



国庆节讲义

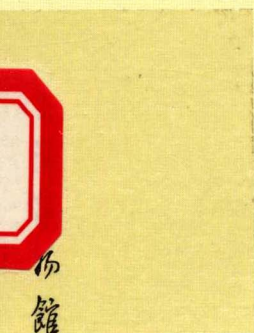


杨志刚 主编



华东师范大学出版社

全国百佳图书出版单位



国庆节讲义

◎ 杨志刚 主编

◎ 华东师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

国庆节讲义 / 杨志刚主编;

—上海: 华东师范大学出版社, 2016.3

ISBN 978-7-5675-4877-0

I. ①国… II. ①杨… III. ①节日—风俗习惯—中国

IV. ①K892.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 047796 号

国庆节讲义

主 编 杨志刚
策 划 郭青生 陈曾路
策划编辑 朱文秋
项目编辑 宋坚之
特约编辑 杨焯旻 胡小静
特约审读 朱 茜
责任校对 林文君
装帧设计 曹文涛

出版发行 华东师范大学出版社
社 址 上海市中山北路 3663 号 邮编 200062
网 址 www.ecnupress.com.cn
电 话 021—6082 1666 行政传真 021—6257 2105
客服电话 021—6286 5537 (兼传真)
门 市 (邮购) 电话 021—6286 9887
门市地址 上海市中山北路 3663 号华东师范大学校内先锋路口
网 店 <http://hdsdcbs.tmall.com/>

印 刷 者 上海丽佳制版印刷有限公司
开 本 787×1092 16 开
插 页 4
印 张 12.25
字 数 206 千字
版 次 2016 年 4 月第一版
印 次 2016 年 4 月第一次
书 号 ISBN 978-7-5675-4877-0/G·9210
定 价 49.80 元

出 版 人 王 焰

(如发现本版图书有印订质量问题, 请寄回本社客服中心调换或电话 021-62865537 联系)

- 004 饮食中的传统节日
◎ 仲富兰
- 022 传统戏曲中的节日
◎ 翁敏华
- 040 娱乐文化中的节日
◎ 陈勤建
- 052 从日本看中国传统节日
◎ 王晓葵
- 066 中国传统节日在韩国的影响
◎ 徐赣丽
- 084 中国少数民族传统节日的基本传统与“进城”问题
◎ 林继富
- 098 从七夕习俗看台湾地区民俗节日的传统与创新
◎ 洪淑苓
- 114 岁时节日的文化内涵
◎ 萧放
- 130 神话传说中的节日
◎ 田兆元
- 144 信仰里的节日
◎ 张士闪
- 158 行走在节日现场
——中国传统节日的调查研究（1910—2014）
◎ 李松 王学文
- 180 月的庆典：
中秋的神话传说与节俗变迁
◎ 高莉芬

国庆节讲义



杨志刚 主编



华东师范大学出版社

- 004 饮食中的传统节日
◎ 仲富兰
- 022 传统戏曲中的节日
◎ 翁敏华
- 040 娱乐文化中的节日
◎ 陈勤建
- 052 从日本看中国传统节日
◎ 王晓葵
- 066 中国传统节日在韩国的影响
◎ 徐赣丽
- 084 中国少数民族传统节日的基本传统与“进城”问题
◎ 林继富
- 098 从七夕习俗看台湾地区民俗节日的传统与创新
◎ 洪淑苓
- 114 岁时节日的文化内涵
◎ 萧放
- 130 神话传说中的节日
◎ 田兆元
- 144 信仰里的节日
◎ 张士闪
- 158 行走在节日现场
——中国传统节日的调查研究（1910—2014）
◎ 李松 王学文
- 180 月的庆典：
中秋的神话传说与节俗变迁
◎ 高莉芬



在社会发展的过程中，饮食文化一直是一个很重要的话题。孔子谓：“饮食男女，人之大欲存焉”，点明了自古以来维持个体的基本物质生存、人口的再繁衍这两大人类生存的基本要素。以农立国的中华民族历史久远，古代的先民们早在一年四季的农事节令活动中就应节制作了相关的节令食品。（图1）从饮食可以找寻到农事节日饮食流传的步伐，食品已成为古代人们节令生活中的必需品种，甚至成为人们精神生活的支柱。中国人“吃”的文化品种繁复，制作之精美，举世闻名，下面我将以四个部分，主要就饮食文化与传统节日间的联系来进行分析论述。

一、传统岁时与饮食文化

岁时饮食文化早在《礼记·礼运》中就有记载：“夫礼之初，始诸饮食”，明确地把人类文明的起源与饮食联系了起来。早在春秋时期，应运农时的“四时八节”的产生，这是我国祖先了解自然、掌握农时规律的结果，在不同的农时节令，勤劳的人民根据农业的生产与收获季节的不同，在米、面食制作方面创制出许多丰富的品种，并寄托着不同的希望。中国人最重要的礼器“鼎”，不论它有多少解释，但其本义却是“五味之宝器”，盛行于商、周时代，用于煮盛食物的器具，也就是煮饭烧肉的炊器。古人讲：衣食足，然后知荣辱，衣食不足，人就不会知晓礼节。所以在不同时令的节日里面，就会创造出不同的饮食文化。（图2）

从字源学角度分析，繁体的“节”字从字体演变上看，总体变化不大。它的本义是竹子之间的一种间隔。节日，实际上就是一种时间的区隔。如果没有节日，我们的生活会变得非常苍白乏味；有了节日，生活就有了起伏，人们就



图1 元宵节官宦人家过节图，采自点石斋画报（作者藏）

有个期盼。著名的漫画家丰子恺先生，对佛学和哲学均有成就，他曾说世界原本就是空间上的无边无际，时间原本就是无始无终。时间是人规定的，历法是人创造出来的。古人发现了时间的周期性，我们的先人当然没有现代的科学知识，那时，他们就是根据对物候的感性观察，形成了对天文历法与传统节日的认识，人类一开始就对这些节气很敏感，往往要举行仪式，以提醒大家季节的来临，这几乎是世界各地不同民族都有的习俗。英国人类学家弗雷泽的名著《金枝》和法国人类学家列维·斯特劳斯的《神话学：餐桌礼仪的起源》分别对古代欧洲和美洲印第安人在夏至与冬至的神话和仪式进行过详尽的分析。比如二十四节气，从立春开始，其中较关键的是春分、秋分、夏至和冬至。这“二分二至”把二十四节气分为四个部分，当然立春、立夏等也都非常重要，都反映了季节的变化和作物的生长之间的关联。古人根据太阳、月亮、地球运动的周期制定了天文历法。我国从三千多年前开始直至辛亥革命，都使用阴阳历。这种独特的历法也带来了一些特有的文化现象。比如根据不同历法，生肖属相的判断会有所不同、有时一年出现两个立春；又如2014年这个

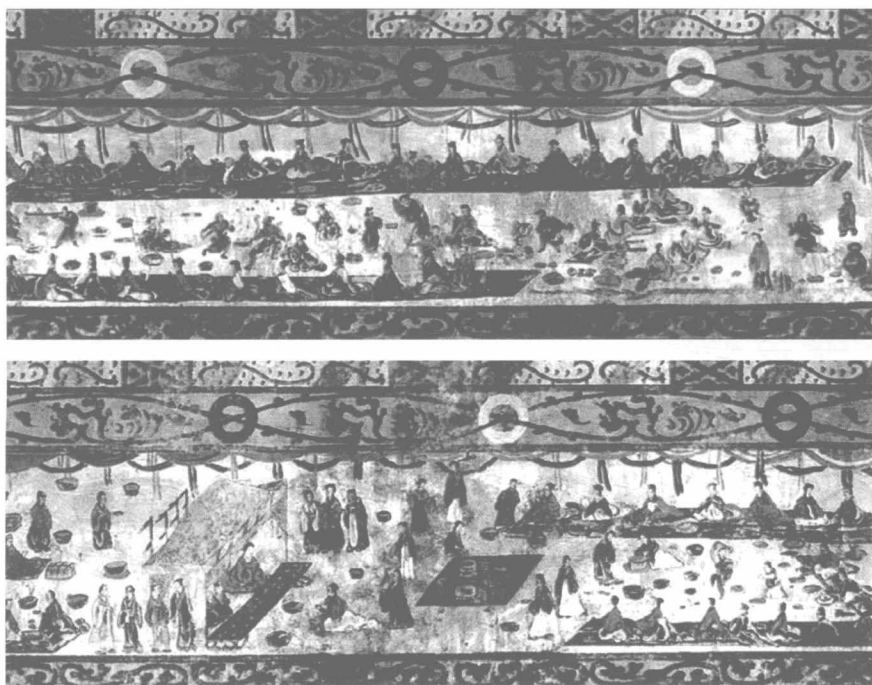


图2 打虎亭汉墓宴饮百戏图

甲午年，因为闰九月，共有387天，是个很特殊的年份。日本在明治维新之后弃用旧历统一改用公历，中国在辛亥革命后，国民政府也曾尝试改革历法，试图采用公历。当时政府颁发了相关文件，但是实际情况是百姓仍然重视传统春节，将旧历的新年过得远比新历的新年热闹，尽管政府开展各种宣传动员活动但都收效甚微，以至于出现了过两个年的做法。直至中华人民共和国成立，人们仍视元旦为“小年”，春节为“大年”，可见中国人对农历春节的重视程度。公历，根据地球围绕太阳运转来制定，阴历，则是由月亮围绕地球运转推算而得，这种历法不同带来的麻烦一度使天文学家很苦恼。我们现在采取阴阳合历，两方兼顾，对于其中产生的时间差，就通过“闰月”来调节，每十九年中大概有七次闰月，称“闰七次”。

中国人的传统节日是有规律的，试举三例：一是日月同数，比如二月二、三月三、五月五、七月七和九月九等都是节日；二是月内取中，即每月十五往往逢节。如正月十五上元节、七月十五中元节、八月十五中秋节；三是年内对称，比如刚才提到的“二分二至”，由此形成了对称的“春社”和

“秋社”两大对土地神的大祭；元宵节和中元节、二月十五左右的花朝节和中秋节之间都相差半年，具有对称性。

庄稼生长离不开土地，土生万物，有了土就有了农业，便可衣食，这也是人类生存的最基本要素之一。有了土地还离不开太阳，它不仅给大地光明，而且能使万物开花结果。古代农业生产中祭祀太阳也成为重要的农事活动，这是为了能够实现风调雨顺的愿望。中国作为典型的农耕国家，气候的变化对于农业生产、国家发展而言至关重要。直接来源于农作物的食物与时令节气、农事活动产生了密切的联系，不同的节日有不同的饮食讲究。临近春分的二月初一，正值重要的农时活动，这时人们要吃太阳糕、喝中和酒，表达农业活动对太阳的依赖。二月二有“龙抬头”节，祈求龙王行云布雨，因为一年的雨水充沛与否与庄稼的成熟有极大关系。古代农民劳作需要有强健的体魄，收割插秧都没有机械协助，腰的作用很重要，故江南民众在二月二要吃“撑腰糕”，寓意强筋健骨。并且这一天妇女不能动刀剪，以免伤了龙的眼睛；也不能睡懒觉，否则整年都会没有精神。吃的东西也很讲究，吃面条叫吃“龙须”、米饭叫“龙子”、馄饨叫“龙眼”等，以求好兆头。“红杏枝头春意闹”，立春要吃“春饼”，也叫“春盘”。杜甫有诗称“春日春盘细生菜”，苏东坡也有“青蒿黄韭试春盘”的佳句。宋代春盘的制作是很讲究的；清代，春盘中的青菜常用芹、韭、笋组成，包含有勤劳、长久、兴旺的意思。春饼吃起来有讲究，薄薄的春饼含有鸡蛋、韭芽等食材，通过同时进食多种多样菜肴，意在感受万物复苏的春天，也包含一层迎新的意味，给人一种希望。

立春吃春饼，是我们中华民族流行的一种古老的风俗，我们可以感受到一种经历严寒之后，人们终于可以舒展一番，欣然迎新的姿态。现在的中国人则把海鲜作为一种迎新的食品。宋代有一种食物叫“探春茧”。“春茧”实际上是面皮，将面条和好和细后，分成一节一节下锅，状似蚕茧，所以叫“面茧”，蚕农们比较重视吃面茧。

在烈日炎炎的夏至，人们在劳作时为了去除伏日的炎热，民间有制作“冷面”的习俗。《帝京岁时纪胜》上说：“京师于是日家家俱食冷淘面，即俗说过水面是也，乃都门之美品，噎噎爽口适宜，天下无比。”据记载，伏日吃冷面，在魏晋时已形成民俗。天气渐热临近夏至的时候，为去除辐热，民间要吃冷面，配上各种佐料、辅料，这个冷面吃得比现在讲究。根据《帝京岁时纪胜》的记载，北方人将冷面通俗地称作“过水面”。江南一带的吃法注重凉爽的口感，面过水之后，淋上各种配菜，这面吃起来就有“嗦”道。北方有俗语曰：“头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋”，比较有地域特色。故而伏日

吃冷面是很早以前就形成的礼俗，以前还有“伏日吃汤饼”的说法，汤饼是面条的古称“六月伏日，并作汤饼，名为辟恶饼”。古人认为在炎炎夏日吃汤饼可以驱邪避害，这种辟邪的心理其实也是多数民俗活动最初的出发点。

再如，冬至这天，许多地区家家户户都要吃馄饨。宋陈元靓《岁时广记》载：“京师人家，冬至多食馄饨，故有冬馄饨年诏评之说。”周密的《武林旧事》说：“冬至噎噎享先，则以馄饨，有冬馄饨年诏评之谚。贵家求奇，一器凡十余色，谓之百味馄饨。”清代《燕京岁时记》中有京师谚云：“冬至馄饨，夏至面。”“夫馄饨之形有如鸡卵，颇似天地浑沌之象，故于冬至日食之。”直到今天，这个风俗仍在我国不少地方流行。

二、节日食品的功能特征

中华传统节日中，饮食是一个非常重要的内容。由于传统节庆具有周期性、地域性的特点，而且每个节日的节庆主题又各不相同，因而节庆的饮食就呈现出与日常简单的饮食活动有所不同的多样和变异特点。

有了节日，使生活更加丰富多彩；有了节日，使老百姓的日子变得不同寻常；有了节日，使老百姓有了一个期盼，能体会到生活的乐趣。对日常饮食的创造和点化，平时的饮食和节日的饮食有所不同，哪怕是再穷的人家，每逢节日，总想要买一些美食。就像《白毛女》里面，过节时杨白劳再穷也要割几两肉，打二两酒，买一段红头绳，带回去给自己闺女。（图3）节日饮食做得要讲究，要有“说”道，其中要有故事，要兴趣盎然，那么这个节才过得有滋有味。总而言之，传统节庆饮食在种类和特点上，保留有日常饮食的痕迹和印记，但更多的则是超乎日常饮食的成分。别具一格的节庆饮食，不仅满足了人们的基本生理需求和从事节庆活动的物质需求，而且还起到了渲染和活跃节庆气氛、增添节庆魅力以及传承文化理念的作用。

节日食品的具体作用，有以下三个：

第一，节日食品成为沟通人和神的中介。众所周知，中国的文化，特别是我们的传统节日，几乎都离不开祭祖，过去还要祭神，祖也是神。为什么要祭祖？因为我们相信当下的好日子是他们带给我们的，所以到了好日子的时候我们首先要想到我们的祖宗，想到保佑我们的神灵。但阴阳两隔，无法联系，我们就需要通过烧锡箔、烧纸等媒介来产生联系。烧锡箔、烧纸就是将阳间的东西通过焚烧，把想法传达到阴间。中国有这样一个观念，即使你的亲人去世



图3 《白毛女》中杨白劳给喜儿红头绳的剧照（作者藏）



图4 民间祭祀敬神所供奉的牌位老照片

了，你也能感觉到他们仍在身边一样。中国人的寒衣节，就是要给逝去的亲人送寒衣，但其实寒衣无法送到去世的亲人那里，所以要焚烧，焚化后，亲人就收到了。烧锡箔、烧纸就这样起到了沟通阴阳两界的媒介物的作用。（图4）

民俗学上说“献祭”，其实所谓“献祭”就是人们按照生活经验想象神灵，神已完全被人格化，与人一样，其第一需要就是食物。和神灵沟通的最好方式是献祭，即将自己最珍爱的东西奉献给神灵。最早的献祭有的时候采用“人殉”，有的地方要把村庄里面最好的男孩、女孩献给神灵。后来又觉得人殉太残酷，所以改用木头，用“木俑”作代替物，后又出现“陶俑”，再后来就是用羊或牛来祭神，发展到现在是“娱神”，让神高兴，这已然成为了一种文化仪式，其中也有一种贿赂神灵的目的。随着社会的发展和文化的成熟，逐渐发展为食物的献祭，这种献祭法一直延续到现代社会。

所以，什么是民俗？总体上讲，民俗既是物质的，又是精神的。举个简单的例子，上海青浦区朱家角镇有座老桥叫“放生桥”，桥中间有一块石头，上面栽了两棵小石榴。石榴不是人种的，而是鸟衔来的种子，时间长了慢慢长成的。石榴，据当地老人讲是“留石”，即留住了这个石头，因为这个桥是个石桥。所以，民俗离不开物质，但它又是精神的。任何一样东西都是这样，比如船舶本身是由工程师造就，是物质的，但人在船上吃饭有很多规矩，它是有点精神的。如“风帆”，因“帆”与“翻”同音，应说“风篷”，船民盛饭，要说“装饭”，原因是“盛”与“沉”同音。“船老板”要说成“管船的”或“船师傅”，只因“老”与“捞”音又相近，主要是避船只翻沉去打捞船壳板和货舱板之大忌之讳。如果请人吃饭，有鱼上桌，一面吃了想吃另一面，不能说把鱼“翻一下”，应改为“车一下”或“转一下”。（图5）现在的“非物质”文化遗产也是这个意思，它是一种经验，一种意识，但是它又离不开物质，离了物质它便不存在。就像人与神之间，我们有好东西首先献给神灵，这就是“献祭”，把神人格化。我们需要向他祭祀，讨好他，所以古代也叫“媚神”，跳傩舞、表演给神看，使他高兴，这样他就会保佑我们。人神之间气氛好了，庄稼收成就会好，就可以有饭吃。很多习俗实际上就是做这个工作，即让神灵更开心。所以中国人在饮食方面做出了很多非常漂亮的东西，甚至费尽能工巧匠，他们一辈子就把智慧聪明用在这种雕刻上，穷工极细地做出一顿饭。节日食品作为一种表述情感思想的符号，联系人神之间的工具，虽然它已经缺少了原先祭品的那种动物的神性，但其中的文化色彩仍然很浓厚。（图6）

第二，满足社交需要。节令的休闲性使得在普通时间段劳碌的人们在时间的节点上得以调整、喘息。人是社会性的动物，在社会上生存，不仅需要自己努

力，很多方面需要和他人沟通，特别是在传统社会里，为满足人口繁衍的目的，最重要的是要提供青年男女交往的机会，所谓“桑林之会”。过去中国封建地主家庭的小姐，平时不能出门，就如白居易诗中所说“养在深闺人未识”。但是一直不让她出门，会让这个女孩绝望。所以每年的元宵节、上巳节，就是她自由的日子，可以放松自己，与外界有接触，这也是她的一种需求。

不同于普通时段食物的节日食物总能营造出一种良好的增进交流和感情的氛围。在节日这个特定时点的宴饮行为所涉及的场地、气氛、食物、特色，以及参与节日宴饮的人员，既能表达出“主人”的某种“意图”，也会让“客人”体会到自己的价值、地位及受尊敬的程度，无一不透露出饮食所特有的“情感交流”作用。共食，就是大家一起吃饭，这是人类表达善意和友爱的一种最普遍的行为，这在世界上任何一个国家任何一个民族都一样。只是外国人餐桌上的气氛没有中国人那么舒畅，因为中国人吃饭的时候往往是一桌朋友围在一起。与国外相比，中国人吃饭的场面尤其热闹，人数可达几十桌甚至几百桌，还有所谓“长街宴”。全村的人，无论男女老少一齐到大街上去吃东西，看到这种场景就会感受到这种饮食文化的力量。这不仅是吃，它由吃生发了很多文化内涵，也就是一种归属感，一种群体感，中国的饮食文化非常发达，它也最能聚集人气。另一个方面是聚餐时情感的交流和沟通。为什么中国每年的春运那么忙？不管再苦再累，也不管赚钱、赔钱，过年的时候人们总要想尽办法回家？因为我们要和家人吃团圆饭。这顿饭就像一个促进情感交流的粘合剂，平日里兄弟姊妹、亲戚长辈之间存在的一些争执，在喝着酒吃着年夜饭的时候，相逢一笑间有的矛盾自然就化解了。

有一张晚清的老照片，是中国和外国人的合食，外国的传教士入乡随俗，穿着中国的衣服，拿筷子吃着中国的食物。（图7）改革开放之初，农民不相信广告，所以当时的商人相信从成本里面拿出一部分钱，请客户吃饭，给客户送礼，他们相信“圆台面”比广告更有效、更直接、更能把生意做成，这就是中国民俗的特点。

第三，它是一种文化传统的象征。就像前面所说“长街宴”一样，这是我们这个人情融融的民族的文化传统。传统节令食品是文化的主要表达方式，也是民族精神文化生活的皈依。在传统节日活动中，族群的个体通过传统节令食品的体验，可以直接感受并传承文化。在这个意义上说，民族文化传统节日是民族精神文化传承的纽带。食品包含的意义是根据节令来的，最明显的表现是饮食上的应节性。在传统社会，有“逢熟吃熟”文化传统，孔子说：“不时不食。”逢熟吃熟，体现了我国先民的智慧，体现了天人合一的哲理，其中含有



图5 清代龙州船民风俗图明信片所见当时船民风俗（作者藏）



图6 春节家族拜祭祖先（作者藏）