



## 水墨之秋

□梅玉荣

一叶落而知秋。立秋过后，秋意一点点沁入天地之间。

天空一碧如洗，云薄了些，风凉了些，来往的大雁多了些。大雁用它们优美的身形，在空中书写着美丽的十四行诗。当人们仰望天空的时候，诗意便油然而生：“鸟儿已经飞过，天空却没有它们的痕迹。”云过无痕，鸟过无踪，但总有些什么会留下来吧，是季节的叹息，还是大自然的自语？

大地褪尽华彩，渐露素颜。苍郁的大树下蝉鸣，抖落一身的灰尘，开始“瘦身”，显得决绝而轻松。山川明净，视野也变得开阔。屈原吟出“袅袅兮秋风，洞庭波兮木叶下”，一个“兮”字，把人带到了远古的水畔。几千年前的秋，也是这样的吧：凉风吹拂着，洞庭湖水波微澜，落叶微微颤抖着，如精致的蝴蝶，更像是送给大地的请柬。应该还有美丽的湘夫人吧，蒹葭苍苍，白露为霜，所谓伊人，在水一方。这是远古《诗经》里的意境：一片幽静的水面，水边荻花在风中瑟瑟，越过千年的帷幔，慢慢渗进心中。如果入画，当是一幅清幽淡远的水墨。

是，是水墨。

秋天，似乎是从远古的水畔游来。你看，秋山一脉，是青黛的诗；秋水一江，是浩瀚的画，再加上西沉的夕阳和斜飞的水鸟，不就是王勃笔下“落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色”的意境吗？而在孟浩然看来，“天边树若荠，江洲洲如月”，遥望大树如小草，沙洲则如一弯月，景物由大变小，画面感更强。

秋天的荷，也别有味道。“荷尽已无擎雨盖”，不要紧，荷塘繁华落尽，有一点寂寞，但残荷不忧，也不惧，何况有莲子已经饱满，有藕在水中深藏。它们的影子在水中映射成各种几何图形，当是另一种况味。懂荷的人用另一种方式来铭记荷的盛年锦时，说是“留得残荷听雨声”。

嗯，加上雨，水墨的味道就更纯正了。秋天的雨，是一群清冷的小精灵，唱着婉约而略带伤感的歌，从屋檐滴落，从荷叶上跳起，从人们的心上跑过。每一颗敏感的心都被雨洗过，清透、清爽、而微凉。雨最容易让人缠绵，它会让诗人写出多情的诗句来。若有一把油纸伞从雨巷飘过，那又将撑开一

个缱绻的故事，像戴望舒的诗：“在这悠长，悠长又寂寥的雨巷，我希望逢着一个丁香一样，结着愁怨的姑娘……”若是听着秋雨的滴落声，那会带来无尽的遐思，像徐志摩的诗：“这秋雨的私语，三秋的情思情事，情诗情结，也掉落在秋水秋波的秋晕里，一涡半转，跟着秋流去。”

秋之水墨，最宜在月夜落笔。月色朦胧，如纱罩地，更添画之神韵。看，“银汉无声转玉盘”，光阴也在无声地转；看，“天阶夜色凉如水”，情思也绵绵如水。“明月松间照，清泉石上流”，王维笔下的新雨空山如此之幽；“野旷天低树，江清月近人”，孟浩然泊舟的建德江如此之静。当年的苏轼落拓黄州，于月下游赤壁，便是在秋夜，诗思与才情凝结，绽放出千古奇葩。“白露横江，水光接天。纵一苇之所如，凌万顷之茫然。”可以想象，心有沧海的苏子是如何在赤壁这一张宣纸上，纵横捭阖，自如地挥洒出《赤壁赋》这幅千年水墨，至今墨香犹存。

品鉴这不尽的秋情秋韵，需要一颗高远的秋心。古人说“秋心为愁”，其实不该。顺应自然之理，天人合一，历经春的青涩、夏的奔放，必然迎来秋之淡然高邈。秋心，即是慧心。



(资料图片)

## 南瓜琐记

□贾春红

一旦沾了一个秋字，多炎热的天气都会让人生出丝丝凉意，自入夏就一直恹恹的胃口似乎也活泛起来，于是开始上心琢磨起厨事来。

“自立秋始，瓜棚豆下，合家食瓜”，不知古人所食的瓜是否包含了南瓜，不过菜市场里金黄的南瓜的确让人眼前一亮，犹如邂逅老旧时光而怦然心动，心情也跟着豁亮了许多。

南瓜不是细菜，登不得大雅之堂。它是百姓常吃的贱菜，困难时期也可充作庄户人家的食粮。可往往人们在大啖鱼肉之后，觉得滋味无穷而念念不忘的，偏就是些难登大雅之堂的贱菜。

《红楼梦》里的太太、小姐们腻烦了山珍海味，就寻思着吃些寻常百姓吃的“阿物儿”。在第四十二回里，平儿对刘姥姥说：“到年下，你只把你们晒的那个灰条菜干子和豇豆、扁豆、茄子、葫芦条儿各样干菜带些来，我们这里上上下下都爱吃。”待刘姥姥带着板儿再进贾府时，带的乡野菜蔬里就有南瓜。

南瓜吃法颇多，老的嫩的都好吃。嫩南瓜可清炒，把南瓜切成寸长的丝，配以黑木耳、红辣椒、韭薹爆炒，盛入盘中，犹如一幅绚烂的秋之图。老南瓜可煮粥，将南瓜削皮去瓤切成碎丁，水开后把

南瓜丁与泡过的糯米一并放入锅中，大火煮几分钟后改为文火慢煮。煮粥是最急不得的，需要充裕的时间，直熬得糯米、南瓜与清水缠绵绵绵、不分彼此大功告成。

老南瓜也可做南瓜饼，把南瓜蒸熟、捣碎，和以面粉，加上白糖，然后揪成小剂子，搓圆、压平，煎至两面金黄即可。南瓜粥、南瓜饼，看似小眉小眼的，其实泱泱大度，那平铺直叙的拙香，一如北宋贺铸怀念糟糠之妻的那句“谁复挑灯夜补衣”，怎么看都是对烟火人生的深情追忆。

煎、炒、煮、蒸，入秋以来，南瓜成了我家餐桌上的专宠。女儿吃的是新鲜，我吃的则是一段过往的岁月。

我在女儿这个年龄时，家里兄弟姐妹多，食不果腹是常事。每年春上，母亲就在我家后院种上几棵南瓜，春秋交接之际便有收获。只是南瓜产量低，一茬也收不了几个。母亲会把收获的南瓜精心收藏起来，只在逢年过节或来了亲戚时才拿出来，抑或是家里有谁生病了需要调养，才舍得吃上一回。

漫长难熬的冬天，南瓜成了我们最期待的美食。霜冻雪寒的夜晚，全家七八口人围坐在一起，各自手里捧着一个粗瓷碗，就着腌萝卜丝，一碗清香而黏稠的南瓜粥呼噜噜地下肚，全身都暖和和的。奶奶把弟弟揽在身边，自个喝两口粥再喂弟弟两口，父亲母亲絮叨着冬天是否还要漏粉条，年少的我则一边在油灯下做作业，一边聆听亲人闲谈，那是贫寒岁月里最温馨的一幕。

听母亲讲，舅舅小时候曾得过肺炎，若不及时治疗，会危及性命。外婆去求村里的医生，看能不能用自家种的南瓜顶医药费。村医没说啥，连夜去县城买回当时稀缺的青霉素，舅舅的病才得以治愈，而村医只收下了两个南瓜。质朴的南瓜，在外婆的苦难人生里定格成了滋养灵魂的真情。

古语云：美食不如美器。我觉得，美器不如适器。器具不一定要美，但一定要适宜。譬如南瓜粥，只适合用粗瓷大碗盛着，吃起来才有味道。如今，我用细瓷描花的精致小碗盛着南瓜粥，却再也吃不出当年的醇香。我想，萦绕心怀的大概是粥里朴实的人间情意吧。

副刊

投稿:zhout9461@163.com  
电话:65233686



## 洛陽社區 洛陽人的網上家園

广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台  
注册人数超过30万 日均页面点击量超过6万

BBS.LYD.COM.CN

