

# 浅析大枣在治疗消渴善饥病症的临床应用

刘蕊蕊<sup>1</sup> 岳仁宋<sup>1,2\*</sup> 陈鑫<sup>3</sup> 赵雯雯<sup>1</sup> 王晶<sup>1</sup> 杨茂艺<sup>1</sup>

(1. 成都中医药大学临床医学院, 四川 成都 610072; 2. 成都中医药大学附属医院, 四川 成都 610072;

3. 成都中医药大学基础医学院, 四川 成都 610072)

**摘要:**岳仁宋教授临证中善用大枣, 大枣味甘, 性温, 甘得温则气更易化生, 温取甘用则变刚燥为温润, 阳化气, 阴成形, 气充形足, 助脾散精, 针对消渴病脾弱胃强病机特点, 合理配伍, 可治疗消渴病中善饥多食。

**关键词:**大枣; 消渴; 善饥; 脾弱胃强; 临床应用

**中图分类号:**R255.4 **文献标识码:**A **文章编号:**2096-1340(2019)01-0017-03

**DOI:**10.13424/j.cnki.jsctcm.2019.01.006

糖尿病属中医学消渴病范畴, 早在两千多年以前中医学对消渴病就有了详细记载。消渴病作为一种经年缠绵之疾, 在其缓慢的病程中, 病机有一个动态的变化。或从传统病机观念阴虚为本, 燥热为标的三消立论, 或以脾、胃为主, 或崇肝、肾为本, 虚实寒热各有阐发<sup>[1]</sup>。常有消渴病善饥之症, 为更好地控制血糖, 延缓糖尿病进展, 历代医家殚精竭虑, 一味减少饮食摄入, 虽可有效地控制血糖, 却严重降低了患者生活质量。老师岳仁宋教授从事内分泌疾病诊疗工作多年, 临证中善用一味大枣控制食欲, 灵活应用于消渴病各个阶段, 效果颇著, 现具体阐释如下。

## 1 脾弱胃强是导致消渴善饥的根本原因

《灵枢·经脉》曰:“气盛则身以前皆热, 其有余于胃, 则消谷善饥……夫中热消瘴则便寒, 寒中之属则便热。胃中热则消谷, 令人悬心善饥。”表明胃热炽盛是导致消渴善饥的根本。消渴病或因饮食不节而成食火, 或源情志过极而生郁火, 或起于脂毒蕴结而发毒火, 皆可致胃火炽盛, 而现消谷之象。《灵枢·大惑论》云:“精气并于脾, 热气留于胃, 胃热则消谷, 谷消故善饥。”脾胃同居中焦, 以膜相连, 胃为阳, 主司受纳腐熟; 脾属阴, 主司运化布散。水谷的精气归并于脾, 若脾不能为胃行其津液, 郁久胃必燥热, 胃热而成多食、口渴诸症, 且热愈炽则食欲愈亢, 火愈旺则口渴益甚, 水谷虽

暂缓饥渴, 然脾运本已不足, 胃纳反强又致脾运不堪重负, 正所谓“脾不能为胃行其精气”, 故消渴善饥应为脾弱与胃强共同作用的结果。病理上, 食物中的糖(水谷精微)是机体中糖的主要来源, 经胃气受纳腐熟后, 由脾气散精, 运输到各组织细胞进行合成代谢和分解代谢, 或为人体提供能量, 或变生糖原储存, 或转为其他代谢产物, 从而保障机体血糖浓度的相对恒定。今胃火炽盛, 脾不散精, 血糖代谢去路受阻, 精(血糖)归无以正化, 精津(血糖)难寻其路, 自会造成血糖堆积、浓度升高等病理之征。

## 2 大枣在消渴善饥的应用

**2.1 食之以甘, 止渴消饥** 元王好古说:“甘能令人中满, 中满者勿食甘, 甘缓而壅气也<sup>[2]</sup>。”张景岳谓:“甘者, 性缓不散, 故能留中。热留不去。”《本草思辨录》更有言:“大枣肉浓含津……然其甘壅之弊亦伏于是, 故腹满最忌。”故多数医家认为甘味药性属甘, 成分多含糖类, 而大枣味甘质腻, 易阻遏气机、壅滞中焦, 使用之恐有升高血糖之虞, 故而多弃之而不用。然吾师认为, 合理的配伍与应用, 甘味药可广泛应用于消渴病治疗。如六味地黄丸中配伍甘温之熟地、山药, 却为历代推崇治消渴之佳方<sup>[3]</sup>, 五苓散中茯苓、猪苓、泽泻、白术皆是味甘之品, 却被广泛的应用于治疗气不化津, 津液运行失常所致小便不利之消渴<sup>[4]</sup>。消渴善饥本

\* 通讯作者:岳仁宋, 男, 博士, 主任医师, 博士研究生导师。E-mail:1580229694@qq.com