

娜说河洛

『河洛饮食文化溯源』之

过年了，宫里的娘娘都

吃啥

□记者 张丽娜

辛苦一年了，春节不吃点儿好吃的总觉得亏得慌。

啥好吃？河南戏《关公辞曹》里是这样唱的：“顿顿饭四个碟儿两个火烧。”山东人大概想吃大饼卷大葱，就如《下陈州》里唱的那样：“东宫娘娘烙大饼，西宫娘娘剥大葱。”

诙谐的戏词，唱出了旧时贫民对荣华富贵的理解：宫里的娘娘必然天天吃红烧肉，真馋人呀！

其实，肉吃多了会腻。现在甭说城里人了，就是洛阳乡间，过年使劲儿吃大鱼大肉的人也不多，反而是凉拌银条这类爽口凉菜“下货”快。

凉菜配酒最得劲儿。宫里的娘娘八成也是这么想的——古时候过年，宫廷饮食的重头戏就是喝酒吃凉菜：酒是椒柏酒、屠苏酒，菜是五辛盘。

谁最小，谁先喝

椒柏酒和屠苏酒都是药酒。古人认为，大年初一喝药酒能祛风辟邪、延年益寿。

东汉时期，洛阳是国都。据古书《四民月令》记载，那时的人过年都喝椒柏酒——用花椒和柏叶泡的酒。

魏晋南北朝时期，屠苏酒开始流行。

史载，“屠苏”本是草庵。庵中住的人把药囊投到井中，大年初一喝上两口井水，以求辟邪除祟。后人据此炮制出了屠苏酒。

另有传说，屠苏酒的发明者是“神医”华佗。唐朝“药王”孙思邈老年为屠苏酒做免费广告，在他的卖力推荐下，宫里的娘娘也觉得过年喝屠苏酒好。于是，唐宋时期，屠苏酒风靡宫廷内外。

喝屠苏酒有规矩：年少者先喝，年长者后喝。人们不服老，大都不愿最后喝，苏轼挺想得开，“但把穷愁博长健，不辞最后饮屠苏”——只要活得久，最后一个喝屠苏酒又何妨？

要仪式，重口感

五辛盘是用5种辛辣食材做的凉菜拼盘，是春盘、春饼的雏形。

“辛”既点出了口感，亦点出了情感——辞旧迎新。

孙思邈也给五辛盘做过免费广告：正月初一“取五辛食之，令人开五脏，去伏热”。春寒料峭，人们容易感冒，吃辛辣食物有利于预防时疫。

五辛盘的原料历代略有差异，魏晋时期是葱、蒜、韭菜、油菜、香菜。唐朝人嫌其单调，添加了时令蔬菜，并将五辛盘改名为春盘。吃春盘的日子改在了立春当日。

在某些朝代，过年时人们还要“服却鬼丸，各进一鸡子”。

“鸡”谐音“吉”，大年初一吃鸡，图的是大吉大利。吃“却鬼丸”，顾名思义，为的是驱鬼辟邪。

我敢打赌，椒柏酒、屠苏酒的味道不会太好，因此它们逐渐被后人忘到脑后去了。

爽口的凉菜拼盘，至今仍在春节的饭桌上出现。仪式感很重要，没有仪式无法证明节日的特别；口感也重要，过节吃得不好影响心情。现代人就是这么实际。

河图洛影



名称：青花香草龙纹大盘
年代：清朝乾隆年间
拾宝地：老城区南大街

『赏瓷器说流年』之

过年了，精美的瓷盘送

吉祥

□记者 刘婷 文图

今天，咱们就来欣赏一下过去人用的瓷盘。

瓷器分官窑产和民窑产两种。官窑产瓷器是专给皇室用的，生产时不计成本，稍有瑕疵就打碎掩埋。民窑产瓷器专供包括大臣在内的各个阶层使用。洛阳树威古瓷鉴藏博物馆里的瓷盘均是民窑生产的。

博物馆里的瓷盘有大有小，但普遍比现在家庭用的大，最大的瓷盘直径超过40厘米。馆长陈树威说：“过去的中国家庭人口多，三世同堂或四世同堂的情况十分常见。家里人多，用的盘子自然就大。”

你看，从一个瓷盘，就能了解过去中国人的家庭结构。

瓷盘上的图案多种多样，人们因年龄、身份不同，喜欢的图案也各不相同。

官员和文人比较清高，喜欢绘有莲花的青花瓷盘，因为莲花在中国人的传统思想里，代表着品格高洁。看到这样的瓷盘，他们连吃饭都要自省，让自己为官清廉、做品格高尚之人。

种地的农民爱买象征风调雨顺图案的瓷盘，比如香草龙纹瓷盘。他们在土地上忙碌了一年，自然希望风调雨顺，五谷丰登。买了这种瓷盘，他们无论吃啥都觉得是香的。

上了岁数的人留恋人世，渴望长寿，自然喜欢上面有“寿”“福”等字样的瓷盘。

至于“年年有余(鱼)”“喜上眉(梅)梢”等祥瑞题材的瓷盘，则为所有人喜爱。

你看，每个家庭都少不了的瓷盘，不仅满足了人们的口腹之欲，还满足了人们的审美需求。



名称：青花釉里红鱼纹大盘
年代：清朝嘉庆年间
拾宝地：天子驾六古玩城

市总工会免费电影周周看 带上《河洛》版 全家一起看

2月将放映的公益电影有《火星救援》《十月初五的月光》《华丽上班族》《不可思议》。本周放映的公益电影为《火星救援》，周五凭本人身份证可领电影票两张，凭工会会员证或《河洛》版可加领一张。

- 领票时间：8:30至12:00 14:30至18:00
- 领票地点：市工人俱乐部售票处
- 放映时间：2月6日9:00
- 咨询电话：63345207



晚报副刊精读

关注微信wbfkjd
扫二维码
赏河洛经典、副刊美文

■投稿邮箱：
wbheluo19@163.com
■电话：0379-65233686