

中国古代的过年食俗

再过几天就是春节了。在中国古代,无论生活富庶还是物质匮乏,对于过年时的“吃”都是格外在意的,怎么吃和吃什么,在不同时代都各有讲究,形成了一种独特的过年食俗。



魏晋人烫鸡剥毛图

鸡——古人过年位居第一的吉祥菜肴

中国目前过年食俗,基本都是在魏晋南北朝时形成或出现雏形的。如今人们过年时必吃鸡,便是受魏晋人过新年习俗的影响。一直到今天,人们都把鸡放在节日食品首位,年节供应品顺次称为“鸡鱼肉蛋”。

古人过年喜欢讨吉利,鸡正符合这种消费心理。鸡谐音“吉”,过新年时烧只鸡,图的就是这个“吉”字,而且最好烧一只全鸡——整个吉祥。广东人、香港人过年时则喜欢吃鸡

翅,或许与人们将鸡说成凤凰有关,取“凤凰展翅”寓意,在新的一年里大展宏图。

但魏晋人新年杀鸡,首先想到的并不是现代人的吃,而是另有用意。

秦汉时期,正月初一人们是不会杀鸡的,因为这一天是传统说法中的“鸡日”。但到了魏晋时期,人们的节日观念发生变化,按照五行的观点来说,正月土气萌动,草木生长,而鸡则以五谷为食,羊则喜啮百草,所以魏晋时

过新年时一改以往,既杀鸡,又宰羊,以利农作物生长。

魏晋人正月初一杀鸡还有“攘恶气”的考虑,也就是在现代看来带有迷信色彩的祈祷消除灾殃的活动,把鸡杀死悬挂在门上,以攘除恶气,镇守平安,由此形成了那个时代正月初一杀鸡的风俗。

魏晋人迷信正月初一杀鸡能辟邪,可能与上古时的一个传说有关。传尧时代,祗支

国进贡一只重明鸟,眼似鸡,鸣声如凤,展翅一飞,能搏击猛兽、恶鬼,各路妖魔鬼怪均惧而避之,不敢再祸害民间,后人于是便把鸡看成可以替代重明鸟攘灾的牲畜。

到了南北朝时期,南朝人还喜欢在正月初一吃生鸡蛋。《荆楚岁时记》记载,南朝人吃生鸡蛋可不是取“元旦”之意,而是出于强身健体的目的。时人认为,喝生鸡蛋可清热降火、防治瘟疫。

“五辛盘”——古人过年必不可少的一道凉菜

到隋唐时代,魏晋时期形成的过年食俗被进一步强化,特别是“五辛盘”这道菜,在中唐以前,时人过新年时必吃。

所谓“五辛盘”,就是将大蒜、小蒜、韭菜、芸薹、胡荽等五种香辛蔬菜,装在一个盘子里食用,有点像今天过年餐桌上的素菜冷拼盘。这个拼盘的营养价值,全在于其保健作用。

唐代名医孙思邈在《食忌》中说,“正月之

节,食五辛以辟风气。”他在《养生诀》中也称,“元旦取五辛食之,令人开五脏,去伏热。”过年时,正值寒尽春来的时节,气温仍较低,人们极容易患感冒生病,而这五种蔬菜都有疏通肺气、发散表汗的功效,能起到预防时疫流感的作用。所以,正月初一吃“五辛盘”在隋唐时特别流行,是少不了的一道凉菜。

中唐以后,又流行起了“春盘”。春盘又称春饼,是在“五辛盘”的基础上变化出来的,在五辛之外又增加了一些时令蔬菜,汇为一盘。之所以称“春盘”,是取其生发迎春之义。不过春盘不是在正月初一食用,是立春日的必食。杜甫《立春》诗:“春日春盘细生菜,忽忆两京梅发时”,记述的就是这种立春食俗。

明代“五辛盘”的菜品比唐代有所调整,明代名医李时珍《本草纲目》中记载,“元旦立春,以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥辛嫩之菜,杂和食之,取迎新之义,谓之五辛盘。”

“五辛盘”在中国古代流行不衰,说明古人过新年时很重视饮食健康,“椒柏酒”、“屠苏酒”与“五辛盘”一样,也都是古人眼里的保健食品。



清代年画《合家欢》

“屠苏”“椒柏”——古人过年最青睐的两种佳酿

宋代,人们的过年食俗与隋唐并无多大变化,但宋代城里人过年时的消费形式出现了新风尚。这种新风尚,就是现代流行的过年“下馆子”,喜欢在饭店吃年夜饭。

宋代过年的喝酒之风大概是历朝中最浓的,时人即使再穷,过新年也要有酒喝。宋代把酒当饮料来喝,所以后来将喝酒称为“饮酒”,当然这种酒不会是高浓度的白酒,而是酒精含量较低的屠苏酒饮,“世俗皆饮屠苏酒,自幼及长。”

屠苏酒,是中国过年时喝得最多的一种酒,它其实是一种药酒,可防治

瘟疫。正月初一喝屠苏酒风俗,就是在魏晋时期形成的。

与以前朝代不同,宋代过年喝屠苏酒已不满足于在家里喝,有条件的人一改老习惯,而选择下馆子,出去消费。据记载,在正月初一这天,北宋都城东京(今开封)异常热闹,以赌博形式进行物品交易的“关扑”活动十分受民间欢迎,街头酒店生意自然也最好做,酒馆里客人多多。宋人孟元老《东京梦华录》(卷六)“正月”条记载,正月初一这天晚上,“贵家妇女纵赏关赌,入场观看,入市店馆宴,惯习成风,不相笑励。”

除了喝屠苏酒,椒花酒也是宋人喜欢的酒水。椒花酒又叫“椒柏酒”,其历史与屠苏酒一样悠久,也是魏晋人过年时喝开的。魏晋人认为,椒为玉衡星之精,吃了能使人年轻;柏则是一种仙药,吃了能除百病。所以,用这两种东西泡出来的酒,自然受到古人的青睐。

古人过年时喝椒花酒还十分讲究顺序,不像现代一样先敬老人,而是从最小的孩子开始,即年龄最小的先饮,年龄最大的后饮。古人认为,孩子增一岁,渐趋成熟;老人失去一岁,日趋老迈,故须先祝少年人健康成长,再祝老人健康长寿。

煮饽饽——古人过年不可或缺的一种美食

现代的过年习俗其实是在明代时定型的,最典型的是正月初一吃饺子的食俗,就是明代人吃出来的——饺子,也成为明代以后中国人过年时最喜欢吃的面食。

饺子是中国一道著名的速食面点,其出现历史比较早,最初叫“饼饵”,传说是东汉名医张仲景发明的,他将药包进面皮子里,煮熟后连汤带水,让病人一起服用,这就是民间传说

的张仲景“祛寒娇耳汤”。

三国时,有一种“月牙馄饨”与今天的饺子外观一样,也被视为水饺。在唐代,饺子则被称为“牢丸”,如果是水煮的叫“汤中牢丸”,蒸饺则叫“笼上牢丸”。

饺子的历史虽然这么长,但吃饺子这一过年食俗,到了明代才盛行。明代又称饺子为“扁食”、“粉角”、“水饺子”、“蒸面饺”等。明朝时,宫里还把饺

子称为“水点心”。

现代一些人家有在饺馅中塞金属钱币,以占卜家庭成员新年财运的风俗,也是明代形成的。到了清代,大年初一吃饺子这一食俗进一步巩固。此外,明宫还有一种特殊的食俗,在大年初一有吃驴肉“嚼鬼”的说法。《明宫史》称,“又骗头肉,亦以小盒盛之,名曰‘嚼鬼’,以俗称驴为鬼也。”

(据《北京晚报》)

信阳现代男科医院
信阳专业男科品牌医院 新农合定点单位
看男科
到现代男科医院
信阳男科热线: 6565 888 634499094
地址:市工区路四里棚

信阳不孕不育症医院
专业送子医院
新农合定点单位
孕育热线: 0376—6208222
地址:东方红大道东段(市医药公司斜对面)
(豫)医广[2013]第 02-28-073 号

信阳博士男科医院
(豫)医广[2013]第 04-25-163 号
看男科
信阳博士医院
QQ咨询: 99713000
男科专线: 3222555
院址:信阳市大庆路(花卉市场对面)

信阳仁爱妇科医院
港式妇科 好而不贵
健康热线: 0376-6590888
地址:信阳市工区路六里棚 110 号
(第十中学对面、高压开关总厂旁)
(豫)医广(2012)第 11-08-423 号