



大家笔下的腊八粥

□ 聂难

每到腊八节,人们必然要吃粥,腊八粥是新年给予的第一个甜头。在这芳香弥漫的时节,盛一碗热气腾腾、香气四溢的腊八粥,边吃边赏读文学大家笔下的腊八佳作,别有一番滋味。

梁实秋的腊八粥是“粥类中的综艺节目”。在《粥》一文中,他这样描写熬腊八粥的场景:“腊八粥是粥类中的综艺节目。我小时候喝腊八粥是一件大事。午夜才过,我的二舅爹爹就开始作业,搬出擦得锃明瓦亮的大小铜锅两个,大的高一尺开外,口径约一尺。然后把预先分别泡过的五谷杂粮如小米、红豆、老鸡头、薏仁米,以及粥果,如白果、栗子、红枣、桂圆肉之类,开始熬煮,不住地用长柄大勺搅动,防黏锅底。两锅内容不太一样,大的粗糙些,小的细致些,以粥果多少为别。此外尚有额外精致粥果另装一盘,如瓜子仁、杏仁、葡萄干、红丝青丝、松子、蜜饯之类,准备临时放在粥面上的。等到腊八早晨,每人一大碗,尽量加红糖,稀里呼噜地喝个尽兴。家家熬粥,家家送粥给亲友,东一碗来,西一碗去,真是多此一

举。剩下的粥,倒在大绿釉瓦盆里,自然凝冻,留到年底也不会坏。”在这篇文章中,腊八粥的做法,煮腊八粥的食材、器皿以及人们吃腊八粥的热闹情景,跃然纸上,读起来令人印象深刻。

老舍的腊八粥最像“小型农业展览会”。在《北京的春节》一文中,他赞扬腊八粥为“小型的农业展览会”。他写道:“在腊八那天,人家里,寺观里,都熬腊八粥。这种特制的粥是祭祖祭神的,可是细一想,它倒是农业社会的一种自傲的表现。这种粥是用所有的各种的米,各种的豆,与各种的干果——杏仁、核桃仁、瓜子、荔枝肉、莲子、花生米、葡萄干、菱角米等熬成的。这不是粥,而是小型的农业展览会。腊八这天还要泡腊八蒜。把蒜瓣在这天放到高醋里,封起来,为过年吃饺子用的。到年底,蒜泡得色如翡翠,而醋也有了辣味,色味双美,使人要多吃几个饺子。”老舍先生总是对生活中的一切充满了喜爱,在他的妙笔下,我们看到的是生活的祥和与平静,正如这一碗浓浓的腊八粥,没有勾心斗角没有尔虞我诈,有的只有节日的喜庆、团

聚的喜悦。

王蒙的腊八粥是“粥中之王”。在散文《我爱喝稀粥》中,他写道:“每年农历腊月初八北方农村普遍熬制的‘腊八粥’,窃以为那是粥中之王,是粥之集大成者。谚曰:‘谁家的烟囱先冒烟,谁家的粮食堆成尖。’是故,到了腊八这一天,家家起五更熬腊八粥。腊八粥兼收并蓄,来者不拒,凡大米、小米、糯米、黑米、紫米、黍米(又称黄米,似小米而粒略大、性黏者也)、鸡头米、薏仁米、赤豆、绿豆、花生豆、板栗、核桃仁、大枣以及其他等,均置于一锅之中,熬制时已是满室的温暖芬芳,入口时则生天下粮食干果尽入吾粥,万物皆备于我之乐,喝下去舒舒服服、顺顺当当、饱饱满满,真能启发一点重农、爱农、思农之心。”读罢这段文字,感觉一气呵成,酣畅淋漓,令人顿觉仿佛喝了一碗热腾腾香喷喷的腊八粥一样,身心温暖舒畅。

冰心的腊八粥怀念意蕴最深。冰心的外婆在腊八这一天去世,她母亲为了纪念她外婆,年年都煮腊八粥给儿女们吃。后来,冰心的母亲也在腊八这天去世了。在散文《腊八粥》

中,冰心以温婉清丽的笔调,用清丽优美的文字将对母亲的怀念之情娓娓道来:“每年农历十二月初八,母亲给我们煮腊八粥。”“母亲每年都是煮一大锅,不但合家大小都吃到了,有多还分送给邻居和亲友。母亲说:‘这腊八粥本来是佛教寺煮来供佛的——十八种干果象征着十八罗汉。后来,这风俗便在民间通行,因为借此机会,清理橱柜,把这些剩余杂果,煮给孩吃,也是节约的好办法。’最后,她叹了一口气说:‘我的母亲是腊八这一天逝世的,那时我只有十四岁。我伏在她身上痛哭之后,赶忙到厨房去给父亲和哥哥做早饭,还看见灶上摆着一小锅她昨天煮好的腊八粥。现在我每年还煮这腊八粥,不是为了供佛,而是为了纪念我的母亲。’”后来,“为了纪念我的母亲,我也每年在这一天煮腊八粥。虽然我凑不上十八种干果,但是孩子们也还是爱吃的。”可见,腊八粥在作者的心目中,具有深刻的内涵,蕴含着后辈对先人浓浓的思念之情。

大师们笔下的腊八粥,透着浓浓的情意,值得细细赏读,慢慢品味。

深寒时节说腊八

□ 王霞

天气阴冷,喜欢早早起来,煮一锅稠厚的粥品,放了些杂粮、小枣,儿子就说喝腊八粥了。

自上古时代起,腊八就是用来祭祀祖先和神灵的祭祀仪式,以祈求丰收和吉祥。据《礼记·郊特牲》记载,腊祭是“岁十二月,合聚万物而索飧之也”。因在十二月举行,故称该月为腊月,称腊祭这一天为腊日。先秦的腊日在冬至后的第三个戌日,后来佛教传入,腊八这天是释迦牟尼的成佛日,他在苦修的六年中,每日仅食一麻一米。后人为了不忘他所受的苦难,就在这一天吃粥以作纪念,称这天为“法宝节”。腊八这一天吃粥的习俗,由此延续下来。

每逢腊八这一天,不论是朝廷、官府、寺院还是百姓家都

要做腊八粥。到了清朝,喝腊八粥的风俗更是盛行。晚清名士夏仁虎是金陵人士,他有一首诗是这样写的:“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。”

民间另有说法:腊八粥是从“打斋饭”发展而来的。古代寺僧用箩筐沿门乞食,挑回寺内。食之有余,则将饭菜晒干收藏。到腊八节早上,用以制成粥,回报信施者,并为之祝福。故而,民间有“千年冷缸饭,一日腊八粥”之说。

如今这粥已然只是一种象征了,它诠释着久远岁月里流传下来的悲悯人间的温暖和关怀。

又想起儿时的腊八节。那时物质匮乏,喝腊八粥可算是奢侈。我家虽贫寒,但蕙质兰心的母亲把每一个节令都过得

津津有味。开春时,她在院子的围墙下撒下了扁豆、芸豆的种子,到了盛夏,花落成果,一茬接一茬,都吃不完。母亲挑粒大饱满的豆荚剥开,取出豆粒晾晒收起。腊八前一天用温水泡上,晚上和杂粮一起煮,总要凑成八样。腊八的早晨,热腾腾的粥香甜可口。

另一种关于腊八的专属形式,是腊八蒜。

在北方,每年腊月初八这一天,家里的老人都会剥出白胖胖的蒜瓣儿,用醋泡上,封存起来。这就是腊八蒜了。最好的腊八蒜要用紫皮大蒜在米醋里浸泡。到了除夕启封,那蒜瓣湛青翠绿,蒜辣醋酸香融在一起,是吃饺子的绝佳搭配,还可以用来调拌凉菜,味道出奇地好。

母亲在世,这是年年要做

麦香年味儿

□ 宋芳

热气腾腾的馒头散发的不仅仅是麦香,是日甚一日浓郁的年味儿,更是人们对新的一年最热切的祝愿和希望。

腊月廿六可是忙碌的一天。头天晚上,母亲、姐姐会发上一大盆面。凌晨三四点,外面一片漆黑,大人便起床,看看面发得怎样。母亲会再加些生面进去,说是结面,再让发一次,这样做出的馒头更筋道顺滑,更能散发出浓郁的麦香。等到早饭后,面就又鼓起来了,可以蒸馒头了。

过年时的馒头必须是圆形的,象征着团圆幸福。我总是特别开心,因为可以抓上一团面在旁边玩。大家围成一圈揉面,说说笑笑,喜气洋洋。

馒头成型后,盖上崭新的毛巾,放进热乎乎的被窝里,让馒头醒一醒,就可以放进锅里蒸了。这样蒸出来的馒头松松软软,有嚼劲,麦香浓,特别好吃。

醒馒头时,大人们就开始蒸枣花,这是我最开心的时候。姐姐和嫂子们心灵手巧,将面团揉成长长的条状,七扭八曲,各种各样的造型就出来了。中心一朵大大的花,周边是一圈玲珑的花瓣,花蕊往往是几颗红枣,花朵、花瓣上都用红枣装饰。有时用干净的梳子梳出纹路,做出各种树叶做点缀。平时不起眼的物品此时都成了她们得心应手的模具,各种想象得到和想象不到的造型都出来了。华贵的牡丹、亭亭玉立的莲花、威武的长龙、骄傲的孔雀都栩栩如生。长耳朵小兔、张着翅膀的小鸟、胖嘟嘟的小鸭子、憨态可掬的小猪仔、喜气洋洋的大鲤鱼……五花八门的造型让人叹为观止。

锅里冒白气的时候,馒头的香气开始飘散。家家户户都飘着这样的馍香,整个村子都沉浸在馒头的香气里了。

白白软软的馒头出锅,满满的一大箩筐。我拿起枣花,左右手不停擀着,咬上一口,热乎乎,软绵绵,香气满口。抠出枣,放进嘴里,甜透了心。

浓浓的麦香味,浓浓的年味儿!

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱: lzc b f k @ 126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。