

□孙晓明 孙辰龙

古人怎么吃年夜饭

农历年三十,是为除夕。古代极为看重除夕之夜的礼仪,人们通宵不睡,以待新年,称为“守岁”。周处《风土记》说:“蜀之风俗,晚岁相与馈问,谓之‘馈岁’;酒食相邀,为‘别岁’;至除夕,达旦不眠,谓之‘守岁’。”

守岁缘起何时?据《事物原始》说:“守岁之事,三代前后典籍无文。至唐杜甫《守岁于杜位家》诗云:‘守岁阿戎家,椒盘已颂花’,疑自唐始。”到宋代,守岁已成不变的传统,《东京梦华录》记载,除夕“士庶之家,围炉团坐,达旦不寐,谓之‘守岁’”。

《物原》中有“巫咸始置除夕节”的说法。除夕家家欢宴,谓之“合家欢”。《清嘉录》即云:“除夜,家庭举宴,长幼咸集,多作吉利语。名曰‘年夜饭’,俗呼‘合家欢’。周宗泰《姑苏竹枝词》云:‘妻孥一室话团圞,鱼肉瓜茄杂果盘。下箸频教听谏语,家家家里合家欢。’”

这顿年夜饭,各地都颇有讲究。《京都风俗志》说,除夕,“人家盛新饭于盆锅中以储之,谓之‘年饭’。上签柏枝、柿饼、龙眼、荔枝、枣栗,谓之‘年饭果’,配金箔元宝以饰之。家庭举燕,少长欢嬉,儿女终夜博戏玩耍。妇女治酒食,其刀砧之声,远近相闻”。《北平风俗类征》引《春明采风志》也说,除夕年夜饭“用金银置黑磁盆中,上插松枝挂钱,下着年果、枣、栗、龙眼、荔枝、柿饼之类,供于堂上,破五始撤”。《清嘉录》中说:“煮饭盛新竹箩中,置红橘、乌菱、荸荠诸果及糕元宝,并插松柏枝于上,陈列中堂,至新年蒸食之,取有余粮之意,名曰‘年饭’。”书中援引闵玉井《蒸饭》诗,描述了年夜饭的置办情形:“风俗隔年陈,中堂位置新。但教炊似玉,不使甑生尘。苍翠标松正,青红钉果匀。家家欣鼓腹,留此待开春。”《清嘉录》还提到年饭中有一款“安乐菜”,寓吉祥之意。书中说:“分岁筵中,有名‘安乐菜’者,以风干茄蒂杂果蔬为之,下箸必先此品。蔡云《吴歙》云:‘分岁筵开大小除,强将茄蒂入盘蔬。人生莫漫图安乐,利市偏争下箸初。’”

有些地方的年夜饭是吃火锅,如清代潮州地区,“除夕设火井于厅,相围以食,谓之‘围炉’”。(《古今图书集成·历象汇编·岁功典》第九十五卷)《清嘉录》也提及火锅,称为“暖锅”(边炉):“年夜祀先分岁,筵中皆用冰盆,或八,或十二,或十六,中央则置以铜锡之锅,杂投食物于中,炉而烹之,谓之‘暖锅’”又据《荆楚岁时记》说:“岁暮,家家具看蕝,诣宿岁之位,以迎新年。相聚酣饮。留宿岁饭,至新年十二日,则弃之街衢,以为去故纳新也。”这种风俗在以后似乎不时兴了,隔年饭虽还要留下,但还是为了在新年享用,而不是泼洒在马路上。除夕之夜,是分岁之时,旧岁过去,新春来临。待到次日,大年初一,虽然依旧那么寒冷,但人们却觉着已经置身于春天的氤氲中,新春欢乐快乐,身心完全笼罩在春天的气息之中了。

“元日”也有独特吃法

《荆楚岁时记》曰,正月一日,为“三元之日”;《岁华纪丽》亦说,元日为“八节之端,三元之始”。古时所说的元日,即今人说的大年初一,为春节的第一天。



西安市长安区南里王村唐墓壁画《宴饮图》,现藏陕西历史博物馆。

自古以来人们期盼春光明媚,万物生发,亲近自然,春节就是处在立春的档口,拂面的风已不怎么凛冽,人们已听见春天悄悄的碎步,于是异常忙碌起来,迎接春的到来。一年之中最隆重热烈的节日,对中国人来说就是春节,是一个迎春纳福的节日。中国人对春天的无限眷恋和希冀,由春节及其系列节日的饮食肴饌淋漓尽致地展现出来。那么,古人过年会吃什么,又是怎么个吃法?

过年吃什么 古人有讲究

除夕夜、元日、破五、人日各有各的吃法

北方人大年初一,普遍吃饺子。饺子内还有意包上钱物,寓意吉祥,谁吃到就是好彩头。春节期间的饭食还是以鸡鱼肉丸子为时尚。

古代元日,最初不吃饺子,也不吃鱼肉,所用的食物,现在看来,不太注重味道好不好,而是在乎身心皆有益的健康食品。如椒柏酒、屠苏酒、桃汤、胶牙饧、却鬼丸等,各具特色。元日也食五辛盘,与立春日春盘一样。

《荆楚岁时记》记载南朝元日食俗时说,正月一日,“长幼悉正衣冠,以次拜贺。进椒柏酒,饮桃汤。进屠苏酒、胶牙饧。下五辛盘,进数干散,服却鬼丸。各进一鸡子”。《岁时广记》引《风土记》:“正元日,俗人拜寿,上五辛盘、松柏颂、椒花酒,五熏炼形。”用的是健康食品,为的是健身强体。椒花酒,即有祛病之功用,有晋人成公绥《椒花铭》为证:“厥味惟珍,蠲除百疾。肇惟岁首,月正元日。”治病有效,味亦珍美。白居易的《七年元日对酒》诗曰:“三杯蓝尾酒,一碟胶牙饧(用麦芽制成的糖)。”所云蓝尾酒,正是椒花酒(用花椒的花浸泡在酒中制成的)。

五辛盘,元日食用,就不限于迎新之意了,也为了的是健身。《正一

旨要》说,“五辛者,大蒜、小蒜、韭菜、芸薹、胡荽是也”,均为辛香之物。孙思邈《食忌》云:“正月之节,食五辛以辟疠气。”还是这位孙真人,在《养生诀》中又说:“元日取五辛食之,令人开五脏,去伏热。”可见古人大年初一,首先想到的并不是享受美食,而是把对健康身心的追求,寄托在开年头一天。

自唐代起,元日的大吃大喝“蔚然成风”,而且是不限初一,天天你请我请,互为主宾。《云仙杂记》及《法苑珠林》都提到,唐长安风俗,“元日以后,递饮食相邀,号‘传坐’”。

自明代起初一吃饺子已成风气,《酌中志》中称为“扁食”。云:正月初一,“饮椒柏酒,吃水点心,即扁食也。或暗包银钱一二于内,得之者以卜一年之吉”。这和现在的风俗差不多。《燕京岁时记》曰:初一“无论贫富贵贱,皆以白面作角(饺)而食之,谓之‘煮饽饽’,举国皆然,无不同也。”这话一点不夸张,你看传到现在饺子“南北通吃”。

春节还有其他一些食物,也多寓吉祥美好之意,表达人们对幸福美好生活的向往和追求。《琐碎录》:“京师人岁旦用盘盛柏一枝,柿橘各一枝,就中擘破,众分食之,

以为一岁百事吉之兆。”表达事事如意、百事顺遂的美好期盼。又据《酌中志》说,初一“所食之物,如曰百事大吉盒儿者,柿饼、荔枝、圆眼、栗子、熟枣共装盛之”。

“破五”“人日”都有讲究

与新春食俗有关的,古时还有“破五”的风俗(因中国民俗认为之前诸多禁忌过此日皆可破而得名),一直延续到现在还有一套说辞。《北平指南》:“初五日谓之‘破五’,‘破五’之内,不得以生米为炊。”北方人不兴吃米饭,倒也无所谓,煮饺子吃就解决了。《天咫偶闻》云:“正月元日至五日,俗名破五。旧例食水饺子五日,北方名‘煮饽饽’。今则或食三日二日,或间日一食,然无不食者。自巨室至闾阎皆遍,待客亦如之。”《清稗类钞》对此有一个解释,说:“元日至上元,商肆例闭户半月或五日。此五日中午,人家无从市物,故必于岁杪烹饪,足此五日之用,谓之‘年菜’。”为什么从初一到十五光吃饺子,这种解释也没说明白。

所谓人日,即正月初七。《荆楚岁时记》引董勋《问礼俗》曰:“正月一日为鸡,二日为狗,三日为羊,四日为猪,五日为牛,六日为马,七日为人为人。”人与马牛羊鸡犬豕并列,原始用意不明,有种说法:古时以正月初七为人的生日。

晋人《述征记》曰:“北人以人日食煎饼于庭中,俗云‘薰天’。”薰天用意不明确,此风俗起因也不可知。不过这种吃法一直传到唐宋以后,《岁时广记》引《唐六典》提到膳部食料中就有“正月七日煎饼”;所引《文昌杂录》也说:“唐岁时节物,人日则有煎饼。”这里提到的“煎饼”的原料和制作方法没有表述,估计不是现在像泰安、临沂等地区的“煎饼”一样的东西。北人食煎饼,南人有菜羹。《荆楚岁时记》曰:“人日,以七种菜为羹。”湖北云梦地区,在清代时以人日食“七宝羹”,采七种菜和米粉食之。七菜羹又可称为“六一菜”,《清异录》记述长安张手美家“六一菜(人日)”即是。这里还有一个菜名“人日鸟”的故事,《清异录》记载,南唐有位武将名叫王建封,没什么文化,却又喜欢附庸风雅。侄子写有《动植疏》,建封让专管文书的官员抄录了它。书里记载“鸽事”,抄录人抄写错了,把这个字分为三个字,变成“人日鸟”。王建封便以为鸽子便是“人日鸟”,所以每到正月初七(人日)开筵席的时候,他必然第一个吃鸽子肉这道菜。

初七吃七合一的菜,除了取数字上的吉祥数字外,可能并无其他更多的含义。



清代姚文瀚《岁朝欢庆图》(局部),现藏台北故宫博物院。