

腊八粥的味道

□ 罗龙炎



“流年川暗度，往事月空明。”

——唐/崔涂

节日常常是和美食习俗连在一起的。元宵吃汤圆，端午吃粽子，中秋吃月饼，各有其味。腊八节的美食习俗则是吃腊八粥。

据古书上说，这个习俗源于上古的“蜡（音扎）祭”，后称腊祭。在我国古代腊祭是件大事。历代天子国君，每年农历十二月，都要举行腊祭，祭祀主管农事八个方面的八谷神。故称为“天子大蜡八”。腊祭时，“合聚万物而索飧之”。就是将五谷蔬果合聚一起，作为供品，奉献给神灵享受，并祈祝来年农业丰收。这种祭祀行于民间，则被呼为“腊八祝”。“祝”“粥”音近，呼为“腊八粥”，久之，便演变成节日食俗，每年农历腊月初八，家家户户都要吃“腊八粥”。

我对腊八粥的最早记忆是“粘嘴”。那还是我做小孩的时候。小孩，是最喜欢过年的。常言说“小孩望过年，大人望插田。”过年有好吃的，有好玩的，还有新衣服新鞋子穿，小孩自然高兴，自然盼望。不过，过年也有不少的讲究，比如，对小孩来讲，说话要图吉利、讲文雅，不能乱讲话、讲粗话，特别不能讲犯忌的话。在我们乡里，临近腊月年底，就不能说“杀”这个字眼。杀猪杀鸡要说成“福猪”、“福鸡”。当然更不能言“死”，遇某公去世，只能说“老了”或“归西了”；连“史”的音都不能直读出来，碰到史公公，要给他老人家拜年，须改口叫“利（吏）公公”。这都是避讳一类的，还有图吉利的。烧火的柴柴或树桩，要叫“元宝”。宰下的猪头要称“神福”。板笋则叫“节节高”。不小心把碗打破了，不能说破了，要说碎（岁）了，并补上一句“好，好，岁岁（碎碎）平安！”平时要是打碎了碗，多半是要挨骂

的，而过年期间则不会受到责罚。

这些讲究，多半都是母亲当年告诉我的。母亲说，为了让大家记住这些规矩，在过年的日子里不说不吉利的话，不说粗话，所以，每年一到腊月初八，大家都要吃腊八粥。因为腊八粥里掺了糯米，很黏，能粘住嘴巴。这样，过年时说话就能做到“谨开口，慢开言”，有个好“口彩”。好口彩就是愿望，有了好的愿望，就有了行动的目标，来年的生活就会大吉大利大发。琢磨起来，这当中，其实包含着一种民间语言文化与文明的教育，是民俗的智慧。它比有一阵子我们政府提倡“谢谢”、“对不起”、“没关系”的语言美宣传，有效得多。

我们家吃腊八粥是腊月初八的早上，与湘西不同。（沈从文说湘西是腊月初八的晚上吃腊八粥。）初八的早上，母亲早早就起来熬腊八粥。烧的是大锅大灶，锅的口径足有两尺。火烧得很旺，“小火吊肉，大火煮粥。”小火吊肉化嫩，大火煮粥黏香。开锅时，只见锅里白的米、黄的粟和红的豆，五色杂陈，不断翻涌，不住鼓着水泡，冒着大气。母亲不时用锅铲在锅里搅动，以防锅底烧糊。我常在灶边看，也帮着添添柴烧烧火。时不时，母亲会对我说，再添个“小元宝”吧。我便心领神会，就往灶膛里塞进一个小柴兜。这样听着和做着，好像有一种很庄严神圣的感觉。

吃腊八粥也比平时吃早饭更讲规矩。母亲说，过年了，吃饭要就着桌子，不能像平时那样端着碗到处游。还说，吃要有吃相，不能像从饿牢里放出来的人那样馋，也不能像猪吃食那样吃得呱呱啦啦响。母亲说这些话时，总是带着浅浅的笑，很温和。等全家人到齐都围着方桌坐下来后，母亲便端上一碗碗热腾腾的腊八粥和一些腌制的小菜。于是，我们便开始有滋有味地吃起来。吃腊八粥的味道与平时吃粥的味道是大不相同的，不仅香甜鲜美，不仅规规矩矩正襟危坐，而且心中还带着特别的欢喜、祝愿和憧憬。

这样的情境已经过去几十年了，母亲也早就离开了我们。但是，儿时吃腊八粥的情形，特别是那时母亲所讲的话及其情态，至今还深深地印在我的心底。

告别童年，离开家乡，几十年风雨兼程，忙忙碌碌，只顾着讨生活，加上经过文化革命

反传统破四旧，腊八粥的事，就渐渐被冷落了。直到退休之后，又遇上新时期传统文化逐渐复兴，我才又一次正儿八经地吃了一回腊八粥。

那一次的腊八粥，是在庐山北麓方竹寺的斋堂里吃的。

2006年，我退休返聘，工作清闲了不少。那时，“爬庐山”正悄然成为九江驴友的时尚。一个偶然的机会，我也走进了“庐山路外”，加入到行走山水的队伍中，开始尝试心仪的生活方式。此后登山、攀岩、溯溪、露营、野餐，征奇猎险，抄文拓碑，访道问佛，一发而不可收，每周至少要出行一次，而且，风雪无阻，乐此不疲。

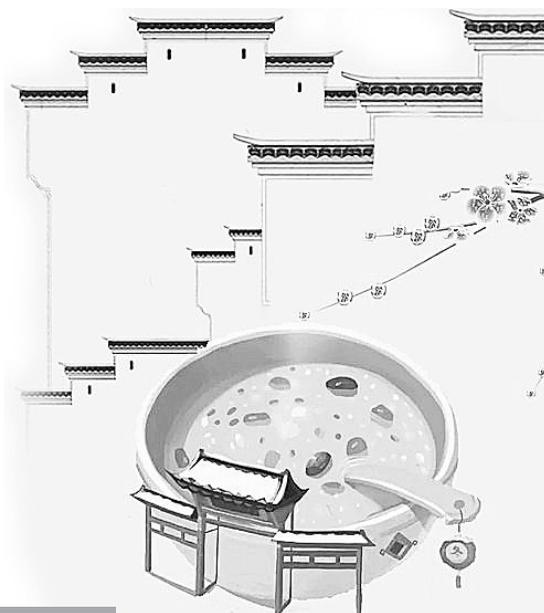
方竹寺是我们行游经常去的地方。我虽不信佛，但喜欢看庙。去的多了，与寺住持惟悟禅师就成了朋友。我们常在一起喝茶、聊天、谈禅，有时还在寺中用斋饭。有一年，他邀我们腊月初八到斋堂去吃腊八粥。一问因由，我才知道，原来腊八粥与佛门也有关系。据说释迦牟尼在迦耶山苦修多年，每天只吃一些麻麦，以至下山时瘦骨嶙峋，形容枯槁。那年腊月初八，一位牧女施以五谷粥，释迦牟尼便神奇地恢复了健康。后来，为了纪念这件事，佛门就把这天定为“斋僧”日。这一天，佛寺斋堂会熬好“施粥”广施信众，消灾除祸保安康！

那天清早，我们集中汇合后，一起徒步去方竹寺。到方竹寺的时候，施粥已经开始。大约有几十号人，有不少是我们认识的。大家相视而笑，或点头示意，并不声响。斋堂里充满人气和大锅粥的热气，但并不嘈杂。我舀了一碗腊八粥，静静地坐到桌子边上。那一刻的感慨，真是千绪万端。离开农村，告别老家，几十年过去了，许多东西早已随之淡远，腊八粥也成了渐行渐远的背影。怎么也没想到，今儿会在这样的地方、以这样的方式，与腊八粥重逢。当我捧起粥钵的时候，欢喜之情不由涌上心头。但是，这次的感觉却与儿时过腊八节的感觉完全不一样了。当年那种神圣感、那种祈福的心态、那种颇带宗教情怀

的虔诚，这时几乎全都没有了。这一次心中的欢喜，已经换成了一种单纯的愉悦，一种别样生活体验的快乐。现在回想起来，那次的方竹寺吃腊八粥，大抵就和那几年爬山露营溯溪一样，只是把它作为自得其乐一种生活方式。乐则乐矣，但它已经淡去了原本节日的意义，自然也就吃不出原先的味道来。

春寒春暖花如笑，年去年来老渐衰（cui）。一晃，我已年逾古稀了。年纪大了，怕冷了。加上老伴近几年病痛缠身。因而，这两年一入冬，我们就南下羊城避寒，住到孩子家。“长夜倚床叨往事，黄昏牵手看明霞”，除了做点家务，便终日闲散。去年腊月初八，老伴说，今天是腊八节，熬点腊八粥吃吧？我说好。于是，我熬了一砂锅大枣红豆小米粥。中午，孩子们不在家，就我们两个老的吃。我问老伴，好吃吗？老伴说，好吃。她又反过来问我，你觉得呢？我也说，好吃。这时，我们目光碰到一起，相视而笑。粥，确实是好吃的，但我已吃不出先前的欢喜滋味来。既没有儿时的激情，也没有当年斋堂施粥的快意，感觉跟平时吃杂粮粥几乎一样平常。感觉平常，心亦平常，虽往事翩翩过眼，仍淡然如静水焉。

红泥小炉煮夜雪，明天又是腊八节了。明天的腊八粥，又会是什么味道呢？



梦细虾

□ 刘凤荪

虾不是鱼，但乡下人历来把鱼虾连在一起说，说到鱼，不能不说虾。

就说说梦细虾，就是极细小的河虾。

梦细虾，晒成虾干，香得很。

梦细虾煮河萝卜、煮面都是好吃得不得了的东西。

大网船上不出梦细虾，过日子的，要自己到河里去筛。水大的时候，虾须草长得扁担长，正是筛虾的好时节。男人女人，大清早扛把筛子在肩上，屁颠屁颠地赶帮往湖里跑，勒着裤带挨过午，在水里泡好几个时辰，会事的，真的弄到七、八分筛鲜虾，不会事的，梦细虾儿、钉螺、虾须草混合成个半筛子，也把鱼篓弄得沉沉的；一帮人精疲力竭地回到村里。那些刚从地里回来的作田把式，看到嘴干面红、身上没根干纱的筛虾男女，用鼻子品那太阳的膻味。接着死盯着鱼篓里，把人家的鱼篓好一阵摇，再细细掂量人家这一日的成果。遇上收获不错的，作田把式心中不免会冒出几丝妒忌，嘴里却嘴上几句：“晒干了，炒辣椒，好吃，就是浪费粮。”心中也在盘算自己是否也要去赶赶筛虾的帮。遇上收获差的，就轮到筛虾的尴尬，多半会找出许多理由，作田把式这时会宽厚地笑笑：“也不错的，炒碗辣椒，下饭得很，要么鲜虾煮面，带暖的，吃得夜里不用起来尿尿。”

水大、风暖、天气稳的时候，正是夏天。那时的梦细虾，其实多半只适合吃鲜，很难晒成好的虾干。活蹦乱跳的虾，铺在晒篮里，不过一筒黄烟的功夫，苍蝇就来了，鸟儿也来了，即如有干货留下，也是有臭腥味的劣等货，做不得待客的碗儿。

味美的干虾是冬天晒制的。冬天晒制的干虾，颜色鲜亮，个个成型，味道纯正。只是这时鄱阳湖已不再盛产梦细虾，能吃上冬天晒制的梦细虾的人家不多。

乡村的冬天，静谧而单调。地上霜，河里冰，头发成鸟窝的人赶牛到河里喝水，成了最基本的景观。等到太阳升起，照到人脸上有暖的感觉时，老人、孩子就相继穿上并不合身的棉袄，摸着鼻涕，拢着手，到朝阳的墙根下着日头火（取暖）。

当家的男人，蹲在一边，把一撮黄烟弥成白雾，听到雁鸣，抬头看天，问正在舀滴水给猪吃的女人今日何日，知道夜来有月，心中一激灵：筛虾的好时机！

各家刷锅的响声传起，男人已备好行头。头上戴顶有耳朵的绒帽，脚下靴双破套鞋，把筛子检查过，咳一声，好像是驱赶夜色里的寒气和邪气，说声：“走。”就消失在夜色里了。身后跟上一个半大的孩子，规规矩矩背着一个鱼篓，那是筛虾人的儿子。

月亮在半天里挂着，好像有些惧寒，全不顾月下这父子俩在忙碌些什么。半大的孩子到底有些怕，眼睛死死盯着暗中父亲模糊的动作，更多的是听父亲起筛的声音。如果沟壑里存的是被污染的死水，起筛的声音十分杂乱难听，筛兜里必然是些细石、破瓶，没有鱼虾的影子。父亲会骂一声：胡谈！如果起筛的声音悉悉索索，指定鱼虾不多，筛兜里多是螺丝和细沙。背鱼篓的孩子也会凑过去，和父亲一起蹲着用手摸着拣鱼虾。要是听到一种细碎而有点暧昧的声音，父子俩都会大喜。

那声音里充满着灵动的活力，许多的虾在睡梦里醒来，在懵懵懂懂的窃窃私语。“快！”父亲喊，声音里充满了喜悦。孩子早把鱼篓奉上，父亲就把筛兜里的虾一把一把往鱼篓里抓。孩子早已忘记了害怕，把眼睛就着鱼篓口往里看，因为看不清楚，就反复掂量鱼篓的重量，以此品尝成功的喜悦。有时起筛，没有悉悉索索的灵动，却有“扑、扑”的水响，那也说明不错的运气，筛住一尾或数尾半大的鲫鱼了。

第二天太阳爬得半杆子高的时候，农家的炊烟里该冒出薯香，这一户却有了香油滋滋的声音。“好香的虾！”村道里有人赞叹。屋里煎虾的女人应：“他叔过来吃虾！”

几个人早已围过来看晒篮里铺着晒的虾，昨晚背鱼篓的孩子却在挑大个的虾玩，直至把虾脚一根根玩断，犹不过瘾。看人家并不过问自己，孩子多少有些委屈，自主声明：昨晚我背的虾篓！

该吃早饭了，男人起得床来，洗漱过，吸过黄烟，自主坐到桌旁家主的位子上，女人早已把稀饭端到面前。桌上正中央，摆放了一钵碗煎得红红的虾。大细儿女、老人都开始吃饭，男人一边惬意地喝粥一边监督儿女们的吃菜，哪个孩子要是多夹了几个虾，男人会骂：“吃菜当饭！”孩子会小心地把夹虾的数量减少，直到做爷的不再有脸色。

有虾吃的日子，好过也难过。好过是不消说的。菜好，一家大小吃的饭更多，粮食就更短缺了。当家的女人就惦记地里的红薯，到底对男人有了怨言：掏鱼摸虾，误断庄稼！

那个男人，是我的爷，那个半大孩子就是我。

