

惠州文脉【花地·西湖】

闲话秋分

□戚思翠

别枝惊鹊，清风半夜鸣蝉。稻花香里说丰年，听取蛙声一片。

秋分到了，天亮得比以前迟了，这样的节气最适宜晨练。《素问·四气调神大论》中说：“秋三月，早卧早起，与鸡俱兴。”早睡早起，锻炼身体，秋分时节，最宜养生，也最能静心。

秋分是初秋和深秋的“分水岭”。初秋还是树木葱茏，枝繁叶茂；深秋则是风声萧瑟，落

此当九十日之半，故谓之“分”。

我国古代秋分亦有三候：“一候雷始收声；二候蛰虫坯户；三候水始涸。”古人认为，雷是因阳气盛而发声，秋分后阴气开始旺盛，故不再打雷；由于天气变冷，蛰居的小虫开始藏入穴中，且用细土将洞口封住以防寒气入侵；秋分后降雨量开始减少，由于天气干燥，水汽蒸发快，所以湖泊与河流中的水量变少，一些沼泽及水洼便处于干涸状态。

秋分曾是传统的“祭月节”，古有“春祭日，秋祭月”之说。据史书记载，早在周朝，古代帝王就有春分祭日、夏至祭地、秋分祭月、冬至祭天的习俗。其祭祀的场所称为日坛、地坛、月坛、天坛。分设在东南西北四个方向。北京的月坛就是明清皇帝祭月的地方。《礼记》云：“天子春朝日，秋夕月。

朝日之朝，夕月之夕。”夕月之“夕”，指的就是夜晚祭祀月亮。因为每年的秋分之日不固定，所以不一定能碰巧赶上圆月。而祭月无圆月则大煞风景。所以，后来人们将“祭月节”由秋分调到中秋节了。谁有这权？没记载。

农谚云：稻黄一月，麦黄一夜；秋分无生田，准备动刀镰；白露秋分夜，一夜冷一夜。秋季降温快的特点使“三秋”（秋收、秋耕、秋种）大忙显得格外紧张。所以，民间还有一句俗语：“秋忙秋忙，绣女也要出闺房。”秋分时节，正值秋收之际，秋收作物主要是稻谷、玉米、棉花、烟叶、芝麻等。要及时抢收秋熟作物，避免遭受早霜冻和连阴雨的危害。唐代诗人李绅《悯农》一诗言：“春种一粒粟，秋收万颗子。”南宋诗人辛弃疾在《夜行黄沙道中》写道：“明月

叶缤纷。所谓秋分，平分秋色。宋代高宗秘书监李朴的《中秋》诗云：“平分秋色一轮满，长伴云衢千里明。”由缺到满是缓慢的，但一到满其实便开始走向缺，平分秋色其实只是一瞬间，看不见的细小缓慢的盈亏消长在每一个瞬间进行。秋天是四季当中的第三个驿站。秋分，恰如中年的人生况味，是“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月”，还是“人生在世不称意，明朝散发弄扁舟”。无论是满载而归的“大富大贵”还是两手空空的“囊中羞涩”，都已到了省悟之时。凡事要看开，想得透，修身养性，含蓄内敛，使自己的人生更加丰富而华美。

秋分，秋高气爽，秋水沁凉，落花随意，叶染疏黄。斟一盞清茶，品一瓣心香，默数漫延时光，优哉游哉。

外婆的酸梅汤

□任彩芸

时值初秋，南方的天气仍很燥热，此时一碗冰镇酸梅汤最能熨平我的心扉。提及酸梅汤，我喝过最地道的滋味，是出自外婆的巧手。一碗下肚，仿佛来到凉风习习的避暑山庄，使我顿感舒畅。

小时候，我常坐在厨房的小板凳上，饶有兴致地看着外婆熬煮酸梅汤。只见外婆娴熟地拎起角落里的瓶罐，揭开盖子，依次取出烟熏乌梅、洛神花、山楂片、陈皮、甘草、桂花、冰糖。将除了桂花和冰糖以外的材料用清水冲洗一遍，倒入砂锅里，加水浸泡半小时。接着，用大火煮沸，再改用小火慢熬半小时。锅里“咕嘟咕嘟”的声音萦绕耳旁，氤氲的白气从锅盖的小嘴儿飘出，扑鼻的是一阵淡淡的中药味。我喜欢这种味道，于是深深呼吸着，妄图把它永远储存在我的胸腔。酸梅汤在锅里翻滚着，而我依偎在外婆怀里，听她娓娓动听的故事，享受她手摇蒲扇带来的微风。

待熬煮好了，外婆先把冰糖放在搪瓷汤盆里，再垫上一块白纱布，接着倒入熬好的酸梅汤，把材料留在砂锅里，然后用筷子来回搅拌至冰糖融化。我以为已经熬煮完了，却看见外婆马不停蹄地往砂锅里加两碗水，大火煮沸后用中火煮一会。煮好后再与第一回煮的酸梅汤混合，撒上一小撮桂花，自然放凉。我趁外婆歇息，问道：“为什么要熬煮两次呀？”外婆摸了摸我的小脑袋，眼睛笑成一弯新月，答道：“这跟熬中药是一样的，分为头煎和二煎。熬煮两次再混合，味道才纯正。”我似懂非懂地点了点头。

以前还没有冰箱，所以，等酸梅汤晾得差不多了，外婆便从井里打一盆井水，将盛有酸梅汤的盆置入井水里。井水凉丝丝的，冰镇效果可与冰箱媲美。我在旁边眼巴巴地等着，咽了咽口水。终于冰镇好了，外婆叫我盛上一碗。只见酸梅汤色泽红亮，如红宝石般耀眼夺目。我赶紧咕咚咕咚猛灌一大口，冰渣振齿，酸酸甜甜，酸梅汤下肚后，舌头还回吐出清凉的甘味，舒坦极了！我心满意足地跑去外面疯玩，但仍惦记着家里的酸梅汤，时不时溜回去再喝一碗。

如今离家多年，每当酷热难挡，我总会想起外婆，想起那碗酸酸甜甜的冰镇酸梅汤。偶尔有空时，我也会按照外婆的法子，熬一锅酸梅汤。城里没有井水，我便把酸梅汤放冰箱里冷藏，盛出来时还会放些冰块，用勺子慢悠悠地搅拌，冰块撞击的声音总会让我想起那句“世间情动，不过盛夏白瓷梅子汤，碎冰碰壁当啷响”，多美好的声音啊！

细嚼一口冰镇酸梅汤，慢慢咀嚼，就好像走进岁月深处。恍惚中，慈眉善目的外婆，就在眼前。我知道，自己之所以念念不忘外婆做的酸梅汤，是因为汤里融入了外婆浓浓的爱意！它总能让回想起和外婆在一起度过的温暖时光。

一院薄荷荷香

□刘希

繁星满天的夏夜，坐在弥漫着薄荷清香的院子里，喝着薄荷茶，吃着薄荷饼，耳边是蛙鸣蝉噪，眼前是慈爱的双亲，这样的场景，是我对夏天最深刻的记忆。

几年前，母亲听闻薄荷清热降火的效果好，从一个远方亲戚那儿弄来一盆薄荷，栽到了小院子里，薄荷长势很快。母亲用来泡茶喝，感觉效果不错，便移栽了好几处。薄荷对水土的要求并不高，生命力极强，冬天貌似冻死了，但一到春天，又发出了嫩绿的新芽。稍微种那么一小丛，没几年便成了一大片，很快，我家院墙边角的地带，全部被薄荷占领了。

绿油油、青幽幽的薄荷，除了冬天，都活得生龙活虎，生机勃勃。随手一掐，满手清香，香味在空气中散开，光闻着这个味儿，就觉得生活很美好了，何况薄荷可以泡茶，摘几片新鲜的薄荷叶洗净，用开水冲泡，一碗清新解暑的薄荷茶就做好了。喝上几口，满口生香。薄荷还可以用来煎饼，洗干净薄荷切碎，放进面团里揉一揉，放锅里煎至两面金黄。吃上几块香喷喷的薄荷饼，心满意足。我喜欢刚刚掐过薄荷的院子，于是喜欢拿把小剪刀，咔嚓咔嚓，剪掉最上面的

一小截，香味儿久久弥散，这样，我们在院子里乘凉的时候，喝着薄荷茶，吃着薄荷饼，都能闻到满院的薄荷香。

来我家的邻居发现，我家的蚊子比他家的少。这才惊喜地发现，薄荷还有驱蚊的作用。邻居们都知道了薄荷的好处，纷纷来向母亲讨要薄荷。母亲总是乐呵呵地扯好大几株，让他们拿回去种起来。母亲更加喜欢薄荷了，她还买来花盆栽了好大几盆，送亲戚，送朋友，四处介绍薄荷的妙处。亲戚朋友们喝上了薄荷茶，吃上了薄荷饼，院子里也种满了薄荷，很快，我家院墙边角的地带，全部被薄荷占领了。

我搬到城里后，母亲特意为我种了好几盆薄荷。薄荷放在阳台上，长势很旺。工作累了，倦了，我便去掐几片叶子，用开水冲泡，或摊两个薄饼，当做下午茶，喝几口，吃几块，烦人的暑气与烦闷的心情烟消云散。薄荷茶、薄荷饼，让我的整个夏天都清凉起来。

但是，我还是想念那一院薄荷香。想念极甚的时候，便驱车上百公里，兴冲冲地回家去，去遇见乡村里的夏夜，去遇见那一院子的薄荷香。一院的薄荷香，是家的幸福味道。

秋天是一本书

□曾正伟

如果说，四季是一套丛书，那么，秋天就是从书中最精彩、最实用的一册。

《秋酣》，无疑是她最恰当的书名。金秋送爽，丹桂飘香，深邃的天空送来一阵大雁的鸣叫，告诉人们一本名叫《秋酣》的快速到了。这本书，由秋风作序，菊花题名，雁阵做勒口，红叶作《后记》。手捧这本书，我们迈向季节的纵深。一阵秋风袭来，本想邂逅一片秋叶的我们，不料却和整个秋天撞个满怀。

菊花堪称书中的诗歌。金秋时节，各色菊花争奇斗艳，姹紫嫣红，它们红的似火，黄的若金，白的像云，橙的如霞……其形状也多姿多彩，有的甩出一根根金线，有的张开一把把花伞，有的像孔雀开屏，还有的像烟花绽放……其中，花瓣就是“诗句”，花型和花色就是“意境”，花香则是其“中心思想”。看到菊花，我们就如同读到了一首芬芳的诗作。

秋色是书中的散文。金黄的胡杨、火红的枫叶，不仅渲染了秋天的色彩，还深化了秋天的主题；圆圆的龙眼、尖尖的红菱，不仅给予人们以宝贵的物质馈赠，还给予

人们以无边的精神享受。瓜果、蔬菜、肉食和粮食，分别像散文中的四个篇章，起到了“起”“承”“转”“合”的作用，引领着我们欣赏美文一样欣赏秋天。

秋野是当之无愧的小说。白云蓝天，山川明月，倒映在水中，便构成了小说的环境；流动的水波、行走的落叶，仿佛小说的情节。丰收的玉米和花生等果实，则是小说中的主人公。在这部小说里，我们不仅可以欣赏到跌宕起伏的故事情节，还可以揣摩到错综复杂的“人物”关系。谁能说，秋天不是一个出色的作者！

秋声和秋味，则是书中一幅幅精美的插图。一来用于点缀，二来用于补白。漫步旷野，欢快的鸟叫、呢喃的虫鸣，都是最美的音符；走进果园，鸭梨的清香、苹果的芬芳，都是最迷人的味道。秋声和秋味的摄入，使每一页书卷都内容详实、图文并茂。皓月当空，万朵落叶奔来眼底；清风徐来，千般思绪涌上心头。站在季节的隘口，让我们手捧这部巨著，潜心琢磨，静心阅读，去领略书中的一川烟霞、半江渔火、两行秋雁、一枕清霜……

理塘

□夏杨

那日你放飞的白鹤还盘桓在高山雪线之上它飞过天空之城飞过仁康老屋却至今无从归处

天空洒落翅膀的影子在戈壁，在草原只看见白色的云朵和黑色的牲灵只听见婉转的轻鸣和寂寂的风声

从拉萨到理塘在雪山之巅经幡、塔林、梵歌、香烟涌动的人群中哪个会是你？

磕长头，转经筒你心中默念着情歌万次回味指尖所及，有没有感受到那一丝温暖

走出雪域高原你已然隐身于红尘巷陌众生、诸佛，都寂然无声当我看见、听见或者想见是否，就能遇见你

过故人庄

□潘玉毅

唐代诗人孟浩然在鹿门山隐居时，曾应邀到一位老朋友家中做客。这老朋友的居处风景极佳，“绿树村边合，青山郭外斜”。面对良辰美景，久别重逢的老友把酒言欢，说着日常的琐碎家常，也谈及了田间的桑麻之事。临别时，两个人还定下了约期——待到重阳日，还来就菊花。回到自己家中，诗人把这一天的经历写成了诗，是为《过故人庄》。

过故人庄，途经的是村庄，看到的是故人，留下的是故事。岁月蹉跎之后，我们的眼睛会跳过眼前的物事，浮现遥远的过去，情不自禁地想起某位故人、某段往事。

这便给人一种感觉，但凡一个人、一件事、一样物品牵扯了一个“旧”字，在人的记忆里就变得难忘起来。尤其当目之所及物是人非时，更是如此。

今日的高楼在从前可能是一片荒地，可能是一片茅草屋，今日的康庄大道在过去可能是崎岖山路，可能是羊肠小道。也不知是哪一年，也不知是哪一日，这些记忆里熟悉的场景全都消失了。记忆里的溪水、荷塘、房屋，都不见了，甚至连人说话和说话的人也变得陌生了。可有时，我们又分明觉得，这过去的一切仿佛还在，时光和人，和地方，依然亲切。

仔细想来，大抵是因为我们曾经在这里生活过。曾经生活过，这个地方才有了特殊的意义。就像一个人，你与他有过交集，才会对他念念不忘，否则他与一个陌生人没有任何分别。这一点，于地方亦然，于物件亦然。

餐桌上的「隐者」

□张金刚

与诸多在枝头招摇的果蔬不同，“根茎菜”低调含蓄，堪称食材界的“隐者”。它们深居地下，最接地气，从耕种到收获，汲取土地营养、日月精华，在泥土中潜滋暗长，经历了怎样的自然嬗变，不得而知，任凭想象。

锹、铲、锄、镰，握在手中；俯身大地，如探宝一般，用最虔诚的姿势、最适宜的力道，挖得出来，大喜。呵！竟埋有这般宝物。虽是宝，但大抵有着其貌不扬、土得掉渣的外表，不施粉黛，体态臃肿，委实无法冠以帅哥美女之名，更与惊艳相去甚远。识货之人，却深谙其朴素之下的内涵与风味，愿意与之亲近一番，获得圆咕隆咚的温饱与黏帖。

亲近，最终是在餐桌上。或囫圇洗刷，或施以花式刀法，采用腌、蒸、煮、炒、炖、烤、炸等烹饪技法，笑着将这些出土食材完成“七十二变”，化作或平民或精致的饕餮美味，滋养芸芸众生。

萝卜算是最水灵的，还涂了白、绿、橙、紫的清新彩妆，显得颇有几分姿色，深受青睐是人之常情。它们用一族翠绿翠绿的缨子，昭示着蓬勃的生命力，还将健美的腰身挺了又挺，露出青绿光滑的脖颈，甚至雪白圆润的膀子，羞涩中透着些许野性。白萝卜、水萝卜、芥菜萝卜开放多了，倒显得胡萝卜矜持了，紧紧抿着土，深挖方可露出橙黄匀称的真容。

“萝卜响，咯崩脆，吃了能活百来岁”，虽夸张了些，倒也道出了其“小人参”的身价。水萝卜、青头萝卜最宜生吃，且不剥皮，洗净，或直接拿缨子蹭蹭浮土，“嘎嘎”狂嚼，微辣中略带微甜，清爽脆生；涮火锅间隙，上一盘“萝卜开会”败火清口，最是称意。

腌泡菜，算得农家深秋一景。各种各色萝卜，堆成堆，排好队，静静候着。切块成行，整个也行，码在瓶坛罐缸中，借盐粒、作料在时间里浸渍、发酵，酸爽的“群英荟萃”便可从冬吃到春。数九寒天，百搭的萝卜与鲜美的猪肉、牛肉、羊肉清炖，窗外北风凛冽、雪花飞舞，屋内咕嘟咕嘟、香味弥漫，自是滋补养生的人间好时节。相比之下，红薯就略显干巴了，

但其祖先从美洲漂洋过海远道而来，在中国大地开枝散叶，生生不息，足见这位番邦小哥哥的无限魅力。一棵秧苗扦插入土，生出一根又分蘖数根藤蔓，在土地上匍匐蜿蜒，勾肩搭背，最终枯萎，将能量全聚在一哪噜硕大的红薯之内。刨挖出来，圆滚滚，滚了一地。白白白瓤的、红皮白瓤的、黄皮黄瓤的、紫皮紫瓤的，格外喜人。

我故乡一带，红薯一代接一代，从未中断。春来，全村人育秧插秧；炎夏，全村人除草翻蔓；秋至，全村人挖薯窖藏；一冬，全村人做薯食薯。饥饿年代，红薯做了主食，填饱了胃，却噎住了喉，令老人们说起来就哽咽：“现在一提红薯，胃里还直冒酸水儿。”继而“呵呵”一乐：“喂小猪倒是很上膘儿！”

可我辈却将其奉为美味。如果嫌油炸或油煎腻了些，那生吃是个不错的选择，脆甜。最能激发红薯原香的是蒸煮和烧烤。掰开，鲜甜细膩的薯肉牵扯出丝丝缕缕的纤维与喷香，惹得口舌生津。煮粥时放几块，满锅甜香。提取红薯粉，制成凉粉，凉拌消暑；制成粉条，炖菜下饭。最爱冬季火炉上、街巷里飘出的烤红薯的香味，似一根看不见的丝线，与我融入了红薯因子的血脉相连，融成浓浓乡愁，无论身处何地，一辈子都不会忘记。

有相声中借谐音之趣抖包袱：“土豆哪里去挖？土豆郊区去挖，一挖一麻袋。”从中，我记取了土豆丰收刨挖之乐。土豆是名副其实的“种豆得豆”，一小块土豆顶一个芽儿，直接种入土里，便可长出翠绿的苗，开出粉紫的花，育出数枚丰满的土豆。有位老乡住山里，说种了五百斤，仲秋会从施了羊粪的黑土地里刨出几千斤又大又面的土豆，着装很多麻袋，慕名进山采购者络绎不绝。

土豆在粮食界，居小麦、稻谷、玉米之后，排老四，足见其广受欢迎，是餐桌必备。蒸、烤、炒、熘、炖、炸、拌；或块，或丁，或片，或条，或丝，或泥；粗放也好，精致也好；原味也好，混搭也好，一种烹调一个风味，调和着寻常百姓一日三餐。土豆也是主厨刀功的“试金石”，“沙沙”切片，“哒哒哒”切丝，若细到可



老屋春秋 □汤青 摄