



◎往日情怀

团圆的味道

□乔兆军

在我的眼里，母亲一辈子是辛劳的，而腊月尤甚。一到腊月，母亲就开始忙碌，为过年张罗着。年猪杀好后，母亲就会忙着煮肉灌香肠，腌腊鱼腊鸡，阳台上、屋檐下挂满一长溜，在阳光的照射下闪着油光。忙完这些，母亲会选个晴好的日子，将家里的棉被拿到太阳底下仔细翻晒。母亲说，过年前晒晒被子，把一年来的霉运都晒掉，来年就会事事顺利。这其实没什么科学性，但经母亲晒后的被子充满阳光味道，盖着格外暖和。时间很快到了腊月二十四，乡下习俗是二十四扫房子，这一天，家家户户都要打扫卫生。母亲一大早起来就拆洗被褥窗帘，掸拂尘垢蛛网，洒扫庭院，即使是常年不用的坛坛罐罐也会被母亲找出来清洗干净。母亲说，只有家里干干净净了，人才能舒舒服服迎接新年，奔好日子去。临近年关，母亲更是忙得不可开交，炸肉丸、蒸馍蒸包子……母亲心里一直有个期盼，她知道很快儿孙们就要回家过年了，她要多准备些丰盛美食，想到这些，母亲忙起来就格外来劲。我们一年一年里享受着母亲给予的宠溺，母亲却在一个一个腊月里老去。

那时虽然缺衣少食，但母亲总是想方设法地把年过得圆满、富足，厨房里的油盐酱醋，准备招待客人的烟酒糖茶，连我们小孩子最喜欢的鞭炮，母亲都要一一置办齐全了，才觉得心里踏实、舒坦。多少年过去了，我们大了，参加工作了。腊月里，母亲仍然按着她的节奏，围绕着过年这个主题忙碌着，一个腊月下来，母亲常常累得够呛。我们劝过母亲不要如此辛劳，母亲说，过年就要年年有余，不准备些东西，没个年味，怎么叫过年呢？

我们知道，这其实饱含着母亲的慈爱 and 良苦用心，她所忙的一切都是为了自己的儿女，为了幸福的团圆。有人说，母亲的腊月，儿女的年，的确如此，在这一个月里，母亲用她的勤劳，为我们酿造出了家的温馨、年的味道。



◎家庭纪事

□寒山

俗话说，腊七腊八，冻死寒鸦。这是一年里最冷的时候。在我的家乡，每逢腊月初八，母亲都要熬煮一锅腊八粥，让家里的老老少少都喝上一大碗，据说除了驱寒充饥，还可祛疫迎祥。所谓腊八粥，即用各种米、豆子、红枣及干果、蜜饯等一起熬成的，老舍先生曾笑称其为“小型的农业展览会”。腊八节源于商朝，“腊”本是一种祭礼。《风俗通》载：“夏曰嘉平，殷曰清祀，周曰大腊，汉改曰腊。腊者，猎也，田猎取兽祭先祖也。”冬至后，人们举行盛大的祭祀活动，用生长了一年的禽兽祭祀祖先和天地神灵，称“腊祭”。但当时腊祭的日期并不固定，只规定在每年冬至后的第三个戌日举行，并将这个日子称为“腊日”。到了南北朝时期，南朝梁代宗懔在《荆楚岁时记》中明确记载：“十二月八日为腊日。”从此，腊八就成为民间的一个重要节日。记得小时候，腊八的头天晚上，母亲就开始忙活，先是把做粥用的红豆、杏仁、核桃、瓜子、荔枝肉、莲子、花生、葡萄干、菱角米、桂圆等从橱柜中取出，一一摆在碗里。然后将红豆、糯米挑选干

◎百味人生

□王永清

进入腊月，正值一年中三九四九冻破碌碡的时节。天气虽然寒冷，但年味却日趋浓郁起来，家家户户都浸泡在“忙年”的喜悦里，腊月就像一坛酿好的美酒，清醇甘冽，沁人心脾！腊月是有味道的，首先是亲情的味道。到了腊月，思乡的情绪开始蔓延，回家的号角吹响了，身在异乡的人们，揣着一张回乡的车票，带着几分疲惫，纷纷赶着回家。“幽幽盼儿归，归来喜欢颜。”村头的麦场边上，白发老母亲，一只手遮挡着阳光，正在那儿静静地眺望远方，一年三百六十日，盼的就是个全家团圆。腊月里，每一颗心都在盼望着、激动着、快乐着。一年的美食，仿佛都聚集到这

◎人间真情



□积雪草

小时候读《红楼梦》，虽然一知半解，囫囵吞枣，但第十九回里那个关于腊八粥的典故，小耗子偷香芋的故事，印象却非常深。作者巧妙地用老耗子与小耗子的对话，一碗用红枣、栗子、落花生、菱

母亲的腊八粥



净，再将花生、核桃等去壳取仁，用温水浸泡。半夜时分，母亲在灶台上放一口大铁锅，将它们全倒在锅里，加水、生火，先用旺火煮开，等煮开后再用文火慢炖，一直炖到第二天清晨，腊八粥才算熬好。出锅之前，母亲会把几块凿碎的老冰糖放进锅里，闷上几分钟，这样熬好的腊八粥会更馥郁清香，黏中带甜，别有一番风味。腊八粥的香气让人垂涎，那香气袅袅飘进被窝里，钻进孩子们的鼻孔里。“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，吃几天，沥沥拉拉二十三。”但又有哪个小孩

喜洋洋的腊月

个月来了。腊肉的醇香，烧烤的辣香，油炸的脆香，馒头的麦香……混合在一起，是家的味道，是母亲的味道。每一项活动都喷香，把腊月烘托得令人神往。腊月的味道里有文化的芬芳。腊月里，到处涌动着红色。红鞭炮放出了孩子的欢乐，红灯笼挂出了居家的吉祥，红福字“倒”出了美好的期盼，红春联贴出了大吉大利。每个人都和幸福欢乐陶醉着，每一句话都沾满福气和财气，每个日子都流动着蜜。腊月是家的味道，弥漫着安闲与适意，父亲坐在门前悠闲地抽烟，母亲在厨房里幸福地做着可口的饭菜，随处都可闻到醇香的老酒，温暖的炉火飘着悠悠的炊烟。在腊月的阳光里，在腊月喷香的时光里，每个细节都透着家的温馨。

亲情腊八

角、香芋煮成的腊八粥跃然纸上，隔着纸张，仿佛就能闻到粥香。这个典故说明了清朝时的风俗，做八宝粥，香芋是一道主要原料。腊八粥各地吃法各自不同，根据各人的口味喜好，加上一些自己喜欢原料，在大范围内掌控小细节，万变不离其宗。各地的民俗和腊八粥的做法虽不尽相同，但到了腊八这一天，一碗热乎乎、香喷喷的腊八粥总会在各家的餐桌上飘出香味。母亲的腊八粥做得很地道，口感绵软滑嫩，醇香清甜，视觉上更是一种享受。煮好的腊八粥盛在老式的白瓷碗里，浓稠的粥里，撒上各种干果，端在手里，不忍心下箸。喝在嘴里，清香瞬间溢满舌

子能忍住馋呢？那一天便没有一个孩子再赖床，都一骨碌钻出被窝，起床要喝粥哩！但按照习俗，喝粥之前要先盛出两碗，一碗放到院里磨台上，敬奉神灵；另一碗放在堂屋供桌上，祭祀先祖。然后，母亲再给爷爷奶奶盛上两大碗，最后才轮到我们。热腾腾香喷喷的腊八粥盛在碗里，却也不忙喝，有的地方习俗是，先端到院里，给院子里的果树上抹上一些，传说这样来年秋天，果实会更多更甜。然后才高高兴兴地回到屋里，这时碗里的腊八粥已经不烫嘴了，大家捧着碗，“吸溜，吸溜”地喝个腹饱肚圆。那暖暖的腊八粥在胃里，仿佛是喝了一大口春天的阳光，让人感到温暖极了。又是一年腊八节。前几天，母亲已经打来电话告知，她已备好食材，腊八要煮上一大锅腊八粥，要我们早点回来喝。闭上眼，我仿佛已看到腊八粥那浓郁的香甜随袅袅的炊烟缓缓在空气中晕开，仿佛看到母亲一边往灶里添柴，一边起身用勺子搅粥的身影。有人说，幸福生活是“有人问你粥可温，有人为你立黄昏”。喝一碗母亲的腊八粥，身暖心暖。有母亲在，不止腊八，我每天都是过着这样的幸福生活啊！



腊月里，园子里忽然有暗香浮动，跑出去看，竟是梅花开了，金黄色的花蕊像一个个小铃铛缀满枝头。梅花开了，心花便开了，日子怀着春，在蜡梅的枝头绽放。“腊月月光如激浪，冻云欲折寒根向。”腊月是一个多情的月份，打开腊月的扉页，展现在人们面前的，是一个喜气洋洋的世界。