

# 秋日里的美人树

林雪妮



秋日里晴空万里，风早已卸下了往日的狂躁，带着丝丝冰凉的气息纷至沓来。异木棉的花朵仿佛听到了秋风的呼唤，它们不约而同地苏醒，在某个夜晚悄悄地舒展绽放，把树枝妆点如烟花般绚烂和璀璨。一夜之间，异木棉华丽变身。多少经过街角公园的人邂逅了那一树姹紫嫣红，称赞它的挺拔，感叹它的惊艳，品论它的傲世。

被赋予“美人树”这一别称，想来异木棉是受之无愧的。远远望去，开满粉红或粉紫色花团的异木棉犹如一位亭亭玉立的美人，着一身粉艳的华服，高大挺直的树干，疏密有致的枝干尽显它高挑曼妙的身姿，即使深藏于街角也让人无法忽视它的存在。它张开纤细的臂膀，挥动着羽袖，在蓝天白云下翩翩起舞，巧笑倩兮，让人不由得被它吸引、向它靠近。

异木棉的树干底部呈圆肚状，花开之时恰似一枝娇艳的鲜花滋养于花瓶之中。树干上布满了圆锥状的硬刺，密密麻麻的锐刺让人望而却步。原来这倾国佳人不仅不惧寒霜，坚持“百花凋零我独妍”特立独行，还怀有“只可远观不可亵玩”的傲骨秉性。它如带刺的玫瑰，张扬中透着些许的疏离感，让人生出一丝的敬畏之情。

抬头仰望，一朵朵粉色的花儿像一个个灵动的少女，它们簇拥着绽放在高高的枝丫上，随着绿叶逐渐脱落，花团便显得越发地繁盛。沉浸于这花团锦簇之中，花不醉人人自醉。

也许，秋风也中意这片温柔，不停

地在花丛中来回穿梭。那被风抚过的花朵，像一个个欢快的少女手拉着手，在树枝上荡起秋千，细长的花瓣在空中轻快地摇曳。时而，秋风用力过了头，便把一片片花瓣推下了枝头，花瓣随着风飘荡着，洋洋洒洒，缓缓落下。落花纷纷你追我赶的画面，犹如诗人在创作一首浪漫的情诗，又像音乐家

在奏响一曲温情的秋日之歌，这些诗歌随着花落尘埃，沉淀成无数个关于大自然的故事。

那匆匆的过客见到此情此景，也不免要停下脚步驻足观赏，感受花香氤氲，流连忘返，把秋天的寒意融化在这烂漫的花海。当风扬起的那一刻，便不由得欢欣地张开双臂，在树下淋

上一场浪漫的粉色花雨。

此刻，我不禁想起刘禹锡的诗句“自古逢秋悲寂寥，我言秋日胜春朝。”异木棉把春日的繁华带到了秋天，给秋色增添了一份艳丽和明媚。假如你也在秋日与花开的异木棉不期而遇，不妨停下脚步，细细倾听，倾听它的美丽，它的浪漫，它的孤傲。

## 九溪印象

陈建新

道岭”的地名和遗迹。皇帝来过了，只留下一点传闻供人们茶余饭后充作聊天的话题，哪里有村中那些用鹅卵石垒起的民居来得精彩。

一路上，陈雅丽如数家珍地向我们细说着散落在幽静苍翠中鹅卵石民居的故事。

九溪村溪板洋现存完整的古厝有23座，大多为清道光至光绪年间建造，最早的已有180多年的历史了。先民们就地取材，从寿溪里搬运来天赐的鹅卵石，大的垒成房屋的墙体，小的则成为铺路石，颜色不一，犹如色彩斑斓的水彩画。

村民骄傲地指着水井边一块重达120担的鹅卵石说，这是他们村里最大的“石头公”，从外形看是块只剩半个“卵”的巨石，有明显的人工劈成两半的痕迹，另一半去了哪里？真想象不出这么大的鹅卵石，没有棱角，无处着力，在没有现代化起重设备的一百多年前是如何从溪水里捞出来再搬运到这里的？难道有仙人相助？显然不是！

从门匾的堂号“德珍传芳”“寿水流芳”可以看出，这是一个以沈姓为主的村子。我们无法想象当年先

## 初冬酿酒全城香

范惠玲



我的家乡在闽北小城，每年立冬至冬至期间，是家乡人酿酒的好时节。听老人家说，立冬前气温过高，而过了冬至的水质不好，均不宜酿酒。所以，从立冬开始，家家户户就陆陆续续开始酿酒了，这个时节，全城飘着醇醇的酒香。

选个好天气，上市场买糯米和红糖。立冬那天，市场上就开始多了些卖糯米和卖红糖的摊子。据人们的传统经验，圆糯米产酒多，家乡的房道乡或玉山乡的红糙发酵好。所以，卖圆糯米的摊子和卖房道乡或玉山乡红糙的摊子特别有市场，备受人们的青睐。按传统酿酒配

方，酿一坛酒，需40斤糯米、5斤红糖。大家都会多买几斤糯米，便于蒸好时先吃些。不但自家人吃还得分给左右邻居，说是分些糯米给人家吃，你家的酒便会酿得更好。

小时候，人们家里都用大锅灶、大口锅、大蒸桶，酿酒时都在自家蒸糯米。将糯米洗净装进饭蒸桶里，放进大锅里蒸，锅底下烧着柴火，不一会儿家里便弥漫着糯米香。孩子们围着锅台不肯散去，等着吃那一团糯米饭。糯米味儿在空中飘散，邻居们闻到了就知道谁家酿了酒了，一会儿，就会接到酿酒人家送来的一小碗热腾腾的糯米饭。酿酒的糯米要蒸得稍硬些，出锅后趁热将糯米抓成结实的小饭团，咬一口硬中带黏、黏中带香、香中带甜，好吃极了。

如今家里用液化气灶小口锅，无法蒸几十斤糯米，这不便影响家乡人自家酿酒。

市场上兴起了代蒸酿酒糯米行当，他们垒起大锅灶，置了口大锅，烧柴火或煤球，代蒸一斤糯米3元。人们需酿酒，就将糯米送到代蒸点蒸好后拿回家即可。同样可吃到热腾腾的糯米，同样可将糯米分些给左邻右舍，一点都不耽误。人们家里都备有

两坛红酒轮着喝，每年都会酿一坛酒，当年酿的酒明年喝。有许多人家打孩子出生起就会酿一坛红酒封存着，直到将来儿媳或女儿坐月子时用。家乡人坐月子需食用红酒炖鸡，用陈年老红酒不仅醇香至极，而且更利于产妇身体恢复。

家乡人不仅酿酒十分普遍，饮酒、用酒也十分广泛。冬天晚上，人们喜欢热一杯自家酿的红酒，暖胃祛寒，美美入睡。而农村里不仅人喝酒，耕牛和母猪也喝酒。在寒冬腊月，母猪产崽和耕牛冬耕，必用中药当归浸泡红酒灌喂，以活血升温，抵御风寒，安全过冬。平日里，人们凡有烹煮鸡鸭鱼肉等荤类食品，不像外地那样，或用花椒或用生姜或用咖喱来除腥压臊，而是红酒来除腥增香，此为祖孙世代传承，长久不变。人们还善于用红酒和酒糟腌制诸如醉蟹、醉翅、醉爪、醉舌、醉虾和糟鱼、糟芋、糟蕨、糟笋、糟腌蛋等各类家乡菜。

酒，伴家乡人终身。凡是地道的闽北家乡人，由于传统习俗的传承，满月、周岁、结婚等都离不开酒。如今又是一年初冬，家乡到处飘着红酒的香气，我再一次沉醉于这诱人的酒香中！

## 墨香武荣

主办单位:南安市文联 南安市书协 海丝商报社



苏春萍 女,1999年10月出生,南安康美人。福建省书法家协会会员。书法作品入选全国第三届大学生书法篆刻作品展、福建省第七届书坛新人新作展、入选福建省首届书法临帖作品展;获南安“武荣文艺奖”一等奖等。

### 品评

## 心慕唐风自生奇

中国书法家协会会员 王守民 泉州师范学院副教授、硕士生导师

褚遂良的学习，多数人落入软媚的窠臼。明董华亭评价褚遂良“瑶台婢娟，不胜绮靡”后，世人学褚皆从软媚处求之。当代学褚者，多病在无筋骨。苏春萍得颜体之正大气象，复转学褚遂良书，注重用心追慕，腕转指活，手腕能从心而运，稍得古人之法。

我以为其书一言蔽之，平中见奇。

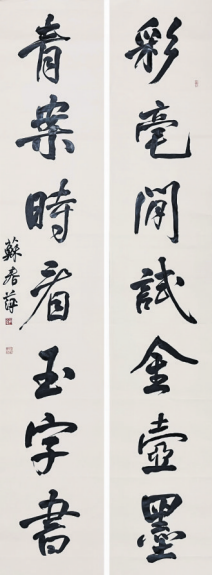
作楷书以行书笔意，乃为晓通变之理。王澐以为，褚公《雁塔圣教序》婉媚通逸，如铁线结成，实备瘦硬通神之高格。褚书之奇，即在于此。熟练中与变化，故能疏瘦劲练，不染纤尘。熟练，书写楷书之要诀。熟能生巧，巧则生奇。

姿态变化丰富，亦褚遂良书法一大特点。苏春萍于楷书结构姿态处理上似乎还没有做到得心应手，还是可以看到过于端谨的造型。如果不是运笔上虚灵得弥补，恐怕难免堕入平庸之道。但其创作上的聪慧又是显而易见的。她并没有沿袭多数人习褚《阴符经》的旧路，而是独遵《雁塔圣教序》之道，兼有唐人墓志之雅韵。以不变应万变，实其出奇制胜之妙招。

当今书坛逐风者如潮汹涌，纵临晋唐及宋元明诸贤，横摹真草隶篆行多体，不可谓不善学。然其结体用笔仍不能如意者，皆缘心乏敬畏存侥幸之故。

南安自唐韩偓文脉绵延千载，苏春萍习唐人书初得法，倘用志专而不辍，未来可期。

### 鉴赏



### 书话

意居笔先，形随法立。

蘇春萍