

打月饼

耿艳菊

还没进巷子，沁凉的风就带着一股好闻的甜香来迎接我们了。我，爸妈，弟弟妹妹，一家人站在巷口的大枣树下，屏气凝神，然后深深吸一口那甜香，相视而笑，欢快地拉起手跟着风，跟着醉人的甜香走进了巷子深处三姥爷家的院子。

真热闹呀！东厢房门口的老梨树下，姥爷姥姥，三姥爷三姥姥，大舅舅一家，二舅舅一家，还有小姨一家，围着一张大桌子在打月饼。他们把堂屋里的大圆桌都搬出来了，那可是三姥爷的宝贝，是三姥爷留下来的。三姥爷每天都擦拭得一尘不染，恭恭敬敬地坐在大圆桌前练书法。只有逢年过节，亲人们团聚的时候，他才会大方地让出这个大圆桌来招待我们。

还有一个特别的时候，那就是每年中秋打月饼的时候，一大家子奇奇怪怪聚在一起，调皮的调皮，撵皮的撵皮，热热闹闹地打月饼吃。

每年打月饼都是约定好的日子，中秋前一周的那个周末，谁都不会提醒谁，谁也不会失约。正如亲人们每次的相聚都会选在三姥爷家一样，打月饼是乡人们庆祝中秋团圆的一种仪式，这样的大事，一定也要在三姥爷家。

三姥爷是个木匠，做得一手好家具，十里八乡的人都敬重他。他有三个儿女，姥爷是大儿子，二女儿远嫁到了他乡，山水迢迢，不能常回来。三姥爷是小儿子，十九岁才来到这个家。

三姥爷是三姥爷收养的孩子。那年，三姥爷在几十里外的马家庄给一户人家打家具，那家要求多，三姥爷做得也细致，一切都忙完后，已经是大年三十的下午了。为了赶回去吃团圆饭，三姥爷就急急匆匆往家赶。

母亲打来视频，笑容满面地说：“小溪，柚子熟了，有空回家吃柚子，今年的柚子长得特别好。”母亲正站在院子里，身后的柚子树挂满沉甸甸的柚子，金黄色的柚子在阳光下闪烁着诱人的光泽。看着那满树金黄的柚子，我的思绪瞬间回到从前。

第一次在姑姑家吃柚子后，我就爱上了这种水果。母亲得知我喜欢吃柚子，便在院子里的空地种下一株柚子苗，像呵护孩子一样照料着，浇水、施肥、修剪枝叶。春天，柚子树绽放出洁白的小花，散发着淡淡的清香；夏日，柚子树已是枝繁叶茂，硕大的叶片相互交织，浓密的树荫成了我们避暑的好去处。我们坐在柚子树下的竹椅上，吃着冰镇西瓜，听着蝉鸣鸟叫，享受着夏日的清凉。偶尔，一阵微风吹过，几片柚子叶轻轻飘落，拾起一片，放在鼻尖轻嗅，那是大自然独有的清新与芬芳，让人心旷神怡。

秋风起，金黄遍野。柚子也由青转黄，散发着诱人香气的柚子挂满了枝头，宛如

家赶。太姥爷选了一条近路，然而冬天黑得早，还没走多远，天色就暗下去了。他来到了一条河边，看着越来越暗的天色，决定从河上过去，能少绕一点路。河上结了冰，太姥爷先试了试，冰还算结实。他就大着胆子往前走，谁知刚走出去十来步，咔嚓一声，冰碎了，水漫过来，一只脚掉进了河中。太姥爷蹲下来，不敢动。他知道这条河，不宽，但很深。他又不会水，四野茫茫，黑乎乎一片，正在万般无奈，命悬一线之时，只见一个黑影慢慢往太姥爷跟前移，然后伸出手把姥爷拉了上来。

这个黑影便是三姥爷。竟是个年轻小伙子救了太姥爷。问明白后，才知道，原来他也掉过冰窟窿里，他母亲就是用这种方法把他拉了出来。他很小的时候跟着母亲嫁到了另一个省市，而今母亲去世了，那边养父不想再管他，他只好回来找自己的亲生父亲，可谁知父亲也不在人间了。他坐在河边暗自垂泪，却碰到了太姥爷。

太姥爷见他孤苦无依，感念他的救命之恩，就问他愿不愿意跟着他学木匠，拥有一技之长，最起码能养活自己好好活下去。

三姥爷跟着太姥爷回家了。那是他长这么大以来过得最温暖的一个春节，一大家子人都热切地关心他，把好吃的食物往他面前推。姥爷还把太姥爷新给他做的棉衣送给了三姥爷。一家人都同情三姥爷的遭遇，更感念他救了太姥爷。

那时候，姥爷已经在教书了，也不喜欢做木工，太姥爷常觉得一身手艺无人继承而惆怅，三姥爷来家后，就悉心教三姥爷。三姥爷人勤快，肯吃苦，有耐心，跟着太姥爷学得有模有样。一有空，还去帮太姥爷担水，扫地，做饭。



太姥爷太姥姥待三姥爷如同自家孩子一般。除了教三姥爷木工，闲暇时还教三姥爷写书法，两个人就一起坐在大圆桌旁写字，喝喝茶，日子过得平静欢喜。

第二年中秋，三姥爷制作了很精美的月饼模具，又用平时积攒下来的零花钱买了一兜莲子，仔细去掉苦心，熬成莲蓉，精心做了一屉月饼孝敬太姥爷太姥姥。也是在中秋这一天，他不再叫太姥爷太姥姥师父师娘，而是和姥爷一样叫爹妈。也是从这一天起，他真正成了太姥爷的小儿子。

姥爷后来辗转多地教书，太姥爷太姥姥渐渐年岁大了，都是三姥爷在照顾，姥爷才没有后顾之忧。

三姥爷一辈子重情重义，他和三姥姥没有自己的孩子，就把姥爷的几个孩子看得和自己的孩子一般。

人岁数大了，就期待着和儿女们常相聚，孩子们承欢膝下。姥爷对三姥爷说，我的孩子，也是你的孩子，以后逢年过节，他们都要去你们家热闹，你不会嫌烦吧。三姥爷哈哈大笑。

这以后，每逢过节，巷子深处的三姥爷家的院子总是最热闹欢喜的。三姥爷三姥姥早就开始忙着准备，神采奕奕，嘴角一直挂着笑。尤其中秋，三姥爷雕刻了很多好看有趣的月饼模具，让孩子们亲身体验打月饼的习俗，享受人世间浓郁甜香的亲情时光。

三代人的五仁月饼

张雪峰



油纸包裹，红签压口，细麻绳十字捆扎。一进入农历八月，公公便会隔三岔五地拎回这种老式五仁月饼。每次一进门，鞋都来不及换，便扬起手中的纸包喊道：“宝贝儿，来吃月饼喽。”这时，女儿就会雀跃着迎上去，接过纸包，小心翼翼地捧到茶几上。趁爷爷去洗手的空当，她熟练地解开麻绳，取出一块月饼，轻轻放入小瓷盘里。

爷爷缓缓坐下后，轻轻掰开月饼，一半递给孙女，自己拿起另一半。他总会说起那段重复了无数遍的往事：“爷爷小时候啊，家里穷，只有中秋节那天才能吃上月饼。一家人分一个，每人只能分得一小瓣。孩子们吃得快，转眼间便一抢而空，然后眼巴巴地望着大人。你太奶奶呢，总是用牙在月饼上轻轻刮一下，说‘我牙不好，咬不动，孩子你吃了吧’。”他慢慢嚼着月饼，眼角的皱纹也溢出温柔。“现在月饼花样多了，可我还是觉得五仁月饼最好吃。”

“嗯，我也觉得五仁月饼很好吃。”女儿边吃边点头，嘴角还沾着饼屑。公公一脸欣慰地望着她。我站在一旁，心里却不禁浮起一个疑问：公公平时总说牙口不好，稍硬一点的东西都不肯碰，怎么唯独吃起这五仁月饼时，就像换了一副好牙口？那些扎实的果仁在他齿间慢慢被磨成了碎末，连最考验牙口的青红丝也要在嘴里细细抿好久。

我从小就不喜欢五仁月饼，总觉得它又硬又硌牙。尤其是里面的冰糖，总是猝不及防地咯得牙床生疼。那时就想不明白，明明单吃花生仁、瓜子仁、冰糖都挺好，怎么合在一起就成了这样？还有那青红丝，说不清什么味儿。所以我吃五仁月饼，只啃外边那层厚厚的皮，馅料总是剩下。可后来吃别的软皮月饼，却又总觉得少了点儿什么。

可这份抗拒，却在某个中秋悄然消失了。那年中秋前，我陪同好友去超市食品厂找她妈妈。车间里，几位女工正围着一个大盆揉搓五仁馅。见我们来了，超妈妈顺手从馅料里拣出几粒冰糖递过来。那冰糖因与馅料一起反复揉搓微微发黄，入口除了甜，还有一股浓郁的果仁香和油脂气。那一刻，五仁馅似乎没有那么令人抗拒了。后来我才懂：那多出来的一味香，是工人们揉进去的团圆味儿和烟火气。

女儿是10后，自幼便见惯了各式精致的月饼，对她来说，中秋吃月饼和平时吃点心没什么不同。唯独这油纸包裹的五仁月饼，成了她心里中秋的“标配”。从她能吃月饼起，公公就带着她分食月饼、讲故事，转眼十多年的光景。如今，只要看见爷爷提着油纸包进门，她就知道——中秋节要来了。她也会主动拿出那个专属的小瓷盘，等着和爷爷一起，共享那份甜蜜与温馨……

五仁月饼在月饼界一直争议不断。但说到底，所有的食物，到了最后，又何尝不是食物呢？在我看来，它们都是记忆的容器。不管是以往，还是现在，人们在分食这小小的五仁月饼时，哪里争得是好吃与否？它分明承载的是三代人的光阴——爷爷清贫却温暖的童年，我懵懂又青涩的少年时光，以及女儿被爱包裹的每一个中秋。它陪我们度过了一个又一个中秋，从旧时光走到了新岁月，也将带着这些温暖，陪我们走向更远的中秋……

稻香鱼肥时

蓝飞燕

秋天的风裹着稻谷的醇香漫过丘陵，层叠的金黄色梯田漾起了层层细浪。我沿着田埂往老屋走，泥土在脚下亲吻着脚丫，空气中处处氤氲着稻谷将熟未熟时特有的香，宛如大地酝酿了一整个夏天的芬芳馥郁。

记忆里，每逢深秋，老屋前的稻田便是一片金黄，爷爷奶奶在田边忙碌。见到我回来，奶奶直起腰，眼角绽放皱纹：“回来得正好，稻子熟了，鱼也肥喽。”爷爷不说话，眯着眼睛，晒得发黑的脸上沁着汗珠，又迅速滴下。

这片稻田不仅盛着丰收的稻穗，稻穗下还藏着数只爷爷奶奶放养的稻花鱼。这些小巧可爱在稻荫下生长，吃的是稻花、落谷和水中的小虫，肉质鲜嫩而结实。

开镰了，镰刀割断稻秆发出“唰唰”富有节奏的声响。稻叶抚过臂膀，又痒又刺痛。不一会儿，汗水便浸透了衣裳，在背上印出白色的盐迹。但爷爷奶奶并不会因此而停歇，他们割稻麻利，收放自如，弯腰、握稻、下镰、摆放，一气呵成。

午后，稻子收割利索后，稻田又成了另一派气象。浅浅的水面上浮着零星的稻穗，泥水里藏着我们期待的惊喜。“捉鱼咯！”不知谁喊了一声，气氛顿时活跃起来。我迫不及待地卷起裤腿冲进田里，泥水立刻没过脚踝，柔软的泥土从趾缝间溢出。鱼儿受了惊，四处窜游，尾巴甩出水花。表弟第一个猛扑，却只捧起一团泥水，脸上溅满泥点，活像个花脸猫，但玩得不亦乐乎。

捉鱼是爷爷最拿手的事情。他先是静观水面动态，看准一处涟漪，双手缓缓且精

准深入水中，突然发力，一条银光闪闪的鲤鱼便在他手中扑腾了。“这条足有两斤！”爷爷得意地举起战利品，鱼鳞在夕阳下闪着金光，像是平淡日子里的光。

不过半小时，水桶里已经游着十来条肥美的稻花鱼。它们通体银白，偶尔有几尾带着淡淡的金黄，奶奶说，那是吃了稻花的印记。

炊烟从老屋的烟囱袅袅升起时，厨房飘出让人垂涎欲滴的鱼香。锅煎稻花鱼是爷爷的拿手菜。“这鱼不用多调料，才能吃出鱼的鲜味。”他边说边举起刀，在鱼身两侧划上几刀，撒少许盐，拍几片姜，便上锅煎煎。

蒸汽弥漫中，鱼香渐渐溢出，鱼腥则带着些许稻花的清香。灶台里的柴火劈劈啪啪，蹿着欢快的火星亲吻着裤脚，映着爷爷慈祥的面庞。

煎好的稻花鱼端上桌，鱼皮金黄酥脆，露出珍珠似的白嫩鱼肉。夹一筷入口，清鲜甜甜，肉质细嫩如豆腐，却又不失紧实。最妙的是那若有若无的稻花香，好像要将整个夏天的阳光雨露、稻花芬芳都浓缩于此，直叫人回味无穷。

我们围坐在一起，吃着鱼，聊着收成。爷爷呷一口自家酿的米酒，满足地叹气：“累是累，都值得。”他们脸上洋溢着收获的喜悦。

那一刻的灯火可亲，不由感慨我们品尝的何止是一条鱼？而是稻花香里的春夏秋冬，是祖辈相传的农耕智慧，是土地慷慨的馈赠，更是一种人与自然和谐共生共存的智慧。稻因鱼而肥，鱼因稻而香，人因二者而安居乐业。

柚子熟了

苒夏溪

一个个小灯笼，在秋风中轻轻摇曳，仿佛在向人们诉说着丰收的喜悦。柚子树的枝干也被沉甸甸的柚子压得微微弯曲。

母亲总会挑选一个阳光明媚的秋日午后，带着全家人一起摘柚子。父亲搬来坚固的木梯，稳稳地将木梯靠在柚子树粗壮的树干上，然后身手敏捷地爬上梯子。我站在柚子树下，仰望着那些挂满枝头的柚子，心中充满期待。母亲则站在树下，仰着头，目光紧紧跟随父亲的身影，嘴里不停地叮嘱着：“小心点，别着急！”

父亲会挑选色泽金黄的柚子，双手捧住，用劲一扭，柚子便脱离树枝，乖乖地落入他的手中。父亲小心地将柚子递给树下

的母亲。我和弟弟们在一旁兴奋得蹦蹦跳跳，眼睛直勾勾地盯着那些黄澄澄的柚子，迫不及待地想要尝尝它们的滋味。不一会儿，竹篮里就装满了柚子，散发出浓郁的香气。

母亲会精心挑选几个圆润饱满的柚子，用刀轻轻地剥皮，顿时，一股清新的香味扑鼻而来，瞬间弥漫了整个屋子。果肉每一瓣都像弯弯的月牙，紧密地排列在一起。我急不可耐地掰下一块果肉，那果肉晶莹剔透，如羊脂玉般温润，饱满而紧实。放入口中，轻轻一咬，酸甜的汁液瞬间迸发开来。我们一边品尝着柚子，一边聊着家常，笑声与柚子的香气交织在一起。

夜幕降临，月光如水，洒满了整个小院。我们围坐在柚子树下，享受着秋夜的宁静与凉爽。母亲提议：“我们来做个柚子灯笼吧。”大家一听，都兴奋了起来。父亲从里屋拿出几根细长的竹条，我负责挑选一个形状最圆、色泽最亮的柚子。我们将柚子的顶部小心翼翼地切下，剥出果肉，留下一个空心的柚子壳。母亲则在一旁将竹条编织成一个精致的骨架，固定在柚子壳内部，确保灯笼的稳固。父亲用小刀在柚子皮上挖几个透光的小孔。终于，在大家的共同努力下，柚子灯笼制作完成。我们轻轻地点燃了灯笼内部的小蜡烛，那微弱而温暖的光芒透过柚皮上的小孔洒在地上，形成了一片斑斓的光影。我们提着柚子灯笼，在院子里欢快地穿梭着。

挂断视频，我心中充满了对家的思念和对柚子树的期待。这周末，我一定要回家，再次品尝那熟悉的柚子味道。无论走得多远，家永远是我温暖的港湾，而母亲和那棵柚子树，永远是我心中最珍贵的存在。



在中国最具经济活力的粤港澳大湾区西岸，有一片神奇的土地。它因常年祥云缭绕，故有了诗一般名字——云浮。这里，浮云霞光与青山绿水同框相拥，是粤港澳大湾区的重要生态屏障，也是秀美于岭南大地的“天然氧吧”。这里，文化古韵与现代文明交相辉映，也是一个烟火气十足的美食宝地。以下为人选过“云浮十大名菜”名录的美食。

新兴黄鳝羹

六祖故里——新兴一直被誉为是“饭稻羹鱼”之乡，生态环境良好，有不少天然的美味食材，尤其是清明前后的野生黄鳝最为肥美，选用野生黄鳝制作的黄鳝羹成为广大群众欢迎的佳肴，具有强身健体、滋阴养颜、益气补血的功效。

黄鳝异常鲜美，刚把捉回来的鲜活黄鳝倒入大锅过水，熟后捞出倒入冷水，去骨取肉，用黄鳝骨煎香煮汤备用，再把黄鳝肉放进锅中，加入鸡蛋丝、肉丝、木耳丝以及调料炒香。这样的一道黄鳝羹就制作完成，不仅香味浓郁、鲜美异常，而且非常滋补。

(来源：云浮市委市府接待处)

