

老家江南一带，做酒称得上是传统习俗了，饶是如此，旧时的江南，有条件做酒的人家也只是少数。做酒需耗费粮食，当时许多人家只有几畦薄田，吃饭都成问题，做酒更是镜花水月。上世纪50年代，江南农村实行土地改革，耕者有其田，家有余粮，做酒的人家便渐渐多了起来。及至上世纪六七十年代，做酒又成为一种奢侈的向往。如今，酿米酒在我们家已成为母亲在冬天最喜欢做的一件大事。这传承的不仅是酿酒的手艺，更多的是岁月的温暖。

甜酒酿芳香洁白，吃到嘴里又甜又黏，微微有点凉，但凉中又透着些爽，确是乡间的时令美味，孩子们尤其喜欢。我外公是老家有名的酿酒高手，小时候，每当外公做的米酒开缸时，外婆总要喊我过去吃上两天甜酒酿（之后酒酿渐渐变凶、变老，三天过后，就不能吃了）。甜酒酿吃了不算，外婆还会把它加工成酒酿蛋，酒酿蛋中不但有甜甜的酒水，还有鸡蛋——我至今记得荷包蛋面上的瓷瓷的光——酒酿蛋端到手里时，外公往往已喝好了酒，在搓草绳准备摊蒲鞋了。外公不住地往干枯的手掌心吐着唾沫，用以增加手掌与稻草的摩擦，以使搓出的草绳更加结实耐用。草绳磨之在前、忽悠在后，蛇一般在外公手里游移，搓着搓着，外公一抬头，不知什么时候，空中飘起了雪花。

雪停了，天上地下一片银白。几只麻雀不知从哪儿飞进外公的院子，叽叽喳喳。舅舅见状，就在院子的雪地里扫出块空地，舀了点酒糟（大多时候是稻谷）撒在空地上。接着搬出盘筐罩住那块空地，再以两根短短的小棍将盘筐一侧支起，又在小棍底部系根绳子，将绳子一直拉到大堂的门槛边。门槛内，我和舅舅手拉细绳，悄无声息地潜伏着。不一会儿，几只麻雀跳到盘筐底下，蹑起脚尖，啄起了酒糟，麻雀越聚越多，在盘筐下咕噪着。眼看地上的酒糟快要吃没了，舅舅对我使了个眼色，舅舅俩同时拉动手中的绳子，盘筐应声而落，来不及举腿的麻雀统统被罩在了盘筐当中。舅舅随即拿起一只口袋，熟练地把麻雀赶进袋中。听听盘筐底下没有动静了，舅舅揭开盘筐，却见好几只雀子在盘筐底下，一副软绵绵的样子，逐一捡进袋中。舅舅说，这几只麻雀看来酒量不大，一点点酒糟，就吃醉了！

二

做酒的糯米拿上来了，母亲把它们淘



行天下

母亲的米酒

陶青



①



②

洗得干干净净，浸泡在水里。第二天，母亲把米捞起晾干，又把锅中的水烧开，接着取出她的宝贝小蒸桶置锅中，再用净布把锅桶边沿塞得严严实实——这样可以防止蒸汽外泄。此道工序完成后，母亲随手将米倒入蒸桶开蒸。约莫20分钟，蒸桶中的糯米开始变色，望去像一颗颗细碎的温润的玉粒；母亲要我注意糯米颜色的变化，哪儿熟了，就向哪儿再撒些糯米，免得蒸出夹生饭。数小时后，糯米饭终于蒸好，母亲将它倒在匾里摊开。蒸饭慢慢冷却，母亲将它一层层倒进缸中，又取来此前用冷开水拌和的酒药，徐徐倾入缸中，边倒边用力搅拌，尽力使酒药水均匀地渗进米饭中；最后，母亲直起腰，在饭面敷上一层干爽的酒药粉，酒药粉敷得很薄、很稀，似有似无，像落在菜叶上的淡

淡的霜。忙完这一切，母亲把酒缸仔细盖好，又找来一块稍厚的布幔，从头到脚将酒缸包了起来，边包边对我说，从前外公做酒时，缸上盖的是稻草编成的盖子，裹在缸身上御寒的，则是稻草织成的裙子。如今这纯天然的东西，越来越少！

母亲这话大抵是不差的，然而，不管纯天然的东西是多还是少，时候一到，这酒缸却是早晚要开启的。开缸后，甜酒酿渐渐老去，一周的时间说过就过，终于可以兑酒了。兑酒这天，母亲凌晨3点起了床，开始烧水做准备。8点不到，水烧好，母亲将它倒进锅里，待其自然冷却后，再以1:1.5左右的比例；1斤糯米投1.5斤水，把冷开水倒入缸中，随即搅匀，盖好盖子。接下来的两周时间里，缸内的蒸饭在药力作用下持续发酵，不断开

观雾景、赏雪松。

熊山的峰峦之中，雨雪凝结成冰，晶莹剔透，犹如白色的珊瑚缀满枝头。冰雨包裹着的雪松里，有微微的暗红，那是还没凋谢的花蕾、花蕊；一丛丛、一束束、一簇簇的灌木和草丛披挂着雪松，犹如身着白色铠甲的战士，威风凛凛、气宇轩昂。漂亮的冰凌和冰瀑，与山石互补。雪松犹如开在冬日里的水仙花，扮靓了熊山的整个世界。

寒风冷雨里的熊山，草草路上已经结起了一层薄冰。如果你是第一次来熊山看雪松，或者没有经验的游客，走在路面，刚迈开腿，就会一个趔趄摔一跤，有经验的游客会走山间小道，踩着湿湿的泥土冻结的路面，“咯吱、咯吱”的踏雪声打破了熊山的寂静。俏皮的孩子们会拍打着雪松，冰碴飘散到空中，飞溅到我们身上，和呼出的热气融合在一起，让周围都变成白蒙蒙一片。

我们手脚并用，一步一步攀援到熊山高处，那里是一个瞭望台，远远看去，瞭望台犹如一个纯洁透明的卡通人物。待你走近，瞭望台的四面墙和墙垛上都披挂着厚厚的雪松。我们登上瞭望台，环顾四周，洁白静谧，感觉天地间是一望无际的苍茫，远方的山际如一条长长的海岸线，脚下的山峰成了银白色的“沙滩”，偶尔有一两个峰顶露了出来，如大海中的小岛屿。

萧瑟冬日，雪松晶莹，置身冬景，我们顾不上抖落身上的冰碴，用心尽享这难得的宁静，享受着大自然的神奇造化。雪松的生命有限，只待阳光稍稍照耀，一个耀眼夺目的灿烂，就会悄然落去，化作一汪碧水流淌在大地的怀抱。我想，熊山杜鹃花年年开得那样的绯红与艳丽，是不是因为熊山的雪松滋润了土壤？

左图：大熊山雪松云海宛如仙境。姜超雄摄（人民图片）



陶青 王 俊绘

水中渗透酒力，饭、药、水相互依偎、亲密合作，共同演绎出一曲温婉和美的江南牧歌。

母亲的米酒做好了，可以装坛了，但母亲也老了，她酿酒的气力明显不如从前了。从前母亲酿酒时，纱布里包裹着较多的酒糟，母亲伸出双手用力挤压，糟中蕴含的酒水随之缓缓流出。如今每次挤压时，纱布里的酒糟瘪瘪的，只有拳头大小的一块了。我见母亲吃力，劝她稍微挤挤就行了。母亲不肯，说糟中的酒水最有营养，浪费可惜了。又说现在做酒不比外公那时了，那时滤完了酒，酒糟是断然不会扔掉的。外婆会每天盛出一碗酒糟，加上点小鱼和黄豆，上锅一蒸。有时甚至什么都不加，只是搁上点盐一蒸，出锅时撒上点大蒜叶，再掘点猪油，一拌，照样扑鼻喷香、鲜美可口！

三

数九寒天，江南照例要吃羊肉。江南人吃羊肉的标配，便是米酒。老实说，对于江南的羊肉，我是不甚欢喜的，觉其膻味太重。然而近年竟起了变化，朋友带我到了张家港香山脚下的一间羊肉店。几块白斩、红烧羊肉下肚，从此便成为了它的常客。不但自己每年冬天会去杀杀馋虫，即令外地同学、朋友来了，也乐意领着他们前往，母亲的米酒么，那是一定要捎上的。有一年冬天，外地同学来玩，照例请去了香山脚下。羊肉上来了，同学吃得直咂嘴，接着请他尝尝母亲做的米酒。浅浅一口下去，同学满脸喜悦，问这酒是怎么做的、多少度？连着几杯下肚，同学的感觉更好了，直夸这酒好喝，清爽的滋味沁入心底，漾开浑身每个毛孔。同学是北方人，喝惯了白酒，这甘香醇厚的江南米酒，令他觉着别样风味，加之米酒口感绵软，不似白酒般燥烈，同学于是喝得越发豪爽起来。也不知到底喝了多少杯，渐渐地，同学的嗓门亢了起来，忽又哑口，终至伏到桌上，不再言语。事后同学笑称，母亲的米酒甜甜软软的，不意后劲竟这么足，就像江南女子一样，温柔归温柔，实质绵里藏针，不好对付啊！

（陶青，记者、作家。曾发表《江阴强盗》《黄桥往事》《父亲的回忆》等作品。获第二届丰子恺散文奖。）

上图：①江南雪景。
②成熟的稻田。

腊月集是一年中最热闹、物质最丰富的集。

那时，我居住在地处河南、陕西、山西三省交界地的董社村。这里农历每月一、三、五逢集，但腊月十五以后的集市那才叫个集，沿街两行，摊位林立，摊位后又是门店，卖衣服的、卖蔬菜水果的、卖调料的、卖米面的……琳琅满目，人头攒动，叫卖声、讨价声嘈杂一片。

平时逢集，逛集的人不多，街头几乎没有摊位，只有门面店铺，进入腊月的集，因为人们要购置年货，沿街摊点一层又一层。我们小伙伴也算是最活跃、最忙活的了，要在街上抢地盘、占摊位。天还没有亮，我与一位哥哥便起来了，拿着长凳，背着木板。两条长凳、几块木板支起一个摊位占好，又去支另一个摊位。忙活一个多小时，天亮了，要占领繁华地段的摆摊人就来了，我们就把摊

腊月集

梁冬

位交给摆摊人。一个摊位一天挣两三角钱，一天支三个摊位，挣到1元钱，心里就有说不出的高兴。

大约10点多钟，赶集的人从四面八方陆续陆续走来了。有的挎着篮子，有的背着布袋，而大多数人是背着手逛集的。腊月集人声嘈杂，只听摆摊人喊着：“有走过路的，路过的，没有错过的，看一看，不好你就走。”有的叫卖：“糖瓜子，咯嘛脆，咬一口，甜掉牙。”路过的人不由扭头看看，孩子们跟在大人后面，听到“糖瓜子，咯嘛脆”，口水都要流下来了，便缠着大人要吃。摆摊卖货的，各出奇招，但要买的免不了讨价还价，“您拿我这价到其他地儿问问、比比！”“1元能买10双袜子。一件别处卖8元的衣服，这里只要5元。”一位大娘拍拍自己新买的床单，向人介绍：“我买这床单才3元多，实惠啊。”有的人不管这些，来集市就是为吃一碗热腾腾、香喷喷的羊肉泡馍，也有的是为吃一个香喷喷的饼子夹肉。现在看起来很平常的羊肉泡馍、饼子夹肉等小吃，那时只有逢年过节才舍得吃上一口。

有钱没钱，剃头过年。惬意的剃头也是集市一景。一头热的剃头挑子放在河边，一头是冷冷的水椅、明镜与剃头家什，另一头则是火热的炉火与水锅。就这样，在一冷一热、一谈一笑之间，手推剪与土木梳搭档，剃须刀与长条磨刀厮磨。理发完洗头，不必运去水井旁汲水挑水，只需将脸盆向河里一伸，便能轻松地从中提上清水，放在炉火上加热，剃头就在这样一种原生态的氛围中进行。

腊月，人闲心也闲，中年人结伴来到朋友家，放下购置的年货，烫一壶酒，用一块豆腐搅碎成菜，穷乐乎。我和小伙伴们，从门外往里瞧，寻思着下一集抢占摊位的事了。



欢迎关注本版微信公众号
“人民日报行天下”

熊山雪松

张强勇

熊山在湖南新化城北，是全县海拔最高的地方。进入冬季，山空鸟静，雨雪轻飘，熊山的寒意也比山下来得更早。寒风凛冽的傍晚，迎来第一场冬雨，雪松就悄然来临。

细细麻麻的冬雨开始飘洒，落在窗台上，落在树叶间，落在行人的身上。熊山的杜鹃树，花与叶已然凋落，留下光秃秃的树干和枝丫；芭茅草，被苍劲的冬风吹得东倒西歪；毛竹林，湿润地抱在一起，矮矮的软软的。冬雨倚伏在杜鹃树枝上，耷拉在芭茅草的茎秆上，停留在毛竹林的叶面上，彼此怀着希望。

冬雨不大，不是满溪满沟的水涨，让人恨不起来。却也绵延着寒冷的湿气，让人爱不起来。窗户上蒙了一圈一圈的雨雾，让屋内的人感知到冬天的寒冷。夜晚，我小心翼翼地往屋外走动，冬雨浅浅地打湿地面，忽然，我



广告联系电话 65363547 65367287

办公室 65369330

发行部 65369319

传真：(8610) 65003109

零售3元/份

国内定价全年420元

国内统一刊号：CN11-0066



吉娜羌寨：大山深处的女神

郭俊

了我们一行，几乎没有其他游客。路旁，一棵葳蕤的黄葛树在烟雨中静立着，在深绿的树叶掩映下，挂满树枝的羌红顿时令人精神振奋。树旁有一家人开着店门，门口一架花车上摆满了各种羌族特色商品以及从山上挖来的各种食材药材。见我们围上来，一位正在烤火的羌族妇女直起身，双手叠着搭在胸前，一脸憨厚的笑。她并不刻意招徕，也不兜售，只是在我们叽叽喳喳的询问中，认真回答着：猪肉是自家养的猪，灵芝是山上采的，苞谷酒是自家酿的，那苞谷棒子还堆在那呢。

谁也不曾忘记，这个偏安一隅的小小羌寨曾经历过那场灾难。在“5·12”大地震中，这个原名“猫儿石村”的原始羌寨遭受重创，71户人家中有69户房屋倒塌，26人遇难。在党和政府的关怀下，村寨重建，280多名幸免于难的原羌寨居民搬进新寨，更名为“吉娜羌寨”。“吉娜”是羌族神话传说中美丽女神的名字，寓意重建后的村寨永远安康幸福，美丽如画。

浴火重生的吉娜羌寨成了一处旅游胜地，羌民们开饭店、开民宿，经营羌菜馆、农家乐，销售羌绣和土特产，大批游客慕名前来，也让大山里独有的蓝天白云、青峰雾气接了人间地气。

晚饭后，为了欢迎游客，羌民在坝子上燃起一堆篝火。猩红的火舌蹿到半空，点亮了山里的夜；身着羌族服饰的男女围着篝火，踩着明快的民族音乐节奏跳起锅庄。看着热情的羌族朋友，我们不由自主地加入其中，随着清脆嘹亮的羌族调子手舞足蹈。幸福和欢乐萦绕在村寨上空，穿过了山谷的深邃，抹平了每一块石头的尖峰。

我在想，很多时候，善良的羌族人只默默地与空山对话，与云朵耳语，与石头握手言和，在与大自然抗争的过程中，也许舞蹈和歌唱是他们最透切的表达方式。

翌日，我们离开了吉娜羌寨。一回眸，渐渐消失在山岚中的吉娜羌寨，仿佛飘逸在大山深处的女神。

上图：吉娜羌寨。资料图片