

鍾庸著



# 中醫箇中藥

(第一輯)

香港得利書局印行

样 本 库

中醫酉中藥

鍾

庸著

鍾



香港得利書局印行

1028572

中醫 中藥

著者：鍾庸

出版者：香港得利書局

發行者：萬里書店有限公司

香港北角英皇道四八六號三樓  
香港英皇道四四九號八樓B

印刷者：嶺南印刷公司

香港德輔道西西安里十三號

全一冊 定價港幣五元六角

一九七九年十二月印

版權所有 \* 不准翻印

## 目 次

清暑湯防暑症	一
夏天宜多吃魚類	三
消暑解熱湯水	五
降胃氣理頭痛方藥	七
「痰滯發熱」的預防	九
「三花解毒湯」清熱毒	十一
紫雪丹治溫病清熱氣	十三
「麻仁丸」潤腸通便	十五
關於「燥氣」問題	十七
五皮飲利水濕消脹滿	十九
「清熱存陰」治熱病	二一

五仁湯治氣虛便秘	一三
解熱毒、除濕濁	一五
胃病出血一例	二七
調理腸胃病的方藥	一九
濕熱與疴嘔肚痛	三一
逐濕祛穢方劑	三三
「四味理濕飲」的用途	三五
「香薷飲」解暑氣除煩熱	三七
濕溫病後遺問題調理法	三九
「內臟熱氣」療理法	四一
「紫蘇解毒湯」止嘔鎮痛	四五
黃連定亂湯的功用	四五
藿香正氣散的妙用	四五
白頭翁湯的用途	五十

清濕熱防痢疾	五三
春溫和風溫的處理	五四
羚翹解毒片的用途	五六
黃芩湯的功用	五八
關於荆芥防風	六十一
防治時疫方劑	六二
薑棗湯止嘔吐祛寒氣	六五
治熱毒的民間方藥	六七
嗆咳的療法	六九
清痰理咳的方藥	七一
老人痰咳調理法	七三
「虧損氣喘」的處理	七五
養正驅邪療肺病	七七
勞傷失血的調理	七九

「生化湯」清瘀防瘀	八一
「產後勞傷」調理法	八四
香附益母湯	八六
五苓散治產後腹脹	八八
「癰疹壞症」處理法	九十
癰疹的護理	九二
去癰防蟲的方藥	九四
調理兒科積滯方法	九六
兒童「脾虛」調理法	九八
兒童滯下的療理	一〇〇
利咽保喉的方藥	一〇二
補虛損、明眼目	一〇四
風火眼痛療法	一〇六
口腔生「飛蠅」療法	一〇九

脇痛宜及早治療	一一一
「消渴症」的飲料	一一三
知柏地黃湯的療效	一一五
止夜尿、固腎氣的方劑	一一七
脾肺腎弱調理法	一一九
「腎氣」保健劑五子丸	一二一
八珍湯與左金丸	一二三
治風濕痛的民間方藥	一二六
治療風濕腰骨痛方劑	一二八
夏夜失眠調理法	一三〇
消除疲勞之法	一三二
「偏食」與「偏勝」	一三四
關於「以筋補筋」	一三六
滋陰補血平抑肝火	一三八

關於老人虛弱癱瘓	一四〇
內臟虛弱補益劑	一四二
黃連阿膠清除煩躁	一四四
單味藥的運用	一四六
動物胆囊的功用	一四八
藥用談牛	一五〇
寧神補血的方藥	一五二
濟陰和陽湯與冬蟲草	一五四

## 清暑湯防暑症

消暑丸，是用下列的八味中藥組成——

藿香三錢，茯苓三錢，紫蘇葉二錢，香薷二錢，木瓜三錢，檀香二錢，丁香五分，甘草一錢。煎服。

這是前輩中醫的經驗方劑，又名「消暑湯」，有清暑、去濕、調和胃氣、止嘔吐瀉，調理胸腹部滿悶不舒的療效。

倘天氣悶熱，多喝了冰冷的飲料，肚子不時微痛，有想作肚瀉情狀；或出入於冷氣場所之後，皮膚溫度感到有點冷熱不常，胸膈滿悶，沒有汗出，口淡淡，不時反胃，想作嘔，頭腦似痛非痛，全身拘束不舒服。此種情狀，是感暑發熱的病徵，乘着身體仍未發燒，煎服一兩次上述的方劑，有可能避過一次暑熱病的。

這個方劑的藥味，功用有如下述——

藿香，功能行氣助胃、升清降濁、辟穀濁氣、止心腹痛。藿香爲霍亂吐瀉症要藥，能解四時不正之氣。中醫處理夏日天時吐瀉之症，方劑中往往用之。著名方劑藿香正氣

散，就是以藿香爲主藥。

茯苓，爲利水行痰，通補兼長的藥物，功能除濕、開胃、平嘔、除濕熱、安心神。茯苓這味藥物，雖然很平和，但治病功用頗廣，大要來說，茯苓利竅而除濕，益氣而和中，治驚悸，生津液；小便多者能止，小便不暢通者能通，是通補咸宜的藥物，就算體虛者用之，如不過量，亦沒有大禁忌。

紫蘇葉，中藥學說，紫蘇解肌發表，散風寒，行氣寬中，消痰利肺，和血，溫中，止痛，安胎，解魚蟹毒。發汗，宜用紫蘇葉散寒。

香薷，功能清暑熱，利水濕，發汗利尿。中醫夏季處理暑濕之症，每用於方劑中。木瓜，和胃理脾，化食止渴，治霍亂轉筋，去濕熱，消水腫，並止吐瀉嘔逆。

檀香，功能理氣，調脾胃，散冷氣，治心腹諸痛。

丁香，主要成分爲丁香油，味辛而性溫。功能健脾，補益腎陽，去腎寒，理元氣。倘由於腎有寒氣，呃逆不止，用丁香理呃逆，療效不錯。惟是，因爲胸肺有「火氣」而發生呃逆，則不宜用丁香這味藥。

甘草這個方劑用之，取其有中和作用而已。

## 夏天宜多吃魚類

炎熱天時，日常飲食，對於豬肉、牛肉等肉類，如果覺得黏膩，引不起食慾，最好是改吃魚類，以補充體力營養。倘身體健康素有問題，尤其是消化機能有問題的人，夏天時所吃的肉類，以魚肉為主，對身體可能更適宜。

身體某一部份，經常會發生不適問題的人，如果喜歡採用魚類作為食品，不妨參考下列的方法，不但可增加營養，而且對於身體經常發生的問題，還可能收到食療之效。

常發生頭暈頭痛的人，吃魚最好吃魚頭，魚頭又以選擇大頭魚的魚頭為佳。大頭魚即鱸魚，牠的魚頭，人們稱之為「魚頭雲」，但魚頭雲不是單獨指大頭魚的魚頭而言，就是——鯿魚頭、鯇魚頭，人們也通稱為魚頭雲，這幾種魚類，都是淡水魚。

將魚頭雲作為食療品，吃法可以很隨便，想更簡單方便的話，可「清蒸魚頭」；想增加香味，刺激食慾，暖胃祛寒，不妨「薑葱燜魚頭」；倘不怕工作麻煩，又可以炮製「魚頭雲羹」。

至如「川芎白芷燉魚頭」，人們早已習慣用來調理頭暈頭痛，對由於風寒所引發的

頭部眩暈痛刺，症狀又屬於輕微者，吃川芎白芷燉魚頭，可能收到一時之效。但要留意，倘由於高血壓，或內臟有頑病痼疾，所引起的眩暈頭痛，用川芎白芷燉魚頭作為食療品，是不適宜的了。

不少人到了夏熱天時，身體便消瘦，肢體很疲倦，有些人，可能由於熱浪影響，餐常飯量吃得很少，終日好飲茶水，出汗特別多。身體如果缺乏蛋白質、脂肪質，則容易消瘦，由於排汗過多，體內消失了大量鹽分，肢體就容易發生疲倦。

夏日補充體內的蛋白質和脂肪質，採用魚肉最適宜，為消除排汗過多所引起的肢體疲倦，餐常餸菜吃鹹魚，也是一種好方法，因為鹹魚既可補充體內所需的蛋白質和脂肪，又可補充人體所必需的鹽分。

眼睛有毛病的人，例如視力衰退，迎風流淚，最好經常用「銀魚仔」來作鹹味佐膳，因為銀魚仔有豐富的蛋白、脂肪、無機鹽類之外，它的眼睛還含豐富的磷質，這種磷質，對人的眼睛有保養作用。

如果要用磷質來保養眼睛的話，不妨採用銀魚仔，因為，通常可以一口吃十多條銀魚仔，等如一口吃下十多對魚眼睛。這樣，吸取磷質，相信效果很好。

## 消暑解熱湯水

夏季天時，家常吃飯，所需湯水，如果不習慣或不適應飲用一般瓜菜滾清湯的話，不妨參考下列幾種適宜夏日飲用的湯水，炮製方法也很簡單。

平日身體健康的人，可用西洋菜煲豬肉湯，西洋菜有清肺胃熱、清血熱的功用。大熱天時，倘能經常用西洋菜湯以清理肺胃熱氣，就算患了熱性病，亦有避免發高熱的可能，有了咳嗽，也容易痊癒。

有些兒童，不歡喜吃西洋菜，可改用白菜乾煲湯，白菜乾清熱雖不及西洋菜，但健康稍差者亦可飲用。

假如，有流行性感冒發生的時候，餐常飲用的湯水，最好用——冬瓜（連皮）、鮮蓮葉（或鮮蓮房）、白扁豆、赤小豆、草薢（中藥店有售），這幾味東西一齊煲湯飲，可有預防感冒侵犯的作用，倘能煲足三、四小時火候，身體稍弱者，飲用亦無大礙。

受到熱浪影響，往往令人心情煩躁，全身悶熱不舒，皮膚黏膩不爽，這時，宜少飲

有肥膩肉類配合的湯水，最適宜用——粉葛、赤小豆煲湯，湯味不但甜美，且有去濕解熱的好處。

粉葛有很好的發汗及解熱作用，它能使肌肉鬆弛，汗腺排汗作用歸於正常，又無過汗誤汗之弊。須知熱天時之所以容易發生心情煩躁，往往由於肌肉緊張、精神緊張，影響身體排汗機能失常所致。粉葛能鬆弛肌肉緊張，故此間接可有消除心情煩躁的作用。赤小豆，營養成分甚佳，有去濕、消炎、利尿之效，素來體弱之人，熱天時用為利尿、去濕劑，無影響食慾，削弱腎氣之弊，配合粉葛，只要煲足火候，雖然身體稍弱，也可飲用。

夏日假期，青年人若到郊外旅行活動，回來之後，暢飲一頓粉葛赤小豆湯，有消暑解熱的好處。

容易發生喉嚨痛（喉炎）的人，到了暑熱天時，可能更容易發作，為預防計，不時用老黃瓜煲瘦肉湯飲，效果很不錯。在藥用上，老黃瓜能清熱、解暑、止渴、利尿、消炎。倘作為消暑解熱、預防喉炎用途，則不宜配合肉類，就此用一個斤多重的老黃瓜，加入一些陳皮，多量的水，耐火煲它四、五小時火候，療效尤佳。

## 降胃氣理頭痛方藥

生赭石六錢，發麥芽八錢，山楂四錢，茵陳三錢。三碗水，煎取一碗，溫服。

上述這四味藥合用，對由於胃有濕滯問題，引起了頭部似痛非痛，抑或由於高血壓，引起頭腦有所不適，將這四味藥依照上述配量煎水服用，有一——降胃氣、平血壓、理頭痛之效。服後就算無效亦不會引起不良反應。

在下面談談這幾味藥的療效——生赭石，通常寫作赭石，赭石這味藥，絕大多數是生用的（不經火煅），所以我處方時，習慣寫作生赭石，以免藥店錯用煅赭石。赭石有收斂止血作用，適用於胃出血，婦女子宮出血，赤白帶下，咳嗽咯血，慢性下痢，赭石又用鎮嘔作用，如胃病嘔吐，噫氣，孕婦嘔吐等症，療效甚佳，小兒驚癇，亦可用之，由於赭石生用，有鎮靜安神之效。

麥芽，如果用於消滯化食的藥劑，一般用炒麥芽，若然用於「生發升降」作用的藥劑，宜用「發麥芽」。麥芽這味藥，通常適用於消化不良，食積不消，胃脹飽悶，脹滿

不適等病，單獨用麥芽煎水飲，往往亦有療效。

山楂，功能開胃消滯，人們多習慣與麥芽合用，如發現兒童有積滯問題，餐常食慾不振，乃用山楂、麥芽煎水給兒童飲，往往能收開胃健食之效。

山楂又可用爲收斂鎮痛藥，如產後腹痛，或由於瘀血問題，引致血流崩漏不止，用山楂炭來調理，有止血止痛之效。

在藥理方面，山楂因爲含有山楂子酸，此種酸質，除了健胃助消化之外，還有頗好的壯心作用，因此心臟有衰弱問題之人，不妨用山楂來調理，製成食療品食之尤佳。山楂所含的酸質，對於高血壓有治療及預防之效。患有高血壓的人，用山楂作食療品亦適宜。

茵陳，性質雖然微寒，但削伐之力很微，倘胃腸管道有濕熱，平日無胃寒作閼之類問題，用茵陳來清理胃腸濕熱，對其他臟器不會有所妨礙，茵陳有除濕利尿的功能，尤其清理脾胃兩臟器的濕熱問題，療效尤著。

倘胃腸有濕滯，飲食之後，胸腹部脹滿不舒，小便呈金黃色者，用茵陳四錢，麥芽一兩，煎水服用，能使脹滿消除，小便恢復清長。