

醫古文註譯解析

医古文注译解析

主编
吴正中 于淮仁
协编
赵斌

甘肃科学技术出版社

责任编辑：王季瑜
封面设计：王占国
装帧设计：杜绮德
书　　题：黎　泉

医古文注译解析

吴正中　主编
于淮仁

甘肃科学技术出版社出版
(兰州第一新村81号)

甘肃省新华书店发行 兰州新华印刷厂印刷
开本787×1092毫米 1/32 印张12 插页2 字数254,000
1989年12月第1版 1989年12月第1次印刷
印数：1—5,380
ISBN 7-5424-0239-0/R·57 定价：4.00元

序

谚曰：“秀才学医，鸡窝里捉鸡。”言秀才学医之易也。七十二行，何以独言秀才学医之易乎？盖祖国医药学源远流长，浩如烟海之典籍，皆由古汉语所写成。秀才者，儒生也；儒生者，乃指深谙古汉语语言文学之知识劳动者也。古人言：“儒不必医，医必须儒。”为医者，必先儒也，必须儒也，有儒之素养，方可于剖析文理之基础上领悟医理。否则，读仲景（张机）、鞠通（吴瑭）诸大家之书，则会有味同嚼蜡之感，不久即昏昏然入睡矣！对于“之”、“乎”、“者”、“也”既不知所云，遇诘屈聱牙之句，更望而生畏，不敢问津；而隔靴搔痒，不得要领，苦思冥想，言不及义者不知有多少矣！阅读能力尚且如此，写作能力则更相形见绌，误“阳痿病”为“阳萎病”、“瘙痒病”为“搔痒病”、“白鲜皮”为“白藓皮”、“旋覆花”为“旋复花”者，真是屡见不鲜，举不胜举，检之于书者亦比比可见。以断句而言，对于明人陶节庵（陶华）尚属较浅近之《医方集解·大承气汤》中之“陶节庵曰：去实热用大黄，无枳实不通；温经用附子，无干姜不热；发表用麻黄，无葱白不发；吐痰用瓜蒂，无淡豉不涌。”因不明文义，不懂医理，误断为：“陶节庵曰。去实热。用大黄。无枳实。不通温经。用附子。无干姜。不热发表。用麻黄。无葱白。不发吐痰。用瓜蒂。无淡

鼓。不涌。”（上海卫生出版社1957年版）中古、上古文之误断更不言而喻。一药之入，顺逆俄顷，生命攸关，在于一瞬，焉可忽乎？至于著书立说，名垂史册者，更是寥若晨星耳。

中国医药学与中国语文学关系至密，故历代之良医、名医，莫不为儒医也，知名医家，莫不为知名学者也。晋代皇甫谧以大传记作家而著《甲乙经》，唐代刘禹锡以大诗人而作《传信方》，宋代苏东坡以大词人而撰《苏氏良方》，近人恽铁樵以小说家而写《〈伤寒论〉辑义按》，凡此等等，不胜枚举。可知以医学文，则文博；以文学医，则医精。

医古文者，为医药学之古文也，医药为内容，古文为形式，医寓于文，文表现医，欲求领悟医理，必先通晓文理，断无精通医理而不通晓文理者也。若欲使我中医界后继有人，后继有术，将祖国医药学发扬而光大之，必须学好医古文。唐人王冰曰：“且将升岱岳，非径奚为？欲诣扶桑，无舟莫适。”医古文则为登上玉皇顶之径，东渡扶桑国之舟。孔子曰：“工欲善其事，必先利其器。”中医界有识之士，如欲承先启后、继往开来，请以医古文为器而利之也。

春风拂拂，杨柳依依，在科学的百花园呈现出一派万紫千红美丽景观之今日，杏林之杏花尤艳，杏林之杏子尤蕃，在“振兴中医”此一振奋人心的发展中医的方针指引下，全国中医界掀起了学习医古文的热潮。为了满足广大中医药人员、中医药爱好者和中医药院校学生学习医古文的迫切要求，编者们不揣愚陋，将1984年6月第1版高等医药院校《医古文》教材第一单元八篇文章与1978年7月第1版高等医药院校《医古文》试用教材中之《采药》，编成了此本双

行夹注自学参考书。其内容包括“题解”、“原文与注释”、“译文”、“分析”等四部分，以“原文与注释”为重点。

“题解”部分：写该文出处、作者简介、内容提要，为学习斯篇之门径。“原文与注释”部分：原文之标点符号力求准确体现原作内涵，与现行教材多有不同；注释时对于实词与虚词均作详解，尤以词法中之词性与句法中之句子成分分析为最，不避难点，突出重点，务求探本溯源，得其精要；对于个别文字，从文字学角度予以阐释，使读者不仅知其当然，且可知其所以然，对于理解文义颇有帮助；部分层次，并写有层批，言简意赅，有提纲挈领之妙；为达微观与宏观并重之目的，于每段末，或一则故事、一篇论文末，皆写有段意与文末大意，以概括其要旨。“译文”部分：采取直译法，尽量做到字字有交代，词词有着落，重在“信”（准确），“达”（通畅），“雅”（文雅）三字；原文省略部分以括弧括住之法补入，使其语气一贯，句义完满。“分析”部分：对于思想内容与写作特点均作必要分析，语法特点亦有所提及，旨在使读者加深理解，可获举一反三、融会贯通之效。文末附有“主要参考文献”，以备读者查阅。所附两篇论文，旨在论述医古文之学习方法。总之，本书确有自学参考之价值，读者览之，在通晓文理的基础上领会医理，一举而两得也。

本书是集体智慧的结晶。参加编写讨论者有甘肃中医学院医古文教研室姜文熙、脱傲，成县中医院赵斌，临夏回族自治州中医院张永生，武威地区卫生学校赵瑞兰，兰州化学工业公司职工医院门诊部针灸室颜惠萍，兰州市交通局医疗所邹毓礼，兰州市城关区皋兰山造林站医务室王作鹏，甘肃

中医学院中医基础教研室程畅和，《伤寒论》教研室李彦恒，八〇级学生韩羽、侯志英、张玲、罗凌、丁世敏、杨秀娟等，八一级学生乔辉、潘从清、张正坤、吴红彦、王玉珠等，八二级学生宋敏、郭义、马启昕、李应权、张建成等，八三级学生党延斌、常亚霖、齐瑞、杨建新、王世彪、刘进虎、李桂梅、刘小琴、吴红艳、欧秀梅、涂桂芳、戴恩来、吴健、李源等，八四级学生周雯、王宏权、苟若珍、李海乾等，中医经典著作进修班第五期学员杨继良、何连源等。其中以韩羽、侯志英、张玲、罗凌、宋敏、颜惠萍六人出力为最，而郭义、马启昕、党延斌、常亚霖、齐瑞、杨建新、王世彪、刘进虎、李桂梅、刘小琴、吴红艳、欧秀梅、涂桂芳诸同学次之。大家共同研究，集思广益，使本书日臻完善，获益非浅。

虽然如此，但作为斯书之主编，在“文章千古事”的重压下，伏念阐发医古文一书，关系颇重，欲求开宗明义，丝丝入筘，非文章巨公莫属，末学非其人也。然身为中医高等学府之医古文教师，焉能长期照本宣科，拾人牙慧，述而不作，甘为游魂？于是发愤于不才之心，握管于鄙人之手，自1984年以来，伏案苦耕，汗流浃背，咬文嚼字，绞尽脑汁，嗟嗟哉难矣！个中艰辛，非笔墨所能形容之，其间寝不安席、食不甘味者又不知多少日矣！终六历春秋，十易其稿，具今日之规模。诚然如此，但无庸讳言，由于编者囿于见闻，学浅识薄，书中之纰谬（pī miù 批谬）在所难免，敬请同行专家与睿（ruì 瑞）智读者不吝赐教。时公元1989年孟春日，陇右吴正中、中州于淮仁谨序。

目 录

- 一、医师章《周礼》(1)
- 二、秦医缓、和《左传》(28)
- 三、《素问》三则《素问》(63)
- 四、《灵枢》三则《灵枢》(98)
- 五、解蔽《荀子》(139)
- 六、尽数《吕氏春秋》(184)
- 七、精神训《淮南子》(245)
- 八、楚惠王吞蛭辨王充(309)
- 附：采药沈括(340)
- 联想和比较在医古文学习中的运用于淮仁(361)
- “不治已病治未病”辨析于淮仁(370)

一、医 师 章

【题 解】

本文系从《周礼·天官冢宰（下）》“百官”、“百工”中所节选的一小部分，因其主论医事，故名之曰“医师章”。

《周礼》，亦称《周官》、《周官经》。相传最早出于周公姬旦之手，后经多人修改、增订而成。现今流传本多为清·阮元校刻《“十三经”注疏》影印本，全书共分六篇四十二卷。

周公（生卒年月不详），名姬旦，周文王之子。周武王十一年，佐兄姬发伐灭殷纣，以镐（Hào 浩）京（即今陕西省西安市西南、沣水东岸）为都，建立周王朝，封地于鲁（今山东省曲阜县）。十三年，武王崩，子成王于襁褓中继位，周公恐国大乱，遂代成王摄政当国。成王二年，管叔、蔡叔伙同殷王朝的后代武庚叛乱，周公奉命兴师东伐，继而平定淮夷东土，扩展势力。七年，又营建洛邑成周（今河南省洛阳市东郊白马寺之东）为东都。后因“天下已安，周之官政未次序，于是周公作《周官》，官别其宜；作《立政》，以便百姓。百姓说（悦）。”（《史记·鲁周公世家》）不久即病故。

《周礼》是一部记载周王朝时国家官制和政典的专著，是研究我国古代典章制度的重要资料。该书以天地、四季之

气所主令为纲纪，而设官第，定职分，明法典。如“天官冢宰第一”者，天主统理万物，天子立冢宰，使掌邦治，总御百官与万民；“地官司徒第二”者，大地主载养万物，司徒乃主掌邦教，安抚万民；“春官宗伯第三”者，春气温和，春官则掌邦礼，主祭祀，以佐王致邦国和睦。其余“夏官司马”、“秋官司寇”、“冬官考工”皆类此而各主“政典”、“刑典”、“事典”之职。凡诸官下属皆遵其法而各行其事，本文中的“医师”及“四医”则属此列。

本文通过对周代医疗卫生工作的分工原则（总分五类，其中“医师”主管国家医药政令，“食医”为王室和制各种饮食，“疾医”与“疡医”分别为国人治疗各种内科和外科及骨、伤科疾病，“兽医”则统为各种家畜治疗一切内疾与外疡）、各医的工作职责，以及相应的病案制度和医事考稽办法等的记载，从而说明两千多年前，我国医疗卫生技术和方法已有较全面的发展和进步，并受到统治者的重视，因而很早就具有健全的卫生组织机构和相当完善的医事制度。这是我们中华民族文化发达昌盛的历史见证之一。

【原文与注释】

医师 统管众医(食医、疾医、疡医、兽医等)的卫生行政长官。周制设有上士二人，下士四人，府二人，史二人，掌职掌，徒二十人。掌掌握。医之政令，医：指医药卫生事业。之：的；结构助词，此处用作定语标聚集也。此处作志。政令：政策法令。聚“收集”讲。毒药古时泛指各志。据程士德主编《〈素问〉注释汇粹》引唐·王冰《补注〈黄帝

内经·素问》云：“药谓金、玉、土、石、木、菜、果、虫、鱼、鸟、兽之类，皆可以祛邪养正者也。然辟邪安正，惟毒药乃能，以其能然，故通谓之‘毒药’。”

明·张介宾《类经》云：“毒药者，总括药饵而言，凡能除病者，皆可称为‘毒药’。”“所谓毒者，以气味之有偏也。盖气味之正者，谷食之属是也，所以养人之正气；气味之偏者，药饵之属是也，所以去人之邪气。”今指性味猛烈、毒副作用大的药物。以：用来，来；连词，表目的关系。共：通“供”，作

“供给”讲。医事：医疗之事宜。此处指医疗工作的需要。

凡 凡是，副词，常出现在概括规律、总结经验或法律、命令的用语中。这类用法的“凡”出现在动词前时，多表示动作行为在一定情况下会是怎样或应是怎样。邦：东汉·许慎《说文解字》云：“邦：国也。”清·段玉裁《说文解字注》云：“《周礼·注》曰：‘大曰邦，小曰国。’析言之也。许云：‘邦：国也。’‘国：邦也。’统言之也。……古者城郭所在曰‘国’曰‘邑’，而不曰‘邦’。邦之言封也，古‘邦’、‘封’通用。”汉高祖刘邦名“邦”，两汉人避讳，无有称“国”为“邦”者。此处指国内。之：结构助词，用在主语“邦”和谓语部分“有疾病者”之间，使这个句子失去独立存在的可能性（即取消句子的独立性），变成一主谓词组，在句中充当主语成分。疾：原指轻浅之病。病：原指深重之病。后渐混同。疾病：此处泛指各种内科病症，与下文“疣瘍（bǐyáng 比杨）”相对。者：特殊指示代词，通常用在动词、形容词或动词性词组之后，一起构成

名词性词组（又称“者”字词组），其语法作用大致与名词相同，可译为“……的人”、“……的事”、“……的物”。

“者”所指代的就是其中的人或事物。有疾病者：患有各种内科疾病。**疣**：头疮。瘍：指下文之肿疡、溃疡、金疮的人。**疣瘍者** 瘍、折(shé 舌)瘍等外、伤科疾病。

疮瘍：泛指各种外科和骨、伤科疾病。“疮瘍”亦为动词“有”的宾语，“疮瘍者”当为“有疮瘍者”，作“患有各种外科和骨、伤科疾病”造焉，造：到；动词。焉：那里；指示代词。

则 就，便；连词，表顺承关系。**使医** 使：让，派遣，命令。医：此处指其前承前省略主语“医师”。

内科和外科及骨、伤科医生。 分而治之。分别地为他们诊治。而：连词，表修饰关系，此处

连接状语和谓语，可译为“地”。治：治疗，医治；动词，为动用法，与下文“之”合用，可译为：为他们治疗。之：他们；代词，岁终 年末。岁：作“年”讲；终：作“末”代病人。**岁终** 讲。其后承前省略一主语“医师”。

则稽其医事， 稽：考核，考察。其：他们的；代词，代医生，作定语。医事：医疗工作的情况。

以制其食： 制：制定，评定。**十全** 意为治疗十人痊愈十人。比喻医技

高超，没有失误。十：数词，此处指十个人。全：愈也；或谓为古“痊”**为上，** 是上等。意为供给上等

字。 傧禄。为：是；判断词。**十失一次之，**

即“十失一为次之”，下两句同此。失：失误，差错。次之：

即“次于之”，下两句同此，“次”后省略一介绍比较对象

的介词“于”。次：差，低。之：代词，代“上(等)”。 “次之”之意为供给低于上等俸禄的俸禄。可译为：是第二等(俸禄)。
十失二次之，
之：代词，代“十失二”。
十失三次之，
之：代词，代“十失三”。
十失四为下，
治疗十人失误四人，则是下等。意为供给下等俸禄。

本段阐明了两千多年前我国周代社会医疗卫生行政长官——“医师”的职责：一、职掌医药卫生事业方面的政策法令；二、收集各种药物用来供给医疗工作的需要；三、派内、外科等方面的医生分别给国中病人治疗疾病；四、考核医生的工作情况以确定俸禄的不同等级。从而可看出当时祖国医学的进步发达，医事制度的完善，以及对于医生的严格考察和要求。

食医 饮食医生，略似于今之营养师。此处指王宫中掌管调配君王饮食的保健医生。周制设有中士二人。
掌和 和：调配， 王之六食、 王：君王。此处指周天子。六食：包括稌(tú 徒。稻米)、黍(糜子的一种，有粘性，加工后称为“粘黄米”)、稷(jì 季。谷子，又称“粟”，加工后称“小米”。另，一说为高粱，一说为糜子)、粱(古代指品种特别好的谷子，加工后亦称“小米”)、麦、菰(gū 姑。为禾本科菰属多年生浅水草本植物菰Zizania caduciflora (Turcz.) Hand.-Mazz.，高达二米，嫩茎秆被黑粉菌Ustilago esculenta P. Tenn.寄生而肥大成茭白，可食。颖果狭圆柱形，称“菰

米”，为古代六谷之一。可入药，有除心烦口渴，利二便之功效)等。此处六饮，包括水、浆(酸味的饮料，亦指泛指各类饭食。六膳、清酒)、醴(yǐ 礼。甜酒)、醕(liáng 凉。淡酒，一说为果汁)、医(yǐ 倚。酒酿)、酏(yí 夷。薄粥)等。此六膳，有二解：(一)根据下文处泛指各种各类饮料。六膳，“牛宜稌……鱼宜菰”当为牛、羊、豕(shǐ 史)、犬(以上为畜类)、雁(禽类)、鱼(鱼类)。(二)据清·阮元校刻《“十三经”注疏·〈周礼〉注疏》卷四：“膳用六牲”。六牲即谓“六膳”，包括马、牛、羊、豕、犬、鸡等家畜家禽。此处泛指多种肉食。

百羞，多种美味的食品。百：数词，表示众多，含有夸张的意味，为古汉语虚数的一种表示方法，如成语“百发百中”、“百折不挠”、“百废俱兴”等。羞：古“馐”字。原意为手持羊肉，有所进也。《说文解字》云：“羞：进献也。”此处泛指富有滋味的肉食品。百酱，多种精制的酱类食品。八珍之

八珍：八种珍贵的食品，即淳熬(用肉汁烹调并浇上齐。油脂的米饭)、淳母(mó 模。是模仿淳熬而做成的黍食，一作“糯米饭”讲)、炮豚(炮：páo 袍。烤也。《说文解字》云：“炮：毛炙肉也。”《说文解字注》云：“毛炙肉，谓肉不去毛炙之也。”豚：tún 屯。小猪，或泛指猪。炮豚：烤小猪或烤猪)、炮牂(zāng 疊。烤制的母羊)、捣珍(以牛、羊、鹿、獐等的里脊肉制成的食品)、煎(一说“熬”。煎是经过煎制的牛、羊肉之类的食品，熬是干煎的肉类)、渍(zì 恣。用鲜牛、羊肉的薄片浸入酒、醋等调味品而制成的食品。一作用糖、盐、醋、水浸

制的肉类）、肝膋（liáo 聊。为用狗的肠网膜油蒙在狗肝上烤制的食品）等。此处泛指多种珍贵的食品。周制天官之职中，关于王宫里饮食的制作和供应，皆设有专官，如膳夫、庖人、内饔（yōng 雍）、外饔、亨（烹）人、甸师、兽人、渔人、鳌人、腊（xī 昔。本作“昔”，《说文解字》云：“昔：干肉也，从残肉，日以晞之，与‘俎’同意。”籀文作“蠶”，从“肉”，隶变为“膋”，后世简化为“昔”，今作“腊”）人、酒正、浆人、凌人、笾（biān 边。笾：繁体字作“籩”，本作“籩”。《说文解字》云：“笾：竹豆也。从‘竹’、‘边’声。”《〈说文解字〉注》云：“豆：古食肉器也。木豆谓之‘桓’；竹豆谓之‘笾’。”按：“豆”为一象形字，甲骨文作“豆”，象古代盛食品的食器，以木制者名“桓”，以竹制者名“笾”。“其容实皆四升。”又据清·朱骏声《〈说文〉通训定声》云：“……豆盛湿物，笾盛干物，豆重而笾轻。……”）人、醢（hǎi 海。酱）人、醯（xī 息。醋）人、盐人等。《“十三经”注疏·〈周礼〉注疏》云：“食医调和而已。”齐：通“剂”（jì 计），调剂；动词，此处活用为名词，指调剂、调制的方法，即“六食”、“六饮”、“六膳”、“百羞”、“百酱”、“八珍”的凡大凡；副词，表示一般的情形，通常可译为“一般地说”、“大体上说”等。

齐食：饭食。食齐：即“六食”之剂。眡春时，眡：为“视”的异体字。春时，此处作“参照”、“比照”讲。春时：春季。春羹，本为带汁的肉，此处指带汁的肉食。天气温，饭食宜温。羹品，即上文所说的“六膳”、“百

羞”。齐眠夏时，夏时：夏季。夏天酱即上文所说的气热，肉食宜热。“百酱”。

齐眠秋时，秋时：秋季。秋天饮即上文所说的“六饮”，指各类饮料。

齐眠冬时。冬时：冬季。冬天凡和：即“凡和食”。气寒，饮料宜冷。

的原则和方法，“和”后省略一宾语名词“食”。和：调制，调配，调和；春多酸，春天（调和食品）宜多用酸味的动词。“春”后承前省略一谓语动词“和”，“和”后的宾语应该是“食”，此处亦省。下文“夏”、“秋”、“冬”后均同此解。多：形容词活用为动词，此处作“多用”、“大多使用”讲。以下三“多”字均作此解。酸：形容词活用为名词，作“酸味”讲，指酸味的调味品。下文“苦”、“辛”、“咸”亦作此解。以五行归类，春属木，在味为酸，在人则内应于肝。《黄帝内经·素问·脏气法时论》（《黄帝内经·素问》，以下简称《素问》）云：“肝主春”、“肝苦急”。春天自然界阳气升发，人之阴精亦随之外泄，食多酸，则用以生津而济滋升发之阳气，取阴夏多苦，夏天（调和食品）宜多用苦味阳互根之义。

苦，苦应于心。夏多用苦味，可坚心肾之阴以防火旺焦物。

秋天（调和食品）宜多用辛味的调味品。秋时人气主于肺，秋气肃杀，迫使阳气急转潜降，肺受秋刑则宣发无力。辛味能升能润，秋多食辛，以疏肺而寓升于降之中，俾升降相协调。

冬天（调和食品）宜多用咸味的调味品。冬属水，宜，宜，则人可内外合和。

水，主闭藏，在人则内应于肾。《素问·脏气法时论》云：“肾欲坚，急食苦以坚之，用苦补之，咸泻之。”冬则人之精气封藏，以应春时升发之气，但又忌沉固凝结，咸能软坚、滋阴，多食咸，则可调以滑、甘。^{即“调之以动静和谧，阴平阳秘。} 滑、甘”（介宾词组“以滑、甘”作动词谓语“调”的补语），或“以滑、甘调之”（介宾词组“以滑、甘”作动词谓语“调”的状语），均可译为：用滑性和甘味的食品来调和它们。古汉语中应该作状语的介宾词组常常居于补语的位置，但翻译时，则应恢复其状语位置。调：调和，调配；动词，其后省略一宾语代词“之”。“之”代上文春、夏、秋、冬四季调和的食品。以：用；介词，介绍动作行为的方式、方法和凭借。滑：形容词活用为名词，指性具滑利的食物，如堇（jǐn 仅。堇菜，古人冬时多食之）、荁（huán 环。堇菜类，比堇菜叶稍大，古人夏时多食之）、粉（fén 坟。白榆）等，食之有通利作用。甘：形容词活用为名词，指味道甘甜的食物，如枣、栗、饴、蜜等。甘属土味，土居中央而长养万物，旺于四季，在人则以脾应之。脾司运化而贵和利，故春、夏、秋、冬四时，不同味道之饮食品当以滑、甘总调之，以之益五脏而通六腑，^{会：会合，此处指上文的用以保护脾脏。} 凡会^{配制；动词。} 膳、食^{“六膳”与“六食。} 之宜：^{宜：适宜，适合；形容词，此处活用} 牛宜^{为名词，指适宜（调配）的方法。}

稌，牛：指牛之肉。以下“羊”、“豕”、“犬”、“雁”、“鱼”均作此解。宜：应当，应该；能愿动词，其后承前省略一动词“会”，二者共同构成能愿合成谓语。下文