

清宫里的过年的那些事

郑学富

传统节日典仪得以重视,喜爱艺术的乾隆帝尤其看重《岁朝图》的绘制,并亲自绘制多幅。宫廷的画师、亲皇亲贵、朝廷词臣要进画恭贺。

外籍画家郎世宁是绘制《岁朝图》的高手,他在传统中国画中融入了西画的元素。有时皇帝还会下旨点将,令其于腊月二十五之前完成《岁朝图》的绘制。郎世宁等人共同绘制的《乾隆帝岁朝行乐图》,描绘了乾隆皇帝在新年与子女团聚玩乐的场景。后宫内宫灯高悬,松柏挺拔,修竹茂密,梅花盛开,庭院敞轩的柱上贴着春联,乾隆帝面目慈祥,手持如意端坐廊下,子女和宫人分立两侧,有的端来了寿桃,有的燃放鞭炮……体现了皇官里过大年时喜庆祥和的热闹气氛,表现了乾隆帝身为父爱的温情爱意,以及与诸皇子之间的融融亲情。

乾隆作《庚辰岁朝图》



清宫里的“高级年画”

清乾隆二十五年(1760),49岁的乾隆帝弘历画了一幅《庚辰岁朝图》,画面上有一块耸立的奇石和盛开的水仙花,生机勃勃,似有暗香袭来。此图以墨笔,运用西洋画法,明暗立体效果明显。诗塘上题“韶华”二字。自题诗云:“腊半发青阳,晓春萃百祥。十千周复始,又庆值金穰。东陆延禧肇,西师告武成。南端双凤阙,北拱万年清。噶斯讷默会文同,测景详求昏旦中,从此凹睛凸鼻童(同辈),一齐受吏验东风。”清代过年盛行画《岁朝图》,像年画一般为春节增添了几分喜庆的色彩,乾隆皇帝御笔的《庚辰岁朝图》可以说是清宫中最高级的年画了。

岁朝,指农历正月初一,为一岁之始。每至岁朝,一些文人雅士在室内案头上放置各种盆景、插花、时令水果、奇石、工艺品、古玩、精美文具等,使室内春意盎然,以供观赏,迎新纳福,这些物品称为“岁朝清供”。以岁朝为题材而作的画称为《岁朝图》。它通常以静物画的面貌出现,通过画中物品的名称谐音、民俗寓意或历史掌故来表达美好的新年祝福和憧憬,并配以贺岁诗词。

《岁朝图》始于唐代民间,士绅、文人将岁朝清供的物品勾染成画,挂于墙壁,以祈福纳祥。至宋代,这一民俗流传到宫廷内。每逢春节来临,宋徽宗便命宫中画师描绘冬季不能见到的花卉禽鸟,陈列于宫中,以增添岁朝的春色、生机和喜庆气氛。

到了清代中后期,《岁朝图》这种“高级年画”达到鼎盛时期,其内容不仅包括清供物品,还延伸到房屋、人物、文房器物等生活用品,兼工带写,题诗于上,图文并茂,成为一种雅俗共赏、意蕴丰厚,融诗、书、画、印于一体的作品。

大清乾隆盛世,歌舞升平,汉族的各种

御墨龙笺书“福”字

在清朝皇宫内有一个特殊的年俗,皇帝御笔书“福”,赏赐王公大臣,祝福新年,以显皇恩浩荡。

大清刚立国时,并无此俗,其始于康熙皇帝。康熙帝八岁登基,九岁丧母,由祖母孝庄皇太后一手抚养长大,祖孙二人的感情自然非同一般。在祖母的帮助下,康熙帝擒鳌拜、平三藩,开创出一番盛世景象。然而,就在他英姿勃发、大显身手的时候,孝庄皇太后却重病缠身,太医们也束手无策。康熙帝查知上古有“承帝事”请福续寿之说,遂决定为祖母请福。在沐浴斋戒三日之后,康熙帝化孝心于笔锋,挥毫而就著名的“福寿”连体字,并加盖“康熙御笔之宝”印玺,取意“鸿运当头,福星高照,镇天下所有妖邪”。孝庄皇太后自得到了这“福”字后,身体竟奇迹般康复了。孝庄皇太后命人将其刻在石碑上,日夜抚摸,祈求多福。而她最终以75岁的高龄离世,民间俱称这是康熙“请福续寿”带来的福缘。所以,康熙书写的“福”字非同凡响。

每年除夕,康熙皇帝都会挥毫泼墨御书“福”字。康熙御笔亲题的“福”字多以丝绢为笺,以丹砂为底色,上绘金云龙纹。康熙写出的第一个“福”字,要挂在乾清宫的正殿,其余的分别送往宫苑各处。康熙还要书写一些“福”字,赏赐后妃、王公和在皇官里值班的内廷近臣们,以示对值班官员牺牲休假、坚守岗位慰问,也是对大臣们一年来的辛勤努力给予赞赏。有时候康熙专门挑选有功之臣除夕在皇官值班,以便赏赐“福”字。那些得“福”的大臣都倍感荣耀,甚至是感激涕零,所以大臣们都争先恐后地在除夕值班,为的就是得到皇帝的一纸“福”字。据史料记载,第一个得此殊荣的是时任翰林院编修的查慎行。从此,皇帝御笔书



慈禧书“福禄寿”三字轴

“福”成为宫廷里的年俗流传下来。

到雍正时,扩大了赐福的范围,遍及直省将军、督抚等地方大员。雍正帝是出了名的操心皇帝,赐福的折子上还以朱批加以训勉。《清世宗实录》记载其训勉之语:“朕之每年颁赐福字者,盖欲诸臣触目警心,时时存可以获福之心,行可以获福之事……盖必诸臣皆有福,方为朕之福,是朕实赖诸臣之福也。又必天下百姓皆有福,然后为吾君臣之福,是君与臣皆赖百姓之福也。愿与诸臣共勉修福之道可耳。”

乾隆帝善吟诗,每次赐福,必赋《书福诗》,如有一首《书福诗》云:“近沾藩屏速百僚,临轩书福庆恩昭。九畴箕子畴书演,一笔王家笔阵超。嘉与红笺迎介祉,相扶彩胜焕元朝。不徒弄翰钦数锡,家法绳承仰圣尧。”

在故宫博物院藏有一幅慈禧太后的“福禄寿”三字轴。慈禧题写的这个“福”字别出心裁,独具一格,由三个字以象形的手法组成,它们互借偏旁,互相依托,形成一体,中间空白处画成一个寿星拄着拐杖,整幅字犹如一件绘画作品,可

谓构思巧妙,布局新奇。这种手法多流行于民间,而非学院派所为,具有江湖做派。钤印三方,中间最上方为“慈禧皇太后之宝”。右上款为慈禧自题“光绪戊子新正御笔”,即清光绪十四年(1888)正月初一,这一年慈禧太后54岁。左上款为曾任翰林学士、户部左侍郎的吴树梅题七绝诗一首:“一曲山香白雪高,玉清新赐锦绶袍。金堂玉宝如仙篆,定拜金盘五色桃。”近代学者马宗霍《书林纪事》载:“慈禧太后垂帘当国,亦喜怡情翰墨,学绘花卉,又学作掣攀大字,常书‘福’‘寿’等字以赐内外大臣。”

近代诗人夏仁虎的清言词《赐福字》描述了清宫御笔书“福”之俗:“年年腊朔御重华,赐福苍生笔有花。御墨龙笺书福字,近臣分载福还家。”

元旦开笔新年大吉

古时,民间有元旦开笔的习俗。大年初一



皇帝书写的开年吉语

早晨,文人们在红笺上写几个吉利、祝福的词语,如“元旦开笔,百事大吉”“元旦开笔,读书进益”等,图的是新年吉祥、事事如意,表达人们对新的一年寄予的美好希望。满族入关后,学习汉族传统文化,元旦开笔这一习俗开始传入宫内。

康熙六十一年(1722),康熙帝驾崩于北郊畅春园,胤禛继承皇位,次年改年号雍正。雍正元年元旦,新帝新年第一天早晨,雍正挥毫写下了“春韶介祉,开笔大吉”和“一人新年,万事如意,五谷丰登,天下太平,民安乐业,边尘永息,大吉大吉”的吉语。从此元旦开笔便成为清宫定制。

到了乾隆皇帝时,形成了一套十分严格、程序复杂的元旦开笔仪式——时间必须在元旦子时;地点在养心殿东暖阁的明窗下,窗前摆放紫檀长案,所以也称“明窗开笔”;案上陈设金甌永固杯,寓意大清的疆土、政权永固,杯中斟满屠苏酒。金甌永固杯便成为清朝历代皇帝元旦开笔时的专用酒杯。案上置朱漆雕云龙盘,内盛古铜八趾吉祥炉和两个古铜香盘。皇帝亲燃“玉烛长调”烛台蜡炬,将万年青笔管在炉上微熏,笔端曰“万年青”,笔管谓之“万年枝”。此时,太监已经将墨研好,皇帝先用朱笔在黄纸的中行书写,然后再用墨笔书写左右行。内容多是祈求国泰民安、社稷永固的吉语,写好后,皇帝将金甌永固杯中的屠苏酒一饮而尽。太监们则将皇帝写的吉语放在专用的黄圈内封存,不许任何人拆看。来年开笔所写仍放入该圈内,年年如此。至此,开笔仪式算是举行完了,太监们将这些物件清理好存放起来,以备来年再用。

乾隆二十五年,已做了25年皇帝的乾隆日臻成熟,政务处理得得心应手。他平定大小金川,准噶尔之乱,廓达瓦齐割据势力,加强了对西北边疆的统治,完成了康熙、雍正帝未竟的事业,他晚年引以为豪的“十全武功”已进行近半。这一年元旦,乾隆先用朱笔在一张黄纸的中行写道:“二十五年元旦,天下太平,万民安泰。”然后,用墨笔在右、左行分别写道:“和气致祥,丰年为瑞”“武功定,休养生息”。从中流露出乾隆大功告成、骄傲自满的心情。在之后三十多年的皇帝生涯中,每逢元旦开笔,乾隆写得最多的吉语就是:“宜人新年,万事如意,三阳启泰,万象更新,和气致祥,丰年为瑞。”多是粉饰太平、歌功颂德的语言,而少了一些进取之心。

乾隆因喜欢写诗,开笔仪式结束后通常还有诗作问世,如乾隆六十年开笔诗曰:“乙亥轮周速乙卯,三章例用咏元辰。共成百以廿为什,不觉八开六至身。忆昨居诸犹忆昔,即今尊养敢怡神。后兹岁月听而已,那复劳劳计几旬。”因为这一年,他禩位于第五子颙琰,自己当上了太上皇,就像他在前一天的《除夕》诗中所云:“此日乾隆夕,明朝嘉庆年。”流露出退出皇位、颐养天年的情绪。

之后历经嘉庆、道光、咸丰朝,元旦开笔之俗得以坚持和弘扬。到了晚清时期,元旦开笔已流于形式,大多是由大臣代拟,皇帝誊抄一遍,这就使其励志和祈福的积极意义减弱了许多。

“春卷”原来是“春茧”之误

许晖

很多人都吃过春卷这种用干面包馅心,经煎、炸而成的面食。春卷为何叫“春卷”?主流的解释是由立春之日食用春盘的习俗演变而来,又称“春饼”。这种解释是不确切的,“春卷”和“春饼”之间并没有直接的联系。

其实,“春卷”的渊源及其命名,跟古代养蚕业密切相关。唐末五代时期文学家王仁裕所著《开元天宝遗事》有“探官”一条:“时中每至正月十五日造面茧,以官位帖子卜官位高下。或谓筮宴以为戏笑。”长安城里有一项习俗,每到正月十五,制作“面茧”。所谓“面茧”,指蚕茧状的面食。在面食的馆里放置写有官品的纸签或木片,各人自取,以下来年官位的高下。这就叫“探官茧”。另外也可以转粉为蚕茧状,称“茧团”,先书写帖子纳入茧团中,然后探视帖上书之语,用以占卜吉凶或其他事情,称之为“茧卜”。

北宋吕希哲所著《岁时杂记》有“造面茧”一条:“人日,京都贵家造面茧,以肉或素馅,其实厚皮馒头馅也,名曰探官茧。又立春日作此,名探春茧。馅中置纸签,或削木书官品,人自探取,以卜异时官品高下。”也就是说,立春这一日制作的面茧称“探春茧”。吴自牧《梦粱录》记“市食点心”有“米薄皮春茧”“子母春茧”“活糖沙馅春色春茧”,周密《武林旧事》所载“市食”中也有“子母茧”“春茧”的名目,可见南宋时“探春茧”已经简称“春茧”了。

之所以在立春这一天将面食制作成蚕茧的形状,同“茧卜”的道理一样,立春之后,即将迎来养蚕的季节,以蚕茧状的面食作为祈求本年度蚕业丰收的瑞兆。随着“春茧”这一面食迅速普及大江南北,与养蚕业有关的本义渐渐失去,“茧”“卷”一音之转,“春茧”遂音讹为更易理解的“春卷”。

语词精奥



古人如何花式吃豆腐

善俊

过年了,很多地方都有制作年豆腐的习俗。

说起吃豆腐的花样,古人可是非常有心得的。举个简单的例子,在清代神魔传奇小说《镜花缘》中,小说中的主人公林之洋、唐敖、多九公等游历到一个叫作淑士国的国度,并在这个国度的酒馆里吃到了各式各样的豆腐菜:豆腐干、豆腐皮、酱豆腐、糟豆腐……

相传,西汉的淮南王刘安发明了豆腐。然而,从汉代至隋唐的史书典籍或是美食指南中,都没有出现过“豆腐”的身影。据学者考证,宋朝初年的大臣陶谷所作的笔记小说《清异录》中第一次出现了“豆腐”一词:话说有一个叫作时戡的廉吏因为不能时常吃得起肉,便到市场上买豆腐吃。豆腐便宜、美味而且营养丰富,被时人誉为“小宰羊”。

可别小瞧了这一方小小的豆腐,古人用豆腐制作出来的花样美食远比我们想象得多,宋朝人吴自牧在《梦粱录》中就提到当时南宋都城临安酒店有豆腐羹和煎豆腐出售。

同样生活在南宋的大诗人陆游在《老学庵笔记》中还记载过一道甜味的“蜜渍豆腐”,话说陆游家族中的一位老伯父年轻时认识仲殊长老,这位长老和苏东坡是好朋友,而且喜欢吃蜜,连豆腐也要蘸蜜吃,当时

的人都吃不惯甜味的豆腐,只有苏东坡吃得欢,能与长老共飨美食。机缘巧合之下,陆游也有幸尝到了这道“蜜渍豆腐”,这缘分可真奇妙啊。

除了清淡和偏甜口味的豆腐外,古人也爱吃“麻辣豆腐”。《水浒传》第三十九回就写到戴宗去东京太师府送信,途经朱贵的酒店,吃了一道“加料麻辣熨豆腐”,戴宗胃口大好,就着豆腐连喝了三大碗酒。不过,戴宗却被这道“加了料”的豆腐给迷晕了!

当然了,古代的“麻辣豆腐”和现在的不太一样。现在的麻辣豆腐多用辣椒调味,但辣椒原产于美洲,无论是《水浒传》故事发生的北宋还是作者施耐庵生活的明初,辣椒都还没有传入中国,那时辛辣味的调味品主要是花椒、姜和茱萸。但无论如何,我们却从中看到了老祖宗对于辣味美食的喜爱。

除了在味道上做文章,古人还会为豆腐做出不同的外形花样。明末清初的科学家方以智在《物理小识》中就记载过“彩色豆腐”的做法:用仙人掌取汁做成的“绿豆腐”,用薛荔果取汁制成的“红豆腐”,用蕨粉制成的“黑豆腐”,等等。

同时,古人还会对豆腐进行深加工,同样在《物理小识》中还记载过“红腐乳”的做法,就是将细豆腐压实、切块、煮熟后风干,拭去毛后将豆腐放进瓮里,用盐、香茱萸、川



椒、陈皮等香料一层层覆盖豆腐,最后浇上红曲酒,浸上百日便成了红腐乳。

此外,古代没有冰箱,古人也会制作冻豆腐。比如清代乾隆年间的进士李化楠在自己的美食指南《醒园录》里就记录了冻豆腐的做法,冬天将豆腐冻起来放在背阴房内,等冰水化尽后将豆腐放入大瓷瓮里埋到背阴的土中,要吃的时候再取出来焯食,真是美食中的佳品。

清代的知名“吃货”袁枚则直接表示:“豆腐得味远胜燕窝。”在他的《随园食单》中更是记载了豆腐的数种烹饪加工方式。比如他记载过一种快手豆腐菜:炒虾仁豆腐。其后又提到了一道烹饪极其精致的“蒋侍郎豆腐”,这道豆腐菜连豆腐的切法都有严格

规定,下锅后还要再加上盐花、甜酒、虾米、糖等各种作料按流程一步步烹制而成。

随着时间的推移,人们对豆腐的认识也更加深刻,清末至民国初年的文学家徐珂在《清稗类钞·饮食类》就讲到豆类富含蛋白质,但豆类的皮膜硬,不易消化,做成豆腐后不仅是滋养中的佳品,而且好消化。的确,豆腐好吃且营养丰富,在古代便被当成一味中药,比如《本草纲目》就记载豆腐有清热散血的功效。

同时,徐珂也记载了多道豆腐菜的做法,比如鱼头豆腐、虾仁豆腐、鸡汤鱼翅豆腐等。与徐珂同时代的学者蔡晋吾也有一部《一岁货声》,记载着当时老北京的货郎叫卖声,里面就有酱豆腐、臭豆腐、冻豆腐、豆腐脑、炸豆腐等花样繁多的豆腐美味。

除了吃法多样,豆腐名称花样也多,宋代诗人陆游在《邻曲》中就备注当时有的地方将豆腐叫作“黎祁”。而明初学者孙作认为“豆腐”这个称谓不雅,还曾给豆腐取了个“救乳”的名号,不过到头来,人们记住的还是“豆腐”。毕竟,豆腐寓意着“都富”“多福”,这或许也是人们喜欢豆腐的原因之一吧。

古人不仅喜欢豆腐的味道,而且很看重豆腐清白、亲民属性,明末清初的戏曲家尤侗便写了一部《豆腐歌》,他认为常吃豆腐的人,生活才能俭朴,而生活俭朴才能戒除恶习。清代还有一位叫作胡沅苍的诗人,他写过一首《豆腐》诗,诗中写道:“最是清廉方正客,一生知己属贫人。”以此来歌颂豆腐所代表的清廉、高尚的品质。

中华美食文化博大精深,我们很难细数豆腐到底有多少种吃法。作为一种老少咸宜、雅俗共赏的滋补美食,豆腐可谓是中华美食中的精华代表。一方小小的豆腐,既体现了中华民族包容、智慧、朴素的传统美德,也彰显了人们对于生活的执着与热爱。