

过了腊八就是年

宿建梅

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。贴窗花、点鞭炮，回家过年齐欢笑。”听着手机里传出的童谣，手捧儿子亲手熬的腊八粥，一种不可名状的感觉涌上心头，鼻子一酸，眼泪顿时簌簌地流了下来。

好些年没有喝过腊八粥了，关于腊八粥所有的美好记忆，竟是少年时代的……

腊八节，民间大都流行喝腊八粥。每到腊月，是母亲理发店最为忙碌的时间。但无论多忙，她心里却还是惦记着熬腊八粥。总是会在初七下午，早早把熬粥用的各种豆子洗净泡好，到晚上睡觉前用一个大铁锅放在蒙好火的炉子上，温火熬一夜。三更半夜爬起来，再披上棉袄看火、搅动，待到初八凌晨五六点起床的时候，一锅冒着热气，散发着浓郁豆香的腊八粥就熬好了，每人一碗热气腾腾的粥喝下肚，便各自忙去。母亲那时常念叨，喝了腊八粥，就把“年”来办。

腊八节，可谓春节之前最重要的日子。它就像一道门帘，喇地一下，就拉开了过年的大幕，人们就要开始“忙年”了。说起“忙年”的日子，人们是忙碌的，也是快乐的。家家户户扫房子，办年货，压长面，杀年

猪，做豆腐，蒸年馍，炸年糕，写春联……眼睛一“闪”，就到年三十。

那年也是腊月，我从那栋老旧的工厂家属楼接父亲母亲来县城与我同住。才过了初五，母亲就开始念叨着过腊八要吃“赤豆腊八粥”，“打鬼”法疫。母亲的这说法，立马勾起了我那还在上小学儿子的好奇心，“姥姥，吃腊八粥跟‘打鬼’有啥关系？”母亲说：“传说古时候有个叫颀项氏的，有三个儿子，他们死后变成了恶鬼，专门在腊月初八这天出来吓唬人，大人小孩中风得病、身体不好都是因为这些疫鬼作祟。他们天不怕地不怕，单怕赤（红）豆，所以在腊月初八这天，人们就用赤（红）豆熬粥，以祛除疫病，后来就有了‘赤豆打鬼’的说法。”

传说归传说，但是儿子较了真，他打开电脑，百度了许多有关腊八粥的传说和寓意，有说腊八节是出于人们对忠臣岳飞的怀念，有说腊八粥救了朱元璋性命，还有说是教育后辈要勤俭持家。于是儿子就去找姥姥理论，说姥姥的说法不对，是迷信。儿子认为，喝腊八粥是为了教育后辈要勤俭持家这一说法是对的。但无论是怎样的传说，日子总是由每

一个重复的节气连接；生活总是被这节气中浓浓的思念和幸福的守候涂抹成五色斑斓。

自打成家有了孩子后，也学着母亲的样子熬腊八粥。把各种豆子细细挑拣一遍，熬好后，盛在一个小白瓷碗里，细嚼慢咽，慢慢品味，但同样的食材却怎样也熬不出当年“妈妈的味道”。加之工作繁忙，也顾不得做这些劳神费时的吃食，渐渐地就放弃。许多年过去，再没熬过腊八粥，尤其是母亲去世后，再没有喝过这散发着浓郁豆香的腊八粥。

昨天吃过晚饭，瞥见儿子抱着个手机一头扎进厨房，笨手笨脚地忙活着。于是随口问了一句，也没搭理我。因为胃里不舒服，我早早钻进被窝里抱了盐袋热敷，迷迷糊糊地睡了。没想到，这一早起床，儿子捧了精致的白瓷碗，端上来一碗热气腾腾的腊八粥，像极了多年前与母亲同住的情景。“嘿！厉害呀呀！居然会熬腊八粥，儿子，跟谁学的呀？也没见你问我啊！”我一边欣喜，一边调侃着问儿子。儿子不屑地回答：“这有啥难的，问‘度娘’了。”真行！不管过程如何了，能在这寒冷的冬日清晨，喝上这么一碗暖心的粥，知足了！感动之余，拉了儿子坐下一

起享用，筹划着需要采办的年货。一时之间，浓浓的年味和着幸福的味道，就这样从眼前的这碗浓稠的腊八粥中蔓延开来。

小世界大乾坤！腊八粥，看起来就是一碗粥，一碗熬得时间比较长的粥，或是说一碗配料较多的粥，但里面却承载了满满的传统文化。这种文化，早已在自觉不自觉中，浸入一代又一代人的血液中，潜移默化成为家庭、民族、国家的文化基因。传承至今，仍有无数家庭，也像我家这样一代代传承着，一代代复制着，一代代延续着，把熬腊八粥、喝腊八粥搞成一个仪式，就像一个启动键，开始了忙年的序曲。

腊八一过，年味儿愈浓。辛苦工作了一年的人们，开始感受到家的温暖和故乡的召唤，早已归心似箭。办年货、买新衣。期盼着，在除夕夜，家人围坐，品美食、话家常，端上一碗热气腾腾的饺子，驱散腊月的寒意，带着新年的期盼和对生活的热情，暖暖和和过新年。

腊八，是春节的序曲，注定了是团聚的时光，是祥和的节日。最美冬日，亦不过如此。（澄合实业公司）

W ebxiaoshuo 微小说

有宝呱呱坠地时，头大眼圆身子小，但哭声嘹亮，四肢有力。他爹老宝抱着他，盯着后院的瓜棚架嘟囔说：“这娃脖子细的像黄瓜，头咋就赛过了闷葫芦？”串门的五娘接口说：“头大好啊！大头有宝。”有宝娘倚窗而坐，灰塌塌的脸上立刻缀上了一朵花。

有宝出门，一群娃羔子跟在后面喊：“大头有宝，背着媳妇就跑。”有宝哭着跑回家，怨娘起的名字遭人笑。娘说：“我娃头大，我娃聪明，他们比不得。”有宝就不哭了。有宝头大，按理说聪明，但他的学习成绩并不好。老师挨个让背课文，别的同学都背过回家了，有宝一遍未过，二遍未过，诵读三遍时，太阳已经藏在了西山后。老宝犁地，不见儿子放学来打猪草，给牛卯了套，头冒青烟就寻到了学校。有宝背书正背的酣畅，忽然瞅见他爹凶巴巴地跑过来，词儿立马卡住了，憋得腮帮子亮堂堂的。老宝踹上一脚怒骂道：“这么笨，白瞎了我的学费钱，明个儿别念书了！”老师急了，抱住老宝的腰说：“你这样不对！你得给我的学生道个歉！”老子给儿子低了头，老宝回到家都没想通。

其实爹说有宝笨，但他的弹弓打得却不赖。夏日某天，老宝在门前晒谷子，一群麻雀蹦蹦跳跳落下了。你吃归吃，可气的是还拉下不少屎。老宝骂它，听不懂；打它，追不上。刚要走，转过身又落下了，气得跳脚挥胳膊的没处挖抓。有宝把爹拉坐在树荫下，自己贴着树，屈膝下蹲，闭眼拉弓，眼见着两只麻雀凑近脑袋要耳语，“嗖”地一声，泥丸飞出，麻雀顷刻双双歪了身。他娘说：“这娃玩心重。收心了，是个好料子。”老宝抬起头，有宝娘补了句：“他干事专心，不毛躁。”

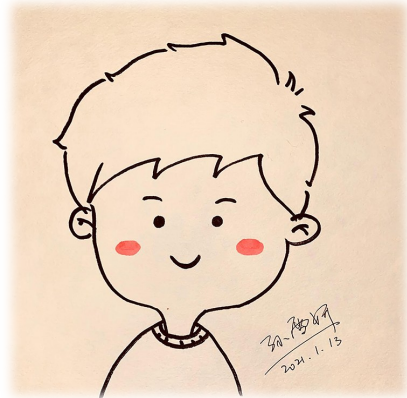
眼见劝退不成，老宝在碾盘上磕了下铜锅骂道：“娘的，还得花我几年学费钱。”呼啦呼啦的，时间把有宝送到了高中。要高考了，有宝终于下了大决心。夜间复习课，瞌睡来了，他用火柴棍支不住沉重的眼皮，就模仿汉朝的孙敬来了个“头悬梁”。可叹的是，他娘第二天早上喊他时，他头悬着，人却倚着墙睡熟了，嘴角流出的哈喇子都泡皱了书和习题本。

上大学没戏了，有宝进了一家汽修厂，任务是接待客户和洗车。大冬天，冷水冻得他手指像胡萝卜。二舅路过来看他说：“受不了苦，就回家吧。”他说：“舅，我喜欢这活儿。”穿戴上胶衣雨靴，捏住水管又忙碌了。舅舅搓搓手感叹道：“这笨狗蛋儿，还蹓的不行。”有人说有宝半夜爱往车间钻，老板就留心去查夜。灰暗的灯光下，果见有宝歪在油污的发动机旁打呼噜。老板扯了下他的头发质问道：“你个熊娃子不好好到宿舍睡觉，是不是想偷零件卖钱呢？”有宝“哎哟”一声，瞌睡立刻被吓醒了：“叔，我是打扫完卫生瞌睡了。”站起身，慌慌张张就跑了。他坐过的地方放着几本汽车修理书。

来年开春，煤矿运输队招修理工，有宝被录用了。新工培训期间，有个客户来拜访，车没停稳，有宝就过去说：“你的车电路有故障。”客户笑答：“刚检修过，不会的。”客户迈步离开，有宝又要说话，车队经理一旁虎起了脸：“你还想咋的？没礼貌。”可没过几天，那位客户却打来电话让帮忙去拖车，说是坏在路上了。经理大为惊讶说：“你小子有了‘望闻问切’的神功了？”有宝抿嘴只是笑。经理说：“我要看看你的大头到底有没有‘宝’”，又招呼来几辆车让他“诊断”，成功率竟达到了八九成。

这年过年回家，有宝给了娘2000元，说是得奖了。娘直夸娃有出息。老宝拧着脖根结巴着说：“你，你，你能得奖？我看猪娃子都能变白的。别是做了啥错事，用钱糊弄我和你娘。”有宝娘白了老宝一眼，阻拦说：“嗨嗨，说啥呢，你就不能把孩子娃子往好处想？”说话间，五娘家的柱儿推门走了进来。柱儿说：“是真的，我俩都得了大奖状呢。”俩老抬头一看，果然见柱儿手里拿着红彤彤的奖状，有宝被评上岗位技术能手了！

走出门，老宝一高兴，仰天吼起了乱弹：“提起大头呀他有宝哩……”有宝撇撇嘴说：“娘，你看我爹，他也说我。”娘说：“娃儿，你爹那是高兴。”（运销集团）



情牵信天游

曹延鹏

“黄土坡上的情呦，沟里头的那个爱呦，是谁唱着那动人的歌，唱着你兰花花……”那黄土坡上的信天游呦，那土窑洞里的人儿呦，与过年时的热闹劲呦，你始终让人魂牵梦绕。

我虽不是陕北人，但却喜欢这黄土高原。你站在这山，我站在那梁，塬上风可以掏空人的灵魂。一棵棵红柳秃了又绿，绿了又秃，千沟万壑，像一双巨大的延伸的远古布满褶皱的手，连绵起伏，苍茫、恢宏而又深藏着凄然、悲壮；清峻、刚毅而又饱含着沉郁、顿挫。山脊间偶尔露出的隐隐一抹绿色，就像这双巨手背凸起来青森森的血管。千百年了，它以自己的个性传承着陕北人的生活习俗，塑造着性格鲜明的高原色彩，传唱着这苍凉、宏壮而沉郁的信天游。

那个身穿皮袄的放羊老汉又一次出现在我的梦里，黝黑光亮的额头上几条深沟尤为明显，那条棉线搓成的鞭子在空中划了个弧度，“啪”的一声清脆，一股子土雾瞬间腾空而起，几声吆喝，群羊得令。寒风中他掏出了缠在腰间的旱烟袋，“哧”地划着了根火柴，只见火光伴着老汉的旱烟头吮吸节奏一忽亮一忽暗，他的眼睛里布满红血丝，深邃有光，四周静默着，顿时一阵悠悠的信天游从这地缝中，大路上传了过来，老汉清了清嗓子站在凛冽的寒风中回应着，那从嗓子眼里儿进出来的歌声，似乎涌动着一股对火红日子的渴望，响彻塬上，飘在空中，荡出去又折回来，悠长的调子就像婆姨们纺不断的线，强弱间断着，拉扯着。我听得入了迷，眼角里一行清冽的泪水落了下来，那是灵魂深处发出的吼声，又是对这片生生不息的黄土塬的热恋。吼一声信天游，唱唱咱西北汉，水圪灵灵的女子哟虎圪生生的汉……人间的希望、人间的爱恋、人间的梦幻，尽在其中。

他是陕北人的歌，在这里的人们心目中“信天游好像没梁子斗，甚时候想唱甚时候有。”而我此时此刻似乎听不懂这歌词里的深意，但却依然顽固地喜欢这歌，喜欢这歌中的红头绳，更爱这绑在头上白毛巾……这是双脚在黄土地上丈量出的旋律，土得掉渣，美得撩人。青线线那个蓝线线，蓝格莹莹的彩，生下一个兰花花，实实的爱死个人。

我常常幻想自己拎着一壶老酒，穿过一片庄稼地，躺在山巅岭上，看着不远处窑洞里飘出的炊烟，听着眼前这片热土上升腾起来的信天游，任它穿过我的胸膛，飘过我的耳畔，在我的生命里回荡。

我想再一次回到那山、那梁，与你们一道过年……（运销集团港口办事处）

一顿杀猪菜 万分乡里情

张伟

一提起神木美食，很多人可能会说到“羊杂碎、卤肉夹干酪、沙盖拌汤、洋芋擦擦……”但在这寒冬腊月里，神木“杀猪菜”绝对可以在这众多美味中摘取桂冠。在这寒风凛冽、瑞雪纷飞的季节里，一锅热腾腾、香喷喷的杀猪菜成了多少神木人翘首以盼的佳肴。甚至在神木有这么一句玩笑话：“在神木看一个人和你关系‘硬不硬’，就看他请你吃杀猪菜不。”可以说，在当地没有什么事是一顿杀猪菜解决不了的，如果有，那就两顿。

腊月天，在农村老家，乡亲们已经陆陆续续开始杀猪宰羊，用来招待客人，储备这“硬核年货”。好客的主家早早将日子告诉亲朋好友，收到邀请的，也是每天掐着手指算日子，到这一天，无论是奔波在外的打工仔，还是县城里的上班族，都会放下手头的营生，带着家人赴宴，为的就是一尝这惦记已久的家乡味道，为的就是感受亲戚朋友齐聚一堂的热闹气氛。

天蒙蒙亮，便迎来了当天的重头戏——杀猪。四五个汉子将这头饱食了一年粗粮的肥猪拉出猪圈，在合伙钳制下，一把被磨得锃亮的杀猪刀在其撕心裂肺的哀嚎声中，一刀便结束了它幸福短暂的一生。同时接盆放血、烧水褪毛、开膛破肚取内脏，一切工作井然有序，好大会儿功夫，肥猪便身首异处，成了几大盆堆得小山高的五花肉。

闲不住的姑姑娘姨们，便早早开始准备食材。从大缸里

捞出自家腌制的酸白菜，切成粗细均匀的菜丝。挑出个大土豆，削皮洗净切块备用，剥葱的剥葱，捣蒜的捣蒜，拾掇灶火的拾掇灶火。屋里的婆姨和屋外的男人们全都忙得满头大汗，可偏偏又乐在其中。

接下来就是烹饪时间。灶里的炭火烧得正旺，待到铁锅里的一大勺猪油烧热，放入红白相间的现杀五花肉翻炒，加入酱油、生姜片、葱蒜、盐等各味调料，一阵翻炒后，填入适量开水，放入备好的土豆、酸菜，盖上锅盖继续焖煮。慢慢地锅盖已经不能遮挡这四溢的香气了，灶台边早已围满了瞪大眼睛，流着哈喇子的小娃娃们了。

“杀猪菜出锅了”，这一嗓子直接让屋里的气氛达到了高潮。迫不及待地夹起一口下肚，那肉中有菜香，菜中融肉味的独特味道，便会瞬间充斥着味蕾，让身心得到前所未有的满足，直让人不住大快朵颐，欲罢不能。酸菜夺其油，肉糜解其酸，二者缺一不可，相得益彰，这大概就是杀猪菜的妙处所在吧。有好菜，自然也少不了好酒。三五杯佳酿入喉，开始了相互寒暄。一杯敬朝阳，一杯敬日落，人生在世不得意之事十有八九，欢聚一堂难免唏嘘，但更重要的是活在当下，更多的也还是平时聚少离多的嘘寒问暖，情真意切。

“故园东望路漫漫，双袖龙钟泪不干。”一锅简单朴素的杀猪菜，却承载着多少游子日思夜想的家乡味道，挥之不去的乡愁。（陕北矿业龙华公司）

蒸碗里的年味儿

卜欣

风格，图个圆圆满满。从蒸笼里取出蒸碗，一定要趁热扣倒在盘子里才能上桌，肉汤汪而不浓、糯米甜而不腻，回味悠长，唇齿留香。

做蒸碗的碗也不是一般的碗，选用的都是浅口的粗瓷碗，价格实惠，便于蒸碗的熟制。讲究的家里还要选择碗底有黑釉的，托底儿时看着美观，手感也较之单纯的粗瓷更为细腻，有一种朴拙的美感。

儿时的我最爱帮母亲做蒸碗了，尤爱八宝甜饭。从米袋里舀出平平一碗糯米，大概可以做出三至四碗甜饭。按说八宝饭需要八种配料，我家常放的有葡萄干、蜜枣、枸杞和切丝去核的陕北红枣，为了美观，有时候还会放些青红丝做搭配。糯米要在锅中煮至七八成熟，米芯欲熟未熟，此时的糯米蒸好后才会米香浓郁，略带弹牙的口感。等米捞出沥干后，我会赶紧把白糖洒在米里拌匀，再舀一勺

雪白糖油趁热搅拌，等甜度合适了，米粒也均匀的裹上猪油，油亮亮的像是那种米粒型的珍珠。那时候我就天真地想，要是能把这漂亮的米粒当珍珠穿成项链戴在脖子上，我的梦里会不会也像八宝饭那么甜甜的。

“想啥呢？赶紧摆，等会还要上锅蒸呢！”在母亲的催促下，我将配料和糯米层层码放在瓷碗中，压实是最重要的工序，既能让甜饭成型后更容易扣在盘子里，还能让食材满满展现年的丰富和喜庆。

肉类的蒸碗我一般帮不上什么忙，土豆块和肉都需要入锅油炸。等到各种蒸碗一码好食材，就可以入锅了。母亲拿出家里最大的蒸锅，锅里的水要放足，大火上汽后蒸上40分钟，不着急取出来，等彻底凉透了，让蒸碗的食材吸收满满的汤汁后，再包上塑料袋放入冰箱冷藏即可。吃的时候连碗再上锅重

新蒸透，找一个略深的盘子倒扣翻盘上桌。

小时候家里有一个大大的阳台，关上门当冷库用。年跟前，阳台上会堆满各种年货，一碗一碗的蒸碗整齐地码在一起，既可以用来在正月里走亲戚当礼品赠送，更是用来招待亲朋好友的必备硬菜。一个正月下来，各家各户的年菜都能尝上一遍，谁家的蒸碗最好吃，我们这些小朋友可是心里有数，年还没过完，就已期待下一年的美味了。

如今，人们工作繁忙，年轻人更是很少下厨准备蒸碗。精明的商家推出抽真空的蒸碗礼盒包装，随吃随热，满足了人们过年的需求，延续了满满的仪式感。是呀，年，怎能少了蒸碗里浓浓的亲情和热腾腾的年味儿，一层一层的香味浸透，让年更有年味儿。

新年临近，年味儿渐浓，记忆里蒸碗又勾起了我的童年和乡愁。（物资集团）