

唐朝诗人们的年

春节是国人最重视的节日之一,不过,在唐朝,老百姓并没有“春节”的概念,新年的第一天叫作“元旦”“元日”等。在唐朝,大年初一,在京城的大臣们必须进皇宫给皇帝拜年,这是当时的一个重要活动,叫作“元日朝会”。

唐诗中有很多记述元日朝会盛大场面的诗歌,诗人杨巨源就记载过:“天颜入曙千官拜,元日迎春万物知”。大过年的,自然要说吉祥话,但著名书法家柳公权八十多岁时还在朝为官,年纪大记性不好,有一年元旦朝会,柳公权走了很远的路,到场后又是第一个庆贺的,结果喘着大气,嘴一瓢把皇帝的尊号念错了,因此被扣了三个月的工资。

不得不感慨,在京城上班的大臣们还拥有着好精力,因为他们在大年三十晚上还得“守岁”。皇帝也与臣民们一样要守岁,唐太宗李世民某年守岁时便开心地表示:“共欢新故岁,迎送一宵中。”既然是共欢,可以推测,和他一起喜度良宵、辞旧迎新的,还是那些大臣们。

唐朝人过年也“爆竹”,唐朝诗人来鹄曾经写过一首《早春》,就提到了:“新历才将半纸开,小庭犹聚爆竿灰。”爆竿就是爆竹,说的是庭院里还残留有新年爆竹留下的残灰。唐朝人的爆竹和后世的鞭炮不一样,而是真的用火烧竹子,使之逐节燃烧并爆裂发声,以驱逐瘟神,“爆竹”“爆竿”因此得名。

此外,唐朝人也有属于自己的“春晚”。除夕夜里上演的“驱傩(nu ó)”仪式是驱除疫鬼的仪式,人们会带上青面獠牙的面具进行舞乐表演,祈求新的一年能平安祥和。诗人沈佺期有一年在皇宫里陪皇帝,并一起观看“驱傩”仪式,看到兴起时,皇帝让他记录一下热闹的场面,于是沈佺期便歌咏道:“殿上灯人争烈火,宫中振子乱驱妖”。

和今天一样,唐朝的年,最重要的便是一家子围坐在一起吃一顿团圆饭。唐朝人的团圆饭上,有几样是不可或缺的,其一是“五辛盘”,这是一道用五种辛味蔬菜拼成的拼盘,唐朝人认为吃五辛盘可以发散人体内脏中的陈腐之气。吃过了辛辣的,就该吃甜的了,那就是“胶牙饧”,这是一种用麦芽制成的糖,白居易也喜欢吃:“岁盏后推蓝尾酒,春盘先劝胶牙饧。”胶牙饧吃起来黏齿,所以叫作“胶牙饧”。

此外,唐朝人的年桌上还少不了饮料——“酒”。唐朝人的年桌上,还有两种酒是非喝不可,一种是“屠苏酒”,另一种是“椒柏酒”。据说喝了屠苏酒和椒柏酒能驱寒祛湿、驱邪解毒。杜甫四十岁那年元旦在堂兄弟杜为家中相聚守岁,就喝了椒酒:“守岁阿戎家,椒盘已颂花。”晚年的杜甫则喜欢在过年时想念亲朋好友:“不见江东弟,高歌泪数行。”“旧时元日会,乡党羨吾庐。”

诗人刘禹锡曾被贬为朗州(今湖南常德)司马,大过年的也没有朋友串门,那个年,他的心情便很低落:“异乡无旧识,车马到门稀。”白居易在杭州为官时过年也显得很冷清:“独酌无多兴,闲吟有所思。一杯新岁酒,两句故人诗。”一个人喝着闷酒吟着诗,这年也就过了。后来被贬遇赦,刘禹锡的心态就好多了。60岁那年的元日,刘禹锡和白居易聚会,就非常开心:“渐入有年数,喜逢新岁来。”可和他同岁的白居易就比较感慨了,前一夜的除夕还叹道:“火销灯尽天明后,便是平头六十人”。

诗人贾岛过年则有个特别的习惯,《唐才子传》记载,贾岛每到除夕之夜必定会把这一年所作的诗歌都拿出来放在几案上,然后还要烧香拜一拜,并洒酒在地祷告说:“这是我一年来的苦心啊。”然后举杯痛饮、放声唱歌,或许,贾岛这一谜之行为是在自我慰藉、自我鼓励吧。

唐朝诗人们的年,都凝聚在了笔下。无论是喜怒哀乐,他们的诗句里,一定都饱含着对美好生活的向往与憧憬。

(据《北京青年报》)

清代皇家的年夜饭

宫中也吃年夜饭。清代盛期,皇帝子孙众多,人丁兴旺,因此除夕夜的团圆宴只和皇后、妃嫔一起吃。到第二天,也就是“元旦”,再和皇子皇孙、兄弟侄子共享一顿晚膳。

平时,皇帝、皇后与妃嫔们都是各自用膳,没有民间家庭一桌吃饭的规矩,一年当中只有几次皇家的“家宴”,大年夜的晚膳就是其中之一。说是晚膳,其实是在下午四点就开始,地点一般在乾清宫。这里是皇帝的正宫,级别最高,最显庄重。届时,大殿正中宝座台上摆放皇帝一人的膳桌和座椅,旁边单设皇后的膳桌,妃嫔们的膳桌则在宝座台两旁的殿堂中排开,皇贵妃、妃二人一桌,嫔和贵人则是三人一桌。像任何宫廷场合一样,这里最突出的就是等级区别,体现在每一个环节上。皇帝会用金龙碗、金龙盘、金勺、金箸,皇后则用里外全黄的暗云龙纹碗盘以及金勺、金箸。妃嫔们不能用金器,只能用瓷器,清宫将妃嫔的等级称为“位份”,不同等级的妃嫔使用的碗盘也不同,名曰“位份碗”:贵妃、妃用黄地绿龙盘碗,嫔用蓝地黄龙盘碗,贵人用酱地蓝龙盘碗,常在用五彩云龙盘碗。

区别也表现在饭菜上。这顿皇家团圆宴分进热膳、喝奶茶、进酒膳三大环节,前后有冷膳(冷盘)、热膳(热菜)、茶膳(茶食)、酒膳(下酒菜)、饽饽(点心)、小菜、汤、粥、蜜饯,但是皇帝面前的大小菜肴会多达一百零八品,皇后就减为六十四品,只有皇帝的一半略多;贵妃以下则每桌只会上三十二品。不过,这种聚餐有一项重要内容叫“传宴”,即,皇帝动筷子吃过之后,由太监把御用膳桌上的菜盘菜碗端到皇后面前,皇后挑两样尝一尝,再转送到贵妃那里,然后逐级传递,一直到贵人,让在场的每位后妃都分沾君恩,用这种独特的方式,形成大家同吃一顿团圆饭的气氛。

和普通人家不同,宫里的除夕夜宴还带配背景乐的。后妃们提前到达乾清宫内,外面两廊下则安排乐队。四点一到,皇帝进殿,这时候殿外的乐队便要演奏“中和韶乐”,一直到皇帝在宝座台上落座,配乐才停止,过程中后妃要行礼如仪。开始吃饭以后,皇帝饮第一杯酒时,乐队也要奏乐,此时与宴后妃都要叩头行礼,整个过程中,在被赏赐宴席、茶、酒时,她们还要叩头行礼,总之大家的注意力肯定不在饭菜上,而在不断的谢恩和按身份说吉祥话上,个个小心翼翼,千万不能有差池。

一套程序走完,后妃起身,恭送皇上离去,这时又要奏“中和韶乐”,至此,家宴即告结束。从皇上到贵人乃至伺候的宫女太监,不如说是在演戏,一起表演吃饭。

如此说来,普通人家能够轻松地坐在一起享受美食,倒是有着平凡真实的团圆与快乐。(据《北京晚报》)



清光绪 黄地绿龙碗