穿地行，旱歲則爲田害。人掘取，或安竹弓射之，用以飼鷹。五月收，令乾燔之。主風熱久積，血脈不行，結成瘡疽，食之可消去。小兒食之，亦殺蛔蟲。

《食物輯要·獸品類》鼹鼠　肉　味鹹，性寒，無毒。和血脈，散風熱積滯癰毒。同五味食，去風腫，殺蟲。

《食物本草·獸部·鼠類》鼹鼠處處田隴間多有之。《月令》田鼠化爲鴽者，即此。肥而多膏。旱歲頗爲田害。陳藏器曰：鼹鼠陰穿地中而行，見日月光則死，於深山林木下土中有之。李時珍曰：隆慶辛未夏秋大水，蘄、黃瀕江之地，鼹鼠遍野，皆櫛魚所化。蘆稼之根，齧食殆盡，則田鼠之化，不獨《月令》所云一種也。

鼹鼠肉，味鹹，寒，無毒。燔食之，去風，療癰疽，諸瘻蝕瘡，陰蠶爛瘡，疥癩痔瘻。治風熱久積，血脈不行，結成癰疽，可消。小兒食之，殺蛔蟲。

膏，主摩諸瘡。

糞，治蛇虺螫傷，研末，豬脂油調塗。

《本草醫旨·食物類·獸部》鼹鼠名田鼠。鼹鼠在土中行，五月取令乾，燔之。《月令》田鼠化爲鴽者即此。形類鼠而肥，多膏。旱歲爲田害。

肉　味：鹹，寒，無毒。治：燔之，療癰疽，諸瘻蝕惡瘡，陰蠶爛瘡。久食去風，主瘡疥痔瘻。治風熱久積，血脈不行，結成癰疽，可消。又小兒食之，殺蚘蟲。

膏　治：摩諸瘡。

糞　治：蛇虺螫傷，腫痛，研末，豬脂調塗。

《每日食物卻病考·獸類》鼹鼠　又名田鼠，《月令》曰田鼠化爲鴽者是也。形類鼠而肥，旱歲爲田害。

許慎言：鼢乃伯勞所化，則二物交化如鷹鳩也。隆慶辛未，夏秋大水，蘄黃之間，江濱鼹鼠徧野，皆櫛魚所化，蘆稼齧之殆盡。則鼢鼠之化，不獨一

種也。味鹹，治惡瘡。

隱鼠

《食物本草・獸部・鼠類》 隱鼠陶弘景曰：諸山林中，有獸大如水牛，形似豬，灰赤色，下脚似象，脚前尾上皆白，有力而鈍，名曰隱鼠。人取食之，肉亦似牛，多以作脯，乃云是鼠王。其精溺一滴落地，輒成一鼠，災年則多出也。陳藏器曰：此是獸類，非鼠之儔。大如牛而前脚短，皮人鞦轡用。《莊子》所謂鼷鼠飲河，不過滿腹者。陶言是鼠王，精溺成鼠，遍訪山人無其說，亦不能土中行。此乃妄傳，陶誤信爾。蘇頌曰：隱鼠出滄州及胡中。似牛而鼠首黑足，大者千斤。多伏於水，又能堰水放沫。彼人食其肉。李時珍曰：按《異物志》云：隱鼠頭脚似鼠，口銳蒼色，大如水牛而長狗。見則主水災。《晉書》云：宣城郡出隱鼠，大如牛，形似鼠，褲脚類象而驢蹄。毛灰赤色，胸前尾上白色。有力而鈍。《金樓子》云：晉寧縣境出大鼠，狀如牛，土人謂之偃牛。時出山游，毛落田間，悉成小鼠，苗稼盡耗。《梁書》云：倭國有山鼠如牛，又有大蛇能吞之。據此，則隱鼠非無，而陶說有本，諸家辟之太甚者，未深究耳。又《爾雅》云：隱鼠一名鼵，身似鼠而馬蹄，長鬚而賊，一歲千斤，秦人謂之小驢者，即此物也。

隱鼠肉，味甘，平，無毒。食之補脾。

膏，治一切痔瘻惡瘡腫毒。

《本草醫旨・食物類・獸部》 隱鼠名鼵鼠。出滄州及胡中，似牛而鼠首黑足，大者千斤，多伏於水，又能堰水放沫。彼人食其肉。

膏　治：痔瘻惡瘡。

鼢鼠

《食物本草・獸部・鼠類》 鼢鼠李時珍曰：鼢鼠處處有之，居土穴、樹孔中。形大於鼠，頭似兔，尾有毛，青青色。善鳴，能人立，交前兩足而舞。好食粟、豆，與鼵鼠俱爲田害。鼵小居田，而鼢大居山也。范成大云：賓州鼢鼠好食山豆根，故食之可治咽喉熱症。

鼢鼠肉，味甘，平，無毒。治咽喉痹痛，一切熱氣，含口中咽汁，神效。

《本草醫旨・食物類・獸部》 鼢鼠名碩鼠，似鼠而大也。居土穴、樹孔中，形大於鼠，頭似兔，尾有毛，青黃色，善鳴。

肚　味：甘，寒，無毒。治：咽喉痺痛，一切熱氣，研末含咽，神效。

伏翼

《食物本草・禽類》 伏翼　味鹹，平，無毒。主目瞑，明目，夜視有精光。久服令人喜樂，媚好，無憂，延壽。又治五淋，利水道。取血滴目，令人夜中見物。糞，名夜明沙，味辛，寒，無毒。主面皯腫，皮膚洗洗時痛，腹中血氣，破寒熱積聚，除驚悸，去面黑皯。炒服，治瘰癧。燒灰酒服方寸匕，治子死腹中。又小兒無辜，熬搗爲散，任意拌飯與食之。又治疳。

《藥性全備食物本草・禽部》 伏翼　即蝙蝠也。夜值庚申，乃伏翼。善服氣，能壽。味甘，鹹，平，無毒。主小兒魅病。取血滴目，令人夜視有精光。止久嗽上氣，治五淋，利水道。久服，令人喜樂媚好，無憂延壽。兼治金瘡出血，內瘻。立夏後採山谷及古屋間者，陰乾。重一斤，色白倒懸者，先拭去肉上毛，及頭肚觜脚，然後用酒浸一宿，取出，以黃精自然汁塗之，炙令焦乾，莧實、雲母石爲使。

夜明砂　又名天鼠屎。無毒。小兒無辜疳，熬搗爲末，拌飯吃。治瘰疬，略炒爲末，茶調服。子死腹中，燒灰酒下，兼治面黑面皯，皮膚洗洗時痛，腹中血氣被寒熱積聚，除驚悸。五瘧，冷茶調下，立瘥。

《食物輯要・禽品類》 伏翼　味鹹，平，無毒。明目解愁，治久咳上氣，久瘧，五淋，瘰癧，內漏，女人帶下無子，及小兒魅病驚風。多食，令人下痢。

血膽　滴目，令人少睡，夜能見物。

屎　名夜明沙。味辛，性寒，無毒。明目去翳，除驚悸，散寒熱，積聚腫毒，下死胎。

《食物本草・禽部・原禽類》 伏翼一名蝙蝠。在山孔中，食諸乳石精汁，皆千歲，純白如雪，頭上有冠，大如鳩、鵲。陰乾服之，令人肥健長生，壽千歲。其大如鷄未白者，已百歲，而並倒懸，其腦重也。其屎皆白色，人藥當用此屎。伏翼日亦能飛，但畏鷙鳥不敢出耳。此物善服氣，故能壽。冬月不食，可知矣。李時珍曰：伏翼形似鼠，灰黑色，有薄肉翅，連合四足及尾如一。夏出冬蟄，日伏夜飛，食蚊蚋，自能生育。或云：燕避戊己，蝠伏庚申，此理之不可曉者也。

伏翼，味鹹，平，無毒。治目瞑癢痛，明目，夜視有精光。久服，令人喜樂媚好，無憂。療五淋，利水道。主女人生子餘疾，帶下病，無子。治久咳上氣，久瘧瘰癧，金瘡內(漏，小)兒魅病驚風。

腦，塗面，去女子面皰。服之，令人不忘。

血及膽，滴目內，令人不睡，夜中見物

屎，味辛，寒，無毒。治面皯腫，皮膚洗洗時痛，腹中血氣。破寒熱積聚，除驚悸。去面上黑皯。燒灰，酒服方寸匕，下死胎。炒服，治瘰癧。治馬撲損痛，以三枚投熱酒一升，取清服，立止，數服便瘥。搗熬爲末，拌飯與小兒

食之，無辜病甚驗。治疳亦效。治目盲障翳，明目除瘡。

附方：治久瘡不止。用蝙蝠七個，去頭、翅、足，搗千下，丸梧子大。每雞鳴時服一丸，即愈。

治多年瘰癧。用蝙蝠一個，貓頭一個，俱撒上黑豆，燒至骨化，爲末摻之，乾即油調傅患處，內服連翹湯。

治內外障翳。夜明砂末，紮入豬肝內煮食之，飲汁，立效。

治小兒雀目。夜明砂炒研，豬膽汁和丸綠豆大。每米飲下五丸。

治小兒魅病。以紅紗袋盛夜明砂佩之。

治聤耳出汁。夜明砂二錢，麝香一字，爲末，拭淨，摻之。

《本草醫旨·食物類·禽部》 伏翼名蝙蝠，以其晝伏有翼也。凡使要重一斤者，先拭去肉上毛及去爪、腸，留肉翅並嘴、脚，以好酒浸一宿，取出，以黃精自然汁五兩塗炙至盡，炙乾用。味：鹹，平，無毒。莧實、雲實爲之使。治：目瞑癢痛，明目，夜視有精光。療五淋，利水道，主女子生子餘疾，帶下病，無子。治久欬上氣，久瘧，瘰〔癧〕，金瘡內漏，小兒魅病、驚風。五月五日取倒懸者，曬乾，和桂心、熏陸香，燒煙辟蚊子。夜明砂、鱉甲爲末，燒煙，亦辟蚊。

附方 久咳上氣：用蝙蝠除翅、足，燒焦，研末，米飲服之。久瘧不止：用蝙蝠七個，去頭、翅、足，搗千下，丸梧子大。每服一丸，清湯下，雞鳴時一丸，禹中一服。金瘡出血：用蝙蝠二枚，燒末，水服方寸匕，當下水而血消也。乾血氣痛：蝙蝠一個，燒存性，酒服一錢，即愈。婦人斷產：蝙蝠一個，燒研，以五朝酒醉調下。

腦 治：塗面，去女子面皰。服之，令人不忘。

血及膽 治：滴目，令人不睡，夜中見物。

夜明砂即伏翼屎也。以水淘去灰土惡氣，取細砂，曬乾焙用，其砂乃蚊蚋眼也。味：辛，寒，無毒。惡白斂，白微。治：面癰腫，皮膚（風）〔洗〕洗時痛，腹中血氣。破寒熱積聚，除驚悸，面上黑皯。燒灰，酒服方寸匕，下死胎。炒服，治瘰癧。治馬撲損痛，以三枚，投熱酒一升，取清服立止，數服便瘥。搗熬爲末，拌飯，與三歲小兒食之，治無辜病，甚驗，治疳有效。治目盲障翳，明目除瘡。夜明砂及蝙蝠，皆厥陰肝經血分藥也，能活血消積，故所治目翳盲障、瘡魅疳驚、淋帶、瘰癧癰腫，皆厥陰之病也。

附方 內外障翳：夜明砂末，（紮）〔化〕入豬肝內煮食飲汁效。青盲不見：夜明砂糯米炒黃，一兩，柏葉炙，一兩，爲末，牛膽汁和丸梧子大。每夜臥時，竹葉湯下二十丸，至五更，米飲下二十丸，瘥乃止。五瘡不止：用夜明砂末，每冷茶服一錢，立效。胎前瘡疾：夜明砂末，三錢，空心溫酒服。咳嗽不止：蝙蝠去翅、足，燒（酉）〔焦〕爲末，一錢，食後白湯下。小兒魅病：以紅紗袋盛夜明砂，佩之。聤耳出汁：夜明砂二錢，麝香一字，爲末，拭淨摻之。腋下胡臭：夜明砂末，豉汁調。

黃鼠

《飲膳正要·獸品》 黃鼠 味甘，平，無毒。多食，發瘡。

《食物輯要·獸品類》 黃鼠 肉 味甘，平，無毒。潤肺生津。多食，發瘡。入膏藥，解毒散腫。

《上醫本草·獸部》 黃鼠 一名禮鼠，一名拱鼠，一名鼲鼠，一名貔狸。《百感錄》云：西北有獸類黃鼠，短喙無目，性狡，善聽聞人足音，輒逃匿，不可卒得。土人呼爲瞎撞，亦黃鼠類也。

肉 甘，平，無毒。主治：潤肺生津，煎膏貼瘡腫，解毒止痛。多食，發瘡。

附方：《經驗良方》有靈鼠膏，云：治諸瘡腫毒，去痛退熱。用大黃鼠一個，清油一斤，慢火煎焦，水上試油不散，乃濾滓澄清。再煎，次入炒紫黃丹五兩，柳枝不住攪勻，滴水成珠，下黃蠟一兩，熬黑乃成。去火毒三日，如常攤貼。

《食治廣要·獸部》 黃鼠

肉 氣味：甘，平，無毒。主治：潤肺生津。《正要》云：多食，發瘡。然味極肥美，如豚子而脆。皮可爲裘領。遼、金、元時，以羊乳飼之，用供上膳。以爲珍饌，千里贈遺。今亦不甚重之矣。

《食物本草·獸部·鼠類》 黃鼠李時珍曰：黃鼠出太原、大同、延、綏，及沙漠諸地皆有之，遼人尤爲珍貴。狀類大鼠，黃色而足短。善走，極肥。穴居有土窖如床榻之狀者，則牝牡所居之處。晴暖則出坐穴口，見人則交其前足，拱而如揖，乃竄入穴。即《詩》所謂：相鼠有體，人而無禮。故又名禮鼠。韓文所謂禮鼠拱而立者也。秋時畜豆、粟、草木之實以禦冬，各爲小窖，別而貯之。村民以水灌穴而捕之。味極肥美，如豚子而脆。皮可爲裘領。遼、金、元時，以羊乳飼之，用供上膳，以爲珍饌，千里贈遺。今亦不甚重之矣。最畏鼠狼，能入穴銜出也。北胡又有青鼠，皮亦可用。銀鼠，白色如銀。《抱朴子》言南海白鼠重數斤，毛可爲布也。《百感錄》云：西北有獸類黃鼠，短喙無目，性狡善聽，聞人足音輒逃匿，不可卒得。土人呼爲瞎撞，亦黃鼠類也。

黃鼠肉，味甘，平，無毒。食之，主潤肺生津。多食，發瘡。煎膏貼瘡，解

毒止痛。

附方：《經驗良方》有靈鼠膏，治諸瘡腫毒，止痛退熱。用大黃鼠一個，打死，清油一斤，慢火煎熬，水上試油不散，乃濾滓澄清再煎，次入炒紫黃丹五兩，楊柳枝不住手攪勻，滴水成珠，下黃臘一兩，熬黑乃成。去火毒三日，如常攤貼。

《壽世秘典・類物・獸部》 黃鼠出太原、大同、延綏諸地，狀類大鼠，黃色而足短，善走，極肥，穴居。有土窖如床榻之狀者，則牝牡所交之處。秋時畜豆粟、草木之實以禦冬，各爲小窖，別而貯之。晴暖則出，坐穴口，見人則交其前足拱而如揖，乃竄入穴，即《詩》所謂相鼠有體，人而無禮，韓文所謂禮鼠拱而立者也。村民以水灌穴而捕之，味極肥美，如豚子而脆，皮可爲裘領。元時以羊乳飼之，用供上膳，以爲珍饌，千里贈遺。今亦不甚重之矣。最畏鼠狼，能入穴銜出也。

土撥鼠

《飲膳正要・獸品》 塔剌不花一名土撥鼠　味甘，無毒。主野雞瘻瘡，煮食之宜人。生山後草澤中，北人掘取以食，雖肥，煮則無油，湯無味。多食難克化，微動氣。

皮，作番皮，不濕透，甚暖。

頭骨，去下頦肉，令齒全。治小兒無睡，懸之頭邊，即令得睡。

《食物輯要・獸品類》 土撥鼠　肉　味甘，平，無毒。頗肥美。多食難化，動風。治瘻瘡。有小兒夜臥不寧，以頭骨置枕邊則安。

《食物本草・獸部・鼠類》 土撥鼠蒙古人稱爲答剌不花。生西番山澤間，穴土爲居。形如獺，夷人掘取食之。《魏志》云：大秦國出辟毒鼠，近似此也。李時珍曰：皮可爲裘，甚暖，濕不能透。

土撥鼠肉，味甘，平，無毒。煮食肥美，治野雞瘻瘡。按《飲膳正要》云：多食難克化，微動風。頭骨，治小兒夜臥不寧，懸之枕邊，即安。

鼺鼠

《藥性全備食物本草・獸部》 鼺鼠　味鹹，氣微溫。難產，取皮毛與產婦臨盆持之，令兒易生。《良方》：取一枚槐子，故弩箭羽各十四枚，共搗丸桐子大，以酒服二丸，令易產。

《食物本草・禽部・原禽類》 鸜鼠一名鼯鼠，一名耳鼠。狀如小狐，似蝙蝠肉翅四足。翅、尾、項、脇毛皆紫赤色，背上蒼艾色，腹下黃色，喙、頷雜白色。脚短爪長，尾長三尺許。飛而乳子，子即隨母後。聲如人呼，食火煙。能從高赴下，不能從下上高。性喜夜鳴。《山海經》云：耳鼠狀如鼠，兔首麋耳，以其尾飛，食之不昧，可禦百毒。即此也。其形，翅聯四足及尾，與蝠同，故曰以尾飛。生嶺南者，其性好食龍眼。

鸜鼠，味微溫，有毒。治墮胎，令易產。人取其皮毛與產婦臨蓐時持之，令兒易生。而《小品方》乃入服藥，用飛生子一枚，合搗，丸梧子大，以酒服二丸，即易產也。李時珍曰：鸜能飛而且產，故寢其皮，懷其爪，皆能催生，其性相感也。

寒號蟲

《食物本草・禽類》 寒號蟲　鳥類，有肉翅，不能飛。肉，味甘，食之益人。糞，名五靈脂，味甘，溫，無毒。主療心腹冷氣，小兒五疳，辟疫，治腸風，通利氣脈，女子月閉。

《食物輯要・禽品類》 寒號蟲　鳥類，肉翅，不能飛。味甘，平，無毒。可食，益人。

屎　名五靈脂。味甘，性溫，無毒。辟瘟疫，止心腹冷氣痛，腸風下血，通氣脈經閉，及小兒五疳。

《食物本草・禽部・原禽類》 寒號蟲一名鶡鳴。四足，有肉翅，不能遠飛。今惟河東州郡有之。其屎名曰五靈脂，色黑如鐵。李時珍曰：鶡鳴，乃候時之鳥也，五臺諸山甚多。其狀如小雞，四足有肉翅，夏月毛采五色，自鳴若曰：鳳凰不如我。至冬毛落如雞雛，忍耐而號曰：得過且過。其屎恒集一處，氣甚臊惡，粒大如豆。採之有如糊者，有粘塊如糖者。人亦以沙石雜而貨之。凡用以糖心潤澤者爲真。

寒號蟲肉，味甘，溫，食之，補益人。

五靈脂，味甘，溫，無毒。治心腹冷氣，小兒五疳，辟疫，治腸風，通利氣脈，女子血閉。療傷冷聚。凡血崩過多者，半炒半生，酒服，能行血止血。治血氣刺痛甚效。

《本草醫旨・食物類・禽部》 寒號蟲屎名五靈脂。

肉　味：甘，溫，無毒。治：食之，補益人。

五靈脂凡用研爲細末，以酒飛去砂石，曬乾，收用。味：甘，溫，無毒。惡人參，損人。治：心腹冷氣，小兒五疳，辟疫。治腸風，通利氣脈，女子血閉，療傷冷積。凡血崩過多者，半炒半生，酒服，能行血止血。治血氣刺痛，神效。止婦人經水過多，赤帶不絕，胎前產後，血氣諸痛。男女一切心腹、脇肋、少腹諸痛，疝痛，血痢腸風腹痛，身體血痺刺痛，肝瘧發寒熱，反胃消渴，及痰涎挾

血成窠，血貫瞳子，血凝齒痛，重舌，小兒驚風，五癎癲疾。殺蟲，解藥毒及蛇蠍蜈蚣傷。五靈脂引經有功，不能生血，此物入肝最速也。常有人病目中翳，往來不定，此乃血所病也。又有人被毒蛇所傷，良久昏瞶，一老僧以酒調藥二錢，灌之遂甦，仍以滓傅咬處，少頃復灌二錢，其苦皆去。問之乃五靈脂一兩，雄黃半兩，同爲末耳。其後有中蛇毒者，用之咸效。五靈脂足厥陰肝經藥也，氣味俱厚，陰中之陰，故入血分。肝主血，諸痛皆屬於木，諸蟲皆生於風，故此藥能治血病，散血和血而止諸痛。

《養生食鑒・禽類》 鵖鵖即寒號蟲，五台諸山甚多。其狀如小雞，四足有肉翅，夏月毛采五色，自鳴若曰：鳳凰不如我。至冬毛落，如鳥雛，忍寒而號曰：得過且過。味甘，性溫，無毒。食之益人。

屎　名五靈脂，治毒蛇所傷昏憒，用五靈脂一兩，雄黃五錢，同爲末，每用二錢，灌下立蘇。以渣敷咬處，其苦頓解。

竹鼺

《食治廣要・獸部》 竹鼺　肉　氣味：甘，平，無毒。主治：補中益氣，解毒。此食竹根之鼠也，出南方，居土穴中，大如兎，味如鴨肉，極其肥美。

《食物本草・獸部・鼠類》 竹鼺食竹根之鼠也。出南方，居土穴中，大如兎，人多食之，味如鴨肉。《燕山錄》云：煮羊以鼺，煮鱉以蚊。物性相制也。

竹鼺肉，味甘，平，無毒。主補中益氣，解毒。

《本草醫旨・食物類・獸部》 竹鼺食竹根之鼠也。出南方，居土穴中，大如兎，人多食之，其味如鴨肉。

肉　味：甘，平，無毒。治：補中益氣，解毒。

《壽世秘典・類物・獸部》 竹鼺居土穴中，大如兎，食竹根，未嘗見日。形似家鼠，蒼色，尾短，目細而長，前足不分爪指，乃一片者，後足微有爪指。味如鴨肉，人多食之。一名竹蠕，鼺狀其肥，蠕言其美矣。

氣味：甘，平，無毒。主補中益氣，解毒。

《每日食物卻病考・獸類》 竹鼺　食筍，味甚佳。穴居，大如兎耳。甘，平，無〔毒〕。補中益氣，解毒。閩中多有之。《燕山錄》云：煮羊以鼺，是也。

鼠

《千金要方・食治・鳥獸》 生鼠：微溫，無毒。主踒折，續筋補骨。搗薄之，三日一易。

《食療本草》卷中 牡鼠　主小兒癎疾、腹大貪食者：可以黃泥裹燒之。細揀去骨，取肉和五味汁作羹與食之。勿令食著骨，甚瘦人。

又，取臘月新死者一枚，油一大升，煎之使爛，絞去滓，重煎成膏。塗凍瘡及折破瘡。

《藥性全備食物本草・獸部》 牡鼠　味甘，氣微溫，又云涼，無毒。主骨蒸勞極，四肢羸瘦，殺蟲。亦主小兒驚癎，疳積哺露，貪食勞復。和五味作羹食，良。

骨　勿誤食，令人瘦。

脂　主湯火瘡及諸瘡。

腦　塗，針折入肉及竹木刺，立出。

目　治人目澀喜睡。取一枚燒屑，魚膏和，注目眥，則不眠。兼取兩目，縫囊盛帶之。

肝　箭鏑及刀針刃在咽喉胸膈諸隱處不出，杵肝及腦，傅之。

膽　明目，又治卒聾久聾。鼠纔死，膽便消，不可得也。

皮　燒灰，治癰瘡中冷，瘡口不合。

屎　主勞復傷寒，小兒癎疾，解食馬肝毒，治從高墜下，傷損筋骨疼痛，叫喚不得，瘀血攻心。小兒齒不生，取雄鼠屎三七枚，一日一枚，揩齒令生。

《食治廣要・獸部》 鼠　肉　氣味：甘，熱，無毒。主小兒哺露，腹大疳疾。以五味豉汁作羹，食之。勿食骨，骨能瘦人。

鼠涎　有毒。墮落食中，悞食，令人生鼠瘻，或發黃如金。

《食物本草・獸部・鼠類》 鼠李時珍曰：鼠形似兎而小，青黑色。有四齒而無牙，長鬚露眼。前爪四，後爪五。尾文如織而無毛，長與身等。五臟俱全，肝有七葉，膽在肝之短葉間，大如黃豆，正白色，貼而不垂。惠州獠民取初生閉目未有毛者，以蜜養之，用獻親貴。夾而食之，聲猶唧唧，謂之蜜唧。《淮南子》云：鼠食巴豆而肥，食鹽而身輕，食砒而即死。《抱朴子》云：鼠壽三百歲。善憑人而卜，名曰仲。能知一年中吉凶，及千里外事。鼠類頗繁，附其略於下。鼵鼠，其大如拳，其文如豹。漢武帝曾獲之。鼱鼺，數萬相銜而行。《莨木子》以爲鼠妖者，此也。鮈鶅，大如蠶豆，即今地鼠也。水鼠，穴水傍岸隙，似鼠而小。食菱、芡、魚、蝦。冰鼠：生北荒積冰下。皮毛甚柔，可爲席，臥之卻寒。食之已熱。火鼠：出西域及南海火州。其山有野火，春夏生，秋冬死。鼠產於中，甚大。毛可織布，汙則燒之，即潔，名火浣布。鼵鼠，隴西首陽山之西南，有鳥鼠同穴。其鳥爲遷，狀如家雀而黃黑色。其鼠爲鼵，狀如家鼠而小，色黃尾短。鳥居穴外，鼠居穴內。鷰鼠，北方有比肩獸，與邛邛巨虛

比，爲齧甘草。有雞，邛邛巨虛負之而走。李時珍曰：今契丹及交河北境有(以)〔跳〕兔。頭、目、毛色皆似兔，而爪足似鼠，前足僅寸許，後足近尺。尾亦長，其端有毛。一跳數尺，止即蹙仆，此即蹙鼠也。土人捕而食之。

牡鼠肉，味甘，溫，無毒。炙食之，治小兒哺露大腹，又主骨蒸勞極，四肢勞瘦。殺蟲。療踒折，續筋骨，生搗傅之。煎膏，治瘡瘻。

肝，治箭鏃不出，搗塗之。聤耳出汁，每用棗核大，乘熱塞之，能引蟲也。

膽，治目暗。點之，治青盲雀目不見物。滴耳，治聾。

鼠印，即外腎也。令人媚悅。《岣嶁神書》云：雄鼠外腎之上有文似印，兩腎相對，有符篆朱文，九轉者尤佳。以正旦，或端午，或七日子時，面北向子位，刮取陰乾，佩於青囊中，男左女右，繫臂上。人見之無不歡悅，所求如心也。

脂，治湯火傷及耳聾。

腦，治針棘竹木諸刺，在肉中不出，搗爛厚塗之，即出。箭鏑針刃在咽喉胸膈諸隱處者，同肝搗塗之。又塗小兒解顱。以綿裹塞耳，治聾。

頭，治瘻瘡鼻齆，湯火傷灼。

目，主明目，能夜讀書，術家用之。

涎，有毒。落食中食之，令人生鼠瘻。

脊骨，治齒折多年不生者，研末，日日揩之。

四足及尾，主婦人墮胎易出。燒灰服，催生。

皮，燒灰，封癰疽口冷不合者。生剝，貼附骨疽，即追膿出。

糞，一名兩頭尖，牡鼠屎。味甘，微寒，有小毒。治小兒疳疾大腹，大人傷寒勞復，男子陰易腹痛，通女子月經，下死胎。研末服，治吹奶乳癰，解馬肝毒，塗鼠瘻瘡。燒存性，傅折傷、疔腫諸瘡、貓犬傷。人食中誤食，令人成黃疸。

附方：

治鼠瘻潰爛。用鼠一個，亂髮一雞子大，以三年醃豬脂油煎，令消盡。以半塗之，以半酒服，不傳之秘也。

治產後陰脫。溫水洗淨，以兩頭尖燒姻熏之，即入。

《本草醫旨・食物類・獸部》 鼠名老鼠。其膽纔死便消，不易得。肝有七葉，膽在肝之短葉間，大如黃豆。

附錄 鼩鼱：音劬精。似鼠而小。即今地鼠也。水鼠：似鼠而小，食菱、芡、魚、鰕。

牡鼠 味：甘，微溫，無毒。治：療踒折，續筋骨，生搗敷之，三日一易。豬脂煎膏，治打蹼折傷，凍瘡湯火傷。臘月以油煎枯去滓，熬膏收用。油煎入蠟，傅湯火傷，滅瘢痕，極良。煎油，治小兒驚癇。五月五日同石灰搗收，傅金瘡神效。煎膏，治諸瘡瘻。臘月燒之，辟惡氣。

附方 鼠瘻潰爛：鼠一枚，亂髮一雞子大，以三歲臘豬脂，煎令消盡，以半塗之，以半酒服。滅諸瘢痕：大鼠一枚，以臘豬脂四兩，煎至消盡，濾淨，日塗三五次。先以布拭赤，避風。潰癰不合：老鼠一枚，燒末，傅之。蛇骨刺入：痛甚，用死鼠燒敷。破傷風病：角弓反張，牙噤肢強，用鼠一頭，和尾燒灰，以臘豬脂和，傅之。項強身急：取活鼠，去五臟，乘熱貼之，即瘥也。令子易產：取鼠燒末，井花水服方寸匕，日三。乳汁清少：死鼠一頭，燒末，服方寸匕，勿令婦知。杖瘡腫痛：木毛鼠同桑椹子，入麻油中浸釀，臨時取塗，甚效。湯火傷瘡：小老鼠泥包燒研，菜油調塗之。小兒傷乳：腹脹煩悶欲睡，燒鼠二枚，爲末，日服二錢，湯下。

鼠肉已下並用牡鼠。味：甘，熱，無毒。治：小兒哺露大腹，炙食之。小兒疳疾腹大食食者，黃泥裹燒熟，去骨取肉，和五味豉汁作羹食之。勿食骨，甚瘦人。主骨蒸勞極，四肢勞瘦，殺蟲及小兒疳瘦，酒熬入藥。炙食，治小兒寒熱諸疳。

附方 水鼓石水：腹脹身腫者，以肥鼠一枚，取肉煮粥，空心食之，兩三頓即愈。小兒癥瘕：老鼠肉煮汁，作粥食之。乳汁不通：鼠肉作羹食，勿令知之。箭鏃入肉：大雄鼠一枚，取肉薄批，焙研，每服二錢，熱酒下，瘡癢則出矣。

肝 治：箭鏃不出，搗塗之。聤耳出汁，每用棗核大，乘熱塞之，能引蟲也。

膽 治：目暗。點目，治青盲，雀目不見物。滴耳，治聾。

附方 耳卒聾閉：以鼠膽汁二枚，滴之，如雷鳴時，即通。多年老聾：用活鼠一枚，繫定，熱湯浸死，破喉取膽，真紅色者是也。用川烏頭一個炮去皮，華陰細辛二錢，膽礬半錢，爲末，以膽和勻，再焙乾，研細，入麝香半字，用鵝翎管吹入耳中，口含茶水，日二次，十日見效。永除根本。久聾：臘月取鼠膽二枚，熊膽一分，水和，旋取菉豆大，滴耳中，日二次。青盲不見：雄鼠膽、鯉魚膽各二枚，和勻滴之，立效。

鼠印即外腎也。治：令人媚悅。

脂 治：湯火傷，耳聾。

附方　耳聾：鼠脂半合，青鹽一錢，蚯蚓一條，同和化，以綿蘸撚，滴耳中，塞之。

腦　治：針棘竹木諸刺在肉中不出，搗爛厚塗之，即出。箭鏑針刃在咽喉胸膈諸隱處者，同肝搗塗之。又塗小兒解顱。以綿裹塞耳，治聾。

頭　治：瘻瘡鼻皷，湯火傷瘡。

附方　鼻皷膿血：正月取鼠頭，燒灰，以臘月豬脂調，敷之。燙火傷灼：死鼠頭，以臘月豬脂煎令消盡，敷之，則不作瘢，神效。

目　治：明目，能夜讀書。術家用之。

附方　目澁好眠：取一目，燒研，和魚膏點入目眥，兼以絳囊盛兩枚，佩之。

涎　味：有毒。墜落食中食之，令人生鼠瘻，或發黃如金。

脊骨　治齒折多年不生者，研末，日日揩之，甚效。長齒生牙，賴雄齒之骨末。

附方　牙齒生痛：老鼠一個，去皮，以硇砂擦上，三日肉爛化盡，取骨，瓦焙爲末，入蟾酥二分，樟腦一錢，每用少許點牙根上，立止。

四足及尾　治：婦人墮胎易出。燒服催生。

皮　治：燒灰，封癰疽口冷不合者。生剝，貼附骨疽瘡，即追膿出。

糞兩頭尖者，是牡鼠屎。味：甘，微寒，無毒。有食中誤食，令人目黃，成疸。治：小兒疳疾大腹。葱、豉同煎服，治時行勞復。治癇疾，明目。煮服，治傷寒勞復發熱，男子陰傷腹痛，通女子月經，下死胎。研末服，治吹奶乳癰，解馬肝毒，塗鼠瘻瘡。燒存性，傅折傷，疔腫諸瘡，貓犬傷。鼠屎，入足厥陰經，故所治皆厥陰血分之病。

附方　大小便秘：雄鼠屎末傅臍中，立效。室女經閉：牡鼠屎一兩，炒研，空心溫酒服二錢。子死腹中：雄鼠屎二七枚，水三升，煮一升，取汁作粥食，胎即下。乳癰初起：雄鼠屎七枚，研末，溫酒服，取汗即散。乳癰已成：用新濕鼠屎，黃連、大黃各等分，爲末，以黍米粥清和塗四邊，即散。鼠瘻潰壞：新鼠屎一百粒，收密器中五六十日，杵碎即傅之，效。疔瘡惡腫：鼠屎、亂髮等分，燒灰，針瘡頭，納入，大良。折傷瘀血：傷損筋骨疼痛，鼠屎燒末，豬脂和傅急裹，不過半日，痛止。中馬肝毒：雄鼠屎二七枚，和水研，飲之。馬咬踏瘡：腫痛作熱，鼠屎二七枚，故馬鞘五寸，和燒研末，豬脂調敷之。狂犬咬傷：鼠屎二升，燒末傅之。貓咬成瘡：雄鼠屎燒灰，油和傅之，曾經效驗。小兒白禿：鼠屎，瓦煅存性，同輕粉、麻油塗之。小兒燕窩：生瘡　生鼠屎研末，香油調搽。毒蛇傷螫：野鼠屎，水調塗之。

《壽世秘典・類物・獸部》鼠俗稱老鼠，以其壽最長也。形似兔而小，青黑色，有四齒而無牙，長鬚露眼，前爪四，後爪五，尾文如織而無毛，長與身等，五臟俱全，肝有七葉，膽在肝之短葉間，大如黃豆，正白色，貼而不垂。《衛生家寶方》言其膽紅色者，何耶？陶弘景云：其膽纔死便消，不易得也。孕一月而生，多者六七子。《淮南子》云：鼠食巴豆而肥。段成式云：鼠食鹽而身輕，食砒而即死。其性疑而不果，故曰首鼠。

氣味：甘，微溫，無毒。治骨蒸勞極，四肢勞瘦，殺蟲及小兒寒熱諸疳，炙食之。《圖經》。療踒折，續筋骨，生搗傅之，三日一易。《別錄》。五月五日同石灰搗收，傅金瘡，神效。《綱目》。

發明　陶弘景曰：入藥並用牡鼠，牝者並不堪用。煎膏治諸瘡瘻及打撲傷、凍瘡、湯火傷。臘月燒之，辟惡氣。劉完素曰：鼠善穿，而用以治瘡瘻者，因其性而爲用也。

膽　治青盲，目不見物。滴耳，治聾。

涎　氣味：有毒。墜落食中食之，令人生鼠瘻或發黃如金。

糞　有小毒。煮服，治傷寒勞復發熱，男子(陰)易腹痛，通女子月經，下死胎。研末服，治吹奶乳癰，解馬肝毒，塗鼠瘻瘡。燒存性，敷折傷，疔腫諸瘡，貓犬傷，食中悞食令人目黃成疸。陶弘景曰：入藥用牡鼠矢良，兩頭尖者是。

《飲食須知・獸類》老鼠肉　味甘，性熱。悞食鼠骨，能令人瘦。鼠涎有毒，若飲食收藏不密，涎墜其中，食之令人生鼠瘻，或發黃如金。鼠糞有小毒，食中悞食，令人目黃成疸。被鼠食殘之物，人忌食之。

《養生食鑒・獸類》鼠有家鼠、田鼠、土鼠、貂鼠、黃鼠，種類甚多，然性味略同，故統錄之。

鼠肉　味甘，性熱，無毒。治骨蒸勞極，四肢羸瘦。小兒諸疳寒熱，哺露腹大，取肉和五味、豉汁，作羹食之，作脯亦良。勿食骨，能瘦人，中毒死者，忌食。

毛　能致病。

頭　有漏毒，宰者慎之。漏常在肝，肝有白點如豆在者，即是漏，剖破有蟲屈伸，四五寸長。

脊骨　治齒折多年不生者，研末，日日措之，甚效。

《調疾飲食辯・鳥獸類》鼠《綱目》曰：鼠壽長，故稱老鼠。嶺南人食而諱之，稱家鹿。尖喙善穴，故稱鼷鼠。性多疑，故《史記》曰：首鼠首無定向，持兩端也，有齒無牙當門曰齒，兩吻曰牙，前爪四偶數屬陰，後爪五。奇數屬陽。

故子時取象於鼠，前四刻爲昨夜之陰，後四刻爲今日之陽也。孕一月而生，多者六七子。獠人取初生未生毛者，蜜養之，用獻親賓。食之聲猶唧唧，名蜜唧。

《食療本草》曰：牡鼠肉牝者無用和五味食，治小兒疳瘦。《圖經》曰：主骨蒸勞極，四肢勞瘦。蓋性能通腎，又善緣善穿，凡腎虛耳聾及骨屬屈伸不利者，食此皆有裨益。惟骨能令人瘦，不可食。然可治齒落不生及小兒齒遲。《拾遺》用雄鼠脊骨研末，頻擦之。《炮炙論》曰：長齒生牙，賴雄鼠之脊骨。膽，滴目治青盲不見，滴耳治聾。《外科大成》云：老聾者，耳內有蟲，滴鼠膽則可取而出。未知果否。或云鼠膽隨死輒消，不易得者，誤說也。《抱朴子》曰：鼠三百歲，善憑人而卜，名仲，(能)能知一年吉凶及千里外事。

一種名鼷鼠最害稼。能化鯉魚，鯉魚亦能化此。孫愐曰：小鼠也，相銜而行。秦時有鼠數十萬，相銜害稼。十六國時，數十萬相銜渡江，食禾稻殆盡。按：此害之水處常有，但不若是之多耳。故老言，康熙戊戌，吾鄱亦有此鼠大害禾豆。一夕，遇雷雨盡化鯉魚。網之，有魚首鼠身者，有全身皆魚而鼠足猶在者。

一種名地鼠，又名鼩鼱，穴居洲渚，大爲蘆荻之害。

一種名田鼠，又名隱鼠，又名鼢鼠，又名鼹鼠。最善穴，能壅土成坌。既害稼，又極害隄堰。《月令》：季春田鼠化爲鴽。《夏小正》：八月鴽爲鼠。是二物交化，如鷹鳩也。劉青田《詠貓》詩曰：碧眼烏圓食有魚，仰看蝴蝶坐階除。東風漾漾吹花影，一任春來鼠化鴽。隆慶辛未夏秋大水，蘄黃瀕江之地，鼢鼠遍野，皆鱓魚所化，食蘆、稼盡。劉積《霏雪錄》曰：鱓魚能化鼢鼠，鼢鼠亦化鱓魚。

一種名石鼠，《周易》作碩鼠，《廣雅》作鼫鼠，《埤雅》作雀鼠，《唐韻》作鼹鼠。居樹孔中，耳似兔。尾有長毛，人取以飾帽。青黃色，間有白者。善鳴能跳，接樹枝如飛鳥。又能人立，交前足而舞。好食粟、荳，亦食花，食鳴廊，呼椒鼠。或馴養之，冬月偎人懷袖，可捕家鼠。范石湖《桂海虞衡志》云：賓州石鼠，專食山豆根，其肝可治咽喉瘇痺。

一種名竹鼯，又名竹蠕。生竹林，食竹根，穴居。大如兔，肉肥美，能補中益氣，解毒。

一種名土撥鼠，即《唐書》之鼵鼥鼠，《唐韻》謂之鼹鼥，蒙古呼答剌不花。《拾遺》曰：生西番，形如獺。肉甚肥美，能治瘻瘡。《飲膳正要》曰：雖肥而味短，難克化，動風。二說未知孰是。

一種名鼷鼠，《禹貢》導渭自鳥鼠同穴，即此。郭璞曰：在今隴西首陽山之西南。鳥名鶵，狀如家雀，黃黑色。鼠名鼷，狀如家鼠而微黃，尾短。鳥居穴外，鼠居穴內。

一種名黃鼠，韓文作禮鼠，又曰拱鼠，見人則交其前足如拱揖狀乃走。《詩》所謂相鼠有體，人而無禮者也。又名鼲鼠，遼人呼貔貍，或曰毗離，或曰毗令邦。出遼東、太原、大同、延安、綏德，及沙漠諸地。黃色，短足善走，極肥。穴居也，土窖如床榻，牝牡同居。秋時蓄粟、荳、草木之實以禦冬，各爲小窖別貯之。人以水灌穴捕之。味美而脆，性能潤肺生津。熬膏貼瘡腫，解毒止痛。皮可爲裘。遼、金、元時，飼以羊乳，用供上膳，或千里饋遺。按：此鼠所儲榛、栗，皆先食劣者，而蓄其佳者。人或掘而取之，則此鼠之食。自懸樹枝以死，其情大可慘矣。官府禁不許取，卒不能禁。夫一鼠所儲之物，能值幾何，而乃忍心冒禁取之，人心殘惡鄙瑣，至於此極。道書云：聖人躬修至德，能使萬物尊我親我。今乃以至微之利，使其讎我恨我。匪獨虧愛物之仁，實亦不自愛矣。

一種名蹙，即《爾雅》之比肩獸，與邛邛、巨虛比者。又名蹶，塞北謂之跳兔。形色皆似兔，長尾，尾端有毛。躍而不步，前足僅寸，後足逾尺。一跳六七步，止即蹶仆。土人掘食。性無考。

一種名貂鼠，《爾雅翼》作栗鼠，又作松狗，以其好食栗及松皮也。《說文》曰：出丁零國。或云即《元史》之東印度國，耶律文正公遇冉端之地。非也，印度在西域。今口外諸處及盛京、朝鮮皆有之。肉味甘平，性亦滋補。皮爲裘極佳，又耐久。《國策》蘇秦黑貂之裘敝，黃金百兩盡，蓋極言候命之久也。有黃、紫、黑、白諸色。《綱目》曰：得風更煖，著水不濡，遇雪即消，拂面如焰，拭眯立出，珍物也。漢制侍中冠金璫飾首，前插貂尾，加以附蟬，取其內勁而外溫，故曰金貂，陸放翁詩曰食肉定知無骨相，珥貂空自謊頭顱是也。

一種名鼪鼠，一名鼬鼠，一名地猴，一名鼵鼠，一名鼠狼。黃色，身尾長尺有咫。極臊臭，不可食。但能食大蛇，又捕鼠最健，《莊子》所謂騏驥不如貍鼪者也。

一名鼷鼠，又曰甘口鼠。極細小，僅如拇指，齧人不痛。善食人畜皮膚

成瘡，故《爾雅》云：有螫毒。《左傳》云食郊牛角者，即此物。此鼠之最小者。

一種名鼵鼠，又名偃鼠，又名鼠母。陶隱居曰：大如水牛，形似豬，足似象，灰赤色，胸尾皆白，有力而鈍。一名隱鼠，肉味似牛。其精溺一滴落地，即成一小鼠。《拾遺》曰：此是獸類，非鼠也。陶言精溺成鼠，遍訪山人無其事。按：《異物志》云：鼠母頭足似鼠，口銳，蒼色，大如牛而畏狗。見則有水災。《晉書》云：宣城郡出隱鼠，大如牛，形似鼠，脚類象而馬蹄，灰赤色，胸尾白，有力而鈍。《金樓子》云：晉寧縣境出大鼠，狀如牛，謂之偃牛。毛落田間，悉成小鼠。《梁書》：倭國即日本國有山鼠如牛，又有大蛇能吞之。皆與陶說大同小異。又《爾雅》云：鼵鼠似鼠而馬蹄，一歲千觔，秦人謂之小驢。即此物也。陳氏以陶說爲謬，不知陶蓋有所本也。且出則有災，非歲歲常有之事，可征信於山人乎？《莊子》亦曰：偃鼠飲河，不過滿腹。可云非鼠之儔乎？此鼠之最大者。

一種名鼷鼠，大如拳，文如豹，漢武帝曾獲得以問終軍者。

一種名鼷鼠，《說文》曰：一名鼵鼠。亦有斑文。

以上皆《本草綱目》所載，考據可謂詳矣。又曰：《爾雅》、《說文》鼠類鼸、鼵、鯢、獸、鼱、鼢、鼩、鱆八種，皆無考證。《語林》：唐辛怡諫爲職方，獲異鼠大如拳，豹首虎臆。怡諫以爲鼵鼠。盧若虛曰：非也，此《說文》所謂鼷鼠，豹文而形小。又漢世祖會靈臺，得鼠如豹文，光熒澤。寶儀曰：此鼵鼠也，見《爾雅》。然則八種之中，鼵鼠曾有考證。古人記載，後世未能悉知；後世所知，古亦未能盡載，可見學問無窮也。

《藥性摘錄·食物》 鼠　甘，熱。治骨蒸癆熱，四肢羸瘦，小兒諸疳，寒熱脯露腹大，取肉，和五味作羹食之，作脯亦佳。勿食骨，中毒死者。勿食毛，能致病。頭與肝，俱勿食。脊骨，治齒折，研末，日揩之，甚效。

貂鼠

《食物輯要·獸品類》 貂鼠　肉　味甘，平，無毒。亦可食，治漏疾。夷人呼爲栗鼠。

《食物本草·獸部·鼠類》 貂鼠出丁零國，今遼東、高麗及女直、韃靼諸胡皆有之。大如獺而尾粗。其毛深寸許，紫黑色，蔚而不耀。用皮爲裘、帽、風領，寒月服之，得風更暖，著水不濡，得雪即消，拂面如焰，試眯即出，亦奇物也。惟近火則毛易脫。漢制侍中冠，金璫飾首，前插貂尾，加以附蟬，取其內勁而外溫。毛帶黃色者，爲金貂，白色者，爲銀貂。

貂鼠肉，味甘，平，無毒。治脾胃寒泄，溫補元氣。

毛皮，主塵沙眯目，以裘袖拭之，即去。

《飲食須知·獸類》 貂鼠肉　味甘，性平。其毛皮寒月服之，得風更暖，著水不濡，得雪即消，拂面如焰。塵沙迷目，拭眯即出。近火則毛易脫。

鼬鼠

《食物輯要·獸品類》 黃鼠狼　肉　味甘，腥臭，性溫，有小毒。不堪食。

心、肝　味臭，微毒。殺蟲，止心腹痛。

《食治廣要·獸部》 鼬鼠音佑，即黃鼠狼。

肉　氣味：甘，臭，溫，有小毒。煎油，塗瘡疥，殺蟲。

《食物本草·獸部·鼠類》 鼬鼠一名黃鼠狼。處處有之。狀似鼠而身長，頭如小狗，尾大黃色帶赤。其氣極臊臭。性好竊食雞鴨，村野人家，最受其害。畏狗，逐之急便撒屁數十，滿室惡臭不可響。其毫與尾可作筆，嚴冬用之不折，世謂鼠鬚、栗尾者，是也。

鼬鼠肉，味甘，臭，溫，有小毒。食之解老雞肉毒。煎油，塗瘡疥，殺蟲。

《本草醫旨·食物類·獸部》 鼬鼠

附方　心腹痛：用黃鼠心肝肺一具，陰乾，瓦焙爲末。入乳香、沒藥、孩兒茶、血竭末各三分，每服一錢，燒酒調下，立止。

《壽世秘典·類物·獸部》 鼬鼠俗呼黃鼠狼。《廣雅》云：鼠狼即鼬也。江東呼爲鼬，狀似鼠而身長尾大，黃色帶赤，其氣極臊臭，健於捕鼠及禽畜，又能制蛇虺。其毫與尾可作筆，嚴冬用之不折，世謂鼠鬚、栗尾者是也。

蝟

《食療本草》卷中 蝟　肉：可食。以五味汁淹，炙食之，良。不得食其骨也。其骨能瘦人，使人縮小也。謹按：主下焦弱，理胃氣。令人能食。其皮可燒灰，和酒服。及炙令黃，煮汁飲之，主胃逆。細剉，炒令黑，入丸中治腸風、鼠奶痔，效。

其脂：主腸風、痔瘻。可煮五金八石。與桔梗、麥門冬反惡。

又有一種，村人謂之豪豬，取其肚燒乾，和肚屎用之。搗末細羅。每朝空心溫酒調二錢匕。有患水病鼓脹者，服此豪豬肚一個便消，差。此豬多食苦參，不理冷脹，只理熱風水脹。形狀樣似蝟鼠。

《飲膳正要・魚品》 蝟　味苦，平，無毒。理胃氣，實下焦。

《日用本草・五畜類》 蝟　味甘，有毒。主理胃氣。

脂　治耳聾。

骨　食之令人瘦。

皮　主腸風五痔，陰蝕下血，赤白帶下五色，陰腫痛，引腰背，腹痛疝積，蠱毒下血，並皆燒灰服之。

《藥性全備食物本草・獸部》 蝟　肉　味甘，平，無毒。止反胃，炙食，令人能食，肥下焦，消瘦疾。誤食骨，令人瘦劣，諸節漸小。

膽　治鷹食病。

《食治廣要・獸部》 蝟即蝟鼠，頭嘴似鼠，刺毛似豪豬。

肉　氣味：甘，平，無毒。炙黃食之，主反胃並瘦。肥下焦，理胃氣，令人能食。陳藏器曰：食之宜去骨，悞食，令人瘦劣，亦令諸節漸小也。

《食物本草・獸部・鼠類》 蝟吳人俗稱偷瓜蜮，以其常藏瓜畦中，好食瓜也。陶弘景曰：蝟處處有之，見人便藏頭足，其毛尖利，中空如骨，捕之卒不可得。能跳入虎耳中，而見鵲便自仰腹受啄，物之相制如此。其脂烊鐵中，入些少水銀，則柔如鉛錫。李時珍曰：蝟之頭、觜似鼠，刺毛似豪豬，蜷縮則形如芡房及栗房，攢毛外刺，尿之即開。《炙轂子》云：刺端分兩者爲蝟，如棘針者蝟，似蝟而赤尾者名豎居。寇宗奭曰：乾蝟皮連刺作刷，治紕帛絕佳。

蝟肉，味甘，平，無毒。炙食，補下元，理胃氣，令人能食。炙黃食，或煮汁飲，治反胃，又主瘦瘡。

脂，治腸風瀉血。可煮五金八石，伏雄黃，柔鐵。溶滴耳中，治聾。塗禿瘡疥癬，殺蟲。

腦，治狼瘻。

心、肝，治蟻、蜂等瘻，瘰癧惡瘡，燒灰，酒服一錢。

膽，點目，止淚。化水，塗痔瘡。

骨，人誤食之，令瘦劣，骨節漸小也。

皮，治五痔陰蝕，下血赤白，五色血汁不止，陰腫，痛引腰背，酒煮殺之。療腹痛疝積，燒灰酒服。吹鼻，止衄血。解一切藥力，用之。

附方：治眼睫倒刺。蝟刺、棗針、白芷、青黛，等分爲末，隨左右目嗃鼻中，口含冷水。

治虎爪傷人。刺猬脂日日傅之，內服香油。

治脫肛。蝟皮一斤燒，磁石五錢煅，桂心五錢，爲末。每服二錢，米飲下。

《本草醫旨・食物類・獸部》 蝟生楚山川谷田野，取無時，勿使中濕。人犯之，便藏頭足毛刺，人不可得。能跳入虎耳中。

皮細剉，炒黑，入藥。味：苦，平，無毒。得酒良，畏桔梗、麥門冬。治：五痔陰蝕，下血赤白五色，血汁不止，陰腫痛引腹背，酒煮殺之。療腹痛疝積，燒灰酒服。治腸風瀉血，痔痛有頭，多年不瘥，炙末，飲服方寸匕。燒灰，吹鼻，止衄血，甚解一切藥力。

肉　味：甘，平，無毒。食之去骨，誤食令人瘦劣，諸節漸小也。治：反胃，炙黃食之，亦煮汁飲，又主瘻。炙食，肥下焦，理胃氣，令人能食。

脂　味：同肉。治：腸風瀉血。溶滴耳中，治聾。塗禿瘡疥癬，殺蟲。

附方　虎爪傷人：刺蝟脂日日傅之，內服香油。

腦　治：狼瘻。

心肝　治：蟻瘻蜂瘻，瘰癧惡瘡，燒末，酒服一錢。

膽　治：點目止淚。化水，塗痔瘡。治鷹食病。

《壽世秘典・類物・獸部》 猬古猬字俗作蝟。

俗呼刺蝟，狀如貓猬，頭嘴似鼠，刺毛似豪豬，脚短，尾長寸餘，蜷縮則形如栗房，攢毛外刺，人不可得，尿之即開。能制虎，而見鵲便自仰受啄，物相制如此。

肉　氣味：甘，平，無毒。炙食，治反胃，理胃氣，令人能食。又治瘻瘡。

皮　治五痔，陰蝕，下血，療腹痛，疝積。燒灰，酒服，吹鼻，止衄血。解一切藥力用之。

《飲食須知・獸類》 蝟肉　味甘，性平。悞食其骨，令人瘦劣，諸節漸小。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 蝟《綱目》曰：《爾雅》曰：彙，毛刺。俗名刺老鼠。陶隱居曰：此物能跳入虎耳，而見鵲即仰腹受啄。《陰符經》曰：禽之制在氣，不論大小也。《淮南子》曰：蝟使虎申，蛇令豹止。

皮，主五痔及腸風下血。《外臺方》用治猘犬傷，同人髮等分，燒灰，水服。肉，宜酒煮。《食療本草》曰：肥下焦，理胃氣，令人能食。《拾遺》曰：

反胃宜食之，亦主痔血。骨，誤食，令人肌肉消削，骨節縮小。膽，能止淚。董炳《集驗方》治痘後風熱，兩瞼紅爛，眵淚不止，點入眼甚癢，數次即愈。此方較勝於烏鴉膽也。

《隨息居飲食譜·毛羽類》 蝟肉俗名刺鼠。甘，平。下氣殺蟲，治反胃、痔漏。按：食此必去骨淨盡，誤食令人瘦劣。其皮煅研服，治遺精甚效。

風狸

《食物本草·獸部·野獸類》 風狸生邕州以南。似兔而短，棲息高樹上，候風而吹至他樹，食果子。其尿如乳，甚難得，人取養之，乃可得。李時珍曰：風狸生嶺南及蜀西徼外山林中。其大如狸如獺，其狀如猿猴而小，其目赤，其尾短如無，其色青黃而黑，其文如豹。或云：一身無毛，惟自鼻至尾一道有青毛，廣寸許，長三四分，其尿如乳汁，其性食蜘蛛，亦啖薰陸香。晝則蜷伏不動如蝟，夜則因風騰躍甚捷，越岩過樹，如鳥飛空中。人網得之，見人則如羞而叩頭乞憐之態。人撾擊之，倏然死矣，以口向風，須臾復活。惟碎其骨，破其腦乃死。一云刀斫不入，火焚不焦，打之如皮囊，雖鐵擊其頭破，得風復起，惟石菖蒲塞其鼻即死也。一云此獸常持一杖（指），飛走悉不能去，見人則棄之，人獲得，擊打至極，乃指示人。人取以指物，令所欲如意也。二說見《十洲記》及《嶺南志》，未審然不。

風狸肉，味甘，平，無毒。食之已風。

腦，酒浸服，愈風疾。和菊花服至十斤，可長生。

尿，亦治諸風。

獼猴

《飲膳正要·獸品》 猴　肉，味酸，無毒。主治諸風勞疾。釀酒尤佳。

《日用本草·五畜類》 獼猴　味酸，平，無毒。肉主諸風勞，釀酒彌佳。爲脯，主久瘧；皮：主馬疫氣；糞：主蜘蛛咬；頭骨：燒，空心酒調，治鬼瘧進退。

《食物本草·獸類》 猴　肉，味酸，平，無毒。主諸風勞，釀酒彌佳。乾脯，主久瘧。頭骨，主瘴魅。手，主小兒驚癇口噤。屎，主蜘蛛咬。皮，主馬疫氣。

《藥性全備食物本草·獸部》 獼猴　肉味酸，平，無毒。主諸風勞，釀酒彌佳。爲脯，主久瘧。

頭骨　燒灰酒下，主瘴瘧鬼瘧不定。作湯，辟驚邪鬼魅寒熱。

手　主小兒驚癇口噤。

屎　主蜘蛛咬。

皮　主馬疫氣。人家養者並不主病，爲其食息雜，違其本真也。

《抱朴子》云：獼猴壽八百歲，即變爲猿；猿壽五百歲，變爲玃；玃壽一千歲，變爲蟾蜍。

《食物輯要·獸品類》 猴　肉　味酸，平，無毒。辟瘴疫、久瘧、風勞。釀酒飲，良。

手　治驚癇口噤。

《食治廣要·獸部》 獼猴即胡孫。　肉　氣味：酸，平，無毒。主治：諸風勞。釀酒彌佳。作脯食，治久瘧瘴疫。

《食物本草·獸部·猴類》 獼猴一名胡孫，一名沐猴，一名馬留，一名狙，梵書名之曰摩斯吒。李時珍曰：按班固《白虎通》云：猴者，候也。見人設食伏機，則憑高四望，善於候者也。猴好拭面如沐，故謂之沐。而後人訛沐爲母，又訛母爲獼，愈訛愈謬矣。猴形似番人，故曰胡孫。《莊子》謂之狙。養馬者廄中畜之，能辟馬病，故又稱馬留云。唐慎微曰：獼猴有數種，總名曰禺屬。按《抱朴子》云：猴八百歲變爲猿，猿五百歲變爲玃，玃千歲變爲蟾蜍。李時珍曰：猴，處處深山有之。狀似人，眼如愁胡，而頰陷有嗛，音歉，藏食處也。腹無脾，以行消食，尻無毛而尾短。手足如人，兩耳亦酷肖人者，能豎行。聲咯咯若咳，孕五月而生子，生子多浴於澗。其性躁動害物，畜之者使坐杙上，鞭掊旬月乃馴也。其類有數種：小而尾短者，猴也。似猴而多髯者，㹠也。音據，建平山中有之。大如狗，狀如猴，黃黑色，多髯鬣。好奮頭擧石擲人。《西山經》云：崇吾之山有獸焉，狀如禺而長臂善投，名曰擧父。即此也。似猴而大者，玃也。音卻，老猴也。生蜀西徼外山中。似猴而大，色蒼黑，能人行，善攫持人物，又善顧盻，故謂之玃。純牡無牝，故又名玃父。善攝人婦女爲偶，生子。又《神異經》云：西方有獸名猲，大如驢，狀如猴，善緣木，純牝無牡，群居要路，執男子合之而孕。此亦玃類，而牝牡相反者。大而尾長，赤目者，禺也。小而尾長，仰鼻者，狖也。似狖而大者，果然也。似狖而小者，蒙頌也。紫黑色，出交趾，畜以捕鼠，勝於貓。狸。似狐而善跳躍者，獑猢也。黑身，白腰如帶，手有長毛，白色，似握版之狀。《蜀地志》云：獑猢似猴而甚捷。在樹上，欻然騰躍如飛也。似猴而長臂者，猨也。善援引，故謂之猨，俗作猿，非。產川、廣深山中，似猴而長大，其臂甚長，能引氣，故多壽。臂骨作笛甚清亮。其色有青、白、玄、黃、緋數種。其性靜而仁慈，好食果實。其居多在林木，能越數丈，著地即泄瀉死，惟附子汁飲之可免。其行多群，其鳴善啼，一鳴三聲，淒切入人肝脾。廣人言猨初生毛黑，雄者老則變黃，潰去勢囊，轉雄爲雌，與黑者交而孕。數百歲，黃又變白也。似猨而金尾者，狨也。似猨而大，能食猨、猴者，獨也。其喜善獨，一鳴即止，能食猨、猴。故諺曰：獨一鳴而猨散。獨夫之義，蓋取諸此。或云即黃腰也。又見虎下。

獼猴肉，味酸，平，無毒。作脯食，治久瘧，辟瘴疫。治諸風勞，釀酒彌

佳。李時珍曰：《異物志》言南方以獼猴頭爲酢。《臨海志》言粵民喜啖猴頭羹。又巴徼人捕猴，鹽藏火熏食，云甚美。

頭骨，治瘴瘧。作湯浴，治小兒驚癇，寒熱鬼魅邪氣。

手，治小兒驚癇口禁。

屎，塗蜘蛛咬。小兒臍風撮口，及急驚風，燒末，和生蜜少許灌之。

皮，治馬疫氣。《馬經》言馬廄畜猴，辟馬瘟疫。逐月有天癸流草上，馬食之，永無疾病矣。

《壽世秘典・類物・獸部》 獼猴 一名狙，一名胡孫，狀似人而頰陷，有嗛嗛（音歉），藏食處也。腹無脾以行消食，尻無毛而尾短，手足如人亦能豎行，聲嗃嗃若咳，孕五月而生子，生子多浴於澗，其性躁動害物。畜之者使坐杙上，鞭捶旬月，乃馴也。《馬經》言：馬廄畜母猴辟馬瘟疫，逐月有天癸流草上，馬食之，永無疾病。其類有數種：小而尾短者，猴也；似猴黃黑色而多髯者，㹠也；似猴而大，色蒼黑，能人行，善玃持人物，又善顧盻者，玃也；似猴而長大，其臂甚長能引氣，其行多群，其鳴善啼，一鳴三聲，嘍切入人肝脾者，猨也，猨善援引故謂之猨，俗作猿；似猨而長尾作金色者，狨也；似猨而大能食猨猴者，獨也；似猨白面黑頰多髯而毛采斑斕，尾長於身，其末有岐，雨則以岐塞鼻者，果然也。羅願云：人捕其一，則舉群啼而相赴，雖殺之不去，謂之果然，以來之可必也。喜群行，老者前，少者後，食相讓，居相愛，生相聚，死相赴，古者畫蜼爲宗彝，即此，亦取其孝讓而有智也。按鍾毓《果然賦》云：似猴象猨，黑頰，青身，肉非佳品，惟皮可珍。

《綱目》

《養生食鑒・獸類》 猴狀似人，眼如愁胡而（類唷）〔平頰〕，有嗛，能藏食，腹無脾，以行消食，尻無毛而尾短。手足如人，亦能豎行，聲嗃嗃若（刻）〔欬〕。

猴肉　味酸，性平，無毒。治風勞，辟疫瘴，釀酒彌佳，作脯食，治久瘧。

頭骨　作湯浴，治小兒驚癇，鬼魅寒熱。

皮　治馬疫。（舟稠）〔畜廄〕中良。

狒狒

《食物本草・獸部・猴類》 狒狒音費。一名䶄䶄，狒同。一名梟羊。出西南夷。其形如人，被髮迅走，食人。《山海經》云：梟羊，人面，長唇黑身，有毛反踵，見人則笑，笑則上唇掩目。郭璞云：交廣及南康郡山中，亦有此物。大者長丈餘，俗呼爲山都。宋建武中，獠人進雌雄二頭。帝問土人丁鑾。鑾曰：其面似人，紅赤色，毛似獼猴，有尾。能人言，如鳥聲。善知生死，力負千鈞。反踵無膝，睡則倚物。獲人則先笑而後食之。獵人因以竹筒貫臂誘之，候其笑時，抽手以錐釘其唇蓍額，候死而取之。髮極長，可爲頭髮。血堪染靴及緋，飲之使人見鬼也。帝乃命工圖之。《方輿圖志》云：狒狒，西蜀及處州山中有之，呼爲人熊。人亦食其掌，剝其皮。閩中沙縣幼山亦有之，長丈餘，逢人則笑，呼爲山大人。又《南康記》云：山都，形如昆侖人，通身生毛，見人輒閉目開口如笑，好在深澗中翻石，覓蟹食之。

狒狒肉，味甘，平，無毒。作脯食之，補五臟，不飢，延年。連脂薄割炙熱，貼人癬疥，能引蟲出，頻易取瘥。

《本草醫旨・食物類・獸部》 狒狒音費，名人熊。出西南夷。

肉　味：無毒。作脯連脂薄割，炙熱，貼人癬疥，能引蟲出，頻易取瘥。

狨

《藥性全備食物本草・獸部》 狨獸　無毒。主野雞五痔，取其脂傅瘡。亦食其血肉，亦坐其皮，積久野雞痔病皆痊。似猴而大，尾長黃赤色。生山南山谷中，人將其皮作鞍褥。

《食物輯要・獸品類》 狨　肉　味淡，平，微毒。治五痔漏疾。

脂　塗瘡疥風毒，有效。

《食物本草・獸部・猴類》 狨一名猱。生山南山谷中。似猴而大，毛長，黃赤色，人將其皮作鞍褥。楊億《談苑》云：狨出川峽深山中，其狀大小類猿，長尾作金色，輕捷善緣木，甚愛其尾。人以藥矢射之，中毒即自齧其尾也。宋時文武三品以上許用狨座，以其皮爲褥也。狨肉及血，食之，調五痔病。久坐其皮，亦良。脂，瘡疥塗之，妙。

猩猩

《藥性全備食物本草・獸部》 猩猩　肉　味鹹，性溫，無毒。古人以爲珍味。食之不寐不飢，令人善走。

血　染細絹，鮮紅奪目。

《食治廣要・獸部》 猩猩　肉　氣味：甘，鹹，溫，無毒。食之不昧不飢，令人善走，窮年無厭，可以辟穀。此說出逸書《山海經・水經》。

《食物本草・獸部・猴類》 猩猩李時珍曰：猩猩出哀牢夷及交趾封溪野山谷中。狀如狗及獼猴，黃毛如猿，白耳如豕，人面人足，長髮，頭顏端正。聲如兒啼，亦如犬吠。成隊群行。俚人以酒置道側，更設草屐於旁，猩猩見即呼人祖先姓名罵之而去。頃復相與嘗酒著屐，因而被擒，檻而養之。將烹則推其肥者，泣而遣之。西胡取其血染毛罽不黯，刺血必華而問其數，至一斗方已。又《博物志》云：日南有野女，群行覓夫，其狀白色，遍體無衣襦。《齊東野語》云：野婆出南丹州，黃髮椎髻，裸形跣足，儼然若一媼也。群雌無牡。上下山谷如飛猱。自腰已下有皮蓋膝。每遇男子，必負去求合，常爲健夫所殺死，以手護腰間。剖之

得印方寸，瑩若蒼玉，有文類符籙也。案雄鼠卵有文如符籙，治烏腋下有鏡印，則野婆之印籙非異也。亦當有功用，但人未知耳。

猩猩肉，味鹹，溫，無毒。食之不昧不飢，令人善走，窮年無厭，可以辟穀。古人以爲珍味，《呂氏春秋》云肉之美者，猩猩之唇，獾獾之炙，是矣。

《本草醫旨・食物類・獸部》 猩猩出交趾封溪縣山谷中，狀如狗及獼猴，黃毛如猨，白耳如豕，人面人足，長髮，頭顏端正，聲如兒啼。俚人以酒及草屐置道側，猩猩見，嘗酒著屐，因而被擒，檻而養之。將亨刺血，必簩而問其數，至一斗乃已。《禮記》亦云猩猩能言。

肉　味：甘，鹹，溫，無毒。治：食之不昧不飢，令人善走，窮年無厭，可以辟穀。肉之美者，猩猩之唇，獾獾之炙，是矣。

《食物小錄・獸部・怪類》 猩猩　甘，鹹，溫，無毒。食之不寐不飢，令人善走，窮年無厭，可以辟穀。　唇　味最美，亦爲八珍。

《調疾飲食辯・鳥獸類》 猩猩　古作狌。《綱目》曰：自《爾雅》、《逸周書》而下，說猩猩者數十家，並云能言。《禮記》亦曰能言。《爾雅》曰：猩猩，小而好啼。郭注亦曰能言。而郭義恭《廣志》云不能言。《山海經》云能識人言。《爾雅翼》曰：古今說猩猩者，如豕、如狗、如猴。今之說猩猩者，與狒狒不相遠。云如婦人被髮袒足，群行，遇人則以手掩其陰。亦謂之野人。按：狒狒食人，猩猩不食人。猩猩出哀牢夷、交趾、封溪諸處。狀如狗及獼猴，耳如豕，人面人足，黃毛長髮。聲如兒啼，亦如犬。人以酒及木屐置道側誘之，即呼人祖先姓名而罵。頃復嘗酒著屐，醉中傾跌，因而被擒，檻養之。將烹則推其肥者，泣而遣之。見酒與屐，何以即知主者姓名，且知其祖先，至神至怪。卒以貪酒致敗，所謂猩猩知往而不知來也。又有獸名格，形似猩猩，見人不驚避，常至人家，與人狎處。苟欲害之，才舉念，即疾走不復來，此則非猩猩所能及矣。血染（紅□）（毛罽）不黯，然必先問其數，許多則多，許少則少。殺時不勝捶掠，許至一斗乃已。蓋嘗思之：此物遇人能掩其陰，知有禮也；臨訣而泣，知有義也；至於見酒與屐，能識主者姓名，且知其祖先，則智在物先也；死後流血多寡聽其自主，尤怪而又怪也，且許多必多，許少必少，亦不可謂非信也。又且不爲人害，何忍食之。乃以血之有用，肉之適口，卒不免於殺身。悲夫！語云：士不幸而有才，女不幸而有貌。古詩云：翠死因毛貴，龜亡爲殼靈。不如無用物，安樂過平生。讀說猩猩書，不禁惘然也。王漁洋之吊淮陰侯曰：到頭鐘室恨功狗。竟何如杜工部之弔王昭君曰：千載琵琶作胡語，分明怨恨曲中論。皆可爲猩猩惜也。《呂氏春秋》曰：肉之美者，猩猩之唇爲八珍味之一，獾獾之炙。《綱目》曰：食之不昧猩猩猶惺惺也，不愧其名。不饑，令人善走，窮年無厭，可以辟穀。出《逸書》、《山海經》、《水經》。自猩猩而外，獸之形似人者，《本草綱目》有寓類，言其似人而寄於獸也。《爾雅》於猩猩、猨、猱之類，亦曰寓屬。邢疏以爲因其寄寓木上，故曰寓。

一曰獼猴。《史記》曰：沐猴，性好拭面如沐也。《說文》曰：爲，猴。爲字，篆文象形也。《莊子》曰狙，《格古論》曰胡孫，俗作猢猻，柳文曰王孫，《倦遊錄》曰馬留。眼如愁胡，而頰陷有嗛藏食處也，故俗云尖嘴縮腮。尾短無毛，手足如人，聲嗃嗃若欬。《毛詩草蟲經》曰：鳴噭噭而悲。性躁動。生相聚，死則群守之，冀其復生。亦知埋葬，埋必露尾，仍守之不去。風過尾搖，以爲復生也，急出之，出而又埋，埋而又出，至腐敗乃已。此雖至愚，亦見其情之摯矣。唐紀昭宗有弄猴稱供奉，每朝賀必隨百官行禮。後朱溫篡位，猴於班部中望見，即奮躍上殿擊之，被殺，降賊諸臣愧之。又有翁弄猴乞食于長安市，久之翁死，猴守之不去，人咸義之，爲葬其屍乃去。雄者稍大。馴養者知與人合，手爪取物甚捷，而不能解結類也。人以繩對之作結，則駭愕如失魂魄。又最畏蛇。畜馬之家必畜牝猴，云天癸落草上，馬食之無疫。或云馬晝行勞苦，夜倦多眠，血凝聚蹄甲成雞眼，則行步畏疼，不堪馳驟。猴性好動，置廄中擾馬，使不久眠，非取其天癸也。

一種似猴多髯者，爲豪。《爾雅》曰迅頭，《山海經》名舉父。郭注曰：大如狗，黃黑色，好奮頭舉石擲人。

一種似猴而大者，爲玃。善攝持人物，純牡無牝，故又名玃父，亦名猳玃。獸之牡者爲猳。攝人婦女，爲偶生子。《山堂肆考》曰猴至百歲變爲玃，誤也。《神異經》云：西方有獸爲猧，大如驢，狀如猴，純牝無牡。常俟要路，執男子合之而孕。此亦玃類，而牝牡相反者。

一種大而尾長赤目者，爲禺。《爾雅翼》曰：義獸也，人捕其一，則舉群啼而相赴，雖殺之不去。大者名然，名禺；小者名炕，名蜼。或作爦，又作狖，又作貁貐。南人名曰仙猴。郭璞曰果然，俗作猓然。出西南山中。居樹上，老者居其巔，少者以次而下。得食傳遞而上，先讓老者，老者食之，以次及少者。若食少則少者不食，不使老者飢也。狀如猨，白面黑頰多髯，而毛彩斑斕，鼻仰向天。尾長於身，末分兩歧，雨則以歧塞鼻，故《爾雅》曰：蜼

仰鼻而長尾。其行也，老者前，少者後。食相讓，居相愛，生相聚，死相赴。柳子所謂仁、義、禮、讓、孝、慈，故古者畫蜼爲宗彝也。或言即猶豫之猶，蓋其性多疑，見人則登木，上下不定，故以比心疑不決者。然《爾雅》云猶，如麂，邢疏曰獮屬，則猶非蜼可知。

一種名蒙頌，又名蒙貴。《爾雅》曰：　猱狀。乃蜼之最小者。出交趾。紫黑色。畜以捕鼠，勝於畜貓。

一種名獑猢，《說文》作𤞷酬。黑身，白腰如束帶，手有長白毛如執笏。《蜀地志》云：　獑猢似猴而最捷，騰越樹枝如飛鳥。

一種似猴而金尾者，名狨，又名猱。《詩》曰：　毋教猱升木。古文作𤞷。《談苑》云：　出川、陝山中，名金線狨。輕捷善緣木。甚愛其尾，中射則自齧壞之。宋時三品以上許用狨座者，此也。

一種似猴而長臂者，爲猨，又作猿。出川、廣，有青、白、元、黃、緋數種。或言其兩臂可以相通，故又名通臂猨，誤也。其性靜而仁慈，善行氣導引，故多壽。常居樹上，著地即泄瀉死。其鳴聲淒切，人人肝脾，動人羈旅之思。一鳴三聲，末後一聲尤慘，故杜詩曰聽猨實下三聲淚。故明詩曰：　巫峽江陵一水分，猨啼兩岸夜成群。遙知月下孤臣淚，才過三聲不可聞。王詢《手記》曰：　廣人言猨初生純雄無雌，毛黑。老則變黃，潰去陰囊，轉雄爲雌，與黑者交而孕。數百歲又變白。《綱目》以爲與《列子》貐變爲猨，《莊子》嬪狙以猨爲雌之說相合，語當不妄。宋王仁裕畜一猨名野賓，久而作詩放之，末聯曰：　三秋果熟松梢健，任抱高枝徹曉吟。後過墦塚，遇一猨躍而前迎，呼野賓即嗷應，哀鳴不忍去。墦塚祠前漢水濱，山猨連臂下嶙峋。漸來仔細覓前客，認得依稀是野賓。目宿久無羈絏夢，林棲那復稻粱身。數聲腸斷連雲叫，知是難忘舊主人。仁裕作詩傷之，曰：　補不忍去。下詩中免勞當易爲久無，那復當易以猶記。

一種似猴而大，能食猨猴者，爲獨猨。猴見之皆跪，戰慄不敢仰視。獨一一揣摩，擇最肥者，以片石置其頂，即俯伏待啖，不敢動，不敢鳴。其性獨，他獸不敢與之爲伍，又殘賊其同類。獨夫之義，蓋取諸此。

一種似猴而大又似人者，《爾雅》曰狒狒，又作𤟤。《說文》曰𤟤，又作𤟤。《山海經》曰梟羊。《方輿志》曰野人。俗呼人熊。披髮迅走，能食人。宋建武中，獠人進雌雄二頭，人面，紅赤色，有尾，能人言。帝問土人丁鑾，鑾曰：　善知生死，力負千鈞。反踵無膝，睡則倚樹。獲人則握其臂，先笑而後食之。上唇其長，笑則反掩其目。人以竹筒貫臂誘之，侔其笑，抽手以錐釘其唇著額，而後取之。郭贊曰：　狒狒怪獸，披髮摻竹，獲人則笑，唇蔽其目。終亦號咷，反爲我戮。其髮長可爲髮。血堪染緋，飲之使人見鬼。

一種名槃，上黃下黑，食母。

一種似狒狒而性善不食人者，力能伏虎豹，鳴聲似人言語，然啁哳不可辨。雄曰山丈，好摺扇；雌曰山姑，好花粉。《海錄雜事》亦有山丈、山姑，乃獨足鬼妖物也，與此不同。人遇而饋之。晝則辟除猛獸，導人行；夜則引入巢穴宿，虎狼不敢窺。

至於《述異記》之山都，能變化隱形；《神異經》之山燥，即山魈，犯之使人發寒熱，惟畏爆竹煨煓聲；《北山經》之山輝，見則天下大風；《幽明錄》之木客，能與人交易而不見其形，死亦殯殮。舊云鄱陽山中多木客，或云贛州興國山中亦有，乃秦時造阿房宮，採木之匠與野獸交而孕育者。今吾鄉絕不聞有此。以及《周禮》之良方，《國語》之夔、罔兩，皆怪物也。又如《白澤圖》之彭候，生於千歲之木，狀如黑狗，食之使人志壯；《江鄰幾雜誌》之封，肉似小兒手，無指，身無血，食之使人多力；《山海經》之視肉，狀如牛肝，有兩目，食之不盡，復生如初，尤希奇不經見，雖有功用，難深信也。以上並見《本草綱目》。而微有不同者，則杏雲雜採諸書補之也。惟獼猴以下數種，《綱目》並詳其性味。以予論之，猛獸之攻，爲其害獸；猛鳥之攻，爲其害禽。如虜也、獨也、槃也、狒狒也，盡族而殲之，不爲忍也。所以聖人仁育萬物而不廢秋官者，殺所當殺也。若乃如果然之仁讓孝慈，山姑、山丈之利濟行旅，通臂猨之毓德潛修，以及擊賊之忠、守屍之義、戀主之忱，人且不能學之，敢殺之食之乎？即如獼猴、蒙頌、獑猢、金尾狨之類，大都與人無害，與世無爭。而猶之與燿，乃至與人相亂，似乎大害於人，而一無雌不以雌獸匹，一無雄不與雄獸偶，必合以人者，誠造物弄奇。自開闢以至於今，未之或改，而其種未絕也。蓋嘗思之，駃騠、駏驉、騊駼、駃騠，以馬、牛、驢雜合之種，且不能滋息，況獸與人合，反僅可以長存，理誠難測，故云造物弄奇。且也犬戎見諸《周紀》，廪君載在《漢書》，今西藏之中有馬哈沁，荒彝而外有垂尾之民，其先皆獸種也。夫又安知千百年後，此等似人之形、過人之德之獸，不胥入於人類乎？獵而食之，惡乎其可？夫束草象人以葬，仲尼且謂其無後，況生而肖人形，具人性者乎？語

云：善獵者必不善終。《莊子》云：有機心者必有機事。舉凡鳥、獸、魚，何物不知貪生，何物可以輕殺，是又不論似人與否也。或曰蒐苗獮狩，聖世之經，何乃以獵爲大戒？不知四時之狩，所以講武，非爲從禽。故寧範我馳驅，不憂終日不獲。且深林大藪，醜類必多，慮其爲害於人物，驅而殺之，是即秋官冥氏、翟氏之遺意焉，不可援以爲例也。

《本草省常·禽獸類》 猩唇　性溫。益氣力，令人不飢不昧。

乳汁

《千金要方·食治·鳥獸》 人乳汁：味甘，平，無毒。補五臟，令人肥白悅澤。

《食物本草·味部·雜類》 人乳吾人自離胞胎，即以此爲命。七尺之軀，百年之壽，猶升九仞而先於咫步也。其活人之功，豈次於膏粱美味乎！

人乳，味甘，平，無毒。主補五臟，令人肥白悅澤，老人患口瘡不能食，但飲人乳甚良。《服乳歌》云：仙家酒，仙家酒，兩個壺蘆盛一斗，五行釀出真醍醐，不離人間處處有。丹田茗是乾涸時，咽下重樓潤枯朽。清晨能飲一升餘，返老還童天地久。

附方：治初生小兒不尿。人乳四合，葱白一寸，煎滾，分四服飲之，即利。治誤食啖蛇牛肉毒。牛啖蛇者，毛髮向後，其肉殺人，但飲人乳汁一升立愈。

《壽世秘典·類物·味部》 人乳方家隱其名，謂之仙人酒，蓋乳乃陰血所化，生於脾胃，攝于衝任，未受孕則下爲月水，既受孕則留而養胎，已產則赤變爲白，上爲乳汁，此造化自然之妙也。服乳歌云：仙家酒，仙家酒，兩個壺盧盛一斗。五行釀出真醍醐，不離人間處處有。丹田若是乾涸時，嚥下重樓潤枯朽。清晨能飲一升餘，返老還童天地久。

氣味：甘，平，無毒。主補五臟，令人肥白悅澤。

發明　韓忠《醫通》云：服人乳，大能益心氣，補腦髓，止消渴，治風火證，養老尤宜。李時珍曰：人乳無定性，其人和平，飲食沖淡，其乳必平；其人暴躁，飲酒食辛或有火病，其乳必熱。凡服乳須熱飲，若曬暴爲粉，入藥尤佳。惟首生男兒無病婦人之乳，白而稠者佳，若色黃赤，清而腥穢如涎者，並不可用。有孕之乳，謂之忌奶，小兒飲之，成疳魅之病，最爲有毒也。漢·張蒼年老無齒，妻妾百數，常服人乳，年百歲餘，身肥如瓠。《南史》載，宋·何尚之積年勞病，飲婦人乳而瘥。繆希雍曰：乳屬陰，其性涼而滋潤，血虛有熱，燥渴枯涸者宜之。若臟氣虛寒，滑泄不禁，及胃弱不思食，脾虛不磨食，並不宜服。

《石成金醫書·食愈方·虛》 人乳　用肥壯婦人乳，或兩鍾，或一鍾，清晨滾水中頓熱，少入白糖調勻，空心服。補陰，滋五臟，悅顏色，退虛熱，久服不老。惟泄瀉人忌服。

《藥性摘錄·食物》 人乳　甘，平，滑。澄爲粉佳。補陰潤燥，澤肌膚。臟寒作泄者勿服。

《隨息居飲食譜·水飲類》 乳汁　甘平。補血，充液，填精，化氣生肌，安神益智，長筋骨，利機關，壯胃養脾，聰耳明目。本身氣血所化，初生藉以長成。強壯小兒，周歲即宜斷乳，必以穀食，始可培植後天。造物之功，不容穿鑿。故大人飲乳，僅能得其滋陰養血，助液濡枯，補胃充肌而已。設脾弱氣虛，膏粱濕盛者飲之，反有滑瀉釀痰，減餐痞悶之虞。且乳無定性，乳母須擇肌膚豐白，情性柔和，別無暗疾，不食葷濁厚味者，其乳汁必醲白甘香，否則清稀腥濁，徒增兒病也。

牛、馬、蛇肉毒，飲人乳解之。

《中外衛生要旨·水飲類》 乳汁　甘平。補血充液，填精化氣，生肌安神，益智，長筋骨，利機關，壯胃養脾，聰耳明目。本身氣血所化，初生藉以長成，強壯小兒，周歲即宜斷乳。必以穀食，始可培植後天。造物之功，不容穿鑿。故大人飲乳，僅能得其滋陰養血，助液濡枯，補胃充肌而已。設脾弱氣虛，膏粱濕盛者，飲之反有滑瀉釀痰，減飧痞悶之虞。且乳無定性，乳母須擇肌膚豐白，情性柔和，別無暗疾，不食葷濁厚味者，其乳汁乳必醲白甘香。否則清稀腥濁，徒增兒病也。

按：人乳函有糖有水有油。

牛馬蛇肉毒，飲人乳解之。

食養食治總部

食養部

茶湯膏煎分部

論說

《膳夫經手錄》 茶　古不聞食之。近晉宋以降，吳人採其葉煮，是爲茗粥。至開元、天寶之間，稍有茶。至德、大曆遂多。建中以後，盛矣。茗、絲、鹽、鐵，管榷存焉。今江夏以東，淮海之南，皆有之。今略舉其尤處，別爲二品總焉。

新安茶，今蜀茶也。與蒙頂不遠，但多而不精，地亦不下，故析而言之，猶必以首冠諸茶。春時，所在吃之皆好。及將至他處，水土不同，或滋味殊於出處。惟蜀茶，南走百越，北臨五湖，皆自固其芳香，滋味不變。由此尤重之。自穀雨已後，歲取數百斤，散落東下，其爲功德也如此。

饒州浮梁茶，今關西、山東閭閻村落皆吃之，累日不食，猶得不得一日無茶也。其於濟人，百倍於蜀茶。然味不長於蜀茶。

蘄州茶、鄂州茶、至德茶，以上三處出(處)者，並方斤厚片。自陳蔡以北，幽并以南，人皆尚之。其濟生、收藏、榷稅，又倍於浮梁矣。

衡州衡山，團餅而巨，串歲收千萬，自瀟湘達於五嶺，皆仰給焉。其先春好者，在湘東皆味好，及至滋味悉變。雖遠自交趾之人，亦常食之，功亦不細。

潭州茶、陽團茶粗惡，渠江薄片茶由油苦硬，江陵南木香茶凡下，施州方茶苦硬，已上四處，悉皆味短而韻卑。惟江陵襄陽皆數千里食之，其他不足記也。建州大團，狀類紫筍，又若今之大膠片，每一軸十斤餘。將取之，必以刀刮，然後能破，味極苦。唯廣陵、山陽兩地人好尚之，不知其所以然也。或曰療頭痛，未詳。已上以多爲貴。

蒙頂自此以降言少而精者，始蜀茶，得名蒙頂。於元和以前，束帛不能易一斤先春蒙頂。是以蒙頂前後之人競栽茶，以規厚利。不數十年間，遂新安草市歲出千萬斤，雖非蒙頂，亦希顏之徒。今真蒙頂有鷹嘴牙白茶，供堂亦未嘗得其上者，其難得也如此。又嘗見書品論展陸筆工以爲無等可居第一。蒙頂之列茶間，展陸之論又不足論也。

湖顧渚、湖南紫筍茶，自蒙頂之外，無出其右者。峽州茱萸簃得名，近自長慶，稍稍重之，亦顧渚之流也。自是碧澗茶、明月茶、峽中香山茶，皆出其下。夷陵又近有小江源茶，雖所出至少，又勝於茱萸簃矣。舒州天柱茶，雖不峻拔遒勁，亦甚甘香芳美，可重也。岳州、浥湖所出亦少，其好者，可企於茱萸簃。此種茶惟有異，唯宜江水煎，得井水煎即赤色而無味。

蘄州蘄水團黃，團薄餅，每斤至百餘斤率。不甚粗弱，其有露消者，片尤小而味甚美。壽州霍山小團，其絕好者。止於漢美，所闕者馨花顆脫。睦州鳩坑茶，味薄，研膏絕勝霍山者。福州生黃茶，不知在彼，味峭。

上下及至嶺北，與香山、明月爲上下也。

崇州宜興茶，多而不精，與鄂州團黃爲列。

宣州鶴山茶，亦天柱之亞也。

東川昌明茶，與新安含膏爭其上下。

歙州、婺州、祁門、婺源方茶，制置精好，不雜木葉。自梁宋幽并間人皆尚之，賦稅所入，商賈所齎，數千里不絕於道路。其先春含膏，亦在顧渚茶品之亞列。祁門所出方茶，川源制度略同差小耳。

《養生類纂·食饌部二·茶》 除煩去膩，不可缺茶。然暗中損人不少，吾有一法，每食已，以濃茶漱口，煩膩既出，而脾胃不知，肉在齒間消縮脫去，不煩挑刺。有數日一啜不爲害也，此大有理。《仇池筆記》。

苦茶久食羽化。與韭同食，令人身重。《台居士食忌》。

茶吃多則滯在腰背，故令人自腰而下多黑。但吃茶常須投少鹽，緣鹽通利，自然無滯。《四時養生論》。

飲真茶令少眠睡。《博物志》。

苦茶久食益意思。《華佗食論》。

茶以湯澆覆之，用葱薑芼之，其飲醒酒，令人不眠。《廣雅》。

敗荷片爲末，於茶飲中吃，不日羸瘦，卻不損人。如要復，吃醋則復長肌肉也。《瑣碎錄》。

茶用山水上，江水次，井水下。其山水揀乳泉石池慢流者，其江水取去人遠者，并取汲多者。其湍，如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食也。《陸羽茶經》。

茶茗久服，令人有力悅志。《神農食經》。

《養生類纂・食饌部二・湯水》 冬日則飲湯，夏日則飲水。《孟子》

食熱物勿飲冷水。《金匱要略方》。

凡水照見人影動者，不可飲之。同上。

凡諸飲水療疾，皆取新汲清泉，不用停污濁者，損人。《博物志》。

飲水忽急咽，久成氣疾，或成水癖。《巢氏病源》。

盛夏冒暑，難以全斷飲冷，但刻意少飲，勿與生硬果菜、油膩、甜食相犯，亦不至生病也。不宜引飲過多，先能省減鹹酸、厚味，煎煿燥物，自然津液不乏，必不致引飲太頻也。《食治通說》。

銅湯瓶湯飲之損聲。《瑣碎錄》。

伏熱者不得飲水，衝寒者不得飲湯。同上。

仁宗朝宣輸林院定熟水，紫蘇第一，沉香第二，麥門冬第三。蓋紫蘇能下胸膈滯氣，乃爲第一也。同上。

《山家清供・茶供》 茶即藥也。煎服，則去滯而化食；以湯點，則反滯膈而損脾胃。蓋世之嗜利者，多採他葉雜以爲末。既有怠於煎煮，宜有害也。今法：採芽或用碎萼，以活水火煎之，飯後必少頃乃服。東坡詩云：活水須將活火烹。又云：飯後茶甌味正深。此煎服法也。《茶經》亦以江水爲上，山與井俱次之。今世不惟不擇水，且入鹽及果，殊失正味。不知惟葱去昏，惟梅去倦，如不昏不倦，亦何必用？古之嗜茶者，無如玉川子，惟聞煎吃。如以湯點，則又安能及七碗乎？山谷詞云：湯響松風早減了，七分病酒倘知此。則口不能言，心下快樂，自省之禪透矣。

《調燮類編・清飲》 藏茶之法，十斤一瓶。每年燒稻草灰入大桶，茶瓶坐桶中，以灰四面填桶，瓶上覆灰築實。每用，撥灰開瓶，取茶些少，仍覆上灰，再無蒸壞。次年換灰爲之。又法，空樓中懸架，將茶瓶倒放則不蒸。

茶畏日氣，宜焙不宜曬。

茶品多矣。惟嶺南多瘴癘之氣，染著草木。北人食之，往往致疾，須待日出山霽，霧障收盡，收採可也。大抵閩廣以南，水亦不可輕飲。以花拌茶，終不脫俗，必欲爲之。如蓮花茶，於日未出時，將半含蓮撥開，放細茶一撮，納滿蕊中，以麻皮略紮，令其經宿，次早傾出，用建紙包茶焙乾，再如前法，又將茶葉入別蕊中，如此者數次，取出焙乾用，不勝香美。

木穉、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放，香氣全者。量茶葉多少摘花爲伴，花多則太香，花少則欠香，而不盡美。三停茶葉一停花始稱。如木穉花，須去其枝蒂，及塵垢蟲蟻，用磁罐，一層花，一層茶，投間至滿，紙箬紮固入鍋，隔罐湯煮，取出，待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花仿此。水泉不甘，能損茶味，山水江水次之，雪水、梅雨水亦妙。藏水坏者，燒瓦片投入罈內便解。

茶有真味，有真香，不宜投以雜果，如核桃榛栗之類亦可用。

茶能止渴消食，明目除災，人固不可一日無茶。然只宜於飯後，過飲則損脾胃。

細茶宜人，粗茶損人。少飲則醒神思，多飲則致疾病。

空心茶去人脂，則清晨及飢時俱不可飲茶也。晚茶令人不寐，有心事者忌之。

《居家必用事類・諸品茶》 蔡襄進《茶錄》序　臣前因奏事，伏蒙陛下論。臣先任福建轉運使日，所進上品龍茶，最爲精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材者。陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂茶圖，獨論採造之本。至於烹試，曾未有聞。臣輒條數事簡而易明勒成一篇，名曰《茶錄》。伏爲清閒之宴，或賜觀採。臣不勝惶懼，榮幸之至。

《居家必用事類・諸品茶》 一篇論茶品　色　茶色貴白，而餅茶多以珍膏油去聲其面，故有青、黃、紫、黑之異。善別茶者，正如相工之視人氣色也。隱然察之於內，以肉理實潤者爲上。既已末之，黃白者受水昏重，青白者受水鮮明。故建安人鬬試，以青白勝，黃白負。

香　茶有真香。入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。建安民試茶，皆不入香，恐奪其真。烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚。

味　茶味主於甘滑。惟北苑鳳凰山連屬諸焙所產者，味佳。隔溪諸山雖及時如意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能損茶味。前世之論水品者以此。

右七綱，揀芽以四十餅爲角，小龍鳳以二十餅爲角，大龍鳳以八餅爲角。每角圈以箬葉，束以紅縷，包以紅紙，緘以黃綾。惟揀芽俱以黃焉。

茶焙　茶焙編竹爲之，裹以箬葉，蓋其上以收火也。隔其中，以有容也。納火，其下去茶尺許，所以養茶色香味也。

《居家必用事類・諸品茶》　煎茶法　煎茶須用有焰炭火，滾起，便以冷水點住。伺再滾起，再點。如此三次，色味皆進。

《居家必用事類・諸品茶》《茶錄》後序　茶爲物之至精，而小團又其精者，錄序所謂上品龍茶者是也。蓋自君謨始造而歲貢焉，仁宗尤所珍惜。雖輔相之臣，未嘗輒賜。惟南郊大禮致齋之夕，中書樞密院各四人共賜一餅。官人剪金爲龍鳳花草點其上，兩府八座分割以歸，不敢碾試。宰相家藏以爲寶，時有佳客，出而傳玩爾。嘉祐七年，親享明堂齋夕，始人賜一餅。余亦忝與，至今藏之。余自以諫官供奉仗內，至登二府二十餘年，纔一獲賜，而丹成龍駕舐鼎莫及。每一捧玩，清血交零而已。因君謨著錄附於後，庶知小團自君謨始，而可貴如此。

《壽親養老新書》　試茶　採嫩芽，先沸湯，乃投芽煮變色挹取，握去水，小焙。中焙欲乾，鎗內略炒使香，磨碾皆可。坐圃臨泉，旋擷旋烹，芳新不類常韻。

《飲膳正要・諸般湯煎》　金字茶：　係江南湖州造進末茶。　范殿帥茶　係江浙慶元路造進茶芽，味色絕勝諸茶。　紫筍雀舌茶：　選新嫩芽蒸過，爲紫筍。有先春、次春、探春，味皆不及紫筍雀舌。　女須兒出直北地面，味溫甘。　西番茶出本土，味苦澀，煎用酥油。　川茶、藤茶、誇茶皆出四川。　燕尾茶出江浙、江西。　孩兒茶出廣南。　溫桑茶出黑峪。

凡諸茶，味甘苦微寒，無毒。去痰熱，止渴，利小便，消食下氣，清神少睡。

清茶　先用水滾過濾淨，下茶芽，少時煎成。

炒茶　用鐵鍋燒赤，以馬思哥油、牛奶子、茶芽同炒成。

蘭膏　玉磨末茶三匙頭，麵、酥油同攪成膏，沸湯點之。

酥簽　金字末茶兩匙頭，入酥油同攪，沸湯點服。

建湯　玉磨末茶一匙，入碗內研勻，百沸湯點之。

《多能鄙事・飲食・茶湯法》〔煎茶法〕：　先用有焰炭火滾起，便以冷水點住，伺再滾起再點，如此三次，色味皆進。

《竹嶼山房雜部・養生部・茶制》　煮茶《茶經》云：　一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。

取壚煉火，汲清甘之水，注鐺煎之。如蟹眼者，正熟湯也。至魚眼則過熟不堪用矣。先以湯洗茶投壺，方酌以湯，仍以壺隔湯煮，其色青黃可就供也。然茶多則味濁，茶少則味清。《茶經》云：　茶少湯多，則雲脚散；湯少茶多，則乳面聚。

滌器不潔，而雜以油膩等物，皆能敗味。或多用茶內小器少沃以湯，再隔湯微煮甚濃，隨多寡滴入於湯壺中亦佳。蘇子瞻《汲水煎茶詩》云：　活水仍須活火烹，自臨釣石取深清。謝宗可《詠茶筅詩》云：　萬縷引風歸蟹眼，半瓶飛雪起龍芽。按《茶品》：　岕第一，虎邱二，松蘿三，伏龍四。

汲水《茶錄》云：　水泉不甘，能損茶味。

天下之水，揚子江心金山中泠泉爲上，南零水次之，井水又次之。《茶經》云：　水惡停浸而喜泉源。江水爲眾水雜，并取汲多者。《一統志》云：　中泠泉在金山寺內，江心水謂之南零水。歐陽永叔《大明水記》：　張又新云劉公伯芻較水，又載陸羽爲李季卿論水，全不合。人亦少遇水之所出。今各鄉土有井水，漸至渫而甘香，皆可繘汲之也。渫，七洽切；繘，音橘。按：《水品》：　更有堯封第一，慧泉第二，梅雨最上。

茶香　凡桂花、茉莉花、片腦香物類，惟用輕綃或薄紙苴子魚切納茶中，香自裹化，潤則紙藉煉火上焙燥而收。不宜散和於內，混淆其味，致茶香不分。茶蓋坊房吻切之每茶一壺，入匕許，甚協茶味之甘美。倪雲林云：　凡有香無毒之花皆可入茶。

茶果　栗肉炒熟者，風戾者，皆去皮殼。　胡桃仁鉗去殼，湯退去皮。　榛仁擊去殼，湯退去皮。　松仁擊去殼，湯退去皮。　西瓜子仁搥去殼，微焙。　楊梅核仁搥去核。　蓮心去殼，微焙。　蓮菂鮮者剖去皮殼；乾者水浸去皮；薏或煮熟。菂，音的；薏，音億。　烏欖核仁湯退去皮。　人面核仁、椰子剖，用肉，切。　橄欖《太平廣記》曰：　南威，銀石器搗取汁。　銀杏燒熟，去皮殼。　梧桐子仁剪去殼。　芡實煮熟，鉗剝其肉。　菱實鮮者去皮殼；　風戾者煮熟去皮殼。

茶菜　芝麻水浸，搗去皮，焙燥，揚潔湯煮。　胡荽用頭醃泡。　萵苣筍乾宜芝

麻。　豆腐乾煮軟，宜芝麻、胡荽。　芹白醃，宜胡桃仁。　竹筍豆豉、蔞蒿乾宜芝麻。　木蓼乾宜芝麻，微苦。　香椿芽宜芝麻，乾同。　竹筍鮮者帶籜，苦，加少鹽。《筍譜》曰：脫殼煮則失味。鹹乾者，宜芝麻。　同蒿苦，宜芝麻，乾同。　雞棕宜胡桃、榛、松仁。　龍鬚菜微苦。　筆管菜微苦。　扁豆苦，熟，去皮殼，宜芝麻。　豇豆肥稚者兼殼微苦，乾。　羊角豆稚者兼殼，苦，熟。　刀豆老者，苦，熟，去皮殼。　天茄稚者，苦。　萱用芽跗，同少鹽，苦。跗，音附。　箭乾菜醃，胡桃仁宜。　絲瓜劏去皮，同少鹽，微苦。　金雀蘂同少鹽，微苦，乾。　胡蘿蔔宜胡桃仁，熟栗肉，熟葱白，醃胡荽、芝麻。　乳餅熱湯泡，刀切，鹹以淡酒少漬，宜胡荽。

飲茶　清者爲上，內果、菜爲次。物之甘者，忌置於內。若荔枝、龍眼、棗、柿之類，大不宜投之也。其他巴茶、枸杞茶等，又非此茶之制而論。《茶錄》云：建安民間，試茶皆不入香，恐奪其真。若烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 造茶《三制學林新編》云：茶之佳者，造在社前。其次火前，謂寒食前。其下則雨前，謂穀雨前。此建安之造茶。然氣有先後，地有寒熱，茶有早晚。惟取萌蘖爲上，不得泥此以論茶也。

一摘茶萌心爲上，作沸湯微燖之，晾乾，綿紙藉煉火上焙燥。

一摘葉於鍋中焙柔，以手煩揉之，焙燥。

一以葉蒸過，曬乾，再以火焙燥。俱以竹箬厚藉筐筥收。

水木犀

半含桂花，摘採甚潔，入絹囊，置清水中，煩揉去苦，重壓令乾。迭入瓷罐，竹箬覆掩之，遂以長篾重重側圍箬上，篾心留通一穴。瀉清水滿漬，須每日易水，永不蔫爛。炙燥能久藏。

《遵生八箋・飲饌服食箋・茶泉類》 論茶品　茶之產於天下多矣！若劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月，邛州有火井思安，渠江有薄片，巴東有真香，福州有柏巖，洪州有白露，常之陽羨，婺之舉巖，丫山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡高株，瀘州之納溪梅嶺。之數者，其名皆著。品第之，則石花最上，紫筍次之，又次則碧澗明月之類是也。惜皆不可致耳。若近時，虎丘山茶，亦可稱奇，惜不多得。若天池茶，在穀雨前收細芽，炒得法者，青翠芳馨，嗅亦消渴。若真岕茶，其價甚重，兩倍天池，惜乎難得，須用自己令人採收方妙。又如浙之六安，茶品亦精，但不善炒，不能發香而色苦，茶之本性實佳。如杭之龍泓即龍井也茶，真者，天池不能及也。山中僅有一二家，炒法甚精。近有山僧焙者亦妙，但出龍井者方妙。而龍井之山，不過十數畝，外此有茶，似皆不及，附近假充，猶之可也。至於北山西溪，俱充龍井，即杭人識龍井茶味者亦少，以亂真多耳。意者，天開龍井美泉，山靈特生佳茗以副之耳。不得其遠者，當以天池龍井爲最。外此，天竺靈隱爲龍井之次。臨安於潛生於天目山者，與舒州同，亦次品也。茶自浙以北皆較勝，惟閩廣以南，不惟水不可輕飲，而茶亦宜慎。昔鴻漸未詳嶺南諸茶，乃云：嶺南茶味極佳。孰知嶺南之地，多瘴癘之氣，染著草木，北人食之，多致成疾，故當慎之。要當採時，待其日出山霽，霧瘴山嵐收淨，採之可也。茶團、茶片，皆出碾磑，大失真味。茶以日曬者佳甚，青翠香潔，更勝火炒多矣。

採茶　團黃有一旗一槍之號，言一葉一芽也。凡早取爲茶，晚取爲荈。穀雨前後收者爲佳，粗細皆可用。惟在採摘之時，天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。

藏茶　茶宜蒻葉而畏香藥，喜溫燥而忌冷濕。故收藏之家，以蒻葉封裹入焙中，兩三日一次。用火當如人體溫，溫則去濕潤。若火多，則茶焦不可食矣。

又云：以中壇盛茶，十斤一瓶。每年燒稻草灰，入大桶，茶瓶坐桶中，以灰四面填滿，瓶上覆灰築實。每用撥灰開瓶，取茶須少，仍復覆灰，再無蒸壞。次年換灰爲之。

又云：空樓中懸架，將茶瓶口朝下放，不蒸。原蒸自天而下，故宜倒放。

若上二種芽茶，除以清泉烹外，花香雜果，俱不容入。人有好以花拌茶者，此用平等細茶拌之，庶茶味不減，花香盈頰，終不脫俗，如橙茶。蓮花茶，於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮，納滿蕊中，以麻皮略縶，令其經宿。次早摘花，傾出茶葉，用建紙包茶，焙乾。再如前法，又將茶葉入別蕊中。如此者數次，取其焙乾收用，不勝香美。

木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放蕊之香氣全者，量其茶葉多少，摘花爲拌。花多則太香而脫茶韻，花少則不香而不盡美，三停茶葉一停花，始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢、蟲蟻。用磁罐，一層花，一層茶，投間至滿，紙箬縶固。入鍋，重湯煮之，取出，待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花倣此。

煎茶四要

一擇水　凡水泉不甘，能損茶味，故古人擇水最爲切要。山水上，江水次，井水下。山水，乳泉漫流者爲上，瀑湧湍激勿食，食久令人有頸疾。江水，取去人遠者。井水，取汲多者。如蟹黃渾濁鹹苦者，皆勿用。若杭湖心水、吳山第一泉、郭璞井、虎跑泉、龍井、葛仙翁井，俱佳。

二洗茶　凡烹茶，先以熱湯洗茶葉，去其塵垢冷氣，烹之則美。

三候湯　凡茶須緩火炙，活火煎。活火，謂炭火之有焰者。當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散佈，微微有聲；中則四邊泉湧，累累連珠；終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能成也。最忌柴葉煙熏煎茶。爲此，《清異錄》云：五賊六魔湯也。

凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

四擇品　凡瓶要小者，易候湯，又點茶注湯相應。若瓶大啜存，停久味過，則不佳矣。茶銚、茶瓶，磁、砂爲上，銅、錫次之。磁壺注茶，砂銚煮水爲上。《清異錄》云：富貴湯，當以銀銚煮湯，佳甚，銅銚煮水，錫壺注茶次之。茶盞惟宣窯壇盞爲最，質厚白瑩，樣式古雅，有等宣窯印花白甌，式樣得中，而瑩然如玉。次則嘉窯，心內茶字小盞爲美。欲試茶色黃白，豈容青花亂之？注酒亦然。惟純白色器皿爲最上乘品，餘皆不取。

試茶三要

一滌器　茶瓶、茶盞、茶匙生銹音星，至損茶味，必須先時洗潔則美。

二熁盞　凡點茶，先須熁盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

三擇果　茶有真香，有佳味，有正色。烹點之際，不宜以珍果香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、蓮心、木瓜、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，牛乳、番桃、荔枝、圓眼、枇杷之類是也。奪其色者，柿餅、膠棗、火桃、楊梅、橙橘之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絕，雜之則無辨矣。若欲用之，所宜核桃、榛子、瓜仁、杏仁、欖仁、栗子、雞頭、銀杏之類，或可用也。

茶效　人飲真茶，能止渴消食，除痰少睡，利水道，明目，益思出《本草拾遺》，除煩去膩。人固不可一日無茶。然或有忌而不飲，每食已，輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃不損。凡肉之在齒間者，得茶漱滌之，乃盡消縮，不覺脫去，不煩刺挑也。而齒性便苦，緣此漸堅密，蠹毒自已矣。然率用中茶出蘇文。

茶具十六器

收貯於器局供役，苦節君者，故立名管之。蓋欲歸統於一，以其素有貞心雅操，而自能守之也。

商象古石鼎也，用以煎茶。　歸潔竹筅帚也，用以滌壺。　分盈杓也，用以量水斤兩。　遞火銅火斗也，用以搬火。　降紅銅火箸也，用以簇火。　執權準茶稱也，每杓水二斤，用茶一兩。　團風素竹扇也，用以發火。　漉塵　茶洗也，用以洗茶。　靜沸竹架，即《茶經》支腹也。　注春磁瓦壺也，用以注茶。　運鋒劖果刀也，用以切果。　甘鈍木碪墩也。　啜香磁瓦甌也，用以啜茶。　撩雲　竹茶匙也，用以取果。　納敬竹茶囊也，用以放盞。　受汙拭抹布也，用以潔甌。

總貯茶器七具　苦節君煮茶作爐也，用以煎茶，更有行者收藏。　建城以箬爲籠，封茶，以貯高閣。　雲屯磁瓶，用以杓泉，以供煮也。　烏府以竹爲籃，用以盛炭，爲煎茶之資。　水曹即磁缸瓦缶，用以貯泉，以供火鼎。　器局竹編爲方箱，用以收茶具者。　外有品司竹編圓橦提盒，用以收貯各品茶葉，以待烹品者也。

《藥性全備食物本草・飲食宜忌》　湯水　凡山水甚強，若飲之，皆令人病。飲不過多，謂未厭先止也。或欲酸甘而漿務爽口，而非爲渴，則不免爲痰飲之疾。

《居家必用事類・熟水類》　造熟水法　夏月，凡造熟水，先傾百沸滾湯在瓶內，然後將所用之物投入，密封瓶口，則香倍矣。若以湯泡之，則不堪香。若用來年木犀，或紫蘇，須略向火上炙過，方可用矣。

綜　述

茶

《千金要方・食治・菜蔬》　茗葉：味苦鹹酸，冷，無毒。可久食，令人有力，悅志，微動氣。黃帝云：不可共韭食，令人身重。

《食療本草》卷上　茗　茗葉：利大腸，去熱解痰。煮取汁，用煮粥良。又，茶主下氣，除好睡，消宿食，當日成者良。蒸、搗經宿。用陳故者，即動風發氣。市人有用槐、柳初生嫩芽葉雜之。

《日用本草・五味類》　茶　諸處皆有，惟建安、北苑、武夷數處產者，性

味獨佳。若久食，令人瘦，肌膚消乏。春分以前採者爲茗，已後採者爲茶。凡飲者宜熱，冷則聚痰。

主瘻瘡，去痰熱，止渴，令人少睡，除瘴氣，消宿食，利大小腸。　好茶炒煎飲之，治赤白痢及熱毒痢。　川芎、葱白，同茶煎服之，止頭痛。　茱萸、葱、薑同煎，能下氣消宿食。

《食物本草・味類》 茶　晚採粗者曰茗，味甘苦，微寒，無毒。主瘻瘡，利小便，去痰熱渴，令人少睡。早採細者曰茶，主下氣消食。已上《本草》所載。後代諸家及《茶經》、《茶譜》、《茶錄》等書論悉備矣。近世人所用蒙山茶，性溫治病，因以名顯。其它曰宜興茶、陸安茶、東白山茶、神華山茶、龍井茶、閩蠟茶、蜀苦茶、寶慶茶、廬山雲霧茶，俱以味佳得名。品類土產，各有所宜，性味不能無少異。大抵茶能清熱止渴，下氣除痰，醒睡，消食解膩，清頭目，利小便。熱飲宜人，冷飲聚痰，久飲損人，去人脂，令人瘦。又嘗聞一人好食燒鵝，日常不缺，醫者謂其必生脾肺癰，後卒不病。訪知此人，每夜必啜涼茶一碗，解之故也。茶能解炙炒之毒，於此可見。

《食鑒本草・瓜菜》 茶茗味苦，甘，平，涼，無毒。

清頭目，化痰飲，消穀食，除煩止渴，清神。啜多妨寐。

《藥性全備食物本草・味品部》 茶　味苦，甘，性寒，無毒。早採爲茶，晚採爲茗。江淮閩浙俱有，蒙山中頂獨佳。《茶譜》云：雅州蒙山有五頂，頂上各有茶園，其四頂茶園採摘不廢，惟中頂草木繁密，雲霧遮蔽，鷙獸時出，人跡罕到，春分前後多搆人力，俟雷發動，並步採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎飲，即驅宿疾；二兩輕身，三兩換骨，四兩成地仙。予聞此言，初未全信，近見土人帶有真者欲售，其價極貴，其狀與石蘚頗類似，非原摘嫩芽，疑必製造殊異故爾。少取煎飲，氣味果奇，始知前語不誣，無怪顯名而傳遠也。又有芽茶，清頭目，發汗，消痰熱，解酒毒，治血痢，如虎丘、天池、松羅之類是也。粗茶解酒消食，清熱除煩，利小水，滌油膩，解炙煿之毒，如宜興岕茶、六安茶之類是也。凡飲茶，宜熱不宜冷，宜少不宜多，過飲去人脂。飢時勿飲，空心尤忌。入手足厥陰經。主去痰熱煩渴，清頭目，悅神醒神，令人少睡，下氣消食，止瀉及赤白痢，利大小便。兼治氣壅腰疼，轉動不得，心痛不可忍，並濃煎熱服，冷則聚痰。《液》云：陰症湯內用此，去格拒之寒，與治伏陽大意相似。諸爛瘡及湯火瘡，細嚼敷之；或爲末，香油調搽。瘰疬已破者，用細茶、蜈蚣等分，炙令香熟，爲末，先煎甘草湯洗，後以此末傅之。目熱赤澀痛，嚼爛貼目兩角，其痛即止。久食損人。《茶序》云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。又解煎炙炒毒熱，妙。

《藥性全備食物本草・飲食宜忌》 苦茶　除寒去膩，不可缺茶，然暗中損人不少。苦茶久食，羽化。與韭同食，令人身重。茶吃多，則滯在腰背，故令人自腰而下多黑。但茶，吃但須投少鹽，緣鹽通利，自然無滯。飲真茶，令少眠睡。苦茶久食，益意思。茶以湯澆覆之，用葱、薑芼之，其飲酒令人不眠。敗荷片爲末於茶飲中吃，不日羸瘦，卻不損人。如要伏，吃醋則伏肌肉也。苦茗久服，令人有力悅志。茶空心不宜食。

《食物輯要・味品類》 茶　味苦，甘，性寒，無毒。芽茶清頭目，發汗，消痰熱，解酒毒，治血痢。如虎丘、天池松蘿之類是也。麄者曰茗，性味頗同。解酒消食，清熱除煩，利小水，滌油膩，解炙煿之毒。如宜興岕茶之類是也。凡飲茶，宜熱不宜冷，宜少不宜多。過飲，去人脂。飢時勿飲，空心尤忌。飲茶多，令人少睡。忌同鹹味者飲，如引賊入腎。凡食後用濃茶漱口，令齒不敗。諸名山皆出茶，水土各有所宜，而其性之寒則一，惟蒙山茶性溫，亦能療病，治茶積，用平胃散，少佐丁麝爲末，鹽湯調下。

《上醫本草・果部》 茗　一名苦槁槁途二音，一名檟，一名蔎音設，一名荈音舛。頌曰：郭僕云，早採爲茶。晚採爲茗，一名荈。

葉　苦，甘，微寒，無毒。主治：瘻瘡，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡，有力，悅志，治傷暑。合醋，治洩痢甚效。炒，煎飲，治熱毒赤白痢。同芎藭、葱白煎飲，止頭痛。藏器曰：苦，寒。久食令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰。按唐補闕(綦)母炅《茶飲序》云：釋滯消擁，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益，則功歸茶力，貽患，則不謂茶災，豈非福近易知，禍遠難見乎？又宋學士蘇軾《茶說》云：除煩去膩，世故不可無茶，然暗中損人不少。空心飲茶，入鹽，直入腎經，且冷脾胃，乃引賊入室也。惟飲食後，濃茶漱口，既去煩膩，而脾胃不知，且苦能堅齒消蠹，深得飲茶之妙。古人呼茗爲酪奴，亦賤之也。

附方：久年心痛：十年、五年者，煎湖茶，以頭醋和勻，服之，良。赤白冷熱痢：生薑細切，與真茶等分，新水濃煎，服之甚效。

《食治廣要・果部》 茗釋名苦荼。早採爲荼，晚採爲茗。《丹鉛錄》云：荼即古茶字，音途。《詩》云誰謂荼苦，其甘如薺是也。

氣味：苦、甘，微寒，無毒。主利小便，去痰熱，止渴，下氣消食，解炙煿酒酲食毒。清頭目，多睡不醒。陳藏器云：苦寒。久食令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰。與榧同食，令人身重。服藥有威靈仙、土茯苓者，忌之。汪穎曰：一人好燒鵝炙煿，日常不缺。人咸防其生癰疽，後卒無恙。訪知其人每夜必啜涼茶一碗，乃知茶能解炙煿之毒也。李時珍曰：茶苦而寒，陰中之陰，沉也降也，最能降火。火爲百病，火降則上清矣。然火有五，火有虛實。若少壯胃健之人，心肺脾胃之火多盛，故與茶相宜。溫飲則火因寒氣而下降，熱飲則茶借火氣而升散。又兼解酒食之毒，使人神思開爽，不昏不睡，此茶之功也。若虛寒及血弱之人，飲之既久，則脾胃惡寒，元氣暗損，土不制水，精血潛虛。成痰飲，成痞脹，成痿痺，成黃瘦，成嘔逆，成洞瀉，成腹痛，成疝瘕。民生日用，蹈其弊者，往往皆是。而婦嫗受害更多，習俗移人，自不覺爾。陶隱居《雜錄》言丹丘子、黃山君服茶輕身換骨，《壺公食忌》言苦荼久食羽化者，皆方士謬言悞世者也。

按：唐補闕茶序略云：釋滯消擁，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見乎？又蘇學士《茶說》云：除煩去膩，世固不可無茶，然暗中損人不少。空心飲茶入鹽，直入腎經，且冷脾胃，乃引賊入室也。惟飲食後濃茶漱口，既去煩膩，而脾胃不傷。且苦能堅齒消蠹，深得飲茶之妙。古人呼茗爲酪奴者，亦賤之也。故備考諸說，以警同好焉。

《食物本草・味部・雜類》 茶早採爲茶，晚採爲茗，一名荈，蜀人謂之苦荼。《詩》云，誰謂荼苦，其甘如薺，是也。生益州及山陵道旁，凌冬不死。今閩、浙、蜀、江、湖、淮南山中皆有之，通謂之荼。春中始生嫩葉，蒸焙去苦水，末之，乃可飲。與古所食，殊不同也。陸羽《茶經》云：茶者，南方嘉木。自一尺二尺至數十尺，其巴川峽山有兩人合抱者，伐而掇之。木如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。藝法如種瓜，三歲可採。陽崖陰林：紫者上，綠者次，筍者上，芽者次；葉卷者上，舒者次。在二月、三月、四月之間，茶之筍者，生於爛石之間，長四五寸，若蕨之始抽，凌露採之。茶之(枝)(芽)者，發於叢薄之上，有三枝、四枝、五枝，於枝顛採之。採得蒸焙封乾，有千類萬狀也。略而言之：如胡人靴者蹙縮然，如犎牛臆者廉襜然，出山者輪囷然，拂水者涵澹然，皆茶之精好者也。如竹籜，如霜荷，皆茶之瘠老者也。其別者，有石南葉、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽和茶作之。故今南人輪官茶，往往雜以眾葉。淮茅蘆竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉，皆可和合，椿、柿尤奇。真茶性冷，惟雅州蒙山出者溫而主疾。毛文錫《茶譜》云：蒙山有五頂，上有茶園，其中頂曰上清峰。昔有僧人病冷且久，遇一老父謂曰：蒙之中頂茶，當以春分之先後，多構人力，俟雷發聲，並手採擇，二日而止。若獲一兩，以本處水煎服，即能祛宿疾；二兩當眼前無疾；三兩能固肌骨，四兩即爲地仙矣。其僧如說，獲一兩餘，服之未盡而疾瘳。其四頂茶園，採猶不廢，惟中峰草木繁密，雲霧蔽虧，鷙獸時出，故人跡不到矣。近歲稍貴其品，製作亦精於他處。陳承曰：近世蔡襄述閩茶頗備。惟建州北苑數處產者，性味與諸方略不同。今亦獨名蠟茶，上供御用。碾治作餅，日曬，得火愈良。其他者或爲芽，或爲末收貯，若微見火便硬，不可久收，色味俱敗。惟鼎州一種芽茶，性味略類建茶，今汴中及河北、京西等處磨爲末，亦冒蠟茶者，是也。寇宗奭曰：苦荼即今茶也。陸羽有《茶經》，丁謂有《北苑茶錄》，毛文錫有《茶譜》，蔡宗顏有《茶對》，皆甚詳。然古人謂荼爲雀舌、麥顆，言其至嫩也。又有新芽一發，便長寸餘，其粗如針，最爲上品，其根幹，水土力皆有餘故也。雀舌、麥顆又在下品，前人未知爾。李時珍曰：茶有野生、種生。種者用子，其子大如指頭，正圓黑色。其仁入口，初甘後苦，最戟人喉，而閩人以榨油食用。二月下種，一坎須百顆乃生一株，蓋空殼者多故也。畏水與日，最宜坡地陰處。清明前採者爲上，穀雨前者次之，此後皆老茗爾。採、蒸、揉、焙，修造皆有法，詳見《茶譜》。茶之稅，始於唐德宗，盛於宋、元，及於我朝，乃與西番互市易馬。夫茶一木爾，下爲民生日用之資，上爲朝廷賦稅之助，其利博哉。昔賢所稱，大約謂唐人尚茶，茶品益眾。有雅州之蒙頂、石花、露芽、穀芽爲第一，建寧之北苑龍鳳(圓)(團)爲上供。蜀之茶，則有東川之神泉、獸目，硤州之碧澗、明月，夔州之真香，邛州之火井、思安，黔陽之都濡，嘉定之峨眉，瀘州之納溪，玉壘之沙坪。楚之茶，則有荊州之仙人掌，湖南之白露，長沙之鐵色，蘄州蘄門之團面，壽州霍山之黃芽，廬州之六安、英山，武昌之衡山，岳州之巴陵，辰州之潋浦，湖南之寶慶，茶陵。吳越之茶，則有湖州顧渚之紫筍，福州方山之生芽，洪州之白露，雙井之白毛，廬山之雲霧，常州之陽羨，池州之九華，丫山之陽坡，袁州之界橋，睦州之鳩坑，宣州之陽坑，金華之舉岩，會稽之日鑄，皆產茶有名者。今又有蘇州之虎丘茶，清香風韻，自得天然妙處，啜之骨爽神怡，真堪爲盧仝七碗之鑒。其名已冠天下，其價幾與銀等，向爲山僧獲利，果屬吳中佳產也。其次曰天池茶，味雖稍差，雨前採摘者亦甚珍貴。其他猶多，而猥雜更甚。按陶隱居注苦菜云：酉陽、武昌、廬江、晉陵皆有好茗，飲之宜人。凡所飲物，有茗及木葉，天門冬苗、菝葜葉，皆益人。餘物並冷利。又巴東縣有真茶，火煻作卷結爲飲，亦令人不眠。俗中多煮檀葉及大皂李葉作茶飲，並冷利。南方有瓜蘆木，亦似茗也。今人採櫧、櫟、山礬、南燭、烏藥諸葉，皆可爲飲，以亂茶云。

茶葉，味苦，甘，微寒，無毒。治瘻瘡，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡，有力，悅志。下氣消食，作飲，加茱萸、葱、薑良。破熱氣，除瘴氣，利大小腸。

清頭目，治中風昏憒，多睡不醒。治傷暑。合醋治泄痢甚效。炒煎飲，治熱毒赤白痢。同芎藭、葱白煎飲，止頭痛。濃煎，吐風熱痰涎。

陽羨茶，味甘、苦，主清頭目，爽精神，消食下氣，利水道，爲眾茶之主，百花之先。故諺有天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花之句。

虎丘茶，味甘香爽，主清肌骨，養真元，得地土之淳和，稟山川之秀麗，飲之彌多彌善也。

六安茶，主消食調中，祛風邪，升陽氣。

天池茶，主生津液，沁齒頰，升陽補脾。陳藏器曰：大抵茶性苦寒，久服令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰。與榧同食，令人身重。大渴及酒後飲茶，水入腎經，令人腰脚膀胱冷病，兼患水腫攣痹諸疾。汪機曰：頭目不清，熱熏上也。以苦泄其熱，則上清矣。且茶體輕浮，採摘之時，芽蘖初萌，正得春升之氣。味雖苦而氣則薄，乃陰中之陽，可升可降，利頭目，蓋本諸此。汪穎曰：一人好燒鵝炙煿，日常不缺。人咸防其生癰疽，後卒不病。訪知其人每夜必啜涼茶一碗，乃知茶能解炙煿之毒也。楊士瀛曰：薑茶治痢。薑助陽，茶助陰，並能消暑、解酒食毒。且一寒一熱，調平陰陽，不問赤、白、冷痢，用之皆良。生薑細切，與真茶等分，新水濃煎服之。蘇東坡以此治文潞公有效。李時珍曰：茶苦而寒，陰中之陰，沉也，降也，最能降火。火爲百病，火降則上清矣。然火有五，火有虛實。若少壯胃健之人，心肺脾胃之火多盛，故與茶相宜。溫飲則火因寒氣而下降，熱飲則茶借火氣而升散。又兼解酒食之毒，使人神思意閬爽，不昏不睡，此茶之功也。若虛寒及血弱之人，飲之既久，則脾胃惡寒，元氣暗損，土不制水，精血潛虛。成痰飲，成痞脹，成痿痹，成黃瘦，成嘔逆，成洞瀉，成腹痛，成疝瘕，種種內傷，此茶之害也。民生日用，蹈其弊者，往往皆是，而害婦嫗更多，習俗移人，自不覺耳。況真茶既少，雜茶更多，其爲患也，又可勝言哉！人有嗜茶成癖者，時時咀啜不已，久而傷營傷精，血不華色，黃瘁痿弱，抱病不悔，尤可歎惋。晉《干寶搜神記》載：武官因時病後，啜茗一斛二升乃止。纔減升合，便爲不足。有客令更進五升，忽吐一物，狀如牛脾而有口。澆之以茗，盡一斛二升，再澆五升，即溢出矣。人遂謂之斛茗瘕。嗜茶者觀此，可以戒矣。陶隱居《雜錄》言：丹丘子、黃山君服茶輕身換骨，《壺公食忌》言苦茶久食羽化者，皆方士謬言誤世者也。按唐補闕母炅《茶序》云：釋滯消擁，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見乎！又宋學士蘇軾《茶說》云：除煩去膩，世故不可無茶，然暗中損人不少。空心飲茶入鹽，直入腎經，且冷脾胃，乃引賊入室也。惟飲食後濃茶漱口，既去煩膩，而脾胃不知，且苦能堅齒消蠹，深得飲茶之妙。古人呼茗爲酪奴，亦賤之也。當予早年氣盛，每飲新茶必至數碗，輕發汗而肌骨清，頗覺痛快。中年胃氣稍損，飲之即覺爲害，不痞悶嘔惡，即腹冷洞泄。故備述諸說，以警同好焉。又濃茶能令人吐，乃酸苦湧泄爲陰之義，非其性能升也。

草茶以下幾種，雖總括人前題內，茲復另列，兼採往代名公記述，以備今人稽考。草茶生江西建昌縣西南三十里雲居山，茶中最稱絕品。是處爲黃庭堅所居之地，傍有雙井，土人汲以造茶爲第一，又稱雙井茶。黃山谷餽蘇東坡詩云：人間風日不到處，天上玉堂森寶書，想見東坡舊居士，揮毫百斛雙明珠。我家江南飽雲腴，落磑霏霏雪不如，爲君喚起黃州夢，獨載扁舟向五湖。

草茶，味甘、苦，微寒，無毒。主利胸膈，潤腸胃。順氣寬胃，解渴消煩。

龍井茶，產杭州府赤山西北鳳篁嶺龍井傍。茶味清馥雋永，迥出風塵，冠絕他品。

苦茶，生浙江遂昌縣匡山之頂。其山四面峭壁，上多北風，植物之味皆苦，其茶更苦於常茶。

苦茶，味甘、苦，寒，無毒。治諸熱，解傷寒邪熱，利小便，除煩止渴，生津液。

天柱茶，生直隸潛山縣天柱山。唐李德裕有親知授舒州牧，即今潛山縣也。李謂之曰：到彼郡日，天柱茶可惠數角。其人獻之數斤，德裕不受。明年，精意求數角投之，德裕曰：是矣，此茶可以消酒毒。乃命烹一甌，沃於肉食而覆之，詰旦開視，其肉已化爲水。

天柱茶，味甘、苦，平，無毒。主消一切雞豬魚肉毒，寬胸膈，下氣消痰。

陽羨茶，產直隸宜興縣陽羨山。唐李洒守常州時，有僧獻此茶，陸羽以爲冠絕他境，可供尚方。以此一言，後遂入貢。陽羨山之巔，有珍珠泉，水味奇勝。唐開元間，桐廬錫禪師築庵隱跡，偶嘗此泉，甚甘之，曰：以此泉烹桐廬茶，不亦稱乎！未幾，有白蛇銜茶子置庵側。自是，種之滋蔓，味亦倍佳。皇甫曾送陸鴻漸《南山採茶》詩：千峰待逋客，香茗復叢生。採摘知深處，煙霞聲一聲。郭三益《題陽羨南岳寺壁》詩：古木陰森梵帝家，寒泉一勺試新茶。官符星火催春焙，卻使山僧怨白蛇。李郢《茶山貢焙歌》：使君愛客情無已，客書金臺價無比。春風三月貢茶時，盡逐紅旂到山裏。焙中清曉朱門開，筐箱盡見新茶來。凌煙觸露不停

採，官家赤印連帖催。喧闐競納不盈掬，一時一餉還成堆。蒸之馥馥香勝梅，研膏駕動轟如雷。茶成拜表貢天子，萬人爭啖春山摧。驛騎鞭聲戛流電，半夜驅天誰復見？十日工程路四千，到時須及清明宴。

陽羨茶，味苦，甘，平，無毒。主消食下氣，利水道，升陽氣，解外邪。

紫筍茶，產浙江湖州府西北四十里明月峽。故事以清明日進御，先薦宗廟，後分賜近臣。唐時吳興昆陵賈、崔二郡守造茶宴會。白樂天詩：遙聞境會茶山夜，珠翠歌鍾俱繞身。盤上中分兩州界，燈前今作一家春。青娥對舞應爭妙，紫筍齊嘗各鬬新。自笑花時客窗下，蒲黃對酒病眠人。

紫筍茶，味苦，甘，平，無毒。主益精神，和脾胃，利六府。

灣甸茶，產西南夷灣甸州，去雲南三千餘里，孟通山境內。色如碧玉，價等黃金，其味比之中原殊勝。楊升庵有《灣甸茶歌》云：拓東丹極春滿邊，灣甸有茶名家傳。惜不逢炎皇與岐伯，復不遇鴻漸及玉川。英華阻貢日月篚，芳菲只結煙霞緣。灣甸山蟠赤虺路，滇陰迤西蒼莽互。羊韋羌兒背負籠，籠箬重重香滿風。

灣甸茶，味苦，甘，溫，無毒。主補脾健胃，生津液，利血脈，治久瘧，辟邪氣，殺鬼物。昔一人患瘧，年餘不痊，尫羸已極。醫治無功，虔禱於神，久而不懈。一夕，夢神召曰：汝病將瘳矣。明日當有餽汝灣甸茶者，可即濃煎一碗服之。夢醒俟旦，果有親知從滇中歸，惠得斤許。如教煎服，戰慄幾絕，大汗而甦，永不再發。時有只愁灣甸茶難得，何慮經年瘧未廖之語。

附方：

治心痛不可忍，十年五年者。煎湖州茶以醋和服之，良。

治噤口痢。用細茶一兩炒爲末，濃煎一二盞，服之即瘥。

治七星蟲尿人，初如粟，漸如火烙。用細茶爲末，油調傅之，良。

《食物本草・味部・雜論》 附：中郎先生《茶譜》

採茶欲精，藏茶欲燥，烹茶欲潔。山頂泉輕而清，山下泉清而重；石中泉清而甘，沙中泉清而冽，土中泉清而厚。流動者良於安靜，負陰者勝於向陽；山削者泉寡，山秀者有神；真源無味，真水無香。品茶，一人得神，二人得趣，三人得味，七八人是名施茶。初採爲茶，老而爲茗，再老爲荈。

一、採茶　採茶之候，貴及其時。太早則味不全，遲則神散。以穀雨前五日爲上，後五日次之，再五日又次之。茶芽紫者爲上，面皺者次之，團葉又次之，光面如篠葉者最下。徹夜無雲，浥露採者爲上，日中採者次之，陰雨中不宜採。產谷中者爲上，竹下次之，爛石中者又次之，黃砂中者又次之。

二、造茶　新採揀去老葉及枝便、碎屑。鍋廣二尺四寸，將茶一斤半焙之，候鍋極熱，始下茶急炒。火不可緩，待熟方退火，撒入篩中，輕團郁數遍，復下鍋中，漸漸減火焙乾爲度。中爲玄微，難以言顯。火候均停，色香全美；玄味未究，神味俱疲。

三、辨茶　茶之妙，在乎始造之精，藏之得法，泡之得宜。優劣定乎始鍋，清濁係乎末火。火烈香清，鍋寒神倦，火猛生焦，柴疏失翠；久延則過熟，早起卻還生；熟則犯黃，生則著黑；順那則甘，逆那則澀。帶白帶赤無妨，絕焦點者勝。

四、藏茶　造茶始乾，先盛舊盒中，外以紙封口。過三日，俟其性復，復以微火焙極乾，待冷貯壇中，輕輕築實，以箬襯緊。將花筍箬及紙數重封紮壇口，上以火偎傅，冷定壓之，置茶育中，切勿臨風近火。臨風易冷，近火先黃。

五、火候　烹茶者要火候爲先，爐州通紅，茶瓢始上。扇起要輕疾，待有聲，稍稍重疾，斯文武之候也。過於文，則水性柔，柔則水爲茶降；過於武，則火性烈，烈則茶爲水制。皆不足于中和，非茶家要旨也。

六、湯辨　湯有三大辨、十五小辨。一曰形辨，二曰聲辨，三曰氣辨。形爲內辨，聲爲外辨，氣爲捷辨。如蝦眼、蟹眼、魚眼、連珠，皆爲萌湯，直至湧沸如騰波鼓浪，水氣全消，方是純熟。如初聲、振聲、驟聲，皆爲萌湯，直至無聲，方是純熟。如浮氣一縷、二縷、三四縷，及縷亂不分，氤氳亂繞，皆爲萌湯，直至氣直沖貫，方是純熟。

七、湯有老嫩　湯用嫩而不用老。蓋因古人製茶，造則必碾，碾則必磨，磨則必羅，羅則茶爲飄塵飛粉。於是和劑印龍鳳團，則見湯而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今時製茶，不假羅研，全具元體，此湯須純熟，元神始發也。故曰湯須五沸，茶奏三奇。

八、泡法　探湯純熟便取起，先注少許壺中，祛蕩冷氣，傾出，然後投茶。茶多寡宜酌，不可過中失正。茶重則味苦香沉，水勝則色清香寡。兩壺後，又用冷水蕩滌，使壺冷潔，不則減茶香矣。罐熱則茶神不健，壺清則水性常靈。稍俟茶水沖和，然後分釃，釃不宜早，飲不宜遲。早則茶神未發，退則妙馥先消。

九、投茶　投茶有序，母火其宜。先茶後湯，曰下投；湯半下茶，復以湯滿，曰中投；先湯後茶，曰上投。春秋中投，夏上投，冬下投。

十、飲茶　飲茶以客少爲貴。客眾則喧，喧則雅趣乏矣。獨啜曰神，二客曰勝，三四曰趣，五六曰泛，七八曰施。

十一、香　茶有真香，有蘭香，有清香，有純香。表裏如一曰純香，不生不熟曰清香，火候均停曰蘭香，雨前純具曰真香。更有含香、漏香、浮香、間香，此皆不正之氣。

十二、色　茶以青翠爲勝，濤以藍白爲佳。黃、黑、紅、昏，俱不入品。雪濤爲上，翠濤爲中，黃濤爲下。新泉活火，煮茗玄工，玉茗冰濤，當懷絕技。

十三、味　味以甘潤爲主，苦澀爲下。

十四、點染失真　茶自有真香，有真色，有真味。一經點染，便失其真。如水中著鹽，茶中著料，碗中著果，皆失真也。

十五、變不可用　茶始造則青翠，收藏不法，一變至綠，再變至黃，三變至黑，四變至白。食之則寒胃，甚至瘠氣成積。

十六、品泉　茶者水之神，水者茶之體；非真水莫顯其神，非精茶曷窺其體。山頂泉清而輕，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉淡而白。流於黃石爲佳，瀉出青石無用。流動者愈於安靜，負陰者勝於向陽。真源無味，真水無香。

十七、井水不宜茶　《茶經》云：山水上，江水次，井水最下矣。第一方不近江水，卒無木水性。當多積梅雨，其味甘和，乃長養萬物之水。雪水雖清，性感重陰，寒人脾胃，不宜多積。

十八、貯水　貯水甕須置陰庭中，覆以紗帛，使承霜露之氣，則英靈不散，神氣嘗存。假令壓以木石，封以紙箬，曝以日下，則外耗其神，內閉其氣，水神敝矣。飲茶惟貴乎茶鮮水靈，茶失其鮮，水失其靈，則與溝渠水何異？

十九、茶具　桑苧翁煮茶用銀瓢，謂過於奢侈，後用磁器，又不能持久，卒歸於銀。愚意銀者宜貯朱樓華屋，若山齋茆舍，准用錫瓢，亦無損於香色味也。但銅鐵忌之。

二十、茶甌　甌以雪白者爲上，藍白者不損茶色，次之。

二十一、分茶盒　盒以錫爲之，從大壇中分用，用盡再取。

二十二、茶道　造時精，藏時燥，泡時潔。精、燥、潔，茶道盡矣。

二十三、拭盞布　飲茶前後俱用細麻布拭盞，其他易穢，不宜用。

《養生要括・果部》 茶葉　味苦、甘，微寒，無毒。治瘻瘡，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡有力，悅志。下氣消食，作飲，加茱萸、葱、薑良。破熱氣，除瘴氣，利大小腸。清頭目，治中風昏憒，多睡不醒，治傷暑。合醋，治泄痢甚效。炒，煎飲，治熱毒赤白痢。同芎藭、葱白煎飲，止頭痛。濃煎，吐風熱痰涎。久食令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰。酒後飲茶，入腎經，令人腰脚膀胱冷痛，患水腫攣痹諸疾。

《本草醫旨・食物類・果部》 茗早採爲茶，晚爲茗。其名有五：一茶，二檟，三蔎，四茗，五荈。

葉　味：苦、甘，微寒，無毒。苦寒，久食令人瘦，去人脂，使人不睡，飲之宜熱。冷則聚痰，與椹同食令人身重，大渴及酒後飲茶水，入腎經，令人腰脚膀胱冷痛，兼患水腫攣痹諸疾。大抵飲茶宜熱，宜少，不飲尤佳，空腹最忌之。服威靈仙、土茯苓者，忌飲茶。治：瘻瘡，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡，有力，悅志，下氣消食。作飲，加茱萸、葱、薑良。破熱氣，除瘴氣，利大小便，清頭目。治中風昏憒，多睡不醒，治傷暑。合醋，治泄痢甚效。炒煎飲，治熱毒赤白痢。同芎藭、葱白煎飲，止頭痛。濃煎，吐風熱痰涎。氣寒味苦，入手足厥陰證湯藥內。一人好燒鵝炙煿，日常不缺，人咸防其生癰疽，後卒不病。訪知其人每夜必啜涼茶一盞，乃知茶能解炙煿之毒也。薑茶，治痢。薑助陽，茶助陰，並能消暑，解酒食毒，且一寒一熱，調平陰陽，不問赤白冷熱用之。茶苦而寒，陰中之陰，沉也降也。最能降火。火爲百病，火降則上清矣。然火有五火，有虛實。若少壯胃健之人，心肺脾胃之多盛，故與茶相宜。溫飲則火因寒氣而下降，熱飲則茶借火氣而升散，又兼解酒食之毒，使人神思闓爽，不昏不睡，此茶之功也。若虛寒及血弱之人，飲之既久，則脾胃惡寒，元氣暗損，土不制水，精血潛虛，成痰飲，成痞脹，成瘻痺，成黃瘦，成嘔逆，成洞瀉，成腹痛，成疝瘕，種種內傷，此茶之害也。民生日用，蹈其弊者，往往皆是。而婦嫗受害更多，習俗人自不覺爾。況真茶既少，雜茶更多，其爲患也，又可勝言哉。

附方　氣虛頭痛：用上春茶末，調成膏，置瓦盞內覆轉，以巴豆四十粒，作二次燒煙熏之，曬乾乳細。每服一字，別入好茶末，食後煎服，立效。熱毒下痢：以好茶一斤，炙，擣末，濃煎一二盞服。久患痢者亦宜服之。用蠟茶，赤痢以蜜水煎服，白痢以連皮自然薑汁同水煎服，二三服即愈。用蠟茶二錢，湯點七分，入麻油一蜆殼，和服，須臾腹痛大下即止。蠟茶末，以白梅肉和丸，赤痢甘草湯下，白痢烏梅湯下。一方，建茶合醋，煎熱服即止。產後秘塞：以葱涎調蠟茶末，爲百丸，茶服自通。不可用大黃利藥，利者百無一生。久年心痛：十年五年者，煎湖茶，以頭醋和勻，服之良。腰痛難轉：煎茶五合，投醋二合，頓

服。解諸中毒：芽茶、白礬等分，碾末，冷水調下。痘瘡作癢：房中宜燒茶煙，恒熏之。陰囊生瘡：用蠟麵茶爲末，先以甘草湯洗，後貼之，妙。脚桎濕爛：茶葉嚼爛敷之，有效。蠼螋尿瘡：初如糝粟，漸大如豆，更大如火烙漿皰，疼痛至甚者，速以草茶並蠟茶俱可，以生油調傅，藥至痛乃止。風痰顛疾：茶芽、梔子各二兩，煎濃汁一盌服，良久探吐。霍亂煩悶：茶末一錢，煎水，調乾薑末一錢，服之即安。月水不通：茶清一瓶，人沙糖少許，露一夜服。雖三個月胎亦通，不可輕視。痰喘咳嗽：不能睡臥，好末茶一兩，白僵蠶一兩，爲末，放盌內蓋定，傾沸湯一小盞，臨臥再添湯，點服。

茶子　味：苦，寒，有毒。治：喘急咳嗽，去痰垢。搗仁洗衣，除油膩。

附方　上氣喘急：時有咳嗽，茶子、百合等分，爲末，蜜丸梧子大。每服七丸，新汲水下。喘嗽齁鮯：不拘大人小兒，用糯米泔少許，磨茶子，滴入鼻中，令吸入口服之，口咬竹筒少頃，涎出如線，不過二三次絕根，屢驗。頭腦鳴響：狀如蟲蛙，名天白蟻。以茶子爲末，吹入鼻中取效。

《壽世秘典・類物・味部》　茶茶品甚多，春中始生嫩芽，採得蒸焙封乾，千類萬狀。清明前採者上，穀雨前者次之，此後皆老茗爾。郭璞云：早採爲茶，晚採爲茗，一名荈，蜀人謂之苦茶。其別者，有枸杞芽、皂莢芽、槐芽、柳芽，今人上春摘其芽，和茶作之以亂茶，惟茅廬竹筍之類不可入。陸羽《茶經》云：真茶性冷，惟雅州蒙山出者溫可祛疾。

氣味：苦，甘，微寒，無毒。主下氣消食，清頭目，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡，解酒食炙煿毒。《神農食經》。炒煎飲，治熱毒、赤白痢。同川芎、葱白煎飲，止頭痛。《日用本草》。濃煎，吐風熱痰涎。《綱目》。

發明　陳藏器曰：茶性苦寒，久飲令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰，空腹最忌。李時珍曰：茶苦而寒，陰中之陰，沉也，降也，最能降火。火爲百病，火降則上清矣。然火有虛實，若少壯胃健之人，心肺脾胃之火多盛，故與茶相宜。又兼解酒食之毒，使人神思闓爽，不昏不睡。若虛弱之人，飲之既久，則脾胃受傷，元氣暗損，傷營傷精，黃瘁痿弱，種種內傷。人生日用，蹈其弊者，往往皆是。習俗移人，自不覺爾。按唐右補闕母炅《茶序》：釋滯消壅，一日之利暫佳，瘠氣損精，終身之害斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。又東坡《茶說》：除煩去膩，世固不可無茶，然暗中損人不少，惟食後濃茶漱口，既去煩膩，而脾胃不滯，且苦能堅齒消蠹。然率用中下茶，其上者亦不常有。間數日一啜，亦不爲害也。服威靈仙、土茯苓者，忌飲茶。

《飲食須知・味類》　茶　味苦、甘，松茗性大寒，岕茶性微寒。久飲令人瘦，去人脂，令人不睡。大渴及酒後飲茶，寒入腎經，令人腰脚膀胱冷痛，兼患水腫、攣痺諸疾。尤忌將鹽點茶，或同鹹味食，如引賊入腎，空心切不可飲。同榧食，令人身重。飲之宜熱，冷飲聚痰，宜少勿多，不飲更妙。酒後多飲濃茶，令吐。食茶葉，令發黃成癖。唯蒙茶性溫，六安、湘潭茶稍平。松茗傷人爲最。若雜入香物，令病透骨。況真茶既少，雜茶更多，民生日用，受其害者，豈可勝言？婦嫗蹈其弊者更甚。服威靈仙、土茯苓者忌之。服使君子者，忌飲熱茶，犯之即瀉。茶子，搗仁洗衣，去油膩。廣南一種苦蔎，性大寒，胃冷人勿食。

《食物須知・諸葷饌》　茶茗　味甘，氣微寒，無毒。江淮閩浙俱有，蒙山中頂獨佳。《茶譜》云：雅州蒙山有五頂，頂上各有茶園。其四頂茶園採摘不廢，惟中頂草木繁密，雲霧遮蔽，鷙獸時出，人跡罕到。春分前後，多構人力，俟雷發聲，並步採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎飲，即敺宿疾。二兩輕身，三兩換骨，四兩成地仙子。聞此言初未全信，近見土人帶有真者欲售，其價極貴，其狀與石蘚頗類，似非原摘嫩芽，疑必製造殊異，故爾少取煎飲，氣味果奇。始知前語不誣，無怪顯名而傳遠也。

早摘細者，曰茶。芽如雀舌麥顆。雖甚細嫩，猶未稱善。又種新芽，一發便長寸餘。微粗如針，是爲上品。其根幹、木小、土力皆有餘故也。

晚採粗者，曰茗。茶之粗者，多雜木葉，不可不擇。故《經》云：粗者損人，細者益人。一說，春分已前採者曰茗，春分已後採者曰茶。入二經絡，手足厥陰。專清頭目，利小便；善逐痰涎，解煩渴。下氣消宿食，除熱治瘻瘡。薑連同煎，止赤白下痢；香油調末，敷湯火泡煨。眼目疼，嚼貼兩眥；暑天瀉，少加醋吞。熱服宜，冷服忌，冷則聚痰。多服少睡，久服消脂，令人瘦。唐丹景云：釋滯消壅，一日之利暫佳；積氣侵精，終身之累斯大。損多(並)〔益〕少，觀此足徵。

按：茶茗所治，《本經》以清頭目爲上，後來之人堅執《黃帝內經》苦以泄之之說，乃云：其體下行，如何頭目得清也？殊不知頭目不清，多由熱氣上熏，用苦泄之，則熱降而頭目清矣。且茶體輕浮，採摘之時，芽蘖初萌，正得春生之氣，是以味雖苦而氣則薄，乃陰中之陽，可升而可降者也，故云清頭目有何悖乎？

《養生食鑒・味類》　茶早採細者曰茶，晚採粗者曰茗。味苦、甘，性寒，無毒。清頭目，利小水，消膩痰渴熱，解(活)〔熱〕毒，治血痢。如虎丘、天池、松

蘿之類是也。

茗　性味頗同。解酒，消食，除煩渴，滌油膩，解炙煿熱毒。如宜興岕茶、六安土茶之類是也。凡飲食，宜熱不宜冷，宜少不宜多。過飲令人瘦，饑時勿飲，空心尤忌。飲茶多，令人少睡。忌和鹹飲，傷腎。虛損人切勿用之。

薹　狀如茗，而大如手掌，俗常用以和茗烹。味苦，性平，無毒。消痰利水，止煩渴，清頭目，解積熱。噙嚥，清上膈，利咽喉。胃冷者，不可用。

《壽世傳真・雜食類》 茶　性微寒。新茶性熱，陳茶性涼。宜：除煩止渴，消食下氣。解食物油膩燒炙之毒。濃煎引吐。和生薑煎，名薑茶飲。茶助陰，薑助陽，使寒熱平，治小傷風寒可常用。忌：多食寒胃，消臟腑脂膏。嗜茶面黃，寒傷胃也。酒後飲茶，引入腎經，膀胱，多患痕疝水腫。空心早起亦忌。《本草拾遺》云：飲茶能消食除痰，止煩去膩，然過飲則傷脾胃。每食後，以濃茶漱口，煩膩既去，脾胃不損，且食物之在齒間者，得茶漱滌之，盡消縮脫去，不煩刺剔，而齒亦因此堅密。

《食物小錄・造釀部》 茗即茶　甘，苦，微澀，無毒。其名甚多，不能枚舉，惟閩中之武夷、安徽之松羅諸細。茶陳者最良，能消宿食。多食損脾，粗者尤不宜多食。

《隨園食單・茶酒單》 茶　欲治好茶，先藏好水，水求中冷惠泉，人家中何能置驛而辦。然天泉水、雪水力能藏之，水新則味變，陳則味甘。嘗盡天下之茶，以武夷山頂所生，衝開白色者爲第一。然入貢尚不能多，況民間乎！其次，莫如龍井，清明前者號蓮心，太覺味淡，以多用爲妙。雨前最好一旗一槍，綠如碧玉。收法須用小紙包，每包四兩放石灰壇中，過十日則換石灰，上用紙蓋紮住，否則氣出而色味全變矣。烹時用武火，用穿心罐一滾便泡，滾久則水味變矣，停滾再泡則葉浮矣。一泡便飲，用蓋掩之則味又變矣。此中消息，間不容髮也。山西裴中丞嘗謂人曰：余昨日過隨園，才吃一杯好茶。嗚呼！公山西人也，能爲此言。而我見士大夫生長杭州，一入宦場，便吃熬茶，其苦如藥，其色如血，此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也，俗矣！除吾鄉龍井外，余以爲可飲者，臚列於後。

《調疾飲食辯・總類》 茶　《綱目》曰：《爾雅》云檟、苦荼。郭注云：即茶也。蜀人謂之苦荼，又名茶。陸羽曰：其名有五，一茶，二檟，三蔎，四茗，五荈。《丹鉛錄》云：茶即古荼字，音塗。《詩》曰誰謂荼苦，其甘如薺是也。顏師古云：茶陵地名，漢時始轉塗音爲宅加切，是則荼即茶也。或言六經無茶字，未深考耳。觀揚氏、顏氏二家之說，則六經有茶字。但考《爾雅》茶字凡兩見，其釋草云：荼，苦菜。郭注引《詩》誰謂荼苦釋之。釋木云：檟，苦荼。郭注云：葉可煮作羹飲，早採爲茶，晚採爲茗。是明明二物，恐苦荼之荼，可讀宅加切；苦菜之荼，仍當作塗音。楊氏引《詩》之言，未免失考。清明前採爲上，穀雨前次之，此後皆老茗耳。此亦視乎南北地氣，但賣者必曰雨前細茶。若清明前，葉尚未萌，未必可採。採、蒸、揉、焙俱有法，詳見《茶譜》。茶之稅，始於唐德宗，盛於宋元，至我朝時珍自謂明朝乃與西番互市易馬，遂爲朝廷賦稅之助，其利溥哉！【略】

按：凡飲，古人惟曰羹，不專用茶。羹者，諸飲之通稱，不拘肉、菜、穀、果汁，皆可爲之。至唐始尚，盧同遂有《七椀》之詩，此後其品漸眾。《綱目》曰：茶有雅州之蒙頂、石花、露芽、穀芽，建寧之北苑、龍團、鳳團、東川之神泉、獸目，陝州之碧澗、明月，夔州之真香，邛州之火井、思安，黔陽之都濡，嘉州之峨眉，滬州之納溪，玉壘之沙坪，荊州之仙人掌，湖南之白露，長沙之鐵色，蘄州之團麎，壽州之黃芽，六安之英山、霍山，武昌之樊山，岳州之巴陵，辰州之溆浦，衡州之紫筍，福州之生芽，洪州之白露，雙井之白毛，盧山之雲霧，常州之陽羨，池州之九華，丫山之陽坡，袁州之界橋，睦州之鳩坑，宣州之陽坑，金華之舉岩，會稽之日鑄，皆產茶有名者。其他尚多，而猥雜更甚。蓋茶產處既多，其所謂有名者，緣貨者巧立名色。品茶之書，如陸羽之《茶經》、丁謂之《北苑茶錄》、毛文錫之《茶譜》、蔡宗顏之《茶對》，大率皆如《筍譜》、《菌譜》，爲清客所矜誇而已耳。

其性但能去油膩，清頭目，同川芎、葱白止頭痛，濃煎吐風痰而已，他無所長。而其害則在刮削臟腑，消人腹內脂膏。嗜茶之人，營衛既傷，必面無血色，枯瘦痿黃。積傷既久，暗損壽元。有茶癖者，曾不悟也。試觀肴饌中，無論豬、羊、牛肉，任十分膿肥，遇茶則油膩全無，滋味盡失。几案油膩用茶洗之，則油去如新。人乃血肉之軀，全賴脂膏充足，可勝此消伐乎？惟其如此，故西北塞外之民，日食牛羊、飲乳酪，非茶不能去肥壅而得其平。明之所以開互市、增國賦者，職是故也。中國食稻粱、飲酒醴，何取乎其消也。觀食肉飲乳宜茶之消，則平素食厚味，肥白嬌嫩之人，亦必宜之。蓋此等人臟氣多壅，故多中風、痰厥之病，飲以濃茶，乃以偏救其偏之法，不可不知。每見嗜茶成癖者，必好食茶葉，甚至刻不可離男子猶少，婦人極多，其人身必多病，所不待言。且必失財敗事，

久而不愈必死。若晦運將終，亦必不食茶葉，乃得身家安泰。然則茶也者，災星厄難之媒也。文人之筆，如盧同《七椀》兩腋生風，以爲戲談則可耳，肯爲之誇色、誇香、誇味，作譜、作經乎？蘇頌《圖經本草》乃至引毛文錫《茶譜》，謂蒙山中嶺茶，得四兩可以成仙，直到無稽讒語。

其入藥，自古本草皆不收，至蘇恭《唐本草》、陳藏器《本草拾遺》始載。又有《神農食經》亦載之，此乃後人偽造，非上古之文也。蓋載籍所傳，自《郭注爾雅》以前，總無茶字，安得神農時即有之乎。李笠翁《偶寄》曰：六經無茶字，《史記》前後《漢書》亦無之。始見於陳壽《三國志·吳志·韋曜傳》，曰：韋曜性不飲，每宴會，孫皓命以荈代酒。荈即茶也。自唐以後，醫方用之者，皆只前所列去油垢、清頭目、吐風痰而已。至宋陳承《本草別說》云同醋煎治泄利，已無理不可信。楊士瀛《醫說》又巧立薑茶治痢方，謂薑助陽，茶助陰，一寒一熱，調平陰陽，昔蘇東坡用治文潞公有效。夫蘇、文二公誠名士，誠貴人，而服藥治病不論資格，苟藥餌不當，恐二豎無知，非勢力所能壓也。醫書論列諸方，多有某帝王、某卿相試驗之說，竟是遊方術士虛張聲勢，哄騙鄉愚之法，可鄙可笑。且潞公偶然患病，偶然服藥，正史既所不書，稗官野乘又復無有，數百年後之醫何自而知？而士瀛言之，《綱目》信之，尤爲不值一笑。即使果有，其所患必是寒痢，治之而愈者，得力於薑也。設爲熱痢，而欲借茶之寒茶何曾寒，制薑之熱，豈非夢夢？而今之愚俗，雖目不識丁，無不知薑茶治痢方者。迨至百用百誤，而猶圭臬奉之，不可解也。且茶能令人不睡，此亦耗人精血，有消無息之驗也。李廷飛《延壽書》曰：飲茶宜少，不飲尤佳，空腹最忌。此見理之言。但茶不知始自何人，欲使舉世不飲，實難勸喻。惟飲宜少宜清，忌多忌濃，或以他草本之可煎飲者代之，尤妙。平時有平時之代法，遇一病有一病之代法。此非創論，《爾雅》注暨各本草甚多。若夫渴症及諸熱症發渴者，多飲此物，病更難愈，尤不可不代也。獨茶子能治天白蟻，其症頭中鳴響如蟲蛀物聲，蛀穿唇鼻則死。以茶子研末，頻吹入鼻中。又俗傳茶能解藥，夫藥有千百性，但補藥忌茶之消，其他豈此一物所能盡解？然此或古醫制病人少飲之法，其意甚佳，不必辯也。又俗尚陳茶，僅來年或二年止矣，乃竟有陳至五七年，一二十年者，能令人立時失音或暴死。蓋凡物過陳者皆有毒，愚俗何足以知之也。

《藥性摘錄·食物》 茶　甘，寒，入腎、胃。清火，清痰，利水，清熱解毒，滌垢膩，消肉食。熱服則宜，冷則否。多服損神，久服瘦人，空心服則傷脾胃。

《本草省常·氣味類》 茶　即茗。郭璞云：早採爲茶，晚採爲茗。《茶經》云：其名有五，一曰茶，二曰檟，三曰護，四曰茗，五曰荈。性微寒，止渴除煩，消食下氣，明目清神，解酒食、油膩、燒炙之毒。多飲消脂，令人不眠。同榧子食，令人身重。服常山、萆薢、土茯苓、威靈仙者忌之。荈，尺演切。

《隨息居飲食譜·水飲類》 茶　微苦微甘而涼。清心神，醒睡除煩；涼肝膽，滌熱消痰；肅肺胃，明目解渴。不渴者勿飲。以春採色青，炒焙得法，收藏不洩氣者良。色紅者已經蒸盒，失其清滌之性，不能解渴，易成停飲也。普洱產者，味重力峻，善吐風痰，消肉食。凡暑穢、痧氣、腹痛、乾霍亂、痢疾等證，初起飲之輒愈。

《中外衛生要旨·水飲類》 茶　西人云：茶葉內函有香油及茶精，兼炭匿酸鹽類等質，但所函之油必使化去。若收貯陳久，或煎滾其油飛去，所函之炭匿酸，每百分多則十八分，少則不及十八分。所以茶葉浸久，或濃煎，則味澀苦。用青礬少許，加入濃茶內，立變黑色，即炭匿酸之據也。所函之茶精，可補腦，開胃提神。若多飲濃茶，則入腦，令人不寐，身弱者心跳有之。中國富戶，每於墟市之旁，船隻行過峽路，暑月施茶，解行人之煩渴，大屬有益。因暑天走路熱渴之時，飲水必多，而茶乃沸水沖之，雖有雜質，飲亦無礙。若飲涼水，不知水中所函如何，容易致誤也。

《每日食物卻病考·造釀調和類》 茶　晚採粗者曰茗，早採細者曰茶。其採時做造精良得法則佳，不得法則劣。又所出之地，各有不同。故茶品甚多，性氣多異。大抵味苦、甘，微寒，無毒。能清熱止渴，下氣除痰，醒酒消食，解油膩及炙炒之毒，清頭目，利小便。熱飲宜人，冷飲聚痰，多飲去人脂令瘦。少壯胃健火盛者，受其益；虛羸血弱胃寒者，受其損。收藏喜燥畏潤，宜烘不宜曬，貴新不貴陳，宜飲而不宜多也。

白檀香

《食物本草·味部·芬香類》 白檀香出海南及昆侖盤盤國。雖不生中華，人間遍有之。蘇頌曰：檀香有數種，黃、白、紫之異，今人盛用之。江淮、河朔所生檀木，即其類，但不香爾。李時珍曰：按《大明一統志》云：檀香出廣東、雲南及占城、真臘、爪哇、渤泥、暹羅、三佛齊、回回等國，今嶺南諸地亦皆有之。樹、葉皆似荔枝，皮青色而滑澤。葉廷珪

《香譜》云：皮實而色黃者爲黃檀，皮潔而色白者爲白檀，皮腐而色紫者爲紫檀。其木並堅重清香，而白檀尤良。宜以紙封收，則不洩氣。今時剉碎，羅粉作糕，或入糖、蜜等物，印成花鳥，以供賓筵，爲珍貴之品。

白旃檀，味辛，溫，無毒。主消風熱腫毒，治中惡鬼氣，殺蟲。煎服止心腹痛，霍亂，腎氣痛，水磨塗外腎，並腰腎痛處。散冷氣，引胃氣上升，進飲食。噎膈吐食。又面生黑子，每夜以漿水洗拭令赤，磨汁塗之，甚良。李時珍曰：《楞嚴經》云：白旃檀塗身，能除一切熱惱。今西南諸番酋皆用諸香塗身，取此義也。杜寶《大業錄》云：隋有壽禪師妙醫術，作五香飲濟人：沈香飲，檀香飲，丁香飲，澤蘭飲，甘松飲，皆以香爲主，更加別藥，有味而止渴，兼補益人也。道書檀香謂之浴香，不可燒供上真。

紫檀，味鹹，微寒，無毒。摩塗惡毒、風毒，刮末傅金瘡，止血，止痛。療淋。醋磨傅一切卒腫。

桂花

《食物本草・味部・芬香類》 桂花一名木樨，處處有之。葉似橘葉而硬，八九月開花。其花有白者，名銀桂；黃者，名金桂；紅者，名丹桂。有秋花者，春花者，四季花者，逐月花者。其花可收爲茗，浸酒，鹽漬，及作香茶、澤髮之類。

木樨花，味辛，溫，無毒。同百藥煎，孩兒茶作膏餅噙，生津，辟臭，化痰，治風蟲牙痛。同麻油蒸熟，潤髮，及作面脂。

皮，味辛，溫，無毒。治百病，養精神，和顏色，爲諸藥先聘通使。久服輕身不老，面生光華媚好，常如童子。

葉，盛暑中，泡作茶飲之，汗出沾衣，衣不腐爛。

玫瑰

《食物本草・味部・芬香類》 玫瑰處處有之，江南尤多。莖高二三尺，極利穢汗灌溉。宿根自生，春時抽條，枝幹多刺。葉小似薔薇葉，邊多鋸齒。四月開花，大者如盌，小者如杯，色若胭脂，香同蘭麝。人以搗去苦味，與糖、蜜印成花鳥，以供點茶，佳品。

玫瑰花，味甘，微苦，溫，無毒。主利肺脾，益肝膽，辟邪惡之氣，食之芳香甘美，令人神爽。

《壽世秘典・類物・果部》 玫瑰灌生，細葉多刺，類薔薇莖短，花亦類薔薇，色淡紫，嬌豔芬馥，有香有色，堪入茶酒、入蜜。栽宜肥土，常加澆灌，性好潔，最忌人溺，溺澆即斃。燕中有黃花者，稍小於紫。嵩山深處有碧色者。株旁生小條，不可久存，即宜截斷另植，不則大本必枯瘁。

氣味：甘，微澁，溫，無毒。主利肺脾，益肝膽，辟邪惡之氣。食之芳香甘美，令人神爽。

發明 王蓋臣曰：採初開純紫花瓣，搗成膏。白梅水浸，少時順研，細布絞去澁汁，加白糖研勻，磁器收貯任用。亦可印作餅，曬乾收用，全花白梅水浸去澁汁，蜜煎，亦可食。宋時宮中採花，雜腦，麝作香囊，氣甚芬馥。

《隨息居飲食譜・調和類》 玫瑰花 甘、辛，溫。調中活血，舒鬱結，辟穢和肝。蒸露熏茶，糖收作餡，浸油澤髮，烘粉悅顏，釀酒亦佳。可消乳癖。

蘭花

《食物本草・味部・芬香類》 蘭花生陰地幽谷，葉細而長，四時常青，花黃綠色，中間瓣上有細紫點。春芳者爲春蘭，色深；秋芳者爲秋蘭，色淡。開時滿室盡香，與他花香迥別。朱丹溪曰：蘭葉稟金水之氣，而似有火。人知其花香之貴，而不知其葉有藥力，蓋其葉能散久積陳鬱之氣，甚有力。即今栽置座右者。《淮南子》云：男子種蘭，美而不芳。則蘭須女子種之，故有女蘭之名。今時有蘭花酒，釀時以蘭花入其中，果屬芳烈。

蘭花，味辛，平，無毒。主利水道，殺蠱毒，辟不祥。久服益氣，輕身不老，通神明。除胸中痰癖，生血調氣養榮，可入面脂。

茉莉

《食物本草・味部・芬香類》 茉莉原出波斯，移植南海，今獨盛於贛州。其性畏寒，不宜北土。弱莖繁枝，綠葉團尖，初夏開小白花，重瓣無蕊，秋盡乃止。花皆夜開，芬芳可愛。女人穿爲首飾，或合面脂，亦可熏茶。又有一種，葉小花瘦，四瓣，有黃、白二色，名曰素馨。

茉莉花，味辛，熱，無毒。主溫脾胃，利胸膈。蒸油取液，作面脂，長髮，潤燥香肌。亦入浴湯。

百花香茶

《居家必用事類・諸品茶》 百花香茶 木犀、茉莉、橘花、素馨等花，又依前法熏之。

初高辣

《中外衛生要旨・水飲類》 初高辣 其樹生熱地，其葉甚大，花生樹身，不出於枝。凡出花處，莖枝甚短。其果略似黃瓜模樣，果之皮肉略堅，肉有核二三十粒。此核味略甜，面有薄衣，去淨薄衣，將此炒熟，研細末，加入白糖和勻，或加些米粉、麵粉、香料，西名花呢拿等，用水及牛乳各一半，煎滾攪勻而食。或不用水，單用牛乳，沸和食之。核內所函，大半屬油之類，內另

有樹膠有漿，所以加牛乳白糖食之，能補人身，比咖啡、茶葉更爲有益也。所函之精，與咖啡、茶葉內函之精相同。

董花茶

《多能鄙事·飲食·茶湯法》 董花茶：用錫打連蓋四層合一個，上一層裝上等高江茶半合；中一層鑽箸頭大孔數十個，薄紙襯，裝花；次上一層亦鑽小孔，薄紙襯，鬆裝茶，以蓋蓋定，紙封。經宿開，去舊花，換新花，如此三度。四時但有香無毒之花皆可，只要晾乾，不可帶濕。

法煎香茶

《居家必用事類·諸品茶》 法煎香茶　上春嫩茶芽每五百錢重，以綠豆一升，去殼蒸焙，山藥十兩，一處細磨，別以腦、麝各半錢重，入盤同研約二千杵。罐內密封，置三日後，可以烹點。愈久，香味愈佳。

法製芽茶

《易牙遺意·諸茶類》 法製芽茶　芽茶二兩一錢作母，豆蔻一錢，麝香一分，片腦一分半，檀香一錢，細末，入甘草內纏之。

皋蘆

《食物本草·味部·雜類》 皋蘆陶弘景曰：苦菜注曰：南方有皋蘆，亦似茗苦。摘取其葉作屑煮飲，即通夜不睡，煮鹽人惟資此飲，而交、廣所最重，客來先設，乃加以香茗之物。李珣曰：皋蘆生南海諸山中，葉似茗而大，味苦澀，出新平縣南。人取作白飲，極重之，如蜀人飲茶也。李時珍曰：皋蘆葉，狀如茗而大如手掌，採碎泡飲，最苦而色濁，風味比茗不及遠矣。今廣人用之，其名曰苦饗。

皋蘆葉，味苦，平，無毒。煮飲止渴，明目除煩，令人不睡。消痰利水，通小腸，治淋，止頭痛煩熱。噙咽清上隔，利咽喉。胃冷者不可用。

枸杞茶

《居家必用事類·諸品茶》 枸杞茶　於深秋摘紅熟枸杞子，同乾麵拌和成劑，捍作餅樣，曬乾，研爲細末。每江茶一兩，枸杞末二兩，同和勻，入煉化酥油三兩，或香油亦可。旋添湯攪成稠膏子，用鹽少許，入鍋煎熟。飲之甚有益及明目。

《飲膳正要·諸般湯煎》 枸杞茶　枸杞五斗，水淘洗淨，去浮麥，焙乾，用白布筒淨，去蒂萼、黑色，選揀紅熟者。先用雀舌茶展溲碾子，茶芽不用，次碾枸杞爲細末。每日空心用匙頭，入酥油攪勻，溫酒調下，白湯亦可。忌與酪同食。

《多能鄙事·飲食·茶湯法》 枸杞茶：深秋摘紅枸杞子，同乾麵拌和成劑，挹作餅，暴乾，研細。每末二兩，用江茶一兩，和勻，入煉化酥油三兩，旋添湯攪成稠膏，入鹽少許，入鍋煎熬。飲之久，明眼目。

《調攝·養生要論》 枸杞葉作茶飲　治消渴，強陰，解麪毒。

枸杞菊花茶

《多能鄙事·飲食·茶湯法》 枸杞菊花茶

枸杞子一兩，淨　甘菊花一兩，淨　川椒皮三錢八分　胡桃仁一兩五錢八分　細芽茶五兩，或用江茶亦可　甘草炙，一兩　油麻去皮，炒，一升五　渝細白米一升，作粉

右爲細末，拌勻，煎熟湯點服。

孩兒香茶

《居家必用事類·諸品茶》 製孩兒香茶法

孩兒茶一斤，研極細，羅過用　白豆蔻仁四錢，研爲細末　粉草炙，三錢，碾爲細末　沉香半兩，劈成三錠子，插入鵝梨內，用紙裹了，水濕過，灰火內煨，梨熟爲度，取出沉香，曬乾，爲細末，用三錢和之。留梨汁製麝香用　寒水石半斤，炭火內煅紅，先將薄荷葉四兩水浸濕透，鋪在紙上，將煅過寒水石放在葉上，裹了，放冷，取出秤五錢，與腦子同研，餘者待後次用之，葉棄去不用，此腦子法也，無此，則腦子氣味去矣　蓽澄茄三錢，研爲細末　麝香二錢，揀去毛，令淨，研開，用先製沉香梨汁和爲泥，攤在瓷盞內，或銀器內，上用紙糊口，用針透十數孔，慢火焙乾，研爲末，再於盞內焙熱，合和前科，其香滿室，此其法也　川百藥煎半兩，爲末，將已上四件和勻，瓷器收貯，勿泄味　梅花片腦三錢，米腦亦可，用製過寒水石同研和，拌入料

右將潔淨高糯米一升，煮極爛稠粥，擂細，冷定，用絹絞取濃汁和劑。須要硬，於淨搥帛石上搥三五千下，搥多愈好，故名千搥膏。卻用白檀煎油抹印，脫造成，放於透風處，懸吊二十二日。刷光瓷器貯。

《壽世傳真·雜食類》 孩兒茶　性澀。出南番。以細茶末入竹筒埋土中，日久取出，搗汁熬成塊。宜：清熱收濕，止血化痰，生津。塗肌定毒疼。

槐芽茶

《聖惠方·藥茶諸方》 治腸風，槐芽茶方：嫩槐芽，採取蒸過火焙，如作茶法，每旋取碾爲末，一依煎茶法，不計時候，服一小盞，兼療諸風極效。

君山茶

《隨園食單・茶酒單》 洞庭君山茶

洞庭君山出茶，色味與龍井相同，葉微寬而綠過之，採掇最少。方毓川撫軍曾惠兩瓶，果然佳絕。後有送者，俱非真君山物矣。

此外如六安銀針、毛尖、梅片、安化，概行黜落。

咖啡

《中外衛生要旨・水飲類》 咖啡 其葉出在亞非利加之北，現在別處亦有。豆初結實，圓如小苞，長熟時採之。曬乾殼自裂開，篩取其豆，炒至焦黑色。或舂爛，或磨成粗末，用滾水浸之，然後可飲。若飲少，功與茶葉相近；飲多及濃，亦能令人不寐，口乾皮燥。咖啡之內，函有咖啡精，與茶葉所函之精無異。但其內函有油有糖，惟其油不能飛去，與茶葉所函之油有別耳。

臘茶

《易牙遺意・諸茶類》 臘茶 江茶三錢，腦子三錢，麝香半分，百藥煎、檀香、白荳蔻各二分半，甘草膏、糯米糊成劑，捏片子，切作象眼塊。

又方： 建寧茶三兩，孩兒茶二兩半，腦子一錢，麝香二分，甘草膏成劑。更以茶末半兩，入腦、麝少許，作餅，擀成薄片。

蘭膏茶

《居家必用事類・諸品茶》 蘭膏茶 以上號高茶研細一兩爲率。先將好酥一兩半溶化，傾入茶末內，不住手攪。夏月，漸漸添冰水攪，水不可多添，但一二匙尖足矣。頻添無妨，務要攪勻，直至雪白爲度。冬月，漸漸添滾湯攪。春秋，添溫湯攪。加入些少鹽，尤妙。

擂茶

《居家必用事類・諸品茶》 擂茶 將芽茶湯浸軟，同去皮炒熟芝麻擂極細，入川椒末、鹽、酥油餅，再擂勻細。如乾，旋添浸茶湯。如無油餅，斟酌以乾麵代之。入鍋煎熟，隨意加生栗子片、松子仁、胡桃仁。如無芽茶，只用江茶亦可。

蘿蔔茶

《聖惠方・藥茶諸方》 治風及氣補暖，蘿蔔茶方： 右蘿蔔葉，夏採蒸熟，如造茶法，火焙乾，每旋取碾爲末，一依煎茶法，不計時候服。

用蘿蔔葉，夏採蒸熟，如造茶法，火焙乾。每旋取碾爲末，一依煎茶法，不計時候服。

龍井茶

《隨園食單・茶酒單》 龍井茶 杭州山茶，處處皆清，不過以龍井爲最耳。每還鄉上家，見管墳人家送一杯茶，水清茶綠，富貴人所不能吃者也。

蒙頂新茶

《居家必用事類・諸品茶》 蒙頂新茶

細嫩白茶五斤 枸杞英五兩，炒 綠豆半斤，炒過 米二合，炒過

右件焙乾，碾羅，合細，煎點絕奇。

末茶

《易牙遺意・諸茶類》 末茶 新嫩茶芽五十兩，綠荳、山藥各一斤。

又方： 好茶十斤，綠荳粉四斤，苦參四兩，甘草三兩。

腦麝香茶

《居家必用事類・諸品茶》 腦麝香茶 腦子隨多少，用薄藤紙裹，置茶合上，密蓋定，點供自然帶腦香。其腦又可移別用。取麝香殼安罐底，自然香透，尤妙。

腦子茶

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 腦子茶： 好茶研細，以薄紙包梅花片腦埋茶中，經宿，則有腦子氣味，極妙。

《竹嶼山房雜部・尊生部・茶部》 腦子茶 先將好茶研細，薄紙包梅花片腦一錢許，於茶末內埋之經宿，湯點，則有腦子氣味，極妙。

石楠芽茶

《聖惠方・藥茶諸方》 治風補暖，石楠芽茶方： 嫩石楠芽，採蒸熟火焙，如造茶法，每旋取碾爲末，煎法如茶服之。

酥合茶

《竹嶼山房雜部・尊生部・茶部》 酥合茶 將好酥於銀石器內溶化，傾入江茶末，攪勻，旋旋添湯，攪成稀膏子，散在盞內，卻著湯浸，供之。茶與酥，看客多少用，但酥多於茶些爲佳。此法至簡且易，尤珍美。四季皆用湯造，冬間造在風爐子上。

酥簽茶

《居家必用事類・諸品茶》酥簽茶　將好酥於銀石器內溶化，傾入江茶末，攪勻，旋旋添湯，攪成稀膏子。散在盞內，卻著湯浸，供之。茶與酥，看客多少用，但酥多於茶些爲佳。此法至簡且易，尤珍美。四季看用湯造，冬間造，在風爐子上。

武夷茶

《隨園食單・茶酒單》武夷茶　余向不喜武夷茶，嫌其濃苦如飲藥。然丙午秋，余游武夷，到曼亭峰天游寺諸處。僧道爭以茶獻，杯小如胡桃，壺小如香櫞，每斛無一兩，上口不忍遽嚥，先嗅其香，再試其味，徐徐咀嚼而體貼之，果然清芬撲鼻，舌有餘甘。一杯之後，再試一二杯，令人釋躁平矜，怡情悅性。始覺龍井雖清，而味薄矣；陽羨雖佳，而韻遜矣。頗有玉與水晶，品格不同之故。故武夷享天下盛名，真乃不忝。且可以瀹至三次，而其味猶未盡。

香茶

《壽親養老新書》香茶　上春嫩茶芽，每五百錢重，以綠豆一升，去殼蒸焙，山藥十兩，一處細磨。另以腦、麝各半錢重，入盆同研，約二千杵，納罐內密封，窨三日後可以烹點。愈久香味愈佳。

《飲膳正要・諸般湯煎》香茶

白茶一袋　龍腦成片者三錢　百藥煎半錢　麝香二錢

同研細，用香粳米熬成粥，和成劑，印作餅。

《易牙遺意・諸茶類》香茶　孩兒茶四錢，芽茶四錢，檀香一錢二分，白荳蔻一錢半，麝香一分，砂仁五錢，沉香二分半，片腦四分，甘草膏和糯米糊搜餅。

又方：孩兒茶、末茶各一兩，片腦半錢，麝香一錢半，甘草一錢，寒水石半兩，甘草膏爲劑，和勻，入脫脫印。須用胡桃油塗抹，則易脫。

又一法：只用熬熟香油，用刷兒刷之，脫滑。又須眾手成造。必須臘月造甘草膏稠之方好。寒水石用一兩尤妙。

薰花茶

《竹嶼山房雜部・尊生部・茶部》薰花茶　用好淨錫打連蓋四層盒子一個。下一層裝上號高茶末一半。中一層底透作數十個箸頭大竅，薄紙襯鬆，裝花至一半。盒蓋定，紙封縫密，經宿開盒，去舊花換新花，如此一二次。湯點，其香拂鼻可愛。四時中但有香花頭，皆可爲之。只要晾乾，不可帶潤。若紙微潤，非徒無益而又害之也。

又法：用淨磁器將茶末捺實，用箸頭簽十數竅，每竅安花頭一個。如此安滿，卻以茶末蓋之，紙糊封口待經宿。用此法，惟造些少，暫時則可。若多造，被濕氣反害茶香味也。

陽羨茶

《隨園食單・茶酒單》常州陽羨茶　陽羨茶深碧色，形如雀舌，又如巨米，味較龍井略濃。

玉磨茶

《飲膳正要・諸般湯煎》玉磨茶

上等紫筍五十斤，篩筒淨　蘇門炒米五十斤，篩筒淨

一同拌和勻，入玉磨內，磨之成茶。

皂莢芽茶

《聖惠方・藥茶諸方》治腸風，兼去臟腑風濕，皂莢芽茶方：嫩皂莢芽，蒸過火焙，如造茶法，每旋取碾爲末，一依煎茶法，不計時候，入鹽花亦佳。

《普濟方・食治門・藥茶》皂莢芽茶方出《聖惠方》治腸風，兼去臟腑風澀。

右用嫩皂莢芽，採蒸過火，焙乾如造茶法。每旋碾爲細末，一依前茶法，不計時候服，入鹽花亦佳。

足味茶

《居家必用事類・諸品茶》合足味茶法　夢溪沈內翰歌括云：甘三苦四妙通神，甘草三兩，苦參四兩。五斤乾茶五斤蒸，乾茶葉五斤，蒸過茶五斤。綠豆四升同擣合豆炒過，此方宜利勝燒銀。

《多能鄙事・飲食・茶湯法》足味茶：乾葉茶十斤，半生半蒸，磨細末，甘草三兩，苦參四兩，炒綠豆四斤，磨細粉，合和之。

暗香湯

《調燮類編・清飲》暗香湯　梅花將開時，清日摘取半開花頭，連蒂置瓶，瓶內每一兩重，用鹽一兩洒之，不可用手漉壞，以厚紙數重密封，置陰處。

次年春夏取開，先置蜜少許於盞內，然後用花二三朵，置於中，滚湯一泡，花頭自開如生可愛，充茶香甚。一云，蠟點花蕊，陰乾如上，加汁亦可。

白梅湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 白梅湯　治中熱，五心煩(燥)〔躁〕，霍亂嘔吐，乾渴，津液不通。

白梅肉一斤　白檀四兩　甘草四兩　鹽半斤

右件爲細末。每服一錢，入生薑汁少許，白湯調下。

百花湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 百花湯

杏仁四兩，去皮尖　生薑四兩，取自然汁，與杏仁同研細　白蜜半斤

右同攪拌勻，以磁器盛，蒸熟，匙攪成膏。沸湯點服。

柏湯

《養生類纂・食饌部二・湯水》 柏湯方　採嫩柏葉，線繫，垂掛一大甕中，紙糊其口，經月取。如未甚乾，更閉之，至乾取。爲末，如嫩草色。不用甕，只密室中亦可，但不及翁中者青翠。若見風則黃矣。此湯可以代茶，夜話飲之尤醒睡。飲茶多則傷人氣，耗精，害脾胃，柏湯甚有益。如太苦，則加少山芋尤佳。《外臺秘要》有代茶新飲，然作藥味，不若柏湯。隱居道話，尤助幽尚。《沈存中忘懷錄》。

薄荷湯

《調燮類編・清飲》 薄荷湯，夏月可以代茶。採前一日，近晚，以水澆之，則性涼而味美。病瘥者，勿嘗，恐虛汗不止。

補氣湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 補氣湯

五味子二兩　甘草半兩　白鹽一兩，炒

三件同拌勻，器中醃一宿，取出，焙乾，爲細末。熟湯點服。

不換金湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 不換金湯

炒麵一斤　芝麻減半　椒皮六錢　茴香六錢半　炒鹽三兩

一處同拌，更加酥、蜜。右爲細末，沸湯調服。

不老湯

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 不老湯

烏梅去仁，焙燥，十斤　甘草炒，二斤　紫蘇葉暴燥，一斤　鹽炒，一斤　麪炒黃色，一斤

用前二味別研，後三味勻和，再研爲細末，貯瓷器，沸湯點服。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 不老湯

生薑一斤　棗一斤　青鹽三兩　甘草四兩　丁香　檀香各半錢　陳皮三兩

右件一處搗爛，空心調服。

又按：此方與前須問湯大同小異，姑兩存。

一斤生薑一斤棗，三兩青鹽四兩草，丁香白檀各半錢，三兩陳皮一處搗。煎也好，點也好，久久服之長不老。

草果湯

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 草果湯

草果仁剉微，焙一斤　官桂去粗皮，剉微焙，四兩五錢　甘草粉者炙剉，二兩

右和一處。肉食過多，心中嫌惡，每用二錢，加炒鹽少許，沸湯泡服，亦治食瘧。

橙湯

《調燮類編・清飲》 橙湯　橙子五十個，乾山藥末一兩，甘草末一兩，白梅肉四兩，共搗爛焙乾，捏成餅子，白湯用。

《壽親養老新書》 橙湯

橙子十個　乾山藥一兩　甘草二兩　鹽四兩，炒　白梅四兩，搥碎，去仁核

右先用橙子、山藥、甘草、白梅一處研細，捏作餅子，焙乾爲末，入檀香半兩尤佳。

春元湯

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 春元湯　梅花未放時，鎔蠟點其瓣，候氣足摘下，如天香制。用取二三朵，置蜜湯中，盡放。

地黃膏子湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 地黃膏子湯　生地黃肥大者，於秋暮冬初採之，淨洗，拆碎，入石臼中，以木杵搗爛，榨取汁。入砂石器內，熬至浮沫起，皆掠去至淨，煎至三分去二。別換銀石小器，慢火熬至滴入水不散

爲度。造時，始末不犯銅鐵器。於淨磁器內收貯，入檀香末並腦、麝少許。或云入蜜熬者非。入酒中同飲極妙。並可沸湯點服。

調胃湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 調胃湯　餳糟曬乾，生薑片，各爲細末，酌量調和，滋味得所爲度。沸湯點服。

東坡梅湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 東坡梅湯

黃梅一百個，蒸熟，以生布絞去皮核，留肉用　炒鹽一斤　生薑一斤，去渣　粉草末，二兩

右拌勻，入甕，綿紙裹甕口，曬之。沸湯點用。

洞庭湯

《壽親養老新書》 洞庭湯

真橘皮四兩，不去白，去蒂，擘作小錢大，冷水浸一宿，曬乾　生薑四兩，淨洗擦

右將薑與橘皮同淹一宿，曬乾，焙乾，入甘草一兩三錢，炙黃好，白鹽梅二十個，去核，以白麵拍作片子，無油銚內煿乾，入炒白鹽一兩半，同一處爲末，沸湯點用。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 洞庭湯　細皮黃橘子一斤，於淨盆內就薄切，去核留汁。生薑去皮半斤，甘草四兩，各搗碎，炒鹽三兩，拌罨一宿或兩宿。取出，入所餘橘汁，以炒麵糝乾，共焙燥。右爲細末，如常法點服。

豆蔻湯

《居家必用事類·諸品湯》 豆蔻湯　治一切冷氣，心腹脹滿，胸膈痞滯，噦逆嘔吐，泄瀉虛滑，水穀不消，困倦少力，不思飲食。出《局方》。

肉豆蔻仁二斤，麵裹煨　甘草炒，二斤十二兩　白麵炒，一斤半　丁香枝杖一斤十二兩　鹽炒，三斤四兩

右爲末，每服一錢，沸湯點服，食前。

《壽世青編·食治秘方·寒門》 豆蔻湯　治一切冷氣，心腹脹滿，胸膈痞滯，噦逆嘔吐，泄瀉虛滑，水穀不消，困倦少力，不思飲食。用肉豆蔻仁四兩，麪裹煨，甘草炒一兩，白麪炒四兩，丁香五分，鹽炒五錢，共爲末，每服二錢，沸湯點服，空腹妙。

飯湯

《壽世傳真·雜食類》 飯湯水　性溫。宜：調中開胃，理臟腑。

鳳池湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 鳳池湯　大塘南橘一斤，去核與筋膜，留穰皮。先以皮切碎爛搗，次以穰切搗爛細，拌勻。入炒鹽三兩，再同杵如泥。甘草末一兩半，拌勻。沸湯點服。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 鳳池湯　皮薄味甘紅橘一斤，擘皮細切，另杵。擘穰去筋、核，細切，另杵碎。和橘醬拌勻，入炒鹽三兩，再同杵如泥。更入甘草末一兩半，拌勻。沸湯點服。

《易牙遺意·諸湯類》 鳳池湯　烏梅去仁留核一斤，甘草四兩，炒鹽二兩，水煎成膏。

一法：各等分三味，杵爲末，拌勻，實按入瓶。臘月或伏中合，半年後焙乾爲末，點湯服之。或用水煎成膏。

鳳髓湯

《居家必用事類·諸品湯》 鳳髓湯　潤肺，療咳嗽

松子仁　胡桃肉湯浸去皮，各用一兩　蜜半兩

右件研爛，次入蜜，和勻。每用，沸湯點服。

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 鳳髓湯　松仁去皮，研糜爛，入湯中，濾清，蜜調。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 鳳髓湯

松子仁　胡桃肉湯浸去皮，各一兩或二兩

共研爛，入熟蜜半兩，和勻，每用沸湯點服。服能潤肺，療咳嗽。

乾荔枝湯

《壽親養老新書》 乾荔枝湯

蔗糖一斤，毬糖亦好　大烏梅潤者二兩，湯浸，時復換水，澄去酸汁，不去核，焙乾

桂去皮爲末　生薑二兩，薄切作片，焙乾

右先將烏梅、生薑爲細末，入在砂糖內，與桂末拌和勻，再取粗隔過，如茶點吃。欲作膏子吃，烏梅用去核，修事如上法，不焙。桂作小片爲末，薑切片不焙，用水三碗煎至二碗，湯調服。暑熱心煩，井水調服。葉龍圖傳，暑月可常合服之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》乾荔枝湯

白糖二斤　大烏梅肉五兩，用湯蒸去澀水　桂末少許　生薑絲少許　甘草少許

右將糖與烏梅肉等搗爛，以湯調用。

乾木瓜湯

《居家必用事類・諸品湯》乾木瓜湯　除濕，止渴，快氣。出李氏方。

乾木瓜去皮，淨四兩　白檀一兩　沉香半兩　茴香炒，一兩　白豆蔻半兩　縮砂仁一兩　粉草炙，二兩半　乾生薑二兩

右爲極細末。每用半錢，加鹽，沸湯點服。

甘菊湯

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》甘菊湯　黃菊花味甘者，去青苞，以霜梅去核，每枚藏一二朵於內，迭之，或入罐一層，加炒鹽一層，每斤鹽二兩，迭實。用時，入沸湯中加蜜。

橄欖湯

《居家必用事類・諸品湯》橄欖湯　止渴生津。

百藥煎一兩　白芷一錢　檀香一錢　甘草炙，一兩

右件搗爲細末，沸湯點服。

桂花湯

《壽親養老新書》桂花湯

黃桂花三斤，揀淨去青柄，研細，以瓷器盛貯，覆合，略蒸花　乾薑一兩　甘草一兩，略炒

右末和勻，量入炒鹽，盛貯莫令漏氣，如常點服。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》桂花湯　木犀花帶露打下，去青蒂，擂爛。以細麪炒熟，搜勻，爲薄餅，一日曬乾。每花餅二兩，入砂仁末半兩，甘草末酌量。用以甘草膏子調和佳。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》桂花湯

桂花焙乾爲末，四兩　乾薑少許　甘草少許

右爲末，和勻，量入鹽少許，貯磁罐中，莫令出氣。時常用，白湯點服。

桂仙湯

《易牙遺意・諸湯類》桂仙湯　木樨花不犯手，篩去梗、葉，半斤。炒鹽一兩二錢半，和花捺實罐中，封數日，取出。擂細甘草末四兩，滾湯一茶鍾泡，以手和如麪，放磁器中蒸百沸。炒鹽一斤。右三味，先將膏與鹽和了。次入木樨末，放罐中和之，作末，或加湯作膏子。香橙湯同法。

桂香湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》桂香湯　桂花三斤，揀淨，去青蒂，細研，磁器盛貯，覆合略蒸。乾薑一兩，甘草略炙，右爲細末，與桂花拌勻，量入炒鹽，磁器盛貯，勿令走氣。如常法點。

和合湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》和合湯　砂餳一斤，約以水三二盞，先燒略滾沸，便下餳，滾三兩沸，掠去沫，舀起。烏梅不拘多少，打破，去核仁，湯泡，另置。臨用時，二件調和，酸甜得所爲度。

厚朴湯

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》厚朴湯宋朝士俟朝於文德殿，守堂卒每以厚朴湯進。

厚朴去粗皮，剉片，用生薑汁三染三焙之，一斤　桂心三兩

右和一處。心下痞悶不下飲食，沸湯泡服。

黃梅湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》黃梅湯　黃梅百個，須蒸熟，(去)皮核。五兩椒，從枝上採。半斤鹽，向火中燒。斤薑，搗取自然汁。粉草，羅將四兩。

饒綿裹甕口，晴日曬。渴時須用，沸湯澆。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》黃梅湯　每黃梅一斤，大者劈作六塊，小者四塊，去仁。用鹽五兩，甘草末一兩半，檀香末半兩，薑絲一兩，青椒葉少許，拌和勻。置磁器中，粗布冪口，曬熟收藏。甚妙，極有風味。或不用拌和，先以鹽少許鋪器底，梅塊一層，撒鹽料一層，層皆如之，上以鹽蓋，亦好。

《易牙遺意・諸湯類》黃梅湯　肥大黃梅蒸熟去核淨肉一斤，炒鹽四兩，乾薑水薑末一錢半，甘草末一兩，花椒、茴香末隨意，拌勻，置磁器中曬。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》黃梅湯　肥大黃梅蒸熟去核淨肉一斤，炒鹽三錢，乾薑末一錢半，紫蘇二兩，甘草、檀香末隨意，拌勻，置磁器

中曬之，收貯，加糖點服。夏月調水更妙。

茴香湯

《**居家必用事類・諸品湯**》茴香湯　入炒茴香細末一兩，檀香、乾薑末少許，不用腦、麝。已上只看滋味如何，隨意加減。

《**飲膳正要・諸般湯煎**》茴香湯　治元藏虛弱，臍腹冷痛。

茴香一斤，炒　川楝子半斤　陳皮半斤，去白　甘草四兩，炒　鹽半斤，炒

右件爲細末，相和勻。每日空心白湯點服。

《**竹嶼山房雜部・尊生部・湯部**》茴香湯

乾生薑半兩　甘草二兩　小茴香一兩　炒鹽二兩半

右爲末，白湯調。達旦茴香，青鹽尤妙。

《**易牙遺意・諸湯類**》茴香湯　茴香、椒皮六錢，炒鹽二錢，熟芝麻半升，炒麪一斤，同爲末。

集香湯

《**竹嶼山房雜部・尊生部・湯部**》集香湯

縮砂四兩半　甘草三兩　胡椒　檀香各半兩　鹽四兩

右先將鹽、甘草炒，次下餘藥，炒令香熟，研爲細末，點服。

薑湯

《**竹嶼山房雜部・養生部・湯水制**》薑湯

生薑，碎切，作沸湯泡，去薑，加白砂餳或蜜，冷飲。

椒棗湯

《**竹嶼山房雜部・養生部・湯水制**》椒棗湯

北棗肥者，湯退去皮、去核，每一枚，入花椒一粒，碎切，炒鹽粒米許，收瓷器中，作沸湯泡。

解酲湯

《**竹嶼山房雜部・尊生部・湯部**》解酲湯

胡椒　官桂　丁香各一分　檀香三錢　藿香半兩　甘草三兩　鹽四兩，炒

右爲細末，滾湯點服。

《**藥性全備食物本草・湯品清味**》解酲湯　中酒後服。

白茯苓一錢半　白豆蔻仁五錢　木香三錢　蓮花青皮一分　橘皮一錢半　澤瀉一錢　縮砂三錢　葛花半兩　豬苓去黑皮，一錢半　白术二錢　乾薑一錢

右爲細末，和勻。每服二錢，白湯調下。但得微汗，酒疾去矣，不可多食。

解酲湯

《**居家必用事類・諸品湯**》解酲湯　中酒後服之。東垣李明之方，妙絕，其孫李信之傳。

白茯苓一錢半　白豆蔻仁半兩　木香半錢　橘紅一錢半　蓮花青皮三分　澤瀉二錢　神麯一錢，炒黃　縮砂仁半兩　葛花半兩　豬苓去黑皮，錢半　乾生薑二錢　白术二錢　人參一錢

右爲細末，和勻。每服二錢半，白湯調下。但得微汗，酒疾去矣。不可多食。

橘紅湯

《**竹嶼山房雜部・尊生部・湯部**》橘紅湯

橘紅一斤　鹽四兩　水五碗

右件砂鍋中慢火煮，令汁盡乾。右爲細末，沸湯點服。去痰如神。

橘皮醒酲湯

《**飲膳正要・諸般湯煎**》橘皮醒酲湯　治酒醉不解，嘔噫吞酸。

香橙皮一斤，去白　陳橘皮一斤，去白　檀香四兩　葛花半斤　綠豆花半斤　人參二兩，去蘆　白豆蔻仁二兩　鹽六兩，炒

右件爲細末。每日空心白湯點服。

橘湯

《**調燮類編・清飲**》橘湯　橘一片，去殼與中白瓤膜，以皮切細，同橘肉搗碎，炒鹽一兩，甘草一兩，生薑一兩，搗汁和勻。橙子同法，曝乾密封，取以點湯，服之甚妙。

《**易牙遺意・諸湯類**》橘湯　橘一斤，去皮與瓤膜，以皮細切，同搗碎。炒鹽四兩，甘草二兩，生薑四兩，搗汁和勻。橙子同法。

寇相入朝湯

《**竹嶼山房雜部・養生部・食藥制**》寇相入朝湯

沉香　木香　人參　肉豆蔻調麪苴煨　大茴香調麪苴煨　草豆蔻仁　蓽

澄茄　甘草各等分

俱爲細末，以沸湯入鹽少許，空心點服二三錢。沖胃霧氣，春冬不可無。

快腸湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 快腸湯

生薑二斤，切片，米泔浸三日，曬令半乾　丁香四兩，剉　白鹽半斤　甘草六兩，切如豆大

右以淨銚一枚，先以鹽炒熟。次下薑，稍乾脆。次下甘草，炒令赤色。次下丁香同炒，慢火不得焦，但紫色爲度。乘熱入新磁器，密封。三日後開，研爲細末。沸湯點服。

荔枝膏湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 荔枝膏湯　烏梅三十個肥大者，先以湯浸三五次，去酸水，取肉爛研。入砂餳一斤，臨時添減，與梅同熬，得所即止。生薑半斤，取自然汁加減用。桂末半兩，入湯內。右件熬成膏子，看可丸使住火。用湯或水調點，密封瓶。

荔枝湯

《居家必用事類・諸品湯》 荔枝湯出李氏方。

烏梅半斤，洗淨，熬，去核，濾去滓　沙糖二斤，熱水化作汁，濾去滓　桂末三錢　乾生薑末半兩　丁香末一錢

右將糖、梅汁合和了，銀石器內熬，耗一半，然後入丁、桂、薑末，再熬成膏，入淨器收貯。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 荔枝湯

烏梅肉四兩，焙乾　乾薑二兩　泡甘草二兩　官桂半兩，另研　松沙餳二斤，另研

右爲細末，與沙餳、官桂拌勻。磁器收貯，沸湯點服。

《易牙遺意・諸湯類》 荔枝湯　烏梅肉四兩，焙乾，薑一兩，甘草、官桂半兩，沙糖二斤。除糖外爲末，拌勻。每盞湯內，著荔枝肉三四個。

荔枝香

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 荔枝香

烏梅半斤　沙糖二斤　桂末三錢　丁香末一錢　乾生薑末半兩

右將烏梅洗淨，熬，濾去滓。沙糖熱水化，濾去滓。合和，入砂石器，熬令耗一半。然後，入丁香、桂末三錢，再熬成膏，收之。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 荔枝香

烏梅半斤，洗淨，熬，去核，去粗　沙餳二斤，熟水化作汁，濾去粗　桂末三錢　丁香末一錢　乾生薑末半兩

右將餳、梅汁合和了，銀石器內熬，耗一半，然後入丁、桂、薑末，再熬成膏，入淨器內收貯。

綠豆湯

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 綠豆湯　綠豆水煮熟，或先炒，水煮去豆，加蜜餳調湯飲。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》 綠豆湯　將綠豆淘淨下鍋，加水，大火一滾，取湯停冷，色碧，食之解暑。如多滾則色濁，不堪食矣。

綠雲湯

《居家必用事類・諸品湯》 綠雲湯

荊芥穗四兩　白术　粉草各三兩

右爲末，入鹽點服。

麥湯

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 麥湯　大麥炒熟，磨麪去糠，作沸湯泡，濾其清飲。

梅絲湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 梅絲湯　青梅用大而堅者，趁眾手切絲不可遲，遲則絲黃軟。每絲一斤，用甘草一兩半，新椒一合，生薑少許，炒鹽半斤，停冷。

右件拌勻，入罐，留少許鹽封面，厚紙密封，不犯生水。

梅蘇湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 梅蘇湯

烏梅一斤，去核　甘草四兩　紫蘇四兩　炒鹽六兩　炒麵十二兩

右爲細末，沸湯點服。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》 梅蘇湯　烏梅一斤半，炒鹽四兩，甘草二兩，紫蘇葉十兩，檀香半兩，炒麪十二兩，均和，點服。

梅酥湯

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》梅酥湯　梅酥再研，作沸湯調，加蜜，酸甜得宜，飲。

米湯

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》米湯　白米秔者，炒熟，作沸湯泡，去米，加白砂餳或蜜，調飲。

茉莉湯

《調燮類編·清飲》茉莉湯　將蜜塗在碗中心抹勻，不令洋流，每於淩晨採摘茉莉花二三十朵，將蜜碗蓋花，取其香氣薰之，午間去花，點湯甚香。

《居家必用事類·諸品湯》茉莉湯　用蜜一兩重，甘草一分，生薑自然汁一滴，同研，令極勻，調塗在碗中心，抹勻，不令洋流。每於淩晨，採摘茉莉花三二十朵，將放藥碗蓋其花，取於香氣熏之。午間乃可以點用。

木瓜湯

《壽親養老新書》木瓜湯

生薑四兩，取汁　木瓜十兩　白鹽五兩　甘草五兩　紫蘇十兩

右炒薑、鹽，拌和蘇、瓜、甘草，三日取出，曬乾爲末，沸湯點服。手足酸，服之妙。又一方，加縮砂、山藥炒爲末，消食化氣壯脾。

《飲膳正要·諸般湯煎》木瓜湯　治脚氣不仁，膝勞冷痹疼痛。

木瓜四個，蒸熟，去皮，研爛如泥　白沙蜜二斤，煉淨

右件二味，調和勻，入淨瓷器內盛之。空心白湯點服。

《多能鄙事·飲食·茶湯法》木瓜湯

乾木瓜去皮、瓤，一斤，蒸熟，細研泥　蜜二斤，煉

右杵，同和，入砂石器內，熬數沸，嘗之如蜜。如久貯，則加薑汁，候勻適，再熬，收之。加白檀、腦、麝諸香，亦可。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》木瓜湯

木瓜半斤　甘草五兩　檀片　茴香各四兩　乾薑　砂仁各四兩

右爲細末，沸湯點服。

《遵生八箋·飲饌服食箋·湯品類》木瓜湯　除濕，止渴，快氣。

乾木瓜去皮淨，四兩　白檀五錢　沉香三錢　茴香炒，五錢　白豆蔻五錢　縮砂五錢　粉草一兩半　乾生薑半兩

右爲極細末，每用半錢，加鹽，沸湯點服。

木犀湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》木犀湯　每用木犀花去萼揀淨一斤，以鹽少許，略搗，絞去清汁。再以炒鹽四兩醃拌，捺實於磁器內，合時旋取出，別碎。每料用木犀六兩，甘草四兩，甘松、檀香、丁皮各半兩，炒麵一斤。右爲細末，沸湯點服。

《易牙遺意·諸湯類》木樨湯　木樨花半斤，炒鹽二兩，甘草四兩，檀香三錢，炒麪半斤。

木香苦湯

《居家必用事類·諸品湯》木香苦湯　王百一承旨常服湯藥。

片子薑黃四兩　縮砂半兩　木香半兩　白豆蔻仁半兩　藿香葉半兩　白檀半兩　甘草一兩半　陳皮去白，半兩　青皮去白，半兩　川楝子半兩　黃芪半兩　香附子去毛，一兩　白扁豆去皮，蒸熟，焙乾，秤一兩

右細末，每服一二錢，空心，沸湯點服。

破氣湯

《飲膳正要·諸般湯煎》破氣湯　治元藏虛弱，腹痛，胸膈閉悶。

杏仁一斤，去皮、尖，麩炒，別研　茴香四兩，炒　良薑一兩　蓽澄茄二兩　陳皮二兩，去白　桂花半斤　薑黃一兩　木香一兩　丁香一兩　甘草半斤　鹽半斤

右件爲細末。空心白湯點服。

青脆梅湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》青脆梅湯

青消梅一斤十二兩　甘草生末四兩　炒鹽半斤　生薑一斤四兩　青椒三兩　紅椒半兩，去目，擘作兩片

大率青梅湯，家家有方，分兩亦大同小異。初造之時，香味一同。但藏經月之後，便爛熟如黃梅。亦蓋有說焉。一者，須用青消梅在小滿前採，搥破核，去仁，不得纖毫犯手，用乾匙撥至，打拌之時亦然。搥破之後，須攤在潔淨篩子中，令水脈略乾爽。二者，甘草生用，不見火。三者，炒鹽須待冷用，生薑須用不經水浸者，去皮，半斤切作絲，一半擂碎，亦不得犯手。五者，

青椒不可帶葉，旋採晾乾。製度俱依法了，一齊拌勻，仍用銀匙，或銀箸，或竹箸，抄入淨新甕瓶內。瓶不可大，只用盛十於盞湯料。以上者仍留些鹽糝面。六者，不得用箬葉、筍籜掩面，須用兩層油單夾一層厚壯紙，緊紮瓶口。如此製作，方可全脆字也。

《易牙遺意・諸湯類》 青脆梅湯　用青消梅三斤十二兩，生甘草末四兩，炒鹽一斤，生薑一斤四兩，青椒三兩，紅椒半兩。將梅去核，擘開兩片。大率青梅湯家家有方，其分兩亦大同小異。初造之時，香味亦同，藏至經月，便爛熟如黃梅湯耳。蓋有說焉：一者青消梅須在小滿前採，搥碎核，去仁，不得犯手，用乾木匙撥去，打拌亦然。搥碎之後，攤在篩上，令水略乾。二用生甘草。三用炒鹽，須待冷。四用生薑，不經水浸，擂碎。五用青椒，旋摘晾乾。前件一齊炒拌，仍用木匙抄入新瓶內，止可藏十餘盞湯料者，乃留些鹽摻面，用雙重油紙再紙緊紮瓶口。如此，方得一脆字也。梅與薑或略犯手切作絲亦可。

青梅湯

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 青梅湯：青梅杏，小滿前採，不犯手，以竹夾之。破核去仁，攤篩中，令水氣略乾。甘草生用，不見火。生薑去皮，不見水，一半切成絲，一併研碎，不犯水乾攪。青椒不帶葉，絕採，晾乾。炒鹽待冷，以竹箸拌勻勾，抄入甕器內收。以少炒鹽糝面，用油單夾厚紙一層封紮，收之。不可用大器，不便取用。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 青梅湯　小滿前，採青梅硬者一斤，連核略舂，自然肉脫核去，除核留肉。用鹽三兩半，花椒皮半兩，同拌，入瓶。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 青梅湯

青梅三十兩　粉草末四兩　極細炒鹽十兩

右青梅劈開，去仁留核，切碎，與炒鹽、甘草末一處拌勻，入瓶，竹箬包口，泥封，懸之。經半月方開，入青椒不拘多少，再拌勻，還入瓶封之。逐旋取出用。須是小滿前梅子製造，則脆。

輕素湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 輕素湯

乾山藥三兩　蓮子肉半斤，湯浸去紫皮並心子，洗淨白

右日乾，爲細末，生龍腦少許，湯點服。

清素湯

《居家必用事類・諸品湯》 清素湯

乾山藥三兩　甘草一兩　蓮子肉半斤，湯浸去紫皮並心子，洗淨白

右日乾，爲細末，生龍腦少許，沸湯點服。

清韻湯

《壽親養老新書》 清韻湯

縮砂仁三兩　石菖蒲一兩　甘草半兩

右爲末，入鹽點服。

清中湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 清中湯

生薑五兩，不去皮切片　白鹽四兩，炒，與生薑同醃一宿，焙乾　白术　甘草各二兩半

右爲細末，沸湯點服。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 清中湯

水薑片半斤　甘草四兩　檀片少許　炒鹽半斤　炒麵半斤

右爲細末，沸湯點服。

人參湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 人參湯代酒飲　順氣，開胸膈，止渴生津。

新羅參四兩，去蘆，剉　橘皮一兩，去白　紫蘇葉二兩　沙糖一斤

右件，用水二斗，熬至一斗，去滓，澄清，任意飲之。

瑞香湯

《易牙遺意・諸湯類》 瑞香湯　山藥四兩，烏梅一兩，甘草一兩，丁皮、木香各一錢，爲末。

三妙湯

《養生類纂・食饌部二・湯水》 三妙湯方　地黃、枸杞實各取汁一升，蜜半升，銀器中同煎如稀餳，每服一大匕，湯調酒調皆可。實氣養血，久服彌益人。同上。

山藥湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 山藥湯　補虛益氣，溫中潤肺。

山藥一斤，煮熟　粟米半升，炒，爲麵　杏仁二斤，炒令過熟，去皮、尖，切如米

右件，每日空心白湯調二錢，入酥油少許，山藥任意。

參麥湯

《遵生八箋·飲饌服食箋·湯品類》 參麥湯

人參一錢　門冬六分　五味三分

入小罐，煎成湯服。

熟梅湯

《居家必用事類·諸品湯》 熟梅湯

黃梅十斤　青椒四兩　鹽一斤　粉草末六兩　薑汁一小碗

右件拌勻，日曬半月，瓷器收貯。

《多能鄙事·飲食·茶湯法》 熟梅湯

梅湯又方：黃梅不拘多少，先將二三十枚於甕鐺內煮，令鹵汁出，逐旋添梅，不添水，只乾煮熟，淨罐收之，不犯銅鐵。用時，旋切細，薑絲、花椒、甘草、鹽，隨意入之。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 熟梅湯　樹頭黃大梅，蒸熟，去皮核。每斤用甘草末五錢，炒鹽四兩，薑絲二兩，青椒五錢。待秋間，入木犀不拘多少。

水芝湯

《養生類纂·食饌部二·湯水》 水芝湯　通心氣，益精髓。用乾好蓮實一斤，不去黑風，以砂炒令極乾，搗羅爲末，甘草一兩，橫紋者，剉，微炒。右爲末，每服二錢，入鹽，沸湯點服。蓮實搗羅至黑皮如鐵不可搗，則去之。世之貴人有取蓮皮，堅氣而澀及住精，世人多不在也。此湯夜坐過飢氣乏，不欲取食，則飲一盞，大能補虛助氣。昔仙人務先子服此湯，以致飛升去。《衛生家寶湯方》。

《居家必用事類·諸品湯》 水芝湯　通心氣，益精髓。

乾蓮實一斤，帶皮炒極燥，羅爲細末　粉草一兩，微炒

右爲細末，每二錢入鹽少許，沸湯點服。蓮實搗羅，至黑皮如鐵不可搗，則去之。世人用蓮實，去黑皮及澀皮並心，大爲不便。黑皮堅氣而澀皮住精，世人多不知也。此湯，夜坐過飢氣乏，不欲取食，則飲一盞，大能補虛助氣。昔仙人務光子服此得道。

四和湯

《飲膳正要·諸般湯煎》 四和湯　治腹內冷痛，脾胃不和。

白麵一斤，炒　芝麻一斤，炒　茴香二兩，炒　鹽一兩，炒

右件，並爲末。每日空心白湯點服。

縮砂湯

《居家必用事類·諸品湯》 縮砂湯　入縮砂細末二兩半，丁香、乾薑末少許，不用腦、麝。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 縮砂湯

縮砂仁四兩　烏藥二兩　香附子一兩，炒　粉草二兩，炙

共爲末，每服二錢，加鹽，沸湯點服。中酒者服之妙，常服快氣進食。

《易牙遺意·諸湯類》 縮砂湯　砂仁、甘草各一兩，香附四兩，炒鹽二兩。

檀香湯

《居家必用事類·諸品湯》 檀香湯　膏子一分，檀香細末三錢，腦、麝少許，研細。入生薑自然汁三兩，同研，投入膏內，沸湯點服。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 檀香湯　以甘草膏子一料，用檀香細末三錢，腦、麝各少許，研細入生薑自然汁兩三點同研，投入膏內。點時，以少許湯化開飲。

醍醐湯

《居家必用事類·諸品湯》 醍醐湯　止渴生津。仇公瑩縣書方。

烏梅一斤，搥碎，用水兩大碗同熬，作一碗，澄清，不犯鐵器　縮砂半斤，碾　白檀末二錢　麝香一字　蜜五斤

右將梅水、縮砂、蜜三件，一處於石器內熬之，候赤色爲度。冷定，入白檀、麝香。

《壽親養老新書》 醍醐湯

神麯二兩　鹽十兩，炒　官桂二兩　甘草七兩　烏梅八兩，洗，拍碎　乾薑二兩，煨

右先將五味焙乾，爲末，後入炒鹽，和勻作一處，新瓷罐收。

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》 醍醐湯

烏梅一斤，搥碎，甜水四大碗，煎至一碗，濾滓　白砂蜜五斤　縮砂仁爲末，五錢

入銀石器中，慢火熬成赤色膏爲度。取下，放冷，加白檀香、爲末，三錢。麝

香一字，攪勻，於瓷石器內盛頓，封口一宿。夏月冷水調，冬月沸湯調服。歌曰：烏梅化痰止煩渴，蜜生津液潤心肺。白檀大能消暑毒，麝香通竅辟邪氣。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 醍醐湯 止渴生津。

烏梅一斤，搥碎，用水入大罐同熬，作一碗，澄清，不犯鐵器　蜜五斤　縮砂仁半斤，碾　白檀末二錢　麝香二字

右將梅水、縮砂、蜜三件，一處於砂石器內熬之，候赤色爲度。冷定，入白檀香、麝香。

《遵生八箋・飲饌服食箋・湯品類》 醍醐湯　止渴生津。

烏梅一斤，捶碎，用水兩大碗同熬作一碗，澄清，不犯鐵器　縮砂二兩，研末　白檀末一錢　麝香一字　蜜三斤

右將梅水、縮砂、蜜，三件一處，於砂石器內熬之，候赤色爲度。冷定，入白檀、麝香。每用一二匙，點湯服。

天香湯

《調燮類編・清飲》 天香湯　白桂盛開時，清晨帶露，用杖打下花，以布被盛之，揀去蒂萼，頓在淨器內新盆搗爛如泥，榨乾甚收起，每一斤加甘草一兩，鹽梅十個，搗爲餅，磁罈封固，用沸湯點服。

《居家必用事類・諸品湯》 天香湯　白木犀盛開時，清晨帶露，用杖打下花，以布被盛之，揀去蒂萼頭，在淨瓷器內，候積聚多，然後用新砂盆擂爛如泥。一名山桂湯，亦名木犀湯，並同。

木犀一斤　鹽炒，四兩　粉草炙，二兩

右件拌勻，置瓷瓶中，密封，曝七日。每用，沸湯點服。

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 (禾)(天)香湯：白木犀盛開時，清晨帶露，用杖打下花，以布被盛之，揀淨，傾磁器中，候積多少了，用砂盆研爛如泥。每一斤，入鹽一兩，炒，粉甘草二兩，炙，爲末。拌勻，置瓶中，密封，暴七日。沸湯點服。

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 天香湯　桂花半含者，摘下，擇去蒂，取河水同炒鹽少許溲，入小罐，上以霜梅二三顆，碎擊掩之，箬冪固。用以數朵置蜜湯中。

鐵刷湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 鐵刷湯

蒼术二兩，米泔浸一宿，切片，焙乾　良薑三兩，搥碎，油炒　砂仁一兩　甘草一兩七錢，炒　鹽一兩八錢，炒

右末，每服一錢，空心，沸湯點服。

溫棗湯

《居家必用事類・諸品湯》 溫棗湯出李氏方。

大棗一斤，去核，用水五升熬汁　蜜　生薑汁

右將三味調停，和美，再入銀器內，令稀稠得所，入麝香少許。每盞抄一大匙，沸湯點服。

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 溫棗湯

棗一斤，去核，　生薑汁　蜜

右先將棗用水五升熬，濾去皮，絞取膏，合薑、蜜和調，嘗味得中，收貯。沸湯點服。

沃雪湯

《居家必用事類・諸品湯》 沃雪湯

縮砂仁二兩　甘草半兩　雞蘇葉三兩　荆芥穗一兩半　天花粉甜者一十錢，瓜蔞根也

爲末，湯點。

無塵湯

《居家必用事類・諸品湯》 無塵湯並李氏方。

水晶糖霜二兩　梅花片腦二分

右將糖霜乳細，羅過，入腦子，再研勻。每用一錢，沸湯點服。如點帶香湯茶，必須當麵烹點，不可多，多則令人厭，少則有餘，不足存焉。慎勿背地烹點供上。如背處烹點，則香氣已散矣。

五味子湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 五味子湯代葡萄酒飲　生津止渴，暖精益氣。

北五味一斤，淨肉　紫蘇葉六兩　人參四兩，去蘆，剉　沙糖二斤

右件，用水二斗，熬至一斗，濾去滓，澄清，任意服之。

仙术湯

《居家必用事類・諸品湯》 仙术湯　辟瘟疫，除寒濕，溫脾胃，進飲食。

出《局方》。

蒼术去皮，十二斤，米泔水浸，焙　棗去核，六升　杏仁去皮尖，炒，斤半　粉草炙，三斤半　乾薑五兩，炮　鹽六斤四兩

右爲細末，入杏仁和勻。每服一錢，沸湯點服。常服，延年益壽，明目駐顏，輕身不老。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 仙术湯辟山嵐瘴氣，晨昏宜服之。

蒼术九兩，米泔浸，刮去皮　棗去核　乾薑各半兩，炮　杏仁一兩半，去皮、尖，麩皮炒，雙仁不用，另研　甘草二兩三分，炒　白鹽六兩，炒

右爲細末，沸湯點服。

香橙湯

《居家必用事類·諸品湯》 香橙湯　寬中，快氣，消酒。

大橙子二斤，去皮核，切作片子，連皮用　檀香末半兩　生薑五兩，切半片子，焙乾　甘草末一兩

右二件，用淨砂盆內研爛如泥，次入白檀末、甘草末，並和，作餅子，焙乾，碾爲細末。每用一錢，鹽少許，沸湯點服。

《多能鄙事·飲食·茶湯法》 香橙湯

大橙三斤，去肉　生薑五兩　粉甘草一兩　檀香末半兩

右將橙、薑各爛研，絹捩取細膏，入甘草、白檀細末，和作餅，暴乾。用時，研細，入鹽點服。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 香橙湯　青香橙去核、穰，取皮一斤，以炒鹽四兩醃拌，曬乾。每用四兩，入甘草四兩、炒鹽二兩。右爲細末，沸湯點服。

又方：香橙取皮，切絲，每斤用甘草末三兩半，炒鹽三兩，生薑絲少許，以橙穰去核，淨布細捩酸水，入橙絲拌勻，磁罐密封之。

又方：香橙五十斤，去核，取皮連穰切片。生薑五兩，去皮，切片。右件於砂盆內搗爛如泥，入炙甘草末三兩、檀香末半兩。和勻，撚作餅子，焙乾，爲細末，入鹽少許。沸湯點服。

又方：橙子黃者一斤，剝皮，去囊，去筋、核，連皮用，舂如泥。甘草一兩、檀香半兩、甘松三錢，並爲末，炒鹽三兩。右拌勻，入瓶收藏。

香薷湯

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 香薷湯

香薷一斤　厚朴薑製，八兩　白茯苓去皮五兩　甘草四兩　白扁豆炒，八兩

右剉碎，每用五錢，作沸湯泡。夏宜冷，秋宜稍熱服。

香蘇湯

《居家必用事類·諸品湯》 香蘇湯出李氏方。

乾棗一斗，去核，擘碎　紫蘇葉半斤　木瓜五個，去皮瓤，搗碎

右件一處再搗勻，分作五分，內將一分勻攤在竹籮內，燒滾湯潑淋下汁，嘗瓜、棗無味了，去卻，別換好者一分，依上潑之，以味盡爲度。將淋下汁慢火銀石器內熬成膏子，冷熱任用。

香橼湯

《調燮類編·清飲》 香橼湯　大者二十個，將內瓤以竹刀刮去囊袋並筋，收起，將皮刮去白，細細切碎，笊籬熱滾湯中焯一二次，榨乾收起，入前瓤內，加炒鹽四兩，甘草末一兩，檀香三錢，沉香末一錢不用亦可，白豆仁末二錢，和勻。用瓶密封，可久藏。用，每以箸挑一二匙，充白湯服。胸膈脹滿，膨氣頓消，醒酒化食，導痰開鬱，妙不可言。但勿多用，恐傷元氣。

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 香橼湯　香橼去皮、去囊白，取肉一斤，炒鹽二兩，甘草末一兩，迭實於罐，收之。用時，作沸湯調。有不入甘草，用以蜜餳。有取肉研，濾漿，同蜜熬成煎。

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 香橼湯俗作圓，非　香橼去心，用皮穰，薄切細片一斤半。以炒鹽三兩，甘草末一兩半，花椒、橘皮隨意。右件拌勻，醃數日，沸湯點服。

醒脾湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》 醒脾湯

乾薑三兩　白麵五兩，炒　炒鹽三十五兩　甘草二十兩，炒　杏仁一兩半，去皮、尖及雙仁者，麩皮炒

右爲細末，沸湯點服。

杏薑湯

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 杏薑湯夏蘭渚云：一薑二杏三鹽

四草。

生薑一斤，搗取汁　杏仁去皮尖，二兩　鹽炒，三兩　甘草末，四兩

同搗，和入薑汁，瓷器收。旋作沸湯調，甚美風韻。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 杏薑湯　一薑二杏三鹽四草。每生薑一斤，搗細，絞取真汁，卻將去皮尖淨杏仁二兩，炒鹽三兩，甘草末四兩，同搗細，入薑汁搗勻，逐旋湯調服，甚美風韻。

杏酪湯

《居家必用事類・諸品湯》 杏酪湯　板杏仁用三兩半，百沸湯二升浸。蓋卻候冷，即便換沸湯，如是五度了。逐個掐去皮尖，入小砂盆子內細研。次用好蜜一斤，於銚子內煉三兩沸，看湧掇退，候半冷，旋傾入杏泥，又研。如是旋添入，研和勻。

杏霜湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 杏霜湯　調順肺氣，利胸膈，治咳嗽。

粟米五升，炒，爲麵　杏仁二升，去皮、尖，麩炒，研　鹽三兩，炒

右件拌勻。每日空心白湯調一錢。入酥少許尤佳。

杏湯

《多能鄙事・飲食・茶湯法》 杏湯：杏仁三兩半，用百沸湯二升浸，蓋之。候冷，又換沸湯，如是五度了。逐個掐去皮尖，細研。用蜜一斤，煉三兩沸，看湧即掇退，候半冷，旋傾入杏泥，又研。如是旋添入，研極細，湯成。

《易牙遺意・諸湯類》 杏湯　杏仁不拘多少，煮，去皮、尖，浸水中一宿。如磨綠荳粉法，掛去水。或加薑汁，或酥、蜜點。又，杏仁三兩，生薑四兩，炒鹽二兩，甘草爲末一兩，同搗。

須問湯

《居家必用事類・諸品湯》 須問湯　東坡居士歌括云：半兩生薑乾用一升棗乾用去核，三兩白鹽炒黃二兩草炙去皮，丁香木香各半錢，約量陳皮一處搗去白。煎也好，點也好，紅白容顏直到老。

櫻珠湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 櫻珠湯　用一味好南參，不以多寡，碾爲細末。以胡桃仁、松子亦得。同和勻，煉蜜爲膏子，丸如櫻珠大，以辰砂爲衣，取其紅色。仍用青松釵爲葉，每用二顆，放在湯盞呈過，沸湯當頭沖點，香美風韻，悅目有補。

御愛靈黍湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 御愛靈黍湯暖脾，克化宿食。

大小麥各二升　粉草炙，四兩　縮砂仁一兩半　生薑一斤，帶皮切　鹽六兩，白者

右將二麥炒熟，入諸藥，焙乾，爲細末，以磁器內盛。食前後皆可服。大小麥恐有粗皮難服，先別多碾，取淨末。用加肉豆蔻八枚尤佳。

韻梅湯

《壽親養老新書》 韻梅湯

半黃梅百個，搥去仁　青椒四兩，揀淨秤　薑一斤，去皮，研　甘草四兩，炙，爲末　鹽半斤

右件安淨缽內，一處拌勻，烈日曬半月，以色變稍紫爲度，更約度稀稠得所爲佳。須用，曬半月日，安淨瓶內，點用。以上諸方，皆得之秘傳，宜供湯藥之用。

棗薑湯

《飲膳正要・諸般湯煎》 棗薑湯　和脾胃，進飲食。

生薑一斤，切作片　棗三升，去核，炒　甘草二兩，炒　鹽二兩，炒

右件爲末，一處拌勻。每日空心白湯點服。

棗湯

《養生類纂・食饌部二・湯水》 棗湯法　右取大棗，除去皮核，中破之，於文武火上翻覆炙令香，然後煮作湯。《齊人千金月令》。

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 棗湯

棗去核，一斤　生薑五兩，切，洗　甘草三兩，炙，剉

右三味一處拌勻，用盆盛貯，以布蓋，醃一宿，焙乾爲末，入鹽少許。沸湯點服。

《易牙遺意・諸湯類》 棗湯　乾棗一斤，去核，生薑半斤，炒鹽二兩，甘草、陳皮各一兩，同搗成膏。

造化湯

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 造化湯　肥大烏梅去仁留核，甘草、炒鹽各等分。先以烏梅、甘草杵爲粗末，次下炒鹽拌勻，入罐實按，密封，收

起。須臘月或伏中修合，半年後方取出，焙乾，研爲細末，沸湯調服。

紫雲湯

《竹嶼山房雜部·尊生部·湯部》紫雲湯

甘草二兩　檀香　良薑　桂枝各三兩　砂仁　乾薑　甘松各二兩

右件剉碎，以水濃煎，去渣。多以鹽調和，滋味美爲度。

《易牙遺意·諸湯類》紫雲湯　甘草、良薑、桂皮各二兩，砂仁、乾薑、甘松各一兩，檀香半兩，以水濃煎，去渣，和鹽，調和其味得所。

一方：良薑半斤，切碎，香油炒焦黃，茴香半斤，炒黃，甘草四兩，炒鹽十二兩。

諸露

《隨息居飲食譜·水飲類》諸露　凡穀、菜、果、蔬、草、木、花、葉諸品，具有水性之物，皆取其新鮮及時者，依法入甑，蒸溜得水，名之爲露。用得其宜，遠勝諸藥。何者？諸藥既乾既久，或失本性，譬用陳米作酒，酒力無多。若不堪久藏之物，尤宜蒸露密儲。如以諸藥煎作湯飲，味故不全，間有因煎失其本性者。惟質重味厚，滋補下焦，如地黃、枸杞之類，必須煎汁也。若作丸散，並其渣滓啖之，殊勞脾運。惟峻厲猛烈之藥，宜丸以緩之；冰、麝忌火諸香，必丸而進之；五苓、六一等劑，須散以行之。凡人飲食，蓋有三化：一曰火化，烹煮熟爛；二曰口化，細嚼緩嚥；三曰胃化，蒸變傳運。二化得力，不勞於胃。故食生冷，大嚼急咽，則胃受傷也。胃化既畢，乃傳於脾，傳脾之物，悉成乳糜，次乃分散，達於周身。其上妙者化氣歸筋，其次妙者化血歸脈，用能滋益精髓，長養肌體，調和營衛。所云妙者，飲食之精華也，故能宣越流通，無處不到。所存糟粕，乃下於大腸。今世滋補丸劑，皆乾藥合成，精華已耗，又須受變於胃，傳送於脾，所沁入宣佈，能有幾何？不過徒勞脾胃，悉成糟粕下墜而已。朝吞暮餌，抑何愚耶！

汪謝城曰：諸露生津解熱，誠爲妙品。但肆中貪多而蒸之過久，以致味薄，或羼他物以取香，如枇杷葉露，亦羼香物，正與嗽證相反，故必以自蒸爲佳。又中有飲濕者，諸露皆非所宜。

補骨脂煎

《壽親養老新書·食治方·諸煎》補骨脂煎　唐鄭相公爲南海節度，七十有五，越地卑濕，傷於內外，眾疾俱作，陽氣衰絕，乳石補益之藥，百端不應。有訶陵國舶主李摩訶獻此方，經七八日，覺其功神驗，自爾常服之。其方用破故紙十兩，揀洗爲末。用胡桃肉去皮二十兩，研如泥，即入前末。更以好煉蜜和勻如餡，盛瓷器中，旦日以溫酒化藥一匙服之。不飲酒者溫熟水化下。彌久則延年益氣，悅心明目，補添筋骨。但禁食芸薹、羊血。

赤赤哈納

《飲膳正要·諸般湯煎》赤赤哈納係酸刺

赤赤哈納不以多少，水浸取汁

右件，用銀石器內熬成膏。

地黃膏

《多能鄙事·飲食·茶湯法》地黃膏：生地黃秋暮冬初採，淨洗，入石臼中搗爛，榨取汁。砂石器內熬，有浮沫，候掠去。煎至三分一，別換銀石小器，慢熬，以滴入水不散爲度。甕瓶收，隨意取藥末，以酒及湯調服，不可以見銅鐵器。

地黃煎

《壽親養老新書·食治方·諸煎》地黃煎　每年十月，用生地黃十斤，浮洗漉出，一宿後，搗壓取汁。鹿角膠一大斤半，生薑半斤絞取汁，蜜二大升，酒四升。以文武火煎地黃汁數沸，即以酒研紫蘇子，濾取汁下之，又煎二十沸以來下膠，膠盡，下酥蜜，同汁煎，良久候稠如餳，貯潔器中。淩晨取一匕，以溫酒調服之。

東坡《答騰達道書》：蒙惠地黃煎，扶衰之要藥，若續寄爲幸。又與翟東玉書云：藥之膏油者，莫如地黃，啖老馬皆復爲駒。吾晚學道，血氣衰耗，如老馬矣。欲多食生地黃而不可得也。此藥以二八月採者良。

茯苓煎

《壽親養老新書·食治方·諸煎》茯苓煎　白茯苓五斤，去黑皮，搗篩，以熟絹囊盛於三斗米下蒸之，米熟即止，曝乾，又蒸，如此三過。乃取牛乳二斗和合，著銅器中，微火煮如膏，收之。每食以竹刀割取，隨性任飽，服之則不飢。如欲食，先煮葵菜汁飲之，任食無礙。

又方：養老延年服茯苓方，華山鋌子茯苓，研削如棗許大，令四方有角，安於新瓷瓶內，以好酒浸，以三重紙封其頭，候百日開，其色當如餳糖。

可日食二塊，百日後肌體潤澤。服一年後，可夜視物。久久服之；腸化爲筋，可延年耐老，面若童顏。

《本草》：茯苓補五勞七傷，安胎，暖腰膝，開心益智，止健忘。忌醋及酸物。

甘草膏子

《竹嶼山房雜部・尊生部・湯部》 甘草膏子法　好粉草一斤，慢火上炙黃，細剉碎，研爲粗末。以百沸湯五六盆煮，以竹杖兒攪成濃汁，生絹袋濾過。再將甘草柤別用水煎，以無味爲度，並前濾過汁，作一處。使熱鍋子內，先以麻油少許乘熱擦了，入甘草汁煎數十沸，以鹽一斤，將汁就化。用紗片濾去鹽柤，再熬成膏子，如飲相似，投入乾瓶內。臨時修合，每用膏子一料，入後項藥。大率一斤甘草熬成膏子，可分作五料也。

金橘煎

《飲膳正要・諸般湯煎》 金橘煎

金橘五十個，去子取皮　白沙糖三斤

右件，一同熬成煎。

金髓煎

《壽親養老新書・食治方・諸煎》 金髓煎　枸杞子不計多少，逐日旋採摘紅熟者，去嫩蒂子，揀令潔淨，便以無灰酒，於淨器浸之。須是甕，用酒浸，以兩月爲限，用蠟紙封閉緊密，無令透氣。候日數足，漉出，於新竹器內盛貯，旋於砂盆中研令爛細，然後以細布濾過。候研濾皆畢，去滓不用，即並前漬藥酒及濾過藥汁攪勻，量銀鍋內多少升斗，作番次，慢火熬成膏，切須不住手用物攪，恐粘底不勻。候稀稠得所，然後用淨瓶器盛之，勿令洩氣。每早晨溫酒下二大匙，夜臥服之。百日中身輕氣壯。積年不廢，可以延壽。

金櫻子煎

《壽親養老新書・食治方・諸煎》 金櫻子煎　經霜後，以竹夾子摘取，於木臼中轉柞卻刺，勿損之，擘爲兩片，去其子，以水淘洗過，爛搗，入大鍋以水煎，不得絕火，煎約水耗半，取出澄濾過，仍重煎似稀餳。每服取一匙，用暖酒一盞調服，其功不可具載。

沈存中云：金櫻子止遺泄，取其溫且澀。世之用者，待紅熟，取汁熬膏，大誤也。紅熟則卻失本性。今取半黃時採爲妙，十一月、十二月採佳。

《本草》云：療脾泄下痢，止小便，利澀精氣。久服令人耐寒輕身，方術多用之。

荔枝膏

《飲膳正要・諸般湯煎》 荔枝膏　生津止渴，去煩。

烏梅半斤，取肉　桂一十兩，去皮，剉　沙糖二十六兩　麝香半錢，研　生薑汁五兩　熟蜜一十四兩

右用水一斗五升，熬至一半，濾去滓，下沙糖、生薑汁，再熬，去滓，澄定少時，入麝香攪勻，澄清如常，任意服。

林檎渴水

《居家必用事類・渴水》 林檎渴水　林檎微生者，不計多少，擂碎，以滾湯就竹器放定擂碎林檎沖淋，下汁，滓無味爲度。以文武火熬，常攪，勿令煿了。熬至滴入水不散，然後加腦、麝少許，檀香末尤佳。

《竹嶼山房雜部・尊生部・水部》 林檎渴水

又法：將林檎破開，去心核，用淨器內搗碎，布絞取汁，再將柤重搗極爛，放竹器中，以滾湯沖淋，嘗柤無味，煎法同上。

木瓜煎

《飲膳正要・諸般湯煎》 木瓜煎

木瓜十個，去皮、穰，取汁，熬水盡　白沙糖十斤，煉淨

右件，一同再熬成煎。

木瓜渴水

《居家必用事類・渴水》 木瓜渴水　木瓜不計多少，去皮、瓤、核，取淨肉一斤爲率。切作方寸大薄片，先用蜜三斤或四五斤，於砂石銀器內慢火熬開，濾過。次入木瓜片同煎。如滾起泛沫，旋旋掠去，煎兩三個時辰，嘗味。如酸入蜜，須要甜酸得中。用匙挑出，放冷器內，候冷再挑起，其蜜稠硬如絲不斷者爲度。若火緊則焦，又有湧溢之患，其味又不佳，則燋煿氣。但慢火爲佳。

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》 木瓜渴水　木瓜銅刀去皮、瓤、核，潔肉一斤爲率。切爲方寸大薄片，用蜜先熬，次入木瓜，再慢火同熬二三時，掠去上沫，嘗味酸甜得宜。濾潔，先挑於瓷碟內，冷試稠硬不斷爲度，沸湯調飲。

牛髓膏子

《飲膳正要·諸般湯煎》 牛髓膏子　補精髓，壯筋骨，和血氣，延年益壽。

黃精膏五兩　地黃膏三兩　天門冬膏一兩　牛骨頭內取油二兩

右件，將黃精膏、地黃膏、天門冬膏與牛骨油一同不住手用銀匙攪，令冷定和勻成膏。每日空心溫酒調一匙頭。

葡萄渴水

《居家必用事類·渴水》 葡萄渴水　生葡萄不計多少，擂碎，濾去滓，令淨。以慢火熬，以稠濃爲度。取出，收貯淨瓷器中。熬時，切勿犯銅鐵器。葡萄熟者不可用，止可造酒。臨時斟酌入煉過熟蜜，及檀末、腦、麝少許。

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 蒲萄渴水《飲膳正要》有櫻桃取汁熬之。　生蒲萄研碎，濾去滓，慢火熬濃稠爲度。貯瓷器中，切勿犯鐵器，太熟者，不可用。加腦、麝少許，入煉蜜，點飲。

清涼飲

《居家必用事類·渴水》 造清涼飲法　生氣爽神。

葛粉　鬱金　山梔子各一錢　甘草一兩

右爲細末，以新汲水，逐旋調飲。

石榴煎

《飲膳正要·諸般湯煎》 石榴煎

石榴子十斤，取汁　白沙糖十斤，煉淨

右件，一同熬成煎。

桃煎

《飲膳正要·諸般湯煎》 桃煎

大桃一百個，去皮，切片取汁　白沙蜜二十斤，煉淨

右件，一同熬成煎。

五味渴水

《居家必用事類·渴水》 五味渴水　北五味子肉一兩爲率。滾湯浸一宿，取汁同煎，下濃豆汁，對當的顏色恰好。同煉熟蜜對入，酸甜得中，慢火同熬一時許，涼熱任用。

五味子煎

《壽親養老新書·食治方·諸煎》 五味子煎　五味子紅熟時採得，蒸爛，研取汁，去子熬成稀膏，量酸甘入蜜，再火上待蜜熟，俟冷器中貯，作湯。肺虛寒人，可化爲湯，時時服。作果可以寄遠。

五味：　皮肉甘酸，核中辛苦，有鹹味，此則五味具也。移門子服之十六年，色如玉女，入水不沾，入火不灼。

《本草》云：　主益氣，咳逆上氣，勞傷羸瘦，補不足，強陰益精，養五臟，除熱，生陰中肌。入藥生曝不去子。

五味子舍兒別

《飲膳正要·諸般湯煎》 五味子舍兒別

新北五味十斤，去子，水浸取汁　白沙糖八斤，煉淨

右件，一同熬成煎。

香糖渴水

《居家必用事類·渴水》 香糖渴水　上等松糖一斤，水一盞半，藿香葉半錢，甘松一塊，生薑十大片，同煎，以熟爲度。濾淨，瓷器盛，入麝香綠豆許大一塊，白檀末半兩。夏月，米水內沉用之，極香美。

香圓煎

《飲膳正要·諸般湯煎》 香圓煎

香圓二十個，去皮取肉　白沙糖十斤，煉淨

右件，一同再熬成煎。

小石榴煎

《飲膳正要·諸般湯煎》 小石榴煎

小石榴二斗，蒸熟去子，研爲泥　白沙蜜十斤，煉淨

右件，一同熬成煎。

楊梅渴水

《居家必用事類·渴水》 楊梅渴水　楊梅不計多少，探搦，取自然汁，濾至十分淨，入砂石器內慢火熬濃，滴入水不散爲度。若熬不到，則生白醭。貯以淨器。用時每一斤梅汁，入熟蜜三斤，腦麝少許，冷熱任用。如無蜜，球糖四斤，入水熬過，亦可。

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》 楊梅渴水《飲膳正要》有安石榴子取漿

熬之。楊梅揉搦取自然汁，濾滓須盡，入砂石器內，慢火熬濃，滴入水不散爲度。若熬不到，即生白醭。瓷器貯之，加蜜、腦、麝少許，沸湯調飲，冷則不澀。

櫻桃煎

《飲膳正要・諸般湯煎》櫻桃煎

櫻桃五十斤，取汁　白沙糖二十五斤

右件，同熬成煎。

御方渴水

《居家必用事類・渴水》御方渴水

官桂　丁香　桂花　白豆蔻仁　縮砂仁各半兩　細麴　麥蘖各四兩

右爲細末。用藤花半斤，蜜十斤，煉熟。新汲水六十斤，用藤花一斤，鍋內熬至四十斤，生絹濾淨。用小口甕一個，生絹袋盛前項七味末，下入甕。再下新水四十斤，並已煉熟蜜，將甕口封了。夏五日、秋春七日、冬十日熟。若直脚時，春秋溫，夏冷，冬熱。

株子煎

《飲膳正要・諸般湯煎》株子煎

株子一百個，取淨肉　白沙糖五斤，煉淨

右件，同熬成煎。

紫蘇煎

《飲膳正要・諸般湯煎》紫蘇煎

紫蘇葉五斤　乾木瓜五斤　白沙糖十斤，煉淨

右件，一同熬成煎。

熟水

《養生類纂・食饌部二・湯水》熟水方　稻葉、穀葉、楮葉、橘葉、樟葉皆可，採，乾，紙囊懸之。用時火炙使香，湯沃，冪其口，良久可飲。同上。

《壽親養老新書》熟水　稻葉、穀葉、楮葉、橘葉、樟葉皆可採，陰乾，紙囊懸之。用時，火炙使香，湯沃，冪其口良久。

前朝翰林院定熟水，以紫蘇爲上，沉香次之，麥門冬又次之。蘇能下胸膈滯氣，功效至大。炙蘇，須隔竹紙，不得翻，候香，以湯先泡一次，傾卻，再泡用，大能分氣，極佳。

《竹嶼山房雜部・尊生部・水部》造熟水法　夏月凡造熟水，先傾百沸滾湯在瓶內，然後將所用之物投入，密封瓶口，則香倍矣。若以湯泡之，則不甚香。若用來年木犀，或紫蘇，須略向火上炙過，方可用。

香水

《多能鄙事・飲食・茶湯法》香水：沉香水　用淨瓦片燒煅，安置平地上，焙香，以瓶器蓋定。約香氣竭，即翻瓶，以沸湯傾入，蓋之。

〔丁〕香水　水用丁香五個，竹葉七片，炙，同投沸湯中，密封片時，可用之。

豆蔻水　用白豆蔻殼，淨，投入沸湯瓶中，密封少時，用之。每次只用七個，多用則香不清。

紫蘇水　取蘇葉，用紙隔焙，勿翻，候香，泡一次，急傾再泡，合和用之。

凡造熟水，須先傾百沸湯在瓶內，然後以所用物投之，密封其口。若先置物，以湯〔泡〕之，則不甚香。

茗、水犀葉、蘇葉，隔年者，須略炙用之。

沉香熟水

《居家必用事類・熟水類》沉香熟水　先用淨瓦一片，灶中燒微紅，安平地上，焙香一小片，以瓶蓋定。約香氣盡，速傾滾湯入瓶中，密封蓋。檀香、速香之類，亦依此法爲之。

《竹嶼山房雜部・養生部・湯水制》沉香熟水　沉香一小片，先用潔瓦一方，火燃微紅，置於平處，加香在上，以瓶覆定，約香氣盡，速注沸湯於瓶中，密封。《輟耕錄》云：以沉香削小釘，插於林檎中，湯泡之尤佳。

《遵生八箋・飲饌服食箋・熟水類》沉香熟水　用上好沉香一二小塊，爐燒煙，以壺口覆爐，不令煙氣旁出。煙盡，急以滾水投入壺內，蓋密。瀉，服。

稻葉熟水

《遵生八箋・飲饌服食箋・熟水類》稻葉熟水　採禾苗曬乾。每用，滾湯入壺中，燒稻葉，帶焰投入，蓋密。少頃瀉，服，香甚。

丁香熟水

《居家必用事類・熟水類》丁香熟水　丁香五粒，竹葉七片，炙，沸湯密封片時，用之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》丁香熟水　用丁香一二粒，捶碎，入壺，傾上滾水。其香鬱然，但少熱耳。

《壽世青編·食治秘方·寒門》丁香熟水　治亦同上。丁香一二粒打碎入壺，傾滾水在內，其香勃然，大能快脾利氣，定痛辟寒。

豆蔻熟水

《居家必用事類·熟水類》豆蔻熟水　白豆蔻殼揀淨，投入沸湯瓶中，密封片時，用之極妙。每次用七個足矣，不可多用，則香濁。

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》荳蔻熟水　用荳蔻一錢，甘草三錢，石菖蒲五分，爲細片，入淨瓦壺，澆以滾水，食之。如味濃，再加熱水可用。

桂葉熟水

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》桂葉熟水　採取曬乾，如上法泡用。

花香熟水

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》花香熟水　採茉莉、玫瑰，摘半開蕊頭，用滾湯一碗，停冷，將花蕊浸水中，蓋碗密封。次早用時，去花，先裝滾湯一壺，入浸花水一二小盞，則壺湯皆香靄，可服。

橘葉熟水

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》橘葉熟水　採取曬乾，如上法泡用。

粱稈熟水

《居家必用事類·熟水類》粱稈熟水　故宋京城，持瓶賣粱稈熟水。其法：以稻稈心揀擇齊整了，用水浸洗淨，曬乾，作小把子。如蕩熟水時，以火炙少時，先以湯蕩兩次，然後蕩熟水。如以糯稻稈，自可縮小便。

砂仁熟水

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》砂仁熟水　用砂仁三五顆，甘草一二錢，碾碎入壺中，加滾湯泡上。其香可食，甚消壅隔，去胸膈鬱滯。

香花熟水

《居家必用事類·熟水類》香花熟水　取夏月但有香無毒之花，摘半開者，冷熟水浸一宿，密封。次日早去花，以湯浸香水用之。

《藥性全備食物本草·湯品清味》花香熟水　採茉莉、玫瑰，摘半開蕊頭。用滾水一碗停冷，將花蕊浸水中，蓋碗密封。次早用時去花，先裝滾湯一壺，入浸花水一二小盞，則壺湯皆香藹可服。

紫蘇熟水

《居家必用事類·熟水類》紫蘇熟水　紫蘇葉不計多少，須用紙隔焙，不得翻。候香，先泡一次，急傾了，再泡，留之食用，大能分氣。只宜熱用，冷傷人。

《竹嶼山房雜部·養生部·湯水制》紫蘇熟水　紫蘇摘新葉，陰乾。用時，隔紙火炙，作沸湯泡，密封。熱飲，冷則傷人。

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》紫蘇熟水　取葉，火上隔紙烘焙，不可翻動，候香收起。每用，以滾湯洗泡一次，傾去，將泡過紫蘇入壺，傾入滾水。服之能寬胸導滯。

漿水

《居家必用事類·漿水類》漿水法　熟炊粟飯，乘熱傾在冷水中，以缸浸五七日，酸便好吃。如夏月，逐日看，纔酸便用，如過酸即不中使。

《日用本草·諸水類》漿水　煮粟米飲，釀令酸。若浸至敗者，殺人。味甘、酸，性溫，無毒。

主調中引氣，開胃止渴，泄痢，消宿食，解煩。水漿至冷，妊婦不可食，絕子。

《多能鄙事·飲食·餅餌米麵食法》造酸漿水凡人用此水吃麵做湯當酸：以麵湯十來鏇，放一缸內，加米清飲十鏇，腐泔五六鏇，蓋了缸，以五七日過。要用，撥開皮，淘清汁用。

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》漿水　炊熟粟米，乘熱投冷水中，浸五七日用。夏月易酸。稻米飯亦宜。

《食物輯要·水類》漿水炊粟米，熱投冷水中，浸五六日，成此水。浸至敗者，損人。

味甘、酸，性微涼，無毒。善走，化滯通關，消宿食，解煩渴。煎令酸，止嘔噦，白人膚，利小水。同李食，令霍亂吐利。醉後飲，令失音。

《上醫本草·水部》漿水　漿，酢也。炊粟米，熱投冷水中，浸五六日，味酢，生白花，色類漿，故名。若浸至敗者，害人。

甘、酸，微溫，無毒。主治：調中引氣，宣和強力，通關開胃，止渴，霍亂洩利，消宿食。宜作粥，薄暮啜之，解煩去睡，調理腑臟。煎令酸，止嘔噦，白人膚體如繪帛，利小便。

不可同李食，令人霍亂吐利。妊婦勿食，令兒骨瘦。水漿尤不可飲，令絕產。醉後飲之，失意。

附方　霍亂吐下：酸漿水煎乾薑屑，呷之。

《食物本草・水部・地水類》漿水　滑胎、易產。酸漿水和水少許服之。面上黑子。每夜以暖漿水洗面，以布揩赤，用白檀香磨汁塗之。

《本草醫旨・食物類・水類》漿水漿酢也。炊粟米熟，投冷水中浸五六日，味酢生白花，色類漿，故名。若浸至敗者，害人。以粟米飲釀而成者。味：甘、酸，微溫，無毒。調中引氣，宣和強力，開胃解煩，止霍亂泄痢，消食去睡，止嘔，白膚體。似水者性冷，妊娠忌食。不可同李子食，食之令吐痢。丹溪云：善化滯物，暮宜作粥飲之，以理臟腑。漿水性涼善走，故解煩渴而化滯物。

附方　霍亂吐下：酸漿水煎乾薑屑呷之。過食脯臘：筋痛悶絕，漿水煮粥，入小鷹屎和食。滑胎易產：酸漿水和水少許頓服。手指腫痛：漿水入少鹽，熱漬之，冷即易之。面上黑子：每夜以煖漿水洗面，以布揩赤，用白檀香磨汁塗之。骨鯁在咽：磁石火煅醋淬，陳橘紅焙，多年漿水脚炒，等分爲末，別以漿水脚和丸，茨子大。每含嚥一丸。

《壽世秘典・類物・水部》漿水陳嘉謨曰：炊粟米或倉米，熱投冷水中，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，霍亂泄利，消宿食，利小便。宜作粥，薄暮啜之，解煩去睡，調理腑臟。

發明　朱震亨曰：漿水性涼，善走，故解煩渴而化滯物。寇宗奭曰：不可同李食，令人霍亂吐利。妊婦勿食，令兒骨瘦。醉後冷飲，失音。

《飲食須知・水火》漿水　炊粟米熱投冷水中，浸五六日成此水，浸至敗者損人。同李食，令霍亂吐利。醉後飲，令失音。妊婦食之，令兒骨瘦。水漿尤不可多飲，令絕產。

《養生食鑒・水類》漿水炊粟米，熱投冷水中，浸五六日，味(醉)〔酢〕，生白花，色類漿，故名。浸(至)〔漿〕敗者損人。味甘、酸，性微涼，無毒。善走，化滯通關，消宿食，解煩渴。煎令酸，止嘔吐，白人膚，利小水。同李食，令霍亂吐利。

(酸)〔醉〕後飲，令失音。妊婦勿食，令兒骨瘦。水漿尤不可飲，令絕產。

《調疾飲食辯・總類》酸漿　《本草蒙荃》曰：炊粟米半熟，投冷水中，浸三五日，待麪生白花，味酢用之，古方凡用漿水者即此。性能調中，消宿食，解煩渴，止嘔吐，並溫服一盞。浸至臭敗者不可用。城居擠粉店中，日日有之。鄉居卒急不能得，勿用收豆腐之酸漿。此乃豆汁，非米汁也。然米漿亦不宜妄服。《衍義》曰：孕婦服，令兒骨瘦。飲多能絕產。醉後飲之失音。

齏水

《居家必用事類・漿水類》齏水法　菘菜淨洗，略湯中焯過，入極清麵湯內，以小缸盛。看菜與麵湯，多少相稱，菜不必多。候五七日，酸可吃。如有齏脚一小碗，只一日便用。冬日略近火，尤易熟。諸菜皆可。

《日用本草・五味類》齏水　古以蒜作齏，名蒜齏。今以菜並麵湯釀成之。

味酸，平，無毒。多食發腎氣。主潤肺定喘，洗惡瘡，制烏頭毒。

《多能鄙事・飲食・茶湯法》齏水：松菜淨洗，略湯中焯過，入極清麵湯內，以小缸盛。看菘菜、麵湯，多少相稱，菜不必多。候五七日，酸可吃。如有齏脚一小碗，只一日便可用。冬日略近火易熟。菜皆可造。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》齏水　松菜，作沸湯燙之，入煮麪絕清湯中，用小缸盛菜，不必多酸即用。冬宜近熱，易酸。

《飲食須知・水火》齏水　味酸、鹹，性涼。能吐痰飲宿食，婦人食多絕產。

《調疾飲食辯・總類》虀水　《綱目》曰：此即作黃虀菜中酸水也，溫飲能湧吐痰飲宿食，不可過多。

桂沉漿

《飲膳正要・諸般湯煎》桂沉漿　去濕逐飲，生津止渴，順氣。

紫蘇葉一兩，剉　沉香三錢，剉　烏梅一兩，取肉　沙糖六兩

右件四味，用水五六碗，熬至三碗，濾去滓，入桂漿一升，合和作漿飲之。

桂漿

《居家必用事類・漿水類》桂漿法　夏月飲之，解渴消痰。勿與酒

同飲。

官桂三兩爲末　赤茯苓去皮爲末　細麴末半斤　大麥蘖半兩，爲末　杏仁百粒，浸去皮尖，研細　蜜三斤

右用熟水一斗，冷定，調勻和，瓷器內攪三五百轉，用油紙封口，覆以數重，入罨五日方熟。或臘紙密封，沉井底七日，綿濾去滓，水浸飲之。

《飲膳正要·諸般湯煎》 桂漿　生津止渴，益氣和中，去濕逐飲。

生薑三斤，取汁　熟水二斗　赤茯苓三兩，去皮，爲末　桂三兩，去皮，爲末　麴末半斤　杏仁一百個，湯洗，去皮、尖，生研爲泥　大麥(蘖)〔蘖〕半兩，爲末　白沙蜜三斤，煉淨

右用前藥，蜜水拌，和勻，入磁罐內，油紙封口數重，泥固濟，冰窖內放三日方熟。綿濾冰浸，暑月飲之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·熟水類》 桂漿

官桂一兩，爲末　白蜜二碗

先將水二斗煮作一斗多，入磁壇中，候冷，入桂、蜜二物，攪三百餘遍。初用油紙一層，外加綿紙數層，密封壇口。五七日，其水可服。或以木楔壇口密封，置井中三五日，冰涼可口。每服一二杯，祛暑解煩，去熱生涼，百病不作。

《壽世青編·食治秘方·暑門》 桂漿　解暑渴，去熱生涼，益氣消痰。官桂末一兩，白蜜二兩，先以水二斗煎至一斗，候冷入磁壇中，入桂、蜜二味，攪一二百餘遍，先用油紙一層，外加綿紙數層，以繩封之。每日去紙一重，七日開之，氣香味美，或以蜜封，置井中一日，水涼可口。每服一二杯，百病不作。

《石成金醫書·食愈方·暑》 桂漿　官桂末一兩，煉熟白蜜二碗，先以水三斗，煎至一斗，候冷入瓷罐中，入桂、蜜二物，攪一二百遍，用油紙一層，外加綿紙數層，以繩緊紮，每日去紙一重，七日開之，氣香味美。每服一杯，能解暑渴，去熱生涼，益氣消痰，百病不起。

荔枝漿

《居家必用事類·漿水類》 荔枝漿

桂三兩　丁香二分　烏梅半斤，煎汁　縮砂仁三兩，剉碎，煎汁一升　生薑汁半盞

右件澄清，相和，入糖二斤半，銀石器熬。候稠濃，濾過用之。

木瓜漿

《居家必用事類·漿水類》 木瓜漿　木瓜一個，切下蓋，去瓤，盛蜜，卻蓋了，用簽簽之。於甑上蒸軟，去蜜不用。皮削去，中別入熟蜜半盞，入生薑汁，同研如泥。以熟水三大碗，拌勻，濾滓，盛瓶，內井底沉之。

檳榔汁

《調疾飲食辯·總類》 檳榔汁　《綱目》曰：齊徐之才《藥對》名賓門。司馬相如《上林賦》曰仁頻。顏師古注曰：即檳榔。又名洗瘴丹。有數種，尖圓如雞心者爲檳榔；圓而小者爲山檳榔，又名蔠子；圓長而大者爲豬檳榔，又名大腹子。《圖經》以味甘者爲山檳榔，澀者爲豬檳榔。《炮炙論》以尖者爲檳，圓者爲榔。性能下氣，利臟腑，禦瘴。治裏急後重，除心腹脹滿。南人用當果食，無日不啖，必以扶留葉又名盧都葉，古賁或瓦屋子灰同啖皆蚌名，見《魚蟲類》，吐出紅水如鮮血，乃滑美不澀。羅大經《鶴林玉露》甚言其功，吳興章傑《瘴說》又言久啖必有害。東陽盧和曰：檳榔本以祛瘴，有瘴誠不可缺，無瘴而食之，能無開門延寇之禍乎？

按：檳榔，閩粵人用以當茶，非當果也。凡客至，可不設茶，先出此爲敬。而世俗女子受聘，謂之吃茶，以盤盒中有茶葉也。閩粵則概用檳榔，不用茶葉，非當茶乎？蠻煙瘴雨之地，誠不可少也。又《嶺表錄》云：檳榔出自舶上，難得真者。交、廣所生，皆大腹子也。然食者不甚分別，並有益無損，是其品類雖多，功用等耳。

薄荷汁

《調疾飲食辯·總類》 薄荷汁　《綱目》曰：《食性本草》作蕤蘇。楊子雲《甘泉賦》作芨茩。呂忱《字林》作茇苦。《千金方》作番荷番，古鄱字。雖處處皆有，蘇產者特良藥中非蘇產者勿用。其味甚辛，而性反涼，不惟不助熱，轉能散熱。暑熱症之宜汗解者，時行陰陽二毒頭痛如劈者，及頭腦風熱，舌胎語謇，入藥，代茶均不可少。又爲口齒咽喉聖藥同甘草煎汁代茶。然性專於散，未免耗氣，不可多飲。《藥性本草》曰：久病新愈，食之令人虛汗不止。虛弱人久食，發消渴。《外臺方》：凡浴頭面水入耳，致濕癢不已，鮮薄荷汁滴入即愈。無鮮者，用乾藥研末吹之。

側柏葉汁

《調疾飲食辯·總類》 側柏葉汁　寇宗奭《本草衍義》曰：予官陝西，

登山望柏，見千萬株一一皆西指。《綱目》曰：凡木向陽，柏獨指西，蓋陰木而有貞德者，故其性涼，能入陰分而治吐血、衄血、痢血、崩中赤白、熱痹出《別錄》。治曆節疼痛，止尿血出《藥性本草》。作湯常服，殺五臟尸蟲，益人出《圖經本草》。按：柏性有三異：凡木向陽而柏向陰，一也；凡氣香者必入氣分，柏香而反入血，二也；凡味辛者性必熱，柏辛而反涼，三也。性極堅貞，故能耐久。吾饒城北，一株大可五六人合抱，高六七丈，團團如蓋，故老言乃元明以前物。考杜工部《古柏行》，所謂孔明廟前有老柏，柯如青銅根如石。霜皮溜雨四十圍，黛色參天二千尺，則元明以前之說不誣也。入藥治病，大率皆涼血之效，而氣香味辛得天地之正性，故又能治諸風、諸痹。煎汁代茶，久服必無上文所列諸病。即虛勞吐血、痔漏腸風二症，有父子、祖孫相傳，世世不絕者，服此不輟，必斷其根。且能使筋骨壯健，耳目聰明，令人高登上壽，至老不衰。其木雖難長，有子可種，山場寬廣之家，雖欲植千萬株，可唾手而辦。惜皆爲茶葉所誤，舉世無一人用之也。

其子之性尤佳用須自採，肆中難得真者。《本經》曰：治驚悸善補心血故也，益氣，除風濕，安五臟，久服令人潤澤美色有油故也，耳目聰明，不飢不老。《別錄》曰：療恍惚、虛損、曆節，及腰中重病，益血止汗。此乃止汗第一藥，汗爲心液故也。《藥性本草》曰：治頭風，腰腎中冷，膀胱冷膿宿水清濁不分，尿如米泔及膏淋之類，故曰膿；柏性涼，何以反能治冷，氣辛味香故也。興陽道，益壽，祛百邪鬼魅，小兒驚癇。《綱目》曰：養心血，潤腎燥，安魂定魄，益智寧神。凡心虛、血虛而燥者，用以代茶，比葉尤妙。

車前葉實汁

《調疾飲食辯・總類》 車前葉實汁　能清水道之熱，治淋閉，利小便，分清濁，止水泄，解肝熱，明目，治熱眼久痛，雲翳等病。又治產難出《詩經注疏》。凡有以上諸病及素患難產人，均宜代茶多飲。有葉用葉，無葉用子。

大麥汁

《調疾飲食辯・總類》 大麥汁　腫脹病宜代茶多飲，亦治淋，治渴。

地黃汁

《調疾飲食辯・總類》 地黃汁　《爾雅》曰芐，又名苦。《本經》曰地髓。河南懷慶者佳。爲填精補血之首，又爲活血行血之良。其代茶也，於一切腎虛、血虛之近燥涸者，近熱者，跌撲損傷，癰疽，目疾及婦人崩帶胎產，並宜多飲。惟中洲有濕者忌之。《肘後方》曰：跌撲折傷筋骨，地黃搗爛，醋炒，乘熱厚敷，日二次，外以杉木皮緊紮。《挑燈集異》曰：有人墜馬，折傷手足痛甚。醫云宜用生龜和藥搗敷，龜已得矣，但藥未備，未搗。夜見夢曰：勿害我命，我有奇方奉告，用生地黃一斤，生薑四兩，酒糟一斤同搗，炒熱罨之，冷即易。用之果愈。《聖濟總錄》曰：物傷睛突，但目繫未斷者，搗地黃，綿裹敷。此條不列補方者，以地黃填精補血，主病極多，難拘成法，故雖有佳方，一概不錄。其入藥也，古名乾地黃，即肆中所售之生地，入藥必須煎煮，即是熟地。如欲生用，須臨時掘取，不曝，不見火煎，冷水搗汁。故《別錄》云性大寒。宋仁宗病內熱，求生地黃不得，即不用。以其非掘取之時，不許有司索之百姓。事見脫脫《宋史》。若肆中乾者，可稱生地，則隨時皆有，有何難得。俗醫不知古方之用生地，乃是不見火煎之名，而乾地黃入湯煎煮，謬云此乃生地，大寒不可輕服，不學面牆，聾瞽之談，誤人病症。考《神農本經》，只有乾地黃，其末曰：生者尤良。《名醫別錄》有生、乾二地黃。生者則曰大寒，治婦人崩中血不止，產後血上薄心，胎動下血，墮墜跪折，瘀血流血，衄血吐血。又曰皆搗飲之，言不可見火煎也。所主諸病，一取其寒，一取其生性走而不守。於乾者則曰：主男子五勞七傷，女子傷中，胞漏下血，補五臟內傷不足，通血脈，益氣力，利耳目。是明明以既經煎煮，則溫平而補，故無一語道及寒字。此即今醫所用之生地，請細思之。其書具在，有目者所共見也。此二書迺藥性之開天鼻祖，後人只宜詳考深玩，切勿妄肆譏評，以招端木氏不知量之責也。自此而後，作本草者五十餘家，皆遵用生、乾二味，並無蒸熟入藥之法。其書亦具在，可考而知也。至宋時，添造一種熟地黃，始於《太平惠民和劑局方》。寇宗奭首先收入《本草衍義》。金之張元素乃云：臍下痛，非熟地黃不能除。諸家之言生地，似乎比芩，連更寒。元素之言熟地，竟至與桂、附同熱。距知地黃氣味甘平，縱寒不肅殺；本爲陰藥，縱溫不燥烈。況臍下痛，果屬腎臟陰寒，乃地氣加天之漸，陽藥中倘雜以歸、地，能使桂、附不能成功，豈可用以爲治？此理惟喻嘉言先生知之，《寓意草》中言之悉矣，元素庸下之資，何能夢見。而元之李杲、朱震亨、王好古、戴元禮輩，群然附合。至明李時珍，載之《本草綱目》。薛己、張介賓等，遂紛紛議論，有謂宜用酒者，有謂宜用水者，有謂宜九蒸九曝者，有謂宜拌砂仁末者，又有謂不宜者，皆未見《本經》、《別錄》之文已盡地黃之用，徒爲此紛呶，以誤世也。讀書不能詳考深思，雖見亦如未見。蓋地黃蒸熟則滯膈傷中，無論治病何如，先已不宜於脾胃。

今之常知六味、八味丸爲補益者，至晚年成中風偏廢，或水腫、氣腫，不知凡幾，烏知此物之爲害也。追原禍本，總因畏生地之寒，故爲輾轉遷就，遂生如許葛藤。不知乾者煎汁，即是熟地，故《本經》別之曰：生者尤良。生地之寒，不可煎煮，故《別錄》申之曰：皆搗飲之。讀宋以後書人，烏足以知此。

冬瓜汁

《調疾飲食辯·總類》 冬瓜汁 《本經》曰白瓜，又名水芝。《廣雅》曰地芝。《綱目》曰：冬瓜者，以其冬熟也。《齊民要術》曰：十月種者，結瓜肥好。二說皆誤。此物夏時天氣稍涼，瓜即黃落不成，可以冬種冬熟乎。蓏屬有南瓜，有西瓜。南瓜之形扁者，或呼北瓜。則冬者，東之訛也，必曰冬種，附會，無理。

其味甘性涼，能除煩止渴，退熱解暑，和中益氣，利小便，消腫脹。生搗汁飲，治大熱大渴。又治熱痢噤口，生冬瓜汁、生萊菔汁和合飲，甚者加苦薑汁、梨汁。《古今錄驗》方治產後久病，津枯口燥，四肢浮腫，冬瓜一枚，黃土泥之，煨熟，絞汁飲。《兵部手集》治水腫危急，冬瓜任意食，愈多愈妙。《聖濟總錄》曰：水腫煩渴，小便少者，冬瓜內白瓤煮汁淡飲，以多爲妙。如嫌味淡，可略加醋，不得加鹽、加饎。《楊氏家藏方》治十種水氣，浮腫喘急，冬瓜一枚，切蓋，納赤小豆三五升於內，仍合蓋，竹簽簽定，黃土包好，如包鹽蛋，糯糠火煨極熟，切片，同豆焙乾爲末，水丸。每服四五錢，煎冬瓜子湯下，日三服，至小便利則漸減，以愈爲度。《肘後方》治發背熱腫，冬瓜截去頭，合之。予意不如搗爛敷之。《小品方》治食魚中毒，煮冬瓜汁飲。凡熱病後及平人注夏，與體肥畏熱者，宜長食出《食療本草》。外用，切片蘸滑石末摩痱子，甚佳。又《海上名方》治積熱瀉利，冬瓜葉嫩心拖麪煎餅食。無葉用瓜。又藤搗汁服，解木耳毒。用饎霜收者，名冬瓜餞，病人宜食。又冬瓜內瓤，常用洗面，令人白淨。

甘草汁

《調疾飲食辯·總類》 甘草汁 其純甘而厚，性極和平，能和百種峻厲之藥，解一切急迫難解之毒，故《別錄》稱爲國老。凡病內熱煩渴，腹中急痛，虛羸驚悸，癰疽惡尰，肺癰肺痿，咽喉熱痛等症，均爲聖藥。並宜濃煎汁代茶多飲。腹痛加酒炒白芍藥，驚悸加麥門冬，咽痛見下。《直指方》治熱瘡煩渴，甘草、栝蔞根等分，濃煎汁服。即傷寒熱病煩渴，此方亦妙。蓋病而至於煩渴，其熱已深，徒恃每日一服錙銖之藥，萬難勝病。幸而能飲，即是挽回津液之機。乃又以茶誤事，愈加消伐，不死奚待。故此方代茶多飲，即是救命仙丹。《傷寒論》治汗下過度，脈結代，心動悸，炙甘草湯。雖用人參、薑、桂、麥冬、生地、麻仁、阿膠、大棗、酒諸品，而以甘草名方此乃千古補方之祖，蓋首重甘草。故全論言病，但涉於虛，所主方必定重用甘草。《千金方》用此治諸虛，脈微欲絕，更名復脈湯。《傷寒類要》治此，專用甘草一味，水煎常服，皆得仲景遺意。後世不知，只以人參爲補，是未見古人用補之法也。又治少陰咽痛，亦用甘草一味，蜜水炙此亦千古咽喉百方之祖，或加桔梗半之，二方代茶多飲，無不愈者。熱甚加牛蒡子，再甚加黃連；寒痛加紫蘇葉、薄荷葉。《聖濟總錄》治舌腫塞口不急治，殺人，甘草煎濃湯，漱飲，愈多愈妙。《千金方》解誤服熱藥毒如川烏、草烏、附子、薑、椒、巴豆等，甘草、黑豆或綠豆濃煎汁，多飲。《百一選方》解初生胎毒，甘草濃汁，綿裹指蘸抹兒口中無綿，新青布、紅布俱可，一日數次。月內常常用之，令兒智慧無病，出痘稀少。若三四歲兒，多生熱瘡，口氣腥臭，小便常赤者，未經出痘，即是痘殤之先兆。既經出痘，又是將來虛勞夭折之先兆。速宜絕去茶湯，專以甘草代之此物味甘，小兒喜歡。《外科精要》治一切癰疽，甘草熬膏，用酒或白湯點下，勿計次數。外科宜酒，不如即用酒煎甘草，或加金銀花尤妙。水煎則無力。十分不能飲者，酒水各半煎之。李迅《癰疽方》治陰下懸癰，大甘草三兩，水蘸濕，文武火慢慢炙之炙即是焙，炙至中心潤透，切片，酒煎汁。一日服盡，明日再作此方。不能速效，服至二十餘日，必消盡而愈。乃外科第一解危救急之方。昝殷《產寶方》治產難，交骨不開，大甘草五寸，柞木一尺，剉碎，新汲水三升半，入砂鍋內，紙封三重，文武火煮取一升半，每飲一大盃至三四盃，必下。按：柞木在在有之，高僅數尺，或丈餘，葉小有細齒，光滑而韌，五月開細白花，不結子，枝丫及葉俱有刺。《李樓奇方》治湯火傷灼，甘草煎蜜塗之。《便用單方》曰：暑月辛苦力作，或負重遠行，常帶甘草，不時以數片含口中嚥汁，則口不渴，少飲茶水，必不中暍而死，救命方也。侍候官府辦公夫役，尤宜知此，宜廣傳。按：甘草能愈諸病固已，無病之人，暑月常用代茶，可免天行熱病，癰疽瘡毒，三秋熱痢，咽喉熱痛等惡疾。但素患中滿及腹內有蟲者，嘔者，忌之。

橄欖汁

《調疾飲食辯·總類》 橄欖汁 《綱目》曰：橄欖雖熟，其色亦青，故

《梅聖俞集》名青果。初食苦澀，回味乃甘，故王稹《農書》名諫果，《記事珠》名忠果，比之忠言逆耳，久乃利於行也。一種方橄欖，出廣西兩江峒中，有三角，或四角。《開寶本草》曰：樹甚高，端直可愛，結子如訶子，無棱瓣。《食療本草》曰：《南州異物志》云，閩、廣諸郡沿海浦嶼間皆有。葉如櫸柳，二月開花，八月成實，兩頭尖，核亦兩頭尖而有棱。核內有三竅，竅中有仁可食。《圖經》曰：其樹高峻，不可梯緣。採取者，但刻根下方寸許，納鹽於中，一夕子皆自落，樹亦無損。枝節間有脂膏如桃膠，南人採取和枝、葉煎汁，可以歛船，堅如油漆。性善消酒毒，解一切魚鱉毒。生者最佳，無生者則用鹽醃者，須加數倍。凡鯸鮐魚河豚、鯰魚、黃魚等此皆有毒之魚，入五七枚同煮，最妙。中魚鱉毒，急嚼食，或搗汁煎飲出《開寶本草》。又治魚骨哽咽久不下出《衍義》。又解百毒出《圖經本草》。作飲代茶，能生津液，止煩渴，治咽喉痛出《綱目》。《集效方》云：小兒初生，用橄欖一枚，燒存性，和朱砂一分，研末，另嚼生脂麻一口，唾和爲丸如棗核大，絹包，安兒口中，待咂一個時辰。取下腸胃穢毒，令兒少疾，出痘亦稀。此方不用朱砂，以二三年好徽墨代之，尤妙。蓋墨乃油煙，色黑，善解血熱。兒有胎毒，母血熱也。能一月之內，每日用之，其功更大。以上諸方，無橄欖，均可以核代之。又核磨汁點目，可去翳。按：橄欖能解魚毒，而諸書皆云其木作楫，撥著魚背即浮出，則是江邊漁子，可無須醫釣矣。恐無此理。又《延壽書》云：食橄欖，必過白露，始不發瘡瘧也。是此物能發瘡，患瘡人不食爲是。

枸杞苗葉汁

《調疾飲食辯・總類》 枸杞苗葉(子)汁 《綱目》曰：《爾雅》作枸檻，《別錄》作枸忌。《詩・小雅》：集於苞杞。《陸疏》曰：一名苦杞，以其苗葉作蔬，味微苦也。《開寶本草》曰：枸杞無刺，有刺者溲疎也。《本草衍義》曰：枸杞一名枸棘，未有無刺者，但樹小刺多，大則刺少。溲疎另是一物，子類枸杞，枝葉不類。所辨良是。苗、葉、根、皮、子俱可代茶常飲，久而不輟，必無皮膚、骨節諸風，及虛勞、吐血、目疾、癰疽、消渴等病。夫婦俱飲，其子女亦必無之。但苗葉不滑，子多膏則滑，大便不結者忌之。此與忍冬俱易栽蒔、繁衍，五六月葉盛時捋取，曝乾用。

黑豆汁

《調疾飲食辯・總類》 黑豆汁 能解毒，凡誤服毒藥及癰疽等毒，同甘草煎汁代茶，毒消即止，過多能敗脾作瀉。餘見《穀類》。

槐枝葉花實汁

《調疾飲食辯・總類》 槐枝葉花實汁 俱可入藥，俱可代茶，性相去不遠。《綱目》曰：古作櫰。《周禮》：外朝之法，左九棘，孤、卿、大夫位焉，群士在其後；右九棘，公、侯、伯、子、男位焉，群吏在其後。面三槐，三公位焉，州長、眾庶在其後。吳澄注目：槐，懷也，懷來遠人也。《春秋元命苞》曰：槐，歸也。古者樹槐聽訟其下，使情歸實也。《爾雅》曰：槐葉晝聶合也宵炕開也，曰寧宮。《神農本經》曰：槐子主五內邪熱，止涎唾，中州有熱，則胃緩不能約束津液，故多涎唾，槐子治之。若無熱病而多涎唾，乃脾虛不能收攝，食牛肉則愈，勿誤用此。療婦人子臟急。臍下痛連陰戶者是，若不連陰戶，乃小腹痛，非子宮也，當溫藥理其氣，勿誤用此。《別錄》曰：久服明目益氣血，頭不白，治五痔瘡瘻。其枝煎湯加鹽少許，可洗陰囊濕癢。煎酒療大風痿痺宜久服。根白皮煎湯頻呷，治爛瘡，喉痺寒熱。《藥性本草》曰：治口齒風疳蠹血，多服取效根皮不能多得，葉、子但可。《本草拾遺》曰：殺蟲去風，明目除熱淚冷淚勿用，頭腦心胸間熱風煩悶，風眩欲倒，吐涎如醉，漾漾如在車船之上。《日華本草》曰：花治五痔腸風，皮膚風熱，赤白久痢。葉治小兒驚癇，壯熱非壯熱者勿用。根皮煎湯，浸洗五痔，一切惡瘡，婦人牝門痛癢。濃煎膏，塗消癰腫，生肌止痛。《本草衍義》曰：疏導風熱。《綱目》曰：花炒香頻嚼，治肺熱失音及喉痹。《圖經本草》曰：青枝燒熱揩牙，止風熱及蟲痛。《保壽堂方》曰：凡大癰大毒將發，覺有頭運眼花，口乾舌苦，心驚背熱，四肢麻木，即是其候說症詳確，習醫者宜謹記。急用槐子一大合，炒褐色，熱酒一椀沃之，略煎，乘熱飲，一汗即愈，未愈速速再作。神方也，但須及早，遲至二三日則不能散矣。《集驗方》曰：咯血、吐血，槐花炒研，每服三錢，糯米飲下。舌衄，出血如線不止，槐花研末摻之。齒衄亦可。《篋中秘密方》曰：小便尿血，槐花炒，鬱金煨，各一兩研末，每服二三錢，豆豉湯下。

按：槐治病之功如此，總不外乎退熱疏風，涼血解毒，而上而熱在喉舌，下而熱在大腸，尤爲專用。凡有諸病人，代茶多飲，功效如神。惟性能墮胎，故催生方中亦用之，妊婦不宜飲也。

金銀花葉汁

《調疾飲食辯・總類》 金銀花葉(汁) 《綱目》曰：諸藤右轉，此獨左

旋，故名左纏藤。淩冬不凋，故名忍冬藤。又名鷺鷥藤。其花初開色白，一二日變黃，前後相續則黃白相間，故名金銀花。處處皆有，蔓延籬落間。初夏開花，其氣芳馥，連葉收採，曝乾備用，花葉與蔓功用如一。藥中凡用一切草木之花，皆以半開者爲上。若含苞時氣尚未盈，大放後氣又盡泄。此花柔細，勢不能逐朵摘取，故淨花每一斤，半開者不及數兩，其餘非未成之嫩芯，即已過之殘花。而俗醫每尚淨花，是爲不知物理，且不知葉與蔓性雖稍有不同，解毒則一也。《別錄》曰：治寒熱身腫，久服輕身益壽。《藥性本草》曰：治腹中脹滿，上氣喘下澼泄。《本草拾遺》曰：濃煎多服，解熱毒血痢。《綱目》曰：治尸疰鬼擊，一切風濕及癰疽疔瘡，百般惡毒。尸疰見下。鬼擊，謂人忽然狂言，遍身青紫如被刑杖，用此藤濃煎酒服，取醉立愈。又治百般腫毒，同甘草濃煎酒服水煎則無力，常令醺醺，勿使間斷，以愈爲度。能解百藥不能解之惡毒，爲外科第一神方。《肘後方》治五種尸注同疰：一飛尸，遊走皮膚，洞穿臟腑，每發刺痛，變動不常；二遁尸，附骨入肉，攻鑿血脈，每見死人，聞哀哭輒發；三風尸，浸淫四末，不知痛之所在，每遇風雪則發；四沉尸，纏結臟腑，沖引心脇絞痛，每遇寒冷則發；五尸注，舉身沉重，精神錯亂，常覺昏廢，每遇節氣則發。並是身中尸鬼勾引外邪爲祟。宜用忍冬莖葉，剉數斛，煎取汁，去渣熬濃，和溫酒下，以醉以度，每日三四服。《選奇方》曰：惡瘡不愈，用忍冬藤葉一大把，搗爛，雄黃五分，水二升，瓦罐煎，紙封七重，穿一孔，以瘡對孔熏之，待黃水流出，用生肌藥取效。《衛生易簡方》曰：脚氣痛引筋骨，一時卒不得藥，取忍冬藤花葉無花亦可，煎酒熱服，不計多少。如有藥，用羌活、獨活、懷牛膝、生首烏各五錢，忍冬藤葉一兩，尤效。凡此皆因病用。若平時代茶，氣味芳甘，飲至二三年不斷，其人必不患天行瘟疫，必不患時毒熱痢，必不患癰疽疔腫，必不患脚氣腫滿。若男女俱飲，又能戒食薑、椒、辣枚等惡物，所生子女必不厄於痘瘡。無如爲茶葉所誤，不暇用此，且爲《茶經》《茶錄》及清客所誤，不屑用此。陶隱居曰：忍冬既能治病，又可長年，且極易得，人多不用，而更求其難得者，貴遠賤近，庸人之見大抵如斯。誠哉，是言也。

橘餅汁

《調疾飲食辯·總類》 橘餅汁　其性順氣，和中快膈，凡喘嗽、脹滿、痰氣等症之屬實者，代茶最宜。如屬氣虛，慎不可用。佛手片、金橘、香櫞條等，同此。

以上代茶之物，雖有多種，而因病制宜，見諸家木草者尚多，不能枚舉，明物理者臨症自有變通。一可助藥成功其功實大於藥餌；一可緣此少飲茶汁，免其消伐。至若不論有病無病，可以長飲代茶者，性味皆極醇良，功能實非小補。安得舉世盡廢茶葉，而代以諸物，則卻病長年之益，可坐而致矣。又，古不專以茶作飲，故《爾雅》注疏但云可作羹飲，並代茶二字無之。由是以觀《茶經》、《茶錄》，明理人不屑掛諸齒頰矣。

萊菔汁

《調疾飲食辯·總類》 萊菔汁　《綱目》曰：《爾雅》曰，突，蘆葩。邢疏曰：紫花菘，俗名溫菘，大者爲雹突。吾鄉於諸物之大者皆曰雹頭，蓋本諸此。又名蘆菔。《廣韻》曰：魯人名菈蘧，秦人名蘿蔔。《農書》曰：四時可種。春生者小，名破地錐；夏曰夏生；秋曰蘿蔔；冬曰土酥。《圖經》曰：有大、小二種，小者重一二斤，山東、河朔大者可至一秤。有長、圓二類，紅、白二色。其紅者，皮紅肉白，色如渥丹，然味短肉硬不堪啖。《漢書》注曰：南人呼爲蘿䕫。《埤雅》曰萊菔。性能溫中利氣，快膈寬腸。生辛而升，食則噯氣；熟甘而降，食則洩氣。大抵此物熟食甘多辛少，故同豬肉煮最宜。又解小麥毒，消豆腐積。《延壽書》云解豆腐毒，非也。《本草會編》云消豆腐積，則是。豆腐醃熏乾硬及肆中所售腐乾，皆難消化。但煮萊菔，隨意食，生者亦可。然味雖甘，而紋形如車轂，老則中空似木通，防己，故性主行而不主補。藥中原有用形之理。木通、防己，惟中空，故能行上下、走經絡。《唐本草》謂其肥健人，《日華子》謂其治勞嗽，皆非也。而朱震亨謬云：屬土，有金與水此六字，實實費解，煮食過多，往往停滯成溢飲。夫消耗過甚，成中虛則有之，豈反停滯乎。古語云上床蘿卡下床薑，正取其消食也。在震亨，開口必欲扯人痰字，故揑造溢飲等字，乃醫家之邪魔外道，切勿信之。其奈後世愚夫，惑於其說，名之曰土人參。而凡一切氣滯脹滿之病，畏不敢食，可笑可怪。楊文公《談苑》云：種芋三十畝，可省米三十斛；種蘿蔔三十畝，計益米三十斛。可知此物果能消也。生食止消渴，除痰癖，開胸利膈，治噤口痢。杏雲治痢數十年，不論噤口與否，必用生萊菔搗汁和藥，無則以乾萊菔絲煎汁代茶。其噤口者，生萊菔汁、生苦薑汁和熱水服，往往得效。熱甚者加梨汁，胃口不納者略加熟薤汁。外用大蒜敷足心，或田螺敷臍下。無則以乾萊菔絲煮汁多飲，獲效者不止十人之九。又《普濟方》治痢疾裏急後重，及諸滯脹痛，痢後腸痛，並用生萊菔汁

和煉蜜飲。又治喉痺腫痛，和皂角末少許服，吐之。《瀕湖方》治食物作酸，生食萊菔或梗葉俱可。又治滿口爛瘡，生萊菔汁頻漱，取涎吐之。《普濟方》治喉痺脹痛，生萊菔汁同牙皂末服，取吐。《摘元方》治大腸脫肛，腸中有滯氣重墜，服升補收澀藥不效者，生萊菔每日搗敷臍中。《折肱漫錄》治翻花諸痔，萊菔煎湯，每日洗。《急救方》解中煤炭煙毒，搗汁灌，移向風吹即活。《如聖方》治偏正頭痛，仰臥凳上，以鼻孔向天，萊菔汁滴鼻中。凡中氣虛弱人勿生食，熟者亦不宜多。其醬藏、糟藏，及隔年蘿蔔絲，性味平和，百病不忌。惟服地黃人忌食。

藍葉汁

《調疾飲食辯・總類》 藍葉汁 《綱目》曰：《埤雅》云，《月令》仲夏令民無刈藍以染，鄭康成以爲恐傷生養之氣。是刈藍先王有禁，故字從監。刈藍何以獨傷生養之氣，此理殆不可曉。至於字從監，或六書諧聲之理。解爲監禁，未免牽強。《爾雅》曰：箴，馬藍。《本經》收藍實入藥，列爲上品。而藍有五種：蓼藍，子、葉皆如蓼，花淺紅色；菘藍，葉如白菘；馬藍，葉如苦蕒，即《爾雅》注之大葉藍，一名板藍，花、子並如蓼藍；吳藍，長莖如蒿，葉如槐而花色白；本藍，長莖如決明，花淡紅，葉亦如槐。《本經》所用藍實，乃蓼藍之子。云能解百毒，作丸服，殺蠱蚑疰鬼。鬼病有此三種：蠱即雲、貴、兩廣人家所畜之蠱；蚑亦作蟣，小兒鬼也，專害人家小兒；疰見魚蟲類・鮫魚條。《藥性本草》云：能填骨髓，明耳目，利臟腑，通關節，治經絡中結氣，使人健而少睡。《唐本草》云：療腫毒。而諸藍形狀既各不侔，則其功用自有微別。然可以作澱則同，澱或作澱，又作靛。味苦而甘性寒則同，解百種惡藥毒，如川烏、草烏、附子、巴豆、砒信、硫黃、鍾乳、雄黃、銀硃及藥箭毒，並搗汁飲之。制百種惡蟲毒，如蛇虺、蜈松、斑蝥、蠍，誤食則搗汁內服，被螫則外敷。退一切大熱，於天行狂熱、斑疹煩渴尤驗。行一切敗血，於跌撲金瘡，血悶欲死及產後血暈尤驗。亦無不同。則諸神通用，自無不可也。是則先王之世禁之者，此以時當仲夏，炎熇正盛，毒蟲正多，意在留此有用之物以救民疾。觀以染二字，可見言不當爲染色之小用也。不然長養之氣，萬物所共，何刈他草不禁，獨禁藍乎？凡有上文所列諸病及遊風熱毒、熱眼赤腫者，宜代茶久飲之。又治陰陽易病，傷寒初愈交合，餘熱入裏，必病手足拘攣，小腹急熱，頭重眼花，當汗之。此症滿四日則死，死後必舌出口外數寸。藍葉一兩，雄鼠屎兩頭尖者是三七枚，水煎熱服，溫覆取汗。仲景原有燒裈散，取所交女子裈襠當陰處方五寸，燒灰水服取汗。女病用所交男子裈。如服之不愈，急用此方。又治驚癇發熱，藍葉煎汁，調牛黃末三五分服，不發熱者勿用並出《聖惠方》。又治熱藥過劑，煩悶欲死，搗藍汁頻服數升出《肘後方》。又治痘瘡出不透徹，熱不退，板蘭根或葉一兩，甘草三錢，煎汁入溫酒一盃，雞冠血數點，頻服出《錢氏小兒方》。

其葉入窖久罨即爲藍靛，用以染布。靛缸面上浮泡，名靛花，乾之爲青黛。但靛內有石灰，內服不宜過多。外用及殺蟲方中，其力更大。蓋石灰，蟲所最畏也。《聖惠方》治時行發熱煩躁，藍靛一盃，新汲水一盃，和服。《集簡方》治天泡熱瘡及丹毒，藍靛敷。《肘後方》治毒箭傷人，靛花和水飲，並敷。無，則以新染藍布未經入水者，熱湯泡汁代之。《千金方》治口鼻急疳，數日即蝕盡肌肉而死，名走馬疳。藍靛敷，日夜十餘上，內服三黃解毒湯。又治腹中鱉瘕，按之有頭足，能走動。靛花汁溫飲一大盃，日二三次。《聖濟總錄》治頭瘡爛癢，染缸內久罨臭靛頻塗。《普濟方》治誤吞水蛭，青靛和水飲，即瀉出。《摘元方》治產後熱入血室發狂，四物湯和靛水服。華佗《中藏經》治肺熱欬嗽，咯血，乾靛花、杏仁、牡蠣粉各一兩，研勻，黃蠟化和，作三十餅。每以一餅，用乾柿半枚夾定，濕紙裹，煨香嚼食，粥飲下。《活人書》治熱病發狂，靛花和水服。《古今錄驗》治諸毒蟲傷，靛花末，雄黃末減半，毒輕則津唾調搽，重則內服外搽。《奇疾方》治應聲蟲，腹中有蟲隨人言語作聲，靛花溫飲，不計次數。此方較舊服雷丸方更驗也。又解鱉毒，靛花水頻飲。

梨汁

《調疾飲食辯・總類》 梨汁 《爾雅》曰：梨，山樆。疏曰：人植之曰梨，野生曰樆。《圖經》曰：處處皆有，種類殊多。乳梨，皮厚肉實，味極長。鵝梨、皮薄漿多，味差短，香則過之。其餘水梨、消梨、紫糜梨、赤梨、青梨、茅梨、甘棠梨、禦兒梨之類，俱不入藥。一種桑梨，惟堪蒸煮食之。《綱目》曰：梨樹，高二三丈，尖葉滑膩有細齒，二月開白花，六出如雪。上已無風則結實佳。故古諺曰：上巳有風梨有蠹，中秋無月蚌無胎。《齊民要術》云：梨每顆十餘子，種之惟一一生梨，餘皆生杜。杜，棠梨也，花葉似梨而小。梨品甚多，必棠梨或桑樹接者，子乃早而佳。有青、黃、紅、紫四色。乳梨即雪梨，鵝梨即綿梨，消梨即香水梨也，俱爲上品。禦兒梨一作語兒，地名也，在蘇州嘉興縣，見《漢書》注今嘉興縣不隸蘇州。其他青皮、早穀、半斤、沙糜

諸品，皆粗澀不堪，只可蒸煮。一種醋梨，必換水煮熟則稍甘。昔人言梨，皆以常山、真定、山陽、巨野、睢陽、臨淄、鉅鹿、宏農、京兆、鄴都、洛陽爲美。蓋梨性宜北土，南方僅宣城稍佳耳。吾鄉南安、贛州一種瓜梨，皮厚必削去始可食，味則甘美不亞北產。若徽歙所出，則極淡不堪啖。故《史記》云：淮北、滎南、河濟之間千樹梨，其人與千戶侯等。

按：冬至陽生，而後自梅爲始，凡花多五出，陽數也；梨花獨六出，其得陰氣可知，故梨性寒。而豔陽天氣，麗紫嫣紅，爭妍鬥巧，而梨花獨全白，其稟金氣可知，故梨性清肅下行而降肺火。凡秋後熱痢口乾，生梨汁同萊菔汁頻飲。時行熱病，噤口熱痢，癰疽熱渴，生梨汁和生蔗汁飲。熱嗽心煩，喉腥帶血，咽喉熱痛，生飲梨汁，或和煉熟蜜少許，或切片同煉熟蜜蒸半熟食。皆有起死之功，較一切苦寒敗胃之藥驗而且穩。觀《類編》所載：宋時有病懨懨無聊者，楊吉老斷其三年當以疽死。後遇高僧教其多食消梨，梨盡則預儲乾者泡湯飲汁食渣，期年顏貌腴澤，脈息和平。益陰退熱，夫豈小補云乎哉？《食療本草》曰：熱結胸中滯澀者最宜。《普濟方》曰：消渴，飲水梨汁和熟蜜熬熱甚者不必熬，熱水或冷水不時調服。《圖經》謂其不入藥用，《衍義》謂其不能卻疾，非確論也。惟《開寶本草》云：多食令人寒中萎困，金瘡、乳婦、血虛者，尤不宜食。則持平之論。肺虛寒嗽痰清，小便色白，大便溏滑，背心畏寒，及脾虛飲食不化，腹痛嘔泄諸症，更不宜食。蓋有一利必有一害，何物可以肆食，何物不對病，可以誤食乎？若味微酸或澀者，即爲劣物，病人切忌。一種極澀，多渣無液，皮生黑點者，俗名糠頭梨，澀腸難化，更不可食。

葉煮汁飲，止霍亂吐瀉。木鋸爲版片，可以鋟字，與棗木同，古今載籍，藉以流傳，爲用更大。杏雲生平癖嗜讀書，於曆算，岐黃二家之學尤喜鑽研，間有管窺，悉已命筆。今此書已付梓人。此外，醫學有《四診述古》、《傷寒則例》、《醫家三法》，曆學、算學諸稿亦稍其梗概，未知何日得謀剞劂。其爲壽之梨棗乎，抑災梨禍棗乎？昔司馬長卿慕人千載以前，鄙意乃竊效揚子雲，慕人千載以後矣。梨乎，棗乎，其於我有緣乎。

龍眼汁

《調疾飲食辯·總類》 龍眼汁　荔枝以粵東爲勝，閩中次之。龍眼則閩中者絕佳。福州所產，殼薄如紙，核小如豆，雖焙乾，肉尚能滿殼。《圖經》曰：荔枝才過，龍眼即生，故南人呼荔奴。《南方草木狀》名川彈子，又名驪珠，又名鮫淚，取其形之圓正如珠也。《蜀都賦》名龍目。《閩小記》曰：樹似荔枝，枝葉略小，淩冬不凋。然性極畏寒，惟嶺外無霜雪之地可種，嶺以北則絕無。結子甚繁。惟畏一種小蟲，生枝葉間，尖喙硬殼，鑽破其殼，則墜落不成，彼人名曰石背蟲。周櫟園先生初至閩，廳事前龍眼一株，實離離滿樹。問書吏曰：今年龍眼必熟？吏云：石背多，恐不熟。曰：十倍多，反不熟乎？吏曰：石背多。曰：十倍多，猶不滿爾意，欲百倍，千倍乎？吏頓足，以手書空曰：石背，非十倍。細詢之，始爲捧腹。《綱目》曰：食品以荔枝爲美，滋益則龍眼爲良。荔枝性熱，龍眼性平也。嚴用和《濟生方》歸脾湯用之，治思慮勞傷心脾，怔忡健忘，虛煩不眠，自汗驚悸，及久鬱傷脾，木來乘土，心痛等症，大有殊功。

按：龍眼雖較荔枝稍爲性平，然生於炎陬，秉亢陽之氣，畢竟性熱。若上文所列諸症，稍有火者，服之反能加劇。惟心脾血分虛而火不足者，宜服歸脾湯，宜食龍眼，宜煎汁代茶。若婦人憂鬱，小兒偶被大驚，致令神氣失守，尤亟宜煎湯飲，或食之也。

蘆根汁

《調疾飲食辯·總類》 蘆根汁　《綱目》曰：毛萇。《詩疏》云：葦之初生曰葭，未秀曰蘆，長成曰葦。《圖經本草》曰：其莖都似竹，而葉抱莖生。《爾雅》注云：葭，即蘆也。葦，即蘆之長成者。茭蔋，似葦而小，江蘇呼爲烏蓋。或謂之薖，即荻也。此非蕭荻之荻，《爾雅》邢疏曰：蒹荻乃牛尾蒿，即《郊特牲》所謂爇蕭合羶香者是也。至秋老又謂之萑。《左傳》：子太叔爲政，盜取人於萑苻之澤。蒹似萑而細長，此亦荻類，《爾雅》曰蒹蒹。其花皆名芀，《唐本草》曰花名蓬蕽，其萌皆名虇，可食，如茭筍。其根似竹根而節疏，入藥代茶，味甘平純正，爲退熱除煩，止渴止嘔熱嘔之上藥，解一切魚、鱉、鰕、蟹、肉毒之神丹。《肘後方》治熱病嘔噦：蘆根煎汁，頻飲勿輟。若以童子小便煎服，其效尤速。乾嘔爲嘔，有物爲吐，唐以前醫書從不溷稱。至宋以後，始無區別。噦即呃逆也。《內經》、《難經》、《傷寒論》、《金匱》、《東陽》、《深師》、《千金》、《外臺》諸書，皆千百見，皆稱噦不稱呃逆。金元時始創呃逆之名，而以噦爲乾嘔。此《肘後方》乃晉人葛稚川所著，其嘔、噦二字，當從前解。《金匱》治五噎吐逆，即上方。《千金方》治霍亂煩悶，蘆根、麥門冬煎湯常飲。又《肘後》治傷寒解後食復勞復。《外台》治骨蒸肺痿。《別錄》治消渴客熱。《唐本草》治傷寒內熱，腹中虛熱，不能下食。《藥性本草》治大熱

噎噦此噦亦即是呃逆，不可誤作乾嘔。《日華本草》治時行熱病、煩渴、熱瀉、熱痢、孕中胎熱。《食鑑本草》治小便熱閉。《梅師方》治食肉中毒，不拘馬、牛、羊、犬、雞、雉，其症心下堅硬，腹脹口乾，發熱妄語，吐血便血。《千金方》治食河豚、鯰、鰒、鰕、蟹等毒，並用蘆根煮汁，不計多少，頻飲之。此物味甘近補而不助邪，性涼善清而不傷胃。無病之人，暑月常用代茶，暑熱、瘧、痢諸病，可以一概消除也。

蘆葉，陳者研末，可治癰疽久爛，葱葉、花椒煎湯洗淨，以末摻之，甚效出《乾坤秘韞》。燒灰可治禿瘡，鹽湯洗淨摻之出《聖濟總錄》。同白炭灰蘆灰十之八，炭灰十之二，開水淋汁，瓦罐煎，減十之八，可塗爛瘡，蝕惡肉。蝕盡然後用生肌藥。但其性猛厲，不可過用出《肘後方》。花能破血，凡吐血、衄血、血崩，但色帶紫黑者，無不宜之。方用蘆花、槐花、白雞冠花、紅花、茅花一名芭茅，其葉能割人手等分，水煎服。但蘆花、茅花開不同時，得一味倍其數即有效出《萬表積善堂方》。

麥門冬汁

《調疾飲食辯・總類》 麥門冬汁　氣味和平，功專補益，故仲景用治傷寒解後，虛羸少氣及脈代結歇至也，心動悸。《別錄》謂能治胃絡脈絕。質潤多膏，故《巢氏病源》、《千金》、《外臺》用治勞熱，口乾燥渴。性近乎涼，故《拾遺》謂能止煩熱。善入肺，故《日華本草》謂能止熱嗽，定肺痿。作飲代茶，於一切虛熱喘嗽，呼吸短氣，脈弱神倦及熱病後最宜，濃煎多飲。平人暑月代茶亦佳。注夏人，同五味子、甘草煎汁長飲尤妙。《綱目》曰：本作蕡，麥鬚也，省筆作門。此草之根，似麥粒而有須，又淩冬不凋，故名。

梅汁

《調疾飲食辯・總類》 梅汁　古作槑，又作梅，象子在木上之形。後人作梅。然《書》之鹽梅，《詩》之標梅，皆從木、每，則其來亦古矣。《爾雅》曰：梅，柟。孫炎《正義》曰：荆州曰梅，揚州曰柟。《綱目》曰：梅實酢，可以媒合眾味，故名梅。《書》曰：若作和羹，爾維鹽梅。《埤雅》曰：梅入北方變爲杏。故《詩疏》曰：杏類也。此說殊不然。橘逾淮而爲枳，形既相似，花、實又復同時，謂之同類則可。梅、杏形既不似，花、實早晚更極相懸。杏花在開桃花之殿。梅花早者初冬即放，宋人句曰十月先開嶺上梅，遲亦不過冬至前後。杜工部《冬至》詩曰：岸容待臘將舒柳，山意衝寒欲放梅。惟其受氣各殊，故榮枯節候各異。徒以其變杏謂爲同類，則物之易地，易時而變者，多不可以理測，如雀、蛤、雉、蜃、鼠、鴛之屬，皆可云同類乎？至因梅字，謂反梅爲杏，反杏爲梅，尤爲拘泥。范石湖《梅譜》曰：江梅不經栽接，花小而香，子小而硬。消梅多液無渣。綠萼梅枝跗皆綠。重葉梅枝葉重迭，結實多雙。紅梅花紅如杏。杏梅色淡，實扁而斑。鴛鴦梅一蒂雙實。雖種類甚多，惟白花，單瓣者結子最繁。至於花色，俗競繁華，惟紅梅是豔。不知白花五出者，玉骨冰肌，寒香冷豔，其品尤絕高也。高青邱詩曰：瓊姿只合在瑤臺，誰向江南處處栽。雪滿山中高士臥，月明林下美人來。林和靖詩曰：疏影橫斜水清淺，暗香浮動月黃昏。逸韻孤芳，夐乎不可尚已。

其子充果，可以香口，然味太酸，極不益人。《日華本草》曰：多食損齒傷筋，《素問》曰：酸走筋。蝕脾胃，梅能消肉，《本經》曰：去死肌，蝕惡肉。脾主肌肉，故外消肌肉者，必內傷脾胃。發膈上痰熱。酸則聚飲，故發痰。酸爲木味，木生火，故發熱。蜜餞、饎藏皆不爲美，熱病及表病人切忌。作飲代茶，不可過酸。《拾遺》曰：能收斂肺氣，凡久嗽，久痢宜之。同乾薑止冷痢，同黃連止熱痢。又生津止渴，凡霍亂吐下，心煩及受暑吐瀉，汗出但渴者，皆津液受傷也，無不宜之。同粳米或糯米煮汁，米熟爲度。病止即停，不宜過飲。惟暑月力作及注夏人汗常大泄，不拘粥飲。茶湯中用數枚同煮，微帶酸味，長飲極佳。

入藥，煙熏爲烏梅，鹽醃爲白梅。能制蟲，仲景治蚘厥，《食鑑本草》治蚘蟲上行，皆用之。又《拾遺》用止吐逆，濃汁頻飲一匕。又湧吐去涎。《聖濟總錄》用治喉痺乳蛾，白梅去核，包白礬半分，含汁。甚者加炒鹽、牙皂末各少許，搗爲丸，噙汁嚥。又蝕瘡瘍久爛，死肌惡肉，《劉涓子鬼遺方》用烏梅燒存性，研敷。又止血，《聖惠方》治血痢腹痛，烏梅肉、黃連末同搗爲丸，米飲下。《食療本草》治血崩不止，烏梅肉燒存性，研，米飲下。又治小便溺血，方同上，酒下。又解魚毒、硫黃毒水煎濃汁。又《圖經》治乳癰腫毒，《食物本草》治刀傷血出，均用白鹽梅搗敷。又刺在肉中，搗敷即出。深不能出，亦不作膿出《食療本草》。又解馬汗入瘡毒，刺破，擠去紫血，烏梅和醋搗敷出《經驗方》。又開牙關緊閉，凡中風驚癇，喉痺痰厥等症，牙關不開，藥不能入，梅肉擦牙齦，涎出即開。

其葉，夏月衣生黴點，煎湯洗即去並出《綱目》。春夏山水暴漲，飲之令人

吐瀉，頭痛惡寒，心煩拘急，日輕夜重，梅葉搗汁，和開水頻飲出《肘後方》。

木槿花葉皮汁

《調疾飲食辯・總類》 木槿花葉皮汁 《綱目》曰：《爾雅》云，椵，木槿。櫬，木槿。郭注云：別二名也。或呼曰及，亦曰王蒸。白曰椵，赤曰櫬。《詩》謂之舜華。其花顏色嬌豔，朝開暮落。性涼能退熱，治腸風下血，赤白痢及血痢久而不愈，痢後熱渴，風熱癮疹，大腸燥結，利小便，消瘡腫，令人得睡。內熱則不睡，木槿善清內熱。若不睡而大便燥者，渴者，用之尤驗。凡有諸病人，宜代茶多飲。又可洗痔瘡腫痛出《直指方》，皮、葉俱可，熱瀉脫肛，洗後以白礬、五倍子、滑石末摻，或用多年陳脂麻油調大黃末搽出《救急方》。其花七月始開，紅者是單瓣五出，白者千瓣。一種枝葉全似，而花紅千瓣，四月即花，霜時方止，名扶桑，又名佛桑，又名朱槿。取其花或葉，同木芙蓉、牛蒡葉無則以生大黃末代之和蜜少許，同搗，可敷癰腫熱瘡見《綱目》。

桑葉汁

《調疾飲食辯・總類》 桑葉汁 詳見《果類・桑椹》下。性能逐水利濕，損人津液，中病即止，不宜多飲。

松葉汁

《調疾飲食辯・總類》 松葉汁 載籍所傳，皆松、柏並舉。《詩》曰：徂徠之松，新甫之柏。《禮》曰：如松柏之有心也。《論語》曰：歲寒然後知松柏之後凋也。實則松不抵柏遠甚。柏樹高大，任狂風不能拔折，松則易拔易折。柏雖老無枯枝敗葉，松則常有。柏材鋸板，滑膩如鏡，松則砢礧多節，甚不美觀。柏歷數百年，絕無蟲蠹，松則易生毛蟲，每發則遍山皆是，食葉盡則氣無所泄而樹死。《明史》：崇禎十六年癸未，南京孝陵松樹爲毛蟲所食，望之如赭，樹盡枯死。柏材作屋、作棺，白蟻不蛀，松材稍遇濕氣，即爲招蟻之媒。是松種種不如柏也，獨其葉、其花、其皮、其節、其脂入藥治病，則與柏各有所長，難分軒輊。

葉煎汁代茶，可治風濕、諸瘡，生毛髮出《別錄》，療惡疾出《藥總訣》，謂大風癩疾，治一切風瘡出《日華本草》，去風痛脚痺，殺米蟲人腹中有此蟲，即好食生米，數年必死。出《綱目》。《千金方》治中風口㖞：松葉一斤搗爛，酒一斗浸二日，微火溫一夜，初服半升，漸至一升，汗出即愈。又治中風三年，如此其久，宜和以養血之藥如地黃、首烏等。又治曆節風痛，脚氣風痺，大風癩瘡，方並同上。其大風、風痺二症，非數十百斤不效，少則無功。

其花上黃粉，可摻痘。瘡抓破潰爛。其皮節與脂，所主無非風疾，而松脂研細末，型火煅過，退火氣則可研。和生銅末，可治金瘡血出不止，乾摻之出《經驗方》。其節用有油者。凡用皮、葉，俱宜有油者。其無油者，謂之樅，入藥無力。《爾雅》曰：樅，松葉柏身；檜，柏葉松身。酒煎服，可治骨節痛風。炒微焦，乘熱沖熱酒服，可治陰毒腹痛出《集簡方》。其層迭厚皮，可治堆皮瘡，揭去一層又生一層，或痛或癢，總不收口，燒存性，研末，濕則乾摻，乾則陳麻油調搽出《得效方》。若用以代茶，其味苦而澀，初頗難飲，久則稍可相安。凡有風癩諸病，皆係惡疾，非多服、久服不能取效水煎代茶則效遲，酒煎常服則效速。秦時毛女食松葉成仙之說，雖未必其然，而利骨節，長毛髮，祛風愈病，則確乎有驗，慎毋畏難而輟飲也。

天門冬汁

《調疾飲食辯・總類》 天門冬汁 《嘉祐本草》曰：《爾雅》云：蔷蘼，蕢冬。注云：門冬也，一名滿冬。《抱朴子》名顛棘，或名地門冬，或名筵門冬。《綱目》曰：《爾雅》云，髦，顛棘，或作天棘，乃門冬。其蔷蘼乃營實之苗，而《爾雅》指爲門冬，蓋古書之訛也。其根滋潤多脂，味甘微苦，能潤燥滋陰，清金降火。《別錄》云：保定肺氣。《蒙筌》云：潤腎燥，清熱痰。《藥性本草》云：治肺氣欬逆喘急，肺癰肺痿。《本經》云：除諸風濕痺，強骨髓。天門冬善治風痺之血虛枯燥者，不能治濕。按：天門冬可入藥，可代茶，可作果。然性平而緩，少則無功。凡肺腎二家欬喘，風痺之症，及老人痰火久欬者，並宜長久服。惟肺腎有寒及大便滑者忌之。

土茯苓汁

《調疾飲食辯・總類》 土茯苓汁 《綱目》曰：俗名冷飯團，又名山地栗。根形似萆薢，故又名土萆薢。《拾遺》名草禹餘糧。處處皆有，蔓生，莖有細點，葉不對節，厚滑如瑞香葉，根連綴而生。肉軟味甘，可生啖，小兒喜食之。有赤、白二種，白者良。性能健脾胃，強筋骨，去風濕，利關節，止泄瀉。治拘攣骨痛，惡瘡癰疽，解汞粉、銀朱毒。近有好淫之人，多生梅瘡，又名黴瘡，粵中尤甚。醫用輕粉、銀朱劫劑，五七日即愈。毒氣收閉，竄入經絡之間，發爲攣痛，爲癰毒疳漏，輕者必成廢人，重者即死。惟此物或單用，或和皂角子、五加皮、金銀花、苦參，煎汁多飲。能飲者酒煎服，不能飲者水煎

和酒服，常令醺醺，勿使間斷。未服輕粉者半月，已服輕粉者一月可愈。古方有土茯苓一兩，薏苡仁、金銀花、防風、木瓜、木通、白鮮皮各三錢，皂角子炒研四錢，甘草、當歸各五錢，酒煎，一日三服。切忌飲茶，及牛、羊、雞、鵝、魚、鱉、鰕、蟹、諸禽卵、燒酒、房室，救命金丹也。蓋其性平味甘，能解大毒，不獨梅瘡，一切癰疽疔毒，結核瘰癧，用以代茶或煎酒，皆有奇效。但須多飲，少則無功耳。

五加根葉汁

《調疾飲食辯・總類》 五加根葉汁 《綱目》曰：一枝五葉交加，故名五加。《丹鉛錄》作五佳。《炮炙論》作五花。《本經》名豺漆，《別錄》名豺節，不知何義。根皮酒煎入藥，療痿躄，小兒三歲不能行出《本經》。主男子陰痿，囊下濕癢，小便餘瀝，女人陰癢，腰脊痛，兩脚疼痺，風弱五緩，堅筋骨，久服輕身耐老出《別錄》。破逐惡風，四肢不遂，腰脚痠軟，濕痺疼痛出《藥性本草》。明目，治中風，骨節攣急，五勞七傷出《日華本草》，風痺，四肢拘攣出《圖經本草》，並煎酒久服。作飯代茶，可免諸病，所不待言。耐老輕身，的的不妄。莖、葉功用相同。

小麥汁

《調疾飲食辯・總類》 小麥汁 煮麥熟爲度，淋家、汗家、渴家宜代茶多飲。

芋汁

《調疾飲食辯・總類》 芋汁 《綱目》曰：《史記・卓文君》曰：南山之下，野有蹲鴟，至死不飢。注曰：芋也，一名土芝。其大者，《後漢書》名芋渠，又名芋魁。《別錄》曰：寬腸胃，充肌膚。《唐本草》曰：冷啖，或冷飲其汁，療煩熱，止熱渴。《拾遺》曰：久食令人肥白，開胃，通腸閉，產婦食之破瘀血，飲汁止血渴。產後下血過多，血虛發熱而渴，大便難，無外感症，爲血渴。《日華本草》曰：破宿血。和魚羹食鱖魚、鱧魚最佳，甚下氣，調中補虛。凡脾虛不能攝氣，因而作腫，服行氣導滯藥，則更虛更腫。遽補其脾，又壅而更腫。惟芋性能益脾而質滑，食之即消，乃治虛腫之妙品。《衍義》曰：多食難剋化，滯氣困脾。此因過食致害，凡物皆有，不可不知。

莖、葉俱可食，亦能除煩止渴。又療妊婦心煩迷悶，胎動不安，煮汁飲。又同鹽搗，敷蛇蟲咬；同醋搗，消癰腫出《日華本草》。又可擦蜂螫出《衍義》。又生芋搗爛敷軟癤出《簡便方》。

凡此皆芋實有之功，而不獨有功於病也。培壅足者，畝收一二百斤，又耐水、耐旱，長啖不厭，粒食可無，其功乃在百穀之上。不知世人何故不肯種之，偶一歉收，即啼饑號寒，轉死溝壑，不大可怪哉。

陶隱居曰：芋掘取不盡，遺種自生者，名梠芋。又別有野芋，並殺人，慎不可食。又有一種土芋，《唐本草》曰：蔓生，根如小芋，肉白皮黃，梁漢人呼黃獨。《拾遺》曰：食之去熱嗽，甘美不飢，厚人腸胃，可代穀。杜詩曰：長欃長欃白木柄，我今托子以爲命。黃獨無苗山雪盛，短褐單衣不掩脛。此非野芋一種，且蔓生不類芋，因根形似，故名土芋。無毒，且益人，佳品也。

棗汁

《調疾飲食辯・總類》 棗汁 《綱目》曰：《埤雅》大曰棗，小曰棘。棘，酸棗也。棗樹高，故重棗；棘樹低，故並棗。棗音刺，如芒刺之刺，非約束之束。二木皆有刺，六書所謂會意也。古有巧對云：棗棘爲薪，切斷劈開成四束。命意雖巧，而識字未真。《圖經》云：棗處處皆有，青州者特佳，晉絳者雖大而味不及，江南所出，堅燥無脂。其種甚多。郭注《爾雅》云：壺棗大而銳，壺猶瓠也。邊要棗，細腰，今謂轆轤棗。檵，白棗，子白乃熟。洗，大棗，出河東猗氏縣，大如雞卵。遵，羊棗，實小紫黑，俗名羊屎棗。即曾皙所嗜，味不甚佳。故孟子曰：羊棗所獨也。樲，酸棗，木小而實酢。還味棯棗，其味短。橛泄苦棗，其味苦。皙無實棗，楊徹齊棗，煮填棗，俱未詳。棗木四月生葉，五月開小白花微青。《爾雅》所載之外，郭義恭《廣志》有狗牙、雞心、牛頭、羊肉、獼猴、細腰、赤心、三星、駢白之名，又有木棗、氐棗、桂棗、夕棗、灌棗、墟棗、蒸棗、白棗、丹棗、棠棗，及安邑、信都諸棗。穀城紫棗，長二寸。密雲小棗，核細味甘。《齊民要術》云：收棗須待全赤，日日曝而撼之，則紅皺肉厚味長。半赤者，乾即色黃，輕虛味短。

按：棗產處既多，種又各異，收藏之法又復不同，其性必不能畫一。而其安中養脾胃之大致，則不甚相懸。諸本草謂入藥必須青州所出，未免拘泥。大抵肉厚味長者力厚，肉虛味短者力薄，隨症隨方損益之，以適其宜可矣。其養脾胃，補氣，生津液，主大驚，凡卒遇大驚，令人神氣蕭縮，氣血分離，用數十枚煎湯飲。或乾食，或和龍眼煎更佳，得睡即安。四肢重。脾主四肢，棗能健脾。《別錄》

曰：除煩悶，療心懸。《日華本草》曰：潤脾肺，止虛嗽。《用藥法象》曰：和陰陽，調榮衛。婦人臟躁，悲傷哭泣，狀若鬼神，數欠者呵欠，大棗十枚似乎太少，當用二三十枚，小麥一升，甘草二兩，水煎服。又解誤食或多食花椒，毒令人氣閉不能呼吸，但食棗即愈出王璆《百一選方》。又小兒患秋痢，脾胃素虛者，與蛀棗食之出《食療本草》。其爲果餌也，《左傳》曰：女贄不過榛、栗、棗、脩，以告虔也。用以代茶，百病脾胃不足，津液短少者均宜，每日棗一二十枚煎汁飲。心脾二家虛弱無火者，同龍眼煎尤妙。然味過於甘，性偏於壅，多食助脹、生蟲、損齒、滯膈，凡中滿、蟲病、齒病切忌之。生棗未經蒸煮，性尤劣。孫氏曰：多食令人熱渴膨脹，動臟腑，損脾元，助濕熱，凡羸瘦人切勿食之。其木與梨木同，可鋟字印書，有功文教，較他木之爲棟樑棺槨者，用尤大矣。

脂麻汁

《調疾飲食辯・總類》 脂麻汁　漢時始自胡地入中國，故又名胡麻。葉名青蘘見《菜類》。莖名麻藍，一名麻稭。有黑、白二類，四棱、六棱、八棱諸種。花有紫、白二色。《綱目》以爲隨土地之肥瘠而變，非也，種各不同也。又有一莖獨上者，有分枝四散者，《綱目》以爲隨苗之稀稠而變，亦非也，白者獨上，黑者分枝也。《證類本草》曰：俗傳胡麻須夫婦同種則茂，故唐人詩曰：蓬髩荆釵世所稀，布裙猶是嫁時衣。胡麻好種無人種，合是歸時底不歸。性能解毒，又去風不拘黑白，又極多油，故能潤燥。上治乾欬，下潤大腸。若欬而痰清及大便溏滑者忌之。而《食性本草》云初食則滑，久食則否，誤也。《食鑑本草》曰：生者性涼而解毒，炒者性熱而發病，蒸者性溫而補益。然入藥可生用，或蒸用。陶隱居曰：蒸不熟，令人髮落。《炮炙論》曰：宜酒拌濕，從巳至亥爲率。點茶，或作果餡，或下酒、下飯，均須炒，不炒不香也。大抵炒者必熱，一定之理。而攤晾去火氣，或隔一二日方食，亦不甚熱。《食療本草》曰：生食能滑腸胃，去浮風，潤肌膚所以能去風者，總因其潤也，食後生啖一合。宜研極細，無一粒完者方可。凡病人食脂麻，俱宜如此。此與諸米正相反，米完者作粥飯則益人，碾粉作粢糕則困脾胃；脂麻碾粉則無害，完者則敗脾作瀉。乳母之子多食之，孩子永不生病。不生癰疽疔腫及皮膚諸風病也。又生兒屢患痘殤者，其母尤宜多食之。生嚼敷瘡癤。又云，久食抽人肌肉。脾胃燥熱之人，食之則解毒，潤肌肉；無燥熱或中洲有濕之人，久食則滑泄敗脾胃。故云抽肌肉者，令人瘦也。其汁停久者，飲之發霍亂。炒研點茶，閩、廣最尚，客至無此不爲恭敬。《日華本草》曰：潤養肺氣，乾欬無痰及老人痰火久嗽，此茶最妙。《延壽書》曰：病風人，久食則步履端正，語言不謇。《經驗方》曰：婦人乳少，鹽炒脂麻多食。《三因方》曰：誤吞麥芒，在咽曰穀賊，在喉曰尸咽，脂麻茶常飲。《外臺方》曰：小兒初生，預備紅色或青色綢絹未見水者，甘草汁蘸濕。兒出胎時，急用此絹裹指入兒口中拭去汙血。生嚼脂麻，同淡橄欖肉搗爛，絹包與兒吮之，解下胎毒，令兒無病，可免痘瘡。湯火傷灼，生研脂麻塗《肘後》治婦人陰癢生瘡同。

脂麻之用如此。而服食家有云服之不飢可以辟穀者，有云長生不死者，皆荒誕之言也。而《本經》亦有補虛羸傷中，益氣填腦髓，久服輕身不老之說，疑其另是一物。蓋《本經》所說名巨勝，後人云即胡麻。若果即胡麻，《本經》乃上古之文，漢時始入中國之說，又當作何解乎？

苧根皮葉汁

《調疾飲食辯・總類》 苧根皮葉汁　《綱目》曰：苧可績紵，故名。種之，歲可三刈，宿根自生，一種不須再種。亦有野生者。其根皮治心膈間熱，漏胎下血，體厚之人，孕中下血，宜用苧根水煎頻飲，或和生地、黃芩尤佳。此血熱也。若平素體薄而胎漏，爲衝任虛，當補其氣血，如耆、术、歸、地、阿膠、杜仲之類，勿誤用此。產前後心煩，天行熱病，大煩大渴，誤服熱藥毒氣入心令人瞀冒癲狂。又治血熱胎動不論下血與否，出《日華本草》。又治小便血淋出《聖惠方》。又通治諸般淋疾出《斗門方》。並煮汁代茶頻飲之。又治癰疽發背，初起未成，苧根和醋，搗極爛敷，日夜數易，腫消爲度出《圖經本草》。又治肛門熱腫及臟熱脫肛，苧根搗爛坐之出《瀕湖集簡方》。又治咽喉骨哽，百方不下，苧根搗爛，搓丸如龍眼大，極力吞下，以湯送之出《醫方大成》。苧麻可治喉痹乳蛾，燒煙，張口盡力吸入喉內，皮破血出立愈。又治風虛腰痛，新苧麻酒潤濕，甑內蒸之，乘熱緊束腰間並出《便用單方》。

葉功專散血，行一切敗血。《綱目》曰：五月五日採，和石灰搗作團，遇金瘡跌撲血出者，刮末敷立止，且易結痂。《永類鈐方》曰：凡跌撲傷，瘀血在腹內，久不能行即死，苧葉、蘇葉擂爛，流水絞汁服不如酒，血皆化水而出。秋冬以根代之。又治熱痢赤白，陰乾爲末，冷水服二錢，戒食熱物出《護命方》。又治蛇咬，嫩葉搗汁和酒服，渣敷之出《摘元方》。按：苧葉雖能破血，而性味甘平，故饑年可以代糧。凡有血疾，常用代茶，皆有益無損也。

紫蘇葉汁

《調疾飲食辯・總類》 紫蘇葉汁　其味辛，故能發表；氣香，故能理氣；色紫，故能調血。凡肺寒欬嗽，胸膈脹滿，痰氣喘急，及婦人氣滯血中，脹滿疼痛，胎前產後，一切氣血不調之症均宜代茶飲。發散肺寒，宜同薑、葱煎汁。《綱目》曰：同橘皮、砂仁，則行氣安胎；此三味乃治胎氣作脹。若欲安胎，宜同歸、地、阿膠、杜仲等。同藿香、烏藥，則溫中止痛；此亦僅能理氣。若欲溫中，宜同薑、桂、砂仁、白蔻等。同麻黃、香附，則發汗解肌；麻黃固能發汗，香附亦僅理氣。若欲解肌，宜同白芷、葛根、薑、葱等。同木瓜、厚朴，則散濕解暑，治霍亂脚氣；此四病非紫蘇所能治。濕宜木瓜、蒼朮；暑宜利水分消；霍亂宜安中理氣；脚氣宜祛風勝濕。同川芎、當歸，則和血散血；同桔梗、枳殼，則利膈寬腸；同杏仁、萊菔子，則消痰定喘此三語確當。《肘後方》曰：傷寒氣喘不止，紫蘇葉煎汁，稍稍飲之。霍亂脹滿，不得吐下，生紫蘇葉搗汁飲，無則以乾者煎汁。加陳皮、枳殼，亦治痢疾脹痛。《永類鈐方》曰：金瘡跌撲，血出不止，紫蘇葉搗敷，無則以乾者研末摻。《必效方》曰：同生薑、半夏，治咽喉寒痛；同桔梗、牛蒡子，治咽喉熱痛。《千金方》治瘋狗，蛇虺咬傷，紫蘇葉嚼封之同生荆芥自嚼尤佳，一日十餘易。《金匱要略》曰：食蟹中毒，紫蘇煎汁二升，頻服一切魚鰕毒俱可解。《外科精義》曰：懸癰潰爛，紫蘇搗封，雖腎囊全潰，腎子空懸者，亦可收功紫蘇葉皺而色紫，似人之腎囊，此醫家用形之理也。

凡此皆調氣調血之效。然氣味俱厚，能耗人真氣，凡作飲代茶，病去即止，不宜久服。《綱目》曰：散風寒，調和血氣，宜用葉；清利上下，潤燥定喘，宜用子。至於《藥性本草》謂煮粥長食，令人肥白身香；《日華本草》謂補虛勞，肥健人，皆誤矣。又不可同鯉魚食。

造釀調味分部

題解

《養生食鑒・味類》 味所以調和飲食者也，辛香之氣能起脾胃，濃厚之味自然適口，常思古人所謂茹淡，受益者則不失於中和矣。

論說

《食物本草・魚類》 右五味，所以調和飲食，日用不可無者。《素問》曰：陰之所生，本在五味；人之五宮，傷在五味。蓋人之有生，賴乳哺、水穀之養，而陰始成。乳哺、水穀，五味具焉，非陰之所生於五味乎？五味益五臟，過則傷焉。如甘喜入脾，過食甘則脾傷；苦喜入心，過食苦則心傷；鹹喜入腎，過食鹹則腎傷；酸喜入肝，過食酸則肝傷；辛喜入肺，過食辛則肺傷。非五宮之傷於五味乎？況醬醋之味，皆人爲之，尤能傷人。故曰：厚味發熱。人若縱口腹之欲，飲食無節，未有不致病而夭其天年者矣。故飯糗茹草不害虞舜，惡酒菲食不害夏禹，蔬食菜羹不害孔子。夫聖人尚如此，況其下者乎？所以然者，又在於養心。養心莫善於寡欲，欲者，飲食類也。飲食不可絕，而可寡也。覽者宜自得焉。

《北山酒經》卷上 酒之作尚矣。儀狄作酒醪，杜康秫酒，豈以善釀得名，蓋抑始於此耶。酒味甘辛，大熱有毒。雖可忘憂，然能作疾。所謂腐腸爛胃，潰髓蒸筋。而劉詞《養生論》：酒所以醉人者，麴蘖氣之故。彝酒又曰：祀茲酒言，天之命民作酒，惟祀而已。六彝有舟，所以戒其覆；六尊有罍，所以禁其淫。陶侃劇飲，亦自制其限。後世以酒爲漿，不醉反恥，豈知百藥之長，黃帝所以治疾耶？

大率晉人嗜酒，孔群作書，族人今年得秫七百斛，不了麴蘖事。王忱三日不飲酒，覺形神不復相親。至於劉殷、稽阮之徒，尤不可一日無此。要之，酣放自肆，托於麴蘖，以逃世網，未秘真得酒中趣爾。古之所謂得全於酒者，正不如此。是知狂藥自有妙理，豈特澆其礧磈者耶？五柳先生棄官而歸耕於東皋之野，浪遊醉鄉，沒身不返，以謂結繩之政已薄矣。雖黃帝華胥之遊，殆未有以過之。繇此觀之，酒之境界豈餔歠者所能與知哉？儒學之士，如韓愈者，猶不足以知此，反悲醉鄉之徒爲不遇。

大哉，酒之於世也。禮天地，事鬼神，射鄉之飲，鹿鳴之歌，賓主百拜，左右秩秩。上自搢紳，下逮閭里，詩人墨客，漁人樵婦，無一可以缺此。投閑自

放，攘襟露腹，便然酣臥於江湖之上。扶頭解酲，忽然而醒。雖道術之士，煉陽消陰，飢腸如筋，而熟穀之液，亦不能去。惟胡人禪律，以此爲戒。嗜者至於濡首敗性，失理傷生，往往屏爵棄卮，焚罍折榼，終身不復知其味者。酒復何過耶？平居無事，汙罇斗酒，發狂蕩之思，助江山之興，亦未足以知麴蘖之力，稻米之功。至於流離放逐，秋聲暮雨，朝登糟丘，暮游麴封，禦魑魅於煙嵐，轉炎荒爲淨土，酒之功力，其近於道耶。與酒遊者，死生驚懼交於前，而不知其視窮泰違順，特戲事爾。彼飢餓其身，焦勞其思，牛衣發兒女之感，澤畔有可憐之色，又烏足以議此哉？鴟夷丈人，以酒爲名，含垢受侮，與世浮沈，而彼騷人，高自標持，分別黑白，且不足以全身遠害，猶以爲惟我獨醒。

善乎，酒之移人也。慘舒陰陽，平治險阻。剛愎者熏然而慈仁，懦弱者感慨而激烈。陵轢王公，紿玩妻妾，滑稽不窮，斟酌自如，識量之高，風味之美，足以還澆薄而發猥瑣，豈特此哉？夙夜在公《有駜》，豈樂飲酒《魚藻》，酌以大斗《行葦》，不醉無歸《湛露》，君臣相遇，播於聲詩，亦未足以語太平之盛。至於黎民，休息日用，飲食祝史，無求神具醉止，斯可謂至德之世矣。然則伯倫之頌德，樂天之論功，蓋未必有以形容之。

夫其道深遠，非冥搜不足以發其義；其術精微，非三昧不足以善其事。昔唐逸人追述焦革酒法，立祠配享，又採自古以來善酒者以爲譜。雖其書脫略卑陋，聞者垂涎，酣適之士，口誦而心醉。非酒之董狐，其孰能爲之哉？昔人有齋中酒廳，事酒猥酒，雖勻以麴蘖爲之，而有聖有賢，清濁不同。《周官》酒正以式法授酒材，辨五齊之名，三酒之物，歲終以酒式誅賞。《月令》乃命大酋，音縮，大酋酒官之長也。秫稻必齊，麴蘖必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，六者盡善，更得醯漿，則酒人之事過半矣。《周官》漿人，掌其王之六飲：水、漿、醴、涼、醫、酏，入於酒府，而漿最爲先。古語有之：空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。《說文》：酒白謂之酸。酸者，壞飯也。酸者，老也。飯老即壞飯，不壞則酒不甜。又曰：烏梅女麩胡板切，甜醹九投，澄清百品，酒之終也。

麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。《春秋緯》曰：麥，陰也；黍，陽也。先漬麴而投黍，是陽得陰而沸。後世麴有用藥者，所以治疾也。麴用豆亦佳。神農氏：赤小豆飲汁愈酒病。酒有熱，得豆爲良，但硬薄少蘊藉耳。古者，玄酒在室，醴酒在戶，醍酒在堂，澄酒在下，而酒以醇厚爲上。飲家須察黍性陳新，天氣冷煖。春夏及黍性新軟，則先湯平聲而後米，酒人謂之倒湯去聲。秋冬及黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。

醞釀，須酴《說文》：酴，酒母也。酴，音途。米偷酸，投醹偷甜。淛人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以飲多令人膈上懊憹。桓公所謂青州從事，平原督郵者，此也。酒甘易釀，味辛難醞。《釋名》：酒者，酉也。酉者，陰中也，酉用事而爲收。收者，甘也，卯用事而爲散。散者，辛也。酒之名，以甘辛爲義，金木間隔，以土爲媒。自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。酴米所以要酸，投醹所以要甜。所謂以土之甘，合木作酸；以木之酸，合水作辛。然後知投者，所以作辛也。《說文》：投者，再釀也。張華有九醞酒。《齊民要術》：桑落酒有六七投者。酒以投多爲善，要在麴力相及。醥酒所以有韻者，亦以其再投故也。過度亦多術，尤忌見日。若太陽出，即酒多不中。後魏賈思勰，亦以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰制陽，其義如此。

著水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。張籍詩釀酒愛乾和，即今人不入定酒也。晉人謂之乾榨酒。大抵用水隨其湯去聲黍之大小斟酌之，若投多水寬亦不妨。要之，米力勝於麴，麴力勝於水，即善矣。

北人不用酵，只用刷案水，謂之信水。然信水非酵也，酒人以此體候冷煖爾。凡醞不用酵即酒難發醅，來遲則腳不正。只用正發酒醅最良。不然則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘖，持於衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同，寒即多用，溫即減之。酒人冬月用酵緊，用麴少；夏月用麴多，用酵緩。天氣極熱，置甕於深屋。冬月溫室，多用氈毯轉繞之。《語林》云：抱甕冬醪。言冬月釀酒，令人抱甕，速成而味好。大抵冬月蓋覆，即陽氣在內而酒不凍；夏月閉藏，即陰氣在內而酒不動。非深得卯酉出入之義，孰能知此哉？

於戲，酒之梗概，麴盡於此。若夫心手之用，不傳文字，固有父子一法而氣味不同，一手自釀而色澤殊絕。此雖酒人亦不能自知也。

《北山酒經》卷下　臥漿　六月三伏時，用小麥一斗，煮粥爲腳，日間懸胎蓋，夜間實蓋之。逐日浸熱麪漿或飲湯，不妨給用，但不得犯生水。造酒最在漿，其漿不可纔酸便用，須是味重。酴米偷酸，全在於漿。大法漿不酸，即不可醞酒。蓋造酒以漿爲祖。無漿處，或以水解醋，入葱、椒等煎，謂之合新漿。如用已曾浸米漿以水解之，入葱椒等煎，謂之傳舊漿，今人呼爲酒漿

是也。酒漿多漿臭，而無香辣之味。以此知須是六月三伏時造下漿，免用酒漿也。酒漿寒涼時猶可用，溫熱時即須用臥漿。寒時如臥漿闕絕，不得已，亦須且合新漿用也。

淘米　造酒，治糯爲先。須令揀擇，不可有粳米。若旋揀實爲費力，要須自種糯穀，即全無粳米，免更揀擇。古人種秫蓋爲此。凡米不從淘中取淨，從揀中取淨。緣水只去得塵土，不能去砂石、鼠糞之類。要須旋舂簸令潔白，走水一淘，大忌久浸。蓋揀簸既淨，則淘數少而漿入。但先傾米入籮，約度添水，用杷子靠定籮唇，取力直下，不住手急打斡，使水米運轉，自然勻淨。纔水清即住，如此則米已潔淨，亦無陳氣。仍須隔宿淘控，方始可用。蓋控得極乾，即漿入而易酸，此爲大法。

煎漿　假令米一石，用臥漿水一石五斗，臥漿者，夏月所造酸漿也。非用已曾浸米酒漿也。仍先須仔細刷洗鍋器三四遍。先煎三四沸，以笊籬漉去白沫。更候一兩沸後，入葱一大握，禱祭以薤代葱，椒一兩，油二兩，麪一盞，以漿半碗調麪，打成薄水，同煎六七沸。煎時不住手攪，不攪則有偏沸，及有煿著處。葱熟，即便漉去葱、椒等。如漿酸，亦須約分數以水解之。漿味淡，即更入釅醋。要之，湯米漿以酸美爲十分，若用九分味酸者，則每漿九斗入水一斗解之。餘皆仿此。寒時用九分至八分，溫涼時用六分至七分，熱時用五分至四分。大凡漿要四時改破，冬漿濃而涎，春漿清而涎，夏不用苦涎，秋漿如春漿。造酒，看漿是大事。古諺云：看米不如看麴，看麴不如看酒，看酒不如看漿。

湯米　一石甕埋入地一尺，先用湯燙甕，然後拗漿逐旋入甕。不可一併入生甕，恐損甕器。便用棹篦攪出大氣，然後下米。米新即倒湯，米陳即正湯。湯字，去聲切。倒湯者，坐漿湯米也。正湯者，先傾米在甕內，傾漿入也。其湯須接續傾入，不住手攪。湯太熱，則米爛成塊。湯慢，即湯去聲切不倒而米澀。但漿酸而米淡，寧可熱，不可冷。冷即湯米不酸，兼無涎生。亦須看時候及米性新陳。春間用插手湯，夏間用宜似熱湯，秋間即魚眼湯比插手差熱，冬間須用沸湯。若冬月卻用溫湯，則漿水力慢，不能發脫。夏月若用熱湯，則漿水力緊，湯損，亦不能發脫。所貴四時漿水，溫熱得所。湯米時，逐旋傾湯接續入甕，急令二人，用棹篦連底抹起三五百下，米滑及顏色光燦乃止。如米未滑，於合用湯數外，更加湯數斗，湯之不妨，只以米滑爲度。須是連底攪轉，不得停手。若攪少，非特湯米不滑，兼上面一重米湯破，下面米湯不勻，有如爛粥相似。直候米滑漿溫，即住手。以席蘆圍蓋之，令有煖氣，不令透氣。夏月亦蓋，但不須厚爾。如早晨湯米，晚間又攪一遍。晚間湯米，來早又復再攪。每攪不下一二百轉。次日，再入湯又攪，謂之接湯。接湯後，漸漸發起泡沫，如魚眼蝦跳之類。大約三日後必醋矣。尋常湯米後，第二日生漿泡，如水上浮漚。第三日生漿衣，寒時如餅，煖時稍薄。第四日便嘗。若已酸美有涎，即先以笊籬掉去漿面，以手連底攪轉，令米粒相離。恐有結米，蒸時成塊，氣難透也。夏月只隔宿可用，春間兩日，冬間三宿。要之，須候漿如牛涎，米心酸，用手一撚便碎，然後漉出。亦不可拘日數也。惟夏月漿米熱後，經四五宿漸漸淡薄，謂之倒了。蓋夏月熱後，發過罨損。況漿味自有死活。若漿面有花衣浮白色，明快涎黏，米粒圓明鬆利，嚼著味酸，甕內溫煖，乃是漿活。若無花沫，漿碧色不明快，米嚼碎不酸，或有氣息，甕內冷，乃是漿死。蓋是湯時不活絡。善知此者，嘗米不嘗漿；不知此者，嘗漿不嘗米。大抵米酸，則無事於漿，漿死卻須用杓盡擎出元漿，入鍋重煎。再湯，緊慢比前來減三分，謂之接漿。依前蓋了，當宿即醋。或只擎出元漿，不用漉出米，以新水沖過，出卻惡氣。上甑炊時，別煎好酸漿，潑饋下腳亦得。要之，不若接漿爲愈。然亦在看天氣寒溫，隨時體當。

蒸醋(糜)〔糜〕　欲蒸糜，隔日漉出漿衣，出米，置淋甕滴盡水脈。以手試之，入手散蔌蔌地便堪蒸。若濕時，即有結糜。先取合使潑糜漿以水解，依四時定分數。依前入葱、椒等同煎，用篦不住攪，令勻沸。若不攪，則有偏沸，及煿灶釜處，多致鐵腥。漿香熟，別用盆甕內放冷，下腳使用，一面添水燒灶。安甑單，勿令偏側。若刷釜不淨，置單偏側，或破損，並氣未上便裝篩，漏下生米，及灶內湯太滿可八分滿，則多致湯溢出沖單，氣直上突酒，人謂之甑達，則糜有生熟不勻。急傾少生油入釜，其沸自止。須候釜沸氣上，將控乾酸米，逐旋以杓輕手續續趁氣撒裝，勿令壓實。一石米約作三次裝，一層氣透，又上一層。每一次上米，用炊箒掠撥周回上下生米在氣出處。直候氣勻無生米，掠撥不動，更看氣緊慢不勻處，用米杈子撥開慢處，擁在緊處，謂之撥溜。若箪子周遭氣小，須從外撥來，向上如鏊背相似。時復用氣杖子試之，劄處若實，即是氣流；劄處若虛，必有生米。即用杈子翻起撥勻，候氣圓，用木拍或席蓋之。更候大氣上，以手拍之，如不黏手，權住火。即用杈子攪斡盤摺將煎，下冷漿二斗，隨棹灑撥，每一石米湯用冷漿二斗。如要醇濃，即少用

水，饋酒自然稠厚。便用棹篦拍擊，令米心勻破成糜。緣漿米既已浸透，又更蒸熟，所以棹篦拍著，便見皮折心破，裏外皤爛成糜。再用木拍或席蓋之，微留少火，泣定水脈。即以餘漿洗案令潔淨，出糜在案上攤開，令冷，翻梢一兩遍。腳糜若炊得稀薄如粥，即造酒尤醇。搜拌入麴時卻縮水，勝如旋入別水也。四時並同。洗案、刷甕之類，並用熟漿，不得入生水。

用麴　古法先浸麴，發如魚眼湯。淨淘米，炊作飯，令極冷。以絹袋濾去麴滓，取麴汁於甕中，即投飯。近世不然，(吹)〔炊〕飯冷，同麴搜拌入甕。麴有陳新，陳麴力緊，每斗米用十兩，新麴十二兩或十三兩。臘腳酒用麴宜重。大抵麴力勝，則可存留，寒暑不能侵。米石百兩，是爲氣平，十之上則苦，十之下則甘，要在隨人所嗜而增損之。凡用麴，日曝夜露。《齊民要術》：夜乃不收，令受霜露。須看風陰，恐雨潤故也。若急用，則麴乾亦可，不必露也。受霜露二十日許，彌令酒香。麴須極乾，若潤濕則酒惡矣。新麴未經百日，心未乾者，須擘破炕焙。未得便搗，須放隔宿，若不隔宿，則造酒定有炕麴氣。大約每斗用麴八兩，須用小麴一兩，易發無失。善用小麴，雖煮酒亦色白。今之玉友麴用二桑葉者是也。酒要辣，更於酸飯中入麴，放冷下，此要訣也。張進造供御法酒，使兩色麴。每糯米一石，用杏仁罨麴六十兩，香桂罨麴四十兩。一法醞酒：罨麴、風麴各半，亦良法也。四時麴粗細不同。春冬醞造日多，即搗作小塊子如骰子或皂子大，則發斷有力而味醇釅。秋夏醞造日淺，則差細，欲其麴米早相見而就熟。要之，麴細則味甜美，麴粗則硬辣。若粗細不勻，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時，化遲不妨，宜用粗麴。煖時麴欲得疾發，宜用細末。雖然，酒人亦不執。或醅緊，恐酒味太辣，則添入米一二斗。若發得慢，恐酒甜，即添麴三四斤。定酒味，全〔在〕此時，亦無固必也。供御祠祭用麴，並在酴米內，盡用之酸飯，更不入麴。一法，將一半麴於酸飯內分使，氣味芳烈，卻須並爲細末也。唯羔兒酒盡於腳飯內著麴，不可不知也。

合醇　北人造酒不用醇。然冬月天寒，酒難得發，多擷了。所以要取醅面，正發醅爲醇最妙。其法：用酒甕正發醅，擎取面上浮米糝，控乾，用麴末拌，令濕勻，透風陰乾，謂之乾醇。凡造酒時，於漿米中先取一升已來，用本漿煮成粥，放冷，冬月微溫。用乾醇一合，麴末一斤，攪拌令勻，放煖處。候次日搜飯時，入釀飯甕中同拌。大約申時欲搜飯，須早晨先發下醇，直候醇來多時發過方可用。蓋醇纔來未有力也。醇肥爲來，醇塌可用。又況用醇，四時不同，須是體覩天氣。天寒用湯發，天熱用水發，不在用醇多少也。不然，只取正發酒醅二三杓拌和尤捷。酒人謂之傳醅，免用醇也。

酴米酴米，酒母也。今人謂之腳飯。　蒸米成糜，策在案上頻頻翻，不可令上乾而下濕。大要在體覩天氣，溫涼時放微冷，熱時令極冷，寒時如人體。金波法：一石糜用麥蘖四兩，炒令冷。麥蘖咬盡米粒，酒乃醇醴。糝在糜上，然後入麴醇，一處眾手揉之，務令麴與糜勻。若糜稠硬，即旋入少冷漿同揉，亦在隨時相度。大率搜糜只要拌得麴與糜勻足矣，亦不須搜如糕糜。京醞搜得不見麴飯，所以太甜。麴不須極細，麴細則甜美，麴粗則硬辣。粗細不等，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲，不妨宜用粗麴，可投子大。煖時宜用細末，欲得疾發。大約每一斗米，使大麴八兩，小麴一兩，易發無失。並於腳飯內下之，不得旋入生麴。雖三酸酒，亦盡於腳飯中下。計算斤兩，搜拌麴糜勻，即般入甕。甕底先糝麴末，更留四五兩麴蓋面。將糜逐段排垛，用手緊按甕邊，四畔拍令實，中心剜作坑子，入刷案上麴水三升，或五升已來，微溫，入在坑中，並潑在醅面上，以爲信水。大凡醞造，須是五更初下手，不令見日，此過度法也。下時東方未明要了，若太陽出，即酒多不中。一伏時歇開甕。如滲信水不盡，便添蘆席圍裹之。如泣盡信水，發得勻，即用杷子攪動，依前蓋之，頻頻揩汗。三日後，用手捺破頭尾，緊即連底掩攪令勻。若更緊，即便摘開，分減入別甕，貴不發過。一面炊甜米便酸，不可隔宿，恐發過無力，酒人謂之摘腳。腳緊多由糜熱，大約兩三日後必動。如信水滲盡，醅面當心夯起，有裂紋多者十餘條，少者五七條，即是發緊，須便分減。大抵冬月醅腳厚不妨，夏月醅腳要薄。如信水未乾，醅面不裂，即是發慢，須更添席圍裹。候一二日，如尚未發，每醅一石，用杓取出二斗，以來入熱蒸糜一斗在內，卻傾取出者醅在上面蓋之，以手按平。候一二日發動，據後來所入熱糜計，合用麴入甕，一處拌勻，更候發緊掩捺，謂之接醅。若下腳後，依前發慢，即用熱湯燙臂膊，入甕攪掩，令冷熱勻停。須頻蘸臂膊，貴要接助熱氣。或以一二升小瓶，佇熱湯密封口，置在甕底，候發則急去之，謂之追魂。或倒出在案上，與熱甜糜拌，再入甕，厚蓋合，且候隔兩夜方始攪撥。依前緊蓋合，一依投抹次第體當，漸成醅，謂之搭引。或衹入正發醅腳一斗許在甕當心，卻撥慢醅蓋合，次日發起攪撥，亦謂之搭引。造酒要腳正，大忌發慢，所

以多方救助。冬月置甕在溫煖處，用蘆席圍裹之，入麥麴黍穰之類，涼時去之。夏月置甕在深屋底不透日氣處。天氣極熱，日間不得掀開，用磚鼎足閣起，恐地氣。此爲大法。

蒸甜糜　凡蒸酸糜，先用新汲水浸破米心，淨淘，令水脈微透，庶蒸時易軟。腳米走水淘，恐水透漿不入，難得酸，投飯不湯，故欲浸透也。然後控乾，候甑氣上撒米裝。甜米比醋糜鬆利易炊，候裝徹氣上，用木篦杈箒掠撥甑，周回生米在氣出緊處，掠撥平整。候氣勻溜，用篦翻攪。再溜氣勻，用湯潑之，謂之小潑。再候氣勻，用篦翻攪。候米勻熟，又用湯潑，謂之大潑。復用木篦攪斡，隨篦潑湯。候勻軟，稀稠得所，取出。盆內以湯微灑，以一器蓋之。候滲盡出在案上，翻梢三兩遍，放令極冷四時並同。其撥、溜、盤、棹並同蒸腳糜法，唯是不犯漿，只用葱、椒、油麪，比前減半，同煎。白湯潑之，每斗不過潑二升。拍擊米心勻破成糜，亦如上法。

投醹　投醹最要廝應，不可過，不可不及。腳熱發緊，不分摘開，發過無力方投，非特酒味薄不醇美，兼麴末少，咬甜糜不住，頭腳不廝應，多致味酸。若腳嫩力小，酸早，甜糜冷，不能發脫折斷，多致涎慢，酒人謂之擷了。須是發緊迎甜便酸。寒時四六酸，溫涼時中停酸，熱時三七酸。《醞法總論》：天煖時二分爲腳一分投，天寒時中停投，如極寒時一分爲腳二分投，大熱或更不投。一法：只看醅腳緊慢加減投，亦治法也。若醅腳發得恰好，即用甜飯依數投之。若用黃米造酒，只以醋糜一半投之，謂之腳搭腳。如此醞造，煖時尤穩。若發得太緊，恐酒味太辣，即添入米一二斗。若發得太慢，恐酒太甜，即添入麴三四斤。定酒味，全在此時也。四時並須放冷。《齊民要術》：所以專取桑落時造者，黍必令極冷故也。酸飯極冷，即酒味方辣，所謂偷甜也。投飯寒時爛揉，溫涼時不須令爛，熱時只可拌和停勻，恐傷人氣。北人秋冬投飯，只取腳醅一半於案上，共酸飯一處，搜拌令勻，入甕，卻以舊醅蓋之緣有一半舊醅在甕。夏月腳醅須盡取出，案上搜拌，務要出卻腳糜中酸氣。一法，腳緊案上搜，腳慢甕中搜，亦佳。寒時用蘆蓋，溫熱時用席。若天氣大熱，發緊，只用布罩之，逐日用手連底掩拌，務要甕邊冷醅來中心。寒時，以湯洗手臂助煖氣。熱時，只用木杷攪之。不拘四時，頻用托布抹汗。五日已後，更不須攪掩也。如米粒消化而沸未止，麴力大，更酸爲佳。《齊民要術》：初下用米一石，次酸五斗，又四斗，三斗，以漸待米消即酸無，令勢不相及，味足沸定爲熟。氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更酸之。不酸，則酒味苦薄矣。第四、第五、六酸用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法。惟須米粒消化乃酸之，要在善候麴勢。麴勢未窮，米粒已消，多酸爲良。世又云：米過酒甜。此乃不解體候耳。酒冷沸止，米有不消化者，便是麴力盡也。若沸止醅塌，即便封泥起，不令透氣。夏月十餘日，冬深四十日，春秋二十三四日，可上槽。大抵要體當天氣冷煖與南北氣候，即知酒熟有早晚，亦不可拘定日數。酒人看醅生熟，以手試之，若撥動有聲，即是未熟。若醅面乾如蜂窠眼子，撥撲有酒湧起，即是熟也。供御祠祭：十月造酸，後二十日熟；十一月造酸，後一月熟；十二月造酸，後五十日熟。

酒器　東南多瓷甕，洗刷淨便可用。西北無之，多用瓦甕。若新甕，用炭火五七斤罩甕，其上候通熱，以油蠟遍塗之。若舊甕，冬初用時，須熏過。其法用半頭磚鐺腳安放合甕磚上，用乾黍穰文武火熏，於甑釜上蒸，以甕邊黑汁出爲度。然後水洗三五遍，候乾用之。更用漆之，尤佳。

上槽　造酒，寒時須是過熟，即酒清數多，渾頭白酵少。溫涼時並熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟，又槽內易熱，多致酸變。大約造酒，自下腳致熟，寒時二十四五日，溫涼時半月，熱時七八日便可。上槽仍須勻裝停鋪，手安壓版正下砧簟，所貴壓得勻乾，並無箭失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦麥麴圍蓋，溫涼時去了，以單布蓋之。候三五日，澄折清酒入瓶。

收酒　上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小杖子引下，亦可壓下酒。須先湯洗瓶器令淨，控乾。二三日一次，折澄去盡，腳纔有白絲即渾，直候澄折得清爲度，即酒味倍佳。便用蠟紙封閉，務在滿裝，瓶不在大。以物閣起，恐地氣發動，酒腳失酒味。仍不許頻頻移動。大抵酒澄得清，更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。內酒庫水酒，夏月不煮，只是過熟上榨，澄清收。

煮酒　凡煮酒，每斗入蠟二錢，竹葉五片，官局天南星丸半粒，化入酒中。如法封，繫置在甑中。第二次煮酒，不用前來湯，別須用冷水下。然後發火，候甑簟上酒香透，酒溢出倒流，便揭起甑蓋，取一瓶開看，酒滾即熟矣。便住火，良久，方取下。置於石灰中，不得頻移動。白酒須潑得清，然後煮。煮時，瓶用桑葉置之。金波兼使白酒麴，纔榨下槽，略澄折二三日便蒸。雖煮，酒亦白色。

火迫酒　取清酒澄三五日後，據酒多少，取甕一口，先淨刷洗訖，以火烘乾，於底旁鑽一竅子，如箸粗細，以柳屑子定。將酒入在甕，入黃蠟半斤，甕

口以油單子蓋繫定。別泥一間淨室，不得令通風，門子可纔入得甕。置甕在當中，間以磚五重襯甕底，於當門裏著炭三秤籠，令實於中心，著半斤許熟火，便用閉門，門外更懸席簾。七日後方開。又七日方取吃。取時，以細竹子一條，頭邊夾少新綿，款款抽屑子，以器承之。以綿竹子遍於甕底攪纏，盡著底濁物，清即休纏。每取時，卻入一竹筒子如醋淋子，旋取之。即耐停不損，全勝於煮酒也。

曝酒法　平旦起，先煎下甘水三四升，放冷著盆中。日西，將衡正純糯一斗，用水淨淘至水清，浸良久，方漉出，瀝令米乾。炊再餾飯，約四更飯熟，即卸在案桌上，薄攤，令極冷。昧旦，日未出前，用冷湯二碗拌飯，令飯粒散不成塊。每斗用藥二兩，玉友、白醪、小酒、真一麴同。只槌碎爲小塊，並末，用手糝拌入飯中，令粒粒有麴，即逐段拍在甕。四畔不須令太實，唯中間開一井子，直見底。卻以麴末糝醅面，即以濕布蓋之。如布乾，又漬潤之。常令布濕乃其訣也。又不可令布太濕，恐滴水入。候漿來井中滿，時時酌澆四邊。直候漿來極多，方用水一盞，調大酒麴一兩，投井漿中。然後用竹刀界醅，作六七片，擘碎翻轉。醅面上有白衣，宜去之。即下新汲水二椀，依前濕布罨之，更不得動。少時，自然結面醅在上，漿在下，即別淘糯米，以先下腳米算數，天涼對投，天熱半投。隔夜浸破米心。次日晚西，炊飯放冷。至夜酘之。再入藥二兩。取甕中漿來拌勻，捺在甕底，以舊醅蓋之。次日即大發。候酘飯消化沸止方熟，乃用竹篘篘之。若酒面帶酸，篘時先以手掠去酸面，然後以竹篘插入缸中心取酒。其酒甕用木架起，須安置涼處，仍畏濕地。此法，夏中可作，稍寒不成。

《養生類纂・食饌部二・酒》　唯酒無量不及亂。《論語》。注云：人飲酒無有限量，但不得多，以致用亂也。

飲酒過多，成血脾之疾。《華佗中藏經》。

久飲酒者，腐腸爛胃，潰髓蒸筋，傷人損壽。《千金要方》。

酒味苦甘，五辛大熱，有毒，行藥勢，殺百邪惡味。同上。

食生菜飲酒，莫灸腹，令人腸結。同上。

飽食訖，多飲水及酒，成痞癖。同上。

勿飲濁酒食麪，使塞氣孔。同上。

酒漿臨上，看之不見人影者，勿食之。同上。

飲酒不欲使多，多則逆，吐之爲佳。同上。

酒不可合乳飲，令人氣結。《食禁方》。

飲酒食紅柿，令人心痛至死，亦令人易醉。同上。

飲酒食生蒼耳，令人心痛。同上。

飲白酒，食生韭，令人病增。同上。

飲白酒，以桑枝貫牛肉，多食生寸白蟲。同上，又按，本草又云：白酒食牛肉生蟲。

凡飲酒，忌諸甜物。《本草拾遺》。

酒後不可食芥，辣物緩人筋骨。又不可食胡桃，令人嘔血。《瑣碎錄》。

飲酒不可食羊豕腦，大害人。同上。

飲酒之法，自溫至熱，若於會散時飲極熱酒一杯，則無中酒之患。同上。

麪後如飲酒，須以酒咽去自漢椒三兩粒，即不爲疾。同上。

銅瓶器不可久貯酒，能殺人，時暫則無害。同上。

飲酒熱未解，以冷水洗面，令人面發瘡，輕者皰皰。《巢氏病源》。

飲酒人飲水，成酒癖嘔吐疾。同上。

淫湎於酒色者，將以萌虛黃疸、腸癖、痔漏之疾。《食治通說》。

醉當風臥，以扇自扇，成惡風。《千金要方》。又《病源》云：醉臥當風，使人發瘡。

醉以冷水洗浴，成疼痹。同上。

大醉汗出，當以粉傅身。令其自乾，發成風痹。同上。

醉不可當風向陽，令人發狂。同上。

醉不可強食，或發癰疽，或發瘡，或生瘡。同上。

醉飽不可以走馬及跳躑。同上。

飲酒大醉，濕地而臥，或立當風沖，廚下露坐，成癲病。《千金翼方》。

酒癲者，飲酒大醉不覺，臥黍穰中，經夜方起，遂即成疾，眉鬚墮落。同上。又，《千金要方》云：醉不可露臥及臥黍穰中，發癲瘡。又，《金匱要略方》云：飲酒食豬肉，臥秫稻穰中，發黃。

飲酒者，嚼雞舌香則量廣，浸半天回則不醉。《酒中玄》。

醉不可露臥，令人面發瘡皰。《巢氏病源》。

酒之毒在齒，每飲一杯即吸水漱滌，則不醉。《遯齋閑覽》。

一月之忌，晦無大醉。謂飲酒至醉，已傷血氣。又，人之血脈，隨月盈虧。月郭滿，則血氣實，肌肉堅。月郭空，則肌肉減，經絡虛，衛氣去形獨居。當是時也，又大醉以傷之，是以重虛，故云晦夜之醉，損一月之壽也。《千金翼方》。

欲醒酒食橄欖。《瑣碎錄》。

宿醒未解，用蜜浸烏梅多啖，清醒乃已。《樵人直說》。

《調燮類編・清飲》 金銀藤，夏月採花供茗，味絕香勝，且益人，釀酒尤良。

菊花舒時，採莖葉雜黍米釀之，至來年重九始熟，名菊花酒。

桂花、玫瑰、柑橘、木瓜、五加皮，俱可浸酒。藥酒方雖多，莫如歸圓爲妙。

銅器內不可盛酒過夜。

酒中置茄子灰，則酒到夜成水。

飲酒欲不醉，服硼砂末。葛花可醒酒。

新煮酒灰氣者，開時入水一杯。

救酸酒，每大瓶用赤小豆二升，炒焦，袋盛放酒中即解。又韶粉去酒中酸味。

飲酒食紅柿，令人心痛至死。生薑不可與燒酒同用。飲白酒生韭，令人病增。飲白酒忌諸甜物。飲酒少則益人，過多而醉，則肝浮膽橫，諸脈衝激，由之敗腎毀筋，久之神散魂冥，不飲不食，獨與酒宜，去死無日矣。飽食之後，尤宜忌之。飲覺過多，吐之爲妙。飲酒後，勿飲冷水、冷茶，被酒引入腎中，停爲冷毒。酒後不得風中坐臥，袒裸搧扇，此時毛孔盡開，風邪易入，戒之戒之。

清晨酒宜忌，以其亂性也。黃昏酒尤宜忌，以其能動火也。申未之間，好酒三杯，斯爲養生者。傷寒後，不可飲酒。小兒多飲酒易起驚。

婦人纔分娩，不可與酒。產母臟腑方虛，熱酒入腹必致昏悶。七日方進些酒，可以辟風邪，養血氣，下惡氣，行脈氣也。

飲酒毒，大黑豆一升，煮汁二升，服即愈。

《居家必用事類・酒麴類》 酒醴總敘　昔儀狄造酒而美，進之於禹，飲而甘之，遂疏儀狄。然酒可以供祭祀，可以奉賓客，皆禮之所不廢者。如《詩》所謂爲酒爲醴，以洽百禮，又謂我有旨酒，以燕樂嘉賓之心，皆是物也。至於養生伐病，世或資之，則日用飲食之間，亦不容缺。今取其品味之美者載於前，釀法之良者備於後，諒並好事者之樂聞也。

《居家必用事類・酒麴類》 治酸薄酒作好酒法

官桂　白茯苓去皮　陳皮　白芷　縮砂　良薑各一兩　甘草五錢　白檀五錢　沉香少許

右用生絹袋一個，盛前藥味在內，用甜水五大升，煮十沸，將絹袋藥取出。蜜六兩，熬去蠟滓，入前藥汁內，滾二三沸。又用好油四兩，熬令香熟，入前藥汁內，再滾二三沸。瓷器盛之，量酒多少入藥，嘗之。

《居家必用事類・醞造醃藏日》 造麴、醬、酒、醋逐月吉凶〔日〕

正月：丁卯、甲辰、丙辰、丁未、己未、乙酉、丁酉吉。

二月：己巳、丁巳吉。

三月：丙子、己巳、庚子、乙巳、丁巳，不犯月厭，大吉。

四月：乙丑、丁丑、丁卯、辛卯、乙卯，不犯虛耗月厭，大吉。

五月：丙寅、甲申、庚申大吉。

六月：壬申、戊寅、己酉、丁酉、己卯，不犯虛耗月厭，大吉。舊有丙午係萬通受死，不用。

七月：庚午、庚戌、戊子、戊戌吉，庚辰、壬辰犯月厭，不用。

八月：丁亥、癸巳、己亥、己巳吉，癸未、己未係受死，不用。

九月：辛巳、戊子、丙申、戊申、辛亥、庚申，不犯月厭兇殺。

十月：己卯、丁卯、甲戌、癸未、甲午、庚子、己未吉。

十一月：乙丑、戊寅、乙未、壬寅、戊申、甲寅、甲申吉。舊有丙戌、戊戌犯天耗，乙巳與戊戌並犯十惡，不用。

十二月：庚子、丁卯、壬申、壬寅、乙卯、甲申、戊申、戊寅、庚申、己卯吉。

造麴吉日：辛未、乙未、庚子。

造醬吉日：丁卯。

造醬忌日：辛日不合醬。

造酒、醋吉日：春氐、箕、夏亢、秋奎、冬。危，直日星宿。

造酒、醋忌日：戊子、甲辰、丁酉杜康死，又忌月厭、虛耗、十惡、受死，

並凶。

醞藏鮓脯薑瓜吉日：初一、初二、初七、初九、十一、十三、十五。

醃藏鮓脯薑瓜凶日：月忌、月厭、上下弦、滅沒日、初五、十四、二十三，不宜。

《多能鄙事·飲食·酒法》 煮酒法：將窨下清酒裝瓶滿，以箬葉如法封紮口緊，鍋內湯止浸瓶三分一，其罐須以物閣起，勿著鍋底，四邊頂口以物襯壓定，勿令透氣。瓶頭先放隔夜浸過糯米一撮，經後發火，但米熟爲度。或只揭起所蓋之物，一起，其瓶即乾，是其候也。速用水澆滅火，然後起瓶離鍋。火不滅，味必壞。火過則味狂，塘火不足則酸。或用黃蠟一小塊入酒中，方泥起，酒冷蠟凝，味重而清也。

《多能鄙事·飲食·酒法》 止酸酒法：每酒一瓶，著生雞子一個，石膏半搗碎，縮(汝)〔砂〕、杏仁各七枚，三日便佳。 又法：每瓶以生雞子一個，頭上以針刺兩三小孔，勿令汁，出投缸中煮之。 又法：每埕以黑錫一斤，炙熱投酒中。酸味去盡，其錫停半日，取出任別用。 又法：椒子一兩，桂心二銖，白芷、縮砂各一銖，同爲末，取三銖入酒，其酸即去。

《多能鄙事·飲食·酒法》 造酒總法：要相時寒暖，寒甚則熱拌，熱則令飯冷，然後拌和爲妙。

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 收雜酒法 如人家賀客攜酒，味之美惡必不齊。可共聚一缸，澄清去渾，將陳皮三兩許撒入缸內，浸三日，漉去，再如前撒入。如此三次，自成美醞。

拗酸酒法 若冬月造酒，打扒遲而用酸，即炒黑豆一二升，石灰二升或三升，量酒多少加減。卻將石灰另研、炒黃二件，乘熱傾入缸內，急將扒打轉，過一二日榨，則全美矣。

又法：每酒一大瓶，用赤小豆一升，炒焦，袋盛，放酒中即解。

治酒不沸 釀酒失冷，三四日不發者，即撥開飯中，傾入(熟)〔熱〕酒醅三四碗，須臾便發。如無酒醅，將好酒傾入一二升，便有動意，不爾則作甜。

《竹嶼山房雜部·尊生部·麴》 造酒麴 白麵一百斤，綠豆五斗，辣蓼末五兩，杏仁十兩。去皮，研爲泥。先用蓼汁浸綠豆一宿，次日煮極爛，攤冷，和麵。次入杏泥、蓼末，拌勻，踏成餅，稻草包裹。約四十餘日，去草，曬乾，收起。須三伏中造。

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 治酸薄酒作好酒

官桂一兩 白茯苓去皮一兩 白檀五錢 陳皮一兩 白芷一兩 縮砂一兩 良薑一兩 甘草五錢 沉香少許

右用生絹袋一個，盛前藥味在內，用甜水五大升煮十沸，將絹袋藥取出。蜜六兩，熬去蠟柤，入前藥汁內，滾一三沸。又用好油四兩，熬令香熟，入前藥汁內，再滾一三沸。磁器盛之，量酒多少，入藥嘗之。

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 煮酒法 將窨下清酒裝瓶滿，以箬葉如法封紮口緊。鍋內湯止浸瓶甑三分之一，其瓶甑不可著鍋底，以物閣起，四邊頂口以物襯，壓定，勿令透氣。發火時，先於甑頭放隔宿浸過糯米一撮，以米熟爲度。或只揭起所蓋之物，一起其瓶甑便乾，即是候也。速用水潑滅火，然後起瓶甑離鍋。火不滅，味必壞。火過，酒味汪饐。火不足，其味必酸矣。

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 酒類，此皆山人家養生之酒，非甜即藥，與常品迥異，豪飲者勿共語也。

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 麴類 造酒美惡，全在麴精水潔。故麴爲要藥。若麴失其妙，酒何取焉？故錄麴之妙方於後。

《食物須知·諸酒》 按：大寒凝海，惟酒不冰。因性熱多，獨異群物。丹溪亦曰：酒乃濕中發熱，近於相火，醉後戰慄，即此可知。正所謂惡寒非寒，明是熱證然也。性卻喜升，氣必隨輔，痰壅上膈，溺澀下焦。肺受賊邪，金體大燥，寒涼恣飲，熱鬱。熱鬱於中，肺氣得之，尤大傷耗。其始也，病淺，可嘔吐，或自汗，或瘡疥，或鼻皰，或泄痢，或心脾痛，尚可散而出也。其久也，病深，或爲消渴，爲內疸，爲肺痿，爲痔漏，爲鼓脹，爲黃疸，爲失明，爲吼喘，爲癆嗽，爲吐衄，爲癲癇，爲難治之病。倘非具眼，未易處治，養生者可不謹乎！

《養生食鑒·味類》 丹溪云：大寒凝海，唯酒不冰，以其性大熱也。過飲則相火昌炎，肺金受爍，輒致痰嗽。脾因火而困倦，胃因火而嘔吐，心因火而昏狂，肝因火而善怒，膽因火而忘懼，膀胱因火而精枯。甚者勞嗽吐衄，哮喘，蠱脹，癲癇，癰疽，流禍不小。養生者，其節之。邵堯夫詩云美酒飲教微醉後，此得飲酒之妙，所謂醉中趣，壺中天者也。

《壽世傳真·雜食類》 戒酒語 陳宗泗曰：斟於杯中者，酒也。吸於

口，入於喉，則流毒無窮。傷臟壞腑，亂性昏神，失事廢時，生嫌惹厭。助狂徒之氣，發鈍夫之言，致無形之疾，損有限之年。內受種種暗傷，外現般般醜態。本能者縱而不節，不能者效而強貪。習慣難移，悔而莫及。今爲改酒之名，謂之禍水。

《居家必用事類・造諸醋法》 收藏醋法　但凡收醋，須用頭出者，裝入瓶，每瓶燒紅炭一塊投之，糝炒小麥一撮，箬封，泥固。或有入燒鹽者，反淡了味。

《居家必用事類・諸醬類》 治醬甕生蛆法　用草烏五七個，切作四半，撇入，其蛆自死矣。

《多能鄙事・飲食・造醋法》 收藏醋法：收醋，須用頭出者，裝入瓶。每瓶燒紅炭一小塊投之，加炒小麥一撮，箬封，泥固。或有入燒鹽者，反淡了味。

《多能鄙事・飲食・醬法》 治醬甕生蛆法：草烏六七枚，切作四半，撒醬中，打時取在缸。

《多能鄙事・飲食・豉法》 收臘豉法：取香好豆豉，於臘日，用芎頭、橘皮、生薑絲，酒灑蒸曬，焙乾，收貯淨磁器中，雖久如新。

《調疾飲食辯・總類》 諸香料　其類不一，用處亦廣，不拘肉食、菜食、果餌中均可加入。雖辛香者總不免於耗熱，然所用不多，無甚損益，獨浸酒飲，虛人忌之。又薑、桂古人併入食料，所謂老而愈辣也。今因價昂，用桂者少。蓼，屢見於《禮記》，今亦不聞有用者。至若砂仁、白豆蔻、益智仁、草果、蓽澄茄、吳茱萸、鹽麩子、蓽撥等，皆入食品。有癖嗜之者，多則耗氣助火，少亦無甚損益也。

《中外衛生要旨・果食類》〔各油〕　按：可食之油，共有兩等，有牲畜之油，有植物類之油，質略輕，水能浮而不能化，辨亶及伊打酒西藥名，似火酒可化，有稀成流質者，有堅凝如膏如蠟者，因所函之質有四種多寡不同故也。一阿連，一士的亞連，一巴蔑顛，一甘油。阿連流質色白，泰西白欖油，中國花生油，均函此質。士的亞連色白，狀如珠，沸火酒能化，火酒熖之氣辛而刺鼻。巴蔑顛色白，狀如珠，沸火酒能化。甘油無色，流質略稠，味甘，與水易合，熖之其氣可焚。凡豬牛羊之油，均函其油質在內，與上三質相合而成，多少不同。羊油函士的亞連多，其質略硬；牛油函士的亞連最多；豬油函阿連質多，故略軟。牛乳油函阿連、巴蔑顛二質，牛乳每百分內函乳油三分。以各種油入食物，較漿糖功用倍之。若天氣嚴寒，食油更妙，緣油內所函之質能養人身之火。無論何等油，受熱至二百六十度內不能壞，係用百度表以核者。若過此則其氣辛辣。凡以油製食物者，當知勿過斯度可也。此則函油之物。

綜述

鹽

《千金要方・食治・穀米》 鹽：味鹹，溫，無毒。殺鬼蠱邪注毒氣、下部䘌瘡、傷寒寒熱，能吐胸中痰澼，止心腹卒痛，堅肌骨。不可多食，傷肺喜咳，令人色膚黑，損筋力。扁鵲云：鹽能除一切大風疾痛者，炒熨之。黃帝云：食甜粥竟，食鹽即吐，或成霍亂。

《食療本草》卷上 鹽　蠼螋尿瘡：鹽三升，水一斗，煮取六升。以綿浸湯，淹瘡上。

又，治一切氣及腳氣：取鹽三升，蒸，候熱分裹；近壁，腳踏之，令腳心熱。

又，和槐白皮蒸用，亦治腳氣。夜夜與之良。

又，以皂莢兩梃，鹽半兩，同燒令通赤，細研。夜夜用揩齒。一月後，有動者齒及血䘌齒並瘥，其齒牢固。

《醫心方・五穀部》 鹽　《本草》云：味鹹，溫，無毒。主煞鬼蠱邪注毒氣，下部瘡，傷寒寒熱，吐胸中痰，止心腹卒痛，堅肌骨。多食傷肺，喜咳。陶〔弘〕景注云：五味之中，唯此不可缺。然以〔淚〕〔浸〕魚肉，則能經久不敗。以沾布帛，則易致朽爛。所施之處，各有所宜耳。《拾遺》云：五味之中，以鹽爲主；四海之內，何處無之。崔禹〔錫〕云：主煞鬼邪毒，其爲用，無所不入。

《養生類纂・食饌部二・五味》 鹽

鹽鹹走血，故東方食魚鹽之人多黑色，走血之驗。病嗽及水者，宜全禁之。齒縫中多血出，常以鹽湯漱，即已，益齒走血之驗也。《本草衍義》。

鹽多食傷肺喜咳。《千金翼方》。

鹽不可多食，傷肺，令人失色膚黑，損筋力。《千金要方》。

食甜粥已，食鹽即吐。《金匱要略方》。

食甜瓜竟，食鹽成霍亂。《食醫心鏡》。

鹽三升，蒸令熟，分作二裹，各是裹之，於腳頭著壁，腳心踏之，去一切腳氣，夜夜爲之良。《食療本草》。

漱口以鹽揩齒少時。含漿水便洗眼，朝朝洗之，可夜見字。同上。

齒疼齦開血出，以鹽每夜厚封齒齦上，有汁瀝盡乃臥，汁出時叩齒勿住，不過十夜，疼血止。《肘後方》。

鹽忌安灶頭上。《墨字秘錄》。

《飲膳正要·米穀品》 鹽　味鹹，溫，無毒。主殺鬼，蠱邪疰毒，傷寒吐，胸中痰癖，止心腹卒痛。多食傷肺，令人咳嗽，失顏色。

《日用本草·五味類》 鹽　味鹹，溫，無毒。多食傷肺，水腫病忌食之。主殺鬼疰下部䘌瘡，止心腹卒痛，傷寒〔寒〕熱，吐胸中痰癖，霍亂，通利大小腸並腎氣。小便不通，以鹽安臍上，艾灸之即通。心腹疼冷者，清布包裹，炒鹽熨之。

《食物本草·味類》 鹽　味鹹，氣寒，無毒。主殺鬼蠱，邪疰毒氣，下部䘌瘡，吐胸中痰癖，止心腹卒痛，堅齒，止齒縫出血。中蚯蚓毒，化湯中洗沃之。又用接藥入腎，利小便，明目止風淚。多食傷肺喜咳，又令人失色膚黑，走血損筋。病嗽及水者，宜禁之。一種戎鹽，其用稍同。

《食鑒本草·瓜菜》 鹽味鹹，溫。

殺鬼邪蠱症毒氣，治下部䘌瘡，止心腹卒痛，堅筋骨，暖水臟，吐胸中老痰。多食傷肺。

《婦人良方》：治妊娠心腹痛不可忍，以鹽四兩，炒令赤，取一撮淬酒中服。

《千金方》：治蜈蚣咬疼不吐，以鹽湯沃之。

《養生方》：治牙齒宣露，每日將鹽擦齒，以熱水含漱百遍，令齒堅固。

《藥性全備食物本草·味品部》 鹽　味鹹，性寒，無毒。殺蠱邪疰毒，善走腎，和五味，涼血潤燥，吐胸中痰癖，止心腹卒痛，去皮膚風熱。多食，傷肺發咳，令失色，損筋力。患水腫咳嗽者忌食。小兒中蚯蚓毒，鹽湯沃洗可解。凡飲食過多作脹，以鹽擦牙，溫水漱嚥，二三次可消。

《藥性全備食物本草·飲食宜忌》 鹽　鹹走血，故東方食魚鹽之人多黑色，走血之驗。病嗽及水者，宜全禁之。齒縫中多出血，常以鹽湯漱口，齒立止，益見走血之驗也。鹽多食，傷肺，令人失色膚黑，損筋力。食甜粥已，食鹽即吐。食甜瓜已，食成霍亂。漱口以鹽揩齒，少時含漿水便洗眼，朝朝洗之可夜見字。

《上醫本草·果部》 青鹽　一名戎鹽，一名羌鹽。大明曰：西番所食者，故號戎鹽、羌鹽。時珍曰：故《西涼記》云，青鹽池出鹽，正方半寸，其形如石，甚甜美。今寧夏近涼州地鹽井所出青鹽，四方皎潔如石。山丹衛即張掖地，有池產紅鹽紅色。此二鹽即戎鹽之青、赤二色者。醫方但用青鹽而不用紅鹽，不知二鹽皆名戎鹽也。功同食鹽，不經煎煉而味鹹帶甘，入藥似勝。

鹹，寒，無毒。主治：明目目痛，五臟癥結，心腹積聚痛，溺血，吐血，齒舌血出。助水臟，益精氣，堅肌骨，去毒蠱，療瘡疥癬。

附方：

風熱牙痛：青鹽一斤，槐枝半斤，水四盌，煎汁二盌，煮鹽至乾，炒研。日用揩牙、洗目。

牢牙明目：青鹽二兩，白鹽四兩，川椒四兩。煎汁，拌鹽炒乾。日用揩牙洗目，永無齒疾、目疾。

《上醫本草·果部》 食鹽　一名鹺音嗟。《爾雅》云：天生曰鹵，人生曰鹽。黃帝之臣宿沙氏，初煮海水爲鹽。《本經》：大鹽，即今解池顆鹽也。方士呼鹽爲海砂。恭曰：大鹽，即河東印鹽也。弘景曰：有東海鹽、北海鹽、南海鹽、河東鹽、池梁盆鹽、井西羌山鹽、胡中樹鹽，色類不同，以河東者爲勝。藏器曰：四海之內，何處無之，惟西南諸夷稍少，人皆燒竹及木鹽當之。頌曰：并州木鹽，乃刮鹹煎煉者，不甚佳，所謂鹵鹹是也。大鹽，生河東池澤，粗於末鹽，即今解鹽也。解州、安邑兩池，取鹽於池旁，耕地沃以池水，每得南風急，則宿夕成鹽滿畦，彼人謂之種鹽，最爲精好。煮鹽之器，漢謂之牢盆，今或鼓鐵爲之。南海人編竹爲之，上下周以蜃灰，橫丈深尺，平底，置於竈背，謂之鹽盤。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令，祭祀供其苦鹽、散鹽，賓客供其形鹽，王之膳羞供其飴鹽。苦鹽即顆鹽也，出於池，其鹽爲顆，未煉治，其味鹹苦。散鹽即末鹽，出於海及井，並煮鹹而成者，其鹽皆散末

也。形鹽即印鹽，或以鹽刻作虎形也，或云積鹵所結，其形如虎也。飴鹽，以飴拌成者。或云生於戎地，味甜而美也。此外，又有崖鹽生於山崖，戎鹽生於土中，傘子鹽生於井，石鹽生於石，木鹽生於樹，蓬鹽生於草，造化生物之妙，誠難殫知也。時珍曰：鹽爲百病之主，百病無不用之。故服補腎藥用鹽湯者，鹹歸腎，引藥氣入本臟也。補心藥用炒鹽者，心苦虛，以鹹補之也。補脾藥用炒鹽者，虛則補其母，脾乃心之子也。治積聚結核用之者，鹽能軟堅也。諸癰疽眼目及血病用之者，鹹走血也。諸風熱病用之者，寒勝熱也。大小便病用之者，鹹能潤下也。骨病、齒病用之者，腎主骨，鹹入骨也。吐藥用之者，鹹引水聚也，能收豆腐與此同義。諸蠱及蟲傷用之者，取其解毒也。凡入藥須以水化，澄去脚滓，煎煉白色，乃良。

甘、鹹，寒，無毒。主治：傷寒寒熱，腸胃結熱，喘逆，止霍亂及心腹卒痛，吐胸中痰癖及一切時氣風熱、痰飲、關格諸病。能明目，止風淚，殺鬼蠱邪疰毒氣，下部䘌瘡金瘡，一切蟲傷瘡腫，火灼瘡。解毒涼血，潤燥，定痛止癢，長肉，補皮膚，通大小便。療疝氣，除風邪，堅肌骨，滋五味，調和臟腑，消宿物，令人壯健。多食傷肺喜欬，令人失色膚黑，損筋力。病喘嗽人及水腫、消渴者，宜大忌。

附方：

空心揩齒，吐水洗目：夜見小字。

明目堅齒：去翳，大利老眼。海鹽，以百沸湯泡散，清汁於銀石器內熬，取雪白鹽花，新瓦器盛。每早揩牙漱水，以大指甲點水洗目，閉坐良久，乃洗面。名洞視千里法，極神妙。

目中淚出：鹽點目中，冷水洗數次，瘥。

塵物眯目：以少鹽並豉置水中，視之立出。

小兒目翳：或來或去，漸大侵睛。雪白鹽少許，燈心蘸點，日三五次。不痛不礙，屢用有效。

風熱牙痛：槐枝煎濃湯一盌，入鹽一斤，煮乾炒研，日用揩牙，以水洗目。

齒龈宣露：每旦噙鹽，熱水含百遍。五日後齒即牢。

齒疼出血：每夜鹽末厚封龈(止)(上)，有汁瀝盡乃臥。其汁出時，叩齒勿住。不過十夜，疼血皆止。忌豬、魚、油菜等。極驗。

乾霍亂病：唐柳柳州纂《救三死方》云：元和十一年十月，得霍亂，上不可吐，下不可利，出冷汗三大斗許，氣即絕。河南房偉傳此方，入口即吐，絕氣復通。一法：用鹽一大匙，熬令黃，童子小便一升，合和溫服，少頃吐下，即愈也。

霍亂腹痛：炒鹽一包，熨其心腹，令氣透，又以一包熨其背。

霍亂轉筋：欲死氣絕，腹有暖氣者。以鹽填臍中，灸鹽上七壯，即甦。

小便不通：濕紙包鹽，燒過，吹少許入尿孔中，立通。

二便不通：鹽和苦酒傅臍中，乾即易，仍以鹽汁灌肛內，並內用紙裹鹽投水中飲之。

下痢肛痛不可忍者：熬鹽包坐熨之。

血痢不止：白鹽，紙包燒研，調粥，吃三四次，即止也。

脚氣疼痛：每夜用鹽擦腿膝至足甲，淹少時，以熱湯泡洗。有一人病此，曾用驗。

妊娠心痛不可忍：鹽燒赤，酒服一撮。

妊婦逆生：鹽摩產婦腹，並塗兒足底，仍急爪搔之。

小兒疝氣，並內吊腎氣：以葛袋盛鹽，於戶口懸之，父母用手撚抖盡即愈。

小兒不尿：安鹽於臍中，以艾灸之。

酒肉過多，脹滿不快：用鹽花擦牙，溫水漱下二三次，即如湯沃雪也。

酒皰赤鼻：白鹽常擦之，妙。

蚯蚓咬毒：形如大風，眉鬚皆落。惟濃煎鹽湯，浸身數遍，即愈。浙西軍將張韶病此，每夕蚯蚓鳴於體，一僧用此方而安。蚓，畏鹽也。

金瘡血出甚多：若血冷則殺人。宜炒鹽三撮，酒調服之。

手足心毒風氣毒腫：鹽末、椒末等分，酢和傅之，立瘥。

瘡癬痛癢：初生者，嚼鹽頻擦之，妙。

臁瘡經年：鹽中黑泥，曬研，搽之。

潰癰作癢：以鹽摩其四圍，即止。

蜂蠆叮螫：嚼鹽塗之。

救溺水死：以大凳臥之，後足放高，用鹽擦臍中，待水自流出，切勿倒提出水。

《食治廣要・釀部》 鹽　味鹹，氣寒，無毒。吐胸中痰癖，止心腹卒痛，止齒縫出血，堅齒，能引藥入腎經。出產，煎熬固異，氣味、功用稍同。

《食物本草・味部・雜類》 食鹽出邯鄲及河東池澤。李時珍曰：鹽品甚多，海鹽，取海鹵煎煉而成。今遼冀、山東、兩淮、閩浙、廣南所出是也。井鹽，取井鹵煎煉而成。今四川、雲南是也。池鹽，出河東安邑、西夏靈州，今惟解州種之。疏鹵地爲畦隴，而暫圍之。引清水注入，久則色赤。待夏秋南風大起，則一夜結成，謂之鹽南風。如南風不起，則鹽失利。亦忌濁水淤澱鹽脈也。海豐、深州者，亦引海水入池曬成。并州、河北所出，皆鹻鹽也。刮取城土煎煉而成。階、成、鳳州所出，皆崖鹽也。生於土崖之間，狀如白礬，亦名生鹽。此五種皆食鹽也，上供國課，下濟民用。海鹽、井鹽、鹻鹽三者出於人，池鹽、崖鹽二者出於天。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令。祭祀供其苦鹽、散鹽，賓客供其形鹽，王之膳羞，供其飴鹽。苦鹽，即顆鹽也，生於池，其鹽爲顆，未煉治，其味鹹苦。散鹽即末鹽，出於海及井，並煮鹻而成者，其鹽皆散末也。形鹽，即印鹽，或以鹽刻作虎形也；或云積鹵所結，其形如虎也。飴鹽，以飴拌成者，或云生於戎地，味甜而美也。此外又有崖鹽，生於山崖；戎鹽，生於土中；傘子鹽，生於井；石鹽，生於石；木鹽，生於樹；蓬鹽，生於草。造化生物之妙，誠難殫知也。

食鹽，味甘、鹹，寒，無毒。治腸胃結熱，喘逆，胸中病，令人吐。傷寒寒熱，吐胸中痰癖，止心腹卒痛，殺鬼蠱邪疰毒氣，下部䘌瘡，堅肌骨。除風邪，吐下惡物，殺蟲，去皮膚風毒，調和臟腑，消宿食，令人壯健。助水臟，及霍亂心痛，金瘡，明目，止風淚邪氣，一切蟲傷瘡腫，火灼瘡，長肉補皮膚，通大小便，療疝氣，滋五味。空心揩齒，吐水洗目，夜見小字。解毒，涼血潤燥，定痛止癢，吐一切時氣風熱、痰飲關格諸病。陶弘景曰：五味之中，惟此不可缺。西北方人，食不耐鹹，而多壽、少病、好顏色，東南方人，食絕欲鹹，而少壽、多病，便是損人傷肺之效。然以浸魚肉則能經年不敗，以沾布帛則能易致朽爛，所施各有所宜也。寇宗奭曰：《素問》云鹹走血，故東方食魚鹽之人多黑色，走血之驗可知。病喘嗽人及水腫者，宜全禁之。北狄用以淹尸，取其不壞也。其燒剝金銀熔汁作藥，仍須解州大鹽爲佳。李時珍曰：《洪範》水曰潤下作鹹。《素問》曰：水生鹹。此鹽之根源也。夫水周流於天地之間，潤下之性無所不在，其味作鹹，凝結作鹽，亦無所不在。在人則血脈應之。鹽之氣味鹹腥，人之血亦鹹腥。鹹走血，血病無多食鹹，多食則脈凝泣而變色，從其類也。煎鹽者用皂角收之，故鹽之味微辛。辛走肺，鹹走腎。喘嗽水腫消渴者，鹽爲大忌。或引痰吐，或泣血脈，或助水邪故也。然鹽爲百病之主，百病無不用之。故服補腎藥用鹽湯者，鹹歸腎，引藥氣入本臟也。補心藥用炒鹽者，心苦虛，以鹹補之也。補脾藥用炒鹽者，虛則補其母，脾乃心之子也。治積聚結核用之者，鹽能軟堅也。諸癰疽眼目及血病用之者，鹹走血也。諸風熱病用之者，寒勝熱也。大小便病用之者，鹹能潤下也。骨病齒病用之者，腎主骨，鹹入骨也。吐藥用之者，鹹引水聚也。能收豆腐，與此同義。諸蠱及蟲傷用之者，取其解毒也。

蘇頌曰：唐柳柳州纂《救三死方》云：元和十一年十月，得霍亂，上不可吐，下不可利，出冷汗三大斗許，氣即絕。河南房偉傳此方，入口即吐，絕氣復通。一法：用鹽一大匙，熬令黃，童子小便一升，合和溫服，少頃吐下即愈也。

附方：

治卒中尸遁。其狀腹脹急沖心，或塊起，或牽腰脊者，服鹽湯取吐。

治鬼擊中惡。鹽一盞，水二盞和服，以冷水噀之即甦。

治脫陽虛證，四肢厥冷，不省人事，或小腹緊痛，冷汗氣喘。炒鹽熨臍下氣海取效。

治乾霍亂及轉筋霍亂。炒鹽一包，熨其心腹，令氣透。又一包熨其背，再以鹽填臍中，灸鹽上七壯即甦。

治娠婦逆生。鹽摩產婦腹，並塗兒足底，仍急爪搔之。

治喉中生肉。用綿裹於箸頭，拄鹽揩之，一日五六度。

治蚯蚓蛟毒，形如大風，眉髮皆落，惟濃煎鹽湯，浸身數遍即愈。浙西軍將張韶病此，每夕蚯蚓鳴於體，一僧用此方而安，蚓畏鹽也。

治蜂蠆叮螫。嚼鹽塗之。

治蝨出怪病，臨臥渾身蝨出，約至五升，隨至血肉俱壞，每宿漸多，痛癢不可言狀。惟吃水，臥床，晝夜號哭，舌尖出血不止，身齒俱黑，唇動鼻開。但飲鹽醋湯十數日即安。出《奇疾方》。

救溺水死。以大甕臥之，後足放高，用鹽擦臍中，待水自流出。切勿倒提出水。

治潰癰作癢。以鹽摩其四圍，即止。

《壽世秘典・類物・味部》 鹽　鹽品甚多。海鹽取海水煎煉而成，今山東兩淮等處所出是也。井鹽取井鹵煎煉而成，今四川、雲南所出是也。池鹽出河東安邑、西夏靈州。

今解州、安邑兩池，取鹽於池旁，耕地沃以池水，每得南風起則宿夕成鹽滿畦，彼人謂之種鹽，最爲精好。并州、河北所出皆鹼鹽也，刮取鹼土，煎煉而成。階成、鳳川所出皆崖鹽也，生於土崖之間，狀如白礬，亦名生鹽。此五種皆食鹽也，上供國課，下濟民用。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令。祭祀供其苦鹽、散鹽。賓客供其形鹽。王之膳羞，供其飴鹽。苦鹽即顆鹽也，出於池，其鹽爲顆未煉治，其味鹹苦。散鹽即末鹽，出於海及井，並煮鹼而成者，其鹽皆散末也。形鹽即印鹽，或以鹽刻作虎形也，或云積鹵，所結其形如虎也。飴鹽，以飴拌成者。或云生於戎地，味甜而美也。藥中青鹽，一名戎鹽，形塊方稜明瑩，有青、赤二色。今寧夏近涼州地，鹽井所出，四方皎潔如石。山丹衛即張掖地，有池產紅鹽，紅色。此二鹽，即戎鹽之青、赤二色者。醫方但用青鹽而不用紅鹽，不知二鹽皆名戎鹽也，功同食鹽，不經煎煉，而生於河岸鰌歜之陰，味鹹，氣寒，帶甘，入藥似勝。《周禮》注云飴鹽味甘，即戎鹽，不知果否。

氣味：鹹，微辛，寒，無毒。主滋五味，解毒涼血，潤燥定痛，止癢，吐一切時氣，風熱痰飲，關格諸病。多食傷肺喜咳，令人失色，膚黑，損筋力。

發明　陶弘景曰：五味之中惟鹽不可缺，以浸魚肉則能經久不敗，以沾布帛則易致朽爛，所施各有所宜也。李時珍曰：洪範水曰潤下作鹹，《素問》曰水生鹹，此鹽之根原也。夫水周流於天地之間，潤下之性無所不在，其味作鹹，凝結爲鹽，亦無所不在。在人則血脈應之，鹽之氣味鹹腥，人之血亦鹹腥，鹹走血，血病毋多食鹹，多食則脈凝泣而變色，從其類也。煎鹽者，用皂角收之，故鹽之味微辛，辛走肺，鹹走腎，喘嗽、水腫、消渴者，鹽爲大忌。然百病無不用之。故服補腎藥用鹽湯者，鹹歸腎，引藥氣入本臟也。補心藥用炒鹽者，心苦虛以鹹補之也。補脾藥用炒鹽者，虛則補其母，脾乃心之子也。治積聚、結核用之者，鹹能軟堅也。諸癰疽、眼目及血病用之者，鹹走血也。諸風熱病用之者，寒勝熱也。大小便閉用之者，鹹能潤下也。骨病、齒病用之者，腎主骨，鹹入骨也。吐藥用之者，鹹引水聚也，能收豆腐與此同義。諸蠱及蟲傷用之者，取其解毒也。

《飲食須知・味類》 鹽

味鹹，性寒。多食傷肺發咳，令失色，損筋力。患水腫者、喘嗽者，忌食。喜鹹人必膚黑。血病無多食鹽，多食則脈凝澀而變色。鹽中多以礬硝灰石之類雜穢，鬚水澄復煎乃佳。河東天生者及曬成者，無毒。其煎煉者，不潔有毒。一種戎鹽，功用相同。凡飲食過多作脹，以鹽擦牙，溫水漱嚥二三次，即消。烏賊魚骨能淡鹽。服甘遂藥者，忌之。用鹽擂椒，味佳。

《食物須知・諸葷饌》 食鹽

味鹹，氣寒，無毒。爲調饌之需。出近海之地，有池、有井，汲水煎成。論形色，河東獨佳；入藥劑，漏蘆爲使。如欲單炒化湯，堪洗下部齞瘡，能吐中焦痰癖。蘇心腹卒痛，塞齒縫來紅；敺蚯蚓毒傷，殺鬼蠱邪疰。少用接藥入腎，過多喜欬傷金。走血損筋，黑膚失色，司庖廚者，務用適宜。水腫欬嗽病人，須全禁忌，勿服。

《壽世傳真・雜食類》 鹽　性寒。人心火盛，笑不止似瘋者，用鹽煅赤，煎水飲之，即止。宜：清火解毒，固齒。善入而軟堅。忌：多食，傷肺發咳，傷腎發渴，助水腫，損容顏，泄胃中津液。過食鹹味必口乾可知。

《食物小錄・造釀部》 鹽　甘，鹹，寒，無毒。潤下，通大小便，補心腎，堅肌骨，醒酒，解毒殺蟲，止痛癢。多食損肺。鹽之名不一，各處皆出，然功用則大同小異。

《調疾飲食辯・總類》 鹽　《綱目》曰：一名鹺，天生曰鹵，人生曰鹽。《說文》：東方謂之斥，《禹貢》曰：海濱廣斥，西方謂之鹵，河東謂之獻。鹹字有二音二義：一音鹹，鹽味也；此音減，鹽土也，鹹地也。後人或作鹼、作鹻，又或作醎、醃。醃字從酉，西方金也。《易傳》曰：兌爲澤，其於地也爲剛鹵。黃帝之臣夙沙氏始煮海爲鹽。管子亦曰：煮海爲鹽，其利通於天下。然鹽不盡出於海，夙沙氏就其多者言，管子就齊國言也。市語隱其名曰海沙，不知古方士久已呼之。《周禮》：鹽人掌鹽之政令，祭祀共苦鹽、散鹽、賓客共形鹽、散鹽，王之膳羞共飴鹽。苦鹽名顆鹽，出於池，皆成顆粒，未經煉治，其味鹹苦。散鹽名末鹽，出於海及井，皆散末。形鹽名丘鹽，刻作虎形，或曰積鹵自結，不煩印刻。飴鹽味鹹而甘，或曰以飴煎治，非也。

鹽品甚多：海鹽取海水煎煉而成，今遼、薊、山東、兩淮、浙、閩、廣南所出是也；井鹽取井水煎煉而成，今四川、雲、貴所出是也。池鹽出河東、安邑、解州，疏鹵地爲畦，引池水注入，候南風大起，一夜結成，謂之鹽風。海豐、深州亦或引海水入池曬成。并州、河北皆鹻鹽也，刮取鹻土煎煉而成。階成、鳳州皆崖鹽也，生於土崖，狀如白礬。此五種，皆食鹽也，海鹽、井鹽、池鹽、鹻鹽、崖鹽，共五種。上供國課，下濟民用。海鹽、井鹽、鹻鹽出於人煎治也，煎鹽必以皂莢。鹽成就焉，籌策數之。故司鹽政，督廠灶之官，謂之治鹽莢，或曰算鹽莢。池鹽、崖鹽出於天自然而成，不須煎煉。又有戎鹽生於土，傘子鹽生於井，石鹽生於石，木鹽生於樹，蓬鹽生於草，造化之妙，誠難殫知也。【略】

按：鹽生於海，生於池，生於崖，井，總不外《洪範》潤下作鹹之理。而草木土石本備五味，草木土石之酸、甘、辛、苦既所習見，而又何異乎鹹？獨是五味分配五行，其入食品也，酸、甘、辛、苦可有可無，鹹則日用所不可缺。

酸、甘、辛、苦各自成味，鹹則能滋五味。酸、甘、辛、苦暫食則佳，多食則厭，久食則病，病而不輟其食則夭。鹹則終身食之不厭不病，雖百穀爲養生之本，非鹹不能果腹。《別錄》所以云堅肌骨，《拾遺》所以云令人壯健也。陶隱居乃云：西北人食不耐鹹，故多壽少病；東南人喜鹹，故少壽多病。悖理之言，至於此極。即《素問·異法方宜論》亦只云東南人黑色疏理，病多癰瘍，未嘗言少壽也。而西方、北方亦必云病生於內，或藏寒生滿病，未嘗言不病而多壽也全文已載卷首，可查閱。使果北人必嗜淡，南人必嗜鹹，何一母所生，其食性即不同？使果北人必壽，南人必夭，何一爨所供，其修短即懸絕？況欲以南北畛域齊億兆人之嗜好，且齊其命數，不亦傎乎？試觀力作之人多喜食鹹，彼非鹹則不能力作，腎之所以爲作強之官也。鹹走骨，鹹補骨。令人壯健之說，豈不信哉。又牛馬食鹽則肥健，業弦高之業者，遇羸瘦老牛，每日飼之以鹽。旬月之間，牛必肥健，得價倍之。是鹽乃補腎上藥，延壽金丹也。橐駝嗜鹽故多力。畜艾豭者，每飼必以鹽，故一日數交而不疲，皆鹹補腎之力也。人與諸物，靈蠢之性雖殊，血肉之軀則一，取彼證此，理豈難明。我嘗歎世間膏粱紈綺之子，見力作之人多喜食鹹，彼則以食淡爲高雅，食鹹爲村俗。視其形狀醜弱尪羸，幾於臨風欲倒，而又多置妾媵，廣田自荒；或且狎比孌童，狹邪漁色，必致精寒腎痿，不得不服補藥，買春方。烏知有此絕妙春方而不能用，乃乞靈於鴉片、硫黃，以速其死，誠可悲而復可笑也。杏雲老人治病五十年矣，除血症、水腫、消渴、喘嗽而外，從未一申食鹹之禁。過鹹則劫血，又生水，又傷肺，故此數種病，食物宜比平人略淡。蓋他物恐其過食，此則萬不能過也。彼嗜鹹者遇鹹物，正其本色，且太鹹亦不能食。嗜淡者遇鹹物，自不肯入口，安俟醫人之瑣瑣哉。

《綱目》曰：鹽之主病極多。補腎藥用之者，鹹走腎也；補心藥用炒鹽者，鹽炒則苦，苦爲火味，故入心也；積聚結核用之者，鹹軟堅也；諸癰疽、眼目、血病用之者，鹹走血也；諸風熱用之者，鹹消風散熱也；大小便病用之者，鹹潤下也；諸齒病、骨病用之者，鹹補腎，腎主骨也；發吐亦用炒鹽者，苦以泄之也。唐柳子厚纂救死三方，一治攪腸痧，即乾霍亂，腹中急痛，爪甲青色，上不得吐，下不得瀉，四肢厥冷，魄汗淋漓，頃刻殺人。用鹽一大匙，炒令通赤，研碎，入童小便一大盞，冷服。無童便，大人尿亦可。但略帶黃赤色者，即是有病之人，不可用。少頃得吐下即愈，不吐以雞羽入喉探之。此症切忌米汁，尤忌薑湯。曾犯之者，必死無救，切勿誤治招謗。《救急方》治霍亂轉筋欲死，或氣已絕，但腹有煖氣者，以鹽填臍中，炙鹽上七壯，即蘇。《子母秘錄》治小兒臍風撮口，《藥性本草》治小兒卒然不尿，頃刻殺人，方並同上。《儒門事親》治病笑不休，形若瘋狂，炒鹽用流水煎沸啜之，探吐即愈。《外臺方》治體如蟲行，鹽一斗，水一石，煎湯頻浴之。此數太多，每浴一次，約水二斗、鹽半斤是矣。《經驗方》治蚯蚓咬毒，眉髮俱脫，形如大風，方同上。《奇疾方》治蝨出怪病，臨臥遍身出蝨數升，每夕漸多，血肉俱壞，痛癢不可言狀，晝夜號哭，舌尖出血，身齒俱黑，唇動鼻開，但飲鹽醋湯十餘日即安。《肘後方》治腎風耳鳴，又治耳卒痛，鹽五升蒸熱，布包枕之，冷即易。《東陽方》治目中多淚，《直指方》治目翳初起，研生鹽點之。《急救方》治牙齦宣露，食鹽頻揩，溫水嗽之。《肘後方》治手足心毒，鹽末、花椒末，醋和敷。《外科精義》治潰癰作癢，以鹽水抹其四圍，或煮豬肉汁入少鹽頻洗。《千金方》治喉中生肉，漸礙飲食，《聖惠方》治帝鐘垂長俗名小舌，並用綿裹筯頭蘸藥頻點。《易簡方》治喉痺、乳蛾：鹽煆赤，研，筯頭點。《小品方》治面生酒齄：炒鹽頻擦，如出血水，將鹽按止。又治婦人陰戶癢極難忍，生鹽頻揩。腹痛如絞，嘔吐不休，炒鹽包裹，隔衣熨之。凡寒氣作痛，不拘炒飯、炒米、炒麥麩、炒葱，俱可解，借其煖氣以散寒也。惟血凝氣滯之痛，非炒鹽、炒韭菜不驗。又《千金方》治蜂蠆惡蠅叮螫，並用冷水沃洗，嚼鹽塗之。《徐伯玉方》治毒蛇傷螫，方同上。但塗後宜灸三壯，灸後仍頻塗之。《千金翼》治一切癬瘡，食鹽頻擦之。

《藥性摘錄·食物》 鹽 入腎，兼入心，鹹，寒。青鹽良，食鹽次之。

《本草省常·氣味類》 鹽淮鹽、小鹽 一名鹺。性寒。瀉熱養心，解酒食熱毒，潤燥軟堅，壯筋骨，殺蟲。多食損肺，易嗽。又瀉腎水，令人黑。鹺，坐，平聲。

淮鹽、小鹽等 性略同，而力劣。

《隨息居飲食譜·調和類》 鹽 鹹，涼。補腎，引火下行，潤燥祛風，清熱滲濕，明目殺蟲，專治脚氣。和羹醃物，民食所需。宿久鹵盡色白，而味帶甘者良。擦牙固齒，洗目去翳，點蒂鐘墜，傅蛇蟲螫，吐乾霍亂，熨諸脹痛。霍亂轉筋，鹽鹵摩拓患處，或以裹脚布浸鹵束之。並治諸般脚氣。無鹵用極鹹鹽湯亦可。凡無病人濯足，湯中常加鹽鹵，永無脚疾。

《每日食物卻病考·造釀調和類》 鹽 性寒，無毒。治腸胃結熱，解毒，涼血潤燥，定痛止癢，吐一切風熱痰飲，止心腹卒痛，堅齒，殺蟲，明目，止

風淚，接藥入腎，洗蚯蚓毒。多食傷肺，作嗽損筋。

光明鹽

《日用本草・五味類》 礬　味酸，寒，無毒。

主寒熱，泄痢，白沃，惡瘡，目痛，消痰，治痹，解毒。

《食物本草・味部・雜類》 光明鹽李時珍曰：光明鹽有山產、水產二種。山產者即崖鹽也，一名生鹽，生山崖之間，狀如白礬，生於階、成、陵、鳳、永、康諸處。水產者生池底，狀如水晶，石英，出西域諸處。《吳錄》云：天竺有新淘水，味甘美，下有石鹽，白如水晶。又波斯國出自然白鹽，如海石子。金幼孜《北征錄》云：北虜有鹽海子，出白鹽，瑩潔如水晶。又有鹽池鹽，色或青或白，軍士採食之。此皆水產者也。《梁四公子傳》云：高昌國燒羊山出鹽，大者如斗狀，白如玉。月望收者，其文理粗，明澈如冰；非月望收者，其文理密。《金樓子》云：胡中白鹽，產於崖，映月光明，洞澈如水晶。胡人以供國廚，名君王鹽，亦名玉華鹽。此則山產者也。皆自然之鹽，所謂天成者也。《益州記》云：恒山有鹹石，以水漬而煎之成鹽。此亦石鹽之類，而稍不同者。

光明鹽，味鹹、甘，平，無毒。治頭痛諸風，目赤痛，又多眵淚。

鹵鹽

《食物本草・味部・雜類》 鹵鹽生河東池澤、山西諸州平野，及太谷、榆次高亢處。秋間皆生鹵，望之如水，近之如雪。土人刮而熬之爲鹽，微有蒼黃色者，即鹵鹽也。《爾雅》所謂天生曰鹵，人生曰鹽者是矣。凡鹽未經滴去苦水，則不堪食，苦水即鹵水也。鹵水之下，澄鹽凝結如石者，即鹵鹼也。丹溪所謂石鹼者，乃灰鹼也，見土類。《吳普本草》所謂鹵鹼，一名鹵鹽者，指鹵水之鹽，非鹵地之鹽也。

鹵鹽，味苦，寒，無毒。治大熱消渴狂煩，除邪及下蠱毒，柔肌膚。去五臟腸胃留熱結氣，心下堅，食已嘔逆喘滿，明目目痛。

戎鹽

《食物本草・味部・雜類》 戎鹽生胡鹽山，及西羌北地、酒泉福祿城東南角。北海青，南海赤。《異物志》云：姜賴之墟，今稱龍城。剛鹵千里，蒺藜之形。其下有鹽，累棋而生。出於胡國，故名戎鹽。贊云：鹽山二岳，二色爲質。赤色如丹，黑者如漆。小大從意，鏤之爲物。作獸辟惡，佩之爲吉。或稱戎鹽，可以療疾。久服長生，可登仙籍。

戎鹽，味鹹，寒，無毒。主明目目痛，益氣，堅肌骨，去毒蠱。心腹痛，溺血吐血，齒舌出血。助水臟，益精氣，除五臟癥結，心腹積聚痛，瘡疥癬。解芫青、斑蝥毒。能累卵，乾汞，制丹砂。

《食物須知・諸葷饌》 戎鹽　類石，出自西羌，一名青鹽，煅白才妙。益氣，去氣蠱；明目，卻目疼。止吐衄血可加，堅筋骨節堪入。

《本草省常・氣味類》 青鹽　一名戎鹽，一名羌鹽，一名胡鹽，一名禿登鹽，一名陰土鹽。性寒。瀉血熱，補水臟，堅筋固齒，烏鬚明目。色愈青者愈良。

齏

《壽親養老新書》 瓜齏　生甜瓜，揀取未熟者。每十斤，隨瓣切開，去瓤不用，就百沸湯焯過，以鹽五兩勻擦翻轉。豆豉末半升，釅醋升半，麵醬斤半，馬芹、川椒、乾薑、陳皮、甘草、茴香各半兩，蕪荑二兩，並爲細末，同瓜一處拌勻，入瓷甕內淹壓，於冷處頓之，經半月後則熟，瓜色明透，絕類琥珀，味甚香美。

菜齏　大菘菜，叢採，十字劈裂。萊菔，取緊小者，破作兩畔，同向日中曬去水脚。二件薄切作方片，如錢眼子大，入淨罐中。以馬芹、茴香、雜酒、醋水等，令得所，調淨鹽澆之。隨手舉罐，撼觸五七十次，密蓋罐口，置灶上溫處。仍日一次，如前法撼觸，三日後可供。菜色青白間錯，鮮潔可愛。

藕齏　嫩藕梢隨意切作方塊，如骰子大，就蟹眼湯內快手焯上。取牽牛花揉汁，淹染片時，投冷熟水中滌過控乾。以馬芹、鹽花泡湯，入少醋，加蜜作齏，澄冷澆，供之。

豆齏　先取濕沙納瓷器中，以綠豆均撒其上，如種蓺法，深桶覆，藏室中，勿令見風。日一次掬水灑透，俟其苗長可尺許摘取，蟹眼湯焯過，以料齏供之。赤豆亦可種，然不如綠豆之佳。

薺羹俗謂薺爲東風菜，方言訛而爲公爹菜，謂可以奉公爹也。　東坡與徐十三書云：今日食薺極美，天然之珍，雖不甘於五味，而有味外之美。其法，取薺一二升許，淨擇，入淘了米三合，冷水三升，生薑不去皮，搥兩指大，同入釜中，澆生油一蜆殼，當於羹面上。不得觸，觸則生油氣，不可食。不得入鹽醋。君若知此味，則陸海八珍皆可厭也。天生此物，以爲幽人山居之祿，輒以奉傳，不可忽也。羹以物覆則易熟，而羹極爛，乃佳也。

《本草》：薺和肝氣明目。凡人夜則血歸於肝，爲宿血之臟。過三更不睡，則朝旦面色黃燥，意思荒浪，以血不得歸故也。若肝氣和則血脈流通，津液暢潤。東坡嘗有詩云：時繞麥田求野薺，強爲僧舍煮山羹。陸放翁亦有詩云：小著鹽醯助滋味，微加薑桂助精神。風爐歙缽窮家活，妙訣何曾肯

授人。

《易牙遺意・脯鮓類》 瓜齏法　醬瓜、生薑、葱白、淡筍乾或菱白、蝦米、雞胸肉各等分，切作長條絲兒，香油炒過，供之。

《易牙遺意・蔬菜類》 暴齏　菘菜嫩莖，湯淖半熟，紐乾，切作碎，少許油略炒過。留器內，入淡醋些許，窨少頃，可供。

《調疾飲食辯・菜類》 黃齏菜　不拘何菜，以煮飯熱米飲浸一二日，色變黃，味微酸，加鹽食，頗爽口。此菜雖微，其來古矣，性亦無益有損。

鹼

《調疾飲食辯・總類》 鹼　此非煎鹽之鹼，乃用炭灰及雜薪灰淋出。性能湧吐，去頑痰宿食。外用蝕瘡瘍久爛，死肌惡肉，點疣痣。飲食中用稍多，亦令人吐。其性甚烈，內外俱不宜輕用。石灰及煅灶中灰尤烈。

糖蜜

《養生類纂・食饌部二・五味》 糖蜜餳附

糖蜜不可與蝦同食，令人暴下，食多尤爲害。《瑣碎錄》。

鮓瓶不可盛蜜煎食之，損氣。同上。

食糖蜜後三日內食諸生葱韭，令人心痛。《金匱要略方》。

沙糖多食生長蟲，消肌肉，損齒，發疳蠱，不可長食之。《食療本草》。

沙糖不可與筍同食，食之，筍不消，成癥，身重不能行履。《食禁方》。

沙糖不與鯽魚同食，食之令人成疳蟲。同上。

沙糖不與葵同食，食之生流癖。同上。

白蜜不可合菰首食之。同上。

白黍米不可與飴糖、蜜食之。同上。

食餳多飲酒大忌。《金匱要略方》。

飴糖即餳是也，多食動脾風。《本草衍義》。

《日用本草・五味類》 蔗糖　蔗汁煎成，乾者爲沙糖，毬者名毬糖，稀者爲蔗糖。

味甘，寒，無毒。多食令人心痛。同鯽魚食成疳蟲；同葵菜食生流澼；同筍食不消成癥。

主冷痢，潤心肺，殺蟲解酒毒。

糖霜　沙糖中凝結如石，破之如沙，透明、白。性味同沙糖。

赤沙糖

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 赤砂餳　甘蔗搗漿，入鍋慢火煎，少續水，不令作焦，以石灰少許投調，遂凝厚爲餳。

《藥性全備食物本草・味品部》 紫沙糖　味甘，性寒，無毒。解酒和中，助脾緩肝氣，潤心肺大小腸，治心腹熱，口渴痰嗽。多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒發疳。同鯽魚食，生疳蟲。同葵菜食，成流癖。同筍食，成痕，令身重不能行。

《壽世秘典・類物・果部》 紫沙糖榨甘蔗汁煎成，紫色，謂之紫沙糖，法出西域。唐太宗始遣人傳其法入中國，以蔗汁過樟木槽，取而煎成。稀者爲蔗糖，凝結有沙者爲沙糖。漆甕造成如石、如霜、如冰者，爲石蜜，爲糖霜，爲冰糖。

氣味：甘，寒，無毒。主潤心、肺、大小腸熱，解酒毒，和中助脾，緩肝氣。

發明　孟詵曰：性溫不寒，多食令人損齒、生蟲、消肌肉、發疳蠱，與鯽魚同食成疳蟲，與葵同食生流澼，與筍同食不消成癥癖。李時珍曰：沙糖性溫，殊於蔗漿，故不宜多食。與魚、筍之類同食，皆不益人。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知多食則陰受其害。但其性能和脾緩肝，故治脾胃及瀉肝藥用爲先導。《本草》言其性寒，蘇恭謂其冷利，皆昧此理。

《飲食須知・味類》 黑沙糖　味甘，性溫。多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒發疳。同鯽魚食，生疳蟲。同葵菜食，成流癖。同筍食，成痕，令身重不能行。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。

《養生食鑒・味類》 紫砂糖蔗汁煎煉，紫黑色成片者，俗謂之黃糖，全黑者次之。味甘，性溫，無毒。治心腹熱脹，口乾渴，解酒毒。大小腸熱燥，調水食良。多食生長蟲，損齒，發疳，小兒尤忌之。不可與鯽魚、葵菜並筍同食。

《壽世傳真・果類》 紅糖　性溫熱。同白糖皆蔗汁熬成，補脾潤肺。

《藥性摘錄・食物》 黃沙糖　甘，溫。入脾導血，通滯消瘀。白糖，味甘，溫。補脾肺。飴糖，甘，溫。潤肺溫脾，治虛火痰嗽，除煩止渴。以上者，實痰、實火、有濕熱者勿服，小兒尤不可多服。

《本草省常・氣味類》 紅糖　一名沙糖。性溫。補脾煖肝，活血溫中。多食中滿生胃火，助濕熱，損齒生蟲。同鯽魚食，生疳蟲；同筍食，成癥痕；同葵菜食，生流澼。惟同粘麪食，則易化。小兒忌之。

《隨息居飲食譜・果食類》 赤沙糖出處不一，品色甚多，有青糖、紅糖、球糖、

綿糖等名。甘溫。煖胃緩肝，散寒活血，舒筋止痛，制亞片煙。吳人產後用以行瘀。多食損齒生蟲，其弊如上。

以上兩種，味不帶酸苦者佳。

沙糖

《食療本草》卷上 沙糖寒 右功體與石蜜同也。多食令人心痛。養三蟲，消肌肉，損牙齒，發疳癰。不可多服之。

又，不可與鯽魚同食，成疳蟲。

又，不與葵同食，生流澼。

又，不可共筍食之，使筍不消，成癥病心腹痛，身重不能行履。

《飲膳正要・果品》 沙糖 味甘，寒，無毒。主心腹熱脹，止渴，明目。即甘蔗汁熬成沙糖。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 白砂餳二制

每赤砂餳百斤，水百斤勻和，先以竹器盛山白土，用餳水淋下，濾潔，入鍋煎凝。

白砂餳閩土則宜用水調勻，復煎入模，則脫爲猊餳之類，今曰響餳。

《食物本草・味類》 砂糖 味甘，寒，無毒，性冷利。主心肺大腸熱，和中助脾，殺蟲，解酒毒。多食損齒，發疳，心痛，生蟲，消肌，小兒尤忌。同鯽魚食，成疳蟲。同筍食，筍不化成癥。同葵菜食，生流澼。丹溪云：砂糖甘，屬土，甘生濕，濕生胃中之火，所以損齒也。

《食鑒本草・瓜菜》 沙糖味甘，寒，無毒。

多食生長蟲，消肌肉，損牙齒，發疳痼，致心痛。

《衍義》曰：與鯽魚同食生疳蟲，與筍同食生癥癖。

《藥性全備食物本草・味品部》 白沙糖 味甘，性寒，無毒。比紫沙糖稍勝，不冷利。多食助熱，損齒生蟲。有輕白如霜者爲糖霜，堅白如冰者爲冰糖，性味相同。

《上醫本草・果部》 沙糖 時珍曰：其性能和脾緩肝，故治脾胃及瀉肝藥用爲先導。《本草》言其性寒，蘇恭謂其冷利，皆昧此理。

甘，寒，無毒。主治：心腹熱脹，口乾渴，和中助脾，緩肝氣，潤心肺大小腸熱，解酒毒。

震亨曰：糖生胃火，乃濕土生熱，故能損齒生蟲，與食棗病齲同意，非土制水也。時珍曰：沙糖性溫，殊於蔗漿，故不宜多食。與魚、筍之類同食，皆不益人。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。

《食治廣要・釀部》 沙餳 氣味：甘，寒，無毒。主治：心腹熱脹，口乾渴，潤心、肺、大小腸熱，解酒毒。孟詵云：性溫不冷，多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒。不可與鯽魚、葵、筍同食。此以甘蔗汁煎成者，法出西域，唐太宗始遣人傳其法入中國。又有凝結作餅塊如石者，爲石蜜。輕白如霜者，爲餳霜。堅白如冰者，爲冰餳。皆一物，精粗之異也。以白餳煎化，模印成人物、獅象之形者，爲饗餳。《後漢書》注所謂猊餳是也。以石蜜，和諸果仁及橙橘皮、縮砂、薄荷之類，作成餅塊者，爲餳纙。以石蜜和牛乳、酥酪，作成餅塊者，爲乳餳。皆一物數變也。丹溪曰：餳生胃火，乃濕土生熱，故能損齒生蟲。與食棗病齲，同意，非土制水也。李時珍曰：沙餳性溫，殊於蔗漿，故不宜多食。與魚筍之類同食，皆不益人。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。但其性能和脾緩肝，故治脾胃及瀉肝藥，用爲先導。《本草》言其性寒，蘇恭言其冷利，非昧此理哉。

《食物本草・味部・造釀類》 沙糖蘇恭曰：沙糖，出蜀地，西戎、江東並有之。笮甘蔗汁煎成。紫色。稀者爲蔗糖，乾者爲沙糖，球者爲球糖，餅者爲糖餅，沙糖中凝結如石，破之如沙，透明瑩白者爲糖霜。李時珍曰：此紫沙糖也。法出西域，唐太宗始遣人傳其法入中國。以蔗汁入樟木槽，取而煎成。清者爲蔗餳，凝結有沙者爲沙糖，漆甕造成，如石，如霜，如冰者爲石蜜、爲糖霜、爲冰糖也。紫糖亦可煎化，印成鳥獸果物之狀，以充席獻。今之貨者，又多雜以米餳諸物，不可不知。

沙糖，味甘，寒，無毒。治心腹熱脹，口乾渴。潤心肺大小腸熱，解酒毒。臘月瓶封，窖糞坑中，患天行熱狂者，絞汁服甚良。和中助脾緩肝氣。多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒，發疳癰。與鯉魚同食，成疳蟲；與葵同食，生流澼；與筍同食，不消成癥，身重不能行。寇宗奭曰：蔗汁清，故費煎煉，致紫黑色。今醫家治暴熱，多用爲先導，兼啖駝馬，解熱。小兒多食則損齒生蟲者，土制水，倮蟲屬土，得甘即生也。朱丹溪曰：糖生胃火，乃濕土生熱，故能損齒生蟲，與食棗病齒同意，非土制水也。李時珍曰：沙糖性溫，殊於蔗漿，故不宜多食。與魚、筍之類同食，皆不益人。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。但其性能和脾緩肝，故治脾胃及瀉肝藥用爲先導。本草言其性寒，豈亦昧昧也耶。

附方：

治下痢禁口。用沙糖半斤，烏梅一個，水二碗，煎一碗，時時飲之。

《養生要括・果部》 沙餳甘蔗汁煎成。沙餳中凝結如石，白者爲餳霜，多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒，發疳蠱。味甘，寒，無毒。治心腹熱脹，口乾渴，潤心肺，大小腸熱，解酒毒。臘月瓶封窖糞坑中，患天行熱狂者，絞汁服，良。和中助脾，緩肝氣。

《本草醫旨・食物類・果部》 沙糖笮甘蔗汁煎成紫色，稀者爲蔗糖，乾者爲沙糖，球者爲球糖，餅者爲糖餅。沙糖中凝結如石，破之如沙，透明白者爲糖霜，此紫沙糖也。味：甘，寒，無毒。冷利過於石蜜，性溫不冷，多食令人心痛，生長蟲，消肌肉損齒，發疳蠱。與鯽魚同食成疳蟲，與葵同食生流澼，與筍同食令不消成癥，身重不能行。治：心腹熱脹，口乾渴，潤心肺，大小腸熱，解酒毒。臘月瓶封，窖糞坑中，患天行熱狂者，絞汁服甚良。和中助脾，緩肝氣。小兒多食則損齒生蟲者，土制水，倮蟲屬土，得甘即生也。與魚、筍之類同食，皆不益人。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。但其性能和脾緩肝，故治脾胃及瀉肝藥用爲先導。

附方　下痢禁口：沙糖半斤，烏梅一個，水二盌，煎一盌，時時飲之。腹中緊脹：白糖以酒三升煮，服之，不過再服。痘不落痂：沙糖調新汲水一盃服之，白湯調亦可，日二服。上氣喘嗽：煩熱，食即吐逆，用沙糖，薑汁等分相和，慢煎二十沸，每咽半匙取效。食韭口臭：沙糖解之。

《壽世秘典・類物・果部》 白沙糖一名石蜜，乃甘蔗汁煎而曝之，則凝如石而體甚輕故名。川浙者最佳，其味厚。他處皆次之。王灼《糖霜譜》云：古者惟飲蔗漿，其後煎爲蔗餳，又曝爲石蜜。唐初以蔗爲酒，而糖霜則自大曆間有鄒和尚者，來住蜀之遂寧山，始傳造法。凝結作餅塊如石者爲石蜜，輕白如霜者爲糖霜，堅白如冰者爲冰糖。以白糖煎化，模印成人物、獅、象之形者爲饗糖，《後漢書》注所謂貌糖是也。以石蜜和諸果仁及橙皮、薄荷之類，作成餅塊者，爲糖纏。以石蜜和牛乳、酥酪作成餅塊者，爲乳糖。皆是一物而數變也。

氣味：甘，寒，無毒。主潤心肺燥熱，治嗽消痰，解酒，和中，助脾氣，緩肝氣。

發明　李時珍曰：石蜜、糖霜、冰糖比之紫沙糖性稍平，功用相同，入藥勝之，若久食則助熱，損齒，生蟲之害，同也。

《飲食須知・味類》 白沙糖　味甘，性寒。多食助熟，損齒生蟲。輕白如粉者，爲糖霜。堅白如冰者，爲晶糖。性味相同。

《食物須知・諸果》 沙糖　係汁熬出。殺疳蟲潤肺，除寒熱涼心。共筍食則成血瘕，同葵食則生沉澼。小兒多食，損齒消肌。

《養生食鑒・味類》 白沙糖曝之，潔白如雪，謂之白沙糖；凝結作餅，塊如石者，謂之石蜜；堅白如冰者，謂之冰糖。味甘，性微溫，無毒。潤心肺燥熱，止嗽消痰，解酒和中，助脾氣，緩肝氣。多食助熱，損齒。石蜜、冰糖其功皆同，性稍冷利耳。

《壽世傳真・果類》 白糖　性溫熱。和中，消痰止嗽。

《食物小錄・造釀部》 沙餳冰餳、白餳、潮餳

甘，溫，無毒。和中助脾，暖肝氣，滑痰，解酒。沙餳、白餳、冰餳、潮餳，名雖數種，皆蔗汁所成，乃一物精粗之各異也。

《調疾飲食辯・果類》 砂餳　蔗性本溫，煎煉成餳則近熱。《唐本草》謂其冷利，治心腹熱脹，大謬。《食療本草》曰：性溫不冷，多食令人生長蟲，消肌肉，助脹助嘔，發疳蠱。同鯽魚食生疳蟲，同筍食成積。凡疳蟲、脹滿嘔吐及齒病人忌食。而其爲用，《綱目》云：和中助脾，緩肝氣。蓋溫則能和，甘則能緩，凡腹中急痛，宜沙餳泡水熱服，加木香或枳殼尤妙。又能破血，婦人產後血滯，宜攪熱酒服二三次，但不宜多。《神授方》治跌撲傷筋折骨，雞骨炭獨木柴所燒之炭，圓如雞骨，故名。其炭堅結，擲地有聲者佳，鬆如麩炭者不堪用。不拘多少，燒令內外通赤，入研槽中，同砂餳急研令稀稠得所，乘熱敷之。《日華本草》曰除大小腸熱，解酒，亦誤矣。

白餳　一名餳霜，一名白沙餳，一名乳餳。用紫沙餳煎煉，加牛羊乳，今惟用豬油。俟其凝結，逐層刮取，潔白如霜。吾鄉吉、贛、虔、寧諸郡，及浙、閩、粵東皆產，潮州者爲上。性較紫沙餳稍平。《食療本草》曰：潤肺生津。《綱目》曰：潤肺消痰治嗽，和中助脾緩肝。《唐本草》亦謂其冷利，能治熱脹，大非。多食助熱助脹，損齒生蟲之害，與紫沙餳同。蓋蔗性本平，加以火煉爲沙餳則熱，再經煎煉始爲白餳，性反稍平者，爲得力於乳及豬脂之潤也，故有潤燥生津，消痰治嗽諸用。獨其能消蛋積，凡諸禽卵與此同食，味佳而易化。食卵成積，泡濃湯熱飲之，立消。此則物理之難究者也。

《本草省常・穀類》 白糖　即飴糖。性溫。快脾潤肺，消食化痰，補虛損，益氣力。多食動痰火，發濕熱，損齒。服半夏、菖蒲，故紙者忌之。

《本草省常・氣味類》 白糖　一名洋糖。性平。補脾潤肺，寧嗽化痰。多食損齒生蟲。小兒忌之。

《隨息居飲食譜・果食類》 白沙糖冰糖、糖霜。即白洋糖，亦曰白糖，古名石蜜，此乃竹蔗煎成。堅白如冰者爲冰糖，輕白如霜者爲糖霜。凡霜一甕，其中品色亦自不同，故有冰花、上白、次白等名也。甘平。潤肺和中，緩肝生液，化痰止嗽，解渴析酲，殺魚蟹腥，制豬肉毒，辟韭蒜臭，降濁怡神。辛苦潛移，酸寒頓改，調元贊化，變理功優。

《中外衛生要旨・果食類》 白沙糖即白洋糖，亦曰白糖，古名石蜜。此乃竹蔗煎成，堅白如冰者爲冰糖，輕白如霜者爲糖霜。凡霜一甕，其中品色亦自不同，故有冰花、上白、次白等名也。

甘平。潤肺和中，緩肝生液，化痰止嗽，解渴析酲，殺魚蟹腥，制豬肉毒，辟韭蒜臭，降濁怡神。辛苦潛移，酸寒頓改，調元贊化，變理功優。冰糖、糖霜，均以最白者爲良。多食久食，亦有損齒生蟲之弊。痞滿嘔吐，濕熱不清，諸糖並忌。

解鹽鹵毒，糖霜多食。小兒未能穀食，久瘧不瘳，濃煎冰糖湯服。中虛脘痛，痘不落痂，食魚蟹而不舒，啖蒜韭而口臭，並以糖霜點濃湯飲。噤口痢，冰糖五錢，烏梅一個，煎濃頻呷。

汪謝城曰：諸糖，時邪痧疹霍亂皆大忌，余見誤服致危者，不一其人。即夏月產後，用以行瘀，亦宜慎也。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 砂糖 溫，無毒。和中助脾，煖肝氣，解酒毒。多食損齒，發疳，生蟲。不可與魚、筍之類同食，小兒尤忌之。

石蜜

《食療本草》卷上 石蜜寒 右心腹脹熱，口乾渴。波斯者良。注少許於目中，除去熱膜，明目。蜀川者爲次。今東吳亦有，並不如波斯。此皆是煎甘蔗汁及牛乳汁，煎則細白耳。

又，和棗肉及巨勝人作末爲丸，每食後含一丸如李核大，咽之津，潤肺氣，助五藏津。

《日用本草・五味類》 石蜜 即沙糖中乳煎煉成，俗呼爲乳糖也。

味甘，寒，無毒。

主心腹熱脹，口乾渴。

《普濟方・食治門・鳥獸》 石蜜，味甘平微寒無毒。主心腹邪氣，驚癇痙，安五臟，治不足，益氣補中，止腹痛，解諸藥毒，除眾病。和百藥，養脾氣，消心下煩，不食飲，止腸澼，去肌中疼痛，治口瘡，聰明耳目。久服強志，輕身不飢，耐老延年神仙。一名石飴，白如膏者良。是今諸山崖處，味酸喉，食之心煩，其蜂黑色似蝨。黃帝云：七月勿食生蜜，令人暴下，發霍亂。黃蜜蠟，味甘微溫無毒，主下利濃血，補中續絕傷，除金瘡，益氣力，不飢耐老。白蠟主久泄澼，瘥後重見血者，補絕傷，利小兒，久服輕身耐老，不飢。生於蜜房，或木石上，惡芫花百合，此即今所用蠟也。

《食物本草・味類》 蜜 味甘，平，無毒，微溫。主心腹邪氣，安五臟，益氣補中，止痛解毒，除眾疾，和百藥，養脾氣，明耳目，除心煩，飲食不下，腸澼，肌痛，口瘡。有出崖石上者，樹木上者，土中者，人養者，皆隨地土人事，所出不同，諸家辯論未的。要之，當以花爲主。山野之中，花色良毒甚雜，蜂必採其糞穢，方得成蜜，其間必有制伏之妙，不得而知。故夏冬爲上，秋次之，春則易變而酸。閩、廣蜜極熱，以其龍、荔、草果、檳榔花類熱多，雪霜亦少故也。川蜜溫，西南之蜜則涼矣。色白味甜，汁濃而砂，所以入藥。忌葱、萵苣。丹溪云：蜜喜入脾，食多之害，必生於脾。東南地卑濕，稟氣薄，土生火宜也。

《食物本草・味部・造釀類》 石蜜即白沙糖。《涼州異物志》云：石蜜非石類，假石之名也。實乃甘蔗汁煎而曝之，則凝如石而體甚輕，故謂之石蜜也。出益州及西戎，煎煉沙糖爲之，可作餅塊，黃白色。李時珍曰：石蜜即白沙糖也。凝結作餅塊如石者爲石蜜，輕白如霜者爲糖霜，堅白如冰者爲冰糖，皆一物，有精粗之異也。以白糖煎化，模印成人物獅象之形者爲饊糖，《後漢書》注所謂猊糖是也。以石蜜和諸果仁，及橘橙皮、縮砂、薄荷之類作成餅塊者，爲糖纏。以石蜜和牛乳、酥酪作成餅塊者，爲乳糖。皆一物數變也。按王灼《糖霜譜》云：古者惟飲蔗漿，其後煎爲蔗餳，又曝爲石蜜，唐初以蔗爲酒。而糖霜則自大曆間有僧來往蜀之遂寧傘山，僧爲文殊現身，獨憩一庵，惟以白驢自隨。每用錢繫驢耳，驢輒入市易薪蔬，人亦知爲庵僧所遣，交相貿易。或所與不足，則不去也。一夕誤入鄰舍蔗園，蹂躪傷蔗。鄰人白僧，僧曰：不難，爲汝倍息。乃傳造法。故甘蔗所在植之，獨有福建、四明、番禺、廣漢、遂寧有冰糖，他處皆顆碎，色淺、味薄。惟竹蔗綠嫩味厚，作霜最佳，西蔗次之。凡霜一甕，其中品色亦自不同。惟疊如假山者爲上，團枝次之，甕鑒次之，小顆塊又次之，沙脚爲下；紫色及如水晶色者爲上，深琥珀色次之，淺黃又次之，淺白爲下。

石蜜，味甘，寒，無毒。治心腹熱脹，口乾渴，目中熱膜，明目。和棗肉、巨勝末爲丸噙之，潤肺氣，助五臟，生津。潤心肺燥熱，治嗽消痰，解酒和中，助脾氣，緩肝氣。李時珍曰：石蜜甘，喜入脾，食多則害必生於脾。西北地高多燥，得之有益；東北地下多濕，得之未有不病者，亦兼氣之厚薄不同耳。李時珍曰：石蜜、糖霜、冰糖，比之紫沙糖性稍平，功用相同。若久食，則助熱、損齒、生蟲之害同也。

《本草醫旨·食物類·果部》 石蜜名白沙糖。凝結作餅塊如石者，爲石蜜。輕白如霜者，爲糖霜。堅白如冰者，爲冰糖。皆一物，有精粗之異也。味：甘，寒，冷利，無毒。治：心腹熱脹，口乾渴。治目中熱膜，明目，和棗肉、巨勝末爲丸，噙之。潤肺氣，助五臟，生津，潤心肺燥熱。治嗽消痰，解酒，和中助脾氣，緩肝氣。石蜜甘，喜入脾，食多則害必生於脾。西北地高多燥，得之有益；東南地下多濕，得之未有不病者。亦兼氣之厚薄不同耳。

《食物須知·諸葷饌》 石蜜　味甘，氣平，微溫，無毒。大小成群，居止弗一。江南地濕，多附木石間。江北地燥，悉入土穴內。人家作桶收養，亦結房纍於中。日逐交飛，採花釀汁，久久和熟。凡蜂作蜜，必須人小便以釀，諸花乃得和熟似飴。一說以匽豬之水注之蠟房，而後蜜成，故謂蠟者，蜜之蹠也，是謂蜜糖。三年一取者氣味濃，一年一取者氣味薄。故《本經》以石蜜優，家蜜劣也。入藥煉熟，滴水成珠。益氣補中，潤燥解毒。養脾胃，卻癇痓，止腸澼，除口瘡。心腹卒痛即畝，五臟不足俱補。補陰丸用，取汁緩難化，可達下焦。點眼膏攙，因百花釀成，能生神氣。蜜導通大便久閉，蜜漿解虛熱驟生。食多亦生諸風，七月忌食生蜜。

《調疾飲食辯·果類》 冰餳　一名石蜜。王灼《餳霜譜》曰：唐大曆間，有鄒和尚者來往蜀之遂寧繖山，始傳造法。故甘蔗所在植之，獨福建、四明、番禺、廣漢、遂寧有冰餳。紫色及如水晶者爲上，深琥珀色次之，淺黃又次之，淺白爲下。按：冰餳，閩之福、漳二州爲上，色皆瑩白，其塊大者可數斤。諸《本草》皆與白餳同列，蓋其性亦略同也。

《本草省常·氣味類》 冰糖　一名石蜜。性寒。清心肺煩熱，止渴生津。

《隨息居飲食譜·果食類》 冰糖、糖霜　均以最白者爲良。多食久食，亦有損齒生蟲之弊。痞滿嘔吐，濕熱不清，諸糖並忌。

解鹽鹵毒，糖霜多食。

小兒未能穀食，久瘧不瘳，釀煎冰糖湯服。

中虛脘痛，痘不落痂，食魚蟹而不舒，啖蒜韭而口臭，並以糖霜點釀湯飲。

噤口痢，冰糖五錢，烏梅一個，煎釀頻呷。

汪謝城曰：諸糖，時邪、痧疹、霍亂皆大忌。余見誤服致危者，不一其人。即夏月產後用以行瘀，亦宜慎也。

飴糖

《千金要方·食治·穀米》 粭：味甘，微溫，無毒。補虛冷，益氣力，止腸鳴、咽痛，除唾血，却卒嗽。

《食療本草》卷上 餳糖　補虛，止渴，健脾胃氣，去留血，補中。白者，以蔓菁汁煮，頓服之。

主吐血，健脾。凝強者爲良。主打損瘀血，熬令焦，和酒服之，能下惡血。

又，傷寒大毒嗽，於蔓菁、薤汁中煮一沸，頓服之。

《醫心方·五穀部》 飴糖　《本草》云：味甘，微溫。主補虛乏，止渴去血。陶〔弘〕景注云：今酒用麴，糖用(孽)〔蘖〕猶同。是米麥而爲中上之異，糖當以和潤爲優，酒以熏亂爲劣。《七卷食經》云：置飴糜粥中食之，煞人，未詳。

《飲膳正要·米穀品》 餳　味甘，微溫，無毒。補虛乏，止渴，去血，健脾，治嗽。小兒誤吞錢，取一斤，漸漸盡食之，即出。

《日用本草·五味類》 飴糖　北人爲餳。粳米、粟皆可造。入藥當用糯米者，熬令稠厚如蜜，建中湯用之。

味甘，寒，無毒。稀者名飴，乾者名餳。主補虛乏，止渴益氣，消痰定嗽，健康脾胃。

《普濟方·食治門·穀米》 飴，味微甘無毒。補虛冷，益氣力，止腸鳴，咽痛，除唾血，去卒嗽。

《食物本草·味類》 飴糖　味甘，溫，無毒，入足太陰經。有紫色濕軟者，有白色枯硬者，主補虛乏，止消渴，去惡血，潤肺，和脾胃。魚骨鯁喉中及誤吞錢環，服之出。中滿不宜用。嘔吐家忌之。仲景謂：嘔家不可用建中

湯，以甘故也。糯與粟米作者佳，餘不堪用。多食發脾風。丹溪云：大發濕中之熱。

《食鑒本草・瓜菜》 餳糖味甘，溫，無毒。

多食生濕中之熱，動脾中之風。

《藥性全備食物本草・味品部》 飴糖 稠粘如粥，故名飴糖。係糯米或粟秫水浸炊飯，用麥蘗、穀蘗煎水，浸前飯，待飯爛，濾汁入鍋，煎煮而成。入脾能補虛乏。如琥珀紫色，軟者謂之膠飴，建中湯多用之。其牽白凝強者謂之餳，不入湯藥。諸米皆可作飴，惟糯米者佳。無毒，入足太陰經，補虛乏，潤肺止渴，消痰止嗽斂汗。又補中氣，健脾胃，進飲食，去留血，止吐血。又打損瘀血，熬焦，和酒服之，能下惡血。骨骾喉中及誤吞錢鐶，服之便出。惟中滿及嘔吐忌之。丹溪云：屬土而成於火，大發濕中之熱。《衍義》謂動脾風，是言其末也。有患目赤、牙齲、疳疾者，並忌食之。

《食物輯要・味品類》 飴糖 味甘，性溫，無毒。解附子、烏頭毒。養胃健脾，進飲食，益氣力，消痰潤肺止嗽，治咽痛唾血。熬焦酒服，下惡血。多食，動脾風。患中滿吐逆，目赤、牙齲疳疾者，忌食。

《食治廣要・釀部》 飴餳 氣味：甘，大溫，無毒。補虛冷，益氣力，消痰，潤肺止嗽，健脾和胃。

按：飴餳用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成，乃屬土，而成於火，大發濕中之熱。凡中滿，吐逆，秘結，牙齲，赤目，疳病，切宜忌之，生痰動火最甚。甘屬土，腎病毋多食甘，甘傷腎，骨痛而齒落，皆指此類也。

《食物本草・味部・造釀類》 飴糖一名餳，音巡。糯米、粳米、秫、粟米、蜀秫米並堪熬造。李時珍曰：飴餳用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成。古人寒食多食餳。

飴糖，味甘，大溫，無毒。補虛乏，止渴去血，益氣力，止腸鳴咽痛。治吐血消痰，潤肺止嗽，健脾胃補中。治吐血打損瘀血者，熬焦酒服，能下惡血。又傷寒大毒嗽，於蔓菁、薤〔汁〕中煮一沸，頓服之，良。脾弱不思食人少用，能和胃氣。亦用和藥，解附子、烏頭毒。凡中滿吐逆、秘結牙齲、赤目疳病者忌之，生痰動火最甚。甘屬土，腎病毋多食甘，甘傷腎，骨痛而齒落，皆指此類也。成無己曰：脾欲緩，急食甘以緩之，飴糖之甘以緩中也。《集異記》云：邢曹進，河朔健將也。爲飛矢中目，拔矢而鏃留於中，鉗之不動，痛困俟死。忽夢胡僧，令以米汁注之必愈。廣詢於人，無悟者。一日，一僧丐食，肖所夢者。叩之，僧云：但以寒食餳傅之。如法用之，酸楚至夜，瘡癢，用力一鉗而出，頓獲清涼，數日而安。

附方：

治魚骨鯁咽不能出。用飴糖丸雞子黃大吞之，不下再吞。誤吞竹、木、稻芒及銅、鐵等物，俱用餳糖一斤，漸漸食盡便出。

治服藥過劑悶亂者。飴糖食之即安。

治蛟龍癥病。凡人正、二月食芹菜，誤食蛟龍精者，爲蛟龍病。發則似癲，面色青黃，每服寒食餳五合，日三服，吐出蛟龍，有兩頭可驗。吐蛔者勿用。

《養生要括・穀部》 飴餳飴餳屬土而成於火，大發濕中之熱。凡中滿吐逆、秘結牙齲、赤目疳病者，切宜忌之。

味甘，大溫，無毒。補虛乏，止渴去血。補虛冷，益氣力，止腸鳴咽痛，治唾血，消痰，潤肺止嗽，健脾胃，補中，治吐血。打損瘀血者，熬煎酒服，能下惡血。脾弱不思食人少用。能和胃氣，亦用和藥。解附子、草烏頭毒。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 飴糖用麥蘗或穀芽煎熬而成者。味：甘，大溫，無毒。多食動脾氣。飴糖屬土，而成於火，大發濕中之熱。凡中滿吐逆、秘結、牙齲、赤目、疳病者，切宜忌之。生痰動火最甚，甘屬土，腎病毋多食甘。甘傷腎，骨痛而齒落皆指此類也。治：補虛乏，止渴去血，補虛冷，益氣力，止腸鳴、咽痛。治吐血，消痰潤肺，止嗽，健脾胃，補中，治吐酸。打損瘀血者，熬焦酒服，能下惡血。又傷寒大毒嗽，於蔓菁、薤汁中煮一沸，頓服之，良。脾弱不思食人，少用。能和胃氣，亦用和藥，解附子、草烏頭毒。

《壽世秘典・類物・味部》 飴糖劉熙《釋名》云：糖之清者曰飴，稠者曰餳。二云，紫色濕軟者謂之膠飴，白色乾硬者名餳。用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成，糯米、粳米、粟米、蜀秫米並堪熬造，古人寒食多食餳，故醫方亦收用之。惟以糯米作者入藥，粟米者次之，餘但可食耳。

氣味：甘，大溫，無毒。健脾胃，補中，止腸鳴、咽痛，治唾血，消痰潤肺，寧嗽。思邈。解附子、草烏頭毒。

發明 朱震亨曰：飴糖屬土而成於火，大發濕中之熱。寇氏謂之多食動脾氣，言末而遺本矣。李時珍曰：凡中滿、吐逆、牙齲、赤目、酒病者咸忌之，生痰動火最甚。甘屬土，腎病毋多食甘，甘傷腎，骨痛而齒落，皆指此類也。

《飲食須知・味類》 飴糖　味甘，性溫。多食生痰助火，動脾風，發濕熱。患中滿、吐逆、秘結、牙齦、赤目、疳病者，切忌食之。勿同豬心、肺食。服半夏、菖蒲者忌之。

《食物須知・諸米》 飴糖　味甘、苦，氣微溫，無毒。稠粘如粥，故名飴糖。係糯或粟熬成，入脾能補虛乏，和脾潤肺，止渴消痰。喉鯁魚骨、悞吞錢環、中滿莫食，嘔吐切忌。

諸菜

《養生食鑒・味類》 飴糖用麥蘖、糯米熬煎而成者。味甘，性溫，無毒。解附子、烏頭毒，養胃健脾，進飲食，益氣力，消痰潤肺止嗽，治咽痛唾血。熬焦，酒服下惡血。凡中滿、吐逆、秘結、牙齦、赤目疳病者，切宜忌之。多食生痰、動火。

《壽世傳真・果類》 飴糖　性熱。味甘。即米糖，糯米熬成。宜：和脾潤肺，化痰止嗽。忌：多食，發濕熱，動火，損齒。

《食物小錄・造釀部》 飴餳　甘，溫，微酸，無毒。補虛冷，益氣力，止腸鳴，健脾胃，消痰，潤肺止嗽，補中。用穀芽、麥芽造作，凝結色白而堅者，古稱爲餳，今人謂之米餳。

《調疾飲食辯・穀類》 餳　諸穀果之無油者，可作酒，俱可作餳，糯米爲勝。《爾雅》釋名曰：清者爲飴吾鄉呼小餳，稠者爲餳，稠而濁者爲餔吾鄉呼水餳。《離騷》謂之餱餳。色本紫，拔而牽之則變白。古人清明、寒食食之，吹簫而賣。故唐宋詩詞，賣餳簫皆點綴春景之句。其入藥，能和胃補中，稼穡作甘之義也，仲景建中湯用之。又治蛟龍病，見《芹菜》下。多食傷脾敗胃，作脹作泄。藥性善消，故傷中耗氣也。又甘能傷腎，又生蟲，又經火煉，極助濕熱。脾虛腎虛，中州有熱及脹滿者，蟲病及齒病者，均切忌。

《隨息居飲食譜・穀食類》 飴稀者爲飴，乾者爲餳，諸米皆可熬，以糯米熬者爲勝。　甘溫。補中，益氣，養血，能助濕熱，動火生痰。凡中滿吐逆、疸瘧、疳膨、便閉、牙痛、水腫、目赤等證，皆忌之。

魚臍疔、瘭疽、瘑瘡，並用飴糖塗。

稻芒、魚骨鯁喉，及誤吞竹、木、錢、釵，中天雄、附子、草烏毒，並宜頻食飴糖。

解銀黝毒，日用飴糖四兩作小丸，不時以麻油吞下，須服過百日外，方無慮。火燒成瘡，餳糖燒灰傅。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 飴糖　諸穀米皆可造，惟糯米及粟者佳。濕如厚蜜者爲飴，結硬牽白者爲餳。並大溫，無毒。補虛乏，止渴，健脾胃，消痰，潤肺，止嗽。魚骨及諸竹木鯁喉中者，服之出。凡中滿吐逆、秘結、牙病、疳病者，並忌之。多食生痰動火，以其發濕中之熱也。

糖霜

《多能鄙事・飲食・造酥酪法》 糖霜法：造餳霜，用好糖三十斤爲率。淨水一桶，同入釜中煮沸，不要攪動，入雞卵四個同煮，以頂過淨，盡在面上。候冷，輕輕挹去之。先取淨黃泥水和，置別所。用碎木作桶，桶底作一小孔，以木棉塞之。入糖其中，用綿布蓋面，取所和黃泥水攤巾上，壓七日。赤糖色如未凝未白，再壓。直過四七日，其糖淨白，始再熬過。分入小罐中，約一斤或半斤，以竹篦布罐內，於淨地上平鋪，以稻糠埋其罐，氣熱則成透白，可得霜十斤。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 餳霜又曰餳冰。黃涪翁《答雍熙長老》詩云：遠寄蔗霜知有味，勝如崔子水晶鹽。楊廷秀詩云：亦非崖蜜亦非餳，青女吹霜凍作冰。透骨清寒輕著齒，嚼成人跡板橋聲。

皮餳

每上等白砂餳十斤，用水五斤，慢火煎熬，以滴水成珠，再候堅柔，停勻。爲則先取瓷罐，截小竹板二十餘枝，縱橫置其腹間。乃入以所煎之餘，過一宿，以罐覆碗上，令其滴盡餳水，半月、兩旬視罐中餳霜凝結竹板之上，則擊罐而取之。滴下者再煎，得所置新瓦上，以兩杖鼓臂抽擊，遂爲皮餳也。皮餳以餑，致遠不粘。

油

《調疾飲食辯・總類》 油　凡草木、穀果、蔬菜之實不能釀酒者，均可榨油，故油之類不一，而烹飪必資之，性之美惡可弗究乎？

菜油

《日用本草・五菜類》 菜子油　取蕪菁子壓油，塗頭變蒜髮。入面脂去皺。研子，水和服，治熱結不通，當瀉下惡物，沙石草木並出。又利小便。

《食物本草・味部・雜類》 菜油即芸薹菜，俗名菜花菜。收子榨油，其用頗廣。菜油，傅頭，令髮長黑，行滯血，破冷氣，消腫散結。治產難，產後心腹諸

疾，赤丹熱腫，金瘡血痔。

《壽世秘典・類物・味部》菜油　氣味：辛，溫，無毒。治癰腫瘡毒，燃燈甚明，塗頭黑髮。調治食物不及香油。

《壽世傳真・雜食類》菜油　性熱。生則熱，煎則寒。

《調疾飲食辯・總類》芸薹油　即菜子油，爲諸油中第一劣物，能敗陽發病，損精神又損腰脚，生寸白蟲見《食物本草》。又能使女人不孕。見《綱目》。凡生產不順欲斷產者，及師尼寡婦慮受私胎者，諸古方皆用油菜子則不孕之說，豈虛語哉。吾鄉反貴之，呼真香油，而以攙和脂麻者爲假香油。香油載在醫書，本草，不知幾千百見，皆謂脂麻油，無道及芸薹者。市儈不知，以此爲價之低昂，無足深責，醫人豈皆無目，何竟憒憒也？認賊作子，認子作賊，可發軒渠。獨其外用消腫解毒，與脂麻油同，亦愈陳愈妙。過陳者尤不可食。

《本草省常・氣味類》菜油　性寒。涼血解毒，明目利水。

《隨息居飲食譜・調和類》菜油　甘、辛，溫。潤燥殺蟲，散火丹，消腫毒。熬熟可入烹炮。凡時感、痧脹、目疾、喉證、咳血、瘡瘍、痧痘、瘧疾、產後，並忌之。以有微毒，而能發風動疾也。世俗以其氣香而尚之，罔知其弊，以致疾病纏綿而不察。惟外用塗湯火傷，刮痧，調瘡藥，皆妙。肆中或以花生、蘇子等油羼之。

茶油

《壽世傳真・雜食類》茶油　性平。宜：醃小菜。

《食物小錄・造釀部》茶油　辛，平，溫，滑，無毒。調五味，潤腸，澤肌膚。生者滑下作瀉，煉熟則佳。

《調疾飲食辯・總類》茶油　此雖名茶，實非茗也。有二種：一種樹高二三丈，生子反少；一種僅尋丈，生子反多。均可榨油。吾鄉虞、吉、南、贛及湖南諸郡甚多，爲利於民甚巨。肥膩不亞豆油，性亦熱而滑。

《隨息居飲食譜・調和類》茶油　甘，涼。潤燥，清熱息風，解毒殺蟲，上利頭目。烹調肴饌，日用所宜。蒸熟用之，澤髮生光。諸油惟此最爲輕清，故諸病不忌。燃燈最亮而不損目。澤髮不膩，其渣澣衣去垢，豈他油之濁膩可匹哉！

大麻子油

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》大麻子油麻子，《爾雅》曰麻，《詩》曰苴。麻，扶涕切。麻子碾碎，入湯中煮，漸杓取油，藏之。

豆油

《藥性全備食物本草・味品部》豆油　味辛、甘，性冷，微毒。潤燥殺蟲，利五臟血脈。多食困脾，發冷疾，滑骨髓。生者解髮膩瘡疥。菜油功用同。

《食物本草・味部・雜類》豆油　豆油，味辛、甘，熱，微毒。主塗瘡疥，解發膩，潤腸胃，食之不及菜油。

《壽世秘典・類物・味部》豆油　氣味：辛，甘，熱，微毒。主烹調食物，塗瘡疥。多食困脾，發臟腑渴。

《飲食須知・味類》豆油　味辛、甘，性冷，微毒。多食困脾，發冷疾，滑骨髓。

《壽世傳真・雜食類》豆油　性熱。氣膻。宜：潤腸。忌：多食，反困脾。

《食物小錄・造釀部》豆油　辛，甘，熱，微毒。和胃，殺腥氣，塗湯火傷。多食生痰動火，發欬嗽。

《調疾飲食辯・總類》豆油　熬熟入食料，味比他油較美，而滑腸助熱則同。凡草木之實，可榨油又可作酒者惟此，餘皆各得其一也。

《本草省常・氣味類》豆油　性溫，微毒。下氣寬腸，消水脹、腫毒。

《隨息居飲食譜・調和類》豆油　甘，辛，溫。潤燥，解毒，殺蟲。熬熟可入烹炮，雖穀食之精華，而肥膩已甚。盛京來者，清澈獨優。燃燈甚亮。

花椒子油

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》花椒子油　摘新花椒子，入菜油鍋中煎透，笊起，研糜爛，以絹泲，其香味仍調油中。

滉油

《竹嶼山房雜部・尊生部・燻料部》滉油　芝麻炒熟，令擂碎，入湯內煮數沸，殼沉於湯底，油浮於湯面。銅杓撇起，碗內澄去水脚，與車坊頭醡者無異。其味無偽，反爲勝之。蓋人家止有斗升，不可入醡，則依此甚便。

吉貝油

《調疾飲食辯・總類》吉貝油　即木棉子油。木棉花，本出緬甸、車師、八百媳婦等國，漢末始入中土。原名吉貝，番語也，後訛爲吉貝。衣被天

下之功固大，作油充食似非所長。而食之者云，初食則泄，久食則不泄，性能煖腎，未知果否。大抵較烏桕稍不毒，而大熱則斷斷如也。然患瘡毒人，但行木棉地畔，觸其氣則腫痛倍加，是未嘗不毒也。凡有病人，切不宜食。緬甸及交、廣、滇、黔等處，地無霜雪，木棉有成大樹者，名古貝。他處一歲一種者僅草本，名古終。蓋一類二種也。

按：病人食料，脂麻油爲上，茶油、豆油次之。若內傷諸病可以不戒肉食者，莫如豬油爲妙。其烏桕、吉貝、芸薹等油，切宜嚴戒。雖然，凡油無不熱，亦無不滑，忌者固忌，宜者亦勿過多。滑則敗脾，熱則助火。而肥釀入胃，足令諸藥無功，病者毋過貪適口也。油即火也。《博物志》曰：積油滿千石，則自焚。古衡數小，得今三分之一也。今滿三百石則焚，七十年中三見其事矣。而《別錄》乃云：滿百石則自焚。夫百石，肆中常有之積，未見其焚。即以累黍成斤法算之，四鈞爲一石，百石當一萬二千斤，所差亦不遠。而齊梁間衡數與今相較，僅得今秤四千餘斤。然則此焚者，或天時地氣有不同乎？總之，積多且久必焚。觀油紙置箱篋，遇濕熱蒸之，則火自內發，可知油即火也。

麻油

《日用本草·五穀類》 麻油　性冷，無毒。常食用者發冷（疾）及臟滑。有汗、齒疾，忌食。

主滑骨髓，困脾，下三焦熱氣，通大小腸，治蛔心痛，傅一切瘡疥癬，殺一切蟲，治飲食物。須逐日熬熟用，經宿則動氣。沐髮去風。陳者煎膏，生肌長肉，止痛，消癰腫。

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》 芝麻油　芝麻炒熟，研碎，入湯內煮數沸，殼沉於底，油浮於面，杓取去水，收之。較車坊者，更新香也。

《食物本草·味類》 香油　冷，無毒。發冷疾，滑骨髓，發臟腑渴，困脾，下三焦熱毒氣，通大小腸，殺五黃及蛔心痛並一切蟲。生則冷，熟則熱。治飲食物，須逐日熬熟用之，經宿則動氣。有齒牙脾胃疾者，不可食。丹溪曰：香油須以芝麻取之，人食之美，不致病。若又煎煉食之，與火無異。予以芝麻大寒，炒而取油，其性仍冷，復經煎煉固熱矣，未必至於無異於火。丹溪救時之弊，其憂深言切如此。

《食鑒本草·瓜菜》 麻油大寒，無毒。　發冷疾，滑精髓。多食人生困。治癰疽熱病有方，敷一切疥癬，殺蟲。

《傷寒方》：治傷寒五六日，忽生黃，急宜服此，麻油半盞，水半盞，入雞子清一個攪和均，一服令盡，神效。

扁（雀）鵲方：治大熱毒發狂、發黃、瘡腫、臟毒。麻油一合，雞子二顆，芒硝一兩，研細和均服之，少時即瀉下熱毒，效。

《藥性全備食物本草·味品部》 麻油　味甘、辛，性冷，無毒。殺五黃諸蟲，下三焦熱毒，止心腹痛，通大小腸。多食，滑腸胃，發冷疾。久食損人肌肉。生性冷，熟性熱，可隨時經火用。凡經宿者，食之動風。若過於煎熬者，性極熱，勿用。

李元淳尚書在河陽，蜒蚰入耳，無計可爲。半月後腦中洪洪有聲，腦悶不可徹，至以頭目擊門柱，奏疾狀危急。一人進方，經麻油作煎餅，枕臥。須臾，蜒蚰自出而差，李得無恙，喜而厚謝。

按《衍義》云：油麻與胡麻一等，但以其色言之，此差淡，亦不全白。今人謂之脂麻。炒熟，乘熱壓出油，而謂之生油，但可點照；須再煎煉，方謂之熟油，始可食服，不中點，亦一異也。如鐵自火中出，而謂之生鐵，亦此義。凡齒痛及脾病人，切忌沾唇。

《藥性全備食物本草·五穀部》 麻油　味冷，無毒。又名香油。殺五黃，下三焦熱毒，通大小腸，治蛔心痛，敷一切瘡癤疥癬。煎膏，生肌止痛，消癰疽，補皮裂。治飲食物，須逐日熬熟。用經宿，即動氣。有牙齒並脾胃冷疾，消渴精滑者，切不可吃。況煎煉服之，與火無異。人家積油百石，則生火。

《食物輯要·味品類》 麻油　味甘、辛，性冷，無毒。殺五黃諸蟲，下三焦熱毒，止心腹痛，通大小腸。多食，滑腸胃，發冷疾。久食，損人肌肉。生性冷，熟性熱，可隨時經火用。凡經宿者，食之動風。若過於煎熬者，性極熱，勿用。

《食治廣要·釀部》 香油即脂麻笮出者。

氣味：甘，微寒，無毒。利大腸，解熱毒、食毒、蟲毒。張華《博物志》言：積油滿百石，則自能生火。陳霆《墨談》言：衣絹有油，蒸熱則出火星，是油與火同性矣。故丹溪云：香油乃炒熱脂麻所出，食之美，且不致疾。若煎煉過，則與火無異矣。

豆油　氣味：辛、甘，熱，微毒。

菜油　辛，溫，無毒。食不及麻油，燃燈甚明。

《食物本草・味部・雜類》　麻油炒熟，乘熱壓出油，謂之生油，但可點照，須再煎煉，乃爲熟油，始可食。

麻油，味甘，微寒，無毒。主利大腸，產婦胞衣不落。生油摩腫，生禿髮，去頭面遊風。治天行熱閡，腸內結熱。服一合，取利爲度。主瘖啞，殺五黃，下三焦熱毒氣，通大小腸，治蛔心痛。傅一切惡瘡疥癬，殺二蟲。取一合，和雞子兩顆，芒硝一兩，攪服。少時，即瀉下熱毒甚良。陳油煎膏，生肌長肉，止痛，消癰腫，補皮裂。治癰疽熱病。解熱毒、食毒、蟲毒，殺諸蟲螻蟻。陳藏器曰：麻油，大寒，乃常食所用。而發冷疾，滑精髓，發臟腑渴，困脾臟，令人體重損聲。有牙齒疾及脾胃疾人，切不可吃。治飲食物，須逐日熬熟用之。若經宿，即動氣也。油生於麻，麻溫而油寒，同質而異性也。香油乃炒熟脂麻所出，食之美，且不致疾。若煎煉過，與火無異矣。李時珍曰：張華《博物志》言，積油滿百石，則自能生火。陳霆《墨談》：衣絹有油，蒸熱則出火星，是油與火同性矣。用以煎煉食物，尤能動火生痰。陳氏謂之大寒，而珍意不然。但生用之，有潤燥解毒，止痛消腫之功，似乎寒耳。且香油能殺蟲，而病髮癥者嗜油，煉油能自焚，而氣盡則反冷，此又物之玄理也。燈盞殘油主能吐風痰食毒，塗癰腫熱毒。又治猘犬咬傷，以此油灌瘡口甚良。

附方：

解河豚毒。一時倉卒無藥，急以清麻油多灌取吐，出毒物即愈。

解砒石毒。麻油一碗灌之。

治鼻衄不止，紙條蘸真麻油入鼻，取嚏即愈。有人一夕衄血盈盆，用此而愈。

《壽世秘典・類物・味部》　胡麻油即脂麻油，臘月榨收者最良，俗呼香油。

氣味：甘，微寒，無毒。潤燥涼血，利大腸，解熱毒、食毒，傅惡瘡、疥癬，殺一切蟲。陳油煎膏，生肌長肉，止痛，消癰腫，補皮裂。

發明　李時珍曰：張華《博物志》言，積油滿百石，則自能生火。陳霆《墨談》言，衣絹有油，蒸熱則出火星。是油與水同性矣。用以煎煉食物，尤能動火生痰。但生用之，則有潤燥解毒、止痛消腫之功。繆希雍曰：香油生者過寒，多食發冷疾，及脾胃虛寒作瀉者不宜食。熬熟，治飲食甚美。但須逐日熬用，不可過宿，若經宿則火性反復，能助熱動氣也。按蔣說云，素食臨老，多致痰火泄瀉，凡脂麻油一斤，用紅棗四十枚，餳糖四兩，內加蒔蘿、茴香，熱熬，以糖化爲度，冷時則貯瓶內，調治蔬菜，終身可無一疾矣。

《養生食鑒・味類》　麻油炒熟芝麻，榨釣。其氣香，俗名香油。裏陽來者佳，粵中榨的炒大焦，次之。味甘、辛，性溫，無毒。殺五黃諸蟲，下三焦熱毒，止心腹痛，通大小腸。凡調物食宜生用，不宜經火諸毒，謂其性冷。但麻經火炒，方榨出油，豈有復冷之理？若以之煎物，其味焦而大熱矣。粵中煮齋品常用，始與茶油、蘿蔔菜子油久煎，愈香而不焦。

《壽世傳真・雜食類》　麻油　性熱。宜：解毒潤腸，調瘡毒藥良。忌：生食，滑腸胃。

《食物小錄・造釀部》　白麻油　甘，平，涼，無毒。滑腸胃，行風氣，通血脈，去頭面浮風，潤肌肉。乳母服之，子不生熱病。妊婦食之，利產，清熱解毒。

《調疾飲食辯・總類》　脂麻油　入饌能解飲食之毒。但性滑，蔬菜中過多則敗脾。病人大便不解者，酌而用之。《別錄》曰：主天行熱閉，服一合，取利爲度。《胎產須知》曰：漏胎難產，漿水先下，其胎乾澀不行，麻油半兩，蜜一兩，入湯煎數沸，頓服。《食療本草》曰：通大腸熱閉，治蚘攻心痛，麻油一合，雞子兩枚，芒硝一兩，攪服。又，總解百毒，香油灌之。又，治盤腸生產，其腸不收，用油燒溫，盆盛，令坐其中，食頃以燈草捻鼻作嚏，立上。陳者外用作薄貼膏藥，愈陳愈妙，至一二十年即是仙丹。能消腫解毒，散血生肌。但過陳者不宜食耳。約二年爲率，二年以外者，切勿入病人之饌。

《藥性摘錄・食物》　麻油　甘，溫。殺五黃諸蟲，下三焦熱毒，止心腹痛，通大小腸。宜生用，不宜火煎。菜子油、茶油，炒素菜俱佳。花生油不可常用。

《本草省常・氣味類》　香油　性平。潤五臟，解百毒，明目聰耳，堅筋壯骨，逐風濕氣。

《隨息居飲食譜・調和類》　脂麻油　甘，涼。潤燥，補液息風，解毒殺蟲，消諸瘡腫。烹調肴饌，葷素鹹宜。諸油惟此可以生食，故爲日用所珍，且與諸病無忌，惟大便滑瀉者禁之。凡方書所載香油，即麻油也。久藏洩氣，則香味全失，故須隨製隨用。渣亦香甘，可爲食料。筍得之而味美質軟，故麻渣不可以壅竹。

漏胎、難產因血液乾澀也。麻油、白蜜各一兩，同煎數十沸溫服。

小兒丹毒、湯火灼傷，生麻油塗浸，並飲之。

小兒發熱，不拘風寒、飲食、時行痘疹，並宜用之。以葱涎入麻油內，手指蘸油，摩擦小兒五心、頭面、項背諸處，輒愈。

蠱毒及砒石、河豚毒，多飲生麻油即吐出。

腫毒初起，麻油煎葱黑色，趁熱通手旋塗，自消。雖大毒初起，若內服一二斤，毒氣自不內攻也。猘犬、毒蛇咬者，亦宜先飲生麻油一二盞良。

打撲傷腫，麻油熬熟，和醇酒服，以火燒地令熱，俾臥之，立愈無痕。

《每日食物卻病考·造釀調和類》 香油　即麻油。生笮者入藥，蒸炒熟笮者，止可供食。味甘，涼，無毒。下三焦毒，通大小腸，殺一切蟲，傳一切瘡疥，生肌長肉，止痛。有牙及脾胃病者少食。市者不惟蒸炒，而又雜以他物。故入藥，須自笮生取者良。

馬思哥油

《飲膳正要·諸般湯煎》 馬思哥油　取淨牛奶子，不住手用阿赤即打油木器也打，取浮凝者，爲馬思哥油。今亦云白酥油。

棉花子油

《壽世秘典·類物·味部》 棉花子油　氣味：辛，熱，微毒。治惡瘡疥癬。燃燈損目。

松子油

《飲膳正要·諸般湯煎》 松子油　松子不以多少，去皮，搗研爲泥

右件，水絞取汁熬成，取淨清油綿濾淨，再熬澄清。

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》 松仁油寧夏有核桃仁壓爲油

松子去皮、殼，搗糜爛，水絞汁，熬取浮清油，綿濾潔，再熬之，或研壓取油。

蝦油

《食物小錄·造釀部》 蝦油　甘，鹹，腥，有小毒。味雖美，不可多食。多食令人生痰，發癢。

杏子油

《飲膳正要·諸般湯煎》 杏子油　杏子不以多少，連皮搗碎

右件，水煮熬，取浮油，綿濾淨，再熬成油。

醋

《千金要方·食治·穀米》 酢：味酸，溫，澀，無毒。消癰腫，散水氣，殺邪毒血運。扁鵲云：多食酢，損人骨。能理諸藥消毒。

《食療本草》卷上 醋　多食損人胃。消諸毒氣，煞邪毒。能治婦人產後血氣運：取美清醋，熱煎，稍稍含之即愈。

又，人口有瘡，以黃蘗皮醋漬，含之即愈。

又，牛馬疫病，和灌之。

服諸藥，不可多食。不可與蛤肉同食，相反。

又，江外人多爲米醋，北人多爲糟醋。發諸藥，不可同食。

酢研青木香服之，止卒心痛、血氣等。

又，大黃塗腫，米醋飛丹用之。

治痃癖，醋煎大黃，生者甚效。

用米醋佳，小麥醋不及。糟多妨忌。大麥醋，微寒，餘如小麥也。

氣滯風壅，手臂腳膝痛：炒醋糟裹之，三兩易，當差。人食多，損腰肌藏。

《醫心方·五穀部》 酢酒　《本草》云：味酸，溫，無毒。主消腫，散水氣，煞邪毒。陶(弘)景注云：酢酒爲用，無所不入。《拾遺》云：酢，破血止運，除癥塊堅積，消宿食，煞惡毒，破結氣心中。酢水淡，飲多食損筋骨，煞藥。孟詵云：多食損人胃，消諸毒，煞邪毒，婦人產後血運含之即愈。

《養生類纂·食饌部二·五味》 醋　米醋最釅，穀氣全也。產婦房中常得醋氣則爲佳。酸，益血也。《本草衍義》。

多食醋，損人骨。能理諸藥，消毒熱。《千金要方》。

醋合酪食之，令人血瘕。《金匱要略方》。

凡醋不可與蛤同食。《食禁方》。

米醋多食，不益男子，損顏色。《日華子本草》。

服諸藥不可多食醋。《食療本草》。

飲熱醋尤能辟寒，勝如酒。《瑣碎錄》。

《飲膳正要·米穀品》 醋　味酸，溫，無毒。消癰腫，散水氣，殺邪毒，破血運，除癥塊堅積。醋有數種。酒醋、桃醋、麥醋、葡萄醋、棗醋、米醋爲上，入藥用。

《日用本草·五味類》 醋　有米醋、麥醋、棗醋、糟醋。多年米醋良，可

入藥用，蓋其穀味全也。大麥醋微寒，不益男子。

味酸，溫，無毒。有苦味者，俗呼爲苦酒。多食損人胃，不可與蛤肉同食。主消癰腫，散諸結氣，破癥塊堅積，消食化痰，殺諸邪氣。除煩助藥力。殺一切魚肉菜毒，療婦人產後血運，取清醋煎，稍稍服之。房內常以醋淬炭，使時聞醋氣爲妙。又方，以草烏磨醶醋，塗瘡癤腫，立消。治妊娠月數未足，胎死不出，醋煮大豆服之，立下。未下再服。

《多能鄙事・飲食・造醋法》 又醋法：倉米一斗，輕炒過，微焦亦不妨。取水浸一宿，上甑蒸熟，攤冷。搗麸麴末六升，冷熟水和勻，收入料樣於甕，令汁透飯內。候熟定，方以泥封口。半月後取吃，甚酸。

《普濟方・食治門・穀米》 醋，味酸溫澀無毒。消癰腫，散水氣，殺邪氣毒血運。扁鵲云：多食醋，損人骨，能理諸藥，消毒熱。

《食物本草・味類》 醋　味酸，溫，無毒。主消癰腫，散水氣，斂咽瘡，散水氣，殺邪毒，一切魚肉菜毒，治產後並金瘡傷損，血暈下氣，除煩，破癥塊堅積，婦人心痛血氣。酸，益血也。米造者良，穀氣全也。多食，損牙齒、筋骨、胃臟、顏色。治口瘡，以醋漬黃柏皮含之，愈。此酸收之物，至病以漸。不宜和蛤食，不可不知。

《食鑒本草・瓜菜》 醋味酸，溫，平，無毒。

消腫毒，散水氣，殺邪毒，消癖塊，破血迷。

《救急方》：治產後血虛，眩運不醒。以剛炭同生鐵秤錘煨燒，令紅，以醋沃，近婦人口鼻熏之。只用炭火醋沃亦可。

《易牙遺意・醞造類》 醋　用粳、糯米不拘，糙與白皆可。以七升五合，水浸三日，炊飯。白麴一斤半，秤水二十五斤，和勻，入甕，厚紙五層密封。五十日熟。二醋下水十二斤，三醋下水八斤。春秋二社皆可造。亦有以米罨成黃子者。

又法：正立伏日，粳米糙白皆可，粳亦可，五斗，水浸一日(一)，換水七次。炊飯，入甕內。候七日，下水，其飯一斗，對水一斗。下後，每日打二次。候熟，濾去醋糟，煎過，入瓶內，放炒糙米一撮，尤妙。

又法：二斗米，浸二日，蒸飯。和麸皮一斗，罨成黃子，曬乾。再用米炊飯二斗，乘熱和前黃子，十分捺實在缸內，一斗米下二斗水，缸上用蓋密封。候其熟，用茴香煎煮，入瓶。須正伏中造。

《藥性全備食物本草・味品部》 醋　陶隱居云：醋，措也，能措五味，以適中也。亦謂之醯，以有苦味，俗呼爲苦酒。人家又加餘物，謂爲華池佐味。可不多食之，損人肌臟。《唐》云：醋有數種，此言米醋。若蜜醋、麴醋、麥醋、桃醋、葡萄、大棗、蘡薁等諸雜果醋，及糟糠等醋，會意者亦極酸烈，止可噉之，不可入藥也。米醋最醶，入藥多用，穀氣全也，故勝糟醋。產婦房中常得醋氣則爲佳，酸益血也。磨雄黃塗蜂蠆，亦取其收而不散也。今人食醋則齒軟，謂其水生木，水氣弱，木氣盛，故如是。味酸，甘，性溫，無毒。散水氣，殺邪毒，消癰腫，斂咽瘡，驅胃脘氣疼，並堅積癥塊氣疼，產後血暈，及傷損金瘡。漬黃柏含，治口瘡。煮香附，凡治鬱痛。煎大黃，劫痃癖。磨南星，敷瘤腫。切忌與蛤肉(開)〔合〕食，茯苓亦忌。

按丹溪曰：醋味酸，調和魚肉、蔬菜，儘可適口，但致疾以漸，人所不知，蓋酸收也，甘滯也。苟遠而不用，亦卻疾一端。然食多齒軟者，因水生木，水氣弱，木氣盛，故如是爾。齒屬腎水，酸助肝木，安得不然！但南方炒米醋甚醶，入藥須以一分醋、二分水和之方可。江北造醋：用晚米一斗爲飯，青蒿曝三日出黃，每飯一碗，冷水二碗，燒酒麴四兩，入甕封固。一七後，用柳木棍每早攪之，四十九日後去渣，煮熟。其味不甚醶，初甚苦，故曰苦酒。

《藥性全備食物本草・飲食宜忌》 醋　米醋最醶，穀氣全也。產婦房中常得醋氣則爲佳，醋益血也。醋多食，損人骨。能理諸藥，消毒熱。醋合酩食之，令人血瘕。米醋多食，損顏色。不益男子，只利女人。服諸藥，不可多食醋。醋多食，損人胃。飲熱醋，尤能辟寒，勝如酒。

《食物輯要・味品類》 醋　味酸、甘，性微溫，無毒。解魚肉、瓜菜毒，殺邪氣，散瘀血堅塊癥腫，斂咽瘡，下氣除煩。多食，損齒傷筋，減顏色。飴糖、酒糟皆可作醋。大麥醋，性涼。米飯造者尤佳。《延壽書》云：諸醋皆能發毒。王戩自幼不食醋，八旬能傳神。

《上醫本草・造釀》 醋　一名酢，又名醯。酢音醋，醯音兮。時珍曰：醋，措也。能措置食毒也。有米醋、麥醋、麴醋、糠醋、糟醋、餳醋、桃醋、葡萄、大棗、蘡薁等諸雜果醋。惟米醋比諸醋最醶，二三年者入藥，以穀氣全也，故勝諸醋。餘止可噉，不可入藥也。大麥醋良，產婦房中常以火炭沃醋氣爲佳，酸益血也。大抵用醋，無非取其酸收之義，而又有散瘀解毒之功。

或云：醋能少飲，辟寒勝酒。

米醋　酸、苦，溫，無毒。主治：下氣除煩，消癰腫，散瘀血水氣，治黃疸黃汗。理諸藥，消毒，殺惡邪毒，及一切魚、肉、菜毒。治婦人心痛血氣，並產後血運。除癥塊堅積，消食破結氣，心中酸水痰飲，及傷損金瘡，出血昏運。醋磨青木香，止卒心痛、血氣痛。浸黃檗含之，治口瘡。調大黃末，塗腫毒。煎生大黃服，治痃癖甚良。多食損胃，損筋骨肌臟，令人無顏色，傷脾，肉腮而唇揭。醋發諸藥，不可同食，服茯苓、丹參人不可食醋。王戩自幼不食醋，年逾八十猶能傳神也。

附方：

霍亂吐利：鹽、醋煎服，甚良。

出汗不滴瘦卻腰脚，並耳聾者：米醋浸荆三稜，夏四日，冬六日，爲末。醋湯調下二錢，即瘥。

舌腫不消：以酢和釜底墨，厚傅舌之上下，脫則更傅，須臾即消。

牙齒疼痛：米醋〔一升〕，煮枸杞白皮一升，取半升，含漱，即瘥。

癰疽不潰：醋和雀屎如小豆大，傅瘡頭上，即穿也。

諸蟲入耳：凡百節、蚰蜒、蟻入耳，以醋注入，起行即出。

食雞子毒：飲醶醋少許即消。

中砒石毒：飲醶醋，得吐即愈。不可飲水。

湯火傷灼：即以酸醋淋洗，並以醋泥塗之甚妙，亦無瘢痕也。

乳癰堅硬：以罐盛醋，燒熱石投之二次，溫漬之。冷則更燒石投之，不過三次即愈。

胎死不下，月未足者：大豆煮醋服三升，立便分解。未下再服。

胞衣不下，腹滿則殺人：以水入醋少許，噀面，神效。

《食治廣要・釀部》米醋　氣味：酸、苦，溫，無毒。殺一切魚肉菜毒。孟詵曰：大麥醋微寒，餘醋並同。弘景曰：多食損人肌、臟、筋骨及胃，不益男子，損人顏色。又發諸藥，服藥者不可食。又曰：脾病人毋多食酸，酸傷脾，令肉腮而唇揭也。服茯苓、丹參人，更忌。

《食物本草・味部・造釀類》醋一名酢，一名醯，一名苦酒。有十數種，米醋、麥醋、麴醋、糠醋、糟醋、餳醋、桃醋、葡萄、大棗、蘿蔔等諸雜果醋，亦極酸烈。李時珍曰：米醋：三伏時用倉米一斗，淘淨蒸飯，攤冷盒黃，曬簸，水淋淨。別以倉米二斗，蒸飯和勻入甕，以水淹過，密封暖處，三七日成矣。糯米醋：秋社日，用糯米一斗，淘蒸，甩六月六日造成小麥麴和勻，用水二斗，入甕封釀。三七日成矣。粟米醋：用陳粟米一斗，淘浸七日，再蒸淘熟，入甕密封，日夕攪之，七日成矣。小麥醋：用小麥水浸三日，蒸熟盒黃入甕，水淹七七日成矣。大麥醋：用大麥一斗，水浸蒸飯盒黃，曬乾水淋過，再以麥飯二斗和勻，入水封密，三七日成矣。餳醋：用餳十斤，水四十斤，和勻入甕，須在立夏後至處暑前釀之。每平旦未升時，用楊枝漩攪四五十轉，以淨布漬水封閉甕口，數日後入糯米飯，乘熱傾入一大盎。四十日後，味當甘酸香烈成醋矣。其餘糟糠等皆可釀醋，不能盡紀也。

醋，味酸、苦，溫，無毒。主消癰腫，散水氣，殺邪毒，理諸藥。治產後血暈，除癥塊堅積，消食，殺惡毒，破結氣、心中酸水痰飲。下氣除煩，止金瘡出血，昏暈，殺一切魚肉菜毒。磨青木香，止卒心痛、血氣痛；浸黃檗含之，治口瘡；調大黃末，塗腫毒；煎生大黃服，治痃癖甚良。散瘀血，治黃疸黃汗。寇宗奭曰：米醋最良，得穀氣全也。產婦房中，常以火炭沃醋氣爲佳，酸益血也。李時珍曰：按孫光憲《北夢瑣言》云：一婢抱兒落炭火上燒灼，以醋泥傅之，旋愈無痕。又一少年，眼中常見一鏡。趙卿謂之曰：來晨以魚鱠奉候。及期延至，從容久之。少年飢甚，見几上一甌芥醋，旋旋啜之，遂覺胸中豁然，眼花不見。卿云：君吃鱠太多，魚畏芥醋，故權誑而愈其疾也。觀此二事，可證其治癰殺邪毒之驗也。大抵醋治諸瘡腫積塊，心腹疼痛，痰水血病，殺魚、肉、菜及諸蟲毒氣，無非取其酸收消瘀之功。李廷飛云：醋能少飲，辟寒勝酒。王戩自幼不食醋，年逾八十，猶能傳神也。

附方：

治轉筋疼痛：以故綿浸醋中，甑蒸熱裹之，冷即易，勿停，取瘥止。

治腋下狐臭：用三年釀醋，和石灰傅之。

治癰疽不潰：用苦酒和雀屎如小豆大，傅瘡頭上即穿也。

治木舌腫強不消：以糖醋時時含漱；或用醋和釜底墨，厚傅舌之上下，脫則更傅，須臾即消。

治中砒毒：飲醶醋得吐即愈，不可飲水。

治湯火傷灼：即以酸醋淋洗，並以醋泥塗之，甚妙，亦無疤痕也。

治死胎不下：大豆煮醋，服三升立便分解。

治鬼擊卒死：吹醋少許入鼻中，大效。

治乳癰堅硬：以瓦罐盛醋，燒熱石投之二次，待溫，以患處漬之。冷則

更燒石投之，不過三次即愈。

治疗腫初起時：用麪圍住，以針亂刺瘡上，銅器煎沸醋傾入圍中，令容一盞。冷即易，三度，疔根即出也。

《養生要括・穀部》 醋醋類甚多，惟米醋、糟醋爲良。多食損筋骨，亦損胃，又損人顏色。酸屬木，脾病毋多食酸。服茯苓、丹參忌之。

味酸、苦，溫，無毒。消癰腫，散水氣，殺邪毒，理諸藥，消毒，治產後血運，除癥塊堅積，消食，殺惡毒，破結氣，心中酸水痰飲。下氣除煩，治婦人心痛血氣，並產後及損傷金瘡，出血昏運。殺一切魚、肉、菜毒。（酸）〔醋〕磨青木香止卒心痛，血氣痛。浸黃蘗含之，治口瘡。調大黃末，塗腫毒。煎生大黃服，治痃癖甚良。散瘀血，治黃疸黃汗。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 醋醋有數種，如米醋、麥醋、麴醋之類，惟米醋陳久者，可入藥，穀氣全也。

米醋　味：酸、苦，溫，無毒。大麥醋，微寒，餘醋並同。多食損人肌臟，多食損筋骨，亦損胃，不益男子，損人顏色。醋發諸藥，不可同食。酸屬木，脾病毋多食酸，酸傷脾，肉皺而唇揭。服茯苓、丹參人，不可食醋。治：消癰腫，散水氣，殺邪毒，理諸藥，消毒。治產後血暈，除癥塊堅積，消食，殺惡毒，破結氣，心中酸水痰飲，下氣除煩。治婦人心痛血氣，並產後及傷損金瘡出血昏暈，殺一切魚肉菜毒。酸磨青木香，止卒心痛，血氣痛。浸黃蘗含之，治口瘡。調大黃末，塗腫毒。煎生大黃服，治痃癖，甚良。散瘀血，治黃疸黃汗。

米醋：三伏時用倉米一斗，淘淨蒸飯，攤冷，禽黃，曬簸，水淋淨，別以倉米二升蒸飯，和勻入甕，以水淹過，密封煖處，三七日成矣。糯米醋：秋社日用糯米一斗，淘蒸，用六月六日造成小麥大麴和勻，用水二斗，入甕，封釀三七日成矣。粟米醋：用陳粟米一斗，淘浸七日，再蒸淘熟，入甕密封，日久攪之，七日成矣。米醋比諸醋最釅，入藥多用，用之穀氣全也，故勝糟醋。產婦房中常以火炭沃醋氣爲佳，酸益血也。以磨雄黃，塗蜂蠆毒，亦取其收而不散之義。今人食酸則齒軟，謂其水生木，水氣弱木氣強，故如是。一婢抱兒，落炭火上燒灼，以醋泥傅之，旋愈無痕。

附方　身體卒腫：醋和蚯蚓屎塗之。白虎風毒：以三年釅醋五升煎五沸，切葱白三升，煎一沸，濾出，以布染乘熱裹之，痛止乃已。霍亂吐痢：鹽醋煎服，甚良。霍亂煩脹：未得吐下，以好苦酒三升，飲之。足上轉筋：以故綿浸醋中，甑蒸熟，裹之，冷即易，勿停，取瘥止。出汗不滴：瘦怯腰脚並耳聾者，米醋浸荆三棱，夏四日，冬六日，爲末，醋湯調下三錢，即瘥。腋下胡臭：三年已醋和石灰傅之。癧瘍風病：醋和硫黃末傅之。癰疽不潰：苦酒和雀屎如小豆大，傅瘡頭上，即穿也。舌腫不消：以醋和釜底墨傅舌之上下，脫則更傅，須臾即消。木舌腫強：糖醋時時含漱。牙齒疼痛：米醋煮枸杞白皮一升，取半升，含漱即瘥。鼻中出血：醋和胡粉半棗許，服。又法，用醋和土塗陰囊，乾即易之。塞耳治聾：以醇醋微火炙附子，削尖塞之。面體雀卵：苦酒浸木，常常拭之。中砒石毒：飲釅醋得吐即愈，不可飲水。服硫發癰：醋和豉研膏傅之，燥則易。食雞子毒：飲醋少許即消。渾身蝨出：方見石部鹽石。毒殺傷螫：清醋急飲一二盃，令毒氣不散，然後用藥。蠍刺螫人：醋磨附子汁，傅之。蜈蚣咬毒：醋磨生鐵，傅之。蜘蛛咬毒：同上方。蠼螋尿瘡：以醋和胡粉，傅之。諸蟲入耳：凡百節、蚰蜒、蟻入耳，以苦酒注入，起行即出。湯火傷灼：即以酸醋淋洗，並以醋泥塗之，甚妙，亦無瘢痕也。狼煙入口：以醋少許飲之。足上凍瘡：以醋洗足，研藕傅之。胎死不下：月未足者，大豆煮醋服三升，立便分解，未下再服。胞衣不下：腹滿則殺人，以水入醋少許，噀面神效。鬼擊卒死：吹醋少許入鼻中。乳癰堅硬：以罐盛醋，燒熱石投之二次溫漬之，冷則更燒石投之，不過三次即愈。疔腫初起：用麵圈住，以針亂刺瘡上，銅器煎醋沸，頓入圍中，令容一盞，冷即易，三度根即出也。

《壽世秘典・類物・味部》 醋一謂之醯，以有苦味，俗呼苦酒。古方多用酢字，有米醋、麥醋。米醋，三伏時用米一斗，淘淨，蒸飯，攤冷，盦黃，曬簸，水淋淨。別以倉米二斗，蒸飯和勻，入甕以水淹過，密封暖處，三七日成矣。大麥醋同。愈久愈良，米醋次之。又有桃、葡萄、大棗、蘋蕖等雜果，及糟糠諸物，皆可爲醋，止可調味，不堪入藥。

氣味：酸，苦，溫，無毒。主消癰腫，散水氣，殺惡毒及一切魚肉菜毒。又治產後血運，小兒口瘡。

發明　陳藏器曰：多食傷筋骨，損顏色，亦損胃，不益男子，能發諸藥，不可同食。寇宗奭曰：米醋比諸醋最釅，入藥多用之，穀氣全也。產婦房中常以火炭沃醋氣爲佳，酸益血也。磨雄黃塗蜂蠆毒，亦取其收而不散之義，服茯苓、丹參人，不可食醋。

《飲食須知・味類》 醋　味酸，甘，苦，性微溫。解魚肉、瓜菜毒，米醋乃良。多食損筋骨，傷胃氣，不宜男子，損齒減顏，能發毒。不可同諸藥食，服茯苓、丹參、葶藶藥者忌之。凡風寒咳嗽及瀉痢脾病者，勿食。

《食物須知・諸米》 醋一名苦酒　味酸甘，氣溫，無毒。造有數種，因著諸名，米醋、麥醋、麵醋、桃醋、葡萄、大棗、蘋蕖諸雜果醋，及糟糠等醋，會意俱極酸烈。惟米醋佳，年久愈妙。散水氣，殺邪毒，消癰腫，斂咽瘡，敺胃脘氣疼，並堅積癥

(塊)(塊)氣疼。攙藥吞服，治產後血暈及傷損。金瘡血暈，淬氣熏之。切忌同蛤肉同食，造飲饌者須知。惟入肝經，不利男子，專益女人。丹溪云：醋味酸甘，調和魚肉蔬菜，盡可適口。但致疾以漸添，人所不知。蓋酸，收也；甘，滯也。苟遠而不用，亦卻疾一端。然食多齒軟者，因水生木，水氣弱，木氣盛，故如是爾。齒屬腎水，酸助肝木，安得不然。

《養生食鑒・味類》 醋米糟釀者佳。一種糖醋損人，產後尤忌之。味酸，性溫，無毒。解魚肉、瓜菜毒，殺邪氣，散瘀血堅塊，消腫，斂咽瘡，下氣，除煩。多食損齒，傷筋骨，減顏色，不益男子。婦人產(婦)後宜之，產婦房中，常以火炭沃醋氣爲佳。生產血暈，嗅之即醒。

《壽世傳真・雜食類》 醋 性溫。能斂。宜：消食解毒，開胃，令人思食。治口舌熱瘡，含漱即愈。忌：多食，損齒、悴顏、傷筋。因收縮太過也。

《食物小錄・造釀部》 醋一名苦酒酸，苦，溫，無毒。殺一切魚肉、菜蔬毒，解煙火毒，強筋骨，斂肝氣。多食損顏色。凡大小麥及餳皆可作醋，惟米醋最佳，今人謂之滴酢。

《調疾飲食辯・穀類》 醋 亦作酢，即醋字。《魯論》曰醯，《傷寒論》、《金匱》曰苦酒。諸穀粟皆可作，秫、粳米爲上，小麥及糯米次之，餘皆下矣。作法，有蒸熟者，有用生米者。入藥宜米醋，陳者良。性能開胃進食，殺一切魚、肉、菌、菜毒，添滋味。又能制麪毒，凡麪食入醋些須，食之即不作渴，味亦倍佳，是相制而又相成也。世醫以其味酸，畏其收斂，嚴禁病人勿食。夫不宜酸斂者，惟外感宜散之症，慮其收住表邪，他病收住何物乎？且醋味雖酸，卻能通竅，又最能散結氣，行滯血，雖表症猶必用之，況其他乎。如《菜類・葱》條下所載，《濟生秘覽》、《千金》諸發表方皆用之是也。此外尚多，不可枚舉。

觀其消食積，攻氣痞，止血運，破產後瘀血，以鐵或磚瓦燒紅，好醋淬之，令血暈者聞其氣即醒，俗呼打醋炭。甚則醋煎荆芥，入酒壺中，以壺咀對鼻，急合其蓋，令氣入鼻中尤妙。治血凝氣滯之痛。凡痛症藥，如陳皮、白芍、白芷、香附、元胡、靈脂之類，均須醋製，非醋不能開氣結也。斂乎？散乎？外用散癰疽腫毒，外科敷藥必用之物。久而不潰者，醋調雀屎，貼瘡頭即穿出。出《肘後方》。解蜘蛛、娛蚣、蛇、蠍、瘋犬咬毒，並以醋磨生鐵塗之。出《簽中方》。蒸跌撲損傷出《日華本草》，白虎風痛，足上轉筋出《外臺》方。並以舊棉絮浸醋中，甑上蒸熱裹之及各種風寒濕痺出《近效方》，斂乎？散乎？《千金方》治鬼擊卒死，不省人事，吹少許入鼻中即蘇。霍亂心煩腹脹，飲之即定。且炙附子塞耳，能開氣閉之聾。和釜底墨塗舌，可消卒急不消之腫。同葛根、葱白可療肌解表。至於孫光憲《北夢瑣言》云：一婢抱兒，落炭火上燒灼，以醋和泥塗之，旋愈無痕。《洗冤錄》曰：醋和大黃末更佳。均之，其爲斂乎？爲散乎？又其散逆氣，能止百方不能止之嘔見《小麥》下。治胞衣不下，血滿腹中，此死生呼吸之候，非散何以解救乎？用無名異一兩，研末，鴨卵白調勻。溫醋一盞吞之。其餘用也，猶能治蝨出怪病，見《首卷》。《外臺秘要》云：蠼螋尿瘡繞身，匝則死，以燕巢土醋和，豬脂調敷。《肘後方》云：螻蛄即土狗咬人痛甚，醋和石灰塗，立止。醋之爲用如此，何者取其斂乎？即《爾雅》釋名亦祇云：醋，措也，能措置食毒也。未嘗言收斂病邪也。蓋醋成於釀造，與作酒、作豉同理，故味雖酸而性則散，比諸烏梅、五味生而酸者，迥不侔也。如果收斂，則虛汗、虛泄、陽脫、陰脫，百凡宜飲之症，何古今方書無一人用之，寇宗奭乃謂塗蜂蠆毒爲收，且引皺皮韡爲喻，可謂不知物理。雖然，醋以酸而爲散，奇矣。若夏秋暑熱、瘧、痢等病，汗出過多，其後病雖愈，而表虛漏汗或畏風者，久開難以驟闔也，任日服參、耆、燕窩、烏梅、五味，不如飲食調和，中略加醋即安。海味尤佳，宜肉食者，海參、魚肚、蝦乾之類；宜素食者，海藻、昆布、海帶之類，取其益陰滋血，陽開陰闔之理也。杏雲蓋屢用之，無不效。且於注夏人，令其調和之中，常用此物，亦無不效。是醋也者，有邪則散邪，無邪則斂正，乃仙品也。獨其久食，令人筋骨無力，此則耗之太過，故血不榮於筋。《內經》曰：酸走筋。凡物過中皆有之害，醋肯任其辜乎。

《藥性摘錄・食物》 醋 酸，溫。解魚肉瓜菜毒，殺邪風，散瘀血堅塊，癰腫，斂咽瘡下氣，除煩。多食損齒，傷筋骨。

《本草省常・氣味類》 醋 一名醯，一名苦酒。性溫。消食破瘀，開胃氣，散水氣，殺一切魚肉、瓜菜、菌蕈毒，並諸蟲毒。陳者良。多食傷筋，損顏色。同乳食，成血瘕。食乳小兒忌之。服丹參、萆薢、茯苓、茯神者，忌之。

《隨息居飲食譜・調和類》 醋 酸，溫。開胃養肝，強筋煖骨，醒酒消食，下氣辟邪，解魚蟹鱗介諸毒。陳久而味厚氣香者良。性主收斂，風寒咳嗽，外感瘧痢，初病皆忌。《續文獻》云：獅子日食醋、酪各一瓶。故俗謂獅吼爲吃醋云。

產後血運，熱病神昏，驚恐魂飛，客忤中惡，並用鐵器燒紅，更迭淬醋中，就病人之鼻以熏之。

湯火傷，醋淋洗。

諸腫毒，醋調大黃末塗。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 醋　溫，無毒。消癰腫，散水氣，殺邪毒，下氣除煩，療金瘡，治產後血暈，殺一切魚、肉、菜毒。磨青木香，止卒心痛。浸黃柏含之，治口瘡。調大黃末，塗腫毒。惟米醋宜入藥，其餘麥麪等造，俱不及也。多食損牙及筋骨、胃臟。不宜和蛤食。

長生醋

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 長生醋二制

一，五六月用大麥五斗，磨細，發爲麴。復搗細，以良薑三兩，胡椒三兩，水一擔，同內甕中。封固，日暴成醋。每取醋三升，卻還水三升，更內薑、椒少許。

一，擷辣蓼草煎湯，濾潔。入米煮半熟，漉之。待溫，每米一斗，麴五兩，匀，內於器，取原湯冷注之，比米高一尺。置僻處，越布冪器口。至十日，見白醭音樸消，醋已成熟。每取一升，還酒一升，用之不能盡。

炒麥醋

《多能鄙事・飲食・造醋法》 炒麥醋法：陳倉米或糯米一斗，水浸一宿，炊作飯，攤溫冷。精麴二十兩，搗細，火焙乾，以紙襯地上出火氣。拌飯匀，放淨缸內，入新汲水三斗，又拌匀，捺平，用紙兩三重密封缸口，勿見風，向南方安。候四十九日開，用小麥二升炒焦，投入缸內。少頃，取醋於鍋內煎沸，入缸，再入炒麥一撮，醋久不壞。取頭醋了，再用水一斗半釀取第二醋。旬日可食，取了，又水七升半，取第三醋。更數日可食。取醋了，時須用炒焦麥半升入缸，至妙。

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 炒麥醋　陳米一斗，或糯米，水漬一宿，炊飯，稍溫，取麴二十兩，細搗，火焙，匀飯內，入甕中。注水三斗，按平，用紙二三層密封甕口，勿見風，向南方安置。四十九日開，將小麥二升炒，再投甕中。少頃，取醋，置鍋內煎沸，入瓶，上用炒麥一撮，醋久不漕昨冉切舊而淡切。既取頭醋，再瀉水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之。既取二醋，又瀉水七升半。釀第三醋，更數日取食之。既取三醋，再欲食，須炒焦麥半升許，入甕中搭色，猶可取第四醋。味尚如市口賣者，妙不可言。曹雪，味薄也。

大麥醋

《居家必用事類・造諸醋法》 造大麥醋法　大麥仁二斗內一斗炒令黃色，水浸一宿，炊熟。以六斤白麵拌和，於淨室內鋪席，攤匀，楮葉覆蓋。七日，黃衣上，曬乾。更將餘者一斗麥仁炒黃，浸一宿，炊熟，攤溫，同和入黃子，捺在缸內，以水六斗，匀攪，密蓋。三七日可熟。

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 大麥醋　取大麥釋之，炊飯。俟冷，每斗搜白酒藥三丸，入甕中，越布冪甕口。七日，注以水一斗。又七日，已熟。則篘起，煎，收。再入水五升，爲二醋。俟熟，又入水三升，爲三醋。八月可造。

翻黃醋

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》 造翻黃醋法　陳粟米一斗，淘淨，水浸七日，候覺醋氣，淘淨七次，上甑蒸熟。如人體溫，下缸內，捺實，摻上白麵一兩，用楮葉蓋。候七日發，使刀蠫音利作十字，用熟水三斗，溫下，密封蓋。直候發，每日早晚攪兩遍，多攪尤妙。五六日後，澄清香熟，撇取清者。其脚再入溫湯攪匀，又待五六日成醋，直至使了滓即已。

麩醋

《居家必用事類・造諸醋法》 造麩醋法　初取麵麩，先以五斗，用水和匀，可作團即止。上甑蒸，合作黃子，須楮葉蓋，兩日後成黃，即打聚作一堆，盦過夜，曬乾。先量起五升黃，留作二醋。然後用陳米一斗二升，五升亦不妨，浸一夜，次早和先留麩皮五斗，用和匀，蒸飯熟。稍冷，與黃子入缸，一處打拌，入水約五升瓶二十瓶以上，攪匀。用蘆席一片，如缸口裁圓，中開方一尺竅，草布且糊一邊，四外蘆與缸緣悉糊了，置日中曬。次早，以杖物入草布竅入攪翻。如此三早，止須看潮候，糊了三面草布。三伏曬一月，如月陰，多賸曬十數日，卻榨。下鍋煎數沸，以淨潔瓶盛，每瓶入炒麥一撮，紙厚封，紙上放草灰一把，愈客氣。置高處，勿著地氣。二醋，榨頭醋先一日，煎下熟湯十瓶，次早，以先留黃子五升與頭醋糟和匀，以所煎冷湯攪，如前封蓋，卻不須三打曬七。

麩皮醋

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》 麩皮醋　先以麩皮一斗，炊熟，盦黃

停過。七日後，又以一斗炊熟，連米四升，亦炊熟，拌和。然後下甕，水高一拳，泥了甕口，曬在日中。待二十日後，放於陰地上，歇四十日，開，篘用。

伏醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 伏醋方言七醋，釀之其數皆七。

凡白米一石，無論秔、糯，於五月內預釋之，注水漬之，必足七日，更宜每日易水。蒸飯，乘溫幽於甕。有鋪葦箔間，稍音涓覆黃，臨六月六日，旦暴至暮。計黃一斗，水二斗，均分於甕，頓僻靜處。上裂越布冪口，不復視動。俟七七日已足，篘起，煎熟，加花椒，貯瓶罌中，色甚鮮紅。七月、八月可造，數尤以七。有不暴黃，常燃紅烙音落鐵調一番，味亦美，色不甚鮮。

《竹嶼山房雜部·尊生部·醋部》 伏醋　白糯米不拘多少，初伏日用水浸起，每朝換水，至七日漉出。炊熟，下甕。再七日，下水。每飯一碗，用水一盆，不必用麴。

乾醋

《多能鄙事·飲食·造醋法》 乾醋法：烏梅去核一升，以釅醋五升浸，曬乾，爲末。欲用，取少許投水中，即成醋。

又法：以蒸餅暴乾，投醋中，浸透再暴，再浸。大約餅三枚，滲盡醋一斗，曬燥，收之。每行廚欲用，擘少許，以水研用。

黃米醋

《竹嶼山房雜部·尊生部·醋部》 黃米醋　黃倉米一斗，淘淨，浸一宿，早晨炊作硬飯，令熱傾在蘆席上攤，約四寸厚。略候飯如人體溫，用楮葉蓋覆，如醬黃法。候成黃子，曬令極乾，簸去黃衣。再用倉米一斗，如前炊作硬飯，傾出，令極冷。將前黃子五升，同拌在經造醋甕內，冷水浸之，水面約浸過兩拳。

又法：看黃子並飯青到之處，水亦浸到其處，頓在靜處，以疏布冪之。逐朝看覷，時時以竹杖子攪動，毋令生面。半月以上，香熟。夏秋可造。

酒醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 酒醋三制

一摘糯稻穗用水煮，其穀折裂。俟溫，以生酒藥和勻，置於竹器中，覆黃。七日，移置小甕中，注薄酒漬沒之，頓於灶側。俟六七日，已酸而香，則又移置大器中，頓於涼所，漸注以薄酒，汲而用焉，不酸則已。

一以秔米鐺底飯入甕中，注薄酒浸，頓煖處，遂能成醋。

一以煮酒糟重入水中，泲其味出，又泲之，至有三次，計有五擔。加以麴二十斤，秔米飯三斗，壓沒水底，器外用纏護，須密視，寒煖漸撤之。春初釀，俟五月五日或六月六日，乃篘，煎之也。

糠醋

《居家必用事類·造諸醋法》 造糠醋法　每糟二十斤，用水一擔，不拘冬月，浸一宿，攪勻，以爛爲度。如是新糟，使水一擔半，稻糠隨水拌，糟須挼令極勻。裝入甕，將滿，攤平，以糠蓋，或再用薦蓋甕口。頻頻看覷，候熱發，便倒入別甕。熱不得太過，太過則損味。如未熱，不得動，依前盦蓋。熱候四度，逐旋隨次挼勻，再騰入淋甕中，踏令極實，虛則不中。煎湯淋之，爲頭醋。再煎湯，淋取第二醋。如要極酸，即將頭醋煎，重淋新糟，其酸極佳。如此欲得酸，即將第二醋煎沸湯，淋新糟，已是重淋醋。若更將逐甕頭醋再淋，恐太酸了。造成，用川椒裝入乾瓶，泥起，不可近濕氣。煎了候冷裝。造醋之法，惟要酸。酸之訣，在發熱時不可發過，化糟時短著水，淋下再淋，自然妙也。

《多能鄙事·飲食·造醋法》 糠醋法：每糟廿斤，以水一擔，浸一宿，攪爛。或新糟用水一擔半，糠皮隨水拌糟，極勻。入甕，將滿，按令半，用稻糠蓋。冷則加薦蓋甕。候熱發，使倒入別甕。熱不得太過，未熱勿動。但熱，遂旋隨次挼勻，再騰入淋甕中，踏實，煎湯淋取頭醋。又煎淋取二醋。要極酸，以二醋煎沸淋新糠。更要酸，頭醋煎淋，恐太酸。造成，用川椒裝入乾瓶，泥起，勿近溫處。煎了，候冷入瓶。造醋要酸，其法全在(酸)(發)熱時不可發過，化糟時短著水，淋下再淋，自然妙也。

臘醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 臘醋二制　一釀如社醋。米一斗，用麴三斤、四斤，置煖所，缸宜厚護，熱，漸徹去。俟四十日醋熟。煎時，加炒熟米。

一用酒糟一百斤，勻碧穀糠五斗，按實器中，見熱而香酸，每日翻過一器，不令太熱。四五日後，冷定醋成。以鹽水調泥封固，數年不敗。用時漸取，加水滴出其醋，煎收。

懶婦醋

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》懶婦醋　六月六日，以乾淨小麥，磨極細，清河水拌勻，乾濕得所，踏成餅子。若傷於濕，則中心清。蒸，每麥一升，作餅一個，踏令十分堅實，庶幾不蛀。紙包裹，掛當風處，陰乾。至秋社前一日，粳、糯米各一半，和勻，淘淨，浸至次早。正社日，炊熟，攤冷。每米一斗，用麴一餅，如粳、糯各一斗，則用二餅。研令極細，拌入飯內，盛潔淨甕甃中。就以原量米斗，下清河水，每米一斗，下水一斗五升。如米二斗，則水三斗。以紙七八層，密封。過一月即熟，篘起頭醋，煎藏。再燒沸湯，令冷，下二醋，多少約量。三醋、四醋，亦如此。下醋之日，忌諸厭。下二、三、四醋時，再加些麴尤妙。

麥麩醋

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》造麥麩醋　每麥麩一斗，清酒糟七斤半，拌和，十分停勻。先以陳米二三合，煮稀粥湯。候麩糟停勻了，方入粥湯，再拌和，令乾濕得所，以撚則成團，打則開散爲度。如撚未成團，再入米湯些少。用蒲簍盛貯，上下四面厚用稻草蓋護，頻候。候到大熱時，翻轉，蒲簍再護。俟熱，再翻，如此三四次。過二宿即熱，如三宿不熱者，用陳米炊熱飯一碗，團放蒲簍內，便熱也。小缸一口，於下向鑽一竅，布塞定。將蒲簍於缸內，入滾湯浸一宿，或半日，去塞布，放出醋矣。二醋依法再淋。

麥黃醋

《居家必用事類・造諸醋法》造麥黃醋法　小麥不拘多少，淘淨，用清水浸三日，漉出，控乾。蒸熟，於暖處攤開，鋪放蘆席上，楮葉蓋之。三五日，黃衣上，去葉，曬乾，簸淨，入缸，用水拌勻，上面可留一拳水。封閉四十九日，可熟。

糯米醋

《多能鄙事・飲食・造醋法》糯米醋法：六月六日用小麥二升，磨碎，不羅。是日浸早，以井花水和成餅，桑葉紙包之，懸通風處陰乾，聽其自發。八月社日，以糯米一斗蒸作飯，搗，煎麴末拌勻，入甕。取蒸飯湯，候冷，量四斗入之，不及水湊。紙糊甕口，針刺數孔於紙上。至二個月。先期蕩洗瓦甕，瀝乾，至日榨醋煮熟，窨之。或以早穀舂半，取半穀炒焦黑色，乘熱投入醋中，封蒸，則醋黑色，酸味倍增，甚妙。

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》糯米醋。四時可造。白糯米一斗，炊熟，拌麴半斤，候冷，入甕下水。

七醋

《居家必用事類・造諸醋法》造七醋法　假如黃陳倉米五斗，不淘淨，浸七宿，每日換水二次，至七日做熟飯。乘熱便入甕，按平，封閉，勿令氣出。第二日，翻轉動。至第七日開，再翻轉，傾入井花水三擔，又封閉。一七日攪一遍，再封二七日，再攪。至三七日即成好醋矣。此法甚簡易，尤妙。

千里醋

《居家必用事類・造諸醋法》造千里醋法　烏梅去核，一斤許，以釅醋五升，浸一伏時，曝乾，再入醋浸，曝乾，再，浸以醋盡爲度。搗爲末，以醋浸蒸餅和爲丸，如雞頭大。欲食，投一二丸於湯中，即成好醋矣。

三黃醋

《居家必用事類・造諸醋法》造三黃醋法　於三伏中，將陳倉米一斗，淘淨，做熟硬飯，攤令勻。候冷定，飯面上以楮葉蓋，或蒼耳、青蒿皆可，罨作黃衣。上去罨蓋之物，翻轉過。至次日，曬乾，簸去黃衣，淨器收貯。再用陳米一斗，做熟硬飯，曬乾，亦用淨器收貯。至秋社日，再用陳米一斗，做熟飯，與右件黃子、乾飯拌和勻，下水，飯面上約有四指高水，紗帛幪頭。至四十九日方熟。慎勿動著，待其自然成熟，此法極妙。

社醋

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》社醋一名醯，一名苦酒。三制。元臨安路產酸角，浸水和羹，酸美過於法醋。

一，春秋社時，無論米秔、糯，釋米蒸飯。每米一斗，麴二斤，用罌穀糠通和於缸中，立大篘，瀉水高及三寸。俟二七日，視醋漸成味。過四十日，煎而貯甕。

一，六月六日造小麥麴，候八月社前二三日，先以糯粞煮粥糜，勻塗缸上。社日，用糯米蒸飯，入之於缸。每米一斗，用麴三斤和之，缸底內熱飯一團，瀉水高三寸止。中則立篘。醋成，從篘中汲用竭則復。繼以水，淡則方已。

一，六月六日磨小麥麩麪，河水通勻，每一升履麴一餅，紙封，風中戾之。至秋社前一日，秔、糯米各一斗，釋之，漬之，正社日炊飯，俟冷。每米一斗，

麴一餅細搗，匀於內，同水一斗五升入甕。密封紙三十層，日揭一層，一月醋成，篘起。復作沸湯，俟冷，量加以麴釀二醋。三醋、四醋依二醋釀。糠宜淘潔，控乾，後做此。

《竹嶼山房雜部·尊生部·醋部》 社醋　白糯米一斗，淘淨，煮熟。以粗、細麴各一斤，敲碎，拌飯匀，入甕，留少許純飯蓋面。便下水三十斤（足稱），黃草布紮口，頓放透風處，席遮之，以使熱。候熱稍退，便去席。熱過後，方可打醋。每日午時一遍打，十數日後，醋性定，則住打。三四十日熟，候醋蟲生時，逼取清醋，煎過，密封收藏。或去脚，不煎生藏亦得。大抵醋一熱之後，不宜再熱，熱則味淡矣。打者，所以使之不熱也。春秋二社時可造。春社，遲造數日妙。

神仙醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 神仙醋　四五月，候釋米粞一斗爲率。用蒲簍苴，懸西南垂堂之上，向東出日。俟四十九日，置瓶甕中，大擊麴片四兩，注水漬之。已七日，燃帶火薪頭旋轉一番，成醋則止。取醋一碗，納水一碗，味淡不復釀也。

四時醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 四時醋　每糙糯米一石，釋之，夏秋淅半日，春冬淅一日，蒸飯。俟溫，匀酒糟五斤，麴二十斤，同水，貯於甕，以越布冪甕口。春冬置煖所，夏秋置涼所。有十日熟，有十四日熟，四時皆可造。篘清，加花椒、甘草同煎，貯藏於器。復內水在糟，造二醋、三醋、四醋，味淡則止。

粟米醋

《多能鄙事·飲食·造醋法》 粟米醋法：陳粟米一斗，淘淨，水浸七日，候有酸氣，淘淨七次，上甑蒸熟。候如人體溫，下蜜，封蓋。直候發，每日早晚攪之，攪多爲妙。五六日後，湛清香熟，撇取清者。其脚再入溫湯，攪匀。待五六日成醋，直至滓盡乃止。

餳糖醋

《居家必用事類·造諸醋法》 造餳糖醋法　餳稀一斤，水三斤。先將水入鍋，煎數沸，豁出，傾入餳，攪匀。伺溫，入白麴末二兩，同攪匀，裝瓶內，紙封日曬。春秋一月、冬四十五日、夏二十日熟，甚香美。下了，到二十日之上，有一層白醭面子，休攪動，至自落時乃成熟也。若不日曬，只安頓淨處，勿得動搖，任其自然，尤妙。

《多能鄙事·飲食·造醋法》 餳糖醋法：【略】又方：臘月收淨雪實內缸中，約五寸厚，入餳餄一層，再入雪，又（洗）（澆）餳餄，至十斤爲度。密封，泥固，至來年四月八日開。

《竹嶼山房雜部·尊生部·醋部》 餳饎醋　餳饎十斤，溫水三十斤，春冬用熱湯，夏秋用溫湯。攪匀，入甕，更下敲碎粗麴半斤。每七日攪一度，三七日熟。黃草布紮甕口，春冬日中曬之，秋夏不曬。一法：加飯黃半升。

糖醋

《竹嶼山房雜部·養生部·醋制》 饎醋二制　一，用餳即飴或白饎即厚餳，每五斤，宜清水十五斤，細麴四兩，麥蘖二兩，同貯於甕中，釀。已七日，則以柳幹燃紅一頭，置醋中旋轉一番。再七日，皆依上旋轉之，至醋成爲度。五月至九月，皆可釀也。

一，每餳五十斤，用水一百斤，煮糯米飯一斤四兩，細麴十兩，貯於甕。冬天頓於和煖之處，夏天頓於陰涼之處。俟至四十日，醋熟香酸，入鍋煎之，注瓶罌內收。

五辣醋

《竹嶼山房雜部·尊生部·醋部》 五辣醋　煨葱白五莖，花椒、胡椒共十粒，生薑、乾薑各一分，醋一大盞，醬一匙，入砂盆研爛，可爲五分供。

《易牙遺意·齋食類》 五辣醋　醬一匙，醋一盞，白糖少許，花椒、胡椒各五十粒，生薑、乾薑各一分，砂盆內研爛。可作五分供之。一方，煨葱白五分，或大蒜少許。

《遵生八箋·飲饌服食箋·家蔬類》 五辣醋方　醬一匙，醋一錢，白糖一盞，花椒五七粒，胡椒一二粒，生薑一分，或加大蒜一二蒲，更妙。

小麥醋

《居家必用事類·造諸醋法》 造小麥醋法　陳倉米一斗，或糯米亦可，用水浸一宿，炊作飯，攤溫冷。粗麴二十兩，搗細，火焙乾，以紙襯地上出火氣。拌飯匀，放淨甕內，入新汲水三斗。又拌匀，揩捺平，用紙兩三層密封甕口，勿見風，向南方安。候四十九日開，用小麥二升，炒焦，投入甕內。少頃，取醋於鍋內煎沸，入瓶了，上用炒麥一撮，醋久不壞。取頭醋了，再用水一斗半，釀第二醋，

旬日可取食之。第二醋了，又用水七升半，釀第三醋，更數日取食之。第三醋了，二三醋欲食，須用炒焦麥半升許，入甕內搭色，猶可取第四醋，味尚如街市中賣者。此醋妙不可言。米醋熱者，蓋謂炒米耳。此法用炊米，所以性平。

小麥麩醋

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 小麥麩醋　凡釀醋時，用料一石二斗爲率。小麥麩一石，白秔米二斗。先以小麥麩五斗，水和，停勻，不宜過潤，納甑中蒸至甚熟。布葦箔上，高厚幾一寸，擷蒼耳葉，履於密室中。至七日，已幽爲黃。則碎擊之後，以小麥麩五斗，視前和蒸。乘時，煮米二斗爲飯，與前後所蒸麥麩齊乘熱和，納於大甕中。手按平實，中開一穴，立之以篘。每料一斗計，從篘口注水一斗，甕口用背三四層厚綿紙冪固，暴於日中。過十四日啟視，醋成，則釃清瀉於鍋，煎沸，盡挹去其浮沫。隨燃紅烙鐵，復於醋中調轉數次，量注之以香油，加之以炒鹽，再煎二三沸。熱貯於甕，甕口用紙箬緊冪，紙箬上又用柴灰覆厚，藏久益釃而香。若十四日，醋尚未成，則再封，俟至二十一日。須自六月中，乘天日烈燥，易暴，醋熟而釀之也。

須臾醋

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 須臾醋　每麥麩二斗，清酒糟七斤半，陳米三合，煮爲飰記言切粥。先以麩糟勻之，次以飰粥勻之，不宜過潤。用蒲簍盛貯，厚迭稻稈，深藏於中。頻候，大熱，再翻，再藏，翻過二宿，醋醅成矣。未熟，更炊陳米熱飯一碗，團置麩糟內。或入甑蒸熱爲助。既熟，將小缸一口，從底側通一小隙，取衣袽塞密，置蒲簍郎斗切於缸，作沸湯沃一宿，去衣袽女居切，取滴其醋。

糟醋

《居家必用事類・造諸醋法》 造糟醋法　臘糟一石，水泡粗糠三斗，麥麩二斗。右件和勻，溫暖處放，罨蓋，勤拌捺，須氣香，咂嘗有醋味，依常法製造淋之。按四時添減：春秋用糠四斗半，麩二斗；夏糠三斗，麩二斗；冬糠五斗，麩三斗。視天氣加減造之。

《竹嶼山房雜部・尊生部・醋部》 糟醋方　二月初用七石缸稱臘酒糟七十斤，下缸，著水準浸。隔一宿，篘出糟，再下糟七十斤。再隔一宿，再篘出糟，用缸甎蓋好。若冷，用稻草圍之。到三四月間，缸面結鱉，撈去，煎之。下壇時，用飛鹽一大把，炒熟粳米，撒在壇內。

棗子醋

《多能鄙事・飲食・造醋法》 棗醋法：紅棗煮爛，連湯放冷，入造酒麴少許，或用陳江米炊作飯投之，拌勻，入甕，甕面留小空，曬日中，候香熟用之。

《竹嶼山房雜部・養生部・醋制》 棗子醋　每鮮棗子百枚蒸，生酒藥五丸爲率，注薄酒漬投之，常置煖處。醋成，如取一碗，則還酒一碗，久則醋益香酸。

醬

《食療本草》卷上 醬　主火毒，殺百藥。發小兒無辜。小麥醬：不如豆。

又，榆仁醬：亦辛美，殺諸蟲，利大小便，心腹惡氣。不宜多食。

又，蕪荑醬：功力強於榆仁醬。多食落髮。

獐、雉、兔及鱧魚醬，皆不可多食。爲陳久故也。

《醫心方・五穀部》 醬　《本草》云：味鹹酸，冷利。主除熱，止煩滿，煞藥及火毒。陶〔弘〕景注云：醬多以豆作，純麥者少。今此當是豆者。又有肉醬、魚醬，皆呼爲醢，不入藥用也。

《養生類纂・食饌部二・五味》 醬豉附

雷不作醬，俗說令人腹內雷鳴。《風俗通》。

小豆醬合魚酢食之成口瘡。《孫真人食忌》。

麥醬和鯉魚食之成口瘡。本草。

醬無毒，殺一切魚、肉、菜蔬、蕈毒。《日華子本草》。

榆人醬多食落髮。《食療本草》。

豉，食中之常用，春夏天氣不和，蒸炒以酒漬服之至佳。《陶隱居藥總訣》。

熬豉和白朮浸酒，常服之辟溫疫。《梅師方》。

豉湯，豉本性太冷，只辟麪毒。傷臟腑，傾元氣，特宜忌之。《中山玉櫃服氣經》。

《居家必用事類・諸醬類》 造醬法　凡造醬，先以鹽淘淨，去泥滓垃圾，醬自佳。先以缸盛水，次以梢箕盛鹽，於水中攪漉。好鹽自隔箕兒下，垃圾、石土、糞草之類，皆留箕中。須臾，缸面又有一層黑泥末，以搭羅掠去之盡。缸中皆淨鹹水，鹽如雪白，澄於缸底。別以器盛起，然後下醬。先用水

逐旋入，白鹽多留些蓋面上。和訖，以蒔蘿撒醬面上，復以翎蘸好香油持抹醬面及缸。

《飲膳正要・米穀品》 醬　味鹹酸，冷，無毒。除熱止煩，殺百藥熱湯火毒，殺一切魚肉菜蔬毒。豆醬，主治勝麵醬。陳久者尤良。

《日用本草・五味類》 醬　味鹹，冷利。小麥醬同鯽魚食，令人咽喉瘡。

主除熱，止煩滿，殺百藥、魚肉、菜蕈毒，及火毒、蛇、蜂、蠆等毒。魚肉爲醬曰醢，不入藥。飛蛾入耳，醬汁滴入耳即出。湯火瘡，以醬傅之。

《多能鄙事・飲食・醬法》 造醬法：凡造，先以水入缸，鹽用梢箕盛，攪化土豆。任其缸面久，捂羅撒去黑漂茸。仍留些白鹽蓋面，又次蒔蘿撒面上，以雞羽蘸香油抹醬面並缸，以禦蟶蚋。

《食物本草・味類》 醬　味酸鹹，氣汁利，除熱，止煩滿，殺百藥、魚肉、菜蕈及湯火、蛇蟲等毒。純荳者佳，荳麵合作及純麵者俱不及。麵醬，不宜煮鯽魚，食之令人生喉瘡。

《食鑒本草・瓜菜》 醬味鹹、甘，平，無毒。

除熱，止煩滿，殺一切蛇蟲、蜂蠆、魚肉、蔬菌之毒。

古方：治湯燙火燒毒，敷之，效。

《藥性全備食物本草・味品部》 醬　將也。將和五味，以安五臟，故聖人不得不食。以豆作，陳久者良。味鹹、酸，無毒。殺魚、肉、菜、蕈、百藥毒，除熱止煩滿，及湯火灼傷，一切蛇蟲蜂蠆螫，並用塗之，甚奇。發小兒無辜。同鯉魚食，發喉瘡。患腫脹、五疸、咳嗽者，勿食。小麥醬不如豆醬。又榆仁醬辛美，殺諸蟲，利大小便，心腹惡氣。不宜多食。又蕪荑醬，功力強於榆仁醬。多食落髮。肉醬、魚醬，皆呼爲醢，不入藥用。孕婦合雀肉食，令兒面黑。

《食物輯要・味品類》 醬　味鹹、甘，性冷，無毒。殺魚肉、菜蕈、百藥毒，調五味，和臟腑，除煩熱。多用，發瘡助濕。同鯉魚食，發喉瘡。患腫脹、五疸、咳嗽者，勿食。

《上醫本草・造釀》 醬　時珍曰：醬者，將也。麵醬有大麥、小麥、甜醬、麩醬之屬，豆醬有大豆、小豆、豌豆及豆油之屬。醬多以豆作，純麥者少。當以豆醬入藥，陳久者彌好也。宗奭曰：聖人不得醬不食，意欲五味和，五臟悅而受之，此亦安樂之一端也。

附方：

大便不通：醬汁灌入下部，效。

中砒毒：新汲水調醬服，即解。

飛蟻蛾蟲蟻入耳：醬汁灌之，即出。

燙火傷灼未成瘡者：醬汁塗之，效。

《食治廣要・釀部》 醬　氣味：鹹、甘，冷，無毒。殺一切魚肉、菜蔬、蕈毒。頌曰：麥醬和鯉魚食，生口瘡。寇宗奭曰：聖人不得其醬不食。意欲五味和，五臟悅而受之，此亦安樂之一端也。李時珍曰：不得醬不食，亦兼取其殺飲食百藥之毒也。此說良是。

《食物本草・味部・造釀類》 醬李時珍曰：麪醬有大麥、小麥、甜醬、麩醬之屬，豆醬有大豆、小豆、豌豆及豆油之屬。豆油法：用大豆三斗，水煮糜，以麪二十四斤，拌罨成黃。每十斤，入鹽八斤，井水四十斤，攪曬成油，收取之。大豆醬法：用黃豆一斗，煮糜爛，搓揉如泥。以麥麪二斗拌勻，於竹笆上或蘆席上攤罨三晝夜，其熱如火，濕氣盡出，色黃如金。以鹽十斤，井水四十斤，同入缸內，於三伏烈日中曬之，一月味全矣。小豆醬法：用豆磨淨，和麪盦黃，次年再磨。每十斤，入鹽五斤，以臘水淹過，曬成收之。豌豆醬法：用豆水浸蒸軟，曬乾去皮。每一斗，入小麥一斗，磨麪和切，蒸過盦黃曬乾。每十斤，入鹽五斤，水二十斤，曬成收之。麩醬法：用小麥麩蒸熟盦黃，曬乾磨碎。每十斤，入鹽三斤，熟湯二十斤，曬成收之。甜麪醬：用小麥麪和劑切片，蒸熟盦黃，曬簸。每十斤，入鹽三斤，熟水二十斤，曬成收之。小麥麪醬：用生麪水和，布包踏餅罨黃，曬鬆。每十斤，入鹽五斤，水二十斤，曬成收之。大麥醬：用黑豆一斗炒熟，水浸半日，同煮爛，以大麥麪二十斤拌勻，篩下麪，用煮豆汁和劑切片，蒸熟罨黃，曬搗。每一斗，入鹽二斤，井水八斤，曬成黑甜而汁清。又有麻滓醬：用麻枯餅搗蒸，以麪和勻，罨黃，如常用鹽水曬成，色味甘美也。

醬，味鹹，冷，無毒。除熱止煩滿，殺百藥及熱湯、火毒，殺一切魚肉、菜蔬、蕈毒，並治蛇、蟲、蜂、蠆等毒。醬汁灌入下部，治大便不通，灌耳中，治飛蛾、蟲、蟻入耳。塗猘犬咬及湯、火傷灼未成瘡者，有效。又中砒毒，調水服即解。多食發小兒無辜，生痰動氣。妊娠合雀肉食之，令兒面黑。麥醬和鯉

鹹，冷，利，無毒。主治：除熱，止煩滿，殺百藥毒及一切魚肉、菜蔬、蕈毒，並治蛇、蟲、蜂、蠆等毒，塗猘犬咬，皆效。

同鯉魚食，主口瘡。妊娠，合雀肉食之，令兒面黑。小兒多食，發無辜，生痰動氣。

魚食，生口瘡。寇宗奭曰：聖人不得醬不食，意欲五味和，五臟悅而受之，此亦安樂之一端也。李時珍曰：不得醬不食，亦兼取其殺飲食百藥之毒也。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 醬麵醬、鹹豆醬、甜醬、豆油大麥醬、麩醬，皆鹹耳。味：鹹，冷，無毒。治：除熱，止煩滿，殺百藥及熱湯火毒，殺一切魚肉、菜蔬、蕈毒，並治蛇蟲蜂蠆等毒。醬汁灌入下部，治大便不通。灌耳中，治飛蛾、蟲蟻入耳。塗猘犬咬及湯火傷灼未成瘡者，有效。又中砒毒，調水服即解。

附方　手指掣痛：醬清和蜜，溫熱浸之愈，乃止。癧瘍風駁：醬清和石硫黃，細末，日日揩之。妊娠下血：豆醬二升，去汗取豆炒，研，酒服方寸匕，日三。妊娠尿血：豆醬一大盞，熬乾，生地黃二兩，爲末，每服一錢，米飲下。浸淫瘡癬：醬瓣和人尿塗之。解輕粉毒：服輕粉口破者，以三年陳醬化水，頻漱之。當以豆醬陳久者佳，小麥醬殺藥力，不如豆醬。

《飲食須知・味類》 醬　味鹹、甘，性冷。殺魚肉、菜蕈、百藥毒。多食助濕發瘡，發小兒無辜，生痰動氣。妊婦合雀肉食，令兒面黑。同葵、藿食，能墮胎。麥醬同鯉魚及魚鮓食，生口瘡。患腫脹、五疸、咳嗽者，勿食豆醬乃佳。患瘡癤者食之，令瘢黑。服甘遂者忌之。

《食物須知・諸米》 醬　味鹹、酸，氣冷利，無毒。所造不一，其用亦殊。魚肉造者，呼爲醢，充庖廚妙。豆麵造者，名曰醬，殺諸蟲，蛇、蠍、蜂毒立效，解百藥，蔬菜，草毒殊功。聖人謂：不得其醬不食。意欲五味調和，五臟悅受，斯亦安樂之一端也。

《養生食鑒・味類》 醬豆同麵製者佳，米製者次之。味鹹、甘，性平，無毒。殺魚肉，菜蕈，百藥毒，調五味，和臟腑，除煩熱。多用發瘡，動濕。勿與鯉魚同煮。患腫脹、五疸、欬嗽者，勿食。醬油　性味功同。調飲食尤佳。

《壽世傳真・雜食類》 醬　性微寒。以豆造。陳久者良。宜：除熱及湯火毒，殺一切魚肉菜毒。忌：多食，助濕損精。因鹹入腎也。患瘡癤愈後勿食，防疤黑。

《食物小錄・造釀部》 醬　甘，鹹，冷，微酸，有小毒。殺一切魚肉、菜蔬毒，解砒毒、輕粉毒，調水服之。

《調疾飲食辯・穀類》 醬　此亦諸穀皆可作，而且有用魚、肉作者。調和諸饌，雖無大益，亦絲毫無損。《爾雅》釋名曰：醬，將也。制飲食之毒，如將之平禍亂也。《魯論》曰：不得其醬不食。其字所該者廣。古人必有某醬如何造法，某物宜用某醬之方，不得其醬，則毒無所制，故聖人不食也。今人用醬，取其鹹而且鮮，比鹽較美而已。其的製食毒之法及造法，一概失傳。何故禁之？乃醫人亦必禁之，不知何意？至《內則》：豕胾，芥醬；濡雞，醢醬；濡魚，卵醬；濡鱉，醢醬；魚膾，芥醬；糜腥，醢醬；桃諸、梅諸，卵鹽。雖著諸醬之用，亦略而不全。且觀桃、梅之用鹽，附於醬後，則用醬即與用鹽同理也。故《儀禮》公食大夫三飯以湆醬。又曰：凡炙無醬。蓋無鹹味者，必濡醬，炙有鹹味，故不復濡醬，其理亦同也。《綱目》曰：調水服，解砒毒。又，用榨去油脂麻枯滓，和麪蒸罨作醬，味更鮮美。惟榆仁、茱萸、花椒等醬，不免熱毒，不宜輕食。

《藥性摘錄・食物》 醬　鹹，平。殺魚肉、菜蕈、百藥毒，調五味，和臟腑，除煩熱。多用發瘡，動濕。勿與鯉魚同煮，患腫脹五疸。咳嗽者勿食。醬油，性味功同，調飲食尤佳。豆醬爲佳。

《本草省常・氣味類》 醬　性平。除濕熱，消脹滿，殺百藥毒、湯火毒及一切魚肉菜菌毒。陳者良。

《隨息居飲食譜・調和類》 醬醬油　純以白麵造者，鹹甘而平，調饌最勝。豆醬以金華蘭谿造者佳，鹹平。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 醬　冷，利，無毒。除熱，止煩滿，殺百藥及魚、肉、菜、草毒，並治蛇、蟲、蜂、蠆等毒。造法不一，有純豆者，有純麪者。入藥當以豆醬，陳者更好。

便熟醬

《多能鄙事・飲食・醬法》 便熟醬法：川椒三十個，荊芥、薄荷少許，豉十兩。煎豉湯，濾過，用煮豆黃一斤，爛熟，入瓶內。以乾油餅末六兩，鹽三兩，別入葱白五十莖，杏仁二十個，熱油一合，拌勻，攪。三五日遍封，一日便可用。

又方：醬黃一斤，麵、麴各五兩，杏仁、川椒各半兩。用水煎煮醬黃，除麵外餘併入缽中，和黃子攪令勻。即以淨瓶，先下麴末於瓶內，便入煮過等物，於鍋底如人體，熟一飯頃，便香熟。

大麥醬方

《居家必用事類・諸醬類》大麥醬方　黑豆板淨者五斗，炒熟，水浸半日，再入鍋，用浸豆水煮令爛。傾出，伺冷，以大麥麵百斤，拌令勻。以篩篩下麵，用煮豆汁和，搜作劑，切作大片。上甑蒸熟，傾出攤冷，以楮葉盦蓋。候黃衣上，汗乾再曬。搗碎，揀丁目或火日下之。每斗黃子，用鹽二斤，井花水八升，化鹽水入缸。

豆醬

《易牙遺意・醞造類》豆醬　用黃豆一石，曬乾，揀淨，去土，磨去殼，沸湯泡浸。候漲，上甑蒸糜爛。停如人氣溫，拌白麪八十斤（官秤），或七十斤，攤蘆席上，約二寸厚。三五日黃衣上，翻轉，再攤，罨三四日。手挼碎，鹽五六十斤，水和，下缸拌抄，上下令勻，以鹽摻缸麵。其鹽宜淋去灰土草屑，水宜少下，日後添冷鹽湯。大抵水少則不酸，黃子攤薄則不發熱且色黃，厚則黑爛且臭。下缸後遇陰雨，小棒撐起缸蓋，以出其氣，炒鹽停冷，摻其麵。天晴一二日，便打轉令白，頻打令其勻，且出熱氣。須正伏中造。

又法：用大麥磨粉，其色味尤甜而黑，汁且清。凡醬止宜周歲，過則味減矣。

《藥性摘錄・食物》荳醬　味鹹，性冷。解腎熱邪及諸食物毒氣，治蛇、蟲、蜂、蠆、犬咬，湯火諸傷與大手指掣痛，用醬和蜜，溫熱浸之。砒霜蠱毒，亦可灌救。大便不通，用醬汁灌入孔中；飛蟲入耳，滴入耳中；俱效。小兒多食，生痰動氣。陳久者佳。

豆麥熟醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》豆麥熟醬　大豆炒熟，磨細。計一斗，和小麥細麪二斗，湯和，切爲片，蒸熟。幽爲黃，暴甚燥。每十斤，鹽三斤，注紫蘇湯，日暴之，遂成熟醬。

二麥熟醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》二麥熟醬　二麥炒熟，磨爲麪，用河水和之，幽黃，暴燥。復磨麪，復用河水潤，覆鹽一層，幽甕中封密，置日暴。浹旬，覺有香氣，發露。計黃、鹽數，作湯冷注，暴爲醬。二麥，大麥、小麥也。用大豆煮熟，同溲，幽黃甚佳。

伏醬

《竹嶼山房雜部・尊生部・醬部》伏醬　三伏中黃豆一石，曬乾，篩淨，磨去殼，沸湯泡浸令漲，上甑蒸熟，糜爛爲度。去熱氣，逐旋拌勻白麵七十五斤（官稱），攤蘆席上，約厚二寸許。候三五日，黃衣上，翻轉再攤，窨三五日，以手挼碎。用鹽五十斤，或六十斤，約量用，和鹽並醬黃，下缸。以手臂直到缸底，抄拌極勻，有小塊即撚碎，有草梗即撚出。候水將冷，即以鹽糝缸面。但擇晴日侵早，便下缸，寧可水少，日後添入冷鹽湯。然不可添多，如太淡，增鹽亦救不得。凡醬黃攤，輕則不黃，重則黑爛且臭矣。倘下缸後，便遇雨天，則以小杖撐起缸蓋，微放縫出氣，仍以炒鹽停冷滲在醬面。凡下缸後，曬一過晴，便打轉。蓋初下缸時，打尚未勻，全在這遍打勻。使鹽水與豆相入，又拔出熱氣，此最緊要。自後，約曬三五日一打。蓋初下缸，醬黃浸不透，皆漲起在上，鹽水皆在下。上面鹽力少，若經六七日不打，必至生蛆也。倘下醬或水多鹽少，上清下矿，急逼出，入鍋內煎去三之二，留下待曬醬乾，逐旋侵入。

胡麵醬

《多能鄙事・飲食・醬法》胡麵醬方：白麵不拘多少，冷水和作劑，切作一指厚片，籠內蒸熟，攤晾三時許，候餅上乾，以楮葉，蒼耳盦蓋，至黃衣上勻爲度。去蓋翻轉，至次日即乾，刷去黃衣，再暴，暴甚愈好。每斤用鹽四兩，搗令碎，貫眾煎湯泡鹽下。盦黃處，切忌通風及濕地上。

醬油

《易牙遺意・醞造類》又醬油法　黃豆挼去衣，取一斗淨者，下鹽六斤，下水比常法增多。熟時，其豆在下，其油在上也。

《調疾飲食辯・穀類》醬油　《毛詩》曰醢。用黑豆如作豉法，蒸罨生黃，入水加鹽，曝。氣味芳鮮，能引胃氣。俗醫謂其作嗽，禁人勿食，不知何本，不必信之。

附：醬藏諸物　醬之藏物，比鹽較鮮美，爲胃氣之所愛。天下土產可以醬藏者，不能悉數。病人愛食，即是漸進飲食之機。且鹹物不能多食，些微不合，亦無大礙。惟醬越瓜性冷難化，極不益人。今之醫者，專教病人食此，百病忌之。醬薑性熱，熱病忌之。

《本草省常・氣味類》醬油　性平。開胃進食，除濕散滿，解一切魚

肉、瓜菜、菌蕈毒。

《隨息居飲食譜・調和類》〔醬油〕 豉油則豆醬爲宜，日曬三伏，晴則夜露。深秋第一豉者勝，名秋油，即母油，調和食味，葷素皆宜，痘痂新脫時食之則瘢黑。嘉興造者鹹寒，以少日曬之功也，油亦質薄味淡，不耐久藏。

猘犬咬及湯火傷，未成瘡者，以醬塗之。 中砒毒，豆醬調水服。 胎氣上沖，及虛逆嘔吐，好醬油開水調服；亦解亞片毒。

鹿醢

《居家必用事類・諸醬類》 造鹿醢法

鹿肉八斤，去筋膜，細切如泥 酒麴一斤 小豆麴一斤 紅豆 川椒 蓽撥 良薑 茴香 甘草各炙二兩 桂心半兩 蕪荑末一斤 肉豆蔻二兩 葱白切作米，二升半

右爲細末，同鹿肉和拌，用糯酒調勻，稀稠得所。小口缸盛，密封之。三五日一攪勻，則易以復密之，曝乾。庭夜置暖處，百日可食。視稀稠加酒麴。

麻莘醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 麻莘醬 用新麻莘坊中方出芝麻油餅碎搗，甑中復蒸透。以小麥麪和之，幽爲黃，暴燥。計十斤，鹽三斤，注水，於日中復暴爲醬。

麥餅熟醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 麥餅熟醬 小麥細麪，用水和堅餅，任意切爲大片。籠中蒸熟，幽黃，暴燥，復磨篩細。每十斤，鹽三斤，注紫蘇湯暴之，不過五日、七日，已成美醬。

麵醬

《居家必用事類・諸醬類》 造麵醬方 白麵不拘多少，冷水和作硬劑，切作一指厚片子，籠內蒸熟。攤晾三時許後，麴子上乾，以楮葉、蒼耳、麥秸盦蓋，至黃衣上勻爲度。去蓋物，翻轉過，至次日。曬乾，刷去黃衣，搗碎。每斤，鹽四兩，煎湯泡鹽作水下之。

《竹嶼山房雜部・尊生部・醬部》 麵醬 白麵二十斤一云不拘多少，冷水搜作硬劑，切作一指厚，蒸籠蒸熟。取出，攤三時許，候乾，以楮葉、蒼耳葉、麥稈盦蓋，到黃衣上勻爲度。去蓋葉，翻轉。到次日曬乾，刷去黃衣，搗碎。每四斤，用鹽一斤，水四斤，拌勻，入缸。一用貫眾煎湯泡鹽水下。日曬夜蓋，到四十九日，極熟甜美。

治醬蛆 每醬一甕，用草烏頭五七個，每個切作四半，插在甕四邊及中心，其蛆自死，亦不再生。或加百部尤妙。

逡巡醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 逡巡醬 每以大豆一斗爲率，餳餳四兩，加減隨宜。鹽一斤，可留十日；二斤，可留一月；三斤，可留久遠。注水滿鍋，置甑於車上，甑底以編蒲等箄音閉之，鍋口圍密，甑心立通節竹一根，下抵鍋底，上平甑口。別以蘆一根貫竹中，與之一齊。先將豆湛潔，浸過一宿，貯甑中密蓋，蒸。用竹中蘆緝視水痕，稍乾即注水，竹內續上。直候甑面上豆黑爲度，務須過熟。即出，鋪冷，置臼中搗糜爛。乃入餳、鹽勻和，遂堪取用。醬面以鵝翎染熟油刷之，尤香潤也。

肉醬

《居家必用事類・諸醬類》 造肉醬法 獐、兔、羊肉等，皆可造。

精肉去筋膜，四斤，切 醬麴一斤半，搗細用 鹽一斤 葱白細切一碗 良薑 小椒 蕪荑 陳皮各二兩

右件，糯酒拌勻，如稠粥，小甕盛，封十餘日。覷稠時，再入酒。味淡時，入鹽。用泥封固，日曝之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 造肉醬法 精肉四斤，去筋骨，醬一斤八兩，研細鹽四兩，葱白細切一碗，川椒、茴香、陳皮各五六錢。用酒拌各料並肉如稠粥，入壇封固，曬烈日中十餘日。開看：乾，再加酒；淡，再加鹽。又封以泥，曬之。

生黃醬

《居家必用事類・諸醬類》 生黃醬方 三伏中，不拘黃黑豆，揀淨，水浸一宿，漉出，入鍋煮令熟爛。取出，攤令極冷。多用白麵拌勻，攤在蘆席上，用麥秸、蒼耳葉盦。一日發熱，二日作黃衣，三日後翻轉，烈日曬乾，愈曬愈好。秤黃子一斤，用鹽四兩爲率，汲井花水下，水高黃子一拳，曬，不犯生水。麵多好醬黃，曬多好醬味。

《多能鄙事・飲食・醬法》〔生黃醬方〕：三伏中，不拘黃黑豆，揀淨，水浸一宿，漉出，入鍋煮令熟爛。取出，攤令極冷。白麵不拘多少，拌勻，攤

在蘆席上，用麥稈、蒼耳葉盦。發熱，作黃衣了，翻轉，烈日曬愈好。每乾黃一斤，用鹽四兩，井花水下，高乾黃一拳，曬之。

熟黃醬

《居家必用事類・諸醬類》 熟黃醬方　不拘黃黑豆，亦不拘多少，揀淨，炒熟，取出，磨成細末。每豆細末一斗，麵一二斗，入湯和勻，切片子，蒸熟。攤在蘆席上，用麥秸、蒼耳葉盦。待有黃衣，烈日曬令極乾。一片黃子入鹽四兩，井花水投下，去黃子一拳高，烈日曬之。

《多能鄙事・飲食・醬法》 熟黃醬法：以豆揀淨，〔炒〕熟，去皮，磨細。每末一斗，入麵三斗，以湯和勻，〔切〕片，蒸熟，攤蘆席上，用麥秸、蒼耳葉盦。發熱作黃衣了，翻轉，烈日曬愈好。每乾黃一斤，用鹽四兩，井花水下，高於黃一拳，曬之。

《竹嶼山房雜部・尊生部・醬部》 熟黃醬　不拘黃黑豆，亦不拘多少，揀淨，炒熟，取出，磨成細末。每豆細末一斗，麪三斗，入湯和勻，切作片子，蒸熟。攤在蘆席上，用麥稈、蒼耳葉盦。待有黃衣，烈日曬令極乾。一斤黃子，入鹽四兩，井花水投下，去黃子一拳高，烈日曬之。

熟油醬

《竹嶼山房雜部・尊生部・醬部》 熟油醬　錫器置擂碎麵醬，於中爲窩，注油，重湯頓熟。

豌豆醬

《居家必用事類・諸醬類》 豌豆醬方　不拘多少，水浸蒸軟，曬乾，去皮。每淨豆、黃小麥一斗同磨，作麴，水和硬劑，切作片，蒸熟，覆蓋。盦黃衣上，曬乾。依造麵醬法用鹽水下。

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 豌豆醬　豌豆水浸，煮熟，暴燥，磨去皮。計一斗，同小麥一斗，再磨爲麪。水和切片，蒸之。幽黃，暴燥。凡十斤，鹽三斤，注水，復暴爲醬。

蕪荑醬

《食物本草・味部・造釀類》 蕪荑醬造法與榆仁醬同。

蕪荑醬，味辛美，微臭，無毒。主殺三蟲，功力強於榆仁醬。張從正曰：北人亦多食乳酪酥脯甘美之物，皆生蟲之萌也。而不生蟲者，蓋食中多胡荽、蕪荑、鹵汁，殺九蟲之物也。

五味醬

《多能鄙事・飲食・造糖蜜果法》 五味醬：五味子一兩爲率，滾湯浸一宿，取汁。黑豆濃煎汁相和，取色恰好，煉熟蜜合和，嘗味甘酸適中，慢火同熬，收之，涼熱任用。

香糖醬

《多能鄙事・飲食・造糖蜜果法》 香糖醬：好糖一斤，水一盞半，藿香半兩，甘松一塊，生薑十斤，同煎，以薑熟爲度。濾，淨磁器收之，入麝末一綠豆大，白檀末半兩。入井沉或冰水尤佳。

小豆醬

《居家必用事類・諸醬類》 小豆醬方　不拘多少，揀淨，磨碎，簸去皮，再磨細，浸半日，控乾，擦去皮。至來早，水淘淨，控乾。麵熟，捺作團子，盦蓋。候一月，方發過，用大眼籃懸掛透風處。至來年二月中旬，用布擦去白醭，搗碎，再磨。每細麴二十斤，用鹽六斤四兩，以臘水化開，遇火日清晨下，兩月可食。

小麥醬油

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 小麥醬油　黃豆一石，赤豆三斗，煮熟去汁，染小麥麪二百餘斤，幽室中爲黃，暴燥。每黃五斤，鹽二斤，紫蘇湯十斤，通勻於缸。日暴成油，挹取清淥者，別貯甕中，暴之。其味尚厚，煎鹽湯，俟冷，續注之，再挹取也。餘豆麪暴爲醬。

小麥生醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 小麥生醬《周禮》：以醯醢謂醬，品物非一，不若今人之造醬也，蓋豉者配鹽。幽菽豉乾而醬濕，疑後世造豉之變者歟。

四月小麥細麴一石爲率，煮黃豆三斗，去汁，以麪染勻，不宜太潤，幽煖室薄鋪葦箔上，採楮葉覆黃，移烈日中暴。須甚燥，碎擊於缸。計黃一斤，鹽四兩，通和。擷紫蘇煎湯，待冷注之，日暴。三月後方熟。湯少，續湯；淡，續鹽。計黃十斤，鹽三斤止。貯之甕中，泥紙密封其口，置天日間，勝如開暴者。久則愈佳。有自十月間幽黃，至臘時，取井水煎紫蘇湯冷注之。此御廚制也。後凡幽黃，不宜太潤，湯用紫蘇煎湯待冷。一云：熟豆一斗，細麪二斗，後倣此。

小麥生熟醬

《竹嶼山房雜部・養生部・醬制》 小麥生熟醬　凡小麥一石，以五斗

磨帶麩麪，以五斗煮熟，去汁，煮豆和於一處，幽黃，暴燥。以水和潤，泥封，復幽甕中，暴三七日。通磨，篩取細者，每十斤，鹽三斤，同紫蘇湯十三斤，烈日中暴之，不數日醬熟。有用其篩出麩，亦復幽甕泥封，漸取注鹽水，暴熟，以漬物。諺曰：黃十鹽三水十三。

榆仁醬

《居家必用事類・諸醬類》 榆仁醬方　不拘多少，淘淨，浸一伏時，搓洗，動浮皮。再以布袋盛，於寬水中揉洗，去涎，控乾。與蓼汁同曬乾，再以蓼汁拌濕，同曬，如此七次。同發過麵麴，依造麵醬法用鹽下之。每用榆仁一升，發過麵麴四斤，鹽一斤，如法製之。

《食物本草・味部・造釀類》 榆仁醬李時珍曰：造法：取榆仁水浸一伏時，袋盛，揉洗去涎，以蓼汁拌曬。如此七次，同發過麪麴，如造醬法，下鹽曬之。每一升，麴四斤，鹽一斤，水五斤。

榆仁醬，味辛美，溫，無毒。主利大小便，心腹惡氣，殺諸蟲。不宜多食。

魚醬

《遵生八箋・飲饌服食箋・脯鮓類》 魚醬法　用魚一斤，切碎，洗淨後，炒鹽三兩，花椒一錢，茴香一錢，乾薑一錢，神麯二錢，紅麴五錢，加酒和勻，拌魚肉，入磁瓶封好，十日可用。吃時，加葱花少許。

芝麻醬

《遵生八箋・飲饌服食箋・家蔬類》 芝麻醬方　熟芝麻一斗，搗爛。用六月六日水煎滾，晾冷，用壇調勻，水淹一手指，封口。曬五七日後，開壇，將黑皮去後，加好酒釀糟三碗，好醬油三碗，好酒二碗，紅麴末一升，炒綠豆一升，炒米一升，小茴香末一兩，和勻。過二七日後用。

麴

《食療本草》卷上 麴　味甘，大暖。療藏腑中風氣，調中下氣，開胃消宿食。主霍亂，心膈氣，痰逆。除煩，破癥結及補虛，去冷氣，除腸胃中塞，不下食。令人有顏色。六月作者良。陳久者入藥。用之當炒令香。

六畜食米脹欲死者，煮麴汁灌之，立消。落胎，並下鬼胎。

又，神麴，使，無毒。能化水穀、宿食、癥氣。健脾暖胃。

《飲膳正要・米穀品》 麴　味甘，大暖。療藏府中風氣，調中益氣，開胃消食，補虛冷。陳久者良。

《食物本草・味類》 麴　味甘，溫，調中下氣，開胃，化水穀，消宿食，主霍亂，心膈氣痰，破癥結，去冷氣，治赤白痢，治小兒腹堅大如盤，落胎，下鬼胎。六畜脹者，煮汁灌之愈。人反胃悶滿，效神於藥。

《藥性全備食物本草・五穀部》 酒麴　味辛，氣溫，無毒。係諸藥合成，或粘米粉，或小麥麵及草藥馬蓼、鐵掃帚，杵汁調勻，搓成米粿樣，（苫）〔杯〕盤盛貯，上下草薦罨令出汗，揭開掀攤曝乾。六月作者良，陳久者入藥用之，當炒令香。妊娠卒胎動不安，或腰痛胎轉搶心，下血不止，生麴半餅研末，水和絞汁服。產後暈絕，麴末水調服，即差。小腸堅大如盤，胸中滿，能食而不能消，麴末服方寸，效。赤白痢下水穀，食不消，以麴熬粟米粥，服方寸即止。

按：麥者，接絕續乏之穀也。方夏之初，舊穀已絕，新穀未登，民於斯時，正乃乏食，當麥先熟，接續無憂。故《春秋》於他穀不書，至無麥，禾則書之，可見聖人於五穀中亦惟重麥與禾也。非因民命所繫，安足以動筆耶？

《食物本草・穀部・醞造類》 酒麴一名酒母。有麥、麪、米造者不一，皆酒、醋所須。俱能消導，功不甚遠。造大小麥麴法：用大麥或小麥連皮，井水淘淨，曬乾，六月六日磨碎，以淘麥水和作塊，楮葉包紮懸風處，七十日可用矣。造麪麴法：三伏時，用白麪五斤，綠豆五升，以蓼汁煮爛，辣蓼末五兩，杏仁泥十兩，和踏成餅，楮葉裹懸風處，候生黃收之。造白麴法：用麪五斤，糯米粉一斗，水拌微濕，篩過踏餅，楮葉包掛風處，五十日成矣。造米麴法：用糯米粉一斗，自然蓼汁和作圓丸，楮葉包掛風處，七七日曬收。已上諸麴造酒，性醇和而養脾胃，各地有人毒草而成者，不及焉。

小麥麴，味甘，溫，無毒。消穀止痢，平胃氣，消食痔。治小兒食癇，霍亂，心膈氣痰逆。除煩，破癥結，除腸胃中塞，不下食。落胎，並下鬼胎。止河魚之疾。

大麥麴，味之溫，無毒。消食和中，下生胎，破血。取五升，以水一斗煮三沸，分五服。其子如糜，令母肥盛。

麪麴、米麴，味甘，溫，無毒。消食積、酒積、糯米積，研末酒服立愈。餘功同小麥麴。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 麴名酒母，以米麥麪，包罨而成者，陳者炒香，入藥更佳。

附方　米穀食積：炒麴末，白湯調服二錢，日三服。三焦滯氣：陳麴炒，萊菔

子炒，等分。每用三錢，水煎，入麝香少許，服。小腹堅大：如盤，胸滿不能消化，用麴末湯服方寸匕，日三。水痢百起：六月六日，麴炒黃，馬藺子等分，爲末，米湯服方寸匕。無馬藺子用牛骨灰代之。赤白痢下：水穀不消，以麴熬粟米粥，服方寸匕，日四五服。酒毒便血：麴一塊，濕紙包煨，爲末，空心米飲服二錢，神效。傷寒食復：麴一餅，煮汁飲之良。胎動不安：或上搶心，下血者，生麴餅研末，水和絞汁服三升。狐刺尿瘡：麴末和獨頭蒜，杵如麥粒，納瘡孔中，蟲出愈。

《每日食物卻病考·造釀調和類》 麴　又名酒母，謂酒非此不生也。《書》曰：若作酒醴，爾惟麴糵。其來久矣。味甘，溫，無毒。消食，平胃，破癥結痰逆。惟大、小麥麪造者良。有人諸藥草者，不入藥造酒，亦不宜人，妊娠忌之。

白酒麴

《居家必用事類·酒麴類》 白酒麴方（附釀法）。

當歸　縮砂　木香　藿香　苓苓香　川椒　白术已上各一兩　官桂三兩　檀香　白芷　吳茱萸　甘草各一兩　杏仁一兩，別研爲末

右件藥味，並爲細末。用白糯米一斗，淘洗極淨，舂爲細粉，入前藥，和勻。用青辣蓼取自然汁，搜拌，乾濕得所。搗六七百杵，圓如雞子大，中心捺一竅，以白藥爲衣。稈草去葉，觀天氣寒暖，蓋閉一二日。有青白醭，將草換了，用新草蓋。有全醭，將草去訖。七日，聚作一處。逐旋散開，斟酌發乾，三七日。用笸盛頓懸掛，日曝夜露。每糯米一斗，七兩五錢重。蘇濕破者不用。

釀法：新白糯米漿浸陳糯米，水浸一宿，淘以水清爲度。燒滾，鍋甑內氣上，漸次裝米，蒸熟，不可大軟，但如硬飯，取勻熟而已。飯熟，就炊畢攪下，傾入竹箕內，下麵以水桶兼之，棧定，以新汲水澆。看天氣，夏極冷，冬放溫。澆畢，以麵先糝甕中，如飯五斗，先用二斗麴末同拌極勻，次下米，與麴拌勻。中心撥開見甕底，周圍按實。待隔宿，有漿來約一碗，則用小杓澆於四圍。如漿未來，須待漿來而後澆。要辣則隨水下，欲甜更隔一宿下水。每米一石，可下水六七斗，如此則酒味佳。天寒，覆蓋稍厚。夏四日，冬七日，熟。在甕時，有漿來即澆，不限遍數。用小杓豁起漿，在四邊澆潑。下水了，不須澆。

用水法：每造米一石，內留五升，用水八斗半，熬作稀粥，候冷，投入醅內。此即用水法也。

候漿法：下了脚，須至一伏時揭起，於所蓋薦外，聽聞索索然有聲，即是漿來了。後又隔兩日，下水。仍先將糟十字打開，翻過，下水不攪。仍舊作窩，更待二三日，方可上榨。

《竹嶼山房雜部·尊生部·麴部》 白酒麴　糯米五升，搗粉，或用粳米、糯米各半。生薑一斤，搗，杏仁半斤，去皮、尖，爛碎，嫩蓼八斤，取自然汁。一處搜和爲丸。以舊麴末爲衣，以穰草上下托蓋，候白衣生，熱過，方以籃盛，掛當風處，候乾用。

白酒藥

《竹嶼山房雜部·尊生部·麴部》 白酒藥

良薑四兩　草烏半斤　茱萸　薄荷　菊花各二兩　白芷　官桂　黃柏　香附子　乾薑　辣蓼　苦參　秦椒各一兩　丁皮　益志　杏仁各半兩

右藥末半斤，山石二斤，米粉七升（官），河水爲丸。

又方：神妙在缸，日久亦可生留。

附子去皮、臍　白术各二兩　白芷　川芎　官桂不見火　防風　甘草各一兩　川烏十兩　草烏去皮臍　漢椒去目，各二兩　砂仁二兩半。已上日曬乾，不見火，爲細末　辣蓼二斤半　青蒿一斤　龍腦薄荷半斤　蒼耳頭一斤半　橘葉四兩　晚桑葉一斤　菖蒲葉半斤　勾勒蔓半斤。已上草藥洗，入石臼內杵爛，取自然汁，不可入水

右用糯米七升，陳粳米三升，淘淨，控令乾，杵爲米粉。入藥末，拌勻。方以藥汁拌和，須乾濕得所，太濕則青衣生。再入臼內杵勻，取出，丸如雞子大，中心揑作小穴，入舊藥末少許。先鋪青蒿半寸，再鋪稻草二寸，堆藥在上，又以稻草鋪厚三寸蓋之。二日後取出。如天所熱，只一日一夜，亦不須厚蓋。候通體生白衣，去草，取出。舊眼籃掛當風處，三日。刷去白衣，七日可用。

白酒藥

草烏二十斤或二十五斤　光烏並同上　白芷七斤　薄荷十斤或十五斤　良薑三斤　秦椒七斤　乾薑三斤　千金草三斤　香附五斤或七斤　官桂三斤　甘菊五斤或七斤　黃皮二斤或三斤

元有青蒿不必用。右末半斤，入吳茱萸一兩，江茶子五錢，土滑石一

斤半，米粉一斗。內將草烏、光烏二件，各分出五斤煨熟，其餘亦五分，內分一分用爲末，另合成酒藥，別安。冬天時加入吳茱萸，愈多愈好，但只取此一味。加烏頭、官桂，亦可合成。

又

馬鞭草一斤或半斤　蒼耳十兩或斤半　車前葉二兩　辣蓼十二兩或斤半　薜藤三兩二兩，即野蓽撥。此一味無亦不妨

右五味切碎，入水同搗細，絞其真汁另放。先以粳米四升半(官)，糯米升半(官)，水浸三二時，於石臼內灑水杵粉，糠篩篩過，入乾薑末三兩二錢，和勻。將前草汁拌和，爲丸如餅子樣，復用舊酒藥末些少爲衣。

盦法　大深浴桶一個，麥稈或油萁尤妙，鋪桶底令厚，卻薄鋪青蒿即苦蒿一層於麥稈上，然後攤藥餅。如天色寒用綿臯衣被蓋桶面，天色熱用夾被或夾衣蓋之。經一宿，俟藥餅如火之熱，揭起蓋物，涼一二時，熱氣出，退藥餅放於篩匾上。陰乾，不許見日。自盦日爲始，越七日，便可釀酒。每米一斗(官)，用藥三兩半重。若以半餅搗細，投清酒內，尤豁辣可喜。

白酒藥方

茱萸斤半　蒼术　白芷　黃皮　青皮　陳皮　滑石各斤半，另研入藥　蒿子　良薑　苦參　薄苛　官桂　天花粉各一斤　菊花　烏頭各二斤　乾薑　藿香　半夏各四兩　江茶子二兩　草烏三兩　木蘭皮

右爲細末，每包藥味八兩，入滑石末八錢，白芷六兩半不妨，大米粉一斗，足數該做酒一十石以上。每斗用藥，春秋七丸，夏六丸。

白醪麴

《北山酒經・白醪麴》 粳米三升　糯米一升，淨淘洗，爲細粉　川芎一兩　峽椒一兩，爲末　麴母末一兩，與米粉、藥末等拌勻　蓼葉一束　桑葉一把　蒼耳葉一把

右爛搗入新汲水，破令得所，濾汁，拌米粉，無令濕，撚成團須是緊實。更以麴母遍身糝過爲衣，以穀樹葉鋪底，仍蓋一宿。候白衣上，揭去。更候五七日，曬乾。以籃盛，掛風頭。每斗三兩，過半年以後，即使二兩半。

白麴

《竹嶼山房雜部・尊生部・麴部》 白麴方

丁香　木香　藿香　白檀　細辛　官桂　縮砂　肉豆蔻　蓽撥　胡椒　當歸　蒼术　川芎　白芷　桂花頭　良薑　乾生薑　附子　天南星　烏頭　紅豆各三兩　白术　人參各八兩　吳茱萸　陳皮　防風　甘草各一兩　粳米一石一斗　糯米一石一斗　白麵五十斤　杏仁　麥蘖一斗五升　蓼子三稱

此麴伏日製造，係三十石糯米物料。

《易牙遺意・醞造類》 白麴　白麪一石，糯米粉一斗，水拌令乾濕得所，篩子格過，踏成餅。紙裹掛當風處，五十日取下，日曬夜露。每造酒，米一斗，宜用麴十兩。

大麥麴

《食物輯要・味品類》 大麥麴

味甘，平，無毒。和中消食，破宿血，下鬼胎。

《養生要括・穀部》 大麥麴

味甘，溫，無毒。消食和中，下生胎，破血。

大禧白酒麴方

《竹嶼山房雜部・尊生部・麴部》 大禧白酒麴方

木香　沉香各一兩半　檀香　丁香　甘草　砂仁　藿香各五兩　槐花　白芷　零陵香各二兩半　白术一兩　白蓮花一百朵，取鬚用　甜瓜五十個，搗自然汁

右爲細末，用麪六十斤，糯米粉四十斤，和勻，瓜汁拌，成餅爲度。先稱麵粉拌勻，次入藥末再又拌，其藥末逐旋撒入，令勻後，作二起。以瓜汁拌和，得所搓令無塊，卻下廂踏，只可七八分厚，每隔須用白麵糝得厚，勿令粘。切作七八寸闊大，用紙逐片包，掛當風處。四十日了，曬三兩日收。每米一斗官秤，用麴十兩，下水八升。瓜用粗布濾去柤並瓜子，蓮鬚研碎，下料。

東陽酒麴

《居家必用事類・酒麴類》 東陽酒麴方：

白麵一百斤　桃仁二十兩　二桑葉二十斤　杏仁二十兩，皆去皮，擂爲泥　蓮花二十朵　蒼耳心二十斤　川烏二十兩，炮去皮臍　綠豆二十斤　淡竹葉二十斤　熟甜瓜一十斤，去皮，擂爲泥　辣母藤嫩頭二十斤　辣蓼嫩葉二十斤

右將五葉皆裝在大缸內，用水三擔浸，日曬七日，用木杷如打澱狀打下，以罩籬漉去枝梗。用此水煮豆，極爛。先將生桃、杏泥等與麵、豆和成硬劑，踏成片，二桑葉裹外，再用紙裹，掛於不透風處。三五日後，將麴房上窗紙扯去，令透風。不爾，恐燒了此麴。

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 東陽酒麴　白麪一百斤，桃仁三斤，杏仁三斤，草烏一斤，烏頭三斤去皮可減去其半，綠荳五升煮氣，木香四兩，官桂八兩，辣蓼十斤水浸七日。瀝母藤十斤，蒼耳草十斤二桑葉包，同蓼草三味，入鍋煎煮綠豆。每石米內，放麴十斤，多則不妙。

豆花麴

《北山酒經·豆花麴》 白麪五斗　赤豆七升　杏仁三兩　川烏頭三兩　官桂二兩　麥蘖四兩，焙乾

右除豆、麪外，並爲細末。卻用蒼耳、辣蓼、勒母藤三味和一大握，搗取濃汁，浸豆一伏時。漉出豆，蒸，以糜爛爲度。豆須是煮爛成砂，控乾放冷，方堪用。若煮不爛，即造酒有豆腥氣。卻將浸豆汁煎數沸，別頓放，候蒸豆熟，放冷，搜和白麪並藥末，硬軟得所，帶軟爲佳。如硬，更加少浸豆汁。緊踏作片子，只用紙裹，以麻皮寬縛定，掛透風處。四十日取出，曝乾，即可用。須先露五七夜後，使七八月已後，方可使。每斗用六兩，隔年者，用四兩。此麴謂之錯著水。李都尉玉漿，乃用此麴。但不用蒼耳、辣蓼、勒母藤三種耳。又一法，只用三種草汁，浸米一夕，搗粉，每斗爛煮赤豆三升，入白麪九斤，拌和，踏。桑葉裹，入紙袋當風掛之，即不用香藥耳。

頓遞祠祭麴

《北山酒經·頓遞祠祭麴》 小麥一石，磨白麪六十斤，分作兩栲栳。使道人頭、蛇麻花水共七升，拌和似麥飯，入下項藥：

白朮二兩半　川芎一兩　白附子半兩　瓜蔕一字　木香一錢半

已上藥擣羅爲細末，勻在六十斤麪內。

道人頭十六斤　蛇麻八斤，一名辣母藤

已上草揀擇，剉碎，爛搗，用大盆盛新汲水浸，攪拌似藍澱水濃爲度，只收一斗四升，將前麪拌和令勻。

右件藥，麪拌時須乾濕得所，不可貪水，握得聚，撲得散，是其訣也。便用粗篩隔過，所貴不作塊。按令實，用厚覆蓋之令煖，三四時辰水脈勻，或經宿夜氣留潤亦佳。方入模子，用布包裹實踏。仍預治淨室無風處，安排下場子。先用板隔地氣，下鋪麥麴約一尺浮。上鋪箔，箔上鋪麴。看遠近，用草人子爲絜音至，上用麥麴蓋之。又鋪箔，箔上又鋪麴。依前鋪麥麴，四面用麥麴劄實。風道上面，更以黃蒿稀壓定。須一日兩次覷，步體當發得緊慢。傷熱則心紅，傷冷則體重。若發得熱，周遭麥麴微濕，則減去上面蓋者麥麴，並取去四面劄塞，令透風氣約三兩時辰，或半日許，依前蓋覆。若發得太熱，即再蓋減麥麴令薄。如冷不發，即添麥麴，厚蓋催趁之。約發及十餘日已來，將麴側起，兩兩相對，再如前罨之蘸瓦。去聲，立曰蘸，側曰瓦。日足，然後出草。

法麴

《北山酒經·總論》 凡法麴，於六月三伏中踏造。先造峭汁，每甕用甜水三石五斗，蒼耳一百斤，蛇麻、辣蓼各二十斤，剉碎，爛搗，入甕內同煎。五七日，天陰至十日，用盆蓋覆。每日用杷子攪兩次，濾去滓，以和麪。此法本爲造麴多處設，要之不若取自然汁爲佳。若只造三五百斤麴，取上三物爛搗，入井花水，裂取自然汁，則酒味辛辣。內法酒庫杏仁麴，止是用杏仁研取汁，即酒味醇甜。麴用香藥，大抵辛香發散而已。每片可重一斤四兩，乾時可得一斤。直須實踏，若虛則不中造麴。水多則糖心，水脈不勻則心內青黑色，傷熱則心紅，傷冷則發不透而體重。惟是體輕，心內黃白，或上面有花衣，乃是好麴。自踏造日爲始，約一月餘日出場子，且於當風處井欄垛起。更候十餘日打開，心內無濕處，方於日中曝乾，候冷乃收之。收麴要高燥處，不得近地氣及陰潤。屋舍盛貯，仍防蟲鼠穢汙。四十九日後方可用。

紅白酒藥

《易牙遺意·醞造類》 紅白酒藥　用草果五個，青皮、官桂、砂仁、良薑、茱萸、光烏各二斤，陳皮、黃柏、香附、蒼术、乾薑、野菊花、杏仁各一斤，薑黃、薄荷各半斤。每藥末二斤，粳米粉一斗，辣蓼三斤或五斤，水薑二斤，舂汁，和滑石末一斤四兩，如常法盦之。上等料，更加蓽撥、丁香、細辛、三賴、益智、丁皮、砂仁各四兩。凡酒內，止可用砂仁，餘藥皆不可用。其外，桑椹、松枝可和炊飯入缸內。橘皮、沉香、木香、檀香可入酒，皆取其香。紅麴入酒，取其色。地黃、黃精入酒，取其補益也。

紅麴

《居家必用事類・諸醬類》 造紅麴法　凡造紅麴，皆先造麴母。

造麴母：白糯米一斗，用上等好紅麴二斤。先將秫米淘淨，蒸熟作飯。用水升合如造酒法，搜和勻，下甕。冬七日，夏三百，春秋五日，不過，以酒熟爲度。入盆中，擂爲稠糊相似。每粳米一斗，止用此母二升。此一料母，可造上等紅麴一石五斗。

造紅麴：白粳米一石五斗，水淘洗，浸一宿。次日，蒸作八分熟飯，分作十五處。每一處入上項麴二斤，用手如法搓操，要十分勻停了。共並作一堆，冬天以布帛物蓋之，上用厚薦壓定，下用草鋪作底。全在此時看冷熱。如熱，則燒壞了。若覺大熱，便取去覆蓋之物，攤開堆面。微覺溫，便當急堆起，依元覆蓋。如溫熱得中，勿動。此一夜不可睡，常令照顧。次日日中時，分作三堆。過一時，分作五堆。又過一兩時辰，卻作一堆。又過一兩時，分作十五堆。既分之後，稍覺不熱，又並作一堆。候一兩時辰，覺熱，又分開。如此數次。第三日，用大桶盛新汲井水，以竹籮盛麴，作五六分渾，蘸濕便提起。蘸盡，又總作一堆。似稍熱，依前散開，作數十處攤開。候三兩時，又並作一堆。一兩時，又撒開。第四日，將麴分作五七處，裝入籮，依上用井花水中蘸。其麴自浮不沉。如半沉半浮，再依前法，堆起，攤開一日。次日，再入新汲水內蘸，自然盡浮。日中曬乾，造酒用。

《飲膳正要・料物性味》 紅麴　味甘，平，無毒。健脾，益氣，溫中。醃魚、肉內用。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 紅麴　用秔米煮熟爛飯，煎赤靈芝草汁，溲爲團，中穿一穴，上下擷辣蓼葉覆藉。三五日未紅，再煎赤靈芝草汁，常灌之，常浴之，仍以蓼覆，紅爲度。曬乾收，七月八月可造，湯浸研之，爲染食物所須。

《竹嶼山房雜部・尊生部・麴部》 造紅麴方　無糠粞舂白粳米，水淘淨，浸過宿。翌旦炊飯，用後項藥乘熱打拌，上塢或一周時或二周時，以熱爲度。測熱之得中，則準自身肌肉，開塢，攤冷，灑水打拌，再聚，熱即攤冷。凡聚熱又攤，至夜分開攤。第三日下水，澄過，瀝乾，倒柳匾內候收水。作熱攤分開，冷又聚，熱又攤，至夜分開攤。第四日如第三日，第五日下水，澄過，瀝乾，倒柳匾內候收水。分開薄攤蘆席中，二三日即成麴矣。不要見日曬白，第一日起至第四日，每夜翻攤三四次，若貪睡失誤，以至發熱則壞矣。

每米一石，用麴母四升，磨碎海明沙一兩，無名異一兩，滴醋一碗，一處調和打拌。

造酒每米一斗官秤，下麴十兩，下水八升。若要燥，水頭放寬，酵麴在外，只用清水者。

《食治廣要・釀部》 紅麴　氣味：甘，溫，無毒。主治：消食，活血，健脾燥胃，除赤白痢下。釀酒，破血，行藥勢，殺瘴氣。治女人血氣瘴及產後惡血不盡，擂，酒飲之，良。

按：紅麴以白粳米淘浸作成，《本草》不載，法出近世，亦奇術也。

《食物本草・穀部・醃造類》 紅麴　味甘，溫，無毒。主消食活血，健脾燥胃，治赤白痢，下水穀。釀酒，破血行藥勢，殺山嵐瘴氣，治打撲傷損，女人血氣痛，及產後惡血不盡，擂酒飲之，良。李時珍曰：人之水穀入於胃，受中焦濕熱薰蒸，遊溢精氣，自化爲紅，散佈臟腑經絡，是爲榮血，此造化自然之微妙也。造紅麴者，以白米飯受濕熱鬱蒸變而爲紅，即成真色，久亦不渝，此乃人窺造化之巧者也。故紅麴有治脾胃榮血之功，得同氣相求之理。

《養生要括・穀部》 紅麴　味甘，溫，無毒。消食活血，健脾燥胃，治赤白痢，下水穀。釀酒，破血，行藥勢，殺山嵐瘴氣，治打撲傷損。治女人血氣痛及產後惡血不盡，擂酒飲之，良。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 紅麴以白粳米作飯爲之。味：甘，溫，無毒。釀酒則辛熱有小毒，發腸風痔瘻、脚氣、哮喘痰嗽。治：消食活血，健脾燥胃，治赤白痢下水穀。釀酒，破血，行藥勢，殺山嵐瘴氣，治打撲損傷。治女人血氣痛及產後惡血不盡，擂酒飲之良。

《調疾飲食辯・穀類》 紅麴　《綱目》曰：紅麴，古本草不載，法出近世，奇術也。其法：用白粳米一石五斗，水浸一宿，作飯。分作十五堆，入麴母三斤，搓令勻，併作一堆，以帛密覆。熱即去帛攤開，覺溫急急堆起，又密覆。次日午又作三堆，過一時分作五堆，再一時合作一堆，又過一時分作十五堆，稍溫又作一堆，如此數次。第三日，用大桶盛新汲水，以竹籮盛麴作五六分，蘸濕又作一堆，如前法分合爲一次。至第四日，如前又蘸濕。若麴半浮半沉，再依前法作一次。又蘸，若麴盡浮，則成矣，日乾收之。性能消食、健脾、活血。煮酒飲，下產後瘀血。按：紅麴性大消肉食，今人作魚、肉

鮓用之，較古之鮓稍易化。然總屬生物，病人大忌。

滑臺麴

《北山酒經·滑臺麴》 白麪一百斤，糯米粉一百斤。

以上粉麪先拌和令勻，次入下項藥：

白朮四兩　官桂二兩　胡椒二兩　川芎二兩　白芷二兩　天南星一兩　瓜蒂半兩　杏仁二斤，用溫湯浸去皮尖，更冷水淘三兩遍，入砂盆內研，旋入井花水，取濃汁二斗

右件擣羅爲細末，將粉麪並藥一處拌和，令勻。然後，將杏仁汁旋灑於前項粉麪內拌揉。亦須乾濕得所，握得聚，撲得散。即用粗篩隔過，於淨席上堆放，如法蓋三四時辰。候水脈勻，入模子內實踏。用刀子分爲四片，逐片印風字。訖，用紙袋子包裹，掛無日透風處。四十九日踏下，便入紙袋盛，掛起，不得積下。掛時相離著，不得廝沓，恐熱不透風。每一石米，用麴一百二十兩。隔年陳麴有力，祇可使十兩。

黃蒸

《本草醫旨·食物類·五穀類》 黃蒸磨米麥粉，罨成，待其薰蒸成黃，又名麥黃。味治：並同女麴。溫補，能消諸生物，溫中下氣，消食除煩，治食黃汗。

附方　癍黃疸疾：或黃汗染衣，涕唾皆黃，用好黃蒸二升，每夜以水二升，浸微煖，於銅器中，平旦絞汁半升，極效。

《調疾飲食辯·穀類》 黃蒸　用小麥麪水調作餅，罨生黃衣，曝乾收藏。用時，水浸濕，加鹽蒸熟不蒸則帶奮氣，可調和諸饌。即是作醬之法，此取其便也。

黃子酒麴

《多能鄙事·飲食·酒法》 黃子酒麴：糯米三斗爲率，淘淨，蒸飯八分熟，放溫，用麵斟酌多少，拌勻。置不通風室中，用麥稭或稻稈鋪地上，又鋪席一領於上，以米薄攤勻，右用蒼耳草蓋。時時看視，過成黑色，以黃衣上爲度。每糯米一斗，用此麴一升，依常法釀之。初伏間造，中伏後則生蟲不可久留。此可爲常用麴。

金波麴

《北山酒經·金波麴》 木香三兩　川芎六兩　白朮九兩　白附子半斤　官桂七兩　防風二兩　黑附子二兩，炮去皮　瓜蒂半兩

右件藥都擣羅爲末，每料用糯米粉、白麪共三百斤。使右件藥拌和，令勻。更用杏仁二斤，去皮尖，入砂盆內爛研，濾去滓。然後用水蓼一斤，道人頭半斤，蛇麻一斤，同擣爛，以新汲水五斗，揉取濃汁，和搜入盆內，以手攪勻，於淨席上堆放，如法蓋覆一宿。次日早晨，用模踏造，堆實爲妙。踏成，用穀葉裹，盛在紙袋中，掛閣透風處。半月，去穀葉，只置於紙袋中。兩月方可用。

金莖露麴

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 金莖露麴　麪十五斤，綠荳三斗，糯米三斗，爲末，踏。

韭根麴

《竹嶼山房雜部·尊生部·麴部》 韭根麴方

白麵二十斤　韭根九斤　生薑九斤

右將韭根、薑汁和麵得所，摶成塊如雞卵樣，用麥柴鋪蓋，二七日發過。三伏日造。如韭、薑汁和麵不敷，加添新水。每糯米一斗，用麴一斤，依常法造。

蓮花麴

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 蓮花麴　蓮花三斤，白麪一百五十兩，綠荳三斗，糯米三斗，俱磨爲末，川椒八兩，如常造踏。

蓮子麴

《北山酒經·蓮子麴》 糯米二斗，淘淨，少時，蒸飯，攤了。先用麪三斗，細切生薑半斤如豆大，和麪，微炒令黃，放冷，隔宿，亦攤之。候飯溫，拌令勻，勿令作塊，放蘆席上攤，以蒿草罨作黃子。勿令黃子黑，但白衣上，即去草翻轉。更半日，將日影中曬乾，入紙袋盛，掛在梁上風吹。

蓼麴

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 蓼麴　用糯米不拘多少，以蓼搗汁，浸一宿，漉出，以麪拌勻。少頃，篩出浮面，用厚紙袋盛之，掛通風處。夏月製之，兩月後可用。以之造酒，極醇美可佳。

綠豆麴

《竹嶼山房雜部·尊生部·麴部》 造綠豆麴法　豆一斤，麪四斤，將豆

煮爛，搗碎，並汁和麵，踏造。

麵麴

《養生要括・穀部》麵麴、米麴　味同前。消食積、酒積、糯米積，研末酒服，立愈。餘功同小麥麴。

滿殿香酒麴

《居家必用事類・酒麴類》滿殿香酒麴方

白麵一百斤　糯米粉五斤　木香半兩　白术十兩　白檀五兩　甜瓜一百個，香熟，去皮子，取汁　縮砂　甘草　藿香各五兩　白芷　丁香　蓮花二百朵，去蓮取汁　廣茅茅香各二兩半

右件九味，碾爲細末，入麵粉內，用蓮花、瓜汁和勻，踏作片，紙袋盛，掛通風處，七七日可用。每米一斗，用麴一斤。夏月閉甕。冬月待微發，作糯米稀粥一碗，溫時投之，謂之搭甜。

妙理麴

《北山酒經・妙理麴法》白麪不計多少，先淨洗辣蓼，爛搗，以新布絞取汁，以新刷箒漉於麪中，勿令太濕，但衹踏得就爲度。候踏實，每個以紙袋掛風中。一月後方可取，日中曬三日，然後收用。

內府秘傳麴

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》內府秘傳麴方　白麪一百斤，黃米四斗，綠豆三斗。先將豆磨，去殼。將殼簸出，水浸，放置一處聽用。次將黃米磨末，入麪，並荳末和作一處。將收起荳殼浸水，傾入米、麪、荳末內，和起。如乾，再加浸荳殼水，以可撚成塊爲準。踏作方麴，以實爲佳，以粗卓曬六十日，三伏內做方好。造酒，每石入麴七斤，不可多放，其酒清冽。

女麴

《本草醫旨・食物類・五穀類》女麴蒸小麥爲飯，和成罨之，待上黃衣取曬。味：甘，溫，無毒。治：消食下氣，止泄痢，下胎，破冷血。

《調疾飲食辯・穀類》女麴　以完全小麥蒸罨生黃，曝而收之。用同搗碎，加鹽蒸食，以供缺醬時之用。有旨畜御冬之意，故名女麴。《拾遺》名麴子，亦即作醬之法。此二物藏過冬者，能消食止瀉出《圖經》。爲末，米飲下，又治黃瘅、黃汗，水煎絞汁服出《必效方》。

神麴

《藥性全備食物本草・五穀部》神麴　味甘，氣平，無毒。助天五真氣，走陽明胃經，下氣調中，止瀉開胃，化水穀，消宿食，破癥結，逐積痰，療婦人胎動不安，治小兒胸腹堅滿。造神麴法：白麵一百斤，以象白虎；蒼耳草自然汁三升，以象勾陳；野蓼自然汁四升，以象騰蛇；青蒿自然汁三升，以象青龍；杏仁去皮尖四升，以象玄武；赤小豆煮軟熟，去皮三升，以象朱雀。一如造麴法，六月六日製造方宜，曬乾收貯聽用。六月上寅者，製亦可。

《上醫本草・造釀》神麴　時珍曰：昔人用麴，多是造酒之麴。後醫乃造神麴，專以供藥，力更勝之。蓋取諸神聚會之日造之，故得神名。其麴陽中之陽也，入足陽明經。凡用，須火炒黃，以助土氣。生用能發其生氣，熟用能斂其暴氣也。陳久者良，方具於後。

五月五日，或六月六日，或三伏時，用白麵百斤，青蒿自然汁三升，赤小豆末、杏仁泥，各三升，蒼耳自然汁、野蓼自然汁各三升，以配白虎、青龍、朱雀、玄武、勾陳、螣蛇六神，用汁和麵、豆、杏仁，作餅，麻葉或楮葉包，罨如造醬黃法，待生黃衣，曬收之。

甘，辛，溫，無毒。主治：健脾暖胃，養胃氣，化水穀宿食，癥結積滯，消食下氣，除痰逆，霍亂洩痢，脹滿。

附方：

閃挫腰痛：用神麴煅過，淬酒溫服，有效。

婦人產後欲回乳者：神麴炒研，酒服二錢，日二，即止，甚驗。

食積心痛：用陳神麴一塊燒紅，淬酒三大盌，服之。

《養生要括・穀部》神麴　味甘，辛，溫，無毒。化水穀宿食，癥結積滯。健脾煖胃，治赤白痢。其功與麴同。閃挫腰痛者，煅過淬酒，溫服有效。婦人產後欲回乳者，炒研酒服二錢，日二，即止。

《本草醫旨・食物類・五穀類》神麴取諸神會聚之日造之，故名神麴。味：甘，辛，溫，無毒。陽中之陽也。入足陽明經。凡用須火炒黃，以助土氣，陳久者良。治：化水穀宿食，癥結積滯，健脾煖胃，養胃氣。治赤白痢，消食下氣，除痰逆，霍亂，瀉痢，脹滿諸疾。其功與麴同。閃挫腰痛者，煅過淬酒，溫服有效。婦人產後欲回乳者，炒研，酒服二錢，日二，即止甚驗。五月五日，或六月六日，或

三伏日，用白麵百斤，青蒿自然汁三升，赤小豆末、杏仁泥各三升，蒼耳自然汁、野蓼自然汁各三升，以配白虎、青龍、朱雀、玄武、勾陳、螣蛇六神，用汁和麵、豆、杏仁，作餅，麻葉或楮葉包署，如造醬黃法，待生黃衣，曬收之。神麴，治目病。生用，能發其生氣；熟用，能斂其暴氣也。

《調疾飲食辯・穀類》 附：神麴　古無此藥。《綱目》曰：昔人用麴，即造酒之麴。至宋賈思勰《齊民要術》始創造此，其法繁瑣。葉氏《水雲錄》，甄權《藥性論》，群相附合，云以五月五日、六月六日，或三伏日，用白麪、青蒿汁、赤小豆末、杏仁泥、蒼耳汁，蓼汁，和合作餅，罨生黃衣，爆炒用，名六神麴。蓋以此配青龍、白虎、朱雀、元武、勾陳、騰蛇六神也。至倪維德《啟微集》，乃云：生用能發生氣，炒熟能斂暴氣，百病皆治。張元素云：能養胃氣。夫醫非巫覡，安用六神醫方治病，不過取溫涼補瀉之藥，勝寒熱虛實之病。乃牽扯六神，已極無理可笑。況青蒿、赤豆等物，何以即能配合六神。想創始者亦如青鳥家，扯《河圖》、《洛書》等書，輒自以爲深入理窟乎。今藥肆所造，僅以麥麩少和麪，水調作餅，炒黃色。云蘇州出者名吳麴，四川出者名峽麴。價比白麪數倍，醫者受其欺而不悟，更不值一笑矣。

時中麴

《北山酒經・時中麴法》 每綠豆一斗，揀淨，水淘，候水清，浸一宿。蒸豆極爛，攤在案上。候冷，用白麪十五斤，辣蓼末一升蓼曝乾，擣爲末。須旱地上生者，極辣。豆麪大斗用大秤，省斗用省秤。將豆、麪、辣蓼一處拌勻，入臼內擣，極相乳入。如乾，入少蒸豆水。不可太乾，不可太濕，如乾麥飯爲度。用布包，踏成圓麴，中心留一眼，要索穿。以麥稈穰草罨一七日先用穰草鋪在地上，及用穰草繫成束排成間起。麴，令懸空，取出，以索穿，當風懸掛，不可見日，一月方乾。用時，每斗用麴四兩，須擣成末，焙乾用。

香桂麴

《北山酒經・香桂麴》 每麪一百斤，分用五處。

木香一兩　官桂一兩　防風一兩　道人頭一兩　白朮一兩　杏仁一兩，去皮尖，細研

右件爲末，將藥亦分作五處，拌入麪中。次用蒼耳二十斤，蛇麻一十五斤，擇淨，剉碎，入石臼擣爛，入新汲井花水二斗，一處揉如藍相似。取汁二斗四升，每一分使汁四升七合，竹篩落內一處拌和。其踏罨與頓遞祠祭法同。

香酒麴

《竹嶼山房雜部・尊生部・麴部》 香酒麴方

白麵一斤　糯米粉　甜瓜一百個，香熟，去皮、子，取汁　木香半兩　白朮十兩　蓮花一百朵，去蓮取汁　白檀五兩　丁香　白芷　廣零陵香各二兩半

右件六味，碾爲細末，入麪、粉內，用蓮花、瓜汁和勻，踏作片，紙袋盛，掛通風處，七七日可用。每米一斗，用麴一片。夏月閉甕。冬月待冷發時，作糯米稀粥一碗溫投之，謂之搭甜。

香泉麴

《北山酒經・香泉麴》 白麪一百斤，分作三分。共使下項藥：

川芎七兩　白附子半兩　白朮三兩半　瓜蒂一錢

已上藥，共擣羅爲末，用馬尾羅篩過，亦分作三分。與前項麪一處拌和令勻。每一分，用井水八升。其踏罨與頓遞祠祭法同。

襄陵麴

《遵生八箋・飲饌服食箋・釀造類》 襄陵麴　麪一百五十斤，糯米三斗磨末，蜜五斤，川椒八兩。

小酒麴

《北山酒經・小酒麴》 每糯米一斗作粉，用蓼汁和勻，次入肉桂、甘草、杏仁、川烏頭、川芎。生薑與杏仁同研汁，各用一分。作餅子，用穰草蓋，勿令見風。熱透後，翻依玉友罨法。出場，當風懸之。每造酒一斗，用四兩。

小麥麴

《食物輯要・味品類》 小麥麴　味甘，平，無毒。消食散結氣，治霍亂，痰逆，瀉痢，下鬼胎。

《養生要括・穀部》 小麥麴　味甘，溫，無毒。消穀止痢，平胃氣，消食痔，治小兒食癇。調中下氣，開胃，療臟腑中風寒。主霍亂，心膈氣，痰逆，除煩，破癥結。補虛，去冷氣，除腸胃中寒，不下食，令人有顏色。落胎，並下鬼胎。

杏仁麴

《北山酒經・杏仁麴》 每麪一百斤，使杏仁十二兩，去皮尖，湯浸於砂盆內，研爛如乳酪相似，用冷熟水二斗四升，浸杏仁爲汁，分作五處拌麪。其

踏罨與頓遞祠祭法同。

瑤泉麪

《北山酒經・瑤泉麪》 白麪六十斤上甑蒸　糯米粉四十斤一斗，米粉秤得六斤半

已上粉麪，先拌令勻，次入下項藥：

白朮一兩　防風半兩　白附子半兩　官桂二兩　瓜蒂一錢　檳榔半兩　胡椒一兩　桂花半兩　丁香半兩　人參一兩　天南星半兩　茯苓一兩　香白芷一兩　川芎一兩　肉豆蔻一兩

右件藥並爲細末，與粉麪拌和訖，再入杏仁三斤，去皮尖，磨細，入井花水一斗八升，調勻，旋灑於前項粉麪內，拌勻，復用粗篩隔過，實踏，用桑葉裹盛於紙袋中，用繩繫定，即時掛起不得積下，仍單行懸之。二七日，去桑葉，只是紙袋。兩月可收。

玉友麪

《北山酒經・玉友麪》 辣蓼、勒母藤、蒼耳各二斤，青蒿、桑葉各減半，並取近上稍嫩者。用石臼搗爛，布絞取自然汁。更以杏仁百粒，去皮尖，細研，入汁內。先將糯米揀簸一斗，急淘淨，控極乾，爲細粉，更曬令乾。以藥汁逐旋勻灑，拌和，乾濕得所。乾濕不可過，以意量度。摶成餅子，以舊麪末，逐個爲衣，各排在篩子內。於不透風處淨室內，先鋪乾草一方用青蒿鋪蓋厚三寸許，安篩子在上，更以草厚四寸許覆之。覆時須勻，不可令有厚薄。一兩日間，不住以手探之，候餅子上稍熱，仍有白衣，即去覆者草。明日取出，通風處安桌子上。須稍乾，旋旋逐個揭之，令離篩子。更數日，以籃子懸通風處，一月可用。罨餅子須熱透，又不可過，候此爲最難。未乾，見日即裂。夏月造易蛀。唯八月造，可備一秋及來春之用。自四月至九月可釀，九月後寒，即不發。

真一麪

《北山酒經・真一麪》 上等白麪一斗，以生薑五兩，研取汁，灑拌，揉和。依常法起酵，作蒸餅，切作片子，掛透風處。一月，輕乾可用。

糟

《食物本草・味類》 糟　味鹹，溫中，消食，殺魚腥，去菜毒，潤皮膚，調臟腑。

《藥性全備食物本草・味品部》 酒糟　味鹹，性溫，無毒。治跌打損傷，行瘀止血，溫中祛冷，消食殺腥，去蔬菜毒，藏物不敗，潤澤皮膚，揉物能軟，調臟腑，止嘔噦，驅蛇毒，盦凍瘡。有火症者勿用。

治酒酸，用赤小豆一升炒焦，可變好。

《食物輯要・味品類》 酒糟　味辛、甘，性溫，無毒。殺腥物、瓜菜毒，溫中，調臟腑，除冷氣，潤肌膚。有火熱病者，勿用。

《食治廣要・釀部》 酒糟　氣味：甘，辛，無毒。主治：傷中，消食，除冷氣，殺腥，去草菜毒。醫撲損瘀血，浸水洗凍瘡，搗傳蛇咬蜂叮毒。以臘月、清明、重陽造者，入鹽收之，藏物不敗。

《食物本草・味部・造釀類》 糟　糯、秫、黍、麥，皆可蒸釀酒，醋，熬煎餳，飴，化成糟粕。酒糟須用臘月及清明、重陽造者，瀝乾，入少鹽收之。藏物不敗，揉物能軟。若榨乾者，無味矣。醋糟用三伏造者良。

酒糟，味甘、辛，無毒。主溫中消食，除冷氣，殺腥，去草、菜毒，潤皮膚，調臟腑。醫撲損瘀血，浸水洗凍瘡，搗傳蛇咬、蜂叮毒。李時珍曰：酒糟有麴蘖之性，能活血行經止痛，故治傷損有功。按許叔微《本事方》云：治跪折，傷筋骨，痛不可忍者，用生地黃一斤，藏瓜薑糟一斤，生薑四兩，都炒熱，布裹罨傷處，冷即易之。曾有人傷，醫令捕一生龜，將殺用之。夜夢龜傳此方，用之而愈也。

大麥醋糟，味酸，寒，無毒。氣滯風壅，手背脚膝痛，炒熱布裹熨之，三兩換當愈。

乾餳糟，味甘，溫，無毒。主反胃吐食，暖脾胃，化飲食，益氣緩中。李時珍曰：餳以蘖成，暖而消導，故其糟能化滯緩中，養脾止吐也。按繼洪《澹寮方》云：甘露湯治反胃嘔吐不止，服此利胸膈，養脾胃，進飲食。用乾餳糟六兩，生薑四兩，二味同搗作餅，或焙或曬，入炙甘草末二兩，鹽少許，點湯服之。常熟一富人病反胃，往京口甘露寺設水陸，泊舟岸下。夢一僧持湯一杯與之，飲罷便覺胸快。次早入寺，供湯者乃夢中所見僧，常以此湯待賓，故易名曰甘露湯。予在臨汀，療一小吏旋愈，切勿忽之。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 糟　酒糟　味：甘，辛，無毒。治：溫中消食，除冷氣，殺腥，去草菜毒，潤皮膚，調臟腑。醫撲損瘀血，浸水洗凍瘡，搗傳蛇咬蜂叮毒。酒糟有麴蘖之性，能活血行經止痛，故治傷損有功。治腕折傷，筋骨痛不可忍者，用生地黃一斤，藏瓜薑糟一斤，生薑四兩，都炒熟，布裹罨於傷處，冷即易之。

又只用藏瓜薑糟一物，入赤小豆、米，和勻，罨於斷傷處，以杉片或白桐片夾之，云不過三日即痊可也。

附方　手足皸裂：紅糟、臘豬脂、薑汁、鹽，等分，研爛，炒熱擦之，裂內甚痛，少頃即合，再擦數次即安。鶴膝風病：酒醋糟四兩，肥皂一個去子，芒硝一兩，五味子一兩，砂糖一兩，薑汁半甌，研勻，日日塗之，如入燒酒尤妙也。暴發紅腫：痛不可忍者，臘糟糟之。杖瘡青腫：用濕綿紙補傷處，以燒過酒糟搗爛，厚鋪紙上，良久，痛處如蟻行，熱氣上升即散。

《飲食須知・味類》　酒糟　味辛、甘，性溫。臘月者可久留。有火熱病及喘嗽者，勿食糟物。

《養生食鑒・味類》　酒糟凡藏物，先用鹽拌，糟後如不酸。味辛、甘，性溫，無毒。溫中消食，除冷氣，殺魚腥，去菜毒，潤皮膚，調臟腑。有火熱病者，勿用。

《食物小錄・補遺》　糟　甘，辛，無毒。溫中消食，除冷氣，殺腥，去草菜毒，洗凍瘡，敷蛇咬蜂叮毒。

《調疾飲食辯・穀類》　糟　一名粕，能溫中消食，開胃健脾。既榨去酒，麴中毒烈亦微，又加油、鹽，則酒毒全失。鹽最能淡酒，又能醃藏魚、肉、瓜、薑等物，病人食之，無所不宜。且酒之害在多，糟則非能多食之物，故爲用勝於酒也。獨糟薑性熱，糟鰕動風，各有所忌。其他一概不忌。淡糟和葱、韭、蒜、薤等煠食亦佳。外用罨跌撲損傷，風寒濕痺，蒸熱糟加薑、韭等，搗爛厚罨患處，取效如神。燒酒糟亦可。

《隨息居飲食譜・調和類》　糟糟油

甘、辛，溫。醒脾消食，調藏府，除冷氣，殺魚腥毒。以杭紹白糯米所造，不榨酒而極香者勝。拌鹽糟藏諸食物，味皆美嫩。

惟發風動疾，痧痘、產後、咽喉、目疾、血證、瘡、瘡均忌之。

〔糟油〕以糟入油料製爲糟油，調饌香美，然亦發疾，非病人所宜。

撲損打傷及蛇蟲蜂螫，酒糟罨。

《每日食物卻病考・造釀調和類》　糟　甘，辛，無毒。溫中消食，調臟腑，殺腥，去草菜毒。罨撲傷，瘀血即散。

酒

《千金要方・食治・穀米》　酒：味苦甘辛，大熱，有毒。行藥勢，殺百邪惡氣。黃帝云：暴下後飲酒者，隔上變爲伏熱。食生菜飲酒，莫灸腹，令人腸結。扁鵲云：久飲酒者腐腸爛胃，潰髓蒸筋，傷神損壽。醉當風臥，以扇自扇，成惡風。醉以冷水洗浴，成疼痹。大醉汗出，當以粉粉身，令其自乾，發成風痹。常日未沒食訖，即莫飲酒，終身不乾嘔。飽食訖，多飲水及酒，成痞僻。

《食療本草》卷上　酒　味苦。主百邪毒，行百藥。當酒臥，以扇扇，或中惡風。久飲傷神損壽。

謹按：中惡疰忤，熱暖薑酒一碗，服即止。

又，通脈，養脾氣，扶肝。陶隱居云：大寒凝海，惟酒不冰。量其熱性故也。久服之，厚腸胃，化筋。初服之時，甚動氣痢。與百藥相宜。只服丹砂人飲之，即頭痛吐熱。

又，服丹石人，胸背急悶熱者，可以大豆一升，熬令汗出，簸去灰塵，投二升酒中。久時頓服之，少頃即汗出，差。朝朝服之，甚去一切風。婦人產後諸風，亦可服之。

又，熬雞屎如豆淋酒法作，名曰紫酒。卒不語口偏者，服之甚效。

昔有人常服春酒，令人肥白矣。

紫酒：治角弓風。

薑酒：主偏風中惡。

桑椹酒：補五藏，明耳目。

葱豉酒：解煩熱，補虛勞。

蜜酒：療風疹。

地黃、牛膝、虎骨、仙靈脾、通草、大豆、牛蒡、枸杞等，皆可和釀作酒，在別方。

蒲桃子釀酒，益氣調中，耐饑強志。取藤汁釀酒亦佳。

狗肉汁釀酒，大補。

《醫心方・五穀部》　酒　《本草》云：味苦，大熱，有毒。主行藥勢，煞邪惡氣。陶〔弘〕景注云：大寒凝海，唯酒不冰，明其熱性，獨冠群物。人飲之使體蔽神昏，是其毒故也。昔三人晨行觸霧，一人健，一人病，一人死。健者飲酒，病者食粥，死者空腹，此酒勢辟惡勝於食。《拾遺》云：酒煞百邪，去惡氣，通血脈，厚腸胃，潤皮膚，散死氣。愚人飲之則愚，智人飲之則智，消

憂發怒，宣言暢意。《太素經》云：　醪醴者，賢人以適性，不可不飲，飲之令去病，怡神，必此改性以毒也。《禮記》云：　凡酒飲，養陽氣也，故有樂。《養生要集》云：　酒者，五穀之華，味之至也。故能益人，亦能損人。節其分劑而飲之，宣和百脈，消邪卻冷也。若升量轉久，飲之失度，體氣使弱，精神侵昏，物之交驗，無過於酒也。宜慎，無失節度。崔禹〔錫〕云：　有大毒，行藥力，飲之忘憂爲基食家所重。

《壽親養老新書》　東坡《酒經》　南方之氓，以糯與秔雜以卉藥而爲餅，嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麵而起肥之，和之以薑液，蒸之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。米五斗爲率而五分之，爲二斗者一，爲五升者四。三斗者以釀，五升者以投，三投而止，尚有五升之贏也。始釀以四兩之餅，而每投以二兩之麴，皆澤以少水，足以散解而勻停也。釀者，必甕按而井泓之，三日而井溢，此吾酒之萌也。酒之始萌也，甚烈而微苦。蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和，投者必屢嘗而增損之，以舌爲權衡也。既溢之三日，乃投，九日三投，通十有五日而後定也。既定乃注以斗水，凡水必熟而冷者也。凡釀與投，必寒之而後下，此炎州之令也。既水五日，乃篘得三斗有半，此吾酒之正也。先篘半日，取所謂贏者爲粥，米一而水三之。揉以餅麴，凡四兩。二物並也，投之槽中。熟擱而再釀之，五日壓得斗有半，此吾酒之少勁者也，勁正合爲四斗。又五日而飲，則和而力，嚴而猛也。篘而不旋踵，而粥投之，少留則糟枯，中風而酒病也。釀久者酒醇而豐，速者反是，故吾酒三十日而成也。

洪內翰曰：　此文如太牢八珍，咀嚼不嫌於致力，則真味愈雋永，今附編與耆英喜文章者玩之。歐公《醉翁亭記》用二十一也字，此經用十六也字，每一也字上必押韻，暗寓於賦，而讀之者不覺其激昂淵妙，殊非世間筆墨所能形容也。

《飲膳正要・米穀品》　酒　味苦、甘、辣，大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪，通血脈，厚腸胃，潤皮膚，消憂愁。多飲損壽傷神，易人本性。酒有數般，唯醞釀以隨其性。

《日用本草・五味類》　酒　糯米者爲上，稷爲中，（木）〔粟〕爲下。入藥療病，當以清水白麴所造爲正，或以麥蘖造，名醴耳。

味苦、甘、辛，大熱，有毒。凡酒照人無影者，不可飲。合乳飲，令人氣結；同牛肉食，令人腹內生蟲。黍米釀同豬肉食，令人患大風。凡飲酒人，不可食甜物，醉後不可便臥。多飲損人，殺蔬菜毒。服丹石藥不可用酒服，逐引藥氣入四肢，滯血化爲癰疽。主宣行藥力，殺百邪惡毒氣，通血脈，養脾胃，扶肝膽，軟皮膚，散石氣，消憂發怒，宣言暢意。可以祭天享地。

炒雞屎以熱酒淋之，名紫酒，治角弓。卒中偏風，不能言者，服之甚妙。

烏豆炒，以熱酒淋之，名豆淋酒，療男子、婦人諸風，產後一切惡疾。

薑酒主偏風中惡。

桑椹酒補五臟，明耳目。

葡萄酒補氣調中。

狗肉釀酒大補。

催產以鐵器燒紅，淬酒，名霹靂酒，吃便能分娩。

《普濟方・食治門・穀米》　酒，味苦甘辛大熱有毒。行藥勢，殺百邪惡氣。黃帝云：　暴雨後飲酒者，膈上變爲伏熱；食生菜飲酒，莫炙服令人腸結。扁鵲云：　久飲酒者，腐腸爛胃，清髓蒸筋，傷神損壽。醉當風臥，以扇自扇，成惡風；醉以冷水洗浴，成疼痹；大醉汗出，當以粉粉身，令其自乾，發成風痹。當日未落食訖，即莫飲酒，終身不乾嘔，飽食訖，多飲水及酒，成痞病。

《食物本草・味類》　酒　大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪惡毒氣，行諸經而不止，通血脈，厚腸胃，禦風寒霧氣，養脾扶肝。味辛者能散，爲導引，可以通行一身之表至極高之分。苦者能下，甘者居中而緩，淡者利小便又速泄清水。白麴、白糯米，不犯藥物，無驗，潔水，冬月釀成，此真正酒也，少飲益人。廣西蛇酒，壇上有蛇數寸許，言能去風，其麴乃山中採草所造，良毒，不能無慮。江西麻姑酒，以泉得名，今真泉亦少，其麴乃群藥所造。浙江等處亦造此酒，不入水者，味勝麻姑，以其米好也。然皆用百藥麴，均不足尚。淮安綠荳酒，麴有綠豆，乃解毒良物，固佳，但服藥飲之，藥無力，亦有灰不美。南京瓶酒，麴、米無嫌，以其水有驗，亦著少灰味，太甜，多飲留中聚痰。山東秋露白，色純味冽。蘇州小瓶酒，麴有葱及川烏、紅豆之類，飲之頭痛口渴。處州金盆露，清水入少薑汁造麴，以浮飯法造酒，醇美可尚，香色味俱劣於東陽，以其水不及也。東陽酒，其水最佳，稱之重於它水，其酒自古擅名。《事林廣記》所載釀法，麴亦入藥。今則絕無，惟用麩、麵、蓼汁拌造，假其辛辣之

力。蓼汁解毒，亦無甚礙。俗人因其水好，競造薄酒，味雖少酸，一種清香遠達，入門就聞，雖鄰邑所造，俱不然也。好事者清水和麩麵造麴，米多水少造酒，其味辛而不厲，美而不甜，色復金黃，瑩徹天香，風味奇絕，飲醉並不頭痛口乾，此皆水土之美故也。紅麴酒，大熱有毒，發脚氣，腸風下血，痔瘻，哮喘咳嗽，痰飲諸疾。惟破血殺毒，辟山嵐寒氣，療打撲傷則尤妙也。暹羅酒，以燒酒復燒二次，入珍貴異香，每壇一個，用檀香十數斤燒煙薰之如漆然，後入酒，蠟封埋土中二三年，絕去燒氣，取出用之。有帶至舶上者，能飲之人，三四杯即醉，價值比常數十倍。有積病者，飲一二杯即愈，且殺蟲。予親見二人飲此酒，打下活蟲，長二寸許，謂之鞋底魚蟲。枸杞酒，補虛損，去勞熱，長肌肉，益顏色，肥健人，止肝虛目淚。菊花酒，清頭風，明耳目，去痿痹，開胃健脾，暖陰起陽，消百病。葡萄酒，補氣調中，然性熱，北人宜，南人多不宜也。桑椹酒，補五臟，明耳目。狗肉酒，大補，然性大熱，若陰虛人及無冷病人飲之成病。荳淋酒，以黑荳炒熟，用熱酒淋之，療男婦諸風，產後一切惡疾。酒不可與乳同飲，冷氣急。白酒同牛肉食，腹內生蟲。丹溪云：酒濕中，發熱，近於相火，喜升，大傷肺氣，助火生痰，變爲諸病。又云：醇酒宜冷飲，先得溫中之寒以潤肺，一益也。次得寒中之溫以養胃，二益也。冷酒不可多飲，三益。愚謂：人衹知不飲早酒，而不知夜飲更不宜，睡而就枕，熱壅傷心、傷目，夜氣收斂，酒以發之，傷其清明，既醉既飽，飲食聚中，傷勞脾胃，停濕生痰。酒能生火助欲，因而不謹致病。朱子曰：但以醉爲節可也。

《食鑒本草・瓜菜》 酒味苦、甘、辛、溫、大熱、有毒。葛花、紅豆花解酒毒。殺百邪，敵寒氣，驅惡毒，通血脈，厚腸胃。

孫真人云：散氣消憂，宣言發怒。多飲未嘗不致病。

朱丹溪云：本草止言其大熱有毒，不言其溫中發熱近於相火。醉後惡寒戰慄者可見矣。其性善升，氣必隨之。痰鬱於上，溺澀於下。肺受賊邪，金體大燥，肺得熱傷耗真氣，必生一病。病之淺者，或嘔吐，或疼癢，或自汗，或衄血，或瀉利，或胃痛，或心脾痛，尚可散而出也。病之深者，爲黃疸，爲肺痿，爲消渴，爲哮喘，爲鼓脹，爲痰膈，爲吐血，爲勞嗽，尤有爲難名之疾病。倘非靈心具眼未易處治，可不謹乎？陶隱居曰：大寒凝海，惟酒不冰。其大熱明矣。

《奇效方》：治婦人遍身風疹作癢。蜂蜜不以多少，酒和服之，大效。

《催生方》：孫真人云：若女人難產，以鐵器燒紅，投酒中飲之，即止。

溫元帥：凡牛馬六畜水穀所傷，時行痰病，只以酒和麝得少許灌之，神效。

古人煮酒藥

桑椹子：補五臟，明耳目，春收曬乾，冬用。　五加皮：治脚膝軟弱不能行。　天門冬：治肺氣虛勞，除咳逆寒熱。　生地黃：補血生血，涼血補(除)〔陰〕。

烏龜：治諸風症，補陰氣。　虎骨：治筋骨緩縱，風症。　牛膝：壯筋骨，治腰膝疼痛。　綠豆：治煩熱，解諸毒。　金橘：寬中順氣，止嘔逆。　砂仁：暖胃，消飲食，下氣。

《藥性全備食物本草・味品部》 酒《呂氏春秋》曰：儀狄造酒，進之於禹。《本草》中已著酒名，信非儀狄明矣！又讀《素問》，首言以妄爲常，以酒爲漿。如此則酒自黃帝始，非儀狄也。陶隱居云：大寒凝海，惟酒不冰，其性熱獨冠群物，藥家多有以行其勢。人飲之，使體弊神昏，是其有毒故也。昔三人晨行觸霧，一人健，一人病，一人死。健者飲酒，病者食粥，空心者死。此酒勢辟惡，勝於作食。古方用酒，有醇酒、春酒、社壇餘胙酒、糟下酒、白酒、清酒、好酒、美酒、葡萄酒、秫黍酒、秔酒、蜜酒、有灰酒、新熟無灰酒、地黃酒、今有糯酒、小豆麴酒、香藥麴酒、鹿頭酒、羔兒等酒。今江浙、湖南北又以糯米粉入眾藥，和合爲麴，曰餅子酒。至於官(雾)〔務〕中用四夷酒，更別中國，不可取以爲法。今醫家所用酒，正宜斟酌。但飲家惟取其味，不顧入藥如何爾，然久之未見不作疾者。蓋此物損益兼行，可不慎歟！惟糯米麵麴者爲良，能引經，行藥勢最捷，因走諸經不止，稱與附子同功。味辛甘苦相殊。治上中下分用。辛者能散，通行一身之表，直至極高頂頭；甘者能緩居中；苦者能下；淡則竟利小便而速下也。昔漢賜丞相上樽酒，糯爲上，稷爲中，粟爲下者。今入藥佐使，專以糯米，用清水、白麵麴所造爲正。古人造麴，未見入諸藥中和者如此，則功力和厚，皆勝餘酒。今人又以麥蘗造者，蓋止是醴爾，非酒也。《書》曰：若作酒醴，爾爲麴蘗。酒則須用麴，醴故蘗。蓋酒與醴，其氣味甚相遠，治療豈不殊也！酒類甚多，味有甘、苦、酸、淡、辛，澀不一，其性皆熱，微毒。行藥勢，殺百邪惡毒，禦風寒霧露，通血脈，

扶肝壯膽。多飲，助火生痰，昏神軟體，傷脾胃，夭人壽。凡飲酒，宜溫不宜熱，宜少不宜多。有火症目疾，失血痰嗽者，並忌飲之。飲冷酒，同牛肉食，生蟲。同乳飲，令氣結。酒後多食芥辣辛味等物，緩人筋骨。酒後多飲茶，傷腎，聚痰成水腫，及攣痛腰脚重，膀胱疝症。醉臥當風，生癜風。醉後浴冷水，成痛痹。凡用酒服丹砂、雄黃等藥，能引藥毒入四肢，滯血化爲癰疽。中一切蠱砒等毒，從酒得者不治。大凡飲酒者喜鹹惡甘。鹹性潤下，能制其熱，令人多飲；甘性緩中，能滯其熱，令人少飲。酒畏枳椇、葛花、綠豆，寒勝熱也。酒漿照人無影者，祭酒自耗者，並忌飲。

《藥性全備食物本草・飲食宜忌》《食療本草》云：酒，味甘、苦、辛，大熱，有毒。行藥勢，殺百邪惡氣。久飲酒者，腐腸爛胃，潰髓蒸筋，傷人損壽。飲酒過多，血脾之疾。唯酒無量不及亂。食生菜飲酒，令人腸結。飽食訖，多飲水及酒，成癖痞。勿飲濁酒食麵，使塞氣孔。酒漿臨上看之，不見人影，勿食。飲酒不欲寡多，多則逆，吐之爲佳。酒不可合乳飲，令人氣結。飲酒食紅柿，令人心痛至死，亦令人易醉。飲酒食蒼术，令人心痛。飲白酒食生韭，令人病增。飲白酒，以桑枝煮牛肉，多食，生寸白蟲。凡飲酒，忌諸甜物。酒後不可食芥辣，緩人筋骨。又不可食胡桃，令人嘔血。飲酒不可食羊，豕腦，大害人。飲酒之法，自溫至熱，若於會散時飲極熱酒一杯，則無中酒之患。麵後如飲酒，須以酒咽去目漢椒三兩粒，即不爲疾。銅瓶器不可久貯酒，能殺人，暫則無害。飲酒熱未解，以冷水洗面，令人面發瘡，輕者皰皯。飲酒人飲水，成酒癖嘔吐疾。沉湎於酒色者，將以萌虛憊、黃疸、腸澼、痔漏之疾。醉當風臥，以扇自煽，成惡風。醉以冷水洗浴，成冷痹。大醉汗出，當以粉傅之，令其自乾，發成風痹。醉不可當風向陽，令人發強。醉不可當風，發癰疽，或生瘡。醉後不可走馬及跳躑。飲酒大醉，濕地而臥，或令當風衝，廚下露坐，成癲病。酒癲者，飲酒大醉，不覺臥糞穰中，經夜方起，遂成風疾，眉毛墮落。醉不可露臥，令人面發皰皯。酒之毒在齒，每飲酒一杯，即吸水漱滌，則不醉。欲醒酒，食橄欖。宿(醒)〔醒〕未解，用蜜浸烏梅，多啖，清醒乃已。

《上醫本草・造釀》酒　《戰國策》云：帝女儀狄造酒，進之于禹。《說文》云：少康造酒，即杜康也。然《本草》已著酒名。《素問》亦有酒漿，則酒自黃帝始，非儀狄矣。秫、黍、粳、糯、粟、蜜、葡萄等色皆可造之。凡好酒欲熟時，皆能候風潮而轉，此是合陰陽也。諸酒醇醨不同，惟米酒清美者入藥。時珍曰：酒，天之美祿也，又就也，所以就人之善惡也。少飲則和血行氣，壯神禦寒，消愁遣興。邵堯夫詩云美酒飲教微醉後，此得飲酒之妙，所謂醉中趣，壺中天者也。好古曰：酒能引諸經。味之辛者能散，苦者能下，淡者則利小便，甘者能居中而緩，用爲導引，可以通行一身之表。醇酒理宜冷飲，有三益焉。過於肺，人於胃，然後微溫。肺得溫中之意可以補氣，次得寒中之溫可以養胃，冷酒行遲，傳化以漸，人不得恣飲也。大寒凝海，惟酒不冰，明其性熱，獨冠群物，藥家多用，以行其熱。《博物志》云：王肅、張衡、馬均三人冒霧晨行，一人飲酒，一人飽食，一人空腹。空腹者死，飽食者病，飲酒者健。此酒勢辟惡，勝於作食之效也。

米酒

苦、甘、辛，大熱，有毒。主治：通血脈，厚腸胃，潤皮膚，養脾氣，扶肝，除風下氣，散濕氣，消憂發怒，宣言暢意，行藥勢，殺百邪惡毒氣，解馬肉、桐油毒。丹石發動諸病，熱飲之其良，不可過飲。

附方：

驚怖卒死：溫酒灌之即醒。　鬼擊諸病：卒然著力，如刀刺狀，胸脇腹內切痛，不可抑按，或吐血、鼻血、下血，一名鬼排。以醇酒吹兩鼻內，良。

馬氣入瘡或馬汗、馬毛入瘡，皆致腫痛煩熱，入腹則殺人。多飲醇酒，至醉〔即〕愈，妙。

老酒

臘月釀造者，可經數十年不壞。　主治：和血養氣，暖胃辟寒。　發痰動火。

社壇餘胙酒

主治：小兒語遲，納口中，佳。又以噴屋四角，辟蚊子。又飲之治聾。時珍曰：俗傳社酒治聾，故李濤有社翁今日沒心情，爲寄治聾酒一瓶之句。

薏苡仁酒

主治：去風濕，強筋骨，健脾胃。用絕好薏苡仁粉同麴米釀酒，或袋盛煮酒飲。

天門冬酒

主治：潤五臟，和血脈，久服除五勞七傷。癲癇惡疾，常令酒氣相接，

勿令大醉。忌生冷，十日當出風疹毒氣，三十日乃已，五十日不知風吹也。冬月用天門冬去心煮汁，同麴米釀成，初熟微酸，久乃味佳。

菊花酒

主治：頭風，明耳目，去痿痹，消百病。用甘菊花煎汁，同麴米釀酒。或加地黃、當歸、枸杞諸藥，亦佳。

桑椹酒

主治：補五臟，明眼目。治水腫，不下則滿，下之即虛，入腹中則十無一活。用桑椹搗汁煎過，同麴米如常釀酒飲。

蜜酒

主治：風疹、風癬。用沙蜜一斤，糯飯一斤，麵麴五兩，熟水五升，同入瓶內，封七日成酒。尋常以蜜入酒代之亦良。

薑酒

主治：偏風，中惡疰忤，心腹冷痛，以薑浸酒，暖服一盌，即止。

縮砂酒

主治：消食，和中下氣，止心腹痛，砂仁炒研，袋盛浸酒，煮飲。

椒柏酒

元旦飲之，辟一切疫癘不正之氣。除夕以椒三七粒，東向側柏葉七枝，浸酒一瓶，飲。

神麴酒

主治：閃肭腰痛，神麴燒赤，淬酒飲之。

鹿頭酒

主治：虛勞不足，消渴，夜夢鬼物，補益精氣。鹿頭煮爛，搗泥，連汁和麴米釀酒飲，少入葱、椒。

鹿茸酒

主治：陽虛痿弱，小便頻數，勞損諸虛，用鹿茸、山藥浸酒服。

羊羔酒

大補元氣，健脾胃，益腰腎。宣和化成殿真方：用米一石，如常浸漿，嫩肥羊肉七斤，麴十四兩，杏仁一斤，同煮爛，連汁拌末，入木香一兩同釀，勿犯水，十日熟，亟甘滑。又法，用羊肉五斤，蒸爛，酒浸一宿，入消梨七個，同搗取汁，和麴米釀酒飲之。

《食治廣要・釀部》 酒　氣味：苦、甘、辛，大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪惡毒氣，通血脈，厚腸胃，潤皮膚，散濕氣，消憂發怒，宜言暢意，養脾扶肝，除風下氣。孟詵曰：久飲傷神損壽，軟筋骨，動氣痢。今東陽酒，即金華酒，古蘭陵地也。李太白詩云蘭陵美酒鬱金香即此。常飲，入藥，俱良。山西襄陵酒、薊州薏苡酒，皆清烈。但麴中亦有藥物，黃酒有灰。秦蜀有咂嘛酒，用稻、麥、黍、秫、藥麴，小罌封釀而成，以筒吸飲。穀氣既雜，酒不清美，並不可入藥。

汪穎曰：江西麻姑酒，以泉得名而麴有群藥。金陵瓶酒，麴米無嫌，而水有鹼，且有灰味，亦太甘，多能聚痰。山東秋露白，色純味烈。蘇州小瓶酒，麴有葱及紅豆、川烏之類，飲之頭痛口渴。淮南綠豆酒，麴有綠豆，雖能解毒，然亦有灰，不美。此又飲者所當知也。丹溪曰：醇酒宜冷飲，有三益焉。過於肺，入於胃，然後微溫。肺得溫中之寒，可以潤肺；次得寒中之溫，可以養胃。冷酒行遲，傳化以漸，人不得恣飲也。今則不然，惟所快喉舌焉耳。汪穎曰：人惟知戒早飲，而不知夜飲更甚。既醉既飽，睡而就枕，熱擁，傷心、傷目，夜氣收斂，酒以發之，亂其清明，擾其脾胃，停濕生痰，動火助慾，因而致病者多矣。朱子云：以醉爲節可也。又酒後不可食芥及辣物，緩人筋骨。酒後飲茶，傷腎藏，令腰脚重墜，膀胱冷痛，兼患痰飲、水腫、消渴等疾。一切毒藥，得酒難治。又酒得鹹而解者，水制火也，酒性上而寒潤下也。又畏枳椇、葛花、赤豆花、綠豆粉者，寒勝熱也。

《食物本草・味部・造釀類》 酒蘇恭曰：酒有秫、黍、粳、糯、粟、麴、蜜、葡萄等色。凡作酒醴須麴，而葡萄、蜜等酒獨不用麴。諸酒醇醨亦自不同。今之東陽酒天下著名，其酒極佳。釀法用麸麪、蓼汁拌造，假其辛辣之力，蓼亦解毒。清香遠達，色復金黃，飲之至醉，不頭痛，不口乾，不作瀉。其水秤之重於他水，鄰邑所造俱不然，皆水土之美也。處州金盤露，水和薑汁造麴，以浮飯造釀，醇美可尚，而色香劣於東陽，以其水不及也。江西麻姑酒，以泉得名，而麴有群藥。金陵瓶酒，麴米無嫌，而水有鹼，且用灰，味太甘，多能聚痰。山東秋露白，色純味烈。蘇州小瓶酒，麴有葱及紅豆、川烏之類，飲之頭痛口渴。淮南綠豆酒，麴有綠豆能解毒，然亦有灰不美。李時珍曰：東陽酒即金華酒，古蘭陵也。李太白詩所謂蘭陵美酒鬱金香即此，自古擅名者也。山西襄陵酒，薊州薏苡酒，皆清烈味美。秦、蜀有砸嘛酒，用稻、麥、黍、秫作麴，小罌封釀而成，以筒吸飲，穀氣既雜，酒不清美。今蘇州之大壇煮酒，以三年陳宿者爲佳，氣香而味醇，大能助脾開胃，不損人。又有小瓶三白酒，蓋以白糯米爲之，仍用細白麪爲麴，下以惠山泉白水釀成，名滿天下，聲價最高，陳者味醇和，新者氣清

烈。菊露酒，惟深秋可釀，自冬達春，其味清烈，至春氣暖時，則味變而不堪飲矣。白酒，色白，釀成酒母，以水隨下隨飲，初下水時，味嫩而甘，隔宿，味老而酢矣。苦黃酒，釀用黃檗，色黃而味苦。三種皆酒之下劣者也。

酒，味苦，甘，辛，大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪惡毒氣。通血脈，厚腸胃，潤皮膚，散濕氣，消憂發怒，宣言暢意。養脾氣，扶肝，除風下氣。解馬肉、桐油毒，丹石發動。

老酒臘月釀造者。可經數十年不壞。和血養氣，暖胃辟寒。

春酒清明釀造者。亦可經久，但不及冬月釀者。常服令人肥白。蠼螋尿瘡，飲之至醉，須臾蟲出如米也。

東陽酒即金華酒。味甘醇美，無毒。厚胃益脾，調血脈經絡，通利臟腑，健筋骨，去勞傷瘀血。用製諸藥更良。

三白酒出蘇州，白糯、白麴、白水釀成，價頗珍貴。味甘，香烈。益脾胃，調氣養榮，壯精神，通利經絡。陳者醇，新者烈。多飲燥渴。

金盤露出處州，水和薑汁造麴，以浮飯釀成，醇美可尚，而色香劣於東陽，以其水不及也。味甘，熱。祛寒辟霧，開胃醒脾。

麻姑酒出江西，以泉得名，而麴有群藥。味辛烈，飲之治百病。

秋露白出山東。色純而味烈，多飲發熱口渴。

金陵瓶酒出南京。麴米無嫌，而水有鹼，且用灰。味雖甘，多飲生痰助火，令人咳嗽。

綠豆酒出淮南，麴有綠豆及灰。能解毒。以其有灰，亦不甚良。

蘇州小瓶酒麴有葱及紅豆、川烏之類。飲之稍多，頭痛口渴。

襄陵酒出山西。薏苡酒出薊州。皆清烈，但麴中亦有藥物。

咂嘛酒出陝西及四川。用稻、麥、黍、秫、藥麴、小罌封釀而成，以筒吸飲。此酒穀氣既雜，酒不清美，不宜多飲。

紅麴酒，大熱有毒，發脚氣、腸風下血、痔漏、哮喘、咳嗽、痰飲諸疾。惟破血殺毒，辟山嵐寒氣，療打撲傷，乃妙也。

菊露酒出蘇州。自秋末至春初可釀，天令暄和，味便不佳矣。一名生酒，一名清酒。味辛冽，亦有灰。能發燥渴，動火生痰，發咳嗽，但以之禦寒可也。釀本醨薄，多飲亦不大醉。

槽底酒三年臘槽下取之。開胃下食，暖水臟，溫腸胃，消宿食，禦風寒，殺一切蔬菜毒。止嘔噦，摩風瘙，腰膝疼痛。

白酒處處有之，以蓼與麪爲麴，釀糯米爲酒母，以水隨下隨飲。傷脾泄瀉。

社壇餘胙酒此即郊天及春秋祭社餘酒也。治小兒語遲，納口中佳。又以噴屋四角，辟蚊子。飲之治聾，故李濤有社翁今日沒心情，爲寄治聾酒一瓶之句。孟詵曰：凡酒不可耽飲，能傷神損壽，軟筋骨。醉臥當風，則成癜風。醉浴冷水成痛痹。凡服丹砂鍾乳石藥，並不可長用酒下，能引石藥氣入四肢，滯血化爲癰疽。陳藏器曰：凡酒忌諸甜物。酒漿照人無影不可飲，祭酒自耗不可飲。酒合乳飲，令人氣結。同牛肉食，令人生蟲。酒後臥黍穰、食豬肉，患大風。李時珍曰：酒後食芥及辣物，緩人筋骨。酒後飲茶，傷腎臟，腰脚重墜，膀胱冷痛，兼患痰飲水腫、消渴攣痛之疾。一切毒藥因酒得者難治。又酒得鹹而解者，水制火也，酒上升而鹹潤下也。又畏枳椇、葛花、赤豆花、綠豆粉者，寒勝熱也。陶弘景曰：大寒凝海，惟酒不冰，明其性熱獨冠群物，藥家多用以行其勢。人飲多，則體弊神昏，是其有毒故也。昔有三人冒霧晨行，一人飲酒，一人飽食，一人空腹。空腹者死，飽食者病，飲酒者健。此酒勢辟惡，勝於他物之效也。王好古曰：酒能引諸經不止，與附子相同。味之辛者能散，苦者能下，甘者能居中而緩。用爲導引，可以通行一身之表，至極高之分。味淡者，則利小便而速下也。古人惟以麥造麴釀黍，已爲辛熱有毒。今之醞者加以烏頭、巴豆、砒霜、薑、桂、石灰、灶灰之類大毒大熱之藥，以增其氣味，豈不傷沖和，損精神，涸榮衛，竭天癸，而夭夫人壽耶？朱丹溪曰：酒性濕中發熱，近於相火，醉後振寒戰慄可見矣。又喜上升，氣必隨之，痰郁於上，溺澀於下，恣飲寒涼，其熱內鬱，肺氣大傷。其始也病淺，或嘔吐，或自汗，或瘡疥，或鼻齆，或泄利，或心脾痛，尚可散而去之。其久也病深，或消渴，或內疽，或肺痿，或鼓脹，或失明，或哮喘，或勞瘵，或癲癇，或痔漏，爲難名之病，非具眼未易處也。夫醇酒性大熱，飲者適口，不自覺也。理宜冷飲，有三益焉。過於肺，入於胃，然後微溫。肺得溫中之寒，可以補氣；次得寒中之溫，可以養胃；冷酒行遲，傳化以漸，人不得恣飲也。今則不然，徒取快喉舌焉爾。人知戒早飲，而不知夜飲更甚。既醉既飽，睡而就枕，熱擁傷心傷目。夜氣收斂，酒以發之，亂其清明，傷其脾胃，停濕生瘡，助火動慾，因而致病者多矣。朱子云：以醉爲節可也。按扁鵲云：過飲腐腸爛胃、潰髓蒸筋，傷神損壽。昔有客訪周覬，出美酒二石。覬飲一石

二斗，客飲八斗。次晨覬無所苦，客已脇穿而死矣。豈非犯扁鵲之戒乎？李時珍曰：酒，天之美祿也。麴糵之酒，少飲則和血行氣，壯神禦寒，消愁遣興，叙情合歡；痛飲則傷神耗血，損胃亡津，生痰助火。陶靖節先生有云：讀書不求甚解，飲酒最喜微酡。邵康節亦有詩云：美酒飲教微醉後，好花看到半開時。此得飲酒之妙，所謂醉中趣，壺中天者也，若夫沉湎無度，醉以爲常者，輕則致疾欺行，甚則喪國亡家，而隕軀命，其害可勝言哉？此大禹所以疏儀狄，周公所以著《酒誥》，爲世範戒也。

附錄諸酒方：

屠蘇酒　孫真人曰：屠者，屠滅鬼氣；蘇者，蘇醒人魂。元旦飲之，辟一歲疫癘之氣。造法：用蒼术、桂心七錢五分，防風一兩，菝葜五錢，蜀椒、桔梗、大黃五錢七分，烏頭二錢五分，赤小豆十四枚，以三角絳紗囊盛之，除夜懸井底，元旦取出置酒中，煎數沸。舉家東向，從少至長，次第飲之。藥滓還投井中，歲飲此水，則百邪退避，諸病不生。

逡巡酒　逡巡，速也。此酒片時可就，故名。仙家有解造逡巡酒，能開頃刻花之句。飲之補虛益氣，去一切風痹。久服好顏色，延年耐老。造法：三月三日收桃花三兩三錢，五月五日收馬蘭花五兩五錢，六月六日收芝麻花六兩六錢，九月九日收黃甘菊花九兩九錢，俱陰乾。十二月八日取臘水三斗。待春分，取桃仁四十九粒去皮尖，白麪十斤，同前花和作麴，紙包四十九日。用時，白水一瓶，入麴一丸，麪一塊，良久成矣。如淡再加一丸。

椒柏酒　元旦飲之，辟一切疫癘不正之氣。其法：除夕以椒三七粒，東向側柏葉七枝，浸無灰酒內，元旦飲之。

五加酒　去一切風濕痿痹，壯筋骨，填精髓。其法：用五加皮洗刮去骨煎汁，和麴、米釀成，飲之。或剉碎袋盛，浸酒飲之。

女貞皮酒　治風虛，補腰膝。其法：用女貞皮切片浸酒飲之，甚良。

仙靈酒　治偏風不遂，強筋健骨。其法：用仙靈脾一斤，袋盛，浸無灰酒二斗，密封三日，飲之。

薏苡酒　去風濕，強筋骨，健脾胃。其法：用薏苡仁粉，同麴、米釀酒，或袋盛煮酒飲之。

地黃酒　補虛弱，壯筋骨，通血脈，變白還黑，治腹痛。其法：用生肥大地黃絞汁，同麴、米封密器中，五七日啟之，中有綠汁，真精英也。宜先飲之，乃濾汁藏貯，日逐服之。

牛膝酒　壯筋骨，治痿痹，補虛損，除久瘧。其法：用牛膝煎汁，和麴、米釀酒，或切碎袋盛，浸酒煮飲。

當歸酒　和血脈，堅筋骨，止諸痛，調經水。其法：用當歸煎汁，或釀或浸，並如上法。

菖蒲酒　治三十六風，一十二痹，通血脈，治骨痿。久服耳目聰明，開心益智，延年益壽，返老還童。其法：用石菖蒲，或釀或浸，並如上條。

枸杞酒　補虛弱，益精氣，去冷風，壯陽道，止目淚，健腰脚。其法：用甘州枸杞子煮爛搗汁，和麴、米釀酒，或袋盛浸酒煮飲。

人參酒　補中益氣，通治諸虛。其法：用人參末同麴、米釀酒，或袋盛浸酒飲之。

薯蕷酒　治諸風眩運，益精髓，壯脾胃。其法：用薯蕷粉同麴、米釀酒，或浸酒煮飲之。

茯苓酒　治頭風虛眩，暖腰膝，主五勞七傷。其法：用茯苓粉同麴、米釀酒飲之。

菊花酒　治頭風，明耳目，去痿痹，消百病。其法：用甘菊花煎汁，同麴、米釀酒飲之。

黃精酒　壯筋骨，益精髓，變白髮，治百病。其法：用黃精、蒼术各四斤，枸杞根、柏葉各五斤，天門冬三斤，煮汁一石。同麴十斤、糯米一石，如常釀酒飲。

桑椹酒　補五臟，明耳目。治水腫不下則滿，下之則虛，入腹則十無一活。其法：用桑椹搗汁煎過，同麴、米如常釀酒飲之。

葱豉酒　解煩熱，補虛勞。治傷寒頭痛寒熱，及冷痢腸痛，解肌發汗。其法：以葱、豉二物浸酒飲。

茴香酒　治卒腎氣痛，偏墜牽引及心腹痛。其法：用茴香浸酒煮飲之，舶茴尤妙。

縮砂酒　消食和中下氣，止心腹痛。其法：用砂仁炒研，袋盛浸酒煮飲。

松節酒　治冷風虛弱，筋骨攣痛，脚氣緩痹。其法：用松節煮汁，同麴、米釀酒飲之。

柏葉酒　治風痹歷節作痛。其法：用東向側柏葉煮汁，同麴、米釀酒飲，或浸酒飲之。

松液酒　治一切風痹脚氣。其法：於大松下掘坑，置甕承取其津液一斤，釀糯米五斗，取酒飲之。

南藤酒　治風虛，逐冷氣，除痹痛，強腰脚。其法：用石南藤煎汁，同麴、米

釀酒飲。

竹葉酒　治諸風熱病，清心暢意。其法：用淡竹葉煎汁，如常釀酒飲之。

巨勝酒　治風虛痹弱，腰膝疼痛。其法：用巨勝子二升，即芝麻也，炒香薏苡仁二升，生地黃半斤，袋盛。浸無灰酒內飲之。

麻仁酒　治腸胃風毒及燥結不通。其法：用大麻子中仁，炒香，袋盛，浸酒飲之。

磁石酒　治腎虛耳聾。其法：用磁石、木通、菖蒲等分，袋盛浸酒，日飲之。

蠶沙酒　治風緩頑痹，諸節不隨，腹內結痛。其法：用原蠶沙炒黃，袋盛，浸酒飲之。

花蛇酒　治諸風頑痹，癱緩、攣急、疼痛，惡瘡疥癩。其法：用白花蛇一條，袋盛，同麴置於缸底，糯飯覆其上。三七日，取酒飲之，甚效。

烏蛇酒治療釀法同上。

蚺蛇酒　治諸風痛痹，殺蟲辟瘴，治癩風疥癬惡瘡。其法：用蚺蛇肉一斤，羌活一兩，袋盛。同麴置於缸底，糯飯蓋之，釀成酒飲。亦可浸酒。廣西有蛇酒，壇上安蛇數寸，其麴則採山中草藥，不能無毒也。

蝮蛇酒　治惡瘡諸瘻，惡風頑痹癲疾。其法：取蝮蛇一條，帶活，同醇酒一斗，封埋馬溺處，周年取出，蛇已消化。每服數杯，當身體習習而愈也。

豆淋酒　破血去風。治男子中風口喎，陰毒腹痛，及小便尿血；婦人產後一切中風諸病。其法：用黑豆炒焦，以酒淋之，溫飲。

霹靂酒　治疝氣偏墜，婦人崩中下血，胎產不下。其法：以鐵鎚或鐵錘、鐵斧之屬，燒赤，淬酒飲之。

虎骨酒　治臂脛疼痛，歷節風，腎虛膀胱寒痛。其法：用虎脛骨一具，炙黃捶碎，同麴、米如常釀酒飲，亦可浸酒服之。

麋骨酒　治陰虛腎弱，久服令人肥白。其法：用麋骨煮汁，同麴、米如常釀酒飲之。

鹿頭酒　治虛勞不足，消渴，夜夢鬼物，補益精氣。其法：用鹿頭煮爛，搗泥連汁，少入葱、椒、和麴、米釀酒飲之，甚效。

鹿茸酒　治陽虛痿弱，小便頻數，勞損諸虛。其法：用鹿茸、山藥各一兩，切片，絹袋裹置酒罈中，七日，飲之。

龜肉酒　治十年咳嗽，千方不效者。其法：用生龜三枚，治如食法，去腸。以水五升，煮取三升，浸麴，釀秫四升，如常飲之，令盡，永不舉發。

戊戌酒　大補元陽，陰虛人不宜飲之。其法：用黃狗肉，須要一隻全者，煮糜，連汁，和麴、米釀酒飲之。

羊羔酒　大補元氣，健脾胃，益腰腎，宣和化成殿真方也。其法：用米一石，如常浸漿。用嫩肥羊肉七斤，麴十四兩，杏仁一斤，同煮爛，連汁拌末，入木香一兩同釀，勿得犯水，十日熟，極美。

膃肭臍酒　助陽氣，益精髓，破癥結冷氣，大補益人。其法：用膃肭臍酒浸擂爛，同麴、米如常釀酒飲之。

天門冬酒　潤五臟，和血脈，久服除五勞七傷，癲癇惡疾。常令酒氣相接，勿令大醉，忌生冷。十日當出風疹毒氣，三十日乃已，五十日不知風吹也。其法：於冬月用天門冬去心，煮汁，同麴、米釀酒。初熟微酸，久乃味佳。

白石英酒　治風濕周痹，肢節疼痛及腎虛耳聾。其法：用白石英、磁石各五兩，煅紅醋淬七次，絹袋盛，浸酒中，五六日，溫飲。酒少更添之。

百靈藤酒　治諸風，百節疼痛。其法：用百靈藤十斤，水一石，煎汁三斗，入糯米三斗、神麴九斤，如常釀成。三五日更炊糯飯投之即熟，澄清，日飲，以汗出爲效。

术酒　治一切風濕筋骨諸病，駐顏色，耐寒暑。其法：用术三十斤，去皮搗，以東流水三石，漬三十日，取汁露一宵，浸麴、米如常釀酒飲之。

蓼酒　久服耳目聰明，脾胃壯健。其法：以蓼煎汁，和麴、米如常釀酒飲。

蜜酒　治風疹風癬。其法：用沙蜜一斤，糯飯一升，麪麴五兩，熟水五升，同入瓶內，封七日成酒，飲之大效。

《養生要括・穀部》　酒以陳爲美。人知戒早飲，而不知夜飲更甚。既醉既飽，睡而就枕，熱擁傷心傷目，夜氣收斂，酒以發之，亂其清明，勞其脾胃，停濕生瘡，動火生慾，因而致病者多矣。扁鵲云：過飲腐腸爛胃，潰髓蒸筋，傷神損壽，戒之，戒之。酒後忌芥辣並茶，緩筋骨，傷腎藏。笨曰：今人赴席，茶酒相迫而來，非惟無益，而又害之矣。

味苦、甘、辛，大熱，有毒。行藥勢，殺百邪、惡毒氣，通血脈，厚腸胃，潤皮膚，散濕氣，消憂發怒，宣言暢意。養脾氣扶肝，除風下氣，解馬肉、桐油毒，丹石發動諸病，熱飲之甚良。

《本草醫旨・食物類・五穀類》　酒酒有秫、黍、粳、糯、粟、麴、蜜、葡萄等類種，惟米酒可以入藥。

米酒　味：苦、甘、辛，大熱，有毒。久飲傷神，損壽，軟筋骨，動氣痢。醉臥當風，則成癱風。醉浴冷水，成痛痺。服丹砂人，飲之頭痛吐熱。凡酒，忌諸甜物。酒漿照人無影，不可飲。祭酒自耗，不可飲。酒合乳飲，令人氣結，同牛肉食，令人生蟲。酒後臥黍穰、食

豬肉，患大風。酒後食芥及辣物，緩筋骨。酒後飲茶，傷腎臟，腰脚重墜，膀胱冷痛，兼患痰飲，水腫消渴，攣痛之疾。一切毒藥，因酒得者，難治。又酒得鹹而解者，水制火也，酒性上而鹹潤下也。又畏枳椇、葛花、赤豆花、菉豆粉者，寒勝熱也。治：行藥勢，殺百邪惡毒氣，通血脈，厚腸胃皮膚，散濕氣，消憂發怒，宣言暢意，養脾氣，扶肝，除風，下氣，解馬肉、桐油毒，丹石發動諸病，熱飲之甚良。

糟底酒三年臘糟下取之。開胃下食，煖水臟，溫腸胃，消宿食，禦風寒，殺一切蔬菜毒，止嘔噦，摩風瘙，腰膝疼痛。

老酒臘月釀造者，可經數十年不壞。和血養氣，煖胃辟寒，發痰動火。

春酒清明釀造者，亦可經久。常服令人肥白。蠼螋尿瘡飲之至醉，須臾蟲出如米也。

社壇餘作酒　治小兒語遲，納口中佳。又以噴屋四角，辟蚊子。飲之治聾。

糟筍節中酒　味：鹹，平，無毒。治：飲之主噦氣嘔逆，或加小兒乳及牛乳同服。又摩癧瘍風。

東陽酒　味：甘、辛，無毒。治：用製諸藥良。大寒凝海，惟酒不冰，明其性熱，獨冠羣物，藥家多用以行其勢，人飲多則體疲神昏，是其有毒故也。三人冒霧晨行，一人飲酒，一人飽食，一人空腹。空腹者死，飽食者病，飲酒者健，此酒勢辟惡，勝於作食之效也。

附方　驚怖卒死：溫酒灌之即醒。鬼擊諸病：著人，如刀刺狀，胸膈腹內切痛，不可抑按，或吐血、鼻血、下血，一名鬼排。以醇酒吹兩鼻內。馬氣入瘡：或馬汗、馬毛入瘡，皆致腫痛煩熱，入腹則殺人。多飲醇酒，至醉即愈，妙。虎傷人瘡：但飲酒，常令大醉，當吐毛出。蛇咬成瘡：煖酒淋洗瘡上，一日三次。蜘蛛瘡毒：方同上。毒蜂螫人：方同上。咽傷聲破：酒一合，酥一匕，乾薑末三匕，和服，日二次。三十年耳聾：酒三斤，漬牡荆子一升，七日去滓，任性飲之。天行餘毒：手足腫痛欲斷，作坑深三尺，燒熱，灌酒，著履居坑上，以衣擁之，勿令洩氣。下部痔蠶：掘地作小坑，燒赤以酒沃之，納吳茱萸在內，坐之，不過三度，良。產後血悶：清酒一升，和生地黃汁煎服。身面疣目：盜酸酒醉，洗而呪之曰：疣疣不知羞，酸酒醉洗你頭，急急如律令。咒七遍，自愈。斷酒不飲：酒七升，朱砂半兩，瓶浸緊封，安豬圈內，任豬搖動，七日取出，頓飲。丈夫脚冷：不隨，不能行者，用醇酒三斗，水三斗，入甕中，灰火溫之，漬脚全膝，常著灰火，勿令冷，三日止。海水傷裂：凡人爲海水鹹物所傷及風吹裂痛不可忍，用蜜半斤，水酒三十斤，防風、當歸、羌活、荆芥各二兩，爲末，煎湯浴之，一夕即愈。

附諸酒方

愈瘧酒：治諸瘧疾，頻頻溫飲之。四月八日，水一石，麴一斤，爲末，俱投水中，待酢煎之，一石取七斗，待冷，入麴四斤，一宿，上生白沫，起，炊秫一石，冷酸三日酒成。【略】

白楊皮酒：治風毒脚氣，腹中痰癖如石。以白楊皮切片，浸酒起飲。【略】

百靈藤酒：治諸風。百靈藤十斤，水一石，煎汁三斗，入糯米三斗，神麴九斤，如常釀成，三五日更炊糯飯，按之即熟，澄清，日飲，以汗出爲效。【略】

薑酒：治偏風，中惡疰忤，心腹冷痛。以薑浸酒，煖服一盌即止。一法，用薑汁和麴造酒，如常服之佳。【略】

莎根酒：治心中客熱，膀胱、脇下氣鬱，常憂不樂。以莎根一斤，切，熬，袋盛，浸酒百夜，服之，常令酒氣相續。

茵糧酒：治風疾，筋骨攣急。用茵糧蒿炙黃一斤，秫米一石，麴三斤，如常釀酒飲。

青蒿酒：治虛勞久瘧。青蒿搗汁煎過，如常釀酒飲。

百部酒：治一切久近咳嗽。百部根切炒，袋盛，浸酒，頻頻飲之。

海藻酒：治瘿氣。海藻一斤，洗淨，浸酒，日夜細飲。

黃藥酒：治諸瘿氣。萬州黃藥切片，袋盛，浸酒，煮飲。

仙茆酒：治精氣虛寒，陽痿膝弱，腰痛痺緩，諸虛之病。用仙茆九蒸九曬，浸酒飲。

通草酒：續五臟氣，通十二經脈，利三焦。通草子煎汁，同麴米釀酒飲。

南藤酒：治風虛，逐冷氣，除痺痛，強腰脚。石南藤煎汁，同麴米釀酒飲。

槐枝酒：治大麻痿痺。槐枝煮汁，如常釀酒飲。

枳茹酒：治中風身直，口僻眼急。用枳殼刮茹，浸酒飲之。

牛蒡酒：治諸風毒，利腰脚。用牛蒡根切片，浸酒飲之。【略】

桃皮酒：治水腫，利小便。桃皮煎汁，同秫米釀酒飲。

紅麴酒：治腹中及產瘀血。紅麴浸酒，煮飲之。

神麴酒：治閃肭腰痛。神麴燒赤，浸酒煮飲之。

柘根酒：治耳聾。方具柘根下。

紫酒：治卒風，口偏不語及角弓反張，煩亂欲死及膨脹不消。以雞屎白一升，炒焦，投酒中，待紫色，去滓，頻飲。

《壽世秘典・類物・味部》　酒酒名甚多，造法不一，糯爲上，稷爲中，粟爲下。惟專用糯米，以清水白麪麴所造爲正。古人造麴未見入諸藥，所以功力和厚，皆勝餘酒。今

人入群藥拌造爲麴，假其辛辣之力，飲之頭痛口乾，未有不作疾者。惟綠豆酒麴有綠豆，能解毒。古稱東陽酒最佳，即金華酒，古蘭陵也。李太白詩蘭陵美酒鬱金香即此。常飲、入藥，俱良。

氣味：苦，甘，辛，大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪，惡毒氣。《別錄》。通血脈，厚腸胃，潤皮膚，散濕氣，消憂發怒，宣言暢意。《本草拾遺》。和血，養氣，暖胃，辟寒。發痰動火，解馬肉、桐油毒。丹石發動諸病，熱飲之甚良。《綱目》。

發明　陳藏器曰：凡酒忌諸甜物。合乳飲令人氣結，同牛肉食令人生蟲。酒後臥黍穰，食豬肉，患大風。凡服丹砂、鍾乳、諸石、生薑，並不可長用酒下，能引石藥氣入四肢，滯血化爲癰疽。孟詵曰：久飲傷神損壽，軟筋骨。醉臥當風則成癜風，醉浴冷水成痛痺，服丹砂人飲之頭痛內熱。王好古曰：酒味之辛者能散，苦者能下，甘者能居中而緩，用爲導引，可以通行一身之表至極高之分。味淡者，則利小便而速下也。古人惟以麥造麴釀黍米，已爲辛熱有毒。今之醞者加以烏頭、砒霜、薑、桂、石灰、竈灰之類，以增其氣味，豈不傷中和，涸榮衛，而夭夫人壽耶？（酒）後食芥及辣物，緩人筋骨；飲茶傷腎臟，腰脚重墜，膀胱冷痛，兼患痰飲水腫，攣痹諸疾。一切毒藥，因酒得者難治。

《飲食須知・味類》 酒　類甚多，其味有甘、苦、酸、淡、辛、澀不一，其性皆熱，有毒。多飲助火生痰，昏神軟體，損筋骨，傷脾胃，耗肺氣，夭人壽。飲冷酒同牛肉食，令人生蟲。同乳飲，令人氣結。同胡桃食，令咯血。酒醉臥黍穰，食豬肉，患大風。酒同芥食，及合辛辣等物，緩人筋骨。酒後飲茶多，傷腎聚痰，成水腫及攣痛，腰脚重墜，膀胱疝證，腹下冷痛，消渴痰飲。久飲過度，令人精薄無子。醉臥當風，成癜風，癱瘓。醉後浴冷水，成痛痺。凡用酒服丹砂、雄黃等藥，能引藥毒入四肢，滯血，化爲癰疽。中一切砒、蠱等毒，從酒得者不治。凡飲酒，宜溫不宜熱，宜少不宜多。飲冷酒成手戰。有火證，目疾、失血、痰嗽、痔漏、瘡疥者，並宜忌之。飲酒者，喜鹹惡甘，勿同甜物食。枳椇、葛花、赤豆花、菉豆粉，皆能醒酒解毒。酒漿照人無影，及祭酒自耗者，勿飲。酒酸以赤小豆一升，炒焦，入罐內，可變好。

《食物須知・諸酒》 蓋酒味苦、甘、辛，氣大熱，有微毒。釀非一等糯米、粟米、秫米、黍米並可釀酒，名亦多般。醇酒、清酒、白酒、黃酒、臘八酒、清明酒、綠豆酒、羔兒酒，如此多名，不能盡述。惟糯米麵麴者爲良能，引經行藥勢最捷。因走諸經不止，稱與附子同功。味辛、甘、苦相殊；治上、中、下分用。辛者能散，通行一身之表，直至極高頂頭。甘者能緩，居中。苦者能下。淡則竟利小便而速下也。少飲有節，養脾扶肝，駐顏色，榮肌膚，通血脈，厚腸胃，禦霧露瘴氣，敵風雪寒威，諸惡立敵，百邪竟辟，消愁遣興，揚意宣言。雖然佳醞常稱，猶有狂藥別號。若恣多飲，能助火，則亂性情，損身，爛胃腐腸，蒸筋潰髓，傷神減壽，爲害匪輕。儻入藥共釀，凡主治又異。

薑酒　療厥逆客忤。

紫酒即豆淋酒　理痰癎偏風。

葱豉酒　解煩熱而散風寒。

桑椹酒　益五臟以明目黑髮。

狗肉汁釀酒　日飲，大補元陽。

葡萄肉浸酒　時嘗，堪消痰癖。

牛膝地黃浸酒　更妙，漸滋陰扶衰。

枸杞仙靈脾酒　尤佳，扶陽。

社酒　亦有小能。指納嬰兒口中，可令速語。口含噴屋四壁，堪逐蚊蠅。

《養生食鑒・味類》 酒品評甚多，略分於後書。稱儀狄作酒，又云杜康造酒，然《本草》已著酒名，《素問》亦有酒漿，則酒自黃帝始矣。燒酒自元時始創，其古法也。

味有甘、苦、辛、澀、酸、淡不一，其性皆熱，有微毒。行藥勢，殺百邪惡毒氣，通血脈，厚腸胃，禦風寒霧氣，養脾扶肝。味辛者，能散，爲導引，可以通行一身之表至極高之分；苦者，能下；甘者，居中而暖；淡者，利小便而速泄清水。

白麵、白糯米，不犯藥物，無（酸）（堿）潔水冬月釀成，此真正酒也，少飲益人。

《壽世傳真・雜食類》 酒　性熱。味辣者能散，味苦者能降，味甜者能和，味淡者利小便，味厚者性烈毒。最宜溫服，宜少飲有益。宜：和血行氣，壯神禦寒，消愁卻邪，逐穢暖水，能通行一身之表，引藥至極高之分。此少飲之益。忌：熱飲傷肺，冷飲傷脾，多飲傷胃成蠱膈，動火致吐血消渴，積濕生痰氣足病，蓄熱生癰疽及成痔漏，爲害無窮，至喪命不可救藥。

《隨園食單・茶酒單》 酒　余性不近酒，故律酒過嚴，轉能深知酒味？今海內動行紹興，然滄酒之清，潯酒之洌，川酒之鮮，豈在紹興下哉！大概酒似耆老宿儒，越陳越貴，以初開壇者爲佳。諺所謂酒頭茶脚是也。頓法不

及則涼，太過則老，近火則味變，須隔水頓，而謹塞其出氣處才佳。取可飲者，開列於後。

《調疾飲食辯・穀類》 各種酒　凡酒皆活血，而蘆粟及稷、黍之酒反滯血。凡酒皆利氣，而蕎麥及諸豆酒反壅氣。凡酒皆熱，而隔年酹酒尤熱。俗名酒娘，酒之未下水者。味雖甘美，性則酷烈，飲之令人喉舌乾燥，多飲則腹痛、溺血。若今時所尚各種老酒，大率醲厚，加以辛熱香竄之藥，助火劫陰，損神耗氣，倍於常酒。又紹興酒，最爲時尚，其味酸不成酸，澀不成澀，飲之令人頭痛口乾，麴性之烈可知矣。山西之汾酒，則又甚焉。又浙紹一種玉蘭酒，一種會泉酒，暨吾江右之丁坊酒，雖味俱甘美，而性皆酷烈。又有一種金華酒，又名東陽酒，味極甘美。酒乃淨酹，《食物本草》曰人藥最佳，然口乾頭痛，傷血之害，亦如吾鄉之來年酹酒。金華，即古蘭陵也。李青蓮詩所謂蘭陵美酒鬱金香者，徒以其氣味耳，其性必不良也。入藥之言，爲北方專飲燒酒，無水酒處言之也。至於射洪酒，擅名天下，云夏月飲之，可以解暑。明人詩曰：六月江干冰雪涼，射洪春酒鬱金香。自從筇竹通西夏，漢使年年出夜郎。蓋此酒造法，傳自西夷，漢武帝用事西南，而大宛、月氏、筇笮、康居，一時盡通中國，自博望侯始，故詩云爾也。然天下未有性涼之酒，或以夏月伏陰在內，少飲不至大醉，稍覺適然耳。今嗜燒酒者，亦有解暑之說，亦猶是也。又若秦蜀之咂嘛酒，晉趙之襄陵酒，山東之秋露白，淮南之綠豆酒，燕冀之薏苡酒，金陵之瓶酒，蘇州之小瓶酒，處州之金盆露，皆載籍所傳，均未之見。即如建昌之麻姑酒，近在跬步，亦未獲沾唇。一以生平未出戶庭，故見聞弇陋；一以量不勝蕉，故見如未見。總之，此物功過各半，損益兼行。造法雖多，均之熱毒。爲病人謀，莫如仿漢賜丞相上樽酒法，糯爲(山)〔上〕，稷爲中，粟爲下。設地處偏方，病人嗜酒，而酒不宜病，則惟略和以熱水，使厚者薄，醇者醨，是調劑之良也。試觀隔年酹酒，少飲亦熱，倘以熱水洽爲酒湯，即至醉亦無害，是可以得酒之理矣。然獲罪醉鄉主人不小矣。

醫書所載可以治病之酒，又有多種，摘錄於左。

《調疾飲食辯・穀類》 酒　北人呼爲南酒，亦曰白酒。吾鄉則呼水酒。《綱目》曰：清者曰釀，濁者曰盎，厚者曰醇，薄者曰醨；重釀曰酎，一宿曰醴，美曰醑，未榨曰醅；色紅曰醍，綠曰醽，白曰醝。凡一切草木穀果之實無油者，均可釀酒。入藥暨病人飲，糯米爲勝。能宣佈藥力，通行經絡，活血和營，上行頭頂，外達皮膚，旁通四末。平時嗜飲，病時惡飲，病斯劇矣。若稍稍思飲，則劇者生矣。蓋酒人以酒爲命，病中思飲，即如不飲者之思粥飯，切勿禁之，但宜節耳。又單飲醇酒取醉，能治馬汗入瘡。此症最惡，凡患瘡毒，一觸馬汗，立時腫痛倍加，或搐搦不省人事，不急救有死者。若猘犬傷，則最忌酒，《肘後方》云：能戒一年乃佳。若被蛇咬，宜以冷酒洗淋出《廣利方》。若卒遇大驚而死，急以熱酒灌一二盃即蘇出《急救方》。

若其腐腸亂性，助濕生蟲，甚且敗國亡家，招尤起禍，則古今戒之屢矣。詩歌既醉，書謹德將，不俟醫家繁喙也。至若李氏《綱目》云天之美祿，濁俗俚言，見於何典？操觚著述之儒乃掛諸齒，是猶孔北海之手薦，導人沉湎，烏可訓乎？

淡酒　酒人喜濃，而醫家有用淡之法。其性極利小便，凡小便不利及腹中有積水者，以甘淡酒盪至極熱，乘熱儘量飲之。酸者慎不可用，不熱慎不可飲。初覺脹滿，少頃盡從小便而出。酒去，腹中之水亦隨以去，與啜熱稀粥無二理，均妙方也。此法杏雲屢用得效，及閱《東恒十書》，見王海藏云淡酒能利小便而速下，則已先得我心矣。然范汪《東陽方》治水腫，已有用薄酒之法，則海藏之言，蓋有所本也。但須下水本多，醞釀日期滿足。若臨時攙入生水，及下水才一二日。醞釀未到者，反能敗脾作泄，切不可用。

淡酒稀粥說　或問：淡酒、稀粥之利小便固已，設用稠粥、釅酒，亦有濟乎？曰：不能。《內經》曰：膀胱者，州都之官，津液藏焉，氣化則能出矣。凡飲食入腹，自咽喉以至大腸，皆有其入之之路，獨膀胱只有下口，可決而出，無上口，不能受以入。設有上口，則清濁一齊傳入，水穀何自而分乎。故飲食初入胃中，傳至幽門胃之下口與小腸相接處，而下小腸，此一處水穀猶未分也。再傳而下至闌門小腸之下口與大腸相接處，其地前當臍，後當兩腎之中，人身陽氣發源於此。此處之熱，過於釜甑。穀被蒸而腐化，入大腸爲乾糞。水被蒸，則化爲升騰之氣，透出小腸而布於三焦人身大腔子，包羅臟腑之軀殼，統名三焦。氣既上騰胸脇間，如春夏時之地氣，空蒙翳塞，故曰上焦如霧也。至中焦，則積上、中二焦之熱氣，其氣更熱、更濃，凡軀殼之內，臟腑之外，受此熱氣，皆津津若汗珠，氣復化爲水也，故曰中焦如漚。漚者，水面浮泡，即形容汗珠之狀也。至下焦，則積上、中、下三焦之熱氣，是又不僅如汗珠，而如汗之淋漓直下，故曰下焦如瀆。瀆者，江河之總名，水流之道也。此外正當

膀胱之外，脂膜如絮，可以受如瀆之水，此脂膜即胰也，惟其能受水，故售豬、羊胰者，以水淋之則倍重。民火又蒸之，總一腎中，陽氣分立，心爲君火，腎爲相火，膀胱爲民火。諸各色者，便於指稱耳。於是氣化之水，復化爲氣，滲入膀胱，出前陰而爲小便矣。然則小便不利，由民火不旺，故不蒸，不蒸故聚胰之水不能化氣，膀胱既無上口，涇濛之氣可蒸而入如瀆之流，何自而入乎。不入膀胱，何自而出乎？是小便者，本由飲水入胃，傳至小腸，受腎火之蒸，化氣而出，復爲軀殼所遏，如霧之氣不得泄，又化爲如溫、如瀆之水，而聚於胰，再受民火之蒸，復化爲氣，始透入膀胱而爲小便。故曰：州都之官，州都者，三焦之水悉聚於胰，有通都總彙之象。津液藏焉，藏者，胰能盡受三焦之水，有包藏含蓄之象。氣化則能出矣。民火能蒸，聚胰之水則能復化爲氣，入膀胱而出前陰也。今以淡酒、薄粥入胃則水多，水多則迫以不得不歸小便之勢。且也，穀氣助而胃氣驟長，熱氣助而火氣倍增，則無慮其進入大腸而爲泄瀉，是又迫以不得不蒸之勢，而膀胱之化，雖欲不速於平日，不可得矣。若稠粥，但益脾胃而果腹，且易飽不能多食。醲酒，但活血脈而通經，且易醉不能多飲。均之，水少與膀胱無涉，安望其氣化速而小便多也？此經文氣化能出精而又精之理。杏雲爲中人以下說法，煞費苦心，學者幸毋渾圇讀過也。

《調疾飲食辯・穀類》 右諸酒，古方所載殆千百種。此書爲病人飲食而作，故與前諸粥皆取氣味與飲食相近者錄之。如五加皮、地黃、天冬、黃精、龍眼、當歸、巨勝、枸杞、蜜酒之類，無病人飲之，亦有裨益。其辛酸苦劣諸物，雖各有治病之功，然是藥方，非飲食也，概不列。又凡可入粥者，均可入酒；入酒者，亦可入粥。大抵欲行須酒，欲守須粥，入血宜酒，入氣宜粥，因病而變通之可也。

《藥性摘錄・食物》 酒　甘、苦、濇、酸、淡不一，其性皆熱，有微毒。行藥勢，殺百邪惡毒，通血脈，禦風寒霧氣。小飲良，過飲則有害。

酒糟，消食，除冷氣，有火熱病勿用。

《本草省常・氣味類》 酒　性熱，有毒。少飲行氣和血，壯神禦寒，辟邪逐穢，遣興消愁，煖水臟，行藥勢。多飲傷神耗血，鑠精損胃，動火生痰，發怒助慾，致濕熱諸病。服丹砂者忌之。服藜蘆者，飲之立斃。

《隨息居飲食譜・水飲類》 酒　大寒凝海而不冰，其性熱也。甘苦辛酸皆不是，其味異也。合歡成禮，祭祀宴賓，皆所必需。壯膽辟寒，和血養氣，老人所宜。行藥勢，劑諸肴，殺鳥獸、鱗介諸腥。陳久者良。多飲必病，故子弟幼時，總不令飲酒，到大來不戒而自不飲矣。凡民日食不過一升，而尋常之量，輒飲斗酒，是一人之飲，足供數人之食。至於盛肴饌，多朋從，其費又不可勝計也。酒之爲物，勤儉多妨，故禁酒可以使民富。貞潔之人，以酒亂性；力學之人，以酒廢業；盜賊之徒，以酒結夥；剛暴之徒，以酒行兇。凡世間敗德損行之事，無不由於酒者。此《書》之所以作酒誥，漢時所以三人群飲罰金四兩也。酒之爲物，志氣兩昏，故禁酒可以興民教，富之，教之，誠富國坊民之善術。今蕞爾小邑，歲費造酒之米，必以萬石計，不但米價日昂，徑至釀成大劫。此其一端也，可不鑒哉！

解酒毒大醉不醒，枳椇子煎釀汁灌；人乳和熱黃酒服。外以生熟湯浸其身，則湯化爲酒而人醒矣。

酒釀

甘溫。補氣養血，助運化，充痘漿，多飲亦助濕熱。冬製者耐久藏。

《中外衛生要旨・水飲類》 酒　按：酒之爲害，一壞胃，令飲食不能消化；二壞腦部及腦筋；醉則胡行亂語，是其據也。三醉後倡狂，觸犯尊長親朋而不知，以致闖禍招災，營生難就；四更有要事，當知而昧，當爲而懈者。凡酒必須米、麥、粟釀成，米、粟等皆造物生以養人命者，反將各物壞卻，而造成傷生之酒，其罪非輕。故史鑒遺傳，無不以酒爲戒，敗國危身，其酷烈可勝言哉！考酒肉所函之酒精俗名火酒，其功力在此，其毒即在是也。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 酒　大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪惡毒，行諸經，通血脈，厚腸胃，禦風寒霧氣，養脾扶肝。味辛者，能散，爲導引，可通行一身，至極高之分。甘者，居中而緩；苦者，能下；淡者，利小便。宜白麪、麴、糯米，不雜藥物，無鹼潔水，冬月釀者爲佳。惟東陽酒，其水最佳，秤之重於他水，其酒自古擅名。《事林廣記》所載釀法，麴亦用藥。今則絕無，惟用麩、麪、蓼汁拌造，假其辛辣之力，蓼性亦解毒。清香遠達，雖醉不頭痛口乾，入藥最宜。此皆水土之美，鄰邑所造，即不如也。處州金盤露水，和薑汁造麴，以浮飯造，醇美可尚，而色、香不若東陽也。江西之麻姑，雖由水得名，然以群藥造麴者。浙江等處亦有醇酒，然皆用群藥麴，均不足尚。若蘇州之小瓶酒麴，有葱及烏頭、紅豆之類，飲之頭痛口渴。菉豆酒，麴有菉豆，取其解毒固良，但服藥飲之解藥力。廣西蛇酒，雖云去風，乃山中採藥所

造，良毒不能無慮，慎之。其餘四方之酒，品味各異，惟不用藥、不入灰而水無鹼者良。至於枸杞、菊花諸補養之酒，亦然也。大抵少飲有益，多飲有損。不可同乳飲，令人氣結。同牛肉飲，生蟲。酒後不可食芥及辣物。酒後飲茶多傷腎。又酒得鹹而解，水制火也。

阿剌吉酒

《飲膳正要·米穀品》 阿剌吉酒　味甘辣，大熱，有大毒。主消冷堅積，去寒氣。用好酒蒸熬，取露成阿剌吉。

白豆蔻仁酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 白豆蔻仁酒本草云：除冷氣，和脾胃，消穀食。

同木香酒制。用白豆蔻仁粗屑。

白酒

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 白酒　糯米一斗，淘淨，浸一宿，炊熟，以水淋過，傾出，令冷。相離見六七分乾，用白酒母三兩，舊麴力大，只用二兩半，研爲末，拌飯勻，拍在綽口缸內四圍，中央似井，須看見底。仍以少麴末糝面上。候漿來一盆，方許下水四升，水少則味濃。三日方翻醅面。五六日可篘。若要第二酒，再下水二升。

《食物小錄·造釀部》 白酒　甘，溫，性升散。助氣，和血脈，醒脾胃，補中氣，亦助濕熱。色白無灰，糯米之脂汁也，如江右之水酒、江左蜜酒、江蘇之三白、浙之水白酒是也。

白朮酒

《養生類纂·食饌部二·酒》 白朮酒方　白朮二十五斤，㕮咀，以東流水兩石五斗，不津器中漬之二十日，去滓，內汁大盆中，夜候流星過時，抄己姓名置盆中。如是五夜，汁當變如血，取以漬麴，如醞法。酒熟取清，任性飲之。十日萬病除，百日白髮反黑，齒落更生，面有光澤，久服長年。同上。

白羊酒

《北山酒經·白羊酒》 臘月，取絕肥嫩羯羊肉三十斤，肉三十斤內要肥膘十斤。連骨使水六斗已來，入鍋煮肉，令極軟，漉出骨，將肉絲擘碎，留著肉汁。炊蒸酒飯時，勻撒脂肉拌飯上，蒸令軟，依常盤攪使盡。肉汁六斗潑饋了，再蒸良久。卸案上攤，令溫冷得所。揀好腳醅，依前法酸拌。更使肉汁二升以來，收拾案上及元壓面水，依尋常大酒法日數。但麴盡於餘米中用爾。一法：腳醅發，只於酸飯內方煮肉，取腳醅一處搜拌入甕。

北方酒

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 北方酒　每大米一石（民斛），用麴十斤。一法：每石，臘月只用八斤亦可，三九月則增一二斤。其米用百滾湯一二提桶泡之，待米漲，乾，卻以十分酸泔約一桶，浸米令透。如泔少，只添水，沒二拳爲率。若泔不酸，入醋些少尤好。浸三日，漉起。便取頭浸泔，割面上清者於鍋內煎沸，撇去沫，仍放滲糠油大紙撚一根在內，則湯不湧起，卻用炊飯。倘泔少，亦添水，令滿鍋。煎泔時要熟，泔不熟，酒不清。初炊飯時，先用慢火，待飯將熟緊用火，無妨便熟。先取四五升攤冷，先用麴三四斤搗碎，第二扒糟三兩碗，及炊飯溫泔同拌和，作酵頭。如未曾造酒，未有此糟，則以清酒糟代用亦可。將飯置缸中，看天道寒熱，夏天要十分冷，春秋要微放熱，冬略熱些。先浸泔既以割面上清者炊飯，留餘者浸第二缸米。其所餘者下麵必有濃脚如薄糊，又逼出面上稍清者，浸米用，卻將此脚煎令極熟，如初就豆腐一般。待冷，與上項酵及於麴、餘泔拌和，飯中抄令勻，然後下水，每斗約二十斤。如今晚下水，明日午間，面上裂開，酒作緊，方通一扒。待面薄，俱可打下。過四五日可吃。絕不可下灰。榨了頭酒，卻以糟仍入缸做副酒，下水一大桶。便上榨此酒，只可添升合，多不可獨用。

又法：米一石（官），水十桶每桶約十八斤，副酒一般水，用二扒糟十斤爲酵，同時下泔並水餘法同前。

碧香酒

《多能鄙事·飲食·酒法》 碧香酒方：

白麵一百斤　綠豆三斤，蒸爛　桂半斤，去皮　杏仁半斤，去皮，蒸爛　大麥乾蘖一斤　川烏半斤　甜瓜蒂四兩

右五件爲末，和勻。先將辣蓼用缸浸六七日，汁濃臭乃好。臨時取汁，和麵、豆及蘖末，乾濕得中，入模緊踏，用楮葉及紙包，繩練兩兩相連，掛屋下過風不見日處。造酒，每米一準斗，用九兩或十兩。

醞法：江米一石爲率，赤小豆則用四十兩，綠豆則用六十兩。先淘米六斗入缸。別淘米一斗炊作飯，以籮盛，安米缸中，以新汲水浸過米麵二三寸。後三五日，籮內浮漿酸，取出籮，頃浮飯入盆中，切不可帶出一料生米，

恐作酸。以麴六兩，赤小豆四兩，拌飯勻。卻將所浸米六斗炊飯，冷，將元漿四斗，麴隨米照前數，用綠豆三十六兩蒸爛。如用赤小豆，則廿四兩。將飯麴拌勻，不冷，有飯塊，入缸中，撥開中心，頃籮內所拌之飯在中，平其面，以物蓋覆。次日便看。如大發，即揩去缸邊汗，失揩則味澀。攪令勻。三日晚，再用米三斗，淘浸一宿。次日早炊飯，攤極(次)〔涼〕，入盆中，撥開缸內酒面，取醅入飯，同麴拌勻，卻頃入缸，再拌勻，平面。每日(攪)〔攪〕動、揩汗兩次(攪)。冬一月，春秋廿日，可喫。

《易牙遺意・醞造類》 碧香酒　糯米一斗，淘淋清淨，內將九升浸甕內，一升炊飯，拌白麴末四兩，用篘埋所浸米內。候飯浮，撈起。蒸九升米飯，拌白麴末十六兩。先將浮飯置甕底，次以浸米飯置甕內，以原淘米漿水十斤或二十斤，以紙四五重密封甕口。春秋數日，如天寒一月熟。

柏子仁酒

《調疾飲食辯・穀類》 柏子仁酒　炒研去油浸酒。主心脾血少，夜不安神，怔忡，盜汗，肌膚消削，眼倦無神。龍眼、麥冬、炒棗仁俱可隨證加用。

蒼术酒

《藥性全備食物本草・食治方》 蒼术酒　除萬病，潤皮膚，久服延年益壽。用蒼术三十斤洗淨搗碎，以東流水三石漬二十日，去渣，以汁浸麴，如家醒酒法。酒熟，任意飲之。忌桃李。

菖蒲酒

《壽親養老新書・食治方》 菖蒲酒　通血脈，調榮衛，主風痹，治骨立萎黃。醫所不治者，服一劑，經百日，顏色豐足，氣力倍常，耳目聰明，行及奔馬，髮白更黑，齒落再生，晝夜有光，延年益壽，久服得與神通。

菖蒲

右搗，絞取汁五斗，糯米五斗，炊熟，細麵五斤，搗碎相拌令勻，入瓷器密蓋三七日即開。每溫服一中盞，日三。

又方：菖蒲三斤，薄切，日中曬令極乾，以絹囊盛之，玄水一斗，清者，玄水者，酒也。懸此菖蒲，密封閉一百日，出視之如綠菜色。以一斗熟黍米內中，封十四日，間出。飲酒，則三十六種風有不治者，悉效。

又方：

菖蒲一斗，細剉，蒸熟　生术一斗，去皮，細剉

右二味都入絹袋盛，用清酒五斗，入不漏甕中盛，密封，春冬二七，秋夏一七日取開。每溫飲一盞，日三。令人不老，強健，面色光澤，精神。

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 菖蒲酒　用白糯米炊飯，醞生酒醅，擷蒲搗汁注之，有以菖蒲煎水冷注之，有屑菖蒲溲煮酒麴飯內成之。菖蒲去葉。

《養生類要・養老類》後集 菖蒲酒　通血脈，調榮衛，聰耳明目，久服氣力倍常，行及奔馬，鬚白返黑，齒落更生，延年益壽，心與神通，晝夜有光。

用五月五日、六月六日、七月七日取菖蒲不拘多少，搗爛絞取清汁五斗，糯米五斗，蒸熟，入細酒麴五斤南方祇用三斤，搗碎拌勻，如造酒法下缸，密蓋三七日，榨起新壇盛，泥封固。每次溫服二三杯，極妙。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 菖蒲酒　取九節菖蒲生搗，絞汁五斗，糯米五斗，炊飯，細麴五斤，相拌令勻，入磁壇，密蓋。二十一日即開。溫服，日三服之。通血脈，滋榮衛，治風痹，骨立痿黃，醫不能治。服一劑，百日後，顏色光彩，足力倍常，耳目聰明，髮白變黑，齒落更生，夜有光明，延年益壽，功不盡述。

《養生食鑒・食治方・風》 菖蒲酒　治風痹，骨立痿黃，醫所不治者。一服，經百日顏色豐足，耳目聰明，延年益壽，久服通神。用菖蒲絞汁五斗，糯米取斗，炒熟，細(麵)〔麴〕五斗拌勻，入甕密蓋三七日後，取酒溫服。

長春酒

《居家必用事類・酒麴類》 長春法酒　景定甲子五月間，賈秋壑以長春法酒一甕，並方進於穆陵，上欲供而輟者再。李垣高忠輔任閣長兼內轄，奏云：願先賜臣一盞，候三五日藥力效驗，方可進御。李因是得罪於賈。適七月十三日，居民遺漏修內司救撲，官兵見火勢趨和寧門，李於是令預(撤)〔拆〕民屋，保護大內。賈謂不遵朝廷節制，嗾台臣上疏三學叩閣，屢貶鬱林州，除名勒停。方用：

當歸　川芎　半夏　青皮　木瓜　白芍藥　黃耆蜜炙　五味子　肉桂去粗皮　熟地黃　甘草炙　白茯苓　薏苡仁炙　白豆蔻仁　縮砂　檳榔　白术　橘紅　枇杷葉去毛，炙　人參　麥蘖炒　藿香去土　沉香　木香　草果仁　杜仲炒　神麴　南香　桑白皮蜜炒　厚朴薑炙　丁香　蒼术製石斛去根

右件，各製了淨秤三錢，等分作二十包。每用一包，以生絹袋盛，浸於一斗酒內。春七日，夏三日，秋五日，冬十日。每日清晨一杯，午一杯，甚有功效。除濕實脾，去痰飲，行滯氣，滋血脈，壯筋骨，寬中快膈，進飲食。

長生酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 長生酒　用細花燒酒二十斤，同清水二十斤，分析兩甕，每甕釋白糯米一升炊飯，紅棗子半斤，釀之。夏置涼所，冬置溫所，天寒護煖。夏二十一日，冬二十八日，自熟。更每甕計每斤如前注水，並棗、飯置內，俟日足，亦如前分釀，源源不絕也。

百補延齡酒

《調攝·養生要論》 百補延齡酒一名長生飲

生地二兩，酒蒸　當歸身三錢　白朮四錢，土炒　補骨脂四錢，炒　白茯苓一兩　甘枸杞二兩　牛膝一兩　杜仲一兩，鹽酒泡，曬乾炒斷絲　續斷五錢，炒　黃連三錢，炒　五加皮五錢　砂仁二錢五分，研　五味子二錢　廣木香一錢半　小茴香一錢半　白芍藥二錢，炒　川芎三錢　黃芪八錢　人參五錢　麥冬一兩，去心　粉草二錢　金櫻膏八兩　圓眼肉去核，四兩　小紅棗半斤，煮去皮　巴戟天去梗，五錢，酒蒸　羌活二錢　陳皮二錢　沙苑蒺藜一兩，炒

右藥用燒酒六斤貯壇內，浸三日。外封固，重湯內煮一炷香，取起。置土埋五日，退火毒，取起。再用燒酒八斤和，入壇中三日外。飲時，用各種好酒七分，藥酒三分，或四六對之，隨其量大小。飲之完，即照前再煮，不用土掩，每料加好蜂蜜一斤。補養之功，不可盡述。

陳祭酒浸酒方

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 陳祭酒浸酒方

生地黃一斤　熟地黃半斤　當歸四兩　荆芥半斤　防風半斤　甘草四兩　甘菊花半斤　香附米四兩　黃連半斤　紅棗四兩　核桃四兩　枸杞子四兩　木香一兩　沉香二錢

右擣碎爲細末，浸酒服之。

傳酵酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 傳酵酒杜工部詩曰濁醪有妙理，信然。自七月間，先造其麴。每小麥細麪二百五十斤，則以綠豆三斗，煮熟之杏仁二斤，去尖，擊碎之擷辣蓼枝葉水煎爲汁，溲前三味，不宜過潤，置箱中壓實，厚盈寸，界盈尺，每片以稻稈護，懸無風處乾醒。晝暴夜露，足七日收，至臘月乃造酒。凡白糯米一石計麴二十斤。先釋米，浸半月或二旬，炊浸內一斗米爲飯。俟寒，擣麴十餘斤，挹其潘瀾清，合橘皮、葱花、椒過煎，冷，泔傳浮醇酒和勻，醞爲酵。停二三時，則瀝浸米，盡炊飯。取寒飯一斗米許者投內，候發一二時。又取寒飯一斗米許者，又投內。並其發甚，則盡寒飯於缸，通和酵及所餘之麴。上置無麴飯幾寸，遂瀉清水，雜其潘瀾，高過三寸爲止。視近周時，酒麪水收開裂，將杷器探討酒底，覺空，則通和，或漸通。停一二時，又通一次，不過四五次，酒味全矣。醞已熟，釀音師清煎之。然醞此酒，亦視天時，寒宜覆，熱不全覆。不及俟周時，通麴減一二斤或三四斤，後醞酒又皆傳此以爲酵也。麴美遂取，不以一例。稿人注曰：潘瀾，浸米水也。內酒麴方：小麥麪二百斤，紅豆蔻一斤，藿香一斤，香白芷一斤，草果仁四兩，杏仁斤半，俱爲末，竹葉十斤，白蓮花二百朵，辣蓼草十斤，蒼耳草十斤，俱擣糜爛，綠豆二斗，煮熟，加水溲和，布苴壓實餅，紙封之，約繩絡空室中，乾醒，須六七月造。

春壽酒

《養生四要·卻疾第四》 春壽酒方

常服益陰精而能延壽，強陽道而得多男，黑鬚髮而不老，安神志以常清。蓋取爲此春酒，以介眉壽之義，而立名也。

天門冬去心　麥門冬去心　生地黃　熟地黃　山藥　蓮肉去心　紅棗去皮核，各等分

每一兩，煮酒五碗，旋煮旋飲。其渣於石臼中杵極爛爲丸，梧子大。每服五十丸，酒下。此方大有補益。

錯認水酒

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 錯認水酒　白糯米二石，水酵二百斤，足稱，綠豆麴二十五斤，足稱，純白麵麴亦得。又糯米飯三斗，臨榨時用櫪柴灰六升。其醅過熟，三兩日上榨無妨，醅不能汪。去此（酒）〔猶〕不用石灰，味極珍美。或云不用灰更好，櫪柴灰亦可。

救酒味　每酸酒三四斗一甕，可入炊綠豆一升不炊亦得。經宿，酸味皆退。但味淡了，當以好酒夾和用。

德州盧酒

《隨園食單・茶酒單》 德州盧酒

盧雅雨轉運家所造，色如于酒而味略厚。

當歸酒

《調疾飲食辯・穀類》 當歸酒　造法同。主補血虛，行一切血滯。便溏忌用。

地黃酒

《北山酒經・地黃酒》 地黃擇肥實大者，每米一斗，生地黃一斤，用竹刀切，略於木石臼中搗碎，同米拌和，上甑蒸熟。依常法入醞。黃精亦依此法。

《養生類纂・食饌部二・酒》 地黃酒　用地黃一大升，細切，糯米五斗。右相和，爛炊作飯，攤如人體，以牛膝汁三升拌之，麴末五升，並於盆中熟揉，以湯一斗內不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五七日熟。同上。又，《四時要纂》地黃酒，變白速效方。肥地黃，切，一大斗，搗碎糯米五升，爛炊麪一大升。右三味，於盆中熟揉相得，內不津器中，封泥。春夏三七日，秋冬五七日，日滿有一盞淥液，是其精華，宜先飲之。餘以生布絞貯之，如稀餳極甘美，不過三劑，髮當如漆。若以牛膝汁拌炊飯，亦妙。

齊解叔讓母病風，空中語曰，得丁公藤爲酒便差。後求訪至宜都郡，見山中眾老翁伐木，云：此是丁公藤，療風尤驗。乃以四段與之，示以漬酒法，母病果安。

《飲膳正要・米穀品》 地黃酒　以地黃絞汁釀酒。治虛弱，壯筋骨，通血脈，治腹內痛。

《多能鄙事・飲食・酒法》 地黃酒方：

肥地黃竹刀剉細，一大升，搗爛　白糯米五升，熟炒　麵一大升

須六月六日造。右三件於盆中，熟揉令勻，納不津器中，泥封。春夏三七日、秋冬五七日滿，開，有一盞綠水，是其精英，宜先取飲之。餘以生布絞取汁，貯之。若稀餳，極甘美，常服大能益人。

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 地黃酒本草云：涼血生血，補腎水真陰不足，瀉脾中濕熱。

同菖蒲酒制。《四時纂要》地黃酒變白速效方：肥地黃切一大斗，搗碎，糯米五升，爛炊，麪一大升。右三味揉勻，內不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五六日。日滿，有一盞淥液，是其精華，宜先飲之。餘以布絹釃之，如稀餳。不過三劑，髮當如漆。若雜以牛膝汁拌炊飯更妙。

《養生四要・卻疾第四》 地黃酒法　每糯米一斗，用生地黃三斤同蒸，以白麵拌之，候熟，任意用之。

蓋地黃味甘苦寒，無毒，大補五臟內傷不足，通血脈，填骨髓，益氣力，利耳目。古詩云：床頭一甕地黃酒。

《遵生八箋・飲饌服食箋・釀造類》 地黃酒　用肥大地黃切一大斗，搗碎，糯米五升作飯，麴一大升，三物於盆中揉熟，相勻，傾入甕中，泥封。春夏二十一日，秋冬須二十五日。滿日開看，上有一盞綠液，是其精華，先取飲之。餘以生布絞汁如飴，收貯。味極甘美，功效同前。

《調疾飲食辯・穀類》 地黃酒　造法同。主補精血，壯筋骨。中滿者勿服。或用地黃石臼內搗爛浸酒，亦佳。

東陽酒

《養生食鑒・味類》 東陽酒　即金華酒，古蘭陵也，其水最佳，稱之重於他水，其酒自古擅名。《事林廣記》所載釀法，麴亦入藥，今則絕無，唯用麵、麴、蓼汁拌造，假其辛辣之力。蓼性解毒，亦無甚礙。俗人因其水好競薄。薄酒味雖少酸，一種清香遠達，入門就聞，雖鄰邑所造，俱不及也。好事者清水和麵、麴造麴，米多水少造酒，其味辛而不厲，美而不甜，色復金黃，瑩做天香，風味奇絕，飲醉並不頭痛口乾，此皆水土之美故也。

冬菊花酒

《調疾飲食辯・穀類》 冬菊花酒　此乃小朵菊花，非前之菊花也。有黃、白二色，俱可用，白者爲勝。花開獨晚，至冬猶不絕，故名冬菊。山居者，用鹽醃可以點茶。性能治一切惡疔初起，濃煮酒，飲至盡醉，渣敷患處立消，外科救命仙丹也。無花用葉、用根俱驗。

東陽醞法

《居家必用事類・諸醬類》 東陽醞法　白糯米一石爲率。隔中將缸盛水浸米，水須高過米麵五寸。次日，將米踏洗去濃泔，將籮盛起，放別缸上，再用清水淋洗淨，卻上甑中，炊以十分熟爲度。先將前東陽麴五斤，搗爛，篩過，勻撒放團箕中。然後將飯傾出，攤去氣，就將紅麴二斗於籮內攪洗，再用清水淋之，無渾方止。天色暖，則飯放冷，天色冷，放溫。先用水七斗傾在缸

內，次將飯及麴拌勻爲度。留些麴撒在面上。至四五日，沸定翻轉。再過三日，上榨壓之。

上糟：造酒，寒〔時〕須是過熟，即酒清數多，渾頭白酵少。溫涼時並熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟，又糟內易熱，多致酸變。大約造酒，自下脚致熟，寒時二十四五日，溫涼時半月，熱時七八日便可。上糟仍須勻裝停鋪，手安壓版正下砧簟，所貴壓得勻乾，並無湍失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦麥稈圍蓋。溫涼時去了，以單布蓋之。候三五日，澄折清酒入瓶。

收酒：上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小竹子引下，亦可壓下酒。須是湯洗瓶器令淨，控〔候〕〔乾〕。二三日次，候折澄去盡。脚纔有白絲即渾，直候澄折得清爲度，即酒味倍佳。便用蠟紙封閉，務在滿裝，瓶不在大。以物閣起，恐地氣發動，酒脚失酒味。仍不許頻頻移動。大抵酒澄得清，更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。

煮酒：凡煮酒，每斗入蠟二錢，竹葉五片，官局天南星丸半粒，化入酒中。如法封，繫置在甑中。秋冬用天南星丸，春夏用蠟並竹葉。然後發火，候甑簟上酒香透，酒溢出倒流，便更揭起甑蓋，取一瓶開看，酒滚即熟矣。便住火，良久，方取下。置於石灰中，不得頻頻移動。白酒須撥得清，然後煮。煮時，瓶用桑葉置之，庶使香氣不絕。

冬青子酒

《養生類要・養老類》後集 冬青子酒 用冬至日採冬青子一斗五升，糯米三斗，拌勻蒸熟，以酒麴造成酒，去渣煮熟，隨意飲五七杯，不拘時。能清心明目，烏鬚黑髮，延年益壽，卻百病，消痰火。

豆酒

《食物小錄・造釀部》 豆酒 甘，溫，辛，酸，有小毒。

諸酒皆能亂性，養生者宜少飲。予嘗見嗜酒者醉後，或相爭鬥，或遭跌仆，輕則損折手足，重則傷生殞命。酒原不過陶情遣興而已，何必務醉而辱，願我同人節飲之爲貴。《論語》云惟酒無量不及亂，斯言誠可味也。

豆淋酒

《藥性全備食物本草・味品部》 豆淋酒一名紫酒。

烏豆五升，選揀令淨，清酒一升半，炒豆令煙自絕，投於酒中，看酒紫赤色，乃去豆。量性服之。治角弓反張，偏風瘈瘲，能破血去風，除氣防熱，產後兩日尤宜服之。如中風口噤，即加雞屎白二升和熬，投酒中，去渣，服之神效。

《養生食鑒・味類》 豆淋酒 以黑豆炒熱，用浸酒之，療男婦諸風，產後一切惡疾。

《調疾飲食辯・穀類》 豆淋酒 黑豆三升炒焦，以酒五升燙熱沃之。主中風困篤，口噤口喎，背強瘛瘲，目眩頭旋。又主產後瘀血。均須飲酒儘量，溫覆取微似汗，極效。

分春酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 分春酒 每白糯米一石，釋之，炊飯。俟寒，勻以細麪麴百斤，貯甕泥封，臘時留至春啟。凡一斗取釋米九斗，炊飯內麴十斤，照常制瀉水釀酒。

生酒三制，即白酒。楊廷秀曰：煮酒不如生酒烈。

春秋時先造酒藥，擷蝦蟆草，或香薷煎汁，溲秫米粉，撚若栗大。之劑不可過潤，上下鋪覆，以稻稈置之於中。五日七日，以一丸投水試而即浮者，則爲輕美。暴之，露之，各以七日。用筐收，懸於通風中。每白糯米一石，釋之，蒸之。視天氣寒煖爲節，煖則冷，寒則溫，以水更釋飯，清潔入缸，坋藥和勻。計米一斗，天寒則四丸，或加小麥麪麴四兩。天煖惟三丸。按實，中開一井，徑盈尺，直見缸底。天煖不宜入水，天寒以水少潤井內。漿至時，天甚熱，則用酒壺注涼水納其井中，溫則復易，不令漿酸。大寒，則用通護其缸上，又覆蓋，不令漿甘，常以漿潤飯上。漿味老烈，則通酌起，預作熟水，令冷，量多寡瀉於漿粕中。俟三二日釀之。酒成則釃起，取前所酌起之漿和入，復令釀味濃厚，以二三器翻，澄去其濁者，貯之於甕，久不傷敗。

有以糯米一石，內取一斗炒熟，作沸湯泡，俟冷，同炒米入於漿中成酒。

有以糯米一石，取秫米一升炒焦黑，煎湯俟冷，瀉漿中成紅色。若煮酒，藥亦多制勝者可取。元大禧白酒麴方：木香、沉香各一兩半，檀香、丁香、甘草、縮砂仁、藿香各五兩，槐花、白芷、零陵香各二兩半，白术一兩，白蓮花一百朵，取須研碎，甜瓜五十枚，去子，搗濾取汁用。藥俱爲末，溲小麥麪六十斤，糯米粉四十斤，甚勻，不宜太潤，按無凝滯，下箱履七八分厚，爲七八寸闊。每片紙封，懸當風處戾之。經四十日取曬，三兩日收。每米一斗，麴十兩，水八升，此麴宜如雪香酒制。或別藥致漿，量加此麴，惟釀於冬月。官料酒

藥：香薷、野菊花、荼蓼各一斤，官桂、木蘭皮、天花粉、巴豆、白芷、良薑、青皮、草烏各四兩，杏仁、甘松、撫芎各二兩，焙爲細末，每斤對滑石八兩，合和，每二升糯米粉，五升清水和丸，餘如前制。挼，奴禾切。

汾酒

《隨園食單・茶酒單》 山西汾酒　既吃燒酒，以狠爲佳。汾酒乃燒酒之至狠者。余謂燒酒者，人中之光棍，縣中之酷吏也。打擂臺非光棍不可；除盜賊非酷吏不可；驅風寒，消積滯，非燒酒不可。汾酒之下，山東高粱燒次之，能藏至十年，則酒色變綠，上口轉甜，亦猶光棍做久，便無火氣，殊可交也。常見童二樹家，泡燒酒十斤，用枸杞四兩，蒼术二兩，巴戟天一兩，布紮一月開甕，甚香。如吃豬頭、羊尾、跳神肉之類，非燒酒不可，亦各有所宜也。

此外，如蘇州之女貞、福貞、元燥，宣州之豆酒，通州之棗兒紅，俱不入流。品至不堪者，揚州之木瓜也，上口便俗。

茯苓酒

《飲膳正要・米穀品》 茯苓酒　仙方依法茯苓釀酒，治虛勞，壯筋骨，延年益壽。

浮酵酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 浮酵酒杜工部詩曰：鵝兒黃似酒。楊廷秀詩曰：煮酒赤如血。醞若二色者佳。

臘時，用七月中以小麥細麪百斤、綠豆一斗，煮熟，同汁溲爲餅，懸室中風戾之麴，傳酵酒麴、內酒麴皆宜。凡白糯米一石，取二十斤爲率。釋米，注水寬浸，內分一斗煮飯，平置水米之上。半月一旬，飯浮即酵也。笊盡瀝乾，則將所浸米炊飯。俟寒，搗麴與浮飯，勻溲於缸上，積無麴飯僅寸，挹其潘瀾清瀉至高三寸已。飯底置原酒老糟少許，其酒發速。視天冷，周上下護覆；天熱，微覆一日。後酒發，以杷器直探酒底，已熱，已虛，乃開通，少頃再通。一日數次，三四日後，其勢漸消緩，俟醞熟，釃而煎之也。

乾酒法

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 作乾酒法療百病

糯米五斗炊飯，好麴七斤，搗末和飯。八角附子五枚，搗，取合和。烏頭五枚，搗爲末，生乾薑、肉桂、蜀椒各五兩。

右各搗爲細末，攪，釀入不津器中，泥封。七日酒成，壓取糟，蜜搜爲丸如雞子大，以一枚投一斗水中，即成美酒。又：糟納酒中，出，曝乾，復納，使酒盡。取糟，乾，末，蜜和爲丸。用春時造第一。

高粱酒

《壽世傳真・雜食類》 高粱酒性平。即稷米酒。和中止泄，治腹疾良。

枸杞酒

《養生類纂・食饌部二・酒》 枸杞酒方　枸杞一百斤，切，以東流水四石煮之一日一夕，去滓，得一石汁，漬麴釀之，如定醒法。酒熟取清，置不津器中，取乾地黃末一升，桂心末一升，乾薑末一升，商陸根末一升，澤瀉末一升，蜀椒末一升。右六味，盛以絹袋，內酒底，密封口，埋入地三尺，堅覆上。二十日，沐浴整衣冠，向仙人再拜謝，開之。其酒當如赤金色。平旦空肚服半斤爲度。十日，萬病皆愈。二十日，瘢痕滅。惡疾人以一升水和半升酒，分五服，服之即愈。此出《千金翼方》，又《四時纂要》枸杞子酒，補虛長肌肉，益顏色，肥健延年方。枸杞子，好酒二升，搗碎浸一日，曬去滓，日飲三合。

《壽親養老新書・食治方》 枸杞子酒　明目駐顏，輕身不老，堅筋骨，耐寒暑，療虛羸黃瘦不能食，服不過兩劑，必得肥充，無所禁斷。

枸杞子五升，乾者，搗　生地黃切，三升　大麻子五升，搗碎

右先撈麻子令熟，攤去熱氣。入地黃、枸杞子相和得所，納生絹袋中。以酒五斗浸之，密封。春夏七日，秋冬二七日取服。多少任意，令體中微有酒力，醺醺爲妙。

諺云：去家千里，勿食蘿摩、枸杞。此言其補益精氣，強盛陰道。久服令人長壽。葉和羊肉作羹益人。

《飲膳正要・米穀品》 枸杞酒　以甘州枸杞依法釀酒。補虛弱，長肌肉，益精氣，去冷風，壯陽道。

《養生食鑒・味類》 枸杞酒　補虛損，去勞熱，長肌肉，益顏色，健腰膝，壯陽道，止肝虛目淚。

《調疾飲食辯・穀類》 枸杞酒　造法同。主陰虛陽痿，精寒無子。或加地黃，或加桂。便溏忌用。

枸杞五加皮三骰酒

《居家必用事類・酒麴類》 枸杞五加皮三骰酒骰音豆。

牛膝　五加根莖　丹參　枸杞根　忍冬　松節　枳殼枝葉

右件各切一大斗，以水三大石，於大釜中煮取六大斗，去滓，澄清水，準凡水數浸麴。即用米五大斗，炊飯熟訖，取生地黄細切一斗，搗如泥，和下。第二骰用米五斗，炊飯，取牛蒡根細切二斗，搗如泥，和飯下，消訖。第三骰用米二斗，炊飯，取大秋麻子一斗，熬，搗令極細，和飯，下之。候稍冷熱，一依常法。候酒味好，即去糟飲之。如酒冷不發，即更以少麴末骰之。若味苦薄，更炊二三斗米骰之。若飯乾不發，取諸藥等分，量多少煎汁，熱骰之。候熟，去糟，量性飲之多少，常令有酒氣。(生)〔老〕少男女皆可服，亦無所忌。已上三骰酒，去風勞氣冷，令人肥健，走及奔馬。

固本酒

《養生類要・養老類》後集　固本酒　老人常服，補脾清肺，養心益腎，大補陰血。

人參一兩　甘州枸杞一兩　天門冬去心，一兩　麥門冬去心，一兩　懷生地黄一兩　懷熟地黄一兩

右好燒酒十二斤浸，春秋半月，夏七冬二十一日，密封固瓶口，待浸日完取出，絞去渣，每日空心食遠各飲二盞。其渣再用白酒十斤煮熟去渣，每日隨意用之。

廣西蛇酒

《養生食鑒・味類》　廣西蛇酒　壇上有蛇數寸，言能去風，其(麵)〔麴〕乃水中採草所造，其毒亦不能(不)慮。

桂花酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》　桂花酒發散滯氣

摘半含桂花浸生酒漿中，密封，用時量多寡滴酒内。有酒磨其餅和之，有以餅同木香酒制，密封之。

《壽世青編・食治秘方・陽虚門》　桂花酒　釀成五色，香味超然，非世間物也。

桂酒

《壽親養老新書・食治方》　桂酒　《楚詞》曰：奠桂酒兮椒漿。是桂可以爲酒也，有隱居者，以桂酒方教吾，釀成而玉色，香味超然，非世間物也。搗香篩辣入瓶盆，盎盎春溪帶雨渾。收拾小山藏社甕，招呼明月到芳樽。酒材已遣門生致，莱把仍叨地主恩。爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。

何首烏酒

《養生四要・卻疾第四》　何首烏酒　新取用竹刀刮淨，薄切，米泔浸一夜，取出日乾，木石臼杵爲末，磁器盛之。每日空心稱一錢，酒調服。

蓋何首烏味甘溫，長筋骨，益精髓，壯氣力，黑鬚髮，久服令人有力，遇偶日服之爲良。忌羊血。贊曰：神物著助，道在仙書。雌雄相交，晝夜合之。服之去殼，日居月諸。返老還少，保安病軀。

海藻酒

《調疾飲食辯・穀類》　海藻酒　洗淨煮酒，頻飲，勿令酒氣間斷。主益陰利血，散結消瘿。凡人身上有結核者，不拘痛與不痛，潰與未潰，均宜飲之。

胡桃燒酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》　胡桃燒酒煖腰膝，治沉寒痼冷，補捐益虚。

燒酒四十斤　胡桃仁湯退皮，一百枚　紅棗子二百枚　煉熟蜜四斤

右三件入酒，瘞倚厲切土中七日，去火毒。

虎骨酒

《飲膳正要・米穀品》　虎骨酒　以酥炙虎骨搗碎，釀酒。治骨節疼痛，風痓冷痹痛。

《壽世青編・食治秘方・氣門》　虎骨酒　治臂脛疼痛，曆節風，腎虚膀胱氣痛。虎脛骨一具，炙黄打碎，同麪米如常造酒飲。

《調疾飲食辯・穀類》　虎脛骨酒　炙黄，研極細，絹包煮酒。主曆節風痛，膝脛無力。加故紙、肉桂，主腎虚，膀胱寒痛。平素肺熱者忌用。

花香酒

《多能鄙事・飲食・酒法》　花香酒方：凡有香之花，木香、荼蘼、桂、菊之類，皆可摘下，曬乾。每清酒一斗，用花頭二兩，生絹袋盛，懸於酒面，離約一指計，密封瓶口。經宿去花，即作花香，甚美。

紅糟

《竹嶼山房雜部・尊生部・糟部》　紅糟　糯米一斗，水浸經宿。紅麴

四升，爲細末。先將糯米蒸飯，用麴末乾搗成饐，入盆內，用好酒二盞作母，拌勻後，發過即成糟矣。入瓶收之。

又法：用紅麴末、麴末各四兩。先以糯米五升炊飯，候冷，與麴一處拌勻，入甕，以好酒半升澆之。夏二七、冬三七日熟，更入鹽花四兩，取貴不酸。

紅麴酒

《日用本草・五味類》紅酒　以紅麴釀成者。　味苦、甘、辛，大熱，有毒。發脚氣，腸風下血，痔瘻，哮喘，咳嗽，痰飲諸疾。

主行藥勢，破血，殺毒，辟山嵐寒氣及治打撲傷損尤妙。

《藥性全備食物本草・味品部》紅酒　少和紅麴，煮熟。味甘，性溫，無毒。溫中散血去傷。有痰嗽失血，脚氣五痔者，勿飲。

《養生食鑒・味類》紅麴酒　大熱，有毒。發脚氣，腸風下血，痔瘻，哮喘，欬嗽，痰飲諸疾，唯破血殺毒，辟山嵐寒氣，療跌打撲傷，則尤妙也。

《調疾飲食辯・穀類》紅麴酒　研末煮酒，主腹中積血，及婦人產後瘀血不行，加桂亦可。

還睛神明酒

《養生類纂・食饌部二・酒》還睛神明酒　黃連五兩，石決明、草決明、黃消石、生薑、石膏、猳人、秦皮、山茱萸、當歸、黃芩、沙參、朴硝、甘草，已上各三兩，芍藥、澤瀉、桂心、薺子、車前子、淡竹葉、防風、辛荑、人參、柏子人、白芷、川烏頭、桃人，去皮尖、雙人、瞿麥、細辛、地膚子，已上各三兩，龍腦三錢，丁香半兩，真珠二十五顆，無孔者。右㕮咀，以練囊盛，用好酒五斗，甕中浸之。春秋十四日，夏七日，冬二十一日。食後半合，勿吐，稍稍增之。百日後，目明如舊。忌麪鮓、油膩、穢臭、五辛、豬、魚、雞、馬、驢肉、生冷枯滑。仍忌房室、大怒、大勞、大憂愁、大寒熱，悉慎之。惟不療枯睛損破者，但白睛不枯損，此藥更生瞳子，平復如故。漢司空蒼元明兩目俱盲，經十五年，兩瞳子皆損，服此酒未滿百日，兩眼還得清淨，夜視字勝如未患時十倍。余親有病目者，服此酒十餘日，翳皆省。《蘇沈二內翰良方》。

王文正太尉氣羸多病，真宗賜藥酒一瓶，文正飲之安健。上曰：此蘇合香酒。一斗酒以蘇合香丸一兩同煮，調五藏卻諸疾。《墨客揮筆》。

槐枝酒

《調疾飲食辯・穀類》槐枝酒　用嫩槐枝，或根皮，或青葉煮酒熟，另以槐實炒香爲末投之，頻飲。主遠年便血，大風痿痺。加地榆、生地黃、何首烏俱可。

花蛇酒

《調疾飲食辯・穀類》花蛇酒　主諸風頑痺，疥癩惡瘡，癱瘓攣急。

黃精酒

《養生類纂・食饌部二・酒》黃精酒　主萬病髮白反黑，齒落更生方。黃精四斤，天門冬三斤，松葉六斤，白术四斤，枸杞五斤。右五味皆生者，內釜中以水三石，煮之一日，去滓，以汁漬麴，如家醞法，酒熟取清，任性飲之，一劑長年。《千金翼方》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》黃精酒　用黃精四斤，天門冬去心三斤，松針六斤，白术四斤，枸杞五斤，俱生用。納釜中，以水三石煮之一日，去滓，以清汁浸麴，如家醞法。酒熟，取清，任意食之。主除百病，延年，變鬚髮，生齒牙，功妙無量。

《調疾飲食辯・穀類》黃精酒　搗爛煮汁釀酒，補益虛羸，調和血氣。性無所偏，百病不忌。

黃酒

《食物小錄・造釀部》黃酒　甘，溫，微酸，有小毒。性陽升，祛風寒，活血脈，助氣。腸風下血人不宜飲，助濕熱。多飲亦傷精氣。凡酒各處所產，味有厚薄，質有濃淡，如江浙會泉尋酒，百花木瓜，紹興玉蘭，江右之丁坊，名雖各異，功用略同，然有有灰、無灰之別耳。

黃耆酒

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》黃耆酒治風濕痹因酒而得，宜以酒治。身體頑麻，筋脈攣急，手足不遂，時覺不仁。

黃耆　防風去蘆　官桂　天麻　蓽撥　石斛去根　虎骨酥炙　白芍藥

當歸去蘆　雲母粉　白术　茵芋葉　木香　仙靈脾　甘草炙　續斷各一兩

右件剉如麻豆大，以生絹袋盛之，好酒一斗浸，春五日，夏三日，秋七日，冬十日。每服一盞，溫暖服，不拘時候。常令酒氣相續爲佳。

茴香酒

《調疾飲食辯・穀類》茴香酒　主肝、脾、腎三經血凝氣滯，胸脇腰腹

脹滿刺痛，脚氣攻心，疝氣偏墜。

雞鳴酒

《居家必用事類・酒麴類》 雞鳴酒　歌括云：甘泉六碗米三升，做粥溫和麴半斤，三兩餳稀二兩酵，一抄麥蘗要調勻。黃昏時候安排了，來朝便飲甕頭春。

右先將糯米三升，淨淘，水六升，同上鍋，煮成稠粥。夏攤冷，春秋溫，冬微熱。麴、酵、麥蘗皆搗爲細末，同餳稀下在粥內，拌勻。冬五日，春秋三日，夏二日，成熟爲好酒矣。

又法：就此料內，加官桂、胡椒、良薑、細辛、甘草、川烏炮、川芎、丁香。已上各半錢，碾爲細末，和粥時同攪勻在內，其味尤妙，香美異常。

建昌紅酒

《易牙遺意・醞造類》 建昌紅酒　用好糯米一石，淘淨，傾缸內，中留一窩，內傾下水一石二斗。另取糯米二斗，煮飯，攤冷，作一團放窩內，蓋訖。待二十餘日，飯浮，漿酸，摝去浮飯，瀝乾浸米。先將米五升，淘淨，鋪於甑底，將瀝米次第上去。米熟，略攤氣絕，翻在缸中，蓋下。取浸米漿八斗，花椒一兩，煎沸，出鑊待冷。用白麴三斤，搥細，好酵母二碗，飯多少如常酒放酵法，不要厚了。天道極冷，放暖處，用草圍一宿。明日早，將飯分作五處，每處放小缸中，用紅麴一升，白麴半升。取酵亦作五分，每分和前麴飯同拌勻，踏在缸內，將餘在熟水盡放面上，蓋定。候二日打扒，如面厚，三五日打一遍。打後面浮漲足，再打一遍，仍蓋下。十一月二十五日，十二月一月熟，正月二十日熟，餘月不宜造。榨取澄清，併入白檀少許，包裹泥定。頭糟用熟水隨意副入多少，二宿便可榨。

椒酒

《調疾飲食辯・穀類》 椒酒　用川椒浸酒，不宜多，當使有椒氣而無椒味。主冷氣刺痛，胸腹脹滿。

健步酒

《隨息居飲食譜・水飲類》 健步酒方

生羊腸一具，洗淨晾燥　龍眼肉　沙苑蒺藜隔紙微炒　生苡仁淘淨曬燥　仙靈脾以銅刀去邊毛　真仙茅各四兩

右六味，用滴花燒酒二十斤，浸三七日。下部虛寒者宜之，華亭董氏方也，見《三岡識略》。

金盤露

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 金盤露此酒自然香甘，故名。韓子蒼曰：飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。

八月間，取小麥細麪，清水溲勻，布苴壓實爲麴。每斤成一餅，綿紙護封，約繩懸絡風中戾之。臘月，凡白糯米一石，釋之使潔，內遣一斗煮飯，平置米上，計米一斗，水一斗，浸於器。十五日或連旬，飯浮則通瀝起，儲其潘瀾於內，器外纏護通煖。始炊前米爲飯，先一甑稍待其氣微入於中，後一甑必用熟投水，溫則宜冷投，皆以搗麴、浮飯齊下。每米一石，麴二十斤爲中制。欲酒性醇，麴十五斤止；欲酒性烈，二十五斤止。溲勻餘麴升許，藏於飯底，覆煖。發則漸徹器外纏護，發甚則將杷器通，一日六七次，二日三四次，三日一二次。酒醞成七日後，又炊米一斗，或二斗，或三斗，投入勻和。待再發，再通。其水預在煎，計投米一斗，水亦一斗，麴二斤。再七日後，又視前投入。如不加水，酒亦濃厚。至月餘，酒熟。踰四十日，醑清煮之也。

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 金盤露　六月六踏伏麴，止用一味，潔淨水搜勻，用碗脫下，一塊一塊，滿厚懸開。一擔米用麴二十五斤，米要上上白米，蒸熟。一斗米，一斗水，下缸。待糟沉下，酒澄清了，再蒸一斗爲下之，再不用麴。再等糟沉下，酒澄清，榨之即成酒矣。惟用十月造，餘月不可造。

《養生食鑒・味類》 處州有金盤露　清水入小薑汁造麴，以浮飯法造酒，醇美可尚。香、味、色俱劣於東陽，以其水不及也。

金華酒

《隨園食單・茶酒單》 金華酒　金華酒，有紹興之清，無其澀；有女貞之甜，無其俗。亦以陳者爲佳。蓋金華一路，水清之故也。

金壇于酒

《隨園食單・茶酒單》 金壇于酒　于文襄公家所造，有甜澀二種，以澀者爲佳。一清徹骨，色若松花，其味略似紹興，而清洌過之。

金銀花酒

《調疾飲食辯・穀類》 金銀花酒　用連葉金銀花無花專用葉煮酒，鮮者尤佳。主一切奇瘍惡毒，初起服之則立消，已成膿服之則易潰、易斂。古方

同甘草煮酒，爲外科起死回生之聖藥。宜多飲，令酒氣不斷，病癒爲度。若用水煎，則力緩無濟。但其味太甘，病人不能多飲者，可略用鹽、醬、小菜下之。

菊花酒

《北山酒經・菊花酒》 九月取菊花曝乾，揉碎，入米饋中蒸，令熟。醞酒如地黃法。

《居家必用事類・酒麴類》 菊花酒〔法〕 以九月菊花盛開時，揀黃菊嗅之香、嘗之甘者摘下，曬乾。每清酒一斗，用菊花頭二兩，生絹袋盛之，懸於酒面上約離一指高。密封瓶口，經宿去花袋，其味有菊花香，又甘美。如木香、臘梅花，一切有香之花，依此法爲之。蓋酒性與茶性同，能逐諸香而自變。

《壽親養老新書・食治方》 菊花酒 壯筋骨，補髓，延年益壽，耐老。

菊花五升 生地黃五升 枸杞子根五斤

右三味都擣碎，以水一石，煮出汁五斗，炊糯米五斗，細麴碎令勻，入甕內密封，候熟澄清，每溫服一盞。

東坡云：菊黃中之色香味和正，花葉根實皆長生也。又云：仙姿高潔，宜通仙靈。

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 菊花酒 酒醅將熟時，每缸取黃英一作單葉菊花，去萼蒂甘者，只取花英二斤，擇淨。前一日入醅內攪勻，次早榨，則味香美。糟不可久留，便醞醋不妨。但一切有香無毒之花，仿此用之皆可。

《養生類要・養老類》後集 菊花酒 清心明目，養血疏風。

用家菊花五斤 生地黃懷慶者，五斤 地骨皮去土並木，淨五斤

右三味擣碎一處，用水一石煮取淨汁五斗，次用糯米五斗炊飯，細麵麴五斤拌令勻，入甕內，密封三七日，候熟澄清去渣，另用小瓶盛貯。每服二三杯，不拘時候。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 菊花酒 十月採甘菊花，去蒂，只取花二斤，擇淨，入醅內攪勻，次早榨，則味香清冽。凡一切有香之花，如桂花、蘭花、薔薇，皆可倣此爲之。

《養生食鑒・味類》 菊花酒 清頭風，明耳目，去瘻痹。

《調疾飲食辯・穀類》 菊花酒 或煮酒，或煮汁釀酒。主去頭風眩運，明目，除痿痺。

橘紅酒

《調疾飲食辯・穀類》 橘紅酒 用廣陳皮浸酒，主一切氣病。此物與酒相宜，《墨娥小錄》曰：凡人家喜慶，親友饋酒，其味酸甜不一。雜貯之則酒敗，以橘皮一二兩，煮熱浸之，俱變爲甘美。

巨勝酒

《調疾飲食辯・穀類》 巨勝酒 即脂麻，每一升炒研，同生地黃三兩，擣爛煮酒。主血虛風癢，及老人津枯便閉，乾欬無痰。

臘酒

《多能鄙事・飲食・酒法》 又臘酒法：臘日取水一石，置不漏器中，浸麴二斗，便下四斗米飯。至次年正月十五日，又下米飯三斗。二月廿日，又下米飯三斗。至四月一十八日，開之。其甕但露著，不用穰，單蓋，三伏停之不敗。

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 造臘酒法 每米一斗，先浸一升，七日，炊。將餘九升淘淨，每米一斗，用水一十六斤浸。次將炊熟飯鋪缸面上，候熟飯浮起，撈飯另安。方撈米炊熟，次將浮飯拌遝。每斗米用麴一斤，就將原泔下酒，每斗留浸過米一升。骰音豆俱用熱飯，若天氣冷，只用略熱飯。

《易牙遺意・醞造類》 臘酒 用糯米二石，水與酵共二百斤足秤，白麴四十斤足秤，酸飯二斗，或用米二斗起酵，其味醲而辣。正臘中造煮時，大眼籃二個，輪置酒瓶在湯內，與湯齊滾取出。

蘭陵酒

《隨園食單・茶酒單》 常州蘭陵酒 唐詩有蘭陵美酒鬱金香，玉碗盛來琥珀光之句。余過常州相國劉文定公，飲以八年陳酒，果有琥珀之光，然味太濃厚，不復有清遠之意矣。宜興有蜀山酒，亦復相似。至於無錫酒，用天下第二泉所作，本是佳品，而被市井人苟且爲之，遂至溶淳散樸，殊可惜也。據云有佳者，恰未曾飲過。

臘酒糟

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 臘酒糟鄭氏曰：醫酏，不沸者也。酏，音移。

蔑簞甕底乾迭之，稻稈灰覆上，瀝其油入食佳。

冷泉酒

《北山酒經·冷泉酒法》 每糯米五斗，先取五升，淘淨蒸飯，次將四斗五升米淘淨，入甕內，用梢箕盛蒸飯五升，坐在生米上，入水五斗浸之。候漿酸飯浮約一兩日，取出，用麴五兩拌和勻，先入甕底。次取所浸米四斗五升，控乾，蒸飯，軟硬得所，攤令極冷。用麴末十五兩，取浸漿每斗米用五升拌飯，與麴令極勻，不令成塊。按令面平，罨浮飯在底，不可攪拌。以麴少許糝面。用盆蓋甕口，紙封口縫兩重，再用泥封紙縫，勿令透氣。夏五日，春秋七八日。

龍眼酒

《調疾飲食辯·穀類》 龍眼酒 主思慮傷脾，鬱怒傷肝。與龍眼粥不同。此有酒力，故補而兼行；彼加穀味，故一於補。氣滯痛脹者加木香。肝脾有火忌用。

醴酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 醴酒今曰蜜林檎，三制。《禮》注曰：再釀爲醴。《漢書》注曰：三釀爲酎。酎，除又切。

一用糯米釀生酒漿注臘酒內，復釀熟，醋之煮。

一用臘酒清者，再注於臘酒內，釀熟，醋之煮。

一用糯米釀生酒，俟漿老烈，每斗注熟水三升，復釀一二日，醋酒注於甕煮熟，俟冷，又澄其絕清者，和以燒酒二斤，蜜一斤，停至數年不酮。酮，酢欲壞也。徒董切。

蓮花白酒

《竹嶼山房雜部·尊生部·酒部》 蓮花白酒法 每以大米一斗官數爲率。晚飯時用水浸經一宿，次早飯後漉米，置籮中，井水淋清，去泔氣，下甑炊熟。復出飯在籮內，再用井水淋極冷。如飯性硬，帶些水下缸。搭平中心，留漿潭。每斗用藥六丸，丸大則不必拘。碾令極細，撒拌飯內，抄令十分勻，卻搭平作潭。待一周時漿映，再一周時漿方滿潭。看漿老嫩下水，每斗有三等。第一等十斤，第二等十二斤，第三等十五斤。若賣者，二十斤亦下了。下水時，先下一半了，用飯鍬鍬作四五塊，翻轉，再下一半。略將飯塊擺開，不要盦了，炊巾冪之。今晚下水，來早飯後看老嫩便篩，或糠火煨，或甑蒸，但隔屋聞酒香便住。蒸時，要每瓶下木香一小片。蒸後再過一周時，便可飲。定置不移動，可留至半月。造酒時，或值天道炎熱，用水一小瓶，懸掛漿潭內去熱氣。若用紅麴，便是煨紅。

鹿蓼

《調疾飲食辯·穀類》 蓼酒 用蓼汁釀酒，不宜多。主中寒脾胃不健，飲食減少，胸腹刺痛。

綠豆酒

《壽世青編·食治秘方·暑門》 綠豆酒 治同上。用綠豆蒸熟，浸酒服。又方，加黃連少許。

《養生食鑒·味類》 淮安綠豆酒 麴有綠豆，乃解毒良物，固佳，但服藥飲之，藥無力。亦有灰，不美。

麻姑酒

《養生食鑒·味類》 江西麻姑酒 以泉得名，今真泉亦少，其麴乃群藥所造。浙江等處亦造此酒，不入水者，味勝麻姑，以其米好，然皆用百藥麴，均不足尚。

麻仁酒

《調疾飲食辯·穀類》 麻仁酒 用火麻子炒研煮酒，主臟燥便難，或加皂角子炒研同煮。又主骨髓風毒，痛不能動。

蜜酒

《多能鄙事·飲食·酒法》 蜜酒方： 蜜二斤半，以水一斗，慢火熬百沸，雞羽攪出沫，再熬，再掠，沫盡爲度。桂心、胡椒、良薑、紅豆、縮砂仁各等分，爲細末。先於器內下藥末八錢，次下乾麵末四兩，後下蜜水。用油紙封，箬葉七重密筒。冬二七日，春秋十日，夏七日熟。

《多能鄙事·飲食·酒法》 蜜酒又方： 蜜四斤，水九升，同煮，掠出浮沫。夏候冷，冬微溫，入麴末四兩，酵一兩，腦子一豆大。紙七重掩之，以大針刺十孔。日出紙一重，至七日酒成。用木擱起，勿令近地氣。冬月以微火溫之，勿冷凍。

又方： 沙蜜一斤煉過，糯米一升蒸飯，以水五升，白麴四兩，同入器中，密封之。五七日可漉，極醇香。

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》 蜜酒 白沙蜜三斤，水一斗，同煎，入瓶內，候溫，加細麴末二兩，酒酵二兩，紙冪口，置僻所。春秋十日，夏

七日，冬十五日，成美酒一斗。

《壽世青編・食治秘方・燥門》 蜜酒　孫真人治風疹風癬，皮膚燥癢。沙蜜一斤，糯米飯一斤，麴五兩，熟水五升，同入瓶內，封七日成酒。尋常以蜜入酒代之。

《調疾飲食辯・穀類》 蜜酒　用沙蜜煉熟，和酒飲，主風疹、風癬，肌膚枯燥。或加豬脂尤妙。肺熱忌用。

蜜醞透瓶香

《居家必用事類・酒麴類》 蜜醞透瓶香　用蜜二斤半，以水一斗，慢火熬及百沸，雞翎掠去沫，再熬，沫盡爲度。官桂、胡椒、良薑、紅豆、縮砂仁，已上各等分，碾細爲末。右將熬下蜜水，依四時下之，先下前藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水，用油紙封，箬葉七重密。冬二十日，春秋十日，夏七日，熟。

木瓜酒

《調疾飲食辯・穀類》 木瓜酒　用木瓜蒸熟煮酒，主補肝脾，舒筋攣，利腰脚，治轉筋。病愈即止，不宜久服。

木香酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 木香酒《壽親養老書》以此爲荼蘼酒。本草云：久服不夢寤魘寐，輕身致神仙。

取木香切片，甕中先貯沸臘酒，甕口蒙以輕穀，上置木香，綿紙、竹箬重冪，又泥塗之，香自下走。

《調疾飲食辯・穀類》 木香酒　主胸腹脹滿，一切氣滯不行，研末浸酒。

南東瓶酒

《養生食鑒・味類》 南東瓶酒　麴、米無嫌，以其水有〔酸〕〔堿〕，亦著少灰，味太甜，多欲留中聚痰。

南潯酒

《隨園食單・茶酒單》 湖州南潯酒　湖州潯酒，味似紹興，而清辣過之，亦以過三年者爲佳。

南番燒酒法

《居家必用事類・酒麴類》 南番燒酒法番名阿里乞。

右件不拘酸甜淡薄，一切味不正之酒，裝八分一瓶，上斜放一空瓶，二口相對。先於空瓶邊穴一竅，安以竹管作嘴，下再安一空瓶，其口盛住上竹嘴子，向二瓶口邊，以白瓷碗碟片遮掩令密，或瓦片亦可。以紙筋搗石灰厚封四指，入新大缸內坐定，以紙灰實滿，灰內埋燒熟，硬木炭火二三斤許，下於瓶邊，令瓶內酒沸，其汗騰上空瓶中，就空瓶中竹管內卻溜下所盛空瓶內，其色甚白，與清水無異。酸者味辛甜，淡者味甘，可得三分之一好酒。此法臘煮等酒，皆可燒。

女貞皮酒

《壽世青編・食治秘方・濕門》 女貞皮酒　治風虛，補腰膝。女貞皮切片，浸酒，煮飲之。

糯米酒

《養生食鑒・味類》 市上糯米酒　有灰味，甜，飲之聚痰傷脾。燒酒，麴用良薑、紅豆，熱毒之藥，只以味辛爲美，多飲頭暈口乾，腐腸敗胃。又一種糖燒及浸藥味以取辛辣者，切勿飲之。

醅子糟

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 醅子糟　釀生酒，漿方至時，即以瓿子貯其醅，有加紅麴者，有加少炒鹽者凡米一斗計鹽八兩。

郫筒酒

《隨園食單・茶酒單》 四川郫筒酒　郫筒酒，清洌徹底，飲之如梨汁蔗漿，不知其爲酒也。但從四川萬里而來，鮮有不味變者。余七飲郫筒，惟楊笠湖刺史木簰上所帶爲佳。

片腦酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 片腦酒本草云：通九竅，除惡氣，治心胸。

先納片腦於甕，後煮臘酒注下，以紙、以箬重冪莫壓切，又泥塗封之。

珀香酒

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 珀香酒　用糯米一斗，淘淨，將九升水浸於甕內。將一升炊作飯，候稍冷，拌細麴粗末二兩，以篘盛之，深埋在所浸米中。兩三日後，飯浮起，只撈出浮飯，卻蒸下九升米作飯。候極冷，拌細麴末十八兩。先以一升浮飯置甕底，須以九升米飯置上面，以所浸米漿稱下

十斤或八斤，以紙四層封甕口。春天半月熟，冬天一月。或通榨下用，或只逼清者先飲，後榨。

葡萄酒

《北山酒經·蒲萄酒法》 酸米入甑，蒸氣上，用杏仁五兩去皮尖，蒲萄二斤半，浴過，乾，去子皮。與杏仁同於砂盆內一處，用熟漿三斗，逐旋研，盡爲度。以生絹濾過，其三斗熟漿潑飯，軟蓋。良久出飯，攤於案上。依常法，候溫入麴搜拌。

《養生類纂·食饌部二·酒》 蒲萄酒法　取蒲萄子汁一斗，用麴末四兩攪勻，入瓶內，封口，自然作酒，別有異香。又，以蜜三斤，水一斗，同煎入瓶內，候溫，入麴末二兩，白酵二兩，濕紙封口，放淨處。春秋五日，夏三日，冬七日，自爲上等酒一斗。如行功時，只吃一兩盞，助道力，功疾成矣，百病消除。又仙酎麴法，爛桃去皮核，十斤，爛甜瓜去皮子，十斤，白麵六十斤，官桂三兩，紅豆三兩，縮砂三兩。右擣勻，踏之如法，臥三七日。右白青木，黃沙道士也。並出張真人《金丹了心訣》。

《飲膳正要·米穀品》 葡萄酒　益氣調中，耐飢強志。酒有數等，有西番者，有哈剌火者，有平陽太原者，其味都不及哈剌火者。田地酒最佳。

《藥性全備食物本草·味品部》 葡萄酒　消痰癖。取肉浸酒中，時嘗服之。

《食物本草·味部·造釀類》 葡萄酒釀成者味佳，有如燒酒法者有大毒。釀者取汁同麴，如常釀糯米飯法。無汁，用乾葡萄末亦可。魏文帝所謂葡萄釀酒，甘於麴、米，醉而易醒者也。燒者，取葡萄數十斤，同大麴釀酢，取入甑內蒸之，以器承其滴露，紅色可愛。古者西域造之，唐時破高昌，始得其法。《草木子》云：元朝於冀、寧等路造葡萄酒，八月至太行山辨其真偽。真者下水即流，偽者得水即冰凍矣。久藏者，中有一塊，雖極寒，其餘皆冰，獨此不冰，乃酒之精液也。飲之，令人透腋而死。酒至二三年，亦有大毒。《飲膳正要》云：酒有數等：出哈剌火者最烈，西番者次之，平陽、太原者又次之。或云：葡萄久貯，亦自成酒，芳甘酷烈，此真葡萄酒也。

葡萄酒，味甘、辛，熱，微毒。主暖腰腎，駐顏色，耐寒。

葡萄燒酒，味辛、甘，大熱，有大毒。主益氣調中，耐飢強志，消痰破癖。李時珍曰：此酒大熱大毒，北人習而不覺，南人切不可輕生飲之。

《調疾飲食辯·穀類》 葡萄酒　《綱目》曰：葡萄及藤，汁皆可釀酒。《梁四公子記》云：高昌獻蒲桃乾凍酒，入風谷凍成之，終年不壞。葉子奇《草木子》云：元朝于冀、寧等路造蒲桃酒，久藏者中有一塊，雖極寒，其餘皆凍，此獨不冰，飲之令人透腋而死。又云：酒至二三年，皆有大毒。此說極是。微論葡萄，凡諸穀所造，至來年性必加烈，愈久愈烈。初飲不覺其醉，至出戶遇風，酒性一發，猛不可當。北風猶可，南風更甚。有醉死者，有成病者。病人切戒，不可犯之。至《史記·大宛列傳》云：烏孫以西，地近匈奴，俗嗜飲，以蒲陶爲酒，富人藏至萬餘石，久者數十年不敗。此則何以不毒，殆水土使然，不可援以爲例也。《飲膳正要》曰：蒲桃酒有數等，哈(嗽)(剌)火者最烈，西番次之，平陽、太原又次之。總之，徒有麴糵，而無穀味，不論新陳，病人概不可飲。又云：蒲桃久藏，不必加麴，亦自成酒，芳甘酷烈。《癸辛雜誌》曰：梨久藏，亦不用麴，自成美酒。《書》曰：若作酒醴，爾惟麴糵。無麴糵何以成酒，又何以酷耶，理不可曉矣。又凡諸果，皆可爲酒。元人詩曰：洞庭春色應無價，多種黃柑作酒材。又西域葡萄燒酒，中國人飲之必醉死，《本草綱目》切戒之。

清酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 清酒二制

一釀之同傳酵、浮酵制，惟白糯米一石，麴十斤八斤也。

一取熱湯泡米，隨浸一宿，至詰旦，每石水淋一二斗炊飯，傳酵，而後盡炊飯，溲勻釀酒，加木香、官桂、縮砂仁各一兩，勻和飯中，味尤香美。米一石，麴十五斤，成酒甚速，皆釀於冬。

碧清酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 碧清酒即縹醪

凡白糯米一石爲率，釋潔，取一斗炊飯，加麴四兩，分盛籮器，同浸於九斗米上。見飯浮，遂悉炊飯。麴亦每斗四兩，先以甕底置前浸麴飯，以後冷飯溲後麴，同潘瀾貯甕中，厚紙密封數層，置僻所。俟四十日熟。

碧香酒

《遵生八箋·飲饌服食箋·醞造類》 碧香酒　糯米一斗，淘淋清淨，內將九升浸甕內。一升炊飯，拌白麴末四兩，用篘埋所浸米內。候飯浮，撈起。蒸九升米飯，拌白麴末十六兩。先將淨飯置甕底，次以浸米飯置甕內，以原淘米漿水十斤或二十斤，以紙四五重密封甕口。春數日，如天寒，一月熟。

《調疾飲食辯・穀類》 蚺蛇酒　每蛇一斤，同羌活四兩煮酒。主諸風攣痺不仁，大風惡疾，曆節痛風。

醽醁酒

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 醽醁酒方一名香一錯認水

白麵一百斤　綠豆三準斗　官桂半斤　杏仁半斤去皮　大麥蘖　川烏半斤　甜瓜蒂半斤，四兩亦得

右件五味爲末，依前攪和拌勻。先將好蓼子用缸浸五七日，汁濃臭爲妙。臨時取汁和麵、豆、藥末等，乾濕得所。入蓼子踏緊，掌大切作二片，用楮藥紙包，繩縛，兩塊相連，搭掛屋下，通風無日色處。入造酒，每米一準斗，用九兩或十兩。

醞造法　米一石爲率。赤小豆用四十兩，綠豆用六十兩。先淘米六斗，入甕內。別淘米一斗，炊作飯，用籮兒盛，安米甕中，以新汲水過米麵上三二寸許。後三五日，籮兒內飯浮，漿酸。以出籮兒，傾浮飯入盆中，不得帶出一粒生米，恐作酸。以麴六兩，赤小豆四兩，拌飯勻。卻將浸者六斗米炊飯，令極冷。將元漿四斗，麴隨米照前數時候，使綠豆三十六兩，赤小豆二十四兩，將飯麴拌勻，不令有飯塊。入甕中，撥開中心，傾籮兒內拌了飯在甕中心，平其面，以物蓋覆。次日便看之，如大段發，取揩甕邊汗，失揩即味澀，攪令勻。三日晚，再用米三斗淘，浸一宿。次日早炊飯，攤極冷，入一盆中。撥開甕內酒面，取醅，入飯同麴拌勻，卻傾入甕內。再拌勻，平面。每日勤勤拭汁，兩次攪。冬月，春秋二十日，可熟。

賽葡萄酒

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 賽葡萄酒　用銀石器，將磨碎去皮黑豆入水，加烏梅數個，明礬少許，熬色黑，濾潔，調以酒蜜得所，盛瓶中，密封一宿，飲之，與真者同。

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 賽葡萄酒

麴裏米汁酒也　皂衫兒曬乾，磨碎，去皮，用約二斗許，黑豆也　白礬些少　甜兒些少，蜜也　烏梅數個

右用砂鍋或銀器，先將衫兒、梅、礬一處，入水熬色黑，濾去柤，方入甜兒和勻，再和麴汁，調停得所，盛瓶中，密封一宿。飲之，與真者無異。

三黃糟

《易牙遺意・醞造類》 三黃糟　三伏中，糯米一斗，罨作黃子；一斗用酒藥做成白酒漿；一斗炊作軟飯。三件一處拌勻，入甕，泥箬密封。日曬，至秋冬用。或和在醬內尤佳。

三白酒

《隨園食單・茶酒單》 蘇州陳三白　乾隆三十年，余飲於蘇州周慕庵家，酒味鮮美，上口粘唇，在杯滿而不溢，飲至十四杯，而不知是何酒。問之主人，曰：陳十餘年之三白酒也。因余愛之，次日再送一壇來，則全然不是矣。甚矣！世間尤物之難多得也。按鄭康成《周官》注盎齊云：盎者翁翁然，如今鄭白。疑即此酒。

山藥酒

《壽親養老新書・食治方》 山藥酒　補虛損，益顏色。用薯蕷於砂盆中細研，然後下於銚中。先以酥一大匙，熬令香，次旋添酒一盞，攪令勻，空心飲之。

川人黃葛峰次辰，冬月霜晨常以待客。

又方：治下焦虛冷，小便數，瘦損無力。生薯蕷半斤，刮去皮，以刀切碎，研令細爛。於鐺中著酒，酒沸下薯，不得攪。待熟，著鹽、葱白，更添酒。空腹飲三二盞，妙。

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 山藥酒　補虛損，益顏色，又治下焦虛冷，小便頻數。用酥一匙，於鐺中熔化，入山藥末熬令香，入酒一杯調勻，空心飲。

山芋酒

《養生類纂・食饌部二・酒》 山芋酒　飲之有益。山芋蒸熟去皮一斤，酥三兩，龍腦、蓮芡同研，圓如雞卵投沸酒中一枚，可酒半升，山芋當取山生者，暴十餘日，皮皺可用之，甚美。《沈存中忘懷錄》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 山芋酒　用山藥一斤，酥油三兩，蓮肉三兩，冰片半分，同研，如彈。每酒一壺，投藥一二丸，熱服有益。

桑寄生酒

《養生食鑒・味類》 桑寄生酒　祛風濕，益筋骨，安胎，補血。

桑椹酒

《養生食鑒・味類》 桑椹酒　補五臟，明耳目。

燒酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 燒酒　用臘酒糟或清酒糟，每五斗雜碧穀糠二斗半，內甑中，以錫鍋密覆，煬者舉火聚其氣，從口滴下，即燒酒也。錫鍋上儲以冷水，太熱必耗酒，遂宜瀉去而復易之，視酒薄則止。

《藥性全備食物本草・味品部》 燒酒　味甘、辛，性大熱，有毒。辟瘴癘，豁寒痰冷積。患陰毒寒症者暫用則可，有火熱症者忌飲。有房事者，忌冷飲。同薑、蒜、犬肉食，發五痔，發痼疾。多飲傷胃腐腸，潰髓蒸筋，傷神損壽。有中其毒，急服鹽冷水、綠豆粉，少解；又用大黑豆一升，煮汁一二升，多服立吐，即瘥。曾一人醉死，用樟樹子擂井水，服二三碗即醒。無子，葉亦可。

《上醫本草・造釀》 燒酒　一名火酒，又名阿剌吉酒。此酒純陽毒物也。面有細花者爲真，與火同性，得火即燃，同乎焰硝。北人四時飲之，南人止暑月飲之。其味辛甘，升揚發散；其氣燥熱，勝濕祛寒。辛先入肺，和水飲之，則抑使下行，通調水道。暑月飲之，汗出而膈快身涼。

辛、甘，大熱，有大毒。鹽冷水、綠豆粉解其毒。主治：消冷積寒氣，燥濕痰，開鬱結，止水洩霍亂、癘疾、噎膈、心腹冷痛、陰毒欲死。殺蟲辟瘴，利小便，堅大便。洗赤目腫痛，有效。或云：有人病赤目以燒酒入鹽飲之，而痛止腫消。蓋燒酒性走，引鹽通行經絡，使鬱結開而邪熱散，此亦反治劫劑也。

過飲敗胃傷膽，喪心損壽，甚則黑腸腐胃，殺人頃刻。與薑蒜同食，令人生痔。善攝生者，宜戒之。

附方：

冷氣心痛：燒酒入飛鹽飲，即止。

陰毒腹痛：燒酒溫飲，汗出即止。

嘔逆不止：真火酒一盃，新汲(井)水一盃，和服，甚妙。

寒痰欬嗽：燒酒四兩，豬脂、蜜、香油、茶末各四兩，同浸酒內，煮成一處，每日挑食，以茶下之，取效。

寒濕洩瀉，小便清者：以頭燒酒飲之，即止。

耳中有核，如棗核大，痛不可動者：以火酒滴入，仰之半時，即可箝出。

風蟲牙痛：燒酒浸花椒，頻頻漱之。

《食治廣要・釀部》 燒酒　氣味：辛、甘，大熱，有大毒。消冷積寒氣，燥濕痰，開鬱結，止水泄，治霍亂癘疾，心腹冷痛，陰毒欲死。又洗赤目腫痛，立消。

按：燒酒非古法。自元時始創，過飲敗胃傷膽，喪心損壽。甚則黑腸腐胃而死。與薑、蒜同用，令人生痔，食鹽、冷水、綠豆粉能解其毒。《本草會編》云：扁鵲言過飲腐腸爛胃，潰髓蒸筋，傷神損壽。昔有客訪周顒，出美酒二石，顒飲一石二斗，客飲八斗。次明，顒無所苦，客已脇穿而死矣。豈非犯扁鵲之戒乎？

又按：李時珍曰：酒，天之美祿也。麴糵之酒，少飲則和血行氣，壯神禦寒，消愁遣興。痛飲則傷神耗血，損胃亡精，生痰動火。邵堯夫詩云美酒飲教微醉後，此得飲酒之妙，所謂醉中趣，壺中天者也。若夫沉湎無度，醉以爲常者，輕則致疾敗行，甚則喪邦亡家而隕軀命，其害可勝言哉？此大禹所以疏儀狄，周公所以著酒誥，爲世範之戒也。

《食物本草・味部・造釀類》 燒酒其酒始自元時創製。用濃酒和糟入甑，蒸令氣上，用器承取滴露。凡酸壞之酒，皆可蒸燒。近時惟以糯米，或粳米，或黍米，或秫，或大麥蒸熟，和麴釀甕中七日，以甑蒸取。其清如水，味極濃烈，蓋酒露也。又有暹羅酒，以燒酒復燒二次，入珍寶異香。其壇每個以檀香十數斤燒煙，熏令如漆，然後入酒，蠟封埋土中二三年，絕去燒氣，取出用之。曾有人攜至舶，能飲三四杯即醉，價值數倍也。有積病，飲一二杯即愈，且殺蟲。予親見二人飲此，打下活蟲長二寸許，謂之魚蟲云。

燒酒，味辛、甘，大熱，有大毒。主消冷積寒氣，燥濕痰，開鬱結，止水泄。治霍亂癘疾，噎膈心腹冷痛，陰毒欲死，殺蟲辟瘴，利小便，堅大便，洗赤目腫痛。過飲敗胃傷膽，喪心損壽，甚則爛腸腐肺而死。與薑、蒜同食，令人生痔。鹽、冷水、綠豆粉解其毒。李時珍曰：燒酒，純陽毒物也，面有細花者爲真。與火同性，得火即燃，同乎硝焰。北人四時飲之，南人止暑月嗜此。其味辛甘，升陽發散，其氣燥熱，勝濕祛寒。故能開怫鬱而消沉積，通膈噎而散痰飲，治泄癘而止冷痛也。辛先入肺，和水飲之，則抑使下行，通調水道而小便長白。熱能燥金耗血，大腸受刑，故令大便燥結，與薑、蒜同飲，即生痔也。若夫暑月飲之，汗出而膈快身涼；赤目洗之，淚出而腫消赤散，此乃從治之方焉。過飲不節，殺人頃刻。近之市沽，又加以砒石、草烏、辣灰、香藥，助而飲之，是假盜以刃矣。善攝生者宜戒之。按劉克用《病機賦》云：有人

病赤目，以燒酒入鹽飲之而痛止腫消。蓋燒酒性走，引鹽通行經絡，使鬱結開而邪熱散，此亦反治劫劑也。

《養生要括・穀部》 燒酒過飲敗胃傷膽，喪心損壽，甚則黑腸腐胃而死。與薑、蒜同食，令人生痔。鹽冷水、綠豆粉解其毒。

味甘，大熱，有大毒。消冷積寒氣，燥濕痰，開鬱結，止水泄，治霍亂、瘧痢、噎膈、心腹冷痛、陰毒欲死，殺蟲辟瘴，利小便，堅大便，洗赤目腫痛，有效。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 燒酒　味：辛、甘，大熱，有大毒。過飲敗胃，傷膽，喪心，損壽。甚則黑腸腐胃而死，與薑蒜同食，令人生痔。鹽、冷水、菉豆粉解其毒。治：消冷積寒氣，燥濕痰，開鬱結，止水泄，治霍亂吐疾、噎膈、心腹冷痛、陰毒欲死，殺蟲辟瘴，利小便，堅大便，洗赤目腫痛有效。燒酒純陽毒物也，面有細花者爲真，與火同性，得火即燃，同乎焰硝。北人四時飲之，南人止暑月飲之。其味辛甘，升陽發燥。其氣燥熱，勝濕祛寒。故能開怫鬱而消沉積，通膈噎而散痰飲，治泄瘧而止冷痛也。辛先入肺，和水飲之，則抑使下行，通調水道而小便長白。熱能燥金耗血，大腸受刑，故令大便燥結。與薑、蒜同飲，即生痔也。若夫暑月飲之，汗出而膈快身涼；赤目洗之，淚出而腫消赤散。此乃從治之方焉。過飲不節，能殺人頃刻。近來市沽又加以砒石、草烏、辣灰、香藥助而引之，是假盜以刃矣。善攝生者宜戒之。有人病赤目，以燒酒入鹽飲之，而痛止腫消。蓋燒酒性走，引鹽通行經脈，使鬱結開而邪熱散，此反治劫劑也。

暹羅酒：以燒酒復燒二次，入珍寶異香。其壇，每個以檀香十數斤燒煙熏如漆，然後入酒，蠟封置土中，二三年絕去燒氣，取出用之。曾有人攜至船，能飲三四盃即醉。有積病者，飲一二盃即愈，且殺蟲。予親見二人飲此，打下活蟲二寸許，謂之魚蟲云。

附方　冷氣心痛：燒酒入飛鹽飲即止。陰毒腹痛：燒酒溫飲，汗出即愈。耳中有核：如棗核大，痛不可忍者，以火酒滴入仰之半時，即可箝出。風蟲牙痛：燒酒浸花椒，頻頻嗽之。嘔逆不止：真火酒一盃，新汲井水一盃，和服，甚妙。寒濕泄瀉：小便清者，以頭燒酒飲之，即止。寒痰咳嗽：燒酒四兩，豬脂、蜜、香油、茶末各四兩，同浸酒內，煮成一處，每日挑食，以茶下之，取效。

《壽世秘典・類物・味部》 燒酒一名火酒，其法創自元時。用濃酒和糟入甑，蒸令氣上，用器承取滴露，凡酸壞之酒皆可蒸燒。近時惟以糯米、粳米，或黍，或秫，或大麥蒸熟，和麴釀甕中七日，以甑蒸取，其清如水，味極濃烈，蓋酒露也。

氣味：辛，甘，大熱，有大毒。主消冷積寒熱，燥濕痰，開鬱結，止水泄，治霍亂、瘧疾、噎膈、心腹冷痛、陰毒欲死，殺蟲辟瘴，利小便，堅大便，洗赤目腫痛，有效。

發明　李時珍曰：燒酒純陽毒物也，面有細花者爲真。與火同性，得火即燃，同乎焰硝。其味辛甘，升陽發散；其氣燥熱，勝濕祛寒。故能開怫鬱而消沉積，通膈噎而散痰飲，治泄瘧而止冷痛也。辛先入肺，和水飲之，則抑使下行，通調水道而小便長白。熱能燥金耗血，大腸受形，故令大便燥結。與薑、蒜同飲，即生痔也。過飲則爛腸腐胃，令人透腋而死，善攝生者宜戒之。中其毒者，鹽冷水、綠豆粉皆可解。飲燒酒後忌近火。成化中，崇真宮道士龔尚賢，飲燒酒過多，向臥吹燈，引火入喉燒死。

《飲食須知・味類》 燒酒　味甘、辛，性大熱，有毒。多飲敗胃傷膽，潰髓弱筋，傷神損壽。有火證者忌之。同薑、蒜、犬肉食，令人生痔，發痼疾。妊婦飲之，令子驚癇。過飲發燒者，以新汲冷水浸之，或浸髮，即醒。中其毒者，服鹽冷水、菉豆粉可少解。或用大黑豆一升，煮汁二升，多飲。服之取吐便解。

《養生食鑒・味類》 燒酒　綠豆麴家釀，陳久者色青味純。升陽發散，暖胃扶脾，其功甚大。不宜過醉，浸各藥最妙。

《食物小錄・造釀部》 大麥燒酒　辛辣，有小毒。理氣寬中，祛寒暖胃，進食，辟惡氣，解水氣，解暑。傷脾肺。久嗜者良，不可多飲。

小麥燒酒　辛辣，有毒。功不及大麥之佳，其性烈，不可多飲，生痰動火，亦能傷脾肺。

蘆粟燒酒　辛烈，有毒。祛冷，消食，化肉積。不可多飲，傷筋骨，耗氣血，傷脾肺，動痰火，澀腸胃。

米燒酒　辛辣，甘，溫，有小毒。燥大腸，暖胃消食。不可多飲，耗精氣，傷脾肺。

小米燒酒　辛辣，有小毒。寬中利胃。多飲耗血。

凡燒酒性味辛烈，養生者宜少飲。

《調疾飲食辯・穀類》 燒酒　又名火酒，《飲膳正要》曰阿剌吉，番語也。蓋此酒本非古法，元末，暹羅及荷蘭皆東洋之國，近福建。荷蘭即紅毛番等處人始傳其法於中土。凡水酒之害，燒酒均有之，而性之惡劣倍屣。耽飲太過，有七竅流血而死者，有二便出血而死者。或不即死而發爲流注，疼痛過於刑夾。俗名流火，未有燒酒之前，世無其病。故古醫書無其治，並無其名。以諸痺、諸疰及痛風、曆節風法治之，皆不驗。必壯年能斷燒酒，或有愈者，老則必死於此。然酒人酷嗜，不可挽回也。其喪軀命、損精神、招曾尤、膺惡疾，皆所自取極，無足惜。

獨其耗粒食，困民生，則爲害於天下。古之所謂耕三餘一，耕九餘三者，今則絕無其事。偶有水旱偏災，即煩有司之籲請，廑當寧之憂勤，而蠲賑頻仍，害且及於天庾，蠹國傷農，莫此爲甚。

而其爲用於病，能行冷氣，消水濕。凡澇歲民病身寒吐瀉，及脹滿腹中窄狹者，落水遇救腹中水吐之不盡者，頻飲火酒，均小便利而愈也。至其害則不可勝言。凡有血疾人，不戒火酒，藥必無功。風損及跌撲折傷筋骨，一飲火酒，必成廢疾。孕婦好飲火酒，子多痘兀及瘡瘍驚癇。男女俱嗜此者，其子女必凋零。若子孫又復嗜之，必至絕滅，無能飲三代不覆嗣者。杏雲蓋目擊數十百家，故苦口言之。彼沉溺者，曷不屈指自計鄰里、戚友，存者、滅者奚若，當亦憬然悟、惕然思矣。至《耳剽集》所載：吳江知縣周偉酷嗜燒酒，終日昏昏，顛罔可笑，未幾醉死。設奠焚楮錢，棺中火發，亟救之，尸已燼矣。此殆天惡其昏德，故示罰於死後耶，固應得之罪也。

〔禁燒酒說〕 按：燒鍋功令所禁，凡囤貯米麥至八石以上者予罪。而近來此風愈甚，每一城市、村鎮，店至數十百家。每家所積，至數百千石。統計一歲之入，給饔飧者三之一，作燒酒者三之二。飲此酒者，每日二三次爲撙節。不節，或五七次，十餘次，竟有入醉鄉十年、二十年未醒者。較之古昔遊惰之民，其爲害不知若干倍屣。伏讀本朝敕修《明史》，見前明賦斂苛繁，幾於敲骨取髓，民風凋弊，理有宜然。本朝定鼎，凡諸虐政，悉予蠲除，正供而外，無寸絲粒米之徵求。迄今百七十年中，休養生息，大有頻書。凡遇國家大慶，普免天下錢糧漕米者，不知幾千百萬億。偶有水旱偏災，隨在蠲賑者，又不知幾千百萬億。而民積亦未見加盈，非此物之害，又誰之害歟？獨是燒鍋例禁雖嚴，實難認真辦理，是不能不望於賢當事焉。考《酒誥》曰：群飲爾勿佚，盡執拘以歸予周，予其殺。此等人本聖世所必誅，雖待之過嚴，絕之過甚，不爲虐也。

《隨息居飲食譜·水飲類》 燒酒一名汗酒。性烈火熱，遇火即燃。消冷積，禦風寒，辟陰濕之邪，解魚腥之氣。陰虛火體，切勿沾唇。孕婦飲之能消胎氣。汾州造者最勝。凡大雨淋身，及多行濕路，或久浸水中，皆宜飲此，寒濕自解。如陡患泄瀉，而小溲清者，亦寒濕病也，飲之即愈。

風寒入腦，久患頭疼，及飲停寒積，脘腹久疼，或寒濕久痺，四肢痠痛，諸藥不效者，以滴花燒酒，頻摩患處自愈。若三伏時，將酒曬熱，塌患處，效更捷。素患凍瘃者，亦於三伏時，曬酒塗患處，至冬不作矣。

霍亂轉筋而肢冷者，以燒酒摩塌患處效。

解燒酒毒，蘆菔汁、青蔗漿隨灌。綠豆研水灌，或以枳椇子煎釀湯灌。大醉不醒，急以熱豆腐遍體貼之，冷即易，以醒爲度。外用井水浸其髮，並用故帛浸濕貼於胸膈，仍細細灌之，至蘇爲度。凡燒酒醉後吸煙，則酒焰內燃而死。又有醉後內火如焚，而反惡寒者，厚覆衣被，亦能致死。即口渴飲冷，止宜細細飲之，以引毒火外達。若連飲過多，熱毒反爲驟冷所遏，無由外達，亦多閉伏不救也。

《每日食物卻病考·造釀調和類》 燒酒 更有大熱毒，惟暑月可少飲之，以其發散勝濕，開鬱散痰而止冷痛也。溽暑飲之，汗出而膈快身涼；赤目洗之，淚出而腫消赤散。乃從治之方也。過飲殺人，慎之。

社壇餘胙酒

《藥性全備食物本草·味品部》 社壇餘胙酒 亦有小能。指納嬰兒口中，可令速語。口含噴屋四壁，堪逐蚊蟲蒼蠅。

神仙酒

《北山酒經·神仙酒法》 武陵桃源酒法 取神麯二十兩，細剉如棗核大，曝乾。取河水一斗，澄清，浸。待發，取一斗好糯米，淘三二十遍，令淨。以水清爲三溜炊飯，令極軟爛，攤冷。以四時氣候消息之。投入麯汁中，熟攪，令似爛粥。候發，即更炊二斗米，依前法更投二斗。嘗之，其味或不似酒味，勿怪之。候發，又炊二斗米投之。候發，更投三斗。待冷，依前投之，其酒即成。如天氣稍冷，即煖和熟。後三五日，甕頭有澄清者，先取飲之。蠲除萬病，令人輕健。縱令酣酌無所傷。此本於武陵桃源中，得之久服，延年益壽。後被《齊民要術》中採綴編錄。時人縱傳之，皆失其妙。此方蓋桃源中真本也。今商量以空水浸麯末爲妙，每造一斗米，先取一合，以水煮取一升，澄取清汁浸麯。待發，經一日炊飯，候冷即出甕中。以麯熟和，還入甕內，每投皆如此。其第三、第五，皆待酒發後經一日投之。五投畢，待發定訖更一兩日，然後可壓漉，即滓太半化爲酒。如味硬，即每一斗酒蒸三升糯米，取大麥麵蘖一大匙，神麯末一大分，熟攪和，盛葛袋中，內入酒瓶。候甘美，即去卻袋。凡造諸色酒，北地寒，即如人氣投之。南中氣煖，即須至冷爲佳，不然則醋矣。已北造往往不發，緣地寒故也。雖料理得發，味終不堪。但密

泥頭，經春煖後，即一甕自成美酒矣。

真人變髭髮方

糯米二斗淨簸擇，不得令有雜米　地黃二斗其地黃先淨洗，候水脈盡，以竹刀切如豆顆大勃堆疊二斗，不可犯鐵器　母薑四斤生用，以新布巾揩之去皮，須見肉，細切，秤之　法麴二斤若常麴四斤，擣爲末

右取糯米，以清水淘令淨，一依常法炊之。良久即不饋，入地黃、生薑相(和)重炊。待熟，便置於盆中，熟攪如粥。候冷，即入麴末，置於通油瓷瓶甕中醞造。密泥頭，更不得動。夏三十日，秋冬四十日。每飢即飲，常服尤妙。

《居家必用事類・酒麴類》 神仙酒奇方　專醫癱瘓。四肢拳攣，風濕感摶重者，宜服之。

五加皮二兩，並心剉，去土　紫金皮並骨剉，去土　當歸鬚六錢，洗淨，剉

右件㕮咀，用酒一瓶浸三宿，夏一宿。更用好酒一瓶，取酒一盞入末，浸酒一盞。每日兩盞，暖服。兩瓶酒盡時，自有神效。

紹興酒

《隨園食單・茶酒單》 紹興酒　紹興酒，如清官廉吏，不參一毫假，而其味方真。又如名士耆英，長留人間，閱盡世故，而其質愈厚。故紹興酒不過五年者，不可飲。參水者，亦不能過五年。余常稱紹興爲名士，燒酒爲光棍。

省麴酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 省麴酒　先擷辣蓼草，注水煎汁，溲小麥麪爲麴。每斤分爲四處，每處內端午所收大艾莖三寸，生薑一兩切片，又四分之。布苴壓實，採楮葉封護，懸無風處。已乾，須暴，須露，四十九日數足而收。七月造，臘月釀酒，傳酵、浮酵皆宜也。凡白糯米一石，麴五斤。

凡醞酒，傷熱則酸，傷冷則甜，俱在六物咸備，冷熱適調，通早通晚停當。其初通尚可候，而續通不可誤也。治酸酒方：凡米一石造酒，用煉火灰三升勻入，少頃醋之，其酸皆去。《禮》云：兼用六物，秫稻必齊，麴糵必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。湛，音尖；熾，昌志切。

凡煮酒，入釜煎及少沸，速令煬音陽者息火，遂貯甕，以箬、以紙、以泥重固，須密。有貯錫甕中，隔湯煮，候酒方熱沸，即擡起轉貯於瓷甕，不得過煮也。

熟酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 熟酒　生水入漿，酒成入塢，火煨，釜煮俱熟。投以竹葉酒清。

薯蕷酒

《養生四要・卻疾第四》 薯蕷酒　用山藥生者佳，如無生者，取乾山藥，蒸熟，去皮，一斤。酥油三兩，無，以牛膝代之。

同研丸，如雞子大。每服一粒，用酒半斤燙熱，以丸入酒中，化開飲之。

蓋山藥味甘，性溫無毒，補虛病，充五臟，強陰，久服耳目聰明，輕身不飢。書云：薯蕷涼而能補，大有益於補養。

松根酒

《飲膳正要・米穀品》 松根酒　以松樹下撅坑置甕，取松根津液釀酒。治風，壯筋骨。

松花酒

《養生類纂・食饌部二・酒》 松花酒　取糯米淘百遍，以神麴和。凡米一斗，用神麴五兩，春月取松花精長五六寸者至一尺餘鼠毛者各三兩枝，細剉一升，蒸之，絹袋盛，以酒一升浸，取五日堪服一服，三合三服，久服神仙。《齊人千金月令》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 松花酒　三月取松花如鼠尾者，細剉一升，用絹袋盛之。造白酒熟時，投袋於酒中心井內，浸三日，取出。漉酒飲之，其味清香甘美。

松節酒

《飲膳正要・米穀品》 松節酒　仙方以五月五日採松節，剉碎，煮水釀酒。治冷風虛，骨弱，脚不能履地。

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 松節酒本草云：主百節久風，風虛脚痹疼痛。

取大松油節剉屑，臨釀生酒時，同藥勻入，每糯米一斗計，松節八斤。宜釀於冬，經春夏則味變。

《壽世青編・食治秘方・濕門》 松節酒　治冷風虛弱，筋骨攣痛，脚氣緩痹。一方，松葉酒，治同，造同。用松節煮汁，同麴米釀酒飲。松針擣煎亦可。

松液酒

《調疾飲食辯·穀類》 松液酒　用嫩黃松香煮酒，頻飲，勿令酒氣間斷。主一切大風頑痺，脚氣不仁。松毛，主眉髮脫落；松節，主骨節痛風。

松針酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 松針酒本草云：主風濕，瘡生毛髮，安五臟，守中，不飢延年。又治三年中風，力效。

採松青針，搗糜爛，酒薄調，每生酒一甕，瀉入二碗，密封，連甕煮熟。

蘇合香酒

《壽親養老新書·食治方》 蘇合香酒　蘇合香丸有腦子者，炙去腦子

右用十分好醇酒，每夜將五丸浸一宿，次早溫服一杯，除百病，辟四時寒邪不正之氣。舊酒尤佳。

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 蘇合香丸酒《墨客揮犀》曰：宋真宗謂王文正公曰，調五藏卻諸疾。

用蘇合香一丸，先內於甕，後注以沸臘酒。其蠟經熱鎔浮酒麪，香散酒中。

蘇州小瓶酒

《養生食鑒·味類》 蘇州小瓶酒　亦有葱及川烏、紅豆之屬，飲之頭痛、口渴。

速兒麻酒

《飲膳正要·米穀品》 速兒麻酒　又名撥糟。味微甘辣。主益氣，止渴。多飲令人膨脹生痰。

粟米酒

《壽世傳真·雜食類》 粟米酒性寒　胃熱，稍渴者飲之良。泄瀉者不宜飲。

縮砂仁酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 縮砂仁酒本草云：下氣消食，煖胃溫脾。同木香酒制，用縮砂仁粗屑。

《調疾飲食辯·穀類》 縮砂酒　用砂仁研粗末浸酒。主和胎氣，除心腹痛，消食積。此與木香均不宜煮。

桃源酒

《易牙遺意·醞造類》 桃源酒　白麴二十兩，剉如棗核，水一斗浸之，待發。糯米一斗，淘極淨，炊作爛飯，攤冷，以四時消息氣候投於麴汁中，攪如稠粥。候發，即更投二斗米飯。嘗之，或不似酒，勿怪。候發，又投二斗米飯，其酒即成矣。如天氣稍暖，熟後三五日，甕頭有澄清者，先取飲之，縱食酣酌，亦無傷也。此本武陵桃源中得之，後被《齊民要術》中採掇編錄，皆失其妙，此獨真本也。今商議以空水浸米尤妙。每造，一斗水煮取一升澄清汁，浸麴。俟發，經一日，炊飯，候冷，即出甕中，以麴麥和，還入甕內，每投皆如此。其第三、第五，皆待酒發後，經一日投之。五投畢，待發定訖一二日可壓，即大半化爲酒。如味硬，即每一斗蒸三升糯米，取大麥蘗麴大匙，白麴末一大分，熟攪和，盛葛布袋中，納入酒甕。候甘美，即去其袋。凡造酒，北方地寒，即如人氣投之。南方地暖，即須至冷爲佳也。

天門冬酒

《居家必用事類·酒麴類》 天門冬酒　醇酒一斗，六月六日麴末一升，搗粗末，好糯米五升，作飯，天門冬煎五升。其煎但如稀餳即得。米須淘訖曬乾。取天門汁浸麴如常法。候熟炊飯，適寒溫用煎和飯，令相入，投之。夏七日，勤看，勿令熱。春冬十日，密封閉之。熟，榨濾。每服三合，再。欲造地黃、枸杞、五加皮、薑蕤、黃精、白术諸藥酒，並準此法。秋夏飯須冷下，春冬須稍溫，看時候方下之。合須九月盡，三月前。

又法：　取天門冬三十斤，搗碎，煮取汁，依常法以作酒，少少飲之。滓作散服，尤佳。

《壽親養老新書·食治方》 天門冬酒　醇酒一斗，六月六日麴末一升，好糯米五升作飯，天門冬煎五升。米須淘訖曬乾，取天門冬汁浸。先將酒浸麴，如常法，候炊飯適寒溫，用煎和飲，令相入投之，春夏七日，勤看勿令熱，秋冬十日熟。

庚辰歲正月十二日，天門冬酒熟，予自漉之，且漉且嘗，遂以大醉。自撥床頭一甕雲，幽人先已醉奇芬。天門冬熟新年喜，麴米春香並舍聞。菜圃漸疏花漠漠，竹扉斜掩雨紛紛。擁裘睡覺知何處，吹面東風散縐紋。

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 天門冬酒本草云：久服輕身益氣延年。

同菖蒲酒制。去皮鬚。《飲膳正要》云：搗汁濾清，於銀瓷器慢火熬膏，酒調下。

《養生四要・卻疾第四》 天門冬酒　新取天門冬一二十斤，去皮心，陰乾，搗羅爲末。每服三錢，酒調下。

蓋天門冬苦甘寒，強骨髓，養肌膚，鎮心補腎，潤五臟，益氣力，殺三蟲，去伏尸，久服延年，令人多子。此藥在東嶽名淫羊藿，在中嶽名天門冬，在西嶽名藿香、藿松，在北嶽名無不愈，在南嶽名百部，在京洛山阜名顛棘，處處有之。其名雖異，其實一也。忌鯉魚。

《藥性全備食物本草・食治方》 天門冬酒　取天門冬浸汁拌麴，如常釀酒；或爲末，和麴；或用生地、枸杞、火麻子，俱可，或釀或浸，飲之。

《調疾飲食辯・穀類》 天門冬酒　造法同上。主陰虛勞損，老人痰嗽。

天臺紅酒方

《居家必用事類・酒麴類》 天臺紅酒方　每糯米一斗，用紅麴二升，使酒麴兩半，或二兩亦可。洗米淨，用水五升，糯米一合，煎四五沸，放冷，以浸米。寒月兩宿，暖月一宿。次日，漉米，炊十分熟。先用水洗紅麴，令淨，用盆研，或搗細亦可。別用溫湯一升，發起麴，候放冷入。酒麴不用發，只搗細，拌令極勻，熟如麻蓉狀，入缸中，用浸米泔拌，手劈極碎。不碎，則易酸。如欲用水多，則添些水。經二宿後，一一翻。三宿可榨，或四五宿可以香，更看香氣如何，如天氣寒暖消詳之。榨了，再傾糟入缸內，別用糯米一升，碎者用三升，以水三升煮爲粥，拌前糟更釀。一二宿可榨，和前酒飲。如欲留過年，則不可和。若更用水拌糟浸，作第三酒亦可。

茶蘼酒

《壽親養老新書》 茶蘼酒　好酒一斗，用木香一塊，以酒一杯，於砂盆內約磨下半錢許，用細絹濾入瓶，密封包。臨飲取茶蘼百英，浮沉酒面，人不能辨。查花和露紅小蓓取十個，去枝葉，用生紗袋盛掛於瓶口，近酒面一寸許，密封瓶口，三兩日可飲。或以湯柑皮，旋滴汁數點於酒盞內，亦佳。

此酒色香味三絕，宜奉老人清興。酴醾本酒名也，世所開花，元以其顏色似之，故取其名。《唐書・百官志》：良醞著令供酴醾酒，今人或取花以爲枕囊。故黃山谷詩云：名字因壺酒，風流付枕幃。

酴醾酒

《北山酒經・酴醾酒》 七分開酴醾，摘取頭子，去青萼用。沸湯綽過，紐乾，浸法酒一升。經宿，漉去花頭，匀入九升酒內。此洛中法。

屠蘇酒

《食物輯要・味品類》 屠蘇酒　用赤术、桂心各七錢半，防風一兩，莪蓯五錢，川椒、桔梗、大黃各五錢七分，烏頭二錢半，赤小豆十四粒，以三角（縫）（絳）囊盛，除夕懸井底，元旦取起，置酒中煎數沸，闔家東向，從少至長，次第飲之。滓投井中，一年用此水，不染時症。華佗辟疫癘方也。

膃肭臍酒

《飲膳正要・米穀品》 膃肭臍酒　治腎虛弱，壯腰膝，大補益人。

丸子酒

《養生類纂・食饌部二・酒》 丸子酒　飲之有力。糯米一斗，微蒸熟，研之，好杏仁，五十枚，湯浸去皮，研之，大麥蘖一兩，神麴七兩，防風、當歸、乾薑、甜瓜子、甜瓜蒂、菊花、桂心各二錢，並爲末。以好酒二斤，煎熟，合和上件藥末，如調稠糊相似，入在坩器中，用蠟紙數重封。冬天暖放半月，夏間六七日足，取丸如酸棗大。凡遇飲，冬月煎水十盞，著藥二丸，夏月新汲水十盞，入藥三丸在一瓶中，候時飽用竹杖子攪轉，聞香美即飲之。《林泉備用》。

萬年酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 萬年酒本草云：主補中，安五臟，養精神，除百病。久服肥健，輕身不老。

冬至前，摘萬年枝子置酒內，連甕煮味透。或搗汁釀酒，或煎汁釀酒，或杵屑釀於酒。

猥酒

《北山酒經・猥酒》 每石糟用米一斗，煮粥，入正發醅一升以來，拌和糟，令溫。候一二日，如蟹眼發動，方入麴三斤，麥蘖末四兩，搜拌，蓋覆。直候熟，卻將前來黃頭並折澄酒腳，傾在甕中，打轉上榨。

烏飯酒

《隨園食單・茶酒單》 溧陽烏飯酒　余素不飲。丙戌年在溧水葉比部家，飲烏飯酒，至十六杯，傍人大駭，來相勸止，而余猶頹然未忍釋手。其色黑，其味甘鮮，口不能言其妙。據云：溧水風俗，生一女必造酒一壇，以青精飯爲之，俟嫁此女，才飲此酒。以故極早，亦須十五六年。打甕時，只剩半壇，質能膠口，香聞室外。

無酵酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 無酵酒二制

麴米數同前數。

一以麴多半與先炊飯少半預和片日，入餘麴後蒸飯，煎潘瀾清，並勻於缸爲酒。

一先炊飯，即以炊湯釋清，並麴溲勻於缸，不用水漿，至爲酒，皆俟寒而釀之也。凡煎泔，宜煎去過半則良。

五加皮三骰酒

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 五加皮三骰酒　法用五加根莖、牛膝、丹參、枸杞根、金銀花、松節、枳殼枝葉，各用一大斗，以水三大石，於大釜中煮取六大斗，去滓，澄清水，準凡水數浸麴。即用米五大斗炊飯，取生地黃一斗，搗如泥，拌下。二次用米五斗炊飯，取牛蒡子根，細切二斗，搗如泥，拌飯下。三次用米二斗炊飯，大蓖麻子一斗，熬搗令細，拌飯下之。候稍冷熱，一依常法。酒味好，即去糟飲之。酒冷不發，加以麴末投之。味苦薄，再炊米二斗投之。若飯乾不發，取諸藥物煎汁熱投。候熟去糟，時常飲之多少，常令有酒氣。男女可服，亦無所忌。服之去風勞冷氣，身中積滯宿疾，令人肥健，行如奔馬，巧妙更多。

五加皮酒

《飲膳正要・米穀品》 五加皮酒　五加皮浸酒，或依法釀酒。治骨弱不能行走，久服壯筋骨，延年不老。

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 五加皮酒《壽親養老書》云：張子升、楊建始、王叔才、于世彥皆服此酒，得壽三百年，有子二十人。今名野椒。同菖蒲酒制。

《壽世青編・食治秘方・濕門》 五加皮酒　去一切風濕痿痹，壯筋骨，填精髓。五加皮洗淨去梗，煎汁，和麴米釀成飲之。或切碎袋盛浸酒，煮飲。或加當歸、牛膝、地榆等。

《調疾飲食辯・穀類》 五加皮酒　用五加皮煎濃汁釀酒。主一切風濕痿痺，壯筋骨，加懷牛膝更佳。

五香燒酒

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 五香燒酒

每料糯米五斗，細麴十五斤，白燒酒三大壇，檀香、木香、乳香、川芎、沒藥各一兩五錢，丁香五錢，人參四兩，各爲末。白糖霜十五斤，胡桃肉二百個，紅棗三升，去核。先將米蒸熟，晾冷，照常下酒法，則要落在甕口缸內，好封口。待發微熱，入糖並燒酒、香料、桃棗等物在內，將缸口厚封，不令出氣。每七日開打一次，仍封。至七七日上，榨如常。服一二杯，以醃物壓之，有春風和煦之妙。

熙春酒

《隨息居飲食譜・水飲類》 熙春酒方

生豬板油一斤　甘杞子　龍眼肉　女貞子冬至日採，九蒸九曬　直生地洗淨曬乾　仙靈脾去邊毛　生綠豆洗淨曬乾，各四兩

右七味，滴花燒酒二十斤，封浸一月。茹素者去豬油，加耿柿餅一斤可也。此酒健步駐顏，培養心腎，衰年飲之甚妙。或但以豬脂白蜜浸之，名玉液酒。溫潤補肺，澤肌膚，美毛髮，治老年久嗽極效。隨息自驗。

仙酒

《養生類纂・食饌部二・酒》 寶朝議經進仙酒方，治大風及偏風，一切風疾，延年益壽。牛蒡根一斤，牛膝一斤，秦艽二兩，鼠粘子二兩，枸杞子，炒，一斗，蒼朮，蒸曬，二斤，防風，蠶沙各二兩，大麻子，炒，別研去殼，一升，桔梗，羌活各二兩，可爲剉散，無灰酒二斗，淨瓷器內浸，密封。七日開，聞時不得對瓶口。日進三服，每服一大盞，溫服，常令面有酒色。甚者不過一斗。忌麵食並魚、肉、動風物。《三因極一病證方論》。

香雪酒

《易牙遺意・醞造類》 香雪酒　用糯米一石，先取九斗，淘淋極清無渾腳爲度，以桶量米準作數，米與水對充，水宜多一斗，以補米腳，浸於缸內。後用一斗米，如前淘淋，炊飯，埋米上，草蓋覆缸口。二十餘日，候浮，先瀝飯殼。次瀝起米，控乾，炊飯。乘熱，用原浸米水澄去水腳，白麴作小塊二十斤，拌勻。米殼蒸熟，放缸底。如天氣熱，略出火氣，打拌勻後，蓋缸口。一周時，打頭扒。打後不用蓋，半周時打第二扒。如天氣熱，須再打出熱氣，三扒打絕，仍蓋缸口候熟。如要用常法，大抵米要精白，淘淋要清淨，扒要打得熱氣透，則不致敗耳。

暹羅酒

《養生食鑒・味類》 暹羅酒　以燒酒復燒二次，入珍貴異香，每壇一個用檀香十數斤燒煙，熏之如漆，然後入酒，蠟封，埋土中二三年，絕去燒氣，以出用之。有帶至船上者，能飲之人，三四杯即醉，價值比常數十倍。有積病者，飲一二杯即愈。且殺蟲。曾見二人，飲此酒打下活蟲長二寸許，謂之鞋底蟲。

小黃米酒

《飲膳正要・米穀品》 小黃米酒　性熱，不宜多飲，昏人五藏，煩熱多睡。

杏仁燒酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 杏仁燒酒去百病，除咳嗽，補虛，明目，除隔氣，添顏色，增壽，活血，去諸風。

杏仁去皮尖，煮，五水過，一斤　艾三兩　芝麻去皮，炒熟，爲末，一升　荆芥穗一兩　核桃仁湯退去皮，一斤　薄荷葉三兩　小茴香三兩　蒼朮米泔浸一宿，洗去黑皮，一兩　白茯苓去皮，三兩　銅錢五文，別入

右件爲細末，煉蜜和一處，投大瓷甕中，注燒酒三十斤，同煮一時，待藥已散，用紙封口，瘞土中，七日取出。

雪花酒

《壽親養老新書》 雪花酒　羊精膂肉一斤，去筋膜，溫水浸洗，批作薄片，用極好酒一升，煮令肉爛，細切，研成膏。別用羊筒髓三兩，腎窠脂一兩，於銀鍋內熔作油，去滓，卻入先研肉膏內，並研令勻，又入龍腦少許拌和，傾入瓷甌內，候冷。每用時取出切作薄片，入酒杯中，以溫酒浸飲之。龍腦候極溫方入，如無腦，入木香少許，亦佳。二味各入少許尤佳。

雪香酒

《竹嶼山房雜部・養生部・酒制》 雪香酒楊誠齋曰：生酒清於雪。

九月中，先造其麴。每白糯米粉五升，細白小麥麴六斤，清水勻和，不宜過潤。計一升，布苴壓實爲一餅，置乾稻稈中，上下鋪覆。熱已七日，又暴，又露，皆七日。收至臘時，凡白糯米一石，以麴一劑，貯潘瀾一百二十斤，少則汲清水足之。照浮酵制醞，成味甚香烈，色清如水，麴多味尤重也。

羊羔酒

《居家必用事類・酒麴類》 羊羔酒法　用精羊肉五斤，用炊單裹了，放糜底蒸熟，乾批作片子，用好糯酒浸一宿，研爛。以鵝梨七隻，去皮核，與肉再同研，細紗濾過。再用浸肉酒研、濾三四次。用川芎一兩，爲末，入汁內，攪勻，潑在糯米脚，糜肉下脚，用麴依常法。

《壽親養老新書》 羊羔酒　米一石，如常法浸漿，肥羊肉七斤，麴十四兩，諸麴皆可。將羊肉切作四方塊，爛煮。杏仁一斤同煮。留汁七斗許，拌米飯麴，更用木香一兩，同醞，不得犯水。十日熟，味極甘滑。此宣和化成殿方。

《飲膳正要・米穀品》 羊羔酒　依法作酒，大補益人。

《竹嶼山房雜部・養生部・雜造制》 羊羔酒　每白糯米一石，炊作白酒漿，至時以肥羊肉七斤切塊，杏仁煮去皮尖苦味一斤，同水煮糜爛，留汁共六七斗，加木香末一兩，俟寒，傾入漿中，冬釀十日，酒熟取之。

《竹嶼山房雜部・尊生部・酒部》 羊羔酒法　用精羊肉五斤，用炊簞裹了，放糜底蒸熟，乾批作片子，用好糯米酒浸一宿，研濾三四次。用川芎一兩爲末，入汁內攪勻，潑在糯米脚糜內，下脚，用麴依常法。

《遵生八箋・飲饌服食箋・醞造類》 羊羔酒　糯米一石，如常法浸漿。肥羊肉七斤，麴十四兩。杏仁一斤，煮去苦水，又同羊肉多湯煮爛。留汁七斗，拌前米飯，加木香一兩同醞，不得犯水。十日可吃，味極甘滑。

《壽世青編・食治秘方・陽虛門》 羊羔酒　大補元氣，健脾胃，益腰腎。宜和化成殿方，用糯米一石，如常浸漿取蒸，再入肥嫩羊肉七斤，麴十四兩，杏仁一斤，同煮爛，連汁拌飯，加入木香一兩，剉，同釀，勿犯水，十日熟。

《調疾飲食辯・穀類》 羊羔酒　用嫩肥羊煮如糜，攪酒飲。主陽虛，脾胃不健，肌肉消減，又主婦人產後蓐勞。平素有風損、瘡疥人，切不可用，無徒羨黨家風味也。

薏苡酒

《壽世青編・食治秘方・濕門》 薏苡酒　去風濕，強筋骨，健脾胃。用苡米粉同麪米釀之，或將袋盛，煮酒飲之亦可。

粵中無灰酒

《養生食鑒・味類》 粵中無灰酒　家麴自釀，亦糯米、蟹、泉水，少飲甚益人，尤勝金華酒也。

糟下酒

《藥性全備食物本草・味品部》 糟下酒　味鹹，氣暖，多食微毒。主開

胃下食，暖臟溫中，消宿食，禦風寒，殺一切蔬菜毒。

真一酒

《壽親養老新書·食治方》 真一酒　米、麥、水三一而已，此東坡先生真一酒也。

撥雪披雲得乳泓，蜜蜂又欲醉先生。真一，色味頗類予在黃州日所醞蜜酒也。稻垂麥仰陰陽足，器潔泉新表裏清。曉日著顏紅有暈，春風入髓散無聲。人間真一東坡老，與作青州從事名。

東坡云：予在白鶴新居，鄧道士忽叩門。時已三鼓，家人盡寢。月色如霜，其後有偉人，衣桄榔葉，手攜斗酒，豐神英發，如呂洞賓。曰：子嘗真一酒乎？就坐，三人各飲數杯，擊節高歌，袖出一書授予，乃真一法及修養九事。其末云九霞仙人李靖。既出恍然。

梔麴酒

《竹嶼山房雜部·養生部·酒制》 梔麴酒　六七月間造麴。用白糯米二升，綠豆一升，釋之，水漬七日。每日易水一番，瀝起，以小麥麪八斤，勻和，鋪葦箔上，稻稈覆黃。俟七日後，暴乾。臘時，每白糯米一石，此麴一劑，釀酒味美而色清潔。傳酵、浮酵皆宜。

鍾乳酒

《養生類纂·食饌部二·酒》 鍾乳酒　主補骨髓，益氣力，逐濕方。乾地黃八分，苣勝一升，熬，別爛搗，牛膝、五加皮、地骨皮各四兩，桂心、防風各二兩，仙靈脾三兩、鍾乳五兩，甘草湯浸三日，以半升牛乳瓷瓶中浸，炊之於炊飯上蒸之。牛乳盡出，暖水淨淘洗，碎如麻豆。上諸藥，並細剉，布袋子貯，浸於三斗酒中，五日後可取飲。出一升清酒，量其藥味，即出藥起，十月一日至立春止。忌生葱陳臭物。《四時纂要》

术酒

《壽親養老新書·食治方》 术酒　术三十斤，去黑皮，淨洗搗碎。以東流水三石，於不漏器中漬之三十日。壓漉去滓，以汁於瓷器中盛貯。夜間候流星過時，抄自己姓名，置於汁中，如是五夜，其汁當變如血。旋取汁以浸麴，如家醞法造酒。酒熟任性飲之。十日萬病除，百日髮白再黑，齒落更生，面有光澤。久服延年不老。忌桃、李、蛤肉。服此酒者真康節，所謂頻頻到口微成醉，拍拍滿懷都是春也。

紫蘇子酒

《壽親養老新書·食治方》 紫蘇子酒

紫蘇子一升，微炒　清酒三升

右搗碎，以生絹袋盛，納於酒中，浸三宿，少少飲之。

《日華子》云：蘇子主調中，益五臟，下氣補虛，肥健人，潤心肺，消痰氣。

《養生食鑒·食治方·痰》卷下 蘇子酒　主消痰下氣，調中補虛，益五臟，肥肌膚，潤心肺。用紫蘇子，微炒，搗碎，以絹袋盛，納清酒中，浸三日，少少飲之。

豉

《千金要方·食治·穀米》 大豆豉：味苦甘，寒，澀，無毒。主傷寒頭痛寒熱，辟瘴氣惡毒，煩躁滿悶，虛勞喘吸，兩脚疼冷。殺六畜胎子諸毒。

《食療本草》卷上 豉　能治久盜汗患者，以二升微炒令香，清酒三升漬。滿三日取汁，冷暖任人服之，不差，更作三兩劑，即止。

陝府豉汁甚勝於常豉。以大豆爲黃蒸，每一斗加鹽四升，椒四兩，春三日，夏二日，冬五日即成。半熟，加生薑五兩，既潔且精，勝埋於馬糞中。黃蒸，以好豉心代之。

《飲膳正要·米穀品》 豉　味苦，寒，無毒。主傷寒頭痛，煩(燥)〔躁〕滿悶。

《日用本草·五味類》 豆豉　黑豆罨成，食中常用。麩豉，性同。

味苦，寒，無毒。主傷寒頭痛，寒熱，瘴氣，惡毒煩躁，滿門虛勞，喘吸，兩脚疼冷，調中，通利關節。

薤白同煎服之，治傷寒冷痢腸痛。

葱白同煎熱服，治初病頭痛寒熱，四肢拘急及治酒病。

《多能鄙事·飲食·豉法》 豆豉方：黃豆不拘多少，水浸一宿，蒸爛。候冷，以小麴摻豆上，拌勻，用麩再拌。掃淨室，鋪蘆席，勻攤，約厚二寸許。用穰草、麥〔稈〕，或〔蒼〕耳、青蒿蓋蓋。候黃衣上，搓挼令淨，篩去麩皮，走水淘洗，曝乾。每用豆黃一斗，物料一斗，預刷洗淨缸候下。

鮮菜瓜切作二(塊)〔寸〕大塊　鮮茄竹刀努作四塊　蓮子肉水浸軟，作半刃　橘皮刮淨口片　生薑切作厚大片　甘草剉碎　紫蘇葉　蒜瓣帶皮　川椒去目

茴香微炒

右件，將物料拌勻，先鋪豆黃一層，次下物料一層，糝鹽一層。又下豆黃、物料及鹽，層層相次，以滿爲度。納實，箬密縛，泥封固，烈日曝之。候半月取出，倒一遍，拌勻，再入甕，密(封)口泥固。曬七七日爲度。不可(氽)(入水)，茄、瓜中有自然汁也。鹽無分量，相度斟量用之。

《普濟方・食治門・穀米》 大豆豉，味苦寒澀無毒。主傷寒頭痛，寒熱痹，脹氣惡毒，焦燥滿悶，虛勞喘吸，兩脚疼冷，殺六畜、胎子諸毒。

《食物本草・味類》 豆豉　味苦，寒，無毒。主傷寒頭痛，瘴氣，惡毒，燥悶，虛勞，喘吸，瘧疾，骨蒸，去心中懊惱，發汗，殺六畜毒及中毒藥蠱氣。各處所造不一，蒲州尤佳。

《藥性全備食物本草・味品部》 豆豉　味苦、甘，性寒，無毒。取黑豆水漬，蒸爛，香熟爲度。取出攤置笊籬內，乘溫熱，以架子每一層盛一笊籬，不見風處，四圍上下用青草穰蓋護之，如是數日。取開，見豆生黃衣遍滿，然後取出，曬一日。次日溫湯漉洗，以紫蘇葉剉碎拌之，烈日曝至乾。然後用磁罐收貯，聽用。好者出自江西、錢塘，香美而濃，取中心者彌善。江南人作豆豉，自有一種刀豆，甚佳。古今方書用豉治病最多，葛洪《肘後方》云：療傷寒有數種，庸人不能分別，今取一藥兼療。若初覺頭痛內熱，脈洪起一二日，便作如此加減。葱豉湯：葱白一虎口，豉一升，綿裹，以水三升，煮取一升，頓服取汗。若不汗，更作，加葛根三兩，水五升，煮取二升，分兩服，必得汗即瘥。不汗，更作，加麻黃三兩，去節。諸名醫方皆用，服之往往便瘥。又陝府豉汁甚勝於常豉。以大豆爲黃，蒸，每一斗加鹽四升、椒四兩，春三日、夏二日、冬五日即成半熟，加生薑五兩，既潔且精。按《藥性論》云：豆豉得醯，良。殺六畜毒。主下血痢如刺者，豉一升，水(潰)(漬)纔令相淹，煎一二沸，絞汁，頓服。不瘥，可再服。又傷寒暴痢腹痛者，豉一升，薤白一握切，以水三升，先煮薤，內豉再煮，湯色黑，去豉，分爲二服。不瘥，再服。熬末，能止汗。以一升炒令香，清酒三升，漬滿三日，取汁，令暖服之。又除煩燥，治時疾熱疾發汗。又治陰莖上瘡爛，豉一分，蚯蚓、濕泥二分，水研和，塗上；乾，易。禁熱食、酒、菜、蒜。又寒熱風胸中瘡生者，可搗爲丸服，良。

豆麵　以豆炒，和大棗肉同擣，可代米糧。

豆屑　炒爲末，湯調下，消食免膨，驅除熱痹。

炒熟豆　嬰兒勿食，多食恐壅氣，咽喉窒塞。

《食物輯要・味品類》 豆豉　味辛、甘、鹹，平，無毒。殺腥物，調中氣，通關節。造法：發黑豆、酒、醋浸，蒸曝，和香油，再蒸曝。凡三次，量入炒鹽、川椒、薑末、橘皮、瓜片、杏仁、燒酒，和藏佳。有火熱病者，勿食。

《上醫本草・造釀》 大豆豉　諸大豆皆可爲之。許慎《說文》謂：豉爲配鹽菽者。調和五味，可甘嗜也。以黑豆者入藥。出襄陽、錢塘者，香美而濃，入藥取中心者佳。有淡豉、鹹豉，治病多用淡豉汁及鹹者，當隨方法。其豉心，乃合豉時，取其中心者，非剝皮取心也。又有麩豉、瓜豉、醬豉，諸品皆可爲之，但充食品，不入藥用也。時珍曰：陶說康伯豉法，見《博物志》。云原出外國，中國謂之康伯，乃傳此法之姓名耳。其豉調中下氣最妙。黑豆性平，作豉則溫。既經蒸罨，故能升能散。得葱則發汗，得鹽則能吐，得酒則治風，得薤則治痢，得蒜則止血，炒熟則又能止汗，亦麻黃根節之義也。方具於後。

淡豆豉：用大黑豆二三斗，六月內淘淨水浸一宿，瀝乾，蒸熟，取出攤席上，候微溫，蒿覆。每三日一看，候黃衣上遍，不可太過。取曬，簸淨，以水拌，乾濕得所，以汁出指間爲準。安甕中築實，桑葉蓋厚三寸，密封泥，於日中曬七日。取出曝一時，又以(米)(水)拌入甕，如此七次。再蒸過，攤去火氣，甕收，築封即成矣。

鹹豆豉：用大黑豆一斗煮熟，白麵爲衣，發七日，揉去白麵。用杏仁五升，煮熟去皮，水淘四五次，花椒半斤，苦瓜曬去水氣，每豆一升，入瓜一斤，鹽六兩，薑五斤，切碎，將後藥應爲末者爲末，同拌勻，貯於磁瓶，以泥封口，按東南西北輪轉，曬二十一日。

砂仁三兩，菌桂皮三兩，大茴香一兩，小茴香八兩，陳皮八兩，白豆蔻一兩五錢，甘草五錢，草果即草豆蔻十個，以上八味共爲末。薄荷、紫蘇，以上兩味斟酒加之。

又方，柏鄉呂宅傳。大豆七升，撿淨煮熟，候冷，用白麵滾勻，放在淨室席上，用香蒿掩蓋。待生黃衣，去蒿，曬極乾，去淨黃衣。每豆一升，用生甜瓜一斤，切棋子大塊。每瓜一斤，用鹽三兩五錢，醃二日，醃出瓜水留用。復將瓜塊裝入布袋內，用大石壓之，大約一夜，以乾爲度。將瓜塊同後藥料，用

前留瓜水酌量拌均，入罈緊按，離罈口一尊許，將藥料末量留二三兩封口。瓜水亦留數茶鍾澆下，封閉其罈。罈四面書東南西北四字，每日輪曬，至二三七，倒過罈底又曬，至七七可食。

甘草八兩末，草豆蔻四兩末，肉豆蔻三兩末，砂仁六兩末，薄荷一把去杆切絲，乾薑八兩半絲半末，大茴香二兩，小茴香二兩，橘皮六兩絲，陳皮四兩末，菌桂皮二兩末，花椒揀淨去子八兩半整半末，杏仁煮熟去皮，水浸三四日，曬乾六斤。

稀豆豉：大青豆一斗，煮熟，用麥麵二斗拌勻，裝紙袋內，釣在陰處，七日。取下，刮碎曬乾，每斤用鹽三兩。先將鹽入滾水內，大約用水四五十斤，候冷，拌前麵豆入甕內，放在日處。每日攪一次，務要調勻，使內無塊。方將後藥俱入甕內，照前曬攪，看有紅色，貯于磁瓶內，用泥封口。按東南西北，輪轉曬之。

草豆蔻一兩，白豆蔻一兩，砂仁五錢，大茴香五錢小茴香五錢，花椒一兩，胡椒一兩，以上七味共爲末用。

鮮薑一斤半，切絲，曬乾用。

杏仁一斤，煮熟，去皮用。

豉汁：十月至正月，用好豉三(年)〔斗〕，清麻油熬令煙斷。以一升拌豉，蒸過，攤冷，曬乾，拌再蒸，凡三遍。以白鹽一斗搗和，以湯淋汁三四斗，入淨釜，下椒、薑、葱同煎，三分減一，貯於不津器中，香美絕勝也。

陝州豉汁：甚勝常豉，既潔淨且精也。用大豆爲黃，蒸，每一斗加鹽四升，椒四兩，春三日，夏二日即成。半熟，加生薑五兩。

淡豉　苦，寒，無毒。主治：傷寒頭痛寒熱，溫毒發斑，嘔逆，瘴氣惡毒，煩躁滿悶，虛勞喘吸，時疾熱病，發汗。瘧疾骨蒸，下氣調中。兩脚疼冷，中藥毒犬吠。殺六畜、胎子諸毒。煮服，治血痢腹痛。熬末，能止盜汗，除煩。生搗爲丸服，治寒熱風，胸中生瘡。研塗，陰莖生瘡。

諸豉應用藥料書後。

《食治廣要・釀部》大豆豉　淡者　氣味：苦，寒，無毒。主治：傷寒，頭痛寒熱，瘴氣，時疾熱病，發汗。近有用瓜、薑諸料而釀者，香美絕勝，但充食品，不入藥用也。

《食物本草・味部・造釀類》豆豉出襄陽，錢塘者，香美而濃。蒲州豉味鹹，作法與諸豉不同，其味烈。陝州有豉汁，經十年不敗。陝府豉汁，甚勝常豉。其法：以大豆爲黃蒸，每一斗加鹽四升，椒四兩，春三日，夏二日，即成。半熟加生薑五兩，既潔淨且精也。李時珍曰：豉，熟大豆皆可爲之，以黑豆者入藥。有淡豉、鹹豉，治多用淡豉汁及鹹者，當〔隨〕方法。其豉心乃合豉時取其中心者，非剝皮取心也。造淡豉法：用黑大豆二三斗，六月內淘淨，水浸一宿瀝乾，蒸熟取出攤席上，候微溫，蓋覆。每三日一看，候黃衣上遍，不可太過。取曬簸淨，以水拌，乾濕得所，以汁出指間爲準。安甕中築實，桑葉蓋厚三寸，密封泥，於日中曬七日，取出曝一時，又以水拌入甕，如此七次。再蒸過，攤去火氣，甕收築封即成矣。造鹹豉法：用大豆一斗，水浸三日，淘蒸攤晾，候上黃取出簸淨，水淘漉乾。每四斤，入鹽一斤，薑絲半斤，椒、橘、蘇、茴、杏仁拌勻，入甕。上面水浸過一寸，以葉蓋封口，曬一月乃成也。造豉汁法：十月至正月，用好豉三斗，清麻油熬令煙斷，以一升拌豉蒸過，攤冷曬乾，拌再蒸，凡三遍。以白鹽一斗搗和，以湯淋汁三四斗，入淨釜。下椒、薑、葱、橘絲同煎，三分減一，貯於不津器中，香美絕勝也。有麩豉、瓜豉、醬豉諸品，皆可爲之，但充食品，不入藥用也。

淡豉　味苦，寒，無毒。主傷寒頭痛寒熱，瘴氣惡毒，煩躁滿悶，虛勞喘吸，兩脚疼冷，殺六畜胎子諸毒。治時疾熱病發汗。熬末能止盜汗、除煩；生搗爲丸服，治寒熱風，胸中生瘡，煮服治血痢腹痛，研塗陰莖生瘡。治瘧疾骨蒸，中毒藥蠱氣，犬咬。下氣調中，治傷寒溫毒，發斑嘔逆。

蒲州豉　味鹹，寒，無毒。主解煩熱熱毒，寒熱虛勞，調中發汗，通關節，殺腥氣，傷寒鼻塞。陝州豉汁亦除煩熱。陶弘景曰：豉，食中常用。春夏之氣不和，蒸炒以酒漬服之至佳。依康伯法，先以醋、酒溲蒸曝燥，麻油和，再蒸曝之，凡三過。末椒、薑治和進食，大勝今時油豉也。患脚人常將漬酒飲之，以滓傅脚皆瘥。蘇頌曰：古今方書用豉治病最多。江南人善作豉，凡得時氣，即先用葱豉湯服之，取汗，往往便瘥也。李時珍曰：陶說康伯豉法，見《博物志》，云原出外國，中國謂之康伯，乃傳此法之姓名耳。其豉調中下氣最妙。黑豆性平，作豉則溫。既經蒸罨，故能升能散。得葱則發汗，得鹽則能吐，得酒則治風，得薤則治痢，得蒜則止血。炒熟則又能止汗，亦麻黃根節之義也。

附方：

治傷寒，發其汗。《肘後方》云：傷寒有數種，庸人卒不能分別者，今取一藥兼療之。凡初覺頭痛身熱，脈洪，一二日，便以葱豉湯治之。用葱白一握，豉一升，綿裹，水(豆)〔三〕升，煮一升，頓服取汗。更作，加葛根三兩；再不汗，加麻黃三兩。

治齁喘痰積，凡天雨便發，坐臥不得，飲食不進，乃肺竅久積冷痰，遇陰氣觸動則發也。用此一服即愈，服至七八次，即出頑痰數升，藥性亦隨而出，即根斷矣。用江西淡豆豉一兩，蒸搗如泥，入砒霜末一錢，枯白礬三錢，丸綠豆大，每用冷茶冷水送下。

《本草醫旨・食物類・五穀類》 大豆豉　淡豉　味：苦，寒，無毒。治：傷寒頭痛寒熱，瘴氣惡毒，煩躁滿悶，虛勞喘急，兩脚疼冷，殺六畜胎子諸毒。治時疾熱病發汗，熬末，能止盜汗，除煩。生搗爲丸服，治寒熱風，胸中生瘡。煮服，治血痢腹痛。研塗，陰莖生瘡。治瘧疾骨蒸，中毒藥，蠱氣犬咬，下氣調中。治傷寒(無)(溫)毒，發癍嘔逆。

蒲州豉　味：鹹，寒，無毒。治：解煩熱熱毒，寒熱虛勞，調中發汗，通關節，殺腥氣，傷寒鼻塞。

陝州豉　汁亦除煩熱。

造淡豉法：用黑大豆二三斗，六月內淘淨，水浸一宿，瀝乾，蒸熟，取出攤席上，候微溫，蒿覆。每三日一看，候黃衣上遍，不可太過，取曬。簸淨，以水拌，乾濕得所，以汁出指間爲準，安甕中築實，桑葉蓋厚三寸，密封泥。於日中曬七日，取出曝一時，又以水拌入甕。七次，再蒸過，攤去火氣，甕收，築封，即成矣。

造鹹豉法：用大豆一斗，水浸三日，淘蒸，攤，晾，候上黃，取出簸淨，水淘，漉乾，每四斤入鹽一斤，薑絲半斤，椒、橘、蘇、茴、杏仁，拌勻，入甕，上面水浸過一寸，以葉蓋封口，曬一月，乃成也。

造豉汁法：十月至正月，用好豉三升，清麻油熬令煙斷。以一升拌豉，蒸過攤冷曬乾，拌再蒸，凡三遍。以白鹽一斗，搗和，以湯淋汁三四斗，入淨釜，下椒、薑、葱、橘絲同煎，三分減一，貯於不津器中，香美絕勝也。有麩豉、瓜豉、醬豉，諸品皆可爲之，但充食品，不入藥用也。

《壽世秘典・類物・味部》 豆豉　諸大豆皆可爲之，以黑豆者入藥，有淡豉、鹹豉，治病多用淡豉汁及鹹者，各隨方法。今人用充食品，造法不一。其法於六月內，以大豆淘淨，水浸一宿，瀝乾，蒸熟，取出攤席上候微溫，蒿覆候黃衣上遍，不可太過，取曬簸淨，每一斗加鹽四升，椒四兩，曬一月，乃成。半熟，加生薑五兩，或用薑絲、椒、橘、紫蘇、茴香、杏仁拌勻，入甕，香美尤勝。

氣味：鹹，甘，寒，無毒。主解煩熱熱毒，寒熱虛勞，調中發汗，通關節，殺腥氣，傷寒鼻塞。

《養生食鑒・味類》 豆豉入藥用淡者，調食用後造法最美。味苦，甘，性寒，無毒。治傷寒頭痛，寒熱瘴氣，煩躁滿悶，心中懊憹，瀉痢腹痛，殺六畜毒，藥毒。得葱，發汗；炒熟，止汗；得鹽，能吐；得酒，疏風；得薤，治痢；得蒜，散血。

康伯造豉法　用黑豆，以醋、酒拌，蒸，曝乾，和香油又蒸、曝，凡三次，加薑、椒末，量入鹽，罨成。其豉，能調中，下氣，和食，大勝今時豉油也。

《壽世傳真・穀類》 豆豉　性冷。發汗解肌，調中下氣。

《食物小錄・造釀部》 大豆豉　鹹，寒，無毒。解煩熱，調中，發汗，通關節，除腥氣。

《調疾飲食辯・穀類》 豆豉　豆經蒸罨爲豉，則不作泄，爲食中佳品，百病不忌。有鹹、淡二種。鹹者但充食料，淡則能升能散。仲景梔豉湯用以湧吐，升也；《肘後》葱豉湯用以發表，散也。又治血分諸病，血痢刺痛，豉一升，水煎二沸，絞汁頓服。傷寒暴利，以薤白一握，水三升，煮薤熟，納豉再煮，分二服並出《藥性論》。舌上血出如針孔，豉一升，水煮，日三服。牙縫出血同出葛氏方。毛蟲螫人，嚼豉敷之出《外臺秘要》。又解砒毒，煎濃汁冷飲，以多爲妙。

《藥性摘錄・食物》 荳豉　苦，甘，寒。治傷寒頭疼，寒熱瘴氣，煩燥滿悶，心中懊憹，瀉痢腹痛，殺六畜毒，藥毒。得葱發汗，炒熟止汗，得鹽能吐，得酒疎風，得薤治痢，得蒜散血。入藥，以江西淡荳豉爲佳。

《隨息居飲食譜・調和類》 豉俗呼豆豉。鹹，平。和胃，解魚腥毒，不僅爲素肴佳味也。金華造者勝。淡豉入藥和中，治溫熱諸病。

《每日食物卻病考・造釀調和類》 豆豉　諸大豆皆可爲之，黑豆者更佳。有淡豉、鹹豉，治病多用淡豉，克食品多用鹹豉。其豉心，乃取其中心者，入藥尤佳。淡者，治傷寒頭痛，瘴氣，惡毒燥悶，虛勞喘吸，瘧疾，骨蒸，發汗，殺六畜毒，止盜汗。鹹，腥，氣性皆微寒，無毒。造法各有不同，世稱蒲州者佳。

成都府豉汁

《居家必用事類・諸豉類》 造成都府豉汁法　九月後，二月前，可造。好豉三斗，用清麻油三升，熬令煙斷，香熟爲度。又取一升熟油，拌豉，上甑熟蒸，攤冷，曬乾。再用一升熟油拌豉，再蒸，攤冷，曬乾。更依此，一升熟油

拌豉，透蒸曝乾。方取一斗白鹽匀和，搗令碎，以釜湯淋，取三四斗汁，淨釜中煎之：

川椒末　胡椒末　乾薑末　橘皮各二兩　葱白五斤

右件並搗細，和煎之。三分減一，取不津瓷器中貯之。須用清香油，不得濕物近之，香美絕勝。

淡豆豉

《居家必用事類・諸豉類》 淡豆豉法　大黑豆不拘多少，甑蒸香熟爲度。取出，攤置竹籃內，乘溫熱，以架子每一層盛一笸籃，頓在不見風處，四圍上下用青草穰緊護之。如是數日，取開，見豆子上生黃衣已遍，然後取出，曬一日。次日，溫湯漉洗，以紫蘇葉切碎，拌和之，烈日中曝至十分乾。然後用瓷罐收貯，密封固。

《多能鄙事・飲食・豉法》 淡豆豉方：大黑豆不拘多少，甑蒸香爲度。取出，攤置竹籃內，乘溫熱，以架子每一層盛一米籃，頓在不見風處，四圍上下用青草穰緊護之。數日取開，見豆上生黃衣已遍，然後取出，曬一日。次日，溫湯漉洗，以(茉)〔紫〕蘇葉切碎，拌和之。烈日曝至十分乾。後用磁罐收貯，密封泥固之。

《食物輯要・味品類》 淡豆豉　味苦、甘，性寒，無毒。調中下氣。治傷寒發汗，及瀉痢腹痛。康伯造豉：用黑豆，以醋、酒拌蒸，曝乾，和香油，又蒸曝。凡三次，加薑、椒末罨成。得葱，發汗；炒熟用，止汗。得鹽，令吐；得酒，疏風；得薤，治痢；得蒜，散血。

《壽世秘典・類物・味部》 淡豆豉　下氣調中，治傷寒，溫毒發癍，嘔逆。

發明　蘇頌曰：古今方書用豉治病最多，凡得時氣，即先用葱豉湯，服之取汗，往往便瘥也。李時珍曰：黑豆性平，作豉則溫，既經蒸曬，故能升能散，得葱則發汗，得鹽則能吐，得酒則治風，得薤則治痢，得蒜則止血，炒熟則又能止汗，亦麻黃根節之義也。

麩豉

《居家必用事類・諸豉類》 造麩豉法　七八月中造之，餘月則不佳。春治小麥，細磨爲麵，以水拌浥浥，入甑蒸之。候氣焰好熟乃下，攤之，令極冷。手挼令碎，布覆蓋。待七日，黃衣上，乃攤去熱氣，卻裝入瓷甕中，盆蓋，於穰糞中燠之。二七日，黑色，氣香味美，便乘熱摶作餅子，如神麴樣。繩穿貫心，屋內懸之，兼以紙袋盛之，又佳，防青蠅塵垢之汙。用時，全餅著湯中煮之，色足，漉出，削去皮。一餅可數用，熟香美全勝豆豉。只打破，湯浸，研用亦得。然汁濁，不如釜煮汁清也。

《多能鄙事・飲食・豉法》 麩豉方：小麥連皮磨爲麵，以水拌浥浥，入甑蒸。候氣溜好熟乃取下之，攤令極冷。手挼令碎，蘆席上，以蒼耳之類蓋。待七過，上黃衣，乃攤去熱氣，卻裝入甕中，盆蓋，口以草穰燠之。七日，黑色，氣味香美，便乘熱撚作餅。中作餅孔，以繩貫之，紙袋裹其外。用時，全餅著湯中煮，色足，漉出，削去外溫皮。一餅可用數次。香美大勝豆豉。只打破，湯浸，研用亦可。然汁濁，不如釜煮汁清也。須七八月中造。

瓜豉

《居家必用事類・諸豉類》 造瓜豉法　菜瓜大者二十條，去瓤，不可經水，切作厚二寸闊長條，闊一寸許。用鹽八兩淹二宿，漉出，曬乾。次用頭醋五升，鹽豆豉一升，同煎四五沸，去豆豉。祇用所煎之醋放冷，入糖四兩。蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，同瓜兒併入於醋內，浸一宿，漉出，曬。待乾，又浸，又曬，以浥盡糖醋，曬乾爲度。加蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，先用鹽少許浸一宿，揉乾，然後入瓜兒內。先去其水氣，防蒸白醭。造時，三伏中並秋前可也。

《多能鄙事・飲食・豉法》 瓜豉方：大菜瓜二十枚，去瓤，切作條，厚一寸，長二寸許，不可經水。用鹽八兩醃二宿，漉出，暴乾。用頭醋五升，豆豉一升，用鹽汁煎四五沸，去豆豉。以所煎之醋放冷，入糖四兩。蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，同瓜兒併入於醋內，浸一宿，漉出，曬。待乾，又曬，以浥盡糖醋乾爲度。造時須三伏中。

金山寺豆豉

《居家必用事類・諸豉類》 金山寺豆豉法　黃豆不拘多少，水浸一宿，蒸爛，候冷，以少麵摻豆上，拌勻，用麩再拌。掃淨室，鋪席，勻攤，約厚二寸許，將穰草、麥稈，或青蒿、蒼耳葉，蓋覆其上。待五七日，候黃衣上，搓挼令淨，篩去麩皮，走水淘洗，曝乾。每用豆黃一斗，物料一斗，預刷洗淨甕候下。

鮮菜瓜切作二寸大塊　鮮茄子作刀劃作四等分　橘皮刮淨　蓮肉水浸軟，切作兩半　生薑切作厚大片　川椒去目　茴香微炒　甘草剉　紫蘇葉　蒜瓣帶皮

右件，將物料拌勻，先鋪下豆黃一層，下物料一層，摻鹽一層。再下豆黃、物料、鹽各一層，如此層層相間，以滿爲度。納實，箬密口，泥封固，烈日曝之。候半月取出，倒一遍，拌勻，再入甕，密口泥封，曬七七日爲度。卻不可入水，茄、瓜中自然鹽水出也。用鹽相度斟量多少用之。

酒豆豉

《遵生八箋・飲饌服食箋・家蔬類》 酒豆豉方　黃子一斗五升，篩去麪令淨，茄五斤，瓜十二斤，薑斤十四兩，橘絲隨放，小茴香一升，炒鹽四斤六兩，青椒一斤，一處拌入甕中，捺實。傾金花酒或酒釀，(醃)(淹)過各物兩寸許，紙箬紮縛，泥封。露四十九日，壇上寫東、西字記號，輪曬。日滿，傾大盆內，曬乾爲度，以黃草布罩蓋。

水豆豉

《遵生八箋・飲饌服食箋・家蔬類》 水荳豉法　將黃子十斤，好鹽四十兩，金華甜酒十碗。先日用滾湯二十碗，充調鹽作鹵，留冷澱清，聽用。將黃子下缸，入酒，入鹽水，曬四十九日完，方下：

大小茴香各三兩　草果五錢　官桂五錢　木香三錢　陳皮絲一兩　花椒一兩　乾薑絲半斤　杏仁一斤

各料和入缸內，又曬又打三日，將壇裝起。隔年吃方好，蘸肉吃更妙。

鹹豆豉

《居家必用事類・諸豉類》 鹹豆豉法　黑豆一斗，蒸略熟，取出，曬一日。用瓜二十條、茄四十個，洗切，小乾，下用。紫蘇、陳皮各切碎，拌和，用茴香四錢重，炒鹽四兩，拌和得所，罨之三日。然後用好酒，遍灑令勻，再略蒸過。再用鹽四兩拌之，又用好酒微灑之，日中攤曬一日。卻入瓷小缸內，緊築，數重紙封之，或用泥封置。三伏日曬好。

《食物本草・菜類》 鹹荳豉　味甘鹹，無毒。主解煩熱，調中發散，通關節，香烈殺腥氣。其法：用黑荳酒、醋浸蒸，曝乾，以香油和，再蒸，曝，凡三遍，量入鹽並椒末、乾生薑、陳皮屑，和，藏。食之宜病人。

《遵生八箋・飲饌服食箋・家蔬類》 十香鹹豉方　生瓜並茄子相半，每十斤爲率，用鹽十二兩。先將內四兩，醃一宿，瀝乾。生薑絲半斤，活紫蘇連梗切斷半斤，甘草末半兩，花椒揀去梗核碾碎二兩，茴香一兩，蒔蘿一兩，砂仁二兩，藿葉半兩，如無亦罷。先五日，將大黃豆一升煮爛，用炒麩皮一升拌，罨做黃子。待熟，過篩，去麩皮，止用豆豉。用酒一瓶，醋糟大半碗，與前物共和，打拌。泡乾淨甕入之，捺實。用箬四五重蓋之，竹片廿字扡定，再將紙箬紮甕口，泥封，曬日中。至四十日取出，略晾乾，入甕收之。如曬，可二十日轉過甕，使日色周遍。

燻料

《竹嶼山房雜部・尊生部・燻料部》 燻料　用官桂、良薑、白芷、檀香、杏仁、紅荳、縮砂、甘草，倍多用之。須是大鍋中多煮，則味迥佳。

粗燻料

《竹嶼山房雜部・尊生部・燻料部》 粗燻料　用甘草最多、白芷、桂枝、良薑四味。

《易牙遺意・脯鮓類》 粗燻料方　炙用官桂、白芷、良薑等分，不切，完用。

大料方

《多能鄙事・飲食・庖廚雜用》 大料方：蕪荑仁、良薑、蓽撥、縮砂仁、紅豆、川椒、官桂皮、乾薑、蒔蘿、茴香、杏子仁、橘皮。

《竹嶼山房雜部・尊生部・燻料部》 大料物法　官桂、良薑、蓽撥、草荳蔻、陳皮、縮砂仁、八角茴香各一兩，川椒二兩，杏仁五兩，甘草一兩半，白檀香半兩。共爲末用。如帶出路，以水浸蒸餅，丸如彈子大。用時，旋以湯化開。

大酵

《易牙遺意・籠造類》 大酵　凡麪，用頭羅細麪，足秤雙斤十個。十分上白糯米五升，細麴三兩，紅麴發糟四兩。以白糯米煮粥，麪打碎，糟和溫湯，同入磁缸，置溫暖處或重湯，一周時。待發，作濾粕取酵。凡酵，稠厚則有力。如用不敷，溫湯再濾(輳)(湊)足。天寒水凍，則一周時過半，蓋須其正發方可用。和麪，分作其麪三四次，和酵成劑。其起發，摝勻，擀成皮子，包餡之後，布蓋於燒火處。如天冷，左右生火以和之，必候麪性起，發得十分滿足，可以浮水，方可上籠。發火猛燒，直至湯氣透起到籠頂。蓋一發火即定，不可再發火矣。若做太學饅頭，則用酵頭硬，名曰搘酵。

香頭

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》合香頭

麝香一錢，生薑汁四兩，赤砂餳一斤，先將麝香乳細，漸入薑汁，乳令如膠，入餳再乳，停勻，盛瓷罐內，取綿紙油紙羃口甚密，置飯上蒸透。下於食物，香最醞藉。

《竹嶼山房雜部·尊生部·香頭部》合香頭

麝香五分　生薑一塊如手大　好沙餳半斤

右先將生薑逐牙劈開，洗去泥眼，乾，搗絞其汁。卻將麝香於乳鉢內乳，能令十分碎細。逐旋入薑汁，又乳令膠和。方入沙餳，乳令相入。停勻，盛瓦罐內。用厚紙及油紙封口，愈厚愈好。飯上蒸過，經年不壞。但用食品內合用香料者，入些少在內，其香味蘊藉，不可言也。

《易牙遺意·糕餌類》香頭　砂糖一斤，大蒜三囊，大者切作三分，帶根葱白七莖，生薑七片，麝香如豆大一粒。置各件瓶底，次置糖在上。先以花箬紮之，次以油單紙封，重湯內煮周時，經年不壞。臨用，旋取少許，便香。

芥辣

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》芥辣　芥菜子湛潔，入器，乘濕時，研不停手，絹布泲其漿，貯瓷注中，水沉冷，加鹽少許，或以醋。

《竹嶼山房雜部·尊生部·辣部》芥辣　芥菜子不拘數，淨淘，入細辛少許，白蜜、好醋一處同研爛，再入淡醋，濾去柤，極辣。

《易牙遺意·蔬菜類》芥辣　二年陳芥子，研細，水調，捺實碗內，韌紙封固。沸湯三五次泡出黃水，覆冷地上。頃後有氣，入淡醋解開，布濾去渣。又法：加細辛二三分，更辣。

《遵生八箋·飲饌服食箋·家蔬類》又造芥辣法　用芥菜子一合，入擂盆研細，用醋一小盞，以水和之。再用細絹擠出汁，置水缸涼處。臨用時，再加醬油、醋調勻，其辣無比，其味極妙。

《壽世傳真·雜食類》芥辣　性溫。宜：入肺，發汗散寒，利氣豁痰。敷癰毒，消腫止痛。忌：久嗽肺虛者勿食。

辣芥

《竹嶼山房雜部·尊生部·辣部》辣芥　辣芥中研胡孫頭草粒，則辣異常。一名石龍芮。

省力物料

《居家必用事類·飲食類·庖廚雜用》調和省力物料　馬芹、胡椒、茴香、乾薑、官桂、花椒各等分，碾爲末，滴水隨意丸。每用，調和撚破入鍋。出外者尤便。

素食物料

《竹嶼山房雜部·尊生部·燻料部》素食物料法　蒔蘿、茴香、川椒、胡椒、乾薑炮、甘草、馬芹、杏仁各等分，加榧子肉一倍。共爲末，水浸蒸餅爲丸如彈子大，用時湯化開。

餳香

《竹嶼山房雜部·養生部·雜造制》餳香

零陵香一斤　甘松四兩　藿香一兩　丁皮二兩　官桂花四兩　甘草半斤　荔枝殼半斤　松子仁一斤

俱爲細末，和勻。

天廚大料物

《居家必用事類·飲食類·庖廚雜用》（大）〔天〕廚大料物　蕪荑仁、良薑、蓽撥、紅豆、砂仁、川椒、乾薑、炮官桂、蒔蘿、茴香、橘皮、杏仁各等分，爲末，水浸，蒸餅，爲丸如彈。

團子香頭

《竹嶼山房雜部·尊生部·香頭部》團子香頭　以沙餳一斤，大蒜三囊大者，每囊切三片，帶根葱白七莖，生薑七片，麝香如豆大一粒。

右件先放沙罐底下，次放沙餳在上。先用花箬，次用油紙，緊封。入重湯內，煎一周時，取起，藏之。臨用旋取，經歲不壞。凡生熟餳糕，並裹，蒸等內，皆用此香頭。

細燻料

《竹嶼山房雜部·尊生部·燻料部》細燻料　用桂心、檀香、藿香、細辛、甘松、花椒、縮砂、紅荳、杏仁、甘草、白蔻、桂枝、良薑。

《易牙遺意·脯鮓類》細燻料方　甘草多用，官桂、白芷、良薑、桂花、檀香、藿香、細辛、甘松、花椒、宿砂、紅豆、杏仁等分，爲細末用。

凡肉汁要十分清，不見浮油方妙，肉卻不要乾枯。

小酵

《易牙遺意・籠造類》 小酵　用堿，以水或湯搜麪如前法。其搜麪，春秋二時用(春)燒沸滾湯點水便搜，夏月滾湯謄冷，大熱用冷水，冬月百沸湯點水，冷時用沸湯便搜。餅同此法。

又法：用酒糟、麪，曬乾，收貯。每用酌量多少，以滾湯泡，放溫暖處，候起發，濾其汁和麪，如大酵法蒸造。

一了百當

《竹嶼山房雜部・尊生部・燻料部》 一了百當　甜醬一斤，半臘糟一斤，麻油七兩，鹽十兩，川椒、馬芹、茴香、胡椒、杏仁、良薑、官桂等分，爲末。先以油就鍋內熬香，將料末同糟、醬炒熟，入器收貯。遇修饌，隨意挑用。料足味全，甚便行廚。

造麥黃

《居家必用事類・飲食類・庖廚雜用》 造麥黃　六月內，取小麥淘去浮者，水浸，烈日曬七日，每朝換水。至第七日漉出，控乾，蒸熟，覆蓋，盦黃上，曬乾，造鮓用。

《多能鄙事・飲食・庖廚雜用》 造麥黃：六月內，取小麥淘去浮者，水浸，烈日曬七日，每朝換水。至七日漉出，控乾，蒸熟，蓋覆盆上，曬乾，造鮓用。

造蕪荑

《居家必用事類・飲食類・庖廚雜用》 造蕪荑　榆錢不拘多少，曬乾。於瓷器內鋪榆錢一層，撒鹽一層，如此相間，以漿水澆。候軟，控起。用麵滾拌，覆蓋，盦黃上，曬乾爲度。

法製食藥分部

綜　述

白梅

《多能鄙事・飲食・治蔬菜法》 白梅：梅子擇肥大紅臉者摘下，勻掐損。每一百個，用鹽汁三四碗浸，過兩宿，漉出，控乾。別用鹽一百兩重，滾湯泡開，薄絨濾取清汁，寬浸，日中曬之，候鹽汁凝霜爲熟。又不如爐灰粥浸一宿，洗，曬乾，醃，曬，汁乾爲度。

蓽澄茄丸

《易牙遺意・食藥類》 蓽澄茄丸　木香、三賴、蓬术、檀香各一錢，丁皮六錢，薑黃、香附、藿香各三錢二分半，甘松、陳皮五錢二分半，唐求八錢，蓽澄茄四兩，爲母。甘草末八兩，水發丸。

八仙散

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 八仙散鐵翁張居士採藥華山遇八道人，各賜一藥與之，故其名曰八仙散。

乾葛紋細嫩有粉　白豆蔻仁去皮殼　縮砂仁實者　丁香大者，已上各半兩

甘草粉者一分　百藥煎一分　木瓜鹽窨加倍用　燒鹽一兩

右件八味，共細剉。人不能飲酒者，只抄一錢，細嚼，溫酒下。能飲酒不醉，亦治酒病。《壽親養老書》云：醉鄉寶屑無如此方之妙。

橙糕

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 橙糕本出處州

用黃橙皮去筋衣，作沸湯燖之，晾乾，磨絕細，絹囊盛括，入水中洗出坋，定濃，曬乾。每十斤，熟蜜四斤，揉和，置瓷盤內曬露，至於堅柔，停勻，裁爲糕片，剪竹箬藉收。酒飯後食，散腸胃惡氣，消食醒酒，有委頓亦能發汗。

橙香餅兒

《飲膳正要·諸般湯煎》橙香餅兒　寬中順氣，清利頭目。

新橙皮一兩，焙，去白　沉香五錢　白檀五錢　縮砂五錢　白豆蔻仁五錢　蓽澄茄三錢　南硼砂三錢，別研　龍腦二錢，別研　麝香二錢，別研

右件爲細末，甘草膏和劑印餅。每用一餅，徐徐噙化。

答必納餅兒

《飲膳正要·諸般湯煎》答必納餅兒　清頭目，利咽膈，生津止渴，治嗽。

答必納二錢爲末，即草龍膽　新羅參一兩二錢，去蘆，爲末　白納八五兩，研

右件，用赤赤哈納即北地酸角兒熬成膏，和藥末爲劑，印作餅兒，每用一餅，徐徐噙化。

丁沉煎丸

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》丁沉煎丸

白豆蔻五分　縮砂仁　蓽澄茄　木香　白檀香　薄荷葉　甘松　陳皮　官桂花各五錢　丁香　沉香各五分　白茯苓去皮，二兩　百藥煎一兩　片腦二分　蓬砂三分

俱爲細末，甘草膏和勻，爲丸如綠豆大。酒飯後，白湯送上十丸，消酒化食。

丁香餅子

《壽親養老新書·食治方·醉鄉寶屑》丁香餅子　溫胃去痰，解酒進食，寬中和氣。仍治積滯不消，心腹堅脹，痰逆嘔噦，噫酢吞酸，脇肋刺痛，胸膈痞悶，反胃惡心等證。

半夏湯泡，二兩　白茯苓去皮，一兩　丁香半兩，不見火　白术一兩，炒　川白薑一兩，炮　甘草一兩，炙　白扁豆用薑汁浸，蒸熟，焙，一兩　橘紅二兩，去白，薑汁浸一宿，焙

右爲細末，用生薑汁煮薄麵糊爲餅，如大棋子大。每服一餅，細嚼，生薑湯下，不以時。

丁香煎丸

《易牙遺意·食藥類》丁香煎丸　丁香、白荳蔻、砂仁、香附各二錢半，沉香、檀香、蓽澄茄各六分，片腦二分半，甘松一錢二分，用甘草膏丸。

豆蔻丸

《易牙遺意·食藥類》荳蔻丸　木香、三賴、檀香、蓬术各一錢二分，丁皮七錢，薑黃、甘松、藿香、香附各三錢，唐求八錢，陳皮半兩，半夏、甘草各一兩五錢，白荳蔻二兩，淨取一兩五錢爲母，水發丸。

法製柏枝

《多能鄙事·飲食·治蔬菜法》法製柏枝：嫩柏枝洗淨，控乾，入梅鹵，乾。以甘草、桂心爲細末。於淨器中，一層藥柏枝，一層藥末，緊封藏之。久不用，則上鹽花，花小一枝，可玩可食。

法製半夏

《居家必用事類·法製香藥》法製半夏　開胃健脾，止嘔吐，去胸中痰滿，下肺氣。

半夏半斤，圓白者　晉州絳礬四兩　丁皮三兩　草豆蔻二兩　生薑五兩，切成片

右件洗半夏去滑，焙乾。三藥粗剉，以大口瓶盛生薑片，並前藥一處，用好酒三升浸。春夏三七日，秋冬一月，卻取出半夏，水洗，焙乾。餘藥不用。不拘時候，細嚼一二枚，服至半月，咽喉自然香甘。

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》法製半夏

半夏一斤　朴硝四兩

用水浸一月餘，乾只加水，試其味至不麻爲度。別取水湛潔，復以清水浸一二日，漉起，曬微乾，剉薄片，加生甘草四兩，薄荷葉四兩，俱剉碎，和勻，曬燥收。治風濕痰，止惡心。

法製檳榔

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》法製檳榔

檳榔雞心者一兩，切作細塊　縮砂仁一兩　白豆蔻仁一兩　丁香切作細條，一兩　粉甘草切細塊，一兩　橘皮去白，切作細條，八兩　生薑切作細條，八兩　鹽二兩

右件用河水兩碗浸一宿，次日用慢火於銀石器中煮乾，焙乾，入瓷瓶收。每用細嚼。治酒食過度，胸膈膨滿，口吐清水，一切積聚。今南粵有瘴氣，以檳榔雜扶留藤、瓦屋子灰，食之。

法製草豆蔻

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 法製草豆蔻

草豆蔻仁三兩　生薑五兩，切片，同草豆蔻仁炒過，又以水二升，慢火同煮水竭爲度，取出，俱焙乾　白豆蔻仁五錢　益智仁五錢　莪朮煨，五錢　粉甘草炙，一兩五錢　鹽炒，一兩五錢

右爲末，每用細嚼，去胃寒，消宿食。

法製陳皮

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 法製陳皮

陳皮去白，一斤　青鹽四兩　甘草四兩，剉碎

用水同入鍋，高三味三寸許，煎水竭爲度。惟取陳皮碎剉，曬乾。治風熱痰，能醒酒。

法製豆蔻

《易牙遺意・食藥類》 法製荳蔻　白荳蔻一兩六錢，腦子一分，麝香半分，檀香七分五釐，甘草膏，荳蔻作母，腦、麝爲衣。

法製榧子

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》 法製榧子

將榧子用磁瓦刮黑皮淨，用薄荷霜、白糖熬汁，拌，炒香燥入供。

法製瓜子

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》 法製瓜子

燕中大瓜子，用秋石化鹵拌，炒香燥入供。

法製薑

《多能鄙事・飲食・治蔬菜法》 法製薑：　製薑之法，先預釀花，其法隔宿煎沸湯八升，入鹽三斤，打勻。次早別取清水，以白梅半斤搥碎，和浸，用前鹽來合和，貯頓。逐日採牽牛花，去白蒂，隨多少，投水中。候水色深濃，盡去其花。

取嫩薑十斤，拭去紅殼，隨意切塊、片。先用白鹽五兩，白礬五兩，沸湯五碗化開，澄清。以薑浸之，微向日影中晾二日。將薑摝出，入花汁中浸至透紅，摝出，晾乾。再入小鹽拌和，置烈日中曬，以薑上白鹽凝燥爲度，入器收之。

法製橘紅

《易牙遺意・食藥類》 法製橘紅　橘紅四兩，作母，麝香二分半，檀香三錢，甘草膏爲衣。

法製橘皮

《居家必用事類・法製香藥》 法製橘皮　《日華子》云：　皮暖，消痰止嗽，破癥瘕痃癖。

橘皮半斤，去瓤　白檀一兩　青鹽一兩　茴香一兩

右件四味，用長流水二大碗同煎，水乾爲度。揀出橘皮，放於瓷器內，以物覆之，勿令透氣。每日空心取三五片細嚼，白湯下。外三味曬乾，爲末，白湯點服。

法製木瓜

《居家必用事類・法製香藥》 法製木瓜　取初收木瓜於湯內煠過，令白色，取出放冷。於頭上開爲蓋子，以尖刀取去瓤了，便入鹽一小匙，候水出，即入香藥：　官桂、白芷、槁本、細辛、藿香、川芎、胡椒、益智子、縮砂仁。右件藥擣爲細末，一個木瓜，入藥一小匙。以木瓜內鹽水調勻，更曝。候水乾，又入熟蜜令滿，曝，直候蜜乾爲度。

法製生薑

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 法製生薑

生薑十兩，切作片子，用青鹽摻過，再以小麥麪和停，焙乾　官桂去皮　青皮去白　陳皮　半夏薑製　白朮以上各一兩　蓽澄茄　丁香　木香以上各二兩五錢　白豆蔻仁　白茯苓去皮　縮砂仁以上各一兩五錢　葛根　甘草炙，各五錢

右爲末，隨意服食。治飲食過多，或生冷停滯，嘔逆惡心，不欲飲食。

法製縮砂

《居家必用事類・法製香藥》 法製縮砂　消化水穀，溫暖脾胃。

縮砂十兩，去皮，以朴硝水浸一宿，即乾，以麻油焙燥，香熟爲度　桂花　粉草各一錢半，碾爲細末

右件和勻爲末。遇酒食後細嚼。

法製糖球子

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 法製饊球子

鮮饊球子從頂中去核一斤，鹽二兩，醃三宿，壓乾　草果仁一兩　縮砂仁一兩

檳榔三錢　訶梨勒調麪苴之煨，去核，三錢　甘草，炙，三錢　乾薑，炮，五錢　丁皮五錢，陳皮四錢　青皮四錢　大麥芽炒去鏵，一兩　赤砂鏵再熬不拘

右取草果仁以下十味，碾爲絕細末，用鏵和，鏵球子腹中實滿，多則摻於其上，迭瓷器內，或通搗糜爛爲餅。凡酒飯後嚼之，大能消食，不損脾胃。

法製蝦米

《居家必用事類・法製香藥》法製蝦米

蝦米一斤，去皮殼，用青鹽酒炒，酒乾再添，再炒，香熟爲度　真蛤蚧青鹽酒炙，酥脆爲度　茴香青鹽酒炒，四兩　淨椒皮四兩，青皮酒炒，不可過　濁煮酒約二升，用青鹽調和爲製

右先用蛤蚧、椒皮、茴香三味製訖，卻製蝦米，以酒盡爲度。候香熟，取右件和前三味一併拌勻，再用南木香粗末二兩同和，乘熱入器盦，四圍封固，候冷取用。每一勺，空心鹽酒嚼下，益精壯陽，不可盡述。趙菊山。

法製杏仁

《居家必用事類・法製香藥》法製杏仁　療肺氣咳嗽，上氣喘促，腹痹不通，心腹煩悶。

板杏一斤，滚灰水潮過，曬乾，麩炒，熟煉蜜拌杏仁勻，用下藥末　茴香炒　人參　縮砂仁各二錢　陳皮三錢　白豆蔻　薄荷　檀香各一錢　粉草三錢

右爲細末，拌杏仁令勻，每用七枚，食後服之。

《多能鄙事・飲食・治蔬菜法》法製杏仁：杏仁一斤，用滚灰水焯過，曝乾。麵炒熟，煉蜜拌勻，下項藥末拌之：縮砂、陳皮、茴香、人參、薄荷、白豆蔻、檀香(二兩)(各二錢)，粉甘草三錢，炙過，同爲細末，以拌杏仁。食之，治肺氣喘促，心腹脹悶。

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》法製杏仁　五月採取杏仁三斗，去雙仁，去尖，湯退皮。早朝蒸至午時，更慢火微烘之，至七日止。每日空心隨意服食，駐顏延壽。

《易牙遺意・食藥類》法製杏仁　杏仁二兩四錢，炒，麝香半分，檀香七分，甘草膏作纏。又，以杏仁板，麩皮和，炒熟，去麩皮。乘熱以甘草膏少許，磁器內拌勻，火上焙乾。與桃仁同。

法製芽茶

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》法製芽茶　芽茶二兩一錢作母，荳蔻一錢，麝香一分，片腦一分半，檀香一錢，細末，入甘草內纏之。

甘露膏餅

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》甘露膏餅

烏梅一兩　蒸取肉　白砂鏵四兩　薄荷葉爲粉，四錢

三味搗爲膏，模爲小餅，噙化，生津止渴。

甘露丸

《易牙遺意・食藥類》甘露丸　百藥煎一兩，甘松、訶子各一錢二分半，麝香半分，薄荷二兩，檀香一錢六分，甘草末一兩二錢五分。水撥丸，曬乾，用甘草膏子入麝香爲衣。

柑皮散

《壽親養老新書・食治方・醉鄉寶屑》柑皮散　治酒毒煩渴，或醉未醒。

柑子皮二兩，洗，焙乾

右一味，搗羅爲散。每服三錢匕，水一盞，煎三五沸。溫服或入少鹽末，沸湯點，未效，再服。

橄欖丸

《易牙遺意・食藥類》橄欖丸　百藥煎五錢，烏梅八錢，木瓜、乾葛各一錢，檀香五分，甘草末五錢，水發丸。曬乾，甘草膏爲衣。

官桂渴忒餅兒

《飲膳正要・諸般湯煎》官桂渴忒餅兒　生津，止寒嗽。

官桂二錢，爲末　渴忒一兩二錢　新羅參一兩二錢，去蘆，爲末　白納八三兩，研

右件，將渴忒用玫瑰水化成膏，和藥末爲劑，用訶子油印作餅子。每用一餅，徐徐噙化。

桂花餅

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》桂花餅三制

一摘桂花，採去蒂，磨至二三次，通細，沸去苦水，範脫小餅，布紙中，又以紙覆密，置煉火上，一時炙燥之。常親煙突間收貯。

一取餅復磨爲坋，同白砂饄、梅酥搗，範小餅。

一用鮮花三升，碓磨絕細，去苦水，孩兒茶五錢，訶子去核四錢，甘草五分，俱磨細坋，搗勻，以銀範或象牙範，爲小餅，曬乾，再火炙。範中常滑以蘇合香油，或松仁油，則光潤，花形見也。瓷罐收。常食開胃散積滯。用花入囊，置水中煩揉，去苦，制餅佳。

《藥性全備食物本草・食治方》 桂花餅　清痰降火，止嗽生津。

桂花一兩　兒茶五錢　訶子七個　甘草五分

爲末，桂花水煮糊，調爲丸餅。每嚼一丸，滾水下。

雞蘇餅

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》 雞酥餅方　白梅肉十兩，麥門冬六兩，白糖一斤，紫蘇六兩，百藥煎四兩，人參二兩，烏梅二兩，薄荷葉四兩，共爲末。甘草膏和勻，爲餅或丸。上加白糖爲衣。

煎甘草膏子法

《易牙遺意・食藥類》卷下 甘草膏子　粉草一斤，剉細，沸湯浸一宿。盡入鍋內，滿用水煎，至半，濾去渣，紐乾取汁。再入鍋慢火熬至二碗，換入砂鍋，炭火慢熬，至一碗，以成膏子爲度。其渣減水再煎三兩次，取入頭汁內並煎。

醎杏仁

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》 醎杏仁法　用杏仁連皮，以秋石和湯作鹵，微拌，火上炒香燥，食之亦妙。

薑附丸

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》 薑附丸

香附子炒去毛，一片用河水浸，秋冬二日，春夏一日一夜，漉出，新水洗，入銀石器中，加水浸香附子上寸餘，次取大蒜三十個，去皮搗，鋪香附子上，慢火熬之，候蒜如糊，即用銀匙不住手攪二三百轉，以蒜不見，汁乾爲度，候冷，每香附子一個，切作四五段，慢火焙乾　神麯炒黃，六兩　乾薑炮，四兩　蓽撥　丁皮　縮砂仁炒　胡椒各二兩　陳皮用鹽水浸，焙乾，二兩　有寒加附子炮去皮臍，二兩　桂一兩

俱待冷，爲細末，用蒸餅湯浸一宿，取布苴捩去水，和藥丸如梧桐子大，每服五十丸，不拘時，白湯送下。治脾胃虛弱。壯人服之，一生無疾，又能引年。

解酒葛花散

《壽親養老新書・食治方・醉鄉寶屑》 解酒葛花散

葛花一兩

右擣爲散，沸湯點一大錢匕，不拘時。亦可煎服。

又方：葛根細剉，作粗末。每服三錢，水一盞煎，去滓溫服。

又方：乾桑椹二合，用酒一升，浸一時久，取酒旋飲之，即解。

大寒凝海，惟酒不冰，酒大熱，不可多飲。邵康節詩又云：斟有淺深存變理，飲無多少繫經綸。在老人斟酌間何如耳。

經進八仙散

《壽親養老新書・食治方・醉鄉寶屑》 經進八仙散　壯脾進食，令人飲酒不醉。宣和初，華山貢士張老人，號爲鐵翁居士，入山採藥，遇道人在石巖坐共酌。約有八人，手中各出一物，亦令張翁坐，與少酒飲，飲數杯，各賜手中之物，張翁熟視之，乃八味藥也，兼求其方，名曰八仙剉散。

乾葛紋細嫩有粉者　白豆蔻去皮殼　縮砂仁實者　丁香大者，以上各半兩

甘草粉者，一分　百藥煎一分　木瓜鹽窨，加倍用　燒鹽(十)(一)兩

右件八味共細剉，人不能飲酒者，只炒一錢細嚼，溫酒下，即能飲酒。醉鄉寶屑，無如此方之妙。

渴忒餅兒

《飲膳正要・諸般湯煎》 渴忒餅兒　生津止渴，治嗽。

渴忒一兩二錢　新羅參一兩，去蘆　菖蒲一錢，各爲細末　白納八三兩，研，係沙糖

右件，將渴忒用葡萄酒化成膏，和上項藥末，令勻爲劑，印作餅。每用一餅，徐徐嚥化。

蓮子纏

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》 蓮子纏　用蓮肉一斤，熟煮去皮、心，拌以薄荷霜二兩、白糖二兩裹身，烘焙乾入供。杏仁、欖仁、核桃，可同此製。

梅子丸

《飲膳正要・諸般湯煎》 梅子丸　生津止渴，解化酒毒，去濕。

烏梅一兩半，取肉　白梅一兩半，取肉　乾木瓜一兩半　紫蘇葉一兩半　甘草

一兩，炙　檀香二錢　麝香一錢，研

右爲末，入麝香和匀，沙糖爲丸如彈大。每服一丸，噙化。

蜜煎金橘

《多能鄙事·飲食·治蔬菜法》蜜煎金橘：金橘以刀匀分細路，法酒煮，候冷，以針挑去核，捏遍酒汁。冬每一斤用蜜半斤，煎去酸苦水，再以蜜半斤煎，入器收之。

梅蘇丸

《遵生八箋·飲饌服食箋·甜食類》梅蘇丸方

烏梅肉二兩，乾葛六錢，檀香一錢，紫蘇葉三錢，炒鹽一錢，白糖一斤。

右爲末，將烏梅肉研如泥和料，作小丸子用。

《食物本草·味部·雜類》梅蘇此出於人爲者，以烏梅、紫蘇葉合沙糖搗成膏子，或印成花鳥人物，餽遺致遠，甚爲雜味佳品。

梅蘇，味甘、酸，平。主消痰利氣，生津液，止煩渴，退熱，止嘔開胃進食。

木香餅

《多能鄙事·飲食·治蔬菜法》木香餅：木香二兩，爲極細末，用水三升，煎至二升。入牛乳半斤，蜜二兩，於銀器內煎爲稀糊，即入羅過粳米粉半合，又煎，候米熟稠硬，擀作薄餅，切成棋子，晾乾收之。

木香煎

《居家必用事類·法製香藥》木香煎　木香二兩，搗羅細末。用水三升，煎至二升，入乳汁半升，蜜二兩，再入銀石器中，煎如稀麵糊。即入羅過粳米粉半合，又煎。候米熟稠硬，捍爲薄餅，切成棋子，曬乾爲度。

硼砂丸

《易牙遺意·食藥類》硼砂丸　片腦五分，麝香六分，硼砂五分，寒水石六兩，甘草膏丸，朱砂一錢五分爲衣。

青鹽陳皮

《食物本草·味部·雜類》青鹽陳皮吳人以橘皮去白，用青鹽醃壓作脯。或用糖蜜拌者，乃不及青鹽爲佳。

青鹽陳皮，味甘、鹹，平，無毒。食之主消痰止嗽，潤肺生津，利胸膈，化稠粘，去宿食，下逆氣。

清痰降火丸

《藥性全備食物本草·食治方》清痰降火丸

細茶一兩　薄荷五錢　兒茶二錢半

爲末，蜜丸，飯後含化。或加百藥煎，尤妙。善能消痰降火。

麴蘖枳术丸

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》麴蘖枳术丸

神麴炒　麥芽炒去糠　枳實同麩炒，去麩，各一兩　白术二兩

俱爲細末，荷葉苴飯，燒搗爲丸如梧桐子大。強食過飽，溫水下五十丸。

燒杏仁

《多能鄙事·飲食·治蔬菜法》燒杏仁：杏仁用香油煠焦胡色爲度，用鐵結絡兜出，候冷定，極肥美。

升煉玉露霜方

《遵生八箋·飲饌服食箋·法製藥品類》升煉玉露霜方　用真荳粉半斤，入鍋火焙無荳腥。先用乾淨龍腦薄荷一斤，入甑中，用細絹隔住，上置荳粉，將甑封蓋，上鍋，蒸至頂熱甚，霜已成矣。收起粉霜，每八兩配白糖四兩，煉蜜四兩，拌匀，搗膩，印餅或丸。含之消痰降火，更可當茶，兼治火症。

石膏湯

《壽親養老新書·食治方·醉鄉寶屑》石膏湯　治飲酒過多，大醉難醒。

石膏五兩　葛根剉　生薑細切，各半兩

右剉如麻豆大。每服五錢匕，水二盞，煎至一盞，去滓溫服，不拘時候。

柿霜清膈餅

《遵生八箋·飲饌服食箋·甜食類》柿霜清膈餅方　用柿霜二斤四兩，橘皮半斤，桔梗四兩，薄荷六兩，乾葛二兩，防風四兩，片腦一錢，共爲末。甘草膏和，作印餅食。一方：加川百藥煎一兩。

蘇梅膏餅

《竹嶼山房雜部·養生部·食藥制》蘇梅膏餅　用鮮紫蘇葉，鹽醃二三宿，以梅酥調白砂餳染之，再曬，再染，乾細研膏，入模爲餅。食之能下氣，

生津液。梅酥用前一制者。

酥杏仁

《居家必用事類・法製香藥》酥杏仁法　杏仁不拘多少，香油煠燋胡色爲度，用鐵絲結作網兜搭之，候冷定食，極脆美。

透頂香

《易牙遺意・食藥類》透頂香　孩兒茶、芽茶各四錢，白荳蔻、麝香各一錢五分，檀香一錢，片腦一錢四分，甘草膏子丸。

香茶餅

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》香茶餅

孩兒茶四錢　芽茶四錢　六安州產者　白檀香一錢二分　白豆蔻仁一錢五分　縮砂仁五分　沈香二分半　片腦四分　麝香二分

俱爲細坋，煎甘草膏，同白糯米細粉爲糊，溲勻，銀範爲小餅，或小條，曬乾。常噙化，清心化氣。煎甘草膏方：粉甘草一斤，剉碎，沸湯一鍋，浸一宿，煎減至一半，去渣，濾潔，取汁，復入鍋，慢火熬至二碗，易入砂鍋中，煉火上再慢熬至一大碗，以成膏爲度，渣可再煎。

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》香茶餅子　孩兒茶、芽茶四錢，檀香一錢二分，白荳蔻一錢半，麝香一分，砂仁五錢，沉香一分半，片腦四分，甘草膏和糯米糊搜餅。

香橙餅子

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》香橙餅子　用黃香橙皮四兩，加木香、檀香各三錢，白荳仁一兩，沉香一錢，蓽澄茄一錢，冰片五分，共搗爲末，甘草膏和成餅子入供。

謝傅飯後丸

《養生食鑒・食治方・痰》卷下　謝傅飯後丸　細茶一兩，薄荷五錢，兒茶二錢半，爲末，蜜丸，飯後含化。或加百藥煎，尤妙。善能消痰降火。

一枝花

《多能鄙事・飲食・茶湯法》一枝花：

木犀花及諸有香無毒之花皆可

右用新甕器，下著煉蜜一層，入花一層去枝，白梅肉一層，上又澆蜜一層。層多不拘，封泥之。欲用，取一枝入盞，輕輕以湯澆之。其花採時，須取半開者，帶露煎，少枝去。

楂糕

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》查糕本出汀州

用查梨去皮核，大切片，蒸過熟，磨糜爛，濾潔，曬之。和赤砂餳，復曬堅柔適宜，或範爲餅，或裁爲片，剪竹箬藉之收。食後甚益脾胃，消化宿積。

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》山楂膏　山東大山楂刮去皮、核，每斤入白糖霜四兩，搗爲膏，明亮如琥珀。再加檀屑一錢，香美可供，又可久放。

枳术丸

《養生類要》前集　枳术丸《內經》以脾土旺能生萬物，此東垣前賢以胃氣之法地，故用此方一補一消，制其太過，輔其不足也。

枳實一兩，去瓤麩炒　白术二兩，陳壁土炒

右爲末，荷葉濃煎汁，打老米粉糊爲丸。用白湯下七十丸，不拘時服。閩、廣、吳、浙濕熱地方，加山楂肉、神麯、黃芩、黃連、蒼术各一兩。有痰，加半夏、陳皮去白、南星各一兩。有鬱，加撫芎、香附、山梔各一兩。有熱，加黃芩、黃連、當歸、地骨皮酒炒、大黃各五錢。

紫蘇糕

《竹嶼山房雜部・養生部・食藥制》紫蘇糕

紫蘇葉曬乾，一斤　薄荷葉曬乾，八兩　杏仁煮去皮、尖、苦味，炒，四兩　白豆蔻仁四兩　縮砂仁四兩　乾薑四兩　烏梅肉焙乾，四兩

俱爲末，每斤計熟蜜六兩，和勻，裁爲片用。食之下氣開胃。

醉鄉寶屑

《居家必用事類・法製香藥》醉鄉寶屑　解醒，寬中，化痰。

陳皮四兩　縮砂仁四兩　紅豆二兩六錢　粉草二兩四錢　生薑　丁香一錢，剉　葛根三兩，已上並㕮咀　白豆蔻仁二兩，剉　鹽　巴豆十四粒，不去皮殼，用鐵絲穿

右件用水二碗煮，耗乾爲度。去巴豆，曬乾。細嚼，白湯下。

《易牙遺意・食藥類》醉鄉寶屑　茯苓半兩，甘草一兩二錢半，香附七錢半，陳皮一兩，鹽煮，甘松、藿香、檀香各一錢二分半，丁皮二錢半，砂仁七錢半，白荳蔻半兩。煎作咀，同和一處。

又方：塘南橘皮一兩，鹽煮過，茯苓四錢，丁皮四錢，甘草末七錢，砂仁三錢。右件同擣勻，爲咀片子。

《藥性全備食物本草・食治方》 醉鄉寶屑　健脾進食，飲酒不醉。

乾葛　砂仁　丁香各五錢　甘草　百藥煎各一分　木瓜四兩　鹽炒，一兩爲末。不能飲酒者，溫酒調服，即能飲酒。每用一錢。

製橘皮

《遵生八箋・飲饌服食箋・法製藥品類》 又製橘皮

塘南橘皮二十兩，鹽煮過。茯苓四錢，丁皮四錢，甘草末七錢，砂仁三錢，共爲末，拌皮，焙乾入供。

米麵食分部

論說

《養生類纂・食饌部一・飯》 飯訖，即自以手摩腹，出門庭行五六十步消息之。中食後，還以熱手摩腹，行一二百步，緩緩行，勿令氣急。行訖，還床偃臥，四展手足，勿睡。頃之氣定，便起，正坐，吃五六顆蘇煎棗，啜半升以下人參、茯苓、甘草等飲，覺似少熱，即吃麥門冬、竹葉、茅根等飲，量性將理。《千金翼方》。

每日吃飯，先定坐，叩齒二十一遍，集神細嚼，一口咽下，則五臟先接，此一口神安，道家謂細食也。《瑣碎錄》。

飯無令少於麪。《食治通說》。

所謂四時之養者，春食麥，夏食菽，亦以食木火之畜。秋食麻，冬食黍，亦以食金水之畜。所謂朝日之養者，侵晨一粥，早晚兩飯。同上。

穢飯餒肉臭魚，食之皆傷人。《金匱要略方》。

南天燭，不拘時採其枝葉，於石臼中擣碎，用水漬粳米，漉而炊之。初漬米正作彩色，既得蒸，便如紺。若一過汁漬不得好色，亦可淘去，更以新汁漬之。灑漉皆用此汁，當令飯作正青色乃止，餘汁灑飯。預作高格，暴令乾，當三過蒸暴，每一燥輒以青汁溲，令浥浥耳。日可服二升，勿復血食，亦以填胃補髓，消滅三蟲。《本草圖經》。又按，陶隱居登真隱訣太極真人謂之：精乾石髓飯，又本草名爲飯，益顏色筋骨。

元載寵姬薛瑤英，幼時母飯以香，及長，肌香體輕。《杜陽雜錄》。

《養生類纂・食饌部一・粥》 張文潛粥記贈潘邠老云：張安道每晨起食粥一大碗，空腹胃虛，穀氣便作，所補不細，又極柔膩，與腸腑相得，誠爲飲食之良妙。齊和尚說：山中僧每將旦一粥，甚係利害，如或不食，則終日覺臟腑燥渴。蓋能暢胃氣，生津液也。又見東坡一貼云：夜坐飢甚，吳子野勸食白粥，云能推陳致新，利膈養胃。《梁溪漫志》。

粥後不宜入白湯，令人成淋，爲停濕也。《瑣碎錄》。

食甜粥，勿食大鮓，必變成尿血。《巢氏病源》。

食米甘甜，變成走注病，謂遊皮膚系痛。同上。

食白米粥勿食生蒼耳，成走疰。《金匱要略方》。

食甜粥，已食鹽即吐。同上。

豉粥不可於霍亂後食。《齊人千金月令》。

《養生類纂・食饌部一・麪》 麪一斤，入炮了附子末二錢，和打如常供，大去麪毒。《瑣碎錄》。

今煮麪多過水，頗不利於臟腑，宜以滾湯候冷代之。同上。

麪有鼠氣不可食。《食治通說》。

小麥作麪性擁熱，小動風氣。久食實人肌膚，強氣力。《本草》。

小麪種來自西國寒溫之地，中華人食之率致風壅。小說載大麥毒乃此也。昔達磨遊震旦，見食麪者，驚曰：安得此殺人之物？後見萊菔，曰：賴有此耳。蓋萊菔解麪毒也。世人食麪已，往往繼進麪湯，云能解麪毒，此大誤。東平董汲嘗著論戒人煮麪須設二鍋湯，煮及半則易鍋煮，令過熟，乃能去毒，則毒在湯明矣。《方勺泊宅編》。

紫不托法，用新黑豆煮取濃汁，搜麪作湯餅，極甘美，能去麪毒，令不蒸熱，服丹石人尤宜食此。雜尊萊菜羹，妙甚。《存中忘懷錄》。

范侍讀伸元長，言其父淳父元祐間爲東平府直講，每日供膳所食湯餅異常，因造外廚訊諸庖者，見釜上有金錢數十，審其安用，對曰：凡麪入湯之後，每遇一沸，必下一錢，錢盡而後已。故其說曰硬作熟溲，湯深煮久。《能改

齋漫錄》。

《調燮類編・粒食》 天生五穀以養人，惟秔稻得中和之氣，洵安民鎮國之至寶也。若滇嶺之粳則性熱，惟彼土宜之耳。

糯米緩人筋，令人多睡，其性糯也。

糯米性寒，作酒則熱，糟乃溫平，或謂糯米性溫者誤。

大麥性平涼，助胃氣，爲麵勝小麥，而無燥熱。今人喜小麥，而諱言大麥，豈知衛生哉。大麥久食，多力健行，頭髮不白，宜人。

小麥爲用最廣，殆不可缺。但新者性熱，陳即平和，故以宿藏爲貴。立秋前，以蒼耳剉碎同曬，收之不蛀，秋後即生蟲矣。凡中麵毒，漢椒、蘿蔔皆可解。

蕎麥過春月不宜食，能發風動氣。

蕎麥多食動風頭眩，和豬肉食脫眉髮。

麥占四時，秋種夏收。北方多霜雪，麵無毒；南方少雪，麵有毒。

大豆有黑、白、青、黃、褐、斑諸色，性平，炒食極熱，煮食甚寒，作湯極冷，造醬則平。牛食之溫，馬食之冷。一體之中，用之數變。惡五參、龍膽。綠豆粒粗官綠者，皮薄而粉多；粒小油綠色者，皮厚而粉少。若用治病，則皮不可去，去皮壅氣，作枕明目。

綠豆湯，大水一滾，色碧解暑。多滾則色濁不堪用矣。

芝麻須夫婦同種方茂。生油止可點燈，再煎煉成，方爲熟油，可食。初乘熱壓出，尚爲生油。

豇豆補腎氣，每日空心煮食，入少鹽，有益。

扁豆白色者，久食頭不白。

粥水忌增，飯水忌減。

花露傾入飯鍋一角稍閉，拌勻。座客應吒爲異種，然祇宜於薔薇、香橼、桂花三種，以其色味俱與穀性相近也。

飯得羹而易消，且有羹則飯易下。古人所以食常居左，羹常居右也。

做飯入朴硝在內，則自各粒而不相粘。

煎鹽盆中能煮飯，不攪動則不鹹也。

天落水做飯，白米變紅，紅米變白。

《調燮類編・粒食》 清晨食白粥，能暢胃氣，生津液。

粥內入白湯成淋病，粥後飲白湯爲淋，爲停濕。

麵不宜過水，以滾湯候冷，代水用之。

食麵後，當食蘆菔解麵毒，不宜食麵湯。蓋麵之毒，在湯也。

煮麵令湯清。北方用花碱，南方用糠醋撮。

食包子當用醋。

餛飩，用白麵一斤，鹽三錢入水，搜和爲餅劑，少頃揉百遍，摘爲小塊，捍開，綠豆粉爲粹，四邊要薄，下鍋煮時，先用湯攪動，置竹條在湯內沸，頻頻灑水，常如魚津樣滾，則不破，其皮堅而滑。

餛飩入香蕈在內，不噯。

蒸糕，須候湯沸漸漸上粉，要使湯氣直上，不可外泄，不可中阻。其布宜疏，或稻草攤甑中。

燙粉皮，忌杏仁，有則不就，索麵亦然。

麩，夏月易壞，用白湯煠過，自然如初。

老人以牛乳煮粥補益。法用真生牛乳一鍾，先將白米作粥，煮半熟，去少湯，入牛乳，待煮熟盛碗，再加酥一匙，服之。

新登五穀，老人不宜食，動一切宿疾。

婦人將豆醬與藿同食墮胎，食漿粥令子骨瘦不成人。小兒食蕎麥髮落。

服大豆末者，忌豬肉。炒豆與一歲以上，十歲以下小兒食之，即噉豬肉，久當壅氣死。

造醬用三伏，黃道浸豆，黃道日拌黃。或有蛆，用草烏五七個，切作四片撒上，其蛆盡死。不即碎切，馬草烏入之亦可。

日未出及日已沒，下醬不引蠅子。

伏中合醬與麴，不生蟲。

醋宜生用，一入鍋則苦。

米醋內入炒鹽，則不生白衣。

紅糟酸，入鴨子與酒則甜。

麩見肥皂則不就。

《普濟方・食治門・食治飴粥》 粥食理治方　米雖一味，造粥多般，色味罕新，服之不厭，須記遠取淨甜之水，細別粟米之精。

山藥　粟黃　蜀黍　紅粳　白糯　牟仁　葱白　生薑　拌麵　菜薑

右皆可煮粥，故粟米百種用，一旦令色味新，更改換翻騰作粥，溫熱調停，香異味奇，神清意樂，喜則氣緩。治粥爲身命之源，飲膳可代藥之半。

《普濟方·食治門·食治飴粥》 酒粥食治方：醫之治病，妙有多門，從所好治之，庶唯弗倦。至若酒調散藥，斟酌溫稀，一飲而終，別停酒下藥。或酸若水嗽，而綏以餳糖熱湯，及寒冷飲與熱服隨意。丸子數多而難咽，粥食和吞，辛鹹之湯散難服，救從所欲。醫者意也，智用臨時。又有食前食後間隔移時，勿令食藥同飡，混其藥力。譬如飲酒，飢飽有殊，空心一盞，力超食後之三；食後三盃，不代飯前之一。病之深久減日損虛，治者戒之。

單食白粥方：粥雖用米，製造由人，食作民天，利害非細。米粗水苦，灰銚浮糠，水米不停，沸烹太猛。米餘則火短，水廣則過熬，作之者不明，食之者生惱。

又方：治膈氣噎食，胃翻吐逆，羸瘦焦枯，飲食不下。

右用烏雌鷄一隻，治如食法。以生地黃一斤，切，餳糖一二升，納腹內。急縛銅器貯甑中蒸五升米熟，須臾即取出，食肉飲汁。勿啖鹽，三月三度作之，神良，并可止盜汗。

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 凡磨小麥，先擇潔而釋之，暴微潤而磨之。若太燥則麪粗，太潤則難磨也。麪曰玉塵。

《竹嶼山房雜部·養生部·粉食制》 粉者，屑米之謂也。凡粉，皆用稻米，而黍、稷之米雖佳，不若稻米尤精美也。

《老老恒言·粥譜》 粥譜說　粥能益人，老年尤宜。前卷屢及之，皆不過略略舉，其概未獲明析其方。考之軒岐家與養生家書，煮粥之方甚夥，惟是方不一例。本有輕清重濁之殊，載於書者，未免散見而雜出。竊意粥乃日用常供，借諸方以爲調養，專取適口，或偶資治疾，入口違宜，似又未可盡廢。不經彙錄而分別之，查撿既嫌少便，亦老年調治之闕書也。爰撰爲譜，先擇米，次擇水，次火候，次食候。不論調養治疾功力深淺之不同，第取氣味輕清香，美適口者爲上品，少遜者爲中品，重濁者爲下品。准以成數，共錄百種，削其入口違宜之已甚者而已。方本前人，乃已試之良法，注明出自何書，以爲徵信。更詳兼治，方有定而治無定，治法亦可變通。內有竊據鄙意參入數方，則惟務有益而兼適於口，聊備老年之調治。若夫推而廣之，凡食品藥品中，堪加入粥者尚多，酌宜而用，胡不可自我作古耶！更有待夫後之明此理者。

擇米第一　米用粳，以香稻爲最，晚稻性軟，亦可取。早稻次之，陳廩米則欠膩滑矣。秋穀新鑿者香氣足，脫殼久漸有故氣。須以穀懸通風處，隨時鑿用。或用炒白米，或用焦鍋巴，膩滑不足，香燥之氣能去濕開胃。《本草綱目》云：粳米、秫米、粟米、粱米粥，利小便，止煩渴，養脾胃。糯米、秫米、黍米粥，益氣，治虛寒泄痢吐逆。至若所載各方，有米以爲之主，峻厲者可緩其力，和平者能倍其功。此粥之所以妙而神歟。

擇水第二　水類不一，取煮失宜，能使粥味俱變。初春值雨，此水乃春陽生發之氣，最爲有益。梅雨濕熱薰蒸，人感其氣則病，物感其氣則黴，不可用之明驗也。夏秋淫雨爲潦，水鬱深而發驟。昌黎詩：洪潦無根源，朝灌夕已除。或謂利熱不助濕氣，竊恐未然。臘雪水甘寒解毒，療時疫。春雪水生蟲易敗，不堪用。此外，長流水四時俱宜，山泉隨地異性，池沼止水有毒。井水清冽，平旦第一汲爲井華水，天一真氣浮於水面也。以之煮粥，不假他物，其色天然微綠，味添香美，亦頗異。凡缸貯水，以朱砂塊沉缸底，能解百毒，並令人壽。

火候第三　煮粥以成糜爲度，火候未到氣味不足，火候太過氣味遂減。火以桑柴爲妙。《抱朴子》曰：一切藥不得桑煎不服。桑乃箕星之精，能除風，助藥力。櫟炭火性緊，粥須煮不停沸，則緊火亦得。煮時先煮水，以杓揚之數十次，候沸數十次，然後下米，使水性動盪則輪運捷。煮必瓷罐，勿用銅錫。有以瓷瓶入灶內舉糠稻草煨之，火候必致失度，無取。

食候第四　老年人有竟日食粥，不計頓，飢即食，亦能體強健，享大壽。此又在常格外。就調養而論，粥宜空心食，或作晚餐亦可，但勿再食他物加於食粥後。食勿過飽，雖無慮停滯，少覺脹胃即受傷。食寧過熱，即致微汗，亦足通利血脈。食時勿以他物佐食，恐不能專收其益，不獲已，但使鹹味沾唇，少解其淡可也。

《粥譜》 食粥時五思　一思少賤時。先太夫人乳少，餔鵠以粥糜，兩妹以不能食粥殤。先大夫蚤逝，太夫人親課鵠讀，歲入一頃餘，厚自節省，備延師待客之用，每飯必以米汁沃鍋焦爲粥。值青黃不接時，或竟月食粥。食久有厭色，太夫人曰：此若小時乳也，非此若安得活？自是終身無敢厭。

一思飢困時。道光十八年，隨先兄應院試未售。由山僻小路還家，一老

僕荷擔從，會資盡不食者。竟日山脊風來，異香撲鼻，蓋山谷人家午飯初熟也。子回顧老僕曰：聞未？僕雖老，素好諧，連搖首曰：莫說，莫說，說不得；莫聞，莫聞，聞不得。予生平不甚畏死而畏餓，實始此。嘗作此時想，食粥焉敢生厭？

一思京宦時。廿年供職郎曹，終歲食黃黑老倉米。久之，差務益繁，窘益甚，飯中雜以麤粟，取飽而已。日事賓士，亦不得不飽。今得精粲爲粥，日日食之，焉敢生厭？

一思旱荒時。前次入蜀，守雅州，巡建南。所在歲稔，米價賤於前時。獨調守成都之次年，旱荒殊甚，禱雨久之乃應，民飢可憐。蒙大府允分四十五局平糶，又倡勸城鄉各善良捐資糶賑，分設粥廠。予嘗單騎輪赴各廠食粥，驗粥良否。見飢民酸惻，且食且歎。今得安靜食粥，焉敢生厭？

一思古昔聖賢，俱安澹泊。生平摯友半作陳人，我何人，斯倖存食粥，且食白粲佳粥，歡喜承受尚恐不勝，焉敢生厭？

集古食粥名論

《月令》：仲秋之月，養衰老，授幾杖，行糜粥飲食。注：行猶賜也。

《檀弓》：公叔文子卒，其子戎請謚於君。君曰：昔衛國凶饑，夫子爲粥，活國之餓者，是不亦惠乎？

《左傳》：正考父鼎銘曰：饘於是，粥於是，以餬余口。注：言至儉也。

《韓詩外傳》：楚王聘北郭先生，其婦曰：夫子以織屨爲食，食粥甕屨，無怵惕之憂者何耶？與物無治也。

《史記・倉公傳》云：其人嗜粥，故中藏實。粥之益人可知。

漢文帝詔曰：今聞吏稟當受鬻者，或易以陳粟，豈稱養老之意哉？

《武帝紀》：年九十以上，已有受鬻法，爲復子若孫令得身帥，妻妾遂其供養之事。

《南史》：劉善明家有積粟，因青州饑荒，躬食饘粥，開倉以救鄉里，幸獲全濟。人名其家田曰續命田。

范文正公少清苦力學，以薺畀粥分早晚食。同學憐之，饋以美饌。辭曰：非不欲食旨甘，恐後難繼耳。

蘇文忠公與人書云：夜飢甚，吳子野勸食白粥，云能推陳致新，利膈益胃。粥既快美，粥後一覺，尤妙不可言。

韓忠《醫通》云：一人病淋，素不服藥。予令專啖粟米粥，絕去他味。旬餘減，月餘痊。此五穀治病之驗也。

張耒《粥記》云：每日清晨，食粥一大椀，空腹胃虛，穀氣便作，所補不細，又極柔膩，與胃相得，最爲飲食之妙訣。蓋粥能暢胃氣，生津液也。大抵養生求安樂，亦無深遠難知之事，不過寢食之間耳。故作此勸人每日食粥，勿大笑也。

喻嘉言曰：予每晨食粥，甚覺合宜。夜膳進粥，即不爽快。正以粥易成痰，早晨行陽二十五度，不致成痰，即得粥之益。晚間行陰二十五度，即易成痰。一物也，早晚宜否之異如此。亦見修養家過午不食，非無因也。

李瀕湖云：粥之益人甚多，古方用藥物諸穀作粥，治病亦甚多。略取可常食者，集於下方，以備參考云。

綜　述

粥

《食物本草・穀部・炊蒸類》　粥一名糜。煮米爲糜，使糜爛也。厚曰饘，薄曰（飩）〔酏〕。諸穀作粥，詳見本條。更有藥物、果品作粥。能治諸病，略具於後。

小麥粥，止消渴煩熱。

寒食粥，用杏仁和諸花作之。主咳嗽，下血氣，調中。

糯米、秫米、黍米粥，味甘，溫，無毒。主益氣，治脾胃虛寒，泄痢吐逆，小兒痘瘡白色。

粳米、秫米、粟米、粱米粥，味甘，溫，平，無毒。主利小便，止煩渴，養脾胃。按羅天益《寶鑒》云：粳粟米粥，氣薄味淡，陽中之陰也。所以淡滲下行，能利小便。一人病淋，素不服藥。醫令專啖粟米粥，絕去他味。旬餘減，月餘痊。此五穀治病之理也。又張耒《粥記》云：每晨起，食粥一大碗。空腹胃虛，穀氣便作，所補不細。又極柔膩，與腸胃相得，最爲飲食之妙訣。齊和尚說：山中僧，每將旦一粥，甚繫利害。如不食，則終日臟腑燥涸。蓋粥能暢胃氣，生津液也。大抵養生求安樂，亦無深遠難知之事，不過寢食之間爾。故作此勸人，每日食粥，勿大笑也。又蘇軾帖云：夜飢甚。吳子野勸

食白粥，云能推陳致新，利膈益胃。粥既快美，粥後一覺，妙不可言也。此皆著粥之有益如此。

赤豆粥，利小便，消水腫脚氣，辟邪厲。　綠豆粥，解熱毒，止煩渴。　御米粥即罌粟粥。治反胃，利大腸。　薏苡仁粥，除濕熱，利腸胃。　蓮子粉粥，健脾胃，止泄痢。　芡實粉粥，固精氣，明耳目。　菱實粉粥，益腸胃，解內熱。　栗子粥，益腸胃，補腎氣，益腰脚。　薯蕷粥即山藥粥。補腎精，固腸胃。　芋粥，寬腸胃，令人不飢。　百合粥，潤肺調中。　蘿蔔粥，消食利膈。　菠菜粥，和中潤燥。　茯苓粉粥，清上實下。　松子仁粥，潤心肺，調大腸。　胡麻粥、麻仁粥，並潤腸治痹。　蘇子粥，下氣利膈。　竹葉湯粥，止渴清心。

《本草醫旨・食物類・五穀類》　粥　小麥粥，治：止消渴煩熱。

寒食粥用杏仁和諸花作之。治：咳嗽下血，益氣調中。

糯米、秫米、黍米粥，味：甘，溫，無毒。治：益氣，治脾胃虛寒，泄痢吐逆，小兒痘瘡白色。

粳米、秈米、粟米、粱米粥，味：甘，平，溫，無毒。治：利小便，止煩渴，養脾胃。

粟米粥，氣薄，味淡，陽中之陰也，所以淡滲下行，能利小便。一人病淋，素不服藥，予令專啜粟米粥，絕去他味，旬餘減月餘痊，此五穀治病之理也。每晨起食粥一大盌，空腹胃虛，穀氣便作，所補不細，又極柔膩，與腸胃相得，最爲飲食之妙訣。

赤小豆粥，利小便，消水腫，脚氣，辟邪癘。　菉豆粥，解熱毒，止煩渴。　御米粥，治反胃，利大腸。　蘿蔔粥，消食利膈。　薏苡仁粥，除濕熱，利腸胃。　胡蘿蔔粥，寬中下氣。　蓮子粉粥，健脾胃，止泄痢。　馬齒莧粥，治痺，消腫。　茨實粉粥，固精氣，明耳目。　油菜粥，調中下氣。　菱實粉粥，益腸胃，解內熱。　菩薩菜粥，健胃益脾。　栗子粥，補腎氣，益腰脚。　波菱菜粥，和中潤燥。　薯蕷粥，補精，固腸胃。　薺菜粥，明目利肝。　芋粥，寬腸胃，令人不飢。　芹菜粥，去伏熱，利大小腸。　百合粉粥，潤肺調中。　芥菜粥，豁痰辟惡。　葵菜粥，潤燥寬腸。　花椒粥，辟瘴禦寒。　韭菜粥，溫中煖下。　茴香粥，和胃治疝。　葱豉粥，發汗解肌。　蘇子粥，下氣利膈。　茯苓粉粥，清上實下。　竹葉湯粥，止渴清心。　松子仁粥，潤心肺，調大腸。　枸杞子粥，補精血，益腎氣。　酸棗仁粥，治煩熱，益膽氣。　薤白粥，治老人冷痢。　胡椒粥、茱萸粥、辣米粥，並治心腹疼痛。　麻子粥、胡麻粥、郁李仁粥，並潤腸，治痺。　生薑粥，溫中辟惡。　酥蜜粥，養心肺。　豬腎粥、羊腎粥、鹿腎粥，並補腎虛諸疾。　羊肝粥、雞肝粥，並補肝虛明目。　牛乳粥，補虛羸。　羊汁粥、雞汁粥，並治勞損。　鴨汁粥、鯉魚汁粥，並消水腫。　鹿角膠入粥食，助元陽，治諸虛。炒麵入粥食，止白痢。燒鹽入粥食，止血痢。

《老老恒言・粥谱・下品》卷五　右煮粥方，上、中、下三品，共百種，調養治疾，二者兼具，皆所以爲老年地，毋使輕投攻補耳。前人有食療、食治、食醫，及《服食經》、《飲膳正要》諸書，莫非避峻厲以就和平也。且不獨治疾宜慎，即調養亦不得概施，如人參粥亦見《李絳手集方》，其爲大補元氣，自不待言，但價等於珠，未易供尋常之一飽。聽之有力者，無庸摭入以備方。此外所遺尚多，豈僅氣味俱劣之物，亦有購覓難獲之品，徒矜博採，而無當於用，奚取乎！　茲撰粥譜，要皆斷自臆見，合前四卷，足備老年之頤養。吾之自老其老，恃此道也。乃或傳述及之，不無小裨於世，謬妄之譏，又何敢辭！

《隨園食單・飯粥單》　粥　見水不見米，非粥也；見米不見水，非粥也。必使水米融洽，柔膩如一，而後謂之粥。尹文端公曰：寧人等粥，毋粥等人。此真名言。防停頓而味變湯乾故也。近有爲鴨粥者，入以葷腥；爲八寶粥者，入以果品。俱失粥之正味。不得已，則夏用綠豆，冬用黍米，以五穀入五穀尚屬不妨。余常食於某觀察家，諸菜尚可，而飯粥粗糲，勉強嚥下，歸而大病。常戲語人曰：此是五臟神暴落難時，故自禁受不得。

《調疾飲食辯・穀類》　〔粥說〕　右所列粥五十餘種，大半出《本草綱目》，非杏雲老人創造也。然實散見各書，乃曆古相傳之舊法，亦不自《綱目》始也。《素問・玉機真臟論》曰粥漿入胃，泄注止，則虛者活，是以粥代參、耆也。《傷寒論》桂枝湯方後曰啜熱稀粥一升，以助藥力，取微似汗，是以粥代麻黃、葛根也。神明變化，觸類引伸，雖千百種亦奚不可？其各種粥，通用白粳米或秈米，惟熱病用粟米，表虛、肺熱用糯米、秫米。妙用總在熱啜，尤須久煮極爛。

蓋諸藥溫涼補瀉，性各不同，一飲下咽，總由胃氣傳佈，病人胃氣既不能速行，停留片刻，藥之氣味即殊。試觀平人飲食，偶有不順，轉瞬噯出，即成酸水。故凡用藥，行速則有功，行遲則無力。古法所以有人行十里、五里、一

里之限也。若其停蓄不行，變爲酸水，尚何功效之與有？惟以穀氣助其胃，以熱氣速其行，而桴鼓之應，乃迥非湯劑所能及。此古人用粥治病之精理，千載無人道破者也。即使不以粥爲藥，亦必以食爲天。水之與穀，實後天生命之原，無水穀，安望有生乎。今日禁人食粥之醫，謂其堵氣。請問此語見於何書，何人所說？爾自閱歷以來，曾見何人受粥之害。蓋彼不過借醫糊口，何曾讀書，不過人云亦云，何曾實有所見。雖死者目接於目，猶以爲死於病耳，烏知其橫遭餓死哉？願遍天下醫人，平心細繹之，清夜猛省之。

《粥譜》 粥之宜　水宜潔、宜活、宜甘。　火宜柴，宜先文後武。　礶宜沙土，宜刷淨。　米宜精，宜潔，宜多淘。　下水宜稍寬，後毋添。　宜常攪。已焦者勿攪，攪則不可食。　筯宜竹，匕與椀宜磁，宜揩淨。　蔬宜脆，宜葅，宜醃醢之物。　宜獨食，宜早食，宜與素心人食。

食後髭鬚宜揩淨。食後宜緩行百步，鼓腹數十。宜低聲誦書。宜微吟詩成不成聽之。宜作大字作小楷必低首垂腰，食粥飽後不宜。宜漫遊。宜玩弄花竹。既飽宜見客。

粥之忌

忌與要人食。人雖不要，未脫膏粱氣者，亦忌與食。　忌濃膏厚味添人。　忌銅錫器。　忌魚腥及鱉、蟹、蝦、鱔等物。　忌不潔，忌隔宿，忌焦臭。　忌清而不黏。忌稠濃如飯。忌苦水鹵泉。忌熟後添水。　忌涼食，忌急食。　忌食後即睡，忌食後復飲酒。　忌食飽多飲茶，忌食飽大怒。忌強令人食。　忌與麤人走役工匠食。不耐飢

飯

《食物本草・穀部・炊蒸類》 飯飯食，諸穀皆可爲之，各隨米性，詳見本條。然更有諸飯可以治疾，不可類從者，應當別出。大抵皆取粳、秈、粟米者爾。

新炊飯，治人尿床，以熱飯一盞，傾尿床處，拌與食之，勿令病者知。又乘熱傅腫毒，良。

寒食飯清明節前二日，謂之寒食，祀先餘飯。主滅瘢痕及雜瘡，研末傅之。燒灰酒服，治食本米成積，黃瘦。用此飯燒研，治傷寒食復，米飲服二三錢，效。

祀竈飯，主卒噎，取一粒食之，即下。燒研，搽鼻中瘡。

盆邊零飯，主鼻中生瘡，燒研傅之。

齒中殘飯，主蠍咬毒病，傅之即止。

飧飯飧，音孫。即水飯也。熱食，解渴除煩。

荷葉燒飯，主厚脾胃，通三焦，資助生發之氣。枳术丸，用荷葉裹燒飯爲丸。蓋荷之爲物，色青中空，象乎震卦風木。在人爲足少陽膽同手少陽三焦，爲生化萬物之根蒂。用此物以成其化，胃氣何由不上升乎？更以燒飯和藥，與白术協力，滋養穀氣，令胃厚不致再傷，其利廣矣大矣。荷葉燒飯，乃用新荷葉煮湯，入粳、术造飯，氣味俱全也。

青精乾石鈍飯鈍，音信。鈍之爲言飧也，謂以酒、蜜、藥草輩溲而曝之也。亦作砘。凡內外諸書並無此字，惟施於此飯之名耳。又名烏飯。其法：取南燭莖葉擣碎，漬汁浸粳米，九浸九蒸九曝，米粒緊小，黑如鑿珠，袋盛，可以適遠方也。此飯乃仙家服食之法，而今之釋家多於四月八日造之，以供佛耳。

青精乾石鈍飯，味甘，平，無毒。日進一合，不飢，益顏色，堅筋骨，能行。益腸胃，補髓，滅三蟲，久服變白卻老。

《隨園食單・飯粥單》 飯　王莽云：鹽者，百肴之將。余則曰：飯者，百味之本。《詩》稱釋之溲溲，蒸之浮浮。是古人亦吃蒸飯，然終嫌米汁不在飯中。善煮飯者，雖煮如蒸，依舊顆粒分明，入口軟糯。

其訣有四：一要米好。或香稻，或冬霜，或晚米，或觀音秈，或桃花秈。春之極熟霉天，風攤播之，不使惹霉發疹。一要善淘。淘米時不惜工夫，用手揉擦，使水從籮中淋出，竟成清水，無復米色。一要用火。先武後文，悶起得宜。一要相米放水。不多不少，燥濕得宜。

往往見富貴人家，講菜不講飯，逐末忘本，真爲可笑。余不喜湯澆飯，惡失飯之本味故也。湯果佳，寧一口吃湯，一口吃飯，分前後食之，方兩全其美。不得已，則用茶，用開水淘之，猶不奪飯之正味。飯之甘，在百味之上，知味者，遇好飯不必用菜。

《調疾飲食辯・穀類》 諸飯總說　病人飲食，一欲其不改故常，則胃氣安；病易治，藥餌之外不必飲食爲助，則飲食只如平時。一欲其頓改故常，則臟氣變。病難治，或不能多服藥餌，則視其合病之飲食，變更平日，以助藥力。此不特粥飯，凡茶、酒、蔬、果、魚、肉，皆宜如此。五穀雖曰中和，而稻、粱、黍、麥，不一其種；南方、北方，水生、陸生，不一其地；播種、收穫，節候早晚，不一其時。則其性又安能畫一也？南人食米，北人食麥，均可滋生氣血，長育子孫，亦且同登壽考，無方隅之異者，臟氣習而相安也。平時既可養生，病時即可養病，而病人

脾胃必遂於平人。南人米飯，平時愛食乾硬者，病時即不宜，傷寒熱病之後尤不宜，稍易以滋軟，則無弊矣。北人麪飯，平時愛食炙煿者，病時亦不宜，內傷虛熱之症尤不宜，或發以酒酵，或隔湯蒸煮，則無弊矣。而米麪及諸雜穀之可爲飯者，有極佳，有極不佳，醫家、病家，皆不可不知也。

白茯苓粥

《老老恒言·粥譜·中品》 白茯苓粥 《直指方》：治心虛，夢泄白濁。又《綱目方》主清上實下。又《採珍集》：治欲睡不得睡。按：《史記·龜策傳》名伏靈，謂松之神靈所伏也。兼安神、滲濕、益脾。

白果粥

《粥譜·粥品四·木果類》 白果粥 溫肺，益氣，定喘嗽，縮小便，止白濁、腸風。即銀杏。

白石英粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五 白石英粥 《千金翼方》服石英法，搥碎水浸，澄清，每早取水煮粥，輕身延年。按：兼治肺痿、濕痹、疸黃，實大腸。《本草衍義》曰：攻疾可暫用，未聞久服之益。

白石脂粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五 白石脂粥 《子母秘錄》：治水痢不止，研粉和粥，空心服。按：石脂有五種，主治不相遠，澀大腸止痢居多。此方本治小兒弱不勝藥者，老年氣體虛羸亦宜之。

白蘇粥

《老老恒言·粥譜·中品》 白蘇粥 《遵生八箋》：開胃悅脾。按：兼消食，止暴痢腹脹。《爾雅翼》曰：諸魚乾者皆爲蘇，不及石首魚，故獨得白名。《吳地志》曰：蘇字從美，下魚。從蘇者非，煮粥加薑、豉。

百合粥

《壽親養老新書·晨朝補養藥糜法》 百合粥 生百合一升切，蜜一兩，同水窨熟，投欲熟粥中，每碗用三合。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 百合粥 生百合一升切碎，同蜜一兩窨熟煮粥，將起，入百合三合同煮，食之妙甚。

《老老恒言·粥譜·上品》 百合粥 《綱目方》：潤肺調中。按：兼治熱咳，脚氣。《嵇含草木狀》云：花白葉闊爲百合，花紅葉尖爲卷丹。卷丹不入藥。竊意，花葉雖異，形相類而味不相遠，性非迥別。

《調疾飲食辯·穀類》 百合粥 主補脾肺，止虛汗、虛瀉，定虛喘、虛嗽。

《粥譜·粥品三·蔬實類》 百合粥 潤肺止嗽。

柏葉粥

《老老恒言·粥譜·上品》 柏葉粥 《遵生八箋》：神仙服餌。按：兼治嘔血便血，下痢煩滿。用側柏葉，隨四時方向採之，搗汁澄粉入粥。《本草衍義》云：柏木西指得金之正氣，陰木而有貞德者。

柏子仁粥

《粥譜·粥品五·植藥類》 柏子仁粥 養心，悅脾，舒肝。去油須淨。

稗穄子粥

《粥譜·粥品一·穀類》 稗穄子粥 益氣宜脾，厚腸胃，殺蟲。

半夏麴粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》 半夏麴粥 治嗽通痢。

貝母粥

《老老恒言·粥譜·中品》 貝母粥 《資生錄》：化痰止嗽，止血，研入粥。按：兼治喉痹、目眩及開鬱。獨顆者有毒。《詩》云：言採其蝱，本作莔。《爾雅》：莔，貝母也。《詩》本不得志而作，故曰採蝱，爲治鬱也。

《粥譜·粥品七·卉藥類》 貝母粥 暢肺止咳。作粉良。

薄荷粥

《老老恒言·粥譜·上品》 薄荷粥 《醫餘錄》：通關格，利咽喉，令人口香。按：兼止痰嗽，治頭腦風，發汗，消食，下氣，去舌胎。《綱目》云：煎湯煮飯能去熱，煮粥尤妥。揚雄《甘泉賦》作茇葀。

扁豆粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 扁豆粥 白扁豆半斤，人參二錢，作細片，用水煎汁，下米作粥食之。益精力，治小兒霍亂。

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 扁豆粥 益精補脾，又治霍亂吐瀉。白扁豆半斤，先煮豆爛，去皮，入人參二錢，下米煮粥。

《老老恒言·粥譜·上品》 蘊豆粥 《延年秘旨》：和中，補五臟。按：兼消暑，除濕，解毒。久服髮不白。莢有青紫二色，皮有黑白赤斑。四

色，白者溫，黑者冷，赤斑者平入粥，去皮用。乾者佳，鮮者味少淡。

《粥譜・粥品一・穀類》扁豆粥　鎮脾消暑，白者勝。補中去皮，解暑連皮。

彬豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》彬豆粥　開腸胃，利小便。西北人多蒔之以供粥。

菠菜粥

《調攝・養生要論》菠菜粥　和中潤燥。

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　菠菜粥　《綱目方》：和中潤燥。按：兼解酒毒，下氣止渴。根尤良，其味甘滑。《儒門事親》云：久病大便澀滯不通及痔漏宜常食之。《唐會要》：尼波羅國獻此菜，爲能益食味也。

《調疾飲食辯・穀類》菠蔆粥　切碎入粥煮爛，主大便燥結。

《粥譜・粥品二・蔬類》菠菜粥　潤燥滑中。

勃薺粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》勃薺粥　消食磨積。川人謂之地栗，或呼慈姑，粉尤佳。

參粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》參粥　治反胃嘔吐。用有紋黨參拍破，入粟米、薤白、雞子白，煮粥。

蠶豆粥

《老老恒言・粥譜・中品》蠶豆粥　《山居清供》：快胃和脾。按：兼利臟腑。《本經》不載。《萬表積善堂方》有誤吞針，蠶豆同韭菜食，針自大便出，利臟腑可驗。煮粥，宜帶露採嫩者，去皮，用皮味澀。

《粥譜・粥品一・穀類》蠶豆粥　快胃，利藏府。或先煮熟，或搗末，再入粥同煮。

常山粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　常山粥　《肘後方》：治老年久瘧，秫米同煮，未發時服。按：兼治水脹，胸中痰結，截瘧乃其專長，性暴悍，能發吐。甘草末拌蒸數次，然後同米煮。化峻厲爲和平也。

長壽果粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》長壽果粥　宜胃健脾。出松潘廳及打箭爐。

巢菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》巢菜粥　清熱開胃。川名苕子。

炒麥粥

《粥譜・粥品一・穀類》炒麥粥　血痢不止，炒麥入粥中食之能回生。

車前子粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　車前子粥　《肘後方》：治老人淋病，綿裹入粥煮。按：兼除濕，利小便，明目，亦療赤痛，去暑濕，止瀉痢。《服食經》云：車前，一名地衣。雷之精也。久服身輕。其葉可爲蔬。

陳米粥

《粥譜・粥品一・穀類》陳米粥　寬中平胃，止痢，除煩，消積。

陳茗粥

《粥譜・粥品五・植藥類》陳茗粥　治食。即老陳茶。

赤小豆粥

《壽世青編・食治秘方・濕門》赤豆粥　利小便，消水腫脚氣，辟邪癘。赤豆淘淨，同陳倉米對配煮粥，空腹食。

《老老恒言・粥譜・中品》赤小豆粥　《日用舉要》：消水腫。又《綱目方》：利小便，治脚氣，辟邪厲。按：兼治消渴，止泄痢，腹脹吐逆。《服食經》云：冬至日食赤小豆粥，可厭疫鬼，即辟邪厲之意。

《調疾飲食辯・穀類》赤小豆粥　即飯豆。主利小便，消水腫。又治脚氣，用赤小豆多米二三倍，先煮爛，撈去豆，然後入米煮食。

《粥譜・粥品一・穀類》赤小豆粥　行水消腫，心病宜之。久服瘦人。

椿芽粥

《粥譜・粥品五・植藥類》椿芽粥　暢氣，去頭風。

蓴菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》蓴菜粥　滑口，泄熱，下氣。初秋食之，能去伏熱，宜風秘人。

慈姑粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 慈姑粥　解熱毒。川人謂之白地栗。

磁石粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　慈石粥　《奉親養老書》：治老人耳聾，搥末綿裹，加豬腎煮粥。《養老書》又方：同白石英水浸，露地，每日取水作粥，氣力強健，顏如童子。按：兼治周痹風濕，通關節，明目。

刺栗子粥

《粥譜·粥品五·植藥類》 刺栗子粥　煎水煮粥，治淋痢、崩帶諸症。即金櫻子。

蓯蓉粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》 蓯蓉粥　治勞傷羸黑。煮爛，和羊肉煮粥，空心食。

葱白粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　葱白粥　《小品方》：治發熱頭痛，連鬚和米煮，加醋少許，取汗愈。又《綱目方》：發汗解肌，加豉。按：兼安中，開骨節，殺百藥毒。用胡葱良，不可同蜜食，壅氣害人。

《調疾飲食辯·穀類》 葱白粥　細切葱白，俟粥將成時投入，煮熟。熱啜取汗，主散表寒，行氣。又主胃寒嘔吐、泄瀉，氣痢，腹痛。葱不宜過多。

葱豉粥

《調疾飲食辯·穀類》 葱豉粥　主發散表寒。

葱粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 葱粥　通氣，活血，散寒。

大穰麥粥

《粥譜·粥品一·穀類》 大穰麥粥　實五臟，益氣。煮粥甚滑，宜久煮。健人。

《調疾飲食辯·穀類》 大麥米粥　磨如粟米大，煮粥，主寬中下氣。和熟蜜少許代茶飲，治淋痛出《聖惠方》。又久食治皮裏膜外水氣出《聖濟總錄》。

粥能滋養，虛實百病固已。若因病所宜，用果、菜、魚、肉及藥物之可入食料者，同煮食之，是飲食即藥餌也，其功更奇更速。方書所載甚多，摘錄數十種於後。

大麻仁粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　大麻仁粥　《肘後方》：治大便不通。又《食醫心鏡》：治風水腹大，腰臍重痛，五淋澀痛。又《食療本草》：去五臟風，潤肺。按：麻仁潤燥之功居多，去殼煎汁煮粥。

《粥譜·粥品七·卉藥類》 大麻仁粥　治秘通淋，宜老人。研碎，水濾取汁，入粳米、椒、鹽、豉。

大棗粥

《老老恒言·粥譜·中品》 大棗粥　《慈山參入》按：道家方藥，棗爲佳餌。皮利肉補，去皮用養脾氣，平胃氣，潤肺止嗽，補五臟，和百藥。棗類不一，青州黑大棗良，南棗味薄微酸，勿用。

淡菜粥

《老老恒言·粥譜·中品》 淡菜粥　《行廚記要》：止泄瀉，補腎。按：兼治勞傷精血衰少，吐血，腸鳴，腰痛。又治瘿，與海藻同功。《刊石藥驗》曰：與蘿蔔或紫蘇、冬瓜，入米同煮，最益老人，酌宜用之。

淡竹葉粥

《老老恒言·粥譜·中品》 淡竹葉粥　《慈山參入》按：春生苗，細莖綠葉，似竹花碧色，瓣如蝶翅。除煩熱，利小便，清心。《綱目》曰：淡竹葉煎湯煮飯，食之能辟暑，煮飯曷若煮粥尤妥。

刀豆粥

《粥譜·粥品一·穀類》 刀豆粥　益腎補元，止呃逆。

地膚粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》 地膚粥　苗煠過入粥，除風熱。子，研入粥，益精。

地瓜粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 地瓜粥　止渴愈聾。

地黃花粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》 地黃花粥　治腰脊風虛作痛。

地黃粥

《養生類纂·食饌部一·粥》 地黃粥　以補虛。右取地黃四兩，搗取汁，候粥半熟即下之。以綿裹椒一百粒，生薑一片，投粥中，候熟出之。下羊

腎一具，去脂膜，細切如韭葉大，加少鹽食。同上。

《壽親養老新書・晨朝補養藥糜法》 地黃粥　切地黃二合，候湯沸，與米同下鎗。先取酥二合，蜜一合，同炒令香熟，別貯之。候粥欲熟乃下，同煮取熟。

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 地黃粥　十月內生新地黃十餘斤，搗汁。每汁一斤，入白蜜四兩，熬成膏，收貯封好。每煮粥三合，入地黃膏三二錢，酥油少許，食之。滋陰潤肺。

《養生食鑒・食治方・火》 地黃粥　生地不拘多少，搗自然汁，浸粳米，滲透，曬乾，再浸、再曬三次。每用磁器煎湯一升，令沸，入前米一合，熬成稀粥，食遠食之。日久心火自降，肝血清涼。專治睡(覺)(起)目赤腫良，久則有益人。臥則血歸於肝，因血熱到肝，故睡起而目赤。良久無事者，血復散於四肢也。宜食此粥，以涼肝血。

《老老恒言・粥譜・下品》卷五 地黃粥　《臞仙神隱書》：利血生精，候粥熟再加酥蜜。按：兼涼血生血，補腎真陰。生用寒，製熟用微溫。煮粥宜鮮者，忌鋼銅器。吳旻《山居錄》云：葉可作菜，甚益人。

《粥譜・粥品六・卉藥類》 地黃粥　滋陰益水。古名芊，性義從之。加熟蜜食，利血生精。見《臞仙神隱》。

冬瓜粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》 冬瓜粥　散熱，宜胃益脾。子，益氣醒脾，炒研入粥。

冬莧菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 冬莧菜粥　滑竅順胎。即錦葵，痢疾、淋症宜食之。

豆豉粥

《粥譜・粥品一・穀類》 豆豉粥　發汗，止盜汗。炒，止血痢。發汗加葱，止血痢加蒜、薤。

竹葉粥

《養生類纂・食饌部一・粥》 竹葉粥　右取淡竹葉一握，梔子兩枚，切，熬以水煎，澄取清，即細淅粳米，研取泔，下米竹葉梔子汁中，旋點泔煮之，候熟下鹽花進之。時或失理則痢疾，宜以防之。同上。

豆漿粥

《粥譜・粥品一・穀類》 豆漿粥　宜胃和中。豆乳宜老人，豆乳皮宜產婦。

豆芽粥

《粥譜・粥品一・穀類》 豆芽粥　黃豆芽補不足，綠豆芽去火，並助生氣。切細入，取湯亦可。

髮菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 髮菜粥　治瘿，利大小腸，除結，烏人髮。

防風粥

《養生類纂・食饌部一・粥》 防風粥　以去四肢風。右取防風二大分，煮取汁作粥。同上。

《粥譜・粥品七・卉藥類》 防風粥　治風邪頭疼。白樂天在翰林嘗賜食，口香七日。

佛手柑粥

《老老恒言・粥譜・上品》 佛手柑粥　《宦遊日劄》：閩人以佛手柑作葅，並煮粥，香清開胃。按：其皮辛，其肉甘而微苦。甘可和中，辛可順氣，治心胃痛宜之。陳者尤良，入粥用鮮者，勿久煮。

佛掌參粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》 佛掌參粥　補腎益精。出西口即朱遼參。

魚粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 魚粥　川中諸寺雜菜餌之屬作粥，名魚粥。見《放翁集》。

芣苢粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》 芣苢粥　治老人熱淋。即車前子，煮汁，取烹青秫米，作粥食。

茯苓粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 茯苓粥　茯苓爲末，淨一兩，粳米二合，先煮粥熟，下茯苓末同煮，起食。治欲睡不得睡。

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 茯苓粥　治脾虛泄瀉，又治不寐。粳米二合，茯苓末一兩，煮好，再下苓末一兩，再煮爛食。

《石成金醫書·食愈方·痰》茯苓粥　粳米煮粥，半熟入茯苓末，和匀煮熟，空心食。能治濕痰健脾。

《石成金醫書·食愈方·虛》茯苓粥　治虛泄脾弱，又治欲睡不睡，粳米三合，粥好，下白茯苓末一兩，再煮滚食之。

《養生食鑒·食治方·痰》卷下　茯苓粥　粳米煮粥，半熟，入茯苓末，和匀煮熟，空心食之。

《粥譜·粥品五·植藥類》茯苓粥　清上實下。茯神粥，安神健脾。俱去筋。

浮麥粥

《粥譜·粥品一·穀類》浮麥粥　益氣除熱，止心虛盜汗及自汗不止。

腐漿粥

《老老恒言·粥谱·中品》腐漿粥　《慈山參入》：腐漿即未點成腐者。諸豆可製，用白豆居多。潤肺，消脹滿，下大腸濁氣，利小便。暑月入人汗有毒，北言呼爲甜漿粥，解煤毒。清晨有肩挑鬻於市。

甘藍粥

《粥譜·粥品二·蔬類》甘藍粥　益臟腑，利經絡，令人睡。北人謂之擘藍。

甘露子粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》甘露子粥　利胃下氣。川人呼爲地蛹，楚名海螺菜，又名石蠶。

甘松粥

《調疾飲食辯·穀類》甘松粥　研末入粥，主胃寒作嘔，脾氣不運。又最能引胃氣上升，令病人思食。

甘蔗粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》甘蔗粥　用甘蔗榨漿三碗，入米四合煮粥，空心食之。治咳嗽虛熱，口燥，涕濃，舌乾。

《壽世青編·食治秘方·火門》甘蔗粥　治欬嗽虛熱，口乾舌燥，涕吐稠粘。用甘蔗取汁三碗，入米三合煮粥，空心食之。

《石成金醫書·食愈方·燥》甘蔗粥　用甘蔗搗汁，入米煮粥，空心食之。能治咳嗽虛熱，口乾舌燥，涕吐稠粘等症。

橄欖粥

《粥譜·粥品四·木果類》橄欖粥　清胃熱，軟堅。

葛根粥

《調疾飲食辯·穀類》葛粉粥　主熱病後津液不回，口中燥渴。此物能引津液上潮於口。生者尤佳。又解酒毒。

《粥譜·粥品七·卉藥類》葛根粥　去煩渴。粉，安胃解熱。

枸杞葉粥

《壽親養老新書·食治方》枸杞葉粥

枸杞葉半斤，細切　粳米二合

右二味，於石器中相和，煮作粥，以五味末、葱白等調和食之。

《老老恒言·粥谱·上品》枸杞葉粥　《傳信方》治五勞七傷，豉汁和米煮。按：兼治上焦客熱，周痹風濕，明目安神。味甘氣涼，與根、皮及子性少別。《筆談》云：陝西極邊生者大合抱，摘葉代茶。

枸杞子粥

《養生類纂·食饌部一·粥》枸杞子粥　用枸杞子生研，捩取汁，每一碗粥可用汁一盞，加少熟蜜同煮。同上。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》枸杞粥　用甘州枸杞一合，入米三合，煮粥食之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》枸杞子粥　用生者研如泥，乾者爲末。每粥一甌，加子末半盞，白蜜一二匙，和匀，食之，大益。

《老老恒言·粥谱·中品》枸杞子粥　《綱目方》：補精血，益腎氣。按：兼解渴，除風，明目，安神。諺云：去家千里勿食枸杞，謂能強盛陽氣也。《本草衍義》曰：子微寒，今人多用爲補腎藥，未考經意。

《粥譜·粥品五·植藥類》枸杞子粥　益腎氣，健人。苗粥，清目清心。

枸杞粥

《藥性全備食物本草·食治方》枸杞粥　大補陰虛。

採葉，同粳米如常煮食，量用鹽味，空心食之。枸杞子更佳。

《壽世青編·食治秘方·陰虛門》枸杞粥　治肝家火旺血衰，益腎氣。甘州枸杞一合，米三合，煮食。又方，採鮮葉如常煮粥食，入鹽少許，空腹

食佳。

《石成金醫書・食愈方・虛》 枸杞粥　治肝家火旺血衰。用甘州枸杞子一合，米三合煮粥食。一方，採葉煮粥食，入鹽少許，空腹食。

穀芽粥

《粥譜・粥品一・穀類》 穀芽粥　去殼，炒，研，入粥。消食，除悶脹。久食伐脾。

苽米粥

《粥譜・粥品一・穀類》 苽米粥　解熱調胃。即茭白子，一名雕胡。

桂花粥

《粥譜・粥品五・植藥類》 桂花粥　悅神。木樨糖點粥，開胃暢膈。

桂漿粥

《粥譜・粥品五・植藥類》 桂漿粥　官桂熬水，煮粥，祛寒。加蜜，和中。桂子粥，煖臟。

海參粥

《老老恒言・粥譜・中品》 海參粥　《行廚記要》：治痿，溫下元。按：滋腎補陰。《南閩記聞》言捕取法，令女人裸體入水，即爭逐而來，其性淫也。色黑入腎，亦從其類。先煮爛細切，入米，加五味。

《調疾飲食辯・穀類》 海參粥　主一切腎陰虧損之症。

寒食粥

《粥譜・粥品一・穀類》 寒食粥　治飽噯。

荷鼻粥

《老老恒言・粥譜・上品》 荷鼻粥　《慈山參人》：荷鼻即葉蒂，生發元氣，助脾胃止渴，止痢固精。蓮莖葉用亦可。色青形仰，其中空，得震卦之象。《珍珠囊》：煎湯燒飯，和藥治脾。以之煮粥，香清佳絕。

何首烏粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》 何首烏粥　駐顏，益腎，宜子。治瘡尤效。

河西米湯粥

《飲膳正要・聚珍異饌》 河西米湯粥　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　河西米二升

右熬成湯，濾淨。下河西米，淘洗淨，次下細乞馬、米、葱、鹽，同熬成粥，或不用乞馬亦可。

河祇粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 河祇粥　用海蓼煮爛，去骨細拆，候粥熟，同煮，攪勻，食之。

黑豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》 黑豆粥　補腎鎮心，解毒明目。少入鹽尤妙。

紅白飯豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》 紅白飯豆粥　補中煖胃，腎病宜之。補血實胃，調經益氣。

紅麴粥

《粥譜・粥品一・穀類》 紅麴粥　活血消食。

紅油菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 紅油菜粥　散鬱。即卷菡，又名多心菜。

紅蕷粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》 紅蕷粥　益氣，厚腸胃，耐飢。即甘藷。

胡椒粥

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 胡椒粥　吳茱萸粥　並治心腹疼痛。煮法同上。

《粥譜・粥品五・植藥類》 胡椒粥　溫中止痛，研末少用。

胡蘿蔔粥

《調攝・養生要論》 胡蘿蔔粥　寬中下氣。

《粥譜・粥品二・蔬類》 胡蘿蔔粥　寬中下氣，散滯和血。血病人宜之。

胡麻粥

《養生類纂・食饌部一・粥》 胡麻粥　烏油麻去皮，蒸一炊，曝乾更炒，令香熟。每用白粳米一升，胡麻半升，如常煮粥法爲之。臨熟加糖蜜任意，極香甘。胡麻多治之，臨時取用。《沈存中忘懷錄》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 胡麻粥　用胡麻去皮，蒸熟，更炒令香。用米三合，淘淨，入胡麻二合研汁，同煮。粥熟，加酥食之。

《老老恒言・粥譜・上品》 胡麻粥　《錦囊秘錄》：養肺，耐飢耐渴。

按：胡麻即芝麻。《廣雅》名藤宏。堅筋骨，明耳目，止心驚，治百病。烏色者名巨勝，仙經所重栗色者，香卻過之，炒研，加水濾汁入粥。

《調疾飲食辯·穀類》 麻仁粥　主津枯便閉。用火麻仁炒，去殼，研末入粥。或加皂角子炒熟同研。能治大腸風閉。皂角子減三分之二。

《調疾飲食辯·穀類》 脂麻粥　用黑芝麻炒，研極細，入粥。不細則敗脾作泄。主治同上。又主乾欬無痰。痰清者忌食。

《粥譜·粥品一·穀類》 脂麻粥　九蒸曬，挼去皮，和粳米煮粥，大益人。

胡桃粥

《藥性全備食物本草·食治方》 胡桃粥　治陽虛腰痛，及石淋五痔。取胡桃肉，和米煮粥食之。

《壽世青編·食治秘方·陽虛門》 胡桃粥　治陽虛腰疼及石淋五痔。胡桃肉煮粥食。又浸酒方，加小茴香、杜仲、補骨脂。

《老老恒言·粥譜·上品》 胡桃粥　《海上方》：治陽虛腰痛、石淋、五痔。按：兼潤肌膚，黑鬚髮，利小便，止寒嗽，溫肺潤腸。去皮研膏，水攪濾汁，米熟後加入，多煮生油氣。或加杜仲、茴香，治腰痛。

《粥譜·粥品四·木果類》 胡桃粥　潤燥養血，生命門火。

瓠粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 瓠粥　治心熱，利小腸，療石淋。

花椒粥

《老老恒言·粥譜·上品》 花椒粥　《食療本草》治口瘡。又《千金翼》：治下痢腰腹冷，加炒麵煮粥。按：兼溫中暖腎，除濕，止腹痛。用開口者，閉口有毒。《巴蜀異物志》：出四川清溪縣者良，香氣亦別。

《調疾飲食辯·穀類》 花椒粥　川產最妙，隨處土產者亦可用，但宜陳耳。研末，纖少入粥，主胸腹脹滿，冷痢刺痛。又主蚘蟲上膈，煩躁吐涎。

《粥譜·粥品五·植藥類》 花椒粥　辟瘴，補命火。不宜多入。

滑石粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五 滑石粥　《聖惠方》：治膈上煩熱，滑石煎水，入米同煮。按：兼利小便，蕩胸中積聚，療黃疸、石淋、水腫。《炮炙論》同。凡用研粉，牡丹皮同煮半日，水淘，曝乾用。

黃豆粥

《粥譜·粥品一·穀類》 黃豆粥　寬中下氣，利大腸，消腫解毒。豆黃研末，入粥佳。青豆平肝熱。

黃瓜菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 黃瓜菜粥　通結氣，利腸胃，和粥充飢。

黃雞粥

《粥譜·粥品八·動物類》 黃雞粥　補肝脾。見東坡詩。

黃精粥

《調疾飲食辯·穀類》 黃精粥　切碎同米煮，主一切諸虛百損，不拘陰陽氣血衰憊，無不宜之。

《粥譜·粥品六·卉藥類》 黃精粥　填精益臟。

黃耆粥

《調疾飲食辯·穀類》 黃耆粥　用北地真箭耆，味甜如蜜者，煮濃汁，去渣，入米煮粥。主表虛自汗，痘疹不起，癰疽內潰，不能成漿及一切虛陽下陷，子腸不收，脫肛等症。

《粥譜·粥品六·卉藥類》 黃耆粥　補氣虛。見東坡《立春詩》。

茴香粥

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 茴香粥　和胃治疝。用小茴香炒，煎湯去渣，入米煮粥食。

《調疾飲食辯·穀類》 茴香粥　平肝和胃，治胸脇脹痛，疝氣偏墜，研末入粥。

《粥譜·粥品二·蔬類》 茴香粥　和胃治疝。嫩葉、脆根俱可入，不宜太多。

藿香粥

《老老恒言·粥譜·上品》 藿香粥　《醫餘錄》：散暑氣，辟惡氣。按：兼治脾胃吐逆，霍亂心腹痛，開胃進食。《交廣雜誌》謂，藿香木本。金樓子言：五香共是一木，葉爲藿香。入粥用南方草本，鮮者佳。

雞肝粥

《調疾飲食辯·穀類》 豬肝、羊肝、雞肝粥　並主肝虛目暗，多年冷淚，瞳人散大，羞明怕日等症。羊爲最，雞次之，豬又次之。

《粥譜・粥品八・動物類》 雞肝粥　補肝明目。

雞汁粥

《老老恒言・粥譜・中品》 雞汁粥　《食醫心鏡》：治狂疾，用白雄雞。又《奉親養老書》：治脚氣，用烏骨雄雞。按：兼補虛養血。巽爲風，爲雞，風病忌食。陶弘景《真誥》曰：養白雄雞可辟邪。野雞不益人。

《調疾飲食辯・穀類》 羊汁、雞汁粥　並主勞損，又大補產後虛勞。血分有火者禁用。又大補瘦人，肥人禁用。

薑粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 薑粥　開口味，療飢，鹹淡隨宜。即范文正所食黃薑粥也。

脊肉粥

《養生食鑒・食治方・燥》 脊肉粥　用粳米煮粥，以豬脊肉切碎，入鹽少許，及香油、川椒、茴香，調和飲之。以此養腎，則水有所司。

蒺藜粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》 蒺藜粥　輕身，明目，肥健人。沙苑出者良，研末入粥。

杞葉粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 杞葉粥　用枸杞子新嫩葉，如上煮粥，亦妙。

韭菜粥

《調攝・養生要論》 韭菜粥　溫中暖下。

稷米粥

《粥譜・粥品一・穀類》 稷米粥　益氣涼血，解瓠毒。即糜子，又名穄米。

薑粥

《老老恒言・粥譜・上品》 薑粥　《本草綱目》：溫中，辟惡氣。又《手集方》：搗汁煮粥，治反胃。按：兼散風寒，通神明，取效甚多。《朱子語錄》有秋薑夭人天年之語。治疾勿泥。《春秋運斗樞》曰：璿星散而爲薑。

《粥譜・粥品二・蔬類》 薑粥　溫中辟惡。薑汁調粥化痰，粉和中。

豇豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》 豇豆粥　補腎，入少鹽同煮。止吐逆，入少薑同煮。

焦米粥

《粥譜・粥品一・穀類》 焦米粥　收水瀉，回胃氣。

芥菜粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五 芥菜粥　《綱目方》：豁痰辟惡。按：兼溫中止嗽，開利九竅。其性辛熱而散，耗人真元。《別錄》謂，能明目，暫時之快也。葉大者良，細葉有毛者損人。

《粥譜・粥品二・蔬類》 芥菜粥　豁痰利膈，青菜同。芥種甚多，白者勝，入粥，和中通滯。子，明目。

芥子粥

《調疾飲食辯・穀類》 芥子粥　炒研去油入粥，主豁痰利氣。痰氣甚者，芥子取辣用。取辣法：生芥子研末，以瓷甌入沸湯內泡熱，盛芥子，溫水調如糊，濕紙封口，覆地上半刻許，取出，辣如新芥菜。

錦瓜粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》 錦瓜粥　壯陽氣。即苦瓜。子，味甘。

金櫻子粥

《調疾飲食辯・穀類》 金櫻子粥　先用金櫻子煮濃汁，布巾濾去渣，入米煮粥。主腎虛精滑，瀉利脫肛，婦人產後子腸不收。

荊芥苗粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》 荊芥苗粥　醒脾，去胃風，辟惡除風。

粳米粥

《調疾飲食辯・穀類》 白粳米粥、白秈米粥　《爾雅》作鬻，糜也，郭注曰：淖糜。又曰餬，饘也，郭注曰：糜也。邢疏曰：稠者曰糜，淖者曰鬻，餬、饘是其別名。《左傳》曰：饘於是，鬻於是，以餬其口。劉熙《爾雅》釋名曰：煮米使糜爛也。故凡食粥，必須久煎極爛，使無完米。性能養脾胃，生津液，利小便，消脹滿，調中健脾，除煩止渴，利膈益氣，推陳致新。萬症皆宜，平人亦妙，其功不可殫述。《綱目》曰：每早食粥，胃中空無他雜物，穀氣先入，所補不細。又極柔膩，與腸胃相得，最爲飲食妙品。薄者爲

淖，凡病腹中氣脹，小便不利，渴者，煩者，水泄者，及表虛不能大發汗者，乘熱儘量啜之，初覺脹滿，轉瞬即快然矣。厚者爲饘、爲餬，凡病脾胃虛寒嘔泄者，乘熱漸次啜之，其效皆捷於藥餌。又極虛久泄腸滑，隨食隨出，百藥不能止者，作夾飲粥，食之即止。其法：用未經油膩瓦罐入米煮，俟米熟汁出，撈去米，再入米煮極稠食之。是兩次米汁俱在一粥之中，真能回元氣於無有之鄉。此而不效，乃真死症也。無識之醫，乃爲首禁，謂其堵氣。詎知其爲行氣通腸，利水消脹之第一物乎。故凡病未必遂無生機，無奈醫者禁其食粥，又不能食乾飯，則胃氣空虛，病必日甚。胃虛不能宣佈傳達，則藥必無功。加以炒米湯，則胃氣死矣。明理之人，廣爲傳說，俾病人不致餓死，其功德必無量也。又粥之愈疾，全在於熱。出鍋即啜，啜時自覺陽和滿腹，遍身汗意津津，乃有奇效。若稍冷，則真能堵氣，慎不可啖。又熱飲能解誤服大黃，冷飲能解誤服巴豆，均有神驗。

《粥譜·粥品一·穀類》 粳米粥　和五臟，益榮衛，開胃氣，助穀神。粳，一作秔。

韭葉粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　韭葉粥　《食醫心鏡》：治水痢。又《綱目方》：溫中暖下。按：兼補虛壯陽，治腹冷痛莖。名韭白，根名韭黃。《禮記》謂韭爲豐，本言美在根，乃莖之未出土者。治病用葉。

韭子粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　韭子粥　《千金翼》：治夢泄遺尿。按：兼暖腰膝，治鬼交甚效，補肝及命門，療小便頻數。韭乃肝之菜，入足厥陰經。肝主泄，腎主閉，止泄精，尤爲要品。

《粥譜·粥品二·蔬類》 韭子粥　澁精。韭菜粥煖下。

菊花粥

《老老恒言·粥譜·上品》 菊花粥　《慈山參入》：養肝血，悅顏色，清風眩，除熱解渴，明目。其種以百計。《花譜》曰：野生單瓣色白開小朵者良，黃者次之，點茶亦佳。煮粥去蒂曬乾，磨粉和入。

《粥譜·粥品七·卉藥類》 菊花粥　明目養肝。白，清肺；黃，理氣。

菊苗粥

《調燮類編·粒食》 菊苗粥　用甘菊新長嫩須叢生，摘來洗淨，細切入鹽，同米煮粥食之，清目寧心。

《老老恒言·粥譜·上品》 菊苗粥　《天寶單方》：清頭目。按：兼除胸中煩熱，去風眩，安腸胃。《花譜》曰：莖紫，其葉味甘者可食，苦者名苦薏，不可用。苗乃發生之氣聚於上，故尤以清頭目有效。

橘粥

《粥譜·粥品四·木果類》 橘粥　潤肺。

橘皮粥

《調疾飲食辯·穀類》 橘皮粥　用陳廣橘皮研末入粥，或漳州餳餞橘餅切碎，同米煮。治脾氣不運，食物作脹。

決明子粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》 決明子粥　爲末，入粥，治久失明。葉，瀹過作粥，明目。

蕨菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 蕨菜粥　利水。消人陽氣，不宜多食。儉歲可充飢，粉微勝。

蒼蓬粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 蒼蓬粥　健胃益脾。川名牛脾菜。

口數粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 口數粥　十二月二十五日夜，用赤小荳煮粥，同綠荳法。一家大小分食，若外出夜回者，亦留與吃，謂之口數粥。能除瘟疫，辟厲鬼出《田家五行》。

《粥譜·粥品一·穀類》 口數粥　十二月廿五日，用赤小豆煮粥，舉家食。見《范石湖集》。

苦蕒粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 苦蕒粥　下乳清熱。

苦蕎粥

《粥譜·粥品一·穀類》 苦蕎粥　止飢。

臘八粥

《粥譜·粥品四·木果類》 臘八粥　都人於十二月八日，各以果料作粥相饋。

辣米菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 辣米菜粥　去心腹冷氣，消食，豁冷痰。即瘴菜，略汁過入粥。

萊菔粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 蘿蔔粥　用不辣大蘿蔔，入鹽煮熟，切碎如荳，入粥將起，一滾而食。

《調攝・養生要論》 蘿蔔粥　消食利膈。

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 蘿蔔粥　消食利膈。蘿蔔大者一個，配米二合煮食。

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　萊菔粥　《圖經本草》：治消渴，生搗汁，煮粥。又《綱目方》：寬中下氣。按：兼消食，去痰止咳，治痢，制麵毒。皮有紫白二色，生沙壤者大而甘，生瘠地者小而辣，治同。

《調疾飲食辯・穀類》 萊菔粥　主消食利膈，痢疾腹痛，裏急後重。無萊菔時，以子炒研去油代之。或乾萊菔絲切碎入粥，亦妙。

《粥譜・粥品二・蔬類》 萊菔粥　消食利膈，通大小便，治痢，制麪毒。

萊菔子粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　萊菔子粥　《壽世青編》：治氣喘。按：兼化食除脹，利大小便，止氣痛。生能升，熟能降。升則散風寒，降則定喘咳，尤以治痰，治下痢厚重有殊績。水研，濾汁加入粥。

蘭花粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》 蘭花粥　解心鬱，和心氣。根，清上理中；葉，利水消腫；澤蘭，散鬱和血。

蘭香菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 蘭香菜粥　去惡。

藍汁粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》 藍汁粥　治喘嗽息有聲，唾粘。浸葉搗汁，和杏仁泥，作粥。

粱米淡粥

《飲膳正要・聚珍異饌》 粱米淡粥　補中益氣。

粱米二升

右先將水滾過，澄清，濾淨。次將米淘洗三五遍，熬成粥。或下圓米、渴米、折米皆可。

澇糟粥

《粥譜・粥品一・穀類》 澇糟粥　溫中煖胃。

酪粥

《粥譜・粥品八・動物類》 酪粥　潤肺補虛。

梨粥

《粥譜・粥品四・木果類》 梨粥　降火，治熱嗽。

藜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 藜粥　治癜風，殺蟲。

鯉魚粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　鯉魚粥　《壽域神方》：治反胃，童便浸一宿，炮焦煮粥。又《食醫心鏡》：治咳嗽氣喘用糯米。按：兼治水腫黃疸，利小便。諸魚惟此爲佳。風起能飛越，故又動風，風病忌食。

《粥譜・粥品八・動物類》 鯉魚粥　治水腫，煮汁用。

《調疾飲食辯・穀類》 鯉魚汁粥　專消水腫。一斤以上者佳，愈大愈妙。勿去鱗。

櫟檀子粉粥

《粥譜・粥品四・木果類》 櫟檀子粉粥　止瀉痢，禦飢。櫧子、橡子、榿子略同。

荔枝粥

《粥譜・粥品四・木果類》 荔枝粥　治疝，益肝，通神，健氣。

栗粥

《壽親養老新書・晨朝補養藥糜法》 栗粥　小栗去殼，切如米粒，每粳米一升，栗肉二合同米煮，更無他法。

《老老恒言・粥譜・上品》 栗粥　《綱目方》：補腎氣，益腰脚，同米煮。按：兼開胃活血，潤沙收之，入夏如新。梵書名篤迦。其扁者曰栗楔，活血尤良。《經驗方》每早細嚼風乾栗，豬腎粥助之，補腎效。

栗子粥

《粥譜・粥品四・木果類》 栗子粥　堅腎，益腰脚，耐飢。榛子及小

栗，悅胃。

蓮花粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 蓮花粥　清心輕身。鬚、蕊研末入粥，通心腎，固精養血。

蓮肉粥

《養生類要·養老類》後集　蓮肉粥　老人常用，補脾胃，養心腎。用蓮肉三兩，去皮心淨，糯米二合，晚米三合，和勻，作二次煮粥，空心食之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》　蓮子粥　用蓮肉一兩，去皮煮爛細搗，入糯米三合，煮粥食之。治同上。

《藥性全備食物本草·食治方》　蓮子粥　益精氣，強智力，聰耳目。蓮肉一兩去皮，煮爛，細搗，入糯米三合，煮粥食之。

《調攝·養生要論》　蓮實粥　健脾，止泄瀉。去皮心，煮熟漉出。用糯米煮粥，候熟入蓮實，攪勻熱食。

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》　蓮子粥　治同上，健脾胃，止泄痢。蓮肉一兩，去衣煮爛，細研入糯米三合，煮粥食。

《石成金醫書·食愈方·虛》　蓮子粥　功同芡實，建蓮肉兩餘，入糯米三合，煮食。

《老老恒言·粥譜·上品》　蓮肉粥　《聖惠方》：補中強志。按：兼養神，益脾固精，除百疾。去皮心用。鮮者煮粥更佳。乾者如經火焙肉即僵，煮不能爛。或磨粉。加入湘蓮，勝建蓮，皮薄而肉實。

《調疾飲食辯·穀類》　蓮子粉粥　主健脾胃，止精滑泄利，氣虛者用白蓮，氣血兩虛者用紅蓮，去皮、心，研爲粉，同米煮。氣滯中滿及大便澀者忌。

《粥譜·粥品三·蔬實類》　蓮子粥　補中，交心腎，固精氣，安神志。或研末，或作粉，入粥尤佳。

蓮薏粥

《壽世傳真·修養宜護持藥物》　蓮薏粥

白蓮肉去皮心，一兩　薏苡仁二兩　白米一合

蓮肉澀精厚腸，除脾泄。薏苡仁健脾去濕，補肺清熱。一治脚氣，療筋急。白米粥暢胃氣，生精液，除煩清熱。

菱角粥

《老老恒言·粥譜·中品》　菱粥　《綱目方》：益腸胃，解內熱。按：《食療本草》曰菱，不治病，小有補益。種不一類，有野菱，生陂塘中，殼硬而小。曝乾，煮粥香氣較勝。《左傳》屈到嗜芰即此物。

《粥譜·粥品三·蔬實類》　菱角粥　解內熱。粉，止渴，宜有熱人。

菱實粉粥

《調疾飲食辯·穀類》　菱實粉粥　主益氣健脾，厚腸胃，止暑瀉。氣滯者忌食。

龍眼粥

《老老恒言·粥譜·中品》　龍眼肉粥　《慈山參入》：開胃悅脾，養心益智，通神明，安五臟。其效甚大。《本草衍義》曰：此專爲果，未見入藥，非矣。《名醫別錄》云：治邪氣，除蠱毒，久服強魂，輕身不老。

《調疾飲食辯·穀類》　龍眼粥　主安心神，定魂魄，斂汗液。內有火者禁用。

《粥譜·粥品四·木果類》　龍眼粥　安神。

蔞蒿粥

《粥譜·粥品二·蔬類》　蔞蒿粥　可口，悅脾胃。一名秦荻藜，即藜蒿。

蘆筍粥

《粥譜·粥品二·蔬類》　蘆筍粥　止嘔，表痘疹。

《粥譜·粥品二·蔬類》　筍粥　冬筍，濕中，升元氣；乾筍，消痰；鮮筍，性各不同，多涼刮人。

鹿肉粥

《老老恒言·粥譜·中品》　鹿肉粥　《慈山參入》：關東有風乾鹿肉條，酒微煮，碎切作粥，極香美，補中益氣力，強五臟。《壽世青編》曰：鹿肉不補，反痿人陽。按：《別錄》指茸能痿陽。蓋因陽氣上升之故。

鹿腎粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》　鹿腎粥　用鹿腎二個，去脂膜，切細，入少鹽，先煮爛，入米三合煮粥，治氣虛耳聾。

一方，加蓯蓉一兩，酒洗去皮，同腎入粥煮，亦妙。

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　鹿腎粥　《日華本草》：補中，安五臟，壯陽氣。又《聖惠方》：治耳聾。俱作粥。按：腎俗名腰子，兼補一切虛損，麋類鹿，補陽宜鹿，補陰宜麋。《靈苑記》有鹿補陰，麋補陽之說，非。

《調疾飲食辯・穀類》　豬腎、羊腎、鹿腎粥　主一切腎虛之症。鹿爲最，羊次之，豬又次之。

《粥譜・粥品八・動物類》　鹿腎粥　補腎虛，健陽。

鹿尾粥

《老老恒言・粥譜・上品》　鹿尾粥　《慈山參人》：鹿尾關東風乾者佳，去脂膜中有凝血如嫩肝，爲食物珍品。碎切煮粥，清而不膩，香有別韻，大補虛損。蓋陽氣聚於角，陰血會於尾。

綠菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》　綠菜粥　清肝胃熱。

綠豆粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》　綠荳粥　用綠荳淘淨，下湯鍋多水煮爛。次下米，以緊火同熬成粥，候冷食之，甚宜夏月。適可而止，不宜多吃。

《藥性全備食物本草・食治方》　綠豆粥　豆熟，入米同煮食之。最解暑渴。

《壽世青編・食治秘方・暑門》　綠豆粥　解暑渴。用綠豆淘淨，下湯煮熟，入米同煮食之。

《石成金醫書・食愈方・暑》　綠豆粥　綠豆淘淨，煮熟，入米同煮食。最解暑渴。

《老老恒言・粥譜・上品》　綠豆粥　《普濟方》：治消渴飲水。又《綱目方》：解熱毒。按：兼利小便，厚腸胃，清暑下氣。皮寒肉平。用鬚連皮先煮汁，去豆下米煮。《夷堅志》云：解附子毒。

《養生至論・養生續刻》　綠豆粥　解暑渴。用綠豆淘淨，入米同煮食之。

《調疾飲食辯・穀類》　綠豆粥　主解熱毒，止煩渴。凡病稍近熱者，無不宜之。平人暑月常食此粥，亦極佳。

《粥譜・粥品一・穀類》　綠豆粥　止渴解毒，消腫下氣。勿去皮。

膂肉粥

《藥性全備食物本草・食治方》　膂肉粥　用粳米煮粥，以膂肉切碎，入鹽少許，及香油、川椒、茴香，調和食之。以此養腎，則水有所司。

落花生粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》　落花生粥　潤肺止嗽，悅脾。

馬齒莧粥

《粥譜・粥品二・蔬類》　馬齒莧粥　治痹，消腫，通大腸，治痢。子，煮粥明目去翳。

馬眼粥

《壽親養老新書・晨朝補養藥糜法》　馬眼粥　新黑豆一斗，淨淘，入大釜中，如常用水煮令熟。擗去汁，再入釜，以熟麻油浸之，豆上油深四指，密蓋之，慢火煮，直候露出豆，即以匙拌轉更煮，直令泣盡油即住。每粥一釜，可下熟豆三五碗，欲熟入，拌勻食之。

又法：白米二升，別煮令熟。大顆黑豆一升，先以薄灰汁煮豆令熟。漉出豆，卻以清水燒沸，依前入豆再煮，透出灰氣。漉出，卻以砂糖六兩，用水兩碗化，濾過。入鹽二兩，醬三兩，只用水取醬汁，同煮熟。桃仁、杏仁皆可爲粥，生去皮尖，略炒令香，細研，水絞取濃汁，隨意入粥中煮，臨時加酥蜜亦可。金罌术煎亦可作粥，一如用糖法。

諸山蔬可作粥者，皆只如菜粥法。《禮記・內則》言：子事父母，婦事舅姑，進盥授巾之後，問所欲而敬進之，以饘酏爲先。饘厚粥，酏薄粥也，故此編詳述《懷山錄》中諸藥糜法。陸放翁云：平旦粥後就枕，粥在腹中，暖而宜睡，天下第一樂也。

麻雀粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　麻雀粥　《食治通說》：治老人羸瘦，陽氣乏弱，麻雀炒熟，酒略煮，加葱和米作粥。按：兼縮小便，暖腰膝，益精髓。《食療本草》曰：冬三月食之，起陽道。李時珍曰：性淫也。

麥冬粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》　門冬粥　麥門冬生者洗淨，絞汁一盞，白米二合，薏苡仁一合，生地黃絞汁二合，生薑汁半盞。先將苡仁、白米煮熟，後下三味汁，煮成稀粥。治翻胃嘔逆。

《老老恒言·粥谱·下品》麥門冬粥　《南陽活人書》：治勞氣欲絕，和大棗、竹葉、炙草煮粥。又《壽世青編》：治嗽及反胃。按：兼治客熱，口乾心煩。《本草衍義》曰：其性專泄不專收，氣弱胃寒者禁服。

《調疾飲食辯·穀類》麥門冬粥　用麥門冬杵爛，先煮濃汁，去渣，入米煮。主熱病後氣虛，呼吸微弱熱則傷氣及津液不回，咽乾口渴，心煩不寐。又主肺熱久嗽、虛喘、虛汗。

《粥譜·粥品六·卉藥類》麥冬粥　治心熱，翻胃，口渴。

麥芽粥

《粥譜·粥品一·穀類》麥芽粥　久食消腎，同穀芽。

蔓菁粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》蔓菁粥　用蔓菁子二合，研碎，入水二大碗，絞出清汁，入米三合煮粥。

治小便不利。

《粥譜·粥品二·蔬類》蔓菁粥　消食健人。中州河北喜食之。子，明目。花，同煮去苦水。

梅花粥

《調變類編·粒食》梅粥　收落梅花瓣，用雪水煮粥候熟，下梅瓣一滾即起，食之能清神思。

《藥性全備食物本草·食治方》梅花粥　收落梅花瓣淨，用雪水煮粥，候粥熟，下梅瓣，一滾即起食之。

《老老恒言·粥谱·上品》梅花粥　《採珍集》綠蕚花瓣雪水煮粥，解熱毒。按：兼治諸瘡毒。梅花淩寒而綻，將春而芳，得造物生氣之先，香帶辣性，非純寒，粥熟加入略沸。《埤雅》曰：梅入北方欒杏。

《粥譜·粥品五·植藥類》梅花粥　梅瓣洗淨，入粥即食。

麋角粥

《壽親養老新書·晨朝補養藥糜法》麋角粥　新麋角一具，寸截，流水內浸三日，刷腥穢，以河水入砂瓶或銀瓶內，以桑葉塞瓶口，勿令漏氣，炭火猛煮，時時看候，如湯耗，旋益熱湯，一日許，其角爛似熟山芋，搯得酥軟即止，未軟更煮，慎勿漏氣，漏氣則難熟。取曝乾爲粉。其汁澄濾候清冷，以綿濾作膠片，碗盛風中吹乾。麋角膠別入藥。每粥一碗，入麝角粉五錢，鹽一匙，同攪，溫服。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》麋角粥　用煮過膠的麋角霜作細末，每粥一盞，入末一錢，鹽少許，食之。治人下元虛弱。

《粥譜·粥品八·動物類》麋角霜粥　治下元虛冷，加鹽花少許。

米麥粥

《粥譜·粥品一·穀類》米麥粥　吾鄉有之，似大麥而無殼。食之健人，頗似青粿。

蜜佛手粥

《粥譜·粥品四·木果類》蜜佛手粥　順氣。橙片、橘餅、香條同。

蜜粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》蜜粥　熟蜜和中，生蜜潤臟。

麵粥

《老老恒言·粥谱·中品》麵粥　《外臺秘要》：治寒痢白瀉。麥麵炒黃，同米煮。按：兼強氣力，補不足，助五臟。《綱目》曰：北麵性平，食之不渴；南麵性熱，食之發渴，隨地氣而異也。梵書名迦師錯。

麵筋漿粉粥

《粥譜·粥品一·穀類》麵筋漿粉粥　益氣，解勞，熱斷痢。

茗粥

《老老恒言·粥谱·上品》茗粥　《保生集要》：化痰消食，濃煎入粥。按：兼治瘧痢，加薑。《茶經》曰：名有五，一茶，二檟，三蔎，四茗，五荈。《茶譜》曰：早採爲茶，晚採爲茗。《丹鉛錄》：茶即古荼字。詩：誰謂荼苦，是也。

蘑菰粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》蘑菰粥　化痰。多食不宜。羊肚菌同。雞埘，止痔。

墨頭菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》墨頭菜粥　治血痢，生眉髮。即旱蓮草，止血效。

牡丹花粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》牡丹花粥　活血養營。

木耳粥

《老老恒言・粥譜・中品》木耳粥　《鬼遺方》：治痔。按：桑、槐、楮、榆、柳爲五木耳。《神農本草經》云：益氣，不飢，輕身強志。但諸木皆生耳，良毒亦隨木性。煮粥食，兼治腸紅。煮必極爛，味淡而滑。

《粥譜・粥品三・蔬實類》木耳粥　治痢，已痔，理血病。白者，補肺氣。

木瓜粥

《粥譜・粥品四・木果類》木瓜粥　治脚氣，理肝風。

木槿花粥

《粥譜・粥品五・植藥類》木槿花粥　治頭暈、腸風、血痢，令人瞑。

木香花粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》木香花粥　清芬醒脾。

苜蓿粥

《粥譜・粥品二・蔬類》苜蓿粥　嫩蔬入粥，味清美，利脾胃，清内熱。子，壯目。

南瓜粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》南瓜粥　填中悅口。京中謂之倭瓜。

泥豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》泥豆粥　下氣涼血。

牛蒡根粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　牛蒡根粥　《奉親養老書》：治中風，口目不動，心煩悶。用根曝乾，作粉入粥，加葱、椒、五味。按：兼除五臟惡氣，通十二經脈。冬月採根，並可作菹，甚美。

牛乳粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》牛乳粥　用真生牛乳一鍾。先用粳米作粥，煮半熟，去少湯，入牛乳，待煮熟盛碗，再加酥一匙，食之。

《調攝・養生要論》牛乳粥　補虛羸。

《壽世青編・食治秘方・陰虛門》牛乳粥　補虛羸。如常粥内加入牛乳和匀食。

《老老恒言・粥譜・中品》牛乳粥　《千金翼》：白石英、黑豆飼牛，取乳作粥，令人肥健。按：兼健脾，除疸黄。《本草拾遺》云：水牛勝黄牛。又芝麻磨醬，炒麵煎茶，加鹽，和入乳，北方謂之麵茶，益老人。

《調疾飲食辯・穀類》牛乳、羊乳粥　大補陰血，八月以後佳，春夏勿用。

牛膝粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》牛膝粥　嫩苗葉茹爲粥，治血淋。

糯米粥

《調疾飲食辯・穀類》糯米粥　秉秋金之氣而成，質又黏滯，故性寒。功專補肺，治肺虛熱欬。惟其補肺，故又能固表，肺主皮毛也。肺虛表熱，漏汗不止最宜。肺寒欬嗽，表邪未散，脾虛飲食不化，切忌。而《別錄》謂其溫中，令人多熱，《綱目》乃誤信之，力詆《圖經》、《食療》性寒之說爲謬。至謂冷泄病及老人便數，皆食糯米即止，謬極，萬不可信。

《粥譜・粥品一・穀類》糯米粥　溫肺，煖脾胃，縮小便。宜和諸米，專食久軟人。

藕粥

《老老恒言・粥譜・上品》藕粥　《慈山參人》：治熱渴，止泄，開胃消食，散留血。久服令人心歡。磨粉調食味極淡，切片煮粥甘而且香。凡物製法異，能移其氣味，類如此。

《粥譜・粥品三・蔬實類》藕粥　令人歡。藕粉入粥，養神宜胃。

《調疾飲食辯・穀類》藕粉粥　主補心脾，澀精滑，及婦人產後血虛、血滯。内熱人忌食。

爬山豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》爬山豆粥　下氣通關，養腎益脾。

枇杷葉粥

《老老恒言・粥譜・上品》枇杷葉粥　《枕中記》：療熱嗽，以蜜水塗炙，煮粥去葉食。按：兼降氣止渴，清暑毒。凡用擇經霜老葉，拭去毛，甘草湯洗淨。或用薑汁炙黄。肺病可代茶飲。

蘋菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》蘋菜粥　止消渴，已勞熱，解胸結。即四葉菜，田子菜。

蒲公英粥

《粥譜·粥品二·蔬類》蒲公英粥　下乳，治乳癰。

蒲蒻粥

《粥譜·粥品二·蔬類》蒲蒻粥　去臟邪口氣，和血。即蒲黄苗。

蒲萄粥

《粥譜·粥品四·木果類》蒲萄粥　駐顏宜胃。

乞馬粥

《飲膳正要·聚珍異饌》乞馬粥　補脾胃，益氣力。

羊肉一脚子，卸成事件，熬成湯，濾淨　粱米二升，淘洗淨

右件，用精肉切碎乞馬，先將米下湯内，次下乞馬、米、葱、鹽，熬成粥。或下圓米，或折米，或渴米皆可。

薺菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》薺菜粥　明目補肝。子，補五臟，明目。

芡實粥

《養生類要·養老類》雞頭實粥　老人常用，益精強腎，聰耳明目。用雞頭實不拘多少，去殼，淨粉三合，粳米三合，照常煮粥，空心食之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》芡實粥　用芡實去殼三合，新者研成膏，陳者作粉，和粳米三合，煮粥食之。益精氣，強智力，聰耳目。

《藥性全備食物本草·食治方》芡實粥　《液》云：雞頭實和米作粥，空心食之，可以益精強志，聰明耳目。用粳米一合，入芡實二合，或蓮肉、山藥，可以煮粥。蓋晨起食粥，推陳致新，利膈養胃，生精液，令人一日清爽，所補不小。

《調攝·養生要論》芡實粥　固精氣，明耳目。新者研成膏，陳者作粉，和粳米煮粥食。

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》芡實粥　益精氣，強智力，聰耳目。用芡實去殼三合，新者研如膏，陳者作粉，和粳米三合，煮粥食。

《養生食鑒·食治方·陰虚》卷下　芡實粥　液云：雞頭實和米作粥，空心食之，可以益精強志，聰明耳目。用粳米一合，入芡實三合，或蓮肉、山藥俱可，煮粥。蓋晨起食粥，推陳致新，利膈養胃，生津液，令人一日清爽。

《老老恒言·粥譜·上品》芡實粥　《湯液本草》：益精強志，聰耳明目。按：兼治濕痹腰脊膝痛，小便不禁，遺精白濁。有粳糯二種性同，入粥俱須爛煮。鮮者佳。扬雄《方言》曰：南楚謂之雞頭。

《粥譜·粥品三·蔬實類》芡實粥　固精氣，強志意，利關竅。合粳米煮粥佳，粉尤勝。

蕎麥粥

《粥譜·粥品一·穀類》蕎麥粥　消滯煉滓。用粉，加茶末、蜜水，攪乾下服，治嗽神效。

茄粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》茄粥　清毒散腫。入秋勿食。

芹菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》芹菜粥　去伏熱，利胃，通滯。水芹肥健人。

青梅粥

《粥譜·粥品四·木果類》青梅粥　斂肺止泄。烏梅粥，解暑收氣。

犬肉粥

《老老恒言·粥譜·下品》犬肉粥　《食療心鏡》：治水氣鼓脹，和米爛煮，空腹食。按：兼安五臟，補絕傷，益陽事，厚腸胃，填精髓，暖腰膝。黄狗肉尤補益虚勞，不可去血，去血則力減不益人。

染絳菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》染絳菜粥　滑口，好顏色，和血。即落葵，一名胭脂豆。

肉米粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》肉米粥　用白米先煮成軟飯。將雞汁，或肉汁、蝦汁湯，調和清過。用熟肉碎切如荳，再加茭筍、香蓋，或松穰等物，細切，同飯下湯内，一滾即起，入供，以鹹菜爲過，味甚佳。

《調疾飲食辯·穀類》人參粥　主一切脾肺氣虚之症。

肉蓯蓉粥

《老老恒言·粥譜·下品》卷五　肉蓯蓉粥　陶隱居《藥性論》：治勞傷，精敗面黑，先煮爛，加羊肉汁，和米煮。按：兼壯陽，潤五臟，暖腰膝，助命門相火。凡不足者，以此補之。酒浸刷去浮甲，蒸透用。

乳粥

《調燮類編·粒食》乳粥　用肥人乳，候煮粥半熟去湯，下人乳汁代

湯，煮熟置碗中，加酥油一二錢，旋攪，甘美，大補元氣，無酥亦可。

《壽親養老新書・晨朝補養藥糜法》 乳粥　牛羊乳皆可。先洗細粳米，令精細，控令極乾。乃煎乳令沸，一依用水法，乃投米煮之，候熟即挹置碗中，每碗下真酥半兩置粥上，令自熔如油，遍覆粥上，食時旋攪，美無比。

《壽世青編・食治秘方・燥門》 人乳粥　潤肺通腸，補虛養血。用壯實無疾女人乳汁，俟粥半熟，去湯下乳，代湯煮熟，置碗中，加酥油一二錢，調勻食。

《粥譜・粥品八・動物類》 乳粥　虛症垂危，艱於飲食者，和粥熱飲。然非大人應食之物。

桑白皮粥

《老老恒言・粥譜・下品》 桑白皮粥　《三因方》：治消渴，糯穀炒拆白花，同煮。又《肘後方》治同。按：兼治咳嗽吐血，調中下氣。採東畔嫩根，刮去皮，勿去涎，炙黃用。其根出土者有大毒。

桑仁粥

《粥譜・粥品四・木果類》 桑仁粥　明目養腎。

桑芽粥

《老老恒言・粥譜・上品》 桑芽粥　《山居清供》：止渴，明目。按：兼利五臟，通關節，治勞熱，止汗。《字說》云：桑爲東方神木。煮粥，用初生細芽苞含未吐者氣香而味甘。《吳地志》：焙乾代茶，生津，清肝火。

砂仁粥

《老老恒言・粥譜・上品》 砂仁粥　《拾便良方》：治嘔吐，腹中虛痛。按：兼治上氣咳逆，脹痞，醒脾，通滯氣，散寒飲，溫腎肝。炒去翳。研末點入粥，其性潤燥。韓懋《醫通》曰：腎惡燥，以辛潤之。

沙參粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》 沙參粥　補臟陰，療肺熱。薺苨粥，明目，解百毒，和中，切片入。即杏葉沙參。

沙穀米粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 沙穀米粥　用沙穀米揀淨，水略淘，滾水內下，一滾即起，庶免作糊。治下痢甚驗。

《粥譜・粥品一・穀類》 沙穀米粥　治反胃，下痢，水瀉。即罌粟。

沙糖粥

《粥譜・粥品四・木果類》 沙糖粥　白者，和中緩肝；赤者，溫中和血。

山查粥

《粥譜・粥品四・木果類》 山查粥　化食，療疝，磨肉積。

山栗粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 山栗粥　用栗子煮熟，揉作粉，入米，煮粥食之。

山藥粥

《調燮類編・粒食》 山藥粥　用淮山藥爲末，四六分配米煮粥，食之甚補下元。

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 山藥粥　用淮山藥爲末，四六分配米煮粥，食之。甚補下元。

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 山藥粥　用羊肉四兩爛搗，入山藥末一合，加鹽少許，粳米三合，煮粥食之。治虛勞骨蒸。

《調攝・養生要論》 山藥粥　補腎精，固腸胃。

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 山藥粥　補下元，固腸止瀉。懷慶山藥爲末四分，配六分米煮食。

《石成金醫書・食愈方・虛》 山藥粥　甚補下元，治脾瀉。淮山藥末，四六配米煮食。

《老老恒言・粥譜・中品》 山藥粥　《經驗方》：治久泄。糯米水浸一宿，山藥炒熟，加沙糖、胡椒煮。按：兼補腎精，固腸胃。其子生葉間，大如鈴，入粥更佳。《杜蘭香傳》云：食之辟霧露。

《粥譜・粥品三・蔬實類》 山藥粥　益腎，補心脾不足，滋肺，辟霧露。零餘子功同。

山萸肉粥

《粥譜・粥品五・植藥類》 山萸肉粥　溫肝，益氣，秘精。核泄精，須去淨。

山芋粥

《養生類纂・食饌部一・粥》 山芋粥　山芋，山生者佳，圃種者無味，

取去皮，細石上磨如糊，每碗粥用山芋二合，以酥二合，蜜一合同炒，令凝，以匙揉碎，粥欲熟投，攪令勻，乃出。

山茱萸粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 山茱萸粥作麪亦可 採，去皮，搗研爲泥粉。每用一盞，入蜜二匙，同炒令凝，揉，同粥攪食。

芍藥花粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》 芍藥花粥 白者，行血中氣。

生薑粥

《調疾飲食辯·穀類》 生薑粥 主散表寒，又主胃寒吐逆，上氣乾嘔。又《奇效方》有神仙粥法，治感冒風寒暑濕，頭疼骨疼，四時疫氣流行初起。用糯米半合，生薑五大片搗爛，共入沙鍋內，水二升，煮至米熟，入連鬚葱十數莖，再煮稠，加真米醋二三匕。乘熱啜，溫覆取汗。

神麯粥

《粥譜·粥品一·穀類》 神麯粥 化食，下氣，解疫。

石灰粥

《調疾飲食辯·穀類》 石灰粥 炒石灰和些須入粥，其味甚甘。然大熱，能令人吐血、衄血、便血，不宜久食。惟寒濕作脹，腹中窄狹者，暫食最佳。

石耳粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 石耳粥 明目益精。地耳，益精，令人有子。

絲瓜葉粥

《老老恒言·粥譜·上品》 絲瓜葉粥 《慈山參入》：絲瓜性清寒，除熱利腸，涼血解毒。葉性相類。瓜長而細，名馬鞭瓜，其葉不堪用。瓜短而肥，名丁香瓜，其葉煮粥香美。拭去毛，或薑汁洗。

柿餅粥

《老老恒言·粥譜·中品》 柿餅粥 《食療本草》：治秋痢。又《聖濟方》：治鼻窒不通。按：兼健脾澀腸，止血止嗽，療痔。日乾爲白柿，火乾爲烏柿，宜用白者。乾柿去皮，納甕中待生白霜，以霜入粥，尤佳。

柿霜粥

《粥譜·粥品四·木果類》 柿霜粥 治口瘡，化痰，宜痔秘人。

秫粱米粥

《粥譜·粥品一·穀類》 秫粱米粥 益氣健脾，治赤痢。有黃、白、青數種。黃治不寐，白、青除熱。

《調疾飲食辯·穀類》 秫米粥 性雖黏滯，煮爲粥則易消，能清肺中百藥不能清之熱。《靈樞》治多年不寐，半夏湯中用之，取其益陰而清肺也。血淋、血痢、肺癰、肺痿、熱渴、煩、汗等症，均宜多食，中寒者切忌。

黍米粥

《粥譜·粥品一·穀類》 黍米粥 宜肺，治陰陽易及久心痛。有赤、白、黑數種，赤勝。

鼠麯菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 鼠麯菜粥 調中止嗽，壓時氣，瀹入。楚名米麯；川名青明菜、大茅香。

蜀黍粥

《粥譜·粥品一·穀類》 蜀黍粥 溫中濇腸。即高粱，又名蘆粟。

《調疾飲食辯·穀類》 薯蕷粉粥 主益氣健脾，固精滑，止久瀉。氣滯者、便難者皆忌食。

水笠子粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 水笠子粥 助脾厚腸。根，益氣。黃花，名萍蓬。白花，即睡蓮子，午蓮也。

絲瓜粥

《粥譜·粥品三·蔬實類》 絲瓜粥 除熱。老者入藥，入秋勿食。

松柏粉粥

《粥譜·粥品五·植藥類》 松柏粉粥 採帶露真松、側柏嫩葉，即日搗汁，澄粉，用半匙入粥，碧嫩可愛。

松葉粥

《老老恒言·粥譜·上品》 松葉粥 《聖惠方》：細切，煮汁作粥，輕身益氣。按：兼治風濕瘡，安五臟，生毛髮，守中耐飢。或搗汁，澄粉曝乾，點入粥。《字說》云：松柏爲百木之長，松猶公也，柏猶伯也。

松子仁粥

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 松子粥 潤心肺，和大腸。同

米煮粥食。炒麪入粥同食，止白痢。燒鹽入粥同食，止血痢。

《老老恒言・粥譜・上品》 松仁粥 《綱目方》：潤心肺，調大腸。按：兼治骨節風，散水氣寒氣，肥五臟，溫腸胃。取潔白者研膏入粥。色微黃，即有油氣，不堪用。《列仙傳》云：偓佺好食松實，體毛數寸。

《粥譜・粥品五・植藥類》 松子仁粥 潤肺，滑大腸。松花粉粥，清心明目。

菘菜粥

《粥譜・粥品二・蔬類》 菘菜粥 除煩下氣，消食滑口。少薑同煮尤佳。俗名曰白菜。

酥蜜粥

《調疾飲食辯・穀類》 酥蜜粥 南方酥不可得，以牛、羊乳代之。酥宜多，蜜半之。又蜜須煉至滴水成珠，方同米煮。主養心肺，潤藏府燥涸及一切津枯血少。又主肺虛久嗽，乾欬無痰。

酥粥

《粥譜・粥品八・動物類》 酥粥 潤肺補虛。

蘇麻粥

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》 蘇麻粥 真紫蘇子、大麻子各五錢，水洗淨，微炒香，同研如泥，取汁，將二子汁化湯煮粥。治老人諸虛結，久風秘不解，壅聚膈中，腹脹惡心。

蘇子粥

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 蘇子粥 下氣利膈。紫蘇子微炒一合，研汁去查，粥好下汁，再煮食之。

《老老恒言・粥譜・上品》 蘇子粥 《簡便方》：治上氣咳逆。又《濟生方》：加麻子仁，順氣順腸。按：兼消痰潤肺。《藥性本草》曰：長食蘇子粥，令人肥白身香。《丹房鏡源》曰：蘇子油能柔五金八石。

《調疾飲食辯・穀類》 蘇子粥 微炒，研末入粥，主上氣喘急，肺寒欬嗽，乾欬無痰。或用紫蘇嫩葉切碎入粥，更能散寒。又消胎氣脹滿，行婦人一切血中之氣。

蘇葉粥

《老老恒言・粥譜・上品》 蘇葉粥 《慈山參入》按：《綱目》用以煮飯，行氣解肌，入粥功同。按：此乃發表散風寒之品，亦能消痰、和血、止痛。背面皆紫者佳。《日華子本草》謂能補中益氣，竊恐未然。

粟米粥

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 粟米粥 治脾胃虛弱，嘔吐不食，漸加蠍羸。粟米、白麴等分，煮粥，空心食，極養胃氣。一人病淋，性不肯服藥，予令日啖此粥，絕去他味，旬日減，月餘痊。飲食妙法。

《石成金醫書・食愈方・虛》 粟米粥 治脾胃虛弱，嘔吐不食，漸加羸瘦，用粟米、白麴等分，煮粥空心食之，極和養胃氣。

《調疾飲食辯・穀類》 粟米粥 性能養脾胃，百病不忌。與秫米、粳米同，而粟熟於秋末冬初，秉清涼之氣。故《別錄》曰：養腎，去脾胃中熱，利小便，解煩渴。又治熱痢，熱淋。韓悉《醫通》曰：有人病淋，不肯服藥，予令專啖粟米粥，絕去他味，旬餘減，月餘痊。觀此，則凡病症屬熱者，宜多啖之。

《粥譜・粥品一・穀類》 粟米粥 補虛損，益丹田，養腎，去胃熱，利小便，治反胃痢。

酸棗仁粥

《老老恒言・粥譜・下品》 酸棗仁粥 《聖惠方》：治骨蒸不眠。水研，濾汁煮粥，候熟加地黃汁再煮。按：兼治心煩，安五臟，補中益肝氣。《刊石藥驗》云：多睡，生用便不得眠，炒熟用療不眠。

《調疾飲食辯・穀類》 酸棗仁粥 主膽虛煩熱不寐，炒熟研末入粥。

《粥譜・粥品五・植藥類》 酸棗仁粥 治煩，益膽氣，令人瞑。

餳白粥

《竹嶼山房雜部・尊生部・粥部》 餳白粥 上色白粳米，隔夜淘淨，白沸湯中逐旋撒米下去，一邊攪，一邊撒，如此方勻，不上清下矶。須入礦灰少許，稻葉少許。

湯粥

《飲膳正要・聚珍異饌》 湯粥 補脾胃，益腎氣。

羊肉一脚子，卸成事件

右件，熬成湯，濾淨。次下粱米三升，作粥熟，下米、葱、鹽。或下圓米、渴米、折米皆可。

餳粥

《粥譜·粥品一·穀類》 餳粥　緩中溫肺，止嗽表邪，和胃。糯米尤勝。即飴糖。

桃脯粥

《粥譜·粥品四·木果類》 桃脯粥　和胃悅口。蘋婆、林檎、杏脯、瓜脯同。

藤蘿花粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》 藤蘿花粥　通滯和血。

天冬粥

《調疾飲食辯·穀類》 天門冬粥　煮法如麥冬粥。主潤腎燥，治老人痰嗽及少年人乾欬。又補腎虛，治相火上炎，虛熱，虛汗。

《粥譜·粥品六·卉藥類》 天冬粥　治熱咳。

天花粉粥

《老老恒言·粥譜·中品》 天花粉粥　《千金·月令》：治消渴。按：即栝樓根。《炮炙論》曰：圓者爲栝，長者爲樓，根則一也。水磨，澄粉入粥。除煩熱，補虛安中，療熱狂時疾，潤肺降火，止嗽，宜虛熱人。

《粥譜·粥品七·卉藥類》 天花粉粥　祛熱沁膈。

甜菜粥

《老老恒言·粥譜·下品》 甜菜粥　《唐本草》：夏月煮粥食解熱，治熱毒痢。又《綱目方》：益胃健脾。按：《學圃錄》甜本作恭，一名莙蓬菜。兼止血，療時行壯熱。諸菜性俱滑，以爲健脾恐無驗。

茼蒿粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 茼蒿粥　養胃消痰。白即蘩蒿，理氣；青蒿，鎮肝邪。

禿菜根粥

《老老恒言·粥譜·下品》 禿菜根粥　《全生集》：治白濁，用根煎湯煮粥。按：《本草》不載。其葉細縐，似地黃葉，俗名牛舌頭草，即野甜菜。味微澀，性寒，解熱毒，兼治癬。《鬼遺方》云：搗汁，熬膏藥貼之。

荼蘼花粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 荼蘼粥　採荼蘼花片，用甘草湯焯過，候粥熟同煮。又，採木香花嫩葉，就甘草湯焯過，以油、鹽、薑、醯爲菜。二味清芬，真仙供也。

《藥性全備食物本草·食治方》 荼蘼粥　採荼蘼花片，用甘草湯焯過，候粥熟同煮，又採木香花嫩葉，就甘草湯焯過，以油、鹽、薑、醋爲菜。二味清芬，真仙供也。

《粥譜·粥品七·卉藥類》 荼蘼花粥　清芬醒脾。

菟絲子粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》 兔絲子粥　補衛氣。

膃肭臍粥

《調疾飲食辯·穀類》 膃肭臍粥　主陽痿不舉，精寒無子，火衰溏泄及一切腎虛之症。

豌豆粥

《粥譜·粥品一·穀類》 豌豆粥　益中平氣，脾胃宜之。

萎蕤粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》 萎蕤粥　治肺虛少氣，澤肌膚，療眥爛淚出，去風。即玉竹。

蕪蔞粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》 蕪蔞粥　用砂罐先煮赤豆爛熟，候煮米粥少沸，傾赤豆同粥再煮，食之。

蕹菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 蕹菜粥　溫中滑產。

萵苣粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 萵苣粥　清胃，通經脈，通乳汁。乳不行，用子及糯米、粳米各半，煮粥頻食之。

烏金白菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》 烏金白菜粥　悅胃可口。或名瓢兒菜，或名過冬白。

烏苓粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》 烏苓粥　益人。即兔絲根。白苓，雞腎子，

補腎。以上並出川中。

吳茱萸粥

《老老恒言・粥譜・下品》吳茱萸粥　《壽世青編》：治寒冷心痛腹脹。又《千金翼》：酒煮茱萸，治同。此加米煮，撿開口者洗數次用。按：兼除濕逐風，止痢。《周處風土記》：九日以茱萸揵頭可辟惡。

《粥譜・粥品五・植藥類》吳茱萸粥　治心腹痛，七粒止。

五加芽粥

《老老恒言・粥譜・上品》五加芽粥　《家寶方》：明目止渴。按：《本草》五加根皮效頗多。又云：其葉作蔬，去皮膚風濕。嫩芽焙乾代茶，清咽喉。作粥，色碧香清，效同。《巴蜀異物志》名文章草。

西瓜仁粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》西瓜子仁粥　清心，解內熱。

仙人粥

《調變類編・粒食》仙人粥　採何首烏大者，不可犯鐵，竹刀刮去皮，切成片，收起，每用五錢，砂罐煮爛，下白米三合煮粥，食之髮黑體健。

《遵生八箋・飲饌服食箋・粥糜類》仙人粥何首烏，赤者爲雄，白者爲雌，大者爲佳。採大者，不可犯鐵，竹刀刮去皮，切成片，收起。每用五錢，砂罐煮爛，下白米三合，煮粥。

秈米粥

《粥譜・粥品一・穀類》秈米粥　溫中養胃，止煩渴，利小便，益氣力。

鮮荷葉粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》鮮荷葉粥　清神，升發胃氣，調血止痢。

莧菜粥

《老老恒言・粥譜・下品》莧菜粥　《奉親養老書》：治下痢，莧菜煮粥食，立效。按：《學圃錄》：莧類甚多，常有者白、紫、赤三種，白者除寒熱，紫者治氣痢，赤者治血痢，並利大小腸。治痢初起爲宜。

《粥譜・粥品二・蔬類》莧菜粥　和血，止初痢。紅者止白痢；白者止紅痢。又赤莧和粳米作粥，止血痢。見《壽親養老書》。

香稻米粥

《粥譜・粥品一・穀類》香稻米粥　開胃悅神。宜少，宜新，入諸米中宜稍後。

香稻葉粥

《老老恒言・粥譜・上品》香稻葉粥　《慈山參入》按：各方書俱燒灰淋汁用，惟《摘元妙方》糯稻葉煎露一宿，治白濁。《綱目》謂氣味辛熱，恐未然。以之煮粥，味薄而香清。薄能利水，香能開胃。

香五加粥

《粥譜・粥品六・卉藥類》香五加粥　通腎氣，利筋骨。嫩葉入粥佳。

香蕈粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》香蕈粥　益氣。蒂，發痘。松蕈，治溲數不禁。五台蕈，殺蟲。

向日葵粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》向日葵粥　開胃通滯。

小麥粥

《老老恒言・粥譜・中品》小麥粥　《食醫心鏡》：治消渴。按：兼利小便，養肝氣，養心氣，止汗。《本草拾遺》曰：麥涼麴溫，麩冷麵熱，備四時之氣，用以治熱，勿令皮拆，拆則性熱，須先煮汁，去麥加米。

《調疾飲食辯・穀類》小麥粥　主寧神斂汗，止渴除煩。先煮小麥熟，撈去麥，取汁入米，煮粥食。陳者良。

《粥譜・粥品一・穀類》小麥粥　養心氣，止煩渴，治五淋，平肝氣，治漏血、唾血。

薤白粥

《調疾飲食辯・穀類》薤白粥　主奔豚冷氣，胃寒吐逆，胸脇脹痛，老人冷痢。氣實者略煮帶生，虛人煮極熟用。

《粥譜・粥品二・蔬類》薤白粥　通滯，治冷痢。獨蒜同。辟瘟解諸毒。小蒜溫中。即薤子。

杏仁粥

《壽親養老新書・食治方》杏仁粥

杏仁二兩，去皮尖，研　豬肺一具，去管和研，令爛如糊

右用瓦瓶煮粥令熟，卻將瓷碗放火上炙令熱，以豬肺糊在碗內，便瀉粥蓋之，更以熱湯抵令熟後服之，大能補肺氣。

《老老恒言·粥谱·上品》杏仁粥　《食醫心鏡》：治五痔下血。按：兼治風熱咳嗽，潤燥。出關西者，名巴旦，味甘尤美。去皮尖，水研濾汁，煮粥微加冰糖。《野人閒話》云：每日晨起，以七枚細嚼，益老人。

《調疾飲食辯·穀類》杏仁粥　去衣炒研入粥，主治同上。或加蘇子。

《粥譜·粥品四·木果類》杏仁粥　潤肺止嗽，捶細。桃仁粥，治血痢。

荇菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》荇菜粥　去亢熱。即茎接余，葉如蓴而尖，長長隨水。

芎藭苗粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》芎藭苗粥　治血通氣，辟惡除風。

萱草花粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》萱草花粥　解鬱，明目，利膈，治黃疸。紅花者，山丹，涼血。

鴨汁粥

《老老恒言·粥谱·中品》鴨汁粥　《食醫心鏡》：治水病垂死，青頭鴨和五味煮粥。按：兼補虛除熱，利水道，止熱痢。《禽經》曰：白者良，黑者毒，老者良，嫩者毒。野鴨尤益。病人忌同胡桃、木耳、豆豉食。

《調疾飲食辯·穀類》鴨汁粥　主虛勞，肺熱欬嗽，肺癰，肺痿等症，又消水腫。

《粥譜·粥品八·動物類》鴨汁粥　治水腫，煮汁用。

芫荽粥

《粥譜·粥品二·蔬類》芫荽粥　去穢，消食，表疹。多食令人忘。

鹽米粥

《粥譜·粥品一·穀類》鹽米粥　薑丁、茶末、粳米、神麯末，同炒，入水爲粥。治不和。

燕麥粥

《粥譜·粥品一·穀類》燕麥粥　充飢，滑產。

燕窩粥

《老老恒言·粥谱·上品》燕窩粥　《醫學述》：養肺、化痰、止嗽。補而不滯，煮粥淡食，有效。按：《本草》不載。《泉南雜記》採入，亦不能確辨是何物。色白治肺，質清化痰，味痰利水，此其明驗。

《調疾飲食辯·穀類》燕窩粥　主一切氣虛及表虛之症。

《粥譜·粥品八·動物類》燕窩粥　清補，宜肺益脾，宜富貴家老人。

羊肝粥

《壽世青編·食治秘方·陰虛門》羊肝粥　雞肝粥　雞汁粥　並治虛勞。

《老老恒言·粥谱·下品》羊肝粥　《多能鄙事》：治目不能遠視，羊肝碎切，加韭子，炒研煎汁，下米煮。按：兼治肝風虛熱目赤及病後失明。羊肝能明目，他肝則否，青羊肝尤驗。

《粥譜·粥品八·動物類》羊肝粥　補肝明目。

羊髓粥

《養生類要·養老類》後集〔羊髓粥〕調中益五臟，下氣補虛，潤心肺，消痰順氣。

用大羊脊髓一條透肥者，搗碎，用青粱米四合淘淨，以水五升煮取汁二升，下米煮作粥，入五味，和勻，空心食之。常用極有補益。

羊肉羹

《壽世青編·食治秘方·陽虛門》羊肉羹　治下焦虛冷，小便頻數。羊肉四兩，羊肺一具，細切，入鹽，豉，煮作羹，空心食。

羊肉粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》羊肉粥　用爛羊肉四兩，細切，加人參末一錢，白茯苓一錢，大棗二個，切細黃芪一分，入粳米三合，入好鹽三二分，煮粥食之。治羸弱，壯陽。

《老老恒言·粥谱·下品》卷五　羊肉粥　《飲膳正要》：治骨蒸久冷。山藥蒸熟，研如泥，同肉下米作粥。按：兼補中益氣，開胃健脾，壯陽滋腎，療寒疝。杏仁同煮則易糜，胡桃同煮則不臊，銅器煮損陽。

羊腎粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》羊腎粥　枸杞葉半斤，米三合，羊腎兩個碎切，葱頭五個，乾者亦可。同煮粥，加些鹽味，食之。大治腰脚疼痛。

《老老恒言·粥谱·下品》羊腎粥　《飲膳正要》：治陽氣衰敗腰脚痛，加葱白、枸杞葉，同五味煮汁，再和米煮。又《食療心鏡》：治腎虛精竭，

加豉汁、五味煮。按：兼治耳聾、脚氣。方書每用爲腎經引導。

羊脊骨粥

《老老恒言・粥譜・下品》羊脊骨粥　《千金食治方》：治老人胃弱，以骨搥碎，煎取汁，入青粱米煮。按：兼治寒中羸瘦，止痢補腎，療腰痛。脊骨通督脈，用以治腎，尤有效。

薏苡粥

《調變類編・粒食》薏苡粥　淘淨，對配白米煮粥，入白糖一二匙食之。

《藥性全備食物本草・食治方》薏苡仁粥　和米煮粥食之，去濕極效，功勝諸藥。

《壽世青編・食治秘方・濕門》薏苡粥　去濕氣腫脹，利腸胃，功勝諸藥。用薏米淘淨，對配白米煮粥，入白糖一二匙食。

《老老恒言・粥譜・上品》薏苡粥　《廣濟方》：治久風濕痹。又《三福丹書》：補脾益胃。按：兼治筋急拘攣，理脚氣，消水腫。張師正《倦遊錄》云：辛稼軒患疝，用薏珠、東壁土炒服，即愈。乃上品養心藥。

《調疾飲食辯・穀類》薏苡仁粥　亦須多用苡仁，如煮赤豆粥法。主除濕，利腰脚。然性專下行，故久食令人身重，降令太過也。《本草》乃云久服輕身，不可誤信。

《粥譜・粥品一・穀類》苡仁粥　補氣，利腸胃，去風痹，治筋攣，消腫，治濕邪。

茵陳粥

《粥譜・粥品七・卉藥類》茵陳粥　逐水濕，療黃病。

櫻桃粥

《粥譜・粥品四・木果類》櫻桃粥　調血，悅顏，止泄精。

油菜粥

《調攝・養生要論》油菜粥　調中下氣。

《粥譜・粥品二・蔬類》油菜粥　下氣。即芸薹。

榆耳粥

《粥譜・粥品三・蔬實類》榆耳粥　滑口，宜痔，益胃。

榆皮粥

《老老恒言・粥譜・下品》榆皮粥　《備急方》：治身體暴腫，同米煮食，小便利立愈。按：兼利關節，療邪熱，治不眠。初生莢仁，作糜食，尤易睡。嵇康《養生論》謂：榆令人瞑也。搗皮爲末，可和菜葅食。

榆莢粥

《粥譜・粥品五・植藥類》榆莢粥　食之多睡。即榆錢，麪同。《唐書》：陽城隱中條山歲饑，屑榆爲粥。

玉麥粥

《粥譜・粥品一・穀類》玉麥粥　開胃寬腸。即包穀，又名玉蜀黍。

芋粥

《調疾飲食辯・穀類》芋粥　用生芋切細如芡實大，同米煮。主寬腸胃，益脾氣，消虛腫。食滯者忌食。

《粥譜・粥品三・蔬實類》芋粥　厚腸胃，益氣滑口。

郁李仁粥

《老老恒言・粥譜・下品》卷五　郁李仁粥　《獨行方》：治脚氣腫，心腹滿，二便不通，氣喘急。水研絞汁，加薏苡仁，入米煮。按：兼治腸中結氣，泄五臟，膀胱急痛。去皮，生蜜浸一宿，漉出用。

《調疾飲食辯・穀類》郁李仁粥　主消水腫，潤腸通痺。

《粥譜・粥品五・植藥類》郁李仁粥　潤腸，明目。合苡仁煮粥，治心腹腫滿，二便不通，氣息喘急。

御米粥

《老老恒言・粥譜・上品》御米粥　《開寶本草》：治丹石發動，不下飲食，和竹瀝入粥。按：即罌粟子，《花譜》名麗春花。兼行風氣，逐邪熱，治反胃，痰滯瀉痢，潤燥固精。水研濾漿，入粥極香滑。

芸豆粥

《粥譜・粥品一・穀類》芸豆粥　益脾胃。北人謂之芸豆，南名二季豆。同粳米作粥，治思慮過度，虛火炎上。

棗粥

《粥譜・粥品四・木果類》棗粥　補中益氣，和脾胃，助經脈，和百藥，調營衛。少少食有益。

蔗漿粥

《老老恒言·粥谱·中品》蔗漿粥　《採珍集》：治咳嗽虛熱，口乾舌燥。按：兼助脾氣，利大小腸，除煩熱，解酒毒。有青紫二種，青者勝，榨爲漿加入粥。如經火沸，失其本性，與糖霜何異？

枳椇粥

《老老恒言·粥谱·中品》枳椇粥　《慈山參入》按：俗名雞距子，形捲曲如珊瑚，味甘如棗，古今注名樹蜜。除煩清熱，尤解酒毒。醉後次早，空腹食此粥頗宜。老枝嫩葉煎汁倍甜，亦解煩渴。

諸參粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》諸參粥　條參涼補，東參溫補，西參清補。

豬腎粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》豬腎粥　用人參二分，葱白些少，防風一分，俱擣作末，同粳米三合，入鍋煮半熟。將豬腎一對，去膜，預切薄片，淡鹽醃頃刻，放粥鍋中。投入再莫攪動，慢火更煮良久，食之。能治耳聾。

豬髓粥

《老老恒言·粥谱·下品》豬髓粥　《慈山參入》按：《養老書》豬腎粥加葱治脚氣，《肘後方》豬肝粥加綠豆治溲澀，皆罕補益，肉尤動風，煮粥無補。《丹溪心法》用脊髓治虛損，補陰兼填骨髓。入粥佳。

豬肚粥

《老老恒言·粥谱·下品》豬肚粥　《食醫心鏡》：治消渴飲水，用雄豬肝煮取濃汁，加豉作粥。按：兼補虛損，止暴痢，消積聚。《圖經本草》曰：四季月宜食之。豬水畜，而胃屬土，用之以胃治胃也。

豬羊腎粥

《粥譜·粥品八·動物類》豬羊腎粥　補腎虛。

竹節參粥

《粥譜·粥品六·卉藥類》竹節參粥　補中，利筋骨。四季參清補，漏蘆參清下。

竹瀝粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》竹瀝粥　如常煮粥，以竹瀝下半甌，食之。能治痰火。

《老老恒言·粥谱·中品》竹瀝粥　《食療本草》：治熱風。又《壽世青編》：治痰火。按：兼治口瘡，目痛，消渴，及痰在經絡四肢，非此不達。粥熟後加入。《本草補遺》曰：竹瀝清痰，非助薑汁不能行。

《養生至論·養生續刻》竹瀝粥　治痰火如神。如常煮粥法，以竹瀝下半杯食之。

《粥譜·粥品五·植藥類》竹瀝粥　豁熱痰。竹葉湯粥，清熱。加燈心，清心熱。

竹葉粥

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》竹葉粥　用竹葉五十片，石膏二兩，水三碗煎至二碗，澄清，去渣。入米三合煮粥，入白糖一二匙，食之。治膈上風熱，頭目赤。

《老老恒言·粥谱·中品》竹葉粥　《奉親養老書》：治內熱目赤頭痛，加石膏同煮，再加沙糖，此即仲景竹葉石膏湯之意。按：兼療時邪發熱。或單用竹葉煮粥，亦能解渴除煩。

紫菜粥

《粥譜·粥品二·蔬類》紫菜粥　下氣消瘿。

紫石英粥

《老老恒言·粥谱·下品》紫石英粥　《備急方》治虛勞驚悸。打如豆，以水煮汁作粥。按：兼治上氣心腹痛，咳逆邪氣，久服溫中。蓋上能鎮心，重以去怯也。下能益肝，濕以去枯也。

紫蘇粥

《養生類纂·食饌部一·粥》紫蘇粥　以去壅氣。右取紫蘇子，熬令黃香，以水研濾取汁作粥。同上。又，本草云：紫蘇子粥常服，令人肥白身香。

《遵生八箋·飲饌服食箋·粥糜類》紫蘇粥　用紫蘇研末，入水取汁。煮粥將熟，量加蘇子汁，攪勻食之。治老人脚氣。須用家蘇方妙。

《粥譜·粥品七·卉藥類》紫蘇粥　解寒熱，利老人脚氣。蘇子粥，下氣，利膈，肥人。

紫苑苗粥

《粥譜·粥品七·卉藥類》紫苑苗粥　治風寒咳嗽。

粳米飯

《調疾飲食辯・穀類》 白粳米飯、白秈米飯　粳熟於秋，性稍涼；秈熟於夏，性稍溫。總皆和平，但養胃和脾，粳力較勝而已。獨傷寒久熱之後，只宜食粥，不宜食乾飯，食之即反。此《内經》所戒，切勿犯之。又凡米新者，極香極甘，煮汁亦極濃，其和中益氣之功，過於陳者。試觀諸米、麥、黍、稷初登場時，作餳作酒，皆汁多味美，非新者力厚乎？稍久則漸少漸薄，非陳者不及新者之明驗乎？世醫乃謂新米堵氣，病人及產後忌食，大不明理之言也。彼蓋因諸本草有陳者最良之說，不知彼取陳者性涼，爲熱病而言（各本草陳米之上下文，皆有其語，請細閱之），豈禁食新者乎？惟汪穎《食物本草》曰：天生五穀，所以養人性，秈、粳得中和之氣，同造化之功。忽而又曰：新米乍食動風氣。如此美物，何陡然又有此害。問之汪公，亦難自解。其爲藥，治生兒無皮，白秈米粉每日撲之出《聖濟總錄》。又治胎動腹痛，下黃水，粳米一升，黃耆六兩，水七升，煎取二升，分四服出《聖惠方》。又治表虛漏汗不止，白米粉絹包撲之出《肘後方》。《元和紀用經》用麻黃、稾本、白芷各三兩，米粉四兩，撲之，尤妙。《傷寒論》名白粉。

大麥飯

《調疾飲食辯・穀類》 大麥飯　《食療本草》曰：煮須極熟，帶生則損人，諸飯皆然。能健脾胃，行氣消腫，止渴止泄，久食令人肥白。麥蘖芽也消食，比穀芽倍猛，能敗脾作泄，且耗散血氣。觀婦人產後子死乳不回，腫痛發寒熱及乳癰初起，麥芽五錢炒香，水煎頓服，立消，未消再作必愈，其耗何如。兒科視爲泛常，肆用無忌，不知若干小兒受其害也。

隔宿飯

《調疾飲食辯・穀類》 隔宿飯　飯以旋出甑爲美，至隔宿必傷胃氣，聖人所以食饐而餲不食也，可予病人乎？

菰米飯

《調疾飲食辯・穀類》 菰米飯　即茭草之實。《綱目》曰：《說文》曰鵰苽，《唐韻》曰蒲胡，《管子》曰雁膳，孫炎《爾雅正義》曰茭米。《周禮》供御，乃六穀、九穀之列，五飯之一，故《内則》曰魚宜苽。《西京雜記》漢太液池邊皆彫胡，杜詩波漂菰米沉雲黑是也。氣味甘涼無毒，能止煩渴，調腸胃，熱病最宜。

紅米飯

《調疾飲食辯・穀類》 紅米飯　此米氣味亦頗不惡，而其不益脾胃實甚，病人及產婦食之，枯瘠尪羸，極難復舊。且糠喂豬，長毛不長肉；稈食牛馬，足重難行。牛馬之劣者，不擇佳者，自不肯食之。而舉世農家不察也，醫家更不察也。自古醫書、本草，皆云白爲勝，獨孟詵《食療本草》異於眾說，云：紅米粒大而香，益人。《綱目》乃謂白米益胃，紅米益脾，請問此是何理？更屬杜撰。又凡藥色白者入氣，赤者入血。故醫書有血病用紅米之方。此以紅、白分走氣、血，較分走脾、胃之說，似乎近理。然性本不益人，諸方亦不足採。

胡麻飯

《調疾飲食辯・穀類》 胡麻飯　即脂麻，其内有油，傷脾敗胃，令人作泄，本不堪作飯，只作果餡及榨油耳。乃亦云神仙所食，語更不經，詩文中至用爲典故，自小說劉晨、阮肇入天台山始，豈可信之？又藥肆一種胡麻，乃壁蝨。胡麻與脂麻名同，實非穀類，不入食品。

韓懋《醫通》曰：凡造飯，用荷葉湯者寬中，芥菜湯者豁痰，紫蘇湯者行氣解肌，薄荷湯者去熱，竹葉湯者解暑。按：此法觸類增加，不僅此數種。然必氣味純正，始可入饌。若辛酸苦劣與飲食不相投者，縱合病，只可入藥，不宜入食，恐因此減膳，是弄巧反拙也。又古人左飯右羹，羹以養陽，食以養陰。若因病所宜，用各種蔬菜、魚肉汁下之，是即古人之羹矣。不能悉載，明物理者自有化裁也。

黃蓬飯

《調疾飲食辯・穀類》 黃蓬飯　有二種。《爾雅》曰：䕷，凋蓬；薦，黍蓬。其蔓細而糾結，有如亂髮，故髮之未櫛者曰蓬首。又輕虛，風易拔之，隨風飛去，故《詩》曰首如飛蓬。吾鄉訛爲黃坯。荒年澤居，人採以爲食。味極苦澀，故能除熱，不免敗胃。《拾遺》乃謂作飯無異粳米，必不然矣。病人勿食。

稷米飯

《調疾飲食辯・穀類》 稷米飯　主安中，益脾胃，涼血解暑。《綱目》曰：《呂氏春秋》云，飯之美者，陽山之穄。高誘注云：關（西）謂之糜，冀州謂之穄。然味澀，性又近涼，氣滯者、便難者、中寒者，均不宜食。

穬米飯

《調疾飲食辯·穀類》 穬麥飯　西北諸處種之，亦有大、小二種，皮稍厚。《別錄》曰：穬大麥，作飯食，令人多力健行。蕭炳《四聲本草》曰：穬小麥，作餅食，補中。

米渣飯

《調疾飲食辯·穀類》 米渣飯　平人、病人總宜胃氣充暢。胃氣者，穀氣也。今病而思食，胃氣和也。醫乃教人煮去米汁，或去二三次，然後予之，云米汁堵氣，不知甘香之氣味全無，所食乃米渣也。豈萬病盡由氣多，爾之醫病，總欲病人氣絕乎。無理不通，可恨可殺。

糯米飯

《調疾飲食辯·穀類》 糯米飯　雖能清肺固表，但寒中難化，非肺熱病人不宜食。藉其稈臥，令人生癩。牛、馬、豬、羊等圈中，亦不宜用。

青精飯

《山家清供》 青精飯　青精飯，首以此，重穀也。按《本草》：南燭，米金黑飯草，即青精也。採枝葉搗汁，浸米蒸飯，暴乾，堅而碧色，久服益顏延算。仙方又有青精石飯，世未知石爲何也。按《本草》：用赤石脂三斤，青粱米一斗，水浸，越三日，搗爲丸，如李大，日服三丸，可不飢。是知石即石脂也。二法皆有據。第以山居供客，則當用前法。如欲效子房辟穀，當用後法。讀《杜詩》，既曰：豈無青精飯，令我顏色好。又曰：李侯金閨彥，脫身事幽討。當時才名如杜李，可謂切於愛君憂國矣。夫乃不使之壯年以行其志，而使之俱有青精瑤草之思，惜哉。

蟠桃飯　採山桃，用米泔煮熟。漉置水中，去核，候一作飯湧同煮，頃之，如盦飯法。東坡用石曼卿海州事詩：戲將桃核裹紅泥，石間散擲如風雨。坐令空山作錦繡，倚天照海光無數。此種桃法也。桃三李四，能依此法，越三年皆可飯矣。

《調疾飲食辯·穀類》 青精飯　出陶隱居《登真隱訣》，云神仙所食，言頗荒誕。《拾遺》曰：烏飯，用南燭枝葉搗取汁，浸粳米，九浸九蒸九曝，米粒緊小，黑如瑩珠，作飯能益顏色，堅筋骨。按：南燭即南天燭，本腎家補藥，堅筋骨之言或有可信。若今釋家四月八日所作之青精飯，皆用糯米，採集雜木葉染成青色，病人斷不宜食。

《山家清供》 豆粥　漢光武在蕪蔞亭時，得馮異奉豆粥，至久且不忘報。況山居可無此乎？用沙瓶爛煮赤豆，候粥少沸，以豆投之同煮，暨熟而食。東坡詩曰：豈如江頭千頃雪(色蘆)，茅簷出沒晨煙孤。地碓舂粳光似玉，沙瓶煮豆軟如酥。老我此身無著處，賣書來問東家住。臥聽雞鳴粥熟時，蓬頭曳杖君家去。此豆粥法也。若夫金穀之會，徒咄嗟以誇客，孰若山舍清談倘佯以俟其熟也。

《山家清供》 寒具　晉桓元喜陳書畫。客有食寒具不濯手而執書帙者，偶涴之，後不設寒具。此必用油蜜者。《要術》並《食經》皆只曰環餅，世疑餲子也。或云巧夕酥，蜜食也。杜甫十月一日乃有粔籹作人情之句，《廣記》則載寒食事中。三者俱可疑。及考朱氏注《楚(詞)〔辭〕》：粔籹蜜餌，有餭餭(些)〔兮〕。謂以米麵煎熬之，作寒具也。以是知《楚辭》一句，是自三品。粔籹乃蜜麵之乾者，十月開爐餅也。蜜餌乃蜜麵少潤者，七夕蜜食也。餭餭乃寒食寒具，無可疑者。閩人會姻，名煎餔。以糯粉和麵油煎，沃以糖，食之不濯手，則能汙物，且可留月餘，宜煙用也。吾翁和靖先生山中寒食詩云：方塘波綠杜蘅青，布穀提壺已足聽。有客初嘗寒具罷，據梧慵復散幽經。吾翁讀天下書，攻媿先生且服其和琉璃堂啚事。信乎，此爲寒食具矣。

《山家清供》 凋菰飯　凋菰，葉似蘆，其米黑。杜甫故有波翻菰米沈雲黑之句，今胡穄是也。曝乾礱洗，造飯既香而滑。杜詩又云：滑憶凋菰飯。又，會稽人顧翱，事母孝，母嗜凋菰飯，翱常自採擷。家瀕太湖，後湖中皆生凋菰，無復餘草，此孝感也。世有厚於己薄於奉親者，視此寧無愧乎。嗚呼，孟筍王魚，豈偶然哉？

進賢菜蒼耳飯　蒼耳，枲耳也。江東名常枲，幽州名爵耳，型如鼠耳。陸璣疏云：葉青白色，似胡荽，白花細莖，蔓生。採嫩葉細焯，以薑、鹽、苦酒拌爲茹，可療風。杜詩云：蒼耳況療風，童兒且時摘。《詩》之《卷耳》首章云：嗟我懷人，置彼周行。酒醴，婦人之職。臣下勤勞，君必勤之，因採此而有所感念及酒醴之用。以此見古者后妃，欲以進賢之道諷其君，因名進賢菜。張氏詩曰：閨閫誠難與國防，咄嗟從御因高岡。觥罍欲解痛痞恨，(充)〔枲〕耳元因(避)〔備〕酒漿。其子可參米粉爲糗，固詩有碧澗水淘蒼耳飯之句。

玉井飯　章藝齋鑒宰德清時，雖懷古爲高，尤喜延客，然飲多不取諸市，

恐旁緣而擾人。一日往訪之，適有蝗不入境之處，留以晚酌。數杯，命左右造玉井飯，甚香美。法：削藕，截作塊，採新蓮子去皮，候飯少沸投之，如盦飯法。蓋取太華峰頭玉井蓮，開花十丈藕如船之句。昔有藕詩云：一彎西子臂，九竅比干心。今杭都范堰經進斗星藕，大孔七、小孔二，果有九竅，因筆及之。

《山家清供》 新豐酒法　初用麵一斗，糠醋三升，水二擔，煎漿。及沸，投以麻油、川椒、葱白，候熟，浸米一石。越三日，蒸飯。熟，乃以元漿煎強半。及沸，去沫，又投以川椒及油。候熟，注缸，麵入斗許。飯及麵末十斤，酵半升。暨曉，以元飯貯別缸，卻以元酵飯同下，入米二擔，麴二十斤，熟踏，覆之。既曉，攪以木擺，越三日止。四五日可熟，夏月約三二日可熟。其初，餘漿又加水浸米，每值酒熟，則取酵以相接續。不必灰其麵，只磨麥和皮，用清水搜作餅，令堅如石。初無他藥，僕嘗以危巽齋子驂之新豐，故知其詳。危居此時，嘗禁竊哮以顓所釀，戒懷生粒以全所釀，且給新履以潔所釀，誘客舟以通所釀。故所釀日佳，而利不虧。是以知一酒政之微，危亦究心矣。昔人《丹陽道中》詩云：乍入新豐市，尤聞舊酒香。抱琴沽一醉，終日臥斜陽。正其地也。沛中自有舊豐馬周獨酌之地，乃長安郊新豐也。

秫米飯

《調疾飲食辯・穀類》 秫米飯　味甘質軟，但可作糕餌暫食，不宜作飯常食。難化，困脾，病人及小人忌之，曾發黃病者尤忌之。

黍米飯

《調疾飲食辯・穀類》 黍米飯　即稷之黏者，涼而澀與稷同，而又難消化。熱、泄、滑、汗等症，可以暫食，其餘百病忌之。《食療本草》曰：久食緩人筋骨，小兒多食行遲。小貓、犬食之，其脚蹋屈。醉臥其穰，令人生癩。

蜀黍飯

《調疾飲食辯・穀類》 蜀黍飯　《綱目》曰：俗名蘆粟，又名蜀秫，又名高粱。《廣雅》名木稷，又名荻粱。《食物本草》名蘆穄。有秫、糯二種，紅、黑二色。性雖溫而味則澀，非滑症皆忌之。連殼研碎煮汁飲，止霍亂吐瀉。久食亦敗人筋骨。《博物志》云：地種蜀黍，年久多蛇。

粟米飯

《調疾飲食辯・穀類》 粟米飯　養脾胃，益氣補虛，與秫、粳同。而性稍涼，煩渴、熱淋、熱痢，及諸病之屬熱者宜之。陳者至隔冬而止，二三年者斷不可作飯，氣味極惡，最敗胃氣。又有食粟米即腹中微痛者，此臟氣偏寒，非粟米之罪也。故久食則相安，而痛亦止。若病中，改食他穀可也。中寒最宜小麥。

茵草子飯

《調疾飲食辯・穀類》 茵草子飯　《爾雅》曰皇守田，郭注云：一名守氣。生廢田中，似燕麥，子如彫胡，可食。《拾遺》曰：作飯，去熱，利腸胃。按：此物吾鄉絕不之見。既云生廢田，恐亦如王莽時之野穀，兵凶則有，太平則無耶？抑方隅之異，有生有不生耶？

小麥飯

《調疾飲食辯・穀類》 小麥飯　小麥宜於磨麪，而《別錄》云：作飯食，養肝氣，止漏血孕中下血名胎漏、唾血亦指孕婦言，能令女人易孕。《別錄》陶隱居所輯。陶，齊梁間人，此書乃漢晉人語，不比後世醫書艱。子者盍仿而行之，事極不難且無損也。《綱目》曰：《素問》云麥屬心，火之穀也。鄭康成《詩箋》云：麥有芽甲，屬木。《說文》云：麥屬金，金旺而生，火旺而死。而《別錄》云養肝氣，與鄭說合麥能益血，所以養肝，非屬木也。《千金方》云養心氣亦益血之效，心主血脈也，與《素問》合。夷考其功，除煩、止渴、斂汗、利溲、止血，皆心病也。蓋許以時，鄭以形，《素問》以功耳，當以《素問》爲准。又北方麥性平，南方者稍熱，此地氣使然，凡物皆同，匪獨一麥也。近有強作解事者，云北方麥花皆夜開，故涼北麥性稍平耳，亦不涼；南方則晝開，故熱。豈知北人食麪不助熱、不發渴者，以習慣食之，何關花之晝夜。不觀北人來南，常食麪飯，皆南方晝花之麥，亦未嘗發熱、發渴，非胃氣習而相安之明驗乎？其作爲湯麪及餅餌，各處製法何止幾千萬種，性之優劣，當各隨其和合之物，明理者自知之，難以悉數也。大抵湯食者醋佳，乾食者酵佳耳。

其入藥也，《奉親書》治老人腹滿淋瀝，小麥一升，通草二兩，水三升，煮取一升飲。《劉涓子鬼遺方》治金瘡腸出，小麥五升，水九升，煮取四升，濾取汁，待極冷，令病人臥席上，含汁噀之，或噀傷處，忽而又噀其頭面，病人一驚，腸即一縮，俟漸入則噀其背。總勿令病人知，然後抬席四角，輕輕搖動，令其易入。若歷時久，腸乾滯不能入者，《千金方》用大麥米煮粥噀之，入則以新桑根皮作線縫口口小者不必縫，熱雞血塗之，新湖綿燒灰如無新綿，舊絹帛衣物亦可，沾油者勿用，同海螵蛸、生大黃研極細末，摻瘡口，包好。十日內但可略

食美物海物最佳，如海參、魚肚、蟶乾之類，及豬肉、鱖魚，不宜過飽。未入時，切不可令閒人看視，妄語嘈雜，致令憂惶不能入，即死。又能止汗。古方用浮小麥，乃麥之未成者，殊屬無謂。若云麥熱麩涼，浮者取其有皮無肉，何如只用麥麩。予治汗症，但用陳麥，不論浮沉，無人不效。蓋浮者肉既未成，皮亦無力也。

麪，主嘔吐不止，醋和作彈丸二三十枚，先燒沸湯，入丸煮熟，漉出投漿水中，待溫，吞三兩枚，嘔定，即不用復吞。未定，如人行一里再吞出《兵部手集》。又治虛寒白痢日久者，小麥麪炒老黃色，以方寸匕和粥食，能療百方不能止者出《外臺秘要》。又治頭皮虛腫，形如裹水，皮薄如紙，以口嚼麪敷出《梅師方》。又治遠行足趼成泡，水調生麪塗出《海上方》。醋及尿調尤妙。

麥奴，即麥穗之不結實，如被火燒有黑灰者。《千金方》暨朱奉議《南陽活人書》有黑奴丸，初虞世《古今錄驗》名水解丸，又名高堂丸。治陽毒，溫毒，熱極發狂，發斑，熱啞，大渴，諸惡症。小麥奴、黃芩、大黃、麻黃、釜底墨、竈突墨、梁上塵等分爲末，蜜丸彈子大，每服一丸。誠起死良方也。然非預備不能得，古人所以司歲備物也。

燕麥飯

《調疾飲食辯·穀類》 燕麥飯　西北一種燕麥，即《爾雅》之雀麥，一名蕭。其穗分數枝，子亦疏散，略似野麥。《唐本草》竟以爲野麥。《綱目》至解爲燕雀所食，均誤也。作飯與大麥仿佛。燕小麥亦可作麪，而性不及小麥。

玉蜀黍飯

《調疾飲食辯·穀類》 玉蜀黍飯　《綱目》曰：似蜀黍而稍矮，六七月開花成族，如粃麥狀。葉間別出一苞如梭，苞上出白鬚垂垂，久則苞裂子出，子大如芡實之小者。有紅、白二色。一本生二三枚，或五六枚。山中呼爲苞蘆。作飯、作麪俱可。性能開胃和中。其根、葉煮汁多飲，能利小便，治砂石淋。

再炊飯

《調疾飲食辯·穀類》 再炊飯　雖不隔宿，至冷而復飲，亦不宜食。炸炒必乾硬難化，重蒸則氣味無存也。

炒米湯

《調疾飲食辯·穀類》 炒米湯　此天下第一害人之物，宜痛心疾首與病家嚴申厲禁者也。今日禁人食粥之醫，必教人食此，竟有炒五七次至黑而成炭者。曆觀往古，風寒濕痺熨以炒米者有之，用爲粥飯則未之前聞。至明李氏《綱目》始見，本朝陳飛霞小兒科再見。而李說乃云不去火氣，令人作渴。夫既知炒之而熱，能令人渴，其助熱劫陰明矣，何如勿炒，自相矛盾，百口奚辨。試思米經火炒，煮之水清無汁，嗅之無氣，食之無味。是去其甘香之正性，必不能充養脾胃，一也；味苦而淡，不能下咽，故常枵腹而胃氣不充，藥何由效，二也；性熱傷陰，敗人津液，三也；不能充養胃氣，弱者將自此不復思食，強者得火氣以助其熱，必旋食旋飢，飢而又不許食粥飯，勢必借助於餅餌餺飥諸不益人之物，病更難愈，四也；且也，任如何攤晾，總不能去火氣，病寒者害在傷胃，病熱者必且留邪，五也。坐此五害，故凡死於病者十之一，死於藥者十之三，死於炒米湯者十之六七。設使不信，倘世有父母患病，爲之子者先且自食二三頓，此亦父飲藥子先嘗之通議，視其口中尚能知味否？腹中尚能泰然否？精神尚能照舊否？如其無害，是杏雲老人爲謬言，可以等諸野田洩氣，可將吾書焚之，棄之，醬瓿覆之。不然，平人且不能當其害，何況病人。當奉吾說爲師之箴矣，當聽吾言如朦之誦矣。

大麥米飲

《調疾飲食辯·穀類》 大麥米飲　亦止消渴，又調中消脹，極佳之品。

粳米飲

《調疾飲食辯·穀類》 粳米飲　止渴除煩，熱病渴不能止者，勿予茶水，以此代之極佳。無病之人，暑月代茶亦妙。濃者能止瀉。秈米同。以下諸飲、諸泔，俱宜多飲代茶，少則無濟。

糯米飲

《調疾飲食辯·穀類》 糯米飲　止消渴。又主霍亂煩躁，服諸飲不止者。古方：糯米三合，石蜜一合此兩粵山中野蜂所釀，味甘微苦，色微白，今名廣蜜，水三升，同煮，至米成飯撈去之。頻飲勿輟，得睡即愈。又暑月力作及注夏之人，常飲代茶秫米亦妙，能保肺氣，固衛陽，勝於藥肆燥熱傷陰之藥茶萬萬也。

秫米飲

《調疾飲食辯·穀類》 秫米飲　救霍亂煩渴，不如硬粟。止諸熱渴及利小水，則過之。

粟米飲

《調疾飲食辯・穀類》 粟米飲　熱病小便不利及霍亂煩躁、大渴危症也，不能止者死，均爲聖藥。

小麥米飲

《調疾飲食辯・穀類》 小麥米飲　治暴淋，止虛汗，不必論浮沉。

諸米飲

《調疾飲食辯・穀類》 諸米飲　凡煮米爲飯，其汁爲米飲，醫書中用之甚多。然作飯之法，只煮半熟，撈出再蒸，則其飯軟硬得所。病人所用之飲，撈去飯後，宜再煮數沸，然後服。否則其飲未熟，能生蟲敗胃，且令人腸胃收縮，食量減少。

粳米泔

《調疾飲食辯・穀類》 粳米泔　代茶止消渴，利小便。

糯米泔

《調疾飲食辯・穀類》 糯米泔　主治同上。

右諸飲，諸泔，性雖不無小異，而生津養胃則同，故主治不甚相遠。但味皆淡，病人不能頻飲者，可微加餳、蜜須煉熟，或鹽、醋。均須極少，多則穀味反爲所奪，必無濟矣。

秫米泔

《調疾飲食辯・穀類》 秫米泔　煩渴，身大熱，飲諸泔不愈者用之。

粟米泔

《調疾飲食辯・穀類》 粟米泔　亦止霍亂煩躁。《唐本草》曰：臭粟米泔，止消渴妙方也。按：此但當云隔宿酸泔，若臭則不堪用矣。

諸米泔

《調疾飲食辯・穀類》 諸米泔　一名瀋，洗米水也。醫書曰淅二泔，淅亦洗也。《孟子》曰：接淅而行。二泔，先略洗一次，傾去水，再入水用力洗之，取其糠去而汁清也。

餛飩

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》 餛飩皮　白麵一斤，用鹽半兩，涼水和如落索狀。頻入水，搜和如餅劑。停一時，再搜，搥爲小劑，豆粉爲粹，軸轤搥擀圓，邊微薄。入餡，蘸水合縫。下鍋時，將湯攪轉，逐個下，頻灑水，火常要魚津滾，候熟供。餡子葷素任意。

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 餛飩二制

一，取鹽水或乳餅，雞子勻麪，軸開，薄切方小片，內之以餡，斜折爲兜，抵其尖，而緘有露緣，則剪齊。湯中煮浮熟，漉起，以冷水淋清底，以油潤，復蒸。有宜以甘草、葱、醋調和，湯深瀹。有宜以油煎。

一，水淋清，以麪片每置十數杯，雜雞、鵝膏、鹽、花椒、葱白，括其緣，復入湯煮用。

餛飩餡四制

一，用肥豬肉去肌骨，微煇，徐鹽切。《黃氏日抄》云：爓而未熟爲煇。切醢若米同。丫鰍魚、地青魚、鯧魚、石首魚或鱖魚、鰡魚、鱸魚、烏魚去骨，細切，或解熟蟹肉，或脫鮮蝦肉雜之，加醬、胡椒、花椒、葱白和爲餡。凡腥餡，不宜入縮砂仁。後多倣此。倪雲林云：用縮砂仁作噯氣。

一，用肥雞肉去骨，微煇，兼野雞肉，加去皮胡桃、松、榛仁，及胡椒、花椒、葱、醬和爲餡。

一，用鮮乳餅加罌粟、米屑、葱白，切花椒、縮砂仁、鹽，勻之爲餡。

一，用竹筍，芼熟，加醬、熟油、花椒、胡椒、縮砂仁、葱等，菹之爲餡。凡菠棱菜、薺菜、紫藤花、金雀花，宜芼熟，凡茭白、胡蘿蔔、藕、瓠宜生，皆用炒熟芝麻。天花菜、麻菇之屬，皆宜爲餡。

《易牙遺意・湯餅類》 餛飩　白麪一斤，鹽三錢，和如落索麪，更頻入水，搜和爲餅劑。少頃，操百遍，摘爲小塊，擀開，綠荳粉爲粹，四邊要薄，入餡其皮堅。膘脂不可搭在精肉，用葱白先以油炒熟，則不葷氣。花椒、薑末、杏仁、砂仁、醬，調和得所，更宜筍菜，煠過菜菔之類，或蝦肉、蟹肉、藤花、諸魚肉，尤妙。下鍋煮時，先用湯攪動，一條條在湯內，沸則頻頻灑水，令湯常如魚津樣滾則不破，其皮堅而滑。

《食物本草・穀部・炊蒸類》 餛飩以水和麪作皮，包菜、肉、糖、蜜等餡，湯炊煮熟，象混沌不正之義。今俗祀先者多用之。

餛飩，味甘。五月五日吞五枚，壓鬼邪。六月六日以茄作餡食之，療百疾。

《調疾飲食辯・穀類》 餛飩　餛亦作餫。以小麥麪和綠豆粉作薄皮。包葱、韭或肉，瀹食。或不用包，切肉、菜如糜，和綠豆粉爲丸，入湯瀹之。其

來亦古，唐宋時有蕭家餛飩、庾家餛飩。每晨食之，謂之頭腦湯。雖無甚益，然湯瀹則不熱不滯，必無損也。

餺飥

《膳夫經手錄》 不飥　有薄展而細粟者，有帶而長者，有方而葉者，有厚而切者，有側粥者，有切麵筋夾粥、蕝粥、劈粥之徒，其名甚多，皆不飥之流也。又有羊肉生致碗中，以不飥覆之後，以五味汁沃之，更以椒酥和之，謂鶻突不飥。或冷淘，或索餅，或乾切，與不飥法略同。

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》 玲瓏餺飥　冷水和麵，羊腎生脂剉碎，入麵同搜，拌勻，擀，切作闊麵，下鍋煮，自然漏塵矣。

《調疾飲食辯・穀類》 餺飥　或作餈飥，又作不托。以小麥麪入少油作餅，內包葱、韭，或餺或肉，炸食之，即《餅賦》牢九之類也。《丹鉛錄》曰：《餅賦》本作牢丸，乃湯餅也。《西陽雜俎》有籠上牢丸，湯中牢丸。蘇文忠誤以真一酒對牢九具。然《歸田錄》引《餅賦》饅頭、薄持、起溲、牢九，作久近之久，安知段成式非誤以牢九爲牢丸。吾鄉呼燒餅，亦曰火燒。觀其名，知性之熱矣。雖無大損，不宜多食。

麵

《易牙遺意・湯餅類》 臊子肉麪　豬肉嫩者，去筋皮外，精肥相半，切作骰子塊。約量水與酒，煮半熟，用胰脂研成膏，和醬傾入。次下香椒、砂仁，調和其味得所。煮水與酒，不可多。其肉先下肥，又次下葱白切肉塊，不可帶青葉。臨鍋調綠荳粉作糨。

《調疾飲食辯・穀類》 小麥麪索　米粉索壅氣，麪索似不壅氣。然未經發酵，令人作渴。多飲茶水，必破腹作泄，甚爲脾胃之害。今人每遇有病，不論內傷、外感，必食此物。多入胡椒，辣味至不堪入口，云可以發散。甚或每日食之。其後雖遇明醫，無可解救。而愚俗習爲故常，不知歸咎。五十年中，見死於此者，蓋不止千百人矣。願舉世醫人、病人猛省之，切戒之。推原其所以相習成俗之故，蓋以病之中人，重症少，輕症多。輕症遇此，不過加重幾分，未必盡死，遂自以爲得計。若其症本重，未解表先傷其胃氣，劫其營血，不死奚待哉。又市肆摻爲薄餅，切作條者，名切麪。其助熱發渴，傷中作泄之害同。又平人、病人食索麪，不助熱，不發渴法：煮須極熟，令如糜，則受水足，入胃中不能復受水，津液不被其滲，故不發渴，且受調和，又須略入醋一二匕，則麪有所制，不助熱，且倍添滋味。又須少用油，則不滑泄。今人食麪，群嗜生食，好油膩，必不肯用醋，不可解也。

阿菜湯

《飲膳正要・聚珍異饌》 阿菜湯　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯，濾淨。下羊肝醬，同取清汁，入胡椒五錢。另羊肉切片，羊尾子一個，羊舌一個，羊腰子一副，各切甲葉，蘑菇二兩，白菜，一同下，清汁，鹽、醋調和。

八兒不湯

《飲膳正要・聚珍異饌》 八兒不湯係西天茶飯名　補中，下氣，寬胸膈。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮　蘿蔔二個

右件，一同熬成湯，濾淨。湯內下羊肉，切如色數大，熟蘿蔔切如色數大，咱夫蘭一錢，薑黃二錢，胡椒二錢，哈昔泥半錢，芫荽葉、鹽少許，調和勻，對香粳米乾飯食之，入醋少許。

扯麪

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 搘昌也切麪

用少鹽，入水和麪，一斤爲率。既勻，沃香油少許。夏月以油單紙微覆一時，冬月則覆一宿餘。分切如巨擘，漸以兩手扯長，纏絡於直指、將指、無名指間，爲細條。先作沸湯，隨扯隨煮，視其熟而浮者，先取之，齏湯同煎制。油單紙湯泡去油氣。

春盤麵

《飲膳正要・聚珍異饌》 春盤麵　補中益氣。

白麵六斤，切細麵　羊肉二脚子，煮熟，切條道乞馬　羊肚肺各一個，煮熟，切

雞子五個，煎作餅，裁旛　生薑四兩，切　韭黃半斤　蘑菇四兩　臺子菜　蓼牙　胭脂

右件，用清汁下胡椒一兩，鹽、醋調和。

翠縷麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》 翠縷麵　採槐葉嫩者，研自然汁，依常法搜和，擀切極細，滾湯下。候熟，過水，供汁葷素任意，加蘑菇尤妙。味甘色翠。

大麥片粉

《飲膳正要・聚珍異饌》大麥片粉　補中益氣，健脾胃。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯，濾淨。下羊肝醬，取清汁，胡椒五錢，熟羊肉切作甲葉，糟薑二兩，瓜齏一兩，切如甲葉，鹽、醋調和，或渾汁亦可。

大麥筭子粉

《飲膳正要・聚珍異饌》大麥筭子粉　補中益氣，健脾胃。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。大麥粉三斤，豆粉一斤，同作粉。羊肉炒細乞馬，生薑汁二合，芫荽葉，鹽、醋調和。

大麥湯

《飲膳正要・聚珍異饌》大麥湯　溫中下氣，壯脾胃，止煩渴，破冷氣，去腹脹。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　大麥仁二升，滾水淘洗淨，微煮熟

右件，熬成湯，濾淨。下大麥仁，熬熟，鹽少許，調和令勻，下事件肉。

絰帶麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》絰帶麵　頭白麵二斤，堿一兩，鹽二兩，研細，新汲水破開，和搜，比擀麵劑微軟。以拗棒拗百餘下，停一時許，再拗百餘下，擀至極薄，切如絰帶樣。滾湯下，候熟，入涼水，潑汁任意。

豆麪

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》豆麪三制　一黃豆磨細麪，勻於小麥麪中，凡麥麪一斗，豆麪二升，取清水沸湯相半和之，軸開薄，折而切爲縷，餘同前制。一以豆腐揉入。一煮黑豆取濃汁和入，曰紫不托。以小麥七升，小豌豆一升，同磨爲麪，甚滑。

勾麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》勾麵　蘿蔔一斤，切碎，煮三兩沸，入韶粉一匙頭，勻糝於上，攪勻，煮至爛，漉出，擂，布紐去滓。和麵一斤，擀切，闊細任意。

掛麵

《飲膳正要・聚珍異饌》掛麵　補中益氣。

羊肉一脚子，切細乞馬　掛麵六斤　蘑菇半斤，洗淨，切　雞子五個，煎作餅

糟薑一兩，切　瓜齏一兩，切

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

河豚羹

《飲膳正要・聚珍異饌》河豚羹　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個

右件，同熬成湯，濾淨。用羊肉切細乞馬，陳皮五錢，去白，葱二兩，細切，料物二錢，鹽、醬拌餡兒，皮用白麵三斤，作河豚，小油煠熟，下湯內，入鹽調和，或清汁亦可。

紅絲麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》紅絲麵　鮮蝦二斤，淨洗，擂爛。用川椒三十粒，鹽一兩，水五升，一處煮熟，揀去椒，濾汁澄清，入白麵三斤二兩，豆粉一斤，搜和成劑，布蓋一時許，再搜擀開，用米粉爲粹，闊細任意切。煮熟，其麵自然紅色，汁任意。只不犯豬肉，恐動風氣。

瓠子湯

《飲膳正要・聚珍異饌》瓠子湯　性寒。主消渴，利水道。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個

右件，同熬成湯，濾淨。用瓠子六個，去穰、皮，切掠，熟羊肉，切片，生薑汁半合，白麵二兩，作麵絲，同炒葱、鹽、醋調和。

槐葉麪

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》槐葉麪杜子美、蘇子瞻皆有槐葉冷淘詩。

取稚槐葉，搗自然汁，勻麪，軸開薄，折之細切如縷，投猛火湯中煮熟，餘同前制。

黃湯

《飲膳正要・聚珍異饌》黃湯　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。下熟回回豆子二合，香粳米一升，胡蘿蔔五個，切，用羊後脚肉丸肉彈兒，肋枝一個，切，寸金薑黃三錢，薑末五錢，咱夫蘭一錢，芫荽葉同鹽、醋調和。

葷素羹

《飲膳正要·聚珍異饌》 葷素羹　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。豆粉三斤，作片粉，精羊肉切條道乞馬，山藥一斤，糟薑二塊，瓜齏一塊，乳餅一個，胡蘿蔔十個，蘑菇半斤，生薑四兩，各切，雞子十個，打煎餅，切，用麻泥一斤，杏泥半斤，同炒葱、鹽、醋調和。

雞麪

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 雞麪脊有不托之名。割取越雞稚而肥者，撏潔，去內臟並頭、足。和膚、肉、髓、骨搗糜爛，以絹囊盛，作沸湯入濯。膏腴勻麪中，用餑音勃，軸開薄，轉折，細切爲縷。又作沸湯煮熟，復投冷水中，漉出，從意澆之以齏，以芥辣，《禮》曰：芥醬。或合湯以淪之。凡麪中用餑，用綠豆粉。越雞，《莊子》注曰：小雞也。

雞頭粉搗粉

《飲膳正要·聚珍異饌》 雞頭粉搗粉　補中，益精氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯，濾淨。用羊肝醬同取清汁，入胡椒一兩，次用雞頭粉二斤，豆粉一斤，同作搗粉，羊肉切細乞馬，下鹽、醋調和。

雞頭粉餛飩

《飲膳正要·聚珍異饌》 雞頭粉餛(飩)〔飩〕　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。用羊肉切作餡，下陳皮一錢，去白，生薑一錢，細切，五味和勻。次用雞頭粉二斤，豆粉一斤，作枕頭餛飩。湯內下香粳米一升，回回豆子二合，生薑汁二合，木瓜汁一合，同炒葱、鹽調和勻。

雞頭粉挽麵

《飲膳正要·聚珍異饌》 雞頭粉挽麵　補中，益精氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。用雞頭粉二斤，豆粉一斤，白麵一斤，同作麵。羊肉切片兒乞馬，入炒葱、醋一同調和。

雞頭粉雀舌餌子

《飲膳正要·聚珍異饌》 雞頭粉雀舌餌子　補中，益精氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。用雞頭粉二斤，豆粉一斤，同和，切作餌子，羊肉切細乞馬，生薑汁一合，炒葱調和。

雞頭粉血粉

《飲膳正要·聚珍異饌》 雞頭粉血粉　補中，益精氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。用雞頭粉二斤，豆粉一斤，羊血和，作搗粉，羊肉切細乞馬，炒葱、醋一同調和。

雞子麪

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 雞子麪　取雞子，同水調混黃白，和麪，軸開薄，用折而切如細縷，餘同前制。

齏湯

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 齏湯　一用切肥豬肉爲膾，水煮加醬、醋，施椒、葱白、縮砂仁調和。《內則》注曰：細切曰膾。本草曰：葱能殺魚肉毒，食品所不可闕也。又曰：施椒殺蟲魚毒。後倣此。

一用熬熟油，取鴨子調勻，細灑於內，加醬、醋，施椒、縮砂仁、葱白調和。

一用煮雞、鵝肥汁，加胡椒，施椒，醬，油，葱白，少醋調和，切取肉爲膾，置面上。

一用大蟹煮熟，取汁，加胡椒，花椒，醬，醋，葱白調和，解取黃肉置面上。凡下醬時，必俟其沸過乃動。後倣此。

齏麪

《竹嶼山房雜部·尊生部·麪部》 齏麪　好齏菜去葉，只用莖，切如豆大，勿令太細。先起葱油，次下齏頭，用爐。次下齏汁，入鹽、醬調和，令味美。滾數沸，以汁澆麪供。麪煮熟後，溫水度過，成團結起，放盤中供。先滴數滴油在溫水內，則麪不結。

自愛齏

細切葱白、生薑，香油炒熟，好滴醋和，餳、醬調勻，做齏，澆冷淘麪供。入胡桃、松子仁更妙。

經帶麵

《飲膳正要・聚珍異饌》經帶麵　補中益氣。

羊肉一脚子，炒焦肉乞馬　蘑菇半斤，洗淨，切

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》經帶麵：頭白麵一斤，堿、鹽各一兩，研細，汲新水破開，搜，比擀麵劑微軟。以拗棒拗百餘下，停一時許，再拗百餘下，擀至極薄，切之。

苦豆湯

《飲膳正要・聚珍異饌》苦豆湯　補下元，理腰膝，溫中順氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　苦豆一兩，係葫蘆巴

右件，一同熬成湯，濾淨。下河西兀麻食或米心餌子，哈昔泥半錢，鹽少許，調和。

葵菜羹

《飲膳正要・聚珍異饌》葵菜羹　順氣，治癃閉不通。性寒，不可多食。今與諸物同製造，其性稍溫。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯。熟羊肚、肺各一具，切，蘑菇半斤，切，胡椒五錢，白麵一斤，拌雞爪麵，下葵菜，炒葱、鹽、醋調和。

萊菔麪

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》萊菔麪　白萊菔切片，水中煮熟，漉起。每斤灑以鉛粉一錢，復煮糜爛，搗和麪中，軸薄，折切之如縷。每一斤，對麪一斤，餘同前制。本草云：研如泥，制麪作餺飥佳。餺飥，音博拓。

玲瓏撥魚

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》玲瓏撥魚　白麵一斤，調如稠糊。以肥牛肉或羊肉半斤，碎切如豆，入糊攪勻。用匙撥入滾湯，麵見湯開，肉見湯縮。候熟，麵浮肉沉，如玲瓏狀。下鹽、醬、椒、醋，調和食之，極有味。

玲瓏麪

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》玲瓏麪二制

一取羊冷脂肪細切，勻於乾麪內，冷水和劑，軸開，薄切闊條，內湯中。加醬、醋、花椒、葱白、酸齏調和。

一取鮮乳餅切細，勻之。

鹿頭湯

《飲膳正要・聚珍異饌》鹿頭湯　補益，止煩渴，治脚膝疼痛。

鹿頭蹄一副，退洗淨，卸作塊

右件，用哈昔泥豆子大，研如泥，與鹿頭蹄肉同拌勻，用回回小油四兩同炒，入滾水熬令軟，下胡椒三錢，哈昔泥二錢，葷撥一錢，牛奶子一盞，生薑汁一合，鹽少許，調和。一法：用鹿尾取汁，入薑末、鹽，同調和。

馬乞

《飲膳正要・聚珍異饌》馬乞係手搓麵，或糯米粉、雞頭粉亦可　補中益氣。

白麵六斤，作馬乞　羊肉二脚子，熟，切乞馬

右件，用好肉湯，炒葱、醋、鹽一同調和。

馬思答吉湯

《飲膳正要・聚珍異饌》馬思答吉湯　補益，溫中，順氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　官桂二錢　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，一同熬成湯，濾淨。下熟回回豆子二合，香粳米一升，馬思答吉一錢，鹽少許，調和勻，下事件肉、芫荽葉。

米心棋子

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》米心棋子　頭麵以涼水入鹽，和成劑，棒拗過，擀至薄，切作細棋子。以密篩隔過，再用刀切千百次。再隔過，粗者再切。細者有糜末，卻簸去。如下湯煮熟，連湯起，入涼水盆內，攪轉。撈起，控乾，麻汁加碎肉、糟薑米、醬瓜米、黃瓜米、香菜等。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》米心棋子：頭麵以涼水入鹽，和成劑，棒拗過，擀薄，切細。以篩隔過，再用刀再切入百下，再隔，粗者再切。簸去粉末，曬乾。下湯煮熟，連湯起，入水盆內，攪轉。撈起，控乾，麻汁加碎肉、糟薑、醬瓜、香菜。筍簟之類皆可。

木瓜湯

《飲膳正要・聚珍異饌》木瓜湯　補中，順氣，治腰膝疼痛，脚氣不仁。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，一同熬成湯，濾淨。下香粳米一升，熟回回豆子二合，肉彈兒木瓜二斤，取汁，沙糖四兩，鹽少許，調和，或下事件肉。

糯米粉搗粉

《飲膳正要·聚珍異饌》糯米粉搗粉　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯，濾淨。用羊肝醬熬取清汁，下胡椒五錢，糯米粉二斤，與豆粉一斤，同作搗粉，羊肉切細乞馬，入鹽、醋調和，渾汁亦可。

三下鍋

《飲膳正要·聚珍異饌》三下鍋　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，同熬成湯，濾淨。用羊後脚肉丸肉彈兒，丁頭餜子，羊肉指甲匾食，胡椒一兩，同鹽、醋調和。

沙乞某兒湯

《飲膳正要·聚珍異饌》沙乞某兒湯　補中，下氣，和脾胃。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮　沙乞某兒五個，係蔓菁

右件，一同熬成湯，濾淨。下熟回回豆子二合，香粳米一升。熟沙乞某兒切如色數大，下事件肉，鹽少許，調和令勻。

粉湯

《飲膳正要·聚珍異饌》粉湯　補中益氣，健脾胃。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。熟乾羊胸子一個，切片，粉三升，白菜或蕁麻菜，一同下鍋，鹽調和勻。

山藥撥魚

《居家必用事類·飲食類·濕麵食品》山藥撥魚　白麵一斤，豆粉四兩，水攪如稠煎餅麵。入擂爛熟山藥，同麵一處攪勻，用匙撥入滾湯。候熟，臊子汁食之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·果實粉麪類》山藥撥魚　白麪一斤，好豆粉四兩，水攪如調糊。將煮熟山藥研爛，同麪一併調稠。用匙逐條撥入滾湯鍋內，如魚片，候熟以肉汁食之。無汁，麪內加白糖可吃。

山藥麵

《居家必用事類·飲食類·濕麵食品》山藥麵　擂爛生山藥於煎盤內，用少油攤作煎餅。攤至第二個後，不用油，逐旋煿之。細切如麵，葷素汁任意供食之。

《壽親養老新書》造山藥麵法　取山藥去皮薄切，日中曝乾。柳箕中，挼爲粉，下篩。如常麵食之，加酥蜜，爲淳麵尤精。益氣力，長肌肉，久服輕身，耳目聰明，不飢延年。

《飲膳正要·聚珍異饌》山藥麵　補虛羸，益元氣。

白麵六斤　雞子十個，取白　生薑汁二合　豆粉四兩

右件，用山藥三斤，煮熟，研泥，同和麵，羊肉二脚子，切丁頭乞馬，用好肉湯，下炒葱、鹽調和。

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》山藥麪　山藥蒸，去皮，切，置日中暴乾，挼爲粉，篩細。每二升，加小麥麪四升，調蜜水和之，軸開薄，迭折而切如縷，餘同前制。用蜜去葱，後倣此。以上細切者或以筒漢之。漢，子入切。

山芋餺飥

《居家必用事類·飲食類·濕麵食品》山芋餺(飩)〔飥〕　煮熟山芋，去皮，擂爛，細布紐去滓。和麵，豆粉爲粹，擀切，闊細任意。初煮二十沸，如煉至百沸，軟滑。汁任意。

水滑麵

《居家必用事類·飲食類·濕麵食品》水滑麵　用頭麵，春、夏、秋用新汲水，入油、鹽，先攪作拌麵羹樣，漸漸入水，和搜成劑，用手拆開，作小塊子。再用油水灑和，以拳揉一二百拳，如此三四次，微軟如餅劑。就案上，用一拗棒納百餘拗，如無拗棒，只多揉數百拳，至麵性行方可。搓爲麵指頭，入新涼水內，浸兩時許。伺麵性行，方下鍋，闊細任意做。冬月，用溫水浸。

《易牙遺意·湯餅類》水滑麪　用十分白麪，揉搜成劑，一斤作十數塊，放在水內，候其麪性發得十分滿足，逐塊抽拽下湯煮熟。抽拽得闊薄乃好。麻膩、杏仁膩、鹹筍乾、醬瓜、糟茄、薑、醃韭、黃瓜絲作齏頭。或加煎肉尤妙。

水龍餜子

《飲膳正要·聚珍異饌》水龍餜子　補中益氣。

羊肉二脚子，熟，切作乞馬　白麵六斤，切作錢眼餜子　雞子十個　山藥一斤　糟薑四兩　胡蘿蔔五個　瓜齏二兩，各切細　三色彈兒內一色肉彈兒，外二色

粉、雞子彈兒

右件，用清汁，下胡椒二兩，鹽、醋調和。

搠羅脫因

《飲膳正要・聚珍異饌》 搠羅脫因係畏兀兒茶飯　補中益氣。

白麵六斤，和，按作錢樣　羊肉二脚子，熟，切　羊舌二個，熟，切　山藥一斤　蘑菇半斤　胡蘿蔔五個　糟薑四兩，切

右件，用好釅肉湯同下，炒葱、醋調和。

松黃湯

《飲膳正要・聚珍異饌》 松黃湯　補中益氣，壯筋骨。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。熟羊腦子一個，切作色數大，松黃汁二合，生薑汁半合，一同下炒葱、鹽、醋、芫荽葉，調和勻。對經捲兒食之。

索粉

《易牙遺意・湯餅類》 索粉　每乾粉一斤，用濕粉二兩打成厚漿，放鏇中，每添滾湯一次解薄，便連鏇子放湯鍋內煮之。取出不住手打攪，務要稠膩。如此數次，候十分熟，大概春夏漿宜稍厚，秋冬宜薄。以箸鍬起，成牽絲垂下，不斷方好。候溫，和乾粉成劑。如索不下，添些熱湯；如大注下，添些乾粉。調勻，團在手中，搓索下滾湯中，浮起便撈在冷水中。瀝乾，隨意葷素澆供。只用芥辣尤妙。

《食物本草・穀部・炊蒸類》 索粉以綠豆粉搓線下湯煮熟，味美而滑。

索粉，味甘，涼，無毒。滋臟腑，益腸胃，涼血，解諸毒，涼大腸，止下血。

《飲食須知・味類》 粉皮、索粉　俱味甘，性涼。脾胃虛弱者，多食難化，令腹痛泄瀉，食杏仁即消。如近杏仁，即爛不成索。

《養生食鑒・味類》 粉皮綠豆粉燙。味甘、淡，性涼，無毒。解酒及厚味飲食熱毒。多食有難化，令腹痛瀉，食杏仁能消。

粉索　亦綠豆粉，所用性味功用同。

索麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》 索麵　與水滑麵同，只加油倍，用油搓如粗箸細，要一樣長短粗細，用油紙蓋，勿令皴。停兩時許，上箸杆纏展細，曬乾爲度。或不用油搓，加米粉粹，搓展細，再入粉，紐展三五次，至於圓長，停細。揀不勻者，撮在一處，再搓展，候乾，下鍋煮。

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 索麪黃山谷詩云：湯餅一杯銀線亂。用麪調鹽水爲小劑，沃之以油，纏之於架，而漸移架孔垂長細縷。先用水煮去鹽，復以前制齏湯調瀹之。暴燥漸用。

臺苗羹

《飲膳正要・聚珍異饌》 臺苗羹　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢

右件，熬成湯，濾淨。用羊肝下醬，取清汁，豆粉五斤，作粉，乳餅一個，山藥一斤，胡蘿蔔十個，羊尾子一個，羊肉等，各切細，入臺子菜、韭菜、胡椒一兩，鹽、醋調和。

禿禿麻食

《飲膳正要・聚珍異饌》 禿禿麻食係手撇麵　補中益氣。

白麵六斤，作禿禿麻食　羊肉一脚子，炒焦肉乞馬

右件，用好肉湯，下炒葱，調和勻，下蒜酪、香菜末。

團魚湯

《飲膳正要・聚珍異饌》 團魚湯　主傷中，益氣，補不足。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個

右件，熬成湯，濾淨。團魚五六個，煮熟，去皮、骨，切作塊，用麵二兩，作麵絲，生薑汁一合，胡椒一兩，同炒葱、鹽、醋調和。

托掌麵

《居家必用事類・飲食類・濕麵食品》 托掌麵　頭白麵，涼水入鹽、堿和成劑，停一時，再搜和，至麵性行。搓成彈子，米粉爲粹，以軸轤搥碾如盞口大，以薄爲妙。煮熟，入冷肉汁浸拔。換汁，加黃瓜絲、雞絲、蒜酪，食之。

團像

《飲膳正要・聚珍異饌》 團像　補益五藏。

羊肉一脚子，煮熟，切細　羊尾子二個，熟，切細　藕二枚　蒲筍二斤　黃瓜五個　生薑半斤　乳餅二個　糟薑四兩　瓜齏半斤　雞子一十個，煎作餅　蘑菇一斤　蔓菁菜　韭菜各切條道

右件，用好肉湯，調麻泥二斤、薑末半斤，同炒葱、鹽、醋調和，對胡餅食之。

細棋子麪

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》細棋子麪　用麪取鹽水和劑，軸之，開薄，切如細棋子。以篩隔之，再切、再隔之，末者簸去。湯中煮熟，連湯杓於器內，旋轉，漉起。以肥雞肉或肥豬肉切小細膾，煮，加醬、醋、胡椒、花椒、葱調和，爲齏湯。暴燥，留取漸用。

細水滑

《飲膳正要·聚珍異饌》細水滑絹邊水滑一同　補中益氣。

白麵六斤，作水滑　羊肉二脚子，炒焦肉乞馬　雞兒一個，熟，切絲　蘑菇半斤，洗淨，切

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

蝦麪

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》蝦麪　取生蝦搗汁，濾去滓，和麪，軸開，薄折之，細切如縷。餘同前制。其滓投雞、鵝汁中，濾潔，調和爲湯。

羊皮麵

《飲膳正要·聚珍異饌》羊皮麵　補中益氣。

羊皮二個，洗淨，煮軟　羊舌二個，熟　羊腰子四個，熟，各切如甲葉　蘑菇一斤，洗淨　糟薑四兩，各切如甲葉

右件，用好肉醨湯或清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

雜羹

《飲膳正要·聚珍異饌》雜羹　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。羊頭洗淨二個，羊肚、肺各二具，羊白血雙腸兒一副，並煮熟，切。次用豆粉三斤，作粉，蘑菇半斤，杏泥半斤，胡椒一兩，入青菜、芫荽、炒葱、鹽、醋調和。

皂羹麵

《飲膳正要·聚珍異饌》皂羹麵　補中益氣。

白麵六斤，切細麵　羊腦子二個，退洗淨，煮熟，切如色數塊

右件，用紅麴三錢，醃拌，熬令軟，同入清汁內，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

盞蒸

《飲膳正要·聚珍異饌》盞蒸　補中益氣。

撏羊背皮或羊肉三脚子，卸成事件　草果五個　良薑二錢　陳皮二錢，去白　小椒二錢

右件，用杏泥一斤，松黃二合，生薑汁二合，同炒葱、鹽五味調勻，入盞內蒸，令軟熟，對經捲兒食之。

珍珠粉

《飲膳正要·聚珍異饌》珍珠粉　補中益氣。

羊肉一脚子，卸成事件　草果五個　回回豆子半升，搗碎，去皮

右件，同熬成湯，濾淨。羊肉切乞馬，心、肝、肚、肺各一具，生薑二兩，糟薑四兩，瓜齏一兩，胡蘿蔔十個，山藥一斤，乳餅一個，雞子十個，作煎餅，各切，次用麻泥一斤，同炒葱、鹽、醋調和。

紫不托

《壽親養老新書》紫不托法　新黑豆煮取濃汁，搜麵作湯餅，極甘美。能去麵毒，令不蒸熱，服丹石人尤宜食此。雜蓴菜爲羹，妙。

沈存中云：麵治壅熱，益氣力，但不可多食，致令憒悶。料理有法，節而食之，餺飥、蒸餅及糕、索餅，起麵等法。在《食經》中，此法用黑豆汁搜麵，則無毒矣。

飠合餎

《居家必用事類·飲食類·從食品》山藥飠合飠合　每麵一斤，熟山藥一斤，薑汁一兩，豆粉一合，入水搜和如水滑麵硬。軸轤槌研開，切作筭子。入豆粉臥定，案上搓，約長尺許，下鍋煮熟，合葷素汁任用。

《食物本草·穀部·炊蒸類》飠合餎以麪團煮熟食之，曰麪飠合餎。飠合餎，味甘。食之，養胃充飢，易於消化，多食不傷。

包子

《居家必用事類·飲食類·乾麵食品》魚包子　每十分，鯉、鱖皆可，淨魚五斤，柳葉切。羊脂十兩，骰塊切。豬膘八兩，柳葉切。鹽、醬各二兩，橘皮二個，細切，葱絲子五莖，香油炒葱熟，薑絲一兩，川椒末半兩，細料物一兩，胡椒半兩，杏仁三十粒，研細，醋一合，麵糝同。

《飲膳正要·聚珍異饌》天花包子或作蟹黃亦可。藤花包子一同

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮　生薑各切細　天花滾水燙熟，洗淨，切細

右件，入料物、鹽、醬拌餡，白麵作薄皮，蒸。

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 包子《方言》：餡膾。

用麪水和爲小劑，軸甚薄，置之以餡，細蹙其緣，束其腰而仰露其顛底，下少沃以油，甑中蒸熟。常以水潤其緣，不使麪生，餡同餛飩制，宜薑醋。餡膾，音腦詐，熟食之肥者。

餅

《居家必用事類・飲食類・從食品》 白熟餅子　頭麵三斤，內一斤作酵麵，一斤作蕩麵，一斤餳。蜜水和三件麵，一處和，勻揉一二百拳，再放暖處停一時許。伺麵性行，暄泛，再揉一二百拳，逐旋取麵作劑。用帖轤槌擀開，入紅爐煿熟，鏊上亦可。擀餅入蜜少許，不脆硬。

山藥胡餅　熟山藥二斤，麵一斤，蜜半兩，油半兩，和搜，擀餅。

燒餅　每麵一斤，入油兩半，炒鹽一錢，冷水和搜，帖轤槌研開，鏊上煿。得硬塘火內燒熟，極脆美。

肉油餅　白麵一斤，熟油二兩半，豬羊脂各二兩，剁碎，酒一小盞，與麵同和。如硬，入羊骨髓。分作一劑，擀開包餡。用托子印花樣，入爐煿熟。筵席上，大者每分供二個，小者供四個。餡與饅頭生餡同，或者供素食蜜瓤餡，棗瓤亦可。

酥蜜餅　麵十斤，蜜三兩半，羊脂油春四、夏六、秋冬三兩，豬脂油春半斤、夏六兩、秋冬九兩。溶開，傾蜜，攪勻，澆入麵，搜和勻，取意印花樣，入爐熬。紙襯底，慢火煿熟供。

《居家必用事類・飲食類・從食品》 七寶卷煎餅　白麵二斤半，冷水和成硬劑，旋旋水調作糊，銚盤上用油攤薄煎餅，包餡子如卷餅樣，再煎供。餡用羊肉炒臊子，蘑菇、熟蝦、松仁、胡桃仁、白糖末、薑米，入炒葱、乾薑末、鹽、醋各少許，調和滋味得所用。

金銀卷煎餅　鴨卵或雞卵，打破，青黃另放，添水調開，加豆粉再調，攤作煎餅，包餡再煎，每分供一對，作下飯餅，炒熟。

《飲膳正要・聚珍異饌》 黑子兒燒餅

白麵五斤　牛奶子二升　酥油一斤　黑子兒一兩，微炒

右件，用鹽堿少許，同和麵作燒餅。

牛奶子燒餅

白麵五斤　牛奶子二斤　酥油一斤　茴香一兩，微炒

右件，用鹽堿少許，同和麵作燒餅。

餛餅經捲兒一同

白麵十斤　小油一斤　小椒一兩，炒去汗　茴香一兩，炒

右件，隔宿用酵子、鹽、堿、溫水，一同和麵。次日入麵接肥，再和成麵。每斤作二個，入籠內蒸。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》 燒餅：每白麵一斤，入油一兩半，炒鹽一錢，淨水和搜，骨魯槌打研開，鏊上煿，得硬塘火內燒熟，極脆美。

白熟餅：雞、鴨子清皆可，和蜜作湯搜麵，依常法擀造，取舊細布緊繃籠面蒸。

山藥胡餅：熟山藥二斤，麵一斤，蜜一兩，油一兩半，和搜，擀爲餅。

肉油餅：白麵一斤，熟油二兩半，豬、羊脂各二兩，剁碎，酒一小盞，與麵同和。如硬，入羊骨髓。分作十劑，擀開包餡，用托子印，入爐煿熟。

酥蜜餅：麵十斤，蜜三兩半，羊脂油春四、夏六、秋冬三兩，豬脂油春半斤、夏六兩、秋冬九兩。溶開，入蜜和勻，澆麵，搜勻，任意印造，入爐熬。紙襯底，慢火煿熟。

七寶卷蒸餅：白麵二斤半，冷水和成劑，旋旋水調作糊，銚盤上用油攤薄煎，以餅包餡如卷餅樣，再煎。餡用羊肉炒臊子，蘑菇，熟蝦，松子仁，白糖末，薑米，入炒葱，乾薑末，鹽，醋調得中，用之。

金銀卷煎餅：烏雞卵打破，青黃各放，添水調開，加豆粉再調，攤作煎餅，包餡再煎。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》 白熟餅：頭麵三斤，內一斤作酵麵，一斤作蕩，一斤餳。蜜水和三件麵，一處和勻，揉二百餘拳，再放暖處停二時許。伺麵性行，暄泛，再揉一二百拳，逐旋取作劑。用帖轤槌擀開，入紅爐或鏊上煿熟。擀餅入些少蜜，則不硬。

甘露餅：麵一斤，上籠，紙襯蒸過。先以油，水中停攪如餳汁，傾入麵，拌和。豆粉爲粹，擀作薄餅，細攢褶兒，兩頭相銜住，手按開，再加粉粹，帖轤槌擀圓。油煠，控起，蜜澆。

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 薄餅二制

一，用麪漸入水，旋調稠韌，熱鍋少滑以油，澆麪爲薄餅。用熟醃肥豬肉、肥雞鴨肉切條膾，及青蒜、白蘿蔔、胡蘿蔔、胡荽、醬瓜、薑、茄、瓠切條菹，同卷之。

一，用生熟水和麪，擀開薄，熯熟，即以冷水淋過卷之。有以殼蔌同用。凡用生熟水，七分沸湯，三分冷水。後倣此。

蒸餅：用酵和麪，擀爲圓薄餅，少潤以油，迭數層。俟酵肥蒸熟，層揭之，卷同薄餅。以八寶等齏加肉條膾，尤美。

春餅：用湯和麪，加乾麪揉小劑，擀甚薄餅，鏊盤上急翻熟。鹽水勻灑濕，新布覆之。卷同薄餅。

蕎餅：用蕎麥水漬柔，和水輕磨去殼，囊洗滓盡，以所墊音店麪調小麥麪少許，澆薄餅，如前卷餡。

油烙卷三制

一，用澆薄餅，或春餅，將前料物卷折，粘之，少油內烙。

一，用鹽、蜜、生熟水和麪，擀薄餅。油中烙，塗以蜜餳，卷食。

一，用鮮乳餅揉麪中，和鹽、生熟水，擀薄餅。油中烙，塗以蜜餳，散以細切去皮胡桃、榛、松仁卷食。酥揉麪中，亦宜。

油煎卷二制

一，用春餅置饅頭餡或餛飩餡，視所宜，或豬脂肪卷折，粘之，在多油內煎燥。

一，用黃雀腦翅細斫，椒、醬調和，入腹染調麪，油煎。羊熟肥腸、椒、醬，先煮調和，再染麪煎。

新韭餅：用生熟水和麪，擀開薄。取豬肉先燖，細切醢，新韭細切菹，坋花椒、胡椒屑、葱白、醬勻和入，內鎖之，再餘餅熱鍋中熯熟。

脂肪餅三制

一，用生熟水和麪，擀開。取豬脂肪細切，鹽少許，和，納鎖爲小劑。再擀成薄餅，熱鍋熯之。

一，以脂肪、鹽，同生熟水並揉厚餅，切塊，熯之。

一，細切脂肪，乾麪爲餡，將生熟水和麪，鎖緣爲餅，熯之。後二制，以雞鵝膏、豬脂肪，熬化，亦佳。

千層餅二制

一，用生熟水和麪，擀開薄。或布雞、鵝膏，或布細切豬脂肪，同鹽、花椒少許，厚摻乾麪卷之，直捩數轉，按平，擀爲餅。

一，用直捩數轉，復以生熟水和麪，爲外皮，括於內，擀餅，俱熱鍋熯熟。

薄焦餅：用水和麪，加生芝麻於內，揉小劑，擀甚薄餅，熱鍋熯燥熟。有和以花椒、鹽、熟油、赤砂餳，搗去皮胡桃仁，皆宜。

回回煎餅：用麪和酵，俟肥，再加酵，調成稠醬，杓入鐵爐內，煉火，慢烘熟，切條段，乘熱以酥蜜或松仁油、杏仁油染之。

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 熯餅三制

一，用酵和麪，加油、鹽爲餅，先熯。再以小石在鍋炒熱，藏餅於中，煨熟。

一，以白酒同水和麪，爲餅，熱鍋熯熟。

一，用煮鵝雞汁和麪，爲餅，熯熟。俱可括餡，或餛飩腥餡、素餡，或餳麪、熟油鹽麪。

燒餅：用酵和麪，緘豆沙或餳麪擀餅，潤以水，染以熟芝麻。俟酵肥，貼烘爐上，自熟。

餳酥餅今曰勝涿州：凡麪一斤，炒香熟。有以綿紙藉甑底蒸熟，和白砂餳三兩，熬熟油，少水勻麪，或加松仁油、杏仁油少許，燥濕相停，範小餅，置拖爐上爆音博至餳鎔。

蜜酥餅三制

一，用綿紙藉甑底蒸麪熟，和以蜜酥爲皮，緘退皮胡桃仁、熟栗肉、去皮棗肉，細切，同蜜爲餡，置鏊盤上烘。

一，用熟香油、酥、白砂餳、熟蜜各四兩，酵麪四兩，白麪二斤，坋縮砂仁、施椒各五錢，和，範爲餅，入鏊盤慢火烘。

一，用油熬熟，先入蜜或赤砂餳調，又入麪，慢火調韌，加松仁，乾厚餅切用，即回回食。

酥油餅即髓餅：用麪五斤爲則，芝麻油或菜油一斤，或加松仁油，或杏仁油少許，同水和麪爲外皮。納油和麪爲餡。以手揉折二三轉，又納蜜和麪，或餳和麪爲餡，鎖之，乾餅置拖爐上熟。

蜜和餅：用麪炒香熟，羅細，乘熱和蜜及少湯，同碾去皮胡桃、榛松仁，範爲餅。

餳麪餅三制

一，用麪取燃炭灰淋熱鹼水，同赤砂餳和，爲小劑。緘以餳麪餡，範爲天花餅，置拖爐上熟。

一，緘油麪餡，擀薄，染以熟芝麻，置拖爐上熟爲薄脆。

一，爲餅，置拖爐上熟，餳潤之，厚積餳，炒麪，薄荷末、餳香爲堆沙。以熟餳餅磨屑，積之味淡。

復爐餅：用胡桃仁退皮，搗糜爛，和蜜、熟酥油餅，爲小團，別以油水和麪，苴於外，乾餅復入爐烘熟。

香露餅二制

一，用麪一斤爲率，以綿紙藉甑底蒸過，取油、水、蜜相停調勻，擀薄餅，取綠豆粉爲粹，細攢折兒，將槌研圓，置滾油內煎，起，潤蜜，碾松子仁於上。

一，用水小粉再湛潔二斤，同白砂餳、熟蜜各四兩，入鍋，慢火調煎至濃，加香熟油四兩，再調煎極稠。碾去皮胡桃松仁和之，爲厚餅。冷定，切小塊，摻以餳香少許，即回回曰哈哩哇。

一，撚酥：同酥油餅油水和麪，擀小劑，又以油和麪，同鹽、花椒末爲餡，鎖之，手範爲一指形，置拖爐上熟。

透餳三制

一，用香油、水、赤砂餳和麪，切小條塊，置熱油中煎熟，入餳炒麪中粘之於上者。

一，用鍋中熬熱油，調赤砂餳，炒麪粘之者。

一，爲丸，入油煎熟，染以赤砂餳，粘以熟芝麻，曰歡喜團者。

香花：用麪蒸熟，或炒，每一斤，坋薄荷葉三兩、白砂餳三兩，熟水調蜜和之，範爲餅。

松花：同香花制，坋縮砂仁一兩，薄荷葉一兩，外摻餳香少許。

餳花：用拖爐餳餅復碾爲粗末，熬赤砂餳和之，摻以餳香、薄荷坋，範爲餅。

芝麻葉：用麪，同生芝麻、水和，擀開，薄切小條子，中通一道，屈其頭於內而伸之，投熱油內煎燥。

豬耳：用水和麪，擀開，薄切爲三緣。以兩緣總之，入熱油中煎燥，潤以赤砂餳，摻以熟芝麻及少薄荷坋，或炒餳麪。

巧花兒：用蜜油水或餳油水和麪，手範爲雜花形，置沸油中煎燥。

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 餅形低下而平圓者，方俗曰太平圓。

湛潔白秔米五升，白糯米一升，淅肥，瀝去水，碓細粉，湯溲，甑中蒸熟。鎖碎碾熟芝麻、白砂餳餡，餡中或加松仁油、杏仁油少許，範爲餅，熱鍋內熯，餳鎔爲度。春爲綠色，搗燕麥汁加石灰少許，旋調，精沫掠熱鍋中，溲米粉也。

乳粉餅：凡白糯米細粉八合，白秔米細粉二合，揉勻鮮牛乳餅半斤，爲小餅，內鑽以白砂餳、去皮胡桃、榛松仁，或蒸或煮之。

油餡音堆，二制

一，用碓細白糯米粉，湯溲之，鎖以餳蜜豆沙爲小餡，油中煎熟。

一，用山藥，劏去皮，搗粉，內鎖以鮮乳餅，油煎。

油虛繭《歲時雜記》：人曰京師貴家造探官繭：用白糯米細粉，湯溲之，鎖熬熟豬脂、白砂餳爲繭，復入豬脂中，煎燥爲度。

豆裹餈　用碓白糯米粉，蜜湯溲爲小餅，煮，外以蜜豆沙或餳豆沙通厚積之。

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 甘露餅　用精御糯米磨絕細，以蜜水溲團，蒸熟，切小顆，生粉爲粹，擀薄暴燥，置沸油中煎燥，染松仁油，或杏仁油，取白砂餳和薄荷葉坋摻之。

芙蓉葉：用白糯米磨細粉，蜜和，薄酒溲粉，蒸熟。以生粉爲粹，擀薄片，折切，範芙蓉葉狀，暴燥。置沸油內煎熟，摻以砂餳麪、餳香少許。

玉茭白：用白糯米粉一升，乾山藥坋半升。芋魁劏去皮，搗糜爛，和水，濾取汁，溲二物。揉實長，若茭白，暴燥。取香油一斤，蜜一斤，同煎肥。復以蜜染，取炒熟芝麻衣之。

骨髓餅：用白糯米粉五升，牛骨髓半斤，白砂餳半斤，酥四兩，沸湯溲爲餅，鐵鍋中熯熟。

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 山藥糕：山藥蒸熟，去皮，切片，暴燥，磨細，計六升。白糯米新起淅，碓粉，計四升。白沙餳二斤，蜜水溲之。復碓篩，甑中隨界之，蒸粉熟爲度，宜火炙。

蓮茹糕：乾蓮茹去薏，細切，暴燥，磨末，同山藥糕制。

芡糕：乾芡搗去殼，磨細末，同山藥糕制。其末範餅，別用蒸熟。

栗糕：栗實炒熟，去殼，搗爛，暴燥，磨細末，同山藥糕制。白砂餳用

半斤。

松黃糕《韻府》云：松花名松黃，服之輕身。　松黃六升，白糯米絕細粉四升，白砂餳一斤，蜜一斤，少水溲和，復碓之，復篩之，甑中界之，蒸至粉熟爲度。

炒米糕南粵以方切者爲餳方。　用白糯米炊飯，湛清，暴燥，乾沙中炒虛圓。雜炒芝麻，以赤砂餳和餳，置熱鍋中溲勻，取起，揉實，俟冷，切爲片，或乘熱手規之爲歡喜團。煎蘇木水染飯，暴燥炒，爲紅米。

米糰音爛。謝迭山曰米線。二制。

一，秔米湛潔，碓篩絕細粉，湯溲稍堅，置鍋中煮熟，雜生粉少半，擀使開薄，折切細條，暴燥，入肥汁中煮。以胡椒，施椒、醬油、葱調和。

一，粉中和米漿爲糰，揉如索，綠豆粉入湯釜中，取起。

二粉片：每白糯米粉一升，黃大豆粉二升，湯溲之，揉實，切爲厚片，入肥肉汁中煮，加椒、醬、酸齏調和。

《竹嶼山房雜部・尊生部・麪部》　無錫雪花餅：揀小麥淘淨，篩簸訖，以少水潤濕，入臼舂去黃皮。然後上磨，故其麪雪花無比。

一，以豬脂切作骰子塊，用少水鍋內熬溶，逐旋舀出，未盡者再熬舀。如此則油白，若熬久則不白矣。以此油和麪，爲餅麪。

一，以好沙餳和麪爲餅中餡子，右件做成餅子，略放草灰在熬盤上，以紙隔之，置餅在上，熯熟爲度。

韭餅：帶膘豬肉切作臊子，乾炒過，生韭切碎，椒、醬同拌勻。擀小薄餅，餡兩個夾，熯熟旋供。

卷煎餅：白麪二斤半，冷水和成硬劑，摔搜極勻，旋旋添水，調作稀稠得所麪汁。量傾在熬盤上，以油攤爲薄餅。餡子用羊肉二斤半，脂一斤，碎切，生薑一兩，橘皮一兩，片，鹽一合，葱，油炒右件拌餡訖，炒熟。以前攤下薄餅鋪開，裝上餡子，卷作一條子，用麪佳，再以浮油煎令焦紅色，薑醋汁入擂細胡桃、松子仁，澆供。

打餅三五日尚軟　和麵時入鹽、蜜各少許在內，可留三五日，永不硬。

《易牙遺意・爐造類》　椒鹽餅：白麪二斤，香油半斤，鹽半兩，好椒皮一兩，茴香半兩，三分爲率。以一分純用油、椒、鹽、茴香，和麪爲穰，更入芝麻粗屑尤好。每一餅夾穰一塊，捏薄入爐。

又法：用湯與油對半，內用糖與芝麻屑並油爲穰。

酥餅：酥油四兩，蜜一兩，白麪一斤，搜成劑，入印作餅，上爐。或用豬油亦可，蜜用二兩尤好。

風消餅：用糯米二升，搗極細爲粉，作四分。一分作粹，一分和水作餅，煮熟。和見在二分粉。一小盞蜜，半盞正發酒醅，兩塊白餳，同(頓)〔燉〕溶開，與粉、餅擀作春餅樣薄皮，破不妨，熬盤上煿過，勿令焦，掛當風處。遇用，量多少入豬油中煠之，煠時用箸(獨)〔撥〕動。另用白糖、炒麪拌和得所，生麻布擦細，糝餅上。

又一法　只用細熟粉少許同煮，擀扯，攤於篩上，曬至十分乾。凡粉一斗，用芋末十二兩。

肉油餅：白麪一斤，熟油一兩，羊、豬脂各一兩，切如小豆大。酒二盞，與麪搜和，分作十劑，擀開，裹精肉，入爐內煿熟。

素油餅：白麪一斤，真麻油五兩，搜和成劑，隨意(如)〔加〕沙糖餡，印脫花樣，爐內炕熟。

燒餅麪棗：取頭白細麪，不(俱)〔拘〕多少，用稍溫水和麪，極硬劑。再用擀杖押倒，用手逐個做成雞子樣餅，令極光滑。以快刀中腰周回壓一荳深，鍋內熬白沙，炕熟。若麪棗，以白土炕之，尤勝白沙。又，擀餅著少蜜，更日不乾。

雪花餅：用十分頭羅雪白麪，蒸熟十分白色。凡用麪一斤，豬油六兩，油半斤。(糖)〔將〕豬脂切作骰子塊，和少水，鍋內熬烊，莫待油盡，見黃焦色，逐漸舀出。未盡再熬，再舀。如此則油白，和麪爲餅。(底)熬盤底上，略放草柴灰，上面鋪紙一層，放餅在上熯。

芋餅：生芋(妳)〔芍〕搗碎，和糯米粉爲餅，油煎。或夾糖豆沙在內尤妙。

韭餅：帶膘豬肉作臊子，油炒半熟，韭生用，切細，羊脂剁碎，花椒、砂仁、醬拌勻。擀薄餅兩個，夾餡子熯之。薺菜餅同法。

白酥燒餅：麪一箇，油二兩。好酒醅作酵，候十分發起即用，揉令十分列芝麻糖者。如前法，每麪一箇，糖二兩，可做十六個，熯。

薄荷餅：頭刀薄荷連細枝爲末，和炒麪粹六兩，乾沙糖一斤，和勻，令味得所，入脫脫之。

卷煎餅：　餅與薄餅同。用羊肉二斤，羊脂一斤，或豬肉亦可，大概如饅頭餡，須多用葱白，或筍乾之類。裝在餅內，卷作一條，兩頭以麪糊粘住，浮油煎令紅焦色，或只熯熟，五辣醋供。素餡同法。

《易牙遺意・爐造類》　肉餅　每麪一斤，用油六兩。餡子與卷煎餅同，拖盤熯，用餳糖煎色刷面。

油餶兒：　麪搜劑，包餡作餶兒，油煎熟。餡同肉餅法。

麻膩餅子：　肥鵝一隻，煮熟，去骨，精、肥各切作條子。用焯熟韭菜、生薑絲、茭白絲，焯過木耳絲、筍乾絲，各排碗內，蒸熟麻膩並鵝汁熱滾澆。餅似春餅，稍厚而小，每卷前味食之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》　光燒餅方：　燒餅，每麪一斤，入油兩半，炒鹽一錢，冷水和搜，軲轆槌研開，鏊上煿待硬，緩火內燒熟用，極脆美。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》　花紅餅方：　用大花紅，批去皮，曬二日，用手壓扁。又曬，蒸熟收藏。硬大者方好。須用刀花作瓜棱。

荳膏餅方：　大黃荳炒，去皮，爲末，入白糖、芝麻、香頭，和勻，爲印餅食之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》　神仙富貴餅：　用白术一斤，菖蒲一斤，米泔水浸，刮去黑皮，切作片子。加石灰一小塊同煮，去苦水，曝乾。加山藥四斤，共爲末，和麪對配，作餅蒸食。或加白糖同和，擀作薄餅，蒸熯皆可。自有物外清香富貴。

《調疾飲食辯・穀類》　餅餌總說

束哲《餅賦》曰：　三春之初，陰陽交際，寒氣既消，溫不至熱，於時宴享，饅頭宜設。炎律方回，純陽布暢，服絺飲水，隨陰而涼，此時爲餅，莫若薄壯。商風既薦，大火西移，鳥獸氄毛，樹木疏枝，湆饌尚溫，則起溲可施。元冬猛寒，清晨之會，涕凍鼻中，霜成口外，充虛解渴，湯餅爲最。此隨四時氣候，適飲食之寒溫，非言物性也。若以物性論，四方餌餅製法何止萬千。雖楊子《方言》、《齊民要術》諸書，且不能得夫百一。然綜其大概，不外乎米、麪、麻、豆諸種，油、饴二料。病人以不食爲佳。必欲食之，小麥麪粉爲上，米粉爲中，麻、豆爲下。以麪粉易化不壅，米粉壅氣困脾，麻、豆則敗脾作泄也。調和之物，水與酵爲優，油爲劣。以水與酵不滑，油則滑而熱也。肉食爲餡者，隨病有忌有宜。饴則極不宜多，多則百病及平人皆忌。不能悉數，錄常見之數種以見意，餘可類推也。

《調疾飲食辯・穀類》　麪餅

水調生麪，就釜烙爲薄餅，或用饴、蜜蘸食，或包葱、韭諸菜、諸肉食。北人以此爲飯，南人習食粳米。病中食此，不免助熱。

麥

《食物本草・穀部・炊蒸類》　麥尺沼切。一名糗。河東人以麥爲之，北人以粟爲之，東人以粳米爲之，炒乾飯磨成也。粗者爲乾糗糧。

米麥麥，味甘、苦，微寒，無毒。主寒中，除熱渴，消石氣。和水服，解煩熱，止泄，實大腸。

炒米湯，止煩渴。

《調疾飲食辯・穀類》　麥

《爾雅》曰糗。《孟子》曰：　舜之飯糗茹草。《爾雅》釋名曰：　糗，齲也。飯而磨之，使齲齒也。按：　此或米或麥皆可作。吾鄉以粳米蒸爲飯，曝乾炒之，名曝米。或冬月蒸糯米，俟凍過，然後曝炒，名凍米。或以大麥生炒，不必蒸曝，名焦麥，均可。磑爲細麪，湯泡，加饴蜜食。不再炊煮，取其便也，故爲舜微時所食。焦麥粉久食，最消腹中氣脹。《拾遺》曰：　性能健脾胃，解煩熱，止泄利，實大腸。蓋味甘氣香，爲脾胃之所愛，而與炒米之失去本性者，不可同年而語也。惟糯米作者難化。又固表，外感及中虛人忌之。俗以脂麻、黑豆、早糯米同磨粉食，名三合粉。云甚益人，則極不知物理者，詳《早糯米》下。

麥鮓

《易牙遺意・齋食類》　麩鮓

麩切作細條一斤，紅麴末染過，雜料物一升，筍乾、紅蘿蔔、葱白，皆切絲，熟芝麻，花椒二錢，砂仁，蒔蘿，茴香各半錢，鹽少許，熟香油三兩，拌勻供之。

煎麩　上籠麩坯，不用石壓，蒸熟，切作大片。料物、酒、醬，煮透晾乾，油鍋內浮煎用之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・家蔬類》　素〔筍〕〔麩〕鮓

用好麩六七個，扯如小指大條子，稱五斤，入湯內煮三四沸，捺在筲箕

內，帶熱榨乾。先焙蒔蘿、茴香共半合，碾碎，不可細了。揀花椒片小半合。赤麴米大半合，以湯泡軟。披葱頭須半碗。杏仁一合許，去皮尖，擂碎，用酒調蕩。熬油二兩於鍋內，候熟住火，先傾杏仁入油沸過，次下麩及料物，用鐵鏟頻翻三四轉，嘗其鹹淡，逐漸笊於器中。將溫赤麴旋滲入，捺實，以荷葉蓋上，用竹片拴定，以石壓之，三四個時辰可用。

餈

《竹嶼山房雜部·養生部·粉食制》 餈許慎曰：餈，稻餅也。炊米，爛搗之也。《本心齋》曰：玉磚，炊餅方切也。二制。

一，用白秫，糯米相半，湯中煮少熟，取起，別入鍋，以缽器密覆，煮一時，就於鍋中，旋調稠韌，取起，加研碎炒熟芝麻，同鹽少許，摻之，擀開，界之。

一，用白糯米煮飯，臼中搗爛，乾則少灑以水，擀開，方切以片，粘則潤以熟油，暴之使燥。復切，入鍋炒，加餳或鹽。

風消餳：白糯米五升爲率，磨細粉。先取多半，雜餳水或餳，溲爲厚餅。每飯中通一穴，入豆其灰淋水中煮過熟，漉起後，以少半生粉漸揉和，帶稍堅，擀薄小餅，暴之使燥，置沸油內，以箸挾其緣，聚而取之，用餳炒麪摻。

《調疾飲食辯·穀類》 粢、糕、餌

《綱目》曰：糯米粉作者曰粢，粳米粉合豆末作者曰餌，黍糯合粳米作者曰糕。吾鄉則論所作之形：大塊方正曰糕；小而圓扁曰粢，又曰粑，又曰果，歲終相餉曰年粑，或不設餡，或用餳霜及綠豆、赤豆、脂麻爲餡，或以米麪粉裹蔗餳、脂麻及肉、菜等作；長扁如梭形，中爲折疊曰餃。新正則以糯粉裹蔗餳爲小丸，煮、炸食，名元宵果。揚子雲《方言》曰：餌，謂之糕，或曰粢，或曰餘，或曰餺。然則諸物本無一定之名也，劉郎不敢題糕，豈以子雲之說，猶未足爲典要乎？總難克化，且寒中滯氣，有損無益也。

兜子

《居家必用事類·飲食類·乾麵食品》 鵝兜子　野鴨、野雞皆可。每十只用熟鵝淨肉半斤，縷切。豬膘一兩，縷切。羊脂二兩，股塊切。葱、薑、橘絲共一兩，川椒、杏仁、細料物少許，鹽、醬各二錢，酒、醋一合，麵糝同。

雜餡兜子　每十隻，熟羊肺二兩，熟羊肚五兩，熟白腸二兩，乘熱縷切。羊脂一兩，骰塊切。豬膘二兩，縷切。香油炒葱絲一兩，細料物二錢，杏仁、川椒各少許，鹽、醬四錢，酒半合，醋一合，薑橘絲少許，麵糝同。

蟹黃兜子　熟蟹大者三十只，研開，取淨肉。生豬肉斤半，細切。香油炒碎鴨卵五個。用細料末一兩，川椒、胡椒共半兩，擂，薑、橘絲少許，香油炒碎葱十五莖，麵醬二兩，鹽一兩，麵糝同。打拌勻，嘗味鹹淡，再添鹽。每粉皮一個，切作四片，每盞先鋪一片，放餡，折掩蓋定，籠內蒸熟供。

荷蓮兜子　羊肉二斤，淖去血水，細切。粳米飯半斤，香油二兩，炒葱一握，肉湯三盞，調麵三兩，作絲橘皮一個，細切薑米一兩，椒末少許。已上一處拌勻。每粉皮一個，切作四片，每盞內先鋪一片，裝新蓮肉去心、雞頭肉、松仁、胡桃仁、楊梅仁、乳餅、蘑菇、木耳、鴨餅子，卻放肉餡，掩折定，蒸熟，匙翻在碟內供。用濃麻泥汁和酪，澆之。

《飲膳正要·聚珍異饌》 荷蓮兜子

羊肉三脚子，切　羊尾子二個，切　雞頭仁八兩　松黃八兩　八箇仁四兩　蘑菇八兩　杏泥一斤　胡桃仁八兩　必思答仁四兩　胭脂一兩　梔子四錢　小油二斤　生薑八兩　豆粉四斤　山藥三斤　雞子三十個　羊肚肺各二副　苦腸一副　葱四兩　醋半瓶　芫荽葉

右件，用鹽、醬、五味調和勻，豆粉作皮，入盞內蒸，用松黃汁澆食。

豆炙

《食物本草·穀部·炊蒸類》 豆炙以綠豆水浸去殼，和水磨細，煎成餅餌。椒、鹽、油炒食之。

豆炙，味甘，平，無毒。主益元氣，利三焦，和脾胃，解利(謂)〔諸〕熱，通小便。

粉皮

《食物輯要·味品類》 粉皮

味甘，淡，性涼，無毒。解酒及厚味飲食熱毒。多食難化，令腹痛泄瀉。食杏仁能消。又索粉，亦綠豆粉所作，性味功用同。

《食物本草·穀部·炊蒸類》 粉皮以綠豆、真粉水調，稠薄得所，每用少許入錫鏇內，隔沸湯旋轉，少頃便成，以供素饌，或同青菜、薑、筍、醬、油共煮，極爲妙品。

粉皮，味甘，滑。清熱解毒，調和五臟，安養精神，潤澤肌膚。性稍寒涼，脾泄者勿食。

《藥性摘錄·食物》 粉皮

綠荳所造。甘、淡，性寒。解酒及厚味飲食熱毒。多食難化，腹痛泄瀉，

杏仁可解。

粉索，性味功用相同。

糕

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 糕五經無糕字，故劉禹錫不題糕，即古餌也。乃米粉爲之。二制。

一，取酵和麪，染五色相間迭之，上積豆砂、栗絲、薑絲，炒熟芝麻，或調綠豆粉，和餛飩餡。俟酵肥，甑蒸。每迭勻染酵水則粘。

一，取酵和麪，加饊或蜜，及白者相間以迭，迭中用熟栗、棗子退皮、胡桃仁，蒸，用刀界之。顏色用胭脂、紅麴、薑黃、梔子、菜汁、墨。後多倣此。

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 糕《楚辭》曰餌。五制。

一，用精御秔米一斗，有雜糯米一升，湛潔，漬肥，瀝乾，重磨篩絕細粉，或碓復暴之。加白砂饊，或蜜，或赤砂饊，又磨碓，又篩，濯濕布箄籠底，再輕篩於籠中，隨欲大小，界爲條塊，蒸熟。有以顏料爲五色，間之紙藉，煉火上炙燥，藏可經歲。每米一斗，饊宜四斤，蜜二斤。有和切豬脂肪，不宜炙。

一，用炙燥糕再磨，篩粉，潤以水蜜。視前蒸之者。

一，用饊溲粉，雜退皮松仁、胡桃仁、熟栗肉、棗肉、熟赤豆，同漸輕布甑中蒸熟，衣以濕布，手揉實爲垛者。

一，有迭顏色而壓爲花形，再衣濕布揉者。

一，有底粉揉實，而麪積饊蜜豆沙者。今皆名之曰糕，揉者宜油煎。前二制各和薄荷、縮砂仁、橙皮末、鮑香、薑粉爲五味。

《竹嶼山房雜部・尊生部・麪部》 馬腦糕：沙饊三斤半，白麵二斤，桃肉十兩。先用饊一斤半，水半盞，和麵，炒熟。次用饊二斤，水一盞溶開，入前麪在內，再炒熟。候饊與麪做得丸子爲度。乃入桃肉拌勻，入範子脫之。

駱駝蹄：先做如饅頭熟餡，團起，且如欲造一百隻，約用麪多少，以一半麪，盆盛，以酵汁拌勻如糊，不得太稠。候酵起，卻再以一半麪，再用酵汁入沙饊拌麪勻，又與前酵麪相拌和一處，盆盛，頓溫湯中。候酵發起，先以熟油塗甌底，次入饊酵麪，然後以餡一團，頓在酵麪中央，以手撥四畔面令合。又以饊糝面上，入籠蒸熟，取出甌子，用刀用十字略開，蒸熟供。更以饊澆十字內，亦妙。

又法：先以糯米、酵麪與沙饊拌勻如糊，盆盛，頓溫湯內。候發起，即以小竹籮襯以油潤荷葉，先以沙饊一塊做眼，次入酵麪。有以沙饊三塊做眼，次下餡子，又入酵麪做底，上籠蒸熟供。酵麪約至半籮略滿，別港矣。

天香餅子：木犀花一斤，孩兒茶五兩，荳蔻四錢，甘草末二錢，辰砂三錢，腦、麝香各少許。

右爲細末，入大米飯，搥數千下，搥多則愈堅愈妙，隨意造印花樣，陰乾。

又法：木犀花斤半，孩茶一斤，芽茶三兩，豆蔻二錢，甘草末三錢，辰砂二錢。腦、麝皆不用。

右製造如前。

《易牙遺意・糕餌類》 鬆糕：陳粳米一斗，沙糖三斤。米淘極淨，烘乾，和糖，灑水，入臼舂碎。於內留二分米拌粉，其粗令盡。或和蜜，或純粉，則擇其黑色米。凡蒸糕，須候湯沸，漸漸上粉，要使湯氣直上，不可外泄，不可中沮。其布宜疏，稻草攤甑中。

生糖糕：粳米四升，糯米半升，春秋浸一二日，搗細。蒸時，用糖和粉，捏作碎塊，排布粉內。候熟，摻成劑，切作片。

裹糕：糯米淘淨，蒸軟熟，和糖拌勻，用箬葉裹作小角兒，再蒸。

《易牙遺意・糕餌類》 五香糕

上白糯米和粳米二六分，芡實乾一分，人參、白术、茯苓、砂仁總一分，磨極細，篩過，用白沙糖、茴香、薄荷，滾湯拌勻，上甑。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》 五香糕方：右白糯米和粳米二六分，芡實乾一分，人參、白术、茯苓、砂仁總一分，磨極細，篩過，用白沙糖滾湯拌勻，上甑。粉一斗，加芡實四兩，白术二兩，茯苓二兩，人參一兩，砂仁一錢，共爲細末，和之，白糖一升拌入。

鬆糕方：陳粳米一斗，砂糖三斤。米淘極淨，烘乾，和糖，灑水，入臼舂碎。於內留二分米拌粉，其粗令盡。或和蜜，或純粉，則擇去黑色米。凡蒸糕，須候湯沸，漸漸上粉，要使湯氣直上，不可外泄，不可中阻。其布宜疏，或稻草攤甑中。

裹蒸方：糯米蒸軟熟，和糖拌勻，用箬葉裹作小角兒再蒸。

《食治廣要・釀部》 糕

氣味：甘，溫，無毒。粳米者，養胃厚腸，益氣和中。糯米者，名粢糕，

最難剋化，損脾傷胃，小兒尤宜禁之。又，糬子亦粘滯難化，不可多食，老人、小兒更忌。

《食物本草・穀部・炊蒸類》 蜂糕民俗於重九日，以麥麪和以酒酵，雜以百果，籠甑蒸炊，切開，蜂窠宛然，食之以助登高之興。

蜂糕，味甘、辛。九月九日取糕角半兩，陰乾。寒食飯二百粒，豆豉一百粒，獨蒜一枚，恒山一兩，水二盞，浸一夜。五更煎至一盞服下，治山嵐瘴瘧，當下利爲愈。

《食物本草・穀部・炊蒸類》 糕一名粢。糕以黍、糯合粳米粉蒸成，狀如凝膏也。單糯粉作者曰粢。米粉合豆末、糖、蜜蒸成者曰餌。

糕，味甘，溫，無毒。

粳糕，養胃厚腸，益氣和中。

粢糕，益氣暖中，縮小便，堅大便。粳米糕易消導。粢糕最難克化，損脾，或成積，小兒尤宜禁之。

《養生要括・穀部》 糕

味甘，溫，無毒。粳糕養胃厚腸，益氣和中。糯糕益氣煖中，縮小便，堅大便，效。粳者易消，糯者難化。

寒具

《食治廣要・釀部》 寒具

氣味：甘、鹹，溫，無毒。主利大小便，潤腸，溫中益氣。

按：寒具，即今饌子，一名撚頭。林洪《清供》云：寒具，撚頭也。以糯米粉和麪，麻油煎成，可留月餘，宜禁煙用。觀此，則寒具即今饌子也。劉禹錫《寒具詩》云：纖手搓成玉數尋，碧油煎出嫩黃深。夜來春睡無輕重，壓褊佳人纏臂金。

《食物本草・穀部・炊蒸類》 寒具一名環餅，一名饌。冬春可留數月，及寒食禁煙用之，故名寒具。環餅，象環釧形也。饌，易消散也。吳俗釋道修齋，用麪做環狀，油內煎熟，名曰饌子，供養上真。或以糯粉和麪，入少鹽，牽索紐撚成環釧之形，油煎食之。劉禹錫《寒具詩》云：纖手搓成玉數尋，碧油煎出嫩黃深。夜來春睡無輕重，壓褊佳人纏臂金。

寒具，味甘、鹹，無毒。利大小便，潤腸，溫中益氣。

《調疾飲食辯・穀類》 寒具

一名撚頭，一名環餅，一名饌子。《綱目》曰：服虔《通俗》曰餲，張揖《廣雅》曰粹，《雜字詁解》曰膏環，《楚辭》曰粔籹。小麥麪、糯米粉俱可作。《齊民要術》曰以牛、羊脂合作。吾鄉以小麥作者爲油饌，糯米作者爲油粢、油團、油餃。均用油煎食，困脾作泄，極非所宜。糯粉尤甚。然其來甚古，鄭康成注《周禮》云：寒具，米食也。又晉桓元宴客，盛陳名畫、法書，客有食寒具不濯手者，汙其畫。元大不懌，自是宴客不設寒具。又劉禹錫船《寒具詩》曰：纖手搓成玉數尋，碧油煎出嫩黃深。夜來春睡濃於酒，壓扁佳人纏臂金。六經無糕字，乃有寒具乎？詩中豪聊以自解也。

焦油

《居家必用事類・飲食類・從食品》 盞酪焦油　以麵調作稠糊，攤作厚煎餅，翻轉，慢火煿熟，不可焦了。取出，入蜜，和爲劑，擀爲厚餅樣，包熟餡子，印脫花樣，染油，煠黃色。或手按圓煠之。素餡亦可。

圓焦油　麵二斤半，內六分熟水和，堿、酵各一合，化作水，入麵調，打泛爲度。餡用熟者，丸如彈子，將麵餡上手包裹了，虎口即出，滾深油內，煠熟爲度。

角兒

《居家必用事類・飲食類・從食品》 駝峰角兒　麵二斤半，入溶化酥十兩，或豬羊油各半代之，冷水和鹽少許，搜成劑。用軸轤槌擀作皮，包炒熟餡子，揑成角兒，入爐，熬煿熟供。素餡亦可。

烙麵角兒　麵二斤半，燒湯升半，候滾，傾下麵八停，留二停作糊。用湯攪，烙熟，取出，晾冷。搜劑，擀皮，包炒熟餡子，揑成角兒，入盞脫，下爐，熬煿熟。素餡皆可。

《居家必用事類・飲食類・從食品》 醍醐角兒　麵一斤，香油一兩，傾入麵內，拌以滾湯，斟酌逐旋傾下。用杖攪勻，蕩作熟麵，挑出鍋，攤冷。擀作皮，入生餡包，以盞脫之，作娥眉樣。油煠熟，筵上供，每分四隻。

《飲膳正要・聚珍異饌》 水晶角兒

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮　生薑各切細

右件，入細料物、鹽、醬拌勻，用豆粉作皮包之。

酥皮奄子

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮　生薑各切細，或下瓜哈孫，係山丹根

右件，入料物、鹽、醬拌勻，用小油、米粉與麵，同和作皮。

撇列角兒

羊肉　羊脂　羊尾子　新韭各切細

右件，入料物、鹽、醬拌勻，白麵作皮，鏊上炮熟，次用酥油、蜜。或以葫蘆瓠子作餡亦可。

蒔蘿角兒

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮　生薑各切細

右件，入料物、鹽、醬拌勻，用白麵、蜜與小油拌，入鍋內，滾水攪熟作皮。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》 駝峰角兒：麵二斤半，溶化酥十兩，或豬羊油各半代之，冷水和鹽少許，搜成劑。用軲轆槌擀作皮，炒熟餡子，捏成角兒，入爐煿熟。

烙麵角兒：麵二斤半，燒湯升半，候滾，傾麵八停，留二停作粹。用湯攪，烙熟取出，晾冷，搜劑，擀皮，包炒熟餡子，捏作角子，入盞脫，下爐熬煿熟。素餡皆可。

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 酥皮角兒　用麪以油、水、少鹽和爲小劑，擀開，納前餛飩腥餡、素餡，或熟油、鹽調乾麪，而緘其緣，油煎之。

蜜透角兒　用麪以生熟水和，擀小劑，內去皮胡桃、榛松仁，或餳蜜豆沙，緘其緣，油煎，乘熱以蜜染透。

《易牙遺意・醞造類》 水明角兒　白麪一斤，滾湯內逐漸散下，不住手攪作稠糊，分作一二十分，冷水浸至雪白。放案上，擁出水，入豆粉對半搜作劑。薄皮與饅頭同法。

《遵生八箋・飲饌服食箋・甜食類》 水明角兒法　白麪一斤，用滾湯內逐漸撒下，不住手攪成稠糊，分作一二十塊，冷水浸至雪白，放桌上擁出水。入荳粉對配，搜作薄皮，內加糖果爲餡，籠蒸食之，妙甚。

饅頭

《居家必用事類・飲食類・乾麵食品》 平坐大饅頭　每十分，用白麵二斤半。先以酵一盞許，於麵內刨一小窠，傾入酵汁，就和一塊軟麵，乾麵覆之，放溫暖處。伺泛起，將四邊乾麵加溫湯和就，再覆之。又伺泛起，再添乾麵，溫水和，冬用熱湯。和就不須多揉，再放片時，揉成劑則已。若揉拶，則不肥泛。其劑放軟，擀作皮，包餡子，排在無風處，以袱蓋。伺麵性來，然後入籠床上，蒸熟爲度。

打拌餡　每十分，用羊肉二斤半，薄切，入滾湯略淖過，縷切。番脂半斤，生薑四兩，陳皮二錢，細切，鹽一合，葱四十莖，細切，香油炒，煮熟杏仁五十個，松仁二握，剁碎。右拌勻。包大者，每分供二隻；小者，每分供四隻。

豬肉餡　每斤縷切，入羊脂四兩，骰塊切，橘皮一個，碎切，杏仁十粒，椒末一錢，茴香半錢，葱十莖，細切，香油二兩，醬一兩，擂。先將油煉熟，下葱、醬炒。另入醋二合，調麵一匙作芡，傾鍋內，同炒熟。與生餡調和得所，依上包。

熟細餡　去皮熟豬肉縷切細，熟筍縷切細，加川椒末物料同前製，打拌，滋味得所，搦作小團包。

羊肚餡　羊軟肚三個，軟肺一個，羊舌熟者五個，乘熱縷切。精生羊肉半斤，脂四兩，縷切。用葱十五莖，醋三合，生薑四兩，陳皮二片，椒、茴香各一錢，煉熟油打。炒葱，入麵芡，鹽少許，打拌，滋味得所，作餡用。

平坐小饅頭生餡　撚尖饅頭生餡　臥饅頭生餡，春前供　捺花饅頭熟餡　壽帶龜熟餡，壽筵供　龜蓮饅頭同上　春繭熟餡，春前供　荷花饅頭熟餡，夏供　葵花饅頭喜筵，夏供　球漏饅頭臥饅頭後，用脫子印

薄饅頭、水晶角兒、包子等皮　皆用白麵斤半，滾湯逐旋糝下麵，不住手攪，作稠糊，挑作一二十塊，於冷水內浸至雪白，取在案上，攤去水。以細豆粉十三兩，和搜作劑。再以豆粉作粹，打作皮，包餡上籠，緊火蒸熟。灑兩次水，方可下灶。臨供時，再灑些水，便供。餡與饅頭生餡同。

《飲膳正要・聚珍異饌》 倉饅頭

羊肉　羊脂　葱　生薑　陳皮各切細

右件，入料物、鹽、醬，拌和爲餡。

鹿奶肪饅頭或作倉饅頭，或做皮薄饅頭皆可

鹿奶肪　羊尾子各切如指甲片　生薑　陳皮各切細

右件，入料物、鹽，拌和爲餡。

茄子饅頭

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮各切細　嫩茄子去穰

右件，同肉作餡，卻入茄子內蒸，下蒜酪、香菜末，食之。

剪花饅頭

羊肉　羊脂　羊尾子　葱　陳皮各切細

右件，依法入料物、鹽、醬拌餡，包饅頭，用剪子剪諸般花樣，蒸，用胭脂染花。

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 饅頭《稗官小說》云：諸葛武侯雜用羊、豕之肉，裹之以麪，以象人頭，祀神。後人由此效而爲之，有饅頭之名。六制。

用醇酵和麪，揉甚勻，擀劑，內餡，緘密之。先用荷葉或生芭蕉葉箅籠間，蒸熟，布齊，置緩火中蒸微溫，取下，俟酵肥，復置鍋上，速火一蒸，視不粘已熟，遂逐枚移動也。其製作：圓而高起者曰饅頭；低下者曰餅；低而切，其緣細析爲小瓣者，曰菊花餅；麪中以醇酵，調之以少蜜，緘而開其頭曰橐駝；臍長曰繭；斜曰桃。

酵二制

一，白酒中調乾麪於內，俟味老烈，用之。

一，煮糯米飯加白酒醅於內，俟味老烈用之。若用速，加乾麪少許，易於老烈。夏月易熟，不須煖處，冬月則必置煁音辰灶側，酌量加以生酒藥一二丸。此酵爲勝，不宜鹹水。

腥餡調和同餛飩肉，用切粗醢如大豆，二制。

一，肥豬肉去肌骨，微煇。惟宜同生竹筍。

一，羊，惟熟脂肪，雜以韭。綿羊尾亦宜。

素餡五制

一，菠棱菜、薺菜、竹筍，芼熟泲乾，細切爲菹，及炒熟芝麻、熟香油，或松仁油、杏仁油、花椒、葱白、醬、胡椒、縮砂仁少許，調和。或同餛飩後一餡

一，芥子，湛潔，碾糜爛，同鹽和，芼熟，白菜菹。

一，胡桃、松榛仁，退皮，細切，同白砂餳，多煮熟糯米飯少許。

一，熟香油和鹽、麪、赤砂餳。

一，赤豆或豇豆，芼糜爛，入竹器中，水洗去皮，取絹囊盛砂，去水，鍋中炒燥，加蜜，或赤砂餳，復炒乾濕得所。視所宜加玫瑰音枚瓌膏、薔薇膏、桂花膏、餳香，合香頭少許皆妙。有廣餳，有閩餳，有撫餳。

《竹嶼山房雜部·尊生部·素餡部》 素饅頭餡　熟銀杏、栗子、油煠豆腐麩、菠菜、白菜、煠熟筍乾、煮熟茭白，或胡蘿蔔等，細切，入熟油、醬、鹽、花椒、縮砂末，拌勻，滋味得所。

《食物本草·穀部·炊蒸類》 饅頭諸葛武侯任孟獲，或曰蠻方多邪術禱神，假陰兵以助之，故彼俗殺人，以其頭祭神。而武侯由此，惟用羊、豕炙，裹麪以象人頭祀神，故謂之饅頭自此始。小麥麪和以村醪澄底濃厚者爲之，謂之籠炊，輕鬆適口。今世賓筵所不可缺。

饅頭，味甘、辛。主益脾胃，和臟腑。燒灰存性，消麪積。

米粉索

《調疾飲食辯·穀類》 米粉索　碾粉則壅氣，米之本性也。而作索必入酸漿，更非脾胃所宜。山居者買肆中成排曝乾米粉，取其便宜又可久留，用以供客，亦或充饌。平人尚無大礙，病人食之則胃氣不行，藥多無效，且助脹困脾，乃真正堵氣之物。而病人多嗜之，醫人反不戒之，不可以理喻。況味甚不佳，何故群嗜，又不可以理解也。

饊子

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 饊子　用油水同鹽少許和麪，揉勻，切如棋子形，以油潤浴，中開一穴，通兩手搓倉何切作細條，纏絡數周，取蘆竹兩莖貫內，置沸油中，或折之，或紐之，煎燥熟。亦有和赤砂餳者，以蜜者。有用麪扯條煎。

凡製麪物，須用調和折衷，手法純熟，火候緩急無不合宜，乃得精妙也。束晳《餅賦》：春用饅頭，夏用薄持，秋用起溲，冬用湯餅。四時皆宜牢丸。予考，凡以麪爲餐具者，皆得謂之餅。故火燒而食者呼爲燒餅；水瀹而食者呼爲湯餅，籠蒸而食者呼爲籠餅。而饅頭謂之籠餅，今名之者，乃家造而方言耳。

《食物小錄·造釀部》 饊子　甘，鹹，溫，無毒。利大小便，潤腸，溫中益氣。古人謂之寒具，蓋冬春可留數月至寒食禁煙用之，故名。劉禹錫詩曰：纖手搓成玉數尋，碧油煎出嫩黃深。夜來春睡經輕重，壓扁佳人纏臂金。

水浮丸

《竹嶼山房雜部·養生部·粉食制》 水浮丸　白糯米，湛潔漬柔。又以芋魁去皮，在粗器中研糜爛。米芋相半，雜水磨細，絹囊取渣滓，復括囊瀝其絕細粃至微乾。搗去皮胡桃仁，溲爲丸，水煮自浮，加餳或蜜。山藥可依爲之。

小裹金丸三制　一，淅白糯米，碓取，重篩絕細粉，水發之，爲小丸。

一，取乾豆沙以饄蜜先發爲小顆，或饗饄小顆，將乾粉漸加水發，積染於外爲小丸。

一，以板刻槽，用湯溲粉嵌於中，復緘豆沙於內，刀背切開，手規爲小丸，水煮。

水磨丸

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 水磨丸　取精御糯米，湛潔之，水漬之，同水磨細，以絹囊取其渣滓。復以囊括其絕細粃音莘，瀝微乾，緘爲丸。餡用白砂饄，去皮胡桃、榛松仁，或蜜饄豆砂，投沸湯中熟。

湯角

《竹嶼山房雜部・養生部・麪食制》 湯角　用沸湯和麪，生麪爲粹，勻爲小劑，內餡，以緣緘密。置甑中蒸，常灑水則柔，或湯煮瀹之。餡同餛飩制。亦宜熟油和鹽麪爲餡。

醍饟

《居家必用事類・飲食類・乾麵食品》 水晶醍饟　精羊肉半斤，奶肪羊肚、羊尾子膘、竹筍、決明各四兩，羊舌五個，煮熟，縷切。橘絲半兩，薑絲二兩，香油二兩，炒葱絲五莖，麵醬半兩，研。鹽斟酌用。薑末半兩，調粉芡四兩，打拌勻。粉皮熟油抹過，切作四片。盞盛裝餡，蒸熟，匙翻碟內，澆好湯供。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》 醍羅角子：麵一斤，香油一兩，傾入麵內，拌以滾湯，斟酌逐旋傾下。用杖攪勻，蕩作熟麵，挑出鍋，攤冷。擀作皮，入生餡包，以盞脫之，作娥眉樣，油煠熟。

《多能鄙事・飲食・餅餌米麵食法》 水晶醍饟：精羊肉半斤，奶肪羊肚、羊尾子膘，羊皮、竹筍，決明各四兩。羊舌五個，煮熟，細切。橘絲半兩，薑絲、香油各二兩，炒葱五莖，醬麵半兩，研。鹽量酌用。薑末半兩，調粉芡四兩，打拌勻。粉皮用熟油抹過，切作四片。依上用盞盛，裝(折)〔餡〕，蒸熟，匙翻碟內，麻泥酪澆之。

素酸餡：饅頭皮依前法，餡用粟肉、松子、胡桃肉、薑米、麵筋、熟菠菜、杏、麻泥，入五味麵芡作之。

菜餡：用黃齏碎切，豆粉皮、山藥、栗黃、木耳，五味和之。

團

《竹嶼山房雜部・養生部・粉食制》 團《本心齋蔬食譜》曰：水團。白糯米湛潔，晾乾，磨絕細，湯溲之，內餡，括其緣爲團。入湯煮浮熟，或蒸熟。餡同麪食制，餛飩腥素或赤砂饄。元旦、上壽、喜慶之宴，則書吉語，裁竹木小簽置於中，以爲利市。

《竹嶼山房雜部・尊生部・粉部》 粉團　冷團，須用荳粉爲絳，濃饄粉細方好。

水團：用白糯米或三五升，或一斗，浸一宿，帶水磨下。以大匾盛灰，上用淨布攤蓋，以糯米粉置於上，濾出水。如少粉撲，然後以手攪成塊。或用肉，或用菜爲餡，丸如圓眼大，或彈子、鴨子大。滾湯下之，以熟爲度。

《易牙遺意・糕餌類》 夾沙團　沙糖入赤荳或綠豆，撚成一團。外以生糯米粉裹作大團，蒸，或滾湯內煮。

《易牙遺意・糕餌類》 水團　澄細糯米粉帶濕，以沙糖少許作餡，爲彈子大。煮熟，置冷水中澄。粉者，以絕好糯米淘淨，浸半日，帶水磨下，置布袋中瀝乾。

糗

《藥性全備食物本草・五穀部》 糗一名麴，昌少切。味酸，寒。和水服之，解熱煩，止泄，實大腸，壓石熱，止渴。河東人以麥爲之，粗者爲乾糗糧；東南人以粳米爲之，炒乾磨而成也。

油堆

《食物本草・穀部・炊蒸類》 油堆上元日，以糯米粉撚成餅，餡以糖、果諸特，沸油煎熟，食之甚美。油堆，味甘。燈夕食之，令人一歲無病，家道寬舒。

巧果民間於七夕日，以白麪、水溲糖拌，各成一片，然後相合捲束，薄切柳葉形，沸油煎熟，紋理間黃，白縷縷相錯，或成花朵，饋獻延賓，奇巧可愛。

巧果，味甘。七夕，與茶葉置器中，露一宿，以邀牛、女。次蚤食之，破人昏懞，益人巧慧。

蒸餅

《食治廣要・釀部》 蒸餅　氣味：甘，平，無毒。主治：消食，養脾胃，溫中化滯，益氣和脾，利三焦，通水道。臘月及寒食日，以酵糟發成，單面蒸之，至皮裂，去皮懸之，風乾以水浸脹，擂爛，和脾胃等藥，最妙。取其麪已

過性，不助濕熱故也。

《食物本草·穀部·炊蒸類》 蒸餅餅者，並也。溲麪使合併也。有蒸餅、湯〔餅〕、胡餅、索餅、酥餅之屬，皆隨形命名也。小麥麪修治食品甚多，惟蒸餅其來最古，是酵糟發成單麵所造。中納以果、菜、糖、蜜諸物，爲日用供啖佳品。

蒸餅，味甘，平，無毒。消食，養脾胃，溫中化滯，益氣和血，止汗，利三焦，通水道。按《愛竹談藪》云：宋寧宗爲郡王時，病淋，日夜凡三百起。國醫罔措，或舉孫琳治之。琳用蒸餅、大蒜、淡豆豉三物搗丸。令以溫水下三十丸。曰：今日進三服，病當減三之一，明日亦然，三日病除。已而果然。賜以千緡。或問其說。琳曰：小兒何緣有淋，祇是水道不利，三物皆能通利故爾。若琳者，其可與語醫矣。

《養生要括·穀部》 蒸餅　味甘，平，無毒。養脾胃，溫中化滯，益氣和血，止汗，利三焦，通水道。

《本草醫旨·食物類·五穀類》 蒸餅以小麥麵爲之。味：甘，平，無毒。治：消食，養脾胃，溫中化滯，益氣和血，止汗，利三焦，通水道。

附方　積年下血：寒食蒸餅，烏龍尾各一兩，皂角七挺，去皮，酥炙爲末，蜜丸，米飲，每服二十丸。崩中下血：陳年蒸餅，燒存性，米飲服二錢。盜汗自汗：每夜臥時帶飢吃蒸餅一枚，不過數日乃止。一切折傷：寒食蒸餅，爲末，每服二錢，酒下甚驗。湯火傷灼：饅頭餅燒存性，研末，油調遍傅之。

《調疾飲食辯·穀類》 蒸餅　《餅賦》曰饅頭，俗呼包子，乃小麥麪發酵而成。麪已過性，不助濕熱，且易消化，百病不忌。性能消食導滯，養脾益胃，利三焦，通水道。又大消脹滿，故古方治水腫、氣腫，多以蒸餅打調和丸。長食尤佳，無餡者良。如用肉、菜、饄霜諸物爲餡者，隨病各有宜忌。泰考之，自得其全也。又烈火焙燒存性，熱酒沃之，乘熱飲酒，並食其焦黑之渣，極消病後虛腫出《必效方》。又治腋氣，一名狐臭，《千金方》論作胡臭，《教坊記》作慍羝。用熱蒸餅擘開，摻密陀僧細末錢許，緊挾，候冷棄之出《奇效良方》。

蒸卷

《竹嶼山房雜部·養生部·麪食制》 蒸卷三制　一，用酵和麪，軸開薄，同花椒、鹽、乾麪卷之，分切小段，俟酵肥，蒸。

一，以酵和，赤砂饄或蜜匀麪，爲卷，蒸。

一，用酵和麪，卷甜肥棗子，蒸。

粽

《竹嶼山房雜部·養生部·粉食制》 粽形制不一，古名角黍。

用精鑿糯米，湛潔之，候微乾，摘蘆葉煮熟，卷米，中藏蜜饄豆沙，或豬肉醢料，或肥棗，或去皮胡桃、榛松仁、白砂饄，又轉折成角，必緊束堅實，入鍋煮熟。宜蜜，宜饄，茭葉同制。

《易牙遺意·糕餌類》 粽子　用糯米淘淨，夾棗、栗、柿乾、銀杏、赤豆，以茭葉或箬葉裹之。

又法：以艾葉浸水裹，謂之艾香粽子。凡煮粽子，必用稻柴灰淋汁煮，亦有用些許石灰者，欲其茭葉青而香也。

《遵生八箋·飲饌服食箋·甜食類》 粽子法　用糯米淘淨，夾棗、栗、柿乾、銀杏、赤豆，以茭葉或箬葉裹之。一法：以艾葉浸水裹，謂之艾香粽子。凡煮粽子，必用稻柴灰淋汁煮，亦有用些許石灰者，欲其茭葉青而香也。

《食物本草·穀部·炊蒸類》 粽一名角黍，俗作粽。古人以菰蘆葉裹黍米煮成，尖角，如粽欄葉，故曰粽，曰角黍。近世多用糯米矣。今俗五月五日以爲節物相饋送。或言爲祭屈原，作此投江，以飼蛟龍也。

粽，味甘，溫，無毒。五月五日取粽尖，和截瘧藥，良。

《調疾飲食辯·穀類》 粽　亦曰角黍，是以黍爲之。今用糯米，裹以箬葉，如牛角形。五月五日設之，云屈原以是日溺死汨羅江，楚人憐其忠，投角黍以食蛟龍，免戕其尸也。一云蛟龍最畏糯米，故投之。性黏滯難化，病人勿食。

食養食治總部

食治部

題解

《千金要方·食治》 夫爲醫者當須先洞曉病源，知其所犯，以食治之。食療不愈，然後命藥。藥性剛烈，猶若禦兵。兵之猛暴，豈容妄發。發用乘宜，損傷處衆。藥之投疾，殃濫亦然。

《千金翼方·養性·養老食療》 論曰：上編皆是食療而不愈，然後命藥，藥食兩攻，則病無逃矣。

《聖惠方·食治論》 夫上古之人，飲血茹毛，純一受氣，所食無滋味之爽，臟腑無煙火之毒，各遂其性，患害不生。神農始教，播植五穀，鑽火變腥，以有營爲。觸冒寒暑，故生疾苦，因以藥石治之。是以有食便有藥也。黃帝曰：人之所依者形也，亂於和氣者病也，治於煩毒者藥也，活命扶危者醫也。安人之本，必資於食；救疾之道，乃憑於藥。故攝生者，先須洞曉病源，知其所犯，以食治之；食療不愈，然後命藥。夫食能排邪而安臟腑，清神爽志，以資血氣。若能用食平痾，適情遣病者，可謂上工矣。

《壽親養老新書·食治方》 凡飲，養陽氣也；凡食，養陰氣也。天產動物，地產植物。陰陽稟質，氣味渾全。飲和食德，節適而無過，則入於口，達於脾胃，入於鼻，藏於心肺。氣味相成，陰陽和調，神乃自生。蓋精順五氣以爲靈，若食氣相惡則傷其精。形受五味以成體，若食味不調則傷其形。陰勝則陽病，陽勝則陰病。所以謂安身之本，必資於食。不知食宜，不足以存生。古之別五肉、五果、五菜，必先之五穀。以夫生生不窮，莫如五穀爲種之美也。苟明此道，安腑臟，資血氣，悅神爽志，平嗣去疾，何待於外求哉。孫真人謂：醫者先曉病源，知其所犯，以食治之，食療不愈，然後命藥。陳令尹書《食治之方》已備，《續編》糜粥之法已詳，此卷所編諸酒、諸煎、諸食治方，有草木之滋焉。老人平居服食，可以養壽而無病，可以消患於未然，臨患用之，可以濟生而速效也。

食治諸方，不特老人用之，少壯者對證療病，皆可通用。負陰抱陽，有生所同，食味和調，百病不生，保生永年，其功則一。

《壽親養老新書·食治方》 婦人小兒食治方　陳令尹書精細狠好處，在食治諸方。然老人晚景，兒孫眷輯，團欒侍奉。諸婦妊娠，望得雄之喜；諸孫繈褓，快含飴之樂。其間或有疢疾者，在目前豈不縈懷？余疇昔聞見所抄，有婦人小兒食治諸方，用之良驗。今附益於編末，亦以資耆英閑覽，且以備用云。

《壽世青編·食治秘方》 客曰：萬病皆從口入，如何食反能治病耶？蓋草木藥石，得五行之偏氣，如人之得疾。因五臟有偏勝，則氣血有偏傾。故用偏氣之藥物，治五臟偏勝之氣血，使得歸其正。然中病則已，不可過焉，過則藥又反能生病也。是故飲食，人賴以養者，貪嗜之，所以有萬病皆從口入之說，亦猶是耳。且五穀得五行之正氣，尚有是說。蓋飲養陽氣，食養陰氣，《內經》言之詳矣。五穀爲養，五果爲助，血氣調和，長有天命。何況今人忽而不講，惟知藥可治病，不知飲食起居之間，能自省察，得以卻疾延年也。古人食治之方，良有深意，衛生者鑒之。

論說

《千金翼方·養性·養老食療》 論曰：衛汜稱扁鵲云：安身之本，必須於食；救疾之首，惟在於藥。不知食宜者，不足以全生；不明藥性者，不能以除病。故食能排邪而安臟腑，藥能恬神養性以資四氣。故爲人子者，不可不知此二事。是故君父有疾，期先命食以療之。食療不愈，然後命藥。故孝子須深知食藥二性，其方在《千金方》第二十六卷中。

論曰：人子養老之道，雖有水陸百品珍饌，每食必忌於雜，雜則五味相撓。食之不已，爲人作患。是以食敢鮮肴，務令簡少。飲食當令節儉，若貪味傷多。老人腸胃皮薄，多則不消，彭亨短氣，必致霍亂。夏至以後，秋分以

前，勿進肥濃羹臛、酥、酒、酪等，則無他矣。夫老人所以多疾者，皆由少時春夏取涼過多，飲食太冷，故其魚膾、生菜、生肉、腥冷物多損於人，宜常斷之。惟乳酪酥蜜，常宜溫而食之。此大利益老年。雖然，卒多食之，亦令人腹脹泄痢。漸漸食之。

論曰：非但老人須知服食將息節度，極須知調身按摩，搖動肢節，導引行氣。行氣之道，禮拜一日勿住。不得安於其處，以致壅滯。故流水不腐，戶樞不蠹，義在斯矣。能知此者，可得一二百年。故曰：安者非安，能安在於慮亡；樂者非樂，能樂在於慮殃。所以老人不得殺生取肉以自養也。

《聖濟總錄・食治統論》 論曰：天產動物，地產植物，陰陽稟貸，氣味渾全，飲和食德，節適而無過。則入於口，達於脾胃；入於鼻，藏於心肺。氣味相成，神乃自生，平居暇日，賴以安平者，兼足於此。一有疾疢，資以治療者，十去其九，全生永年，豈不有餘裕哉？是以別五肉五果五菜，必先之五穀，以夫生生不窮，莫如五穀爲種之美也。辨爲益爲助爲充，必先之爲養，以夫五物所養，皆欲其充實之美也，非特如此，精順五氣以爲靈。若食氣相惡，則爲傷精，形受五味以成體；若食味不調，則爲損形，陰勝陽病，陽勝陰病，陰陽和調，人乃平康。故曰：安身之本，必資於食，不知食宜，不足以存生。又曰：食有成敗，百姓日用而不知，苟明此道。則安腑臟，資血氣，悅顏爽志，平痾去疾，夫豈淺淺耶！孫思邈謂：醫者先曉病源，知其所犯，以食治之，食療不愈，然後命藥，又以藥性剛烈，猶兵之猛曝，信斯言也。今對病藥劑，悉已條具，茲復別敘食治，蓋先食後藥，食爲民天之謂也。

《調攝・養生要論》 《內經》云：老人有疾，宜先以食治，未愈，然後服藥。其或病雖去而有未盡去者，當以飲食養正，而餘邪自盡。若藥餌太過，便傷正氣，食養而猶不盡，再用藥以治之。人在病中，有傷胃氣，諸味不喜，直待自愈，胃氣便回，方欲思食。彼時，但所思者便宜與之，以接補脾胃。如所思之物不與，此爲逆其胃氣，反致不能食也，但不可太過耳。

補虛助弱，用藥概須溫和，久服自能奏功，乃無留害。如知母、黃柏之屬，太寒傷氣，桂附之屬，太熱傷精。即有陰虛勞瘵，亦宜投以清和之劑，若折以苦寒，火未必退。脾家元氣先傷，即有陽虛怯弱，亦宜佐以溫養之方。若助以辛熱，少火未生，壯火先灼，養生者慎之。士大夫小小疾患不可輕用艾火針熨，此一法雖古人有之，但士大夫不能靜養，多接見賓客，酬應世務，心火不寧，嗜欲多熾，反致增疾。止須倍加頤養，不以外物縈心，止聲色以清耳目，戒淫佚以養性情。苟非深痼之病，未有不已者也。

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 以上諸方，其治病之功，勝於藥石。人但知藥能治病，而不知食能治病。孫真人有言曰：醫者先曉病原，知其所犯，以食治之，食療不愈，然後議藥。不特老人小兒相宜，凡頤養及久病厭藥者，亦未爲不可也。

《養生至論・養生續刻》 《食治秘方》曰：草木藥石，得五行之偏氣。如人之得疾，因五臟有偏勝，則氣血有偏勝，故用偏氣之藥物，治五臟偏勝之氣血，使得歸其正。然中病則已，不可過焉。若五穀得五行之正氣，以五穀爲養，五果爲助，血氣調和，長有天命。今人但知藥可治病，不知飲食起居之間，能自省察，得以卻疾延年也。古人食治之方，良有深意，因節錄其簡便可用者，以爲養生家告焉。

老人分部

論說

《聖惠方・食治養老諸方》 夫安身之本，必須於食；救病之道，惟憑於藥。不知食宜者，不足以全生；不明藥性者，不能以除病。故食能排邪而安臟腑，怡神養性，以資血氣，故爲人子者，不可不知此道也。是故君父有疾，即先命食以療之。食療不愈，然後命藥，故孝子須深知食藥二性也。論曰：人子養老之道，惟有水陸百品珍饈，每食必忌於雜，雜則五味相撓，食之不已，爲人作患。是以食啖鮮者，務令簡少，飲食當令節儉。若貪味傷多，老人腸胃虛薄，多則不消，膨脹短氣，必致霍亂。夏至以後，秋分之前，勿進肥濃羹臛、酥油乳酪，則無他慮矣。所以老人多疾者，皆由少時春夏取涼，食飲大冷，其魚鱠生菜生肉腥冷之物，多損於人，直宜斷之。唯乳酪酥蜜，恆宜溫溫而食，此大利益老年。若卒多食之，亦令人腹脹泄痢，可漸漸食之。每日常學淡食，勿食大醋物。

《壽親養老書·序》 昔聖人詮置藥石療諸疾病者，以其五藏本於五行，五行有相生勝之理也。榮衛本於陰陽，陰陽有逆順之理也，故萬物皆稟陰陽五行而生。有五色焉，有五味焉，有寒熱焉，有良毒焉，人取其五味冷熱良毒之性歸之五行，處以爲藥，以治諸疾。順五行之氣者，以相生之物爲藥以養之；逆五行之氣者，以相勝之物爲藥以攻之。或瀉母以利子，或益子以補母，此用藥之奇法也。經曰：天地萬物之盜人。萬物之盜人所以盜萬物爲資養之法，其水陸之物爲飲食者不啻千品。其五色五味、冷熱補瀉之性，亦皆稟於陰陽五行，與藥無殊。大體用藥之法，以冷治熱，以熱治冷，實則瀉之，虛則補之，此用藥之大要也。人若能知其食性，調而用之，則倍勝於藥也。緣老人之性，皆厭於藥而喜於食，以食治疾，勝於用藥。況是老人之疾，慎於吐痢，尤宜用食以治之。凡老人，首患宜先以食治，食治未愈，然後命藥，此養老人之大法也。是以善治病者，不如善慎疾；善治藥者，不如善治食。今以《食醫心鏡》、《食療本草》、《詮食要法》諸家治饌，洎《太平聖惠方》食治諸法，類成養老食治方，各開門目，用治諸疾，具列於後，爲人子者宜留意焉。

《壽親養老書·續添》 年老豐肥之人，承暑冒熱，腹內火燒，遍身汗流，心中焦渴，忽遇冰雪冷漿，盡力而飲，承涼而睡，久而停滯。秋來，不瘧則痢。

年老豐肥之人，不可騎馬，恐有墜墮。宜別置乘座器具，穩當無失。

老人目暗耳聾，腎水衰而心火盛也。若峻補之，則腎水彌涸，心火彌茂。

老人腎虛無力，夜多小溲。腎主足，腎水虛而火不下，故足痿。心火上乘肺而不入脬囊，故夜多小溲。若峻補之，則火益上行，脬囊亦寒矣。

老人喘嗽，火乘肺也。若溫補之則甚，峻補之則危。

老人臟腑結燥，大便秘澀，可頻服豬羊血，或葵菜血臟羹，皆能疏利。

老人可常服杏湯。杏仁板兒炒熟，麻子芝麻作湯，服之亦能通利。

《普濟方·食治門·食治養老》 夫安身之本，必須於食；救病之道，唯憑於藥。不知食宜者，不足以全生；不明藥性者，不能以除病。故食能排邪而安臟腑，怡神養性，以資血氣。故爲人子者，不可不知此道也。是故君父有疾，即先命食以療之；食療不愈，然後命藥，故孝子須深知食藥二性也。論曰：人子養老之道，雖有水陸百品，珍饈每食，必忌於雜，五味相撓，食之不已，爲人作患。是以食啖鮮者，務令簡少，飲食當令節儉。若貪味傷多，老人腸胃虛薄，則多不消，膨脹短氣，必至霍亂。夏至以後、秋分之前，勿進肥濃美臛酥油乳酪，則無他慮矣。所以老人多疾者，皆由少時春夏取涼，食飲太冷，其魚鱠生菜生肉腥冷之物，多損於人，直宜斷之。唯乳酪酥蜜，恒宜溫之而食，此大利益老年。若卒多食之亦令人腹脹泄痢，可漸食之。每日常宜淡食，勿食太鹹物。

綜述

補益方

《千金翼方·養性·養老食療》 有人頻遭重病，虛羸不可平復，以此方補之甚效。其方如下。

生枸杞根細切一大斗，以水一大石煮取六斗五升，澄清　白羊骨一具

右二味，合之微火煎取五大升，溫酒服之，五日令盡，不是小小補益。一方單用枸杞根。慎生冷、酢滑、油膩七日。

白鴿煎

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 白鴿煎：治消渴，飲水不知足。

右以白花鴿一隻，治如法，切作小塊，以土酥煎，含而咽其汁。

白米飲

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人咽食，入口即塞澀不下，氣壅，白米飲方：

白米四合，研　春頭糠末一兩

右煮飲熟，糠、米調之。空心服食尤益。

白蜜煎丸

《聖惠方·食治養老諸方》 補虛羸瘦弱乏氣力，白蜜煎丸方：

白蜜二升　臘月猪肪一升，去膜　胡麻油半斤，微熟　熟乾地黃末一升

右件藥合和，以銀器中，重湯煎令可丸下之，丸如梧桐子大，每服以溫酒下三十丸。日三服，稍加以知爲度，久服令人肥充好顏色。

白羊頭方

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，心神昏昧，行即欲

倒、嘔吐，白羊頭方：

白羊頭一具，治如常法

右以空心用薑醋，漸食之爲佳。

白煮鯉魚方

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 食治老人水氣疾，心腹脹滿，四肢煩疼無力，白煮鯉魚方：

鯉魚一頭，重二斤，煮如常法　橘皮二兩

右和煮令爛熟。空心，以二味少著鹽食之，常服，並飲少許汁，將理，爲驗。

蓽茇粥

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣心痛，發動時遇冷風即痛，蓽茇粥方：

蓽茇末二合　胡椒末一分　青粱米四合，淘

右以煮作粥熟，下二味調之，空心食。常服尤效。

補肝羹

《調攝・養生要論》 補肝羹　治老人肝臟虛弱，遠視無光。

豬肝一具去筋膜，細切　葱白一握，去鬚，切　雞子二枚

右加豉汁，煮作羹，臨熟，將雞子擊破，投在內，食之。

補腎地黃酒

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人久風濕痹，筋攣骨痛。潤皮毛，益氣力，補虛止毒，除面皯宜服，補腎地黃酒方：

生地黃一升，切　大豆二升，熬之　生牛蒡根一升，切

右以絹袋盛之，以酒一斗浸之，五六日。任性空心溫服三二盞。恒作之尤佳。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 補腎地黃酒：

生地黃切，一升　大豆炒，二升　生牛蒡根切，一升

右以絹袋盛，以酒一斗，浸之五六日，空心溫服，任意多少。勿太醉，則無益。

補五勞七傷虛損方

《千金翼方・養性・養老食療》 補五勞七傷虛損方：

白羊頭蹄一具，以草火燒令黃赤，以淨綿急塞鼻　胡椒一兩　蓽茇一兩　乾薑一兩　葱白一升，切　香豉二升

右六味，先以水煮羊頭蹄骨半熟，內藥更煮，令大爛，去骨，空腹適性食之。日食一具，滿七具止。禁生冷、鉛丹、瓜果、肥膩，及諸雜肉、濕麪、白酒、黏食、大蒜、一切蓄血，仍慎食大酢滑、五辛、陳臭、豬、雞、魚、油等七日。

補虛勞方

《千金翼方・養性・養老食療》 補虛勞方：

羊肝肚腎心肺一具，以熱湯洗肚，餘細切之　胡椒一兩　蓽茇一兩　豉心半升　葱白兩握，去心，切　犁牛酥一兩

右六味，合和，以水六升，緩火煎取三升，去滓。和羊肝等並汁皆內羊肚中，以繩急繫肚口，更別用一絹袋稍小於羊肚，盛肚煮之。若熟，乘熱出，以刀子並絹袋刺作孔，瀝取汁，空肚頓服令盡。餘任意分作食之。若無羊五臟，羊骨亦可用之。其方如下。

羊骨兩具，碎之

右以水一大石，微火煎取三斗，依食法任性作羹粥麵食。

補陽粥

《調攝・養生要論》 補陽粥　治老人虛損羸瘦，陽氣乏弱。

雀五隻，如常治淨，先炒熟，酒煮少時，入水和粟米、葱白、五味，作粥食。宜正月以前，十月以後食之，取其陰陽靜定未泄也。

又法

黃雌雞一隻，如常治淨，煮羹，和粳米、葱白、五味。空心常食，取效。

不衰方

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 老年常服精力不衰方

白蜜二斤　公豬腴子油四兩　核桃三斤　雞蛋二十個

先將蜜熬好，豬油切爛放下，又將桃肉用水泡去皮，搗碎放下，復將蛋打開放下，滾好，隨將大碗盛貯。早晚或湯或滾水化開，任服。

蒼耳茶

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人風冷痹，筋脈緩急，蒼耳茶方：

蒼耳子二升，熟杵爲末

右每日煎服之代茶，常服極治風熱，明目。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》蒼耳茶：治老人風痹，筋脈緩急。

右以蒼耳子炒爲末，入茶同煎，每日常服。

蒼耳葉羹

《壽親養老書·食治老人諸風方》食治老人中風，四肢不仁，筋骨頑強，蒼耳葉羹方：

蒼耳葉五兩，切，好嫩者　豉心二合，別煎

右和煮作羹，下五味、椒、薑調和。空心食之尤佳。

蒼耳粥

《壽親養老書·食治老人諸痔方》食治老人痔，常下血，身體壯熱，不多食，蒼耳粥方：

蒼耳子五合，熟，作水二升，煎取一升半汁　粳米四合，淘

右以前件煮作粥，空心食之，日常服，亦可煎湯服之，極效，破氣明目。

蒼耳子粥

《壽親養老書·食治老人眼目方》食治老人目暗不明，蒼耳子粥方：

蒼耳子半兩　粳米三合

右件搗蒼耳子爛，用布絞濾，以水一升，取汁和米煮粥食之。或作散煎服亦佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》蒼耳子粥：治老人目暗。

右以蒼耳子半兩，搗爛，用水二升，絞濾取淨汁，和粳米半升，煮粥當服。

車前飲

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》車前飲：治老人淋病，小便下血，身熱。

車前子五合，綿包煮汁　青粱米四合

右汁煮米作飲，空心食。兼能明目，去熱毒。

車前子飲

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》食治老人赤白痢，日夜無度，煩熱不止，車前子飲：

車前子五合，綿裹，用水二升，煎取一升半汁　青粱米三合

右取煎汁煮作飲。空心食之，日三服，最除熱毒。

《壽親養老書·食治老人諸淋方》食治老人淋病，小便下血，身體熱盛，車前子飲：

車前子五合，綿裹，水煮，取汁　青粱米四合，淘研

右煮，煎汁作飲。空心食之。常服亦明目，去熱毒。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》車前子飲：治老人赤白痢。

車前子五合，綿裹，用水二升，煎汁一升半　青粱米三合

右汁煮作飲。空心食，日二服。

豉心酒

《壽親養老書·食治老人腳氣諸方》食治老人腳氣痹弱，五緩六急，煩躁不安，豉心酒方：

豉心三升，九蒸九曝爲佳　酒五升

右以酒浸一二日。空心任意溫服三盞，極效。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》豉心酒：治老人脚氣痹弱，煩躁不安。

豉心三升，九蒸九曬　酒五升

右同浸二日，空心，任意溫服。

赤豆方

《壽親養老書·食治老人水氣諸方》食治老人水氣脹悶，手足浮腫，氣急煩滿，赤豆方：

赤小豆三升，淘淨　樟柳根好者，切，一升

右和豆煮爛熟。空心常食豆，渴即飲汁，勿別雜食。服三二服，立效。

赤石脂餺飥

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》食治老人腸胃冷氣，痢不下止，赤石脂餺飥方：

赤石脂五兩，碎篩如麪　白麪七兩

右赤石脂末和麪，搜作之，煮熟，下葱、醬、五味臛頭，空心食之。三四服皆愈。

磁石豬腎羹

《壽親養老書·食治老人耳聾方》食治老人久患耳聾，養腎臟，強骨

氣，磁石豬腎羹方：

磁石一斤，杵碎，水淘去赤，用綿裹　豬腎一對，去脂膜，細切

右以水五升煮磁石，取二升，去磁石，投腎，調和以葱、豉、薑、椒作羹，空腹食之。作粥及入酒並得。磁石常闕。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 磁石豬腎羹：治老人耳聾。

磁石搗碎，一片，水淘去赤汁，綿裹　豬腎一對，去脂膜，細切

右以水五升，煮磁石，取二升，去石。入腎，以葱、豉、薑、椒、鹽、酒，調和作羹，空腹食。作粥亦可。

雌雞麵

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雌雞麵：治赤白痢，不下食。

右用肥雌雞一隻，細切作臛，汁作麵，或〔餛〕飩，空心食。

雌雞炙

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雌雞炙：治老人脾胃虛冷下痢。

以黃雌雞一隻，淨如常法，以五味、椒、醬刷炙令熟。空心漸食，極補臟腑。

雌雞粥

《壽親養老書・食治五勞七傷諸方》 食治老人五勞七傷，益下元，壯氣海。服經月餘，肌肉充盛。老成少年宜(脹)〔服〕食，雌雞粥方：

黃雌雞一隻，去毛、臟腹　阿魏少許，煉過　肉蓯蓉酒浸一宿，一兩，刮去皺皮，細切　生薯蕷一兩，切　粳米二合，淘之

右以先將雞爛煮擘骨，取汁，下米及雞肉、蓯蓉等，都煮粥，入五味。空心食之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雌雞粥：治老人五勞七傷，益下元，壯氣海。年少虛損者，亦宜服。

黃雌雞一隻，去毛、臟　生薯蕷一兩　粳米二合　肉蓯蓉〔一兩〕，酒浸一宿，去皺皮　阿魏少許

右先將雞爛煮，去骨取汁，下米及肉、藥同煮，下五味，空腹食。

葱子粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 葱子粥：治目睛補虛。

右以葱實爲末，每用一匙，以水二升，煮取一升半，濾去滓，入粳米，煮粥食之。

大豆方

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 食治水氣脹滿，手足俱腫，心煩悶無力，大豆方：

大豆二升　白术二兩　鯉魚一斤

右以水和煮，令豆爛熟。空心常食之魚豆，飲其汁，尤佳。

大豆酒

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人卒中風，口噤，身體反張，不語，大豆酒方：

大豆二升，熬之　清(油)〔酒〕二升

右熬豆令聲絕，即下酒投之，煮一二沸，去滓。頓服之，覆臥，汗出差。口噤，拗灌之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 大豆酒：治老人中風口噤，身體反張。

用大豆二升，炒令聲絕，即以清酒二升投之，候一二沸，去滓，頓服，覆臥，汗出即差。口噤者，拗開灌之。亦能治陰證急傷寒，服之神效。

大黃耆丸

《千金翼方・養性・養老食療》 大黃耆丸：主人虛勞百病。夫人體虛多受勞，黃耆至補勞，是以人常宜將服之。方：

黃耆　柏子仁　天門冬去心　白术　乾地黃　遠志去心　澤瀉　薯蕷　甘草炙　人參　石斛　麥門冬去心　牛膝　杜仲炙　薏苡仁　防風　茯苓　五味子　茯神　乾薑　丹參　肉蓯蓉　枸杞子　車前子　山茱萸　狗脊　萆薢　阿膠炙　巴戟天　菟絲子　覆盆子

右三十一味，各一兩，擣篩，煉蜜丸。酒服十丸，日稍加至四十丸。性冷者，加乾薑、桂心、細辛二兩。患風者加獨活、防風、芎藭二兩。老人加牛膝、杜仲、萆薢、狗脊、石斛、鹿茸、白馬莖各二兩。無問長幼，常服勿絕。百日以內，慎生冷、酢滑、豬、雞、魚、蒜、油膩、陳宿鬱浥。百日後，惟慎豬、魚、蒜、生菜、冷食。五十以上，雖暑月三伏時亦忌冷飯。依此法，可終身常得藥力不退。藥有三十一味，合時或少一味，

亦得且服之。

大麥湯

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人煩渴不止，飲水不定，轉渴，舌卷乾焦，大麥湯方：

大麥二升　赤餳二合

右以水七升，煎取五升，去滓，下餳調之。渴即服，愈。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 大麥湯：治老人煩渴。

寒食殘大麥二升　赤餳二合

右以水七升，煎取五升，去滓，下餳調之，渴即服。

《調攝·養生要論》 大麥湯　治老人煩渴不止。

寒食殘大麥二升，水七升，煮五升，去渣，入赤沙糖，調服。

地黃飲

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》 食治老人咳嗽煩熱，或吐血，氣急，不能食，地黃飲方：

生地黃半斤，研如水，取汁

右以地黃汁煎作膏。空心漸食之，日一服極效。

冬瓜羹

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴煩熱，心神狂亂，躁悶不安，冬瓜羹方：

冬瓜半斤，去皮　豉心一合，綿裹　葱白半握

右以和煮作羹，下五味調和，空心食之。常作粥佳。

豆花羹

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 豆花羹：治寒熱泄痢，兼治病酒頭痛。

右用小豆花入豉汁煮，以五味和作羹食。

法製豬肚方

《壽親養老書·食治養老益氣方》 食治老人補虛羸乏氣力，法製豬肚方：

猪豬肚一枚，洗如食法　人參半兩，去蘆頭　乾薑二錢，炮製，剉　椒二錢，去目、不開口者，微炒去汗　葱白七莖，去鬚切　糯米二合

右件擣爲末，入米合和相得，入豬肚內，縫合，勿令洩氣。以水五升，於鐺內微火煮，令爛熟，空心服，放溫服之。次暖酒一中盞，飲之。

《養生類要·養老類》 法製豬肚方　補老人脾胃不足，虛羸乏力。

豬肚一具，洗淨　人參五錢　乾薑一錢，泡　川椒一錢，炒出汗，去目閉口者　葱白五莖，去鬚葉　粳米五合

右藥研爲末，以米合和相得，入豬肚內縫合，勿令洩氣，以水五升，用砂鍋內慢火煮令極爛，空心服之，次飲酒三五杯。

炒糯米方

《養生類要·養老類》 又方　治老人脾虛，或大病後胃口虛弱怯食。

用糯米五升浸一晝夜，周時淋乾，入鍋內慢火炒令香燥不可焦，外用花椒炒出汗，去目及閉口者，淨二兩，薏苡仁一斤，蓮肉一斤，去皮心，各炒黃熟，共和爲末，再用白糖二斤和勻，瓷罐密貯。每日清晨用一白盞沸湯調服，善能補胃進食。

乾薑酒

《壽親養老書·食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣逆心痛結，舉動不得，乾薑酒方：

乾薑末半兩　清酒六合

右溫酒熱即下薑末投酒中，頓服之，立愈。

甘草豆

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，熱毒心悶，氣壅昏倒，甘草豆方：

甘草二兩　烏豆三合　生薑半兩，切

右以水二升煎，取一升，去滓，冷漸食服之，極治熱毒。

甘草湯

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》 食治老人冷熱不調，下痢赤白，腹痛不止，甘草湯方：

甘草二兩，切熬　生薑二兩，刮去皮，切　烏豆一合

右以水一升，煎取七合，去滓。空心服之，不過三日服，愈。

甘蔗粥

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》 食治老人咳嗽虛熱，口舌乾燥，涕

唾濃黏，甘蔗粥方：

甘蔗汁一升半　青粱米四合，淨淘

右以蔗汁煮粥。空心漸食之，日一二服，極潤心肺。

高良薑粥

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》　食治老人冷氣，心痛鬱結，兩脇脹滿，高良薑粥方：

高良薑二兩，切，以水二升煎取一升半汁　青粱米四合，研，淘

右以薑汁煮粥。空心食之，日一服，極益效。

枸杞煎

《聖惠方・食治養老諸方》　有人頻遭重病，虛羸不可平復，宜服此枸杞煎方：

生枸杞根細剉一斗，以水五斗煮取一斗五升，澄清　白羊脊骨一具，剉碎

右件藥以微火煎取五升，去滓，收瓷盒中，每取一合，與酒一小盞合暖，每於食前溫服。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》　枸杞煎：　治老人虛弱。

生枸杞根細剉一斗，加水五斗煮取一斗五升，澄清　白羊脊骨一具，剉碎，煮，去滓

右用枸杞汁煮羊骨，水煎至五升，乃濾去骨，以磁盒盛。每用一合，食前溫酒一盞，調服。

枸杞飲

《壽親養老書・食治老人渴熱諸方》　食治老人煩渴口乾，骨節煩熱，枸杞飲方：

枸杞根白皮一升　小麥一升，淨淘　粳米三合，研

右以水一斗煮二味，取七升汁，下米作飲，渴即漸服之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》　枸杞飲：　治老人煩渴口乾。

枸杞根白皮一升　小麥一升　粳米三合，研

以水一斗煮前二味，取汁七升，下米作飲，渴即服之。

骨汁煮餅

《壽親養老書・食治老人虛損羸瘦諸方》　食治老人虛損羸瘦，下焦久冷，眼昏耳聾，骨汁煮餅方：

大羊尾骨一條，以水五大盞煮取汁二大盞五分　葱白五莖，去鬚，切　陳橘皮一兩，湯浸，去白瓤，焙　麪三兩　羊肉四兩，細切　荆芥一握

右件藥都用骨汁煮五七沸，去滓，用汁少許，後搜麪作索餅，卻於汁中與羊肉煮，入五味，空腹服之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》　骨汁煮餅：　治虛損昏聾。

大羊尾骨一條，水五大盞煮取一半　葱白五莖，去鬚，切　荆芥一握　陳皮一兩，湯浸去白　羊肉四兩，細切　麵三兩

右以骨汁煮藥去滓，用汁搜麵作索餅，卻以羊肉入汁煮，和以五味，食之。

桂心酒

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》　食治老人冷氣，心痛繳結，氣悶，桂心酒方：

桂心末一兩　清酒六合

右溫酒令熱，即下桂心末調之頻服。一二服效。

桂心粥

《壽親養老書・食治老人噎塞諸方》　食治老人噎病，心痛悶，膈氣結，飲食不下，桂心粥方：

桂心末一兩　粳米四合，淘研

右以煮作粥半熟，次下桂末調和。空心，日一服。亦破冷氣，殊效。

虎肉炙

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》　食治老人脾胃虛弱，惡心，不欲飲食，常嘔吐，虎肉炙方：

虎肉半斤，切作臠　葱白半握，細切

右件以椒、醬、五味調炙之。空心食，冷爲佳，不可熱食，損齒。

槐茶

《壽親養老書・食治老人諸風方》　食治老人熱風下血，明目，益氣，除邪，治齒疼，利臟腑，順氣，槐茶方：

槐葉嫩者，五斤，蒸令熟，爲片，曝乾，作茶，搗羅爲末

右每日煎如茶法，服之恒益。除風尤佳。

緩弱不遂方

《壽親養老書・食治老人諸風方》　食治老人中風，言語謇澀，精神昏

憒，手足不仁，緩弱不遂方：

葛粉五兩　荆芥一握　豉五合

右以搜葛粉如常作之，煎二味取汁煮之，下葱、椒、五味臛頭，空心食之一二服，將息爲效。忌豬肉、蕎麪。

黄雌雞餺飥

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》　食治老人噎病，食不通，胸脇滿悶，黄雌雞餺飥方：

黄雌雞四兩，切作臛頭　白麪六兩　茯苓末二兩

右和茯苓末搜麪作，豉汁中煮。空心食之，常作三五服。極除冷氣噎。

黄雌雞羹

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》　食治老人煩渴，小便黄色無度，黄雌雞羹方：

黄雌雞一隻，如常法　粳米二合，淘洗　葱白一握

右切雞和煮作羹，下五味，少著鹽。空心食之，漸進當效。

黄雌雞餛飩

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》　食治老人脾胃氣弱，不多食，瘦瘦，黄雌雞餛飩方：

黄雌雞肉五兩　白麵七兩　葱白二合，切細

右以切肉作餛飩，下椒、醬、五味調和，煮熟。空心食之，日一服。皆益臟腑，悅澤顏色。

黄雌雞炙

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》　食治老人脾胃氣冷，腸數痢，黄雌雞炙方：

黄雌雞一隻，如常法

右以五味、椒、醬刷炙之，令熟。空心漸食之，亦甚補益臟腑。

黄雞餺飥

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　黄雞餺飥：治老人噎氣痛，食不下，胸滿。

黄雌雞四兩，切作臛　白麵六兩　茯苓末二兩

右以茯苓同麵搜作之，豉汁中煮，空腹食之。

黄雞羹

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　黄雞羹：治老人煩渴，小便黄，無力。

黄雌雞一隻，治如常　粳米二合　葱白一握

右項同煮作羹，下五味，以著鹽，空心食之。

黄雞餛飩

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　黄雞餛飩　治老人胃弱，不進飲食，瘦瘦。

黄雌雞肉五兩　白麵七兩　葱白切細，二合

右同作餛飩，如常法煮食。

黄雞炙

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　黄雞炙：治脾氣虚，腸滑下痢。

右以黄雌雞一隻，治淨，炭火炙，捶過，以鹽、醋刷，又炙，令熟燥，空腹食之。

餛飩方

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》　食治老人噎塞，水食不通，黄瘦羸弱，餛飩方：

雌雞肉五兩，細切　白麵六兩　葱白半握

右如常法，下五味，椒、薑向雞汁中煮熟。空心食之，日一服，極補益。

《調攝·養生要論》　餛飩方即餛飩也　治老人氣弱瘦瘦。

黄雌雞肉，下醬、椒、葱白調和，作餛飩，煮熟，空心食之，日一次。益臟腑，悅顏色。

藿菜羹

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》　食治老人脾胃氣弱，飲食不多，羸乏，藿菜羹方：

藿菜四兩，切之　鯽魚肉五兩

右煮作羹，下五味、椒、薑，並調少麪，空心食之。常以三五日服，極補益。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　藿菜羹：治胃虚不進食。

右以藿菜四兩，鯽魚肉五兩，同作羹，常食。

雞腸酒

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雞腸酒：治小便數。

右以雞腸一具，洗治如法，剉碎炒作臛，以酒著椒、葱、五味食之。

雞頭實粥

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治老人益精氣，強志意，聰利耳目，雞頭實粥方：

雞頭實三合

右煮令熟，去殼，研如膏，入粳米一合煮粥。空腹食。

雞子餺飥

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，不多進食，行步無力，黃瘦氣微，見食即欲吐，雞子餺飥方：

雞子三枚　白麵五兩　白羊肉五兩，作臛頭

右件以雞子白搜麪，如常法作之，以五味煮熟，空心食之，日一服。常作極補虛。

雞子索餅

《壽親養老書・食治老人虛損羸瘦諸方》 食治老人虛損羸瘦，令人肥白光澤，雞子索餅方：

白麵四兩　雞子四兩　白羊肉四兩，炒作臛

右件以雞子清搜麪作索餅，於豉汁中煮令熟，五味和臛，空腹食之。

雞子索麵

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雞子索麵：治虛損瘦弱。

雞子清四兩　白麵四兩　羊肉四兩，炒作臛

右以雞子清搜麵，作索餅，於豉汁中煮熟，入五味，調和食。

鯽魚熟膾

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯽魚熟膾：治老人胃氣不和，冷痢。

鯽魚肉九兩，切作膾　豉汁七合　乾薑末　橘皮末各半兩

以五味、椒、醬調和，豉汁沸即下魚，煮熟下二味，空心食，一日一服。

鯽魚熟鱠

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，食飲不下，虛劣羸瘦，及氣力衰微，行履不得，鯽魚熟鱠方：

鯽魚肉半斤，細作鱠

右投豉汁中煮令熟，下胡椒、蒔蘿，並薑、橘皮等末及五味，空腹食。常服尤佳。

《壽親養老書・食治老人瀉痢諸方》 食治老人脾胃氣冷，痢白膿涕，腰脊疼痛，瘦弱無力，鯽魚熟鱠：

鯽魚肉九兩，切作鱠　豉汁七合　乾薑半兩　橘皮末半兩

右以椒、醬、五味調和，豉汁沸即下鱠魚，煮熟下二味，空心食之，日一服。其效尤益。

鯽魚粥

《壽親養老書・食治老人瀉痢諸方》 食治老人赤白痢，刺痛，不多食，瘦瘦，鯽魚粥方：

鯽魚肉七兩　青粱米四兩　橘皮末一分

右相和煮作粥，下五味、椒、醬、葱調和。空心食之，二服。亦治勞，和臟腑。

煎豬肪

《壽親養老書・食治養老益氣方》 食治老人大虛羸困極，宜服煎豬肪方：

豬肪不中水者，半斤

右入葱白一莖，於銚內煎令葱黃即止，候冷暖如身體，空腹頓服之，令盡。暖蓋覆，臥至日晡後，乃白粥調糜。過三日後，宜服羊肝羹。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 煎豬肪：治老人虛羸。

右用豬肪半斤，入葱白一莖，煎令葱黃即止，候冷溫如人肌，空腹頓服令盡。暖蓋覆，臥至日晡後，乃食白粥調之。過三日後，宜服羊肝羹。

薑橘皮湯

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣心痛，薑橘皮湯方：

生薑一兩，切　陳橘皮一兩，炙爲末

右以水一升煎取七合，去滓。空心食之，日三兩服，尤益。

薑橘湯

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人噎病，胸滿塞悶，飲食不下，薑橘湯方：

生薑二兩，切　陳橘皮二兩

右以水二升，煎取一升，去滓，空心漸服之，常益。

薑糖煎

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》 食治老人上氣咳嗽喘急，煩熱，不下食，食即吐逆，腹脹滿，薑糖煎方：

生薑汁五合　砂糖四兩

右相和，微火溫之，一二十沸即止。每度含半匙，漸漸下汁。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 薑糖煎：治老人上氣咳嗽，氣急煩熱，不下食，食即嘔逆，腹內脹滿。

生薑汁五合　沙糖四兩

右和，微火煎一二十沸止。每含半匙，漸漸咽之。

《調攝·養生要論》 薑糖煎　治老人氣急，喘息不得，坐臥不安。

生薑汁五兩　沙糖四兩

右和勻，微火溫之，一二十沸即止，每食一杯，漸漸下行。

漿水飲

《壽親養老書·食治老人諸淋方》 食治老人五淋病，身體煩熱，小便痛不利，漿水飲：

漿水三升，酸美者　青粱米三合，研

右煮作飲，空心漸飲之。日二三服，亦宣利，效。

椒麪餺飥

《壽親養老書·食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣，心痛，嘔，不多下食，煩悶，椒麪餺飥方：

蜀椒一兩，去目及閉口者，焙乾爲末，篩　白麪五兩　葱白三莖，切

右以椒末和麪搜作之，水煮，下五味調和食之。常三五服，極效，尤佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 椒麵餺飥：治老人冷氣心痛，嘔吐不下食，煩悶。

以用蜀椒一兩，和白麵五兩，搜水煮，入葱白三莖，切，下五味調和食之。

椒麪粥

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》 食治老人脾胃虛弱，冷痛，泄痢無常，不下食，椒麪粥方：

蜀椒一兩，熬搗爲末　白麪四兩

右和椒拌之令勻，即煮，空心食之，日一服尤佳。

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人噎，臟腑虛弱，胸脇逆滿，飲食不下，椒麪粥方：

蜀椒一兩，杵令碎　白麪五兩

右以苦酒浸椒一宿，明旦取出，以攪麪中令勻，煮熟。空心食之，日二服常驗。

荊芥粥

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，口面喎偏，大小便秘澀，煩熱，荊芥粥方：

荊芥一把，切　青粱米四合，淘　薄荷葉半握，切　豉五合，綿裹

右以水煮取荊芥汁，下米及諸味，煮作粥，入少鹽醋。空心食之。常服佳。

巨勝酒

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人風虛痹弱，四肢無力，腰膝疼痛，巨勝酒方：

巨勝(酒)二升，熬　薏苡仁二升　乾地黃半斤，切

右以絹袋貯，無灰酒一斗漬之，勿令洩氣。滿五六日，任性空心溫服一二盞，尤益。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 巨勝酒　治老人風痹虛，四肢乏力，骨節疼痛。

巨勝一升，炒　薏苡仁二升　乾地黃切，半升

右以絹袋盛，無灰酒一斗漬之，勿令洩氣，滿七日，空心，任意溫服之。

開胃炒麵

《養生類要·養老類》後集 開胃炒麵方　歌曰：二兩白鹽四兩薑，五斤炒麵二茴香，半斤杏仁和麵炒，一兩甘草蜜炙黃，枸杞子、胡桃瓤各半斤，芝

麻等分最爲良，駐顏和血延壽算，補藥之中第一方。

右各研末，和匀，不拘時白沸湯點服。

葵菜羹

《壽親養老書・食治老人諸淋方》 食治老人淋，小便秘澀，煩熱燥痛，四肢寒栗，葵菜羹方：

葵菜四兩，切　青粱米三合，研　葱白一握

右煮作羹，下五味、椒、醬。空心食之，極治小便不通。

鯉腦粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯉腦粥：治老人耳聾。

鯉魚腦　粳米

右以五味和作粥，空腹食之。

鯉魚臛

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 食治老人水氣病，身體腫，悶滿氣急，不能食，皮膚欲裂，四肢常疼，不可屈伸，鯉魚臛方：

鯉魚肉十兩　葱白一握　麻子一升，熬，細研

右以水濾麻子汁，和煮作臛，下五味、椒、薑調和。空心時漸服之，常服尤佳。

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣逆，心悶煩躁，心神狂誤，鯉魚臛方：

鯉魚一斤，取肉　蓴菜四兩　粳米三合，研

右切以葱白一握，相和煮臛，下五味、椒、薑調和，空心食之。常服亦治水氣。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯉魚臛：治老人脚氣逆心，煩躁。

鯉魚肉一斤　蓴菜四兩　粳米二合，研　葱白一握

右切了，以葱和煮臛，下五味、薑、椒調，空心常食。亦治水氣。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯉魚臛：治老人水氣病，腫脹氣急，不食，皮膚滿，四肢痛，不可屈伸。

鯉魚肉十兩　葱白一握　麻子一升，細研

右以水濾麻子汁，和煮作臛，入五味、椒、薑和，腹空時，徐徐食之。

鯉魚鱠

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人痔，下血久不差，漸加黃瘦無力，鯉魚鱠方：

鯉魚肉十兩，切作鱠，如常法

右以蒜、醋、五味，空心常食之。日一服差。忌鮮甜食。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯉魚鱠：治老人病痔，下血。

用鯉魚肉十兩，切鱠如常，入蒜、醋、五味，每日空心食之，忌鮓及甜食。

鯉魚腦髓粥

《壽親養老書・食治老人耳聾方》 食治老人耳聾不差，鯉魚腦髓粥方：

鯉魚腦髓二兩　粳米三合

右煮粥，以五味調和，空腹服之。

鯉魚煮豆

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯉魚煮豆：治老人水腫，手足俱脹。

大豆二升　白朮一兩　鯉魚肉二升

右以水煮，令豆爛熟，空心常食，以汁嚥之。

蓮實粥

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治老人益耳目聰明，補中強志，蓮實粥方：

蓮實半兩，去皮，細切　糯米三合

右先以煮蓮實令熟，次入糯米作粥，候熟，入蓮實攪令匀，熱食之。

蓮子粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 蓮子粥：益心神，明目聰耳。

蓮實去殼，半兩　糯米（三合）

右先以水煮蓮實熟，漉出，入糯米煮粥，候熟，入蓮實攪匀食。

療大虛羸困極方

《千金翼方・養性・養老食療》 療大虛羸困極方：取不中水豬肪一大升，內葱白一莖，煎令葱黃止，候冷暖，如人體空腹，平旦頓服之令盡。暖蓋覆臥，至日晡後乃食白粥稠糜，過三日後服補藥，其方如下：

羊肝一具，細切　羊脊骨腴肉一條，細切　麴末半升　枸杞根十斤，切，以水三大升煮，取一大升，去滓

右四味，合和，下葱白、豉汁調和羹法，煎之如稠糖，空腹飽食之，三服。時慎食如上。

蘆根飲子

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴消中，飲水不足，五臟乾枯，蘆根飲子：

蘆根切，一升，水一斗，煎取七升半　青粱米五合

右以煎煮飲，空心食之，漸進爲度，益效。忌鹹食、炙肉、熟麪等。

鹿膠粥

《壽世青編·食治秘方·氣門》 鹿膠粥　治諸虛，助元陽。煮粥入膠，熔化即是。

鹿腎粥

《壽親養老書·食治老人耳聾方》 食治老人腎氣虛損耳聾，鹿腎粥方：

鹿腎一對，去脂膜，切　粳米三合

右於豉汁中相和，煮作粥，入五味如法調和。空腹食之。作羹及作酒並得。

《壽親養老書·食治五勞七傷諸方》 食治老人五勞七傷，陽氣衰弱，強益氣力，鹿腎粥方：

鹿腎一對，去脂膜，細切　粳米二合　肉蓯蓉二兩，酒浸一宿，刮去皮，切

右件藥，先以水二盞，煮米作粥，欲熟，下鹿腎、蓯蓉、葱。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 鹿腎粥：　治腎氣虛損耳聾。

鹿腎一對，去筋膜，細切　粳米三合

右以豉汁煮作粥，五味和，空腹食之。或羹，或酒，皆可。

鹿頭方

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴，諸藥不差，黃瘦力弱，鹿頭方：

鹿頭一枚，炮去毛，淨洗之

右煮令爛熟。空心，日以五味食之，並服汁，極效。

麻子飲

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風汗出，四肢頑痹，言語不利，麻子飲方：

麻子五合，熬，細研，水淹取汁　粳米四合，淨淘，研之

右以麻子煮作飲，空心漸食之。頻作極補益。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 麻子飲：　治老人中風頑痹。

麻子五合，炒，細研，水淘取汁，入粳米四合，煮作飲，常時服之。

麻子粥

《壽親養老書·食治老人水氣諸方》 食治老人水氣腫滿，身體疼痛，不能食，麻子粥方：

鯉魚肉七兩，切　冬麻子一升，研取汁

右取麻子汁，下米四合，和魚煮作粥，以五味、葱、椒。空心食，日二服，頻作皆愈。

《壽親養老書·食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣煩悶，或吐逆不下食，痹弱，麻子粥方：

麻子一斤，熬研，水濾取汁　粳米四合，淨淘

右以麻子汁作粥，空心食之，日一服尤益。亦中治冷氣。

《壽親養老書·食治老人諸淋方》 食治老人五淋，小便澀痛，常頻不利，煩熱，麻子粥方：

麻子五合，熬研，水濾取汁　青粱米四合，淘之

右以麻子汁煮作粥。空心漸食之，一日二服。常益佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 麻子粥　治老人水氣腫滿，肢體疼痛，不能食。

冬麻子一升，熬研濾汁　鯉魚肉七兩，切

右取麻子汁，下米四合，和魚煮作粥，以五味、葱、椒，空心食。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 麻子粥：　治老人脚氣煩悶，吐逆痹弱。

麻子一升，炒，研，水濾取汁　粳米四合

右以麻子汁作粥，空心，日一服。

馬齒菜方

《壽親養老書・食治老人瀉痢諸方》 食治老人下痢赤白，及水穀不度，腹痛，馬齒菜方：

馬齒菜一斤，淨淘洗

右煮令熟，及熱，以五味或薑醋漸食之。其功無比。

馬齒實拌葱豉粥

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治老人青白翳，明目除邪氣，利大腸，去寒熱，馬齒實拌葱豉粥方：

馬齒實一升

右爲末，每服一匙，煮葱豉粥和攪食之。馬齒菜作羹粥吃，並明目，極佳。

馬齒實粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 馬齒實粥：治老人昏白，常服明目。

右以馬齒實一斤，爲末，每用一匙，煮葱豉粥，攪和食之。馬齒菜作羹食，亦能明目。

馬齒粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 馬齒粥：治青盲白翳，除邪氣，利大小腸，去寒熱。

右馬齒莧子同粳米爲末，每用一匙頭，(煮葱豉)煮葱頭粥，和攪食之。

鰻鱺魚臘

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人痔病久不愈，肛門腫痛，鰻鱺魚臘方：

鰻鱺魚肉一斤，切作臘　葱白半握，細切

右煮作臘，下五味、椒、薑，空心漸食之。殺蟲尤佳。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鰻鱺魚臘　治老人痔病久不愈，肛門腫痛。

右以鰻鱺魚治如常，切作片，炙熟，著椒、鹽、醬調和，空腹食。

蔓菁粥

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治老人補中明目，利小便，蔓菁粥方：

蔓菁子二合　粳米三合

右擣碎，入水二大盞，絞濾取汁，著米煮粥。空心食之。

貓狸羹

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人痔病下血不止，肛門腫，貓狸羹方：

貓狸一兩，法如常治

右細切，以麪及葱、椒、五味拌作片，炙熟。空心漸食之。亦可作羹粥，任性尤佳。

蜜餌

《千金翼方・養性・養老食療》 蜜餌：主補虛羸瘦乏氣力，方：

白蜜二升　臘月豬肪脂一升　胡麻油半升　乾地黃末一升

右四味，合和，以銅器重釜煎，令可丸下之。服如梧桐子三丸，日三，稍加，以知爲度。久服肥充益壽。

蜜漿

《壽親養老書・食治老人噎塞諸方》 食治老人噎病，食飲不下，氣塞不通，蜜漿方：

白蜜一兩　熟湯一升

右湯令熟，即下蜜調之，分二服，皆愈。

鯰魚方

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人五痔，血下不差，肛門腫痛，漸瘦，鯰魚方：

鯰魚肉一斤　葱白半把

右以白煮令熟，空心以蒜、醋、五味漸食之。常作尤佳。

鯰魚湯

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 鯰魚湯：治五痔下血。

用鯰魚肉一斤，葱白半把同煮，空心以蒜、醋徐徐食之。

釀蒸鴨

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 釀蒸鴨：治水氣，脹滿浮腫，小便澀少。

右以白鴨一隻，去內外，洗淨，用饋飯半斤，加薑、椒、葱、釀，腹中縫定，

爛蒸熟，食之。

釀豬肚

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，不能飲食，多困無力，釀豬肚方：

豬肚一個，肥者，淨洗之　人參末半兩　橘皮末半兩　豬脾二枚，細切　飯半碗　葱白半握

右總納豬肚中相和，入椒醬五味訖，縫口合蒸之，令爛熟。空心漸食之，能作三兩劑。兼補勞。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 釀豬肚：治胃弱食少乏力。

豬肚一枚　人參末　橘皮末各半兩　飯半碗　豬脾二枚，細切　葱白半握，切

右總入豬肚中，和以五味、椒、醬，縫合，爛蒸，空腹食。三五料見效。

牛蒡餺飥

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，口目瞤動，煩悶不安，牛蒡餺飥方：

牛蒡根切，一升，去皮，曝乾，杵爲麪　白米四合，淨淘，研之

右以牛蒡粉和麪作之，向豉汁中煮，加葱、椒、五味臛頭。空心食之。恒服極效。

牛乳補虛破氣方

《千金翼方·養性·養老食療》 服牛乳補虛破氣方：

牛乳三升　蕈茇半兩，末之，綿裹

右二味，銅器中取三升水和乳合，煎取三升，空肚頓服之，日一。二七日除一切氣，慎麪、豬、魚、雞、蒜、生冷。張澹云：波斯國及大秦甚重此法，謂之悖散湯。

牛乳補虛益氣方

《聖惠方·食治養老諸方》 服牛乳補虛益氣方：

牛乳五升　蕈茇末一兩

右件藥入銀器中，以水三升，和乳，合煎取三升，後收瓷盒中。每於食前，暖一小盞服之。

牛乳方

《千金翼方·養性·養老食療》 論曰：牛乳性平，補血脈，益心，長肌肉，令人身體康強，潤澤，面目光悅，志氣不衰。故爲人子者，須供之以爲常食。一日勿缺，常使恣意充足爲度也。此物勝肉遠矣。

服牛乳方：

鍾乳一斤，上者，細研之如粉　人參三兩　甘草五兩，炙　乾地黃三兩　黃耆三兩　杜仲三兩，炙　蓯蓉六兩　茯苓五兩　麥門冬四兩，去心　薯蕷六兩　石斛二兩

右一十一味，擣篩爲散。以水五升，先煮粟，採七升爲粥，內散七兩，攪令勻和，少冷水，牛渴飲之令足。不足更飲水，日一。余時患渴，可飲清水，平旦取牛乳服之，生熟任意。牛須三歲以上、七歲以下純黃色者爲上，餘色者爲下。其乳常令犢子飲之，若犢子不飲者，其乳動氣，不堪服也。其乳牛淨潔養之，洗刷飽飼須如法用心看之。慎蒜、豬、魚、生冷陳臭等物。

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴煩悶，常熱，身體枯燥黃瘦，牛乳方：

牛乳一升，真者，微熬

右空心分爲二服。極補益五臟，令人強健光悅。

《壽親養老書·食治養老益氣方》 食治老人益氣，牛乳方：牛乳最宜老人，平補血脈，益心，長肌肉，令人身體康強潤澤，面目光悅，志不衰。故爲人子者，常須供之以爲常食。或爲乳餅，或作斷乳等，恒使恣意，充足爲度。此物勝肉遠矣。

牛乳法

《普濟方·食治門·食治養老》 牛乳法出《聖惠方》 凡牛乳性平補血脈，益心長肌肉，令人身體康強潤澤，面目光悅，志氣不衰。故爲人子者，當須供之以爲常食，一日勿闕，恒使恣意充足爲度，此物勝肉遠矣。補虛養老，以藥水飲取乳服食。

鍾乳一斤上好者，細研　人參三兩，去蘆頭　甘草五兩，炙微赤，剉　熟地黃三兩　黃耆三兩　杜仲三兩，去皺皮　肉蓯蓉六兩　白茯苓五兩　麥門冬四兩，去心　薯蕷六兩　石斛三兩，去根剉

右搗細羅爲散，以水三斗，先煮粟米七升爲粥，納散一兩攪令勻，和少冷水與水渴牛飲之，令足。不足，更飲水，一日餘時，患渴可飲清水。平旦取牛乳服之，生熟任意。牛須三歲以上、七歲以下，純黃色者爲上，餘色者爲下，其乳恆令犢子飲之。若犢子不飲者，其乳動氣不堪服也，慎蒜、猪、魚、生冷、陳臭。其乳牛清潔養之，洗刷飲飼須如法用心看之。

牛髓膏

《養生類要・養老類》 牛髓膏

用熟牛骨內髓四兩　核桃仁去皮，二兩

右二味，和擂成膏，空心食入，少鹽，大能補腎消痰，極效。

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 牛骨髓膏　此膏專補虛損，活血榮筋，潤澤肌膚，返老轉童。

牛髓一斤，煉過白蜜一斤，和在一處，瓷罐收貯。另用炒熟麥麵，每麵三匙用髓蜜二匙拌勻，滾水或酒沖服。

暖腰壯陽道餅子

《壽親養老書・食治五勞七傷諸方》 食治老人五勞七傷，下焦虛冷，水便遺精宜食，暖腰壯陽道餅子方：

附子一兩，炮裂，去皮臍　神麯三兩　肉蓯蓉一兩半，酒浸一宿，刮去皺皮，炙乾　乾薑一兩，炮製，剉　桂心一兩　五味子一兩　大棗二十枚，煮，去皮核　羊髓二兩　菟絲子一兩，酒浸三日，曝乾爲末　白麵一斤　蜜四兩　黃牛乳一斤半　酥二兩　漢椒半兩，去目及閉口者，微炒去汗

右爲末，入麪以酥、蜜、髓、乳相和，入棗瓤，熟搜於盆中，蓋覆勿令通風。半日久，即將出，更搜令熟，擀作糊餅大，面上以箸挑之，即入爐熬中，上下以火煿令熟。每日空腹服五枚。一方入酵和，更佳。

藕蜜煎

《壽親養老書・食治老人諸淋方》 食治老人淋病，小便長澀不利，痛悶之極，(蘇)〔藕〕蜜煎方：

藕汁五合　白蜜五合　生地黃汁一升

右相和，微火煎之，令如餳。空心含半匙，漸漸下。飲食了亦服。忌熱食、炙肉。

彭祖延年柏子仁丸

《千金翼方・養性・養老食療》 彭祖延年柏子仁丸：久服強記不忘。方：

柏子仁五合　蛇床子　菟絲子　覆盆子各半升　石斛　巴戟天各二兩半　杜仲炙　茯苓　天門冬去心　遠志各三兩，去心　天雄一兩，炮，去皮　續斷　桂心各一兩半　菖蒲　澤瀉　薯蕷　人參　乾地黃　山茱萸各二兩五味子五兩　鍾乳三兩，成煉者　肉蓯蓉六兩

右二十二味，搗篩，煉蜜和丸，如桐子大。先食服二十丸，稍加至三十丸。先齊五日乃服藥。服後二十日，齒垢稍去白如銀。四十二日面悅澤。六十日瞳子黑白分明，尿無遺瀝。八十日四肢偏潤，白髮更黑，腰背不痛。一百五十日意氣如少年。藥盡一劑，藥力周至，乃入房內。忌豬、魚、生冷、酢滑。

蒲桃漿

《壽親養老書・食治老人諸淋方》 食治老人五淋秘澀，小便禁痛，膈悶不利，蒲桃漿方：

蒲桃汁一升　白蜜三合　藕汁一升

右相和，微火溫，三沸即止。空心服五合，食後服五合，常以服之，殊效。

耆婆湯

《千金翼方・養性・養老食療》 耆婆湯：主大虛冷風，羸弱無顏色，方：一云酥蜜湯。

酥一斤，煉　生薑一合，切　薤白三握，炙令黃　酒二斤　白蜜一斤，煉　油一升　椒一合，汗　胡麻仁一升　橙葉一握，炙令黃　豉一升　糖一升

右一十一味，先以酒漬豉一宿，去滓。內糖、蜜、油、酥於銅器中，煮令勻沸。次內薤、薑，煮令熟。次下椒、橙葉、胡麻，煮沸，下二升豉汁。又煮一沸，出，內瓷器中密封，空腹吞一合。如人行十里，更一服，冷者加椒。

青豆方

《壽親養老書・食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴熱中，飲水無度，常若不足，青豆方：

青豆二升，淨淘

右煮令爛熟。空心飢即食之，渴即飲汁，或作粥食之，任性亦佳。

《壽親養老書·食治老人諸淋方》 食治老人淋，煩熱，小便莖中痛，澀少不快利，青豆方：

青豆二升　橘皮二兩　麻子汁一升

右煮豆，臨熟即下麻子汁，空心漸食之，並服其汁，皆驗。

青粱米飲

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴，壯熱，躁不安，兼無力，青粱米飲方：

青粱米一升，淨洗，淘之，研令細

右以水三升和煮之，渴即漸飲服之。極治熱躁，並除。

麰末索餅

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，食不消化，羸瘦，舉動無力，多臥，麰末索餅子方：

麰末二兩，擣爲麪　白麪五兩　生薑汁三兩　白羊肉二兩，作臛頭

右以薑汁搜麰末，和麪作之，加羊肉臛頭，及下醬、椒、五味，煮熟。空心食之，日一服。常服尤益。

麰末粥

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》 食治老人脾虛氣弱，食不消化，泄痢無定，麰末粥方：

神麯二兩，炙，擣羅爲末　青粱米四合，淨淘

右相和煮粥。空心食之，常三五服立愈。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 麰末粥：治老人脾虛，食不消化，泄痢不定。

神麯炙，擣末，二兩　青粱米四合

和作粥，空心食之，常服，溫中極佳。

鴝鵒散

《壽親養老書·食治老人諸痔方》 食治老人痔病，下血不止，日加羸瘦無力，鴝鵒散方：

鴝鵒五隻，治洗令淨，曝令乾

右擣爲散。空心以白粥飲服二方寸匕，日二服最驗。亦可炙食，任性。

取乳服食方

《聖惠方·食治養老諸方》 凡牛乳性平，補血脈益心，長肌肉，令人身體康強潤澤，面目光悅，志氣不衰。故爲人子者，當須供之，以爲常食，一日勿闕，恆使恣意充足爲度，此物勝肉遠矣。

補虛養老，以藥水飲牛，取乳服食方：

鍾乳一斤上好者，細研　人參三兩，去蘆頭　甘草五兩，炙微赤，剉　熟乾地黃三兩　黃芪三兩，剉　杜仲三兩，去瓤皮　肉蓯蓉六兩　白茯苓五兩　麥門冬四兩，去心　薯蕷六兩　石斛一兩，去根，剉

右件藥擣細羅爲散，以水三斗，先煮粟米七升爲粥，納散一兩，攪令勻，和少冷水，與渴牛飲之，令足。不足，更飲水一日。餘時患渴，可飲清水。平旦取牛乳服之，生熟任意，牛須三歲以上、七歲以下，純黃色者爲上，餘色者爲下，其乳恆令犢子飲之。若犢子不飲者，其乳動氣，不堪服也。慎蒜、猪、魚、生冷、陳臭，其乳牛清潔食之，洗刷飲飼須如法，用心看之。

《壽親養老書·食治養老益氣方》 食治老人養老，以藥水飲牛，取乳服食方：

鍾乳一斤，上好者，細研　人參三兩，去蘆頭　甘草五兩，炙微赤，剉　乾地黃三兩　黃芪三兩，剉　杜仲三兩，去皺皮用　肉蓯蓉六兩　白茯苓五兩　麥冬四兩，去心　薯蕷六兩　石斛二兩，去根，剉

右藥爲末，以水三斗，先煮粟米七升爲粥，放盆內，用藥一兩，攪令勻，少和冷水，與渴牛飲之令足，不足更飲之。一日飲時患渴，不飲清水。平旦取牛乳服之，生熟任意。牛須三歲以上，七歲以下，純黃色者爲上，餘色爲下。其乳常令犢子飲之。若犢子不飲者，其乳動氣，不堪服也。慎蒜、豬、魚、生冷、陳臭。其乳牛清潔養之，洗刷飲飼須如法，用心看之。

雀兒粥

《壽親養老書·食治老人虛損羸瘦諸方》 食治老人臟腑虛損羸瘦，陽氣乏弱，雀兒粥方：

雀兒五隻，治如食法，細切　粟米一合　葱白三莖，切

右先將雀兒炒肉，次入酒一合，煮少時，入水二大盞半，下米煮作粥。欲熟，下葱白、五味等，候熟。空心服之。

雀粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雀粥：治臟腑虛羸，陽氣乏弱。

雀五枚，治如常，細切　葱白三根，去鬚，切　粟米一合

右將雀炒，入酒一合，煮少時，入水一大盞半，下米作粥，欲熟下葱及五味，空腹食。

軟豬肚

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 軟豬肚：治老人消渴熱中，飲水不止，小便無度。

豬肚一具，淨洗　葱白一握　豉五合，綿包

右煮爛，下五味和，空心，切，漸食之。渴飲汁，亦治勞熱。

桑白皮飲

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 食治老人水氣，面目手足浮腫，腹脹，風急，桑白皮飲：

桑白皮四兩，切　青粱米四合，研

右以桑汁煮作飲，空心漸食，常服尤佳益。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 桑白皮飲：治老人水氣，面目浮腫，足跛脹滿，喘急。

桑白皮切，一升，以水五升，煮取汁三升半　青粱米四合，研細

右以汁煮米作飲，常服。

桑耳粥

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人五痔下血，常煩熱，羸瘦，桑耳粥方：桑耳二兩，水三升，煎取二升汁　粳米四合，淘之

右以桑耳汁煮作粥，空心食之。日一二服，皆效。

生薑湯

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》 食治老人飲食不下，或嘔逆虛弱，生薑湯方：

生薑二兩，去皮，細切　漿水一升

右和少鹽，煎取七合。空心常作，開胃進食。

生栗方

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣，腎虛氣損，腳膝無力，困乏，生栗方：

生栗一斤，以蒸熟，透風處懸令乾

右以每日空心常食十顆。極治腳氣，不測有功。

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 生栗方　治脚氣及腎氣損，脚膝無力。用生栗蒸熟風乾，每日空心食十枚，效甚。

石英水粥

《壽親養老書・食治老人虛損羸瘦諸方》 食治老人腎氣損，陰萎，固痹風濕，肢節中痛，不可持物，石英水煮粥方：

白石英二十兩　磁石三十兩，搥碎

右件藥以水二斗，器中浸，於露地安置，夜即揭蓋，令得星月氣。每日取水作羹粥及煎茶湯吃，皆用之。用卻一升，即添一升。如此經年，諸風並差，氣力強盛，顏如童子。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 石英水粥：治虛損風濕，肢節痹疼。

白石英二十兩　磁石三十兩

右並捶碎，甕盛，以水二斗浸，露天安置，夜暗則揭去蓋。每日取水作粥，取一升，則加新水一升。服之經年，氣力強盛，顏如童子。

石脂餺飥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 石脂餺飥：治老人虛冷氣痢。

赤石脂五兩，水飛　白麵六兩

右合和作之，煮熟，下葱、醬、五味臛頭，空心食之。三四遍即愈。

黍米粥

《壽親養老書・食治老人瀉痢諸方》 食治老人痢不止，日漸黃瘦無力，不多食，黍米粥方：

黍米四合，淨淘　阿膠一兩，炙爲末

右煮粥，臨熟下膠末，調和，空心食之一服，尤效。

鼠粥

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 鼠粥：治水蠱，腹脹身腫。

右用肥鼠一枚，剝去皮，細切，入粳米四合煮粥，空心，服一二度即瘥。

水牛皮方

《壽親養老書·食治老人水氣諸方》 食治老人水氣，身體虛腫，面目虛脹，水牛皮方：

水牛皮二斤，刮去毛，淨洗　橘皮一兩

右相和，煮令爛熟，切，以生薑、醋、五味漸食之。常作尤益。

水牛肉方

《壽親養老書·食治老人水氣諸方》 食治老人水氣病，四肢腫悶沉重，喘息不安，水牛肉方：

水牛肉一斤，鮮

右蒸令爛熟，空心，切，以五味、薑、醋漸食之，任性爲佳。

水牛頭方

《壽親養老書·食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣煩躁，或逆，心間憒，吐逆，水牛頭方：

水牛頭一枚，炮去毛，洗之

右煮令爛熟切，以薑醋五味，空心漸漸食之，皆效。

酥煎

《聖惠方·食治養老諸方》 耆婆湯主火虛風冷，羸弱無顏色，酥煎方：

酥一斤　生薑汁一合　薤白三握，去鬚，切　酒三升　白蜜一斤　熟油一升　川椒二合去目及閉口者，微炒　胡麻仁一升，爛研　橙葉二握，切　豉一升　糖一升

右件藥先以酒浸豉一宿，絞去滓，納酒入銀器中。次納酥、蜜、油、糖、薑汁等，煎令沸；下薤白、椒、橙葉、胡麻，慢火煎，候薤白黃赤色，即濾去滓，收瓷盒中，每日空心，暖服一合。

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》 食治老人上喘咳嗽，氣急，面目浮腫，坐臥不得，酥煎方：

土酥四兩　鹿髓三合　生地黃汁一升

右相和，微火煎之，如餳即止。空心及食後常含半匙，細咽汁，三兩日即差。

酥煎餅子

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人噎，冷氣擁塞，虛弱，食不下，酥煎餅子方：

土蘇二兩　白麵六兩，以生薑汁五合調之

右如常法作之。空心常食，潤臟腑和中。

酥蜜煎

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人噎病，氣塞，食不通，吐逆，酥蜜煎方：

土蘇二兩　白蜜五合　生薑汁五合

右相和，微火煎之令沸。空心服半匙，細細下汁，尤效。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 酥蜜煎：治老人淋漓，小便痛澀。

藕汁五合　酥蜜五合　生地黃汁一升

右相和，微火煎〔之，令〕如餳，空心含半匙，漸漸咽之。忌熱及炙物。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 酥蜜煎：治老人噎，吐逆不能食。

右以土酥二兩，白蜜、生薑汁各五合，和，微火煮稠，空心服半匙，細嚥之。

《調攝·養生要論》 酥蜜煎　治老人淋病，溺澀痛悶。

藕汁五合　白蜜五合　生地黃一升

右和勻，微火煎如餳。空心含半匙，食後亦服。忌熱食、炙肉。

酥粥

《壽親養老書·食治老人諸淋方》 食治老人五淋燥痛，小便不多，秘滯不通，酥粥方：

土酥二兩　青粱米四合，淘淨　漿水二升

右煮作粥，臨熟下酥攪之。空心食之，日一服尤佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 酥粥：治老人五淋燥痛，小便不通。

右以青粱米四合，煮作粥，臨熟下土酥二兩，空心服。

粟米粥

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱虛，嘔吐不下食，漸加羸瘦，粟米粥方：

粟米四合，淨淘　白麪四兩

右以粟米拌麪令勻，煮作粥。空心食之，一日一服。極養腎氣和胃。

蒜煎

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人中風邪毒，臟腑壅塞，手足緩弱，蒜煎：

大蒜一升，去皮，細切　大黃豆炒，二升

右以水一升，和二味微火煎之，似稠即止。空心，每服食啖三二匙。亦補腎氣。

餳煎

《壽親養老書・食治老人喘嗽諸方》 食治老人上氣咳嗽，煩熱乾燥，不能食，餳煎方：

寒食餳四兩　乾地黃生者汁，一升　白蜜三合

右相和，微火煎之令稠。即空心每日含半匙，細嚥汁。食後亦服。除熱最效。

桃仁煎

《壽親養老書・食治老人喘嗽諸方》 食治老人上氣，熱，咳嗽，引心腹痛滿悶，桃仁煎方：

桃仁二兩，去皮尖，熬末　赤餳四合

右相和，微煎三五沸即止。空心每度含少許，漸漸咽汁，尤益。

桃仁粥

《壽親養老書・食治老人喘嗽諸方》 食治老人上氣咳嗽，胸中妨滿急喘，桃仁粥方：

桃仁三兩，去皮尖，研　青粱米二合，淨淘

右調桃仁和米煮作粥。空心食之，日一服尤益。

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣，心痛無時，往往發動，不能食，桃仁粥方：

桃仁二兩，去皮尖研，水淘取　青粱米四合，淘研

右以桃仁汁煮作粥，空心食之。常服除冷溫中。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 桃仁粥：治老人冷氣心痛，不食。

右以桃仁二兩，去皮尖，研，水解濾取汁，入青粱米四合煮粥，空心食之。

兔頭飲

《壽親養老書・食治老人渴熱諸方》 食治老人煩渴，飲水不足，日漸羸瘦困弱，兔頭飲方：

兔頭一枚，淨洗之　豉心五合，綿裹

右以水七升，煮取五升汁，渴即漸飲之，最效。

猯肉羹

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 食治老人水氣浮腫，身皮膚燥癢，氣急不能下食，心腹脹滿，氣欲絕，猯肉羹方：

猯肉一斤，細切　葱白半握，切　粳米三合，洗

右和煮作羹，下五味、椒、薑，空心常食之，最驗。

駝脂酒

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人風熱煩毒，頑痹不仁，五緩六急，駝脂酒方：

野駝脂五兩，煉之爲上

右空心溫酒五合，下半匙以上脂，調令消，頓服之。日二服，極效。

烏雞肝粥

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治老人肝臟風虛眼暗，烏雞肝粥方：

烏雞肝一具，細切

右以豉和米作羹粥食之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 烏雞肝粥：治老人肝虛目暗。

右以烏雞肝一具，細切，用豉汁和米，作羹粥食之。

烏雞膏粥

《壽親養老書・食治老人耳聾方》 食治老人五臟氣壅、耳聾，烏雞膏粥方：

烏雞脂一兩　粳米三合

右相和煮粥，入五味調和，空腹食之。烏雞脂和酒飲亦佳。

烏雞羹

《壽親養老書·食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣攻心煩悶，胸腹脹滿，烏雞羹方：

烏雞一隻，治如常法　葱白一握，細切　米二合，研

右煮令熟，空心，切，以五味作羹，常食之爲佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 烏雞羹：治老人脚氣攻心，腹脹滿。

烏骨雞一隻　葱白一握，細切　米二合，研

右煮熟，和五味作羹，常食之。

烏雞臛

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風煩熱，言語澀悶，手足熱，烏雞臛方：

烏雞半斤，細切　麻子汁五合　葱白一把

右煮作臛，次下麻子汁、五味、薑、椒，令熱。空心漸食之，補益。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 烏雞臛：治老人冷氣心痛，腹脹胸滿，坐臥不寧。

烏雞半斤，細切　麻子汁五合　葱白半握

右煮作臛，次下麻子汁、五味、薑、椒，空心食之。

烏驢頭方

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，頭旋目眩，身體厥強，筋骨疼痛，手足煩熱，心神不安，烏驢頭方：

烏驢頭一枚，炮去毛，淨治之

右以煮令爛熟，細切。空心以薑、醋、五味食之，漸進爲佳。極除風熱，其汁如釅酒，亦醫前患，尤效。

烏麻方

《千金翼方·養性·養老食療》 服烏麻方：純黑烏麻及旃檀色者，任多少，與水拌令潤，勿使太濕，蒸令氣遍即下。曝乾再蒸，往返九蒸九暴。訖，搗，去皮作末。空肚，水若酒服二方寸匕，日二。漸漸不饑，絕穀。久服百病不生，常服延年不老，耐寒暑。

烏麻散

《聖惠方·食治養老諸方》 耐老駐顏，烏麻散方：烏麻任多少，以水拌令勻，勿使大濕，蒸令氣遍，下曝乾，又蒸又曝，往返九遍訖。搗去皮作末，空腹，以溫水調下二錢，晚食前再服。漸漸不飢，久服不老耐寒暑。

烏麻脂

《千金翼方·養性·養老食療》 烏麻脂：主百病虛勞久服耐寒暑。方：

烏麻油一升　薤白一斤

右二味，微火煎薤白令黃，去滓，酒服一合。百日充肥，二百日老者更少，三百日諸病悉愈。

戊戌酒

《調攝·養生要論》 戊戌酒　補虛羸，壯陽道，暖腰膝，益氣力。黃牡犬一隻，治淨，煮爛，搗如泥，連汁和麴、米，如常釀酒，飲之。《本草圖經》云：牡狗陰莖專補右腎命門真火，能令陽道豐隆，精暖盈溢，使人有子。

《養生食鑒·食治方·陽虛》 戊戌酒　冬至後，用黃犬一頭，煮至極爛，去渣，用汁和麵造酒，隨病入藥，有大補益。

鶩粥

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 鶩粥：治十腫水氣，不差盡死。

右用青頭鴨一隻，治如法，細切，煮極〔熟〕，入粳米，加五味，作粥食。

小麥湯

《壽親養老書·食治老人諸淋方》 食治老人五淋，久不止，身體壯熱，小便滿悶，小麥湯方：

小麥一升　通草二兩

以右水煮取三升，去滓，漸漸食之，須臾當差。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 小麥湯：治老人五淋，身熱腹滿。

右以小麥一升，通草二兩，水三升，煮一升，去滓，漸漸服，即愈。

薤白粥

《壽親養老書·食治老人瀉痢諸方》 食治老人腸胃虛冷泄痢，水穀不分，薤白粥方：

薤白一握，細切　粳米四合　葱白三合，細切

右相和作羹，下五味、椒、醬、薑。空心食，常作取效。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 薤白粥：治老人胃冷泄瀉，不分水穀。

薤白細切，一升　粳米四合　葱白細切，三合

和作羹，下五味、椒、醬、薑。空腹常食之。

杏仁飲

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人五痔，泄血不絕，四肢衰弱，不能下食，杏仁飲方：

杏仁二兩，去皮尖，研細，以水浸之　粳米四合，淘之

右以杏仁汁相和，煮作飲，空心食之。日一服效。

杏仁粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 杏仁粥：治上氣喘促，浮腫，小便赤澀。

右以杏仁一兩，去皮尖，研，入水，同粳米作粥，每食二合，空心食。

杏仁粥：治五痔，下血不止。

右以杏仁一兩，治如前，用水三升淘濾，煎一半，入粳米作粥，得冷，空心食之。

熊肉醃

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣毒沖心，身面浮腫，氣急，熊肉醃方：

熊肉二斤，肥者，切作塊

右切，以五味作醃腊，空心，日炙食之。亦可作羹粥，任性食之，極效。

鹽湯

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣，卒心痛悶澀，氣不來，手足冷，鹽湯方：

鹽末一合　沸湯一升

右以鹽末內湯中調頻，令服盡。須臾當吐，吐即差。

雁脂酒

《壽親養老書・食治老人諸風方》 食治老人風攣拘急，偏枯，不通利，雁脂酒方：

雁脂五兩，消之令散

右每日空心，溫酒一盞，下脂半合許調，頓服之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 雁脂酒：治老人風瘓，偏枯不利。

右以雁脂五兩熬化，每日空心，溫酒化半合服。

羊肝羹

《壽親養老書・食治養老益氣方》 羊肝羹方：

羊肝一具，去筋膜，細切　羊脊膊肉二條，細切　麵末半兩　枸杞根五斤，剉，以水一斗五升煎取四升，去滓

右用枸杞汁煮前羊肝等，令爛，入豉一小盞，葱白七莖切，用五味調和作羹，空腹食之。後三日慎食如上法。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 羊肝粥：

羊肝一具，去筋膜，細切　葱子半斤，炒熟爲末

右先用水煮葱子熟，去滓，更入水，下米煮粥食。

羊肝粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 羊肝羹方：

羊肝一具，去筋膜，(膳)細(切)　脊膊肉二條，細切　麵末半兩　枸杞根五斤，剉，水一斗五升煎取四升，去滓

右用枸杞汁煮肝，肉令爛，入豉一小盞，葱白七莖，切碎，用五味調和作羹，空腹食令飽，三日止。慎食如上。

羊脊骨粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 羊脊骨粥：治老人胃弱，不進飲食。

羊脊骨一具，捶碎　青粱米四合

右以水五升，煎骨，取汁二升，下米煮粥。空腹常食，甚效。

羊脊粥

《壽親養老書・食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，勞損，不下食，羊脊粥方：

大羊脊骨一具，肥者，搥碎　青粱米四合，淨淘

右以水五升，煎取二升汁，下米煮作粥，空心食之。可下五味常服。其功難及，甚效。

羊肉索餅

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，不多食，四肢困乏無力黃瘦，羊肉索餅方：

白羊肉四兩　白麵六兩　生薑汁二合

右以薑汁搜麪，肉切作臛頭，下五味椒葱煮熟。空心食之。日一服，如常作益佳。

《壽親養老書·食治老人噎塞諸方》 食治老人胸膈妨塞，食飲不下，漸黃瘦，行履無氣軟弱，羊肉索餅方：

羊肉白者四兩，切作臛頭　白麪六兩　橘皮末一分

右搗薑汁搜麪，作之如常肉，下五味、葱、椒、橘皮末等炒，熟煮。空心食之，日一服。極肥健，溫臟腑。

羊肉粥

《壽親養老書·食治老人虛損羸瘦諸方》 食治老人虛損羸瘦，助陽壯筋骨，羊肉粥方：

羊肉二斤　黃芪一兩，生剉　人參一兩，去蘆頭　白茯苓一兩　棗五枚　粳米三合

右件藥，先將肉去脂皮，取精膂肉，留四兩細切。餘一斤十二兩，以水五大盞，並黃芪等，煎取汁三盞，去滓，入米煮粥，臨熟下切了生肉，更煮，入五味調和，空心食之。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 羊肉粥：治羸瘦，壯筋骨。

羊肉二斤　黃耆生剉　人參　茯苓各一兩　大棗五個　粳米二合

右以肉去皮，留四兩細切，餘肉用水五大盞，並藥同煮至三盞，去滓。用汁入米煮粥，臨熟，下切了生肉更煮，入五味，調和食。

羊腎蓯蓉羹

《壽親養老書·食治五勞七傷諸方》 食治老人五勞七傷，陽氣衰弱，腰腳無力宜食，羊腎蓯蓉羹方：

羊腎一對，去膜脂，細切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，細切

右件藥和作羹，著葱白、鹽、五味末等，一如常法。空腹服之。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 羊腎蓯蓉羹：治勞傷衰弱。

羊腎一對，去筋膜脂，細切　肉蓯蓉一兩，酒浸二宿，刮去皺皮

右和作羹，著葱白、鹽，如常法煮食。

羊血方

《壽親養老書·食治老人脾胃氣弱方》 食治老人脾胃氣弱，乾嘔，不能下食，羊血方：

羊血一斤，鮮者，麪漿作片　葱白一握　白麪四兩，捍切

右煮血令熟，漸食之三五服，極有驗，能補益臟腑。

薏苡仁粥

《養生類要·養老類》後集　薏苡仁粥　治老人脾胃虛弱，常用疏風濕，壯筋骨。

用薏苡仁四兩，粳米三合，照常煮粥，不拘時用。

野雞餛飩

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 野雞餛飩：治脾胃氣虛，下痢，日夜不止。

右以野雞一隻，治如食法，細研，入橘皮末、椒、鹽、葱、醬調和，以麵作餛飩，熟煮食之。

野雞臛

《壽親養老書·食治老人渴熱諸方》 食治老人煩渴，臟腑乾枯，渴不止，野雞臛方：

野雞一隻，如常法　葱白一握　粳米二合，細研

右切作相和羹作臛，下五味、椒、醬。空心食之，常作服佳妙。

野雞湯

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 野雞湯：治消渴，舌焦，口燥，小便煩澀。

右以野雞一隻，治如法，入五味，煮令極熟，取汁二升半，渴即飲，並其肉食之。

野豬羹

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 野豬羹：治老人五痔。

以野豬肉一斤，細切，粳米二合，研煮信羹，以葱白切，五味調椒、薑，空

腹食之。

野豬肉羹

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人五痔久不愈，生瘡疼痛，野豬肉羹方：

野豬肉一斤，細切　葱白一握　粳米二合，細研

右煮作羹，五味調和椒、薑，空心漸食之。常作極效。

益氣牛乳方

《壽親養老書・食治養老益氣方》 食治老人補虛，益氣牛乳方：

牛乳五升　葦茇末一兩

右件入銀器內，以水三升和乳合煎。取三升後，入瓷合中，每於食前，暖一小盞服之。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 益氣牛乳方　黃牛乳最宜老人，性平，補血脈，益心氣，長肌肉，令人身體康強潤澤，面目光悅，志不衰。故人常須供之，以爲常食，或爲乳餅，或作乳飲等，恒使恣意充足爲度。此物勝肉遠矣。

罌粟粥

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 罌粟粥：治反胃，不納飲食。

白罌粟米二合　人參末三兩　生山芋五寸，切

右項以水一升二合，煮取六合，薑汁並鹽少許和勻，作二次服之。

油麵餺飥

《聖惠方・食治養老諸方》 補虛勞，油麵餺飥方：

生胡麻油一升　(折)〔淅〕粳米泔清一升

右二味，以微火煎，盡泔清乃止，出貯之，取(合)〔冷〕鹽湯二合，將和麵作餺飥，煮熟入五味食之。

油麪補大虛勞方

《千金翼方・養性・養老食療》 不食肉人油麪補大虛勞方：

生胡麻油一升　淅粳米泔清一升

右二味，微火煎盡汁清乃止。出貯之，取三合，鹽汁七合，先以鹽汁和油令相得，溲麪一斤，如常法作餺飥，煮五六沸，出置冷水中，更漉出，盤上令乾，乃更一葉葉擲沸湯中，煮取如常法。十度煮之，麪(熟)〔熟〕乃盡，以油作臛澆之，任飽食。

榆皮索餅

《壽親養老書・食治老人諸淋方》 食治老人淋病，小便不通利，秘澀少痛，榆皮索餅方：

榆皮二兩，切，用水三升煮取一升半汁　白麪六兩

右搜麪作之，於榆汁拌煮，下五味、葱、椒。空心食之，常三五服，極利水道。

郁李仁飲

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣沖逆，身腫腳腫，大小便秘澀不通，氣息喘急，飲食不下，郁李仁飲方：

郁李仁二兩，細研，以水濾取汁　薏苡仁四合，淘，研破

右以相和煮飲，空心食之。一二服極驗。

郁李仁粥

《壽親養老書・食治老人水氣諸方》 治老人水氣，面腫腹脹，喘乏不安，轉動不得，手足不仁，身體重困，或疼痛，郁李仁粥方：

郁李仁二兩，研，以水濾取汁　薏苡仁五合，淘

右以前汁作粥，空心食之，日二服，常立效。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 郁李仁粥：治老人水氣，面腫腹脹，氣喘身困或疼。

郁李仁二兩，研，水濾取汁　薏苡仁五合

右以汁作粥，空心食，日再服。

燠藜方

《壽親養老書・食治老人喘嗽諸方》 食治老人咳嗽，胸脇引痛，即多唾涕，燠藜方：

黃藜一大顆，刺作五十孔　蜀椒五十粒　麪二兩

右以蜀椒每孔內一顆，軟麪裹，放於塘灰中，候溫火煨熟，去麪，冷。空心切食，用三二服尤佳。不當及熱食之。鹽甚，須羊肚肝羹治之。

鴛鴦法炙

《壽親養老書・食治老人諸痔方》 食治老人五痔，泄血不止，積日困劣無氣，鴛鴦法炙方：

鴛鴦一枚，如常法

右以五味、椒、醬醃，火炙之令熟。空心漸食之。亦療久瘻瘡，絕驗。

鴛鴦羹

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 鴛鴦羹：治五痔瘻瘡。

右以鴛鴦一隻，治如法，細切，煮極熟，以五味入醋和羹，空腹食。

棗煎

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》 食治老人氣急，胸脇逆滿，食飲不下，棗煎方：

青州棗三十枚，大者去核　土酥三兩　餳二合

右相和，微火溫令消，即下棗攪之相和，以微火煎，令酥、餳泣盡即止，每食上即啖一二枚，漸漸咽汁爲佳。忌鹹熱、炙肉。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 棗煎：治老人上氣喘急，胸滿，飲食不下。

大棗去核　土蘇三兩　餳二合

右相和，以微火溫令消，即下棗攪之，相和，以微火煎，令蘇、餳泣盡即止。每食上即啖一二枚，漸漸咽汁。忌鹹熱、炙肉。

梔子仁粥

《壽親養老書·食治老人眼目方》 食治老人熱發眼赤澀痛，梔子仁粥方：

梔子仁一兩

右爲末，分爲四服。每服用米三合煮粥，臨熟時，下梔子末一分，攪令勻，食之。

製青豆

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 製青豆：治老人五淋痛澀。

青豆二升　橘皮二〔兩〕　麻子汁一升

右先以水煮豆，臨熟卻下麻汁。空心漸食，並飲其汁。

製羊頭

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 製羊頭：治老人勞傷虛損。

白羊頭蹄一具，草火燒令黃色，刮去皮　胡椒　蓽茇各半兩　乾生薑半兩　葱白切　豉各半升

右用水先煮頭蹄半熟，入藥更煮令爛，去骨，空腹適性食之。日一具，滿七具止。禁生冷、醋滑、五辛、豬、雞、陳臭物七日。

製豬肚

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 製豬(肝)〔肚〕：補老人虛羸乏氣方。

豬肚二枚，洗如常法　人參去蘆，半兩　糯米三合　乾薑二錢　泡川椒去目及不開者二兩，微炒　葱白七莖，去鬚

右諸藥擣細末，入米和合，入豬肚中縫合，水五升，鐺中慢火煮熟，空心食已，飲酒一杯。

炙熊肉

《壽親養老書·食治老人諸風方》 食治老人中風，緩弱不仁，四肢搖動無氣力，炙熊肉方：

熊肉一斤，切　葱白半握，切　醬椒等

右以五味醃之，炙熟。空心冷食之，恒服爲佳。亦可作羹粥，任性食之尤佳。

茱萸飲

《壽親養老書·食治老人冷氣諸方》 食治老人冷氣，心痛不止，腹脇脹滿，坐臥不得，茱萸飲方：

茱萸末二分　青粱米二合，研細

右以水二升煎茱萸末，取一升，便下米煮作飲，空心食之。一二服尤佳。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》 茱萸飲：治老人冷氣心痛，腹脇脹滿。

用茱萸末二分，以水二升煎取一升，外將青粱米一合，研碎，入作飲，日進三服。

豬肚補虛羸乏氣力方

《千金翼方·養性·養老食療》 豬肚補虛羸乏氣力方：

肥大豬肚一具，洗如食法　人參一兩　椒一兩，汗　乾薑一兩半　葱白七兩，細切　粳米半升，熟煮

右六味，下篩，合和相得，納豬肚中縫合，勿令洩氣，以水一斗半，微火

煮，令爛熟，空腹食之。兼少與飯，一頓令盡。可服四五劑，極良。

《聖惠方・食治養老諸方》 猪肚補虛羸乏氣力方：

肥大猪肚一枚淨洗，如食法　人參二兩，去蘆頭　椒半兩，去目及閉口者，微炒去汗　乾薑一兩，炮裂，剉　葱白七莖，去鬚，切　粳米三合

右件藥擣篩入米，合和相得，納猪肚中，縫合勿令泄氣，以水五升，於鐺內，微火煮令爛熟，空腹食之。次暖酒一中盞飲之。

猪肚方

《壽親養老書・食治老人渴熱諸方》 食治老人消渴熱中，飲水不止，小便無度，煩熱，猪肚方：

猪肚一具，肥者，淨洗之　葱白一握　豉五合，綿裹

右煮爛熟，下五味調和，空心，切，漸食之，渴即飲汁。亦治勞熱，皆差。

猪肚生

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣煩熱，流腫入膝，滿悶，猪肚生方：

猪肚一具，肥者，細切作生

右以水洗，布絞令乾，好蒜、醋、椒、醬、五味。空心常食之。亦治熱勞，補益，效。

猪肪方

《聖惠方・食治養老諸方》 治大虛羸困極，宜煎猪肪方：

猪肪不中水者，半斤

右入葱白一莖，於銚子內煎，令葱黃即止，候冷暖如人體，空腹頓服之，令盡，暖蓋覆臥。至日晡後，乃食白粥稠糜。過三日後，更宜服羊肝羹方。

羊肝一具，去筋膜，細切　羊脊膌肉二條，細切　粳米半兩　枸杞根五斤，剉，以水一斗五升煮取四升，去滓

右用枸杞根汁，煮煎羊肝等令爛，入豉汁一小盞，葱白七莖切，以五味調和作羹，空腹飽食之。後三日，慎食如上法。

猪肝羹

《壽親養老書・食治老人眼目方》 食治人肝臟虛弱，遠視無力，補肝，猪肝羹方：

猪肝一具，細切，去筋膜　葱白一握，去鬚切　雞子二枚

右以豉汁中煮作羹，臨熟打破雞子投在內，食之。

又方：

青羊肝一具，細切，水煮熟，漉乾

右以鹽、醬、醋和食之，立效。

又方：

葱子半斤，炒熟

右爲末，每服一匙。以水二大盞，煎一大盞，去滓，入米煮粥食之。

《多能鄙事・飲食・老人飲食療疾方》 猪肝羹：治肝虛弱不能遠視。

猪肝一具，細切，去皮膜筋膽　雞子三個　葱白一握，去鬚切

右用豉汁煮作羹，臨熟下雞子，食之。

猪肝煎

《壽親養老書・食治老人瀉痢諸方》 食治老人脾胃虛氣，頻頻下痢，瘦乏無力，猪肝煎：

獖猪肝一具，去膜，切作片，洗去血　好醋一升

右以醋煎肝，微火令泣盡乾，即空心常服之，亦明目溫中，除冷氣。

猪腎生

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣逆悶，嘔吐沖心，不能下食，猪腎生方：

猪腎二隻，去膜，細切作生

右以蒜、醋、五味，空心食之，日一服佳極。

猪腎粥

《壽親養老書・食治老人耳聾方》 食治老人腎臟氣憊耳聾，猪腎粥方：

猪腎一兩，去膜，細切　葱白二莖，去鬚切　人參一兩，去蘆頭　防風一分，去蘆　粳米二合　薤白去莖，去鬚

右件藥末，並米、葱、薤白著水下鍋中煮，候粥臨熟，撥開中心，下腎，莫攪動，慢火更煮良久，入五味。空腹食之。

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》 食治老人腳氣煩痹，緩弱不隨，行履不能，猪腎粥方：

豬腎二隻，去膜，切細　粳米四合，淘　葱白半握

右和煮作粥，下五味、椒、薑。空心食之，日一服，最驗。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　豬腎粥：　治老人脚氣痹弱，不能行步。

豬腎一隻，去膜，細切　粳米四合　葱白半握，細切

右和煮作粥，下五味、椒、薑，空心，日一食。

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　豬腎粥：　治老人虛耳。

豬腎一對，去膜，細切　葱白二根，去鬚，切　薤白七莖，去鬚，切　人參二分，去蘆，爲末　防風一分，去蘆，爲末　粳米二合

右先以米及藥物，著水下鍋煮。候粥熟，（撥）開中心下腎，莫打動，慢火更煮良久，入五味，空腹下服。

豬胰酒

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》　食治老人上氣急，喘息不得，坐臥不安，豬胰酒方：

豬胰三具，細切　青州棗三十枚

右以酒三升浸之，若秋冬三五日，春夏一二日，密封頭。以布絞去滓，空心，溫，任性漸服之，極驗。切忌鹹熱。

豬脂方

《壽親養老書·食治老人喘嗽諸方》　食治老人上喘咳嗽，身體壯熱，口乾渴燥，豬脂方：

豬肪脂一斤，切作臠

右於沸湯中投煮之，空心以五味漸食之。其效不可比，補勞，治百病。

竹葉粥

《壽親養老書·食治老人眼目方》　食治老人膈上風熱，頭目赤痛，目赤吭吭，竹葉粥方：

竹葉五十片，淨洗　石膏三兩　砂糖一兩　淅粳米三合

右以水三大盞，煎石膏等二味，取二盞去滓澄清，用煮粥，入砂糖食之。

煮赤豆

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　煮赤豆：　治老人水腫急脹。

赤小豆三升，淘淨　白樟柳根細切，一升

右和煮爛，空心常食，渴即飲汁，勿雜食物。三服取效。

煮鹿頭

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　煮鹿頭：　治老人消渴。

右以鹿頭一個，燎去毛，刮淨，洗，爛煮，和五味，空心食，以汁咽之。

煮水牛肉

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　煮水牛肉：　治老人水氣病，四肢腫滿，喘息不寧。

右以水牛肉鮮肥者，蒸令極熟，空心，切，以薑、醋、五味調和，任意食之。

煮小蒜

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　煮小蒜：　治心痛不可忍。

右以小蒜去鬚皮及青葉，用釀、醋煮，頓服取飽，勿用鹽，久年不瘥者服，永不發。

煮羊頭方

《壽親養老書·食治養老益氣方》　食治老人補五勞七傷虛損法，煮羊頭方：

白羊頭蹄一付，須用草火燒令黃色，刮去灰塵　胡椒半兩　蓽茇半兩　乾薑半兩　葱白切，半升　豉半斤

右件藥，先以水煮頭蹄半熟，內藥更煮令爛，去骨，空腹適性食之。日食一具，滿七具即止。禁生冷、醋滑、五辛、陳臭、豬、雞等七日。

煮羊頭蹄方

《聖惠方·食治養老諸方》　補五勞七傷虛損法，煮羊頭蹄方：

白羊頭蹄一具，草火燒令黃色，刮去灰塵　胡椒半兩　蓽茇半兩　乾薑半兩　葱白切，半升　豉半斤

右件藥，先以水煮頭蹄半熟，納藥更煮令爛，去骨，空腹適性食之。日食一具，滿七具即止。禁生冷、醋滑、五辛、陳臭、豬鷄等七日。

壯陽暖下藥餅

《多能鄙事·飲食·老人飲食療疾方》　壯陽暖下藥餅：　治五勞七傷，遺精數漏。

附子一兩，炮，去皮臍　神麯三兩　乾薑三兩，炮　棗三十枚，去皮核　桂心一兩　五味子二兩　肉蓯蓉一兩半，酒浸一宿，刮去皺皮，炙乾　川椒半兩，去目及閉口者，微炒出汗　菟絲子一兩，酒浸二宿，暴乾爲末　羊髓三兩　酥二兩　蜜四兩　黃牛乳一升半　白麵一升

右以藥作細末，入麵，用酥、髓、蜜、乳相和，入棗熟搜，於盆中蓋覆，勿令通風。半日頃，即取出，再搜令熟。擀作胡餅，麵上以箸琢之，入爐鏊中，上下以火煿熟。每日空腹食一枚。一方入酵，亦佳。

紫蘇粥

《壽親養老書・食治老人腳氣諸方》　食治老人腳氣毒悶，身體不任，行履不能，紫蘇粥方：

紫蘇子五合，熬，研細，以水投取汁　粳米四合，淨淘

右煮作粥，臨熟下蘇汁調之。空心而食之，日一服。亦溫中。

《壽親養老書・食治老人冷氣諸方》　食治老人冷氣，心痛牽引背脊，不能下食，紫蘇粥方：

紫蘇子三合，熬，細研　青粱米四合，淘

右煮作粥，臨熟下蘇子末調之。空心服爲佳。

《壽世青編・食治秘方・濕門》　紫蘇粥　治老人脚氣。用家園紫蘇細擣，入水取汁煮粥，將熟量加蘇子研汁，攪勻食之。

婦人分部

論說

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》　凡初有娠，四肢沉重，胸膈痰飲，不多欲食，脈理順時，則是欲有娠。如此經三兩月，便覺不通，則結胎也。其狀心憒憒，頭重目眩，四肢沉重懈墮，不欲執作，惡聞食氣，啖酸鹹果實，多臥少起，是謂惡食。其至三四月以上，皆大劑吐逆，不能自勝舉者，便依此飲食將息。既得食力，體強色盛，力足養胎，母便健矣。

夫產生之理，吁可大歟。十月既足，百骨坼，肥肉開解，兒始能生。百日之內，猶尚虛羸。時人將爲一月便云平復，豈不謬乎？飲食失節，冷熱乖衷，血氣虛損，因此成疾，藥餌不知，更增諸疾。且以飲食調理，庶爲良工耳。

《聖惠方・食治產後諸方》　夫妊娠十月既足，百骨皆坼，肌肉開解，然後能生，百日之內，猶名產母。時人將謂一月便爲平復，豈不謬乎？若飲食失節，冷熱乖理，血氣虛損，因此成疾，藥餌不和，更增諸病。令宜以飲食調治，庶爲良矣！

《聖濟總錄・食治產後諸病》　論曰：妊娠者，十月既足，百骨皆坼，肌肉開解，然後能生，百日之內，猶名產母。時人將謂一月，便爲平復，豈不謬乎！若飲食失節，冷熱乖理，血氣虛損，因此成疾，藥餌不和，更增諸病。今宜以飲食調治，庶爲良矣。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》　論曰：妊娠者十月既足，百骨皆坼，肌肉開解，然後能生。百日之內猶名產母，時人將謂一月，便爲平復，豈不謬乎。若飲食失節，冷熱乖理，血氣虛損，因此成疾。藥餌不和，更增諸病，今宜以飲食調治爲良。

《普濟方・食治門・食治產後》　夫妊娠十月既足，百骨皆坼，肌肉開解，然後能生，百日之內，猶名產母。時人將謂一月，便爲平復，豈不謬乎？若飲食失節，冷熱乖理，血氣虛損，因此成疾。藥餌不和，更增諸病，今宜以飲食調治，庶爲良矣！

綜述

治婦人妊娠諸病方

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》　治安胎及風寒濕痹，腰脚痛方：

烏雌鳥一隻，治如食　紅米三合

右煮雞熟，切肉，和米煮粥，著鹽、椒、薑、葱調和，空心食之。作羹及餛飩、索餅食之。

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》　治妊娠腰痛方：

右以黑豆一升，酒三升，煮取七合，去豆，空心服之。

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治妊娠傷寒，頭痛方：

豉三合　葱白一握　生薑一兩　石膏半兩，煅

右以水一升，煎豉等四味，三兩沸，去滓，頓服之，得汗佳。

治妊娠損動，下血水，止煩悶方：

右以冬麻子一升，炒，以水二升，研，濾取汁，煎兩沸，分作三服。

治妊娠脹滿方：以鐵秤錘一枚，燒令赤，投一升酒中，適寒溫，頓服之。

《聖惠方·食治妊娠諸方》 治妊娠，損動腹痛方：冬麻子二合搗碎，以水一大盞，煎至七分，去滓，分溫二服。

《聖惠方·食治妊娠諸方》 治妊娠腰痛方：

黑豆二合

右以酒二大盞煮取一盞，去滓，食前分溫三服。

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠血下不止，名曰漏胎，血盡子死，方：右取雞子五枚取黃，以好酒一盞，煎如稀餳，頓服之。未瘥更作服之，以瘥爲度。

《普濟方·食治門·食治妊娠》 治妊娠損動腹痛方：

右用冬麻子二合，搗碎，以水一大盞煎至七分，去滓，分溫二服。

治妊娠腰痛方：

右用黑豆二合，以酒二大盞煮取一盞，去滓，食前分溫三服。

治婦人產後諸病方

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後血氣不調，不能下食，虛損無力方：

白羊肉半斤　紅米三合

右調和五味、椒、葱，作粥食之。

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後風虛，五緩六急，手足頑痹，頭旋目眩，及血氣不調方：

右黑豆一升，炒，以酒三升，浸之一宿，隨性暖服。

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後虛羸無力，腹肚冷痛，血氣不調，及頭中風冷，汗出不止方：

白羊肉一斤，細切

右調和作腌臘及羹，空心食之。

治產後風眩瘦病，五勞七傷，心虛驚悸方：右調煮羊頭於豉汁中，入五味調和，空心食之。

治產後，下痢腰痛方：右用艾葉，搗粗羅爲末，如常作餛飩，空心服之。

《普濟方·食治門·食治產後》 治產後虛羸無力，腹肚冷痛，血氣不調，頭中風，冷汗出不止方：出《聖惠方》

右用白羊肉一斤，細切，調和作腌腊，及羹，空心食之。

治產後風怯瘦病，五勞七傷，心虛驚悸方：出《聖惠方》

右用爛煮羊頭於豉汁中，入五味調和，空心食之。

治產後下痢腰痛方：出《聖惠方》

右用艾葉搗粗羅爲末，如常作餛飩，空心服之。

阿膠粥

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠胎動不安，阿膠粥方：

阿膠一兩，搗碎，炒令黃燥，搗爲末　糯米半升

右二味，先取糯米煮作粥，臨熟即下膠攪勻，溫食之。

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·妊娠諸病》 阿膠粥　治妊娠胎動不安。

阿膠一兩，搗碎，炒令黃燥，搗爲末　糯米

右先將糯米煮粥，臨熟下阿膠，攪勻溫食之。

《普濟方·食治門·食治妊娠》 阿膠粥方　治妊娠下血。

阿膠半兩，炙黃爲末　龍骨末一分　艾葉末一分

右用糯米二合，入藥，以水煮作粥，空腹食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 阿膠粥　止血補虛，厚腸胃，兼治胎動不安。

糯米煮粥，臨熟入阿膠末一兩，和勻食之。

《壽世青編·食治秘方·血門》 阿膠粥　止血補虛，厚腸胃，又治胎動不安。糯米煮粥，臨熟入阿膠末一兩，和勻食。

白朮豬肚粥

《聖濟總錄·食治婦人血氣》 治婦人腹脇血癖氣痛，衝頭面熇熇，嘔吐酸水，四肢煩熱，腹脹，白朮豬肚粥方：

白朮二兩　檳榔一枚　生薑切炒，一兩半

右三味粗擣篩，以猪肚一枚，治如食法，去涎滑，納藥於肚中縫口，以水七升，煮肚令熟，取汁入粳米及五味同煮粥，空腹食之。

半夏撥刀

《聖濟總錄・食治婦人血氣》　治婦人痃癖血氣，口吐酸水，半夏撥刀方：

大麥麵四兩　半夏湯洗，去滑盡炒半兩爲末　桂去粗皮，一錢爲末

右三味，同以生薑汁并米醋少許和，切作撥刀，熟煮如常法，空心食之。

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》　治初妊娠惡阻，擇食痰逆，服諸湯藥并皆無效，半夏撥刀方：

半夏以湯洗七遍後，以生薑汁半盞煮半夏，令汁盡，再炒乾，一兩　人參半兩

右二味擣羅爲末，入小麥麵六兩，以水搜作團，切如撥刀，以新生鷄子二枚去殼湯內煮，旋以箸剔破，入葱薤白各三五莖擘破，以鹽醬調和，候湯沸，下撥刀煮令熟，任意分三次熱食之。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・血氣諸方》　半夏撥刀　治婦人痃癖血氣，口吐酸水。

大麥麵四兩　半夏湯洗去滑，盡炒半兩，爲末　肉桂去粗皮，一錢，爲末

右三味，同以生薑汁並米醋少許和，切作撥刀，熟煮如常法，空心食之。

鮑魚羹

《聖濟總錄・食治產後諸病》　治產後乳汁不下，鮑魚羹方：

鮑魚肉切細，半斤　麻子仁別研，一兩半　香豉別研，半合　葱白切碎，三莖

右四味，先取鮑魚肉，以水三升煮熟，後入麻仁豉葱白等，煮作羹，任意食之。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》　鮑魚羹　治產後乳汁不下。

鮑魚肉半斤，細切　麻子仁一兩半，別研　葱白二莖，切碎　香豉半合，別研

右先將水三升煮魚肉，熟後入後二味，煮作羹，任意食之。

車釭酒

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》　治妊娠咳嗽，車釭酒方：

右以車釭一枚，燒令赤，投一升酒中，適寒溫服之。

陳橘皮粥

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》　治妊娠冷熱，氣痛連腹不可忍，陳橘皮粥方：

陳橘皮湯浸去白，焙一兩　苧麻根刮去土，曬乾一兩　高良薑末三錢　白粳米擇淨半合

右四味，除粳米外，擣羅爲散，每服五錢匕，先以水五盞，煎至三盞，去滓，入粳米半合鹽一錢。煮作常式粥食之，空心一服，至晚更一服。

秤錘酒

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》　治產後血瘕，兒枕痛，秤錘酒方：

鐵秤錘一枚，斧頭、鐵杵亦得　酒一升

右燒秤錘令赤，投酒中，良久去錘，量力服。

豉湯

《聖惠方・食治妊娠諸方》　治妊娠，傷寒頭痛，豉湯方：

豉一合　葱白一握，去鬚，切　生薑一兩，切

右以水一大盞，煮至六分，去滓，分溫二服。

豉心粥

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》　治諸種瘧疾，往來寒熱，豉心粥方：

豆豉心二合以百沸湯泡，細研　桃仁湯浸去皮尖，研，三十枚　柴胡去苗，三錢末

右三味，先將前二味。以白米三合水似常式煮粥，後欲熟時，次入柴胡末三錢，攪勻食之。

葱豉湯

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》　治妊娠傷寒頭痛，葱豉湯方：

豉一合　葱白一握，去鬚切　生薑一兩，切

右三味，水一大盞，煮至六分，去滓分二服。

葱粥

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》 治妊娠數月未滿損動，葱粥方：

葱三莖　糯米三合

右二味，以葱煮糯米粥食之效，如產後血運，用之亦效。

丹雞索餅

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治養胎藏，及胎漏下血，心煩口乾，丹雞索餅方：

丹雄雞一隻，治如食，作臛　麪一斤

右搜麪作索餅，熟煮，和臛食之。

丹雄雞肉索餅

《聖惠方・食治妊娠諸方》 養胎臟，及治胎漏下血，心煩口乾，丹雄雞肉索餅方：

丹雄雞一隻，取肉作臛　白麵一斤

右溲麵作索餅，和臛，任意食之。

地黃煎

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後虛勞百病，血氣不調，腹肚結痛，血暈昏憒，心煩躁，不多下食，地黃煎方：

生地黃汁　藕汁各一升　生薑汁二合　蜜四合

右相和，煎如稀餳，空心暖酒入一匙服之。

地黃粥

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治妊娠，下血不止，名曰漏胞，胞乾胎死，宜食地黃粥方：

右取地黃汁三合，先糯米作粥，煮熟，投地黃汁，攪令勻，空腹食之。地黃汁暖酒和服，亦佳。

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治初產，腹中瘀血，及瘕血結痛，虛損無力，宜食地黃粥方。

生地黃汁三合　生薑一兩，取汁　粳米三合

右煮粥，臨（熟），下地黃、生薑汁，攪令勻，空心服之。

《聖惠方・食治妊娠諸方》 治妊娠下血如故，名曰漏胎，胞乾胎斃，宜服地黃粥方：

生地黃汁三合　糯米三合

右煮糯米作粥，臨熟，下地黃汁攪調令勻，空腹食之。

又方：

阿膠半兩，炙黃爲末　龍骨末一分　艾葉末一分

右用糯米二合，入前藥，以水煮作粥，空腹食之。

《聖惠方・食治產後諸方》 治產後瘀血及癥結，疼痛無力，地黃粥方：

生地黃汁二合　生薑半兩，取汁　粳米三合

右以米作粥，臨熟，入二味汁，攪和令勻，空心食之。

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治初產，腹中惡血不下，地黃粥方：

生地黃五兩，搗絞汁三合　生薑搗絞取汁，二合　粳米淨淘，三合

右三味，先以米依常煮粥，臨熟時下地黃及生薑汁，攪令勻，空腹食之。

《聖濟總錄・食治婦人血氣》 治婦人血氣不調，地黃粥方：

生地黃汁二合　粟米一合　粳米一合　訶梨勒炮去核，爲末半兩　鹽花少許

右五味，以水三升，先煮二米將熟，次入訶梨勒末、地黃汁、鹽花，攪勻，煮令稀稠得所，分二服。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 地黃粥　治初產，腹中惡血不下。

生地黃五兩，搗絞汁三合　生薑搗絞，取汁二合　粳米淨淘，三合

右先將米如常法煮粥，臨熟下地黃及生薑汁，攪令勻，空腹食之。

《普濟方・食治門・食治產後》 地黃粥方出《聖惠方》　治產後瘀血，及癥結疼痛無力。

生地黃汁二合　生薑半兩，取汁　粳米三合

右以米作粥，臨熟入二味汁，攪和令勻，空心食之。

《普濟方・食治門・食治妊娠》 地黃粥方　治妊娠下血如故，名曰漏胎，胞乾胎斃。

生地黃汁三合　糯米三合

右煮糯米作粥，臨熟下地黃汁，攪調令勻，空腹食之。

《石成金醫書・食愈方・燥》 地黃粥　滋陰潤肺及妊娠下血，胎漏月赤等疾。用生地黃搗汁，每煮粥，米二合，臨熟入地黃汁一合，調勻，空心食。

食久心火自降，肝血清涼，大益人。

冬瓜撥刀

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後寒熱，狀如瘧，猪腎粥方：

猪腎去脂膜，細切一對　香豉一合　白粳米三合　葱細切，三莖

右四味，以水三升，煮猪腎豉葱至二升，去滓下米，煮如常食，以五味調和作粥食之。未瘥更作。

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後血壅消渴，日夜不止，宜食冬瓜撥刀方：

冬瓜研取汁，三合　小麥麵四兩　地黄汁三合

右三味一處搜和如常麵，切爲撥刀，先將麞肉四兩細切，用五味調和煮汁熟，却濾去肉取汁，下撥刀麵煮令熟，不拘多少，任意食之。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 冬瓜撥刀　治產後血壅消渴，日夜不止。

冬瓜研，取汁三合　小麥麵四兩　地黄汁三合

右三味一處搜和，如常麵，切爲撥刀，先將獐肉四兩細切，用五味調和煮汁，熟後，卻漉去肉，取汁，下撥刀麵，煮令熟，不拘多少，任意食之。

冬麻子粥

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後積血風腫，補中益氣，利小便，冬麻子粥方：

冬麻子一升，擣研，以水二升取汁　紅米三合

右以麻汁和米，煮粥食之。

《聖惠方・食治產後諸方》 治產後腹中積血，及中風汗出，益氣肥健，利小便，冬麻子粥方：

冬麻子一合，以水研，取汁三升　薏苡仁一合，擣碎　粳米二合

右用冬麻子汁，煮二味作粥，空心食之。

茯苓粥

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後無所苦，欲睡而不得睡，茯苓粥方：

白茯苓去黑皮，取末半兩　粳米二合

右二味，以米淘淨煮粥，半熟即下茯苓末，粥熟任意食之，必得睡也。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 茯苓粥　治產後無所苦，欲睡而不得睡。

白茯苓去黑皮取末，半兩　粳米二合

右二味，以米淘淨煮粥半熟，即下茯苓末，煮熟，任意食之。

脯雞糝

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後心虛忪悸，遍身疼痛，脯雞糝方：

黄雌鷄一隻去毛、頭足、腸胃，淨洗，以小麥兩合，以水五升煮鷄，半熟即取出鷄去骨

蜀椒去目并閉口，炒汗出取末一錢　柴胡去苗，二錢　乾薑末半錢　粳米三合

右五味，先取水再煮鷄及米令爛，入葱薤椒薑柴胡末等。次又入五味鹽醬，煮取熟，任意食之。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 脯雞糝　治產後心虛忪悸，遍身疼痛。

黄雌雞一隻，去毛、頭、足、腸胃，淨洗，以小麥兩合，水五升，煮雞半熟，即取出雞，去骨

蜀椒去目並閉口，炒汗出，取末一錢　柴胡去苗，二錢　乾薑末，半錢　粳米三合

右先取水，再煮雞及米，令爛，入葱、薤、椒、薑、柴胡末等，次又入五味鹽醬，取熟，任意食之。

龜肉臛

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後乳汁不下，龜肉臛方：

龜肉洗切，二兩　羊肉洗切，三兩　麞肉洗切，三兩

右三味，水不拘多少，入五味，煮作臛食之。

滑石粥

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後小便不利淋澀，滑石粥方：

滑石半兩，別研　瞿麥穗一兩　粳米三合

右三味，以水三升，先煎瞿麥，取二升半，濾去滓，將汁入米，煮如常粥，將熟入鹽少許葱白三寸，方入滑石末，煮令稀稠得所，分作三度食之。

黄雌鷄飯

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後虛羸，補益宜食，黄雌鷄飯方：

黄雌鷄一隻，去毛及腸肚　生百合淨洗，擇一顆　白粳米飯一盞

右三味，將粳米飯百合入在鷄腹內，以線縫定，用五味汁煮鷄令熟，開肚取百合粳米飯，和鷄汁調和食之，鷄肉食之亦妙。

黄雌雞羹

《聖濟總録·食治產後諸病》 治產後虚損，黄雌鷄羹方：

黄肥雌鷄理如食法，一隻　葱白五莖，切　粳米半升

右三味，依常法以五味調和爲羹，任意食之。

黄雌雞粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後傷中，消渴，小便數，腸澼下痢，補五藏，益氣，黄雌雞粥方：

黄雌雞一隻，治如常　紅米三合

右切取肉，和米煮粥，著鹽、薑、葱、醬，食之。

黄雞臛

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·妊娠諸病》 黄雞臛　治妊娠四肢虚腫，喘急，兼嘔逆不下。

黄雄雞一隻，去頭足及皮毛、腸胃等，洗淨去血脈，於沸湯中掠過，去腥水　良薑一兩　桑白皮刮淨，剉，一兩半　黄芪揀剉，一兩

右四味，剉後三味與雞同煮，候雞熟去藥，取雞留汁，將雞細擘去骨，將汁入五味調和，入雞肉再煮，令滋味相入了，隨性食之，不計早晚，不妨別服藥餌。

雞臛

《聖濟總録·食治妊娠諸病》 治妊娠，四肢虚腫喘急，兼嘔逆不下食，雞臛方：

黄雌鷄一隻，去頭足及皮毛腸胃等，洗淨去血於沸湯中，掠過去腥水　高良薑一兩　桑根白皮刮淨剉，一兩半　黄芪剉揀，一兩

右四味，剉後三味。與雞同煮，候雞熟，去藥取雞留汁，將雞細擘去骨，將汁入五味調和，入雞肉再煮，令滋味相入了，隨性食之，不計早晚食，不妨別服藥餌。

雞肉索餅

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·妊娠諸病》 雞肉索餅　治妊娠，養胎臟，及治胎漏下血，心煩口乾。

丹雄雞一隻，取肉，去肚，作臛　白麵一斤

右二味，搜麵作索餅，和臛任意食之。

雞子羹

《聖濟總録·食治妊娠諸病》 治妊娠胎不安，雞子羹方：

雞子一枚　阿膠炒令燥，一兩

右二味，以清酒一升，微火煎膠令消後，入雞子一枚鹽一錢和之，分作三服，相次服。

雞子酒

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·妊娠諸病》 雞子酒　治妊娠血下不止。

雞子五枚，取黄

右取好酒一盞，同煎如稀餳，頓服之。未差，更作服之，以差爲度。

鯽魚羹

《聖濟總録·食治產後諸病》 治產後乳無汁，鯽魚羹方：

鯽魚二斤　蟦蟧五枚

右二味，依常煮羹，食後食之。

鯽魚鱠

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後赤白痢，臍肚痛，不下食，鯽魚鱠方：

鯽魚二斤，作鱠　蒔蘿　橘皮　蕪荑　乾薑　胡椒各一分，作末

右以鱠投熱豉汁中，良久下諸末，調和食之。

《聖濟總録·食治產後諸病》 治產後赤白痢，鯽魚鱠方：

鯽魚二斤，治如食法　蒔蘿　陳橘皮湯去白，焙　蕪荑　乾薑炮　胡椒各一錢，爲末

右六味，取鯽魚作鱠，投熱豉汁中，入鹽、藥末攪調，空腹食之。

鯽魚熟鱠

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後虚冷，下痢腹痛食少，鯽魚熟鱠方：

鯽魚二斤，作膾　時蘿　陳橘皮去瓤，焙　蕪荑　乾薑炮　胡椒五味等分，擣羅爲末

右煎豉汁中煮膾，臨熟，合宜下料味，調和空心食之。

鯽魚粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後赤白痢，臍肚

痛不可忍，不可下食，鯽魚粥方：

鯽魚一斤半　紅米三合

右以紙各裹魚，於煻灰中，炮令熟，去骨，研。煮粥熟，下鯽魚，攪令勻，空心食，鹽、葱、醬如常。

《聖惠方・食治產後諸方》 治產後赤白痢，臍下痛，不下食，鯽魚粥方：

鯽魚肉一斤　粟米三合，別煮粥

右用濕紙裹魚，煨熟，去骨細研，候粥熟，下魚，入鹽、醋調和，空心食之。

鯉魚羹

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》 治妊娠傷動，胎氣不安，鯉魚羹方：

鮮鯉魚一頭，理如食法　黃芪剉炒　當歸切焙　人參　生地黃各半兩　蜀椒揀十粒，炒　生薑一分　陳橘皮湯浸去白，一分　糯米一合

右九味，剉八味令勻細，納魚腹中，用綿裹合，以水三升煮魚熟，將出去骨取肉，及取魚腹中藥同爲羹，下少鹽醋，熱啜汁吃，神效。

鯉魚湯

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治妊娠胎動，藏腑擁熱，嘔吐不下食，心煩躁悶，宜服鯉魚湯方：

鯉魚一頭，治如食　葱白一握，切

右以水三升，煮魚及葱，令熟，空心食之。

《聖惠方・食治妊娠諸方》 治妊娠，胎臟壅熱，不能下食，心神躁悶，鯉魚湯方：

鯉魚一頭長一尺者，治如食法　生薑一兩，切　豆豉一合　葱白一握，去鬚，切

右以水五升煮魚等，令熟，空腹和汁食之。

《飲膳正要・聚珍異饌》 鯉魚湯　治黃疸，止渴，安胎。有宿痕者，不可食之。

大新鯉魚十頭，去鱗肚，洗淨　小椒末五錢

右件，用芫荽末五錢，葱二兩，切，酒少許，鹽，一同淹拌。清汁內下魚，次下胡椒末五錢，生薑末三錢，蓽撥末三錢，鹽、醋調和。

鯉魚汁

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》 治妊娠小便淋，鯉魚汁方：

鯉魚一頭重半斤者，治如食法　葵菜六莖，去根　葱白二莖，細切

右三味，以水五盞煮令熟，入少許鹽，取却魚菜等，將汁飲之。

鯉魚粥

《聖惠方・食治妊娠諸方》 治妊娠，因傷動，腹裏疞痛，宜服安胎鯉魚粥方。

鯉魚一頭重一斤，去鱗鬣腸胃，細切　苧根一兩乾者，淨洗，剉　糯米五合

右件藥，以水三碗先煎苧根，取汁二碗，去滓，下米并魚煮粥，入五味，空腹食之。

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》 治妊娠安胎，鯉魚粥方：

鯉魚一頭，治如食法　糯米一合　葱二七莖，細切　豉半合

右四味，以水三升，煮魚至一半，去魚入糯米葱豉，煮粥食之。

鹿角末豉湯

《普濟方・食治門・食治妊娠》 鹿角末豉湯方　治妊娠損動，下血苦煩滿。

豉一合　鹿角末一分

右以水一大盞，煮豉取汁六分，納鹿角末攪勻，分爲二服。

鹿角末方

《聖惠方・食治妊娠諸方》 治妊娠損動下血，苦煩滿，豉湯服鹿角末方：

豉一合　鹿角末一分

右以水一大盞，煮豉取汁六分，納鹿角末攪勻，分爲二服。

鹿肉臛

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後乳無汁，鹿肉臛方：

鹿肉洗切，四兩

右用水三碗，以五味煮肉作臛，任意服之。

《普濟方・食治門・食治產後》 鹿肉臛方　治產後無乳汁。

右用鹿肉洗切四兩、水三碗，以五味煮肉作臛，任意取食之。

鹿頭肉粥

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠，四肢虛腫，喘急脹滿，鹿頭肉粥方：

鹿頭肉半斤　蔓荆實去土，一兩　高良薑　蘹香子炒令香，各半兩

右四味，除鹿肉外，擣羅爲末，每服四錢匕，先以水五盞，煮鹿肉，候水至三盞，去肉下白米一合同藥末，候米熟，下少五味調和得所，分作三次服，一日食盡。

馬齒粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後血氣不調，積聚結痛，兼血暈悸憒，及赤白痢，馬齒粥方：

馬齒菜一斤　紅米二合

右相和，煮作粥，食之。鹽、醬任性著食。

麥門冬粥

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠胃反嘔逆不下食，麥門冬粥方：

生麥門冬去心淨洗，切碎研爛，絞取汁一合　白粳米淨淘，二合　薏苡仁揀淨去土，一合　生地黃肥者四兩，淨洗切碎研爛，絞汁三合　生薑汁一合

右五味，以水三盞，先煮煎粳米薏苡仁二味令百沸，次下地黃麥門冬生薑三汁相和，煎成稀粥，空心溫服，如嘔逆未定，晚後更煮食之。

麵棋子

《聖濟總錄·食治婦人血氣》 治婦人血氣，癖積臟腑，疼痛泄瀉，麵棋子方：

小麥麵四兩　肉豆蔻去殼爲末　蓽撥爲末　胡椒末　蜀椒去目并閉口，炒出汗各一錢末

右五味拌勻，以水和作棋子，用精羊肉四兩，細切炒令乾，下水五升，入葱薤白各五莖細切。以常法煮肉，以鹽醋調和，候熟濾去肉，將汁煮棋子，空腹熱食之。

牛肉羹

《聖濟總錄·食治產後諸病》 治產後乳無汁，牛肉羹方：

牛鼻肉洗淨，切小片

右一味，以水煮爛，後入五味，如常羹法，任意食之。

糯米阿膠粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治妊身，胎動不安，宜吃糯米阿膠粥方：

糯米三合　阿膠四分，炙，擣末

右煮糯米粥，投阿膠末，調和，空心食之。

《聖惠方·食治妊娠諸方》 治妊娠，胎動不安，糯米阿膠粥方：

糯米三合　阿膠一兩，擣碎，炒令黃燥，擣爲末

右件藥，先煎糯米作粥，臨熟下膠末，攪勻食之。

炮豬肝方

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後赤白痢，腰臍肚絞痛，不下食，炮豬肝方：

豬肝四兩　蕪荑一兩，末

右薄起豬肝，糝蕪荑末於肝葉中，搜麪裹，更以濕紙重裹，於煻灰中，炮令熟，去紙及麪，空心食之。

脯雞糝

《普濟方·食治門·食治產後》 脯鷄糝方　治產後心虛忿悸，遍身疼痛。

黃雌鷄一隻，去毛頭足腸胃，淨洗，以小麥兩合以水五升煮鷄半熟，即取出鷄，去骨

蜀椒去目及閉口，炒汗出，取末一錢　柴胡去苗，二錢　乾薑末五分　粳米三合

右先取水，煮鷄及米令爛，入葱薤、椒薑、柴胡末等。次入五味鹽醬，煮取熟，任意食之。

三肉臛

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·產後諸病》 三肉臛　治產後乳汁不下。

鰋肉二兩，洗切　羊肉三兩，洗切　獐肉三兩，洗切

右用水不拘多少，入五味煮爲臛，食之。

山芋麵

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠惡阻嘔逆，及頭痛食物不下，山芋麵方：

生山芋一尺，於沙盆內研令盡，以葛布絞濾過　苧麻根一握去皮，爛研

右二味研勻，入大麥麵三兩和搜，細切如棋子法，於葱薤羹汁內煮熟，旋食之。

又方：

木瓜一枚，切大者　蜜二兩

右二味，以水一處煮，令木瓜爛，於沙盆內細研，入小麥麵三兩，搜令相入，薄捍，切爲棋子。每日空心用白沸湯煮強半盞，和汁淡食之。

燒豬肚

《普濟方・食治門・食治產後》 燒豬肚方　治婦人產後赤白痢，腰腹疞痛，不能下食。

豬(肝)(肚)四兩　蕪荑末一錢

右以豬肚薄切，糝蕪荑末於肝葉中，五味調和，以濕紙裹三五重，煻灰火煨熟，去紙食之。一方用麵裹。

燒豬肝

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治婦人產後赤白痢，腰腹疞痛，不能下食，燒豬肝方：

豬肝四兩　蕪荑末一錢

右二味，以豬肝薄切，糝蕪荑末於肝葉中，五味調和，以濕紙裹，煻灰火煨熟，去紙食之。

生地黃汁

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後百病，血暈，心煩悸，昏憒，口乾，生地黃汁方：

生地黃汁三合　藕汁三合　童子小便二合

右相和，煎一兩沸，分爲二服。

生地黃粥

《聖濟總錄・食治妊娠諸病》 治妊娠下血漏胎，生地黃粥方：

生地黃汁一合　糯米淘淨，一合

右二味，先將糯米煮作粥，熟後下地黃汁攪調勻服之，每日空腹食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 生地黃粥　治妊娠下血漏胎。用糯米二合煮粥，臨熟，入生地汁一合調勻，空心食之。

《壽世青編・食治秘方・燥門》 生地粥　滋陰潤肺及妊娠胎漏，下血目赤。生地搗汁，米二合煮熟，入汁一合，調勻再煮，加熟蜜少許，空心服。

《養生食鑒・食治方・燥》 生地黃粥　治妊娠下血漏胎。用糯米二合，煮粥，臨熟，入生地汁一合，調勻，空心食之。

生藕汁

《普濟方・食治門・食治產後》 生藕汁方　治婦人蓐中好食熱麵酒肉，變成渴燥。

生藕汁半盞　生地黃汁半盞

右相和溫暖，分爲三服。

生藕汁飲

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後惡血不利，壯熱虛煩，生藕汁飲方：

生藕汁半盞　地黃汁半盞　蜜一匙　淡竹葉一握切，以水一盞半，煎取汁半盞

右四味，同煎沸熟，溫分三服，日二夜一。

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治婦人蓐中好食熱麵酒肉，變成渴躁，生藕汁飲方：

生藕汁半盞　生地黃汁半盞

右二味相和，溫暖，分爲三服。

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 生藕汁飲　治產後惡血不利，壯熱虛煩。

生藕汁　地黃汁各半盞　蜜一匙　淡竹葉一握，切，以水一盞半，煎取汁半盞

右四味同煎沸熟，溫分三服，日二夜一。

又方：治婦人蓐中好食熱麵酒肉，變成渴燥。

生藕汁　生地黃汁各半盞

右二味相和，溫暖分爲三服。

蘇麻粥

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 蘇麻粥　治婦人產後有三種疾，鬱冒則多汗，汗則大便秘，故難於用藥，惟此粥最佳，且穩。

紫蘇子　大麻子二味各半合，淨洗，研極細，用水再研，濾汁二盞，分二次，粥啜

右此粥不獨產後可服，大抵老人諸虛，久風秘，皆得力。嘗有一貴人母，年八十四，忽腹滿頭疼，惡心不能食，醫家供補脾進食，治風清頭目藥，數日疾益甚，懇予辨之。予曰：誤矣，此老人風秘，臟腑壅滯聚膈

中，則腹脹惡心不喜食，至巔頭痛神昏。如得臟腑流暢，諸疾悉去。予進此而氣泄，下結糞如胡椒十餘，少間通利，諸證悉去許學士方。

《普濟方·食治門·食治妊娠》 蘇麻粥出《鮑氏方》 治子煩悶甚。

蘇子三錢半　大麻仁去殼，淨，半兩

右研極細，水煮粥，大便和，煩自去。

《藥性全備食物本草·食治方》 蘇麻粥　治產後血暈，汗多便閉。

用蘇子、麻子仁二味搗爛，水濾取汁，煮粥食之。

《壽世青編·食治秘方·燥門》 麻蘇粥　治產後血暈，汗多便閉，老人血虛風閉，胸腹不快，惡心吐逆。用家園蘇子、麻子各五錢，水淘淨，微炒，研如泥，水濾取汁，入米煮粥食之。

《養生食鑒·食治方·燥》 蘇麻粥　治產後血暈，汗多便閉。用蘇子、麻子仁二味，搗爛，水濾取汁，煮粥食之。

粟米粥

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後血氣虛弱，不能下食，粟米粥方：

粟米三合　羊肉半斤，去脂膜，揀取四兩，細切

右以水五大盞，下米、羊肉同煮，欲熟入鹽、醋、椒、葱，更煮粥令熟，空心食之。

桃人粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後血痕痛，惡露不多下，宜吃桃人粥方：

右桃仁一兩，去尖皮，研，以水濾取汁，煮米作粥，食之。

桃仁粥

《聖惠方·食治產後諸方》 治產(後)血癥，疼痛不多食，桃仁粥方：

桃仁一兩，湯浸，去皮尖雙仁　粳米二合

右以水二大盞，爛研桃仁，絞取汁作粥，空心食之。

煨豬肝

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後赤白痢，腰疼腹痛食少，煨豬肝方：

豬肝四兩，去筋膜　蕪荑一兩，搗末

右薄切豬肝，摻蕪荑末，調和令勻，溲麵裹，更以濕紙裹三五重，煻火煨令熟，去麵，空心食之。

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·產後諸病》 煨豬肝　治產後赤白痢，腰腹疼痛，不能下食。

豬肝四兩　蕪荑末，一錢

右將豬肝薄切，糝蕪荑末於肝葉中，五味調和，以濕紙裹，塘灰火煨熟，去紙食。

烏雌雞肉粥

《聖惠方·食治妊娠諸方》 妊娠安胎，及治風寒濕痹，腰脚痛，烏雌雞肉粥方：

烏雌雞一隻，取肉　糯米三合

右切雞肉於豉汁中，和米煮粥，入鹽、椒、葱白，空腹食之。或作羹，及餛飩索餅食之，亦得。

《普濟方·食治門·食治妊娠》 烏雌雞肉粥方　妊娠安胎，及治風寒濕痹，腰脚痛。

烏雌雞一隻，取肉　粳米三合

右切雞肉於豆豉汁中，和米煮粥，入鹽椒葱白，空腹食之。或作羹，及餛飩索餅食之，亦得。

小豆飲

《聖濟總錄·食治妊娠諸病》 治妊娠漏胎，血盡即子死，小豆飲方：

赤小豆半升　蜀椒去目并閉口，炒出汗十四枚　烏雌雞一隻，理如食法

右三味，以水二升，煮雞豆椒令熟，取汁時時飲之，未瘥更作服之。

鴨子煎

《藥性全備食物本草·食治方》 鴨子煎　治胎前產後痢下赤白。

用生薑汁一碗，虛者二碗，入鴨子一枚，打破於內，煎至八分，又入蒲黃三錢，空心調服。

薤白粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後赤白痢，臍腰痛，薤白粥方：

右以薤白切，一升，紅米三合，煮粥，空心食之。

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後赤白痢，腰腹痛，薤白粥方：

薤白一莖，切　粟米二合

右作粥，空心食之。

《普濟方・食治門・食治產後》 薤白粥方出《聖惠方》 治產後赤白痢，腰臍痛。

薤白一握，切　粟米二合

右作粥空心食之。

羊肉腊臘方

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後虛羸無力，腹肚冷，血氣不調，及傷風頭疼，羊肉腊臘方：

右羊肉一斤，切如常法，調和，作腊臘食之。煮羹亦行。

羊肉臛

《聖惠方・食治妊娠諸方》 治初欲有妊，心中憒悶，嘔吐不下食，惡聞食氣，頭重眼腫，四肢煩疼，多臥少起，惡寒汗出疲乏，羊肉臛方：

羊肉四兩，切，炒作臛　麵半兩

右件索餅，於生薑豉汁中煮，和臛食之。

羊肉麵棋子

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・血氣諸方》 羊肉麵棋子　治婦人血氣癖積臟腑，疼痛泄瀉。

小麥麵四兩　肉豆蔻去殼，爲末　蓽茇爲末　胡椒爲末　蜀椒去目，並閉口，炒出汗，各一錢，末

右五味拌勻，以水和作棋子，用精羊肉四兩，細切，炒令乾，下水五升，入葱薤白各五莖，細切，依常法煮肉，以鹽醋調和，候熟，濾去肉，將汁煮棋子，空腹熱食之。

羊肉索餅

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治初妊娠，心中憒悶，嘔吐，不下食，惡聞食氣，頭重目眩，四肢煩疼，多臥少起，〔增〕〔憎〕寒，汗出疲乏，宜食羊肉索餅方：

羊肉四兩，作臛　麪半升

右搜麪作索餅，和臛調和，空心食之。

羊肉粥

《聖濟總錄・食治產後諸病》 治產後七日後，宜吃羊肉粥方：

白羊肉去脂膜，四兩細切　粳米淨淘，三合　生地黃汁三合　桂去粗皮，取末一分

右四味，以水煮肉并米，熟後入地黃汁并桂末更得所，以五味調和，空心任意食之。

羊頭肉方

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後風眩瘦病，五勞七傷，心虛驚悸，羊頭肉方：

右白羊頭肉一枚，治如法，煮熟，切，於五味中食之。

野雞肉餛飩

《食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後痢，腰腹肚痛，野雞肉餛飩方：

右以野雞一隻，治如常，作餡，搜麪皮作餛飩，熟煮，空心食之。

益母草汁粥

《聖惠方・食治產後諸方》 治產後虛勞，血氣不調，腹肚結痛，血暈昏憒，心熱煩躁，不多食，益母草汁粥方：

益母草汁二合　生地黃汁二合　藕汁二合　生薑汁半合　蜜二合　白粱米一合水淘，研令細

右先以水一大盞，煮米作粥。次入諸藥汁，更煎三兩沸，每服吃二合，日三服。

豬肚羹

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病》 豬肚羹　治產後積熱勞極，四肢乾瘦，飲食不生肌肉。

猪豬肚一件，淨洗，先以小麥煮，令半熟取出，肚細切，令安一處　黃芪剉碎，半兩

人參三分　粳米三合　蓮實剉碎，一兩

右以水五升煮豬肚，入人參、黃芪、蓮實。候爛，濾去藥並肚，澄其汁令清，方入米煮，臨熟入葱白、五味調和作粥，任意食。

豬肚粥

《壽親養老新書・婦人小兒食治方・血氣諸方》 豬肚粥　治婦人腹脇

血癖氣痛，沖頭面燥燥，嘔吐酸水，四肢煩熱，腹脹。

白术二兩　檳榔一枚　生薑一兩半，切，炒

右三味，粗擣篩，以豬肚一枚，治如食法，去涎滑，納藥於肚中，縫口。以水七升，煮肚令熟，取汁，入粳米及五味同煮粥，空腹食之。

豬肝羹

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後乳汁不下，閉妨痛，豬肝羹方：

豬肝一具，切　紅米一合　葱白、鹽、豉等

右以肝如常法作羹食。作粥亦得。

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後乳不下，閉悶妨痛，豬肝羹方：

豬肝一具　粟米一合

右一如常法作羹粥，空心食之。

豬腎羹

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後蓐勞，乍寒乍熱，豬腎羹方：

豬腎一隻，去脂膜　紅米一合

右著葱白、薑、鹽、醬，煮作羹，吃之。

豬腎臛

《聖濟總錄·食治產後諸病》 治產後風虛勞冷，百骨節疼，身體煩熱，豬腎臛方：

豬腎一對，去脂膜，薄切　羊腎一對，去脂膜，薄切

右二味，以五味并葱白、豉作臛，如常食之，不拘時。

豬腎棋子

《聖濟總錄·食治婦人血氣》 治婦人血積，久憊冷氣，少腹常疼，豬腎棋子羹方：

小麥麵四兩　高良薑末　香子末　肉蓯蓉去皮，炙爲末　蜀椒各一錢末　豬腎一對去脂膜，切如綠豆大

右六味，除腎外，以水和，切作棋子，先將腎以水五碗煮，次入葱薤白各少許，候腎熟，以五味調和如常法，入藥棋子再煮令熟，分三次空腹食之。

豬腎粥

《聖惠方·食治產後諸方》 治蓐勞，乍寒乍熱，豬腎粥方：

豬腎一具，去脂膜，切　粟米三合

右以豉汁、五味，入米作粥，空心食之。

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·產後諸病》 豬腎粥　治產後寒熱狀如瘧，豬腎粥方。

豬腎去脂膜，細切，一對　香豉一合　白粳米三合　葱三莖，細切

右四味，以水三升，煮豬腎豉葱至二升，去滓，下米煮如常法，以五味調和，作粥食之。未瘥更作。

豬蹄羹

《聖惠方·食治產後諸方》 治產後虛損，少乳，豬蹄羹方：

豬蹄一具，切　粟米三合

右一如常法，入五味作羹食之。

《聖濟總錄·食治產後諸病》 治產後乳汁不下，宜食豬蹄羹方：

母豬蹄淨洗剉，兩隻　木通剉作寸段，一兩半

右二味，先將木通，以水五升，煎取四升，去木通，和豬蹄，入五味，如常煮法，煮熟作羹，任意食之。

《聖濟總錄·食治產後諸病》 治產後乳無汁，豬蹄羹方：

豬蹄洗剉，一具　粳米淨淘，一合

右二味，水不拘多少，以五味煮作羹，任意食之，作粥亦得。

豬蹄粥

《食醫心鑒·論婦人妊娠諸病及產後食治諸方》 治產後虛損，乳汁不下，豬蹄粥方：

豬蹄一隻，治如常　白米半升

右煮令爛，取肉，切，投米煮粥，著鹽、醬、葱白、椒、薑，和食之。

《聖濟總錄·食治產後諸病》 治產後乳汁不下，豬蹄粥方：

母豬蹄一隻，治如食法，以水三盞煮取二盞，去蹄　王瓜根洗切　木通剉碎　漏蘆去蘆頭，各一兩

右四味，除豬蹄汁外，粗擣篩，每服三錢匕，以煮豬蹄汁二盞，先煎藥至一盞半，去滓，入葱豉五味等并白米半合，煮作粥，任意食之。

豬心羹

《**食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方**》 治產後中風，血氣擁，驚邪憂恚，豬心羹方：

右豬心一枚，煮熟，切，以葱、鹽調和，作羹食之。入少胡椒末，亦佳。

《**聖惠方・食治產後諸方**》 治產後中風，血氣驚邪，憂恚悸逆，豬心羹方：

豬心一枚，切　葱白一握，去鬚，細切

右以豉汁、鹽、椒、米，同作羹食之。

竹瀝粥

《**食醫心鑒・論婦人妊娠諸病及產後食治諸方**》 治妊娠恒煩悶，此名子煩，宜吃竹瀝粥方：

右以粟米三合煮粥，臨熟，下淡竹瀝三合，攪令勻，空心食之。

《**聖惠方・食治妊娠諸方**》 治妊娠，恆苦煩悶，此名子煩，宜吃竹瀝粥方：

淡竹瀝三合　粟米三合

右以水煮米作粥，臨熟，下竹瀝攪令勻，停冷食之。單飲竹瀝三二合亦佳。

《**聖濟總錄・食治妊娠諸病**》 治妊娠常苦煩悶，此名子煩，竹瀝粥方：

淡竹瀝三合　粟米三合

右二味，以水煮粟米成粥，臨熟下竹瀝更煎，令稀稠得所，食之。

苧麻粥

《**聖濟總錄・食治妊娠諸病**》 治妊娠胎不安，腹中疼痛，宜常食，苧麻粥方：

生苧麻根一兩淨洗，煮取汁二合　白糯米二合　大麥麵一合　陳橘皮浸去白，炒半兩末

右四味一處，以水煮，似常式粥，稀稠得所，熟後方入鹽花少許，平分作二服，空腹熱食之。

紫莧粥

《**聖濟總錄・食治產後諸病**》 治產前後赤白痢，紫莧粥方：

紫莧葉細剉，一握　粳米三合

右二味，以水先煎莧葉，取汁去滓，下米煮粥，空心食之，立瘥。

小兒分部

論說

《**聖惠方・食治小兒諸方**》 夫生民之道，莫不以小爲大者；無於小，卒不成大。故《易》曰：積小以成高大也。凡小兒之痛狀，證甚多，造次之間，編載不盡，其諸方藥，備在諸經。今聊舉食治單方，以救倉卒之要爾。

綜述

治小兒方

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒舌上瘡作白方：

右取羊蹄雙骨中髓，以胡粉和調，傅之，日可三上。

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒喉痹腫痛方：

右取蛇脫皮，燒作灰，乳汁和一匙，服之。

又方：取露蜂房，燒作灰，乳汁和一匙，服之。

治小兒數歲不能行方：取葬家未開戶盜食來，以哺之，日三，便起行。

治小兒未行，母有孕，飲膠奶羸瘦方：右取伏翼，熟炙啖之，日三四度。

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒疳痢垂死方：

右取益母葉煮，與食即差。

治小兒血痢方：

右取馬齒菜，生搗，絞取汁一合，和蜜一匙，攪調，空心食之。

治小兒瀉痢，腹肚絞痛方：

右取益母草葉，煮食之。

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒蟯蟲，下部癢方：

右取扁竹葉一握，以水一升，煎取五合，去滓，空心食之。

白石脂散

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒臍汁出不止，兼赤腫，白石脂散方：

右以白石脂末，四錢，乾傅臍中。

扁豆粥

《**聖濟總錄・食治小兒諸病**》 治小兒霍亂，乳母食，扁豆粥方：

扁豆莖切焙，一升　人參二兩

右二味，以水三升，先煮扁豆莖令熟，下人參煎至二升，去滓取汁，煮粟米三合爲粥。與乳母食，臨乳兒時，先挼去少許冷乳汁，然後乳兒，母常食此粥佳。

檳榔粥

《**聖濟總錄・食治蛔蟲**》 治蛔蟲，檳榔粥方：

檳榔生用五枚　酸石榴根皮東行者，洗剉半斤

右二味，粗擣篩，分作三度用，每度以水一升半，煎至一升，絞去滓，用粟米一合淨淘煮爲粥。平旦乘飢頓食，得快利蟲出爲效。

淡竹葉粥

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒心藏風熱，昏憒恍惚，淡竹葉粥方：

淡竹葉一握　米一合

右以水一升，煮竹葉，濾取汁七合。煮粥熟，下竹葉汁相和，食之。

《**聖惠方・食治小兒諸方**》 治小兒心臟風熱，精神恍惚，淡竹葉粥方：

淡竹葉一握　粳米一合　茵陳半兩

右以水二大盞，煎二味取汁一盞，去滓，投米作粥食之。

冬麻子粥

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒咳嗽氣急，小便澀少，面目浮腫，冬麻子粥方：

右冬麻子三合，研，取汁。白米三合，煮粥，空心食之。

又方：

嫩桑枝切，二合　楮皮三合　米三合

右以水二升，煎桑、楮枝，取汁一升，去滓，煮米，作粥食之。

《**藥性全備食物本草・食治方**》 麻子粥　治小兒二便澀痛，內熱煩燥。方見濕類。

乾葛粥

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒風熱，嘔吐，壯熱頭痛，驚悸夜啼，乾葛粥方：

右乾葛一兩，以水一升半，煎取汁，去滓。下米一合，煮粥食之。

甘草豆

《**壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病**》 甘草豆方　冬月小兒解諸熱毒，老人亦宜服之。

大黑豆三升，淨洗　甘草三兩，細剉

右用水六升，煮令爛熟，時時以三五十顆與小兒食之，汁亦可服。又可用已煮過黑豆，入香藥末，和勻，甑上蒸令香軟，尤佳。

葛粉湯

《**食醫心鑒・小兒諸病食治諸方**》 治小兒壯熱，嘔吐，不下食，葛粉湯方：

右葛粉二兩，以水三合相和，調粉於銅紗羅中，令遍沸湯中煮熟，食之。

葛根粥

《**聖惠方・食治小兒諸方**》 治小兒風熱，嘔吐，頭痛，驚啼，葛根粥方：

葛根一兩，剉　粳米一合

右以水二大盞，煎至一盞，去滓，下米作粥，入生薑、蜜各少許，食之。

雞子餅

《**聖濟總錄・食治小兒諸病**》 治小兒秋夏中暴冷，忽下痢腹脹，乍寒乍熱，渴甚，食雞子餅方：

雞子二枚，去殼　胡粉半兩，炒令黃　黃蠟一棗大

右三味，先下黃蠟於銚子內，微火上熔，次下雞子黃及胡粉調和。候冷作餅，與兒空心午後食之，量兒大小增減。

雞子餌

《**壽親養老新書・婦人小兒食治方・產後諸病**》 雞子餌　治小兒秋夏中暴冷，忽下痢腹脹，乍寒乍熱，渴甚。

雞子二枚，去殼　胡粉半兩，炒令黃　黃蠟一棗大

右先下黃蠟於銚子內，微火上熔，次下雞子黃及胡粉調和，候冷作餅，與兒空心午後食之，量兒大小增減。

雞子粥

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒下痢不止，瘦奶，雞子粥方：

右以雞子一枚，米一合。煮米作粥，臨熟，破雞子相和熟，食之。

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒下痢不止，瘦弱，雞子粥方：

雞子一枚　糯米一合

右煮粥，臨熟，破雞子相和攪勻，空腹入少醋食之。

漿水葱白粥

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒小便不通，肚痛，漿水葱白粥方：

粟米二合　葱白三十莖，去鬚

右件以漿水煮作稀粥，臨熟，投葱白攪令勻，溫溫服之。

漿水粥

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒夜啼，小便不通，肚痛，漿水粥方：

右以漿水，煮白米二合，作稀粥，臨熟，下葱白和勻，食之。

苦楝根粥

《聖濟總錄・食治蛔蟲》 治蛔蟲心痛，苦楝根粥方：

苦楝根洗去土取皮，細剉，半升

右一味，都以水二升半，慢火煎至八合，絞去滓，以粟米三合淨淘，量水多少，并楝根汁同煮爲稠粥。隔宿不食，平旦頓食之，即蛔蟲盡下。

《普濟方・食治門・食治蛔蟲》 楝根粥方出《聖濟總錄》 治蛔蟲心痛。

右用苦楝根洗去土，取皮細剉半斤，都以水二升半，用慢火煎至八合，絞去滓。以粟米三合，淨淘，量水多少，并合楝根汁同煮爲稠粥，隔宿不食，平旦頓食之，即蛔蟲可盡下。

梨湯粥

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒心臟風熱，昏憒躁悶，不能下食，梨湯粥方：

梨三枚，切　粳米一合

右以水二升，煮梨取汁一盞，去滓，投米煮粥食之。

梨粥

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒心藏風熱，昏憒煩躁，不能下食，梨粥方：

消梨三顆，搗，濾取汁　白米三合

右煮粥，臨熟，下梨汁攪和，食之。

蘆根粥

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒嘔吐心煩，熱渴，蘆根粥方：

生蘆根二兩，剉　粟米一合

右以水二大盞，煎至一盞，去滓，投米煮粥，入生薑、蜜少許食之。

綠豆汁

《聖濟總錄・食治蛔蟲》 治蛔蟲，綠豆汁方：

綠豆三升，水五升煮爛，絞取汁二升　大麻子仁一升爛研，入水半盞，同研絞取汁

右二味，先取麻仁汁一半煎微溫，後入綠豆汁一升同攪，更煎微溫。欲服時，先吃炙羊肉乾脯一片，吐滓祗咽津五七度，頓服藥汁，須臾或吐或利，即其蛔已消。若未盡更服。

馬齒菜汁方

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒血痢不瘥，馬齒菜汁方：

馬齒菜汁一合　蜜半合　粟米一合

右以水一大盞，煮作粥，後入二味和調，食前服之。

母豬乳汁方

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒驚癇，發動無時，母豬乳汁方：

右母豬乳汁三合，以綿纏浸乳汁，令小兒吮之。

牡丹粥

《聖濟總錄・食治小兒諸病》 治小兒癖瘕病，牡丹粥方：

牡丹葉　漏蘆去蘆頭　決明子各一兩半　雄猪肝去筋膜，切研，二兩

右四味，以水三升，煎牡丹葉等三味，去滓取一升半，入猪肝及入粳米二合，煮如常粥，空腹食之。隨兒大小加減。

牛蒡粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒心藏風熱，煩躁恍惚，皮膚生瘡，牛蒡粥方：

右牛蒡根研，濾取汁三合。以白米一合，煮粥熟，投汁調和，食之。

《聖惠方·食治小兒諸方》 治小兒心臟積熱，煩躁恍惚，牛蒡粥方：

牛蒡根汁一合　粳米一合

右以水一大盞煮粥，臨熟投牛蒡汁攪勻，空腹溫溫食之。

牛乳飲

《聖濟總錄·食治小兒諸病》 治小兒噦，牛乳飲方：

牛乳一合　生薑汁半合

右二味，於銀器中，慢火同煎至六七沸，一歲兒飲半合，仍量兒大小，以意加減。

三豆湯

《養生至論·養生續刻》 三豆湯

小兒稀痘神方。方內所用紅豆須穀豆店所賣，藥店中赤豆是相思子，不可用。

紅飯豆一錢　大黑豆一錢　綠豆二錢　生甘草五分　川楝肉五分　銀花一錢

每逢節氣前後三日，煎湯服之，百日後吃起至種痘止。

人參粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒腸胃虛冷，嘔吐及痢，驚啼，人參粥方：

人參　茯苓各三分　麥門冬四分，去心　紅米一合

右以水一升半，煎三味，取汁七合，去滓，下米，煮粥食之。

《聖惠方·食治小兒諸方》 治小兒冷傷脾胃，嘔逆及痢，驚癇，人參粥方：

人參半兩，去蘆頭　白茯苓三分　粟米半合　麥門冬一兩，去心

右件藥，都細剉，每服半兩，以水一大盞，煎諸藥至七分盞，去滓，下米作粥食之。

生地黃粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒髮稀，乍寒乍熱，黃瘦，宜吃生地黃粥方：

生地黃汁一合　紅米一合

右煮作粥，臨熟，下地黃汁，攪，調和食之。

生蘆根粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒嘔吐，心煩熱，生蘆根粥方：

右生蘆根一兩，淨洗，以水一升，煎取汁七合，去滓。紅米一合，於汁中煮粥，食之。

石膏粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒心下逆氣，驚癇，寒熱，喘息，咽痛，石膏粥方：

石膏四兩　細米一合

右以水三升，煮石膏，取一升汁，去滓，下米，煮粥食之。

黍米粥

《食醫心鑒·小兒諸病食治諸方》 治小兒下痢，日夜數十度，漸困，黍米粥方：

黍米一合　雞子一枚　蠟一分，細切

右煮黍米粥，臨熟，下雞子及蠟，攪勻令熟，食之。

《聖惠方·食治小兒諸方》 治小兒下痢，日夜數十行，漸至困頓，黍米粥方：

黍米一合　鷄子一枚　黃蠟半兩

右煮粥臨熟，下鷄子蠟，攪令勻，空腹食之。

四米湯

《壽親養老新書·婦人小兒食治方·產後諸病》 四米湯　治小兒泄注。

粱米　稻米　黍米各三合　蠟如半彈丸大

右以東流水二升，煮粱米三沸，絞去滓；以汁煮稻米三沸，去滓；用汁煮黍米三沸，絞去滓；置蠟於汁中，候蠟消。每服半合，空心午後各一，隨兒大小增減。

四味粱米湯

《聖濟總錄·食治小兒諸病》 治小兒泄注，四味粱米湯方：

粱米　稻米　黍米各三合　蠟如半彈丸大

右四味，以東流水二升，煮粱米三沸，絞去滓，以汁煮稻米三沸，去滓。用汁煮黍米三沸，絞去滓，置蠟於汁中。候蠟消，每服半合，空心午後各一，隨兒大小增減。

郁李人粥

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒水氣，腹肚妨痛脹滿，面目腫，小便不利，郁李仁粥方：

右郁李人四分，以水八合，研，濾取汁。以白米一合，煮粥，空心食之。

郁李仁粥

《聖惠方・食治小兒諸方》 治小兒水氣，腹肚虛脹，頭面浮腫，小便不利，郁李仁粥方：

郁李仁二兩，湯浸去皮尖，微炒　桑根白皮一兩，剉　粟米一合

右件藥，搗碎，每服半兩，以水一大盞，煎至七分，去滓，下米作粥，入少生薑汁，任意食之。

主漆瘡方

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 主漆瘡方：用韭葉研，傅之。

豬子肝方

《聖濟總錄・食治小兒諸病》 治小兒久痢，豬子肝方：

豬子肝一具

右一味切片炙熟，空心食之。

紫蘇子粥

《食醫心鑒・小兒諸病食治諸方》 治小兒冷氣，腹肚脹滿，不多下食，紫蘇子粥方：

右紫蘇子三合，以水研，濾取汁。以白米二合投汁中，煮粥食之。

助胃膏

《藥性全備食物本草・食治方》 助胃膏

治小兒吐瀉。大和脾胃，進飲食。

人參　白术　茯苓　甘草各二錢半　白豆蔻七個　肉豆蔻二個　木香一錢　山藥五錢　砂仁廿個

爲末，蜜丸皂子大。每一丸，空心米飲下。

諸風分部

論說

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 黃帝曰：歲之所以多風疾之病者，何氣使然？師曠對曰：此八正之候。常以冬至之日，風從南方來者，名爲虛風，賊傷人者也。以夜至，萬民皆臥而不犯之也，故其歲萬民少病。以其晝至，萬民懈墮而皆中於風，故萬民多病。虛邪入客於骨而不發於外。至於立春，氣大發腠理。立春之日，風從西來者，萬民皆中於虛風。邪相搏，經氣絕伐，故諸逢其風而民之遇其雨者，名遇風歲露焉。因歲之和，少賊風，無病死者。歲多賊風邪之氣，寒溫不適，則多病矣。風從南來者，名曰大弱。其傷人也，內舍於心，外舍於脈，其氣主爲熱。風從西南方來者，名曰謀風。其傷也，內舍於脾，外舍於肥肉，其氣主爲弱。風從西方來者，名曰罔風。其傷也，內舍於肺，外在皮膚，其氣爲燥。風從西北方來者，名曰折風。其傷人也，內舍於小腸，外在手太陽之脈。脈絕則泄，閉則結不通，則喜暴死。風從北方來者，名曰大罔之風。其傷也，內舍於腎，外在骨肉及膂筋脈，其氣主爲寒。痹風從東北方來者，名曰胸風。其傷人也，內舍於腸，外在兩脇腋骨下及四肢節。風從東方來者，名曰嬰兒之風。其傷人也，內舍於脾，外在筋絡，其氣爲濕。痹風從東南方來者，名曰弱風。其傷人也，內舍胸外，在於肉，其氣主爲體重。主八風者，皆從其虛之鄉來，乃能病人。三虛相搏，則爲暴病卒死。兩實一虛，則爲淋露。寒犯其雨濕之地，則爲痿。故聖人辟邪風如避矢石。其三虛而偏中於邪風，則爲(繫)〔擊〕仆偏枯矣。

《聖惠方・食治中風諸方》 夫風者，四時五行之氣，分布八方。順十二月，終三百六十日，各以時從其鄉來，爲正氣之風。風在天地爲五行，在人爲五臟之氣，生長萬物，非毒癘之氣，人當觸之，遇不勝之氣乃病。人之在身，維血與氣，故身內血氣爲真，身外風氣爲邪，邪者風也。是以聖人言避風如避矢，故今人中風多病死者，是不避風邪毒氣也，宜以食治之。

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 夫風邪癲癇者，由血氣虛，風邪入於陰經故也。人有氣血，榮養臟腑。若氣血少，則心虛而精神離散，恍惚不安，因爲風邪所傷，則發癲也。又癇病者，亦由積搐風熱，發則仆地，吐涎沫，無所覺者是也，宜以食治之。

綜述

治諸風方

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風濕痹，五緩六急方：

野駝脂一斤煉熟，濾去滓

右件藥，收於瓷合中，每日空腹，以暖酒一中盞，調下半匙。

治中風，攣急疼痛方：

雁脂五兩，煉熟，濾過

右件藥，收於合中，每日空心以暖酒一中盞，調下半匙。

白雄雞羹

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲癇，不欲睡卧，自能驕倨，妄行不休，言語無度，安五臟，下氣，宜吃白雄鷄羹方：

白雄鷄一隻，治如食法

右以水煮令爛熟，漉出，擘肉，於汁中入葱、薑、五味作羹，空心食之。

薄荷煎

《壽親養老新書·食治方·諸煎》 薄荷煎　消風熱，化痰涎，利咽膈，清頭目。

龍腦薄荷葉一斤　川芎三兩　桔梗五兩，去蘆　甘草四兩　防風三兩　縮砂仁二兩

右爲末，煉蜜爲劑。此藥看之甚可忽，用之大有功，倉卒之中，亦可應手解利。

治遍身麻痹，百節酸疼，頭昏目眩，鼻塞腦痛，語言聲重，項背拘急，皮膚瘙癢，或生癮疹；及治肺熱喉腥，脾熱口甜，膽熱口苦；又治鼻衄唾血，大小便出血，及脫著傷風，並沐浴後風，並可服之。

兩眼暴赤腫痛，可以生薄荷取汁，更調此藥令稀，貼兩太陽，臨睡更貼上下兩眼瞼，次日即散。治腸風下血，可用此藥二貼，和雪糕圓，如梧桐子大，作二服，空心熟水下，即止。

蒼耳葉羹

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，頭痛濕痹，四肢拘攣痛，宜吃蒼耳葉羹方：

蒼耳嫩苗葉一斤　酥一兩

右件藥，先煮蒼耳三五沸，漉出。用豉一合、水二大盞半煎豉，取汁一盞半。入蒼耳及五味，調和作羹，入酥食之。

補益大棗粥

《普濟方·食治門·食治中風》 補益大棗粥方出《聖濟總錄》 治中風虛恐驚悸，如人將捕之，四肢沉重。

大棗七枚，去核　青粱粟米二合

右以水三升半，先煮棗，取汁一升半，去滓，入米煮粥食之。

豉粥

《聖惠方·食治風熱煩悶諸方》 治風熱攻心，煩悶不已，豉粥方：

豉二合　青竹茹一兩　米二合

右以水三大盞，煎豉、竹茹，取汁一盞半，去滓，下米煮粥，溫溫食之。

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，手足不遂，口面喎偏，言語謇澀，精神昏悶，宜食豉粥方：

豉半升　荆芥一握　薄荷一握　葱白一握，切　生薑半兩，切　鹽花半兩　羊髓一兩

右件藥，先以水三大盞，煎豉、荆芥等十餘沸，去滓，下薄荷等。入米，煎作粥食之。

葱豉薏苡仁粥

《普濟方·食治門·食治中風》 葱豉薏苡仁粥方出《聖惠方》 治中風頭疼，心煩苦，不下食，手足無力，筋骨疼痛，口面喎斜，言語不止。

葱白一握　豉三合　薄荷一握　薏苡仁三合　牛蒡根切，半升，洗去粗皮

右藥以水五大盞，煮葱白、牛蒡根、薄荷、豉等，煎去二盞半，去滓，入薏苡仁，煮粥空腹食之。

葱頭薏苡仁粥

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，頭痛心煩，苦不下食，手足無力，筋骨疼痛，口面喎斜，言語不正，宜吃葱頭薏苡仁粥方：

葱白一握　豉三合　牛蒡根切半升，洗去粗皮　薄荷一握　薏苡仁三合

右件藥，以水五大盞，煮葱白、牛蒡根、薄荷、豉等，煎取二盞半，去滓。入薏苡仁，煮作粥，空腹食之。

菖蒲酒

《藥性全備食物本草・食治方》 菖蒲酒　治風痹骨立痿黄，治不痊者宜服。經百日，顏色豐足，耳目聰明，延年益壽。久服通神。用菖蒲絞汁五斗、糯米五斗、炊熟細麵五斤，拌勻，入甕密蓋，三七日後取，酒溫服。

大豆酒

《藥性全備食物本草・食治方》 大豆酒　治卒中風口噤，身體反張不語。

用大豆二升，炒聲淨，即投下酒煮一二沸，去渣熱服，覆臥，汗瘥。口噤者，抗開灌之。

大豆妙方

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 治諸風濕痹，筋攣膝痛，積熱口瘡，煩悶，大腸秘澀，宜服大豆妙方。

大豆一兩，爲末　土蘇半斤

右相和令勻，不約時煮爛後食一兩匙。

鵝酒

《藥性全備食物本草・食治方》 鵝酒　治頭風痛。

用飛鵝一隻，去毛翼、腸雜，以防風半斤裝入腹內，縫合，以黄泥固濟，炭火炮，去煙存性，取出爲末。每二三錢，熱酒下，汗出即愈。

定風酒

《隨息居飲食譜・水飲類》 定風酒方

天冬　麥冬　生地　熟地　川芎　五加皮　牛膝　秦艽各五錢　川桂枝三錢

右九味，絹袋盛之。以滴花燒酒二十斤，淨白蜜、赤沙糖、陳米醋各一斤，攪勻，浸入瓷壇，豆腐皮封口，壓以巨磚，安水鍋內，蒸三炷香。壇須寬大，則蒸時酒弗溢出也。取起，埋土中七日，此內府方也。功能補血息風而健筋骨，且製法甚奇，凡患虛風病者，飲之輒愈，而藥味平和，衰年頻服，極有裨益，並無流弊。

按：酒性皆熱，而燒酒更烈，韌如羊腸，潤如豬脂，並能消化，故不但耗穀麥，亦最損人，尤宜禁之。然治病養老之功亦不可沒。世傳藥酒，率以剛燥之品助其猛烈，方名雖美，而遺患莫知。惟此七方，用藥深有精義，洵屬可傳。但飲貴微醺，不可過恣，始爲合法。虛寒衰老之人，寒宵長夜，苦難酣眠達曉，宜製小銀瓶，略如鼻煙壺式，口用旋蓋，以煖酒灌入，佩於衷衣兜肚之間，酒可徹夜不涼。丁夜醒時，飲而再睡，不煩人力，恬適自如，補益之功甚大。若能此外勿飲，更可引年。凡飲酒，並宜隔湯頓溫也。

大棗粥

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱煩悶，心懸腸癖，腹中邪氣，養脾胃氣，助十二絡脈通九竅，安神除恍惚，大棗粥方：

大棗二七枚　茯神半兩　粟米二合

右件藥細剉，先以水二大盞煮至一盞半，去滓，下米煮粥，溫溫食之。

《聖濟總錄・食治諸風》 治中風，驚恐虛悸，如人將捕之，四肢沉重，補益，大棗粥方：

大棗七枚，去核　青粱粟米二合

右二味，以水三升半，先煮棗取一升半，去滓投米，煮粥食之。

冬麻子粥

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 治中風，五藏擁熱，言語謇澀，手足不隨，神情冒昧，大腸澀滯，宜吃冬麻子粥方。

冬麻子半升　白米三合

右以水二升，研濾麻子，取汁煮粥，空心食之。

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，五臟壅熱，言語謇澀，手足不遂，神情冒昧，大腸澀滯，宜吃冬麻子粥方：

冬麻子半升　白粱米三合　薄荷一握　荆芥一握

右件藥，以水三大盞煮薄荷等，取汁二盞，去滓，用研麻子濾取汁，并米煮作粥，空腹食之。

《聖濟總錄・食治諸風》 治中風，五臟風熱，言語謇澀，手足不隨，大腸

滯壅，冬麻子粥方：

冬麻子炒搗研，半斤　白粟米淘淨，三合　薄荷葉　荆芥穗各一握

右四味，先以水三升，煮薄荷荆芥二味，去滓取汁二升，以此汁研麻子仁，濾過下白粟米煮粥，空腹食之。一方用青粱米。

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風不語，惡實根粥方：

惡實根去黑皮，切一升　生薑切，三兩　陳橘皮去白，切二兩　青粱米淨淘，三合

右四味，以水五升，先煮三味至二升，去滓下米煮粥，空腹食之。

惡實菜

《飲膳正要·食療諸病》 惡實菜即牛蒡子，又名鼠粘子　治中風，燥熱，口乾，手足不遂，及皮膚熱瘡。

惡實菜葉肥嫩者　酥油

右件，以湯煮惡實葉三五升，取出，以新水淘過，布絞取汁，入五味，酥點食之。

惡實根粥

《普濟方·食治門·食治中風》 惡實根粥方出《聖惠方》　治中風不語。

惡實根去黑皮，切，一升　生薑切，三兩　陳橘皮去白，切，二兩　青粱米淨淘，三合

右四味以水五升，先煮三味，二升去滓，下米煮粥，空腹食之良。

惡實葉菹

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風，煩躁口乾，手足不隨，及皮膚熱瘡，惡實葉菹方：

惡實葉嫩肥者一斤，切　酥半兩

右二味，先以湯煮惡實葉三五沸，取出以新水淘過，布絞去汁，入於五味汁中，略煮點酥食之。

發汗豉粥

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，傷寒壯熱頭痛，初得三二日，宜服發汗豉粥方：

豉一合　荆芥一握　麻黄三分，去根節　葛根一兩，剉　梔子仁三分　石膏三兩，搗碎，綿裹　葱白七莖，切　生薑半兩，切　粳米二合

右以水三大盞，都煎至二盞，去滓，納米煮作稀粥，服之，汗出爲效。如未有大汗，宜再合服之。

魚蒼耳菜

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治頭風、寒濕痹，四肢拘攣，宜吃魚蒼耳菜方。

蒼耳嫩葉一斤　土蘇一兩

右煮蒼耳葉三五沸，漉出，五味調和食之。

魚鹿蹄

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治諸風，脚膝疼痛，不能踐地，宜吃魚鹿蹄方。

鹿蹄四隻

右治如食法，煮令極熟，擘，取肉於五味中重魚，空心服之。

魚牛蒡葉

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治中風毒，心煩口乾，手足不隨，及皮膚熱瘡，宜吃魚牛蒡葉方。

牛蒡肥嫩葉一斤　土蘇半兩

右細切牛蒡葉，煮三五沸，漉出，於五味汁中重魚，點酥食之。

葛粉撥刀

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，手足不遂，言語謇澀，精神昏憒，宜吃葛粉撥刀方：

葛粉四兩　荆芥半兩　葱白一握，切　生薑半兩，切　川椒五十枚，去目及閉口者　香豉一合　鹽花半兩　羊筒骨髓一兩

右件藥，以水五大盞先煎荆芥等，取汁三盞，和葛粉切作撥刀，入汁中煮熟，頓食之。

淡竹瀝粥

《聖惠方·食治風熱煩悶諸方》 治熱毒風，心膈煩悶，或小便赤澀，淡竹瀝粥方：

淡竹瀝一合　石膏一兩，搗碎　黄芩一分，搗研　粟米二合　蜜半合

右先以水二大盞半，煎石膏、黄芩至一盞半，去滓，下米煮粥。欲熟入竹瀝及蜜，攪勻候熟，任意食之。

茯苓粥

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治心胸結氣，煩悶恐悸，風熱驚邪，口乾，茯苓粥方：

赤茯苓一兩　麥門冬一兩，去心　粟米二合

右件藥細剉，先以水二大盞半煎至一盞半，去滓，下米煮作粥，溫溫食之。

葛粉飯

《聖濟總錄・食治諸風》 治中風，狂邪驚走，心神恍惚，言語失志者，葛粉飯方：

葛根搗取粉，四兩　粱粟米飯半升

右二味，以漿水浸飯，漉出，入葛粉拌勻，於豉汁內急火煮熟，著五味葱白食之，日三，仍勿雜食。

葛粉羹

《飲膳正要・食療諸病》 葛粉羹　治中風，心脾風熱，言語（蹇）〔謇〕澀，精神昏憒，手足不遂。

葛根半斤，搗，取粉四兩　荆芥穗一兩　豉三合

右三味，先以水煮荆芥、豉六七沸，去滓，取汁。次將葛粉作索麵，於汁中煮熟，空腹食之。

葛粉索餅

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 治中風，心脾熱，言語謇澀，精神昏憒，手足不隨，宜吃葛粉索餅方。

葛粉四兩　荆芥一握

右以水四升，煮荆芥六七沸，去滓澄清。軟和葛粉作索餅，於荆芥汁中食之。

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，心脾熱，言語謇澀，精神昏憒，手足不遂，宜吃葛粉索餅方：

葛粉四兩　荆芥一握　香豉二合

右件藥，以水三大盞煮豉及荆芥，取兩盞半，去滓，和葛粉作汁中，煮令熟，空腹食之。

《聖濟總錄・食治諸風》 治中風，心脾風熱，言語謇澀，精神惛憒，手足不隨，葛粉索餅方：

葛根半斤，搗取粉四兩　荆芥穗一握，剉　豉三合

右三味，先以水四升，煮豉并荆芥六七沸，去滓取汁，次將葛粉和作索餅，於二味汁中煮熟，每空腹少入滋味食之。

葛粉粥

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，手足不遂，言語謇澀，嘔吐昏憒，不下食，宜吃葛粉粥方：

白粱米飯半升　葛粉四兩

右以粱米飯，拌葛粉令勻，於豉汁中煮，調和如法，任性食之。

葛實葉菹方

《普濟方・食治門・食治中風》 葛實葉菹方出《聖惠方》 治中風，煩燥口乾，手足不遂，及皮膚熱瘡。

葛實葉嫩肥者，一斤，切　酥五錢

右先以湯煮葛實葉三五沸，取出以新水淘過，布絞去汁，入於五味汁中，略煮點酥食之。

黃牛腦子酒

《藥性全備食物本草・食治方》 黃牛腦子酒　治遠年近日偏正頭風。用黃牛腦髓一個，薄切，白芷、川芎末各三錢，同入磁器內，相和煮熟，乘熱服之盡量一醉，睡後酒醒，其疾如失。

《壽世青編・食治秘方・風門》 黃牛腦子酒　治遠年近日偏正頭風。用牛腦一個切片，白芷、川芎末各三錢，同入磁器內，加酒煮熟，乘熱食之，儘量而醉，醉後即臥，臥醒疾若失。

固春酒

《隨息居飲食譜・水飲類》 固春酒方　治風寒濕襲入經絡，四肢痺痛不舒，俗呼風氣病，不論新久，歷治輒效。

鮮嫩桑枝　大豆黃卷或用黑大豆亦可　生苡仁　樞木子即十大功勞紅子也，黑者名極木子，亦可用，無則用葉，或用南天燭子亦可，各四兩　金銀花　五加皮　木瓜　蠶砂各二兩　川黃柏　松子仁各一兩

右十味，絹袋盛而縫之。以好燒酒十斤，生白蜜四兩，共裝壇內，將口封固紮緊。水鍋內蒸三炷香取起，放泥地上七日，即可飲矣。每日量

飲一二杯。病淺者一二斤即愈。

河車肉方

《藥性全備食物本草・食治方》河車肉方　治失心顛狂。

用紫河車洗淨煮爛，同熟牛脈切碎，和一處，隨便食之，最妙。

狐肉羹

《飲膳正要・食療諸病》狐肉羹　治驚風，癲癇，神情恍惚，言語錯謬，歌笑無度。

狐肉不以多少，及五藏

右件，如常法，入五味煮令爛熟，空心食之。

虎脛骨浸酒

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》治風毒在骨節，疼痛不可忍，虎脛骨浸酒方。

虎脛骨二斤，炙令黃，剉　牛膝二兩　芍藥三兩　防風四兩　桂一兩

右並剉，以生絹袋盛，浸酒二斗，經三兩宿，隨性飲之。忌牛肉、生葱。

槐葉茶

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》治野雞痔，下血，除目暗，槐葉茶方。

右以嫩槐葉一斤，一如造茶法，爲末，如茶煎啜之。

荊芥粥

《聖濟總錄・食治諸風》治中風，言語謇澀，精神惛憒，口面喎斜，荊芥粥方：

白粟米淨淘，二升半　荊芥穗剉　薄荷葉各一握　豉三合

右四味，先將三味，以水三升，煮至二升，去滓取一升半，投米煮粥，空腹食。一方用白粱米。

巨勝酒

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》治風虛濕痹，脚膝筋攣急痛，巨勝酒方。

巨勝三升，炒　薏苡人一升　生乾地黃半升，切

右以生絹袋盛，用酒二升浸，經三五宿，任性暖服之。

《壽世青編・食治秘方・燥門》巨勝酒

治風虛痹弱，腰膝疼痛。巨勝子二升，炒苡米二升，生地半斤，袋盛浸酒飲。

槐枝酒

《壽世青編・食治秘方・燥門》槐枝酒　治大麻痿痹。槐枝煮油，如常釀酒法。

苦竹葉粥

《聖惠方・食治風邪癲癇諸方》治風邪癲癇，心煩驚悸，宜吃苦竹葉粥方：

苦竹葉二握　粟米二合

右先以水二大盞半煮苦竹葉，取汁一盞五分，去滓，用米煮作粥，空腹食之。

粱米粥

《聖惠方・食治中風諸方》治中風心脾熱，言語謇澀，精神昏憒，手脚不遂，口喎面戾，宜吃粱米粥方：

白粱米三合　荊芥一握　薄荷葉一握　豉三合

右件藥，以水三大盞煮荊芥、薄荷、豉，取汁二盞，澄濾過。入米煮作粥，空腹食之。

喇嘛酒

《隨息居飲食譜・水飲類》喇嘛酒方　治半身不遂，風痺麻木。

胡桃肉　龍眼肉各四兩　杞子　首烏　熟地各一兩　白术　當歸　川芎　牛膝　杜仲　白芍　豨薟草　茯苓　丹皮各五錢　砂仁　烏藥各二錢五分

右十六味，絹袋盛之，入瓷瓶內，浸醇酒五斤，隔水煮醲，候冷，加滴花燒酒十五斤，密封七日。

榴梨漿

《保生要錄・果類》榴梨漿　治風熱昏悶煩躁。

青梨大者二十顆　石榴十顆　淡竹瀝三大升

右搗榴、梨，捩取自然汁，澄濾，拌竹瀝。一服五合，日三服。梨極大方用二十顆，小者三十顆。

鹿蹄肉羹

《聖惠方・食治中風諸方》治中風，脚膝疼痛，不能踐地，宜吃鹿蹄肉羹方：

鹿蹄一具，洗如法，煮令熟，擘細，於五味汁中煮作羹，空腹食之。

驢肉湯

《飲膳正要・食療諸病》 驢肉湯　治風狂，憂愁不樂，安心氣。

烏驢肉不以多少，切

右件，於豆豉中，爛煮熟，入五味，空心食之。

驢肉腤臍方

《聖惠方・食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲癇，及愁憂不樂，安心氣，宜吃驢肉(腌臉)(腤臍)方：

驢肉五斤，先以水煮熟，細切，用豉汁中著葱醬，作(腌臉)(腤臍)食之。或作羹亦得。

驢頭羹

《飲膳正要・食療諸病》 驢頭羹　治中風頭眩，手足無力，筋骨煩痛，言語(蹇)(謇)澀。

烏驢頭一枚，洗淨　胡椒二錢　草果二錢

右件，煮令爛熟，入豆豉汁中，五味調和，空腹食之。

驢頭酒

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》 治大風，手足攤緩，一身動搖，驢頭酒方。

烏驢頭一枚

右燖洗如法，煮熟，和汁，浸麴如常醞酒法，候熟，任性飲之。

麻仁湯

《藥性全備食物本草・食治方》 麻仁湯

治顛風。用麻仁四盞，以水六盞猛火煮至一盞，去滓，空心溫服。或發或不發，或多言語，勿怪之，但以人爲摩手足須定。凡進二三劑即愈。

麻子粥

《飲膳正要・食療諸病》 麻子粥　治中風，五藏風熱，語言(蹇)(謇)澀，手足不遂，大腸滯澀。

冬麻子二兩，炒，去皮，研　白粟米三合　薄荷葉一兩　荆芥穗一兩

右件，水三升，煮薄荷、荆芥，去滓，取汁，入麻子仁同煮粥，空腹食之。

木通粥

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱多睡，頭痛煩悶，宜服木通粥方：

木通二兩，剉　粳米二合

右以水二大盞，煮木通取汁一大盞半，去滓，下米煮粥，溫食之。

耐風寒方

《普濟方・食治門・食治中風》 耐風寒方出《本草》。

用熊掌，得酒醋水三件煮熟，則嗔大如皮球，食之耐風寒。

牛蒡葉羹

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，心煩口乾，手足不遂及皮膚熱瘡，宜吃牛蒡葉羹方：

牛蒡葉一斤肥嫩者　酥一兩

右件藥，以湯煮牛蒡葉三五沸，令熟，漉出，於五味中重煮作羹，入酥食之。

牛蒡餺飥

《藥性全備食物本草・食治方》 牛蒡餺飥方　治中風口目瞤動，煩悶不安。

用牛蒡根一升，去皮爲末，和白米四合煮熟，入葱、豉、椒、鹽，和勻。空心常食之，大有神效。

牛膝浸酒

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》 治久風濕痹，筋攣膝痛，胃氣結積，益氣，止毒熱，去黑痣面皯，皮膚光潤，牛膝浸酒方。

牛膝根二斤，洗，切　豆一升　生地黄切，二升

右以酒一斗五升浸，先炒豆令熟，投諸藥酒中，經三兩宿，隨性飲之。忌牛肉。

牛蒡方

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱，解丹石諸毒，蒸牛蒡方：

牛蒡嫩葉一斤，洗如法　好酥隨多少

右煠牛蒡葉熟，更洗去苦味，重以酥及五味焦炒食之，兼堪下飯。秋冬用根佳，春夏用葉。

又方：右牛蒡根，搗絞取汁，每服二合，日三服。

又方：右茅根搗絞取汁一大盞，食後分爲四服。

人參粥

《聖濟總錄·食治諸風》 治中偏風，胃悶煩躁，食飲不得，人參粥方：

人參一兩剉如粟，以水四升煮至二升，去滓下米　粟米五合　薤白切一合　雞子去黃一枚

右四味，先用參汁煮粟米粥，將熟下雞子清薤白，候熟食之。如食不盡，可作兩次。

石膏粥

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲癇，口乾舌焦，心煩頭痛，暴熱悶亂，宜吃石膏粥方：

石膏半斤　粳米三合

右以水五大盞煮石膏，取二大盞，去石膏。用米煮粥，欲熟，入葱白二莖、豉汁二合，更同煮，候熟，空心食之。石膏可三度用之。

石英磁石浸酒

《食醫心鑒·浸酒茶藥諸方》 治手足痹弱，不可持物，行動無力，及耳聾，腎藏虛損，益精保神守中，石英磁石浸酒方。

白石英十兩，剉　磁石十兩，研，以水浮去濁汁

右以生絹袋盛，以酒一斗五升，浸三五宿，任性暖飲之，酒盡旋入。

薯蕷撥刀

《普濟方·食治門·食治中風》 薯蕷撥刀方出《聖惠方》 治心虛，風眩頭痛。用生薯蕷，不限多少，去皮磨如稀糊，如白麵，作撥刀，豉汁五味調和食之。

薯蕷撥粥

《聖惠方·食治中風諸方》 治心虛，風眩頭痛，宜服薯蕷撥粥方：

生薯蕷不限多少，去皮，磨如稀麵

右和白麵作撥粥，於豉汁中煮，入五味調和食之。

薯蕷酒

《食醫心鑒·浸酒茶藥諸方》 治頭風，口動眼瞤，脚膝頑痹無力，小便數，薯蕷酒方。

生薯蕷半斤，去皮　酒三升

右以酒一升，一沸，旋下薯蕷，旋旋添酒。薯蕷熟，入酥、蜜、葱、椒、鹽，空心服之。

松精粉

《石成金醫書·食愈方·風》 松精粉　治癘風，又名大麻瘋，即癩也。最爲惡病。其症手足麻木，毛落眉落，遍身癮疹成瘡，有血無膿，肌肉潰爛，鼻樑折壞，甚則眉落聲啞，身面如蟲行，指節縮落，足底穿通，臭穢不堪，形貌俱變，且能傳染人。雖親屬俱厭惡遠避，嶺南頗多，因設麻瘋院，以另居之。他如卑濕之處，溽熱之人，亦間有之。此皆夙孽積愆所致，宜自懺悔，戒淫慾忿怒，及一切鮮發豬、羊、雞、鵝、魚、蟹、肉食之類。得此神方，久服自愈。但此病深重，服藥須久。若服藥不耐久，無益也。服藥不守戒，無益也。不自知過，不自懺悔，無益也。俗云癩子吃肉，不圖人身，信不誣也。既不知戒，又不痛自懺悔，一失人身，萬劫難得，可不哀哉！用明淨松香，不拘多少，去渣滓，取溪河淡水或雨水，用淨鍋將松香煮化，不住手攪，視水色如米泔，嘗味極苦，即傾冷水內，將松香乘熱扯拔，冷定堅硬。另換清水，再煮再拔。如前製法，不論幾十次，只以松香體質鬆脆潔白，所煮之水澄清不苦爲度。陰乾研末，重羅極細。凡服此藥，每料二斤。日將白米作粥，候溫量投藥末和勻，任意食之，不可多嚼。饑則再食，日進數餐。不可更食乾飯，只以菜乾或筍乾少許過口，一切油、鹽、醬、醋、葷腥、酒、果、糖、麵雜物，概行禁忌。渴時不可吃茶，用白滾水候溫，投藥和勻，飲之。每日約服數錢，以漸而進，不可太多。服藥旬日，或作嘔，或胸膈嘈逆，或大便內下諸毒物，此藥力盛行。必須強服，不可中止。遠年痼疾，盡料全愈。患病未深，只須半料，鬚眉再生，肌膚完好，筋骨展舒，平復如舊。飲食不忌，惟豬首、鵝菌及濕毒之物終身忌食。此方藥雖平常，效應如神。予得方甚難，今不吝惜，刊刻普傳，仍冀仁人製施，功德最大。

史國公藥酒

《藥性全備食物本草·食治方》 史國公浸酒方

防風　秦艽　油松節　鱉甲　白术　羌活　蓽撥　當歸　虎脛骨　牛膝　杜仲　晚蠶砂各三兩　蒼耳子四兩　乾茄根八兩　枸杞子五兩

右剉，入絹袋內。入南酒，或無灰好酒，重湯煮，一炷香爲度。早晚隨量飲之。不忌諸物，以瘥爲度。

《養生食鑒·食治方·風》 史國公藥酒方　防風、羌活、虎脛骨、鱉甲、晚

蠶砂、炒油松節白末各二兩，秦艽、萆薢、當歸、杜仲各三兩，牛膝一兩，蒼耳子四兩，枸杞子五兩，野茄根蒸熟曬乾八兩。各咀細，盛布袋中，入大壇內，入好酒三十五斤，封壇口，浸十四日滿，則壇入水鍋懸煮一時，取壇，土內埋三日，去火毒。每日清晨、午後各服五七盞，大有補益。治半身偏重，手足拘攣，一切風疾神效，衰年染患者，亦宜。以上各藥，宜於本草雷公炮製，切勿生用乃效。

粟米粥

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 治中風，心脾熱，言語謇澀，精神昏憒，手足不隨，口喎面戾，宜服粟米粥方。

白粱米三合　荆芥　婆訶葉各一握

右以水三升，煎荆芥、婆訶，取汁一升，半澄濾，投米煮粥，空心食之。

酸棗仁粥

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風，筋骨風冷頑痹，或多不睡，宜吃酸棗仁粥方：

酸棗仁半兩，炒令黃，研末，以酒三合浸汁　粳米三合

右件藥，先以粳米煮作粥，臨熟下酸棗仁汁，更煮三五沸，空心食之。

酸棗仁煎餅

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱，心胸煩悶，不得睡卧，宜食酸棗仁煎餅方：

酸棗仁三分，炒熟，擣末　人參一分，末　茯神一分，末　糯米四兩，水浸，細研白麵四兩

藥末，入米麵中，以水調作煎餅食之。要着肉臛，五味食之并可。

醍醐酒

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風煩熱，皮膚瘙癢，醍醐酒方：

醍醐四兩

右件藥，以暖酒一中盞，調下半匙。

天蓼木粥

《聖惠方・食治中風諸方》 治風不論冷熱，宜吃天蓼木粥方：

天蓼木半斤，擣爲末

右以水一大盞半，入末半匙，煎至一盞，去滓澄清，入米一合煮粥，空心食之。

天蓼粥

《聖濟總錄・食治諸風》 治中風，半身不隨，腰背反張，天蓼粥方：

天蓼木三升，細研

右一味，以水一石，煮取二斗，去滓，每取汁一升，納粳米一合煮粥，稍熱食之。一方用糯米治癲疾。

烏雌雞羹

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》 治風寒濕痹，五緩六急，骨中疼痛，宜食烏雌雞羹方。

烏雌雞一隻

右治如法，煮令極熟，細擘，以豉汁、葱、薑、椒、醬作羹食之。治風寒濕痹，四肢拘攣。

右蒼耳子三兩，爲末，水一升半，煎七合，去滓服。

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風濕痹，五緩六急，骨中疼痛，不能踏地，宜吃烏雌雞羹方：

烏雌雞一隻，治如食法

右煮令熟，細擘，以豉汁、椒、葱、醬調和作羹，空腹食之。

烏雞臛

《藥性全備食物本草・食治方》 烏雞臛　治中風煩熱，言語澀悶，或手足發熱。用烏雞肉半斤、葱白一握，同煮作臛。入麻油、鹽、椒、薑、豉，再煮令熟。空心漸食，善能補益。

烏雞酒

《聖濟總錄・食治諸風》 治中急風，背強口噤，舌直不得語，目睛不轉，煩熱苦渴，或身重，或身癢，烏雞酒方：

烏雌雞一隻，去毛嘴脚

右一味，破開去腸肚，以酒五斗，煮取二升，去滓分溫三服，相繼服盡，汗出即愈。不汗者，用熱生薑、葱白、稀粥投之，蓋復取汗。又雞腸肚勿去中屎，緊結兩頭，勿傷動，煮汁服之。

《飲膳正要・食療諸病》 烏雞酒　治中風，背強，舌直不得語，目睛不轉，煩熱。

烏雌雞一隻，擣洗淨，去腸肚

右件，以酒五升，煮取酒二升，去滓。分作三服，相繼服之。汁盡，無時熬葱白、生薑粥投之，蓋覆，取汁。

烏驢皮食

《普濟方·食治門·食治中風》 烏驢皮食方出《聖惠方》 治中風，手足不遂，骨筋煩痛，心躁口乾，面目喎偏。

用烏驢皮一張，揉洗如法，蒸令極熟，條切於豉汁中，著五味調和，更煮過，空腹食之。

烏驢皮湯

《飲膳正要·食療諸病》 烏驢皮湯 治中風，手足不遂，骨節煩疼，心燥，口眼面目喎斜。

烏驢皮一張，洗淨

右件，蒸熟，細切如條，於豉汁中，入五味，調和勻，煮過，空心食之。

烏驢頭肉方

《普濟方·食治門·食治中風》 烏驢頭肉方出《聖惠方》 治中風頭眩，心肺浮熱，手足無力，筋骨煩痛，言語謇澀。一身動搖，又主風狀，憂愁不樂，能安心氣。

用烏驢頭一枚，洗如法，蒸令熟，細切。更於汁中煮，著葱蒜鹽等，并點少許酥，任性食之。驢肉亦可作膅臘，或煮食之亦得，及作粥并可。

烏頭粥

《藥性全備食物本草·食治方》 烏頭粥 治風寒濕痹，麻木不仁，手足四肢不遂，重痛不舉等症。預服防之。

生川烏末四錢 白米半碗

慢火熬作稀粥，入生薑汁一匙、白蜜三匙，攪勻，空心溫服。如中濕，更入薏苡末二錢。蓋風客肝則淫脾，故疾在四末，宜穀氣引風溫之藥，徑入脾經。

烏粘子浸酒

《食醫心鑒·浸酒茶藥諸方》 治脚膝頑麻無力，頭目眩，五臟虛，烏粘子浸酒方。

烏粘子二升 甘菊花四兩 天蓼木二斤，剉

右以酒一斗浸，經四五宿，隨性飲之。

豨豬肉膾

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲狂病，經久不瘥，或歌或笑，行走無時，宜吃豨豬肉膾方：

豨豬肉五斤

右以水煮熟，切作膾，入五味，取性食之。

仙靈脾酒

《壽世青編·食治秘方·濕門》 仙靈脾酒 治偏風不遂，強筋壯骨。仙靈脾一斤，袋盛浸無灰酒二斗，封固三日飲之。

熊肉膅臘方

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治中風，心肺熱，手足不隨，及風痹不仁，筋急五緩，恍惚煩躁，宜吃熊肉膅臘方。

右以熊肉一斤，如常法，切，膅臘調和，空心食之。

熊肉羹

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風，手足不隨，及風痹，不仁筋急，熊肉羹方：

熊肉一斤，去筋膜，熟煮

右一味，細切，如常法調和作羹，或五味鹽醋，任意食之。

《飲膳正要·食療諸病》 熊肉羹 治諸風脚氣，痹痛不仁，五緩筋急。

熊肉一斤

右件，於豆豉中，入五味、葱、醬，煮熟，空腹食之。

熊湯

《飲膳正要·聚珍異饌》 熊湯 治風痹不仁，脚氣。

熊肉二脚子，煮熟，切塊 草果三個

右件，用胡椒三錢，哈昔泥一錢，薑黃二錢，縮砂二錢，咱夫蘭一錢，葱、鹽、醬一同調和。

雁脂酒

《食醫心鑒·浸酒茶藥諸方》 治風擊拘急偏枯，血氣不通利，雁脂酒方。

右以雁脂四兩，煉，濾過。每日暖酒一盞，以雁脂一匙，和飲之。

羊肚羹

《飲膳正要・食療諸病》羊肚羹　治諸中風。

羊肚一枚，洗淨　粳米二合　葱白數莖　豉半合　蜀椒去目、閉口者，炒出汗，三十粒　生薑二錢半，細切

右六味，拌勻，入羊肚內，爛煮熟，五味調和，空心食之。

羊肚食

《聖濟總錄・食治諸風》治中風，羊肚食方：

羊肚淨，治如食法一枚　粳米淨淘一合　葱白七莖　豉半合　蜀椒去目并合口者，炒出汗三十枚　生薑切細，一分

右六味，將五味藥拌勻，入於羊肚內，爛煮熟切如常食法，淡入五味，日食一枚，十日止。

羊肚粥

《石成金醫書・食愈方・風》羊肚粥　治中風半身不遂。用羊肚，入粳米、葱白、薑、椒、豉煮粥，日食一具，十日效。

羊頭膾

《聖濟總錄・食治諸風》治中風，頭眩羸瘦，手足無力，羊頭膾方：

白羊頭一枚，如治食法

右一味，蒸令熟，細切，以五味汁調和，作膾食之。

《飲膳正要・食療諸病》羊頭膾　治中風，頭眩羸瘦，手足無力。

白羊頭一枚，洗淨

右件，蒸令爛熟，細切，以五味汁調和，膾，空腹食之。

羊脂粥

《壽世青編・食治秘方・風門》羊脂粥　治半身不遂、中風，用羊脂入粳米、葱白、薑、椒、豉煮粥。日食一具，十日效。

野狐肉

《聖濟總錄・食治諸風》治驚癇風癇，神情恍惚，言語錯謬，歌笑無度，兼五臟積冷，蠱毒寒熱，野狐肉方：

野狐肉一斤及五臟料，治如食法

右一味，於豉汁中作羹，調以五味食之，或作粥臛炙蒸并得，或以羊骨或鯽魚汁替豉汁亦得，然不如用豉汁，病人吐出清涎爲效。

野狐肉及五臟羹

《聖惠方・食治風邪癲癇諸方》治風邪癲癇，或言語恍惚，臟腑虛冷，宜吃野狐肉及五臟作羹方：

野狐肉一斤，及腸肚淨洗

右以豉三合，以水五大盞煎取汁三盞，去豉。入狐肉及五臟，相和作羹，入五味調和食之。或蒸或煮，食之并效。

野駝脂酒

《食醫心鑒・浸酒茶藥諸方》治風濕痹頑，五緩六急，野駝脂酒方。

野駝脂一升

右煉，濾。每日空心暖酒一盞，入野駝脂半兩許，和服之。

薏苡仁粥

《食醫心鑒・論中風疾狀食治諸方》治中風，言語謇澀，手足不隨，大腸擁滯，宜食薏苡人粥方。

薏苡人三合　冬麻子半升

右以水三升，研濾麻子，取汁，用煮薏苡人，煮粥，空心食之。

治中風，手足不隨，言語謇澀，嘔吐，煩燥昏憒，不下方。

白粱米飯半斤以漿水浸　葛粉四兩

右漉出粟飯，以葛粉拌令勻，於豉汁中煮，調和食之。

治中風，頭痛心煩，若不下食，手足無力，筋骨疼痛，口面喎，言語不正，宜吃薏苡人粥方：

葱白　婆訶各一握　牛蒡根切，五合　豉三合　薏苡人搗，三合

右以水四升，煮葱白、牛蒡根、婆訶等，取汁二升半，去滓，投薏苡人，煮粥，空心食之。

《聖惠方・食治中風諸方》治中風，言語謇澀，手足不遂，大腸壅滯，筋脈拘急，宜吃薏苡仁粥方：

薏苡仁三合　冬麻子半升

右件藥，以水三大盞，研濾麻子取汁，用煮薏苡仁，作粥，空腹食之。

《聖惠方・食治中風諸方》治中風，筋脈攣急，不可屈伸及風濕等，宜吃薏苡仁粥方：

薏苡仁二合　薄荷一握　荆芥一握　葱白一握　豉一合

右件藥，先以水三大盞煎薄荷等，取汁二盞。入薏苡仁，煮作粥，空腹食之。

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風，四肢拘攣，不得屈伸，言語謇澀，大腸壅滯，筋骨疼痛，薏苡仁粥方：

薏苡仁　冬麻子搗碎

右二味等分，以水三升，研麻子取汁，用煮薏苡仁粥，空腹食之。

皂莢芽菹

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風，皂莢芽菹方：

皂莢嫩芽不限多少

右一味，先煮熟，絞去汁炒過，入五味，與紅粳米飯隨意食之，又不可過多。

蒸驢頭

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治風頭目眩，心肺浮熱，手足無力，筋骨煩疼，言語似澀，宜食蒸驢頭方。

烏驢頭一枚

右燖治如法，蒸令（熟）〔熟〕，重炙，任性著鹽、醋、椒、葱食之。

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風頭眩，心肺浮熱，手足無力，筋骨煩疼，言語謇澀，一身動搖，宜吃蒸驢頭肉方：

烏驢頭一枚，洗如法

右蒸令極熟，細切，更於豉汁中煮，着葱、椒、鹽重煮。點少許酥，任性食之。驢肉亦可作（腌臉）〔腊臘〕，或煮食之亦得。

蒸烏驢皮

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治中風，手足不隨，疼痛，心煩躁，口面喎斜，宜吃蒸烏驢皮方。

烏驢皮一領

右燖洗如法，蒸令熟，切，於豉汁中五味更煮，空心食之。

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，手足不遂，筋骨疼痛，心神煩躁，口面偏斜，宜吃蒸烏驢皮方：

烏驢皮一領，掃洗如法

右蒸令熟，切於五味汁中更煮，空腹隨性食之。

《聖濟總錄·食治諸風》 治中風，手足不隨，骨節煩疼，心躁口乾，面目喎偏，蒸烏驢皮食方：

烏驢皮一張，掃洗如法

右一味，蒸令極熟，條切，於豉汁中着五味調和更煮過，空腹食之。

蒸羊頭肉

《食醫心鑒·論中風疾狀食治諸方》 治風眩羸瘦，小兒驚癇，丈夫五勞，手足無力，宜吃蒸羊頭肉方。

白羊頭

右燖治如法，蒸令極熟，切，以五味汁和調食之。

《聖惠方·食治中風諸方》 治中風，目眩羸瘦，小兒驚癇，及五勞，手足無力，宜吃蒸羊頭肉方：

白羊頭一枚，洗如法

右蒸令極熟，切以五味汁食之。或作鱠，入五辛、醬、醋，食之亦得。

枳殼方

《食醫心鑒·浸酒茶藥諸方》 皮膚風癢，明目，枳殼方。

枳殼一兩，爲末。水一升，入末少許，如茶煎服之。

豬肉膾

《普濟方·食治門·食治癇風癲》 豬肉膾方出《聖惠方》 治風邪癲狂，病經久不瘥。或歌或笑，行走無時。

用猳豬肉五斤，水煮熟切作膾，入五味，取任食之。

豬頭膾

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲癇，發歇不定，宜吃豬頭鱠方：

豬頭一枚

右以水煮熟，停冷，切作鱠，以五味食之。

豬心羹

《聖惠方·食治風邪癲癇諸方》 治風邪癲癇，憂恚虛悸，及產後中風癇恍惚，豬心羹方：

豬心一枚，細切　枸杞菜半斤，切　葱白五莖，切

右以豉二合，用水二大盞半煎取汁二盞，去豉，入豬心等，并五味料物

作羹食。

《聖濟總錄・食治諸風》 治風癇驚癇，憂恚虛悸氣逆，及婦人產後中風，驚邪恍惚，猪心羹方：

猪心一枚　枸杞葉半斤

右二味，各細切，於豉汁中調和作羹食之，作粥及蒸炒食之亦得。

豬胰酒

《壽世青編・食治秘方・風門》 豬胰酒

治赤白癜風。用豬胰一具，酒浸一時，飯上蒸熟食。不過十具愈。又方：白煮豬肚一枚，食之頓盡，三個愈。切忌房事。

竹葉粥

《聖濟總錄・食治諸風》 治風熱風癇，心煩驚悸，竹葉粥方：

甜竹葉一握，細切　粟米二合，淨淘

右二味，以水二升，煮竹葉取一升，去滓投米作粥食，或作白粥，即入竹瀝二合，攪勻食之亦得。

煮黑豆方

《聖惠方・食治中風諸方》 治中風濕痹，筋攣急痛，胃中積熱，口瘡煩悶，大腸秘澀，宜服煮黑豆方：

黑豆半升，煮令熟　酥五兩

右件藥，相和令勻，不問食前後，吃一兩匙。

煮墨魚

《石成金醫書・食愈方・風》 煮黑魚

治一切顛狂風症。用大黑魚，去腸洗淨，將蒼耳子裝滿紮緊，用蒼耳葉鋪鍋底，埋魚煮熟，不可用鹽醋，食魚三四次，神效。

煮梨

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱攻心，煩悶恍惚，神思不安，煮梨湯方：

梨三枚，切　沙糖半兩

右以水一大盞，煎至六分，去滓，食後分溫二服。

煮天門冬

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 治風熱煩悶，口乾多渴，宜服煮天門冬方：

天門冬二斤，去心　蜜二合

右以水五升，煮天門冬十餘沸，漉出，以新汲水淘三五遍，瀝乾。又以水三升和蜜，又煮三五沸，和汁，收於不津器中。遂日吃三兩，及飲汁一合，立效。

紫背浮萍酒

《養生四要・卻疾第四》 治諸風痰，紫背浮萍酒方。

歌曰：天生靈草無根幹，不在山邊不在岸。始因柳絮逐東風，點點飄來浮水面。神仙一味去沉屙，要採之時七月半。管甚癱風與瘓風，些小微風都不算。豆淋酒內服一丸，鐵襆頭上也出汗。

其萍以紫背爲上，採回攤於竹篩中，下著水盆，曝之乃乾。研末，煉蜜爲丸，如彈子大。每服一丸，用黑豆煮酒化下，治左癱右瘓，三十六種風，偏正頭風，手足不舉，口眼喎斜，癜風癩風，服過百粒，即爲全人。

紫酒 大豆酒

《壽世青編・食治秘方・燥門》 紫酒

治中風，口偏不語，角弓反張，鼓脹不消。雞屎白一升，炒焦，投酒中，待紫色頻飲。

大豆酒

《養生食鑒・食治方・風》 大豆酒

治卒中風，口噤，身體反張，不語。用大豆二升，炒聲靜，即投下酒，煮一二沸，去渣，熱服，覆臥汗，瘥。口噤，扒開灌之。

傷寒分部

綜　述

薄荷茶

《聖惠方・藥茶諸方》 治傷寒，鼻塞頭痛煩躁，薄荷茶方：

薄荷三十葉　生薑一分　人參半兩，去蘆頭　石膏一兩，搗碎　麻黃半兩，去

根節

右件藥剉，先以水一大盞煎至六分，去滓，分二服，點茶熱服之。

葱豉茶

《聖惠方·藥茶諸方》 治傷寒頭痛壯熱，葱豉茶方：

葱白三莖，去鬚　豉半兩　荆芥一分　薄荷三十葉　梔子仁五枚　石膏三兩，搗碎　茶末三錢，紫笋茶上

右以水二大盞煎取一大盞，去滓，下茶末，更煎四五沸，分二度服。

葱粥

《聖濟總錄·食治傷寒後諸病》 治傷寒後，小便赤澀，臍下急痛，葱粥方：

葱白十四莖，細切　牛酥半兩

右二味，先以酥微炒葱，次入粳米二合，用水依尋常煮粥，令稍稀，空心食之，未瘥更作。

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 葱粥方出《聖濟總錄》 治傷寒後，小便赤澀，臍下急痛。

葱白十四莖，細切　牛酥半兩　豆蔻一兩　良薑半兩　麵一兩

右以水一升，先煎荳蔻、高良薑二合，去滓，并葱薑汁，和米麵作粥，煮熟，以羊肉臛調和，空腹食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 葱粥　治傷風，及妊娠動胎，產後血暈等症。

用糯米煮粥，臨熟入葱數莖，再略煮，食之。

川椒茶

《藥性全備食物本草·食治方》 川椒茶　細茶入川椒少許，或生薑、吳茱萸，隨便入些，亦可辟寒。

地黃散

《聖濟總錄·食治傷寒後諸病》 治傷寒後，脚膝無力，四肢羸劣，地黃散方：

熟乾地黃焙　地骨皮　五味子各一兩　桂去粗皮，半兩　黃芪剉，一兩半

右五味，擣羅爲散，每服五錢匕，用水三盞，將羊腎一隻去筋膜片切，同煎至一盞半，先取出羊腎食之，次去滓服藥，空心食前。

豆蔻粥

《聖濟總錄·食治傷寒後諸病》 治傷寒後，脾胃虛冷，嘔逆不下食，豆蔻粥方：

肉豆蔻去殼一枚，別作末　粳米淨洗，二合

右二味，先將粳米如常煮作稀粥，熟後下肉豆蔻末，攪勻頓服。

枸杞粥

《聖濟總錄·食治傷寒後諸病》 治傷寒後，虛羸勞熱，背膊煩痛，枸杞粥方：

枸杞苗四兩，切　葱白七莖，切　薤白十四莖，切　豉炒，一合　粳米淨洗，三合

右五味，用水三升，先煎枸杞葱薤豉等，取一升半，去滓下米煮作粥，空心食之。

硫黃茶

《普濟方·食治門·藥茶》 硫黃茶方出《聖濟總錄》 治宿滯冷氣，及止瀉痢。

硫黃三錢，細研　紫笋茶三錢，末　訶黎勒皮三錢

右相和令勻，以水根据常法煎茶，稍熱服之。

牛膝粥

《聖濟總錄·食治傷寒後諸病》 治傷寒後虛勞，四肢煩疼，口乾壯熱，牛膝粥方：

牛膝苗葉　龍葵葉　生地黃切、焙各一兩　粳米淨洗，二合

右四味，用水二升，先煎牛膝龍葵地黃，取一升，去滓下米煮粥，空心食之。

又方：

猪腎去脂膜，細切，二隻　生地黃三兩，研取汁　粳米淨洗，二合　豉炒，一兩

右四味，先將豉并猪腎，用水二升，煎至一升，去滓下米及生地黃汁煮作粥，入五味調和食之，不計時候。

又方：

羊腎去脂膜，細切，二隻　薤白七莖，切　黃芪剉，一兩　生薑切，三錢半

右四味，先將黃芪生薑，用水二升，煎至一升，去滓下羊腎及薤白煮作羹，入五味調和食之，不計時候。

參苓粥

《聖濟總錄・食治傷寒後諸病》 治傷寒，胃氣不和，全不思食，日漸虛羸，參苓粥方：

人參剉，一兩　白茯苓去黑皮，剉半兩　粳米淨洗，二合　生薑切，二錢

右四味，先將人參、茯苓、生薑，用水三升，煎至一升，去滓下米煮作粥，臨熟時下雞子白一枚及鹽少許，攪令勻，空心食之。

右剉，先以水一大盞煎至六分，去滓，分二服，點茶熱服之。

石膏茶

《聖惠方・藥茶諸方》 治傷寒頭疼煩熱，石膏茶方：

石膏二兩，搗末　紫笋茶碾爲末

右以水一中盞，先煎石膏末三錢，煎至五分，去滓，點茶服之。

五合茶

《石成金醫書・食愈方・寒》 五合茶　但凡覺受風寒，頭疼鼻塞，身體困痛，即用生薑大塊搗爛，連鬚葱、紅糖、胡桃搗碎，藿山茶滾水沖一大碗，熱服，微汗即愈。

小豆食

《聖濟總錄・食治傷寒後諸病》 治傷寒後，水穀痢，小豆食方：

小豆揀擇淨洗，一升　黃蠟三兩

右二味，以水二升，旋旋下水，煮令極爛，隨意食之，不拘食前後。

薤白麵

《聖濟總錄・食治傷寒後諸病》 治傷寒後，水穀痢，薤白麵方：

薤白切　生薑切，各半兩　麵一匙

右三味，以醋煮薤白、生薑拌麵，次用水同煮令熟，空腹溫食。

薤白生薑粥

《普濟方・食治門・食治傷寒諸病》 薤白生(葱)(薑)粥方出《聖濟總錄》治傷寒後，氣虛羸劣。

薤白七莖，切　生薑三錢半，切　羊腎去脂膜，細切，一具　粳米淨洗，二合

右先將米用水煮作粥，候熟下羊腎、生薑、薤白、鹽少許，攪和令白，空心食之。

薤白粥

《聖濟總錄・食治傷寒後諸病》 治傷寒後，氣虛羸劣，薤白粥方：

薤白七莖，切　生薑切，三錢半　羊腎去脂膜，細切一隻　粳米淨洗，二合

右四味，先將米用水煮作粥，候欲熟，下羊腎生薑薤白鹽少許，攪和令勻，空心食之。

杏仁粥

《聖濟總錄・食治傷寒後諸病》 治傷寒吐下發汗後，虛羸，喘急咳嗽，不思飲食，杏仁粥方：

杏仁一兩，湯浸去皮尖，雙仁細研，後入黃牛乳三合攪和濾取汁　大棗去核，七枚

桑根白皮剉　人參各一兩　生薑切片，半兩　粳米淨洗，三合

右六味，先用水三升，煎人參棗生薑桑白皮，至二升，去滓澄清，下米煮粥，欲熟即下杏仁汁攪令勻，空心任意食之。

虛勞分部

論說

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》 夫氣血者，所以榮養其身也。虛損之人，精液萎竭，氣血虛弱，不能充盛肌膚，故令羸瘦，宜以飲食補益也。

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》 夫骨蒸之疾，而多異名，爲療皆同一體。丈夫以勞損爲宗，婦人以血氣爲本，起於腎虛所致。故云：陰氣不足，陽必湊之；血氣不榮，骨髓枯竭。腎主於骨，以其先從骨熱，故曰骨蒸。又，大都此病起於無端，不問老少男女，皆染斯疾，嬰孩之流，傳注更甚。其狀心胸煩滿，骨節痠痛，頰赤口乾，或寒或熱，四肢無力，毛髮乾焦，咳嗽頭疼，精神昏悶，多臥少起，夢與鬼交，驚悸不安，時時盜汗，毒氣傳及五臟，日漸羸瘦。宜以食治之。

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 夫人有五勞者，一曰志勞，二曰思勞，三曰心勞，四曰憂勞，五曰疲勞。蓋五勞則傷於五臟也。凡人愁憂思慮則傷

心，髮燥而面無精光也；形寒飲冷則傷肺，氣促咳逆也；恚怒氣逆上而不下則傷肝，目暗、筋骨攣痛也；飲食勞倦則傷脾，吐逆食少、不成肌膚也；久坐濕地強力入水則傷腎，腰脚重痛、行李不任也。此則五勞證候也。七傷者，是傷五臟七神也，且五臟以七神而爲主。主若無藏，如人無室，藏若無神；如室無人，以此比之，只可知也。今言七傷者，一曰陰衰，二曰精清裏急，三曰精少，四曰精消，陽事不興，五曰小便苦數、囊下濕癢，六曰胸脇苦痛，七曰陰寒、兩脛厥冷。此皆臟腑虛損，表裏受敵，肌虛，筋骨不榮，故曰五勞七傷之病也。宜以飲食調適之。

《普濟方·食治門·食治骨蒸勞》 夫骨蒸之病，而多異名，爲療皆同一體。丈夫以勞損爲宗，婦人以血氣爲本，起於腎虛所致。故云：陰氣不足，陽必湊之；血氣不榮，骨髓枯竭。腎主於骨，以先從骨熱，故曰骨蒸。又大都此病起於無端，不問老小男女，皆染斯病，嬰孩之流，傳注更甚。其狀心胸煩滿，骨節疼痛，頰赤口乾，或寒或熱，四肢無力，毛髮乾焦，咳嗽頭疼，精神昏悶，多臥少起，夢與鬼交，驚悸不安，時時盜汗，毒氣傳及五臟，日漸羸瘦，宜以食治之。

《普濟方·食治門·食治五臟》 調五臟，理經脈，助脾氣消食：出《本草》

右用白魚煮炙於葱醋中，重煮一兩沸，食之。亦可和豆豉作羹，頓食，惟新鮮者好。經宿者不堪食，令人腹作冷生疾，或淹或糟藏皆可。時人好作餅炙食之，初時少動氣，久亦不損人也。

補五臟益筋骨，和脾胃，多食之宜人，不毒亦不發疾：出《本草方》

右用鯨魚作鮓食之尤佳，曝乾甚香美。

補五臟：出《本草方》

右用鮫魚作鱠食之。

補五臟：出《本草方》

右用牛肚醋煮食之。

利五臟六腑：出《本草方》

右用白豆嫩葉作菜食之。

安五臟平三焦溫中：出《本草方》

右用牛髓以酒送之，久服增年。

治五臟除氣：出《本草方》

右用瘡藥，以乳及水煮服之。

主五臟補七傷，填骨髓，大補益氣力：出《本草方》

右用黃狗肉空腹食之。

通利五臟下少氣：出《本草方》

右用白梅未乾者，常含一枚，咽其津。

治五臟虛損，久病罷療人：出《本草方》

右用鰻鱺魚和五味，以米煮食之。

暖五臟六腑之氣：出《本草方》

右用陳廩米炊之，以甕中水浸令酸食之。

安五臟，益精強志，倍力輕體不老，久久益佳：出《本草方》

右用蓬蘽，以四五月候甘實成採之，曝乾搗篩，水服三錢半。

主五臟不足，傷中氣，利益十二經脈血氣：

右用蓮子蒸熟，食之良。

安中利五臟：

右用苜蓿煮和醬食之，作羹亦得。

治五臟邪氣：

右用水牛酥飲之。

解煩去睡，調理腑臟，止嘔噦，白人膚體：

右用漿水作粥，薄暮啜之，粟米新白者佳。

綜述

白羊腎羹

《飲膳正要·食療諸病》 白羊腎羹 治虛勞，陽道衰敗，腰膝無力。

白羊腎二具，切作片 肉蓯蓉一兩，酒浸，切 羊脂四兩，切作片 胡椒二錢 陳皮一錢，去白 蓽撥二錢 草果二錢

右件相和，入葱白、鹽、醬，煮作湯，入麵餌子，如常作羹食之。

白蜜煎

《普濟方・食治門・食治虛損羸瘦》 白蜜煎丸出《聖惠方》 補虛羸瘦弱之氣力。

白蜜二升 臘月猪肪一升，去膜 胡麻油半升，微熟 熟乾地黃末一升

右合和，以銀器中重湯令可丸下之，丸如梧桐子大，每服以溫酒下三十丸，日三服，稍加，以知爲度。久服令人肥，充好顏色。

補腎羹

《聖濟總錄・食治虛勞》 治腎勞虛損，精氣竭絕，補腎羹方：

羊腎一雙，去脂，切 葱白一分，切 生薑一分，切

右三味，細切羊腎，入五味葱薑，如常法作羹食之。

補腎腰子

《石成金醫書・食愈方・虛》 補腎腰子 治腎虛腰痛。用豬腰子一付，薄切五七片，以椒鹽淹去腥水，將杜仲末三錢包在內，外加濕紙，置火內煨熟，酒下。如脾虛，加破故紙末二錢。

補藥羊肝煎

《聖濟總錄・食治虛勞》 補藥一本作治補虛勞羊肝煎方：

羊肝細切，一具 羊脊膂肉細切，一條 陳麵末三兩 枸杞根五兩切，以水一斗二升煮取九升，去滓

右四味，先以枸杞根汁重煎令沸，次入肝肉麵末，并葱豉汁調和，漸漸煎如稠糖，分作三服，空腹日午夜臥食之。

炒狼湯

《飲膳正要・聚珍異饌》 炒狼湯 古本草不載狼肉，今云性熱，治虛弱。然食之未聞有毒。今製造用料物以助其味，暖五藏，溫中。

狼肉一脚子，卸成事件 草果三個 胡椒五錢 哈昔泥一錢 蓽撥二錢 縮砂二錢 薑黃二錢 咱夫蘭一錢

右件，熬成湯，用葱、醬、鹽、醋一同調和。

雌雞方

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，益下元，壯氣海；經月餘，肌肉充盛，老成年少，宜食雌雞方：

黃雌雞一隻，去毛羽腸臟 肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切 生薯蕷一兩，切 阿魏少許，煉過 米二合，淘入

右先將雞爛煮，擘去骨取汁，下米及雞肉、蓯蓉等都煮粥，入五味空心食之。

葱豉粥

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸煩熱咳嗽，四肢疼痛，時發寒熱，葱豉粥方：

豉一合 葱白一握，去鬚，切 粳米二合

右以水二大盞半煮葱、豉，取汁一盞半，絞去葱豉，入米煮作粥，不計時候食之。

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，體熱喘急，四肢煩疼，葱豉粥方：

香豉三合 葱白切，半升 羊髓一兩 鹽花半兩 薄荷二十莖

右以水三大盞，先煎葱等四物十餘沸，下豉更煎五七沸，去豉入米二合，煮爲粥，空心溫服之。

蓯蓉羊腎粥

《聖濟總錄・食治虛勞》 治腎勞風虛，面氣黃黑，鬢髮乾焦，蓯蓉羊腎粥方：

肉蓯蓉酒洗去土，一兩半 羊腎一具，去脂膜，細切 羚羊角屑，二兩 磁石炮赤，醋淬，搗末 薏苡仁各三兩

右五味，除羊腎、磁石、薏苡仁外，剉細分爲三服，每服用水三升半，煎至二升，去滓下磁石、薏苡仁各一兩，羊腎一具煮粥，空心任意食之。

蓯蓉粥

《聖濟總錄・食治虛勞》 治久積虛冷，陽氣衰乏，蓯蓉粥方：

白羊肉四兩，切 肉蓯蓉水洗，切一兩 粳米三合 鹿角膠炒燥，三分 葱白切，七莖 鷄子二枚

右六味，以五味汁中煮粥，臨熟下膠鷄子，空腹食之。

地黃葉豬腎羹

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸勞，乍寒乍熱，背膊煩痛，瘦弱無力，地黃葉豬腎羹方：

生地黃葉四兩，切 猪腎二兩，去脂膜，切 豆豉一合 生薑一分，切 葱白

三莖，去鬚，切

右件藥，先以水二大盞煮豉等，取汁一盞五分，去滓，入地黃葉等於汁中煮，更入鹽、醬、醋、米，作羹食治。

地黃粥

《聖惠方·食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸勞瘦，日晚寒熱，咳嗽唾血，地黃粥方：

生地黃汁三合　粳米一合　好酥半兩

右以水一大盞先煮米，欲熟入地黃汁，次下酥，候粥熟，溫食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 地黃粥　生地不拘多少，搗自然汁，浸粳米，滲透曬極乾，再浸再曬三次。每用磁器煎湯一升令沸，入前米一合，熬成稀粥，食遠食之。日久心火自降，肝血清涼。專治睡覺目赤腫，良久則無。蓋人臥則血歸於肝，因血熱到肝，故睡起而目赤；良久無事者，血復散於四肢也。宜食此粥，以涼肝血。

炙雞

《普濟方·食治門·食治五勞七傷》 炙雞方出《聖惠方》 治五勞七傷，益下元壯氣，每服經月餘，肌肉充盛，老成少年宜服。

黃雌雞一隻，去毛羽腸臟　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切　生薯蕷一兩，切　阿魏少許，煉過　粳米二合，淘

右先將雞煮爛，擘去骨，汁下米及雞肉、蓯蓉等，都煮粥，入五味，空心食之。

枸杞羹

《聖濟總錄·食治虛勞》 治虛勞羸瘦，枸杞羹方：

枸杞葉一斤　羊腎一對，切　羊肉切，三兩　葱白七莖，切

右四味，以五味汁煮作臛，空腹食之。

《普濟方·食治門·食治虛損羸瘦》 枸杞羹方出《聖濟總錄》 治羸瘦虛勞。

枸杞一斤　羊腎一對，切　羊肉三兩，切　葱白七莖，切

右以五味汁煮作臛，空腹食之。

枸杞煎

《普濟方·食治門·食治虛損羸瘦》 枸杞煎方出《聖惠方》 有人頻遭重病，虛羸不可平復，宜服。

生枸杞根細剉一斗，以水五升煮取一斗五升，澄清　白羊脊骨一具，細剉

右以微火煎取五升，去滓，收瓷盒中。每服一合，酒一小盞，合暖，每於食前溫服。

枸杞葉羹

《聖惠方·食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸勞，肩背煩疼，頭痛，不能下食，枸杞葉羹方：

枸杞葉五兩　青蒿葉一兩　葱白一握，去鬚，切　豉一合

右先以水三大盞，煎豉取汁一盞五分，去豉下枸杞葉等煮作羹，調和食之。

枸杞粥

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，庶事衰弱，枸杞粥方：

枸杞葉半斤，切　粳米二合

右件以豉汁相和，煮作粥，以五味末、葱白等，調和食之。

骨汁煮索餅

《聖惠方·食治虛損羸瘦諸方》 治虛損羸瘦，下焦久冷，眼昏耳聾，骨汁煮索餅方：

大羊尾骨一條，以水五大盞煮取汁二盞五分　葱白七莖，去鬚，切　陳橘皮一兩，湯浸去白瓤，焙　荆芥一握　麵三兩　羊肉四兩，細切

右件藥，都用骨汁煮五七沸，去滓，用汁少許溲麵作索餅，却於汁中與羊肉煮，入五味，空腹食之。

灌腸

《聖惠方·食治虛損羸瘦諸方》 治虛損羸瘦，陰萎，不能飲食，宜吃灌腸方：

大羊腸一條　雀兒胸前肉三兩，細切　附子末一錢　肉蓯蓉半兩，細切，酒浸　乾薑末一錢　菟絲子末二錢　胡椒末一錢　漢椒末一錢　糯米二合　鷄子白三枚

右將肉、米并藥末，和拌令勻入羊腸內，令實繫腸頭，煮令熟。稍冷，切作餡子，空心食之。

歸元仙酒

《石成金醫書·食愈方·血》 歸元仙酒　用當歸、大圓眼，以好酒浸

飲，最養血。

黑髮烏鬚方

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 黑髮烏鬚方　黑豆五升，揀去扁破。用一大砂鍋，將烏骨老母雞一隻，煮湯二大碗。無灰老酒二大碗。何首烏四兩，鮮者用竹刀削碎，陳者用木槌打碎。陳米四兩，旱蓮草四兩，桑椹三兩，生地黃四兩，歸身四兩，破故紙二兩，俱爲㕮咀，拌豆。以酒、湯爲水，砂鍋大作一料，砂鍋小作二料，用文火煮豆，以乾爲度。去藥存豆，取出晾去熱氣，以瓷罐盛之。空心用淡鹽湯食一小合。以其曾用雞湯煮過，早晚宜慎於蓋藏，以防蜈蚣也。食完再製。但自此永不可食蘿蔔。服至半載，鬚髮從內黑出，目明如少，極妙。

黑牛髓煎

《飲膳正要・食療諸病》 黑牛髓煎　治腎虛弱，骨傷敗，瘦弱無力。

黑牛髓半斤　生地黃汁半斤　白沙蜜半斤，煉去蠟

右三味，和勻，煎成膏，空心酒調服之。

狐肉湯

《飲膳正要・食療諸病》 狐肉湯　治虛弱，五藏邪氣。

狐肉五斤，湯洗淨　草果五個　縮砂二錢　葱一握　陳皮一錢，去白　良薑二錢　哈昔泥二錢，即阿魏

右件，水一斗煮熟，去草果等。次下胡椒二錢、薑黃一錢、醋、五味，調和勻，空心食之。

蘹香角子

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，陰萎氣乏，蘹香角子方：

蘹香子　木香　巴戟　附子炮裂，去皮臍　漢椒去目及閉口者，微炒去汗　山茱萸各一兩　一對，去脂膜，細切

右件藥擣羅爲末，每對猪腎用藥末二錢，入鹽溲麵，像肝角子樣，修製灰火內煨令熟。薄茶下，空腹食之。

黃雌雞粥

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》 治虛損，益氣壯筋骨，去膀胱積冷，補腎氣，黃雌雞粥方：

黃雌雞一隻未周年者，治之如法，以水一斗煮取汁五升　杏仁十枚，湯浸，去皮尖雙仁　熟乾地黃三兩，剉碎，與杏仁同研，用酒三合研絞取汁　粳米三合

右每用雞汁二大盞半，和米煮粥，欲熟下地黃、杏仁等汁，更煮令熟，空心食之。

黃耆湯

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 黃芪湯

黃芪　烏雞骨肉毛俱黑者良

黃芪補氣固表，實腠理。炙用，補中益元氣生血。烏雞屬火餘皆屬木，故動風，補虛溫中，益肝腎。男用雌。

黃耆粥

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》 治虛損羸瘦，益氣力，除腸風，黃芪粥方：

黃芪三兩，剉　桑根白皮一兩，剉　人參一兩，去蘆頭　白茯苓一兩　生薑半兩　白粱米三合

右件藥，細剉和勻，每用藥二兩，以水三大盞，入棗五枚，煎取一盞半，去滓，下米煮粥，空腹食之。

雞肝粥

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，陰萎氣弱，雞肝粥方：

雄雞肝一具，細切　菟絲子末，半兩　粟米二合

右以水二大盞半，入五味及葱煮作粥，空心食之。

雞子索餅

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》 治虛損羸瘦，令人肥白光澤，雞子索餅方：

白麵四兩　雞子四兩　白羊肉四兩，炒作臛

右以雞子清，溲作索餅，於豉汁中煮令熟，入五味和臛，空腹食之。

煎豬肪加羊肝羹

《普濟方・食治門・食治虛損羸瘦》 煎猪肪方出《聖惠方》　治大虛羸，困極宜服。

右用猪肪下中者半斤，入葱白一莖，於銚子內煎令葱黃即止，候冷暖如人體，空腹頓服之令盡。暖榻臥覆蓋，至日晡後，乃食白粥稀糜。過三日後，更宜加服羊肝羹方。

羊肝一具，去筋膜，細切　羊脊寅肉二條，細切　麵一兩　枸杞根五斤，剉以水

一十五升，煮取四升去滓

右用枸杞根汁，煎前羊肝等令爛，入豉一中盞，葱白七莖切，以五味調和作羹服，空腹飽食之後三日，慎食如上法。

椒腎羹

《聖惠方·食治虛損羸瘦諸方》 治下焦久冷虛損，椒腎羹方：

漢椒三十枚，去目及閉口者，酒浸一宿　白麵三兩　羊腎一對，去脂膜，細切

右取椒入麵內，拌令勻，熱水中下，并羊腎煮熟，入五味調和作羹，空腹食之。

酒餳食治方

《普濟方·食治門·食治飴粥》 酒餳食治方　治膈氣噎食，胃翻吐逆，羸瘦焦枯，飲食不下。

以上患症頃於大定，歷見斯疾，用《局方》膈氣寬中等湯散，日品三服。每以服藥之後，人行五里，令吃白餳三塊。再行五里，令飲正酒一盃，如此日以三服，味於餳酒代食助藥，和氣理虛，由此痊安者，十餘人矣。

酒煮鰻鱺方

《聖惠方·食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸勞瘦，及腸風下蟲，酒煮鰻鱺魚方：

鰻鱺魚二斤，治之如法，剉作段子

右入鐺內，以酒三大盞熟煮，入鹽醋食之。

巨勝粥

《聖惠方·食治虛損羸瘦諸方》 治五臟虛損羸瘦，益氣力，堅筋骨，(苣蔞)(巨勝)粥方：

(苣蔞)(巨勝)子不限多少，揀去雜，蒸曝各九遍

右每取二合，用湯浸布裹，挼去皮再研，水濾取汁，煎成飲，著粳米煮作粥食之。或煎濃飲，澆索餅食之，甚佳。

《普濟方·食治門·食治虛損羸瘦》 巨勝粥方出《聖惠方》　治五臟虛瘦羸損，益氣力，堅筋骨，填骨髓。

右用巨勝子，不限多少，揀去雜，蒸曝各九遍。每取二合，用湯浸，布裹去皮。再研，水濾汁，煎成飲，著好粳米煮作粥食之。或煎濃飲澆索餅，食之甚佳。

鹿腎粥

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，陽氣衰弱，益氣力，鹿腎粥方：

鹿腎一對，去脂膜，細切　肉蓯蓉二兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切　粳米二合

右件藥，先以水二大盞，煮米作粥，欲熟下鹿腎、蓯蓉、葱白、鹽、椒食之。

蘿蔔菜粥

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，陰囊下濕癢，蘿蔔菜粥方：

蘿蔔菜半斤　羊腎一對，去脂膜　粳米二合

右細切煮粥，調和如常法，空腹食之。

麥門冬飲

《壽親養老新書·食治方·諸煎》 麥門冬飲　東坡詩云：一枕清風直萬錢，無人肯買北窗眠。開心暖胃門冬飲，知是東坡手自煎。《本草》云：麥門冬，根上子也。安魂定魄，止渴肥人。治心肺虛熱，並虛勞客熱頭痛，亦可取苗作熟水飲之。陶隱居云：以四月採，冬月作實如青珠，根似穬麥，故謂麥門冬。以肥大者爲好，用之湯澤，抽去心。不爾令人煩。

鰻魚臛

《壽世青編·食治秘方·陰虛門》 鰻魚臛　補虛勞，殺蟲，治肛門腫痛，痔久不愈。鰻魚細切，煮作臛，入鹽、豉、薑、椒，空心食。

米哈訥關列孫

《飲膳正要·聚珍異饌》 米哈訥關列孫　治五勞七傷，藏氣虛冷。常服補中益氣。

羊後脚一個，去筋膜，切碎

右件，用淨鍋內乾爐熟。令蓋封閉，不透氣，後用淨布絞紐取汁。

釀豬肚方

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，羸瘦虛乏，釀豬肚方：

豬豬肚一枚，淨洗，去脂　杏仁二兩，去皮尖，研　人參一兩，去蘆頭　白茯苓一兩　陳橘皮半兩，湯浸去白瓤，焙　乾薑一分，炮裂　蕪荑一分　漢椒一分，去目及閉口者，微炒去汗　蒔蘿一分　胡椒一分　黃牛酥一兩　大棗二十一枚，

去核，切　糯米五合淘（折）（淅），看肚大小臨時加減

右件藥擣羅爲末，每用藥一兩，入酥、棗、杏仁、米等，相和令勻入猪肚內，以麻線縫合，即於甑內蒸令熟，切作片，空心漸漸食之。

牛腎粥

《普濟方・食治門・食治五勞七傷》　牛腎粥方出《聖惠方》　治五勞七傷，陰痿氣乏。

牛腎一對，去脂膜筋，切　陽起石四兩，布裹　粳米二合

右以水五大盞，煮陽起石取二大盞，去滓，石下米及腎，五味葱白等煮作粥，空腹食之。

牛膝葉羹

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》　治骨蒸勞，背膊煩疼，口乾壯熱，四肢無力，牛膝葉羹方：

牛膝葉四兩　龍葵葉四兩　地黃葉四兩　生薑半兩　豆豉一合半

右先以水五大盞先煎薑、豉，取汁二盞半，去薑、豉，下牛膝葉等煮作羹，入少鹽醋，調和食之。

牛乳膏

《壽世傳真・修養宜護持藥物》　牛乳膏

牛乳二斤　淮山藥一斤，研成粉　杏仁一斤，滚水泡去皮尖

先將山藥、杏仁細研成粉，拌入牛乳，用新瓷罐封固久煮。每日空心酒調服。

牛乳補虛勞。山藥，白入肺，甘入脾，補其不足，又益腎強陰，益心氣，治健忘，化痰，止遺精瀉痢。杏仁除風散寒，順氣行痰，潤燥消積。

頗兒必湯

《飲膳正要・聚珍異饌》　頗兒必湯即羊辟膝骨　主男女虛勞，寒中羸瘦，陰氣不足。利血脈，益經氣。

頗兒必三四十個，水洗淨

右件，用水一鐵絡，同熬。四分中熬取一分，澄濾淨，去油去滓，再凝定。如欲食，任意多少。

耆婆湯

《普濟方・食治門・食治虛損羸瘦》　耆婆湯方出《聖惠方》　主大虛風冷，羸弱無顏色。

酥一斤　生薑汁一合　薤白三握，去鬚，切　酒三升　蜜一升　熟油一升

川椒三合，去目閉口者微炒　胡麻仁一升，研爛　橙葉二掘　豉一升　糖一升

右先以酒浸一宿，絞去滓，納酒入銀器中。次入酥蜜、油糖、薑汁等煎令沸，下椒、橙葉、胡麻慢火煎，候薤白黃赤色即濾去滓，收瓷盒中，每日空心燒服一合。

雀兒藥粥

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》　治下元虛損，陽氣衰弱，筋骨不健，雀兒藥粥方：

雀兒十枚，剝去皮毛，剝碎　菟絲子一兩，酒浸三日，曝乾，別擣爲末　覆盆子一兩

五味子一兩　枸杞子一兩　粳米二合　酒二合

右件藥擣羅爲末，將雀肉先以酒炒，入水三大盞，次入米煮粥，欲熟下藥末五錢，攪轉。入五味調和令勻，更煮熟空心食之。

雀兒粥

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》　治臟腑虛損，羸瘦，陽氣乏弱，雀兒粥方：

雀兒五隻，治如食法，細切　粟米一合　葱白三莖，切

右先炒雀兒肉，次入酒一合煮。少時入水二大盞半，下米煮作粥，欲熟下葱白、五味等。候熟，空心食之。

人參雞

《養生食鑒・食治方・陽虛》　人參雞　專治虛寒，身體無力，精神不足。用初發啼雞一隻，縊死，去毛及腸臟、頭、足，不見水，入瓦器內，放人參末一錢，薑汁一盞，老酒浸過麵，用水煅熟，空心食之。婦人加益母草自然汁一盞。

人參豬肚

《石成金醫書・食愈方・虛》　人參豬肚

治虛羸乏氣。人參五錢，乾薑、胡桃各二錢，葱白七莖，糯米三合，爲末，入豬肚內紮緊，勿洩氣，煮爛空心食完。飲好酒一二杯，大效。

人參煮羊肉

《聖濟總錄・食治虛勞》　治虛勞補益，人參煮羊肉法：

人參一兩　枸杞白皮三兩　肉蓯蓉酒洗去土，三分

右三味細剉，先以水三升浸藥，經再宿煎之，去滓取汁一升，細擘葱白一握，鹽少許，同羊肉半斤，豉一合，於藥汁中和勻，入羊肚內，從五更初煮至平旦，細切食之至飽。如不盡，續食之。

肉蓯蓉臛

《聖惠方·食治虛損羸瘦諸方》 治臟腑虛損，四肢乏弱，不欲飲食，肉蓯蓉臛方：

肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮　葱白三莖，去鬚，切　糯米一兩　羊肉三兩

右將蓯蓉、羊肉細抹，和米糝及葱，都依尋常法煮羹，著鹽、醋、椒、醬、五味調和，空腹食之。

肉蓯蓉粥

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，久積虛冷，陽事都絕，肉蓯蓉粥方：

肉蓯蓉二兩，酒浸一宿，刮去皺皮，細切　粳米三合　鹿角膠半兩搗碎，炒令黃燥爲末　羊肉四兩，細切

右件藥，煮羊肉蓯蓉粳米作粥，臨熟下鹿角膠末，以鹽醬味末調和，作兩頓食之。

肉桂酒

《藥性全備食物本草·食治方》 肉桂酒　治感寒身體疼痛。

用辣桂末二錢，溫酒調服。腹痛泄瀉，俗以生薑、茱萸，擂酒俱好。如打撲傷墜，瘀血疼痛，用桂枝。

山藥飥

《飲膳正要·食療諸病》 山藥飥　治諸虛，五勞七傷，心腹冷痛，骨髓傷敗。

羊骨五七塊，帶肉　蘿蔔一枚，切作大片　葱白一莖　草果五個　陳皮一錢，去白　良薑一錢　胡椒二錢　縮砂二錢　山藥二斤

右件同煮，取汁，澄清，濾去滓。麵二斤，山藥二斤，煮熟，研泥，(溲)〔搜〕麵作飥，入五味，空腹食之。

山藥粥

《飲膳正要·食療諸病》 山藥粥　治虛勞骨蒸，久冷。

羊肉一斤，去脂膜，爛煮熟，研泥　山藥一斤，煮熟，研泥

右件，肉湯內下米三合，煮粥，空腹食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 山藥粥　治虛勞骨蒸。用羊肉四兩爛搗，入山藥末一合，加鹽少許、粳米三合，煮粥食之。一方以山藥同粳米煮粥食之，甚補下元。

燒肝散

《壽親養老新書·食治方》 燒肝散　治男子婦人五勞七傷，胸膈滿悶，飲食無味，脚膝無力，大腸虛滑，口內生瘡，女人血氣，並宜服之。

肉豆蔻三個，和皮　官桂　香白芷　當歸　破故紙　人參　茯苓　桔梗各半兩

右爲末，每服四錢半，羊肝四兩作片，糝藥在上，以紙裹後，用南粉塗，文武火煨熟，米飲嚼下。

參歸腰子

《壽親養老新書·食治方》 參歸腰子　治心氣虛損。

人參半兩，細切　當歸半兩，上去蘆，下去細者，取中段切　豬腰子一隻

右以腰子用水兩碗，煮至一盞半，將腰子細切，入二味藥，同煎至八分，吃腰子，以汁送下。有吃不盡腰子，同上二味藥滓焙乾，爲細末，山藥糊爲丸，如梧桐子大，每服三五十丸。此藥多服爲佳。

昆山神濟大師方，獻張魏公丞相，韓子常知府閣中服之有效。

平江醫者丁御幹謂葛樞密云：此藥本治心氣怔忡而自汗者，不過一二服即愈，蓋奇藥也。

《藥性全備食物本草·食治方》 參歸腰子　治心氣虛損，自汗。

用豬腰子一枚細切，入人參五錢、當歸四兩，同煮食之，以汁送下。或用山藥搗丸如梧子大，每服三十丸，空心溫酒下，多服尤佳。

生地黃粥

《飲膳正要·食療諸病》 生地黃粥　治虛弱骨蒸，四肢無力，漸漸羸瘦，心煩不得睡臥。

生地黃汁一合　酸棗仁水絞，取汁二盞

右件，水煮，同熬數沸，次下米三合，煮粥，空腹食之。

水芝丸

《壽世青編·食治秘方·諸虛門》 水芝丸　補五臟諸虛。蓮肉一斤去

心，入豬肚內紮定，煮爛搗丸，如桐子大，每三四十丸，空心酒下。

水芝

《石成金醫書・食愈方・虛》 水芝　建連肉入豬肚，紮定煮熟，空心食。最補諸虛。

食麻子法

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛勞補益，食麻子法：　右用麻子一升，炒香研爛，以熟湯調，濾取汁，煮羹食之，作粥亦得，臟腹稀溏人勿食。

食紫菊法

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛勞補益，食紫菊法：　右正月以後，五月以前，採黃花、紫莖、菊葉食之，九月採花，陰乾搗末，酒、粥、羹任和服之。

酸棗仁粥

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸，心煩不得眠臥，酸棗仁粥方：

酸棗仁二兩，以水二大盞半，研濾取汁，以米二合煮作粥，候臨熟，入地黃汁一合，更微煮過，不計時候食之。

酸棗粥

《飲膳正要・食療諸病》 酸棗粥　治虛勞，心煩不得睡臥。

酸棗仁一碗

右用水絞取汁，下米三合，煮粥，空腹食之。

桃仁粥

《聖惠方・食治骨蒸勞諸方》 治傳尸骨蒸，鬼氣咳嗽，氣急不能下食，及痃癖氣，日漸黃瘦，桃仁粥方：

桃仁三兩，湯浸去皮尖雙仁

右以水二大盞半，和桃仁研汁，著米二合煮粥，空腹食之。

菟絲子酒

《藥性全備食物本草・食治方》 菟絲子酒　專治氣血未定，時失調護，以致諸虛。服此大進飲食，且耐勞，能令肥健。如覺氣壅，少服麻仁丸潤之。

菟絲子不拘多少淘淨，酒浸，九蒸九曬，爲末。緊急只用酒炒，爲末。貯磁器中，每日空心溫酒調服。

《養生食鑒・食治方・陰虛》卷下 菟絲子酒　不拘多少，淘淨，酒浸，九蒸九曬，爲末，緊急則用酒炒爲末，貯磁器中。每日空心溫酒調服一錢。

專治氣血未定，時失調護，以致諸虛。服此大進飲食，能耐勞，能令肥健。如覺氣背壅，少服麻仁丸潤之。此黃山谷方也。

醍醐酒

《飲膳正要・食療諸病》 醍醐酒　治虛弱，去風濕。

醍醐一盞

右件，以酒一杯和勻，溫飲之，效驗。

仙茅酒

《調攝・養生要論》 仙茅酒　專治虛損，陽痿不舉。

仙茅四兩，先用米泔浸，去赤汁，又用黑豆水浸透，用黑豆一層，仙茅一層，重重相間鋪入甑內，砂鍋上蒸一炷香，取出曬乾，如此一次，用竹刀切豆大塊，再三次。不可犯銅鐵器。

淫羊藿四兩，洗淨，剪去邊刺，羊油炙或炒　五加皮四兩　當歸二兩　龍眼肉百枚

右藥入磁壇內，用好酒十斤，浸七日。鹽泥封固，用桑柴文武火懸胎煮三時。埋地下三日，取出，過七日。每日飲三五杯。將藥渣濾出，曬乾爲末，煉蜜丸桐子大，每服五十丸，空心，用此酒下。

一方，用仙茅一斤，參水浸二次，淫羊藿葉一斤，鹿茸四兩，當歸四兩，酒三十大壺，製法同。去五加皮、龍眼肉不用。

煨腎法

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 煨腎法　治腎虛腰痛。豬腎一枚，薄切五七片，以椒鹽淹去腥水，以杜仲末三錢在內，包以薄荷，外加濕紙，置火內煨熟，酒下。如脾虛，加補骨脂炒末二錢。

戊戌酒

《藥性全備食物本草・食治方》 戊戌酒　大補陽虛，專扶羸弱。

冬至後用黃犬一頭，煮至極爛，去滓，取汁，和麴造酒，隨病入藥，浸酒服之，大有補益。

烏雞湯

《飲膳正要・食療諸病》 烏雞湯　治虛弱勞傷，心腹邪氣。

烏雄雞一隻，撏，洗淨，切作塊子　陳皮一錢，去白　良薑一錢　胡椒二錢　草果二個

右件，以葱、醋、醬相和，入瓶内，封口，令煮熟，空腹食。

杏仁粥

《聖惠方·食治骨蒸勞諸方》 治骨蒸煩熱咳嗽，杏仁粥方：

杏仁半兩，湯浸去皮尖雙，仁水研取汁　生地黄三兩，研取汁　生薑一分，研取汁　蜜半匙　粳米一合　酥半兩

右先將米煮作粥，次入杏仁等汁及蜜，更煮令熟，不計時候食之。

藥肉粥

《聖惠方·食治虚損羸瘦諸方》 治虚損羸瘦，駐顔色，或女人産後虚羸等疾，藥肉粥方：

羊肉二斤　當歸剉，微炒　白芍藥　熟乾地黄　黄芪各半兩　生薑一分，切　粳米三合

右以精肉，留四兩細切。餘一斤十二兩，先以水五升并藥，煎取汁三升，去滓，下米煮粥。欲熟，入生肉更煮令熟，用五味調和，空心食之。

藥燒餅

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，大腸泄痢，暖腰腎，縮小便，藥燒餅方：

羊肉一斤，去脂膜，切　肉蓯蓉四兩，酒浸一宿，刮去皺皮　附子一兩，炮裂，去皮臍　乾薑半兩，炮裂，剉　胡椒一分　蓽茇一分　訶黎勒半兩，煨用皮　蕪荑半兩　白麵五升

右件藥擣羅爲末，將肉并蓯蓉細切，入諸藥末調和，分作四劑餡，逐劑以溲了，麵裹著餡後撮合，微拍合勻。以濕紙裹，煻火燒之令熟，每日空腹食一所。

藥髓餅子

《聖惠方·食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，腎氣虚冷，腰膝疼痛，小便遺瀝，藥髓餅子方：

乾薑一分，炮裂，剉　漢椒半兩，去目及閉口者，微炒去汗　桂心一分　附子一兩，炮裂，去皮臍　訶黎勒一分，煨用皮　縮砂半兩，去皮，以上作末　蜜一合　棗一百枚，去核，細切　羊筒骨髓五兩　白麵二斤　黄牛酥三兩

右件藥擣細羅爲末，入諸物同和作餡，分爲八分，以溲麵包裹，如常作髓餅，入鑪上下著火煿，則須徹裏過熟。每日空腹食一所，覺腰腎及膀胱暖則止。

羊藏羹

《飲膳正要·食療諸病》 羊藏羹　治腎虚勞損，骨髓傷敗。

羊肝、肚、腎、心、肺各一具，湯洗淨　牛酥一兩　胡椒一兩　蓽撥一兩　豉一合　陳皮二錢，去白　良薑二錢　草果兩個　葱五莖

右件，先將羊肝等，慢火煮令熟，將汁濾淨。和羊肝等並藥，一同入羊肚内，縫合口，令絹袋盛之。再煮熟，入五味，旋旋任意食之。

羊脊骨粥

《聖惠方·食治虚損羸瘦諸方》 治虚損羸瘦乏力，益精氣，羊脊骨粥方：

羊連尾脊骨一握　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮　菟絲子一分，酒浸三日，曝乾，別擣末　葱白三莖，去鬚，切　粳米三合

右剉碎脊骨，水九大盞煎取三盞，去滓，將骨汁入米并蓯蓉等，煮粥欲熟，入葱、五味調和。候熟，即入菟絲子末及酒二合攪轉，空腹食之。

羊脊羹

《普濟方·食治門·食治虚損羸瘦》 羊脊羹方　治下元久冷，及骨蒸羸瘦，不下食。

白羊脊骨一具全者，椎碎　羊髓兩具，碎之　羊腎一對

右用粱米一合、水四升煎骨熟，入羊腎一對再煎，候熟取去濾過，將腎切入葱白五味如常羹食下，米作粥亦可。

羊蜜膏

《飲膳正要·食療諸病》 羊蜜膏　治虚勞，腰痛，咳嗽，肺痿，骨蒸。

熟羊脂五兩　熟羊髓五兩　白沙蜜五兩，煉淨　生薑汁一合　生地黄汁五合

右五味，先以羊脂煎令沸，次下羊髓，又令沸。次下蜜、地黄、生薑汁，不住手攪，微火熬數沸，成膏。每日空心溫酒調一匙頭。或作羹湯，或作粥食之亦可。

羊腎餹饟

《聖惠方·食治虚損羸瘦諸方》 治下焦虚損羸瘦，腰胯疼重，或多小便，羊腎餹饟方：

羊腎一兩對，去脂膜，細切　附子半兩，炮裂去皮臍，擣羅爲末　桂心一分，擣羅爲末　乾薑一分，炮裂，剉末　胡椒一錢，擣末　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，擣末　大棗七枚，煮熟，去皮核，研爲膏　麵三兩

右將藥末并棗及腎等，拌和爲餲饢，溲麵作餲饢，以數重濕紙裹，於煻灰火中煨，令紙焦藥熟，空腹食之。良久，宜吃三兩匙溫水飯壓之。

羊腎蓯蓉羹

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》　治五勞七傷，陽氣衰弱，腰脚無力，宜食羊腎蓯蓉羹方：

羊腎一對，去脂膜，細切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，細切

右件藥相和作羹，著葱白、鹽、五味末等，一如常法，空腹食之。

羊腎羹

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》　治五勞七傷，髓氣竭絕，羊腎羹方：

羊腎一對，去脂膜，切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮　生薯蕷一兩　羊髓一兩　薤白一握，去鬚，切　葱白半兩，去鬚，切　粳米一合

右炒羊腎并髓等，欲熟下米，并豉汁五大盞。次下蓯蓉，更入生薑、鹽等各少許，煮成羹食之。

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》　治五勞七傷，腎氣不足，羊腎羹方：

羊腎一具，去脂膜，細切　羊肉三兩，切　嫩枸杞葉細切，一升　葱白三莖，去鬚，切　粳米半兩　生薑三分，切

右件藥，先炒腎及肉、葱白、生薑，欲熟下水二大盞半，入枸杞葉，次入米五味等，煎作羹食之。

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》　治羸瘦久積虛損，陽氣衰弱，腰脚無力，令人肥健，羊腎羹方：

白羊腎一對，去脂膜，切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切　葱白三莖，去鬚，切　羊肺三兩，切

右以上并於豉汁中煮，入五味作羹，空腹食之。

又方：

羊腎一對，去脂膜，切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切　葱白三莖，去鬚，切　薤白七莖，去鬚，切　粳米一合

右先將羊腎及蓯蓉入少酒炒後，入水二大盞半，入米煮之。欲熟，次入葱白、薤白煮作粥，入五味作羹，空腹食之。

《普濟方・食治門・食治五勞七傷》　羊腎羹方　治五勞七傷，腎氣不足。

羊腎一具，去脂膜，切　羊肉三兩　嫩枸杞葉細切，一升　葱白三莖，去鬚，切　粳米五兩　生薑切，三兩

右先炒腎及肉葱白生薑，欲熟下水二大盞半，入枸杞葉，次下米、五味等，煎作羹食之。

羊腎粥

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》　治五勞七傷，羸瘦，陽氣不足，心神虛煩，羊腎粥方：

白羊腎一對，去脂膜，切　羊髓二兩　白粳米二合

右相和煮作粥，入鹽、椒，空腹食之。

《普濟方・食治門・食治虛損羸瘦》　羊腎粥方出《聖惠方》　治虛損羸瘦。

羊腎一對，去脂膜，切　肉蓯蓉一兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切　葱白三莖，去鬚，切　薤白七莖，去鬚，切　粳米一合

右先將羊腎及蓯蓉入少酒炒後，入水二大盞半，入米煮之，欲熟次下葱白、薤白煮作粥，入五味調和，空腹食之。

羊髓粥

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》　治五勞七傷，補虛強志益氣，羊髓粥方：

羊髓三合　羊腎一對，去脂膜，切　葱白三莖，去鬚，切　生薑半兩，切　粳米一合　肉蓯蓉二兩，酒浸一宿，刮去皺皮，切

右以髓炒腎及葱、薑，欲熟，入水二大盞半，次入米、五味等，煮作粥食之。

羊肉羹

《飲膳正要・食療諸病》　羊肉羹　治腎虛衰弱，腰脚無力。

羊肉半斤，細切　蘿蔔一個，切作片　草果一錢　陳皮一錢，去白　良薑一錢　蓽撥一錢　胡椒一錢　葱白三莖

右件，水熬成汁，入鹽、醬熬湯，下麵餌子，作羹食之。將湯澄清，作粥

食之亦可。

《藥性全備食物本草・食治方》 羊肉羹

治下焦虛冷，小便頻數。

羊肉四斤、羊肺一具，細切，入鹽、豉，煮作羹，空心食之。

羊肉粥

《聖惠方・食治虛損羸瘦諸方》 治虛損羸瘦，助陽壯筋骨，羊肉粥方：

羊肉二斤　黃芪一兩，剉　人參一兩，去蘆頭　白茯苓一兩　棗五枚　粳米三合

右件藥，先將肉去脂皮，取精者，內留四兩細切。餘一斤十二兩，以水五大盞并黃芪等，煎取汁三盞，去滓，入米煮粥，臨熟，下切了生肉更煮，入五味，調和空心食之。

薏苡餅

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛勞補益，薏苡餅方：　右取薏苡仁，熟水淘，搗羅如作米粉法，以棗肉乳汁拌和，作團如蒸餅大，依法蒸熟，隨性食之，夏用粉不得留經宿，恐酸壞。

薏苡羹

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛勞，輕身益氣嗜食，薏苡羹方：　右薏苡仁同羊肉作羹，甘酸隨性，如常法下葱豉，煮令香熟食之。

澤瀉羹

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛勞補益，澤瀉羹方：

生澤瀉花葉切，五兩

右一味，以水三升，煮至一升半，去滓下羊肚、葱豉等於汁中，煮羹香熟，任意食之，老羊肚佳。

豬肚方

《普濟方・食治門・食治虛損羸瘦》 豬肚方出《聖惠方》　補虛羸，乏氣力。

肥大豬肚一枚，淨洗，如食法　人參二兩，去蘆頭　乾薑一兩，炮裂剉　椒半兩，去目及閉口者，炒出汗　葱白七莖，去鬚　粳米三合，一作白粱米

右擣篩入米合和相得，納豬肚中縫合勿令洩氣，以水五升鐺內微火煮令爛熟，空腹食之。次暖酒一中盞飲之，一方兼下少飯。

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 豬肚方　治虛羸乏氣。人參五錢，乾薑、胡桃各二錢，葱白七莖，糯米三合，爲末，入豬肚內紮緊，勿以洩氣，煮爛空心服，以好酒一二杯送之。

豬肚糜

《聖濟總錄・食治虛勞》 治虛損，豬肚糜方：

豬肚腎各一具，去脂膜　人參　麥門冬去心，各三分　地骨皮三兩

右五味，除肚腎外，細剉用綿裹，與肚腎同入水一斗煮熟，棄藥取肚腎內汁中，入葱白一莖切粳米一升，同用微火煮熟，隨意飲汁食肉。

豬腎羹

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，陰萎羸瘦，精髓虛竭，四肢少力，豬腎羹方：

豬腎一對，去脂膜，切　枸杞葉半斤，切

右用豉汁二大盞半，相和煮作羹，入鹽、醋、椒、葱，空腹食之。

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，乍寒乍熱，背膊煩疼，羸瘦無力，豬腎羹方。

豬腎一對，去脂膜，切　生地黃四兩，切　葱白一握，去鬚，切　生薑半兩，切　粳米一合

右炒豬腎及葱白欲熟，著豉汁五大盞，入生薑，下地黃及米，煎作羹食之。

《聖濟總錄・食治虛勞》 治諸虛羸，益氣，豬腎羹方：

豬腎一對，切　枸杞葉切，一斤　豬脊膂一條，去脂膜，切　葱白切，十四莖

右四味，以五味汁作羹，空腹食之。

《飲膳正要・食療諸病》 豬腎粥　治腎虛勞損，腰膝無力疼痛。

豬腎一對，去脂膜，切　粳米三合　草果二錢　陳皮一錢，去白　縮砂二錢

右件，先將豬腎、陳皮等煮成汁，濾去滓。入酒少許，次下米成粥，空心食之。

豬腎酒

《壽世青編・食治秘方・諸虛門》 豬腎酒　治同上。用童便二鍾，好酒一鍾，以磁瓶貯之，取豬腎一對入內，黃泥封固，日晚時以慢火養熟，至中夜止五更初，以火溫之，發瓶飲酒食腰子。病篤者只一月效。平日虛怯尤宜

食，絕勝金石草木之藥也。

《石成金醫書・食愈方・虛》 豬腎酒　童便二盞，好酒一盞，豬腎一付，用瓦瓶泥封，日晚時慢火養熟，至五更初火溫，開瓶食腰子飲酒。虛弱病篤只一月效，腎虛腰痛亦除。

煮羊頭蹄

《普濟方・食治門・食治五勞七傷》 煮羊頭蹄方出《聖惠方》 補五勞七傷虛損。

白羊頭蹄一具，草火燒令黃色，刮去灰塵　胡椒五錢　蓽茇五錢　乾薑五錢　葱白切，半升　豉半升

右以水先煮頭蹄半熟，納藥更煮令爛，去骨，空腹適性食之。日食一具，滿七日且暫止。禁冷生、醋滑、五辛、陳臭、猪鷄等七日。治風胎瘦病，五勞七傷，心虛驚悸。用白羊頭一枚爆如食法，煮令極熟，切於豉汁中，五味調和食之。

壯陽道藥餅

《聖惠方・食治五勞七傷諸方》 治五勞七傷，下焦虛冷，小便遺精，宜食暖腰腎、壯陽道藥餅方：

附子一兩，炮裂，去皮臍　神麯三兩，微炒　乾薑一兩，炮裂，剉　肉蓯蓉一兩半，酒浸一宿，刮去皺皮，炙乾　桂心一兩　五味子一兩　菟絲子一兩，酒浸三日，曝乾擣末　羊髓三兩　大棗二十枚，煮，去皮核　漢椒半兩，去目及閉口者，微炒去汗　酥二兩　蜜四兩　白麵一升　黃牛乳一升半

右件藥擣細羅爲散，入麵與酥、蜜、髓乳相和，入棗瓤熟溲於盆中。蓋覆勿令通氣風，半日久，即將出。更溲令熟，擀作餬餅大，面上以筋子琢之，即入鑪鍋中，上下以煿令熟，每日空腹一所。入酵和麵更佳。

血證分部

綜述

白蜜飲

《聖濟總錄・食治吐血》 治吐血，白蜜飲方：

白蜜二兩　生地黃汁一升

右二味攪勻，用銀石器慢火煎至半升，放令極冷，再於重湯內溫過頓飲。

柏茶

《藥性全備食物本草・食治方》 柏茶　止血滋陰。

採側柏葉，曬乾，煎湯代茶。

撥刀麵

《聖濟總錄・食治吐血》 治吐血，撥刀麵方：

生地黃汁五合　生薑汁一合　鷄子五枚取白

右三味，和白麵作撥刀，煮熟，入鹽醋葱等調和，如常食之。

大豆汁

《聖濟總錄・食治吐血》 治吐血救急，大豆汁方：

大豆五合

右一味，以水煮濃汁一升，去滓溫飲之，不拘時候。

槐茶

《藥性全備食物本草・食治方》 槐茶　治腸風下血，明目益氣，除邪止齒痛，利臟腑順氣。

採嫩槐葉，蒸熟曬乾，每日煎如茶食。

《壽世青編・食治秘方・血門》 槐茶　治風熱下血，明目益氣，止牙疼，利臟腑，順氣道。嫩槐葉蒸熟曬乾，每日煎如茶法。

《石成金醫書・食愈方・血》 槐茶　治風熱下血，又可明目益氣，止牙

疼，利臟腑順氣。用嫩槐葉蒸熟曬乾，每日沖茶飲。

粳米飲

《聖濟總錄·食治吐血》 治吐血不止，心悶，粳米飲方：

粳米泔一升

右一味，頓飲之立止。

蠟酥煎

《聖濟總錄·食治吐血》 治肺損吐血紫黑色不止，蠟酥煎方：

黃蠟先熔令銷，傾入水內，撥去滓　酥　牛乳各四兩

右三味，同和於銚內煎，以柳木篦攪勻，傾瓷合內，每服一匙含化，不拘時候。

蘿蔔菜

《壽親養老新書·食治方》 蘿蔔菜　治酒疾下血，旬日不止。

生蘿蔔

右一味，揀稍大圓實者二十枚，留上青葉寸餘及下根，用瓷瓶取井水煮，令十分爛熟，薑米淡醋空心任意，食之立止，用銀器重湯煮尤佳。

《藥性全備食物本草·食治方》 蘿蔔菜　治酒疾下血，旬日不止。

蘿蔔廿枚，留葉寸餘及根，入(灌)〔罐〕內，水炆極爛，以薑、鹽、醋淹，空心食之，立止。

藕節湯

《石成金醫書·食愈方·血》 藕節湯　治吐血咳血，用藕節打碎，煎湯頻飲。

馬齒菜方

《聖濟總錄·食治大腸諸疾》 治腸風五痔熱血，馬齒菜方：

馬齒菜

右一味，每日作齏食之。

四汁膏

《藥性全備食物本草·食治方》 四汁膏　清痰降火，下氣止血。

用雪梨　甘蔗　生藕　蘿蔔　薄荷各等分

搗碎濾汁，入銅鍋內，慢火熬膏，飲之。

《壽世青編·食治秘方·火門》 四汁膏　清痰降火，下氣止血。雪梨、甘蔗、鮮藕、薄荷葉各等分，搗汁，入瓦鍋文火熬膏，頻頻飲。如無梨，秋白亦可。

醍醐酒

《藥性全備食物本草·食治方》 醍醐酒　治鼻衄不止。

蘿蔔自然汁，入好酒一半和勻，溫過熱服。

烏梅粥

《聖濟總錄·食治大腸諸疾》 治腸風下血，煩渴，烏梅粥方：

烏梅椎碎，七顆　粟米淘淨，不拘多少

右二味，以水八合，浸一宿，去烏梅，取汁煮粥，每日空腹頓食之。

羊肺肝腎

《壽世青編·食治秘方·血門》 羊肺肝腎　治吐血咯血，損傷肺腎及肝，隨臟引用，或肺或肝或腎，煮熟切片，蘸白芨末食。欲試血從何經來，用水一碗，吐入水中，浮者肺也，沉者腎也，半浮半沉者肝也。

飲醋方

《聖濟總錄·食治吐血》 治吐血鼻衄，心煩悶，飲醋方：

釅醋一大盞

右一味，煎令溫，旋服三兩呷即止，若悶絕不省人事，令人含醋噀面數次，以開眼爲度，眼不開者難治。

治損心吐血方

《千金翼方·養性·服餌》 治損心吐血方：

芎藭二兩　葱白二兩　生薑二兩，切　油五合　椒二合，汗　桂心一兩　豉三合　白粳米四合

右八味，㕮咀。芎、桂二味，以水四升煮取二升，內米油，又煎取一升，去滓，頓服。慎麪。

豬胰片

《藥性全備食物本草·食治方》 豬胰片　治肺損嗽血咯血。

用煮熟豬胰切片，蘸薏苡末，半空心服之。蓋薏苡能補肺，豬胰引入經絡耳。如肺癰，用米飲調服，或水煎服。

消渴分部

論說

《食醫心鑒・論消渴飲水過多小便無度食治諸方》 凡消渴有三：一曰消渴，二曰消中，三曰消腎。渴而飲水，小便多者，名曰消渴。吃食多，不甚渴，小便數，漸消瘦者，名曰消中。渴而飲水不絕，腿膝瘦弱，小便（渴）〔濁〕有脂液者，名曰消腎。此蓋由積久，嗜食鹹酸，飲酒過度，無有不成消渴。然《本草》云：大寒凝海，唯酒則不冰。明其酒性酷熱，物無以喻。此之二味，酒徒耽嗜，不離其口。酣醉之後，制不由己，飲噉無度。加以鮓醬不擇鹹酸，積長夜酣飲不懈，遂使三焦猛熱，五藏乾燥。木石猶且焦枯，在人何能不渴？治之愈不愈，屬在病者。若能如方節慎，旬月而瘳。不自愛惜，死不旋踵。方雖有效，其如不慎者何？其所慎者有三：一酒，二房室，三鹹酸麵食。能慎此者，雖不服，自可無他。不防此者，縱金丹不救，良可悲夫。宜深思之。

綜述

治消渴方

《食醫心鑒・論消渴飲水過多小便無度食治諸方》 治消渴，口苦舌乾，骨節煩熱方：

枸杞根　桑白皮切，一升　生麥門冬二升，去心　小麥一升

右以水一斗，煮取五升，去滓，渴即飲之。

治消渴傷中，小便無度方：

黃雌雞一隻，治如吃法

右煮令極爛，漉去雞，停冷，取汁飲之。

治傷中消渴，口乾，小便數方：

野雞一隻，治如食

右煮令極熟，漉雞出，渴即飲其汁。

治消渴，日夜飲數斗水，小便數，瘦弱方：

豬肚一枚，淨洗

右以水煮令極熟，著少豉汁和煮，渴即飲汁，饑即食肚。

治消渴，飲水不知足方：

兔骨一具

右以水煮，取汁飲之。

治消渴口乾方：

鹿頭一枚，治如食

右蒸令極熟，醬、醋食之。

《食醫心鑒・論消渴飲水過多小便無度食治諸方》 治消渴，發動無時，飲水無限方：蘿蔔，搗絞取汁一升，頓服之，立定。

治消渴口乾方：

苽蔣草根半斤　葱白一握，切　冬瓜一斤，切

右於豉汁中煮作羹，食之。

又單方：煮豉，停冷，渴即飲之。　又方：大小麥米煮粥飲，食之。

又方：青小豆煮，和粥食之。

治大渴秘方：以青粱米煮取汁飲之，以瘥止。

治虛冷，小便數方：

雞腸一具，治如食

右切作臛，和酒飲之。

《聖惠方・食治三痟諸方》 治痟渴，飲水不止方：

黃丹三分　栝蔞根二兩末　葱白一握，切　白麵五兩　薤白一握，切

右件黃丹等末，以水和麵，作餺飥樣，先煮葱、薤白令爛熟，即納餺飥煮之，令熟，即并汁食之。

《聖惠方・食治三痟諸方》 治痟渴，口乾渴方：

鹿頭一枚，治如食法

右蒸令熟，細切，入醬醋，任便食之。

治痟渴飲水，日夜不止，口乾，小便數方：

田中螺五升

右以水一斗，浸經宿，每取一大盞，入米一合，煮作粥食之。如渴，即飲其水，甚效。

治痟渴，發動無時，飲水不足方：

生蘿蔔五枚

右搗捩取汁一大盞，攪粥作飲，頻吃甚效。

治痟渴，舌焦口乾，小便數方：

野鷄治如食法

右以水五大盞煮取三大盞，渴即汁飲之，肉亦任性食之。

《聖濟總錄·食治消渴》 治消渴口乾方：

鹿頭一具，治如食法

右一味蒸熟，以醬醋食之。

治消渴煩躁狂言目眩方：

藕實去皮，半斤　薄荷一握　蓴菜半斤

右三味，於豉汁中作羹，入五味食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 消渴方

用出子蘿蔔薄切，曬，爲末，每二錢，豬肉湯澄清調下，食後日三服而瘥。

鵝鴿羹

《飲膳正要·食療諸病》 鵝鴿羹　治消渴，飲水無度。

白鵝鴿一隻，切作大片

右件，用土蘇一同煮熟，空腹食之。

地黃花粥

《聖濟總錄·食治消渴》 治消渴，地黃花粥方：右取地黃花陰乾，搗羅爲末，每用粟米兩合，淨淘煮粥，候熟入末三錢匕攪勻，更煮令沸，任意食之。

豆麥粉

《藥性全備食物本草·食治方》 豆麥粉　治飲食不住口，仍易飢餓。

用綠豆　糯米　小麥各一升，炒熟

右爲末。每服一大杯，白滾湯調下，有效。

豆麥粥

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 豆麥粥　治飲食不住口，仍易飢餓，近似中消。用綠豆、糯米、小麥各一升，炒熟爲末，每用末一升，滾水調服。

葛粉飯

《聖濟總錄·食治消渴》 治消渴口乾，胸中伏熱，心煩躁悶，葛粉飯方：

葛粉四兩　粟米飯半升

右二味，先以水浸飯，濾出於葛粉中拌勻，再蒸一炊飯久，取出任意食之。

菇蔣根羹

《聖濟總錄·食治消渴》 治消渴口乾，菇蔣根羹方：

菇蔣根生嫩者，洗細切　冬瓜去瓤，細切各半斤

右二味，以水六升，入鹽豉半升，煎至五升，去豉下前二味，入醋作羹，分三度食之。

栝蔞粉方

《聖惠方·食治三痟諸方》 治痟渴，栝蔞粉方：

栝蔞根多取，削去皮，二月三月八月九月造佳。

右於新瓦中磨訖，以水淘，生絹袋擺，如造米粉法，曝乾，熱渴時，冷水調下一錢服之，大效。

《普濟方·食治門·食治三痟》 栝蔞粉方　治痟渴。

右用栝蔞根取削去皮，於新瓷中磨訖。以水淘，生細絹袋擺，如造米粉法，曝乾。渴時冷水調下一錢許，服之大效，二月、三月、八月、九月造佳。用田螺活者一升，水一斗煮至二升，不問食前後，稍稍飲汁。又一方用田螺五升，水一斗半，浸經宿，渴即飲汁。每日須一度易水并螺。一方用米一合，煮作粥食之。

栝蔞根羹

《聖惠方·食治三痟諸方》 治痟渴口乾，心神煩躁，宜吃栝蔞根羹方：

栝蔞根半斤　冬瓜半斤

右切作小片子，以豉汁中煮作羹食之。

又方：右單煎豉汁（渣）〔停〕冷，渴即飲之，亦佳。

《普濟方・食治門・食治三痟》 栝蔞根羹方　治痟渴口乾，心神煩躁。

栝蔞根生嫩者，洗，細切　冬瓜去瓤，細切，各半斤

右以水六升，入鹽豉半升，煎至五升。去豉，下前二味，入醋作羹，分三度食之。

黃雌雞粥

《聖惠方・食治三痟諸方》 治痟渴口乾，小便數，宜吃黃雌雞粥方：

黃雌雞一隻，治如食法

右以爛煮取肉，隨意食之，其汁和豉作粥食之，亦妙。

又方：右取牛乳，微溫飲之，生飲令人利，熟飲令人渴，故宜微溫。與馬乳功同。

胡豆汁

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴，胡豆汁方：

胡豆二合

右一味，煮取汁，勿用鹽，隨意飲之。

葵齏汁

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴心悶，葵齏汁方：

葵菜一束，洗

右一味，於湯內略煮過，別煮粟米汁，置葵於汁中，如淹齏法，候熟，渴即飲汁，以瘥爲度。

粱米粥

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴，粱米粥方：

青粱米半升，淨淘

右一味，以水三升，煮稀粥飲之，以瘥爲度，一方用米半升，水三升，爛研取泔飲之。

《普濟方・食治門・食治三痟》 粱米粥方　治痟渴，及吐血心悶。

右用青粱米半升，淨淘，粳米亦得。以水三升，煮稀粥飲之，以瘥爲度。爛研取泔飲之亦可。

綠豆汁

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴，小便如常，綠豆汁方：

綠豆二升

右一味淨淘，用水一斗，煮爛研細，澄濾取汁，早晚食前各服一小盞，如覺小便濃即瘥。

蘿蔔粥

《飲膳正要・食療諸病》 蘿蔔粥　治消渴，舌焦口乾，小便數。

大蘿蔔五個，煮熟，絞取汁

右件，用粳米三合，同水並汁，煮粥食之。

麥豆飲

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴，麥豆飲方：

大麥仁　綠豆水浸，退去皮，各半升

右二味淨淘，於星月下各貯一鐺中，用水二升，慢火煮熟，次取綠豆過麥仁鐺內，同煮令爛，并汁收在瓷瓶內，渴即飲，食後仍吃三兩匙麥仁綠豆尤妙。

麥豆方

《普濟方・食治門・食治三痟》 麥豆方　治痟渴。

大麥仁半斤　綠豆半斤，水浸退去皮

右淘淨，於星月下，各貯一鐺中。用水二升，慢煮熟。次取綠豆過麥仁鐺中，同煮令爛，并汁收在瓷瓶內，渴即飲，後仍吃三兩匙麥仁綠豆尤妙。

牛乳方

《食醫心鑒・論消渴飲水過多小便無度食治諸方》 治補虛羸，止渴，牛乳方：取牛乳，不揀冷暖，任性飲之。

藕蜜漿

《聖濟總錄・食治消渴》 治消渴口乾，心中煩熱，藕蜜漿方：

生藕去皮節，切　煉蜜各半斤

右二味，新汲水一升半，化蜜令散，納藕於蜜水中，浸半日許，渴即量意食藕并飲汁。

藕實羹

《普濟方·食治門·食治三痟》藕實羹方　治痟渴煩躁，狂言目眩。

藕實去皮，半斤　薄荷一握　蓴菜半斤

右於豉汁中作羹，入五味食之。

神效煮兔方

《聖惠方·食治三痟諸方》治痟渴，神效煮兔方：

兔一枚　新桑根白皮半斤，細剉

右剝兔去皮及腸胃，與桑根白皮同煮，爛熟爲度，盡力食肉，并飲其汁，即效。

生蘿蔔粥

《普濟方·食治門·食治三痟》生蘿蔔粥方　治痟渴，發動無時，飲水不足。

右用蘿蔔五枚，搗捩取汁一大盞，攪粥作飲。頻吃甚有效。

青豆飲

《藥性全備食物本草·食治方》青豆飲　治消渴熱中，飲水無度，常若不足。

用青豆煮爛，飢則食豆，渴即飲汁，或煮粥食。

田螺飲

《聖濟總錄·食治消渴》治卒患消渴，小便利數，田螺飲方：

田螺活者，一升

右一味，以水一斗，煮至二升，不問食前後，稍稍飲汁。一方用螺五升，水一斗半，浸之經宿，渴即飲浸螺汁，每日一度易水并螺。

小麥粥

《飲膳正要·食療諸病》小麥粥　治消渴，口乾。

小麥淘淨，不以多少

右以煮粥，或炊作飯，空腹食之。

杏酪粥

《聖惠方·食治三痟諸方》治三痟，心熱氣逆，不下食，宜吃杏酪粥方：

煎成濃杏酪一升　黃牛乳一升　大麥仁三合，折令細滑

右件藥，依常法煮粥食之，入白錫沙糖和之，更大美也。

鹽豉飲

《聖濟總錄·食治消渴》治消渴，鹽豉飲方：右濃煎鹽豉汁，停冷，渴即飲之。

又方：右取粟米炊飯一本作飲，頻食之佳。

又方：右取大麥仁炊飯一本作炊汁飲，或煮粥食之佳，小麥亦得。

又方：右取青小豆淨淘，煮粥食之，和飲食亦得。

又方：右取牛乳飲一小盞，馬乳亦得。

羊肺羹

《聖惠方·食治三痟諸方》治三痟，小便數，宜吃羊肺羹方：

羊肺一具，治如食法　精羊肉五兩，切　粳米半合　葱白五莖，切　生薑少許　鹽醋等

右相和，依常法作羹飽食之。

羊骨湯

《聖濟總錄·食治消渴》治消渴，羊骨湯方：

羊脊骨一具連喉者　豉　白粟米各一升　薤白切，一把

右四味，各分作兩度煮，每度用水六升，煮至三升，去滓，渴即溫汁量意飲之，以瘥爲度。

野雞羹

《飲膳正要·食療諸病》野雞羹　治消渴，口乾，小便頻數。

野雞一隻，掃淨

右入五味，如常法作羹臛食之。

野雞肉汁

《普濟方·食治門·食治三痟》野鷄肉汁方　治痟渴，舌焦口乾，小便數。

右用野鷄，治如食法。以水五大盞煮取三大盞，渴即取汁飲之，肉任性食。

蒸鹿頭

《普濟方·食治門·食治三痟》蒸鹿頭方　治痟渴，口乾。

右用鹿頭一具，治如食法，蒸熟，以醬醋食之。

腫脹脚氣分部

論說

《食醫心鑒・論脚氣食治諸方》 夫脚氣者，皆風毒所生。其因多得於病後。初即飲食減少，漸而脚膝無力，或縱緩攣急。或行步艱難，或腫，或冷，狀若蟲行。久則惡聞飲食，心胸沖悸，壯熱頭昏，言語忘誤。若入於腹內，則令人生上氣。邪氣勝於正氣，則爲血澀痹弱。邪在膚腠，則搔之狀如隔衣。毒搏於腎藏，則腫滿而喘急。今江東嶺南之地，其疾甚多，若緩而治之，必傷於人命。蓋病之非常，在治療而宜速耳。

《食醫心鑒・論十水腫諸方》 夫十水者，青水、赤水、黃水、白水、黑水、玄水、風水、石水、果水、氣水是也。青水者，先從面目，腫遍一身，其根在肝。赤水者，先從心腫，其根在心。黃水者，先從腹腫，其根在脾。白水者，先從脚腫，上氣而咳，其根在肺。黑水者，先從足趺腫，其根在腎。玄水者，先從面腫至口，其根在膽。風水者，先從四肢起，腹滿大且盡腫，其根在胃。石水者，先從四肢瘦，其腹獨大，其根在膀胱。果水者，先從臍腫，其根在小腸。氣水者，乍盛乍虛，乍來乍去，其根在大腸。皆由榮衛否澀，三焦不調，腑臟虛弱所生。雖名證不同，並令身體虛腫，喘息上氣，小便黃澀也。

《聖惠方・食治水腫諸方》 夫腎主於水，脾胃俱主於土，土性克水，脾與胃合。胃爲水穀之海，若胃脘不能傳化，使水氣滲溢經絡，浸漬臟腑。脾得水濕，則病不能制於水，故水氣獨歸於腎，三焦不瀉，經脈閉塞，水氣溢於皮膚而令腫也，宜以食治之。

《聖惠方・食治脚氣諸方》 夫脚氣者，晉魏以前名爲緩風。古來無脚氣名，後以病從脚起，初發因腫滿，故名脚氣爾。又有不腫而緩弱者，行即卒倒，漸至不仁，毒氣陰上攻心，便至危困，急不旋踵，寬延歲月，然即緩風毒氣得其總稱矣。此病狀證尤多，經方備證，今宜以食治之。

綜述

治水腫方

《食醫心鑒・論十水腫諸方》 治大腸水腫，乍虛乍實方：

白羊肉半斤　白當陸切，五合

右以水五升，煮令熟，著葱白、鹽、醋、椒等，作臛食之。

治水氣浮腫，肚脹滿，小便澀少方：

水牛蹄一隻，治如食

右以隔夜煮令熟，取汁作羹，蹄切，空心食之。

治水氣，大腹浮腫，小便澀少方：

水牛尾一枚，治如食

右細切，作腤臍，熟煮，空腹食之。

又方：牛肉一斤，蒸令熟，薑、醋食之。

又方：水牛皮治如食，蒸令極爛，切，於豉汁中暖過，食之。

又方：烏犍牛小便，空腹服半升，亦甚利小便。

治十種水病，不差垂死方：

猯豬肉一斤，切　米半升

右於豉汁中煮作粥，著薑、椒、葱白，空心食之。

又方：猯豬肉，單煮食及作羹，炙炒任意，食之。

又方：

鱧魚一頭，重一斤，治如食法　冬瓜子一升，水研取汁　赤小豆一升

右以冬瓜子汁煮鱧魚、豆等，令熟，空心食之。

治脚腫滿，轉上入腹方：

右以水五升，煮黑豆令極熟，去豆，適寒溫以浸脚。

治水氣，利小便，浮腫方：

大豆　桑構枝剉，各一升

右以水五升，煮取二升，去滓，渴即飲之。

《聖惠方・食治水腫諸方》 治水氣，腹大臍腫腰痛，不能轉動方：

赤小豆五合　桑根白皮三兩，剉　白朮二兩　鯉魚一頭三斤者，淨洗如常

右以水一斗，都一處煮，候魚熟，取出魚，盡意食之。其豆亦宜吃，勿著鹽味，其汁入葱白及生薑、橘皮，入少醋，調和作羹食之，甚效。

《聖惠方・食治水腫諸方》 治脚腫滿轉上入腹，垂死方：

赤小豆一升，淘令淨

右以水三斗煮熟，去豆取汁，浸脚，冷即重暖用之。其豆食之亦妙。

治十種水病不瘥，垂命方：

猪肉半斤，細切

右用粳米三合、水三升，入葱、豉、椒、薑作粥，每日空腹食之。

又方：　青頭鴨一隻，剝去毛足頭及腸

右修事和粳米煮，令熟，著五味，薑、葱、豉，任意食之，切勿入鹽。

《聖濟總錄・食治水病》 治浮腫脹滿不下食心悶方：

猪肝一具

右一味，切作臷臠，著葱豉薑椒鹽等，令熟食之。

治浮腫脹滿不下食心悶方：

紫蘇子半升，擣極碎，以水研濾取汁　粳米三合

右二味，以紫蘇子汁，煮米作粥，入葱椒薑等，空腹食之。

治水氣浮腫小便澀方：

鯉魚一頭重一斤者，治如食法

右一味，煮令熟，取汁入冬瓜葱白作羹食之，一日盡，再作食。令熟，取汁入冬瓜葱白作羹食之，一日盡，再作食。

治水氣浮腫腹脹小便澀方：

水牛蹄一隻，治如食法

右一味，煮熟剉碎作羹，空腹食之。

治水氣浮腫腹脹，小便澀方：

水牛皮

右一味，蒸熟細切，於薑醋中食之。

《普濟方・食治門・食治水腫病》 治十腫水病不瘥垂命方出《聖惠方》

右用猯猪肉半斤，細切。以粳米三合、水三升，入葱豉及椒薑，作粥每日空腹食之。

又方：　出《聖惠方》

右用青頭鴨一隻，剝去毛足頭及腸，洗淨，和粳米煮之令熟，著五味薑葱豉任意食之。

治水氣浮腫，小便澀方出《聖惠方》

用鯉魚一頭，重一斤者，治如食法，煮令熟。取汁入冬瓜葱白，作羹食之。一日盡，再作食。

治水氣浮腫腹脹，小便澀方：　出《聖濟總錄》

右用水牛蹄一隻，治如食法，煮熟剉碎作羹，空腹食之。水牛皮細切蒸熟，薑醋食之亦可。

治腳氣方

《食醫心鑒・論脚氣食治諸方》 治腫從足始，轉入腹方：

猪肝一具洗，細切，布絞，更以醋洗

右以蒜齏食之。一服不盡，分作兩頓亦得。

治浮腫脹滿，不下食，心悶方。

猪肝一具切作臠

右者，葱白、豉、薑、椒，熟煎食之。

又方：　豬肝一具，以水煮令熟，切食之。

又方：　豬脊骨膂上肉一條

右切作生，蒜齏食之。兼除風毒沖心悶。

又方：

紫蘇子半升，擣令碎，以水濾之取汁　粳米二合

右相和煮粥，空心食之。

治脚氣浮腫，心腹脹滿，大小便不通方：

郁李人六分，研，濾取汁　薏苡人三合，擣如粟米

右以郁李人汁煮作稀粥，空心食之。

又方：　冬麻子半升，炒，擣研，水濾取汁　米二合

右以麻汁煮作粥，空腹食之。

又方：　水牛頭蹄治如食

右蒸熟爛，停冷，食之。

治脚氣沖心，煩躁不安，言語錯謬方：

鯉魚一頭，治如食　蓴菜四兩　葱白切，三合

右調和，豉汁中煮作羹食，及臑亦得。

治脚氣，頭面浮腫，心腹脹滿，小便澀少方：

右取馬齒菜，和少米，醬汁煮熟，食之。

治脚氣，腎虛，風濕脚弱方：

右取生栗子，懸令乾，每日平明吃三二十個，以腎粥食之佳。

治脚氣，腎虛，腰脚無力方：

豬腎一隻，去脂膜　米二合　葱白切，二合

右於豉汁中煮作粥，著椒、薑，任性空心食之。

治脚氣，風痹，不仁不緩，筋急方：

熊肉半斤

右切作臑臛，著椒、薑、葱、鹽，任性空心食之。

治風寒濕痹，五緩六急方：

烏雞一隻，治如食

右煮令極熟，調和作羹食之。

治風毒，脚膝攣急，骨節疼方：

豉心五升，九蒸九曬

右以酒一升半浸，經宿，空心暖服之。

治脚氣，心煩脚弱，頭目眩冒，痹濕筋急方：

黑豆二升，熟炒，投酒一斗中，密覆，經宿，飲之。

治風寒濕痹，四肢攣急，骨節疼方：

鹿蹄一具，治如食　牛膝菜半斤

右煮令極熟，著葱、椒調和，任性食之。

《聖惠方・食治脚氣諸方》 治脚氣，頭面浮腫，心腹脹滿，小便澀少方：

右以馬齒菜，和少粳米、醬汁，煮作羹食之，日三服。

治脚氣，腎虛，腰脚無力，宜吃生栗子方：

生栗子不限多少，布袋盛，懸令乾

右每日平明吃十餘顆，次吃猪腎粥佳。

治風毒脚氣，膝脛攣急，骨節痛方：

豉心五升，九蒸九曝

右以酒一斗半，浸經宿，每取一小盞，攪粥食之。

治脚氣上衝入腹方：

豬猪肝一具，去脂膜，細切

右以蒜、齏，五味調和，空心食之。如食不盡，分爲三兩遍食亦得。

又方：水牛犢子頭蹄，治如食法

右蒸令極熟，停冷，任性食之。

《聖濟總錄・食治脚氣》 治脚氣腫，從足轉衝上入腹方：

猪肝一具，細切，水洗布拭

右一味，以大蒜齏食之，如食不盡，分爲三兩頓食。

治脚氣衝心，煩躁言語錯謬方：

鯉魚一枚，治如食法　蓴菜四兩　葱白二合

右三味，調和豉汁，煮作羹食之。

《普濟方・食治門・食治水腫病》 治脚腫氣轉上，入腹垂死方出《聖惠方》

用赤小豆一升，淘令淨。以水三升，煮熟去豆。取其汁浸脚，即重暖用之。其豆食之亦妙。

白雞湯

《聖濟總錄・食治水病》 治腹大水腫，利小便，白鷄湯方：

白鷄一隻　赤小豆一升

右二味，治如食法，以水三升煮小豆并鷄，候熟食之，其汁稍稍飲令盡。

檳榔粥

《聖惠方・食治脚氣諸方》 治脚氣，心腹妨悶，檳榔粥方：

檳榔一枚，熟水磨令盡　生薑汁半兩　蜜半合　粳米二合

右以水一大盞半，先將米煮粥，欲熟，次下檳榔汁等，更煮令熟，空腹頓服。

《聖濟總錄・食治脚氣》 治脚氣喘悶，大腸壅澀，檳榔粥方：

白檳榔熟水磨一顆　粳米淘淨，一合　生薑汁半合　蜜一合

右四味，以水半升，煮米令熟，次下蜜并檳榔生薑等汁，同煮爲粥，空腹食之。

餅子方

《普濟方·食治門·食治水腫病》 餅子方出《聖惠方》 治水氣面，及腹微腫，及未曾服藥者。

郁李仁湯浸去皮，炒熟，二兩 甘遂酥炒令熟，三分

右擣羅爲末，用大麥麵一兩、藥末一兩，水和作餅子，濕紙裹煨熟，空腹服食，須臾快利即止。

蒼术酒

《石成金醫書·食愈方·濕》 蒼術酒

治諸般風濕瘡，脚氣下重。用蒼术三十斤，洗淨打碎，以東流水三擔浸二十日，去渣，以汁浸麴，如家醞酒法，酒熟任意飲之。

《養生食鑒·食治方·濕》 蒼(米)(术)酒

除萬病，潤皮膚，久服延年益壽。用蒼术三十斤，洗淨擣碎，以東流水三石，浸二十日，去渣。以汁浸麴，如家釀治法。酒熟，任意飲之。忌桃李。

甑砂酒

《壽世青編·食治秘方·燥門》 甑砂酒

治風緩麻痹，諸節不遂，腹內宿痛。原甑砂炒黃，袋盛浸酒服。

豉心方

《普濟方·食治門·食治脚氣》 豉心方出《聖惠方》 治風毒脚氣，膝脛攣急骨節痛。

右用豉心五升，九蒸九曝，以酒一斗半，浸經宿。每取用一小盞，攪粥食之。

赤小豆羹

《普濟方·食治門·食治水腫病》 赤小豆羹方出《聖惠方》 治水氣腹大臍腫，腰痛不可轉動。

赤小豆五合 桑根白皮三兩，剉 白朮二兩 鯉魚一頭三斤者，洗治如常

右水一斗，都一處煮，候魚熟，取出魚盡食之。其豆亦宜吃，勿著鹽味，其汁入葱白、生薑、橘皮，入少醋調和作羹食之，甚效。

赤小豆飲

《壽世青編·食治秘方·濕門》 赤小豆飲 治水氣脹滿，手足浮腫，氣急煩悶。赤豆三升，樟柳枝一升，同煮豆熟爲度，空心，去枝取豆食，渴則飲汁，勿食他物，自效。

赤小豆方

《藥性全備食物本草·食治方》 赤小豆方 治水氣脹悶，手足浮腫，氣急煩滿。

赤小豆三升、樟柳枝一升，同煮爛，空心取豆食之，渴即飲汁，勿食別物，效。宜淡不宜鹹。

楮皮粥

《聖濟總錄·食治脚氣》 治脚氣，楮皮粥方：

楮白皮微炙，剉切三升

右一味，以水三升，煎取一升半，去滓澄清，入白粳米一合淘淨煮粥，空心溫食。

蓯蓉羹

《聖濟總錄·食治脚氣》 治丈夫久積虛損，陽氣衰，腰脚疼痛無力，蓯蓉羹方：

肉蓯蓉溫水洗去土，細切一兩 白羊腎一對，去脂膜切 葱白七莖，擘 羊肺二兩，切

右四味，入五味汁作羹，空腹食之。

冬麻子粥

《聖濟總錄·食治脚氣》 治脚氣，冬麻子粥方：

冬麻子三合，炒令香擣令細，以水一升同研取汁 粳米淨淘，三合

右二味，取麻子汁煮米爲粥，空腹食之。

海蛤索餅

《聖濟總錄·食治水病》 治水氣，頭面浮腫，坐臥不安，或嗽喘者，海蛤索餅方：

海蛤擣研如麵，一兩 甘遂三分爲末，絹羅如麵，用白麵和作劑 郁李仁湯浸去皮，微炒，研一兩一分

右三味，以桑根白皮一兩，用水二升煮，如嗽即加乾棗三十枚擘破，同煮取一升，去滓，取入前件藥和，如作索餅法煮令熟，看冷暖得所，空腹服食，須臾快利，小便甚多，勿怪。

黑豆粥

《聖惠方・食治水腫諸方》 治水氣，利小便，除浮腫，黑豆粥方。

黑豆半升　桑枝剉，半升　構枝剉，半升

右以水五大盞，煮取二大盞，去滓，每取汁一盞，入米一合，煮作粥，空心食之。

又方：鯉魚一頭重一斤，治如食法

右煮令熟，取汁并魚，入冬瓜葱白，作羹食之。如未效，再作食之。

黃雌雞

《飲膳正要・食療諸病》 黃雌雞　治腹中水癖，水腫。

黃雌雞一隻，撏淨　草果二錢　赤小豆一升

右件，同煮熟，空心食之。

橘皮粥

《聖惠方・食治脚氣諸方》 治脚氣，心胸壅悶，氣促不食，橘皮粥方：

陳橘皮一兩，湯浸去白瓤，焙　紫蘇莖葉一兩　大腹子三枚　桑根白皮一兩半　生薑三分，切　粳米二合

右件藥細剉，以水三大盞，煮取一盞半，去滓，下米煮粥，空心食之。

鯉魚膏

《聖惠方・食治脚氣諸方》 治脚氣衝心，煩躁不安，鯉魚膏方：

鯉魚一頭重二斤者，治如食法，切　蓴菜四兩，切

右調和入豉汁中，煮作羹食之。

鯉魚羹

《普濟方・食治門・食治脚氣》 鯉魚羹方出《聖惠方》 治脚氣衝心煩躁，言語錯謬。

鯉魚一頭，製如食法　蓴菜四兩　葱白二合

右調和豉汁，煮作羹食之。一方無葱白。

鯉魚臛

《藥性全備食物本草・食治方》 鯉魚臛

治水腫，滿悶氣急，不能食，皮膚欲裂，四肢常疼，不可屈伸。

鯉魚十兩，葱白一握，麻子一升，取汁煮作羹臛，入鹽、豉、椒、薑調和，空心漸漸食之，效。

鯉魚湯

《飲膳正要・食療諸病》 鯉魚湯　治消渴，水腫，黃（膽）（疸），脚氣。

大鯉魚一頭　赤小豆一合　陳皮二錢，去白　小椒二錢　草果二錢

右件，入五味，調和勻，煮熟，空腹食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 鯉魚湯

治妊娠五六月胎水，腹大異常，高過心胸。

當歸　白芍各一錢半　茯苓　白术各二錢

用鯉魚一個水煮，清汁盞半，入生薑七片、陳皮少許，同煎至一盞，空心服。未愈，再服。

又方：治心腹脹滿，四肢煩疼無力。

用鯉魚二斤、陳皮二兩，煮令爛，入青鹽少許拌和，空心食之。

鯉魚粥

《聖惠方・食治水腫諸方》 治水腫利小便，鯉魚粥方：

鯉魚一頭可重一斤，去腸淨洗　商陸二兩，剉　赤小豆三合　紫蘇莖葉二兩

右於淨鍋中，著水五大盞，都候魚爛熟，空腹食之。其汁入葱白、生薑、橘皮及少醋，調和作羹食之。其豆亦宜吃，甚效。

鹿蹄方

《聖濟總錄・食治脚氣》 治脚氣，風冷濕痹，四肢攣急，脚痛不可踐地，鹿蹄方：

鹿蹄一具淨，淨洗剉碎　牛膝葉剉碎，半斤

右二味，以豉汁五升，先煮鹿蹄令熟，次入牛膝葉及葱白五寸拍破，兼入椒薑末各一錢，同煮至二升，調和旋旋食之。

麻子粥

《聖濟總錄・食治水病》 治風水，腹大臍腫，腰痛不可轉動，麻子粥方：

冬麻子擣取汁，半升　粳米三合

右二味，以麻子汁和米，入薑葱豉椒等，煮作稀粥，空腹食之。

又方：

郁李仁二兩半，擣研，以水和取汁　薏苡仁二合，擣研如粟米粒

右二味，以郁李仁汁，煮薏苡仁作粥，空腹食之，未愈更作。

《藥性全備食物本草·食治方》麻子仁粥

治脚氣痹弱，煩悶吐逆，不下食。

用麻子一升取汁，和粳米四合煮粥，空心食之。

《藥性全備食物本草·食治方》麻子粥

治水氣腫滿，身體疼痛，不能飲食。

麻子一升取汁，下米四合、鯉魚肉七兩，煮粥，入鹽、豉、葱、椒，和勻，空心食之。或用鯉魚腦髓二兩、粳米三合，和鹽、豉煮粥食。兼治耳聾。

馬齒菜粥

《飲膳正要·食療諸病》馬齒菜粥　治脚氣，頭面水腫，心腹脹滿，小便淋澀。

馬齒菜洗淨，取汁

右件，和粳米同煮粥，空腹食之。

馬齒莧方

《聖濟總錄·食治脚氣》治脚氣，頭面浮腫，心腹脹滿，小便澀少，馬齒莧方：

馬齒莧淨洗，四兩　粳米一合　醬汁半合

右三味，以水三盞，先煮粳米，次下馬齒莧，俟菜熟，入醬汁調和食之，日宜一次。

木瓜湯

《食醫心鑒·論脚氣食治諸方》治脚氣，調中利筋骨，木瓜湯方：

木瓜一個，去皮，切　蜜三合　生薑

右於銀器中，以水二升，煎取一升，投蜜，服之。

牛膝粥

《聖濟總錄·食治脚氣》治風濕下注，腰膝無力疼痛，牛膝粥方：

牛膝葉切，一斤　粟米五合

右二味，於豉汁中相和煮作粥，入少五味調和，空腹食之，恐食不盡，兩度食之。

牛膝煮鹿蹄

《聖惠方·食治脚氣諸方》治脚氣，及風寒濕痹，四肢攣急，脚腫不可踐地，牛膝煮鹿蹄方：

鹿蹄一具，治如食法　牛膝四兩，去苗

右以豉汁同煮令爛熟，入葱、椒調和，空心食之。

又方：

紫蘇子二兩，擣令碎，水二升研漉取汁　粳米二合

右以紫蘇子汁，煮作粥，和葱、豉、椒、薑，空腹食之。

牽牛子粥

《聖惠方·食治水腫諸方》治水氣，面目及四肢虛腫，大便不通，宜服牽牛子粥方：

牽牛子一兩，一半生、一半炒，并爲細末　粳米二合　生薑一分，細切

右將米煮粥，候熟，抄牽牛子末三錢，散於粥上，并入生薑攪轉，空腹食之。須臾通轉，即效。

又方：冬麻子二合，以水研，取汁一大盞半　糯米二合

右以麻子汁和米，煮作粥，著少葱、薑、豉食之。

又方：郁李仁二兩半，湯浸去皮，水研取汁　薏苡仁二兩，研碎如粟米

右以郁李仁汁，煮薏苡仁，作粥，空腹食之。

又方：鯉魚一頭可重一斤，去鱗，腸肚淨洗　冬麻子半斤，水研濾，取汁一升　赤小豆半升，淘令淨

右先以水四大盞，煮魚豆欲熟，入麻子汁，更煮十餘沸，出魚，空腹食之。其豆及汁并宜食之。

又方：商陸汁三合　生薑汁一合　生地黄汁二合

右相和，煎三五沸，每服二合，攪粥半盞，空心食之。

青鴨羹

《飲膳正要·食療諸病》青鴨羹　治十種水病不瘥。

青頭鴨一隻，退淨　草果五個

右件，用赤小豆半升，入鴨腹内，煮熟，五味調，空心食。

人參茯苓湯

《食醫心鑒·論脚氣食治諸方》人參茯苓湯方

右以人參、茯苓等分，爲末，沸湯如茶點之。

桑皮飲

《藥性全備食物本草·食治方》桑白皮飲　治水腫腹脹喘急。

桑白皮四兩搗汁，和青粱米四合，研爛煮飲，空心漸食。

商陸粥

《聖濟總錄・食治水病》　治水氣，商陸粥方：

商陸去皮剉，二兩

右一味，以水三升，煮取一升，去滓入細粟米一合，煮成粥，空腹食之，微利爲度。

生栗子方

《普濟方・食治門・食治脚氣》　生栗子方出《聖惠方》　治脚氣腎虛，腰脚無力，宜吃。

右用栗子不限多少，布袋盛，懸令乾。每日平明吃十有餘顆，次吃猪腎粥佳。

水牛肉方

《藥性全備食物本草・食治方》　水牛肉方　治水氣，四肢腫悶沉重，喘息不安。

用牛肉蒸爛，以鹽、豉、薑、醋拌勻，空心任意食之。

又方：　治虛腫虛脹。

用水牛皮二斤，去毛，橘皮一兩同煮爛，以薑、醋、五味拌食之。

燒冬瓜方

《聖濟總錄・食治水病》　治卒腫滿，身面皆洪大，燒冬瓜方：　右以黃土厚泥冬瓜，火燒令熟，去土食之。

猯肉羹

《飲膳正要・食療諸病》　猯肉羹　治水腫，浮氣腹脹，小便澀少。

(獾)(猯)肉一斤，細切　葱一握　草果三個

右件，用小椒、豆豉，同煮爛熟，入粳米一合，作羹，五味調勻，空腹食之。

熊肉方

《聖濟總錄・食治脚氣》　治脚氣，風痹不仁，五緩六急，食熊肉方：

熊肉細切，半斤

右一味，以水四升，煎豉三合，七沸去滓，下熊肉煮熟，次下薑椒葱白鹽等作羹，空腹食之。

羊肉臛

《聖惠方・食治水腫諸方》　治水氣洪腫，宜服羊肉臛方：

精羊肉五兩，切　商陸四兩，切　葱白七莖，并鬚　豉一合

右以水三大盞，煮商陸取二盞半，去滓，下肉及葱等，煮作臛，空腹食之，并汁取盡。

《聖濟總錄・食治水病》　治水腫，羊肉臛方：

羊肉細切，三兩　商陸去皮切，半升

右二味，先以水三升，煮商陸至二升，去滓下肉煮，入葱豉鹽等作臛如常法，任意食之，商陸赤者有毒，慎不可用。

羊髓粥

《聖濟總錄・食治脚氣》　治腰痛，脚膝無力，羊髓粥方：

羊髓三合　羊脊骨一具，椎碎　米五合

右三味，以水五升，煮骨取二升，去骨著米，入五味煮粥，熟入羊髓攪，空腹食之。

郁李仁粥

《聖惠方・食治脚氣諸方》　治脚氣，腫滿喘促，大小便澀，郁李仁粥方：

郁李仁半兩，去皮，研　粳米三合　蜜一合　生薑汁一蜆殼

右先煮粥，臨欲熟，入三味攪令勻，更煮令熟，空心食之。

《聖濟總錄・食治脚氣》　治脚膝痹氣，大便風澀，郁李仁粥方：

郁李仁二十一顆，湯退去皮，研如膏　粳米三合，淨揀淘　蜜一合　生薑汁半合

右四味，以水一升，煮粳米令熟，次入郁李仁薑蜜等，空腹食之，如食不盡，即俟日中再食。

《藥性全備食物本草・食治方》　郁李仁粥　治水腫，腹脹喘急，二便不通，體重疼痛，轉動不安。

郁李仁二兩研汁，和薏苡仁五合，煮粥食之。脚氣亦宜。

郁仁餅子

《聖濟總錄・食治水病》　治水氣，面及腹微腫，未曾服藥者，郁仁餅子方：

郁李仁湯浸去皮，炒熟二兩　甘遂酥炒令熟，三分

右二味，搗羅爲末，用大麥麵一兩，藥末一兩，水和作餅子，濕紙裹煨熟，空腹服食，須臾快利即止。

炙肚方

《聖濟總錄·食治脚氣》 治下焦風冷，腰脚疼痛，炙肚方：

猪肚一枚治如食法，切爲臠　酒半升　葱白七莖，細切

右三味，以五味醬等汁拌炙熟，空腹食之。

猪肝方

《普濟方·食治門·食治脚氣》 臇猪肝方出《聖惠方》　治脚氣上衝入腹。

右用臇猪肝一具，去脂膜細切，以蒜薑五味調和，空心食之。如食不盡，分爲三兩遍食亦得。

又方出《聖惠方》：右用水牛犢子頭蹄，治如食法，蒸令極熟，停冷，任性食之。

《普濟方·食治門·食治水腫病》 猪肝方出《聖濟總錄》　治浮腫脹滿不下食，心悶，脚氣腫。

右用猪肝一具切作臠，著葱豉薑椒鹽等，令乘熱食之。脚氣腫細切猪肝水洗拭乾，大蒜食之良。

猪腎粥

《聖濟總錄·食治脚氣》 治腎虛脚弱，猪腎粥方：

猪腎兩具，治研如法　粟米一合，研如法　葱白切　生薑切，各少許

右四味，於豉汁中煮作粥，空腹食之。

《壽世青編·食治秘方·氣門》 猪腎粥　治脚氣頑痹，行履不便，疼痛不止。猪腎兩枚，切碎，葱白五莖，米三合，同煮，臨熟加鹽、豉、椒調和食之。

《養生食鑒·食治方·氣》 猪腰粥　治脚氣，煩痹緩弱，行履不能。用猪腰一對，粳米四合，葱白半握，和煮粥，臨熟，入椒、鹽、薑、豉，空心食之。

紫蘇子粥

《聖濟總錄·食治脚氣》 治脚氣浮腫，脹滿不下食，紫蘇子粥方：

紫蘇子三合

右一味，以水三盞研取汁，去滓入淨淘粳米一合煮粥，初熟時入豉椒薑各少許攪和，空腹食之。

《普濟方·食治門·食治脚氣》 紫蘇子粥方出《聖惠方》　治脚氣浮腫，脹滿不下食，及小便不通。

紫蘇子三合　粳米一合

右以水三大盞，研取汁，去滓。入淨淘粳米一合，煮粥。初熟時入豉椒薑各少許攪和，空腹食之。

《藥性全備食物本草·食治方》 紫蘇子粥　治脚氣腫痛，身體不任，行履不便。下一切痰氣，及冷心氣痛，明目利小便。

用蘇子搗汁，和粳米煮粥食之。

諸痛分部

綜　述

白羊腎羹

《聖濟總錄·食治腰痛》 治久積虛損，陽道虛弱，腰脚無力，白羊腎羹方：

白羊腎一對，去脂膜切　肉蓯蓉酒浸，細切一兩

右二味相和，入葱白鹽醬椒煮作羹，如常法，空腹食。

豉酒

《聖惠方·食治腰脚疼痛諸方》 治下焦風濕，腰脚疼痛，行履無力，豉酒方：

豉二合　附子半兩，炮裂去皮臍，搗末　薤白一握，切洗去滑　川椒五十粒，去目及閉口者

右件藥相和，炒至薤熟，投於三升酒中，更煎四五沸，每取一小盞，攪粥食之。

枸杞羊腎粥

《聖濟總錄·食治腰痛》 治陽氣衰，腰脚疼痛，五勞七傷，枸杞羊腎粥方：

枸杞葉一斤　羊腎一對，細切　米三合　葱白十四莖

右四味細切，加五味煮粥如常法，空腹食。

《飲膳正要・食療諸病》 枸杞羊腎粥　治陽氣衰敗，腰脚疼痛，五勞七傷。

枸杞葉一斤　羊腎二對，細切　葱白一莖　羊肉半斤，(妙)〔炒〕

右四味，拌勻，入五味，煮成汁，下米熬成粥，空腹食之。

桂心酒粥

《聖惠方・食治腰脚疼痛諸方》 治腎臟虛冷，腰脚疼痛不可忍，桂心酒粥方：

桂心半兩末　好酒一升

右暖酒，和桂心末，空腹分爲二服，攪粥食之。

鹿角酒

《飲膳正要・食療諸病》 鹿角酒　治卒患腰痛，(暫)〔輾〕轉不得。

鹿角新者，長二三寸，燒令赤

右件，內酒中浸二宿，空心飲之，立效。

鹿蹄湯

《飲膳正要・食療諸病》 鹿蹄湯　治諸風虛腰脚疼痛，不能踐地。

鹿蹄四隻　陳皮二錢　草果二錢

右件，煮令爛熟，取肉，入五味，空腹食之。

梅實仁粥

《聖惠方・食治腰脚疼痛諸方》 治腰脚疼痛，不可轉側，梅實仁粥方：

梅實仁半兩，研令細　米二合

右煮米令半熟，即下梅實仁，相和，攪令勻，候熟，空腹食之。

牛膝葉粥

《聖惠方・食治腰脚疼痛諸方》 治風濕痹，腰膝疼痛，牛膝葉粥方：

牛膝葉一斤，切　米三合

右於豉汁中相和，煮作粥，調和鹽醬，空腹食之。

霹靂酒

《壽世青編・食治秘方・氣門》 霹靂酒　治疝氣偏墜，婦女崩中下血，胎產不下。用鐵錘火燒赤，淬入酒中飲之。

婆羅粥

《聖惠方・食治腰脚疼痛諸方》 治腎臟風冷，腰脚疼痛，婆羅粥方：

牛膝一兩，去苗剉碎，酒浸一宿　白麵四兩

右將牛膝於麵中拌，作婆羅粥，熟煮十沸，濾出，則以熟水淘過，空腹頓食之。

逡巡酒

《壽世青編・食治秘方・濕門》 逡巡酒　補虛益氣，去一切風痹濕氣，耐老延年，久服自效。造法：三月三日，收桃花三兩三錢；五月五日，收馬蘭花五兩五錢；六月六日，收脂麻花六兩六錢；九月九日，收黃甘菊九兩九錢，已上俱陰乾。十二月八日取臘水三斗。待春分，取桃仁四十九粒，去皮尖，白麪十斤，同前花和作麴，紙包陰乾四十九日聽用。欲造酒，煮糯米飯一升，白水一瓶，麴一丸，用麴一塊封良久，酒即成矣。如淡，再加麴一丸。

生地黃雞

《聖濟總錄・食治腰痛》 治腰背痛，骨髓虛，不能久立，身重氣乏，盜汗少食，時復吐利，生地黃雞方：

生地黃八兩　飴糖五兩　烏雞一隻

右三味，先將雞去毛及腸臟，細切地黃，與糖相和，納雞腹中，銅器貯之。復置甑中蒸，炊飯熟藥成，取食之，勿用鹽醋，食肉盡，即飲銅器中藥汁。

食羊蜜方

《聖濟總錄・食治腰痛》 治虛勞，腰痛咳嗽，肺痿骨蒸，食羊蜜方：

熟羊脂　熟牛髓　白蜜　熟猪脂各五兩　生薑汁一合　生地黃汁五兩

右六味，先以猪羊脂煎一沸，次下牛髓，又煎一沸，次下白蜜生薑地黃汁，微火煎，不住手攪，膏成，貯密器中，每服一匙許，空腹溫酒調下，羹粥中服之亦得，若食素者，以酥代脂髓，加麥門冬汁，若不能食或多風者，加白朮。

食羊臟方

《聖濟總錄・食治腰痛》 治虛勞，食羊臟方：

羊肝肚腎心肺各一具，湯洗細切　胡椒　蓽茇各一兩　豉一合　葱白一握，細切　牛酥一兩

右六味，先以五味相和，以水七升，慢火煎取五升，去滓，和羊肝等并汁皆納羊肚中，繫肚口，別用絹袋盛之，煮熟乘熱出，切肚食之，并旋旋服盡藥汁。

撒速湯

《飲膳正要·聚珍異饌》撒速湯係西天茶飯名　治元藏虛冷，腹內冷痛，腰脊酸疼。

羊肉二脚子，頭蹄一副　草果四個　官桂三兩　生薑半斤　哈昔泥如回回豆子兩個大

右件，用水一鐵絡，熬成湯，於石頭鍋內盛頓，下石榴子一斤，胡椒二兩，鹽少許。炮石榴子用小油一杓，哈昔泥如豌豆一塊，炒鵝黃色微黑。湯末子油去淨，澄清，用甲香、甘松、哈昔泥、酥油燒煙薰瓶，封貯任意。

炙羊腰

《飲膳正要·聚珍異饌》炙羊腰　治卒患腰眼疼痛者。

羊腰一對　咱夫蘭一錢

右件，用玫瑰水一杓，浸取汁，入鹽少許，籤子籤腰子火上炙。將咱夫蘭汁徐徐塗之，汁盡爲度。食之，甚有效驗。

羊臟藥方

《普濟方·食治門·食治腰脚疼痛》羊臟藥方　治虛勞，腰脚痛。

羊肝肚腎心肺各一具，湯洗，細切　胡椒一兩　蓽茇一兩　豉一合　牛酥一兩　葱白一握，細切

右先以五味相和，以水七升，慢火煎取五升，去滓，和羊肝等并汁，皆納羊肚中，繫肚口，別用絹袋盛之，煮熟，乘熟出，切肚食之，旋旋服盡藥汁。

羊骨粥

《聖濟總錄·食治腰痛》又，食羊骨粥方：

羊骨兩具，碎之

右以水二斗，慢火煎取三升，如常法作粥食，作羹亦得。

《飲膳正要·食療諸病》羊骨粥　治虛勞，腰膝無力。

羊骨一付，全者，捶碎　陳皮二錢，去白　良薑二錢　草果二個　生薑一兩　鹽少許

右水三斗，慢火熬成汁，濾出，澄清，如常作粥，或作羹湯亦可。

羊脊羹

《聖濟總錄·食治腰痛》治下元久冷，羊脊羹方：

白羊脊骨一具全者，椎碎

右用粱米一合，水四升，煎骨熟，入羊腎一對，再煎候熟，取出濾過，將腎切，入葱白五味，如常作羹食。

《飲膳正要·食療諸病》羊脊骨羹　治下元久虛，腰腎傷敗。

羊脊骨一具，全者，捶碎　肉蓯蓉二兩，洗，切作片　草果三個　蓽撥二錢

右件水熬成汁，濾去滓，入葱白、五味，作麵羹食之。

羊脊骨羹

《聖惠方·食治腰脚疼痛諸方》治腎臟風冷，腰脚疼痛，轉動不得，羊脊骨羹方：

羊脊骨一具，捶碎　葱白四握，去鬚，切　粳米四合

右以水七大盞，煎骨取汁四大盞，漉去骨，每取汁二大盞，入米二合，及葱白、椒、鹽、醬作羹，空腹食之。

《聖惠方·食治腰脚疼痛諸方》治腎氣虛冷，腰脚疼痛，轉動不得，羊脊骨羹方：

羊脊骨一具捶碎，以水一斗煎取三升　羊腎一對，去脂膜，切　羊肉二兩，細切　葱白五莖，去鬚　粟米二合

右炒腎肉斷血，即入薑、葱、五味，然後添骨汁，入米重煮成羹，空腹食之。

羊腎餛飩

《聖惠方·食治腰脚疼痛諸方》治腎氣虛損，腰脚疼痛，羊腎餛飩方：

五味子　山茱萸　乾薑炮裂　川椒去目及閉口者，微炒去汗　桂心各一兩

右件藥擣細羅爲散，每日取羊腎一對，去脂膜細切，入散兩錢，木臼內杵如泥，作餡用。和麵捻作餛飩，以水熟煮，和汁食之。

《普濟方·食治門·食治腰脚疼痛》羊腎餛飩方　治腎氣虛損，腰脚疼痛。

五味子一兩　山茱萸一兩　乾薑炮製，一兩　川椒去目及閉口者，微炒去汗

桂心一兩

右擣細羅爲麵，每日取羊腎一對，去脂膜，細切，入散兩錢。木臼內杵如泥，作餡，用和麵匠稔作餛飩，以水熟煮，和汁食之。

豬肚炙

《聖惠方・食治腰脚疼痛諸方》 治下焦風冷，腰脚疼痛，轉動不得，宜吃豬肚炙方：

豬肚一枚，湯洗作炙　酒一升　附子半兩，炮裂去皮臍，杵末

右以椒、葱、鹽、醬并酒，附子末拌和，煮作角炙，空腹食之。兼飲酒一兩盞，勿令過度。

豬腎粥

《聖濟總錄・食治腰痛》 治腎虛勞損，腰膝疼，行動無力，豬腎粥方：

豬腎去脂膜切，一對　米三合

右二味，以豉汁一升半，煮粥入五味并酒調和如常法，空腹食。

《普濟方・食治門・食治腰脚疼痛》 豬腎粥方　治腎氣虛勞損，腰膝疼，行動無力。

豬腎一對，去脂膜，切　米三合　葱少許　薑少許

右以豉汁一升半煮粥，入五味并酒，調和如常法，空腹食之。

豬腰子方

《養生至論・養生續刻》 豬腰子

治腎虛腰痛如神。豬腎一枚，薄切五七片，以椒鹹淹，去腥水，加杜仲末三錢、補骨脂炒末二錢在內，包以薄荷葉，外加濕紙，置火內煨熟，酒下。

咳喘分部

論說

《聖惠方・食治咳嗽諸方》 夫五臟六腑皆有嗽，而肺最多。然肺居四臟之上，外合皮毛，皮毛喜受風冷，故肺獨易爲嗽也。寒氣客於肺，則寒熱上氣，喘急汗出，胸滿喉鳴，多痰唾，面目浮腫，故謂肺嗽也。肝嗽者，其狀左脇下痛，甚則不能轉側。心嗽者，其狀嗽而心痛，喉中介介如鯁狀，甚即咽腫。脾嗽者，其狀右脇痛，瘖瘖引於背，甚者則不可轉動，動則嗽劇。腎嗽者，其狀腰背相引，痛甚則咳逆。此皆由風寒冷熱所傷，或飲食不節所致，宜以食治之也。

綜述

治咳嗽方

《聖濟總錄・食治久新咳嗽》 治咳嗽久不瘥，方：

豬脛一具

右一味，薄切入竹筒，於煻火中炮令極熟，食後吃之。

治咳喘方

《聖惠方・食治咳嗽諸方》 治上氣喘急咳嗽，宜服此方：

豬脛三具，去脂，細切

右以棗三十枚，去皮核，好酒三升同浸，秋冬七日、春夏三日，布捩去滓，隨性暖服之。

百部酒

《壽世青編・食治秘方・燥門》 百部酒　治久近一切欬嗽。百部切炒，袋盛浸酒，頻頻飲之。

薄荷茶

《藥性全備食物本草・食治方》 薄荷茶　治火動咳嗽便閉，及婦人經水不調。

細茶　薄荷各四兩

用水七碗，煎至二碗，去渣，入蜂蜜四兩，候冷，入童便二茶鍾，露一宿，空心溫服一鍾。如童子癆，加薑汁少許。

醍醐方

《聖濟總錄・食治久新咳嗽》 治一切肺病，咳嗽唾膿血不止，服醍醐方：

真酥不拘多少

右一味，煉三次，取醍醐，每服一合瘥。

《普濟方·食治門·食治脾胃氣弱不下食》 醍醐方出《聖惠方》 治一切肺病，咳嗽唾濃血不止。

右用真酥不拘多少，煉三次，取醍醐，每服一合瘥。中風皮膚瘙癢，溫酒調服。

治咳嗽，久不瘥出《聖濟總錄》。

右用猪脛一具薄切，入竹筒，於糠火中炮令極熟，食飯後吃之。

治勞瘦，溫中補不足，咳嗽出《本草》。

右用蘿蔔，和羊肉、鯽魚煮食之。

灌藕方

《聖惠方·食治咳嗽諸方》 益心潤肺，作胸膈煩躁，除咳嗽，灌藕方：

生藕五挺大者　生百合二兩　生薯蕷三兩　白茯苓二兩末　棗三七枚，去皮核　生天門冬二兩，去心，細切　麵四兩　牛乳三合　蜜六合

右將百合、薯蕷、天門冬爛研，入蜜更研取細。次入棗瓤，次入茯苓，次入麵，溲和。乾則更入黃牛乳調，看稀稠得所，灌入藕中，逐竅令滿，即於甑中蒸熟。每飲後，或臨臥時，少少食之。

甲乙餅

《壽親養老新書·食治方》 甲乙餅　治痰喘嗽咳。

杏仁一兩，去皮尖　牡蠣粉一兩，同杏仁炒黃色　青黛一兩

右研勻，入蠟一兩，熔，搜丸如彈子大，捏作餅。每用一餅，合日柿中，濕紙裹煨，約藥熔方取，出火毒，細嚼，糯米飲送下。

粳米桃仁粥

《聖惠方·食治咳嗽諸方》 治上氣咳嗽，胸膈傷痛，氣喘，粳米桃仁粥方：

粳米二合　桃仁一兩，湯浸去皮尖雙仁，研

右以桃仁和米煮粥，空腹食之。

又方：

猪脛一具，去脂，細切　生地黃六兩，取汁　稀餳四合

右抄猪脛，即下地黃汁，及薑、葱、鹽、豉各少許，候熟，去滓，取汁，即下餳攪勻，以瓷器中盛，每食後，吃三兩匙。

萊菔子粥

《藥性全備食物本草·食治方》 蘿蔔子粥　治氣喘。　蘿蔔子三合，和糯米，煮粥食之。

梨膏

《石成金醫書·食愈方·燥》 梨膏

清火滋陰。用好黃香大梨搗汁，入上白洋糖、飴糖膏，隨時挑服。痰多者加川貝母末。

鹿髓煎

《聖惠方·食治咳嗽諸方》 治傷中筋脈，急上氣，咳嗽，鹿髓煎方：

鹿髓半斤　蜜三合　生地黃汁四合　酥三合　桃仁三兩，二味各湯浸去皮尖雙仁，研碎，以酒浸，絞取汁一升

右煎地黃、杏仁、桃仁等，汁減半，納鹿髓、酥、蜜，煎如稀餳，收瓷盒中。每取一匙，攪粥半盞，不計時候食之。

又方：　棗二十枚，去核　酥四兩

右以酥微火煎，令入棗肉中，煎盡酥，常含一枚，微微嚼，咽下極效。

又方：　稀餳三合　杏仁二兩，湯浸去皮尖雙仁，熬研成膏

右相和得所，每取一匙，攪粥半盞，不計時候食之。

又方：　生薑五合　沙糖五兩

右煎令相和，每服一匙，攪粥半盞，不計時候食之。

麻子粥

《聖濟總錄·食治久新咳嗽》 治暴咳嗽，麻子粥方：

大麻子仁一合，生研

右一味，同白米作粥食之，日三服。

生地黃粥

《飲膳正要·食療諸病》 生地黃粥　治虛勞，瘦弱骨蒸，寒熱往來，咳嗽唾血。

生地黃汁二合

右件，煮白粥，臨熟時入地黃汁，攪勻，空腹食之。

食豬腎方

《聖濟總錄·食治久新咳嗽》 治久咳嗽不瘥，食猪腎方：

猪腎二具，每具上作十四孔　蜀椒去目及閉口者二十八粒，納腎孔中

右二味，以濕紙裹煨，令勻熟，去椒，細嚼食之。

蘇子酒

《**藥性全備食物本草・食治方**》蘇子酒　消痰下氣，調中補虛，益五臟，肥肌膚，潤心肺。

用紫蘇子微炒，搗碎，以絹袋盛納，清酒中浸三日，少少飲之。

《**壽世青編・食治秘方・痰門**》蘇子酒

主消痰下氣，潤肺止欬。家紫蘇子炒研，絹袋盛之，浸酒中，日日飲之。

桃仁粥

《**聖濟總錄・食治久新咳嗽**》治上氣咳嗽，胸膈妨滿，氣喘，桃仁粥方：

桃仁去皮尖，雙仁搗碎，研，濾取汁三兩　粳米二合

右將米和桃仁汁煮粥，空腹食。

《**飲膳正要・食療諸病**》桃仁粥　治心腹痛，上氣咳嗽，胸膈妨滿，喘急。

桃仁三兩，湯煮熟，去尖、皮，研

右件取汁，和粳米同煮粥，空腹食之。

《**養生食鑒・食治方・氣**》桃仁粥

治上氣欬嗽及冷心痛。和米煮粥食之。

杏仁粥

《**聖惠方・食治咳嗽諸方**》治肺氣療虛羸，喘息促急，咳嗽等，宜服杏仁粥方：

杏仁二十一枚，湯浸去皮尖雙仁研，以三合黃牛乳投絞取汁　棗七枚，去核　粳米二合　桑根白皮二兩，剉　生薑一分，切

右以水三大盞，先煎桑根白皮、棗、薑等，取汁二盞，將米煮粥。候臨熟，入杏仁汁，更煮五七沸，粥成，不計時候食之。

《**藥性全備食物本草・食治方**》杏仁粥　治上氣喘嗽。

杏仁去皮尖，二兩，研爛　粳米三合

或加豬肺，煮粥食之。

《**壽世青編・食治秘方・氣門**》杏仁粥　治上氣欬嗽。扁杏仁去皮尖二兩，研如泥，或加豬肺，同米三合，煮食。

杏仁餳粥

《**普濟方・食治門・食治脾胃氣弱不下食**》杏仁餳粥方出《聖惠方》

治上氣咳嗽。

稀餳三合　杏仁二兩，湯浸去皮尖雙仁，熬研成膏

右相和得所，每取一匙，攪粥半盞，不計時候食之。

又方：出《聖惠方》

生薑汁五合　沙糖五兩

右煎令相和，每服一匙，攪粥半盞，不計時候食之。

藥餅方

《**普濟方・食治門・食治脾胃氣弱不下食**》藥餅方出《聖濟總錄》治多年肺氣咳嗽。

羊子肝一枚，分爲四片　麝香末，二錢　膩粉一錢

右和麵裹燒熟，空腹食之。時以冷水更換，浸兩手良久，即住，來日早晨轉下惡物，有蟲如頭髮相似爲驗。

藥肝方

《**聖濟總錄・食治久新咳嗽**》治多年肺氣咳嗽，藥肝方：

羊子肝一枚，分爲四片　膩粉一錢　麝香末兩錢

右三味，和麵裹燒熟，空腹食之。時以冷水更換浸兩手，良久即住，來日早晨轉下惡物，有蟲如頭髮相似爲驗。

藥棗方

《**聖濟總錄・食治久新咳嗽**》治積年咳嗽不瘥，藥棗方：

棗七枚大者，擘破　酥一鷄子大　莨菪一錢，水淘三遍

右三味，鐺中炒令酥，盡去莨菪，取棗去皮食之良，日三五服。

豬肪湯

《**藥性全備食物本草・食治方**》豬肪湯　治上氣喘嗽，身體壯熱，口乾燥渴。

豬肪膏一斤切碎，入沸湯中煮，臨熟，入鹽、豉，調和食之。

豬胰方

《**聖濟總錄・食治久新咳嗽**》治上氣咳嗽，胸膈妨滿，氣喘，豬胰方：

猪脏細切，一具　生地黄搗碎，六兩　餳四兩

右三味，先炒猪脏，即下地黄薑葱鹽豉，候熟下餳，以瓷器盛，每日吃半盞許。

猪胰酒

《聖濟總錄·食治久新咳嗽》 治肺氣咳嗽上氣，猪脏酒方：

猪脏細切，二具　大棗去皮核，三十枚

右二味，以無灰酒三升同浸，秋冬七日，春夏一日，布濾去滓，隨性溫飲。

《藥性全備食物本草·食治方》 猪胰酒

治上焦喘急，坐臥不安。

猪胰三具，青州棗三十枚，以好酒三升浸，春夏一二日，秋冬三五日，密封，以布絞汁，空心溫酒，任性漸服。

噎膈嘔吐秘結分部

論說

《食醫心鑒·論五種噎病食治諸方》 五噎者，一曰氣噎，二曰憂噎，三曰食噎，四曰勞噎，五曰思噎。此皆陰陽不和，三焦隔絕，津液不利，故令氣隔不調，是以成噎也。

《聖惠方·食治五噎諸方》 夫五噎者：一曰氣噎，二曰憂噎，三曰食噎，四曰勞噎，五曰思噎。由陰陽不和，三焦隔絕，津液不利，氣不調理之所致也。此皆憂恚嗔怒，氣結在於心胸，不得宣通，是以成噎，宜以食治之也。

綜述

治噎膈方

《食醫心鑒·論五種噎病食治諸方》 治五噎，飲食不下，胸中結塞，瘦弱無力方：

烏雌雞肉半隻，治如常　麪四兩　桑白皮　茯苓各八分　桂心四分，並剉

右以水一升煎桑白皮等三味，汁三合，搜麪，和肉，煮熟，食之。

治五噎不下食方：

右取崖蜜，含，微微咽之，即差。

治氣噎方：

蜜一升　酥三兩　薑汁三合

右相和，微火煎如稀餳，入酒中飲之。

治噎病，胸膈積冷，飲食不下，黄瘦無力方：

蜀椒一百粒，開口者

右以醋淹浸令濕，漉出，麪拌令勻，熟煮，和汁吞之，差。

《食醫心鑒·論五種噎病食治諸方》 治噎病不下食方：

舂杵頭糠半合　麪四兩

右相和，搜作餺飥，空心食之。

《醫心方·治食噎不下方第二十七》 《病源論》云：食噎，此由臟氣冷而不理，津液澀少不能傳行，飲食入則噎塞不通，故謂之食噎。胸内痛，不得喘息，食不下是也。

《葛氏方》治食卒噎方：以針二七過刺水中，東向飲其水，良。

又方：銜鸕鷀喙即下。

又方：以羚羊角摩噎上。

又方：生薑五兩，橘皮三兩，水六升，煮取二升，再服。

《僧深方》治食噎不下方：傍人緩解衣帶，勿令噎者知，即下。

又方：水一杯，以刀横書水已復縱，盡飲即下。

救急單驗方：取雞尾若雉尾，深納喉中，即通。

《枕中方》治人噎欲死方：使人吹耳中，女則男，男則女，吹便出，良。

《耆婆方》治食噎方：取盤中酢，三咽，良。

《如意方》治噎術：舂杵頭糠，置手巾角以拭齒，立下。陶公云：刮取糠含之。

《千金方》治卒噎方：取飯(留)(器)邊零飯一粒吞之。

《廣利方》理卒食噎不下方：蜜一匙含，細細咽則下。

《醫門方》療飲食噎不下，或嘔逆涎沫，胸膈不理，臟腑氣所致方：

半夏三兩，洗　生薑五兩　橘皮三兩　桂心二兩

水七升，煮取二升半，分三服，氣下，瘥。

《聖惠方・食治五噎諸方》 治氣噎方：

蜜半斤　酥三兩　生薑汁一合

右三味相和，以微火煎如稀餳，每於酒中調一匙服之。空食之，亦佳。

《聖惠方・食治五噎諸方》 治胸膈疾，氣壅結，食飲不下，如似鯁噎方：

桂心三分　赤茯苓一兩　桑根白皮二兩

右件藥細剉，以水三大盞煎二盞半，去滓，下粳米二合，煮作粥食之。

治噎不下食方：右取崖蜜，每於粥中，化半匙食之：

治噎病不下食方：

舂杵頭細糠半合　白麵四兩

右相和，溲作餛飩，於豉汁中煮食之。

又方：老牛噍沫如棗許大，置稀粥中飲之，終身不噎矣。勿令患人知。

治嘔吐反胃方

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治反胃，食畢即吐出，立效方：

白羊肝一具，去脂膜

右一味切作生，入五味調和，空腹食之。

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治胃反方：糯米半升布裹，流水擺取清，曝乾炒爲末，沙糖搜和，旋吃立止。

《普濟方・食治門・食治五噎》 治噎病不下食方

舂杵頭細糠半合　白麵四兩

右相和，溶作餛飩，於豉中煮食之。

治噎不下食方：右用崖蜜，每於粥中化半匙食之。

又方：右用老牛噍沫，如棗許大，置稀粥中飲之，終身不復噎矣，勿令患人知。

白麵方

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治脾腎氣弱，見食嘔逆，白麵方：

白麵四兩　鷄子清二枚　生薑汁少許

右三味，以鷄子清生薑汁和麵作棋子，熟煮入羊肉臛，空腹食之。

白米飲

《藥性全備食物本草・食治方》 白米飲　治嚥食入口即氣壅，塞澀不下。

用白米研杵頭糠塵一兩，煮熱飲調勻，空心食之。

《養生至論・養生續刻》 米飲　治咽中作哽，下食則塞，反胃不止。用杵頭糠炒一兩，煮米飲，調勻空心食。

檳榔粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治大方壅澀，檳榔粥方：

白檳榔一顆，水磨盡　生薑取汁，半合　蜜一合　粳米淘淨，三合

右四味，先以水三升，煮米作粥，將熟下檳榔等三味攪勻，更煮五七沸，空心頓食之。

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治大腸風秘，風毒下注，脚膝煩疼，檳榔粥方：

檳榔水磨盡，一枚　真酥半匙　生薑自然汁半盞

右三味相和，以白粟米煮粥，入葱薤白，更煮數沸，入前三藥同煮至熟，空心頓食，未利，晚食前再作。

撥粥

《普濟方・食治門・食治反胃嘔吐》 撥粥方　治反胃羸弱，身不能動，氣泛醋心。亦治赤白痢及水痢。

生薑三兩，研取汁　白麵四兩

右以薑汁，和麵作撥粥，煮食之。

薄荷餺飥方

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治反胃朝食暮吐，薄荷餺飥方：

紫薄荷新者一握，擣取汁　麵四兩

右二味，和作餺飥煮熟，空腹食之。

川椒麵拌粥

《聖惠方·食治五噎諸方》　治噎病，胸間積冷，飲食不下，黃瘦無力，川椒麵拌粥方：

川椒一百粒，去目　白麵二合

右以醋淹椒令濕，漉出，於麵中拌令勻，便於豉汁中煮，空心和汁食之。

豆蔻麵

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》　治脾胃氣弱，食即嘔逆，豆蔻麵方：

草豆蔻去皮，二枚　高良薑半兩　生薑汁　白羊肉四兩，作臛

右四味，以前二味粗擣篩，以水一升，煎至半升，去滓，入生薑汁麵四兩爲撥刀，熟煮以羊肉臛空腹食之。

豆蔻粥

《普濟方·食治門·食治久新咳嗽》　豆蔻粥方出《聖濟總錄》　治傷寒後，脾胃虛冷，嘔吐逆，不下食。

肉豆蔻去殼一枚，別作末　粳米淨洗，二合

右先將粳米如常煮作稀粥，後下肉豆蔻末，攪勻頓服。

《養生至論·養生續刻》　豆蔻湯

治一切冷氣，心腹脹滿，胸腹痞滯，噦逆嘔吐，泄瀉虛滑，水穀不消，不思飲食。用肉豆蔻仁煨四兩、甘草清炙一兩、白麵炒四兩、丁香五分、炒鹽五錢，共爲細末，每服二錢，沸湯沖服。

翻雞湯

《藥性全備食物本草·食治方》　翻雞湯　治反胃轉食。

翻翅雞一隻煮熟，去骨，入人參、當歸、鹽末各五錢，再煮取食，或爲丸服之亦好。

《養生食鑒·食治方·氣》　翻雞湯　治轉食。用翻翅雞一隻，煮熟去骨，入人參、當歸、鹽末各五錢，再煮取食。或爲丸服亦可。

桂心粥

《食醫心鑒·論五種噎病食治諸方》　治胸膈氣擁結，飲食不下，桂心粥方：

桂心四分　茯苓六分　桑白皮十二分

右細剉，以水二升，煎取一升半，去滓，量事著米，煮粥食之。

《普濟方·食治門·食治五噎》　桂心粥方　治胸膈痰氣壅結，食飲不下，如似鯁噎。

桂心三分　赤茯苓一兩　桑根白皮二兩

右細剉，以水三大盞煎至二大盞半，去滓，下粳米二合，煮作粥食之。

胡荽餅

《聖濟總錄·食治大腸諸疾》　治腸風瀉血，胡荽餅方：

胡餅　胡荽淨擇作齏

右二味，以胡餅裹胡荽食之。

《普濟方·食治門·食治五痔諸疾》　胡荽餅方出《聖惠方》　治腸風瀉血。

胡荽淨擇五兩，作齏　胡餅三枚市買者

右以胡餅裹胡荽食之，不用別吃物。一兩服，血止。

黃雌雞索餅

《食醫心鑒·論五種噎病食治諸方》　治五噎，飲食不下，喉中妨塞，瘦弱無力，宜吃黃雌雞索餅方：

黃雌雞隨多少，炒作臛　麪半斤　桂末，一分　茯苓末，一兩

右以桂末、茯苓末和麪，搜作索餅，熟煮，兼臛食之。

《聖惠方·食治五噎諸方》　治五噎，食飲不下，胸膈妨塞，瘦弱無力，宜吃黃雌雞臛索餅方：

黃雌雞一隻，去毛腸，炒作臛　麵半斤　桂心末一分　赤茯苓一分末

右以桂心等末和麵，溲作索餅，於豉汁中煮，入臛食之。

粳米粥

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》　治反胃羸瘦，四肢痿弱，粳米粥方：

粳米淘，一合　薤白七莖，細切　豉二十五粒　枳殼去瓤麩，炒爲末一分　生薑汁半合　大棗擘破，二枚　陳橘皮去白，焙乾爲末，一分

右七味，除薤白米外，以水三盞，先煎諸藥至兩盞，去滓下薤米再煮，以熟爲度，空腹任意食之。

開膈魚

《石成金醫書・食愈方・實》 開膈魚　凡胸膈不開，用大黑魚一尾，去腸臟洗淨，將蒜半裝滿，紮緊，煮熟飽食。莫放鹽、醋。雖蠱膈亦愈。

粟米粥

《藥性全備食物本草・食治方》 粟米粥　治脾胃虛弱，嘔吐不食，漸加羸瘦。

用粟米、白麴等分，煮粥空心食之，極和養胃氣。

麻子粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治中風，五臟壅熱，言語謇澀，精神昏昧，大便澀滯，麻子粥方：

麻子半升，研爛　生薄荷一握，細切　生荆芥一握，細切　白粱米淘淨，三合

右四味，以水三升，煮麻子等三味，至一升半，濾去滓，下米煮粥，空心食。

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治腸風秘結，麻子粥方：

大麻子半斤　附子二兩，炮裂去皮臍，別搗末

右二味，將麻子淘淨曝乾搗羅爲末，每服二兩，水一升半研勻，細布絞取汁，入附子末一錢匕，相和，粟米一合，同煮粥。空心食，不得用漆匙。

門冬粥

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 門冬粥　治欬嗽及翻胃。用麥門冬浸汁，和米煮粥，妊婦食之亦宜。

米飲

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 米飲　治咽中作哽，下食則塞，反胃不止。用杵頭糠炒一兩，煮米飲，調勻，空心食。

麥門冬粥

《藥性全備食物本草・食治方》 麥門冬粥　治翻胃。

用麥門冬浸汁，和米煮粥食之，妊娠亦宜。

糯米粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治肺痿勞嗽，胸膈痛，大便秘，糯米粥方：

糯米淘淨，兩合　檳榔炮剉，搗取末，一分　郁李仁湯浸去皮，研成膏一分　大麻子兩合

右四味，先研大麻子令爛，以水三升與大麻仁攪勻，生絹濾取汁，煮糯米作粥，將熟，入檳榔末郁李仁膏攪勻，空心食之。

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治大便秘澀，糯米粥方：

糯米淘淨　大麻子各兩合

右二味，先以水三升，研麻子生絹濾取汁，煮米作粥，空心食。

《普濟方・食治門・食治五痔諸疾》 糯米粥方　治大便秘澀。

右用水三升研麻子，生絹濾取汁，煮米作粥，空心食之。

平鯽丸

《藥性全備食物本草・食治方》 平鯽丸　治膈氣不食。

用大鯽魚一個，去腸留鱗，以大蒜去皮切片，填魚腹內，濕紙包黃泥固濟，慢火煨熟，去鱗骨，入平胃散末，杵丸梧子大。每三十丸，空心米飲送下。

牽牛粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治大便壅澀，面目虛腫，牽牛粥方：

牽牛子炒熟，搗取末半兩；別取生者，搗取末半兩，同研勻旋用　白粳米淘淨，三合　生薑細磨，二錢

右三味，先用水三升煮粥，次入牽牛末五錢匕，并入生薑攪勻，空心食，須臾轉下滯物。

《普濟方・食治門・食治五痔諸疾》 牽牛粥方出《聖惠方》　治大便壅澀，面目虛腫水氣及四肢。

牽牛子炒熟，搗取末半兩；別取生者，搗取末半兩，同研勻旋用　白粳米淘淨，三合　生薑細磨，二錢

右先用水三升煮粥，次入熟炒牽牛末五錢半，并入薑攪勻空心食，須臾轉下滯物。

人參粥

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治反胃吐酸水，人參粥方：

人參爲末，半兩　生薑取汁，半兩

右二味，以水二升，煮取一升，入粟米一合，煮爲稀粥，覺飢即食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 人參粥　治翻胃吐酸。

用人參末、薑汁各五錢，粟米一合煮粥，空心食之。

生薑撥刀

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》 治反胃羸弱，身不能動，氣乏醋心，生薑撥刀方：

生薑二兩，研取汁　白麵四兩

右二味，以薑汁和麵作撥刀，煮食之。

生薑醋漿

《壽世青編·食治秘方·寒門》 生薑醋漿　治嘔吐不止。生薑一兩，醋漿兩合，銀器煎取四合，連查嚼呷。又殺腹內長蟲。

生薑粥

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》 治反胃嘔吐不下食，生薑粥方：

生薑去皮，細切研一兩　枇杷葉拭去毛，炙七片爲末

右二味，以水二升，煎至一升，去滓，用白粳米一合煮粥，更入鹽醬汁五味等，空心溫食之。

食雞子法

《普濟方·食治門·食治反胃嘔吐》 食雞子法　治反胃，飲食不進。

附子一個，炮，去皮臍　雞子三個

右先將附子爲粗末，同水二碗，煮雞子水盡爲度。然後取雞子，溫水洗去殼，令病者旋食之。

羊肚方

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》 治反胃，食羊肚方：

羊肚淨洗，一枚　陳橘皮湯浸去白，切二兩　豉半升　葱白十莖，切　鹽少許

右五味，將四味貯入羊肚內，以繩繫頭，煮熟去藥滓，將羊肚細切，任意食之。

蘇蜜煎

《藥性全備食物本草·食治方》 蘇蜜煎　治噎病吐逆，飲食不通。

用紫蘇二兩，白蜜、薑汁各五合，和勻，微火煎沸。每半匙，空心細細服之。

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 蘇蜜煎　治噎病吐逆，飲食不進。紫蘇葉二兩，白蜜、薑汁各五合，和勻，微火煎沸，每服半匙，空心細嚥。

食羊肝方

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》 治反胃，食羊肝方：

羊子肝三具，切爲條子　砂半兩，取霜

右二味調和令勻，以竹杖穿炙熟，空腹食之。

桃花麵

《聖濟總錄·食治大腸諸疾》 治大便不通燥結，腸內脹痛，桃花麵方：

新桃葉二兩半，或用乾者四兩，擣末　白麵半斤

右二味，水和勻，薄切如常食煮熟，空心淡食之，至午時腹中鳴，當下惡物，三五日內，忌熱毒炙爆。

烏雌雞切麵羹

《聖惠方·食治五噎諸方》 治五噎，飲食不下，胸中結塞，瘦弱無力，宜吃烏雌雞切麵羹方：

烏雌雞半隻，治如食法　白麵四兩　桑根白皮三分，剉　赤茯苓三分末　桂心末一分

右件二味末入麵中，先以水煮桑根白皮湯，溲麵，切入豉汁和煮熟，與雞肉調和。一如常法食之。

烏雞法

《普濟方·食治門·食治反胃嘔吐》 烏雞法　治結腸翻胃，飲食入腹，經宿則吐，食粒不化。

天南星三個極大者，切作三分

右以純烏雞一隻，去腸并毛，納南星在內，以繩縛定。用紅酒三升，煮乾爲度。去南星不用，取雞食，以人參末半兩，調溫酒送下。次用糯米壓之，然後以平胃散多加薑棗煎，神。

羊肉方

《普濟方·食治門·食治反胃嘔吐》 羊肉方　治反胃，朝食夜吐，夜食朝吐，諸藥不瘥。

羊肉去脂膜，切作片，五兩　大蒜去皮，細研，一顆

右先將蒜，入鹽醋，蘸羊片，空腹任意食之。

羊肉生

《聖濟總錄·食治反胃嘔吐》 治反胃，朝食夜吐，夜食朝吐，諸藥不瘥，

羊肉生方：

羊肉去脂膜，切作片，五兩　大蒜去皮細研，一顆

右二味，先將蒜入鹽醋調和，蘸羊生肉，空腹任意食之。

羊肉索餅

《食醫心鑒・論五種噎病食治諸方》 治五噎，胸膈塞，飲食不下，瘦弱無力，宜食羊肉索餅方：

羊肉四兩，炒作臛　麪半斤　橘皮一分，作末

右和麪，以生薑汁搜作索餅，空心食之。

《聖惠方・食治五噎諸方》 治五噎，胸膈妨塞，飲食不下，瘦弱無力，羊肉索餅方：

羊肉四兩，炒作臛　白麵半斤　陳橘皮一分，湯浸去白瓤，焙　生薑汁一合

右以橘皮末及生薑汁和麵，作索餅，於豉汁中煮熟，入臛食之。

野豬肉方

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治久患腸風下血，肛門疼痛，食野豬肉方：

野豬肉二斤

右一味，切作炙臠，入椒鹽葱白，串炙令熟，空腹食之。

薏苡仁粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治中風，手足不隨，言語謇澀，大便難，筋骨痛，薏苡仁粥方：

薏苡仁擣如粟大，三合　麻子半升

右二味，以水三升，爛研麻子，生絹濾取汁，煮薏苡仁作粥，空心食之。

郁李仁粥

《聖濟總錄・食治大腸諸疾》 治大便風澀，郁李仁粥方：

郁李仁湯浸去皮，二錢別研　蜜一合　生薑二錢，拍碎　粳米淘淨，三合

右四味，先用米煮粥，將熟下郁李仁等三味攪勻，更煮五七沸，空心頓食之，微利爲度。

蒸柿餅

《石成金醫書・食愈方・燥》 蒸柿餅　大柿餅放飯鍋內蒸極爛，空心熱服，最能清火涼血。凡有大便結燥、痔漏、便血等症，更宜多食。

珍珠粉

《石成金醫書・食愈方・實》 珍珠粉　治痰膈。用小紫蚝殼燒存性，碾細末，每二兩配炒米末三兩，白糖調食。

豬肚羹

《聖濟總錄・食治反胃嘔吐》 治嘔吐，豬肚羹方：

豬肚淨洗去脂膜，一枚　人參一兩　陳橘皮去白，細切三分　生薑去皮，細切一兩　蘆根細切，半兩

右五味，先以水一斗，煮蘆根至七升，去滓。次用人參等三味，貯在豬肚中，以線縫合。再用蘆根汁煮令爛熟，去却藥滓，將豬肚細切作羹，任意食之。餘汁勿棄，作三五次飲盡。

泄瀉痢疾分部

論說

《食醫心鑒・論五痢赤白腸滑食治諸方》 赤白痢者，皆由榮衛不足，腸胃虛弱，冷熱之氣乘虛入胃，客風於腸間，腸虛則泄。然其赤白者，是熱乘於血，血滲腸內，則赤。令氣入腸，津液凝滯，則白。冷熱交爭，故赤白相雜。凡痢，有胃痢、脾痢、大腸痢、小腸痢、大瘕，名曰後重。胃痢者，飲食不化，色黃。脾痢者，腹肚脹滿，泄注無度，食既嘔吐。大腸痢者，食已窘迫，大便色白，腸鳴切痛。小腸痢者，溲便膿赤血，小腸刺痛。大瘕痢者，裏急(後)重，數至圊而不能便，莖中痛，是腎痢也。按諸方，痢有三十餘種，而此唯具五種者，蓋是舉其宗維者。

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 夫一切痢者，由榮衛不足，腸胃虛冷，冷熱之氣，乘虛入胃，客於腸間，腸虛即泄也。此皆由飲食生冷，脾胃虛弱，不能制於水穀，故糟粕不結聚，而變爲痢也，宜以食治之也。

《聖惠方・食治霍亂諸方》 夫陰陽不順，清濁相干，氣射中焦，名爲霍亂也。皆由飽食豚鱠，復啖乳酪，海陸百品，無所不飧；多飲，食寒醬，眠臥

冷席，風冷之氣，傷於脾胃。胃中諸食結而不消，陰陽二氣壅而反戾，陽氣欲升，陰氣欲降，陰陽交錯，變成吐利。吐利不已，百脈昏亂，榮衛俱虛，冷搏於節，則令轉筋，宜以食治之也。

綜述

治諸痢方

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治胃腸冷，洞痢不止方：

赤石脂二兩，研　雲母粉二兩　麪二兩

右相和，搜作餺飥，熟煮，食之。著鹽、醋調和亦得。

治脾胃氣虛，腸滑下痢方：

黃雌雞一隻，治如食法

右炙，槌，更以鹽、醋刷，炙之令通透熟，空心食之。

治脾胃氣下，痢瘦方：

豬肝一斤　蕪荑末六分

右薄起肝，糝蕪荑末，麪裹，更以濕紙裹，煨熟，去麪，空心食之。

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治脾胃氣弱，食不消化，下赤白不止方：

麴三片，爲末　紅米二合

右煮作粥，空心食之。亦治小兒無辜痢。

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治赤白痢及血痢，小便不通方：

蜜一合　馬齒菜搗取汁三合

右相和，微暖，空心頓服之。

治水痢方：

林檎十顆，切作片

右以水一升半，煮取六合，林檎並汁，並食之。

治赤白痢及熱毒痢方：

右好茶濃煎，服三碗。

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治脾胃氣弱，食不消化，痢下赤白不止方：

麴末一兩，微炒　粳米二合

右煮粥，空腹食之。亦主小兒無辜痢。

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治水痢不瘥，宜服此方：

林檎十顆

右以水一大盞，煮取六分，去滓，每取一合，攪粥食之。

治白痢方

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治脾氣弱，大腸虛，冷痢，白如濃涕，腰臍切痛方。

鯽魚作鱠

右以橘皮、胡椒、時蘿等末，熟煎，豉汁投鱠於中，空心食之。

治赤痢方

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治血痢，日夜百餘行方：

葛粉二兩　蜜一兩

右以新汲水四合，攪調，空心頓服之。

硫黃茶方

《聖惠方·藥茶諸方》 治宿滯冷氣，及止瀉痢，硫黃茶方：

硫黃三錢，細研　紫笋茶三錢，末　訶黎勒皮三錢

右件藥相和令勻，以水依常法煎茶，稍熱服之。

阿膠棋子

《聖濟總錄·食治泄痢》 治泄痢，阿膠棋子方：

阿膠炙燥爲末，一兩　乾薑炮裂爲末，半兩　薤白煮爛細研，七莖

右三味，以麵五兩拌和，薄切如棋子大，熟煮空腹食之，少入五味調和亦得。

白樹雞粥

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治腸滑，赤白下痢，白樹雞粥方：

白樹雞二兩，洗，〔澤〕，細切，一名白木耳　米二合　薤白五合，切

右相和，於豉汁中煮作粥，空心食之。

撥粥

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治赤白痢，休息氣痢，久不瘥者，宜吃撥粥方：

薤白一握，去鬚，細切　葱白一握，去鬚，細切　白麵四兩

右以上和麵，調令勻，臨湯以箸旋撥入鍋中，熟煮，空腹食之。

補虛正氣粥飲

《聖濟總錄・食治泄痢》 治諸痢疾，水泄霍亂，并泄血後，困頓不識人，宜補虛正氣粥飲方：

黃芪細剉，二兩　人參一兩　米二合

右三味，剉二味如麻豆大，以水三升，同煎取二升，去滓下米煮粥服。

炒黃麵

《飲膳正要・食療諸病》 炒黃麵　治泄痢，腸胃不固。

白麵一斤，炒令焦黃

右件，每日空心溫水調一匙頭。

陳米湯

《聖濟總錄・食治泄痢》 治吐痢後，大渴飲水不止，陳米湯方：

陳倉米淘淨，三合

右一味，用水二升半，煎至六合，空心食之，日晚再煎食。

赤石餛飩

《養生食鑒・食治方・脾胃》 赤石餛飩　治脾胃冷氣，痢下不止。用赤石脂五兩，白麵七兩，煮作羹，臨熟加葱、醬、鹽、豉調勻，空心食之。

赤石餺飥

《藥性全備食物本草・食治方》 赤石餺飥　治脾胃冷氣，痢下不止。用赤石脂五兩、白麵七兩，煮作羹，臨熟，加葱、醬、鹽、豉調勻，空心食之。

赤石脂麵

《聖濟總錄・食治泄痢》 治冷痢不止，赤石脂麵方：

赤石脂細研　雲母粉各半兩　麵五兩

右三味，以水拌和，切作條子，熟煮分兩服食之，著鹽醋椒葱亦得。

葱粥

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治赤白痢，葱粥方：

葱切碎，二莖　粳米淘淨，三合

右二味，以水煮粥熟，放溫空腹食之。

醋煮豬肝

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治積冷，下痢腹痛，宜吃醋煮豬肝方：

豬豬肝一具，去筋膜，切　蕪荑末半兩

右以醶醋二升，入蕪荑末，煮肝令熟，空心任性食之。

大蒜雞子方

《聖濟總錄・食治休息痢》 治休息痢，大蒜雞子方：

大蒜剝去皮，兩顆　雞子二枚

右二味，先將蒜於鐺中，取雞子打破沃蒜上，以盞子蓋合，候蒜熟，空腹食之。不過再服效。

豬豬肝方

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治冷勞，下痢膿血，瘦怯不能食，豬豬肝方：

豬豬肝一具，水洗去筋膜令淨，切作柳葉片　鱉甲去裙襴，米醋慢炙，一兩　柴胡去苗，三分　甘草炙剉　烏梅肉炒　人參各半兩　白朮三分　胡黃連一兩　乾薑炮　陳橘皮湯浸，去白焙　訶梨勒炮，去核　蕪荑炒，各半兩

右一十二味，除肝外，搗羅爲末，將肝與藥末拌和，令藥在肝上，即旋串慢火炙令香熟，空腹食之。如渴即將藥末煎湯服亦效。

《聖濟總錄・食治泄痢》 治水瀉冷勞氣痢似魚腦，豬豬肝方：

豬豬肝洗淨，一具

右一味，以醶醋二升，同煮極熟，切作片，入蕪荑末調和，空心食之。

附子粥

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治冷痢，飲食不下，宜吃附子粥方：

附子一分，炮裂，去皮臍　乾薑一分，炮裂，剉

右件藥搗細羅爲末，每日空腹煮粥，納藥二錢食之，以瘥爲度。

茯苓粥

《藥性全備食物本草・食治方》 茯苓粥　補肺清痰，止瀉痢。

粳米煮粥半熟，入茯苓末和勻，煮熟，空心食之。

乾薑餅

《聖濟總錄・食治泄痢》 治冷痢，瀉不止，食物不消，乾薑餅方：

乾薑炮爲末，一兩

右一味，用麵五兩，拌和作餅子燒熟，空腹食之。

高良薑粥

《聖惠方·食治霍亂諸方》 治霍亂吐利腹痛等疾，高良薑粥方：

高良薑一兩，剉　粳米二合

右以水三大盞煎良薑，取二盞半，去滓，下米煮粥食之。

葛粉飲

《普濟方·食治門·食治一切痢疾》 葛粉飲方　治血痢日夜百餘行，宜服。

葛粉二兩　蜜一合

右以新汲水二中盞，攪令勻，空腹分兩度服之。

胡椒餛飩

《聖濟總錄·食治泄痢》 治氣痢，胡椒餛飩方：

胡椒　乾薑炮，各半兩　訶梨勒皮四枚

右三味，擣羅爲末，取精羊肉四兩，細切和藥，以麵裹作小餛飩子，煮熟空腹食之，以飽爲度。

雞子餅

《聖濟總錄·食治泄痢》 治水痢臍腹痛，雞子餅方：

雞子三枚打去殼，醋炒熟

右一味，入麵少許，和作餅子，炙熟，空腹食之。

雞子煎

《藥性全備食物本草·食治方》 雞子煎　治久瀉久痢，及小兒疳瀉不止。

用黃蠟一錢熔化，入雞子一枚打破，於內拌和，炒熟，空心常食。

鯽魚方

《聖濟總錄·食治赤白痢》 治赤白痢，鯽魚方：

鯽魚肉薄切，六兩

右一味，以蒜齏熟煮，空心服之。

鯽魚羹

《飲膳正要·食療諸病》 鯽魚羹　治脾胃虛弱，泄痢，久不瘥者，食之立效。

大鯽魚二斤　大蒜兩塊　胡椒二錢　小椒二錢　陳皮二錢　縮砂二錢　蓽撥二錢

右件，葱、醬、鹽、料物、蒜，入魚肚內，煎熟作羹，五味調和令勻，空心食之。

鯽魚鱠

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治久痢赤白，鯽魚鱠方：　鯽魚作鱠，蒜齏食之。

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治赤白痢久不瘥，鯽魚鱠方：

鯽魚一斤鮮者，去鱗鬣腸，細切作鱠，用蒜虀調和食之。

《聖濟總錄·食治赤白痢》 治赤白痢，鯽魚鱠方：

小鯽魚一斤如常鱠法　蒜醋　椒薑鹽臨時用

右先將魚切作薄片，以蒜齏椒薑鹽拌和食之，不用別物兼食。

鯽魚粥

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治腸胃冷，下赤白痢，鯽魚粥方：

鱠四兩　粳米二合

右淅米和鱠煮粥，椒、鹽、葱白，任意食之。

韭汁

《藥性全備食物本草·食治方》 韭汁　治赤痢，又治心痛，散氣行血故也。

《養生食鑒·食治方·血》 韭汁〔酒〕　治赤痢。用連白韭菜一大把，擣汁，和酒一盞，溫飲之。又治心痛，散氣行血故也。

薑麵

《聖濟總錄·食治赤白痢》 治赤白痢及水痢，薑麵方：

生薑細切碎，濕紙裹煨半兩　白麵治如食法，三兩

右二味，拌和畢，沸湯中下，煮二十沸，空心旋旋食之。

粳米粥

《普濟方·食治門·食治一切痢疾》 粳米粥方　治脾胃氣弱，食不消化，痢下赤白不止。

粳米二合　麴末一兩，微炒

右煮粥空腹食之，亦主小兒無辜痢。

粳米飲

《聖濟總錄・食治泄痢》 治冷痢，寒結不散，日夜無度，粳米飲方：

倉粳米淨淘控乾，四合　薤白七莖　羊腎脂五兩　豉用水四升煎取二升，去滓澄清

右四味，熬腎脂煎薤白令熟，入豉汁與米同煮，空腹食之。

訶黎勒粥

《聖惠方・食治霍亂諸方》 治霍亂不止，心胸煩悶，宜吃訶黎勒粥方：

訶黎勒皮半兩　生薑一兩，切　粳米二合

右以水三大盞煎訶黎勒等，取汁二盞，去滓，下米煮粥，不計時候食之。

韭汁酒

《壽世青編・食治秘方・血門》 韭汁酒　治赤痢，又治心痛，以其散氣行血。連白韭菜一把，去梢取汁，和酒一杯溫服。

蠟煎餅

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治赤白痢，蠟煎餅方：

鷄子五枚，取黃　薤白三莖，去鬚，細切　白麵四兩　白蠟一兩

右將鷄子并薤白，調和麵作煎餅，用蠟揩鐺，唯熟爲妙，空腹任意食之。

蠟薤餅

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治赤白痢，蠟薤餅方：

白蠟一兩一分　鷄子三枚取黃　薤白五莖，研細　白麵三兩

右四味，以鷄子黃與薤白麵等調作餅子，用蠟代油煎取熟，空心食之。

蠟粥

《聖惠方・食治霍亂諸方》 治霍亂後氣脫虛羸，或渴不止，宜服蠟粥方：

黃蠟半兩　粳米三合，細研

右先以水煮粳米作粥，臨熟，次下蠟，更煮，候蠟消，溫溫服之。

六味鱠

《聖濟總錄・食治泄痢》 治冷痢，白如鼻涕，臍腹切痛，六味鱠方：

鯽魚去鱗切鱠，十兩　乾薑炮　蓽撥　陳橘皮湯浸去白，焙　胡椒炒　蒔蘿各一分

右六味，除魚外，爲細末，先將豉汁八合煎令熟，投魚鱠。次入藥末五錢匕，攪和煮熟，乘熱空心頓服。

馬齒莧羹

《壽世青編・食治秘方・血門》 馬齒莧羹　治下痢赤白，水穀不化，腹痛。

馬齒莧菜煮熟，入鹽、豉，或薑、醋，拌勻食之。

馬齒莧粥

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治血痢，馬齒粥方：

馬齒菜二大握，切　粳米三合，折細

右以水和馬齒菜煮粥，不著鹽醋，空腹淡食一頓效。

麵粥

《藥性全備食物本草・食治方》 麵粥　治痢色白，不渴者，爲寒。用麵炒過，煮米粥調下方寸匕。兼止瀉百行，醫所不救者。

米湯

《藥性全備食物本草・食治方》 米湯　治泄瀉。

粱米　糯米　黍米各二兩　黃蠟一錢

右用水一升半，煎至一升如稀粥，空心食之。

一方只用早米半升，以東壁土一兩，吳萸三錢同炒香熟，去土、萸，取米煎湯服之。

木耳粥

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治赤白痢，兼治腸胃滑，木耳粥方：

白木耳洗細切，二兩　白粳米淘淨，三合

右二味相和，以豉汁煮粥，任下葱椒鹽等，空心食之。

黏米固腸糕

《養生至論・養生續刻》 黏米固腸糕　治脾胃虛寒，或因食滯腹痛久泄，多服自效。用陳米磨粉，每粉一兩加乾薑炒熟末一分、陳皮炒末一分、砂仁末一分、白糖二錢，拌勻，於飢時滾水調服。

牛奶子煎蓽撥法

《飲膳正要・食療諸病》 牛奶子煎蓽撥法　貞觀中，太宗苦於痢疾，眾

醫不效，問左右能治愈者，當重賞。時有術士進此方，用牛奶子煎蓽撥，服之立瘥。

糯米糊

《藥性全備食物本草·食治方》 糯米糊　治泄痢，少進飲食。大有滋補。精冷者服之，有孕。

用糯米一升，水浸一宿，慢火炒乾，入山藥一兩，爲末，每半鍾加砂糖二匙，胡椒末少許，侵晨，極滾湯調服。

清米飲

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 清米湯　治泄瀉。用早米半升，東壁土一兩，吴萸三錢，同炒香熟，去土、萸，取米煎湯飲。

脾瀉飯匙丸

《藥性全備食物本草·食治方》 脾瀉飯匙丸

盦飯鍋焦三兩　蓮肉　山藥各炒香二兩

爲末，用前鍋焦末煮糊，爲丸梧子大，每服百丸。濕熱甚，青皮湯下。脾虚，白术湯下。空心食遠服。

乳餅麵

《飲膳正要·食療諸病》 乳餅麵　治脾胃虚弱，赤白泄痢。

乳餅一個，切作豆子樣

右件，用麵拌煮熟，空腹食之。

生薑粥

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治赤白痢及水痢，生薑粥方：

生薑半兩，濕紙裹，煨熟，細切　白麵可拌薑，令足

右將薑於麵中拌和，如婆羅門粥法，於沸湯中，下煮令熟，空腹溫溫吞之。

生薑酒

《壽世青編·食治秘方·寒門》 生薑酒　治霍亂轉筋，入腹欲死，心腹冷疼。生薑三兩搗，陳酒一升，煮兩三沸服，仍以渣貼疼處。

黍米粥

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治諸痢不差，黍米粥方：

黍米二大合　蠟　羊脂各一兩

右煮黍米，臨熟，投蠟、羊脂，攪令消，空心食之。

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治諸痢不瘥，黍米粥方：

黍米二合　蠟一兩　羊脂一兩　阿膠一兩，搗碎，炒令黄燥，搗末

右煮黍米作稀粥，臨熟，投阿膠臘、羊脂，攪令消，空腹食之。

食羊肉方

《聖濟總錄·食治休息痢》 治休息痢，食羊肉方：

羊肉去筋膜取精者，薄切令作片子，四兩　胡粉　胡黄連各半兩　大棗煮去核并皮，二十顆

右四味，除羊肉外，先研棗如泥，却別碾胡黄連作末，并胡粉一處，和棗作團，以濕紙包裹，於煻火中煨令乾熟，取出搗羅爲末，每服三錢匕，匀糝羊肉片子中，將濕紙裹，煨令香熟食之，不過三服效。

《聖濟總錄·食治休息痢》 治冷勞氣痢，暖腰腹，縮小便，食羊肉方：

精羊肉八兩，切作餡　肉蓯蓉微炒，碾末二錢半　蒔蘿末半兩　附子炮裂去皮臍，細碾半兩　乾薑炮裂，二錢半　胡椒　蓽撥　訶梨勒炮去核，各一錢　蕪荑微炒，半兩

右九味，搗羅八味爲末，以肉并藥末等相和拌匀，分作四劑，每劑以麵裹之，撮合微拍令扁，用濕紙裹，入煻灰火中煨令熟，空心食之，以飽爲度。

蒜酒

《藥性全備食物本草·食治方》 蒜酒　大蒜搗爛，擂酒，解暑毒。此粗人好用。如清高貴客，宜黄連、緑豆，浸酒飲之。養生者夏不宜飲。

小麥麩粥

《聖濟總錄·食治赤白痢》 治赤白痢不止，脾胃氣虚，粥食不消，小麥麩粥方：

小麥麩炒黄，一兩　粳米淘淨，二合

右二味合和，用水煮作粥，空心食之，亦治小兒無辜痢，加減多少食之。

薤白餅

《聖濟總錄·食治泄痢》 治水痢及赤白痢，薤白餅方：

薤白細切一握　鷄子黄三枚　蜜蠟一分

右三味合和，入麵少許作煎餅，空心食之。

薤白粥

《食醫心鑒・論五痢赤白腸滑食治諸方》 治脾虛冷，下白膿痢及水穀痢，薤白粥方：

薤白五合，切　粳米三合

右相和，煮作粥，任性著葱、椒，攪令熟，空心食之。

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治脾胃虛冷，下白膿痢，及水穀痢，薤白粥方：

薤白去鬚，切，五合　粳米二合

右作粥，入薑、椒，煮令熟，空腹食之。

薤粥

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治脾胃虛冷，下白膿痢及水穀痢，薤粥方：

薤白剉，七莖　粳米淨淘，三合

右二味相和煮粥，任下薑椒等攪勻令熟，空腹食之。

羊肝骹子

《聖濟總錄・食治泄痢》 治水痢，食羊肝骹子方：

羊肝細切，五兩　蕪荑微炒少許　薤白細切，二七莖

右三味，入少五味，以白麵裹，根据食法作骹子，候熟空心食之。

羊肉食

《聖濟總錄・食治泄痢》 治水痢注瀉，羊肉食方：

羊肉除皮膜六兩，煮熟　倉米淘淨，炒香熟，擣末三兩

右二味，薄切羊肉，以倉米末拌摻，隨意食之，不拘時。

羊腎方

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治赤白痢，羊腎方：

羊腎一對，去膜淨洗，切細如小豆大　白麵三兩

右羊腎，以白麵拌和，同煮熟，入豉鹽醋等，空心頓食之。

羊脂粥

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治赤白痢，久不瘥，困劣煩渴甚者，宜服羊脂粥方：

羊脂一兩　猪脂一兩　黄牛脂三兩　葱薤各五莖，切，去鬚　漢椒去目及閉口者，微炒擣末，半錢　生薑一分，切　蒔蘿末一錢

右先將脂等與葱、薤、生薑同炒，次用水入粳米三合，煮成粥。入蒔蘿、椒末，攪令勻，空腹(填)(頓)服之。

養元粉

《養生至論・養生續刻》 養元粉　能補脾開胃、止瀉。

糯米一升水浸一宿，瀝乾，慢火炒熟　山藥炒　芡實炒　蓮肉炒，三味各三兩　川椒去目及開口者，炒出汗，取末二錢

右共爲末，每空心滚水調服，加白糖。

魚鱠方

《聖濟總錄・食治赤白痢》 治脾胃氣弱，大腸虛冷，痢如白膿涕，臍腹切痛，魚鱠方：

鯽魚一斤，如常法作鱠　胡椒　乾薑炮　蓽撥　陳橘皮去白，焙　蒔蘿各一分并爲末

右六味，先用豉汁煮令熟，傾出候微溫，下藥末各少許，納魚鱠，多少任意，空心食之。

炙肝散

《聖惠方・食治一切痢疾諸方》 治積冷氣，痢下膿血，肌瘦，不能飲食，炙肝散方：

猪肝一具，去筋膜　木香　人參去蘆頭　白朮　黄連去鬚，微炒　乾薑炮裂，剉　陳橘皮湯浸，去白瓤，焙　訶黎勒煨，用皮　蕪荑以上各半兩　烏梅肉三分，微炒

右擣細羅爲散，將肝切作片子，以藥末一兩摻令勻，即旋以弗子炙令香熟，空腹食之。如渴，即煎人參湯溫服之。

《聖濟總錄・食治泄痢》 治氣痢，炙肝散方：

訶梨勒皮一兩分爲三服

右一味，擣羅爲末，取羊肝批作薄片，勿使相離，以藥末入肝葉中，炙熟食之，以瘥爲度，羸瘦加蕪荑末少許相和。

炙黄雞

《飲膳正要・食療諸病》 炙黄雞　治脾胃虛弱，下痢。

黄雌雞一只，撏淨

右以鹽、醬、醋、茴香、小椒末同拌勻，刷雞上，令炭火炙乾焦，空腹食之。

粥飲方

《普濟方·食治門·食治一切痢疾》 粥飲方　治諸痢疾水泄霍亂，并泄血後困頓不識人，宜補虛正氣。

黃耆細切，二兩　人參一兩　米二合

右剉二味如麻豆大，以水三升，同煎取二升，去滓，下米煮粥服之。

豬肝餫饟

《聖惠方·食治一切痢疾諸方》 治脾胃久冷，氣痢，瘦劣甚者，宜食豬肝餫饟方：

豬肝一具，去筋膜　乾薑半兩，炮裂，剉　蕪荑半兩　訶黎勒三分，煨，用皮　陳橘皮三分，湯浸，去白瓤　縮砂三分，炒

右擣諸藥爲末，肝細切，入藥末一兩拌令勻，依常法作餫饟，熟煿，空心食一兩枚。用粥飲下亦得。

《聖濟總錄·食治休息痢》 治冷勞氣痢瘦甚，豬肝餫饟方：

豬肝一具勿著水，去筋膜切作柳葉片子　乾薑炮裂　蕪荑微炒　陳橘皮湯浸去白，炒令黃色各一錢　訶梨勒炮，去核　縮砂仁各二錢

右六味，除豬肝外，擣羅爲末，糝肝片上拌令勻，用麵裹作餫饟，以三重濕紙裹，安於煻灰火中煨取熟，空心飽食之。

豬肝方

《聖濟總錄·食治赤白痢》 治脾胃氣虛，下痢瘦弱，豬肝方：

豬子肝一葉　蕪荑仁研　胡椒爲末，各一分　乾薑炮爲末，半分

右四味，薄切肝，糝三味藥，麵裹，更以紙裹水濕，慢火灰中煨熟，去麵，空腹食之。

《聖濟總錄·食治休息痢》 治氣痢，日夜不記行數，豬肝方：

豬肝一具重十兩者　縮砂仁二兩

右二味，擣羅縮砂爲末，取豬肝去筋膜，薄切作片子，排厚紙上滲血令乾，後將縮砂末糝肝上，以三重濕紙裹，於煻灰火中煨令極香熟，乘熱任意食之。

《普濟方·食治門·食治一切痢疾》 豬肝方出《聖濟總錄》　治冷勞下痢膿血，瘦怯不能食。

豬肝一具，水洗，去筋膜令淨，切作柳葉片　鱉甲去裙襴，米醋慢火炙，一兩　柴胡去毛，三分　甘草半兩，炙剉　烏梅肉半兩，炒　人參半兩　白朮三分　胡黃連一兩　乾薑炮，半兩　陳橘皮湯浸去白，半兩　訶黎勒炮，去核，半兩　蕪荑炒，半兩

右除肝外，擣羅爲末，將肝與藥末拌和，令藥在肝上，即旋串慢火炙令香熟，空腹食之。如渴，即將藥末煎湯服，亦得效。

豬肝脯

《藥性全備食物本草·食治方》 豬肝脯　治氣虛下痢，瘦乏無力。常服明目，安中除冷氣。

用豬肝一具切片，入醋一升，煮至醋乾，空心食之，甚妙。

豬肝丸

《食醫心鑒·論五痢赤白腸滑食治諸方》 治脾胃氣虛，食則嘔出，豬肝丸方：

豬肝一斤，薄起，於瓦上曝令極乾

右擣爲末，煮白粥，絞取汁和之，手丸如梧桐子大，空心飯飲下三十丸。

又方：

豬肝半斤，薄起，瓦上曝令極乾　野雞臆鳧前肉四兩，曝令乾

右擣爲末，以粥飲和爲丸，如梧桐子大，空心以飲下三十丸。

豬子肝方

《聖濟總錄·食治休息痢》 治脾胃氣虛，兼下痢瘦弱，豬子肝方：

豬子肝一具去筋膜，切作柳葉片　蕪荑微炒，碾作末二錢半

右二味，取肝以蕪荑末糝令勻，以麵裹，入煻灰火中煨令熟，去麵祇取肝，空心頓食之。

《普濟方·食治門·食治一切痢疾》 豬子肝方出《聖濟總錄》　治脾胃氣虛，下痢瘦弱。

豬子肝一葉　蕪荑研，一分　胡椒爲末，一分　乾薑炮爲末，半兩

右薄切肝，糝三味藥麵裹，更以紙裹水濕慢灰火中，煨熟去麵，空腹食之。

諸淋尿數分部

論說

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 七淋者，石、氣、膏、勞、熱、血、冷等，名爲七淋也。石淋者，淋而出石。腎主水，水結而成石也。氣淋者，腎虛膀胱熱，氣脹所爲也。膏淋者，肥脂狀如膏也。勞淋者，傷腎氣而生熱也。熱淋者，二焦有熱，氣傷於腎，流入於胞而成也。血淋者，其狀赤澀，熱甚而生也。冷淋者，腎氣虛弱，下焦受於寒氣，入胞與正氣交爭，遂顫寒而成也。諸淋者，由腎虛而膀胱熱也。膀胱，津液之腑，熱則津液內溢而流於胞，水道不通，故水不上不下，停積於胞。腎虛，則小便數；膀胱熱，則水下澀數而淋瀝不宣也。其狀小便出少而小腹急痛，謂之淋也。

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 小便數而多者，由下焦虛冷故也。腎主水，與膀胱爲表裏，腎氣衰弱，不能制於津液，胞中虛，冷水下不禁，故小便數也。

《聖惠方・食治五淋諸方》 夫五淋者，石淋、勞淋、血淋、氣淋、膏淋是也。此皆由腎虛，而膀胱熱也。腎虛則小便數，膀胱熱則水下澀，數澀則淋瀝不宣，故謂之淋也，宜以食治之。

綜述

治淋方

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治(尿)(尿)血滲痛方：

車前葉生搗，絞取汁三合　生地黃汁三合　蜜二合

右相和，微暖，空心分爲二服。

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治熱淋，小便澀痛，壯熱，腹肚氣方：

冬瓜一斤，治如食　葱白一握，切　冬麻子一升，以水研，濾取汁

右以冬麻子汁煮作羹，空腹食之。

治尿數方

《聖濟總錄・食治小便數》 治小便數下焦虛冷，方：

羊肺細切，一具　羊肉切，四兩

右二味，入五味作羹，空腹食之。

治小便數下焦虛冷，方：

生山芋半斤，削去皮

右一味拍碎，慢火煎酒二升，候酒沸，旋下山芋，入鹽椒葱白，空腹食之。

治小便數，方：

生山芋削去皮，半斤　小豆葉嫩者一斤

右二味，豉汁中入五味，煮羹食之。

治小便數，方：

鷄腸菜一斤

右一味，豉汁中入五味，煮羹食之。

治小便數，方：

生山芋半斤，削去皮　薤白切，一握

右二味，以豉汁煮羹，入五味如常法，空腹食。

《普濟方・食治門・食治五淋》 治小便數，羹方：

生山芋半斤，削去皮　薤白一握，切

右以豉汁煮羹，入五味如常法空腹食。一方有小豆葉嫩者，可無薤白食之。

治小便數，下焦虛冷方：

羊肺細切，一具　羊肉切，四兩

右入五味，作羹空腹食之。一方去羊肉。

治小便數，下焦虛冷方：

右用生山芋半斤，削去皮拍破，慢火煎酒二升。候酒正沸，下山芋，入鹽椒葱白，空腹食之。

《普濟方·食治門·食治五淋》小便數方出《聖惠方》

右用鷄腸菜一斤，豉汁中入五味煮羹食之。

治小便赤澀臍下急痛方：

右用牛犢蹄煮熟熱吃，甚利小便。

車前葉羹

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》治熱淋，小便出血，莖中疼痛，宜吃車前葉羹方：

車前葉一斤，切　葱白一握，切　米二合

右和，豉汁中煮作羹，空心食之。

車前子葉羹

《聖惠方·食治五淋諸方》治熱淋，小便出血疼痛，車前子葉作羹方：

車前子葉一斤　葱白一握　粳米二合

右切車前子葉，和豉汁中，煮作羹，空腹食之。

《聖濟總錄·食治五淋》治熱淋，及小便出血，莖中痛，車前子葉羹方：

車前子葉擇取一斤，細切　葱白一握，細切　粟三合，淨淘

右三味，以豉汁五升煮令沸，先下米煮熟，次下車前葉葱白和作羹，入少鹽醋，空腹食之。或煮爲粥亦得。

葱白粥

《聖濟總錄·食治五淋》治小便不通，葱白粥方：

葱白去鬚葉一大握，細切爛研，生布絞取汁　白粳米兩合，淨淘

右二味，以水二升半，煮米作粥，候粥將熟，下葱汁，更煮取熟，空心溫食之，良久即便。

葱粥

《聖惠方·食治五淋諸方》治小便赤澀，臍下急痛，葱粥方：

葱白十莖，去鬚，切　黃牛乳二合　粳米三合

右先以乳炒葱，令熟即入米水，依尋常煮粥，食之。

又方：右取牛犢蹄煮熟熱吃，甚利小便。

冬瓜羹

《聖惠方·食治五淋諸方》治熱淋，小便疹痛，腹內氣壅，宜食冬瓜羹方：

冬瓜一斤　葱白一握，去鬚細切　冬麻子半升

右搗麻子，以水二大盞，絞取汁，煮冬瓜、葱白作羹，空腹食之。

《聖濟總錄·食治五淋》治五淋，小便疼痛壯熱，腹脹氣悶，冬瓜羹方：

冬瓜去皮瓤，一斤細切　葱白一握，細切　冬麻子一升，洗研碎

右三味，以水三升，漉麻子成漿，生絹濾取汁，煮冬瓜葱白作羹，候熟入少許鹽醋，空心食之。

冬麻子粥

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》治七淋，小便澀少，莖中疼痛，宜食冬麻子粥方：

冬麻子一升，搗，水研濾，取汁一升　米二合

右以冬麻子汁煮粥，著葱白，熟煮食之。

《聖惠方·食治五淋諸方》治五淋，小便澀少疼痛，宜吃冬麻子粥方：

冬麻子二合　葵子一合　米三合

右研二味，以水二大盞淘絞取汁，和米煮粥，渾著葱白，熟煮食之。

又方：

葵菜一斤，切　粳米二合　葱白一握，去鬚，切

右以水煮葵菜令熟，入米及葱煮熟，入少許濃生薑汁，攪令勻，空腹食之。

《聖濟總錄·食治五淋》治五淋小便澀痛，冬麻子粥方：

冬麻子一升爛研，用水三升，投以生絹濾取汁　粳米三合，淨淘

右二味，取麻子汁煮令沸，下米煮，將熟，入葱白并椒各少許，煮熟空心食之。

鳧葵粥

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》治熱淋，利小便，鳧葵粥方：

鳧葵二斤，水中杏菜是也　米半斤

右於豉汁中煮作粥，空心食之。

《聖惠方·食治五淋諸方》治熱淋，利小便，宜食鳧葵粥方：

鳧葵一斤切　粳米半升

右於豉汁中煮作粥，空腹食之佳。

《聖濟總錄・食治五淋》 治熱病，小便不利，鳧葵粥方：

鳧葵擇取葉二斤，細切，即水中荇葉也　粟米半升，淨淘

右二味，先用鹽豉汁五升，煎令沸，下米煮十餘沸，下鳧葵煮作粥，空心任意量多少食之。

黃雌雞肉粥

《聖惠方・食治小便數多諸方》 治膀胱虛冷，小便數不禁，補益五臟，黃雌鷄肉粥方：

黃雌鷄一隻，去毛羽腸臟　粳米一升　黃芪一兩，剉　熟乾地黃一兩半

右三味同煮令極熟，去藥，及擘去鷄骨，取汁并肉，和米煮作粥。入醬，一如食法調和，空腹食之。作羹及餛飩，任意食之亦得。

《普濟方・食治門・食治五淋》 黃雌鷄肉粥方　治膀胱虛冷，小便數不禁，補益五臟。

黃雌鷄一隻，去毛腸臟　粳米一升　黃耆一兩，剉　熟乾地黃一兩，剉

右同煮令極熟，去葉及擗去鷄骨，取汁并肉和米煮粥，入鹽醬一如食法調和，空腹食之。作羹及餛飩，任意食之亦得。

黃雌雞粥

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治膀胱虛冷，小便數不禁，黃雌雞粥方：

黃雌雞一隻，治如食　粳米一升

右煮作粥，和鹽、醬、醋，空心食之。

雞腸菜羹

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治止小便數，雞腸菜羹方：

右以雞腸〔菜〕一斤，於豉汁中煮，調和，作羹食之。

雞腸葉羹

《聖惠方・食治小便數多諸方》 治小便利，宜食雞腸葉羹方：

雞腸葉一斤，細切

右於豉汁中煮，調和作羹食之。

雞子黃

《飲膳正要・食療諸病》 雞子黃　治小便不通。

雞子黃一枚，生用

右件服之，不過三服。熟亦可食。

粳酥粥

《聖濟總錄・食治五淋》 治久淋不瘥宜食，粳酥粥方：

真酥三合　蕪荑仁微炒，別擣末，三錢半

右二味，先取白粳米半升淨淘，以水多少煮粥，候熟下酥并蕪荑末攪勻，任意食之。食不盡，分作兩度。

葵菜羹

《飲膳正要・食療諸病》 葵菜羹　治小便癃閉不通。

葵菜葉不以多少，洗擇淨

右煮作羹，入五味，空腹食之。

葵菜粥

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治七淋，小便澀少，莖中痛，宜吃葵菜粥方：

葵菜三斤　葱白一握　米三合

右煮葵，取濃汁，投米及葱，煮熟，點少許濃豉汁調和，空心食之。

《聖濟總錄・食治五淋》 治諸淋，小便赤澀，莖中疼痛，葵菜粥方：

葵菜擇取葉并嫩心三斤，細切　粟米三合，淨淘　葱白去鬚葉一握，細切

右三味，先以水五升，煮葵菜至三升，絞去葵菜取汁，下米并葱白，更入濃煎豉汁五合，同煮爲粥，空心頓食之。食不盡，分作兩度，一日取盡。

木香酒

《石成金醫書・食愈方・氣》 木香酒

治病同上條。用廣木香碾細末，熟酒沖飲。

糯米糕

《壽親養老新書・食治方》 糯米糕　治小便數，用純糯米糕一掌大，臨臥，炙令軟熟啖之，仍以溫酒下。不能飲，溫湯下，坐行良久，待心間空便睡。蓋糯稻能縮水，凡人夜飲酒者，是夜輒不尿，此糯之力也。

又方：有人渴，用糯禾稈，斬去穗及根，取其中心，淨器中燒作灰，每用一合許，湯一碗，沃浸良久，澄去滓，乘渴頓飲之，此亦糯稻縮水之力也。

蒲桃煎

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治熱淋，小便澀少，滲痛滴血，宜吃蒲桃煎方：

蒲桃絞取汁五合　藕汁五合　生地黄汁五合　蜜五合

右相和，煎如稀餳，食前服三兩合，日再服。

葡萄煎

《聖惠方·食治五淋諸方》 治熱淋，小便澀少，磣痛瀝血，宜服葡萄煎方：

葡萄絞取汁五合　藕汁五合　生地黄汁五合　蜜五兩

右相和，煎如稀餳，每於食前服二合。

青粱子米粥

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治小便澀少，尿引莖中痛，青粱子米粥方：

青粱米　葱白切，各一升

右於豉汁中煮作粥，食之。

青頭鴨羹

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治小便澀少疼痛，青頭鴨羹方：

青頭鴨一隻，治如食　蘿蔔根　冬瓜　葱白各四兩

右如常法羹煮，鹽、醋調和，空心食。白煮亦佳。

《聖惠方·食治五淋諸方》 治小便淋澀少痛，宜食青頭鴨羹方：

青頭鴨一隻，全甫肉，細切　冬瓜四兩，細切　蘿蔔半兩，細切　葱白四兩，細切

右如常法作羹，煮鹽、醋、五味，空腹食之。

又方：

青粱米半升　葱白半斤，去鬚，切

右於豉汁中，煮作粥，空腹量力食之。

《聖濟總錄·食治五淋》 治小便淋瀝澀少疼痛，青頭鴨羹方：

青頭鴨一隻，淨去毛并腸肚骨等，細切　冬瓜去皮瓤，四兩，細切　萊菔四兩，細切　葱白四握，細切

右四味，濃煎豉汁二斗，煮鴨肉，候熟，入冬瓜等三味，更煮取熟。又入少許鹽醋，空心任意食之。

青小豆方

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治小便不通，淋瀝閉痛，青小豆方：

青小豆半升　冬麻子一升，微炒　生薑一分，切　白米半升

右以水二升，研濾麻子取汁，並投薑、豆煮粥，空心食之。

《聖惠方·食治五淋諸方》 治小便不通淋瀝，宜服青小豆方：

青小豆半升　冬麻子三合，擣碎，以水二升淘絞取汁　陳橘皮一合，末

右以冬麻子汁煮橘皮及豆，令熟食之。

青小豆粥

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治小便澀少，通淋瀝痛，又青小豆粥方：

青小豆一升　通草四兩，剉　小麥一升

右以水四升，煎通草，取汁二升，去滓，煮麥、豆等，作粥食之。

生地黄粥

《聖惠方·食治五淋諸方》 治小便出血磣痛，宜吃生地黄粥方：

生地黄汁三合　蜜二合　米一合　車前葉取汁三合

右先以水一大盞半，煮成粥。次入諸葉汁及蜜，更煎三兩沸，分爲二服。

生薯藥酒

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治下焦虚冷，小便多數無力，生薯藥酒方：

生薯藥半斤，刮去皮，拍令碎用

右於鐺中煮酒，酒沸，微微下薯藥，不得攪，候熟，著鹽、椒、葱白，更入酒少許，空心服之，妙。

生薯藥羹

《聖惠方·食治小便數多諸方》 治下焦虚冷，小便多數，瘦損無力，宜食生薯藥羹方：

生薯藥半斤，切　薤白半斤，去鬚，切

右於豉汁中煮作羹，如常調和食之。

水牛肉羹

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治小便澀少，尿閉悶，水牛肉羹方：

水牛肉一斤　冬瓜　葱白一握，切

右以豉汁中煮作羹，任性著鹽、醋，空心食之。

蘇漿水粥

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治七淋，小便不通閉妨，宜吃蘇漿水粥方：

土蘇一兩　米三合　漿水三升

右以漿水煮作粥，下蘇，適寒溫食之。

《聖惠方・食治五淋諸方》 治五淋，小便秘澀，妨悶，宜食酥漿水粥方：

酥一合　米三合　漿水二升

右以漿水煮粥，臨熟下酥，適寒溫食之。

酥粥

《聖濟總錄・食治五淋》 治小便淋痛，酥粥方：

真酥一兩　滑石三兩，搗如麻子粒大　白茯苓二兩，搗如麻子粒大　葱白三七莖，去葉細切　生薑一兩，濕紙裹灰，火煨細切

右五味，先以水四升，煮後四味至二升，以生絹濾去滓，取清。更入漿水一升，添入粟米三合淨淘煮作粥，候粥將熟，方入酥攪勻取熟，空心任意食之。

粟酥粥

《聖濟總錄・食治五淋》 治小便不通，粟酥粥法：

粟米一升，淨淘　酒一升　酥無好酥，以熟油一兩代之　葱白一握，細切

右四味，用漿水五升，煮米爲粥，候粥將熟，下酒酥葱，更煮取熟，令病人空腹恣意食之。或腹痛無害，但行三五十步即通。

小豆葉羹

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治止小便數，小豆葉羹方：

右以小豆葉一斤，作羹食之。

《聖惠方・食治小便數多諸方》 治小便數多，宜食小豆葉羹方：

小豆葉一斤，細切

右於豉汁中煮，調和作羹食。

小麥湯

《藥性全備食物本草・食治方》 小麥湯　治五淋不止，身體壯熱，小便滿悶。

用小麥一升，通草一兩，水煎，漸漸飲，須臾當瘥。

《壽世青編・食治秘方・火門》 小麥湯　治五淋不止，身體壯熱，小便滿悶。小麥一升，通草二兩，水煎。不時可啜，自效。

羊肺羹

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治小便多數，瘦損無力，羊肺羹方：

右以羊肺一具，細切，葱白一握，於豉汁中煮，食之。

又方：羊肺一具，細切，和少羊肉，作羹食之。

《聖惠方・食治小便數多諸方》 治小便多數，瘦損無力，宜食羊肺羹方：

羊肺一具，細切

右入醬、醋、五味，作羹食之。

《壽親養老新書・食治方》 羊肺羹　治小便頻數，下焦虛冷。

羊肺一具，細切　羊肉四兩，細切

右二味，入五味作羹，空腹食之。

又方：生山芋半斤，削去皮　小豆葉嫩者，一斤

右二味，豉汁中入五味煮羹食之。

又方：生山芋半斤，削去皮　薤白切，一握

右二味，以豉汁煮羹，入五味如常法，空腹食之。

又方：生山芋半斤，削去皮

右拍碎，慢火煎，酒二升，候酒沸，旋下山芋，入鹽、椒、葱白，空腹飲之。

榆白皮索餅

《食醫心鑒・論七種淋病食治諸方》 治七淋，小腹結痛，小便不暢，宜吃榆白皮索餅方：

榆白皮二兩，切　麪四兩

右以水一升，煎榆白皮汁三大合，去滓，搜麪作索餅，於豉汁中熟煮，空心食之。更啜二兩盞葱茶，妙。

《聖惠方·食治五淋諸方》 治五淋，小腸結痛，小便不快，宜食榆白皮索餅方：

榆白皮二兩，切　麵四兩

右以水一大盞半煎榆白皮，取汁一盞，去滓，浸麵作索餅，熟煮，空心食之。

榆皮索餅

《聖濟總錄·食治五淋》 治淋，小腹結痛，小便不通，榆皮索餅方：

榆皮去粗皮，細剉二兩　白麵四兩

右二味，以水二升，煮榆皮至五合，絞去滓，取汁和麵作索餅，於濃煎鹽豉汁中熟煮，空心食之，續以熱葱茶投之。

真酥粥

《聖濟總錄·食治五淋》 治熱淋，小便不通，真酥粥方：

真酥一兩　粟米三合，淨淘　淡漿水三升

右三味，以漿水煮米作粥，候粥將熟，下酥更煮取熟，適寒溫，空腹恣意食之。

炙黃雌雞方

《食醫心鑒·論七種淋病食治諸方》 治下焦虛，小便數，炙黃雌雞方：

黃雌雞一隻，治如食

右炙令極熟，刷鹽、醋、椒末，空心食之。

紫蘇粥

《聖濟總錄·食治五淋》 治五淋，小便不通，紫蘇粥方：

紫蘇一兩　糯米三合，淨淘。一方用粟米

右二味，以漿水二升，煮紫蘇令沸，去紫蘇下糯米煮粥，空心任食之。

脾胃胸腹分部

論說

《食醫心鑒·論脾胃氣弱不多下食食治諸方》 脾胃者中宮，中宮土藏也。土生萬物，四藏皆含其氣。故云：人之虛者補之以味。《左傳》曰：味以行氣，氣以實志，滋行潤神，必歸於食。《莊子》云：口納滋味，百節肥焉。脾養肥肉，脾胃氣弱，即不能消化五穀。穀氣若虛，則腸鳴泄痢。溏痢既多，即諸藏竭，肥肉消瘦，百病輻湊。且宜以飲食和邪，益脾胃氣，滋藏腑，養於經脈疾之甚，可謂上醫。故《千金方》云：凡欲治病，且以食療。不愈，然後用藥。

《食醫心鑒·論心腹冷痛食治諸方》 夫心痛者，爲風冷邪氣乘於心也。凡心藏神，如傷正經，則旦發夕死，夕發旦死耳。心有包絡脈也。心包絡脈者，是心主之別脈也。爲風冷所乘，則心痛氣逆。其五臟氣相干，名厥心痛。夫諸藏若虛，受病氣乘於心，則心下急痛，是謂脾心痛也。又云九種心痛者，其各不同。一蟲心痛，二疰心痛，三風心痛，四悸心痛，五食心痛，六飲心痛，七冷心痛，八熱心痛，九久心痛，謂之九種心痛也。此皆諸邪之氣，乘於手少陰之絡，邪氣搏於正氣，邪正相干，交結相擊，故令心痛也。

《聖惠方·食治心腹痛諸方》 夫心腹痛者，由寒客於臟腑之間，與氣血相搏，隨氣上下，攻擊心腹而痛，臟氣虛邪，氣勝停積成疾，故令心腹痛也，宜以食治之。

綜述

治飲食不當方

《醫心方・治飲食過度方第十七》《病源論》云：夫食過飽，則脾不能磨消，令氣急煩悶，眠臥不安。

《醫門方》云：治貪食多不消，心腹中堅痛方：鹽一升，水三升，煮令鹽消，分三服，當吐食出，便瘥。

《經心方》凡所食不消方：取其餘類燒作末，服方寸匕，便吐出。

《養生要集》云：凡人飲食過度方：可生嚼萊菔根，咽之即消，又研汁服之。

《葛氏方》治食過飽，煩悶，但欲臥而腹脹方：熬麵令微香，搗服方寸匕，得大麥、生麵益佳。無麵者，蘗可用之。

《新錄方》治食傷飽爲病，胃脹心滿者方：十沸湯、生水共三升飲之，當吐食出。

又方：灸胃管七壯。

《醫心方・治飲酒大醉方第十八》《病源論》云：飲酒過多，酒毒漬於腸胃，流溢經絡，使血脈充滿，令人煩毒昏亂，嘔吐無度，乃至累日不醒，往往有腹背穿穴者，是酒熱毒氣所爲，故須搖動其身，以消散之。

《千金方》云：飲酒則速吐爲佳。

《葛氏方》云：飲酒大醉，不可臥而上，當令數搖動轉側。

又云：勿鼓扇當風，席地及水洗、飲水也；又最忌交接。

又云：張華飲九酎，輒令人搖動取醒，不爾腸即爛，背穿達席。

《養生要集》治大醉煩毒，不可堪方：蕪菁菜并小米，以水煮令熟，去滓，冷飲之則解。此方最良。

又方：以粳米作粥，取汁冷飲之，良。

又方：赤小豆以水煮，取汁一升，冷飲之，即解。

又方：生葛根搗絞取汁，飲之。

《集驗方》治人大醉欲死，恐爛腸胃方：作溫湯著大器中漬之，冷則易。

今按：《葛氏方》云：夏月用湯無苦。

《錄驗方》治飲酒大醉方：煮菘汁飲之，最良。人好輕其近易之。

《耆婆方》治飲酒連日不解，煩毒不可堪方：取水中生蝦蜆，若螺蚌輩，以蒸豉合煮，如常食法，亦飲汁。

又方：食瓜及大麥餐。

又方：食粟餐食并粟粥。

《小品方》云：飲酒醉吐，牙後(誦)〔湧〕血射出，不能禁者方：取小釘燒令赤，注血孔上，一注即斷。

《陶景本草注》云，大醉，煮田中螺食之，又飲汁。

《蘇敬本草注》云：飲酒連日不解方：飲軟熟柿。

《崔禹錫食經》云：大醉方：煮鯰食之，止醉，亦治酒病。

今案：《食經》云：解毒酒物：

龍蹄子醒酒　寄居醒酒　蟹醒酒　田中蠃子醒酒　蠣主酒熱　丹黍醒酒

胡麻殺酒　熟柿解酒熱毒　葵菜主酒熱不解　苦菜醒酒　水芹殺酒毒　菰根解酒消食

治脾胃方

《食醫心鑒・論脾胃氣弱不多下食食治諸方》治脾胃氣弱，不多下食，四肢無力，日漸消瘦方：

麪四大兩　白羊肉四大兩

右搜麪作索餅，以羊肉作臛，熟煮，空心食之，以生薑汁搜麪更佳。

治脾胃氣弱，食飲不下，黃瘦無力方：

蓴菜　鯽魚各四兩

右魚以紙裹，炮令熟，去骨，研。以橘皮、鹽、椒、薑，依如蓴菜羹法，臨熟下魚和，空心食之。

治脾胃氣冷，不能下食，虛弱無力方：

鯽魚半大斤，作鱠

右熟煎，豉汁投之，著椒、薑、橘皮末作鶴膾，空心食之。

《食醫心鑒・論脾胃氣弱不多下食食治諸方》治脾胃氣弱，見食嘔吐，瘦薄無力方：

麪四大兩　雞子清四枚

右以雞子清搜麪作索餅，熟煮，於豉汁中調，空心食之。

治脾胃氣弱，食不消化，瘦薄羸劣方：

麪　麰各二大兩　生薑汁三大合

右以薑汁搜麪並麰等，作索餅，熟煮，著橘皮、椒、鹽，以羊肉臛、豉汁食之。

治脾胃冷，虛勞羸瘦，苦不下食方：

羊脊骨一具，搗碎　白米半升

右先煮骨取汁，下米及葱白、椒、薑、鹽，作粥，空心食之。作羹亦得。

治脾胃飡入即吐出方：羊肉半斤，去脂，切作生，以蒜齏食之。

治嘔吐，湯飲不下方：粟米半升，搗粉，沸湯和丸，如桐子大，煮熟，點少鹽食之。

治乾嘔方：羊乳一杯，暖，空心飲之。

治嘔吐，百治不差方：

生薑一兩，切如綠豆大

右以酸漿水七合，於銀器中煎，取三合，空心和汁吃。

治脾胃氣弱，惡心，潰潰常欲吐方：

虎肉四兩

右切作炙，著葱、椒，腊炙令熟，停冷食之。經云：熱食虎肉壞人齒。

治脾胃氣弱，不能食，黃瘦無力方：

生薑汁四合　生地黃汁一升　蜜二合

右微火煎，令如稀餳，空心服一匙，暖酒下之。

《聖惠方・食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，見食即欲嘔吐，瘦弱無力方：

麵四兩　麰末二兩，微炒　生薑汁五合

右都溲作索餅，煮熟，入橘皮、椒、薑、羊肉臛，食之。

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣虛冷，不下食方：

鯽魚如常法作鱠，半斤

右一味，煎豉汁熱投之，入五味等末，空腹食之。

《普濟方・食治門・食治傷寒諸病》 治脾胃氣冷，吃飯嘔逆，下赤白痢如麵，腰臍切痛出《本草方》。

用猪腎一對，研，著胡椒、橘皮、鹽、醬末等，溲麵如常法，作餛飩，熟煮。空服二碗，立瘥。

《普濟方・食治門・食治傷寒諸病》 治脾胃冷弱，腹中積冷，脹滿刺痛出《本草》。

用肥猪肉半斤，以米鹽豉等煮粥，頻吃一兩頓。

治心腹痛方

《食醫心鑒・論心腹冷痛食治諸方》 治心腹冷氣，又心刺肋痛方。

吳茱萸末二分　米二合　葱白一握，切

右先煮粥熟，下葱及茱萸末，和勻，空心食之。

《食醫心鑒・論心腹冷痛食治諸方》 治久患冷氣，心腹結痛，嘔吐不下食方。

蜀椒半兩，口開者　麪三兩

右先以醋浸椒，經宿漉出，以麪拌令勻，以少水煮，和汁吞之。

八珍糕

《調攝・養生要論》 八珍糕　補中益氣，健脾養胃。

人參四兩　山藥　茯苓　芡實　蓮實各六兩　糯米三升　粳米七升　白糖三斤　白蜜一斤

飢將人參等五味，各爲細末，糯米、粳米爲粉，與藥末和勻，將白糖和蜜湯中頓化，隨將粉藥乘熱和勻，攤鋪籠內，切片蒸熟，火上烘乾，磁器收貯。每晨用白湯泡用數片，飢時乾用，甚便。久服，功難盡述。

八仙糕

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 八仙糕　治無病、久病，老病脾胃虛弱，精神短少等症。

人參　山藥六兩　蓮肉六兩　芡實六兩　茯苓六兩　糯米七升　早粳米七升　白糖霜二兩五錢

上將山藥、參、蓮、芡、苓五味，各爲細末，再將粳、糯米爲粉，與上藥末和勻，並白糖入蜜湯中燉化，攤鋪籠內，切成條，蒸熟，火上烘乾，收好。饑時用白湯泡數條服。舒脾寬胃，功難筆述。

半夏棋子粥

《聖惠方・食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，痰噦嘔吐，不下飲食，半夏棋子粥方：

半夏二錢，湯洗七遍去滑　乾薑一錢，炮裂　白麵三兩　鷄子白一枚

右件藥搗羅爲末，與麵及鷄子白相和溲，切作棋子熟煮，別用熟水淘過，空腹食之。

蓽撥粥

《食醫心鑒・論心腹冷痛食治諸方》 治心腹冷氣，刺痛妨脹，不能下食，畢撥粥方。

畢撥　胡椒　桂心各一分，爲末　米三合

右煮作粥，下畢撥等末，攪和，空心食之。

《聖惠方・食治心腹痛諸方》 治心中冷氣，往往刺痛，腹脹氣滿，蓽茇粥方：

蓽茇一分　胡椒　乾薑炮裂，剉　檳榔　桂心以上各一分　粟米三合

右以上五味搗羅爲末，以水二大盞，水煮粥，候米熟，入藥末三錢，攪令勻，每日空腹食之。

《聖濟總錄・食治心腹病》 治心腹冷氣，痛妨脹不能食，蓽撥粥方：

蓽撥　胡椒各二兩　桂去粗皮，三分

右三味，搗羅爲末，每服三錢匕，水一碗半，入葱一握豉半合。先煮葱豉熟去滓，次下米三合煮粥，將熟入前藥末，同煮少頃，空腹食之。

《飲膳正要・食療諸病》 蓽撥粥　治脾胃虛弱，心腹冷氣，疞痛妨悶不能食。

蓽撥一兩　胡椒一兩　桂五錢

右三味爲末，每用三錢，水三大碗，入豉半合，同煮令熟，去滓，下米三合，作粥，空腹食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 蓽撥粥　治冷氣。

蓽撥末二分，胡椒一分，和米四合煮粥，空心食之。

《養生食鑒・食治方・氣》 蓽撥粥　治冷氣。蓽撥末二合，胡椒一合，和米四合，煮粥，空心食之。

蓴菜羹

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣弱，不下飲食，四肢無力，日漸羸瘦，蓴菜羹方：

蓴菜　鯽魚紙裹炮，令熟，研，各四兩

右二味，入橘皮生薑葱白煮羹，空腹食之。

蓴羹

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣弱，不下食，四肢無力，漸羸瘦，蓴羹方：

蓴菜　鯽魚紙裹，燒熟去鱗切，各四兩　陳橘皮湯浸去白，切　生薑切，各一兩　葱白十四莖，擘破　羊骨一斤熬汁，去骨

右六味，將前五味就羊骨汁中作羹，空腹食。

雌雞餛飩

《藥性全備食物本草・食治方》 雌雞餛飩　治脾胃虛弱，少食瘦黃。益臟腑，悅顏色。

用黃雌雞肉五兩、白麵七兩、葱白二合，如法切作餛飩，入醬、鹽、椒、豉調和，煮熟空心食之。

豆蔻撥刀

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣弱，食即嘔逆，豆蔻撥刀方：

草豆蔻仁二枚，煨　高良薑細剉，半兩　生薑汁二合　羊肉炒，四兩　麵四兩

右五味，以水一升，先煎豆蔻、高良薑至二合，去滓，并生薑汁和麵作撥刀，煮熟以羊肉臛調和，空腹食。

乾薑粥

《藥性全備食物本草・食治方》 乾薑粥　治一切寒冷氣鬱心痛，腹脇脹滿，坐臥不得。

乾薑　良薑各二兩　白米四合

同煮熟食之。

《壽世青編・食治秘方・寒門》 乾薑粥　治一切寒冷，氣鬱心痛，胸腹脹滿。用白米四合，入乾薑、良薑各一兩，煮食。

《養生至論・養生續刻》 乾薑粥　治一切寒冷，氣鬱心痛，胸腹脹滿。用白米四合，入乾薑、良薑各五錢，煮食。

茯苓糕

《石成金醫書·食愈方·虛》 茯苓糕 白茯苓末，拌米粉蒸糕食，最補脾胃。

甘露飲

《壽親養老新書·食治方·諸煎》 甘露飲 常服快利胸膈，調養脾胃，快進飲食。

乾餳糟頭酢者，六分 生薑四分，洗淨和皮

右相拌搗爛，捏作餅子，或焙或曬令乾，每十兩用甘草二兩炙，同碾羅爲末。每服二錢，人少鹽，沸湯點，不拘時候。

此方專治翻胃、嘔吐不止，飯食減少。常州一富人病翻胃，往京口甘露寺，設水陸，泊舟岸下，夢一僧持湯一杯與之，飲罷猶記其香味，便覺胸膈少快。早入寺，知客供湯，乃是夢中所飲者，胸膈尤快。遂求其方，修製數十服，後疾遂瘥，名曰觀音應夢散。予得之，常以待賓，易名曰甘露飲。在臨河治一書吏，旋愈，切勿忽之陳書林。

高良薑粥

《食醫心鑒·論心腹冷痛食治諸方》 治心腹冷結痛，或遇寒風，及吃生冷即發動，高良薑粥方。

高良薑六分，剉 米三合

右以水二升煎高良薑，取一升半，去滓，投米，煮粥食之。

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃冷氣虛勞，羸瘦不能下食，高良薑粥方：

高良薑三兩，剉 羊脊骨一具，捶碎

右以水一斗，煮二味取五升，去骨等，每取汁二大盞半，用米二合，入葱、椒、鹽作粥食之。或以麵煮餺飥作羹，并得。

《聖惠方·食治心腹痛諸方》 治心腹冷氣，往往結痛，或遇風寒，及吃生冷，即痛發動，高良薑粥方：

高良薑半兩，剉 粳米二合 陳橘皮半分，湯浸，去白瓤，末

右以水三大盞，煎高良薑、陳橘皮，取汁一盞半，去滓，投米煮粥，空腹食之。

《聖濟總錄·食治心腹病》 治心腹積冷結痛，高良薑粥方：

高良薑搗爲末，半兩 白米三合

右二味，先以水二大升，煎高良薑，取一升半，去滓下米，煮熟入五味調和，空腹食之。

訶黎勒茶

《食醫心鑒·治諸氣食治諸方》 治下氣消食，訶黎勒茶方。

訶黎勒一兩，去核

右以水一升，先煎三兩沸，然後下訶子，更煎三五沸，作茶色，入少鹽，啜之。

虎肉方

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，常欲嘔吐，虎肉方：

虎肉四兩，切片

右一味，以竹箸貫炙熟，放冷食。

鱠豉羹

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 治脾胃冷氣，不能下食，虛弱無力，宜鱠豉羹出《本草方》。 用鯽魚一斤，細切作鱠，沸豉汁熟。再著胡椒、乾薑、蒔蘿、橘皮等末，空心食之。

黃雌雞餛飩

《壽世青編·食治秘方·調理脾胃門》 黃雞餛飩 治脾胃虛弱，少食瘦黃，益臟腑，悅顏色。用黃雞肉五兩，白麪二兩，葱白二合，切作餛飩，入鹹、椒、豉和之，煮熟空心食。

鯽魚羹

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 鯽魚羹方出《聖濟總錄》 治脾氣弱，不下食，四肢無力，日漸羸瘦。

蓴菜四兩 鯽魚紙裹，炮令熟，研，四兩

右入橘皮、生薑、葱白煮羹，空腹食之。

雞子索餅

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，見食嘔吐，瘦羸無力，雞子索餅方：

雞子五枚，取清 白麵四兩

右二味，以雞子清和麵作索餅，入豉汁中煮熟，入椒薑葱等，空腹食，

或以羊肉臛和之。

薑橘湯

《藥性全備食物本草・食治方》 薑橘湯　治胸滿塞悶，飲食不下。

生薑二兩　陳皮一兩

空心水煎服。

《養生至論・養生續刻》 薑橘湯　治胸滿痞結，飲食不下。用生薑三錢、陳皮一錢五分，空心水煎服。

薑汁索餅

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣弱，食不消化，羸劣瘦弱，薑汁索餅方：

白麵　糝末各二合

右二味，以生薑汁三合，和作索餅，煮熟以羊肉臛調和，空腹食。

椒麵羹

《飲膳正要・食療諸病》 椒麵羹　治脾胃虛弱，久患冷氣，心腹結痛，嘔吐不能下食。

川椒三錢，炒，爲末　白麵四兩

右件，同和勻，入鹽少許，於豆豉作麵條，煮羹食之。

椒麵粥

《聖濟總錄・食治心腹病》 治久患冷氣，心腹結痛，嘔吐不能下食，椒麵粥方：

蜀椒去目及閉口者一分，炒出汗，水浸一宿，焙乾末之　白麵三兩

右二味，將椒末於麵內拌勻，於豉汁中煮令熟，空腹食。

橘皮湯

《食醫心鑒・治諸氣食治諸方》 治胸中伏熱，下氣消痰，化食，去醋咽，橘皮湯方。

右以橘皮一兩，去瓤，微炒，爲末。如茶法，薄煎啜之。

訶黎勒粥

《聖惠方・食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣不和，消去宿食，訶黎勒粥方：

訶黎勒二枚，煨用皮，搗羅爲末　粟米二合

右以水二大盞，煎取一大盞，下米煮粥，入少鹽，空心食之。

理脾糕

《藥性全備食物本草・食治方》 理脾糕　健脾養胃，久服極妙。

百合　蓮肉　山藥　薏苡仁　芡實　白蒺藜各末，一升　粳米粉一斗二升　糯米粉三升

用砂糖一斤調勻，蒸糕曬乾，收入磁器中。每日常食，最能益人。

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 理脾糕　治老人小兒脾泄水瀉。用松花一升，百合、蓮肉、山藥、苡米、芡實、白蒺藜各末一升，粳米粉一斗二升，糯米粉三升，砂糖一斤，拌勻蒸熟，炙乾食之。一方，加砂仁末一兩。

蓮肉糕

《壽世青編・食治秘方・調理脾胃門》 蓮肉糕　治病後胃弱，不消水穀。蓮肉、粳米各炒四兩，茯苓二兩，共爲末，砂糖調和，每用兩許，白湯送下。

蓮肉膏

《藥性全備食物本草・食治方》 蓮肉膏　治病後胃弱，不能飲食。

蓮肉　粳米各炒，四兩　白茯苓二兩

爲末，砂糖調膏。每五六匙，白滾湯下。

良薑粥

《飲膳正要・食療諸病》 良薑粥　治心腹冷痛，積聚停飲。

高良薑半兩，爲末　粳米三合

右件，水三大碗，煎高良薑至二碗，去滓，下米，煮粥，食之效驗。

釀羊肚方

《聖惠方・食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾氣弱不能下食，宜食釀羊肚方：

羊(肝)(肚)一枚，治如常法　羊肉一斤，細切　人參一兩，去蘆頭，搗末　陳橘皮一兩，湯浸去白瓤，焙　肉荳蔻一枚，去殼用末　食茱萸半兩，末　乾薑半兩，末　胡椒一分，末　生薑一兩，切　葱白二七莖，切　粳米五合　鹽末半兩

右取諸藥末，拌和肉、米、葱、鹽等納羊肚中，以粗線繫合，勿令泄氣，蒸令極爛，分三四度空腹食之，和少醬、醋無妨。

釀豬肚方

《食醫心鑒·論脾胃氣弱不多下食食治諸方》 治脾胃氣弱，不多下食，宜釀豬肚方：

豬肚一枚，淨洗　人參　橘皮各四分　下饋飯半升　豬脾一枚，淨洗，細切

右以飯拌人參、橘皮、脾等，釀豬肚中，縫綴訖，蒸令極熟，空腹食之。鹽醬多少任意。

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，不多下食，四肢無力，羸瘦，宜吃釀豬肚方：

豬肚一枚大者，生用　人參一兩，去蘆頭　陳橘皮一兩，湯浸去白瓤，切　饋飯半兩　豬脾一枚，細切

右以饋飯，拌和諸藥并脾等，納於豬肚中，縫合熟蒸。取肚，以五味調和，任意食之。

硫黃粥

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，久冷不思食飲，硫黃粥方：

硫黃一分，細（碎）〔研〕　白粱米二合

右以水煮作粥，入硫黃末及酒二合，攪令勻，空心食之。

鹿髓煎

《普濟方·食治門·食治脾胃氣弱不下食》 鹿髓煎方出《聖惠方》

鹿髓五錢　蜜三合　酥三合　生地黃汁四合　杏仁三兩　桃仁三兩，同杏仁各湯浸去皮尖，雙仁研碎，以酒浸，絞取汁一升

右煎地黃杏仁桃仁等汁，鹿髓酥蜜煎如稀餳，收瓷盒中。每取一匙攪粥半盞，不計時候食之。

牛肉脯

《飲膳正要·食療諸病》 牛肉脯　治脾胃久冷，不思飲食。

牛肉五斤，去脂膜，切作大片　胡椒五錢　蓽撥五錢　陳皮二錢，去白　草果二錢　縮砂二錢　良薑二錢

右件爲細末，生薑汁五合，葱汁一合，鹽四兩，同肉拌勻，淹二日，取出焙乾作脯，任意食之。

鯽魚熟鱠方

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃冷氣，不能下食，虛弱無力，鯽魚熟鱠方。

鯽魚一斤鮮者，治如食法

右細切作鱠，以羊肉汁，入椒、乾薑、蒔蘿、蓽茇、橘皮、醬、醋等，煮令熟，空心食之。

糯米飯

《聖濟總錄·食治脾胃》 又，糯米飯方：

糯米二升，淨淘　麵末五合，研如粉

右二味，蒸糯米熟，以麵末拌和，瓷器盛，經宿，每日空腹食半盞。

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 糯米飯方出《聖濟總錄》 治脾胃氣弱。

糯米三升，淨洗　麵米五合，研如粉

右蒸糯米熟，以麵米末拌勻，器盛經宿，每日空腹食半盞。

肉桂酒

《壽世青編·食治秘方·寒門》 肉桂酒　治感寒身體疼痛。用辣桂末二錢，溫酒調服。腹痛泄瀉，俗以生薑、吳萸擂酒俱效。如跌撲傷墜疼痛，瘀血爲患，宜用桂枝。

山芋撥刀

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣虛，不嗜食，四肢無力，漸羸瘦，山芋撥刀方：

乾山芋末二兩　白麵四兩　羊肉四兩，炒　生薑汁二合

右四味，先用生薑汁和麵，并山芋末切作撥刀，煮熟以羊肉調和，空腹食。

生薑煎

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，不能下食，黃瘦，生薑煎方：

生薑汁一合　蜜二合　生地黃汁一升

右三味相和，以微火煎如稀餳，每服一匙，和粥一盞，入暖酒二合，攪令勻，空心食之。

《壽世青編・食治秘方・寒門》 生薑煎　治反胃羸弱。生薑切片，麻油煎過爲末，煮粥調食。

參苓造化糕

《藥性全備食物本草・食治方》 參苓造化糕

人參　白茯苓各四兩　白术　蓮肉　山藥　芡實各三兩

爲末，粳米粉一斗，用砂糖調勻，如法蒸糕食之。

《養生食鑒・食治方・脾胃》 參苓造化糕　人參、白茯苓各四兩，白术、蓮肉、山藥、芡實各三兩，爲末，糯米粉一斗，用砂糖調勻，如法蒸糕，食之。

太和羹

《藥性全備食物本草・食治方》 太和羹　最補脾胃。久服益精神，悅顏色。

山藥　芡實　蓮肉　茯苓各二兩　早米　糯米各半斤

俱炒爲末，茶、湯、酒任調服；或入砂糖蒸糕食，尤妙。

桃人粥

《食醫心鑒・論心腹冷痛食治諸方》 治冷氣心痛，發動無時，不能下食，桃人粥方：

桃人一兩，去皮尖，研，以水投取汁　紅米三合

右以桃人汁和米煮粥，空心服之。

桃仁粥

《聖惠方・食治心腹痛諸方》 治邪氣攻心，腹痛，桃仁粥方：

桃仁三十一枚，去皮尖　生地黃一兩　桂心半兩末　粳米三合，細研　生薑一分，并地黃、桃仁以酒三合，研絞取汁

右先用水煮米作粥，次下桃仁等汁，更煮令熟，調入桂心末，空腹食之。

《聖濟總錄・食治心腹病》 治冷氣，心腹痛妨悶，桃仁粥方：

桃仁去皮尖、雙仁搗，以水二升研取汁　米三大合

右二味，以桃仁汁煮粥，空腹食之。

吳茱萸粥

《聖惠方・食治心腹痛諸方》 治心腹冷氣入心，撮痛脹滿，吳茱萸粥方：

吳茱萸半兩，湯浸七遍，焙乾，微炒搗末　粳米二合

右以葱、豉煮粥，候熟，下茱萸末二錢，攪令勻，空腹食之。

《聖濟總錄・食治心腹病》 治心腹冷氣衝脇肋痛，吳茱萸粥方：

吳茱萸水浸去涎，焙乾炒，搗末半兩　米三大合

右二味，先用水二升，下米入葱豉同煮，熟後下茱萸末一分，并鹽少許，空腹食之。

《飲膳正要・食療諸病》 吳茱萸粥　治心腹冷氣沖脇肋痛。

吳茱萸半兩，水洗去涎，焙乾，炒，爲末

右件，以米三合，一同作粥，空腹食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 茱萸粥　治冷氣心痛不止，腹脇脹滿，坐臥不得。吳茱萸末二分，和米煮粥食之。

《壽世青編・食治秘方・寒門》 茱萸粥　治心氣痛不止，胸腹脹漏。用吳茱萸二分，和米煮粥食之。又方，川椒茶治同上。

羊肝餹饟

《聖惠方・食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣弱，不能食飲，四肢羸瘦，羊肝餹饟方：

白羊肝一具，去筋膜，細切　肉豆蔻一枚，去殼末　乾薑一分，炮裂末　食茱萸一分末　蕪荑仁一分末　蓽茇一錢，末　薤白一合，切

右先炒肝、薤欲熟，入豆蔻等末，鹽湯溲麵作餹饟，爐裏爆熟，每日空腹食一兩枚，極效。

陽春酒

《調攝・養生要論》 陽春酒　健脾開胃，祛病延年。

人參切片　白术　熟地各五錢　當歸　麥門冬　枸杞各三錢　柏子仁　遠志各二錢半

右藥用絹袋寬貯，以無灰酒五斤，磁罐內浸一伏時。每早、午、晚，熱飲數杯。如夏月不能耐久，將藥分作五分，每次用酒一斤浸服。酒盡藥尚有味，再添酒浸，飲之。

羊骨粥

《聖濟總錄・食治脾胃》 治脾胃氣，及骨蒸羸瘦不下食，羊骨粥方：

羊脊骨一具，椎破　白米五合，淨淘

右二味，以水一斗，煮羊骨至三升，去骨下米煮粥，入鹽醬少許，空腹食。

羊脊骨羹

《聖惠方·食治脾胃氣弱不下食諸方》 治脾胃氣虛冷，羸瘦不下食，羊脊骨羹方：

羊脊骨一具捶碎，以水一斗煮取五升　米二合

右取汁二大盞半，著米及薑鹽葱作羹，或作粥，空心食之。

羊肉索餅

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，見食嘔逆，瘦劣，羊肉索餅方：

白麵四兩　鷄子二枚取清　生薑汁一合　羊肉四兩，炒

右四味，將鷄子清生薑汁和麵作索餅，煮熟入羊肉調和，空腹食。

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，不下食，四肢無力，日漸消瘦，羊肉索餅方：

羊肉細切，炒剉　麵各四兩

右二味，以生薑汁和麵作索餅，以羊肉臛豉汁中熟煮，空腹食。

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 羊肉索餅方出《聖惠方》 治脾氣弱，不下食，四肢無力，日漸消瘦，及治初欲有妊中，憒悶嘔吐，惡聞食氣，頭重眼腫，四肢煩疼，多臥少起，汗出疲乏。

羊肉四兩，細切，炒臛　麵四兩

右以生薑汁，和麵作索餅，以羊肉合豉汁中，熟煮空腹食之。

蒸豬肚方

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，不下食，蒸豬肚方：

豬肚一枚淨洗，去脂　人參　陳橘皮湯浸去白，焙，各一兩　粟米飯半升　豬脾一枚切

右五味，搗人參橘皮爲末，以豬脾拌飯，入二味末及鹽醬椒薑等末三錢匕，相和納豬肚中縫合，蒸熟空腹食。

炙羊心

《飲膳正要·聚珍異饌》 炙羊心　治心氣驚悸，鬱結不樂。

羊心一個，帶系桶　咱夫蘭三錢

右件，用玫瑰水一盞，浸取汁，入鹽少許，籤子籤羊心於火上炙，將咱夫蘭汁徐徐塗之，汁盡爲度。食之安寧心氣，令人多喜。

豬肝方

《普濟方·食治門·食治傷寒諸病》 豬肝方出《聖濟總錄》 治脾胃氣虛，不下食，雖食，米穀不化。

豬肝半斤，去脂膜　野鷄胸臆肉四兩

右細切，於細瓦上曝乾，搗羅爲末，空腹粥內調。一方豬肝一味，依法曝乾爲末，白粥調食，每五錢，日再食服之。

豬肝粥

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣虛不下食，雖食米穀不化，豬肝粥方：

豬肝一葉，去脂膜薄切，新瓦上曝乾

右一味，搗爲細末，煮白米粥，空腹調食，日再。

又方：

豬肝半斤　野鷄胸臆肉四兩

右二味細切，於新瓦上曝乾，搗羅爲末，空腹粥內調下五錢匕，日再。

豬脾粥

《聖濟總錄·食治脾胃》 治脾胃氣弱，不下食，米穀不化，豬脾粥方：

豬脾一具　豬胃一枚

右二味，淨洗細切，入好米兩合，如常法煮粥，空腹食。

紫蘇子粥

《食醫心鑒·論心腹冷痛食治諸方》 治冷氣，心腹脹滿，不能下食，紫蘇子粥方。

紫蘇子半升，水擣，研，以水二升，攪取汁　米三合

右以紫蘇汁和米，煮粥，著鹽豉，空心食之。

《聖惠方·食治心腹痛諸方》 治冷氣心腹痛，妨脹，不能下食，紫蘇粥方：

紫蘇子一合，微炒　桂心末二錢

右搗碎紫蘇子，以水二大盞，絞濾取汁，入米二合煮粥，候熟，入桂末食之。

《聖濟總錄·食治心腹病》 治冷氣，心腹脹滿，不能下食，紫蘇子

粥方：

紫蘇子淨洗搗碎，以水二大升研濾取汁　粳米三合

右二味，以紫蘇汁和米煮作粥，如常著薑豉鹽椒等末調和，空腹食之。

助元散

《藥性全備食物本草・食治方》 助元散　大補脾胃元氣，令人能食。年老之人最宜常服。

白术三兩　白茯苓　陳皮各一兩　蓮肉一兩半　麥芽五錢

爲末，入白糖二錢，磁器收貯，常安火邊。空心或食遠，滚白湯調服三錢。

心煩不寐心悸分部

論說

《聖惠方・食治風熱煩悶諸方》 夫風熱者，由膚腠虛，風熱之氣，先傷皮毛，而入於肺。風在胸膈，心肺壅滯，則令人頭面浮熱，心神昏悶，故謂之風熱也，宜以食治之。

《聖惠方・食治煩熱諸方》 夫心煩者，由陰陽更虛，陰氣偏少，陽氣暴勝故也。亦有風熱相搏，風毒攻心，煩躁昏憒，狂言失志者，宜以食治之。

綜述

治煩熱方

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治心臟煩熱，止渴除口乾，散積血，極效方：

藕半斤，去皮，絞取汁

右以蜜一合相和，服之。

豉粥

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 豉粥方出《聖惠方》 治風熱攻心，煩悶不已。

豉二合　青竹茹一兩　米二合

右以水三大盞，煎豉竹茹取汁一盞半，去滓，下米煮粥溫食。

大棗粥

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 大棗粥方出《聖惠方》 治風熱煩悶，心眩腸癖，腹中邪氣，養皮膚氣，十二脈絡周通，安神除恍惚。

大棗二十七枚　茯神半兩　粟米二合

右細剉，水二大盞煮至一盞半，去滓，下米煮粥，溫食之良。

淡竹瀝粥

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 淡竹瀝粥方出《聖惠方》 治熱毒風，心膈煩悶，或小便赤澀。

淡竹瀝一合　石膏一兩，搗碎　黄芩一分，搗碎　粟米三合　蜜半合

右以水二大盞半，煎石膏、黄芩至一盞半，去滓，下米煮粥熟。入竹瀝及蜜攪勻，候熟任意食。

《壽世青編・食治秘方・火門》 竹瀝粥　治痰火如神。如常煮粥法，以竹瀝下半杯，食之。

冬瓜羹

《藥性全備食物本草・食治方》 冬瓜羹　治消渴熱煩，心神狂亂，燥悶不安。冬瓜半斤、豆豉二合、葱白半握，和米粉煮羹，入鹽和，空心食之。

梔子茶、黄連茶、瓜蔞瓤茶，俱清熱，可作茶服之。

茯苓粥

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 茯苓粥方出《聖惠方》 治心胸結氣，煩悶恐悸，風熱驚邪，口乾。

赤茯苓一兩　麥門冬一兩，去心　粟米一合

右細剉，先以水二大盞半煎至一盞半，去滓，下米煮熟溫食。

茯神粥

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治心胸結氣，煩熱，或渴，狂言驚悸，茯神粥方：

茯神一兩　羚羊角半兩　粳米三合

右二味，擣羅爲末，與米同煮爲粥，食之。

甘草湯

《壽世青編·食治秘方·火門》 甘草湯　治一切煩渴，二便澀少及風熱入腎。黑豆二合，甘草二錢，生薑七斤，水煎服。

甘豆湯

《藥性全備食物本草·食治方》 甘豆湯　治諸熱大小便澀，及風熱入腎腰痛。

用黑豆二合、甘草二錢、生薑七片，水煎服。

《石成金醫書·食愈方·燥》 甘豆湯　用黑豆二合，甘草二錢，生薑七片，水煎服。治諸煩渴、大小便澀及風熱入腎。

甘蔗粥

《藥性全備食物本草·食治方》 甘蔗粥　主虛熱，口燥咽乾，鼻涕稠粘。止咳嗽，潤心肺。

用甘蔗搗汁一升，和米三合煮粥，空心服之。

葛粉粥

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治胸中煩熱，或渴心躁，葛粉粥方：

葛粉四兩　粟米半斤

右以水浸粟米經宿，來日漉出，與葛粉同拌令勻，煮粥食之。

寒水石粥

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治心下煩熱，多渴恍惚，寒水石粥方：

寒水石二兩，擣碎　粳米二合　牛蒡根四兩，切

右二味，以水四大盞煎至二盞半，去滓，下米煮粥食之。

黑豆羹

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治壅毒攻心，煩熱恍惚，黑豆羹方：

黑豆三合　淡竹葉五十片　枸杞莖葉五兩，切

右以水二大盞煮二味，取一大盞，去滓，下枸杞葉，煮熟。入五味作羹，放溫食之。

《普濟方·食治門·食治煩熱》 黑豆羹方　治癰毒攻心，煩躁恍惚。

黑豆　淡竹葉五十片　枸杞莖葉五兩，切

右以水二大盞煮二味，取一大盞，去滓，下枸杞葉，煮熟入五味作羹，放溫食之。

滑石粥

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治膈上煩熱多渴，導利九竅，滑石粥方：

滑石二兩，碎　粳米二合

右以水三大盞，煎滑石至二盞，去滓，下米煮粥，溫溫食之。

黃連酒

《藥性全備食物本草·食治方》 黃連酒　有火症及發熱症，絕不宜飲酒。蓋酒性大熱，因而發熱，多致不治。或因喜慶欲飲酒者，須以：

黃連　枸杞子各五錢　綠豆一錢

浸酒飲之；或以釀酒，尤妙。

《壽世青編·食治秘方·火門》 黃連酒　有火症及發熱，不宜飲酒。蓋酒性大熱，助病爲瘡，多致不治。倘遇喜慶事，必欲飲用此。以黃連、綠豆各一錢，枸杞三錢，浸酒飲。

黃柏酒

《藥性全備食物本草·食治方》 黃柏酒　有相火而好飲者宜。

黃柏浸酒飲之。如生瘡，用黃柏、豬胰各四兩，生浸飲之，潤臟滑肌。

《壽世青編·食治秘方·火門》 黃柏酒　有相火而好飲者宜。如生瘡疥及肌膚不澤，用黃柏一兩，豬胰四兩，生浸飲。一味豬胰浸酒，令婦人多乳，催乳更妙。

《養生食鑒·食治方·火》 黃柏酒　有相火而好色者宜，亦治生瘡。用黃柏、豬脂各四兩，生浸飲之，潤臟，滑肌。胰，音移。

藿葉羹

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治氣壅煩熱或渴，藿葉羹方：

藿葉一斤，切　葱白一握，切

右以豉汁中煮，調和作羹食之。

雞子羹

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治心下煩熱，止渴，雞子羹方：

雞子三枚　葉一斤，切　淡竹笋四兩，去皮，切

右以豉汁中煮作羹，臨熟，破雞子投入羹中食之。

煎牛蒡方

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 煎牛蒡方出《聖惠方》 治風熱，解丹石諸藥毒。用牛蒡嫩葉一斤，洗如法，好酥隨多少。煉牛蒡葉熟，更洗去苦味，重以酥，及五味拌炒食之，兼堪下飯。秋冬用根佳，春夏用葉妙。

綠豆酒

《藥性全備食物本草・食治方》 綠豆酒 治陰虛痰火諸疾。

用綠豆 山藥各二兩 黃柏 牛膝 玄參 沙參 白芍藥 黃芩 梔子 天門冬 天花粉 蜜各一兩 當歸一兩二錢 甘草三錢 麥門冬一兩半

右剉片，以好酒浸服。

木通散

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治風壅，心膈煩熱，口舌乾渴，木通散方：

木通三兩，剉 生地黃五兩，切 粳米三合

右以水三大盞，煎取二盞，去滓，入米煮粥食之。

木通粥

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 木通粥方出《聖惠方》 治風熱多睡，頭痛煩悶。

木通二兩，剉 粳米二合

右以水二大盞，煮木通取汁一大盞半，去滓，下米煮粥溫食。

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 木通粥方出《聖惠方》 治風壅心膈煩熱，口舌乾渴。

木通三兩，剉 生地黃五兩，切 粳米三合

右以水三大盞，煎取二盞，去滓，入米煮粥食之。

藕羹

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治心中煩熱，狂言目眩，宜吃藕羹方：

藕半斤，去皮薄切 薄荷一握 蓴菜半斤 豉二合

右以水濃煎，豉汁中作羹，入五味，飽食之。飢即再作食之。

藕蜜膏

《藥性全備食物本草・食治方》 藕蜜膏 治小便長澀痛，悶悶之極。

用藕汁、白蜜各五合，生地黃汁一升，和勻，微火煎成膏。每半匙，空心漸漸含化，食後又服。忌煎炙。

《壽世青編・食治秘方・火門》 藕蜜膏 主虛熱口渴，大便燥結，小便秘痛。藕汁、蜜各四升，生地汁一升，和勻，慢火熬成膏，每服半匙，口含嚥化，不時用，忌煎炒。

《石成金醫書・食愈方・燥》 藕蜜膏

治虛熱口渴，大便燥結，小便秘痛，用藕汁、蜜各五合，生地黃汁一升，和勻，微火熬成膏。每服半匙，漸含化下，不時可用，忌食煎炙。

藕實羹

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治煩熱去渴，補中養神益氣，除百疾，令人心神悅暢，藕實羹方：

藕實三兩，新嫩者 甜瓜皮四兩，切 菜四兩，切

右以豉汁中，相和作羹，調和食之。

生地黃粥

《聖惠方・食治煩熱諸方》 治心膈虛躁，口乾煩渴，不多飲食，小便赤澀，生地黃粥方：

生地黃汁一合 生薑汁半合 蜜一合 粳米二合 淡竹瀝二合

右件藥，先將米煮粥，臨熟，下地黃、薑汁，煮令熟。次下蜜并竹瀝，攪轉，食後良久，或臨臥食之。

菘菜羹

《聖惠方・食治煩熱諸方》 通利腸胃，除胸中煩熱，解酒毒，菘菜羹方：

菘菜二斤

右煮作羹，淡食之，作齏食之亦好。

酸棗仁煎餅

《普濟方・食治門・食治風熱煩悶》 酸棗仁煎餅方出《聖惠方》 治風熱，心胸煩悶，不得眠臥。

酸棗仁三分，炒熟，擣末 人參一分，末 茯神一分，末 糯米四兩，水洗，細研 白麵四兩

右藥末入米麵中，水調作煎餅食之，并著肉臛、五味食之可。

酸棗仁粥

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治心臟煩熱，躁渴不得睡臥，酸棗仁粥方：

酸棗仁一兩，擣爲末　粳米二合

右煮米作粥，臨熟，下酸棗仁末半兩，攪勻食之。

小麥飯

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治煩熱，少睡多渴，小麥飯方：

右用小麥作飯，水淘食之。

玉屑飯

《聖惠方·食治煩熱諸方》 治胸中伏熱，心煩躁悶，口乾氣逆，宜吃玉屑飯方：

粱米飯一盞　綠豆粉四兩，剉

右將飯散於粉內，拌令勻，入湯內煮令熟，用豉汁和食之。

煮梨湯

《普濟方·食治門·食治風熱煩悶》 煮梨湯方出《聖惠方》 治風熱攻心，煩悶恍惚，神思不安。

梨三枚切　沙糖半兩

右以水一大盞煎至六分，去滓，食後分二次溫服。

煮天門冬

《普濟方·食治門·食治風熱煩悶》 煮天門冬方出《聖惠方》 治風熱煩悶，口熱多渴。

天門冬二斤，去心　蜜二合

右以水五升，煮天門冬各十餘沸，漉出，以新汲水淘三五遍，瀝乾。又以水三升，和蜜又煮五七沸，和汁收於不津器中。逐日吃三兩，飲汁一合，立效。

竹葉粥

《普濟方·食治門·食治風熱煩悶》 竹葉粥方出《聖惠方》 治風熱風癲，心煩驚悸。

甜竹葉二握，細切　粟米二合，淨淘

右以水二升，煮竹葉取一升，去滓，投米作粥食。或作白粥，即入竹瀝二合，攪勻食之亦得。又方用苦竹葉。

《壽世青編·食治秘方·火門》 竹葉粥　治膈上風熱，頭目赤痛，止渴清心。竹葉五十片，石膏二兩，水三碗，煎至兩碗，澄清去渣，入米三合煮粥，加白沙糖二錢食。

外科疾患分部

論說

《聖惠方·食治五痔諸方》 凡痔疾有五：若肛邊生肉如鼠孀，出孔外，時時膿血出者，名牡痔；若肛邊腫痛生瘡者，名牝痔，亦名漏痔；若肛邊有核腫痛及寒熱者，名腸痔；若因便而清血隨出，名血痔；若大便難，肛邊生瘡，癢痛出血者，名脈痔。此〔五〕者皆中於風寒之氣，或房室不節，或醉飽過度，勞於氣血，而經脈流溢滲入腸間，衝於下部之所致也，宜以食治之。

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 夫痔之所發，皆由傷於風濕，飲食過度，房室勞傷，致使氣血流溢，滲入腸間，沖發下部，而成痔疾。其證有五：牡痔，則肛旁生鼠乳在外，時時膿血出也；牝痔，肛旁腫而出血也；脈痔，肛旁癢痛而血出也；腸痔，肛旁腫核痛，發寒熱而出血也；血痔，因便圊而血隨出也。又有因酒、因氣得之，則大便難而久不已，變之作瘻也。

綜述

食治痔瘺方

《聖惠方·食治五痔諸方》 治五痔及煞諸蟲方：

鰻鱺魚治如食法

右切作片，以鹽、椒、葱白調和，炙熟食之。

治五痔瘻瘡，宜服此方：　鴛鴦一隻，治如食法，煮令熟，細切，以五辛和食之。作羹亦妙。

治五痔下血不止，肛腸疼痛方：

野狸一隻，去皮腸胃及骨

右薄切作片，著少麵，并椒、薑、葱白、鹽、醋調和，炙熟食之。或作羹食之，皆效。

又方：　鴝鵒一隻，去毛羽腸肚，炙令熟食之。作羹亦得。

又方：　木槿花半斤新者，於豉汁中，入椒、鹽、醋、葱白相和，煮令熟，空腹食之。

又方：　萹竹葉半斤

右切入豉汁中，煮作羹，著少鹽、醋、椒、葱白調和，空腹食之。

治痔病下血不止方：

桑耳二兩，搗碎

右件藥，每服一兩，以水一大盞煎取七分，去滓，著椒、葱白、粳米，煮作羹，空腹食之。

治久患野鷄痔，下血不止，肛邊疼痛，食之十頓無不瘥方：

野猪肉一斤

右切作片，著椒、薑、葱白，煮令熟，空腹食之。作羹亦得。

治野鷄痔，血不止，肛邊疼痛方：

鯉魚一頭，治如食法

右細切作鱠，以蒜、醬、鹽、醋食之。

扁竹葉羹

《食醫心鑒・論五種痔病下血食治諸方》　治痔疾下血，扁竹葉羹方：

扁竹葉半斤

右切，於沸湯中煮作羹，著鹽、椒、葱白調和，空心食之。

蒼耳羹

《聖濟總錄・食治五痔》　治五痔下血，蒼耳羹方：

蒼耳苗葉一斤，絞取汁　白米五合

右二味，先用清豉汁二升煎令沸，次下米蒼耳汁葱椒鹽等，煮熟作羹，空心食之。

蒼耳葉羹

《食醫心鑒・論五種痔病下血食治諸方》　治五痔下血，蒼耳葉羹方：

蒼耳葉一斤，嫩者　米二合

右細切，於豉汁中和米，煮作羹，著鹽、椒、葱白，空心食之。

豉粥

《聖濟總錄・食治發背癰疽》　治發背癰疽，解毒退風熱，豉粥方：

豉二合　葱白切，三莖　薄荷半兩　生薑拍碎，三錢　鹽花半兩　羊髓二兩

白米三合

右七味，以水三升，先煎薄荷葱薑至二升，却下豉再煎十沸，去滓下米煮，候粥熟，次下髓并鹽，攪勻，食之，日一度。

赤餬餅

《聖惠方・食治五痔諸方》　治五痔及瀉血，赤餬餅方：

赤餬餅三枚市買者　胡荽五兩，洗擇，入少醋拌

右空腹以餬餅夾胡荽食之，不用別吃物，一兩服血止。

焦木槿花

《食醫心鑒・論五種痔病下血食治諸方》　治五痔，下血不止，焦木槿花方：

木槿花一斤

右以少豉汁，和椒、鹽、葱白，焦令熟，空腹食之。

茯苓麵

《壽親養老新書・食治方》　茯苓麵　東坡《與程正輔書》云：　舊苦痔疾二十一年，今忽大作，百藥不效，欲休糧以清淨勝之而未能。今斷酒肉與鹽酪醬菜，凡有味物皆斷，又斷粳米飯，惟食淡麵一味，其間更食胡麻茯苓麵，少許取飽。胡麻，黑脂麻是也，去皮九蒸曝。白茯苓去皮，入少白蜜爲麨，雜胡麻食之，甚美。如此服食多日，氣力不衰，而痔漸退。又云：　既絕肉五味，只知此麨及淡麵，更不消別藥，百病自去，此長年之真訣，但易知而難行爾。

《藥性全備食物本草・食治方》　茯苓麵

茯苓、麻子各去皮，和勻，九蒸九曬，入蜜少許食之。能斷酒肉及鹽、酪、醬菜，可治久痔。

海藻酒

《壽世青編·食治秘方·濕門》 海藻酒 治瘿氣。用海藻一斤洗，浸無灰酒，日夜細飲。

槐花酒

《藥性全備食物本草·食治方》 槐花酒 治百種瘡毒。初覺頭腦面背及身上下有瘡，雖有大勢，服此即退。

槐花四兩炒香，入酒二碗，煎一二沸，去渣盡服即消。未效，再進一服。

黃耆粥

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 治五痔下血，黃耆粥方：

黃耆六分，剉 米三合

右以水三升煎黃耆，取一升，去滓澄清，著米煮粥，空心食之。

《聖惠方·食治五痔諸方》 治五痔下血不止，黃芪粥方：

黃芪一兩，細切 粳米二合

右以水二大盞，煎黃芪取一盞半，去滓，下米煮粥，空腹食之。

又方：

蒼耳苗葉一斤，細切 粳米三合

右豉汁中，入米煮作羹，著少鹽、葱白，空腹食之。作粥亦得。

又方：

杏仁一兩，湯浸去皮尖，雙仁研，入水一大盞絞汁 粳米二合

右杏仁汁中，投米煮作粥，空心食之。

《聖濟總錄·食治五痔》 治五痔下血，黃芪粥方：

黃芪剉，一兩半 白米五合

右二味，先以水三升煮黃芪，取汁一升半，濾去滓，下米煮粥，空心食之。

黃藥酒

《壽世青編·食治秘方·濕門》 黃藥酒

治諸瘿氣。用萬州黃藥切片一斤，袋盛浸酒，煮飲。

雞子方

《聖濟總錄·食治瘰癧》 治瘰癧，雞子方：

雞子一枚 膩粉一兩

右二味，將雞子開破頭，傾去黃，留白和膩粉却入殼內，濕紙蓋頭。更以濕紙裹五六重，飯甑上蒸熟，入新汲水浸。候冷去紙，勿令水入，十歲以上至五十以下分三服，十歲以下至七歲分十服。五更熟水下，若病在膈上即吐出蟲，在下即瀉出癧子。後以訶梨勒皮少許搗末，并好茶相和，煎服。

鯽魚羹

《飲膳正要·食療諸病》 鯽魚羹 治久痔，腸風，大便常有血。

大鯽魚一頭，新鮮者，洗淨，切作片 小椒二錢，爲末 草果一錢，爲末

右件，用葱三莖，煮熟，入五味，空腹食之。

鱧魚鱠

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 治痔，下血不止，肛腸疼痛，鱧魚鱠方：

右以鱧魚，不限多少，切作鱠，以蒜齏食之。膳亦得，鯽魚鱠及羹亦得。

馬齒菜粥

《普濟方·食治門·食治五痔諸疾》 馬齒菜粥方出《聖濟總錄》 治腸風五痔，熱血血痢。

右用馬齒菜每日作虀食之，及下米作粥淡食。一方，馬齒菜二大握、粳米三合，拌煮。

鰻魚羹

《石成金醫書·食愈方·虛》 鰻魚羹

鰻魚切細，煮羹入鹽、豉、薑、椒，空腹食。能補虛勞，殺蟲，治肛門腫痛痔久不愈。

鰻鱺魚炙方

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 治五痔瘻瘡，殺諸蟲，鰻鱺魚炙方：

右以鰻鱺魚，治如食，切作炙，鹽、葱、椒白調和，食之。

鰻鱺臘

《藥性全備食物本草·食治方》 鰻鱺臘 能補虛勞，殺蟲。治肛門腫痛，痔久不愈。

用鰻鱺魚細切，煮作臘，入鹽、豉、薑、椒，空心漸食。多食令人作泄。

凝水石粥

《聖濟總錄・食治發背癰疽》 治發背癰疽，毒攻寒熱，凝水石粥方：

凝水石一兩搗碎，絹袋盛　牛蒡莖長五六寸，別煮令熟，研　白米三合

右三味，以水三升，先煮凝水石至一升半，次下牛蒡，并汁再煎令沸，去滓下米煮粥，候熟空心食，日一。

牛脾粥

《聖濟總錄・食治五痔》 治諸痔，牛脾粥方：

臘月牛脾細切，一具　米三升

右每用牛脾三兩，米三合，煮粥食之，牛脾一具盡，即瘥。

藕實羹

《聖濟總錄・食治發背癰疽》 治發背癰疽，心煩熱，補中養神益氣，藕實羹方：

藕實去皮切，五枚　甜瓜去瓤切，二枚，冬用冬瓜　葱白切，五莖　豉一合，煎汁一升半

右四味，先以豉汁煮藕實，次下瓜并葱，取熟，以五味調和，作羹食之，日一度。

薜荔酒

《藥性全備食物本草・食治方》 薜荔酒　取大木上薜荔二百葉細研，入酒一升許，拌和攪汁，煎一二沸，隨宜飲進。未解，再服。三服不止，雖氣虛人，且去瘡毒爲先。

桑耳羹臛

《聖濟總錄・食治五痔》 治諸痔，桑耳羹臛方：

桑耳不拘多少

右一味，取作羹臛，調和令美，空腹隨飯食之。

桑耳粥

《聖濟總錄・食治五痔》 治痔病，下血不止，桑耳粥方：

桑耳四兩　米三合

右二味，以水三升，煎桑耳，取汁二升，去滓，著鹽椒葱，投米煮粥，空腹食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 桑耳粥

治五痔下血，常煩熱羸瘦。

桑耳二兩取汁，和粳米三合煮粥，空心食之。

石膏粥

《聖濟總錄・食治發背癰疽》 治發背癰疽，頭痛不可忍，石膏粥方：

石膏二兩碎　葱白切，三莖　豉半合　生薑拍碎，三錢半　米三合

右五味，以水三升，先煮石膏至二升，次下葱薑豉，再煎至一升半，去滓下米煮粥，候熟食之。若渴，加乾葛根一兩。

獺肝羹

《飲膳正要・食療諸病》 獺肝羹　治久痔，下血不止。

獺肝一副

右件，煮熟，入五味，空腹食之。

梟炙方

《聖濟總錄・食治瘰癧》 治瘰癧，梟炙方：

梟一隻

右一味，取肉根据常法炙熟，食後以五味汁下。

杏酪粥

《聖濟總錄・食治發背癰疽》 治發背，心肺積風熱，解毒，杏酪粥方：

煎成濃杏酪一升　黃牛乳半升　大麥仁三合

右三味，先用水煮麥仁并杏酪，候熟即下牛乳攪令勻，空心食之，日一度。

杏人粥

《食醫心鑒・論五種痔病下血食治諸方》 治五痔，下血不止，杏人粥方：

杏人一兩，湯浸，去皮尖及雙人，搗，以水三升，研取汁

右煎汁沸，投米煮粥，食之。

玄胡散

《藥性全備食物本草・食治方》 玄胡散　治膜外氣及氣塊。

豬胰切片，炙熟，蘸玄胡索末食之。

野豬臛

《飲膳正要・食療諸病》 野豬臛　治久痔，野雞病，下血不止，肛門

腫滿。

野豬肉二斤，細切

右件，煮令爛熟，入五味，空心食之。

野豬肉方

《普濟方·食治門·食治五痔諸疾》 野豬肉方出《聖惠方》 治久患腸風下血，肛門疼痛。

右用野豬肉二斤，切作炙臠，入椒鹽葱白串炙令熟，於空腹食之。

野豬肉炙方

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 治久患痔，下血不止，肛邊及腹肚疼痛，野豬肉炙方：

右以野豬肉二斤，切作炙，著椒、鹽、葱白，腊熟，空心食之。

鴛鴦肉方

《聖濟總錄·食治五痔》 治五痔，鴛鴦肉方：

鴛鴦一隻，去毛并腹中物

右一味，煮令熟，細切，以五味醋食之，作羹亦良，早晚食前。

梔子仁粥

《聖濟總錄·食治發背癰疽》 治發背癰疽，熱極上攻，目澀小便赤，梔子仁粥方：

梔子仁五枚　白米五合

右二味，先以水三升，煎梔子至二升，濾去滓，即下米煮粥，候熟空心食之。

炙鸜鵒

《食醫心鑒·論五種痔病下血食治諸方》 治五痔，下血不止，炙鸜鵒方：

右以鸜鵒一隻，治洗，炙令熟，食之。作粥亦得。

竹葉粥

《聖濟總錄·食治發背癰疽》 治發背癰疽，諸熱毒腫，竹葉粥方：

淡竹葉一兩　石膏碎，半兩　白米三合　沙糖一兩

右四味，以水三升，先煎竹葉石膏，至一升半，去滓下米，候成粥，即入糖攪令勻，空心食之。

耳目口咽分部

題解

《聖惠方·食治眼痛諸方》 夫目，肝之官。肝藏於血，榮養於目，腑臟勞傷，血氣俱虛，不能榮養於目，故目暗也。若風熱之氣在於臟腑，虛實不調，故上衝於目，則令赤痛，久不能瘥。變生膚翳者，眼睛上有物如蠅翅是也，宜以食療之。

《聖惠方·食治耳鳴耳聾諸方》 夫耳鳴耳聾者，腎爲足少陰之經，而藏精，其氣通於耳，耳宗脈之所聚。若精氣調和，則腎氣強盛，五音分曉。若勞傷血氣，兼受風邪，積於腎臟，而精氣脫，則耳聾也。血氣不足，宗脈即虛，風邪乘虛隨入耳中，與氣相擊，則爲耳聾也。

綜述

白鵝膏粥

《聖惠方·食治耳鳴耳聾諸方》 治五臟氣壅耳聾，白鵝膏粥方：

白鵝脂二兩　粳米三合

右件和煮粥，調和以五味、葱、豉，空腹食之。

蒼耳子粥

《聖惠方·食治眼痛諸方》 治目暗耳鳴，蒼耳子粥方：

蒼耳子半分　粳米半兩

右擣蒼耳子爛，以水二升，絞濾取汁，和米煮粥食之。或作散煎服亦佳。

《藥性全備食物本草·食治方》 蒼耳子粥　治目暗不明，及諸風鼻流

清涕，兼治下血痔瘡等症。

蒼耳子五錢

取汁，和早米三合煮粥食。又可作羹，及煎之代茶。

《壽世青編・食治秘方・風門》蒼耳粥　治目暗不明及諸風鼻流清涕，兼治下血痔瘡。用蒼耳子五錢取汁，和米三合，煮食。

菖蒲羹

《聖濟總錄・食治耳病》治耳聾，耳鳴如風水聲，菖蒲羹方：

菖蒲米泔浸一宿，剉焙二兩　猪腎去筋膜，細切一對　葱白一握，擘碎　米淘，三合

右四味，以水三升半，煮菖蒲，取汁二升半，去滓，入猪腎葱白米及五味，作羹如常法，空腹食。

磁石腎羹

《聖惠方・食治耳鳴耳聾諸方》治久患耳聾，養腎臟，強骨氣，磁石腎羹方：

磁石一斤，搗碎，水淘去赤汁，綿裹　猪腎一對，去脂膜，細切

右以水五升，煮磁石取二升，去磁石投腎，調和以葱、豉、薑、椒作羹，空腹食之。作粥及入酒，并得食之。

磁石羊腎粥

《聖濟總錄・食治耳病》治耳聾，養腎臟，強骨氣，益精髓，除煩熱，磁石羊腎粥方：

磁石半斤搗碎，淘三遍，綿裹置器中　羊腎一對，去脂膜，研爛　米三合

右三味，用水五升，先煮磁石，取汁二升，去磁石，下羊腎及米煮粥，臨熟入酒一合，調和如常法，空腹服。

乾柿粥

《聖惠方・食治耳鳴耳聾諸方》治耳聾，及鼻不聞香臭，乾柿粥方：

乾柿三枚，細切　粳米三合

右於豉汁中煮粥，空腹食之。

雞肝粥

《壽世青編・食治秘方・氣門》雞肝粥　羊肝粥　並補肝明目，煮法同上。

雞頭粉羹

《飲膳正要・食療諸病》雞頭粉羹　治濕痹，腰膝痛。除暴疾，益精氣，強心志，耳目聰明。

雞頭磨成粉　羊脊骨一副，帶肉，熬取汁

右件，用生薑汁一合，入五味調和，空心食之。

雞頭實粥

《聖惠方・食治眼痛諸方》益精氣，強志意，聰利耳目，雞頭實粥方：

雞頭實三合

右煮令熟，去殼，研如膏，入粳米一合，煮粥空腹食之。

雞頭粥

《飲膳正要・食療諸病》雞頭粥　治精氣不足，強志，明耳目。

雞頭實三合

右件煮熟，研如泥，與粳米一合，煮粥食之。

苦竹葉粥

《聖濟總錄・食治目病》治肝膈風熱，目赤痛，眩眩不見物，苦竹葉粥方：

苦竹葉一握，細切　粳米三合　石膏研，半兩　砂糖三分

右四味，以水一碗，煮石膏竹葉十數沸，去滓下粳米半盞煮粥，將熟入砂糖少許食之。

鯉魚腦髓粥

《聖惠方・食治耳鳴耳聾諸方》治耳聾久不瘥，鯉魚腦髓粥方：

鯉魚腦髓二兩　粳米三合

右煮粥，以五味調和，空腹食之。

蓮實粥

《聖惠方・食治眼痛諸方》益耳目聰明，補中強志，蓮實粥方：

嫩蓮實半兩，去皮，細切　粳米三合

右先煮蓮實令熟，次以粳米作粥，候熟，入蓮實，攪令勻，熟食之。

《聖濟總錄・食治目病》治眼赤痛，明眼補中強志，蓮實粥方：

蓮實去皮，研一盞許　粳米半升

右二味，先煎蓮實，下米煮粥，如常法食之。

蓮子粥

《飲膳正要·食療諸病》 蓮子粥　治心志不寧，補中強志，聰明耳目。

蓮子一升，去心

右件煮熟，研如泥，與粳米三合，作粥，空腹食之。

鹿腎羹

《聖濟總錄·食治耳病》 治耳聾，補腎氣，鹿腎粥方：

鹿腎一對，去脂膜，研爛　米三合

右二味，於豉汁中，五味調和，煮如常法，空腹食。

鹿腎粥

《聖惠方·食治耳鳴耳聾諸方》 治腎氣損虛耳聾，鹿腎粥方：

鹿腎一對，去脂膜，切　粳米二合

右於豉汁中相和煮作粥，入五味，如法調和，空腹食之。作羹及入酒，并得食之。

馬齒實拌葱豉粥

《聖惠方·食治眼痛諸方》 治青盲白翳，明目，除邪氣，利大腸，去寒熱，馬齒實拌葱豉粥方：

馬齒實一升

右擣爲末，每服一匙，煮葱、豉、粥和攪食之。馬齒菜作羹粥吃，并明目極佳。

蔓荊子粥

《聖惠方·食治眼痛諸方》 補中明目，利小便，蔓荊子粥方：

蔓荊子二合　粳米三合

右擣碎，入水二大盞，絞濾取汁，著米煮粥，空心食之。

蔓菁子粥

《普濟方·食治門·食治眼痛》 蔓菁子粥方出《聖惠方》 補中明目，利小便。

蔓菁子二合　粳米三合

右擣碎，入水二大盞，絞濾取汁，著米煮粥，空心食之。

青羊肝方

《普濟方·食治門·食治眼痛》 青羊肝方出《聖惠方》

右用青羊肝一具，細切，水煮漉乾，以鹽醬醋調和，食之立見效。

又方：出《聖惠方》

右用葱子半升炒熟，擣細羅爲散。每服用一匙，以水二盞煎取一盞，去滓，下米煮粥食之。

人參粥

《聖濟總錄·食治耳病》 治耳聾，耳虛鳴，人參粥方：

人參爲末，一合　防風去叉，爲末一分　磁石擣碎，綿裹二兩　猪腎去筋膜，細切一對

右四味，先將磁石於銀器中，以水一斗煮取三升，入猪腎及粳米五合，如常法煮粥，候熟入前二味，更煮數沸，空腹服。

兔肝粥

《聖惠方·食治眼痛諸方》 治目暗青盲，明目兔肝粥方：

兔肝一具，細切

右以豉汁中作粥，空心食之，以效爲度。

《聖濟總錄·食治目病》 治肝腎氣虛，風熱上攻，目腫暗，兔肝粥方：

兔肝一具細切　米三合

右二味，以豉汁如常煮粥，空腹頓食之。

蕪菁子粥

《聖濟總錄·食治目病》 治眼昏暗，蕪菁子粥方：

蕪菁子一合　米三合

右二味，將蕪菁子九遍研，以水調，濾取汁，和米煮作粥，空心食之。

菓耳粥

《聖濟總錄·食治目病》 治眼昏暗，菓耳粥方：

菓耳實一升　白米半升

右二味，先擣羅菓爲散，以水調，濾取汁，和米煮作粥如常法，空心食之。

烏雞肝粥

《聖惠方·食治眼痛諸方》 治肝臟風虛眼暗，烏鷄肝粥方：

烏鷄肝一具，細切

右以豉汁中，和米作羹粥食之。

烏雞脂粥

《聖惠方・食治耳鳴耳聾諸方》 治耳聾久不瘥，烏雞脂粥方：

烏雞脂一兩　粳米三合

右相和煮粥，入五味調和，空腹食之。烏雞脂和酒飲亦佳。

羊肝生

《聖濟總錄・食治目病》 治目熱赤痛，視物不明，宜補肝氣益睛，羊肝生方：

青羊肝一具

右一味細切，以水淘，漉出瀝乾，以葱醬鹽醋，食後吃之。

羊腎羹

《聖濟總錄・食治耳病》 治耳聾耳鳴，羊腎羹方：

羊腎去筋膜，細切一對　生山芋去皮，四兩　葱白一握，擘碎　生薑細切，一分

右四味，作羹如常法，空腹食。

梔子仁粥

《聖惠方・食治眼痛諸方》 治熱發眼赤澀痛，梔子仁粥方：

梔子仁一兩

右搗羅爲末，分爲四分，每服用米三合煮粥，臨熟時下梔子末一分，攪令勻食之。

豬肝羹

《聖惠方・食治眼痛諸方》 治肝臟虛弱，遠視無力，補肝，豬肝羹方：

豬肝一具，細切，去筋膜　葱白一握，去鬚，切　鷄子三枚

右以豉汁中煮作羹，臨熟，打破鷄子，投在內食之。

又方：

青羊肝一具，細切，水煮熟，濾乾

右以鹽、醬、醋調和食之，立效。

又方：

葱子半升，炒熟

右搗細羅爲散，每服一匙，以水二大盞，煎取一盞，去滓，下米煮粥食之。

《藥性全備食物本草・食治方》 豬肝羹　治肝臟虛弱，遠視無力。

用豬肝一具細切，葱白一握，以豉汁煮羹，臨熟，打破雞子，投入食之。

豬腎羹

《聖濟總錄・食治耳病》 治耳聾，耳鳴如風水聲，豬腎羹方：

豬腎去筋膜，細切一對　陳橘皮洗切，半分　蜀椒去目并閉口，炒出汗三十粒

右三味，用五味汁作羹，空腹食。

豬腎粥

《聖惠方・食治耳鳴耳聾諸方》 治腎臟氣憊耳聾，豬腎粥方：

豬腎一對，去脂膜，細切　葱白二莖，去鬚，切　人參一分，去蘆頭，末　防風一分，去蘆頭，末　粳米二合　薤白七莖，去鬚，切

右先將藥末，并米、葱、薤白，著水下鍋中煮，候粥臨熟，撥開中心下腎，莫攪動，慢火更煮良久。入五味，空腹食之。

竹葉粥

《聖惠方・食治眼痛諸方》 治膈上風熱，頭目赤痛，目視眩眩，竹葉粥方：

竹葉五十片，洗淨　石膏三兩　沙糖一兩　(折)(淅)粳米二兩

右以水三大盞，煎石膏等二味，取二盞，去滓澄清，用米煮粥，粥熟，入沙糖食之。

梔子粥

《藥性全備食物本草・食治方》 梔子粥

治熱眼赤痛。

用米三合煮粥，臨熟，入梔子仁末一錢，調勻食之。

《養生食鑒・食治方・熱》 梔子粥

治熱眼赤痛。用米一二合，煮粥，臨熟，入梔子仁末一錢，調勻食之。

服食分部

論說

《千金要方・養性・服食法》 論曰：凡人春服小續命湯五劑，及諸補散各一劑。夏大熱，則服腎瀝湯三劑。秋服黃耆等丸一兩劑，冬服藥酒兩三劑。立春日則止。此法終身常爾，則百病不生矣。俗人見淺，但知鉤吻之殺人，不信黃精之益壽。但識五穀之療饑，不知百藥之濟命。但解施瀉以生育，不能閉固以頤養，故有服餌方焉。曰：夫欲服食，當尋性理所宜，審冷暖之適，不可見彼得力，我便服之。初御藥，皆先草木，次石，是爲將藥之大較也。所謂精粗相代，階粗以至精者也。夫人從少至長，體習五穀，卒不可一朝頓遺之。凡服藥物爲益遲微，則無充饑之驗。然積年不已，方能骨體填實，五穀居然而自斷。今人多望朝夕之效，求目下之應，腑臟未充，便以絕粒，穀氣始除，藥未有用，又將御女，形神與俗無別，以此致弊，可不怪哉。服餌大體皆有次第，不知其術者，非止交有所損，卒亦不得其力。故服餌大法，必先去三蟲。三蟲既去，次服草藥。好得藥力，次服木藥。好得力訖，次服石藥。依此次第，及得遂其藥性，庶事安穩，可以延齡矣。

《保生要錄・論藥食門》 辯服金石　金石之藥，有可服不可服之理。欲究養生之術，須窮藥石之由。今假設問辭，用明至理。

或問曰：夫金石之藥，埋之不腐，煮之不爛，用能固氣，可以延年，草木之藥，未免腐爛之患，焉有固駐之功？答曰：夫金石之藥，其性慓悍而無津液，人之盛壯，服且無益，若及其衰弱，毒則發焉。夫壯年則氣盛而滑利，盛則能制石，滑則能行石，故不發也。及其衰弱，則榮衛氣澀，澀則不能行石，弱則不能制石，石無所制而行者留積，故爲人大患也。欲益而損，何固駐之有哉！

問曰：亦有未虛而石發者乎？答曰：憂恚在心而不能宣，則榮衛澀滯而不行，石勢結積而不散，隨其積聚，發諸癰瘡。又有服石之人，倚石勢而縱佚游，石勢既行，乃作強中之病。不曉者以爲奇效，精液焦枯，猛熱遂作，洞釜加爨，罕不焦然。

問曰：金石之爲害若此，農皇何以標之於《本經》？答曰：太虛積冷之人，不妨暫服，疾愈而止，則無害矣。

又問：前云石勢慓悍，藏衰則發，今先虛而服石者，豈能制其勢力乎？且未見其有害，何也？答曰：初服之時，石勢永積，又乘虛冷之甚，故不發也。以此觀之，當太虛積冷之時，暫可服餌，若久長防患，則不如草木之藥焉。又問：草木自不能久，豈能固人哉？答曰：服之不倦，勢力相摟，積年之後，必獲大益。夫攻療之藥，以疾差而見功，固駐之方，覺體安而是效，形神既寧，則壽命自永矣。

綜述

服食

《飲膳正要・神仙服食》 《抱朴子》云：楚文子服地黃八年，夜視有光，手上車弩。

《抱朴子》云：南陽文氏值亂逃於壺山，飢困，有人教之食术，遂不飢。數年乃還鄉里，顏色更少，氣力轉勝。

《藥經》云：心欲長生，當服山精。是蒼术也。

《抱朴子》云：任季子服茯苓一十八年，玉女從之，能隱彰，不食穀，面生光。

孫真人《枕中記》：茯苓久服百日，百病除；二百日夜晝二服後，役使鬼神。四年後，玉女來侍。

《抱朴子》云：陵陽仲子服遠志二十年，有子三十人，開書所見，便記不忘。

東華真人《煮石經》：舜常登蒼梧山，曰厥金玉香草，即五加也，服之延年。故云：寧得一把五加，不用金玉滿車；寧得一斤地榆，安用明月寶珠。昔魯定公母，單服五加皮酒，以致長生。如張子聲、楊始建、王叔才、于

世彥等，皆古人服五加皮酒而房室不絕，皆壽三百歲，有子三二十人。世世有服五加皮酒而獲年壽者甚眾。

《抱朴子》云：趙他子服桂二十年，足下毛生，日行五百里，力舉千斤。

《列仙傳》：偓佺食松子，能飛行健，走如奔馬。

《神仙傳》：松子不以多少，研爲膏，空心溫酒調下一匙頭，日三服，則不飢渴。久服日行五百里，身輕體健。

《神仙傳》：治百節疼痛，久風虛，脚痹痛。松節釀酒，服之神驗。

《神仙傳》：槐實於牛膽中漬浸百日，陰乾。每日吞一枚，十日身輕，二十日白髮再黑，百日通神。

《食療》云：枸杞葉能令人筋骨壯，除風補益，去虛勞，益陽事。春夏秋採葉，冬採子，可久食之。

太清諸本草：七月七日採蓮花七分，八月八日採蓮根八分，九月九日採蓮子九分，陰乾食之，令人不老。

《食療》云：如腎氣虛弱，取生栗子不以多少，令風乾之。每日空心細嚼之三五個，徐徐咽之。

神仙服黃精成地仙：昔臨川有士人虐其婢，婢乃逃入山中。久之，見野草枝葉可愛，即拔取食之，甚美。自是常食之，久而不飢，遂輕健。夜息大木下，聞草動以爲虎，懼而上木避之，及曉下平地，其身豁然，淩空而去。或自一峰之頂，若飛鳥焉。數歲，其家採薪見之，告其主，使捕之，不得。一日，遇絕壁下，以網三面圍之，俄而騰上山頂。其主異之，或曰：此婢安有仙風道骨？不過靈藥服食。遂以酒饌五味香美，置往來之路，觀其食否。果來食之，遂不能遠去，擒之。問以述其故，所指食之草，即黃精也。謹按：黃精寬中益氣，補五藏，調良肌肉，充實骨髓，堅強筋骨，延年不老，顏色鮮明，髮白再黑，齒落更生。

《飲膳正要・神仙服食》《神仙服食》：菖蒲尋九節者，窨乾百日，爲末，日三服。久服聰明耳目，延年益壽。

《神仙服食》：胡麻，食之能除一切痼疾，久服長生，肥健人，延年不老。

《抱朴子》：服五味十六年，面色如玉，入火不灼，入水不濡。

《抱朴子》云：韓聚服菖蒲十三年，身上生毛，日誦萬言，冬袒不寒。須得石上生者，一寸九節，紫花尤善。

《食醫心鏡》：藕實，味甘平，無毒。補中養氣，清神，除百病。久服令人止渴悅澤。

《厚生訓纂・飲食》四季用黑荳五升，淨洗後蒸三遍，熬乾，去皮。又用大火麻子三升，湯浸一宿，漉出熬乾，膠水拌熬，去皮淘淨，蒸三遍，碓搗，次下荳黃，共爲細末。用糯米粥，合和成團，如拳大。入甑蒸，從夜子住火，至寅取出，於磁器內盛蓋，不令風乾。每服一二塊，但飽爲度，不得食一切物。第一頓七日不食，第二頓七七日不食，第三頓三百日不食，容貌佳勝，更不憔悴。渴即研大麻子漿飲，更滋潤臟腑。若要重吃物，用葵子三合杵碎，煎湯飲，開導胃脘，以待沖和無損。

又方：縮砂、貫仲、白芷、茯苓、藿香、甘草爲細末，煮荳熟，以藥末拌，卻就鍋以黃蠟一兩薄切，摻在荳上令均，取荳焦乾爲度，以數粒通松釵中節食之，令人不飢。

又方：蜜二斤，白麵六斤，小黃米五升炒，香油二斤，白茯苓四兩，芝麻一升去皮，甘草四兩爲細末，拌勻和捏成塊，甑內蒸熟，陰乾爲末，每服一匙，新水調下，其麪於青布袋盛之，可留十年。

又方：生服松柏葉。茯苓、骨碎補、杏仁、甘草搗羅爲末，取生葉蘸水滾藥末同服，香美。

又方：天門冬二斤，熟地黃一斤，共爲末，煉蜜爲丸，如彈子大，每服三丸，溫酒下，無酒，湯亦可，日進三服。若遇山居之日，辟穀不飢。以上救荒所備。

避穀住食方

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》辟穀住食方

秫米一斗，麻油六兩炒，冷　鹽末　川薑　小椒各等分，十兩　蔓菁子三升

乾大棗五升

右六味，爲細末。每服一大匙，新水調下，日進三服。如飢渴，漸有力，如吃諸般果木茶湯，任意。不可食肉，大忌也。食品大忌有八：走死的馬，飲殺的驢，脹死的牛，紅眼的羊，自死的豬，有彈的鱉，懷胎的兔，無鱗的魚。古書云：皆不可食之。若食之者，生百疾也。

避穀避荒方

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》辟穀避荒方　永寧二年二月十七日，黃門侍郎劉景先表言：臣遇太白山隱士得此方，臣聞京師米糧大貴，

宜以此濟之。令人不飢，耳目聰明，顏色光澤。如有誑妄，臣一家甘受刑戮。四季用黑豆五升，淨洗後，蒸三遍，曬乾去皮。又用大火麻子三升，湯浸一宿，漉出，曬乾，膠水拌，曬，去皮，淘淨，蒸三遍，碓搗。次下黃豆，共爲細末，用糯米粥合成圓，如拳大，入甑蒸，從夜至子住火，至寅取出，於磁器內盛，蓋，不令風乾。每服三塊，但飽爲度，不得食一切物。第一頓，七日不飢；第二頓，七七日不飢；第三頓，三百日不飢。容顏佳勝，更不憔悴。渴即研火麻子漿飲，更滋潤臟腑。若要重吃物，用葵子三合，杵碎，煎湯飲，開導胃脘，以待沖和，無損。此方勒石漢陽軍大別山太平興國寺。

不老延年方

《千金翼方·養性·服餌》 不老延年方：

雷丸　防風　柏子仁

右三味，等分，搗篩爲散。酒服方寸匕，日三。六十以上人亦可服二匕。久服，延年益精補腦。年未六十太盛，勿服。

不畏寒方

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 不畏寒方　取天門冬、茯苓爲末，或酒或水調服之。每日頻服，大寒時，汗出，單衣忘冷。

地黃酒酥

《千金翼方·養性·服餌》 地黃酒酥：　令人髮白更黑，齒落更生，髓腦滿實，還年卻老，走及奔馬，久服有子方。

粗肥地黃十石，切，搗取汁三石　麻子一石，搗作末，以地黃汁研取汁二石七斗

杏仁一石，去皮尖，兩仁者，搗作末，以麻子汁研取汁二石五斗　麴末三斗

右四味，以地黃等汁浸麴七日，候沸，以米三石分作三分，投下饋一度。以藥汁五斗和饋，釀酒如家醞酒法。三日一投，九日三投，熟訖，密封三七日。酥在酒上，其酥色如金。以物接取，可得大升九升酥。然後下蒻取酒封之。其糟令服藥人食之，令人肥悅，百病除愈。食糟盡，乃服藥酒及酥。一服酒一升，一匙酥，溫酒和服之。惟得吃白飯、蕪菁。忌生冷、酢滑、豬雞魚蒜。其地黃渣曝使乾，更以酒三升和地黃渣，搗之，暴乾，作餅服之。

地仙煎

《飲膳正要·神仙服食》 地仙煎　治腰膝疼痛，一切腹內冷病。令人顏色悅澤，骨髓堅固，行及奔馬。

山藥一斤　杏仁一升，湯泡，去皮、尖　生牛奶子二升

右件，將杏仁研細，入牛奶子、山藥，拌絞取汁，用新瓷瓶密封，湯煮一日。每日空心，酒調一匙頭。

二精丸

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 保鎮丹田二精丸方

用黃精去皮　枸杞子各二斤

右二味，各八九月間採取。先用清水洗黃精一味令淨，控乾，細剉，與枸杞子相和，杵碎，拌令勻，陰乾，再搗羅爲細末，煉蜜爲丸如梧桐子大。每服三五十丸，空心、食前溫酒下。常服助氣固精，補鎮丹田，活血駐顏，長生不老。

服柏葉

《養生類纂·服餌部》 服柏葉　高子良服柏葉法：　採無時，以葉切，置甑中，令滿覆盆，甑著釜上蒸之，三石米頃，久久亦善，蒸訖水淋百餘過，訖，陰乾。若不淋者，蒸訖便陰乾。服一合後食，日三服，勢力稍少增，從一合始，至一升。令人長生益氣，可辟穀不飢。《千金翼方》。

又方：　取大盆內柏葉者，盆中水漬之，一日一易水，易水者扶囊出水也。如是七日以上，若二七日爲佳。訖，覆盆蒸之，令氣徹便上，曝乾，下篩末，一石以一斗棗膏，搜如作乾飯法，服方寸匕，日三服，以水送下，不飢，飢即服之，渴飲水。以山居讀誦，氣力不衰，亦可濟凶年。同上。

又方：　柏葉取近上者，但取葉勿雜枝也，三十斤爲一劑，當得好不津器，內柏葉於中，以東流水漬之，使上有三寸，以新盆覆上泥封之。三七日出，陰乾，勿令塵入中，乾便治之，下篩。以三升小麥，淨擇，內著柏葉汁，須封五六日乃出，陰乾，燥復內之，封五六日出，陰乾令燥，磨之下篩。又取大豆三升，炒令熟取黃，磨之下篩。合三物攪調相得，內韋囊中盛之。一服五合，用酒水無在，日三，食飲無妨。治百病，病自然消，冬不寒，顏色悅澤，齒脫更生，耳目聰明，腸實。服此，食不食無妨。同上。

又方：　取柏葉三石，熟蒸曝乾，下篩大麥一升，熬令變色，細磨之，都合和服，多少自在，亦可作粥服之，可稍飲酒。同上。

又方：　取柏葉二十斤，著盆中，以東流水漬三七日，出，曝乾。以小麥

一斗漬汁，三四日出，曝乾，熬令香。柏葉亦然。鹽一升亦熬之令黃。右三味搗下篩，以不中水豬膏二升，細切，著末中攪，復篩之。先食方寸匕，日三匕，不用食良，亦可兼服之。同上。

又方：取陰地柏葉，只取陰面皮，㕮咀，蒸之，以釜下湯灌之，如是至三，陰乾百日，下篩，大麥末、大豆末，三味各一斤，治服方寸匕，日三匕，以絕穀不食，除百病延年。同上。

又方：柏葉三石熟煮之，出，置牛筥中以汰之，令水清乃止，曝乾。以白酒三升溲葉，微火蒸之，熟一石米頃。息火復曝乾。治大麥三升，熬令變色，細治，曝。搗葉下篩，合麥屑中，日服三升，以水漿若酒送之。止穀療病，辟瘟癘惡鬼，久久可度世。同上。

又方：柏葉十斤，以水四斗漬之一宿。煮四五沸，漉出去汁，別以器閣之乾。以小麥一升漬柏葉汁中一宿，出，曝燥，復內之，令汁盡。取鹽一升，柏葉一升，麥一升，熬令香，合三味末之，以脂肪一斤，合溲酒服方寸匕，日三。病自消減，十日以上便絕穀。若乘騎，取一升半水飲之，可以涉道路不疲。同上。

服柏脂

《養生類纂・服餌部》 服柏脂　五月六日刻其陽二十株，株可得半升，煉服之。欲絕穀者增之至六兩，不絕穀者一兩半。禁五辛、魚、肉、菜、鹽、醬。治百病，久服煉形延年，煉脂與松脂法同。《千金翼方》。

服柏子

《千金要方・養性・服食法》 餌柏實方：柏子仁二升，搗令細，醇酒四升漬，攪之如泥，下白蜜二升，棗膏三升，搗令可丸，入乾地黃末、白术末各一升，攪和丸如梧子。每服三十丸，日二服。二十日，萬病皆愈。

《養生類纂・服餌部》 服柏子　凡採柏子以八月，過此零落又喜蟲。頓取之，又易得也，當水中取沉者。八月取。並房曝乾，末，服方寸匕，稍增至五合，或日一升半。欲絕穀諮口取飽，渴飲水一方，柏子服不可過五合。《千金翼方》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服柏實法　右於八月，合取柏房，曝之令坼，其子自脫。用清水淘取沉者，乾，輕椎取仁，搗羅爲細末。每服二錢匕，酒調下，冬月溫酒下。晨、日午、近晚各一服，稍增至四五錢。加菊花末等分，蜜丸如桐子大。每服十丸、二十丸，日三服，酒下。

服菖蒲

《千金翼方・養性・服餌》 服菖蒲方：二月八日採取，肥實白色節間可容指者多取，陰乾，去毛距，擇吉日搗篩。百日一兩爲一劑。以藥四分，蜜一分半，酥和如稠糜柔弱，令極勻，納瓷器中密封口，埋穀聚中一百日。欲服此藥須先服瀉藥，吐利訖，取王相日旦空肚服一兩，含而咽之。有力能消，漸加至三二。服藥至辰巳間，藥消訖，可食粳米乳糜，更不得吃飲食。若渴，惟得少許熟湯。每日止一服藥、一頓食，若直治病瘥止。若欲延年益壽求聰明益智者，宜須勤久服之。修合服食，須在靜室中，勿喜出入及晝睡，一生須忌羊肉、熟葵。又主癥癖，咳逆上氣，痔漏病，最良。又令人膚體肥充，老者光澤，髮白更黑，面不皺，身輕目明，行疾如風。填骨髓，益精氣。服一劑，壽百歲。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 《太清經》說神仙靈草菖蒲服食法　法用三月三日，四月四日，五月五日，六月六日，七月七日，八月八日，九月九日，十月十日，採之。須在清淨石上水中生者，仍須南流水邊者佳，北流者不佳。採來洗淨，細去根上毛鬚令盡。復以袋盛之，浸淨水中，去濁汁。硬頭薄切，就好日色曝乾，杵羅爲細末。擇天德黃道吉日合之。和法：用陳糯米水浸一宿，淘去米泔，砂石盆中研細末，火上煮成粥飲。將前蒲末和搜，須多手爲丸，免得乾燥難丸。丸如梧桐子大，曬乾，用盒收貯。初服十丸一次，嚼飯一口，和丸咽下。後用酒下，便吃點心更佳。百無所忌，惟身體覺暖，用秦艽一二錢煎湯，待冷飲之即定，蓋以艽爲使也。服至一月，和脾消食。二月，冷疾盡除。百日後，百疾消滅。其功鎮心益氣，強志壯神，填髓補精，黑髮生齒。服至十年，皮膚細滑，面如桃花，精邪不乾，永保長生度世也。

服楮實

《養生類纂・服餌部》 服楮實　楮木實之赤者，服之一年，老者還少，令人徹視見鬼。昔道士梁須年七十，乃服之轉更少，至年百四十歲，能夜書行及奔馬，後入青龍山去。《抱朴子》。

楮實初夏生，如彈丸青綠色，至六七月漸深紅色，乃成熟。八月、九月採，水浸去皮穰，取甲子日乾。仙方草服其實，正赤時收取，甲子陰乾，篩末，水服二錢匕，益久乃佳。《本草圖經》。

服地黄

《千金要方·養性·服食法》 服地黄方：生地五十斤，搗之，絞取汁，澄去滓，微火上煎，減過半，納白蜜五升，棗脂一升，攪之，令相得可丸乃止。每服如雞子一枚，日三，令人肥白。

又方：地黄十斤，細切，以醇酒二斗漬三宿，出，曝乾，反復內之，取酒盡止，與甘草、巴戟天、厚朴、乾漆、覆盆子，各一斤，搗，下篩，食後酒服方寸匕。使老者還少，強力，無病，延年。

作熟乾地黄法：採地黄，去其鬚、葉及細根，搗，絞取汁，以漬肥者。著甑中，蒸之一時，出，曝燥。更內汁中，又蒸，至汁盡止，便乾之。亦可直切蒸之半日，數以酒灑之，使周匝，至夕出，曝乾。可搗蜜丸服之。

種地黄法：先擇好地，黄赤色虛軟者，深耕之，臘月逆耕凍地彌好。擇肥大好地黄根切，長四五分至一二寸許，一斛可種一畝。二三月種之。作畦畔相去一尺，生後隨鋤壅，數耘之。至九月十月，視其葉小衰乃掘取，一畝得二十許斛。擇取大根水淨洗，其細根乃剪頭尾輩，亦洗取之。日曝令極燥小皺，乃以竹刀切長寸餘許。白茅露甑下蒸之，密蓋之，也可囊盛土填之。從旦至暮，當黑不盡黑者，明日又擇取蒸之。先時已搗其細碎者取汁，銅器煎之如薄飴，遂以地黄內汁中，周匝，出，曝乾又內，汁盡止。率百斤生者，令得一二十斤。取初八月九月中掘者，其根勿令太老，強蒸則不消盡，有筋脈。初以地黄內甑中時，先用銅器承其下，以好酒淋地黄上，令匝汁，後下入器中，取以並和煎汁佳。

服茯苓

《千金要方·養性·服食法》 餌茯苓方：茯苓十斤，去皮，酒漬，密封之。十五日出之，取服如博棋，日三，亦可屑服方寸匕。凡餌茯苓，皆湯煮四五沸，或以水漬六七日。

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服食大茯苓丸方

白茯苓去黑皮　茯神抱木者，去木　大棗　桂去粗皮，各一兩　人參　白术　遠志去心，炒黄　細辛去苗葉　石菖蒲一寸九節者，米泔浸三日，日換泔浸。碎切，曝乾，各十二兩　甘草八兩，水蘸擘破，炙　乾薑五兩，炮裂

右十一味，搗羅爲末，煉蜜黄色，掠去沫，停冷，拌和，爲丸如彈子大。每服一丸，久服不飢不渴。若曾食生菜、果子，食冷水不消者，服之立愈。五臟聚積氣逆，心腹切痛，結氣腹脹，吐逆不下食，生薑湯下。羸瘦，飲食無味，酒下。但服之，去萬病，令人長生不老。合時須辰日辰時，於空室中，衣服潔淨，不得令雞、犬、婦人、孝子見之。

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服食茯苓法　茯苓削去黑皮，搗末，以醇酒瓦器中漬，令淹足。又瓦器覆上，密封，泥塗。十五日發，當如餌食造餅，日三，亦可屑服方寸匕。不飢渴，除病延年。

服枸杞根

《千金要方·養性·服食法》 服枸杞根方：主養性遐齡。枸杞根，切，一石，水一石二斗，煮取六升，澄清，煎取三升。以小麥一斗，乾，淨擇，內汁中，漬一宿，曝二。往返令汁盡，曝乾搗末，酒服方寸匕，日二。一年之中，以二月、八月各合一劑，終身不老。

服桂

《養生類纂·服餌部》 服桂　桂可與葱涕合蒸作水，可以竹瀝合餌之。亦可以先知君腦或云龜和服之，七年能步行水上，長生不死也。《抱朴子》。

服黑小豆

《調攝·養生要論》 服黑小豆法　補腎，烏鬚髮。

初一日，服一粒，初二日，加一粒，漸加至十五粒，至十六日，則減一粒，以漸而減。至次月朔，又服一粒起，迴圈不間，用白湯生吞下。久久大有奇效。

煮黑豆方

製何首烏五錢　當歸三錢　槐角四錢　枸杞三錢　骨碎補　蛇床子三錢　破故紙二錢　肉蓯蓉製二錢　遠志肉三錢　沙苑蒺藜三錢　甘菊二錢　生地三錢　麥門冬三錢　杜仲三錢　官桂二錢　南五加皮三錢　青皮二錢　牛膝四錢　青鹽二兩

以上諸藥，用砂鍋煎熬，瀝汁。渣再煎，瀝汁。將馬料豆三升，擇細而圓者，同汁入砂鍋中，沒水爲度，煮乾，不可焦枯，向日曬燥。每日，於飢時細嚼百粒，同津嚥下，不拘幾次。百日之後，功效自見。

服何首烏

《飲膳正要·神仙服食》 服何首烏　《日華子》云：何首烏，味甘，無毒。久服壯筋骨，益精髓，黑髭鬢，令人有子。

服槐實

《養生類纂・服餌部》 服槐實　槐子，以新瓦合，泥封之。二十餘日，其表皮皆爛，乃洗之。如大豆，日服之。此物主補腦，久服令人髮不白而長生。《抱朴子》。

槐子明目黑髮，於牛膽中漬，陰乾百日，食後吞一枚，七日輕身，三七日白髮黑，百日內通神。出《本草》。

槐者，虛星之精，以七月上巳日採子，服之去百病，長生通神。《太清草木方》。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服槐實法　於牛膽中漬浸百日，陰乾。每日吞一枚，百日身輕，千日白髮自黑，久服通明。

服槐子

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 神仙服槐子延年不老方　常以十月上巳日取，在新磁器內盛之，以盆合其上，密泥，勿令走氣。三七日開取，去皮。從月初，日服一粒，以水下，日加一粒，直至月半，卻減一粒爲度。終而復始，令人可能夜看細書。久服此，氣力百倍。

服黃精

《千金翼方・養性・服餌》 餌黃精法：取黃精，以竹刀剔去皮，自仰臥生服之，盡飽爲度，則不頭痛。若坐服則必頭痛難忍。少食鹽及一切鹹物，佳。

《千金翼方・養性・服餌》 服黃精方：凡採黃精，須去苗下節，去皮取一節，隔二日增一節，十日服四節，二十日服八節，空腹服之。服訖不得漱口。百日以上節食，二百日病除，二年四體調和。忌食酒、肉、五辛、酥油。得食粳米糜粥，淡食，除此之外，一物不得入口。山居無人之地法。服時臥食勿坐食，坐服即入頭，令人頭痛。服訖經一食頃乃起，即無所畏。

凡服烏麻，忌棗栗胡桃，得食淡麪，餘悉忌。行道持甬作勞遠行，端坐三百日，一切病除。七日內宜數見穢惡，於後即不畏損人矣。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服食黃精法　黃精細切一石，以水二石五升，一云六石，微火煮，旦至夕熟，出，使冷，手擂碎，布囊榨汁，煎之。滓曝燥，搗末，合向釜中煎熬，可爲丸如雞子。服一丸，日三服。絕穀，除百病，身輕體健，不老。少服而令有常，不須多而中絕，渴則飲水。云此方最佳出《五符中》。

又法：取黃精，搗，捩取汁三升，若不出，以水澆榨取之。生地黃汁三升，天門冬汁三升，合，微火煎減半。納白蜜五斤，復煎，令可丸，如彈丸。日三服，不飢美色。亦可止榨取汁三升，湯上煎可丸。日服如雞子大一枚，再服。三十日，不飢，行如奔馬。天門冬去心皮。

服蒺藜

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 神仙餌蒺藜方　蒺藜一石，常以七八月熟，收之，採來曝乾。先入臼舂去刺，然後爲細末。每服二匙，新水調下，日進三服，勿令斷絕，服之長生。服一年後，冬不寒，夏不熱。服之二年，老返少，頭白再黑，齒落更生。服至三年，身輕延壽。

服椒

《養生類纂・服餌部》 服椒　生椒擇去不拆者，除去黑子，用四十粒，以梨水浸，經一宿，盡令口合，空心新汲水下，去積年冷，暖臟腑。久服則能駐顏，黑髮明目，令人思飲食。《斗門方》。

《壽親養老新書・食治方》 服椒法　書林陳曄括爲之歌：青城山老人服椒得妙訣，年過九十餘，貌不類期耋，再拜而請之，欣然爲我說：蜀椒二斤淨，揀去梗核及閉口者淨稱。解鹽六兩潔。其色青白，龜背者良，研細。糝鹽慢火煮，煮透滾菊末。糝鹽在椒上，用滾湯泡，過椒五寸許，經宿，以銀石器慢火煮，止留椒汁半盞，掃乾地，鋪淨紙，傾椒在紙上，覆以新盆，封以黃土，經宿取置盆內，將乾菊花末六兩拌滾令勻，更灑所餘椒汁，然後攤於篩子內。服乾菊須花小色黃，葉厚莖紫，氣香味甘，名曰甘菊，蕊可作羹者爲真，陰乾爲末。初服十五丸，早晚不可輟。每月漸漸增，累之至二百。初服之月，早十五粒，晚如之。次月，早晚各二十粒。三月增十粒，至二百粒止。鹽酒或鹽湯，任君意所歡。服及半年間，胸膈微覺塞。每日退十丸，還至十五粒。俟其無礙時，數復如前日。服半年後，覺胸膈間橫塞如有物礙，即每日退十粒，退至十五粒止，俟其無礙，所服仍如前。常令氣薰蒸，否則前功失。須終始服之，令椒氣早晚薰蒸，如一日不服，則前功俱廢矣。飲食蔬果等，並無所忌節。一年效即見，容顏頓悅澤。目明而耳聰，鬚烏而髮黑。補腎輕腰身，固氣益精血。椒溫鹽亦溫，菊性去煩熱。四旬方可服，服之幸毋忽。逮至數十年，功與造化埒。耐老更延年，不知幾歲月。四十歲方可服，若四十歲服至老，只如四十歲人顏容，此其驗也。嗜慾者能忘，其效尤卓絕。我欲世人安，作歌故怛切。

服蓮花

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服蓮花法　七月七日採蓮花七分，八月八日採蓮根八分，九月九日採蓮子九分，陰乾食之，令人不老。

服蓮子

《飲膳正要·神仙服食》 服蓮子　《日華子》云：　蓮子並石蓮去心，久食令人心喜，益氣止渴。治腰痛，泄精，瀉痢。

《日華子》云：　蓮花蕊，久服鎮心益色，駐顏輕身。

服木芝

《養生類纂·服餌部》 服木芝　木芝者，松柏脂淪入地，千歲化爲茯苓，萬歲其上生小木，名曰木威喜芝。夜視有光，持之甚滑，燒之不燃，帶之辟兵。以帶雞而雜以他雞十二頭共籠之，去之十二步射十二箭，他雞皆傷，帶威喜芝，終不傷也。從生所一採之，於六甲陰乾之百日，末，服方寸匕，日三。盡一枚，則三千歲也。《抱朴子》。

服藕實莖

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服藕實莖法　味甘，平寒，無毒，主補中養神，益氣力，除百病。久服，輕身耐老，不飢延年。一名水芝。《丹藥性論》云：　藕汁，亦單用，味甘，能消淤血不散。節搗汁，主口鼻吐血不止，並皆治之。又云：　蓮子性寒，主五臟不足，傷中氣絕，利益十二經脈血氣。生食微動氣，蒸食之良。又，熟，去心爲末，蠟蜜和丸。日服十丸，令人不飢。此方仙家用爾。陳藏器云：　荷鼻，味苦平，無毒，主安胎，去惡血，留好血。血痢，煮服之即止。荷葉並蒂及蓮房，主血脹腹痛，產後胎衣不下，酒煮服。又，食野菌毒，用水煮服。藕粉，水雪深處曾製。取粗者，洗淨，搗爛，布絞取汁，以密布再濾過，澄去上清水。如汁稠難澄，添水攪，即成爲粉。服之，輕身延年。

服漆

《養生類纂·服餌部》 服漆　淳漆不枯者服之，令人通神長生。餌之法，或以大蟹十枚投其中，或以雲母水，或以玉水合服之，凡蟲悉下，惡血從鼻出，一年六甲行廚至也。《抱朴子》。

服芡實

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 河上公服芡實散方

乾雞頭實去殼　忍冬莖葉揀無蟲汙新肥者，即金銀花也　乾藕各一斤

右三味爲片段，於甑內炊熟，曝乾，搗羅爲末。每日食後，冬湯夏水服一錢匕。久服益壽延年，身輕不老，悅顏色，壯肌膚，健脾胃，去留滯。功妙難盡，久則自知。

服桑椹

《養生類纂·服餌部》 服桑椹　桑椹利五臟關節，通血氣，久服不飢。多收曝乾，搗末，蜜和爲丸。每日服六十丸，變白不老。取黑椹一升，和蝌蚪子一升，瓶盛封閉，懸屋東頭一百日，盡化爲黑泥，染白鬚如漆。又取二七枚，和胡桃脂，研如泥，拔去白髮，點根中即生黑者。《本草拾遺》。

服松根

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服食松根法　取東行松根，剝取白皮，細剉曝燥，搗篩，飽食之，可絕穀，渴則飲水。

服松葉

《養生類纂·服餌部》 服松葉　服松葉令人不老，身生綠毛，輕身益氣，久服不已，絕穀不飢渴。松葉不拘多少，細切更研，每日食前以酒調下二錢，亦可粥汁服之，初服稍難，久自便矣。《聖惠方》。

服松葉法，細切餐之，日三合，令人不飢。《千金翼方》。

又方：　細切之如粟，使極細，日服三合。四時皆服生葉，治百病，輕身，益氣，還白，延年。同上。

又法：　四時採，春東、夏南、秋西、冬北，至治，輕身益氣，令人能風寒，不病痹，延年。同上。

服松脂

《養生類纂·服餌部》 服松脂　松脂以真定者爲良，細布袋盛，以清水百沸湯煮，浮水面者，以新簞籬掠取投新水中，久煮不出者，皆棄不用。入生白茯苓，不製，但削去皮，搗羅爲細末，拌勻。每旦取三錢匕，著口中，用少熟水攪漱，更以指點如常法揩牙，揩畢用少熟水，咽水。仍灌漱如常法，大能牢齒駐顏烏髭也。《仇池筆記》。

百煉松脂下篩，以蜜和內桶中，勿令中風。日服如博棋一枚，博棋長二寸方一寸，日三，漸漸，月別服一斤，不飢延年。亦可淳酒和白蜜如餳，日服一二兩至半斤。凡取松脂，老松皮自有聚脂者最第一。其根下有傷折處，不

見日月，得之名曰陰脂，彌良。惟衡山東行五百里，有大松皆三四十圍，乃多脂。又法：五月刻大松陽面便向下一十四株，株可得半升。亦煮老節根處者，有脂得用。《仙經》云：常以三月入衡山之陰，取不見日月松脂煉而餌之，即不召而自來。服之百日耐寒暑，二百日五藏益補。服之五年，即見西王母。《仙經》又云：諸石所生三百六十五山，其可食者，滿谷陰懷中松脂耳。其谷正從衡山巔直東四百八十里，當橫梃正在橫嶺，東北行過其南，入谷五十里，窮穴有石城白鶴，其東方有大石四十餘丈，狀如白松，松下二丈有小穴，東入山有丹砂可食。其南方陰中有大松，松大三十餘圍，有三十餘株，不見日月，皆可取服之。《千金要方》。

服松脂法：欲絕穀服三兩，飢後更服，取飽而止，可至一斤。不絕穀者，服食一兩，常先食，須藥力盡，乃餘食，錯者即食不安而吐也。久服延年，百病除。《千金要方》。

又方：松脂一斤，松實二斤，柏實三斤，菊花五斤，右四味下篩，蜜和服之，如梧子三十丸，分爲三服。一百日以上不復飢，服之一年，百歲如三十四十者。久服壽同天地。同上。

又方：以夏至日，取松脂日食一升，無食他物，飲水自恣，令人不飢。長服可以終身。河南少室山，取陰處斷之，置器中蒸之，膏自流出，煉出去苦氣，白蜜相和，食日一升，二日後服如彈丸，渴飲水，令人不老。取無時。同上。

又方：松脂五斤，羊脂三斤，上二味先煉松脂令消，內羊脂，日服博棋一枚不飢，久服神仙。同上。

又方：白松脂七斤，三遍煉白蠟五斤，白蜜三斤，茯苓粉三斤，右三味合蒸一石斗，頃服如梧子大十丸，飢復取服，日一丸，不得食一切物，得飲酒不過一合，齋戒。咬咀五香以水煮一沸，去滓，以藥投沸中。又欲致神女者，取茅根治取汁以和之，蒸服之，神女至矣。同上。

又方：松脂、桑灰，煉百遍，色正白，復內之飴蜜中，數反出之，服一丸如梧子，百日身輕。一年玉女來侍。同上。

採松脂

採松脂法：以日入時破其陰以取其膏，破其陽以取其脂，脂膏等分食之，可以通神靈。鑿其陰陽爲孔，令方五寸，深五寸，還以皮掩其孔，無令風入，風入則不可服。以春夏時取之，取訖封塞勿洩，以泥塗之。《千金要方》。

取松脂法：斫取老枯肥松，細擘，長尺餘，置甑中蒸之。滿甑脂下流入釜中，數數接取脂，置水中凝之盡，更爲。一日可得數十斤，枯節益佳。《千金翼方》。

又法：取枯肥松，細破，於釜中煮之，其脂自出，接取，置冷水中凝之，引之則成。若以五月就木取脂者，對刻木之陰面，爲二三刻，刻可得數斤。秋冬則依煮法取，勿煮生松者，少脂。同上。

煉松脂

松脂七斤，以桑灰汁一石，煮脂二沸，接置冷水中凝，復煮之，凡十遍脂白矣，可服。今谷在衡州東南攸縣界，此松脂與天下松脂不同。《千金要方》。

又法：松脂二十斤爲一劑，以大釜中煮水，加甑其上，塗際勿洩，加茅甑上爲藉，復加生土茅上，厚一寸，乃加松脂於上，炊以桑薪，湯減添水，接取停於冷水中凝，更蒸之如前法。三蒸畢止，脂色如白玉狀，乃用和藥，可以丸菊花、茯苓服之。每更蒸易土如前法，以銅鑼承甑下，脂當入鑼中。如膠狀下，置冷水中凝，更蒸。欲出銅器於釜中，時預置小繩於脂中，乃下，停于水中凝之，復停於炭，須臾，乃四過皆解，乃可舉也，盡更添水，以意斟酌，其火勿大猛，常令不絕而死。《千金翼方》。

又法：煉松脂，十二過易湯不能者，五六過亦可服之。同上。

又法：薄淋桑灰汁，以煮脂一二沸，接取，投冷水中引之凝，復更煮。凡千過，脂則成。若強者，復以酒中煮三四過則柔矣。先食服一兩，日三，十日不復飢，飢更服之，久服去百病，禁一切肉、鹹菜、魚、醬、鹽等。同上。

又方：松脂十斤，用桑薪灰汁二石，內釜中，加甑於上，甑中先鋪茅茨、鋪黃沙土，可三寸。蒸之，脂少間流入釜中，寒之凝，接取復蒸。如前三上，更以清水代灰汁，復如前三上。去水，更以陰深水一石五斗煮甘草三斤，得一石汁，去滓，內牛酥二斤，加甑釜上，復炊如前，令脂入甘草汁中凝，接取復蒸，又下，如此三上即成。苦味皆去，甘美如飴膏，服如彈丸，日三，久服，神仙不死。同上。

又方：好松脂一石，石灰汁三石，右二味於淨處爲灶，加大釜斬白茅爲藉，令可單上，以脂內甑中炊之，令脂自下入釜，盡去甑，接內冷水中，以扇扇之，兩人引之三千過，復蒸如前，滿三遍三易。灰汁復以白鮓醬三石煉之，三

易酢醬也。復以酒煉之一過，亦如上法訖，以微火煎之，令如飴狀，服之無少長。同上。

煉松脂春夏可爲，秋冬不可爲。絕穀，治癩第一，欲食即勿服，亦去三尸。同上。

伏虎尊師篇煉松脂法：千斤松脂，五度以水煮過，令苦味盡。取得後，每一斤煉了松脂，入四兩茯苓末，每晨水下一刀圭，即終年不食，而復延齡，身輕清矣。《野人閑語》。

粉松脂

松脂十斤，丹黍灰汁煮沸，接置冷水中二十過即末矣，亦可雜雲母粉，丸以蜜，服之良。《千金翼方》。

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服松脂法

採上白松脂一升，即今之松香　桑灰汁一石

先將灰汁一斗，煮松脂半乾，將浮白好脂漉入冷水，候凝，復以灰汁一斗煮之，又取如上。兩人將脂團圓，扯長，數十遍，又以灰汁一斗煮之。以十度煮完，遂成白脂。研細爲末，每服一匙，以酒送下，空心、近午、晚，日三服。服至十兩，不飢，夜視目明，長年不老。

又一法：以松脂一斤八兩，用水五斗煮之，候消，去濁滓，取清浮者投冷水中。如此投煮四十遍，方換湯五斗。又煮，凡三次，一百二十遍止。不可率意便止，煮成脂味不苦爲度。其軟如粉，同白茯苓爲粉，同煉脂，乘軟丸如豆大。每服三十丸，九十日止。久當絕穀，自不欲飲食矣。

又一蒸法：上白松脂二十斤爲一劑，以大釜中著水，釜上加甑，甑中先用白茅鋪密，上加黃山土一寸厚，築實，以脂放上，以物密蓋，勿令通氣。灶用桑柴燃之，釜中湯乾，以熱水旋添，蒸一炊久，乃接取脂入冷水中，候凝，又蒸。如此三遍，脂色如玉，乃止。每用白脂十斤，松仁三斤，柏子仁三斤，甘菊五升，共爲細末，煉蜜爲丸桐子大。每服十丸，粥湯下，日三服或一服。百日以上，不飢，延年不老，顏色瑩潤。

服松子

《千金要方·養性·服食法》 服松脂方：百煉松脂下篩，以蜜和，內桶中，勿令中風日，服如博棋子一枚。博棋長二寸，方一寸。日三，漸漸月別服一斤，不饑，延年。亦可醇酒和白蜜如餳，日服一二兩至半斤。凡取松脂，老松皮自有聚脂者最第一，其根下有傷折處，不見日月者得之，名曰陰脂，彌良。惟衡山東行五百里有大松，陽面使向下二十四株，株可得半升。亦煮其老節根處者，有脂得用。《仙經》云：常以三月入衡山之陰，取不見日月松脂，煉而餌之，即不召而自來。服之百日，耐寒暑。二百日，五臟補益。服之五年，即見西王母。《仙經》又云：諸石所生三百六十五山，其可食者，滿谷陰懷中松脂耳。其谷正從衡山嶺直東四百八十里當橫揵，正在橫嶺東北，行過其南，入谷五十里，窮穴有石白鶴，其東方有大石四十餘丈，狀如白松，松下有小穴。東入山有丹砂可食。其南方陰中有大松三十餘圍，有三十餘株不見日月，皆可取服之。

採松脂法：以日入時，破其陰以取其膏，破其陽以取其脂，脂膏等分，食之可以通神靈。鑿其陰陽爲孔，令方五寸，深五寸，還以皮掩其孔，毋令風入，風入則不可服。以春夏時取之，取訖封塞勿泄，以泥塗之。東北行丹砂穴有陰泉水可飲，此弘農車君以元封元年入北山食松脂，十六年復下，居長安東市。在上谷牛頭谷時，往來至秦嶺上，年常如三十者。

煉松脂法：松脂七斤，以桑灰汁一石煮脂三沸，接置冷水中凝，復煮之，凡十遍，脂白矣，可服。今谷在衡州東南攸縣界，此松脂與天下松脂不同。

《千金要方·養性·服食法》 飲松子方：七月七日採松子，過時即落不可得。治，服方寸匕，日三四。一云：一服三合，百日身輕，三百日行五百里，絕穀服升仙。渴飲水，亦可和脂服之。若丸如梧子大，服十丸。

《養生類纂·服餌部》 服松子　神仙餌松實，用七月取松實，過時即落，難收。去木皮，搗如膏，每服如雞子大，日三服。如服及百日，身輕。二百日，日行五百里，絕穀。久服升仙。渴即飲水，亦可以煉了松脂同服之。《聖惠方》。

七月七日採松子，過時即落不可得。治服方寸匕，日三四。一云：服三合，百日身輕，三百日行五百里，絕穀服，升仙。渴飲水，亦可和脂服之。若丸如梧桐子大，服十丸。《千金要方》。

取松實末之服三合，日三則無飢渴，飲水勿食他物，百日身輕，日行五百里，絕穀升仙。《千金翼方》。

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服松子法　不以多少，研爲膏，

空心溫酒調下一匙。日三服，則不飢渴。久服，日行五百里，身輕體健。

服桃膠

《養生類纂・服餌部》 服桃膠　桃膠以桑灰汁漬，服之百病愈。久久服之，身輕有光明，在晦夜之地，如月出也。多服之則可斷穀。《抱朴子》。

服天門冬

《千金要方・養性・服食法》 服天門冬方：　天門冬曝乾，搗下篩，食後服方寸匕，日三，可至十服。小兒服尤良。與松脂若蜜丸服之益善，唯多彌佳。

又方：　天門冬搗取汁，微火煎，取五斗，下白蜜一斗，胡麻炒爲末二升，合煎，攪勿息，可丸即止火，下大豆黃末，和爲餅，徑三寸，厚半寸。一服一枚，日三。百日以上得益。此方最上，妙包眾方。一法，釀酒服，始傷多無苦，多即吐去病也。方在第十四卷中。蒯道人年近二百而少，常告皇甫隆云：　但取天門冬，去心、皮，切，乾之，酒服方寸匕，日三，令人不老，補中益氣，愈百病也。天門冬生奉高山谷，在東嶽名淫羊食，在中嶽名天門冬，在西嶽名管松，在南嶽名百部，在北嶽名無不愈，在原陸山阜名顛棘。雖然處處有之，異名，其實一也。在北陰地者佳。取細切，烈日乾之。久服令人長生，氣力百倍。治虛勞絕傷，年老衰損羸瘦，偏枯不遂，風濕不仁，冷痹心腹積聚，惡瘡癰疽腫癩疾，重者周身膿壞，鼻柱敗爛。服之皮脫蟲出，顏色肥白。此無所不治，亦治陰痿，耳聾，目暗。久服白髮黑，齒落生，延年益命，入水不濡。服二百日後，恬泰疾損，拘急者緩，羸劣者強。三百日身輕，三年走及奔馬。又三年心腹痼疾皆去。

《千金翼方・養性・服餌》 服天門冬丸方：　凡天門冬，苗作蔓有鉤刺者，是採得當以酢漿水煮之，濕去心、皮，曝乾，搗篩，以水蜜中半和之，仍更曝乾。又搗末，水蜜中半和之，更曝乾。每取一丸含之。有津液，輒咽之。常含勿絕，行亦含之。久久自可絕穀。禁一切食，惟得吃大麥。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服食天門冬法　乾天門冬十斤，杏仁一升，搗末，蜜搜，服方寸匕，日三夜一。甘始所服，名曰仙人糧。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服天門冬法　取天門冬二斤，熟地黃一斤，搗羅爲末，煉蜜爲丸，如彈子大。每服三丸。以溫酒調下，日三服。久服強骨髓，駐容顏，去三尸，斷穀輕身，延年不老，百病不生。若以茯苓等分爲末同服，天寒單衣汗出。忌食鯉魚並腥膻之物。

服葳蕤

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服食葳蕤法　常以二月九日，採葉，切，乾治，服方寸匕，日三。亦依黃精作餌法服之。導氣脈，強筋骨，治中風，跌筋結肉，去面皺，好顏色，久服延年神仙。

服烏麻

《千金要方・養性・服食法》 服烏麻法：　取黑皮真檀色烏麻，隨多少水拌令潤，勿過濕，蒸令氣遍，即出曝乾。如此九蒸九搗，去上皮，末。食前和水若酒服二方寸匕，日三。漸漸不饑絕穀，久服百病不生，常服延年不老。

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服食巨勝法　胡麻肥黑者，取無多少，簸治，蒸之，令熱氣周遍，如炊頃便出，曝。明旦又蒸，曝，凡九過，止。烈日亦可一日三蒸曝，三日凡九過。燥訖，以湯水微沾，於臼中搗，使白。復曝燥，簸去皮，熬使香，急手搗，下粗篩，隨意服，日二三升。亦可以蜜丸如雞子大，日服五枚。亦可飴和之，亦可以酒和服，稍稍自減。百日無復病，一年後身面滑澤，水洗不著肉。五年，水火不害，行及奔馬。

服蕪菁子

《千金翼方・養性・服餌》 服蕪菁子主百疾方：

蕪菁一斗四升　薤白十兩

右二味，煮蕪菁子曝乾，搗，篩，切薤白和蒸半日，下搗一千一百三十杵，撚作餅重八兩。欲絕穀，先食乃服，三日後食三餅以爲常式。盡更合食，勿使絕也。

服五加皮

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 服五加皮說　舜嘗登蒼梧，曰厥金玉香草，即五加皮也，服之延年。故曰：　寧得一把五加，不用金玉滿車；　寧得一斤地榆，不用明月寶珠。昔魯定公母，單服五加皮酒，以致延生。如張子聲、楊始建、王叔才、于世彥等，皆古人服五加皮酒，房室不絕，皆壽考多子。世世有服五加皮酒而獲年壽者，甚眾。出東華真人《煮石經》

服豨薟

《壽親養老新書・食治方》 服豨薟法　豨薟俗呼火杴草，春生苗葉，秋初有花，秋末結實。近世多有單服者，云甚益元氣。蜀人服之法：　五月五

日，六月六日，九月九日，採其葉，去根莖花實，淨洗曝乾。入甑中，層層灑酒與蜜，蒸之，如此九過則已，氣味極香美。熬搗篩，蜜丸服之。云治肝腎風氣，四肢麻痹，骨間疼，腰膝無力，亦能行大腸氣。張乖崖詠進表云：誰知至賤之中，乃有殊常之效。臣吃至百服，眼目輕明。至千服，髭鬢烏黑，筋力較健，效驗多端。陳書林《經驗方》敘述甚詳，療諸疾患各有湯使。今人採服，一就秋花成實後和枝取用，灑酒蒸曝，杵臼中舂爲細末，煉蜜爲丸以服之。

服杏仁

《千金翼方·養性·服餌》 服杏仁法：主損心吐血，因即虛熱，心風健忘，無所記憶，不能食，食則嘔吐，身心戰掉，萎黃羸瘦，進服補藥，入腹嘔吐並盡。不服餘藥，還吐至死，乃得此方。服一劑即瘥，第二劑色即如初也。

杏仁一升，去尖、皮及兩仁者，熬令色黃，末之　茯苓一斤，末之　人參五兩，末之　酥二斤　蜜一升半

上五味，內銅器中，微火煎，先下蜜，次下杏仁，次下酥，次下茯苓，次下人參，調令均和，則內於瓷器中，空肚服之一合。稍稍加之，以利爲度，日再服。忌魚肉。

《千金翼方·養性·服餌》 真人服杏子丹玄隱士學道斷穀以當米糧方：

上粳米三斗，淨淘沙，炊作飯，乾曝，磑紗篩下之　杏仁三斗，去尖、皮、兩仁者，曝乾，搗，以水五升研之，絞取汁，味盡止

右二味，先煎杏仁汁令如稀麵糊，置銅器中，納粳米粉如稀粥，以煻火煎。自旦至夕，攪勿停手，候其中水氣盡，則出之，陰乾紙貯。欲用，以暖湯二升，內藥如雞子大，置於湯中，停一炊久。敢食任意取足服之。

《養生類纂·服餌部》 服杏仁　杏仁五月採，破核去雙仁者，自朝蒸之，至午而止，便以慢火微蒸烘至七日，乃收貯之。每旦腹空時，不拘多少任意啖之，積久不止，駐顏延年。云是夏姬法。然杏仁能使人血溢，少誤之必出血不已，或至委頓，故近人少有服者。《本草圖經》。

杏仁酥主萬病，除諸風虛勞冷。方取家杏仁，其味甜。杏，特忌用山杏仁，山杏仁慎勿用，大毒害人也。家杏仁一石，去尖皮、兩仁者，揀完全者，若微有缺壞，一顆不得用。微火炒，作細末，取白酒二石，研杏仁取汁一石五斗，右一味以蜜一斗，拌杏仁汁煎，極令濃，與醴相似，內兩石甕中攪之，密封泥，勿令洩氣，三十日看之，酒上出酥也。接取酥，內瓷器中封之。取酥下酒，別封之。團其藥如梨大，置空屋中作閣安之，皆如飴脯狀，甚美，服之令人斷穀。《千金翼方》。

服术

《千金翼方·養性·服餌》 餌术方：取生术，削去皮，炭火急炙令熱，空肚飽食之，全無藥氣，可以當食。不假山糧，得飲水，神仙。秘之勿傳。

《遵生八箋·飲饌服食箋·服食方類》 服食术法　於潛术一石，淨洗，搗之。水二石，漬一宿，煮減半。加清酒五升，重煮，取一石，絞去滓，更微火煎熬。納大豆末二升，天門冬末一升，攪和，丸如彈子。旦服三丸，日一，或山居遠行代食。耐風寒，延壽無病。此崔野子所服法。天門冬去心皮也。

茯苓膏方

《千金要方·養性·服食法》 茯苓膏方：《千金翼》名：凝靈膏。

茯苓淨，去皮　松脂各二十四斤　松子仁　柏子仁各十二斤

右四味，根據法煉之，松、柏仁不煉，搗篩，白蜜二斗四斤，內銅器中湯上，微火煎一日一夕，次第下藥，攪令相得，微火煎七日七夜，丸如小棗，每服七丸，日三。欲絕穀頓服取飽，即得輕身明目不老。此方後一本有茯苓酥、杏仁酥、地黃酥三方，然諸本並無。又《千金翼》中已有，今更不添錄。

茯苓酥

《千金要方·養性·服食法》 茯苓酥方：

茯苓五斤，灰汁煮十遍，漿水煮十遍，清水煮十遍　松脂五斤，煮如茯苓法，每次煮四十遍　白蜜三斤，煎令沫盡　生天門冬五斤，去心、皮，曝乾作末　蠟　牛酥各三斤，煉三十遍

右六味，各搗，篩，以銅器重湯上，先內酥，次蠟，次蜜，消訖，內藥，急攪勿住手，務令大均，內瓷器中，密封勿令洩氣。先一日不食，欲不食先須吃好美食，令極飽，然後絕食。即服二兩，二十日後服四兩，又二十日後八兩。細丸之，以咽中下爲度。第二度服以四兩爲初，二十日後八兩，又二十日二兩。第三度服以八兩爲初，二十日二兩，又二十日四兩。合一百八十日，藥成，自後服三丸將補，不服亦得，恒以酥蜜

消息之，美酒服一升爲佳。合藥須取四時王相日，特忌刑、殺、厭及四激、休廢等日，大凶。此彭祖法。

《千金翼方・養性・服餌》 茯苓酥：主除萬病，久服延年方。

取山之陽茯苓，其味甘美；山之陰茯苓，其味苦惡。揀得之，勿去皮。去皮，刀薄切，曝乾，蒸令氣溜，以湯淋之。其色赤味苦。淋之不已，候汁味甜便止。曝乾，搗篩，得茯苓三斗。取好酒大斗一石，蜜一斗，和茯苓，未令相得，納一石五斗甕中，熟攪之百遍，密封之，勿令洩氣。冬月五十日，夏月二十一日，酥浮於酒上。接取酥，其味甘美如天甘露，可作餅大如手掌，空屋中陰乾，其色赤如棗。饑食一餅，終日不饑。此仙人度荒世藥，取酒封閉，以下藥，名茯苓酥。

枸杞酒方

《千金要方・養性・服食法》 枸杞酒方：枸杞根一百二十斤，切，以東流水四石煮一日一夜，取清汁一石。漬麴一如家醞法，熟取清，貯不津器中，內乾地黃末二升半，桂心、乾薑、澤瀉、蜀椒末各一升，商陸末二升，以絹袋貯，內酒底，緊塞口，埋入地三尺，堅覆上。三七日，平曉開之，其酒赤如金色。旦空腹服半升，十日萬病皆愈，三十日瘢痕滅。惡疾人以水一升和酒半升，分五服，愈。《千金翼》又云：若欲服石者，取河中青白石如棗杏大者二升，以水三升，煮一沸，以此酒半合居中，須臾即熟可食。

枸杞煎

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 枸杞煎方　採枸杞子，不拘多少，去蒂，清水淨洗，漉出，控乾。用夾布袋一枚，入枸杞子在內，於淨砧上碓壓，取自然汁，澄一宿，去清，石器內慢火熬成煎，取出，磁器內收。每服半匙頭，溫酒調下。明目駐顏，壯元氣，潤肌膚，久服大有益。如合時天色稍暖，其壓下汁，更不用經宿。其煎熬下三兩年並不損壞。如久遠服，多煎下亦無妨也。

黃精膏方

《千金要方・養性・服食法》 黃精膏方：黃精一石，去鬚毛，洗令淨潔，打碎，蒸。令好熟，押得汁，復煎去上游水，得一斗。內乾薑末三兩，桂心末一兩，微火煎之。看色鬱鬱然欲黃，便去火待冷。盛不津器中，酒五合和。服二合，常未食前，日二服。舊皮脫，顏色變光，花色有異，鬚髮更改。欲長服者，不須和酒，內生大豆黃，絕穀食之，不饑渴，長生不老。

回春烏龍丸

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 回春烏龍丸　此秘方。服之體健身輕，耳聰目明，烏鬚黑髮，齒落更生，陽事強壯，丹田如火，百病消除。

烏龍一付全用。即烏犬骨也，連頭至尾脊骨一條，不用水洗，用黃酒浸一宿，用硼砂五錢，和奶酥油搽骨上，火炙黃色爲度，秤骨二十四兩足。犬鬚一周年者佳，如走去陽者不效。一犬不足，用二犬骨，務秤足分兩　胡桃仁五錢，去皮，炒黃　巴戟酒浸，去骨，一兩　石蓮子去殼，一兩　棗仁炒，一兩　遠志甘草水浸，酒炒一兩　肉蓯蓉酒洗，去鱗甲，三兩　石斛要金釵者，二兩　桑寄生二兩　大茴香一兩，酒炒故紙二兩，酒炒　石菖蒲一兩　芡實炒，一兩　蓮鬚一兩　鹿茸一對，炙酥

上藥共末，用黃酒打糊爲丸，桐子大。每服空腹，酒下。

濟神丸方

《千金翼方・養性・服餌》 濟神丸方：

茯神　茯苓　桂心　乾薑各四兩　菖蒲　遠志去心　細辛　白术　人參各三兩　甘草二兩，炙　棗膏八兩

右一十一味，皆搗篩，煉蜜和，更搗萬杵。每含一丸如彈丸，有津咽之，盡更含之。若食生冷宿食不消，增一丸。積聚結氣，嘔逆，心腹絞痛，口乾，脹，酢咽，吐嘔，皆含之。絕穀者服之學仙，道士含之益心力，神驗。

金髓煎

《飲膳正要・神仙服食》 金髓煎　延年益壽，填精補髓，久服髮白變黑，返老還童。

枸杞不以多少，採紅熟者

右用無灰酒浸之，冬六日，夏三日。於沙盆內研令爛細，然後以布袋絞取汁，與前浸酒一同慢火熬成膏，於淨瓷器內封貯，重湯煮之。每服一匙頭，入酥油少許，溫酒調下。

李八伯杏金丹

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 李八伯杏金丹方　取肥實杏仁五斗，以布袋盛，用井花水浸三日。次入甑中，以帛覆之，上鋪黃泥五寸，炊一日，去泥取出。又於粟中炊一日，又於小麥中炊一日。壓取油五升，澄清。

用銀瓶一隻，打如水瓶樣，如無銀者，用好砂罐爲之。入油在內，不得滿。又以銀圓葉可瓶口大小蓋定，銷銀汁，灌固口縫，入於大釜中。煮七復時，常撥動，看油結，打開，取藥入器中。火消成汁，傾出放冷，其色如金。後入臼中，搗之堪丸，即丸如黃米大。空心，旦暮酒下，或用津液下二十丸。久服保氣延年，髮白變黑，能除萬病。

茅山仙人服質多羅方

《千金翼方·養性·服餌》 茅山仙人服質多羅方：出荊州導江縣並茂州山中。

此有三種：一者紫花根八月採，二者黃花根亦黃四月採，三者白花九月採。

右三種功能一種不別，依法採根，乾已，搗篩。且暖一合酒，和方寸匕，空腹服之。待藥消方食。日一服，不可過之。忌晝日眠睡。三十匕爲一劑，一月服。

第二方：

蜜半合　酥半合

右二味，暖之，和方寸匕服之。一法蜜多酥少。一方以三指撮爲定。主療諸風病，禁豬肉、豉等，食之即失藥力。

第三方：取散五兩，生胡麻脂三升半投之，微火暖之，勿令熱。且接取上油一合，暖，空肚服之。日一服，油盡取滓服之。主偏風、半身不遂，並諸百病，延年不老。

第四方：暖水一合，和三指撮，空腹日一服。主身羸瘦及惡瘡癬疥，並諸風。

第五方：暖牛乳一升，和方寸匕服之，日一服。主女人絕產無子，髮白更黑。

第六方：暖濃酪漿五合，和方寸匕服之，日一服。主膈上痰飲，水氣，諸風。

第七方：以牛尿一合，暖，和方寸匕服之。遣四人搦腳手，令氣息通流，主五種癲。若重者從少服，漸加至一匕。若候身作金色，變爲少年，顏若桃李，延年益壽。

右件服藥時，皆須平旦空腹服之。以靜密室中，不得傷風及多語，戲笑，作務等事。所食桃、李、粳米、新舂粟。禁一切魚、肉、豉、陳臭等物，得食乳酪、油。其藥功說不能盡。久服神仙，八十老人狀如少年。若觸藥發時，身體脹滿，四肢強直俱赤。脫卻衣裳，向火炙身，得汗出差。

彭祖松脂方

《千金翼方·養性·服餌》 彭祖松脂方：

松脂五斤，灰汁煮三十遍，漿水煮三十遍，清水煮三十遍　茯苓五斤，灰汁煮十遍，漿水煮十遍，清水煮十遍　生天門冬五斤，去心皮，曝乾，搗作末　真牛酥三斤，煉三十遍　白蜜三斤，煎令沫盡　蠟三斤，煉三十遍

右六味，搗篩，以銅器重湯上，先內酥，次下蠟，次下蜜。候消訖，次下諸藥，急攪之，勿住手，務令大勻。訖，內瓷器中密封，勿令洩氣。先一日不食，欲服須吃好美食令大飽，然後絕食。即服二兩，二十日後服四兩，又二十日服八兩。細丸之，以得咽中下爲度。第二度服四兩爲初，二十日又服八兩，又二十日服二兩。第三度服八兩爲初，以後二十日服二兩，又二十日服四兩。合二百八十日藥成。自餘服三丸將補，不服亦得，常以酥蜜消息，美酒一升爲佳。又，合藥須取四時王相，特忌刑殺厭及四激休廢等日，大凶。

去三蟲丸方

《千金要方·養性·服食法》 去三蟲丸方：生地黃汁三斗，東向灶葦火煎三沸，內清漆二升，以荊匕攪之，日移一尺，內真丹三兩，復移一尺，內瓜子末三升，復移一尺，內大黃末三兩，微火，勿令焦，候之可丸，丸如梧子大。先食服一丸，日三，濁血下鼻中。三十日，諸蟲皆下。五十日，百病癒，面色有光澤。

又方：

漆二升　大黃六兩　蕪菁子三升，末　酒一升半

右四味，以微火合煎可丸。先食服如梧子三丸。十日濁血下出鼻中，三十日蟲皆爛下，五十日身光澤，一年行及奔馬。消息四體安穩，乃可服草藥。

天門冬膏

《飲膳正要·神仙服食》 天門冬膏　去積聚，風痰癲疾，三蟲伏尸，除瘟疫。輕身益氣，令人不飢，延年不老。

天門冬不以多少，去皮，去根，鬚，洗淨

右件搗碎，布絞取汁，澄清濾過，用瓷器、沙鍋或銀器，慢火熬成膏。

每服一匙頭，空心溫酒調下。

《道書八帝經》：欲不畏寒，取天門冬、茯苓爲末服之。每日頓服，大寒時汗出，單衣。

《抱朴子》云：杜紫微服天門冬，御八十妾，有子一百四十人，日行三百里。

《列仙子》云：赤松子食天門冬，齒落更生，細髮復出。

《神仙傳》：甘始者，太原人。服天門冬，在人間三百年。

《修真秘旨》：神仙服天門冬，一百日後怡泰和顏，羸劣者強。三百日，身輕。三年，身走如飛。

鐵甕先生瓊玉膏

《飲膳正要・神仙服食》 鐵甕先生瓊玉膏　此膏填精補髓，腸化爲筋，萬神具足，五藏盈溢，髓、血滿，髮白變黑，返老還童，行如奔馬。日進數服，終日不食亦不飢。開通強志，日誦萬言，神識高邁，夜無夢想。人年二十七歲以前，服此一料，可壽三百六十歲。四十五歲以前服者，可壽二百四十歲。六十三歲以前服者，可壽一百二十歲。六十四歲以上服者，可壽百歲。服之十劑，絕其欲，修陰功，成地仙矣。一料分五處，可救五人癰疾；分十處，可救十人勞疾。修合之時，沐浴至心，勿輕示人。

新羅參二十四兩，去蘆　生地黃一十六斤，汁　白茯苓四十九兩，去黑皮　白沙蜜一十斤，煉淨

右件，人參、茯苓爲細末，蜜用生絹濾過，地黃取自然汁，搗時不用銅鐵器，取汁盡，去滓，用藥一處拌和勻，入銀石器或好瓷器內封，用淨紙二三十重封閉，入湯內，以桑柴火煮三晝夜。取出，用蠟紙數重包瓶口，入井口去火毒一伏時。取出，再入舊湯內煮一日，出水氣。取出，開封，取三匙作三盞，祭天地百神，焚香設拜，至誠端心。每日空心，酒調一匙頭。

萬病黃金丸

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 萬病黃精丸方

用黃精十斤，淨洗，蒸令爛熟　白蜜三斤　天門冬三斤，去心，蒸令爛熟

右三味，拌和令勻，置於石臼內搗一萬杵。再分爲四劑，每一劑再搗一萬杵，過爛取出，丸如梧桐子大。每三十丸，溫酒服下，日三，不拘時服。延年益氣，治療萬病，可希仙位。

王喬輕身方

《千金翼方・養性・服餌》 王喬輕身方：

茯苓一斤　桂心一斤

右二味，搗篩，煉蜜和。酒服如雞子黃許大，一服三丸，日一服。

爲外物驚恐狂走失心方

《千金翼方・養性・服餌》 有因讀誦思義坐禪及爲外物驚恐狂走失心方：

酥二兩　薤白一握，切

右二味，搗薤千杵，溫酥和攪，以酒一盞服之。至三七日，服之佳。得食枸杞、菜羹、薤白亦得，作羹。服訖而仰臥，至食時乃可食也。忌麪。得力者非一。

仙术丸

《遵生八箋・飲饌服食箋・服食方類》 輕身延年仙术丸方　蒼术米泔浸，夏秋三日，春七日，去皮洗淨，蒸半日，作片焙乾，石臼搗爲末，煉蜜爲丸如梧桐子大。每日早晨、日午，酒下五十丸。

杏仁酥

《千金翼方・養性・服餌》 杏仁酥：主萬病，除諸風虛勞冷方。

取家杏仁，其味甜香。特忌用山杏仁。山杏仁慎勿用，大毒害人也。

家杏仁一石，去尖，皮，兩仁者，揀完全者。若微有缺壞，一顆不得用。微火炒，搗作細末，取美酒兩石，研杏仁，取汁一石五斗

右一味，以蜜一斗拌杏仁汁，煎極令濃與乳相似，內兩頂甕中攪之，密封泥，勿令洩氣，與上茯苓酥同法。三十日看之，酒上出酥也。接取酥納瓷器中封之。取酥下酒別封之。團其藥如梨大，置空屋中作閣安之，皆如飴餔狀，甚美。服之令人斷穀。

正禪方

《千金翼方・養性・服餌》 正禪方：

春桑耳　夏桑子　秋桑葉

右三味，等分，搗篩。以水一斗煮小豆一升，令大熟，以桑末一升和煮微沸，著鹽豉服之，日三服，飽服無妨。三日外稍去小豆。身輕目明無眠睡，十日覺運智通初地禪，服二十日到二禪定，百日得三禪定，累一年得四禪定。萬相皆見，壞欲界，觀境界如視掌中，得見佛性。

脂桃膏

《壽世傳真・修養宜護持藥物》 脂桃膏

取木火相生。

補骨脂十兩揀淨，黃酒浸一夕，蒸熟曬乾，爲末。又名破故紙　胡桃肉二十兩，溫水泡去皮，搗如泥　蜂蜜一斤，白者更佳

先將蜂蜜入鍋內煎一二滾，即以前二味入蜜內攪勻，收入瓷罐內。每飯前空心，酒調一盞服。如不飲酒，用滾水亦可。忌芸苔、油菜。

補骨脂屬火，堅固元陽，暖丹田，入命門補相火。腎虛則命門火衰，不能薰蒸，致脾胃虛寒，遲於運化，飲食減少，故補命門相火即是補脾胃也。胡桃肉屬木，溫肺化痰，補氣養血，通命門，助腎火，合故紙有木火相生之妙，能使精氣內充。昔鄭相國生平不服他藥，只此一方久服，後容顏如少，鬚髮轉黑。

周白水侯散

《千金翼方·養性·服餌》 周白水侯散：主心虛勞損，令人身輕目明，服之八十日，百骨間寒熱除，百日外無所苦，氣力日益，老人宜常服之，大驗方：

遠志五分，去心　白术七分　桂心一兩　人參三分　乾薑一兩　續斷五分　杜仲五分　椒半兩，汗　天雄三分，炮　茯苓一兩　蛇床仁三分　附子三分，炮，去皮　防風五分　乾地黃五分　石斛三分　肉蓯蓉三分　栝蔞根三分　牡蠣三分，熬　石韋三分，去皮　鍾乳一兩，煉　赤石脂一兩　桔梗一兩　細辛一兩　牛膝三分

右二十四味，搗篩爲散。酒服錢五匕，服後飲酒一升，日二，不知，更增一錢匕。三十日身輕目明。

乳石發動分部

綜　述

白石英粥

《聖濟總錄·食治乳石發動》 治石發，白石英粥方：

白石英三斤

右一味，搗研，篩爲末，和牛糞糞地，種枸杞牛膝豆菜等，食之益人。

紫餺飥

《聖濟總錄·食治乳石發動》 服乳石後將慎，紫餺飥方：右取好烏豆任多少，煮取濃汁以代水，入少鹽和麵，依常法作餺飥。還向此豆汁中熱煮，可三七沸，溢則添豆汁，勿加水，熟即出之，任意以猪羊肉綠豆等臛澆食之。或作冷淘食亦得，和山芋作餺飥益佳。

右一味，搗篩細研三日，取一乳牛十歲以上方養犢而形瘦者，每日秤一兩石英末拌豆與食，經七日即可取乳。每朝空腹熱飲一升，餘者作粥，任意食之，百無所忌。五月上旬起服良，如急要用亦不拘，此牛糞糞地種菜，供服乳人食，甚佳。

葱豉湯

《聖濟總錄·食治乳石發動》 治服乳石，因食倉米臭肉發動者，葱豉湯方：

葱白一握，切　豉一合

右二味，以水二升，煎至一升半，去滓作常服豉湯服。可五六劑瘥。

麵餅方

《聖濟總錄·食治乳石發動》 治乳石發動，麵餅方：右取新大麥爲麵，和肉汁作餅食之，大涼麵作柳葉條爲羹亦佳。又，大麥和黑豆相拌熟蒸，任意食。消食壓石堅肌，春夏服之彌良。

治乳石發動，麵餅方：右夏月冒熱遠行，食晚失飢，石必發動，宜作大麥麵餅將行，飢即食之。壓石藥一本作堅飢。

石英菜方

《聖濟總錄·食治乳石發動》 治石發，石英菜方：

白石英五斤

右一味，搗研爲末，和牛糞糞地，種枸杞牛膝豆菜等，食之益人。

紫餺飥

《聖濟總錄·食治乳石發動》 服乳石後將慎，紫餺飥方：右取好烏豆任多少，煮取濃汁以代水，入少鹽和麵，依常法作餺飥。還向此豆汁中熱煮，可三七沸，溢則添豆汁，勿加水，熟即出之，任意以猪羊肉綠豆等臛澆食之。或作冷淘食亦得，和山芋作餺飥益佳。

引用書目

書名	年代	作者	版本	備注
黄帝内經素問	战国	佚名	一九六三年人民衛生出版社排印本	素問
金匱要略	漢	張仲景	一九九〇年人民衛生出版社何任校注	
备急千金要方	六五一	孫思邈	明嘉靖二十三年甲辰小丘山房喬世定刻本	千金要方
千金翼方	六八二	孫思邈	明萬曆三十三年乙巳王肯堂校刻本	
食療本草	七一四	孟詵	《食療本草譯注》一九九三年上海古籍出版社，鄭金生，張同君譯注	
十六湯品	八〇〇	蘇廙	一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印唐代叢書本	
煎茶水記	八二〇	張又新	一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印唐代叢書本	
膳夫經	八五六	楊曄	一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印影印碧琳琅館叢書本	
食醫心鑒	八五九	昝殷	北京東方學會民國甲子年東方學會叢書鉛印本	
醫心方	九八四	日・丹波康賴	一九九五年人民衛生據日本淺倉室藏板影印本	
太平聖惠方	九九二	王懷隱等	日本國立公文書館藏據南宋福建運轉司刻本之一七九二年抄本	聖惠方
食時五觀	一〇六七	黄庭堅	一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印本	
奉親養老書	一〇八五	陳直	明映旭齋刻本胡文煥《壽養叢書》本	
聖濟總錄	一一一七	曹孝忠	一九九一年上海古籍影印文淵閣四庫全書本	
北山酒經	一一一七	朱肱	一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印知不足齋叢書本	
養生類纂	一二二〇	周守忠	明成化甲午年謝潁重刊二十二卷刻本	
養生月覽	一二二〇	周守忠	明萬曆二十年壬辰虎林胡氏文會堂校刻本	

山家清供　一二五〇　林洪　一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印《百川學海》叢書本
保生要錄　一二七六　蒲處貫　一九二六年上海商務印書館據明正統《道藏》刻本影印本
調燮類編　一二七六　趙希鵠　一九三五年上海商務印書館鉛印《叢書集成初編》本
三元延壽參贊書　一二九一　李鵬飛　明萬曆三十一年的《格致叢書》本
居家必用事類　一三〇〇　佚名　一九六九年日本書籍文物流通會《中國食經叢書》影印田中初夫氏所藏和刻《居家必用事類全集》本
壽親養老新書　一三〇七　鄒鉉增補　日本回歸的元至正二年壬午刻本
飲膳正要　一三三〇　忽思慧　一九三四年涵芬樓影印日本靜嘉堂文庫所藏明景泰間刊本
日用本草　一三三一　吳瑞　日本龍谷大學圖書館藏明嘉靖刊本
山居四要　一三五〇　汪汝懋　萬曆歲次壬辰年虎林胡氏文會堂初刻本
多能鄙事　一三五七　劉基　日本內閣文庫藏明抄本
普濟方　一三九〇　朱橚　一九九一年上海古籍影印文淵閣四庫全書本
救荒本草　一四〇六　朱橚　嘉靖四年刻本
竹嶼山房雜部・養生部　一五一〇　宋詡　文淵閣四庫全書本
竹嶼山房雜部・尊生部　一五一〇　宋公望　日本內閣文庫藏明刻本
食物本草　一五二〇　盧和　明隆慶四年庚午金陵仲氏後泉書室一樂堂刻四卷本
水品全秩　一五五四　徐獻忠　明萬曆二十五年丁酉金陵荊山書林刻《夷門廣牘》本
養生類要　一五六四　吳正倫　明萬曆十六年戊子新安木石山房重刻本
食鑒本草　一五六五　甯原　虎林胡氏文會堂萬曆二十年壬辰刻本
養生四要　一五七六　萬全　清雍正二年胡略刻本
易牙遺意　一五八二　韓奕　明萬曆周履靖校刻本
遵生八箋　一五九一　高濂　明鐘惺伯敬弦雪居本

攝生要義	一五九二	河濱丈人	明版《壽養叢書》刻本
尊生要旨	一五九二	蔣學成	清順治抄本
厚生訓纂	一五九二	周臣	明萬曆三十一年虎林胡氏文會堂《格致叢書》刻本
藥性全備食物本草	一五九三	吳文炳	明潭陽書林劉欽恩刻本
食物輯要	一六一七	穆世錫	日本國立國會圖書館所藏明萬曆刻本
上醫本草	一六二〇	趙南星	明泰昌元年初刻本
養生食忌	一六二〇	胡文煥	明胡文煥文會堂初刻本
蒲水齋食治廣要	一六二四	應麐	明天啟甲子跋刊本
食物本草	一六二七	姚可成	明崇禎十一年戊寅吳門書林刻本
養生要括	一六三四	孟筮	明崇禎七年初刻本
東坡養生集	一六三五	王如錫編	明崇禎序刊本
本草醫旨食物類	一六四六	施永圖	日本國立公文館所藏明末清初刊本
壽世秘典	一六六一	丁其譽	清順治十八年辛丑頤古堂刻本
藝林匯考飲食篇	一六六一	沈自南	清順治刻本
壽世青編	一六六七	尤乘	清康熙四十七年東溪堂刻《士材三書》本
飲食須知	一六七六	朱本中	清康熙二十八年古越吳興祚刻《貽善堂四種須知》本
食物須知	一六九六	汪啟賢	清康熙刻本
長生秘訣	一六九七	石成金	清抄孤本
石成金醫書	一七〇九	石成金	清刻孤本
古今治驗食物單方	一七二九	葉盛	清雍正七年刻本
養生食鑒	一七三二	何克諫	清光緒二十年甲午石印本
壽世傳真	一七七一	徐文弼	清乾隆三十六年辛卯致盛堂初刻本

老老恒言　一七七三　曹廷棟　清乾隆三十八年初刊本
食物小錄　一七七八　李文培　清乾隆戊戌年鐫資生堂藏版
隨園食單　一七九〇　袁枚　清乾隆間刻本
養生至論　一七九一　毛世洪　清咸豐七年蔣氏別下齋刻本
脈藥聯珠食物考　一七九五　龍柏　清嘉慶十三年戊辰刻本
調疾飲食辯　一八一三　章穆　清道光三年經國堂刊本
藥性摘錄　一八五〇　文晟　清同治十一年壬申安徽述古堂重刊本
援生四書　一八五三　田綿淮　清同治十二年癸酉餘慶堂刻本
隨息居飲食譜　一八六一　王士雄　清同治元年刻本
粥譜　一八八一　黃雲鵠　清光緒七年辛巳黃氏初刻本
中外衛生要旨　一八八三　鄭官應　清光緒二十八年壬寅鉛印本
每日食物卻病考　一八九六　吳汝紀　清光緒二十二年丙申上海書局石印本

《中華大典》辦公室

主　　任：于永湛

副　主　任：伍　傑

　　姜學中

編　　審：趙含坤

　　崔望雲

秘　　書：宋　陽

封面裝幀設計：章耀達

《中華大典》四川編纂處

主　　任：林　建

　　段志洪

副　主　任：侯安國

《中華大典·醫藥衛生典》

項目負責人：段志洪

　　侯安國

　　周田青

項目組成員：李　嘉　馮　杰

　　白亞輝　徐慶豐

　　康麗華　黃雲生

　　侯躍生　王群栗

　　潘　錦　陳　敏