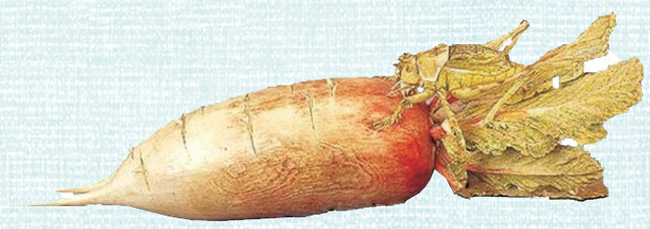
从文物中看二十四节气习俗

大雪

农历十一月初四
2021.12.7

二十四节气



着毛萝卜久煨香

□秦延安

藏品 :象牙萝卜。
年代 :清代。
质地 :象牙。
规格 :通长27厘米。

特点 :一直以来,象牙被人们视同白色金子备受珍爱。这款象牙萝卜运用圆雕、高浮雕和镂雕等手法,历经百年,仍鲜润如初。

渊源 :"大雪"是"进补"的好时节,民间有"冬天进补,开春打虎""冬天的萝卜赛人参"的说法。

象牙雕刻始于新石器时代。象牙雕刻是传统雕刻工艺中的三大门类之一,另两项是竹雕和木雕。历代封建帝王都把象牙作为皇家贡品,在明清时期更是形成了以广州、苏州、北京为代表的象牙雕刻生产地,收藏于陕西历史博物馆的象牙萝卜便出现在这一时期。

这只象牙萝卜由萝卜身子、萝卜缨和身上的蚂蚱三部分内容构成。俗话说"着毛萝卜久煨香",细观此象牙萝卜,顶部有两根一长一短的白毛根,身上还有一些短毛须根,很是形象生动。为了表现萝卜的圆润,雕刻者采用圆雕手法,刻画出了滚圆的萝卜身子,到根部涂以红色,使得萝卜白里透红,并衬以稀疏短小的茎叶,起到了主角与陪衬体很好的搭配作用,使作品不显单调,增加了造物的情趣。雕工也非常细致,从萝卜的配色到萝卜上面的根须,甚至连须上没有洗干净的泥土,都细细雕琢出来,惟妙惟肖。特别有意思的是,雕刻者采用高浮雕和镂雕的手法,在萝卜根部的菜缨上还刻画了一只趴着的蚂蚱,似正在咀嚼鲜嫩的茎叶,又怕被意外袭扰,所以双腿弯曲,随时准备逃走。这只蚂蚱紧张的神态被雕刻者刻画得形神兼备,就连腿上的绒毛都能看见。

点评 :在方寸之间的象牙上雕刻出如此复杂和具有灵性的内容,足见古代雕刻者娴熟的技艺和丰富的想象。

藏所 :陕西历史博物馆。

酒盏酌来须满满

□郑学富

藏品 :景德镇窑青白釉注子温碗。
年代 :南宋。
质地 :瓷器。
规格 :注子高23.2厘米,温碗高20.9厘米,壶口径4.1厘米。

特点 :这件青白釉温酒器由酒注和温碗配套组成。注子直口,带盖,弓形柄,细长流,圆肩,鼓腹,腹部刻莲瓣纹,器身似含苞待放的莲花。温碗敞口,高圈足,腹部刻莲瓣纹,似盛开的莲花。釉色青中泛白,白中显青。

渊源 :据记载,温酒器最早出现在商周时期,汉代已有温酒樽,到了制瓷发展空前繁荣的宋代,则出现包括注子、温碗和盖在内的形制巧妙、工艺精良和功能成熟的青白釉瓷温酒器皿。青白瓷也叫影青、隐青、映青,指的是釉色介于青白二色之间,青中泛白、白中透青的一种瓷器。青白瓷是宋元时期景德镇及受其影响的窑场烧成的,具有独特风格和鲜明的时代特征。北宋时期的青白瓷胎质细密,釉的透明度高,釉色青白,最好的呈色如天青稍淡,釉薄处泛白,积釉处则呈水绿色。南宋中期以后,景德镇受定窑影响采用复合支圈覆烧法,盘、碗的口沿也形成"芒口"。明清时期,温酒器得到进一步发展,各种形制的陶瓷温酒器具种类繁多,有注子、温碗、温酒壶、温酒炉、温酒罐等,不仅如此,该时期的温酒器造型华丽、瓷质细腻,并有青花、单色釉、五彩、粉彩、斗彩等多种陶瓷装饰手法。

点评 :大雪节气后,雪下得勤,天气也更冷。有了这种温酒神器,在一片银装素裹中,诗朋文友相约,烫酒把盏,不仅可以暖胃,也使饮酒充满诗情画意。正如唐朝诗人白居易的《花下自劝酒》:"酒盏酌来须满满,花枝看即落纷纷……"

藏所 :中国国家博物馆。

百味消融小釜中

□王家年

藏品 :对装斗彩内外绘画金玉满堂暖锅。
年代 :清代。
质地 :瓷。
规格 :高24.5厘米。

特点 :内外绘画的暖锅非常少见。这对私人收藏的暖锅是全品,海外回流,保存完好,成对更难得。

渊源 :暖锅即火锅,火锅历史悠久,在汉代就已出现,魏晋时期火锅十分盛行,当时已经有各式各样的火锅,材质也不局限于青铜一类,还出现了铁火锅、陶火锅等。史载,西汉江都王刘非热衷于火锅,发明了"五熟釜"。这种器皿形似鼎,在铸造时将其中的空间分成五部分,中间为圆格,外面再分出四格,这样就形成不同的烧煮空间,避免汤料串味。

宋元时期,火锅的吃法进一步革新,过去肉切得厚,不好控制火候,人们便将肉切成片,用筷子夹着在锅里涮几下就可食用。从煮到涮,意味着火锅时代的真正到来。到了明清,火锅有了新发展,各地形成各具特色的火锅,如重庆的麻辣香锅、北京的涮羊肉等,这个时期产生许多名贵精美的火锅,多以紫铜、黄铜为材料,导热性能好,做工考究精美。

最会吃火锅的当属清朝人。当时火锅不仅在民间盛行,还是一道著名的宫廷菜,在清宫御膳食谱上就有"野味火锅",曾被作为国宴美食。火锅在清宫中又称"热锅",质地有瓷、铜、锡、铁、银镀金等。基本样式一般为组合式,由锅、炉支架、炉圈、炉盘、酒精碗5部分组成,可以同时上桌烧煮食物,也可单独用锅温食品;另一种为锅中带炉,炉内烧炭火,能把水烧开,肉、蔬菜等放入沸水中可以煮熟。

乾隆皇帝很爱吃火锅,乾隆四十四年八月十六日至九月十六日的御膳上记载,有各类火锅23种、66次,有鸡鸭火锅、舒意火锅、全羊火锅、黄羊片火锅,有鹿肉、狗肉、豆腐、各种菜蔬等不同火锅食材。在皇家大小宴席中,也总少不了火锅。乾隆四十八年正月初十,乾隆皇帝在乾清宫筵宴宗室,一次办了530桌火锅。嘉庆帝也有此爱好,在登基大典上举办了1550桌火锅宴,应邀品尝者达5000余人,十分壮观。慈禧太后也喜欢吃火锅,火锅是她冬日里经常享用的美食。

点评 :收藏圈业内人士认为,像金玉满堂暖锅这样内外都有绘画的暖锅非常少见,这种器形只有清代有。清代进士严辰吟用14个字道出火锅的真谛——围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中。意思是众人围炉而坐,一锅汤底,数样食材,既满足了口腹之欲,又增进了朋友间的情谊。

藏所 :私人收藏。

看似无情却多情

□李喜庆

藏品 :雪花蓝笔洗。
年代 :乾隆。
质地 :陶瓷。
规格 :高3.3厘米,口径6.6厘米,腹径10.2厘米,底径6.3厘米。

特点 :扁圆体,敛口,矮圈足。内施白釉,器表施洒蓝釉,底书"大清乾隆年制"六字青花篆书款。雪花蓝笔洗釉面光润细腻,洒蓝自然匀称,造型丰满古朴,蓝白对比强烈,外表如同蓝色的天幕,又像蓝色的大海,深邃、旷远,让人有一种如梦似幻的感觉。

渊源 :雪花蓝是颇有名气的釉色品种,是以钴料作为着色剂烧成的高温釉,最早出现于明初宣德年间的景德镇,之后停烧。清康熙时期又重新仿烧成功。康熙、雍正、乾隆时期的雪花蓝瓷器呈色稳定,做工精细,很多还辅以金彩装饰,也有少量辅以五彩和釉里红装饰,是雪花蓝制品最佳时期。清代后期,雪花蓝瓷器的烧造水平有所下降,胎和釉等方面都无法与清早期的器物相比。

雪花蓝不是简单的蘸釉,而是用管子吹上去的。《陶冶图说》记载:"截径过寸竹筒,长七寸,口蒙细纱,蘸釉吹。吹之数遍,视坯之大小与釉之等类而定,多则十七八遍,少则三四遍。"因采用喷吹法施釉,故又名"吹蓝",又因它的釉面犹如洒落的蓝水滴,故称"洒蓝"还因透出的白釉地斑像雪花飘洒在蓝色水面,故而又称"雪花蓝"。雪花蓝虽然说是单色釉,但极富变化,变化之中又不失沉稳和内敛。蓝,不骄不躁,有时静若处子,有时妖娆妩媚,看似无情却多情,自古以来备受宠爱。

点评 :通体施洒蓝釉,自然润散,釉面闪现玻璃质光泽,好似飘洒点点雪花,极富动感。

藏所 :营口博物馆。

绕舌百味欲侵心

□周小丽

藏品 :铜胎画珐琅人物纹火锅。
年代 :清代晚期。
质地 :黄铜。
规格 :长30厘米,高20厘米,重约380克。

特点 :火锅为方形,方的火锅有很强的方位感和限制,只能坐4个人。锅盖、锅身、底座皆为铜胎,表面画珐琅纹饰。火锅盖与锅身相互呼应,主题是以开光形式绘人物及花卉纹饰,锅盖及锅身边沿则用黄地蓝拐子龙纹作边饰,其余部分以卷草、八方锦地等图案铺满。腹壁是圆柱形铜胎,可放入烧红的炭。火锅底座还留有祥云形状的排风孔,既满足空气对流的需要,也便于倒出灰烬。火锅腹壁及锅盖两侧均安装环形把手,防止开启和端取时烫手。

渊源 :火锅,古称"古董羹",因食物投入沸水时发出"咕咚"声而得名。早在商周时期,人们将各种肉类放入特制的鼎中边烹边食,称之为"温鼎",这就是火锅的雏形了。到了宋代,火锅的吃法在民间已十分常见,南宋林洪的《山家清供》食谱中,便有同友人吃兔肉火锅的介绍。数年之后,林洪仍不能忘记那段奇遇和美味,写诗云:"浪涌晴江雪,风翻晚照霞。"还为它起了一个美丽而有诗意的名字——拨霞供。到清代,火锅不仅在民间流行,而且成了著名的宫廷菜,乾隆举办的千叟宴就有火锅。

铜胎画珐琅又称"画珐琅",是在铜质胎体上涂敷釉料,经烧结、彩绘、抛光、镀金而制成的金属工艺品。铜胎画珐琅带有独特的西式风格,富有绘画趣味,故又称"珐琅画"。其造型典雅,纹饰细腻,色彩清秀,是我国著名的传统手工艺品。

点评 :沸腾的火锅中洋溢着浓厚的中国味道,热气鼎沸之间彰显出中国的传统人情文化。这个铜胎画珐琅人物纹火锅装饰设色清新,富贵华丽,堪为古代火锅中的风雅之器。

藏所 :观复博物馆。

立春　雨水　惊蛰　春分　清明　谷雨　立夏　小满　芒种　夏至　小暑　大暑　立秋　处暑　白露　秋分　寒露　霜降　立冬　小雪　大雪　冬至　小寒　大寒

本社地址 :呼和浩特市金桥开发区　邮政编码 :010040　邮箱 :qxxw2004@163.com　广告公司电话 :(0471) 6635799　印刷质量监督电话 :(0471) 6635955　广告许可证 :内市监广登字 [2020] 01号　本报 (呼和浩特) 由内蒙古日报社印务中心承印