



莞水悠悠

陈连清/文

被疑，互相猜忌，沸沸扬扬，真是“羊没吃着，惹得一身臊”。

此事却从反面映照出合作医疗之重要。那时村中，谁家不遇头疼脑热？医疗室柜里那几瓶青霉素、红药水，在村民眼中贵如年糖。我紧握那串钥匙，觉得指间所攥不仅是药品，更是全村人的嘱托。后来方悟，这赤脚医生的药箱，所盛不惟草药银针，更是一个时代里乡村对健康的渴望，也是我人生中第一份扛起的责任。

对医学一无所知，如何行医？我们便边培训边实践，俗称“翻饭碗”。常用处方、针灸、草药配方，皆如此习得。譬如开药，我去卫生所观摩归来，便“活学活用”：遇感冒发热者，量体温、观喉咙，见炎症伴热，便处方：“某药若干，一日三次，每次一片。”医院药名多用英文缩写，字迹潦草，人不能识。我们也“依样画葫芦”。

向书本学习是捷径。卫生所发下一册《简明针灸教程》，我如获至宝。深夜就昏黄灯光细读摘录。按图索骥，先在自己身上寻穴，以中指中节内两侧两端为一寸度量。找准穴位，酸麻胀痛，心下乃安。继而弄清各穴功效，习练针法之轻重、角度、深浅、时长。学虽学矣，实践方知难。初时病者至，我便心慌，病者惧，我更惧，手颤脸热；试针数例后，方渐沉稳。

1970年春耕日，好友朱学亮忽腹痛如绞，头昏目眩，面色苍白。我急扶其归家，断为消化之疾，遂施针刺：近取任脉中脘、下脘、气海，远取足三里、三阴交、阴陵泉；虑其眩暈，加刺涌泉。银针布穴既毕，症候已减半。针入神阙，如闻大地胎动，顺经传来。继而捻转提插片刻，他忽呼胀，不久面色转和。次日竟能下田。此验《灵枢·九针十二原》“欲以微针通其经脉，调其血气”之奥义。

原来医者之职，是将土地的韧性，一针一线缝入生命的缝隙。那些被银针唤醒的经络，原是大地绘于人体中的微缩水乡。

若谓银针为我左膀，草药便是右臂。初中数学师孙贤庆，乃一“草药迷”。课余假日，常带我去邻近村落辨识草木，每每得新种，便细细讲解；亦学得水乡采药民谣，如“三月茵陈四月蒿，五月六月当柴烧”，村头田埂间，洒落我们串串笑语。

草医之书亦为我必读，内有浙地草药图文并茂之功效。然更重要是实地辨识，不可纸上谈兵。卫生所组织赤脚医生每周培训，正是赴野外认采草药。

经师授与自学，我对本地草药分布已了然于胸。两年间，足迹遍及莞涓、横峰、琛山、马公、涓川、温峤之山水沟坎，识得草药二百余种。譬如鱼腥草，叶揉腥气扑鼻，却是清热消肿良药。放眼望去，遍野青绿皆宝藏，恰如辛弃疾《满庭芳》所言：“一钩藤上月，寻常山野，夜宿沙场。早已轻粉黛，独活空房。欲续断弦未得，乌头白，最苦参商。当归也，柴

部铺一层，再把柿子摆在上面，然后铺上柿子皮，最后用塑料膜把瓮罐密封得严严实实，小心翼翼地放到阴凉处。

大概一星期后，奶奶把盛放着柿饼的瓮罐抱到院子里放在桌上，我和哥哥、姐姐瞪大眼睛，期待着神奇的事情发生。果不其然，十多天前放到瓮罐里面的柿子变戏法似的染上了一层“霜”，如同铺了一层轻薄的白纱。看着大功告成的柿饼，奶奶高兴地合不拢嘴，很大方地给我们每人发几个，让我们饱饱口福。我用舌尖舔着柿霜，嚼着那柔软可口的柿饼，心里乐开了花。每年奶奶都会拿出一部分柿饼，让我们给街坊四邻挨家挨户送去，让邻居们尝尝鲜。

那一块块柿饼，何尝不是经过时光打磨的人生——历经风霜雨雪，褪去青涩外衣，在耐心的等待中，终于酝酿出生命最甜的滋味。

为了防止柔软的柿饼变硬，奶奶会把柿饼尽快装入塑料袋，扎紧袋口，锁

到柜子里，储藏起来当我们的零食，或招待逢年过节来我家串门的亲朋好友。俗话说“一个柿子十副药”，柿子营养丰富，柿饼、柿霜、柿蒂、柿叶均可入药。柿饼外表所生的白色柿霜有清心肺之热、生津止渴、化痰宁嗽的功效，还能治咽喉肿痛、口舌生疮。柿霜不易取，日常可食用带霜的柿饼作为食疗，腹泻反胃，可将柿饼放饭上一同蒸熟后食用。

柿子招人喜爱，从青绿一步步被秋霜染黄，再到专属它的柿子红，是金秋季节最好的形象“代言人”。

小小的柿子承载了我诸多的童年回忆，“祖母牌”松软可口的柿饼饱含着我们浓浓的爱意。原来，有些甜需要时间的成全，有些暖会在记忆里沉淀。如今生活好了，虽衣食无忧，只要想起“祖母牌”柿饼，心里仍会漫过一层化不开的软——那是童年的甜，更是往后岁月里，想起就会安心的暖。

三醉芙蓉知秋冬

江文辉/文

有一种花，它始开于暮秋，烂漫于初冬。在这个萧瑟渐浓的时候，独一份的敢与金菊斗馨香，独一份的看尽千林一番黄。它就是芙蓉。

说起芙蓉，其名之雅，其性之洁，自古为世人所钦羨。人们初见它时，总是已近霜降。它晨起一色，暮间一色，粉的、白的、深红的，一树树遇冷愈艳，开得热闹热闹，是故不免让人想起《红楼梦》里那个极具个性的晴雯，果然的直率天真，确实的傲然有骨。

日前，有好友老刚头相邀，说他的蜜蜂场里数十株芙蓉全部开放了，非常好看。我不由得拨动了心弦，赶紧抽空空去瞅了瞅。

那花，沿着大马路有一排，再顺着蜜蜂场围挡又有一排，最后邻近蜜蜂场后的水岸边再有一排。“口”字型的布阵，绿叶层叠、虬枝叠嶂，托举中，百花千朵，显得格外精神，一下子洗透了我的双瞳。

“九月菊花姿百态，十月芙蓉正上妆。”有这些芙蓉花在，树下的金丝菊、白菊顿失了颜色，反倒成了像地毯一般的点缀之物。

眼下的风稍有刺骨的冷，随风而来，芙蓉花却是抖擞精神，而照影水间，其形更如天仙幻化。这是对命运的一种抗拒，亦或是其活出本该的花神姿态？不由间，我陷入沉思，觉得它抑或是我自身的另一种表象。

我的目光与芙蓉对视，久久不能停歇。也许这就是初见，即爱了；也许这就是爱了，即便初见。

对于芙蓉，我是不陌生的，但看到这么一大片的，倒也是第一次。我选一朵最有亲和力的芙蓉花慢慢靠近，任凭花瓣拂过我的眉梢、花蕊拂过我的脸庞。然后，彼此如影随形，在波光里两相顾盼，终得妖娆。

有了前奏，我似乎快速进入了沉醉的氛围里。那清香，淡淡的，偷偷地让我闭上了眼，又偷偷地让我思绪起来——它为什么能够在如此残酷环境中，依旧活出属于自己的与众不同？为什么会选择一路拒霜，在秋冬交替之际历练自己的青春韶华？

“晚幽秋雾谁相似，如玉佳人带酒容。”“一日三变”的芙蓉有着“三醉芙蓉”的清名。这也许是一种成长、一种蜕变，从无惧中一路对抗，从对抗中一路对照，从对照中一路反省，从反省中一路坚强。

因此，芙蓉早在古人眼中就得到了二妙的高贵评语，即“美在照水，德在拒霜”。如今，我重读这八个字，似乎能得到共鸣。

芙蓉知秋冬，也知我的昨日与今朝。临行前，我不舍地望了望它，似乎在给自己的明天打气、加油。

——也许人生本该如此，清高如何、孤傲也罢，三醉间，中年时，只要在属于自己的气候里，尽情地暗地坚持自强，尽情地明面绽放即好。哪怕前方环境再恶劣、道路再坎坷，依旧能够以美在身，以德立品。

初冬即事

●陈明华

风凉林梢叶渐稀，
晓霜轻覆瓦檐低。
寒鸦点破晴空色，
残菊犹含冷香泥。
野径无人苔印浅，
疏窗有月影移西。
围炉未许闲愁入，
且煮新茶听雁啼。

稻子熟了

●金利英

稻子熟了
便把腰身献给刀刃
交出谷粒

把伤口和沉默袒露给天
空

留一圈香味
给每一双注视它的眼睛

只有稻桩之间
空着
像我心头一个缺口

秋冬的漏洞
任寒冷
呼啸而过

秋桂

●姜翠萍

伞面兜不住密密麻麻的桂香
坠入心海
整个下午都在膨胀
鼻子搬运着气流的天平
将碎金飘散的甜味
称了又称

白衣女子提着裙摆走过树下
发梢粘住一树的潮湿
那些心里话裹住花蕊
卷成小舟
等待秋风
渡它们上岸

泥土与青草始终缄默
不透露
每一瓣坠落的理由
秋雨飘过
整条甬道便浮起淡黄光晕

等一场霜，甜一生暖

周虎军/文

秋去冬来万物休，唯有柿树挂灯笼。欲问谁家怎不摘，等到风霜甜不溜。每年这时候是柿子口感最佳的时节，也是制作柿饼的最好时段。

上世纪八十年代初，农村推行家庭联产承包责任制，我家分到了一块三百水浇田。地头有十多棵柿树，按照地界划分，生产队把这些柿树划归我家。这些柿树有好几个品种，有牛心柿、火晶柿子，还有镜面柿子。高大的柿树在四季轮回中吮吸着大地的养分，长势格外喜人。

柿子品种不一，味道不尽相同，吃法多种多样。有的要放软以后吃烘柿，味道像蜜一样甜。有的要用温水泡过两三天吃脆柿，清脆爽口。有的要晒干之后窖藏一段时间做成柿饼，吃起来软糯香甜。

我奶奶做柿饼最拿手，至今仍记

得她做柿饼的情景。

奶奶把清洗好的柿子削去皮，叔叔、姑姑边看边学，照葫芦画瓢，学得模模像样。爷爷则用线绳把去了皮的柿子一个挨着一个系起来，挂到屋檐下的钉子上，使柿子沐浴在阳光下，这是制作柿饼最关键的工序之一。

晒柿子时一天要翻动几次，让柿子全身都能够充分均匀地接受阳光的洗礼。晾晒三四天的柿子变软了，这时候可以用拿棍子在一个个柿子上碾压，但不能用力太大，否则柿子会破裂。这样晒上10天左右，柿饼就基本成型了。

晾晒柿子的过程中，最担心遇到阴雨天。如果遇上不好的天气，还没干透的柿子放久了易发霉。有一年遇到阴雨天，爷爷生起了木炭炉，用小火烘干柿子。

柿子水分蒸发得差不多了，逐渐变成了深褐色。奶奶让叔叔把一串串晒好的柿子从屋檐下取来，解开柿子上面的绳子，把早已晒好的柿子皮在瓮罐底

部铺一层，再把柿子摆在上面，然后铺上柿子皮，最后用塑料膜把瓮罐密封得严严实实，小心翼翼地放到阴凉处。

大概一星期后，奶奶把盛放着柿饼的瓮罐抱到院子里放在桌上，我和哥哥、姐姐瞪大眼睛，期待着神奇的事情发生。果不其然，十多天前放到瓮罐里面的柿子变戏法似的染上了一层“霜”，如同铺了一层轻薄的白纱。看着大功告成的柿饼，奶奶高兴地合不拢嘴，很大方地给我们每人发几个，让我们饱饱口福。我用舌尖舔着柿霜，嚼着那柔软可口的柿饼，心里乐开了花。每年奶奶都会拿出一部分柿饼，让我们给街坊四邻挨家挨户送去，让邻居们尝尝鲜。

那一块块柿饼，何尝不是经过时光打磨的人生——历经风霜雨雪，褪去青涩外衣，在耐心的等待中，终于酝酿出生命最甜的滋味。

为了防止柔软的柿饼变硬，奶奶会把柿饼尽快装入塑料袋，扎紧袋口，锁

到柜子里，储藏起来当我们的零食，或招待逢年过节来我家串门的亲朋好友。

俗话说“一个柿子十副药”，柿子营养丰富，柿饼、柿霜、柿蒂、柿叶均可入药。柿饼外表所生的白色柿霜有清心肺之热、生津止渴、化痰宁嗽的功效，还能治咽喉肿痛、口舌生疮。柿霜不易取，日常可食用带霜的柿饼作为食疗，腹泻反胃，可将柿饼放饭上一同蒸熟后食用。

柿子招人喜爱，从青绿一步步被秋霜染黄，再到专属它的柿子红，是金秋季节最好的形象“代言人”。

小小的柿子承载了我诸多的童年回忆，“祖母牌”松软可口的柿饼饱含着我们浓浓的爱意。原来，有些甜需要时间的成全，有些暖会在记忆里沉淀。如今生活好了，虽衣食无忧，只要想起“祖母牌”柿饼，心里仍会漫过一层化不开的软——那是童年的甜，更是往后岁月里，想起就会安心的暖。

在杨晨故居

●赵文斌

一面门墙，便是一处故居，我想说这面门墙，更像一段丰腴的历史。老应说活了故事，黄老师说胖了月亮。于是南官河满载着月光，缓缓流入杨家里那段往事。中秋夜，灯笼高挂游人如潮，我绕着门墙游了一圈，犹如戏子在舞台上绕着虚无的宅邸逛了一圈。听他们说，那座院子，拆于80年代，缘于修路。在故居门墙前，我举头望了月亮几眼，却一次也无法拥抱它。