



三江月／笔会

责编徐杰 审读刘云祥
2025年10月25日 星期六



秋意已浓

秋树低语

□安殷/文 朱思盼/摄

听到一首老歌，张雨生的《我是一棵秋天的树》。许常德的词很唯美，而歌者与作曲人皆已逝去，更显秋意深沉。

驻足四顾，才发现秋意已深。栾树、楝树、乌桕，一一披上秋装，歌词中的画面正在慢慢展开。

栾树最先报告秋讯。它们并非宁波本土树种，却以满树明黄抢尽风头。黄山栾树，又名全缘叶栾树，花开时一丛丛金黄镶红边，如清丽少女；而同株枝头竟已结出肉红色蒴果，又似成熟少妇。其花果同期共舞，自7月至10月，延续整整一季。这些蒴果不仅是朋友圈的宠儿——有人拾起摆作图案，有人拍摄晨曦中落果的美态——更是自然的馈赠：花为优良蜜源，叶可杀菌，木材能制家具，黑籽可串佛珠，故常见于寺院。最妙的是它们还能净化空气，无怪乎成为城市街巷的常客。

它的蒴果呈椭圆形或近球形，具三棱，淡紫红色，老熟时变褐色。里面的种子近球形，黄豆般大小。秋天里蒴果掉在地上，女儿小的时候喜欢去捡拾，我和她散步时，一起猜测里面的果子有几粒，是白色还是黑色？她饶有兴趣，这是小时候我和她常玩的游戏。黄山栾树的果子外面包着一层象纸一样的保护膜，撕开后才露出树种来，成熟的是黑色，否则是青色，小人说是白色。女儿很享受寻找的过程，

说是有点捉迷藏和寻宝的味道。她找出黑色种子后就放在我的手心，一会儿手掌就满了。

在栾树林里散步时，我用口哨吹起了《乡间的小路》。女儿要我停下脚步，看她跳舞，让我继续唱歌或哼曲给她伴奏。我不知她跳的舞是即兴的，还是在幼儿园里学的，却总让我一遍遍吹奏，她一遍遍旋转。

这让我想起真正的乡间树种——楝树。为何城市宁花重金移植外来树种，却冷落了这般美好的本土树木？楝树春末开花，紫云缭绕幽香袭人；入秋后叶疏果密，黄澄澄的楝果挂满枝头，不仅是视觉盛宴，更是鸟雀越冬的粮仓。我见过白头翁、乌鸫、八哥争相啄食，有的囫囵吞果，有的衔果飞远。若采楝果撒于空地，不消几年便能成林，既省钱省力，更添一道属于本地的风景。

此时乌桕正渐披红妆。李渔曾说枫栢乃“木之以叶为花者”，其丹赤之色“非雨露之功，霜之力也”。乌桕叶形如双弓相合，暮春嫩绿，夏日深翠，入秋则由丹转赤，终成“秋色之最浓”。历代诗人皆为之倾倒：林和靖见“微霜未落已先红”，杨万里将其与枫柿并提，陆游更屡屡入诗——“乌桕微丹菊渐开”“乌桕迎霜已半丹”。待叶落时节，又如姚燮所言：“乌桕风中无数叶，乱随鸦影过溪桥。”自成清寥画境。

乌桕之妙更在果实。其果初绿后黑，裂壳露出雪白假种皮，常被古人误作梅花。邱云霄“月明误有梅花句”、施闰章“垂白子参差早拟是梅花”俱是明证。而这白子实为鸟雀冬粮，钱澄之说得明白：“白满枝头粒，留充鸟雀饥。”此外乌桕全身是宝：栢蜡可制高级香皂，栢油用于油漆船舶，叶子含单宁作染料，木材亦属良材。宋明清时江南广植此树，乌桕满村即成富庶象征。

走在秋日的树下，看栾果满地、楝实垂枝、乌桕如梅，才明白古人为何总在诗中与树对谈。它们不语，却见证春秋更迭、人间冷暖。而我，也不过是秋树下的一名过客，偶尔驻足，聆听岁月的回响。



山村秋意

秋香

□桑木

秋天，山上的金桂、银桂、四季桂，竞相绽放，馥郁的甜香，随风送出好远。橘树、柿子树累累的果实散发着幽幽清香。小溪旁、田埂边、山脚下的紫环花、辣蓼花挂在红梗绿叶中，迎风摇曳，不时散发出带有薄荷似的幽香。连农家厨房袅袅的炊烟中，也有制作糕点的诱人

之香。

勤劳的主妇要在好时光里，制作山里特有的美食了。

制作糖桂花。视桂花成熟程度，花开足了，方可“掸”桂花。所谓掸，实是“摇”。金桂色泽黄亮，是首选。在桂花树下铺箴簾或塑料布，然后抱着桂花树摇啊摇，桂花就纷纷然落下来。小孩子最欢喜啦，抱住桂花树使劲地摇，桂花落得满头满身，便亮开嗓子喊：“下香雨了，下香雨了！”

李大妈家有石磨，赵大嫂家有盐卤，现在派上了用场。将桂花用盐卤搅拌，装入纱布袋中，用一扇石磨压上面，让桂花中苦涩之味释放出来，然后用白糖拌之，最后装入玻璃瓶中，盖紧瓶盖，要用时随取随用。

制作白药。那是酿酒、做米馒头，头道功夫需要的“发”药。那些提着篮子走向溪旁、田塍、山间的妇女，开始采摘紫环花或辣蓼花。制作甜的采紫环花，制作白酒用的就采辣蓼花。采集后洗净。李大妈喜欢将花晒干，再磨成粉，待用。赵大嫂爱用小石臼，将鲜花放置在小石臼中，用石槌掇，将花中汁液捣出来备用。

制作甜曲的一般用糯米，制作普通酒曲的用新谷碾的粳米。先将米磨成米粉。这段时间，上李大妈家的邻居络绎不绝，多数邻居是来磨米粉的，也有磨干花的，还有来要老白药的。李大妈有求必应。她家制作白药时前来帮忙的人也不少。有些人边帮忙，边取经。

药草与米粉的比例是关键，干的药粉与鲜药草汁的加入量不同，各家的口味不同，这些都要内行人掌握。拌和时加水又要懂分寸。还要准备一个盘，撒上老白药粉。接着揉成一个个汤圆大小的白药，在老白药粉上滚一滚，这样既不易在容器里粘连，更使新白药有了引子，能更好发酵。

白药成型后，就放置在干净的稻草上，上面再覆盖些许稻草，在通风阴凉处让它发酵。待呈微黄色，带有甜香味，就可在阳光下晒干，然后储藏于罐内，也可用线穿起来，挂在梁下。

这样一来，就可以在米饭上伴以白药，做酒酿、做糯米酒了，村里也开始有了酒酿的香味。而要做米馒头的人家开始将黏性好的粳米洗净，浸泡在清水中，讲究人家还和以少量糯米。12小时后，将米滤净，和以酒酿，到石磨上去磨。这时，李大妈家氤氲着丝丝酒香、缕缕甜香，人们欢声笑语不绝。

那水磨粉经4个小时“睡眠”，醒了，也便“胖”了。这时，主人赵大叔就用棒搅拌，令其充分发酵。第二次“胖”顶时，加以适量白糖，再充分搅拌。这时，赵大婶已将蒸笼布在蒸笼里蒸热，取出。赵大叔就用小酒杯舀满发酵的水磨粉，倒在蒸笼布上，迅速地将杯在水碗里浸一下，继续舀水磨粉，倒在蒸笼布上，直至蒸笼布上布满水磨粉，就用大火蒸。那刚出笼的米馒头，散发出来的淡淡酒香和米香，是生活富足的味道。

秋天的乡村好风光，秋天的乡村洋溢着甜美的香味！