

心窗
片羽阶前
梧叶已秋声

◎吴建

从时令上讲,立秋之后就跨进秋天的门槛了。然而,“秋老虎”威风凛凛地肆虐着,人们被酷暑闷得喘不过气来。人人望眼欲穿的秋意,来得艰难,来得迟滞,可也来得叫人惊艳。

端坐在空调房内,偶尔拉开窗帘,看窗外的秋景似乎与夏日并无二致,但静静地打量,还是窥见了云天收夏色的景致,品到了木叶动秋声的意趣。立秋第一候“凉风至”。虽然现在还没有出伏,但凉意已悄然而至,尤其是夜间,似有悠悠的凉风从门缝里挤进客厅,从窗棂里钻进房间。秋风微凉,习习凉风似一个善解人意而又沉静温婉的女子,挟着荷的清香,荡着水的神韵,悄悄地抹去夏的懊热,氤氲着秋的清爽。无须开空调,盖一层薄被就能安然入睡。天空变得高远了,几朵白云袅袅婷婷地飘浮在空中,如一朵朵盛开的白荷荡漾在一碧如洗的湖面。蔚蓝的天空蓝得那么深邃、宁静,阳光似乎也温和了,不再张扬得令人炫目。中午它虽还有些刚烈,但再也不那么毒辣。傍晚的阳光则更像是一位慈祥的母亲,充满了温情,充满了慈祥。

清晨,草尖含露,圆溜溜地透出凉爽的秋意。晌午,夏蝉的叫声显得有些喑哑,火热的激情也渐渐消退。夜晚,豆棚瓜架的密叶间,传出秋虫们欢快的歌声。在一个闷热难耐的午后,一场秋雨倏忽从天而降,一小颗一小颗雨滴以极快的速度互相邀请着对大地进行荡涤,清脆的雨声是在奏响告别夏天的旋律。昔日被火辣辣的太阳烘烤得奄奄一息的树木、玉米、大豆、水稻……全都恢复了生机和活力,舒展出萎靡困顿的枝叶,流溢着苦尽甘来的欢畅。一场秋雨一场寒,几场秋雨之后,人们终于迎来了那酣畅淋漓的凉意。

一叶知秋,隔窗细察门前老槐树上的树冠,已略显苍老沉重的色调,有的叶子刚刚发黄,就在秋风的鼓噪下迫不及待如蝉翼般地开始飘落了。更多苍翠的绿叶仍逗留在树枝上,他们知道,他们的使命尚未完成,果实需要呵护,骄阳需要遮挡……“阶前梧叶已秋声”。走出家门,捡起一枚落在院子里的梧叶,放在手掌间端详,硕大的叶子布满整个夏天阳光的脉络,在暮夏通往早秋的马路上奔跑。如果要找秋天的标志,首先就是梧叶。古诗云“梧叶舞秋风”“只有一枝梧叶,不知多少秋声”,梧桐叶子脆弱、敏感,最能感受秋天的到来。

人生易老,光阴易逝。假如说童年是春的话,那么人过五十也就迎来了人生之“秋”的驿站。拥有秋天的豁达,拥有秋天的沉稳,不为世俗所扰,不为名利所困,不为荣辱所惊,以知足常乐的心态,平淡地生活。我站在窗前,邀明月清风共赏秋天的画卷,乐享生命的美好。



秋意

◎艾碧

玉兰
一瓣

与医生偶遇

◎林小森

那天是周五,我与一年未见的女友约在一家越南餐厅见面,点了米纸卷、菠萝虾仁饭与越式烧烤,正相谈甚欢,隔壁桌子的一对母女一直在打量我的女友,并窃窃私语。突然,那位年长的女子站起,双手合十,鼓足勇气向她探询:“您是不是甲状腺方面的专家陈主任?我在医院科室的墙上见过您的照片……”女友微笑道:“巧遇,巧遇,请问哪一位是病人?”

那位母亲激动地凑过来说:“陈主任,能否让您给我女儿摸一摸甲状腺,看看她这两年恢复得怎么样了?一直想挂您的号,定了早上6:00的闹钟起来抢号都抢不到。后来不得已,我女儿就找您的学生看了。我知道,这样打扰很冒昧。可是……”

女友立刻站起,笑道:“不算打扰,我们做医生的,相当于剃头挑子

随身带,这点本事,出了医院门也忘不了。姑娘,你坐过来,让我来仔细摸一摸……”

姑娘怯生生地坐过来,母亲说,女儿暑假后上大三大,大一时查出甲状腺病变,一家人都觉得天塌了,要不要尽快切除甲状腺,医生所提议的保守治疗是否冒着风险,全家人讨论来、讨论去,也没个准主意。后来,找了陈主任的博士生看,似乎是把问题稳定住了……

餐馆里人声鼎沸,女友闭着眼、一言不发地上下摸索,甚至连姑娘脖颈上的淋巴结都逐个摸到了,那仔细摸索的几分钟,像半个小时那么漫长。过了一会儿,女友笑道:“问题确实不大,治疗也是有效的,这样吧,你们再去查一次甲状腺指数,如果TGAB、TPOAB偏高,还合共有T3、T4等升高或TSH降低,需要同时进行丙硫氧嘧啶或甲硫咪唑

等药物治疗。”怕病人记不住,女友立刻从包中掏出便利贴和签字笔,将医嘱写下来,往姑娘的手背上轻轻一贴。接着,她又散漫问起姑娘的学业与日常起居状态,她的声音像柔和的泉水,慢慢抚平了姑娘的紧张与焦灼。

母女俩的神情终于松弛下来,不断地感谢医生,弄得女友都有点手足无措,她再三摆手说:“举手之劳而已,能遇见,是缘分。”

隔了几分钟,母女俩交换了一下眼色,她们知道,如果她俩继续留在隔壁桌上用餐,医生的餐桌会变得有点像办公桌。为此,她们提前打包,准备离开。母亲特意送了一只小香囊给我的女友,交代说:“孩子亲手做的,从端午戴到现在了,系在包上,可以驱蚊,也可以清心安神。为这次巧遇留个纪念吧。”

红茶菌与康普茶

◎小茹

夏天,喜欢于清晨或者夜晚,扫一辆共享单车City Ride。

一天晚上,我骑车去了一个街心公园,散了会儿步,再骑车回来,微微出了点汗。此时,来一杯清凉解暑的饮料就爽了。

锁好车,去家附近的商业综合体,看到一家走轻食路线的西餐厅,推出了几款康普茶。

我没喝过康普茶,事实上,这也是第一次听说康普茶。现场查了查网络,康普茶是英文Kombucha的音译词。它是一种古老的发酵茶,用红茶或者绿茶当基底,再加上水、糖、红茶菌发酵而成。

看到“红茶菌”三个字,我的眼睛顿时一亮。这可是童年时代关于夏天的美好关键词之一呀。

上世纪七八十年代,家乡南通流行养一种叫“红茶菌”的东西。邻居小姐姐家里养,叔叔伯伯家里养,我家里当然也养,似乎家家户户都在养。养好了红茶菌是泡水喝的。具体怎么养,年代久远,有些细节忘

记了,只记得培养红茶菌得有耐心,有时养着养着就养坏掉了。

康普茶里能喝出红茶菌的味道吗?我点了一杯,挑选的是香柠荔枝康普茶。红褐色的茶汤里漂浮着几片香水柠檬和几颗荔枝肉。喝了一口,哇,真有当年红茶菌的味道啊。

时光一去不复返,往事可以回味。发了一则朋友圈,没想到得到很多朋友的共鸣。上海、湖北、北京的朋友都说他们小时候也喝过红茶菌。难道那时全国都流行养红茶菌吗?定居在美国加州的同学则留言道:“我们这边的kombucha是真正的健康饮料,不甜,不好喝。放久了还会酒化。”

据说康普茶起源地就是中国。跟其他发酵食品比如北方的豆汁儿一样,康普茶里由于含有活的益生菌成分,红茶菌在发酵的过程中又能生成B族维生素,所以康普茶也有益于健康。制作康普茶最难的一点就在于找到红茶菌。不过,现在

工艺发达,西餐厅不用自己培养红茶菌,直接用买来的康普茶气泡水,加入水果果肉即可。

如此说来,我们小时候吃的自制的红茶菌水,其实就是康普茶。只不过,当时物质匮乏,白糖和蜂蜜都属稀缺品,水果亦不便宜,当年的红茶菌水,糖分不足,以酸味为主。不过在当年已算高级饮品,何况还融入了自己培养红茶菌的辛苦和时间。假若在康普茶里加入各种各样的甜味物质,红茶菌还能得到尽情发酵,喝起来味道更加好。所以,如今的西餐厅,都往康普茶里加进蜂蜜,加进鲜切水果果肉,口感的确不错。

加州同学后来又留言给我,她说看了我的朋友圈后受到启发,她也准备往康普茶气泡水里加入蜂蜜、水果果肉和冰块。

嗯嗯,试一试吧,一定会好喝。在异国他乡的家乡人,当喝到这杯带有熟悉滋味的茶水时,会不会乡愁满怀?

芬芳
一叶