

古人也爱用香水： 蔷薇露的色与味



河北曲阳五代王处直墓壁画中，梳妆用具之间出现了一个蔷薇露瓶。

蔷薇露又名蔷薇水，是大食国（阿拉伯帝国）用蔷薇花蒸馏出的香水。其香气馨烈，在五代时便传入中国，其时装蔷薇水的容器，是一种细颈雕花的玻璃瓶。到两宋时候，我国文献和诗文里已多有记载，因其难得，当时的五羊（广州）也生产仿制品，只不过花以素馨、茉莉代替，香气自然比不上大食国所产。孟暉的《盘点花露》里，说蔷薇水除做香水外，也用于合香，古代贵族女子化妆时，亦用之调和香粉，涂覆面上。但蔷薇露是什么颜色，大家都没有说。

黄庭坚有一首诗，名为《戏咏蜡梅二首》其二：

体熏山麝脐，色染蔷薇露。
披拂不满襟，时有暗香度。

黄庭坚的这首诗里，却正好写到了这一点。他说蜡梅花就像熏过麝香一样清香，颜色则如染过蔷薇露一般蜡黄。周围此时只起着稍稍披拂衣襟的微风，却时有暗香度来。在这首诗里，诗人把山麝脐和蔷薇露对举，分别比喻蜡梅的香与色，但实际每个比喻却又都兼具了二者在其中，因为麝香也是黄色，而蔷薇露作为香水，也具有浓烈的香气，因此具有互文性。蜡梅花花瓣蜡质，颜色淡黄，晶明半透，蔷薇露的颜色，应该就像诗人所写的，和它相似。时代在黄庭坚之后，生活在北宋末年的向子諲，有一首《生查子·绍兴戊午姑苏郡斋怀归赋》，词之上片云：

我爱木中犀，不是凡花数。
清似水沉香，色染蔷薇露。

以水沉香和蔷薇露对喻木犀（桂花）之香与色，实际每种比喻又

兼具香与色在其中，机杼和黄庭坚的那首诗相同，“色染蔷薇露”一句更是完全袭自他的。桂花和蜡梅花，两种都是黄色，两相印证，则宋代的蔷薇露，颜色为黄色无疑。在向子諲之后，南宋末高文虎还有一首《千叶黄梅》：“一梦梨花失晓云，晚贪黄里弄精神。寒枝染透蔷薇露，犹向人间犯色尘。”也是用蔷薇露比喻蜡梅的香与色——千叶

黄梅即蜡梅，“千叶”是重瓣的意思，当然用现代植物学观点看来，蜡梅花不是重瓣，但在古人眼里，蜡梅那层层叠叠的花被片就跟重瓣一样吧。

至于蔷薇露的质地，明代张凤翼的《窃符记》第二出里，有一段记宫中内官送蔷薇露给夫人，且起身接过，乃咏唱曰：“冰洁，似仙掌露华莹澈。泻金盆不羨，兰膏飞沫。清冽，这鼻观氤氲，胜百和炉中香夜蕪。承嘉惠，喜沐浴恩波，敢忘衔接。”称其“冰洁”“莹澈”，也是蒸馏出的花露应有的质地。而曲子中所透露出的，则是其时蔷薇露一种通常用法，便是在盥洗沐浴之后，拍到皮肤上，起到滋润和增添香气的作用（孟暉《盘点花露》）。

宋代的禁中御酒也有名叫蔷薇露的，陆游《老学庵笔记》卷七中记：“寿皇时，禁中供御酒，名蔷薇露。”周密《武林旧事·诸色酒名》亦载。至于蔷薇露酒的颜色，元代萨都刺有一首《念奴娇》词，云：“春透紫髓琼浆，玻璃杯酒，滑泻蔷薇露。”则应为紫色。

蔷薇水到清代多称“古刺水”，扬之水说清代又有一种蒸花为露并且就以“花露”为名的，是一种口服的饮料，如顾禄《桐桥倚棹录》卷十“花露”条所说的：“花露以沙甌蒸者为贵，吴市多以锡瓶，虎邱仰苏楼静月轩多释氏制卖，驰名四远，开瓶香冽，为当世所艳称。其所卖诸露，治肝胃气，则有玫瑰花露；疏肝牙痛，早桂花露；痢疾香肌，茉莉花露；祛惊豁痰，野蔷薇露。”并云《红楼梦》第六十回里的“玫瑰露”即此。但元代吕诚的《赋带露樱

桃》里已有“不妨更渍蔷薇水，润我谈玄舌本干”的句子，则元代的蔷薇水已经拿来入口了。明代朱国祯《涌幢小品》卷二十七“杂品”条云：“蔷薇露，出回回国，番名阿刺吉。此药可疗人心疾，不独调粉妇人容饰而已。”清代盛行的口服调疾的花露，或许便是这一用途的扩大。因为明代蒸馏花露的技术在江浙一带已经成熟（孟暉《盘点花露》），自制花露不像舶来品那样珍贵难得，故可得日常为用。清代查慎行有《院长惠家制金银花露一瓶赋谢二十韵》，记得人所赠家制金银花露，也是此类。这首诗很详细地写到了这种金银花露的制作与食用：

佳名传本草，旧识鹭鸶藤。
黄白移时变，金银任俗称。
但闻兼叶晒，宁解带花蒸。
方法谁边得，园林手种曾。
栽培无弃物，筐篚亦时登。
篱密开从遍，枝繁采勿胜。
制乘香未散，候视气先腾。
倒挽河车水，徐收井瓮绳。
夜窗珠滴沥，晨旭露鲜澄。
澹比初融雪，清于乍释冰。
恍疑仙掌露，直向玉盘凝。
出火经三日，浮瓶贮半升。
凉非供热客，间或饷良朋。
边地尤难致，尘襟岂易磨。
流匙宜少许，泻盏感多承。
点酒奇芬溢，和茶别味增。
唇沾良已足，肺润更相应。

“鹭鸶藤”即金银花，以其为藤本植物，花开时又两两并立，色泽初白，如鹭鸶展颈也。诗开头写过去只知道将金银花的花包带叶晒干，是习见的花茶制法，而不知更有制作金银花露的方法。其后便是写金银花露的制作，“夜窗珠滴沥，晨旭露鲜澄”，即是说用蒸馏法蒸馏过夜，取得花露，而其寻常用处，则有点酒与茶，增益其香味。顾仲《养小录》所谓“仿烧酒锡甌、木桶减小样，制一具，蒸诸香露。凡诸花及诸叶香者，俱可蒸露，入汤代茶，种种益人，入酒增味，调汁制饵，无所不宜”。说蒸花露的器具是仿烧酒的锡甌、木桶减小的样子，说明蒸馏花露技术的进步，或与元代蒸馏酒技术的传入中国不无关系。元代的《饮膳正要》里记载了一种用蒸馏法制成的阿刺吉酒：“阿刺吉酒，味甘辣，大热，有大毒，主消冷坚积，去寒气，用酒蒸熬取露，成阿刺吉。”而《涌幢小品》里说蔷薇水一名阿刺吉，正显示了两者在制作方法上的关联。到清代，查慎行诗里所获得的金银花露为家制而成，更可以想见那时蒸馏法应用的简易普遍了。（据《北京晚报》）



17世纪北印度的蔷薇露酒瓶