

一篱秋色扁豆花

□司德珍

宋代诗人杨万里在《秋花》一诗里写：“憔悴牵牛病雨些，凋零木槿怯风斜。道边篱落聊遮眼，白白红红匾豆花。”诚然，这个时节，是扁豆花的天下。百花凋零，唯有它，开始精神焕发地登场了，蝶翅般的小花挂在篱笆上，在秋风里荡漾着，风情无限。

没事的时候，我喜欢伏在二楼的阳台上，往下看。

楼下住着一对老夫妇，他们在小院的栅栏旁种了几株扁豆，葱茏的豆秧顺着栅栏缠绕环绕，不分彼此。此时，扁豆花正呼啦啦地开着，一撮儿红，一撮儿白，红白相映，把朴素的栅栏装扮的灿烂明媚，引了不少路人的目光。

老夫妇说话的嗓门很高，有时候，我在二楼就能听到他们的对话。他们站在豆花旁，这个说扁豆结荚了，那个说扁豆成形了，接下来就是讨论扁豆成熟了该怎么吃，是清炒还是凉拌，你一言我一语，像孩童般争论不休，我看一眼扁豆花，再看一眼斗嘴时笑得眉眼弯弯的老夫妇，眼角慢慢湿润起来，岁月静好莫过于这一方小院里的烟火气。

扁豆在我的老家是一种很常见的植物。房

前屋后，篱边院角，顺手撒把扁豆种子，不用刻意施肥浇水，只需一场雨水，就能破土而出，发芽长叶，开启一场生生不息的浓郁；扁豆拖秧的时候，也不用刻意立杆搭架，它会自己寻找依附的载体，顺着院墙爬，顺着树干爬，顺着电线杆子爬，恣意随性，颇有一副顺其自然，随遇而安的模样；等到扁豆结荚的时候，也是不用特意打理的，一串串豆荚从花叶间探出头来，像一群镶了紫边的月牙，熙熙攘攘，甚是热闹。

在乡下，每到这个季节，扁豆便大张旗鼓地登上了家家户户的餐桌。酱烧扁豆、扁豆炒肉丝、扁豆拌面等，一样的食材可以有多种吃法，每一种的味道都好极了。

我小时候吃的最多是母亲做的素炒扁豆丝。快到饭点的时候，母亲在厨房里忙活着，冲着院子里正玩耍的我喊一声，丫头，去院墙上摘些扁豆回来。闻声，我欢快地跑到扁豆秧下，踩着小木墩子，摘下一串又一串的绿月亮，又小跑着冲进厨房。母亲把这些现摘的扁豆斜着切成细丝，备好葱姜蒜等佐料，然后起锅热油，油热后倒入佐料炒出香味，然后再倒入扁豆丝，炒匀入味后，扁豆也变熟了，关火盛入盘中。炒好

的扁豆丝平躺在白瓷盘里，油亮翠绿，氤氲的热气里升腾着和风细雨的美好。夹起一筷子放进嘴里，脆嫩鲜美，带着扁豆独有的清香，让人回味无穷。

前两日回家看望父母，远远地就看到一院墙的扁豆秧，深深浅浅的绿叶，浓淡淡淡的小花，在秋日的阳光里兀自欢笑着。我的老父亲正听着小曲儿坐在豆花旁的藤椅上，一旁的茶几上是母亲给他沏好的茶，满满一搪瓷缸子。晒太阳、喝茶、听曲，惬意无比。

父亲幼年在贫穷里挣扎，青年时在养家糊口中奔命，中年时又遇祖父久病缠身、孩子年幼，他的人生更是九曲十八弯。那时的父亲，似乎扛着一座火焰山，脾气暴躁得令人望而生畏。如今的他终于与生活握手言和，成了一个和蔼可亲的小老头，与母亲守着这一方庭院，伴着一篱扁豆花，安然度日。

母亲见我来了，做了我最喜欢的素炒扁豆丝，清清爽爽的味道一如往昔。父母忙着往我碗里夹菜，笑眯眯地看我大口大口地吃菜。我感激着、感动着，这满架的扁豆花丰润了多少人间烟火，温暖了多少凡人心。

秋天里的

憧憬

□丁太如

秋天的表白

被岁月精心收藏的预言
验证了阳光下绽放的情话
让秋天的脚步变得真真切切
那是久违乡情酿制的酒香
在不再拔节的枝头
留下金黄金黄的泪滴

被生命注释的情感
为何没有了最初的执着
是想把这关于秋天的诗句
铺在走向你每一条晚秋的路上
还是想把这份属于爱的飞翔
铭刻在一览无余的蓝天

当所有的时光都已老去
有谁会记起一闪而过的谎言
任凭这场风雨来得更猛烈一些
任凭故乡的炊烟再次缭绕
我知道，始终有一个等待
绽放在世界的某一个角落里

留在叶片上丝丝缕缕的思念
或许只是一片过眼烟云
如同被你无情揉捏的思想
在那片荒原那片草地那个熟悉的村庄
承载运行疲惫中的深深浅浅
直抵我不善言辞的表白

一闪而过的故事

掌心中流淌的温存
这一刻没有了完整的语法
关于一段情感的流浪
关于挥鞭远去的曾经少年
仿佛在一瞬间没有了踪影
唯有秋风在落叶中哀鸣

被灵感点燃的诗句
终也无法挽留灵魂深处的骄傲
分明聆听到山谷的回音
还在宁静的水面漾起阵阵涟漪
让最后的交谈变得如此费解
让那个黑夜在疼痛中疯狂沉溺

沿着月色破碎的梦境行走
感觉到呼吸的再次逼近
蛙声虫鸣犬吠一次次被碾碎
村庄的灯光早已熄灭许久
没有人打扰这一刻的飞翔思绪
影子被自己拉进搁置许久的油画

还未愈合的伤口
几经闯进专注吟唱的歌谣
揭开尘封忧伤和倍感珍惜的时光
在田野劳作的父亲蓦然回首
发现自己辛劳一生的追求
原本是能够坚强的活着

秋来栗子香

□余平

秋风送爽，眼下正是时令干果栗子上市的季节。栗子又称板栗，享有“干果之王”的美誉，以个大味甜，肉色黄白为佳。栗子的甘甜，邂逅了桂花醉人的清香，呼唤着众人的食欲，现在满城飘出的都是栗子的香味。

金秋时节的栗子营养丰富，其食法颇多，既可作主食，又可生食、蒸食、炒食、煮食，或用栗子粉制各种糕点。栗子牛肉、栗子排骨、栗子黄焖鸡等都是香气四溢的秋季美食。栗子还有食疗作用，孙思邈在《千金方》中说：“栗，肾之果也，肾病宜食之。”《中国药膳学》记载：“栗，味甘性温，具补肾气、强筋骨、健脾胃、活血等功效。”《本草纲目》也称栗子有补肾益气、治内寒腹泄、活血化淤等功效。

那天女儿问她妈妈栗子是从哪里来的，妻子想了片刻说栗子大概同花生一般

从地里刨出来的，我笑妻子孤陋寡闻。我小时候在农村长大，屋后就有一棵栗子树，栗子树好种，再贫瘠的土地都能扎根，待到六月份，树上就开出淡黄色的栗子花，一串串的可爱极了，没过多少日子，树上会挂满了青色的小果子，“白露核桃，秋分栗子”，等到了秋天，栗子成熟了，父亲拿出长杆子在树底下拨弄着，不一会栗子纷纷落地，我急不可耐地把栗子丢进灶里，灶火烧得旺，栗子在里面噼里啪啦地响，过一阵子我小心翼翼地用火钳把栗子夹出来，已经烧得焦黑，母亲很心疼，说我是在糟蹋栗子。

我上初中时全家到了城里，那时栗子在城里很少见，每年秋天老家人都会给母亲送一麻袋家乡的栗子，母亲总是把栗子分给邻居们享用。邻居们将栗子煮熟后食用，二楼陈姨有个烤箱，她别

出心地做出了“糖烤板栗”，方法其实很简单，把栗子洗净，沥干水份，用刀在栗子上开个口子，在糖水里泡上十分钟，再把栗子放入烤箱烘烤二十分钟就好了。陈姨烤出的栗子色泽金黄，尝上一口回味无穷。

现在栗子已不是稀罕物，在我们城市每一个角落似乎都能闻到糖炒栗子的香味。我家楼下就有一个糖炒栗子的小摊，生意特别好。摊主选用的栗子果形端正、大小均匀、籽实饱满，炒栗子用的砂砾是上好的清水砂，摊主用铁铲不断翻动砂砾和栗子，以便栗子均匀受热，等栗子七八成熟时，加入糖稀，一直炒到栗子表面形成一层透明的糖膜才可出锅。我剥开栗子外壳，放一粒在嘴里，干中带润，甜糯萦绕，满口生香，心中感叹，这个尽飘栗子香的丹桂时节，真的让人很惬意。

最美柚子香

□王晓阳

在我家老屋门前，挺立着一棵高大的柚子树。每到金秋，我最喜欢站在树下，微闭着眼，闻闻那浓浓的柚子香。

柚子香，馥郁，甜美，让人清爽舒畅。沿着柚子香前行，就会想起柚子树的历史。这棵柚子树是姨父送来的。原本他送来了两棵柚子树苗，一棵高半米，一棵高一尺。父亲把他们栽种在房屋的左右，松土，施肥，浇水，小心地呵护着，期望有个好收成。不料，那棵高的柚子树没有挺过严冬，那棵矮的柚子树却枝繁叶茂，亭亭玉立，在父亲欣喜的目光中开花结果。

柚子树的叶子呈长椭圆状，绿得油光锃亮，仿佛涂了一层蜡似的，摘下来，淡香盈鼻。每到四五月间，满树的柚子花绽放，雪白雪白的，浓浓的花香扑鼻而来，蝶飞蜂舞，穿梭花间，顿时让人神清气爽，仿佛嗅到了归去的春天。花落时，树下一片雪白，宛如下了一场小雪。

不久，花落子成，一颗颗小小的柚子藏在绿叶间，忽隐忽现，恰似与谁捉迷藏一样。十月到冬月间，沉甸甸的柚子便挂满枝头，像一盏盏黄灯笼，十分惹眼。父亲用剪刀剪断柚子枝，摘下一个个胖小子似的橙黄，小心地放入篮子里，收获的喜悦和幸福从脸上流淌出来。

采摘回来的成熟柚子，用刀切开厚厚的柚子皮，沿着刀印用力剥开，一缕柚香沁入心田，白色的瓤和白带中黄的柚子囊就会跳入眼帘。

剥开紧紧抱团的柚子囊，拔掉小指甲大的柚子核，把柚子囊放入口中细细品尝，顿时芳香盈齿、舌唇生津、甜蜜溢嘴。丰盈的汁水顺着食道而下，抵达胃田，令人幸福如蜜，如坐春风。不由得让人对沙田柚的甜蜜翘起大拇指。

记得第一年柚子丰收，摘了四十多个，父亲高兴得像小孩子。除了送给左邻右舍外，父亲自己留下了十来个，其余的都送给了我和姐姐。左邻右舍吃着香甜的柚子，赞不绝口：“还得是咱自家种的柚子，比市场的柚子好吃多了！”父亲听后，满脸的皱纹舒展开来，内心得到从未有过的满足。

女儿喜欢甜食，对父亲送来的柚子更是喜欢得不得了。她虽然只有一岁多，但是一天可以吃一个。每次剥给她，吃得干干净净，还抱着一个柚子咿咿呀呀地嚷着，手指指

着柚子，清澈的目光热切地望着我，要我剥给她吃，那种萌态惹得全家哈哈大笑。

听说孙女喜欢吃柚子，父亲似乎得到了更大的满足，把家里剩余的柚子一股脑儿都带来了，抱着孙女嘻嘻哈哈，仿佛一个老顽童。父亲小心翼翼地剥着柚子，女儿则眼巴巴望着父亲的手，嗓子里不时咕噜一声，那是情不自禁地咽下口水的声音。父亲剥好了一瓣，递到女儿的嘴里，女儿却把手一推，“爷爷先吃，爷爷先吃，我吃下一块！”祖孙俩推来推去，父亲只好先吃第一块。

我剥开一瓣柚子吃着，满嘴甜蜜，齿齿留香。那浓浓的香味，正是家的味道，亲情的味道。

