

山城秋色

宋荣发

山城的初秋,是个异常美丽的季节:青黄相间的原野,展示着一大片一大片渐趋成熟的诱惑;天空是那样晴朗、恬淡、高远,犹如一泓无痕的秋水,透出蔚蓝至极的深邃;风儿已开始清凉,清凉之风让人心境好不宁静,好不宁静的心境让我想起许多秋天的事情来。于是,从从容容地走出去,尝一尝这山城的秋味。

在我家“后花园”那棵大樟树下默坐,静对着像喇叭似的牵牛花,自然而然地感觉到十分的秋意。说到牵牛花,我以为是蓝色或白色者为佳,紫黑色次之,淡红色最下。同行的老徐说:“最好,还要在牵牛花周边,长着几根疏疏落落的秋草,使作陪衬!”

初阳花园那株大槐树,也是

一种能使人联想起秋来的点缀。像花而又不是花的那种落蕊,早晨起来,会铺得满地。脚踏上去,声音也没有,气味也没有,只有一点点极微细极柔软的触觉,潜意识下还觉得有点儿落寞,古人所说的梧桐一叶而天下知秋的遥想,大约也就在这些深沉的地方。

到了梦姑塘,朝前望去,只见左边山上梵宇僧楼,与那苍松翠柏,高下相间,红的火红,白的雪白,青的靛青,绿的碧绿,更有二三株丹枫夹在里面,仿佛宋人赵千里的一幅大画,做了一架十几里长的屏风。山上不但风景优美,空气微甜,还建有“贺齐祠”和“奎星阁”,所有这一切,都深深吸引着当地市民和国内外游人前往游览,或磕头烧香,托福祛灾。

还有那秋雨,也似乎下得奇,下得有味。在灰沉沉的天底下,忽而来一阵凉风,便息息索索地下起雨来。一层雨过,云渐渐地卷向西去,天又晴了,太阳又露出脸来了。此刻,有两位老人悠悠闲闲地来到秀水桥头,在树底下一立,便互答着地说:“唉,天可真凉了——”“可不是么?一层秋雨一层凉了!”燕子啾啾地叫着,在天空里飞来飞去,寻找吃的东西,飞倦了,落在电线上,收拢翅膀,变成了几个小黑点。它们知道,眼下该照顾一下自己了,养壮身子,准备着深秋的远行……

几天来,我们不断地漫步郊野,巡行湖畔,眼前那绚丽缤纷的大好秋色,真使人眼花缭乱,应接不暇。在大自然的怀抱里,

我渐渐敞开久闭的心扉,又一次领悟大自然对人生的昭示。

在这里,我们根本看不见欧阳修《秋声赋》里所描写的那种“其色惨淡,烟霏云敛……其意萧条,山川寂寥”的凄凉景色和悲秋情绪。看到的只是万紫千红的丰收景象和奋发蓬勃的繁荣气象。在这里,秋天不是人生易老的象征,而是繁荣昌盛的标志。我忽然明白了为什么欧阳修把秋天描写得那么肃杀悲凉,因为他写的不只是时令上的秋天,而是那个时代、那个社会在作者思想上的反映。如果欧阳修生活在今天的话,那他的《秋声赋》一定会是另外一种内容,另外一种色调。

我爱秋天。

我爱我们这个时代的秋天。

我愿这大好秋色永驻人间。

暮月

徐岳林

那些自由逡巡的花
开落在恰当时候
凤尾琴上
憩息着汉家霓裳
横系玉笛的潇湘子
醉倒在阡陌者的园囿
落笔秋云深处
许几行雁语
袅袅于屋檐
三千丈的流水
漾起韵脚
等在下一个季节前
谁踏着满川青翠
叩开百花心扉
一脉清风
重搵在盲者的眉

诗词二首

无名之风

伤春

竟惹寂寥,
花落魂消,
月照轩窗倩影娇。
水荡竹摇,
履扣石桥,
琴音叹婉韵了了。
疏星叫好,
问红娘哪个年少?
昨日事渺,
何处离人吹角!

寄韵江南

香帘掩墨意,
玉腕抚古琴。
琥珀珠光淡,
琉璃盏酒盈。
浅唱韵寄远,
轻嘘夜梦频。
花香浸肺腑,
鸿信谁与听?

我们的副刊

是心灵自由自语、

交流交融的空间，

我们期待并承接

所有美丽而真挚

的文字……



银蛇舞金波

汪黎明 摄

酱味飘香

王丰

秋天来了,一些树木开始飘零起枯叶,黄色的叶子躺在大地上,好美!这个季节里,淳安的乡村、城镇飘逸起一股股辣椒酱的香味,好香!

淳安人的饮食里,离不开那个“辣椒酱”。每顿饭桌上,要准备一小碗辣椒酱,辣椒酱下饭、通气、催汗。经过不断地传承与发展,淳安地区形成了自己独特的制酱方法。

“酱,八珍主人也;醋,食总管也。反是也,恶酱为厨司大耗;恶醋为小耗。”古语云:“百味盐为首”,但酱是百味的统帅,难怪圣人孔夫子说:“不得其酱不食”。

到汉代时,以大豆为原料制作的酱,逐渐流行开来,慢慢地,酱也上了寻常百姓的餐桌。清·袁枚的《随园食单》里,有关用酱制作或烹饪食物的记载有八种之多:酱肉、酱鸡、酱炒甲鱼、酱炒三果、酱石花、酱姜、酱瓜、酱玉瓜。其中,酱姜的制法和淳安人制作颇为相似;“生姜取嫩者微腌,先用粗酱套之,再用细酱套

之,凡三套而始成。古法用蝉退一个人酱,则姜久而不老。”用蝉退一个人酱,淳安好像没有这样做过,应该学一学。淳安,知了壳多了去了。用酱腌制的生姜,拿来下饭,脆、香、辣三味俱佳。

威坪辣椒酱传承了古代制酱技术之精华,在漫长的发展过程中,口味和品种有了一定的改进和发展。囿于威坪山多地少的自然环境,季节蔬菜供应不足,而人们下地干活、上山砍柴,路途遥远,必须带午饭。当年的饮食器皿没有今天这样发达,新鲜蔬菜不易保管携带,将辣椒酱压在苞芦俚里,既方便携带,又有味道,经过长久探索,行成了一套威坪地区做黄豆酱的一番工艺。

威坪辣椒酱的材料,选用春播夏收的六月豆,择其豆粒均匀、表皮光滑的黄豆,晒干后用竹筛子漏去杂质,再用清水浸泡黄豆,使其膨胀。膨胀后的黄豆放入锅里煮,到黄豆煮熟好吃了,舀出来晾干。晾干的熟黄豆,拌上麸皮,放团蒲里摊开,盖上纱布或麻布,放到阴凉处发酵。隔几天,豆瓣上长

出绒毛,绒毛变绿,就放到太阳底下曝晒。晒干的酱豆,粒粒都显绿色,是上等的酱豆。

秋风吹,辣椒红,腌酱的时候到了。农妇采摘来红辣椒,选一遍,捡出烂的,摘干净辣椒蒂。

洗干净的辣椒用木盘盛着,用长柄的辣椒刀,一刀一刀剝,并时不时加入生姜、大蒜籽等。辣椒不能剥得太细,也不能剥得太粗,这中间的分寸由主妇掌握。剝好了辣椒,拿来酱豆,按一升酱豆十斤左右辣椒的比例拌搅,一边拌一边撒上盐。把不渗漏的瓮洗干净,用沸水冲一冲,放阳光下晒干。晒干后,把拌好的酱豆辣椒舀到瓮中。装一层,用铁勺压一压,撒上一层盐,一瓮装满了,再用铁勺压紧,最后在瓮口处撒上一层白糖,再撒厚厚一层盐,用笠叶或笋壳封住瓮口,大约过三个月左右,美味可口的农家辣椒酱就制成啦。

淳安辣椒酱,炒肉也可,炒豆腐也可,炒干菜也可,不炒不熬径直拿来下饭也可!味美!

章公平

六七十年代,每到秋后,在汾口武强溪畔的田头地角,随处可以看到那形状相似,大小不一,酷似圆塔又似腰鼓的稻草堆,一座草堆,就是一座风景,它构成了一幅又一幅乡村景秀图画……

至新安江水库形成后,我县田地广阔一点的地方就属汾口片了,水南畈、百亩畈,武强溪畔的完璧、仙居一带是水田较为集中的地方,集体化时代农民以种植水稻为主,水稻收割脱粒后,农民朋友就把稻草扎成一个个草把竖在田里,让太阳晒干。

稻草的用处可大了,可用来打草包,编草鞋,搓稻杆绳,稻草在冬天能起到保暖作用,平常用来填猪栏牛栏,晚季稻草还是耕牛的越冬饲料。

在那个困难的年代,冬天农民朋友还用稻草来垫床铺,经太阳暴晒后的稻草,打干净再铺在床上,然后放上草席,这样的稻草床即暖又舒服,我就是睡在这样的稻草铺上长大的。

秋收过后,粮食都收回家了,这时农民朋友开始堆稻草堆了,学生时代的我,每年都要参加堆稻草堆这项农活。

选择一个适合堆稻草堆的地方,像埋电线杆一样深挖一个园洞,在洞内插入一根粗大的杉木,四周用木桩砸紧,再在树干离地面约一米处的地方用几把稻草打一个结,然后一人围绕树干依顺序一层一层往上叠,边叠边踩紧,另俩仁人把稻草一把一把递过去。

随着半径的扩大,草堆越来越高,这时下面的人要用长丫叉棍或竹竿将稻草一把一把撑上去。快到树顶了,这时上面的人会适时收拢,垒成一个圆锥形状。最后在树顶上套上一把稻草,绑扎紧,做顶“草帽”,以防止雨水滴入稻草堆,这顶草帽很重要,它是稻草堆的保护神,如果草帽没做好,雨水穿透它,那么稻草堆就会烂掉。

扎紧草帽后,上面的人就顺着稻草堆慢慢地滑下来。这时垒好的稻草堆就像一件工艺美术作品,摇曳在风雨中,别有一番景致。

八十年代后期,农村产业结构进行了调整,很多地方已经不再种水稻了,那一座座金黄色的稻草堆也慢慢地从农村的田头地角消失了,但它一直印在我的脑海海中。

为了寻找那抹儿时的记忆,寻找那些原始的画面,几年来我一直努力着,在遂安五都源(原上梧乡),沧桑沉重的影子终于出现在我眼前,它散发着田野的气息,像一堆泛黄陈旧的古籍,对我讲述古老的过去……