

石鼓牌酥薄月第五届文化节获奖作品选

编者按：石鼓牌酥薄月第五届文化节有奖征文竞赛日前揭晓，经专家小组反复讨论，评选出一、二、三等奖作品若干篇，今本报择优选登，以飨读者。

酥薄月记忆(三等奖)

■周 洁



又到一年中秋,丹桂正飘香,金菊开始怒放。这是个温馨、甜蜜、和乐的节日,关于这个节日的符号,于我,于所有的衡阳人,我想应该就是石鼓牌酥薄月了。

石鼓牌酥薄月伴随着数代人的成长,经百年风雨,历千回月圆月缺,而永驻在我们记忆深处,成为游子念念不忘的家乡的味道。那一层层薄如纸的又酥又香的皮儿,那甜软而不腻的馅儿,带给我们多少期盼,多少欢乐,多少温馨。

节日是属于小孩的,更是属于那个物质匮乏而不乏温情与美好追求的年代。小时候,在中秋来临之前,对酥薄月就充满了甜蜜的期待。那时月饼的品种单一,只有酥薄月和生油月,而生油月还是不多见的。我不知“石鼓”商标注册于何年,我们小时候都叫它“南北特”。在我很小的时候,很多年里,中秋节前,有城里的亲戚送来用毛毡纸包好的南北特生产的酥薄月,一斤装,刚好十个。那纸沁出油渍与甜香,散发出无限的诱惑。奶奶会慎重地将月饼放在石灰坛子里,等待中秋节那天才让我们享用。我们盼呀盼,生活在盼望里变得充实丰满。美好的东西,都是要经过一番等待,一番铺垫,才能品出幸福的滋味。

当中秋来临,当一轮圆月升上天空,照彻了皎洁的大地,奶奶会虔诚地用盘子装出酥薄月,还有

花生等其它点心,然后每人分发一个月饼,我和弟弟妹妹用双手小心翼翼地捧着,急切地要品尝,又舍不得一下吃完。我们一片片地撕着那层层皮儿,一丁点一丁点地往嘴里送,有芝麻粒往下掉落,一定迅速用手小心接住。那香呀,满腔满喉;那甜呀,沁入肺腑;那酥呀,酥透了全身。

现在,味蕾不再那么敏感,但石鼓牌酥薄月带来的感觉犹在,石鼓牌酥薄月悠长的人文让它魅力长存。“石鼓”商标之名缘自久负盛名的石鼓书院,石鼓书院为中国古代四大书院之一,是湖湘文脉的发祥地。衡阳素来以风水宝地为文人骚客所称道,而石鼓书院因坐落于三江汇流的石鼓山,天阔水茫,风景秀雅净透,而列为风水之最。明代朱熹曾作《衡州石鼓书院记》,云:石鼓据蒸湘之会,江流环带,最为一郡佳处。

石鼓,成了衡阳的文化符号。而南北特的酥薄月见证了衡阳的历史变迁,糅进了衡阳传统文化的内涵,承载了传统的“家”文化、“和”文化、“食”文化,与“石鼓”之名相谐相称。该酥薄月拥有 130 多年厚重的历史,是衡阳地方知名传统特产,它由高档面粉、白糖、动植物油、玫瑰、桂花、乔饼、饴糖等十二种原料按恰到好处 的比例配方,经十四道传统工艺与现代技术相结合精工细作而成,口感酥松醇绵,风味独特,深受海内外人士喜爱。然而它的价格一直很亲民,是咱老百姓的食品。它的包装多年来一直沿袭简单朴素而温馨的粉色系列,没有任何的过度包装,彰显了企业的自信、良心和社会责任感。每逢中秋节,家里老人总要叮嘱一句:千万别买广月,千万别买豪华包装的,要买就买石鼓牌酥薄月,好吃,又实惠。

小小的酥薄月,是一份绵长的记忆,是一份朴素的温暖,是一份悠长的乡愁,是令人魂牵梦绕的家乡的味道。

点评:那一层层薄如纸酥脆的皮儿,那一点一点麻香果甜新鲜的馅儿,带给多少人期盼,带给多少人欢乐,还带来多少温馨?这种味道,或许可称之为幸福的味道吧。

我心中的南北特(三等奖)

■刘静坤

南北特是一首诗，
平平仄仄中，
蕴藏着千年石鼓书院般的深邃意境。

南北特是一篇散文，
字句斟酌间，
流淌着月是故乡明、饼是石鼓香的优美旋律。

南北特是一部小说，
跌宕起伏的情节，
书写着食品业创新发展的光辉历程。

南北特是一台戏剧，
赛马式的舞台上，
鲁振华独领风骚，人人都担纲主角。

南北特是一幅画，
大写意的氛围里，
彰显出产品体系健全、品牌战略推进的新活力。

南北特是一支歌，
它来自南北特人的肺腑，
唱响大雁腾飞的土地，温暖千家万户的心底。

天上明月，
人间中秋，
年年共此酥薄月，
岁岁不离南北特。
呵护她，爱护她，珍惜她。
我心中的南北特啊！
愿你飞得更高，飞得更远。

点评:风铃摇着,叮叮;阳光照着,哗哗;日子叠着,突突;南北特的酥薄月咬着,沙沙,沙沙……一种饼,可以味道做音符,唱成一首歌,唱响一个城市,温暖一片人心。

酥薄月,记忆中的乡愁(三等奖)

■陈学阳

秋分一过,天气就日渐地凉了。明媚的秋阳中,中秋以其独有迷人的身姿一天天地悄然走近。超市、酒店,将月饼已摆到最显眼的位置,“油月”“麻月”“冰月”,各式各样的月饼陈列于大小货架,让人眼花缭乱。观之甚多,买之者少,但置于并不起眼处的衡阳本地酥薄月,却备受青睐。

看到酥薄月,我仿佛闻到了那飘过时光沙漏的饼香。

小时候,我在贫穷的山冲畚畹里长大,月饼是稀罕之物。中秋来临的前一墟,母亲就把攥满的一篮子鸡蛋,早早地提到十多里远的茅洞桥墟市上去卖,换来牙膏、食盐等必备日用品之外,还买一两个酥薄月回来,用晒干的荷叶包好,悄悄地藏于阁楼的米坛里,或用篮子挂在屋梁上,待到八月十五这一天,才拿出来切开,笑呵呵地分给我和哥俩,而她自己与父亲只品尝留下的一丁点儿碎片。

中学时代,中秋节学校没有放假,食堂每年都要在节前做月饼。刘师傅做出来的饼,远不及酥薄月精细,不但口感较干硬,咬一口通常还会掉渣,显然没有母亲从供销社买来的酥薄月那么酥松可口。虽然那月饼小得只有几口就能吃完,可我舍不得,掰成几块慢慢吃,最后连漏在纸包里的一点酥皮,都会舔得一千二净。想到母亲一定舍不得买月饼,我就用干净的作

业本纸小心翼翼地包好另一个,趁同学们不注意时,偷偷放进包里,待到国庆回家时带给父母。可父母像把玩古董一样,只是打开端详一番,或凑上鼻子闻一下就推给我,说他们已吃过。望着他们强装的淡定,我心里涌起阵阵酸楚。

参加工作后的第一年中秋,借出差之机,我特地跑遍市里几家大超市,看品牌、问口味、比价格,左挑右选,精心捎了三盒不同类型的外地月饼,另加两瓶葡萄酒,高高兴兴地带回家。我想,这些月饼,都是父母从没吃过的,他们一定会喜欢。一放下行李,我迫不及待从三个礼盒里分别取出一个月饼,一边介绍产地、价格和口味,一边递给父母品尝,自己则像刚得满分的小学生,期待父母的赞许。想不到的是,父母一致回答月饼太油腻,不如酥薄月。

母亲从柜子里拿出一个包装极其普通的纸盒,用青筋毕露的双手,微微颤抖地打开,笑着说:“还是呷我们本地的酥薄月吧,这个是你阿姨前几天送过来的,价钱挺实惠,也不花俏,皮酥馅香,不甜不腻,丝毫不比外地的差。”平整饱满的酥薄月,在皎皎月光和通亮灯光的辉映下,金光油润。父亲克制住内心的激动,在一旁补充道,“阳儿,你的心意,我和你妈都晓得,虽然我们家条件已开始宽裕,你现在也有工作,

以后中秋回家,还是不要再选那些‘天价月饼’了,要买,就买咱们本地的老牌子石鼓牌酥薄月。”

我细细打量明显苍老的父亲,他吃得很慢,酒量大不如前,眼里似乎淌着一丝幸福的泪花,嘴角时不时落下雪花般的月饼碎屑。其实,我内心的想法又何偿不与父母一致?总觉得这些包裹华美的月饼过于虚伪,亦过于陌生,虽摆在眼前,但像是隔了千山万水。

从那以后,我和妻子一起挑月饼,我都要她选石鼓牌酥薄月。不但价钱优廉,闻得到本味,还可讨得爸妈喜欢。

时光飞逝,那浓浓的饼香一直萦绕未散,更渗透入岁月的深处。

我对酥薄月的痴情,不但丝毫未减,还曾刻意去探寻过它的前世今生。

酥薄月原名酥薄芝麻饼,又称太师饼、胡饼、小饼、月光饼等,成月状,似扁鼓,面呈金黄,底呈米黄,是衡阳久负盛名的地方特色名点,至今仍大部分保留着传统手工制作技艺。在众多的酥薄月中,如论口味、品质、工艺,南北特的石鼓牌自是最为有名,在游客中流传着吃不够、带着走的口头禅。一般来说,全国各地的月饼只在中秋期间产售,唯独衡阳酥薄月行销四季,不但中秋享之,平时作茶点亦受欢迎。正如到北京不吃全聚德烤鸭就不算到北京一样,如果到衡阳不吃石鼓

牌酥薄月,那就枉到衡阳。

据说,酥薄月的制作工艺和烧饼趋同,可能起源和改良于烧饼,衡南东乡的相公堡烧饼、宝盖楼烧饼,南乡的茅洞桥烧饼,或许就是酥薄月的雏形。还有一种说法是,作为月饼大家族中的一员,酥薄月采月饼、烧饼等饼食之所长,衍生而成。

月饼殷周时期名“太师饼”,传说为纪念太师闻仲所做。唐代开始盛行,称胡饼。诗人白居易曾赋诗一首称:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。寄于饥馋杨大使,尝看得似辅兴无。”到了宋代,又叫小饼。苏轼有诗云:“小饼如嚼月,中有酥与饴。”后来,三江汇聚的衡阳,勤劳智慧的先民们,在历史长河中不断探索并改进配方和制作技艺,得以形成了风味独特、享誉全国的酥薄月。

作为一种团圆的象征,酥薄月如一种文化基因,早已深深植入我们的血脉。那些来自五湖四海、五花八门包装华丽的月饼,圆圆的带着精美的花纹,似乎吃出了时代的感觉,吃出了异地的风情,但吃不出儿时的味道。唯有简朴的酥薄月,历经岁月的淘洗和沉淀,浸染着刻骨铭心的记忆,承载着回味无穷的乡愁。

点评:到衡阳不吃石鼓牌酥薄月,枉过衡阳;衡阳人不爱石鼓牌酥薄月,实在遗憾。酥薄月,已成为衡阳文化的一个独特符号,石鼓声声,韵味绵长。