



■段志丹

修缮一新的船山书院

■罗盟 摄

一部《酃酒志》，半部中国酒史；一杯湘酒，满载湖湘血性。衡酒，是湘酒之源，是湖湘名片。衡酒以酃酒为代表，酃酒是中国十大贡酒之一，中国历史上最早的黄酒，为众多史书、方志所记。酃酒曾被历代帝王祭祀祖先作为最佳的祭酒，公元 280 年司马炎建立西晋，举行开国大典，他就把出产于酃县的酃酒荐于太庙，作为国酒来祭祀祖先，犒劳功臣。

这一史实，在中国很多史籍中多次承载。中国酒史上的第一个贡酒是酃酒，《后汉书》《晋史》《唐史》《宋史》《湖南通志》《衡州府志》《衡阳县志》等皆有记载，正史有记载 17 处。中国酒史上第一篇酒赋《酃酒赋》为晋·张载，比宋代苏轼的《中山松醪赋》早了 800 年，比《茅台酒赋》早了 1900 年。

中国酒史上第一个酒生产标准，是《齐民要术·酃酒生产法》，酃酒生产“五齐六必”。

由此可见，酃酒在西晋时就已十分盛名。从西晋以后，历史上的魏晋南北朝历经 300 余年，每年都把酃酒贡于皇宫。南朝盛弘之《荆州记》“东酃湖酒，年常入贡。”非常准确地记载了酃酒的产地和把酃酒入贡皇宫的情况。满清入关中原，也把酃酒列入贡品。《中国实业杂志》(民国二十四年上海版)载：“湖南酒以衡阳产者最为著，自来有酃湖名酒……清初作为贡品，名曰衡酒”。

除此之外，酃酒还是中国最早的出口酒。唐代时，越南阮攸《星轺随笔》：闻道酃湖新酿好，征人先已具壶觞。酃酒与衡州团茶是唐代我国出口到安南(今越南)、东南亚的两宗重要商品，是南中国丝绸之路的重要文化见证。

中国酒史上关于衡阳酃酒、衡酒的诗文也颇多，仅唐宋名家诗就有 120 首与湘酒有关，张载、唐太宗、魏征、王安石、欧阳修、近代徐世昌、秦孝仪等，每一首酒诗都流传千古。

王船山是中国著名的哲学家，他留下了不少酒诗，都与湘酒有关，他的酒诗不仅写酒，还写美景，写人生，他的诗酒人生蕴含哲理与智慧，值得细品。如“斜月横，疏星炯。不道秋宵真永。霜叶坠，幽虫絮，薄酒何曾得醉”写出了清幽；“古寺青溪路，东窗隔一峰。缘花忘柳径，驱酒试蘋风”写出了悠闲；“宝刀旧结并州豪，春风日醉新丰酒”写出了豪气；“千古英雄此赤方，漓江南下正汤汤。情深北阙多艰后，兴寄东皋信美乡。进酒自吹松粒曲，裁诗恰赋芰荷裳。萧森天放湘累客，得倚商歌待羽觞”写出了血性和霸气……

总之，湘酒在船山先生的笔下既有悠然见南山的淡泊清雅，又有酒逢知己千杯少的随性豪气，是醉翁之意既在山水，也在酒也。

湖湘出好酒，而湘酒的核心价值就在于它的文化、精神和气质。推广湘酒的历史和文化，更能树立湘酒的高度，奠定湘酒的品牌效应。而湘酒的发展之路实际上不仅是一条饮酒文化的传播之路，一条中国传统饮酒文化的推广之路，也是一条湖湘文化的传播之路，一条湖湘精神的传承之路。



修缮一新的船山书院内部

■向吟吟 摄

诗咏本草

古诗词中觅良药之一——枳壳

南橘北枳功不同

■谭浩泉



枳壳

长日山斋不弄棋，只凭种树遣衰迟。小将梅径分枳壳，不怕松根夺荔枝。带雨烟光春淡泊，隔墙花影昼离披。等闲俗计休相照，拄杖来看又有诗。

明代·陈献章《晚酌示藏用诸友》

说到枳，不得不说“南橘北枳”这个古老的成语。《晏子春秋·内篇杂下》“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳，叶徒相似，其实味不同。所以然者何？水土异也。”完整的典故是：齐国的晏子到楚国，楚王想戏弄他，故意将一个犯人从堂下押过。楚王问：此人犯了什么罪？回答：一个齐国人犯了偷窃罪。楚王就对晏子说，你们齐国人是不是都很喜欢偷东西？晏子回答：淮南有橘又大又甜，一移栽到淮北，就变成了枳，又酸又小，为什么呢？因为土壤不同。《周礼》亦云“橘逾淮而北为枳，……此地气然也。”

南橘北枳，一般的解读即是由于环境的原因导致性状发生改变。事实上，橘和枳根本就是两种不同的植物。在植物分类学中，橘与枳同为芸香科但不同属：橘为柑橘属，枳为枳属。“南橘北枳”的说法实际上源于古人观察不周而造成的误会。

作为水果食用，枳又酸又苦，确实远不如橘，但不妨碍它是一味好药材！枳壳是《中国药典》收录的草药，药用来源为芸香科植物酸橙及其栽培变种的干燥未成熟果实。7 月果皮尚绿时采收，自中部横切为两半，瓤日晒太阳，皮夜晒月亮干燥。枳壳性苦、辛、酸、温，具有理气宽中、行滞消胀的功效，主治胸胁气滞，胀满疼痛，食积不化，痰饮内停；胃下垂，脱肛，子宫脱垂等病症。枳壳在我国多地都有生产，以湖南和江西的产品为佳。其中江西省新干县的枳壳又名商洲枳壳、三湖枳壳，具有果肉厚，外翻如覆盆，瓤

瓣数较多的特点，其药用的有效成分优于其他品种，被列为中国国家地理标志保护产品。

《神农本草经》始载枳实，无枳壳，列为木部中品。枳壳之名始见于唐甄权所著《药性论》。明朝李时珍所著《本草纲目》载了枳壳并附图，从图中可以看出叶为单身复叶，即可肯定为柑桔属一类植物；另单独立枸桔专条，结实大如弹丸，形如枳实而壳薄，多收种为藩篱，伪充枳实及青桔皮出售。《本草衍义》云：“枳壳、枳实为一物也。小则其性酷而速，大则其性和而缓。”沈括《梦溪笔谈》云：“六朝以前医方惟有用枳实，无枳壳，故本草只言枳实。后人用枳小嫩者为枳实，大者为枳壳。”枳壳性和而缓，枳实性苦而速，气在胸中用枳壳，气在胸下用枳实，气滞用枳壳，气坚用枳实。一般瘦弱之人或是一般的气滞，用枳壳；壮实之人或是严重的气滞，用枳实。

唐代朱庆馀《商州王中丞留吃枳壳》云：方物就中名最远，只应愈疾味偏佳。若教尽吃人人与，采尽南山枳壳花。唐代文学巨匠、工于词赋的雍陶《访城西友人别墅》云：澧水桥西小路斜，日高犹未到君家。村园门巷多相似，处处春风枳壳花。这首诗巧妙地运用以境写人的烘托手法，没有像其他访友篇什那样，把主要笔墨花在描写抵达友人居处后的见闻上，也没有渲染好友相逢时的情景。在这首诗里，拜访的友人压根儿没有露面，他的别墅是什么样子也没有直接描写，诗人写到踏进友人村庄寻访就戛然而止，家家户户的篱边屋畔，到处都种植着城里罕见的枳树，洁白而清香的枳树花正在春风的吹拂下，盛开怒放！其实，从那门巷相似而又枳花满村的环境中，从那朴素、划一、洋溢着闲野情趣的画面中，不是也多少可以看出友人及其别墅的投影么！

《系统汉语》拾零之⑧——

腊：霜蹄削玉慰馋涎

■李银



腊肉

“民以食为天”，中国文化元素中吃所占的比重很大，不独食物是“吃”，许多吃不得的也还是“吃”，比如：“吃亏”“吃惊”“吃一堑”“吃紧”“吃力”。因此，凡是逢年过节，不管名义上怎么冠冕堂皇，细究起来，无非是借机一饱口福。

这是因为古代中国一直没有解决好人民的温饱问题，即便有过所谓的“盛世”，也不过是天下大乱之后，人口锐减，空下的田地很多，新贵还少，勤劳的人民得以喘息一阵而已。至于平时，能吃饱就不错了，哪里能够奢望吃好？但一年中总还是有物资丰富的时候，所以，几个重大的节日，要么是草木初长，可以趁嫩采摘，如清明；要么是庄稼的收获季节，如端午、中秋；而肉食类，非得到最为寒冷的时节，才舍得宰杀食用，这就是腊肉。

现在的“腊”字，实际包含了“腊”和“臘”两个：

“腊”，《说文》：“腊，干肉也。”春秋金文作𡗗，上面是“昔”，下面是“肉”。“昔”指洪水淹没的岁月，表示久远之意。因此，“腊”指的即是收久了的肉。要做到肉久而不坏，在古代，主要靠腌制，先用盐、醋之类处理，为其杀菌、入味、发酵、初步脱水，然后风干或烘干，使之彻底脱水。如果保管好，不让他回潮，保质一年是不会有问题的。

“臘”字出现的时间比“腊”要晚，目前见到最早的字，是战国时期楚国的𡗗，由“肉”和“𡗗”构成。“𡗗”，商代甲骨文作𠩺，上部为“囟”上立毛形，下为“羽”。“囟”指囟门；从“羽”，义指动物颈后的鬃毛。这部分是动物毛发中最硬挺的，往往能竖立起来；所谓“怒发冲冠”，指的就是动物发威时，鬃毛支起的样子。以“𡗗”为声旁的字，多有硬挺如鬣之意。如：𡗗(là，《玉篇》：“蜜滓也。”蜂蜡。涂蜡能使物变硬。𡗗(liè，《广韵》：“编竹为之。”竹篾编的床垫。𡗗(liè，《广韵》：“鹿牛名。”牦牛毛粗长。𡗗(liè，《尔雅·释言》：“跋𡗗也。”超越。𡗗(liè，《说文》：“理持也。”分理使毛发等直挺而握持。𡗗(liè，《说文》：“放猎逐禽也。”放狗狩猎。因此，“臘”也应该是指干硬的肉，与“腊”意义相同。

但《说文》认为《说文》认为：“臘，冬至后三戌，臘祭百神。”东汉郑玄注《月令》：“臘谓以田獵所得禽祭也。”应劭《风俗通·礼典》：“臘者，接也，新故交接，故大祭以报功也。”都是将其定义在十二月的祭祀上。其实都是不贴切的。“臘祭”不过是种形式，祭过之后，食物还在；实质是在这月大批地宰杀牲畜，然后进行防腐处理。北方干冷，多采取风干的方式；而南方潮湿，但多柴火，便多采取熏烤的办法。《周礼》记载得很清楚：“臘人：掌干肉，凡田兽之脯、腊、臠、胾之事。”指根据猎物的不同部位加工成各类干肉：“脯”从“甫”，胸脯部位宽而薄的干肉；“腊”，条状干肉；“臠(hū)”，膂子之类无骨的干肉；“胾”，散布香气的意思，应该指的是熏肉。因为经熏烤的腊肉特别香，可以说：凡是吃肉的，没人经得起它的诱惑！

以前有个吝啬鬼，在饭桌上方悬有一块腊肉，家人看着下饭。一次，小儿子实在是馋它，便忍不住多看了几眼，大儿子心生不满，就向父亲告状：“爹，弟弟老是在看腊肉。”吝啬鬼生气地回答：“让他看，咸死他！”这虽然是个笑话，但反映了以前百姓生活的艰苦，以及腊肉的诱惑——闻那香气都可以激起食欲。

长期以来，腊肉在菜肴中都居统治地位，它是财富的象征，十分珍贵。幸福的“福”，“富贵”的“富”，所从“畐”，甲骨文作𡗗；若根据“副”来看，金文写作𡗗，像用刀剖牲畜的样子，则“畐”很可能就是指一块腊肉。《论语》记载：“自行束脩(xiū)以上，吾未尝无诲焉。”“脩”，指的就是条状干肉。“束脩”，指十条干肉。这是孔子的学费标准。《说苑·修文》记载：“亲迎礼也……大夫庶人以屨二两加束脩二。”

在汉代，两双鞋、二十条腊肉是迎亲的彩礼标准。三四十年前，湖南的山里人家，若是从灶头上方取下一块腊肉，那不是逢年过节，就不是贵客登门了。这种腊肉，长期的烟熏火燎，黑硬如铁，需要用淘米水刷洗干净，然后放到锅里用水慢慢煮，煮去残余的烟尘和多余的盐分，再切成薄片，便晶莹剔透如玛瑙一般，异香扑鼻。如果配以萝卜干、冬笋、蒿头、芹菜、蒜苔等生脆的食材，那种美味绝对会令你欲罢不能！

而风干的腊肉就不能比了。南宋诗人王迈曾吟道：“霜蹄削玉慰馋涎，却退腥羶不敢前。水炊一盂成软饱，邻翁当午息庖烟”(《腊肉》)。看起来还不错，上面起着盐霜，切开来如玉一般；但却有股腥臭味，不敢下咽。结果只好用水泡饭；倒是好了邻居老翁，中午不用煮菜了。

不过，腊肉虽味美，却不可多吃。

古人对此有清醒的认识，《国语·周语下》：“厚味寔蠹毒。”这是因为：一、在腌制腊肉的过程中，为了防止腐败，往往会放很多的粗盐，粗盐中含有一定的硝酸盐和亚硝酸盐。工业化生产的，甚至还会专门加一些亚硝酸盐，使之保持鲜红的颜色，更加漂亮。这些亚硝酸盐与肉类中的胺类物质结合，就会生成具有致癌作用的亚硝胺。二、腊肉再怎么处理，含盐都会超高，盐摄入过多，不利于血压的控制，还会增加食道癌、胃癌等癌症风险，对皮肤的损害也很大。三、腊肉一般都选用五花肉，瘦肉腊制后如干柴一般，不怎么好吃。因此，腊肉一般含脂肪高，吃起来又不腻人，摄入过多，容易导致血脂升高，增加患心血管疾病的风险。另外，熏制过程中，烟雾中的一些有害物质也会进入其中。