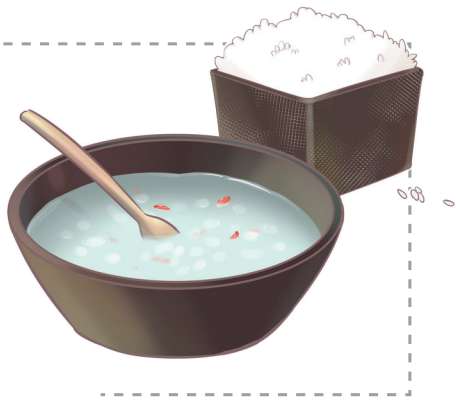


# 那碗米酒

□李江



入冬了，看着超市货架上一排排的罐装甜米酒，立刻回味起那醇厚的香甜，想起母亲带着我做米酒的情景。

那时候，做米酒是过年前母亲必须要做的事。她总是精心准备一大盆糯米，淘洗干净后，上蒸笼蒸熟，在竹簸箩里摊晾到温热后，均匀地和上甜酒曲，小心翼翼地装进酒缸里发酵酝酿。酒缸中心，总是小心地按出一个规整的小圆坑。酒缸放在火炉旁维持温度，三天左右，米酒就做好了。揭开酒缸，香甜味扑面而来，溢满整个屋子。母亲做米酒火候把握得准，米酒煮出来香甜可口，不加糖也很甜。

过年时，母亲最喜欢做的汤就是甜米酒炖猪蹄。猪蹄炖的软烂了，盛两碗米酒加进去再一起炖，米酒香甜的味道融进猪蹄，肉香、酒香混合，节日氛围热气腾腾就来了！

大年初一，母亲总会煮一锅甜米酒当早餐。米酒沸腾着，荷包蛋像一朵朵盛开的花漂在上面。每人吃一碗米酒荷包蛋，就开始贴年画、忙团年饭了。

父亲带我贴对联，贴年画。我把旧年画、旧对联一一清理干净，在门板、门柱上涂抹上用面粉熬制的浆糊，然后小心翼翼把年画、对联贴上去，父亲站在远处张望，看有没有贴歪，要怎么调整。

年画和对联是父亲到镇上买的，风格内容年年相似。大门年画总是门神秦叔宝、尉迟恭，也有过苏小妹与秦少游等戏曲故事，另一道侧门上总是贴上一张白胖娃娃抱着一条大红鲤鱼，名叫年年有余日历画。对联的内容则是祝福富贵、平安，寄托着一家人对美好生活的期待。窗户贴上大红的福字，在年画的映衬下，院子内外一片红火。

母亲在厨房里忙得脚底生风，嫂子也在厨房帮忙，几个炉子一字排开，分别炖着排骨汤、米酒猪蹄汤，蒸笼里的蒸菜呼呼地冒着白气，案板上摆满了五颜六色的已切好的食材。中午11点左右，母亲一边安排我们把凉菜、点心往桌子上摆放，一边开始炒菜。等凉菜、碗筷摆放整齐，母亲炒的热菜也一盘一盘地端上桌来。不一会儿，一桌丰盛的团年饭菜就上齐了。

一阵鞭炮声此起彼伏，左邻右舍开始吃团年饭了。一家人围坐在桌前，面前的酒满上了，母亲总是最后一个上桌。桌子旁边的火盆里，炭火红红火火，房间里暖意融融，酒菜香气升腾。鞭炮声在门外的场院里炸响了，噼里啪啦声里，哥哥从门外跑进来入席。团年饭正式开席了！饭桌上，大家有说有笑，彼此碰杯，回味过去一年取得的成绩，畅想新一年平安吉祥！

酒菜酣畅之际，母亲盛上一大钵米酒炖瘦肉来，给每人添半碗。瘦肉已熬得烂熟，米酒里加了少许红糖。大家边吃边感慨，米酒好甜！一家人都沉浸在米酒的热烈甜蜜里！

吃完团年饭，大家一齐动手，收拾碗筷，打扫院子里的鞭炮纸屑，不一会儿，房屋内外恢复了干净清爽。院子外面，阳光从山坡上洒下来，照在树上，照在水田里，明亮而温暖。大家坐在院子里，享受着冬日暖阳，好不惬意。

太阳快落山时，父亲带着我们去给曾祖父母、祖父母、爷爷扫墓。临行前，母亲要把几个果盘点心、酒菜装在篮子让我带上，包括一碗米酒。到了墓地，父亲把这些果蔬酒菜摆放好，默默感恩亲人们的护佑，让如今日子越过越好。

甜米酒在正月里，成了贵客到来的第一碗饮食。来给奶奶拜年的姑姑、表叔表婶们，在火炉旁坐定，一杯茶水还没有喝完，甜米酒荷包蛋就端上来。客人一边称赞母亲手脚麻利，一边感叹米酒的甜蜜，直夸母亲手艺好！

甜米酒就这样从春节喝到元宵节，喝到花朝节，喝到油菜收割，喝到水田插秧。日子也在甜蜜中一路前行，消弭了生活的辛劳。

如今，我也时常买来糯米和酒曲，学着母亲的样子自己动手做上一盆甜米酒。在甜米酒升起的氤氲里，总想起母亲的那碗甜米酒，回味着一路走来的酸甜苦辣。



# 心心念念的腊肠

□陶敏

一大早，女儿打电话，问我开始灌香肠没有，我一怔，一下惊醒了我这个粗心的妈妈。是啊，年又近了，是该准备起来了。有时候，食物就像物候，预示着节令的到来，就像女儿心心念念的香肠，总会让我想起红红火火的新年。

小时候，家在农村，跨过腊月的门槛，年的味道就一天一天浓起来，我们期盼已久的年就要来了。母亲会把辛苦饲养了一年的猪卖几头，再留下一头膘肥体壮的大猪，提前跟杀猪匠预约好杀年猪的时间。

腊月的第一场重头戏是杀完年猪后的那顿杀猪菜。忙活大半天，美美饱餐一顿后，母亲就开始盘算哪些猪肉预留在春节吃，哪些腌腊肉、灌腊肠，哪些送给长辈亲朋。而我最喜欢的就是灌香肠的过程，母亲把收拾好的前腿肉切成块状，加入准备好的盐、料酒、生抽和香料，反复揉捏，让肉块充分入味。

腌制半天后，灌香肠的工作就交给我了，我将母亲拾掇好的猪小肠轻轻撑开，把肉块一块一块缓缓地灌入肠衣，轻轻挤压一下，就变成了一根饱满的长长的香肠。然后用线绳按比例挨个打结，扎几个小孔排出里面的空气，就大功告成了。灌香肠需要耐心，往往要半天时间，但想到那美味，我便有了无穷的动力。

母亲把串好的香肠挂在屋檐下。在阳光、风和时间的共同作用下，除夕夜的团年饭里，那盘香肠就有了独特的香味。

进城后，灌香肠的情景与农村大相径庭。街头巷尾到处都是可以批量灌香肠的摊贩，剁肉机混合着各种调料，肠衣套进机口，几分钟就制作完成。每每看到这里，我总是不满足，但心里对美食的追求和对年的情感浓烈依旧。

孩子也爱吃这一口，同我一样。我灌香肠时，孩子也喜欢围在旁边当帮手，这像是一种传承，是一种情感的延续。孩子总是边忙活边说：“妈妈，今年多灌点，给婆婆送些去尝尝，不让婆婆再辛苦了。”

听着孩子的念叨，我又想起了母亲的香肠。她已经垂垂老去，但腊月里还是会自己动手灌香肠，虽然没有我们这些孩子在身边协助，但她灌的香肠味道依然醇厚、地道。

灌香肠，那份固有的仪式、执着、守望与期盼，是过年挥之不去的情怀。这种情怀在我们母女合力将灌好的香肠挂在阳台晾晒时，随着一阵阵腊味飘散开来，新的一年又悄然而至。

尝过了大鱼大肉、生猛海鲜、美味珍馐后，孩子和我还是惦念那一片片糅杂着母亲和家的情感的香肠。每当孩子食不知味时，我就拿出已经有浓郁腊味的香肠，懒人牌腊肠焖米饭总能勾起大家的食欲。当米香混合着腊肠丁与萝卜丁的香味从厨房飘散到客厅，孩子那期盼的眼神分外明亮。腊肠饭盛上桌时，那狼吞虎咽的场景，再次上演。

腊肠着实算不得稀罕物，但里面却装满岁月的记忆。简单的食材，吃出了回忆，也吃出了年的味道，吃出了母亲的爱。

开春后，阳台上的腊肠经过一个春天的洗礼已经风干，这时就可以收起来放入冰箱冷藏，一年的时光就这样悄悄流逝了……



7



作品

责任编辑：王勇  
2025年1月20日 星期一  
编辑：王云英

