



饮酒赏菊过霜降

蔡建荣/文

秋风起时，万物皆染上了几分萧瑟，而在这萧瑟之中，却有一抹不屈的生机悄然绽放——那便是菊花。霜降，这个标志着秋天走向尾声的节气，带着几分寒意，也带着对生命坚韧不拔的颂扬，悄然降临。在银装素裹的前夕，我邀三两知己，携一壶佳酿，共赴一场与菊花的美丽邂逅，以酒会友，以菊寄情，迎接那即将来临的冬之序曲。

园中，菊花正以它独有的姿态，傲立于秋风之中。黄的灿烂，白的纯洁，紫的深邃，红的热烈……它们不畏严寒，竞相开放，仿佛是大自然对秋天最后的赞歌。每一朵菊花都承载着一个故事，每一瓣菊花都蕴

含着生命的哲理，它们在告诉我们，即使世界再寒冷，也要勇敢地绽放自己的光彩。

我们围坐于菊丛旁，石桌上那壶温热的酒散发出诱人的香气，与周围淡淡的菊香交织在一起，构成了一幅温馨而又雅致的画面。轻酌一口，酒香醇厚，暖意瞬间流遍全身，驱散了秋日的凉意，温暖了彼此的心房。酒不醉人人自醉，在这份宁静、美好中，我们忘却了尘世的烦恼，只愿时光能在此刻停留，让这份情谊共美景永存。

谈论间，我们或吟诗作对，以菊为题，抒发胸中垒块；或静默不语，只是静静地观赏着眼前的景致，任心灵与自然对话。菊花之下，我们仿佛找到了心灵的归宿，那份超脱与淡然，让人忘却了季节的更迭，只愿沉醉于恬静与和谐之中。

随着夜幕降临，寒气渐浓，但我们的内心却因这次相聚而倍感温暖。霜降之夜，饮酒赏菊，不仅是对自然之美的赞叹，更是对生命美好的颂扬。在这份静谧之中，我们学会了珍惜，学会了感恩，更学会了在逆境中依然保持对生活的热爱与追求。

当最后一抹夕阳消失在地平线上，我们带着几分不舍，缓缓离去。但那份由菊花、美酒、友情共同编织的记忆，却如同这深秋里的暖阳，永远镌刻在我们的心田。饮酒赏菊过霜降，这不仅是一场视觉与味觉的盛宴，更是一次心灵的洗礼，情怀的升华。在未来的日子里，无论遇到怎样的风雨变幻，只要我们心中有爱，怀里有梦，有着那份对美好生活的向往与追求，便能像这些菊花一样，绽放出属于自己的光彩。



初秋

曹景瑜

微闻夜色听新雨，
晓月初凉梦有余。
陶菊开时需备酒，
东篱一隅到吾居。

秋天的味道

李轶贤

当第一片梧桐叶落下时
我就知道
这是秋天的信号
也是秋天的味道

秋天的味道是香的
你嗅 那满院的桂花树
多么迷人

秋天的味道是甜的
你看 那枝头紫红的葡萄
多么诱人

秋天的味道是咸的
你看 地里饱满的谷穗
那是农民们一滴汗水凝结成的

秋天的味道是辣的
漫山的枫叶 红透了
像极了一串串的红辣椒

秋天的味道是热爱的
当大雁排成人字
飞往你的家乡

秋天的味道是残酷的
当第一朵霜花压在枝头
不知压落了多少个梦想

秋天的味道
是泥土的味道
是大地的味道
当那么多的叶子萧萧落下
当那么多的花朵凄凄飞舞
大地用他温暖的怀抱安慰着
别怕
来年又是枝头繁茂

杨光武/文

平凡的人生里，小时候有父母陪伴着，是一种幸福；从小到大的成长过程中，一日三餐吃着妈妈亲手烹饪的各种美味佳肴，也是一种幸福……

周末的中午，走进泽国镇幸福路上的一家快餐店吃中饭，点餐台上摆满了鱼、肉、青菜等各种各样的荤素菜肴。突然，我的目光被一碗热气腾腾的虾皮蒸蛋羹吸引住。我打定主意，要一碗来品尝。滑嫩嫩、鲜嗒嗒的嫩黄色鸡蛋羹入口滑过舌尖时，瞬间勾起了儿时妈妈给我蒸鸡蛋羹的往事。

鸡蛋羹，在家乡广丰俗称为“蒸仔糕”。一个圆圆的白瓷碗，里面满满盛着黄澄澄、香喷喷的鸡蛋羹，上面撒了些翠绿的葱花，色香诱人，入口即化，这是我儿时记忆里对妈妈做的蒸仔糕的印象。

蒸仔糕营养丰富，既可当早餐又能做下饭菜。妈妈做的蒸仔糕食材简单，味道却浓厚，是百吃不厌的美味珍馐。

小时候，每到割谷的农忙季节，妈妈就会隔三岔五做茶油蒸仔糕给我们当下饭菜。每次她在厨房里做的时候，我就喜欢站在柴火旺旺的灶台边，目不转睛地盯着妈妈的每个动作。只见她麻利地拿起鸡蛋，在白瓷碗边上轻轻一磕，蛋液便滑落到瓷碗底部。接着，用一双竹筷快速将鸡蛋打散，加一点

姜翠萍/文

“豆腐生不买？豆腐生不买？”今年暑假伊始的某天上午，约莫十点半，我坐在家用餐桌旁看书，听着吆喝声一下接一下，由远及近，眼前便浮现出一碗流着红糖浆的、令我垂涎三尺的豆腐花（温岭话也叫豆腐生、豆腐脑）。这动听的吆喝声，唤起了遥远的美食记忆。

清晰记得年少时，我几乎天天能看到卖豆腐生的小贩阿姨弯着腰弓背挑着行头绕村走街。她们扁担的一头是盛满雪白丝滑的豆腐生的木桶，另一头是木篮子或瓦缸，里面装有白花碗（逐渐被一次性杯子替代），还有调料，如红糖浆、盐、醋、猪油渣、紫菜片，有些还配有用来盛残羹的搪瓷脸盆，当然更少不了专门用来舀豆腐生的白铝皮勺子，这些工具和装备共同组成小贩日常生存和工作的标配家当。

小贩阿姨几乎每天走一遍固定的路线，走着走着，肩上的担子越来越轻，扁担也一再往一边移动；当她们直起身，肩上行头左右摇晃的时候，也就意味着卖完了，可以回家数钱了。因此我们拿着空碗等在门口买豆腐生，犹如在和她们约会，每天在相差无几的时间点，看到阿姨的扁担两头沉甸甸、翘上翘下地朝我走来，就觉得那节奏特别赏心悦目，丝毫不会想到她们肩上担子的重量。尤其是当阿姨用白铝皮勺子

盛满幸福的鸡蛋羹

点盐，待搅拌均匀后，再倒进适量的温水搅拌，用汤匙舀掉上面的小泡沫，加半勺山茶油。然后，将白瓷碗放进沸水翻滚的大铁锅里，拿个瓷盘倒扣，盖上锅盖。这时，妈妈看我一脸馋样，就会笑眯眯地逗我：“有个小馋猫的眼珠子馋得快掉进锅里了。别急，只要七八分钟就行了！”

蒸熟后的茶油蒸仔糕泛着油光，黄澄澄、水嫩嫩的，散发袅袅热气，茶油香、蛋香扑鼻，令人垂涎欲滴。妈妈将蒸仔糕用竹箸横竖都划几下，淋几滴酱油增色增味，撒些翠绿的小葱花，再浇半勺豆腐乳汁，一碗色香味诱人的山茶油蒸仔糕就可以开吃了。舀一勺滚烫的蒸仔糕送到嘴边，轻轻吹几下再送入口中，细腻滑嫩，带着清新的茶油香、蛋的真味和豆腐乳汁的香辣，下饭又暖胃，回味无穷。

“好吃吧？”每次看我用蒸仔糕下饭吃得津津有味，妈妈站在身旁，脸上绽开一抹慈爱的微笑，这微笑让我心醉、幸福。

记忆里，妈妈在不同的季节里会变换花样做蒸仔糕给我们吃。春天，特别是农历正月，家里常有亲戚朋友来访，妈妈会在瓷碗里打上几个鸡蛋，加入桂圆肉，直接放进杉木饭甑里蒸。饭熟时，桂圆蒸仔糕也熟了，客人有一碗，我也有一碗，我在满脸笑容的妈妈面前连吸带吸，将又香又甜的桂圆蒸

仔糕吃个碗底朝天。夏天，天气热，胃口差，妈妈就做茶油豆腐乳汁蒸仔糕，咸香香，特别下饭。到了秋冬，妈妈会做一些独具山区特色的腊肉或香菇肉末蒸仔糕。在四溢的腊香、腾腾的热气里，我一口一口吃着腊肉蒸仔糕，胃口大开，香嫩爽滑的蒸仔糕从舌尖滑入胃里，暖乎乎的，直熨帖到心里，让人吃了还想吃。

一碗妈妈用爱烹饪、细心蒸煮的广丰蒸仔糕，让儿女们吃下的是对味蕾的取悦，回味的是对亲情的依恋。

时光在一碗又一碗美味的蒸仔糕中悄无声息地滑过。长大后，我因工作生活在千里外的异乡，成了漂泊的游子，回家次数越来越少。每每在异乡的饭店吃到一碗有鸡蛋的菜肴，脑海里就会浮现儿时那碗盛满妈妈微笑和慈爱的茶油蒸仔糕。

空闲时，我会在厨房里学着当年妈妈的方法与诀窍做一碗。蒸熟后，看着那黄澄澄、水嫩嫩的蒸仔糕，脑海里就会浮现妈妈慈爱、美丽的笑脸。

饭桌上，妻子、儿子与我一起过瘾地吃着茶油蒸仔糕。“好吃，真香！”儿子微笑着说。妻子笑着，我也笑着，感觉儿时妈妈的微笑早已融化在一碗蒸仔糕里。如今，我做的一碗蒸仔糕，传承了美丽的微笑，足以让我在平凡的人生中幸福快乐地一路前行！

与豆腐花有约

把一层层雪白的豆腐生一勺勺滑到我碗里，再配一勺熬制得稠而不腻的红糖浆，递给我的那一刻，我如获至宝，一把端起碗咕咚一口下肚。那种鲜又甜、入口即化的丝滑细腻感觉再也抹不去了，心里只有一句话：这是世上最好吃的美食。偶尔换成咸味，当盐、醋、猪油渣、紫菜片和雪白的豆腐生交融在一起，那是另一番风味。随手抹抹嘴巴，既敬佩又感谢阿姨，敬佩她们能有如此好手艺，做出超级可口营养的豆腐生；感谢她们天天挑担来到我们家门口，让我们心满意足地享受这人世间美食。

少年时的美食，已经在我的味蕾上刻下深深的烙印。远离家乡求学、工作，只要看到有卖豆腐花，早餐自然少不了它；即便在逛街时看到有卖豆腐花，也会不假思索地买，根本不在乎胃是否有需求，也不顾虑在街上吃东西是否有损形象，凭的只是从儿时至今对豆腐花一贯执着的喜爱。

“豆腐生不买？”一声吆喝越来越清晰、越来越清晰，我推窗仔仔细细看了看，果然是久违的豆腐生，心里再提有多高兴。我连忙大声喊住阿姨：“老板娘，我买豆腐生，你停下来吧！”生怕阿姨没听到。这是一个弯着颈背踩着电动三轮车（全部行头在车上放着），年龄70多岁的阿姨，炎热的阳光勾勒出她小小的身影：花白的头发、洪亮的声音、湿透的衣衫、弯曲的背影、瘦小但硬朗的身躯，全方位呈现在我眼前。

我随口问：“老板娘，豆腐生是手工做的吗？只剩桶底这么一点点了啊？”阿姨脸庞清秀、精神好、

很健谈，仅几分钟我就大概了解了她的人生经历。她说自己已经75岁了，卖了六十多年豆腐生，父母家以前就是做豆腐生谋生的。她从小就帮着父母做，学到了做豆腐生的技能，嫁人后继续靠此谋生。

现在家庭条件好起来以后，虽然子女都劝她不用再做了，但她舍不得丢了行头和技能，所以每天做一桶，骑电动三轮车上街卖。她转一圈转到我家这边，豆腐生就见底了，但确实是手工做的，味道很好，让我放心。在阿姨的滔滔不绝中，一碗豆腐生早已下肚，依然是小时候的味道，是记忆中的味道，是我心中特有的美食味道。

自那天后，我便天天和阿姨有约，和豆腐生有约。

幸运的阿姨，曾靠辛勤劳作养活自己和家人；幸福的阿姨，能够传承祖上手艺，试想有多少民间的技艺正被“现代”遗弃；勤劳的阿姨，不管家境如何，都不忘劳动，老有所为才感到充实。她，不就是十几亿勤劳的普通中国人的写照吗？

如今，卖豆腐生的形式已经发生了很大变化，流动的摊位基本已被固定摊位取代，大多数卖豆腐花的与卖馒头、嵌糕等店铺合并；现代人的口味需求更多样化，绿豆汤、红豆汤、桃浆、红枣桂圆汤等在冷饮店、美食广场缤纷上场，迎合人们各种口味。为了充实生活，执着的阿姨坚持着执着的传统，不管这个行当还能走村串巷多久。

默默祝福阿姨身体健康，也呼吁更多人来关注她们，买她们的劳动成果——美味的豆腐花！

文明旅游

文明游天下 快乐你我他

温岭市融媒体中心 宣