

古代皇帝过除夕也吃饺子吗



春节是中国的传统节日，而除夕之夜吃饺子也是传统项目之一，百姓们经过一年的辛勤劳动，在岁末休息调整，辞旧迎新，岁岁年年，周而复始。百姓们的生活如此，已经形成了惯例，紫禁城里的皇族们是否也遵从民间过春节的文化传统，除夕之夜包饺子吃呢？



饺子是一种深受我国人民喜爱的食物，也是一种年节食品，有一句民谣说的是“大寒小寒，吃饺子过年”，形象地表现出了饺子这种食品在中国人民心中不可替代的地位。

中国人吃饺子的历史是比较悠久的，据三国时期魏人张揖编著的《广雅》中记载，当时已经出现类似的食物了，形如月牙，称为“馄饨”。到了南北朝时，馄饨“形如偃月，天下通食”。

据推测，那时的饺子煮熟以后，不是捞出来单独吃，而是和汤一起盛在碗里混着吃，所以当时的人们把饺子叫“馄饨”。这种吃法一直延续下来，而馄饨仍然是人们日常生活中一道非常重要的食品。大约到了唐代，饺子的形状与现在的饺子已经基本没什么出入了，而吃法也和现在的吃法一模一样了，即将煮好的饺子捞出来成在盘子里。

宋代时称饺子为“角儿”，它是后世“饺子”一词的词源，这种写法，在其后的元、明、清及民国间仍可见到。除了上述称法，元代时还称饺子为“扁食”，明代也沿用了这个说法，万历年间沈榜的《宛署杂记》记载：“元旦拜年，作匾食”。刘若愚的《酌中志》载：“初一日正旦节，吃水果点心，即匾食也。”到了清代时，出现了诸如“饺儿”、“水点心”、“煮饽饽”等有关饺子的新称谓。

古代人并不都把过年当成一年最正经的时节。比如宋朝节假日极多，天子的生日也要过节吃饭。清朝有所谓三节，也就是过年、五月节、八月节。过年是讲究过一岁。在古代，岁者，木星也。古人对岁与其说热爱，不如说敬畏。加上宫廷平时吃东西就脑满肠肥，膏腴得很，不像小老百姓

姓，攒着胃口，大年夜猛吃一顿。如是，宫廷年夜饭，仪式感比口味重要得多。

比如，唐朝宫廷过年，先不忙着吃喝，而是大家一起看太常寺卿安排的舞蹈，还不是春节联欢晚会那种百花齐放，而是大张旗鼓的傩舞，用以驱除邪魔瘟疫。皇家诸位居安思危，知道人类普遍奈何不了他们，所以尤其敬神。等驱完鬼神，天子兴致所起，就开摆宴席了，这才是年夜饭开始。

宫廷年夜饭是极华丽的，但也有局限。比如武则天宠爱的美男子张易之、张昌宗发明过的鹅掌炙——往鹅掌体内灌酱汁，再将它们活活烤死，就不能吃，太不中正了。英国人以前没发现火鸡时，圣诞节吃野猪肉。唐玄宗也有此好：野猪肉煮熟晾干，切片拌米饭，配茱萸和盐，晒干了，再蒸熟吃。野猪肉里有茱萸一味，乍看有些奇怪。“遍插茱萸少一人”，天下皆知，杀虫消毒、逐寒祛风，可做药用，用来做菜，是不是怪了点？这就是古人的逻辑：过年务以祛风寒、避邪祟为上。所以不仅要以茱萸入馔，还要喝椒柏酒——花椒和柏叶浸的酒。楚人奉祀神仙时就用花椒酒，到了汉朝，世人相信花椒使人长寿，柏树又常青，喝这些自然长命百岁。

唐宋宫廷过年也饮屠苏酒。不用问，又是益气温阳、祛风散寒、避邪除祟的好东西。世传是华佗所创，孙思邈热情推荐，最后宫廷里也觉得喝喝无妨，就试了。妙在椒柏酒和屠苏酒喝起来，颇为别致：少年者先饮，因为过了

一年，年轻者“得岁”；年老者后饮，因为又老一年，老人家“失岁”。但苏轼也很看得开，只要活得长，最后一个饮屠苏又如何呢？“但把穷愁博长健，不辞最后饮屠苏”。

慈禧老被人说奢侈糜费，但其实她老人家过起来，费则费了，精则不足。过年吃晚膳，或宁寿宫，或体和殿，布三个桌子，老佛爷居中一桌坐了，皇帝在东桌，皇后在西桌。皇帝执壶斟酒，皇后把盏，给太后祝福，老佛爷一杯酒饮三次。真吃起来，第一类菜最常见，就是燕窝摆的寿比南山、吉祥如意，好看罢了，味道估计一般。第二类是例菜，中规中矩。换个角度想想：御膳房的庖人在御前当差，大都不求有功，但求无过。清朝尚膳监想得很明白，有什么珍奇时令食物，天子如果吃顺了嘴，天天要，御膳房的日子还过不过了？第三类是贡品菜，比如熊掌、鹿脯、龙虾，这才是珍奇玩意。可惜再好吃，太后惯例每盘三筷子，就撤了。

吃到最后，按满族规矩，必须吃一份煮饽饽

饽——也就是煮饺子。可就连煮饽饽都有花样：饽饽里放元宝，谁吃到了谁来年多福多寿。不用问，最后都是精心安排，让老佛爷吃到，大家于是故作惊讶开心，一起图个开心罢了。

所以说到底，宫廷年夜饭，一半吃规矩，一半吃药膳。譬如北方过年必吃饺子、江南年夜饭最后常有个红烧蹄髈。珍奇必然算不上，最后吃的，也就是个踏实自在。

(心志)

