



AI生成图

品月

□黄瑾瑶

几场风雨下来，仿佛昨日还是奢华的夏，今日已是明艳的秋，天空也变得更加澄澈透明。白露已过，藏着团圆的喜悦与情谊的中秋就要与我们相约在八月十五。

“明月几时有，把酒问青天？”一阙苏东坡的《水调歌头》在中秋月圆之时，拨动了多少人的心弦，那一轮明月让情感的闸门瞬间被打开……

“八月十五中秋节，此日三秋恰半，故谓之中秋”，临近八月十五，在外谋生的人们纷纷回家，以团圆的名义，宣布一场欢聚的起始，月圆人圆才能共婵娟。

月圆之夜，浩宇中高挂银盘似的月亮，宝石般的星星缀饰其间，在自家的天井或小院摆上一桌，放上瓜果、月饼，一家人围桌而坐，品着吴刚送来的桂花酒，吃着甜爽酥香的月饼，亲情融融共叙天伦之乐，这样的情景千年传承。

月华如练，映照长夜，轻轻地咬上一口月饼，留齿醇香。“小饼如嚼月，中有酥和馅”，在诗人的眼里月饼是诗意和烟火的共栖，在世人的眼里月饼仅是应时的糕点，带来舌尖上的欢愉。放眼市场，传统的苏月和广月占据了大半江山，我更偏好苏月些，比起油腻甜齁的广月，苏月清酥软糯，口味恬淡，更显食材的本真，宛若温婉的江南女子。

时下盛行的流心和冰皮则是月饼中的“雅食”，更风雅更能温柔这个秋天。流心月饼口感绵柔，表皮伴着清香，入口即化，咬到流心处就如玉液琼浆般润泽在口中，魅惑了味蕾。我至今仍清晰地记得，那年我把奶黄流心和巧克力流心两款月饼偷偷地塞进孩子的行囊漂洋过海，籍此带去思念和祝福，

只是来年却不能邮寄海外，只能在视频中遥寄相思。“不知乘月几人归”，远在异国他乡的孩子，你好吗？烟笼浮月，月邀清风，那夜我的思念化成尾尾游鱼，在这莹白的圆月中竟夜游进游出，诉说衷肠。今年伊人已归，应能亲手捧吃月饼，把团圆的味道汇成潺潺溪水，纵情地在彼此的心田欢快流淌。

冰皮月饼，则采用糯米粉、黏米粉和澄粉做原料制成饼皮，外观呈半透明的白色，内馅隐约可见，晶莹剔透，且无需烘烤，健康环保，现身后就一直受到食客的追捧。现今为了“色诱”还会融入各色果蔬粉，使其五彩纷呈，形秀味美，再有创新馅料加持，如法式培根Q米、荔枝玫瑰、黑松露等，一口下去清甜四溢还略带Q弹，舌尖上满是滋润与甘甜，让食客惊艳不已。

如此精致的吃食我实在不忍下口，老父拿出了珍藏的蓝冰王甜白葡萄酒，说是这样的美味定要美酒相佐，才是良辰美景、赏心悦事。口感丝滑，清纯冰爽的冰酒十分契合果仁馅的冰皮月饼，向来滴酒不沾的我，当甜而不腻的酒液顺喉而下，不禁也品出了酒好月圆人团圆的况味。

微风缓缓入室，轻轻带出一脉月华银光，露台上的桂香把空气都晕染开来了，往日的苟且与烦劳，竟在这“桂子月中落，天香云外飘”的夜晚展露出一丝生活的香甜与乐趣。曾几何时，焦虑与烦躁充斥着我们的周遭，但面对这千年亘古不变的圆月，人间清欢的月饼，沉寂的心开始复苏，对生活的热情和深情重启，人生里总有乐乎吾心的存在，天地至美，初心永存。

邂逅脆肉鲩

□顾剑萍

每逢和外地人聊起一日三餐，我总忍不住自豪地说：“阿拉宁波人，天生就是有口福的。”

宁波四季分明，物产丰饶，身为沿海城市，餐桌上的海鲜更是从不会缺席。会吃的宁波人对海鲜向来挑剔，哪片海域的鱼最鲜、哪个时节最该吃什么，门道清。就像清明节前，象山海域的马鲛鱼，此时宁波人将其唤作“川乌”，正是肉质最肥美的时候，绝不会错过。

“世界上没有两片相同的树叶，也没有两种完全一样的美味。”在美食的世界里，总有一些独特的滋味，能一下子勾住人的味蕾，让人记挂许久。脆肉鲩，便是这样一种带着充满神秘色彩的美味。

第一次听儿子提起“脆肉鲩”，我脑子里立刻打了个问号：鱼肉素来是嫩的、鲜的，怎么会有“脆”的？宁波的鱼，要么是清蒸出来的能鲜掉眉毛的嫩，要么是红烧后略带嚼劲的实，“脆”字却从没和鱼肉沾过边。揣着这份好奇，我踏上了寻味之旅，于某周末专程去了“粤潮记”，一家专做中山脆肉鲩的火锅店。

刚推开门，就见进门处的鱼池里，几条脆肉鲩摆动着尾巴游得欢，像是隔着玻璃在跟食客打招呼。经了解，脆肉鲩多生长在南方的江河湖泊里，两广、福建、湖南的水域，都是它们的“栖息地”。养这种鱼还有个“独家秘诀”，养殖户会特意挑东北产的新鲜蚕豆当饲料。东北地区独特的地理环境和气候条件，孕育出的蚕豆生长速度快、品质优良，富含蛋白质、氨基酸等丰富的营养成分，为脆肉鲩的成长提供了优质“口粮”。

长期食用蚕豆的脆肉鲩，肉质发生了奇妙的变化。它所含的氨基酸含量高，蛋白质质量上乘，营养价值远超普通鱼类，还富含不饱和脂肪酸、维生素以及矿物质，对人体健康大有裨益。再看它的模样：个头不小，体长大多超过30厘米，椭圆形的身子，背部是深绿色，像藏着微光的幽潭；腹部雪白雪白的，透着股干净劲儿。特别的是肉质，紧实得能弹手，

切成薄片也不容易散。这股子韧劲，光看着就觉得新奇。

宁波人喜欢保持食材的原汁原味，对于鱼类的烹调，以清蒸、红烧为主。脆肉鲩是如何食用的呢？我们点了一份两人火锅套餐。五指毛桃清补锅一上桌，我先被锅底勾住了，汤色澄亮得像熬透的人参汤，飘着淡淡的药香，透着股养生的暖意，让人想赶紧尝一口。

紧接着，中山脆肉鲩鱼腩、脆肉鲩鱼片、脆肉鲩鱼丸，还有椒盐鱼骨、吊龙牛肉、时蔬拼盘、公仔面以及红糖发糕，满满当当摆了一桌。

火锅烧开，热气裹着香味往上冒，我夹起一片纹理透亮得像薄玉的鱼片，放进锅里涮。店员说要等13秒，这十几秒的等待，充满了期待。

13秒后，将鱼片捞起，放入口中轻轻一咬，“咯吱”一声，那爽脆的口感瞬间在齿间绽放，仿佛一场舌尖上的奇妙派对。再蘸上酸甜酱，丰富的味道层次在味蕾上散开，鲜美无比，让人回味无穷。除了鱼片，鱼腩的肥美、鱼丸的Q弹、椒盐鱼骨的香脆，每一种吃法都展现了脆肉鲩独特的魅力。

吃惯了东海那些肉质细嫩、口感软糯的鱼，品尝脆肉鲩，还真有一种别样的新奇感。先生在一旁忍不住感叹，这脆口的口感，感觉都不像是在吃鱼了。其实，这种差异带来的新鲜感，正是美食的魅力所在。

后来才知道，脆肉鲩原产于广东中山的长山水库，在深圳吃这种鱼的馆子不少。儿子之前外派到深圳时尝过，当时配的是米粥锅底，他说有一次连喝三碗粥，也是一次难忘的体验。

其实人生也像寻味，一路走，一路遇见未知的惊喜。每一种没尝过的食材，每一种不一样的做法，都是路上的风景。就像这脆肉鲩，它打破了我们对我们“只是嫩”的固有认知，帮我们推开了一扇新的美味大门。多试试不一样的吃食，让味蕾多沾点不同的味道，也多懂点各地的饮食讲究，这些舌尖上的小冒险，把平常的日子衬得亮堂了起来，生活也跟着有了滋味。