



“年”是收获的象征,和“吃”有关的记忆渗透在文学的脉络中

春节到了,空气里都是食物的芬芳

本报首席记者 柳青

舌尖上的春节,荡漾着心愿的滋味

《尔雅·释天》中说:“年者,禾熟之名,每岁一熟,故以岁为名。”所以,“年”是收获的象征,为了庆祝收成,“吃”成为年节里的重要主题,和“吃”有关的记忆渗透在文学的脉络中。从古至今,作家对“年味”的描绘中,食物是不缺席的。春盘、春饼、饺子、年糕,这些都是很家常的平民食物,但是它们在春节的餐桌上是如此的重要,因为它们被寄托了很多美好的意愿。

舌尖上的春节,荡漾的是心愿和心意的滋味。

——编者



题图左为纪凤《岁朝清供图》
题图右为宋玉唐《岁朝清供图》
右图为戴敦邦绘《红楼梦》插图
左图为吴昌硕《岁朝清供图》

春草年年绿,新春的绿色饮食

特别会吃、也特别会写吃的梁实秋,唯独谈过年的饮食意兴阑珊:“年菜即是大锅菜,大锅的炖肉,加上粉丝是一味,加上蘑菇又是一味;大锅的炖鸡,加上冬笋是一味,加上番薯又是一味……历十余日不得罄。”肉天肉地,吃了小半个月,宁可吃芥末堆儿和素面筋。

物质丰富以后,春节的“轻食”成了时尚。其实时尚是历史的轮回,古早的春节食俗还真是讲究吃素的。大概是因为立春和春节挨得很近,翻看古人的记录,立春日和大年初一都有“食春盘”的习惯。

东汉的《四民月令》里记载:“立春日,食生菜,取迎新之意”。到了晋代,出现了“五辛盘”,新年第一天要吃由五种带气味的蔬菜做的拼盘。《荆楚岁时记》有“元日,进屠苏酒,下五辛盘”的记载。周处的《风土记》里说,“元日造五辛盘。”他详细地解释“五辛发五藏之气,即大蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽是也。”古人认为春天气温回升,万物复苏,人的气息也该向外发散,所以要吃蒜、韭菜、香菜这类“辛味”食物,散去体内郁气。唐人《四时宝镜》里出现了“春盘”的提法:“立春日,食芦、春饼、生菜,号春盘。”有一首民俗诗与之呼应,曰:“立春咸作春盘尝,芦服芹芽伴韭黄。”这时,春盘已经发展成一种讲究的迎春食俗,烫白面春饼,里面裹着的芦服、芹芽、韭黄等菜丝,都是多汁甜美

的——从五辛盘到春盘,祈禱身体健康的药膳变成了追求口感的美食。杜甫的咏春诗里写:“春日春盘细生菜,忽忆两京梅发时。盘出高门行白玉,菜传纤手送春丝。”远在巴蜀之地的诗人,在冬日寒江的萧瑟风景中,思念长安洛阳城里热闹的节日、食物和人,是很惆怅的。清代《帝京岁时纪胜》里的描写:“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。”这就很接近现代人所熟知的“春饼”了。

吃春饼的习惯传了下来,只是如今我们不拘于在“立春”或“元日”这两个特定的日子吃,它们成了家常的食物,不再被赋予强烈的仪式感。然而看起来同样很家常的“七菜粥”则失传了。按照女娲创世的神话,前六天她造了各种动物,到第七天,她造出人。自汉朝开始,正月初七被称为“人日”,是新年期间很重要的日子,这一天要吃七种早春蔬菜做的粥羹。如《荆楚岁时记》里记:“正月七日为入日。以七种菜为羹。”具体是哪七种菜,典籍中已不可察。这个风俗传到日本,保留至今,现代日本人仍把一月七日定为“人日”,这天要吃“七草粥”。“春之七草”分别是水芹、荠菜、鼠曲草、繁缕、宝盖草、芜菁和萝卜,除了芜菁和萝卜,前五种都是种水稻的农业地区湿地里常见的野菜。这七样菜的共同点是发

芽于深秋,越冬生长,有顽强的生命力,被认为是坚韧品格的象征。想来在中国古代,先民们也是利用野地里看似不稀罕的“杂菜”,在朴素的食物里寄托着顽强的生命欲望。

“春盘”和“七菜粥”最初都有药膳的意味,那么屠苏酒就明确是种药酒。“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。”王安石的这句诗,可能是所有关于春节的诗歌中最喜闻乐见的一句。诗中的“屠苏酒”起源于晋代,屠是“割”的意思,苏是指茱萸,割茱萸入药,做成酒,古人认为,全家老少在新春时饮下这种药酒,能“不病瘟疫”。唐人《四时纂要》里记有屠苏酒的方子,用到大黄、蜀椒、桔梗、桂心、防风、白术、虎杖和乌头,恰如名医孙思邈在《屠苏饮论》说:“屠者言其屠绝鬼炁,苏者言其苏醒人魂”,屠苏酒主要是预防春瘟的。

《酒律》说,新春饮酒须从少到老轮流,最年长的最后连饮三杯。药酒未见得有多好喝,但是诗人们因为饮屠苏留下了诸多名篇。白居易和刘禹锡等好友的元日唱和诗中,出现“与君同甲子,岁酒合谁先”“与君同甲子,寿酒让先杯”这样的句子。范成大写过“尊前现在休嫌老,最后屠苏把一觥。”“早生华发”的苏轼最为放达,写下“但把穷愁博长健,不辞最后饮屠苏”,用笑傲岁月的豪情面对迢迢的时光。

《尔雅·释天》中说:“年者,禾熟之名,每岁一熟,故以岁为名。”所以,“年”是收获的象征,为了庆祝收成,“吃”成为年节里的重要主题,和“吃”有关的记忆渗透在文学的脉络中。

《诗经·小雅·楚茨》有“尔肴既将,莫怨具庆,既醉既饱,小大稽首”的欢庆画面。白居易在“嘶嘶燎火光,氤氲腊酒香”的氛围里,看着儿孙已成行,心事无限。陆游在“守岁全家夜不眠,杯盘狼藉向灯前”的夜晚,感叹光阴飞逝。老舍在《北京的春节》里写道:除夕真热闹,家家赶做年菜,到处是酒肉的香味。冰心写小时候看母亲“挽上袖子,往大坛子里装大块大块的喷香裹满红糟的糟肉,还有用酱油、白糖和各种香料卤的卤肉,蒸上好几笼屉的红糖年糕。”陈忠实回忆童年的腊八粥、五香圆饼、豆包和包谷馍,写下“过年真好!天天过年最好。”这样朴素真诚的句子。

舌尖上的春节,荡漾开的全是心愿和心意的滋味。

现代作家对“年味”的描绘,饺子是不缺席的。这种平民食物能在年节中垄断了餐桌上的地位,是因为它被寄托了很多美好的意愿。

在北方,饺子是年夜饭的主角。“过年时,家家吃饺子。”这是老舍写《北京的春节》。阖家团聚包饺子,谁吃到包着钱的饺子最有福,一年走红运。”这是刘绍棠在《本命年回想》。“小时候过年特别激动,因为能吃一顿肉,因为包饺子。”这是王蒙的《过年》。现代作家对“年味”的描绘,饺子是不缺席的。这种平民食物能在年节中垄断了餐桌上的地位,是因为它被寄托了很多美好的意愿。

传说饺子的源起是为纪念盘古开天辟地结束混沌状态,取“浑囤”的谐音,意为“粮食满囤”。所以,早期的“饺子”和“馄饨”是一种东西。三国时张揖撰写的《广雅》里,记录了当时的“馄饨”形状像月牙。到南北朝时,《颜氏家训》里描写馄饨“形如偃月,天下通食”。那时的饺子煮熟以后,和汤一起盛在碗里混着吃,确实更像如今的“馄饨”。

在唐代,饺子的花样多了起来,能做出20多种花样和馅料。现在西安的旅游项目里有一种“仿唐宴”,是以各种各样的饺子组一桌宴席,这不是今人附会造出来的新风尚,而确实是有籍可查的,其中有一道“珍珠火锅饺”,是平民食物做出登峰造极的精致感:用干贝、海参等贵价食材入馅,熬鸡鸭高汤作底,架起小火锅,鲜汤滚滚,雪白的小饺子上下翻腾,犹如珍珠。在物质富足、享乐盛行的年代,这样的食物吃的是闲情逸致。宋人笔记杂抄里出现了“角儿”这个词,它是我们今天所知的“饺子”的词源。元朝称饺子为“扁食”,明朝万历年间沈榜的《宛署杂记》记载:“元旦拜年,作匾食。”同时期刘若愚的《酌中志》载:“正月初一日,吃水点心,即匾食也。”元、明朝的“扁”和“匾”通用,“扁食”这个词很可能出自蒙古语。清朝时,出现了诸如“饺儿”“煮饽饽”等有关饺子的称谓,这种食物的名称变迁,伴随着它的流传地域的扩大,因为蒙语、满语的介入,最后定格为今天通称的“饺子”。

饺子有馅,于是人们把寓意吉祥的原料,如糖、花生、枣和栗子包进馅里,寄托新年的祈望——吃到糖,来年生活甜美;吃到花生,健康长寿;吃到枣和栗子,早生贵子;吃到钱粮,发财走红运。莫言在《山东的年

味》里回忆他小时候,为了吃到一只包了硬币的饺子,一口气吃了三碗,结果钱没吃到,胃给撑到了。

老百姓是很会因地制宜的,流传下来的年糕形态丰富。吃年糕这件事上,没有“甜派”“咸派”之争,因为渴望生活“年年高”的心愿是不分甜咸、南北大同的。

相比饺子,年糕是不论南北都要在年节期间必备的食物。年糕别名“年年糕”,和“年年高”谐音,寄托着生活一年更比一年好的心愿。

回溯到春秋时期,米糕是日常食物,并不刻意在春节吃。到汉代,吃糕是重阳节的习俗,因为“糕”和“高”同音,取“步步高升”的美意。汉朝的米糕有很多种,比如“稻饼”“饵”“糍”等,糕的做法也逐渐精细化,从早年的米粒糕发展成粉膏。春节吃糕的习俗、以及“年糕”这个词的由来,肇始于唐,普及于宋,盛行于明清。明末《帝京景物略》中记载,北京人每于“正月元旦,啖黍糕,曰年年糕。”

大约在南北朝时,《食次》这本食谱里,记录了一种“白茧糖”的做法:“熟炊林稻米饭,及热于杵臼净者,春之为米咨糕,须令极熟,勿令有米粒。”蒸熟的米饭趁热捣烂,米糕务必要细腻,特别强调“不能有米粒啊”。热乎的米糕很黏,要等它凉了,切成核桃大小的块状,晾到干硬。这种米糕吃的时候不用蒸不用煮,而是放入温油里炸到外脆内糯,外面细细的滚一层糖粉,因为它形似蚕茧,所以称它“白茧糖”。其实,这已经很接近如今江南过年的甜点“糖年糕”啦!南方人民千年如一地热爱这种甜甜糯糯的食物。每到年节时,南货店里的糖年糕总是抢手的。水磨糯米粉做成的甜糕风干以后硬如石板,放进油锅里低温慢炸,梆硬厚实的糕在温热的油里松弛开来,变软变糯,当年糕外皮泛起金黄的光泽时,整个厨房的空气都是甜的。

北魏贾思勰的《齐民要术》记载了磨米粉制糕团的方法:生米磨粉后,用绢罗筛过后,加水加糖,和成偏硬的面团,把枣和栗子等干果贴在粉团上,用箬叶裹起蒸熟。这种米糕就比较具有中原特色了。

《食次》和《齐民要术》里两种不同的做糕方法,正对应了南、北方不同的物候造就的不同饮食风味,江南的糖年糕可以看作“白茧糖”一脉相承,而北方的红枣年糕、百果年糕等,依稀仍有《齐民要术》里那种米粉糕团的身影。

古人是很会因地制宜的,所以流传下来的年糕形态非常丰富。中原地区不产糯米,但是有黏黍,这种俗称小黄米的谷物磨成粉,加水蒸熟后,黏且甜,是黄河流域人民庆丰收的美食。在寒冷的东北,糯米和黏黍都不可得,但是当地特产一种粘高粱,人们把这种高粱磨成粉,加了红豆做成蒸糕,蘸着红糖吃。

北方各地的年糕虽原料、做法细节有大不同,但终归都是甜糕。到了盛产粳米和糯米的南方,年糕的“花头”就多了。只一种宁波的“水磨年糕”,不同的吃法能凑出小半桌菜:炖一锅鲜汤,投几片年糕,成一碗鲜的汤糕;取时鲜的荠菜,炒一盘荠菜肉丝年糕;吃得过江南的春意;熬得咕咚咕咚的红豆沙里,投一把切成碎丁的年糕,口感便丰富起来;哪怕只是最简单的烘年糕片,滚烫地蘸绵白糖吃,也是一盘很美的点心。

吃年糕这件事上,没有“甜派”“咸派”之争,因为渴望生活“年年高”的心愿是不分甜咸、南北大同的。