

陕菜中的节日食俗

■ 阎建滨

陕菜在中国菜中占据着重要的地位，既有历史的原因，也与其完备的食礼、食器有关。重大庆典、传统节日中的饮食文化，无不彰显出十三朝古都的雍容大气与丰富多彩。食之有味，食之有礼，是陕菜的精髓，也是今后需要不断挖掘和弘扬的宝贵财富。

陕菜是中国菜的“祖菜”，这个观点并不是空穴来风。陕西是中华文化的重要发源地，中华文化的前半部——周、秦、汉、隋、唐的国都，都是以长安为核心建立的，“一座长安城，半部中华史”。应该说，任何时代的首都，不仅是地域饮食文化的中心，更是那个时代国度的饮食文化高地。因此，追溯中华饮食文化的源头，不能不提到长安的饮食，不能不追溯到历史上的陕菜。我想从节日食俗的角度，追溯一下陕菜的历史内涵。

节日是中国人一年中交往最密集的时刻，更是中国人礼尚往来最多的时刻。作为礼乐文明之邦，中国人过年过节十分讲究礼仪、礼节、礼俗，而且在节日饮食上更有很多规矩和讲究。

周代的食礼与食器

周人建国源于陕西，从“凤鸣岐山”的周人故都，到“沔镐”京城的周代国都，长达二百七十五年的西周王朝，一直与这片土地相连。周公制礼作乐由沔镐时期开始，创建了一整套具体可操作的礼乐制度，奠定了中华礼乐文明的基础。《周礼》《仪礼》《礼记》成为了中国礼乐制度的经典，成为后世中华历代王朝规范不同阶层行为的核心内容。

中国是一个农耕文明的国度，周人的祖先

后稷就是农业之神，靠天吃饭，“民以食为天”成为中国人的第一生存需求。同样，在周代建立的礼乐制度中，将“食礼”提到了相当的高度。甚至在《礼记》中，提出了“夫礼之初，始诸饮食”的观点，将饮食中的礼仪上升到周人的所有交往生活中。将请客吃饭和日常饮食的生活形成严格的礼仪规矩，使得君臣之间、上下之间、老幼之间、男女之间，在饮食宴席中按照“礼序乐和”的精神，形成了一整套井井有条、有序和谐



盥是周朝盛郁金汁器皿