

食俗趣话

薛理勇 著

薛薛其風言無旁蟬訴



上海科学技术文献出版社

食 俗 趣 话

薛理勇 著

上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

食俗趣话/薛理勇著. --上海:上海科学技术文献出版社,2003.1

ISBN 7-5439-2070-0

I. 食… II. 薛… III. 饮食-风俗习惯-研究-中国 IV. K892.25

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 092194 号

责任编辑: 王 毅

食 俗 趣 话

薛理勇 著

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销
常熟市华顺印刷有限公司印刷

*

开本 850×1168 1/32 印张 10.875 字数 292 000

2003 年 1 月第 1 版 2003 年 1 月第 1 次印刷

印数:1-5 100

ISBN 7-5439-2070-0/Z·1018

定价:18.00 元



薛理勇

笔名申持中。祖籍福建省福清市。1947年出生于上海。1982年毕业于复旦大学分校(今上海大学文学院)历史系,同年入上海市历史博物馆,从事上海史研究,并担任上海食文化研究会副会长。已出版的著作有:《文以兴游——豫园楹联碑刻赏析》、《上海路名地名拾趣》、《上海滩地名掌故》、《上海沧桑百年》、《上海俗语切口》、《上海妓女史》、《外滩万国建筑博览》、《闲话上海》、《上海老城厢史话》、《上海老学校》、《上海闲话》、《旧上海租界史话》、《外滩历史与建筑》等;主编《上海文化源流辞曲》、《上海掌故辞典》等。

前言

这本取名为《食俗趣谈》的册子将付梓之前，责编王毅先生希望我补一篇前记或序言。这确实使我有点为难，因为我不是美食家，也不是食文化的专门家，虽然已星散发表了涉及食物及饮食风俗的文章数百篇，但是真的要写一篇象样的近似于总结性的食文化文章就显得力不从心。

食俗是食文化的一个重要组成部分，最简单的理解，食俗就是关于食物及涉及饮食的风俗习惯。风俗是一个地方、一个民族或一个群体长期养成的风尚、习惯、习俗。如细加区分，风一般指风气、风尚，即行为准则和道德标准，有了这个准则和标准后，就约定了人们什么事可以做，什么事不可以做，什么事该做，什么事不该做。当人类步入文明社会后，统治者就制定了人的行为准则和道德标准，并强迫人民接受，所以，“风”也可以释为教化，如《尚书·说命下》：“咸服朕德，时乃风”，《传》“风，教化也。”成语有“约定成俗”之说，俗则是民间有形无形间约定并应该遵循的习俗、习惯，遵守风俗习惯，你可以得到这个群体的认可，给生活、工作带来方便，反之，你也许会寻求许多不必要的麻烦。所谓“入境问俗”，并不是去“问”，而是你进入另一个国家或人类群体时，你必须先要了解这里人的风俗习惯，然后遵守他们的风俗习惯。“国不同风，民不同俗”就是讲不同国家(地区)有不同的行动准则和道德标准，不同的人民也有自己的风俗习惯。

风俗习惯的养成是多种原因的结果，其中包括地理、气候、物产、环境，甚至于语言文字。但是，人为的因素仍占了很大作用。

《乐府诗》收录东汉民谣——《城中谣》讲：“城中好高髻，四方

高一尺；城中好广眉，四方目半额；城中好广袖，四方全疋帛。”大意是讲：如城里流行高发髻，也许地方上会出现将发髻做到一尺之高发型；如城里流行宽眉毛，也许地方上追求时髦的女子会将眉毛画到遮盖了半个额头；如城里流行宽袖衫，也许地方上会出现用整匹布做袖子的衣服。《后汉书》也收录了这首民谣，作者还由此下了一个定义——上有所好，下必尤甚。所以风俗的养成往往与上行下效有关。

明末清初上海人叶梦珠《阅世编·士风》在分析风俗形成的原因或过程中讲：“士风之升降也，不知始自何人。大约一、二人唱之，众纵而和之，和之者众，遂成风俗，不可猝变。迨其变也，亦始于一、二人，而成于众和。方其始也，人犹异之，及其成也群相习于其中，油油而不觉矣。”叶梦珠的分析是很有见地的，也就是讲，一种习俗、习惯或行为方式，刚开始是有几位骚客“发明”的，其他人开始感到好奇，后来又感到很合乎情理，也开始仿效，当这种行为方式被大多数人接受和遵守后，它就成了习俗、习惯。这种例子在当今社会仍普遍存在。

中国涉及食物和饮食习惯和产生、形成的风俗散见于古籍之中。中国古代没有社会学和人类学，所以古人分析某风俗起源和演变时，大多将其托身于伟人故事或传说，如今仍在流传的清明吃青团起源于春秋的介子推，端午吃粽子起源于楚国人祭祀楚大夫屈原，重阳吃糕起源于《易》学大师驱妖故事等，这些均是美丽的传说和迷人的仙话鬼话，但其有多少可信度，谁也道不清，讲不明。

本书收录的文章是我历年散发在各种报刊上的，缺少系统性；由于大多数刊物是通俗性刊物，刊物要求作者文字浅近，故事生动，所以这些文章大多是以趣味的方式分析、解释比较深奥的饮食风俗起源、流变，以及其所表达的风俗意义。这也许会引得读者的欢迎。

薛理勇

2002年中秋写于秋月枫舍

目 录

上海春节食俗琐谈·····	1
正月十三爆芋茱和祭猛将·····	7
从元宵吃粥谈起·····	9
观音诞和挑青节·····	11
上巳和荠菜花·····	13
立夏吃蛋和秤人·····	14
立夏防注夏风俗·····	18
五月风俗话端午·····	21
端午节和雄黄酒·····	24
七夕与祈子风俗·····	26
七夕吃巧果的由来·····	29
立秋西瓜·····	31
“重阳糕”的由来·····	33
十月朔的开炉节·····	35
“盘龙馒头”和江南敬蛇风俗·····	37
“送灶”与“谢灶”·····	40
照田蚕·····	42
祭灶与慈姑·····	44
接灶和荠菜肉馄饨·····	46
正月廿九话“送穷”·····	48
道教与饮食养生·····	50
从黄金宴谈金子的医疗作用·····	53
生日饮食风俗流变·····	56

江南犹忆“茶炉子”	59
古人用筷礼仪	62
“荤”“素”和佛教中的戒荤	64
佛教与信徒的戒荤	66
素斋和忌荤	69
“欢喜果”的起源和演变	72
送葬发糖和饮糖水的民俗含义	74
“论语玉烛”——唐代酒令	77
茶之起源	79
洪帮宴请礼仪浅述	81
洪帮茶式浅述	84
订婚 吃茶 茶礼	87
“交杯酒”的起源	89
三日回门和广东烤乳猪	91
黄花菜的传说	94
“金花菜”的传说和典故	96
芹菜话趣	98
塌棵菜	100
也说落苏	102
香菜	103
紫角叶 紫果叶 胭脂菜	105
马兰头的别名	106
藁头即蕹	107
荷兰水和荷兰豆	110
豌豆和豆苗	113
豆芽趣闻	115
姜趣	117
释“郁金香”	119

松江四鳃鲈鱼的故事	120
说黄鱼	123
刀鱼和烤子鱼	126
武昌鱼和缩项鳊	128
说白水	130
三纹鱼即大西洋鲑	132
鲙:就是生鱼片	134
“刺身”是什么意思	137
古人饮食趣事几则	139
清代青蛙儿歌	141
乌贼的异名和传说	142
“剥皮大烤”与“薨”	144
鲎的痴情	146
吃田螺的故事	148
沪语和闽语中对海鲜的不同称谓	150
《淞南乐府》中的物产和饮食	152
大闸蟹应写作“大煤蟹”	156
蟹话	158
一蟹不如一蟹和依样画葫芦	166
浦东三黄鸡	168
草鸡未必是雌鸡	170
外来食品名称奇事种种	171
无花果	176
加应子是什么	178
麻油馓子文化	180
阳春面和过桥面	182
馄饨漫谈	185

爵是古代的饮酒器具·····	188
春与酒同义·····	194
释“雅量”·····	197
纪晓岚吸烟趣事·····	198
中国吸烟小史·····	201
上海俗语“立升”·····	204
“下饭”不单是宁波方言独有·····	205
上海方言中“大”该怎么念·····	207
鸡下巴下垂的肉叫“胡”·····	213
喜蛋说“喜”·····	215
猪头三和寿头·····	218
“劈栗扑簌”和“倾菱空笼”·····	222
“老举”及其他·····	223
“吃香”考·····	226
触祭 啜稷 抢羹饭·····	227
江南方言——“崭”的诠释·····	229
“碰和”和“和菜”·····	231
上海俗语——鲜得来眉毛也旡没了·····	234
腊月释“野胡”·····	235
“老虎灶”的来历·····	237
花好稻好·····	240
浦东地名中的“团”和“灶”·····	241
“海派”是个不好听的字眼·····	244
俸禄和薪水的差异·····	251
敲瓦爿和劈硬柴·····	255
大舞台对过——天晓得·····	257
股市话“焗”·····	259
股市中的“米”·····	260

旧上海的“轿饭票”	261
申城食谚	263
牙行和上海早期海鲜行市	271
上海卷烟小史	273
英美烟草公司浦东烟厂	276
上海素餐馆的变迁	279
饭店展出金钱豹	284
王宝和与王裕和酒店	286
“一洞天”在哪里	288
申城老字号	289
萨珠弄和杀猪弄	293
上海小菜场	296
沙利文和马宝山饼干	299
从饭馆街到沙市路饮食街	302
从市轮渡到水上饭店	306
大华饭店溯源	309
福州路上的“正广和”	311
可口可乐在上海	313
上海商办闸北水电公司	315
咸瓜街与海鲜市场	318
上海人最早吃西菜	320
一百年前上海中西菜价位	323
跋	332

上海春节食俗琐谈

春节,顾名思义是新春到来的节日,所以,狭义上的春节指农历的正月初一,而广义上的春节还包括节前的准备——迎新年,和节日的喜庆活动——庆新年。上海地区一般以腊月廿四的送灶活动作为春节的序幕,以正月十八的“落灯”作为春节风俗活动的收尾,历时二十余天。春节的风俗大多离不开辞旧岁,庆新年;以前春节的许多风俗又与祀神祭祖紧密相连,同时,祀神祭祖又离不开饮食,本文以上海地区为主线索,介绍春节活动中的饮食内容。

一、吉祥的“元宝”食品

熟悉中国货币史的人都知道,唐代开元年间铸造的铜钱称之为“开元通宝”,钱币上的文字是由上下左右来读的,但是一些不谙铸钱文字者却将其读作“开通元宝”,以讹传讹,“元宝”就成为财产的代词和吉祥的图案了。春节是辞旧迎新的节日,人们用种种喜庆吉祥的活动以寄托人们对新年的期望,元宝既是财富和吉祥的象征,在新年食俗中,“元宝食品”就占了相当的比重。

传说灶王爷是天上玉皇大帝派驻到人间监督人们行为的神,他每年腊月廿四(一说为廿三)按例升天向玉皇大帝汇报人间善恶,人们也按例为灶君饯行。至迟在唐代,人们就开始用一种既甜且粘的饴糖为灶王饯行了,饴糖饯行是用来粘灶王的嘴巴的,希望他在玉皇大帝面前多讲些“甜话”这种祭灶用糖就被叫作“胶牙糖”。自明代以降,随着城市经济和商品经济的进一步发展,胶牙糖又制作为相对固定的样式,其中最普遍的样子就是制成一寸长短,内裹以馅心的酥糖,这种糖即取名为“寸(称)心糖”,其祭灶目的自然是希望灶王爷在向玉皇大帝汇报时能多讲些“称心如意”的

话。“寸心糖”甜度适中，嚼味清香，几百年来一直是民间的传统加工食品，嗣后因民间祭灶风俗的逐渐衰落，以致许多人已不知它起源于祭灶食品了。

旧俗，上海人定于腊月廿四祭灶，祭灶糖也被叫作“廿四糖”。传统中国灶上都有一个灶龕，里面供奉有灶君神像，灶龕门上挂有灶帘，灶帘的品种繁多，常见的灶帘是用彩纸刻作元宝形，不少家庭也用彩纸叠成元宝（即立体菱形）再以红线相穿，民间称灶帘为“灶元宝”。清代以后，糖行也用饴糖制成“灶元宝”形，名之曰“元宝糖”，后来又因元宝糖的形状和粽子相近，而被改称为粽子糖，它曾是上海和江南地区的祭灶用糖，现已被许多人遗忘了。

年糕是米制食品，因“糕”音谐“高”，高又与高升、高兴、高寿协调，过年做年糕也成了新年吉祥食品。上海地区年节除制作平常形制的年糕外，还必须做一种状如元宝的年糕，叫作“年元宝”。年元宝一般用纯糯米粉制作，大小五只一套，节前家家户户忙着赶做（近代以后则由糕团店制作），除夕时亲戚朋友之间互相馈赠，互贺恭喜发财。清末上海人专门为年元宝写了一首长短短诗：“年元宝，有大小，大大小小堆一套，堆盘‘元宝’好过年，招财进宝口彩好，恭喜诸君大发财，送将‘元宝’进门来；岁朝泡点汤儿吃，元宝汤甜胃口开”。

正月里是新年，朋友亲戚之间互相拜访祝贺也是正月风俗之一。上海风俗，正月有朋友来访，主人家必备“元宝茶”待客。所谓



“元宝茶”，就是在常用的茶水中添檀香橄榄一对。中国人心目中最大的希望是“先苦后甜”、“苦尽甘来”，檀香橄榄也称青果或青橄榄，初嚼时味略苦，久嚼后满口生津，正是檀香橄榄的“苦尽甘来”符合了中国人的传统心理，它也成为春节风俗中讨口彩之物；同时檀香橄榄的形状又与元宝相近，这种茶也被叫作“元宝茶”了。

正月初五被视为迎财神的节日。关于财神的起源也是一本糊涂账，但是一般认为正月初五迎财神起源于宋末，明代此风日盛。按旧例，正月初一后各行各业休假三天，初四各商店铺号准备开业，俗称“破五”。到初四日下午，远近农村的渔民就忙着把活鲤鱼挑进城内来卖，此时鲤鱼不是以斤卖的，而是论对卖，当天夜里或第二天清早人们就以用红线穿对的鲤鱼赠送亲人。鲤鱼音谐“利余”；成对音谐“成堆”，赠送一对鲤鱼，乃取“得利有余，金银成堆”之意。由于鲤鱼的形状与元宝相近，正月初五赠送的鲤鱼也被叫作“元宝鱼”。旧日诗人也有诗云：“元宝鱼，金鳞好，一跳好似元宝跳，买来今夜接财神，财神看见哈哈笑，鲤鱼昔日跳龙门，吉语恭维新贵人，不道近日科举废，只堪盆内献财神。”

二、表示喜庆的新年食品

新年里，人们以种种方式表示喜庆吉祥之意，节日的传统食品也大多被冠以喜庆的语辞。以前上海除夕之夜吃年夜饭，家家都备暖锅，暖锅音谐“暖窝”，象征小家庭团聚祥康。年夜饭除大鱼大肉之外，家家还必备酱落苏（茄子），落苏之“落”音谐“乐”，除夕时酱落苏也被叫作“安乐菜”，过去上海以松江的酱落苏质量最佳。除夕的必备菜中还有咸菜炒豆芽，咸菜一般切成寸长，取义“寸（称）心”；豆芽状似如意，合起来就被叫作“称心如意菜”，除夕食此菜，意在保佑明年事事称心，件件如意。

初一时家家必备果盘一盒，果盘是几件（一般是7件或9件）一套可拼装的盆子，盆内装的糕点、干果也都含有吉祥的字眼，如糕取其谐音“高”，有高升、高寿等义；桂圆取谐音“贵”，象征富贵；

枣子花生取谐音“早生贵子”(花生果俗称“长生果”,又象征长生);蜜饯味甜,象征日后生活甜甜蜜蜜;还有一种油余的面食,因其制成后有裂缝,上海人称之“开口笑”,取义“笑口常开”……往昔上海人把春节以果子待客称之“开果盘”,客人取用果子时一般也不直呼其名,而呼以吉祥的字眼。开果盘风俗表达了人们对新年的期望,也表达了人们对新年的追求,可惜近几年已不传了。

三、含有风俗意义的传统食品

新年的风俗活动往往又和传统的宗教信仰活动相联,因此,年节的食物也披上了宗教神秘主义的色彩。民间传说灶王爷于腊月廿四升天向玉帝汇报人间善恶,祭灶食品就与取媚灶王



江南最典型的灶王像。上海人称之为“灶家菩萨”

有关。上海常用的祭灶食品有茨菇、老菱、芋艿、地栗。沪地方言中茨菇谐音“是个”;老菱谐音“老灵”(很好之意);芋艿谐音“唔呐”;地栗中则含一“甜”字,人们希望灶君“吃”了这些食品后,向玉帝汇报时只讲“是个”、“老灵”、“唔呐”就可以了。现时上海的祭灶风俗虽已消失,但茨菇、老菱、芋艿、地栗仍为节日的常备菜饌。

直到如今,上海的许多家庭中,除夕之夜要做鱼形馒头一对,有的则备生鱼(或油煎熟而未加作料的半成品)一对放到桌子上,这些鱼是只能看而不能吃的。“鱼”谐音“余”,人们讨其口彩“年年有鱼(余)”和“吃剩有鱼(余)”。这种风俗寄托了人们对新年的希望。

近几年随着人民生活水平的提高,猪头已作低档的猪下脚而



桃花坞年画——赵公元帅。传说他姓赵名公明，秦时得道于终南山，被玉皇大帝授“正一玄坛元帅”，并被道教尊为财神。其像黑面浓须，头戴铁冠，手执钢鞭，身骑黑虎，故又称“黑虎元帅”。江南一般称其为“正一玄坛”

从上海人的食谱中消失，其实猪头也是旧日过年必备的食品。以前江南地区有腊月祭山神的风俗，祭山神用猪头，故而民间家家户户在腊月里腌咸猪头，既用于祭神，又可在年节时食用。人们还喜欢选择猪身大，猪头上布满皱纹如“寿”字的“寿字猪头”，据讲，上海人誉人为“寿头”即出自“寿字猪头”。初一清晨又是民间一年一度祀祖宗的日子，祀祖宗必备猪头、全鱼、全鸡，上海人称之“猪头

三牲”，祭祖后的供品自然全进入活人之口。正因“猪头三牲”一辞是民间常用俗语，于是上海方言中又出现了一个詈语“猪头三”。其詈人的本义是用后面的一个“牲”，即骂人为畜牲的，由于猪头三牲祭祖风俗在近代以后逐渐消失，所以上海人在骂人为“猪头三”时，实际上并不清楚这“猪头三”的确切意义，实在也有点“猪头三”了。

春节饮食风俗很多，以上仅举数例作为介绍，不妥之处，祈大家指正。



民国时上海纸扎作出售的灶轿。