

唐宋时期敦煌地区药酒基酒考

僧 海 霞

西北师范大学历史文化学院, 甘肃省兰州市安宁东路 967 号, 730070

基金项目: 2012 年度教育部哲学社会科学研究后期(重点)项目资助(12JHQ007);

2012 年度国家社会科学基金西部项目资助(12XZS008)

通讯方式: senghaixia@126.com, 13919271408

[摘要] 唐宋时期的敦煌地区酒类众多, 名称各异, 选作药酒基酒与直接饮用的酒形成鲜明的对比, 有所侧重地反映出各自的特性。它们是不同的历史时期或者同一历史时期的不同表述习惯, 不同名称之间仍然存在着一定的对应关系。它们同为麦酒, 其区别在于酿制工艺的不同, “白酒”是指浊酒; “清酒”是指“灰”清酒; “无灰酒”是指无“灰”清酒; 而“苦酒”是指醋。麦是蒸馏酒出现之前敦煌高档酒的主要原料, 尤其是药酒的酒基原料。

[关键词] 药酒; 基酒; 敦煌遗书

唐宋时期的敦煌地区, 酿酒科技与酒文化取得了很大发展, 酿酒业兴盛, 酒类众多, 尤其是药酒科技与文化的飞速发展, 更进一步提高了敦煌酒的品质和风格, 对此已有学者做过研究。其时有麦酒、清酒、蒲桃(葡萄)酒、醴酒、药酒、春酒、九酿酒、玉酒、菊花酒、竹叶酒、白醪等^[1], 多以原料名称、原料的性质等对其命名。在这些酒类中, 尽管有一些是从中原和西域传入的, 但敦煌传统的粮食酒仍居于主导地位^[2]。唐五代敦煌酿酒原料有麦、粟、青麦、豆等, 根据用料不同及所酿出的酒的成色不同, 敦煌的酒有粟酒、麦酒、青麦酒及清酒、白酒等不同名称^[3]。除此之外, 在敦煌医药领域被选作药酒基酒的, 还有酒清、酏、清醴、妙清酒、清美酒、美清酒、无灰酒、无灰清酒、无清酒、苦酒等。上述这些酒名的表述方式及它们之间关系, 学者鲜有涉及。笔者在已有研究的基础上^[4-6], 通过对敦煌遗书医药文献中的 167 个药酒方剂进行考析^[6], 试图找出不同药酒的基酒之间的对应关系。

1 以白酒作为药酒的基酒

作为药用的酒, 一般指黄酒和白酒。白酒是从黄酒演变而来的, 以谷物为原料, 酒度一般在 40 度以上^[7]。在敦煌遗书的医药文献中也有白酒记载, 以之作为基酒的有如下 2 方, P. 3596*: “大黄、石膏、炙小豆等分, 捣末, 白酒和涂, 效。”行服石方残卷: “患冷食不可下, 由久冷食, 口中不知味故也。当作白酒糜兼著酥, 热服一两顿即愈。”^[8]当时敦煌的

白酒品质究竟如何尚不确定。

王赛时认为, 唐代文献中常见的“白酒”一词, 非白色酒, 也不同于现代意义上的白酒。唐代的白酒就是浊酒。唐人常以酿酒原料为酒名, 凡用白米酿制的米酒, 唐人称之为白酒, 或称白醪^[9]。根据《齐民要术·卷七》载: “以米酿酒佳者为糯米, 白醪的主要原料为糯米, 称糯米酒, 亦称为白酒”。这种称呼, “自汉魏至晚清, 始终如一”。“直到清朝, 江南人依然称浊醪为白酒。”可是从 S. 0542 V 卷《戊年(818)六月沙州诸寺丁口车夫牛役簿》文书中寺户服役情况看, 敦煌虽然有水稻种植, 却为粳米, 还主要是在蕃占时期(蕃占前后均未见到有关种植水稻的明确记载), 稻米产量很低。所以此时的敦煌尚不能大量酿造唐人喜爱的糯米酒。P. 3875 V 载: “麦二斗, 卧白酒用。”可知敦煌的白酒原料为小麦, 是麦酒。此时敦煌虽然还有粟酒、青麦酒, 尤其是大量涌现的混合酒, 但其酒度偏低, 品质无法与麦酒媲美。因此, 这种用麦酿成的白酒也就成了唐五代敦煌地区酿造酒中档次较高的酒。

敦煌文书中有许多白醪的记载, 如 S. 3836《杂抄》卷中有白醪; S. 4571 卷《维摩诘经讲经文》云: “画舸信从六水去, 白醪携得满杯斟”。其中 S. 2575 卷有“非食醇醪, 切断不令入寺”, 这是寺院的戒坛榜。敦煌地区僧人饮酒极为普遍, 但对“醇醪”有所限制。当时的敦煌确实有象白醪一样的白酒, 浓度较高, 酒劲很大, 如 P. 3044《醉后谢书》称: “昨日饮

注: “P”表示法藏文献; “S”表示英藏文献; “龙”表示中国国家图书馆馆藏文献, 其后的数字为编号, 以下不再标注。

多,醉甚过度,粗俗言词,都不醒觉,朝来见诸人说,方知其由,无地容身,惭尤,积本深反。伏望仁明不赐罪责,积当面谢”^[10]。根据甘肃安西榆林窟西夏壁画酿酒图,郑炳林认为,图中所反映的是白醪的制作方法,“醇醪”即白醪,指的是烈性白酒^[3]。由此判断,唐宋时期敦煌地区药用的白酒又名白醪,也是一种浓度较高的酒。

郑炳林还认为,甘肃安西榆林窟西夏壁画酿酒图中所绘的酿酒器具主体为贮酒槽,这属于酿造米酒的专用器物,因为酒槽是用来压榨或渗滴酒醅用,它与使用蒸馏法酿造烧酒的烧锅性质不同^[11]。尽管王进玉以此观点缺乏生活实际和科学依据,不予苟同^[12]。但还是能从图画中看出,所造酒应是烧酒。只不过此时的“烧酒”,是在白酒酒醅成熟后进行低温加热处理,借以控制酒醅继续酸变。酒醅加热处理包括煮酒(高温沸点灭菌)和烧酒(慢火低温炊烧)^[13]。唐代真正的烧酒法就是这种慢火低温炊烧的加热灭菌工艺^[14]。《本草纲目》卷二十五载:“烧酒非古法也,自元时始创。”烧酒一词自元朝开始才专指蒸馏酒,或称之为火酒、酒露和烧刀,晚清时期称白干。可见唐宋时期敦煌地区的烧酒并非现代意义的烧酒,它是以慢火加热灭菌工艺来命名的发酵酒。

由此看来,在唐宋时期敦煌地区作为药酒基酒的白酒,与白醪和醇醪同作为一种度数较高、酒性较烈的酒,与唐人概念中的白酒所指非同,与现代谷物蒸馏所取得的白酒也不同,指麦酒,是一种质量上乘的浊烧酒。

2 以清酒作为药酒的基酒

《周礼》郑玄注云:“清酒,今之中山冬酿接夏而成者也。”清酒早盛产于西周^[15],至唐宋时期敦煌地区普遍以“清酒”作为基酒,在敦煌医药文献中共有22个方剂,使用清酒渍药、煮药或煎药等,制成丰富多样的膏剂、散剂、丸剂和汤剂。敦煌的清酒应具有特殊的品质,是一种较为理想的药用基酒。

①清酒:如辨肾脏病证文并方:“调神补心汤:……右六味以清酒四升,水六升,煮取三升,温分三服,日三。”②酒清:酒清指酒清者,为上品。如S 1467-2:“……并细切,以绢囊盛,酒清四升渍六宿。”③清醪:《说文·西部》:“醪,酿也。”同醪,酿造,亦指酒;清醪,即清酒。如S 1467-2:“治白屑风、头长发、生发膏方。……清醪三升渍药两宿,明旦以马驢等微微火煎,三上三下,白芷小焦黄,膏成,用如

泽发。”④清美酒:如P. 2882“四时常服三等丸方:……以清美酒浸经三宿,去酒,叶捣之,筛下。”⑤美清酒:如S 76:“中风贼风,口偏不能语者,取茱萸一升,美清酒四升,和煮四五沸,冷服之半升,日二服,得小汗为愈。”⑥秒清酒:如P. 3596:“茵芋酒:……以□绢袋盛之,妙清酒一升没,经七日,初服一合,一日三度,渐加四合以愈为度。”“茵芋酒治大风”在孙思邈的《备急千金要方》中也有记载。⑦酤:《广韵·暮韵》云:“酤,卖也……或作沽。”《玉篇·西部》云:“酤买酒也。”与沽同源,是贾的分化字,也指薄酒;清酒。如P. 3596:“白秃方:取柳树细枝一握水银皂荚以酤煎如汤,涂之”。

古人在浊酒中加入石灰,使其沉淀,取其清冽的酒液饮用,于是便有了“清酒”之名。显然,清酒是相对于“浊酒”而言的,增加了压滤澄清工序,其色泽呈淡黄色或者无色,清亮透明,芳香宜人,口味纯正^[16]。《辞源》载:“酒初熟时,下石灰少许,使酒易于澄清。所得之清酒称灰酒。”在酿制这种灰清酒的过程中,之所以添加石灰,除了上述功能外,以加石灰制成的灰清酒还有“主生毛发须眉,去大风”,“治头发落不止”之功能。无论是为了澄清还是增加气味,或是防止变酸,在当时于酒中加灰是比较常见的^[17]。由于它是酒的普通类型所以通常不提“灰”字。它们之间的差别集中表现在加灰和压滤澄清这两个酿制工艺上。郑玄注云:“以酒的品质来论,自推清酒陈酿为优。”一般说来,清酒酒质高于浊酒。自汉魏起,酿酒即有清酒与浊酒之分,浊酒用曲量少,成熟期短,浑浊度高,酒精低;而清酒则用曲量多,成熟期长,酒液相对较清,酒度也偏高^[18]^[140]。如前述以加热(烧)抵制酒醅或酒糟酸败为制作浊酒的工艺,结果致使酒醅颗粒分解和蛋白质溶出,酒体因此浑浊。清酒则不然,在酒初熟时下少量石灰水,然后压滤澄清,有效防止浊酒的这一缺憾。王赛时在《唐代饮食》中指出:“清酒由于酿造工艺较为复杂,所以酿者见少。”正因如此,清酒在敦煌人的生活中作为饮用酒的较少,主要用于祭奠和入药^[3]。“清酒”有时又成为酒的代称出现在各种祭文、愿文中^[19]。如P. 2555号记载常侍以清酒祭祀安城将军、斗战将军等。P. 3929《敦煌古迹二十咏》安城祆咏条记载州县析景沓云:“更看雩祭处,朝夕酒如绳。”S 4400卷敦煌王曹元忠为镇宅而作的祭文中列有“清酒”。清酒在唐诗中时有咏及,韩愈诗云:“好酒浓且清”^[18]^[149]。这表明“清”是唐人判别酒质

的一个重要标准,“谷气既杂,酒不清美,并不可入药”,酒清者自然为上品。清酒的品质很高,自然是以淀粉含量较高的原料酿造的。在敦煌物产中粟的淀粉含量比果类高,麦淀粉含量最高,因此,麦就成了唐宋时期敦煌地区酿造这种高浓度清酒的原料。

由此推断,唐宋时期的“清酒”,既加灰又过滤酿制工艺相对复杂,却造就它的较高品质,也因此赢得了敦煌地区医家的认可,成为药用酒的主流。由于他们表述习惯不同等原因,清酒就有了酒清、清醕、美清酒、清美酒、妙清酒、醕等的不同称谓,其实质仍然是灰清酒应无疑问,为同一种麦酒。

3 以无灰酒作为药酒酒基

至唐宋时期,酿酒技术有了较大的飞跃,但传统的既不加灰也不加热的酿酒方式依然沿用。高启安在《唐五代敦煌饮食文化研究》一书中也认为,当时的敦煌仍然采用传统的发酵技术,这一方式简单易学,普通人家即可酿酒。无灰酒便是沿用这一传统酿酒方式而取得的酒品。因不采取任何抵制酒醕酸败的工艺,伴生醋酸自然留存于酒体中,酒质别具一格。医家根据医药实践却偏偏看中这一特质。在医药实践中,有许多使用无灰酒的地方,为了区别于加石灰的酒,就特别强调出来,唐以前文献未见记载,至北宋后期和南宋时期的方书才有记载^[17]。这在敦煌医药文献 6 个方剂中有所体现。

①无灰酒:如 S 3395:“……枳壳□□灰酒□五丸渐加至二十丸,忌大醋、油腻。”该方残缺,“无”字缺失;要不然,石灰酒缘于习惯常不言“灰”字,此处就不应出现“灰”字。②无灰酒清:“无灰酒清”是与前文所述的“酒清”相对而言的,二者表述习惯相同。如 P. 3144:“用牛膝酒療,大验:……以无灰酒清者一大升密封。头春三日,秋冬□即堪服,每服空腹,量性多少,无重过度,忌如药法。”③无清酒:应该是无灰清酒,是与“清酒”相对而言的,表述习惯也与之相同。如 P. 3596:“以生牛膝酒下尤妙,但以无清酒饮汗暖薄浆及口中津液下药,俱得络,不如没牛膝酒下,忌蒜、猪肉,终身不得犯,生韭、生葱亦宜不与饮。”④无灰好酒:从韩愈“好酒浓且清”的诗句中可以看出,无灰好酒应指无灰清酒。如 P. 4038:“療丈夫四十以上七十以下不及少年方:……每旦以无灰好酒服方寸匕,食后再服,十日即自知,身轻眼明,力生腰脊,神妙不可多也”。

上述之“灰”绝非杂质,灰酒就不能简单地认为是有杂质的酒,无灰酒当然也不是无杂质的一种清

酒。“灰”字有多种意义,与无灰酒相关的可以有:①物质焚烧后剩下的东西;②尘土;③“石灰”的简称,此处之“灰”当指石灰^[17]。在酿酒过程中,酒醕成熟之后,酒醕中仍然存活大量的微生物,这些微生物往往导致酒醕酸败,酒味苦酸怪异。为了解决这一问题,前文已经提及,唐人常常采取两种方法,一种是传统的加入“石灰”法;另一种是制作白酒的加热处理法。无灰酒应与灰酒相对应,与“无清酒”应属一类。灰酒与无灰酒二者存在工艺上的差别,灰酒不是烧酒,无灰酒也不是烧酒,应该是一种过滤酒,还应该是与“浊醪”(白酒)对应的清酒。可见唐宋时期在敦煌地区,无灰酒、无灰清酒、无清酒和无灰好酒这四种名称,是无灰酒的不同表述,是为区别于使用加石灰法而制成的灰清酒诸如清酒、酒清、清美酒、美清酒、妙清酒、醕等,属于清酒的又一品类。只不过以加石灰法制成的灰清酒,缘于习惯常不言“灰”字而已。

4 以苦酒作为药酒酒基

苦酒在唐宋时期敦煌医药实践中常被使用,在敦煌遗书中也有所体现,据统计以苦酒作为基酒的有 3 个方剂。如用于汤剂治疗肾病,辨肾脏病证文並方“固元补肾汤……切右六味以苦酒合井泉水五升煮之,取三升,每服一升,日尽之”。

《汉语大词典》中“苦酒”指劣质味酸的酒。《释名·释饮食》云:“苦酒,醇毒甚者也,酢【且】苦也。”《太平御览》卷八六六引晋代陈寿《魏名臣奏》云:“刘放奏云:‘今官贩苦酒,与百姓争锥刀末宜其息绝。’”^[20]也就是说,“苦酒”除指酢的别名外,指劣质味酸的酒。“酒不清美,并不可入药”。可是《伤寒论》有苦酒汤,陶弘景《本草经集注》云:“(醋)……俗呼为苦酒”。苦酒不是酒,是醋的另一名称,也称之为“馎”,案:“馎”又称为酢,即醋,是汉代以前的名称,如《周礼·天官·酒正》“浆”字下郑玄注云:“今之馎浆也”,唐贾公彦疏:“……汉时名为馎浆”。南北朝时,已通名为醋(见《齐民要术·作酢法第七十一》:“酢,今醋也”)^[8]^[179]。尽管古代吐鲁番地区借用中原名词“酒”、“酢”、“苦酒”来表示不同种类的葡萄酒^[13],不过在医方中应用的还应指醋,常见于医方膏剂之中,外用于美容、美发、美体,也见于汤剂之中,内用于补肾、养心和宁气。

①酢:同醋,汉代以前的名称,其引申义十分普遍。大约从汉代起,酢字又被用来表示酸浆及其引申义,至清代以后才逐渐消亡^[21]。不过在以下数方

中,用于治疗皮肤病的膏剂和心脏病的汤剂中,是其本意。如P. 3930:“治面上黑黥,……酢磨,涂之即愈。”也见于汤剂治疗心脏病,“小泻心汤……右三味以酢三升,煮取一升,顿服。少顷,得吐愈”。②白截浆:白截浆中的“截”字读再,《外台秘要》释为酢浆,也就是米醋^[22]。常出现于滋补类药酒方剂中,如“小补心汤……右三味以白截浆一斗,煮取四升,温服一升,日再服”。③浆水:浆水又名酸浆水,米浆水,是粟米经加工发酵而成的白色浆液,味甘酸,性凉^[23],在敦煌多见于美容美发方剂,如S 1467:“染发令黑方:醋浆水煮大豆,以涂染渍之,黑如漆”。④醋:醋字出现之初表示酬报,始于两汉;在医方中表示酸浆,魏晋至今^[21]。如S 5435:“疗脚气方:……以醋一茶碗□□人踏槐叶,候冷,更浇醋□□使一料十数度方效”。

由于在醋与酒的酿制过程中,都必须借助于酵母菌对醋料进行发酵,它们有着共同的渊源,其区别在于发酵的时间长短不同。在酿酒的过程中常有醋伴生,在酒酿成熟后若继续发酵,苦味凸显,便酿成了醋、浆水。因此,古人把醋称为苦酒、酢及浆水是合乎情理的。这些不同的称谓体现了语言的时代特色,也表明了医方在医疗实践中的传承。

《齐民要术》载有作苦酒法:“作小麦苦酒法:小麦三斗,炊令熟,著坛中,以布密封其口,七日开之,以二石薄酒沃之,可久长不败也。”“作大豆千岁苦酒法:用大豆一斗,熟沃之,渍令泽炊爆极燥,以酒灌之,任性多少,以此为率。”^[24]还载有八作酢法,醋的种类已经很多了,至唐宋醋类又进一步增多,《本草纲目》卷二十五《谷部》醋条“集解”引唐人苏恭的话说:“醋有数种:有米醋、麦醋、麴醋、糠醋、糟醋、饧醋、桃醋、葡萄、大枣、蓼萄等诸杂果醋,会意者亦极酸烈。”^[25]可是对于西域敦煌来说,以它所处的地理位置,异地传入的醋类一定不会少,不过输入量再多也不会超过当地出产的。农户酿醋很普遍,并且形成了专门从事酿醋的专业户,卖醋或兑粮。在S 6233中就有“沽醋”的记载,在S 1733“面六斗,沽醋三度”,P. 4957“油貳升,醋价麦壹斗”文书中也有体现。从文书S 6981“麦四斗、粟四斗,春秋卧醋……”,P. 2049Vb“麴两硕五斗,春秋醋用”。P. 2040V:“麴叁硕,春秋卧醋用。”可以看出,他们主要以麦及其加工的余料麴子酿醋,有时也用粟或其他粮食。龚泽铨翻译的《中国古代籍帐研究》载有:“麦酢壹胜,上直钱五文,次肆文,下叁文”;“糠酢壹

胜,上直钱貳文,次壹文五分,下壹文。”《药香等购入价格文书(3099)》载有:“萄酢叁胜,胜别准估肆文”^[26]。可以进一步看出,在敦煌当时出产的麦醋、糠醋和葡萄醋中麦醋价格最高,显然质量也就是最好的了。当时要用于医药领域的,麦醋当然应该是首选。

除了上述酒类在唐宋时期敦煌医药领域广泛应用外,在医药文书中,还有大量以“酒”入药的方剂,据统计112个药酒方剂,没有明示是哪一种酒。其中以酒“和服”的就有84个方剂,是凭借酒“宣药势”;其中以酒“浸”、“煎”或“煮”药的17个方剂,是以酒作为溶媒。对于前者,以当时最为流行的粟酒或粟麦混合酒还尚可;对于后者,酒度过低或过高都会直接影响到药材有效成分的析出^[6]。以当时的技术所酿制的酒,酒精度最高也不会超过17%,现代药酒多以50%~70%白酒为溶媒或辅料^[27],就是最好的麦清酒也根本无法与现在的酒相比,就更不用说当时本地出产的粟酒、青麦酒和混合酒了。以郑炳林的看法,“清酒有时又成为酒的代称”。况且“谷气既杂,酒不清美,并不可入药”。因此,尽管文书中不言何种酒,当时在敦煌还是应该指药用酒的主流麦清酒。如P. 3596载的医方所用的当归酒和阿魏酒,P. 3596载的医方所用的蜜酒,以及P. 3596载的医方所用的清薑酒和牛膝酒,根据文书P. 3144“牛膝六两,其它药若干,右件药切如豆,以生绢袋盛向不津器中,以无灰酒清者一大升密封。头春三日,秋冬六、七日即堪服”^{[8]321}。显然,皆以清酒浸泡牛膝等药而制成药酒。龙530“干地黄得麦门冬,清酒良”也能证实这一点。

5 结语

唐宋时期的敦煌地区,酒类众多名称各异,用作药酒的基酒与直接饮用的酒形成鲜明对比,它们是不同的历史时期或者同一历史时期的不同表述方式,有所侧重地反映出各自的某一特性,不同名称之间仍然存在着一定的对应关系。它们被选作药酒的基酒,广泛应用于医药领域,并且以别致的名称出现于医药文献中。白酒,又名白醪、醇醪,它不是糯米酒而是一种麦酒,是一种浊酒,也是一种烧酒;清酒,又名酒清、美清酒、清美酒、秒清酒和酤,是一种习惯不言“灰”字的灰酒,也应当是一种麦酒;无灰酒,又名无灰酒清、无清酒、无灰好酒,它与白酒真正相对应,是一种最传统的清酒,也应当是一种麦酒;苦酒,又称截、酢、浆和醋,应当指麦醋,它与酒有着共同的渊

源,但不是酒,二者存在本质差别。同时也表明麦是蒸馏酒出现之前高档酒的主要原料,尤其是药酒的基酒原料。

参考文献

- [1]李并成.敦煌酒文化撷珍[J].丝绸之路,2000,(3):28-30.
- [2]僧海霞.唐五代宋初敦煌地区酿酒、用酒研究[D].兰州:西北师范大学,2007:15.
- [3]郑炳林,高伟.唐五代敦煌酿酒业初探[J].西北史地,1994,15(1):29-36.
- [4]僧海霞.敦煌文书中的药用酒研究[J].南京中医药大学学报(社会科学版),2006,7(2):96-99.
- [5]僧海霞.唐宋时期敦煌药酒文化透视——基于药酒状况的敦煌文书考察[J].甘肃社会科学,2009,(4):207-209.
- [6]僧海霞.唐宋时期敦煌地区药酒文化探析[J].中医药文化,2012,7(1):40-44.
- [7]钱德鸾,李元红.功效独特的药酒[J].中国对外贸易,1994,(12):20-20.
- [8]马继兴,王淑民,陶广正,等.敦煌医药文献辑校[M].南京:江苏古籍出版社,1994.
- [9]王赛时.唐代酿酒业初探[J].中国史研究,1995,(1):21-32.
- [10]黄永武.敦煌宝藏第120册[M].台北:新文丰出版公司,1986:117.
- [11]郑炳林.唐五代敦煌酿酒业研究[A]敦煌吐鲁番文献研究[C].兰州:兰州大学出版社,1995:575-594.
- [12]王进玉.敦煌石窟西夏壁画酿酒图新解[J].广西民族大学学报(自然科学版),2010,16(3):9-15.
- [13]费正刚.全汉赋[M].北京:北京大学出版社,1993:37.
- [14]陈习刚.唐代葡萄酒术探析[J].河南教育学院学报(哲学社会科学版),2001,20(4):70-72.
- [15]贾孟辉,何晓慧.《伤寒论》用清酒源流考释[J].国医论坛,1997,12(4):8-9.
- [16]于军.青稞清酒酿造工艺研究[J].酿酒科技,2011,(9):35-37.
- [17]刘荣喜,华海清.“无灰酒”考源[J].中华医史杂志,2000,30(1):43.
- [18]王赛时.唐代饮食[M].济南:齐鲁书社,2003.
- [19]高启安.唐五代敦煌饮食文化研究[M].北京:民族出版社,2004:313.
- [20]汉语大词典编辑委员会,汉语大词典编辑处.汉语大词典[M].北京:汉语大词典出版社,1992:321.
- [21]伍宗文.醋、酢互易辨[J].古汉语研究,1992,5(2):57-61.
- [22]丛春雨.敦煌中医药精萃发微[M].北京:中医古籍出版社,2000:8.
- [23]刘冰,陈宏群.仲景用浆水小议[J].国医论坛,1991,(5):10.
- [24]贾思勰.齐民要术[M].江苏:广陵古籍刻印社,1998:266-267.
- [25]李时珍.本草纲目(校点本)[M].北京:人民卫生出版社,2007:1554.
- [26]陈习刚.吐鲁番文书中的“酢”、“苦酒”与葡萄酒的种类[J].西域研究,2010,(3):65-75.
- [27]李光甫,任玉珍.中药炮制工程学[M].北京:化学工业出版社,2007:237.

(收稿日期:2012-04-11;修回日期:2012-06-04)

[编辑:黄健]

第十九次全国特色医疗名医学术交流暨肝病痰病论坛通知

本次会议由北京聚医杰医药科学研究院会同有关学会联合主办,将于2013年4月16~19日在福建省厦门市召开,交流的主题为:中医药特色疗法治疗肝胆病、痰病、各种常见病、疑难病。

一、会议内容:1.有关专家作中医药治疗肝病痰病、疑难病的学术讲座;2.中医基础理论及怎样撰写中医药学术论文的讲座;3.成立“肝病痰病研究专家委员会”;4.表彰特色医疗名医;5.参观鼓浪屿及世界文化遗产的洪坑民俗文化村。

二、征文要求:运用中医药治疗肝胆病、痰病及各种疑难病等方面的经验;稿件需打印,附200字以内作者简介。

三、有关说明:1.本次会议将评选优秀论文;2.颁发继续教育学分证书;3.向参会代表赠送《实用验方一百首》、《肝病的特色医疗》、《民间医药和民营中医医疗工作文件汇编》等书刊资料和有聚医杰标徽的纪念品和工作服;4.参加本会议者将注册为“聚医杰会友”,长期享受获赠《聚医杰学术资讯》(每年6期)及有关信息资料;5.具有副高以上职称或对肝胆病痰病有研究者可申请参加“肝病痰病研究专家委员会”。

四、会议费用:参会报名费200元,会务及资料费950元。会期食宿及参观统一安排,费用自理。

五、报名方式:将交流论文(无论文也可报名)、报名费200元、2寸蓝底彩色登记像4张及个人技术简介等材料在3月25日前用特快专递寄北京市100036-98信箱李莹莹收,邮编100036。论文可发email:13366005273@163.com。电话:010-63772051、13366005273、18611174565,4月1日前快递寄发参会报到通知。会议详情请登录:www.ylwsxx.com或北京聚医杰医药科学研究院www.zgtsyl.com查询。