

崇昭王妃与《思齐堂琴谱》

□ 赵新春

皓月当空，清风拂晓，在幽深的汝宁崇王府里，一个头盘高髻的女子身影，剪影般投射在水榭之上，一拨一揉，琴声在月光的氤氲里蔓延开来。奏者情寓弦间、如泣如诉，闻者敛容屏气、如痴如醉。“白雪乱纤手，绿水清虚心”(李白《月夜听卢子顺弹琴》)，琴声的主人正是提出“凡人情有结，必托悲歌浩叹以自鸣”(崇昭王妃《思齐堂琴谱·题重镌琴谱引》)的明代汝宁崇昭王妃钟氏。

代夫终养的崇昭王妃

汝宁崇王府是明英宗朱祁镇的第六子朱见泽的封国，他一同胞的哥哥就是明宪宗朱见深。万历十年四月钟氏嫁入王府时，汝宁崇王已经传了五代，掌权的是谥号“端”的第五代崇王朱翊鏞。钟氏所著《历苦衷言》记载：“当时成太高年，父王的那沉痾缠绵，勉劳圣母，还忧那痰症难痊。”此时的崇王府正处于危难之际，现任崇王的母亲、崇庄王朱载堉的王妃成氏老国王太事已高，而崇王朱翊鏞与王妃宋氏也身体不好。

钟氏的丈夫朱常淦是崇王朱翊鏞的庶二子，万历九年四月十岁时按惯例封南阳县王。朱翊鏞曾经有个嫡子，但在万历五年左右去世了，所以朱常淦的哥哥、朱翊鏞的庶长子泰和王朱常淦在万历四年改封崇世子，六年正式册封。

钟氏由于夙志遗失，名讳不详，《历苦衷言》里说她生于董村，也就是以董永与七仙女故事而出名的董家村。不过汝南民间也传说她出生在正阳境内，为了探亲方便，曾修过溱沙河半河桥。关于她的家世，资料记载很少，但能嫁入王府、成为王妃，说明出身应该不错。钟氏擅长音律，喜欢弹琴。作为明朝圈养的王爷、王妃，如果不出意外，他们会像许多大明王爷一样，为避免被猜忌，终日闭门，读书弹琴，不问国事，成为成就更高的皇室琴师，然而这一切却在万历十二年初被打断。

因为崇王世子泰和王朱常淦未及继位去世，也没留下子嗣，作为崇王朱翊鏞唯一在世的儿子南阳县王朱常淦便成了王位继承人的不二人选。然而，万历十二年崇府依例乞请改封南阳县王朱常淦为世子时，却遇到了麻烦。《神宗实录》记载：“改封恐有朦胧情弊，行抚按查核以闻。”说这事儿有说不清楚的地方，或者是人情弊案，需要河南巡抚和按察司核查。此后，这事儿还真闹成了舞弊案，搞得纷纷扬扬，直到两年后的万历十四年才尘埃落定，朱常淦被封为崇世子，钟氏为世子妃。

钟氏“曾生未育”，生过一个儿子，却不幸夭折。成为世子妃后，除了孝

敬公婆外，她的工作就是“多方求嗣”，解决王府继承人问题。于是，她焚香斋沐，“常自诵佛道经书，愿梦兰予垂佑”，但却没能再生出儿子。而她的丈夫朱常淦却是比较冷淡的那种人，与妻子“助请媵妾，欲广国储”的热情相比，他却“谨严侍妾，封锁门闾”。

丈夫如此，钟氏却是个狠人。大概预感到丈夫身体越来越差，或不久于人世。就在万历三十年闰二月二十二日他去世前，钟氏在崇王世子额定妾外，又给他纳了五个妾，所幸也都怀了孕，在他去世后，为他生下了四男一女。按照明朝皇族宗族制度，皇族子弟年满六岁必须由朝廷赐名，列名玉牒，十岁才可以授予爵位。虽然朱常淦的二儿子未及赐名夭折，大儿子朱由榘未封卒，但三子朱由楨、四子朱由材却活了下来，并且长大成人，王位继承人问题基本得到了解决。

这期间的汝宁崇王府虽然“重遭国难”“连降灾殃”，经历了万历十七年崇府“成太太、徐娘娘(朱翊鏞侍妾)相继薨亡”，万历三十年崇世子去世后“官府无主，内外惊慌，外人呵斥欺侮”，崇府旁支诸王觐见王府爵位，但随着王府男丁的诞生，在钟氏的努力下，崇王府渐渐稳定下来。根据《神宗实录》记载，朝廷有人提出“崇世子生前无一弱息，乃弥留之年骤得此五遗腹，已属大异。且其歿在万历三十年闰二月二十二日，由材以十二月二十二日生，律以胎息之常，岂死之日正其生子之日乎？异之异矣”，对于崇王府骤得一女四男五个遗腹子提出质疑，但朱由楨还是在万历四十年袭封，成了新一代崇王，他的弟弟朱由材也封为河阳县王。

朱常淦去世时，对于崇王朱翊鏞打击很大，加之身体本身不好，万历三十五年(1607)，朱翊鏞上书朝廷，请求崇昭王妃摄理国政。《历苦衷言》记载，“父王自虑年高，孤儿尚幼”“例援唐国，敕赐皇朝，将一切弹压、机务听予操”“凡尔祖禄，不许侵耗；凡尔宗仪，不许强豪”。钟氏虽然“自揣重担难挑”，但仍然“禀父命、任焦劳”，把崇府事务打理得井井有条，朝廷特旨在大王府门前为她兴建“淑慎端贞坊”。

万历三十八年，崇王朱翊鏞寿终正寝。料理丧事，请封崇嗣，在她一番操作下，万历四十年，十岁的朱由楨成为新一代崇王。万历四十三年，她未及继位的丈夫朱常淦被追封为亲王，谥号“昭”，为崇昭王。次年正月，神宗皇帝感念钟氏的不易，特旨准许“钟氏给予册命冠服，后不为例”。天启六年，崇王府的一代女强人钟氏走到了她人生的尽头，但却留下了目前存世琴谱中唯一由王妃编纂的琴谱集《思齐堂琴谱》和古琴收藏界大名鼎鼎

的崇昭王妃琴。

凄婉淑贞的女琴师

钟氏是一位成就较高的女琴师，大多学者把她与明代皇室一脉的路、益、衡、宁“四王”为代表的明代皇室琴学宗派并名，说她是一位琴艺高超的抚琴师。现存的《思齐堂琴谱》是钟氏编著的琴学著作，包括《琴谱》和《历苦衷言》两大部分。其中，《琴谱》部分包括自序《题重镌琴谱引》、指法要论、琴谱十二首、仪宾刘东聚跋，《历苦衷言》包括进士、南京吏部尚书沈沈义序、历苦衷言和吴兴人李乐跋。1982年12月，中华书局影印出版发行的《名曲集成》第九册收录有这本琴谱。

《思齐堂琴谱》开卷的《题重镌琴谱引》是万历四十七年重刻这本琴谱时钟氏写的自序，讲述了自己由董村嫁入崇王府，孝事公婆，多方求嗣，历经丧子丧夫磨难，终于在她丈夫去世的同年“遗腹诞生”，让崇王府后继有人后的辛苦。基调，即钟氏自序所说的“其衷苦，其言凄，其寄意则婉而远，曲而中也”。

第十段“调养孤寡”到第十六段“代夫终养”格调较为明朗，记录了钟氏抚养遗孤、五岁请名、救理国政的不易，也感念朝廷派人问候崇王及世子，特旨建坊以及代夫终养的心路历程。敕建牌坊，即汝宁崇王府前所立天恩存问坊和淑慎端贞坊，在李自成攻破汝南城时被毁。

从第十七段“积德行善”到第二十二段“婚选佳偶”，是《历苦衷言》比较激昂的高潮部分。此时虽历经磨难，崇世子朱由楨继承王位，“婚选佳偶”。朱常淦未继位而卒，按照惯例，追封崇王，钟氏也成了崇昭王妃。为了让钟氏得到亲王妃的册命冠服，继位的朱由楨不惜放弃妻子的册命冠服，上演了一曲母慈子孝的动人场景。好事多磨，最终朝廷特旨颁给了钟氏册命冠服。最后一段“原始垂训”是钟氏心迹的吐露，也是对往事的追怀和对子孙的劝诫。她想起了与丈夫“承恩好合，如鼓瑟琴，夫妻敬如宾，教我读书写字，通古知今”的相敬相爱，“借琴音写我心，啜咽泪淋漓”，更希望“子子孙孙，万载千春，知有受苦未亡人”。

《思齐堂琴谱》的指法部分是钟氏讲述自己弹琴指法心得体会和经验的，分要论、左、右指法三个部分。作为一个琴技高超的琴师，钟氏认为“右手指法不可太重，太重则伤于刚；不可太轻，太轻则伤于柔，是以轻重必须得宜。左手指法不宜太疏，太疏则收拾不来；不宜太拘，太拘则不能调和舒畅”，只要“指法出乎自然，举操无不斯美矣”。

琴谱部分曲目按宫、商、角、徵、羽诸音排列，收录《洞天春晓》《圮桥进履》《鸥鹭忘机》《秋思》《秋月照琴亭》《静乐吟》《苍梧怨》《碧玉吟》《渔歌》《渭滨吟》《汉宫秋》《水龙吟》十二首，只要“于问安视膳及抚孤

理国之暇”，经常习练的曲目。由于习练琴曲，钟氏对琴也很有研究。中国艺术研究院所藏“崇昭王妃琴”便是钟氏“遗典宝黄进，仪宾刘东聚监造”的自用琴，镌刻有“救理国事崇昭王妃钟”。该琴长129公分，琴额、肩、尾分别宽19.5公分、21公分、15公分，厚4.6公分。琴体由杉木所成，琴额镶嵌玉石，玉上雕凤凰纹饰，岳山、焦尾均为红木，岳山镶有竹片。琴白玉雁足，通体髹黑腹，琴面呈小流水断纹，琴底呈大蛇腹断纹，做工用材非常考究。

作为琴谱重点的琴操《历苦衷言》有谱有词，用曲为黄钟调，共二十二段，每段均设有小标题，是钟氏用琴来表达自己心迹，边弹边唱的琴曲和琴词。从第一段“授言自序”到第九段“遗腹诞生”，讲述了自己由董村嫁入崇王府，孝事公婆，多方求嗣，历经丧子丧夫磨难，终于在她丈夫去世的同年“遗腹诞生”，让崇王府后继有人后的辛苦。基调，即钟氏自序所说的“其衷苦，其言凄，其寄意则婉而远，曲而中也”。

第十段“调养孤寡”到第十六段“代夫终养”格调较为明朗，记录了钟氏抚养遗孤、五岁请名、救理国政的不易，也感念朝廷派人问候崇王及世子，特旨建坊以及代夫终养的心路历程。敕建牌坊，即汝宁崇王府前所立天恩存问坊和淑慎端贞坊，在李自成攻破汝南城时被毁。

从第十七段“积德行善”到第二十二段“婚选佳偶”，是《历苦衷言》比较激昂的高潮部分。此时虽历经磨难，崇世子朱由楨继承王位，“婚选佳偶”。朱常淦未继位而卒，按照惯例，追封崇王，钟氏也成了崇昭王妃。为了让钟氏得到亲王妃的册命冠服，继位的朱由楨不惜放弃妻子的册命冠服，上演了一曲母慈子孝的动人场景。好事多磨，最终朝廷特旨颁给了钟氏册命冠服。最后一段“原始垂训”是钟氏心迹的吐露，也是对往事的追怀和对子孙的劝诫。她想起了与丈夫“承恩好合，如鼓瑟琴，夫妻敬如宾，教我读书写字，通古知今”的相敬相爱，“借琴音写我心，啜咽泪淋漓”，更希望“子子孙孙，万载千春”。

明朝进士、资政大夫、南京吏部尚书、东阳人沈应文评价《历苦衷言》是“以仁敬孝慈之道，出以义侠，佐以才干”“即以龙门之琴奏之宗庙可也”。

《历苦衷言》让我们见证了一个仁敬孝慈的弱女子、奇女子不屈命运的奋斗奇迹。③3

顿岗油馍

□ 陈建东



该技艺已经历十四代传承，一直延续发展至今。特别是十四代传承人杨晓伟、王华颖，在传统油馍制作技艺的基础上进行了创新，使顿岗油馍制作技艺外形更优美、用料更考究、制作工艺精湛，不仅外形特别、口感细腻柔软，而且有大量人体所需的维生素、氨基酸、蛋白质等膳食价值。

油馍是豫东南最具特色的经典小吃，小年吃油馍也是当地的餐饮文化习俗。每到过年，家家户户都会精心制作油馍，在当地民俗中是富裕吉祥的象征。

据《新蔡县志》及《杨氏家谱》记载，顿岗(沈岗)油馍源于六百多年前，是由居住在新蔡东沈岗的杨氏族人发明制作的。

杨氏始祖友才公，字同心，原籍山东济南府枣林庄，因避元末之乱，于元顺帝至正二年(1342年)由鲁迁豫，明洪武初年定居于新蔡东沈岗。当时沈岗为新蔡境内的九保之一，是连接凤阳府与汝宁府间的交通要道，来往商旅熙熙攘攘，投宿用膳者络绎不绝。杨氏在耕读之余，设店经商，招待宾客。为方便商贾远程携带，杨氏族人发明制作了一种不仅味醇可口，而且耐存放不易变质的油馍。

杨氏一族崇文重教、诗书传家，传至六世有杨可起、杨可升、杨可伸、杨可前四兄弟。杨可伸，自幼酷爱美食，后官至光禄寺署丞，掌管皇室贡品及宫廷御膳，逐步完善和提升了油馍的烹饪技法并将其推介至宫内。王公贵族品尝后，无不交口称赞，问其名，杨可伸自豪地说“沈岗油馍”，从此就有了“沈岗油馍”之名，宫廷贡品中就多了这一中原面食。

顿岗油馍制作技艺世代传承，发源于新蔡县顿岗乡，流传于新蔡县周边县、市。顿岗油馍的主要特点是工艺繁复、分工极细、馅料独特、烙火适中。

顿岗油馍制作技艺为传统手工业，而要面和到、揉到、醒到，并要搓、甩、拉、拽，多次垫面、多次贴水，达到面团光滑、面质筋柔方能使用。用鸡油拌馅，按顺序搅动，使其达到稀稠如粥，便于卷入油馍面剂子之中，成熟后才有可口的效果。拽成一个面面剂子后，要醒上10分钟，然后将面剂子擀薄到透亮，抹上调好的馅料，将面片卷成长条状，再将长条面剂子压成面饼，再擀成菜盘大小的油馍胚子，浇上小磨香油，放入烧热的铁锅里烙制，不断转动至焦黄即可出锅装盘。

顿岗油馍层多而薄，金黄透亮，皮脆肉柔，馅心醇厚不腻，口感极佳，体现了河南餐饮文化的多样性和地域的独特性，是河南风味小吃的代表和新蔡县的一张餐饮名片。

顿岗油馍制作技艺传承六百多年，展现了当地民众探索自然和改造自然的历史过程，见证了当地特色餐饮文化发展的进程和民俗发展的历史，是一代代民间厨手手工技艺的结晶，是中原餐饮文化的宝贵遗产。③3

作者简介：陈建东，男，新蔡县孙召镇人，专注于餐饮文化及餐饮数字化管理与培训。

汝南涮牛肚



养生功效强。汤底呈淡红色，看起来清淡，闻起来有淡淡的药香味，令人心旷神怡。

汝南涮牛肚在吃法上，主要体现在一个“涮”字上，特别是其汤汁更是传承百年的老味道。顾客进店就餐前，需先挑选底汤锅，根据客人的多少来安排配菜，可繁可简，可多可少。食用时，面对五颜六色看起来很有食欲的涮料，食客可以根据自己的喜好调配，种类和分量不同，出来的味道也不同。将竹签串制成的牛肚切片，放进已配制好的火锅汤内涮煮。牛肚吸饱了汤汁很鲜嫩，再蘸上用芝麻、花生调制的佐料，食用时喷香爽口、香而不腻，食用后甘润舒畅、满口留香。牛肚在唇齿间咀嚼，韧劲十足。而涮过牛肚的底汤就成了高汤，随吃随下些香菇、青菜等配菜，味道更加鲜美。

汝南涮牛肚从清末民初开始在汝河埠口出现，历经百年的发展，已成为汝南颇具盛名的特色小吃，并发展到周边省、市和沿海地区。走进汝南县城，在古城大道、淮府街、娘娘巷、大街口等地，可以看到有涮牛肚聚集的地方。

牛肚虽然料理起来费事儿，但营养丰富，吃起来特别筋道。牛肚以往的做法一般是炆、爆、凉拌、炖汤等，刀功上是片和丝，做法上基本是菜或汤，比较单一。涮牛肚吃法的出现，迎合了汝南人的喜好。涮牛肚汤浓而鲜，牛肚脆韧，酱香味佳，其辣、鲜、香味道十足，四季皆宜。涮牛肚在做功和吃法上，也就是“串、汤、涮”。

涮牛肚的食材主要是用牛的瘤胃，又称毛肚(肚头、肚顶部分)。涮牛肚做法：一、制作涮牛肚。选用纤维含量丰富松软原材好的牛毛肚，清洗干净，放入汤锅中熬煮，经过数道工序精心加工、炮制，去掉牛油，切成条状，再片成薄片，用竹签串成串，晾干放入保鲜盒备用。制作涮牛肚中最重要的程序是将牛肚片成薄片这一步，片得越薄，吃起来口感越好。再放入冷水中激一下，食用时更为鲜嫩，韧劲足，口感无与伦比。二、配制调料。店家精心配置“三末”：油炸花生末、芝麻盐、蒜末；“四酱”(加入经过七种香料制的油充分搅拌)：芝麻酱、麻辣酱、韭花酱、芥末酱；“五花”：生姜丝、蒜苗花、葱花、芫荽花、虾皮，再配上食盐、十三香、味精、鸡精和当地生产的小磨香油，顾客根据个人口味自己调配食用。

涮牛肚底汤一般有麻辣汤锅、滋补菌汤锅、清汤锅供顾客选用，由20多种中药材慢火煨成，可直接饮用，

汝南涮牛肚是以火锅、涮锅、炖菜、麻辣烫集大成的小吃美食。它有火锅的气氛、涮锅的精髓、炖菜的组合、麻辣烫的吃法。它把中华医学与饮食文化相结合，其汤料采用20多种中草药及调味品熬制而成，鲜宜可口，口感顺滑，可满足人们拥有多种营养价值的需要。它是原汁原味的纯汤制作出来的，可以把汤和菜一块吃，营养不会流失。先涮肚，再喝汤，汤鲜美，让人回味无穷。

汝南涮牛肚肚脆汤美、老少皆宜，以其独特风味，深受广大食客青睐。在汝南，每当夜幕降临，醉人的香味逐渐弥漫，人们开始享受美好而放松的一餐——涮牛肚。身处浪漫而迷人的夜色，食客伴着时冷时热、美酒扎啤，吃几串牛肚，喝几口鲜汤，在繁忙喧嚣的生活中寻一分自在和惬意，感受着汝南的特色美食。

汝南涮牛肚的独特风味，百年不衰的历史传承，也使其具有一种独特魅力的文化属性。到汝南旅游，品一品涮牛肚；回家乡省亲，尝一尝家乡味，已经成为众多外地游客和汝南在外游子共同的念想。外地游客吃的是老汝南风味，游子吃的是对儿时的一种记忆、一种乡愁。③3

口述：黄政
整理：孙治刚，汝南县文联民间文艺家协会主席



王玲 中国画《回家》88x88厘米