



# 老月饼

潘新日

沿河走五六公里,就是十一叔的月饼坊,每年中秋,十里八村的人都要带着面粉、花生、芝麻、鸡蛋,找他兑换月饼回去过节。

中秋之于乡下人来讲,算得上是最丰盛的节日。苹果、葡萄和梨都是自家树上摘的,老早就准备好了。大枣需要中秋节到了,才会一个一个选着摘。此时,大枣还没有完全熟透,需要在槿间寻找已经裂开口子,红了一半的大枣才好吃。

村子里杀了两头猪,家家户户的当家人都在那里等着分肉。那年月,肋条是最抢手的,有精有肥,回去炼了油,肉也有了。那些猪头、槽头肉、猪下水只有村里的家境较好的人家要去,价格虽然更便宜,就这,也几乎没人要。

村东头的山羊叔负责打鱼,他在池塘里下了几条网,家家户户的鱼就不愁了。

节日在一天天逼近,人们的心也沉浸在节日的喜悦里。

我一直以为,月饼是中秋节的主角,更是一种象征,再没钱的家庭都要买几块祭月亮用,之后,再分给人品尝。印象里的月饼总是节日的奢侈品,唯有中秋才能吃得上,有时竟只分到一半,或者更少。每每此时,总也舍不得下嘴,老是捧在手心,眼瞅着好看的青红丝,晶莹的冰糖,飘香的果仁,暗暗地流着口水。

即便自己做的月饼和十一叔做的月饼味道没什么区别,但是,我们还是无比渴望得

到十一叔做的月饼,因为,他做的月饼,外皮都要过一下模子,总会有“月圆中秋”“欢度佳节”“喜庆中秋”的字样和好看的花纹,个个都是艺术品。而我们自己做的,外皮光秃秃的,什么都没有,大人们爱说,自家做的月饼,不中看中吃,味道美着呢。

当然,中秋节的月饼也不是随意吃的,乡下的规矩大,每家每户总要在月亮升起前,把桌子摆在院子里,摆上水果和月饼供月婆婆。我们喜欢吃的月饼,只有等到供完了,才能拿出来分着吃。那一刻,我们仰头看着天上的圆月,看着吴刚砍着桂花树,盼望着仪式早点结束,尽快尝到那最甜蜜的时刻。

印象中,十一叔的手艺一直被村里人推崇着,成为村子里节日的甜蜜回忆,不是他的手艺有多好,实在是物资匮乏,老辈人便把他祖传的手艺当作中秋的魂,吸引着乡下的精神梦想,为节日增添了一份神圣。为此,十一叔在我们那里骄傲了好多年。

历史真是一条时间的长河,它一路向前,夹裹着

许多美好和遗憾

前进,丢下许多欢乐和留恋。不久,市面上出现了各式各样的月饼,有盐蛋黄馅的、海鲜馅的、水果馅的、各种肉馅的,可谓琳琅满目,品种繁多。如此流行了几年,突然,人们又回过神,念起了老月饼的味道,于是,他们开始寻找,开始回味,盼望起梦里的滋味。

街道里,乡村旁,那些隐匿已久的老手艺人,一下子就复活了,开始重操旧业。以青红丝著称的“五仁”月饼,“八仁”月饼便悄然登场,为传统的中秋增添了一抹亮色。

模子还是老的,手艺还是老的,新的就是在包装纸上印上了“老月饼”,也有更干脆的商家,直接把月饼模子刻上了“老月饼”三个字。这三个字,犹如它的味道,早在人们的心里扎下根,带着一份浓浓的情愫,有点甜。

老月饼,味道一点都不老,它在人们眼里,永远年轻着。

# 秋思

赵仁强

六十余载恍如梦, 浦江晚霞残血红。 水缓涓流不放弃, 一别数月两地秋。

秋思秋念秋惆怅, 孤雁低飞凄声凉。 久居他乡思故乡, 心咏矿山泪盈眶。

秋风秋雨秋叶黄, 岁月沧桑陈酿香。 日调三餐难接送, 夕阳西下落水中。

谁能与我同行? 唯有, 秋思、秋念、秋实。

谁能与我同思? 唯有, 秋风、秋水、秋叶。

谁能与我同梦? 唯有, 秋月、故乡、陈酿。

# 中秋感怀

吴晓波

中秋的月亮还行走在半山坡上 大姑、小姑和姑父们 赶着十里羊肠小道早早来了 犬吠把欢迎词 在村头写得亮堂堂 噓寒问暖的话语 像石榴一样沉甸甸 祖母用一桌干净利落的柴火饭 证实着她八十岁的健朗 我们围着祖母坐在八仙桌旁 心尖与舌尖一样甜美 岁月的风哗啦啦 磨亮祖母的白发 如月光一样照下来 静寂无声,圆润丰盈 比那枚爬上山头的月亮 还要月亮

# 谁家中秋月更圆

王晚伟

一家人在一起围着一张圆圆的餐桌,品尝着丰盛的菜肴,说说笑笑,推杯换盏,上面再缀上“谁家中秋月更圆”的字样,小学同学的一张中秋全家福照片刚刚晒出,就引来了赞叹。

“你回家了?休息几天?”“老爷子看上去精神不错!”“看那小子笑得真叫一个灿烂”……点赞与评论迅速增长,我把微信朋友圈的界面停留在同学的中秋全家福照片下,看着那跳动的评论,不禁感慨万千。

“谁家中秋月更圆”是呀一句问话,更是一位反问,使我想起了幼年在乡下老家的光阴。每到中秋节,同学们各自家里都会买上一些月饼,“老月饼”是那时最普通的一种,口味也只有椒盐的和五仁的两种。而比较新鲜的就是那些个头比较小的,口味却是丰富了不少,像什么豆沙的、枣泥的、红糖的等等。大家在一起玩耍,从家里带上几块月饼,见了面便分享着换换口味,吃得满口香甜,好不快乐。

欢乐的时光总是过得飞快,转眼夕阳西下,同学们各自回到家中。老家的小院里支上了一张圆桌,我和爷爷、爸爸相继坐下,奶奶和母亲则在厨房里忙碌着,待一桌丰盛的菜肴准备好了,此时月亮已然悄悄爬上了树梢。一家人在一起说说笑笑,最有趣的就是听奶奶讲“嫦娥奔月”的故事。

“嫦娥奔月需要几日?”“广寒宫里一定很冷吧?”“那

只小玉兔吃什么呢”……这些都是萦绕在我幼小心灵的问题。次日,同学们见面相互询问,相同的故事里充满着许多问题,但每次都会被一个更重要的问题所概括。

“我爸爸中秋回来了!”“我妈妈也回来了!”“昨晚的月亮格外圆,圆得就像一块月饼!”“我家的月亮更圆,更亮!”同学们的欢呼一声高过一声。“谁家中秋月更圆?”一个同学大声喊道,这下可安静了下来。圆不圆,要看谁讲得精彩,中秋团圆人多的肯定热闹,人少的故事却不少。大家在一块儿,瞬时又热闹起来,分享着一家团圆的快乐,分享着餐桌上菜肴的美味,分享着父母外出打工遇到的不同故事。

“谁家中秋月更圆?”仿佛隐藏在心底的一句遥远问话。只感叹时光荏苒,岁月流逝。同学们已然长大,各自成家。而远在异乡的我,因工作原因无法回家与家人团聚。看着窗外升起的一轮明月,不禁泪眼朦胧,想起了多年前过世的爷爷和奶奶,思念起远方的父母与妻儿,还有那再也回不去的岁月。

# 邮寄幸福的味道

崔向珍

万物结籽的秋天,热烈的阳光把枝头的小枣晒红了,把毛绒绒的绿豆荚晒黑了,把油亮肥胖的棉桃晒炸了……长满了庄稼的田野里,到处香喷喷的。

刚刚从树上打下来的鲜枣,皮薄、肉厚,入口甘甜。每年秋天,母亲都会把红艳艳的枣子摊在筛子里,放在阴凉通风的地方晾干。晾干后的枣子,母亲挑选出一部分饱满圆润,外皮皱褶少的,装进崭新的白布口袋。再选出一部分果肉不算肥厚的,留着过年蒸糕用。留在筛子里的枣子,大多又小又瘦,母亲做小米粥的时候,常常泡洗一把放进锅里,煮得屋里屋外枣香弥漫。

我们家的绿豆种在一块倾斜的沟坡地里。这块沟坡地原先是荒芜的,胡乱长着些茅草、野菜和罗布麻。长茅草的地块都是好地,母亲起早贪黑把地里的每一根茅草根都刨了出来,点种上黄豆和绿豆。绿豆花朵朵金黄的时候,母亲忙着拔草除虫。绿豆荚青翠碧绿的时候,母亲还忙着拔草除虫。因为绿豆荚不能一起成熟,收获时费时费力,产量又低,粮食勉强够吃的年代,母亲也不敢多种。一次一次摘取的绿豆,母亲摊在包袱上晒干抽打,除去皮屑,挑选一些籽粒饱满油亮的装进崭新的白布口袋里。成色稍差的绿豆,母亲装进旧的白布口袋里,放在炕梢小心储存,以备来年清热消暑的一碗清涼。

绿豆收完了,母亲的脚印又在棉花地里一天天重叠。秋霜快起的时刻,累累坠坠的棉桃炸开了,如肥硕轻盈的雪花,一朵朵盛放在秋高气爽的亮蓝天空下。每天晨光微露的时刻,母亲便推着独轮车去棉田

里捡拾棉花了。捡拾回家的棉花,母亲摊在院子里晾晒透了,挑出两包袱留着轧皮棉,其余的就送到棉站卖掉。轧好的皮棉,蓬松柔软,像极了天上的云朵。母亲找出一个白色的大编织袋,把卷得结实实的皮棉塞进去,把父亲写好的信也塞进去,和装着大枣、绿豆的白布口袋放在一起。

两个白布口袋和白色的大编织袋上,父亲已经用细细的毛笔写好了爷爷家的地址,也写好了我们家的地址,端正正的小楷,白底黑字,格外醒目。邮递员王叔叔应该是习惯了,每次都来得正好。他把两个小一点的白布口袋装进邮袋里,再把白色的大编织袋绑在自行车后座上,经常是连父亲刚泡好的大叶子茶都来不及喝一口,就叮叮铃铃地走了。

父亲每次把王叔叔送走,都会坐在桌子边沉思好久。在那个缺衣少食的年代,年幼的我不止一次地问过父亲,城里没有红枣吗?城里没有绿豆吗?父亲也不止一次地回答我,城里有红枣也有绿豆,但是城里的红枣和绿豆煮不出你爷爷想要的味道。我听不懂父亲的话,但能看见他眼睛里的泪光。我不敢再问,只好跑到一边傻傻地寻思。

秋天一年一年地过去,邮包一次一次地寄走。当十四岁的我无奈离开家乡打工,在千里之外的城市里过年,反复咀嚼着热腾腾的水饺,却怎么也品不出我想要的味道时,我终于明白了父亲当年回答我的那句话。

那一刻,我紧紧抱着父亲刚刚寄过来的,母亲做的那件新棉袄,哭得稀里哗啦。

老家出产核桃,每年秋季,也正是核桃丰收的时节。俗话说,靠山吃山,农人们常年居住在山里,生活的一切来源自然也得依靠大山。

每年自家树上产来的核桃,除了卖钱外,母亲定会给我们留够一年里自家享用的核桃。除了把一部分送给山外大城市里的亲友,其余的就用一个木箱子锁起来。这些可是一年之中过个大年小节日才会享用的宝贝。

尤其到了每年的中秋节,传统习俗都要吃月饼,那时候家里较穷,每次买一包月饼,不待到中秋节,就被我们偷偷地消灭掉了。为了使我们在中秋夜里能赏月吃月饼,母亲就会拿出新产的核桃来,剥出核桃仁,用核桃来给我们包糖馍吃。

先是将核桃仁放在烧热的铁锅内,炒至金黄香气时铲出,再将花生仁也倒进锅内干炒,其次便是芝麻仁。待这三种坚果都炒成金黄酥脆时,晾凉后搓去皮儿,再将核桃仁和花生仁分别剁成小碎粒,连同芝麻仁一道盛入一个小盆内。趁着热锅,舀半勺玉米面倒进热锅内翻炒至香气时铲出,放进剁好的“三仁”内,再放少许剁碎的橘皮碎和拍碎的冰糖,放两三把红糖一同搅拌均匀,便成了香甜诱人的糖馍馅料了。

母亲是个心灵手巧的勤快人,经她之手做出来的任何美食,都是那么赏心悦目,令人陶醉。每年中秋节包糖馍,母亲也是很有计划地统筹好时间,在没有制作馅料前就早已经发好了面团,待馅料做好,就开始包糖馍了。

先是将事先揉好的面团

# 包糖馍馍过中秋

陈亮

揪成约一两重的面剂,再将面剂分别反复揉匀,用小擀杖擀成四周薄中间厚的面皮子,将馅料包入后,把捏捏花纹的一面朝下,用手掌压平,再擀均匀,便成了糖馍生面胚。待到全部包完,就可以烧火烙馍了。

其实烙糖馍也是个技术活儿,不能用柴火,火太硬容易糊,而是要用麦秸或稻草,先用麦秸将锅烧红后,放入糖馍生胚,盖上锅盖,再给锅底里添入一把麦秸,麦秸燃烧过后还有火灰的热力,锅底的温度也较均匀。待一面微微泛黄时,将糖馍翻面,盖上锅盖焖上十多分钟,当闻到满屋子氤氲着馍馍的香味时,糖馍便大功告成了。

自己包的糖馍,因为是大铁锅烙的,既聚气又烘烤,烙出来的糖馍既酥脆可口又芳香扑鼻,加之是自家种的土特产,吃着也格外的踏实。据母亲说,包糖馍时的馅料,之所以要加入炒熟的玉米面,主要是防止糖受热后糖稀会烫嘴,或者四处外溢,而加入了玉米面以后,就会有一种沙沙的口感,且能有效吸附糖稀。

那时候过中秋,因为贫穷,总盼望着过节吃糖馍,加之家里人口众多,每次吃过糖馍后总是感觉意犹未尽。

后来日子渐渐好了,包糖馍也成了一种极为平常的事儿,但每年过中秋,我们却把中秋节包糖馍当成了一种习惯,甚至当成了一种生活习俗。不过,尽管现在人们早已不稀罕吃糖馍,但在我心里,中秋节吃糖馍已经是一种情结,感觉只有中秋节里吃一次喷香的烙糖馍,才会有中秋节日的气息。