

《伤寒论》中“酒”之使用

梁华龙 河南中医学院

《伤寒论》中提到“酒”的地方有十余处，所用的“酒”分为三类：一类是“酒”，主要用于大黄的炮制，如大承气汤、小承气汤、抵挡汤三方中的大黄均是用“酒”洗；一类是“清酒”，用于药物的炮制，如调胃承气汤中的大黄以“清酒”洗，还用作为煎药的溶剂，如炙甘草汤，以“清酒”七升、水八升混合煎药，当归四逆加吴茱萸生姜汤以水六升、“清酒”六升和煎；一类是“苦酒”，如苦酒汤，以及乌梅丸的制作过程中“以苦酒渍乌梅一宿”。

从用语和使用方法的不同，可以看出《伤寒论》中用酒分为“酒”、“清酒”、“苦酒”三种。在上述资料里，有两个问题需要说明：一是为什么三承气汤中，大、小承气汤中的大黄是用“酒”洗，而调胃承气汤中的大黄是用“清酒”洗。二是为什么当归四逆汤是用水煎，而当归四逆加吴茱萸生姜汤是用水和“清酒”和煎。

那么，在《伤寒论》中出现的“酒”“清酒”“苦酒”三者所指是什么呢？

“酒”即黄酒

“酒”所指的是“浊酒”，即现代的“黄酒”。高度的白酒，也就是蒸馏技术所造的酒，是明代以后才有的造酒技术，汉代的酿酒技术还远远达不到酿出高度白酒的水平。所以李白斗酒诗百篇，以及《水浒传》中武松饮酒十八碗等等所提到的“酒”，大多都是这种酒精度在15度左右的“黄酒”，这也是将“黄酒”直称为“酒”，而其他的则有“清酒”“白酒”不同称谓的缘故。

黄酒，顾名思义是黄颜色的酒。但这种说法并不恰当。在古代，酒的过滤技术并不成熟之时，酒是呈混浊状态的，当时称为“浊酒”。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的、红色的，所以不能单从字面上来理解。

黄酒是中国的汉族特产，属于酿造酒，是世界上最古老的酒类之一，源于中国。约在三千多年前，商周时代，中国人独创酒曲复式发酵法，开始大量酿制黄酒。黄酒以大米、黍米、粟为原料，属于低度酿造酒。

《伤寒论》中用到“酒”的有三处，即大、小承气汤、抵挡汤三方中的大黄用“酒”洗。酒洗大黄与现代的酒大黄（也称作“酒军”）并非同一概念。

大黄的主要功效是泻下攻积、清热泻火、凉血解毒、逐瘀通经。通常大黄的品种分为三种，即生大黄、酒大黄和大黄炭。酒大黄俗称酒军，是取生大黄，用黄酒喷淋拌匀，稍闷，用微火炒至色泽加深时，取出放凉备用。黄酒性温味辛，能通血脉，御寒气而行药力。临床常用于治疗血热妄行所致的吐血、衄血，火邪上炎所致的头痛头胀、目赤肿痛、咽喉肿痛、牙龈肿痛、口舌生疮等以及跌打损伤所致的瘀血肿痛。酒制大黄泻下力较弱，活血作用较好，宜用于瘀血症。

大黄以“酒”洗，与酒大黄尚有不同，酒大黄的炮制方法是后世才发展起来的。《伤寒论》中的大、小承气汤及抵挡汤的大黄用“酒”洗是早期用大黄的一种炮制方法，其目的是增加大黄的泻下攻积，逐瘀通经功能，使其通下作用发挥地更快更强，同时在抵挡汤中还有增加水蛭、虻虫活血祛瘀的作用。

“清酒”即糯米酒之上层清澈部分

我国大部分地区至今仍流传着家庭制作糯米酒的习惯。这种酒制成后装入器皿中，其上面的部分微微透明，也较清稀，就是所谓的“清酒”。而下面的部分较稠浊，颜色较白而不透明，即是所谓的“白酒”，又称浊酒。现代所言白酒实为无色，而非白色，是与有色之果酒、黄酒等相对之意。

我国广东部分地区有妇女产后糯米酒加入生鸡蛋煮熟，补养虚弱的习惯，这与炙甘草汤中水酒混合煎药，用以治气虚血弱之脉结代、心动悸、体羸气短等症的方法，恐怕是一脉相承的。

《伤寒论》炙甘草汤用的清酒，就是糯米酒之上层清澈部分，而《金匱要略》栝楼薤白白酒汤中的白酒，应是糯米酒之下层稠厚部分。

酒性多温，清酒则仅是微温而已，且微酸微甜，度数较低。炙甘草汤用“清酒”与水混合煎药，则温行气血，以助通脉，甚至有补虚扶弱之功。炙甘草汤在益气补血、通阳复脉药物的基础上，更借清酒之温行气血、补虚扶弱之功，使气血充实，经脉畅通，心神得养，则悸可止，而脉得复，故是方又名“复脉汤”。炙甘草汤中的清酒，并非今日之白酒，若误以为是今日之白酒而水酒混合煎药的话，则心律失常的病症恐难以承受。

当归四逆加吴茱萸生姜汤证，在四肢厥寒的基础上又内有久寒，从所加药物吴茱萸、生姜来看，是治疗胃寒呕吐的吴茱萸生姜汤的主要药物，可以推断，这里的内有久寒是指胃寒，所以加清酒煎煮，更增加该方的温胃养胃的作用。当归四逆汤不用“清酒”，是因为当归四逆汤证的胃寒现象不明显，主要表现在血虚寒凝，四肢厥寒，而当归四逆加吴茱萸生姜汤证的胃寒现象比较明显，所以除了加吴茱萸、生姜温胃散寒以外，更加入“清酒”煎药，一则使其温胃之力增大，二则使其行血功能更强。

调胃承气汤证是邪热在胃肠，用调胃承气汤治疗意在清透胃肠实热，承顺胃气，恢复胃肠的虚实更替，通降下行的功能。调胃承气汤中的大黄用“清酒”洗，而不是像大、小承气汤一样用“酒”洗，其目的不在泻下内实而在清彻无形邪热，用“清酒”洗既能增加大黄的通行清泻功能，又能护养胃气，达到既能够清除热邪，又不损伤胃气的目的。

“苦酒”即醋

汉代文献有很多地方提到“苦酒”。《释名·释饮食》中说：“苦酒，淳毒甚者，酢苦也。”将“苦酒”视为劣质酒的说法是不正确的。首先，《释名·释饮食》中说的“淳毒”，是形容味道醇正厚重，并非质量低劣的意思；而“酢苦也”，正是醋的特点。其次，《魏名臣奏》中刘放说的“官贩苦酒”与民争利，既然是争利就不会用劣质产品，否则利就无从获得。第三，江陵凤凰山 168 号汉墓中墨书“苦酒”与墨书“盐”“酱”的餐具同时出现，显然“苦酒”“盐”“酱”都属调味品，那无疑“苦酒”应该就是油盐酱醋等调味品之一的醋。

在《伤寒论》中用“苦酒”的有两处，一处是第 312 条“少阴病，咽中伤、生疮、不能语言、声不出者。苦酒汤主之。”苦酒汤方以半夏十四枚(洗，破如枣核)，鸡子一枚(去黄，内上苦酒，着鸡子壳中)，以上二味，内半夏于着苦酒中，以鸡子壳置刀环中，安火上，令三沸，去滓。少少含咽之；不瘥，更作三剂。苦酒汤的煎服方法比较特殊，以半夏为主药，“苦酒”、蛋清作为煎煮溶剂，以蛋壳置刀环上加火煎三沸，可见其煮的非常轻，取其祛痰、敛疮、利咽的功能，“苦酒”也就是醋，在这里的主要作用是敛疮，方剂以“苦酒汤”命名，说明“苦酒”在该方中起着敛疮止痛的主要作用。

另一处是第 338 条乌梅丸的炮制方法中“以苦酒渍乌梅一宿”，在北魏·贾思勰《齐民要术·作酢法》中就记载了以苦酒渍乌梅做成方便保存和携带的固体醋。乌梅本就味酸，经苦酒浸泡后后期酸味更重，乌梅丸是治疗蛔厥兼主久利的药物，乌梅经过苦酒浸泡，取其酸味能够安蛔，以及酸味能敛，可以敛肠而止久利。