



《赵赵说千字文》连载

胡赵赵简介

《赵赵说字》主讲人，曾任《新周刊》总主笔，现为多家机构文化顾问。2014年，赵赵主持修复出版了“百年语文第一书”《澄衷蒙学堂字课图说》；《赵赵说字》即是在该书基础上，结合中国传统文化底蕴和训诂学，试图带领读者走向汉字源头的一门课程。

离人心中秋

秋



本义：火烧昆虫为秋

在甲骨文中，“秋”()的上半部分是一个昆虫的样子（郭沫若考证说是蟋蟀），下半部分是一个火盆的样子。通过分析甲骨文的写法，郭沫若给出的解释是：秋收的时候蟋蟀等害虫都出来了，为了避免粮食受损失，就要用火去烧死害虫们，所以说火烧昆虫为秋。

《说文解字》中对“秋”的解释是：“秋，禾谷熟也。”意思是秋是百谷成熟的时候。

“欲说还休。欲说还休。却道天凉好个秋”

宋代词人辛弃疾写过一首很著名的词：“少年不识愁滋味，爱上层楼。爱上层楼。为赋新词强说愁。而今识尽愁滋味，欲说还休。欲说还休。却道天凉好个秋。”这是描写秋天景况和心态最好的一首词，整首词只对应了一个字“秋”。上阙写的是不可名状的忧愁从心头生起，这种愁就是悲秋之愁。最后一句“却道天凉好个秋”，是说秋天是收获的开始，但同时也是悲凉的开始，所以“秋”是收获之时也是悲凉之时。

收获季节，也就是成功的季节，迎来了秋季就意味着你从成功开始转向走下坡路了，这也是落寞的开始。因为人最成功的时候，往往也会滋生出落寞的心态，所以说秋天既是成功之时也是落寞之时。

一个“秋”字，道尽天道循环，人生处境总是变动的这样一个道理。

“秋”天为什么会发“愁”？

辛弃疾说：“而今识尽愁滋味，却道天凉好个秋。”以前课本上学习，觉得这个意境好，但好在哪里，说不出来。这是因为不懂点儿文字学，就难以理解“秋”和“愁”之间的关系。古人为了表明“悲秋”的心态，就造了个“愁”字，表示秋天生出来的郁闷之气。

而鲁迅则写道：“秋风是一天凉比一天。”这指的是秋分之后。秋分前，天高气爽，人的身体感觉正舒服。秋分后，气温回落，身体的毛孔也在收敛，体内的热量一时散发不出来，所以就会莫名伤感、情绪低落，有的人也会暴躁不安。这也是忧郁症多发期。

宋代词人吴文英也有名句说：“何处合成愁。离人心上秋。”意思是本来就是悲秋，这时还要与心爱的人离别，那就愁上加愁了。好在词人将这种情感写出来了，抒发出来了，大家读了，有了共鸣，觉得有人能理解自己，替自己道出来，于是这个“情志”就调整过来了。这也是文学作品对身体的保健功效。

当然，如果郁闷的时候找描写郁闷的作品看，是解药；不郁闷的时候找描写郁闷的作品看，是毒药。尽信书则不如无书，读书亦如服药。

《菜农笔记》连载

冯广博简介

冯广博，十堰人，现居广州。马拉松爱好者，天台菜农，从2015年10月起在《信息时报》开设专栏《菜农笔记》，出版成集，是自清袁枚《随园食单》以来此类型独一无二的生活小品文。

桃园沟的红薯

董阿姨问到的胡安梅老师，尽管这么多年没有见面，但偶尔会从媒体中得到她的消息。几天前，微信收到一个新的朋友，是胡安梅，很惊喜。

那年的湖北口村探访胡安梅之旅，还有桃园沟的烤红薯的香味扑面而来。

楼顶菜园种的红薯刚刚换了季，全部清空了，我们种的是只长叶子不长红薯的品种，所以红薯叶吃了无数茬，红薯却没有吃到一个，倒是买了一些用来煮粥，这红薯粥在菜农早餐排行榜上稳居前三——要是用桃园沟的红薯，毫无疑问排第一。

1996年国庆期间探访胡安梅可不是件容易的事，路上用了三天，第一天从十堰城区到郧西县城，第二天从县城坐一天班车到湖北口乡政府，第三天天没亮，分管教育的熊副乡长当向导，翻山越岭，到湖北口乡最偏僻的桃园沟村火地沟教学点，见到年仅22岁的胡安梅老师。

这里没有电，没有公路，一间教室，胡老师的父亲病死在讲台上，她接过教鞭，带着当地两个班缺衣少食的孩子，坚持上课，不让孩子们失学。比几年后（1999年）的电影《一个都不能少》的场景更加令人心酸。他们如同大山深处的灯火，很渺小，小到可以忽略，但是，他们生生不息，令人尊敬。让我震撼的，不是贫苦，而是他们的生存方式，他们在延续着深山里微弱的希望……后来，通过这篇《大山深处，那盏不灭的灯火》的报道认识了董阿姨。各类媒体陆续报道，胡安梅和她的孩子们收到全国各地捐款，乡里成立了教育基金。胡老师本人之后这些年也得到了包括“全国十佳优秀教师”、十七大党代表等荣誉。当然，这都是她应得的，什么荣誉都不为过。当时，她作为一名民办教师，最大的希望是村里的孩子们能够上学。

副乡长说当天必须赶回乡政府，吃晚饭太晚无法摸黑出山，赶不了路，胡安梅母亲还是专门杀了只鸡，胡安梅使劲拽着我衣服一定要留吃晚饭，但是没有办法，考虑到出山的安全，晚饭终究来不及吃。看到她家柴火灶里烤着红薯，我说，带个红薯路上吃吧。

对于红薯感情的升华，可能从那天开始，因为，我这么多年吃的所有的红薯，也没有那天日落后啃的烤红薯那么香，那么甜。

回乡政府的路上，翻过了几座山，路过了好几片红薯地，有的已经挖了，有的还绿油油一片。偶尔还在地里看到农家漏掉的红薯，我们顺手捡到，在小溪里洗洗就啃，那个甜啊，终生难忘。

这个味道直到20年后的今天，依然回味无穷。

前不久我们把楼顶菜园种的红薯全部挖了，尽管没有红薯。最常做的是炒红薯叶，加几片薄荷，切成小段的红辣椒，拍碎的蒜瓣，红锅翻炒几下即可。很少吃青菜的阿布一定会强调：你们不要吃了，给我留些！

叶子之外的红薯梗，梅果择洗干净后，放醋少许，用开水泡在密封的玻璃罐子里，两三天后开封可食用，清爽，略有酸味，透着红薯特有香味的泡红薯梗就可以炒着吃了，加牛肉丝更出味，如果再有竹溪的酸辣椒一起炒，这味道，不用多说，加碗饭！

下一季再种，要考虑加个品种，仅仅是叶子不够吃啊，红薯那个粥，那个粥。

