



月下兴盛桥。 [赵子忠 摄]

花好月圆

祈盼中秋

□ 尹忠

祈盼中秋,因为有充足的理由与家人团聚。每逢中秋,在我们小县城的蜗居,一家人都要聚一聚。每每此时,我家小小的阳台上,大家围着小饭桌,你一言我一语,喝茶吃月饼。这一刻,于岳父、于母亲、于我们,都是难得的共处时光。

中秋的团圆饭,不一定是鸡鸭鱼肉,只需是家常便饭,更多的是兼顾老人和小孩的口味。“别做太多,吃不了浪费。”母亲反复叮嘱。岳父照例要喝点酒,若我不陪着,岳父会嘀咕两句:“少喝一点点,对身体不算是坏事。”执拗不过,我还是与岳父对饮起来。这时,小儿子对我挤眉弄眼,又是手指又是蹬腿,一桌人不禁笑了起来。

赏月,母亲自然是重视的,也是正式的。

按照家乡的习俗,母亲会事先用蒿草洗净杯盘碗碟,在小供桌上装着谷物粮食类的盆子里上好12炷香,斟好酒、泡好茶,摆好石榴、苹果、梨、核桃、板栗之类的瓜果,供桌正中是圆圆的大月饼。一切就绪,待香薰缭绕,母亲便带着小孙子们面月作揖跪拜,祈祷吉祥平安。

我家阳台上,有棵盆栽的桂花树,每年都会开花,桂馥兰馨,香飘阳台。去年,小区里的桂花树有许多得了病,从叶片到叶根尽是白点。我家阳台上这棵桂花树也没能幸免,我试图用纸巾把白点擦干净,一根一枝、一片一叶……但,收效甚微。问了搞农林园艺的朋友,照嘱买了点药,喷了两三次。后来雨水纷至沓来,绿叶虽然少了许多,但白点逐渐减少。恰好今年长子高考,我对他说:“祈愿你高考大捷,桂树为证。”今年的雨,大大小小的长长短短,似乎一直都在下。原来的叶片七零八落,后来新嫩的绿叶次第长出。8月30日晚,我上阳台,看到竟有两小株桂花开放,顿时被惊艳到了。9月7日,送长子到高校报到回来时,阳台上的桂花已成片绽放。

近两年中秋,酒过三巡后,岳父的话多了许多,讲的大多是家人间的亲和及过去时光里的事。我与妻子说,今后,还是尽量回父母身边过中秋节吧。妻子应允了。



洱海月。 [杨继培 摄]



皓月当空。 [杨继培 摄]

母亲的“柴火月饼”

□ 杨世明

枝头的核桃青果在白露时节的秋雾里争先恐后地绽开了笑脸,层层梯田里的金黄稻穗在秋分节令笑弯了腰,直插云端的坡地上玉米的胡须被秋阳炙烤成红色。这时,在大山深处春种秋收了大半辈子的母亲开始张罗,迎接中秋节的到来。

房前空地上的古核桃树不知是哪个年代栽种下的,树上的核桃果早已成熟开裂。白天秋阳曝晒,夜晚一场秋雨浇下来,核桃果纷纷被击落,砸在石头上,声声脆响,惊醒了母亲。于是天未大亮,母亲起身穿上雨鞋,披上蓑衣,戴着棕皮雨帽、挎着小竹篮、拿着镰刀,打着手电筒冒雨出门。在古核桃树下,母亲在微弱的手电光亮中,用镰刀拨开荨麻丛、乱石堆、杂草,将一个被秋雨打落的核桃果捡入竹篮,很快,便有一两百个核桃果的收获。当山雾散去,太阳升高,母亲把清晨收获的核桃果用小簸箕装着,拿到太阳底下“晒秋”。

我家房后有个不大的菜园,母亲种了些薄荷、荆芥、紫苏。秋分过后,母亲就将这些泛着浓香的植物收割,一部分背到集市上卖,一部分留下来晒干。晒干后,把叶子放在小石臼里春研成粉末,用来作月饼馅的配料。叶杆则作日常“草药”,泡水喝,可消暑解毒,润肺止咳。

到了中秋节那天,母亲早起扫洒庭院后,开始生火烧锅,准备制作“柴火月饼”。只见母亲将十来斤精麦面粉倒入垫有纱布的木甑子里,用柴火高温蒸熟后倒入大盆里冷却,再往铁锅里倒上精炼的核桃油和猪油。待油温升高,将滚烫的热油舀入装着麦面粉的大盆里,再加入适量的土碱水、糖水和清水,然后用手使劲地反复搓揉,直至面粉变成细腻且发着光亮的“油面团”。紧接着,母亲将晒干的核桃果敲碎,取出核桃仁,放入小石臼春成“核桃泥”,再加入适量白糖或者红糖,配上切碎的橘子皮、薄荷或荆芥、紫苏粉,月饼馅就制成了。

中秋团圆饭很丰盛,有板栗炖猪脚、炖梅蘸生皮、三七炖鸡、泥鳅钻豆腐和海菜芋头汤。饭后,全家人帮着母亲一起烤月饼,先从母亲揉好的“油面团”取一部分出来做两个直径三十多厘米的大月饼,母亲用筷子在月饼上分别写下“日”和“月”。剩下的“油面团”,做成一个个小月饼。

又圆又大的月亮将如水的清辉洒向庭院时,母亲便组织全家老少在场院中央摆上八仙桌。桌上摆放着两个大月饼以及煮熟的板栗、核桃、玉米、黄豆等秋食,还有苹果、橘子、梨等秋果。然后,母亲率全家拜月亮祈福。祭拜完后,全家人围坐在一起赏月、品茶、吃月饼。大人们还一本正经地给小孩子们讲中秋节的来历,以及“玉兔捣药”“嫦娥奔月”等古老传说。

翌日清晨,母亲把头晚熬夜烤制的部分月饼分成包,装入提篮,挨家挨户给亲戚朋友送去。但每次回来时,提篮里总是装满各家回赠的月饼。这是家乡的中秋习俗,各家互赠月饼,除了相互品尝烤饼的手艺外,还有一层寓意——“一起团圆,相互祝福”。

如今,每到中秋节前夕,大街小巷的商店便摆满了各种口味的月饼,琳琅满目、眼花缭乱。而少时母亲亲手做的“柴火月饼”,总令我魂牵梦萦。

中秋月饼香又甜

□ 韩海斌

稻田里的谷子黄了,谦虚地低下了头。干地里金灿灿的玉米笑歪了嘴,菜园里的辣椒红红火火振奋人心,院子里的那盆菊花开得金黄明艳。碧空如洗,白云像一团团棉花糖似的飘浮在湛蓝的天空中。大自然的花草树木都在讲述着关于秋天的故事,空气中弥漫着成熟、收获、富足、圆满的味道。而每年的中秋节,都将秋天的气息和节日的氛围拉得满满的。

中秋的主角非月饼莫属。节前两三天,村里的乡亲们就相约在一起打月饼。散发着麦香的面粉、土榨的白糖、晒干揉碎的薄荷粉、白色和黑色的芝麻、奶白色的猪油、金黄的菜籽油,还有绘制图案的食用红色、黑色的栗炭和两口有链子的平底大铁锅,这些都是制作月饼不可少的。金黄的稻穗,也往往用来作为压制大月饼图案的道具。

妇女们忙着熬糖水、配料、和面,把揉好的面团擀成圆形的月饼形状,然后开始雕琢月饼周边的图案,捏出均匀的褶皱,再用棍子在月饼上写一个“月”字,还用稻穗按压出丰收的图案,用红色涂在“月”字的笔画里和稻穗的痕迹上。一个象征着喜庆、丰收、团圆的月饼成型了。男人们一般负责烤制月饼,掌握火候。两口铁锅同时使用,月饼两面都要烤得金黄酥软,又香又甜的味道不仅弥漫在厨房里,还飘出院子,飘到路上,飘得很远很远。就是这一阵阵儿时的月饼香,成为游子心中扯不断、理还乱、挥之不去的乡愁。

那时制作月饼,不仅仅是为了中秋赏月吃。中秋之后是秋收农忙,掰玉米、割谷子、收谷子、种蚕豆、种大麦小麦……农事一桩桩一件件接踵而至。繁重的劳作,需要起早贪黑,也需要补充体能。因此趁中秋节的机会,打许多月饼,放在竹编的大簸箕里晾着,早上出门带一块边走边当早点吃,中午没空做饭也会把月饼带到田埂上就着凉水或开水吃。记得小时候,家里的月饼基本要吃一个多月。那时没有冰箱,吃到后面都有些发干发硬,有时还稍有一点点发霉,但是好像吃了也没拉肚子,身体上没有不适症状。

对月饼的印象,是那个写在饼子上的“月”字,是挂在天上的月亮,也是吃一个多月的香甜。秋收秋种时节饿了在田埂上吃月饼,渴了吃个乌心香甜的芝麻梨,或者喝几口灌在铁皮水壶里的井水的情景,竟然成为了一种遥远的记忆,回忆起来甚至忍不住流泪了。

中秋节之夜,都是合家团圆的好日子。晚饭过后,爷爷奶奶(后来是爸爸妈妈)在家里准备好一张桌子,在桌子上摆上一升蚕豆,在蚕豆上插上12炷香(闰年插13炷香),然后摆上月饼,再摆上核桃、板栗、梨子、苹果等当季水果,还有在锅里煮熟刚捞出来的毛豆、玉米棒子……一张桌子摆得满满当当的。一家人围着桌子,在灯光下一边聊着家常,一边等待着月亮出来。等到月亮从东边的石宝山那头羞羞答答露出半边脸,长辈们就让一家人挨个对着月亮磕头,感谢上苍赐予我们粮食、蔬菜、水果,并向月亮许愿,祈求风调雨顺,保佑一家人平平安安,来年有个好收成、好光景、好前途。

接着便是赏月、吃月饼和水果。一桌子的食物,这样尝一点,那样吃一些,不知不觉吃撑了。第二天,孩子们去上学,书包里都带了月饼,整个教室弥漫着月饼的香味。中秋的味道和仪式感就这样一代代延续下来。