

“腊八节”的文化习俗

农历十二月初八,是我国传统的腊八节,俗称“腊八”。在我国古代腊八节是一年中非常重要的节日,并形成了祭祀祖先、祈求丰收吉祥等习俗。

从先秦时起,腊八节都是用来祭祀祖先和神灵、祈求丰收和吉祥的。腊八节除祭祖敬神的活动外,人们还要逐疫。这项活动来源于古代的雩(古代驱鬼避疫的仪式,后演变为一种舞蹈)。史前时代的医疗方法之一,即驱鬼治疾。夏朝称腊日为“嘉平”,商朝为“清祀”,周朝为“大蜡”。因在十二月举行,故称该月为腊月,称腊祭这一天为腊日。先秦的腊日在冬至后的第三个戌日,南北朝开始才固定在腊月初八,后相沿成俗。

据考证,腊八节喝腊八粥已有1000多年的历史,最早开始于宋代。每逢腊八这一天,不论是朝廷、官府、寺院,还是百姓家,都要做腊八粥。到了清朝,喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷,皇帝、皇后等都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥。在民间,家家户户也要做腊八粥,祭祀祖先;同时,合家团聚在一起食用,馈赠亲朋好友。腊八粥吃了几天还有剩下的,却是好兆头,取其“年年有余”的寓意。



大揭秘

寒冬话火锅

关于火锅的起源,有两种说法:一种说法是在三国时期或隋炀帝时期,那时的“铜鼎”,就是火锅的前身;另一种说法是火锅始于东汉,出土文物中的“斗”就是指火锅。

到魏晋时期,火锅更加盛行,从考古发现来看,此时已有各式各样的火锅,火锅的材质也不局限于青铜一类,出现了铁火锅、陶火锅等,除了吃分餐制形式的“小火锅”外,那时人们开始吃起了可以放不同料汤的火锅,鸡汤锅、麻辣锅等各种汤锅应运而生,而火锅器具则有了更进一步的发展。西汉江都王刘非是一位十足的火锅“吃货”。他发明了“五熟釜”,在铸造时将鼎中的空间分成5部分,就是将鼎分成不同的烧煮空间,避免不同味道的料汤串味儿,方便有酸、辣、麻、咸等不同饮食习惯的食客。鼎分5格,可以将羊肉、牛肉、鸡肉等肉品,放在不同的格内,从而能吃到5种不同风味的火锅,这可能就是“鸳鸯火锅”最初的模样吧。

南宋闽人林洪曾经在冬季的武夷山中,捕获一只肥美的野兔,但山中没有厨师,林洪不知以什么烹饪方式来处理大自然的这份馈赠。一位老食客告诉他:“山间只用薄批,酒酱椒料沃之,以风炉安座上,用水少半铫。候汤响一杯后,各分以箸,令自夹入汤、摆熟、啖之,及随宜各以汁供。”用筷子夹着切成薄片的野兔肉,在热气蒸腾的汤水中一涮,马上变出云霞一般的色泽,再蘸上“酒酱椒料”制成的调味汁水,入口一咬,一种更鲜美泼辣的味道便立即激活了味蕾。林洪将这种烹饪方式命名为“拨霞供”。随后“拨霞供”从山野间传入市井,人们从中得到创造美食的灵感,将“涮”字诀广泛应用于餐桌之上,不独兔肉,其他肉片与菜蔬均可一涮而熟,蘸酱食之。此法传至今天,人们称之为“涮火锅”。

到了明清时期,火锅尤为盛行,不同地区发展出了各具特色的火锅派系,比如巴蜀的麻辣火锅和北京的铜锅涮肉等。火锅还因为得到清朝皇室的青睐而成为“宫廷菜”,清宫御膳食谱上就有“野味火锅”的记载。清末,火锅在宫廷中十分流行。

进入民国时期,火锅彻底成为一道平民美食。郭沫若在为好友剧作家于伶过生日时邀请他吃了顿火锅,并做了一首打油诗向好友解释当时重庆最通俗的火锅吃法:“锅里熬汤子,食客动筷子;或烫肉片子,或烫菜叶子;吃上一肚子,香你一辈子。”驱寒暖身的火锅味道,也成为了冬天的独特味道。

如今,随着我国经济文化日益发达,烹调技术进一步发展,各式火锅也相继闪亮登场。

江初昕

腊八节的传说故事

由于腊八节是古老的传统节日,所以在民间盛传着不少传说故事。

赤豆打鬼 传说上古五帝之一的颛顼氏,3个儿子死后变成恶鬼,专门出来惊吓孩子。古代人们普遍迷信,害怕鬼神,认为大人小孩中风得病、身体不好,都是由于疫鬼作祟。这些恶鬼天不怕地不怕,单怕赤(红)豆,故有“赤豆打鬼”的说法。所以,在腊月初八这一天以赤小豆

熬粥,以祛疫迎祥。

修长城的传说 秦始皇修建长城,劳工们奉命而来,长年不能回家,吃粮靠家里人送。有些劳工,家隔千山万水,粮食送不到,致使不少人饿死。有一年腊月初八,无粮可吃的人们合伙积攒了一些五谷杂粮,放在锅里熬成稀粥,每人喝了一碗,最后还是饿死在长城下。为了悼念饿死在长城工地的劳工,人们每年腊月

初八吃粥,作为纪念。

纪念岳飞 当年,岳飞率部抗金于朱仙镇,正值数九严冬,岳家军衣食不济,挨饿受冻,众百姓相继送粥,岳家军饱餐了一顿百姓送的“千家粥”,结果大胜而归。这天正是腊月初八。岳飞死后,人们为了纪念他,每到腊月初八,便以杂粮豆果煮粥,终成习俗。

历史名人的逸事趣闻

由于每个人的脾气秉性不同,同样是吃腊八粥,历史名人的癖好也是千奇百怪。

最感人的是范仲淹。据《宋史·范仲淹传》记载,范仲淹自幼丧父,生活十分清贫,母亲因受不了生活的压力而改嫁。范仲淹只好到庙里去学习,他每天用小米煲粥,隔夜粥凝固后便分成四块,早晚就着腌菜各吃两块,苦读成才。后来衍生成一成语“断齑画粥”。宋代释文莹《湘山野录》中有详细记载:“范仲淹少贫,读书长白山僧舍,作粥一器,经宿遂凝,以刀画(同“划”)为四块,早晚取两块,断齑数十茎啖之,如此者三

年。”范仲淹过惯了清贫的日子,以至于后来功成名就后也没改掉简朴过日子的习惯。每年的腊八,他通常只让下人买最便宜的原料煮粥,如红枣、高粱、黄米,很少加核桃、葡萄干等东西。用他的话讲“热肚皮而已”,只要喝粥能喝得肚子暖和就行。

最古怪的是苏东坡。苏东坡是个直肠子,“满肚子不合时宜”,为此得罪了不少人,在官场受打压排挤,左邻右舍有时也看不惯他。古时的腊八粥除了自己喝,还可以赠送亲朋好友以及作祭祀之用。但苏东坡性子执拗,没几个人愿意送给他腊八粥,他只能自己

做。他诗书画三绝,在文学艺术方面是个奇才,但在持家过日子方面则是个“奇葩”,热衷于指挥下人做饭。经他指导做出的腊八粥常常不对味,但他喝得不亦乐乎。

最讲究的是唐伯虎。唐伯虎为人桀骜不驯,放浪形骸,他后来隐居在桃花坞,过着神仙般的快活日子。他对腊八粥情有独钟,不仅喜欢吃,还非常讲究。他喜欢用核桃、桂圆、白果、杏仁、花生,再加肉末做粥,有时会在核桃上刻上“福”字,希望自己喝了腊八粥能幸福安康,快活一生。

腊八节的习俗

因地域不同,全国各地形成了不少腊八节习俗,选择流行广、影响大的四种习俗整理如下:

喝腊八粥 腊八节喝腊八粥,是流行于大江南北的饮食习俗。我国各地腊八粥的花样繁多,其中以古时北平的腊八粥最为讲究,掺在白米中的食材较多,如红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、松仁、桂圆、榛子、葡萄、白果、菱角、青丝、玫瑰、红豆、花生……总计不下20种。人们在腊月初七的晚上,就开始忙碌起来,洗米、泡果、剥皮、去核、精拣,然后在半夜时分开始煮,再用微火熬,一直熬到第二天的清晨,腊八粥才算熬好了。腊八粥熬好之后,要先敬神祭祖,之后赠送亲友,一定要在中午之前送出去,最后才是全家人食用。

泡腊八蒜 泡腊八蒜是北方,尤其是华北地区的一种习俗。顾名思义,就是在阴历腊月初八这天来泡腊八蒜。其实材料非常简单,就是醋和大蒜瓣儿。做法也是极其简单,将剥了皮的蒜瓣儿放到一个可以密封的罐子、瓶子之类的容器里面,然后倒入醋,封上口,放到一个阴凉的地方。慢慢地,泡在醋中的蒜就会变绿,最后会变得通体碧绿,如同翡翠碧玉。

煮“五豆” 有些地方过腊八煮粥,不称“腊八粥”,而叫做煮“五豆”,有的在腊八当天煮,有的在腊月初五就煮了,还要用面捏些“雀儿头”,和米、豆(五种豆子)同煮。据说,腊八节人们吃了“五豆”,来年会庄稼茂盛、五谷丰登。所煮的这“五豆”,除了自食,也赠

给友邻。每天吃饭时弄熟,搭配食用,一直吃到腊月二十三,象征连年有余。

腊八面 我国北方一些不产或少产大米的地方,人们不吃腊八粥,而是吃腊八面。用各种果蔬做成臊子,把面条擀好,到腊月初八早晨全家吃腊八面。

岁暮是一个结束,也是一个新的开始。一碗普通的腊八粥,可能不如肉有滋味,不如山珍海味有意思,却藏着人间“知足常乐”的哲学。知足常乐的人,一碗腊八粥也能吃出安闲清福来。腊八清晨的粥要熬,人生的意义也重在熬。粥熬好后,清香扑鼻;人生熬到最后,就会开花结果。

但愿我们的生活像腊八粥一样丰富多彩,日子像腊八粥一样甜甜蜜蜜。

王二路