



## 一碗腊八粥

□赵振超

进入腊月的一天晚上,在接孩子放学的路上,儿子就突然问我:“爸爸,什么时候喝腊八粥?”我有些诧异,刚上初中的儿子怎么突然惦记着腊八节了,在进一步和儿子的交谈中,知道了他在历史作业中读到了一个关于腊八粥的感人故事,才有了这个问题。

我给儿子谈起腊八节,关于它的来历有很多传说,有人说和佛教有关,有人说和祭祀有关,但我更相信一种和中国历史有关的传说。据说,元朝末年,朱元璋拉起部队,在领军打仗时,在一个山洞里休整,当时正值腊月,天寒地冻,士兵们又冷又饿,这时的朱元璋正发愁,抬头看到山洞里面有一片松土,走近一看,原来是几个老鼠洞,然后让士兵开始挖洞,竟然找出一些红豆、大米、红枣等多种杂粮。然后大家开始支锅,在洞口取来山泉水,点燃干柴,很快熬出了一锅粥。因为饿极了,大家吃起来觉得非常香甜可口。几年后,朱元璋建立了明朝,做了皇帝,一次和大臣饮酒时,忽然想起这件事,想起那天是腊月初八,他于是下令把这一天定为腊八节,把自己那天吃的杂粮粥正式命名为腊八粥。后来流传到民间,便逐渐演变成一种风俗。

我给儿子说起了我小时候的事,上个世纪七八十年代,在偏远的农村老家,村里人都是依靠田地生活。一年到头仅能用杂粮补充好面才能维持温饱,能吃上一顿稠糊的粥就是小孩子一个冬天的期盼,所以,一到腊月,我们都要盼着那碗香甜的腊八粥,这种诱惑还有腊八之后渐浓的年味,除夕的饺子和初一的大肉块,即使在贫穷的家庭,到这个时候也会奢侈一回。

每到腊月,每户人家无论贫富,腊八粥是必须要做的。在我的记忆中,腊八的前一天晚上,父母就忙着准备做腊八粥的各种原料,大人们翻出家里的各种粮食,精选细挑几种,如果不够丰富,父亲还会到乡里的供销社再买上几样,比如大枣、莲子、红豆等,就是为了在腊八这天给全家人做一锅香喷喷的腊八粥。

为了把各种米豆熬得更烂更软,母亲就会提前几个小时把各种食材都放到盆子里用水浸泡。腊八这天,母亲早早起床,父亲把炉火生得很旺,等水开以后,母亲就会把淘干净的一大盆食材慢慢倒进锅里,然后用勺子搅拌均匀。那时没有天然气,更没有压力锅,都是手工熬制,父亲蹲在炉旁,一边不停添柴禾,一边用纸板给火堆扇风,火不能太旺也不能太软,每隔几分钟要用勺子沿着锅底搅拌一圈,将近两个小时的熬制,腊八粥才能熬的香浓粘稠,这锅冒着热气腊八粥里包含了父母一年的辛苦劳作和对子女最真切的爱。

天刚亮,还在睡梦中的我们就闻到了浓浓的香味,我们姐弟几个一骨碌爬起来,揉着朦胧的双眼来不及洗脸就奔向厨房。母亲赶紧给我们每人盛上一大碗,我们双手抱着碗尽情享受这每年一次的腊八粥。父亲倚在门口抽支烟,看着他的孩子们喝粥,父亲脸上带着欣慰的笑容,还有一丝淡淡的倦意。多年以后,当我做了父亲,才体会到这种带着责任的幸福。

如今早已步入中年的我,能够深切的体会到当年父母为我们熬粥时劳累又幸福的心情。所以,在每年的这一天,我也会学着母亲的样子,用心为家人熬一锅包含着爱心的腊八粥。从超市买来五谷杂粮,再配置一些花生、核桃仁、红枣、莲子、桂圆、百合等,把各种食材混在一起淘净。第二天早早起床,在家人出门之前,用压力锅熬制,大概三十分钟后,一锅香甜黏糯的腊八粥就熬好了,给每人盛上一碗,也像我小时候一样,看着孩子们吃完粥,开心走出家门去学校。

多少年过去了,那碗腊八粥的记忆已经深刻在骨子里,我想,这也许是困难岁月里每一个父母所能给予儿女最真最厚的爱,才让我殷殷眷恋至今吧!

“大寒小寒,磨面过年。”在乡间,磨年面是腊月里庄户人家的头等大事,在乡亲们的心目中,磨年面非同寻常,都格外上心。起五更搭黄昏也要赶在腊月二十三前把麦子磨成面。

现如今留守村里的人越来越少,偏偏住在城里的人又喜欢吃自家磨的面粉。于是乎,留守在村里的人磨年面时就加多粮食的数量,再把磨好的面粉分一些送给城里的七大姑八大姨。尤其年关将至,磨年面的人格格外多。吃得饱,吃得好,吃得营养,吃得健康,已经成为现在人养生的首选。自己亲眼看着麦子变成白花花的面粉,零添加,纯天然绿色食物最让人有一种幸福感。

以前在土场上碾场打麦,麦子总是掺糠带土,磨面前还要淘洗晾等程序,现在都是联合收割机,麦子都不落地,直接拉到水泥地上晾晒,淘洗麦子也简单多了。

虽然天色尚早,磨面的人已经开始排队,母亲招呼大伙帮忙把麦袋抬到磨坊里的磅上称,按顺序排放好,颜色各异高低不一的麦袋摆成一溜儿,代替主人那里排着队。

趁等候的间隙,母亲站在外面和前来磨面的婶子大娘们有一搭没一搭地说着闲话儿,一些跟着来的小孩儿,就在附近玩耍。

粮食搭到磨面机上,“嘎吱嘎吱——轰隆轰隆——磕腾磕腾——”,齿轮转动,皮带传动,碾子咬动。麦子从一头地坑里被吸入机器内,经过粗细两个磨面机的磨动,白花花的面粉就从另一头管子下面,延续的

## 腊月磨年面

★张军亭



布口袋里刷刷刷跌落,落到一个大木头匣子里。大约40多分钟,黑面下来了。磨坊主人用一个铁皮插到管子下面,拿口袋接住粗的麸皮。待一会又用此法接住细的麸皮。拉了电闸,磨坊顿时安静了下来。

此刻磨坊主人拿那把专用的木头小锨把所有的面粉好好搅和一番。让白的黑的面粉融合在一起。然后一个人张开面袋口,另一个人则用铁皮簸箕装面粉。

磨坊主人称了麸皮的重量。这里替养殖户代购麸皮。若不想把麸皮拿回家的,就卖给磨坊主人。算磨面的加工费,算麸皮的斤数折合的钱数。

磨坊主人扣取加工费,本着两厢情愿,多退少补的原则,公平交易,各取所得,皆大欢喜。

装好面粉,辞别磨坊主人。走在回家的路上,感慨颇多。在上世纪七八十年代,人们往往农活多,磨面往往都是晚上进行。磨完面摸黑拉车回家,照明的工具要么是一轮明月,要么就是黑漆漆凭印象走,好一点的有手电筒照明,土路坑坑洼洼不太好走,肩膀头上使劲掖着车畔,深一脚浅一脚摸摸索索,担惊受怕地好不容易才赶回家。大冬天也会挣出一身汗来。也不知是怕的还是累的缘故。

如今世事大变样了。晚上一路明晃晃的太阳能路灯照着,平坦的水泥路面走着就是舒服。有车就更加方便,不怕天黑,不怕冷,一两首歌唱不完,分分钟就到家啦!



## 文峰诗苑

### 大寒

★阿卫国

世间莫道北风巡,  
历尽严寒总是春。  
昂首出门还信步,  
雪冰不隔往来人。

### 腊八遐想

★李剑友

腊月初八粥味甘,  
花生糯米枣莲圆。  
甄臻年货鸡鸭酒,  
书写春联糖果烟。  
祭灶拜托言好事,  
除夕团聚举觞欢。  
张灯结彩爆竹放,  
歌舞升平国泰安。

### 宝丰特色春联

★蔡亚川

新春大吉

东湖蛟龙跃  
南岭凤凰飞

大好山河

赏景文峰塔  
游春玉带河

春风得意

春风吹绿大营柳  
喜雨润红小店花

文化自信

汝窑红炉腾圣火  
马街书会涌人潮

春风得意

南岭雨滋奇画卷  
北渠风激妙文章

喜看今朝

汝瓷宋起清凉寺  
宝古从来仪狄乡

春光明媚

汝水湛蓝群鸟戏  
东湖清澈巨龙腾

春满父城

北渠绿水春波漾  
南岭红花陌上开

天地增辉

皇帝赐名全域宝  
人民奋力众村丰

天下同春

非遗国宝传承后世  
华夏文明影响全球