



腊八记忆

□贺兰山

进入腊月，农历新年就近了，这时，人们最为盼望的第一个节日就是腊八节。腊八一过，新年的序幕就拉开了。

儿时的记忆中，过了腊八节，每天早晚总能听到隐隐约约的鞭炮声，年一天天近了，心情也一天天欢快、急切起来。

少不更事的我，总是感觉时间过得慢，一天从早到晚看着不紧不慢的时钟，总想用手拨着它快些走，看着一页日历驮着晨曦日暮只嫌它慢，真想快快撕掉。在一天天的翘首期盼中，迎来了腊八节，心情开始激动起来。

节日总是有节日仪式，而腊八节的节日仪式就是喝腊八粥。腊月初七晚上，妈妈要把红豆放进水里煮，这叫熬红汤。因为所有的食材里，只有红豆不容易熟，而且也只有红豆能够煮出红红火火的粥汤。

妈妈先将红豆洗净，放进冷水锅中，大火煮开，然后换小火熬制，大约一个小时红豆熬半熟的时候，一锅红汤就熬好了，将锅煨在煤火台上，这时妈妈才能睡觉。第二天早上，妈妈起个大早，将大米、小米、花生、红薯、柿饼、大枣等食材放到锅里煮。我们还没有起床，屋子里已经芳香四溢了，等我们起来，一家人坐在一起，一人喝上一碗腊八粥，是我童年里甜蜜且温暖的记忆。

那时候，一年也就腊八这天早上正式喝一次粥，平时是不做的，因为妈妈说：这一碗粥代价可不低，这些食材平日里是没有的，只有过腊八节才破例买一次。

每次做好腊八粥之后，妈妈总会摆上热气腾腾的腊八粥，燃起三柱香，嘴里念念有词，祈求来年风调雨顺、五谷丰登。祭祀用的这碗腊八粥，仿佛就有了神的旨意，让家里的男劳力喝了，保来年多挣钱，分一小部分给家里的鸡吃了，鸡在来年就会下像米粒一样多的鸡蛋。左邻右舍都是在这样的美好祝福中度过自己的腊八节。

由于耳濡目染，长大后，我继承了妈妈的传统，腊八节也在我们家得到了自然而然的传承。每年的腊八节，我总会想起妈妈说过的话，眼前浮现出妈妈忙碌的身影，也促使我像妈妈一样去为一碗粥而忙碌。

如今，喝粥成了人们日常饮食的习惯，家中的冰箱里一年四季恒温储存着五谷杂粮，而做粥的食材更是丰富无比，但最让我记忆犹新的，还是每年的腊八粥。

咸味腊八粥

□张玉霞

糯米、黄豆、油豆腐、花生、胡萝卜、芋头、腊肠、青菜，一碗腊八粥在微信朋友圈冒着热气。

“南咸北甜，欢迎你到我们这里吃咸味腊八粥，味道好极了。”腊八节到来之前，南方的朋友在微信圈里发出这样一则微信，一种异样的温情油然在脑海里氤氲，让我顿时充满了对这个节日的祝福和期待。

从小到大，腊八粥在我的记忆里一直是甜的。小时候，母亲会在腊八的早上，熬上一锅甜香稠厚的腊八粥给我们做早餐，里边有小米、绿豆、黄豆、山药、红薯、花生米、红枣，有时候还会少一两样，但对于那个食品匮乏的年代，这已经是很好的东西了。

现在自己为人父母，一般会选腊八晚上，选一些莲子、芡实、栗子、蜜枣、鹰嘴豆、桂圆等更好的食材煮，种类已远远超过八种。但多年被贴了甜味商标的腊八粥，突然被朋友的咸味呼唤，让我顿时不淡定了。

这是我参加北京的一个公益年会上认识的一位南方朋友。她出生在一个偏僻的渔村里，或许因为长年海风和烈日暴晒，她皮肤黑黑的，五官也不俊秀，但性格非常好，爽朗而自信。她

一人创办了村图书室，为她的村和附近村的青少年和渴望学习文化知识的妇女，提供借书、亲子课堂、夏令营、新女子夜校等活动和助学项目，为村民建立起一个交流互帮的社区平台。

她说她想让村里人知道知识能改变命运，想帮助青少年和妇女获取更好的成长和创业机会。她的图书室人满为患，有小朋友，有不识字的妈妈，女子夜校的人数一度达300人。今年11月份，她还将村里4名贫困家庭的孩子送到上海的职业技能培训学校进行免费学习。孩子们说，学成一定回去报恩。目前，她的图书室服务人员已从最开始的自己一人发展到六人，活动越来越多，规模越来越大，得到了村民和社会各界的支持和关注，也有同行不远千里去她那里学习取经。

这几年，她也由一个活泼的姑娘变成了新娘，后来升级成了母亲。她的女儿也像她一样，留着短发，像个小男孩，会爬着去水盆里玩水，穿着蓝色的小纱裙在海边照相。

俗话说：“过了腊八就是年。”让我们端起一碗香气扑鼻的腊八粥，热气腾腾间，是温暖的亲情，更是浓浓的年味儿。

腊八话粥

□张忠喜

自古以来，粥都是穷人喝的，因为那时缺少粮食。在米水之间，可稠可稀，可吃可喝，有钱的时候吃稠的，困苦日子就喝一碗稀粥。但有一种粥最好喝，而且别有韵味，那就是腊八粥。

小时候我家孩子多，生活一直很紧张，又在那个物资匮乏、生活贫困时期，为了节约粮食，家里每天都喝粥，因为熬粥只要少量的粮食就可以吃饱了，可是过一会儿肚子就饿了，因此，喝粥的晚上母亲总是让我们早点睡觉，不然晚上肚子饿了就没有食物充饥了。

夏天的时候，母亲总是早早起床熬粥，待我们起床洗漱后，粥已经凉了許多，粥熬成之后搁置一段时间就会有更黏稠的感觉，我喜欢那种米粒之间的黏性，像彼此相生相惜的朋友紧紧在一起，我喜欢这种喝起来黏糊糊的粥。后来我稍大些，放学后晚饭熬粥这个任务经常交给我完成，一开始，我控制不住火候，米汤溢满整个灶台，那粥就永远煮不好了。后来，我照着母亲教我的方法，烧开后要打开一点点锅盖，然后改用小火煮，熬出的粥又黏又香。

记忆中最好喝的是每年母亲熬的腊八粥。那时候，一进腊月，母亲就开始筹备做腊八粥的食材，并且想方设法找到八样食材：大米、小米、花生米、红豆、绿豆、红薯等。

腊八早上，天不亮母亲就起床，把家里最大的铁锅放在地锅上大火烧开，将准备好的腊八粥食材放入锅里，然后继续烧大火，等所有食材上下翻滚之后就烧小火，让粥慢慢熬。腊八粥浓郁的香甜气味不一会儿就弥漫整个屋子。那香味立刻把我们姐弟几个拉到地锅前，迫不及待地等着享用母亲做的美味。母亲给我们盛好腊八粥，我们就大快朵颐，还不停地说好吃、真好吃！母亲看着我们高兴的样子，脸上堆满了幸福的笑容。

如今，随着生活条件的改善，我们不仅可以喝到红薯粥、南瓜粥、胡萝卜粥，还可以吃到皮蛋瘦肉粥、牛肉粥、鸡肉粥、海鲜粥等，但是，我总觉得还不如儿时的那碗八宝粥香气满溢，每当想起当时的情景，总会在心头涌起一阵暖意。

闲话腊八粥

□陈凤明

(一)

昔时贫困度饥荒，渐近年关熬粥香。腊八新春祈福报，丰登五谷佑农桑。

(二)

今朝生活不恹惶，作物丰收囤满粮。饮食翻新多搭配，烹熬美味乐安康。

腊八怀想

□马万里

小时候一跌进腊月，我们就开始掰着手指头数日子了。腊八简直就是过年的序曲，只要帷幕拉开，年就来了，年来了一切都是喜庆、圆满的。

过去无论家里再穷，也要凑够八样食材熬煮一锅腊八粥。俗话说，远亲不如近邻。那时我们住的是胡同，邻里关系都很好，凡是缺个黄豆、红豆、绿豆啥的，只要肯张口，肯定会给你抓一大把，不用还的，所以八样食材也很好凑。也有家里条件好的，就不限八样了，譬如跑大车的利霞家，她家的腊八粥就像街市上卖的八宝饭一样，不仅放够那传统的八样，而且还有核桃仁、葡萄干，做出的腊八粥色泽艳丽、味美香甜。

但我还是最爱喝爸爸熬的腊八粥，那时家家户户用的都是煤火，爸爸会在头一天晚上把花生、黄豆、红豆、绿豆泡好，封火之前放大米、小米、红薯、红枣、花生、黄豆、红豆、绿豆在锅里煮开后封火。然后把粥放在火上慢慢熬，一直熬到第二天晨曦微露才端下锅，一锅上好的腊八粥就做好了。那时天寒地冻，爸爸先把我们的棉袄、棉裤用火烤热，然

后喊我们姊妹几个起床喝粥。起床后，爸爸先盛一碗腊八粥让我先“喂”院里的枣树，在树身上抹粥，爸爸说枣树喝了腊八粥，明年就会结更多、更甜的枣了。爸爸熬的粥多，往往我们中午还要再吃一顿。如今爸爸离开我们已经快19年了，但他熬的腊八粥一直在我心底存留，让我也变得心暖。

想起腊八粥，也会想起妈妈在腊八站在当院用绿豆给我捻耳垂，捻得薄薄的，然后用消过毒的银针在火上烧红，一穿而过，真的不疼。那时家里穷，买不起耳环，怕耳环眼长住，妈妈就把两小块面团在红纸上滚过，用线穿了挂在我的耳朵上，于是我就有了面耳环。想起面耳环，也就想起了过世多年的妈妈。

前不久，我们去博爱县寨豁乡江岭村拜谒那棵太行第一槐，它站在那里已经1000多年了。今年腊八，我想去喂喂那棵老槐树，那棵虚怀若谷的老槐树，它站在那里迎风迎雪迎春夏秋冬，在冥冥之中护佑着我们中原大地乃至我们伟大的祖国，它也是寒冬里的暖。

本版来稿请发至邮箱
jzwbxq@163.com