



从古扇里感受夏日清凉

夏季，古人只能用扇子来对付高温。传统扇子可分为蒲扇、羽扇、团扇、折扇这四类，悠久的历史赋予了它们不同的功能与气质，也使它们从简单的驱暑工具升格为承载中华夏日文化的特殊工艺品。

1 羽扇：轻巧儒雅



今人知道羽扇多是因为诸葛亮。羽扇是古代文人最青睐的扇种，因为穷人多用蒲扇，贵族用五明扇，羽扇则不分贵贱。根据西晋文学家陆机的《羽扇赋》描述，战国时期宋玉就“操白鹤之羽以爲扇”，时人质疑其“奚取于鸟羽？”宋玉为此做了一番解释，并提出“其在手也安，其应物也诚；其招风也利，其播气也平。混贵贱而一节，风无往而不清。”

宋玉出身贵族，其所用的鹤尾扇算是很高级了，其实古代民间羽扇所用的材料都是极易获取的鹅毛或雁翎，这一类扇子统称

为鹅毛扇。晋代鹅毛扇用羽八到十多支不等，羽毛还各有各的名称，如“千金”“合度”“阔度”“大屏”“二屏”“刀翎”。从选材上看，羽扇从较为普通的鹅毛、雁翎，逐渐拓展到雉尾、雕翎、鹰翎、孔雀翎等。据了解，东晋顾恺之的《斫琴图》（宋摹本）上绘有一持扇童子，其所持一长柄

翅状器物，应为当时的羽扇。

唐宋时期文人用扇的风尚有所消退。到了明代，由于士人法古魏晋，羽扇再次流行。明代一些绘画中出现了如《斫琴图》上的羽扇，但扇柄较之更短。

由于距今时间较近，现存羽扇文物和文献基本都是清代的。据近代文人王廷鼎所著《杖扇新录》记载：“咸同以来，都下盛行雕扇（一种羽扇），王公大臣皆用之。一羽长尺外，阔一二寸。扇形长方，一扇列九羽为率，价须十金。若七羽、六羽者尤贵。”

清代羽扇还大量出口国外，如今在欧美许多博物馆中都能看到极为精美的清代出口羽扇，它们显示出高超的制作工艺。

2 蒲扇：古拙大气



蒲扇自古以来就是民间最常用的扇子。制作蒲扇用的蒲葵生长于热带和亚热带地区，西晋文

学家、植物学家嵇含在其著作《南方草木状》中记载：“蒲葵如栟榈而柔薄，可为葵笠，出龙川（今广东龙川县）。”由于蒲葵原产地离中原较远，所以学界普遍认为蒲扇的出现应晚于羽扇。

蒲扇的制作工艺并不复杂，先是选择柄长30多厘米、色泽浅碧的葵叶，摘后日晒约20天，干后色泽变白；再以水洗、烘干，并以重物压平；然后随葵叶的大小，剪成不同规格的圆形，再以篾丝、

丝线缘其边，仍用其葵柄为扇柄。

从收藏角度看，多数蒲扇工艺价值都较低，但市场上的蒲扇品种很多，其中也不乏一些可用作收藏的，比如玻璃白蒲扇、漂白编织蒲扇、烙画蒲扇等。

人们多认为蒲扇难登大雅之堂，实则不然。2012年时，北京一场拍卖会上出现了一把晚清编织蒲扇，其最终以11.5万元成交，这么高的价格在各类古扇拍卖中并不多见。

3 团扇：华丽柔美



团扇又称宫扇，是一种以圆形为基础形状的有柄扇，因其扇面材质多为绢，所以也称纨扇。西汉女诗人班婕妤在《怨歌行》中唱道：“新裂齐纨素，皎洁如霜雪。裁为合欢扇，团团似明月。”这里的合欢扇指的就是团扇。团扇在唐宋时期大行其道，唐代的仕女图上经常出现团扇。到了南宋，画团扇、卖团扇、藏团扇之风盛行，由此出现了团扇铺和专业的画扇商。明清文人墨

客题画团扇已成为一种时尚，拍场上一些近现代名家题画的团扇经常卖到数十万乃至上百万元。

古代团扇形状千变万化，有椭圆形、桐叶形、蕉叶形、花瓣形、瓜棱形、马蹄形等。团扇起初男女皆可使用，宋代以后由于羽扇重新出现，折扇又逐渐流行，团扇就成了宫廷妇女的标配。

故宫博物院现藏黄色缂丝凤

栖梧桐图团扇，为双面缂，缂工细致入微。缂丝是中国传统丝织工艺品种之一。在清代，缂丝工艺被广泛运

用于团扇制作上，且工艺较前代有了很大的发展，其中之一就是创造了双面“透缂”技术，使织物两面的花纹相同。由于缂丝工艺繁复，一件成功的作品，消耗人力物力非常巨大，故有“一寸缂丝一寸金”之说。

4 折扇：潇洒轻便



折扇最早出现于汉末，两晋及南北朝时期称作“腰扇”或“叠扇”，如《南齐书》中提到“褚渊以腰扇障日”，南朝乐府民歌《夏歌二十首》中唱道：“叠扇放床上，企想远风来。”

历史上，折扇的流行很大程度上要归功于皇帝。在影视剧中，乾隆皇帝走到哪儿都要拿一把折扇挥来荡去，还称其为“御扇”。其实不只是乾隆，据史料记载，明永乐皇帝也特别喜欢折扇，他曾命令内务府大量制作折扇，并在扇面上题诗赋词，分赠予大臣。在皇帝的提倡

下，明永乐当朝折扇大贵，民间也纷纷效仿，文人们学着互赠题诗折扇，表喻友情。

清代折扇扇面有白纸三矾的、五色的、糊香涂面的、捶金的、洒金的，极尽华美。扇骨选材更是花样百出，有象牙

的、玳瑁的、檀香的、沉香的、棕竹的。扇骨工艺则有螺钿的、雕漆的、漆上洒金的、退光洋漆的，还有一种镂空边骨，内藏极细小的三十二张牙牌的；有的折扇镂空通身，填满异香，空圆钉铰中还藏着极小的骰子；还有的扇骨模仿燕尾形状，骨钉铰藏在里面，外表一点儿痕迹也看不出来。这些奇异折扇的出现，使得扇骨成了后世一大收藏项目。

总之，扇子在古代不仅仅是驱暑之物，更是观赏性极佳的文玩。据《西安晚报》

名家逸事

画家中的美食家



黄永玉作品《打牙祭》。

文人多爱美食，画家尤其甚。元代倪瓒是“元四家”之首，他曾撰写过一部饮食著作《云林堂饮食制度集》，书中收录了大约五十种菜肴和面点的制作方法，其中最著名的一道佳肴叫烧鹅，做法独特，被称为“云林鹅”。

张大千堪称民国画坛第一美食家，他曾说“我善烹调，更在画艺之上。”他一生四海为家，不管到哪里，每天的餐桌上必须有一碗肉，而且每隔两天一定要吃点红烧肉、冰糖肘子、东坡肉之类的肥肉来解馋。在他亲自撰写的食谱《大千居士学府》中，记载了十几道他最爱吃的家常菜：粉蒸肉、红烧肉、水铺牛肉、回锅肉、绍兴鸡、四川狮子头、金钩白菜等。书中还包括他制作的一日三餐食谱和宴客记录，几乎可以媲美袁枚的《随园食单》。

刘海粟先生性情随意，从不忌口，也不挑食，除了蔬菜外，他对糟猪脚爪、走油蹄膀和茶叶蛋情有独钟。据说，1988年7月实现“十上黄山”的宏愿时，他每天总共要吃10只茶叶蛋！有人把刘海粟的“吃经”归纳为十六个字：宽宏达观，宠辱不惊；美食当前，照吃可也。

对待美食，黄永玉和刘海粟的态度一样旷达、随

性。在长篇自传体小说《无愁河的浪荡汉子》中，黄永玉多次描述了“吃”的魅力。比如，“这一边疏疏落落几间临河吊脚楼，门面上摆着三两张小饭桌，桌上筷子筒、盐辣罐和另一张庄重的桌子上陈列的辣子炒酸菜干、干辣子豆豉油烹小鱼干、辣子炒萝卜丝、青辣子炒牛肉丝、腌萝卜、腌辣子，这些大盘子盛着的东西都盖着纱布，跟两口青花瓷酒坛，路过的人都要瞥上两眼。”

吴昌硕也非常爱吃，晚年如果有人请吃席席，他必到，到了必大吃，吃完回家一定胃痛。晚年号大聋的吴昌硕声称耳聋，来客说话，他一概不答言。但家人若低声说到缶翁贪吃，他必声辩不认多吃。

漫画家丁聪也是一位美食家。他最喜欢吃上海本帮家常菜，特别是红烧肉，当然还有大闸蟹。他晚年有句名言：“不能吃肉，活着还有什么意思。”有一年，上海一名记者向那时已八十多岁的丁老讨教养生秘诀，丁老笑咪咪地答：“我讲了你们也不会登出来的。”记者立马表示一定会刊登。丁老说：“一是喜欢吃肉；二是要喝酒；三是不吃素菜和水果；四是不运动。”记者听罢眼睛瞪得圆圆的，一时无语应答。晚综

民间收藏

“孟宗进笋”火花

19世纪末至20世纪初，华商在日本开办的庄玉波洋行出口了大量火柴，这些火柴的商标图案大都带有浓郁的中国文化特色，其中有“孝子火柴”，主图为一孩童端着一大盆刚掘出的竹笋，飞快地往家里赶，左右侧分别写有“孝子火柴”“孟宗进笋”字样。

“孟宗进笋”源自“二十四孝”故事。孟宗是三国时江夏人，他幼时丧父，寡母做针线活供他读书。有一年冬天，母亲病重，很想吃鲜笋。孟宗四处求购都没买到，万般无奈下跑到住宅旁边的竹林中哭泣。谁知他的



一片孝心感动了上苍，随着泪水洒落，地上竟奇迹般生出了许多竹笋。孟宗喜出望外地摘了鲜笋回家，母亲吃了鲜笋病体迅速康复。乡人得知后，四处传说这个故事，孟宗也因此得了“哭孝子”的美名。晚综