



人间草木

深秋树色



■于祥生

觉得活力四射、精神倍爽。是啊,红色代表着热情、活泼和张扬,红色象征着昌盛、吉祥和喜庆……

子汉,而论它的叶色,却是那般温婉缠绵,像美女,既矜持又文静,不动声色中透着美艳。

的蓝光,娇嫩嫩、脆生生的那种蓝光。在这样的深秋季节,你爱不喜欢它,都很难。

我所在的这个社区地处沙颍河附近,站在高处,举目四望,除了楼宇,就是树木,我发现深秋里的树色远远美过春夏的树色。春夏的树色,是绿,一味地绿,给人的感觉有些单调。不管是深绿、浅绿,浓绿、淡绿,翠绿、墨绿,小面积的绿、大面积的绿,反正就是一个字——绿。眼下,是深秋里的树色,不仅有绿,更有红色、黄色、绿色、紫色和蓝色,红有深红、浅红,有郑重其事的红,有轻描淡写的红;黄也分深黄、浅黄,有些黄得灵活,金灿灿,有些黄得呆板,黄而不灿;绛紫蓝的树色,虽然不多,却很动人,浓的似大雾,淡的如轻烟……

深秋的树色,流光溢彩,绚丽斑斓,真是美不胜收。置身于树色之中,犹如来到了神奇美妙的童话世界。

丹枫

丹,红也。丹枫,就是在秋天里叶子变红了了的枫树。秋愈深,枫叶红的程度也愈深,有的深红如丹,有的浅红、橙红。各种色度不同的红混合在一起,这边的一片红轰轰烈烈,如熊熊燃烧的大火,那边的一片红明明艳艳,如西天涌动的云霞……看着一片片丹枫,就

乌桕
乌桕的树叶在秋天里真可谓异彩纷呈,一棵树上有多种颜色:深绿、浅绿、墨绿混杂的绿色;全红、半红、暗红,边缘红、尖端一点红混杂的红色;淡黄、金黄、微黄、橙黄、似黄似白混杂的黄色。三类色种和睦相处于一棵树上,让人不由怀疑自己的眼睛:这真的是乌桕吗?

千真万确,它就是乌桕,而且还不止一棵是这样,棵棵都是这样。把你的怀疑改成赞叹吧!赞叹大自然的神奇,赞叹造物主的神奇!

银杏

秋天的银杏树,最容易泛彩。随着秋的深入,泛出的“彩”也各不相同:刚开始微黄淡黄,和绿比起来它若有若无,大可忽略不计;后来鲜黄、艳黄,甚或可以说是娇黄——娇滴滴的黄,似沾了一些金粉那样灿灿的闪烁着微光;过了霜降的深秋,是深黄、橙黄,但也不尽然,自然的东西——包括颜色,总是让人很费解,让你很难用一个词或一句话说得清楚。

不愿意改变颜色的叶子,依然淡黄或鲜黄。

论银杏树的形貌,高大壮硕像男

栎
栎这种树到了秋天,树冠上面一块块、一片片或粉红,或似红非红,像燃烧着的火焰,“火焰”下面是或深或浅的绿色。以前我从没见过,乍一见,会很惊奇:怎么回事,树着火了?

当然不是着火。绿的是树叶,深绿的生命力还强,浅绿的生命力已衰;附在绿上面的是果实。果实的形状是卵形,有三条纵向的弧线,就像一个个精美的手工艺品,更像是巧手女人用裁圆的三个丝绸片缝制好的小香囊。未熟透的是粉红,似乎还氤氲着水色水汽;熟透的红色略重,但并不鲜亮,说明它已经干枯,没有一点儿水分。

蓝剑柏

初遇时,我不知道它的名字,问了一位行家,才知道它叫蓝剑柏。蓝剑柏的叶形很美,叶柄周围长满了又细又短的叶针,就像是一支短剑,是略近于圆锥形的剑。“短剑”喜欢扎堆儿,多则十来支,少则五六支,簇拥在一根树枝上,既热闹又可爱。这样的“短剑”太多,把树枝挤满了,把树冠挤大了,挤圆了。更可爱的是,这些多得数不清的“短剑”在熠熠生光,蓝光,浅浅白白

槐
槐,是我们这里常见的树种之一,我对它最熟悉不过。

在我的印象里,槐的树色通常是深绿色,葱葱郁郁的绿色。我在几棵槐树的包围下,疑惑着,树色推翻了我对它的印象,颠覆着我的认知。眼前的这几棵槐树,是确实确实的黄色,不是淡淡的浅黄,便是灿灿的金黄,反正与绿色搭不上一点儿。

怎么了,槐树的叶子怎么不绿了?这树形、枝干、叶形,分明就是槐树!这时,走过来一位老者,告诉我,这是黄金槐!

原来是黄金槐,怪不得,它闪着金灿灿的光,在深秋里如此亮眼。这么多的树色渲染着深秋,装扮着深秋,缤纷着深秋,丰富着深秋……

深秋,它能不美吗! ①8



注事随想

“夜半酒醒人不觉,满池荷叶动秋风。”随着阵阵秋雨的到来,又到了南瓜成熟的季节。

南瓜既可当菜吃,又可当主食,是农家餐桌上的常客,在豫东农村,家家户户都有种南瓜的习惯。

南瓜,清明前后下种,是一种自由生长的藤蔓植物,擅长满地乱爬。每到初秋,在乡下的院子里、树旁边、院墙上,都能看到人们种植的南瓜,有的顺着搭起的棚子爬上屋顶,有的爬到一旁的树上,有的悬挂于院墙边,开出的花金黄鲜艳。

《本草纲目》记载:“南瓜结瓜正圆,大如西瓜,皮上有棱如甜瓜。其肉浓色黄,不可生食,惟去皮瓢煮食,味如山药。同猪肉煮食更良,亦可蜜煎。”

南瓜在秋季因为昼夜温差大,又糯又沙,还更加香甜,是秋季里不容错过的一种食材。

初秋的乡间清晨,凉意微浓。放眼望去,田野里的大豆已成金黄,与农家院子里外表渗透了霜状细粉、长得结实的南瓜相映成趣。秋阳下,南瓜那憨厚质朴的模样、金黄的色泽让人怦然心动,此时将南瓜摘下来,将其堆放于地上,犹如一盏盏金黄色的灯笼。

南瓜的做法有很多,它可蒸、可煮、可炒,嫩瓜可切片,荤、素炒食,还可做汤、当馅料。老熟南瓜多煮食、蒸食,或者做成南瓜饼等。小时候,生活艰苦,能吃上母亲做的南瓜饼是一件很奢侈的事。

当年,母亲做南瓜饼的情景一直镌刻在我的脑海中。母亲先将南瓜在地锅里蒸熟,用手抓成糊状,添些面粉,加些白糖,做成饼状,然后在锅里放入棉油煎烤。几十年前,母亲做出的南瓜饼甜香味道,至今仍停留在我的味蕾里。

母亲说,南瓜饼要趁热才好吃。每次等母

亲揭开锅盖后,我们兄弟几个几乎同时伸出小手,争抢刚出锅的美食。母亲笑着提醒我们:“小心烫!”刚出锅的南瓜饼确实很烫,拿在手上烫手,吃在嘴里烫嘴。虽然我们被烫得龇牙咧嘴,但仍舍不得放下手中的南瓜饼,先把南瓜饼放在嘴边吹吹,将南瓜饼放在左手,然后再轻颠到右手,待南瓜饼不烫手时,赶紧咬上一口。

南瓜饼的口感软嫩香甜,南瓜饱经风霜后的甘甜溢于唇齿,等到美食全部下肚之后,那甜、爽、嫩的感觉,久久不散。

现在家里条件好了,我也长大了,每每想吃南瓜饼,便学着母亲做南瓜饼的样子去做,但无论怎么做,也做不出小时候母亲做的那种味道。

母亲做的南瓜饼的香甜留在记忆的深处,那金黄软嫩的甘甜,何时想起来都是回味无穷。

日复一日,年复一年,一些零星的记忆,生活的琐碎,酸甜苦辣的味道,在一年又一年南瓜的丰收中走远。②8



闲情逸趣

钓鱼

■徐桂荣

环境必须安静
垂钓之人皆谙此道
首先,选址要安静
最好有一片绿荫
几丛蒿草
少有人甚或没有人路过
然后是自己安静下来
熄掉指间的烟火
深呼吸
让自己变轻
再变轻
像一株芦苇
气息均匀、良善
影子斜映在水中
任微风轻轻揉皱
再细细伸开
而无呻吟
更无叫喊
怎么看都像是鱼类的善邻
所以,鱼儿放下戒备
浮出深水
所以,钓者暗暗攥紧了道具
他知道
时机就要来了
总会有一条要吃饵、拉线
所谓愿者上钩
无非如此

秋日又闻南瓜香

■王科军