

十二月为何称“腊月”？

春为岁首，万象更新。腊月虽是岁终之月，冬时未尽，但新旧交替的能量却也自此开始悄然萌动。

“荒秋野水间荆榛，惟有青山日对门。草木向阴犹带雪，风光近腊已如春。”宋人张耒的这首绝句《腊》，精辟地写出了时光进入腊月的自然景象：即使背阴的草木还身披雪冰，迎春的序幕已徐徐拉开。

为何农历十二月又称“腊月”？“腊者，接也。”（《隋书·礼仪志》）“腊”首先含有新旧交替的意思；其次，“腊者同猎”，指田猎获取禽兽，用以祭祖祭神，“腊”从“肉”旁，就是用肉进行“冬祭”；“腊者，逐疫迎春”，用干物祭祀神灵叫腊祭，故腊祭之月为腊月。

“腊祭”又称“蜡祭”、“腊日节”，是腊八节的古老前身。在与佛教的“佛成道节”合二为一之前，它原本是我国古代年终时举行的一个祭祀性的节日，国君和人民都会参加。前三季，人们忙碌着耕种和收获，到了“冬藏”岁末之时，总该好好感谢一下天地诸神和祖先的庇佑了，同时也乞求来年风调雨

顺、五谷丰登。终岁劳作的人民，也可因祭祀而聚会饮食，享受丰饶之乐，一张一弛，以免生出倦怠之心。

这种年终祭祀的活动，早在夏、商、周就有，只不过名称不一。“夏曰清祀，殷曰嘉平，周曰大腊。”到了秦汉时期，才普遍称之为“腊”。人们将一年中收获的各种农作物都取一些出来，祭祀百神，和

他们分享这一年来田间的美好收获。

腊祭的习俗世代相沿，直至当代。在鲁迅的短篇小说《祝福》中，鲁镇的年终大典“祝福”，一系列的年前祭祀活动，便是远古腊祭的传承。

《礼记·郊特牲》中记载：“八蜡以祀四方”。虽说是祭百神，传统腊祭主要有八个方面的内容：先啬、

司啬、农、邮表畷、猫虎、坊、水庸、昆虫。从农神到保护农作物的猫虎（猫食田鼠，虎食山猪），再到害虫之神，均受祭祀，故称“腊八”。

“冬至后三戌，腊祭百神。”最初，腊祭之日并未固定下来，只是在每年农历冬至后的第三个戌日进行，南北朝时梁的开国之君梁武帝，将腊日节定在了十二月初八。这与他的笃信佛教有关，因为佛教始祖释迦牟尼便是在腊月初八这一天，喝了一碗牧女奉献的乳糜，静思默想，得道成佛。如此一合并，祭祖、祭神、祭佛，一举三得，腊八节的日子算是固定了下来。

佛寺会在腊月初八日煮粥、食粥，表达对佛祖的纪念，不过，民间在腊八日喝粥也不全然是受了佛教文化的影响，中国古代也有冬至日食赤豆粥的习俗，以庆贺阳气萌动或除疫（到南朝时，食赤豆粥被认为有避疫作用）。久而久之，“腊日祭”与“佛成道节”相融，“冬至粥”移到了“腊八粥”，腊八节可谓是东方两大文明交汇的一项成果。

（据《北京晚报》）

腊肉和臘肉 你肯定搞混了

人们常说：“一口腊味就是年。”每当进入寒冬时节，人们便开始忙碌着腌制腊肉了，随着年的脚步临近，腊肉的香味似乎也越来越浓了。

腊肉深受老百姓们的欢迎，今人吃腊肉，古人亦然。中国人制作腊味的历史已非常悠久。不过最早时，腊肉并非因时令而得名，而是因制作方式而得名。

在古代，“腊”本读作“xi”，指的是一种肉类加工方法：即将鲜肉以盐或酱腌渍后再行风干，是为“腊肉”。如唐代文学家柳宗元在《捕蛇者说》中提到：“然得而腊之以为饵”，这里的“腊”便是风干的意思。而“臘(la)”表达的意思才是我们今天所讲的寒冬腊月，农历腊月里准备的肉叫做“臘肉”。因此，在古代，“腊肉”与“臘肉”难免有些不一样。

关于腊肉的起源，如今已难以考证。不过，在缺乏保鲜技术的古代，制作风干、熏干的腊肉能延长

肉类存储时间，而且便于携带，所以“腊”也成为人们处理肉类食品时使用得最多的一种加工方式。

先秦经典《易经》里提到“晞于阳而炆于火，曰腊肉”，说的便是将肉放在阳光下晒去水分后放入火中烘烤，就叫做腊肉。《易经》成书于西周初期，可见保守估计，腊肉也至少有近三千年以上的历史。春秋时期的孔子便很喜欢吃腊肉。《论语·述而》中提到：“子曰：‘自行束脩以上，吾未尝无诲焉。’”脩为腊肉，一束十条，因此，孔子的意思是：“主动给我十条腊肉作见面礼的，我从来没有不给予教诲的。”但是对于“束脩”的意思历来也有争议，有的学者认为，束脩或许只是代指礼物，并不一定就非得是十条腊肉。

然而，南宋大儒朱熹认为束脩便是十条腊肉，并说道：“束脩其至薄者。”意思是带着“十条腊肉”去拜师交学费，实在是太便宜了，所以属于“薄礼”。但孔子生活的春秋

时期与朱熹生活的南宋，中间相隔了一千五百多年，也许我们可以推测：在生产水平还不高的春秋时期，拿出“十条腊肉”应该也并非易事。

不过，通过朱熹的话语，我们最少可以推测，在朱熹所处的南宋时代，腊肉早已走进了寻常百姓家。宋朝有个叫做郑刚中的官员，曾作诗道：“噬遇腊肉尚为吝，饮食在颐尤欲节。”是说连吃腊肉尚且十分吝啬，在饮食方面更显得十分节约。吃腊肉可以用“吝啬”来形容，可见，对于很多宋朝老百姓来说，腊肉或许真算不上什么名贵的食物。

此外，还可以确定的是，在宋朝已经出现了我们今天概念里的“腊肉”。宋末元初的陈元靓在《岁时广记·煮腊肉》中便写道：“去岁腊月糟豚肉挂灶上，至寒食取以啖之，或蒸或煮，其味甚珍。”南宋诗人杨万里也写过一首《吴春卿郎中饷腊猪肉，戏作古句》，当中描写腊

肉的形态：“霜刀削下黄水精，月斧斫出红松明。君家猪红腊前作，是时雪没吴山脚。”这里提到的腊肉形态，和我们现在吃到的腊肉似乎已无太大区别了，更为关键的是，那些腊肉，都是在腊月、雪天里制作的，这不就是我们今天所说的“腊肉”嘛！

明清时期，腊肉更为普及，小说《儒林外史》中的第一回中便写元代才子王冕时提到：“或遇秦家煮些腌鱼、腊肉给他吃。”在第二十八回当中又写乡里人诸葛天申不认识香肠，吃着香肠却说：“这就是腊肉！”由此可见，在明清时期，腊肉确实是一种常见而亲民的食品。

如今，“腊肉”与“臘肉”在人们心中似乎已无什么区别。古人制作腊肉，为的是存储。而现在的人们，吃腊肉更多的是为了品尝腊肉的美味与风味，同时，也是为了品味那一抹浓浓的年味。

（据《北京青年报》）