

时近新春佳节，又到了阖家团圆的时候，而年夜饭是一年中菜肴最为丰盛的家庭晚餐，故有“团年饭”“合家欢”“年羹饭”“乐年饭”之称。那“年夜饭”之说始于何时？老北京的年夜饭又有哪些讲究？在这辞旧迎新之际，咱们就说说老北京年夜饭的那些事儿。

老北京年夜饭的民俗文化

□主讲人：户力平



“年夜饭”之说到底始于何时

年夜，是指农历一年最后一天的夜晚，又称除夕为“大年夜”，而北京人习惯上称“三十晚上”。

顾名思义，年夜饭是除夕之夜家人的团圆聚餐。“年夜饭”一词，目前有据可考的是始于清朝嘉庆、道光年间，此前史籍中未见“年夜饭”之说。

顾禄是清中期苏州吴县人，嘉庆二十三年（1818年）开始撰写地方风土记《清嘉录》，初刻于道光十年（1830年）。其中写道：“除夜，家庭举宴，长幼咸集，多作吉利语，名曰‘年夜饭’，俗呼‘合家欢’。周宗泰《姑苏竹枝词》云：‘妻孥一室话团圆，鱼内瓜茄杂果盘。下箸频教听谏语，家家屋里合家欢。’”

此后“年夜饭”一词逐渐在各地流行，北京也不例外。民国《北平民俗例说》云：“北平城每至腊月卅日，举家共餐，以年夜饭为盛，亦谓之团年饭。”《京城琐记》则称：“按例，年夜饭为阖家之夜宴。当时，旧年过去，新年伊始，俗云乐年饭。”

早年间，人们非常重视年夜饭，甬管活儿多忙，路途多远，三十晚上都要赶到家中，为的是家人团聚一堂，高高兴兴地吃上一顿团年饭。清代《京都风俗志》便记载了北京大年三十的节日盛况：“都人不论贫富，俱多市食物……人家盛新饭于盆锅中以储之，谓之年饭。”《燕京岁时记》中也有相似的记载：“黄昏之后，合家团坐以度岁。酒浆罗列，灯烛辉煌，妇女儿童皆掷骰斗叶以为乐。”

其实，“年夜饭”只是除夕之夜家宴的泛称，不同地域还有“团圆饭”“合家欢”“年羹饭”“分岁筵”“乐年饭”“守岁酒”“辞岁酒”之说。

老北京的年夜饭有几个特点：一是全家团聚，无论男女老幼，都要来参加家宴。即使身居异地、路途遥远，除夕之夜都要赶回来，与家人团圆，共聚一餐，以此辞旧迎新。二是喜庆祥和，在家中摆放吉祥物，多以年宵花、大福字、红对联、小灯笼、窗花为装饰，居室内外所有的灯都要点燃，以营造欢乐祥和、红红火火的氛围。以取因物生如意，因物生顺遂，因物生幸运，寓意着祝愿和祈福。三是促进家庭和谐，俗话说，“打一千，骂一万，三十晚上吃顿饭。”家庭成员中难免出现矛盾，甚至争吵，尤其是婆媳、姑嫂、妯娌之间的矛盾相对多些，但借除夕年夜饭之时，就把事儿挑明、把话说了开，消除了彼此的隔阂与误会，由此使家庭和谐美满。四是菜肴丰盛，且多种美食赋有特殊寓意。五是祝愿，即祝福在新的一年里万事如意，身体健康，幸福快乐。六是要穿新衣裳，含送旧迎新之意。特别是年长者和小孩子要穿新衣、戴新帽，若为本命年的人，还要穿一件红色的外罩。七是祭祖感恩，也就是在开席之前拜神祭祖，即在祖宗牌位或图影（画像）前拜祭，以为感恩。八是守岁，即除夕年夜饭，全家团坐，吃宵夜果品，闲聊叙旧，娱乐游戏，通宵不寝，以挽留旧岁，迎接新年，兼有“驱祟求吉”之意。

年夜饭为一年中最丰盛的晚餐

“年夜饭”每年只有一次，为团圆饭，所以为一年中最为丰盛的晚餐，所以为人们所重视。

就绝大多数老北京人而言，早年间极少有到外面的饭庄、饭馆吃年夜饭的，几乎都是在家庭中聚餐，且由家中主妇操持，而比较富裕或讲究的大户人家，会临时聘请大师傅到府上主厨，或从京城的老字号饭庄叫（买）几个应时菜肴。

在菜肴方面，老北京的年夜饭也有几个特点，一是菜肴、美食相对于平日，显得更为丰盛。但也因家庭经济状况而定，一般家庭讲究“四碟八碗”，即四碟冷菜、八碗热菜，多为家常菜。富裕或大户人家菜肴相对多一些，但菜品没有统一定制，多根据各家喜好的风味而定。二是多种菜肴、美食颇有寓意，以讨个好彩头。菜肴中要有鱼，并且必须是整条鱼，要有头有尾摆放在鱼盘中，以示年年有余。有四喜丸子，取其形，寓意团团圆圆，兼有福、禄、寿、喜之意。酒水也不能少，取义天长地久。比较讲究的家庭，还要有一个火锅，意思是日子过得红红火火。而许多家庭的年夜饭还是讲究清淡，民国九年（1920年），徐珂所编《老北京实用指南》中便有年夜饭“肴馔大率为素”的记载。而不少素菜也有寓意，炸豆腐谐音“都富”“得福”，寓意家家都富，多福多财。拌腐竹谐音“富足”，寓意安定富足，吃穿不愁。酸辣白菜，寓意百财吉祥，财源滚滚。拔丝苹果，祝福往后的日子平平安安、甜甜蜜蜜。

北京年夜饭还另有两样食物，即年糕和更岁饺子。年糕寓意“年年

高”。更岁饺子可以年三十包，但煮与吃，必须在除夕夜的子时，是新年与旧年的交替之时，“子时交”与“饺子”谐音，故称“更岁饺子”。

因为年夜饭为一年中最丰盛的晚餐，所以食材丰富，故此要提前准备。老北京年夜饭的准备多在腊月廿三（俗称“小年”）就开始了。这一天，家家户户都要祭灶王爷，祈求来年家宅平安、五谷丰登。小年过后人们便开始忙碌地采购年货，准备年夜饭的食材。故有“二十五，做豆腐；二十六，炖猪肉；二十七，宰年鸡；二十八，把面发；二十九，蒸馒头（头）”之说。此外，农村还有“二十七，赶大集”之说，其中有不少年货是为年夜饭准备的鸡鸭鱼肉及新鲜蔬菜等。

老北京年夜饭有诸多的礼数

作为历史文化名城的北京，老年间很注重礼数，即礼节、礼貌。特别是大户人家讲究得更多，所以在年夜饭之时也有诸多体现。

在时间上，老北京的年夜饭一般从掌灯时分（大约是晚上六点左右）入席，一直持续到午夜，即夜里十二点，或至天明，故有“一夜连双岁，

五更分二年”之说，因此，年夜饭又叫“隔夜饭”。吃饭之前要在门前或院子里拉上一挂鞭炮，表示喜庆，只有放完鞭炮之后，才能把饭菜端上桌。

在座次上，遵循“尊卑有序”原则，有上席和次席之分。平日家人吃饭时，其座次一般不太讲究，但除夕年夜饭的座次必须讲究。长辈为主位，即坐在北面（民俗中多以北为上），或正对着门的位置，晚辈则按辈分依次坐在两旁。由此体现“长辈为尊”“百善孝为先”，既是对长辈的尊敬，也让年夜饭显得郑重。

在语言上，无论大人还是孩子，吃年夜饭时都不能说不吉利的话和不吉利的字儿，如死、亡、破、完、鬼、妖、魔等。也不说不顺心、不愉快、不吉利的事儿。要多说好话儿、吉祥话儿、吉祥字儿，如发、顺、安、福、禧、财、富等，说的最多的是过年好、恭喜发财、万事如意，寓意新的一年平安吉祥。

在餐具上，讲究用全新的盘子、碗、筷子，且上面多绘有吉祥图案，如龙凤，寓意龙凤呈祥；鲤鱼，年年有余；麒麟，象征着吉祥和福气。喜鹊，喜事临门、报喜传讯；鸡，寓意吉祥、吉利；牡丹，寓意荣华富贵。竹子，“竹”与“祝”谐音，象征着美好的祝愿。忌讳使用破了边儿、有磕儿的盘子、碗，被认为不吉利。

此外，老北京的年夜饭还有两个习俗，一是如果家庭成员中有人确实赶不回来，吃年夜饭时要为他摆上一副碗筷，象征全家人聚齐了。二是子时之前，也就是十二点之前，家中主妇要专门盛出一碗饭，放到饭橱里，俗称“隔夜饭”或“接年饭”，意为家中有余粮，一年到头吃不完，预示着年年有余，图的是个吉利。

随着时代的变迁，老北京年夜饭的礼数和讲究也发生了变化，但相当一部分被延续下来。如在座次上，仍以长者为上，坐主位，而隔夜饭之俗，至今还被一些上了年纪的家庭主妇保持着。

可以说一年一度的年夜饭，既是“团圆饭”，也是“吉祥饭”，对每一个家庭成员来说都极为重要，阖家团聚使人在精神上得到愉悦、宽慰、尽兴、满足。而一家人围坐在餐桌旁，营造了一种喜庆热闹、吉祥和谐的氛围。

年夜饭是一种大众化的民俗，承载着丰富的历史文化和深厚的人文情感，也是一个感恩和祝福的时刻。在这一天，家人们会感谢过去一年中家人的付出和努力，也会对新的一年寄予美好的祝愿。这种传统文化不仅让家人之间的关系更加和谐，也传递了积极向上的价值观。

主讲人介绍：

户力平，北京史地民俗学会理事。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京晚报》《北京日报》《劳动午报》等报刊发稿千余篇。做客北京电台文化节目百余次。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京南海淀说故》《香山传说》等。

