

食在金秋。丰收时节果累累，最是饕餮客的心头好。本期，我们摘选三篇美文，品读作者心上笔下的秋日美味。

洞庭湖食蟹

文/秦和元

烟波浩渺的洞庭湖，是螃蟹繁殖生长的福地龙宫，也是人们品尝大闸蟹的美食天堂。麦黄虾，稻黄蟹；秋风起，蟹农忙。这些俗谚都说：金秋正是吃螃蟹的最好时节。

千里洞庭，碧波万顷，水产资源极其丰富，广大湖区严格按照生态环保规定，因地制宜地发展水产养殖和水上旅游经济，有计划地在开阔的湖岸、方便的港湾，以及狭窄偏僻的湖汊，建了许多融旅游、休闲和水产美食于一体的渔家乐。

在朋友的介绍下，找了一处较为僻静的半岛。狭长的半岛伸入湖中，渔家乐就建在半岛尽头的左边。小车开过去，车轮轧在碎石路上吱吱作响，从此种路面看，这渔家乐好像没开多长时间。路旁的紫薇花果参半，硕大的穗子低首含笑，是在欢迎到访的客人。

右边是围起来的蟹池。夕阳洒在湖面上，波光潋滟。我们上了小木船。小船悠悠地荡着，潋滟的波光被搅碎了，静止的湖面漾动起来。几只白鹭似乎是被我们惊醒了，从芦苇丛中翩翩跹跹地舞起来，被夕阳剪出优美的倩影。船到池心，老板下了篙，从水中拉动一只网笼，随着网笼一点点露出水面，一只只生猛的大螃蟹显出真容。老板把整个网笼提起来，解开扎绳，将这些家伙卸入船舱，它们张牙舞爪爬着，但船帮是向内凹曲的，怎么也爬不出来；有的则赖在网上不肯下来，必须动手一只只地清。老板随手拿起一只说：“这些都是上好的螃蟹。洞庭湖上乘的大闸蟹有四个特点，青背、白腹、黄毛、金爪。你看这家伙多有力！”

那些经过自来水冲洗刷净的横行将军，在老板娘的纤纤玉手里显得十分乖巧听话，每只蟹的八脚二螯服服帖帖地弯曲并拢。老板娘将螃蟹仰面朝天一装进不锈钢蒸锅，在上面浇两罐雪花啤酒，她风趣地说：“这叫‘醉生梦死’，螃蟹在醉醺醺的状态下进入美梦，减少了痛苦，又去了腥味儿，然后用大火蒸煮，开锅后，再蒸十分钟就可以了，清蒸最能吃洞庭湖大闸蟹的原汁原味。”

蒸煮期间，老板娘用麻油、生抽、陈醋、姜汁、蒜泥和葱花，准备蘸碟。她一边调制，一边说：“其实有的人根本不用蘸料。”

出锅的大闸蟹背部红彤彤，腹部白亮亮，爽爽的鲜、粉粉的黄、糯糯的膏，嫩嫩的腿肉入口即化。不禁想起鲁迅先生吃蟹的精细和痛快。我也从一个圆锥形的薄膜里，取出、翻转成一个罗汉模样的东西，一个有头脸、有身子，坐着的“蟹和尚”，但终究未能如愿。又想起曹公笔下贾宝玉的诗句：“持螯更喜桂阴凉，泼醋搗姜兴欲狂。饕餮王孙应有酒，横行公子竟无肠！”由是感慨：现如今，咱老百姓也能享用公子王孙的美食啊！

露天的餐厅，明亮的灯光和皎洁的月光交相辉映，将半岛氤氲在朦胧的夜色里。面朝辽阔的湖面，吹着舒服的秋风，听着细浪拍打湖岸，慢慢品尝这生猛湖鲜，我们觉得不仅仅是在品味美食，而是在品味生活，在享受人生。

一轮明月静影沉璧，湖面悄无声息，波澜不惊。岸边的吊脚楼下却有水波轻轻微荡的低吟，这低吟和着秋虫唧唧叽叽地清唱，加上不时传来的水鸟的叫声，使这半岛的水乡的夜，更加静谧……

在静谧中，我们进入了甜美的梦乡。

舌尖上的秋天

文/马珂

秋是丰收的季节，也是食材最丰盛、最诱人的季节。鲁迅先生在《秋日私语》中写道：秋日各种的食物，丰富多彩。菜市场上，到处是新鲜的红薯、南瓜、茄子、豆角和辣椒等。这些秋天的果蔬，色彩鲜艳，营养丰富，是人们做菜的好材料。在秋日的晚上，炖上一锅南瓜排骨汤，香气四溢，倍儿有滋味。蘑菇炒南瓜、焖茄子、糖醋肉等菜肴，也是闻起来就让人口水直流的美食。

九、十月正是大地黄透、各种果实相继成熟的时节，走在城市的街头巷尾，不仅能看到随处摆放的各类时蔬与瓜果，就连空气里都弥漫着烤地瓜、炒栗子的香甜味道。童年居住在乡村，家里种了蜜柚和大枣。好吃是孩子的天性，总喜欢邀约村里的小伙伴背着大人用长长的竹篙偷摘树上成熟的果实，然后躲到僻静处分食。开心快乐的日子仿佛如昨。

如今虽远离故园，却喜欢在秋日里去做了有偿采摘。选个暖阳高照的周末，一早驾车去事先约好的农庄，在工作人员的带领下兴高采烈地进入菜地果园，先是趁着新鲜饱餐一顿，再采摘一些送给邻居，然后将剩下的保存起来，并把豇豆和四季豆洗净晒干，留待日后食用。干豆角炖五花肉是一道可口的养生食品，香而不腻，解馋下饭。

去山里寻找野果，也是秋天最美好的事情。单位里有家住乡村的同事，待山中野果熟透的时候相约进山，一边寻找一边摘取野果，半天工夫就能收获满满。红彤彤的野柿子、黄澄澄的八月瓜、毛茸茸的猕猴桃，还有棕红色的山栗子，仿佛把秋天装进竹篮。

麦收时节，我于节假日带上女儿去收割的麦田捡拾麦穗，带回家脱粒晒干后磨成面粉，用不被身体吸收的甜味剂木糖醇代替蔗糖加入面粉，做成无糖馅饼放入烤箱慢慢烘烤。一如袁枚的描述：“食之不觉甜而香松柔腻，迥异寻常。”

父亲在世的时候，空闲之时会经常领着我二弟去小溪里捕鱼捞虾。秋季是鱼虾最肥美的季节。我们带着渔具出门，每次都能捕获到或多或少的小鱼小虾和泥鳅黄鳝。倘若不够吃上一顿，父亲就把它养在水桶之中，待次日捕够一顿后下锅烹饪，用以改善我们的生活。

烹制香辣泥鳅是父亲的拿手好戏。泥鳅洗净倒入锅中小火慢煎，待两面焦黄放入食盐、姜丝、剁辣椒酱翻炒至熟。起锅放凉后，一道香辣脆爽的秋日美食便大功告成。晚餐时父亲拿出一瓶白酒自斟自饮，幸福和谐的气氛洋溢在室内的每一个角落。

古往今来，描写和称颂秋天美食的诗词歌赋不胜枚举。“岳家冲里柿如丹，高挂枝头惹嘴馋。有幸摘来咬半口，明年今日味犹甘。”出自白居易的《咏柿子》；“稻熟江村蟹正肥，双螯如戟挺青泥。若教纸上翻身看，应见团团董卓脐。”则是徐渭的《题螃蟹诗》；“寓世此身惊逆旅，宽怀何处不吾乡。江头风景日堪醉，酒美蟹肥橙橘香。”是真山民的《永嘉秋夕》……文人雅士对各种食物的赞誉，将丰腴的秋季渲染得无比诱人。

时下，电商平台的兴盛，把整个市场都装进了手机。无所不有的美食任由吃货们随心所欲地网购。不管距离远近，也无论生鲜熟食，下单后均能如愿以偿。淘宝、京东以及美团等，是吃货们的坚实后盾。高效便捷、省时省力的网上购物，最大程度拓展了美食市场，让舌尖上的秋天更加丰富，更具魅力。

“稻”出幸福味

文/陈裕

行走在回老家的路上，只见一望无际的稻田金灿灿。此时，金黄是田地里的主打色，在明亮阳光的照耀下，分外喜人。

秋天这个季节最让人有幸福的感觉。经过春夏两季的农耕，一分辛劳一分收获，硕果累累的光景与妩媚的秋天一同到来，怎不让人兴奋呢？

在村口遇到四叔，他正打算去稻田看看：“大侄子，和我一道瞧瞧去，如何？”我欣然前往。四叔家的地离村子不远，步行5分钟的路程。“看，这稻子还不错吧。”四叔抬手掐下一把稻谷，放进嘴里嚼了嚼，“很甜，你也尝尝。”我接过四叔递过来的稻粒，饱满纯黄，咬在嘴里，清甜而脆润。

问及四叔割稻子，我表明意愿帮工，四叔哈哈大笑：“现在早不用人工了，全是机器，一台小型收割机，十几亩地，一天就收完。”看眉开眼笑的四叔，我不由得回想起那些年拿镰刀割稻子的过程：大家相互帮衬着，挨家轮换割稻子。十几个人，一人一把镰刀，站到稻垄前排成一排。有人喊个号子，大家一起动手割稻子。收获的是稻谷满仓，再将收获的稻谷脱皮，大米装了一袋又一袋子。刚磨出来的大米，透着阳光和土地的馨香，做出来的米饭格外诱人。

秋的喜悦都在白白的米饭里，成就日子的甜甜润润。弯腰下背，一干是一天，腰酸背疼腿也不好受。没有辛苦的付出哪来幸福的生活呢？只有尝着生活的苦，收获时才懂得“粒粒皆辛苦”的真正含义。

从稻田地出来，我和四叔一边走一边聊。走进村子时，我发现有几户人家建起了蔬菜大棚，还有的养猪养鸡。在四叔家的院子里，两排猪舍宽阔明亮，干净的水泥地面，机械化的喂食设备，肥猪满圈的火热气派，比我预想的更好。

只要付出劳动，必有收获。不信，你看眼前这一处火红。

