

做酒

做酒,在故乡农村,过去是个专有概念,专指端午前做甜白酒,以及冬日做米酒,尤其是冬日做米酒。

即使在人民公社期间,无论丰歉,到冬日,农家都会多少做点米酒,一来过年请客饮用,二来自我犒赏,三是过年祭祖请圈头也要用上酒。自我有记忆起,我家每年都做米酒,最后一次是2023年冬天。2024年4月,我家故园被拆迁,那些做酒用的大缸及稻草扎的米囤盖缸盖,再也派不上用场,也无处可搬,只好送给朋友。

我比较奇怪的是,如今社交媒体上所谓米酒,多是指醪糟一类,类似故乡的甜白酒,而非旧时冬日江南家家户户都做而且是过年请客的主力用酒的米酒。

其实,米酒是世界上最古老的三大酿造酒之一。传说中国酒的两大发明者,仪狄是用米酿酒,杜康是用秫酿酒。仪狄酿酒,典籍载多。刘向《战国策》载:“昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之。曰:‘后世必有饮酒而亡国者。’遂疏仪狄而绝旨酒。”

不过,“酒之所兴,肇自上皇,成于仪狄。”仪狄无非是传说中酿酒酒的集大成者。酒的发明,是早期人类生产力水平提升后多少代人的集体智慧。过去考古发现,世界上最古老的酿酒遗址,是中国9000年前的贾湖遗址。2024年底,新闻说,中美考古专家合作,在浙江上山文化遗址中,利用多种微体化石分析技术,发现了东亚最早酒类酿造新证据。一万年,在稻米驯化早期阶段,上山人群采用了广泛的生计策略,并使用陶器,特别是利用小口罐来酿造以红曲霉为主要糖化剂的糯米曲酒。

可以说,江南地区用米酿酒,是现存的农耕时代最古老的传统之一。甚至,酿酒的主要方法,自定型以来,也没有太多改变,无非就是用大米加曲药发酵,自然酿制而成。今天江南农家私酿的米酒,是远古余绪。要说跟过去的差别,无非就是材料尤其是米和曲的进步,以及工艺的提升,当然酒的度数和品质都提高了。米酒,才是真正的古法私酿。

做酒最讲时令。故乡的米酒,通常在天冷以后,得冬天做,一般都是农历腊月,古人也叫腊酒。唐人岑参诗《送张献心充副使归河西杂句》:“玉榼蚁腊酒香,金鞍白马紫游鞭。”当然,现在工艺改进,也有在早秋即有做的了。前些年,我喝到过老家人在天还蛮热的时候做的米酒。

腊月做米酒,想来一是秋收已毕,颗粒归仓,酿酒的粮食有了;二来旧时冬日农闲,闲来无事,总是好琢磨事;三是大概是长期的经验,冬天低温适合做米酒。按照并不掌握科学技术的我弟弟的经验,老规矩是新稻收了,天冷了才做。时令太早,温度偏高时,做的米酒会酸。当然,今天酿酒业已经能对冬天做米酒进行科学的解释了。

做米酒,原材料一般要三种,大米、酒药和水。

过去我家做酒,都是自己种的大米。糙米、白米和糯米都可以做酒,但糯米产量低,富家用糯米,做甜白酒用糯米,绍兴黄酒用的是糯米。我家多用糙米和白米,做法在工艺上略有不同。糙米要浸泡两天两夜,白米则只需浸泡一天一夜;糙米做出的酒比白米做的酒清冽。我家做酒,自我祖父经手时,到我母亲,到我弟弟,一向做得比较多,我父亲和我们兄弟朋友多,到我喝酒的人也多。弟弟当手后,一般都是用150斤左右的大米来做酒。

第二是酒药,即酒曲。用今天的说法,曲是谷物上繁殖的丝状菌(有益菌)。酒曲过去是,现代仍是酿酒的核心材料,“曲为酒之骨”。无论是米酒、黄酒还是白酒、清酒,无非是酒曲不同。李时珍在《本草纲目》里总结说,“酒则用曲,醴则用蘖”。不过,做酒曲应该比酿酒更专业,自古以来就有专做酒曲的。历史上,北宋官府就垄断了酒曲的生产销售,熙宁年间朝廷每年可以卖出167万斤酒曲,一斤酒曲可以造二斗五升酒!过去都是人工踩曲,不仅茅台、葡萄酒也是,电影《云中漫步》里就有人踩曲的镜头。美食家陈立老师告诉我,黄酒过去也是人踩曲。

我家不会做酒曲,都是到专门做曲人家买的。故乡做米酒酒曲的,多用辣蓼草。陈立老师说,绍兴黄酒,过去是用黄藤,所以才叫“黄藤酒”一说,但我没见过黄藤。不过,辣蓼草故乡仍然常见。

第三种材料,就是水。不仅浸米要用水,蒸饭要用水,蒸熟的米饭入缸后破水还要用水。过去多用井水,后来地表污染严重,多用自来水,讲究的,用矿泉水。

我曾经在广西罗城参观过现代酒厂用机器蒸米饭做酒,效率不是我们传统用柴火灶铁锅煮饭可以望其项背的。不过,我还是相信柴火灶铁锅煮的米饭。米浸泡之后上锅蒸煮熟,摊凉,然后把酒药拌进米饭,拌好后入缸。一般会放在酒缸的中间位置,挖个坑(方言俗称“囱囱”),然后用稻草编织的米囤盖盖好。家里不再用米囤存米之后,米囤盖的唯一用处,就是盖酒缸了。

做酒的时候,缸内温度要保持在30度左右,过去都是凭做酒者的手感。不能太冷,太冷不会出酒露;也不能太热,太热酒会变酸。酿制过程会出现脱缸——就是饭糟脱离缸沿,酒体就会变酸,酒就酸不好。做米酒的时候,故乡的气温已经比较低了,要用稻草将酒缸四周包扎好。如果温度尚高,就不用扎稻草。近年冬日温度偏高,都很少用到稻草扎缸了。观察出酒露后,要给缸内酒糟团转浇水,一天浇三次水。性急的人家,10天就破水了。我家传统,一般是半个月到20天才破水。

破水也有两种。一种冷水破,就是直接用冷水冲缸里。按我母亲的说法,这种破水做出的米酒,喝了肚饱不饿之外,这种酒也不易存放,时间长了容易坏。另一种则是热水破。将井水烧开,放凉后冲进酒缸。晚上破水,五更天就能吃上新酒了。

米酒度数跟黄酒差不多,低的八九度,高的十来度,取决于破水的程度,一般一斤米加一斤水,俗称斤破斤。加水多少决定了米酒的酒精度。直到今天,米酒提度都很难。

别看都是米酒,但每家的米酒质量差距极大,全在做酒人的经验和习惯。常州方言评价米酒好,一个重要标志是酒精度高,俗称“凶”。我家的米酒每年都很“凶”,这是到我家喝酒的朋友公认的。我们兄弟成年后,最初家里冬春喝酒,都以自酿米酒为主。我们两兄弟很多朋友,每年都会有人醉倒在我家。米酒不像烧酒,不辣,好上口,一些农村人家的城里亲戚家小孩不懂,翻开酒缸偷偷舀酒喝,结果醉倒酒缸边的故事,都不是编的,真的发生过。

米酒都是白色浑浊的,所以才会有“浊酒”一说。嵇康《与山巨源绝交书》:“时与亲旧叙阔,陈说平生,浊酒一杯,弹琴一曲,志愿毕矣。”陶渊明则称“虽无挥金事,浊酒聊可恃”。当然,还有陆游“莫笑农家腊酒浑”,等等。

过去做酒,要让酒清,用的是“酒漱”(方言音)。酒漱是用竹篾编织的一种一头有点像橄榄球一头平口的器具,或者像具体而微的笔管,不过更细密。酒漱插入酒缸中央,就是酿酒时挖的“囱囱”,出酒后,酒渗透进这个器具,而酒糟却不会,这是传统漉清酒的方式。这个发明的专利,是宋人,宋朝就用此法,分隔酒糟与酒。所以,宋以来米酒虽然还是浊酒浑酒,但却与过去大不一样了。

“晚来天欲雪,能饮一杯无?”白居易的“绿蚁新醅酒”,就是米酒。旧时冬日,只要有米酒,无论是温一温再喝,还是凉着喝,一碗米酒下肚,再寒冷的冬天也能熬过了。冬日故乡弥漫的,不仅有青菜的味道,还有米酒的味道。我盛年时,除夕夜能喝五碗超过三斤米酒,如今人老体衰,也只能喝三碗而已。

过去米酒很难长时间放置,装进酒坛放阴凉处也储存不了多久,故乡夏日太热了。旧时大富之家能存米酒,大约还是靠冬天取冰暗藏。冰箱普及后,米酒能存储的时间长了,甚至夏天喝冰镇的腊酒,感觉也是非常好。只是,如今我再也喝不到自家私酿的米酒了。

心香一瓣——秋实

进入腊月,年的脚步越来越近。还记得元旦那天和儿子一起出门去吃饭,车上他问了我一个问题:“为啥现在的年越来越没意思了?总感觉和小时候过年不一样,缺了点说不出的味道。”我问他:“缺的是啥味道呢?”他说好像也说不上来,总感觉不像以前那么期待过年了,主要是过年的时候和平时也没啥区别,走在街上总感觉缺点意思。我告诉他:“你感觉缺的那点意思,俗称——年味!”“对对对,就是感觉没啥年味了。”儿子感慨道。

真的是过年没年味了吗?我不禁陷入了沉思。要回答这个问题首先要给“年味”下个定义:“年味”到底是个啥东西?在我看来,每个人的“年味”都是不同的,因为成长环境的不同,接受教育的程度不同,自然而然地产生了不同的年味。从地理来说,我们国家幅员辽阔,自然环境迥异,天然造就了各地民俗的差异,年味当然也不会相同。与妻子远在千里之外的老家黑龙江不同,江南常州的年味就是另一种味道。这里气候湿润,四季分明,没有像东北那样天然冰箱的速冻模式,所以年味需要时间慢慢地浸润、渗透、发酵、长成。每年腊月开始的时候,这里就要开始为过年做准备了,越近春节越闹忙。

“凝寒迫清祀,有酒宴嘉平”,常州的年味必然离不开新米酒。新上的糯米淘净,泡发、蒸熟、拌曲、入缸,制作过年用的“年酒”,从发酵到可以待客,总要经历20天左右的时间,晚做了就无法在过年时及时筛来待客。

年味只在方寸间

腊月还要赶西北风的便利做点正宗的“常州味”。俗话说,“小雪腌菜,大雪腌肉”,这是老常州的传统年味。过了“小雪”节气,趁着天气放晴的时候,将地里收割的雪里蕻洗净后摘去老叶,整棵倒挂在晾衣绳上控水、晾晒,到半干的时候将雪里蕻切碎,一层层分别铺到洗净的盆里,用大量的盐来腌制。腌得好的一坛咸菜,用来炒肉丝、炒蘑菇、炒冬笋、做馒头包子馅,都是极其美味,省着点,能吃到来年。过了“大雪”节气,气温更加降低,此时制作腌肉制品更有风味。宰鸡、杀鸭、灌香肠;劈鱼、剖肉、斩肉圆,再用盐、酱油、花椒、八角、花雕酒等各种材料腌制好,挂到窗下去风吹日晒半个月,才能得到最正宗的腊味。看见窗外一串串红白相间的腊肉,顿时感到年味越来越近了。春节来客的时候,随便切切蒸一盘,就是待客的无上美味。

随着时间越来越接近春节,越来越忙的常州人的“年味”就会越来越浓。过了腊八,常州人要开始备年货,买各种糖果、瓜子、花生、红枣、桂圆、脚踏糕,并且几乎家家都要开始蒸馒头做团子了。在乡间的大灶台上,馒头团子出笼之时,看到刚出笼的馒头要说“馒头发得好”,还要说“发则大倒则”来讨口彩,边上一边干活的人凑趣跟着喊:“依金口!”盼着来年家人“大发”“发财”。整个屋子里热气腾腾,氤氲如仙境,蒸好的馒头团子一笼一笼拿下来倒扣到铺在地上的草席上,父母会交代小孩子拿个蒲扇在边上扇风,使它们快速降

温。待表面见风稍结实,便要用无情铁手迅速翻个身,嘴馋的孩子一边嘴里咬着馒头或团子,一边要拿着筷子或馒头草在食用红色素里蘸一下,再给躺着的馒头团子正面轻轻点上一个漂亮的“红”印记,期盼全家来年的生活红红火火。

年味还在忙碌的大扫除里。腊月廿三“掸扬尘”,从农历腊月廿三这天开始,家家户户看黄历择日打扫卫生准备过年。一边掸,还要一边说:“掸掸扬尘好过年,东掸东发财,西掸西发财,当中掸掸发大财。”掸扬尘,掸去的不仅仅是灰尘,还是晦气,期盼新的一年吉祥如意。

年味在虔诚的祭祀里。腊月廿四送灶去。当晚要准备香烛纸马,香干百叶油豆腐,如意菜、红糖茶,祭拜一番送灶王爷“上天言好事,下界保平安”。

年味在美好的期盼里。腊月廿五,常州人要“推磨做豆腐”。豆腐与“都富”读音相似,一家富不算富,大家富才幸福,常州人共同富裕的美好期盼在“年味”里体现得淋漓尽致。另外,豆腐还有“兜福”“多福”的谐音,过年大家愿意用吃豆腐的方式来图一个好彩头。腊月廿六,割羊肉、“洗福禄”。常州人的年夜饭年菜必定要有“羊肉”,羊肉讲究要吃红烧肉。在传统习俗看来,肉本身就代表着富裕,红烧肉则更能表示来年的日子红红火火、富裕十足。以前是“杀猪割羊肉”,现在农村都不养猪了,只能到市场置办点“羊肉”,做一道红烧肉、糖蹄或者扣肉,为过年做好准

备。为什么在这天“洗福禄”呢?因为以前这天杀完猪要烫毛,整治干净猪以后,大锅灶间的炉膛里温度正高,为了节约,利用余热烧锅水,洗去大人小孩的一身臭汗污垢。也是在岁末祭祀前进行的人体清洁行为,是一道必备的仪式,表示对祖先对神灵的尊敬。腊月廿八,北方年味是“把面发,打糕蒸馍贴窗花”,南方年味就是“洗邋遢,洗去邋遢鸿运发”;腊月廿九,“打酒、祭祖做馒头”,大年三十守一宿。而且年夜饭南北还有差异,北方一定吃饺子,我们常州人的年夜饭荤的一定要有鱼有肉有肠肠,素的一定要有豆腐百叶豆芽菜,而且一定要吃米饭,喝萝卜排骨汤。只有吃了萝卜饭,人间才能长一岁。

进入新世纪以后,有人说越来越缺少年味了,我的感受却不然。我们缺的不是年味,我们缺的是参与并创造年味的行动,我们缺的是享受年味的心境。用时髦点的话来说“年味就是仪式感”,老祖宗帮我们创造了从腊八开始就逐渐忙碌起来的每个仪式节点,我们现在称为民俗,称为传统文化。要想年味浓,就得亲自参与其中,虔诚地、全身心地投入其中,享受这个过程。

灵台方寸有真意,留心处处是过年。那天空划过的银翼是去海南过春节的老板;小区门口突然垒起的行军灶是帮人加工“爆鱼”的临摊;菜场的小贩忽然挂起了对联卖“福”字,路口这几天摆出一溜礼盒的位置是原来的瓜摊;新衣新帽新皮鞋,老人小孩欢乐的笑脸……

我要把我的发现告诉每一位朋友,请他们一起来发现、来参与、来享受这浓浓的“年味”!



蒸蒸日上 梁菊芬 摄

流年碎影——秦永培

贴年画

过年了,贴年画是老百姓喜闻乐见的一种习俗。特别是在上世纪五六十年代的农村,贴年画是家家户户过年的重头戏。贴年画不仅增添了过年的气氛,还点缀了室内环境。花花绿绿、五彩缤纷、吉祥富贵喜庆的年画衬托出了过年欢乐热闹的场景,表达了人们对美好生活的向往和憧憬。

那个年代,商店里卖的年画琳琅满目,应有尽有。有白胡子老寿星、女拖拉机手、劳模上北京、战斗英雄、胖娃抱鲤鱼等。我从小立志要当解放军,对解放军的英雄形象特别崇拜,每当过年就会跟着父亲上街,专挑董存瑞、杨根思、黄继光、邱少云等英雄形象的年画。

贴年画时,父亲总会专门交代,有一个位置必须留好,就是堂屋朝着大门的正中墙壁上,是要留给财神爷的。财神爷像一般在年三十挂起来,正月半后就撤下来卷好,待来年再挂。

贴年画一般在年三十下午。大人忙着祭祖烧年夜饭,我就取一点面粉放在碗里用开水一调,就是自制的浆糊。待我把所有年画春联贴好后,父亲就会把财神爷像拿出来,悬挂在堂屋正中央的墙壁上。到了六十年代,选购年画不改我的初衷,雷锋、王杰、欧阳海等英雄形象仍旧是我的选择。尤其是雷锋一身戎装,手握冲锋枪的英姿让我羡慕极了,多想有一天也能像雷锋一样啊!那个年代除了崇拜英雄年画之外,最大的变化就是到六十年代中后期的狂热时期,堂屋正中央的财神爷被破“四旧”了。过年贴年画也来了个“山河一片红”,如毛主席一身戎装在天安门城楼接见红卫兵、毛主席去安源等光辉形象的年画贴满了堂屋,而且堂屋正中央必须恭恭敬敬悬挂毛主席的标准画像。

在毛泽东思想光辉照耀下、在一代代英雄事迹的激励下,我终于在1968年3月如愿参加了中国人民解放军,实现了像雷锋一样手握冲锋枪的夙愿。

随着时代的发展和进步,现在贴年画已淡出了人们的视线,年味也逊色了不少。可喜的是人民的生活水平越来越好了,天天如过年。

放炮仗 放烟火

手了,甚至还担心发生意外。

年夜饭后,外面不时响起炮仗声。我换上干净的衣服裤子和母亲放在枕头底下的新袜子,以及父亲放在桌上的5毛钱压岁钱,兴冲冲地开了房门出去了。到了堂屋,从屋顶的明瓦和山墙的窗户里透进来一丝亮光。我慢慢地摸到八仙桌旁,小心翼翼地拿起父亲放在八仙桌上的6个炮仗、1盒火柴和1支香烟,蹑手蹑脚地开了大门,把炮仗轻轻放在门槛下,把火柴放进口袋里。接着,我重新回到堂屋,走进灶披间,端出一张小板凳放在大门外面。我学着大人的样子,把香烟含在嘴上,拿出火柴点燃了。然后,从门槛下拿出一个炮仗,剥掉捻子上的纸,竖在小板凳上。这时候,我的喉咙口不停地咳嗽,拿香烟的手不停

地颤抖,捻子始终点不着。千钧一发之际,我屏气凝神,把点着的香烟往捻子上靠。突然,“砰”一声,炮仗从小板凳上飞出去了。

紧接着,我连放了5个炮仗,一个比一个放得快,一个比一个放得连贯。在黎明前,在晨曦中,炮仗一响,黄金万两。一年的希望和期待,一年的祝福和祈祷,就这样从炮仗声中开始了。从那以后的多少年,过年的开门炮仗都是我放的。

我上高中的时候,炮仗不再放在小板凳上点,而是直接抓在手上放了。我用左手的大拇指和食指捏住炮仗的底部,用右手点燃炮仗的捻子。捻子一亮,炮仗就“嗖”地一下从手指间飞出去了,那种感觉好爽、好霸气、好有成就感。弟弟们相继长大后,过年开门

炮仗就由他们陆续接手,我做起了甩手掌柜。不知不觉间,我高中毕业了。

要说放烟花,那是我两个儿子长大以后的事情。那时候,儿子很迷烟火。我就顺着他们,给他们买烟火。买烟火的钱,我早就给他们筹划好了。我把平时买东西零花的1分、2分、5分、1毛、2毛、5毛的硬币存放在一个铁皮筒子里。到了年底,我带着他们去日杂店买年货,顺便把铁皮筒子里的硬币倒出来,全部用来买烟火。两个儿子看到烟火,不禁喜笑颜开、欢呼雀跃。营业员也总是夸我说,这个方法好,这叫作零碎笔笔当,积少成多。

最近几年,我们在茅山过年,人家的烟火都是整箱整箱用小车运来的,听起来像连珠炮,把大半个星空照得五光十色。

传统民俗——黄生龙

“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符。”家家户户放爆竹是过年的一种仪式。近年来,由于环境治理和消防安全的需要,不少地方禁止燃放,小时候放炮仗的记忆就显得弥足珍贵了。

我们把爆竹和鞭炮通通叫做炮仗。我的童年和少年时代是在延陵街度过的。过年的时候,只要听到空中一阵“砰砰”和“噼里啪啦”的响声,我就捂着耳朵,兴高采烈,欢欣鼓舞。我第一次放炮仗是我们家从街头搬到街尾,再从街尾搬到街外的那一年。我考到省丹中读初中,父亲说他12岁就背井离乡,外出学艺了,我已经14岁,应该学着大人撑门立户,有所担当了。于是,父亲就把过年放炮仗的接力棒交到了我的手上。

以前看大人放炮仗,总以为是一件轻而易举的事情,没有技术含量。一手抓炮仗,一手点捻子,捻子点着了,一手一松,炮仗就飞上了。但是,真正自己动手起来,就不那么得心应手了。