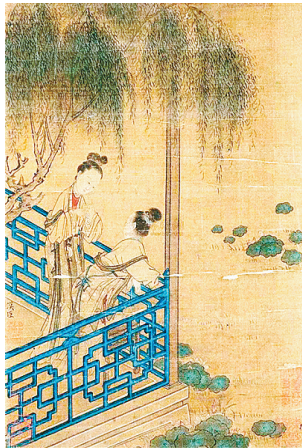


## 书画欣赏

## 赏《消暑图》 感受古人的清凉夏日

夏季已经来临。古代没有空调，避暑得找一棵大树，尤其是槐树，作为庭院常用的特色树种，其枝叶茂密，绿荫如盖，特别适作庭荫树。宋代佚名画家的《槐荫消暑图》，就展现了宋人在槐荫下度夏的惬意。

中国古代的《消暑图》流传下来的有许多，诸如《草堂消暑图》《荷塘消暑图》等。画里展示的消暑生活，是今天的我们想要而不可得的。



《荷塘消暑图》(宋) 苏汉臣 作



《槐荫消暑图》(宋) 佚名 作



《荷亭消暑图》(明) 尤求 作



《凉亭消暑图》(元) 倪瓒 作

宋代佚名画家的《槐荫消暑图》里，炎炎夏日，一处槐荫下，一高士平卧榻上，上衣半解，袒胸露乳，闭目酣睡；榻边一条案上摆着香炉、蜡台、书卷等物品，可能高士睡醒后在此读书赏画。此图人物、床榻、条案、文房清玩刻画入微，极富艺术表现力。在笔墨上，行笔飘逸柔美，气韵清新优雅，人物和背景勾勒细致，烘染细腻，体现了画家细致的观察力和深厚的绘画功底。

元代画家刘贯道也画过一幅《消暑图》，里面有一张大躺椅，大得可以算是一张床了……画里还有两个举着长柄扇的侍女，画中庭院优雅朴素。据说这幅《消暑图》许多人研究过，画里各类器物，乐器、酒器等都经后人考证过，各种器物看似随意却很讲究，彰显着一种自然的情怀。

天热难挨，所以需要许多附属品。现在的我们度夏有三件宝：空调、wifi、冰西瓜，古人则多为煮

茶煮酒。其实从养生的角度讲，古人这样的做法更为健康，也更符合消暑解暑的原理。实际上，大热天喝热茶是件很爽的事情，不信你也可以试试。

天一热，女性就可以穿裙子了。美人消暑，衣襟半露不露，确实很有意境。看看明代画家尤求的《荷亭消暑图》，明明热得不行，却让人觉得凉风习习，很自在。古人的生活节奏比较慢，反正天热也干不了活，索性就看云卷云舒，享天伦之乐。诸如“竹深留客处，荷净纳凉时。公子调冰水，佳人雪藕丝”这样的诗句，让人感觉浪漫。

夏天深山是纳凉的好去处，古人都喜欢往深山里跑。元代画家倪瓒的《凉亭消暑图》，这幅画的面面淡寂舒朗，天边大雁飞过，近处树下凉亭内，两人许是把酒言欢，或者谈天说地，感觉很惬意。你感受到了吗？

据《西安晚报》

## 经典解读

## 瓜瓞绵绵

“瓜瓞（音 dié）绵绵”是一个成语，来源于《诗经·大雅·绵》，原文是这么说的：“绵绵瓜瓞，民之初生，自土沮漆”。

“瓜瓞绵绵”是什么意思呢？这首先需要搞清楚什么是“瓜”，什么是“瓞”。“瓜”是长在地上的果实，段玉裁《说文解字注》中说：“在木曰果，在地曰瓜”，“瓜”的本义是挂在藤上的葫芦状果实；而“瓞”则是小瓜，特别指一串绵绵不绝的小瓜。搞清楚了“瓜”和“瓞”，就能知道“瓜瓞绵绵”是什么意思了，它指的是一根连绵不断的藤上结了许多大大小小的瓜。后来它又被拿来形容人，指一个人子孙繁荣昌盛、后代兴旺发达。

回过头来再解释《诗经·

大雅·绵》中的那句话，就很容易了，它说的是周人祖先创业的故事。周人的祖先最早住在沮水、漆水旁边，周太王古公亶父带着大大小小的周人，挖窖开窑、筑屋建堂，像藤蔓上连绵不绝的瓜一样，生息繁衍、艰苦创业、世代传承。中国的老祖先还创造性地

用图案来表示瓜瓞绵绵，图案一般有两种，一种是藤蔓上枝叶和瓜果互相联结；另一种则加上了蝴蝶图案，取“蝶”与“瓞”同音。

瓜瓞绵绵还被用在民国时期的结婚证书上，证书上写道：“两姓联姻，一堂缔约，良缘永结，匹配同称。看此日桃花灼灼，宜室宜家，卜他年瓜瓞绵绵，尔昌尔炽。谨以白头之约，书向鸿笺，好将红叶之盟，载明鸳谱。此证”。意思就是，你们两家联姻、结成良缘，是非常般配的。在桃花盛开的时候，你们举行婚礼，祝你们将来子孙像瓜蔓一样绵延、世代昌盛。将白头到老的约定写在纸上，就像红叶题诗一样记载于鸳鸯谱上。以此证明。

据《西安晚报》



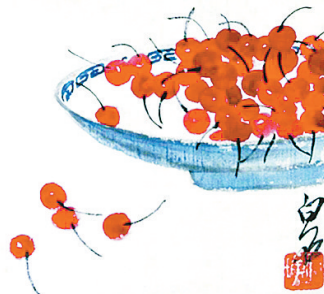
## 传统文化

## 樱桃:古代的礼制之果

“荧惑晶华赤，醞糊气味真。如珠未穿孔，似火不烧人……琼液酸甜足，金丸大小匀。”唐代大诗人白居易用这样的诗句，道出樱桃的形与味。樱桃在古代中国，是礼制文化的一抹庄严红色，在祭祀先人、赏赐重臣、进士“樱桃宴”的背景里画下家国治理的符号。

梁宣帝在其《樱桃赋》里吟诵“懿夫樱桃之为树，先百果而含荣”。耀眼的外观与先百果而成熟的特质，让樱桃享有仙果之誉，跻身皇宫果品。贵族专供的樱桃园配有专人看守，防止鸟雀偷食。中国古代帝王秉持“道器合一”的思想，宣扬器物里蕴含天地伦理，以器物（包括食物）的分配和使用来确定等级和维持秩序。杜甫在大历元年的《解闷十二首》里就把荔枝与樱桃这两种水果作对比：“先帝贵妃今寂寞，荔枝还复入长安。炎方每续朱樱献，玉座应悲白露团。”前者是权贵一时心血来潮，后者则代表着长久且正统的秩序礼仪。

秩序礼仪的第一种场景，是把新鲜收获的樱桃先用于祭祀，这是一种顺应自然时令的祭祀活动，又叫“荐新”，《礼记·月令》里即有：“羞以含桃，先荐庙宇”。到了汉朝时，正式将樱桃荐新从古礼变成汉制。据《汉书·叔孙通传》记载：“古者有春尝百果，方



齐白石的樱桃画。

今樱桃熟……因取樱桃献宗庙。上许之。诸果献由此兴。”

“荐新”之后才可“尝新”。樱桃的第二种礼用是赏赐官员。再以唐朝为例，樱桃果红耀之时邀请重臣体验摘樱桃之乐，大摆宴席欢庆，吃饱喝足再送点樱桃带回家，已成宫廷传统。《太平御览》里有：“四年夏四月，上与侍臣于树下摘樱桃，恣其食，未后于葡萄园大陈宴席，奏音乐至晦，每人赐朱樱两笼。”被赐“朱樱”是荣耀身份和社会地位的体现，所以在流传下来的唐代诗词中，有关樱桃的有一百多首，许多都与垂谢赐樱桃有关，作者不乏白居易、杜甫、韩愈、李商隐等名家。

除了用樱桃祭先人、赐大臣，唐代还流行一种听起来就格外美好的宴席——樱桃宴。中进士、升官答谢宴，都有樱桃的重头戏。凡此种种，都是食物带给人们的仪式和愉悦感。 晚综

## 延伸阅读

## 有关樱桃的美食烹饪文化

樱桃风味独特又迷人，几乎可以和一切甜点搭配，从樱桃塔、樱桃派、樱桃慕斯、樱桃蛋糕到樱桃酱以及樱桃口味冰淇淋，甜中回酸的樱桃口感能赋予甜点清新的味道。用樱桃佳酿，给美酒中注入果香也是备受欢迎的做法，如樱桃酒酿、樱桃白兰地、樱桃可利酒等，东西方都有自己的樱桃酒。同样贯穿东西方的樱桃美食是以樱桃入菜。著名的法国料理樱桃鹅肝，将闪烁着红亮光泽的樱桃果包裹在细腻的鹅肝外，外形宛如一颗硕大的樱桃。绵软细腻的鹅肝酱与清甜爽滑的樱桃果一起入口，口感微醺。

文学作品中最有名的一道樱桃菜莫过于金庸所著《射雕英雄传》里，黄蓉为

洪七公所做的荷叶笋尖樱桃汤——“碧绿的清汤中浮着数十颗殷红的樱桃，又飘着七八片粉红色的花瓣，底下衬着嫩笋丁子，红白绿三色辉映，鲜艳夺目……荷叶之清、笋尖之鲜、樱桃之甜，那是不必说了，樱桃核已经剔出，另行嵌了鹤鹑肉……”洪七公对此汤赞不绝口：“这汤的滋味可真不错。十多年前我在皇帝大内御厨吃到的樱桃汤，滋味可远远不及这一碗了。”

历史上樱桃菜也确实进过御厨。《御茶膳房档》里记录了一道山药油炖樱桃肉的宫廷菜，制作人是苏帮名厨。据德龄《御香缥缈录》的记载，樱桃肉是慈禧晚年特别喜爱的一道菜。

据《北京日报》