

在鸣门 第 106 期

春节的序幕——腊八节

春節の幕開き——臘八節

在中国的古代，把元月 1 至 7 日分别定为为鸡、狗、猪、羊、牛、马、人日。1 至 6 日不宰杀分别相应的动物。7 日是人日，不对罪犯施加刑罚。并在人日吃一种放入 7 种蔬菜的粥。这种粥后来传入日本，被称为七草粥。很遗憾中国现在已经不再吃七草粥，但是有一种类似的食物，是中国从古至今都在吃的，那就是腊八粥。

古来中国では、正月の 1 日を鶏の日、2 日を犬の日、3 日を豚の日、4 日を羊の日、5 日を牛の日、6 日を馬の日とし、それぞれの日にはその動物を殺さないようにしていました。そして、7 日目を人の日（人日）とし、犯罪者に対する刑罰は行わないことにしていました。また、この日には 7 種類の野菜を入れた羹（あつもの）を食べる習慣がありました。これが日本に伝わって七草粥となりました。中国では、残念なことに、七草粥を食べる習慣がなくなりました。でも、大昔から現在まで食べ続けてきた七草粥に似たようなものがあります。それは臘八粥というものです。

农历 12 月 8 日（今年是阳历 1 月 27 日）是中国佛教和儒教的节日——腊八节。12 月又称腊月，腊八即 12 月 8 日的意思。在一年中的最后一个月里，要供奉神，感谢这一年的五谷丰登。汉代（公元前 206-公元 220 年）定冬至之后的第三个“戊日”为“腊日”，到南北朝（439-589 年）时，正式将 12 月 8 日定为腊八节。

旧曆 12 月 8 日（今年は 1 月 27 日）は、中国で「臘八節（ろうはちせつ）」と呼ばれる仏教と儒教のお祝いの日です。12 月のことは「臘月」とも呼ばれ、「臘八」は 12 月 8 日という意味です。一年の最後の月に、その年の五穀豊穰を感謝し、さまざまな物を神々に供えます。漢（紀元前 206-西暦 220 年）の時代は、冬至から数えて 3 番目の「戊日」（25 日目）を「臘日」としていましたが、南北朝（439-589 年）の時代に 12 月 8 日になり、正式に「臘八節」として祝われるようになりました。

腊八节吃腊八粥的习俗已经延续了千年以上。清朝（1644-1911 年）时，北京最大的藏传佛教寺庙雍和宫的腊八粥非常有名。据史书记载，农历 12 月 1-5 日，清宫内务府专门派人将黄油、粟米、糯米、葡萄干等煮粥用的材料运到雍和宫。然后在专人监督下，6 日开始做粥，8 日早晨完成。制作腊八粥的大锅直径 2 米，深

1.5 米，用 8 吨铜制成。据说雍和宫煮的粥，用了大量国库的米。第一锅粥要供奉给佛，第二锅是给宫廷的，第三锅给王侯将相，第四锅给文武百官，第五锅给僧侣，第六锅以及前五锅剩下的给老百姓。雍和宫现在仍旧会在腊八这一天给市民分发腊八粥。另外，做粥的大锅在结束“任务”之后，会被放置在天王殿庭院中的鼓楼下，以供游人参观。

「臘八節」に、「臘八粥」と呼ばれる甘い粥を食べる習慣が 1 千年以上続いています。清(1644-1911 年)の時代、北京最大のチベット仏教の寺・雍和宮(ようわきゅう)の「臘八粥」が名を馳せました。歴史書の記載によると、旧暦 12 月 1-5 日、清宮廷の内務府は特別に司官を派遣し、粥の材料としてバターやアワ、もち米、干しブドウなどを雍和宮に運ばせました。そして、6 日に粥を作り始め、8 日早朝に完成させるよう、人を派遣して監督しました。「臘八粥」作り専用の鍋の大きさは直径 2 メートル、深さ 1.5 メートルもあり、銅 8 トンで作られていました。雍和宮で作られる粥に、国庫に貯蔵されていた大量の米が使われたといわれています。初めに完成した粥はまず仏に捧げ、2 番目に完成した粥を宮廷に、3 番目は王や貴族とその家族に収めました。そして、4 番目を学問・武道の百官に、5 番目を寺の僧侶に、6 番目と 1-5 番目の残りを庶民にそれぞれ提供しました。雍和宮は今でも、旧暦の 12 月 8 日になると、粥を市民に振る舞っています。一方、銅の大鍋は、粥作りの「任務」を解かれ、観光客が観賞できるよう天王殿庭院の鼓楼の下に静かに置かれています。

腊八粥使用的材料种类越多，做出来的粥越好吃。通常会使用糯米、红豆、绿豆、芸豆、红枣、花生、栗子、桂圆这 8 种材料，但也可根据自己喜好添加莲子、银耳、百合、核桃等。腊八节当天，中国的一般家庭都会做腊八粥和家人一起享用，或者送给邻居、朋友吃。

腊八节除了做粥，还会为春节做准备，做腊八蒜。用醋泡过的蒜会呈现漂亮的绿色，而且会带有甜味，是春节和家人一起吃水饺时的必备品。

「臘八粥」に使われる材料は、種類が多いほどおいしく出来上がります。材料には通常、もち米を筆頭に、アズキやリョクトウ、インゲンマメ、赤ナツメ、落花生、栗、竜眼の 8 種類が使われますが、好みによってハスの実や、白きくらげ、ゆり、クルミ等を入れることもできます。「臘八節」当日、中国の一般家庭では「臘八粥」を作り、家族と共に食べるだけでなく、隣人や友人にも差し入れをします。

「臘八節」には、粥を作る以外に、春節に備えて、「臘八ニンニク」を作り始めます。ニンニクをお酢に漬けて作る「臘八ニンニク」は、ニンニク全体が鮮やかな緑色になります。また、お酢の味がニンニクに甘辛さを加え、春節前夜に家族と水餃子を食べる時の必需品となります。

在中国，有“吃过腊八饭就把年来办”、“过了腊八就是年”等与腊八有关的俗语。“腊八节”的到来意味着春节拉开了序幕，年末的氛围日渐浓郁。

中国では、「春節の訪れを知らせる臘八粥」「臘八が終わると新年」など、臘八にまつわることわざもあります。「臘八節」の到来は春節の序幕が開けたことをも意味し、年末の色が日に日に濃くなっていきます。



(图片来自网络 写真はネットから引用したもの)

部门：鸣门市观光振兴课

地址：鳴門市撫養町南浜字東浜 170

(〒772-8501)

TEL : 088-684-1746 / FAX : 088-684-1339

E-mail : kokusai@city.naruto.lg.jp

编辑：蔡文娟