

百部根

百部根介绍：

属百部科植物。药用为直立百部、蔓生百部和对叶百部的干燥块根。百部根 有润肺下气止咳、杀虫的功能，用于医治新久咳嗽、肺癆咳嗽、百日咳；外用治头虱、体虱晓虫病、阴痒症。 百部根产在当阳市、远安县、长阳县、五峰县、宜昌县。

百部根汤

【药物组成】百部根半斤，生姜半斤，细辛 3 两，甘草 3 两，贝母 1 两，白术 1 两，五味子 1 两，桂心 4 两，麻黄 6 两。

【处方来源】《千金》卷十八。

【方剂主治】咳嗽日夜不得卧，两眼突出。

【用法用量】以水 1 斗 2 升，煮取 3 升，去滓，分 3 服。

牛蒡子

牛蒡子介绍：

牛蒡子：双名大力子、恶实。产在 2000 米以上高寒地区，果实为常用中药，主治风热感冒、咽喉肿痛、咳嗽、麻疹腮腺炎和肿痛疮毒等症。 产地是长阳、五峰、秭归、兴山等县，产量 15 万公斤左右。(长阳县)

牛蒡子，中药名。为菊科二年生草本植物牛蒡（学名：Arctium lappa L.）的干燥成熟果实。又名大力子、鼠粘子、恶实等。秋季果实成熟时采收果序，晒干，打下果实，除去杂质，再晒干。生用或炒用，用时捣碎。具有疏散风热，宣肺透疹，利咽散结，解毒消肿之功效。属于解表药中发散风热药。现代研究，牛蒡子还可用于防治糖尿病肾病；牛蒡果实含牛蒡甙经水解生成的牛蒡甙元具有抗癌活性。

植物形态

牛蒡 二年生草本，高 1-2m。根粗壮，肉质，圆锥形。茎直立，上部多分枝，带紫褐色，有纵条棱。基生叶大形，丛生，有长柄；茎生叶互生；叶片长卵形或广卵形，长 20-50cm，宽 15-40cm。先端钝，具刺尖，基部常为心形，全缘或具不整齐波状微齿，上面绿色或暗绿色。具疏毛，下面密被灰白色短绒毛。头状花序簇生于茎顶或排列成伞房状，直径 2-4cm，花序梗长 3-7cm，表面有浅沟，密被细毛；总苞球形，苞片多数，覆瓦状排列，披针形或线状披针形，先端钩曲；花小，红紫色，均为管状花，两性，花冠先端 5 浅裂，聚药雄蕊 5，与花冠裂片互生，花药黄色；子房下位，1 室，先端圆盘状，着生短刚毛关冠毛；花柱细长，柱头 2 裂。瘦果长圆形或长圆状倒卵形，灰褐色，具纵棱，冠毛短刺状，淡黄棕色。花期 6-8 月，果期 8-10 月。

从柱头分叉到展开，这段时期柱头保持新鲜，柱头上绒毛分泌粘液大约有半个月，这是授粉的主要时期，此时气温高，光照充足有利于板栗授粉受精，相反影响板栗产量。2004年5月份（雌花分化期）气温比平常年份低1~1.5℃，6月上中旬阴雨天较多，光照不足，而此时正是板栗雌花盛花期，本来雌花分化较少，授粉又遇连阴雨，因此，产量减产15%~25%

长阳特色小吃

香肠

香肠是一个非常古老的食物生产和肉食保存技术，指将动物的肉绞碎成泥状，再灌入[肠衣](#)制成的长圆柱体管状食品。[中国](#)的香肠有着悠久的历史，香肠的类型也有很多，主要分为川味儿香肠和广味儿香肠。主要的不同处就在于广味儿是甜的，川味儿是辣的。在以前香肠是每年过年前制作的食品，而现在一年中的任何时候都可以吃到香肠了。但是过年吃自制的香肠已经成为了南方很多地区的习俗，一直保留到了今天。世界上最长的香肠是2008年12月27日，在[罗马尼亚](#)首都布加勒斯特，[厨师](#)用70公斤肉、蒜等配料制成一根392米长的香肠，从而打破世界记录。

【制作方法】

优质香肠色泽红艳，间有白色夹花，滋味咸口带甜，细品时芳香浓郁。

一、配方 瘦[猪肉](#)90公斤、[白砂糖](#)5公斤、肥猪肉10公斤、[精盐](#)3公斤、[味精](#)200克、[白酒](#)750克、鲜姜末(或大[蒜泥](#))150克。

二、制法 1、切丁：将[瘦肉](#)先顺丝切成肉片，再切成肉条，最后切成0.5厘米的小方丁。2、漂流：瘦肉丁用1%浓度盐水浸泡，定时搅拌、促使血水加速溶出，减少成品氧化而色泽变深。2小时后除去污盐水，再用盐水浸泡6-8小时，最后冲洗干净，滤干。[肥肉](#)丁用开水烫洗后立即用[凉水](#)洗净擦干。3、[腌渍](#)：洗净的肥、瘦肉丁混合，按比例配入[调料](#)拌匀，腌渍8小时左右。每隔2小时上下翻动一次使调味均匀，腌渍时防高温、防日光照洒、防蝇虫及灰尘污染。4.皮肠：盐、干肠衣先用温水浸泡15分钟左右，软化后内外冲洗一遍，另用清水浸泡备用，泡发时水温不可过高，以免影响肠衣强度。将肠衣从一端开始套在漏斗口(或皮肠机管口)上，套到末端时，放净空气，结扎好，然后将肉丁灌入，边灌填肉丁边从口上放出肠衣，待充填满整根肠衣后扎好端口，最后按15厘米左右长度翘结，分成小段。5.晾干：灌扎好香肠挂在通风处使其风干约半月，用手指捏试以不明显变形为度。不能曝晒，否则肥肉要定油变味，瘦肉色加深。6.保藏：保持清洁不沾染灰尘，用食品袋罩好，不扎袋口朝下倒挂，既防尘又透气不会长霉。食时先蒸熟放凉后切片，味道鲜美。

【香肠分类】

贵州麻辣香肠