

## 学术交流 开拓思路

## 中西医结合诊治脾胃病学术论坛举行

引领发展助力品牌建设 促进脾胃病临床诊治水平提升



2024年12月28日,中西医结合诊治脾胃病学术论坛暨河北省名中医刘增祥教授学术经验交流会在河北以岭医院举行,多位省内专家就刘增祥教授创新的“一疏、二调、三辨”脾胃病中医证治体系构建,以及常见脾胃疾病的中西医特色诊治、内镜应用等专题进行学术讲座,并与来自脾胃病临床诊疗前沿的医生同仁开展了热烈的学术交流研讨,积极开拓临床医师诊疗思路,极大地促进了脾胃病中西医结合临床诊治水平的提升。

□本报记者 向然

## 交流中西医结合诊治经验

## 脾胃病学术论坛在河北以岭医院举行

在中西医结合诊治脾胃病学术论坛暨河北省名中医刘增祥教授学术经验交流会上,河北省名中医刘增祥教授、河北医科大学第二医院冯志杰教授、河北省中医院刘建平教授等知名脾胃病专家带来了精彩学术经验分享,并针对脾胃病的中西医结合临床诊治等与医生同仁开展了积极热烈的学术交流研讨。作为本次学术论坛的主办单位,河北以岭医院始终坚持中西医结合诊疗特色。该院脾胃病科为河北省中医优势专科,多年来致力于中西医结合诊治消化系统疾病,坚持将中医和西医的各自诊疗优势有机结合,不断提升治疗效果,使患者最大程度受益。在不懈探索、积极发展消化道内镜精准诊疗的同时,河北以岭医院脾胃病科传承创新中医络病理论与脉学学说,辨证应用河北省名中医刘增祥教授独创的“一疏、二调、三辨”脾胃病诊疗体系,打造治疗优势突出的中医治疗特色,临床应用于慢性萎缩性胃炎合并肠上皮化生等难治性消化系统疾病,既能有效缓解症状,又可控制甚至逆转病情发展,真正实现“已病治病,未病先防”。

## 创新脾胃病诊疗体系

## 建立“三位一体”临证整体思维

“一疏、二调、三辨”脾胃病诊疗体系由河北省名中医、河北省中医药学会副会长刘增祥总结多年临床经验,进一步完善中医治疗脾胃病的理论体系而形成。该

体系集理论优势、临床优势、科研优势为一体,提倡肝脾同治,临床应用于功能性胃肠病、急慢性胃炎、肠上皮化生、消化性溃疡及肝胆系统疾病等,治疗效果显著。

在“一疏、二调、三辨”体系中,“一疏”是指在治疗时尤其侧重“疏肝和胃”。刘增祥教授表示,脾胃病中相当一部分病种,例如功能性胃肠疾病、慢性胃炎、消化性溃疡等,往往与情绪变化、情志失调等因素有关。对于这些疾病,中医理论较为重视肝对脾的影响,因此,刘增祥教授在治疗时尤其强调“疏肝理气以和胃”,并根据患者的具体情况配合“健脾、温中、降逆、助运”等治法,相对于单纯应用西药能够更有效地改善症状。

“二调”是指在调理脾胃的同时亦要根据辨证同时调理其他相关脏腑。中医理论认为人体各脏腑之间相互影响,其中与脾胃关系较为密切的为心、肺、肾三脏。因此刘增祥教授在治疗时,不单单局限于脾胃,而会依据具体病情“调心、宣肺、补肾”等,以助气血运化,调养脾胃,着眼整体,提高治疗效果。

“三辨”即辨病种、辨病证、辨病势相结合。刘增祥教授认为,“三辨”是治疗疾病所必须具备的三个环节。首先需要辨病种,即明确诊断;其次为辨病证,即发挥中医辨证施治的优势,根据具体症状、病情发展阶段、患者体质等因素明辨病机,分清寒热虚实,进行针对性治疗;再次为辨病势,即明确病势转归,准确判断病情的转归及预后,从而指导治疗用药,整体把握避免失于偏颇。

## 防治结合

## 切入病机调治脾胃病

应用“一疏、二调、三辨”中医特色诊疗体系诊疗脾胃

疾病,能够从整体辨证,合理施治,治养结合,“已病治病,未病先防”,从而针对难治性或易复发的脾胃疾病能够更好地祛除病因,巩固疗效。

慢性胃炎是临床较为常见的脾胃疾病,受不良饮食习惯等因素影响易反复发生,胃黏膜受慢性炎症刺激,随着时间推移可能会导致胃黏膜结构和功能的变化,形成萎缩性胃炎甚至合并肠上皮化生,这属于胃癌前期病变,会带来严重的健康影响,必须要高度重视并进行干预治疗。在“一疏、二调、三辨”脾胃病诊疗体系的指导下,河北以岭医院脾胃病科将萎缩性胃炎的中医药治疗作为临床科研重点,依据“肝脾不调、邪阻中焦”等基本病机,并结合临床症状,在“疏肝、和胃、健脾”的治法基础上,加减组方,扶正祛邪、软坚散结,保护胃黏膜。刘增祥教授在大量临床实践基础上总结经验方,用于萎缩性胃炎的治疗,不仅能够使疾病症状得到明显改善,而且数例病例经胃镜、病理学等检查显示,损伤的胃黏膜得到修复,肠化生等情况逆转消失,从而通过中医辨证有效预防癌前病变,阻止进一步病变发展,实现“未病先防”。

另外,对于功能性胃肠病、消化性溃疡等常见多发脾胃疾病,河北以岭医院脾胃病科在刘增祥教授的指导下,多从“肝胃不和、肝脾不调”等病机入手,治以“疏肝、理气、和胃、健脾、培中”,均能有效缓解脾胃不适症状,减少复发,在临床也收获了较佳的治疗效果。

发挥中医特色诊疗优势,与微创内镜等先进技术有机结合,河北以岭医院脾胃病科在常见、难治性消化系统疾病的临床诊疗方面疗效显著,得到了患者的广泛好评。以此次脾胃病学术论坛为契机,河北以岭医院脾胃病科将不断创新,提升中西医结合的科室特色优势,为患者提供更加完善、优质的服务。

⊕ 健康贴士

## 四个小窍门教你合理“减盐” 新年养成健康饮食好习惯

□本报记者 梁蕾

在烹饪过程中,食盐是不可或缺的调味品,但是若饮食中食盐摄入过多,长期高盐(钠)饮食,则可能带来一系列的健康影响。首先,盐(钠)摄入过高是导致高血压的重要诱因,这会增加心脏负荷、心脏血管弹性下降、血管内胆固醇含量增加,使心脑血管疾病发病和死亡的风险升高;其次,摄入盐(钠)过多,会给消化系统带来压力、影响内分泌,增加患胃癌、2型糖尿病等疾病的风险;另外,过多的盐(钠)摄入也可能会增加肾脏的负担,使水代谢紊乱、皮肤干燥无光泽,引起身体水肿、肤质肤色变差、口唇干裂、头发干枯脱落等情况,更易过早衰老,影响颜值。

因此,在日常饮食中适当减少食盐摄入,培养较为清淡的口味对于保持健康来说是非常重要的。但是受口味、习惯等因素影响,很多朋友尽管知晓“减盐”的重要性,却还是在烹饪或挑选食品时难以坚持。对此,石家庄市第五医院营养科主任护师、临床营养师侯桂英结合生活实际给出四个“减盐”小窍门,帮助大家科学控盐,健康饮食。

## 检查食品标签 首选低钠食物

在购买食品时记得仔细查看食品标签,看看食品配料表里有无盐或钠添加剂,以及其含量等,优选低钠(低



■“减盐”控盐,促进健康。新华社发 朱慧卿 作

盐)、无钠(无盐)的食物。一般来说,每100克食物中盐的含量超过1.5克或者含钠量超过0.6克即为高盐食物;每100克食物中盐的含量为0.3—1.5克或者含钠量为0.1—0.6克即为中盐食物;每100克食物中盐的含量低于0.3克或者含钠量低于0.1克则为低盐食物。

需要提醒的是,咸菜、酱菜类食物、各种肉类罐头、熟肉制品、面制品、咸坚果、咸鱼虾、加工豆制品、薯片饼干类、味精、鸡精、防腐剂、烘焙类食物、带气饮料等一般含盐(钠)量均较高,应适当控制摄入量。

## 合理使用限盐工具 量化用盐

在日常烹饪时可以使用限盐支持性工具,如限盐勺(一般是1克或2克)等,这能够让自己较为明确地了解食盐摄入情况,从而逐渐实现量化用盐。

## “减盐”5%—10% 美味不“减分”

在烹饪食物时,少放5%—10%的盐并不会对菜品的咸淡产生明显的影响,从口感上并不会会有较大改变。而且,人的味蕾细胞平均每隔8—12天就会更新一次,这就意味着我们可以在1—2周的时间内逐渐适应减少5%—10%的用盐量,在此基础上按照5%—10%的比例再减少,继续坚持1—2周适应口味,如此反复循环烹调低盐菜品,即可逐步替换掉“重口味”刺激到“麻木”的味觉细胞,培养清淡口味。

## 外出就餐选择低盐菜品

在外出就餐或点外卖时,盐(钠)的摄入量无法明确,若是过于追求刺激性口感,很可能一餐的盐(钠)摄入量就已经超过了全天推荐摄入量。因此建议大家多在家就餐,尽量减少外出就餐或点外卖的频次;外出就餐时尽可能选择低盐菜品,可主动要求餐馆少油、少盐、少糖。