

粥香溢 腊月暖

□高玉霞

“小孩儿小孩儿你别馋，过了腊八就是年。“腊八——”每次念心里都喜气洋洋，亮堂堂的，像大喇叭吹起节日的号角，含着辞旧迎新的年节气氛。腊八节一到，就能喝上一碗甜甜糯糯的腊八粥了，这是每个小孩子都盼望的事。

儿时，每到腊八节快到的时候，母亲就会看着墙上的日历，最后说一句，快到腊八节了。每逢这个时候，我们就欢腾雀跃起来，仿佛已经嗅到了腊八粥清甜的香气。那种喜悦，如同心上探出一卷触角，恨不得马上就能喝到。

一碗腊八粥，对于儿时的我们来说太过奢侈和珍贵。大枣、核桃仁、栗子、桂圆……这些如今常见的食材，在那个年代却是不多见的。而且对于日子过得捉襟见肘的母亲来说，更是需要无数个日子里的算计，才会有这份略显昂贵的开销。为此，母亲从来不会在热热闹闹的集市上多停留，卖花布的摊位上，红红绿绿，绒面的、丝绸的、绣花的，母亲细细摩挲着，眼神流露出喜悦，却很快拉着我走开，直到来到卖枣子的摊位，母亲才把手伸进衣袋，掏出一个灰蓝旧帕子，站在寒风中细数着角钱。那是母亲平日里蹬缝纫机，给人家做棉衣棉裤，精打细算换来的。

记忆里，母亲会提早泡好豆子，五颜六色的豆子，被葫芦瓢盛着倒在大白瓷盆里，粒粒像珍珠玛瑙，晶莹剔透。母亲边清洗，边念叨着，熬腊八粥要慢慢来，把红豆花生黑豆泡上一个晚上，泡得它们软软的，熬出来才香香糯糯的。母亲对每一粒豆子的珍视，都透着爱的光芒。

到了第二天，母亲早早起来开始熬粥，父亲也跟着忙活，抱柴、添柴，柴火烧得旺旺地，窗上的霜花缓缓润湿开去，一屋子热气腾腾，一锅的豆子被母亲熬得稀烂绵软，花生仁儿面面的，红红的枣子肿胀得胖胖的，香气扑鼻，口水都要流出来了。可母亲却说，没有好，没有好！

为了不糊锅，母亲攥着长把勺子，不停地搅拌，黏稠的粥，在火力的推动下，不断地向上迸发出浓热粥汁，咕嘟咕嘟地冒着泡，熬粥还在继续。慢慢熬，原来如此漫长。终于听到母亲喊：“开饭了！”一家人围坐在桌子旁，用勺子舀起来，呼着气，一口接一口送入口中，软糯香甜，满满一碗吃完，又盛一碗。腊八粥的香气，直到月亮挂上树梢，洒下皎洁的光辉，还在屋内弥漫，氤氲，不肯散去！

结婚后，我也试着来熬腊八粥，在超市买来各种食材后，煮出来的粥，却没有母亲做出来的软糯。从此之后，就心安理得地在腊八节这天赶回家中，坐在炕沿吃着母亲熬的热气腾腾的腊八粥，还不忘撒娇说，只有母亲煮的腊八粥才叫腊八粥。而每一年，腊八节的时候，母亲也都会早早熬好一碗粥，等着我们的归来。

有一次，单位工作忙，就不想带孩子回去吃粥了。可晚上推开家门，一屋子热气腾腾，原来母亲知道我们不回去了，就早早坐了公交车，带来各种食材，拿到家里来熬。那粥，熬得软糯烂糊，红枣、糯米、绿豆、核桃仁……融合在一碗粥里，热热地散发着浓浓的香甜气息。望着那一锅热气腾腾的腊八粥，我的眼睛湿润了。不知道腿脚不好的母亲，是如何在风雪中，坐着公交车来到家中，又如何灶台前忙碌的，但是母亲却不觉得辛苦，反而不停地给女儿舀粥，脸上映着幸福的喜悦。

寒冬腊月，总有一碗热气腾腾的腊八粥在厨房里冒着热气，为你而留。那是母亲给予我们的绵绵不尽的爱！它让这个寒冷的冬天，瓷实、妥帖、温暖。

寒冬腊月天，没有什么比围炉煮茶更治愈的事了！

围炉煮茶，顾名思义，就是守在茶炉旁，煮茶的同时烤上一些小食，砂糖橘、花生、瓜子、红薯、栗子还有桂圆等，像是美味小食的聚会。

静静的冬夜，围炉煮茶，茶叶经过时光的“洗礼”，褪去了最初的青涩与寒凉，茶性变得平和温热，在寒凉渐生的冬天再适合不过。

茶香氤氲，捧一本书静心阅读，此时，回忆里涌动着过往的冬日夜读时光。

爱上阅读，启蒙老师是我的爷爷。

爷爷是乡里邮电所的所长，温润儒雅，识文断字，写得一手好书法。

我的童年时光在乡下度过，那时的冬天特别冷，冬夜似乎也来得特别早，而且漫长。

晚饭后，睡觉时间尚早，我和爷爷奶奶一起在炉边烤火。

爷爷爱喝茶，奶奶会把一个很大的搪瓷缸加好水，放在炉盖上，水开后，置入一撮茉莉花茶，茶叶随着沸腾的开水上下翻滚，叶片慢慢舒展，茶汤变得醇厚，屋内登

“熟登甘似芋，生荐脆如梨。”当厨房间飘来萝卜炖肉的香味时，我才想起又到了萝卜上市的时节。

萝卜，是我国最古老的蔬菜之一。《诗经·谷风》中有“采葑采菲，无以下体”，“菲”就是萝卜。萝卜古称“芦菔”也称“菜菔，从唐朝开始，民间就正式叫“萝卜”。萝卜肉质直根，顶端长一丛碧翠长叶，有如发辮，以土层深厚、土质疏松、保水、保肥性能良好的沙壤土最为适合，培育出的萝卜极鲜嫩、有甜味、富水分。宋代刘子翥有诗云：“密壤深根带，风霜已饱经。如何纯白质，近蒂染微青。”生动地描述了萝卜的一生之旅。

“芦菔生儿芥有孙。”点出了这些菜蔬生生不息的强盛生命力，萝卜与人类为伴，理当成为家家户户餐桌上的常客。清代著名植物学家吴其浚在《植物名实考》中，极其生动地描绘过北京人争购水萝卜的情景：“冬飘撼壁，围炉永夜，煤焰烛窗，口鼻食黑。忽闻门外有卖水萝卜赛如梨者，无论贫富耄稚，奔走购之，唯恐其过街越巷也。”汪曾祺《人间滋味》曰：“萝卜原产中国，所以中国的为最好。有春萝卜、夏萝卜、秋萝卜、冬萝卜、四季萝卜，一年

民间有“冬腊风腌，蓄以御冬”的习俗。小雪后气温急剧下降，天气变得干燥，是加工腌腊制品的好时节。“小雪腌菜，大雪腌肉”，小雪节气后，人们就开始动手做香肠、腊肉，好在春节时享受美食。家家户户的阳台、窗台上都会挂满红通通、香喷喷的香肠，灌满了新年的憧憬和喜悦，如一串串红灯笼挂出新年的喜庆，如苍老岁月的耳垂上每年挂上新年的耳坠，总是赶在新年前盛装出场，又像是在岁月深处敲响新年序曲的风铃，像是母亲在唤儿回家吃年夜饭。又到一年香肠飘香时，这舌尖上的年味也随那风干的乡愁越发地浓了，而这熟悉而亲切的味道又将我的记忆飘回到昔日温情的时光……

记得小时候，每逢腊月间，妈妈都会带领全家一起做香肠。那时没有装香肠的机器，全是手工活儿。全家分工合作，爸负责切肉，妈来拌肉，将冰糖、花椒、酒、

围炉煮茶品书香

□赵雅静

时茶香弥漫。童年记忆中，这是令我心安的味道。

奶奶坐在炉火边做着女红，爷爷则喜欢在炉火边看书，同时会把书中人物故事讲给我听，印象最深的是《山海经》，我被故事所吸引，听得津津有味。

对于漫长而又寒冷的冬天，围炉夜读是一件多么惬意的事情啊！此时的冬夜是一个有故事的、诗意的夜晚，火炉边是我爱上文学的启蒙地，它让我接触了中国传统文化的一些基本知识，为我以后走上文学道路打下了基础。

到了上学的年龄，父亲把我接到城里，小小年纪的我，居然对文学经典和历史名著感兴趣。爷爷带我去新华书店购了一整套四大名著，还有《资治通鉴》《二十四史》等历史类的书籍。

父亲说，她才识几个字，看的懂吗？爷爷说，我娃是用心读书的聪明丫头，知晓书中道理是迟早的事，我娃长大后也会像书中人物一样有出息呢。

每年的寒假，我都会回到村里陪爷爷奶奶，无数个冬夜里，坐在火炉边，我

读完一本本名著。有时读到精彩处，会反复品读好几遍。

爷爷喜欢提问，问我刘备为什么叫刘豫州？书上内容我是熟记于心的，我答道：“刘备曾任过豫州牧这一官职。”爷爷接着问桃园三结义是哪三人？我答道：“刘备、关羽、张飞。”爷爷看两个问题没有问倒我，一番思索后，又抛出一个问题：“赤壁之战，为什么以少胜多？”我想了想，从天时地利和人和逐一分析了弱小的孙刘联军战胜强大曹魏的原因，还讲这一战为三分天下定基础。爷爷听后，连连说：“看来我丫头的书没有白看。”喜悦之情溢于言表。

奶奶不敢打扰我们，又怕我们晚上饿，经常会在炉火上烤馒头、烤土豆、烤豆子、烤红薯给我们吃。

围着炉子，奶奶一边烧柴禾，一边不时用柴禾将炉子里烤熟的红薯、土豆拨出来，就那麽滚烫滚烫的，剥开了给我吃，我被烫得龇牙咧嘴，心里头却泛着甜香。

童年记忆中，那是一个土豆、一个红薯就能令我心生满足的美好岁月，这冬夜

里的烤土豆、烤红薯，满足的不仅是味蕾，更是心灵的一笔馈赠。

围炉读书的时光，不仅让我记住了一个个故事，而且让我感受到文字的魅力。学生时代，我的作文经常被语文老师当范文朗读，语文和历史成绩永远名列前茅。

高中时候，我尝试投稿，至今记得第一篇文章变成铅字后，那份满满当当的喜悦感。爷爷戴着老花镜，把文章看了一遍又一遍。

大学毕业后，我成为一名语文教师，工作之余，还是会挤出时间阅读和写作。

作为一名文学爱好者，一直笔耕不辍，已然成为我的精神需要，常有小作上稿各级报刊，赚得碎银几两，给爷爷买各款精美的茶叶，围炉煮茶夜话……

时间好不经用，岁月流转间，爷爷已离开我多年。

如今的冬日夜晚，当我在温暖的书房阅读写作时，一种孤独感油然而生，怀念围炉夜读的美好时光，火炉中跳跃的火焰，茶香氤氲中爷爷的音容笑貌……

偶有小作见报，那是我对爷爷书香精神的传承。

霜打萝卜赛人参

□徐楠

到头都有。可生食、熟食、腌制。萝卜所惠于中国人者亦大矣。”所以，萝卜多少年来一直深受人们的青睐。

萝卜吃法众多，各有特色。李时珍曾说萝卜“可生可熟，可菹可酱，可豉可醋，可糖可腊，可饭，乃蔬中之最有益者。”将脆而多汁的萝卜切成丝，稍用盐渍，配以香油、茺荑，搅拌处理后，就是大道至简的“家常菜”；或切成片腌渍，食时浇上生抽，堪称上乘酱菜，无论是佐酒还是伴饭，毫无违和感。秋天的萝卜最水灵，腌制后晒干制作成萝卜干，嚼起来嘎嘣脆，绝对是美味的开胃小菜。

萝卜也能与其他食材相配做出美味佳肴。老饕袁枚专门推介了“猪油煮萝卜”：“用熟猪油炒萝卜，加虾米煨之，以极熟为度。临起加葱花，色如琥珀。”真是色香味俱全。当清脆绵甜的萝卜丝与面粉缠缠后，铁勺舀起放进热油锅煎炸，待成型后轻轻地用筷子将其脱模，继续在锅中煎炸翻身直至两面变成金黄色，萝卜丝饼便新鲜出炉，一口咬下去香气四溢，酥脆中带着萝卜丝的清香软糯，油而不腻，正是江南秋冬时节的好滋味。萝卜丝与黄豆邂逅堪称双素绝配，两者都是十分美味又营养丰富的

食材，口感又很鲜爽，轻松收获健康吃出来的意外惊喜。萝卜红烧肉更是让人垂涎欲滴，萝卜吸饱了肉汁，肉变得香而不油，两者完美融合，人们被撩拨得频频举箸，欲罢不能。萝卜与肉类在沸汤中共舞，汤汁奶白，香而不腻，爽口开胃。

民国吃货梁实秋一次在朋友家吃到了排骨萝卜汤，汤汁热、浓、香、稠，他爱不释手，便追问秘诀，主人笑而不语。一位心直口快的朋友告知了秘诀：“道理很简单，多放排骨，少加萝卜，少加水。”梁实秋回家后精选原料照此秘诀精心烹制，试验结果大获成功，味道果然好极了。

北宋美食博主苏东坡总能将寻常之物，变成花样百出的舌尖美味，萝卜也不例外。《山家清供》记载，苏东坡与弟弟苏辙一道在家喝酒，“酣甚，植芦菔烂煮，不用他料，只研白米为糝。食之，忽放箸抚几曰：若非天竺酥酪，人间决无此味”。就是用碎萝卜加上碎米熬粥，煮得烂熟就行，一点儿都不放其他佐料，看似寻常，不过在苏东坡眼里，却觉得这是人间至味了。苏东坡在《菜羹赋》中介绍了“东坡羹”的做法：“其法以菘若蔓菁、若芦菔、若芥，皆揉洗数过，去辛苦汁。先以生油少

许涂釜缘及瓷碗，下菜汤中。入生米为糝及少生姜，以油碗覆之，不得触，触则生油气，至熟不除。”将白菜、大头菜、萝卜、野芥菜揉洗干净，只加少许作料与香油制作菜羹，保持了原味，还鲜美适口。平常之物也可以出彩，素食照样可以成为佳肴，反映了苏东坡那种一知既往的穷且益坚、乐天知命的精神。其实，那些羹哪有萝卜炖仔骨的味道来得好啊。

萝卜既是人们的美食，而且也有很高的营养价值和药用价值。萝卜在民间素有“小人参”的美称，“二两萝卜一两参”“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”“萝卜上市，郎中无事”，民间赋予了萝卜种种神奇的功效。《本草纲目》记载：“萝卜味甘、辛、无毒、化积滞、解酒毒、散淤血。”现代营养学研究表明，萝卜营养丰富，含有丰富的碳水化合物和多种维生素，其中维生素C的含量比梨高8-10倍。如此看来，萝卜确实是与人类同行的优质伴侣。

萝卜药食兼用，价廉物美，代表了平民生活的烟火气和简单的幸福，把平凡的日子过得红红火火、热气腾腾，而且滋养着一代又一代人。

萝卜真的是个好东西。

岁月腌制的母爱

□宋莺

盐、辣椒面等按一定的比例加入肉中拌匀，腌上好几天。然后一家人就开始灌香肠，爸妈负责往猪小肠里装肉，我和姐就开始把肉往下捏，待到把一截小肠都塞得胖胖的，我们就用针往上戳，把里面多余的空气放掉，有时不小心会将小肠戳破，我和姐不禁哈哈大笑。每年腊月里做香肠，都是最冷的时候，我们的手常被冻得通红，但心却是热乎乎的，因为这香肠里面装进了一家人其乐融融的欢声笑语，装进了新年的愿望和梦想。总觉得过年要在家挂满香肠才有年味，而自家做的香肠定是年夜饭上必不可少的一道家常菜，代表着自家独特的味道。

后为了考研，在高校附近的山上租住农民的楼梯间，吃农民的包饭，每顿菜都不够吃，常吃不吃饱饭。我就把妈妈做的香肠用电热杯煮熟，切好，带到吃饭的饭馆，把香肠往菜汤里一烫，便可多下些饭，吃

得饱些，这样熬夜复习迎考，就不怕饿了。每次带着香肠去，饭馆老板总会笑我说：“你自家的肥香肠又带来了。”我并不觉得难为情，因为这是妈妈亲手为我做的，是外面买不到的味道。就这样，妈妈的香肠在我的考研路上，助我一臂之力，让我如愿圆了读研梦。

后在复旦考博，食堂的饭菜也是清汤寡水的，吃不饱。这时妈妈又从老家寄来了香肠，一闻到那熟悉而亲切的香味：酒香、肉香，还有家里柴火熏香肠的烟熏味一起扑面而来，仿佛就嗅到了昔日的年味、妈妈的味道、家的味道、故乡的味道。我的记忆又会随那香味鲜活起来，又能感受到妈妈在我求学艰辛路上带给我的力量。

以前爸常说，人们从前做香肠腊肉，是因为没有冰箱，新鲜肉不好存放。现实生活条件好了，家家有冰箱，天天吃新鲜肉，没必要还自己动手做香肠，就算想吃，去外

面买点就行了。后爸因胃癌复发，离开我们两年多了，这两年春节，没有了爸这个好帮手，妈一个人还是会忍着颈椎病的病痛做香肠，一做香肠，更会想爸。我春节回家过年，仍然还能吃上妈妈做的香肠，走时还会带些走，吃完了，妈妈还会花邮费再给我寄些来，只为遥寄那份惦念与牵挂。想家的时候，我总会切一段来吃，让远在异乡的我总能嗅到那带着儿时记忆和昔日温度的味道，那是舌尖上的母爱与乡愁，总让游子魂牵梦萦，回味无穷。让我坚信：妈在哪里，家就在哪里，有妈的孩子就有家，春节就有年的味道。

又是一年香肠飘香时，妈给我打电话说她又做了香肠，等我回家。新年的脚步近了，归家的脚步也近了，只因妈妈做的香肠在牵引着游子的嗅觉和味觉，牵引着游子似箭的归心，只因岁月腌制的母爱在记忆深处飘香。

