

鹿鸣宴、曲江宴、状元糕……来看看古代科考中的美食文化



高考将要结束,在古代,科举考试放榜之后,会举办各种各样的宴会,如鹿鸣宴、鹰扬宴、曲江宴等。还有许多流传至今的美食与科举相关,如状元红、状元糕。记者从南京中国科举博物馆正在展出的“舌尖上的科举——以食释礼:中国科举饮食文化”展中了解到,古代科举中蕴含着丰富有趣的美食文化。

科举考试通常分为四级,第一级考试叫童试,考取的称为秀才;第二级考试叫乡试,考中者为举人;第三级考试为会试,考中的称贡士;第四级考试为殿试,由皇帝主持,取中者统称进士。

在《儒林外史》中,范进中举后喜极而疯,因为中举意味着有了做官的机会,所以士子能中举极为不易。

鹿鸣宴是为新科举子而设的宴会,起于唐代,盛于明清沿用。据南京中国科举博物馆副馆长吴怡介绍,此宴设于乡试放榜的次日,由地方官吏主持,宴请新科举子,庆贺他们通过乡试,同时也预祝他们在会试中取得好成绩。对于古代广大学子而言,赴这一场鹿

鸣宴,这是他们人生的一次高光时刻,意气风发,诗酒唱和,难以忘怀。

《鹿鸣嘉宴图》明谢时臣作

科举贺宴为何名叫“鹿鸣”呢?吴怡解释,因为宴会上要唱《诗经·小雅·鹿鸣》中的“呦呦鹿鸣,食野之苹。我有嘉宾,鼓瑟吹笙”,所以得名。同时,“鹿”也与“禄”谐音,古人常以鹿来象征“禄”的意思,新科中举乃是入“禄”之始。但古人比较含蓄,不愿把金钱挂在嘴上,因为这与修身齐家治国平天下的儒家思想是有距离的,于是就取了“鹿鸣”这个诗意的名字。

鹰扬宴,是来勉励新科武举人们。《诗经·大雅》中“维师尚父,时维鹰扬”,称颂姜太公在牧野战场上威武善战,如雄鹰展翅,“鹰扬宴”以此为名,流程与“鹿鸣宴”大致相同。

清代还设立“重宴鹰扬”制度,规定武举人中举满六十年,再逢武举乡试,准与新科武举人一同赴鹰扬宴。朝廷赏给花红表里,赐以武銜,以表彰武将们常年戍守边疆的

功绩。

当学子通过殿试,考上进士之后,还要参加各种宴会。

在唐代,最为出名的“毕业”宴集就是“曲江宴”。“这是一种泛称,唐代有相当多的宴会均在曲江岸边举办,各地均有曲江亭,进士们就在亭中举行宴会。其中又以闻‘喜宴’和‘关宴’最为出名。”吴怡说。

“闻喜宴”是学子们在听闻及第的喜讯后所举办的庆贺宴会。唐代,闻喜宴主要是及第进士们的私下聚餐,属于民间性质的宴会。但到了五代时期,朝廷开始出资举办闻喜宴。此后,宋代延续了朝廷出资办闻喜宴并采取钱财赏赐新科进士的做法。

“关宴”是新科进士在参加最后的“关试”(只有通过这一考试的进士才能被任命为官员)后举办的宴会,也是他们参加的最后一次大规模的“毕业”宴会。“关宴”由学子们自行出资筹办,宴会中众学子往往饮酒斗诗、歌行酒令,将宴会氛围一步步推向高潮。同时,“关宴”也是同年登科的学子之间的告别宴会,蕴含各奔前程的离别之意,故也称“离宴”,这与现代的毕业宴会会有相同之处。

《合画徐显卿宦迹图册——琼林登筵》

宋代出现的“琼林宴”,是专为新科进士们举办的宴会,从“闻喜宴”演变而来。与唐代闻喜宴不同的是,“琼林宴”的规格更高,是皇帝亲自参与的“国宴”,因赐宴在著名的“琼林苑”而得名。在“琼林宴”上,新科进士们会将各自的籍贯、三代等情况记录下来,形成类似今日简历一样的档案进行保存。

南宋时期著名诗人文天祥就曾参加过琼林宴,并且用诗作描写了当时的盛况:“奉诏新弹入仕冠,重来轩陛望天颜。云呈五色符旗盖,露立千官杂佩环。燕席巧临牛女节,鸾章光映壁奎间。献诗陈雅愚臣事,况见赓歌气象还。”

明清时期,多将“琼林宴”称之为“恩荣宴”,其仪式内容基本不变,“琼林宴”的形式得以传承下来。

除了参加官方宴会,新科状元还会做什么呢?

《韩熙载夜宴图》(局部,红衣者为郎粲)

《韩熙载夜宴图》中的状元郎粲受邀参加韩熙载的聚会,他坐在床榻上、座椅上欣赏音乐和舞蹈,表情专注轻松,与面露愁容、忧心忡忡的韩熙载相比,他尽显初入仕途的意气风发和松弛愉快。

“曲江宴”“琼林宴”都是专为新科文进士们所举办的“毕业”宴会。同样,武科发榜后也会举行“毕业”宴会进行庆祝。“会武宴”是专为武进士所设,一般在武举殿试发榜后举行。

“会武宴”上,武进士们一齐咏唱《诗经·周南·兔罝》这首格调雄壮而奔放的诗篇,抒发报国之情。“会武宴”的规模、气派远超“鹰扬宴”,其宏大场面可与“琼林宴”媲美。

此外,还有“烧尾宴”,士人初登第或升了官级,同僚、朋友及亲友前来祝贺,主人要准备丰盛的酒馔和乐舞款待来宾。为什么叫“烧尾宴”?吴怡告诉记者,传说鲤鱼跃龙门,必有天火把尾巴烧掉才能变成龙。当然关于“烧尾”还有其

说法,但都有升迁更新之意。

烧尾宴上美味陈列,佳肴重叠。其中有58款肴馔留存于世,成为唐代负有盛名的“食单”之一。其中糕点类20多种,菜肴类32种,名目繁多,用料讲究,以蒸、炸、烤、烹、煮为主,而且多是提前加工的半成品,宴席当日略加烹调即可上桌。从取材看,有北方的熊、鹿,南方的狸、虾、蟹、青蛙、鳖,还有鱼、鸡、鸭、鹅、鹌鹑、猪、牛、羊、兔等等,真是山珍海味,水陆杂陈。

状元及第是中国古代读书人的终极梦想,是“一朝成名天下知”的象征。“民间有不少以‘状元’命名以及与科举活动相关的食品,食之寓意金榜题名,前路通达。”吴怡说。

苏州地区的状元红酒就直接与科举考试有关。陆润庠是苏州历史上的第五十五位,也是最后一位状元,官至晚清宰相。在他贫寒之时,酒店老板允许他赊账喝黄酒,并资助进京赶考路费。陆润庠衣锦还乡后,特意设宴感谢酒店老板,并将店家销售的黄酒改名作“状元红”。

浙江枫泾状元糕则与状元蔡以台有关,蔡以台幼年丧父,生活极艰苦,一个糕点店的老板资助他学习与考试。蔡以台中状元后,专门给老板家的糕点题名为“状元糕”。

状元及第粥据传与明朝状元伦文叙有关。伦文叙家贫之时,上街卖菜,有一个粥店老板每天给他免费提供粥面一顿。为了不让对方感觉被施舍,他每天买一部分伦文叙的蔬菜抵作粥钱。伦文叙考中状元后,为感谢老板,他将粥命名为“状元及第粥”。



大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐,付现金只要\$61.99,包括一只北京鸭和一个菜,葱,瓜,酱,跟12张鸭饼,付信用卡只要\$65.99,再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜:

- (1) 香脆全鱼
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

前大北京师傅三十多年手艺,天天现烤
——肉嫩多汁、皮脆不腻,配上独门酱料,风味绝佳。
现正特价,正宗北京烤鸭不用花大钱! 堂食外卖皆欢迎

需点单其他菜品超过\$20
不包含所有套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过五位和以上需要订位

限堂吃
\$38 / 只



请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



北京烤鸭 优惠套餐

(只限堂吃,全付现金,每桌只限一个套餐)

(1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$62.99,一只北京烤鸭跟一个火锅拼盘,包括大虾,龙利鱼片,鱼丸,龙虾丸,牛肉片,猪肉片,肉饺子,海鲜菇,青干菜,甜玉米,公仔面,选一个汤底,(不能替换)

(2) 北京烤鸭和韩国烤肉拼盘

特价只要\$63.99,一只北京烤鸭跟一个韩国烤肉拼盘,包括小牛排,五花肉片,秘制牛肉,韩国鸡片,黄萝卜,泡菜,洋葱,白饭(不能替换)

电话: 301.208.6868 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)