

《清平乐》热播引发热议 从电视剧看古人如何生活

近日,由王凯、江疏影主演的电视剧《清平乐》正在播出。这部电视剧服装、化妆、道具很是考究,符合史实,就连称呼也很考究,引发了不少观众的热议。而近年来,随着良心古装电视剧《知否知否应是绿肥红瘦》《长安十二时辰》等的播出,大家对唐宋市井生活多了几分兴趣。那么,真正的唐宋生活是怎样的呢?电视剧中的那些看上去奇怪的妆容、称呼,诱人的美食,以及香道、茶道、插花是不是真实存在呢?



1

妆容

凤冠按宋代画像制作

《长安十二时辰》中,不少观众对易烊千玺从后往前插入发髻的发冠戴法提出异议。其实,这种垂直戴簪子的方式叫子午簪,正是道教的特色。电视剧中,李必饱读道家著作,经常手持拂尘,说明有修道之心。在唐代,大多数道士佩戴子午簪。

在电视剧《清平乐》中,皇后曹丹姝以及不少宫廷贵妇都出现过在两鬓边贴有珍珠妆。与盛唐妆容相比,两宋时期女子的妆容虽然以淡妆素雅为主,但又对面饰非常重视,比如花钿妆、面靥。剧中曹丹姝的珍珠妆就属于面靥的一种。在宋代珍珠很难得,只有皇室贵族才能用得起这种装饰品。

此外,在《清平乐》中,还出现了凤冠,太后刘娥的凤冠光彩照人。据考证,这个凤冠是参考了宋昭宪太后的画像进行还原设计的,而刘娥所佩戴的红珊瑚及珍珠项链和霞帔的款式,都非常接近于原图。而曹丹姝所佩戴的凤冠,也是高度还原了宋代皇后的凤冠制作而成。



唐代子午簪。

2

称呼

“姐”与“姐姐”不是一个概念

在《清平乐》中,宋仁宗的长女、公主徽柔称呼皇后为“娘娘”,而称呼生母为“姐姐”。在宋代,“姐”与“姐姐”的意思完全不同,不能混用。皇室中,皇子皇女称身份为妃嫔的生母为“姐姐”,称嫡母(皇后)为“娘娘”。至于“姐”,则是姐妹之间的称呼,家中的女儿,父母一般呼之为“大姐”。比如宋仁宗的女儿福康公主,仁宗呼她为“大姐”。

古装剧盛行,让不少人认为皇帝就是被称为“万岁”,自称就是“朕”,皇子皇女们就要称他为“父皇”。其实,在宋代,大臣或后妃称皇帝为“官家”,皇子皇女们则称其为“爹爹”。皇帝只有在谕旨或重大场合才自称“朕”,平时自称“吾”或者“我”。相对来说,“吾”比“我”更正式一些。

3

美食

宋代的蜜饯和现代的非常接近

在《长安十二时辰》中,张小敬吃的水盆羊肉、胡饼、火晶柿子等引起了观众的关注。这些美食真实存在吗?其实,水盆羊肉是由商周时期的“羊羹”演变而来。水盆羊肉以羊腩肉为主料,是陕西地区汉族的传统小吃。水盆羊肉的正宗吃法是一碗羊肉汤配两个胡饼、一个泡馍,另一个做成肉夹馍,用大蒜或糖蒜相佐,辅以羊肉辣子,肥而不腻。胡饼在剧中数次出现,打上了浓重的唐式烙印。民间多以胡桃为馅,饼面撒上芝麻。经过高温烘烤后,松脆可口,保质期长。胡饼传入中原后,进行改良,分为有馅和没馅两种。根据食客的需要,丰俭随意。没馅的类似于馍,有馅的与烧饼相近,馅料或荤或素,或咸或甜。《唐语林》载:“时豪家食

次,起羊肉一斤,层布于巨胡饼,隔中以椒、豉,润以酥,入炉迫之,候肉半熟食之,呼为古楼子。”这样的羊肉馅饼,不是普通人家能够消费的。

在《知否知否应是绿肥红瘦》中出现了玫瑰酥饼、莼菜鲈鱼羹、肘子、樱桃煎、冰酥酪等美食,而在《清平乐》中则有蜜饯果子、炙羊肉、鱼蓉粟米羹、荔枝白腰子、菜羹意葫芦等美食。据史料记载,这些美食基本上都是宋代流行的饮食。尤其是宋代的制糖工艺发达,设有“蜜煎局”来专门制作蜜饯果子,从而让蜜饯果子的制作更加精细,并发展为蜜渍、蔗糖干制这两大类制作方法。在《清平乐》中看到的蜜饯果子,和我们今天吃到的蜜饯食品很接近了。

4

香道

唐宋两代焚香都是生活风尚

在这几部电视剧中,都出现了焚香。唐朝是一个繁盛的时代,拥有充足的香药,香品在制作和使用上进入了精细化和系统化的阶段。成熟的和香技艺及对药理的理解和应用,药香配方和制成工艺已基本完善。孙思邈所著《千金要方》中仅“熏衣香”就有五首。另《千金翼方》《广济方》《外台秘要》中都有大量记载,依据药方制出的成品香有香丸、香饼、香粉和香膏等形式,并且用法各异,除熏烧外,还有内服、口含、佩戴、沐浴、涂抹等法。在《长安十二时辰》中李必与檀棋有个对话:“长安城内惯用香

者就十之一二,有数十万。”

此外,在《长安十二时辰》中,闻染的闻记香铺中有“降芸神香”,据称其香味“浓烈犀利,闻之难忘”。“芸”即为芸草,又名芸香草,气味浓郁,留香能力强,长年气味香飘,久存不散,这属于唐代常见香料。唐朝香事的繁盛,除广为贵族喜爱的沉香外,降真香、玄参、芸香、藿香、郁金、甘松、乳香等均是常用的香料。其中,降真香也叫降神香,与电视剧中的“降芸神香”相类似。文学家嵇含所著的《南方草木》中记载过这样一段话:“叶细长,茎如竹根,极坚实,重重有皮,花白,子黑,置酒中,历二三十年不腐败,其茎截置烟焰中,经时成紫香,可以降神。”上述可证,降真香很早就被人用作香料烧之,也很早就有“降神”美名。

至宋代,中国香文化发展到了最鼎盛时期,“焚香”逐渐成为社会各阶层都参与的生活风尚。《清明上河图》中就刻画了很多香铺,如“刘家上色沉檀拣香铺”就是一个专营高档沉香和檀香的香铺,它们的存在印证了当时用香的普遍性,也在一定程度上反映了当时的香文化普及度比较高。



《知否知否应是绿肥红瘦》剧照。

5

花道

宋代的花道借物言志

在《知否知否应是绿肥红瘦》和《清平乐》中,多次出现插花的场景,而且剧中也介绍,插花是当时上层社会比较流行的一门技艺。花道形成在隋末唐初,用于寺庙供养。之后逐渐进入宫廷,然后在民间流行开来。在当时,花道不仅是插花、园林的布置,甚至簪花都是花道的体现,还出现了《花九锡》《春盘赋》等专门讲花道的书籍。

到了宋代,花道发展到鼎盛时期,已经形成了一种专门的艺术类别,出现了文人花道。苏辙的《戏题菊花》写道:“春

初种菊助盘蔬,秋晚开花插酒壶。”

杨万里的《赋瓶里梅花》也写道:“胆样银瓶玉样梅,此枝折得未全开。为怜落莫空山里,唤入诗人几案来。”



▲《清平乐》剧中插花场景。

6

茶道

唐代的茶汤是“重口味”

在《清平乐》《知否知否应是绿肥红瘦》《长安十二时辰》中都出现了茶道,但是那时候的茶与现在的茶相差很大。

唐代的茶汤混合了葱、姜、花椒、大枣、桂皮、橘子皮、薄荷叶等料物,另外还要往茶汤里加盐,有点儿“重口味”。而宋代的点茶则是在喝茶前要把团茶、饼茶撬开,再放在炉火上烤后,放入茶臼中捣碎,用小石磨磨成粉末。在点茶前,先用瓶煎水,而后将研细茶末放入茶盏,放入少许沸水,先调成膏,然后才到点茶。点茶时通常用的是执壶往茶盏点水,点水时,要有节制,不能破坏茶面,犹如蜻蜓点水,故称点茶。

而我们现在喝茶用的则是泡茶的方法,这种喝茶的方法是从明代开始兴起的,一直沿用至今。



▲《知否知否应是绿肥红瘦》剧中的茶具。

据《济南日报》