

□孙晓明 孙辰龙

## 古人怎么吃年夜饭

农历三十，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：‘妻孥一室话团圆，鱼肉瓜茄杂果盘。下箸教听谶语，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《吴歛》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，家家具看薪，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，但人们却觉得已经置身于春天的氤氲中，新春欢喜快乐，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馔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？

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，进敷于散，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，一楪胶牙饧（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的生活的向往和追求。《琐碎录》：“京师人岁旦用盘盛柏一枝，柿橘各一枚，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话。《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，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。

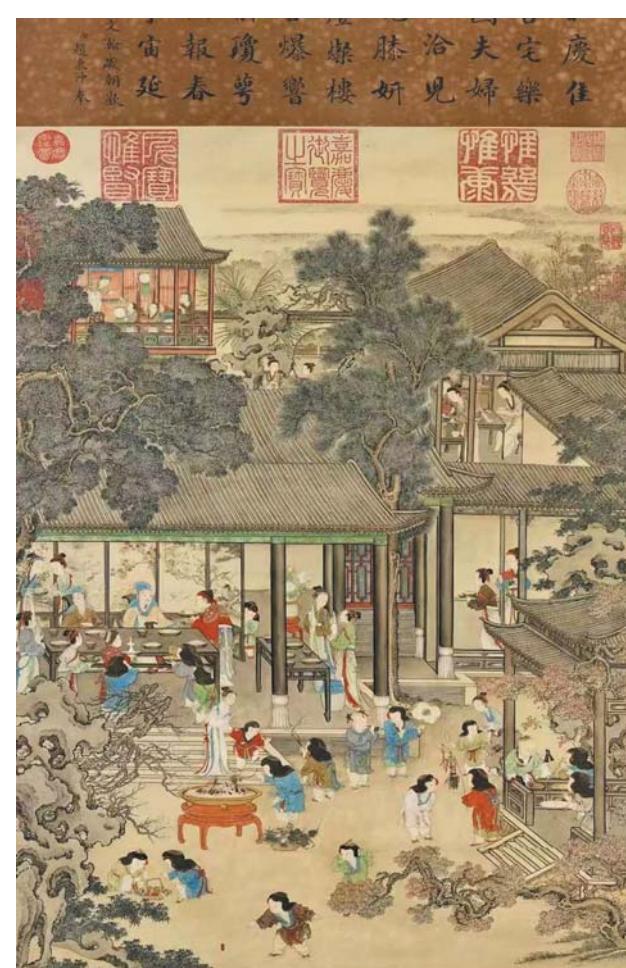
所谓人日，即正月初七。《荆楚岁时记》引董勋《问礼俗》曰：“正月一日为鸡，二日为狗，三日为羊，四日为猪，五日为牛，六日为马，七日为人。”人与马牛羊鸡犬豕并列，原始用意不明，有种说法：古时以正月初七为人的生日。

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。

# 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



清代姚文瀚《岁朝欢庆图》(局部)，现藏台北故宫博物院。