



土月饼情结

■ 陕西安康 魏青锋

秋风送爽,转眼又是一年中秋佳节,大街小巷的商店里都摆满了琳琅满目的月饼,闻着这些诱人的月饼香味,我不由想起了母亲的土月饼。

那些年家里穷困,母亲老早就开始收集核桃、花生等食材,为制作土月饼做着准备,可到了跟前,母亲还在为白糖发愁,父亲上山挖药材摔伤了腿,治病欠了一屁股债。正好黄老师来家里家访,我和姐姐正在剥核桃花生,母亲去邻居家借白糖,黄老师坐了一会叹口气就转身走了,快晌午时,黄老师又来了,手里拿着一包白糖,我跑出去喊母亲,一包白糖放在案板上,姐姐说黄老师还要去其他的同学家里家访。

母亲盯着白糖愣了半天,随后起身系了围裙,坐过来跟我们一起剥核桃花生,母亲脸色不好,我和姐姐也沉默着,只有手在簸箕里窸窣窸窣的声音。剥好核桃和花生,天已不早了,母亲就擀面吃晚饭,父亲躺在西窑里,母亲伺候父亲吃了饭,就又在灶膛添了柴,锅底刷一层油,把核桃仁和花生分别爆炒,过后在盆里加白糖拌匀,月饼馅料就算是做好了。天黑尽了,母亲就捋了袖子,舀了面粉开始和面,面里加了碱水,只有加了碱水,月饼表面才光滑不炸裂,揉面的工作是我跟姐姐轮流着做,母亲说,面揉到有劲道吃起来才酥软,揉好后,母亲抹一层油在表面,用湿纱布盖着醒面,准备工作做完后,我们就睡了,母亲还要在油灯下纳一会鞋底。

中秋节的早晨,天蒙蒙亮,母亲就起床了,清扫了院里的落叶,伺候父亲服了药,然后就把醒好的面掐成一块一块的面团,小擀面杖擀开,舀一勺白糖核桃花生的馅料包起来,再次擀薄成圆形,这就有了月饼的形状。我睡得正香,被一阵“吧嗒吧嗒”的风箱声吵醒,等我爬起来,空气中已经弥漫了一股月饼的香味,母亲已经在锅里刷了油,锅底放了一层圆圆的月饼,姐姐正悠悠地拉着风箱,看到我醒了,母亲忙招呼我,拿了小铲子在锅里翻着月饼,

翻不及时就会烙焦的。

第一锅出锅了,母亲先留好一盘品相好的月饼,这些月饼要在晚上摆在院子里祭月的,随后才给父亲端了一盘,母亲刚跨出门槛,我跟姐姐就迫不及待地掰开一个,香喷喷的热气扑鼻而来,塞一瓣在嘴里嚼着,甜丝丝的又透着核桃花生的醇香。我伸手又要拿,被姐姐打了一下:“等下一锅,妈还没有吃呢!”母亲回来,我跟姐姐又轮着拉风箱,连着三锅,月饼就全部做好了。

月饼都放在篮子里晾着,母亲就开始做饭,今天过节,菜里多了一盘豆酱炒肉,我跟姐姐吃完饭以后,就有了新任务,每人提着一袋子月饼,去姑姑家和大姨家送月饼,还要留一袋明天上学送给黄老师,下午在姑姑家吃完饭,借了表哥两本小人书,边走边看,等进了家门,太阳都落西了。姐姐和母亲正在案板上看着什么稀奇,看到我回来了,姐姐赶忙盖起来,“什么东西?”我一下来了兴致,就上前去抢,打闹了一阵,母亲就又把盒子打开,是六个圆圆的,泛着黄铜色光芒,上面刻着字的月饼,表姐在省城上大学,下午来家送来的,那是我第一次看到真正的月饼,母亲用刀切了四份,是蛋黄馅的,轻轻地咀嚼,齿唇间滑过黏软甜润的香味,久久不忍吞下。

转眼三十多年过去了,我上了大学在城里安了家,每年中秋节都给母亲和姐姐送几盒月饼回去,有广式的、苏式的、台式的,去年回老家特意带了一盒火腿月饼,母亲咬一口倒乐了,母亲笑着说:“怎么是肉的,还有些咸,不好吃,还是我做的月饼好吃。”我也跟母亲打趣:“是的,都没有你做得好,我们想吃,可你还能做吗?”“能,能,能做哩!”母亲捏着月饼的手在微微抖动着,患脑梗十多年了,母亲的手脚已不大灵便,看着母亲层层褶皱里溢满笑意,倏忽间又仿佛回到小时候,坐在有些凉意的院子里,凝望着天上圆盘似的月亮,边听母亲讲嫦娥和玉兔的故事,边有滋有味地吃着母亲做的月饼。

菜根香

■ 安徽淮南 赵闻迪

浅秋天气,暑热尚未退去,母亲便计划制作各种腌菜了:豇豆、扁豆、冬瓜……当然还少不了一坛香味独特的茼蒿。

我爱看母亲制作腌菜。母亲会挑一个晴朗、干爽、有风的清晨,把家中大大小小的腌菜坛子搬出来,洗刷干净,放到太阳地晒着,然后拉着买菜用的小车,去菜市场挑选新鲜、合意的蔬菜。母亲把精心选购的蔬菜打理干净,分好类,豇豆、扁豆放到大锅里水煮,时不时用竹筷搅动一下。直挺挺、绿油油的豇豆和扁豆经滚水一煮立马没了硬挺挺的气势,变得软绵绵的,用竹筷一根根捞起来控干水分,摊开在太阳地暴晒,晒上两三天颜色变紫黑了,一条一条扭曲着。母亲用事先准备好的干净塑料袋装好挂在晒台上。冬天,大雪封门时取出一些用水泡发,配上新鲜五花肉、五香调料、油盐酱醋,干扁豆炖五花肉、干豆角红烧肉,一家子围拢来头碰头、热腾腾地你一筷、我一筷,一会儿工夫一大盆就见底。那滋味,什么时候回想起来都要淌口水。

腌茄子干也是必备功课。母亲把茄子洗净切块,沥干水分,拿盐腌上,也可撒一点点胡椒,一天、两天、三天,盐分浸进茄块里,茄块变成黑褐色,散发出淡淡的茄子香。母亲把茄子装进玻璃瓶里,撒上一层切细的姜丝,拧紧瓶盖。冬天早晨,熬上一锅金黄小米粥,把腌茄子用热油过一下,拌上青红

椒,淋几滴香油、撒一把细葱花,就小米粥,喝两三碗不成问题。

腌蒜瓣是母亲的最爱。母亲把蒜瓣剥去蒜衣放到大玻璃罐里,倒上醋和糖腌起来。干净透明的大玻璃罐里,淡黄色的醋液中浸泡着洁白如玉的蒜瓣,光看着就很诱人了。泡“熟”后用筷子捞出来放在白瓷盘上,吃时,辣、脆、甜、辛,五味俱全,别有一番美滋味,能一直吃到腊八节。

茼蒿的气味,不是人人都能受得了,但我很喜欢。我帮着母亲把茼蒿洗净、晾干,撕成一小络一小络,一层一层平铺在广口坛子里,每铺一层茼蒿就浅浅地撒一层大粒子盐。快铺到坛口时,倒入适量米醋。母亲说,茼蒿本身就有“味道”,无需再添加其它作料了,味道多了会失去“本味”,反而不好。我觉得这话很有道理,放到别处也适用。我虽喜欢茼蒿却不爱吃茼蒿的根。母亲说:“嚼得菜根香,百事都能成。”我便也吃菜根了。初时不习惯,吃顺口了觉得茼蒿根一口咬下去脆生生,别具风味,配上白米粥吃最能体现出“咬来还是菜根香”的意境。

冬日傍晚,一家人围桌吃饭,米粥热、菜根香,父母说着忆苦思甜的往事,教育儿女“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”,融融暖意、脉脉亲情,定格成多少人铭刻在心的记忆。

落秋·秋落

■ 深圳 逢维维

白居易说:“一叶忽先委,勿言微摇落,摇落从此始。”说的真是妙啊,一叶又一叶,由轻落、微落,到淋漓尽致致的摇落,直至凋零,在层层递进的落中,我爱上了秋

的落。
对农人来说,秋天的果园、菜园和麦田到处都充溢着落的声音。小麦、大豆、苞米、黄瓜、西红柿、苹果、葡萄、南瓜、倭瓜等果实摇举着金灿灿、红艳艳、紫亮亮、绿莹莹的响铃在叮叮咚咚中被农人一一收割采摘。一根根、一串串、一堆堆、一捆捆地堆挤在一起,它们的落,给秋的景象染上了丰收的色调。

对旅人来说,这是一个让人不忍辜负的季节。山河染秋色,是一幅多彩勾人魂魄的画卷。从最北的黑河,到最南的海南;从最西的喀什,到最东的抚远;成堆成团的游人像落叶似的,总是以斑斓多姿,浩浩荡荡的姿势舞动在森林里,公园里、青石小路、街道、栈道、水岸边,为大地织出一层或厚或薄或长或短的软彩毡。我恨不能化成一只轻盈的鸟儿,和翩翩起舞的叶儿,一起挣脱尘世的樊笼和桎梏,飞入蓝天的怀抱,自由翱翔。

可我终是没有翅膀的俗人,只能欢喜地踩在橘黄橙绿红紫的落叶上面,一遍又一遍地踩,一年又一年地踩,一次又一次地听,脚底树叶的沙声,那声音,纯粹,悠远。在簌簌沙沙中,我听到秋在说:叶落归根,花落成泥,麦粒归仓,鸿雁南飞,瓜熟蒂落,是为了来年树上长出新的叶子,枝桠开出新的花,麦穗抽出新的芽,瓜果结出新的果。

《历书》曰:“斗指西南维为立秋,阴意出地始杀万物,按秋训示,谷熟也”。至此,万物始落,从枝干上、藤蔓上、茎叶上由热烈繁盛开始走向成熟素简。

于是,在万物摇落中我看到,秋,卸下环佩叮当的繁重,洗去满脸铅华的繁盛,素衣素面中迎来清澈,轻盈而又气象旷达宛若新生的女子,明净如妆。在我眼里,秋,是超凡脱俗的干净和静美,没有太多的伤感和忧郁。

我认为一年四季中,唯有秋的落,配得上“潇洒”二字。你看,一个落字,从鲜衣怒马,走到悲喜从容;从繁华落尽走到真骨凌霄;从绚烂之极万宝成走到平淡寂寥大朴不雕、大音希声的“我觉秋兴逸”的豪迈。秋在落中,迎来山明水净迎来删繁就简,洗尽铅华的沉静从容,清瘦含蓄,孕育出我言秋日胜春朝的明年此会知谁健,醉把茱萸仔细看的真和珍惜。

秋在落中告别喧嚣与繁华,只一味地淡,一味地静,一味地纤尘不染;却又因了草木摇落而灵动,秋实蒂落而灵动,因了这落中的动,让秋少了冬的那种死静的味道。原来,秋天的落,一面是收获,一面是希望;一面是成熟,一面是新生;一面是离去,一面是迎接;一面是放下,一面是新梦的开始。对秋的落,我充满了崇拜,再也不觉得秋是萧瑟和悲苦离愁的了。

秋还是甜美的。那甜美就是“沙鸥径去鱼儿饱,野鸟相呼柿子红。”一树树红柿,一群群叽喳的小鸟,让秋温馨了,甜蜜了。让我的心跟着各种各样的鸟儿,喧闹着飞上野果杂树的枝头,在飞飞落落中享受一场视觉上的盛宴,真是“水晚云秋山不穷,自疑身在画屏中。”

林语堂说他爱秋天的况味,爱的是秋林古气磅礴气象。我不知他老人家说的“古气”和“磅礴气象”是否包括秋天中的“落”。遗憾的是他不在了,我无法向他请教。但我在落上看到删繁就简、弃旧萌新,以落簇新的生生之力,想他老人家也必是喜欢这样的秋落吧。

落秋。秋落。多美好灵动的词啊,一边在落中结束秋,一边又在落中轻盈地等待下一次的重生。落如此,生命亦如此。同样,我也一次次在“扬手是春,落手是秋”中与不切实际的愿望,伤害过我的人和那些不开心的事儿扬手告别,在落的秋里,卸下繁重,让心灵澄澈透明,宁静淡泊中一次次长出新芽。