

腊八

我们的节日
腊八节

温情腊八粥

◎蒋光平

又到一年腊八节，小时候，每到这一天，无论家里多么贫寒，母亲都会给我们熬上一锅香甜可口的腊八粥，让我们美美地吃上一顿。母亲熬的腊八粥，甜而不腻，香飘四溢，每次吃母亲熬的腊八粥，都让人回味无穷，记忆深刻。

记得有一年，是我们家最困难的一年，先是爷爷生病住院一个多月，花光了家里全部的积蓄，后来父亲又在一次上山打柴时不小心摔伤了腿，借遍了全村的乡亲才筹足了给父亲治病的钱。当时年关将近，全村都洋溢着一派喜气快乐的气氛，只有我们家，一个个愁眉不展，沉重的压力让人看不到未来的希望。眼看第二天就是腊八节了，按照以往的惯例，母亲都会在腊八节前一天准备好糯米、红枣、花生等，为我们熬上满满一锅的腊八粥，只等我们第二天一早醒来，就能吃到香甜可口的腊八粥了。可今年，我们家接连出事，连基本的生活都难以为继，更别说能吃上一碗香甜可口的腊八粥了。我想，今年的腊八节，我们一定是吃不到母亲做的腊八粥了。看到我和妹妹失望的表情，母亲背过脸去，一个人悄悄地抹起眼泪来。我知道，母亲一定是比我们更难过，这段时间，她承受了全家所有的苦与累，是母亲撑起了我们这个风雨飘摇的家。

那晚，带着些许的失落和无奈，我和妹妹不知不觉地进入了梦乡。第二天早上，当我和妹妹刚刚睁开朦胧的睡眼时，一股香气四溢的味道便扑鼻而来。我和妹妹都来不及穿鞋，光着脚丫便直奔厨房而去。只见母亲一个人在厨房忙活着，灶台上早已熬好了满满一大锅的腊八粥，我和妹妹又惊又喜，顾不得烫，一人拿过一只大碗来，盛了满满的一大碗腊八粥，狼吞虎咽地吃了起来。好几次，我和妹妹都被那滚烫的粥烫得直摇头，但我们就是舍不得放下碗来，看我们吃得如此的急，一旁的母亲不停地叮嘱道：“别急，别急，小心烫啊！慢慢吃！没人和你抢。”两只小馋猫贪婪地吃了两大碗后，才心满意足地舔舔嘴巴，意犹未尽地放下碗来。看我们吃得那么香，母亲满足地笑了笑，轻轻地问道：“好吃吗？”“好吃，比去年的腊八粥还好吃呢！”我和妹妹异口同声地答道。突然，我和妹妹都感到奇怪，现在我们家基本上连饭都吃不上了，母亲到哪弄来这么多好吃的东西煮腊八粥啊？见我们百思不得其解地摸着自己的小脑袋，母亲神秘地朝我们笑笑，然后说道：“妈妈会变魔法呢，这是个秘密，妈妈以后告诉你们。”

后来，我和妹妹逐渐长大了，家里的条件也逐渐好了起来。有一天，突然想起那年母亲给我们煮腊八粥的事情来，问母亲，当初是用什么魔法变出那么一大锅美味的腊八粥的？母亲说：“我哪会变什么魔法呢！那年腊八节，看你们兄妹那么可怜，没办法，我就把结婚时你爸送给我的金戒指给卖了，买了一锅腊八粥回来熬给你们吃，当时也是没办法啊！”望着满头白发的母亲，我的心里禁不住难过起来，这些年，母亲为我们这个家付出了全部的心血，现在我们长大了，母亲却老了。

又到一年腊八节，远在异乡的我，真希望能再次吃到母亲为我们煮的腊八粥，因为那看似普通的小小一碗粥里，却包含了母亲对全家人深深的愛。

腊八节是中国古老的民俗节日，它来历已久，传承至今，具有丰富的文化内涵。腊八这一天，人们用农家自产的豇豆、糯米、高粱、花生、核桃、大红枣等多种杂粮和干果，煮成香喷喷的腊八粥。它颜色美丽，香甜味美，营养多样。人们在品尝幸福生活的同时，还会走进腊八节悠久的历史和文化。

腊八节

◎伊羽雪

“十二月”与“腊月”，两个词意同而字面上却不相干。远古时期，年岁之终用猎获的禽兽举行大祭，这种祭祀活动，古称“腊”或“蜡”。周朝时，祭祀祖先称为“腊”，祭祀神灵称为“蜡”，秦汉时统称为“腊”。“腊”多举行于农历十二月，人们便将十二月称为“腊月”。它还有很多名称，如岁尾、腊冬、残冬、穷冬、冰月、余月、极月、清祀、冬素、大吕等，这些不同的名称各有来由，最通俗人们也最熟知的当属“腊月”。古代腊祭这一天称为“腊日”，夏代称“腊日”为“嘉平”，商代称“清祀”，周代称为“大蜡”。先秦的腊日在冬至后的第三个戌日，南北朝才开始固定在腊月初八。

古代腊月初八，即“腊日”，人们大搞祭祀活动。一要祭祀祖先，二要敬献神灵，以祈福求寿，避难呈祥。还有一项重要内容，就是驱鬼避疾，以求平安健康，这种巫术活动在古代非常盛行。时间不断向前推移，腊八节内涵慢慢发生演变。腊八节举行年终祭祀时，为与祖先共享欢乐，家家户户都做丰盛菜肴，尽情欢享一番。这天吃的饭，俗称“腊八饭”或“腊八粥”，腊八节也就有了喜庆的成分。到了宋代，民间在腊八节熬制腊八粥，不仅自家食用，有的还馈赠亲友。明代，腊八粥成为皇帝赏赐朝臣的佳品。特别是清代，喝腊八粥之风更为盛行。腊八粥逐渐演变成一种民间庆贺丰收的习俗，象征风调雨顺，五谷丰登，在全国各地流行起来。

中国的腊八节文化内涵如此深厚，古人留下不少有关腊八节和腊八粥的名篇佳作。北齐魏收《腊节》诗曰：“凝寒迫清祀，有酒宴嘉平。宿心何所道，藉此慰中情。”唐代杜甫

腊八蒜的味道

◎王晓伟

不知从什么时候开始，饭桌上就多了一个小碟，里面总是装有几瓣翠绿色的腊八蒜，吃起来酸甜可口，直到有一次，孩子问到：“爸爸，您就这么喜欢吃腊八蒜吗？”“是呀，喜欢。”这个问题听起来很是熟悉，拿起一瓣放入口中，细细咀嚼，慢慢地品尝着其中那久远的味道。

也是同样的场景，年轻的父亲、母亲和幼小的我坐在乡下的老宅中，桌上放有馒头、米粥、一盘炒土豆，对了，还有一个小碟，里面盛有几头灰黑色的腊八蒜。香气扑鼻的炒土豆是我的最爱，就着馒头让我胃口大增，父亲却很少夹上几口，见他食用最多的还是那几头腊八蒜。每每吃饭时，父亲和母亲总是笑眯眯的盯着我看，母亲不时的来上一句：“多吃点，吃了长高！”父亲却一言不发，就着腊八蒜啃上几口馒头，然后就是憨憨一笑。我曾好奇的问父亲，问他是否喜欢吃腊八蒜，他又拿起一头，掰开一瓣放入口中，吃得香甜的样子笑着道：“你说呢？”

要说父亲与腊八蒜，还得要从更早时说起。父亲是个煤矿工人，根据生产需要每个月里都会早、中、夜三班倒，由于时间不固定，吃起饭来也是糊弄了事，母亲心疼他，怕他吃不好影响身体健康，就起早贪黑的给父亲做饭。冬季里数九寒天特别的冷，父亲上早班，凌晨4点就得出发赶往矿山，为了让父亲能吃上一口热乎饭，母亲则提前一小时就起了床。母亲知道父亲早晨起来胃口不好，一起来就先洗菜做饭，当美味的饭菜端上了桌，再叫父亲起床。父亲上中班，夜里11点才能下班回到家，母亲先是哄我睡下，估摸着父亲快回来时再起灶做饭。时间久了，

《腊日》曰：“腊日常年暖尚遥，今年腊日冻全消。侵凌雪色还萱草，漏泄春光有柳条。纵酒欲谋良夜醉，还家初散紫宸朝。”清代夏仁虎写了一首《腊八》诗：“腊八家家煮粥多，大臣特派到雍和。圣慈亦是当今佛，进奉熬成第二锅。”北齐魏收《腊节》中的清祀、嘉平，皆指古代的腊日。清代夏仁虎《腊八》描述了腊八这天，民间家家户户都要煮腊八粥吃，清朝的皇帝也要到雍和宫煮粥奉佛并赏赐大臣、诸王和官妃。

有关腊八节，还有一个传说。当年，岳飞率部抗金于朱仙镇，正值数九严冬，岳家军衣食不济，挨饿受冻，众百姓相继送粥。岳家军饱餐了一顿百姓送的“千家粥”，结果大胜而归，这天正好是十二月初八。岳飞死后，人们为了纪念他，每到腊月初八，便以杂粮豆果煮粥。虽只是一个传说，却表达了人们对忠臣岳飞的怀念。

《武林旧事》记载：“用胡桃、松子、乳蕈、柿蕈、柿栗之类做粥，谓之‘腊八粥’”。现在的腊八粥，原料十分丰富，大米、糯米、各种豆类、栗子、杏仁、莲子、核桃仁、大红枣、桂圆肉、花生、白果、百合等皆可入粥，任选几样，可随意搭配。我国幅员辽阔，过腊八节的习俗多种多样。腊八这一天，除喝腊八粥，有的地方还用腊八粥喂枣树，道出了人们期盼丰收的强烈愿望。还有的地区不喝腊八粥，只吃腊八面、制腊八豆腐，还有腌制腊八蒜的，腌好的腊八蒜，等春节吃饺子时食用。

腊八节拉开了春节的序幕，从这天起，人们就开始置办年货，迎接一年一度的新春佳节。

父亲发现母亲的手上开裂，猜测着是因为冬季腊月天里起早贪黑洗菜做饭的缘故，故此心疼不已。他从工友处寻来腌制腊八蒜的方法，自己尝试着用蒜和陈醋腌制，结果腌制出了灰黑色的腊八蒜。别看他腌制的腊八蒜颜色不佳，但看他吃起来却是一副非常香甜的样子。他要求母亲不要再起早贪黑，尤其是冬季里洗菜做饭，想到了头天夜里将馒头放到锅里，第二天腾一下，再带上几头腊八蒜，班前班中的饭食就这样解决了。

那灰黑色的腊八蒜要说味道，我觉得除了酸就没啥了。可父亲却如获至宝，就连平时的炒菜都吃得少了，那个小碟自此就一直摆在了我们的饭桌上。母亲很是心疼父亲，既然父亲喜欢吃腊八蒜，她便到别处打听和学习腊八蒜的制作方法，买了白糖、米醋、白酒之类的作料，将蒜头一个个掰开，去皮清洗再密封腌制，一句的时间后，翠绿色的腊八蒜摆到了餐桌上，吃起来香甜可口，父亲更是欢喜不已。当我再次问及父亲同样的问题时，父亲看看母亲深情款款的点了点头，这次他确定地告诉我：“喜欢！”

孩子拍拍我的手道：“爸爸，这腊八蒜真的那么好吃？看来您是真的喜欢，不然怎么会吃得入了神儿呢？”“哦，哈哈，是呀！”我定神儿回答道。吃着眼前的腊八蒜，品尝着它酸甜的味道，回忆着那时看母亲为父亲腌制腊八蒜的身影，它的酸是父亲起早贪黑为了生活的艰辛忙碌和奔波，是为了孩子茁壮成长的辛勤付出；它的甜是父亲与母亲相亲相爱的情感，是如今的孩子成长为了父亲的样子，还有他那久远而浓重的腊八情怀。

“腊八”巧遇“大寒”

◎周润健

1月20日，腊月初八，迎来传统节日腊八节，俗称“腊八”，巧合的是，这一天还是“大寒”节气的开始。

民俗专家表示，“腊八”巧遇“大寒”比较罕见，在寒冷的“四九天”，喝上一碗飘香的腊八粥，会别有一番滋味。

腊八节的前身是古代的“腊日”，“腊日”在上古时代是最重要的年终祭祀日。古人每年都要举行冬祭，用猎获的禽兽祭祀祖先和天地神灵，以求来年五谷丰登和家人平安，俗称“腊祭”。由于每年的“腊祭”均在与来年衔接的十二月举行，故称该月为“腊月”，并把举行“腊祭”的这一天称为“腊日”，但这一天不固定。

到了汉朝才明确规定，冬至后的第三个“戌日”为“腊日”。魏晋南北朝时，“腊日”又融入了佛教的传说故事，从而给“腊日”增添了新的含义，并固定在了腊月初八这一天，因此有了腊八节。

一千多年来，“腊八”之所以流传

不衰，关键在于它传递出了“年关”的强烈信号，预示着新的一年就要到来。“吃了腊八饭，就把年来办。”从这句民谚中可以看出，“腊八”是传统农历新年的开场锣鼓。从这一天开始，人们开始以喜悦的心情“忙年”“备年”。

巧合的是，今年“腊八”正逢“大寒”第一天，“四九”第四天。中国传统历法长时间与二十四节气并行且相对应，但两者遵循的规律不同，所以“腊八”“不仅会巧遇”大寒”，还会巧遇“小寒”或公历“元旦”。

“大寒”往往是一年中最冷的时候，我国民谚也有“腊七腊八，冻死寒鸦”等说法。“大寒”“腊八”赶在一块儿，给人的感觉是“冷上加冷”。

在“小寒大寒，冻成冰团”的时日子里，喝上一碗热气腾腾的腊八粥，不仅可以驱寒保暖，增加身体御寒能力，还能预防寒邪外感，调理肠胃，堪称延年益寿、保健养生的佳品。

喝了腊八粥
就把年来过

