

《本草纲目》：

集本草之大成 实中华之重宝

●熊建

公元1590年的一天，江苏太仓弇山园，主人王世贞迎来一位年迈的远方来客。

贵为文坛领袖，王世贞对来人赞不绝口：“粹然貌也，癯然身也，津津然谭议也，真北斗以南一人。”意思是此人外貌温润，身材清瘦，言谈很有内涵，真是天下第一流的人物。

能让大文豪如此动容的人，正是湖北蕲春李时珍，时年73岁。此番前来，李时珍别致的没拿，只带着他的书稿——《本草纲目》，希望王世贞能写一篇文章，好提升此书的知名度。

王世贞慨然应允，留李时珍在家里住了几天，写序称这部书“博而不繁，详而有要，综核究竟，直窥渊海”，不仅是一部医书，“实性理之精微，格物之通典，帝王之秘箴，臣民之重宝也”。

这个评价并不过分，对得起李时珍几十年的付出。

李时珍的父亲李言闻是一名医生。20岁那年，李时珍罹患肺癆，就是他父亲治好的。李时珍事后感叹：用药对症，就好像鼓槌敲在鼓上一样，立刻发出声响，“医中之妙，有如此哉”！从此，他对祖国医药产生了浓厚的兴趣。

23岁时，李时珍第三次参加乡试不中，从此不再留心举业，而是发奋读书，所谓“读书十年，不出户庭”。同时，他专心钻研医学，和父亲一起出诊。时人称赞李时珍：“千里就药于门，立活不取值（报酬）。”不光医术高明，医德也让人赞佩。

读书行医过程中，李时珍发现前人写的不少本草书，药物品种不全，还有不少错误，例如在分类上经常出现“玉石水土混同，诸虫鳞介不别”的情况；在记载药物方面，“名称多杂，或一物而析为二三，或二物而混为一品”；所绘图形也是“图与说异，两不相应，或有图无说，或有物失图，或说是图非”。总之，“其

中舛误差伪遗漏，不可枚数”。于是，李时珍决心要编一部完备的本草书。

本草就是中药的意思。由于绝大多数中药都是来源于植物，其中又以草类最多，因此中药书都以“本草”命名。中国本草学有着悠久的历史，《神农本草经》是现存第一部记载药物的专书。后来各个时期都有本草著作问世，比如唐代的《新修本草》、北宋的《证类本草》。

35岁那年，李时珍开始“搜罗群籍，贯串百氏”，着手编著《本草纲目》，那年是嘉靖三十一年，公元1552年。到了1578年，万历六年，《本草纲目》脱稿，历时26年。全书50卷，190多万字，将药物分成16部，分别是水、火、土、金石、草、谷、菜、果、木、服器、虫、鳞、介、禽、兽、人体附着物；每一部又分成若干类，比如草部分为山草、芳草、湿草等9类，木部分成香木、乔木、灌木等6类。这样，共有62类，记载药物1892种，药方11091张，并附有动植物插图1110幅。

为写此书，李时珍先后查阅了前人医学著作800多种，“荟萃成书，复者芟之，阙者补之，讹者纠之”，并向农民、猎户、药农、铃医请教。为求准确，李时珍对《本草纲目》所要收录的药物“一一采视”，亲自采集药草、解剖动物、炼制矿物，决不人云亦云，足迹遍布湖南、湖北、安徽、江西、江苏、河北、广东、广西等许多地方。

在路上，李时珍随时随地调查研究。有一次在旅途中，他看到北方的车夫经常带着一叫“旋花”的粉色小花，于是就向车夫请教。车夫告诉他，这是“暮归煎汤”饮用的。因为他们是干力气活儿的，这草每晚煎汤喝下，可以舒筋活血，补气长力。于是李时珍就记录下来，在《本草纲目》中写道：过去医书中旋

花“益气续筋之说，尤可证矣”。

在如此严谨的治学态度下，《本草纲目》纠正了不少前人的错误。比如，南朝陶弘景在《神农本草经集注》中写道：穿山甲会在水边张开鳞甲装死，引诱蚂蚁爬入它的鳞甲，等蚂蚁爬满一身，穿山甲就收起甲片钻入水中，张开鳞甲，结果蚂蚁都浮出水面，它就“接而食之”。

真是这么回事吗？李时珍不轻信。在猎人帮助下，他抓到一只穿山甲，解剖之，在其胃中发现一升多蚂蚁。经过实地考察，李时珍发现，穿山甲虽然吃蚂蚁，但不是像陶弘景说的那种吃法，而是直接挖掘蚁穴，用细长的舌头进行舐食。

此外，《本草纲目》记录了不少新药。比如三七，历代本草书都没有提到。李时珍在行医中发现这种药治疗跌仆损伤的功效很突出，就收入书中，详细记述了其药用价值，指出无论对出血还是淤血都很有效，只要把它嚼烂敷在伤口上，出血立马就能停止，青肿也随即消散。

除了在中药学上取得了巨大成就，《本草纲目》在文学叙事上的高超技巧也不遑多让。书中解释禽、鱼、花、果的很多篇章，都是优美的散文。其中有一条解释李子，李时珍只用了180多个字，就把十几种李子的不同形态、气味、颜色、产地，产时讲得清清楚楚。

为了完成这一巨著，李时珍动员了全家，包括他的4个儿子、4个孙子，以及门人弟子参加这一工作。功不唐捐，《本草纲目》一经刊印，用《四库全书总目提要》的话说，就是“业医者无不家有一编”，真正是泽被后世，救人无数，当得起“盖集本草之大成者无过于此矣”的评价。

■ 我说我说

让历史文化资源“活”起来

●金之平

一座城市有一座城市的文化底蕴。以文塑旅、以旅彰文，推动商贸文旅融合发展，盘活的是历史文化资源，释放的是消费活力，培育的是发展新动能。

最近，在天津，到五大道喝咖啡成了很多人青睐的休闲方式。煎饼果子配咖啡碰撞出不一样的“天津味道”，“老建筑+咖啡文化”为消费者带来的是精神和味蕾的双重享受……在这里，一家家个性咖啡店，吸引着游

客慕名前来品尝咖啡、拍照。通过“旧瓶装新酒”，历史文化资源被赋予新内涵、新内容、新功能，展现出新的生机与活力。

融合新与旧，意在做深做足传承弘扬与活化利用两篇文章。历史文化资源不可复制、不可再生，在做好保护工作的基础上，探索活化利用的有效方法，才能使其更好地活在当下、服务当代。而促进商贸文旅融合发展，正是对历史文化资源

活化利用的有益探索。五大道里的一杯咖啡串起文化、商业和旅游多个领域；老旧厂房借助新产业、新业态、新模式打造消费新场景引来流量、聚起人气……事实证明，没有不好用的资源，只有打不开的思路。“旧瓶装新酒”，是一种理念，也是一种方法论。强化市场导向，注重内容创新，不断满足多元化、个性化的消费需求，沿着这条“主线”找到历史文化资源与现代生活的融合点，不仅能留住历史记忆，还可以让历史文化资源更好地服务城市发展，带动文旅产业提质增效，培育新的增长点。

盘活文化资源，需要有点点位的关注，更要有串珠成链、连线成片的全局视野。历史风貌建筑、文化遗址等文化资源不是孤立的存在，而是与城市及周边环境相互关联的。譬如，文化设施的盘活，与周边的商业配套、生态景观、历史文化遗产等密切相关。满足多元消费需求，把区域文化、旅游、商业等资源当作一个整体看待，通过协调整合、贯通联动，实现资源优势互补，打造集吃、住、行、游、购、娱于一体的高品质生活空间，如此各美其美、美美与共，就能更好释放资源价值，提升区域吸引力、竞争力。

鹅馐：从珍馐到土菜

●石雳

山遗址，我国古代先民已开始驯雁为鹅。

但是，鹅成为肴馐上品，还需等待上千年。先秦时期文献极少出现“鹅”字。根据《尔雅》等，这时的鹅叫做“舒雁”。

进入汉代，鹅正式成为富贵人家竞逐的珍馐。西汉桓宽《盐铁论》中的《散不足第二十九》严厉批评了当时富人的穷奢极欲，表现之一就是喜好“春鹅秋雉，冬葵温韭”，春天的小鹅与秋季的雏鸡，并列为奢侈食品。

秦汉时最流行的肉食加工方法之一就是炙。炙法先秦时就有，大致是把食物穿在签子上，靠近火边烤熟。而鹅与炙法结合，形成了饮食史、文学史，乃至文化史上赫赫有名的“鹅炙”。

鹅炙在魏晋南北朝时期受到追捧。《南史》载：“齐高帝引（江）淹入中书省，先赐酒食，淹素能饮啖，食鹅炙垂尽，进酒数升饮，文诰亦办。”大才子江淹正值盛年，文思笔力远胜晚年“江郎才尽”之际。当齐高帝要他写文诰时，江淹一口气吃掉一大盘鹅炙，喝光几升好酒，华章宣告完成。

同在南北朝时期，才子吃鹅炙写文章是美谈，权臣天天吃鹅炙就是罪状了——《南史》载：“（朱异）好饮食，极滋味声色之娱，子鹅鳊鲙不辍于口，虽朝谒，从车中必资饱饷。”子鹅，是鹅炙的重要原料，北魏贾思勰《齐民要术》中说：“供厨者，子鹅百日以外……佳。过此肉硬。”

鹅炙在南北朝时还引发了一桩人命官司。据史书记载，南朝大将刘毅未发达时曾投入名士庾悦麾下。有一次，刘毅因家贫，吃不上鹅肉，于是向庾悦讨要他吃剩下的鹅肉。但庾悦不予理睬。从此刘毅深怨庾悦。后来刘毅飞黄腾达，便报复庾悦，“（庾）悦不得志，疽发背，到豫章少日卒”，庾悦竟因此病死。从此，“鹅炙虽珍不可轻吝”的教训流传开来，唐人孙元晏作《晋·庾悦鹅炙》诗云：“春暖江南景气新，子鹅炙美就中珍。庾家厨盛刘公困，浑弗相貽也恼人。”南宋陆游又在《对食》诗中补上一刀：“方其未遇时，鹅炙动英雄。”

鹅炙在魏晋南北朝虽然知名，但烹饪的细节我们不得而知，只能通过史料记载来推断。《南史》记载，齐武陵王萧昭召集僚佐宴饮，鹅炙端上之后，萧昭当众拿着刀割炙分肉，手法纯熟，比厨师还要利落。后世学者根据萧昭用刀割鹅炙，推断他的这道鹅炙为整只或大块烤鹅。

魏晋南北朝时的炙烤之法，除了沿袭汉代烧烤整件食物的“腊炙”法之外，还有不少其他方法。《齐民要术》所列炙法多达二十余种，其中亦有多种适用鹅炙，其中有“捣炙法”：“取肥子鹅肉二斤，剉之，不须细剖。好醋三合，瓜蒌一合，葱白一合，姜、橘皮各半合，椒二十枚作屑，合和之，更剉令细。裹着

充竹弗上。破鸡子十枚，别取白，先摩之令调，复以鸡子黄涂之。唯急火急炙之，便焦，汁出便熟。”这说的是将鹅肉切成细块后用签子穿好，用急火烤炙。还有一种“筒炙法”：用鹅、鸭、猪、羊等肉剁馅调味，敷在竹筒表面后刷蛋清、蛋黄之类，上火烤时快速转动竹筒，烤熟后将肉从竹筒上松脱下来，切成环形的烤肉段食用。

作为顶级烧烤珍馐，鹅炙的热度一直持续到唐代。白居易《和梦得夏至忆苏州呈卢宾客》诗有云：“忆在苏州日，常诣夏至筵。粽香筒竹嫩，炙脆子鹅鲜。”相比前代丰富的炙法，隋唐时期的炙烤进步更多体现在燃料取材方面。人们发现，用柴火、竹火、草火、石炭等燃料炙烤出来的食物风味不同，因此通过燃料不同对炙烤进一步细分。

值得注意的是，唐宋时人们开始关注鹅炙为何价高。他们认为原因之一，就是鹅的售价极高且长期居高不下。北宋钱易《南部新书》中记载：“（唐代）京都人说，两军每行从，进食及有宴设，多食鸡鹅，每只价值二三千。”根据学者考证，这个鹅价大致相当于当时驴价的二分之一、马价的十分之一。宋人赵叔问在《肯綮录》中，有一节《晋宋前南方鹅贵》：“今自淮而北，极难得鹅……予谓晋宋以前虽南方亦不多得，以武陵王之手自割炙，刘毅谓庾悦曰：‘自今年未得子鹅，岂能残炙见惠？’庾不答，至为死仇。会稽有孤居姥养一鹅，王右军求市不得，至携数友命驾就观，又为道士写五千言而易鹅，则知当时亦难得见也。唐时价每只犹二三千。”赵叔问认为，这说明东晋时鹅价就不菲。

其实，北魏《齐民要术》就已经说出鹅价高的关键原因：对比饲养鸡鸭，“鹅唯食五谷、稗子及草、菜，不食生虫”。在古人观念中，五谷粮食养人尚且不足，如何能够用它去大规模养鹅？而且对比鸡鸭，鹅食量大，产蛋既少，生长周期又长，需要活动的地域更广且需要水源，以上种种原因，造成古人养鹅限制更多、成本更高，鹅价自然居高不下，以鹅中上品子鹅为食材的鹅炙，价格更是水涨船高。

尽管如此，从隋唐至两宋，随着古代经济的发展，特别是江南地区的开发，养鹅的规模还是逐渐增大。进入宋代，鹅馐的种类更加丰富。南宋陆游就是鹅馐爱好者，“白鹅炙美加椒后”（《饭罢戏示邻曲》），留名史册的鹅炙自然是必尝的；“白鹅作昨天无”（《醉中歌》），鲜是两宋时期最当红的糟制品，用盐或酒腌制而成，以肉质松软鲜嫩芬芳著名，也是陆游极爱的。

随着铁锅的推广和烹饪技术的进步，两宋时期鹅的鹅馐不再由鹅炙等烧烤独占，而是五花八门，诸如白炸春鹅、糟鹅事



清明上河图（局部）

仇英

件、鲜鹅昨、煎鹅事件、熬鹅、五味杏酪鹅、间笋蒸鹅、鹅排等。

鹅炙的统治地位自此松动。在元代它又遇到了更加强劲的对手——烧鹅。元代画家倪瓒作《雲林堂饮食制度集》，其中一道烧鹅影响甚大，以至于清代诗人袁枚在《随园食单》中仍念念不忘，称之为“云林鹅”：“《倪雲林集》中载制鹅法，（整套鹅）一只，洗净后用盐三钱擦其腹内，塞葱一帚填实其中，外将蜜拌酒通身满涂之，锅中一大碗酒，一大碗水蒸之，用竹箸架之，不使鹅身近水。灶内用山茅二束，缓缓烧尽为度。俟锅盖冷后揭开锅盖，将鹅翻身，仍将锅盖封好蒸之，再用茅柴一束烧尽为度。柴俟其自尽，不可挑拨。锅盖用绵纸糊封，逼燥裂缝，以水润之。起锅时，不但鹅烂如泥，汤亦鲜美。以此法制鸭，味美亦同。每茅柴一束，重一斤八两。擦盐时，串入葱、椒末子，以酒和匀。《云林集》中，载食品甚多；只此一法，试之颇效，余俱附会。”

倪瓒记录的这种烧鹅之法，在明代发扬光大，宋诩《竹屿山房杂部》中记载了三种鹅炙之法，都类似“架锅中烧之”，原始版本的鹅炙在这时已经被烧鹅取代。明代世情小说《金瓶梅》中，宴席头道大菜基本是烧鹅或者水晶鹅，明代宴席的习惯是第一道上主菜，这与明代文献中推崇鹅馐的记录吻合。如明代朱国祯《觚觚小品》就提到：“食品以鹅为重。”这也是鹅馐在饮食史上最辉煌的时期。

到了清代，尤其是康熙年以后，文献中所列佳肴名称，已少见鹅馐，乾隆年间袁枚作《随园食单》，其所列“羽族单”中记录鸡鸭菜肴详细做法不下数十种，而鹅馐记载详细做法的，只有云林鹅一种。清朝同治年间一条逸闻，或可佐证鹅馐地位在清代逐渐消退。浙江人孙德祖在《寄鸾志》中记载一桩宴请友人的趣事，主人在浙中做席宴客，其中有一道本地土菜烧鹅，味道鲜美，深获友人赞赏，但是友人误以为是京城名店所产烤鸭。这时，曾经的主菜鹅馐已不再为大众所熟悉，而鹅馐中的烧烤上品鹅炙也风光不再。

今天，广东、浙江等地方菜系中的鹅馐依然流行。昔日登堂入室的鹅炙，如今也飞入寻常百姓家。咬上一口刚烤好的鹅腿，让软烂入味的鹅肉散发的香气在口腔中弥漫开来，千年以降，美味依然。