

一条马面裙，为何美了近千年

□ 科普时报记者 王文洁

月华裙如皎月光，绚烂夺目；凤尾裙摇曳生姿，绚烂飘逸；鱼鳞裙波光粼粼，灵动生辉……清华大学艺术博物馆正在展出的“裙裳华彩：马面裙的古韵今风”展览，用66件(套)明清时期、20世纪初的马面裙，展现其发展演变历程。

作为一种中国传统围裹式的裙装，马面裙从宋代旋裙发展而来。有考证认为，马面裙最初是宋代女子为方便骑驴而设计的一种功能性裙装。

其中，“马面”不是指马脸，而是指探出城墙的一种梯形墩台。马面裙因裙门的长方形结构似“马面”，故而得名。

马面裙的形制定型于明代，由裙腰和两片长方形裙身组成，前后有外裙门，两内裙门叠压藏于外裙门内，两两重合，外裙门往往以织锦、刺绣装饰，内裙门装饰较少或无装饰。此时裙门变窄，裙幅扩展，两侧打褶，膝上、裙摆处常见精美的织金绣花，缠枝花卉、云鸾凤鸟……纹样华丽，寓意美好。

“这样的设计，让马面裙在穿着时既舒适又包容：宽大的裙摆为双腿留出活动空间，褶量可根据腰围灵活调整，轻松适配不同身材。两侧褶裥集中于胯部，既保持了前后裙门的平整完整，也令廓形更显端庄挺拔。”清华

大学艺术博物馆馆员高文静讲解道，前后裙门在交叠处做了可开合处理——静立时裙身闭合，得体遮身；行走时裙幅随步态向两侧轻展，步履生风。

清华大学美术学院染织服装艺术设计系副教授贾玺增介绍说，“马面裙的衣身开合方式、裙门叠压、褶裥结构、图案装饰、文化内涵等要素，综合形成了其运动性、遮蔽性、装饰性和礼仪性共存的特色，是中国古人独特制衣智慧与美学特色的体现。”

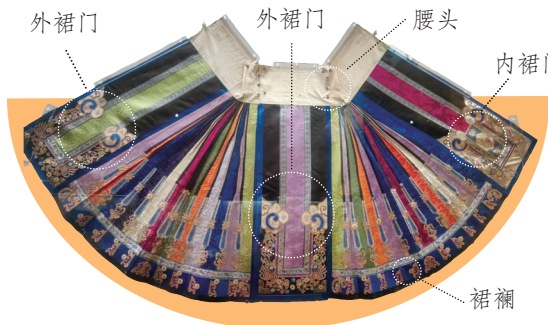
马面裙多与身袖宽博的袍、袄、褂、衫等搭配穿着，身着马面裙，行走时裙摆翩跹，静立时端庄大方。

明代起，上至后妃命妇，下至商贾妻女的墓葬中均有马面裙实物出土，可见其在当时的风靡程度。

清代是马面裙的鼎盛期，发展出月华裙、阑干裙、凤尾裙、鱼鳞裙等丰富裙形，装饰繁复、色彩斑斓，极致追求华美绚烂。

到了20世纪初，马面裙再次流变。“受西学东渐影响，人们的思想得到解放，传统繁缛装饰被舍弃，转而走向简洁合体风尚。马面裙也随之简化，裙型趋向纤细合体，逐步从围合式演变为套穿式，颜色大多为黑色、深蓝色。”高文静说。

如此次展出的黑色绣鹤穗纹礼服分为上衣下裙。上衣窄袖，腰身微收，下裙两侧简单打褶，裙门刺绣简约大方，纹样装饰提高至裙子中部，与当前流行的马面裙相似度极高。另见绣海水鹤穗纹红喜裙、绣仙鹤荷花纹红喜裙上，布料上带有机印花，传统的



多色缎地绣庭院仕女花卉纹月华马面裙 清朝 广州博物馆藏

月华马面裙

明末清初流行的月华马面裙，以多色绸缎拼接而成，色彩斑斓。裙随风动时如皎月晕耀光华，熠熠生辉，因而得名。据记载：“有十幅者，腰间每褶各用一色，色皆淡雅，前后正幅，轻描细绘，风动色如月华，飘扬绚烂……”月华裙属于马面裙中较为华贵的一类。

凤尾马面裙

清康熙年间，在江南地区时兴一种凤尾裙，由多条彩色飘带上接于腰头缝制而成。飘带尾端或裁成尖角，或缀系铃铛，也可在其上装饰各类吉祥纹样。因走动时带随身动，形似凤尾而得名。由于飘带间隙过大，穿着凤尾裙时需在里面对衬裙，后期则衍生成礼仪婚嫁服饰及戏曲演出中的“舞衣”。



各色缎地绣花卉纹凤尾裙 清朝 清华大学艺术博物馆藏

鱼鳞百褶马面裙

清代盛行的鱼鳞裙，以数幅布料拼合而成，裙身密布逾百细褶，每道褶宽仅约一寸，褶间更以丝线精密钉缝，步履轻移间，百褶随身形舒展，宛若鳞波微漾，衬出女子步履生姿、仪态翩跹。据文献记载：“凤尾如何久不闻……而今无论何时节，都着鱼鳞百褶裙。”可见继凤尾裙后，鱼鳞裙亦曾十分流行。



红色暗花芝麻纱地绣人物地景纹鱼鳞马面裙 清朝 清华大学艺术博物馆藏

本文图片除标注外均由王文洁摄

刺绣花边被蕾丝花边等新材料所取代。这些都体现出对传统的继承，以及东西交融下女性裙装的转型。

近年来，“新中式”服饰持续流行。缎子坎肩叠穿帽衫，刺绣衬衫配马面裙，中国传统服饰正焕发时尚之美。



左图为马脸，右图为马面，又称敌台、墩台。AI制图

天气寒冷，古人也会涮火锅

国宝里的中国智慧



【国宝档案】
名称：汉 五格濡鼎
馆藏单位：大云山汉王陵博物馆

【国宝档案】
名称：清 掐丝珐琅花卉纹火锅
馆藏单位：故宫博物院

【国宝档案】
名称：清 银带盖火锅
馆藏单位：故宫博物院

寒冷冬日，与家人朋友围炉涮火锅，别提多惬意了。其实，火锅并不是现代人的专属美味，早在2000多年前，汉武帝的第五个哥哥江都王刘非就“解锁”了涮煮的快乐。

在刘非墓中出土的五格濡鼎，堪称古代的“五宫格火锅”。从造型看，五格濡鼎与现在的火锅几乎一模一样，鼎内被分割成五格，用来煮五种不同口味的食物。一旁配套的铜染炉，就是当时的“蘸料碗”，用来盛放酱、盐等调味品，精致程度丝毫不输现代。

考古专家认为，五格濡鼎的发现，将火锅历史提前了三四百年。

这份对火锅的热爱，在后世历代得到传承，且更加炽热。

在唐代，白居易的诗《问刘十九》：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”就惟妙惟肖

地描述了当时吃火锅的情景，诗中的“红泥”即陶瓷火锅。

到了宋代，火锅里开始涮兔肉，片片兔肉鲜红似晚霞，风雅的宋人给涮兔肉火锅起了个诗意的名字——“拨霞供”。

元代，涮羊肉开始在贵族间盛行。明清两代，火锅更风靡一时，袁枚《随园食单》中提到“冬日宴客，惯用火锅”。据说乾隆也非常喜欢吃火锅。据记载，仅在乾隆54年（公元1789年），他便吃了200多顿火锅。宫廷的皇家御宴“千叟宴”中火锅就是主宴，当时乾清宫内桌椅密布，火锅热气腾腾，蔚为壮观。

清朝宫廷的火锅材质以铜为主，因为铜导热性好，另有珐琅、锡、银等材质。其中掐丝珐琅火锅，以铜胎为基体，表面施以珐琅釉料，兼顾实用与美观。