

传统药酒制作工艺沿革探讨

于大猛¹, 吴彤²

1. 中国中医科学院中医临床基础医学研究所, 北京 100700; 2. 北京同仁堂药酒厂, 北京 101100

[摘要] 采用文献考证与田野调查相结合的方法探讨药酒传统制作工艺沿革, 为现代药酒的研究提供思路。汉代是药酒的开端, 奠定了药酒制备工艺的框架; 两晋南北朝对药酒用药进行筛选及制定切制规范; 唐代对药物的先期炒制、重酤药酒、膏剂入药作了探讨; 宋代出现了重汤煮制及苏合香丸入酒剂; 明代李时珍总结了药酒的制作工艺; 清代对药酒勾兑及色味进行了研究。随着历史的演进, 药酒的现代工艺逐渐趋于精细与科学, 但传统药酒炮制工艺仍然具有不可替代的价值。

[关键词] 药酒; 工艺; 沿革; 发酵; 浸泡

[中图分类号] TS262.91 **[文献标志码]** A **[文章编号]** 0256-7415 (2025) 12-0028-06

DOI: 10.13457/j.cnki.jncm.2025.12.005

Exploring Historical Evolution of Traditional Medicinal Wine Production Techniques

YU Dameng¹, WU Tong²

1. Institute of Basic Research in Clinical Medicine, China Academy of Chinese Medical Sciences, Beijing 100700, China; 2. Beijing Tongrentang Medicinal Wine Factory, Beijing 101100, China

Abstract: This study investigates the historical evolution of traditional medicinal wine production techniques through literature research and field surveys, aiming to provide insights for modern research on medicinal wine. The Han Dynasty marked the inception of medicinal wine, establishing the foundational framework for its preparation. During the Jin and Southern-Northern Dynasties, herbal selection and processing standards were refined. The Tang Dynasty conducted studies on pre-treatment methods such as dry-frying herbs, repeated fermentation, and incorporating herbal extracts. The Song Dynasty introduced innovations like the double-boiling method and the use of Suhexiang Wan (Styrax Pills) in wine-based formulations. LI Shizhen of the Ming Dynasty systematically summarized medicinal wine production techniques. The Qing Dynasty focused on blending practices and improvements in color and flavor. While modern production techniques have become increasingly precise and scientific, traditional methods retain irreplaceable value in medicinal wine processing.

Keywords: Medicinal wine; Production techniques; Historical evolution; Fermentation; Infusion

药酒是中药的传统剂型, 历史悠久。现代研究通过引入先进的提取技术, 如超临界流体萃取和超声波辅助提取, 显著提高了药酒中有效成分的提取效率和纯度。现代研究建立了严格的质量标准体系, 利用高效液相色谱等现代分析技术对药酒中的有效

成分进行定性和定量分析。这为确保药酒的安全性和有效性提供了科学依据, 弥补了传统工艺在质量控制方面的不足。研究人员对传统药酒配方进行了现代化改良和创新, 通过结合现代医学和药理学的研究成果, 开发出具有新功效的药酒配方。这种创

[收稿日期] 2025-01-15

[修回日期] 2025-03-22

[基金项目] 中国中医科学院科技创新工程项目资助 (CI2022E027XB)

[作者简介] 于大猛 (1972-), 男, 博士, 研究员, E-mail: 13191635801@163.com。

新不仅拓展了药酒的应用领域,也为传统药酒的传承和发展注入了新的活力。

然而,现代药酒的研究也面临一些挑战,如药酒的安全性和有效性评价体系尚不完善,市场推广和消费者认知度也存在障碍。特别是传统药酒的制作工艺亟待挖掘,以充分发挥其在现代医学中的价值。药酒的制作工艺并非简单地浸泡。正如同仁堂药酒师傅们流传着这样一句话:“药酒是炮炙出来的,而非泡出来的!”纵观药酒制作工艺的历史,发现古人在加热浸泡法与发酵法、药物的筛选与切制,动物药的去腥、药物熬炼、丸剂膏剂入酒、矫色与矫味、浸泡时间、重汤煮时间、储存与密封等方面积累了丰富的经验。笔者在文献考证的同时,采访了北京同仁堂壮骨药酒传统制作技艺非物质文化遗产传承人吴彤师傅。兹将研究结果报道如下。

1 汉代——药酒制作的开端

传统药酒的制作方法为冷浸法、热浸法、发酵法。早在秦汉简帛医书中这些方法均已出现,分述如下。

冷浸法。马王堆汉墓出土秦汉之际《五十二病方》载:“蚘:螯(鼈)兰,以酒沃,饮其汁,以宰(滓)封其痛,数更之。”^[1]东汉早期《武威汉代医简》治伏梁裹脓在胃肠之外方:“大黄、黄芩、芍药各一两,消石二两,桂一尺,桑卑肖十四枚,廔虫三枚,凡七物皆父且,渍以淳酒五升,卒时。”^[2]

热浸法。《五十二病方》载:“熬陵(菱)(菱)一参,令黄,以淳酒半斗煮之,三沸止。”^[1]

发酵法。张家山汉墓出土西汉《天回医简》已经记载了以药煮汁,以汁渍曲,以曲酿酒的方法,这可能是关于发酵法制药酒的最早记载:“治寒热咳醪。取款冬、菟各百只,则(薊)五十果(颗),牛薊(膝)大把,煮以水九斗,令三沸(沸),济汙(其)汁,露之一宿,清[微]激,以渍[麦曲]四斗,封[涂]之。[八]日,济取汙(其)汁,为炊稻米、黍米[相]半七斗,酿之一宿。”^[3]

《黄帝内经》中记载了治疗臃胀的鸡矢醴,《素问·腹中论》载:“黄帝问曰:有病心腹满,旦食则不能暮食,此为何病?岐伯对曰:名为鼓胀。帝曰:治之奈何?岐伯曰:治之以鸡矢醴,一剂知,二剂已。”^[4]关于醴,《说文解字》:“醴,酒一宿孰也。”其具有制作时间短、以麦蘖作发酵剂、色混浊味甜

的特点。文中没有说明鸡矢醴的制作方法,后世鸡粪酒、鸡醴饮的制法可作参考,如唐·孙思邈《备急千金要方》“鸡粪酒”载:“鸡粪一升,熬令黄,乌豆一升,熬令声绝,勿焦。上二味,以清酒三升半,先淋鸡粪,次淋豆,取汁。”^[5]明·龚信《古今医鉴》“鸡醴饮”载:“干鸡粪一升,锅内炒黄,以好陈酒三碗淬下,煮作一碗,细滤去渣,令病人饮之。”^[6]文中鸡矢均需炒黄,用酒淋过,取其气不取其味。

《神农本草经》已经认识到药物适宜剂型的差别:“药有宜丸者,宜散者,宜水煮者,宜酒渍者,宜膏煎者;亦有一物兼宜者;亦有不可入汤酒者,并随药性,不得违越。”^[7]书中还指出菟丝子得酒良及蛇蛻畏酒。

张仲景《伤寒杂病论》中酒剂的内容非常丰富,包括冷浸法、酒煮法、酒化丸法等,但是没有发酵的方法。分述如下:酒浸法,如防己地黄汤,将4味药物用酒浸泡一夜取汁;酒煮法,如炙甘草汤、红蓝花酒、瓜蒌薤白白酒汤、芎归胶艾汤等;丸剂用酒送服,如薯蓣丸、大黄廔虫丸、赤丸、肾气丸等;散剂酒送服,如侯氏黑散、当归芍药散、当归散等;丸剂酒化服,如下瘀血汤,此方对后世的药酒丸产生了深远的影响。

2 两晋南北朝——药酒用药的筛选与切制

东晋·葛洪《肘后备急方》收录了桃仁酒、苦参酒、独活酒、金牙酒等浸泡酒方,对汉代酒剂的制备工艺可谓全盘继承。书中收录的发酵制酒法,与《天回医简》工艺相同。书中还记载了将药酒近火加热的方法:“老疟久不断者。常山三两,鳖甲一两(炙),升麻一两,附子一两,乌贼骨一两。以酒六升,渍之,小令近火,一宿成。”^[8]是对热浸法的补充。

南朝梁时陶弘景对酒剂中药物的切制作了详细的阐述。如《本草经集注》“序录”载:“凡渍药酒,皆须细切,生绢袋盛之,乃入酒密封。”文中虽指出药物需切细,但亦指出不可过细:“凡汤酒膏药,旧方皆云咬咀者,谓秤毕捣之如大豆者,又使吹去细末,此于事殊不允。药有易碎、难碎,多末、少末,秤两则不复均。今皆细切之,较略令如咬咀者,差得无末,而粒片调和,于药力同出,无生熟也。”对于石类药则指出:“凡汤酒膏中用诸石,皆细捣之如

粟米，亦可以葛布筛令调，并以新绵别裹内中。其雄黄、朱砂细末如粉。”^[9]对于大黄，则单独指出不须细判。

宋·唐慎微《证类本草》^[10]转载南朝梁时陶弘景《本草经集注》时专设“凡药不宜入汤酒者”一节，列举了石类、草木类、虫兽类共计94种药物。

其中不宜入酒剂的药物如下。

石类：朱砂、胡粉、雄黄、铜镜鼻、铅丹、藜灰、云母、银屑、白垩。

草木类：野葛、鬼臼、踯躅、藿菌、雷丸、女苑、飞廉、辛荑、枳实、瓜蒂、狼毒、莽草、藜芦、狼牙、鸢尾、藁耳、白及、蛇衔、麻勃、陟厘、毒公、巴豆、藟茹、茺萸、牡蒙、占斯、虎掌、芦根、苦瓠、云实、青箱子、苈蕒、王不留行、地肤子、茺蔚子。

虫兽类：蜂子、狗阴茎、雄鹊、搏鸡、僵蚕、斑猫、地胆、蝼蛄、虾蟆、蜜蜡、雀卵、伏翼、萤火、蜈蚣、茺青、虻虫、马刀、蜗牛、白马茎、鸡子、鼠妇、蟬蛸、蜥蜴、亭长、蜚蠊、赭魁、生鼠。

其中可入酒剂的药物如下。

石类：阳起石、孔公孽、石硫黄、石灰、钟乳、礬石、矾石、卤盐。

草木类：贯众、薇衔、羊桃、蒴藋、石南、虎杖(入酒单浸)、皂荚、蒺藜、紫葳、狼跋、槐子、蛇床子、菟丝子。

虫兽类：生龟、诸鸟兽。

这些药物选择的记载，为后世医家药酒组方筛选药物提供了参考。

3 唐代——药物熬炼、重酱药酒与膏剂入酒

唐代出现了将药物炒制后趁热酒渍的方法，如《备急千金要方》“小黄芪酒”载：“上十八味，咬咀，少壮人无所熬炼，虚老人微熬之，以绢袋中盛，清酒二斗渍之。”^[5]文中“熬炼”一词令人费解。关于“熬”字，《方言》：“熬，火干也。凡以火而干五谷之类，自山而东，剂楚以往，谓之熬。”《说文·火部》：“熬，干煎也。”关于“炼”字，《说文·火部》：“炼，铄冶金也。”段玉裁注：“治，毛本作冶。”可见，熬炼一词的本义是干煎、干炒。后世将药物的煮制浓缩过程亦称为熬炼，如《神农本草经疏》载：“饴糖用麦蘖或谷蘖同诸米渍熬炼而成。”^[11]《备急千金要方》小黄芪酒中诸药切制混合

后，老年人需将诸药轻炒后再用酒渍，同书中黄芪酒、茵苧酒、大排风散亦用同法。

唐代发酵药酒的应用呈增多趋势，方书多将药酒作为专节列出。如《备急千金要方》卷7风毒脚气方中，专设“酒醴”一节，载方17首。其中石斛酒、乌麻酒、虎骨酒等14种药酒用浸泡法，枸杞菖蒲酒、蓼酒、术膏酒等3种药酒用发酵法。同书卷12胆腑方中设“风虚杂补酒煎”专节，其中巴戟天酒为浸泡法，五加酒为发酵法。王焘《外台秘要方》卷31“古今诸家酒”载方12首，其中发酵法占9首。可见，药酒中发酵酒已经占有一定的比例。

重酱酒指经过2次或多次重复发酵的酒，古时称为酎。该酿酒方法早在汉代就已出现，如《说文·酉部》载：“酎，三重醇酒也。”段玉裁注：“《广韵》作三重酿酒，当从之。谓用酒为水酿之，是再重之酒也。次又用再重之酒为水酿之，是三重之酒也。”该法应用于药酒制作可能是在唐代。《外台秘要》对重酱酒法药酒的制作工艺有着详尽的记述。如“乌麻地黄酒”的制作方法：“上曲依当家常用法，每一斗曲用熟水一斗一升浸炊酒饭，即量熟汤多少用沾饭，如凡酿酒法，更不得加生水，每一斗米酒为佳酿。重酱酒法，待此酒熟，即将酒二斗八升淋豆。上每一斗曲，以熟水一斗浸其酒米，每一斗饴料，以四斗清酒淋其饴，然后炊饭使熟，更不得加水，其所洗甑、洗手盆、瓮等，皆须用此酒，还投酿瓮中。酿酒酒法：上欲和药酒时，先置五斗许药在瓮底，然后加五斗许饭，每次如此，斟酌至半即纳药袋，其药袋上亦使药饭相参，以至于尽，然始闭封。”^[12]《备急千金要方》中还记载了经过4次发酵的松节酒：“上二味，澄清，合渍干曲五斤，候发，以糯米四石五斗酿之，依家酿法四酱，勿令伤冷热。”^[5]

唐代出现了膏剂入酒的服用方法，如《备急千金要方》“母姜酒”的制作方法：“平旦温清酒一升，下二合膏，即细细吞之，日三夜一。”^[5]《外台秘要》“膏髓酒”则将诸药煮膏为饼如方寸大“以清酒一升，暖下膏，取服之”。^[12]

4 宋代——重汤煮与苏合香丸入酒

宋代医家沿续唐代的习惯，将药酒作为专节列出。并对药酒的作用机制进行了阐述，如《太平圣惠方》“药酒序”载：“夫酒者，谷蘖之精，和养神

气。性惟慄悍，功甚变通，能宣利胃肠，善导引药势。”^[13]

宋代对浸泡酒的加热方式进行了探讨，重汤煮是其特点。重汤煮即水浴加热，如王怀隐《太平圣惠方》“桃人酒”的制作方法：“桃人一千二百枚，汤浸，去皮尖，双人，清酒一斗。右先捣桃人令碎，向砂盆中细研，以少酒绞取汁，再研再绞，使桃仁尽即止。都内入小瓷瓮中，置于釜内，以重汤煮，看色黄如稀饴便出。”^[13]文中重汤煮的火候，以药酒色黄如稀饴为度。宋代药酒方重汤煮的时间，以2个时辰最常见，如《圣济总录》中的萆薢酒、独活酒、杜仲酒、石斛浸酒等。亦有用1个时辰者，如《圣济总录》中的排风酒。亦有指出重汤煮如沸即可，如《太平圣惠方》中的大麻仁酒。重汤煮法，由于装酒的容器呈密闭状态，酒精挥发少，而药物有效成分易溶于酒中，是一种优良的加热方法，其应用延续至今。

宋代出现了用苏合香丸煮酒服用的方法，盛行一时。沈括《梦溪笔谈》载：“王文正太尉气羸多病，真宗面赐药酒一注瓶，令空腹饮之，可以和气血，辟外邪。文正饮之，大觉安健，因对称谢，上曰：此苏合香酒也。每一斗酒，以苏合香丸一两同煮。极能调五脏，却腹中诸疾，每冒寒风兴，则饮一杯。因各出榼赐近臣。自此臣庶之家皆仿为之。苏合香丸，盛行于时。”^[14]文中一斗酒配苏合丸一两。苏合香丸煮酒法对后世影响亦深远，特别是清代酒丸的盛行与此密切相关。

宋代膏剂入酒较唐代有所进步，在发酵前即将药物制膏，如《太平圣惠方》“天门冬酒”的制作方法：“淳酒(一斗)细曲末(一斤)糯米(一斗淘净)天门冬煎五升，取天门冬去心皮，捣绞取汁，缓火煎如稀饴。右先以酒浸曲，候曲发热，炊糯米为饭。适寒温，将天门冬煎都拌和令匀，入不津瓮中密封。”^[13]

宋代对重酝酒工艺的掌握更加纯熟，如《圣济总录》中的松脂酝酒，以黍米、糯米、细曲发酵，每次发酵均加入适量的松脂粉，共发酵5次始成。同书杏仁酝酒方，以糯米、麦曲发酵，每次发酵均加入适量的杏仁汁，共发酵3次。《太平圣惠方》商陆酿酒方的记述则更简单：“商陆二十五斤，切曲十五斤，捣碎。右件药，以水二斗拌渍，炊黍米一硕，酿如常法，三酝讫，封七日开看，酒熟澄清。”^[13]说

明重酝药酒的制作在当时已经较普遍。

5 明代——药酒制作工艺总结与烧酒的应用

明·李时珍对药酒制作的发酵法与热浸法进行了总结，如《本草纲目·序例》载：“时珍曰：别有酿酒者，或以药煮汁和饭，或以药袋安置酒中，或煮物和饭同酿，皆随方法。又有煮酒者，以生绢袋药入坛密封，置大锅中，水煮一日，埋土中七日，出火毒乃饮。”^[15]文中列举了发酵酒的3种方法及重汤煮法。龚廷贤《寿世保元》“药有五法”载：“渍酒，渍煮药酒也。药须细锉，绢袋盛之，入酒罐密封，如常法煮熟。地埋日久，气烈味浓，早晚频吞，经络速达，或攻或补，并着奇功。滓滤出曝干，捣末别渍，力虽稍缓，服亦益人。为散亦佳，切勿倾弃。补虚损症，宜少饮缓取效、攻风湿症，宜多饮速取效。”^[16]

明代发酵酒的应用较宋代呈增多趋势，如《本草纲目》米酒项下收录了69首药酒方，其中发酵酒有36首，其应用频率与浸泡酒相当。值得注意的是，烧酒虽然产生于元代，但是元代的方书，如《御药院方》《饮膳正要》《瑞竹堂经验方》《兰室秘藏》中均没有烧酒相关的药酒方剂。明代《本草纲目》烧酒项下亦没有列举药酒方，说明在明代以烧酒为基酒的药酒较少。而且没有在烧酒发酵过程中添加药物的记载。烧酒浸制药酒的方法与米酒相同，如吴旻《扶寿精方》“保命延寿丹”的制作方法：“洗净锉片，生绢袋盛，堆花烧酒一大坛，入药固封，锅内水煮三时。”^[17]龚廷贤《鲁府禁方》“治瘰方”的制作方法：“上用烧酒二壶，煮二炷香。”^[18]

明代方书中有冬用黄酒、夏用烧酒的记载，如张洁《仁术便览》浸黄酒方的制作方法：“上各制净，各秤足，冬用黄酒，夏用烧酒五十壶，坛内用生绢袋装药系口，入坛中。”^[19]

明代还出现了蜜丸用烧酒煮制的方法，如吴旻《扶寿精方》“李冢宰药酒”的制作方法：“右为细末，炼蜜和作一块，高烧酒一大坛，入药煮一时，将药煮散，厚纸封埋土中七日。”^[17]该法显然是承袭宋代苏合香酒的工艺。

6 清代——药酒勾兑与色味追求

清代随着烧酒的普及，烧酒浸泡逐渐成为药酒的主流。药家有将不同药酒勾兑成新酒的经验，如《清太医院配方》“如意长生酒”的制作方法：

“用陈存绢性加减史国公酒四十斤，陈存绢性加减五加皮酒六十斤，鲜木瓜丝泡酒十斤，木瓜酒一百斤。以上药味，共合一处蒸滤，入缸内数年，绢妥用之。”^[20]从文中可见，如意长生酒由4种药酒兑成后，再进一步蒸滤久陈后才可饮用。顾世澄《疡医大全》“药酒”的制作方法：“摩罗藤，夏月用鲜者二斤，陈木瓜酒五斤，烧酒五斤；冬月用枯者四斤，陈木瓜酒八斤，烧酒二斤。入小口瓦坛，用湿面糊坛口，重汤煮一炷香为度。”^[21]吴世昌《奇方类编》“乌须黑发药酒”则是将当归、人参、五加皮等药物用上好五加皮酒浸泡。

药家对药酒的矫色、矫味方面作了探讨，矫味剂包括白糖(《奇方类编》三仙延寿酒)、甜酒与红砂糖(《经验良方全集》神仙酒方)、饴糖(《奇方类编》怡神酒)、白酒酿(《清太医院配方》加减史国

公药酒)等。矫色剂主要是红曲、栀子、紫草、茜草等。

清代药酒丸得到广泛应用，其目的是方便顾客。药酒丸单独出售，顾客购买后自行兑入酒中。如《同仁堂药目》中收载“神仙药酒丸”的制作方法：“此丸能开胃健脾，快膈宽胸，顺气化痰，消食消水。每丸泡酒一斤，少刻白酒转红，故有神仙之称。香美异常，堪供筵席。凡出外远行甚便于人。”^[22]文中白酒转红显然是红曲与茜草所致。

7 《中华人民共和国药典》中的药酒

历版《中华人民共和国药典》(以下简称《药典》)中收载的药酒有三两半药酒、冯了性风湿跌打药酒、国公酒、丁公藤风湿药酒、毛鸡药酒等。列表如下(见表1)。

表1 历版《药典》收载药酒归纳						
药酒名称	制作方法	浸泡时间	酒的种类	矫味	矫色	主治
三两半药酒	渗漉法		白酒、黄酒	蔗糖	无	气血不和 风湿痹病
冯了性风湿跌打药酒	冷浸法	30~40天	白酒	无	无	风寒湿痹 跌扑损伤
国公酒	回流加热法	30~60天	白酒	蜂蜜、赤砂糖	红曲、栀子、紫草	风寒湿痹
丁公藤风湿药酒	热浸法	40天	白酒	无	无	风寒湿痹
毛鸡药酒	冷浸法	45~55天	白酒	无	无	产后眩晕 乏力痛经
虎骨木瓜酒	冷浸法	30天	白酒	冰糖	无	风寒湿痹 口眼喎斜
虎骨酒	热浸法	90天	白酒	红糖、蜂蜜	红曲、红花、紫草	风寒湿痹
史国公药酒	热浸法	90天	白酒	冰糖	红曲、红花	风寒湿痹
胡蜂酒	冷浸法	15天	白酒	无	无	祛风除湿
舒筋活络酒	渗漉法		白酒	红糖	红曲、红花	风寒湿痹

由上可见，历版《药典》药酒制作方法多为浸泡法，仅国公酒用回流加热法。浸泡时间为15~90天。所用溶剂除三两半药酒用白酒、黄酒混合外，其余药酒均为白酒。主治病证除毛鸡药酒外，均为风寒湿痹。

8 讨论

综上所述，随着历史的演进，药酒炮制工艺从汉代的初步形成到清代的完善与多样化，经历了漫长的发展过程。从最初的浸泡法与发酵法，到后世的不断补充与改进，药酒的制作工艺逐渐趋于精细

与科学。笔者在研究过程中发现，尚有以下几点值得进一步研究。

第一是发酵酒的研究。发酵酒从汉代至今2 000多年，该法在明代达到鼎盛。《本草纲目》米酒项下收载的药酒中，有一半是发酵酒。《药典》中没有收载发酵药酒。古籍中对发酵药酒的方剂与工艺有着丰富的记载，值得进一步挖掘，特别是多次发酵的重酝药酒。现代学者对发酵酒进行了深入的研究，涉及人参、天麻、桑椹、枸杞子、三七、石斛等多种单味药物。其发酵方法多为将加工好的原料加入发

酵罐内,再加入清水和适量的糖,接种酿酒曲,保持一定的温度和湿度,进行发酵。这种发酵方法与中医传统的发酵方法迥异,并不能简单地替代。目前对中药传统复方药酒的研究尚少,而将传统发酵酒的理念注入现代药酒的工艺之中,可能会产生意想不到的效果。

第二是药物发酵与蒸馏酒。中医古籍鲜有蒸馏酒在烧制过程中添加药物的记载。笔者认为可借鉴发酵药酒的经验,如以药煮汁,以汁渍曲,以曲酿酒,以酒蒸馏。并将所得药酒与用白酒浸泡者作比较。

第三是药酒丸的研究。药酒丸的出现可追溯到汉代丸剂用酒化服,宋代的苏合香酒,明代《扶寿精方》李冢宰药酒。清代同仁堂则将其发挥到极致,最经典的药酒就是虎骨药酒。其工艺则极为复杂,包括三膏、三丸、一胶、一酒,其中丸剂有3种,即活络丸、再造丸、透骨镇风丸。据同仁堂吴彤老师傅讲,药丸入酒剂,其效果优于将诸原料药直接浸泡。当然,传统专门制作的药酒丸是为了方便患者携带,如神仙药酒丸、加减史国公药酒丸等。可惜的是,这些传统制剂市场上已很难见到了。

第四是不同药酒勾兑新酒。古人有用不同药酒勾兑新酒的经验,如同仁堂的如意长生酒、《疡医大全》摩罗藤药酒、《奇方类编》中的乌须黑发药酒等。其中如意长生酒由4种药酒勾兑而成,是同仁堂进贡宫廷的重要药酒。将不同药酒勾兑在一起,其功效可能并不是简单的叠加,有可能产生新的功效。在药酒研发时,尝试将不同药酒按比例兑在一起,再进行蒸滤,亦是一种研究思路。

〔参考文献〕

- [1] 马王堆汉墓帛书整理小组. 五十二病方[M]. 北京: 文物出版社, 1979: 51, 120.
- [2] 张延昌. 武威汉代医简注解[M]. 北京: 中医古籍出版社, 2006: 17.
- [3] 天回医简整理组. 天回医简: 下[M]. 北京: 文物出版社, 2022: 110.
- [4] 佚名. 黄帝内经素问[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2002: 223.
- [5] 孙思邈. 千金方[M]. 北京: 华夏出版社, 1993: 34, 118, 131, 110.
- [6] 龚信. 古今医鉴[M]. 北京: 商务印书馆, 1958: 168.
- [7] 尚志钧. 神农本草经辑校[M]. 北京: 学苑出版社, 2014: 3.
- [8] 葛洪. 肘后备急方[M]. 陶弘景, 补阙. 杨用道, 附广. 沈澍农, 校注. 北京: 人民卫生出版社, 2016: 89.
- [9] 陶弘景. 本草经集注[M]. 尚志钧, 辑校. 北京: 北京科学技术出版社, 2019: 27.
- [10] 唐慎微. 证类本草[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2011: 45-46.
- [11] 缪希雍. 神农本草经疏[M]. 北京: 中医古籍出版社, 2002: 173.
- [12] 王焘. 王焘医学全书: 外台秘要[M]. 北京: 中国中医药出版社, 2006: 778, 301.
- [13] 王怀隐. 太平圣惠方[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2016: 2127, 2132, 2128, 451.
- [14] 沈括. 梦溪笔谈[M]. 呼和浩特: 远方出版社, 2005: 142.
- [15] 李时珍. 全标原版本草纲目[M]. 张志斌, 郑金生, 校注. 北京: 科学出版社, 2019: 81.
- [16] 龚廷贤. 寿世保元[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 2011: 25.
- [17] 吴旻. 扶寿精方[M]. 北京: 中医古籍出版社, 1986: 57, 63.
- [18] 龚廷贤. 龚廷贤医学全书: 鲁府禁方[M]. 北京: 中国中医药出版社, 1999: 100.
- [19] 张洁. 仁术便览[M]. 北京: 中国中医药出版社, 2015: 140.
- [20] 河北省中医研究院. 清太医院配方[M]. 石家庄: 河北人民出版社, 1959: 266.
- [21] 顾世澄. 疡医大全[M]. 北京: 中国中医药出版社, 1994: 366.
- [22] 乐凤鸣. 同仁堂药目[M]. 北京: 学苑出版社, 2011: 5.

(责任编辑: 刘迪成)