

茉莉名佳花亦佳

——草木笔记之四十八

□ 杨吉元

“茉莉”有多种写法，“嵇含《草木状》作末利，《洛阳名园记》作抹厉，佛经作抹利，王龟龄集作没利，洪迈集作末丽。”（《本草纲目》）音同形不同，这一迹象表明“茉莉”是一个音译外来词。李时珍《本草纲目》云：“末利，本胡语，无正字，随人会意而已。”后来，人们觉得这是一种草本植物，于是加“艹”，成为“茉莉”，沿用至今。

茉莉的起源又在哪里呢？古籍说法不一。一是大秦说。晋代嵇含《南方草木状》云：“耶悉茗花、末利花，皆胡人自西国移植于南海。南人怜其芳香，竞植之。”这里的“南海”，又叫南越或南粤，即今广东。“大秦”指古罗马帝国，嵇含认为茉莉是在西汉时期从古罗马一带传入中国的。二是波斯说。李时珍《本草纲目》曰：“末利原出波斯，移植南海，今滇广人栽时之。”波斯就是现在的伊朗，伊朗曾派使节到北魏王朝进行友好访问达到十多次，《魏书》有波斯国国名的记载。三是印度说。宋代王十朋有诗云：“茉莉名佳花亦佳，远从佛国到中华。”这里的“佛国”就是指天竺，即今印度。

茉莉喜温暖湿润和阳光充足的环境，其叶色翠绿，花色洁白，其香浓而不烈，雅而不俗，有“人间第一香”之称。茉莉香出，其他花香都逊色，自有“国色牡丹无香，天香茉莉无色”的说法。据说，唐

周昉《簪花仕女图》中，盛装仕女高髻上簪的大花是牡丹，下插的小花是茉莉，合为“国色天香”。

关于茉莉的花香，古籍多有记载。与一般植物早上开花不同，茉莉花开时常在傍晚。明代李时珍《本草纲目》曰：“其花皆夜开，芬香可爱。”清代李渔《闲情偶寄》曰：“是花皆晓开，此独暮开。”清代陈淙《花镜》也说：“每至暮始放，则香满一室，清丽可人。”茉莉花开，芳香无比，又恰在傍晚，于是茉莉花便成了夏日里的消暑佳品。南宋周密在《乾淳岁时记》中描写了朝廷避暑纳凉的盛景，“置茉莉、素馨、剑兰等南花数百盆于广庭，鼓以风轮，清芬满殿”。政府官员、文人雅士也喜欢在府邸院落中种植茉莉，如明代陈懋仁《泉南杂志》曰：“余麻东所植茉莉，其高及檐，尝于暑夜设木榻坐其下，清芬郁烈，可沾眉发。”有的人还将茉莉采摘回家，放在卧室内、枕头边欣赏助眠。李渔是一个风流才子，他认为茉莉花专为女人而开，“茉莉一花，单为助妆而设，其天生以媚妇人者乎？”

茉莉花为什么会拥有如此浓烈的香味呢？这还有一个传说：唐代苏州有一名妓，叫真娘，本名胡瑞珍，出生于京都长安一书香门第。从小聪慧娇丽，擅长歌舞，工于琴棋，精于书画。为了逃避安史之乱，随父母南逃，路上与家人失散，流



落在苏州，被诱骗到山塘街“乐云楼”妓院。因真娘才貌双全，很快名噪一时，但她只卖艺不卖身，守身如玉。其时，苏城有一富家子弟叫王荫祥，人品端正，还有几分才气，偏偏看上了真娘，想娶她为妻。真娘因幼年已由父母作主，有了许配，只得婉言谢绝。王荫祥仍不罢休，乃用重金买通老鸨，想留宿于真娘处。真娘觉得已难以违抗，为保贞洁，悬梁自尽。王荫祥得知后，懊丧不已，于是斥资厚葬真娘于名胜虎丘，并刻碑纪念，栽花种树于墓上，人称“花冢”。据说，茉莉花在真娘死前并没有香味，死后其魂魄附于花上，从此芳香无比。所以茉莉花又称“香魂”，茉莉花茶又称为“香魂茶”。

茉莉在汉朝时传入，最早种植于广东一带，汉晋以来的文献里有关于它的记载。但在宋代以前，茉莉种植不普遍，咏茉莉的诗也并不多见。到了宋代，茉莉开始进入千家万户，关于茉莉的诗词急剧增多，比如苏轼、辛弃疾、柳永、刘克庄、范成大、江奎等等，皆有佳作。到明清时期，江浙一带已开始栽种茉莉花，到了“家家茉莉尽编篱”的程度。我们熟悉的民歌《茉莉花》由军旅作曲家何仿于1957年采自于南京六合民歌《鲜花调》改编而成。“好一朵茉莉花，好一朵茉莉花，满园花开香也香不过它，我有心采一朵戴，又怕看花的人儿骂。……”民歌将茉莉花开时节，满园飘香，人们爱花、惜花、怜花、欲采又舍不得采的美好心愿，表达得淋漓尽致。

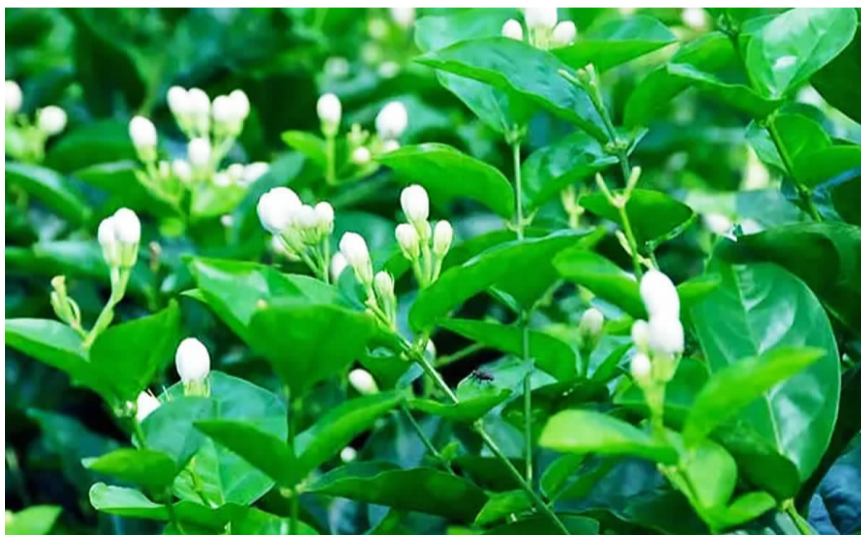
茉莉除了具有观赏价值外，还有保健、医用和食用等价值。

茉莉的鲜花含有挥发油，可提

炼茉莉花油来制作香精、香皂和化妆品。宋代洪刍《香谱》云：“今人多采茉莉，蒸取其液，以代蔷薇。”《本草纲目》也说：“蒸油取液，作面脂头泽，长发润燥香肌。”蒸油取液，作为润面养发的油脂，使用之后，肤白体香，长发飘柔。《红楼梦》第六十回提到的茉莉粉，用茉莉花和茉莉子研磨成细粉末，涂抹于脸上作妆饰之用。

茉莉花瓣和绿叶可以作为调料。高濂懂得养生之道，他在《遵生八笺》中说：“茉莉花嫩叶，采洗净，同豆腐煨食，绝品。”《清供录》则介绍了一种茉莉汤：“茉莉汤，用蜜一两，甘草一分，生姜自然汁一滴，同研令极匀，调涂在碗中心，抹匀，不令洋流，每于凌晨采摘茉莉花三十朵，将放药碗盖其花，取香气薰之，午间乃可以点用。”还有做成茉莉酒的：“用三白酒，或雪酒，色味佳者，不满瓶，上虚二三寸，编竹为十字，或井字。障瓶口，不令有余不足，新摘茉莉数十朵，线系其蒂，悬竹下，离酒一指许，用纸封固，旬日香透矣。”（《快雪堂漫录》）做汤、做酒的方法比较繁杂，但足见古人对茉莉花的充分开发和利用。

与玫瑰精、蔷薇露一样，茉莉花茶自古闻名于世。以香入茶的做法源于宋朝，而茉莉花茶真正的大发展，则是在清朝，因为慈禧太后的喜爱，饮花茶成为时尚。李时珍叫做“入茗汤”，一盏茉莉花茶，茶香与茉莉花香交互融合，既具有绿茶的爽口浓醇之味，又饱含茉莉花的鲜灵芳香，不仅清热解毒，还祛除湿气，调节肠胃，是非常好的健胃养生饮品。



礼让斑马线

文明过马路

