

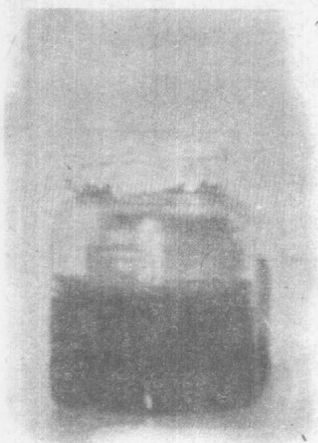
红茶菌 的科学分析

日本坂本政义理学博士 研究
日本渡仲三医学博士

白振华 编

58.335

DF17/21
DF17/20



红茶菌 的 科学分析

研究：日本坂本政义博士——
日本北里大学客座教授兼细菌学权威
日本渡仲三博士——
名古屋市立大学医学院教授兼日本临床电子
显微镜学会理事

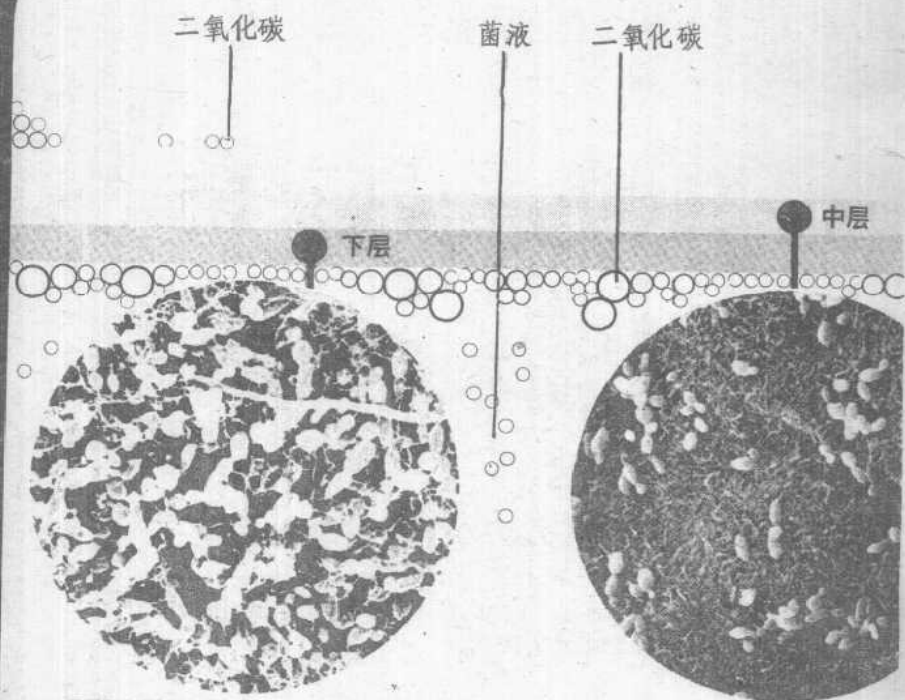
编者：白振华——
联合国亚洲文教出版专业证书·东京

封面设计：林浪新——
新加坡鱼尾狮雕刻家

摄影插图：胜利书局美术编辑部



红茶菌在电子显



下 层：酵母菌占大多数，乳酸菌少，醋酸菌更少。

放 大：600倍。

左下图：电子显微镜放大22,000倍。

中 层：椭圆形状的酵母菌逐渐增加。

放 大：600倍。

本图由日本渡仲三博士和掘田康明氏所提供

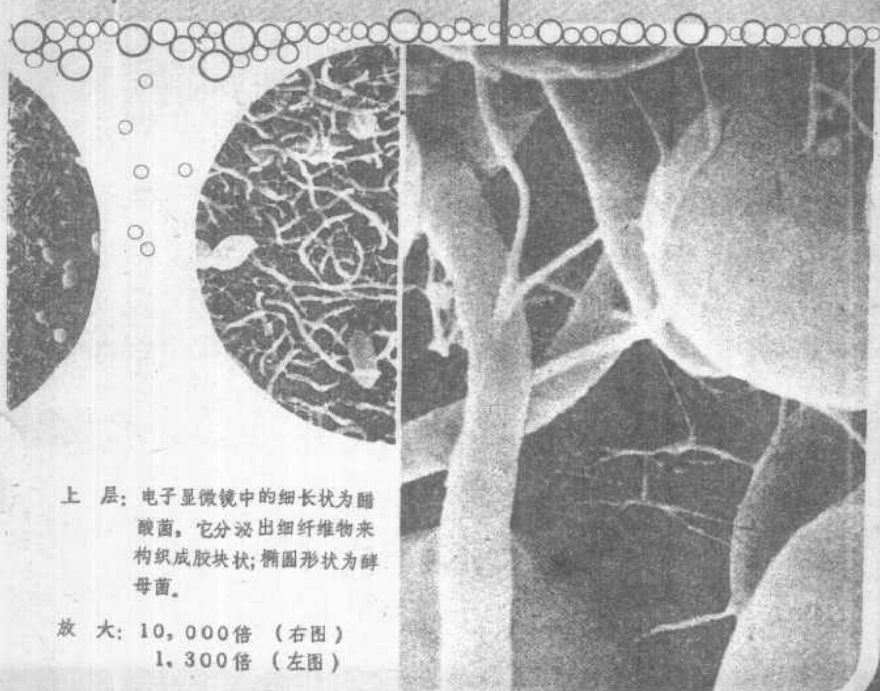
显微镜下的构造

下层菌母

中层菌母

上层菌母

上层



编者的话

本书乃因“红茶菌，又名红茶菇”一书面世后，引起各界人士注目，纷纷来函，希望获得有关红茶菌较详细且深入的知识；应着广大读者的需求，“红茶菌的科学分析”逐编写而成，换句话说，即是“红茶菌”一书的续编。

本书在内容的编写方面，主要是介述有关红茶菌的知识、包括红茶菌的历史背景、风行各地的情况、培养前的认识、医学化验的结果、医疗上的价值与效验谈、保健培养法、保存和复壮、预防饮用时的中毒、以及它所能治愈的病症及其各种不同培养法等。

红茶菌是一种民间饮食疗法，其能治愈的疾病与它本身所含的物质成分有极密切的关系，故不可将之视为能治“百病”的秘方。又红茶菌在不同的茶叶、糖份、泡煮法、培养瓶和培养时间所培养成的菌液，都能对各种疾病患者的具体情况起疗效作用，譬如痢疾与便秘、消

瘦与肥胖等虽是症状互相矛盾的病症，只要红茶菌的培养法不同，便能收到预期的疗效。

本书第六章“红茶菌在医疗上的价值”主要是摘自“新编药理学”和“药物手册”二书，借以引证红茶菌所含的物质和维生素在医学药物上的功效；而第十二章“红茶菌能治愈的病症及其不同培养法”的部份内容是摘自“中国医学普及丛书”，以说明各种常见病症的起因、病状、病理和各种预防治疗法，以及红茶菌所能治愈和预防疾病的科学原理和各种培养法。

凡欲培养红茶菌而无法取得菌母者，可自备一空瓶前来本出版社领取，编者将负责赠送。不过，在培养红茶菌之前，应须真正了解它的正确培养法和在不同卫生环境下的置放法，以免引起反效果。

本书若有错漏之处，尚希各方不吝指正，尤为感激。

目

录

1	红茶菌简介	1
2	红茶菌的历史背景	4
	(A) 红茶菌的起源和失传	4
	(B) 红茶菌流落在苏联高加索	6
	(C) 红茶菌传入日本	7
	(D) 红茶菌开始流传各地	9
3	红茶菌的风行	11
	(A) 日本疯狂培养红茶菌	11
	(B) 鸟居女士在广播上的谈论	13
	(C) 红茶菌开始风行各地	13
	(D) 红茶菌风行新马	14

4	对红茶菌培养前的认识	17
	(A) 茶叶	17
	(B) 水	21
	(C) 糖	22
	(D) 红茶菌母	25
5	红茶菌的医学化验结果	27
	(A) 红茶菌含有对人体有益的三种微生物—— 酵母菌、醋酸菌和乳酸菌	27
	(1) 酵母菌	28
	(2) 醋酸菌	34
	(3) 乳酸菌	35
	(B) 酵母菌、醋酸菌和乳酸菌的共生作用	38
	(C) 红茶菌和 pH 值	39
	(D) 红茶菌的成分组成	42
6	红茶菌在医疗上的价值	44
	(1) 单宁酸	44
	(2) 咖啡因	45
	(3) 茶碱	46
	(4) 鞣酸蛋白	46
	(5) 维生素 C	47

(6)蔗糖	47
(7)果糖	47
(8)葡萄糖	48
(9)半乳糖	48
(10)蜂蜜	49
(11)醋酸	49
(12)乳酸	50
(13)酒精	50
(14)二氧化碳	51
(15)氨基酸	51
(16)维生素 B ₁	52
(17)维生素 B ₂	53
(18)维生素 B ₃	53
(19)维生素 B ₄	53
(20)维生素 B ₅	54
(21)维生素 B ₆	54
(22)维生素 B ₁₂	55
(23)维生素 D ₂	56
(24)叶 片 酸	56
(25)乳酸菌	57
(26)“B 古鲁千”物质	58

7	红茶菌之效验谈	60
	(A)日本饮用红茶菌的报告	60
	(B)台湾饮用红茶菌的报告	65
	(C)泰国饮用红茶菌的报告	65
	(D)新马饮用红茶菌的报告	67

8	红茶菌的保健培养法	68
	(A)红茶菌的正确培养法	72
	(1)保健培养法	74
	(2)培养时的正常现象	80
	(3)培养时的反常现象	82
	(4)培养后的饮用知识	84
	(5)菌种的培养法	86
	(B)疾病患者所饮用红茶菌的培养法	87

9	红茶菌的保存和复壮	90
	(A)红茶菌的保存	90
	(B)红茶菌的复壮	92

10	如何预防饮用红茶菌的中毒	94
	(A) 红茶菌培养时的杂菌污染	95
	(B) 防止红茶菌的污染	99
	(C) 饮后中毒的措施	100
11	服药者对红茶菌的认识	101
12	红茶菌能预防和治愈的疾病及其不同培养法	104
	(A) 红茶菌能治愈的疾病	104
	(1) 糖尿病	104
	(2) 血压病	110
	(a) 高血压	111
	(b) 低血压	116
	(3) 动脉硬化	117
	(4) 心脏病	120
	(a) 冠状动脉硬化心脏病	121
	(b) 贫血性心脏病	123
	(c) 脚气性心脏病	123
	(5) 便秘	126
	(6) 痔疮	127
	(7) 暗疮	131

(8) 肥 胖	133
(9) 消 瘦	136
(10) 秃头和白发	139
(11) 白内障	141
(12) 眼球结膜炎	144
(13) 眼球角膜炎	146
(14) 风湿性关节炎	150
(15) 胃 炎	152
(16) 痢 疾	156
(17) 伤 寒	158
(18) 妊娠剧吐	162
(19) 贫 血	165
(20) 神经痛	169
(21) 头 癣	173
(22) 核黄素缺乏症	176
(23) 糙皮病	178
(24) 镇惊止吐	179
(25) 脚气病 (维生素B ₁ 缺乏症)	180
(26) 佝偻病	182
(27) 胆道蛔虫症	185
(B) 红茶菌能预防的疾病	187
(1) 癌 症	187
(2) 肝 癌	189

(3)胆囊炎和胆结石	193
(a)胆囊炎	193
(b)胆结石	196
(4)香港脚	199
(5)疲劳症	200
(6)肾结石	202
(7)晕车晕船	206
(8)良性前列腺肥大症	208
主要参考书籍	211

第一章 红茶菌简介

红茶菌(Red Tea Fungus),也称“红茶菇”,日本人称它为“Kocha kinoko 红茶菌”或称茶菌、日本菌、满州菌,而泰语则译为俄罗斯草或日耳曼菌;中国北京的商务印书馆于1962年出版“俄汉大辞典”中称它为茶霉菌、海宝菌。此外,在苏联的百科全书中也可看到它。

[illegible]

1962年中国商务印书馆出版的俄汉大辞典中称它为茶
藨菌。海宝菌。



中国的“俄汉大辞典”和苏联的“俄文辞典”都有记载。

ЧАЙНЫЙ ГРИБ, «японский гриб», «маньяжурский гриб», — толстая слизистая плёнка, образующаяся на поверхности подсахаренной жидкости; состоит из культуры 2 микроорганизмов: дрожжеподобного гриба рода *Torulopsis* и уксуснокислой бактерии *Vact. xulinum*, имеющей толстую слизистую капсулу. Первый образивает сахар с образованием спирта и углекислоты, вторая окисляет спирт в уксусную к-ту. Жидкость, на поверхности к-рой растёт Ч. г. (обычно 4—6%-ный раствор сахара в слабом чае), приобретает приятный кисло-сладкий вкус и превращается в слегка газированный напиток — чайный квас. Ч. г. культивируют при комнатной темп-ре и свободном доступе воздуха к поверхности плёнки. Имеются данные о том, что Ч. г. обладает антибиотич. свойствами и содержит нек-рые витамины. Мнение о том, что чайный квас вызывает развитие раковых опухолей, лишено оснований.

上述俄文，属摘录自1959年苏联出版之“百科全书”中对红茶菌的介绍。

它是微生物中的一种发酵菌，而并非是属于寄生菌，红茶菌是通过数种微生物的互惠共存而形成的一种集合体，它能以生物学上的“共生”状态来巧妙地进行其代谢作用，同时将代谢中的产物溶入发酵液中。

红茶菌液就仿如我们日常用开水泡不太浓的红茶糖水一样，但须盛入已消毒的玻璃瓶或陶瓷皿内，并待茶水热度冷却，才加进一种如姆指大小的薄菌丝，并用清洁纱布包覆住瓶口，再用橡皮圈扎好，又用玻璃瓶盖（瓷碟或玻璃小碟亦可）盖住，然后放置在不被阳光直接照射且较阴凉的地方；数天后，则可观察到茶液内有无数细微的气泡自瓶底向上浮升，且液面上长有一点点白色菌丝，最后逐渐地形成胶质，茶水也变为混浊，且带有酸味，这便是初次培养的红茶菌母了。

接着又可将初次培养的菌母放进已装了新红茶糖水的玻璃瓶或陶瓷皿内。经三、五日，它又会发酵形成酸味，生成许多小气泡，待茶液已变为酸味后，便可取出作清凉饮料，其色味略似柠檬茶与酸梅汤。

此种菌母能长大增厚，也可进行分殖，培养无数瓶红茶菌虽是一种有益健康的可口饮料，但是若培养方法错误，便会形成腐臭的茶液，喝下后就会有不良的后果产生！

根据日本医学界的化验报告，红茶菌对人体有保健长寿和美容三大神效。然必须注意的是，个人所得的效果，是依其体质条件而异的。

倘若你想尝试培养一瓶红茶菌，必须先向亲友取得一片红茶菌母来培养，同时也应对红茶菌有所认识，以及详细了解它的正确培养方法和其对各种疾病的医疗效果。

第二章 红茶菌的历史背景

(A) 红茶菌的起源和失传

中国历代帝王，无不千方百计设法取得各种“长生不老”的仙丹药物，以保住自己皇位和大好山河，红茶菌便是当时可延年益寿的一种祖传秘方和医理药物，它起源于中国渤海一带。

时至满清帝国，自顺治帝入关，经康熙、雍正、乾隆三朝，文治武功最盛。可是从乾隆以后，由于他好大喜功，经年对外用兵，且多次下江南，以致劳民伤财，国势由盛转衰；到乾隆晚年，权相和坤乱政，又为清帝国之衰亡种下了祸根。嘉庆年间，虽杀和坤，但积习难除，加以黄河泛滥成灾，又有白莲教之乱，使清帝国之元气大伤。继后道光帝登位，又因曹振鏞误国，穆彰阿揽权，国势更形积弱，汉满两族之矛盾又无法消除，于是内忧外患接踵而至。经咸丰、同治和光绪等皇帝统治期间，国势一败涂地；同时以西太后（慈禧太后）为首的顽固派，并不把光绪帝放在眼里，造成光绪帝本身没有实权，又缺乏广大民众的力量作基础，所以宫廷政变、外患入侵，并租借和割让中国土地，形成凄惨的局面。