

蒸年酒

■刘小玲

从我记事起,每年腊月,母亲都会蒸一缸“湖子酒”过年。从小看着母亲蒸“湖子酒”,对于这个工艺我还算是比较熟悉的。简单地来说,它是一种将糯米蒸熟拌入糯药,和匀放入酒缸,控温发酵而成的一种米酒。

蒸酒是个大工程。母亲常常在年底就会提前碾好一两担糯米,用来蒸酒的糯米要比平时煮饭吃的糯米碾得粗糙一点,然后用米筛筛好置放一旁。农民都是看天气安排农活,等到阴雨天气时,头一天晚上,母亲就和父亲商量说,干不了外面的活,明天就在家蒸过年酒吧。两个人抬出荷叶缸子,父亲将糯米倒入其中,并挑来井水浸泡。然后将挂在墙壁上的那一套大圆木甑,还有竹皮箩盖、谷箩筐等取下来浸湿,洗刷干净,将一切准备就绪。

第二天一大早,母亲和父亲便在厨房里忙活开来。母亲开启了一年只有这个时候才用得到的柴火灶,在洗净的大锅里扣上木甑,在甑底架上竹甑皮,铺上一块白纱布,然后倒入已浸泡透彻的糯米,盖上木盖后往锅边倒入没过甑边的水。父亲则从柴房里抱来一把硬柴,将灶膛烧得红旺红旺的。

不一会儿,木甑上就升腾起一股白色的热气,大约一个小时后,就开始闻到了糯饭的清香。估计差不多的时候,母亲揭开木盖用筷子插一下,看底层的糯米蒸“过心”了没有,然后像个指挥官一样大声地招呼父亲,快点抽出柴来,把火变小一点。像这样大把大把地烧硬柴,“火石”(木炭)会比较多,等糯饭快蒸熟的时候,母亲就会喊我们兄妹俩找几个红薯,或几个鸡蛋用纸包着打湿,埋在“火石”里煨着吃。

起甑后,父亲便将糯饭倒入谷箩筐里,同母亲抬至村头井边,两个人对站井口两旁,将谷箩缓慢地沉入井水中,然后用木棍将成团的糯饭捣散开来,以便井水洗透。沉入,提起,如此反复几次,叫做洗酒。母亲说,经过井水洗过之后的糯饭,出酒要清亮一些,酒量也要多一些。

最后一道工序就是拌酒了。糯药需要采撷上十种野草,在方圆十里八里,常常就是一两户人家会做,听说是祖传秘制的,因而母亲每年也只能从乡亲们那儿买。她按照糯米的重量,计算糯药用量并研碎洒入其中,一层糯饭一层糯药,两手交叉拌匀。全部和完之后,再将表面拍打整齐,用手从中间挖出一个出酒的洞槽,盖上几层薄膜

幸福启航

■小 宝

多少个日日夜夜
你是我的唯一
多少次你情我愿
却是万般柔情
梦中是幸福满满
沙滩阳光彩霞满天
醒来时你追我赶
乐此不疲冬日暖暖
可能
都将繁星比作谁
最亮一颗在心中
可能
最美的花儿遭人美
待到凋零才清醒
可能
水中鱼儿游得好欢快
难料触礁前路好漫长
或者
鸟儿空飞自由才最真
许她百年翱翔也不厌
或者
空气不对流窒息在眼前
万分之一秒胜似万万千
或者
环肥燕瘦本无常
惊为天人却为愿
或者
许她个天荒地老日月星辰永不老
还是在卿我之间心心相铭远不够
如果
可以许她十年不老
我定少活五十年换她青春永驻
如果
上天再借五百年
宁愿四百九十九年为她孜孜相守和缠绵
如果
在今生有来世
时光倒流永不老



关于鲢鱼的记忆

■贺楚建

“楚建,要记得买条鲢鱼过年啊。”手机响了,这是乡下母亲打来的电话。现在谁会吃被淘汰的鲢鱼呢?我不耐烦地回了一句“昨天买了”后,母亲连连说:“好,好。”我随即挂了电话。

“真是‘百无一用是书生’。”妻子见我撒谎,接着说,“‘鲢鱼’是‘年年有余’的谐音,是我们家乡的风俗习惯呀。”妻子的话,使我恍然大悟,一下开启了记忆里的闸门,画面再次浮现…… 在那物质极其匮乏之年代,要想年年有鲢鱼,谈何容易?眼看过年脚步越来越近,乡亲们急得抓耳挠腮,坐立不安。父亲看在眼里记在心里,他寻思着。突然家门前不远处一块“自留地”,让他眼睛一亮,因那地势低洼,一下雨庄稼经常被泡烂。头脑灵活的父亲萌发了在那坑养鱼的念头。

那年开春后,他与母亲一道,每天肩挑篲箕手提锄头来到“自留地”,不停歇地挥锄挖泥,再一担担地挑往附近的荒野地段。鱼塘挖好后,父亲陪着笑脸从亲友家借来钱,又马不停蹄地步行七里多山路,赶往黄竹农贸市场买来草鱼、鲢鱼等鱼苗放入鱼塘。

为了让鱼儿吃饱快长,父亲就到田野上扯一种形似牛毛的小草,父亲叫它“牛毛巾”。如果牛毛巾被耕牛吃得一千二净时,父亲须到沙河里扯一种细长的丝草。父亲说,这两种草最肥鱼。每当父亲把扯来的鱼草挑到鱼塘边准备抛散时,顿时鱼塘里热闹了,父亲看得心花怒放。

密封缸口,最后将酒缸搬到墙角,用稻草裹好保温,整个蒸酿的过程就基本完成了。

几十年来,母亲年年都要蒸酒,什么时候起甑,什么时候下糯药,什么时候移缸,什么时候出酒等,这些都非常具有经验了。气温高时,只要待二十四个小时。气温低时,则需待满四十八个小时,母亲才开始揭缸看酒。母亲像为小孩子们脱衣服一样,一层一层地拨开那厚厚的稻草,轻轻地脱下包裹着酒缸口的薄膜。当打开最后一层,一股浓郁的酒香便溢散开来,只见之前酒缸中间那空空的泉眼荡漾着一股淡黄色的液体,稠而不蚀,亮莹透彻,宛如琼浆玉液一般。周边的糯饭也已变成酒糟,用手稍稍一拔,就在缸中轻飘了起来。母亲高兴地手舞足蹈,“出酒了,出酒了”。母亲把竹酒提伸进泉眼,舀上一勺,放入嘴巴一抿,笑容立即挂满了眉梢,很是得意地给自己表扬了一下,“有咯甜,来势不错”。

别看“湖子酒”的浓度不高,但用它来腌制肉鱼,去除腥味,比现在的料酒效果不知道要好到哪里去了。像我们常宁过年的一道主菜“膀肉”,一般都会先用“湖子酒”腌制一会儿。通过腌制过的“膀肉”油炸出来,表皮金黄金黄的,肉皮皱皱的,油而不腻,吃起来可香甜可口了。

今年春节,母亲的桌子上照旧少不了这样一瓶琼浆玉液,芳香四溢,味正甘顺,把客人们喝得脸儿红红的,笑容甜甜的,一个个就像盛开的花儿一样。

把简单的故事说出幸福感

■龙建雄

喜欢热闹是我们中国人浸入骨髓里的欢乐因子。春节留在住地过年,老朋友凯军提议,我俩各邀请一家朋友去郊区租个房热闹热闹。

很快,凯军和小杨、我和白哥四家人就相约正月初二去从化温泉。四家人临时组合在一起,立刻打成一片,胜似兄弟姐妹。四个男人去市场添置柴米油盐,四个女人清洁住所环境,孩子们则聚在一起玩得不亦乐乎。

四个男厨你炒三个,我露两手,一大桌子饭菜很快就大功告成。席间,尽是你一言我一语的新春祝福。晚宴过半,孩子们吃完饭去泡温泉,我们四家人拉开话匣子,谈起了自己年轻时的故事。

小杨的恋爱故事很有情节感。小杨是典型的南方人,而爱人小隋是地道的东北姑娘。有一年,小杨随单位到小隋家乡的试验场做测试,一个机缘巧合让两个年轻人相识。不过,小杨搞完测试工作后很快就返回了广东湛江,但是距离最终没有阻挡他们的相知、相爱、缘定终生。小杨第一次正式去小隋家,那时小隋家乡还没有支线机场。于是,小杨早上六点起来赶八点飞机到广州,然后坐五个小时飞机到东北,接着是四个小时大巴到小县城,待他辗转到小隋家已经是晚上八点。东北人讲究规矩,新进门的准姑爷要喝三大杯酒。小杨一整天舟车劳顿,三大杯下肚后就“咣当”一下躺在地上,岳父岳母当场就宣布,小伙太实在,女婿就他了!听完小杨传奇的故事,我们笑得前俯后仰。

凯军是小杨原来单位的科长,有意思的是他们两个人的小孩相差两个月出生。所以,小杨爱人小隋说起她和凯军爱人燕子怀孕的事来如数家珍。那时科里工作十分繁忙,凯军经常带小杨全国各地出差跑。于是两个女人在家里就相互照顾,一起做饭,一起散步,一起解忧,成了无话不谈的好闺蜜。说到动情处,小隋还拿出手机查找到当年QQ空间,给大家展示她们两个大肚婆的幸福瞬间。说着说着,她声音有些许激动。我们大伙赶忙站起来集体敬当年不容易的两个军嫂,小隋和燕子两个人幸福地笑中带泪与我们一起干杯。

相比小杨和凯军,白哥和我两家人的爱情故事就显得太过于普通。白哥和白嫂是师兄师妹的组合搭配,师兄“收”了师妹的故事曲折不多,校友、恋人、爱人,水到渠成、自然而然。轮到我说,我主动“报料”,我和爱人是同一个地方、同一所小学的同班同学,我是班长,她是学习委员。大家笑我们是“青梅竹马”,可其实不然,我和爱人初中同校不同班,高中不同校,大学天各一方,毕业后我苦苦追求多年才如愿。

从化夜晚的天空很亮堂,一群群的星星一闪一闪,仿佛很入迷地在聆听我们的故事。我们四家人在小酌怡情之中,说着人世间最普通最平凡的话题,在我们看来这世间许多的爱情,缘始于初见,情长于陪伴。此情此景,我想我们该是惜福的一群人,说各自的故事很简单,但能够把故事说出幸福感来,那就不简单,何况是爱情故事。

台湾作家林清玄在散文《欢乐中国节》一文中这样写道:唯有生命里有喜乐有伤悲,生命才是多层面的,有活力的,有深度,又能发展的。生活本就是立体丰富的,我们的身心犹如一个乐器,演奏什么音乐靠我们自己。这个辛丑年春节,有最爱的人陪伴在一起,有兴趣相投的朋友相伴一起,照样是幸福的。