粽子的来历及传说

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：https://www.xiaorob.com/zhuanti/xuexi/2670.html

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

粽子的来历及传说汇总

粽子，又叫"角黍"、"筒粽"。其由来已久，花样繁多。

历史上关于粽子的记载，最早见于汉代许慎的《说文解字》。"粽"字本作"糉"，《说文新附？米部》谓"糉，芦叶裹米也。从米，蓼声。"《说文？夂》："蓼，敛足也。"意为鸟飞时收敛腿爪。《集韵？送韵》："糉，角黍也。或作粽。"

粽子又名"角黍"，最早记载见西晋周处的《风土记》："仲夏端五，方伯协极。享用角黍，龟鳞顺德。注云：端，始也，谓五月初五也。四仲为方伯。俗重五月五日，与夏至同。春孚雏，到夏至月，皆任啖也。先此二节一日，又以菰叶裹黏米，杂以粟，以淳浓灰汁煮之令熟，二节日所尚啖也。……裹黏米一名"糉"，一名"角黍"，盖取阴阳尚相苞裹未分散之象也。"明代李时珍《本草纲目》中，清楚说明用菰叶裹黍米，煮成尖角或棕榈叶形状食物，所以称"角黍"或"粽"。明清以后，粽子多用糯米制作，这时就不叫角黍，而称粽子了。

【粽子的来历一】

公元时期关于粽子的来历。公元前340年，爱国诗人、楚国大夫屈原，面临亡国之痛，于五月五日，悲愤地怀抱大石投汨罗江。为了不使鱼虾损伤他的躯体，人们纷纷把竹筒装米投入江中，引鱼虾来食。以后，为了表示对屈原的崇敬和怀念，每到这一天，人们便竹筒装米，投入祭奠，这就是我国最早的粽子——"筒粽"的由来。

为什么后来又用艾叶或苇叶、荷叶包粽子呢？《初学记》中有这样的记载：汉代建武年间，长沙人晚间梦见一人，自称是三闾大夫（屈原的官名），对他说："你们祭祀的东西，都被江中的蛟龙偷去了，以后可用艾叶包住，将五色丝线捆好，蛟龙最怕这两样东西。"于是，人们便以"菰叶裹黍"，做成"角黍"。世代相传，逐渐发展为我国端午节食品。

清代乾隆皇帝，端午节在宫中吃了九子粽后，龙颜大喜，赞不绝口，欣然赋诗一首："四时花竟巧，九子粽争新。"九子粽：是粽子的一种，即为九只粽连成一串，有大有小，大的在上，小的在下，形状各异，非常好看。并且九种颜色的.丝线扎成，形成五彩缤纷。九子粽大多是作为馈赠亲友的礼物，如母亲送给出嫁的女儿、婆婆送给新婚的礼物等，因为"粽子"谐音"中子"，民间有吃了"粽子"能得儿子的风俗，故"九子粽"便是多子多福的象征。清代诗人吴曼云，也写有一首赞美九子粽的诗篇："裹就连筒米宿舂，九子彩缕扎重重，青菰褪尽云肤白，笑说厨娘藕复松。

【粽子的来历二】

古代时期关于粽子的来历。端午节祭祀先祖，其实是后人赋予的内容。古人对端午，其实有种种说法，按《齐谐记》说法，因为怕祭屈原之米被蛟龙所窃，因此创造了粽子这种形色。因为蛟龙怕楝叶、绿丝。而李时珍《本草纲目》却说："糉，俗作粽。古人以菰芦叶裹黍米煮成，尖角，如棕桐叶心之形，故曰粽，曰角黍。近世多用糯米矣。今俗，五月五日以为节物，相隗送，或言为祭屈原。作此投江，以饲蛟龙。"因李时珍此种说法，故闻一多有"端午为持龙图腾崇拜民族的祭祖日"之说。

关于粽子最早的记载是1600年前西晋新平太守周处所写的《风土记》云：“ 仲夏端午，烹鹜角黍。 ”200年后南朝梁文学家吴钧在《续齐偕记》中说：“ 屈原五月五日投汨罗而死，楚人哀之，遂以竹筒贮米，投水祭之。 ”于是以讹传讹，相沿成俗。可见人们对忠义之士感情之弥笃了。粽子并非源自祭奠屈原之死，它的起源说法很多。最让人信服的是“ 包烹 ”之说，就是50万年前发明用火熟食时，为了适口，用树叶包裹食物放在火中煨后剥叶而食，这虽不叫粽子，却已有粽子的雏形。经过40万年的春秋更迭，进入石烹时代，先人们已能在地上挖坑，坑中垫兽皮，再注水其中，投入烧烫的石子使水沸腾，煨煮用植物叶子包裹的原料，直至成熟，这就更像现在的粽子。粽子的出现如本文开头所说，但一说用于祭祖；又说为了纪念屈原殉难，两说都有道理。

【粽子的来历三】

春秋时期关于粽子的来历。据记载，早在春秋时期，用菰叶（茭白叶）包黍米成牛角状，称“ 角黍 ”；用竹筒装米密封烤熟，称“ 筒粽 ”。东汉末年，以草木灰水浸泡黍米，因水中含碱，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，称为广东碱水粽。

晋代，粽子被正式定为端午节食品。这时，包粽子的原料除糯米外，还添加中药益智仁，煮熟的粽子称“ 益智粽 ”。米中掺杂禽兽肉、板栗、红枣、赤豆等，品种增多。粽子还用作交往的礼品。

到了唐代，粽子的用米，已“ 白莹如玉 ”，其形状出现锥形、菱形。日本文献中就记载有“ 大唐粽子 ”。宋朝时，已有“ 蜜饯粽 ”，即果品入粽。诗人苏东坡有“ 时于粽里见杨梅 ”的诗句。这时还出现用粽子堆成楼台亭阁、木车牛马作的广告，说明宋代吃粽子已很时尚。元、明时期，粽子的包裹料已从菰叶变革为箬叶，后来又出现用芦苇叶包的粽子，附加料已出现豆沙、猪肉、松子仁、枣子、胡桃等等，品种更加丰富多彩。

一直到今天，每年农历五月初，中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子，其震远同湖州粽花色品种更为繁多。从馅料看，北方多包小枣的北京枣粽；南方则有豆沙、鲜肉、八宝、火腿、蛋黄等多种馅料，其中以浙江嘉兴粽子为代表。吃粽子的风俗，千百年来，在中国盛行不衰，而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

更多 学习资料 请访问 https://www.xiaorob.com/zhuanti/xuexi/

文章生成PDF付费下载功能，由ECMS帝国之家开发