



小雪 初霜至 青菜甜

文/星华

都说初冷最冷。这周的天气，着实让苏州人感受到了丝丝寒意。下周，苏州即将迎来小雪节气，《月令七十二候集解》有：“十月中，雨下而为寒气所薄，故凝而为雪，小者未盛之词。”《群芳谱》亦有：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”

天气虽然未到最冷的时候，但寒风扑面而来，仍能使我们感受到冬天的冷意，天地间的草木山石，都开始带着些许萧索，每天到了下午5、6点钟，不到黄昏落幕，黑夜就倏地落下来了，黑得彻底，毫不迟疑。

这个节气之所以叫小雪，是因为“雪”是寒冷天气的产物，由于天气寒冷，降水形式由雨变为雪，但此时由于“地寒未甚”，故没有下雪，或者雪下的次数少，量也不大，所以称为小雪。

虽然雪还没来，但是落霜却来了。

深秋的天气，暖或不暖，都和太阳有着直接的关系。只要太阳一露脸，霜花就马上融化成了小水滴，然后蒸发不见，而随着气温的上升，到了中午，阳光下暖洋洋，让人格外舒服。

可别小看这层薄薄的霜，在会过日子的姆妈们眼里，这标志着几样蔬菜进入了一年当中最好吃的时，那就是青菜、萝卜和菠菜。

正所谓“霜打的蔬菜分外甜”，初霜之后，青菜、萝卜等蔬菜变得软糯可口，还带着丝丝甜意。汉代农书《汜胜之书》记载：“芸苔（萝卜）足霜乃收，不足霜即涩”，可见当时人们就爱吃霜冻之后的萝卜，说其味甜而不涩。西晋陆机在《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中也说“蔬荼苦菜生山田及泽中，得霜甜脆而美”。

为什么得霜之后的蔬菜格外好吃，有一种科学的解释是在霜冻低温的环境下，蔬菜自动开启了“低温调节模式”。青菜、萝卜等蔬菜中含有不少淀粉，为了抵抗低温，它们体内的淀粉酶与淀粉发生了反应，生成麦芽糖醇，继而进一步转化为清甜可口且溶于水的“葡萄糖”，于是人们就会感觉蔬菜吃起来变甜了。

霜打过的青菜，配上刚刚上市的新米，心灵手巧的姆妈，还会加上一小块咸肉，喷喷香的咸肉菜饭是这个季节最温暖的一碗



饭。

当然，进入小雪，苏州姆妈还有一件重要的事情要做，腌咸菜。

“小雪腌菜，大雪腌肉”，小雪腌菜的习俗由来已久。《真州竹枝词引》上说：“小雪后，人家腌菜，曰‘寒菜’……蓄以御冬。”

记得小时候住在老房子里，家里有个天井，在天井的边上，总堆着一堆很重很重的瓦缸，还有几块巨大的石头。每到冬天，就是它们发挥巨大作用的时候了。

奶奶会从菜场买回新鲜的雪里蕻，拿两根竹竿撑在院子里晒，晒到半干的时候，就是雪里蕻最佳的腌制状态了。据说苏州腌咸菜的方法和别处都不一样，要先用粗盐把雪里蕻都揉搓一遍，一直到茎叶变软，有水分析出来。然后，将揉好的雪里蕻整齐地码放在瓦缸内，再撒上一层粗盐。就这样，一层雪里蕻，一层盐，雪里蕻一层一层还要码成十字，再用一块大石头压实在上面。然后每隔一两天，翻一次，等到卤汁水淹没全部腌菜才算成功。腌了半个月后雪里蕻还是鲜绿色的，但到了一个月后就会变成深绿色，差不多就是冬至的时候，腌制的雪里蕻就可以吃了。雪里蕻炒毛豆、雪里蕻笋片肉丝、雪里蕻豆腐或者雪里蕻烧鱼都可以“鲜得眉毛都掉下来”。

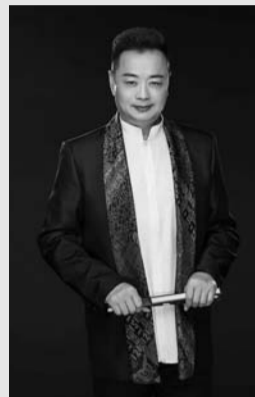
除了雪里蕻，还有人会将萝卜切成块，撒上盐拌入酒放在瓮里，埋在石灰窖里，等春来开瓮，此时的萝卜透黄，香味四溢，称为“春不老”，可是不错的下粥菜。

只不过腌菜毕竟是个功夫活儿，这些要“交给时间”的小菜，如今已经很少有年轻人愿意做了，还是去菜市场买点现成的，在氤氲的香味里，回忆下着家里的味道。

【袁来如此】

投河

原创/袁小良



马如飞身无分文，被老板娘骂骂咧咧赶下航船，漫无目的地往苏州城方向走去。

“天啊，老天啊！你啥体实梗样子对我啊！”马如飞仰天长叹。想起父亲过世，就此家贫如洗；投亲听书，表嫂冷言冷语；书场说书，听众场东势利；乘坐航船，船娘泼辣骂骂……这一幅幅势利的画面，一只只扭曲的脸庞如走马灯般在他眼前浮现。

“老天爷啊，老古闲话：善有善报！但是你马家一直乐善好施，特别是爹爹，对亲眷朋友、同道同行一直是尽自己最大格能力来帮助哩，啥体你实梗来惩罚我呐？”

如飞思前想后，万念俱灰。气温骤降，身上还是单布长衫。肚子咕咕叫，已经两顿没吃，真是饥寒交迫。

漫无目的地沿着运河往前走，他抬头一看，已经出了镇梢，水面更为广阔，白茫茫一片，今天风大，波浪拍打着堤岸，发出了哗啦啦的声音。

波涛声吸引了他。他转身一步一步地向堤岸走过去，自言自语地说：活了世界浪啥体？忒吃力哉！还是去死吧，死了，死了，一死百了！再也不用听冷言冷语，再也不用看势利嘴脸！对，死了吧！

想到了死，马如飞反而平静了许多。他放下三弦，靠在树上；脱下鞋子，看了一下方向，并排脚尖朝南，脚跟朝北放好；又脱下青布长衫当心地折好，放在鞋子旁边。

他在干什么呀？既然是要投河自尽，往下一跳就可以了，为什么要鞋子脱下？长衫叠好？为什么？下回分解。