

我们的节日·冬至



快捷
关注
投稿

腊月说腊



明天就进入腊月了,过完腊月是新年。农历十二月是一年里最后一个月份,故称岁尾,还有腊冬、残冬、穷冬、腊月、冰月、余月、极月、清祀、冬素、大吕等多种称谓。腊月也是12个月当中传统风俗内容最多的一个月。比如吃腊八粥、过小年、供“灶神”、熏腊肉、泡腊八蒜等等。老舍先生在《北京的春节》一文中介绍说:“腊八这天还要泡腊八蒜。把蒜瓣在这天放到高醋里,封起来,为过年吃饺子用的。到年底,蒜泡得色如翡翠,而醋也有了些辣味,色味双美,使人要多吃几个饺子。”

总之,腊月可以看作是新春佳节的一个准备阶段。在这腊月里,北方人一定会冒着寒冬打扫屋子,准备年货。南方人也在积极地为过年做准备,比如做年糕等等。如果说,春节是一年当中最快乐的节日的话,那么在众多的人看来,腊月里的欢乐,腊月里的忙碌,腊月里的期盼,丝毫不逊色于正月的春节。

农历的蜡(腊)月,其“腊”者,原是岁终的祭名。汉应劭《风俗通义》讲:“夏曰嘉平,殷曰清祀,周曰大蜡,汉改为腊。腊者,猎也,言田猎取禽兽,以祭祀其先祖也。”还有一种说法,即“腊者,接也;新故交接,故大祭以报功也。”“腊”与“猎”通假,“猎祭”亦为“腊祭”。《玉烛宝典》云:“腊,一岁之大祭。”《独断》云:“腊者,岁终大祭。”《荆楚岁时记》云:“孔子所以预于腊宾,一岁之中盛于此节。”而《礼记·月令》记载得更详细:“孟冬之月,门闾腊先祖五祀。”早自周代便在这个月举行“岁终之祭”,亦称“腊”。有道是南北朝时期,在十二月初八这一天,民间要猎杀禽兽举行大祭活动,拜神敬祖,以祈福求寿,避灾迎祥。称之为“猎祭”。腊祭的对象,则是列祖列宗以及五位家神。五位家神指的是门、户、天窗、灶、行(门内土地)。虔诚奉上各式祭品,答谢祖宗与家神的保佑恩赐,祈求来年风调雨顺,五谷丰登,六畜兴旺,合家康宁。

一进腊月的门,人们开始变得端庄起来,讲究起来,为人处事也变得更加宽厚起来。长辈会将祖上传下来的种种规矩,用口口相传的方式告诉自己的下一代。回环品味,从中感受最深的莫过于人们对传统文化的敬畏、恪守与传承了。这样的民族精神,这样的民风民愿,对中华民族的优美秉性,不仅起到保鲜作用,在有人济世上也有极大的益处。

北方小年为腊月二十三,而南方小年则是在腊月二十四这一天。不知何故也。腊月二十三是腊月里最隆重的日子,全民都要恭送灶王爷上天汇报工作。在民间一定要请灶君吃了胶牙糖,意思是粘住灶王爷的牙,使他无法对玉帝说咱的坏话。所以一进腊月,到处都是卖灶糖的摊贩。鲁迅先生在《庚子送灶即事》一诗中云:“只鸡胶牙糖,典衣供饘香。”丰子恺在他的随笔《过年》中讲:“廿三这一天,家家烧赤豆糯米饭,先盛一大碗供在灶君面前,然后全家来吃。吃过之后,黄昏时分,父亲穿了大礼服来灶前膜拜,跟着,我们大家跪拜。”

腊月就是个“忙年”的月,家家户户蒸豆包、包子、馒头,东北蒸黏豆包、黏火烧,包冻饺子。民间有这样的风俗,直到正月十五之前是不能再蒸馒头的,所以,腊月里一定要蒸够一家人半个多月所吃的东西才好。所以有人说,过年呀,应该从“过小年”,或说从喝腊八粥就已经开始了。这个年一直要过到正月十五元宵节,甚至到二月二“龙抬头”那天,这年才算结束。(阿成)

冬至到,寒意浓 过完腊月是新年

细数广东冬至习俗

今天是冬至,广东素有“冬大过年”的说法。冬至为什么这么重要?在古代,冬至是对农家辛苦付出一年后的奖励,而在现代,更多的是与家人相聚的动力。

古代人们以农为生,秋收冬藏。冬至的时候,务农的时间也结束了,要等第二年的春季才能继续耕作。

早在汉代,便有冬至过节的习惯。

《汉书》中说:“冬至阳气起,君道长,故贺。”古人认为,冬至之日,阴极之至,阳气初始,阴气由盛而衰,阳气渐渐生发。自此以后,每天白昼越来越长。象征着越来越好,所以是个吉日,值得庆贺。

说到广东冬至习俗,很多人都不太了解,其实广东冬至习俗多样,每个地区都有独特的传统习俗。

茂名:吃𩚑

冬至这天,茂名人有吃𩚑的习俗。

吃菜包𩚑。菜包𩚑属于粤西地区的一种美食特色小吃,在茂名比较常见。其以糯米粉、粘米粉为原料进行制作,外面包着一片菜叶。主要有咸、甜两种口味。菜包𩚑,用干净烫熟的大片生菜叶包住𩚑身,再放进𩚑篮煮熟。煮熟后有韧性的𩚑身包在柔軟的菜叶里,入口风味独特。

吃糯米𩚑。糯米𩚑是茂名一带的传统名点,而且是冬至最具有地方特色的代表。糯米𩚑,就是将糯米碾碎成粉末,捣糊擀平,包入各种馅料然后蒸煮而成的。如果说无鸡不成宴,那么在茂名这里则是无𩚑不是年,茂名有“冬大过年”的说法,糯米𩚑是茂名冬至的应节小吃。

吃粽子。冬至很多茂名家庭会包粽子吃,包的粽子呈长条形,茂名人称之为古粽𩚑。也会有人会包另一种粽,叫三角粽,与古粽𩚑用的材料一样,只是包法有些不同。

广州:团圆聚餐

“冬大过年”“肥冬瘦年”,是广州人从小听到大

的谚语。在广州人眼里,冬至似乎比春节还重要,阵仗比春节还要大。

现在广州人过冬至,许多家庭还做汤圆、剖鸡杀鸭,家人围坐,吃顿丰盛大餐;也有许多广州人选择在酒楼过节,举家团聚,让大大小小的酒楼热闹非凡。

每逢开心喜庆的日子,广州人都会吃烧腊,而广式烧腊则是冬至日必不可少的食物。老一辈广州人说起烧味的时候,总会感慨万千:以前的生活条件不好,腊味只有在像冬至这样的重要节日才会吃。

深圳:割鸭不割鸡

深圳本地人冬至祭祖是鸭为主祭品,而非鸡、鹅、猪肉等。这与本地人对鸡、鸭两种动物的看法有关,他们认为鸭蹠密、圆润,蕴含着向内“纳运”“揽财”的彩头。除了吃鸭,深圳人做冬也有应节小吃,冬角、长薯糖水、萝卜板等是少不了的。

中山:吃“水榄”

中山小榄有冬至吃“水榄”的习俗。小榄的“汤圆”并不圆,像橄榄状,故称“水榄”,实际上是一种糯米汤圆,馅料通常是莲蓉或绿豆沙,再加入些许菊花肉。

除了一般的习俗外,东升人还喜欢用大芥菜、甜薯、猪肉粒焗煮成一种名为“氹冬”的菜祭祖,意为迎接冬天的来临。而在坦洲,当地的村民还喜欢吃茶果来应节。

东莞:女儿“拜冬”

东莞道滘人认为,冬至是一个大节,是年节之尾,人们讲究好头好尾,故一定要过好这个尾冬(美冬)。所以会一早祈福,祈求一年到头阖家四季平安。

出嫁了的女儿,则要一大早带上冬团、猪肉、肥鸡、大桔、饼干、糖果等食品从婆家赶到娘家,以感谢父母养育之恩,此谓“拜冬”。而父母会将女儿带来的食品分好装袋派发给亲朋好友,分享喜庆。随后,则是全家人围坐在一起吃一顿丰盛的冬至大宴。除此之外,东莞水乡还有吃冬团、煲紫薯糖水、做萝卜板、吃焖鹅的习俗。

潮汕:粘冬节丸

潮汕有“冬节丸,一食就过年”的民谚,俗称“添岁”,表示年虽还没有过,但大家已加了一岁。冬节甜丸一般在天亮前煮熟,然后放置一昼夜用于祭祀,等到第二天早上才能吃这碗冬节丸。

潮汕的人们吃了冬节丸后,还要在家宅的门、窗、桌、橱、梯、床等显眼处粘附两粒冬节丸,甚至渔家的船首,农户耕牛的牛角,果农种植的果树也不例外。

潮汕地区汉族民谚云:“冬节大如年”“冬节没返没祖宗”。意思是外出的人,到冬至这一天无论如何要赶回家敬拜祖宗,否则就是没有故乡观念。

汕尾人过冬至吃冬节鸽。冬节鸽又称冬节蛤、冬节粿,是流行于汕尾一带的汉族小吃,一般到冬至节时家家户户都会做。

梅州:酿造客家娘酒

客家人称冬至为“过冬”,按照习俗家家户户都要“好好地吃一顿”。冬至前后,梅州客家人都喜欢吃羊肉煮酒。人们认为,羊肉温补,在冬至时节食用对身体大有裨益,因此酒煮羊肉成了客家人的冬至时令美食。

在梅州,冬至这一天,酿造娘酒是最重要的习俗之一。这习俗已传承上千年,至今仍盛行不衰。冬至当天一大早,在梅县梅西镇,村子的房前屋后青烟袅袅,许多村民都在家中忙着酿造客家娘酒。客家人认为,冬至时的水味最醇,用它酿的酒可久藏不坏,回甜生津。

梅州丰顺吃“嘎罗糍”。丰顺在冬至这天叫冬节,这天有两种糯米做的食物是必需的,一种是糯米汤丸,另一种就是“嘎罗糍”了,其实就是糍粑,类似北方年糕,做法比较简单。

佛山:蒸松糕

佛山的冬至当日,各家各户一早杀鸡和准备菜肴、果品拜祖先,以及蒸松糕。松糕有高升大发的好意头,所以蒸松糕是不能少的习俗。

而在顺德,还有“围坐打边炉过冬至”的民俗,表示团团圆圆、暖暖和和过好这个冬,一家人平安,保健康,迎春节。打边炉实际为打缸炉,是一道色香味俱全的汉族名肴,属于粤菜系,广式火锅。

惠州:吃粉𩚑

惠州吃粉𩚑(又称艾角)。这是惠州特有的过冬习俗。艾角,是广东一带的汉族传统小吃,属于粤菜系。民间俗话称为“角仔”。制作艾角的主要原料是艾和糯米粉。惠州过冬食用的艾角多采用咸料,传统用料多为萝卜丝、猪油渣、虾头、五香粉等,煮熟即可食用。如今艾角作为独具特色的惠州包点出现在大小饭店的餐桌上。

湛江:做姜糖

冬至这一天,湛江人有杀鸡杀鸭祭祖、家人团聚宴饮、做姜糖吃姜糖等习俗。

每到冬至,湛江吴川家家户户都要买上各种生姜片和腊肉、腊肠、腊鸭,煮成美味可口的腊味姜饭过冬至。煮姜饭要选靓米,把各种姜片洗干净或捣碎和米而煮,或切片和腊味铺在米面上煮。饭熟后,带有生姜的清香和腊味的油香的饭香,简直令你站不住脚。

阳江:做咸汤圆

阳江人过冬至,会做当地的特色传统美食——咸汤圆,寓意“一家团圆、美满幸福”。阳江人把汤圆称为“圆子”,和普通汤圆不一样,馅不是包在汤圆里面,而是把汤圆切成粉粒,汤圆馅放汤里煮开,闻到香味后,再放汤圆一起煮。

江门:做咸汤圆

新会、台山等五邑地区许多人家,在冬至到来之际,专门制作传统特色美食——咸汤圆。广东不少地区制作汤圆时加上一些黄糖,即甜汤圆,而江门五邑地区制作的“咸汤圆”,是用糯米粉搓成糯米团,然后搓成一条条比手指头大一点点,切成一个个小球,方方圆圆的,再配以新会甜水萝卜等滚汤后而制作出了咸汤圆。

此外,其他城市的冬至习俗还包括:珠海人有吃汤圆、做腊味糯米饭的过节习俗。肇庆有吃团圆饭、吃汤圆、吃腊味糯米饭、打边炉、拜祖先等习俗。云浮人有冬至吃糯米饭的传统。韶关人有冬至酿酒、吃烧腊、煮汤圆等习俗。清远人家家家户户做冬,做冬仪式亦特别隆重,杀鸡杀鹅,家人围坐吃丰盛大餐。每当冬至,河源人都喜欢小聚一起吃着传统的美食,而萝卜板,就是河源人冬至必不可少的美食。



进补

新华社发 金梦溪 作