



# 三代人的腊八粥

## 思乡

周家海

无数个日日夜夜  
 思念像天上月  
 圆了缺，缺了圆  
 有时苦，有时甜  
 乡音  
 是流动的小广播  
 家乡独一无二的名片  
 我倒希望  
 在列车的车厢  
 能够乍然遇到  
 三两个老乡——  
 从他们眉飞色舞的欢谈里  
 收听到家乡的最新动态  
 总有一天  
 与日俱增的皱纹和乡愁  
 将会化作一根根破空而出的如椽白发  
 从思绪、情感和岁月的山巅滚落  
 在湖水里激起  
 涟漪不断……

艾里香

每年腊八节这天，我们家总要熬上一大锅腊八粥，全家人聚在一起，喝热气腾腾、香气飘飘的腊八粥。我们家三代人的腊八粥，承载着一代代人美好的生活回忆。

母亲三餐不离粥，但是每到腊八这一天，母亲仍然郑重其事地提前好几天，就把做腊八粥的原料备齐、选好、淘净，然后掰指头算日子，并对我们说：“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”母亲的腊八粥，主要原料是大米、小米和绿豆，偶尔放一些豇豆。材料少，米下锅便稀。为能熬出粥的浓度，便在头天夜里把粥熬出来，腊八的早上再一热，那粥就变得稠了。米香、豆香、枣甜，再放些冰糖进去，尽管是个大冷天，也会喝得浑身温暖。

母亲常说，喝腊八粥和大年初一的饺子一样，图个团圆平安。有时候，我会边喝边笑母亲的“迂”，可那份隽永的母爱

却始终仍萦绕于心，使我常常难以释怀。母亲像很多人一样，如此钟爱腊八粥，我想除了它是食疗佳品外，可能还包含着母亲对下一年生活的美好希望，更体现了中国人的传统美德：团圆、健康、爱心。

腊八粥留给我的记忆，有一份眷眷如丝的亲情。熬粥是个细活，我先把不易煮烂的红豆、绿豆、花生、莲子下锅，用大火煨煮，待它们开花笑了，再加入糯米、小米、栗子。粥沸腾后改为小火，不急不躁耐心地熬着，为防溢出，将锅盖敞出一道缝。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。而这，更让我体会到了母亲熬腊八粥的幸福。

我成家后，把母亲熬腊八粥的原料不断增加，什么核桃、花生、薏米，什么冰糖、荸荠、莲子肉，逐一入锅，把个腊八粥熬得晶莹剔透，香味诱人，入口更香滑、温润。尽管近几年人们对各种节日淡了，但我熬腊八粥的习惯没改变，

过节的心气儿没有减。我始终认为，在腊八节这一天，如果从家人手中接过一碗腊八粥，品着粥的甜美，闻着粥的清香，就能感受到浓浓年味，也能为全家祈福来年，实在是美事一桩。

如今，儿子长大后，我想再熬上一锅腊八粥，儿子却说他在网上帮我订购了，而且很快就会送来。不一会儿，送外卖的电话来了，儿子高兴地从快递员手中接过一大份腊八粥，然后向我炫耀：“妈，看我的腊八粥快吧，尝尝比您做的如何？”我拿小勺尝了尝，还别说，味道真的不错，看样熬粥的人是真用心了，要不很难熬出好喝的腊八粥。

不过，我虽然也喝上了香喷喷的腊八粥，可总觉得缺少点什么，想来想去，感觉年的味道没有了。这让我想起了母亲当年说的，“日子天天过，吃的天天有，老百姓讲求的就是一个心情，一个乐子。”中国人过节倾向亲情，是为有一个让家人聚在一起的借口，现在我们还



高原风光

白英 摄

## 腊八品粥诗留香

何宇翔

在远古时代，“腊”是我国的一种祭礼。在商代，人们每年用猎物举行“腊祭”。到了南北朝，已将腊月初八定为“腊八节”，借此腊日来祭祖敬神供佛，祈求国泰民安避灾迎祥。

“凝寒迫清祀，有酒宴嘉平。宿心何所道，藉此慰中情。”这是北朝魏收的《腊节》，描写数九寒冬过腊八，人们以酒肉祭祀百神，抒发敬谢之情。“岁事告成，八腊报勤。告成伊何，年丰物阜。丰稔孝祀，介兹万祐。”祭神，同样是腊八的主题曲，可这是一个年景很好的腊八节，所以，人们更表对神的感激之情。

“腊日常年暖尚遥，今年腊日冻全消。侵袭雪色还萱草，漏泄春光有柳条。纵酒欲谋良夜醉，还家初散紫宸朝。口脂面药随恩泽，翠管银罍下九霄。”这是唐代杜甫的《腊日》，诗人将当年气候温和的腊日，与往年天寒冰冻的腊日一对比，感觉萱草柳条春光可见的腊八节，多想辞朝回家畅饮欢度良宵，可又感念皇帝的恩惠，不便离开。感受到春意的腊八，还有宋代陆游的《十二月八日步至西村》：“腊月风和意已春，时因散策过吾邻。草烟漠漠柴门里，牛迹重重野水滨……今朝佛粥交相馈，更觉江村节物新。”想想，柴门里的炊烟，水边的牛脚印，人们互赠腊八粥，好一个温馨的腊八节。同时可见，宋代喝腊八粥已风行，不再只以酒肉来“腊祭”过节了。

瞧瞧，邻里互赠腊八粥，多和谐的风俗。那么，古人的腊八粥又是怎样的呢？清代李福的《腊八粥》里说到了制作：“腊月八日粥，传自梵王国。七宝美调和，五味香掺入。”难怪腊八粥在古代就叫七宝五味粥，可是，还没提到熬粥的食料名称呢？嘿，不急，且看同朝代道光帝的《腊八粥》：“一阳初夏中大吕，谷粟为粥和豆煮。应时献佛矢心虔，默祝金光济众普。盈几馨香细细浮，堆盘果蔬纷纷聚。”可见，七宝五味，无非就是米谷豆果杂成。

那么熬制又有着怎样的盛况？清代夏仁虎的《腊八》说：“腊八家家煮粥多，大臣特派到雍和。圣慈亦是当今佛，进奉熬成第二锅。”看，民间、宫廷好一个粥香袅袅、鼓乐声声、供佛谢诞的腊八盛典。

其实古人过腊八节，就讲究一个“祭”字，不为“吃”，也不为“喝”，只为祈福。

## 味蕾记得回家路

马亚伟

妹妹打来电话说：“姐，咱家就要杀年猪了！妈还会煮一锅香喷喷的猪肉，让咱回去吃呢……”妹妹的话还没说完，我的口水早就在嘴巴里汹涌了。

每个人的味蕾都是有记忆的。我们的味蕾，清晰地记着“妈妈的味道”，也清晰地记着故乡的年味儿。

天下的母亲，做菜的手艺千差万别，留给我们味蕾的记忆却是一样的。每个人都根深蒂固地爱着母亲做菜的口味，那是世上绝无仅有的味道，只有一个人做得出来，那种味道也只有儿女才能准确地辨识出来。妈妈的味道，已经同妈妈的爱一样，深深地烙在记忆中。

味蕾记得回家路，牵引我们回到家乡的，除了心里热切的想念，还有味蕾上那难以淡去的味道。

记得我在外地上学时，每年都是腊月二十以后到家。我刚到家，母亲都会给我做一大碗热腾腾的面条。那碗面条，其

实是母亲给我补的生日面。每年生日我不能回家过，但母亲总会在我到家的第一时间补上生日面。这碗生日面里，早已经有了年味儿。母亲用杀了年猪后煮肉的浓汤做卤，加上白菜，再打上一个荷包蛋，吃起来香极了。我知道，母亲是在我回来的前一天把猪肉煮出来的。猪肉在大铁锅里细火慢炖了一夜，为的就是让我回来能吃上。肉汤浓稠而不膩，里面还有很多细碎的肉丝，连同面条一起吃，感觉味蕾受到了久违的恩宠一般，香得难以形容。我挑起面条，大吃一口，对母亲说：“妈，还是我喜欢的味儿，这面条，长长的，细细的，只有你才能擀出来！”母亲笑咪咪地说：“多吃点，这是长寿面呢！”

我的年味儿，从一碗长寿面拉开了序幕。自此以后，几乎每天都要享受舌尖上的盛宴，这样一直把年过完。母亲总说一句话：“再穷不能穷年！”所以，尽管平时家里很节俭，但我们的年总是丰盛而隆重的。我想这是父母在给一家人一种美好的安慰和祈愿，年是犒赏一家人的时候，

新年过得丰美，来年的日子也会丰美。

接下来的日子，母亲开始忙着蒸年糕，蒸馒头，磨豆腐，灌香肠，家里每天都要上演“美食大制作”。那几天，一向简朴的农家厨房里，开始了“鸿篇巨制”，极为隆重。母亲不停地忙碌着，我帮着打下手，还会在美食出锅后尝到第一口鲜味。我最喜欢刚刚做出的豆腐，那个细嫩柔滑啊，热热地吃一口，豆香四溢，回味悠长。我的味蕾清晰地记得，除了家里的豆腐有那种特有的香味，我在外面从来没尝到过那么好吃的豆腐。

北方人过年必须吃饺子，母亲会准备很多肉馅。那时包饺子菜多是大白菜，不过母亲总会来些“小创意”，在白菜猪肉馅里放上点胡萝卜或者蒜黄、韭菜之类的，吃起来别有风味。有时母亲用白萝卜做饺子馅，味道也很好。母亲还喜欢给饺子捏出花边，看上去很漂亮。大年三十吃饺子，饺子端上桌，年就真的来了，欢乐和喜庆也跟着来了！

多年里，母亲每年都会这样过年。我们姐妹出嫁后，每年都会回到娘家，在父母身边多住几天。味蕾记得回家路，又要尝到“妈妈的味道”了，心中升起暖意来……