

月饼记忆

□ 程建军

又是一年月圆时

今天路过街上的门市,我看到了柜台上摆放的琳琅满目的月饼,不由得就想起了母亲在老家土窑洞里给我们兄弟打月饼的那些熟悉的过往。

干干净净的土窑洞,青石板砌就的灶台,宽口阔腹的水沿铁锅——这口大铁锅,不仅承担着平时一日三餐熬饭的重任,而且还要在中秋节来临之际给孩子们烙一大堆一大堆的久违的甜蜜与幸福。

那时候,母亲刚刚三十岁出头,个子高挑,面容清瘦,齐眉的刘海会说话,齐腰麻花辫会跳舞,在窑洞院里的那一群女人堆里很是打眼。

她在木案上和面擀面,她在铁锅前烧火做饭,她在院子里喂猪喂鸡,她浑身好像总有使不完的力气——一天到晚,忙忙碌碌,有时一忙就到了鸡叫半夜。

每年打月饼之前,母亲总是要做许多准备 工作的。

辛辛苦苦积攒的甜核杏仁,集市上左挑右 拣的花生米,晾晒在窗台上的南瓜子和葵花子 ……母亲平时积攒的这些豆豆粒粒,在这个关 键时刻都派上了用场。



为了迎接这一盛大节日的到来,杏仁、花生米、南瓜子、葵花子这一波土头土脑的农家子弟义无反顾地选择了牺牲,它们在大铁锅里不停地翻滚雀跃,噼里啪啦的尖叫声,烟火中香气扑鼻的景象,无时无刻地撩拨着我们的胃口。偶尔,有几颗调皮的花生米经不住烈火的烧烤,跳出了大铁锅,跳到了炕席上——我们的舌头一挑这天赐的好运,唾沫一压这翻滚烫人的美味,这无上美食就样顺理成章地滑入了我们的肠胃。烫不烫,不管了,先消灭了这一份难得的口福再说!

这些豆豆粒粒翻炒到八分熟,就要到停火的时候了。稍微晾晒之后,母亲再派长柄笤帚出马,把它们细细致致地清扫到簸箕里,在灶火圪崂附近一点一点地簸去土和沙子等杂物,清洗筛选的工作才算完毕。

一个足以碾压全世界的大海碗,一波健康营养的豆豆,一块摊开的枣木案板,一双红活有力的手——母亲的工作有条不紊,在她来来回回的碾压下细碎的颗粒慢慢成形。

母亲把早已备好的熟芝麻和早已备好的 红糖,连同刚刚烘焙好的豆粒统统倾倒在洋瓷 盆里,然后用勺子反反复复把它们搅得十分匀 称,这大概就是传说中的五仁馅了。

五仁馅儿打造好了,母亲接下来开始做酥子和面,酥子其实是发面的酵子——玉米面炒熟出锅就可以了。

这一切预备工作停当了,母亲就开始擀月 饼皮。皮擀至大约手掌大小的圆形,然后包入 五仁馅儿成包子形状。

做好的月饼雏形会装进祖传的枣木月饼 模子,沿模子的边沿轻轻压实之后,倒过来慢 慢地在案板上轻轻磕几下,一个有棱有角的月 饼就威风凛凛地蹲踞在了案板上。

文化

一个月饼,两个月饼,三个月饼,五个月饼,十个月饼……扣好的月饼会一溜儿摆开,这时,母亲就会呼唤我们过来给她搭一把手——用酒瓶盖蘸上少许红墨水,在月饼顶部郑重地印上一个红色的小圆圈,煞是好看。

这个时候,母亲打撩好火的大小之后,隔一段时间就会吩咐我们给灶火里添几把柴火,然后把月饼先后摆放在抹了麻油的大铁锅里面,不停地移动翻滚着月饼,从锅底移到锅的中间再移到锅的边上,直至火鱼逐渐均匀。

中间再移到锅的边上,直至火色逐渐均匀。 这个时候,月饼的美味就渐渐地笼罩了大铁锅,弥漫了土窑洞的各个角落,俘虏了我们原本就很旺盛的食欲。

那个时候,我们兄弟都还很小,很难帮到母亲什么忙,可这个时候母亲最是忙忙碌碌的。煤油灯下,她既要擀皮捏月饼,还要叮嘱我们注意火力的大小,更要不停地移动翻滚月饼。看到母亲如此的手忙脚乱,闻着大铁锅里月饼的香味,我们的唾沫咽了一次又一次,但我们是终究不敢向母亲提出什么非分的要求,总是趴在锅头附近静候她的安排和指示,可不安分的小眼神总是随着母亲手中的木铲在大铁锅里来来回回地翻滚。

最先出炉的三个月饼,会越过热气腾腾的大铁锅,会越过早已迎风怒放的味蕾,首先递到我们兄弟的小手里——焦黄的,酥脆的,齐糖的,土味的,香味的——这世间最最难得的美味。

一夜的守候终于到手了,我们一小口一小口 地在属于各自的角落里吃完属于自己的月饼,来 不及抹嘴就七歪八斜地躺在炕席上倒头便睡。

睡梦中,月饼模子还是在母亲的手上起起落落,还是坚定有力地敲打着我的月饼梦:在昏黄的煤油灯前,在清香的枣木案板前,在隐人尘咽的锅灶旁,我还是依稀听到母亲给我们讲八月十五杀鞑子的故事,我还是依稀看到母亲一如既往忙碌的身影,我还是依稀看到母亲脸上幸福如初的笑容。

超市里的月饼花里胡哨,但口感不好,终究不如母亲做的月饼有味道——那是家的味道,那是爱的味道,那是思念的味道。

临近中秋节,我拿起手机看到友人发来信息"月是故乡明,晋外无乡趣",顿时激起了我的节日情思。我能想象他人在异乡,月圆人不圆的期待和失落,不禁对着天空中的一轮圆月,思绪万千……

恍然间我又回到了 童年,又回到爷爷奶奶 家的土墙土院子里,蓝 天白云下,我无忧无虑 U 地满院子疯跑着玩。奶 T 奶在屋檐下泥起小火 炉,架上铁鏊子,周围的 邻居也陆续端着面盆赶 来,准备一起打月饼 火炉里烧着早就备好的 焦炭,不一会,火苗就旺 了起来,把炉子边上潮 湿的泥巴烤干了。爷爷 用热油把白面炒了,再 加凉温的开水和好,看 着黄色的面团就看到了 稣香的月饼皮。饼馅是 红糖白糖,加上炒熟的 芝麻花生,拌在一起就 能闻到香甜。

等到用面包了馅,放在月饼模子里脱出来,排在案板上,我就已经等不及开始舔嘴唇了。终于等到把饼子放到了鏊子上,还要耐心等待几分钟后,把上色的月饼放到火炉里的土台阶上翻烤,最后才能出炉吃。这时候,我看着女人们被火光映红的脸上,跳跃着幸福的希望,仿佛今后每天的日子都这般香甜。现在想来,月饼,是明月吐出的相思,咬一口,香甜中夹杂着某种失落了的美好,是儿时那满院子弥散的月饼香,让今天的整个记忆都丰满起来。

现在每到中秋,还会偶尔看到小镇的街巷里,有妇女们围着小火炉忙碌的身影,但打月饼的人大多吃不出月饼的香甜,只是在延续一种习惯,呵护一种传统。中秋节,作为中华民族的传统节日,传承着古老的民族传统,集中表达了中华民族热爱和平、期盼幸福团圆的热烈愿望。

圆月与月饼,圆的是浓缩在季节里的成熟与收获,甜的是聚焦在亲人眸子里的团圆与欢乐。正如神话里嫦娥的寂寞,因了整个中华民族的认同而升华,演绎成月圆人团圆的期盼。这种期盼注入古今文人笔端,流淌成耳熟能详的动人旋律:李白的《静夜思》:"举头望明月,低头思故乡",以清新自然的笔调牵动了多少游子每逢佳节倍思亲的情怀;苏轼的《水调歌头》:"人有悲欢离合,月有阴晴圆缺,此事古难全,但愿人长久",又以饱含哲理而不失浪漫的语言,推开了豪放而阔达的意境,给人以乐观豁达的精神感染和健康灵秀的美学享受。

月缺月圆,年复一年,分合难遂人愿,人世间充满温馨快乐的同时,又多了几份思念与惆怅。但世间的悲欢离合,正如这中秋天空的朗朗明月,历经寂寞,穿越黑暗,战胜孤寂,走进圆满,给了我们胸怀千秋,放眼未来的鼓舞和启迪。

记忆中的月饼

□ 郭雪萍

中秋之夜,天高露浓。找一个盘子摆上月饼、核桃、苹果、梨,葡萄等,沐浴着皎洁的月色,一家人边吃边赏月。那种场景感觉特别的温馨。

每年到了中秋前后,脑海里总会浮现出那时月下的场景。那时候的节日,总是带着庄重,一板一眼地在农历中行走。不像现在,每天都是过节的感觉,没有一点儿节日的气氛。

那时,中秋节的前一两天,小城里的人们就开始忙碌了,从配料,到加工,大家伙真是忙得不亦乐乎。月饼馅里有核桃仁、红糖、白糖、瓜子仁,吃到嘴里香香甜甜,忍不住咬了一口又一口。

核桃仁是月饼馅里最重要的成员,是从自家核桃树上摘下来的,去了外壳,一颗一颗剥出来。之后架一口铁锅,锅底放少许玉米面,待锅热之后将核桃仁放置其中进行翻炒,这样加工出来的核桃仁有着琥珀一样的颜色,看着很是漂亮,吃到嘴里别样的可口。

的颜色,看着很是漂亮,吃到嘴里别样的可口。 有时糖放多了,吃月饼的时候会烫到嘴巴,于是聪明的主妇们就会找一些干馒头片用擀面杖压碎,或者一小碗干面粉蒸熟之后搅拌在月饼馅里,这样吃起来就不会被烫到了,效果特别的好。 那时候烤箱还不是那么普及,人们都是在炉子上烤。有炉子的,大家就互相帮衬着,今天给这家打,明天又给那家打。毕竟不是专业的,有时烤出来的月饼要么火候不到,要么差一点就烤焦了,硬邦邦的,咬一口牙都震得嗡嗡响,可是谁又会在意这些呢!大家伙像一家人一样亲密地生活着,相处着,这种可贵的邻居之情至今让我感动不已,无法忘怀。 不一会儿的功夫,热乎乎的月饼就出炉了,咬一

不一会儿的功夫,热乎乎的月饼就出炉了,咬一口,香甜的美味便在舌间萦绕开来。吃着自己动手做的月饼,感受到的竟是一种收获的喜悦,这或许就是劳动所带来的快乐吧。

不过儿时的我最喜欢的还是拜月的那种仪式感, 先是净手焚香,之后在果盘一边双手合十,磕头祭拜。 那时年幼,不知道拜月有着怎样的解释,只记得抬头望 去,明月如盘,清辉洒了一地,仿佛月饼也带了虔诚,吃 得时候便也多了一些庄重。

如今的月饼种类繁多,包装精美,可我却再也找不回童年的那种味道了。不同的年代造就了不同的月饼,只是不论时光如何变迁,最难忘怀的还是记忆中的日班



秋节感怀