



下

酒

□修瑞

祖父磨完最后半尼罗袋苞米面，给红砖磨坊落了锁，蹲在磨坊门前两级青石台阶靠上的一层，右手托着半尺长的胡子轻轻抖了几下，像是抖落六十余年的风尘。时间是1998年10月1日傍晚，我记得很清楚。他说想喝酒，便把手里攥着的刚刚帮邻村人磨面挣来的两块块钱塞给我，打发我去村东头供销社打一斤六十度的高粱烧，剩下的钱买些五香花生米下酒。我拎着一只空酒瓶出门的时候，祖母也出门准备去前院柴垛拣些干柴样烧火做饭。祖父犹豫了一下，喊住我说只打一斤酒，花生米就算了。转头又对祖母说，老汤，夏天腌的咸鸡蛋能不能捞几个煮来吃？祖母姓汤，听说从祖母年轻时，祖父就习惯唤她老汤，硬生生把人给唤老了。用祖父的话说，人这一辈子最有滋味无外乎两样：一是老汤，一是老酒。

当然，此老汤非彼老汤。但我为这一句唤了几十年的老汤或许已经很难辨出彼此，又或者早已经不分彼此了。

去供销社，先要经过家门前一条90多米长的黄沙路，路过6户人家，再沿5米宽的水泥公路走118步或者119步，途经一个新开的小卖部以及三排街道和民房。管理供销社的人家姓赵，家里大人忙着打麻将，让我比大几岁的儿子给我打酒。他拎着一把几乎和他身高相当的铝制酒提，那酒提周身遍是深浅不一的凹坑，想必是几十年来与盛酒的棕色陶缸无数次磕碰的结果。不过，我怀疑这无数次的磕碰里或许有一些是卖家故意制造的。事实证明，这酒提打出来的一提酒的确缺了至少五钱分量。好在没等我提醒，对方又补了新酒，直到有酒从瓶口溢出才罢手。

回的时候，祖父已经回了屋里，同在屋里的还有大伯一家。我进屋时，祖父正双手托举着一瓶酒抵在眼前端详。炕沿上丢着祖父磨面时候穿的外套和一块湿麻布，显然是接过酒瓶之前仔细擦净了手。那是一只乳白色不透明的瓶子，祖父却是能够透视瓶中乾坤一般，盯着那瓶子看了足有一分钟，或者更长时间。看罢，轻手放下酒瓶，表情略显凝重地望向当乡长的大伯：“这酒，哪儿来的？”祖父压低了声音问。

大伯显然听出了祖父的话外音，或者在来祖父家之前已经预判到祖父会这样问，脱口答说酒是花了自己大半个月工资买的，放心喝就是了。

祖父再次捧起酒瓶左右端详，问大伯是否真花了自己大半个月工资买的，说话间，眼神一直停留在酒瓶上。大伯拍着胸脯，说自己的儿子什么德行还不清楚吗，真是花钱买的。对于大伯的回答，祖父是满意的，连说了三个好。说完，满脸堆着笑，数落大伯花钱大手大脚，不懂得持家过日子。又说过几天才是中秋节，这么好的酒，留着过节再喝吧。大伯坚持，说今天也过节，国庆节嘛。

“再说，咱老百姓只要高兴，哪天都值得庆祝。”这话在理。祖父说喝好酒得配好的下酒菜。于是隔着卧室与厨房间蓝漆斑驳的木门唤祖母，让她做一道干豆腐炒肉、一道炸咸鱼干，把大伯拎来的烧鸡手撕了，再配几棵大葱。说罢，又打发我再去一趟供销社，把先前没舍得买的五香花生米给买回来。

再回的时候，咸鱼干已经炸好，干豆腐和猪肉已经切好，祖母正背对着我切葱蒜。我对祖父手里一直捧着的那瓶酒并不关心，我那时12岁，对于酒的全部概念几乎就是祖父每次喝下一口后总会打嗓子眼里轻声呵出一口气，以及供销社里那把满身凹坑的长柄铝制酒提。我把五香花生米丢到落地的红漆箱柜上，便跑去厨房看祖母做干豆腐炒肉。我喜欢那道菜。确切地说，我更喜欢吃豆腐干炒肉。祖母用自制的豆腐切片慢火烙成豆腐干，再将豆腐干切条拿到零下二十几摄氏度的室外冷冻。一热一冷，原本平平无奇的豆腐便被注入了灵魂，既保留了最淳朴浓郁的豆香，又赋予了微焦的人间烟火气。因为那时家里没有冰箱，因为繁琐的制作工序和对气温的特殊要求，祖母每年只在腊月二十五赶早做一次豆腐，烙一次豆腐干。而此刻距离腊月还早，便只能退而求其次。

我骑着半尺高的柞木板凳，守在一尺半高的锅台边，一手托着青花碗，一手握着木筷，目不转睛盯着锅里正被翻炒的干豆腐和猪肉。想来，上一次吃肉还是清明时节呢。

饭菜就绪，大伯给祖父和自己的酒盅先后倒满酒。祖父俯身看一眼酒盅里的酒，又抬眼看酒瓶，遂又操起一根筷子在酒盅里轻点一下。大伯问祖父，有什么问题吗？祖父两臂交叉抱在胸前，少时哼了一声，说去年开春，村里的老陈头和一群老头在路边闲聊，说他喝过窖藏五十年的茅台酒，还说那酒是淡黄色，像蜂蜜一样浓稠。

“这个老东西，我就知道他是吹牛。”说完，祖父两手端起酒盅，仔细抿了一小口酒，两眼微闭，让酒在唇齿和口腔之间停留了几秒钟后才缓缓咽下，然后标志性地从嗓子眼里悠悠长长地呵出一口气。

放下酒盅，祖父略作迟疑，起身去了厨房。回的时候，手里多了两只酒盅。他给两只酒盅都倒满酒，一只放到祖母面前，一只放到我面前。他说，咸鱼干炸得好，因为鱼是我捉的，鱼干是我晒的，我有功劳，所以奖励我一盅酒。我是多年以后才慢慢咂摸出这话的滋味。我那时过于贪玩，不爱学习且性格内向，又是与祖父母相依为命，他们也不确定能够供我读书到什么时候。在祖父看来，大约已经认定我在未来不会有大的出息，最大的可能就是继承他和祖母面前黄土背朝天的农耕生计。所以，这可能是我此生唯一一次喝到这种好酒的机会。

我帮祖父打了几次酒，但论喝酒，那是第一次。确切地说，也算不上是喝酒。三钱的酒盅，我灌下肚一钱，呛酒洒落桌上，一钱，酒盅里剩下一钱。我觉得辣嗓子，继而有一股热流打嗓子眼里翻涌出来，猛地撞击我的鼻腔，差一点就撞出了眼泪。

祖父见我喝酒在了桌面上，赶忙伸出右手食指去蘸，然后将蘸了酒的食指放进嘴里吮吸。一边吮吸一边含糊地说着你酒的这些酒够换好几十个鸡蛋了。这样说来，我便有些心疼和自责。但我并不打算像祖父那样用手指去蘸酒，而是坐在祖父身边看他蘸酒的一连串动作。祖父蘸净酒在桌上的酒，像是占了好大便宜似的，也看着我笑。

吃过午饭，连大伯一家离去，祖父找来一个干净的酒瓶，把没喝完的酒倒进去，剩下一只乳白色空瓶摆在落地红漆箱柜的正中央，之后便出门了。我觉得诧异，我用诧异的眼神看向祖母。祖母哼了一声，说你爷指定是出去找那帮老头吹牛去了。不多时，祖父带着老陈头和另外几个老头回了家，指给他们看摆在箱柜正中央的酒瓶。还真被祖母说着了。有人起哄，说想尝尝这酒啥滋味。祖父笑得得意，拿起酒瓶向大家展示，一滴不剩。等众人走后，祖父又把倒出去的酒重新倒回，还是摆在落地红漆箱柜的正中央。

祖父那天心情不错，甚至还自顾自地哼起一段曲调。那是我印象中唯一一次听祖父哼唱。说来也怪，转眼二十六年过去，我对那天的记忆格外深刻。倒不是因为第一次喝酒，也不是因为唯一一次听到祖父哼唱，而是因为干豆腐炒肉这道菜。自那以后的很多年里，我吃过无数次这道菜，有祖母做的，有酒店小馆做的，也有我回忆祖母的样子自己做的，但每次都好像缺点味道。直到两年前我有了自己的孩子，像是突然开窍了。那年的干豆腐炒肉之所以格外好吃，因为我喝了酒，或者说因为我喝了祖父酒后那样从嗓子眼里悠悠长长地呵出一口气，而是把那口气留在了那年的国庆节和那道菜里。

相聚

四方顶子山

□张立辉

大师的笔墨丹青
复活在，秋日
白山四方顶连绵的群峰
袅袅云雾，从
层林尽染的深处
冉冉升腾，绕转山峦

呐喊尖叫在峰顶的人们
不仅仅是为了，满树
漫山和铺满林野的红
还有，他乡遇到的故知
匹匹奔腾嘶鸣的骏马
以及，一直匍匐在
沟壑山梁的古木枯枝
讲述的四方顶前世今生

四方顶
用清风浓雾为我们接风洗尘
用小溪潺潺与我们和鸣
共和国生日嘹亮的歌声
还用，午后的淡云朗空
为我们投来依依不舍的离情

夜晚，一阵阵蘑菇的清香
从四方顶从餐桌从小秋的梦乡里飘出
飘出大山里的小小农家院
飘入万家灯火
飘入夜宇宙星空

忘忧草

□冯冯

夜顺着老屋泼洒静寂。

母亲来不及拍掉棉服上的雪花
掏出当天挣来的钢镱、纸币，放在炕上
我帮她整理
母亲起身擦拭父亲的黑白相框
有时她会奖励我几毛钱

现在每次回老屋看望她
都会特意给她留些零钱。她舍不得花费
有时我也会帮她数数

几天前送给母亲的那束忘忧草
低垂着淡黄色的花朵。和老屋一起
成了月光下的雕塑

雏菊

□王晓英

清晨，漫山遍野的雏菊从睡梦中笑着醒来，她们舒展筋骨，把头执着地偏向太阳。所以，雏菊的花语是：“四下皆无人，眼里只有你(太阳)！”

在阳光灿烂的日子里，雏菊吸天地之精华，努力地向上生长，成就更好、更完美的自己！

清纯、活泼、热情、真诚、顽强、平和，给人们带来希望和快乐的雏菊，或黄或白、或蓝或紫、或深或浅、或聚或散，如繁星般璀璨地点缀在草地上，她们亭亭玉立、随风起舞，绚丽着、芬芳着！

因为有了雏菊，时节才算完整、才变得热烈如火。雏菊是季节的组成部分，因雏菊的参与，大自然才变得更加丰富、迷人、美丽！雏菊的花期很长，从春末到夏秋，雏菊忘情地开着……在山坡上、田野里，或是桥

下、湖畔、树旁、路边，或是在你家楼下的拐角处，你抬脚走过的石阶缝隙里，雏菊无处不在，她们用力地活着、恣意地盛开！

无论我走到哪里，雏菊都会出现在我的眼里、心里；无论你走到哪里，也走不出雏菊的视野和记忆。花开过，我来过，你见过，便是永远！

每一株雏菊都结满了花骨朵，一朵接一朵，次第开放……但每一朵小花的生命周期并不长，早晨开放，傍晚便闭合，一日或两日便像蒲公英一样变成了小绒球，风一吹便散落天涯……即便一日，她们也当一世过，相伴相守到白头。

生命都有轮回吗？那浪迹天涯的种子就是雏菊的来世吧，看到相同的叶片、相同的笑脸，灵魂就能认出曾经相守过的那一半吧！

岁月如流水，山河已染秋。

当温润如玉的秋风拂面而来，大地仿佛在瞬间被染上了一层斑斓的色彩。征雁落红，秋水长天，整个世界都沉浸在一种宁静而又深邃的氛围之中。

秋天，多像大自然的一场盛大的演出。树叶在秋风的吹拂下，纷纷飘落。走在铺满落叶的小路上，脚下发出沙沙的声响。每一片落叶都是一个跳动的音符，它们曾经在春天里绽放，在夏天里繁茂，如今在秋天里飘落，回归大地的怀抱。它们用自己的生命诠释着生命的轮回，让人不禁感慨大自然的神奇与伟大。

花黄，是秋天独有的色彩。那些在春天和夏天里争奇斗艳的花朵，如今已渐渐凋零。然而，秋天的花朵却有着别样的美丽。菊花在秋风中傲然挺立，它们那金黄的、洁白的、紫红的花朵，散发着淡淡的清香，让人想起唐代诗人元稹的诗句，“不是花中偏爱菊，此花开尽更无花”。

桂花也在这个成熟与丰收的季节里绽放，那小小的花朵如同繁星般点缀在枝头，香气四溢，弥漫在空气中。秋天的花朵虽然不如春天和夏天的花朵那么娇艳，但它们却有着一种坚韧不拔的气质，让人敬佩——“何须浅碧深红色，自是花中第一流”。

远处的山峦在秋色中若隐若现，仿佛是一幅美丽的水墨画。天边的云彩变幻着形状，时而像一群奔腾的骏马，时而像一朵盛开的莲花，让人浮想联翩。小桥流水间，时有浓妆艳丽的施展歌喉，名胜风景区，更有红男绿女在现场直播。

拾起一枚红叶，勾起或深或浅的眷恋。那红叶如同燃烧的火焰，鲜艳夺目。它是秋天的使者，带来了秋天的问候。看着手中的红叶，心中不禁涌起一股莫名的感动：“老枫霜里夺花红！”这小小的红叶，经历了春的萌发、夏的繁茂，如今在秋天里绽放出最美丽的光彩。红叶上的纹理，如同岁月的痕迹，记录着生命的历程。笑一声，是为红叶的美丽而笑；叹一声，是为生命的短暂而叹。在这笑与叹之间，心中充满了对生命的敬畏与眷恋。

秋风拂过田野，稻谷的颤动，鸟儿的鸣叫，构成了这首诗的动人旋律。秋天的田野里，稻香弥漫，谷穗低垂，高粱像醉了酒的红脖子汉炫耀着自己的高光时刻，低矮的大豆摇着响铃跃跃欲试，一望无垠丰收在望的玉米穗像极了整肃有序的编队，正整装待命，一声令下它们将颗粒归仓……“春种一粒粟，秋收万颗子”，农民们辛勤的汗水换来了丰收的喜悦，那一张张朴实的脸上洋溢着满足的笑容，这是温暖大地给予他们最丰厚的馈赠，是辛勤汗水沉淀出的胜利果实！

秋天，是一个分享收获的季节，她从不亏待每一位劳动者，在这个季节里，大自然用它的画笔描绘出了一幅美丽的画卷，让人陶醉。秋天，也是一个让人思考的季节。在这个季节里，人们可以静下心来，思考人生的意义，感悟生命的真谛。袅袅凉风起，最美人间秋色。

袅袅凉风起

□刘立和

时光隧道里的秋菜

□孙艺凌

秋分过后，为方便老百姓囤秋菜，各地城市管理局陆续发布秋菜销售点位。掐着时间抢第一波秋菜，人们心照不宣，冬天不远了……

北风一紧，寒生露凝，仿佛就是一夜之间，忽地一个清晨，房前屋后、窗台墙根、晒台路沿，但凡不走人的“闲”地方，齐刷刷“晒”出一排排一摞摞白菜、大葱。翠绿莹白的颜色高调地占领着街角巷陌，鲜灵灵的秋菜如火如荼，恰似东北大地上极致怒放的秋日之花。

谈秋菜绕不开东北的饮食文化。中国人爱吃、讲究吃，能吃出花样来，吃出文化味。早在春秋战国时期，中国传统饮食文化中南北菜肴风味就表现出差异；到唐宋时，南食、北食各成体系；至清末，川菜、鲁菜、苏菜、粤菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜，构成了特色分明的“八大菜系”。在一定区域内，因气候、地形、历史、物产、风俗以及饮食习惯的不同，经过漫长历史的雕琢与沉淀，形成了独具一格的烹饪技艺和风味。

猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇、酸菜炖血肠、铁锅炖大鹅，在东北，只消一口铁锅，就能炖出人间百味——万物皆可铁锅炖。风刀雪剑雕刻出寒气逼人的水晶世界，热气腾腾的炖菜历时长久地熬煮，将食材的滋味与营养淋漓尽致，暖人肚肠、抚慰心扉。

20世纪90年代以前，东北地区还未发展大棚种植，严寒的气候任凭肥沃的黑土地也长不出新鲜蔬菜；又有纷纷扬扬的大雪没过脚踝，车马行走受阻，交通运输难度大、成本高。长达五六个月的漫长冬日里，几乎见不到新鲜蔬菜。

严酷的气候环境下，东北人发挥勤劳才智，不仅孕育出铁锅炖万物的饮食文化，还形成了“囤秋菜”这一独特而饶有趣味的地域景观。

依然记得初来长春时，生长在江南的我，第

一次听闻“秋菜”这个名词，只当是某一种秋天食用的蔬菜。秋末冬初，正是菜蔬大量上市、价格低廉的时候，大街小巷攒动着一麻袋一麻袋、一板车一板车买菜的人流。看着层层叠叠摆起来的白菜、土豆、地瓜，一捆一捆扎起来的大葱，令我瞠目结舌，心里不解地盘算着：囤这么多是怕买不到菜吗？这一家得多少口人才能吃完？这么多菜放哪里？不怕放坏了？

过去，东北很多人家都有菜窖，用来储存秋菜。在地下深挖2—3米作为储存室，留出四方的可供一人进出的洞口，上面用几根宽木条封闭，冬暖夏凉，非常实用。炎炎夏日骄阳似火，小孩儿顽皮，躲到菜窖蹭凉；大人藏几枚西瓜、香瓜，隔天取出，冰冰凉凉，入口暑意顿消。天寒地冻的冬季，菜窖就是绿色节能的大冰箱，外面滴水成冰如“冷冻室”，窖内温度保持0—5摄氏度，如天然“冷藏室”。

囤积的秋菜安安稳稳按规律摆放好，定期观察翻动，菜窖洞口适时掀开一两条木板，通风散气。一冬天的伙食就这样由菜窖供应着。家里来个亲戚朋友，主人麻溜地爬梯子下窖，装得满满一筐各色菜蔬。充足的秋菜就是东北人“猫冬”的底气。窖口四周的棚顶，因为冷热交接的缘故，缀满了晶莹剔透的冰花，一层摞着一层，清清凉凉，煞是好看。

时过境迁，随着种植技术发展、路网四通八达，琳琅满目的新鲜蔬菜四季供应充足，囤秋菜不再是关系温饱的紧要事宜。回望过去东北地区囤秋菜的盛况，熙攘热闹途为之塞，人山人海洋洋大观，而今繁华落尽似烟云过眼，令人怅然低回。老一辈人口中的“菜假”、东北孩子摸黑下菜窖的童年阴影，已然幻化为时光隧道里的一抹烟尘。但几代人流传下来的秋菜情结，依然镌刻



着对旧时岁月的缱绻深情，难以割舍。

时序拨动，悄然进入十月，风里藏着丝丝凉意，大大小小农贸市场的门口，一夜之间冒出一座连着一座的秋菜山头。装满大葱、白菜、土豆、萝卜、地瓜的，满是泥点的卡车，风尘仆仆占据着人流密集的十字路口。市场的广播里，喇叭里热热闹闹地叫卖着，“秋菜上市，先到先得”。

一进市场，白菜水津津的清气混合着大葱稍辛辣呛鼻的气味，霸道地裹挟而来，从视觉、听觉、嗅觉上大大张旗鼓地宣布，“该囤秋菜了”。仿佛东北冬天的来临不是依着日历上的二十四节气，也与洋洋洒洒飘落的雪花无关，而是由一场轰轰烈烈的秋菜上市宣告——凛冬将至。

事实也确实如此，待到秋菜山头一座座矮下去，十字路口的卡车稀稀落落；市场广播里恢复往日音乐，一场秋事便走向了尾声。

至此，北风一日紧过一日，雪花一层一层涂抹大地。在集中供暖的屋内，东北人坦然地将晒干的大葱剥去外层干瘪的皮囊，露出青白挺直的内里，顺手取出一颗腌好的酸菜或萝卜，切丝。起锅热油炸出葱花香气，下入酸菜或腌萝卜。在袅袅腾腾的热气中，咀嚼时光发酵带来的独特口感，采撷一缕似水流年的黑土情思。

岁月不语，记四时食事。如今，我嫁做东北媳妇，熏染了东北人的秋菜情结，寒露时节，囤秋菜的人流里悄然多了我一个……

本版绘图：孙瑞希