

佛山祖庙片区自古以来物华天宝,人杰地灵,积聚了深厚的历史文化。祖庙街道的文艺爱好者们,用诗歌、散文、小说、国画等抒写出祖庙美丽篇章,展示出融合传统与现代文化的祖庙气息。本期祖庙文萃,将于大家分享部分精选作品,与你一起在字里行间感受诗意的祖庙。

欢迎广大文学爱好者积极投稿,文学、书画、摄影作品不限,来稿请发送邮件 673976360@qq.com。

本版统筹/黄佩雯

礼赞祖庙好人

◎君君

追逐着太阳的步伐——
我们这个生生不息的民族
在历史的记忆中一路走来
凝聚着道德的力量——
我们这个与时俱进的民族
在不断的创新中陶冶情怀
今天,我们采撷出女娲炼
就的基石——

在民族精神的家园里
构建出道德传承的平台
汇集起银河闪亮的星光
在时代精神的天空中
彪炳出
“祖庙好人”的风采
“祖庙好人”榜是一幅感
人肺腑、璀璨迷人的画卷
而祖庙好人们,就是其中
那最耀眼夺目的星
他们,孝老爱亲,见义勇
为,
助人为乐,诚实守信,敬
业奉献
他们,是我们崇尚、学习

的楷模
更是道德传承的典范
他们的精神令人称赞
他们就在我们身边
让我们在新时代的道路上
紧跟他们的步伐
继承创新,展现中华文化
的魅力和风采
回首过去,感慨万千,
展望未来,豪情满怀,
我们要牢记党的十九大精
神
乘着新时代的东风
传递祖庙好人正能量,催
生灼灼道德之花
弘扬大美祖庙正能量,展
现新时代中华精神
为构建平安禅城、和谐祖
庙保驾护航,
为打造魅力禅城、幸福祖
庙增光添彩,
为早日实现我们的中国梦
创造更加美好的未来!



祖庙街道好人命名仪式日前举办。

四姑妈酿酒

◎李继红

“四姑妈”是我邻居老乡阿才的妈妈,因在家中姊妹中排行第四,被侄子辈唤作“四姑妈”,久而久之,“四姑妈”的叫法就传开了,我们小一辈的人也都跟着唤她“四姑妈”。

四姑妈早年和丈夫在家乡开过饭店,据说能做一手好菜,酿酒更是她的一门“绝活”。夫妻俩起早摸黑,苦心经营小店,供养两个儿子上学。后来,孩子们长大成人,在城里工作生活独立了,叫父母把饭店关张享清福。

去年9月底,阿才的老婆顺利怀上了“二胎”。听到这个好消息,四姑妈再也闲不住了。媳妇“坐月子”,按照客家人的习惯,怎么说也得亲手酿好几十斤娘酒备着才安心。于是,她打定主意,买好车票,要去大儿子家住上一段时间。好不容易花了几天的时间,把自己从当地老街买回蒸酒用的几十斤糯米、粘米、酒饼、

红曲、瓶瓶罐罐、竹匾蒸锅和衣服等收拾妥当,一一打包,坐了六七个小时的长途汽车,才从老家梅州来到三水。

儿子去接到她时,看见瘦弱的四姑妈肩扛手提着大大小小六七个包袱走出车站,像是把整个“家”都搬来了,忍不住心疼地说:“带这么多、这么重东西干嘛,又不是没得买!”四姑妈抹了抹额头的汗,语气轻松地说:“十里不同俗哩,这里不比老家,有些东西不见得你想买就能买到。”

才安顿下来没两天,四姑妈就开始忙着酿酒了。她利索地把带来的瓶瓶罐罐、器皿,洗刷刷,用布抹干,放在一边待用。然后把糯米和粘米用水浸泡大半个时辰捞起沥干,才点燃天然气灶,将浸好的米放进蒸锅。蓝色的火苗欢快地舔着锅底,不多时,厨房里已经飘出阵阵饭香。四姑妈将煮好的一锅锅米饭,舀出来摊在竹匾里,

添加了少许凉开水,让它们自然散热,直到用手指试了试米饭的温度,感觉恰好,才将揉碎的酒饼和红曲米均匀地搅拌在里面。不要小看酿酒这道工序,有经验的酿酒人,不用借助任何测温工具,就像四姑妈那样,凭借一根手指来感知米饭的温度,米饭要掌握在20多30度左右刚刚好,如果温度过高,酿出的酒会酸;温度太低,酒饼又会发酵不充分甚至不会发酵。

四姑妈说,“没有人天生会酿酒,我也有过许多次失败的经历呢”。在我们客家地区,酿酒的工艺和关键诀窍,靠的是祖祖辈辈口口相传,一代代酿酒人需要细心揣摩,反复试验,不断总结,才能拿捏得恰到好处。难怪老家流传着这么一句老话:“蒸酒磨豆腐,不敢称师父”。

拌好酒饼和红曲米的米饭,被四姑妈一勺一勺地盛进了她带来的陶瓷瓦缸和玻

璃瓶里,密封好后,被放进空置的客房空床上。因为气温低的缘故,四姑妈抱来一床棉被盖在上面,还不忘小心地替它们掖好被角。那动作轻柔轻柔的,仿佛她在照顾的不是坛坛罐罐,而是熟睡婴儿。小时候在老家,不知多少次看见自己的阿妈酿酒,但没能像这次看四姑妈酿酒看得这么仔细,感觉她的一招一式都毫不含糊,倾尽自己所有的母爱。

几天后,缸里的米饭发酵了,屋里溢出一股股酒香,该是出酒娘了。四姑妈揭开被子,打开密封的盖子,酒香味顿时四散开来,充溢了整个房间,透过打开的门窗,飘散在十四层的楼道里,把左邻右舍都吸引了过去。四姑妈热情地拿了几副碗勺,从缸里舀出小半碗淡红色的酒娘,端给客人品尝。我作为四姑妈家的“芳邻”,也有幸

品尝到她亲手制作的佳酿,果然入口气味芳香馥郁,味道清甜绵长,忍不住连声夸赞“好酒!真是好酒!”四姑妈舒心地笑了,连日的辛劳,顿时烟消云散。但这酿的酒还不算是“大功告成”,四姑妈还要将缸里的酒糟和酒娘分离开来,把它们分别装进器皿密封起来放在阴凉处保管,这样待到用时,酒糟和酒娘才不会变质。

又过了一些天,四姑妈提着一瓶装着五斤娘酒的玻璃瓶敲开了我的门,进门就说:“看你工作这么忙,现在天凉了,有空炒点鸡酒补补暖暖身子”。话语仍是轻轻柔柔的,就像自己的阿妈在细心叮咛,顿时让客居他乡的我,心头暖如朝阳。于是,迫不及待地斟满一杯娘酒,送到嘴边,轻轻啜上一口,慢慢感受娘酒的香甜,久久回味。(略有删减)