

热闹腊八节 暖胃粥飘香

关于腊八的那些事儿

明天就是一年一度的“腊八节”。民俗专家说,腊八节至今已有1000多年的历史,它向人们传递进入年关的信号。然而关于“腊八”,大家知道多少呢?



腊八节的起源



腊八节又称腊日祭、腊八祭、王侯腊或佛成道日,古代人们在这一天除要举行欢庆丰收、感谢祖先和神灵(包括门神、户神、宅神、灶神、井神)的祭祀仪式外,还要逐疫。这项活动来源于古代的傩(古代驱鬼避疫的仪式),后演化成纪念佛祖释迦牟尼

成道的宗教节日。夏代称腊日为“嘉平”,商代为“清祀”,周代为“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。

《说文》载:“冬至后三戌日腊祭百神。”可见,冬至后第三个戌日曾是腊日。后由于佛教介入,腊日改在十二月初八,自此相沿成俗。

何故岁终之月称“腊”?其含义有三:一曰“腊者,接也”,寓有新旧交替的意思(《隋书·礼仪志》记载);二曰“腊者同猎”,指田猎获取禽兽好祭祖祭神,“腊”从“肉”旁,就是用肉“冬祭”;三曰“腊者,逐疫迎春”,腊八节又谓之“佛成道节”,亦名“成道会”,实际上可以说是十二月初八为腊日之由来。据传,佛教创始人释迦牟尼修行深山,静坐六年,饿得骨瘦如柴,曾欲弃此苦,恰遇一牧羊女,送他乳糜,他食罢盘腿坐于菩提树下,于十二月初八之日悟道成佛,为了纪念而始兴“佛成道节”。中国信徒出自虔诚,遂与“腊日”融合,方成“腊八节”,并同样举行隆重的礼仪活动。

腊八粥各地食俗

腊八是春节前的第一个节令,此后“年味”日渐浓郁起来。腊八这一天有吃腊八粥的习俗,腊八粥也叫七宝五味粥。我国喝腊八粥的历史,已有1000多年,最早开始于宋代。每逢腊八这一天,不论是朝廷、官府、寺院还是黎民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、皇子等都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥,并向各个寺院发放米、果等供僧侣食用。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。

中国各地腊八粥的花样争奇竞巧、品种繁多。其中以北京的最为讲究,搀在小米中的物品较多,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,再用微火炖,一直炖到第二天的清晨,腊八粥才算熬好了。更为讲

究的人家,还要先将果子雕刻成人形、动物、花样,再放在锅中煮。

比较有特色的就是在腊八粥中放上果狮。果狮是用几种果子做成的狮形物,用剔去枣核烤干的脆枣作为狮身,半个核桃仁作为狮头,桃仁作为狮脚,甜杏仁用来作狮子尾巴。然后用糖粘在一起,放在粥碗里,活像头小狮子。如果碗较大,可以摆上双狮或是四头小狮子。更讲究的就是,用枣泥、豆沙、山药、山楂糕等具备各种颜色的食物,捏成八仙、老寿星、罗汉像。这种装饰的腊八粥,只有在以前大寺庙的供桌上才可以看到。

腊八粥熬好之后,要先敬神祭祖,之后要赠送亲友,一定要在中午之前送出去,最后才是全家人食用。腊八粥要多煮一些,吃不了剩下来,吃上几天,取其年年有余的意思。如果把粥送给穷苦的人吃,那更是为自己积德。假如院子里种着花卉和果树,也要在枝干上涂抹一些腊八粥,期望来年多结果实。

话说全国各地的腊八粥

浙江
浙江人煮腊八粥一般都用胡桃仁、松子仁、芡实、莲子、红枣、桂圆肉、荔枝肉等,香甜味美,食之祈求长命百岁。据说,这种煮粥方法是从南京流传过来的。

天津
天津人煮腊八粥,同北京近似,讲究些的还要加莲子、百合、珍珠米、薏仁米、大麦仁、粘秫米、粘黄米、芸豆、绿豆、桂圆肉、龙眼肉、白果、红枣及糖水桂花等,色、香、味俱佳。近年还有加入黑米的。这种腊八粥可供食疗,有健脾、开胃、补气、安神、清心、养血等功效。

山西
山西的腊八粥,别称八宝粥,以小米为主,附加以豇豆、小豆、绿豆、小枣,还有粘黄米、大米、江米等煮之。晋东南地区,腊月初五即用小豆、红豆、豇豆、红薯、花生、江米、柿饼,合水煮粥,又叫甜饭,亦是食俗之一。

陕北高原
在腊八之日,熬粥除了用多种米、豆之外,还得加入各种干果、豆腐和肉混合煮成。通常是早晨就煮,或甜或咸,依人口味自选酌定。倘是午间吃,还要在粥内煮上些面条,全家人团聚共餐。吃完以后,还要将粥抹在门上、灶台上及门外树上,以驱邪避灾,迎接来年的农业大丰收。民间相传,腊八这天忌吃菜,说吃了菜庄稼地里杂草多。陕南人腊八要吃杂合粥,分“五味”和“八味”两种。前者用大米、糯米、花生、白果、豆子煮成。后者用上述5种原料外加大肉丁、豆腐、萝卜,另外还要加调味品。腊八这天人们除了吃腊八粥,还得用粥供奉祖先和粮仓。

甘肃
传统煮腊八粥用五谷、蔬菜,煮熟后除家人吃,还分送给邻里,还要用来喂家畜。在兰

州、白银城市地区,腊八粥煮得很讲究,用大米、豆、红枣、白果、莲子、葡萄干、杏干、瓜干、核桃仁、青红丝、白糖、肉丁等煮成。煮熟后先用来敬门神、灶神、土神、财神,祈求来年风调雨顺,五谷丰登;再分给亲邻,最后一家人享用。甘肃武威地区讲究过“素腊八”,吃大米稠饭、扁豆饭或是稠饭,煮熟后配炸馓子、麻花同吃,民俗叫它“扁豆粥泡散”。

宁夏
宁夏人做腊八饭一般用扁豆、黄豆、红豆、蚕豆、黑豆、大米、土豆煮粥,再加上用麦面或荞麦面切成菱形柳叶片的“麦穗子”,或者是做成小圆蛋的“雀儿头”,出锅之前再入葱花油。这天全家人只吃腊八饭,不吃菜。

青海
青海的西宁人,虽以汉族人居多,可是腊八不吃粥,而是吃麦仁饭。将新碾的麦仁,与牛羊肉同煮,加上青盐、姜皮、花椒、草果、苗香等佐料,经一夜文火煮熬,肉、麦交融成乳糜状,清晨揭锅,异香扑鼻,食之可口。

山东
在山东“孔府食制”中,规定腊八粥分两种:一种是用薏米仁、桂圆、莲子、百合、栗子、红枣、粳米等熬成的,盛入碗里还要加些“粥果”,主要是雕刻成各种形状的水果,作为点缀。这种粥专供孔府主人及十二府主人食用。另一种是用大米、肉片、白菜、豆腐等煮成的,是给孔府里当差们喝的。

江苏地区
吃腊八粥分甜咸两种,煮法一样。只是咸粥是加青菜和油。苏州人煮腊八粥要放入慈菇、荸荠、胡桃仁、松子仁、芡实、红枣、栗子、木耳、青菜、金针菇等。清代苏州文人李福曾有诗云:“腊月八日粥,传自梵王国,七宝美调和,五味香掺入。”(记者 朱程芬 整理)

