

童年的中秋

■钱红莉

四季中，喜欢秋天——童年对一个人的影响，颇为深刻，或许是一生的。

乡下的酷暑总是与“双抢”连接在一起，一边割早稻，一边插晚稻秧，大人累，孩子更累，白天风风火火，到了夜里，躺在屋外竹榻上，连漫天繁星也无力看一眼，忽地睡过去了。

入了秋，到底不同。白露以后，日头不再那么酷烈，天地一霎时静下来。每年中秋，皆横亘于白露秋分之间。在我们皖南，所谓秋收，最大的主题便是割单季晚稻。每家单季晚稻的种类里，必定有几分田的糯稻。糯稻是专门用来迎接中秋的碳水化合物。糯稻气质天成，高挑的稻秆，金黄里掩了一点绿，沉甸甸的稻穗垂坠而下。糯稻与梗稻是不同的，糯稻粒尖而长，谷穗饱满，自带奇异香气；梗稻圆而小，有的稻穗上还裹有一团毛刺刺的虫球，脏兮兮的，不美观。

清晨的雾气尚未散尽，当我们去到稻田，无数露珠垂坠于稻叶，心一般澄澈晶莹，值得捧起来，一饮而尽。蚂蚱噗噗飞起，向田埂旁的黄豆棵里迁移。我们弯腰割稻，宛如分花拂柳，稻穗与稻穗间相互摩擦而发出的沙沙

声，如若天籁。日头渐渐升高，割几排稻禾，直起腰歇会儿，秋虫在黄豆地里车马喧嚷，小河里的野菱正值花期，细碎的白，一点点，仿佛流动着的，似一个个顿号，在薄雾蒸腾的河面跳跃闪亮……这个时候，你心里似被什么东西给充满了，一派殷切的舒豁，可也真是说不出什么来。多年之后，才会恍然——那是为清新的夜露之气所鼓荡着的吧。

几分田的糯稻，一个钟头割完，一把把地，稻粒被收束一拢，稻不呈扇形铺展于一尺高的稻茬上，暴晒一个上午、一个晌午，黄昏之际，大人用苗担（形似扁担，两头固定有尖刀状铁器）挑一捆草腰子去到田埂。我们小孩子天生就是抱稻铺子的人群，一趟趟来回，将晒晒后的稻铺子抱至田埂，递到大人手里。糯稻们被捆束起来，挑至稻床。我特别喜欢听苗担尖飞快刺进稻把里发出的噗噗声，干脆利落，无往而不胜……

我还喜欢看大人赤脚挑了一担糯稻把子富于韵律的行路——当蹲在地上，仰头看见经过的人，那些被挑在肩上整齐垂坠的稻穗，随着摇摇颠颠的步伐，发出一长串呵呵呵的

笑，眯着眼睛的笑……以童年的眼，总能捕捉到一担稻把子发出的笑声。那些被挑至稻床上的糯稻，散发着庄稼特有的香气，星月下，一点点地脱粒。秋风吹在胳膊上，有了凉意。曝晒五六日的糯稻，再一次被挑至村东头机房，碾米。

刚碾出的糯米，散发着世上最纯粹的香气，一派粉茸茸的白。糯米的这份白里，分明有珍惜的意思在其中。

琐碎屑屑弄好这些，中秋到了。将糯米淘净，木盆里浸泡一宿。翌日，翻出久已未用的木甑子，将沥水后的糯米倒入木甑中，大火半小时，熟透。

关于童年的中秋，三十余年过去，当今想起，还是快乐的。

蒸熟的糯米饭，倒入地窖（青石掏空一个洞），以石锤砸之，米粒至无形，铺在桌上，擀平至拇指般厚度，切成四方块，裹上黄豆粉或者芝麻碎，层层码放于竹篮，吊在房梁。秋高气爽，不及几日，糕便风干了，随吃，随煎。以菜籽油，煎出来的糕便黄澄澄，香脆而绵糯，咬一口，牵老长的丝。自从来到城市，再未吃过家乡的

糕把。

坐在圩埂上放牛，对河山岗菜地旁一排排高粱，到了秋天，总把穗子垂下，饱满得将粗壮的秆子都压弯。秋风徐徐，高粱穗子随着风的节奏，在那里忽左忽右地颤着——这世间的庄稼，为何这么好？绛红色高粱穗子配着秧青色高粱叶子，在秋阳下，秋风里，自顾自地醉。若是种一排高粱于河畔——当晚晚归山，凉风轻拂，高粱在水中的倒影，自是美得无言。

忽然有悟，我的对于艺术的审美，一定深深扎根于童年的视野之上。我们那里称呼高粱叫“露西”。这个名字，简直比“陈白露”还仙气。

不懂得为什么，中秋迫近，天地一切都慢下来了，连田里的白鹭都一齐陷入沉思，单脚立于稻田，参禅一般的耐烦，老远望，一团白，仿佛颗颗诗心，惹人心动。人的一颗心，也慢下来，静下来，眼界里的，都是美。

除了绛红色高粱穗子，地里的棉花也好看，洁白的花，灿黄的花，绯红的花，结了一个个青桃，被中秋的风吹过几日，又都一齐裂开，露出雪一样白的絮。

我们的节日中秋



作品

· 月夕月圆

古今一轮舌尖“月”

■甘婷

秋风送爽，海上明月冉冉升起，莹白月光微微晕染，在云影里摇曳生姿。

农历八月十五中秋节那天，月色变得分外柔软可亲，勾得人心神荡漾。成年人最欣赏月色，然而，在孩童们稚嫩的眼睛里，月亮又大又圆，它笑眯眯地挂在天边，倒与手中的那枚月饼相映成趣。

圆月、圆饼，看一眼月光、咬一口“月”味，月饼是佳节时连接亲人思念的桥梁，是团圆共享的美味，过中秋吃月饼，咀嚼的是俗世里的美好、品味的是人情的温暖，直到中秋悄然过去，味蕾却始终惦记着那一口酥香，并将它久久地印在心底，挥之不散。

今人吃月饼，寄托祝福与欢乐，古人吃月饼也亦然。常有长辈给孩子们赐饼，期待后辈有福，一如施景琛写的《中秋词》：“饼儿圆与月儿如，更兆嘉祥食有余，多感外家爱护意，年年例又祝双鱼。”古人尝“月”也是多姿多彩，别有一番风味。

古时，月饼多为圆形、稍扁，做成一个个小饼，饼皮之中却可包罗万象。至于月饼中有啥馅料，翻阅史料，有明朝沈榜在《宛署杂记·民风》中记载：“市肆至以果为馅，巧名异状，有一饼值数钱者。”又有《万历嘉兴府志》云：“八月望以百果为大饼，名月饼。”可看出，起初，人们吃果脯和果仁馅的月饼，有的价格还相当昂贵，

到了清代，月饼的制作工艺越发精湛，于是渐渐发展出广式、潮式、京式、苏式四大派别的月饼。同时，又有一款新口味月饼——“以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅，食之不觉甜而香松柔腻，迥异寻常。”这是清代袁枚在《随园食单》中所记。这饼中含“松仁、瓜子仁、核桃仁、猪油”混合制成的馅料，重糖又重油，滋润得很，这应该是现在的五仁月饼的前身，它在当年深受追捧。后来，制饼者继续往馅料里添加各种果料、肉丝等，将它演变成口感丰富、香味浓郁的“五仁叉烧”月饼。

古时的月饼分广式、潮式、京式、苏式四大类，不分伯仲、拼个高下，亦可依“甜”党与“咸”党分组，无论嗜甜或嗜咸者都能一膏馋吻，品味节日的欢乐。历史上，咸月饼要比甜月饼晚至少500年诞生。民国时期，云南卖云腿月饼，是由昆明老字号合香楼初制而成。而江浙沪的宠儿酥皮鲜肉月饼在上世纪初出现，由传统苏式糕点改良而成。岭南地区的广式叉烧月饼在上世纪40年代才问世，咸、鲜、香、酥，同样深受人们的喜爱，被追捧至今，终于成为了月饼家族中的新经典。

旧日里，苏式吃月饼，“嚼月”甚是惬意：“小饼如嚼月，中有酥与馅。”如今，无数游子盼中秋、盼归家，与长辈辈人共赏一轮明月，舌尖上绽放徐徐月饼香，那幸福的滋味悠远、绵长。

美味的月饼

■史久爱

小时候，最喜欢过节，因为只有过节才有好吃的。哪怕是一枚糖果或几粒花生米，对我们这些农村的孩子来说也是无比香甜的。尤其中秋那美味的月饼，更是充满了诱惑。

只是，每年中秋正值农忙时节。白天，乡亲们忙着掰玉米、刨花生、割黄豆；晚上，又会借着月光剥玉米棒或摘花生，直至夜半。我家也不例外。通常是我们全家坐在庭院的小板凳上，面前是堆如小山似的玉米糝。我和姐姐负责把玉米身上裹着的那一层浅黄色的皮剥至仅剩四五个叶片，然后整齐码放在一旁，下一道工序由父母把它们成双入对地系在一起，挂在房檐下的柱子上晾晒。而我的两个弟弟则负责把我们剥去的玉米袍子抱到庭院一角，回头晾干烧火做饭用。

记得平时我们姐弟做活总是漫不经心，提不上精神，还直犯困。但中秋夜就不同，我们像服了兴奋剂一样，说笑着，干得特卖劲，而眼角余光却偷瞄着堂屋的门……因为我们知道一向注重节日仪式感的母亲，正在堂屋里摆设贡品，祭祀先祖，此时的她是严禁我们打扰的。只有祭拜结束，母亲才会从这扇门里走出，和我们一起“赏月”，圆我们期待已久的那甜蜜而真实的梦！

门终于打开了，母亲微笑着走

明月寄归思

■贾贤莉

诗人王建的这首诗词大概最能映照我彼时的心境。如银的月光静静地洒在庭院中，地面斑驳点点，树上，早已安然入梦。秋夜已深，清冷冷的露珠悄悄地润湿了庭前的桂花。寂静的夜晚，皓月当空，人们在望月思远，但不知那茫茫的秋思，究竟会落在谁的家中？低吟着诗句，我的思乡愁绪借由诗人婉转的咏叹，早已与之融为一体。

我不由得从热闹中抽身而出，远离人群，重归宁静。月华如水，透过枝桠流淌下来，地面斑驳点点，月儿忽地躲进云间，如犹抱琵琶半遮面的少女般娇羞。它眨巴着双眸，仿佛猜透了我归思的情愫。“独坐幽篁里，弹琴复长啸。深林人不知，明月来相照。”诗人王维在凄清的月夜，独自静坐在幽深的竹林里，弹奏古琴，发出啸声。清静密林之处，

外婆的饼

■项伟

烂的豆子用纱布扎起，挤掉水分，倒入适量白糖、芝麻、油等，搅拌均匀，月饼就成了。

做好月饼馅儿，面团也醒得差不多了。外婆接着用力揉面，左搓右揉，直到面团变得细腻而有弹性，然后将面团搓成圆柱型的长条，再切成若干份鸡蛋大小的剂子。接着，用擀面杖将剂子擀成圆形的薄饼，放上适量馅料，将面团捏成包子状，再放进刷过油的月饼模子里，盖上小木板，轻轻一压，月饼就做好了。成形的月饼正面，有嫦娥奔月的图案，煞是好看。

做月饼的最后一道工序是烘

奇巧的月饼花模

■刘琪瑞

出奇，已使用月饼花模做出各种花样的月饼。到了清代，饼模的造型艺术更加生动，取材更为广泛，营造的形象愈加栩栩如生。清代彭蕴章的《幽州土风吟》中，以诗描述道：“月宫符，画成玉兔窟台居；月宫饼，制就银蟾紫府影。一双蟾兔满人间，悔煞嫦娥窃药年。奔入广寒归不得，空劳玉杵驻丹颜。”

明清时期的饼模内容与题材多选取神话故事，如嫦娥奔月、吴刚折桂、金蟾献瑞，还雕刻如鱼跃龙门、平安如意、福祿寿禧等祈福祝愿纹饰。明代有一件大型月饼模具“麒麟送子”，为楠木材质，长56厘米，宽49厘米，模具正中刻有带有典型明末清初风格的“麒麟送子图”，四周还刻有4个活灵活现的孩童形象，分持鲜花，寓意“锦上添花”，饼边还刻有一圈不断纹，非常精致。有的艺人还于侧边标示模具制作时

间、制作者等信息，体现了对这项技艺的尊崇和珍惜。

民国期间的饼模也极具当时的个性特点和人情趣。如有象棋文字“将”“象”“兵”“卒”的雕刻印模，有将古诗句和古训、警语雕刻入模，如“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”“诗书传家远，耕读继世长”，寓教于“食”，妙趣横生，体现了一种独特的教育方法。

上世纪五六十年代，月饼花模上常见“人民公社好”“丰收”“团圆”“增产节约”等字样，反映当时的社会风貌，烙下了时代记忆。

到上个世纪八九十年代，打月饼、手工制作月饼花模这种技艺渐渐淡出人们的视野。“佳期届指到秋中，月饼团圆百印红”“巧出饼师心，貌得嫦娥月”……或许我们只能在古诗中，寻觅月饼花模技艺里的艺人还于侧边标示模具制作时

月中乡

■李朱措

勾月无言，待到十五，丰盈成一盏水晶做的瑶钟，盛满醉人的华光。顾盼流转间，月华倾泻，和着月的遐思，洒向一个与月同质的山村村落。

洒在老屋前的银桂树叶，溅起一树银花。轻轻拈起一片，挡住空中的月，透着清冷和高洁。再摘下几朵，舀一瓢带着丝丝凉意的井水，洗去白日淋的雨泥。伴着鲜桂，再趁着团圆的喜气，这中秋，就入了喉，下了肚，化成一腔乡韵，萦萦一月间。老人砸砸嘴，挽起袖口，做起了新一年的桂花酿。阴晾了一天的桂子，已蕴香醇的高粱酒，托老友带来的黄冰糖，还有田间采好的野枸杞，倒入洁净透明的罐中，拌匀。孩子迫不及待地舔舔拌勺，却被酒味呛得吐舌作怪，引得笑声阵阵。迎着月色，老人眯起眼看看罐中浓稠，又晃了晃这密封下的香甜，点点头，踩着木板凳，郑重地存在了橱柜的顶层。来年这个时候，又可以开启一罐佳酿，在月色中饮下杯杯秋思。

小池边的乌菱叶面也着了月华，绽开一抹茶白。乌菱花向月而开，日间闭合，沾染了月的玉质。四个不偏不倚的瓣片，是四言小诗，是古朴民谣，是夜月《诗经》。当水面倒映出一轮圆月时，乌菱的果实也摆上了赏月的餐桌。直接生食是最天然的法子，尤其是刚捞获的乌菱，咬下一口，脆甜生津，像乡人的淳朴，面对面就能感受到直达心底的暖意。若是不喜生脆，也可清水烹煮，盪茶功夫便能端出一碟热腾腾的菱角，放在月下，就着母亲口口相传的月宫神话，咽下了无数个儿时的幻想。神话讲完，才咧嘴咂摸乌菱的味道，略苦，又回味无穷，也像极了农村人的日子，苦涩下总有悠悠的念想。

最容易寻到月华之处是村边的那条河湾，挑了竹篓，拿了手电，趟了雨靴，父亲带着孩子摸到了田螺。一脚踩下水，月亮散成满船星河。娃娃不允许走远，立在浅浅的水边，学着大人的模样，把小小的身子躬成弯弯的月牙，摸索着水下的世界。家人在身边，就会有无穷的勇敢，稚嫩的手儿没有对黑暗和未知的一点惧怕。摸到第一个田螺的往往是大人，伴着一阵应声的喜悦，拿出水面观察一番，同心圆的螺壳上泛着星星点点的月色，酝酿着古老的传说。这第一个田螺总是要传递一番才能进到竹篓，这是父亲逗孩子的乐趣，也是孩子认识世界的传承，手把手的爱意像月般皎洁、透明，一下子就能触摸到温暖。

月中乡啊，一直是这般的质地，纯净悠扬。无尽絮思飘起，若是月华解得风情，请将它的心念带回故乡，洒在一朵桂花、一捧乌菱、一碟青螺之上。那泛起的盈盈月光，是一个游子不如归去的诉说……

秋风踩着纷飞的落叶，摇摇晃晃地走过来；秋雨裹着一丝清冷的凉意，绵绵地飘落；秋虫绕于林间，寒音惊醒了睡意朦胧的秋。秋意渐浓，不知不觉，中秋节已到。

犹记得去年的中秋之夜，我身处马来西亚。夜幕下的吉隆坡，流光溢彩，人头攒动，热闹非凡。提着灯笼游行的人群，脸上洋溢着灿烂而明亮的笑容；花车慢悠悠地游荡在街道上，分外惹人注目；多才多艺的青年载歌载舞，尽情投入，陶醉其中。置身于这看似熟悉的繁闹中，我的心里莫名地升腾起一丝落寞，一抹乡愁，一种归思之情。

抬眼遥望，一弯皎洁的明月，穿梭在薄云中，闪烁着迷蒙的清辉，仿佛急切地想要踏上归途。“中庭地白树栖鸦，冷露无声湿桂花。今夜月明人尽望，不知秋思落谁家。”唐代

儿时的大部分光阴，是在外婆家度过的。在中秋节，我们最期待的事，就是吃外婆亲手做的月饼。说起来，外婆做饼的技术在十里八乡算是一“绝”，各种带馅、不带馅的饼儿，都能做得喷香酥脆，让人百吃不厌。而外公更是个巧手匠人，木工、铁器活都不在话下，做饼的手工烤箱、饼模都是他的作品。

每年离中秋节还有三、四天的光景，外婆便开始着手制作月饼。外婆先用油、蛋黄加水和好面团，接着准备各月饼的馅料。买不起花生仁、核桃仁、葡萄干等好的配料，外婆就炒上一锅子红豆，将炒

“八月十五月儿明，爷爷为我打月饼。月饼圆圆甜又香，一块月饼一片情……”每每哼唱这首饱含深情的儿歌，我就会想起儿时家乡父老乡亲打月饼的情景。过去，那一枚枚圆圆亮亮、油酥酥、香甜甜月饼，多是由村里的老手艺人制作，称作“打月饼”。

打月饼程序繁多而复杂，需要和面、醒面、起酥、配料、包馅、定型、烘烤等环节。制作月饼离不开定型的器物，最初做月饼以手为模，后来演化到以木造模。这种模子俗称“饼模”“饼印”，亦称“花模”，古而有之。

明代史学家沈榜在其《宛署杂记》中，记述了明代北京中秋制作月饼的盛况：坊民皆“造月饼相遗，大小不等，呼为月饼。以果为馅，巧名异状，有一饼值数百钱者。”可见，当时心灵手巧的制饼艺人翻新

