



图片来源:IC photo

秋天是一首歌

● 王国梁

人在秋天,就仿佛进入了某种神秘的旋律中,积蓄已久的烦躁和郁闷一扫而光。站在秋日的天空下,任凭长风滑过耳际,清爽的气息会滤净心尘,你会感觉整个人都神清气爽起来。如果你再仔细听,耳边会有悠扬的秋歌响起。

时光流转,四季更替,秋天是一首歌。丽日如诗,秋歌悠扬。有善于倾听的双耳,就能听到秋歌远远地、轻轻地飘来。

秋风唱响了一曲清凉宜人、浪漫自由之歌。飒飒秋风,随着季节的召唤姗姗而来。你听到秋风的声音了吗?秋风就像一支浪漫的乐队,在进行一场不动声色的演出,不盛大,不喧哗,却自有独特的风格。秋风就像一个自由自在的流浪歌手,且行且歌,流浪到哪里就把清凉留在哪里。秋风吹在肌肤上,每个毛孔都是舒适的,轻轻抚慰着麻木已久的心灵。那一刻,你会有一种苏醒的感觉,好像一个崭新的自己诞生了。听秋风唱响悠扬之歌,你一定想跟随秋风的旋律,去踏遍秋日的万里河山,看秋风吹开的绚烂的秋之长卷。一曲秋歌,几缕秋风,满眼秋色,真是惬意啊!

秋雨唱响了一曲缠绵醉人、肆意洒脱之歌。有人说,一场秋雨一场寒,觉得秋雨会带来寒凉之意,未免有些凄然。我却不这样想,就像刘禹锡说的“自古逢秋悲寂寥,我言秋日胜春朝”,我认为秋雨是肆意洒脱的。秋雨淅沥,有时能连续缠绵几天,就像在唱一首轻柔的抒情歌,把对秋天的深情和赞美都唱了出来。有时秋雨来得急,去得也快,如同唱了一曲精彩的短歌。秋雨落到山林里、田野里,落到屋顶上、草丛间,万物欣悦,纷纷回应秋雨的深情。每一滴雨落,都是一个音符在飘荡。如果你仔细听,会发现秋雨真的是高明的歌者。秋雨的节奏和旋律是那么优美,缓急有致,高低错落,抑扬顿挫,好一曲秋之歌!

秋叶唱响了一曲明朗欢快、潇洒奔放之歌。

秋叶的告别,是听从大地的召唤。秋叶的飘落,没有无奈,更不是诀别,秋叶是以另一种形式与大自然相拥,所以它们飘落的姿态是潇洒的,落叶之歌是明朗欢快的。如果你站在一棵秋天的树下,感受树叶纷纷飘落,真的能听出乐音飘飘的感觉。一阵风吹过,你听,满树的叶子争先恐后地落下来。那一刻,你会感觉仿佛每一个叶之精灵都欢笑歌唱了起来。秋叶纷落,就是一首缤纷的合唱,豪情奔放,慷慨淋漓。秋叶在为秋天喝彩,秋天也在为秋叶喝彩。一岁一枯荣,秋叶完成使命,为生命画出一个完美的句号便离开了枝头,它们最懂自然之道,所以最能唱出秋天的神韵和灵魂。日月无声,秋歌悠扬,时光美好!

秋花唱响了一曲绚烂明艳、热烈深情之歌。泰戈尔说:“生如夏花之绚烂,死如秋叶之静美。”其实,秋天的花照样绚烂明艳。相比其他季节的花,秋花还多了善解人意、深情款款的味道。秋天最有代表性的花是菊花,我们喜爱菊花,不仅因为它美丽,更因为它的品格。菊花是陶渊明的最爱,菊花不妖艳、不媚俗,自有一种清雅之美。花如人,人如花。人有喜怒哀乐,花也有喜怒哀乐。秋花与人的情感相通,就像人经历了岁月一样,秋花是通透和深情的。“荷尽已无擎雨盖,菊残犹有傲霜枝。”爱菊花的人都有了一种不随波逐流的心性,他们懂得放弃,更有所坚守。秋天的花除了菊花之外,遍地的小野花最值得欣赏。秋天的野花开在田野、坡地、山间,特别漂亮。风过处,小小的花朵颤颤抖抖,绚烂明艳,让人心动。

天高云淡,秋色无边。秋天里,万物都有一首属于自己的歌谣,轻轻吟唱,秋天便变得有声有色起来。秋草唱响了一曲生命之歌,秋果唱响了一曲喜悦之歌,秋水唱响了一曲澄明之歌……花朵芬芳,草木清香,瓜果甜蜜,粮食饱满,河流清澈……秋歌悠扬,岁月如诗!

丰州漫笔

一碗羊杂慰平生

● 霍鹏熙

虽是初秋时节,但青城寒意却是一天天加重。有朋自南方来,一时竟难以适应。天冷便渴望暖和,于是,早餐我提议出门去吃羊杂碎。

在青城,虽然烧卖遍地开花,但羊杂碎的身影也不少见。朋友是回族,于是羊杂碎便选在了宽巷子里的清真老店。座位不多,环境也不像连锁店那样干净卫生,主打一个接地气。老板是年纪略大的一对老夫妻,我们点了三碗羊杂碎、三个焙子。片刻之间,老板便端上了一碗满满的新鲜羊杂碎,一盘切开的牛舌焙子。只是闻一闻,那香气便让人口舌生津,肚中的馋虫都要呼之欲出了。我将焙子掰开,泡进羊杂碎汤里,吃一口羊杂碎,就一口被汤汁浸满的焙子。听老板说,焙子是宽巷子入口处的一家店铺一大早儿现做的,酥软咸香。微微的辣味和羊杂的鲜味在嘴里交织着,香气四溢无膻味。一口热汤,暖意从身到心,肆意流窜。朋友学着我的样子,尝一口后不由得感叹:“呼市人怎么这么会吃!”羊杂碎和焙子的搭配让青城人多了一份豪爽。降温天的早上,来上这么热乎乎的一碗,舒服极了。吃完后再喝一杯砖茶,解腻润肺。一顿早餐,巴适得很!

其实,作为食客,我们只看到店家像变戏法似的瞬间献上一碗羊杂碎,而背后却是店家熬更守夜的付出。据了解,羊杂碎有“一碗汤中有全羊”之说,里面有头、蹄、口条、肚、肠、心、肝、肺、腰等内脏切成的条条块块。也可以说,除羊的皮毛之外,应有尽有,连羊骨髓也熬在老汤中,有大补元气之功效。于是,店家要在头天下午熬好汤,将所有羊头、羊蹄、羊心、羊肝、羊肺、羊肠以及羊血等羊杂,在底汤中浸泡一夜,第二天再加热卖给客人。入碗后加上葱花、香菜、辣椒、胡椒等调料,羊肚的脆爽、羊肝的绵密、羊肠的嚼劲,每一口都是不同的惊喜。汤底浓郁鲜香,各种香料的味道完美融合,恰到好处地衬托出羊杂碎的独特风味。一口下去,暖意从舌尖传遍全身,让人欲罢不能。

据史料记载,羊杂碎的历史可以追溯到古代游牧民族的生活。在高原上,游牧民族以畜牧业为主,羊肉和羊杂成为了他们日常饮食中不可或缺的部分。在漫长的冬季,一碗热气腾腾的羊杂碎不仅能够驱寒保暖,还能够补充人体所需的营养,增强体力。随着时间的推移,羊杂碎逐渐演变成了一种具有地域特色的美食并流传开来。

人间烟火气,最抚凡人心。市井小民,来来往往,羊汤店内,氤氲而生。店家忙得不亦乐乎,食客吃得心满肚圆,皆大欢喜。各行各业的人们喝着热气腾腾的羊杂碎,谈论着自己身边所发生的事,热闹又平凡,极具生活气息。这就是真实的人间烟火,而这些朴实温馨的镜头,随处可见。还有什么能比一碗羊杂碎,更能熨帖身心的呢。

羊杂碎,不仅是青城人喜爱的一道特色美食,更是一种情怀,它抚慰过节俭岁月,又在富足时光成为不少食客不舍的追忆。凭借鲜咸香辣的口感,从谦卑低调一路翻滚逆袭,终于倾倒众生,从尘埃里开出一朵朵异香的花来,成为让人难以忘怀的舌尖诱惑。

山珍海味皆过客,一碗羊杂慰平生。