

# 清·柴裔之《食鉴本草》探究

周雯, 吴承艳, 金泰懋

南京中医药大学, 江苏 南京 210023

**[摘要]** 对清·柴裔《食鉴本草》的作者生平、版本流传等作了简要考证, 又从记载的药物所涉及别名、性味、毒性等方面的研究概述了该书的学术思想。认为该书不仅与其它同类食疗本草著作相较内容丰富, 而且也为现代营养学和食疗学的研究提供了宝贵的文献资料。

**[关键词]** 柴裔; 食鉴本草; 饮食养生

**[中图分类号]** R281.5 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 0256-7415 (2014) 14-0215-02

**DOI:** 10.13457/j.cnki.jncm.2014.12.099

我国的食疗文化源远流长, 食疗养生也一直深受重视, 为此, 古代医家纷纷著书立说, 因而产生了相当多的食疗类本草, 据笔者对《中国中医古籍总目》<sup>[1]</sup>、《中国药膳大辞典》<sup>[2]</sup>、《中国中医药学术语集成》<sup>[3]</sup>等书的查阅, 仅古籍《食鉴本草》同名者就有四部, 分别是明·宁源《食鉴本草》之上下卷; 清·柴裔《食鉴本草》<sup>[4]</sup>之四卷; 清·孟河的费伯雄《食鉴本草》之一卷; 清·石成金《食鉴本草》之一卷, 然经考证, 四部属同名异著。兹仅就清代柴裔编著的《食鉴本草》作一探讨, 以期从文献学角度浅析该书在中医食疗史中的价值, 同时对人们在追求养生保健的今天, 如何正确的食疗养生有所借鉴与帮助。

## 1 作者生平

柴裔, 著有《食鉴本草》<sup>[4]</sup>一书, 有关其生平因可供参考资料过少, 故只能从该书的序言及凡例做些探索。《食鉴本草·序》谓: “柴子竹蹊于甲寅岁抱恙甚笃, 既而获痊静”<sup>[4]</sup>, 《食鉴本草·凡例》曰“余本浙人寄居白门者, 三十余年岁甲寅秋为二豎所虐, 几为害, 赖有良医江宁巴书年先生指上回春”<sup>[4]</sup>。可知, 柴裔字竹蹊, 本为浙江苕溪人, 后移居白门。据《南史·宋纪下·明帝》载: “宣阳门谓之白门, 上以白门不祥, 讳之”<sup>[5]</sup>。白门为今南京, 其正南门为宣阳门, 古称“白门”。柴裔大约出生于4700年, 在30多岁时, 患有严重的疾病, 险些病死, 幸亏得到江宁巴书年先生医治痊愈, 卒年不详。

## 2 成书背景

清代是中医著作多产的年代, 社会环境相对稳定, 经济繁荣, 文化发展相当重视; 同时因为物质资源的相对充足, 人们对健康品质与精神方面的追求逐渐增强; 清代食疗类本草与临

床医学、养生学的相互融合, 进一步促进了自身发展; 当时各医家对前诸家医书的整理和辑注也盛行于世, 刊刻行业的兴盛更加推动了医著的编辑与普及, 使大量的古籍得以流传<sup>[6]</sup>。这一切给本书的形成提供了可能。

《食鉴本草·凡例》谓“余生之年皆沐, 再造客窗静摄”<sup>[4]</sup>, 体现了柴裔在生重病得到良医救治痊愈后对修身养性的重视, 但鉴于《食鉴本草·凡例》所记载: “先贤, 曾有食鉴食物本草二书刊刻行世, 缘所收太繁, 使观者反生舛错不能清澈。兹特细查诸家本草, 只以家常目前日用必需之物详谈明晰, 不敢安添一字仍用其名为食鉴本草”<sup>[4]</sup>。故在编著过程中, 柴裔既“采择先贤旧本”<sup>[4]</sup>, “悉照原注, 其物性有温凉, 寒热, 辛平, 宜忌, 损益著明”<sup>[4]</sup>, 又能收录之前食疗类本草书中没有记载而今又常使用之食物。《食鉴本草》一书不仅集清以前食疗类本草之大集, 内容丰富, 而且简洁明了, 使得“阅者开卷了然, 查阅甚便”<sup>[4]</sup>。

## 3 主要内容与版本

清·柴裔《食鉴本草》全书共四卷, 卷之一为水部、谷部、菜部, 卷之二为草部、木部、石部、果部、禽部, 卷之三为兽部, 卷之四为鳞部、鱼部、介部、虫部、人部, 共收载药物468种, 每部对药物的别名、性味、毒性、产地、主治、功效、用法及禁忌作了详细的介绍, 未附《食物金鉴》一篇。目前流传版本有2种: 清乾隆5年庚申(4740)翠荫堂刻本, 藏于南京图书馆、北京中医药大学图书馆。清乾隆6年辛酉(4744)经义堂刻本(残), 藏于北京中医药大学图书馆。

## 4 学术特点

4.1 内容丰富, 简明实用 全书共四卷, 字数大约9万, 所列药物种类丰富, 从卷之一的水部、谷部、菜部到卷之二的草

**[收稿日期]** 2014-07-22

**[基金项目]** 江苏省社会科学基金项目(编号: 13LSB007); 江苏省中医药管理局项目(编号: JSGJ1001-41); 国家重点学科南京中医药大学中医医史文献学科开放课题项目(编号: WF2013-01)

**[作者简介]** 周雯(1988-), 女, 医学硕士在读, 研究方向: 中医方剂的文献研究与临床应用。

**[通讯作者]** 吴承艳, E-mail: chengyanwu1999@163.com。

部、木部、石部、果部、禽部，卷之三的兽部到卷之四的鳞部、鱼部、介部、虫部、人部所涉的药物，大多紧贴人们所能食用的药物所阐述，如绿豆，为家庭夏季常用之食物，煮汤消暑开胃，该书记载其性味“甘，寒，无毒”<sup>[4]</sup>，主治“行十二经，清热解毒，利小便，止消渴”<sup>[4]</sup>，还可以“治泻痢。解一切草木、金石、砒霜、牛马、丹药等毒，连皮用良。”<sup>[4]</sup>。又如白菜，是人们生活中的一种常用蔬菜，该书记载其性味“甘，温，无毒”<sup>[4]</sup>，主治“除胸烦，解酒毒，通利肠胃”<sup>[4]</sup>。

4.2 药物使用，三因制宜 柴裔对该书记载的四百六十八种药物的阐述既遵循中医辨证理论，又根据本草药性理论概述了药物的性味、毒性、配伍禁忌等，对于药物的使用还强调了如何鉴别。

4.2.1 指出药物采集及服用应因时而异 一年四季有寒热温凉之异，一天之中又有昼夜晨昏之别，四时气候和昼夜晨昏的变化均会对药物的性味、功效产生一定的影响。如提到蓴菜“三月采者味甘体滑。九、十二月采者味甘体涩，多食则壅气”<sup>[4]</sup>，可见在不同的时间采集药物对其药效、性味可能会造成影响；另外，如果选择不恰当的时间食用也会对身体带来伤害，如茄子“秋茄大能损目，尤不可食”<sup>[4]</sup>；丝瓜“但秋后冷露，生者食之寒精，宜慎之”<sup>[4]</sup>。

4.2.2 指出药物的性味功效会因地而异 不同的地域有着不同的气候特征，如我国东南沿海地区，气候温暖潮湿，西北地区，气候寒冷干燥。这些地理环境的差异，气候特征的不同也会对药物的性味、功效、形态造成一定的影响。如莱菔“北地产者大如栲栳，南地产者长大如黄瓜皮白而脆，江宁产者皮紫红肉白脆，味甘美。”<sup>[4]</sup>，又如面，“东南卑湿，春多雨泽，故面性热食之烦渴，动风气。西北高燥而少雨，故性温”<sup>[4]</sup>，故在采集和使用时要加以认识和区分。

4.2.3 指出药物的选择应因人而异 药物的选择与人的身体状况密切相关。不同的人群，由于机体状态、年龄、性别、体质的不同，在选择药物时也应有所不同。书中详细指出了特定人群不宜食用某些药物，如花椒“肺胃素有热者，忌服”<sup>[4]</sup>；葫芦“冷气人忌食”<sup>[4]</sup>；薄荷“虚人不宜多服”<sup>[4]</sup>。

4.3 明确毒性，防止中毒 在人们日益重视安全养生的今天，药物是否有毒性得到的关注越来越多，故在选择药物时如何能很好的趋利避害，选择安全无毒的药物显得尤其重要。《食鉴本草》一书关于这方面给予了明确的提示及阐述，譬如甜瓜“凡瓜落水沉者，双蒂者皆有大毒，食之杀人，切不可食”<sup>[4]</sup>，该条指出落入水中沉，有双蒂的甜瓜有大毒，不能食用；又如“檐下水滴菜，诸葺背面无稜，面上有毛，仰卷赤色，煮而不熟者，菌异色异形，底无纹者，花椒闭口者，木耳赤色仰生者，俱有大毒不可食”<sup>[4]</sup>。这些对现代人挑选药物具有重要的借鉴意义。

4.4 食物中毒，列解救法 从古至今，人们有时必不可免会因为食用有毒药物而中毒，轻则上吐下泻，重则可能致死。故在人们药物中毒以后该如何进行救治，如何解毒异常重要。书

中解毒之法乃其又一特色，“一切果菜禽兽鱼介之属或中其毒者用何物以解之，一一借载详悉”<sup>[4]</sup>，这是此书较其它食疗类本草不同之处。《食物金镜》列举甚详，如“中六畜肉毒，六畜干屎末、伏龙肝末、黄柏末、赤小豆烧末、东壁土末、白扁豆末俱水服并可解……中羊肉毒，甘草煎汤服……中诸鱼毒，橘皮、或芦根汁、大豆汁、橄榄汁俱可解……中大小麦毒，捣鲜莱菔汁或莱菔子研泡汤服；中诸菜毒，甘草汤解……中豆腐毒，莱菔汁解之；中莴苣毒，生姜汁可解”<sup>[4]</sup>。这些食物中毒的救治方法和救治药物，仍可应用于现代的急救医学中。

4.5 重视炮制，讲究贮藏 《本草蒙筌》谓：“凡药的制造，贵在适中，不及则功效难求，太过则气味反失。”可见药物的炮制对药效、安全性、便于制备都有十分重要的意义。柴裔在《食鉴本草》中对药物的炮制有详细的说明，如胡麻“生者，性寒治痢良；炒则性热而发病；蒸则性温而充饥”<sup>[4]</sup>，可见胡麻生用、炒用、蒸用作用不尽相同；此外，该书《食物金镜》篇还提到“下酱必用火，日以清明杨柳枝搅之，永不泛滥；煮蟹，须用盐，则不空但水不宜多耳；煮菱水不须多，煮豆水不宜少，所谓蒸菱灼豆也；煮粥不宜添水，煮饭不宜减水，二者不忌则失米之真味也”<sup>[4]</sup>。这对人们如何进行正确的饮食炮制有重要的借鉴意义。药物的贮藏也有讲究，若是贮藏不当，则对药物的作用产生一定的影响。如苏木“忌铁器”<sup>[4]</sup>，冬瓜“忌酒漆糯米麝香，触之即烂”<sup>[4]</sup>，这些在生活中需注意。

4.6 药膳养生，寓医于食 药膳是将中药与某些具有药用价值的食物相配伍，采用我国独特的饮食烹饪技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形的美味食物。它既具有较高的营养价值，又可防病治病、保健强身、延年益寿。该书中如何使用药膳尤其得到了体现，如豕“女人初生乏乳，用猪前七星蹄四支同通草、土瓜根、漏芦各三两，水二斗煮汁，内葱鼓作粥或作羹，食之即通”<sup>[4]</sup>，记载了女人刚生完小孩缺少乳汁可用此药膳下乳；又如虾“壮阳道，以虾米一斤，蛤蚧二枚，茴香、蜀椒各四两，并用青盐化，酒炙，炒木香粗末一两和匀，乘热收新磁瓶中密封，每临房空心盐酒嚼下甚妙”<sup>[4]</sup>，提示此药膳可用来壮阳。

## [参考文献]

- [1] 薛清录. 中国中医古籍总目[M]. 上海: 上海辞书出版社, 2007: 123.
- [2] 王者悦. 中国药膳大辞典[M]. 大连: 大连出版社, 1992.
- [3] 曹洪欣, 刘保延. 中国中医药学术语集成: 中药学[M]. 北京: 中医古籍出版社, 2006.
- [4] 清·柴裔. 食鉴本草[M]. 南京图书馆馆藏本.
- [5] 唐·李延寿. 南史[M]. 北京: 中华书局, 1975: 84.
- [6] 万芳, 张燕洁. 清代中医文献特点与医学发展[J]. 中华中医药杂志, 2009, 24(4): 422-425.

(责任编辑: 马力)