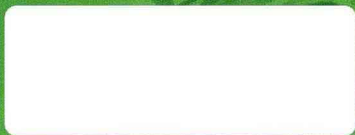


中國書畫 中華意象

花木趣談

杜華平 著



中國書畫 中華意象

花木趣談

杜華平 著



由國學大師以深入淺出的手法 精心編寫的中華傳統文化通識讀物

《文史中國》叢書共38本，分為四個系列：“文化簡史”（10本）、“世界的中國”（10本）、“中華意象”（8本）、“輝煌時代”（10本）。四個系列互相聯繫，同時又自成體系，為讀者多視角多側面地展示中華文明。

“**中華意象**”系列選取最能夠體現中華民族主體思想的、具有象徵意味的意象，進行深入的解析。

《花木趣談》

本書介紹了花木在人們衣、食、住方面的用處，花木的文化內涵，有關花木的民間習俗的由來，以及各種場合送甚麼花為宜和送花木的禁忌等。

ISBN 978-988-15881-8-0



9 789881 588180



香港中和出版有限公司
Hong Kong Open Page Publishing Co., Ltd.

HK\$ 55.00

中華書局 中華意象

花木趣談

杜華平 著



香港中和出版有限公司
Hong Kong Open Page Publishing Co., Ltd.

責任編輯 劉 瑩
裝幀設計 彭若東 閔 鵬
責任校對 江蓉甬
排 版 潘斯麗
印 務 馮政光

書 名 花木趣談
叢書名 文史中國
作 者 杜華平
出 版 香港中和出版有限公司
Hong Kong Open Page Publishing Co., Ltd.
香港鯉魚涌英皇道 1065 號東達中心 1304 室
香港發行 香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路 36 號 3 字樓
印 刷 中華商務聯合印刷（廣東）有限公司
深圳市龍崗區平湖鎮春湖工業區中華商務印刷大廈
版 次 2012 年 2 月香港第一版第一次印刷
規 格 32 開（140mm×203mm）144 面
國際書號 ISBN 978-988-15881-8-0
© 2012 Hong Kong Open Page Publishing Co., Ltd.
Published in Hong Kong

本書由北京中華書局、上海古籍出版社授權本公司在中國內地以外地區出版發行。

目 錄

| | |
|--------------------------|-----------|
| 引言：為愛名花抵死狂 | 7 |
| 第一章 花木與日常生活 | 11 |
| 餐芳饌葩 | 11 |
| 靈草去沉痾 | 18 |
| 隔牖風驚竹 | 23 |
| 第二章 花木的文化內涵 | 33 |
| 花草喻品性，在草木中取友 | 33 |
| 通情的草木，多情的文人 | 40 |
| 出塵的花草，圓滿人生不可或缺 | 47 |
| 茂密的花草，歷史巨變的陪襯 | 53 |
| 第三章 花木與文學藝術 | 59 |
| 花木入丹青 | 59 |
| 詩詞詠草木 | 68 |
| 插花藝術 | 78 |
| 陶瓷藝術與自然花卉 | 89 |

| | |
|-------------------|-----|
| 第四章 花木與民間習俗 | 99 |
| 司花之神 | 99 |
| 木魅花精 | 106 |
| 花曆 | 116 |
| “餞花節”與花朝節 | 125 |
| 中國花語 | 132 |
| | |
| 深入閱讀 | 143 |

引言：為愛名花抵死狂

中國當代作家汪曾祺到美國訪問時，特別注意到“美國松樹也像美國人一樣，非常健康，很高，很直，很綠。美國沒有蘇州‘清、奇、古、怪’那樣的松樹，沒有黃山松，沒有泰山的五大夫松”。對此，汪曾祺作了精彩的解釋：

中國松樹多姿態，這種姿態往往是災難造成的，風、雪、雷、火。松之奇者，大都傷痕纍纍。中國松是中國的歷史、中國的文化和中國人的性格所形成的。中國松是按照中國畫的樣子長起來的。（《花草樹》）

汪曾祺意識到的就是花木與文化、與民族性格的關聯。

李漁在《閑情偶寄》中說：“一切花竹，皆貴少年，獨松、柏與梅三物，則貴老而賤幼。”“歲寒三友”中的“二友”——松、梅，外加柏樹，這“三物”在中國花木文化中是舉足輕重的，與它們相比，李漁認為別的花木不過是“時花弱卉”而已。他說：一座園林，要是僅有柳、竹及其他草花，而沒有十數棵“老成樹木”（即松、柏、梅）在其間主宰，則簡直如同坐在一群兒童女子之間，雖能得到快樂，在情感上獲得滿足，卻因近旁缺少可以求教的老師，而難以在學問、道德上長進。把李漁的觀點再加擴展，可以歸納出以下認識：

首先，人類與植物的關係最早應該源於實用目的。在這個地球上，人類一直以來就與花草樹木為伴。不說人類通過植物的光合作用而享受的天然大氧吧，就從吃、穿、住、行、玩等基本生活需求來看，幾乎沒有哪方面不仰賴於植物資源。先民很早就知道許多植

物的果實可以充飢，葉片可以障體，枝幹可作工具，有些植物甚至還有療病等功效。早期人類社會生產的一個重要方面，就是為了滿足上述種種需要而採集堪用的植物。

人類為了從植物中取資，而與植物發生不斷深入的接觸，這是文化發展的一個方面。一些早期文學作品的關鍵信息往往就在此，如《詩經》中一篇非常適合改編成現代舞蹈的名作《秦風·采芣苢》，今天看來仍然不失為優秀的詩歌作品：

採採芣苢，薄言採之。採採芣苢，薄言有之。採採芣苢，薄言掇之。採採芣苢，薄言捋之。採採芣苢，薄言袺之。採採芣苢，薄言負之。

讀著這篇節奏明快、情調歡快的名詩，我們彷彿進入了詩人描寫的芳草如茵的曠野，不覺心曠神怡。然而根據聞一多先生的考證，詩中所歌唱的芣苢實際上是草藥“車前草”。車前草對婦女小產很有療效，故此，聞一多先生指出：這群婦女採集車前草的勞動，那歡快的節奏背後更深刻的內涵是對生育子女的熱情期待。也就是說，詩中的車前草本來並不是審美意義上的一般芳草，而是很有實用價值的植物。

其次，當社會發展到一定程度，人類不滿足於僅僅從實用的需要看待身邊的萬事萬物，於是，開始把花木當作可以觀賞的審美對象。因為這種新的態度，人類得到了審美和情感的滿足，生活增添了自然情調和清純氣息。從此，愛花、賞花、種花、護花、寫花、畫花、說花、研究花的各種文化活動便漸次展開。

傳說晚唐羅虬所撰的《花九錫》標誌著賞花進入專業境界。羅虬把躑躅（即杜鵑花）、望仙（又名迎春花）和其他普通的山木、野草

和蘭、蕙、梅、蓮等區別開來，認為只有後者才用得著“披襟”而賞、“九錫”而待之。他第一次提出了賞花、供花的整套方法，即“九錫”：一重頂帷（障風），二金錯刀（剪折），三甘泉（浸），四玉缸（貯），五雕文台座（安置），六畫圖，七翻曲，八美醕（賞），九新詩（詠）。

宋代以來，愛花、賞花風氣大盛，而且專業花事撰著大量湧現，各種花經、花譜一時蔚起。南宋吳曾的《能改齋漫錄》記時人丘浚在著牡丹書《洛陽貴尚錄》十卷外，又撰《牡丹榮辱志》，站在天道、地利、人慾的高度，為牡丹列出了榮辱之事。

晚明袁宏道撰插花專著《瓶史》，他認為一般人附庸風雅，“每一花開，緋幕雲集”，但“辱花者多，悅花者少”。為此，他列出“花快意十四、花折辱二十三”，前者為：明窗，淨几，古鼎，宋硯，松濤，溪聲，主人好事能詩，門僧解烹茶，蘇州人送酒，座客工畫花卉，盛開快心友臨門，手抄藝花書，夜深爐鳴，妻妾校花故實；後者為：主人頻拜客，俗子闖入，蟠枝，庸僧談禪，窗下狗鬥，蓮子胡同歌童，弋陽腔，醜女折戴，論升適，強作憐愛，應酬詩債未了，盛開家人催算賬，檢《韻府》押字，破書狼藉，福建牙人，吳中贗畫，鼠矢，蝸涎，僮僕偃蹇，令初行酒盡，與酒館為鄰，案上有黃金白雪，中原紫氣等詩。

總之，人們，尤其是文人士大夫長期在花前樹下或者一杯清茶，吟詩作賦，或者結社聚友，論道談天，久而久之，令花木也染上了文人的氣息，變為風流蘊藉的清物。

第三，中國的花木文化首先是朝精英文化方向發展。那些在仕途

上奔競、“心為形役”的士人，心底不自覺地湧起莊子“山林歟，皋壤歟，使我欣欣然而樂歟”的情感。他們以走近自然，欣賞花木的方式調節身心，在花木中重新找回迷失的自我，得到精神的回歸和靈魂的安頓，陸游“為愛名花抵死狂”（《花時遍遊諸家園》）、龔自珍“三生花草夢蘇州”（《己亥雜詩》）意即在此。

在儒家文化熏陶下，中國人往往還把花木與人的精神境界、修養層次聯繫起來。松、柏、竹、蘭最早獲得君子的雅號，菊、蓮、梅等也陸續進入這個範圍，它們在中國花木中享有至尊地位。

總之，在精英文化的視野中，花木是中國文人的精神象徵，而不再是純粹的自然生命。也正因為這樣，花木文化必然與社會、歷史內容相關聯，成為文化的載體。

第四，花木文化在精英文化的培育下融入了民族傳統，它也在走向民間，進入民俗，其表現是多方面的：民間技藝如傢具製作、刺繡等滲透著濃鬱的花木文化氣息；花神、花精之類故事層出不窮；把花融入民間生活的花朝節，熱熱鬧鬧地從古代走到近代；把花作為人際交往手段，在花的陳設和饋贈中形成一套花語系統，更迫使社會成員不得不學習花木文化知識……

如此看來，學習中國花木文化要站在較高的層次上，以便全面把握它的豐富信息。目前介紹花木的讀物不少，我們在借鑒其他學者的研究成果的基礎上，系統總結中國花木文化的內容，希望用較為輕鬆有趣的方式，與讀者一道分享。

花木與日常生活

說起花草樹木，人們首先想到的是它們的審美價值，好像它們只是超乎功利的玩物，是有錢人、有閑人的享受。其實不盡然，花木還有其非常實用的一面，我們的食物、衣物、居住環境等便多取資於花木。

餐芳饌葩

說到花木的食用價值，不妨先引段故事。曾在慈禧太后身邊做過幾年女官的唐裕德齡，在其英文著作《御香縹緲錄》中有一節記述慈禧愛花、食花之事，寫得非常細膩和生動：“太后的愛好花卉是很有科學家的風度的，伊決不僅以觀賞為己盡愛好之能事；伊對於無論哪一種花，都想充分地利用它們。譬如把各種鮮花採去給那些做繡作的女工當標本，把玫瑰花鳳仙花的液汁製成化妝用品等，都是很有意義的。”接下來，作者詳細



慈禧太后著色照片，背景有菊花

地描述了慈禧以菊花入食的情形：

先把那一種名喚雪球的白菊花採下一二朵來，大概是因為雪球的花瓣短而密，又且非常潔淨，所以特別的宜於煮食；每次總是隨採隨吃的。採下之後，就把花瓣一起摘下，揀出那些焦

黃的或沾有污垢的幾瓣一起丟掉，再將留下的浸在溫水內洗上一二十分鐘，然後取出，再放在已溶有稀礬的溫水裡漂洗，末了便把它們撈起，安在竹籃裡瀝淨，這樣就算是端整好了。

第二步當然便是煮食的開始。太后每逢要嘗試這種特殊的食品之前，總是十分的興奮，像一個鄉下人快要去赴席的情形一樣。

吃的時候，先由御膳房裡給伊端出一具銀製的小暖鍋來……那暖鍋裡先已盛著大半鍋的原汁雞湯或肉湯，上面的蓋子做得非常合縫，極不易使溫度消失，便是那股鮮香之味，也不致騰出來。其時太后座前已早由那管理膳食的大太監張德安好了一張比茶几略大幾許的小餐桌，這桌子的中央有一個圓洞，恰巧可以把那暖鍋安安穩穩地架在中間；原來這桌子是專為這個意義而設的。和那暖鍋一起打御膳房裡端出來的是幾個淺淺的小碟子，裡面盛著已去掉皮骨、切得很薄的生魚片或生雞片；可是為了太后性喜魚的緣故，有幾次往往只備魚片，外加少許醬醋。

那洗淨的菊花瓣自然也一起堆在這小桌子上來了。於是張德便伸手把那暖鍋上的蓋子揭了起來，但並不放下，只擎在手裡候著，太后便親自揀起幾許魚片或肉片投入湯內，張德忙將鍋蓋重複蓋上。這時候吃的人——太后自己——和看的人——我們那一班——都很鄭重其事地悄悄地靜候著，幾十道的目

光，一起射在那暖鍋上。約摸候了五六分鐘，張德才又前去將蓋子揭起，讓太后自己或我們中的一人將那些菊花瓣的量抓一把投下去，接著仍把鍋蓋蓋上，再等候五分鐘，這一味特殊的食品便煮成了。……

魚片在雞湯裡燙熟後的滋味，本來已是夠鮮的了，再加上菊花所透出來的那股清香，便分外覺得可口；而菊花的本身，原是沒甚滋味的，但經雞湯和魚片一渲染，便也很鮮美了。太后吃得高興時，往往會空口吃下許多去。我們站在伊的旁邊飽聞那股香味，卻很覺難受。偶然得太后慈悲，教我們把伊吃剩的分食掉，便不由歡喜得了不得，誰也不肯再講甚麼謙讓之禮，恨不得獨自吞了下去。（摘自秦瘦鷗譯本）

以上清宮故事中說到的用菊花下湯，大概是清廷御廚的一大發明，食法的精緻、考究，體現了皇家飲食文化的風格。不過，其中反映的以花為食卻並不稀奇。譬如說菊花，早在戰國時期，屈原在《離騷》中就已有“夕餐秋菊之落英”的詩句，只是“秋菊之落英”怎麼入餐，我們卻不得其詳。今天能知其詳的最早的食菊之事，大約是漢代的以菊釀酒，葛洪《西京雜記》卷三中戚夫人侍兒賈佩蘭談漢宮故事，就有以下記載：

九月九日佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，令人長壽。菊花舒時，並採莖、葉，雜黍米釀之。至來年九月九日始熟，就飲焉，故謂之菊花酒。

將菊花及其莖、葉都同時採來，摻入黍米中釀造，其事仍然出自宮廷，但流入民間應該也不會太晚。據蕭統《陶淵明傳》記，陶淵明九月九日在宅邊的菊叢中坐，“滿手把菊”，此時恰好江州刺史王弘送酒來，陶淵明“即便就酌，醉而歸”。後人把這兩件事合在一起，於是就有了著名的重陽飲菊花酒的習俗。

《西京雜記》所記的製菊花酒的方法，被宋代史鑄《百菊集譜》載入，而宋人朱翼中《酒經》所記則是“取菊花曝乾，揉碎”，可見菊花酒已很流行，製作方法已很多了。事實上，菊的食用價值還遠不止此，南朝陶弘景《本草經集註》有用菊葉製成羹的記載；南宋林洪《山家清供》記有以菊花入飯食之法：“採紫莖、黃色正菊英，以甘草湯和鹽少許焯過，候飯少熟，同煮。”

古人以花卉入食，是非常普遍的。除菊花酒外，酒中的名品還有桂花酒、醪釀花酒、石榴花酒、竹葉青酒等。用花做糕餌也起源很早，最有名的是武則天發明的“百花糕”。據明彭大翼《山堂肆考》記，有一年的花朝節，武則天率宮女遊園觀花，突發奇想，便令人採集百花，與米一起搗碎，蒸製成糕，名之“百花糕”，並頒賜群臣。花糕也因此為後世沿襲，見於記載的名品有以芙蓉花做的“雪霞羹”、用桂花做的“廣寒糕”等。此外，饌花、餐芳成了頗為風雅的生活內容，譬如眾多的花露飲品、粥食，記載於歷代的花譜、食譜及養生著作之中，若整理出來，必定蔚為大觀。



明·米萬鍾《竹石菊花圖》

其實，我們吃的五穀雜糧、瓜果蔬菜，喝的清茗、醇醪，莫不出自草本、木本、禾本，應該說植物是人類賴以生存的、最重要的食物來源，素食主義者甚至以植物為惟一的食物。作為人類基本食物的草木，如今已經被我們習焉不察，在意識中不會把它們與觀賞類的花木視為同類。譬如蕮，不過是水草，但卻是秋日江南的一道美味，尤其因晉人張翰的故事而享名。《世說新語·識鑒》記載：“張季鷹（張翰）辟齊王東曹掾，在洛見秋風起，因思吳中蕮菜羹、鱸魚膾，曰：‘人生貴得適意爾，何能羈宦數千里以要名爵！’遂命駕便歸。”為兩道時令菜，竟棄官而去，張翰的取捨中所包含的價值觀，令追求縱情適性的晉人為之一驚，更令後世文人欽羨不已。蕮菜羹，也因此成