

吴风越雨

灯下书

## 做团子

| 鉴明文 |

说好了不再做的，可元旦一过，仿佛听到了年的脚步，母亲内心的那份躁动就有些按捺不住了。

“还是做点吧，否则就没了年味。”母亲说这话时有点像请求执行任务的士兵。

“你已经八十多岁了，还做得动吗？”

“我可以慢慢来，做一会歇一会。”

“实在想做那就做一点吧，但千万别累着，反正过年也不少这一口。”

“行，行，但到时你们一定得回来帮忙啊。”母亲笑着，把满足感写在了脸上。

母亲一心想做的是什么呢？团子。不知多少年了，每逢春节临近的时候，母亲总思谋着做团子这件事，似乎不做团子就不算正儿八经地过年。

记忆里做团子还真是件很忙碌的事，但对母亲而言却有种忙并快乐着的感觉。母亲会在做团子前几天就忙着淘米磨粉做馅，这些既是体力活也是技术活，磨粉前糯米和粳米的配比、做馅时咸淡和甜度的掌握等等，都需要经验积累，母亲拿捏得很是精准，从未失手。尤其是她做的馅，无论是青菜肉馅还是萝卜丝馅总是咸淡相宜，吃起来就是一个鲜字；红豆细沙馅和芝麻花生馅也总是甜而不腻，吃完了唇齿留香。

如果说淘米磨粉做馅，母亲还可以单打独斗，那做起团子来就不是她一个能完成得了了，必须集团作战，这也是她要求我们一定要回去帮忙的缘由，但她虽

然这么说，却又从不指望我们。记得去年春节前，按母亲所嘱，我与妻子从城里赶回老家准备帮忙做团子，不料一进家门就被眼前的景象怔住了，堂屋里搁着一张大大的筐，围筐坐着的是几位年龄七八十岁的老太，而一个个米粉团经他们双手一搓一揉，就变成了形如秤砣般的团子，那些或白或绿或红的团子，整齐地排列在筐里，显得十分喜气，很像那些为迎接盛大节日而列在操场上一个个专门打扮的孩子。

需要我做什么？我脱下外套准备参战。母亲说，你就别糟手了，等着吃团子吧。我看看面前这些熟悉或不熟悉的面孔，忽然觉得那一双双老手揉搓起来就仿佛在揉搓快乐，随着那有节奏的揉搓，脸上的笑意全部荡漾开了，俨然一副自得其乐的样子。

忙，自然还是能帮得上的，尽管做团子没了位置，但灶膛里那把火正等着人去点燃，而我从小就当过“火头军”，对蒸团子这类活颇为拿手。我在灶膛里先用茅草引火，再塞进些已经干透的竹片、树枝等硬柴火，不一会红红的火光便映在了脸上，一锅水则慢慢升腾起热气。待锅中的水滚开，就可以将已放入团子的笼屉搁在锅上了，此举称为上笼。蒸团子也似炒菜，须掌握火候，时间短了蒸不熟，时间长了又会塌下来。笼屉一上灶，我就开始看表，等大致蒸了有十分钟，母亲会掀开笼盖察看，透过那满笼的蒸气，发现团子变得油光锃亮时，母亲会命令我赶紧下笼，下笼也就是好了。一笼下来再上一笼，交替运行，不到半天

辰光，那些散发着浓郁香味的团子，便整齐地摆放在了擦洗干净的八仙桌上。

收获的时候也是收场的时候。那些上门帮忙的老太做完团子各自洗洗手回去了，母亲原本要送些团子给他们，可遭到了她们婉拒。我听有位老太说现在谁还稀罕团子啊，心里不禁一愣，的确在物质极为丰富的当下，有多少人还在乎过年吃团子？就说母亲每年做的这么多团子，也总会在冰箱里放很长一段时间，甚至吃不了时还会丢弃。看来母亲执意要做团子，可能图的就是那个团团圆圆的寓意，那个热热闹闹的场面。

今年母亲把做团子的日子定在了腊月二十七，我在电话里已多次劝她今年团子一定少做点，意思意思即可。母亲嘴说行行行，可又磨了近百斤米粉，有这近百斤米粉在那搁着，到时还能少做得了吗？

我想起了每到过年前母亲那忙碌的身影，忽然觉得那年味其实还就是忙出来的，大家都忙着过年，忙着张灯结彩、忙着置办年货、忙着打年糕做团子，那喜气不就出来了吗？过年也才更有意思！可眼下各种各样的物品、吃食应有尽有，只需在手机上点击一下就可送货上门，似乎再不用为过年忙这忙那了，而没事可做，这年味自然就淡了。

春节的脚步越来越近，眼看记忆里的年味正在被快速运转的时光稀释，我便鼓励着自己今年一定要早点回乡下，多找些活来干干，与母亲一起分享那个“忙”字。

## 掸檐尘

| 一鸿文 |

每到年前，会听老人说“十七十八，越掸越发”，俗称“掸檐尘”。从腊月十七、十八开始，无锡人就开始家里大扫除。“掸檐尘”的传说，没有多少人记得。大家在意的是这一风俗的美好寓意，越勤快，掸得越干净，来年就越兴旺发达。

王安石诗云：“茅檐长扫净无苔，花木成畦手自栽”。小时候，每到这个时候，父母亲就会计划好，不是十七就是十八，一定要安排时间忙家务，全家动手打扫卫生。掸檐尘，自然少不了鸡毛掸子。上街买回两把新掸子，在喜欢舞刀弄棍的孩子手里，就是这里掸掸，那里刷刷，桌上墙上，一个个挥过。够不着的屋檐墙角，用长长的竹竿，绑上鸡毛掸子，像模像样地掸过，尤其那些容易结蛛网、积灰尘的犄角旮旯处，一定要多掸两回。

掸檐尘，对孩子们来说，似乎是一种挺随意的形式。在大人们眼里，却是一项很隆重的仪式。屋里屋外，清扫一遍；桌子椅子，抹布拭过；门窗玻璃，里外擦亮；衣物被褥，洗刷一新；无用杂什，清理干净。平时很少打理的窗帘，再费劲也要拆下来，洗洗晒晒后，再挂上去。一年忙到头，彻底打扫一回，欢欢喜喜迎新年，干干净净过大年。弟弟也会抢着干，大家一边劳动，嘴里还念着：“十七十八，越掸越发。”老宅空间大，楼上楼下、屋前屋后，打扫一遍，往往已经出汗，却挺欢快。卫生工作完成，大门直接贴上春联，就有了纳新迎春的气氛。“千门万户瞳瞳日，总把新桃换旧符”。干净整洁的环境，让人惬意舒适。亲戚朋友串门走访，家里整洁有序，给人传递着过年的欣喜，脸上都泛着喜庆的光泽。对未来充满美好向往，哪怕再多的汗水，也感觉值得。

如今，生活环境与居住条件不一样了，平时有吸尘器，每周有清洁工上门服务，但掸檐尘的习俗依然保持着，还是要意思一下。人们对生活的希望与热爱，始终不渝。

掸檐尘，大扫除，扫尽眼前的尘埃，打造清洁舒适的环境，人得其所。我们的心灵，也要经常清扫灰尘。人生在世，难免劳碌于事、执迷于利、受惑于物、困顿于情，滋生不良反应，道心蒙尘。扫除身边的灰尘容易，扫清内心的灰尘不易。“身是菩提树，心为明镜台。时时勤拂拭，勿使惹尘埃。”摒弃负面情绪，适时放空自我，保持身心健康，既是必要，也很重要。愿山川美好，你我长安！

片羽

## 黄芽菜大白菜

| 虹全文 |

年少时，记得城北邻里的父老乡亲都称大白菜为黄芽菜。附近大河池菜场几分钱一斤，价廉物美。那些年黄芽菜一直是冬季的当家菜，无论蔬菜品种如何更新换代，黄芽菜的地位似乎无可撼动。迄今在我关于儿时冬天的记忆里，最鲜明活跃的，就是屋檐下挂着长长的冰凌，梁上吊着几颗硕大的黄芽菜；这菜在冬天的老屋里，散发着经久不变清香。父亲说黄芽菜能久藏，是为雪天严寒闹菜荒时备着的。

黄芽菜极是温润爱人的，当年任是怎样贫寒的厨房，都有它实在敦厚的身影；又好打理，不故作高深，随意就能撑起一桌子甚至一整张饭桌。与任意的食材和

作料合作起来，往往出现超出预料的结果。尤其那砂锅烂糊肉丝、烂糊面筋，开胃佐饭，冬天吃暖身体，弟妹们特别喜欢。

陶宗仪的《辍耕录》里有段文字，叙述元代末年，“扬州至正丙申、丁酉间，兵燹之余，城中屋址遍生白菜。大者重十五斤，小者亦不下八九斤。有膂力人所负才四五窠耳，亦异哉！”虽是为“异象”和“奇闻”来记录的，但可以想象，连年战乱，生灵涂炭，若没有这不择地而生的野“白菜”，将有多少无辜的生命罹难。

黄芽菜好吃，尤其经过霜打之后，更是味美。早在南朝时期，就有素食主义者周颙说过，晚秋时的黄芽菜与初春韭菜一样极鲜美，可并列为蔬菜中滋味

最佳者。

民间流传的一句谚语说得好：“百菜还是白菜美，猪肉唯有猪肉香”。众口皆碑，“白菜”被誉为“蔬菜之王”由来已久。文人常是惜墨如金的，东坡赞美“白菜”却毫不吝惜词语，不惮使用力气，他居然形容“白菘类羔豚，冒土出熊蹯”。直译出来是说，白菜的味道堪与羔羊肉和小猪肉相比，是从土壤里生长出来的熊掌。

诗人李渔说：“菜类甚多，其杰出者则数黄芽……每株大者可数斤，食之可忘肉味。”黄芽菜之美可忘肉味，李渔所见显然与东坡略同。

现在，超市里的黄芽菜大白菜，新鲜个大，货源充足，很受千家万户尤其是老无锡人的喜爱。



迎虎年

插画 笑阳