



儿时年

◎ 丁维香



一进入腊月,年的脚步就近了。

原本还在“猫冬”的人们,一下子就抖擞起精神,七手八脚开始忙年了。辛苦一整年,走到年前,再节俭的人家,该准备的年货也丝毫不含糊。每家每户都把年看得很重,村庄被年味儿笼罩。

晴好的日子里,家家门前的晾衣绳上,万国旗似的飘着各式各样床单被罩,在阳光的照射下发出棉布特有的气息。就算是旧的、打了补丁的,那也得洗得清清爽爽地过年。

找一根长竹竿,绑上扫帚,沿着屋顶掸尘,犄角旮旯里的蜘蛛网、吊吊灰都被扫除掉;桌凳、用具还有用得着用不着的坛坛罐罐都搬出来,里里外外抹得一尘不染,哪怕是最简陋的泥墙土屋的房子都亮堂许多。

孩子们跟在大人身后,蹦蹦跳跳到镇上供销社,扯布做新衣。红扑扑的脸上满是兴奋和期待。一家人的新鞋有的还没收尾,隆冬晚上,母亲在昏暗的油灯下飞针走线,和座钟上的秒针比赛看谁跑得快。

蒸馒头、蒸年糕……炊烟从家家屋后的烟囱袅袅升起,一户户缕缕交织,村子上空飘荡着一片温热糯甜的祥云。庄户人家的大门或是光鲜或是剥落,但只要刷洗干净,贴上红彤彤的春联、喜笺和门神画,顿时就明亮得晃眼。

年关总有做不完的事,这一切到了三十晚上吃年夜饭时,像交响乐演奏到了休止符,才暂时停下来。过年这几天照例是不会停电的,橙黄色的灯光和桌上菜肴氤氲的热气,温暖的气息包裹着每一个人。

没有电视,没有春晚,但小孩子们菜足饭饱后兴奋得不肯去睡。直到瞌睡得实在熬不住,才枕着崭新的压岁钱进入梦乡。

大年初一的第一声鞭炮,叫“开门炮”,驱走角落里躲藏的“恶”,打开新年的大门。在远远近近、此起彼伏的鞭炮声中醒来,第一眼就看见枕边的新衣新鞋。每个孩子从头到脚都是新的,新的一年有新的希望!

过年最开心的就是孩子们,跑东家串西家,踩着满地的鞭炮屑。

从正月初二开始,村道上络绎不绝的全是走亲访友拜年的人。喜气洋洋、欢歌笑语,像是流淌着一条欢乐的河。过年办喜事儿的多,娶媳妇的、嫁女儿的,迎亲、送嫁的队伍从村道经过。看新娘子的人跟着跑,浩浩荡荡的队伍绵延上公里。

过年最后的压轴,自然是正月十五元宵节。母亲做的汤圆,一个个又大又圆。圆滚滚的汤圆在锅里的沸水中沉浮,引人垂涎欲滴。吃完汤圆,碗一推,点起兔子灯里的蜡烛,拉着它出门。兔子灯是父亲亲手做的,大肚子下面安了四个木头轮子,可以拖着走。村子口遇见了同样拉着灯的小伙伴,再结队去找新的友伴,乡村元宵夜就是被这点点灯火点燃的。

过了正月十五,天开始暖了,阳光更亮了,麦苗返青,大地回春。农人们扛起锄头下地了,孩子们收拾书包准备开学了。

年的脚步远了。

飞天

◎ 周翔



心底永留!
将那些委屈辛苦,
抛到脑后。
且祝愿社会进步,
别无所求。
现在是属于自己的时光,
凭借这一杯浊酒,
提振精神,
去拜读李杜陆游。



上几斤猪头熟肉搭上猪耳、猪心、鸡爪下酒。一帮人谈天说地,大碗筛酒,狂饮豪吃,直喝得面红耳赤、东倒西歪,快活似神仙。

这些年来大老周潜心苦研,巧用眼、鼻、舌、口、手,反复试验,自创成“看火蒸煮手碾料,口测糖化闻发酵,荡碗蘸花测酒度,舌尖舔酒咂三遭”的蒸煮法。问他煮酒方法,侃侃而谈,请教煮好酒的技巧,还真藏着掖着,只说“看火候”。至于他藏了多少酒花如豆的大青花、小青花(60度以上)更无人知晓,不过他会留有上好的高粱烧、荞麦酒供给铁杆的酒友和心仪的女士。这就有了好多慕酒而来的好兄弟,常来酒肉穿肠过,春风秋月等闲度;也有了因酒恋情的靖江女,一壶老酒托终生,安营扎寨当夫人。

如今又到秋天,大老周和他的小酒坊都顺心顺意。我看到灶房里的木蒸子换成了不锈钢,荡碗蘸花配上了仪器检测,小酒坛换上了大酒缸;家里多了个风姿绰约叫我表哥的女人。只见他精神焕发,似乎年轻了十岁,呵呵笑眯着一双小眼,脚下好似装了风火轮,整天忙忙碌碌。来人总会奉上一杯酒:“喝吧!周家老酒,舒筋活血,健身养体。”

诚然,大老周是很开心,开心着酒坊有成,甜蜜着新人恩爱。若是三杯酒下肚,脸颊红晕泛起,嘴里吹起圆圆的烟圈,二郎腿轻轻晃动时,就见他挥动双手,阔谈酒坊“宏伟蓝图”。然后得意地哼上那不着谱的调儿“周郎煮酒论英雄,娶了夫人又添兵”。

一杯浊酒

◎ 杨启顺

窗外凄凄冷雨,
桌上一杯浊酒。
室内音乐轻唱:
但愿人长久……
转眼古稀搔白首,
韶华不在人已秋。
军地尽职四十载,
投入半生何所有?

看多了纷纷扰扰,
看清了曲曲幽幽,
看淡了物质享受,
看重了真情好友。
历经岁月方开悟,
人生境界执与休。
让那些是非非,
随风飘去!
把那些真诚帮助,

大老周煮酒

◎ 贡义平

“大老周”是我姑妈家老表,姓周。他个头不高,瘦小精灵,因忌讳小而自诩“大老周”。一双小眼睛滴溜转动,神气得离奇,一张小嘴巴口若悬河。生性好酒交友,为人大气,酒肉朋友一大帮。又特有女人缘,处过的女人,有种田的、经商的,外地的、邻村的,正儿八经结过两次婚,生有一双儿女,均已自立门户在商界打拼。

早年我曾为他在无锡谋过一份工作,可他不安分,硬是回家学成了修理家电的一把好手,又练成河中捞鱼摸虾的精灵。人到中年,酒中省悟,自觉一生无所建树。一日突发奇想,对我说要来个“煮酒论英雄”,开一家酒坊,聚四方酒友,当个老板,实现他的人生抱负。

说是酒坊,也就是个家庭作坊。简陋的土灶上支一口大铁锅,套上木蒸子,屋里屋外陈放十几个酒坛酒缸。没有精密的测酒仪器,没有诱人的招牌广告,连个随风飘的旗幡也没挂。

大老周改行煮酒,并非一时脑子发热,而是经过一番深思熟虑。他瞅准了民间有着庞大的喝酒群体,而昂贵的高档酒与平民百姓无缘,那些眼花缭乱广告下的勾兑酒,喝了闹心、头晕,不受欢迎。当下农村家家有余粮,老百姓好一口老祖宗传下的用土灶烧成的原泡子、老白烧。多数人家都要煮上一作两作,现煮现喝,余下用酒坛埋在院里,陈上几年,口感柔和绵甜,不逊茅台、五粮液。

我姑妈家境贫寒,生有四男一女,大老周最小,初中毕业就混社

会谋生计。他本不懂酿酒,甚至对“酿”的本义也不甚理解,但有朋友煮酒,常去买酒、喝酒、聊酒。他那双眼睛太毒,嘴巴又甜,记性特好,三下五除二,弄清了煮酒的套路。从此义无反顾,一头钻进煮酒间,从备料、蒸煮、糖化、拌料、发酵、再蒸煮,到吊酒,集老板、工人、技术员于一身。无论严寒酷暑,整天坊前坊后屁颠屁颠没个歇息,忙得不亦乐乎,累得腰酸背痛。可当原粮酵煮成蒸气,蒸气滴成老酒,老酒换成人民币,那份成功的喜悦又让他精神抖擞,笑得嘴角靠近了耳根。逢人就会高谈阔论他的煮酒经,请人品尝他的纯粮酒,拍着胸脯宣称:老周粮酒,货真价实!

确实也是,他的酒看着清澈,酒花如豆,喝着绵柔,回味醇香,60多度也不烧口。乡下的农民、村里的头头脑脑,就连退休干部、老师还都好上了他的高粱烧、小麦酒。就这样,蒸房里的灶火越来越旺,酒香越来越浓,庭院里的酒坛越来越多,门前的三轮儿也拉了多长,再后来也有小汽车经常光顾。来料加工的需要提前预约,拎桶沽酒的络绎不绝,生意的触角东到南通西至黄桥,结交的朋友也越来越多,这让大老周有些飘然骄傲起来。

大老周人缘好,煮酒的燃料不用买,都是庄邻和一帮酒友送的杂树杂木、淘汰的旧家具、拆迁的废木料,既降低了成本也减少了碳排放。大老周自然不会忘记这帮酒中兄弟,一出酒就呼朋唤友品尝头酒,菜肴自是来自他那钓、戳、捕的看家本领。大盆的内河鱼虾,再割