



孟晖
专栏作家
Columnist
于故纸堆中发现时尚之美

年夜饭总是大家关注的焦点，少有人注意到，历史上，大年初一也曾有主打大菜。

据宋初人陶穀《清异录》所言，秦、陇一带（今天的陕西与甘肃）有一项风俗，从元日前十天开始，家家户户都要尽力收集羊、猪、牛、鹿、兔、鸽、鱼、鹅等各种食品，种类越多越好。其根本目的，本是为了过冬储存食物。在随之而来的隆冬季节，天寒地冻，各种生产与生活活动都很难展开，于是人们事先准备一批肉料，一部分加工成腌肉、肉脯等形式，另一部分利用冰窖乃至冷冻的天气保鲜。

到了最寒冷的日子，反而索性就停工停产，在家“猫冬”了。正是在如此的过冬策略之下催生出了特定的节俗，到了元日这一天，家家都把贮藏的各种肉料拿出一部分，放到汤内，再下入面条，作为节日盛宴的主打大菜。这一内容丰盛的大菜有个奇特的名字“回汤武库”。所谓武库，是指各家的地窖里收罗了各种食物，形态不一，但排列齐整，如同武器库一样。回汤武库其实就是一锅精品大烩菜，如此的命名，体现着古代秦陇人民的幽默感。

在宋代，农历元日吃精品大烩菜煮面条，是一项广泛的风俗。面条有一种古老的叫法“傅饡”，所以新年里吃的第一顿热汤面得到了专称“年傅饡”。南宋著名诗人陆游有一首诗《岁首书事》，讲述宋朝人如何过年，特意写了一句注解说明，因为当时的固定风俗是家家都一定要在初一吃热汤面，所以出

年傅饡与元阳脔

现了“冬馄饨年傅饡”的俗语，即馄饨是冬至日的标配，而热汤面是农历元日的刚需。

有趣的是，陆游还透露了年傅饡的成因。原来，除夕祭祖时会预备多种肉和菜作为供品，于是，第二天，人们把祭祖之后的食物统统下入锅里，做一锅杂烩，再煮上面条。一来象征分享祖宗的荫泽，二来一举处理了不能长久保留的食物类祭品，此外还有一个原因，那就是家中女性们在年前为准备过节已经连续劳累多日了，初一吃锅热汤面，快捷又适口，让女性们得以休息放松。

（宋时）馄饨是冬至日的标配，而热汤面是农历元日的刚需。

据《清异录》记载，五代末年到宋初，东京（今开封）头号饭店“张手美家”逢到大节日都会卖一款特定菜肴，全城人都会跑去抢购。其中，农历元日即大年初一的特定菜为“元阳脔”，把猪羊鸡鸭以及各种野味的肉料全都处理好，切成块，拼摆在一只容器里，供人们买回去直接下锅，做一锅烩菜。中国古代商业之发达，东京服务业之先进，不得不让人惊叹。

不难看出，后世的什锦砂锅、一品锅、暖锅、佛跳墙等等，是古代精品杂烩的进一步发展，江南人家过除夕时，年夜饭习惯包括一只暖锅，可以视为古代节俗的变体。另外，广东流行“盆菜”，把鱼、海鲜与猪肉等用不同方法做熟，然后一层层码放在大盆里，亲友们围坐一起分享，是逢年过节时的大菜。还有四川传统“坛子菜”，都可能与元阳脔有着承接关系。民