



杨家埠木版年画

【民俗溯源】

齐鲁先民的腊月风俗：

从腊祭到忙年，在冰封时节酝酿春天

□孙晓明

腊八与祭灶的民间智慧

山东作为古代东夷文化与华夏文明交汇处，腊祭传统可追溯至龙山文化时期。但真正让腊八深入民间记忆的，是那碗热气腾腾的粥。唐代齐州（今济南）开元寺碑记载：“腊日设五味粥供养。”这可能是山东地区腊八粥的最早文献记录。《济南府志》记载：“腊八日，粥成先祀门户、井灶，次奉亲长，然后遍饲家畜，曰‘腊八信’。”这种与门户、水井、灶台乃至牲畜分享的举动，体现的是农耕文明“天地人畜和谐共生”的观念。

除了腊八粥，古代山东还有两种特殊的腊日食物。唐代段成式《酉阳杂俎》记载：“齐州风俗，腊日作脂花饊。”这是一种用动物油脂、小米面和干果蒸制的糕点，很可能源于古代祭祀用的“膏粱”。“萱草面”则见于《齐民要术》补注：“腊日以萱草（即黄花菜）入面中，谓之忘忧面。”萱草晒干后冬日食用，既解决蔬菜短缺，又取“忘忧”的吉祥寓意。这些食物背后，是山东先民应对严冬的生存智慧——将秋收的丰盈，通过腌制、晾晒、蒸煮等多种方式，转化为能够跨越整个冬季的能量储备。

腊月廿三或廿四，祭灶是全国普遍存在的仪式。不同于《荆楚岁时记》所说的祀灶或炎帝，山东民间更流行“灶神为老妇”的说法。清代《潍县志》记载当地有“灶母”塑像，是一位慈眉善目的老妪形象。

清代《曲阜民俗考》记载：“二十三日暮，以关东糖、糖瓜祀灶，曰‘糊神口’。”山东的糖瓜制作有独到之处——将麦芽糖反复拉扯至银白色，中空如瓜，内填芝麻或花生碎，既美观又增加了黏性。

更具地方特色的是“醉司命”风俗。《济南府志》记载：“祭灶时以酒糟抹灶门，祝曰：‘醉矣醉矣，好言多言’。”这种带点狡黠的智慧，展现了民间信仰中生动的人情味。

腊月廿五煮赤豆粥，全家计口而食的“口数粥”习俗，则反映了民间防疫智慧与平等意识。范成大《口数粥行》曰：“家家腊月二十五，浙米如珠和豆煮……全家团栾罢晚饭，在远行人亦留分。襟中孩子强教尝，余波遍沾获与臧。”这一场景，在山东有更具体的呈现。《齐民要术》中记载山东的做法：“赤小豆、糯米、姜片、花椒同煮，举家无分主仆皆食。”值得注意的是，山东部分地区还会在粥中加入一味特殊药材——泰山四叶参，让腊月防疫更具实际功效。

忙年的精神仪式

祭灶过后，年的脚步声愈发清晰，一场大规模的物质准备和精神酝酿同步展开。

北齐山东学者颜之推在《颜氏家训·风操篇》中详细记录了士族家庭的腊月安排：“腊月中，扫屋宇，洁器具，制新衣，酿春酒，作岁糕。”这份清单在民间进一步扩展，清代《山东通志》记载的“腊月事”多达二十余项，从“宰年猪”到“糊窗纸”，从“磨年面”到“写春联”，每项都有固定时序。

山东的腊月食物准备也有着严密的系统思维。如腌腊体系，胶东地区的鱼鲞、鲁中的香肠、鲁西南的风干鸡，体现了利用冬季低温与北风的生活智慧。面食体系方面，从祭灶用的糖瓜、除夕的饺子到正月的年糕，山东主妇掌握了发酵、造型、蒸烤的完整技术链。《农书》中甚至记载了“腊月发面，正月不坏”的秘方——在面团中加入酒曲和桑叶粉。

《齐民要术》中记载山东特有的“腊月扫尘法”：“取竹枝扎长帚，先扫梁，次墙，次地；扫毕以柏叶、苍术烟熏。”这不仅是清洁，更是消毒防疫。更深刻的是其精神内涵，《礼记·郊特牲》郑玄注曰：“齐人谓腊为‘清祀’。”清扫屋宇与清扫内心，在儒家文化里本就是一体两面。

除夕围炉的时间哲学

当所有准备就绪，除夕的到来便成为一场蓄势已久的情感喷发。山东出土的汉代画像石上，已有“岁末宴饮图”。守岁习俗兴起于南北朝，“一夜连双岁，五更分二年。”人们点起蜡烛或油灯，通宵守夜，象征着把一切邪瘟病疫照跑驱走，期待着新的一年吉祥如意。这种风俗流传至今。

在山东，年夜饭的摆放极有讲究。《曲阜孔府档案》记载了衍圣公府的年夜饭单与八仙桌摆席规矩：按“前禽后畜、左鱼右虾、上乾下坤”布局，每道菜都有寓意。寻常百姓家的年夜饭虽不奢华，但也有讲究，《潍县竹枝词》中描述：“鱼肉蔬果罗满案，长者不动箸不开。”这种长幼有序的用餐礼仪，正是儒家伦理在日常生活中的自然流露。

山东部分地区保留了古老的“隔年饭”习俗，但与其他地方“弃之街衢”（《荆楚岁时记》）不同，山东民间的做法更为惜物。《济南府志》记载：“除夕留饭于釜，覆以红纸，插松柏，至破五日蒸食，曰‘接年饭’。”这背后是农耕民族对粮食的敬畏，也暗合《周易》“生生之谓易”的哲学——旧食未尽，新岁已至，生命就在这循环中绵延不息。

腊月对于齐鲁先民而言，从来不只是岁末的简单标记，它是一套完整的生活系统，通过一系列仪式化的行为，实现对自然节律的顺应、对家族记忆的强化、对社区关系的修复、对生命意义的确认，这其中藏着的不只是怀旧的乡愁，更有一个文明如何安顿时间、安置身心、安排生活的永恒智慧。

（作者为中国粮食行业协会理事、山东省作协会员）

【城市记忆】

醴泉居传人



□陈伟

“九成曾刻醴泉铭，历下泉如竹叶清。山水之间有真乐，何须留恋醉翁亭。”这首诗是明代诗人晏璧对醴泉的赞誉。醴泉位于济南五龙潭公园南门往西三十米。四百多年前，这眼清泉就流淌在我们家院落的怀抱里。

清顺治年间，醴泉附近还是一片荒芜之地，我们家的祖辈几经踏勘，毅然在此扎根，开始了艰难的创业，拓土两千余平方米，将醴泉也圈入了家园。当时，泉水中悠游着一尾神鲤，长逾1米，粗若碗口，鱼腮上还挂着一副“耳环”，其岁数成谜，因而被人们敬若灵物。当年很多人到醴泉居，既是为了买酱菜，也是为了观赏神鱼。深藏在江家池胡同内的醴泉居酱菜店由此广为人知。

“醴”者，甜酒也；“泉”者，水也。二者相生，酒韵天成。矿化度极高的醴泉水，酿出的白酒、黄酒及腌制的酱菜，皆成名品。昔时，我们老陈家采取后厂生产、前店销售的经营模式，历经多年打拼，用醴泉水酿制出的白酒、黄酒畅销大江南北、黄河两岸。济南最负盛名的饭庄聚丰德、燕喜堂、泰丰园和汇泉楼，无不以采用醴泉居的酒、酱料为荣，醴泉居的招牌因而愈发光亮。

醴泉居的酒好，酱菜更是盛名远播，如水晶甘露、酱包瓜、什锦菜、酱黄瓜等等。一百多种酱料产品从进料开始就精挑细选、严格把关，每道工艺都采用家传秘方，有专人订制。酱菜售卖时用碧绿清香的荷叶包着，外加红丝绒捆扎。若有大量采购的客商，则用细柳条编制的篾筐盛装，篾上再贴上印有“醴泉居”草书的大红纸签，提在手里，走在大街上，俨然一道风景。“济南第一酱菜园”之誉，实至名归。

1684年，康熙皇帝南巡至济南，游览趵突泉后，用膳时品尝了醴泉居酿的白酒，大加赞赏，欣然提笔落墨：“醇香胜四海 高酒出背巷”。该楹联后来高悬于醴泉居大门两侧。

居于美丽的泉城，在泉边成长、生活，有家族的爱泉情结传承，我的父亲陈衍涛也与泉结下了不解之缘。父亲生于1932年，在泉边长大，清泉浸润了他的童年，他从小就跟着我爷爷在泉畔玩耍，天天“误入藕花深处”，在泉水里摸蟹逮虾，扎猛子捉鱼，“沉醉不知归路”。清澈甘甜的泉水沁浸在父亲的骨子里，深深烙在他的心窝里，流淌在他的血液里，成了

他一生的牵挂。

父亲在兄妹四人中排行老大，仁义礼智信的家训，成为他做人的一贯准则。他十六岁时离家投身革命，在工作岗位上兢兢业业奉献了四十多载岁月。六十岁退休之后，时间自由了，他铁了心要去完成自己长久以来的一个心愿，那就是歌颂、赞美伴他成长的泉水，把济南的泉水用照片记录下来，让名泉走向世界的舞台，让世界看见这地下涌动的诗意。

济南的名泉，“著名者七十二，名而不著者五十九”，其他无名者不下百数。为了找准泉子的准确坐标，就要下一番大功夫，父亲查阅了大量古今史学资料，拜访多位园林学者、专家，他在多种版本的济南地图上密密麻麻地标满了名泉的位置，制订了一个先城里再郊外、由近及远的拍泉计划。

1996年8月1日，父亲正式开始了他的拍泉壮举，趵突泉群、黑虎泉群、东部泉群、南部泉群，长清、历城……他脚踏自行车，身背摄影包，白天顶着酷暑严寒，跋山涉水；晚上挑灯夜战，精心选片。有时为了选一个好的拍摄角度和光线，一个泉子跑好几趟是常有的事。历经苦难痴心不改，只争朝夕抢拍名泉，经过近十个春夏秋冬，父亲终于将济南的270多处名泉定格在了胶片上。2004年，“陈衍涛名泉摄影展”亮相泉城，四百多张名泉照片各现其秀，或泉流激湍或古韵悠扬，或飘如银链或平如明镜，令观者交口称赞，一股爱泉、护泉的热潮由此涌动。

父亲并未止步。继影展之后，他又潜心撰述，《名人与名泉的故事》《泉水之都——济南》《济南三大名胜》……他的创作灵感一发而不可收。特别是《名人与名泉的故事》一书，“成为我国有照相机160多年来，第一本将泉城济南，自公元前两千两百多年的大舜到现代的老舍，四千多年间诸多名人与名泉的故事，以图文并茂的形式，做了真实而生动的介绍。”父亲终于圆了他多年的爱泉、拍泉、咏泉之梦。

历史悠久的济南，从不缺文人墨客对它的赞美，尤其是对济南泉水的吟诵。这里的每一眼泉，都荡漾着一段传说，映照着一座城的魂。奔腾不息的泉水是济南人的自豪和骄傲。从酿泉为酒、渍菜成珍，到以镜追泉、以文传韵，从安家泉边的祖辈到爱泉、拍泉的父亲，以及醴泉居的故事，不止是一段家族的创业史，更是一曲人与泉相依相守的深情颂歌。泉边人家，代代相传的不仅是技艺，更是那份融于血脉中的泉水情结。