

<<本草纲目白话精译>>

图书基本信息

书名：<<本草纲目白话精译>>

13位ISBN编号：9787530433058

10位ISBN编号：7530433059

出版时间：2006-1

出版时间：北京科学技术

作者：李时珍著

页数：453

字数：906000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<本草纲目白话精译>>

### 内容概要

《本草纲目》为明代著名本草学家、医学家、博物学家李时珍所撰，被誉为“东方药学巨典”，它集中集现了中国古代医学所取得的最高成就，是取之不尽的中华医学知识宝库，素享“医学之渊海”、“格物之通典”之美誉，其内容涉及极为广泛，如在生物、化学、天文、地理、地质、采矿，以及历史学等方面都有一定的成就，可以说是一部有着世界性影响的博物学著作，自问世以来，一直以其前无古人，后无来者之雄姿独占中国古代药学之鳌头，成为中国古代药学史上部头最大、内容最丰富的巨著，曾被英国生物学家达尔文誉为“中国的百科全书”，成为历代医者和读书人孜孜以求的必修书，为了能让这部最能代表中国文化的医学巨著得以最好的展现，被现代人更好的利用，我们特别邀请中国中医研究院的专家审定，吸取巨典之精髓，重新编选了这部《本草纲目》（白话精译）以飨广大读者。

本草纲目。

本书由十六部，五十二卷内容组成。

共选入单药800余种，每种药材列出正式的名称作为纲，附释名为目，以正其源；接着依次排列注解、辨疑、正误、四气五味、主治、附方等项，以阐明药物的产地、形状、性质等。

<<本草纲目白话精译>>

书籍目录

第一卷 序例 气味阴阳 五味宜忌 标本阴阳 升降浮沉 相反诸药 服药食忌 第二卷 主治百病主治药 诸风 ..... 第三卷 水部 一、天水类 二、地水类 第四卷 火部 第五卷 土部 第六卷 金石部 一、金类 二、玉类 三、石类 四、卤石类 第七章 草部 一、山草类 二、芳草类 三、隰草类 四、毒草类 五、蔓草类 六、水草类 七、石草类 八、苔类 第八卷 谷部 一、麻麦稻类 二、稷粟类 三、菽豆类 四、造酿类 第九卷 菜部 一、荤辛类 二、柔滑类 三、蓀菜类 四、水菜类 五、芝栴类 第十卷 果部 一、五果类 二、山果类 三、夷果实 四、味类 五、蓀类 六、水果类 第十一卷 木部 一、香木类 二、乔木类 三、灌木类 四、寓木类 五、苞木类 第十二卷 服器部 一、肥皂类 二、器物类 第十三卷 虫部 一、卵生类 二、化生类 三、湿生类 第十四卷 鳞部 一、龙类 二、蛇类 三、鱼类 四、无鳞鱼 第十五章 介部 一、龟鳖类 二、原禽类 三、林禽类 四、山禽类 第十六章 禽部 一、水禽类 二、原禽类 三、林禽类 四、山禽类 第十七章 兽部 一、禽类 二、兽类 三、鼠类 四、寓类、怪类 第十八卷 人部 人附录：古今度量衡介绍 一、古今度量衡对照表 二、古方中几种特殊计量单位得说明 三、公制与市制计量单位的折算

<<本草纲目白话精译>>

章节摘录

五欲 肝欲酸，心欲苦，脾欲甘，肺欲辛，肾欲成，这是五味合五脏之气，也是五脏对五味的各有所欲。

五宜 青色宜酸，肝病宜食麻、犬、李、韭。

赤色宜苦，心病宜食麦、羊、杏、薤。

黄色宜甘，脾病宜食粳、牛、枣、葵。

白色宜辛，肺病宜食黄黍、鸡、桃、葱。

黑色宜成，肾病宜食大豆黄卷、豕、栗、藿。

这是与五脏之病相适宜的五味及五味之色。

五禁 肝病禁辛，宜食甘，如粳、牛、枣、葵。

心病禁咸，宜食酸，如麻、犬、李、韭。

脾病禁酸，宜食成，如大豆、豕、栗、藿。

肺病禁苦，宜食苦，如麦、羊、杏、薤。

肾病禁甘，宜食辛，如黄黍、鸡、桃、葱。

这是五脏对五味的禁忌。

孙思邈说：春季所食宜少酸增甘以养脾，夏季所食宜少苦增辛以养肺，秋季所食宜少辛增酸以养肝，冬季所食宜少咸增苦以养心。

四季均应少甘增咸以养肾。

李时珍说：五欲的道理，是指五味入胃之后，各味各归本脏，因本脏之味不足引起的病，应用本脏相对应的味来通治。

五禁的道理，是指五脏相对应的五味不足所引发的病，畏惧其摄入太多而引起偏胜，因此适宜食入那些本来不足之味。

五走 酸走筋，筋病不要多食酸味的食物，多食令人小便不畅。

酸气涩收，膀胱得酸而缩卷，所以使水道不通。

苦走骨，骨病不能多食苦味，多食令人呕吐。

苦入下脘，三焦皆闭，所以会发生呕吐。

甘走肉，肉病不能多食甘味，多食令人心中烦闷。

甘气柔润，胃柔则缓，缓则虫动，所以会使人心中烦闷。

辛走气，气病不能多食辛味，多食令人辣心。

辛走上焦，与气俱行，久留心下，所以令人辣心。

咸走血，血病不能多食咸味，多食令人渴。

血与咸相得则凝，凝则胃汁注入，所以咽喉焦而舌底干。

《九针论》认为成走骨，骨病不能多食咸。

苦走血，血病不能多食苦。

以上所说的是五味所提供的营养在人体内的走向。

五伤 酸伤筋，辛胜酸。

苦伤气，咸胜苦。

甘伤肉，酸胜甘。

辛伤皮毛，苦胜辛。

成伤血，甘胜成。

## <<本草纲目白话精译>>

### 编辑推荐

《本草纲目》是一部有着世界性影响的博物学著作，集中体现了中国古代医学所取得的最高成就，它既是学习医药学的工具书，也是研究动物学、植物学、矿物学、物理学及天文、气象、物候等方面的参考书，曾被英国生物学家达尔文誉为“中国的百科全书”。

本书是全国名老中医特别推荐、历代医者和读书人孜孜以求的必修读本，白话精译、彩色图文，可以为广大医学界及普通读者阅读、参考。

<<本草纲目白话精译>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>