

# 秋在四野

□高邮 姚正安

深秋一日清晨，我在小区内散步，不时停下脚步，闻团团簇簇的桂香，看含苞待放的菊蕾，还有随风飘落的金黄的银杏叶，感受到深秋的气息。

正走着，身后传来招呼声，“哎，老姚，早啊”。回头看，邻居老李快步向我走来，“刚才，看你走走停停，眼睛就到树枝上，看什么呢？”

我用手指了指，说：“你看看，那菊花，多漂亮啊，你再闻闻那桂花，多香啊。”

“噢，原来是这样，菊花桂花，不过是秋天的一枝一瓣。”老李似乎有点不屑，“你真的想看秋天，跟我走。”老李自退休以后，买了辆二手轿车，经常到野外钓鱼，带着妻子四处游玩，用他的话说，“要趁体力尚好，找回失去的青春，弥补逝去的欠缺”。

吃了早饭，坐上老李的车下乡。出城，老李避开国道省道，行走在乡间道路上。乡村道路已非昔时可比，宽阔平坦，干净整洁。路两边，和城里一样栽植着各种花草树木。特别是眼前的境界为之开阔，像一幅巨大的画卷徐徐展开。即将开镰的稻子，金黄的，平铺着，有朦胧的绿色点缀，让我内心着急得找不出一个恰当的词、一个合适的句子赞叹。

老李可能猜到了我的心思，鬼

鬼地问：“怎么样，眼前的秋天与我们小区里的秋天比一比，如何？”我只是笑笑，没有回答，我知道，他这是陷阱。老李将车在一庄台前停下。这个庄台是沿路边一字排开的，路北是住家，路南是各家的小菜地。老李介绍着这个庄台所属的镇村，一边用夸奖的语气说：“现在农民也很讲究了，你看，哪家门前没有花池花坛，哪家屋后没有树木？”

我们走近了，花池里的菊花和一些不知名的花儿已经绽放，银杏果挂满枝头，微风中掺杂着幽幽花香，不远处，几棵金桂上的黄花离枝飘落，我捡起一朵，嗅了嗅，其香味与小区的桂花无异。

转眼路南，其丰饶，目不暇给。一架架扁豆豇豆刀豆，色彩斑斓；一条条丝瓜，硕大无比；一个个状如蒲团的南瓜，实在诱人。再往前，两位老妇正在小菜地里忙碌。

一个在挖山芋，一个在扒芋头。那红红的山芋一个超过一斤，色泽橙黑像小孩的头。两位老妇见我们看得出神，说：“你们拿两个走吧。”

两位老妇不由分说，捧上几个山芋芋头给我们。看着两位老妇，我仿佛看到了我的母亲、我的姐妹，她们都是农民，她们也一样的质朴善良，她们也会毫不吝啬地与别人分享她们的劳动成果。我们要

付钱，她们怎么也不肯收。

老李又将我带到一个鱼塘边。一位老汉正在收拾蟹笼和蟹索，“秋风起，蟹足痒”，重阳过后正是螃蟹销售旺季，也是螃蟹膏厚黄满的时候。我递给老汉一支烟，老汉放下手中的活计，与我们聊起来。

老汉六十岁光景，个儿高，身体棒，几根白眉，尽显沧桑和善良。老汉很健谈，主动介绍养殖方面的情况。家里养了百十亩水产，有鱼虾有螃蟹，一般年份净赚三二十万是不成问题的。鱼塘周边种植瓜果蔬菜，养鸡养鸭，打去日常开销稳稳当当的。闲时就是他与老伴以及儿子儿媳打点，忙时请零工。孙子大学毕业在上海工作，自己管自己。老汉兴奋而忧虑地告诉我们：“现在，全家人的目标就是赚钱为孙子在上海买房子，上海的房子太值钱了。”

时近中午，我们向老汉买了些草鸡蛋回城。

老李又一次问我：“在城里，在小区，能看到这样的秋天吗，这才是真正的秋天。”

我生长在农村，这个道理我懂的。如果不是气温提示，不是小区或者城区路边、公园内各种花儿和果儿的暗示，在城里，在小区，在办公室，哪知道秋天是个什么模样。

真正的秋天在农村，在四野。

## 山芋粥

□扬州 陆金美

在小区修自行车的老王，从乡下带了一三轮车的红皮山芋，放在修车的摊位旁售卖。车上的山芋在冬日的阳光里散发着暖暖的光泽。

一会儿，老王的三轮车旁就站满了前来买山芋的顾客。老王边称山芋边讲，这山芋是妻子在老家种的，红皮山芋好吃，适合冬天煮粥养胃。老王还现场传授他煮山芋粥的经验。那形象的描述仿佛他给每人端上了一碗热腾腾、软糯、金黄又香甜的山芋粥。他连卖带送，很快一车的山芋就被卖完了。我买了十几斤，表皮没有一点破损，光滑的红皮山芋装在透明的塑料袋子里，很是养眼。

我离开家乡二十多年了，但对山芋是有感情的。小时候，每到初夏，老家人都会在十边地、高坑地打上土垄，把山芋苗栽插在土垄

上，浇足了水，过不了几天它们就冒出了新芽。无需施肥、喷洒农药。很快娇嫩的山芋藤铺在土垄上使劲地往前长，转眼间把土垄挤得水泄不通了。我喜欢站在地里，看看努力生长的山芋藤和椭圆形的山芋叶。看着这长长肥美的山芋藤，心里甜甜的。

一条山芋藤根就会在地下结出一串山芋。渐渐的，山芋藤的根部在土垄里结山芋了，刚结的山芋既小又嫩，大人们是舍不得刨的。到了霜降山芋成熟了，大人们才拿着铁叉，挑着箩筐下地刨山芋。拉开土垄上泛黄的山芋藤，土垄上的脊梁裸露在眼前，轮廓分明，这是山芋成熟后鼓起的部分。一铁叉刨下，泥土松动，连根带泥的山芋翻滚出来，一叉刨出好几个，有大有

小，惹人喜爱。

刨回来的山芋，老家人变着花样吃，生着吃、煮着吃、蒸着吃、烧菜吃，不管哪种做法都好吃。不过，我们最喜欢的还是甜甜的山芋粥。而只有立冬后挖的山芋，它淀粉足，糖分高，才能煮山芋粥。山芋粥最好的搭配是大米和糯米。煮粥时，先把山芋削皮切成小块，放到锅里煮，待锅里水烧开时，然后加入适量的大米或糯米。铁锅土灶，风箱柴火，山芋和米在锅里不停地翻滚，发出噗噗声响。揭开锅盖，用锅铲子在锅里上下搅拌，不让粥汤溢出锅外，这样大约五六分钟时间，山芋粥就熬好了。

凉嗖嗖的冬日早晨，喝一碗山芋粥下肚，顿时浑身暖和起来。那种暖，一直暖到今天。

## 寂寥小雪闲中过

□南京 马浩

“征西府里日西斜，独试新炉自煮茶。篱菊尽来低覆水，塞鸿飞去远连霞。寂寥小雪闲中过，斑驳轻霜鬓上加。算得流年无奈处，莫将诗句祝苍华。”这首诗，是南唐诗人徐铉孤寂一人在家过小雪节气的感受。

诗人对生命的态度是豁达的，光阴匆匆如流水，逝去的时光是不会回来的，人与节气一样，不同时间节点呈现不同的状态。

小雪节气，气温在走低，冬雨在飘落的过程中，遇冷变化作雪花，漫天纷飞，却无法落地，落到地面，即刻融化成水。小雪时节的地气蕴含着温热，越冬的作物，依然保持着一丝生机。冬小麦在遥看里绿意茵茵，走到麦田的地头，麦苗青青，一垄垄的，如同孩童顶着的一头稀疏的茸发，在风中细细地

飘动着，像是要跑向远方。

蚕豆，蹲在地头，与小麦相伴，蚕豆苗胖墩墩的，绿油油的，不为微风所动。沟边，有种叫菊花脑的野菜，一簇簇，一片片，墨绿的枝叶，顶着朵朵细碎的黄花，湮没在寂寥的旷野里，像是造物主在小雪节气开的一个玩笑。

河滩散步，芦苇早已被人收割了，剩下片片赭色的芦茬，坚挺着诸多无奈。昔日相伴左右的水鸟，已不知飞向何处，唯有成群的麻雀藏身芦茬之中觅食。河水细细地流淌着，映着河边东一簇、西一簇没有收净的细瘦芦苇。那簇簇顶着浅灰色芦穗的细瘦芦苇，头重脚轻，在风中摇晃着；芦叶已枯干灰白，风中，哗啦啦作响。

小雪节气，小鸟的身影不常见了，哪怕在旷野中撒开网，网到

的多是麻雀。麻雀跟人似乎很亲，与人相伴，却与人保持着适当的距离，时刻不放松自己的警惕，也不知麻雀的基因里这份对人的警惕性源自何时，这里边一定大有故事，不过，麻雀依然与人亲近。

过去，麻雀的窝就在屋檐下，茅草屋、瓦屋的屋檐总有缝隙，麻雀便在缝隙间做窝，冬天，田里的庄稼收割完了，吃的东西少了，一早一晚，便成群地蹲在屋顶，或者院中的树枝上，看到人撒粮食喂鸡，趁机飞落下来，与鸡抢食。

农人，白天没事找点事干，晚上，到邻居家溜门子，大家聚在一起，家长里短，看似漫不经心，说的多是世道人心。虽无“晚来天欲雪，能饮一杯无”的风雅，却也有着异曲同工之妙。

## 也说“微醺”

□四川乐山 陈亮

“微醺”，是一种喝酒的状态，也是一种做人的底色。

我有时颇为任性，不是有钱，却是执拗倔强，有三朋好友相约相聚，必定喝得歪歪倒倒、踉踉跄跄。陶渊明《五柳先生传》：“造饮辄尽，期在必醉。”看来五柳先生，也是没有达到“微醺”的境界，反倒给了我一个需要避开的反面教材。如果说五柳先生是醉酒的典范，那么有更多的古人，都曾经提到“微醺”这个词。

《宋史·邵雍传》：“旦则焚香燕坐，晡时酌酒三四瓯，微醺即止，常不及醉也。”明施耐庵《水浒传》第四十二回《宋公明遇九天玄女还道村受三卷天书》：“共饮过三杯仙酒，三枚仙枣，宋江便觉有些微醺；又怕酒后，醉失体面。”清·方文《梅郎三招同刘长倩龚孟章集天逸阁》诗：“置酒此高阁，羣花发幽丛，微醺立池上，仰视天宇空。”

“醺”，醉也，顾名思义，稍有醉意。微醺的典范当属大文豪鲁迅，《三闲集·怎么写》：“寂静浓到如酒，令人微醺！”

微醺的哲学，当然不只是喝酒，还是一种生活态度。读书读到“漫卷天外云卷舒”，旅行“行到水穷处，坐看云起时”，或像张岱湖心亭看雪，乘兴而去，尽兴而归。锻炼到出微汗，身上元气复苏，正本清源，似打通了任督二脉。

最美的风景，不在千里之外，却在你极目远眺、登高望远之时；

残荷虽然凋敝，却有着斑驳和残缺的美。蒋捷有词《虞美人·听雨》，词人从“听雨”这一独特视角出发，通过时空的跳跃，依次推出了三幅“听雨”的画面，而将一生的悲欢歌哭渗透，融汇其中。微醺而恰到好处的哲学，通过“听雨”，将三个阶段演绎得淋漓尽致，人生何尝不是如此！

微醺，保持了一种距离，也维持了一种归属感。我们经常说，距离产生美，那么，微醺，恰好符合了这一生活状态。引申开来，任何事都有巅峰时刻，也会有低落，彷徨失措的时候。在成就或失败面前宠辱不惊，才能在低谷的时候看到冉冉升起的太阳和希望。微醺，此时是轻描淡写抑或集腋成裘，在经历挫折后保持正能量，看山还是山，看水还是水。

现代社会倡导“极简主义”，极简不是一无所有，而是另一种明智的拥有。极简生活，其实是一种生活的智慧。因为你不可能拥有全部，只能选择最重要的。极简，是让我们学会加减法。减去不必要的，增加最在意的。极简，是人生的加法。微醺，其实与极简主义在生活态度上殊途同归。

## 晒菜

□安徽黄山 崔志强

晒菜是冬天特有的风景，当绿色被朔风撸去，菜蔬们就开始华丽转身，变成晒菜在另一座舞台上俯仰低徊。

这其中当首推香菜。确实名副其实，香是贯穿整个制作、烹饪过程的，始终如一的。被霜染的青菜从地里收回来，就一棵一棵被摊放在太阳底下晾晒，开始吸收太阳的香季节的暖。然后洗净切丝，再晾晒，大半干就搁辣椒粉、蒜瓣、食盐揉搓，有的还洒黑芝麻，然后装罐腌制。香气就蕴蓄，就发酵，就累积，揭罐，一股香气是不可抑止抵达鼻翼，做锅仔底料，或是单炒，或是与豆干、腊肉等什么的比翼齐飞，那味道都是妙不可言的。

还有萝卜干，那也是冬天的特色菜肴。鲜嫩的萝卜从地里被拔回来，洗净切成萝卜丁，介于丝与块之间，晾在太阳底下晒干，然后搁上述作料搅拌入罐，香气也是大汇合，萝卜香盈瓶盈罐。做火锅底料、单炒、混合炒都是佳选。

再有一种是红薯干。红薯生吃烀熟吃均可，但它还有一种吃法，别有风味，就是晒成红薯干。红薯烀熟后切成条状，然后依次摊放在团箕或米筛里，日头晒成酱红色就可贮藏，装入密封的铁桶里或坛坛

罐罐里，就是一道平时的零食，可充当饼干面包之类的食物。那时很温慰我们的童年肠胃。就是现在也是人人爱之，商场超市就有包装精美的红薯干。

其实冬天里的晒菜远不止上面几种，而是百花齐放，宛如春天的景绽放在冬天的相册里。在冬天的丽日下你到室外走一走，特别是乡村，晒菜就成独特的风景，大晒具小晒具，圆的方的长的，有的扫净水泥场晒，有的就在自家窗台晒，有的干脆洗净就地在河滩的石头上晒，让你的目光应接不暇，让你的内心荡漾冬天幸福的味道，让你嗅到那些晒菜的香，让你感到冬天的暖。

河里还有洗净的，满担的青菜，洗衣石上也堆满了青菜的白嫩身子，豆蔻年华般。洗净的人们叽叽喳喳，边洗边聊，仿佛心中充满晒菜的喜悦，劳作的劳累被赶得远的。

地里还有收菜的，也是话语声不断，欢笑声不断，喜悦冲击着每一个晒菜人的心房。

虽然冬天收拢了一切色彩，虽然冬天塑封了许多香味，但晒菜却涂抹许多色彩，宛如打翻春天的颜色盒，将各种香味释放于天地间。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 650 号

投稿信箱:xinfukan@126.com