

晚风·龙光塔

又到麦饼飘香时

| 堂中太和 文 |

一进农历七月，鸿山的糕团店里，就开始售卖麦饼了。鸿山麦饼主推推酥麦饼。推酥麦饼最早是鸿山马桥做的，大家称马桥推酥麦饼。因为马桥推酥麦饼好吃，在市场上好卖，鸿山的糕团店里就都做起来了，渐渐地，大家就把马桥两字忘了，不说了，就叫推酥麦饼，或者在前面冠以鸿山两字。马桥人生气没用，这让我想起为什么一个好端端的品牌会渐渐地没了，像被水冲走的一样，时间一长，便没了痕迹。

叫推酥是因饼皮自然分层，酥酥的。饼拿在手里，要轻，咬在嘴里，要带点吸力，不然饼皮粒屑会掉落下来。推酥麦饼的味道有咸甜两种，咸的是焦咸味，甜的是糖水味。孩童喜吃甜食，据说甜味能促使人体产生快乐感，孩童一定是选择甜品的，若选了咸的，他就走向成熟了。焦咸饼，成人爱吃。老年人一般吃焦咸麦饼，焦咸饼香一点，即使有虫蛀牙，吃焦咸饼也不会痛，只是吃多了，舌头有碎感。

麦饼其实就是月饼。月饼可能是北方用词，是官话。“八月十五月儿圆呀，爷爷为我打月饼呀，月饼圆圆甜又香呀……”歌词写的就是北方生活。南方人不说打，说做。而且，一般都不是爷爷做，而是祖母或者母亲做。月饼圆圆甜又香，则和南方一样的感觉。麦饼是南方用语，土话。南方历史上是蛮夷族居住地，江南如此好风光，古代也还是称蛮夷，蛮指南方，夷指海边，所以讲的话称土语。但就月饼麦饼而言，麦饼还是用语准一点，说明饼是麦子做的，月饼有点半二不三。当然，起初的含义就是饼像中秋的月亮。

我记忆中的麦饼，不是推酥麦

饼，而是拿着可以扔在桌上，要是掉落砸在脚上就生痛，根本不会掉渣屑的硬翘朗麦饼。麦饼做成硬翘朗，因为油少。中秋要来的时候，我的母亲就会去查看面粉，如果有剩粉，看看够不够，有没有出小麦虫。面粉里的小麦虫黑黑的，母亲叫它羊子，小得用手捉不住，用两指一捏，定是夹住了面粉，扔了心里可惜，农家总觉浪费。通常的做法，就是把面粉放在铜锣匾里，拿到太阳底下暴晒，羊子经不起太阳的炙烤，就从面粉里逃出匾口，如果虫多，场景就黑糊糊的，像是末日大逃亡。晒过太阳，如果不放心，还要用细筛过一遍。偷懒的人，一想到做麦饼时面粉里要放芝麻，反正都是小黑点，就省事不筛了，殊不知细心的吃客能吃出羊子来。吃出也不要紧，大家反而会攻击他：不要这么娇贵，又不是城里人。说羊子也是肉，说他是吃精的麻子（吴语，地道的吃客，什么都吃得出来，精怪一个）。我的母亲定是还要筛一遍的，她说羊子毕竟吃了心里腻脂（吴语，肮脏，令人作呕）。要是面粉不够，就拿了剩麦或是麦券去面粉厂换粉。菜油家里有，都盛在黑咖啡色的圆口髻头里。髻头齐膝，口可伸进两个拳头，髻头是劣质的青瓷，制作不精，平时防虫掉落，上面用尼龙纸封口。家里有不少这样缸髻，因为每年村里的河滩上会有船摇来，船上装了各种缸髻还有竹器来卖。如果没钱买，用米麦也可换取，盛油、腌菜都用得着。油是按人头配给的，一人两斤二两半，吃一年，所以，油常常不够吃，不够就去杀猪的作坊买些猪油熬，但一般人家吃不起，难怪村上的邹老太炒菜时只用一团浸油的棉花在镬子底抹一下。

面粉和油是做麦饼的大原料，再备点乌糖、芝麻就不是难事。母亲在中秋节隔夜，开始在大木盆里绣粉，做焦咸的就加盐，放油，加水，撒芝麻；做甜饼就放油拌和，加水绣白粉，芝麻则放在酿中。粉绣成可以拉成一个个面团状，就放在条几上醒粉，醒粉是面粉发酵的过程。晚上，母亲就开始做麦饼，做麦饼很简单，把醒好的粉转圆压扁就好，若是糖酿饼，就在转圆后用两个拇指转成盅子状，放入炒熟的芝麻乌糖，再捏口转圆压扁。母亲做的麦饼不大，正好一手心。母亲把做好的麦饼铺展在铜锣匾里，待三匾做好，母亲就叫我们把灶上铁镬子烧热，镬子腾火气的时候，母亲用油抹布来回擦镬底镬壁，然后把麦饼一个个贴上镬壁四周，旺火烧了一会，麦饼就有香味飘出来，诱人唾沫，母亲就叫灶仓里小火，她要把麦饼翻身了。这样来回翻身三次，麦饼就可出镬，放入铜锣匾里散热。刚出镬的麦饼最香，我们兄妹当然都要吃芝麻糖酿麦饼，一咬，很脆，但若大口一咬，滚烫的芝麻糖酿溢出，粘住舌头，烫得要噓里噓里跳脚的。这一烫，想来我们这里的孩童都有记忆。

过了几天，麦饼变成了暗红色，因为油少，麦饼成了硬翘朗，有的甚至崩坼开裂。母亲做的麦饼虽硬朗，但不会坏，可以放一个月。后来，生活好起来，麦饼里放的油多了，暗红色的麦饼就不见坼。有几次，母亲还做了肉酿的麦饼，厚厚的，电筒口大，那肉酿麦饼香溢，我第一次至少吃了四个。其实，农家妇女都会做麦饼，中秋时节也都做，村上发小经常拿自家的饼与我们调吃吃，麦饼味道都差不多。

几年前，我们几个同学去种水蜜

桃出名的镇上游玩，一个漂亮的女同学带了当地的饼分食予我们，饼大如钢精锅底，薄如蝉翼。我看饼皮上有芝麻，问：啥饼？答曰：麦饼。一咬，嗦嗦落落掉屑，没有吃出面粉的肉感味道，也没有吃麦饼的那种感觉。我说，这是麻叶，只不过我们那里的麻叶把它做成女孩的蝴蝶结。

鸿山的麦饼是在市场大肆炒作月饼时走俏的。当时，月饼的包装似乎进行着一场比赛，你纸盒，我铁盒，他木盒，盒子越做越大，六个月饼有时一大五小，有时一大两中三小，但躺在大盒子总显寂寞，商家便塞进红酒，塞进茶叶，变十分的花样，炒得月饼价格离了谱。鸿山的麦饼变化则不大，只是把硬翘朗做成了推酥，原来的散装纸包变成了食品级透明塑料筒装，配上的纸质礼盒并不花俏，里面放上两筒，一甜一咸。古法制作的鸿山麦饼，只是铁镬子换成了专门烘焙的设备，口感还是老味道，价位还是亲民价。一时间，做鸿山麦饼竟成一个行业，风生水起。

以鸿山为代表的麦饼传统做法，现在列入了本地非物质文化遗产名录。这份文化遗产其实并不濒危，也不可能消亡，因为吃麦饼早已成为人们的一种生活习惯，成为一种乡村风俗。若是探究起麦饼历史，有人说麦饼的产生与江南始祖泰伯开凿伯渚相关联，说是当时河工带在身边的一种干粮，这也许是附会之说，但我相信，麦饼的历史的确应该是久远甚至是古老的了。

又到麦饼飘香时。吃鸿山麦饼，忽然之间成了周边城镇的钟爱，鸿山麦饼也悄悄地变成了一种时尚礼品。而我个人，则念念在心的还是母亲做的硬翘朗。

语丝·五里湖

牵牛花

| 谢建骅 文 |

秋日傍晚，天气依然闷热，我独自在小区里散步，踏石径，走拱桥，穿长廊，享受着从道路两旁树丛里飘来的丝丝清凉。倏地眼前一亮，一处棚架上爬满了葳蕤的牵牛花。

棚架又高又大，我驻足棚架前，欣赏着这片鲜艳的绿色。牵牛花的花茎紧紧地缠络在棚架之间，叶间缀满的小花像小喇叭，个个昂首挺立，似乎正吹着冲锋号，鼓舞一条条青藤奋力向上攀登呢。多么亲切而熟悉的牵牛花呀。

又见牵牛花，我静静地欣赏着棚架上的花，思绪不禁飘向了故乡，飘向了我的过去……

我认识牵牛花，还得从一件事说起。三十多年前的一个秋天，学校已开学，教师节学校组织教师体检。这是我参加工作后的第一次体检，认为自己年轻，身体好着呢。不查不知道，查了吓一跳，说我心脏有恙。我不信，便又去县城医院检查，结果一样。我从医院出来后，情绪

十分低沉，迷惘、惆怅、忧伤，今后的路怎么走？路又在何方？

回家后，我满脑子想的是自己的病，精神恍惚，陷入了人生的最低潮。父亲知道情况后，对我十分关心，为了给我治病，他背地里，多处寻医问诊，买回一些偏方回来给我吃。同时，他从医生那里得知，这种病没有什么大碍，只是平时注意就行了。回来后，父亲又把这情况照本宣科地转达给我，我听了只是点点头，其实，我哪里听得进。都说“父爱如山”，为了调节我的情绪，父亲与我在一起的时间也多了起来。

一次，也是秋日傍晚，父亲要我与他一一起出去走走，我想老是沉溺于病痛也不是个办法，自己应振作起来，人生还有很长的路要走，也就答应了父亲。

当我们走到村口，看到一处牵牛花开得正旺，青藤上，一朵朵小喇叭似的花儿开得十分漂亮。我无心看花，倒是父亲看到这花，来了话题。

“多好看的花呀！”

父亲虽是个农民，但读过私塾，对一些事情看得透、有见解。父亲看着牵牛花赞赏说：“你看这牵牛花多坚强啊，把根深深地扎在泥土里，它用细软的藤蔓向上爬，狂风暴雨想把它吹落折断，它却毫不畏惧，依然坚强地迎风斗雨。”我知道父亲是在借题发挥，便看了看牵牛花，是的，我们出来前，刚刮过狂风，下过大雨，乡路上还留着一道道雨水冲刷过的痕迹呢。可牵牛花的青藤依然坚挺，花儿依然那么鲜艳，狂风暴雨对于牵牛花竟毫发无损。

父亲又补充说：“乐观的人，先战胜自己，然后才战胜生活。”听了父亲的话，看着眼前的牵牛花，我似乎若有所悟。我与父亲对视着，两人的脸上都漾起了会意的微笑。

知儿莫如父，这也正是父亲所要的效果。他不再说什么，倒是我对牵牛花来了兴趣。我蹲下身，轻抚着这小喇叭，嗅吸着花儿的清香，欣

赏着向上攀登的藤蔓，不禁陷入了沉思。

此后，我常喜欢来这里看看牵牛花。并得益于牵牛花的启发，从低沉中走了出来，又像往常一样，以饱满的热情投入了工作，一边工作，一边寻诊问医。俗话说：“久病成医”，在这过程中，自己对病也认识不少，懂得不少，重视对身体的养护，把病渐渐遗忘了，几年后再体检时，一切如常。

回想过往，那时，要不是父亲的引导，要不是遇上牵牛花，自己恐怕过不了那一关。

在事后的流年中，每当面对一个个遥不可及的目标，甚至是令人畏惧的情境，我都会想起那勇敢顽强、积极向上的牵牛花，于是，我就会从容面对、沉着应战：走好每一小步，就是靠近成功一大步。牵牛花让我理解了诗人的醒世之言：“世上没有比人更高的山，没有比脚更长的路”！