

面鱼与月饼

□ 侯建臣



七月十五捏面鱼，八月十五吃月饼。
小时候，每到了阴历七月十五前，母亲总是想办法给我们捏面鱼儿的，那时白面少，或者不是少，是少之又少。村后的梁上种一片小麦，稀稀拉拉的，放眼望去，看到的全是地里的石头和麦穗上面尖尖的针芒，而麦穗小得真是可以忽略不计。小麦产量低，在那些原本就贫瘠、石头多的梁地种上一些，也是做个样子。不过我们还是对那一片小麦充满期待的，白面的香味足以让我们的少油寡水的梦里飘过苦涩的笑声。

我们那地方，原本就不是生产小麦的，但没有白面的日子，还是日子吗？稀稀拉拉的麦地带给我们的还只是希望，当小麦收割回场，那干瘪的麦粒已经调动起了所有人的想象，但那想象还要先锁到仓库里发霉，等着未来仓库打开的某一天。这一天绝对是一个绝好的天气，所有在仓库门前排队的人都兴高采烈，然而当他们分到半盆或者小半盆小麦的时候，失望和兴奋也同时出现在了脸上。

尽管如此，母亲也是不会让我们失望的，或许在头一天的晚上，她在月光之下到收割完的麦地里转了一圈又一圈，捡回几个小麦穗来，搓啊搓啊，就搓下了几粒小麦，再用铁钵子慢慢地捣碎。我们听到了那声音，我们是在睡梦中听到的，于是我们的梦里就有白腾腾暄乎乎的鱼儿游来游去。鱼儿那黑黑的眼睛也一下一下闪着光，像跟我们挤眉弄眼，那是好几天

前我们从野地里摘回来的觉明豆。

母亲和面揉面，再捏成小鱼儿；母亲给已经成形的鱼儿安上黑黑的觉明豆儿，点上红红的点儿；母亲用梳子一下一下在鱼身上压出翅膀，压出尾巴。这个时候，平时我们恨过的那个拧我们脖子、提着笤帚满院子追打我们的母亲也一下子变成了暖暖的柔柔的香气。

腾腾热气在屋子里弥漫，阳光从窗外照进来，暖暖的。那一刻，连平时讨人厌的家巴雀的叫声都动听得听不行。鱼面儿在笼里慢慢地长大，我们幸福的感觉也慢慢地长大。

幸福原本就不是用物质的多少衡量的，当我们手里捧着那肉嘟嘟的面鱼儿，便一下子成了最最幸福的人了。

如果说面鱼是七月十五的印记，那么月饼就是八月十五的标志。

随着八月的到来，秋天也越来越深。一年的辛苦到了八月中秋基本上快划上句号了，丰满也好贫瘦也好，这一年大致就是这个样子了，无论如何，需要有一个日子让生活有一点仪式感，于是便有了中秋节。

要说七月十五离白面是千里之遥，那么到了八月十五，就近得多了。无论如何那进了仓库的小麦是要让人们过个节的，村头老杨树上铁钟响起的时候，人们就知道是要做啥了，于是拎着盆的、挟着筐的，约好了般就都朝着仓库的方

面走。中秋节是时间的节日，是村庄的节日，更是所有人的节日，孩子们就不是多么关心了，无论想与不想，这一天吃月饼是肯定的，所以对孩子们来说，要做的只是等待了。

大同传统的月饼，是混糖月饼。混糖月饼好像主料是白面、胡油和红糖。标准的混糖月饼，似乎是有标准的，白面多少、胡油多少、红糖多少都有份量要求，但标准是物质生活充裕之后的一个词，所有的标准都有条件限制，少油缺糖的日子，所有的标准都无法成为标准。

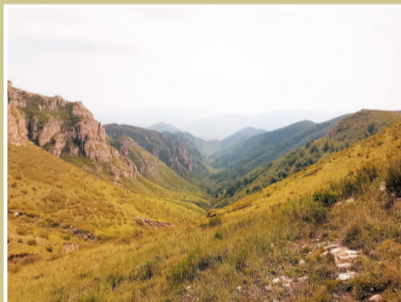
人们把做月饼叫“打月饼”，我至今不知道为什么这样叫。最早家家户户都是自己打月饼，不拘好赖，不拘多少，全由自己家里的条件确定，准备要送人的，料上的足一点，品相好一点；自家吃的，将将就就就行了。后来，市场上有卖的，人们就开始买了，一开始也不是谁家都能买到，也不是想买多少就能买多少。跟电视机、自行车和别的好多东西一样，得有票；即使没票，也得有人。就说月饼，有在食品等等相关单位上班的人，估计是会有办法弄到的，而且也会有办法能多弄一些。再后来，就随便买了，进了商店，一沓一沓月饼摆在货架上，不再是犹抱琵琶半遮面的样子，而是等着盼着有人临幸了。

记得以前村子里有专门打月饼的，早早在院子里砌了灶台，半人多高，该准备的东西都准备齐了，单等着中秋节快

到了开始生火。懒得自己打月饼的人家就陆续地提了布袋、拎了胡油、端着红糖来了，一时间来的人多了，就把那东西放在地上排起了长队。然后，一家一家的东西慢慢就都变成了红腾腾的月饼，从灶台中间的炉缝铁盘里出来。后来到大同工作后，中秋节前也有人早早就在路边砌起灶台，那灶台比村里的高了一些，也大了一些。在平康里住着的时候，记得打月饼的是把灶台砌在八中对面的空地上，露天搭着，也不怕晒，人们远远近近来打月饼，那几天这一带一直飘着的就是浓浓的油香味。也曾经在古城东街的蔡家巷住过几年，有人是把打月饼的灶台砌在李怀角路路边的，这地儿选得好，正好是好几条街道汇集的地方，来打月饼的人就多，中秋节前的好多天那里都会围了好多人等着。我去打过月饼，不打月饼也站在一旁看过好长时间，我原本是想看看月饼是怎么打出来的，可现在记住的只是当年打月饼的那个女人切白菜做饭的样子，而当时他们如何打出月饼的事儿一点也想不起来了。



随手拍大同



何顶风光

志芳、兰子摄

正儿八经说油糕



吃过无数次油糕后，突然想到油糕的历史！不说清油糕的历史，感觉心中有愧，实在对不起绵软甜香的油炸糕！

油糕就是油和糕。

先说油，大同的油炸糕用的是当地的胡麻油，也就是油用亚麻，也叫胡麻。胡麻油的历史可谓久矣，咱不说种植的历史，因为与大同无关，我们只说其来到大同的历史。史载：公元前119年，西汉的汉武帝派张骞以特使身份，率三百余人，第二次出使西域。这次出使西域的目的，是同西域各国交换物产，建立联系。所以引进了大批农作物种子。据史书记载：亚麻种子就是当时引进的物种之一。最初在青海、陕西一带种植，以后逐渐发展到宁夏、甘肃及华北一带。也就是说，大同地区至少在东汉开始已经有种植胡麻的历史了，这也就有了吃油糕的基础了，还缺啥？黄米呗，准确地说是缺少黍子。

关于黍子的历史，应该在春秋时就已经出现，至少有了肉泡糕之说：《论语》“杀鸡为黍而食之。”在古代还有现代，人们始终分不清黍与稷的区别，其实很简单，其实就是粘与不粘的区别，用大同人的话就是黄米与小米的区别。当然了，这里多说一句，就是今天也还有许多人分不清胡麻油与麻油，因为好多地方将芝麻油也谓之麻油。

油有了，黄米也有了，啥时候开始吃油炸糕呢？史无记载。但我想过早的朝代还不懂得吃油糕，因为当时种的那些黍子几乎全部酿成米酒喝了，估计在明清时期才有了吃油糕的习俗，这仅仅是推测而已，史书也没有相关的记载。因为作为佛教文化

与道教文化较为发达的地方，大同祭祀活动较频繁。从各种史料看，大同祭祀用的物品多为牺牲之物，尤其是牛羊之首，后来到明代由于与北方少数民族交易减少，牛羊等肉食相对减少，而驻军的农垦也有了余粮，才有了吃油糕的基础。为了寻找佐证，笔者又试图从《大同府志》《大同县志》《朔平府志》等大同地方文献找一些与油炸糕相关的历史文化，最终未果。不过，最近在一本杂志上看到了这样一段记载：东北天气极寒，黏食耐饿，宜于远程外出从事狩猎活动和军事征战。黏豆包又称“黏倅倅”，是用大黄米或小黄米磨成面粉做成。其做法是，将面发酵后，包上豆馅，上锅蒸熟即可。若包好后用油炸，就变成既焦、又脆的炸糕。此外，流传至今的还有年糕，糕又称切糕、黏糕。

满族的传统风味小吃糕点有芙蓉糕、绿豆糕、五花糕、卷切糕等多种，风味独具，享有盛誉，故有“满点汉菜”之说。或许大同的油炸糕也是满人入关后，与当地文化融合才形成的一种饮食文化。

每一个地方的饮食文化总是与当地的食材相关，满人入关带人的饮食文化貌似与现在大同的食文化极其相近，比如猪肉炖粉条、酸菜、火锅。那么，油糕在此时开始在大同走上餐桌也不是不可能的。

此文虽为正儿八经说油糕，但依然感觉不够“正经”，毕竟手头缺少第一手与油糕相关的史料。希望更多大同朋友能提出更精确的相关资料，以便完善油糕之说。

老翟