



□王太生

秋声起,是指那些小虫子的鸣叫,如初潮,慢慢上涨,它们在藤叶、田地、墙角,美妙歌唱。

秋声是从幽静处开始的,小虫子的声音,或清脆,或激越,或低沉。我到一个陌生的地方去拜访一个人。那地方,没去过,在一家老工厂的后面,从老工厂的大门旁绕一个弯,看到后面藏着的村庄便到了。经过的那家老工厂已经废弃很久,荒芜沉寂,从那一溜围墙往里看,幽木森森,遮天蔽日,墙上爬满藤蔓,进入村庄,也是杂草和藤叶丛生,显得寂寥。本来,这样偏僻地方我是不去的,去过也很快就忘了,但它有虫鸣,蟋蟀、银铃子、螻蛄……以及好多叫不出名字的小虫子,它们匍匐在那儿,在墙根和草棵间鸣吟,便觉得那荒芜已久的所在也在不知不觉间生动了。

秋声渐起,宜访友。此时去乡间走走,一来去看看朋友,顺便探访瓜果粗蔬长势,

再听听那些隐隐约约、忽有忽无的各种细微的声音。

秋声如悦耳的背景音乐,它舒缓、深沉,如流泉荡涤身心,把一个夏天的燥热都抛在身后了。倘若没有声响,那将是多么无趣。

秋声起,风开始掠过城市树木和郊外村庄,林木窸窣作响;虫鸣,一忽儿长,一忽儿短,高高低低,嘈嘈切切,已经开始了它们的管弦合奏;农人在这一片天籁之音中弯腰,察看稻穗的长势,为收割做准备。

这些旋律和音符起起伏伏、远远近近、高高低低,因势赋形,能勾勒出一个地方的地形地貌。我住所的对面是一条大河,小虫子在河两岸欢鸣,河流是中间的一条分割带,在河的对岸,还有飞虫,在空气中发出“嚓、嚓”的声音,那种声响不是虫儿鼓翼从浑圆天孔发出的,而是翅膀飞行在暗夜里与空气亲切温柔的摩擦声。

秋天的夜晚适宜垂钓。朋友老鲁手执一根竹竿,在城河边垂钓,恍若《板桥道情》里头戴斗笠的老渔翁,出没烟波里。老鲁说,耳闻秋声的夜晚,一个人坐在水边不感到寂寞,小虫子藏在草丛间陪伴你。虫鸣的声音太美妙了,在夜晚的草叶上颤动,风中飘传得很远,有时候贴着水面,把彼岸的虫鸣送过来。

四起的秋声,是为一个博大深沉的主题做铺垫和衬托的,演绎的是季节、物候、月光、摇篮曲、丝瓜叶上的声响、夜归的脚步声……人们听到古老的声音、灵魂深处的声音,在空气中飘来飘去,不知不觉就睡着了。

秋声影响人的情绪,就像

我去那个地方,经过那家老工厂,围墙一溜发出的唧唧声,想到老工厂里曾经机声轰鸣,工人们在厂里加班,锅炉水汽蒸腾、弥漫氤氲,如今悄然寂静,闻虫鸣声有怀旧之意。

有小虫子鸣叫,人去屋空的旧楼里多少有一些荒芜和苍凉。后来,我同样是去一个大楼里找人,原先楼里单位早已搬到新的地址,留下旧楼新单位的几个人在上班,昔日繁忙的大厅几个工人在装潢。此时,我听到虫鸣声,虫子们不知疲倦地躲在某个角落欢叫,一岁季节的更替,它们并不知晓,老楼里已换了主人。

小虫子的激越欢叫,是秋声中的最妙部分,里面有着淡淡的情绪流露。虫鸣就像一支正在行进的庞大乐队,气势恢宏,不可阻挡,唯其独特的动感和旋律,秋天用它作为背景音乐再恰当不过了。

当然,在有虫鸣作秋声的夜晚,读一两页旧书,纸页泛黄的文字配上虫鸣隐隐约约、模糊清晰,与读旧书时的心情相吻合。就像我读古代农书,恍若听见从前的一只小昆虫,栖身在古代的那片庄稼叶片下吟唱。

作家刘亮程在《与虫共眠》一文中说:“一个听烦市嚣的人,躺在田野上听听虫鸣该是多么幸福。大地的音乐会永无休止。而有谁知道这些永恒之音中的每个音符是多么仓促和短暂。”

秋声起,如初潮,缓缓上涨,如清影,浮现左右。这时候,在野外随便走走,有虫鸣一路相随。

白露米酒

□虞燕

白露养生,俗称“补露”。从前,民间很看重白露前后的养生,龙眼、乌骨白毛鸡、番薯、白露茶等都可作为补露品,而在苏浙一带,白露时节通常会酿白露米酒。

据传,古人喜欢用白露露水酿米酒,尤以白露当日采集的荷花上的露水为佳,酿成的酒就叫秋白露,甚为珍贵。今人便不复这样讲究了,但白露到了,米酒还是要酿的。米酒又称酒酿、醪糟、甜酒等,旧时叫“醴”,以糯米为主要原料,加入酒曲酿制而成。米酒是根霉菌和酵母菌共同作用的结果,根霉菌繁殖过程中会分泌淀粉酶,此酶有将淀粉水解为葡萄糖的能力,这就是米酒为什么会有甜味的原因,而在无氧情况下,葡萄糖又被酵母菌分解成酒精和二氧化碳。如此,造就了米酒的独特风味。

米酒的酿制工艺不算复杂,江南地区,很多家庭主妇均掌握此项技能,每年入秋入冬,必须好好酿上一缸,供家人亲戚享用。米酒甘甜醇美,温热不燥,乙醇含量又极少,实为滋补良品,深受人们喜爱。

酿白露米酒,最好用山泉水或井水。早前的农村,白露节气前后,挑山泉水的人突然就多了,几个晃着水桶的人在半路遇见,张口就问:“酿米酒吧?”满脸的惺惺相惜。同路的,还要聊聊酿酒心得,哪种酒曲好,水加多少适合等。有好水还得有好米。这个时节,正是江南收获季,取当年的新糯米酿制米酒,不但口味好,还有庆祝丰收的寓意。

糯米需提前浸泡,浸泡几小时甚至一整夜,而后,倒入蒸笼,用大火蒸。灶膛火光熊熊,锅上白雾缭绕,锥形的竹编蒸笼盖如山尖隐没于雾霭中。米香味不管不顾地弥散开来,空气中飘了一丝甜味。糯米蒸熟后,摊于竹席子或其他面积大的地方“纳凉”,待降温得差不多,倒进酿酒的小缸里,再细细密密地撒上已被碾成粉末的酒曲,边撒边搅拌,尽量将糯米饭和酒曲混均匀。这一步要注意,糯米得凉透再拌酒曲,否则酿制的酒容易发酸。最后用手搭实,中间留个洞,以便观察酒酿的发酵程度。为保证发酵所需的温度,小缸先以竹筛子为盖,后覆上旧棉被,像孵什么宝贝一样。

在此期间,大米中的营养成分发生了一系列变化,产生特有的口味和香味。几日后,酒香藏不住了,香得满屋子都是,这时候,就可以“下水”了。山泉水烧开,晾凉,慢慢注入已经发酵的酒酿里。都说一斤糯米一斤水,意思是,按照这个比例酿出的米酒浓稠醇厚,是上品,但有些人家嫌度数高了点,会根据自家的状况适当调整,比如,调成一斤糯米两斤水。根据米酒的发酵状况,“下水”可一次完成,也可以分两次,全凭酿制者的肉眼所察而定。酿酒绝对是个技术活,经验非常重要。

“下水”后还是要盖好筛子和棉被,让微生物继续好好发酵后才算成功。这是真正原浆酿造的纯手工米酒,乳白色,半浊半清,醇香扑鼻,富含多种氨基酸、麦芽糖、维生素等,营养价值很高,相比其他酒类,其赖氨酸含量更是高到罕见,它甚至得了个“液体蛋糕”的称号。

白露是入秋的第三个节气,是反映自然界寒气增长的重要节气,天转凉,寒生露凝,也是饮食上的一个转折点,应尽量减少寒凉食物入胃,多食温热之食,以养润暖胃,补血补气,而米酒温中含热、利寒气散发的特性恰恰符合了此点。

米酒作为“补露”妙品,适量饮用可健脾开胃、舒筋活血、强身健体,若煮酒时加上红糖、枸杞、干桂圆肉或鸡蛋等,更能锦上添花。

总第7127期 配图 李昊天 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

