

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,晒秋秋天的风景,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,还有那展翅过水的苍鹭,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号子代表性传承人、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

七点十五

《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】:津药达仁堂集团股份有限公司第六中药厂。

广告

