

编者按 8月7日,我们将迎来立秋节气。《管子》有言:“秋者阴气始下,故万物收。”作为四时流转的重要节点,立秋标志着天地气候更迭,自此暑气渐消、秋意初生,空气由湿转燥、由热转凉。顺应节气变化、涵养身心,是中国人代代相传的生活智慧。为品读秋日意蕴、传承节气文化,本版精选三篇立秋主题文章,从烟火温情、市井风物、传统民俗三个维度,勾勒初秋模样。三篇文字,以烟火暖心、以风物寄情、以民俗传韵,带领我们感知时序变迁、邂逅温柔初秋。

母亲的秋梨膏

○ 叶艳霞

立秋已至,暑气尚未散尽,秋风先携燥意而来。母亲常念叨,燥气初生,该熬梨膏了。

白日依旧燥热难耐、汗流不止,入夜后竹席却悄然浸着微凉,节气的更迭,就藏在这细微的温差里。母亲的嗓子最先感知秋天的信息,晨起总会轻咳几声,像是在与初秋的节气应声。她从不提自身不适,只惦念着家人:“给你爸熬罐梨膏,他嗓子干涩,正合适。”

晨起赶集,母亲挎着竹篮归来,篮中雪梨个个金黄饱满、圆润厚实。她搬出家里那只豁口的老瓦罐,端坐灶前,慢悠悠地削起梨皮。梨皮在她指尖轻盈翻转,薄如蝉翼、通透透光。她削得极细致,每削完一颗,便轻轻端详片刻,再整齐放进盆中。劳作时,她随口哼着无名小调,曲调悠悠,时断时续,伴着灶间烟火,温柔绵长。灶台边,几只洗净沥干的玻璃瓶整齐排布,静静等候着盛满秋味。

削好的雪梨被细细擦成银丝,雪白莹润,满满堆了一盆。母亲将梨丝尽数倒入老瓦罐,加入老冰糖与几粒川贝,全程不添一滴水。她说,熬梨膏忌加水,水入则味散,失了本真气韵。文火轻舔罐底,梨丝慢慢析出清甜汁水,咕嘟咕嘟的熬煮声里,清甜的雾气漫满全屋,沁人心脾。母亲端坐灶前,时不时持长勺轻轻搅动,防止糊底。我蹲在一旁帮忙添柴,偶有火势过旺,她便用火钳轻轻压熄余火,轻声叮嘱:“熬膏最忌心急,慢火细炖方能成器。”

暖阳穿过窗棂,斜洒在灶前,落在母亲花白的鬓角,丝丝银发覆着柔光,宛若梨丝凝霜,温柔

又动人。熬梨膏是慢功夫,一盆梨丝需经数小时文火慢熬,方能收作小半罐浓稠膏汁。母亲守着一炉烟火,从日悬正午待到夕阳西垂、炊烟四起。暮色渐浓,她困得眼皮发沉,也不肯离开灶台,只侧身坐在矮凳上小憩片刻,始终不离炉火。

我曾偷偷舔尝锅边凝结的糖霜,清甜入骨,甜得动人。可母亲尝起成品,却屡屡蹙眉,总说还差几分气韵。她道,上乘的梨膏不能只剩直白的甜,需藏着一丝若有若无的清苦,方能压住秋的浮躁,甜而不腻、润而不燥。

天色渐晚,瓦罐中的梨汁渐渐收浓,质地变得绵密醇厚。母亲舀起一勺膏汁对着天光,琥珀色的膏体温润透亮,细碎的梨绒浮沉其间,像揉碎了漫天夕阳,凝于一勺秋光之中。至此,她才缓缓舒展眉眼。倾斜瓦罐,温热浓稠的梨膏顺着玻璃瓶壁缓缓流淌,暖意氤氲。她的指尖被热气熏得通红,却毫不在意,只轻声说道:“放凉了,就给你爸送去。”

我捧起刚盛满梨膏的玻璃瓶,瓶身温热,膏体缓缓沉降,细碎的果肉絮影在通透的膏汁里轻轻浮沉。母亲拍去围裙上的柴灰,踱步门前望远,晚风乍起,秋意渐浓。她轻声叹道:“起秋风了,这一罐梨膏,足够润过整个秋冬。”

转身回望,灶膛余火灼灼,暖光映红了母亲的眉眼。我恍然明白,世间最温柔的烟火,最绵长的暖意,皆藏于寻常岁月里。悄然滋生的秋燥,漫天微凉的秋风,都被这一炉慢火、一罐梨膏,连同母亲细碎绵长的爱意,一同温柔封存,妥帖安放。

市井秋至 风物知凉

○ 尹小英

立秋清晨,走入菜市场,一抹明亮的金黄骤然映入眼帘。那是刚卸车的本地南瓜,青皮覆着一层薄霜,剖开的瓜瓤是饱满明艳的橘红,成堆码在日光下,像一座小小的秋山。卖瓜的大姐切下一块瓜瓤递来,笑着介绍,这是立秋头茬南瓜,口感最是面甜。掌心托着这一方橘红,清甜的秋意,便真切落在了眼前。

市场一隅,夏日余韵尚未褪去。冬瓜依旧一身墨绿,体态敦实厚重,静静卧在摊位上,带着盛夏的安稳沉静。丝瓜藤还挂着零星硕果,却早已没有盛夏肆意疯长的劲头,收敛了蓬勃生机。一黄一青,一收一放,四季更迭从无声处悄然完成,季节悄悄换了岗。

转角处,湿漉漉的脚印蜿蜒向前,顺着痕迹望去,一位阿婆蹲在角落,面前的大盆里,紫红菱角堆得满满当当。这是清晨刚从湖里打捞的新鲜菱角,阿婆一边麻利剥壳,一边笑着告知路人,立秋菱角最为鲜嫩,再过十余日便会老去。指尖轻掰菱壳,清脆声响过后,雪白的菱肉应声弹出,鲜嫩饱满。旁侧布袋里的鸡头米圆润温润,粒粒如黄玉剔透,引得往来行人驻足观望,真切感知秋日已至。

肉摊前,烟火人间的秋日暖意扑面而来。一位中年男子提着打理干净的老母鸡,高声打电话叮嘱家人,立秋时节,正好炖鸡汤进补贴膘,还贴心嘱咐家人也好好犒劳自己。不远处的菜摊,带着湿泥的新鲜山药错落摆放,细密的须根彰显着新鲜。一位老人拿起山药细细端详,轻声告诉身旁的小姑娘,须根细密的山药品质最佳,立秋食山药,最是滋养身心。小姑娘认真点头,顺手拎起一袋新鲜山药。寻常市井对话,藏着顺应时节的生活智慧。

一众秋蔬里,最动人的是新鲜上市的秋藕。一节节藕段乳白洁净,整齐码放,孔洞间还蓄着清水,带着湖底的清润。见我驻足细看,摊主切下薄片递来,入口脆嫩无渣,汁水清甜爽口。他娓娓道来时节差异:夏藕胜在脆爽,秋藕贵在粉糯,初立秋的藕尚带清劲,慢炖方能出绵密口感。我选购了三节秋藕,袋壁凝着细密水汽,掌心触到一缕清凉,这不是冰箱的冷冽,是淤泥沉淀一夏、被秋风唤醒的温润凉意。

逛遍市集,手中已是满满收获,南瓜、菱角、山药、秋藕、鸡头米,皆是秋日风物。结账时,卖菜大姐顺手抓了一把小葱装入袋中,嘱我回去炖汤提鲜,暖意悄然漫过心头。清晨的菜市场人声鼎沸,斩骨闷响、议价闲谈、塑料袋摩擦的细碎声响交织相融,满是鲜活热闹的人间烟火。

归家后,将各色秋蔬一一归置。南瓜静静靠在厨房角落,菱角盛入搪瓷盆,山药与秋藕靠墙沥水。独坐桌边,逐颗剥食菱角,脆壳轻裂,雪白菱肉落入碗中,叮咚有声。忽然想起外婆的老话,立秋之水最养人,生于静水的秋藕入食,便能让人接住秋凉、顺应时节。年少不解其中深意,如今方才懂得,这是老一辈顺应四时的生活期许。

傍晚,慢炖一锅藕汤。白瓷碗中汤色清透,藕块绵软粉糯,丝丝藕丝连绵不断,温柔绵长。这缕缕藕丝,一头连着市集热闹的秋日盛景,一头牵着年少时蹲守灶前、静待汤熟的温柔旧时光。

原来立秋从不是刻板的日历标注,它藏在清甜的藕汁里,藏在鲜嫩的菱壳间,藏在山药细密的须根中,伴着市井烟火,一点一滴,缓缓浸润人间。

《礼记·月令》记载,立秋之日,天子率群臣西郊迎秋。礼敬秋序,是古代庙堂庄重的立秋仪典。相较于皇家盛大礼乐,寻常百姓的迎秋方式朴素温暖,无需仪仗钟鼓,只凭一桌家常吃食,以唇齿滋味呼应时节,温柔迎接秋光。

民间立秋,核心古俗便是“咬秋”与“贴秋膘”。暑末未凉,人们以鲜果零食“咬”别盛夏;秋气渐生,便以荤素膳食进补养生。一个“咬”字,将无形的节气轮转,化作可品可感的人间烟火,天南地北,各有滋味。

北方津门是咬秋的典型代表,立秋吃瓜是代代相传的民俗。当日街巷瓜香四溢,阖家围坐分食西瓜,清甜解暑。《津门杂记》记载,立秋食瓜可防秋季腹泻,是古人贴合时节的养生之道。江南习俗各有新意,南京人吃瓜佐小酒,祈福避疫;杭州人立秋食秋桃,留核焚于除夕,以一物贯穿夏秋,寄愿岁岁平安。

暑天闷热易食欲不佳、身形消瘦,入秋后秋风舒爽,民间便兴起“贴秋膘”的习俗,以肉食补足夏日损耗。北京人家立秋必炖红烧肉、酱肘子,老字号的酱肉熟食更是鲜香满巷。东北人偏爱家常烟火,阖家包饺子、蒸包子,温热饱腹的吃食,既进补贴膘,更藏团圆暖意。

华东立秋,主打清淡润燥。浙江金华的清凉糕是秋日特色,番薯淀粉凝冻制成,通透温润,拌糖、醋、薄荷食用,酸甜清凉,可驱散秋老虎余威。山东莱西民间更有接地气的吃法,以青菜、豆沫熬制杂粮小菜“渣”,俗语有言“吃了立秋的渣,大人孩子不呕也不拉”,粗茶淡饭承载着护佑家人安康的朴素心愿。

东南沿海的秋味,清甜又饱含期许。闽南人立秋食龙眼,当地称“福圆”,谚语寄寓着子孙顺遂、福泽绵长的美好祝愿。广东潮州则盛行秋瓜叶粿,以瓜叶拌米粉蒸制而成,软糯清香,可清伏燥、祛暑毒,是当地顺应时节的养生民俗。

相较于各地丰盛吃食,西南立秋习俗最为简约纯粹。立秋正时,全家老小共饮清水,或淡盐净水、晨起清露,无繁杂工序,却可涤荡盛夏积暑、养护脾胃,尽显大味至淡的生活智慧。

一域一风物,一地一秋俗。从北方瓜果荤食,到江南清淡小点,再到西南一盏清露,华夏大地虽吃食各异,却在同日共赴一场秋日之约。

所谓咬秋、贴膘,终究不止于口腹之乐。一口秋日吃食,咬住的是四时节律,留存的是故土乡愁,彰显的是中国人顺应天时、敬畏自然的生活诗意。

咬秋

○ 黎月香

