



过了腊八就是年

文雪 萧山柳



“狗娃娃，你别馋，过了腊八就是年。”

腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三。

二十三，灶糖粘，二十四，扫房子。

二十五，做豆腐，二十六，煮肉肉。

二十七，杀年鸡，二十八，把面发。

二十九，蒸馒头，三十晚上坐一宿。

初一早上，拜年走……”

院子里，有孩童清脆的歌声，电饭锅里，大米的香气正溢出厨房，仔细听，还能听到轻微的咕嘟咕嘟声，那是熬粥的声音。馒头、咸菜和我最喜欢的水豆腐乳已准备在盘，只等香滑软糯的白粥熬好，我就开始过一年一度的腊八节了。

我们的传统节日，大多都与美食有关：除夕夜，吃天长地久的长面条和饺子；大年初一，吃年年有余的蒸鱼；二月二，咬崩牙惊梦的铁豆子；五月五，吃香软糯糯的粽子；六月六，吃清爽去火的绿豆汤；中秋节，望月兴叹吃月饼；九月九，赏菊思志吃菊花茶……到了腊月八，照例是吃。吃什么，吃腊八粥。清人王季珠《腊八粥》诗有云：“团坐朝阳同一吸”，大家在暖暖的朝阳下吸的，就是其乐融融的腊八粥。

我很喜欢腊八节，但粥在家乡，并不是稀罕物，其一，粥本来就是平常食物。不管哪种粥，味道多平淡，适合于没牙的老人，电影里的好汉，都是手撕着鸡的左大腿、嘴啃着泛油的牛腱子，却总也不见有喜欢喝粥的壮士。

其二，吃粥往往在一些特殊时候，比如头疼脑热时，比如“吃得合适”时。人身体微恙，似乎吃面就得吃清淡的浆水面，喝汤就得喝清淡的白米粥。面目清

瘦的医生就是这样叮嘱的。所以我的白粥记忆就是：虽然母亲也想了一些办法帮我佐餐，比如腌白菜，比如酱萝卜，但是粥来面去，肚子里总感觉天高云淡，空空落落。

我的家乡天水过腊八节，必煮腊八粥，白米粥是银，玉米粥是金，白米粥里和上玉米粥，就是穿金戴银。

腊八节提前好多天里，母亲就会打发父亲去镇上，用当年新打的谷子碾一些鲜小米，再买一些新鲜玉米糝子，以备熬粥用。说是粥，其实已稠到成饭了，枣子和花生米，是从镇上新买的，粥里添的油渣子，也多半是当年的新猪油炼的，新米配鲜料，那香味，别说在厨房，就算在大门外的巷子里，老远都能闻得到。

喝完腊八粥的时候，父亲会留一点粥底，端着碗在院子里乱转，一边轻吸浅啜，一边伺机给鸡儿们投喂。鸡儿们点头乱啄，鸟儿也飞下树来三步一啄五步一餐。父亲就移步走近院子里的树下，给这个檐上喂一点，给那个杈上喂一点，嘴里还念念有词：“今天腊月八，我们大家风雨同舟(粥)!”

常听老人说，腊八粥就是一顿糊心饭，推了一年的紧日子，只要这腊八粥一喝，就开始准备年事了，于是，赶年集的，做粉点豆腐的，磨新面的，家家户户全都行动了起来。

三

在当时那个抓五子、滚铁环的年龄，我最喜欢腊八节的是：腊八节一过，年的味道就一天一天地浓了起来。村子里的老屠夫王麻子，也就要把他那一身油亮的、像是一张黑猪皮的、祖传的杀猪服，翻腾出来了，唢呐声里，就唱着小曲磨刀霍霍了。

这腊月初八，也好像是专为我们这些馋娃娃们准备的一场年前彩排。那天的村子里似乎也格外欢快，养猪的杀猪，养羊的宰羊，而我们这些无所事事的孩子，就穿着母亲做的新衣服，东家一趟，西家一趟地看热闹。听大人们讲笑话，品评谁家的猪肉有几指宽，谁家的年猪又过了两百斤了。当然，孩子们更关注的则是自己感兴趣的事，比如，谁谁又收集到过年换炮的猪鬃了，谁谁得到了一个猪尿脬，谁谁家今晚又能吃到新肉了等。总之，这腊八节对于小孩子来说，可还真是个值得期待的好日子。

说到杀年猪，这对我们甘肃西北的农村来说，可算是一件大事了。“有钱没钱，杀个猪儿过年”，这是进入腊月庄稼人常挂在嘴边的一句话。其实幸福有时候就这么简单，辛辛苦苦一年下来，只要一家人能和和美美地在一起过个团圆年，那就比什么都强。这不，腊八一过，年猪一杀，“油山面岭”(母亲常这样说的)，就啥都有了。

四

关于腊八粥的由来，众说纷纭。有一种说法认为腊八粥与岳飞有关，起源于老百姓对岳家军的热粥犒劳。另一种说法认为腊八粥是传统农业社会谷物崇拜的遗俗，说这一天古人用种种可煮之物熬成一锅“八宝粥”，感谢一年来的五谷丰登，并祈盼来年的风调雨顺。

还有一种更世俗化的说法，说腊八节其实是个“糊涂节”，说这一天人们啜吃稀粥，是为了稀里糊涂——过大年。

而在我的家乡泰安，人们还会把元宵节吃剩下的糜面灯盏，放置在门楣上、屋梁上，把它们风干，一直放到二月二“龙抬头”这天，再磕吃之。家乡人的意思其实是：天蓝蓝，云淡淡，一个“灯盏”吃下去，那被腊八粥迷糊住的最后一点小迷糊，应该幡然消失了，大家从此会目标清晰，风雨同舟，共赴春华与秋实。

紧腊月，慢正月，不紧不慢的十一月。腊八节后的日子就是这样，太阳刚隐入西边的山梁，夜幕还不曾落下，村子里已经到处弥漫着炒新肉、炼猪油的味道了。闻着这令人垂涎的香味儿，就感觉这年啊，已经在一步步地向我们走来了!

腊月稠饭

文\滕建民

腊八，农历腊月的一个大日子。人们常把年末的这个月份称之为腊月，腊八也就是腊月初八。

在我的家乡河西走廊的祁连山下，腊月是冬季最寒冷的季节，家乡有句俗语“腊七腊八，冻死鸡鸭。”寒冷的风从扁都口嗖嗖地吼叫着跑来，祁连山仿佛一座冰雕，晶莹剔透，威严冷峻。白茫茫的雪地上，夏日狂奔乱跳的童子坝河，僵硬耿直的身子，蜷缩在大地母亲的怀中取暖。茫茫田野，空气中弥漫着刺骨的冰冷。

那些年，一进腊月，人们就越发地忙碌了。腊八这天，我们家乡喝的粥，不是传统意义上用大米及豆类做的腊八粥，是用自产的青稞碾成颗粒状，被称为糝子的食材熬制而成的，我家乡人不习惯叫粥，另为其取名——稠饭。

家乡的亲人们到了腊八这天，家家户户的稠饭是一定要吃的，这种风俗习惯一直沿袭至今。即便是不缺大米的现今，我们也习惯于用糝子做稠饭。青稞糝子是家乡的特产，它浸透着浓浓的乡情乡愁。

腊八稠饭虽然是一顿很普通平常的饭食，但做出的好坏却是很考验主妇的厨艺。锅里先添清水，水开后将土豆去皮切成大小合适的方块，中火熬一阵后掌握好合适的量下糝子，然后小火熬。腊八稠饭虽然是一顿很普通的饭食，食材，配料，最关键火候要掌握得恰到好处。这样熬出来的稠饭软绵粘连，稠而不硬。一锅稠饭，黄棱棱的土豆在开水里翻滚，青灰色的糝子在锅里跳跃，专人不时地用长把勺子在锅底搅拌。炉灶里的火苗伸出长舌头舔着锅底，从锅里冒出的雾气伴着咕嘟咕嘟的声响，一时间屋子里热气腾腾，腊八稠饭的香味驱散了三九天的严寒。香喷喷的稠饭出锅，再配上一盘腌酸菜，是一年的收获，也是一家人团圆的期待。

时光流转，在我们的成长过程中，有些习惯总会随岁月的改变冲淡，有些民俗却随着时间的推移，褪去浮华，沉淀为永恒，被一代又一代人遵循、传承。



小时候，腊八的前一天，妈妈总会念叨：“吃了腊八饭，糊糊涂涂过大年。”我问过妈妈，为什么要糊糊涂涂过大年，明明白白过不好吗？妈妈叹息道：“你们娃娃哪能体会到大人的不易……”是啊，就一顿腊八稠饭，家家户户提前将青稞用石头碾子去皮，然后再用石磨磨成颗粒状。当然这种饭不是只有腊八吃，庄户人家隔三岔五的早餐大都吃稠饭。只是平常做的稠饭很随意，稠了也行，稀了也不嫌，但腊八的这顿稠饭，可一定不能失手。

后来，在妈妈断断续续的讲述中，我对被家乡人如此重视的腊八节有了更多的了解。

农家人对腊八节的重视，其实是表达一年来的勤耕苦作的收获和祝愿。同时祈求来年风调雨顺，五谷丰登，六畜兴旺，事事如愿。

岁月悠长，时光如梦，梦回腊八节却依然是小时候的回忆。那时到了腊八，村子里的孩子最开心的事就是去涝池里敲冰块。村子中央的涝池，是为全村人及牲畜储蓄用水之地，从秋后注满到冬天被封冻，我们从一瓢一瓢地舀到一桶一桶地挑，再到用镐头把硕大的冰块敲碎，一块一块捡起装筐，一筐一筐背到家里存放在一个不易融化的地方，然后

用锅架在炉灶上一块块化成水。当腊八节这天，不管天气多么严寒，家家户户都已提前在自家院落选择好了存放冰块的地方，将闲置的木板或废旧的门框用石头、木墩支撑起来，铺一层干净的麻袋或旧布片，冰块一层一层码上去，再盖一些防尘的东西，如不穿的衣服、不用的窗帘等。化水时先将冰块表面的浮尘擦去，将冰块放锅里，看着慢慢融化一会，取出冰块，把融化了的部分水倒出来，这是为了过滤冰块表面的灰尘。

天刚麻麻亮，涝池里已响起了叮叮咚咚的敲击声。不管是哪家人，无论他的岁数多大、辈分多高、资历多老，腊八节敲下的第一块冰，一定会高高矗立在涝池沿的最高处。此时，涝池里也是热闹非凡，男人们的吆喝声，孩子们的嬉笑声，女人们的爽朗笑声，伴着马嘶牛哞鸡鸣犬吠，整个村庄都开始沸腾了。

渐渐地太阳照在了门的正中央，涝池里也恢复了平静，袅袅炊烟拖着一串串长长的思绪，飘向村外，飘向巍峨的祁连雪山……

腊八一过，各家开始推磨、榨清油、扫房、炸年馍馍、杀猪、宰羊等等，年的味道，也就扑面而来。

腊八民俗

腊八豆腐

腊八豆腐是民间风味特产，在腊八前后，陇南很多农户都要晒制豆腐，民间将这种自然晒制的豆腐称作腊八豆腐。

煮五豆

陇上有些地方过腊八煮粥，不称“腊八粥”，而叫作煮“五豆”，有的在腊八当天煮，有的在腊月初五就煮了，还要用面捏些“雀儿头”，和米、豆(五种豆子)同煮。煮的这种“五豆”，除了自食，也赠亲邻。每天吃饭时加热搭配食用，一直吃到腊月二十三，象征连年有余。

腊八蒜

泡腊八蒜是陇上很多地方的习俗。顾名思义，就是在腊月初八的这天泡制蒜。其实材料非常简单，就是醋和大蒜瓣儿。做法也是极其简单，将剥了皮的蒜瓣儿放到一个可以密封的罐子、瓶子之类的容器里面，然后倒入醋，封上口放到比较冷的地方。慢慢地，泡在醋中的蒜就会变绿，最后会变得通体碧绿，如同翡翠碧玉。

腊八粥

民间喝腊八粥的历史，最早开始于宋代。每逢腊八这一天，不论是朝廷、官府、寺院还是黎民百姓家都要做腊八粥。到了清朝，喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷，皇家都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥。在民间，家家户户也要做腊八粥，祭祀祖先。同时，合家团聚在一起食用，馈赠亲朋好友。庆阳、河西很多地方人们也喜用各种蔬菜做成臊子，把面条拌好，到腊月初八早晨全家吃腊八面。

