

清欢小札

白露寄深情

文/张治

白露的清晨，阵阵秋风微凉。白露，二十四节气之十五，也是秋季的第三个节气。民间有“白露秋风夜夜凉”的说法，此时天气开始转凉。

白露时节，秋意渐浓。大雁归来，燕子南飞。意味着进入了一年之中的收获季节。秋果飘香，稻穗金黄。金风送爽，云淡风轻。万里烟波起秋霜，秋水共长天一色。

白露对中国人来说，是充满诗意的。从“遍渚芦先白，沾篱菊自黄”到“露从今夜白，月是故乡明”。诗里画外，将白露的凉意和故乡的暖意交融在一起。白露过后，就将迎来中国人的传统佳节——中秋节。月亮其实哪里的都一样亮，但每一个中国人都更看重故乡的那轮明月。因为，无论在何方，在我们心中，故乡的明月寄深情。人间仲秋，白露明月。岁月不居，四季循环。节气不会因为人的意志而放缓流逝的岁月。岁月不能挽留，能留住的只有我们从容淡定、四时悠然的心境。

在明天上午的2024天津融媒体粉丝节上，我将和李旺教授、梁健教授携《四时悠然——藏在二十四节气里的中国智慧》在现场与读者见面交流，一起赏读《四时悠然》，领略节气文化魅力，体悟“天地有大美，四时合其序”的生活之美。

白露寄深情，相约粉丝节！



— 白露 王少杰 刻铜 —



白露 晒秋与秋晒

刘翠波

晒秋和秋晒有什么区别吗？在我看来是有的！白露时节，家乡秋色的美景、美味扑面而来，晒晒秋天的风景，尝尝秋晒的美味，常令我喜不自禁。

我的家乡在渤海湾边，我打了一辈子的鱼，却爱上了摄影和写作，家乡的美景和美味给了我太多的灵感。我爱家乡的美景，四季有别，风光无限；我爱家乡的美食，千滋百味，鲜香无比。就说这秋天吧，到了白露时节，家乡的盐水汪子虾到了丰收旺季，不论是晒秋还是秋晒都出好作品。

在我家乡的方言里，汪子是指水面辽阔的大水塘，按照当地人的习惯，个个起码要在五百亩以上。它们是长芦汉沽盐场晒盐过程中的蒸发池，汪子里的海水浓度在3.5波美度时，就成了盐水汪子，最适合养殖南美白对虾。到了这个季节，盐水汪子里养殖的南美白对虾个个都有一拃多长了，味道鲜美、口感Q弹，令人喜爱。在这收获的旺季，大汪子里插满了各种形状的渔箔，如果在傍晚时遇到几只捞虾或是投喂食物的小渔船荡漾其间，那种美，堪比宋代女诗人李清照的那阙《如梦令》的描述了。

李清照在她的《如梦令·常记溪亭日暮》中写道：常记溪亭日暮，沉醉不知归路。兴尽晚回舟，误入藕花深处。争渡，争渡，惊起一滩鸥鹭。

到了这个季节，盐碱地里特有植物黄须菜开始泛红，迁徙的候鸟像退潮一般由北向南，很多鸟儿贪恋这里的美食会停留一段时间，“一行白鹭上青天”的美景常会闯入人们的眼帘。这时，夏候鸟黑翅长脚鹬、反嘴鹬、燕鸥们剩下的不多了，但红嘴鸥、蒙古银鸥却多了起来，它们欢快地鸣叫着，时而入水叼起鱼虾来，还有那展翅过米的苍鹭，有时会呆呆地立在渔箔上伺机而动。夕阳下，盐水汪子被金色浸染，风景如画，晒在网上，赏心悦目。

家乡的秋晒也是可以晒在我的作品里的。在我们天津滨海渔家人中，流传着一句古老的渔家谚语——“白露晒虾，霜降值鱼”。时至白露，风干气爽，天气逐渐转凉，白昼有阳光尚热，但傍晚后气温便很快下降，昼夜温差大，最适合干晒海鲜，旧时渔家人开始为越冬做储备了。

白露晒虾，在天津沿海地区有着悠久的历史，是一项可以“申遗”的海鲜传统制作技艺，凝聚着前辈们的巨大智慧。当年

前辈们在白露晒虾时，积累了丰富的经验，其中煮虾时有一句谚语——“开水焯虾，多放盐”，具体的方法是，把水烧开后，把虾放入沸水中煮熟，然后放盐，并且要适量多放些盐。这种后放盐煮虾的方式，俗称焯虾。把虾煮好后捞出来，利用晴好天气晒干，如此好处多多。已经锁住了鲜香的这种干虾，很容易脱壳，虾肉嚼在嘴里鲜香沁入心里。晒干的大虾不仅味道鲜香，还适合保存。

这种传统的味道流传下来，到了这个季节，家乡这座小城常能见到晒虾的吊干笼出现在社区的院落里、居民楼房的阳台上。我想把它鲜美的味道也晒在网上，但遗憾难以表述。

（作者系滨海新区渔家子代表性传承人、天津市滨海新区汉沽渔民协会理事）  
题图摄影 刘翠波

四时清欢

李旺书

《每日新报》四时清欢二十四节气文化专刊  
天津美术学院教授 李旺

达仁堂

OTC



嗓子干痒痛 清咽滴丸管用

✓ 嗓子干 ✓ 嗓子痒 ✓ 嗓子痛

功能主治 ▶ 疏风清热，解毒利咽。用于风热喉痹，咽痛，咽干，口渴；或微恶风，发热，咽部红肿，急性咽炎见上述证候者



国药准字Z10930004 津药广审(文)第250316-02050号

【忠告语】：请按药品说明书或在药师指导下购买和使用。【不良反应】：监测数据显示，本品罕见恶心、呕吐、腹痛、腹泻、口腔不适等不良反应。【禁忌】：对本品及所含成份过敏者禁用。【生产企业】：天津达仁堂集团股份有限公司第六中药厂。

广告

