

一枕清霜待雁归

□白丽霞

檐角的风铃在晨雾里轻颤时，我忽然觉出几分不同来，往日里脆生生的响，今日竟裹了层薄凉，像浸在井水里的银铃。推窗望去，阶前的兰草叶尖凝着细碎的白，指腹触上去，凉意顺着指尖往骨髓里钻，才惊觉是霜降了。

古人云“霜降三旬后，蓂莪一叶秋”，霜降这节气，总带着种从容的收尾感。院角的老枫树早卸了半树繁华，剩下的红叶也失了先前的炽烈，像被时光浸软的朱砂，风一吹，便悠悠打着旋儿落在青石板上。我捡了片对着晨光看，叶脉间还凝着颗未化的霜粒，竟像嵌了粒碎钻。想起儿时时在乡下，霜降日总爱跟着祖母去菜园，她挎着竹篮摘最后一茬白菜，我便蹲在田埂上拨弄覆霜的狗尾草，毛茸茸的穗子沾了霜，像撒

了把白糖。祖母说：“霜打过的菜才甜。”后来才知道这话的科学道理，低温让蔬菜里的淀粉转成糖分，寻常的白菜萝卜，也因这清霜的抚慰而增添了几分甘美。

午后天放晴，阳光透过窗棂落在案头，暖得让人想打盹。随手翻出黄庭坚的诗集，翻到“霜降百工休，把酒约宽纵。”一句时，忽然馋起酒来，便从柜里取出去年泡的桂花酒，温在小银壶里，就着碟盐渍花生浅酌。酒液入喉，先是桂花的甜香，而后是酒的清冽，最后竟品出一丝霜的清凉，倒应了“霜降碧天静，秋事促西风。”的意境。窗外的麻雀在枝头蹦跳，啄食着晒在竹匾里的红豆，偶尔有几片黄叶飘落，落在酒壶旁，倒像是天然的点缀。

傍晚时，风儿渐紧，天边漫起淡紫色的云。我披了件薄衫去河边散步，河

水比往日更清瘦，岸边的芦苇丛白了大半，风一吹，芦花便漫天飞舞，落在衣襟上，像沾了身月光。远处的村落升起炊烟，袅袅娜娜地融进暮色里，恍惚间竟想起刘长卿的“霜降鸿声切，秋深客思迷。”诗句。小时候总盼着霜降，因为这之后就要腌腊肉、做香肠，年味就不远了；如今却怕这节气，总觉得它像个提醒，告诉自己一年又要过去了。心里思量着，忽闻头顶雁鸣，抬头见一群大雁排着“人”字往南飞，翅膀划破暮色，留下几缕淡淡的雁影。它们该是要去温暖的南方吧，我目送着它们远去，内心期待着明年春暖花开的时节，它们又会循着这条旧路，列阵而来。

回到家时，月色已爬上窗台。我烧了壶热水，泡了杯菊花茶，看着杯中舒展的花瓣，忽然觉得霜降也没那么萧瑟。它不是结束，而是酝酿。就像这菊

花，经了霜才更显清芬；就像这岁月，有了这些起承转合，才更有滋味。案头的枫叶还带着霜的凉意，书页间的桂花香还未散去，窗外的月光清辉遍洒，一切都安静得刚刚好。

坐在床头，打开诗集，看到刘禹锡《秋词二首》中的“山明水净夜来霜，数树深红出浅黄。”的诗句，此时此刻的我，好像读懂了霜降的美，它不在浓墨重彩，而在这一份清寂与从容，它让繁华落尽，却留下最本真的模样；它让万物蛰伏，却藏着来年的生机。就像人生，总要经历些“霜降”的时刻，褪去浮躁，才能沉淀出内心的平静与笃定。

夜渐深，霜意正浓，我掩上窗，将这满室清辉留在屋内，枕着浓浓的霜意，静待明日好时光。平静与笃定。

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）

浣溪沙 霜降

□刘圣明

霜冷东篱菊绽黄，风摇桐叶落阶旁。
寒鸦数点噪斜阳。
抢晒秋粮心内急，盼丰盈廩梦魂香。
且将农事付丰堂。

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）

十分秋色半蓼花

□琦彦

这个秋天，想去看看红蓼。

“十分秋色无人管，半属芦花半蓼花。”如果说芦花让秋天变得诗意悠远，而那枝枝低垂的红蓼花则让秋天变得温暖可亲，喜气盈盈。

蓼花的红是明媚的，亮丽的，但蓼花的姿态却是谦卑素朴的，它的样子，会让人想到成熟的高粱穗、稻谷穗、麦穗，甚至是狗尾巴穗。对了，蓼花还被称为狗尾巴花。的确形象生动，但也看出来蓼花的低调，和人们对它的喜爱。是的，蓼花就是这样明丽、温暖、喜气、谦卑、家常，和人们走得很近，颇具人间烟火气的一种植物。

而蓼花的来处却十分久远。远古的《诗经》中就有它的身影了。“山有乔松，隰有游龙。”游龙便是蓼花。水草丰茂的河边，抑或田径上，沟渠边，村庄的路口，人家的院子里，开开落落，落落又开开，周而复始，明丽了几千年，而依然在明丽温暖着人们。

天凉好个秋，这好里也有蓼花的好。你看“秋到梧桐我未宜，蓼花何事已先知。朝来数点西风雨，喜见深红四五枝”，蓼花一开，那萧瑟的秋景里竟又神采奕奕了，那薄凉的氛围里有了丝丝缕缕的暖，像大地低眉敛目时那抹暖融融的笑意。

然而，这样谦卑温煦的蓼花，也有着它独特的性格和所坚守的生命气质，或者说可以说它是属于外柔内刚的类型。蓼花的性情其实是刚烈的。

红蓼的茎秆和叶子，有着辛辣的味道，从前的乡下人家常用来驱赶蚊虫。看人写蓼花的文章，写过去做酱豆，用一把红蓼的枝叶盖着，可以防腐，并驱赶蚊虫。等到酱豆可以吃时，红蓼的枝叶也都落尽了酱豆里，酱豆的幽香里又多了一股清香。

很想试着做一做。小时候，家里也常做酱豆，蒸一锅馒头，搭配着酱豆吃，很美味。后来，长大成家后，我自己也做酱豆，不像从前那么麻烦，可以现做现吃，把豆子煮熟，锅里放油，炒

一包甜面酱，再把煮熟的豆子放进去翻炒均匀就行。我每次都会再放点切碎的青椒粒。这样做出来的酱豆就有一股清香。如果把青椒粒换成红蓼，味道一定也是不错的。

其实，《本草纲目》早有记载：“古人种蓼为蔬，收子入药。故《礼记》烹鸡、豚、鱼、鳖，皆实蓼于其腹中，而和羹亦须切蓼也。”红蓼可作蔬菜，成熟的蓼子可作烹煮食物的调料。

苏轼有一词《浣溪沙》，是他“元丰七年十二月二十四日，从泗州刘倩叔游南山”时所作：“细雨斜风作晓寒，淡烟疏柳媚晴滩。入淮清洛渐漫漫。雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”一直很喜欢最后一句，现在恍然发现原来红蓼也在这清欢之中。

这又是红蓼家常、谦卑、素朴、清淡的一面了。

红蓼还可以用来制作泡柿子。这是要它亮烈辛辣的性子来渗透柿子的酸涩。刚摘下来的柿子又涩又麻，但和红

蓼一起待一段时间，再吃起来就会清脆甘甜。

看了一段视频，是用开花的红蓼穗做酒曲。摘下一枝枝红蓼花在石槽里磨碎，把大米也磨碎，两者和在一起，团成一个圆球，搁在松针上，上面再铺一层松针，让它们在阴凉处慢慢发酵。

这又让我惊讶了一番。兴致盎然地又去查资料，原来古时江浙一带常用蓼属植物作为酿造米酒的酒曲。《天工开物》中亦有记载这：“用辣蓼末五两、杏仁泥十两和踏成饼。”红蓼的故事可真多呢，带给人一重又一重的惊喜。

本子上抄了一些红蓼的诗句，“秋色在何许，蓼花含浅红。”“秋波红蓼水，夕照青芜岸。”“老作渔翁犹喜事，数枝红蓼醉清秋。”也许天渐渐渐的缘故，红蓼的明丽温暖总在眼前晃着，忽然觉得它竟像一位老友那般亲切。找个好天，是时候该去拜访红蓼了。

（作者系北京市通州区文学爱好者）



公益广告

戴头盔
守交规
行文明
享平安



拥抱绿色生活

共享美好未来