

<<辨舌指南>>

图书基本信息

书名：<<辨舌指南>>

13位ISBN编号：9787530834411

10位ISBN编号：753083441X

出版时间：2005-1

出版时间：天津科学技术出版社

作者：曹炳章

页数：268

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>

<<辨舌指南>>

内容概要

《辨舌指南》为近代医家曹炳章撰著。

曹氏在蒐集古今近百种舌诊相关文献的基础上，删繁就简，去芜存精，五易其稿而成。

全书5编，6卷。

详细论述了舌的生理、辨舌内容及要领、诸家辨舌治病方法、舌病有效方药和古今辨舌医案等，并附舌图130余幅。

该书内容宏幅，持论中肯，文笔朴实，且文图并茂，是一部学习中医必备的验舌专书。

<<辨舌指南>>

书籍目录

辨舌指南卷一

绪言

第一编 辨舌总论

第一章 辨舌之生理解剖及功用

第一节 舌之构造

第二节 舌之乳头

第三节 舌之脉管

第四节 舌之脑气筋

第五节 舌之骨与舌根

第六节 舌之细胞与神经

第七节 舌之唾液腺

第八节 舌之功用

第二章 辨舌之味觉神经及机能

第一节 味觉神经

第二节 神经种类及机能

第三节 味觉之错觉

第三章 辨舌审内脏经脉之气化

第一节 手少阴心经

第二节 足少阴肾经

第三节 足太阴脾经

第四节 足阳明胃经

第五节 足太阳膀胱经

第六节 手少阳三焦经

.....

辨舌指南卷二

辨舌指南卷三

辨舌指南卷四

辨舌指南卷五

辨舌指南卷六

<<辨舌指南>>

章节摘录

凡原质之味，只有四种，甜酸咸苦是也。

其余之味，皆不纯粹，与各感觉官，皆略有关系。

与嗅觉关系亦最多。

曾有人实地试验，证明食物之中，肉类面包，牛油乳油橄榄油，以及各种果子，各色蔬菜，皆是相同之味。

若将食物形状遮住食之，便分别不出是何食物，鸡肉、火鸡、鹌鹑，等等，更不能从味道上分别耳。不过是香味形状名目联想，等等，合之，不是从味道可以定名也。

又说甜和苦，是绝对相反之味，那知舌上感觉甜和苦之味，却不在同一部位。

大概舌尖最能辨甜，舌根最能辨苦。

所以直吞苦物，往往不觉得苦。

舌边最能辨酸。

又成人味觉和小儿味觉，又有不同。

上文说过成人舌尖反面舌中心一条，没有一点味觉。

小儿便不然，几乎满口筋肉皆有味觉，所以最喜满口含物，此因为满口含有味觉。

大抵一切生理状况，近乎等生物，此即是证据。

又如舌上小乳头感觉机能，亦各不同。

有些只有感觉一味，有些便能感觉二个以上。

据科学家精细实验，晓得一百二十五人之中，六十人是对于甜酸苦三味皆起感觉，十二人只感酸和甜，余十二人只感酸，又七人感受苦和酸，四人感受苦和甜，三人只感得甜。

此外味觉之幻觉，最显著者是甜和咸之比较。

若用一点咸水，滴在舌头一侧，同时又将一点无味之蒸馏水，滴在舌头另一侧，竟觉得蒸馏水变为甜，此是证明两性相反之缘故。

.....

<<辨舌指南>>

编辑推荐

世有愚者，读方三年，便谓天下无病可治，及治病三年，乃知天下无方可用，故学者必须博极医源，精勤不倦，不得道听途说，而言医道已了，深自误哉。

《实用中医古籍丛书：辨舌指南》内容宏幅，持论中肯，文笔朴实，且图文并茂，是一部学习中医必读的验舌专书。

<<辨舌指南>>

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>