

过了腊八就是年

腊八节,是农历年度的收尾,也意味着要拉开春节的序幕。“小孩小孩你莫馋,过了腊八就是年”。“腊八”的食物有酸,有甘,有苦,有辛,有咸,仿佛于味蕾间让我们再次咂摸生活的味道。不论你是否喜欢,都要学会接受、体验,尝遍万千滋味,才更靠近真实的人生。

GAN

甘

腊八粥

一碗腊八粥
红豆、核桃、枸杞、葡萄干……
数不清的杂粮干果
在慢火中炖成一锅甜蜜粘稠的粥
这一天
走到那儿都能闻见腊八粥的甜香
一大早吃碗腊八粥
让自己在甜蜜中沦陷
是一天最美味的打开方式



SUAN

酸

腊八醋

腊八腌制的醋
听说能经久不坏
多是拿来泡蒜头
蘸一口饺子,拌一盘凉菜
大快朵颐,大快人心
大年初一蘸素饺
寓意“新的一年素素净净”
有了这酸爽
再简单的生活也不觉乏味



XIN

辛

腊八蒜



腊八节这天
许多人也要做腊八蒜
他们把紫皮蒜剥了皮
装罐,用米醋淹没、封存
等到除夕夜一打开
一颗颗蒜头碧绿如玉
蒜辣与醋酸交织
脆香与提神齐飞
有困意的冬天
味蕾
才是叫醒人的法宝

XIAN

咸

腊八豆腐



安徽黟县的人
这一天会做腊八豆腐
他们给豆腐块抹上盐
中间挖个小洞填上盐
放在太阳下晾晒
变成一块块
金黄、松软、咸香的豆腐
可生吃、炖、炒
时间酝酿的好味道
是冬天下饭的好伙伴

KU

苦

腊八冰



“腊七腊八,冻掉下巴”
腊八前一天
人们将河流之冰
舀起装盆
腊八这天
将冰脱盆敲成碎块
男女老少不怕牙冷舌冻
如吃冰糖一样嘎巴嘎巴
吃下肚去
寓意消病除灾
一年肚不疼

腊八蒜

□ 程建军

一进腊月,腌制腊八蒜的工作就提上了母亲的议事日程。

腊八蒜的由来,据母亲讲与岚县富户宝信昌有关。

早年,宝信昌的生意遍及晋西北甚至口外一带,端得是顺风顺水。但美中不足的是,每到年底总有一些商户借口手头紧,不肯全部交割清账。对范掌柜而言,上门要账虽然抹不开情面,但为了商号的发展也只能出此下策。

如何才能盘活那些陈年烂账,和和气生财呢?每到年关范掌柜都要为此反复思量好久。

这一年腊八,范掌柜吩咐手下的伙计,把自家腌制的腊八蒜一一送给所有欠账人的家里。欠账人一看范掌柜如此用心,就再也不好意思拖欠账务,于是就主动了结账。

“蒜”与“算”谐音,有暗示对方还钱且照顾情面的意思。如此,因了范掌柜腊八赠蒜的功德,各商户都有了面子和彩头,民间也就有了“清完旧账过新年,账清来年赚大钱”的说法。

延续到如今,腊八蒜早已失去了商人重利的意义,早已成为故乡年俗文化上的一道靓丽风景线。

小的时候,围坐在温暖的土炕上,和母亲一起剥蒜腌蒜的过程绝对是一

种高级享受。

母亲一边招呼我们开剥自家种的精选紫皮蒜,一边慢条斯理地给我们出谜语让我们猜:“弟兄七八个,围着柱子坐,只要一分开,衣服就扯破。(打一植物)”。

孩子们挥舞着手臂抢答:“蒜,蒜,蒜!”——母亲的谜语丰富多彩,猜谜现场悬念迭起,答案总是出乎意料,引得我们抓耳挠腮费尽心思。

剥好的蒜要放在清洗好的油盐坛子里,再用自家酿制的农家醋把它淹彻底,然后盖盖封严,再把坛子挪到院子南墙根底,让它接受风雪的洗礼。

按照母亲的吩咐,腌蒜必须到年三十晚上才能开坛。但迫不及待的我们,总要一日几遍地贴着冰冷的坛子,反复聆听腌蒜“长大”的心跳。

到了年三十晚上,坛子终于打开了,一股大蒜的清香立刻游走在整个屋子里。

这究竟是一种什么样的人间美味呢?闭上眼睛,就这样慢慢想想吧!

雪白雪白的饺子,朦朦胧胧的雾气,隐隐约约的美味,升腾着,氤氲着!

雪白雪白的瓷盘,珠圆玉润的形象,通体碧绿的胴体,婀娜着,招摇着!

……

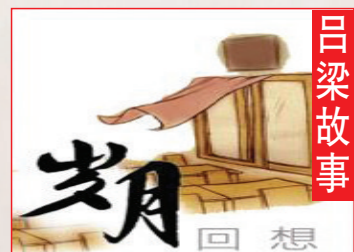
这究竟是一种什么样的人间美味呢?香中带酸,还是酸中微辣,还是辣中透甜,还是清淡爽口?

但是,腊八蒜吃多了,是会咬心疼的。好的东西是一定要 and 好的胃口相匹配的,因此,这也是我童年时期最为刻骨铭心的记忆之一。

那年除夕晚上,我们全家人围坐在一起,看春晚,喝黄酒,吃饺子,品醋蒜,顿感年味四溢,满口留香!

记得母亲常说:“腊八蒜,腊八蒜,吃了一辈子不受罪。”在母亲心中,吃腊八蒜,不仅仅是因为它美味可口,更是精打细算的象征,更是财富幸福的象征,更是美好生活的象征。

腊八蒜,故乡的味道,幸福的味道,妈妈的味道。



每逢腊八,就吃老伴煮的腊八粥,几十年来自百吃不厌。不仅我与全家人有这样美好的感觉,就连左邻右舍也都为老伴纷纷点赞。这是因为每逢腊八节,老伴都要煮满满的一大锅腊八粥,除了自家食用外,还要分送给邻居们尝尝鲜,因此就获得了很多的好评。

一般人家煮腊八粥,大多是将米、豆类凑够八样就完事大吉了;也有的图省事,就从超市里买来搭配好的现成食材,回来煮煮了事。这样煮出来的腊八粥,我在朋友家尝过,简直就是水啦吧唧寡淡无味,与老伴那黏黏一坨软糯鲜香的腊八粥比起来那要差十万八千里。老伴做腊八粥的诀窍关键在配料上,她不是将众多的食材均等份下锅,而是以粘黄米为主料,约占总量的百分之九十,余下的百分之十则是各种米类、豆类、大枣、坚果等。此外,她还独出心裁地将药食同源的莲子、百合、枸杞等也纳入其中,这不仅使腊八粥更为色香味俱全,更重要的是提升了它的保健功效。

由于这些食材都很耐煮,所以老伴都是用高压锅来煮腊八粥,而用高压锅最应该注意的是加水的量,一定要合适,加多了,稀汤寡水;加少了,软硬不一,还会出现夹生的状况,造成浪费。老伴由于多年的实践,对于加水的多少掌握得恰到好处,她根据主料与辅料的多少、成色、吸水率的不同,综合考虑加入的水量,所以每一次都是那么准确,无可挑剔。其实,这里是有学问的,那就是经验,是经过一次次的试验、摸索、琢磨出来的,她就是给你说多少遍,恐怕也是难以学到的。

所以,在我们社区,老伴做腊八粥的技艺那是独树一帜的,没有人能比得上。这不,今年的腊八节又快到了,我早就盼望着在那天一大早,吃上一碗老伴亲手煮的热腾腾、香喷喷的腊八粥了。

香喷喷的腊八粥

□ 韩长锦