

Lv Hen

履痕

桂花茶

□王慧利

桂花树,是家乡一种常见树木,当年老屋邻居的院子里便植有一株。每年一到农历八月,花梗处、叶阴下,便会如约冒出一粒粒花骨朵。而后于某个不经意的清晨,一下子绽开了。远望去,一树轻雾;走近了,一朵朵淡雅精致。

“桂子月中降,天香云外飘”。那是一种浓而不烈、香而不俗、沁人肺腑的感受,很难用文字来表达。每当街巷空气被桂花的芳香浸润数天后,街坊四邻终于按捺不住,闻香而至矣。

至今,我仍清晰记得早年跟在外祖母后面,去隔壁收花的情形。因事先已与邻家女主人打过招呼,收花当日,外祖母直接来到桂花树下,一边努力地踮着脚尖,仰着脸,一边轻轻挥动着手中的竹竿,敲打桂枝。桂花纷纷和枝叶告别,发出“沙沙”轻响,飘落到树下早已铺好的篾席上。眼见数量凑得差不多了,聚拢在一起,收到随身带的小布袋中。

谢过邻居后,返回家中,将掺杂在桂花里的细微杂物逐一清理掉。印象中,外祖母在做该道工序时,神色很仔细,动作极轻柔,仿佛在做一件特别重要的事情。打理好的桂花,平摊到通风处晾上两天,待其失去水分后,一大半用来制成糖桂花,余下的则收到瓷瓶中。

等到有客登门,取一小簇出来,加到已放有茶叶的玻璃杯中(有时还会添一点糖),冲入刚煮开的水。随着飞流直下的沸水在杯里不停旋转,一粒粒沉睡已久的桂花渐被唤醒,怯怯地露着头浮上来,在黄绿色的水面上铺成一片,缓缓地释放着它们最后的芳香。而当那缕缕茶香,于面上柔柔拂过之际,能瞬间抚慰人的神经。

如今,每年秋日,我照例会自制桂花茶,只是方法与当年外祖母用的略有不同。这得缘于数年前在读林清玄先生《平常茶非常道》一书时,所得知的一些制茶之道。

为了更充分地留住桂花的姿态与香气,桂花不再晾干,而是直接将含蕊半放、香气散发的桂花采摘后,去掉枝蒂,一层茶叶、一层桂花这般存于罐中。过个数天,待桂香丝丝缕缕渗入茶叶,桂花自然干去时,就可以泡来喝了。当然,存得越久,茶也越香。启开罐子的那一刻,一股完全没有隐藏泄出来的,说不清是茶香还是花香的盈室甜香,将秋日的风都沾染了。再看秋阳正好,遂坐到阳台的小椅子上,捧一杯循着花期,留下花香的佳茗在手,一小口一小口,无惊无澜地细细啜着。

当那冒着的袅袅热气,泛起的幽幽清芬伴着淡淡的苦涩,在舌尖绕来绕去,辗转着、轮回着、沉醉着,连咽喉里都是温润芳香之际,一种尘世如此仁厚可亲之感,便倏然而生了。

正是秋分好时节

□江初昕

《春秋繁露》里记载:“秋分者,阴阳相半也,故昼夜均而寒暑平。”立秋为秋季的开始,霜降为秋季的终结。秋风正好位于立秋到霜降九十天的中间,意味着深秋还未真正降临,但太阳渐渐南移,白天暖和,早晚凉快,昼夜温差增大;阳气渐弱,阴气开始凝重,秋天不再打雷;习性蛰居的小虫耐不住秋风的寒意,早早藏入洞穴之中,并用细土将洞口封闭,以防寒气侵入,一觉睡到来年惊蛰,听到雷声之后,才睡眼惺忪地从洞穴里爬出来……大自然的四季变化深藏玄机,适者生存,违者消亡,恒久不变。

几场秋雨过后,天更清了,水更亮了,山的色彩更丰富了。有些树的叶子抵挡不住秋风的诱惑,脸上泛着淡淡的红晕,显得更加妩媚动人。挂在农家小院里金黄的玉米棒子,割倒后堆在田野里一拢一拢的荞麦,与路旁的秋菊相映成趣,与山间的溪流动静相宜,构成了金秋时节最富张力的画面,而作为画面主体的农人,他们劳作的姿势千姿百态,生动着这个“平

分秋色”的节气。

“秋忙秋忙,绣女也要出闺房”。秋分是农村秋收、秋耕、秋种的“三秋”大忙时节,北方播种冬小麦,南方双季晚稻抽穗扬花,正忙着晚稻收割,忙着耕地种油菜。秋分的连阴雨会使即将到手的作物倒伏、霉烂或发芽,造成严重损失。故“三秋”贵在“早”字,及时抢割秋收作物,及时翻耕田地,及时播种冬作物。

“秋风秋雨愁煞人”,人到秋天会垂暮伤感,要培养乐观情绪,多登高远眺,让忧郁惆怅情绪消散,保持神志安宁。秋季天气干燥,秋分前是温燥,秋分后是凉燥。燥伤津液,会引起各种燥症。防止凉燥,要尽量少食葱、姜等辛味之品,应多喝水,多食果蔬,多吃温润食物,以润肺生津、养阴清燥。古人说秋宜“冻足冻脑”,春捂秋冻体弱者慎之。

入秋以后,埋在地底下的花生,此时粒粒饱满,撑裂沙土,若隐若现露出地面,等待庄稼人前去收获。随着锄头的挖下,饱满的花生夹裹着泥土露出地面,散发出清新的气

息。轻轻抖去泥土,顺手丢进地沟里。我们小孩看到一串串胖嘟嘟刚挖出来的花生,都迫不及待拾起几颗,剥开外壳,往嘴里送。轻轻一咬,生脆爽口,鲜嫩无比,满嘴清香。收获花生的日子里,河滩上人来人往,地里挖花生、捡花生的;路上有挑花生的,也有小孩端茶送水的,热闹非凡。满担花生把肩膀上的扁担压得弯弯的,并发出“嘎吱嘎吱”的欢快声。虽然汗流浹背,但丰收的喜悦溢满于脸上。

田地里的大豆也黄了,行走在田埂上,豆禾像一列列整齐的士兵接受检阅。放眼望去,满畹金黄。豆荚鼓胀饱满,显得沉甸甸的,走在一旁碰到,便会发出“沙沙”的声响。

大豆丰收的季节,竹筐里的大豆“哗哗”作响,跳动着,舞蹈着,仿佛是在分享丰收的喜悦。这个时节,瓜果飘香,芝麻花生都陆续收获了,村庄里的露台上大簸小匾晒满了各种农作物,远远望去,错落有致,好一幅晒秋图。乡村里四处散发出香甜的味道,一切都沉浸于丰收的喜悦当中。



《晒秋》

一蟹风雅

□路来森

“八月秋高蟹正肥”,中秋时节,食蟹,自是一常事,自是一必要事;吃出一番美味,吃出一番情味——可谓“一蟹风雅”。

据说,中国人之食蟹,最早在《周礼》中就有记载,至于唐宋,竟有了《蟹志》《蟹谱》这样的食蟹专著,足见中国人食蟹之历史悠久,之广泛普遍。不过,真正实现“一蟹风雅”的,还是得之于名人的食蟹趣事,和文人的食蟹歌咏。

蟹的各个部位,哪一部分最好吃?可谓众说纷纭。

在古代,普遍的一种认识是:蟹螯,最好吃。“蟹螯”,通常就是指“蟹钳”,古人认为“蟹钳”里面的肉,最为干净、肥美。所以,才有《晋书·毕卓传》:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣!”之佯狂,之陶然。所以,古人才每每在谈及食蟹时,总会以“持螯”借而代之,如“持螯酌酒”“持螯赏桂”“剥蟹对菊”等等。

但也不尽然,据《清异录》记载,五代

后汉高祖刘知远的幼子刘承勋,就特别喜欢吃“蟹黄”,当有人告诉他蟹螯最好吃时,他就说:蟹黄最好吃,纵是一万个蟹螯,也不及一只蟹的蟹黄好吃。

其实,口腹之欲,人各有好,是很难说什么好吃,什么不好吃的。

古代文人中,“痴于蟹,癖于蟹”者,大有人在。比如,清代著名戏剧家李渔,就特别喜欢食蟹,他在《闲情偶寄》一书中,即如此写道:“予嗜此一生,每岁于蟹之才出时,即储钱以待,因家人笑予以蟹为命,即自呼其钱为买命钱。自初出之日始,至告竣之日止,未尝虚负一夕,缺陷一时,同人知予癖蟹,招者饷者皆于此日,予因呼九月、十月为蟹秋。”

蟹,好吃,吃法,更是多多。例如,当今流行的清蒸蟹、炒蟹、油炸蟹、面拖蟹、糟蟹、醉蟹等等。螃蟹可不可以做成汤羹?至少,如今在一般餐馆中,很少见到此种吃法。但古人,却是曾经如此吃过

的,谓之“螃蟹羹”。无名氏《居家必用事类全集·庚集·螃蟹羹》:“大者十只,削去毛净,控干。剥去小脚稍并肚脐,生拆开,再剥作四段。用干面蘸过下锅煮,候滚,入盐、酱、胡椒调和供。与冬瓜煮,其味更佳。”

蟹味有多美?难可言说,恐怕也是人云亦云。不过,对于文人来说,食蟹,恐怕更重要的,还是享受那个食蟹的“过程”——美在“过程”,味在蟹外。正如美食家赵珩所言:“大凡喜欢剥蟹者,重的是一种情趣,慢慢剥来,享受的是食蟹的过程”。梁实秋写食蟹:“食客每人一份小木槌小木垫,黄杨木制成,旋床子定制的,小巧合用,敲敲打打,可免牙咬手撕之劳。”佐之以工具,食蟹,便有了一番工艺美的情趣,也让人觉得美好。

哎,不说了,要流口水了。中秋至,食蟹去,也享受一番“食蟹之风雅”。