

◎百味人生

# 腊八蒜

□郑曾洋

“小孩儿小孩儿不要馋，过了腊八就是年。”提起腊八，人们往往首先想到腊八粥，而我脑海里除了腊八粥，还有腊八蒜。

小时候，同所有的小孩儿一样，我特别盼望过年，也许是那时候太穷的缘故，只有过年的时候才有可能穿新衣、戴新帽、放鞭炮、吃上白馍，甚至还可以吃上肉。进入腊月，也就意味着快过年了，那种盼望过年的心情就愈发急切。

到了腊八，就不一样了。腊八往往处于三九之际，是一年里最冷的时候。民谚里说“一九二九不出手，三九四九冰上走”，一点儿都不夸张。还有“腊七腊八，冻死寒鸦；腊八腊九，冻死小狗”的说法。可见腊八之冷，但天气再冷，也阻挡不了人们盼望过年的热情。

记得小时候，到了腊八这天，我和弟弟还躺在温暖的被窝里，父母已经开始生火烧锅煮腊八粥。待父亲把大锅里的水烧得翻滚如花时，母亲便把淘洗好的红豆、豇豆、绿豆、黑豆、红枣、花生米和糯米等一股脑地倒进大锅里熬。这个时候，父亲往往会把火退出来一些。用小火慢慢熬，还会不时地用勺子搅动一下。不大一会儿，锅里咕嘟咕嘟地冒着气泡，腊八粥的香味便溢满整个屋子。父母忙



完后便喊我们弟兄俩起床，洗脸洗手，盛粥端饭，开始喝腊八粥了。

喝完腊八粥，接下来就是剥蒜瓣，准备腌制腊八蒜。大概是蒜字和“算”字同音的缘故，老家的人们过年的时候，很在意吃这种腊八蒜，说是过年的时候吃了腊八蒜，脑子就会变得聪明起来。我和弟弟从小就学习好，是不是因为喜欢吃这种腊八蒜的缘故？

蒜本来是好东西，人们说蒜治百病，但有一样不好，那就是太辣。俗话说：“秦椒辣嘴蒜辣心。”好多人就是因为害怕蒜的这种辛辣，而对它敬而远之。腌制的腊八蒜却能去掉这种辛辣，而且腊八这天腌制的蒜颜色会慢慢变绿，最后会变得通体碧绿，如同翡翠碧玉，非常好看。

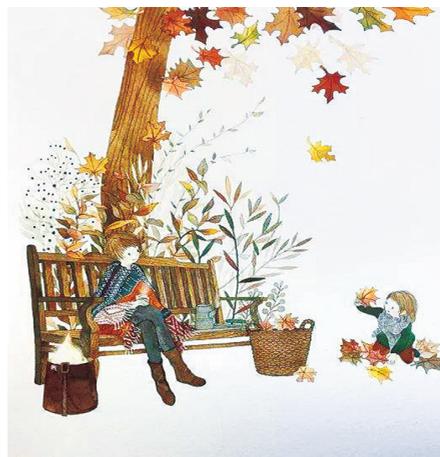
我和弟弟的任务就是和父母一起剥蒜瓣。剥好之后，和母亲早已切好的胡萝卜丝一块装进早已准备好的大陶

罐里，然后倒入米醋，封上口，放到窗台上或者房顶上。只等到大年三十吃饺子的时候，打开罐子，取出蒜瓣和胡萝卜丝，那白生生的蒜瓣真的变得通体碧绿，绿得似乎透明，晶莹剔透，煞是可爱。跟蒜瓣放在一起腌制的胡萝卜丝颜色依然鲜红，但味道却渗入了蒜的香辣，这个时候，热腾腾的饺子如一个个白色的小元宝，一碗碗挨挨挤挤端上来。中间那碗翡翠般晶莹剔透的腊八蒜和鲜红诱人的胡萝卜丝就成了绝好的配角儿。一瓣入口，爽脆酸甜，还隐隐透着几乎感觉不到的蒜辣，解腻又开胃，养心又养肺。

如今，人们的生活品质越来越高。节日在人们的意识里越来越模糊，现在每逢腊八，腊八粥似乎只剩下了一种形式，腊八蒜也被很多人淡忘。但我每年过腊八，总要很郑重地熬腊八粥，还要腌制腊八蒜，腌制时当然少不了放入切成丝的胡萝卜。过年时亲朋好友小聚，鸡鸭鱼肉摆满一桌子，却总没有中间那盘碧绿鲜红掺杂的腊八蒜诱人。往往是其他菜没怎么动，那盘腊八蒜不一会儿就吃得精光。看到大伙儿对这腊八蒜竟如此情有独钟，我不禁心生感慨：以前喜欢吃腊八蒜，那是真的没有其他的美食可吃。如今，人们喜欢吃腊八蒜，却是吃腻了大鱼大肉，想换换口味去去油腻。腊八蒜能有今天的荣光，真的意想不到啊！

◎心灵感悟

# 暖心



□陈猛猛

作为一个北方城市，漯河的冬季是绵长的，树枝上的落叶被凛冽的寒风卷起，带走了秋日的最后一缕温存。但好在冬日里还是有阳光照耀的日子，在一个阳光正好的午后，一缕缕阳光如天鹅绒般轻抚大地，我漫步于沙澧河风景区，感受那里厚重的文化积淀，浓郁的人文生活气息和美丽的自然风光。

到了景区，我被沿岸美丽的自然风光深深地陶醉：冬日有阳光的日子，甚美好。阳光洒在一棵棵柳树上，这些树已历经许多个春秋，褪去了春天的娇柔、夏日的繁花、秋季的韵味，迎来了冬日的明净。如此妩媚温柔的阳光，悄无声息地流淌在恬静的时光里，那一丝丝光线，在世间摆出最美的风采，吸引着不少游客趁着好天气来这儿欣赏美景。

我看到一男一女两名游客，一边在河堤上走着，一边用手机拍着照。他俩走着走着，男的将手中喝完的热豆奶塑料杯随手扔了出去。杯子正好扔到河堤的下坡处，顺着河堤滚到了水里。这个时候，附近一名穿制服的清洁工大爷朝着漂浮着塑料杯的河面走去，他想将杯子从河里捞出来。很明显，上了年纪的大爷在冬天的河堤上做这件事有些困难，还有危险。在这个时候，扔塑料杯的男子赶快来到大爷面前，说了句对不起，称自己不是故意将杯子扔到河里的。他在岸边找了一根长的树枝，将塑料杯从水里捞了出来，然后非常恭敬地递给了清洁工大爷。大爷乐呵呵地说：“没事，谢谢你帮我从水里捞了出来，它漂在河面上影响景区的整体美观。再说了，咱漯河正忙着‘创文’，垃圾可不能乱丢！”男游客听了清洁工大爷的话，心悦诚服地点了点头。

看到刚才发生的一幕，我为清洁工大爷尽职尽责美化环境的行为点赞，为男游客知错就改的做法点赞。我们或许不能为社会和他人做出了不起的贡献，但坚持不乱扔垃圾，却是自己力所能及、利己利人的善举，何乐而不为呢？

在冬天，一个洒满阳光的午后，看到这样暖心的一幕，仿佛有一股暖流涌遍全身。寒风在外，温暖在心。一个善意的文明举止，也可以如阳光般温暖人心。

◎往日情怀

# 儿时的红薯粉条

□周桂梅

又是一个寒冬降临，大街上卖粉条的叫卖声此起彼伏，听声音他们已经在村子里转了好几个来回。每个卖家都称自己的是纯红薯粉条，可买家还是寥寥无几。

在那个缺吃少穿的年代，特别是到了寒冬腊月，每天能吃上一碗白菜萝卜炖粉条那就是很不错的人家了。当时我家是吃照顾粮的困难户，没有太多的工分就分不到太多的粉条，平均每人还分不到五公斤，往往是过完春节就再也看不到粉条的踪影。

幸好我父亲是做红薯粉条的老行家，往后的每个播种季节，我们都要自己栽一些红薯过滤成淀粉，以便在寒冬时节做成粉条来改善生活。

如果哪一天饿得找不到吃的，我们就开始用火柴点燃粉条吃。那时候的粉条经火一点燃，“噼里啪啦”膨胀成白色透明的朵朵“鲜花”，像刚出锅的爆米花，吃到嘴里瞬间融化。真正的纯红薯粉条经火焚烧后，留下的是银白色的粉末。

而现在的粉条很难点燃，即使点着后膨胀得很轻，这已经不错了，起码还能吃。而有些粉条点燃后直接滴下一些黑色粉末，落到地上变成一堆黑灰，这种粉条的颜色有些暗淡发红，里面的木薯粉和食品添加剂超标，还是少吃为妙。

回想起红薯粉条的制作过程，我亲身体会过其中的辛酸，如果不付出一定的汗水，就制作不出优质的粉条。从刨红薯开始到过滤成淀粉，然后再变成清香可口的粉条，那真是费一番周折。



记得每年的霜降后，我们开始刨红薯。红薯收到家后，第一步用清水把它洗干净，然后将红薯放到粉碎机里打成碎末。第二步开始过滤红薯淀粉，首先准备几个大水缸，将红薯粉末全部浸泡在水缸里，然后再用“吊单”（用一块正方形的白布把四周固定在十字吊杆上）一兜一兜地过滤淀粉。等将水缸里的水全部放完，只留下淀粉。第三步将淀粉打散后，再添满一缸水，等淀粉在水中彻底溶解后，再做第二次过滤，这样捞出来的淀粉又白又细，可以用吊单兜起来将水分空干收藏。等到空闲时可以放在太阳底下把淀粉晾晒成干粉面，为做粉条做准备。

到了入冬时节，感觉这几天天气非常寒冷，到了滴水成冰的时候，正是做粉条的好时节。

父辈们开始垒锅台，锅台上安放一口大铁锅，旁边放几口水缸，再搭一个简易帐篷，四周用塑料薄膜围起来，红薯粉条作坊就这样简单搭好了。

我父亲是和红薯粉的高手，只见

他用温开水先调和一桶粉芡，然后在盆子里倒上30公斤干粉面慢慢将二者调和在一起，醒半小时后，再和另一盆。

粉团的质量由掌管漏瓢那个人说了算，一人往漏瓢里放粉团，一人掌管着漏瓢不停地用锤头敲打粉团。如果下到滚烫开水里的粉条粗细均匀，说明粉团没问题。如果粗细有断节，说明粉团没和好。

用冷水过滤粉条也是有技巧的，用一双长筷子从滚烫的铁锅里捞出粉条放到旁边的大水缸里，有一人专门坐在那里把粉条团成团，再套在一根细棍上慢慢过滤，然后把这一杆粉条放进小水缸里在浸一下冷水挂在一旁就可以了。等到晚上把这些粉条挂在通风处结冰。这个时候不停地往粉条杆上浇水，浇上的水越多，结的冰越厚。

第二天开始用“棒槌”使劲敲打，再把粉条抖开挂在绳上晾晒，望着一缕缕粉条在阳光下闪烁着幽绿透明的颜色，我们迫不及待地先煮一碗品尝一下，劲道十足，越嚼越香。尽管我们的双手冻得通红，只要能吃到原汁原味的纯红薯粉条，我们的付出也算得到了回报。

后来，听红薯专卖店的老板说，现在做粉条都是机械化操作，放到冷库里去一下黏性就可以了，既省时省力又省“牙口”，不过这样的粉条一煮即化。

今年我家按照传统的方法手工做了十几杆粉条，这红薯粉条吃着味道真好，终于找到了儿时的味道。乡亲们尝了尝，不约而同地说，这才是真正的手工粉条。

非虚构微故事  
记录生活百态  
欢迎投稿“生活”副刊  
电话：13938039936