溯源甘肃

“无腊不成冬,无腊不成年”。岁末腊月,宛如新年的序章,悄然拉开帷幕。忙碌了近一年的农人卸下一身疲惫,纷纷投身到年货筹备中。今人喜吃腊肉,古人亦然。一串腊肉,承载着古代先民的生活智慧,也串联起充满烟火气的日常生活。

汉简里的腊味

本报特约撰稿人 李丽琼 曹小娟

历史中的腊味印记

在古代,“腊”有两种读音。一是读作“xī”,同“昔”,为干肉或者制作干肉的方法。《说文解字·日部》:“昔,干肉也。从残肉,日以晞之。与俎同意。”《释名·释饮食》:“腊,干昔也。”可见腊即干肉。《急就篇》:“肌脔脯腊鱼臭腥。”颜师古注:“胏而干者谓之脯,合骨全干谓之腊。”意为切成块的肉干燥脱水后为肉脯,连骨带肉一起干燥脱水后为腊肉。二是读作“là”,为祭名,是古代阴历十二月的一种祭祀。腊,冬至后第三个戌日,就是腊祭之日。《礼记·月令》:“腊先祖、五祀。”意为用所猎获的禽兽祭祀祖先宗庙和五祀之神。因此,在古代“腊”读作两种读音时的释义完全不同。

关于腊肉的起源,有许多传说故事。如:公元前4000年左右,黄帝、炎帝部族与蚩尤部族爆发了涿鹿之战,蚩尤败回南方,其军队将肉类用盐腌制后熏干,制成便于携带的腊肉,在大山中游走。从此,腊肉的做法便在西南一带流传了下来。

传说虽与史实相去甚远,但在古代,由于生产手段原始、生活资料匮乏,在解决食物储存的问题上,先民们展现出了非凡的智慧。为了延长肉类的保存时间,在寒冷的冬天通过风干或熏制的食品加工工艺将新鲜肉类制作成腊肉。于是就有了“冬腊风腌,蓄以御冬”的习俗。用这种方式制成的肉食,含水量极少,微生物存活率极低,能够保证食物在很长一段时间内不变质,具有易于储藏和便于携带的特点。

关于“腊味”的记载最早出现在《周易·噬嗑》:“六三:噬腊肉。”孔颖达疏正义曰:“‘噬腊肉’者,‘腊’是坚刚之肉也。”《易经》里提到“晞于阳而炀于火,曰腊肉”,意思是先将肉放于阳光下晒去水分,然后用火炙烤,即制成腊肉。《周礼·天官冢宰》:“腊人掌干肉。”可见西周时期朝廷设置了“腊人”一职,其职责是掌管制作腊肉。《论语·述而》:“子曰:‘自行束脩以上,吾未尝无诲焉。’”意思是孔子要求自己学生的学费为一束腊肉,即十条腊肉。后“束脩”指代拜师礼或学费等。《齐民要术·脯腊法》记载了数十种“腊”“脯”的烹饪方法,腊肉的制作技术在当时已经非常成熟。

居延新简(EPT59:56)

居延新简(EPF22:204)

简牍中的烟火人间

居延新简(EPT44:4)

秦汉时期,腊肉作为一种重要的饮食资料,在人们的日常生活中有着广泛的应用场景,如:节日祭祀、日常饮食、招待宾客、军事口粮等。

汉代时,腊祭属于非常重要的祭祀活动,通常在年末举行,上供祭品以祭祀祖先和天地神灵,祈求来年风调雨顺、五谷丰登。西汉以前腊祭的时间尚无法考证,而东汉腊祭的时间则确定在了每年十二月的第三个戌日,后世逐渐固定在腊月初八。举行腊祭的日子被称为“腊日”,腊日的前一天要举行“大傩”仪式,驱逐疫鬼。腊日需要准备祭品,《汉书·郊祀志》载:“高祖十年春,有司请令县常以春二月及腊祠社稷以羊彘,民里社各自财以祠。”依照这份诏书,各县府在每年春季的二月以及腊月祭祀社稷时,以羊和猪作为祭品;民间可根据自身能力准备祭品。《汉书·杨恽传》中提到的《报孙会宗书》“田家作苦,岁时伏腊,烹羊炰羔,斗酒自劳”。可见,汉代时对伏祭和腊祭非常重视,普通农家在这天也要准备羊肉或烹制或烤制,准备酒水,家庭聚会宴饮。《四民月令》记载:“十月上辛,命典馈清麴。麴泽,酿冬酒,必躬亲洁敬,以供冬至腊正祖荐韭卵之祠。是月也,作脯腊,以供腊祀。”意为十月即着手酿制冬酒,准备韭卵,加工肉脯和腊肉,以备腊节祭祀。可见,肉脯和腊肉为腊祭时重要的祭祀贡品。河西地区出土汉简关于腊祭的记载如下:“十一月廿二日具记,习叩头死罪言:君万年,飨食如常不?哀怜赐记,恩泽诚深厚。得闻南方邑中起居,心中欢喜。习叩头死罪死罪。·教告尉史,记即到。·候长政叩头言,腊到,愿归取腊具。习毋状,诚以月廿一日听政,一宿还。属政以君教。晓崔尉史,令月廿五日所来上官所有归者,愿·君复召之。第十七甲卒破檄封,请辟刑罚,言状。习叩头死罪死罪。习腊殊。毋用腊。府掾、史、长吏因蒙·君厚恩同,奈何?叩头死罪。愿君加飨食,永安万年,为国爱身。习方行部诣官。叩头死罪死罪。”(居延新简EPT44:4)“ ☐□取急□□□□幸哀怜,叩头死☐☐腊取人名、用钱数,会月十一☐”(居延新简EPT49:14)这两枚简牍均出土于居延破城子遗址,是两封书信公函。第一封信的内容是下级向上级汇报工作,请示准备腊祭(饮食)用具的事宜。第二封信原简残断,内容不甚完整,但腊祭的内容清晰可读。简文大意为会月十一前需将参加腊祭的人数与所需费用上报完毕,可见统计祭祀人数与预算是祭祀前必不可少的工作流程。古代称祭百神为“蜡”,祭祖先为“腊”,但在秦汉以后统称“腊”。《汉官旧仪·补遗》:“腊者,报诸鬼神古圣贤有功于民者也。”腊祭是汉代除社祭以外的另一项重要祭祠活动,汉代的腊祭源于先秦,保持了先秦岁终猎禽兽以祭宗庙百神,祈求丰年的观念。这两份书信简可探究戍卒官吏在腊祭前的准备工作。

西北边塞地区的腊祭活动并非单纯由官府拨款,戍卒士吏也要承担献纳义务。“☐士吏猛,四月奉千二百。出百偿肉钱丨出十五猛取丨出十四臈计。”(居延新简EPT52:353)这枚简中出现的“臈计”可能为“腊祭”(从西北汉简的记载可知作祭祀的“腊”在河西汉简中也写作“臈”),这位名叫“猛”的士吏为腊祭活动出资14钱。“入社臈钱,十一人☐”(居延新简 EPT65:149)“社臈钱”为吏卒所交的用于腊祭之钱,这枚简记载了11人向甲渠候官上交了社钱和腊钱,表明官方在筹备腊祭活动时需要向戍卒官吏集资腊钱。

“☐□臈用肉八斤☐”(居延新简EPC:42)“臈用肉”即用于腊祭仪式的肉品。“☐长王良 臈肉□☐”(居延新简EPT9:6)中记载的“臈肉”即“腊肉”,用于腊祭。林剑鸣撰写的《秦汉社会文明》一书认为,腊是将兽肉去毛,经火烘烤再晒干的干肉。彭卫、杨振红《中国风俗通史·秦汉卷》认为,制作腊肉的方法是晾晒风干。可见通过烘烤或风干的腊肉应是腊祭的祭祀品之一。肩水金关汉简亦有关于戍卒士吏在腊祭前“凑办”祭品的详细记载。

“沙上隧长审长,送臈鸡诣府☐”(肩水金关汉简73EJT23:672)这枚简牍记载了各级吏员在腊祭前需向都尉府送鸡或腊鸡的情况。“始建国三年十二月丙辰朔丁丑,不侵候长茂敢言之,官檄曰:部吏九人,人一鸡,重六斤,输府,遣候史若祭酒持诣官,会月二十日。谨案部吏多贫急毋□”(居延新简EPT59:56)记载了不侵候长向上级汇报,因为部吏太过贫穷,无法上交规定重量的鸡。根据文书日期,猜测上交的鸡肉应是腊祭时供奉使用。根据汉代文献资料和汉简所记,我们可以得知腊祭有官方祭祀与民间祭祀两种形式;贡品种类繁多,猪、羊、韭、卵、肉脯、腊肉、清酒等祭祀贡品取代了狩猎之禽兽作为腊祭物。河西地区则根据地域特点和自身能力进行腊祭,所提供的祭品有肉、腊肉、鸡、腊鸡等。汉代河西边塞屯戍地区的官方腊祭活动,官府不仅需要向戍卒官吏集资腊钱,祭品也需要由屯戍人员按份额备办以保障腊祭活动的顺利举办。

腊日结束后,汉代朝廷要向文武百官颁赐钱财与物品,称为“腊赐”。该制度与春赐共同构成汉代定期赏赐体系,腊赐因数额丰厚被视为最早的“年终奖”。《后汉书·何敞传》:“但闻腊赐,自郎官以上,公卿王侯以下,至于空竭帑藏,损耗国资。”注引《汉官仪》:“腊赐大将军、三公钱各二十万,牛肉二百斤,粳米二百斛,特进、侯十五万,卿十万,校尉五万,尚书三万,侍中、将、大夫各二万,千石、六百石各七千,虎贲、羽林郎二人共三千,以为祀门户直。”文献记载证明汉代的腊赐过于丰厚,致使国库不堪重负。即使远在河西边地,官方仍一丝不苟地执行着“腊赐”制度,在腊日之后分发腊钱与腊肉,与民同乐,给寒冷、苦涩的边境之地带来丝丝暖意。

在居延新简中就记载了汉代河西边地在腊祭活动结束后,官府将腊钱与腊肉分发给官员和百姓的情况。“具移部吏卒所受臈肉斤两入。”(居延新简EPF22:202)“☐☐□□□见吏、施刑,臈用肉致斤。”(居延新简EPF22:203)“临木候长上官武,十二月臈肉直石二斗,十二月己未女取。”(居延新简EPF22:204)这些腊祭活动所用的“臈肉”为腊祭所用肉类祭品,包括生肉、腊肉等。官府在腊祭结束后会给吏卒分发腊祭肉,甚至罪徒,如弛刑士也可以领取。“☐钱百廿,十二月庚申妇母佳君取。不侵长石墅,臈钱八十,十二月壬戌妻君宁取。……☐臈钱卅,十二月甲子自取”(居延新简EPF22:205—218)此14枚木简上详细记载了甲渠候官在腊祭活动结束后给戍边将士们发放腊钱的情况,吏卒的家属领取腊钱120的1枚,腊钱80的11枚,腊钱30的1枚。此外记载有腊钱发放的简牍还有以下:“☐臈钱八十☐”(居延新简EPF22:797)“☐□臈钱百廿”(居延新简EPF22:838)。根据统计腊钱发放的简牍,发现隧长一般得腊钱为80,另有120钱和30钱两种发放标准,领取人应是较隧长秩级高和秩级低的吏卒。以上简文足以证明,朝廷在每年腊日之后向中都官颁赐钱财与物品;地方官员也根据级别不同,获得数量不等的钱、米、肉类等物品;边塞吏卒也能收到官府分发的腊钱和腊肉,甚至于戍边刑徒也能够享受这一待遇。这种做法体现了汉代官府对戍边人员的关怀与慰藉。

汉代重视腊祭,这既是一场盛大的岁终大祭,还具有社会福利的性质。远离中原的西北汉塞地区,边吏会为腊祭活动出钱出物;腊祭结束后官府亦会发放腊肉或腊钱等,即赐腊之制。上至边塞军事长官候、候长,下至最基层的烽长、普通戍卒,甚至包括徙边罪犯,大家都有一份臈钱和臈肉可以领用。

西北简牍记载:“腊一直二百卅,□□□……出錢六十六,廿束=三錢☐”(悬泉汉简Ⅱ90DXT0113①:81AB)“臈七斤,出四斤八两付东官,余二斤八两直十五。”(居延新简EPT51:381)是关于买卖腊肉的计簿。第一枚因简牍残缺不全,能够明确的内容是数量为1的腊肉价值230钱,腊肉的计量单位缺失,可能是一块、一条、一刀等,具体重量未知。“出錢六十六,廿束”清晰可辨,计算可知一束的价格为3.3钱,与“束三錢”不符。根据质量单位“束”、价格3.3钱,猜测所出物资为菜蔬。第二枚简文记载腊肉“余二斤八两直十五”,计算可得腊肉的价格为6钱/斤。证明汉代西北边塞地区,腊肉是非常普遍的饮食资料,或在边塞集市中成为商品贸易物资。

腊肉除了在腊祭日供奉外,还可用于招待贵客,汉简中就有关于用腊鸡招待贵宾的记载。“☐□煮鸡腊,□尉愿取一行·三老来过,希欲备之。”(居延新简EPT52:40)简文记载吏员准备了一行鸡腊招待掌管教化的官员“三老”。“一行”应是鸡腊数量的概称。《齐民要术·作鱼鲊》:“布鱼于瓮子中,一行鱼,一行糁,以满为限。”制作腊肉的材料除猪肉、鸡肉外,还可制作鱼腊。《穆天子传》:“鱼腊。”《庄子·外物》:“任公子若得鱼,离而腊之。”汉代腊鸡与现代腊味的制作方法相似。《齐民要术·脯腊法》:“五味脯法:腊月初作。用鹅、鴈、鸡、鸭、鸽、鹑、凫、雉、兔、鸽、鹑、生鱼,皆得作。乃净治,去腥窍及翠上脂。瓶留脂瓶则臊也。全浸,勿四破。别煮牛、羊骨肉,取汁牛羊科得一种,不須并用。浸豉调和,一同五味脯法。浸四五日,尝味彻,便出,置箔上阴乾。火炙,熟搥。亦名瘃腊,亦名瘃鱼,亦名鱼腊。鸡、雉、鹑三物,直去腥,藏物开臆。”记录制作腊鸡的具体方法是,先将整鸡清理干净去除腥味部分,然后用牛或羊骨肉煮成的汤汁,加入豆豉、香料、盐等,浸泡四五日,最后经过阴干、火烤,仔细捶打等步骤完成。这种经过特殊加工的肉食,在汉代显得弥足珍贵。

腊肉这种高蛋白、易储存的食物,也可能被用作军事口粮,丰富戍边士兵的饮食结构,提供充足的营养保障。如“俱南隧卒永,自言:去年五月,署作,蔡左子遣书☐卒加食及腊肉、泉。”(居延新简EPT59:649AB)记述的是甲渠候官俱南隧关于卒吏居署劳作后,分发腊肉和银钱的文书,简中称“泉”,时代为新莽时期。腊肉具有存储时间长、营养丰富的特点,是极佳的军队口粮。

时光流转,岁月变迁,腊味经历了千百年的蜕变,仍经久不衰。十里不同风,百里不同俗,经过时光的打磨,腊味的制作方法不断优化,与各地本土饮食习惯碰撞出了独属于自己地方特色的制作方法和风味。从制作方式来看,腌制、熏制、风干、炙烤等手法都能将食材制成独具特色的腊味;从风味来说,广式腊味的甜口,川湘腊味的麻辣,西北腊味的咸香都蕴含着游子们对家乡的思念与眷恋。**(作者单位:甘肃简牍博物馆)**

居延新简(EPT44:4)