

一瓣秋思落谁家

□ 蜀水巴人

一瓣柳叶飘在窗前，随风而舞。我的思绪追逐着它，时而林间穿梭，时而菊丛漫步——远远地追逐着它，不知道这瓣秋思究竟飘向何处，落于谁家。

湘水之畔，有一个熟悉的身影，徘徊于一碧如染的清川之渚。“袅袅兮秋风，洞庭波兮木叶下”（屈原《九歌·湘夫人》）——秋波初兴，木叶像天上的彩云，袅袅而下，渐渐飘摇于湘水的怀抱。湘君望穿秋水，却盼不来湘夫人的袅袅身姿，“时不可兮骤得，聊逍遥兮容与”，唯有秋水、木叶相伴在侧。回首北望，渺渺中依稀记得，秭归的桃叶橙此刻在枝头笑靥如花，静待佳人采摘。而深宫里的襄王，却已经记不起还有一位曾经的三闾大夫，正沉浸于洞庭秋水，呼唤着“湘夫人”如约而至。

尽管千载悠悠，但是，我还是大胆地猜想，当洞庭木叶飘然而下，曼妙的舞姿一定会刹那点燃了屈子的无边秋思。风儿袅袅，木叶摇摇，他浓浓的秋思，又回到了曾经的郢都，回到了秭归的山川。

而今，秭归的凤凰山上，坐落着醒目的屈原祠。来来往往的游人，在此祭拜这位热切呼唤湘夫人的秋思客，祭拜他的青铜像、衣冠冢。我曾经先后两次造访屈原祠，沿着高高的台阶拾级而上，我想到了他的“袅袅兮秋风”，想到了那片袅袅而下的木叶，曾经带给了他怎样的秋思，带给了他怎样的渴盼，带给了他怎样的苦痛——屈原祠大门匾额所书“光争日月”几个大字，是秭归人

于游子的魂兮归来，是秋思客初心不改的洞庭之波！

当秋风吹过枝头，惹动诗人张籍情思的，是要趁着秋风来写一封家书。铺纸走笔，落墨如风。作为韩愈的大弟子，为诗为文本就是他的强项。自然，为了自己心中的追求，他也做过一些荒唐的事情。他曾经将杜甫的诗歌，一页一页烧掉化成灰，再将纸灰拌以蜂蜜，每天规定自己吃掉三匙。友人见其怪诞，询之，张籍答曰，吃了杜甫诗，我就能写出和杜甫一样的好诗了。痴诗若此之人，写一封家书还不简单！可是，秋风吹过，一一写罢，张籍将装进封套的家书抽出来，再装进去，再抽出来……“洛阳城里见秋风，欲作家书意万重。复恐匆匆说不尽，行人临发又开封。”一瓣秋思，扰乱了张水部的心绪；一封家书，承载了张水部多少相思！

桂花开处，秋色浓郁，最容易惹动人们的秋思。曾经做过陕州司马、从军塞上弓箭不离身的王建，虽然“终日忧衣食”，却豪迈地一路高唱“从军走马十三载”。慷慨悲歌、雄阔豪迈一向是唐人的风采，纵然身穷家贫，又焉能够消磨掉立志边关立功的雄壮之气！卜居咸阳原上，王建与张籍渐成莫逆，契厚唱和。《唐才子传》品评他的诗作，“所作俱能感动神思，道人所不能道也”。秋风望月，一轮在天，桂花香袭，而友人却知向谁边。于是，一首《十五夜望月》喷薄而出：“中庭地白树栖鸦，冷露无声湿桂花。今夜月明人尽望，不知秋思落谁

家。”幽幽桂花香，牵动王司马——被桂花浸染的秋思，王建肯定希望与曾经从军塞上的友人分享，希望与诗酒唱和的张籍分享，希望与借助桂香寄托秋思的天下人分享。

屈子的秋思寄托于湘夫人的袅袅而至，张籍的秋思浓缩于一封小小的书札，建王的秋思借助于桂香代言。同是唐人的刘禹锡，却将无边秋思化作一腔豪气干云——“自古逢秋悲寂寥，我言秋日胜春朝。晴空一鹤排云上，便引诗情到碧霄。”白居易曾为刘禹锡点赞：“彭城刘梦得（刘禹锡字梦得），诗豪者也，其锋森然，少敢当者。”刘禹锡仕途多舛，屡遭贬谪，然而，他是偏不向命运低头的汉子。贬自管贬，但是，架不住他高唱“种桃道士归何处，前度刘郎今又来”——秋思在他的人生字典里，是一鹤排云诗情碧霄般的存在，无悲悲戚戚之萧杀之气，无期期艾艾之失魂之情。袅袅兮秋风，絮絮之秋思，带给他的是从头再来的大丈夫气概。因而，一句“我言秋日胜春朝”，令人血脉贲张，令人荡气回肠！

一瓣秋思尽漫漫，秋思却在人心间——屈子如此，张籍如此，王建如此，刘禹锡如此——滚滚红尘你我他，亦如此。



想念姥姥的“土饭”

□ 王春宇

我的童年大部分时间是在姥姥家度过的，那里承载了许多快乐和幸福，尤其难以忘怀的是姥姥做的家乡美味。

姥姥家在大同市新荣区一个叫后井沟的小村庄。这些长城附近的村庄，村名多与过去戍边有关。人常言“不跌前井跌后井，扑进布袋没了命”。小时候不明白为啥村名叫“后井沟”，猜想是不是因为村沟里的那口大井。老人们告诉我，后井沟的“井”最初是陷阱的“阱”。沟，确实有很多。勤劳的人民把沟沿上的地开垦出来，种谷子、黍子、山药蛋，以及莜麦、高粱、胡麻、豆类等杂粮，祖祖辈辈，生生不息。

一方水土养一方人，地里种啥咱吃啥。巧妇总能用仅有的食材，做出各种各样的美食。早上，姥姥把大铁锅稳灶上，水烧开，拿瓢把金灿灿的小米淘入锅中，小火慢熬，稀饭软糯金黄。有时姥姥会在锅里煮几块山药蛋或南瓜，吃起来更丰富。饭熟了，孙子外甥五六个孩子，每人盛一大碗围坐炕上。喝着热乎乎稀饭，吃着馒头，就着腌菜，补足了一上午撒欢儿的能量。人多吃饭也香，一大锅小米稀饭三下五除二就被我们几个猴孩子消灭了。

记忆中，姥姥家那个放腌菜的小瓷盆是饭桌上出镜率最高的。腌菜是由根菜、地梨、青椒、胡萝卜、白萝卜等腌制而成。同样是腌菜，每家人做的味道都不同。姥姥家的腌菜酸中微甜，清脆可口。从菜缸捞出来，清水一冲，切成薄片或细丝，放入小瓷盆，滴几滴香油，稍加调拌，一道简单美味的下饭小菜就出来了。三十多年后的今天，我们姐妹一致认为那是我们吃过的最好的腌菜。

等有客人来或家中有喜事，才能吃上盼望已久的炸油糕。和糕面、蒸糕、搗糕，油糕里包上豆沙、糖心或者调好的菜馅儿，又添了几分美味。大人们一边做饭一边讨论着今年的糕面好不好。趁她们捏糕中间，小孩子揪一块素糕先解解馋。再炖一只农家土鸡，炆点斋麻花，拌个山药丝凉菜，炒个地皮菜鸡蛋，一桌丰盛的饭菜就准备好了。客人上坐，大人们围坐炕上。小孩子每人分到一碗饭，然后就兴高采烈地找个凉静地儿开吃。夏天多半在大门过道，凉爽得很。没有大人，孩子们随意多了，七嘴八舌，边吃饭边叽叽喳喳说着话。那时候我们姐妹几个最怕吃肥肉，就把自己碗里的肥肉都挑出来，给了爱吃肉的表弟。终于在某一天和从那以后的日子里，表弟看到肥肉就慌。

我最喜欢的还是姥姥家的秋收时节。村里的场面上晾着收回来的各种庄稼。揪一撮豌豆，来一捆胡麻，找个空地，就地起火。一阵噼里啪啦，等火熄灭了，从里面扒拉出黑不溜秋豆粒和胡麻桃。放在手心搓一搓，吹口“仙气”，往嘴里一扔，嚼起来真是满口香。

收完莜麦，姥姥和村里的婶子们把院子里的大灶烧起来炒莜麦。一口大铁锅，袅袅炊烟，阵阵麦香。“太香了”，让我忍不住抓一把炒熟的莜麦扔到嘴里。炒熟的莜麦磨成面就变成莜面了。我们女孩子每次看到姥姥搓莜面绳绳，就有模有样地跟着学，一会儿功夫，几根又细又长的莜面绳绳就搓出来了。不过，我们最喜欢学的还是推莜面窝窝，也就是莜面栲栳栳，手掌一用力，薄薄的面片卷起来，挨个儿立着放蒸笼

里，俨然一队队排列整齐的士兵被自己亲手造出来，成就感油然而生。我更喜欢吃的是莜面顿顿。莜面擀薄，里面卷上山药丝、甜苜菜，上笼一蒸，面食和菜都有了，蘸着调好的汤汁，来点儿辣椒油。味道那个鲜美呀，甭提了！

如今，人们生活好了，精细粮吃得多了，“三高”人群越来越多。多吃五谷杂粮，已成为养生共识。而我的家乡，正适宜多种杂粮生长。独特的地理气候，造就了优良的品质。如此看来，我们的养生饮食条件得天独厚。只是年轻人会吃却不会做，偶尔吃个莜面顿顿，大家都觉得是稀罕饭，想吃“土饭”得回老家或到街上找个粗粮馆，才能一饱口福，用大同话说“吃得真入搁”。

偶尔去饭店里，看到有人点一盘煮“毛豆角”，我的眼前便会浮现出一幕：初秋的夜晚，一家人其乐融融地围坐在姥姥家炕上，吃着原生态的绿色“一锅煮”：刚从地里摘回来的颗粒饱满的红高粱、金黄的糯玉米、嫩绿的毛豆角……敞开来，再听着姥爷讲述那从前的故事，那种幸福和美的情境无以言表。

生活要有诗和远方，更多的是柴米油盐和一日的三餐。随着年龄增长，久居城市的我反而越来越喜欢家乡的饭菜。网上有一个说法，饮食有习惯，是因为你身体里的菌群在日积月累的习惯中，喜欢或依赖上了某种味道。我想，是那种存在记忆中的味道，会在某个时刻唤起曾经的记忆和温暖。那种不同地域、不同家庭形成的不同饮食味道，维系着人与家乡、人与家庭之间特殊的情感，牵引着你走向回家的路。

人间最暖烟火气！

诗 绪

龙篷峪的水

□ 黑牙

只有瀑布
会肆无忌惮地展露出
水做的身体
只有瀑布，会在乎
身下每一粒石子的感受
只有瀑布，从高处落下时
会有一万匹马，从体内
发出嘶吼

只有瀑布，使我们
只能远观却不敢生出
丝毫亵玩之心
也只有瀑布，会让这一天
从所有日子中完全分离出来
让一个人同另一个人的相遇
成为秋天的纪念日

处暑写意

□ 张勇

几场秋雨
彻底击破夏的余威
暑气开始节节败退
天渐渐凉了，秋风
匆匆追赶着一个心事

一株一株的庄稼笑了
两只水鸟扑棱棱地试探着
秋天的深浅，乡村的梦
渐渐结荚，葡萄架下的夜色
蛙鸣虫唱般动听

这个时节，田野的故事
跌宕起伏，悄悄起承转合
成为小屋前老榆树下的话题
那段往事，悄悄泛黄
稻草人成为田野的图腾
这个时节，根深叶茂的庄稼
暗暗孕育着乡村
丰登的喜悦

