Li□t d□□ng là m□t b□nh mang tính xã h□i, ngày nay ng□□i ta g□i m□t cách t□ nh□ h□n là "r□i lo□n c□□ng" ho□c nói vui là b□nh "trên b□o d□□i không nghe".

Y h□c c□ truy□n có nhi□u bài thu□c b□ th□n tráng d□□ng, sinh tinh ích khí, ch□a ch□ng "trên b□o d□□i không nghe" r□t hi□u nghi□m v□i các v□ thu□c nh□: h□i c□u, h□i mã, nh□c thung dung, dâm d□□ng ho□c, th□ ty t□, đ□ tr□ng, l□c giác giao (nhung h□□u), ba kích... Đ□ đ□n gi□n hóa, b□n có th□ dùng các th□c đ□n thông minh đ□ ch□a r□i lo□n c□□ng sau đây:

Chim s□.

Công th□c 1: th□t chó 500g, đ□u đen 50g. Cho c□ hai th□ vào n□u nh□, ăn liên t□c.

Công th□c 2: chim s□ mùa đông 5 con, làm s□ch, lu□c chín, ăn nh□t.

Công th□c 3: tinh hoàn gà 10 qu□ (ho□c tinh hoàn bò m□t đôi), r□□u g□o n□p v□a ph□i, cho vào n□u ăn. Khi dùng bài thu□c này không ăn các th□c ăn l□nh.

Công th□c 4: h□t m□□p đ□ng 300g, sao vàng tán nh□, cho vào l□, m□i ngày u□ng 10g v□i r□□u vang. M□i ngày u□ng hai l□n. M□□i ngày là m□t đ□t.

Công th□c 5: th□t h□□u 200g, nh□c thung dung 30g. Th□t h□□u r□a s□ch, thái mi□ng, nh□c thung dung ngâm n□□c xong thái lát. Cho c□ hai th□ vào n□u, thêm g□ng, hành, mu□i, gia v□. Sau khi n□u chín, b□ nh□c thung dung đi, còn l□i ăn h□t.

Công th□c 6: th□t dê 200g, t□i 50g, nõn tôm 30g. Th□t dê r□a s□ch, thái m□ng, n□u tôm nõn và t□i, cho hành sau đó m□i cho th□t dê vào n□u chín, ăn h□t th□t và tôm. Ch□a li□t d□□ng do th□n h□.

Công th□c 7: gan gà tr□ng 2 b□, dây t□ h□ng 15g, cho vào s□c cùng l□y n□□c u□ng. U□ng th□□ng xuyên ch□a li□t d□□ng do th□n h□.

Công th□c 8: hành c□ già 20g, r□□u tr□ng 50g. Hành c□ r□a s□ch, băm nh□ r□i xào cho th□t nóng sau đó cho r□□u tr□ng r□i gói trong g□c bu□c ngay vào b□ng d□□i khi còn đang □m.

Công th□c 9: □t t□□i 100g, tôm nõn 50g, r□□u tr□ng (50 đ□ tr□ lên) 200ml. Tôm r□a s□ch cho vào xào v□i □t, sau đó đ□ r□□u vào n□u sôi, ăn h□t trong 1 l□n.

L□□ng y Vũ Qu□c Trung