

# 秋蟹之味

□广东广州 孔德淇

食物总是盛放在器皿中,它也是一个无底的记忆器皿。

我的家庭记忆是被一口秋蟹唤醒的。江苏人清蒸大闸蟹,五花大绑架上蒸炉,出锅蘸些白醋;粤菜炒花蟹,葱姜蒜炆油,大卸八块下锅翻炒。每次去宁返穗,我的口味一点点淡下去,唯独这一道蟹,让我的口味又一点点重起来,如此往复。

每年中秋正逢开渔之后,吃蟹品蟹成了头等大事。江河湖海的蟹中,下肚最多的,便是一种名为兰花蟹的远海梭子蟹,烹粥撒上葱花,味道至鲜至美;若热油烹制,更能激发其新鲜中的甘甜,成为舌尖上的妙物。

爷爷是吃蟹老手,一过立秋,一定会赶个大早跑到蟹摊上,一言不发,先用手轻压蟹腹,再按压蟹腿,来回观察蟹体的完整性。摊主一见,便知来人是行家!交谈之间,就多了三分谨慎。中秋吃的花蟹,每只半斤有余,一斤不足,一

篓十二只,清一色的公蟹,算不得极上乘,却足以令家人垂涎三日。

秋蟹最常见的做法是蒸和炒,其中以蒸最为精雅,爷爷却偏好重口味的热锅爆炒,传说是老一辈的拿手绝活,代代承袭了下来。将锅油烧热后,倒入姜片蒜蓉和剁块的花蟹,来回翻炒至表面褪青,再次入料酒猛火焖煮,待到飘香扑鼻,即可装盘。如法炮制出的蟹,体内水分外逸出逃,肉质更为细腻紧实,入口时唇齿间可清晰分辨出丝丝缕缕的肌理感。

黄昏将至,一轮玉盘照天心,搬张桌椅,摆一小桌,坐等暮色四合,萧风乍起。此时,秋蟹的嫩肉在月光映衬下,凝白如初雪,翻江倒海的鲜味穿透味蕾;汤汁醇厚异常,用来拌饭,每一粒米粒都沁着鲜香,让人欲罢不能。在童年的在我看来,这足以媲美秋天所有的美味。

香山居士诗云,“陆珍熊掌烂,海味蟹螯咸”,敢教蟹足与熊掌平起平坐。我自幼爱蟹足,对此颇以

为然,大螯慢嚼似瑶柱,小螯细品如银鱼,小时候曾幻想长大后天天能吃到爷爷做的蟹钳。因爷爷以“吃蟹”为一大乐趣,前述夜宴不仅囿于中秋,有风有月的秋夜,也要例行开展数轮。不过不是月圆佳节,分量偏少些许,有时俩人分食一只。但爷爷年过八十后,身体每况愈下,掌厨的机会渐少,连节日聚餐也间或缺席,我的中秋味觉地图仿佛永远缺了一块。

爷爷一生沉默寡言,几乎没有讲过年轻时的故事,遑论举家迁徙、只身背乡这样的家族大事。谁承想,但凡提到煮食,总有那么几句不经意的话从他口中漏出,比如蟹壳怎么吮出滋味,蟹脐里的肉何以剔出,如何用蟹壳上的残骨拼凑成奇珍异兽……血脉延绵不断的根基,就盛在一簋食一瓢饮的平实光景里。时至今日,秋蟹的味道依然在口舌间回荡,只是故去的日子连同嗜蟹如命的爷爷,已然一去不复返。

# 我的名字来自月亮

□四川绵阳 喻月嫦

提起起我的名字,字里行间通常会让人联想到月宫嫦娥,从爱的深意里我会想起我的外公,因为他,每个中秋节我都会咀嚼出味道来。

那时候在农村,每到中秋节,各家各户都是吃自家制作的月饼,外公通常用发酵的麦面粉做皮儿,用红糖、花生和橘皮做馅儿,用铁锅烙月饼,那种月饼香甜有嚼劲儿。

到了晚上,外公端出两大盘子的月饼放在院坝中间的高长条凳上,外婆会带领我们这些小孩子对着高挂在天空的圆月亮,祭拜月亮婆婆。这时候外婆会提醒我们,平时用手指了月亮,那是对月亮婆婆的不尊敬,在祭拜时要给月亮婆婆认错悔改。

我细细回想,平时看见月亮就会控制不住地指着它,惊呼:月亮出来了!为此,我会虔诚地双手相合默念道:月亮婆婆,您莫割我的耳朵,我给您作个揖……祭拜仪式结束,我们一边吃着月饼一边听外

公讲述我名字的由来。

我出生那天是农历八月十五,外公反复琢磨着要给我取一个符合中秋节的名字。陷入冥思苦想的他灵机一动,把月宫嫦娥的传说故事结合起来,取其月宫仙子嫦娥之意,取名为“月嫦”。外公希望他的外孙女长得像嫦娥仙子一样美丽,更要像仙女一般在广阔的天空中自由翱翔。

我听得聚精会神,在众多兄弟姐妹中,外公只给我取了名字,并对我寄予了更多的厚望。我从小生活在外婆家,平时外公对我的管教非常严格,几乎难以看到他有过慈祥的笑脸,在内心深处我是非常惧怕外公的。每当到了中秋节,外公在讲起我的名字时,他会很满足地发出爽朗的笑声,这笑声犹如蜜糖滋润了我的心田。我望着高空明月亮的圆月,从名字里咀嚼出了快乐的味道。

参加工作后,每到中秋节,我都会买一些最纯正的家乡味月饼到外公家过节。外婆不再带我们

祭拜月亮婆婆,而我们还是一边吃着月饼一边听外公讲起往事。每一次我的名字在外公眉飞色舞的讲述中,都更增添了传奇色彩。我望着天空中悬挂的圆月,从名字里咀嚼出了幸福的味道。

到县城工作后,我把外公外婆接到县城生活。每年中秋节前夕,我都会陆陆续续买回一些软糯的月饼,让外公外婆提前品尝。在一阵端详后,他们会把这些月饼留到中秋节这天晚上吃。一家人围坐,听外公绘声绘色地讲述过去的事情,总少不了我名字的由来。它犹如一坛陈年老酒愈久愈醇,越品越香。我透过窗子望着天幕中升起的圆月,从名字里咀嚼出了温馨的味道。

那年,外公带着我们的悲痛和不舍离开了。以后的每个中秋节,我都像往常一样买回好些软糯的月饼,摆放在餐桌上,一家人围坐着,闭上眼,似乎是在倾听外公给我们讲月宫嫦娥的故事和我名字的由来……

# 做一个水月亮

□江西吉安 吴佳佳

那一年中秋,奶奶生病了,瘫痪,病情反复,只能天天躺在床上。为了让奶奶躺在床上也能过个快乐的中秋,全家人都小心翼翼地陪着笑脸,生怕一不小心,就惹奶奶生气。

中秋节那天,奶奶的气色似乎好了不少,心情也很不错。她吵嚷着晚上也要去外面看月亮。哪知,那一天天气非常怪,明明早上秋高气爽,风和日丽,没到中午,忽然刮起了大风,天也变了脸,阴沉沉的。点灯时分,眼看圆圆的月亮露出了半边脸,正在冉冉升起,可是,月亮还没来得及洒下银辉,却被一团乌云遮住了脸。

晚饭后,爸爸妈妈把赏月的饼和水果都搬到奶奶房里,准备在奶奶房间过中秋。可奶奶不领情,像小孩一样吵着要去外面赏月。这

时,外面的风刮得更响,暮色四合。不远处传来噼里啪啦的鞭炮声,原来是邻居把外面祭台上的月饼和水果都搬进自家堂屋,然后就着微弱的蜡烛,准备在屋里赏月过中秋。

任我们如何解释,奶奶不管,依然吵着要去外面看中秋的圆月亮。这时,妈妈有了主意。她朝爸爸使了个眼色,然后爸爸跟她两人走了出去。“妈妈她一定要看月亮,那我们就来做个月亮给她看看吧。”妈妈微笑着对爸爸说。

妈妈打来了一盆水,放在离奶奶床沿一米左右远的地方,爸爸则拿着家里的三节手电筒,绕到屋外的窗户旁,踩在大板凳上,捏开手电筒往装水的脸盆照。

“奶奶,快看,快看,有月亮了,有月亮了。”我兴奋地蹲在水盆

旁,手里拿着咬了几口的月饼,挥手大声朝奶奶喊。奶奶拉长的脸很惊讶,闻言转身朝我手指的方向看去。果真盆里有一轮圆圆的月亮呢。皎洁温柔的月亮正调皮地在水里嬉戏,小小的盆里荡起一波又一波细碎的波纹。

“呀,真是月亮,老天是真的吗?我看到月亮了。”奶奶盯着盆里的水月亮,阴郁的脸舒展开来,像孩子一样满心欢喜,满是皱纹的脸像百合花一样绽放。

前年中秋节,奶奶能下床活动了。那天,我们围坐在院里的祭台旁,吃着饼,赏着月,其乐融融。抬头看看天空上那轮载着嫦娥和月兔的月亮,奶奶心情很好地跟我们讲起了那古老的传说。当然,还有那年父亲站在窗外为她做了一个水月亮的故事。

# 望月

□南京 杜安国

望着月亮的时候,常常想起你。想你时候,我在月中寻觅。月光像盏“天灯”,照亮你重回故园。

望着月亮的时候,

思念也跟着上了蓝天。枕着银辉入眠,我在梦中与你相见。你的“背影”,又映入眼帘,岁月的画面再次在脑海重现……

梦你的夜晚,我不愿醒来,只为你定格在我的心田!

# 扬州月饼

□扬州 徐永清

喜欢散步,喜爱闲看。前不久的傍晚,漫步来到老城区久违的老街,迎面扑来一阵阵食品浓郁的异香。这香里既有面点的香,食用油的香,亦有芝麻、核桃、瓜子诸等果仁的香。这几种香型融合在一起,令人垂涎,两腿发软。这香我极为熟悉,可以确认,这是月饼散发的气息。沿着香源找去,果然!这香就是来自我们扬州百年食品老店——大麒麟阁。近前观瞧,只见店堂内外人头攒动,人们纷纷在抢购刚刚出炉的月饼。立马我也付诸行动。

扬州的月饼属于苏式月饼的范畴,苏式月饼扎根并坚守于江浙沪三地。苏式月饼的品种很多,其中最受大众欢迎的有白芝麻、黑芝麻、上素、五仁四种,另外还有肉松、枣泥、火腿、豆沙、玫瑰、百果、椒盐的诸等品种。苏式月饼的特点为:外形饱满,端正美观;表皮金黄,厚薄均匀;馅料丰富,精致细腻;口感香酥,回味悠长。再者,甜味的不腻,咸口的不齁。佐茶搭粥,妙不可言。

就我们家来说,一直喜食甜品。比如八宝饭、蜜三刀、桂花糕、汤圆、麻团、酒酿,对待月饼,更是情有独钟。每到中秋,我们全家,人均至少要食用二十个之多。有一年,我的妻子一次性就购买了六十只月饼。全家可谓大饱口福,痛快淋漓。对月饼的酷喜,就连我九十高龄的母亲也是欲罢不能。牙口不好也没关系,就把月饼掰成小块,慢慢咀嚼,这样还能品出别样的滋味。其实生活中对待任何食品,任凭油腻、重糖,关键要做到:一要控制总量,细水长流;二是适度运动,收支平衡。只要您恪守这两条法则,保您食后无忧。

苏式月饼虽是好吃,也有被冷落的、不堪回首的一段往事。记得改革开放伊始,广东的经济在全国居于领跑地位。一时间,粤语、粤语歌曲风靡一时,广式月饼也搭上顺风车,几乎在一夜间,强势占据了全国月饼的一统江山。各地的传统月饼,纷纷高举白旗,饮泣一隅。广式月饼虽是靓丽,也算好吃,可是嚼在嘴里,软了吧唧的,跟我们苏式月饼相比,牙齿没有咀嚼的快感,口舌没有把玩的乐趣,品评的幸福感也过于短暂。常言道,一方水土养一方人,一方味蕾

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 851 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com