



(视觉中国)

■吕少京

去年腊八那天,我还是熬了粥。厨房的砂锅蹲在灶上,咕嘟咕嘟响。水汽扑到窗玻璃上,外头路灯的光晕开成一团。那些楼啊车啊,都模糊了,一下子好像远了不少。

锅里没什么稀奇东西。大米、红豆、花生、红枣,还有些杂豆,都是从超市买的。它们刚开始各待各的,慢慢地,火苗舔着锅底,热气一熏,好像就都放松了。颜色混到一起,香气也飘出来。先是米香,接着红枣的甜味也蹿上来,最后是各种豆子那种厚实的气味。说不清,反正闻着就让人觉得踏实。这味儿啊,有点像小时候晒完太阳的棉被,把自己裹进去,外面天再冷也不怕了。

我拿着勺,有一下没一下地搅和。脑子也跟着有点儿飘,不知怎么就想起我外婆了。

外婆要是还在,肯定瞧不上我这锅粥。她熬腊八粥,那才叫正经事。得提前好几天,把豆啊米啊一样样挑出来,坏的、瘦的,决不能混进去。灶是乡下那种土灶,烧柴火的。她总说,柴火有活气,比煤气熬的香。是不是真的,我也不知道,但那时候满屋子的香气,确实浓得化不开。她一边看着火,一边嘴里念叨:“腊七腊八,冻掉下巴。”我就眼巴巴守在旁边,等着那第一碗。粥稠得糊嘴,就着脆生生的萝卜干,呼噜呼噜喝下去,从喉咙一直暖到肚脐眼。那感觉,就像是过年了。

现在想想,老话里“过了腊八就

是年”,大概不光是日子。是那种空气里的味道,那种忙忙碌碌的气氛,还有心里头一天比一天足的盼头,加起来,才叫“年”。这碗粥,像个开关,啪的一下,就把那种感觉唤醒了。

这腊八粥,古时候叫“佛粥”。寺庙里腊八要施粥,据说喝了能得平安。文人墨客也写,杜甫逃难的时候,大概也喝过类似的一碗吧。这么一想,我手里这勺东西,忽然就沉了不少。它穿过多少年了?暖和过多少双手、多少副肠胃?那些人的烦心事,是不是也在这热气里稍微化开过一点?不知道。

锅里的泡泡越来越密,粥已经黏糊了。我关了火,让它焖着。窗外,快递小哥的电瓶车“嗖”地过去,隔壁隐隐传来电视声。守着这锅粥的这一小会儿,日常好像被撑开了一道缝。手机可以不理,邮件可以待会儿再看,就专心等着一样东西慢慢熟透,这就是所谓的“仪式感”吗?没那么玄,就是给自己找个理由,停下来,喘口气。

粥熬好了,我舀了一大碗,顺手撒了勺白糖。糖粒儿簌簌地落进粥里,眨眼就不见了。

坐下尝了一口,嘿,真烫。只能顺着碗边儿小心地吸溜。米啊豆啊都熬开了花,稠稠地糊在一块儿,带着枣子的甜味儿。说实在的,跟记忆里外婆熬的那锅还是差了点意思。但这热乎劲儿是真的,几口下肚,背上微微发了层细汗。

腊月这才刚开头,后头日子还长着呢。编辑上周又催了,那篇稿子还差小半截,资料摊了一桌子。可这会儿,捧着这碗热粥,心里那些七上八下的念头倒像是被这热气熏软了,不那么扎人了。熬粥得讲火候,急不得。别的事呢?大概也得慢慢来吧。

明天?明天再说呗。稿子要改,资料得查,该干的活儿一样都跑不了。可眼下,窗户上还蒙着雾气呢,碗里的粥还温着。我又抿了一口,甜丝丝的。让电脑再歇会儿吧,不差这一时半刻的。

## 腊八的盛宴

■李盈

腊月初七的夜,镇上已躁动起来。孩童的歌声在街巷飘荡:“初七捣米初八粥,神仙闻香下泉州……”

我家老屋里,父亲正指挥我们兄弟三人摆开阵势。竹匾上,各色杂粮如织锦铺陈。“阿爸,多加花生吗?”大弟问。“加!花生落地生根,象征日子红火!”父亲声音洪亮,震得窗纸微颤。

他的腊八粥从来不只是粥——是全镇的节日。天还没亮,巷口阿嬷就送来桂圆:“林师傅,添点福气!”“好嘞!中午一定过来!”西街陈叔送来新莲子:“保准一煮开花,好运连连!”

厨房中,三只大陶瓮端坐灶上。父亲系着母亲绣的“五谷丰登”围裙,开始一年一度的盛典。“老大烧火!要文火均匀!”“老二洗米!顺着方向搅,留住福气!”“老三剥桂圆!核要完整,团团圆圆!”

我们如训练有素的乐队,父亲是那最投入的指挥。他严格地按顺序投料:“红豆先下——鸿运当头!”“绿豆跟进——福星高照!”“黑豆入瓮——日子越过越‘黑金’!”每声吆喝都引我们发笑。父亲神秘一笑:“今年我加了第十四样——石橄榄,象征生活有滋有味!”

日上三竿时,粥香弥漫整条街巷——坚果的脂香、干果的蜜甜、谷物的朴实、石橄榄的清新,立体而饱满。

我们搬出三张八仙桌,在院中排开。父亲捧出母亲陪嫁的青花瓷碗——三十六只,取六六大顺之意。擦拭时,他的动作格外轻柔:“你妈妈最爱腊八,说一锅粥能把整条街聚在一起。”

正午阳光正好,小院成了巷子的中心。陈叔带着腊肉,李老师送来春联,连深居简出的阿婆也来了:“这味道,跟我小时候在娘家吃的一模一样……”

父亲站在院中盛粥,勺起勺落间,是慷慨的喜悦。粥呈琥珀色,豆米开花却粒粒分明,红枣如宝石,莲子似珠玉。

“趁热吃!吃了腊八粥,来年好丰收!”

孩子们比着谁碗里红枣多,老人们回忆往昔腊八,中年人谈论今年收成。我尝出了阳光的味道、人情的味道和父亲那份毫无保留的欢喜。

锣鼓声忽然炸响。舞狮队来了!父亲大笑着端粥迎上,舀起一勺“喂”向狮嘴,将福气分享四方。狮子舞得更欢了。整条街的人聚拢过来,认识的、不认识的,笑着分享手中的粥。父亲熬的哪里是粥,分明是用食物做经纬,将一方人情织成温暖的锦。

夜幕垂下,父亲独自站在院中擦拭青花碗。月光洒在空桌上,远处又有粥香飘来。擦到第三十六只碗时,他对着虚空轻声说:“今年的腊八,还是这么热闹。你看见了吗?”

我知道,明年的腊八,父亲的粥香还会准时升起,缭绕在这条老巷,将一种叫“团圆”的滋味熬进每个人的记忆。而他站在灶前搅动粥瓮的身影,将成为腊月晨雾中最温暖的年景,一年又一年,不曾老去。

## 一瓶腊八蒜名叫“绿春天”

■郑艳琼

食物是生活美学的开场白。白格子桌布上,透明的梅森瓶盛满翠绿的蒜瓣,标签上写着“绿春天”。这是我做的腊八蒜。寂静的夜晚,一曲《夜上海》勾起了我的回忆。

去上海出差,饮食大不习惯,每日为一粥一饭发愁,四处游荡,总找不到中意的口味。一日,走进一家重庆小面馆,云贵川饮食相近,大概是来对了地方,又想还是不要有太高的期许,毕竟希望越大失望越大。许是期望低,许是连日不合口味,一碗重庆小面竟然抚慰了我寡淡的肠胃和郁闷的心。不过是寻常面条,一叶上海青,一勺油辣椒,一点肉星星。

桌上一小碗翡翠一般的蒜瓣,我第一次见,好奇不已。同事埋头一口一瓣,咀嚼几下就下肚了,不一会儿就差不多见底了。我用脚踢了踢她,想着让她别吃了,怕老板娘说难听话,或者漫天要价。我低声说:“不辣吗?”“不辣,挺好吃的,好几天都没吃到这么好吃的咸菜了,你尝一

个。”说着她便舀了一个放在我碗里。

我不爱吃大蒜,印象里大蒜吃到嘴里是辛辣味,进入消化道后便是蒜臭味。但在异乡,面对一众吃不惯的食物,咸菜担起了激发食欲的重任。翡翠一般的颜色,是我的心头好。若有一碗白粥配,真真就是翠玉了。咬了一丁点,酸甜爽脆,味道挺不错的。我又舀了几瓣,大快朵颐,蒜臭味的顾虑早抛到九霄云外了。一眨眼的工夫,一碗绿蒜便被瓜分殆尽。我和老板娘说,蒜太好吃了,这是我第一次吃这么好这么漂亮的大蒜。老板娘见我这么感兴趣,便说这叫“腊八蒜”。我详细地询问了做法,老板娘还把泡蒜的玻璃瓶揭开,我看有些蒜瓣还带点白色,老板娘告诉我腊八蒜快速变绿的窍门,要给它晒晒太阳。我一一记在心里。

《舌尖上的中国》里说:“人类活动促成食物的相聚、食物的离合,也在调动人类的聚散,西方人称作命运,中国人叫它缘分。”从此我便与腊八蒜结缘。

家乡人没有过腊八节的习惯,

也没人做腊八蒜。回到小城,我按照老板娘的做法做出了第一瓶腊八蒜。许是我和腊八蒜本身有缘,又或是用心,味道竟然相差无几,吃过的人无不称赞。

《小森林》里说,有些食物,只能天气冷的时候才能做,寒冷也是很重要的调味料。以后每年年底,生物钟使然,节日的仪式感便提醒我做腊八蒜。腊八节的前一天,买了一公斤紫皮大蒜,剥去蒜皮,切掉蒜瓣两头,清洗后晾干水汽,再挑个漂亮的复古玻璃瓶,将蒜瓣一个个放在瓶子里,依次倒上一点白酒、多一些的冰糖、没过大蒜的白醋,密封后,将玻璃瓶放在阴凉处,剩下的就交给时间。如果想要加快腊八蒜变绿速度,可以将装有它的瓶子放在有阳光直射或者其他的温暖地方,晚上再将瓶子放到温度较低的墙角或者是冰箱里。这样一两天腊八蒜就变绿了。

一瓶腊八蒜,名叫“绿春天”,记录着世间的温情暖意。这一路上,会和万物诗意相遇,这是生活有趣的地方。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com  
联系电话:0595-22500109