

古代医家论食物相反之辨析

严 泽 张 聪 林 殷* 廖 艳 张 煜 张玉萃

(北京中医药大学基础医学院,北京市朝阳区北三环东路 11 号,100029)

基金项目:北京中医药大学科研基金资助项目(2011-03);北京市教育委员会专项资助(521/010120201)

* 通讯作者:liny@bucm.edu.cn, (010)64286987

[摘 要] 食物相反是古籍中用来描述某些食物不宜同食,否则会对健康有害的概念。通过研究古代医家如何看待、评价食物相反及如何认识食物相反的具体机制,从而得出古代医家对于食物相反采取的是具体问题具体分析辩证态度的结论。

[关键词] 食物相反;古代文献;物性相反

古籍中有某些食物同食会对健康有害如致病、中毒甚至死亡的记载,称为“食物相反”。对于食物相反一说的源流,我们已撰文探讨过,认为食物相反形成过程中,药物相反、食物禁忌发挥了非常关键的作用,前者为食物相反提供了重要的理论依据,食物相反之“相反”即药物相反之“相反”;后者则构成了食物相反的主要内容,食物相反记载绝大部分来源于前代的食物搭配禁忌^[1]。本研究立足于我们所统计的与食物相反相关的 241 部文献,研究其对食物相反的相关论述。

1 对食物相反现象及其价值的评价

对于不少文献中出现的食物相反记载,古代医家已开始进行研究,并就某些食物相反现象是否存在及其实用价值等方面做出诸多论述,医家观点大致分为赞成认同、质疑否定及存疑待考 3 种。

1.1 认同食物相反现象的记载

据我们查阅结果,作者明确表示认同某些食物相反现象的文献有 6 部,按时间顺序排列如下:罗必炜校《鼎刻京板太医院校正分类青囊药性赋》(1552—1566)、李时珍《本草纲目》(1590)、吴仪洛《本草从新》(1757)、汪绂《医林纂要探源》(1758)、姚澜《本草分经》(1840)及岳昶《药性集要便读》(1843)。

以《鼎刻京板太医院校正分类青囊药性赋》为例,它是明代太医院编写的具有官方权威性的中药简明读本,书中共载 4 对相反食物,在“大枣与生葱相刑,不宜合食”记载后,作者指出:“入药当知刑反忌宜,性情要辨苦甘冷热”^[2]。

又如《药性集要便读》^[3]在“烧酒同姜、蒜食,令人生痔”记载后作者注曰:“昶闻:人饮糖、烧酒极多后吃,烟火自咽出,立毙”。《本草从新》的作者“河豚与荆芥大相反”后指出:“子亲见一人因此丧

命”^[4],对食物相反说表示认同。

1.2 质疑食物相反现象的记载

与认同食物相反者比较,质疑此论者略多,据我们统计共有 9 部文献,按时间顺序排列如下:李时珍《本草纲目》、倪朱谟《本草汇言》(1624)、缪希雍《神农本草经疏》(1624)、顾逢伯《分部本草妙用》(1630)、汪昂《本草备要》(1649)、沈穆《本草洞论》(1661)、张璐《本经逢原》(1695)、黄宫绣《本草求真》(1769)及徐文弼《寿世传真》(1771)。

如《本草汇言》对“糯米,妊娠合杂肉食之不利子”提出质疑,认为肉、谷物都是人久食而无害,糯米仅在少数病理条件下不宜食用,至于与杂肉同食致病更不可信,曰“愚意观之,其危害未必如此之甚,盖天生五谷以食人,皆稟土中冲和之气,可常御而无害者。第糯米气温,性黏滞,唯不利于上焦有痰热及脾病不能转运、小儿难于克化者,余皆无害。诸家之言不可尽信也”^[5]。

《本草求真》对“韭忌牛肉”的说法引经据典进行批驳,曰“经曰:毒药攻邪,五谷为养,五畜为益,五菜为充,五果为助,气味合而明之,以补精益气。五菜,韭、薤、葱、葵、藿也。五果,桃、李、枣、杏、栗也。使韭果忌牛肉,则经何以又不言其有忌乎”^[6]。

《本经逢原》对“落花生与黄瓜相反”的说法提出质疑,指出落花生“或云与黄瓜相反,予曾二者并食,未蒙其害,因表出之”^[7]。

1.3 存疑待考食物相反的记载

据我们统计,提出存疑待考食物相反的记载主要见于以下 3 部文献:唐慎微《经史证类备急本草》(1108)、李时珍《本草纲目》及穆世锡《食物辑要》(1607—1614)。

《证类本草》认为,芹菜与醋是否适宜合食,不同

文献观点不一,曰“《食疗本草》:水芹于醋中食之,损人齿,黑色。陈藏器云:亦能滋人”^[8]。

《食物辑要》对于酒与茶的关系首先指出“茶解酒毒”,继而又曰“酒后多饮浓茶,令吐”^[9]。可见作者对于酒与茶是否可以合食是存在疑问的,因此,文中将不同的记载一并收录,以供参考。

总之,古代医家对于食物相反是否存在及其是否有实际意义,见解不一。这种分歧不仅表现在对于同一相反组合是否可以同食,不同医家观点迥异,而且即使同一医家对于不同的相反组合,其态度也各异。最典型的就是《本草纲目》,其中兼具对食物相反表示认同、质疑与存疑待考的记载。如对“沙糖不可与鲫鱼同食,成疳虫”;“砂糖不与葵同食,生流癖”等说,李时珍表示认同,曰“砂糖与鱼、笋之类同食,皆不益人,今人每用为调和,徒取其适口而不知阴受其害也”^{[10]1552}。而对“胡桃肉同酒食多,令人咯血”说,李时珍则表示质疑,曰“酒家往往醉后嗜之,则食多吐水、吐食、脱眉及酒同食咯血之说亦未必尽然也”^{[10]1475}。对于“松子不可同胡羊肉食”则表示有待进一步考证:“《物类相感志》云:‘杂色羊肉入松子则无毒’,其说不同,何哉”^{[10]2178}。

无论认同还是质疑,医家所依据的主要都是个人临床与生活经验,许多内容明显荒诞不经,可信度有限。比较而言,质疑者的某些结论则或是通过细致的考证与医理分析得出,或是通过以身试食验证,相对传言、个案而言,其科学性略强。

2 食物相反现象的机制阐释

考查古代文献,对食物相反现象的机制阐释大致分为两类,一是从食物间相互作用方式的角度解释,一是从食物中某种食物自身不宜食用进行解释。

2.1 基于食物相互作用的“相反”机制阐释

食物由于相互作用不宜合食的具体机制主要涉及食物性味不和、食物阴阳五行属性不和及食物物性不和。这里的“不和”既包括属性彼此忤逆、抵触,也包括属性相似导致食物原有的偏性增加。

从性味论者,如对于兔肉与干姜同食导致霍乱的记载,吴谦《医宗金鉴》(1742)解释为:“兔肉酸寒,阴性也,干姜辛热,阳性也,性味相反,同食者必成霍乱”^[11]。

从阴阳五行论者,如李杲《金匱要略广注》^[12](1682),对于“麋脂及梅、李子,若孕妇食之,令子青盲,男子伤精”,作者认为,“人目以阴为体,以阳为用。麋阴兽也,梅、李子味酸苦亦属阴类,妊娠三物

合食则阴气太盛,而消沮闭藏者多;阳气绝无而光明开发者少,故令子青盲也。男子精气宜温暖,阴盛则精寒。《神农本草经》云:阴寒精自出;《本草》云:麋脂令阴萎。此伤精之验也”。又有“羊肝共生椒食之,破人五脏”,作者解释为:“羊肝属木生风,生椒辛热助火,共食则风火相煽,破五脏”。

最常见的食物相反机制论述是从物性角度立论的。所谓物性,是指食物自然禀赋的某些特性,既包括食物的特殊功效,也包括某些食物间存在的特殊影响关系。物性不和既包括物性相反,如《医林纂要探源》有“蜜同葱食能杀人。注:盖一上升,一下降,其势相逆也”^[13];也包括将食物轻微的偏性叠加、放大,如张三锡《本草选》(1609)有“鸡肉同鱼汁食,成心瘕。鸡性能助湿中之火,病邪得之为有助也,若鱼肉之类皆然”^{[14]364};还包括两种食物为彼此导致不良反应提供条件,如程林《金匱要略直解》(1673)有“食甜粥已,食盐即吐。注:甘者令人中满,食甜物必腻于膈上,随食以盐,得咸则涌泄也”^[15];以及食物物性的影响范围扩大,如贾铭《饮食须知》(1368—1370)有:“尤忌将盐点茶,或同咸味食,如引贼入肾”(因咸入肾,可将绿茶的寒凉之气引入肾中)^[16]。此外,尚有基于食物间特殊影响关系的物性不和的相关记载,如《本草洞诠》曰:“蜜与枣不可合食。注:蜜蜡同大枣咀嚼则易烂也”^[17]。坚硬蜜蜡同大枣一起咀嚼容易嚼烂,体现的是物性上大枣对蜜蜡的制约,因此,蜜与枣也不宜同食。

2.2 基于单一食物不宜食用的“相反”机制阐释

食物相反致病的原理是合食致病,但有些医家认为,食物中有一种起到主要作用,这种食物单吃过多也会出现类似合食的不良反应。这种单一食物致病又分为3种情况,一是基于食物性味或物性的特殊性,如何首乌作为药食同源的食物有乌须黑发的功效,但是与萝卜同食“令人白发”。《本草纲目》认为,其原因在于“莱菔多食渗人血,则其白人发盖亦由此,非独其下气涩营卫也”^{[10]1314}。二是某些食物所属的一类食物都对健康不利,如《本草选》论鱼鲙,曰“凡杀物命,既亏仁爱且肉未停冷,动性尤存,旋烹不熟,食犹害人,况鱼鲙肉生,损人尤甚,为癥瘕、为痼疾、为奇病,不可不知”^{[14]74}。三是某些食物本身有毒,如《图经本草》(1096)指出:“鲇鱼不可与牛肝同食,令人患风噎”;“鲑鱼不可与野猪肉合食,令人吐泻”及“鲈鱼不可与野鸡、野猪肉合食,令人患癩”的原因是这几种鱼类“寒而有毒,非食之佳品也”^[18]。

表 1 《金匱要略》部分食物相反记载三家注释对比

《金匱要略》	《医宗金鉴·订正仲景全书·金匱要略注》	《金匱要略直解》	《金匱要略广注》
醋合酪食之,令人血瘕。鲤鱼不可合小豆藿食之……害人。	酪性黏滞,醋性酸收,故令成血瘕。能助热动风,合食俱不宜。	醋酸敛而酪黏滞,令作血瘕。鲫鱼酢、小豆藿味皆咸,咸能胜血,故陶弘景云:“合食成消渴。”	酪多湿热,醋服酸敛,故血积成瘕。皆物性相反故也。
食脰饮乳酪,令人腹中生虫为瘕。	脰乃牛、羊、鱼之脰,最而切之为脰,乳酪酸寒,与脰同食则生虫为瘕,故戒合食。	脰乃生鱼所作,非胃弱所宜,乳酪之性黏滞,合脰食之则停留于胃,为瘕为虫也。	脰系生鱼,乳酪性多湿热,合饮食则生虫瘕。
白苣不可共酪食作匿虫。	白苣味苦性寒,乳酪味甘性热,一寒一热而成湿,湿成则生虫,故曰:不可食。	白苣苦寒,乳酪甘寒,合食停于胃中,则生蚀匿。	白苣苦寒,乳酪甘热,气味乖反,故合食生虫。

2.3 食物相反机制解释的不一致性

以上是古籍对食物相反机制解释的基本方式。古籍的解释从医理、哲学的角度来看,大都是解释得比较清晰的,但存在一个问题,就是不同医家对同一相反记载的解释往往并不一致。

《金匱要略》中所记录的食物相反内容较集中,对此清代也有医家作过分析、注解。通过比较各家注解,食物相反机制解释的不一致性可见一斑。我们以《医宗金鉴》《金匱要略直解》与《金匱要略广注》这三家的注释为例进行了比较,内容见表 1。

首先,某些解释确实在医家中形成了共识,如醋不可与乳酪食,三家都认为是醋性酸收、酪性黏滞,容易导致血行不畅而成瘕瘕积聚。其次,多数解释并不一致,如对于鲤鱼不可合小豆藿(小豆藿即小豆叶)食,《医宗金鉴》认为是“助热动风”,《金匱要略直解》认为两者“味皆咸,咸能胜血”,《金匱要略广注》则简单地归于“物性相反”。再次,诸家见解彼此矛盾处颇多,如对于食脰饮乳酪令人腹中生虫、为瘕,诸家不仅对于“脰”为何食物存在分歧,对于乳酪性味的认识也不一致。

这些现象表明古代医家对于食物相反尚未形成本质性的认识,只能根据个人判断采取不同的理论和评价体系进行讨论。

3 讨论

综上所述,古代医家对于食物相反的论述莫衷一是,支持、反对及存疑诸论述并存。具体食物相反的机制有的与合食有关,有的则无关。这看似矛盾混乱的状况,其实正反映出古代医家对食物相反是有细致研究的,总体上,他们对食物相反的态度是具体问题具体分析,辩证对待。

古籍中很少见到医家如当代论述食物相克的文章一般,对食物相反一边倒地支持或者反对,甚至很少见到对食物相反现象的整体评价,医家只是对某

些相反现象表示赞同或反对。古代医家对于食物相反的研究是从服务临床与生活的实用理性角度出发的,与以往相反记载符合的就作为一种经验予以肯定、记录以示他人,不符合的就记录在案以告知他人,仅此而已。同样,对于相反机制的解释,选择从合食致病抑或单食致病角度的解释,完全是从古代哲学、传统医理、个人经验和知识背景等实际出发,选择似乎最说得通的理论,而不考虑这一解释是否符合食物相反的观点。总之,古人并没有把食物相反作为一个学术问题予以全面研究、整体把握。正因为如此,这些论述反映的大都是散在的医家个人经验,出现彼此矛盾的现象也就不足为奇了。

参考文献

- [1]严泽,张聪,林殷,等.“食物相反”名实考[J].中医杂志,2012,53(21):1881-1884.
- [2]罗必炜.鼎刻京板太医院校正分类青囊药性赋[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第54卷.北京:华夏出版社,1999:291.
- [3]岳昶.药性集要便读[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第126卷.北京:华夏出版社,1999:299.
- [4]吴仪洛.本草从新[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第109卷.北京:华夏出版社,1999:203.
- [5]倪朱谟.本草汇言[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第65卷.北京:华夏出版社,1999:319.
- [6]黄官绣.本草求真[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第125卷.北京:华夏出版社,1999:442.
- [7]张璐.本经逢原[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第101卷.北京:华夏出版社,1999:366.
- [8]唐慎微.大观本草[M].艾晟,刊订.尚志钧,点校.合肥:安徽科学技术出版社,2002:502.
- [9]穆世锡.食物辑要[M]//鲁军,主编.中国本草全书:第63卷.北京:华夏出版社,1999:371.
- [10]李时珍.本草纲目[M].王育杰,整理.北京:人民卫生出版社,2009.

承淡安《伤寒论新注》学术思想研究

王 杰* 李孝波 贺文彬 武峻艳

(山西中医学院, 山西省太原市晋祠路一段 89 号, 030024)

* 通讯作者: zydrwj@163.com, 13303435701

[摘 要] 承淡安先生为近代中医针灸大师, 其著作《伤寒论新注》是一本难得的注解《伤寒论》的特色著作。运用文献研究的方法, 挖掘了承淡安 4 个方面的学术思想: 针方互参, 助药不及; 衷中参西, 兼容并蓄; 格物致知, 侧重功能; 错简重订, 充实舌脉。

[关键词] 承淡安; 伤寒论; 伤寒论新注; 针灸

近代针灸之集大成者, 首推承淡安先生。承淡安先生学验俱丰, 是针灸届的卓越先驱, 是复兴中国针灸学术的一代宗师^[1]。其虽业医专攻针灸, 但对《伤寒论》的学习亦颇具心得。承淡安先生在深入学习《伤寒论》原著的基础上, 博采中、日医家研究的学术成就, 结合自己针灸临床实践, 在 19 世纪 30 年代著成《伤寒针方浅注》, 1956 年重加校订, 以《伤寒论新注(附针灸治疗法)》^[2](简称《新注》)发表于世。2011 年人民军医出版社又加以重印, 本文引文皆出自该版本。该著作开针灸补注《伤寒论》条文之先河, 使后学者有准则可循。历代注释《伤寒论》者, 不下百余家, 但能学贯针药, 以提倡和发扬针术为原则来注解《伤寒论》者, 则以承淡安先生为第一人。我们深感此书价值巨大, 遂于近年潜心研究, 整理挖掘其学术特色如下。

1 针方互参, 助药不及

承淡安在充分肯定《伤寒论》自身重要价值的同时, 又积极发扬针灸之道, 主张“伤寒各证, 皆可用针或灸代替药剂治疗”。

承淡安主张补入针灸, 有如下三方面原因。其一, 针灸可补药物所不及, 在治疗伤寒各证方面有其独特而显著的疗效。其二, 针灸简捷廉验, 适合中国

国情。《伤寒论》一书尽管方精药简, 但是毕竟也需要患者承担相应的经济成本。承淡安当时所处的时代, 中国经济、政治、文化均极为落后, 缺医少药的情况非常普遍。既要弘扬经典, 发挥《伤寒论》的作用, 同时又要考虑中国国情, “俾读者于穷乡僻壤仓猝不及配药时择用之”。其三, 补历代诸家之不足。严格讲, 历代注家中, 虽然也有个别注家对伤寒论中条文涉及针灸的部分作了注释, 但这部分医家多非专攻针灸, 或系明显缺乏临床实践经验者, 因此, 注释部分包括其所定孔穴多有值得商榷的地方。而承淡安从临证角度对此部分注解提出了中肯分析与详尽论述。

基于上述三方面原因, 承淡安主张针方互参。凡《伤寒论》条文有汤剂治疗者, 承淡安皆补入针灸治疗之法, 以方便学者之采用, 助药剂之不及。全书释证 397 条, 共计采用腧穴 108 个, 增补针灸处方达 192 条, 其中包括太阳篇 114 条(包括上篇 25 条、中篇 54 条、下篇 35 条); 阳明篇 38 条; 少阳篇 1 条; 太阴篇 2 条; 少阴篇 19 条; 厥阴篇 18 条。这一举措不仅填补了历代诸家注解伤寒之未备, 还极大地丰富了《伤寒论》临证治疗方法。

另外, 关于针方互参, 承淡安还有一个重要观点

[11] 吴谦. 医宗金鉴[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1957: 299-310.

[12] 李彭. 金匱要略广注[M]//顾廷龙, 主编. 续修四库全书: 第 989 卷. 上海: 上海古籍出版社, 2002: 166-182.

[13] 汪绂. 医林纂要探源[M]//鲁军, 主编. 中国本草全书: 第 103 卷. 北京: 华夏出版社, 1999: 434.

[14] 张三锡. 本草选[M]//鲁军, 主编. 中国本草全书: 第 60 卷. 北京: 华夏出版社, 1999.

[15] 程林. 金匱要略直解[M]//顾廷龙, 主编. 续修四库全

书: 第 988 卷. 上海: 上海古籍出版社, 2002: 530-546.

[16] 贾铭. 饮食须知[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1988: 22.

[17] 沈穆. 本草洞论[M]//鲁军, 主编. 中国本草全书: 第 88 卷. 北京: 华夏出版社, 1999: 493.

[18] 苏颂. 图经本草[M]. 胡乃长, 王致谱, 辑注. 北京: 人民卫生出版社, 1988: 423.