

奶奶的八宝粥

■ 魏来安（安徽）

光阴荏苒，日月如梳。不觉日历又翻到了新的世纪。每当我翻到农历年十二月初八，我就知道腊八节到了。也就在此时，它勾起我孩提时代的回忆：让人难以忘怀的，还是在那艰涩年代里的腊八节——吃奶奶做的醇厚香甜的腊八粥，每每忆及，犹如畅饮一杯醇红醴，醉了纯纯童心，暖暖思念深情……

上世纪60年代，自打母亲病逝后，每年腊月初八，奶奶都做“腊八粥”。奶奶说“喝了腊八粥，百病都没有”。又是一个腊月初八，那天奶奶早早起来，将炉子火烧得旺旺的，做了“腊八粥。尽管那个年代条件十分艰苦，奶奶还会想办法用黄豆、红豆、绿豆、花生、高粱米、大米、苞米荳等各种五谷杂粮混合一起熬煮八宝饭，奶奶有时为了增加一些甜度加点儿地瓜进去，吃起来又香又甜，让人回味。

小时候，每到腊八这天，常会听到老辈人说起腊八节的来历和明太祖朱元璋的故事。据说，朱元璋小时候家里很穷，给财主放牛。有一天放牛归来时牵牛走过一座独木桥，牛一滑跌下了桥，将腿摔断了。老财主气急败坏，便把朱元璋关进一间房子里不给饭吃。朱元璋饿得够呛，忽然发现屋里有一鼠洞，扒开一看，原来是老鼠的一个粮仓，里面有米、有豆，还有红枣。他把这些东西合在一起煮了一锅粥，吃起来香甜可口。后来朱元璋当了皇帝，又想起了这件事儿，便叫御厨熬了一锅各种粮豆混在一起的粥。吃的这一天正好是腊月初八，因此就叫腊八粥。后来，人们为了纪念朱元璋，也是为了记住挨饿的滋味，每年的腊月初八这天就煮八宝粥吃，渐渐地沿袭至今，形成了民间年俗里的腊八节。

读书时学背古诗，读到南宋诗

人陆游的“今朝佛粥更相馈，反觉江村节物新”一联，句子烂熟于心，却不理解诗句的意思。老师告诉我们，这诗句原来是说的关于腊八节腊八粥的另一个传说——佛教的创始人释迦牟尼见众生受生老病死等痛苦折磨，又不满当时婆罗门的神权统治，舍弃王位，出家修道。六年苦行，每日仅食一麻一米，最后于腊月初八在菩提树下悟道成佛。后人不忘他所受的苦难，于每年的这一天吃粥以做纪念，“腊八”就成了佛祖成道纪念日。

从年岁大的老人讲解中得知，“腊八”也是佛教的盛大节日，解放前各地佛寺作浴佛会，举行诵经，并效仿释迦牟尼成道前牧女献乳糜的传说故事，用香谷、果实等煮粥供佛，称“腊八粥”，并将腊八粥赠送给门徒及善男信女们，在民间相沿成俗了。那些传说故事在我儿时的中心是那么神奇，因此，在清晰地记下了这些美好故事的同时，也记住了那个年代的腊八粥的诱人香甜。

大姨家煮的八宝饭我吃过，舅妈家熬的我也喝过，感觉都不如奶奶做的好吃。奶奶心细手巧，精心挑选搭配的各种杂粮豆，还要经过充分清洗、水泡，再加上恰到好处的火候熬煮，盛在碗里的八宝粥，胀鼓鼓的豆粒儿珠圆玉润，在黏糊糊的稠液中莹莹地透着亮光。在那钻进鼻腔的香味不断的诱惑之下，美美地吃上一口，细细咂一咂，慢慢品一品，那感觉，简直就是难得的人间美味。俗话说“腊七腊八，冻掉下巴”，可吃着奶奶做的腊八粥心里却是暖的，不要说营养的丰富，单是那入口难忘滋味，就足够让人念想一辈子。有时出差，我去超市里买几个罐装的八宝粥，以便备用。可吃起来甜腻腻的，总吃不出当年奶奶煮的那种真正的

八宝粥滋味。

奶奶告诉我，喝了腊八粥，用粥堵着嘴，免得说不吉利的话。因为腊八一过，就算开始过年了。人们，尤其是孩子们，天天数着算着离大年还有几天，这日子里温馨醇厚的意蕴，随着八宝饭的甜香，在纯朴的百姓心里，在淳厚的民风里，渐渐弥漫开来……光阴如梭，奶奶在上世纪的80年代就世，30多年来已记不得最后一次吃奶奶做“腊八粥”是哪年的事了。但此时想起那味，还感到唇齿依稀留香，记忆还如昨天啊！

在寒冬腊月里，一家人围坐在一起，喝着温暖的腊八粥是一份家庭的温暖。虽然，大家辛辛苦苦忙碌了一年，只要一家人平平安安地在一起，就是再苦再难的日子里也能品出幸福。腊八节其实是一家人齐心迈向春天的第一级台阶。捧一碗暖手又暖心的腊八粥，感觉家是温暖的，家人的情感是真挚的，还有什么比这更美好的呢？

现在生活条件好了，看到年轻人对食物如此般地厌倦，我不禁又想起了，我小时候喝粥的情形，想起了长辈们——爷爷、奶奶那沟壑纵横，千褶百皱的脸就像干枯树皮，时代的他们凄苦寒酸。此时我又想起了奶奶常爱唠叨的一句话：“孩子，好日子要当苦日子过，如果吃糖还嫌苦，就是扎在饭堆里也得饿死呀！”

幸运的是，现在年轻人遇上了幸福的时代。有时我在想：今天我们吃“腊八粥”，不是单单为了纪念先祖，而是用中华民族这一传统的风俗习惯，来充分体现伟大祖国日新月异、多姿多彩、绚丽美好的生活。也愿我们的日子，如美丽的中国梦，永远都像这浓郁的腊八粥那样，火热、沸腾、甜蜜，一年比一年更美好。

一只土坯碗

■ 李春赓（云南）

老房子倒塌了，母亲哭了一晌午。弟妹也陪着难过一晌午。毕竟母亲已八十九岁高龄，像风烛残年的老房子，又是本命年的坎，不能有闪失，伤不起。

自从弟弟新建了房后，老房子就闲置了，一晃十多年。那时，母亲身体硬朗，眼不花，耳不背，手脚利索，母亲就在老房子养了鸡鸭。偌大的圈舍，整天鸡鸣鸭叫，此起彼伏，乐得欢。她每天早晚都去看看，既是去喂鸡鸭，也是跟老房子作伴唠嗑，已成了母亲生活的一部分。

母亲喂养的鸡鸭长得肥壮，每次节假日回去，既饱了口福，又能蹭上一两只回来。一到节假日，我

归心似箭。

如今老房子破墙倒壁，杂乱不堪。母亲去一次哭一次。睹物生情，常常老泪纵横，泣不成声。

于是，弟弟愤愤地说：“我叫个铲车来，一次性拱平栽玉米，让母亲眼不见心不烦，每次去了回来都是眼泪滂沙的。”

铲车来推平那天，母亲一直守在旁边，哭得特别伤心，多次劝她回去，仍然不肯，似乎想用一场痛哭来向老房子作永久诀别。此时，铲车拱出一只黑黝黝的碗。

她急忙吼道，停停停……就准备起身去捡，被弟弟一把拽住，随即将碗拿来给她。母亲紧紧抓住那只碗，

翻来覆去地看，边看边对着碗哈气，边哈气边擦拭，看看擦擦，擦擦看看，仿佛像个古董专家在甄别文物的真伪，又像在与这只碗对话。一下子心情好多了。

难怪老话说：老物有老魂儿，藏着精气神儿。一点儿不假。

其实，这是一只普通的土坯碗，并非“宝贝疙瘩”，而且是当地烧制的。据说，晚清时期，村庄对面白龙坡上的白泥土粘性好。于是，就有人去建窑烧陶，因泥土中含有大量的沙粒，烧出的陶器沙眼多，品相不佳，容易渗水，销路不好，民国时期就没烧了。这碗就那时期烧制的，我家做豆腐时，用来舀黄豆和量石膏的碗。

这碗就那时期烧制的，我家做豆腐时，用来舀黄豆和量石膏的碗。

记得小时候，常见奶奶用捣蒜的木棒在碗里研磨石膏。有一次，奶奶将碗倒扣过来，在碗底研磨。我吃惊地问，奶奶说：推四碗豆的豆腐，要用一碗底石膏来点，今天只推一碗，一点点就够了。碗底小，不散开，好磨细。奶奶又说，石膏多了，豆腐就会点老了，吃着柴垮垮的，少了又会太嫩，跟喝水似的。推多少碗豆，用多少石膏，这些都是上辈人传下来的。

当然，在那个豆腐当肉吃的年代，老嫩都不会浪费。老了就压成豆腐块，制作成卤腐或豆腐干，嫩了就番茄煮豆腐，酸甜可口，吃得津津有味。

奶奶做豆腐是一把好手，她点出的水豆腐，待稍冷却凝固后，用一支筷子往里一插，筷子能左右晃动不倒，豆腐不裂开。若是筷子直愣愣的不动，说明点老了，筷子一倒，又太嫩了。奶奶点的豆腐老嫩拿捏得恰到好处，弹性好，口感嫩滑，豆香浓厚。

母亲不仅传承了奶奶做豆腐的技艺，还创新菜豆腐的制作。在农村菜豆腐叫连渣涝，一般人不会做，也很难做好。

记得上初中时，有一次周末回家，母亲说，今天人齐了，我做菜豆腐吃，一家人高兴极了。忙着泡豆、去皮、推磨、挤渣、烧火、煮浆，然后就是母亲拿手好戏。豆浆沸腾，母亲让撤掉大火，换成小火，避免煮糊。母亲先舀起一大碗豆浆，然后慢慢地倒入石膏水点，边点边搅，并用大瓢在锅里反复舀浆倒浆，让石膏与豆浆充分融合。当豆浆再次沸腾，母亲将切细备好的黄心白菜均匀地倒入锅中，轻轻压平，使菜叶全部浸泡。此时，她左手拿锅铲，右手拿小瓢，舀一瓢刚才打起的豆浆，眼睛盯着锅里，看那里先沸腾起来就往那里倒，随后菜叶与豆腐凝固成块，等稍微涨起来，母亲瓢铲并用，轻柔地将结成块的舀到盆里，唯恐碰碎了那白绿相间的菜豆腐，如此重复。见锅里的菜差不多了，再倒入一小瓢，水涨出锅，所有的菜叶与豆腐都凝固在一起。最后，母亲将剩余的豆浆倒入盆里，汤瞬间变成了乳白色，白绿相间的菜豆腐看得直流口水。吃饭时，舀一瓢菜豆腐在碗里，啥菜也不用就开吃，弟妹们比赛似的吃，嚼菜的清脆声和扒饭的哗啦声成了唯一的合奏曲。一会儿，一碗饭就梭下肚，吃得那叫爽快。母亲笑着说：“吃慢点，没人跟你们抢，别噎着撑着！”

后来，我在城里工作生活，不知吃多少次菜豆腐，那种感觉再也没有过。

有一年中秋节，一大家人聚到城里过团圆节。在农贸市场做生意的妹妹说：“最近，市场开了一家张氏祖传菜豆腐店，每天都排着队买，人挤搯不开，都说好吃，有儿时妈妈的味道，我去买来大家尝尝！”

母亲舀了一小勺在嘴里，慢慢咀嚼，接着点评道：煮过了不够甜、渣没过滤干净、火候……最后，母亲说：不过，可以啦！用大锅能煮这样，也算有两刷子啦。弟弟笑着说：“能得到专家的认可，说明真是祖传的。像我家一样！”都笑了，笑得特别开心。

我小心地拿起这只土坯碗，仔细端详，碗沿和碗底粗糙凹凸不平，像被岁月啃食过留下一个个小豁口，又带着一股浓浓的烟火气息，仿佛诉说着盛过的苦涩与甜蜜、辛酸与喜悦、微薄与厚重……碗不会说话，但似乎什么都说了。

每一次触碰，似乎能听见岁月的回响，奶奶和母亲研磨石膏的一幕幕身影，就会在这一只土坯碗前交替呈现。

我想，这就是常说的器物有灵，承载的是一段不会消散的魂。

责任编辑 | 向昌斌 校对 | 卢路