

走进本草博物世界

廣東道地

# 勺茶本草

靓汤与凉茶里的

本草文化

本草博物 丛书主编  
吴孟华



化学工业出版社

# 目录

## PART 1 品味靓汤里的本草真意

### 靓汤文化里的中医药

2

### 靓汤里的春夏秋冬

5

### 春·粉葛赤小豆煲鹹鱼

5

### 粉葛9

9

### 赤小豆11

11

### 陈皮13

13

### 蜜枣15

15

### 夏·霸王花罗汉果煲龙骨

16

### 霸王花19

19

### 罗汉果21

21

### 男·党参粉葛麦冬猪骨汤

36

### 党参39

39

### 麦冬41

41

### 女·当归补血汤

42

### 黄芪45

45

### 当归47

47

### 冬·胡椒煲猪肚

30

### 胡椒33

33

### 无花果29

29

### 秋·太子参百合无花果煲猪肺

22

### 太子参25

25

### 百合27

27

### 无花果29

29

## PART 2 发现凉茶里的本草世界

### 凉茶文化里的中医药

58

- 老·三七煲鸡汤 48
- 三七 51
- 幼·糯稻根泥鳅汤 52
- 糯稻根 55

- 龟苓膏 74
- 龟甲 77
- 土茯苓 77
- 凉粉草 79
- 夏枯草 81
- 地黄 85
- 茵陈 87

## PART 3 畅游广东中医药文化

### 岭南国医小镇

91

### 广州神农草堂中医药博物馆

99

### 广东省凉茶博物馆

109

### 采芝林中药文化博物馆

111

### 广东省博物馆中草药分馆

111

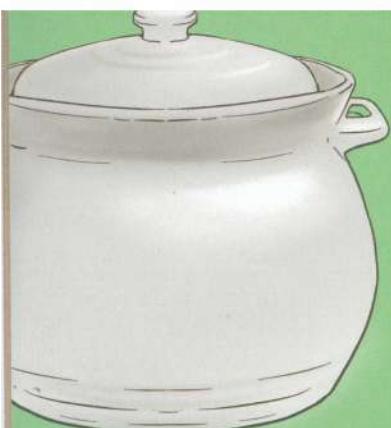
### 广东汤茶本草结构化思维导图

113

### “本草博物”简介

116

114



# 靓汤文化里的 中医药



人类饮食文化源远流长，而汤文化则是其中璀璨的明珠。中国八大菜系鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽，各具鲜明的地方风味，也均有各自汤的品种，但粤菜煲汤最具代表性，其能将“汤”煲得出神入化。

粤菜的靓汤，来自大酒店也好，出自茶餐厅也罢，甚或各家各户每日所煲，无不是把健康调理运化于饮汤之中，达到食疗养生的境界。

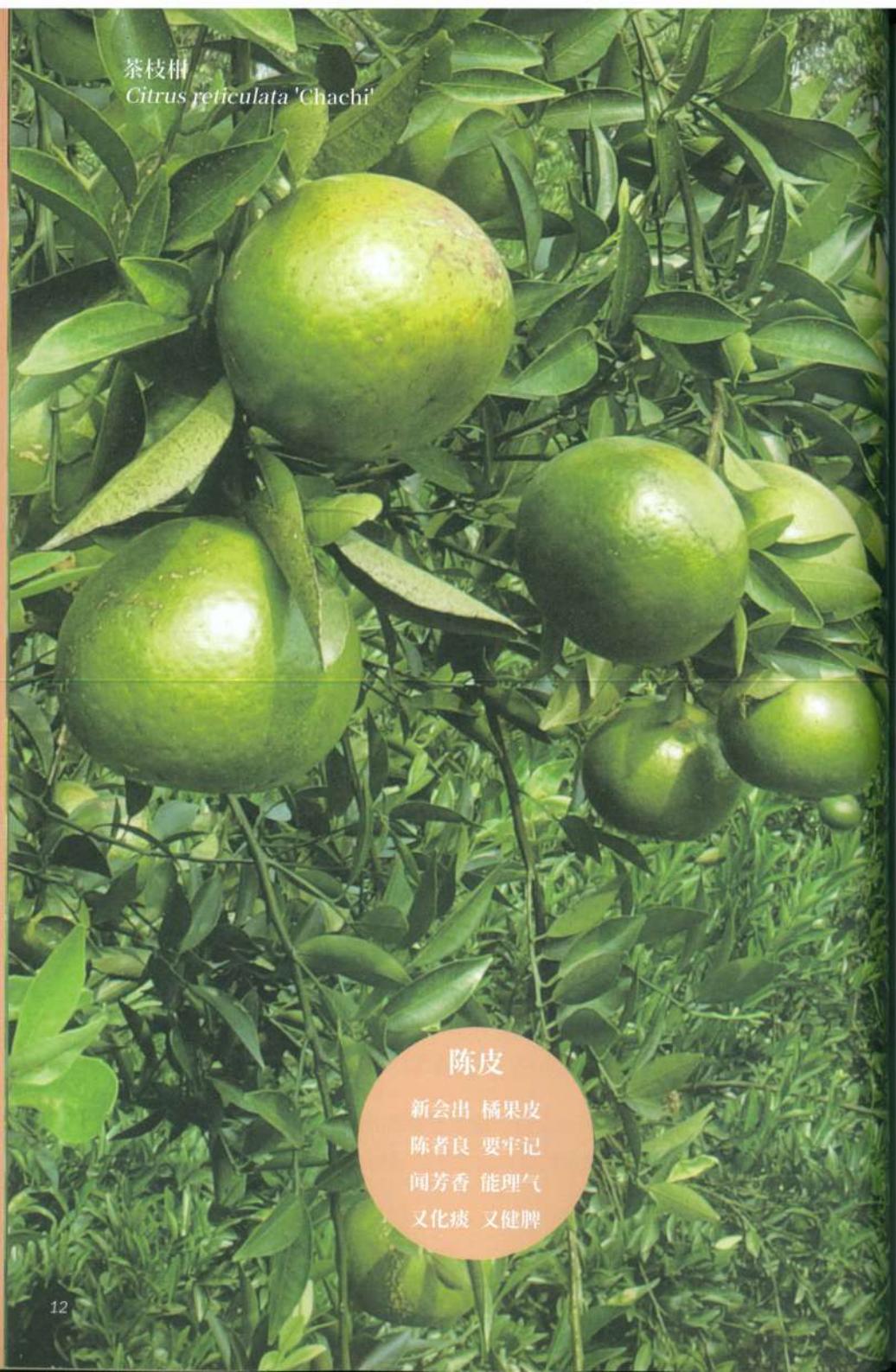
广东地处岭南，降水充沛，气候温暖，常年湿热。古代的岭南，对中原人来说算得上是凶险之地，因为这里的湿热邪气，常常让初来乍到的人难以适应。可是，南粤先民却能在这片土地上世世代代繁衍生息，安居乐业，并创造出底蕴丰厚的岭南文化，这当中煲汤文化功不可没。

在广东，一年四季有不同的汤，例如春季粉葛赤小豆煲鲮鱼清热祛湿，夏季霸王花罗汉果煲龙骨清解暑热，秋季太子参百合无花果煲猪肺润肺养阴，冬季胡椒煲猪肚驱寒养胃。

又有适合男女老幼的汤，工作压力大导致失眠的爸爸喝党参葛根麦冬排骨汤最适合；当归补血汤可以调理妈妈的气血，自带美颜；老人家喝三七煲鸡汤，能活血化瘀，预防心血管疾病；糯稻根泥鳅汤则能很好地改善小朋友体虚多汗的症状。

煲汤，赋予了岭南人对家更深更浓的情义。

茶枝柑  
*Citrus reticulata* 'Chachil'



陈皮

新会出 橘果皮  
陈者良 要牢记  
闻芳香 能理气  
又化痰 又健脾



性味 苦、辛，温  
归经 肺经、脾经  
功效 理气健脾、燥湿化痰  
基原芸香科植物橘  
*Citrus reticulata* Blanco  
及其栽培变种的干燥成熟果皮

陈皮  
chenpi

在岭南人的眼里，只有新会陈皮，才算得上真正的陈皮。作为广东省立法保护的8种道地中药材之一，新会陈皮通常称为“广陈皮”。“三水融通、咸淡交融”的独特地理环境，成就了新会陈皮与众不同的香气与药效。“陈”，意味着对储存时间的要求。存放超过三年，才是真正意义上的陈皮。储存过程中，陈皮的香气不断地转化而富有层次，由果香，到清香，到醇香，再到药香。如果超过20年，那就是珍品了。

煲汤，煮糖水，又或泡茶，取的就是陈皮独特的香气和功效。陈皮能理气健脾，燥湿化痰，用于脘腹胀满、食少吐泻、咳嗽痰多。从清宫医案中也能发现，御医开方，会指定用新会陈皮，以保证疗效。

道地药材才是好药材

道地药材，是指经过中医临床长期应用优选出来的，产在特定地域，与其他地区所产同种中药材相比，品质和疗效更好，且质量稳定，具有较高知名度的中药材。广东的道地药材很多，其中广陈皮最具代表性，以广东新会产最为道地，历代本草多有记载。《本草纲目》里也强调了广陈皮的道地性。

今天下多以广中来者为胜，广西者次之。

——《本草纲目·果部·橘》

# 凉茶文化里的中医药



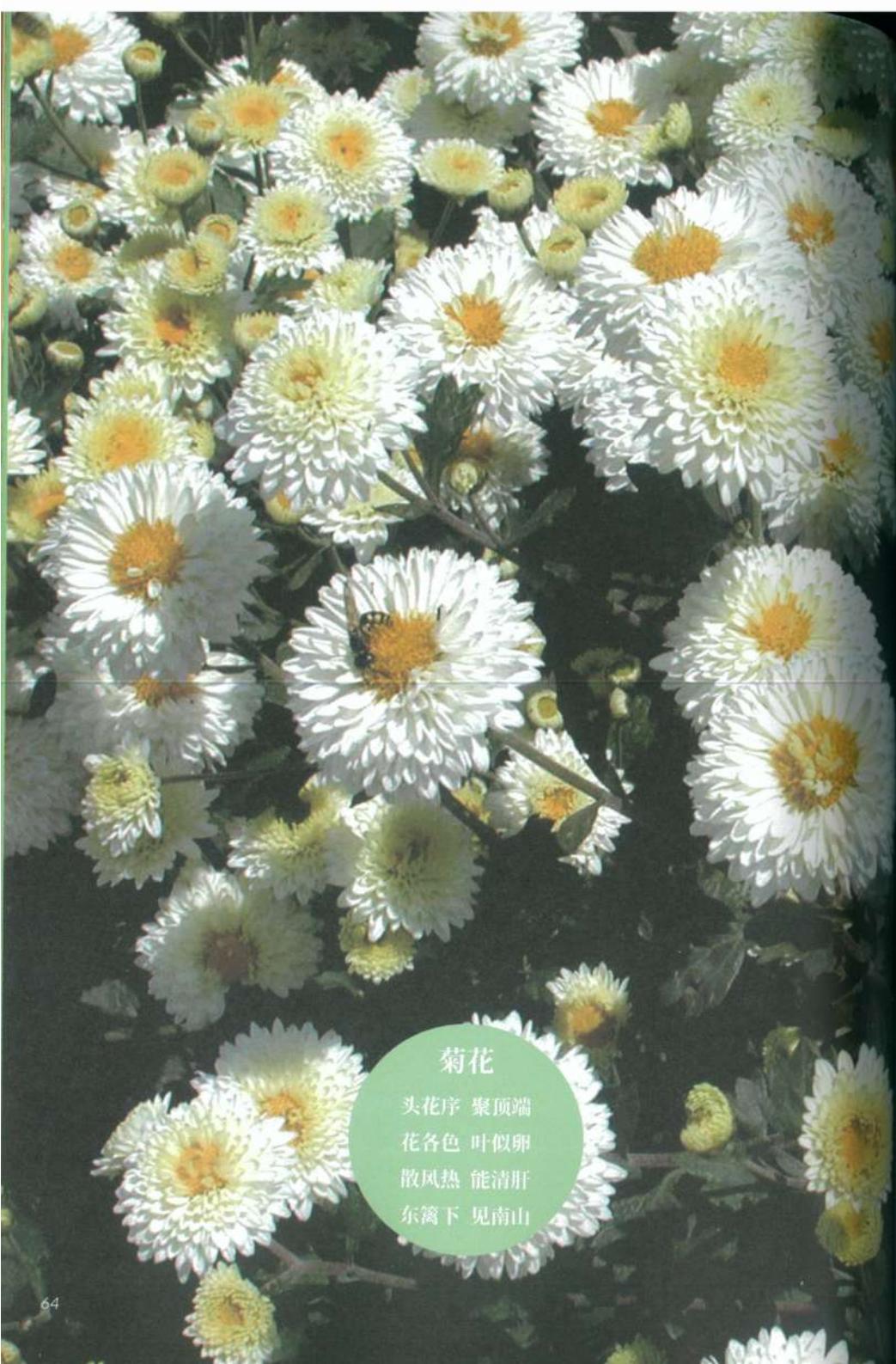
凉茶，既不凉，也并非茶。

凉茶是岭南地区人们常常饮用的传统中草药植物性饮料的通称。以前，岭南之外的其他地方，很少有人喝凉茶。随着“王老吉”与“加多宝”两大凉茶品牌旷日持久的“红罐”之争，以及凉茶文化的不断推广，知道凉茶的人越来越多，喝凉茶的习惯也普及到了中国的各个城市，不再限于岭南地区了。2006年，凉茶在中国的销量已超过可口可乐，并走出国门，走向世界。对岭南之外的人来说，凉茶是甜的，从超市或便利店买到，喝起来确实也是凉的。对岭南人来说呢？他们更钟情于大街小巷的凉茶铺。一碗标准的凉茶，苦……趁热喝下，湿热之症似乎能在落肚的那一刻烟消云散了！

凉茶有很多种，每一间凉茶铺都有自家的“独门秘方”，代代传承。它的凉，是指组方中多用到清热解毒类偏寒凉的中草药，能够消除人的各种“热气”疾患。

2006年5月28日，广东凉茶成功列入国家首批“非物质文化遗产”名录。2019年11月，《国家级非物质文化遗产代表性项目保护单位名单》公布，澳门特别行政区政府文化局、广东省食品行业协会、香港特别行政区政府民政事务局获得“凉茶”项目保护单位资格。

在岭南，人们常说，衡量一个人是否成年的标志，是看他（她）会不会自己主动去买凉茶喝。在各种碳酸饮料、奶茶、果汁、咖啡等的甜美诱惑之下，还能选择凉茶，那就真的是“大个仔”啦！市场上常见的凉茶有五花茶、二十四味、癍痧、茅根竹蔗水、罗汉果茶等等。岭南还有龟苓膏，独具一格，算得上“固体”凉茶，能滋阴润燥，降火除烦，清利湿热，凉血解毒，可谓“战痘神器”。以中成药形式出售的则有甘和茶、午时茶等，主要用于感冒、中暑等。



菊花

头花序 聚顶端  
花各色 叶似卵  
散风热 能清肝  
东篱下 见南山

据此二说则是菊类自有甘苦二种，食品须用甘菊，  
入药则诸菊皆可，但不得用野菊名苦薏者尔。

《本草纲目·草部·菊》



性味 甘、苦，微寒

归经 肺经、肝经

功效 散风清热、平肝明目、

清热解毒

基原 菊科植物菊

*Chrysanthemum morifolium*

Ramat. 的干燥头状花序

小时候，每一年的金秋时节，老师都会安排我们去看菊花展。菊花原产于中国，经过劳动人民数千年的驯化，早已品种过千，形态各异。“采菊东篱下，悠然见南山”，晋代陶渊明爱菊；“菊，花之隐逸者也”，北宋周敦颐赞菊；之后，宋代刘蒙、范成大，明代高濂、黄省曾，清代弘皎均为菊著书，记载菊的品种与栽培。

与观赏菊花不同，这里我们要讲的是药用菊花。最常见的药用菊花有“亳菊”“滁菊”“贡菊”“杭菊”“怀菊”5种，按照产地和加工方法的不同而分类。汉《神农本草经》记载：“菊花久服能轻身延年。”菊花能散风清热、平肝明目、清热解毒，可用于风热感冒、头痛眩晕、目赤肿痛、眼目昏花、疮痈肿毒等，难怪，凉茶中常常少不了它的身影。

### 菊花吃起来是甜的还是苦的

一提到药，大家都会说，良药苦口，药必定是苦的。但是，有没有不苦的药呢？

《本草纲目》里，专门讨论过菊花这个药是苦还是甜的问题。李时珍把各朝各代书中记载的菊花的味道都拿出来对比。原来，关于菊花是甜还是苦，古人都有不同的看法。谁让菊花的栽培品种那么多呢！他们尝的或许是不同的菊花吧！其实，菊花吃在嘴里，有一点点甜，又略微有一些苦，黄色的菊花会比白色的苦。