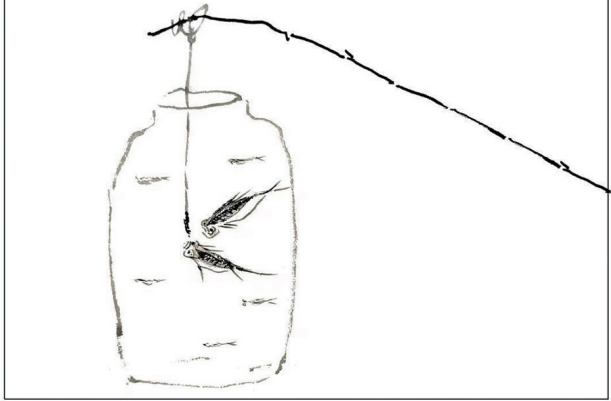


危险的不是诱饵/
而是经不起诱惑的心



危险的不是诱饵/
而是经不起诱惑的心

□奚晓文

仰望明月

□陈志强

“春江潮水连海平，海上明月共潮生。滟滟随波千万里，何处春江无月明！”因为喜爱，最近我经常抽空背诵张若虚的《春江花月夜》，陶醉在这脍炙人口的千古绝唱中。

中秋夜，仰望天上一轮明月，不禁感慨万千。似乎再没有比月亮更能阐释乡愁了。古往今来，多少文人墨客、才子佳人沦落天涯，望月感怀。仰望明月，不需要眼睛，只要一缕与月光同样融融的心绪就够。这样的夜晚，会自然地吟咏《诗经》中升起的那轮明月：“月出皎兮，佼人僚兮。舒窈纠兮，劳心悄兮。”人生代代无穷已，江月年年望相似。“凝视着现今的明月，曾耀亮过多少诗人的瞳仁。”“江天一色无纤尘，皎皎空中孤月轮”，张若虚的江月是这般素净和纯洁吗？“走马西来欲到天，辞家见月两回圆。今夜不知何处宿？平沙万里绝人烟。”岑参的边塞月光是这样波光粼粼吗？“高楼当此夜，叹息应未闲”，李白的关山月也是如此的萧索而充满乡愁吗？

与人有三十八万四千里之遥的月亮，它究竟有着怎样一种力度，总紧紧牵扯着骚客离人的视线，将他们无限的思绪悉数收容在这一轮明镜之中。面对长空皓月，李白说“举头望明月，低头思故乡”，杜甫说“露从今夜白，月是故乡明”，白居易说“西北望乡何处是，东南见月几回圆”……而今，他们逝者如风，物是人非，诗成了经典的怀念，只有那轮明月没有改变，人们思乡团聚的情结没有改变。

苏东坡望着海南的明月无言，

望着黄州的冷月祝愿。在一片如水的静穆中，他远离纷扰，不再忧谗畏讥，他从心底涌出一股最美好的情感：“但愿人长久，千里共婵娟。”

“海上升明月，天涯共此时”，这时候月是纽带，月是吉祥，月是团圆。月是故乡明，席慕蓉有这样的诗句：“故乡的歌是一支清远的笛，总在有明月的晚上响起。”那从故乡飘来的明月，看上去是那么的炫目那么的圆，它带来的是故乡的期盼和父母的呼唤，带走的是游子对家乡和父母绵绵不断的思念和祝福。

“此时相望不相闻，愿逐月华流照君。”当皎洁的明月在苍穹高高悬挂，清凉的银辉向大地泼洒时，走进安详的夜，倾听明月与清风的低吟，我们把问候遥寄，在无边的清辉里卷起一脉秋思。你看那天上的明月，它永远是那样优雅素净，柔和慈祥，孩子一样纯真得近乎透明。我相信，眼睛经常接受月光沐浴，心灵一定时时晾在月光之中。

月亮是一首永远的古诗，中秋明月更是一首永远的情诗，天长地久有时尽，中秋望月诗难绝。今人即使不再出口成诗，但是他们把中秋的好诗以另外的形式赋写出来，这些诗在互赠的月饼中，在遥致的情话中，在越洋的电话中，在网络“伊妹”中，在微信的朋友圈中，在出人意料的许多新花样中……

中秋之夜抬头望月，眼中有月，心中有诗，诗中望月，月下吟诗，真乃人生一大乐事！

夏天还没真正远去，野菊花就开始在我家屋前的庭园和屋后的竹园里，争先恐后地竞相开放了。

野菊花花朵比较小，有淡黄色的、白里透红的、白里带紫色的……如果只是一朵二朵三四朵，既不会张扬也不会显眼。但是，一大片又一大片地满眼都是野菊花时，就形成了规模，形成了气势，显出了特有的壮观，平凡中显出了力量。原本仅有的淡淡幽香，也因为满地的野菊花而显得香气浓烈。

我家能有如此之多的野菊，还是在50多年之前的上世纪60年代末，我的父亲、母亲，还有我的大哥，因为当时农村普遍饮用不卫生的河水，他们都不可避

免地患上了一种当时很常见的血吸虫病。虽然国家免费帮助他们治好了病患，但是，却都留下了后遗症——血吸虫肝：贫血、肝脾损伤。如果任其生发，将会肝硬化、肝腹水、肝功能丧失，最终危及生命。为了治愈我父母和我大哥的血吸虫病后遗症，在一位老中医的指点下，我家与野菊结上了缘。

我家庭园里和竹园里栽种的野菊，是我们从野外一棵一棵地移栽过来的。我们从不给野菊施肥，也不给它喷洒农药，不改变它的自然生长规律，让它保持野生

饭瓜塌饼

□俞富章

进入农历八月，村里陆续有人家做起了饭瓜塌饼。宅基上的邻里之间有个习惯，谁家做了饭瓜塌饼，就会给邻家送几只品尝；那时候虽然没听过“分享”两字，倒是经常“分享”着邻家的美食。就在这种相互分享之中，从月初到中秋，再从中秋到月底，几乎隔三差五都有饭瓜塌饼吃。

饭瓜塌饼，就是南瓜饼。因为南瓜既可当菜炒又可作饭煮，所以在松江乡村，便叫作饭瓜；而用南瓜制作的饼就成了饭瓜塌饼。小时候听母亲说过，吃南瓜有利小孩子生长发育，所以，一到饭瓜成熟季，母亲隔三差五就要蒸饭瓜让我吃。

在我的儿童与少年时期，每年的中秋节，是吃不到月饼的，能想到的只有饭瓜塌饼。当年也见过月饼，甚至还知道月饼有苏式与广式之分，那是在我阿公家见过的；阿公在松江宰牛场工作，娶的阿婆是松江城里的人，阿婆见多识广，会讲上海话还会抽香烟，每年中秋节前，阿婆家会买月饼吃的；记得有一年，阿婆还送过一块月饼给我吃的，是五仁的。

我家是不会去城里买月饼的；在我的印象中，村子里大多数人家都不会去买月饼。尽管不买月饼，但八月中秋，我们是有饼吃的，这饼就是饭瓜塌饼。

饭瓜塌饼的原料之一是饭瓜。因为饭瓜饭菜皆可，且饭瓜藤对土壤要求不高，环境适应性强，存活率高，产量好，营养又丰富，所以，家家户户屋前宅后都会种；生产队里一些边角地零碎地里也会种饭瓜，饭瓜成熟后分配

给每家每户。记得当年我家每年可以收获和分配到的饭瓜在家里可以堆成“小山”，一直到冬天还有饭瓜吃的。

做饭瓜塌饼的另一种原料是糯米。那时候生产队里也种糯稻，家家户户也会分配到不少糯米。这些糯米，大多用于端午节包粽子、过年糍糕以及八月里做饭瓜塌饼。

八月里做饭瓜塌饼，既是时俗，又是传统。七月饭瓜进入果期，但大批采摘正是在八月里；新饭瓜和新大米一样，农民会带着一种丰收的喜悦和成就感来品尝它们。同时，八月逢中秋节，城里人吃月饼，乡下人便自力更生，自己动手，吃着自己做的饭瓜塌饼欢度中秋佳节。八月里吃饭瓜塌饼仿佛有一种仪式感，它不只是为了吃，而是为了庆祝饭瓜收获和中秋佳节，为了一家人的团圆，为了美好的未来。

做饭瓜塌饼前，首先要将糯米淘干净，晾干，再磨成粉。那时，村里很多人家有石磨。磨粉时，一个人推磨一个人把磨添米。在我家，每次都是母亲推磨，父亲把磨并添米。随着磨子发出“吱吱嘎嘎”的节奏声，糯米粉便从磨盘里溢出来，飘出一缕缕糯米香来。

第二步，制作饭瓜泥。做塌饼的饭瓜其瓜皮越黄越好，拿在手里有一种厚重感，这样的饭瓜更糯更甜。将饭瓜用水洗干净后剥去外皮；用刀剖开饭瓜，掏净瓜内的饭瓜籽和瓤，再冲洗一遍后上锅蒸，直到蒸软。将蒸软的饭瓜用手捏烂，制成饭瓜泥。

文成吟

□赵春华

谒刘基故居

时光，把故居摩娑出包浆。
那树，顶天立地，真伟岸，真威武，真栋梁！

蔷薇花烂漫了山脚的水田和蜿蜒的小溪的潺潺声……

红领巾，流动着，又集合又留影了，和杜鹃花一样鲜艳，一样美丽。

聆听，阅读先生的教诲吗？

“大丈夫能左右天下者必先能左右自己，曰：大其心容天下之物，虚其心爱天下之善，平其心论天下之事，潜其心观天下之势，定其心应天下之变。”

基业立，天下定。
“先生此去归何处，朝入青山暮泛湖。”

善哉，善哉，闲来泉边弈棋，不忘武阳书院授业。乃有明武宗诰令：“慷慨有志，刚毅多谋。”谥号“文成”！

云顶山庄

欲上山庄，历经多少个弯？
不是不想记，而是不敢记！
这弯儿怎转得如此急？被这个弯吓得灵魂出了窍，迎面又撞来了急转弯！

山不算高，840米，却是山之巅，云之顶！

整整一宿的寂静，让鸟儿叫碎了。

漫步山顶木栈道，一朵一朵云从绿树叶子里流出来，从山坳坳中升起来，红了杜鹃，绿了青

第三步，制饼。将糯米粉加入饭瓜泥中，加以搅拌，直至搅匀，然后给搅匀的饭瓜面片刻醒的时间。将醒过后的饭瓜面制作成条状，再将条状的饭瓜面切成大小合适的块状，用手撑将块状的面压成饼，用手指捏出圆满的样子……

第四步，煎饼。在饭锅里倒入油，待油热后放入饭瓜塌饼，文火将饼两面轮回翻动慢煎；煎到饼面呈现金黄色后再洒上少许水盖上锅，直到水干出香为止。

至此，饭瓜塌饼便做好了。

这是最普通最常做的饭瓜塌饼，稍微讲究一点的，是做有豆沙馅的饭瓜塌饼。豆沙也是自家制作的；原料就是赤豆。赤豆的形象如四季豆，因其豆粒为红色而得名。当年，家里也种赤豆；据说赤豆有补血之功效；常用于烧赤豆饭赤豆粥，包赤豆粽子，也可制作豆沙。将赤豆煮熟后用饭勺压成赤豆泥，再用筷子搅匀，就成了豆沙。有豆沙馅做的饭瓜塌饼更好吃。

色泽焦黄的饭瓜塌饼，咬一口，软糯浓香，甜咸相宜，且不粘嘴，有嚼劲，实在好吃！

一锅煎好，先盛上一碗，母亲会让我给邻家送去；送了一家，再送一家，直到宅基上邻居家都送到了才好！那时候的我很乐意做这样的事；如今忆起来，这种邻里之间分享食物的举动，其中承载着最朴实最纯粹的民风，是一种睦邻之间有来有往互尊互爱的情感表达。

八月里的饭瓜塌饼，不仅香甜软糯，其中，还有着妈妈的味道，家乡的味道，充满着亲情，邻里情，故乡情。这一辈吃过不少出自天南地北拥有各种风味的饼，唯饭瓜塌饼最刻骨铭心，永远难忘。

松。

“远上寒山石径斜，白云生处有人家。”

我真的走进了唐诗，不过不在深秋时节，却在仲春时候。

百丈瀑

百丈瀑，即是百丈瀑。
一瀑百丈长，二瀑百丈深，三瀑百丈宽！

一瀑雄，“飞流直下三千尺，疑是银河落九天”！

二瀑深，穿过僚边水帘洞，让你感受霏霏水雾那扑朔迷离那清凉！

三瀑宽，犹如千万匹白马从山中汹涌而来，那气势何等雄奇壮烈！

走过第三瀑，岩石如螺，仙气袅袅中从明朝走来的老者，正等着你推敲棋局呢，那老者可是“朝入青山暮泛湖”的刘伯温呢？！

野菊花开

□胡德明

的特性。野菊气香味略苦，具有养肝健脾、清热解毒和祛散风热的功效。野菊还有良好的抗病毒、抗感染功效，能降低体内毒素，增强身体免疫力。

春季，野菊的嫩叶，既可以余水后凉拌着吃，也可以像炒青菜一样炒着吃。野菊嫩叶虽然稍有一点苦辛，但气香，回味清爽。凉拌时，除了鲜酱油、芝麻油之外，还要稍加一些白糖；清炒时，也不要忘了稍加一点冰糖，就算得上一道美味野菜。秋天，新鲜的野菊花采摘晒干后，既可以单独泡茶饮用，也可以与枸杞、红枣等一

起泡茶服用。冬天，不妨挖一些野菊的根，洗净、晒干后泡茶喝，与花、叶一样，都具有护肝、养肝等良好功效。我的父亲、母亲和大哥，几年如一日，坚持喝野菊花茶，吃野菊嫩叶做的菜，解毒舒肝、保肝养肝，终于，他们得以从血吸虫病后遗症中解放了出来，身体得到了康复。

当时，我们农村患上血吸虫病的人比较普遍，治好后留下血吸虫肝后遗症的人，同样也比较多。所以，我家的野菊，不仅仅只是我的父母和我的大哥做菜吃、泡茶喝，也会赠送一些给村

庄里患了血吸虫病后遗症的村民，让他们同样做菜吃，泡茶喝，因而，我家的野菊，曾经帮助过不少村民，也赢得了不小的名声。

上世纪70年代中叶，我国终于彻底地消灭了血吸虫，自然也就没了血吸虫病及其后遗症，但我家的野菊，并没有因此而功成身退。特别是野菊花，一如既往地受人欢迎，不仅可以预防和治疗感冒和流行性感，还对咽喉炎、扁桃体炎，治疗疮疖、脓肿感染，颇有疗效。现在的青少年，容易长青春痘，用野菊花煎液，冷却后放入冰箱冻成一块块的小冰块，早晚各一次，先洗脸后再用冰块涂擦面部，坚持一周后即能见疗效。