



腊八粥的幸福味道

葛亚夫

“腊八祭灶，新年来到”。到了腊八，年就近了，腊八粥也溢出热腾腾的年味。

寒冬腊月，闲冬忙年。奔忙了一年，最后也该为自己忙了。“忙年”，无非忙嘴，置办些吃食，犒劳胃肠，抚慰心神，把年过得温暖、吉祥、圆满。如果说年是最后的盛宴，那腊八就是热身，要吃了腊八粥，才能抖擞起精神，喜气洋洋地奔向大年。

因为年，喜欢上腊八；因为腊八粥，喜欢上腊月。虽然天寒地冻，手脚皲裂，我却浑然不怕。因为有着吃货的念想。对于腊八，我是天天盼，日日念。母亲骂我猪，我笑，不脸红，不生气，仍屁颠屁颠跟在她身后，甘愿为一碗腊八粥被母亲“嘲弄”。

赶上晴天，母亲搬出“八宝箱”，把大米、

花生、绿豆等摊在阳光下晒。她盘腿坐下，一边说话，一边捡拾杂屑，认真得像给我掏耳眼、捉虱子。但粮食没有耳屎、跳蚤？母亲说，要给粮食晒晒暖，浸浸阳光，做出的腊八粥才有味道。

那时我还小，只知贪嘴，如今才懂得，母亲说的味道，其实是阳光的味道。

晒好粮食，母亲开始做腊八粥。剥皮、去核、磨碾、精拣、清洗、浸泡……一道道工序，把我的耐心消耗殆尽。我溜出家门，呼朋引伴，“叫器乎东西，蹿突乎南北”。当炊烟袅袅升起，溢出暖暖的饭香，我才吸溜着鼻子，火急火燎地跑回家。

馋鬼！出去！还没轮到你。母亲一改温柔、慈爱，劈头盖脸就骂。我脸皮厚，习惯

了，勾着眼往锅里瞅：红枣、黄米、绿豆和莲子，你推我挤，上下翻滚……趁母亲不注意，我顾不上烫手，毅然把手指插进粥里，再放到嘴里火辣辣地舔，那个美呀，口齿生津。

腊八粥出锅，还轮不到我喝，要先敬佛祖、灶神和祖先。母亲做这些时，念念有词，神圣而肃穆。我才不管那什么神圣和祖宗，又不认识，关我何事！我关心的是腊八粥，他们几时能吃完？何时能轮到？那时，母亲是一尊佛，我是佛前那垂涎欲滴、急不可耐的馋猫。

年岁渐长，我没能开悟，但多少懂得了母亲。佛祖是天，她敬的是感激，祈求圆满、喜庆；灶神是地，她敬的是感恩，祈望丰收、吉祥；祖宗是先人，她敬的是感慨，祈盼健

康、和谐。母亲是在以自己的方式，为这个家祷告、祈福。

挨个敬一圈，母亲才转向我。我早已胃脘翻涌、磨牙霍霍。看我狼吞虎咽，母亲又念念有词：慢点！别烫着！小心噎着……那时，我只顾闷头饕餮，无暇顾及母亲。

现在我才明白，腊八粥的味道不只是阳光的味道，还是爱的味道，母亲的味道。如今，随时都可买到各种粥，无需眼巴巴地等了，只是再也吃不出那种味道了。

书上说，“蜡者，索也，岁十二月，合聚万物而索飨之也。”原来，腊八粥就是合聚万物，调和干灵，这就像一家人，要围坐在一个饭桌上，才能吃出幸福的味道。

写在冬天

周家海

冬天是村庄的过客
叶子是树掉落的牙齿
风雪远道而来
大地的白，明晃晃的
转瞬之间
就赛过了霜和月光

我是踏雪而归的游子
身后的足迹
会继续向前延伸、拓展
犬吠捎来了断续的乡音
正在催促我
悄悄掬洒下斑斑泪雨

雪，竟然静静地
下在了我的头顶
乌黑的发亦被入侵、浸染
而漂泊跟沧桑恰似皱纹
令村路和村口的老井
已经认不出我来了

而我依然认得老屋
认得村后小山坡上
曾撒满童年欢笑的
那片小树林
与坟地……



人间美味腊八粥

赵自力

每年的腊月初八，最高兴的人是

母亲，一早就去精心准备煮腊八粥了。我们回家时，母亲早已在小院子里生起炉火熬粥了。一只陶瓷土罐，架在火炉上，柴火伸出长长的舌头，不断地舔着罐底，土罐“吱吱”地冒着热气。母亲则忙进忙出，陆续往土罐里加些食材，五谷杂粮在土罐里上下翻滚，一双竹筷把土罐搅得热气腾腾。

母亲熬的腊八粥总是那么美味，既有看相，又有品质。我们围坐在桌边，就着母亲腌的咸萝卜，有滋有味地喝着腊八粥。粥很黏稠，每喝一口都似琼浆，从舌头滑过，爽甜可口。五谷杂粮，经过母亲的手调和后熬在一起，厚厚的，香香的，这是人间美味了。母亲看着我们凶恶的吃相，一边嘱咐我们“别烫着，慢慢吃”，一边自顾自地笑起来。她的脸被炉火映照得红红的，就像一枚干红枣。

每年喝的腊八粥，食材都是那几样，花生米、地缸豆、绿豆、莲子、红枣等，但似乎每年的味道又不一样。母亲从春天开始，似乎就在准备着一年的腊八粥。花生是最常见的，我们那里家家户户都种。母亲常常在花生地四周点上一圈地缸豆，嫩缸豆送给我们吃，老了就在地缸豆晒干放进塑料瓶里保存。绿豆也是母亲每年都要种点的，夏天熬粥消暑，剩下的留给冬天的腊八。至于莲子，这个任务一直是父亲的，在荷花飘香莲蓬摇曳时就早早采些。红枣只有买了，好在现在买东西很方便。煮粥的米是小米兑一点糯米，这样熬的粥又香又糯，爽口无比。

我和妻子也曾在城里动手煮过腊八粥，但都不如母亲熬的那么好吃。母亲的腊八粥，是我们吃过最好的粥，因为那里面有浓浓的爱的味道。

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥喝几天，稀稀拉拉二十三……”腊八快到了，这让我想起了小时候唱的儿歌，也让我想起了奶奶熬的腊八粥。

奶奶虽然没上过什么学，但她对一年之中有什么节日，在这些节日里该吃什么，该准备些什么，她都记得清清楚楚。而且在节日来临之前，她总是把过节用的物品统统地提前准备好，在节日的那天再拿出来，做好了美食让大家享用。

每年的腊月初八，奶奶早早地就起来淘米熬粥，奶奶把洗干净的黄米、大米、江米、小米、菱角米、栗子、缸豆、绿豆、红枣掺和，熬成一锅浓浓的腊八粥给我们喝。因为是八种豆、米熬的粥，又是在腊月初八那天熬的，所以大家都称为腊八粥。

说起腊八粥，奶奶还给我讲了一个关于腊八粥的故事。奶奶说：在河南老家，腊八粥又称“大家饭”，是纪念民族英雄岳飞的一种节日习俗，这也是人们对民族英雄岳飞的敬重和怀念。

奶奶的腊八粥

李永海

据说当年岳飞率领岳家军讨伐金虏在朱仙镇节节胜利，后来却遭到潘仁美的陷害，就被朝廷的十二道金牌追逼回来。在回师的路上，将士们又饥又饿又冷。那时正是腊月初八，当时大雪纷飞，天寒地冻。沿途的河南老百姓们看到将士们的情况都十分痛心，于是纷纷把自家的豆类送来，然后把这些豆类统统倒在一个大锅里，大锅下面点上火，给将士们熬粥。老百姓把熬好的粥分给将士们充饥御寒，也正是喝了那碗腊八粥之后，我们的民族英雄岳飞就在风波亭遇害。为了纪念这位民族英雄，我们河南的民众，每逢到腊月初八这天，家家都用八种豆类熬成粥，来吃“大家饭”，以表示对忠臣岳飞的无限怀念……

奶奶的故事让我流泪，奶奶给我讲故事的时候也总是拿着毛巾不断地擦眼泪。正是那时让我记住了腊八粥的来历，也正是那时我对民族英雄岳飞无比敬仰和崇拜。

今年的腊月初八又快到了，这又让我想起了奶奶熬的腊八粥。

每年腊八那天上午，奶奶都会从柜子里翻出一堆蛇皮口袋。奶奶把板凳放倒横在地上坐着，地上堆着那些七七八八的蛇皮口袋，我好奇地一个个翻开来

“七味”腊八粥

姚彪

腊月到了，这个月份无疑是一年的终结。但凡是时间、物件的终结，都不免让人心生感伤。这个腊月，让我想起了腊八节，想起奶奶说唱的那句：“过了腊八就是年。”想到奶奶，我的愧疚感油然而生。

小的时候，冬天是寒酸的。当大雪像鹅毛一样给大地披上软和而厚重的“羽绒服”，当冬雨像水晶一样给大树裹上密实而透明的“棉裤头”的时候，我们还是穿着一件薄薄的单衣，一条破洞的单裤，一双暴露脚后跟的袜子，还有两只“牛张口”似的布鞋。但我们并不因为寒酸而觉得冬天没有意思。尤其是腊八节的时候，吃着奶奶熬的腊八粥，心里是暖呼呼的。

每年腊八那天上午，奶奶都会从柜子里翻出一堆蛇皮口袋。奶奶把板凳放倒横在地上坐着，地上堆着那些七七八八的蛇皮口袋，我好奇地一个个翻开来

看，袋里都是些花生呀，玉米呀，缸豆什么的。我看了看，这堆东西里，花生最好吃，赶紧蹲下帮奶奶剥花生。那花生都很长，一个壳里有四五颗籽，每剥一个壳我就吃一颗，算是自我犒劳。奶奶笑着说：“么，你还真聪明，每一颗都要拿提成，长大了准会做生意。”我很高兴，天真地说：“等我做生意赚了大钱，天天给奶奶买好吃的。”奶奶乐呵呵地笑起来，然后把我的话传给在灶头边煮猪草的爷爷，爷爷也跟着笑了，说：“赚大钱就算了，现在你奶奶做腊八粥给你吃，你长大了能做碗腊八粥给我们吃就算孝顺了。”我有点不服气了，撇着嘴巴：“做就做，学会了就给你们吃。”奶奶看到我那不服气的样子，笑得前俯后仰，包谷粒似的牙齿全漏了出来。

我和奶奶剥完大半碗花生米后，奶奶就将花生、绿豆、缸豆、玉米、大米、糯米倒在铁盆里混在一起，加了水洗净，又倒入干净水浸泡。我问奶奶：“腊八粥，不是八种材料吗，怎么只有七种？”奶奶说：“有七种就不错了，我们小时候一种也没有，那时候粮食都要上交，悄悄藏一小罐粮食在树根下面，半夜才敢掏出来，一把米一家人混着树皮要吃两天呢。”我还在想奶奶藏米的树时，她

已将浸泡好的材料滤出，放入掺好水的锅中。炉子上的火很大，一会儿水就开了，奶奶向里面加了几滴盐巴，说这样熬出来的粥黏稠一点。

当热气懒洋洋地爬上屋顶，无路可逃地在屋顶徘徊着蔓延开来，已能闻到一股浓浓的说不出香味儿的时候，奶奶揭开了锅盖。锅里的粥有了好几种颜色，晶莹剔透，让人看着就情不自禁流口水。奶奶看我嘴馋得紧，就给我盛了一小碗，在那个蒸米饭都要掺包谷面的年代，这碗“七味”腊八粥无疑是难得的佳肴。我吃得甚是鲁莽，奶奶连忙叫我慢点，别烫着。

一晃多年过去，爷爷奶奶更老了，和他们同龄的老人没剩下几个了。我大学毕业在外工作已经四年，小时候承诺给爷爷奶奶做腊八粥的誓言还没有兑现，或许他们都把这件事情忘了吧；又或许，以他们现在的身体状况，牙齿也不利落了，许多东西吃不了，就等着我那碗腊八粥呢。我想到这里，倍加难过。

今年又忙，腊八估计是回不去了，等过年回去的时候，给他们做一锅腊八粥吧，这次一定要正宗“八味”的。话又说回来，“八味”或“九味”他们肯定不在意，他们在意的是我“迟迟归”。

腊月·腊香

张光茫

每年刚入腊月，总能闻到空气中弥漫的腊香。

腊月最沁人心脾的是腊八粥的香味。腊八粥给我的记忆，有一份眷眷如丝的亲情。母亲熬粥的时候，先把不易煮烂的缸豆、花生、莲子下锅，用大火煮开，待它们开花了，再加入糯米、小米、栗子、青菜。粥沸腾后改为小火，不急不躁耐心地熬着，为防止溢出，将锅盖敞开一道缝。锅内“咕嘟咕嘟”地欢快歌唱，让我提时的我感到心里暖意融融。刚出锅的腊八粥热气腾腾、粒粒晶莹、香气四溢，更让我体会到了熬腊八粥的幸福。

腊月最令人回味的是腊梅的香味。腊月的一个午后，我经过离家不远的街角。一阵暗香漂浮过来，我信步进入了一个院落。这是一幢老房子前的一个院落，看着墙角盛开的腊梅，我一下子来了精神，好似遇见多年不见的故友，心境顿时清雅起来。林逋在《山园小梅》中写到：“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏。”在这玉琢银装的日子里，读着被誉为千古咏梅的绝唱诗句，不会觉得辛劳与疲惫。懂得欣赏是一种享受，何况是对美好事物的追求。

腊月最勾人魂魄的是腊肉的香味。食腊是中国人的传统，因为腊味的天性是抗寒抗湿的，特别适合在阴冷的冬日里吃。所以，各地都是一到过年，就必吃腌腊食品。虽然做法多种多样，但殊途

同归，追求的都是一个热气腾腾。这种神奇的食物，制作的时间必须在冬天。在冷飕飕、阴丝丝的腊月，晾制成的腊味品质最高，口味最佳。当这些历经了天寒地冻的腊肉、腊肠、腊鸭、腊鱼被烹饪之后，却又变成了餐桌上释放最多热量的一道暖菜，这其中的反差引人深思。

中国的腊味，一为“烟熏腊”，另一为“香蜜腊”。“烟熏腊”是指腊肉或腊肠，在风干前都经历了烟熏的过程。用些壳壳木屑就能熏，熏的时候还需加陈皮之类的香料。这样做出的腊味，有种令人感动的烟火气，尤其是腊鱼，熏过之后肉质紧实，但仍不失细腻，吃的时候是典型的重口味做法——先蒸、后烤，再加辣椒和豆豉煎炒，一入口，便可令昏昏欲睡的味蕾清醒过来。相比“烟熏腊”的烟火味，“香蜜腊”更多地洋溢着酒味和花香，味道也更甜更润。

进了腊月，年的气息便越来越浓了。腊月里所有的日子都攒着一股劲，心无旁骛，奔着年而去。年固然吸引着我们，但最令人回味悠长的，或许还是腊月里那些迎候年的日子。这些日子，让年的内涵更亲和、更丰满了。所以，腊月的香味，就是亲人的味道，家的味道。它总能触动游子内心最柔软的地方，给人力量与抚慰，让他们无论走到哪里，都对故乡魂牵梦萦。

