

“茺萹盐豉醢酢酱”的食用与药用

杨金萍

【摘要】 西汉史游《急就篇》提到的“茺萹盐豉醢酢酱”，既可作为调味品食用（如辛用茺萹、咸用盐、苦用豆豉、酸用醢酢等），又都具有一定的药用价值，很早即作为药物被记载于本草书籍。这种药食兼用的双重性，反映了寓食于药、寓药于食的特点，也揭示了医学发展早期药食同源的重要内涵。

【关键词】 药食兼用； 药食同源； 调味品

Edible and medical application of pasta ulmi, salt, black curd beans, vinegar and thick sauce

YANG Jin-ping. The Institute for the Literature of Shandong University of Traditional Chinese Medicine, Jinan, 250355, China

【Abstract】 Pasta ulmi, salt, black curd beans, vinegar and thick sauce recorded in the book of Jijiupian (emergency chapter), written by SHI You in the Western Han dynasty could be used as condiments. For example, pasta ulmi tastes spicy, salt tastes salty, black curd beans tastes bitter while vinegar tastes acid. All of them also have high medical values, which were described as materia medica in the early classic literature of materia medica. The dual-purpose for both medicine and food reflected the characteristics of combination of food nutrition and diet-therapy as well as the important connotation of isogeny of medicine and food at early stage of the development of medicine.

【Key words】 Dual-purpose for medicine and food; Isogeny of medicine and food; Condiment

在医药发展的早期，药食之间的界线并不是很明晰。秦汉以前的文献中即有药食并用的记载。如殷商甲骨文卜辞中有关于药物治疗的记载，其中包含一些食品，如枣、鱼、禾、麦等。约成书于战国时期的简书《万物》，也有食物类药治病的记载，如“鱼与黄土之已痔也”。《诗经》、《楚辞》中提到的许多植物，既是菜蔬，又可入药，如《诗经·豳风·七月》中有“七月亨（烹）葵及菽”，葵即中药冬葵子的苗叶，滑嫩甘美，可做菜蔬；《楚辞》中亦有“蓼虫不知徙乎葵菜”的辞句，《尔雅翼》：“葵为百菜之主，味尤甘滑。”^[1]冬葵子载于《神农本草经》，主五癰，利小便。《楚辞》“揽茹蕙以掩涕兮”，茹即中药柴胡的嫩叶，味辛香可食，又名山菜、茹草、香薰、地薰等。又《周礼·天官·疾医》：“以五味、五谷、五药养其病。”^{[2]667}按郑玄注，五味即醢、酒、饴蜜、姜、盐之属，五谷即麻、黍、稷、麦、豆。以五味、五谷治其不足之病，则有食疗的内涵了。“茺萹盐豉醢酢酱”（见于西汉史游《急就篇》）是汉代常用的调味品，即辛味

佐用茺萹，咸味佐用盐，苦味佐用豆豉，酸味佐用醢酢。上述诸品，不仅是调味品，也可入药，具有药食兼用的双重性，反映了寓食于药、寓药于食的特点，揭示了医学发展早期医食同源的重要内涵。这种兼药兼食的双重性，不仅汉代如此，在医学发展的长河中一直沿袭下来，成为中医学的一个特色，推动了中医食疗学的发展。本文就“茺萹盐豉醢酢酱”的药食兼用加以考辨。

1. 茺萹

茺萹，又名无姑，《尔雅·释木》云：“无姑，其实夷。”^[3]晋·郭璞注云：“无姑，姑榆也。生山中。叶圆而厚，剥取皮合渍之，其味辛香，所谓无夷。”^[3]东汉·许慎《说文解字·木部》：“梗，山粉榆。有束。莢可为茺萹也。”^[4]茺萹，即山粉榆之莢仁，山粉榆有刺，故又称梗榆、刺榆。现代中药所用茺萹为榆科植物大果榆果实的加工品，与通常称作“榆钱”的榆树果实不同。汉·董仲舒《春秋繁露·郊语篇》言“茺萹生于燕”，梁·陶弘景《本草经集注》云“今唯出高丽”。燕国与高丽地理位置相近，可见早期茺萹的道地产地应是燕国或高丽偏东北地区。

芫荽作调味品时,可将树皮与果实合渍,或取果实作屑,其味辛香。宋·王应麟补注《急就篇》曰:“芫荽,《本草》榆类而差小,其实亦早成,今人多取作屑,以芫五味。”^[5]¹³⁵

芫荽作酱食更为普遍,梁·陶弘景《本草经集注》曰:“状如榆莢,气臭如玃,彼人皆以作酱食之。”^[6]唐·孟诜《食疗本草》谓芫荽作酱味香美,又能杀中恶蛊毒。唐人刘全白也有“芫荽酱醋吃煮葵”的诗句。宋·周辉《清波杂志·说食经》言芫荽酱拌羊肉味颇腥膻,曰:“辉顷出疆,自过淮,见市肆所售羊边甚大,……驿顿早晚,供羊甚腆,既苦生硬,且杂以芫荽酱,臭不可近。”^[7]元·无名氏《居家必用事类全集》“造肉醬法”,即以獐、兔、羊等精肉加盐、芫荽、葱白等作酱,书中还有芫荽造法:“造芫荽:榆钱不拘多少,晒干。于磁器内,铺榆钱一层,撒盐一层,如此相间。以漿水浇,候软控起,用面搅拌,覆盖,盒黄上,晒干为度”^[8]。

芫荽作酱多取仁为之,宋·寇宗奭《本草衍义》云:“芫荽,有大小两种,小芫荽即榆莢也。揉取仁,酤为酱,味尤辛。入药当用大芫荽,别有种。然小芫荽酤造,多假以外物相和,不可不择去也”^[9]。明·李时珍《本草纲目》指出芫荽造酱之法与榆仁酱相近,榆仁酱的作法:取榆仁水浸一伏时,装在袋里,揉洗去涎,以蓼汁拌晒,反复七次洗晒,然后放入发酵过的面曲,如造酱法下盐晒晾。

芫荽虽可作酱食,但长期食用却有副作用,如《食疗本草·酱》言“多食落发”,《本草蒙筌》亦言“食多落发,发小儿无辜”。

芫荽酱的气味,古人的论述以辛为主,多谓气味辛香,但也有人认为其气偏臭,如宋·周辉《清波杂志·说食经》谓羊肉杂以芫荽酱“臭不可近”,明代《本草蒙筌》也说“芫荽酱气略臭”。芫荽的气味,诸家论述多辛而偏臭,现代芫荽制品也有特殊的臭味,芫荽酱气味辛香,亦带异味。

芫荽入药始见于《神农本草经》,曰:“味辛,主五内邪气,散皮肤骨节中淫淫温行毒,去三虫,化食。”^[10]⁷⁹《名医别录》谓“逐寸白”,明代《本草汇言》云:“芫荽,杀三虫,散五疳,治小儿百病之药也。前古诸书,主诸积冷气,肠胃虫癖,食癥血痞,及皮肤骨节中风毒诸疾,缘其气臭,辛玃难闻,性专走逐,故诸滞成疾,食积虫血,皆可荡化。”^[11]芫荽酱亦可入药。孙思邈《千金翼方·杂疗》谓“芫荽酱杀三虫”。唐·陈藏器《本草拾遗》谓酱能除疮癣,以气膻者良。孟诜《食疗本草·酱》曰:“酱,主火毒,杀百药,

发小儿无辜,小麦酱不如豆。又,榆仁酱亦辛美,杀诸虫,利大小便,心腹恶气,不宜多食。又芫荽酱,功力强于榆仁酱,多食落发。”^[12]清代《本草经疏》亦有芫荽酱杀虫利小便的记载。

2. 盐

盐作为咸味调味品,是生活必需品,《汉书·食货志》将盐称作“食肴之将”。盐的生产与使用历史非常悠久,可上溯约 5 000 年以前。古人生产盐的方式较多,有海盐、池盐(也称解盐)、井盐。唐·颜师古注《急就篇》曰:“盐生于咸水者也,古者夙沙氏初煮海为盐,其后又出河东大卤盐,临巩火井焉。今则处处有之矣。”^[5]¹³⁵古有夙沙氏煮海为盐,即为海盐,是最早出现的盐;后有河东安邑卤盐,即池盐,是由盐池天然生成的盐,如《说文解字》释“鹽”,为“河东盐池”。北魏·酈道元《水经注》曰:“《地理志》曰:盐池在安邑西南,许慎谓之‘鹽’。长五十一里,广七里,周百一十六里”^[13]。“河东盐池谓之解盐鹽,今池水东西七十里,南北十七里,紫色澄淳,潭而不流。水出石盐,自然印成;朝取夕复,终无减损”^[13]。井盐,即挖盐井所产之盐,自战国秦人李冰开挖广都井盐以来,到了汉代,四川成为井盐的主要生产地。西晋左太冲的《蜀都赋》描述了四川盐井盛况:“家有盐泉之井”。宋·王应麟补注《急就篇》引《续志》,言蜀郡临邛有火井,用井火煮井水,一斛可得四五斗盐。

四川邛崃出土东汉时期的画像砖,即充分展示了井盐生产的全过程(图 1)。画面左方有三层高的楼架,劳工正利用滑轮从深井中汲取卤水,画面的右方有锅灶,人们正在“牢盆”(煮盐的锅)里煮卤制盐。四周重山叠岭,有射猎伐薪者,有背负重物者,而煮盐所用燃料应是柴薪。



图 1 四川邛崃东汉井盐生产画像砖

盐,作为一种重要的调味品,为五味之长,“食肴之将”,与生活密切相关,很早便已入药。据《神农本草经》记载:“卤咸,味苦寒,主大热,消渴,狂烦,除邪,及吐下蛊毒,柔肌肤”^{[10]98},“戎盐,主明目、目痛,益气,坚肌骨,去毒蛊”^{[10]98},“大盐,令人吐”^{[10]98}。《名医别录》载,食盐可治下部蠱疮、伤寒寒热,并能吐胸中痰癖,止心腹卒痛。帛书《五十二病方》中多处记载了盐的药用,如以甘盐内服治白处(相当于白癜风),以戎盐外敷治瘰(癰闭,即尿闭不通病),以盐熨发汗治伤痉(破伤风或筋脉拘挛病变),以盐熨治婴儿索痉等。东汉·张仲景《金匱要略·消渴小便利淋病脉证并治》用茯苓戎盐汤治小便不利。《金匱要略·杂疗方》治“贪食,食多不消,心腹坚满”,用盐水吐出宿食。孙思邈《千金要方》亦有盐汤探吐治宿食不消或干霍乱以及误食毒物留滞胃脘的记载。此外,历代文献还记载了盐的其他药用价值,如《太平圣惠方》、《普济本事方》用青盐治风赤眼肿、风眼烂弦;《唐瑶经验方》、《圣济总录》用青盐、戎盐治牙痛、疮疡痔漏等。由于咸入肾,所以补肾方药常常用盐,肾虚足膝酸软或小便不利等证常用之,如前述茯苓戎盐汤治小便不利,《太平圣惠方》戎盐散治遗尿,《普济本事方》青盐丸用治肾虚足膝无力等。除了作为组方的主药,盐也可作为服药时的一种辅助汤剂和药物炮制的辅料。前者如王肯堂《证治准绳》的固本锁精丸、固本还睛丸,皆以盐汤送下,以引药入肾;后者如盐附子、盐黄柏等,取其引经入肾的作用。

3. 豉

“豉”,古字作“菽”,“豉”为汉人写法,乃俗字。豉作为一种苦味品始于何时,目前尚有争议。东汉·王逸注《楚辞·招魂》“大苦咸酸”曰“大苦,豆豉”。按王逸的注说,则战国时代已有豉。而孔颖达疏《左传·昭公二十年》“和如羹焉,水火醯醢盐梅,以烹鱼肉”云:“此说和羹而不言豉,古人未有豉也。《礼记·内则》、《楚辞·招魂》备论饮食而不言及豉。史游《急就篇》乃有茱萸盐豉,盖秦汉以来始为之焉”^[14]。则豉乃秦汉始有之调味品。虽然豉始于何时尚无定论,但在汉代已成为生活必需品之一,《汉书·货殖列传》言“通都大邑”每岁“麴曲、盐、豉千合”,东汉·刘熙《释名》亦云“豉,嗜也。五味调和,须之而成,乃可甘嗜也。故齐人谓豉,声如嗜也”,从其“豉”如“嗜”可知汉代嗜食豉的程度。

豉是用蒸煮后的黑大豆发酵制成。《说文解

字》释“豉”为“配盐幽朮(笔者注,据《说文》,朮为豆之古字)”。《齐民要术》详细记载了作豉之法,常用盐、醋(苦酒)、麻油、酒调制。《本草经集注》亦有详细记载,曰:“豉,食中之常用,春夏天气不和,蒸炒以酒渍服之至佳。……依康伯法,先以酢酒漉蒸暴燥,麻油和,又蒸曝。凡三过,乃末椒、干姜屑合和,以进食。胜今作油豉也。患脚人常将其酒浸,以滓傅脚皆差。好者出襄阳、钱塘,香美而浓,取中心者弥善。”^{[6]504}《药性论》言作豉“得醯良”,即用醋作为好。

豉不仅是常用的调味品,也是一种常用药物,东汉张仲景《伤寒论》即有以香豉入药的方子 6 首。豉最早被《名医别录》记载,曰:“豉,味苦寒,无毒,主治伤寒头痛,寒热瘴气恶毒,烦躁满闷,虚劳喘吸,两脚疼冷,又杀六畜胎子诸毒。”^{[15]205}其后,历代本草皆有著录,如《食疗本草》言“能治久盗汗”;《日华子》云能治中毒药、蛊气、疟疾、骨蒸及犬咬;宋《嘉祐本草》谓能治下血痢如刺、伤寒暴痢腹痛,熬末能止汗,主除烦躁,治时疾热病发汗,又治阴茎上疮痛烂。由上可知,豉作为药用,有疏散解表、宣郁除烦、清热解毒的作用,既可治伤寒热病,又可治湿热痼疾,尚能解毒,内服外敷皆可用之。

据陈藏器《本草拾遗》所载,地区不同,作豉之法有异,其效用也有所不同,如蒲州豉味咸无毒,主解烦热、热毒、寒热、虚劳,调中发汗,通关节,杀腥气,治伤寒鼻塞。其味烈,作法与诸豉不同。陕州豉经年不败,能除烦热,但功用不如普通豉,因其无盐故也。

4. 醯酢与醋

醯酢是酸味调味品,即现在所说的醋。酢与酸同义,《说文解字·酉部》:“酸,酢也。……关东谓酢曰酸”^{[4]751}。醯亦指酸味品,《论语·公冶长》云微生高“乞醯”,宋·邢昺疏:“醯,醋也”^[16]。醯酢最初是酿酒过程中的一种副产品,有杜康造酒,以酒糟为醋的说法。醯酢又名“苦酒”,隋·虞世南《北堂书钞·酒食部》引《食经》“卒成苦酒”法,即取黍米一斛,以热粥浇其上,三日便大酸。

醯酢之前,古人用梅、茱萸作酸味品。梅,《尚书·说命下》云:“若作和羹,尔惟盐梅”^[17],注云:“盐,咸。梅,醋。羹须咸醋以和之”^[17]。郑玄注《礼记·内则》言“醢”为梅浆。汉末桓麟《七说》有“河鼈之美,齐以兰梅,芬芳甘旨”的美誉,足见梅是一种极佳的酸味品。梅作酸味品,一般捣浆用,如前

“醃”为梅浆之说。顾仲《养小录·梅酱》详细记述了梅浆的制法：“梅酱：三伏取熟梅捣烂，不见水，不加盐，晒十日，去核及皮，加紫苏，再晒十日收贮。用时或盐或糖。代醋亦精。梅滴：腌青梅滴汁至妙，凡糖制各果，入汁少许，则果不坏，而色鲜不退。代醋拌蔬更佳”^[18]。

“醋”作为酸味品的名称比较晚。“醋”字始见于汉代，最初指饮酒时客人答酬主人的一种礼仪，《说文解字》云：“醋，客酌主人也”^{[4]749}。宋·史绳祖《学斋占毕》亦云：“《九经》中无‘醋’字，止有‘醃’及‘和用酸’而已，至汉方有此字。”^[19]醋作为酸味调味品的名称，较早见于《齐民要术》。此书卷8“作酢”篇自注：“酢者，今醋也”。此篇详细记述了酢醋的制作工艺，另有“秣米醋法”的记载。该篇中“酢”、“醋”二字并见互用，说明其义相同。又“菹缘第七十九”中醋、酢、酸浆水并提，进一步说明醋与酢、酸浆同义。

醃酢在汉代已作为药用。帛书《五十二病方》载有醃与鸡卵搅和内服治癩(癩疔)、苦酒外敷治脰(小腿)伤、美醃和它药外熨治犬噬伤等；帛书《养生方》、《杂疗方》亦多处记载“美醃”和“醃”的药用；《武威汉代医简》“治百病膏药方”中有醃；张仲景《伤寒论》有苦酒汤，治少阴咽伤、不能言者，以苦酒配半夏开结消肿，利咽敛疮；张仲景《金匱要略》有黄芪芍药桂枝苦酒汤，治黄汗身肿。可见，汉代酢醃已成为常用药物。醃酢著录于本草书籍，则始见于《名医别录》，“醋，味酸温无毒，主消痈肿，散水气，杀邪毒”^{[15]314}。其后，历代文献多有著录，《千金要方·食治》载其“治血运”；《本草拾遗》谓其能破血运，除癥块坚积，消食，杀恶毒，破结气，治心中酸水痰饮；《本草衍义》指出产妇房中常得醋气为佳，及醋磨雄黄外涂可治蜂蛰；清《本草备要》谓醋能散瘀解毒，下气消食，开胃气；《医林纂要》言醋能杀鱼虫诸毒及伏蛔。由上可知，醋有酸敛解毒、止血、杀虫、开胃消食、解鱼肉菜毒等功效。《本草纲目》总结醋的功效主要有“酸收”及“散瘀解毒”两个方面。

醋因制造原料不同，有米醋、果醋、蜜醋等。医家认为入药以米醋最佳，《新修本草》曰：“醋有数种，此言米醋，若蜜醋、麦醋、曲醋、桃醋，葡萄、大枣、蓂蓂等诸杂果醋及糖糟等醋，会意者亦极酸烈，止可啖之，不可入药用也”^[20]。《本草拾遗》认为若作药用，以二三年的陈米醋为好。《本草衍义》认为醋有多种，如米醋、麦醋、枣醋，其中米醋最醜，入药多用，因其谷气全，胜于糟醋。

5. 酱

“酱”的含义比较复杂，也有多种名称，如清·郝懿行《证俗文》曰：“酱有数义，古者以肉为酱。”^[21]酱，最初指肉酱，就是将肉与盐、酒等合制而成。其后，酱又泛指醃酱、醃酢、菹芥等各类调味品，如《周礼·天官·膳夫》“酱用百有二十甕”郑玄注：“酱谓醃醃也”^{[2]659}。以豆作酱始于汉代，东汉·王充《论衡》有“作豆酱恶闻雷”的说法。《齐民要术》详细记述了制作豆酱的工艺。酱是一种很重要的调味品，颜师古注《急就篇》曰：“酱以豆合面而为之也。以肉曰醃，以骨曰膾。酱之为言将也，食之有酱，如军之须将，将取其率领进导之也。”^{[5]135}酱如军中将帅，进食之重要率导，所以《论语·乡党》有“不得其酱不食”之说。

酱亦作药用，如《尔雅》以酱为“将”，言其能制饮食之毒，犹如平定祸乱之大将。《名医别录》曰：“酱，味咸酸，冷利，主除热，止烦满，杀百药、热汤及火毒。”^{[15]314}《本草经集注》言入药者当为豆酱。《日华子》指出酱能杀一切毒如鱼肉菜蔬蕈毒，并治蛇虫蜂蛰等毒。可见入药者为豆酱，其功效主要是除热解毒。酱亦可外敷，如晋·葛洪《肘后方》治烫火烧灼未成疮，即用豆酱汁外敷，《千金要方》亦以酱清和蜜温敷治指掣痛。

除了“茺萸盐豉醃酢酱”之外，日常的药食兼用品还很多，如《急就篇》云“葵韭葱薤蓼苏姜”、“芸蒜芥芥茱萸香”、“老菁蓂荷冬日藏”，其中调品味有苏、姜、蒜、芥菜、芥菜、茱萸等，菜蔬类有冬葵、韭、蓂荷等。这些调味品及菜蔬皆属药食兼用，揭示了药食同源互补的密切关系。

其实，最初的药物是“吃”出来的。“神农尝百草”的传说揭示了药物的最初来源。“神农尝百草”的传说最早流行于汉代，《淮南子·修务训》：“古者，民茹草饮水，采树木之实，食羸虻之肉，时多疾病毒伤之害。于是神农乃始教民播种五谷，相土地宜燥湿肥瘠高下，尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所辟就。当此之时，一日而遇七十毒。”^[22]人们常把《淮南子》中神农“尝百草”理解为神农发明了药物，其实不然。这里的“百草”应是指广义的树木、草根、果实等裹腹之物。汉初陆贾《新语·道基》有相近的说法：“民人食肉饮血，衣皮毛。至于神农，以为行虫走兽难以养民，乃求可食之物，尝百草之实，察酸苦之味，教民食五谷。”^[23]在原始的茹毛饮血时代，人们不知道何种食物能吃，何种食物不能吃，只

有亲尝体验才能得知。人们在寻找食物过程中,逐渐发现了许多食物可兼药用,于是慢慢地积累起药理学知识。在长期的医食实践中,人们又发现某些食物的治疗作用非常强,于是这些食物便变成了专门的药物。

古代本草学的分类也反映了医食同源的内涵。《本草经集注》最早按自然属性分类,将药物分为玉石、草木、虫兽、果菜、米、食、有名无用 7 类。从本草的药物学分类可明显看出,中药本身就包含了果菜米食等食物类药。

总之,从药物的最初起源来说,药食是同源的;从药物分类来看,药食是互涵的。这种寓药于食、寓食于药的药食兼用的特点,既有着原始的历史渊源,又正是中医学本身的优势,长期以来为人们的健康和美食发挥着重要作用,推动了中医食疗学的发展。

参 考 文 献

- [1] 罗愿. 尔雅翼[M]. 石云孙,点校. 合肥:黄山书社,1991:43.
- [2] 周礼注疏[M]//十三经注疏. 北京:中华书局. 1980.
- [3] 尔雅[M]. 北京:北京大学出版社,1999:273.
- [4] 说文解字注[M]. 上海:上海古籍出版社,1981:247.
- [5] 史游. 急就篇[M]. 颜师古,注. 王应麟,补注. 北京:中华书局,1985.
- [6] 陶弘景. 本草经集注[M]. 尚志钧,辑校. 北京:人民卫生出版社,1994:306.

- [7] 周辉. 清波杂志[M]. 刘永翔,校注. 北京:中华书局,1994:404.
- [8] 居家必用事类全集[M]. 北京:中国商业出版社,1986:140.
- [9] 寇宗奭. 本草衍义[M]. 颜正华,点校. 北京:人民卫生出版社,1990:83.
- [10] 神农本草经[M]. 孙星衍,孙冯翼,辑. 北京:人民卫生出版社,1963.
- [11] 倪朱谟. 本草汇言[M]. 郑金生,甄雪燕,杨梅香,校点. 北京:人民卫生出版社,2005:376.
- [12] 孟诜,张鼎. 食疗本草[M]. 北京:人民卫生出版社,1984:126.
- [13] 酈道元. 水经注[M]. 丛北京:中华书局. 1991:372.
- [14] 春秋左传正义[M]//十三经注疏. 北京:中华书局. 1980:2092.
- [15] 陶弘景. 名医别录[M]. 尚志钧,辑校. 北京:人民卫生出版社,1986.
- [16] 论语注疏[M]//十三经注疏. 北京:中华书局. 1980:2475.
- [17] 尚书正义[M]//十三经注疏. 北京:中华书局. 1980:175.
- [18] 顾仲. 养小录[M]. 北京:中华书局,1985:9.
- [19] 史绳祖. 学斋占毕[M]. 北京:中华书局,1985:63.
- [20] 苏敬. 新修本草[M]. 尚志钧,辑校. 合肥:安徽科学技术出版社,1981:494.
- [21] 郝懿行. 证俗文[M]//中国风土志丛刊. 扬州:广陵书社,2003:32.
- [22] 刘安. 淮南子集释[M]. 何宁,集. 北京:中华书局,1998:1311-1312.
- [23] 陆贾. 庄大钧,校点. 新语[M]. 辽宁教育出版社,1998:1.

(收稿日期:2009-04-16)

(本文责任编辑 张海鹏)

· 医药史话 ·

《同音乐工作者的谈话》阐述的文化观

1956年8月24日,毛泽东会见中国音乐家协会负责人时的谈话(《同音乐工作者的谈话》),结合中国革命胜利的历史经验,深刻阐述了“古为今用,洋为中用”的文化观,在充分肯定文化多样化的同时,反复强调要接受外国的长处,学习外国的科学原理,用来整理、研究、改进和发扬中国的东西,创造中国自己的、有独特的民族风格的新东西。关于医学问题,毛泽东明确指出:“如果先学了西医,先学了解剖学、药理学等等,再来研究中医、中药,是可以快一点把中国的东西搞好的”,“要以西方的近代科学来研究中国的传统医学的规律,发展中国的新医学”,“要把外国的好东西都学到。比如学医,细菌学、生物化学、解剖学、病理学,这些都要学。也要把

中国的好东西都学到。要重视中国的东西,否则很多研究就没有对象了”。毛泽东特别指出了中西文化的有机结合及其对中国文化的影响:“我们接受外国的长处,会使我们自己的东西有一个跃进。中国的和外国的要有机地结合,而不是套用外国的东西”,“非驴非马也可以。骡子就是非驴非马。驴马结合是会改变形象的,不会完全不变。中国的面貌,无论是政治、经济、文化,都不应该是旧的,都应该改变,但中国的特点要保存。应该是在中国的基础上,吸取外国的东西。应该交配起来,有机地结合”。

《同音乐工作者的谈话》所阐述的关于中外文化有机结合的思想,反映了人类文明发展的客观规律,具有深远的指导意义。

(山尔)