

风物杂谈：腊八食俗 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/42/2021\\_2022\\_\\_E9\\_A3\\_8E\\_E7\\_89\\_A9\\_E6\\_9D\\_82\\_E8\\_c34\\_42722.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_42722.htm) 腊月最重大的节日，是十二月初八，古代称为“腊日”，俗称“腊八节”。从先秦起，腊八节都是用来祭祀祖先和神灵，祈求丰收和吉祥。据说，佛教创始人释迦牟尼的成道之日也在十二月初八，因此腊八也是佛教徒的节日，称为“佛成道节”。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，已有一千多年。约在南北朝时，我国民间受佛教寺院腊月初八吃“七宝五味粥”的影响，形成了吃“腊八粥”风俗。每逢农历十二月八日，古代寺院要取香谷和果实等杂煮成粥糜敬佛，民间也效法在腊月初八煮这样的粥吃，以消灾除病。宋代杭州民间的腊八粥是用“胡桃、松子、乳蕈、柿、栗之类”和米煮成的(见《武林旧事》)明清时各地盛行吃腊八粥。腊八粥名义上要凑满八样原料，但也不拘泥，少者四五样，多者十几样均可。有些地方的腊八粥，是糯米、红糖和十八种干果、豆子掺在一起熬煮的，十分隆重。用莲子、银杏、花生、红枣、松子加上姜桂等调料掺入大米煮成腊八粥，取其有温暖手足、滋补身体的功效。也有用豇豆、金针、木耳、豆腐、茨菇等煮成的腊八粥，这些是“细腊八”。普通人家吃的腊八粥，在米中掺入青菜、黄豆、蚕豆、豆腐、胡萝卜，荸荠煮成，是所谓“粗腊八”。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。我国北方一些不产或少产大米的地方，人们不吃腊八粥，而是吃腊八面。隔天用各种果、蔬做成臊子，把面条擀好，到腊月初八早晨全家吃腊八面。有些产玉米的山区，逢到腊八，以玉米代替稻米，做成“腊八麦仁儿”吃。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茨菇、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。”

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问  
[www.100test.com](http://www.100test.com)