

编者按

云天收夏色，木叶动秋声。立秋是秋季的第一个节气，是秋季的起点。在自然界中，植物普遍开始从繁茂成长趋向萧索成熟，气候开始由夏季的多雨湿热开始向秋季的少雨干燥过渡。立秋并不代表着酷热的结束，此时往往还处在三伏，所以天气还很热。人间忽晚，山河已秋。秋天很美，生命很美，生活也很美。管它暑热还是凉爽，让我们珍惜当下所有光阴去前行，去遇见更多富饶的收获与喜悦。

人间秋色，不过山河与烟火

抢秋

汪志

“抢秋抢收，不抢就丢。”这是父亲挂在嘴边的一句话。

这不，立秋来了，所有的成熟都向秋天低下了头。秋风吹拂，一阵又一阵，沉甸甸的田园终于说出了汗水的秘密。

又是一个丰收年，秋玉米、中晚稻、棉花等进入了收获期。老父亲年近八旬，但身体还很健旺，一年到头闲不下来。今年他种了三百多中稻，八分棉花，还有几分大豆。早在一周前，父亲就一天到田里好几次，查看作物是否籽粒饱满了，他边看边不时用手掐一粒稻谷放在嘴里咬一下。六十多年的农耕经验，他懂得秋收什么时候“抢”最合适——籽粒饱满了，破粒少，粮食干净，杂质

少，含水量低，此时马上就要抢秋，否则接下来的一阵比一阵大的秋风就会将饱满的粮食吹落到地里。父亲也时刻关注着天气预报。当粮食已长得饱满，预报未来几天秋雨要出现时，他马上就动员全家和亲戚起早贪黑去抢秋。当最后一粒粮食抢到仓里时，父亲的脸上就露出了笑容。

记得有一年秋天，雨下了一个多星期都丝毫没有要停的意思。饱满的水稻禁不住秋雨的淫威大部分匍匐在地，有些稻谷还开始发芽了。天空乌云密布，像一口沉甸甸的锅扣在心头，压得全家人喘不过气。父亲心急如焚，眼看粮食成熟却不能收获，一年的辛苦劳作就白忙活了。天要下雨，咱不能拿个石头去打天，只能争分夺秒地

“抢”。抢秋如救火，我们全家老少趁雨势稍小，穿上蓑衣、雨衣，戴上雨帽，拿着镰刀下到齐膝深的水田里把稻穗割回来。阴雨让田埂变得比往日更加湿滑泥泞，一不留神就是一跤。父亲挑着湿漉漉的稻穗奔走在雨里。稻穗在室内脱粒后，我们把快要发芽的谷粒放在大铁锅里，一锅一锅地烘炒，再晾在通风的地上，这样就不会发芽了。

《菜根谭》里说：“天薄我以福，我厚吾德以迓之；天劳我以形，吾逸吾心以补之。”一年又一年的抢秋虽然辛苦劳累，但这是农人一年中最幸福的“抢”。抢秋后，小麦、油菜等作物要抓紧播种下去，不抢的话收成就会打折扣，毕竟人误地一时，地误人一年啊。

立秋家宴

彭宝珠

立秋了，凉凉秋意漫上心头，也掀开了秋天诗意的序幕。

从记事起，每到立秋这天，父母都会特别要求全家人回家团聚。回到父母身边，安心踏实，心也能静下来，心静自然凉。

这天我刚到家，就看到父亲和母亲正张罗着称体重。我们当地有一项风俗，就是在立秋这天用悬挂秤来称体重，将此时的体重和立夏时对比以检验胖瘦。邻居见了，笑着说：“怪不得你爸妈起早去菜市场买菜，敢情是你们要回来了！”父亲笑笑说：“可不嘛，人在夏天，没有什么胃口，再整日忙工作，饭食简单对付一口，眼看又瘦了吧。”我看着忙得满头大汗的父亲说：“爸，城里上班忙点好。再说了，我也没怎么瘦，您不是总说瘦点显精神嘛！”

立秋之日凉风至，熬过炎炎夏日，人们更容

易产生食欲。因此，家乡立秋的许多民俗都与饮食有关。现在到了乡下就享福了，母亲亲手做一锅红烧肉，搭配上自己种的茄子、空心菜、西红柿等蔬菜，一桌节气宴便丰盛地出现在我的眼前。

《京都风俗志》云：“立秋日，人家亦有丰食者，谓之‘贴秋膘’。”贴秋膘，我家首选吃肉，以肉贴膘。母亲除了做红烧肉，有时也做白切肉或酱肘子肉等硬菜，给我们滋补身体。母亲擀得一手好面条，也喜欢给我们做焖肉面来贴秋膘。苏式焖肉面，甜咸香鲜，面条滑嫩有韧劲儿。我先呷一口面汤润口，然后吃两口面条，再把焖肉咬几口。细嚼慢咽，焖肉那入口即化、肥而不腻的感觉，真是一种无可言状的美妙滋味，让人欲罢不能。

晚饭过后，夜色缓缓铺展开来，晚风徐徐而来，带来阵阵清凉。除了贴秋膘，立秋还要啃秋。

《津门杂记·岁时风俗》中记载：“立秋之时食瓜，曰咬秋，可免腹泻。”“立秋咬秋，一年顺溜。”父亲时常这样说，“一代一代的祖先们给我们传下来的规矩和风俗，后辈当然要从。立秋吃西瓜，可以不生秋痱子！”父亲从门口菜园里摘了只又大又圆的西瓜，洗净，切成两半。红色的瓜瓤看得人直流口水。我带着孩子与父母围坐一起，吃着甜津津的西瓜，顿觉周身清凉。

立秋的村庄，静谧而温馨。月光下，树影交错摇曳，母亲轻轻摇着芭蕉扇，边为我们驱赶蚊子，边和我们聊家常。父亲绘声绘色地给孩子讲故事，时不时传来欢声笑语。这样的场景，总让人感慨，岁月静好，安然若素。陪伴在父母身边过立秋，看他们微笑，听他们唠叨，也是一种幸福。年年立秋，享受与父母相伴的短暂时光，都是幸福的。



晒秋

王红悦

儿时在下乡，立秋一过，母亲便忙着晒秋，小院也热闹起来。早熟的玉米，金灿灿地扎成了花束，绽放在房檐下；饱满的花生，带着泥土的芳香，亲热地挤在一起，铺在窗前；俏丽鲜红的辣椒，穿成长串儿，高挂在葫芦架旁，炫耀着艳丽的色彩；紫皮蒜被编成了麻花辫子，搭在墙头上；翠绿的萝卜块，安静地躲在簸箕里；亮白如玉的葫芦条，如一帘瀑布垂挂在洗衣绳上……小院内，五彩斑斓的景象，彰显着农家秋季的丰收和殷实。

记忆里，最难忘的还是母亲晒黄瓜片。晴朗的早晨，天一放亮，母亲便起来，进菜园子里，选那些头顶黄花渐焉的瓜摘下来，绿中透黄，瓜皮上还挂着一层淡淡的白霜。母亲说，这样的瓜老嫩适中，晒出来的口感好，否则太老的吃起来发皮，太嫩的又有些发涩。

摘下的瓜，母亲先用清水洗过，接着叮叮当当切片。瓜片不能切得太薄，否则一晒就会薄得捡不起来。切完片，开始摆放了，偶尔我和妹妹会来帮忙，一片一片地将瓜片摆在盖帘上。摆好后的瓜片，母亲拿到背光处，等待阴干。阴一天，第二天还要给瓜片翻个面再晒。晒好的瓜片，

母亲就会用针线穿起来，挂在仓房的柱子上存储。待到日后想吃时，用温水泡一泡，撒点盐，淋些酱油，剥点葱花和蒜末，加入少许辣椒油，用筷子稍稍搅拌一下，那可是儿时最下饭的菜肴了。

记得三十多年前，我在县城读高中，每月回家一次，母亲一定会给我带上满满的两罐头瓶子凉拌瓜片。那墨绿的瓜片，夹一片入口，脆脆的，比新鲜的黄瓜还鲜爽，是我苦读时光唇齿添香的美味，至今念念不忘。

母亲晒秋，不仅是晒五谷果蔬，还包括物品。晴天，她会家中的衣物、被褥一一拿出来晾晒。那些带着阳光味道的被褥、衣物，贴在身上，柔柔的，香香的，如母亲的怀抱，软软的，暖暖的，让人陶醉着……如今我们姐弟早已各自成家，母亲每年立秋之后，还要把我们回去盖过的被褥拿出来清洗、晾晒，她说，这样不会返潮，等待我们年节回去用，会舒服。

时光荏苒，母亲年逾古稀，如今也随我们进城生活，但她至今仍保留着晒秋的习惯。这几日，母亲用阳台代替了老屋的小院，又在忙着晒萝卜条、土豆干、红辣椒……母亲说，好日子就是这样晒出来的。

喷涌的秋天

黄彬倩

光阴孕育了年复一年的秋，沉寂了数月的海边随着禁渔期的落幕再次喧闹起来，海岛上的人翘首盼望出航的渔船满载而归。

“无鲜勿落饭。”是我们当地流传的一句俗语。极致的海味镌刻在每一个海边人的味蕾里。海岛出生的孩子，四个月开荤时，家里的长辈会搜罗各种海鲜——小黄鱼、梅童鱼、娇娇鱼……第一口抵便烙下了顽固的味觉记忆。

岛上的民谣“正月梅童，二月鲳鱼，三鲳四鲳五马鲛，六月鲈鱼，七月鲛鱼，八月望潮，九月黄鱼，十月乌鲳，十一月带鱼，十二月鳗鲡”在被海水腌渍过的乡音里传递。

每一种鲜都有着其特定的激发方式。虾狗弹（也叫皮皮虾）汁鲜肉嫩，尤其雌性膏黄肥美，水煮能最大程度保留鲜味。如若过了旺季，母亲处理起来也有妙招：用一锅热油瞬间锁住虾狗弹肉质的水分，出锅的最佳时间全凭她一双慧眼。撒上椒盐，一盘咸鲜酥脆的椒盐虾狗弹就是餐桌上的宠儿。

梭子蟹、望潮、带鱼……各类海货在立秋后陆续亮相。悠悠数月，它们以更加饱满的身姿亮相在这个收获的季节。望潮含有丰富的蛋白质、矿物质等营养元素，浙江台州当地人视之为开胃、滋补的佳品，赶上望潮季，母亲几乎顿顿都为我炖上一碗。

临近中午，母亲赶到市集，渔民

们将早上在滩涂上抓的望潮放在市集上叫卖，这种触手细长的软体动物喜欢隐匿在洞穴或是淤泥里，抓捕起来着实需要费上一番功夫，又因野生的数量少，非常紧俏。厨房里，母亲徒手抓起一只还在扭动着的望潮，把盐抹在它的身上，去除黏液后，再用清水洗净。多年来的烹调经验，母亲深谙望潮肉质弹牙的秘密，她抓住望潮圆滑的头部放入砂锅里，望潮的触角因摔打而卷曲。陈年黄酒汩汩倒入，望潮渐渐在酒精的作用下变得伏贴。随着清水和生姜的加入，望潮的鲜味彻底释放，黄酒的酸涩也被母亲用红糖巧妙地掩盖了。

望着眼前母亲麻利的样子，多年前的一则趣事让我我不禁发笑。那一日，父亲把我从学校接回来，还未上楼，母亲的惊叫声就从楼道里冲下来。我们匆忙上楼，只见一只望潮正顺着第一阶楼梯往下移动试图逃窜，另外几只正张牙舞爪地“围攻”母亲，她被这些挥动的触角吓得动弹不得，放声大叫。父亲忍住笑将这些“怪家伙”统统抓起来扔进桶里。原来是母亲忘记了在桶盖上压上东西，才让这些家伙“越狱”了。

此刻，望潮的鲜香、黄酒的醇香、红糖的甜香在火力的催促下激发、升华，以喷涌之势弥漫了只属于我和母亲的共处时光，而喷涌的秋天，也正大踏步走来。



秋水山色 郑千山摄

立秋蝉会

马海霞

儿时暑假，立秋这天，胡同里的铁锤大爷会招呼胡同里的叔叔和大爷去山上喝酒。

铁锤大爷是个石匠，除了种庄稼还采石头贴补家用。他爱玩，盛夏时节，他便扛着他的长竹竿上坡干活。歇息时，他从兜里掏出麦粒，放嘴里嚼成面筋，将面筋缠在竹竿梢头，去树下粘知了。晚上别人坐在家乘凉，他则拿着手电筒去树林里找蝉蛹。白天晚上都琢磨“蝉事儿”，收获自然不小。

铁锤大爷也不小气，他会在立秋日，请大家打牙祭。菜肴他准备——将家里腌制好的知了和蝉蛹拿出来，放油锅里一炒，山珍便出来了。

铁锤大爷出菜肴，其他人带酒带茶，酒是自家酿的粮食酒，茶是最便宜的茉莉花茶，普通的一次聚会，却因酒肴太诱人，吸引我们小孩子紧随其后。

到家附近的山上，找块大石头将酒菜摆上，大家便开喝了。我们小孩子另开一席，一人抓一把蝉蛹，吃完了再去抓。

立秋的乡村傍晚，蝉和蛙还很热闹，一边是蝉鸣，一边是蛙鸣，此起彼伏，一声高过一声，飙起高音来，谁也不服输。

喝酒的叔叔大爷，声音也高了起来，有时说到激动处，声音竟然盖过了蝉鸣和蛙鸣。他们会说工作中有趣的和生气的事情。生活中不平的事情太多了，谁家都能搬出几箩筐。不开心的事说出来，大家劝几句，怒气也就消了。借着月色，大家再畅想未来的好事儿，孩子大了，有出息了，他们也就完成任务了，好日子也便来了。瞧，大人们又转怒为喜了。

伴随着一次次的立秋宴，胡同里的孩子都长大了。我们这条胡同，走出来六个大学生，一个大学老师，后来大部分人都搬离了这里。

那些立秋在月光下吃山珍的记忆，浸染在岁月的光阴里，童话般温馨浪漫。因为有太多共同记忆，胡同老邻居，再见面还是很亲切。

我到了一定年岁才明白，铁锤大爷为何在立秋的时候请客。胡同里的叔叔大爷都从事体力劳动，除了种地还干别的力气活儿，有采石头的，有在砖厂搬砖的，有在建筑工地当壮工的，有在翻砂厂干活的，高温酷暑对体力劳动者而言是最难熬的，大家挥汗了一个夏天，终于盼到秋天了，该庆祝一下。而大家能想到的最好的庆祝就是老友坐在一起喝点小酒。

酒肴，铁锤大爷半夏就开始准备了。山珍谁不喜欢吃呢，既能打馋虫，营养又丰富，最关键的是向大自然伸手，一分钱不用花。

夏天，在家衣着主打“断舍离”，立秋时，热老虎威力也不小，有外人进家衣着不便。大家边界感还是有的，去野外凉快又随意，吃喝玩乐顺便看看风景，烦恼的事儿倾诉出来，大家互相安慰，内心的烦恼也被抚平许多。柔和的月色中，再畅想一下未来，生活的希望便迈着轻盈的步伐款款而来。

立秋宴是胡同老邻居对自己度过夏天的一种犒劳，是大家送别炎热夏季的一种方式，也是庄稼人迎接新季节的一种仪式。蝉是托起这场聚会最大功臣，是夏天大自然赏赐的佳肴美味。

一方水土养一方人，小到一条胡同都有自己的脾气和秉性。我们这条胡同，街坊四邻都没读过多少书，他们老实、怕事，甚至还带点儿窝囊，但他们个个吃得起苦，团结友善，形成了胡同独有的风气，朴实、善良、勤劳、热爱生活。

我是胡同长大的孩子，如今再踏进胡同，心里还会冒出亲切和温馨，胡同虽窄，但曾经的老邻居让人心里敞亮宽广。