

口述民俗

腊八节 · 过了腊八就是年

腊八到来，年味渐浓。12月30日，在即将进入2023年前，腊八节比新年提前一步来临。当“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年”这句熟悉的话语响起在耳边，人们喝着滋味甜蜜的腊八粥，同时也意味着，农历新年也近在眼前了。

“腊八一到，就拉开了过年的序幕。”在民俗专家刘孝昌的记忆中，老成都人的过年是从过腊八节吃腊八粥开始的。因为旧时在腊八节这天，成都的家家户户都要煮腊八粥，祭祀祖先，合家团聚。“一家老小每人吃碗腊八粥，并馈赠亲朋好友，以这种形式度过腊八节。”刘孝昌说。



2020年腊八节，成都文殊院奉粥的场景。本报资料图片

腊八喝粥 美好寓意暗藏其中

腊八节要吃腊八粥，是这个节日最广为人知的习俗了。自古以来，民间就有吃腊八粥的传统，可谓源远流长。在宋朝吴自牧撰《梦粱录》卷六中有载：“八日，寺院谓之‘腊八’。大刹寺等俱设五味粥，名曰‘腊八粥’。”可见早在此时，腊八煮粥已成民间食俗。《永乐大典》中也有记述：“是月八日，禅家谓之腊八日，煮经糟粥以供佛饭僧”。

那么，古人的腊八粥是何滋味呢？南宋文人周密撰《武林旧事》说：“用胡桃、松子、乳覃、柿、栗之类作粥，谓之腊八粥。”清人富察敦崇在《燕京岁时记》里则称，“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、去皮枣泥等，和水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄以作点染。”可见不同的时代，对于腊八粥也有别样的演绎。

“煮腊八粥的食材多选用大米、糯米、薏米、小米等谷物类；用红豆、黄豆、饭豆、绿豆、芸豆等豆类；或用红枣、花生、苡仁、莲子、板栗、核桃仁、桂圆、白果、杏仁等干果。”刘孝昌说，其实煮腊八粥的材料，远不止八种，要丰富得多。但具体用哪些食材，则主要看这家人的家境而定。

就算昔日家境清寒的人家，也总会在这日熬煮一大锅腊八粥，与家人共享，祈求给自己和家人带来福气和好运。“以前物质条件不丰富时，不外乎在腊月初八这一天，先把锅洗干净，放一点米，不管是黄豆、绿豆棒一把，再加一点青菜、白菜、红白萝卜，熬成一锅粥，这个粥也叫腊八粥。一家人热热闹闹地吃下去，把寒意驱除，同样会给家人带来平安和幸福。”刘孝昌说。

不止腊八粥 腊八节还有这些美食

其实，不光是腊八粥，由腊八节衍生出的食俗还有许多。譬如腊八蒜、腊八醋、腊八豆腐等，都与这个节日有着直接联系。

绿绿的腊八蒜，可以说是北方人的独特美食了。在腊月初八这天，北方的确有用醋泡蒜的习俗，称之为腊八蒜。腊八蒜的做法极其简单，将剥了皮的蒜瓣放到一个可以密封的容器里，然后倒入醋，封上口放到一个冷的地方。慢慢地，泡在醋中的蒜就会变绿，最后会变得通体碧绿的，如同翡翠碧玉。咬一口腊八蒜，脆酸香的口感在嘴里爆发，确实是开胃的好物。

此外，在安徽的黟县还流传着一道民间的传统风味小吃，叫腊八豆腐。这种豆腐色泽黄润如玉，入口松软，咸中透甜，又香又鲜。据介绍，在腊月初八前后，黟县的家家户户都要晒制豆腐，当地人将这种在新年前晾晒的豆腐，称作“腊八豆腐”。

腊八一到，新年不远。无论是喝甜的腊八粥，还是咸的腊八粥；无论吃腊八蒜，还是腊八豆腐，不变的都是人们对于美好生活的憧憬，和对农历新年的期待盼望。眼看春节的步伐越来越近，不妨在腊八节这一日，吃着暖和的腊八粥，等到新年的来临吧。

封面新闻记者 李雨心



安徽黟县作坊正在制作“腊八豆腐”。新华社资料图片



泡腊八蒜是北方，尤其是华北地区的一个习俗。用醋泡出来的腊八蒜会变得通体碧绿，如同翡翠碧玉。

腊八蒜。据央视新闻

拂过红尘，银杏树穿越上亿年来

岁时

每年秋季，大片大片的黄色提醒着生活在成都的人们，这个城市中种植最多的树木之一，就是银杏树。一到冬季，银杏树的叶子全部变成金黄色，给人们以惊喜。

银杏，第四纪冰川运动后遗留下来的最古老的裸子植物，被称作植物界中的“活化石”。它与珙桐、水杉等植物同为我国特有的孑遗物种，亦称古特有种或“残遗种”。目前公认的银杏属化石最早可以追溯到1.8亿年前的早侏罗纪。据《中国植物志》记载，仅有浙江天目山存在野生状态的银杏树木。银杏又名白果树、公孙树、鸭脚树、鸭脚子、蒲扇。鸭脚树、鸭脚子、蒲扇这些名字的由来，正是因为银杏叶子独特的形状。银杏的叶子呈现扇形，春夏时节为绿色，深秋时，叶子中的叶绿素变少，便转为黄色。

银杏在古时不叫银杏，而是被称为平仲。据李时珍撰写的《本草纲目》记载：“原生江南，叶似鸭掌，因名鸭脚。宋初始入贡，改呼银杏，因其形似小杏而核色白也。今名白果。”直到宋徽宗年间成为贡品，宋徽宗观其“形似杏，白似银”，才改称为银杏。

对此，欧阳修也在诗中写道：“鸭脚生江南，名实未相浮。绛囊因入贡，银杏贵中州。”而“公孙树”的名字见于明代周文华所著的《汝南圃史》，“公种而孙得食”，这写的是银杏生长缓慢的特点，因此得名“公孙树”。如今，民间也有“公公栽树，孙孙吃果”“桃三杏四梨五年，无儿不栽白果园”的说法。

银杏的果实叫白果。银杏叶再美，只要银杏果落在地上、被人踩碎，来欣赏银杏的人们必会捏着鼻子纷纷逃窜。这是因为银杏果外面有一层黄色或橙黄色的皮肉质，这一层皮肉质被踩破后，会散发出臭味，让人掩鼻而逃。但只要去掉这一层皮肉质，就能得到被称为“软黄金”的白果。

白果要达到能吃的程度，还需要经过四道工序。一是砸开被皮肉质包裹紧实的骨质中层果皮，再剥开里面淡红褐色的皮膜，最后去除内里的芯，煮熟后才能够食用。白果炖鸡、白果炒虾仁、白果甜汤都是常见的吃法。少量食用白果，能够补充身体需要的维生素和氨基酸。其绵软的口感，让人欲罢不能。

隋唐时，银杏树已经被当作观赏性植物进行栽种。也正因为古人的这份欣赏，如今在很多地方，都有遗留下来的古树。四川省内的雅安市、崇州市、都江堰市青城山，都有树龄高达两三千年的古银杏树。1983年，成都将银杏定为成都市市树。

在成都当地的非遗技艺中，例如银花丝、成都漆艺，也常常以银杏为素材进行创作。成都漆艺国家级非遗传承人尹利萍，曾经参考银杏叶的形状，做出了两叶合抱的花器。以银花丝技艺制成的银杏耳坠，则在女子的耳边留下了优美的弧线。

封面新闻记者 刘可欣