

最忆儿时麦芽糖

□程高赢

“咔嚓！”咬上一口，甜甜的，有点脆，有嚼劲但不腻，没多嚼几口就化了。

麦芽糖是不少80后最爱的零食。在零食匮乏的年代，那甜而不腻、香糯可口的滋味是最忘不了的儿时记忆。

唐先镇叶宅村制作麦芽糖的历史由来已久，这一带制作的麦芽糖味正色白，人们就把这一带人做的麦芽糖叫做白糖。

叶宅村做麦芽糖的师傅周绍雄说，这里每家每户都做麦芽糖，孩子们最喜欢吃。“我这一身做糖技艺，就是一边跟父母学，一边偷吃练成的。”他笑着说。

周绍雄和妻子曹华姬的手艺源自父亲周丰丁和母亲胡银萍，父亲的手艺又源自上一代……叶宅村的青瓦古宅里，正宗的永康味道在此代代相传。

在物资匮乏的年代，抽白糖的原料不是糯米，而是换来的粟。虽然抽出的白糖不如糯米美味，但朴实的村民总会与人分享。

抽白糖是一项磨人的活，需要男

女搭配，从凌晨3时开始忙上一整天。周绍雄先将浸泡了一晚的50斤糯米倒入蒸桶，待滚烫的糯米饭出笼之后，曹华姬将其倒入大锅，混以30斤水、1斤麦芽糖搅拌均匀，接下来便是8小时至10小时的保温环节。

下午1时，锅内的饭水已充分发酵，接下来是榨糖水。糖水入锅，需要用大火熬3小时至4小时。随着时间的推移，锅内的糖水渐渐浓稠，先后冒出“鸭蛋泡”“小钢泡”“大钢泡”。

此时，空气中弥漫着香甜的气息，馋嘴的孩子忍不住直流口水，周绍雄用木棒挑起一丝糖油，如拉面般将融化的糖块拉至银白色，鲜亮亮的。孩子们迫不及待地接过来，一点点含进嘴里，心窝里泛起一阵甜蜜的浪花，给纯真的童年增添无穷乐趣。

周绍雄也不管小孩偷吃，只用两根粗长的筷子，挑起糖水撕拉开来。糖膜拉得越长，说明糖越浓，做出来的白糖也越香。

白糖煎好之后，倒入铺有玉米粉

的大盘中冷却，最后便是抽白糖的步骤了。糖油冷却后呈淡黄色，可市场上的白糖却是白色的，这全靠周绍雄的抽打本事。若功夫不到家，一灶白糖就会在拉长甩出时掉在地上，前功尽弃。抽白糖后加馅，缀上芝麻再抽成手指粗条状，剪成成品。

50斤糯米、30斤水大约熬成40斤白糖，这要花费周绍雄一家一天的时间。夫妻俩也只能在糖水保温和糖油冷却环节，抽出身来塞一两口饭菜。

周绍雄做麦芽糖是出了名的，七里八村都知道他做得正宗，常有外乡人来他家买麦芽糖。

周绍雄夫妻吃着老一辈做的麦芽糖长大，小时候的日子虽艰苦，但依然过得快乐而有趣。时至今日，夫妻俩仍操持那份日复一日的活计。女主内，男主外，妻子负责在家照顾孩子，男主人则骑着三轮车奔走叫卖。

“你会让儿女把这门手艺传下去吗？”

“他们好好读书就行，如果真想学，我也会教他们。”周绍雄乐呵呵地说。

家乡的酒

□桑洛

小时候，家乡永康的乡村家家户户酿酒。每到冬天，走在乡间，不时会闻到糯米蒸熟后的香味，和着红曲里散发着酒的气息，唤醒又一个酿酒的季节。

家乡的酒是纯粮食酿制的酒，糯米、红曲、水，安放在酒坛里，用泥封口。沉寂黑暗的空间，缱绻时光的清梦，慢慢地融合，渐渐地沉醉，浓成了酒。

酿好的酒，一坛坛、一缸缸、一瓶瓶，可以喝上一整年，还可以用作炒菜的调料，烧鱼、肉等荤腥的菜着时加一勺酒，不仅去腥，更添鲜味儿。剩下的酒糟，也可以做菜，小时候最喜欢母亲做的酒糟炒肉，闻着似有酒味儿，吃到嘴里却满是独特的鲜香；还有酒糟烧毛芋、酒糟炒青菜等等，都是乡间上等好菜。

喜欢这酒，是从小在父辈们那碗清澈、黄澄的酒香中熏陶出来的。晚饭时分，揭开酒缸的盖，浓香瞬间扑鼻，拎起缸里的竹沙漏，沉入酒缸，滤出一大汪清冽的酒。舀酒勺就是一只竹筒连着一根细长的竹柄。用酒勺从沙漏里舀出酒来，倒入酒碗，端到父亲跟前。看着父亲端起酒碗，眯着眼，小小地喝上一口，随即从喉中发出“啊”一声绵长的轻叹，极其享受，然后拭去嘴角的酒痕，心满意足。

父亲曾说，奶奶在世时传授给他一些做酒的秘方。因此，父亲做的酒特别香，远近闻名。每每家中来客，父亲总会给客人大碗倒酒，大声劝酒，说这是自家酿的酒，好喝！只是这酒，入口虽好，后劲极凶，尤其是外乡来客，没摸着这酒的性子，一不留神喝猛了，出门再吹一把冷风，极易醉倒。

有一年，父亲又做了新酒，给自己倒了满满一碗，给我倒了半碗，喝着喝着，唠叨起来。他说，除了早餐，他已顿顿都离不开这酒了。还说，这

点坏习惯可真是费钱，今年光买酿酒的糯米就花了700多元，想想可真舍不得啊！哥说，这点钱算什么，只要爱喝就是7000元也要买啊！我想，父亲这把年纪了，能喝得动这酒，也是做儿女的福气啊！

然而，人生总有意料之外。几年前的一场车祸，让父亲在重症监护室里昏迷了二十多天。醒来后，一切不如前，再也不能坐在院里喝酒，谈笑风生……我只能看着他在病床上，静静地躺着。想到这些，我的心便隐隐作痛——父亲，过去的那些年，我真该多回几次家，多陪您喝几杯酒。

记得我二十岁生日那天第一次喝酒。乡人对十岁、二十岁的生日，都有传统的成长礼。十岁生日，要上方岩，参拜胡公；二十岁生日，邀来亲朋好友，摆酒庆贺。我二十岁生日的时候，父母亲第一次准我喝酒，敬长辈、敬父母、敬亲友，一碗接着一碗，开怀畅饮。待送走所有的亲朋好友，我终于忍不住，在天井里翻江倒海地吐……那个天井，至今我还记得，种着两颗李子树，有露台，露台中间有葡萄架。二十岁的我，就在那个天井里时醒时醉地吐着。也正是那个夜晚，醉过以后的我，开始长大、成熟。

是男人，总要能喝点酒的。喜欢武侠小说里真性情的乔峰，酒中自有快意江湖；喜欢古代的文人雅士，酒助诗性斗诗百篇，“自称臣是酒中仙”更喜欢几个志同道合的朋友，酒逢知己千杯少。每念及此，总会不由得想起我的大伯父，孤身一人，终生未娶，时常在村中小店，掏出一把零钱，端一碗黄酒独饮，那模样像极了孔乙己。那时不懂事的我，去店里买东西若碰上大伯父，就会低着头，赶紧买了东西，匆匆逃走……后来，他在一个寒夜里，一个人离我们而去。不知他离去前有没有酒，若有他就不

会走得很孤寂。

一方水土养一方人，一方水土酿一方酒。家乡的酒，其实是水，带着乡风、乡愁，喝进口中，渗入血脉。在外求学时，我才知道绍兴的加饭、花雕、女儿红，和我家乡的米酒一样，都是黄酒。但在我看来，无论酒色、酒味，他们都不敌家乡的酒。家乡的酒，犹如家乡人的朴实，没有包装，简单纯正，清亮的红，透心的爽，满口醇香，回味悠长，当属酒中上品。

记得读大学时，和家乡好友二人出行绍兴。在一家小饭店里，点了几盘下酒菜，叫店家做个蛋花酒。店家不懂什么是蛋花酒，听我们解释了半天，接着手把手教，方才做成。然而，绍兴花雕做的蛋花酒味儿总不地道，想来这蛋花酒，还必须得用我们家乡的酒才正宗。老人们说，从前物资匮乏，用鸡蛋和黄酒做的蛋花酒，是乡间产妇坐月子的最佳补品。而今，好友聚会时，暖一壶家乡的黄酒，切几缕姜丝，打上俩鸡蛋，加几块红糖。一桌人，围炉暖酒叙友情，岂不快哉。记得有几回，在同学家，那个叫椒杭的小山村里，窗外大雪纷飞，屋里一壶接一壶地暖着酒，一杯接一杯地喝。一直喝到半夜三更，无比惬意。

年轻的时候，回家不太乐意陪父亲喝酒，父亲也就常常一个人，自斟自饮，看似喝得寂寞，自己倒也享受。年岁逐增，每次回老家，总要陪着父亲喝点酒。

前些天，明达友说要回老家做米酒，他学做酒已经好几年了，这次做的是酒糟苦荞烧。我说，这次带我学。家乡的老宅清寂了很久，那个周末，我照例回老家，去医院看过父亲，重返老宅，搬下几袋子的糯米。恍惚间，似已闻到煮熟的糯米香味，从我家的宅院里飘出来……



把美好的时光
浪费在美好的声音里
朗读频道

永康日报社 永康市作家协会

塘里 (外一首)

□熊焱

迢迢千里，仿佛一次遥远的回乡
院墙上的青藤、半山腰的水车
街巷里的石板，都是童年的路
是年少时清澈的梦境。我只需轻轻俯身
就能拾起我年近中年的乡情

池塘的秋水宛若亲人含泪的凝望
十月的风是爱我的人，递过一场温情的拥抱
抚过我鬓边的细雪和微尘
书院的一本书突然掉下，那是我藏在书页中的乳名
抢出来与我晤面。阁楼上的风铃
正羞怯地为我们倾诉着乡音
山坡上的一只鸟雀喊着我，它是我久违的兄弟
黄昏时要大摆宴席，痛饮往事和旧年

别怪我来得太迟。每一次灵魂的返乡
都必须走过远方，并且历经风雨

父亲

你第一次做父亲的时候才二十二岁
而我二十二岁的时候还单身，正暗恋着一个安静的美人

我当上父亲的时候已经三十四岁
而你三十四岁的时候，正养育着四个孩子

我在成长中，曾一次次地与你争执
一次次地，把你当成了毕生的假想敌
直至今日，我都还欠你一个道歉

这些年我翻遍了育儿经，努力地
学着做一个好父亲。这时我才读懂了
有一本书，唯有时间才能翻阅

我的孩子第一次喊我时，我记得
那世界融化的情景
我相信，我第一次喊你时
世界的朽木正在逢春

去年春节我们推杯换盏，大口大口地饮
恍若朋友，恍若兄弟
醉了，就要醉了
可我们之间汹涌的爱，却从未提及

你头上已霜雪尽染，我鬓边正华发渐深
岁月的刻刀一寸寸深入的这个词，叫父亲
中间系着漫长的血缘和生命

父亲节，我和我的孩子相互表达了爱意
我给你打电话，你已关机
我知道终会有那一天，我喊你时你不再回应
正如终会有那一天，我的孩子喊我时我也不再回应
我们成为父亲，都用尽了生死

熊焱 中国作家协会会员，华文青年诗人获得者。《草堂诗刊》《青年作家》执行主编。



山川大药房
传承中华文化 弘扬国医国药
义丰号地址 望春东路86号
电话 0579-87830120 87126908
西站店地址 城北西路220号
电话 0579-87117752