

“文学进军”擂台
征文 第九季

高峰
腊八家家煮粥多



我是从农村出来的,老家土话土俗,从小喝稀饭,闻所未闻一个“粥”字,更别再说腊八粥了。

上世纪八十年代初县中医院始创,位于繁闹的北过驿巷,是一座民国古色古香的家宅,传说东家信佛行善,门前披厦,常年当巷放粥,寿州城中,无人不知,无人不晓。我住的宿舍就是当年熬粥的厨房,真是“粥香不怕巷子深”。

从此,知道稀饭还有一个雅致的名字:粥。偶尔也拿粮食本到大寺粮站买点大米,在煤油炉上煮一顿粥。为什么要耗时煮粥,是受了跟班抄方子的老师影响。看他诊病,满嘴说粥,一大特色。后来知道,他属于中医的“脾胃派”,如此重视糜粥自养,看完病拿好药,强调煎煮,最后交代“服用后,啜热稀粥一碗,以助药力”。

后来,我也渐渐有了一些医名,安丰塘畔一个种稻的病友送我一小袋新米,是那种生长周期长的大米,没施农药,自家食用,其包蕴的天地精华自不必说。那阵子,热衷熬粥,熬那种光光溜溜的、什么也不放的白米粥。一碗下肚,通体舒泰,暖身又安眠,仿佛唤醒了童年胃肠的记忆。

寿州古属蔡楚故土,提起熬粥,自然会想到2000多年前发生在此的“颜回煮粥”的故事:有一次,孔子与弟子们被围陈蔡,没有吃的,饿了七天。子贡不得已溜出来,到附近村子要点米回来,埋锅煮粥。子贡经过,正好看到颜回拿小勺粥往嘴里送,怀疑他偷吃,告诉了孔子。孔子召颜回来,试探说:“我前几天梦到了自己的祖先,你粥做好后,我准备先祭祀”。颜回听了,恭敬地对孔子说:“这粥已经不可以用来祭祀先祖了,刚才煮的时候,热气

散到屋顶,掉一小块黑灰在粥里,我舀起来,正要倒掉,又觉可惜,于是便吃了它,吃过的粥再来祭祀先祖,是不恭敬的啊!”孔子听了,深感内疚。颜回退出后,孔子对弟子们说:“我对颜回的信任,是不用等到今天才来证实的”。

如此煮粥的励志故事,的确讲出了做人和信任的道理。而小时候我家的粥事,只在一个平常。

煮粥是一项技术活,我也干过把稀饭烧成干饭,把干饭烧成糊饭的事,经此挫折,后来就熟能生巧了。放学回家,首先往厨房跑,用簸箕去掉米中的糠皮和杂质,手起米落,其中精巧,只能意会,不可言说。淘米、下锅,倒水,这是个关键环节,用手试水,水瓢添水,一步到位。煮粥需要耐心,甚至用上“熬”字,这时,牛粪饼就派上用场了,放两块在锅洞里,慢慢烧着,犹如烧红的烙铁,不见火苗,与锅底隔着空间,但那火势持久而温和。坐在灶下烧火的人,拍拍身上的灰,放心去干别的事。待到开锅,一股热气腾空而起,直冲房顶,又折返而下,弥漫开来,满屋都是粥香。再定睛看锅里,米粥冒泡,荡着一层粥花,铁锅四圈,米汤滚开时起的一层薄如蝉翼的粥皮。

老家有俗,烧稀饭起的锅边皮是不能吃的,吃了脸皮会变厚,尤其是女孩子最为忌讳。但是,我偷偷试过,伸手小心揭下,放进嘴里,瞬间即化,口中留下一股淡淡的粥香,哪管它脸皮厚与不厚。后来听到童谣才恍然大悟,原来又是大人们正话反说:

脸皮厚,吃块肉,脸皮薄,吃不着。
三砖头,六土基,七十二层老牛皮。

上中学时,食堂打饭,以木桶分班级,经常吵吵闹闹,稀饭是吃得饱的,有时居然还剩下。后来看丰子恺先生《粥少生多》的漫画,一群学生手捧小碗围抢在一大粥桶边,动作神态各一。桶边有两三个儿童碗中已盛到粥的自是喜笑颜开。外围的几人眉头紧锁,神态焦虑。三五个围在桶边的拼命拥挤着在盛粥,有一个人竟双腿翘起,钻进桶中,可见粥桶内所剩无几。丰子恺先生是借漫画表述自己对当时儿童教育资源稀缺的担忧。由“僧多粥少”到“粥少生多”,我们吃饱肚子又学得知识,我们是幸运的。

今年我晋级为姥爷了,腊月里,外孙女刚满周岁,正是牙牙学语和蹒跚学步的时候。一踏进腊月,我家的年味比往年要浓,过年开始倒计时了。首先为仪式感极强的腊八节备料,这是腊月里的第一个节日,姥姥早就用喝过的纯净水瓶子装了一溜沿的原料。

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年”。姥姥的儿歌也派上了用场,我们除了见证小外孙吐出人生的第一个词,迈出人生的第一步外,在她需要添加辅食的时候,我们也会添加“人间烟火”,喂给她人生第一口腊八粥。

烧锅做饭,一如做人,似乎是有道理的。中国人最善于把美好的祝愿蕴含在食物中,腊八粥被赋予祈求五谷丰登,寓意喜庆吉祥的含义。而万千小家,岁岁年年,琐琐碎碎,忙忙碌碌,总有一种幸福的期盼。一碗色香味俱全的腊八粥,开启“年”的大门,一碗香甜软糯的腊八粥,在数九寒天里,传递的是家的温暖,亲情的温暖,更是岁月的温暖。

李渊萍
腊八粥的「说明书」

腊八节将至,母亲寄来了煲腊八粥的食材,打开一看,有黑米、红豆、核桃仁、莲子、干百合、红枣等,里面还放着一张:ao腊八粥“说明书”。我看着这张“说明书”浅笑出声,“熬”字许是母亲不会写,来来回回写了三遍,不是丢几横,就是丢了下面的四点水,最后索性就用拼音代替了。

记忆里,故乡的人非常看重腊八节。俗话说:“过了腊八就是年”。在大家心目中,腊八一来,就是拉开了新年的序幕,过年也越来越近了,人们对年的期待随之被调动了起来,对归家团圆的盼望也越来越炽热。

在这一天到来之前,家家户户都会开始准备谷类、豆类、坚果类、药材类、果蔬类,在老家腊八粥没有固定的食材,但要喝到一碗香糯的腊八粥,这5类食材缺一不可,寓意着“五行俱全”,汇集了一年中各个季节的收获。

多年前,母亲也是用这些食材给我们熬甜甜糯糯的腊八粥。粥里有黑米、薏米、红豆、核桃、莲子、葡萄干、花生、干百合、红枣、山药等。

那时候核桃是有壳的,葡萄干、红枣、花生、莲子、山药是自己家在丰收的时候晒干的,然后存储到家里的大缸里面,上面压着一层又一层的报纸和塑料袋,听母亲说是为了防潮,让食物保存更久。

每次母亲都会提前一晚将这些食材取出搭配好,到腊八节这天,母亲5点就起床了,打着手电筒,端着头天晚上准备好的食材就来到井边开始淘米,清洗豆子、坚果等。大概半小时后,父亲起床了,走到厨房开始烧火,这个时候母亲会将洗好的食材都放入锅中,水开后,再放入冰糖。此时的父亲就好像一个无所不能的超人,柴火在他手中听话极了,火候掌控得极好,把腊八粥熬得香甜软糯。

待腊八粥香甜的味道已然飘进了我们的被窝,我们就掀开被子赶紧起床,然后争先恐后往厨房跑。

这时,我们会看到母亲端着一个盛满腊八粥的盆往外走,我们每次都会催促母亲快去快去,因为只有等母亲给邻居送完粥后,才轮到咱们吃。

在老家,腊八粥也叫“福寿粥”、“福德粥”,寓意来年能增旺增运。思绪似乎还能看见家乡的孩子们在村口悠悠地唱着:“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”

腊八已至,记得给家人煮一碗汇聚四季收获的腊八粥,祝愿新的一年顺顺利利、平安顺遂!

郭华悦
豆味腊八分外香

一到腊八,心里就蠢蠢欲动。

每天清晨醒来后,洗漱完毕,第一件事就是跑到阳台上,凑近鼻子,使劲闻着坛子里飘逸出来的淡淡豆香。从坛子里飘散出来的香气,从一开始的似有还无,到如今的渐趋浓郁,越来越勾动着我的味蕾。

那里头,是令我时时牵挂的腊八豆。

一提起腊八,脑子里最先想起的,总是“腊八豆”这三个字。童年的腊八,腊八豆是不可或缺的主角。那会儿,每年还没到腊月,母亲就开始准备,先把小坛子洗净晾干,接着开始做腊八豆。

对于腊八豆,孩子们可谓日盼夜盼。尽管那是个不富裕的年代,但在乡间,豆类的食物再常见不过了。而腊八豆之所以如此受欢迎,归根究底是因其独特的美味。所以,在孩子们看来,腊八的到来,意味着腊八豆也正式登场的。

母亲做腊八豆的时候,我们总喜欢在旁边看着。把黄豆泡开后,蒸熟晾干,倒入垫好纱布的抽屉里。一个星期后,拉开抽屉,把黄豆取出,用调料拌匀,再封入坛子里。过了一段时间,打开坛子,豆香四溢,就是令人垂涎的腊八豆了。

小小的腊八豆,用法却不少。单吃,味道不错;炒菜时,撒上一点,顿时令饭菜生香;再不然,直接用来拌饭,也是一绝。不论哪种吃法,豆一入口,总会令人在瞬间产生惊叹,陶醉于腊八豆的香气中。

只是后来,有几年的时间,一个人独在异乡,没有腊八豆的腊八,也过得意兴索然。直至有一年,一时兴起,试着按记忆中的方法,自己做了一小坛子的腊八豆。没想到,就此一发不可收拾。

如今,每年的腊八,腊八豆又成了主角。豆香在口中萦绕,儿时的一个个腊八,也如电影般在脑海里掠过。这腊八,尝的是美味,也是乡愁。

