

冬雪白菜

□青葙

窗外的雪花渐渐停了，母亲站在院子里望了望天，挎上竹篮出门了。我问：“落雪天，依要去啥？”母亲说：“我去地里铲两棵黄芽菜回来，落过雪，黄芽菜味道老好了。”

我是江苏人，家乡方言中的黄芽菜，即是白菜。寒冷的冬日，乡下菜地里蔬菜无非就是菠菜青菜和白菜，茼蒿虽然也是“青头”，但只能做点缀。我喜欢吃白菜，胜过菠菜青菜多矣。

积雪覆盖下的白菜，回口带点甘甜，味道特别鲜美。最简单的就是清水白菜，锅里放一点水烧开，加点菜油，白菜洗净，随手掰碎，入锅内稍煮，待软塌后，加盐、味精适量，焖烧一会儿，白菜本身蕴含的汁水便都烧出来了。临出锅滴上几滴麻油，连汤带菜装盘，吃起来清爽适口，很是下饭。

天寒地冻的时候，辛苦劳作一整年的人们总算进入一种气定神闲的状态。肆虐的风雪，被一道门关在外头。父亲安稳地坐着，桌下的“火缸”冒着袅袅烟气，灶台的“鄧罐”上老酒烫好了，喊母亲“开摆”。父亲笃信，

喝热酒要配凉菜，桌上除了鱼冻，凉拌白菜是最常见的。剥去白菜外层枯皱的老菜帮子，里面淡黄色的菜心，鲜香脆嫩，只需几滴生抽酱油，父亲就能喝得有滋有味。

有道是：鱼生火，肉生痰，白菜豆腐保平安。年前豆腐磨下来了，便是与白菜最好的搭档。自家磨的豆腐，扎扎实实，掉地不碎，用手掰成小块，此法是当厨师的小姑父教我的，不规则的断面，可以更好入味。热锅凉油，下豆腐块慢煎至金黄色，把嫩脆的白菜帮子放下去炒蔫，加水滚一会儿，再把菜叶子切成细条，加调料入锅，小火煨上十几分钟，临出锅撒一点青蒜，香气扑鼻，闻之让人垂涎欲滴。

人间有味是清欢，人尝白菜之味，亦品生活之味。古往今来，许多有识之士对清淡宜人的白菜情有独钟。北宋文豪苏东坡在年近花甲时，被贬谪到惠州，生活拮据，亲自耕种，情不自禁地在《雨后行菜圃》感叹：“梦回闻雨声，喜我菜甲长。平明江路湿，并岸飞两桨。天公真富有，膏乳泻黄壤。霜根一番滋，风叶渐俯仰。

过年穿新衣

□潘鸣

也许是寄寓于除旧迎新的祈福，也许是为了烘托传统年节的欢乐喜庆，也许是在岁寒里酝酿一份熨帖的温馨……曾记得，儿时的川西乡村，尽管人们的日子过得紧紧巴巴的，但各家各户的主妇总要赶在年根上为一家老少每人缝制一件新衣裳。这是传承千年的吾乡俚俗，与晾腊肉、磨汤圆、打扬尘、请门神、张灯结彩的讲究一样，构成那个年代不可或缺的重要仪式感。

一进入腊月，村妇们就开始张罗为全家添制新衣了。她们从木柜隐秘处取出一年来苦心积攒的几丈布票和皱巴巴的钱钞，用绢子裹了，紧捏在手心里，呼朋引伴，去赶几里地以外的洛水街镇。在供销社布柜前，她们炯炯的目光往货架上扫来扫去，先饱一番眼福，然后，为男人们买下清一色“工农蓝”卡其布。尽管货架上还有米黄和银灰色的布卷，但在乡人的共识中，那些都是镇干部和中学校的教书先生才穿得出去的洋派料子。庄户人家嘛，理所当然穿“工农蓝”，既新色亮眼，又经脏耐磨。而女人自选布料，虽然同样是低廉价位的品质，但在色泽上却追求花哨。蓝花花、豌豆花、红苕花，越是艳俗越是喜欢。年节里，哪怕布衣服上绽开几串花骨朵，也是令人欣喜的。

村头么店子开有一家裁缝铺，但主妇们大多不愿去，舍不得

花费几毛钱一件的加工费。于是把自家门板取下来铺平展，俯下身子一针一线亲手缝纫。穿针引线，缝缝补补，是那个年代家庭主妇的基本功，她们枕边都有一个针线筐。冬衣是夹层，中间要镶嵌棉花团，针线走起来特别滞重。虽然有锥子顶针作辅助，但一连数日弓身缝纫，妇人是极为辛苦的。几套新衣做下来，她们腿脚酸胀麻木，腰肢好些天打不直，捉钢针的两个手指头磨出殷红的血泡，破了，结成粗硬的茧子。

有一些乡邻家境困窘，年关上制新衣，得另外费一番苦心。家中妇人去供销社，买的却是最最廉价的白中透黄的亚麻土布。又去日杂店花几分钱买一包染料膏子。回家来，先用米汤把布料浆洗柔软，再把膏子加水熬得滚开，放入土布，翻来覆去涂染浸泡，等定了色，捧到溪边漂洗晾晒。阳光下，土布幻化成鲜色的彩布，也是“工农蓝”的意韵。但细看那色泽，却有隐约的深浅斑驳，布料纹理粗糙，还透着刺鼻的染膏气味。

新衣服做成怎样的款式呢？男性乡人，不分大人小孩，无一例外是中山服。衣襟逢中对开，一溜五颗纽扣，桩子领口，衣服前襟上下对称四个有盖板的衣兜。唯一差异，仅在于大小长短。女装除了面料花哨，式样也相似。

大年初一清早，千家万户的

未任筐筐载，已作杯案想。艰难生理窄，一味敢专脍。小摘饭山僧，清安寄真赏。芥蓝如菌蕈，脆美牙颊响。白菘类羔豚，冒土出蹇掌。谁能视火候，小灶当自养。”困顿中能把白菜吃出了羊羔和熊掌的味道，寥寥数语，把诗人豁达乐观的心态，展现得淋漓尽致。清代美食家李渔在经典著作《闲情偶寄》中，更是认为白菜“食之可忘肉味”“物之美者，犹令人每食不忘”，可见其对白菜的钟爱程度。

更有为宦者，把清正廉洁的追求和人格寄托在白菜上。明朝万历四十四年(1616年)至天启元年(1621年)间，在江西铅山任知县的笄继良(江苏句容人)，曾手书白菜碑，上刻“为民父母不可不知此味，为吾赤子不可令有此色”。其在任期间，勤政廉洁，爱民如子，治县有方，政绩卓著，深受百姓爱戴，白菜碑也被传为佳话，受后人敬仰。

白菜白菜，人见人爱。有时候想想，这大白菜又何尝不像是老百姓的日子，虽然经受了霜风冷月里的辛劳，但你仔细细摸，总能品到那么点甘甜的味道。

院门就打开了，男女老少人人身上焕然一新。厚实伸展的新衣裳穿上身，暖暖和和。中山装领口扣得严严实实，往日散淡的乡人一下子显出几分斯文相。不过人有点儿拘谨，甩手跨步似乎都一时拿捏不准分寸。满面红光里，竟然含了几分羞涩。孩子们下衣兜鼓鼓囊囊，塞着昨夜家人围炉团年炒的花生瓜子。还有一个小红包，藏掖着长辈封赏的几角压岁钱。小路大路上络绎不绝的都是人，一家子一家子簇拥着往街镇上汇集。邻里相见，亮着嗓门争相拱手拜年，又彼此客气礼让：“嘿嘿，年在你那里呢！”小孩子们疯作一团，嘻哈打闹，嘴里不歇闲地吃着香喷喷的零食瓜果。

洛水街镇老街上，人们东张西望，时不时，会见到一拨龙灯从场口那端闹过来，铿锵锣鼓声中，黄金彩龙翻卷腾跃，舞得栩栩如生；偶尔还可见几个古装扮相的角儿，踩着高跷招摇过市。除外，就是人挤人，人看人。看满街巷汹涌澎湃的“工农蓝”，看千朵万朵蓝花花、豌豆花花、红苕花花。这里那里，有调皮的小孩冷不丁扔个甩炮，在人群脚下突然蹦个响子，腾一小团烟雾。胆小的姑娘家惊瓜瓜叫一声，捂住耳朵直往旁边躲闪，惹得路人开怀大笑。

春节的年味，就这样带着浓郁的乡土气息，在乡镇如涟漪一般荡漾开来……

母亲的年味

□张翼安

母亲的年味，留在我的记忆里，愉悦着我的味蕾，挥之不去。

过去物质极为匮乏的年代，肉、蛋、糖、米、面、油、布等都是凭票限量供给的。人们平时都省吃俭用，把票证积攒下来，用于过年打牙祭。

母亲王雪兰作为随军家属，从山西农村跟随父亲来到四川甘孜康定，在军队大院里，人们亲切地称呼她“王姨”。母亲有一手绝佳的山西面食厨艺，到了四川，又学习了做四川美食。

母亲有病，常年睡觉不能平躺，都是坐着睡觉。她裹过小脚，俗称“三寸金莲”，走路于她是一件痛苦的事，但是她很要强，主动学习、积极参加居委会活动，还被推选为居委会主任。

母亲虽然身体不好，但她做任何事情都追求完美，包括做饭。那个年代，母亲总是想方设法给家人改善生活。特别是准备过年的年味，煞费苦心，早早就开始筹划了。

母亲平时精打细算把肉票积攒下来，冬至后，像大院里的四川本地人一样，自己动手做腊肉、灌香肠。腊肉的腌制时间，香肠的配料、烟熏的程序，母亲都亲自操作。母亲牌的香肠、腊肉，用四川话讲：“巴适得板”。

腊肉、香肠要等到过年才吃，母亲把这些肉挂在高处，防止我偷吃或拿出去与小伙伴换东西吃。那个年代，大院里的孩子都很顽皮，经常背着大人，偷偷把自家的东西拿出来，相互交换自己喜欢的食品和玩物。幼小的我望着挂在高处的腊肉、香肠，馋得直流口水，扳着指头数着日子，盼着早点过年。

母亲讲，年味，除了腊肉、香肠，汤圆和面点也是不能少的。

借用磨汤圆粉的磨子，母亲都要事先打听好大院中谁家的磨子纹路更细、有分量，磨出来粉子才好吃。本来可以买现成的汤圆粉，可是母亲说商店买的汤圆粉，配不上年味。

借来磨子，她四处托人买上好的江米，把江米事先用水泡到一定程度才开始精心碾磨，碾磨好的汤圆粉用布袋接上，然后用石块挤压出水，将汤圆粉晾干，留着春节用。

面点是母亲的拿手好戏，据说是姥姥传承下来的。

每年春节母亲精心制作的面点相当考究，制作面点的工具都要亲自挑选，我记得有小剪刀、小尖刀、梳子、擀面杖、加长的筷子等。家里有十几个超大的竹筛子，都是陈放母亲面点的地方。

平时家里吃的面粉都是我去买的。但是母亲讲，春节用的面粉要讲究些，她忍着脚痛也要亲自去粮店选购。她拿出过年才用的和面盆，一上午要和好几盆的面，除了自己家人吃，还会留一些让姐姐年后带到部队，分给战友们品尝；大部分是用作春节期间在大院里和邻居们相互拜年时的手信。

母亲讲，可口面点对醒面的时间、油锅的火候，都要拿捏到位。面，在母亲的手里奇迹般地变成了精美的工艺品：天上飞的小鸟、水里行的帆船、地里走的小鸡……都栩栩如生。每个人拿到母亲制作的面点均爱不释手，舍不得吃掉。

姐姐当兵在外地，过春节回家探亲，回家时是一个行囊，返回部队就变成了两个行囊，一个行囊装日常用品，另一个行囊装满母亲的年味。

1977年，我18岁，那年10月的一天，母亲因病永远离开了我，也带走了年味。

如今每到春节，看着桌子上的年夜饭，总会让我想起母亲的年味，它烙印在我的心里，融化在我的味蕾，是专属于我的回忆和幸福。