

# 文学作品中的节日饮食

## 端午节 大江南北皆食粽

2009年，中国端午节成功入选《人类非物质文化遗产代表作名录》。提起端午，我们自然会想到吃粽子、赛龙舟、挂菖蒲、戴香囊、驱五毒等一系列习俗。端午节起源，有祭祀屈原说，有恶月恶日说，有吴越图腾说等。全国各地的端午习俗多种多样，但在饮食上却有相似之处。

我们首先看一些有关端午节的诗歌。陆游在《乙卯重五诗》中写道：“重五山村好，榴花忽已繁。粽包分两髻，艾束著危冠。”清代李静山的《节令门·端阳》诗描述道：“樱桃桑椹与菖蒲，更买雄黄酒一壶。门外高悬黄纸帖，却疑账主怕灵符。”宋欧阳修《渔家傲》云：“五月榴花妖艳烘。绿杨带雨垂垂重。五色新丝缠角粽。金盘送……”可以看出，粽子是大江南北都会吃的食品。

《金瓶梅》三次写到端午节。一次在第16回：“一日，五月蕤宾佳节，家家门插艾叶，处处户挂灵符。李瓶儿治了一席酒，请过西门

庆来，一者解粽，二者商议过门之日。”一次在第51回：“李瓶儿正在屋里，与孩子做那端午戴的那绒线符牌儿，及各色纱小粽子儿，并解毒艾虎儿。”一次在第97回：“正值五月端午佳节，春梅在西书院花亭上置了一桌酒席，和孙二娘、陈经济吃雄黄酒，解粽欢娱。丫鬟侍妾，都两边侍奉。”书中提到解粽，即吃粽子。解者，剥也。陆游《初夏》诗云：“已过浣花天，行开解粽筵。”是说四月将尽，快到端午吃粽子的时候了。后魏贾思勰《齐民要术》卷九引晋周处《风土记》注云：俗先以二日，用菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之令烂熟，于五月五日夏至啖之。黏黍，一名粽，一名角黍，盖取阴阳尚相裹未分散之时象也。这大概是端午食粽的最早记载了。

至于饮雄黄酒，宋元话本《白蛇传》以及明代话本小说《警世通言》之“白娘子永镇雷峰塔”中，都提到了白蛇因饮用雄黄酒现出原形的情节。明代，饮雄黄酒的记载很多。如

谢肇淛《五杂俎》卷二载：“古人岁时之事行于今者，独端午为多……而又以雄黄入酒饮之，并喷屋壁、床帐，婴儿涂其耳鼻，云以辟蛇虫诸毒。”刘若愚《酌中志》卷二十载：“初五日午时，饮朱砂、雄黄、菖蒲酒。”戏曲小说中亦屡有述及，可见当时已成风气。

在《红楼梦》中，关于吃粽子的习俗，只用黛玉的“大节下怎么好好地哭起来？难道是为争粽子吃争恼了不成”一句话带过。

汪曾祺在《端午的鸭蛋》中，写的是充满“江苏味”的端午节。“端午一早，鸭蛋煮熟了，由孩子自己去挑一个……鸭蛋络子挂了多半天，什么时候孩子一高兴，就把络子里的鸭蛋掏出来，吃了。端午的鸭蛋，新腌不久，只有一点淡淡的咸味，白嘴吃也可以。”

苏童最怀念祖母在他脖颈上挂的“小脚粽”，在《祖母的季节》一文中，他深情回忆：“我们白羊湖一带的人都包‘小脚粽’，大概算世界上最好看最好吃的粽子。祖母把雪白的糯米盛在四张粽叶里，窝成一只小脚的形状来，塞紧包好，扎上红红绿绿的花线。有一只粽子挂到我的脖子上了，我低头朝那只粽子左看右看，发现祖母包的粽子一年比一年大，挂着香喷喷、沉甸甸的。”

## 好声音

年菜事实上即是大锅菜。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。都放在特大号的锅、罐子、盆子里，此后随取随吃……

——梁实秋《过年》

我们白羊湖一带的人都包“小脚粽”，大概算世界上最好看最好吃的粽子。祖母把雪白的糯米盛在四张粽叶里，窝成一只小脚的形状来，塞紧包好，扎上红红绿绿的花线。有一只粽子挂到我的脖子上了，我低头朝那只粽子左看右看，发现祖母包的粽子一年比一年大，挂着香喷喷、沉甸甸的。”

——苏童《祖母的季节》

翻毛月饼类似现在的苏式酥皮月饼，但那只是形似而并非神似……印象最深的是，那时候父亲一只手托着翻毛月饼，另一只手放在这只手的下面，双层保险，为的是不小心从上面那只手中掉下的月饼皮，好让下面这只手接着……

——肖复兴《母亲的月饼》

每年农历腊月初八，北方农村普遍熬制的“腊八粥”，窃以为那是粥中之王，是粥之集大成者……熬制时已是满室的温暖芬芳，入口时则生天下粮食干果尽入吾粥、万物皆备于我之乐，喝下去舒舒服服、顺顺当当、饱饱满满，真能启发一点重农爱农之心。

——王蒙《我爱喝稀粥》



## 春节 年食多寓吉祥意

节日，积淀着丰富的人文内涵和文化心理；中华传统节日，千百年来以一种潜移默化、寓教于乐的形式，展示中华民族的精神世界，表达着对理想、智慧与伦理道德的追求和向往。而文学和节日结有不解之缘，在历代诗词、小说、戏曲中，出现了诸多涉及节日的篇什。

“在中国，节日和饮食是联系在一起的，这是民间狂欢最基本的形式”。于是，文学、节日、饮食，三者间形成了非常有趣的关系。

春节是中国传统节日的开篇，是全世界华人心中最重要、最隆重的节日。2006年，经国务院批准，“春节”列入第一批《国家级非物质文化遗产名录》。

春节作为一个民俗，是从腊月二十三小年开始的，为了祈求灶君上天汇报时“好话多说”，按照传统，黄昏时分要祭灶。如今，祭灶渐渐远离人们的生活，但是每年腊月二十三吃灶糖的习俗在很多地方依旧保留着。

《红楼梦》里描写了贾府的各种节庆活动，其中就有春节。《红楼梦》第53回写除夕守岁之后，大家来给贾母拜年，“男东女西归坐，献屠苏酒、合欢汤、吉祥果、如意糕点，贾母起身进内间更衣，众人方各散出。”这里提到的春节饮食有四样：屠苏酒，据说是汉末名医华佗创制而成，具有益气温阳、祛风散寒、避除疫病之邪的功效；合欢汤，用合欢花煮制而成，除夕饮用，取其吉利之名；吉祥果，以水果、蜜饯为主，面食制品为副，果子上有雕刻或者印上去的吉祥图案、花纹、字句等，也有的在果盘上覆盖令人喜悦的饰品，以祝愿“大吉大利”；如意糕，汉族的传统糕点，寓意吉祥如意，吃起来清凉爽口，主要原料是糯米粉和去壳的芝麻。

现当代作家描写的春节食俗更多。梁实秋在《过年》中回忆了小时候的年菜，“年菜事实上即是大锅菜。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。都放在特大号的锅、罐子、盆子里，此后随取随吃……”

莫言在《故乡过年》一文中说，“年夜里的饺子是包进了钱的，我们盼望能从饺子里吃出一个硬币，这是归自己所有的财产啊，至于吃到带钱饺子的吉利，孩子们并不在意。有一年，我为了吃到带钱的饺子，一口气吃了三碗，钱没吃到，结果把胃撑坏了，差点儿要了小命。”这是物质并不丰富的时代特有的记忆。

冰心《童年的春节》，则通过对过年食物的描写怀念自己的母亲，“过年的前几天，最忙的是母亲了……我看母亲亲系起围裙、挽上袖子，往大坛子里装上大块大块的喷香的裹满‘红糟’的糟肉，还有用酱油、白糖和各种香料煮的卤肉，还蒸上好几笼屉的红糖年糕。”

春节的收尾，以元宵节作为重要的节点。清代符曾的《上元竹枝词》里写道：“桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵。”

《红楼梦》里有很多章节描写元宵节。其中第54回写贾母看完《西楼会》等戏之后，上汤，又接献元宵来。贾母便命将戏歇歇歌：“小孩子们可怜见的，也给他们些滚汤滚菜的吃了再唱。”又命将各色果子元宵等物拿些与他们吃去。北方滚元宵，南方包汤圆。《东京东梦华录》提及的“科头圆子”和《武林旧事》提及的“乳糖圆子”也是同类食品，更明确的提法则见于南宋陈元靓《岁时广记》所引宋人吕原明的《岁时杂记》，云“煮糯为丸，糖为臙，谓之圆子。”周必大有《元宵浮圆子》诗，云“今夕是何夕？团圆事事圆。”表明了“元宵”这一食物象征团圆、和睦、幸福之意。《燕京岁时记》记载清代节令食品，云：“市卖食物，干鲜俱备，而以元宵为大宗。亦所以点缀节景耳。”可见元宵作为节令食品，自宋一直延续至今。

## 腊八节 米豆干果尽入粥

早期，中国人在腊月初八这天过的“腊八”节。南朝梁宗懔《荆楚岁时记》称：“十二月八日为腊日。”腊日是祭祀的节日，在先秦时已形成。到了宋朝，民间虽然仍有过腊日的风俗，但经过唐朝崇佛之后，佛教主题的“腊八节”正式形成并流行。由于“腊日”与“腊八”日子重合，渐渐地，人们便把两节合为一天。

从全国各地的节日传说来看，在腊月初八这一天喝粥源于佛教仅是一家之言，至今民间有不同的说法，如“煮粥祭祀神农说”、“祭祀八蜡神说”、“纪念岳飞说”、“朱元璋忆苦说”、“懒夫妻坐吃山空说”等。

腊八粥，一般是甜的，但南方也有以青菜、荠菜、黄花、木耳、火腿与菱角、荸荠、瓜子、栗子、白果等合煮一锅者，称为“咸腊八粥”。明清以后，济贫、施舍成了腊八节主题，因此，腊八节也被视为古代的“慈善日”。

腊八粥赫赫有名，免不了引起文人的关注，或诗词咏之，或笔记记之。笔记类著述中关于腊八粥的文字甚多，难以一一列举，这里

仅择取清人富察敦崇撰写的《燕京岁时记》，略作介绍。其文云：腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄以作点染。切不可用莲子、扁豆、薏米、桂圆，用则伤味。每至腊七日，则剩果涤器，终夜经营，至天明时，则粥熟矣。除祀先供佛外，分馈亲友，不得过午。

这条有关腊八粥的记载之所以重要，其一是将清代北京地区腊八粥的用料说得较为详尽。其二是指出了腊八粥中所忌用的一些“伤味”的原料，这一点恐怕今人甚少详察。其三是腊八粥的风俗内容，远不止喝几碗粥充饥或是尝鲜，其中还有“祀先供佛”和“分馈亲友”等更广泛的文化内涵，而这些恰恰是我们今日所忽略的“传统”意义。

《红楼梦》中也写到了腊八粥：“林子洞里原来有群耗子精。那一年腊月初七老耗子升座议事，说：‘明儿是腊八儿了，世上的人都熬腊八粥，如今我们洞中果品短少，须得趁些打劫些来方妙。’乃拔弓箭一枝，遣了个能干

小耗子前去打听。小耗子回报：‘各处都打听了，唯有山下庙里果品最多。’老耗子便问：‘米有几样？果有几品？’小耗子道：‘米豆成仓。果品却只有五样：一红枣，二栗子，三落花生，四菱角，五香芋……’

老舍在《北京的春节》里也有关于腊八节的记载：“在腊八那天，家家里，寺观里，都熬腊八粥。这种特制的粥是祭祖祭神的，可是细一想，它倒是农业社会的一种自傲的表现——这种粥是用所有的各种的米，各种的豆，与各种的干果（杏仁、核桃仁、瓜子、荔枝肉、莲子、花生米、葡萄干、菱角米……）熬成的。这不是粥，而是小型的农业展览会。”

王蒙在《我爱喝稀粥》中写道：“每年农历腊月初八，北方农村普遍熬制的‘腊八粥’，窃以为那是粥中之王，是粥之集大成者……熬制时已是满室的温暖芬芳，入口时则生天下粮食干果尽入吾粥、万物皆备于我之乐，喝下去舒舒服服、顺顺当当、饱饱满满，真能启发一点重农爱农之心。”

“中国人的节日活动主要是饮食”，透过文学作品中有关节日饮食的描写，有助于进一步了解传统节日的内涵，了解文学的魅力，从而对中国文化、中国文学多一份沉思。

（讲演内容来自天一阁书院·国学堂，有删节）