



“東西節慶文化”——清明節

www.ming-ai.org.uk/eastwest

明愛(倫敦)學院編輯組:李中文、高文卿、徐嘉莉

明愛學苑



清明時節，農事繁忙

每逢西曆四月初的清明期間，華人多會踏青掃墓、拜祭祖先。此傳統節日在民間的重要性，從它在中港兩地的法定公眾假期地位便可見一斑，其實清明更是中國曆法上舉足輕重的二十四節氣之一。

中國農曆是據太陽與月亮運行而製定的“陰陽合歷”，但農事需要完全根據太陽進行，故兩千多年前古人便已在曆法中加入單獨反映太陽運行週期的“二十四節氣”以指導農事。

清明一到，氣溫昇高，雨量增多，正是春耕春種的好時機。《歲時百問》雲：“萬物生長此時，皆清潔而明淨，故謂之清明。”故民間有“清明前後，點瓜種豆”、“植樹造林，莫過清明”等農諺流傳。有趣的是在 一些地區卻變異出“穀雨前後，點瓜種豆”的版本，足見中國幅員遼闊，南北部份地區氣候差異可達十五天之多。

清明亦是衡量一些經濟作物價值的重要依據。例如在清明前採摘的“明前龍井”，價格可高達在清明後、穀雨前採摘的“雨前龍井”的十倍，原來“明前龍井”要在清明前兩三天內、茶樹剛吐嫩芽時採摘，一斤茶葉要十個人採一天的芽頭才够，炒六七個小時方能製成；而且炒時要限量，每次只能炒四兩茶葉。因此清明前後正是龍井茶農最為忙碌之時。



乾隆皇與龍井茶

相傳乾隆皇下江南時曾採龍井嫩芽夾在書中，返京後下令進貢這種壓扁了的茶葉。茶農便在炒茶時將茶葉緊貼鍋壁，邊炒邊壓，製出外形扁平光滑、狀如雀舌的龍井茶。

為何清明節要掃墓？

漢族與一些少數民族都在清明掃墓祭祖，這習俗源自另一個古老節日——前後綿延兩千餘年，曾被稱為民間第一大祭日的寒食節。

傳說“春秋五霸”之一的晉文公（前 636—前 628 在位）登基前，曾在流亡途中得介子推（生年不詳，卒於前 636）割股肉以充飢。文公復國後，為封賞隱居山林的子推而放火燒山，逼其現身。誰知子推寧願被燒死也不肯受賞。文公遂喚諭全國，於子推忌日（冬至後 105 天）禁止生火，只吃寒食，以寄哀思；後相沿成俗，並經由唐玄宗（685—762）下詔，將寒食掃墓定為國家禮節。

子推遺詩曰：

割肉奉君盡丹心，但願主公常清明。
柳下作鬼終不見，強似伴君作諫臣。
倘若主公心有我，憶我之時常自省。
臣在九泉心無愧，勸政清明復清明。

詩中的“清明”一指神智思慮清潔明瞭，二指政治有法度、社會有條理。而寒食節恰在清明前一兩天，後來合而為一，也算是巧合了。

百姓歷來重視清明祭祖，不遵行者會被認為“斷後”。因此即使窮困潦倒之人，每逢清明都要到祖墳上壓一張黃表紙以示緬懷先祖之意。

清明習俗

清明習俗非常豐富。依舊俗，掃墓時要供奉酒食果品，焚化紙錢，再為墳墓培上新土，折取新枝插在墳上；叩頭行禮後，吃掉酒食才回家。

同時清明節也是春游（古時叫踏青）的好時候，故古人有踏青、蕩鞦韆、踢蹴鞠（足球）、打馬球、插柳等習俗。據說這是為防寒食傷身而進行體育活動以鍛鍊身體。

明清以來，民間又有“吃清明團”、“送百蟲”、“水嬉”等風俗。“清明團”以艾葉製成，據說由明代的“青色染飯”演變而來。明人郎瑛（1487—1566）《七修類稿》記載：“古人寒食，採桐楊葉，染飯青色以祭，資陽氣也。今變而為青白團子，乃此義也。”農家還以煙燻“清明送百蟲，一送永無蹤”。由於清明與“聰明”諧音，故又被稱為“聰明節”；江南有此日子生子的說法。

今天中國人仍有清明祭祖、植樹、踏青及吃青團子等風俗。因此，這個日子既有祭掃新墳的沉重，又有踏青遊玩的輕快，在眾多傳統節日中可謂別具特色。

詩畫中的寒食節與清明節

關於寒食節、清明節的古代詩詞數以百計，其中最膾炙人口的大概首推唐人杜牧（803—852）的《清明》：

清明時節雨紛紛，路上行人欲斷魂。
借問酒家何處有？牧童遙指杏花村。

首兩聯寥寥數字便將清明的氛圍表現得淋漓盡致。

另一首佳作則是唐人韓翃（生卒年不詳，754年中進士）的《寒食》：

春城無處不飛花，寒食東風御柳斜。
日暮漢宮傳蠟燭，輕煙散入五侯家。

寒食節既禁煙火，何以宮中卻又傳遞蠟燭、輕煙裊裊？這“只許州官放火，不準百姓點燈”的含蓄諷刺令韓翃一舉成名。後來唐德宗（742—805）要找起草詔書的官員，竟也不憚嘲諷，點名要那“寫‘春城無處不飛花’的韓翃”。

北宋張擇端（1085—1145）的《清明上河圖》則是寫實風俗畫中的名作，仿作甚多。它描繪了清明時節北宋京城汴梁及汴河兩岸的繁華景象和優美風光。各行各業的人物及其工作躍然紙上，各種房舍與交通工具亦刻畫細膩，為後世歷史學家、民俗學家提供了重要研究資料。

其實西方也有類似的紀念生命的節日——復活節。敬請留意下期專欄。

左圖：《清明上河圖》局部。域內酒肆、弓箭舖、燈籠店、樂器行、布莊、畫廊、藥店、餐廳等商業場所琳琅滿目。



上圖：《清明上河圖》局部。販夫走卒、街頭藝人、客棧老闆、郎中、鐵匠等各行各業的人物栩栩如生。

明愛(倫敦)學院“英國中餐文化”項目啟動

明愛獲 Heritage Lottery Fund 資助的“英國中餐文化”口述歷史項目，於 2011 年 3 月 16 日在學院舉行了開幕儀式。

該項目旨在輯錄、研究中餐在英國的起源與發展。因此，李中文院長首先為大家追溯中餐登陸英國的經過。原來早在 1884 年，中國便以模範國身份參加在倫敦舉行的國際健康展覽，為英國人帶來第一席中餐盛筵。



“頭盤”八大碗包括燕窩、魚翅、海參、熊掌、虎筋、鯉魚、嫩鹿和蘑菇，第二道菜“八小碗”有鴿蛋、蟹黃、蓮子、白木耳、蝦醬、鴨血、野雉和芥蘭菜……來賓引頸細聽，七情上面，流露出新奇、驚訝、讚歎等表情，對這“古董菜單”興趣盎然。

接下來，電視名廚黃滄德小姐講述了她的人行經歷；台灣慈濟技術學院的蔡裕美教授則從環境和精神永續的角度，介紹素食與心靈清修的關係。

其後，黃滄德與大三元集團行政總廚兼董事鄭仲斌先生攜手示範烹飪兩道素菜。慈濟學生更為來賓奉茶並表演音樂手語劇；這些飽含中國傳統文化元素的節目令人印象深刻。



上圖：大廚黃滄德小姐（左）與鄭仲斌先生（右）示範素鮮竹卷餡料的做法。

最後大家品嚐了精緻精美的晚餐，並為日本地震罹難者及災民祈禱，可謂身心充實。有來賓更以“3I”來評價本次活動：Informative（增進知識）、Intriguing（引人入勝）、Inspiring（啟發靈感）。

本項目誠徵英國中餐變遷資料，如民間傳統菜譜、外賣店與餐館的新舊菜牌、新舊菜式照片等，並從 4 月 2 日起為項目義工提供口述歷史製作培訓。歡迎加入我們的義工行列，為整理英國華人歷史貢獻你的力量。詳情請瀏覽 www.ming-ai.org.uk/britishchinesefoodculture。

明愛(倫敦)學院 Ming-Ai (London) Institute
電話：+44 (0)20 8361 7161 傳真：+44 (0)20 8361 4207
電郵：enquiry@ming-ai.org.uk 網頁：www.ming-ai.org.uk
地址：1 Cline Road, off Bounds Green Road, London, N11 2LX, UK