

清霜如糖

□张晓红

距我家不远的河滩上，有一大块被周边邻居开辟出来的各自为政的菜园子。常常，在黄昏夕晖中，我们去那一带散步。

这小雪节气一过，菜园子的主人说，晚上，已有清霜在悄悄地落下来了。几位好邻居热心地送我们大头菜、大白菜、圆润玲珑的白萝卜，还有深绿溢翠的矮脚青菜。

这么多，哪吃得完。好邻居们劝我收下：这是经霜过的菜蔬，味道可好啦！

这我知道。我便把萝卜和大白菜，都来了个复古式的清蒸，蘸着酱油和双缸酱，味道清甜，鲜润爽口。细细回味，又有着隐约的阳光香气……每天吃，久吃不厌。

城里已很少见霜了，我们又起了个大早，特地到菜地看霜。在晨曦的橙黄和浅玫色中，有着宽大叶子的沾着霜珠的翠绿菜蕊上，都闪着钻石一样的光芒。有着“重重碎锦，片片真花”般的晶莹鲜妍，又透着凛冽的肃冷之气。这使我想起了久远的往事。

在过去年月里，菜蔬是饭桌上的“长下饭”。一入冬天，无论块根类、抑或绿叶类，一经结了霜，口感骤然就鲜甜了。

小弟清晨起来，听到母亲说：昨夜落过霜了！便欢喜地拍手嚷着：白糖落下来了！小弟把清霜称为白糖，我们全家人也跟着这个受宠爱的小宝贝一起称白糖。

那时的冬天真冷呵！田畈里寒霜一片，收割后的稻茬子，披霜伫立，一眼望去，便给人寒冷之感。

我们租住的房东婆婆的小屋窗外，就是阡陌纵横的稻田。冬夜里，母亲要我们早早地钻进了被窝。母亲说，这么冷，外面又在落白糖了。姐弟们竟自都高兴得兴奋起来，睡不着了，只盼着天快天亮。

小屋旁，便是一块狭长的向阳坡地。原来着过火，我们都叫它火烧场，后来是兄弟姐妹一起，

把一块块瓦砾捡掉，又拎来一桶桶的好土铺上，在阿祥伯伯的指导下，全都种上了现在很少见的正宗的黄秧菜。黄秧菜在叶菜中最好吃，价格最贵，又最难种。在我们的精心侍弄下，长势喜人。果然，第二天早上醒来，往窗外一看，一棵棵黄秧菜，如一朵朵盛开的嫩黄的花，披着一层细细的白霜，铺满田畈。

母亲一定要待黄秧菜经浓霜后，才开始收割。答应我们，经了浓霜后，给我们煨菜吃，也同意让我们吃上几回黄秧菜炒年糕。

然而，接连几个晚上，姐姐流着眼泪要母亲去看，有人在偷黄秧菜，两棵三棵地在拔取。又一个夜里，姐姐和小伙伴一起，抓住了贼骨头，竟然是和我玩过的大眼睛阿娟姐弟俩。母亲先呵斥住姐姐：不可叫贼骨头！接着说是她忘记了，她跟阿娟娘说过的，他们要吃菜了，就到我们家田里来割。

大眼睛阿娟的爹娘都是不能干重活的残疾人，家里有7个小孩，日子过得艰难。母亲是居委会小组长，时常借给他们零碎的钱，又送旧衣服和吃食给他们。

那晚上，阿娟听了母亲的话，“哇”地一声哭了起来，抽泣着说：阿姆发烧好几天了，家里没别的东西吃，她要吃菜汤饭。阿姆说，到玫瑰家的田里去割几棵黄秧菜，那菜好吃。玫瑰妈妈良心好，不会骂人……母亲安慰着大眼睛阿娟，把两棵黄秧菜用小青竹篮盛了，要姐弟俩拎去。

后来，经了浓霜，当黄秧菜大批收割时，在母亲的开导下，姐姐还主动拿了好几棵大大的黄秧菜给阿娟家送去。

阿娟后来去了其在广东的叔父那边读书，又在那边创业、成家。前两年，她曾顺道来看望我，还在我母亲的遗像前跪拜，流了泪。她说，一直想来家乡吃一碗当年那样的黄秧菜汤饭；那经了霜的菜蔬，你家种的那个黄秧菜，留在唇齿间的那个鲜甜味，一直忘不了。



AI生成图

灶火里的流年

□张曙荣

立冬已过，天气渐寒。

这天气总让人回想起以前冬日最不可或缺的那一口灶火，那升腾起全家饭菜的烟火气。

记忆最深处，那黑黝黝的煤球是定量配给的。当时，月湖尚书桥下有几间平房是做煤球的工场，家里每月总要买回煤球。父亲从邻居处借来手拉车，车上放着竹篾编的箩筐。我总记得那工场的喧闹声，专门的煤球机“哐当、哐当”地响着，吐出一排排整齐的蜂窝状煤球，有时去得巧，能看上许久。若遇上人多，还得排队。煤球娇贵，路上颠簸，到家总有些碎的，母亲总要细心地挑出来，将碎的与之前的煤末一块用水混拌，再捏成团，塞进炉膛里“省”着用。她说：“别看是煤碎末，攒起来也能烧一顿饭。”后来，煤饼出现了，呈扁圆状，有12个孔，比煤球耐烧，但我们家节俭的习惯依然，一个煤饼，有时用铁夹子从中间小心地剖开，当作两个用。

生炉子是项手艺活。先用火柴点燃废纸，放入炉中劈好的柴火间，等待火苗蹿起，再小心翼翼地架上煤球或煤饼。柴火有时也得花钱买，那时节，遇上烧饭的时间，满院经常都是呛人的青烟，若赶上风向不对，能熏得人直流眼泪。我若放学回家早，这生炉子的任务便落在我肩上。因技术发挥不稳定，有时守着那只冒烟不起火的炉子，用蒲扇拼命地扇，心里盼着那一点星火快快蔓延燎原，好让母亲下班回来立即操持一家人的晚饭。那时的炉火，来得慢，温温吞吞的，烹煮的时光也显得格外漫长。

后来，家里迎来了一个稀罕物——煤气瓶。银色的钢瓶，往厨房一站，透着现代气息。用软管连接灶具，拧开阀门，“噗”的一声，划燃火柴，一

股蔚蓝火苗喷涌，比等候煤炉生起来可快捷多了，也干净了好多。刚开始，大家都觉得新奇无比。只是这便捷也带着一丝窘迫，每当煤气将尽，那火焰便会骤然萎靡下去，可是炒菜才炒到一半，菜还在锅里滋滋作响。便只能用力摇晃那沉重的钢瓶——这是穷尽最后一缕煤气的秘诀。钢瓶在摇晃中发出液体沉闷的晃动声，火焰果真会回光返照般蹿高一层，争分夺秒地将菜肴烹熟。

此时，我已长大成人，换煤气的工作自然落在我身上。骑着那辆“永久牌”自行车，用后座架的铁钩挂上空瓶，到解放南路的煤气站去换瓶。那时凭票供应，煤气站前总是排着长队。工作人员熟练地检查阀门，将空瓶搬进去，换出一个沉甸甸的满气的瓶，我将之再挂到车后座上。回桂井街的路，有好几个急转弯，当时市第一医院门口的柳汀街还不是直通路。骑车时便双手用力握住车把，全神贯注才能保持平衡，到家时，手掌已被车把勒出深深的红痕，许久才消。

再后来，随着经济发展与社会进步，拆迁、搬了新家后，新房子接通了天然气管道。那天，安装师傅只用半小时，拧紧接口，打开阀门，蓝色的火焰便瞬间喷涌而出，旺盛、均匀、稳定，再也不用那些摇晃、搬运的麻烦事，母亲站在灶前，怔怔地看着那团火说道：“这火，真好用。”待在厨房的时光也仿佛按下了快进键，做饭炒菜的时间大大缩短。从生煤球炉到用上天然气，不过30多个春秋，用火方式已发生翻天覆地的变化。

厨房间，那炉灶上跳跃的火光，燃烧的是寻常百姓家的柴米油盐，映照的，却是一个时代奔腾向前的足迹。



AI生成图