

DOI: 10.13288/j.11-2166/r.2018.10.006

思路与方法

方后注服药食忌研究

李筠¹, 岳勤霏², 范欣生^{1,2*}

(1. 南京中医药大学中医药文献研究所, 江苏省南京市仙林大学城仙林大道 138 号, 210023; 2. 南京中医药大学基础医学院)

摘要 目的 探讨中医方剂方后注服药食忌的规律。方法 收集和整理古代方书文献中有关方后注服药食忌的记载, 采用关联规则等方法分析药物、病证与禁忌食物的关系。结果 经整理从 39 部方书文献中获得包含方后注服药食忌的方剂共有 2587 首; 方后注服药食忌中, 支持度较高的禁忌食物为猪肉、生葱、菰菜等, 且与其他药物或食物的关联较为紧密。支持度最高的禁忌食物组合为海藻-菰菜, 支持度最高的药物与禁忌食物组合为甘草-海藻。主治病证中, 风疾最为常见, 常忌猪肉、生冷、海藻等; 咳喘常忌海藻、菰菜、生葱等; 疟疾常忌生葱、生菜、热食等; 痢疾常忌油腻、生冷、热食等; 消渴忌猪肉、茺萸、海藻等; 水肿常忌咸味、生冷、醋等。结论 服药食忌是方后注中的重要内容, 药食禁忌与病证禁忌常同时存在, 与中药七情理论关系密切。研究和掌握中医服药食忌理论将为中医处方规范化提供客观依据, 为保证中医临床疗效提供有益的支持。

关键词 服药食忌; 方后注; 古代文献; 数据挖掘

方后注是处方后的说明部分, 包括药物的煎法、服法、药后反应、药后护理、预后判断等内容, 与方剂组成一个整体。服药食忌为服用中药期间的饮食禁忌, 属于药后护理的范围, 是中医药禁忌理论的重要组成部分, 其源于古人长期临床实践的经验与教训总结, 对保证中医临床用药安全有效起着重要的作用^[1]。探讨古代文献中方后注服药食忌的规律对临床用药有一定的指导意义。

1 资料与方法

本研究所搜集的古代方书等文献来源于南京中医药大学中医药文献研究所馆藏文献资料与南京中医药大学图书馆馆藏图书, 数据库平台和电子资料主要为中医药数据库。查阅的古代文献主要有《伤寒论》《金匱要略》《小品方》《肘后备急方》《仙授理伤续断秘方》《备急千金要方》《千金翼方》《外台秘要》《太平惠民和剂局方》《妇人大全良方》《济生方》《普济本事方》《太平圣惠方》《圣济总录》《博济方》《苏沈良方》《洪氏

集验方》《杨氏家藏方》《全生指迷方》《是斋百一选方》《三因极一病证方论》《黄帝素问宣明论方》《儒门事亲》《脾胃论》《兰室秘藏》《世医得效方》《丹溪心法》《卫生宝鉴》《绛雪丹书》《卫生易简方》《普济方》《医方考》《景岳全书》《温疫论》《温热经纬》《温病条辨》《温热论》《湿热带辨》《成方切用》。

根据《中华本草》^[2]、《中药名大典》^[3]和《中华人民共和国药典》^[4]对药名进行规范处理, 将药物的别名、商品名、处方名统一为正名。

所查阅的古代文献方后注中包含“禁”“忌”“慎”“戒”“不可”“不得”“断”等食物禁忌的方剂。无药物组成、主治证不明确、主治证过于庞杂或针对性不强、与之前文献重复的方剂均不予收录。

采用 Excel 2010 建立数据库, 提取纳入方剂的主治与功效、组成、方后注食物禁忌。采用江苏省方剂研究重点实验室开发的中医药关联规则挖掘软件 V1.0 对所整理的资料进行高频药物与药对、高频食物与食物组合、高频病证等分析。

2 结果

2.1 方后注服药食忌文献整理情况

按照纳入标准与排除标准, 共收集整理了 39

基金项目: 国家重点基础研究发展计划(“973”计划)(2011CB505301); 江苏省中药资源产业化过程协同创新中心课题(FJGJS201506)

* 通讯作者: nzyb10111@163.com, (025) 85811945

部古代方书等文献, 包含 2587 首方后注中的服药食忌的方剂。

依照书中方后注有服药食忌记载的方剂数目排序 (排除与前方书中重复方剂: 《外台秘要》864 首, 《普济方》530 首, 《太平圣惠方》495 首, 《千金翼方》与《备急千金要方》分别为 83 和 67 首, 《圣济总录》61 首, 《小品方》57 首, 而其余医书中 26 本记载有服药食忌的方剂数小于 50 首, 5 本医书无相关方剂记载, 1 本医书仅记载 2 首。

从所搜集文献的年代来看, 唐以前有 4 部, 共有 69 首方剂记载了服药食忌; 唐代共有 3 部, 有 1014 首方剂的方后注记载了服药食忌的内容; 宋金元时期的书籍最多, 共有 20 部, 共有 944 首方剂中有服药食忌的记载; 明代共搜集了 5 部书, 共有 558 首记载了服药食忌内容的方剂; 而清代的医书中记载有服药食忌的方剂较少, 《温热经纬》《温病条辨》《温热论》等 5 部代表性温病著作中并无服药食忌的记载, 而《成方切用》中仅 2 首方后注记载有服药食忌。

2.2 服药食忌的药食分析

在搜集整理的 2587 首方剂的方后注服药食忌中, 对服药食忌中的禁忌食物、高频禁忌药物与禁忌食物组合、高频禁忌药对进行统计, 统计结果见表 1。

由表 1 可知, 在方后注服药食忌中, 支持度最

高的食物为猪肉, 其支持度为 24.91%; 生葱的支持度为 19.12%; 菰菜的支持度为 18.2%; 其次分别为海藻、生冷、油腻、生菜、冷水、鱼肉、热面等。支持度最高的禁忌药物为甘草, 其支持度为 34.66%; 肉桂的支持度为 28.29%; 人参的支持度为 23.34%; 其次分别为当归、干姜、茯苓、附子、白术、防风、黄芩等。

海藻-菰菜为支持度最高的禁忌食物组合, 其支持度为 17.93%; 海藻-生葱的支持度为 9.75%; 生葱-菰菜的支持度为 9.64%; 其次分别为油腻-生冷、冷水-猪肉、李-桃、猪肉-生葱、桃-雀肉、李-雀肉、羊肉-饴等。支持度最高的禁忌药对为人参-甘草, 其支持度为 13.44%; 甘草-肉桂次之, 其支持度为 13.28%; 其次为人参-肉桂, 其支持度为 10.86%; 其次分别为当归-肉桂、干姜-肉桂、肉桂-附子、当归-甘草、人参-茯苓、甘草-黄芩、干姜-甘草等。

2.3 药物与禁忌食物关联规则分析

为了探讨这 2587 首方剂中药物与禁忌食物的关系, 我们将同一首方剂的组成药物与其对应的禁忌食物放在一起做关联规则分析。支持度排名前 200 位的药食禁忌关联关系见图 1。

由图 1 可见, 海藻、甘草、菰菜、肉桂、猪肉、生葱等与其他药物或食物的关联较为紧密, 支持度排名前 20 位的药物与食物禁忌组合见表 2。

表 1 2587 首方剂方后注服药食忌中高频禁忌食物、高频禁忌药物、高频禁忌食物组合和高频禁忌药对统计

禁忌食物	支持度 (%)	禁忌药物	支持度 (%)	禁忌食物组合	支持度 (%)	禁忌药对	支持度 (%)
猪肉	24.91	甘草	34.66	海藻-菰菜	17.93	人参-甘草	13.44
生葱	19.12	肉桂	28.29	海藻-生葱	9.75	甘草-肉桂	13.28
菰菜	18.20	人参	23.34	生葱-菰菜	9.64	人参-肉桂	10.86
海藻	18.16	当归	17.89	油腻-生冷	7.18	当归-肉桂	9.67
生冷	17.97	干姜	15.51	冷水-猪肉	7.14	干姜-肉桂	9.48
油腻	10.86	茯苓	15.32	李-桃	6.76	肉桂-附子	9.14
生菜	8.25	附子	15.24	猪肉-生葱	6.26	当归-甘草	8.91
冷水	7.91	白术	14.40	桃-雀肉	6.14	人参-茯苓	8.45
鱼肉	7.75	防风	13.17	李-雀肉	6.14	甘草-黄芩	8.18
热面	7.18	黄芩	12.40	羊肉-饴	5.76	干姜-甘草	8.10
酒	7.02	川芎	12.02	生菜-生葱	5.68	人参-白术	7.33
羊肉	6.99	陈皮	12.02	猪肉-鱼肉	5.45	川芎-肉桂	7.26
桃	6.79	大黄	10.56	猪肉-菰菜	5.14	白术-肉桂	6.99
李	6.76	生姜	10.52	海藻-猪肉	5.11	人参-当归	6.91
醋	6.49	白芍	10.21	猪肉-鸡肉	4.57	甘草-白术	6.91
蒜	6.45	细辛	9.94	猪肉-生冷	4.53	人参-干姜	6.76
雀肉	6.22	半夏	9.75	猪肉-生菜	3.61	肉桂-茯苓	6.72
饴	6.14	杏仁	9.21	海藻-生菜	3.53	甘草-防风	6.45
热食	5.95	麦冬	8.68	生葱-饴	3.45	甘草-茯苓	6.37
鸡肉	5.91	生地黄	8.48	生菜-菰菜	3.42	肉桂-防风	6.22

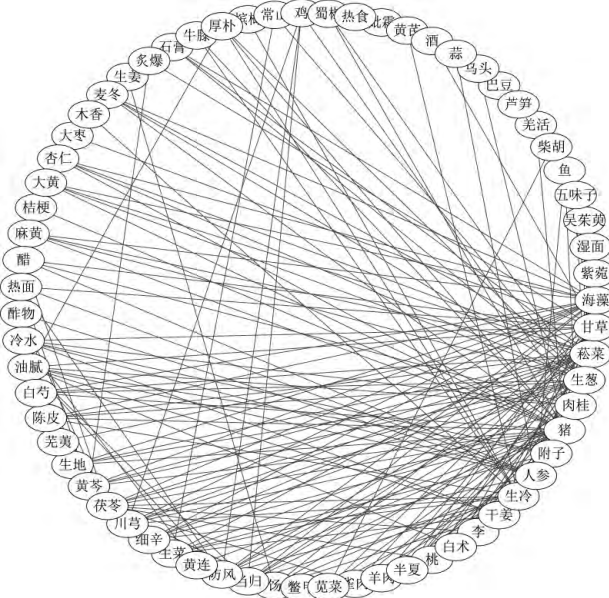


图 1 药物与禁忌食物关联规则分析

表 2 2587 首方剂支持度排名前 20 位的药物与禁忌食物关联规则分析

药物-禁忌食物	支持度 (%)	药物-禁忌食物	支持度 (%)
甘草-海藻	18.22	肉桂-生冷	7.05
甘草-菰菜	18.18	干姜-生葱	6.81
肉桂-生葱	15.84	白术-李	6.50
甘草-生葱	10.08	白术-桃	6.50
肉桂-猪肉	9.30	人参-生葱	6.38
肉桂-菰菜	8.95	干姜-猪肉	6.31
附子-猪肉	8.80	半夏-羊肉	6.07
甘草-猪肉	8.06	白术-雀肉	6.03
人参-菰菜	7.40	鳖甲-菰菜	5.68
人参-猪肉	7.36	甘草-生冷	5.64

由表 2 可见,在方后注服药食忌中,甘草-海藻为支持度最高的药物与禁忌食物组合,其支持度为 18.22%;其次为甘草-菰菜,其支持度为 18.18%;肉桂-生葱的支持度为 15.84%;此外,还有甘草-生葱、肉桂-猪肉、肉桂-菰菜、附子-猪肉、甘草-猪肉、人参-菰菜、人参-猪肉、肉桂-生冷、

干姜-生葱、白术-李、白术-桃、人参-生葱、干姜-猪肉等。

3 病证及禁忌食物关系分析

3.1 高频病证统计

在所搜集的方后注中有服药食忌内容的方剂中,其主治的病证统计数据如下:风疾为支持度最高的病证,其支持度为 11.6%;咳喘次之,其支持度为 5.76%;疟疾次之,其支持度为 4.83%;其后依次为痢疾、消渴、水肿、积聚、痰饮、心痛、眼疾、伤寒、霍乱、骨蒸、疮肿、发白、呕逆、痔疾、疝气等。

3.2 病证与其禁忌食物关系探析

为了进一步了解各种病证应该禁忌的食物,对代表性病证相应的禁忌食物进行统计。从表 3 可知,在治疗风疾方的方后注服药食忌中,猪肉的支持度最高,为 38.13%;生冷的支持度为 24.75%;海藻、菰菜支持度均为 21.07%;此外,还有生葱、鸡肉、油腻、鱼肉、动风物、蒜等。

在治疗咳喘方的方后注服药食忌中,海藻与菰菜的支持度最高,均为 38.16%;生葱的支持度为 36.84%;猪肉与生菜的支持度均为 23.03%;其后是羊肉、饴、面、咸味、醋等。

在治疗疟疾方的方后注服药食忌中,生葱的支持度最高,为 43.65%;生菜的支持度为 42.86%;热食的支持度为 30.95%;其后是海藻、菰菜、菰菜、生冷、猪肉、油腻、鱼肉等。

在治疗痢疾方的方后注服药食忌中,油腻的支持度最高,为 35.21%;其次是生冷,支持度为 33.8%;热食支持度为 23.94%;其后是猪肉、冷水、菰菜、海藻、毒物、肥腻、醋等。

在治疗消渴方的方后注服药食忌中,猪肉的支持度为 47.62%;茺菢、海藻、菰菜的支持度为 26.98%;其后是酢物、冷水、生葱、酒、生冷、热面等。

表 3 2587 首方剂中与病证相关的禁忌食物支持度

风疾	支持度 (%)	咳喘	支持度 (%)	疟疾	支持度 (%)	痢疾	支持度 (%)	消渴	支持度 (%)	水肿	支持度 (%)
猪肉	38.13	海藻	38.16	生葱	43.65	油腻	35.21	猪肉	47.62	盐	50.75
生冷	24.75	菰菜	38.16	生菜	42.86	生冷	33.80	茺菢	26.98	生冷	17.91
海藻	21.07	生葱	36.84	热食	30.95	热食	23.94	海藻	26.98	醋	11.94
菰菜	21.07	猪肉	23.03	海藻	23.02	猪肉	15.49	菰菜	26.98	面	11.94
生葱	20.07	生菜	23.03	菰菜	21.43	冷水	12.68	酢物	23.81	酒	10.45
鸡肉	18.39	羊肉	21.05	菰菜	15.08	菰菜	9.86	冷水	14.29	咸味	10.45
油腻	14.05	饴	20.39	生冷	11.90	海藻	9.86	生葱	14.29	鱼肉	8.96
鱼肉	12.37	面	11.18	猪肉	9.52	毒物	8.45	酒	12.70	酱	7.46
动风物	12.37	咸味	11.18	油腻	9.52	肥腻	7.04	生冷	7.94	生菜	4.48
蒜	8.70	醋	10.53	鱼肉	7.14	醋	7.04	热面	7.94	李	4.48

在治疗水肿方的方后注服药食忌中,盐的支持度最高,为 50.75%;生冷的支持度为 17.91%;醋与面支持度均为 11.94%;其后是酒与咸味、鱼肉、酱、生葱、李等。

4 讨论

从高频食物、食物组合发现,猪肉、生葱、菰菜、海藻、生冷、油腻等食物常被视为服药禁忌食物;海藻-菰菜、海藻-生葱、生葱-菰菜、油腻-生冷、冷水-猪肉等食物组合常被视为应忌食的食物组合。在注有服药食忌的方剂中,甘草、肉桂、人参等药物出现较多。

药物与禁忌食物关联规则中发现,甘草-海藻、甘草-菰菜、肉桂-生葱、甘草-生葱、肉桂-猪肉、肉桂-菰菜、附子-猪肉、甘草-猪肉、人参-菰菜、人参-猪肉等为支持度较高的药物与禁忌食物组合。

从病证分析发现,治疗风疾、咳喘、疟疾、痢疾、消渴、水肿等病证时应注意服药食忌。风疾常忌猪肉、鸡肉、鱼肉等;咳喘常忌海藻、菰菜、猪肉等;疟疾常忌生葱、生菜、热食等;痢疾常忌油腻、生冷、热食等;消渴忌猪肉、茱萸等;水肿常忌咸味、生冷、醋等。

由上述内容可知,药食禁忌与病证食忌同时存在于方后注服药食忌中,并与“服药食忌例”在不同程度上相符。药食禁忌理论主要源于《神农

本草经》七情理论中的相恶、相畏、相反,如《备急千金要方》中载有“甘草忌菰菜、海藻”^[3],《太平惠民和剂局方》亦有“有甘草,勿食菰菜及海藻”的记载^[4],以上均来源于甘草与海藻相反的说法。由此可知,药食禁忌理论与中药七情理论关系密切。

病证食忌在方后注服药食忌中亦多有体现,如《小品方》有“消渴家忌食猪肉”的记载^[5]。历代医书中多有关于病证食忌的专门记载,故通过对历代医书中的病证食忌内容的研究,对于更深入地理解方后注服药食忌将有所帮助。

参考文献

- [1] 鲍玉洁. 服药食忌浅析 [J]. 临床合理用药杂志, 2012, 5(5): 6.
- [2] 国家中医药管理局. 《中华本草》编委会. 中华本草 [M]. 上海: 上海科学技术出版社, 1999.
- [3] 刘道青. 中药名大典 [M]. 郑州: 中原农民出版社, 1994.
- [4] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典(2015 版) [M]. 北京: 中国医药科技出版社, 2015.
- [5] 孙思邈. 备急千金要方 [M]. 太原: 山西科学技术出版社, 2010: 25.
- [6] 太平惠民和剂局. 太平惠民和剂局方 [M]. 刘景源, 点校. 北京: 人民卫生出版社, 1985: 418.
- [7] 陈延之. 小品方 [M]. 高文铸, 辑校. 北京: 中国中医药出版社, 1995: 68.

Research on Prescription Notes of Contraindication Between Medicinals and Food

LI Yun¹, YUE Qinfel², FAN Xincheng^{1,2}

(1. Institute of Literature in Chinese Medicine, Nanjing University of Chinese Medicine, Nanjing, 210023; 2. School of Basic Medicine, Nanjing University of Chinese Medicine)

ABSTRACT Objective To explore the regularity of food and medicine contraindication in the ancient Chinese prescription literatures. **Methods** The prescriptions relevant to food contraindication in ancient prescription literatures were collected and organized to analyze the relations between drugs, diseases and food contraindication by using the methods of association rules. **Results** 2587 prescriptions containing food and medicine contraindication after administration of herbal decoction from 39 ancient prescription literatures were collected. The higher frequency food prohibited included pork, green onion, cabbage etc., which also had close relations with other food and medicinals. The highest frequency prohibited food pair was sargassum-cabbage, while the highest frequency food-medicinal pair was Gancao (glycyrrhizae radix et rhizome)-sargassum. Wind disease is the most common disease syndrome, which normally contraindicated pork, raw or cold food, seaweed, etc. Cough and asthma was contraindicated seaweed, sargassum, green onion, etc. Malaria was contraindicated green onion, cabbage, hot food, etc. Dysentery was usually contraindicated greasy, raw and cold, hot food, etc. Consumptive thirst syndrome was contraindicated pork, Wuyi (fructus ulmi), seaweed, etc. Edema was contraindicated salty, raw and cold food, vinegar, etc. **Conclusion** Food and medicine contraindication is an important content of the prescription notes. Medicinal-food and medicinal-syndrome contraindication are co-existing, which has a close relationship with seven emotions of Chinese herbs. Research and master of food and Chinese herb contraindication theory would provide objective basis for the prescription normalization and valuable support for ensuring clinical effects of traditional Chinese medicine.

Keywords food and medicine contraindication; prescription notes; ancient literature; data mining

(收稿日期: 2017-11-07; 修回日期: 2017-12-15)

编辑: 黄 健