



## 处暑

处暑是秋季的第二个节气。《月令七十二候集解》：“处暑，七月中。处，止也。暑气至此而止矣。”处暑意味着炎热的夏天即将结束，气温逐渐下降。今年的处暑时间是8月22日（农历七月十九）。处暑时节，秋高气爽，正宜出游，民间素有“七月八月看巧云”之说，即出游迎秋之意。此时，稻谷、高粱、棉花等农作物丰收，沿海地区则迎来渔业收获季，很多地方都会举行隆重的开渔节，欢送渔民开船出海。

## 处暑非暑

□ 温吉刚

说来惭愧，我是进入中学后，才捋扯清楚“处暑非暑”这个常识的。

彼时，语文老师讲到《岳阳楼记》中的“处江湖之远则忧其君”，顺势聊起了“处”字的其他释义。他说，在一部分文言文中，“处”字还可以表示停留、停止。话音刚落，“处暑”二字就作为典型例子，出现在了黑板一侧。

我愣住了。一直以来，尽管背熟了二十四节气，记得处暑位列立秋之后，我却因为一个“暑”字，而习惯性地到处暑误解为夏天的节气。这堂课，我查询了许多资料，终于在《月令七十二候集解》里找到了处暑非暑的直接证据：“处暑，七月中。处，止也。暑气至此而止矣。”

如果说立秋的风吹灭了夏日嚣张的明火，那么处暑便是暑气的最后一颗火星沉寂的时刻。对此，我的闽南阿嬷有句俗语再贴切不过：“处暑跨，暝冷日热。”意思是过了处暑，秋天开始清扫门户，昼夜温差越来越大，白天还是热的，夜晚则凉意渐深了。在东南沿海，泉州的夜，海风呼啸，再穿单衣已太过单薄。白天的热只是表象，太阳要耍假威风，常常一到午后，热气就匆匆偃旗息鼓了。

身处都市，常常就淡忘了节气。幸好，我终究还是解开了对处暑的误会。无独有偶，在泉州，另一位与处暑十分搭调的“同道中人”——姜母鸭，却直到今天都没有摆脱被误解的宿命。

这是一道从不缺席闽南人处暑餐桌的美食。其地位显赫的一部分原因，是鸡肉本身就与处暑十分契合。中医认为，鸡肉味甘、咸，性寒，可滋五脏之阴，清虚劳之热，养胃生津，所以古时就有用鸡肉清扫夏日余热的传统。

另一部分原因，则出在“姜母”上。是的，姜母鸭，并不是许多人想当然以为的姜煲鸭，而是姜母和鸭子的相会。所谓姜母，是指姜种在地下深埋数月，处暑时节再次出土的蜕变。“姜还是老的辣”，姜母的辣相当沉稳，足以消解初秋若隐

若现的凉意。

鸭肉清暑气余热，姜母慰初秋新凉，又有着同样容易被误解的名字，难怪姜母鸭在泉州能成为处暑的最佳拍档。深褐色的姜片和鸭肉完美融合，姜片熬进了鸭肉的甜香，本身的辛辣气息还能替鸭肉去腥解腻。初秋时节，一口姜母鸭下肚，胃里暖洋洋的，手脚也沁出汗来。

姜母鸭还自带一股霸道的香气。每个初秋，贩卖姜母鸭的小店都因这香气而热火朝天。多数客人原先都是无意路过，直到那阵从街头飘到巷尾的香气把人诱引到店外，看见热腾腾的水汽在一排排砂锅里蒸腾，人心，就不自觉地热起来了。

在泉州，处暑的另一重身份，是闽南传统节日“普渡”。古时候，由于初秋丰收，处暑也是庆祝丰收、隆重祭祀的日子。普渡继承了处暑的这一意志，整个农历七月，泉州的普渡声势浩大，各个村落轮着日子开宗祠敬天地与祖先，戏台前灯火通明。各家都铺开宴席，款待家人与亲戚来客。

阿公逝世后，家里的普渡日只剩下阿嬷一个人操持。去年，村里的普渡日恰好和处暑撞了个满怀。阿嬷是家中第一个知道这件事的人，她颇有经验地说：“不用看日历，夜比前天凉，便是处暑来了。”当天，她一大早忙活开来。养了小半年的鸭子被拎到庭前，和提前挖的姜母一起，用老砂锅盛上了柴火灶。

我家共有两口灶，另一边热锅炸酥肉、芋头、紫菜等炸物。晌午之前，烫手的炸物已统统拿小红碗装好，又在宗祠的供桌上——摆放整齐。傍晚客人到时，姜母鸭的香味老远就闻得到，餐桌上热热闹闹铺开七八道菜，亲友觥筹交错间，父亲给阿公遗像前的酒杯里也倒满了烧酒。

那天，戏台开戏的鞭炮声震耳欲聋，我一不小心，把一片姜母当成鸭肉送进了嘴里。辛辣麻痺口腔的瞬间，秋夜的凉意瞬间消散。

米饭的香气便弥漫了整个屋子。

“弟娃儿，快来尝尝这新米饭团，热乎着呢！”嬢嬢热情地招呼我。

我接过饭团，咬上一口，软糯香甜的感觉瞬间在口中散开。那是一种纯粹的、来自大自然的的味道，让人仿佛感受到了阳光的温暖和雨露的滋润。

“这味道，巴适惨咯！”我忍不住赞叹道。

除了饭团，嬢嬢们还准备了各种以新米为主要材料制作的特色美食，如粽子、糍粑、糍粑等。这些美食的制作过程，往往需要大家共同参与，砍竹、捣米、包粽子、切菜、摆盘，充满了生活的乐趣和浓浓的烟火气。

随后，大伙儿围坐在桌旁，享受这美味的吃新盛宴。叔叔端起酒杯，说道：“今年又是一个丰收年，感谢老天的保佑，大家都吃好喝好。”

午后，阳光透过树叶的缝隙洒在地上，形成一片片光斑。村里的小朋友拿着竹筒跑到溪边，准备做竹筒饭。他们将新米和腊肉、蔬菜等食材放入竹筒，然后架在火上烤制。我蹲在旁边，看着竹筒在火中渐渐变色，心中充满了期待。

终于，竹筒饭做好了。小朋友们兴奋地打开竹筒，一股独特的香气扑鼻而来。米饭粒粒饱满，吸收了竹筒和腊肉、蔬菜等食材的香味，让人食欲大增。迫不及待地将其送入口中，只觉得饱满的米粒在舌尖跳跃，竹筒的清香、食材的丰富滋味相互交融，于是一口接一口，根本停不下来。

傍晚时分，村庄渐渐安静下来。我登上一处山坡，极目远眺，只见夕阳的余晖将稻田染成金黄色，微风拂过，稻穗如波浪般起伏。“喜看稻菽千重浪”，我深深体会到了诗句中的田园之美和丰收之乐。

处暑时节，梁平的吃新习俗，融合了感恩、传承、祈福、团圆等多种意义，不仅是一场美食的盛宴，更是梁平人民传统文化和生活方式的重要体现，也是他们对家乡情感的深深寄托。即使岁月流转，那份对新米的期待和对美好生活的憧憬，依然在梁平人的心中代代相传，历久弥新。

## 阿勒泰 向秋天转场

□ 戚舟

处暑后，白露至，此时山风乍起，夜愈发凉，草木渐枯黄，预示着秋天真的到了。这时节，人要加衣，大雁要南飞，草原动物也要换个地方吃草。自北向南迁徙，是鸟兽们度秋藏冬的最好办法。

在我的故乡阿勒泰，迁徙即转场。每到白露，浩浩荡荡的牛羊大军就开始了一年一度的秋季转场。一年共四次转场，因由北向南，地貌从雪山、森林渐转至河谷、草甸，草场便有了明显的分带性；夏牧场在阿尔泰山以北的山坳间，水源充足，土壤肥沃；冬牧场在乌伦古河以南，深入准噶尔盆地，避风、温暖，被牧民称为“冬窝子”。春、秋牧场在阿勒泰腹地，多为低山丘陵地貌，喀纳斯、可可托海、额尔齐斯河、五彩滩等出名的景区都在这一带。

白露时节，风清气爽，若能随着牛羊转场队伍秋游，随意择一条线路，一路游山赏水、踏林拾秋，都惬意非凡。

就从禾木村出发吧。禾木村紧挨着喀纳斯，湖光山色，林草丰茂。从禾木村腹地，沿一条徒步小径往里走，便是阿什克夏牧场。这里山深水沃，草茂树高，可别单身去探险，否则很容易迷路。我们一行六人在这儿，一方面是摄影，一方面是想找转场的牧民买些酸奶疙瘩——这是他们转场的必备干粮之一。将新鲜的奶子反复熬煮、过滤、晾晒，就成了小圆饼状的硬酸奶疙瘩，极酸极香，慢慢嚼着吃，别有风味。记得小时候，父亲去山里帮牧民盖房时带回来几块，打那之后，我就爱上了酸奶疙瘩，一到秋天，定要买些回来，或嚼着当棒棒糖吃，或熬奶茶喝，都美极。

很快，牛羊转场的脚步声渐近，先是踩

得落叶簌簌作响，而后是低低的咀嚼声，未了是一两声牧民的赶场声。不出片刻，几只头羊领着，两只牧羊犬一左一右护着，一人一马驱赶着，这是阿勒泰的特产品——大尾羊的转场队伍。群羊过处，腾起蒙蒙尘雾，和透隙的微光相映，耀得山林恍如幻境。我眯眼远眺，像看见数千年的牧民村落，既有风声萧萧、牛马嘶鸣，又有炊烟袅袅、牧人欢歌，壮阔而逸然。我跟母亲说，还上什么班呢，我也当个牧羊女吧。母亲笑笑，羊牧你还差不多。暮色渐深，我们买了酸奶疙瘩，又在此定格一帧帧美照后，才恋恋不舍地离开。

出了禾木，沿着布尔津河，便是大大小小的秋牧场。哈萨克族诗人阿拜在诗歌《重来转场路》中写道：“人类在学会稼穡以前，已经踏上了这条漫长的征途。”待行至广阔的丘陵草野，望着无垠的天际，大道朝天，两眸旷远，这是怎样寥廓的景象啊，让人心中千回百转，一时分不清是孤寂，还是浓重而热烈。阿拜的诗让我垂泪，柳永的这一句“秋风原上，目断四天垂”，又让我胸荡层云，陡生少年壮志。

阿勒泰的秋日寂寥，但不悲。你看五彩滩旁，翠叶渐黄的白桦林在风中齐舞，经年不凋的红柳腰肢柔软，却从来坚韧不倒。南岸绿洲横亘，北岸各色砂岩高低错落，被一条碧河托举着，又与湛蓝长空相映。为这绝美画卷点睛的，正是翻山越岭而来，浩浩荡荡的数百牛羊。它们无论是一个迈步、一声嘶鸣，还是一次昂首、一眼回眸，都能顷刻间让牧场灵动起来，步步皆景。若停步久了，总觉得时间静止，天地时空凝固，只有牛羊与我对话，互诉亘古的历史，还有千年不变的愿景。

## 看老碗窑 品“十样白”

□ 苦茶

白露时节，溽暑消退，凉风徐来。走进被称为“浙江南大门”的苍南，“山海之城”的寥廓画风迎面而来。

我们从高铁车厢的电视广告得知，苍南有过白露节的风俗。白露节气，人们采集十样白食，烧、煮、炒、炖、烤、溜、蒸、拌、焖，“十样白”争芳，一则尝新吃鲜，二则滋润润肺、强身健体，以迎接渐渐寒凉下来的日子。

这么说，此行真是恰逢良辰了。心里暗暗企望：此去碗窑古村，一则品古村之幽，二则赏龙窑之美，再尝尝白露“十样白”，行程将多么完美。

碗窑古村位于南雁荡山别支玉苍山南坡，玉龙湖河谷中段。隐于修竹茂林中的小村，距苍南县城不过半小时车程。对于一个来自那窑之乡的古瓷痴迷者而言，碗窑村是我温州之行特别勾画的打卡地。形形色色的瓷在我心中已是光芒万丈，而古村在岁月沉淀中一定有着迷人的故事。

我一直认为，那，也是穿透岁月的一种光晕。

次日一早，我们乘车抵达碗窑古村。从村口大门进入，青石铺砌的小路凹凸不平，路旁山林沁染露水，一派凉凉。一不小心触碰枝叶，露珠子便簌簌洒一身。

我们踏着青石台阶，走在窄窄的村道上，时有眼神间带一点羞涩的村民迎面而来，他们总是侧身让客人先过。有那么一瞬，忽然就与一种古风劈面而对。静静地，我们穿梭在八角楼、古戏台、古窑厂之间，寻觅更迷人的故事。

村博物馆里有《巫氏宗谱》载：“巫氏第十五世志益公，始于清代康熙年间，由闽汀连邑（今福建省连城）迁居我浙甌昆（今苍南）蕉滩之东，素业陶瓷传家。”巫家擅长烧制陶瓷器皿，因避战乱迁居至此，看到自然条件适宜烧制陶瓷，遂重操旧业。之后，

迁居于此的人越来越多，姓氏多达40余个，人口达4000余人，除30余人务农外，其余皆为窑主窑工，“实业瓷矿，屋宇连亘，人繁若市”。乾隆年间，古村陶瓷业达到极盛。

自然要去看看龙窑的。这是我第一次看到真实的龙窑，心里居然涌动着小小的喧哗。我知道，南方窑窑不同于北方。它是半连续式窑，又叫长窑，拱形设计，依山而建。眼前的龙窑也是依山造势，以二三十度的坡度层叠而上，斜卧似龙。炉窑的拱边上有一个个圆孔，相距不到一米，排列整齐，像极了飞机的排排舷窗。这样的构造，显然有利于窑内柴火充分燃烧。

这条龙在这里卧了多少年？据介绍，它是清康熙年间由王氏建造，已有300多年历史。极盛时期，碗窑村的龙窑曾多达18座，是清代浙南烧制民用青花瓷的主要基地。村里男子制作碗坯、烧窑成器，女人则为碗具画上如意草或宝相花图案，“碗窑”的村名由此而来。

当时，因手工出品慢，要货的人又多，商人们为了甩手货，有时候一住半年。村里客商云集，小小村庄成为江南赫赫有名的乡镇。那时候碗窑村交通发达，旅馆饭店林立，戏台上夜夜好戏不断。据说，本世纪初，这里还是江南较大的陶瓷基地。碗窑曾经使村民富甲一方，外地姑娘以能嫁到碗窑村为荣，本村的女孩子也不愿外嫁。斗转星移，世事变迁，如今，碗窑村已不再做碗，只有老戏台、旧窑店还在村中静静矗立。

看过半岭马厝的两株仙人掌树后，我们来到村口饭店，向老板娘特别请求，想要品尝白露“十样白”。她嫣然一笑，问：哪个“十样白”哟？

我一口气说了好几样“白”：雪藕、莲子、银耳、薏仁、山药、芸豆、百合、白果、白

毛鸡、白木槿、白茄、白萝卜……

她笑着报了一溜串儿菜名：猪肉炖烧百合、羊肉炖山药、银耳薏仁汤、清蒸嫩芸豆、醋酱热汤白木槿、油葵、洋芋等农作物，以及阿巍菇、牛肝菌等山珍。无论是庄稼地里遗落的，或是密林深处肆意生长着的，都是阿勒泰对迢迢赶场的牧民的关爱和馈赠。想起小时候，三伯伯赶场时并不带太多干粮，他总说“天地大仁，饿不死人”，我从前只当他胡诌，如今想来，果然如此。及至今日，牧民赶场已不再那么辛苦，或在集中暖棚过冬，或用大车拉着赶场，轻松许多。而赶场路上的麦穗和蘑菇，人们定不辜负大自然的美意，白露后，雨一场场，蘑菇成片，人们采得颇为高兴。

这几年，阿勒泰人时兴捡秋蘑菇，离市区近的“二牧场”便大受欢迎。说到这里，不得不说说哈萨克族的二十四节气中，对应“白露”的叫“玛萨克”，是麦穗之意。白露时节，牧民转场时，可在经过的农区捡拾收割后的麦穗。当然也不只是麦穗，还有阿勒泰特产的打瓜、油葵、洋芋等农作物，以及阿巍菇、牛肝菌等山珍。无论是庄稼地里遗落的，或是密林深处肆意生长着的，都是阿勒泰对迢迢赶场的牧民的关爱和馈赠。想起小时候，三伯伯赶场时并不带太多干粮，他总说“天地大仁，饿不死人”，我从前只当他胡诌，如今想来，果然如此。及至今日，牧民赶场已不再那么辛苦，或在集中暖棚过冬，或用大车拉着赶场，轻松许多。而赶场路上的麦穗和蘑菇，人们定不辜负大自然的美意，白露后，雨一场场，蘑菇成片，人们采得颇为高兴。



## 走，“吃新”去！

□ 李林娜

处暑，是炎热的休止符，是凉爽的前奏音。她宛如一位温婉的使者，轻轻挥别了夏日的热烈与喧嚣，带着丝丝凉意，悄然踏入人间。而在重庆梁平，每逢处暑，便有一项独特且富有意义的传统习俗——吃新。

所谓吃新，是指处暑时节稻谷收获之后，首次做飯尝新米。在梁平，吃新习俗有着悠久的历史，它与这片土地的农耕文化紧密相连。作为传统农业大区，梁平沃野千里、良田万顷，人们对土地和粮食有着特殊的情感。“都梁之民独无苦，须晴得晴雨得雨。”南宋诗人陆游的诗句，描绘了巴渝第一大平坝——梁平坝子的富足与美好。

处暑至，凉意生。在这夏秋之交的美好时节，我这个土生土长的川渝崽儿踏上了梁平的土地，去探寻传承已久的吃新习俗。

当第一缕晨光照耀在梁平的田野上，金黄的稻穗在微风中轻轻摇曳，仿佛在低声诉说着丰收的喜悦。我沿着田埂漫步，脚下的泥土散发着湿润的气息，那是大地的馈赠。远处，农人们弯着腰，手持镰刀，熟练地收割成熟的稻谷。他们脸上洋溢着满足的笑容，那是辛勤劳作后的幸福。

“哟，弟娃儿，来看收谷子嘛？”一位朴实的农人笑着跟我打招呼，让人倍感亲切。

我也笑着回应：“是呀，叔叔，听说咱们这儿处暑有吃新的习俗，我专门来感受一下。”

农人直起腰，用袖子擦了擦额头的汗水，说道：“对头，吃新，我们梁平人重视得很。新米做出来的饭香得很哟！”

随着太阳渐渐升高，收割的稻谷被一担担挑回村里，空气中弥漫着稻谷的清香，让人陶醉。

走进村庄，家家户户都忙着准备丰盛的吃新宴席。叔叔嬢嬢们在厨房里淘米、洗菜，小朋友们在院子里嬉笑玩耍，时不时好奇地往厨房里张望。“春种一粒粟，秋收万颗子。”此时，这句古诗在我的脑海中浮现，眼前的景象不正是对这首诗最好的诠释吗？

走进一户人家，只见灶膛里的火烧得正旺，锅里的水咕嘟咕嘟地翻滚着。一位嬢嬢将洗好的新米倒入锅中，用竹筷轻轻搅拌。不一会儿，

## 白露

白露是秋季的第三个节气。《月令七十二候集解》：“白露，八月节。秋属金，金色白，阴气渐重，露凝而白也。”今年的白露时间是9月7日（农历八月初五）。白露时节，天气迅速转凉，民间习俗以进补养生为主，如喝白露茶、酿白露米酒，浙江苍南还有吃“十样白”的传统。而在新疆阿勒泰，白露时节则是牛羊转场、拾秋捡蘑菇的好时候。