



十二月为何称“腊月”?



与腊祭有关的周朝辛鼎 上海博物馆藏

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

司啬、农、邮表畧、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”,腊八节可谓是中国两大文明交汇的一项成果。

(据《北京晚报》)

腊肉和臘肉

人们常说:“一口腊味就是年。”每当进入寒冬时节,人们便要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“晞于阳而炀于火,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”去拜师学艺费,实在是太便宜了,所以属于“薄礼”。但孔子生活的春秋

你肯定搞混了

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:在生产力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:“噬遇腊肉尚为客,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》)