

# 老街的年味

熊聆邑

春节的脚步，随着腊月的到来渐行渐近。那浓厚的年味儿，似乎从古老的石板路和斑驳的墙瓦之间流淌出来，随风舞动。走在老街上，那特有的氛围让人不由自主地被吸引。老街，一个有着深厚文化底蕴的地方，年年岁岁热闹非凡。

清晨的老街，沐浴在柔和的阳光中，宛如一幅淡淡的水墨画。街道两旁，各式各样的店铺已经早早地打开大门，店主们热情地招呼着过往的客人。一家老小，携亲带友，络绎不绝。摊位上，各式各样的年货琳琅满目：鲜艳的窗花、精美的灯笼、寓意吉祥的对联……还有那炸得金黄、香气四溢的年糕、糖果。孩子们拿着美味跟在父母身边，甜甜地笑着。大人们东看看西逛逛，谈笑风生。

老街的一角，一位卖糖葫芦的老人静静地守着摊位。“糖葫芦，热乎乎的糖葫芦！”每逢春节来临，这熟悉的叫卖声总会准时响起，成为老街上一道独特的风景线。有人经过的时候，他总会微笑着招呼说：“来一串糖葫芦吧！”他的糖葫芦甜而不腻、酸而不涩，不仅是一道小吃，更是一种情感的寄托。品尝糖葫芦的人们总能找到一份童年的回忆和家乡的味道。

随着人流涌动，一家家古色古香的店铺映入眼帘，仿佛穿越到了古代，墙上挂着一幅幅古画，桌上摆着精致的茶具，而店主则身着汉服，温文尔雅。在这里，人们可以品尝到各种传统小吃：热气腾腾的包子、香滑软糯的汤圆、还有那醇厚的茶水。一口下去，美味与历史共鸣，牵动着味蕾的起伏，留下满满的回忆。

老街上的手艺人也是一道亮丽的风景。他们身穿粗布衣裳，手持各种工具，传承着古老的手艺。有的在捏面人，有的在剪窗花，还有的在做糖画。每一个艺人都全神贯注地投入其中，将手中的材料变成了一件件精美的艺术品。

而最让人期待的莫过于舞龙舞狮表演了。每当春节来临之际，这些表演者便身着盛装，手持道具，在锣鼓声中翩翩起舞。他们矫健的身姿、精湛的技艺引得围观群众阵阵喝彩声。舞龙舞狮是中国传统文化的重要组成部分，也是老街春节期间必不可少的活动，不仅增添了节日的喜庆氛围，更寓意着在新的一年里国泰民安、风调雨顺。

夜幕降临，小酒馆里，好友相聚，举杯畅饮。老街上依旧是灯火通明，家家户户门前挂起了红灯笼，将整个街道映照得颇具诗情画意。走在街道上，仿佛置身于一个梦幻的世界。孩子们手提灯笼，追逐嬉戏；大人们则围坐在一起，闲聊家常。在喜庆的氛围里，人们的心灵得到了慰藉。

随着春节临近，老街上的年味儿也越来越浓烈。人们逐渐放下繁忙的工作和生活压力，与亲朋好友一起享受欢乐祥和的春节时光。而老街始终保持着它的原貌，承载着无数人的记忆，见证了岁月的变迁和一代代人的成长。

# 年味

姚锦

岁月匆匆，时光荏苒，  
逝去的光阴如梦般遥远。  
回首往昔，儿时欢笑，  
浓郁的年味，如今难寻觅。

大红灯笼高高挂，春联喜气洋洋，

团圆饭香满厅堂，欢声笑语传四方。  
鞭炮齐鸣，烟花璀璨，  
齐聚一堂，共度美好时光。

糖果糕点，花生瓜子，  
外婆手中的线，穿梭在岁月里。

新衣新鞋，红色压岁，  
翘首以盼，新年到来之际。

然而时光如梭，岁月已失，  
美好的记忆，渐行渐远。  
城市繁华，生活便利，

却难觅逝去的年味。

追寻往事，心中感慨，  
难忘浓郁的乡愁和眷恋。  
让我们携手，重拾传统，  
将逝去的年味，镌刻在心头。

# 影子

徐斌会

影子在墙上，与另一个自己对坐  
让那些执着的记忆，挂在  
薄薄的灯光下，倒叙地吻时光  
谈悲欢，论生死  
旧相册里，母亲还在  
纺线织衣。说着或远或近的事  
针脚间留存的手温，深深  
印进褐黄的窗纸上，许多年了  
雨打，风吹  
一直没有走丢

# 南乡一剪梅(外一首)

马茂广

山色水中观。瑟瑟西风带露寒。  
细雨瓶窑分袂后，朝也凭栏。暮也凭栏。  
何处望临安。独倚空庭怯夜阑。  
往事潸然成一梦，春去花残。人去花残。

## 霜天晓角

烟生树杪。心事凭谁讨。  
疏雨长堤别后，凝情立，待天晓。  
雁杳。人渐老。泪沁新诗稿。  
忍顾浔阳江畔，风满槛，云缥缈。

当第一场雪覆盖大地  
我就会走进风雪  
童年记忆中，每逢年关  
雪总会下得很大

年长后离开家乡  
每每站在年的面前  
总能轻易忽略头上的白  
在心里下起轻盈的雪  
那个白净的世界里  
一个少年在肆意奔跑

抬头望乡，北风加速  
霜花穿过我的双肩  
我把自己堆成一个雪人  
用目光犁开一条雪路  
时光堆积的乡愁  
飞回大雪覆盖的老屋

眼眶湿润  
把夜捅破，听雪  
一种轻手轻脚的疼  
覆盖了目所能及的事物

## 总有一场雪，为你而来

雪，总是在不经意间

轻轻地，悄然而至  
这些会舞蹈的花朵  
来自比天空  
更遥远的地方

新的一年  
祝福如雪花，铺满大地  
一大片，一大片  
都下到了心头里  
嘎吱嘎吱的脚步  
每一寸，都暗香浮动

相信冬越往里走  
春天又近了一寸  
他们，将和那些草木一样  
又会春华秋实

任风雪  
穿行在浩荡的人间  
在虚实的风中，语言  
难以传递最为动情的部分  
于是山河壮丽  
不负人间白头

## 走出一场雪

一月的雪片

# 流年糖蒜香

单克锋

前两天，母亲从农村老家寄来一箱子腌制好的糖蒜，足足有10来斤。母亲一直记得我小时候最爱吃糖蒜，满满的爱一下子拉到记忆深处。

小时候生活在农村，老家紧靠邳州，邳州是全国有名的大蒜之乡。家家户户都喜欢种大蒜，家里每年都要种1亩多地，有的家庭种好几亩地，那时我家劳动力少，所以种蒜种得并不多。种蒜并不是太累，关键是大蒜成熟的时候，需要起蒜，大蒜要用爪钩子一点一点去刨，全靠人力去起，十分辛苦。母亲在前面一点一点刨，我一点一点去捡拾，甩掉蒜上粘的泥土。等蒜晾干水分，便用板车拉回家。拉到了家里

后，还要编好辫子在绳子上晾晒，房前屋后到处是大蒜，就像要等待检阅的仪仗队。这些大蒜，随时吃随时取，很方便。

开始腌制糖蒜，母亲准备好白糖、米醋、食盐这些原料。将蒜剥去外皮，只留最里面的两层，再用淡盐水把蒜泡上一天，其间换两次清水，接着把蒜捞出，沥干水分。做腌糖蒜的糖醋汤汁，在锅中加入除了白酒外的所有调料，中火煮沸至冰糖融化，然后关火放凉。最后取干燥的坛子，将沥干的大蒜放进去，倒入放凉的糖醋汤汁，再把白酒均匀地浇在表面。最后一步将坛子盖好、密封放在阴凉处，腌制一个月就可以食用了。我每天数着日子，希望在腊

月里吃上酸酸甜甜的糖蒜。

腊八节那天早上，母亲终于把坛子打开了，一股浓浓的蒜香味扑鼻而来。母亲取出十多个糖蒜，叫我们尝尝。我撕开一个糖蒜，先是用嘴吸了吸汤汁，用牙咬开一瓣，脆生生的、咸咸的、酸酸甜甜的，满口留香。再咬上几口馒头，越吃越上瘾，母亲见我狼吞虎咽地吃，不停地劝我少吃点，好东西不要吃太多，适量吃可以开胃促消化，吃多了也会消化不了的。母亲虽然不识字，但她也是一个心肠很好的人，经常把糖蒜送给邻居吃，邻居家二奶奶直夸母亲手艺好，要学习制作呢。

我打开母亲寄来的糖蒜，吃起来津津有味，依然是小时候的味道。电话里我告诉母亲，糖蒜的味道依然不变，很好吃。离开老家很久了，但母亲腌制的糖蒜一直成为我心中的乡愁，浓得化不开的乡愁成为幸福的记忆。

“世界上无论什么名誉，什么地位，什么幸福，什么尊荣，都比不上呆在母亲身边，即使她一个字也不识。”这是季羡林在《赋得永久的悔》中写的一段话。我吃着糖蒜，仿佛母亲就在我身边，微笑着我像一个长不大的孩子。虽然远离老家，身居城市，仍然能够感到母亲深深的爱意！

# “慢醺先生”郑世兵：左手美酒，右手美食

李代广

2014年，郑世兵去了贵州赤水河畔的茅台镇，慢慢地、细细地感受赤水河孕育的酱香之美，行走穿梭茅台镇的大小街道，开始自己注册成立慢醺酒业公司，打造自己的品牌。

成立之初，他就提出“好酱酒，要慢醺”的品牌理念，推崇“慢文化”，提出了“慢醺六慢论”：慢选粮、慢制曲、慢发酵、慢品鉴、慢生活，最终坚持慢醺的F2C模式，把体验进行到底，把传统酒文化传播进行到底，把健康的生活方式输出进行到底。

慢醺创立以来，郑世兵一直抱着聚合开放的态度，一群人，一辈子，只做纯粮酒，这是一份情怀。以传统纯粮酒文化为基石，以情怀为主线，来做白酒文化的公益普及；做传统酒文化复兴运动的倡议者与践行者，推动中国白酒行业的健康发展，传播健康饮酒知识，培养健康的消费观。

就这样，在他的倡导下，“慢是匠心，醺是境界”也成为了慢醺的文化理念；慢醺，也顺理成章地成为了他的人生态度。

郑世兵认为，匠心即工匠精神，以匠酿酱，品质的保证。慢醺酱酒遵循纯粮酒古法酿造工艺，追求一个“慢”字。这个“慢”字，体现的是酱酒从选粮、制曲、发酵、取酒、储藏整个制作流程的一种匠心。

他提倡推出的慢醺酒道馆——慢醺文化的道场，以“慢醺酒道”作为酱酒文化的体验中心，通过“酒、餐、会”原生态场所融合场景营销模式，进行酒文化推广及白酒知识普及，让消费者体会慢醺酱酒浅饮雅酌的文化。

“匠人易得，匠心难求。”2016年3月6日，第一瓶慢醺产品正式下线。郑世兵推出了“原生态餐饮”+“原生态白酒”的“慢醺酒道”，并正式开启升级版的“餐、酒、会”场景融合营销模式，提出“慢醺生态”理念。

2017年，第一家慢醺酒道馆开业，自此，开启了酒类行业的场景融合营销的“酒道”模式。“慢是匠心，醺是境界”，郑世兵说，在工艺上要追求“慢”。储存五年后再出酒，“慢”体现

的是精益求精的“匠心”在饮酒中要“慢”。品评酱酒要小口品鉴，强调健康饮酒；在生活节奏上要“慢”。

如今，郑世兵创立的慢醺会在全国已经开到了50家，慢醺酒道馆在全国开了200家，还成立了北京和江苏两家分公司。

## 作为美食家的郑世兵，和他的慢醺徽州里

当年，安徽人的杰出代表、北京大学教授胡适先生的回忆录开篇第一句“我是安徽徽州人”，其自豪之情就弥漫开来。让胡适先生想不到的是，如今，以他的故事而衍生出来了一道名菜“胡适一品锅”，成为安徽人待客的一道首选菜。

作为胡适先生的同乡，郑世兵在他创办的慢醺徽州里，把包括“胡适一品锅”在内的徽州臭鳃鱼、黄山毛豆腐、刀板香煨冬笋、香干炒水芹等安徽传统经典名菜，推给了更多的消费者，受到了大家的喜爱。

在郑州高新区863软件园北门的慢醺徽州里，以“到徽州里吃正宗徽菜”为宗旨，几乎把所有的安徽名菜都搬到了郑州，不仅有徽州臭鳃鱼、胡适一品锅、刀板香煨冬笋这些人人皆知的知名菜品，还有香煎毛豆腐、鸡汤泡炒米、香干炒水芹、松茸菌鱼狮子头等等等。

郑世兵说，徽菜起源于南宋时期的古徽州，原是徽州山区的地方风味，在漫长的岁月里，经过历代名厨的辛勤创造、兼收并蓄，特别是解放以后，省内名厨的交流切磋、继承发展，徽菜已逐渐从徽州地区的山乡风味脱颖而出，如今已集中了安徽各地的风味特色、名饌佳肴，逐步形成了一个雅俗共赏、南北咸宜、独具一格、自成一体的著名菜系。

除了优美的环境，慢醺徽州里的每一处细节都包含着慢醺品牌的文化和匠心。在这里，可以了解到酱酒的文化，可以感受不同的文化

气息和精神内涵。在这里，坐下品上一杯茶，饮上一杯酒，没有别的压力和烦恼，只有自己和灵动的交流，慢下来无人搅扰！

郑世兵说，慢醺徽州里，就是这样一个人让你来了再也不想离开的地方。

## 作为一名作家的郑世兵，和他的《慢醺赋》

在全国各地，有慢醺的城市都会有《慢醺赋》，有酒赋很正常，在中国，诗词歌赋是文化的一种表述，也是文化的一种传承。

中国酒赋在大多数酒厂或酒庄皆可见到，多数酒赋为文化名人或行业大师著就，而《慢醺赋》，则是出自郑世兵之手，我们惊讶之余，也为郑世兵的才情点赞。

作为一名作家，郑世兵写过很多篇文章，出版过《慢醺，我的人生态度》等作品集。

下面，就让我们来欣赏一下《慢醺赋》：

乾坤炼炁，日月盈盈，龙踞华夏，天地呈祥，法起伏羲，名振黔疆，佳醺良多，唯钟此浆，慢醺酱酒，匠心纯粮，醺乃境界，人生向往，慢醺者，身无车马喧，心远地自偏。慢醺琼浆，茅台古酿，重阳投料，数次摊凉，七番匀取，五载分装，慢法制曲，高温润粮，口感柔润，慢品佳酿，醺醺吾身，味调阴阳。奉其秦汉舞七韵，承其唐宋儒雅之风。作银桥，结友谊，舞之彩于云霄，化蝶圆以大梦，乘万里而共逍遥。声声慢哉，口占千矣，好酒当自开怀，滴滴醉哉，杯杯醺矣，信步且自徐来。好酱酒，要慢醺！



和一个有情怀、有责任、有使命的男人聊天，和一个既是企业家，又是美食家的作家交流，真是一件轻松愉快、心情舒畅的事情。这样的事情，就被我在新年伊始碰到了。

这是一个冬日的下午，阳光和煦、微风飘过，透过一片片金黄色树叶的缝隙，在位于郑州市高新区迎春街上的栋临街建筑门面房上，“慢醺徽州里”几个大字，散发着淡淡的光，吸引着南来北往的人，不断驻足观看。

走进来发现，正对面的迎宾墙上，中间是“贵州慢醺”四个比较大的字，在这四个字的周围，是一个一个被精雕细刻出来的字，认真观看，这些字里，有着明显的赤水河等元素。

在东边的墙上，是一篇写在木板上的《慢醺赋》，内涵丰富，文字优美；西边，在精致的木架上，是展示出来的一瓶一瓶色彩各异、形状不同的慢醺酒。这里有五个供客人吃饭、品酒、聊天的房间，名字起的非常有特色，分别是慢醺、淮北、剧会、滁州、徽州。

或许是因为郑世兵先生是滁州人，我们就在充满了温馨气息的滁州厅慢慢坐下来，慢慢喝茶，慢慢聊天，这正好符合郑世兵先生的性格，以及他倾注了近10年功夫专心打造的慢醺酒的特点。

从老家安徽滁州到河南郑州上大学，在大学期间就开始从事经商，到毕业以后在酒类行

业沉浸20多年，再到创办自己的企业和品牌，发展成为一年销售收入4亿元的优秀企业家，同时，还是一位美食家、作家，被业内人士雅称“慢醺先生”的郑世兵，有着怎样的情怀故事？且听我慢慢道来。

## 作为企业家的郑世兵，和他的慢醺美酒

站在我面前的郑世兵，身材修长、风度翩翩，身穿一件黑色的外套，有不多的短须飘逸，始终面带笑容。

坐下来开始聊天，他脸上甚至有了一丝羞涩和书生气，看得出来，他是一个性格内向的人，这和我们平时接触到的在商界叱咤风云的企业家形象不相符。聊着聊着，话题进入到郑世兵先生所喜欢和从事的工作，他慢慢变得自然、开朗起来，把他的经历娓娓道来。

早在大学期间，他就有了商业头脑，开始从学生们需要的小商品买卖做起，后来在周末开设舞厅，不仅增加了收入，还学到了一些商业上的经验。

毕业以后，郑世兵先后曾在宋河、汾酒从事白酒销售与管理工作。他认为，卖酒只是生意，爱酒才是情怀，爱酒才是对传统技艺的尊重，对粮食精华的忠诚，对消费者的负责。