

臭中带腥 腥中带臭 气味“上头” 石楠花为什么遍布街头巷尾



►► “用力过猛”秒变“臭臭花”

在我国，很多地方都有种植石楠花。每年4月，正是石楠花盛开的季节，远远望去，细碎的白色花朵在绿叶的映衬下，显得十分素雅好看。但凑近一闻，那股奇怪的味道却瞬间“劝退”大部分赏花者。

据说，有闻香师将石楠花的味道描述为四分海腥气、三分杏仁牛奶味、两分茉莉玫瑰

混合花香与一分怪诞上头的浓稠黏腻感，通俗一点说就是臭中带腥、腥中带臭。也有网友戏谑地用“消毒水”“臭臭花”“花语是‘yue’”等来形容其气味“上头”。

百花多香，石楠花为何却是腥臭的？有研究认为，石楠花的臭味主要是精氨酸氧化导致的，精氨酸是一种氨基酸类

化合物，当它与氧气相遇的时候，就会释放出令人难以忍受的味道来。其实，石楠和大家熟悉的桃、李、梨一样都属于蔷薇科，也和它的亲戚一样，如玉似雪。石楠花精油中的苯甲醛和苯乙醇也是许多蔷薇科花的香气来源。杏仁味和玫瑰花香都好闻，但石楠“用力过猛”，香味就变成了臭味。

人间四月，芳菲满园。随着春风的轻抚，万物复苏，百花争艳。姹紫嫣红间，却有一种花，让人一言“楠”尽。有人称它为“臭臭花”。没错，就是石楠花。为什么石楠花会散发出类似消毒水的味道？为什么气味难闻却还要大量种植？为啥在古人的记载中，石楠花充满了诗意？除了石楠花，还有哪些看起来很美，闻起来很怪的花？



►► 古人眼中充满诗意

虽然石楠花因为气味不受现代人待见，但是在古人的记载中，石楠花却是充满诗意的。

李白在《秋浦歌十七首》里就写过“千树石楠树，万万女贞林。山山白鹇满，涧涧白猿吟。君莫向秋浦，猿声碎客心。”他还在《送内寻庐山女道士李腾空二首》中提及了石楠

花：“水春云母碓，应到碧山家。君寻腾空子，风扫石楠花。若爱幽居好，相邀弄紫霞。”当时甚至有一种“三色石楠花”，据说产于衡山。《酉阳杂俎》说：“衡山石楠花，有紫、碧、白三色，花大如牡丹，亦有无花者”。

谈起爱花，白居易是不会

缺席的，他曾写下：“可怜颜色好阴凉，叶翦红笺花扑霜。伞盖低垂金翡翠，熏笼乱搭绣衣裳。春芽细炷千灯焰，夏蕊浓焚百和香。见说上林无此树，只教桃柳占年芳。”的诗句，将石楠花的气味和用多种香料调配的名贵“百和香”对比，可见其对石楠花的钟爱。

►► 除了味道外浑身是宝

抛开味道不谈，石楠可谓“浑身是宝”，因此虽然年年都受到“群嘲”，但大街小巷依然随处可见。石楠的种子可榨油做肥皂、根可提取制成栲胶、果也可作为酿酒原料，干叶可药用，有利尿、解热、镇痛的作用。李时珍解释因“生于石间

向阳之处”，故名石南（楠）。古籍《别录》《本草从新》《纲目拾遗》中均有石楠功效的记载。

石楠四季常绿，早春有红叶白花，夏季常绿，秋季有红色的果实，一年四季都很有观赏性。它还有驱虫功效，在石楠花盛开的地方，一般很少看到

蚊虫的踪迹。不仅如此，石楠还有降尘和稀释有毒气体的功效，被称为抗霾神器，能起到净化环境的作用。在道路两旁种植石楠，能抗烟尘、吸收汽车的尾气，生态效益极为突出。

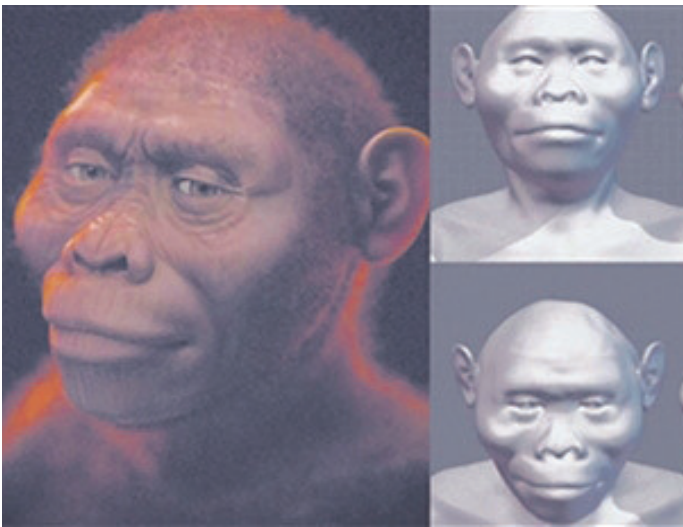
►► “臭上热搜”的还有这些花

其实，有奇怪气味的花不止石楠花。很多蔷薇植物的花，都有类似的浓烈气味，比如：山楂花、梨花、天竺葵、万寿菊……

山楂花的气味“杀伤力”很大，堪称“加强版”的石楠花，直冲脑门的臭味，被形容为“让人

眼前一黑”；梨花颜色洁白，好似砌玉堆雪，煞是好看。但也有人觉得它的气味并不好闻，甚至带有一丝鱼腥味。不过古往今来，也有很多文人墨客吟诗直言其香的；天竺葵别名“臭绣球”，种类繁多，花色丰富。其中一种俗称“土天”的品种，

如果用手拍打它，会散发强烈的类似腥气的味道；万寿菊也称臭瓣菊、臭芙蓉，它虽然艳丽娇美，但在开花时会释放具有刺激性的臭气，让不少人喜欢不起来。不过如果将万寿菊花瓣裹上面粉蛋液下锅油炸后，却又是一道特色美食。



最近，一个国际科研团队利用先进的法医面部重建技术，借助露西头骨的3D扫描数据，以及与她大脑大小相似的黑猩猩软组织信息，成功重建了露西的真实面容。

大开眼界



近日，中国商飞公司工程师公布了一架巡航速度高达1.6马赫的超音速客机设计蓝图。这架航程突破11000公里的飞行器，足以从伦敦希思罗机场直抵吉隆坡双子塔上空，远高于法国“协和”客机约7200公里的最大航程。

可穿戴设备能测量皮肤“呼吸”

近日，美国研究人员开发出首款能测量皮肤“呼吸”的可穿戴设备。该设备仅长2厘米、宽1.5厘米，由腔室、传感器、可编程阀门、电子电路和

小型可充电电池组成。封闭的腔室不会直接接触皮肤，而是悬浮在皮肤上方几毫米处，这种设计特别适用于脆弱皮肤的信息收集。

土豆不能放冰箱保存

低温对土豆来说是个“大麻烦”。在低温环境下，土豆中的淀粉会加速糖化，这会导致土豆的口感变甜发绵，失去原本的风味。而且，冰箱里的潮湿环境还容易让土豆发芽，而发芽后的土豆会产生一种叫

做龙葵素的毒素，食用后可能会对人体造成危害。土豆的正确保存方式是将其装入纸箱，放在阴凉避光处。这样的环境能减缓土豆的糖化过程，也能避免其发芽，让土豆保持良好的品质。

酱油吃多了会使皮肤变黑？

酱油在生产过程中，会发酵产生一种叫类黑素的物质，呈褐色至黑色。类黑素跟其他食物一样，在人体胃肠道中被分解、吸收。但是类黑素不会进入到皮肤里参与皮肤色

素合成，也不沉积于皮肤，不必担心酱油会把皮肤“染”成黑色，即便皮肤有伤口也不会变黑。所以，哪怕做了手术，有伤口，吃酱油也不会导致皮肤变黑。

蓝莓表面的白霜不是农药残留

蓝莓表面的白霜，被称为果粉，是蓝莓自身分泌的一种天然蜡质保护层。它并非农药残留或其他有害物质，反而是蓝莓新鲜和健康的重要标志。这些白霜能防止水分的蒸发，同时还能抵御病菌的侵袭，起

到保护蓝莓的作用。而且，有白霜的蓝莓，往往比较新鲜。除了蓝莓，葡萄、李子、西梅等水果表面也有类似的白霜，它们也都是同样的，可以放心食用，吃的时候用清水简单冲洗就可以。（本版综合）