



吴国荣

收获的季节总是让人兴奋。这不仅仅是站在物质价值取向的角度，还包括对丰收果实精神品格的感动，因为人们普遍追求成熟，向往成熟的境界。

遥望成熟，“十里西畴熟稻香，槿花篱落竹丝长”。那沉甸甸的稻穗饱满而丰盈、芳菲而清香。其实所有的稻、黍、稷、麦、菽，到成熟期，都会低下饱满谦逊的禾穗，满地遍野望不到头，让农夫煞是喜悦。成熟的庄稼像成熟的人一样，沐雪浴雨，饱经风霜，跋山涉水，历险屡难之后，总是显得那么谦虚、稳重，似腹有丘壑，胸怀博大。

在欣赏成熟庄稼的同时，亦可感受到收获季节的气象。那连阡接陌成熟待收的庄稼，给人一种温馨、柔婉的感觉，让人赏心悦目；那一排排、一行行、一片片的银杏树、胡杨树，或者是最朴素的白杨树，在太阳的照射下，叶脉通透，金光闪烁，呈现出一派祥和、柔美的景象，让人潸然心动；那漫山遍野的植物，或花草树木、或乔灌木，都被赤橙黄绿青蓝紫的颜色所点染，让大地显得丰富多彩，姿态妖娆。成熟的人生亦像秋天一样，一路走来，既享受阳光雨露，又历经寒暑磨砺，总是那样的温和包容、从善如流。

这些年，我们老家大力发展

果业生产，除了传统的柿子树外，还种植了大量的苹果树、梨树、桃树和枣树，现在也都到了盛产期。到了秋天，这些果园里的树木，和埝头埝边、沟坡柿园的柿子树相互陪衬，构成了一幅乡村秋天的丰收图。成熟的果木树，由于日月星辰的沐浴、风霜雨雪的洗礼，树干粗壮虬结，果实累累。它们不惧风霜，必经风凋霜染才能成熟，才能美好。我在寻找生活中成熟的人，他们经风雨、见世面、渡沧桑之后，亦有这种自在从容、泰然淡定的特质。

余秋雨在他的文章中，亦有论述成熟的一段话：“成熟是一种明亮而不刺眼的光辉，一种圆润而不腻耳的音响，一种不再需要对别人察言观色的从容，一种终于停止向周围申诉求告的大气，一种不理睬哄闹的微笑，一种洗刷了偏激的淡漠，一种无需声张的厚实，一种能够看得见很远却并不陡峭的高度。”

人的成熟不在于年龄的大小，也不在于学历的高低。成熟是一种对人生的理解，对生活的体悟，对社会的认知。摒弃固有的观念、偏执的认知、刚愎自用的任性，才能趋于不断成熟。

放开胸襟、打开格局，善于接纳外界的信息，善于和不同思想的人打交道，海纳百川，思想碰撞

带来的火花，才能使我们站得更高，走得更远。要多读书、善读书，在不同的观点之间进行比较、进行思考、进行鉴别，不断地充实自己，优化思维。要多交往、多参与，切忌故步自封，要善于听取不同意见，哪怕是刺耳的意见，也都会让自己的思想受到启发，从而不断矫正自己认识问题、分析问题、解决问题的角度。要善于和不同文化领域的人打交道。社会发展瞬息万变，我国改革开放40多年来，走过了西方工业化200年的道路，各种思想、各种观念、各种文化互相交织、错综融合，无论是年轻人，还是中老年人，都要深入了解现实生活，和不同社会群体多接触，与不同年龄段的人交朋友，多在不同的文化之间进行比较，形成关于社会生活的正确认知，踏石留印，抓铁有痕，一步一步走向成熟。

其实，人的成熟和庄稼的成熟都有着共同的规律，不经风雨，难得见彩虹。阳光雨露是成长的必然条件，风霜雪雨是成长过程中的自然现象，春夏秋冬是伴随成长的岁月经历。人不同于自然界，还有矫正充实完善主观世界的必要，摒弃自以为是的、刚愎自用的思维，破万卷书，行万里路，放开胸襟，充盈格局，才能不断提高认知，走向成熟的境界。

## 美味羊蝎子

杨小平

公司食堂每周三供应美味羊肉，有红烧羊排、炖羊肉，或羊蝎子。主厨白师傅是雁门关外朔州人，他做的羊蝎子堪称一绝，羊肉软烂入味、骨肉分离，轻轻一吸，骨髓便滑溜入口，肉质鲜嫩不膻，香辣浓郁。每到周三中午，走进餐厅，羊肉香气便扑鼻而来。

想起小时候，在村里一年到头难得吃上几顿肉，更别提羊肉了，羊蝎子更是闻所未闻。真正尝到羊肉的荤腥味，大概是我10岁以后的事了。偶尔一两年中秋节，父亲会上山或去县城赶集，割回一半斤羊肉，全家人吃一顿羊肉萝卜饺子。放学路上，远远就能闻到家里飘出的羊肉香味——那是终生难忘的美味，是幸福的气息。

近年临近中秋，晋北的两位故友总会托人捎来些羊肉——整块的肉、排骨、羊蝎子等，均已分割妥当。我喜欢美食，也爱研究点厨艺。周末略闲，我便试着按照大厨白师傅的做法，自己动手烹制羊蝎子。掀开锅盖的瞬间，

浓郁的羊肉香气扑鼻而来，肉色深沉而诱人，汤色红亮，让人食欲大开。

羊蝎子，其实是带里脊肉和脊髓的完整羊脊椎大骨头，因其从颈至尾的形态酷似蝎子外形，故得此名。它由颈椎、胸椎、腰椎等多节组成，骨间有肉，髓中有脂，既是美味，也是营养佳品。

羊蝎子这道民间美食的背后，还藏着北宋文坛巨匠苏东坡的身影。他不仅是千古文章大家，更是中国历史上最早的“美食博主”。他一生屡遭贬谪，却始终豁达之心面对命运的跌宕起伏，在困顿中创造出无数流传至今的民间美食：东坡肉、东坡肘子、东坡豆腐、羊蝎子……据说有60多种民间美味皆出自其手。而羊蝎子故事，正源于他被贬惠州之时。

苏轼《与子由弟书》中云：“惠州市井寥落，然犹日杀一羊，不敢与仕者争。买时，嘱屠者买其脊骨耳。骨间亦有微肉，熟煮热漉出……渍酒中，点薄盐炙微焦食

之。终日抉剔，得铢两于肯綮之间，意甚喜之，如食蟹螯。率数日辄一食，甚觉有补……”

苏东坡或许不是第一个吃羊脊骨的人，但他赋予了这道粗粝食材诗意与尊严。他用舌尖化解苦难，以烟火抚慰流年。可以说，他是羊蝎子这道平民美食真正的开创者。

如今，我们生活富足，一家人围炉共餐的时光却越来越少，更遑论像东坡居士那样亲手烹制一道美味菜肴，在慢火细炖中体味生活的节奏与温度。

其实，人生百味，不在山珍海味，而在唇齿之间那一缕暖意。苏东坡一生起落沉浮，却始终怀抱热忱，豁达乐观，把日子过得千滋百味，令人敬仰。他的智慧表明，真正的幸福不在于财富多寡与地位高低，而在于能在平凡中发现美，在清苦中品出甜。

一碗羊蝎子，不仅是味蕾记忆，更是逆境自洽和粗茶淡饭中的诗意栖居。它让人在风雨人生中守住从容，在烟火人间活得自在。

生活在钢筋水泥的都市里，特别向往山里的秋景。前不久，我带领家人走入一个山村，那里砖墙红瓦，空气清新，让人流连忘返。

“瞧，那是不是柿子树？”妻子用手指着不远处几棵高大挺拔的树。我驻足观望，“是柿子树！是柿子树！”我连连回应着。我发现山路的斜坡之上，栽植着一棵棵柿子树，柿子缀满枝头。正值霜降时节，挟着寒意的秋风阵阵吹起，草木纷纷凋零，柿树叶也一片片地飘落，红彤彤、黄澄澄的柿子在秋日阳光的映照下，染红了山野，点亮了村庄。

对于柿子，自古至今有众多的诗词、典故和谚语。明人蔡文范诗云：“露脆秋梨白，霜含柿子鲜。”道出柿子在霜降时成熟，经霜味鲜美。明朝张定撰写的《在田录》记载，朱元璋小时候逃荒，两天没吃东西，饿得两腿发软，眼冒金星。此时他看见一棵柿子树，结满了红彤彤的柿子，便喜出望外地爬到树上，将柿子吃了个精光。他当皇帝后，在一年霜降日，率领大军路过那棵柿子树时，看着熟透了的柿子，感慨万千地对文武大臣们说：“若没有此树，朕早已饿死了，它是寡人的救星啊！”说罢，脱下红色战袍，披在柿子树上，封它为“凌霜侯”。从此，民间就有了霜降吃柿子的习俗。民间谚语说“霜降吃丁柿，不会流鼻涕”，还说“霜降吃丁柿，眼睛才会金”“霜降到，柿子俏，吃了柿，不感冒”。

## 柿情画意

文悦

每当看到柿子，我就不由地想起小时候去二姨家打柿子、吃柿子的情景。二姨家的村庄名叫清泉峪，是个三面环山的小山村，百余年来，因村子内有一股清泉而得名。二姨家有三棵三十多年树龄的柿子树，其中一棵栽植于院子东南角，小时候我每次去都会抬头仰望。夏天，树冠浓荫蓊郁，像一把巨大的绿伞掩映住大半个院子。入秋后，柿子由青绿逐渐变成浅黄，但远不到成熟的时候，我迫不及待地用竹竿打下一个，轻咬一口，舔上几下，让那涩涩的、麻麻的味在嘴里余存着。这时，母亲吓唬我说“吃生柿子，涩断肠子”。可是对于贪吃的小孩子来说，是等不到柿子完全成熟才吃的。

到了霜降时节，二姨将柿子摘下后，或用温热的水“浸”，或埋到麦缸的麦堆中，或与苹果、梨一起用棉布包裹严实，用不了多久，柿子变得浓软甘甜。轻轻剥开皮，吃到嘴里，清甜生津，凉爽到喉咙，甜润到心里，一口气吃两三个才满足，那种感觉至今难忘。

柿子在悠久的食用历史中被赋予吉祥的寓意，“柿”谐音“事”，有“事事如意”的美好寓意。唐代文学家段成式总结了柿树的七大好处：“柿有七绝：一寿、二多荫、三无鸟巢、四无虫、五霜叶可玩、六嘉实、七落叶肥大，可以临书。”

深山古村落，柿子染红秋。柿子为勤恳耕耘的山民们带来了一份幸福的收获，期待山里人的生活像柿子一样，圆圆满满，甜甜蜜蜜，红红火火。



张春燕作