

春節年菜飲食文化

文·圖片提供／蕭景文（財團法人蕭珍記文化藝術基金會董事）



▲除夕餐桌上豐盛的年菜。（攝影／邱英玲）

春節前，年菜大戰從大飯店到便利商店，及至各地餐館，無不加入戰局。從商家琳琅滿目的年菜型錄，令人好奇昔日臺灣人除夕餐桌上的年菜樣貌，以及不同時期的年菜是否有所差異，又有哪些元素的變與不變？

清領時期 除夕飲食習俗

黃叔璥於《臺海使槎錄》中記載其1722年所見的漢人除夕習俗：「除夕前數日，以各種生菜沸水泡甕中，以供新歲祭祀之用；餘則待發變後食之，名曰隔年菜。」

1830年代周璽纂修的《彰化縣志》記載：「除夕，煮芥菜一碗放棹上，至新正初六日驗燥濕，以占來歲水旱。餘菜待發變後食之，曰隔年菜。又煮米飯

一碗，上插以紅春花，置案頭，曰過年飯，取食有春飯之意。」

從1720年代到1830年代，漢人移民拓墾奠基時期，除夕用於祭祀與食用的材料，原以蔬菜為主，增加為蔬菜與米飯；蔬菜由把各種生菜浸泡在煮開的水中，改為煮熟單一種芥菜，且都要等到發酵才食用，並以「隔年」、「春」（有餘）為最重要寓意。

1769年的《澎湖紀略》呈現了當時的澎湖年俗：「除夕，……是夕以滾水炮青菜盛以磁碗，簪春花其上，供在神前，謂之長命菜，又謂之隔年菜。又煮白飯一盆，亦插春花其上，供在神前，謂之壓年飯，以為明年豐歲之兆。各家不論貧富，俱宰雞煮肉，團年祀祖。祭畢，闔家男女老少俱同一席圍飲，置火爐於席下，圍住飲酒，謂之圍爐。又做年糕相送，謂之『一年高一年』。其糕一塊，約有二、三十斤重，俱以糯米粉為之。此澎湖之俗也。」

除了煮熟的青菜飾以春花外，不但有整盆白飯，各家不論貧富都殺雞。敬神祭祖完後，闔家圍爐歡宴共飲；並有以糯米製作年糕相贈的習俗，年糕尺寸巨大，甚至重達18公斤。

至1890年代，臺南安平縣下的除夕習俗紀錄：

除夕之日，各家均備饌盒、牲醴、葷素、菜品、年糕等物以祀神、祭祖。先焚香點燈燒紙，燃爆竹隆隆不絕，神前及祖宗位前均供甜料一小碟、隔年飯隔年菜各一小鍾（隔年菜以波蕨菜為之，一根而已，不折斷，名曰長年菜，過年每人須食一根）、發糰一小塊，上插通草製麗春花，有雙蕊者（俗名雙春）；紅柑兩碟，有用一碟者。至新年初五後撤去。是晚，一家大小團圓聚飲，棹下安放小火爐，一爐邊環以錢一兩串、洋銀一兩元，名曰「圍爐」。圍爐已畢，長輩將銀錢分與下輩及婢僕等，名曰「過年錢」。

同時期的雲林地區則為：「神案排紅柑，兩旁發糰一盤、米飯一盤，上插以紅春花，飯曰過年飯；候乾，合柑皮炒以代茶甚美。煮芥菜，待酸食之，曰長年菜。是夕祀神祭先，圍爐飲酒，賜銀錢於卑幼，曰歷年。舉家博奕為戲，尊長不禁。」

百餘年間的除夕習俗，食物皆以敬神祭祖為首要，「隔年」、「長年」、「豐年」、「有春」（有剩）、團圓等為最重要寓意，明顯不同的是中北部的長年菜以芥菜為主，南部則為菠菜。

日治時期 新舊曆年並存

1895年日本領臺後，將西方通行曆法引進臺灣，臺灣社會開始農曆與星期制的新曆共用並存。日本政府雖然要求臺灣人過新曆新年，接受日本人掛門松、稻草繩等年俗，但在1930年代末期進入戰爭體制之前，並未強制推行。臺

灣總督府透過元旦休業放假，舊曆新年期間照常上班上課；新曆年舉行賀正、神社祭祀、走春、春酒宴等儀式活動，試圖取代臺人的舊曆年俗。迄日本結束對臺統治為止，至多普遍形成臺灣人新舊曆年兼過的習俗。

當時，臺灣以農村社會為主要結構，深刻依循農曆作息，自農曆尾牙以降的一整套祭祀，對農民而言是關乎來年農作豐歉及家庭安康的重要儀式。

日本的年菜是否在日本領臺期間影響臺灣人的餐桌？答案似乎是否定的。日本人的年菜跟臺灣人的年菜，在概念及形式上有巨大差異，日本御節料理全為冷食，且非臺灣人熟悉的料理法，食用時間也有新曆年與舊曆年的分別。

從1900年到1940年代，臺灣人一樣在除夕午後以牲禮敬神祭祖，供奉柑塔、春飯、甜糰、發糰，年夜飯闔家團圓圍爐，共享辭年祭拜的牲禮所烹煮的盛宴。依據各種記載及報導，長年菜與春飯，仍是除夕最具代表性核心食物，與清領末期並無太大差異。

1910年小林里平的《臺灣歲時記》，以及1943年福原椿一郎的〈民俗樣々〉中，都詳細記載臺灣人的「春飯」，又稱長年飯、過年飯、隔年飯，除夕要煮好足夠吃到初三的分量，初一到初三不煮飯；以茶碗盛裝新煮的飯，插上用紅紙做的春花，供奉神佛、祖先、歲神或灶神，初五才取下食用及餵食家畜。「春」字乃取其音，表示有餘，吃供神佛的春飯象徵好運的延續，

並為來年帶來好運。長年菜又稱春菜、隔年菜、過年菜，種類包括芥菜、芹菜、荷蘭豆、豆干等，象徵有餘及長壽。1907年《臺灣日日新報》報導，臺灣人從除夕到初五吃長年菜，是為消除過年期間吃得太油膩。

社會變遷下的年菜轉變

戰後，國民政府統治臺灣，之後數十年，「過年是中國人的傳統習俗」，成為臺灣社會對過年的主流。過年備辦的食材逐漸以中國各省帶來的習俗為標準，年菜也開始有了具體菜名。雜誌在過年當期必有年菜食譜，例如1970年2月的《豐年》雜誌，教做除夕年菜：「農曆除夕過年，合家團聚守歲，要有幾樣吉利名稱的年菜，以示慶賀，卜新年的好運。請試做下列四色年菜：全家福、十全如意、新春大發、年年有餘。」1977年1月號《家庭月刊》中寫道：「吃尤其是農曆新年的重點，尤其是臘味類，幾乎家家必備，像火腿、板鴨、臘腸、臘肉、肝腸……其中又以廣東香腸、南京板鴨和湖南燻臘肉這些帶有家鄉風味的，最為熱門搶手。」

臺灣人的春飯、長年菜、辭年祭祖等傳統，以及屬於媽媽的味道的手路菜仍然存在許多家庭，但罕被記載。由於語言轉換，「有春」為「有餘」取代。

1980年代後，臺灣社會型態大幅轉變，忙碌成為生活常態，大眾消費力提升，促使餐飲服務業快速發展，外食逐漸普遍。1990年代後，闔家到餐廳、飯店吃年夜飯成為愈來愈多家庭的過年選擇。由於飯店圍爐訂席年年爆滿，衍生以外賣年菜提供團圓飯的市場需求；2002年，便利商店提供外賣年菜宅配到家，現今年菜預購不但管道眾多且種類包羅萬象。

隨著1990年代以來民主化、本土化發展，各族群文化得以復振並相互尊重，尤其更多新住民加入，使當代的年菜呈現多元面貌。福佬與客家人吃長年菜、大封肉、白斬雞、炒米粉，戰後移民吃佛跳牆，阿美族人吃小米糕、糯米飯，排灣族、魯凱族人吃阿粬，賽德克人吃烤豬肉，越南人吃方粽和圓粽，菲律賓人吃米粉……不論選擇吃什麼，祝大家有個平安幸福的好年。☞



▲全雞料理常見於年菜。



▲筍絲蹄膀。



▲紅蟳米糕。