

补肾通督汤制作技艺： “九蒸九晒”淬药香

朝露晶莹，映照着秋光。在太原市并州南路的太原侯丽萍风湿骨病中医院，中药炮制室内已飘起若有若无的药香。年近七旬的侯丽萍院长戴着棉纱手套，正将第三遍蒸制的熟地从铜甑中取出。蒸气在她眼前凝成水雾，散去时，指尖触到的药块已泛出深琥珀色的油光——这是补肾通督汤制作技艺中“九蒸九晒”的关键点，每一次蒸制都要严格把控黄酒浓度与火候，差一分便成了“死熟地”。

2017年，补肾通督汤制作技艺被列入第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。作为该制作技艺的省级非遗代表性传承人，侯丽萍掌心的药块，藏着一段跨越近300年的传承。



侯丽萍检查药材

九蒸后的“熟地涅槃”

炮制室的工作台上，9个陶瓮并排而立，分别贴着“一蒸”到“九蒸”的标签。最新一瓮熟地正泛着湿润的黑紫色，侯丽萍用竹刀切开一块，断面如凝脂般油亮，隐约能看见细密的纹理——这是九次酒蒸后的“活熟地”标志。“石老师常说，熟地要‘黑如漆、亮如油、攥如饴’，少一次蒸制，就少一分入肾经的力量。”

补肾通督汤制作技艺的源头，藏在清乾隆年间的《外科证治全生集》里，中医八大名方之一清代王维德的阳和汤，以熟地为君药，开创了“温阳通督”的治疗思路。而将其兴起的，是近代名中医石广济的“家传阳和汤”。1947年北平的光益医馆里，这位被称为“风湿王”的名医，在阳和汤基础上加入马钱子，独创“家传阳和汤”。他的炮制笔记里详细记录：“熟地必用怀庆生地，以黄酒九蒸，每蒸一日，晾一日，至第九次，其性方转。”

如今的补肾通督汤制作技艺，则成熟于侯丽萍的发扬光大，传承于中国中医科学院中药研究所魏晓露博士。“炮制虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力。”侯丽萍说，补肾通督汤制作技艺考究，以精选的熟地、鹿角、肉桂、制马钱子、麻黄、白芥子等组成，配方独特，比例合理。方中熟地填精生髓，配合鹿角补益肾阳，强筋壮骨；加之肉桂，温化寒湿；佐以麻黄，宣通经络；马钱子散瘀消肿，通痹止痛……



侯丽萍向学生讲解制作技艺

酒与火的“阴阳对话”

在原料仓库，医院的学徒药剂师正检查新到的鹿角。这些来自东北的三叉茸角，被浸泡在酒中，玻璃缸里的酒液已染成琥珀色。“鹿角性刚，需借酒力柔化，才能入髓补阳。”侯丽萍一边用竹筷挑起展示，一边提醒道：“阳光透过酒液，能看见细密的蜂窝状孔隙，这才是浸足49日的证明。”

这种“以酒为媒”的智慧，贯穿整个炮制过程。熟地借鉴传统炮制工艺中的蒸法和酒炙法，既能借酒力增加补益之力，也有酒制后减轻熟地沉降之性，使之补而不腻或少腻；白芥子酒炒，促之

“香辣气出”，杀酶保苷，使药性入髓；麻黄去节后酒炙，可使其善入血分，行血脉，通经络……炮制完成后，还要将所有药味混匀，黄酒浸润，放蒸笼上2小时。

最令人称奇的是九蒸熟地的“阴阳平衡术”。第一蒸用酒多，借酒力“破阴”；第五蒸加水量，以水性“滋阴”；第九蒸又复加酒，达到“阳中求阴”的效果。“这对应着《周易》的九变之数。”翻开侯丽萍的批注本，上面画着熟地不同蒸制阶段的显微结构变化，“研究证实，经过这样的转化，熟地的多糖含量会提升40%，而鞣质（可能引起腹胀的成分）会下降60%。”



侯丽萍挑选药材

沙烫间的“古法新证”

补肾通督汤制作技艺中马钱子的炮制堪称“中药界炼金术”。侯丽萍在教学中，常和团队学徒强调，“中医之道，凝聚千年智慧，需有实践方能领悟。马钱子是含番木鳖碱的剧毒药材，生品只需0.2克就能致命，在两遍沙烫后才能成为通痹止痛良药。”石广济1950年的《炮制手札》里记录：“沙温必达两百度，翻炒三百六十下，其色如栗，其声如珠。”侯丽萍团队经过仔细验证，这个“三百六十下”恰好能使番木鳖碱含量稳定在安全治疗区间。侯丽萍时常会提醒学徒谨记，“药是活的，你对它用心，它才肯救人。”

侯丽萍带领团队用正交实验法，对药材的炮制参数进行筛选，最终确定“九蒸熟地+两遍沙烫马钱子”的核心工艺。正是这样的“古法新证”，让补肾通督汤制作技艺获得突破。上世纪80年代，在严格遵循古法炮制工艺的基础上，补肾通督汤取得了山西省药品监督管理局颁发的医院制剂批准文号。

炮制室里的工作台上，第九蒸的熟地已晾至半干。侯丽萍用竹刀将其切成薄片，阳光透过，在白纸上投下琥珀色的光斑，像极了时光在药香里标记的刻度。这刻度里，有古法与今术的对话，有匠心与科技的共鸣，更有一股汤药穿越近300年依然温热的力量。

记者 梁丹
本版摄影 牛利敏

记忆档案

从清代名医王维德的阳和汤起源，经石广济家传改良，到现代标准化生产……补肾通督汤制作技艺里蕴藏了近300年的中医药文化传承。炮制室里，那些泛着油光的熟地、带着焦香的马钱子，不仅诉说着光阴与药香交织的秘密，更是对“炮制虽繁必不敢省人工”传统中医药精神的坚守，成为丈量中医药文化传承的“时光标尺”。