

### 厚朴:这树皮里的东西真能除皱? (19)

这树皮里有个活性物质,叫厚朴酚,细胞试验发现,厚朴酚可以作用在NF-κB 信号通道,阻断TNF 的活性。

在一个银屑病的动物试验里,局部外涂厚朴酚能够缓解银屑病的症状。在另外一个大鼠试验里,厚朴酚可以防止缺血引起的脑损伤,而这一作用是通过抑制嗜中性粒细胞而实现的。

厚朴酚也是5α 还原酶的抑制剂,而这个5α 还原酶是类固醇代谢中一个重要的蛋白,可以改变体内雄性激素的水平。但是,厚朴酚对5α 还原酶的抑制活性很弱,只有默克原研药非那雄胺的百分之一。

法国人对厚朴酚有过研究,不过法国人不是对中药感兴趣,只是想搞点香水、化妆品这些比较能装点门面的东西。法国人说用厚朴酚做护肤品能减少脸上的皱纹,认为皮肤上皱纹产生的原因是人体衰老后雄性激素减少造成的。

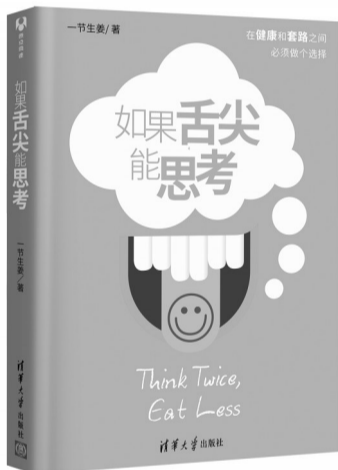
但是这个理论非常值得怀疑,如果万一真的有什么效果也应该跟雄激素和厚朴酚的5α 还原酶抑制功能没什么关系。5α 还原酶确实可以减少雄性激素,但是却变出了活性更强的二氢睾酮(DHT)。作为5α 还原酶的抑制剂,厚朴酚的效果只会是阻止超级雄性激素的产生,实际的效果是减少而不是增加雄性激素的功能。有着同样的作用机制、只是功效更强大的非那雄胺用来治疗秃发和良性前列腺增生,临床使用中出现的副作用就是阳痿以及皮肤皱纹增加,所以厚朴酚要是真对5α 还原酶抑制有效,只会是增加皱纹!

所以,下次再听到法国人用厚朴酚涂脸,可以礼貌性地“呵呵”一下就行,千万别当真,万一把脸皮搞成树皮就麻烦大了,要真信还不如直接涂点儿雄性激素!

想起当年法国人热衷发明香水,也只是为了掩盖常年不洗澡的体味。洗个澡就那么难吗?

如果说有一个让古代皇帝最难忘的方子,那应该是参麦散莫属。

这参麦散,又叫参麦饮,是用来“益气生津,敛阴止汗”。具体一点,就是一个人快不行时,可以用来救命。



◆ 一节生姜 著 清华大学出版社

### 如果舌尖能思考

说它让古代皇帝难忘,是因为他们在人间的最后一件事很可能就是喝这方剂熬的药。比如清朝的乾隆,在清宫医案里,就记载了太医在乾隆六十四年正月初三,也就是乾隆爷的最后一天,想用这个方子救皇上的命。显然,没有成功。

所以,要说救命的效果,这个方子根本不怎么样。不过,有人乐观地反驳:要是没这方子,乾隆爷根本活不到乾隆六十四年。

正是这种乐观、积极的态度,才使得这个方子传到今天。当然,还有一个原因,也许是最重要的一个原因,就是古代的人,即便是贵为天子的,需要救命药的时候其实也没其他太好的选择;而且,看了那么多的宫廷剧,我总觉得这似有似无的药效,可能正合皇帝的心意,既能尽了孝,又能让自己早日登基。

参麦饮,成分是人参、麦冬、五味子。现代中医研究的结果是把这方子用来治疗心血管疾病,从这个方子衍生出来的中药和中成药,获国家科技奖若干。

这个方子在古代,不管是参麦散还是参麦饮,都是口服。而现代,开发出了注射液。这个思路,是古代的太医们想不到的。

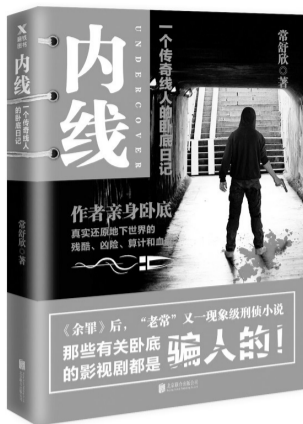
幸好他们想不到,否则如果发生药物不良反应,他们都不知道该怎么应对。

杭州市萧山区第一人民医院的沈利君等曾对2000年—2002年该院的参麦注射液使用后出现的不良反应作了分析,总共发现发生不良反应43例,其中女性27例,男性16例,女性多于男性。在静脉滴注中,不良反应发生率跟用量成正比,用量超过40 mL 的患者不良反应发生率为1.05%,远高于用量少于40 mL 的患者(0.10%)。如果直接静脉注射,因为药物浓度高,不良反应率可高达22.2%。不良反应均在开始输液后2~5min内出现,主要为药物过敏,临床表现为胸闷、气促、心悸、皮疹甚至休克。幸亏在停药和对症治疗,所有症状都能缓解,没有造成死亡。

在疗效和不良反应方面,数据才是硬道理,皇帝来代言都没有用。

幸亏古代的皇后没有这种针剂,否则不知道多少皇帝的爱妃要遭殃。

(明日关注:当归:提高免疫功能的不归之路?)



◆ 常舒欣 著 北京联合出版公司

### 内线

### 被卢教授看穿(26)

不料那汉子早有防备,一把揪着他的裤子,直接挟着走到楼后墙角,直接把小木放下。这地方,卢教授正笑吟吟地等着呢。

“哟,卢教授您找我啊?我正准备找您呢。听完您的讲解之后,我是茅塞顿开啊,特别是你们唱的那《出人地地》,让我很感动啊,不知道我是否有幸成为你们大家庭的一员?”小木景仰地说道,生怕对方算旧账。

不拍马屁不行啊,这位卢教授可是能指挥得动十几个精神病患,打你个生活不能自理,都不用负责。“秃蛋,你说,他讲的是真是假?”卢教授指着小木问。那黑汉子想也不想就判断道:“假的!”

“怎么可能?我很崇拜卢教授。”小木道。“假的!”秃蛋道。

看来连精神病都知道小木说的是假话,小木一别脸,继续鼓吹着:“卢教授胸有经纬、心怀天下,那演讲放眼全国,找不出第二个人比肩啊。”“假的。”秃蛋道。

得,这人脑瓜不太灵光,小木一听他进套了,一指这傻瓜和卢教授说着:“瞧瞧,卢教授,您连您都质疑?”

“这娃看来是有病,去去,一边待着去。”卢教授挥手呵斥道,这黑汉子秃蛋真是听话,傻乎乎地就走了。

小木也要溜,那卢教授手一挨墙拦住了他,笑吟吟地说道:“别怕,找你商量个事。”

“您别介意那天的事啊,我有病,我有妄想症。”小木赶紧解释,现在深悔不该嘴贱,说人家传销不好了。

不料回答还是错了,卢教授微微一笑,像遇到知己一样,推心置腹道:

“怎么可能介意,这故事还不就是骗那些脑袋不灵光的?我搞这么多年传销总结了一条道理,那就是,凡骗不了的人,都是有大智慧的人!比如,你!”

小木一愣,哭笑不得,惊讶道:“哎哟,知己,头回有人说我有大智慧。”

真是知己难遇啊,二十几年就遇上这么一个,还是个精神病患。

“当然有,别以为我不知道,你在准备逃跑。”那卢教授突然来一句,吓得小木不敢接茬了。在这里逃跑是个很严重的问题,电视和大麻袋伺候着,别说人,就是畜生也受不了。

“虽然你未必看得清我,可我把你看得很清楚,相信吗?”卢教授又问,那睿智的眼神,那不凡的谈吐,那自信的目光,要是换个环境,还真骗得了大多数人,不过骗不到小木。小木笑笑,不予作答,那样子是根本不准备和他搭伙。

“装什么装啊?在国外生活过

很多年?”卢教授突然问道。

小木表情一愕,他自以为在自己身上西化的程度可以忽略到不计,很少有人能看得出来。不料,今天被一个老疯子点破了。

“没有,你听谁说的?”小木笑道,瞬间掩饰了。

“做传销的都是心理学、行为学的高手,比如你,我几次发现你对着白医生的背影努嘴,是在骂人,但又没骂出声来,这说明你的教养还是有的,成功地抄袭到了西方人士的伪善。”卢教授挖苦道。

“就凭这个?你怎么不说我来自外星来的?”小木笑着驳斥道,突然觉得这个传销教授有点意思了。

“更简单的是你的口音,汉语音节骂人,都是闭口音,话不露齿就能出来,而你无声骂的都是开口音,能养成这种脱口而出的习惯,我就知道你在国外生活的时间不短。”卢教授笑道,“而且,疯和精神病不是一个概念,我精神有问题,可我眼光没问题。你家境不错,是个富二代,根本没受过穷日子。”

“猜错了,我是穷鬼一个。”小木道,这一次可真是面无表情了。

“骗别人可以,骗我不行。吃饭时,你把炸焦的葱花、菜梗都一一挑出来,不是所有人都能养成这种挑剔的习惯的,饭菜不合胃口是不是?可我告诉你,这儿的饭菜已经算相当不错了,不管是病人还是正常人,要是穷鬼的话,肯定会狼吞虎咽。”卢教授自信地说道。

“另外,你妈妈过世得很早吧?”卢教授一嘘,又蹦出一句来。小木眼睛怒意一闪,卢教授立刻接着说道:“对不起,勾起你的伤心事了,亡者为大,我没有褻渎的意思。”

慢慢的,小木思忖良久,说道:“你这是心理操纵术,老美的大学里疯子天才多了,什么稀奇古怪的人我都见过,你是凭我的表情变化判断出我母亲亡故的。”

(明日关注:密谋大逃亡)

### 宋朝的茶坊(7)

宋代上层社会更是以烹茶为风尚。南宋有一位叫作张弼斋的雅士,写了一篇《张弼斋赏心乐事》,文章列举了一年四季中最适宜做的赏心乐事,其中三月季春最赏心之事,是“经寮斗新茶”。十一月仲冬最赏心之事,是“绘幅楼削雪煎茶”。当时的文人雅集,品茶是必不可少的一道环节。许多士大夫还会定期举行“茶会”,邀三五好友,择一清雅之所,品茗斗茶。苏轼诗曰:“禅窗雨午景,蜀井出冰雪。坐客皆可人,鼎器手自洁。”说的便是他在扬州石塔寺参加茶会的事情。宋徽宗的作品《文会图轴》,描绘的也是文人学士在庭院中品茶雅集的情景。徽宗皇帝本人还曾多次亲自烹茶,招待大臣。

由于饮茶已是宋人的生活方式,茶坊也就成了深受宋人欢迎的去处。今天城市中几乎每一个繁华地段都有咖啡屋,而在宋朝城市,则满大街都是茶坊。汴京的朱雀门外,“以南东西两教坊,余皆居民或茶坊,街心市井,至夜尤盛”。杭州也是“处处各有茶坊”,如俞七郎茶坊、朱骷髅茶坊、郭四郎茶坊、张七相干茶坊、黄尖嘴蹴球茶坊、一窟鬼茶坊、大街车儿茶肆、蒋检阅茶肆。单看这些茶坊的名字,你都会觉得特别“酷炫”。

宋朝的茶坊,各个档次的都有。大众茶肆茶价低廉,是城市佣工、卖艺人等候雇主的地方,你要是生活在宋朝,想雇请个保姆、奶妈之类,可以到大众茶肆找“行老”介绍;高档一点的茶楼,“多有富室子弟、诸司下直等人会聚,习学乐器、上教曲赚之类”,是城市文艺青年搞创作的会所;杭州的黄尖嘴蹴球茶坊、一窟鬼茶坊、大街车儿茶肆、蒋检阅茶肆,则比较清雅,是“士大夫期朋约友会聚之处”;而俞七郎茶坊、朱骷髅茶坊、郭四郎茶坊、张七相干茶

坊,都是“花茶坊”,“楼中专安着妓女”,“非君子驻足之地也”。

不管什么档次的茶坊,装修都很“高大上”:“插四时花,挂名人画,装点店面”;又“列花架,安顿奇松异怪等物于其上,装饰店面”。有些茶坊,里面还有漂亮的歌妓招呼客人,“(南宋杭州的)清乐茶坊、八仙茶坊、珠子茶坊、潘家茶坊、连三茶坊、边二茶坊,……各有等差,(歌妓)莫不靓妆迎门,争妍卖笑,朝歌暮弦,摇荡心目”。你刚踏入茶坊,便有“提瓶献茗”的美貌服务员给你奉上茶汤一杯,这时候你需要付一点小费,叫作“点花茶”。你可以叫上歌妓陪着饮茶,如果你对这茶坊的歌妓不满意,也可以叫他处的歌妓陪饮:“或欲更招他妓,则虽对街,亦呼肩舆而至,谓之‘过街轿’”。那歌妓就在大街对面,才几步路远,却不肯走路,要坐着轿子过来。

再从茶文化所达至的高度来看,宋朝茶道、茶艺的精致程度,也是堪称空前绝后的。宋徽宗曾夸口说,“近岁以来,采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙,莫不盛造其极。”

宋人的烹茶法,跟明代以来才形成的泡茶法不同。我们现在喝的叫“散茶”,宋人喝的叫“团茶”,即茶叶采摘之后经过繁复的工序制成茶饼。烹茶时,再将团茶研成茶末,置于碗底,然后用沸水冲成茶汤,同时用茶筴快速击拂茶汤,使之发泡,泡沫浮于汤面——跟今人冲调咖啡差不多。这个过程叫作“点茶”。

宋人点茶,对茶末质量、水质、火



◆ 吴钩 著 长江文艺出版社

### 原来你是这样的宋朝

候、茶具都非常讲究。宋人认为,茶末以白色者为上品,研磨得越细越好,这样点茶时茶末才能“入汤轻泛”,发泡充分;水以山泉为上佳,“其次则井水之常汲者为可用”;火候也极重要,宋人说“候汤最难,未熟则未浮,过熟则茶沉”,以水刚过二沸为恰到好处;盛茶的茶具以建盏为宜,“茶色白,宜黑盏。建安所造者,紺黑,纹如兔毫,其坯甚厚,熨之久热难冷,最为要用。出他处者,或薄,或色紫,皆不及也”。最后,点出来的茶汤,以汤色纯白、汤花(汤面泛起的泡沫)鲜白、久聚不散为最佳。

宋人将点茶的技艺,发挥到极致,又形成了一种叫作“分茶”的高超茶艺。出色的分茶高手,能够通过茶末与沸水的反应,在茶碗中冲出各种栩栩如生的图案,成书于北宋的《清异录》记述说,“近世有下汤运匕,别施妙诀,使茶纹水脉成物象者,禽兽、虫鱼、花草之属纤巧如画,但须臾即就幻灭。此茶之变也,时人谓之‘茶百戏’。”有本像今日咖啡馆玩的花式咖啡:利用咖啡与牛奶、茶、巧克力的不同颜色,调配出有趣的图案。(明日关注:斗茶和点茶)