

乡村正金黄

■吴奋勇

时序轻轻一颤,便跌进了秋分的门槛,大自然惠赠成熟的模样,连风也换了性情。它敛起旧时燥烈的余威,如被山泉细细滤过,带着澄澈的凉意,从山坡上溜溜达达地,蹭着半黄的草尖一路走,一路将村庄染得绚烂多姿。

我站在老家门口,放眼望去,整个村落正沉浸在一片浩大的金黄里。“秋分,秋分,日夜平分”,太阳行至黄经一百八十度,不偏不倚,将最公允的光辉洒向人间。老话常说:“万物,春分而生,秋分而成。”这秋分时节,是一年中最丰盈的景致。

田畴稻浪,是大地最沉着的呼吸。稻穗低垂,颗粒圆润,泛着金玉般的光泽。风一来,窸窣作响,似有无尽私语。几个老农头戴斗笠,正弯着腰,像对待自家孩子一样,轻轻捧着一束稻穗,眯眼瞅着。

“阿伯,今年收成好吧?”我朝田埂上的老农问道。

他直起腰,古铜色的脸上笑意漾开:“好!‘秋分稻穗沉,粒粒可归仓’。这时节的稻子,一天一变。你瞧这穗头,多沉!”他信手掐下一穗,在掌心揉搓,吹去谷壳,露出圆润的米粒,“尝尝,新米。”我接过米粒放入口中,清甜的香,顷刻间在舌尖化开。

村口晒谷场上,阿婆们翻晒新收的稻谷,金黄谷粒铺满全场,熠熠生辉。一个扎羊角辫的小丫头赤脚奔跑,留下一串细碎脚印。

“囡囡,别踩坏了谷子!”阿婆嗔怪道,眼里却含着笑意。小丫头咯咯笑答:“阿奶,我在给谷子盖金印呢!”

大家哈哈大笑。她说得真妙!这满场金黄,不正是秋天为大地钤印的勋章?

村中央几株老银杏,也忙着改换衣装。昨日犹是绿巾镶金边,今朝已成满树金鳞,在风中簌簌摇动,如举行一场奔赴深秋的盛典。每一片落叶,都是秋分寄来的鎏金请柬。

信步走到村口老榕树下,所见是另一番光景。三五老人闲坐吃茶,福贵伯沏了新制的铁观音,汤色橙黄透亮。“寒露茶,清又醇,秋分茶,正当时。”他慢悠悠道,“咱厝人最知,茶要逢时,稻也讲时节。秋分这一天,什么都刚刚好。”

是啊,刚刚好。落叶翩跹坠落脚边,有红,有黄,有绿,一地斑斓。不远处几树桂子悄悄播香,花瓣细如米粒,浅黄浅黄地簇拥着。一群小孩子奔跑嬉戏,歌声清亮:“月公公,亮堂堂,秋分到,稻谷黄,阿爸挥镰阿妈忙,阿嬷蒸糕喷喷香……”

这时,荣发婶挑着担走过来,一头是玉米、茭白、地瓜,一头是几个浑圆南瓜。我说:“阿婶,晚上煮芋头南瓜饭吧?我母亲经常这样煮,很好吃!”她微微一笑,回答着:“我儿子今晚要回来,让他带到城里蒸着吃,特别新鲜。”说话间,满脸荡漾着幸福。

我点点头,想起一句家乡老话:“白露雨,寒露风,秋分前后好收成。”这朴素农谚里,藏了多少代人的耕作与智慧。

夕阳西下,家家炊烟升起。那烟也似淡金色的,袅袅婷婷,与新米香气缠绵交织,飘得很远很远。

忽然,不知谁家妇人拖着长调子唤道:“毛伢子——回家吃饭喽——”这声音穿过金色乡野,拂过金色秋风,落入我心坎里,也染成了金色的。

是啊,金黄岂止是谷物的颜色?它是土地的回响,是时节的馈赠,更是每一个辛勤耕耘的日子里,生长出来的光。

■曾剑青

时节至秋分,泉州城便浸在一种透明的光晕里。秋风不似北方那般飒爽,只轻轻掠过红砖古厝的翘脊,拂过巷口百年梧桐的梢头,枝叶间便漏下碎金似的阳光。闽南的秋,原是这样一寸寸染出来的。

闽南民谚云:“秋分暝,对半分。”昼夜在此刻达成微妙的平衡。海风褪了暑气,添了爽利,却无萧瑟之感。梧叶渐黄,并非北方那般急匆匆褪尽衣衫,而是慢悠悠地镀上金边,偶有三两片打着旋儿落在燕尾脊上,竟似古建筑生出的新纹样。这般的秋,从容得叫人心安。

最妙是看海。此时波涛敛了脾性,万顷碧波温柔起伏,如巨人敛息时的胸膛。渔人收了汛期的心事,站在礁石上望海,那海平面竟似与天际线融在一处,教人分不清是水映着天,还是天化作水。泉州湾的秋潮,原是一首平仄得当的七言诗。

田畴间的丰饶却是实实在在的。稻浪翻金,稻穗垂首如谦逊的哲人,每一粒谷壳里都裹着春夏的故事。农人弯着腰,镰刀划过处便扬起土地的馨香,那香气里藏着雨水、阳光与人的汗珠。番薯地里的景象更可喜,锄头掘开土层,便现出滚圆的红胖果实,沾着潮润的泥土,竟似刚出世的婴孩。芋头叶尚擎着青绿,底下却已攒足甜糯的诚意。秋分的收获,是土地写给农人最质朴的情书。

城里亦别有韵味。老者在开元寺古榕下打太极,衣袂带起的风比秋叶还轻;西街的芋头糕铺子升起白汽,甜香混在风里能飘半条街;中山路上骑楼投下的阴影渐渐拉长,行人踩着光影行走,仿佛踏着时光的琴键。最是那涂门街的老墙耐看,夏日里被藤蔓遮严的砖雕此刻露出真容,龙凤纹样在秋阳里忽明忽暗,竟似要活过来。

偶然想起《秋天的怀念》里的场景,那北平的秋,带着几分萧索与哀愁。史

铁生坐在轮椅上,望着窗外飘零的黄叶,母亲小心翼翼地提议去北海看菊花,那满心的期待与隐忍的担忧,都藏在那轻柔的话语里。可命运弄人,母亲最终没能陪他去看那盛开的菊花。而此刻泉州秋深时至多添件薄衫,刺桐花尚且零星开着,没有那般浓重的哀伤,有的只是岁月静好的安然。这般的四季如春,倒教人生出另一种贪恋——贪恋它永远予人退路,永远存着生机。

夜来登清源山望城,万家灯火次第亮起,如星子落进鲤城。秋月悬在天心,清辉洒向千年古港,洛阳桥下的流水载着月光奔向大海,水纹里荡漾着宋元时的帆影。突然懂得何谓“天高气爽”——原是天地在此刻格外通透,教人也看得更远些。

泉州秋分之美,不在绚烂而在恒常。它如一位历经世事的闽南阿嬷,从容地将四季编排得当:春耕夏耘不曾懈怠,秋收冬

藏自有章法。在这片土地上,时节从不虚度,人生总有所期。所谓“春秋有序”,大抵就是这般令人安心。

秋分的泉州,万物各得其所,这或许就是生活最本真的模样。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109

秋分蟹正肥

■黄颖

吃蟹自古是一件雅事,“持螯饮酒”更是文人美事一件。秋分的日子最适合喝酒、赏月、吟诗、品蟹。

中国最早吃蟹的记录可追溯到《周礼·天官·庖人》中记载的“青州之蟹胥”,“蟹胥”应该是蟹酱。后来“勇于吃螃蟹”的人越来越多,所以留下有关吃蟹的文字也就越来越多。李渔在《闲情偶寄》饮馔部中写道:“予于饮食之美,独于蟹螯一物,心能嗜之,口能甘之,无论终身一日,皆不能忘之。”蟹的美味,连说都说不出来了,而且一尝而终生难忘。据说李渔十分喜欢吃蟹,一到螃蟹季,就买一堆放在家里用蛋白喂养以期更肥美还另外买一些用来做醉蟹,以防冬天无蟹。《晋书·毕卓传》中有一段关于吃蟹品酒的话:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣!”右手执酒,左手持蟹,这样的日子就是一生了。魏晋风骨讲究清淡,追求闲逸超脱的生活,喝酒会友,品蟹赋词,乃是人间美事。

蟹据说可做百蟹宴,至于是否真的有百种做法无从考究。高阳在《古今食事》里曾记录一种已经失传的食蟹新法,名为“爆蟹”:将蟹蒸熟,放在炭火上烤,一面烤,一面淋上甜酒麻油,不久,就听得“啪啦”数声,蟹壳蟹脚爆裂,用筷子稍微拨拉,蟹肉悉数全落。只是这种记载的做法,实践之并无如此效果,只有“蟹焦而骨壳如故”。

翻开袁枚的《随园食单》中有关蟹的做法记录有“蟹羹,炒蟹粉,剥壳蒸蟹”等。个人认为,清蒸、水煮蟹最能保留蟹的本味。只是奇怪,袁才子却说:“蒸者味全,而失之太淡。”

闽南地处沿海,自古不缺海鲜,最传统的做法自然是清水煮之或蒸之,而这也是我认为的对海鲜最合适的料理方法。加几片生姜就好,熟了,满屋子弥漫着新鲜大海的滋味。吃的时候蘸点姜醋,实在是美味至极。

还有一种做法,是闽南人吃蟹独有的烹饪方法。无论你再怎么吃螃蟹,似乎都不能把螃蟹吃得一干二净。而闽南用螃蟹煮粥的做法,则将蟹之美味发挥到极致。用螃蟹煮粥,蒸饭,把螃蟹(这里用红膏蟹最好)洗干净,斩成两段或四段,蒸饭的话就放置米上,煮粥的话直接放入米中加水,加点姜片去腥。如此,所有蟹的滋味都流进米中,蟹骨头还可补钙,一举两得,饭吃完了,再吃蟹,一点不剩。

小时候每次吃螃蟹,总会把螃蟹肉先剔到汤匙上,蟹壳、蟹脚之类的再慢慢咀嚼,务求一点蟹肉不留。最后把汤匙里的蟹肉一股脑倒进嘴里,呵,满口鲜甜,味道无可比拟。父亲兴之所起,还会把我们每个人留下的蟹壳挨个称一下,谁的蟹壳最轻还能再奖励半只。

吃蟹的日子真是美好,单纯而又闲适,虽然没有古人的喝酒、赋词、吟诗的雅趣,但秋风渐起,一只螃蟹也能美好一个秋天!

秋分