

繁花之美：五岛列岛的山茶花

山茶在日文里写作“椿”(tsubaki)。山茶花是五岛列岛的象征，以其美丽的外观和实用性而广受喜爱。这些具有顽强生命力的植物十分耐海风，长久以来都被种植在岛民的房前屋后和农田周围充当防风林。此外，岛上用山茶籽榨油的历史已有大约 4000 年。如今，人们还用山茶枝干当木柴，把树叶烘培成茶叶。

日本山茶(*Camellia japonica*)是五岛列岛主要的山茶品种。福江岛拥有一个本地特有品种，叫“玉之浦”，取自 1947 年发现时所在地的地名，特征为白边花瓣，非常醒目。岛上已发现的山茶品种多达约 270 个，包括野生种和人工栽培种。

山茶油

福江岛几乎全民参与山茶油生产。炼油厂有自己的山茶园，也向本地居民收购茶籽。每年秋天，人们采收自家土地上的山茶树籽，按公斤称重卖给炼油厂。

炼油厂采用传统方法生产高品质纯净油。首先晒干茶籽，随后将其碾碎并压榨出油，再使用含有活性炭的和纸对油进行冷过滤。

从古至今，山茶油的主要用途就是两个：烹饪和美容。山茶油烟点较高，大约在 210°C~250°C 之间，特别适合煎炸食物，此外，也可作为腌料和调味料的底油。它也是一种健康油脂，维生素 E 和油酸（一种不饱和脂肪酸，能降低低密度脂蛋白胆固醇）含量甚至超过了橄榄油。福江岛的招牌美食“五岛乌冬面”也少不了山茶油，在手工拉伸面条的过程中就要涂抹山茶油，这样面条才会具备筋道的口感。

纯山茶油具备保湿功能，长期以来也被用作护肤、护发品。其实，在公元 7 世纪至 8 世纪时，它还曾随遣唐使船队前往中国，作为献给唐朝皇帝的贡品。如今，许多香皂、乳霜和其他美容用品中都会添加山茶油，五岛列岛出产的大部分山茶油也都供应给高级化妆品制造商。现代研究显示，山茶油中的营养成分及不饱和脂肪酸具有抗炎功效，有助于保湿、抗衰老。

山茶油是很受欢迎的五岛土特产，有“纯山茶油”“生榨山茶油”“山茶油药草乳霜”等产品可供选购。

山茶防风林

强劲的海风会将腐蚀性的盐雾送入内陆，损害庄稼和房屋建筑，因此，防风林便成为了福江岛上的一大特色景观。日本山茶凭借着它们柔韧的树干、常绿的枝叶和对盐碱的耐受力，成为了坚韧强悍的天然屏障。

在终年多风的三井乐半岛上，就能找到这样一处格外引人注目的防风林——山茶隧道。顾名思义，它是由道路两旁的山茶树在半空中交汇形成的一条绿色“隧道”。道路全长约 1 公里，环绕着一片本地特有的圆畑（圆形田地；畑，音同“田”）。据说，这些山茶树是大约 200 年前自九州岛逃来本地避难的吉利支丹种下的，吉利支丹指 16 世纪至明治时代(1868-1921)的日本基督徒，“隧道”中最老、最大的一棵树也因此得名“圣母山茶树”。

基督教画像中的山茶花

在欧洲的宗教传统中，玫瑰是与圣母玛利亚关系最密切的花卉之一。而在日本，它们有时会是山茶花。比如，京都大学收藏了一组 17 世纪佚名日本画家绘制的圣母玛利亚生平画像，正中的一幅是圣母右手抱着襁褓中的耶稣，左手挽着一支白色山茶花。在福江岛上的教堂里，山茶花也是常见的装饰和绘画元素。不过，真实的山茶花通常为五瓣，在宗教场合却常常被画成四瓣，据说是为了代表十字架。