大美江南，中秋风味

沈嘉禄

现在商家重视包装，月饼盒子也做得十分精美，创意迭出，令人作买椟还珠之想。去年留了几个，放名片、瓷片、印章、颜料、扇骨等杂物正好。眼睛一眨，今年中秋节又到了！明月几时有，把酒问青天。不知今年月饼，又有多少花头！

上海老男人都说小时候吃过的苏式小百果、小苔条味道最好，这几乎成为一种信念。老味道之所以令人怀想，一半缘于彼时体内脂肪薄瘠，一半凭借时间慢慢沉淀。一位英国作家说过：过去的时光都是美好的。美好的想象和落空的小确幸为往事罩上一层金色光芒，于是外婆红烧肉就强横地霸占了餐桌。

长大后吃到新雅的玫瑰细沙、奶油椰蓉和杏花楼的上等五仁，方知天外有天，小街南货店里酥皮斑驳的小月饼不能望其项背。但老男人聊天时一提到小百果、小苔条，仍然激动得哇哇大叫。风水轮流转，作为“全民记忆”的五仁月饼近来常被吐槽，叫人很生气。做一款五仁月饼有多烦你知道吗？光是将上好的果仁、瓜仁召集拢来就是一项大工程。再说舌尖享受，层层递进，惊喜连连，中老年粉丝对它不离不弃，亦是对匠人精神的礼赞。本人跻身“糖友”队伍后不敢为所欲为，但月圆之时还是要尝一小块五仁，否则就不好意思举头望明月啦。

上等五仁“饼老珠黄”，说明喜新厌旧是消费者的本性，而物质供应的充裕也容易把人宠坏。近年来市场竞争激烈，月饼花头翻得也真快，无论传统媒体还是网络，都将一年一度的“月饼秀”当作重要新闻来张扬，从小龙虾到奶酪培根，从腌笃鲜到流心奶黄，载歌载舞，彩云追月。但聚焦多在馅心，饼皮不大有人提及。其实，馅心与饼皮君臣佐使，方能成就一款丰腴华滋的节令美食。现在月饼新秀的馅心大多出自珍馔佳肴，与饼皮一起入口是否更加好吃，吃过才晓得。今年我吃到一款手作月饼，馅心双拼，栗子与豆沙、绿豆与老香黄（佛手）的组合，形态优美，轮廓清晰，格调清雅，味道隽永，诠释了月饼的本质。

中国人喜欢通过咀嚼某些食物来纪念一个节日或时令，这是农耕文明代代相传的文化指令。在市场繁荣繁华的情势中，拉动内需、刺激消费仍然符合广大群众的意愿，所以我们心里要有谱，除了月饼，秋高气爽之际还有许多风味值得领略。

比如毛豆芋艿，盐水煮，能体味时蔬的清香软糯。毛豆以“牛踏扁”最佳，香糯软绵胜出同类多多。糖芋艿现在不大有人吃了，过去是老阿奶的专利。芋艿籽煮熟后剥皮，回锅煮至酥而不烂，加红糖提味上色，装碗后再撒一勺糖桂花。老阿奶郑重其事地端到小孙子面前，脸上的每一条皱纹都在唱山歌。随着岁月的流逝，这张脸便会在记忆中化作青铜浮雕。

人世忒嫌无趣，天地却总有心。一饼古代月亮，一直照到如今。 老 树

橙黄橘绿，大美江南。芡实出水后，果实比石榴还大一圈，午后小镇，坐在河边廊棚下的老太太剥出珠玉般的鸡头米，装袋待沽。有些游客嫌贵，挑便宜一点的干货，这是标准的“洋盘”。新鲜的鸡头米可与甜豆、河虾仁一起炒，红、白、绿三色赏心悦目，口感清雅，一年吃一次就满足了。干的鸡头米在香气与口感上均逊于时鲜，只能煮绿豆汤，或者做芡实糕。芡实糕也是湖嘉细点一种，但在自己家里不易做好。前不久在某饭店吃到一款芡实糕，以糖腌秋梨丁入馅，脱模后爽爽利利，滑入一小碟桃胶羹中，仿佛蓬莱仙境再造。

吃了虾籽茭白、油焖茭白，塘藕、菱芰、荸荠也接踵而至。小时候当令水果没有条件经常吃，老爸会从菜场抱两节老藕回家，洗净刨皮，切片装在高脚碗里，一边看书一边吃，不很甜，但很脆，汁液在牙缝中迸出，颇得闲趣。藕节整段填进浸泡过的糯米，煮熟后切片，浇桂花糖油，可以入席。红菱有尖角，苏州人俗称“水客”，有三角四角之分，可生吃，与藕一样清新可爱。剥菱后手指被染得红艳艳的，到第二天才能洗掉。藕、菱、荸荠等也可以请甜豆、茭白、黑木耳等加盟，做一盘时鲜小炒，不大送饭，佐加饭酒倒有清逸之气。

此时莲蓬也下来了，剥莲心吃，是女孩子们嘻嘻哈哈的闺房游戏。莲心微苦，但有回甘。我更愿意买几株带柄莲蓬，晾干后转成紫黑，插在长颈花瓶里。三九严寒，窗外北风呼号，读书至夜半，忽听客厅里有玉珠落盘的声响，莲子干缩后从开张的蓬孔里掉下来。

入秋后，又有一波水果嬉笑登场，苹果、梨子、桔子、橙子、石榴、芦粟……我在街头叫住挑担的小贩，选三五枚模样俊俏的佛手，回家放在朱漆盘里，雅香满室，一年后就风干成手把件，稍经摩挲，便起包浆。

江河湖泊水温渐凉，大闸蟹正在酝酿最后一次蜕壳。酒家自制的熟醉六月黄不能不尝，金灿灿的流黄，一吮而唇齿留香。菊花开得正盛，新炒的秋茶有一股老成的兰花香。

过中秋节还要买一只肥鸭，加芋艿、扁尖、火腿煲成一锅老鸭汤。现在老鸭可贵啦，三年以上的老公鸭索价两百元。煺毛后再要拔小毛，亦即成语“秋毫无犯”中的秋毫。小时候，妈妈对拔鸭毛这档事相当矛盾，没有小毛，她要怀疑来路不正，小毛一多，又要嘀咕。瓶底似的眼镜架在鼻尖上，高兴起来瞪我一眼，后来这把镊子就传到我手里……

节日里好不容易买到一只老公鸭，关照太太煲足三个小时，饭点将至，给住在“一碗汤距离”之内的儿子、媳妇发个微信：吃饭喽！偏偏，要么暴雨突至，要么回复“手上有事”，其实他们刚刚叫了外卖。老鸭汤热气袅袅，青梅酒冰镇凛凛，父母望着窗外，月亮爬上了楼顶。

明月几时有，把酒问青天。除了月饼，我们还有许多美好的事物要分享。当我们进入IT时代，更要强调人与大自然的关系，通过节令美食来体悟与传承中华文明，感恩改革开放的伟大时代。当然，此时此刻，凭栏仰望最大最圆最亮的月亮，会发现月球表面的“斑疤”也特别明显。真实的大自然就是这样，我们真实的生活也是这样。

我到苏北黄桥

任溶溶

想起1940年我投奔苏北新四军，在黄桥招待所看到吴强在书房写文章，有生以来第一次见作家写文章，太有意思了。吴强腰间别一把小手枪。在那里又听到陈毅做十月革命报告。袁方大姐从县政府来给我们讲国事。是王益老大哥带我到黄桥的，他叫我住几天，有人来一起去海安。几天后许幸之去海安，跟着他步行去。许幸之即《风云儿女》导演，今之国歌，当年这是这电影的主题曲。在海安，见他与《茅山下》作者邱东平谈文论事。

差头爷叔

路 明

我说，师傅，长乐路华山路，尽量快一点，我赶时间。

驾驶座上是个爷叔，光头，白衬衫，第一粒纽扣松开。爷叔起步，不看我，说，两种走法，一种前面茂名北路小转，从威海路走延安西路。不过嘛，茂名路堵起来，你晓得的……另外一种，我多开一段，泰兴路调头，南京西路车子不多，可以快十几分钟。

我说，思路清爽的，调头好了。

爷叔笑一笑，讲，三十年差头开下来，这点数还是有的。

爷叔后生（年轻）嘛，想不到老司机了，我说，听讲九十年代初开差头（出租车），效益不要太好。

爷叔讲，是还可以，普通工人拿三百，阿拉拿一两千。话讲回来，伊个辰光，差头也不是人人可以开的，首先，侬要卖相好，他有些得意，坐差头的主要是外宾，不好太坍招势（坍台），对吧。

我说，不要说当年，现在腔调也是足的。

钞票多也不是啥好事体，爷叔咳嗽一声，男人有了钞票，要犯错误的。朋友喊侬，搓麻将去，侬去哦。这次一块两块，下次就十块廿块。麻将只有越搓越大，没有越搓越小。到头来背一屁股债，我见得多了……朋友喊侬，敲背去，侬去哦。这次敲个小背，下次就敲大背。侬讲，我不敲了，我先走，可能哦，面子要哦，以后哪能混。他叹口气，很多时候，不是男人要犯错误，是错误自己找上门来。

后来老婆吵了要离婚，我一看形势不对，赶紧刹车。麻将也不搓，背也不敲了，老老实实开出租车。有点钞票就买房子。也算我运气好，调头调得早，那时候房子不贵的……

我问爷叔，买了几套房子。

四套，一套打浦桥，一套田林，两套宝山，爷叔骄傲地说，都是全款，阿拉不问银行借钞票的。

我赞叹道，那你现在就是两千万富翁，可以享福了，还开什么出租车。

恹气呀，爷叔说，侬讲讲看，一天到晚屋里厢蹲，孵在沙发上看电视，要老年痴呆的。朋友么，有搞七捻三的，拉你去啥P2P。老婆也看你不顺眼。带伊出国旅游了几趟，没啥意思，还是阿拉上海好。

所以呀，伊总结，还是开开差头，赚点小菜铜钿，过过小日脚，算了。

我说，爷叔是明白人。

就是身体不如以前了，他叹气，十个差头司机，九个前列腺出问题。有时候实在憋不住了，又不可能去找厕所，只好靠边停下车，找棵树解决。男人活到一定年纪，就跟狗一样的……警察讲，喂喂，侬做啥。我一只手扶牢，一只手对伊敬礼，讲警察同志好，我也不喜欢随地大小便的，么办法。讲起来，这个还是有机肥，无公害的。警察挥挥手，说走走走。

我说，听讲有的差头司机，会在座位底下摆一只空瓶子。

爷叔说，是有的，不过呢，这种事情我做不大来，车子里厢搞得臭烘烘。他说，前面到了，怎么支付。

我说，支付宝可以吧。

可以，他翻下牌子，机器打印发票，又递过一张塑封二维码。手机嘀一记，确认支付成功。他撕下发票，讲声再会，开车走了。

好饺子，好朋友

桂文亚

几年前，我和友人到一家新开张的饺子馆午餐，白净雅致的小店座无虚席，等啊等，比我们晚到的客人都先后有了餐点。

朋友举手反映，话才说完，一海碗西红柿牛肉汤面忽地就搁在眼前了，这……不是我们点的……“您就先吃这碗！”包着头巾的老板娘满脸歉意，不由分说。

正在错愕中，餐厅门被推开了，一家四口的客人走了进来。

这位眉清目秀，个儿高挑的美丽老板娘，居然挡在客人面前，大声说道：“对不起！先生！我们招待不好！不能收客人了！”然后深深一鞠躬，硬生生把这对莫名其妙的夫妇和两个孩子推出了餐厅门！

就这样，我和朋友鼓着快要胀破的肚子，终于吃完了份内的饺子和免费赠送的汤面，也同时见识了饺子馆老板娘的惊人之举。

饺子馆不断推陈出新，各色面食种类也越来越丰富讲究了，尤其是套餐搭配的小菜，色香味俱足，广受好评。朋友来访，这里就成了我待客唯一首选，大家品尝后，果然称好。

一般饺子店论装潢，不外排上一列整齐的桌椅，少有雅致装潢，更谈不上什么情调，这家饺子馆不然，西式白木门白木窗，镶上亮晶晶的玻璃，加上服务员彬彬有礼，轻声慢语，甚至让人生出一种白雪公主即将翩然驾到的错觉了。

一楼面积较小，满座十八人，墙面上的电视屏幕正播放着饺子店发迹史，画面中的老板娘笑盈盈地细数制作饺子的过程。上了二楼，豁然开朗，空间宽敞，洁白明丽。有一年，上海动物小说家沈石溪来台访问，我特地包下整层二楼，近三十位文友和粉丝欢聚一堂，大家都赞不绝口地夸奖这家新北市观光局推荐的优质养生饺子馆。

性格爽朗的老板娘来自哈尔滨，原是黑龙江省立医院的整形外科医生，因为嫁给台商，随夫来台定居。没料到，先生因鞋厂经营不善，负债累累结束营业。她为了生计，二话不说就系上了围裙，亮起家乡绝活，卖起饺子来了。

饺子店以“上等食材、养生馅料、创新美味”为号召，开发出十谷全麦饺皮，包出三色水晶饺和十蔬七彩海鲜饺，不单有创意，味道也十分鲜美。朋友到访，几乎都请到这里尝鲜，渐渐地，我成了老顾客，见了面总是有说有笑，像在家里用餐一般的自在。

不久前，老板娘邀我公休日到饺子馆品尝朋友的手艺，说是某大航运聘请的名厨呢。这当然好，当天餐厅长桌上布满了鸡鸭鱼肉，油光四射，丰盛异常。

到了尾声，女主人向满座的客人宣布有压轴好戏，主厨要亲自表演刀工，热烈掌声中，帅帅的大厨先生微笑出场，没想到，他居然将一大块鲜肉搁在穿着短裤的健美大腿上，用一柄闪着银光的利刃熟极而流的切起了肉片，接着“劈啪”两声，居然把透明如蝉翼的薄片贴在两颊上展示！

这下我目瞪口呆了！也把在场的绅士淑女惊成斗鸡眼了！

事后，老板娘问我大餐如何？我老实回答：还是饺子宴优雅多啦。

这个特殊的舞台

蓝 山

说讲台像舞台，虽然不是说老师应该像演员，但台上老师们的谈吐样态，会经常在课后，有的在以后多少年中，成为学生的谈资。从教三十年有余的我，并不了解自己给了学生什么话题，也说不定一个也没有。但在教过我的老师中，这三位老师，肯定是我讲得最多的。

一位是姓储的小学女老师，三十岁左右，皮肤白白的。在上世纪七十年代大面积的灰黑深色调中，她穿粉红、天蓝衣裙，是我们学生们悄悄议论的对象。要拿粉笔写黑板时，她总是先要戴上有小蕾丝花边的洁白手套。她那双手，后来我知道有个比喻叫柔荑，当时只觉得她的手真好看啊，而那一刻，我的冻疮手就会有些缩缩藏藏不自然起来。有时，周末轮到她在学校值班，会叫上几个学生，去聊天吃小零食，有次她让我誊写学生手册上的老师评语，说我的字写得好看。还有同学在一边帮她描画毛衣图样……太阳照进木头窗框的值班室里，暖暖的。亲爱的储老师她知否知否，经常被叫去的我，至今对此，还是多么骄傲和感激。是不是，那就是10岁的我，对“美”的最初感知？她是否知道，她漂亮的手和她给予了穷孩子们看不见的善意呢？

中学里的这位男老师，原来是大报名记者，风趣幽默，见多识广，我曾经写过他犀利的上课风格：品评文章人事时的好恶分明。但实在是，他写断粉笔，占了半个黑板大大的“俗”字，印象太深了。几个上课不停讲话的同学，被叫起来站着，有的满不在乎，或一脸冷漠，还有嬉笑着的。难怪老师生气得都说不出话了，一个转身，就在黑板上重重写下了这个“俗”字。当时简直有些莫名其妙，这算是什么批评呢？中学毕业后也没再见过这位老师。后来越来越觉得，有人把它用在一些人事上，倒也精当。比如，装腔作势的过度，随波逐流的平庸，厚颜无耻的高兴，毫无反思的从众，抬高格调的媚雅，就这个字了。我这个俗人，要加油做一个不被老师鄙视的人啊。

在大学毕业仪式上，老师们一个个上台临别赠言，照例是一些希望叮咛和祝愿祝福什么的，最后一位是才华学问一流的年轻教授，洒脱随和，喜欢和大家开开玩笑。这时却有些严肃，他说我就送给你们一句话，大概意思是，想要自杀的时候不要自杀，因为生活有时会很艰难，因为一切都会过去，因为人总归是要死的。当时我就惊呆了。整个仪式，我现在记得的也就是他的这句话。

写到这里，我问家里人要不要先睹为快，他们瞄了一眼，说，这双手，这个字，这句话，我们都听了一百遍了。不过，也可见这三位老师对我在讲台上下做事做人的影响不小。

十日谈

感恩与思念

责编：史佳林

中秋的吃是和亲情联系在一起的。