

世界真奇妙

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三……”这是中国传统《腊八歌》的开头。哼着哼着，似乎腊八节的味道渐浓了呢！常言道：“送信儿的腊八粥”，这个“信儿”便是春节将要到来的消息。一碗香气扑鼻的腊八粥，既有温暖的亲情，也浸透着浓浓的年味儿。就让我们用一碗腊八粥，开启春节的热闹吉祥吧！

腊月的盛宴

腊八节的起源

腊八节，即是农历十二月初八，是农历腊月最重大的节日，也是腊月的第一个节日，俗称为“腊八节”。古人有祭祀祖先和神灵（包括门神、户神、宅神、灶神、井神）、祈求丰收吉祥的传统。相传这一天还是释迦牟尼成道之日，称为“法宝节”，是佛教盛大的节日之一。

腊八节的习俗

俗话说：“腊七腊八，冻掉下巴。”喝了妈妈熬制的腊八粥，一定会暖暖的过完这个节日的。那么，除了喝腊八粥，腊八还有什么习俗呢？

腊八粥

我国喝腊八粥的历史，已有一千多年。最早开始于宋代。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。

祭祀

腊八本来就是祭祀的日子，一些地方至今还保留着这样的习俗。祭祀的对象包括：先啬神神农、司啬神后稷、农神田官之神、邮表畦神、开路、划疆界之人、猫虎神、坊神、水庸神、昆虫神等。唐宋后来又融入了拜祭佛祖的成分，佛教习惯在这天祭佛，部分地区很隆重。

吃冰

腊八前一天，人们一般用钢盆舀水结冰，等到了腊八节就脱盆冰并把冰敲成碎块。据说这天的冰很神奇，吃了它在以后一年不会肚子疼。

泡制腊八蒜

北京、华北大部分地区还有在这天泡制腊八蒜的习俗，腊八蒜即是用醋泡的蒜，材料为紫皮蒜和米醋，把蒜瓣的老皮去掉，浸入米醋中，装入小坛封上口放到一个冷的地方，直到蒜变成绿色。腊月里人们讲究忌讳，所以就用与“算”字同音的“蒜”，来代替算账的“算”。

制腊八豆腐

安徽黔县民间习俗，是制作当地的风味特产，将自制豆腐晒干可留日后吃。具体制作过程如下：用上等小黄豆做成豆腐，把豆腐抹以盐水，在温和的太阳下慢慢烤晒而成。“腊八豆腐”平时用草绳悬挂在通风处晾着，吃时摘取，一般可晾放三个月不变质、变味。

吃腊八面

腊八面是在腊八粥的基础上发展而来的。过去在陕西大荔和临潼、凤翔一带腊八节这日人们煮面敬神，因之叫“腊八面”。起初关中农村的腊八面是用小米、黄豆煮粥下面条，而后用八种蔬菜和肉熘（làn）成臊子下面条，如今随着生活水准的提高，人们将豆类与菜系相结合，用核桃仁、芝麻、花生米、莲子、青菜、菠菜、黄花、木耳等同面条同煮，调成汤面，营养丰富，十分好吃。走进腊月，乡下就有了年的味儿。这味儿是从喷香的“腊八菜”“腊八面”里溢出来，飘出来的。

从古至今，无论是老人，还是孩童，提到腊八粥，谁不是口上就立时生出一种甜甜糯糯的感觉呢？

腊 日

东晋·陶渊明

风雪送馀运，无妨时已和。
梅柳夹门植，一条有佳花。
我唱尔言得，酒中适何多！
未能明多少，章山有奇歌。

十二月八日步至西村

宋·陆游

腊月风和意已春，时因散策过吾邻。
草烟漠漠柴门里，牛迹重重野水滨。
多病所须惟药物，差科未动是闲人。
今朝佛粥交相馈，更觉江村节物新。

腊八粥的甜糯，大抵是每个中国人心中的年味，无法忘记的回忆。腊八一到，粥香四溢，年的味道也弥漫开来了。喝过一碗腊八粥，年，近了！又是一年腊八到，无论你在哪里都愿你
能喝上一碗热气腾腾的腊八粥！