

让收藏在博物馆里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起来。

前后达到高潮。北京的皇家冰窖（如紫禁城内的冰窖胡同、北海雪池冰窖）会在腊八前后开始采集太液池等御用河湖的纯净冰块，切割成一米见方存储，以备来年宫廷消暑、防腐及祭祀之用。采冰仪式本身带有祈福意味，寓意“收纳冬日的纯净，隔绝夏日的邪祟”。看，在没有冰箱的古代，老祖宗们也总能想出聪明的办法解决问题呢。

在清代，腊八节当天或前后，皇家还会在北海等冰面上举行规模盛大的“冰嬉”。别当这是《甄嬛传》里安小主争宠竭力以身献技，这可不是简单的运动赛事，而被视为重要的军事检阅和满洲骑射传统的演练。乾隆皇帝曾作《御制冰嬉赋》，将其定为“国俗”，和数幅《冰嬉图》一起保管在故宫博物院，有时间一定要去看看。

## 多元地域的饮食传承

除了那碗温暖的粥，腊八在中国各地演化出了令人惊叹的多元习俗，有一些现在还在大家的舌尖上反复品味，有一些已经逐渐濒临失传。

最广为人知的，还要数老北京的腊八蒜。其奥妙不仅在于风味，更在于节骨眼的把握。蒜呢就必须选用紫皮的，在腊八这一天，不早不晚，用米醋浸泡，封存在阴凉处。经过二十多天低温慢泡，大蒜恰好在春节前后通体变得翠绿如翡翠，酸辣爽口，正配除夕的饺子。天

安徽黄山腊八豆腐。



本周博物

### 冰鉴

冰鉴是中国古代用于盛放冰块、储存食物的容器。一个典型的青铜冰鉴，由方鉴和方尊缶组成，外鉴内缶，内层放冰，外层放食物，就成了一个纯天然的冰箱。



津地区还有制作“腊八醋”的传统，同样在腊八泡制，为的是春节吃饺子时有一份风味十足的醋。虽说现在购物网站上可以信手买到现成的腊八蒜，但大多数的老辈人，追求的还是那种“腊八时节把蒜腌”的仪式感。

在安徽和江西的部分地区，则有制作“腊八豆腐”的独特习俗。人们在腊八前后，将自家做的豆腐切成圆形，中间挖个洞，抹上盐水及香料，放在冬日阳光下晒烤。过上半个月，水分尽失后，豆腐变成坚硬金黄、咸香入味的“金砖”，可保存至来年春夏，是旧社会里农民重要的蛋白质储备。

一些少数民族也过腊八节，并融合了自身的文化。比如云南部分地区的白族，腊八要喝“花椒粥”，粥里必放当地特产的花椒，主打一个温中散寒，风味独特。而在东北满族聚居地，腊八粥里常会加入狩猎所得的肉干或野味，称为“肉粥”，保留了游牧渔猎民族的饮食遗风。

是这些纷繁的习俗，构建起了一个鲜活又立体的腊八节日，从新旧交替之际的祭祀祈福，到驱寒保健的运动和物质储备，它已经不仅仅是国家级要事或佛教纪念日，而更多的是一种全民参与、迎接春节的盛大“预备役”，是方方面面的收尾和重启，更是千百年以来，中国人面对严冬和时间的流逝时，那份积极准备、永怀期盼的坚韧精气神。**民**