



## 搓汤圆

■李艺群

冬至的前一夜，俗称“冬至暝”。每年的“冬至暝”，我们一家人会围在一起搓汤圆。冬至前几天，母亲就提前买好糯米、红枣、生姜，备在家里；尘封已久的簸箕，趁着日头好，拿出来洗洗晒晒；石磨上落满了尘土，也需要提前刷洗干净。冬至前一天，母亲做早饭时，把糯米淘洗干净、泡水。待到中午，我放學回家，母亲推磨，我舀米。我将一勺一勺的米舀到磨眼里，一转眼的工夫，乳白的米浆汨汨地从石磨缝隙里流出来，汇集到凹槽里，而后滴滴答答地落入撑开的布袋子里。磨完米，收集好所有的米浆，绑好布袋子口，把袋子摊平了放到石磨上，搬磨石压在袋子上面，把米浆里的水分挤出来，这叫“压浆”。

到了晚上，母亲忙完家务活，我们做完作业，就开始搓汤圆了。经过泡米、磨米、压浆等工序，原本液体状的米浆变成了块状，且富有黏性。母亲把不成形的米浆块反复揉搓，先揉成团，再搓成长条，最后掐成一个个的小剂子。我们负责把小剂子搓圆，一圈一圈地摆放在簸箕里。簸箕即将装满的时候，母亲会搓两个大大的汤圆放在簸箕的中间，一个公汤圆、一个母汤圆，寓意一家人团团圆圆，圆满过一年。

冬至当天早上，母亲起得特别早。生姜洗净，去皮，切成片；红枣洗净，去核；与红糖一起下锅熬煮，熬到生姜、红枣出味后，下汤圆。一个个白色的丸子，跳入沸腾的锅里，再浮上来后，就秒变成甜滋滋的汤圆了。汤圆煮熟后，母亲会先装三碗放在灶前祭灶。再装上一大铝锅，盖好盖子，用厚衣服包裹好，交到父亲的手里。父亲骑上自行车，送汤圆去城里给祖父生前的战友。我们在困境时，祖父的战友伸手拉了我们一把，父亲和母亲非常感激，不知如何报答，就在年节的时候，送一些家里的土特产过去。

母亲忙完，天也亮了，叫我们起床吃汤圆。滑溜溜的汤圆，舀起一个，送进嘴里，弹性十足，甜滋滋的。吃过汤圆，我们高高兴兴地去上学。冬至，母亲不用下地干活，在家做好一锅咸汤圆等我们回家吃。香菇、三层肉、包菜、胡萝卜丝，有菜有肉，既营养又好吃。

后来，速冻汤圆问世，祖父的战友去世了，不再需要父亲送汤圆，我们一家人仍旧在“冬至暝”搓汤圆。再后来，哥哥参加工作，经常需要上夜班；我嫁为人妇，离开家乡；家里冷冷清清的，父亲与母亲仍旧在“冬至暝”搓汤圆，坚守着传统习俗。

写到这儿，突然好想吃母亲做的汤圆啊。

■马晓炜

关于冬至，古人留下了不少名篇佳作。

“冬至后日初长，远在剑南思洛阳。青袍白马有何意，金谷铜驼非故乡。”冬至大如年。在古代，冬至这天，在外的人必须赶回家过节，表示年终有所归宿。唐代大诗人杜甫遇上这个节日本想回家又脱不开身，倾诉着离乡背井的酸楚，于是提笔赋诗《至后》。

唐代诗人殷尧藩在《冬至酬刘使君》中亦云：“异乡冬至又今朝，回首家山入梦遥。渐喜一阳从地复，却怜群沴逐冰消。”诗人出门在外，冬至夜思家而不能眠，故乡是那样遥远而又亲近。其思乡与迷茫之情与现在漂泊他乡的游子相比，其实是没有两样的。

冬至预示着寒冬的到来，这个时候，也意味着开始进入一年中最冷的“数九”严寒天气。“试数窗间九九图，馀寒消尽暖回初。梅花点遍无余白，看到今朝是杏株。”元代诗人杨允孚的《杂咏》生动描绘了一幅

老北京人在寒冷的冬日从事数九、画九的生动场面。大街小巷冰天雪地，可人们依然生活得多姿多彩，他们采取做游戏的方式驱赶严寒，热闹度过寒冷的冬天。

《三国演义》中也有对冬至的描绘。当日东南风起甚紧，程昱入告曹操曰：“今日东南风起，宜预提防。”操笑曰：“冬至一阳生，来复之时，安得无东南风，何足为怪？”曹操的一句“冬至一阳生”即点明了战争发生的时间，更是将冬至的阴阳转换特点一语点破。冬至节气为阴的极点，阴到了极点又开始向阳转化，这样的循环转化叫作“来复”。所以，在这天变换风向是很正常的。但令人不解的是，熟悉天时的曹操竟在东南风中放松了警惕，致使数十万大军葬身火海。

如果说阅读古代文人笔下的冬至是一种高雅而诗意的享受，那么现代名家的笔墨里带给人的则是一种精神的愉悦与心灵抚慰。肖复兴在《冬至萝卜挑》中开篇就写道：“冬至到了。寒冷的冬天来了。在老北

京，即使这时候已经进入数九寒冬，街头卖各种吃食的小摊子也不少。萝卜挑，是其中一种。”作家只用寥寥数笔，便生动地将北京冬天街头的热闹景象呈现了出来，让人不免想起儿时冬日的各种诱人美味。

“吃过这碗汤圆，就长一岁了。”冬至的时候，母亲总是这样说。母亲亲手做的汤圆格外好吃，尤其是在寒冷的冬夜，又和着成长的传说。吃完汤圆，我们就全家围在一起喝热茶，看腾腾热气在冷空气中久久不散。茶是父亲泡的，他每天都喝茶。但那一天，他环视我们说：“果然又长大一些。”那是很多年前冬至的记忆。父亲逝世后，在冬至这天，我常想起他泡的茶，香味至今仍在齿边。”这是林清玄《季节十二帖》一文中对冬至的记述。文中的冬至是温暖的，也是难忘的，更是感伤的，读来令人动容。

“天时人事日相催，冬至阳生春又来。”冬至时节，我徜徉在书香世界，于经过岁月沉淀的文字里品读冬至，实为一种难得的阅读感受。



二十四节气之冬至  
(视觉中国)

## 暖心的冬至豆腐

■吴婷芳

冬至前一天大姑就打来电话，让我下班以后记得去她家拿几块豆腐回家过冬至。

到大姑家时，看到大姑早就准备好了给我带回家的豆腐。红色塑料桶里放了些水，又放上了八块洁白如玉的豆腐，中间的一块豆腐上边还放上了一张小小的红纸。我们这边送人的东西上都会放上点红纸。母亲曾说过这是约定俗成的习俗。红色图个吉利，也希望收到东西的人能收获好运。

临走时，大姑反复叮嘱我不要忘了第二天冬至要祭祀，反复叮嘱我一定要烧一道青菜豆腐，这道菜寓意极深。等我恭恭敬敬地祭祀了祖先，吃了“多福”的青菜烧豆腐，之后我的生活定会如豆腐所包含的寓意一样，顺顺当当，福气满满。

自从母亲离世后，以前不太说话的大姑越发变得爱唠叨起来。尤其是在各种节日习俗前，她总要嘱

咐我多遍要做什么，不能做什么才放心。诸如冬至要祭祀，要吃豆腐；中元节不能在外面晾衣服等等。或许在她眼里，只有虔诚地做好这些，才会福气临门，生活顺遂。

冬至这天一早，我就照着母亲先前的做法，将豆腐切成小块，放到刷了一层油的锅里，两面稍微煎一煎，盛起备用。接着在锅内放了点油，把青菜扔下锅炒熟后，再放入煎好的豆腐，放入佐料，添加了点清水。等到快大功告成时，我想尝一下菜的咸淡。突然想起母亲曾说过用于祭祀的菜肴是不可以尝咸淡的，这是对祖先最大的敬畏。

母亲和大姑一样特别相信这些。母亲在世时，冬至的前两天就开始忙活起来。母亲会提前挑选好颗粒饱满的黄豆，在冬至的前一天就将黄豆浸到老式的大缸里。冬至天刚亮，她就会肩挑两桶浸泡好的黄豆，怀里抱着几大捆晒干的稻草，疾步走到村东头的豆腐作坊。村里只有这一家作坊，冬至这天大家都

会过来做豆腐。来晚了队伍会排得很长，待到豆腐做好后，便赶不及送给亲友。

母亲每年都会在冬至这天做上许多豆腐，然后让我们几个小的端着去送给同村的祖父祖母和外祖父外祖母。她还会骑上三轮车给邻村的大姑送上一桶现做的豆腐。那时大姑父在北京打工，哥哥在外当兵。家里只有大姑一人，既要种田养猪，还要照顾瘫痪在床的老人。母亲很心疼她，有吃的也总会给大姑送上一份。饱含“多福”意味的豆腐当然是必不可少的。母亲是希望大姑的生活能够红红火火、热热闹闹。

冬至的中午，主屋八仙桌上必定要放五大碗菜用于祭祀。青菜烧豆腐这道菜是必不可少的。

而今在大姑的耳提面命之下，我也照着记忆里的流程完成了冬至祭祀仪式，我也吃了几块别有寓意的冬至豆腐，感受着亲情的暖，感受着生活的美。