

<<调疾饮食辩>>

图书基本信息

书名：<<调疾饮食辩>>

13位ISBN编号：9787800130519

10位ISBN编号：7800130517

出版时间：1999-05

出版时间：中医古籍出版社

作者：章穆(清)

页数：385

字数：268000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<调疾饮食辩>>

内容概要

《调疾饮食辩》，又名《饮食辩录》，简称《饮食辩》、《食物辩》，是一部专门论列食物及其药用的本草、食疗著作。

作者章穆，字深远，晚号杏云老人，江西鄱阳（今江西省波阳县）人。

生卒年不详。

按《调疾饮食辩》成书于清嘉庆十八年（1813年），据作者在书中《述臆》篇自述，其时“阅历病情五十余载”，又据同治十年《鄱阳县志》，云章穆“年七十余暴殄”，以年二十行医估算，作者大约生于乾隆初1743年左右，卒于1813年以后。

章氏好学深思，博闻强记，“自少而壮而老，未尝一日废学”，“精心果力，务穷其微，以归于实用”。

他自谓：“生平癖嗜读书，于历算、岐黄二家之学，尤喜钻研”（《调疾饮食辩·梨汁》条）。

章氏既博极群书，又善医，“多治奇疾”，“相识有奇险症，蔽裘破盖，辄亲往无难色，指下活人无数，人望之如生佛”（《调疾饮食辩·曹建序》），是一位学验俱富的医家。

著述亦丰，《调疾饮食辩》外，有《四诊述古》、《伤寒则例》、《医家三法》等，其他尚有历法、数学书稿多部。

《调疾饮食辩》一书，是作者晚年之作，为其一生丰富的临症经验与广博的文献知识的总结。

作者极为重视饮食与人体健康、疾病治疗的关系，认为“饮食得宜，足为药饵之助，失宜则反与药饵为仇”。

积五十余年之经验，“见误于药饵者十五，误于饮食者亦十五”。

痛感于此，又鉴于“食品繁多，讲求不易”，而自古医书谈此事者，虽然代不乏人，但鲜有善本，乃发奋著书，寒暑三更，稿凡五六易，终有《调疾饮食辩》之作。

书凡六卷（其中卷一、卷六各分上下），分为总类（包括水、火、油、代茶）、谷类、菜类、果类、鸟兽类及鱼虫类，计六大类，共收载药用食物六百余种。

“凡五行百产之精，一饮一食之微”，无不加以搜罗。

“上穷天文日星岁序历算，下究草木虫鱼山海珍错”，鸿篇巨制，蔚为食物本草之大观。

此书采用缩编评述方式，较多地引用李时珍《本草纲目》，全面系统地介绍药用食物的名物训诂、产地、性味、功用和宜忌。

尤其是考订评述部分，不乏真知灼见，多有独到之处。

于前人识见有误者，考古证今，纠偏责弊。

或验诸实地观察，或证诸临症实践，或博引历代医家论说，或旁涉经、史、子、集及稗官野史、说部丛书，层层驳辩，辞畅理明。

其考订论辩之精审，不剿袭旧说，不故作惊人之谈，足见其治学严谨，而予后学以启发。

评述部分，实为全书精萃所在。

每药附录医方，诸方皆取“极平稳且极应验”者，以供随时检用。

卷末，仿《本草万方针线》体例，附《诸方针线》一卷，是为按病症编写的本书附方索引。

<<调疾饮食辩>>

书籍目录

序调疾饮食辩述臆调疾饮食辩发凡《内经》饮食宜忌第一卷 总类 水 雨水 露水 雪水 霜水 冰 江河长流水 溪涧急流水 逆流水 劳水 止水 井泉水 诸水有毒 诸水治病 火 桑柴火 竹火 松火 杂木火 樟木火 芦火 杂草火 萧艾蒿蓼火 诸稷粱黍麦穗火 诸菽穰火 诸麻穰火 糠火 白炭火 杂木煇炭火 煤炭火 油脂麻油 豆油 茶油 芸苔油 乌柏油 吉贝油 盐 硷 茶 代茶诸品 忍冬花叶汁 枸杞苗叶汁 侧柏叶汁 松叶汁 五加根叶汁 槐枝叶花实汁 麦门冬汁 天门冬汁 地黄汁 甘草汁 芦根汁 土茯苓汁 苧根皮叶汁 蓝叶汁 车前叶实汁 桑叶汁 木堇花汁 脂麻汁 小麦汁 大麦汁 黑豆汁 绿豆汁 扁豆汁 粳米汁 糯米汁 粟米汁 秫米汁 紫苏叶实汁 薄荷汁 莱菔汁 芋汁 冬瓜汁 梅汁 橄榄汁 梨汁 枣汁 龙眼汁 柿汁 橘饼汁 槟榔 烟叶 花椒 胡椒 芥末 诸香料第二卷 谷类 诸谷考 诸饭总说 白粳米饭 白粳米粥 红米饭 粟米饭 秫米饭 糯米饭 大麦米饭 小麦米饭 穰麦米饭 燕麦米饭 稷米饭 黍米饭 蜀黍饭 玉蜀黍饭 菰米饭 黄蓬饭 芩草子饭 自然谷饭 米渣饭 隔宿饭 再炊饭 青精饭 胡麻饭 白粳米粥 白粳米粥 粟米粥 秫米粥 糯米粥 绿豆粥 大麦米粥 葱白粥 薤白粥 生姜粥 花椒粥 苏子粥 杏仁粥 莱菔粥 菠薐粥 芥子粥 麻仁粥 脂麻粥 葱豉粥 赤小豆粥 薏苡仁粥 郁李仁粥 酸枣仁粥 小麦粥 莲子粉粥 芡实粉粥 菱实粉粥 薯蓣粉粥 金樱子粥 百合粥 芋粥 藕粉粥 葛粉粥 麦门冬粥 天门冬粥 黄精粥 黄芪粥 龙眼粥 鳎肭脐粥 海参粥 燕窝粥 人参粥 猪肾粥 羊肾粥 猪肚羊肝鸡肝粥 羊汁鸡汁粥 鸭汁粥 鲤鱼汁粥 牛乳羊乳粥 酥蜜粥 炒面粥 茴香粥 甘松粥 橘皮粥 石灰粥 粥说 炒米汤 诸米饮 粳米饮 粟米饮 秫米饮 糯米饮 大麦米饮 小麦米饮 诸米泔 粳米泔 粟米泔 秫米泔 糯米泔 酒 淡酒 淡酒稀粥说 糟 烧酒 葡萄酒 各种酒 五加皮酒 天门冬酒 地黄酒 枸杞酒 当归酒 黄精酒 龙眼酒 巨胜酒 柏子仁酒 蜜酒 海藻酒 菊花酒 松液酒 槐枝酒 木瓜酒 柏叶酒 茴香酒 木香酒 缩砂酒 椒酒 橘红酒 蓼酒 金银花酒 冬菊花酒 豆淋酒 麻仁酒 红曲酒 花蛇酒 蚺蛇酒 虎胫骨酒 羊羔酒 饴 醋 酱 酱油 酱藏诸物 黄蒸 女曲 红曲(附神曲) 蘖米 面筋 麩 粳 陈仓米 早糯米 饼饵总说 蒸饼 粢糕 寒具 饔飧 馄饨 粽 米粉索 小麦面索 面饼 绿豆 绿豆粉皮粉索 绿豆芽 黑大豆 大豆黄卷 黄豆 青豆 黑料豆 煮豆法 豆豉 豆腐 豆腐乳 豆腐干 油豆腐 赤小豆 豇豆 豌豆 扁豆 蚕豆 刀豆 苽麦 苦苽麦第三卷 菜类第四卷 果类第五卷 鸟兽类第六卷 鱼虫类

<<调疾饮食辩>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>