

論中日正月食品的象徵意義

何 彬^{*}

提 要

在日常生活裡，不同地區、不同民族或國家的人們的家庭餐桌上擺放的飯菜不會完全相同。一個原因，是每個地方地理、自然環境形成的食品原材料的體系不同。另一個原因，則是不同地區人們信仰、生活習慣和對食物的文化性認識不同，於是構成了具有濃厚民族性、地域性、或國家與宗教特色的食物象徵性特點。

列舉中日相互類似的文化表象的文章不勝枚舉，對飲食文化的研究、記述也早有很多先學的優秀文章問世。基於史學角度的記述也有大量問世之著。本文對中日兩個文化在正月食品方面的象徵性研究，則主要採用民俗學和人類學的方法。通過筆者實地調查得到的二十世紀八十、九十年代和二十一世紀初期的人們生活中的事例，分析漢族（本論文以北方地區為主要對象）在正月這樣一個特定的時間和環境裡食用某些特定食物的意義所在，然後對比分析日本的正月食品，最終探討自然環境和民族文化如何賦予節日食物以各種文化的特性，以及形成這種特性的民族文化的深層心理。

關鍵詞：正月、食品、漢族、中日、民俗研究

Symbolic Meanings of the Food in the First Lunar Month between China and

^{*} 日本首都大學東京「都市教養學部人文社會系」教授。

Japan

He Bin

Professor, School of Humanities and Social Sciences
Tokyo Metropolitan University

Abstract

In daily life, the food on the table in the families varies in different regions, nationalities and countries. For one thing, the system of food raw materials produced in different geographical and natural environments differs, and for another, the belief, the habits and customs and the cultural cognition of the people in different regions vary, which has formed the symbolic characteristics of the food that is featured by rich country's traits, regionality or national and religious characters.

The articles that enumerate the similar cultural representation mutually between China and Japan are more than it can be listed; the articles on the research and account of dietary culture by so many former scholars have been presented to the public. Since a great number of descriptions based on historiography have come out, this thesis, through the research on the symbolization of the food in the first lunar month both in China and Japan, mainly applies the methods of ethnography and anthropology. Based on the cases in 1990's and in the early period of 21st century gained by field work, the author analyses what it means that the Han nationality (mainly in the northern areas) eat some special food in the special time and environment of the first lunar month, then analyses comparatively the food in the first lunar month in Japan. Ultimately, the author probes into how the natural environment and national culture endue festival food with various cultural characteristics and the deep psychology of national culture that forms this kind of characteristic.

Keywords: the first lunar month, food, Han Nationality, China and Japan, folk custom research

論中日正月食品的象徵意義

何 彬

中國文化與日本文化有著諸多相似或相近之處。兩國之間擁有漫長的文化和人員往來的歷史，又同處於相似的地理環境，相互的文化裡含有另一種文化的某種成分、或者文化表象呈雷同或類似的現象，這已經是眾所周知的事實，列舉日中文化各種相互類似的文化表象的文章不勝枚舉。筆者認為，文化研究者不應停留在單純追尋兩種文化之間的相通或相似點上。他們的責任在於通過分析相同或相似的文化表象，揭示兩種文化各自的獨特構造以幫助人們去把握該文化的本質所在。從這個目的出發，本文嘗試列舉中日之間¹的正月習俗，從分析正月飲食習俗表象入手，探討兩種文化的深層對食物與文化象徵的認識。

對飲食文化的記述，早有很多先學的優秀文章問世，基於史學角度的記述也有大量問世之著。本文對中日兩個文化在正月食品方面的象徵性研究，則主要採用民俗學和人類學的方法。通過筆者實地調查得到的二十世紀八十、九十年代和二十一世紀初期的人們生活中的事例，分析漢族（本論文以北方地區為主要對象）在正月這樣一個特定的時間和環境裡食用某些特定食物的意義所在，然後對比分析日本的正月食品，最終探討自然環境和民族文化如何賦予節日食物以各種文化的特性，以及形成這種特性的民族文化的深層心理。

一、兩個正月之異同

¹ 由於筆者調查走到的地方有限，本文不能概括中國和日本各地所有正月習俗。本文的「中國」方面，主要列舉筆者主要生活和調查地的北方漢族地區及浙江、福建等地的事例，日本方面主要例舉日本本島關東地區城鄉的事例。

（一）曆法與正月

中國的傳統節日習俗基本以俗稱做舊曆／陰曆／農曆即太陰太陽曆為準。正月是舊曆新年的一月一日，端午是舊曆五月初五、中秋節是農曆八月十五、重陽節是農曆的九月九日，直至今日仍然如此。而日本的傳統節日在一八六八年明治維新之前，也都是依照傳統的舊曆即太陰太陽曆舉行的。明治維新後的日本，從鎖國政策改為面向西方社會開放、積極接受西洋文化，於明治五年（西曆一八七二年）正式導入西曆，同時廢止使用傳統的太陰太陽曆。這也是積極向西方社會接近，實現西方式現代化的具體步驟之一。

日本古代曾經長期沿用中國的太陰太陽曆曆法。其後，日本自己制定的曆法「貞享曆」也是太陰太陽曆。明治五年十一月九日，明治政府頒布第三百三十七號《太政官佈告》，宣佈於明治五年十二月正式導入西曆。明治五年十二月三日，恰逢西曆一八七三年一月一日。日本全國於是日按照政府規定，依照新的曆法結束明治五年，開始了新的一年的第一天即明治六年的一月一日。歷史上稱此舉為「明治改曆」。明治改曆之後，年號雖然仍然是日本式的，但是日期／月份均隨西曆變動了。

明治改曆的佈告同時還宣佈：「舊曆的諸祭典均按照新曆日期施行」，要求曾經按舊曆實行的所有年節祭日等也均要依照西曆日期舉行。於是一八七三年以後的日本的「正月」，就都改在西曆的新年時過了。除去盂蘭盆節、八月十五賞月節等幾個季節性要求較強的節日，在日本各地基本是將其推遲一個月舉行之外，其他的傳統節日基本隨西曆舉行了。現在，日本的「正月」除了沖繩、鹿兒島等島嶼依然按照陰曆之外，日本社會已經基本改為在西曆的新年過「正月」了。

太陰太陽曆以及二十四節氣比較準確地反映與農事有關的季節變化，曾經是農業社會從事農耕生產的重要依據之一。人們按照太陰太陽曆的標示，在季節轉換的時節舉行各種儀式，以祈求農作物的豐收、感謝神靈的恩惠並祈禱世間萬事平安、人人健康、家家生活安定及家庭美滿。明治改曆之後，新年時節的日本「正月」，與恰逢立春節氣前後的舊曆正月相比，在季節上提前了大約一個月至一個半月左右，偏離了節氣變遷，沒有春天將至的天候伴隨。但是，生活在城市的人們的日常

生活與天氣變化的關聯已經不太密切。對城市化發展迅速的日本社會來說，影響並不是很大。人們過正月的內容依然基本沿襲傳統，只是日期變動而已。時至今日，「明治改曆」一百三十多年之後的人們對於新年「正月」時節的迎春過年，已經沒有什麼心理抵觸和天候的不協調感。本文所舉的事例，也都是現代日本社會的新曆正月的事例。

（二）正月的構造 其一 北方漢族

北方漢族的正月一般稱為春節，在曆法上是按照舊曆、農曆計算的。在今日的農村和城市生活裡，春節仍然是一年裡最重要的傳統節日。雖然今日城市的人們已經不完全按照昔日的形態過年，但一些基本的過年習俗仍然沿襲至今，如臘月八日泡製臘八蒜、臘月二十三（有些地區是臘月二十四）送灶神、除夕前房屋大掃除之後貼春聯、掛福字和拜年娃娃等。除夕日晚上吃過團圓飯之後，人們或觀看電視春節晚會節目或談笑至夜晚十二點前，然後到住宅的外面或樓房下麵放鞭炮迎新年。當電視裡播放辭舊迎新的鐘聲和賀詞時，外面已是鞭炮焰火迎新春的煙霧和火光的構成的以民俗行為迎春的世界。人們以傳統的方式，用聲響和硝煙、火光送走舊的一年，迎來新的一年。接著是家人相互拜年，長者給孩子們分發壓歲錢紅包，中青年人給親朋好友打電話拜年或用手機短信拜年。很多城市裡的人家也依然按照習慣，在除夕夜間十二點時煮一些餃子全家人分吃。從正月初二開始，人們走親訪友互相拜年或者逛廟會。

在城市裡，雖然各家公司都在春節後初七或初八左右就要開始上班，學校也陸續開始上課，不過在農村的人們以及城市人們的心裡，依然以正月十五作為正月的結束日。人們過完正月十五「燈節」，吃了元宵、湯圓，「年」才算過完。

（三）正月的構造 其二 日本

現代日本社會的正月休假，大多從陽曆十二月最後的一兩天開始。因為日本政府部門以及一般的公司都於十二月二十八日結束本年的工作，開始放新年假。人們在一年的最後幾天裡忙碌地打掃房屋、購買正月用的門口裝飾和屋內擺設用的「鏡

餅」和節日期間食用的年糕、並要備下各種「年菜」。老式住宅的人們，把鏡餅擺在供奉神靈和祖先的「神棚（ka-mi-da-na）」和「佛壇（bu-tu-dan）」上。現代城市樓房住宅的人們，則把「鏡餅」擺放在客廳醒目的地方，「鏡餅」上面往往再放一個帶枝葉的柳丁。

多數人在除夕晚上觀看除夕特別節目「紅白歌對戰」，很多人在聽過除夕十二點一百零八下鐘聲之後，家人一起吃「越年蕎麥麵」後，出門到住家附近的神社或者最有名的神社去拜神「初詣」，祈求新的一年諸事順利、家人健康、交通安全等。新年初一清早，有的人家在互相拜年之後還要全家人聚在一起喝屠蘇酒，祈求新的一年裡家人的健康。在今日日本社會，這樣的家庭已不多見，尤其在城市，更為稀少。

各家大多在正月初一清早以及其後的幾天早餐時要吃「雜煮（zou-ni）」即正月的煮年糕，而後的幾天裡人們或者全家去神社、或者到親戚家去拜年。拜年的人們每到一家，主人都會端出「年菜」款待客人，各家自己每天吃飯時也都要吃「年菜」。主婦們在新年的最初幾天裡不用動火做很多飯菜。

日本政府部門以及一般的公司在初四就開始上班，不過在人們的心裡，還是在初七日吃完「七草粥」，或是於正月十五在社區內集中一處或者集中在寺廟庭院裡燒掉各種正月的裝飾物並烤食名為「餅花」的小塊年糕、祈求健康和幸福之後、許多家庭還沿襲傳統習俗於正月十五煮小豆粥吃之後，人們心理上的「正月」才告結束。

二、正月與食品

（一）漢族的正月食品

漢族的各種節日，往往都少不了各種食物。在濃縮著漢族各種信仰和傳統習俗的春節節日期間，更是不會例外。除夕日團圓飯的餐桌上，少不了一條頭尾完整的

鮮魚以及幾道諸如「全家福」或其他帶有富貴、吉祥、團圓、美滿、如意、發財、金銀等吉祥字眼的菜餚。餃子、年糕，南方的髮菜湯或圓子、線麵（有些地方稱麵線）也都是春節不可缺少的食品。春節期間，無論是宴請來客在家裡吃飯或者出門作客、或者是請客人到飯店吃飯以及親朋好友外出聚餐，也都少不了點幾道春節期間才會出現的被賦予各式吉祥名字的菜餚。

上述這些食品，都是中華食品裡的常客。無論是在中國人的家庭餐桌上還是海內外的中餐飯店，經常可以遇到它們。這些排列在菜單裡的食物或者平常置身於眾多的中國食品群裡的食品，在某個特定的時間即節日裡，它會被人們賦予某些特殊的意義，此時的食品就不再是普通的食品，它身負文化性的指代意義或寓意，成為具有象徵意義的特殊食品。人們一般習慣地把它們稱作節日食品，筆者曾經在一些文章中將這類食品稱作民俗特定食品。在本文裡主要使用節日食品指代它們。以下舉具體食品事例和人們賦予它的各種文化解釋，以期從中認識各種食品被賦予的表象意義及深層蘊含的民族文化要素。

魚：無論是大年三十的年夜團圓飯，還是春節期間的宴席餐桌，總少不了有一道鮮魚上桌，並且，這條魚要頭尾完整。內陸地區過去吃鮮魚的機會不是很多，但是除夕餐桌的菜單裡一定要有魚。這主要是因為要以魚之音諧富裕、富餘之音：「富富有餘（魚）」、「連年有餘（魚）」。此外，春節的吉祥年畫裡，可以見到一個胖娃娃懷抱一條紅鯉魚，使人聯想到著名的鯉魚跳龍門的主角。北京幾家迎春節的商店裝飾，竟然也是一條碩大的立體紅鯉魚。因此，年菜裡的魚，如果是鯉魚，則不僅意味著「年年有餘（魚）」，還寓含著期待在新的一年裡實現出人頭地、事業成功、得子等願望。

雞：因發音與「吉」同音，成為寓意吉祥的食品。此外，過去內陸地區漢族的食用肉類曾經以豬肉和雞肉為主，平時很少能同時吃到更多種類的肉食，因此俗語也以「雞鴨魚肉」代表餐桌的豐盛、肉類種類豐富。因此，節日的餐桌也以雞、鴨、魚、肉（包括豬肉、牛肉、羊肉）俱全為理想的菜單。今日社會裡，交通手段的發達為人們的餐桌提供了世界各地的各種肉類和肉類加工品，人們的食譜已經大大豐富。此外，雖然海鮮類、山珍類也問津平常人家的餐桌了，但習慣上節日時人們仍

然要備出包括雞肉等在內的多種肉類。

豆腐：因為諧音「富」而被納入節日菜餚。當然，大油大肉的節日餐桌上有幾道不同口味的豆腐類菜肴會令人感覺舒適爽口，還為節日的筵席憑添幾分清靜的雅意。

四喜丸子：用圓盤子盛的四個大大的紅燒肉丸子，寓意事事圓滿、如意。漢族多用「四喜」象徵祝願物品的齊備和事物發展的完整與圓滿，在節日的餐桌上就更需要「四喜」菜餚的出場。不僅是丸子，中餐各地菜系裡，人們也多用「四喜」命名各種菜餚。如配備四種配菜的四喜魚、切成四大塊燉熟的四喜肉、用四種顏色拼在一起的四喜蒸餃等等。

餃子：一般指水餃，傳統習俗要在除夕夜晚十二點吃餃子。夜半零時的「交子」諧音說和形似「元寶」、在迎接新的一年到來時吃了有財運說、還有煮餃子圓圓滾滾的形狀寓意從舊年過渡到新年時順利、沒有坎坷說等等，北方各地對除夕夜半吃餃子的解釋不一但多數地區仍保持了除夕夜半或初一吃餃子的習俗。

饅頭／發糕：小麥粉發酵後用蒸籠蒸出的食品。由於它在蒸籠裡會膨脹到幾倍之大，人們用它寓意發財、發展、興旺等等。

金銀捲：發酵的小麥粉與玉米粉層層重疊蒸出的食品。白色黃色相間，象徵金銀即財運。

金銀饅頭：蒸後的小饅頭用油炸成金黃色的稱作金饅頭、未經油炸的稱作銀饅頭。兩種饅頭並排放在碟子裡，用白色和金黃色寓意金銀，象徵財運向上。

麵線／線麵：用這種食品細長的形狀寓意「長久」，象徵好運持續、金運持久。

年糕：在北方原本根據其由糯米粉蒸成的性質，叫做「黏糕」。過年時節吃的黏糕諧音為「年年高」，寓意運勢一年更比一年高，因此節日時的黏糕被寫作「年糕」。

元宵：以滾圓的形狀象徵一家人團圓、圓滿，以甜美的味道寓意生活甜甜蜜蜜、美滿。

八寶飯：除夕的年夜飯或者正月筵席上的八寶飯，往往既名稱吉祥，又恰好是一道飯後可口的甜食而受到歡迎。

中國著名的四大菜系裡均可以找到以「八寶」為名的菜餚，如八寶蒸魚、八寶菜、八寶飯、八寶粽子、八寶冬瓜盅、八寶雞、八寶鴨等等。在吉祥菜的名稱裡，八寶多用來指稱種類豐富，後來為與吉祥如意、大有發展的「八」諧音，往往湊足恰好八種材料。

水果類：在餐桌上出現的水果，正月期間也很有選擇。橘子諧音「吉」、蘋果象徵「平安」而受到青睞，此時節的梨雖然顏色金黃，汁多肉脆很可口，但是由於發音與分離／離別接近，「名聲」不好而靜悄悄的存在於商品櫃台的一角。南方菠蘿稱為鳳梨，其發音和寓意興旺的旺來發音相近而受歡迎。北方話菠蘿的發音沒有類似梨的負向發音聯想，也沒有興旺等詞的發音相近，不過熟透的菠蘿甜香味四溢且顏色金黃，近年在北方的節日期間也很有市場。

另外，紅紅的草莓、金黃色的香蕉等，雖然沒有吉祥的諧音，但是因為它們鮮豔的色彩和異地產品的稀少性，並且名稱的發音不產生負向聯想，而成為正月期間受歡迎的水果類。

（二）日本的正月食品

日本的正月食品，同樣被人們賦予各種新年伊始的吉祥含義。由於正月是一年中最重要的節日，因此與其他節日相比，特定節日食品的種類較多。

黏糕：寫作「餅」，發音為「mo-qi」，過去有粒餅和粉餅之分，粒餅指蒸好的糯米飯搗成的黏糕，粉餅指糯米事先碾成粉狀之後加水蒸成的黏糕。現代通常單指糯米蒸熟後放在搗臼裡搗成的黏糕即粒餅類，它是日本正月不可或缺的食品。人們供年神用「mo-qi」、祭祖用「mo-qi」、家裡的客廳裡也要擺一個由上下兩個圓形黏糕重疊的成的「鏡餅」（ka-ga-mi-mo-qi），上面還要放一個帶綠葉的柳丁。

日本的正月祭祀和食用的正月黏糕，要在新年到來之前搗好。但是有一個習俗，29日搗的黏糕由於「9」的發音與「苦」諧音而被稱做「苦黏糕」。這一天搗的年糕發音不吉祥，於是人們儘量在12月的25日至28日期間搗好黏糕，避免給神靈供奉喫「苦黏糕」、也避免自己新年喫「苦黏糕」。

正月初一早起要吃的煮黏糕，稱作「雜煮」、正月的最初幾天裡吃飯時會烤食

「mo-qi」。有研究指出，日語「mo-qi」又可以寫作漢字「望持」，可以寓意滿月般的圓滿和長久，因此在正月以外的喜慶的日子裡，人們也供奉和食用「mo-qi」。

煮黏糕：日語寫作「雜煮」，是將「mo-qi」泡在雞肉和幾種青菜煮成的湯裡吃的食品。正月初一清早要吃，其後初二初三早晨也要吃。理由是黏糕是供奉給年神的供品，人們分享神靈的供品，以此感謝神靈保佑自己過去的一年獲得的豐收和一家人的健康、平安，祈求神靈保佑一家人在新的一年裡同樣獲得豐收、全家人健康、平安、生活圓滿。

補充說明一點：日本各地新年都要吃煮黏糕，但是具體的加工方法和調味法各不相同。湯的調味有清湯和醬湯之分，黏糕「mo-qi」有方形、圓形之分，「mo-qi」還有烤焦之後煮與不烤直接煮之分。並且，湯裡要配放不同的菜和肉類或紅小豆。民俗研究者根據調查資料描繪了標示日本全國煮黏糕習俗異同的「雜煮民俗分佈圖」，通過民俗分佈圖可以直觀瞭解到煮黏糕民俗在日本存在的普遍性的同時，這種飲食民俗還具有多彩的地域性特點。

鏡餅：發音為「ka-ga-mi-mo-ti」的「鏡餅」，是一種用蒸熟的糯米飯在搗臼裡搗成的黏糕。做成扁圓形的黏糕，下大上小兩個重疊起來為一組。現代社會商業發展的結果，是城市裡的人們不用自己搗黏糕，食品店或超市都會有搗好後兩個一組包裝好的鏡餅出售。鏡餅用來擺在祭壇上祭祀年神和祖先的，一般要擺放到正月十一日舉行「開鏡」儀式才能吃²。這一天，人們用木槌等工具把圓形的鏡餅敲成小塊，放在紅小豆湯裡煮軟了吃。這種紅小豆湯裡放黏糕的食品日語叫「汁粉（o-si-ru-ko）」，正月「開鏡」喫「汁粉（o-si-ru-ko）」習俗在日本的關東地區比較盛行。

據文獻載，日本正月的鏡餅，其圓形乃寓意人的心臟，人的靈魂即寓於其中。搗製圓形的黏糕做成鏡餅，把自己的心臟和靈魂供奉給年神，期望借助神靈的力量使靈魂在新的一年初始得到再生。人們通過每年正月分食鏡餅，使靈魂新生，獲得新的生命能量。這樣，日本的文化把無形的靈魂賦予了一種可見的圓形形狀。用食

² 這個儀式的日期在日本各地並不統一。這裡所舉的日期，是多數城鄉舉行開鏡儀式的日子。

品酷似某種自然界存在的形狀以達到某種象徵性的祈望，這是一般以形相似的食品類的特徵。日本文化把靈魂用食品表現成可見的形狀，是較少見的事例。需要指出的是，今日日本社會雖然人們仍舊祭供和分吃鏡餅，但是已經很少有人會講述圓形的黏糕與靈魂再生的關係。食用鏡餅的習俗在今日社會似乎主要在延續著它的外殼。

柳丁：傳說柳丁冬天黃熟之後不會自動從樹枝上掉落，甚至在樹枝上停留數年之久，以致同一棵樹上會有幾代果實同在。人們用連枝帶葉的柳丁裝飾在鏡餅上面，一是傳說柳丁可以連續幾年長在樹枝上的特性，二是由於它的發音是「dai-dai」，諧音「代代」，人們在正月裝飾柳丁，以其寓意自己的家庭代代相傳，代代興旺。

年菜：正月時家家必備的過年期間食用的各種菜餚，日語稱作「禦節(o-se-qi)」。原指節日時祭供給神靈的供品食物，後來演變成專指正月期間食用的各種煎炸或煮的食物。年菜裝在專用的正方形或長方形的漆菜盒裡，漆盒分為單層、雙層和三層式。年菜因為都已經煮好並加好了調味，可以保持數日不腐，不加熱就可直接食用，家家在正月休過年假的幾天內可以隨時端出來款待來客或家人自己食用。年菜的特殊性在於這些菜餚基本是因其各自具有吉祥的寓意，而被人們特意選定在正月期間食用的。每種年菜都有其吉祥寓意的解釋：蓮藕有直通通的孔道，表示預祝前途通順無阻、煮黑豆諧音認真勞作、海帶捲諧音歡快、煮芋頭和魚仔象徵多子多孫、整隻的煮大蝦表示駝背老人寓意長壽，煮小魚乾意味田地有肥料寓意莊稼豐收，紅白兩色的魚肉製品「ka-ma-bo-ko」以顏色象徵吉慶，黃色的煮栗子(kin-don)漢字寫做「金團」，表示黃金般的財運，等等。

蕎麥麵條：除夕夜半十二點吃的蕎麥麵條，稱作「越年蕎麥麵」，近年大多配上炸大蝦做成湯麵食用。日本人對於除夕夜半吃蕎麥麵的解釋，大致有兩種。一種是來自有關財運的傳說，一種是由蕎麥麵條的形狀、性質而來的。

傳說金箔加工的師傅用蕎麥麵團沾取飄落在角落的金粉，除夕帶回家裡，因此人們相信除夕夜半吃蕎麥麵條可以助長自己的財運。另外，由蕎麥麵條的形狀、性質而來的解釋有正反兩種。一解釋說蕎麥麵條細而長，象徵運勢長久、綿綿不斷，除夕夜吃它意味著好運會連續到新的一年。還有一種解釋，是說蕎麥麵條容易斷，沒有小麥粉製成的麵條具有的那種韌性，除夕夜半吃蕎麥麵條，寓意與舊的一年裡

各種不愉快的事一刀兩斷、徹底分手。

屠蘇酒：用藥店出售的「屠蘇散」泡酒而成的正月初一飲用的藥酒。因為有祛病延年效用，人們習慣每年正月初一清早起床後，用朱紅色的屠蘇酒具全家輪流飲用。不過，這個習俗已經趨於消失，城市裡正月初一飲用屠蘇酒的家庭已經越來越少。現在有些旅遊飯店經常在新年初一為住宿客人端出屠蘇酒以賀新春，為住宿在飯店裡度過新年正月假日的人們增加幾分傳統節日的家庭氣氛。

中國的古典名著《紅樓夢》裡曾記述過正月闔家飲屠蘇的場面³，一些文獻也記載歷史上曾經有正月迎新年飲屠蘇之俗的存在，如梁宗懷撰《荊楚歲時記》：除夕「進椒柏酒飲桃湯進屠蘇酒」⁴，明李時珍《本草綱目》：「屠蘇酒元旦飲之辟瘟疫」⁵。據文獻記載，屠蘇散是裝在用紅絹縫成的三角形口袋裡的⁶。而據筆者的調查表明，日本現代市場出售的供泡製屠蘇酒的屠蘇散，二十世紀九十年代出售時是裝在白色三角形口袋裡的，進入二十一世紀的最近幾年，屠蘇散開始變為長方形的袋泡茶式的內包裝了。文獻記載中國古代飲用屠蘇酒時，是年齡從小到大之序，年長者最後飲用。筆者調查的日本家庭飲屠蘇時也是年齡從小到大的順序。不過在一些地區則有長者先喝的習俗。在日本出售的屠蘇散外包裝袋的背面，明確記載著屠蘇散的具體成份以及喝屠蘇酒的習慣來自中國。在這十幾年裡，雖然筆者做田野調查曾經走到南北各地的漢族地區，都沒有見到過正月喝屠蘇酒的習俗，一方面說明筆者的調查尚不夠細致，一方面說明正月飲屠蘇雖然沒有證據說已經失傳，至少已經不是普遍存在的習俗了。清代尚且時時見到的正月飲屠蘇酒的習俗，似乎沒有在漢族的廣大地區被傳承下來。日本正月飲屠蘇的習俗和出售的屠蘇散和屠蘇散包裝上寫明的飲用屠蘇酒時的禮法記載，可以幫助我們追憶起這一習俗⁷。不過需要指出，日

³ 《紅樓夢》第五十三回。

⁴ 〔梁〕宗懷撰《荊楚歲時記 正月》。

⁵ 〔明〕李時珍《本草綱目》卷三。

⁶ 〔明〕李時珍《本草綱目》卷二十五「以三角絳囊盛之除夜懸井底元旦取出」。

⁷ 一點題外之話：在碩士研究生時代，有機會聆聽鍾敬文先生多次講述他在日本留學時，房東在正月端出屠蘇酒請他喝時感受到的文化衝擊。鍾先生以此為例，強調中日之間以及中國與週邊民族與國家的民俗文化做比較研究的重要性。中日兩個正月文化裡的屠蘇酒習俗，成為筆者日後關注中日民俗的比較研究的契機之一。

本社會正月飲屠蘇酒的習俗在進入二十一世紀之後開始明顯呈現消失的趨向。

七草粥：日本文獻有十八世紀時用七種穀米為粥的記載，現在正月七日，家家也要吃用七種青菜煮的粥。有學者分析這種習俗是受中國正月初七日採七種青菜為羹的習俗影響，與日本的正月子日出外採摘菜芽的古俗結合，形成後日的正月七日煮食七草粥祈求健康的習俗。人們在米粥裡加入七種青菜的嫩芽煮食，以求新的一年裡健康無病。據說這個習俗在日本江戶時期（一六三三年—一八六七年）和明治時期（一八六八年—一九一一年）間最為盛行。在二十一世紀的現代日本都市社會，每逢新年的正月七日，超市會擺設專欄出售配好的「七草」和軟包裝的粥，供人們做七草粥用。近幾年甚至開始出售軟包裝的七草粥套包，七草也已經加工成可以速食的狀態，人們只要把粥和七草放在一起加熱就立刻可以食用。利用民間習俗增加民俗節日特定食品的加工商品、擴大商機，這是日本商家利用民俗文化促進經營的一個事例。

以上簡要記述了北方漢族的正月和日本正月的節日的基本過程，並例舉了兩種文化主要的正月節日食品及民間對正月食品的民俗認識和解釋。下面進一步敘述正月的節日食品象徵意義的類型和其深層蘊含著的民族文化特徵。

三、食物與象徵意義

傳統節日是遵循該民族集團特定的曆法，在天氣變換、季節交替時舉行祭祀儀式或祈禱、慶賀儀式的特定的日子。人們在這樣的日子裡，舉行儀式或採取各種不同於日常生活行為的行動，以祈望神靈或自然界保佑人們的健康，祈求平安、生活圓滿以及農作物的茁壯成長等。在漢族的節日習俗裡，伴隨著人們各種節日行為的，還有各種寓意吉祥的食物。節日行為多數都會伴隨有節日食品，通過食品表達對節日、對自然環境、對家庭和家人、對生活的各種祈望，這是漢族傳統節日的特徵之一。

然而，不同的民族、地區，會對食物賦予不同的文化特性，使其具有不同的象徵性和各種寓意。不同民族的人們對節日的設定不同，節日儀式的目的不同，期求的內容也各不相同。正因為如此，不同文化的人們對同樣一種食品也會賦予不同的寓意。通過對節日食品的分析對比，可以分析出不同民族對節日的認識和對節日食品文化性的認識。本章節通過對中國漢族和日本對正月食品的對比研究，試圖把握中日文化裡特定的節日食品寓意的特徵。

筆者以為，如果對節日食物分類的話，可以將上述中日的正月食品分類歸屬為：以諧音求吉祥、以形狀求吉祥、以色彩求吉祥、運用聯想求吉祥等幾種類型。以下將這些類型簡稱為諧音型、形狀型、色彩型、聯想型，對每一類做簡要的類別敘述。

（一）諧音型

正月是新的一年初始，餐桌上擺出諧音吉祥的食物、每天品嚐發音吉祥的食物、口頭講說發音吉祥的食物，人們期盼能夠借助此類行為在新的一年得到吉祥的結果。這是人們避凶趨吉的民俗心理的表現。

食物名稱的發音與美好的、吉祥的事物同音，會使說的人和聽的人產生美好、喜悅之感。北方漢族正月期間的年糕、魚、雞、豆腐以及蘋果、橘子等水果都屬於這類。日本年菜裡的金團、黑豆、海帶和柳丁，也屬於這種以諧音象徵吉祥的類屬。日本十二月二十九日不搗黏糕、不做「苦黏糕」的行為，是一個從日期生發出的食物諧音並且是負向性、不吉諧音的事例。這個事例比較特殊，在漢族的正月食品諧音裡很少見到。它表現出日本文化在趨吉避凶思惟方面，更關注避凶類、以事先預見和預防不吉的發生達到民俗心理的平衡。

（二）形狀型

食用這類形狀與「美好」物體相同的食物，企盼能夠在新的一年裡得到同樣美好的結果，這是民間信仰在節日飲食上表現出的另一個特徵。

把食物加工成本民族文化喜好的形狀，使人在進餐這類食物時同時聯想到美好的事物，由此形成美好的心境，對新的一年充滿期待，這種行為存在於許多民族。

然而民族文化不同，對物體形狀的好惡則不同。用細長類食品表示長久、用圓形意味團聚、團圓或美滿，這是形狀象徵吉祥的基本思維模式。漢族的線麵（一些地方稱麵線、龍鬚麵）、餃子、元宵、肉丸子和日本年菜裡的蓮藕和圓形黏糕「鏡餅」等屬於此類。以餃子比作古代的金銀元寶是比較特殊，然而在漢族是極為常見的一個形狀比喻事例。此外，日本正月時以年菜裡的大蝦形比高壽的彎背老人，也應當歸入以形類比的這一類。

（三）色彩型

人們習慣在節日等特殊時間裡用不同於日常的色彩裝飾自己或裝飾某些物體或周圍環境。漢族和日本在正月過節時注重環境的色彩裝飾，對節日食物色彩的關注也不例外。漢族以食物的黃色指代黃金、用食物的白色指代白銀的作法很多。金銀饅頭、金銀捲寓意財運亨通、金銀滾滾，當屬此類。從色彩角度歸類的話，大紅的蘋果、金黃的菠蘿和香蕉、紅紅的蜜橘等水果也屬於這類。還有，在發糕或八寶飯的表面上點紅點做喜慶裝飾、在年糕或八寶飯的表層點綴紅紅綠綠的果脯，這也應屬於這個類型。日本年菜裡寓意財運的金黃色的煮栗子「金團」，寓意喜慶的紅白雙色的魚肉製品「ka-ma-bo-ko」等也同屬於這類。

用色彩裝飾環境、用色彩調節或改變心情以期求得到理想的發展和結果，這種文化手段在漢族和日本的節日食品裡都有表現，說明兩種文化裡都有色彩民俗文化的要素存在。不過對色彩的文化認識，中日兩種文化各有不同之處。

（四）聯想型

還有許多正月食物，其發音或者該食物形狀、色彩不直接與美好的事物有關，但是人們會從它的發音或食品本身具有的特性引發對吉祥或美好事物的聯想，通過聯想達到用食物比喻、象徵美好事物的目的。人們在節日期間食用這些食品，用吉祥、美好的聯想獲得心理上的滿足，這是聯想類食物的特性和目的。漢族的八寶飯、四喜丸子之類帶有「八寶」「四喜」字眼的菜餚，使人聯想到種類繁多的高級寶貝，於是這類名稱的菜餚就具有了使人各方面運氣良好的象徵意義。熟悉「四平八穩」、

「四通八達」、「四停八當」、「四海一家」、「四面來風」、「八方呼應」、「八面玲瓏」、「八方來客」等等字眼的人們、對菜餚裡頻頻出現四和八的數字也會感到心理上的喜悅。

日本年菜裡的魚仔寓意人類的子孫多多，瞭解芋頭生長的特性的人，看到煮芋頭，會聯想到大芋頭周圍長滿小芋頭的情景，自然這也是寓意子孫繁榮的食物。前面提到過，煮熟的大蝦那彎彎的形狀使人們聯想到年長者彎著腰的樣子，於是賦予大蝦寓意人們長壽的文化意義，把它放入正月的年菜盒裡。大蝦既可以歸入形狀類型，也可以歸在聯想類型。日本流傳的蕎麥麵條與金箔師的傳說，使人們對蕎麥與財運產生幻想式的聯想。蕎麥麵條易斷的特性，又使人們聯想到新舊年交接時吃蕎麥麵條可以與過去一年的坎坷或煩惱、不走運輕快地分手，從而可以期待有一個嶄新的、良好的開始。日本對把食物缺乏韌性、易斷的負面特性也用來做聯想類比，使人聯想到棄舊圖新、期待於新的、好的開端，這種事例在漢族的象徵型食物裡不多見。

四、食物與中日文化

無論中國還是日本的正月，都伴隨著該文化特有的飲食習俗。上一節對各種正月菜餚或特定食品的分類敘述，使我們看到下述幾點：

1、漢族的幸福觀得到傳承

漢族人們追求的幸福的基準，過去是家庭圓滿、子孫滿堂、金銀滿倉。現代的人們，依然是希望家庭圓滿、生男育女如願、工作順利、收入年年增加。人們新的一年的生活的目標，大多是祈求發財、升官、各方面比去年更有發展。雖然文化表象多少有些不同，不過對幸福的追求和對幸福的定義，過去和現在沒有太大的變化。

2、漢族文化企盼福從天降

實現一年更比一年高的生活目標的手段，漢族表現為：造就一種吉祥的氛圍，置身其中，然後寄託於神靈保佑、期待於運勢轉折、祈求上天降下好運。為了在空間充滿吉祥氛圍的要素，除了大門口的財神、福字等節日吉祥裝飾和人們不絕於口的春節吉祥話之外，正月的餐桌上還要集中地擺出各種被賦予吉慶名字和含義的食品、菜餚。人們在正月到來前後的除夕團圓飯、除夕夜半的餃子和大年初一日的飲食以及正月裡每天的飲食裡，都在不斷地通過諧音、諧形、色彩和聯想方式重複自己的各種願望，期望用象徵性的行為和充滿象徵意味的空間，以及不斷食用被賦予各種象徵性意義的食物等手段，來達到各自在新的一年的願望。

3、日本文化避凶意識重於趨吉意識

「一年之計在於春」，這即是農諺，也是人們在新年開始的正月（而不是在一年裡的其他節日裡）大規模地、反復地祈神求好運的心態的根本原因。人們希望諸事都得到一個好的開端，於是力求正月期間諸事圓滿、事事處處都追求吉祥、美好，以此獲得心理滿足。從這裡可以指出漢族文化大力借助象徵手法趨吉避凶特性的心理原因。

與此相比，日本的正月食品裡沒有過多的追求諧音或諧形以求吉祥的表象。人們不是通過食用各種象徵吉祥的食品達到自己的願望，而是採取行動，在家裡向神靈或祖先禱告、然後新年期間直接到神社去拜神靈、購買各種保佑交通安全、全家平安、無火災無病或學業精進買賣繁盛的保護符，以期在新的一年得到各方面的保佑。不搗「苦黏糕」和求護符同屬於注重避凶類心理，從中可以看到不同民族文化避凶趨吉側重點的不同。因此，年菜裡以鮮豔色彩追求財運的金金黃黃的食物不多見，鏡餅年糕、煮年糕包含的感謝神靈之意、豆類表現的祈求認真勞動、更加勤勞，希望家人健康類的象徵性和祈求豐收的寓意表現得較為突出。

4、中日對色彩與吉慶的認識不同

文化不同，賦予色彩的含義則不同。具體表現為中日的正月食品的色彩不同。漢族喜愛大紅色和醒目的金色、銀色，於是節日的餐桌就顯得色彩格外鮮明耀眼。

日本文化不追求強烈的色彩象徵，年菜就顯得雖色彩配比細緻但不那麼紅火。

紅白兩色的魚肉「ka-ma-bo-ko」，突出表現了中日對喜慶色彩認識的不同。漢族的紅白顏色是紅和白一組對立色彩，在喜慶歡快的日子裡紅色登場，在悲痛哀傷的日子裡白色才出場。在漢族喜慶的節日裡，很少有純白色的物品被擺在強調地位，節日食品也不例外。在喜慶的正月裡登場的白色，往往以代表銀色的身份出場，並且不在主賓位置上。清一色白色的筵席是不會出現在春節期間的。

而日本則是紅白相間兩種色彩構成相輔相成的一組、紅白共同存在雙色並列表示喜慶之意。如開慶祝會等喜慶用的帷幕，不是大紅，而是縱向一道紅一道白的紅白相間的帷幕。日本除夕的聯歡歌會也以「紅白歌對戰」命名，歌手分屬紅白兩組唱歌對賽。在日本，悲哀多用黑色。白色在日本文化裡，是神聖的、肅穆的色彩，它常常出現在人們認為神聖的場合，如神社裡神職人員的裝束或日本和式結婚服裝等方面。傳統的和式婚禮上，新娘的那身罩住頭頂的白色服裝叫做「白無垢」，是白色的和服和白色的罩頭。人們一般解釋，白色的含義是表明新娘純白一體，準備全身全意在婚後染上丈夫家的色彩，即用白色表明嫁入夫家之後一切都隨同夫家的決心。不過有研究者指出，新娘子的白色婚禮和服，原意是穿了這身服裝去奉祀神靈，與神社裡的巫女們的白色裝束意義相近，這裡的白色表現出的是白色為神聖之色的日本文化對色彩的認識。白色為神聖、紅白雙色為喜慶，這種對色彩的認識反映在日本的年菜上，於是就有了紅白相間的 ka-ma-bo-ko。

5、中日的節日氣氛不同

新年伊始，漢族的人們祈求多方神靈和祖先保佑子孫能夠輕鬆快樂地迎來一個新的、美好的、如願的年頭。於是人們身穿鮮艷的新服裝、熱熱鬧鬧地點香燃燭放鞭炮、共食色彩鮮艷的節日菜餚或食品，以歡快熱鬧的氣氛期待新年的開始。

日本的正月，人們肅穆地靜候年神的到來，虔誠地去神社靜靜地祭拜神靈，用鏡餅供奉年神和祖先後，家人共同分食神靈、祖先享用後的年糕。年菜裡雖然有表現人們對新的一年的財運的期待，但較多的是表現認真地勞作和求豐收、盼多子多孫類願望的食物。

因此，漢族的春節期間無論是街頭還是家庭內部，處處充滿了吉慶色彩和吉慶音響、吉慶圖像、吉慶語言和吉慶行為。而日本社會的新年正月則是沒有醒目色彩、沒有特殊音響和太多直接與祈求吉祥關聯的裝飾的氛圍。

中國和日本一年裡最重要的節日都是正月，兩國的正月習俗濃縮了中國和日本各自的傳統文化要素。通觀上面的分類和分析，可以得知中國和日本都通過正月食品表現出期求健康、平安、（好運）長久、多子多孫和財運的願望，這是兩個文化的相同之處。但是具體的表象和實現心願的手段，中日文化各有不同。漢族的正月食物的象徵性背後，有期望時來運轉、少勞多獲的心理，也不掩飾對金銀錢財的渴望和追求。日本的年菜和鏡餅的象徵性，寓含較多感謝神靈、感謝祖先的成分，對家人的健康和長壽的祈求較多，正月期間沒有口頭上的「恭喜發財」的祝賀，菜餚及食品裡金銀財寶的象徵也不多。

每一個民族都有它的節日。民族文化，在該民族的節日習俗裡會得到比較集中的體現。食品不僅用以果腹，它還被人們作為民族文化的表象符號，節日食品寄託著人們的各種心願和文化意識。食品作為文化的表象符號，寓含著各種該文化賦予的寓意，這在正月食品上表現得最為集中。本文對中日兩國的正月食品的象徵意義作了初步分析，通過對正月節日特定食物表象的分析，指出不同民族和人們對節日、對食物的深層認識。期待今後有機會更深入地探討這個課題。

