

“十二五”国家重点图书

赵荣光 著

中华饮食文化史

第三卷

馨香飘逸：

中华饮食文化礼俗、制度与流变



浙江出版联合集团
浙江教育出版社



中华饮食文化史



第二卷

馨香飘逸：

中华饮食文化礼俗、制度与流变

第二卷

鼎中之变：

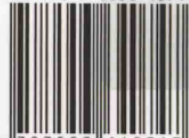
从田园、厨房到餐桌

第一卷

先知后行：

中华饮食文化理论与思想

ISBN 978-7-5536-4074-7



9 787553 640747 >

定价：120.00 元

“十二五”国家重点图书

中华饮食文化史

第三卷

馨香飘逸：

中华饮食文化礼俗、制度与流变

 浙江教育出版社·杭州

图书在版编目 (C I P) 数据

中华饮食文化史. 馨香飘逸 : 中华饮食文化礼俗、
制度与流变 / 赵荣光著. — 杭州 : 浙江教育出版社,
2015. 12

ISBN 978-7-5536-4074-7

I. ①中… II. ①赵… III. ①饮食—文化史—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第067891号

中华饮食文化史

馨香飘逸:中华饮食文化礼俗、制度与流变

ZHONGHUA YINSHI WENHUASHI

XINXIANG PIAOYI ZHONGHUA YINSHI WENHUA LISU ZHIDU YU LIUBIAN

赵荣光 著

责任编辑 王 强

责任校对 戴正泉 陈云霞 余晓克

封面设计 韩 波

责任印务 陈 沁

出版发行 浙江教育出版社

(杭州市天目山路40号 邮编310013)

激光照排 杭州兴邦电子印务有限公司

印 刷 浙江新华数码印务有限公司

开 本 787mm × 1092mm 1/16

印 张 52.25

插 页 6

字 数 1 052 500

版 次 2015年12月第1版

印 次 2015年12月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5536-4074-7

定 价 120.00 元

联系电话 0571-85170300-80928

电子邮箱 zjjy@zjcb.com

网 址 www.zjeph.com

版权所有·侵权必究

目 录

第一章 四时更易吃名巧——中华民族岁时节令食俗 / 1

第一节 立春 / 6

第二节 元旦和除夕 / 9

第三节 元宵 / 14

第四节 寒食与清明 / 16

第五节 端午 / 20

第六节 七夕 / 22

第七节 仲秋 / 24

第八节 九月九 / 27

第九节 其他 / 29

(一) 人日 / 30

(二) 月晦 / 31

(三) 上巳 / 32

(四) 冬至节 / 34

(五) 腊八节 / 35

(六) 送灶节 / 37

第二章 每逢欢候畅酬酢——中华民族礼仪食俗 / 42

第一节 寿庆 / 43

第二节 婚庆 / 50

第三节 祖饯洗尘之食 / 52

第四节 白喜之食 / 61

第五节 其他喜庆之食 / 62

(一) 盖房聚餐 / 63

(二) 年猪宴客 / 63

第三章 婉转起伏如乐章——中国历史上的食单与筵式 / 68

第一节 食单的由来 / 68

第二节 食单的历史演变 / 73

第三节 筵式的模式 / 108

第四章 原有章法作规程——中国古代宴事管理 / 118

第一节 周王廷宴事制度 / 119

(一) 职役队伍庞大 食事功能完备 / 119

(二) 食单原则严明 宴制尊崇严密 / 128

(三) 祭祀筵式恢宏 管理犹若军队 / 131

(四) 延宾宴享频作 尊卑等级循仪 / 133

第二节 唐宋时期宴事管理规范 / 136

(一) 独具特色的贵族显宦私家食事管理 / 136

(二) 机动有效的市肆饮食经营管理 / 139

第三节 清宫廷饮食制度 / 142

(一) 机构庞大 司职严格 / 143

(二) 谕令严明 等差细微 / 153

(三) 管理严密 膳单详备 / 158

(四) 尝膳赏用 别有用意 / 164

(五) 明规筵式 大宴皇华 / 165

(六) 暴饕无算 漏卮惊人 / 173

第四节 衍圣公府的食事管理特征 / 175

(一) 内外分工合作 三班责任承包 / 175

(二) 世代传承 随需招募 / 176

(三) 大榜告示 调度有方 / 178

第五章 归海百川共扬波——中华民族共同体中各少数民族的饮食文化 / 182

第一节 东北及华北地区少数民族食俗 / 183

(一) 蒙古族饮食风俗 / 183

- (二) 满族饮食风俗 / 184
- (三) 朝鲜族饮食风俗 / 184
- (四) 达斡尔族饮食风俗 / 185
- (五) 鄂温克族饮食风俗 / 185
- (六) 鄂伦春族饮食风俗 / 186
- (七) 赫哲族饮食风俗 / 186

第二节 西北地区少数民族食俗 / 187

- (一) 回族饮食风俗 / 187
- (二) 维吾尔族饮食风俗 / 188
- (三) 哈萨克族饮食风俗 / 188
- (四) 撒拉族饮食风俗 / 189
- (五) 塔吉克族饮食风俗 / 189
- (六) 东乡族饮食风俗 / 189
- (七) 柯尔克孜族饮食风俗 / 190
- (八) 乌孜别克族饮食风俗 / 191
- (九) 保安族饮食风俗 / 191
- (十) 塔塔尔族饮食风俗 / 191
- (十一) 土族饮食风俗 / 192
- (十二) 锡伯族饮食风俗 / 192
- (十三) 俄罗斯族饮食风俗 / 193
- (十四) 裕固族饮食风俗 / 193

第三节 西南及中南地区少数民族食俗 / 194

- (一) 藏族饮食风俗 / 194
- (二) 苗族饮食风俗 / 195
- (三) 彝族饮食风俗 / 195
- (四) 壮族饮食风俗 / 196
- (五) 布依族饮食风俗 / 197
- (六) 侗族饮食风俗 / 197
- (七) 瑶族饮食风俗 / 197
- (八) 白族饮食风俗 / 198
- (九) 土家族饮食风俗 / 198
- (十) 哈尼族饮食风俗 / 199
- (十一) 傣族饮食风俗 / 199
- (十二) 黎族饮食风俗 / 200
- (十三) 傈僳族饮食风俗 / 200
- (十四) 佤族饮食风俗 / 201

- (十五) 拉祜族饮食风俗 / 201
- (十六) 水族饮食风俗 / 201
- (十七) 纳西族饮食风俗 / 202
- (十八) 景颇族饮食风俗 / 202
- (十九) 佤族饮食风俗 / 203
- (二十) 羌族饮食风俗 / 203
- (二十一) 布朗族饮食风俗 / 203
- (二十二) 毛南族饮食风俗 / 204
- (二十三) 仡佬族饮食风俗 / 204
- (二十四) 阿昌族饮食风俗 / 204
- (二十五) 普米族饮食风俗 / 205
- (二十六) 怒族饮食风俗 / 205
- (二十七) 德昂族饮食风俗 / 206
- (二十八) 京族饮食风俗 / 206
- (二十九) 独龙族饮食风俗 / 206
- (三十) 门巴族饮食风俗 / 207
- (三十一) 珞巴族饮食风俗 / 207
- (三十二) 基诺族饮食风俗 / 208

第四节 华东及东南地区少数民族食俗 / 209

- (一) 畲族饮食风俗 / 209
- (二) 高山族饮食风俗 / 209

第六章 远近光照悉徘徊——多向交流中的中华饮食文化 / 211

第一节 中华民族饮食文化圈内各子文化区、民族、层次间的交流 / 211

- (一) 食物原料与食品品种的互通有无 / 212
- (二) 同一文化区内或邻近文化区间诸民族饮食文化的趋同 / 215
- (三) 从茶、豆腐、烟草看中国历史上各民族间的饮食文化交流 / 216
- (四) 各民族饮食文化交流中的面条、饺子和筷子 / 218
- (五) 对峙与分立状态下的饮食文化交流 / 220
- (六) 中国历史上统一国家状态下各民族间饮食文化交流的特点 / 234

第二节 中外饮食文化交流 / 236

- (一) 张骞“凿空”与丝绸之路上的饮食文化交流 / 237
- (二) 释教弘法与求法事业中的中外饮食文化交流 / 239
- (三) “贡使”与商人:中外饮食文化交流史上最重要的使者 / 241

- (四) “郑和下西洋”与中外饮食文化交流 / 244
- (五) 传教士：沟通中西饮食文化的桥梁 / 247
- (六) 华侨：庞大的中华饮食文化海外传承群体 / 250

附录：中西比照饮食文化大事年表 / 253

第一章 四时更易吃名巧

——中华民族岁时节令食俗

历史的追溯，越是古远，就越能明显地发现食事在古人生活中地位的重要和食事行为意义的重大。在原始农业产生以前的漫长历史上，人类活动的基本内容就是吃，犹如今天的牛、羊等食草动物一样，甚至还远不如城市动物园里的灵长目动物那样悠游自如。因为动物园中的灵长目动物不会为“一日三餐”忧虑和劳苦，它们真的是“饭来张口”，除了游戏玩耍之外，它们实在没有其他任何事可做了，当然它们很乐意与游客互动，并且希冀以此赚取有趣的奖赏。大自然中的猴子随时随地都在为填饱肚子而忙碌，而早期人类已经不能像猴子那样自由地在林中树上腾挪游荡了，他们必须靠两条腿直立行走，用同样强有力的双手不停地采摘、挖掘，否则肚子就会咕咕地叫个不停。所以，早期人类时时处处关注吃，“食为民天”其实是从“食为猴天”转化而来的。食，在早期人类那里是头等大事，隆重而神秘。如先秦典籍《礼记》所云：“夫礼之初，始诸饮食。其燔黍捭豚，污尊而抔饮，蕢桴而土鼓，犹若可以致其敬于鬼神。”祭祖先亡灵或自然神祇最初的礼仪形式，就与人类的饮食生活有紧密的关系，或曰食物与食物献祭行为是中国人祭祖的最主要内容。它们反映的实质是人类生存能力与生存环境关系的协调。“食为民天”，“礼”与饮食这一人类最基本的生产和生活内容发生关系，或说萌发于这块土壤之上，是完全正常的。“食物礼仪在宗教中有显著的地位。

第一个果子的献祭，收成的礼节……是农民之间很重要的行动。”^①看来，人类文明最初“礼”的“仪”——规范程序——用食物、食品和一定的食事过程来体现，要算是一条普遍的规律了。古往今来，任何一个民族的庆祝活动，总要有饮食的内容，一定的饮食活动往往是人们节庆活动的重要组成部分和主要表现方式。

大众的饮食生活，本质上说，是一种民族大众的生活文化，也可以视为民俗文化的范畴。因此，中国学者既往对民族食事的关注往往囿于民俗文化的思维，他们的研究多停留在录事说情的感觉层面，而缺少人类学和历史学的严格模拟与追根溯源。其实，民俗首先也应当是一门历史科学，田野考察、文献与考古研究缺一不可。我们这里讲的饮食民俗就是这样一种科学的历史文化。民俗是民间社会生活中传承的文化事象的总称，是一个国家或地区、一个民族世代传承的基层文化，是通过民众的语言、行为和心理表现出来的事象。这些事物和现象，既蕴藏在人们的精神生活传统里，又表现于人们的物质生活传统中。民俗与官方仪礼既有区别又有联系：区别是民俗乃民间风俗，官方仪礼则为规范和制度化的礼俗。两者的联系表现在官方的文化在民间传播的过程中，往往也可逐渐形成民间传承的风俗，这是文化自上而下的渗透；民间文化的上行，最为明显的表现是官方“成文法”的拟定，大多数情况下是以民间的“习惯法”为基础的。饮食民俗是指人们在筛选食物原料、加工、烹制和食用食物的过程中，即民族食事活动中积久形成并传承不息的风俗习惯，也称饮食风俗、食俗。中国食俗一般包括年节食俗、日常食俗、人生仪礼食俗、宗教信仰食俗等内容；若按民族来认识，又可分为汉族食俗、少数民族食俗等类别。

由于身心与大自然的紧密贴近，先民对自然的依赖程度要远比现代人深得多，因而他们对自然节令、物候变化的感知也就同样会比我们敏感得多。今天人们理解的岁时，已经是先民们依据自然变化规律规范化了的时间系统，是人类的习得知识。“岁”字的甲骨文形状像石钺，而“岁”“戌”本一字，卜辞中称杀牲为“岁”，显然“岁”与祭祀和食生产紧密相关。为什么称杀牲为岁？因为远



图 1-1 庶民之家饮食生活图（引自《中国风俗图像解说》，上海书店出版社 1999 年版）

^① [英] 马林诺夫斯基著，李安宅译：《巫术科学宗教与神话》，北京：中国民间文学出版社 1986 年版，第 25 页。

古时代杀牲的直接目的只有一个，是为了祭祀。远古人类凡有重要举措几乎都要祈鬼祭祀，比如族群生育繁殖、生存安全，等等。而各种各样的祭祀中，最重要因而也最为隆重的，无疑是祈求鬼神保佑丰收、生活无忧，也是服务于食生产的，因此可以认为“岁”是先民食生产、食生活的符号。因此，寒暑轮回一周期之际的祈盼丰产丰收的祭祀又被理解为“岁”，即《说文》所释“年，谷熟也”。以农事纪时，是先民农事生活的普遍习俗，如“寒暑相推而岁成焉”^①。这种以农事纪时的远古习俗，唐代时还在一些落后族群中沿袭：“峡中俗，夷风不改，武宁蛮……尝以稻记年月。”^②直到清代，台湾地区山地民族还在沿着“岁时以黍米熟为一年”^③的古老习俗。以稻、黍等重要谷物生长周期纪年是典型的食生产岁时时间分割法。岁时的“时”指的则是自然季节，《说文》谓：“时，四时也。从日，寺声。”笔者一向认为，早期人类都是天文学家，因为他们都要仰观天文、验对地理、掌握物候、判断征兆，以便随时应对，努力提高对大自然的认知自觉性和适应能力，维系族群生存发展。

久而久之，“逢年过节”就成了人们一年中最重要的喜庆时日，而每逢年节，又都无例外是人们的“大快朵颐”之期。通观整个中华文明史，年节可以理解为有固定或不完全固定的活动时间，有特定的主题和活动方式，约定俗成并世代传承的社会活动日。我国年节的种类繁多，从性质看，大致可分为单一性质的节日和综合性的节日；从内容看，可分为祭祀节日、纪念节日、庆贺节日、社交游乐节日等；从地域分布看，可分为地区性节日、全国性节日和跨国家节日；从时代性看，可分为传统节日、现代节日。

年节的产生有多种原因，归纳起来大致有：①天文历法。中国古代的农历把一年分为十二个月、四时、八节、二十四气，这便形成了许多节气节日，如立春、春分、清明、立夏、夏至、冬至等。在中国，节日的本意是指节气相交或转换之日，没有民俗意义上的“节日”的含义，但一部分节气节日逐渐演变成了民俗节日，如清明、夏至、冬至等。②生产与生活习俗。起源于人们生产生活中某种习俗的节日，在传统节日之中数量最多。如上述起源于祭祀活动的节日就有很多。汉族之外的各少数民族均有此类节日。如苗族的吃新市、柯尔克孜族的诺劳孜节、毛南族的庙节等，节日期间，祭祀祖先神灵，祈求丰收的仪式和活动是必不可少的重要内容。有的起源于农事活动，如壮族的牛王节、侗族的舞春牛与洗牛节、鄂温克族的米阔勒节等，常常在农业生产开始和结束时进行活动。有的起源于社群娱乐活动，如蒙古族的那达慕大会、苗族的爬坡节与龙船节、侗族的花炮节等。有的起源于宗教活动，如道教提倡阴阳信仰，主张阴阳谐和，节日中多取

① 《周易·系辞下第八》，《十三经注疏》本，北京：中华书局1980年版，第87页。

② [唐]段成式：《酉阳杂俎·境异》，北京：中华书局1981年版，第47页。

③ [清]黄叔瓚：《台海使槎录》卷七，《文渊阁四库全书》第592册，台北：台湾“商务印书馆”1984年版，第969页。

月日合计为复数作为吉利的象征，如正月一、三月三、五月五、七月七、九月九，其中的五月五为天中节，体现阴阳调和之意，还有正月十五上元节、七月十五中元节、十月十五下元节；再如因佛教而兴的腊八节、泼水节（浴佛节）等。③重大历史事件。历史上时常发生一些重大事件，事后人们往往设立节日，以示纪念。现代节日大多为这类节日。如我国的国庆节、建军节、五四青年节和五一国际劳动节等。也有一些传统节日起源于重大历史事件，如中国历史上历代皇帝生日的万寿节、侗族的林王节、壮族的吃立节等。

年节文化的特征主要有六点：①多元复合。中国年节大多有久远的渊源和漫长的沿革过程，多元复合因此成为其基本的文化特征。多元复合首先体现在介入者不仅人数众多，而且涉及社会各层面。每逢年节，不论城乡，也不论官民、贫富、老少都要进行各式饮食文化活动。节日期间，合家团聚，欢庆一堂。若遇重大节日，社会各阶层的成员都积极参与，人们互相拜贺、宴饮、交际往来。其次体现在文化活动的多种功能上，往往融合了农事、娱乐、饮食、交际、信仰等多种功能。而这些年节的饮食文化活动往往与民间祭祖祀神、亲友团聚、社会交往、年节娱乐等活动有机结合，从而构成了一幅五彩缤纷的社会图景。再次体现在各种文化的相互交融上。年节饮食文化中融入了农耕文化、原始宗教文化、佛教文化和道教文化等，令节日食品、节日文化变得丰富多彩。②崇祖好祀。崇祖好祀是中华民族悠久而牢固的文化传统，民间常把美好的愿望寄托在年节的祭祀和铺张上面，以乞上苍的保佑与神灵的庇护。每逢年节，人们特意烹制专门的美味佳肴，以示对祖先、神灵的虔诚祭祀，同时对长者毕恭毕敬，以示孝顺。③讲求功利。人们在节日中的饮食活动无不透着求吉、趋利、避害的功利性。如过年吃年糕，寓意年年高；吃鱼，寓意年年有余；正月十五吃元宵，象征团圆美满；中秋节吃月饼，寓意团圆；灶王节供灶糖为的是灶王爷不讲人间坏话，以求来年风调雨顺；除夕吃团年饭，寓意一家人团圆、幸福美满。一些祭祀活动也是为了求神灵的庇护，保佑一家老少平安。

④铺张隆重。古代中国普通百姓的饮食水平是相当低下的，平日很少吃荤。丰收年景也只能是吃饱饭而已，若遇灾年则果腹都十分困难。因此，人们的节日饮食则要尽可能丰足，所谓“大快朵颐”“家家醉饱”。另一个异乎寻常的是人们在过节时的心态和举动。平时

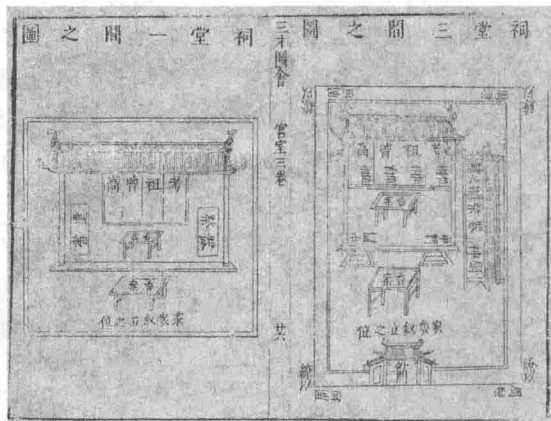


图 1-2 贺岁拜年图(引自《中国风俗图像解说》，上海书店出版社 1999 年版)

人们忙于生计，头脑和四肢都处于紧张状态，只有年节才可以放松一下，所以异乎寻常的行为易于出现。⑤区域差异。中国古代民间年节的饮食文化活动还存在着一定的区域差异。不同地区、不同民族都有自己独特的节日。如北方的填仓节、龙头节等饮食文化活动在南方少见，南方盛行的春社饮食文化活动在北方却不流行。同一节日的饮食文化活动在不同地区也有不小的差异。如元宵节北方多“走百病”，南方则盛行迎神赛会；浴佛节南方好做“乌米饭”，也与北方有异。⑥功能显著。传统节日有显著的社会功能。人们通过宴饮以及一系列节日活动，加强亲族间的联系，调节人际关系；整合社群及社会群体意识，使族群团结一致，提高生存竞争能力；调节和改善饮食生活；提供社交和择偶机会；促进商品经济的发展；不断改进菜品质量等。



图 1-3 祭祖图

中国是一个吃的文化非常发达的国度，岁时节庆活动中的饮食色彩和风格更具特色。《诗经》中很早便记录了这一类生活内容，其中有对西周初年时隶农在秋收后例行节庆的热闹场面的描述：“九月肃霜，十月涤场；朋酒斯飧，曰杀羔羊；跻彼公堂，称彼兕觥，万寿无疆！”^① 这可以称得上是一首距今三千多年前有组织、大规模喜庆祈福的传统民俗、传统宴饮活动的记录诗。当然，这类活动早在文字发明以前就出现和盛行了。中国是一个地域差异大、民族众多、历史悠久的国度，许多节庆饮食活动因而也有历史、民族和地理上的种种差异。这种种“异”，反映了民族饮食文化的丰富性；而这许多的“异”中又有“同”，是民族共同体文化的“大同”，是中华民族共同体文化的融通性、趋同性和同一性。

食品与食事活动可以视为岁时节令习俗的文化主线，它们事实上也是岁时节令活动的重心和主要内容。人类的生活习俗也如任何其他文化一样，是处在不断变化的过程中的。源于古代而延续至今，或今日虽已消隐但历史影响重大的一些岁时节令主要有立春、元旦、除夕、元宵节、寒食节、清明节、端午节、七夕节、中秋节等。

① 《毛诗·豳风》，《十三经注疏》本，北京：中华书局 1980 年版，第 392 页。

第一节 立春

立春，我国夏历二十四节气之一，在阳历的二月三日、四日或五日。《逸周书·时训》：“立春之日，东风解冻；又五日，蛰虫始振；又五日，鱼上冰。”立春节庆之俗的起源甚早，肇始于先民谨遵天道的农事活动和重农意识。“遵天道”是严格靠天吃饭的早期人类的共识，也就是顺应时令、求生图存。汉代时，这一远古传统发展成了一个全社会高度重视的节庆活动。汉人重农事，以立春为四时之始。天子在立春日斋戒，亲率百官往东郊迎春。天子之下，郡县守令亦如此。立春之日，上自天子，下至百姓，都要尽可能地例行庆祝欢宴一番。晋人周处的《风土记》记载说：“元日造五辛盘。正元日五荤炼形注曰五辛，所以发五脏气。”^①《翻译名义集》卷三引《梵纲》云：“言五辛者，一葱、二薤、三韭、四蒜、五兴蕖。”李时珍《本草纲目》认为：“五辛菜，乃元旦、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’。”^②又说：“五荤即五辛，谓其辛臭昏神伐性也。练形家以小蒜、大蒜、韭、芸苔、胡荽为五荤；道家以韭、薤、蒜、芸苔、胡荽为五荤；佛家以大蒜、小蒜、兴蕖、慈葱、茗葱为五荤，兴蕖即阿魏也。”^③可见汉时立春日所荐的五辛，是一切开脾通窍的辛香物。而“五辛”或“五荤”之物的具体品种，在中国人两千余年漫长的食生活史上，并无十分严格的界定，不过是那些应春早生，且具有“辟疠气”功用的“辛荤”一类菜蔬的泛指。^④它们象征着新生和生命力，于是中国人给立春日食五辛菜赋予了特别美好的人生意义。汉朝承续三代以来国家政治的尊亲敬老传统，标榜“以孝治天下”，社会颇盛敬老尊亲之风，故立春日以五辛菜郑重拜亲祝寿。“五辛盘”并非仅将五辛之物盛放于盘中，而应是盘中盛以用五辛原料制成的食物。虽然我们还无更详细的资料能够确切证明是何种食物，但鉴于汉人重“饼”食，且饼食又为常食，再考诸后世的“春饼”，因此可以推而知之，盘中之物当为“五辛饼饵”。只是当时重在标明“五辛”，突出五辛之意，而未有“春饼”的叫法。“春饼”字样最早见于唐代，南宋陈元靓《岁时广记》卷八“作春饼”条引《唐四时宝镜》：“立春日食萝卜、春饼、生菜，号春盘。”^⑤春盘，即汉时很受重视的“五辛盘”。

由“五辛盘”的称谓到“春盘”字样的出现，有一个时间过程。“春盘”两

① [宋] 李昉等：《太平御览》卷二十九引晋周处《风土记》，《文渊阁四库全书》第893册，台北：台湾“商务印书馆”1984年版，第384页。

② [明] 李时珍：《本草纲目·菜部·五辛菜》，北京：人民卫生出版社1985年版，第1602页。

③ [明] 李时珍：《本草纲目·菜部·蒜》，北京：人民卫生出版社1985年版，第1594页。

④ [明] 李时珍：《本草纲目·菜部·韭》，北京：人民卫生出版社1985年版，第1596页。

⑤ [南宋] 陈元靓：《岁时广记·作春饼》，上海：商务印书馆1939年版，第83页。

字已见于初唐文录，故其称谓的出现可能早在入唐以前。如沈佺期《岁夜安乐公主满月侍宴》诗句：“岁炬常然桂，春盘预折梅。”^① 他的另一首《立春日内出采花应制》诗云：“合殿春应早，开箱彩预知。花迎宸翰发，叶待御筵披。梅訝香全少，桃惊色顿移。轻生承剪拂，长伴万年枝。”^② 立春之日，举国上下一片娱乐欢庆气氛。朝廷有“御筵”，富贵之家有盛筵、华筵，寻常百姓家也要量力尽情欢宴。但无论贵贱，春饼、生菜不能少，即“春盘”礼俗是同一的。杜甫《立春》诗有句：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝。”^③ 春盘中的生菜是要经过女人的巧手精工细切的。这一习俗可能形成很早，宋人曾引唐代古诗云：“芦菔白玉缕，生菜春丝盘。”^④ 立春日，梅花已放，故唐代又有在行春盘时折梅相庆的习俗。这种春日行春盘的节令食俗，自唐而后似更醇厚、热烈。

北宋时，“立春前一日，大内出春盘并酒，以赐近臣。盘中生菜，染萝卜为之，装饰置奩中。烹豚白熟饼大环，饼比人家散子，其大十倍。民间亦以春盘相馈。有园者，园吏献花盘”^⑤。南宋时，风俗依旧，立春日“后苑办造春盘供进，及分赐贵邸宰臣巨珰，翠缕红丝，金鸡玉燕，备极精巧，每盘值万钱。学士院撰进春帖子。帝后贵妃夫人诸阁，各有定式，绛罗金缕，华粲可观。临安府亦鞭春开宴，而邸第馈遗，则多效内庭焉”^⑥。由此可见，“生菜”取万物复苏、生机勃勃之意，“金鸡”鸣时，“玉燕”报春，都寄托着人们的美好希求。而且，由于社会层次不同，程序和讲究也各有不同，越是社会的上层，则越为隆重。

“鞭春”是以“农为邦本”的中国古老而醇厚的尚农习俗。上述引文中所谓“临安府亦鞭春开宴”，是指于立春“前一日，临安府进大春牛，设之福岁殿庭。及驾临幸，内官皆用五色丝彩杖鞭牛”，是祭农神，祈丰年的仪式，而且还“预造小春牛数十，饰彩幡雪柳，分送殿阁，巨珰各随以金银线彩缎为酬”^⑦，足见“鞭春”习俗同时也是一种极其郑重的政府行为，其隆重、热烈气氛亦极为感人。“鞭春”之俗，在中国形成极早，是古老农业国的农业文化之一，也是中国历史上“春”的节日的重要内容之一。“鞭春”之俗源于三代时的迎春备耕观念，季冬之月，周天子即“命有司，大雩（雩，nuó）旁磔，出土牛，以送寒气”^⑧。即演雩戏，攘（ráng）阴厉，做土牛，以送长冬寒气，迎春备耕事。汉代时，承袭

① 《全唐诗》卷九十六，北京：中华书局1960年版，第1030页。

② 《全唐诗》卷九十六，北京：中华书局1960年版，第1029页。

③ 《全唐诗》卷二百二十九，北京：中华书局1960年版，第2493页。

④ [南宋]陈元靓：《岁时广记·馈春盘》，上海：商务印书馆1939年版，第83页。

⑤ [南宋]陈元靓：《岁时广记·赐春饼》，上海：商务印书馆1939年版，第83页。

⑥ [南宋]周密：《武林旧事·立春》，《文渊阁四库全书》第590册，台北：台湾“商务印书馆”1984年版，第192页。

⑦ [南宋]周密：《武林旧事·立春》，《文渊阁四库全书》第590册，台北：台湾“商务印书馆”1984年版，第192页。

⑧ 《礼记·月令》，《十三经注疏》本，北京：中华书局1980年版，第1383页。

三代之制，尤重此俗，《后汉书》载：“立春之日，夜漏未尽五刻，京师百官皆衣青衣，郡国县道官下至斗食令史皆服青帻，立青幡，施土牛耕人于门外，以示兆民，至立夏。唯武官不。立春之日，下宽大书曰：‘制诏三公：方春东作，敬始慎微，动作从之。’”^①可见，“春节”之重，缘于农事之重。尽管我们今天不难通过文献记录推断出“鞭春”之俗的文化信息，但却很难感受到那种特有的历史情愫的气息了。前引南宋的制度，显然是北宋政治的延续。《东京梦华录》载：“立春前一日，开封府进春牛入禁中鞭春。开封、祥符两县，置春牛于府前，至日绝早，府僚打春，如方州仪。府前左右，百姓卖小春牛，往往花装栏坐，上列百戏人物，春幡雪柳，各相献遗。”^②立春日鞭春牛、行春盘、吃春饼，自唐、宋至明清，此习盛行不衰。《燕都游览志》云：明时“凡立春日，于午门赐百官春饼”。万历间，阁臣申时行曾有《立春日赐百官春饼》诗一首志其事：“紫宸朝罢听传餐，玉饵琼肴出大官。斋日未成三爵礼，早春先试五辛盘。回风入仗旌旗暖，融雪当筵匕首寒。调鼎十年空伴食，君恩一饭报犹难。”^③这是明中晚期的事了。清朝虽为满洲贵族所建，但此俗却并没有因之而衰减。时人记道：“立春日，各省会府州县卫遵制鞭春。京师除各署鞭春外，以彩绘按图经制芒神土牛，升以采亭，导以仪仗鼓吹。交春之刻，京兆尹帅两学诸生恭进大内。”“新春日献辛盘。虽士庶之家，亦必割鸡豚，炊面饼，而杂以生菜、青韭芽、羊角葱，冲和合菜皮，兼生食水红萝卜，名曰咬春。”^④“立春先一日，顺天府官员至东直门外一里春场迎春。立春日，礼部呈进春山宝座，顺天府呈进春牛图。礼毕回署，引春牛而击之，曰打春。是以富家多食春饼，妇女等多买萝卜而食之，曰咬春，谓可以却春困也。”^⑤“立春日为春朝，士庶交相庆贺，谓之‘拜春’。捻粉为丸，祀神供先，其仪亚于岁朝，埒于冬至。”^⑥明代南方广大地区又有于立春节令吃“欢喜团”的习惯。欢喜团的具体制作方法有三种：“一用香油、水、赤砂糖和面切小条块置热油中，煎熟，入糖炒，面中粘之于上者。一用锅中熬热油，调赤砂糖，炒面粘之者。一为丸，入油煎熟染以赤砂糖粘以熟芝麻。”^⑦

近世以来，旧典废弃，风俗革新，但吃春饼之习却仍然延续下来。它已经逐渐失去了旧日的庄严意义，而只存留欢乐气氛。值得注意的是，早在宋代，“春

①《后汉书·志第四·礼仪上》，北京：中华书局1965年版，第3102页。

②[宋]孟元老撰，邓之诚注：《东京梦华录·立春》，北京：中华书局1982年版，第163页。

③[明]申时行：《立春日赐百官春饼》，[清]钱谦益撰集，许逸民、林淑敏点校：《列朝诗集》丁集第十一，北京：中华书局2007年版，第5138页。

④[清]潘荣陛、富察敦崇：《帝京岁时纪胜 燕京岁时记》，北京：北京古籍出版社1983年版，第8页。

⑤[清]潘荣陛、富察敦崇：《帝京岁时纪胜 燕京岁时记》，北京：北京古籍出版社1983年版，第47页。

⑥[清]顾禄：《清嘉录·正月·欢喜团》，上海：上海古籍出版社1986年版，第8页。

⑦[明]宋诩：《竹屿山房杂部》卷二，《文渊阁四库全书》第871册，台北：台湾“商务印书馆”1984年版，第135—136页。