

明月来相照

◎毛根兴

年青时,跟师傅去了湖州学做油漆。刚出师那会,熟人少,没名气,能揽到的活自然就少,经常混得连生活费也捉襟见肘。无事可干的日子里,常常一个人骑着自行车四处游荡,幻想着迎面而来的那个路人会停下脚步,招呼自己说——小伙子,来来来,明天上我家干活去。

朋友的朋友做了一批批餐的餐桌,大概有50套。朋友见我过得糟糕,大概动了恻隐之心,便使劲把我推荐了过去,说我做做事很认真,技术也不错,做的活肯定让人放心。于是,我便以一个个不错的价格包下了这批活。

独自在外的打工者,就像个流浪汉,搬到哪儿就吃哪儿。那家人姓张,大约是朋友的面子,对我也客气,并没有拿我当地外人看待。主人张大哥长得精瘦矮小,爱开玩笑,所以娶了个很俊俏的媳妇,已是两个男孩的父亲,一个十来岁,一个六七岁。每天晚上他回来,爱躺在藤椅上,伸长腿趾头去夹小男孩的裤子。小男孩也不闹,一手提着裤子,另一只手伸出去按他爸腿上的毛。父子俩没大没小地玩闹一阵,然后一起吃饭。

张大哥身体不太好,只有吃饭时才意犹未尽地蹭出来,吃过饭,又进房睡去了。他父亲却腰板硬朗,一丝不苟的白头发,衬衫扎在腰里,平时也穿着皮鞋,全身上下清清爽爽的,不像一个农村老头的样子。

做了两三天,我把全部白坯桌面批了一次石膏,干透后准备打砂皮。这时,张大嫂找了份工作上班去了,张大哥也去外面做事,要晚饭时间才回来。

来。那老太婆病着,烧午饭的事自然落在老张身上了。那天吃午饭,老张脸上就阴郁了,做了两个菜,吃饭的时候含糊不清地唠叨。我不计较饭菜,也没认真去听他说些什么,吃过饭就继续干活去了。

第二天,还是老张烧午饭,这回,他把话挑明了:以后午饭你自己解决,我一个老人家,没道理烧饭给你吃,况且,这伙食给的价格也不算低。我感觉像是突然被人打了一巴掌,懵了,一时想不出争辩的话,只感受到了莫大的侮辱,一个下午没心思干活,净想着这事,越想越气,第二天就躺在出租房里,不去了。心里却没法平静,反复做着各种假设:这事该怎么办?拿不到钱?对不起朋友?想来想去,最后还是不去的念头占了上风,去了——没面子。

如此过了两天,拿着一本破杂志翻来覆去地看,也没看进去几个字。直到听到门外来了自行车声,又听到朋友在喊我。我打开门,看见张大哥也来了。他们想必知道我不去的缘故,一进来就解释,说他老人家就是这种脾气,别计较。朋友还说,这老张如果不是脾气坏,老早当大干部啦。

再次去还是老张做饭,吃饭时也没什么交流,若不是有老太婆陪着,气氛还颇有些尴尬。我做得很认真,批灰,再找平,打砂皮,上油漆,每个步骤一丝不苟——这是我得到的第一份工资,我做到了完美无缺,不可能让人挑毛病。

拉木纹,就是在底漆上刷上浆料,然后用自行车内胎画出木纹的样子,最后配合漆刷反复揉搓出浓淡不一的木纹图案,这是我师傅的绝活,我用了整个夏天的练习才学会,这次用上了。当一串漂亮的木纹出现在餐桌面上,使整个

桌面由单一的底色呈现出整根木头剖开一般的效果时,一向不搭理我的老张也发出“啧啧”称奇声。

油漆工是一个奉献自己点亮别人的角色,他们用被漆染得花花绿绿的衣裳,装扮了别人多彩的生活,同时,获得应有的理解和尊重。

以后每上一次漆,那些桌面就光亮一次、脱胎换骨一次,老张的脸上就舒展一次。最后,他坦言:以前是我误会了,这个价格——值!

上完最后一次漆,我收拾好工具,连同花花绿绿的衣裤,用石棉袋装了,扎在自行车支架上。老张早已很热情地喊我洗手吃晚饭了。那天的晚餐很丰盛,有一盘红烧兔子肉,张大哥一边嚼一边夸:出师了出师了……张大嫂脸上有些羞涩,这段时间她去了酒店帮忙,现在已能做出一手好菜了。大嫂很羞愧以前的手艺,一边哭,一边回忆起刚做新妇时,连个白菜也烧不好的往事来。

晚饭后,我要告别,张大哥很爽快地给了我工钱,并邀请我有空来玩。老张这时捧出一盒月饼来。不知岁月晚,今日竟中秋!他给了我一份,我接过时,像是接过了一份赞许、一轮月光!

那夜月色广阔,细纱一样地均匀铺展,无限延伸。蜿蜒在田野间的小路,竟像是通衢大道,自行车自在滑行,“吱吱吱”的有韵律的节奏。如此良夜,此路再漫长一点,我也愿意一直走下去。我满心欢喜,又觉得如此富足,左口袋装着钱,右口袋藏着月饼——这人情月光,在这中秋之夜,和天上的明月一起,陪伴了我这年青的异乡人左右,让我不觉孤单。

长夜未央,愿明月不离不弃,照着你奔跑。

秋思

◎周香光

满城金桂润清秋,窗雨敲窗乱应秋。
恁性西风催万柳,情思不负异香留。

中秋赏月

◎王厚让

须江夜色浓,光影映水中。
闲观一轮月,人同寒塘空。

乡村仲秋晚会

◎徐太

村庄美貌气风良,彩色平台大面场。
文客村民同演出,中秋晚会唱声扬。

中秋

◎毛初一

万里秋空晚镜凉,满城金桂月生香。
情牵今夜登岑塔,遥想嫦娥倚韵长。

中秋江岸赏月

◎王元洪

一轮皓月当空照,两岸彩灯令夜凝。
排排柳枝风起舞,群群男女步行游。

中秋

◎毛洪高

一轮明月满江秋,水漫情思静默流。
拨弄孤舟随激浪,何时同醉复兴洲。

行香子·中秋叙

◎倪士民

夜色清幽,穹底清幽。
意悠悠,舞步悠悠。
木樨香沁,玉兔呈银。
赏天上月,杯中酒,眼前人。

阡陌红尘,转瞬即逝。
若浮生,笑看风云。
张歌放浪,物我两忘。
忘衣沾露,心窗梦,岁留痕。

月下厨房

◎刘艳萍

中国的传统节日似乎总是少不了美食。江南的节日,每个都有着自己独特的美食印记:元宵的汤圆、清明青团、端午的粽子,中秋最少不了的是月饼。当然,节日里也少不了——桌团大餐,还有一些独特的地方小吃。

浙西皖浙三省,常被误认为不像浙江,特别是口味较重,这与浙菜注重鲜脆脆、追求食物本身的特点迥异,尤其是嗜辣,与浙江其他地方明显区别开来,反而与毗邻的江西口味相仿,辣气腾腾,颇有大大开大阖的豪迈之风。

但在点心方面,却又以精细擅长,譬如糕饼、馒头麻糍,还有千层糕。这些都是浙西特有的美食,对于节日的匹配性并不是那么强烈,中元节、中秋

节,只要有心,各个节日都会做上一些。江山甚至还有专门的麻糍节,以食物命名的节日,是一代代人们为了庆祝丰收的到来。而中秋始于仲之秋,是一年收获的开端。

新米还带着田野的馥郁,浸泡在山泉中一夜后,加入混合了酒曲发酵好的米浆一起磨成米浆,按下去就是时间发挥的时刻了。曾有人说:时间是食物的挚友,时间也是食物的死敌。发酵不到位,蒸出来的糕饼就会是瘪实的。等待的过程,既漫长也让人期待。洁白的米浆,慢慢起了小小的气泡,渐渐细密,有了酒一般的芳香。起锅下蒸笼,百人米浆,薄薄的一层,蒸至半熟时,洒入事先准备好的馅料,茭白、青豆、豆角、肉丝,这些当下的时令赋予糕饼特有的季节气息。

相对于糕饼的咸香松软,麻糍是另一种风味。糯米饭在青石臼里被千百次捣捶,劲道软糯,裹上芝麻的香、砂糖的甜,味道妙不可言。麻糍制作流程简单,制作过程却不简单。浸泡、蒸熟、捣打,每一步都需要时间的沉淀,以及超出寻常的耐心。

说到耐心,千层糕才是最考验耐心的。大要在稻草烧成的灰碱中浸泡——时间无所不能,大米由洁白变成深黄,老祖宗的智慧在这里充分显现。由大米磨成的米浆,

熬熟一层后加入下一层,一层又一层,层层叠叠,考验的是无尽的耐心。张潮在《幽梦影》中说“情必近于痴而始真”,窃以为千层糕在制作工序这一项,差不多是“近于痴”了。甜而不腻,软糯香甜的口味,则充分体现了“淡中知真味,常里识英奇”,乍一看厚厚的一块糕,要仔细看,才发现另有乾坤,让人感叹“千层”名不虚传。

中秋之夜,一轮明月朗照大地,月华如水,整个村庄笼罩在月色婆娑中。村庄上升起了炊烟,厨房中弥漫着美食的气息,灶间柴火哔剥,父母忙碌的身影是节日的召唤。

锅铲交错,碗盏声迭起,院子里的桂花开得正茂,厨下不时有桂花糖的滋味。这花,有时做成了甜糯糕,有时洒在了千层糕表面,有时则直接泡成了一杯香甜的桂花茶。

“月光照,拜拜你,梳头洗面下来睡。下来睡,捡苦槠,苦槠苦,买猪肚……”江山的中秋民谣,除了拜月,无一不是与食物相关。大概,满桌菜肴除了藏着季节的气息,更多的是专属家人的味道。这味道是从小到老烙进骨血的印记,在任一时间、任一地点,只要尝到相同的味道,就会在记忆里搜寻到浓郁的亲情和踏实的幸福。