

中药磨芋的民族植物学

崔熙 李松林 周平 任延军

(南京军区后勤部药品检验所, 南京 210002)

摘要 从民族植物学的观点介绍了我国磨芋的历史变迁及现代研究, 论述了花磨芋(*Amorphophallus konjac* K. Koch.)和疏花磨芋(*A. sinensis* Belval)的区别。认为磨芋是一种很好的食疗佳品, 值得进一步推广。

关键词 磨芋; 利用; 民族植物学

Ethnobotany of Chinese drug Mo Yu (*Amorphophallus konjac*) Cui Xi, Li Song-Lin, Zhou Pin and Ren Yian-Jun (Institute of Nanjing Military Command for Drug Control, Nanjing 210002), *J. Plant Resour. & Environ.* 1995, 4(4): 38~40

The history of the utilization of Mo Yu (*Amorphophallus konjac* K. Koch) in China was traced from the viewpoint of ethnobotany, the different uses between another two species (*A. konjac* and *A. sinensis*) were also discussed. It is concluded that *A. konjac* is a valuable edible plant with various effects, and is worth for extendible exploitation.

Key words *Amorphophallus konjac* K. Koch; ethnobotany; utilization

磨芋, 又称魔芋、药蕒、蕒头、蛇六谷、花杆莲。其原植物一般指天南星科磨芋属的花磨芋(*Amorphophallus konjac* K. Koch.)^[6]。这个学名已有一百多年的历史, 欧美和日本均用此名。李恒等考证认为 *Amorphophallus rivieri* Durieu 应是磨芋的异名。并认为首载于《开宝本草》的药蕒、蕒头是指花磨芋和疏毛磨芋(*A. sinensis* Belval)。本草谓磨芋可治“痈肿风毒, 摩傅肿上。捣碎, 以灰汁煮成饼, 五味调食, 主消渴”。现代研究发现磨芋有多方面的生理活性, 从而引起国内外许多科学工作者的兴趣。本文试图从民族植物学的角度对磨芋作一介绍, 为磨芋的进一步开发利用提供资料。

1. 磨芋的历史变迁

中国最早记载磨芋的文献是先秦古籍《尔雅》^[1], 磨芋有许多古代佚名。“药蕒”一词首载于《文选·蜀都赋》, 其注说“蕒, 草也, 其根名蕒, 头大者如斗, 其肌正白, 可以灰汁, 煮则凝成, 可以苦酒淹食之, 蜀人珍焉”。

磨芋作为药用首见于公元约974年的《开宝本草》, 以药蕒、蕒头等为名, 记载“蕒头出吴、蜀。叶似由跋、半夏, 根大如碗, 生阴地, 雨滴叶下生子, 一名药蕒”。1061年苏颂在《图经本草》记载“江南吴中出白药蕒, 亦曰鬼芋”。据《江苏植物志》记载, 江苏所产的磨芋属植物只有疏毛磨芋一种, 因此白药蕒应指疏毛磨芋^[7]。李时珍曰“药蕒出蜀中, 施州亦有之, 呼为鬼头,

收稿日期 1995-04-06

• 本文承陈重明教授指导, 谨此志谢!

闽中人亦种之。宜树荫下掘坑积粪,春时生苗,至五月移之。长一二尺,与南星苗相似,但多斑点,宿根亦自生苗,其滴露之说,盖不然。经二年者,根大如碗及芋魁,其外理白,味亦麻人。秋后采根,须净擦,或捣成片段,以酳灰汁煮十余沸,以水淘洗,换水更煮五六遍,即成冻子,切片以苦酒五味淹食,不以灰汁则不成也。切作细丝,沸汤灼过,五味调食,状如水母丝。“王祯农书云,救荒之法,山有粉葛、蒟蒻、橡栗之利,则此物亦有益于民者也”。综上所述,可见磨芋历史悠久,早已为我们的祖先认识和应用。

“磨芋”一名首见于《植物名实图考》,吴其浚曰“衡山产蒟头,俗称磨芋,亦曰鬼芋”。《植物名实图考》引用了齐明王的一首诗“君看天南星,处处入本草,夫何生海南,而能济饥饱?”并给予了“误以蒟头为南星”的正确评价。因为天南星一类植物都有很大毒性,不可食,只有磨芋才能“入本草”和“济饥饱”。从齐明王的诗中可以看出,磨芋在当时人们的生活中起着重要作用^[6]。

“魔芋”一词的出现已无人考证,但显然是近代发生的事。究其原因,可能是因为该植物全株有毒,犹如魔鬼。也可能是因其植株有状如蛇皮之花纹,使人们倍感恐惧。近来由于人们认识到磨芋具有很大用途,尤其是具有较好的医疗保健作用,被称之为“魔力食品”。

2. 磨芋和疏毛磨芋

古代本草将花磨芋(*Amorphophallus konjac* K. Koch.)和疏毛磨芋(*A. sinensis* Belval)混为一种。近代有关文献^[5]认为花磨芋和疏毛磨芋是中药磨芋的来源,二者效用一致。这些论断是错误的。

花磨芋是磨芋属唯一有悠久栽培历史的广布种,主要分布于长江流域及其以南地区,可加工制成磨芋豆腐供食用。所以我们所说的磨芋一般指花磨芋。疏毛磨芋又称华东磨芋、蛇六谷(上海、浙江)、花杆莲(南京)、花杆南星(浙江)等,主要分布于江苏、浙江、上海等省市。古本草一直认为“蒟头出吴蜀”,实质是将两者合而为一。《中国植物志》、《中药大辞典》等则认为二者是中药磨芋的来源,并均可食用。花磨芋和疏毛磨芋能不能互相混用呢?现代研究结果发现花磨芋中富含葡甘露聚糖(KGM),KGM是制作磨芋豆腐,也是减肥、降脂、降血糖、通便等作用的有效成分。疏毛磨芋中不含KGM^[6],近代报道其临床主要用于治疗脑部癌肿、鼻咽癌、淋巴肉瘤、甲状腺癌等^[8]。和花磨芋的用途大相径庭,因此将二者混用是不合适的。其实这个现象古代人已经发现,西晋人崔豹在《古今注》曰“扬州人谓蒟为斑杖,不知食之”。扬州之“蒟”显然是疏毛磨芋,扬州人不食是对的,因为古人对植物分类知识缺乏等原因而将二者互相混淆。鉴于二者在化学成分和临床用途方面存在很大差异,因此要进一步加以研究,分别作为二个药来应用较为妥当。

3. 日本的磨芋

日本民族食用磨芋已有1500多年的历史,是一种颇具特色的传统食品^[4]。

日本最早记载磨芋的文献是平安时代的诗人源顺氏著述的《和名类聚抄》(931~937年)。该书记载:蒟蒻(魔芋),《文选·蜀都赋》注云:“蒟蒻,其根白,以灰汁煮则成冻,以苦酒淹食,蜀人珍之。”

磨芋在日本最初是作为医药用品和零食点心,主要在僧侣之间使用,是一种珍贵物品。直到镰仓以后,佛教受到民众信仰,磨芋也开始普及成为常用食品。此后从许多文献中都能看到磨芋的文字记载。例如镰仓时代的学僧——玄惠的著作《庭训往来》(1330年)记载,用料汁豆酱煮的磨芋叫“糟鸡”,是从中国传来的零食点心,也有人说这就是“关东杂烩”(用豆腐、磨芋、芋头、鱼肉丸子等加佐料煮成的食品)的前身。另外,在室町时代(1393年开始)初期,奈良设有“蒟蒻同业公会”,说明经营磨芋的商人已经结社了。这样,磨芋食品经过僧侣、官府、武士社会逐渐到民众。日本是经常食用磨芋的民族,就是移居在巴西、夏威夷州的日本人也喜欢食用。近年发现磨芋具有较好的减肥、降脂、降血糖、通便、预防肿瘤等作用,用量增长更快。其生产加工技术,科学研究水平均较我国为高。我国是出产磨芋资源的大国,应该借鉴日本的经验。

4. 磨芋的应用和研究近况

磨芋目前仍然是川、滇、桂、鄂等省民众的风味食品,一般按照传统方法加工成磨芋豆腐食用,磨芋豆腐颜色较深,碱味较浓,不易为其他地区民众接受。近年由于借鉴日本的先进技术,有许多厂家将磨芋加工成精粉,再制成磨芋糕,其色白味美,并已逐步推广到国内其他地区。另外利用磨芋制作其他风味食品如磨芋粉丝、果酱及中成药等,由于成药使用时可以定量,当会收到更好的食疗效果。

近年来对磨芋的药理和临床研究的主要结果是:(1)提高肌体免疫功能,具有增强单核巨噬细胞吞噬功能如T淋巴细胞的转化能力等^[8]。(2)有较好的抑瘤效果,对S₁₈₀肉瘤、艾氏(ESC)癌、Heps肝癌和U₁₄宫颈癌的抑瘤率分别为59.74%、54.02%和40.86%^[8]。(3)有很好的润肠通便作用^[8]。(4)有明显的降血脂作用,且可使脂肪肝逆转^[8]。(5)有较好的降血糖作用^[8]。(6)有较好的减肥作用^[2]。(7)长期少量食用可延缓脑神经胶质细胞、心肌细胞和大、中动脉膜内皮细胞的老化过程,预防动脉粥样硬化,改善心、脑和血管的功能等^[9]。

磨芋食品对老年性便秘、糖尿病和肿瘤病人的便秘等,食疗优点非常明显,既能润肠通便,又能扶正固本,增强肌体抵抗力。对预防和治疗肠道肿瘤,作为一般肿瘤的辅助治疗药也很可取。磨芋价廉物美,安全无毒,疗效显著,本应是极为难得的食疗两用制品,但由于广大民众对磨芋的认识还很不够,限制了磨芋的使用,这是应该逐步纠正的。

参 考 文 献

- 1 孙二虎. 1990;天然产物研究与开发 2(4):86.
- 2 孙恪遵,皇甫梅生,王 晓等. 1991;营养学报 13(2):161.
- 3 江苏新医学院. 1977;中药大辞典(下),上海人民出版社,上海. 2454页.
- 4 冲增哲编,古明选译. 1990;魔芋科学,四川大学出版社,成都.
- 5 李 恒,龙春林. 1989;天然产物研究与开发 1(2):87.
- 6 李松林,崔 熙,茅彩萍等. 1993;中药材 18(5):14.
- 7 崔 熙,王 莉,李 恒. 1994;中药材 17(7):40.
- 8 崔 熙,周 平,李松林等. 1995;中药材 18(7):368.
- 9 彭恕生,张茂玉,张银柱等. 1994;营养学报 16(3):280.