

## 掸尘

□陈英兰

掸尘,是我国民间过年传统习俗之一。年前忙过年主要是以除旧布新为活动主题,掸尘也是其中之一的大事。

掸尘即年终大扫除,民间传说腊月廿三送灶之日起,到除夕接灶前,每户人家必须把房屋打扫得干干净净,哪户不清洁,灶王爷就拒不进宅。据《吕氏春秋》记载,我国从尧舜时期就有春节前扫尘的风俗。按我国民间的说法:“尘”与“陈”谐音,新春扫尘有“除陈布新”的含义,其用意是要把一切“穷运”、“晦气”统统扫出门。寄托着中华民族一种辟邪除灾、迎祥纳福的美好愿望。

我记得小时候家里掸尘是一件全家总动员的大事情。母亲会选一个晴好的天气。一大早,母亲就把我们几个孩子叫醒,吩咐我们起床后拆好被子,把被夹里和被面拿到楼下,放进母亲早就准备好的两只木盆里浸泡着。为了防止被面褪色,被夹里和床单放进一只洗澡的大盆,被面放进一只脚盆。那只平时不太舍得用的煤球炉子(煤球票有限),此时也已经生好火,上面坐着家里最大的一只钢精锅子。父亲一早把天井里的水缸挑满,在晒谷场上选好光照时间较长的位置,用几只三脚架搁好几根晾衣竿。掸尘前的一切准备工作就绪,只等全家人早饭后正式开工。

早饭后,母亲把那张长方形饭桌搬到屋檐下,放到那只洗澡盆前,然后系上那条蓝布裙,开始从洗澡盆里拿起一条被夹里的一头对折,因为桌子的长度没有被夹里宽度宽,所以只能折成半条宽度,这样才能平整地放在桌上。两面擦上肥皂,按顺序用板刷一轮一轮刷过去,直到把所有被夹里和床单刷好,重新放入澡盆,再用沸水倒入澡盆把被夹里和床单浸泡、搓擦一遍,捞出绞干。被面比较干净,就用这些肥皂水搓洗一遍,不再用肥皂擦。最后母亲会叫上大姐,帮她一起全部拿到河埠头去清洗干净,顺便去附近河塘边的草蓬上晒平整。

在母亲洗被子的时候,父亲就把被芯(棉胎)和褥子,一条条全部搬到晒谷场的晾衣竿上晒好,然后和我哥一起把靠墙的家具和床都挪到房间中间,接着在一根竹竿的一头扎上草结,戴上草帽,抬头仰脖顺着椽子缝一条一条刷灰尘。刷完屋顶刷墙壁,再把床上的蚊帐轻手轻脚慢慢地摘下,轻轻地揉成一团。这时我和二姐提着水,带着抹布、

拖把到楼上,把每个柜子、桌面、床板床架擦得干干净净,再把四周的地板拖干净。其间要不断地上下楼换水,到了晚上两腿总觉得硬邦邦的。若当时有微信刷步数,万步肯定绰绰有余。

我们除了要配合父母做好这些事情,早饭后早就把厨房里的各种各样甑、盆、缸,菜厨里常用的、不常用的或只有春节才用得上的大大小小的碗勺瓢之类的所有家什都搬到屋檐下,放进一只大木桶里用热碱水泡上。我们姐妹仨坐在暖暖的冬阳下,把这些厨房用品一只只一遍遍清洗干净,整整齐齐晾晒在院子里。此时整个家门口的院子里像是一个杂货铺,品种繁多,五花八门。最漂亮的要数那一整套过年时才舍得用的红花碗、盆、碟和酒杯,此时在阳光下每一件都显得光洁亮丽,色彩斑斓,闪闪发光。那口连父母也说不清,不知用了多少年的竹制落地菜厨,被我们擦洗得油光锃亮,傲娇地立在天井中间接受着冬阳的洗礼,泛着悠悠绛红色,像是在诉说着绵而悠长的历史,显得特别有年代感。

因为时间紧迫,掸尘日的中饭是很简单的青菜年糕汤。全家人匆匆吃完又要投入到紧张的下午打扫中。

饭后,母亲负责把外面晒的东西全部去翻晒一遍,回家后就卸下一块门板,正反两面擦得干干净净,晒在太阳底下,用来缝制被褥。接着就同父亲一起打扫灶跟间(厨房),剩下的客堂间就交给父亲。

那一天父母忙得脚不沾地,我们几个小孩也没有一点空闲。中饭后还要把椅子凳子之类搬到院子里清洗干净晒着,然后把灶跟间和客堂间的地都拖干净,最后还要把上午洗净并晒干的物品一件一件搬进家里归位整理好。

掸尘之日全家人一直要忙到天黑,晚饭后一切收拾停当才能歇下来。这时一家人围坐在饭桌前,东一句西一句闲聊着,时而抬头看着焕然敞亮、干净整洁的家,时而鼻子一吸,闻着带有浓浓太阳味道的每一件物品,时而搓一搓因用碱水而变得更加粗糙、发出“索索”声的双手……虽然辛苦,但能一家人齐心协力还是幸福满满。



## 香肠情更长

□钟穗

在我的家乡,香肠是必备年货之一。儿时的我,每每看到外婆开始张罗起这一年一度的传统节日,就知道快过年了。

灌香肠前,外婆会选一个暖和的晴天,一早赶到集市熟悉的卖肉摊主那儿,割肉、买肠衣。在那物资匮乏的年代,外婆平日买肉,俭省至极。只有到了做香肠时,她老人家猛地大方起来,这声威一年一次。

买回家的肉,外婆用一块石板压上半小时。待肉的腥水尽数流出,肌理变得紧实后,将肉去皮去骨,肥瘦分开。先切成拳头大小的块,用净布擦干,继而切丁,将二者搅和在一起。之后,取一个大盆,将肉小山似的堆在里面,并倒入腌肉所需调料,用双手反复搅拌,使味道充分浸润到肉里,腌渍过夜。

隔天下午,趁着午后暖暖的阳光,外婆找一小段空心竹竿,洗净后,正式灌香肠了。

堆在盆里的腌好的猪肉,肉色从艳红转为赤褐。那不时散出的尚未成熟的肉香,从灶间一直蔓延到院里,以致让玩耍的我,都变得心不在焉起来。索性凑到外婆跟前,看她灌香肠。

外婆往外衣上套一件围裙,仪式感满满地端坐下。先把泡过沥干的肠衣吹空,套在竹竿上,一头打个结。再将腌好的肉丁慢慢塞入竹竿口,并用手从上往下抹实。待灌到有一大段时,外婆会将香肠拧一下,利用肠衣本身打结分段,而后继续灌下去,再扎……一旁的我,看着猪肉一点点被塞进肠衣,脸上渐渐闪耀起期盼的红光,跃跃欲试地准备一显身手。香肠灌好,须得用针在肠衣上戳洞。而这活计,孩提时的我最喜欢。听着香肠被扎后发出的“噗噗”闷声,心中美不胜收。

灌好的香肠,一节节盘在盆里,油光水滑泛着诱人光泽。于北风呼啦啦的晴好日子,外婆会连着数天把它们挂到屋檐下晒太阳,夜晚不收回,使之吸收天地日月精华,等待阳光和时间的成就。

然记得有一年,外婆偶然间发现挂在屋檐下的香肠,有部分出现了不规则小洞,还粘上了星星点点的麻雀屎。懊悔之余,外婆还拿着那被麻雀啄得像破菜瓜似的香肠,到邻居阿婆家诉苦了一番。而此后的我,也多了一项任务,玩耍时还得盯着麻雀的动静。

幸存下来的香肠,在阳光映射下,肠身日渐收干,变得凝脂莹白、红亮润泽,于屋檐下散发着挥之不去的腊香。待它们从丰满棍体变成枯槁之状,如一个面目圆润的少年老成一个满是皱纹的叟翁,青春虽已不再,但味道却随之浓郁了。

外婆灌制的香肠,无论蒸、炒,都是桌上争抢的美味。最常规、最简便的吃法,是将之斜切成片,煮饭时一起入锅,饭熟香肠也熟。在蒸制过程中,被肠衣包裹的各种味道,于热气中缓缓舒展开。香肠的腊油顺着孔洞滴在晶莹的米饭上,使之带上一股馥郁腊香,香肠也吸收了谷米芬芳。每一一揭开锅,就是“见证奇迹的时刻”。

遂忙不迭地伸筷,撩上一片入口。满嘴的温润油畅,该种肥瘦肉合力营造出的肉香,实实在在,惊若天人。半晌过去,口舌上还存留着丝丝甘香。

一种吃食之所以让人牢记,不单是食材本身带给人的欢愉,更源于它被赋予的某种寄托和神往。香肠这种因年而生的食物,既不精致,亦不独特。然作为特殊的年味代表,在阳光、风、调料三者的合力之下,包裹以时间的感悟,成就出一款至浓至醇的记忆佳味。

总第7058期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

