



## 船民也做腊八饭

讲述:周山智,快递公司职员 家乡:蚌埠

以前,在这天晚上要吃“腊八粥”,也称“八宝饭”,一般用白果、糖炒栗子、青红丝、薄荷、桂圆肉、山楂糕、红枣、赤豆、花生仁等拌和糯米煮粥,甜的咸的,花样繁多,视家庭经济状况,种类不一。而一般贫穷人家,就只好用米、面、菜、豆等勉强凑成8样,煮成粥饭。后来,市区居民对于吃腊八粥风俗兴趣不大,只有少数居民或初来的老年人还有吃腊八粥的习惯。

蚌埠凤阳籍人家旧时重视吃腊八饭,因为传说明朝皇帝朱元璋幼年在凤阳放牛,饥饿难忍,捉鼠充饥,却从洞中挖出大米、玉米、豆子、花生等,于是熬粥充饥。他做皇帝后仍食此粥,并赐名“腊八粥”。但此俗今已不存。

听老人家说,蚌埠一带的船民在腊八晚上,都喜欢用青菜、花生米、黄豆、粉丝、米或面做成“腊八饭”,做为全家晚饭。从此开始筹备过春节的物品。

## 出嫁的闺女不许在娘家过节

讲述:张秀云,编辑 家乡:宿州

腊八节有一个风俗在宿州比较特别,就是出嫁的闺女不许在娘家过节。腊八那天,出嫁的闺女不能回娘家,在娘家的要回婆家或自己家。

我问过老一辈人这个风俗形成的原因,他们说,进入腊月以来,第一个节日就是腊八。腊八这天回娘家会对婆婆不吉利。而且,“腊八不吃娘家米,老祖辈辈还不起”,意思是会穷自己的家。腊八那天要喝腊八粥,出嫁闺女不能在娘家喝腊八粥,如果吃了,就给娘家带来欠债的事。总之,这天就是不能回娘家。

另外,嫁出去的女儿是不能回娘家过大年,一是如果嫁出去的女儿回娘家过年,会把娘家吃穷;过年的时候,娘家要请神送神(神指的是家里的老祖宗)。嫁出去的女儿是别人家的人了,是不能在家过年的,对家里不好,会影响一年的运程的。因此出嫁的女儿不能回娘家过年,尤其对娘家哥哥和兄弟不好,会让娘家破败。

二是嫁出去的女儿就是别人家的人了,不能再吃回头饭,尤其是大年初一不能在娘家吃。“嫁出去的女儿,泼出去的水”,有“覆水难收”之寓;更要让女儿对娘家“心凉”,不再想家,死心塌地在夫家扎根结果,一心一意构筑好自己的新家。

这当然是以前的旧风俗,现在对此不是很讲究了。

## 为已故的亲人立碑修墓

讲述:董丽,老师 家乡:芜湖

小时候妈妈总会在这一天准备美味的粥。妈妈熬粥有诸多讲究,先将桂圆、花生去壳,红枣去核,莲子去芯,淘洗好粳米。次日天还没亮,妈妈就将浸泡好的绿豆、莲子、薏米与花生、碎玉米一起倒入锅中煮熬,直到煮软了,才下红枣,改为文火慢熬。熬的过程,她用长木柄勺来回搅拌,以防豆米沉淀粘锅。看到绿豆开花了,桂圆肉才可入锅。

但我已经好久没有吃妈妈煮的腊八粥了,她离开我和姐姐有十多年了。在她走之后,我学着煮了几次,但却吃不到妈妈的味道了。

在这一天,我们家里都会吃一些素食,就是一些蔬菜和豆制品,我把它们称为“不长眼睛的菜”。

芜湖还有个不同于别处的风俗,就是为已故的亲人立碑修墓。还记得那年的腊八,我们一早就去看望妈妈。看她长眠于地下,从此与我再也不见,心如刀绞,泪如雨下。



## 自此开始腌腊味

讲述:陈艳,传媒公司职员 家乡:寿县

小时候每到腊八节,家人总会带着我们打扫屋子,清理院子,里里外外面貌一新。在我们家乡,“腊八节扫屋”是多年传下来的习俗,家家户户都在这天忙着大扫除。由于担心招惹了“宅神”,大家平时都不能随便扫屋的,而腊八节这天就没有这个禁忌,可以放心大胆地扫屋子了。如果腊八这天没扫屋的话,就只好等到腊月二十三“祭灶”的时候一块儿扫了。

以前吃了腊八饭,家家户户自此就要开始腌制腊味。腊味,一般指腌制猪肉、腊肠、鱼、鸡、鸭、鹅等,而腌腊肉是最主要的。腌制时,将洗净的猪肉、鸡、鱼等(猪肉、大鱼均要划些口子,便于盐分浸透),放在陶盆或缸里,逐层撒上盐,用手搓擦后盖好,每隔二三天上下翻动一次,然后再经反复晾晒,腊肉就腌制好了。

腊味可以贮存到第二年春耕时吃。寿县还有个特色——腊鹅。

寿县人在腌制鹅肉上,有一套独到的工艺。当秋风渐起、天高云淡、庄稼罢场之时,也是群众宰杀肥鹅、腌制腊鹅的季节。杀、剖、洗、腌、晒、晾,檐下、杆头、树枝间,悬晒着一只只肥笃笃的白鹅。从这时开始一直到春节前夕,市场上处处都是腌腊鹅;更有大姑娘、小伙子小扁担在肩,挑着几只腌鹅,手上还拎着一串串鹅爪、鹅肫,一面走街串巷,一面笑着叫卖。腌腊鹅的吃法,常是将整鹅或半鹅取来,放在高压锅内炖煮,煮熟之后捞起,放在盆内晾着,随吃随切;或者将其切成小块,放在锅内蒸熟;至于鹅爪、鹅肫,煮熟之后,更是下酒的佳肴。

## 举行婚礼的好日子

讲述:曹海,婚庆礼仪 家乡:宣城

以前结婚前,男方要请媒人到女方提亲,也有女方请媒人向男方提亲的。媒人介绍双方家庭、个人面貌、职业等情况,由双方家长证实后,作出决定。如双方家长同意,则由媒人到女方家讨取“庚贴”,即出生的日期、时辰,经占卜如无冲克,亲事初定,谓之“合婚”。

宣城的结婚礼仪繁多,主要的有择吉日,俗称“看日子”,一般在冬季腊月,尤以“腊八”居多。

吉日择定后,由男方用红纸书写柬帖请媒人送往女家,叫“送日子”。吉日既定,风雨无阻。迎亲前一天,男方家贴喜联,结彩挂红,喜气洋洋。出嫁女要开脸、沐浴、换衣、“坐嫁”、“哭嫁”。

郎溪出嫁女要用哭声诉说父母养育之恩,一般从十月怀胎之苦说到抚育成人之劳,还要托咐兄弟代为孝敬双亲,哭得悠悠扬扬、娓娓动听,实是一种民间的说唱文艺。广德的新新娘要头戴首饰插花,宁国新娘要穿嫁衣,披霞帔,头戴宫彩花,由同辈姑娘搀扶向家祖辞行,拜别父母亲长。当然,这都是旧时的婚俗。现在很多新婚夫



妇领取结婚证后,择日赴外地旅游,欢度蜜月,旅游回来便是举行了婚礼。一般不收贺礼,不设婚宴,只向道贺的亲朋好友散发喜糖喜烟就算完成了终身大事了。

## 外地风俗

### 用醋泡的绿色蒜

讲述:李华梅,公务员 家乡:河南

嫁来安徽已经有10年了,每年的腊八,我除了在家煮腊八粥外,还有个绝活,就是腌腊八蒜,这也是我母亲教给我的。

腊八这天泡的蒜会慢慢变成绿色,初开始,是淡淡的,白色中透着淡淡的绿,慢慢地越变越绿,辣味却淡了,接近除夕时,腊八蒜会变得碧绿,就像绿色的玉石一样。

母亲和我说过,腊八蒜的蒜字,和“算”字同音,这是各家商号要在这天拢账,把这一年的收支算出来,可以看出盈亏,其中包括外欠和外债,都要在这天算清楚,“腊八算”就是这么回事。腊八这天要债

的债主子,要到欠他钱的人家送信儿,该准备还钱。北京城有句民谚:“腊八粥、腊八蒜,放账的送信儿;欠债的还钱。”后来有欠人家钱的,用蒜代替“算”字,以示忌讳,回避这个算账的“算”字,其实欠人家的,终究是要还的。

泡腊八蒜得用紫皮蒜和米醋,将蒜瓣去老皮,浸入米醋中,装入小坛封严,至除夕启封,那蒜瓣湛青翠绿,蒜辣醋酸香融在一起,扑鼻而来,是吃饺子的最佳佐料,拌凉菜也可以用,味道独特。另外,泡腊八蒜一定得用米醋,米醋色淡,泡过蒜色泽如初,橙黄翠绿,口感酸辣适度,香气浓而微甜。