

腊八粥的味道

□ 吴俊清

腊八节吃腊八粥是中国人的传统。时下，在一众年轻朋友中说起吃腊八粥的话题，很少能找到“知音”。因为，现在的年轻人对腊八粥已然淡漠，而对于我们这些抓着70后尾巴出生的人，腊八粥是儿时不可不说的深切怀念，对此有着较深的情感。

俗话说：千里不同风，百里不同俗，在我国绝大部分地区，到了腊八节普遍有吃腊八粥的习俗。因各地风物不同，粥里主要原材料的“内容”也不同，但万变不离其宗，主要食材离不开大米、小米、糯米、高粱米、紫米、薏米等谷类，黄豆、红豆、绿豆、芸豆、豇豆等豆类，红枣、花生、莲子、枸杞子、栗子、核桃仁、杏仁、桂圆、葡萄干、白果等干果。敕勒川地区的腊八粥主要食材是大米、黄米、糯米、红枣、红豆、葡萄干等。我母亲做的腊八粥，特别注重放一大一小两种红豆，大的是蚕豆，小的是豇豆。同时放两种豆子，可让腊八粥的颜色更加红亮，在视觉上产生吉祥、喜气、热烈的积极作用，更能温暖每一个吃到腊八粥人的心。另外，为了增加口感，还要放红糖。

母亲说民间吃腊八粥有一个讲究：吃粥不见日头。所以，自我记事起，每年的腊八节前一天，就开始为熬粥做准备了，精拣谷米、淘米、泡干果、去枣核……母亲会在凌晨4点起床，把选好的食材按照顺序一一放进锅里。腊八粥虽是粥，但各家做法有所不同。不然，有着丰富语境表述能力的中国词汇中怎么会有“熬粥”和“煮粥”两个词语呢。我家的腊八粥制作过程可谓仪式感满满，哪些食材需要提前预制都是有讲究的，哪些食材先放，哪些后放也是有顺序的。还要掌握火候，大、小火要根据需要随时切换。以放红豆为例，每次母亲都会提前把两种豆子分开煮到七成熟，等到谷物在锅里快熟了，才会加豆子继续焖。时机把握很重要，红豆放早会碎，还会糊锅，吃不到红豆的口感，放晚了会硬，还会有豆腥味。准确地说，我家的腊八粥应当叫“腊八饭”。别人家是“喝”腊八粥，我们家则是“吃”腊八粥。别人家喝的粥比较稀，很快就熟了。我家的腊八粥，会足足熬上两三个小时。所以，小时候陪母亲熬粥，母亲熬的是粥，我熬的是期许，在