

昨日重现

## 儿时

文/张英



小时候在农村,中秋节前后正是秋收季节,父亲和母亲每天早出晚归,忙着收秋。不过到中秋节这天,下地里干活的父母亲会早早收工回家。

午后,静谧的村庄被袅袅炊烟唤醒。母亲生起灶火,父亲则开始和面、醒面。为迎接中秋,家家户户都在灶台前忙碌起来,空气中弥漫着节日的温馨和喜悦。

做月饼,馅儿和饼皮是关键,和面醒面也是技术活儿。父亲将自家产的又白又筋道的白面倒入大瓷盆,加入糖和胡麻油,用温水搅拌、揉搓。和好的面团要醒到软硬适中,方显筋道。做饼皮的面醒好,切开揉捏成大小均匀的面团,表面刷油备用。再取适量面粉加小苏打粉和好,擀成薄饼搁锅里烙,慢火烘烤,饼成焦黄酥脆,出锅后再掰碎了,加黑糖芝麻花生仁做馅料,这样的饼馅香甜可口不甜腻。待饼馅儿做好,就能开始做月饼了。

父母分工合作,妈妈将一个个面团捏薄,里面包上馅儿,揉捏成圆饼状,父亲则将包了馅儿的圆饼依次放在饼模脱饼。饼模,是父亲用上好的杏木刻制的。外方内圆,一块儿厚的,挖出圆饼凹洞,底部用阴刻手法雕刻花纹。另一块儿薄的,在上面也用同样的手法刻出同样的花纹,两块儿合一起成盒子状,严丝合缝,复杂的祥云花纹,寓意着吉祥如意。

脱饼是个巧活儿。需将包好馅的面团仔细填入模中,指腹均匀发力,缓缓挤、按、压。待脱模时,月饼便浑圆饱满,正反两面的花纹清晰如刻,栩栩如生。父亲完全沉浸在脱饼的过程中,那样专注,仿佛在做一件艺术品。

此时的我焦急地穿梭于屋里屋外,心里迫不及待地等待着。眼睛时而瞅着那慢慢吞吞西斜的落日,时而焦急地望向东方空旷的天空,盼着夜幕快些降临。落日余晖笼罩着小山村,蹲守在大门口的小黑狗,悠闲觅食的老母鸡领着小鸡崽,在红公鸡的护佑下往鸡舍里慢悠悠踱去,它们的身上被镀上了一层金黄色的光晕,笼着神秘的色彩。夕阳辉照渐渐褪去,天色暗了下来。

炉内的炭慢慢烧起来,文火烧热锅,锅底搁油,母亲将脱好的饼一个个摆放入大锅内,慢火烘烤,用铲配合手轻放轻翻,不至于破坏表面花纹,月饼两面的花纹依然清晰可辨。慢火烙熟的饼焦黄不糊,吃起来酥脆可口。父母二人一个包一个脱,边脱边烙,动作不疾不徐,娴熟自然,行云流水。一盆面脱成饼,最后变成了案板上漂亮美观整齐划一的月饼,发出诱人的光泽和香味。

我再一次焦躁地跑出屋外,向东远眺,天地间仍不见月亮的踪影。我不甘心地上院墙,心里嘀咕:它是不是正费力地爬着东边那道山梁?

母亲喊,“去挖毛豆苗啊”。我遵照母亲的吩咐去屋外田埂上挖一捧毛豆苗,摘去叶子,去掉毛根,搁锅里煮,心里依然急不可耐。

父亲似乎感受到了我的焦急,说:“别急,还不到时候呢。”此刻,他正在给一颗大而滚圆的西瓜雕刻花边,那是我家秋收后储存在谷仓里的一颗西瓜,为过中秋节备着的。父亲说得对,月亮终究会升上来的。

我蹲守在父亲身边,瞅着父亲沿着西瓜的中间慢慢用刀刻出花纹。西瓜刻好了花边,我也猛然醒悟跑出屋外,向东望去,天边没有,当我的视线停留在东屋顶的树上时,猛然发现,月亮不知何时早已悄悄端坐在那棵老杏树的枝丫间,光芒四射。一个下午不知在哪儿疯玩的弟弟从大门外跑回来,边跑边喊,“月亮升上来了!”

我找出我家漆了红油漆的托盘,擦拭干净,父亲将雕好花边的半颗西瓜搁在托盘里,再在一个花瓷盘里放上烙好的月饼,和煮好的毛豆一起搁在托盘上,父亲端着托盘将其搁在南屋顶上。

我坐在院里的小凳上,双手托腮,仰望遥远而深邃的天空,月光如水银般倾泻而下,照亮小院。屋顶的老杏树、排排屋舍、蹲卧一旁的小狗均在月光的照耀下轮廓分明。此时此刻,万籁俱寂,我似乎都能听到树叶摇曳发出的窸窣声和小狗的呼吸声。那轮圆满而皎洁的明月,映照出人间最美的时刻,父母与我们守着月亮,沉浸在这美好、安宁而祥和的时光中。

往事情怀

## 烙月饼

文/张玉山

中秋节刚过,家里还剩下一些月饼。每次看到这些花花绿绿的月饼,我都会想起小时候家里烙月饼的情景。

小时候,一进入农历八月,家家户户便开始着手准备烙月饼的材料。那时,缺吃少喝,烙月饼的白面和油糖更是稀缺。我家孩子多,生活一直比较困难,但母亲为了能在中秋节给孩子们吃上月饼,早在农历六月麦收时节,就动员我们几个孩子去收割过的麦田里捡拾麦穗。

在姐姐哥哥的带领下,我们很快捡回了不少麦穗,母亲集中晾晒到屋顶,几天后用擀面杖把麦粒捶打下来。拾掇完后,麦粒大概能有十几斤。母亲把麦粒装进袋子里,悬挂到凉房的房梁上。等到中秋节前夕,母亲便小心翼翼地把袋子取下来,将麦粒仔细淘洗干净,用小石磨磨成面粉。

接着,从供销社买回一包白糖,再把平时舍不得吃攒下来的一点儿胡麻油拿出来,准备烙月饼。烙月饼讲究“三油三糖”,就是10斤白面用3斤油3斤糖。不过我家一直烙的是“二油二糖”的月饼。

母亲先将面粉倒入盆中,再将油倒入锅中烧滚,等油温降到一定程度时倒入面中,加入适量开水化开的白糖水,然后用一双筷子来回搅动。接着,母亲就会挽起袖子不断地来回揉按,直到面团被揉得油光发亮为止。

随后,把和好的面放到案板上,再反复揉按几回,就可以下剂子了。剂子要下得大小适中,一般一斤面下5个剂子,然后将剂子一个个揉匀、揉光、擀开。这时,母亲就会用一个早已备好的用细棍儿捆扎成的“戳”,蘸上红色颜料,在每个饼上盖上一个梅花样的印痕,摆放到已经温热的饼铛当中,刷上一层油,盖好盖儿即可。烙月饼,一定要掌握好火候:火太小会夹生,火太大会烙糊。

月饼烙熟后,先放到用高粱秆儿缝制的片片上晾凉,然后一层层码放到瓷瓮里,讲究的人家还会在瓮里放上几颗槟果,这样等月饼回潮后不仅软甜可口,而且还有一股特殊的水果清香。

母亲常常告诫我们,月饼需要放凉后才能吃,不可趁热吃,一旦吃伤了胃,以后就再也不想吃月饼了。那年,我儿子还小,趁大人不注意,吃了一个刚出锅的热月饼,他还无不炫耀地对妈妈说:“我刚才吃了一个热乎乎的月饼!”但从此以后,他看见月饼就反胃。

现在,人们的生活条件好了,自烙月饼的情况也少了。每到中秋节,人们都会到超市或门店购买现成的月饼——有传统的白糖月饼、红糖月饼、玫瑰月饼、红枣月饼,还有新开发的酸奶月饼、乳酪月饼、沙棘月饼、凤梨月饼,应有尽有……

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com