

乡村的月亮

(外二首)

□梅春

洒下银白的梦
在麦珠之上，在田埂之间
乡村的月亮，升起来了

老黄牛卧在草棚，反刍着时光
笑声点亮了整个村庄
月亮下，孩童追逐着萤火虫
是母亲针线穿梭中缝补的岁月
是父亲烟袋锅里明明灭灭的希望
是池塘中蛙鸣的和声
她是农舍烟窗里飘出的安谧

桂花树下望月亮
乡村永远是——一首抒情的诗
在月亮的眼眸里
见证着春秋轮回，生死轮回
她守望这片土地

洗净了尘世的疲惫与沧桑
那皎洁的清辉
吟唱着农人的质朴与善良
乡村的月亮，宛如一首古老的谣曲

风，轻轻摇晃着花枝
用香气与月光对诗
桂花树是大地使者
航行在浩瀚的星海之上
月亮宛如梦幻的舟
芬芳在夜色中流淌
金黄的花影交织
我抬头仰望那轮月亮
在桂花树下

是我们心中最美的诗章
月光如水，流淌着团圆的渴望
那水中的月亮
心怀念念，情悠悠
而我们在人间，仰望
桂花树的花，年年绽放
吴刚的执着，是无尽的守望
洒在这幽幽的天上
嫦娥的泪，化作星辰点点
映照千古的传说与忧伤
水中月，宛如一面镜子
飘落在清冷的池塘
桂花树的芬芳
斧声回响，震碎了月光
吴刚伐桂，不知疲倦
嫦娥的寂寞在广寒宫深藏
中秋的夜，静谧而安详
荡漾着梦幻的光芒
那水中的月亮

能否把我的梦带向远方
那月光是否知晓我的心事
落下的花瓣如思念飘荡

水中的中秋月
一同沉醉，一同守望
我与桂花树，与月亮
就让时光停留在这一刻
在这寂静的夜
而我们共谱一曲无声的乐章
或许月亮是孤独的舞者
一波一波，永不停歇
心中的渴望如潮水
望着月亮的脸庞
我守在这桂花香里

朱元璋与月饼的传说

□贡发芹

长期以来，人们一直认为中秋节是一个最有人情味、最富诗情画意的节日。“举头望明月，低头思故乡。”中秋节这一份思念当然会更深切，尤其是一轮明月高挂中天的时刻。俗话说：“八月十五月正圆，中秋月饼香又甜。”在众多中秋节风俗当中，吃月饼是我国过中秋节最普遍、最普遍的习俗。

中秋节吃月饼起于何时，没有明确的史料记载，坊间传说始于元代，兴起地点为江淮之间的滁州地区，且与大明王朝开国皇帝朱元璋密切相关。

元朝末年，朝纲紊乱，灾荒相连，民不聊生。中原百姓不堪忍受元朝统治阶级的残酷压榨，纷纷起义。至正十二年（1352）二月，定远人郭子兴、孙德崖等在濠州起义。钟离皇觉寺游僧泗州盱眙县太平集人朱元璋主动投靠了郭子兴，深得郭子兴的信任，没过多长时间就被提拔为亲兵九夫长。后又招了七百名士兵，不久升任为总管。朱元璋不愿局促在濠州，想到外面继续发展队伍，扩大自己的势力范围，于是作出一个出人意料的决定，从自己的七百人中认真挑选了徐达、汤

和、周德兴等二十四人，然后将其余的人全部都留给了郭子兴。朱元璋在征得郭子兴的同意后，带着徐达等二十四位贴身侍卫的将士南攻定远，设计招降了定远张家堡驸马寨有地主武装三千人，收编了定远人冯国用、冯国胜两个兄弟乡兵。随后又攻克屯驻横涧山的数万元军，建立了自己的一支精锐部队。

拥有自己的军队之后，朱元璋野心就更大了，他听取了李善长的建议，决定联络各路义军攻克咽喉之地滁州，直取金陵，一举推翻元朝统治，完成帝业。但元朝官兵遍地都是，严密把守要隘，到处搜查义军，蒙古人不可能让自己的江山如此轻易被推翻，于是开展大规模的搜捕活动，作垂死挣扎。各地起义军之间多被元军隔断，彼此之间的联络渠道不畅，消息传递起来十分困难。如单独行动，胜算难料。急得朱元璋不知如何是好。

这时，军师刘伯温想出一条妙策，命令属下把藏有“八月十五夜进攻滁州”的纸条藏入圆形面饼之中，再秘密派人设法分头传送到各地义军首领手中，通知他们作战时间、集结地点、进攻

路线和行动暗号。

到了八月十五日晚上，月上中天，各路义军纷纷响应，到达指定位置。徐达一声令下，滁州城外四面燃起火把，守城官兵以为兵从天降，根本不敢抵抗，很快溃败。朱元璋不费吹灰之力，就攻克滁州。稍作休息，饮马长江，拿下金陵，奠定了朱元璋称帝的基础。

朱元璋当上皇帝后，与群臣聚会共度中秋，大家都认为，当年攻克滁州是奠定帝业的关键，而关键的关键是用面饼传递信息，在中秋节晚上汇集各路义军，才攻下滁州，据金陵锁匙，打开胜利之门。朱元璋觉得此话有理，就传下口谕，中秋节让全体将士与百姓同乐，并将当年进攻滁州时用秘密传递信息的圆形面饼取名“月饼”，传令御膳房大量制作，作为节令糕点赏赐群臣。此后年年如此，形成定制。

后来，“月饼”传民间，制作工艺越发精细，品种更加繁多，大者如圆盘，成为馈赠亲友的佳品。中秋节吃月饼的习俗从江淮大地流传开来，传向全国，甚至传到国外，从明代一直传到今天。

老师陪我过中秋

□蒋小柏

那年，我离开村子，到十公里外的集镇上读初中。虽说十公里，其实对于家里买不起自行车的我来说，想回家可真不容易。学校和家隔了好几座山头，翻山越岭走起来，我得花上一整天，腰酸背痛，脚掌会磨出好几个水泡。

小小学年，我第一次离开家门，住在学校。刚开始的那几天，我一点都不适应。夜深人静时，我辗转反侧，失眠想家、想父母、想村庄上的小伙伴。班主任张老师站在教室外，隔窗发现我上课时眼皮打架，就把我喊出教室，仔细问我原因。

听我说想家，张老师和蔼地笑笑说：“刚离家的孩子免不了想家。我当年和你一样，不过，我走得比你远多了。但我很快就调整了心态。我离开父母，离开家乡，是奔着求学的。于是，我专门想出了一套好办法，让自己再没时间胡思乱想。”

我很好奇地望着张老师。还没等我问，他就说：“现在，我把妙招传授给你。”我点点头，他哈哈一笑，“我的妙招很简单，用心专一，心无旁骛，好好学习。”

转眼到了中秋，很多同学回家了。我孤零零的，一个人躺在宿舍里，平常觉得很窄小又喧嚣的宿舍，一下子变得宽敞起来，静谧得有点吓人。透过窗户，我望着天空圆月的月亮，又一次想念近在咫尺的家乡。淡淡的忧伤涌上心头，我鼻子一酸，泪水不听话地流了出来。

突然，传来敲门声。在寂静的夜晚，显得格外响亮。我擦了擦泪水，下了床，打开门，是个不认识的中年妇女。她乐呵呵地问我是不是叫蒋小柏，我点头。然后，她自报家门，说自己是张老师的家属，笑着让我叫她张师母。

张师母搓着手，温暖地笑着说：“你瞧，我正在家里包饺子，太缺人手了。你们张老师不会包饺子，让我来请你帮忙。”

没心没肺的我想都没想，跟在张师母身后，屁颠屁颠去了她家。到了一看，桌子上只剩下不到20个饺子了。张老师见我，忙招呼我坐下：“来，咱们一起包饺子。”

他年幼的小女儿见了，怯生生地问道：“姐姐，你也会包饺

子吗？”我点头。张师母笑了，“花花，你的姐姐可会包饺子啦。你不想跟她学学呀？”

花花很认真地点点头，头上的两只羊角辫晃动着，像个小精灵。她赶紧跑去厨房洗了小手，贴到我身边，让我教她包饺子。我心里刚生出的陌生感顿时消失于无形。望着花花满头满脸都是面粉，我噗嗤一笑。她去瞧了瞧镜子，也咯咯笑起来。

饭很快做好了。张师母取出一瓶酒，笑着对我说：“学生可不能喝酒。我就自斟自饮了。”张师母边笑着让他少喝点，边忙着给我夹菜。没想到花花还挺会劝：“姐姐姐姐多吃菜，学习成绩才不赖。”一句话，说得大家哈哈大笑。

那是我生命中一个非常温暖的中秋节。从那以后，除了春节回家，遇到节日，张老师总会提醒师母来叫我，去他家一起过节。

一晃30多年过去了，如今，年近半百的我也在这个小镇上教书。张老师已退休多年，去了他在外地工作的大儿子家。望着中秋明月，我再一次默默祝愿，希望张老师一家健康无恙。

来自『水中八鲜』的中秋美食

□周五生

八月中秋，被誉为“千秋福地”的天长，新米上市，瓜果飘香，禽鱼肥跃，菊黄蟹肥。被历代天长厨艺人称为“水中八鲜”的莲藕、芡实、菱角、茭白、茨菇、荸荠、水芹、莼菜，为中秋节提供了丰富鲜美的食材。聪明的天长人在中秋节这天，尽其所能，将“水中八鲜”烹制出一道又一道色香味俱佳的菜肴：莲子银耳汤、凉拌荸荠、茭白炒肉丝、茨菇烧肉、凉拌荸荠、芹菜炒肉丝等特色菜，使妈妈的味道在中秋节阖家团圆之时得以升华。

天长位于江淮之间，四季分明，气候适宜，境内河湖沟塘渠星罗棋布，这就为“水中八鲜”的生长提供了得天独厚的条件。

列为“八鲜”之首的鲜藕和第一位的芡实，在闻名大江南北的千秋美食中显得格外诱人。

鲜藕可以凉拌、热炒，清脆爽口，制成桂花糯米藕，既香又糯，可入菜，亦可为主食。

用鲜藕制作的“藕夹子”，是天长人的拿手绝活，成为天长传统特色菜肴中知名度最高的一道美食。“藕夹子”别称“合家团圆”，因在八月中旬食用，象征阖家团圆，故取其谐音，称之为“合家团圆”。据说，“藕夹子”是明初被“洪武赶散”迁移至天长的苏州籍人民，在中秋节为渴望亲人团聚而特意制作的一道菜肴。

“天长藕夹子”加工制作工艺较为复杂。首先将大小适中的鲜藕洗净，切成二片一连的薄片，然后将制作好的猪肉馅夹入藕片之中，粘上蛋清面粉，再入油锅煎炸至金黄色即可。煎炸好的藕夹外脆内嫩，味美可口。在天长，“藕夹子”几乎家家会做，但要做得好吃，就得在肉馅和煎炸上下一番功夫。如今“天长藕夹”已成为滁州市地标菜肴，并被列

为非物质文化遗产项目。

药食同源的芡实果，一直备受人们的欢迎。位于高邮湖畔的农人自古就有种植芡实的习惯。昔日中秋节前后，大街小巷都时不时传来“卖鸡头，滚热的大鸡头”的叫卖声。儿时，能吃上两分钱一盅的鸡头果，真的要高兴好几天。那时，鸡头果只当零食进入千家万户。进入新世纪后，铜城和杨村镇沿高邮湖、沂湖的农民大力发展芡实产业，形成了规模化 and 现代化种植，成为闻名全国的芡实之乡。芡实的规模化种植，为天长人创新菜肴、制作“芡实宴”提供了充足的食材。

2020年秋，笔者受托主编《千秋美食》一书，在一家餐厅的厨房内，有幸目睹了由肖昌信、董华新、林荣毅、陈登勇等精心烹制“芡实宴”的全过程。不看不知道，被人们当作废料的芡实根、芡实根，在他们的手中成了宝贝。只见他们将去皮后备用的新鲜芡实根切成寸段，放盐水浸泡片刻，同切好备用的青椒片一同下入油锅爆炒数秒后，加葱花、姜丝和醋、食盐等佐料猛火炒之，三五秒后便起锅装盘了。视之，色泽鲜亮，青白分明；食之，清香爽脆，令人难忘。打开“芡实宴”菜单，共有20多道菜肴和三道主食，均以芡实果、芡实米、芡实粉、芡实根、芡实根为食材。现抄录如下：

茶点：外婆卷芡实露、芡实云片糕。

凉菜：凉拌芡实根、珠湖金豆豆（熟芡实果）、芡实米炸酱、芡实米香肠、翡翠芡实糕。

热炒：芡实米虾仁、青椒芡实根。

羹汤：芡实银耳莲子羹。

热菜：芡实樱桃肉、芡实根烧鸡、芡实根烧扁豆、芡实狮子

头、芡实荷包鱼、芡实香酥肉、芡实鸡蛋卷、芡实太极泥、芡实菊花蛋、芡实米炖蛋、芡实根老鸭煲。

当然，除了“芡实天长安”的菜肴外，天长其他厨师还开发出“芡实香酥肉”等菜品。“芡实宴”在2018年天长首届千秋果节推出后，受到赞扬和好评。是年，央视七套在《丰收中国过大年》栏目中，特意介绍了天长的“芡实宴”。至此，“芡实宴”成了天长又一名宴，和“千秋宴”同享盛誉。

俗话说，无酒不成席，有了“芡实宴”，应当有芡实酒与之相匹配。于是乎，天长的芡实酒也应运而生。不久，又有商家以芡实粉等为主料，精心制作油炸方便食品——芡实脆饼，投放市场后备受青睐。如今，芡实脆饼已作为伴手礼，成为馈赠亲朋好友的天长特产。当然，以芡实为食材和原料的菜肴及产品还有许多，这里就不一一述说了。

中秋月圆，天长自古就有“敬月亮”的风俗。民间有“在家不敬月，出门遭雨雪”一说，虽无科学道理，但从另一个角度来看，这也充分反映了人们对大自然的敬畏。天长人“敬月亮”的供品除了月饼和水果外，“水中八鲜”中整条鲜藕、新鲜摘的生菱角和鸡头苞也是敬月时不可或缺的供品。

中秋时节，当我们品尝着用“水中八鲜”烹制出来的一道道美味佳肴时，您可曾想过，这既是大自然的馈赠，也是历代农人汗水和智慧的结晶。没有了这“水中八鲜”，既少了一份妈妈的味道，又难以勾起那挥之不去的乡愁。美哉“水中八鲜”！妙哉“水中八鲜”！

中秋
我们的节日

清流

