



古城旧事

回味老月饼

李军 米玲

近日，老友从太原市图书馆找到晋式月饼的一批相关资料，通过微信发给我。带着怀旧的心情，一一打开文章链接，一组非常有年代感的文字和图片映入眼帘。认真品读晋式月饼的历史起源、制作工艺、月饼分类、风味特点以及原太原市财委组织生产及评比的过程，晋式月饼的形象立即呈现在眼前。

我想起了小时候凭供应号去小卖部购买月饼、邻里共同赏月吃团圆月饼的经历。那一丝丝香甜，酥软至今令人回味无穷。

我们小时候住宿舍平房，邻里关系良好。那是40多年前的一个月明之夜，高大爷搬出圆桌，摆出一个个圆盘，圆盘里盛着各家端来的圆圆的苹果、梨子、葡萄。中间那个最大的圆盘里，是一个由各种各样圆圆的月饼垒成的塔。好一个团圆节呀！全院几家人挤坐，望着那轮玉盘般的圆月，荡起满院欢声笑语。

“快尝尝，小卖部销售太原食品三厂的提浆月饼，我今天才买的，多新鲜！”戴眼镜的小宋姨抢先推销。

“我家今年的月饼可是不同往年，未过门的女婿送来郭杜林月饼。郭杜林月饼可是最受咱山西人喜爱。相传，明朝时，太原城内一家糕饼铺的郭姓、杜姓、林姓师徒三人专做月饼营生。一次由于饮酒过量误了时辰，和好的面发了酵，他们乘着酒劲，索性掺了生面，加上碱面，制成一种馅饼，没想到比以前做的晋饼更加酥软和香甜，卖得好，后来，他们取三人的姓氏给月饼起名‘郭杜林’。女婿说，他妈专门去双合成排队买月饼，意思你们明白了吧！”爱说爱笑的吴姨给大家讲了关于月饼的故事，还神秘地向大家显摆她未来的亲家。

“俺侄女在解放路副食品市场加工厂上班，今天她给我送来了礼物，是她们自己加工的夯月饼和混糖月饼，这可是老太原的最爱，大家一定要尝尝。如果有合适的，帮忙给侄女物色个对象。”大李阿姨一边请大家品尝月饼，一边介绍她的侄女。

“我妈最喜欢吃老香村食品加工厂的细皮月饼，今天专门去买了二斤，我切开了，大家一人吃一个角，这叫团圆月饼。”景叔叔端着盘子来了。

“这是我婆婆自己打的月饼，是从老家捎回来的，我提前给婆婆送回去打月饼用的各种原料，其中那个青红丝最地道，带点特殊的果香气味，吃后回味悠长，它是月饼的魂儿、月饼的味儿。打月饼可不能少了青红丝，老太原最爱这一口。来！尝尝，每人一份。”妈妈端出奶奶打的团圆月饼。

老太原人都知道，当年太原人必备的五大类月饼有提浆、郭杜林、混糖、细皮和夯月饼。青红丝是太原老月饼不可缺少的馅料，它是把橙皮、胡萝卜、番木瓜、萝卜等切成丝放到月饼里，因为颜色有红有绿，所以取名“青红丝”。

上世纪80年代，太原生产月饼的厂家有：太原食品三厂、二厂、一厂、糖果厂、解放路副食品市场加工厂、钟楼街副食品市场糕点厂、双合成、老香村、钟楼街清真食品店、西山食品厂、清徐东湖副食加工厂等。售卖月饼的商店除前面的厂家外，还有解放路桂香村食品店、下元稻香村食品店、大兴号食品店、上海饭店、大南门面食店、迎春楼饭店、上北关解放北路饭店、常青菜市场、东方菜市场、四鲜菜市场、迎新街商场等商店。

吃团圆月饼，是千百年来中华民族的传统习俗，是中秋佳节的一个重要元素。中华大地广袤无垠，天南地北的月饼厨师们各自拥有引以为傲的制作秘诀，舌尖上的月饼具备鲜明的地域特色。

如今，在尝遍了五花八门的月饼后，感觉还是小时候的晋式月饼最好吃，小院邻里在一起团聚的中秋节最幸福。



往事钩沉

1983年夏季，山西广播电视大学开始招收工业企业经营管理专业学员。工厂为提高经营管理水平，专门下发文件，鼓励满两年工龄的青年职工踊跃报名。我们是1981年9月技校毕业分配入厂的，报名时工龄不满两年，待9月开学时工龄恰好满足要求。对我们这批人，厂内不同单位有不同的“土政策”。有单位允许报名，有的单位则不予“通融”。我所在的研究所，属于后者。

经过近两年的工作实践，一起下厂的同学们已深刻认识到，要改变工作环境，争取实现自己的理想抱负，必须首先要提高自己的文化理论水平。此刻，电大工业企业经营管理专业招生，对我们来说正可谓天赐良机。

我们4位同学不约而同地写好了报

考山西广播电视大学“申请书”。在单位里我们没能说服主管领导同意，就斗胆趁午休时间去主管领导家登门拜访。我们刚开口，主管领导就告诉我们：你们的报名申请之所以不批，就是因为工龄不满两年。我说：我们一起进厂分配到其他单位的同学，怎么就能报名呢？主管领导说：各单位的具体情况不同。为了让领导同意我们报名，我把在路上想好的几条理由，一股脑地向他倾诉出来：“其一，没有大局意识，本位主义严重；其二，目光短浅，只顾眼前生产，不考虑青年人的未来和发展；其三，死板教条，这就是您干了多少年副职也没有能‘转正’的根源。”我的一番话果然奏效，主管领导平静了一下心情说：把你们的“申请书”拿过来。我们把

报名上电大

解延忠

早已备好的报名申请递过去，领导掏出钢笔，在我们申请书的尾部写上了“同意”并签上名。

困扰我们好多天的报名难题就这样解决了。我们到教科顺利报了名，按时参加了在山针学校组织的入学考试，同年9月，进入山西广播电视大学工业企业经营管理专业学习。

经过三年的认真学习、考试（考核）、毕业论文答辩，终于拿到了山西广播电视大学毕业证。我们毕业后，原则上回原单位原岗位。随后根据工厂生产经营需要逐步调整到位。事实求是地说，我们这批毕业的同学不负众望，绝大多数成为了工厂的生产经营管理骨干。

令我庆幸的是，这次“直言犯上”，遇到了一个“大人不记小人过”的好领导。



情系故人

母亲的玫瑰月饼

成石

每逢中秋节，我就会想起母亲做的玫瑰月饼。

母亲在世的时候，中秋节我都要吃母亲做的玫瑰月饼。做玫瑰月饼首先要有玫瑰酱，那时街上哪有卖玫瑰酱的？母亲却有办法做玫瑰酱。每年5月，玫瑰花开的时候，母亲就四处摘玫瑰花，有时在花园，有时去郊外的山坡上。母亲摘下玫瑰花后，就放到一个瓷罐里，放上红糖腌上几个月，等到中秋节时，那玫瑰酱就腌好了，打开瓷罐盖，一股玫瑰花的芳香就溢满了屋子。

中秋节前几天，母亲开始做玫瑰月饼了。她有一个专门做月饼的模子，模子用核桃木刻成，刻有条纹图案。母亲先把馅拌好，馅里有红糖、核桃仁、花生仁、芝麻、青红丝、玫瑰酱等原料，再拌上捏碎的点心，这样拌的馅吃时不至于流糖；然后舀上一盆面，浇上一斤滚沸的食用油，稍稍晾凉后，开始和面。那时城镇居民每人一月供应三两油，为省下做月饼的一斤油，母亲平时炒菜只放一点油。我有时抱怨炒菜寡油淡水的。母亲便问我，不想吃月饼？我说想吃。母亲说，想吃月饼，平

时就得吃寡油淡水的菜。我不再吭声，母亲做的玫瑰月饼太诱人了。

母亲把面和好，开始做玫瑰月饼了。她先捏好皮包上馅，放到饼模里压实、脱模，然后把印着条纹的月饼放在鏊子上烙熟，最后经炉火烧烤而成。母亲先在火炉上放一个铁圈，再放上鏊子，这样鏊子下有了空间，把烙好的月饼放到铁圈边烤一会儿，烤好的月饼像刚发芽的柳叶黄嫩嫩的，能掐出油且散发着一股玫瑰的芳香。

母亲做好玫瑰月饼后，并不急于让我们吃，而是先送给老乡、邻居们各家两块月饼，“赠人玫瑰，手有余香”，让别人尝一尝她做的玫瑰月饼，也是母亲的心愿。当然，邻居们都齐声夸赞玫瑰月饼好吃，有的邻居也送来自家做的月饼。我尝后那些月饼都不好吃，油不多也没有玫瑰馅，放些日子再吃，干巴巴的咬也咬不动，唯有母亲做的玫瑰月饼又酥又甜好吃得很，还散发着玫瑰的芳香，余味无穷。

自从母亲去世后，我也吃不上她做的玫瑰月饼了，那玫瑰月饼的余香却一直萦绕在我的心间。



岁月留痕

儿时开学季

李汝骝

1951年我在天津一所私立小学上五年级，这是我家乡附近的唯一小学。那时我家生活比较拮据，我的哥哥在1949年天津解放时，跟随解放军南下参军了。父亲在街道上做读报员，有点生活补贴。母亲在家糊火柴盒，也有些不固定收入。我和姐姐、妹妹都在上学。父亲决定卖掉当时的住房，搬到比较偏远的河北区西窑窪租房居住。父亲对我说：“你也要从现在就读的私立建德小学，转学到河北区第一小学插班上六年级。私立学校要交学费，公立学校是免费的，但听说插班生要进行考试，择优录取。你要利用暑假好好准备一下，争取考取，为家里减轻负担。”我暗下决心，认真努力，一定考取。

舅舅听说我家要搬家了，特请假来天津帮助我们。他在老家静海县唐官屯镇火车站工作，穿着一身铁路工作服。舅舅看着我穿着补丁又补的衣服，便对母亲说：“快开学了，给孩子换身新衣服吧！”舅舅转过身问我有什么要求，我拉上舅舅到街上的旧书摊买了一本《算术难题解》。舅舅看到我看书时脸凑得很近，问我是不是眼睛近视了？我点点头说：“上课时我看不清黑板上的粉笔字。”舅舅二话没说，又领我到一家眼镜店，验光后，配了一副合适的眼镜，我看远处也清楚了，别提多高兴了。随后舅舅又到商店为我买了一身学生装。搬完家后舅舅要走了，我和母亲去送他，望着他远去的背影，我落泪了。

舅舅走后，我利用假期，把《算术难题解》上的题做了一遍，什么“鸡兔同笼”“植树问题”等等，我全弄清楚了。临开学前，父亲领我到河北区第一小学转学时，果然进行了严格的插班考试，尤其是算术考试，很有些难度，我却有备而来，迎刃而解。结果算术100分，语文92分，学校接收我插班学习，编入了六年一班。

开学第一天，我身穿新衣服，戴上配好的眼镜，心情忐忑地走到教室。班主任张老师是一位和蔼可亲的女老师，她带我走进教室，向同学们做了介绍，我向大家鞠了一躬，走到座位上。由于老师的关心，同学的热情，我很快融入了新的班集体，开始了六年级毕业班生活。