

素馨花和茉莉花

为何成了古代女性的“闺蜜” (下)

□主讲人:刘馨蓬

妆品原料
巧用双花做美人

据《能改斋漫录》载:“妇人多以竹签子穿之,像生物,置佛前供养。又取干花浸水洗面,滋其香耳。海外耶悉茗油,时于舶上得之,番酋多以涂身。今之龙涎香,悉以耶悉茗油为主也。”妇女用竹签子将素馨花穿缀成像生花果等,供奉在佛前。还用其干花泡水洗脸,以使脸上浸润素馨花的香气。

素馨花油得自海外贸易,番国多用它涂身。当时流行的龙涎香,都以此油为主料。用素馨花油制作护手香膏的记载,见于高似孙《纬略》卷9“耶悉茗油”条转引“《广州图经》曰:舶上有耶悉茗油,盖胡人取花压油,偏宜麻风。膏摩于手心,香透于手背。”又《太平广记》:“西域人常采其花,压以为油,涂其香滑。”用它洗护头发,可令秀发芳香顺滑。



图5 居廉《十香图册》之八“素馨”

明嘉万时期医家李时珍《本草纲目》卷14云:“素馨亦自西域移来,谓之耶悉茗花,即《酉阳杂俎》所载野悉蜜花也。枝干袅娜,叶似茉莉而小。其花细瘦四瓣,有黄、白二色。采花压油泽头,甚香滑也。”“岭南画派”祖师居廉、居廉,作为素馨花乡番禺成长起来的画家,笔下所绘多为岭南特有物产。在居廉作于1886年的《十香图册》中,其八为“素馨”(图5),画中尽显此花仪态。

关于茉莉花在美容领域中的应用,王象晋《二如亭群芳谱》卷2云:“气味辛热无毒,蒸液作面脂头泽,长发润燥香肌。……作末和面药,甚奇。其香经岁不歇。”将茉莉花蒸液掺入面脂、头泽之中,能促进头发生长,滋润毛躁发质,润肤增香。将其干花碾成末,加在面药中,就是香味持久的药妆护肤品。

明末清初人方以智在《物理小识》中记录了蒸液取花露的方法,茉莉花就是其中一种常用的原料。“铜锅平底、墙高三寸,离底一寸,作隔。花钻之,使通气。外以锡作盖盖之,其状如盔,其顶圩,使盛冷水,其边为通槽,而以一珠流出,其露也。作灶以砖二层,上凿孔以安铜锅,其深寸,锅底置砂,砂在砖之上,薪火在砖之下。其花置隔上,故下不用水而花露自出。凡蔷薇、茉莉、柚花,皆可蒸取之。收入瓷瓶,蜡封而日中暴之,干其三分之一,露乃不坏。服一切药,欲取精液,皆可以蒸之。近法以砖上砌白,置沙石厚一

二寸,铺花其上,而以锡盔盖之,但以盐泥泥其外缝。陈则梁曰以重汤蒸锡甑取露,更无焦气。”



图6《南都繁会图》局部

明末清初戏剧家李渔在《闲情偶记》“声容部·修容第二·熏陶”中,记美人使用花露、香皂、香茶熏身的方法。“花露者,摘取花瓣入甑,酝酿而成者也。……每于盥浴之后,挹取数匙入掌,拭体拍面而匀之。……其次则用香皂浴身,香茶沁口,皆是闺中应有之事。……皂之佳者,一浴之后,香气经日不散……香皂以江南六合县出者为第一。”李渔认为,用花露润体、香皂浴身、香茶沁口,是闺中必做的事。六合县在留都南京以北,南京城内有售卖“官皂”的妆品商号。在中国国家博物馆收藏的《南都繁会图》长卷中,描绘了一处高悬“画脂杭粉名香官皂”招牌的妆品店(图6)。这说明奢侈的官皂在南京街市上即有出售,只要经济能力允许就可购买,并非为宫廷所独享。



图7 金肥皂盒内有肥皂

“官皂”的实物,见明定陵出土的一件金质圆形肥皂盒内的黑色球状有机物(图7),由此可知明代洁身皂类的形态。此时不仅女性,追求精致生活的男子也用香皂。约成书于隆庆至万历年间的世情小说《金瓶梅》第27回中,西门庆对孟玉楼说:“我等着丫头取那茉莉花肥皂来我洗脸。”用的就是一种掺入茉莉花成分的高档香皂。



图8 紫茉莉

另有一种紫茉莉,是紫茉莉科、紫茉莉属的多年生草本植物(图8)。与茉莉花非同科同属,却在《广群芳谱》中被置于“茉莉”条附录中。“紫茉莉,草本。春间下子,早开午收,一名胭脂花,可以点唇。子有白粉,可敷面,亦有黄白二色者。”紫茉莉种子为黑色,呈瘦果球形,表面有地雷状纵棱和网状纹理。其内的白色胚乳于后研细,可制妆粉,故又名官粉花。

饮品食材
美容养颜的香花

宋代出现了专以烹饪为生的职业女性——厨娘,南宋人洪巽《昉谷漫录》载:“京都中下之户不重生男,每生女,则爱护如捧璧擎珠。甫长成,则随其资质,教以艺业,用备士大夫采拾娱侍,名目不一。有所谓身边人、本事人、供过人、针线人、堂前人、剧杂人、拆洗人、琴童、棋童、厨娘等级,截乎不紊。就中厨娘最为下色,然非极富贵家不可用。”国家博物馆藏有四件表现厨娘工作场面的画像砖,河南偃师酒流沟宋墓出土,拓片如图(图9),四位厨娘均梳高髻,一位穿对襟旋袄,另三位外穿褙子,都是典型的宋女装束。



图9 国家博物馆藏 厨事画像砖拓片

不仅京城,岭南也是如此。岭南人争相培养厨娘,故当地女子最擅此业。而岭南丰富的鲜花资源,也为她们提供了不少展示精湛厨艺的食材。

茉莉花清爽的香气有理气解郁之功效,能使人心情舒畅,有助于缓解更年期女性的焦虑情绪,是食疗养生的上品。明万历时期杭州人高濂所著《遵生八笺》之《饮馔服食笺》中记有“茉莉汤”:“将蜜调涂在碗中心抹匀,不令洋溢。每于凌晨,采摘茉莉花三二十朵,将蜜碗盖花,取其香气熏之。午间去花,点汤甚香。”在明中期华亭人宋诩及其子公望编著的《竹屿山房杂部》中,记载了香花酱的制法,此工艺传承至今。“桂花、兰花、玫瑰花、蔷薇花、茉莉花、木香花之类。用花瓣捣糜烂,压去水,蜜和之、日暴之。加白砂糖复捣之,收入瓷器常以日暴。”这些香花用糖腌制后,可作糕点馅或菜肴的调味品,也可直接用水冲服,食之提神振气。

《广群芳谱》援引《决雪堂漫录》中熏茉莉花酒的方法:“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……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。”还有类似技法用于熏制点茶的茉莉花水,据王象晋《二如亭群芳谱》卷2“花谱·茉莉花”:“制用,每晚采花,取井花水半杯,用物架花其上,离水一二分,厚纸密封,次日花既可替,以水点茶,清香扑鼻,甚妙。”万历时人屠隆在《考槃余事》卷4“诸花茶”中,记载了另一种点茶用茉莉花水的制法。“茉莉花以熟水半杯放冷,铺竹帘一层,上穿数孔。脱时采初开茉莉花,缀于孔内,上用帛封,不令泄气。明晨取花簪之水,香可点茶。”熏酒或

熏水,是为了让酒、水吸附上茉莉花的清香,以增其曼妙的口感。而堪称绝佳搭档的,要属茶与茉莉花的邂逅。

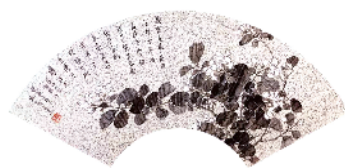


图10

岭南是茉莉花的主产区,南宋泉州晋江人梁克家在《淳熙三山志》中载:“末丽,此花独闽中有之。夏开、白色、妙丽。”“岭南画派”祖师居廉于19世纪50年代绘一幅《茉莉》扇面(图10)。

茶叶吸香,茉莉吐香,茶、花相融,二味合一。在茶人顾元庆于嘉靖二十年写成的《茶谱》一书中,记载了花茶的制作工艺。“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、兰蕙、橘花、梔子、木香、梅花皆可作茶。……假如木樨花,须去其枝蒂及尘垢、虫蚁,用瓷罐,一层茶一层花,投间至满。纸箬絮固,入锅重汤煮之,取出待冷。用纸封裹,置火上焙干收用。诸花仿此。”有花商专为睿茶提供茉莉花和珠兰,如清道光年间苏州文士顾禄《清嘉录》卷6载:“珠兰、茉莉花来自他省,熏风欲拂,已毕集于山塘花肆,茶叶铺,买以为配茶之用者,珠兰,辄取其子,号为‘撒梗’。”茉莉花茶中含有大量芳香油、香叶醇、橙花醇、丁香酚等化合物,除了李渔所说的美人以“香茶沁口”,有清除口气的功效外,还有提神醒脑、清肝明目、祛风解表、延缓衰老等功效,最宜女性饮用。



主讲人介绍:

刘馨蓬,本名刘明杉,女。在中国社会科学院历史研究所文化史研究室从事中国古代物质文化史研究。主要研究方向是明代物质文化史,即通过破解明代绘画及各门类文物中隐藏的历史信息,揭示明代的社会文化现象和历史发展规律。

本版邮箱:

ldzm2013@126.com