



# 袜子史话

□ 倪方六

今日立冬,二十四节气中的立冬意味着冬天的开始。立冬日,水始冰,地始冻。枯木寒枝,溪桥青石凝霜。北国初雪霏霏,山月苍凉,雁声入梦,江南晚桂未凋。

随着天气日渐寒冷,在我国古代,为抵御严寒,古人很早就发明了“足衣”以护脚、保暖。所谓“足衣”,即今天所说的袜子和鞋。古人冬天穿的棉袜有“夹袜”“千重袜”“兜罗袜”“绒袜”等,目前存世较早的一双袜子是公元前九世纪的皮靴袜,出土于新疆塔里木盆地南缘的扎洪鲁克古墓中。

## 古人何时开始穿袜子

《左传·哀公二十五年》中记载了一个故事:卫国大夫褚师声子穿着袜子,参加卫出公的聚会,即所谓“褚师声子而登席”。因为太随便、无礼,惹得卫出公大怒,要将他的脚砍断,褚师声子吓得赶紧逃走。

这里的“襪”读作wà,是“袜”字的早期写法。东汉许慎《说文解字》称:“襪,足衣也。”从《左传》记载的这则故事可以知道,中国人穿袜子很早,先秦时人们已穿袜子了。但是,这还不是最早的穿袜子记载。

依据《韩非子·外储说左下》中的说法,至迟在“三代”时的商末,人们已穿袜子了。周文王姬昌当年率兵去攻打商朝的属国崇国,走到一个叫凤黄山的山地方时,袜带子松了,自己动手将带子系好。原文即:“文王伐崇,至凤黄虚,襪系解,因自结。”这里的“襪”,与“襪”一样,也读作wà,同为古袜字,但与今天人们穿的袜子不同,是皮质袜子。“襪”与“襪”同为皮袜,但用料不一样,有韋(韦)革之别。

《淮南子·览冥训》有这么一个比喻:“夫道之与德,若韋之与革”,可见韋与革在古时有明显的差别,韋的处理工艺更先进。具体说来,“襪”是用去毛兽皮做的袜子,而“襪”则是熟兽皮做的袜子,要柔软舒适一些,商末周文王穿的襪,便没有周后期褚师声子穿的襪好。

现代考古发现已证实,早期人们穿的袜子确为皮袜。目前存世较早的一双袜子是公元前九世纪的皮靴(zhān)袜,出土于新疆塔里木盆地南缘扎洪鲁克古墓中。

到汉朝时,袜子已流行用纺织品缝制了,人们基本不穿皮袜,现代考古出土的汉朝袜子都是布帛质地的。

“襪”旁的“襪(wà)”字的出现,也是证明。东汉刘熙在《释名·释衣服》中已使用“襪”字:“襪,末也,在脚末也。”同时还出现了“𦘔”旁的,这是“袜”的异体字,也是纺织品制作的袜子。

## 古人冬天的袜子什么样

古人穿的袜子也有冬夏与单棉之分。古人称夏天穿的袜子为“暑袜”,暑袜质地轻薄,透气性好。但古人冬天穿的袜子比暑袜款式更多,冬天穿的棉袜一般都是多层袜,夹层中纳入保暖材料。

汉代的“夹袜”就是一种棉袜,这种袜子较单层袜厚实,里外两层,故名。湖南长沙马王堆汉墓中曾出土过两双夹袜,由双层素绢缝成,袜面用绢较细,袜里用绢较粗。这是女袜,出土时放置在棺木边箱的竹筒之内,从袜子当随葬品来分析,那时袜子已是生活中必备衣物。

唐朝人冬天穿的袜子叫“千重袜”,用一层又一层罗帛缝纳而成,因此得名。从宋陶谷《清异录·衣服门》“千重襪”条所记来看,千重袜有十几层:“唐制,立冬进千重襪。其法用罗帛十余层,锦夹络之。”

宋朝人冬天穿“兜罗袜”。“兜罗”是兜罗树所结之絮,属于木棉,将之缝进夹层中,就做成了既保暖又柔软的兜罗袜。南宋陆游《天作雪戏作》中提到过这种棉袜:“细纳兜罗袜,奇温吉贝裘。闭门薪炭足,雪夜可无忧。”

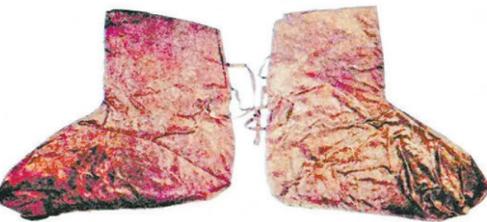
兜罗袜在宋朝很受受欢迎,北宋黄庭坚在得到晓庵禅师送的兜罗袜后,特作《谢晓庵送袜》诗表示谢意:“割草曾升马祖堂,暖窗接膝话还乡。赠行百纳兜罗袜,处处相闻入道场。”

明清时,人们已穿上了真正的棉袜——里外层之间用棉絮作为填充物的袜子。除了棉袜,还有绒袜——用羊绒做的袜子。明末宋应星《天工开物·乃服》中“褐毡”条称:“南方惟湖郡饲畜绵羊,一岁三剪毛,每羊一只,岁得绒袜料三双。”

羊绒袜曾是明末最流行的袜款。明范濂《云间据目钞》记述:“近年皆用绒袜,袜皆尚白,而贫不能办者,则用早羊绒袜,价甚省,且与绒袜乱真。”



公元前九世纪的皮靴袜  
(新疆塔里木盆地扎洪鲁克古墓出土)



西汉女式夹袜(长沙马王堆汉墓出土)

## 古代女袜有什么讲究

古人穿的袜子在款式和穿法上跟今天很不一样,古人袜口上缝有带子,如鞋带一样。长沙马王堆西汉墓中出土的两双夹袜就都有带子。系带子主要是因为袜筒较宽松,加上布帛的弹性不足,用带子系在脚脖(胫)上才不会滑落。五代马缟《中华古今注》卷中“襪”条即称:“三代及周著角襪,以带系于踝。”具体怎么系袜带子则男女有别:男袜带子由后朝前系,女袜带子由前朝后系。

魏晋时,讲究的女袜都用绛罗缝制,谓之“罗袜”。曹植《洛神赋》中所谓“凌波微步,罗袜生尘”,描写的就是当时女性穿罗袜的样子,“凌波”一词遂成古代文人笔下女袜的代称。高档女袜还会绣上图案以作装饰,《中华古今注》记载:“至魏文帝吴妃,乃改样以罗为之,后加以缘绣画,至今不易。”



清乾隆皇帝冬天穿的棉袜“绣龙纹缎袜”

隋唐时比较讲究的女袜则多用五彩锦缝制,再绣上花鸟一类图案,谓之“锦袜”。我国古代最出名的一双锦袜,大概要算唐玄宗李隆基的宠妃杨贵妃穿过的锦靴(yào)袜。所谓“锦靴袜”,就是袜筒用彩锦做的锦袜。“安史之乱”中,杨贵妃被迫自缢于马嵬驿的一棵梨树下。一位在当地开旅店的老妇拾到了杨贵妃的一只锦袜,过往客人听说后都想看看摸摸这件稀罕袜,但谁想摸就要给老妇钱。据宋乐史《杨太真外传》:“相传过客一玩百钱,前后获钱无数。”

由于流行缠足,宋代还出现了专为小脚而设计的尖头袜。缠足都有裹脚布,随之还设计出了一种无袜底的“半袜”,穿时可裹于胫,上不过膝,下达于踝。到明清时,这种半袜发展成了小脚女性的“裹腿”。

裹腿袜的防寒保暖效果极佳。清徐珂《清稗类钞·服饰》记载:“南方妇女

之裤,不紧束,至冬而虑其风侵入也,则以装棉之如筒而上下皆平口者,系于胫,曰‘裹腿’,外以裤罩之。”

## 古人进门为何要脱袜子

不仅袜子本身有讲究,古人穿袜子的规矩也不少。如对官员来说,在不同场所穿的袜子都有严格规定,颜色不能穿错。如汉朝,出席宗庙等重要祭祀活动要穿红袜子,即《后汉书·舆服志》中所谓:“祀宗庙诸祀则冠之,皆服袞,缘领袖为中衣,缘袴,示其赤心奉神也。”古人称红袜子为“朱襪”,汉代这种朱襪礼仪对后世影响很大。明清时期朱襪还是皇帝穿的袜子。《明史·舆服志二》:皇帝冕服,“襪,烏皆赤色。”在我国古代,穿袜子有规矩,脱袜更有要求,早期进门有“脱袜之制”,与进门脱鞋的“脱履之制”是一套礼俗。

在桌椅一类家具没有发明前,古人就餐、会客等都是席地而坐,所以要把鞋子先脱掉放在门口,然后才能进去。如果看到门口放了两双鞋,说明屋内有人,不宜贸然进入,听到他们高声说话后才可进去。这就是《礼记·曲礼》所谓:“户外有二屦(jù),言闻则入,言不闻则不入。”此即古人的“脱履之制”。

“脱袜之制”比“脱履之制”的敬重程度更高,如果屋里有长者或贵宾,除了脱鞋,还须把袜子也脱下,即所谓“脱袜”。不脱袜则是严重失礼。

清赵翼《陔余丛考》卷三十一“脱袜登席”条,对“脱袜之制”有专门的说明:“古人席地而坐,故登席必脱其履……然臣见君则不惟脱履,兼脱其袜。”为什么?因为“古人以跣足为至敬也。”

“跣足上堂,跪而揖”是先秦时古人的礼数,到汉朝仍很流行。据《史记·孝文帝本纪》:孝文帝死前下的遗诏中有一条:“自当给丧事服临者,皆无跣。”西晋尚书郎晋灼注称,这里的“跣”字当作“跣”:“跣,徒跣也。”

一直到唐代,进门脱袜子的要求才不被重视。但在皇家举行祭祀时,“亦尚有脱袜之制”。



## 春初早韭,秋末晚菘

白菜古称“菘”。陆游的祖父陆佃在《埤雅》里解释了“菘”的由来:“菘性凌冬晚凋,四时常见,有松之操,故曰菘。”古人认为,白菜具有松树般傲霜斗寒,凌冬不凋的特性,于是其名就用“松”字加了个草字头,成了一个“菘”字。

菘的味道究竟有多鲜美?唐朝李延寿在《南史·周顛传》中提到了一个人颠清,因清贫终日食蔬,文惠太子问他菜食何味最胜。颠曰:春初早韭,秋末晚菘。从此“春初早韭,秋末晚菘”成为形容上好蔬菜的代名词。

经霜的大白菜,才能叫作晚菘,也就是秋末初冬,白菜到了最美味的时节。白居易有诗讲到了霜打白菜的妙处:“浓霜打白菜,霜威空自严。不见菜心死,翻教菜心甜。”白菜经过了

霜冻,味道变得清甜爽口。

在唐代时,菘已遍种于洛阳民间。韩愈在洛阳当官时,与孟郊、卢仝、李贺、贾岛等形成了“韩孟诗派”。无事便聚在一起,捣弄吃喝,兴之所至再赋诗几首。

有一年冬天,他们在一起饮酒论诗,韩愈将新收获的“菘”切成细丝,和新挖出的冬笋一起慢炖,众人品尝后赞不绝口,韩愈得到夸赞后兴奋不已,写诗说:“晚菘细切肥牛肚,新笋初尝嫩马蹄”,盛赞“菘”之美味。

刘禹锡的好友周敦颐就没有“韩孟诗派”的幸运,他在被罢渝州太守后着急回到了鄂州,没有吃上当年的晚菘,这让刘禹锡遗憾地再次写诗:“只恐马驹催上道,不容待得晚菘尝。”

为了避免出现以上情况,陆游建了一座菘园,专门种白菜。他涉及“菘”的诗词足有四五十首,比如“菘芥煮羹甘胜蜜,稻粱炊饭滑如珠”“春韭碧绿韭

秋雨畦青菘”……

## 荤素咸宜,蔬中上品

俗话说:“鱼生火,肉生痰,白菜豆腐保平安。”白菜除了美味,还有食补作用。《本草纲目拾遗》中提出:“白菜汁,甘温无毒,利肠胃,除胸烦,解酒渴,利大小便,和中止嗽。”搭配得当,还会有意想不到的效果。

白菜的味道,淡雅、质朴、清甜,与其他食材搭配绝不喧宾夺主。所以清朝文人王士雄在《随食居饮食谱》中点评:白菜“荤素咸宜,蔬中上品。”

与菘常常一起出现的是芥。“盘餐莫恨无兼味,自绕荒畦摘芥菘。”芥菜味辛,搭配白菜的甜脆,再浇上米醋,甜酸脆辣香,这就是北京名菜“芥末墩”。

旧时有人介绍此菜,说其“上能启文雅之士美兴,下能济苦穷人民困

厄”。能够品味芥末墩儿的人,应该都算得上是真正性情中人,一口下去,七窍全通,大彻大悟,人生好像从来没有这么通透过,难怪袁枚把芥末墩称之为“解酒菜”。

除了芥末,当白菜和麻酱相遇,便是大名鼎鼎的“乾隆白菜”。鲜嫩大白菜,撕成片后再加芝麻酱、蜂蜜、糖、醋、盐、酱油等调制的酱汁,加以搅拌,再撒上芝麻,即告完成。除了拌白菜,乾隆皇帝对于其他白菜菜品也没少吃,他吃过的涉及白菜的菜品至少还有:清蒸鸭子火熏白菜、燕窝肥鸡白菜、鸡油煨白菜、虾米火白菜、火熏白菜、祭神肉炖白菜、肉片炖白菜、炒鸡炖白菜、火熏肉片白菜、红白鸭子炖白菜、火熏肥鸡白菜、豆腐熬白菜、松子丸子炖白菜……

观察上述菜品,发现白菜的另外一大吃法便是炖。白菜炖任何肉类都是

大白菜在我国种植历史悠久,考古学家在陕西省半坡遗址中发现的陶罐里,就装着已经炭化的白菜籽。古人曾称大白菜为“菘”,晋代张勃编撰的《吴录》记载,三国时期东吴军事家陆逊“催人种豆、菘。”到了唐代,大白菜被广泛种植,并且是宴请宾朋的一道佳肴。老话说“冬日白菜美如笋”,白菜不仅产量大,易储存,还很美味。脆生又鲜甜,做在汤里,炒进菜里,或是腌制,都十分可口。

# 初冬话白菜

□ 袁其宣

双方相互成就的美食,肉类经白菜纤维的影响,变得更鲜美,肉汤的渗入也让白菜更有滋味。

唐朝食疗家孟诜,在其《食疗本草》中记述:“菘菜,治消渴,和羊肉甚美。其冬月作菹,煮作羹食之,能消宿食,下气治嗽。”冬天吃羊肉炖白菜,好吃又暖身,无比受用。且白菜膳食纤维较多,可以促进肠道蠕动,帮助消化。

袁枚饮食一贯奉行清淡主义,他做白菜除了清炒,还推荐笋煨、火腿片煨、鸡汤煨三种方式。

## 承载温情,增添暖意

白菜经得起文人精雕细琢的炖、煨,也受得住人们的大锅熬煮。可以是清水熬白菜,也可以土豆熬白菜、虾皮熬白菜、粉丝熬白菜、豆腐熬白菜,上顿做肉了,剩下的肉汤照样能拿来熬白

菜。汪曾祺先生说:“北京人易于满足,他们对生活的物质要求不高。有窝头,就知足了。大腌萝卜,就不错。小酱萝卜,那还有什么说的。臭豆腐滴几滴香油,可以待姑奶奶。虾米皮熬白菜,嘿!”——《胡同文化》

不用说熬白菜有多好吃,单一个“嘿”字,读者们都懂了。

除了是果腹的食材和满足口腹之欲的佳肴,白菜更是记忆中留存深刻的味道,可能是朱元璋生命之危时那碗“珍珠翡翠白玉汤”;也可能是明末才子张岱,老年穷困潦倒时终生难忘的“鸭汁煮白菜”。白菜如此频繁地出现在生活中,早已超出食材本身的意义,更是悄悄填满人们记忆中的温情。

冬日寒风凛冽,万物凋零,独田间菜畦的那一颗颗白菜泛着翠绿,着实可爱;冬日的餐桌上最常见的也莫过于白菜了,真是令人百吃不厌。白菜,也为冬日增添了一抹翠色和暖意。