

文字里“赏”中秋

□李艳

中秋节是中国人最重要的节日之一,不仅历史悠久,更承载着深厚的文化意蕴。从古至今,人们用许多的文字记载下和中秋有关的丰富内容,习俗、美食、祝愿、趣事等等。在中秋节里,品读文字里的中秋,不仅是一种过节的特殊方式,更让人欣赏到这一传统文化节日的悠久韵味。

典籍里关于“中秋”一词的记载,最早出现在《周礼》一书中。《礼记》中记载:“天子春朝日,秋夕月。”夕月即拜月的意思。所以,有说法是中秋节的起源之一就是来自古代帝王的祭月。中秋节赏月的习俗,最初就是由古代宫廷扩散到民间的。

到唐代时,中秋赏月、玩月已经颇为流行,中秋节也开始成为固定的节日。《唐书·太宗纪》里就有记载“八月十五中秋节”。在宋代,中秋赏月之风更盛,中秋节开始盛行。《东京梦华录》是宋代孟元老所写的笔记体散文,是一本描述北宋都城东京开封府城市风物人情的著作。其中记载:“中秋夜,贵家结饰台榭,民间争占酒楼玩月。”这里可以一窥当时人们过中秋的习俗风情。

唐诗宋词里有关中秋节的描写特别多,许多都成了流传千古的经典佳句。中秋节文化里,团圆是第一要义,人们也总是通过诗词来寄托期盼团圆的心情。其中,最朗朗上口和打动人心的是苏轼的《水调歌头》。

中秋咏月作品中,苏轼的《水调歌头》称得上千古第一。这首词作于“丙辰中秋”,丙辰是宋熙宁九年,也就是1076年。当时苏轼在密州,苏辙在济南,兄弟二人已经六年未曾见面。时值中秋,苏轼在密州超然台赏月而大醉,写了这首词寄给弟弟苏辙。望月怀远,因月寄情,苏轼本来因远离故乡、思念弟弟而郁郁寡欢,但想到无论在哪里,却都与亲人举头同赏一轮明月,于是便有了这句经典的“但愿人长久,千里共婵娟”。词人将情感升华为对旷达,达到感性到理性的情感升华,也成了中秋赏月这一千古名句。

中秋赏月的经典之作,还有唐朝诗人王建的《十五夜望月寄杜郎中》,意境之美让人回味无穷。“中庭地白树栖鸦,后两句略委婉的疑问语气,把诗人对月怀念友人的感情表达得深沉蕴藉。绝美的意境带有淡淡的忧伤,反而更精准地表达出一种思深情长的情绪,很能激起人的共鸣。

除了团圆、思念这些中秋永恒的主题,美食也是中秋节重要的精彩内容之一,更代表了不同地方的习俗。文人墨客笔下的中秋美食,让我们在品味不同地方的习俗之时,感受到传统节日的美好美妙。

月饼当然是中秋节食物的主角。大文豪苏轼同时也是个吃货,他曾在《留别



林叶薇/国画

廉守》一诗中写道:“小饼如嚼月,中有酥与饴。”被人当作写月饼的较早诗句。但苏轼笔下的这种饼是否就是月饼,还有争议。当时北宋流行的这种民间俗称为“小饼”“月团”的小吃,以小麦粉、饴糖、猪油等材料制皮,口感酥软,饼馅有猪油丁、瓜子、果仁等,或许也可以认为是现代月饼的雏形。

但关于月饼的最早记录,是来自南宋吴自牧的《梦粱录》。其中写道:“至十五日,家家供月饼瓜果,候月上焚香后,即大肆饮啖,多至夜始散席者。如有剩月饼,仍整收于干燥风凉之处,至岁暮合家分用之,曰‘团圆饼’也。”这种中秋节吃月饼瓜果,余下阴凉处存放的习俗,倒是和现代十分类似了。不过,那时的月饼只是像菱花饼一样的饼形食物,月饼是后来才演变成圆形,寓意团圆美好的。明代田汝成所著的《西湖游览志余》中记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之义。”可以发现,那个时候月饼不仅代表着“团圆”,还成为

人们在中秋节相互馈赠的佳品。

清代美食家袁枚的笔下,有了关于又大又圆月饼的详细记载,让人对古代月饼不禁大开眼界。袁枚在《随园食单》中记录了一种名为“刘方伯月饼”的食物,做法如下:用山东飞面,作酥为皮,中用杏仁、核桃仁、瓜子仁为细末,微加冰糖和猪油馅,食之不觉其甜,而香松柔腻,迥异寻常。飞面,是面粉的意思。短短的几句描述,不知为何让吃惯了当下各式花样月饼的人,读起来却有一股浓郁的怀旧味道,不觉得起腻,反而有一股想要尝尝那“香松柔腻”味道的冲动。

除了月饼,中秋也有许多其他美食。从作家的描述中,我们也能借此了解不同地方的中秋风俗,饶有趣味。

最会写吃的作家汪曾祺的家乡在高邮,那里中秋节是兴吃鸭子的。“高邮的大麻鸭是名种。我们那里八月中秋兴吃鸭,馈送礼物必有公母鸭成对。大麻鸭能生蛋,腌制后即成为著名的高邮咸蛋。高邮鸭蛋双黄者甚多。江浙一带人见面问

起我的籍贯,答云高邮,多肃然起敬,曰:‘你们那里出成鸭蛋。’好像我们那里就只出成鸭蛋似的!”汪老的描述是绝妙的,独特的节日回忆,蕴藏的是对故乡深深的眷恋,勾勒出的那个极具特色的高邮,传递给读者心中共通的有关故乡的温暖记忆。

被称为北平老饕的作家梁实秋,一部《雅舍谈吃》让很多人咽着口水读完。其中的《满汉细点》一篇专门写到北京的中秋小吃:花糕和月饼。北京有一种山楂馅的翻毛月饼,薄薄的、小小的,风味很好。梁实秋说:“大抵月饼不宜过甜,不宜太厚,山楂馅带有酸味,故不觉其腻。”老饕点评月饼,倒是很符合现代人的流行口味,从饮食观念角度而言,也算超越时代了。花糕听起来让人觉得新奇,梁实秋说:“是北平独有之美点,在秋季始有发售,有粗细两品,有荤素两味。主要的是两片枣泥馅的饼,用模子制成,两片之间夹些胡桃、红枣、栗子、葡萄之类的干果,上面盖一个红戳子,贴几片芫荽叶”,听上去非常美好。梁实秋笔下的花糕、翻毛月饼,离开北京倒是不常见的,也都是当地的秋季时令食品。细细品读中,不仅能欣赏到那个年代北京中秋节独特的风味习俗,也瞬间在脑海中勾勒出一派秋高气爽、山峦绚丽的美好景象。

不过,中秋的北京再美,在季美林老先生心中,还是比不过家乡的月亮美。望月思乡,中秋节尤是。常住北京的季老先生在《月是故乡明》里直抒心声——“每个人都有个故乡,人人的故乡都有个月亮。人人都爱自己的故乡的月亮。”哪怕去过世界各地,“在风光旖旎的瑞士莱芒湖上,在平沙无垠的非洲大沙漠中,在碧波万顷的大海,在巍峨雄奇的高山上,我都看到过月亮。这些月亮应该说都是美妙绝伦的,我都非常喜欢。但是,看到它们,我立刻就想到了我故乡中那个苇坑上面和水中的那个小月亮。对比之下,无论如何我也感到,那些广阔世界的大月亮,万万比不上我那心爱的小月亮。”大师用最质朴直白的话语,道出了所有飘零在外游子们最真切的心情……

民俗、美食、月亮、故乡,与中秋节有关的丰富元素,总是能触动人们的心弦,勾起人们的无限情思。这些生动文字里有关中秋的记载与描述,增添了中秋这一传统文化节日的丰富内涵,让其意蕴更为厚重。而这些历经时光淬炼的文字,也能让我们从中得到不少共鸣与启示。中秋之际,无论是否能与家人欢聚庆祝,还是与故乡相隔千里万里,我们既能遥望“月是故乡明”,也能像苏轼一般,索性以旷达的心情享受节日。因为,传统节日蕴含的是千百年来中华儿女对生活的热爱与对美好的追求,而现代的我们,同在一片幸福的天空之下,能共赏一轮明月,共同抒发“但愿人长久,千里共婵娟”的祝愿,也不失为中秋过节的美好方式。



跟随月光的指引

□郑雯斌

中秋前,我就回到了我的山村——那个掖在闽中小山沟里的村落。我的祖辈在这里创造了奇迹,漫长的年月里,他们在这个曾经的荒野密林中开垦、建造、圈狗、养狗,日复一日年复一年将小村打理得分外清明,然后慢慢地在那里与熟识的人、相识的动物和草木和谐相处,安静地过完一生。

草木有情,尘土有灵。小村里发生的事情,万物都会相互记忆。比如,爷爷走路的姿势,路旁的草会从脚步声声中,判断出喜怒哀乐来。我的脑海中也存留无数小村的记忆,就是担心小村可还记得我?

思念的方向是从老厝开始的,那屋子总是沿着月光的通道,伸入我的梦境。木是老厝的主体,房梁大柱,门窗雕花,木的包容和温润的质感,渗透于屋厝的角角落落。屋厝经过时光的沉淀,木墙或土墙泛着斑驳之色,复杂得难以用颜料描述。爷爷在世时,曾翻着蜡黄的家谱过日子,总共是十代,我们家族在这座老厝里居住了二百余年。

老厝冬暖夏凉。在我的记忆里,每年临近中秋,厅堂的竹钉上挂满了月饼和家禽鱼肉。对于农人而言,丰盛的食物是对节日最虔诚的表达。一年四季,从春分的二候,蛰虫始振,到秋分的二候,蛰虫坯户,这是从生发到收敛的一次轮回。节气在物中穿行,人在大地上奔忙,五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,靠着双手,小村得到了时节的青睐,年年岁岁生生不息。

中秋,总也绕不开赏月。不同于夏夜乘凉,那会夜夜的降临是告诉小村该休息了。而中秋这天的月亮是让小村的草木苏醒,让生灵生动,让人们朝拜节日带来欢乐与丰盛。

于是,月儿在我们的祈祷中,上来了。它是从后山头那棵白桦树的枝杈间拱出来的,在虫吟鸟鸣的鼓劲下,银盘儿铆足了劲儿,一寸一寸地将自己托到了半空中。月光最先在溪水这儿得到了回应,它挥洒成一地跳动的碎银子,叮叮咚咚地向远方奔去。紧接着,月光落到了屋瓦上,银色的脚印子把屋瓦的青黛衬得愈发深沉。突然,月光一个趑趄滚落下来,跌成流,滚成瀑,河流一样铺展开来,涌向前院、水塘、田野……刹那间,整个小村都裹挟在银白色的月光里。

这时,老厝前的晒架上开始人影绰绰,欢声笑语。记忆中,母亲从来都是那个最迟上晒架的人。她得借着月光,先到溪边浆洗全家人的衣裳。月光洒在水面上,把彼时母亲年轻的脸盘映得鲜亮。是啊,母亲也曾年轻过。月光丈量夜的长度,也记录下生命的脚步,从青春年少到满头华发。那些看不见摸不着的日子,就像溪水似的哗哗流过,却不留一点痕迹。只是多少年过去了,月光还同初



中秋说“炊粉”

□何文文

正是晾晒风干“炊粉”的好时节。这时“炊粉”店的师傅加班加点赶做“炊粉”,做得多了,除了附近乡亲主动前去购买外,大部分要挑着走村串户售卖。常看到他们来到村里,担着用麻袋装的鼓囊囊的“炊粉”,边走边吆喝着。听到吆喝声,姑娘们就或提着米,或提着稻谷围了过来。那时想买“炊粉”,大多只能用“原始”的以物易物的交换方式,用米或稻谷兑换。特别是早、晚季稻谷收割后,新谷刚登场,就成了兑换“炊粉”的硬通货。人们常说,卖其他物品是越卖越轻,卖“炊粉”则是越卖越重,卖完了,还要挑沉甸甸的一大担谷子、大米回去。

“炊粉”好吃,除了中秋节食用之外,也是家乡人常吃的一种食品,且吃法很多。最好吃的当然数炒“炊粉”,可炒“炊粉”奢侈,除非中秋及其他年节,或来客人了,家里才做,平时一般是煮“炊粉”汤。几根自留地种的青菜,一把“炊粉”,煮出一“青二白”的米粉汤,在当时就是打牙祭的美味了。如果再添加一小撮虾米或一调羹海蛎或几个花蛤,那更是会让人回味无穷了。

“炊粉”还有一种很常见的做法是“烩粉”。比如现在满街的“莆田小吃”、“山里烩粉”,都是地方经典特色小吃。其实,“烩粉”就是“炊粉”汤,加地瓜粉浆煮成的“炊粉”糊。那“烩”字,在老家的方言里,就是用地瓜粉浆或其他淀粉浆与食物搅拌,煮成糊状的意思。那时农家煮“烩粉”,纯粹是为了节省粮食,是为了填饱肚子的无奈之举。一锅稀稀的地瓜丝,

添一把碎“炊粉”,放一些青菜,即是一锅“烩粉”。糊糊中难见几条白白的“炊粉”,吃起来满口都是地瓜味,却是当年乡亲们赖以果腹的家常便饭。只有每年年底腊月时,家家大扫除后都要煮的那餐“烩粉”,才让人略微体味到“烩粉”的纯真滋味。那餐“烩粉”,母亲没掺地瓜丝,只把自留地里砍割的大白菜,外加刚炸好的准备过年的豆腐干,和“炊粉”一起煮了、“烩”了,有时还加几调羹海蛎、几块猪血,那香喷喷的味道,无疑就是提前过年的美味佳肴了。

盼啊盼,从过年盼到中秋,终于盼到了“栽秋”炒“炊粉”。现在的炒“炊粉”,已是家乡民间宴席上的一道常见“主食”,是逢年过节或待客的上好佳肴。炒作时,有肉丝、菇丁、虾肉、海蛎、芥蓝菜等拌炒,有洋葱丝、大蒜瓣、姜丝等作料点缀,有骨头汤、调味料等添味,炒出来的“炊粉”色香味俱全,光想着就要流口水了。当年的“栽秋”炒“炊粉”,虽然没有现在的花样丰富,却也是期盼了很久的。母亲做的“栽秋”炒“炊粉”,在物资匮乏的年代,也总能变换许多花样。或是添一些胡萝卜丝、两个煎鸡蛋,或是添一把小白菜、一点黄花菜、半碗炒花生米,炒出令人难以忘怀的母爱味道。而那时“栽秋”炒的米粉,大多用的是湿“炊粉”。中秋一大早,“炊粉”师傅就挑来刚做好还没晾干的“炊粉”,打开包着的白布时,常常还冒着热气。

当然,不管母亲“栽秋”炒“炊粉”添加的作料是什么,芋头总是免不了的那

芋头是自家种的。老家的村子前,原是一片水田,土肥肥沃,适宜栽种槟榔芋。每年夏末秋初,绿油油的槟榔芋长得格外壮实。而从木兰溪引水的“泉山渠”绕田而过,汲水灌溉也很方便。农谚说,六月芋,水里度。盛夏的傍晚,父亲常去渠边辟水,把自留地芋头田的沟壑灌得满满的。我也常被叫去跟父亲一起辟水。当时年少力气小,父亲教我两脚分开立定,拉紧辟水绳,跟着他的节奏,弯腰提起就可以了。按着父亲的教法,我也干得有模有样。“八月十五开芋门”,这是一句家乡谚语,意为八月十五芋头成熟了,可以挖芋头开吃了,那时就选田里最高大的芋头,先把枝叶部分割了,然后把大称坨坨般胖胖的槟榔芋头挖出来,用清水澈的渠水洗得干干净净,高高兴兴地提回家去,母亲炒“炊粉”就有了重要的拌料了。吃着自己出了力的劳动成果,就觉得那槟榔芋格外的香。而芋头炒“炊粉”,老家人叫“芋套炊粉炒”,也寄托着美好的愿望。因为老家方言的“芋”与“熬”谐音,意思是“芋套炊粉炒”,吃过了,“熬一熬”,生活的艰辛就熬到头了;而后来运转,好生活就会像炒“炊粉”那样美味,那样长长久久了。

当然,美好的生活不是“熬”出来的,而是打拼出来的。如今,老家的乡亲们靠着勤劳的双手,过上了富足的生活。当年那“栽秋”炒“炊粉”,那“芋套炊粉炒”,那具有独特的、饱含地域风味和时光内涵的味道,让那过往的岁月回味起来也并不平淡乏味。

