

# 八月十五打月饼



八月十五是我国传统的中秋节,一切活动均围绕着月亮这一主题展开,比如吃月饼、拜月等。中秋节的代表食物莫过于月饼,月饼象征着全家团圆,这种象征明代已经开始。在物质极大丰富的今天,市场上的月饼琳琅满目,但是我却十分怀念儿时月饼的味道,自己家打的月饼更能让人生起浓浓的思乡之情。

## 一

小时候大家生活都不富裕,少油缺肉,想节省点儿油糖也挺难,所以,每年中秋和春节,粮油主管部门都会给根本上的每个人增加2两胡麻油的配额,简称增供。虽然每人才多卖给2两油,但也足够那些家庭主妇们欢喜了。

中秋打月饼,讲究三油三糖,也就是10斤白面,要搭配3斤油和3斤糖。如果油糖用的不够数,打出的月饼就不好吃,也不好看,更不好放。我家因为农村有亲戚,后山有朋友,油就不咋缺,除了打月饼,平常还可以炸油饼、烙背锅子,改善一下生活。我爸那时在乳品厂跑供销,能从商业局弄上批条,买回紧俏的白糖和其他所需。

充足的材料,齐全的工具,加上我妈的手艺,打出的月饼品质绝对一流。我家打月饼还有秘诀,就是我妈和面的时候,总爱加几滴乳品厂做牛奶冰棍儿配料用的食用水果香精,这就让月饼在入瓮回潮时,多出了一种淡淡的果香。

打月饼从和面开始。一般是午饭前,先把油倒在大铁锅里,烧到滚热,让生油变成熟油,以利于月饼的长时间存放。把热油晾到烫不死面的温度,慢慢倒入白面中间扒拉出的小坑里,还得倒入用少量热水化开的白糖,稍微撒一点小苏打、一点碱面儿,就可以搅拌了。

我妈用铲子搅拌油糖面粉的过程不紧不慢,很是悠闲。等拌得差不多了,就撸起袖子,双手开工。很快,一大盆热乎乎且闪着油光的面就和好了,用大茶盘子盖住,放在热锅上饧着。等吃了晌午饭,面彻底饧到,一块一块揉得光溜溜的,才能进入打月饼环节。

先均匀地下剂子,然后一个个揉匀、揉光并擀开。擀好的月饼坯子溜溜圆,真像十五的月亮。等刚好擀够一饼铛,我妈就放下小巧的擀面杖,用黄铜做的花牙镊子,捏压出好看的波浪纹儿,再拿一个完整的大料荚,在酒盅里浸染了胭脂的棉花上蘸一蘸,挨个到月饼坯子的正中间,按一朵喜庆的红花。之后用软毛刷依次刷上明油,一个一个摆放到饼铛里,每道工序都做得认真细致,仿佛手上翻弄的不是月饼,是一件件待烧的上等瓷器。打月饼不能急,要有耐性,尤其不能火大,否则月饼不是熟不透,就是糊得不好看。

整个下午,看我妈隔一会儿就给饼铛里的月饼翻身。大概是为了快熟,在月饼第一次翻身时,我妈总会用锥子给每个月饼没有花纹的那一面飞快地扎出几个小窟窿。在热烘烘的油香里,一铛接一铛厚墩墩的、让人垂涎的家做月饼相继诞生。但不管怎么香,热月饼是万万吃不得的。我妈警告我们,一旦吃热月饼伤了胃,往后就再也不想吃月饼了。

## 二

我一边管理自己的口水,一边帮我妈把打好的月饼摆放到竹笪或高粱秆儿片片上,让其自然冷却。等到月饼彻底都晾凉了,便放入瓮中。还得挑几个没有虫眼儿,也没有任何磕碰的糖果放进去,任其持久绵长而独特的香味,芬芳瓮中的每一块月饼。

不知不觉,夜幕降临了。当我妈把那个用锥子刻上桂树、玉兔、花纹及一个大大的“月”字的大“月光”月饼,小心翼翼地放到饼铛里时,打月饼的事儿基本就大功告成了,但最费工夫的,正是这个被称为“月光”的大团圆月饼。整个晚上,圆月的“月光”,躺在不软不硬的余火中,直到第二天早晨,才能彻底“烤”熟。

每年我家打完月饼,我们的铸铁饼铛、黄铜镊子,甚至连那个大料荚和胭脂酒盅,都会被没有工具的人家借去,有时节后才能转悠回来。

打好的月饼,要和亲朋好友们分享,而且送月饼的工作,基本在节前的五六天内,由我和姐姐完成。那时候没有食

品袋儿,我妈用纸把月饼分好,每包是双双对对的8个,吉利又吉祥。我和姐姐骑着自行车,车把上挂着装月饼的网兜,给姥姥和二姑送,给同住村子里的所有亲戚送,不知不觉,瓮里的月饼就下去一半。不过没事,堂姐表妹们也都像我和姐姐一样,被大人派出来送月饼,我家的月饼瓮,很快又被添满了。

## 三

过中秋吃月饼固然是头等大事,但对我们小孩儿来说,最有意思的,莫过于供月。供月在古代叫祭月,《礼记》早有记载“秋暮夕月”,意为拜祭月神,逢八月十五时则要举行迎寒和祭月,设香案,摆上月饼、西瓜、苹果、红枣、李子、葡萄等祭品,其中月饼和西瓜是绝对不能少的,西瓜还要切成莲花状。

在我们大院,家家户户天一黑,就把桌子或茶几搬到院里,放到正房的房檐下。桌子或茶几的正中间,端正摆上剥成花篮儿或花牙的西瓜,“大月光”月饼就靠在花篮儿上。我们小孩儿最忙,一趟一趟往出拿按户供应的高级月饼,以及采买回的各种水果,再摆一大串我爸刚从自家葡萄架上剪下来的葡萄,那“大月光”月饼和西瓜周围,一下就显得花团锦簇了。摆好后我们就开始一阵风似得挨门儿跑去。一大帮人叽叽喳喳过来,吵吵闹闹过去,评点完东家评点西家,可到底谁家摆的最好、东西最全,小孩儿们自有办法,结论总是各有千秋,皆大欢喜。

中秋是团圆日。全家人围坐在一起,饺子,拌豆芽,糖醋心里美,一盘切成小牙的月饼摆上桌子,大人还得喝点儿酒助助兴。吃饭时我爷爷不让我们往外跑,说月亮也正吃着,不能去惊动。问为什么,说月亮高兴了,吃饱了,吃舒服了,就年景好,年年好,年年丰收。

2003年,老房子拆迁在即,我妈最后一次大张旗鼓地打了一回月饼,然后搬入楼房,大饼铛彻底下岗。如今,每年中秋前夕,我妈依然会喊我们回去领“大月光”月饼;三油三糖,每家一个,新月饼诞生于电饼铛。我爸的葡萄架也在一楼小院蓬勃生长,中秋剪一串供月,算是对过去生活的怀念吧!

文/高雁萍

