

秋也无言

许冬林



金色圆舞 李昊天 摄

人到四十以后，格外爱起秋来。不是那种张灯结彩、锣鼓喧天的爱，是低头绣花的爱，很瓷实的爱。是一种说出来就浅薄，就词不达意，只能默然意会在心的爱。

秋是属于中年人的。中年人如果要在姓名前再加个姓氏，这个姓氏就是“秋”字。比如我，此刻就可以叫“秋许冬林”。

站在秋天的大地上，就像站在自家的庭院里，心里安然。不像在春天，每见春光，内心惟觉惶恐愧疚。站在一棵春日的花树下，看着那些玲珑剔透的花朵儿追赶着盛开，感觉像是一不小心一脚踏进了别人家的院子里，一边赏春光，一边心里抱着歉。因为自知，这春光是属于青春年少之人的。我们赏春，多像个春贼。

我们华发初生，我们一肩风尘，我们两脚泥泞，我们身怀暗疾，我们是爬在桌子底下躬身把一桌春光抬起来给别人欣赏的人。我们如何能喧宾夺主坦荡从花枝下走过呢？

春天，说到底，让我们伤感。白头宫女在，闲坐说玄宗。这伤感大抵就是这样的白头宫女的叹息了。

我们爱着秋天，又是一种小心翼翼的爱。

当季节到了立秋，心里暗地妖娆，仿佛长路跋涉，终于到了自己那点满烛光的城堡。

立秋之后，暑热犹在，但已有了早凉晚凉。不似人在暑天，被热浪围猎，无处可遁。这清秋之际早晚的凉，夜里的凉，那都是一处辽阔的可放马南山的疆域。

人在秋天，不惦记花，只惦记叶。

一入秋，就跟家人相约，到皖南看树叶去。枫叶、乌桕叶，还有各种野树野藤的叶，或者嫣红，或者明黄。车到皖南山中，走走停

停，那些嫣红或明黄的部分镶嵌在无边的绿色里，仿佛楼宇亭台一般高耸。

大地滋养万物，万千植物在阳光里奔跑，最后有一部分植物身披鳞袍，头戴桂冠，以朱红以明黄，站在茫茫绿色之上。

秋有王气。

而我每每站在漫山的红叶或黄叶对面，总觉自己成了贵宾，得到了无上礼遇。

同样的红，红叶比红花一定沉重；同样的黄，黄叶比黄花一定沉重。这叶比花多出来的那一点重量，是岁月的重量，是风雨的重量，是心怀谦卑的思想的重量，是全力以赴的意志的重量……

这么多年，每年秋天，我都会很有仪式感地去山中看树叶，去乡野看树叶，去沙漠边缘看树叶。甚至在城市里，每一棵在秋天变了色的行道树，我都会在心底珍重以待。合肥有条路叫徽州大道，路未负路名，路两侧遍植乌桕和银杏。一到秋天，一条徽州大道被这红、黄二色透透晕染，华美耀眼得像洞房。

这是城里的秋。城市难得见到秋光。

我小镇的家那边，也有条银杏路。因为临江，水气重，天也冷得略迟几步。有一年初冬，我和家人晚上散步，路过树下，树下铺满黄金般的叶子，仿佛王宫被拆。彼时天空飘着初雪，薄薄的雪片，伴着银杏的金黄叶子，在灯光里漫然飘落。我被那样的一种奇美给惊讶得迈不动脚步了。

虽然在初雪里飘落，但它依然是秋叶。虽然已是初雪时节，可我依旧对一树叶子的飘落怀着千万不舍。

秋天于叶，那是一个植物登临悬崖绝顶的时刻。秋叶飘零，那是最美的诀别。

在最美的时候，诀别。这是植物的智慧。这个诀别的手势来得又酷又凛冽。

可是，到底令人哀伤。令人想见生命之暮，是如此飞速来临。

如果黛玉活到我这年龄，一定會在秋天，去扫落叶，去为一树秋叶凭吊。

那还会不会再写葬叶之类的歌行呢？大约不会了吧。人到了中年，面对满地落叶，多半是暗自心伤。只是心伤，路过树下，却只是朝也无言，暮也无言。

好像是丰子恺的译著吧，里面有一篇文章里有四个字“木叶尽脱”。这四个字，我爱了许多年。木叶尽脱，最后的繁华，被秋风这老贼，一夜攻城掠地地搜尽。至此惨败，寥落，身无分文。

可是，败也败得这样身手凌厉。转身就退，绝不饶舌。

酱

杨勤华

小时候，我们家基本上不吃酱油，用酱取而代之。其实，在我们那个小镇上，多数人家都是如此。

每年梅雨季节是做酱的最好时节。这时候，母亲就会煮上一锅剥了皮的蚕豆，然后和上面粉，再弄两个箴制的圆簸箕，将裹着面粉的蚕豆晒在太阳下。这个时节，最容易生霉，没过几天，黏结着的蚕豆面上就长出了成片的黄色、黑色的粉状的霉菌。开始时，这些霉菌既难看又难闻，过不了多久，在阳光的照晒下，气味就变得有些独特了，一股淡淡的霉香味慢慢地就散开了。将已经有霉香的蚕豆面放进一口大缸里，浇上盐开水或预先煮好备用的咸蚕豆水搅拌均匀，放在露天处，任其日晒夜露，自然发酵。眼看蚕豆面渐渐变成了紫黑油亮的酱色，酱香更浓，一缸酱就这样做出来了。将制作好的酱放进一口封了口的坛子里，什么时候想吃了再打开，用勺子舀出来一些，味道绝对的醇正鲜美。也有用黄豆做酱的，做法大致相同，味道也非常好。

酱的食用方法挺多，既可以做调味品，又可以做主菜，还可以与其它食材做成酱菜。北方人喜欢用大葱蘸酱，味道既爽又利索，很符合北方人的性格。我们老家的人喜欢将切成丁的白干子和河虾、酱放在一起蒸，一日三餐都可以吃，百吃不腻。那时候，河虾很便宜，论堆卖，一堆至少有一斤多，一角钱就能买上一大堆河虾。河虾不大，米白色，很嫩，味道鲜美，与酱为伴，鲜上加鲜。这样的河虾酱，家家户户都能吃得起，是许多人家的家常菜。

我们家乡是鱼米之乡，水多，鱼多，用酱烧鱼亦是家常菜，不但鱼的味道鲜美，鱼汤更是鲜得人要醉。贪恋酱的鲜美，平时红烧肉、红烧鸡、红烧鸭，各家各户也必想着加之以调味——只是这样的菜，那个年代不能常吃，只有在过年过节或家中来了客人时才能摆上桌。母亲最常做的是用酱泡菜瓜、刀豆、生姜、辣椒，有的人家还用酱泡豇豆等，这些我们统称为酱菜，做法很简单，就是用一个小烧了釉的小缸或大玻璃瓶，将准备好的菜瓜、生姜、辣椒等放入其中，再覆上一层厚厚的酱，过上十天半个月即可食用。用酱泡出来的酱菜味道除了保持自身独特的风味，还有酱浸染后的新香，的确是一道开胃菜。

母亲最拿手的是酱生姜。秋天时，将新姜刮了皮后在太阳下晾晒一下，待水分半干后，用菜刀背将每一块生姜拍裂开，放入酱里浸泡着，待半个月后生姜变成褐色后，即可食用。每天早晨，切上几片酱生姜，喝早茶吃早饭都格外精神。母亲中年时曾患有胃病，不料几年后痊愈了，当地中医说，这与常年

食用酱生姜有颇大关系，母亲直至晚年时候，胃口都是极好的。

在我们老家，谁家的酱做得好不好也是可比的，如果哪一家的酱做得好，其他人家就会上门请教。一般来说，酱色乌黑、酱香浓郁、口感透鲜，是好酱的标准，我母亲做酱算是比较好的。在我们镇上有一家集体商店，有好几位做酱的师傅，过去都是祖上传下来的手艺，制酱自然都有一套，加入大集体后，他们也不再保守自己的技艺，有人请教便会倾囊相授。有些人家没那闲工夫做酱，或是嫌麻烦，直接来店里买酱吃，那酱也是绝对正宗。那时候，小店里卖的酱油，大都是地地道道用酱制作出来的，不用色素和防腐剂，照样色鲜味纯。

我同年时有个小伙伴，他的父母特别喜欢吃酱，但他们不做酱，单是到商店买。小伙伴的父母给他几分钱，不一会，他就捧着一块用荷叶包着的酱回来。他母亲将辣椒用剪刀剪碎放进酱里，再放一点红色的辣椒糊，有时候还加点毛豆米，再浇一点菜油，放在饭锅里煮熟。开锅时，那股好闻的酱香直钻人的鼻子，一下子就勾起了人的食欲。小伙伴家的餐桌上，一年四季都离不开一碗辣椒酱，我在他家吃过许多次饭，感觉辣椒酱挺辣，但是辣后的鲜味总是溢满口齿之间。

离开老家后，留在老家的父母曾做酱带给我，后来父母搬过来与我们同住后，便不再做酱了，我也就少有机会尝到老家的酱了。偶尔回家乡，少时的玩伴请客，我便会不自觉地问有没有下饭酱，可答复总是“谁还有时间做那玩意。”确实，现在人都改吃酱油了，根据不同需要可任意选择食用生抽还是老抽，不仅味道不错，也很方便。如果真想吃酱，去商店也可买到不同的口味。老实说，安庆的百年老字号“胡玉美”酱味道也很不错，但总觉得与家乡特别是母亲做的酱还有些区别，可能这就是所谓的舌头的记忆吧。

前年秋天我回老家，有一天早晨，赶上好友一彬家正准备吃早饭。瞅见桌上放着一盆河虾酱，还有酱生姜，不由眼睛一亮，我便不客气地坐下，举起筷子忙不迭往嘴里送，越吃越有味，越吃越欲罢不能。果然，一彬爱人告诉我，酱是她自家做的，生姜也是用老法酱泡的。一彬夫妇见我如此喜欢，硬要送一瓶子给我，我推谢了，不是不想要，这么美的味道，吃多了或许就记不住了。

酱，就像在生活中历练升华而成的那个有情趣、有内涵的人。这样的人，无疑是一盆“好酱”，不但自身味道好，还能兼容并蓄，并将别的食材优点激发到极致，让人胸怀舒畅。一旦遇上了，那肯定就是你的福气。