



腊月藏冰记

□彭忠富

进入腊月,结婚的请柬多了起来。妻不解地说:“这些人是怎么啦?都赶着趟似的结婚,难道不能把日子定在上半年吗?”妻在城市长大,根本不懂得有些常识:下半年结婚扎堆,那其实就是农耕社会的传承,也是一种无奈之举。

现在乡村结婚,我们这地方还是流行要闹三天。第一天叫知客,直系亲属一般都要去赴宴,菜品档次一般;第二天叫正日子,举行结婚仪式,档次最高;第三天还是至亲近邻在场,菜品要差些,而且大都是正日子未吃完的攒在一起。这三天的流水席吃下来,不知要吃掉多少菜蔬。可是乡村又没有那么多的冰箱保鲜,何况过去根本就没有冰箱。如果选在上半年结婚办事,主人家就无力负担。因而,一项民俗的形成,都有它的来龙去脉,都有其合理性。

说到食物保鲜,在没有冰箱之前,如果家里有当天没有吃完的饭菜,母亲通常会在瓷盆里装上冷水,然后把饭菜倒在海碗里,最后把海碗放在瓷盆的冷水中,这样可以勉强保鲜。夏天如果买西瓜或者啤酒,父亲就会把它们装在水桶里,放进水井中冷藏,这样也可以达到消暑解渴的目的。这些保鲜措施,与那些皇亲国戚、钟鸣鼎食之家相比,显然是小巫见大巫了。

远在商代,人们就在寒冬腊月把室外结成的冰块存放起来,供来年夏季冷藏食物之用。到了西周,王室里有了专门管理藏冰和供冰的机构和官员“凌人”。在当时的楚国,不仅王室要贮存大量的自然冰,一些达官贵人的家里也这样做。《诗经》记载:“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴……”是说每年腊月里凌人命令所属人山凿冰,以预计所用的三倍藏入冰室。春天开始,检验盛冰块做冰藏食物用的大盆。二月以后,在大盆中收藏肴馐。夏天凌人负责颁赐群臣冰块,秋天则刷除冰室预备冬天藏冰。可见凌人这种职衔还是个美差,因为其直接关系到帝王的奢侈生活,也算是因事设官的典型吧。

到明清时代,仍然有腊月藏冰这种习俗。《帝京景物略》记载:明代时,一般预先将冰凿成一尺见方大小,腊月初八藏于冰窖中。清朝的藏冰,据《会典》记载,由工部都水清吏司藏冰。每年冬至后半月,司官募夫凿冰于北京的御河,取明净坚厚者,以一尺五寸见方为块。藏冰在紫禁城内五个冰窖中,计2.5万块,景山西门外六个冰窖藏冰5.4万块,德胜门外三个冰窖藏冰2.67万块,以供各坛庙祭祀及内廷之用;德胜门外两个土窖,藏冰4万块,正阳门外两个土窖,藏冰6万块,以备有司设暑汤之用。此外,东陵、西陵用冰由外地提供,王府和商民也有藏冰之窖,城内售冰所称为冰局,其中灯市口冰局最为著名。

拜现代文明所赐,冰箱、冰柜已经进入了千家万户,我们再也不需要在腊月藏冰了,再也没有凌人这种官衔了。但我们在历史的故纸堆中遨游时,还是不能忘了国人的智慧,毕竟腊月藏冰在当时也算是一种创举吧。

腊月随想

突然发现,已经迈入腊月的门槛了。腊月有很多特定的美食记忆,比如腊八粥、腊八蒜;腊月能牵出人们的诸多人生感怀和人文情结,因为在古诗文中总能寻到它的身影;腊月还让人有了盼头,因为进了腊月,年也就不远了……

编辑:孔昕
美编:马晓迪
邮箱:kongxin3057@163.com

腊月里的这些慢镜头

□李晓

刚进腊月,打工的堂叔从温州坐火车回来了。他披着一件发黄的军大衣,扛着一个鼓鼓的编织袋,编织袋里是他的全部衣物盘缠。快满60岁的堂叔,稀疏的头发像发黄的稻草。堂叔说,侄儿啊,我最终还是要回来的,我的家在山梁上呐。

我陪同堂叔回家,一个正在做作业的山里孩子,惊慌慌地跑来问我叔:“我爸爸能回家吗?”孩子的爸也在温州打工。堂叔塞给孩子50元钱,咕哝了一声:你爸啊,只知道挣钱。堂叔在山梁上的一个土堆前一头跪下,磕了几个头。我问堂叔:“叔,我爷爷的爷爷,你知道叫什么名字吗?”堂叔顿时哑了,没想到我会突然问这样一个问题。堂叔说,这个问题我也确实不晓得,不过,我们都是老祖宗的后人,一定不要忘了祖宗。

堂叔不知道,一到腊月,我就喜欢在床上琢磨这个问题,常常失眠。我们这个家族,没有家谱,祖上在哪些朝代做了官,发了财,中了秀才,这些疑问完全跟在太平洋里找一根针一样。有一次,我梦见我的一个祖宗,他拄着拐杖,像仙人一样来到我梦里说,我是你高祖的高祖。梦

醒后,我冲出了屋,伸出手到处抓。除了空气,我什么也没抓住。我明白了,人生,其实是一代人对一代人的目送。

我有理想吗?我这样问自己。有一位俄罗斯诗人叫巴尔特蒙,他在一首诗里说:我来到这个世界,是来看太阳和连绵的群山;我来到这个世界,是来看大海和鲜花盛开的峡谷。他的这个理想,我也实现了。我已经觉得很好,但又常常觉得非常空虚。比如我写作,为了自己,为了责任,其实是帮自己找到一个更有存在价值的理由,像萤火虫一样发出自己的微光。我明白了,从此不要奢谈理想,只是为自己找到一个更好的存在的理由。

我的朋友周二毛开着一家汤锅店,他在腊月里开始盘点这一年的收入。周二毛告诉我,算了算,差不多20万吧,过日子应该是没问题。我前不久去他店里吃野鸡肉,周二毛在我带去的一张报纸上看见,说中国的千万富翁有30多万个,他拍了拍大腿叫嚷了起来:“妈呀,我什么时候才是那30多万个之一呀!”

一个做局长的官员朋友,在进入腊月后请我喝了一次酒。他告诉我,有时候

心特别累,常常身不由己,卷入漩涡不能自拔。局长说,等明年,他决定退下来,习书法,去乡下种菜。

一个经商的表哥,身上上亿了。他约我去喝茶,羡慕地对我说,还是你好,写文章,周游各国。表哥告诉我,许多人觉得他们这种人光鲜,可其实也有那么多背后的挣扎、焦灼和落发。

前两天,我去医院看望一位患了绝症的朋友。我想起前不久看电影《非诚勿扰2》,一个患了绝症的人在身前便举行了人生告别会,然后在朋友的护送下跳进了大海。我本想把这个情节告诉朋友,没想到,骨瘦如骷髅的朋友一把抓住我的手,目光里流露出求生的欲望。他的手还发烫,但我心里明白,不久就会变得冰凉。在医院走廊,我忍不住靠在墙壁上落泪了,鼓励有时软弱的自己:好好活。

腊月里,我在城市的母亲,又踮起小脚,把腌了的肉挂在阳台架子上风干。母亲坚持这个行为,在她出嫁以后的每个腊月,从山里老屋房梁一直挂到了城市的阳台。这么多年,母亲一直在等我,等我在腊月里回家,吃她亲手腌制的腊肉。

□马亚伟

吃过多少世间美味,蓦然回首,才发现,粥永远是我们味蕾上最绵软悠长的记忆,我们对粥的情感根深蒂固。一个人在灯红酒绿中疲惫不堪了,灯火阑珊处,突然想到了回家。回家,有一碗热粥在等着你。

粥的历史悠久。关于粥的文字,最早见于《周书》。《周书》里说,黄帝始烹谷为粥。进入中古时期,粥更是将食用功能和药用功能高度融合,进入了养生层次,开始具有了人文色彩。

郑板桥在《范县署中寄舍弟墨第四书》中写道:“天寒冰冻时,穷亲戚朋友到门,先泡一大碗炒米送手中,佐以酱姜一小碟,最是暖老温贫之具。暇日咽碎米饼,煮糊涂粥,双手捧碗,缩颈而啜之,霜晨雪早,得此周身俱暖。嗟乎!嗟乎!吾其长为农夫以没世乎!”文中描述了冬日里喝粥的生活情景。真的是这样,天寒地冻,有碗热粥喝,夫复何求?熬上一大锅粥,一家人围炉而坐,大碗喝粥,谈笑风生,其乐融融。那种温暖,足以抵御任何一个严寒的冬天。

粥中岁月长

腊八这天,精心熬上一锅腊八粥。餐桌上,粥香四溢。粥的味道,香浓软糯。配上素淡的小菜,喝上两碗浓香的腊八粥,觉得日子就像粥一样暖了。生活,似乎有了一种返璞归真的真味。

记得小时候,母亲最喜欢给我们熬粥。母亲说,粥养人。熬好一锅粥,也得有耐心。一个“熬”字,让人品出岁月悠长的味道来。熬粥的过程,需要把心沉下来。锅里的大米小米绿豆大枣花生等等,浸在水里各不相干,用小火慢慢熬,最后融为一体。熬出的粥,香香的,浓浓的。喝上一两碗,觉得幸福也是浓稠的。

后来看书,说到“粥文化”。在中国人的心目中,粥就像是一位乡下的故人,温暖踏实,不离不弃。在我们心中,粥的地位高于任何食物。没有任何一个民族,像我们一样把粥当做贴心的归宿。或许你远在异国他乡,你用刀叉精致地吃着西餐,偶尔有一天,餐桌上端上来一碗粥,你的心忽地一软,仿佛一阵柔风吹来,吹来了故乡的花香。你会禁不住感慨,是故乡的味道。

每到腊月初八,母亲就忙活开了,搬出那些瓶瓶罐罐,一一清洗晾干,从房梁上摘下两把大蒜,精挑细选挑出紫皮大蒜,最好是瓣多瓷实的。紫皮蒜的瓣小,劲小了不好剥,劲大了会抠破蒜皮。幼年的我经常帮倒忙,剥一头蒜总是剥不干净,母亲还得二次返工。母亲说剥蒜辣眼,让我在一旁看着就好。我只好乖乖地坐在一旁看母亲剥蒜,紫皮蒜在母亲的手里是那么听话,脱去外衣,脱去内膜,不大一会儿就剥了满满一盘子。

母亲把剥好的蒜放进一个个敞口瓶里,倒满米醋,淹没大蒜,密封瓶盖,放在背光处。母亲说,到春节那会儿,腊八蒜就绿了。这在小孩子的眼里是一件新鲜事,光秃秃的冬天,还能见到一抹绿,是多么令人神往的食物。

我一直搞不懂母亲为什么一定要用紫皮蒜和米醋泡制腊八蒜,后来无意

中尝到饭店里用白皮蒜和陈醋泡制的腊八蒜,那叫一个难吃,除了味道,颜色也不够正宗,我才明白母亲的独具匠心。我爱吃腊八蒜,因为它少了生蒜的味道,而且,据说腊八蒜的食疗功效比单纯的大蒜要好,民间有腊八蒜治高血压、降血糖血脂的养生疗法。

腊八蒜还有个俗名“腊八算”,母亲腌制腊八蒜的时候经常念叨,等过年的时候好好算计算计。我觉得很奇怪,我们家又不是做生意的,既无外债,又无内账,有什么好算计的?当时年幼,我又怎能明白母亲的心思?年终岁尾,母亲是要合计一下一年的收成,做好来年的安排。这一年下来,麦子、玉米是不是丰收了?棉花进账多少?鸡鸭牛羊进账多少?开春小孩子要交学杂费,地里的庄稼要用化肥、要浇水,这都是一笔笔开支。作为一个清贫的家庭主妇,没有点算计,又怎么

腊八蒜里的旧时光

□徐俊霞

安排得过来家用?“腊八蒜,腊八蒜,吃了一辈子不受难”,吃腊八蒜,在母亲的心里象征着幸福,象征着好日子的到来。

我每天都关注着窗台上腊八蒜的变化,掰着指头盼望着春节的到来。气温一天比一天低,瓶子里的腊八蒜一天比一天绿,起初还是青黄混搭,慢慢地就转成碧绿了,除夕夜,翡翠碧玉腊八蒜就粉墨登场了。

腊八蒜就饺子吃是一种大众吃法,除此之外,腊八蒜还是我们家整个春节期间饭桌上的主打小菜,过大年吃的都是大鱼大肉,饭菜都比较腻,油水大,腊八蒜清清爽爽,是全家人的最爱。

这两年物价飙升,在城市打拼的我们一个个成了灰头土脸的房奴、车奴、孩奴,腊八节临近,我们是不是也应该像乡下的母亲一样,学习一下腌制腊八蒜,好好合计,好好规划一下今后的生活?