

醫學辨害



醫學辨害

利函



六十



以有殺藥力之害也予考本草大豆氣味生乎  
無毒調中解諸毒醬豉是此所成故當能解諸  
毒米麴氣味甘溫無毒消穀調中補虛味增是  
此豆麴所成故非唯解諸毒又能消穀補虛醬  
油去豆麥用汁雖曰性味柔和其質清而不濁  
味增自初無汁加茹著炙則水研用烹飪羹臠  
則水融化其質濁而不清便有柔和之德飲食  
所調脾胃所受唯是貴有柔和之德然則味增  
有益人最優於醬油今醫時而不與病者是又

未知憑據何義也夫鹽其本屬水爲陰天地之間無所不在在人則應血脉一身無所不在鹽之氣味鹹腥人之血亦鹹腥故鹹喜走血血病無多食多食則血脉凝泣而變色從其類也大率煎鹽用皂角收之皂角味辛鹽之微辛是帶其味辛喜走肺鹹喜走腎有引痰吐泣血脉助水邪之害故喘嗽水腫消渴者鹽爲大禁婦人產後三日禁之亦是泣血脉故也其餘諸病未聞禁之醬油味增味皆其鹹壅氣聚痰中滿嘔

吐者不宜有過多矣。予憶世安食毒物者又妄服毒藥者其自不知而解其毒所以日用此三種也。世間有生而不敢食此二種者予見其屢傷飲食恐是爲無此解毒也。人之其食味由用此二種今醫有時而禁之於病者彌以失味。飲食日減氣體虛弱必至於死。予多見其害奚可不歎乎。

## 糯餅子論第十二

凡穀難化而傷脾胃令人多熱莫過於糯米有

病者不可必食之無病者亦不可多食之先哲  
既論其害予何言之有也雖然今人不知其論  
間有知者亦不信之蒸熟搗勻造餅子動輒食  
以爲過多故予不敢默略言其尤者矣今世婦  
人產後一七日之間味增汁煮過頻頻與之曰  
是能強氣力氣力強則無血逆甚愚則曰產後  
腹內空虛是能實內爲腸胃予邦居民最用成  
俗又養親者曰是能溫身縮小便補養老衰何  
物若此又養子者曰是能強脾胃能健筋骨欲

長嬰兒不可闕之又味者季夏食之日土用餅  
甚益人是能養脾胃不生百病矣夫產婦陰血  
虛而易生內熱藏府弱而難勝厚味故禁鹽味  
單與白粥不過三日無與他物其難化而令人  
熱之物豈可頻頻與之乎且味增其鹹而泣血  
脉多食則令人嘔吐又豈可頻頻與之乎予今  
見有產後生諸病多是因糯米味增二種醫能  
言其戒而不信之遂無自反爲二種所致者是  
卽俗習之三聖教不能覺者也夫老人多陰虛

陰虛則生熱雖曰無病常多熱證故河間曰老  
人之氣衰也多病頭目昏眩耳鳴或聾上氣喘  
咳涎唾稠粘口苦舌乾咽嗑不利肢體焦痿筋  
脉抱倦中外燥澀便溺閉結此皆陰虛陽實之  
熱證也丹溪亦曰人生至六十七以後精血  
俱耗平居無事已有熱證何者頭昏目眊肌痒  
溺數鼻涕牙落涎多寐少足弱耳聾健忘眩暈  
腸燥面垢髮脫眼花久坐兀睡未風先寒食則  
易饑笑則有淚但是老境無不有此予由此觀

乏溺數亦多爲熱所致其間有下焦虛冷氣化  
難行膀胱難攝而致之宜食糯餅子而得効是  
以有能益氣溫虛冷之功也若脾胃虛者及有  
熱證者食之必以致脾胃彌虛又必以重病孫  
真人曰糯米味甘脾之穀也脾病宜食之是大  
誤也今世老人患痰涎沸騰中風癱瘓膈噎翻  
胃熱積熱滿心忤煩渴癰疽瘡瘍肌痒腸燥等  
病多於嗜糯米者見之孝子順孫不可無以知  
焉夫嬰兒陽盛而陰未長脾胃脆而易傷益陽

傷脾胃之物一切不可以與之時珍最忌糯米  
乃爲此也陳藏器曰久食令人身軟緩人筋余  
謂能健筋骨未知是何義也予見嬰兒食糯餅  
子多患疳瘕腹痛秘結腫毒瘡癰等病當  
時受傷則爲吐瀉或有變而爲慢驚風其病重  
者至不救是卽父母之過也夫季夏屬土濕熱  
盛行在人則爲脾胃大旺其令人熱之物食之  
豈可無助時令而生病乎又當大旺之時反而  
爲養脾胃其旺益旺而乘其所衰無不生實實

虛虛之病今謂能養脾胃是誠昧者之言也予  
親見季夏食糯餅子者多有患瀉痢熱痰中風  
熱積熱滿等病是皆尤者安可默乎又見一人  
患消渴醫頗與糯米糜予大戒曰消渴本濕寒  
之陰氣極衰燥熱之陽氣太盛故也若強用此  
糜可立而待死矣病者語醫以予所言醫曰得  
之於陳藏器吾非新用之陳無擇梅花湯亦有  
用之予公皆達人也豈可不信之乎其大戒以  
爲可待死是不讀予公之書者也故病者從醫

用<sub>テ</sub>以<sub>テ</sub>至<sub>ル</sub>于<sub>ニ</sub>死<sub>スル</sub>矣<sub>ニ</sub>吁<sub>ニ</sub>嗟<sub>ニ</sub>此<sub>ニ</sub>醫<sub>ニ</sub>盡<sub>ニ</sub>信<sub>ニ</sub>二<sub>ニ</sub>公<sub>ニ</sub>之<sub>ヲ</sub>書<sub>ヲ</sub>所以<sub>ニ</sub>  
未<sub>タ</sub>嘗<sub>テ</sub>知<sub>ラ</sub>孟<sub>ニ</sub>子<sub>ニ</sub>之<sub>ヲ</sub>教<sub>ヲ</sub>也<sub>ニ</sub>二<sub>ニ</sub>公<sub>ニ</sub>既<sub>ニ</sub>誤<sub>ニ</sub>後<sub>ニ</sub>人<sub>ニ</sub>又<sub>ニ</sub>續<sub>ニ</sub>是<sub>ニ</sub>非<sub>ニ</sub>  
遺<sub>ス</sub>千<sub>ニ</sub>萬<sub>ニ</sub>世<sub>ニ</sub>之<sub>ヲ</sub>害<sub>ヲ</sub>哉<sub>ニ</sub>無<sub>ニ</sub>擇<sub>ニ</sub>製<sub>ニ</sub>梅<sub>ニ</sub>花<sub>ニ</sub>湯<sub>ニ</sub>糯米<sub>ニ</sub>炊<sub>テ</sub>出<sub>ル</sub>自<sub>ニ</sub>  
花<sub>ニ</sub>用<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>殊<sub>ニ</sub>不<sub>ラ</sub>知<sub>ラ</sub>火<sub>ニ</sub>製<sub>ニ</sub>彌<sub>ニ</sub>燥<sub>ニ</sub>津<sub>ニ</sub>液<sub>ニ</sub>最<sub>ニ</sub>爲<sub>ニ</sub>消<sub>ニ</sub>渴<sub>ニ</sub>所<sub>ニ</sub>忌<sub>ニ</sub>  
也<sub>ニ</sub>予<sub>ニ</sub>今<sub>ニ</sub>考<sub>ニ</sub>諸<sub>ニ</sub>家<sub>ニ</sub>本<sub>ニ</sub>草<sub>ニ</sub>孟<sub>ニ</sub>詵<sub>ニ</sub>既<sub>ニ</sub>謂<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>性<sub>ニ</sub>涼<sub>ニ</sub>蘇<sub>ニ</sub>頌<sub>ニ</sub>非<sub>ニ</sub>  
唯<sub>ニ</sub>不<sub>ラ</sub>正<sub>ニ</sub>又<sub>ニ</sub>滋<sub>ニ</sub>謂<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>性<sub>ニ</sub>寒<sub>ニ</sub>時<sub>ニ</sub>珍<sub>ニ</sub>出<sub>テ</sub>而<sub>ニ</sub>有<sub>ニ</sub>正<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>後<sub>ニ</sub>人<sub>ニ</sub>  
尚<sub>ニ</sub>多<sub>ニ</sub>陷<sub>ニ</sub>其<sub>ニ</sub>誤<sub>ニ</sub>予<sub>ニ</sub>疑<sub>ニ</sub>藏<sub>ニ</sub>器<sub>ニ</sub>是<sub>ニ</sub>由<sub>ニ</sub>孟<sub>ニ</sub>詵<sub>ニ</sub>而<sub>ニ</sub>誤<sub>ニ</sub>其<sub>ニ</sub>弊<sub>ニ</sub>所<sub>ニ</sub>  
及<sub>ニ</sub>又<sub>ニ</sub>使<sub>ニ</sub>蘇<sub>ニ</sub>頌<sub>ニ</sub>無<sub>ニ</sub>擇<sub>ニ</sub>誤<sub>ニ</sub>也<sub>ニ</sub>乎<sub>ニ</sub>

饅頭論第十三

俗謂饅頭者浚麪以包羊豕之肉象人頭而用之於祠神後世改造法遂以爲食品今醫不能知其性味本草綱目不載故也其餘書中或有載之予未見之唯爲恨而已今見作餅家所造赤小豆煮過研極入水攪動麓濾去滓又密布濾去水相和砂糖爲餡醴酒浚麪包餡厚薄得所蒸熟則成是濕熱甘美所成其能害人非細故助濕壅熱涌痰爲煩渴動風氣長宿癖加客氣爲心痛生蟲損齒發痔諸嬰兒食之能生痔

疾多食則必傷脾胃忽爲腹痛吐瀉霍亂等患  
予歷試衆人所食略知其爲物如此矣又今見  
富貴之家唯以能養爲孝慈其多聚美味是爲  
之上品且奉之於君師饋之於朋友嘉賓上客  
交遊之時必供之爲榮不供之爲辱不孝不慈  
無禮無義反而害人倫孰有大於此故每遇其  
人戒之雖然不能用予言殊不知作餅家有經  
宿再蒸而如新造也若有敗壞濕熱滋甚最能  
致傷豈可不畏乎予顧凡有美味者多有毒害

入必供之爲榮乃有美味也昧者唯知爲榮而不知害人倫苟害人倫是卽爲辱嗟夫欲爲榮而爲辱世志道者宜詳察焉

### 飴糖論第十四

今民多使嬰兒食飴糖嬰兒亦得能嗜之其止啼發笑不劣於乳味世務姑息者最得能與之又老無齒者噙化而嚙汁終日以爲樂曰老衰少液者潤口解渴何物若此醫不能教之或反而許之故與者滋多嗜者從而滋多矣予考



草綱目其功不少其害亦多有病食之其愈爲  
度無病者不可妄食之然今不知其害妄與之  
妄食之幼者以生疳老者以生噎如中滿吐逆  
秘結牙齦等病又不知多生於此矣或人曰嘗  
聞飴糖補虛除熱生液解渴其功有益入是似  
地黃煎故世人混同其名稱軟糖曰地黃煎形  
質色澤亦頗相似也予曰諸煎或溫或熱皆因  
有火製變其性太抵溫變成熱熱變成太熱冷  
變成溫寒變成微溫古來造爲飴糖多用麥蘖

糯米二種共是雖曰性溫糯米熬糖則成大熱  
故時珍曰糯米性溫釀酒則熱熬糖尤甚其功  
補虛冷乃變成大熱也其滑而甘美雖如能潤  
口實是大熱之物安有生液解渴乎且火製助  
痰火發濕中之熱故陰虛痰盛者妄食則必致  
害時珍曰生痰動火最甚是也然則陶隱居曰  
止渴孫真人曰消痰皆是大誤也先哲尚誤如  
此而况後世之人乎夫地黃煎其性本寒變成  
微溫其能治虛熱有因用之妙不可與補虛冷