



## 秋分品秋韵

■周彩霞

秋分,是二十四节气中的第十六个节气,也是秋季的第四个节气,富有诗情画意的一个节气。

古人将秋分分为三候:“一候雷始收声;二候蛰虫坏户;三候水始涸。”古人认为雷声是阳气盛而发声。秋分过后,阴气日盛,自然鲜少听到雷声了。第二候蛰虫坏户,天气日渐寒凉,蛰虫也开始给自己的洞穴“添砖加瓦”,把洞穴垒得再结实些,以抵御寒气入侵。三候水始涸,秋季降水减少,夏雨遗存的积水逐渐干涸,故而河流舒缓了,流水不再湍急。

秋分之后,白昼与黑夜均分岁月,半冷半暖之间,半个秋天从指尖无声地滑过。此时阴阳相半,秋色平分,是一年里最宜人的季节,天高云淡,金风送爽。

“金气秋分,风清露冷秋期半。凉蟾光满,桂子飘香远。”北宋谢逸的《点绛唇·金气秋分》,意境悠远,令人回味无穷。金秋已到了风清露冷、秋季过半的秋分时节。空中那轮圆月,洒下清凉的月光,月光之下,桂花香气远远飘散,多么美的秋夜啊。

如果说秋分之前是浅秋,那么秋分之后便是深秋了。秋色尚浅时,“疏疏篱落娟娟月,寂寂轩窗淡淡风”,一切都是疏疏淡淡的,待转入深秋来,大地万物陡然就变密了,虫声变密了,落叶变密了,风变密了,雨变密了,连满山的红枫颜色也变密了许多。

中秋之后,最是一年菊黄蟹肥时,秋水涟漪处,丹桂飘香时,美食相佐,妙不可言。嗜蟹如命的李渔,说螃蟹“鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金”,所有食物可以他人代劳,唯螃蟹需自己动手才有味。相比而言,苏东坡一句“半壳含黄宜点酒,两螯斫雪劝加餐”,则让美食平添了几分诗意。

秋分时节,秋收、秋耕、秋种有条不紊地进行着。华北地区已经开始播种冬小麦,长江流域及南部广大地区正忙着晚稻的收割,抢晴耕翻土地,准备油菜播种。这个时节,南方的双季晚稻正是抽穗扬花的时候,当“银棉金稻千重秀”的丰收盛况与“清风吹空月舒波”的诗意图景相融,正应了那句:人生充满劳作,然而人诗意地栖居在大地上。

民间很多地方要吃一种“野苋菜”的野菜,乡人称之为“秋碧蒿”,这就是“吃秋菜”的习俗,采回的秋菜一般在家里与鱼片“滚汤”,名曰“秋汤”。人们争相吃秋菜,祈求的是家宅安宁,身壮力健。秋分那天,有挨家送“秋牛图”的人。“秋牛图”是把二开红纸或黄纸印上全年节气,还要印上农夫耕田图样。送图者都是些民间善说唱的人,言词虽随口而出,却句句合辙押韵,主要说些秋耕和吉祥顺应农时的话,祝福收成好。

秋分,已经走过了半个秋天。让我们将秋情化诗情,将秋意幻倩影,暂且放下手头上的事,去看茂盛叶林、层林尽染,去看硕果累累、果蔬飘香,尽情享受这浪漫秋天。

## 金灿灿的秋分

■江初昕

《春秋繁露》里记载:“秋分者,阴阳相半也,故昼夜均而寒暑平。”立秋为秋季的开始,霜降为秋季的终结。秋风正好位于立秋到霜降九十天的中间,意味着深秋还未真正降临,但太阳渐渐南移,白天暖和,早晚凉快,昼夜温差增大;阳气渐弱,阴气开始凝重,秋天不再打雷;习性蛰居的小虫耐不住秋风的寒意,早早藏入洞穴之中,并用细土将洞口封闭,以防寒气侵入,一觉睡到来年惊蛰,听到雷声之后,才睡眼惺忪地从洞穴里爬出来……大自然的四季变化深藏玄机,适者生存,违者消亡,恒久不变。

几场秋雨过后,天更清了,水更亮了,山的色彩更丰富了。有些树的叶子抵挡不住秋风的诱惑,脸上泛着淡淡的红晕,显得更加妩媚动人。挂在农家小院里金黄的玉米棒子,割倒后堆在田野里一拢一拢的养麦,与路旁的秋菊相映成趣,与山间的溪流动静相宜,构成了金秋时节最富张力的画面,而作

为画面主体的农人,他们劳作的姿势千姿百态,生动着这个“平分秋色”的节气。

“秋忙秋忙,绣女也要出闺房。”秋分是农村秋收、秋耕、秋种的“三秋”大忙时节,北方播种冬小麦,南方双季晚稻抽穗扬花,正忙着晚稻收割,忙着耕地种油菜。秋分的连阴雨会使即将到手的作物倒伏、霉烂或发芽,造成严重损失。故“三秋”贵在“早”字,及时抢割秋收作物,及时翻耕田地,及时播种冬作物。

“秋风秋雨愁煞人”,人到秋天会垂暮伤感,要培养乐观情绪,多登高远眺,让忧郁惆怅情绪消散,保持神志安宁。秋季天气干燥,秋分前是温燥,秋分后是凉燥。燥伤津液,会引起各种燥症。防止凉燥,要尽量少吃葱、姜等辛味之品,应多喝水,多食果蔬,多吃温润食物,以润肺生津、养阴清燥。古人说秋宜“冻足冻脑”,春捂秋冻体弱者慎之。

入秋以后,埋在地底下的花生,此时粒粒饱满,撑裂沙土,若隐若现露出地面,等待庄稼人前去收获。随着锄头的挖下,饱满

的花生裹挟着泥土露出地面,散发出清新的气息。轻轻抖去泥土,顺手丢进地沟里。我们小孩看到刚挖出来的一串串胖嘟嘟的花生,都迫不及待拾起几颗,剥开外壳,往嘴里送。轻轻一咬,生脆爽口,鲜嫩无比,满嘴清香。收获花生的日子里,河滩上人来人往,地里挖花生、捡花生的;路上有挑花生的,也有小孩端茶送水的,热闹非凡。满担花生把肩膀上的扁担压得弯弯的,并发出“嘎吱嘎吱”的欢快声。虽然汗流浹背,但丰收的喜悦溢于脸上。

田地里的黄豆也黄了,行走在田埂上,豆禾像一列列整齐的士兵接受检阅。放眼望去,满畈金黄。豆荚鼓胀饱满,显得沉甸甸的,走在一旁碰到,便会发出“沙沙”的声响。

大豆丰收的季节,竹筐里的大豆“哗哗”作响,跳动着、舞蹈着,仿佛是在分享丰收的喜悦。这个时节,瓜果飘香,芝麻、花生都陆续收获了,村庄里的露台上大簾小匾晒满了各种农作物,远远望去,错落有致,好一幅晒秋图。



## 秋分汤圆香又香

■崔安宁

在我的老家,秋分这天是要吃汤圆的。

说起来,我是家里最爱吃汤圆的人,每回秋分,我都要吃上两大碗才罢休。

记得有一年秋分,正逢周末,母亲正在准备包汤圆的材料,我看到后便吵着要去帮忙。汤圆虽个头小,包起来的步骤可不少。首先要将碾碎后的熟花生,倒入盆内。紧接着,分批倒入黑、白芝麻和白糖进行搅拌。搅拌均匀后,在馅料中心挖一个窝,将炼好的猪油倒入其中进行揉搓。最后,把揉搓好的馅料,分成一个个小丸子备用。馅料准备好后,将和好的糯米面分成

一个个小剂子,把丸子状的馅料,塞入已经捏好的糯米面皮内,封口搓圆,便大功告成了。

汤圆包好了,便可以下锅了。包好的汤圆在沸水中,煮至漂浮水面,再转小火煮两到三分钟,便可以出锅了。一碗碗香气扑鼻的汤圆,整整齐齐地排在一起。汤圆的香气不仅占满了整个房间,还让狭小的屋内迅速暖和起来。

汤圆不仅闻起来香,吃起来更加香甜。小时候,我会把滚烫的汤圆碗,放进盛满凉水的铝瓢内。等汤圆的温度降下来后,我便急忙舀一个塞进嘴里,绵软的糯米皮和沾满白糖的花生碎、芝麻,在嘴里四处留香。汤圆虽甜,但毫不腻人,吃完汤圆后,再

吮一口碗里的底汤,整个人都熨帖起来。

汤圆是香甜的,不仅我们是这样想的,就连麻雀也是这样认为的。每年秋分包汤圆时,我们都会留十个没馅的去田里“粘雀嘴”。所谓“粘雀嘴”,就是将煮好的无馅汤圆缠在树棍上,然后插进自家的田间地头,喂食给鸟雀吃。鸟雀闻到汤圆的香气,便会忍不住来啄,到最后鸟雀的嘴就会被汤圆粘住。所以,鸟雀就不会再偷吃地里的庄稼了。

如今,我已背井离乡多年,但每逢秋分,我都会吃一碗自己做的汤圆。尽管汤圆原料单一,朴实无华,但它让我的童年飘满了幸福的香气。