

◎ 姓氏源流

生动而来

苏的到来，颇为生动。

作为汉语常用字，苏最早见于金文。苏的意思是指能使假死之人活过来的草本植物，即能解鱼蟹之毒的紫苏。

古人对紫苏情有独钟。紫苏的身边，也围绕着很多故事，最被津津乐道的是东汉末年医学家华佗与紫苏的故事。这故事里，华佗从小水獭身上发现并琢磨出了紫苏的医药功效。

那年夏天，华佗带着徒弟在河岸上采药，忽然听见河湾里哗啦直响，仔细一看，原来是一只小水獭逮住了一条大鱼。小水獭把大鱼叼到岸边，连鳞带骨通通吞进肚里。一下子，它肚皮撑得像鼓一样，一会儿爬，一会儿窜，一会儿一动不动，一会儿翻滚折腾。看到这儿，华佗想，小水獭一定是撑得难受了。没多久，华佗看见小水獭爬到岸边一块长满紫色草儿的地方，吃了些紫草叶，又爬了几圈，就跳跳蹦蹦地回到河边，潜入河中，舒坦自如地游走了。

华佗明白了，是那紫色草儿帮了小水獭。鱼属凉性，小水獭又吃得太多，伤胃伤气，胃不和，气不顺，则身不安。吃过紫色草儿之后就感觉舒服了，说明紫色草儿性温，能行气宽中、益脾宣肺，治疗胸腹胀满等症。“真是‘紫舒’呀。”华佗不禁唤出声来。他把紫舒加工成丸剂、散剂等，给人治病。后因音近的缘故，“紫舒”也被唤作“紫苏”。

其实，在华佗之前，人们就熟知并喜爱紫苏了。那叶子的紫色带来的紫气东来一般的吉祥之感，和椭圆形状带来的圆融之态，都让他们充满崇拜和敬仰。他们将紫苏定为氏族的原始图腾、族徽和名称，所居之地称为苏，也称为有苏，建立城堡称为苏邑，苏邑发展为苏国。

那时的苏国，遍地紫苏。紫苏那诗意的名字，神秘的色彩，息息相扣，环环而生，仿佛夏日斜阳下飘然而立的佳人，空着盈盈玉手，等待有心之人，柔柔来握。苏姓，也在这样的氛围中产生。

蓬勃而发

苏姓源头可以追溯到黄帝之

以苏为姓 握住那温润芬芳

苏，是紫苏。紫苏茎叶紫色，可供药用和食用，能行气活血、解鱼蟹之毒等。入药部分以茎、梗、叶、子为主。叶可食用。种子榨出的油，名苏子油，也可食用。紫苏还有防腐作用，可作香料。

紫苏，以神秘的色彩、独特的芳香，扬着沉着、坚毅与安宁。

以苏为姓，也早将紫苏的品性与气质融在身心中。

《各样药材图册》中的紫苏。《各样药材图册》是清末广州画坊绘制的外销画，这套水粉画约绘制于十八世纪晚期。



后裔高阳氏颛顼帝时期。

颛顼之后陆终有六个儿子，为己姓，长子昆吾大约在公元前1800年，被夏朝第八位帝王槐（一作芬）封在有苏，约为现在的河南辉县苏门山（又称为苏岭）。不过，昆吾虽然被封在有苏国，但有苏氏却不是以苏作姓；或者是有以苏作姓者，却未被历史记载。直到西周初年，才有了中国最早的一部历史文献汇编《尚书》记载的苏姓第一人——当时为有苏氏首领的苏忿生。苏忿生被周武王委以司寇之职，主管司法刑狱之事务，封在苏国，国都为温，约为现在的河南温县西。苏国在王畿之域，春秋时期因介入周王室内部矛盾，于公元前650年被杂居中原的狄人所灭。长达400年历史的苏国灭亡后，苏国之民开始四散他乡，并多以国为氏称苏。昆吾和苏忿生都被尊为苏姓得姓始祖。

苏姓由此繁茂起来，并人才辈出。

战国时，苏氏外迁的主要聚居地在河南洛阳，涌现出纵横家、外

交家和谋略家苏秦一族。汉初，苏氏由河南迁入陕西。西汉将领、官员苏建最初以校尉身份跟随大将军卫青出征匈奴，因功被封为平陵侯，后以将军身份建造朔方城，成为苏氏武功派始祖。他的次子即大家熟悉的苏武，奉命出使匈奴，被扣留和劝降，但他哪怕被赶到北海边牧羊都持节不屈，十九年后获释归汉。“苏武牧羊”亦成为坚贞不屈的象征。

这些人就像紫苏一样，于荏苒的光阴中，处处蓬勃，处处冒尖，并激励后世奋发向上。

北宋文学家苏洵，字明允，自号老泉，苏洵与儿子苏轼、苏辙并以文学著称于世，世称“三苏”，均被列入“唐宋八大家”。

苏洵少时却不好读书，喜欢四处周游。直到北宋景祐二年（1035年）的某一天，他的哥哥苏涣提议他在周游时顺便走访故人，把自家族谱编出来，也算是帮助自己完成一桩心愿。苏洵觉得这样走走写写会比较好玩，便答应干。而这一干，就改变了他人的人生。特别是他查询

了解自己的祖先唐代宰相、诗人苏味道，和苏建及子苏嘉、苏武、苏贤，以及苏秦等先人时，感觉到的不仅仅是己不如人的羞愧，还产生了追根溯源的兴趣。他终于立志发愤读书。

多年苦读，苏洵“下笔顷刻数千言”，每一篇都是“有为而作”。苏洵极有眼光，他认为苏轼和苏辙必成大器，故悉心教导和培养他们，为他们编了数千卷书，当作教材。北宋嘉祐初年（1056年），苏洵带苏轼和苏辙进京应试，谒见翰林学士欧阳修。欧阳修很赞赏苏洵的文章，向朝廷推荐，公卿士大夫争相传诵，苏洵文名因而大盛。北宋嘉祐二年（1057年），苏轼和苏辙同榜进士及第，亦轰动京师。

顶尖而创

紫苏，成为很多事件的开创者。

李时珍说鲜嫩的紫苏叶可以和其他蔬菜一起吃，也可以经盐渍或酸梅卤渍后作佐菜吃，均鲜香扑鼻、酸甜可口，将紫苏煮熟作汤饮用，还是盛夏最佳消暑饮品，“紫苏嫩时采叶，和蔬茹之。或盐及梅卤作菹食甚香，夏月作熟汤饮之”。（“菹”本义为“腌菜”）明代宋诒编写的《竹屿山房杂部》也说到紫苏汤的做法：“紫苏摘新叶，阴干。用时隔纸火炙，作沸汤泡，密封，热饮，冷则伤人”。这些菜、汤的制法是腌菜、泡菜的前身，韩式泡菜、小菜及日本梅子渍菜即源于这种制法，紫苏梅果也至今仍是中国一些地方的传统小食。

苏姓中，也不乏各种开创者，与“三苏”同时代的北宋医药学家、天文学家、天文机械制造家苏颂（1020年—1101年）就应该被特别铭记。他开创了两个第一：他主持、编写的《图经本草》是中国乃至世界流传至今的第一部有图的本草书；他主持、创制的水运仪象台是十一世纪末中国杰出的天文仪器，也是世界上最古老的天文钟，开启了近代钟表擒纵器的先河。

看那紫苏，真像现代诗人徐志摩的那句诗“最是那一低头的温柔”，温婉如水，亦坚韧如水。有时，摘把紫苏，不为食用，只是放在厨房中，那淡淡的香，也会在厨房里飘起来。温润的时光，便在这若有若无的淡香之中，缓缓蕴散开来。

（据《北京晚报》）