

# 十五的月亮十六圆 扣碗全套庆“满月”

十五的月亮十六圆。农历八月十六，柳林镇李先生的儿子也“满月”。

在哪里宴请同事和街坊邻居呢？

李先生想了想，家里的四层楼房快要拆迁了，以后和老邻居们在一块的机会就不多了。

正好，同事王女士也说：“多年没有吃过农村的大扣碗了，你何不在家里操办一场？”

说干就干，李先生买菜请人，忙乎了一整天。

桌子是亲戚邻居帮忙借的，做菜的师傅是热心大哥客串的。街坊四邻、同事朋友聚在一起，就在家门口露天吃起了大扣碗。

大家都说，这顿饭吃得得劲，不但吃到了多年没有品尝过的扣碗全套，还找到了邻里之间、亲戚之间浓浓的亲情。

晚报记者 王梓 文/图



晚报记者 张勤

今年的中秋假期结束了。中秋节过得挺美，但是节后如何处理剩下下来的月饼，却成了不少人的困扰。

“丢掉了可惜，但是这么多月饼又吃不完，真不知道如何是好。”“80后”的魏女士看着冰箱里的月饼发愁，希望能够找到一些月

饼的“新吃法”。

## 中秋节过后月饼成了“负担”

“豆沙馅的，莲蓉馅的，枣泥、玫瑰、五仁、花生、绿豆馅，这些是甜的。这边是蛋黄、火腿馅的，是咸味的。”魏女士说，中秋节前，单位发的是月饼，亲戚朋友送的也是月饼，节过完了，月饼算是剩下了，足足有5大盒共40多个月饼。

中秋节后，不少人家都会像魏女士这样，剩下很多月饼。但是，月饼是高油、高糖的食物，经常吃不仅腻，对身体健康也有害。魏女士想找一些其他的办法，既不浪费月饼，又能吃出新花样。

## 看看她们出的招：蒸、煮、拌

昨日中午，带着魏女士委托找“妙招”的任务，记者在居住的小区里敲开了一些邻居的家门，还真找到了一些月饼的新吃法。支

## 过完中秋，剩月饼换个吃法 甜馅的 蒸豆沙包或煮粥 咸味的 凉拌一下当小菜

招的多数是在厨房的一片天地里身经百战、经验丰富的大妈、阿姨。

4号楼的赵大妈说，她家里也有不少剩下的月饼，大多是甜味的豆沙、枣泥、五仁月饼。“月饼的表皮是面粉做的，又用油炸过，吃多了对身体不好。可以去掉不用。”赵大妈说，她的新吃法是“蒸”，把甜味月饼的馅儿挖出来，放在一起搅匀，可以蒸豆沙包。

20号楼的林大妈用的也是月饼馅儿，不过她的办法不是蒸，而是煮。“把枣泥、豆沙月饼的馅儿挖出来，平时煮八宝粥或者麦片粥的时候，可以加入月饼馅。”林大妈说，煮出来的月饼粥味道非常好。

25号楼的王阿姨也支了一招，“凉拌月饼”。她拿出来的月饼是咸味的，比如蛋黄月饼、火腿月饼。“月饼切成小块，配上榨菜丝、葱花，喜欢吃辣的可以加点青辣椒，凉拌。”王阿姨说，当做下酒小菜也不错。

67659999

东区热线：60955255

郑州晚报热线群：27255753

27255753@qq.com

打电话 给稿费

## 提醒新闻

### 提醒一：请安上信号灯

地点：西四环化工路口

晚报记者 常亮 文/图

昨日下午2点多到4点多，短短两小时内，西四环化工路口接连发生两起车祸。

“丰田车内的一个小孩受到震动，现在已经被送往医院进行检查了。”处理交通事故的交警二大队民警王警官说，两起车祸相隔最多有1个小时。

“这里经常发生交通事故。”市民郭先生目击了这两起车祸的发生过程。他说，由于没有信号灯，很多车辆行驶到路口都不减速，“这应该是路口发生交通事故的一个重要原因”。

线索提供 李先生(稿费50元)



### 提醒二：切莫疲劳驾驶

晚报记者 董洪刚

实习生 李蕾/文 晚报记者 廖谦/图

昨天早上5点半前后，一辆蓝色的六轮货车自北往南沿着郑密路行驶，当行驶至侯寨大桥的时候，一头扎到桥下。所幸掉下的位置是河堤，车辆并没掉进水中，车上两人只是受了轻伤。

车子卡在河堤和桥体缓坡的夹缝里，驾驶室严重变形。

一个小时后，大货车被吊起来拉走。

“凌晨四五点，恰恰是人最困的时候。这次事故可能与司机疲劳驾驶有关。”一位知情者告诉记者。线索提供 张先生(稿费50元)

