

龙腾 南阳 我的中国年

今天是腊八节,这个传统节日里承载了多少人对美好生活的期盼——

这碗腊八粥,里面有家的味道

本报记者 李金玺 张玲 文/图

“小孩小孩你别馋,过了腊八就是年。”一碗滚烫的腊八粥,飘香四溢,带着浓浓的年味,一年又一年伴随着我们长大。腊八粥熬煮的是家的味道,也是游子的思乡之情,更是人们对美好生活的期盼。在腊八节到来之际,1月17日,记者走访城区多位市民以及民俗专家,倾听他们的“腊八故事”。

市民在超市选购食材



孙庆、王林智夫妻准备腊八粥食材

一碗腊八粥,见证日子比蜜甜

昨日上午,在市城区张衡大道龙达新天地小区孙庆、王林智的家中,餐桌上摆放着红豆、黑豆、芸豆、百合、莲子、花生等几种杂粮,老两口正在准备腊八粥的食材。

“和过去比,现在的日子真是好了不知多少倍。可无论生活怎么变,每年那一碗腊八粥是必不可少的。腊八粥熬的是气氛,吃的是年味。”65岁的孙庆说起腊八粥感慨万千。他幼年时生活很清苦,家中一共兄弟8个,一家10口人全靠父亲工资支撑。每年腊八这天,母亲就用家中的红薯、玉米糝、菜叶、萝卜等,拼拼凑凑熬上一锅腊八粥。早上起来,趴在锅边等着母亲熬粥,那袅袅舞动着的热气里弥漫着甜丝丝、香喷喷的味道,兄弟几个馋得直流口水。等粥熬好后,

美美地吃上一口,简直就是人间难得的美味。虽然那时的食材很简单,但是回想起来依然十分幸福。

“腊八粥吃的是希望,能够吃上一碗又黏又香的腊八粥,寓意着来年的日子红红火火、风调雨顺。”孙庆说,那时的人们都会提前准备食材,到了腊八节这天,家家户户都要煮一大锅腊八粥。吃不完的腊八粥要存放起来,在以后的几天里做饭时放一些在锅里,代表着顿顿有余、年年有余。

王林智指着桌上的食材说,一锅热气腾腾的腊八粥,熬制出的不仅是一种美味,更是一家人团圆的美好。每年腊八节,她都会早早起床熬粥,粥的香气溢满了整个屋子,一家人坐在一起吃着热气腾腾的粥,有说有笑,这对她来说是最幸福的事。

当了母亲,更知道腊八粥的意义

“今年准备自己给孩子做腊八粥。当了母亲,更知道腊八粥的意义。”家住市城区卧龙路的王女士是一名年轻的母亲,孩子今年刚满3岁。说起腊八粥,王女士告诉记者,自己小时候,每到腊八那一天,母亲就会早早起床,熬上一大锅腊八粥。“糯米、红豆、桂圆干、红枣、芝麻,早上美美喝上一碗,滚烫香甜,上学路上的寒风也没那么冷了。”王女士笑着说,回想起小时候自己喝腊八粥,母亲在旁边那充满笑意的脸庞,心里总是暖暖的。

“现在母亲老了,自己也有了孩子,到了腊八这一天,熬上一锅腊八粥,感觉是自己义不容辞的责任。”作为女儿,又是一名母亲,具有“双重身份”的王女士,进入腊月后就早早准备了熬制腊八粥的食材,准备在腊八节这一天大展身手。她告诉记者,尊老爱幼是中国的传统美德,一碗腊八粥,不仅是对老人健康长寿的祝福,也有对孩子快乐成长的期盼,每一个中国人都有责任和义务把这种传统美德继承发扬下去。

喝了腊八粥,就知道快回家了

“腊八节那天,母亲总会用手机拍一张家里煮的腊八粥,然后发给我,虽然啥也没多说,但我知道她是在盼着我回家。”昨日,刚到南阳创业的四川人小刘给记者讲述了他的“腊八记忆”。

小刘性格腼腆,话也不多,但一说起母亲熬的腊八粥,就打开了话匣子。小刘说,自己最怀念的就是母亲熬的腊八粥。腊八那天,兄弟姐妹一

起围在灶台前,母亲一掀开锅盖,顿时灶屋里烟气缭绕,充满了香甜的味道。“母亲熬的粥,又香又甜,自己能喝上两大碗。”回忆起小时候,小刘笑得十分开心。

小刘说,自从开始外地求学、创业,已经很长时间没有喝到母亲熬的腊八粥了。不知道从什么时候开始,每到腊八那天,母亲就会拍一张她熬的腊八粥发给自己,然后问自己喝腊八粥了没。“过了腊八就是年,看到母亲发过来的腊八粥,我就知道自己快要回家了。”小刘告诉记者,每到腊八这天,自己无论多忙,也总要去粥店喝上一碗腊八粥,慰藉一下游子的思乡之情。

腊八粥,承载着浓浓的民族情感

“腊月初八,南阳人家家家户户都要用小米、红豆、红枣、花生仁等多种粮食和果子,以及腊肉、咸蛋等,熬成风味不同的稠粥,称为腊八粥。”关于南阳人喝腊八粥的习俗,市作协副主席、南阳民俗文化研究会副会长鲁钊介绍说,腊八粥不仅腊八当天早上吃,还要熬得多、剩得多,每天舀一勺,放进新粥中,要吃3天以上,所以南阳民谣说:“腊八粥,喝几天,哩哩啦啦二十三。”

鲁钊告诉记者,腊八粥的传说有很多种,其蕴含的意义主要有三:祭祀,祭天地谷神,祈求风调雨顺,五谷丰登;富足,每天有剩饭,延续数天,象征日子丰足,年年有余,预示“年事毕,六陈足”;驱寒,核桃仁、花生仁、莲子、红枣等都具有养胃健脾功效,驱寒养生,以强健体魄迎接春天。古代年迈者因身体衰老及缺乏营养,寒冬是“坎”,腊八粥稠、柔、软、黏及营养全面的特点,有助老人驱寒养生,跨过严寒,迎来新春。给老人端碗腊八粥,不仅能暖胃,更能暖心。

“南阳地理位置处于南北交汇之地,喝腊八粥的习俗最早可以追溯到宋朝。每到腊八节那天,家家户户都会熬煮腊八粥,有的用大米、糯米、红豆等各种豆类,香甜可口,还有的地方会加入炕豆腐、豆芽、面条、肉,熬成咸粥,咸鲜味美,这证明了南阳地理位置的特殊性,口味包容万家。”南阳市唐王府博物馆馆长崔鉴平告诉记者,在南阳,关于腊八的习俗还有腊八粥“喂枣树”——用刀、斧砍破枣树皮,将腊八粥糊入斧痕谓之喂枣树,说这样可以多结枣。农谚有“砍一斧结石五,砍一刀结十稍”之说。

总之,腊八是年味的开始,是千家万户团圆的期盼。腊八粥里有着中华民族千年的文化密码,我们传承优秀传统,就要传承浓厚的民俗文化。一碗热气腾腾的腊八粥,盛满了浓浓的家乡味道、满满的地域风情和深深的民族情感。③9

