

做酒

□ 梁雯艳

我在武进的乡下长大。我妈在的时候，每年冬天都会做酒，大多数时候她做的是破水后有点酒劲的米酒。

城里的亲戚都喜欢喝。用大的加仑桶装满带走，不喝还能做料酒。偶尔也做纯甜白酒，做这种酒纯粹就是满足我们小孩的愿望，破水以后酒味淡，老酒客们是不喜欢喝这种甜米酒的。这两种米酒，材料、工序、基本相同，唯一不同的是酒药，即酒曲不同。

记忆中我妈做酒是个很隆重的事情，她会提前看好天气预报，选个大晴天，把新鲜的糯米洗干净，在清水里浸泡一晚上，等糯米吸足水分，第二天好快速上“蒸”。“蒸”，类似大号圆木桶，上面没有盖，靠近底部有镂空的木格子，正好架在土灶的大锅上。木格子上铺块纱布，

米放在里面蒸，才不会掉进锅里。饭蒸好了，整个搬下来，大木盆上放两根扁担，把“蒸”架上去，淋水。我妈一直舍不得自己做一个“蒸”，她说有点贵，一年也就用一次，借一下就行。

做酒主要都是我妈做，我爸帮忙干点体力活。我呢，眼巴巴围着灶台，等着热气腾腾的糯米饭出锅，拌点白糖，甜甜糯糯真是香啊。

有一次我爸没空，我妈等不及了，凑了个星期天就要开始动手。我问她：“你一个人能行吗？”我妈瞄了我一眼：“不还有你么，我搬的时候你搭把手就行。”我忘记我妈那次做了多少酒了，只记得装满饭的“蒸”好重啊，怎么才玩了一会又要去抬了。这是唯一一次，我没啥胃口吃糯米饭，也是记忆最深刻的一次做酒。

今年我又准备了100千克糯米，是请专门做酒的师傅来做的。这位师傅常年在外面做酒，年前一天赶两三个地方，日均做200~250千克米。师傅带着专业的工具，手法熟练。还是提前一晚上糯米泡好，第二天一早先蒸饭，然后用凉白开把“蒸”里的饭淋透。接下来把米饭分别装在2个大缸里，每个50千克，一层饭洒一层酒药，最后用手压实，在中间挖个洞，放置一个竹制酒甑，盖上稻草做的盖子，等待出酒。2小时，一气呵成。出酒后可以吃10天左右的不怎么甜的甜白酒，师傅再来破水，就成了米酒。

一晃我妈已病逝多年，我也不是第一次做酒，但今年比往年多了点感慨。因为我今年47岁，我妈走的那年，她也正好47岁。



徐芊卉 摄

大寒迎年

□ 戚思翠

花木知时令，鸟鸣报农时。

今天是1月20日，大寒。大寒是二十四节气中的最后一个节气，也是继往开来的节气。节气的二十四折演出，它是压轴。经过大寒的转轨，告别冬天，启动回春之旅。常言道：“大寒年年有，不在三九在四九。”又言“三九四九，神仙难下手。”大寒，没有小寒的婉约与温柔，有令人生畏的冰，有透入骨髓的冷。

《三礼义宗》解释道：“寒气之逆极，故谓大寒。”此时寒潮频繁，是一年中的最冷时期。故有民谚云：“小寒大寒，无风自寒。”那么，大寒时究竟有多冷呢？

晋代傅玄《大寒赋》记载：“严霜夜结，悲风昼起，飞雪山积，萧条万里”，字里行间透出一股凛冽肃杀之气。唐代孟郊的《苦寒吟》中言：

“天寒色青苍，北风叫枯桑。厚冰无裂文，短日有冷光。敲石不得火，壮阴正夺阳。”可见，寒冷至极，咄咄逼人也。苏东坡在大寒时写下：“空床敛败絮，破灶郁生薪。相对不言寒，哀哉知我贫。”诗人邵雍更是深有体会：“旧雪未及消，新雪又拥户。阶前冻银床，檐头冰钟乳。清日无光辉，烈风正号怒。人口各有舌，言语不能吐。”

大寒至，新年到。此时，人们开始赶年集、写春联，准备着各种祭祀供品，除尘洁物，除旧布新，腌制各种腊肠、腊肉，或煎炸烹制鸡鸭鱼肉等各种年肴。同时，祭祀祖先及各种神灵，祈求来年风调雨顺。旧时大寒要买芝麻秸，因为“芝麻开花节节高”。到除夕夜，人们还将芝麻秸洒在路上，让孩子踩碎，谐音“踩岁”以及“岁岁平安”，讨得

新年好口彩。这也使得大寒驱凶迎祥的节日氛围更加浓厚。

大寒到，杀年猪。清代《真州竹枝词引》记载：“腌肉鸡鱼鸭，曰，年肴，煮以迎岁。”杀年猪、出鱼塘、蒸年糕、腌腊肉……人们将一年中的酸甜苦辣尽情地烹煎煮炸在寒风中。最开心的要数孩子们了，他们一边扳着手指头盼年，一边小脸通红地在风雪中嬉戏玩耍，乐此不疲。即使外面狂风暴雪、寒气逼人，但一想到新年将至、亲人将归，心里总是暖洋洋的。

常言道：物极必反。气候亦一样。寒冷到了极致，冷空气就不再继续积蓄。或许是苦尽甘来，或许是大寒冬尽，人们忙着购年货、买新衣，忙着做年终总结，忙着准备回家过年。大红福字贴上门，预示着新的一年，更加风调雨顺、五谷丰登、幸福安康。

贡糖

□ 王珉



老厦门人泡茶喜欢吃茶配，古早的贡糖味道，拉开了年的甜美乐章。如季羨林先生所言：“淡烟和晴岚似的年味”。路过中山路老街的市场，花花绿绿的糖纸喜气洋洋，似在向你诉说：春节来了！

茶配，是独属于闽南语地区的词汇。过年吃茶，配馅饼、蜜饯、瓜子、酥糖等茶配。而最地道的茶配就是贡糖，主材是花生仁和砂糖，也有加麦芽糖的。花生仁炒熟去膜，再和糖煮过，捣碾成酥，经过轧拉成型切成小块。厦门贡糖传到对岸——中国台湾的金门，演化成“金门三宝”之一。据说贡糖在明朝还是贡品，是皇室也喜爱的酥香甜味。

儿时我掰着手指头期待过年。快过新年，老人先祭拜祖先，清扫屋里屋外。其次是贴春联和福字，挂上灯笼和中国结，最后购置各种年货，这些做不完的事，在小小的我看来格外漫长。待到外婆开始炸咸糕我就知道，年的脚步近了。午后，长辈们会像天兵天将般出现。阖家团圆的日子里，醉人的美酒、一年里最丰

盛的年夜饭端上桌，一家人其乐融融地吃着围炉火锅，开怀畅饮，好不痛快。

从来没有一个除夕，我能熬夜到吃血蚶的时候，将壳抛在门后以期来年赚大钱，因为“瞌睡虫”总是跟着小孩的嘛。大年初一，被“恭喜发财、红包拿来”的拜年声吵醒，外婆帮我穿好新衣，我提着红灯笼，跟着长辈走亲访友。父母总喜欢将我拉到长辈面前作揖，命我恭敬道：“新年好，万事如意！”亲戚们总是乐呵呵地递来新年红包，顺手抓一大把贡糖，塞在我的新衣口袋。贡糖的味道，称得上记忆中不可或缺的年味，这诱惑比红包来得强烈。但我被训练过，还要仔细端详父母，直到双亲说“吃吧”，才敢剥开放进嘴中。一块接着一块，不燥不酥、软硬相宜，不脆不黏、香酥甜美，慢慢咀嚼、唇齿留香。我舒服地躺在沙发上，晃荡着悬起的小脚丫，听着长辈说说这一年的事……

贡糖酥甜绵绵，品尝送礼两相宜。岁月在变，鹭岛的习俗和年味却不变。



张家毅 《平安喜乐》