

下，能保存原药材中杏仁甙含量的96.4%，而一般煎法仅为19.9%，损失近80%。其炮制品则不需后下。生杏仁粗粉室温干燥条件下存放三天，苦杏仁甙损失20%。炮制品则几无损失。四种炮制品以蒸品煎液中苦杏仁甙含量最高，为生品后下煎法的92%以上。

三、讨论

1. 用生杏仁配方，必须单包后下，否则将使苦杏仁甙损失殆尽。应注意生杏仁不宜捣碎存放。

2. 苦杏仁炮制后入药，符合中医传统用药习惯，不需单包后下，其粗粉尚可短时存放。四种炮制品中以蒸品煎液中苦杏仁甙含量最高。同时蒸法较其他三种炮制方法简便易控，便于大量加工。因此笔者认为苦杏仁处方应付以统一用蒸品较好。

致谢 本文承山东省中医药研究所冯宝麟、王琦老师及本院张兆旺老师审阅、指正。

介绍测量油砂温度

酥制鹿筋的方法

胡金吾（湖南省株洲市立中医院）

鹿筋为鹿科动物梅花鹿和马鹿的干燥肢筋，性味甘温，有补虚劳、强筋骨、填精髓之功。鹿筋入药用，须经炮制，若炮制不得法，则可出现烧焦、粘砂和不松泡等现象，影响其片型美观和疗效。本人在加工炮制鹿筋过程中，利用温度计测量油砂温度方法，保证了炮制质量。现介绍如下。

1. 原材料的处理：先去净鹿筋趾端上的蹄甲和皮毛，用温水洗刷干净，放在炭火上烘软，切2分段片，干燥，分开大小。

2. 炒制：将油砂置锅中加热，用温度计测量砂温，上升至160~170℃时，即倒入小的鹿筋快速翻炒2~3分钟。出锅后，待砂温升至190~200℃时，倒入大的鹿筋快速翻炒3~4分钟出锅。筛去油砂。成品要求色黄泡起。

3. 酥制：趁热将炮炒过的鹿筋放于适宜的铁丝筛内，置火上，间距约30~32厘米。边烤边翻动，并按比例喷加黄酒或白酒（一般每10斤鹿筋用酒2斤）直至酥制成金黄色，有鹿筋独特的酥香味即可。

注意：1. 鹿筋容易吸潮，故在砂烫前，一定要重烘一下，除去其水分，防止出现粘砂和不泡起的现象。2. 切片时，一定要厚薄均匀。砂烫时亦要分开大小以免太过和不足。

谈谈京半夏

郑晓强（四川省垫江县中药材公司）

半夏味辛平，生微寒，熟温，有毒，健脾止呕去痰涎，熟令人下，生令人吐，合生姜和煎，方制其毒。现将我县的京半夏操作方法介绍如下：

辅料：甘草15%，麻黄、桂枝、生姜5%，生石灰25%。

操作：取净干半夏，用清水浸泡二天，放水，将各种辅料打碎混匀，与半夏层层交叉放入池中，加水淹过药面，上盖避光物，一周翻动一次。约一月左右，见本品内外色金黄，口尝多数化渣，无麻味或久尝略带麻味，取出晒干，扬去辅料，即得。

京半夏可增加解表、止咳作用，主要用于止呕及体虚者之多痰咳嗽。

（上接36页）

- (4) Tu Yon Yon, et al; plant Medica(3): 143,1982
- (5) 田櫻等; 中草药13:249,1982
- (6) S.R.Heller and G.W.A.Milne, EPA/NIH Mass spectral data base,4:3178, 83-48, 7,USGPO,Washington,1973
- (7) S R Heller and G. W. A. Milne, EPA/NIH Mass spectral data base, 4:3200, 83-47-6,USGPO, Warrington,1978

致谢 本文所用紫外、红外光谱、质谱及核磁共振谱均由本所仪器分析室代测。