

晚风·龙光塔

忆江南中秋

| 魏平文 |

我是在外婆身边长大的孩子，从三岁隔奶开始，外公就把我从乡下偏僻的独户人家抱到小街弄里，绕着两位老人膝下，从牙牙学语到蹒跚学步乃至长大成人。

外公一辈子爱讲究，到什么日子需过成什么样子，所幸外婆有一双巧手，端午的粽子，中秋的饼子，过年的团子，样样拿得出手，我们就在这条铺满青石板的巷弄里，跟随着外公的节奏、外婆的手工点心，感悟着江南小镇春夏秋冬更替，二十四节气的轮回。

中秋属全年中的一个大气节，做大饼的准备工作，在八月十四甚至更早就开始了。乡下菜农挑担中的南瓜要挑拣上一两个，外婆一眼就能看出它们哪个是酥口的，削皮、去籽、蒸熟了，和在米粉中揉匀备用。挖出来的南瓜子是不要的，把瓢去掉，洗净，放在小竹匾中晾干。

包在南瓜饼中的馅总是隔年收成的黑芝麻，黑芝麻馅做成要费一些功夫。先要把芝麻放在石臼中一点点捣碎，石臼不是家家户户都拥有的，但几乎家家都要做南瓜饼，于是临中秋时节就再次出现四月初八捣碎“乌饭草”的场景，“阿姆娘”的喊声也响得极欢。

中秋那会儿的韭菜长势喜人，茎粗叶茂，隶属北街的外婆家有一小块自留地，长年种一点应时蔬菜，所以，要做韭菜饼就可以现时割，绿绿青青

的几乎不用挑拣，洗净，放竹篓中排开，晾二十分钟左右，切碎，加盐伏一下，再去水，备用。

包韭菜饼可素可荤，荤的，外婆一般是买五花肉，偏肥一些有油，做饼，往往是作为纯粹家庭主妇的外婆一个人的事。

她把揉好的面粉搓成一长条，再拧成一小块一小块，用手心巴掌把它们按扁平，尽量按薄一些，然后用一个饭碗倒扣在面皮上，旋转，然后面皮托在手心，抓一把韭菜，再用筷子夹上一点事先剁好的肉馅，面皮往中心一合，然后两个手掌一挤，一块韭菜饼就成了。

用面粉做的饼，除了韭菜馅，还可以是糯米馅，糯米可以和之前蒸南瓜时一起蒸熟，然后像包肉粽那样拌入酱油、味精等调料，撒上一些香葱，考究的人家，也会同时放入蒸熟的肉末，连肉末汤一起拌进糯米中。

南瓜饼是用米粉包的，在捣碎的芝麻中拌上白糖之后，南瓜饼就可以开始包了，如果说面粉饼是在大锅上烤成的，那么南瓜饼就需要在油锅里煎，我和弟弟妹妹放学后围着外婆，在煤球炉子边上，看着小油锅中翻滚的一小团一小团金黄色捞入盘子中，我们都抢着尝一口，外婆着急叫着：“小心，烫！”

烤韭菜饼或糯米饼的时

候，家中的权威人士外公就要掌勺了，外婆在灶下用小茅山上捡来的细树枝，一根两根地加入灶肚，柴火不焰不萎，外公系着围裙很有架势地把做好的生饼一块一块贴在抹过一层菜油的大铁锅中，不时地用铁铲给饼翻身，看它从表皮白呼呼变成黄脆脆，铲起，投进因为有些年代，竹篾已由淡白变成深褐的篮筐中，外公还有一招绝活，用剩下的面粉料摊成“面衣”，薄薄的，一面咸，带有香葱，一面甜，涂了一层糖浆。等所有的饼都烤好，我们这三个小屁孩肚子差不多都鼓起来了，做了几种馅我们就尝过几个饼。

月饼一般是外公供销社的好朋友送的，年年送，那位朋友就在供销社的糕点坊上班，手工制作糕点，苏式月饼和广式月饼，喜欢甜食的外公更爱“苏式”，月饼中除了瓜子、核桃等五仁馅料之外，掺杂的红丝绿果仁，再加上金华火腿肉，真是既好看又好吃惹人口水。

如今，我生活轨道中节气的转变更多是随着闺蜜情来运转的，我的闺蜜每个节气都给我送来应景的食材，过年的团子、端午的粽子、夏至的馄饨、中秋的饼。如果说外婆的饼是浓香型，那闺蜜的饼就是清香型，做饼尝饼时，还意味着令人心醉的“秋”来到了！不像春的温和，没有夏的热情和冬的纯洁，但天高云淡，桂花飘香，花好月圆，和气致祥！

语丝·五里湖

芋头

| 马胜泉文 |

记忆里，老一辈人对芋头始终保持着深厚的感情。村民们利用房前屋后、沟渠夹道等边角杂地种芋头。母芋呈椭圆形，子芋多且抱团，芋皮紫褐色，外皮环鳞形、节密，芋牙略带红色，肉质乳白色，香糯、细腻松滑，入口即化。

芋头一般在3月中旬前播种，中秋、国庆节前后收获。种芋头是一件苦差事。芋头从芋苗、移栽，直到收获之前，每天都要浇水。种植初期，种芋人用水桶从河里挑水，每一棵苗都要确保“点浇”一次；待芋头柄叶长到1尺多高时，就要用勺泼洒喂水；到七八月高温季节，更是要早晚两次向天空泼水，如人工降雨般大面积浇灌。在芋头扇形的叶面上，一颗颗晶莹的水珠滚动着，闪烁着五彩光晕，招人喜爱……

种芋头不仅要培土壅根，而且一定要加追肥。大热天里，村民们在河泥中夹拌水草、苍糠以及猪、羊、兔、鸡等粪便，作为松软的有机肥料，棵棵施肥。这样长出的母芋有拳头大，再加上十几个子芋，上秤能有好几斤。到此时，种芋人才能忘却数月的辛苦，笑呵呵地收获果实。

我们这辈人，是从小吃着芋头长大的。秋收的季节里，芋叶迎风招摇，我们这些十几岁的孩子听着蛙声蝉鸣，像“跟屁虫”一样随父母去芋田里挖芋头，极有野趣。我们将湿漉漉、泥乎乎的芋头拣进竹篮子里，拎回家，到村后的河码头上淘洗。手若碰着黏黏的芋头会发痒，因此洗芋头时，只得把竹篮子放在河水里横颠竖颠，去净泥土。颠着颠着，一不小心会把一两个圆不溜秋的芋头掉到河里。穷人家的孩子懂得珍惜，马上会卷起衣袖，一把捞起。将洗净的芋头放在石臼里，用棒槌轻搅，去皮，再用水冲，洁净的奶白芋儿大大小小一齐放进锅里去煮熟。根据个人口味，可以放红糖或盐巴，待熟后一碗碗盛起来，既当主食，又可作点心，吃到嘴里就再也舍不得放下筷子。

芋统(即长叶子的芋柄)撕皮，切成两三寸长一段，放在饭锅里煮熟，加些油、盐、酱、姜、葱等，与蒸出的芋统汁液拌在一起，是一道极美味的搭饭搭粥菜，口感绝佳！

芋头不仅味美，还是儿时寻乐的道具。村上的顽童们聚在一起，把伞状的芋叶做成“济公帽”，人人一顶戴在头上，跑遍村东村西，做些搞笑动作，引得满村笑声……

据《本草拾遗》《中国药植图鉴》等记载：芋头性甘、辛、平，入肠、胃，具有益胃、宽肠、通便散结、补中益肝肾、添精益髓等功效。家乡拥有得天独厚的自然地理环境，雨水充沛、土壤肥沃，使之成为种芋头的理想之地。一方水土，育一方芋头。家乡的芋头口感细腻，营养丰富，它不仅是乡下人喜爱的美，也是城里人以及上海等外地客商来家乡寻觅的抢手货。为此，中秋期间，乡下人到城里走亲访友，一篮子芋头就成了最好的礼物。

芋头与家乡百姓有缘有情。三年自然灾害期间，严重缺粮，农田里的作物样样歉收，唯独芋头恣意生长。芋头作为那个年代的主食，以其独有的生命力和灵性，帮助咱百姓渡过了难关。记得那时，我正在读高中，每次回家都能吃到母亲烧出来的那咸咸的毛芋头，筷子一夹，稍一用力，白白的芋儿就脱皮了，咬在嘴里，只觉得细腻绵糯，咽下肚去，是何等的惬意和满足！

如今生活条件好了，芋头的食用方法也更加多样。可通过煮、炒、焖、蒸、炸等烹饪手段，做成桂花红烧糖芋头、芋头烧肉圆、芋头炖鸡、栗子烧芋头、芋头粉丝煲、芋圆等美食。其中，红糖桂花烧芋圆汤是家乡人办喜事、接待贵宾的必备佳肴，是最最传统的本土甜食。

家庭·广瑞路

八月十五月儿圆

| 虹全文 |

八月十五的夜晚，是风清气爽充满温馨的夜晚。每年这个夜晚，我就想起那遥远的儿时，在城北泗堡桥平安浜老家门小院内的情景……

中秋节晚上，母亲总是坐在门前小院子里，给我们讲那个流传了千百年的神话故事。母亲说八月十五是“寂寞嫦娥舒广袖”的日子，也只有在这个夜晚，嫦娥的男人后羿才能透过月光，和偷吃了仙药飞天奔月的仙女妻子嫦娥见上一面。

后来又听母亲讲，每年这个晚上，只要在月亮最圆最亮的时候，在院中央放一盆清水，水中盆底摆一面小镜子，就会看到嫦娥从月宫出来和后羿相会的情景。不过，母亲说，只有诚实的孩子才能看到，撒谎的孩子是永远看不到的。从那时起，我们兄弟姐妹就因为从这个传说，谁都不敢说慌话，有谁做错了事，总是主动向母亲认错。

那一年又到了八月十五，天气格外晴好，满月的清辉洒满狭小却整洁的院落，爬满院墙的牵牛花，在月光下摇曳着蓓蕾，院子呈现梦幻般的生动。这天晚上，母亲要切一个西瓜分给我们兄弟姐妹，而且每人还可以得到半个月饼。这对当年两个大人供养六个孩子、经济拮据的家庭来讲，可算是很奢侈的了。

那年我们兄弟姐妹已经长成大孩子了，最小的妹妹也已经会跟着大家捉迷藏。我们围在圆桌前，眼珠子随着母亲的手转来转去。母亲却不紧不慢地摆摆手：孩子们先去好好看看月亮吧，告诉妈妈你们都看到了什么，说准了才能领到西瓜和月饼。大家赶紧跑到早准备好的水盆边，祈盼着嫦娥仙子快点儿出现。脑瓜儿挤在一起正望得眼酸时，母亲唤孩子们回来领西瓜、月饼了。

望着桌子上绿皮红瓢的西瓜和喷香的枣泥馅儿苏式月

饼，弟弟说：“我什么也没看见，可是我从没有撒过谎。”姐姐说：“我看见了一片彩云非常漂亮，可我没有看见嫦娥姐姐出来。”自小就喜爱读文学书籍的我，顺着姐姐的话胸有成竹地说：“我看见了七彩窗帘，那嫦娥姐姐一定就藏在窗帘里面，可是窗帘刚要拉开，妈妈就喊我们了……”

母亲高兴地拍着我们的脑袋说：你们都没有说谎话，你们都是聪明的好孩子！是妈妈的谎言骗了你们，那本是一个美丽的传说，等长大了你们就懂了。

今天，当我们有了自己的家庭，有了自己的事业、自己的子女，当八月十五月圆之时我们兄弟姐妹相聚，就会想起母亲。母亲虽然没有念过多少书，可她凭着一颗善良、纯朴的慈爱之心，以她独特的方式教育她的儿女们，认真做事，诚实做人。我们永远记得母亲圆月下那美丽的“谎言”。



珍珠塔

插画/钱新明