

秋天的记忆

□ 韦崇凯(壮族)

早，兄妹几个总会不约而同来到爷爷跟前，缠着他给我们扎灯笼，爷爷笑眯眯的把我们轮流抱一下后，带着刀来到山脚下，找大小合适的竹子，砍成几截扛回家。竹子带回家后，先用砂纸把外边的毛刺细细处理干净，劈开分成小条，再次细细打磨，不能留一丝毛刺，生怕刺伤孙子们的小手。小竹条在爷爷的手中翻飞游走，不一会，飞机、五角星、小亭子等各种形状的灯笼模型便呈现在我们面前，模型外边贴上砂纸，里面放上半截蜡烛，小灯笼便做好了。虽没有如今市面上出售的灯笼精美，但淡黄的烛光，手摸着被烛光烤暖的灯笼的感觉，仍记忆犹新。

那时的街道很窄，车马很少很慢，没有灯火通明，不用担心小孩走失。当山顶显现一丝月光的时候，我们便迫不及待地吧蜡烛点燃，叫上隔壁的小伙伴绕着街道一圈一圈地转，直至蜡烛燃尽。也有不小心的时候，蜡烛被风吹灭可以重新点亮，悲催的是灯笼晃动，蜡烛倒下会把整个灯笼烧毁，留下圆月下一团火光和哭喊着跑回家的小孩。

小时家境贫寒，吃月饼是种奢望。每天上学，书包里装的永远只有干瘪的红薯或者芋头。每次上学经过制饼的小作坊，都忍不住驻足深呼吸，陶醉在作坊飘出来的香气中。课间时分，看着小伙伴吃着点缀有几粒芝麻的“马屎饼”，让我垂涎欲滴，羡慕不已，想着什么时候也能像他们一样有饼可吃。

为祭祀祖宗，母亲会在中秋节那天买回一

斤四个月饼。月饼包装极其简陋，一张白纸包住饼，一张印有中秋月饼四个字和嫦娥奔月图案的小红纸盖在上边，最后用一根细小红绳绑住。没有花哨的包装，但白纸上那泛着的点点油光依然深印心底。

月饼放在神龛前的八仙桌上，兄妹俩只能先看，不能动手动口。馋得不行时，就用鼻子紧贴白纸上的油光深深吸气，伸出舌头舔几下。月饼用红糖拌面粉、一小粒肥肉和几粒碎花生为馅料，饼皮干硬，但别具香甜之味道。晚饭过程中，母亲会按人数把月饼分成小块，她手法特别精准，大小重量基本一致，幸运的人分会分到带肉的一块。从长辈起，每个人都有份，长辈和母亲总推辞说不喜欢吃甜食，把属于他们的那一份留给小孩。

每年中秋节，在外边打工的亲戚都尽量抽空回家。家里的习惯，中秋节晚餐由家中排行老大负责，父亲自然承担了这个光荣任务。

午饭后，父亲便开始忙碌。到地里采摘充满“原生态”气息的食材，然后用各种复杂方法去烹制，让全家十几个人的团圆餐吃得畅快淋漓。肉有三样，菜成八道。一是家养的鸡，二是家后面水库养鱼，三是从市场上买回的两斤五花肉。

从鸡笼中捉一只最大最肥的鸡，处理干净后用水煮熟，切小块装盘，以酱油为蘸料，成为餐桌上最珍贵最美味的一道菜。鸡肉按年龄分配，鸡屁股、鸡肝和胸脯肉从大到小分，鸡腿、鸡翅从小到大分，鸡爪、脖子、鸡杂给父

辈送酒。煮白切鸡的汤，油水足，加上自种的青菜，黄绿搭配，色美味香。因平时肚子油水不足，小时的我喜欢捞鸡汤上漂浮的黄油拌饭吃，让肠胃来一次彻底的润滑。我最喜欢吃的还是水库里的鱼，此鱼在山间泉水中长成，肉质结实，味道鲜美。因五花肉量少，父亲就切最上层的瘦肉剁碎，和地里摘来的青豆同炒，剩下的五花肉切成薄片，分别和土缸中腌好的酸菜、新鲜的木瓜一同炒制，搭配素炒红薯苗、清蒸南瓜，再加上一盘下酒首选炒黄豆等，便成为我们家那个时候的中秋大餐了。没有山珍海味，一家人还是开心地围坐在一起，“享用”着“养生”佳肴，诉说着那个年代的酸甜苦辣。

中秋时节，稻穗金黄，又到一年收获时。农妇们在做完家务之后，带着即将入田挑粮的扁担聚集到一起，敲竹筒、打扁担跳起舞，求风调雨顺、五谷丰登、六畜兴旺。扁担声合着轻快悦耳的竹筒伴奏声、妇女们的吆喝声，节奏强劲有力，声响清脆高亢，汇成欢乐幸福的声浪，激荡人心，让秋天的味道更足更浓更丰满。

岁月依稀，车马加快，人渐疏远。多年以后，爷爷、父亲相继离去，灯笼的暖暖火光已不复存在，月饼也没有旧日的清香，再不见中秋里父亲忙前忙后的身影，更少见月光下的烟雾缭绕和欢快的扁担舞，秋天的记忆渐渐模糊，真想再回到那个年代，寻回那些无法忘却的记忆。

灌阳油茶

□ 雷琛(瑶族)



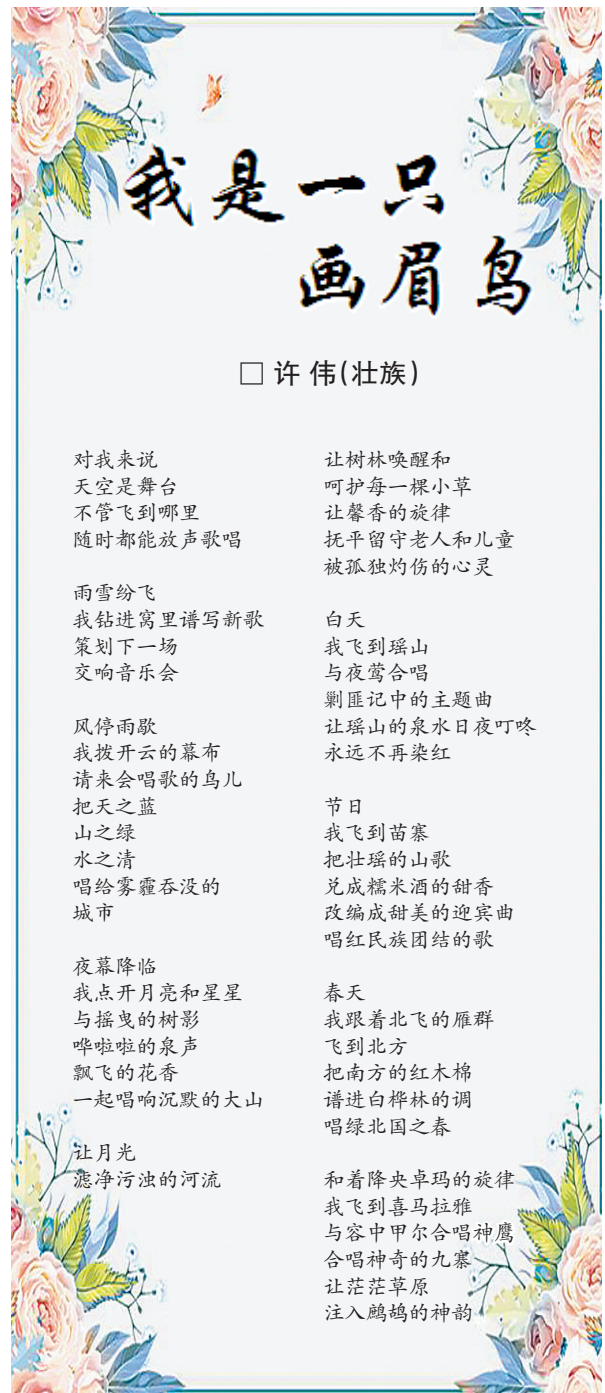
做着酒、菜的准备工作。

我往火炉里添了几根柴火，火炉立即生得旺旺的。母亲在火炉上架起菜锅，就开始炒起炒米来。炒米往烧红的菜锅里一放，就膨胀开来。不到10分钟，母亲就炒好了一大碗炒米和花生。尔后烧开水，把炒米热水烫细米粉。母亲说，烫细米粉也很讲究，细米粉在热水里不能久烫，久了就糊了，断了，最好是烫三五分钟后就倒出来，并加上一些冷水降温，让细米粉在温水里泡着，这样就不易糊不易断，吃起来时软软的，还带有一点韧劲。

茶叶是谷雨那天摘的谷雨茶，生姜是山坡上黄泥土里种的黄姜，原料还有白糖、土鸡蛋、葱花、香菜、酸辣椒、绿豆等，不到半小时，母亲就把筛茶的东西准备好了。

接着开始筛茶。第一碗是甜茶，寓意着生活甜甜蜜蜜，和和美美，也叫迎客茶，“甜”寓意着主人对美好生活的向往。白底蓝花的瓷茶碗里有两个事先煮熟去了壳的土鸡蛋，茶是用白糖、姜、茶叶煮出来的姜糖水。当我用四方方的木质茶托盘端着第一碗甜茶给客人吃时，客人都惊喜不已。

第二碗是咸茶，配料有白白胖胖的炒米花、炒香了的花生、葱、酸辣椒，还有细米粉或是面条。母亲说，煮咸茶水也很讲究，要做到“两响”。一“响”是用一种“7”字形的木棒轻轻地把锅里的茶叶、姜、葱头、绿豆等打烂，所以又称“打油茶”。一边“打”，一边还得给煮油茶的锅加热，当茶锅加热到一定程度时，就可把水放进锅里，这时锅里的水就会立即呈开水状态，发出“咕咕咕”地响声，这就是所谓的第二响。母亲常常会把第二三碗咸茶筛得很有特色。茶碗里不仅有炒米花、花生、葱、香菜、酸辣椒、细米粉，还有一两根碧绿的青菜，或是一两片红薯，或是一两片鹅黄的嫩绿南瓜，或是一两



□ 许伟(壮族)

对我来说
天空是舞台
不管飞到哪里
随时都能放声歌唱

雨雪纷飞
我钻进窝里谱写新歌
策划下一场
交响音乐会

风停雨歇
我拨开云的幕布
请来会唱歌的鸟儿
把天之蓝
山之绿
水之清
唱给雾吞云没的
城市

夜幕降临
我点开月亮和星星
与摇曳的树影
哗啦啦的泉声
飘飞的花香
一起唱响沉默的大山

让月光
震荡污浊的河流

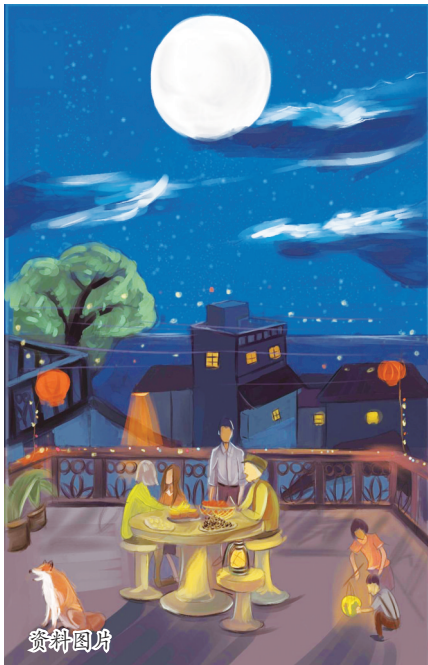
让树林唤醒和
呵护每一棵小草
让馨香的旋律
抚平留守老人和儿童
被孤独灼伤的心灵

白天
我飞到瑶山
与夜莺合唱
剿匪记中的主题曲
让瑶山的泉水日夜叮咚
永远不再染红

节日
我飞到苗寨
把壮瑶的山歌
兑成糯米酒的甜香
改编成甜美的迎宾曲
唱红民族团结的歌

春天
我跟着北飞的雁群
飞到北方
把南方的红木棉
谱进白桦林的调
唱绿北国之春

和着降央卓玛的旋律
我飞到喜马拉雅
与容中甲尔合唱神鹰
合唱神奇的九寨
让茫茫草原
注入鸬鹚的神韵



资料图片

秋尽冬至，枫红果香。想跟着秋的最后脚步，寻思人生的秋天里无法忘怀的记忆，却发现这个记忆一直停留在年幼时代的中秋节。忆秋天，最怀念的是中秋。

“爷爷，给我们扎灯笼吧。”不知何由，多年来，每到中秋节，这句话总在记忆中回荡。那时的中秋节很简单，简单得只有爷爷手工制作的灯笼，还有一年才能吃上一次的月饼和糖果；那时的中秋夜也很复杂，复杂的是父亲用最简单的食材换来一家人的团圆时刻，还有那月光下、街道边起劲的扁担舞……

爷爷擅长木工，家里的桌子、小椅子都是他亲手制作。二十多年过去了，虽然爷爷的工具早已难寻踪迹，但桌子、椅子依然坚固。秋天的记忆镌刻在爷爷亲手制作的灯笼里。一大

上灌阳油茶是县城以南的灌阳县新街镇、黄关乡等地打的一种油茶。这种油茶在灌阳较普遍，能被大多数人接受。

一日，与几个朋友到我家乡千家洞景区游玩后，我热情邀请他们到我家吃上灌阳油茶。我的农民父母见有客人从远方来，便热情忙碌张罗，母亲准备配料筛茶，父亲则邀请了叔叔来帮忙，