

秋凉看霞光

□宫凤华

德富芦花《凉夕》有文：“日落。坐在后垣上，垂着双脚钓鱼。面前，残照溢满河川；背后，青芦飒飒震响。”读之，有如清风飒至，明月入怀。窗外桂子飘香，菖蒲摇曳。

秋日黄昏，一缕缕炊烟从黑黢黢的烟卤里冒出，袅袅娜娜，如悄然绽放的睡莲，再现“暖暖远人村，依依墟里烟”的田园风光；再现“柴门寂寂黍饭馨，山村烟火春雨晴”的美妙意境。

站在木桥上眺望，到处都是田园山水。木桥苍老，夕照凝脂，流水娇柔，牧笛轻飏，灰瓦土墙，随意穿插，一种累积千百年沉垢般的气息，扑入衣袂，宋画般苍劲古雅。

秋天的黄昏是清简的素描，

黑白灰的色调就是琴键，任风儿抚弄，一波一波嫩嫩的音乐，柳絮一样扬起又落下。清秋黄昏，用少女般的柔情轻轻抚慰着庄稼和田野，抚慰着村民皱裂的心灵。青草覆盖着的小路伸向庄稼的深处，伸向土地的内核。秋虫鸣叫，和童谣、山歌一样，沁入内心。

伫立在村后的圩堤上眺望，芦花渐白，如谦恭的侍女早生华发，把寥落的村庄装点得诗性而空灵。夕阳如古老的篆印，天地是立体的卷轴。令人想起屠格涅夫笔下的乡村田园，梭罗神秘静美的瓦尔登湖，梵高笔下南普罗旺斯燃烧麦田。

晚霞是绚烂而静谧的，如雪地里的腊梅，透明着一颗心，用

极致的美诠释着生命的大爱。黄昏温柔，金粉一样的光线，落在构树和苦楝上。小巷很静，似午后空中缱绻的云。在霞光中面对庄稼和农人，是一种哲学，一次洗礼。夕光濡染下站在田埂上的农妇是一幅内涵蕴藉的油画。

大雁扑闪着双翅掠过清澄的天空，那高亢嘹亮的鸣和之声汇成激越的浑天清响，久久回荡于旷野。身披黑纱的乌鸦张开双翅拍得夕阳直颤栗。一阵旷古凄厉的叫声扯破原野的岑寂。几只花喜鹊盘踞在鸟窝里，吟诵着属于自己的诗篇。远处圩堤上有水牛剪影，牧歌轻飏，一派古雅意蕴。古老的村庄，浸润在丰盛的色泽里，成为一幅凝

固的剪影。

农人的小脚静静地泊在浅岸边，染一身水绿，泊在一首婉约的宋词里，泊在松尾芭蕉的俳句里。一朵镶金边的白云向村庄投下最后一瞥，便悠悠地向前飘去，小河里留下她美妙的倩影。云朵是天空的脚印，扯出浓郁的乡愁。夕光酡红，不胜娇羞，林间鸟雀啾啾，暮色清凉而欢悦。清炒螺蛳的清香在深巷里弄里紫纤、飘荡。

乡村小院如清简的素描，柿树亮着红灯笼。皮肤黝黑的农妇，仿佛来自雷诺阿的油画。她凝视着她的子女，如同凝视一丛植物，依稀听见铮铮拔节的脆响。

院角桂花细细碎碎地开，像

无惊无澜的日子。晚风里，趁热啃上一口桂花藕，倏然觉得尘世仁厚可亲。炊烟袅袅升腾，空中弥漫淡蓝色的呼唤，浸透了女人的甘香和抑怨。炊烟实现了庄稼们的梦想，以云的姿态和蓝天亲近，和霜露握手，和阳光接吻。霞光温暖而柔和，理性而生动，它映照着河两岸的或葱茏或萧瑟的树木，也映照着清静浅淡的河水。

而今，栖居小城，格外怀想恬淡平和的故土田园，凄美得令人揪心的乡村黄昏。在木桥上，看霞光，内心丰盈而柔软。让我们走出喧嚣和浮躁，享受清风明月和乡音土韵。二三布衣，瓜棚豆架，浅酌对弈，霞光濡染，暮色清凉，乡愁升腾，笛声一样悠远。



暮色

□李昊天/摄

秋风起，芡实香

□申功晶

汪曾祺说：“鸡头米老了，新核桃下来了，夏天就快过去了。”鸡头米，何许物也？有诗云：“最是江南秋八月，鸡头米赛蚌珠圆”。鸡头米与鸡实则是不相干的，它是一种水生植物，学名芡实，生长在荷塘里，与莲藕毗邻，只因整个果实外表毛刺刺的似极了鸡头，故此得名。记得儿时，一立秋，鸡头米上市，农人们提篮在大街小巷叫卖：“阿要买鸡头米？”母亲总会买上几斤给家人尝尝鲜，彼时，又恰值蟹黄膏肥之际，一大家子人围着八仙桌吃蟹宴，末了，上一碗清甜软糯的鸡头米甜羹，真真是神仙过的日子。

转眼至秋，“独在异乡为异客”的我看到朋友圈乡亲们晒着煮好的糖水桂花鸡头米，不由勾起了心底一缕乡愁。其实，鸡头米分部广泛，南北皆有，俗称南芡实和北芡实，可口感却有着天壤之别，北芡实常作药引，价格低廉，在超市多能买到，然久煮不烂；南芡实则颗粒饱满，白嫩如珠玉，清糯可口，俗称“鸡头米”，我的家乡苏正处江南腹地，水网纵横交错，给水生植物的生长提供了良好的环境，尤其是葑门一带，有着连片的芡田，有诗赞道：“苏州好，葑水种鸡头，莹润每凝珠十斛，柔香偏爱乳盈脬。”

我在葑门横街城管科工作过一段日子，每逢金秋，横街一带的人家门口摆着一个圆匾，圆匾旁围着当地的妇人剥鸡头米，鸡头米好吃难剥，果肉嵌在滚圆的壳里，壳相当硬，得用巧劲，轻一分剥不开，重一分剥碎，徒手剥了几粒，指甲就疲软生疼，因此，妇女们拇指上套着专业铜指甲。剥鸡头米是一桩极苦极累的事，我曾尝试剥了一粒，站起来两眼一黑，差点没摔倒，剥一斤才剔出一两多肉，可谓粒粒皆辛苦，有过这等体验，就不会觉得上百元一斤的价格着实不算贵。饶是如此，附近的下岗女工和外来打工者纷纷加入剥鸡头米的大军中，据说，这一季的收入可让农民丰衣足食一年。昔年，我常光顾一位年逾古稀的老太太摊位，她每天最早起摊，吃过晚饭还继续剥，自己却从来舍不得吃一粒。老太太说，孙女在外地读大学，她趁着鸡头米上市，辛辛苦苦赚一把，孙女第二年的学杂费就不用愁了。听至此，让人油然滋生出一股“遍身罗绮者，不是养蚕人”的辛酸。

看着膝下三个捉摸不定、衣着体面的儿子和那个瘦削干枯、两眼浑浊的女儿，躺在医院病床上的王老太，僵硬地转过头，背过身，啜泣起来……

女儿是家里的老大，小时候就沉闷老实，有一年秋天，因为要下地割禾，王老太便将女儿放到盆里，锁在家中，一直忙到太阳西斜，回到家时发现女儿依然坐在盆里，和走的时候一样，纹丝未动。为了弥补性格上的缺陷，王老太给她起了个名字叫“阿跳”，期待她能跳跳活泛起来。但是这个名字显然和她不相搭，村里人无论大小，还是习惯叫她“长姐”。

和那个年代很多女孩一样，阿跳早早就辍学，在家帮妈妈带弟弟。王老太常说“老大就是个扶梯子，弟弟们就是爬梯的，人各有命……”这梯子，阿跳一扶就是二十年。一家人节衣缩食，帮完大儿子帮二儿子，帮完二儿子帮三儿子，直到三个男孩各自成家立业，在城市有了安稳的生活。阿跳也成了老姑娘，嫁到了村东头李家，男人和她一样老实沉闷。

鸡头米在家乡是一道时令风味小食，自古以来只有富人家才消受得起，曹雪芹幼时曾随父祖在苏州生活过一段锦衣玉食的日子，他也很爱吃鸡头米，还将此物写入小说《红楼梦》，有一段贾宝玉让人给史湘云送吃食，其中一样时鲜货便是鸡头米：“袭人听说，便端过两个小拍丝盒子来。先揭开一个，里面装的是红菱和鸡头米两样鲜果。”古时讲究的人家将银耳、桂圆、红枣、莲子、冰糖和鸡头米一起炖，汤汁黏黏稠稠，养颜嫩肤，是太太小姐们的心头爱。后来，美食家将鸡头米与河虾仁、莲藕、荸荠、茭白、慈姑等一起炒，吃起来嫩甜又不失酥脆，有着江南水乡独特的清爽口感，美其名曰“水八仙”。当然，最经典的吃法是清煮，即在冰糖水里焯一下，撒上一把干桂花，嚼起来既清爽又香糯，还自带一股沁人心脾的本色。

鸡头米素有“水中人参”之雅誉，《神农本草经》说它“补中，益精气，强志，令耳目聪明”，将之推崇为滋补上品。北宋文豪苏东坡年逾花甲，仍才思敏捷、健步如飞，他自称养生之道乃是每日吃鸡头米，且吃法相当奇葩，取刚煮的芡实放入口中，缓缓含嚼直至津液满口，再鼓漱几遍，徐徐咽下，每日食数十粒，坚持不懈。

近年来，我久驻北方，秋风一起，不觉滋生出张季鹰之“莼鲈之思”，心心念念起家乡的鸡头米，老母亲颇懂我的心思，不远千里给我捎来一袋家乡“土特产”。我起锅待水烧开，将鸡头米倒入沸煮三分钟左右，最后兑入少许白糖和干桂花，一碗极素极简的糖水桂花鸡头米“问世”了。一勺入口，汤水里带着沁人心脾的桂花香，鸡头米软糯弹牙又有嚼劲，美味从舌尖渐向喉咽扩散，芳香溢齿，甘泽润喉，在这渐凉之秋，对我这样一个游子来说，既暖胃又贴心。我联想起同乡文人范烟桥感赞此物：“银瓠浮玉，碧浪沉珠，微度清香，雅有甜味，固天堂间绝妙食品也”。沉浸在芡实的美味里，仿佛看到了故乡的秋天。如果说，画家吴冠中笔下“灰墙黛瓦，秋叶似火，野渡舟横”的寥寥几笔代表了纸上的江南秋色，那么，我碗里一颗颗圆润如珠、香糯Q弹的芡实是舌尖上的江南秋味。一碗鸡头米，好个江南秋！

几个儿女有了家庭，王老太也如同秋后的枯槁，变得干瘪寂寥。以前空旷的大瓦房，喧闹的大院子，而今只剩下她一个人。儿子女儿都在城市，面的机会少，大女儿生活艰难，虽然走两步就能到，但王老太很少主动过去，怕给她添麻烦。王老太心里明白，这些年最愧对的人就是大女儿，阿跳对她说不恨，但是也肯定谈不上爱。

随着身体日渐虚弱，王老太已经无力收拾院子和屋子，家里灰尘满地，杂草丛生，儿子女儿回来的也渐渐少了。有时候打电话过去，面对王老太的唠叨，老大老二总是有些不耐烦。想打给最贴心的小儿子，小儿子每次挂电话，总是温柔地强调一句：“妈，您老多给大哥二哥打电话，他们是家里的顶梁柱。”

说者无意，听者有心。“这是怕我生病躺上他了。”想到这些，王老太不禁一阵心酸。都说养儿防老，眼见儿子都这样，王老太更不想自找没趣打扰阿跳，毕竟从小给她的爱就不多。

诗歌

那一日
我听见
梦想折断的声音
无力，心恹
再也抬不起脚步

那一日
我卷起风尘
五洲四海激荡
胸中豪情烈焰万丈

是昨天
是从前
是过往
是江
因为有源流
是书
因为有篇章

朱仙镇

□夏杨

那一日
三军挥动
家国河山画图新鲜
男儿热血魂梦激荡

那一日
帅字旗当空摧折
梦就在远方，一步之遥
却瞬间隔出永生

历史

□甘正气

是因为有回音
是因为有回响
是因为有里程碑
是因为有分水岭
是因为有海洋

风烛残年，孤灯冷被，一向不服人的王老太，体会到了此时有子不如无的寂寞。反刍的纠结让王老太的身体更加羸弱，在立冬的那个夜晚，王老太中风了，眼看身体已经不行了。

“姐，你是怎么搞的！”大儿子愤怒地指着阿跳吼道。

小儿子也气呼呼地嘟囔道：“我们几兄妹就你和妈住得最近，平时也指望你多照顾她，你看你看你，哪有一点细心的样子！”

面对弟弟们的指责，阿跳还是和小时候一样，默默地低下了头。王老太看着群情激昂的儿子，收住了眼泪，脸色逐渐平和，说道：“你姐姐也尽力了，我们都做奶奶了，一大家子人需要照顾，不容易！”

对于母亲的辩解，儿子女儿并不接受，纷纷围在老人的病床边，七嘴八舌地议论着。阿跳像一只失群的绵羊，孤零零地站在病房角落。

王老太并没有理会儿子女儿们，她轻闭上眼睛，颤颤巍巍地从枕头下拿出一张纸，说

道：“好啦，都别吵了，是妈对不起你们，给你们添麻烦了。我没给你们留下遗产，你们三兄弟读书时我还陆续和你们的舅舅借了九万元，做人要讲良心，这钱你们要还，你们签个字，把这钱还了！”

三兄弟怔怔地站在那里，一言不发，看着自己的媳妇，又看看王老太。病房里虽然站满了人，但是空气都沉寂下来，大家的呼吸声都能清楚地听到，谁也不敢接话。

就在王老太的手颤颤巍巍，有些坚持不住的时候，阿跳站了起来，用柔弱的声音说道：“妈，别为难弟弟们了，还是我来还吧。”

王老太感到有些意外，她茫然地盯着阿跳，这六十多年来，她从没有这样注视过自己这老实巴交的大女儿。“你赚钱最辛苦，哪里还得上？再说了，这些钱也不是为你花的。”

“还不上可以慢慢还，这钱我虽然没用过，但是舅舅每次来家里，带好吃的也都有我的一份。”说着，阿跳用枯枝一样的手，郑重地签上自己的名字。

这也是她一辈子唯一会写的两个字。

王老太背过身去，啜泣不止。三个儿子面面相觑，如释重负。

阿跳承担了债务，王老太的葬礼自然由三个儿子负责主持。一时间宾客云集，风光无限。阿跳还是和往常一样，沉闷安静地跪在母亲的灵堂前，噙着眼泪向前来吊唁的宾朋叩头还礼，而大家就像没看到她一样，只是不住地夸王老太几个儿子孝顺。

葬礼结束时，阿跳把舅舅请到了母亲曾住过的卧室，关上了门。她掏出欠条，正要交还钱的事情，舅舅用手止住了，然后递给她一个灰白色的单肩粗布包，转身离开了。

阿跳一眼就认了出来，这包是她上学前自己用捡来的面袋缝制的，几十年过去了，她从来没有机会使用。搬了几次家，原以为母亲早就丢了，没想到一直珍藏着，阿跳心中一阵酸楚。

打开陈旧的包，里面竟然是几沓钱，有整有零，有新有旧，每一张柔软中都带着点点潮润，每个折角也都压得平平整整。

南北酱菜

□积雪草

南甜北咸，酱菜亦是遵循此道。南方人爱甜，北方人爱咸，南北口味上的差异，大约与地域有关，与生活习性有关。

地不分南北，许多人都喜欢酱菜，我也是。去北京，巴巴地跑去前门，在大栅栏的六必居老店，买了大包小包的酱菜，宝贝一样捧回家。像甜酱八宝菜、甜酱小黄瓜、甜酱萝卜条等等，都是我的最爱。别看只是些小酱菜，色泽鲜亮，酱香浓郁，脆爽可口，还没吃就已经是馋涎欲滴。

看着那些大大小小的坛坛罐罐，让人忍不住感慨万千。多少京华旧事，多少才人骚客的乡村黄昏。在木桥上，看霞光，内心丰盈而柔软。让我们走出喧嚣和浮躁，享受清风明月和乡音土韵。二三布衣，瓜棚豆架，浅酌对弈，霞光濡染，暮色清凉，乡愁升腾，笛声一样悠远。

酱菜是餐桌上的配角，佐餐用的小菜，两百多年前的清人袁枚深谙此道，他在《随园食单》里专辟一处来说小菜：“小菜佐食，如府史胥徒佐六官也，醒脾解酒，全在于斯。”

不管是大餐还是小宴，一顿饭中，大菜得有，小菜也不能小觑。据说著名的满汉全席中也有酱菜的一席之地，其中有一道酱菜四品：宫廷小黄瓜、酱黑菜、糖蒜、腌水芥皮，在琳琅满目的大餐中独树一帜，是名副其实的大餐中的小菜。大鱼大肉吃腻了，或者是感冒发烧咳嗽，小菜便有了用武之地，咸鲜爽口，醒脾开胃。

酱菜一般是用酱或酱油腌过，不管什么菜，绿莹莹、黄澄澄、红艳艳、白亮亮，不管什么颜色，只要在酱油中打个滚，立刻就被穿上黑不溜秋、紫兮兮、旧乎乎的衣裳。酱或酱油不能直接食用，酱菜就不一样了，虽然看上去颜色不够鲜亮，但吃起来却是“咯吱咯吱”有响，咸中有鲜，用来喝粥下饭再好不过。

旧年，住在乡下，自家院里的黄花吃不完，眼瞅着老在地里。母亲一着急，想了一个办法，把那些尚且顶着黄花的小黄瓜摘下来，盐渍后去掉水分，放进一个大玻璃瓶中，放入酱油和料酒慢慢腌制。

翠绿的小黄瓜满身小刺，像穿了一身铠甲，威武霸道。酱过之后就没了脾气了，软软的，褪去了一身鲜亮的

“一绳分晒斜阳里，留佐盘餐小雪天。”这是清代元和（今苏州）诗人袁学澜《咏雪》里的句子，绳上所晒何物？青菜也。秋至，江南水乡河网密布，粉墙黛瓦临河而居，一大早买菜的人儿停泊在门口的小河里，人们纷纷买菜腌制过冬的咸菜。天凉好个秋，此时在乡野正是腌菜的好时节。

秋天，乡村妇女便把菜园里的青菜砍了运回家，讲究的女人会把菜头朝下悬挂在两头有立柱的绳子上晒，而且绳子也很讲究，过去都是用稻草绳，现如今一般是尼龙绳，或者是铁丝当绳；有些女人图省事，把地清干净，直接放在太阳底下晒，晒去一些水分，接着掰开叶子，清洗干净，稍微晾干水分，就可以腌菜了。也有不洗直接腌菜的，清·顾仲《养小录》载“白菜一百斤，晒干，勿见水，抖去泥，去败叶。先用盐二斤，卷入缸，勿动手，腌三四日，叠入缸内洗净，加盐，层层叠入罐内，约用盐三斤，浇以河水，封好可长久。”如此腌菜的方法虽有些繁琐，却很有讲究，只是忘记告诉我们还应该在上面放个腌菜石，以保证所腌制的菜一直沉没在盐水里。

腌菜也分季节，春天腌菜和秋天腌菜是不同的，春天腌的菜很嫩，加盐用手揉搓青菜的时候，指头缝隙会有绿莹莹的汁液流出来，现腌现吃都是可以，图的是刚出土青菜的那股子鲜嫩劲。秋天腌的菜是成熟的菜，需要去抽老的菜帮子，而且还要适当地晒干水分腌制。春天腌雪里蕻和高梗菜最多；而秋天腌大白菜最多，“秋末晚腌”，“腌”就是大白菜，“晶莹剔透渍霜松，瓶瓮分装足御冬。寒溜滴残成韵味，解醒留待酒阑供。”腌制的大白菜味美无比，不仅解决了冬天没有菜吃的难处，

颜色，看上去不再那么诱人。但，好在口感依旧脆爽，只是咸得够死人，真怀疑母亲是把盐罐子打翻了。人到中年以后才懂得一个道理，酱菜若不咸，是无法与时间抗衡的。

作家梁实秋说：“酱菜的花样虽多，要以甜酱萝卜为百吃不厌的正宗”，想来是这样。酱萝卜条一般在秋后进行，要经过腌、晒、藏三道工序。新鲜的萝卜从菜园里起出来，整个鲜灵无比，用盐去除多余的水分，软塌塌之后，最好不要直接放在阳光下曝晒，会影响口感。放在阴凉处阴干最好，有嚼头，有咬劲，然后封藏，随吃随酱，方便快捷。

酱菜各地都有。保定有一味小菜叫“春不老”，单一听这名字就叫人浮想联翩。春不老，那便是春风绿柳，人间四月天，明媚温润，妖娆可人，秀色可餐。怎想到，这是一味小菜？“春不老”是腌过的雪里红，青山绿水颜色好，看着养眼，吃着鲜美。

有一年去扬州，早餐在街边的小食店里喝粥佐小菜。粥是白米粥，盛在青花白瓷碗里，米汤黏稠，绵软柔滑；菜是扬州的酱菜，浅淡的小碟子里，盛着嫩姜、乳黄瓜，姜黄的汁晃得人眼晕。白粥就酱菜，喝得西里呼噜，酣畅淋漓，像好几年没吃过饭似的，招引得路人侧目，犹不自知。大眼镜先生笑我好养活，一碗粥就打发发了。岂不知，所有的人生滋味都在这一碗粥里，清粥小菜，暖心暖胃，简单惬意。

酱菜素有南北之分，有浓郁的地域特色。南派以扬州为代表，偏甜口；北派以北京为代表，偏咸口，南北各领风骚。扬州酱菜沾染了浓郁的江南人文气息，有盐、有酱、有糖、日月精华，水火淬炼，精致有形，鲜、甜、脆、嫩，咸甜适口，鲜味绕舌，久久不散。一碗热气腾腾的白米粥，就一碟乳萝卜头或什锦菜，淡淡的米香衬托得酱菜愈发滋味十足。

白米粥就酱菜，虽然滋味平淡，但内心却清静无比。很多时候，生活就像眼前的一小碟酱菜，貌似普普通通，但却总能给你点意外的小惊喜。生活中的酸甜苦辣咸，被腌制过的酱菜最懂。一蔬一饭，一餐一食，幸福就藏在这些简单的食物里，在细节处开花。

还有解酒的功效，腌的菜真不简单。

腌菜也有很多讲究的，常言道：“新缸没有旧缸腌菜香”是有道理的，旧缸被一代代人传下来，年代久远，腌菜缸通体被岁月盐渍着，浸染着，始终氤氲着人间烟火味，所腌的菜品踏实、纯正，不会“倒缸”（发酸，变味，甚至变臭）。我的母亲是十里八乡的腌菜能手，她腌菜的经验就是反复几次上下对调，颠倒腌，所腌的菜吃起来脆、爽、口感特别的好。有次来了客人，母亲苦于无菜招待，炒盘咸菜端到桌子上，却被爱要面子的父亲教训了一顿。母亲明白父亲是为了面子也就没吭声，那岁月能有打牙祭的腌菜就很不错的了，哪里会有大鱼大肉呢。也难怪，腌菜只是普通的菜，是上不了台面的，充其量算个“小菜”。《浮生六记》里，深更半夜的芸娘得知心上人沈三白来了，忙煲粥伺候，由于太晚，不能再锅瓦瓢盆响，只能顺便端来一碟小菜。想来这碟小菜，也是芸娘“一绳分晒斜阳里”精心腌制的大白菜吧，只待心上人的到来。

周作人在《腌菜》一文里，也说腌菜是小菜，而且只适宜吃米饭。周先生是南方人，可能已经习惯米饭佐以小菜，没见过吃面食同样喜欢吃小菜。北方人把饼分为发面饼和死面饼两种，腌菜切碎，多放点红尖椒炒，死面饼上摊匀刚出锅腌菜，两荤合一合，长条死面饼就对折脸贴脸了，死面饼夹腌菜，吃得你直吸溜嘴，胃口大开，欲罢不能。

一绳分晒斜阳里，人间的有些韵味会在记忆里翻滚出来，即便只想腌菜的一顿小景，一种幸福感就醉倒在了人间的烟火味里……

秋至腌菜时

□张新文

岁月，青春
何曾愧对
我来过，我走了
恨与痛，哀与殇
永世鸣咽

因为潮湿潮涨
是天空
因为有风起云涌
是宇宙
因为即便风雨飘摇
哪怕乾坤颠倒
也有群星闪耀

惠州文脉·花地西湖投稿邮箱:wbfkbls1@ycwb.com