

# 又是一年秋叶烂漫时

□欧阳科谔

秋,是多重面貌,多重性格的。自古以来,无数文人骚客,留下了不胜枚举以秋为题材的诗句。有的悲秋,叹秋,源于它的萧条、肃杀,如曹丕形象地描写道:“秋风萧瑟天气凉,草木摇落露为霜。”刘禹锡直抒胸臆地感叹:“自古逢秋悲寂寥。”有的喜秋、颂秋,源于它的绚烂、丰满。杜牧欣喜地吟咏“霜叶红于二月花”,当代作家峻青连连欢呼:“秋天,比春天更富有欣欣向荣的景象;秋天,比春天更富有灿烂绚丽的色彩。”

东郊梅花山石象路年年岁岁,岁岁年年,每到深秋,敞开心扉,把积蓄了一年的美全都捧出来了。桂花开了,星星点点,沁香四溢,令人心醉;橘子红了,闪闪烁烁,艳得诱人,不忍采摘;各色彩叶高悬枝头,特别是在朝阳的映衬下,红的,黄的,橙的,一丛丛,一片片,一层层,照亮了整个天空。

我们老两口一生爱生活,爱大自然,爱世间一切美好的事物。自1997年搬到卫桥新村后,每年都要在秋阳明媚时到此赏景。你饶有兴趣地用相机选角度,对焦距,按快门,定格一幅幅美丽的彩叶图。因罹患帕金森20年,这几年你双手震

颤已无法拍摄,只能作为一名看客。但我们仍不愿辜负这大好秋色,这烂漫的秋叶。去年11月,我们再次颤巍巍地相扶来到这多彩多情的石象路。似乎这年的彩叶特别艳丽。那红的,有深红,绯红,浅红;而黄的,有明黄,深黄,浅黄。朝阳如金,为叶片铺上一层金光。阳光里,金叶如万千飞舞着的精灵。石象路上游人如织,纷纷用相机、手机截取一幅幅灵动的画面。夹杂在人群中,我们面对彩叶指指点点,心中充满喜悦。运气真好,我们邂逅了一位前来采风的专业摄影人士。几句闲聊,他得知我们是一对退休老教师竟肃然起敬,进而了解到你因病所累无法拍摄时,热情地为我们拍下一组合照。第二天照片如约发来了,哇,我的眼睛为之一亮,真惊艳呀!照片全部以彩叶为背景,有我们并肩笑嘻嘻面向前方指指点点的,有我们挽着手臂迎着漫天彩叶缓行的背影……阳光仿佛在枝头彩叶间跳跃,彩叶在微风吹拂下如清波细浪呢喃。彩叶,白发,我的艳红上衣,你的浅灰上衣,一切是那么亮丽,那么温馨,令人陶醉。好心的拍摄者还为其中两幅配了诗,一首是:“从前的日色变得慢,车马邮件都慢,一生只够爱一个人。”另一首是:

“我早就忘记了当初我来时的样子,却从没有忘记当初遇见你时,你的模样。”看着这充满诗情画意的美照,我俩心中贮满了幸福、甜美。我们盼望明年再来与烂漫的秋叶约会。

日子如叶子,一片一片地生,一片一片地落。

又到了秋叶烂漫时,为避游人高峰,一早,我只身来到石象路赴秋叶之约。阳光还是那么明丽,彩叶还是那么烂漫。只是不知为何彩叶似乎落得比往年早,已不复去年那么密密匝匝、层层叠叠了。刚飘落下的,仍透着鲜艳的深红、明黄;已落下几日,颜色暗淡些,浅红,枯黄。新与旧,层层叠加,好似铺了一张长长的彩色地毯。脚踩上去,软软的。这地毯一直延伸到路的尽头,远远望去,似与天相接。我痴痴地想,难道天堂里也有彩叶吗?往年,我都会拾取一两片鲜红的枫叶带回家,置于书桌之上。今年,我没有拾取。

身边没有了你的陪伴,心中泛起丝丝凉意。透过泪眼,秋叶在眼前飞旋,我茫然地四下张望,你又躲在哪里?你是在和我捉迷藏吗?你让我找得好苦!记得年轻时,为了与我逗乐,你曾经好几次故意躲起来,在暗处偷笑,看到我着急、寻找、呼

唤。然后在我急不可耐时突然冒出来,引得我又好气又好笑。可如今……

无奈、无助、痛楚,咬噬着我的心。我与身边欢笑的人群似乎隔着一层厚厚的屏障。木然中,忽然耳畔响起你十九年前病中悄悄写给我的一首诗(你走后我清理物件时偶然发现的)。

我若先行——致妹妹

亲爱的,你不用到处把我寻找  
满天灿烂的彩霞是我给你的祝福  
鲜花闪烁的露珠是我对你的微笑  
雨打窗棂嘤啾响那是我向你亲切问好  
风吹荷叶沙沙响那是我对你轻声诉说  
枝头花影的摆动就是我举手向你轻摇  
流莺婉转的鸣叫便是我献给你的歌  
待到漫天瑞雪,银装素裹那就是我们把世界拥抱  
滋润大地,好让来年春光更好  
我擦干眼泪,决定依从你的嘱咐,不再寻找。我默默离开了石象路回家去。我在心里对你说,我愿和你一起拥抱世界,滋润大地,让来年春光更美好!

## 院里有棵柿树

□滕敦太

单位院子的角落有一棵柿树,孤零零地立在那里。

来单位办事的人,先会热情地赞美一番:这楼真漂亮,这院子真整洁。谁也没注意院子角落的那棵柿树。终于有一天,来办事的人在赞美单位的时候,加上了那棵柿树:哎哟,这棵柿树真好看,结的柿子真不少,如佳人独立,让人眼前一亮,你们领导就是有品位。

慢慢的,院子角落的那棵柿树成了单位的一道风景,来办事的人大多注意到这棵柿树,自然少不了一番赞叹,单位的人也随着应对一番,几乎成为一个固定的话题。有时,外来办事的人没发现这棵柿树,单位的人竟興味索然,仿佛觉得来人有眼无珠。

秋天到了,树上的柿子一

天天长,把树枝都压弯了。颜色也慢慢变黄,随着树叶不断减少,金黄色的柿子就更为显眼,老远就吸人眼球。有好事者数了数,一共结了九十七个。单位的人上下班,都要聚在树前议论一番:今年的柿子多结了九个;这种柿子成熟得晚,摘得也晚,正好观赏。

已经是枫叶飘零的晚秋了,这棵柿树也落光了树叶,但几十个明晃晃的柿子挂在树上,着实诱人,单位的人都在盘算:这种老品种的柿子,成熟后放进麦子里闷几天,甜脆可口,想想就流口水。

终于有一天,树上的柿子被摘光了,剩下光秃秃的树身。来单位办事的人还是很多,进了院里就开始赞美:你看,这楼真漂亮,这院子真整洁。再没人注意角落的那棵柿树,单位的人也习以为常。



《微记》木刻 甘露

青石街  
NEW SUPPLEMENT  
288号

## 犹忆虾糟美

□钟穗

过去的水乡人家,大多崇尚节俭,喜欢自家晒菜干、做乳腐、腌雪里蕻、制豆瓣酱……其中,有一款现在已很少见到,却依旧令人难忘的美味,名“虾糟”。

做虾糟的虾,是冬季上市的一种长不满三分,细如缝衣针的小虾。此虾色泽光亮,虾肉饱满富有弹性,鲜活时,弯成一条细眉,仿佛妇女插花用的引线,因而俗名“插虾”;又因其一烹就红,也叫“赤虾”。

早年间,买插虾无需上集市,

冬日的下午,常有渔家妇女走街串巷,提篮叫卖:“阿要赤虾……赤虾阿要……”听到吆喝声,拿一只大海碗出门。卖者不用秤,而用碗,舀一碗不过两三角钱。

将买来的虾倒进筛子里,此时,外婆便会取来老花眼镜,而后搬一把椅子坐下,气定神闲地用筷细细拣去里面的水草、螺蛳和小杂鱼,再漂洗干净。当然,那些寸许左右的鱼是不会丢掉的,放在饭锅里蒸熟,是一道不错的菜,还能下小酒呢。

虾糟的制作,既非腌,又非酿,过程也不复杂,只是有些与

众不同。首先是烧煮米饭,糯米、粳米皆可,但以糯米为佳。将糯米煮熟,盛到宽口盆里,趁热把鲜活的插虾倒进去。虾遇到滚烫的米饭会拼命蹦跳,但不多时便不能动弹了。此时,借着余温迅速将虾和米饭反复搅拌,加入姜末、花椒和适量的盐,并淋上少许白酒,拍紧后,放入干净的广口小盆中,用黄泥封住缸口。

等上个七八天,启封查看。但见晶莹剔透的插虾,均匀地镶嵌在雪白的饭粒中,红白相间煞是好看。那阵阵酒香夹杂着鲜香更是扑鼻而来,让人垂涎欲滴,虾

糟大功告成了。做好的虾糟,尽量在这个冬天里吃完。若等到来年春暖花开,气温回升,虾糟一发酸就不能吃了,好东西可不能随便糟蹋呢。

虾糟可单吃,鲜美无比;亦可做日常调料,烹饪菜肴时,凡有此君,必增鲜添香。将寸板鲫鱼、鲢鱼与虾糟一起红烧,冻一下再入口,这道“虾糟小鱼”,真能将人鲜得眉毛都要秃脱哉。而用些许虾糟放在碗里加上水和葱,搁饭锅上一蒸,即成一碗美滋滋的“虾糟汤”。此外,还可用虾糟来摊面衣,那又是另一番好滋味。

微观

○○○

## 女猴子

李爱婷

女儿不知不觉上了小学一年级,还喜欢学大人说话。接送她上下学路上,她总是小嘴巴呱呱啦啦说个不停。前两天班主任约谈,对我说,你女儿可不能跟猴子再坐一块儿凑一对儿了,得调整位子,跟老实宝宝坐一桌,人家会憋着不说话,你女儿自然无话可说了。

猴子就是指代调皮捣蛋的孩子,一般是男孩居多。没想到我和班主任悄悄沟通的话被女儿在旁边偷听了。“散会”后,我又急忙带她奔到二年级散学点,帮忙接邻居家的东东。刚见了东东,女儿好像打开了话匣子,马上跟东东说:你知道吗,我们班还有女猴子呢!女儿真不笨,大人的话她能全部猜对,还知道猴子指代男调皮鬼,所以她在前面冠名“女”,好让东东知道她就是女猴子之一。也许女儿的面部表情过于神秘,东东睁大眼睛,好奇关切地回答:女猴子?!抓住了没?!

## 少“唠叨”为妙

顾莉敏

老公白天辛苦了一天,晚上回到家,只想释放一下疲劳,窝在沙发上看电视。看到老公,我憋了整天的“一天要闻”呼之欲出。小区里,左邻右舍,朋友之间……看我嘴巴像蜜蜂一样嗡嗡个不停,老公隐忍住不耐烦,笑眯眯地说道:哪来那么多话,不喝水歇歇?

我唠叨得恰到好处,在老公的承受范围内,倒也相安无事。我掌握不了火候,言多必失,一不小心就踏入了老公的雷区(婆家人是敏感地带)。老公屁股上如同被马蜂蜇了一下,“腾”地从沙发上跳起来。识时务者为俊杰,我看形势不妙,嘴巴像被透明胶封住了一样戛然而止。

虽说唠叨是女人的天性,在生活中也要注意克服生理上的弊端。

## 菊花饊

周寿鸿

菊花入饊,当从菊花酒始,在汉代就有记载。菊花饊之中,最有名的要数起源于清代的菊花火锅,据说这是慈禧太后最喜欢的一道菜。这道菜至今仍然流行于江浙一带。先将鲜菊花洗净,浸泡后漂洗沥干,火锅里盛着原汁鸡汤或肉汤。然后将生鱼片鸡肉片投入锅中,煮5至6分钟后,抓一些菊花瓣投入汤中。鱼片、鸡汤加上菊花,别具清香和鲜美。

提到菊花火锅,我的味蕾不由泛津,于是坐不住了。我起身下楼,到小区的花园里,采撷了几朵蟹爪菊花,回家洗净沥干。中午,将花瓣放进煮鱼的汤锅里。过不了多久,鱼鲜与菊香溢出汤锅,丝丝袅袅,绕梁不绝。一口汤下肚,真的喝出了秋韵和诗意呢!

青石街来稿邮箱

xinfukan@126.com