



■岁月凝香

海带记

■陈思盈

秋冬时节宜进补，特别是漫长的冬日里，最适宜围着砂锅煨一罐浓浓的粥或汤，再配若干普通又精致的小菜，凡俗的日子便会觉得不那么寡淡。

粥的花样繁多，汤也是不一而足，菜更是五花八门了。在如今讲究健康、养生的时代，清淡的菜汤粥似乎更受人欢迎。一般情况下，在吃的方面，只要有食材，花红柳绿的各色粥汤菜等自然难不住各位巧妇巧男。最难得的是在无米、缺食材的情况下，若还能信手拈来一道粥、一道菜，打破那“巧妇难为无米之炊”的古定律，这才是真正的巧。

是的，这世间从不缺各色能干的巧妇巧男，除了那坐拥各色食材江山的宫廷巧男巧妇们值得津津乐道外，凡俗生活中能将各种或苦或涩或酸难以入口的树芽树叶做成爽口开胃菜、能把金银花的花用开水焯了晒干祛毒性后再拿来做成大锅菜的点品食材、能把做粉条时滤出来的渣做成一道烙饼卷菜的工匠们，更值得我们尊重。

都说中国人是从苦水里趟过来的，是从苦日子里熬出来的，我却觉得中国人是最懂得苦中做乐的。土里没吃的，就向天上要各色飞禽、往山野里要各色走兽、往水里要各色水产，再不说，根在大地、立于空中的各种树的叶、芽、花也能变成美食，槐花、榆钱、构树、杨芽、柳芽，就连那树根、树皮以及死去的树的枯枝上长出的菌类，都能成为美味的食材。

上世纪80年代出生的我，自然是没有吃过这许多的“苦”食材的，相反，在个别别为穷苦人家的孩子拿着红薯和野菜做成的黑色团子在我面前晃时，经常馋得我拿着自家的白面馒头换来一尝。这一切，当然缘于改革开放的春风已经让上世纪八十年代的人们从苦日子里熬出来半截身子了。

与出身工人之家的母亲比起来，出生于贫农之家的父亲是个苦孩子，从小便尝遍了各种关于饿的滋味。所以，他不允许母亲、弟弟和我过这样饥饿的日子。

为此，他这一辈子都在为我们一家人怎么吃好而努力。

一

平时就罢了，特别是到了年关置办各色年货吃的日子，总是对吃很讲究又带着挑剔的父亲最为忙碌的日子。小时候的农村春节，不像现在随时随地都能买到各色食材，所以每年腊月二十三和腊月二十八这两个临近年关的全镇大集会上，总会不时见到父亲来回穿梭的身影。

母亲虽也出身农村，但从小跟着姥爷上学没干过啥农活，在我的记忆里，只要父亲在家，家里的饭似乎都是他做的。所以，过年办年货，自然也是父亲操心居多，大到让母亲每年初二回娘家走亲戚的礼条肉和礼盒菓子，小到自家吃的鸡鸭鱼肉蛋，小到豆腐青菜萝卜蒜苗，还有一些大料花椒茴香等边角料，事无巨细。

已经出阁且已有孩子的我，虽然不像父亲那般事无巨细，但也会在年关将近时到超市里挑选食材。这不，又快过年了，转到干货一角时，看到一包包黑绿中透着些盐渍的海带时，自然就想起了未出阁前，每年过春节时都能吃到的、由父亲用海带做成的各色菜汤……

二

因为母亲姓刘，从我记事时起，她就认下了一大堆的干闺女干儿子，所以我们家的年基本是从腊月二十三祭灶那天就开始了。

这天除了祭灶外，老家还要炕锅盔、走千亲戚的风俗。二十三大早起来，从集上买了一大堆菜回来后，顺手把一些干菜用水在盆里泡发着，父亲就和母亲一起搭帮炕锅盔了。面是头天晚上和上并发酵好了的，一个多小时后，七八张黄黑里嫩、厚厚的锅盔就炕好了。

父亲买的干菜除了黄花菜、黑木耳外，最多的就是海带了。像变戏法一样，入水前还是瘦瘦干干、黑黑如也、像小老太太般干瘪着脸的海带们，过一遍水就滋润一圈，返老还童似的，一遍比一遍水灵。我最喜欢看父亲在大淘菜盆里拾掇海带们，魔术般神奇。而更神奇的是，泡发好后，父亲又一张张、一串串地把它们晾在院中的晾衣绳上风干，父亲说，下次再吃时，用水稍洗一下就可以直接食用了。

二十三中午是没有客人的，自家人聚在一起过小年的这天的中午饭，海带开始正式登场。海带汤一定是这顿饭的主角。

把海带切成细丝，把炸好的豆腐片也切成细丝，加入泡发好的金针菜、木耳和红薯粉条，再配以葱、姜、蒜，按顺序倒入锅中，十来分钟左右，一锅色泽清淡、味道浓浓、食材丰富的海带汤就出炉了。我和弟弟都爱吃，每次都要回两三碗才够。

三

海带汤是在我们一家人不知道吃什么饭或是不想做饭时，最好最本能的选择。而除了海带汤外，海带在父亲手中的做法和花样还极为繁多。

按照民俗，腊月二十六要煮肉。肉出锅时，父亲往往会塞给我和弟弟一片肉皮或是

一块猪蹄来解我们的馋，往往，我会在狼吐虎咽的间隙里看父亲将肉一块块捞起，又看他像变戏法似的捞了两三卷黑乎乎的东西出来，近前一看，是海带。

父亲说，闺女，这可是好东西，收拾好了，吃着可口，排肠毒，还不得大脖子病，听说还抗癌症哩。他是在煮肉前将已洗净的海带挑些叶片肥厚的出来，一点点卷成卷，用海带根系上放入肉汤中，让海带肥厚的叶片吸入足够的肉的汁液和香味后捞出，挂在房檐下或是院中的枣树枝上等用时取下，或入汤、或配菜，口感俱佳。

我小时候农村办红白喜事一般都在村中，事前都要根据亲戚朋友的大概人数请厨师“烙桌”，也不知道是从啥时候起，父亲竟也被邀之列。每每被请，除了鸡鸭鱼肉等主菜外，配菜里最多的食材就是海带了。凉拌海带丝、泡椒海带、肉丝海带、海带烧肉、海带炖排骨、海带冬瓜汤……都是父亲常用海带烹出来的菜与汤。

外出打工的岁月，有一年春节没能回老家，大年三十晚上和一帮打工的同事胡吃海喝时，竟因万分想念父亲做的海带汤而不禁流出泪来。饭菜里没了父亲的味道和海带的身影，就仿佛没了春节的味道一样。在电话里跟父亲就那么随口一说，结果还没等初八上班，邮政快递就送来了父亲巴巴地从老家加急寄来的不易坏、能吃得时间长些的泡椒海带，引得同屋的姐妹们感动得哭成一团。

四

长年在奔波的日子里，对父亲做的海带类吃食更是想念，我聊以自慰的方法便是去吃火锅。而我之火锅，其他肉与菜都可有可无，海带是必点之物。久而久之，与朋友一起吃火锅，竟是无海带不成席。

婚后第一年，因为公婆家在新郊，按规矩，过年是一定得回婆家过的。没想到，漯河到新郊，相距也仅一百多公里，吃的习俗竟是这般不同。早上起来吃米饭，中午大烩菜，晚上还好，总算有稀饭了，结果也是稠得筷子插那都不算。

好在母亲的生日在初三，即便我初二回不了娘家过年，初三也一定是要回的。一路转车奔波到家时，已是午饭饭点，父亲一大早起来收拾出来的一桌菜肴早已满满摆好，我便找个离凉拌海带最近的那个位子坐下，一顿饭下来，海带基本上由我报销完毕。父亲看在眼里，下午我们返城时，回礼的东西里必不可少了一兜直接即食的海带。

父亲的一生就是这样，他用他的勤劳与细心，在吃的方面是能让我不动手的就让我少动手，能让我少动手的就让我不动手，能不动手的就让我吃现成饭。

那一年我生完儿子后，因月子没坐好，平时总是以不方便为由而少来看我的父亲在满月宴上见我脸色苍黄，宴会结束后便匆匆离开了。第二天一大早，他便让母亲拎着一根猪蹄、一包红枣和四五卷带着肉香味的海带卷上门了。母亲说：“你爸说了，让我来照顾你一段，给你补补气血，顺便教你做几样滋补的吃食。你不知道，昨天你爸回去后连夜收拾海带，边收拾边抹泪，还怕我看见，老背着我哩。人家闺女坐完月子胖三圈，你可好，不胖不叫，还瘦恹多……”

我的泪一下子就出来了。都说父爱如山、父爱如海、父爱无言，是的，没有经历过，就不能体会出这些字词句句的可爱与其中饱含的真情。

五

女大自巧。自从有了儿子，以前在家总吃现成饭的我也开始变巧了。不会做其他的，我就比葫芦画瓢专门做自己爱吃的海带。

买来海带，泡发，一遍遍清洗后切成片或丝，放入扔进了大料的滚水中煮上片刻，再放入冷水中激一下捞出，沥干水分后放入糖、醋、盐、蒜片或泡椒，一道泡椒海带便制成了。每次吃时挟上一两筷头，配上清粥、小馒头，别有一番滋味在心头。

闲来无事，上网时意外得知海带素有“长寿菜”、“海上之蔬”、“含碘冠军”的美誉，从营养价值来看，是一种保健长寿的食品。因其生长在海水，柔韧似带而得名。海带是一种营养价值很高的蔬菜，同时具有一定的药用价值。

偶尔看韩剧，看到剧中女性不慎小产或是生完孩子后都吃海带汤，且韩国人过生日时除了吃生日蛋糕外，还要饮一碗海带汤。不说不知，原来海带汤是韩国孕妇产后的补品，同时也代表着韩国人对母亲的敬意，纪念母亲生育的痛苦。韩国人认为藻类有益产后的调理，于是有食海带的传统，海带汤被视为滋补圣品，价格便宜又营养丰富。

听说，这些年一些城市还流行喝海带茶，是用新鲜海带配合崂山山上的草本植物混合配制而成的一种茶饮，可以改善睡眠、通便、润喉润肺。且不说是否有这些功效，单从情感上，就让人心生亲近。

这些年，我也问过父亲，为何对海带这么情有独衷？

他憨笑着说：“啥情有独衷呀。我只是从小就爱吃这东西，却因为家穷吃不起，欠着了。后来日子好了，吃得起了，便想着法子去做花样，为的就是不让侄姊妹俩知道饿的滋味……”

■流金岁月

小拜年的嬗变

■张文明

“有钱没钱，照样过年。”这是河上街流行的一句话。

上世纪六十年代有一首歌，叫《小拜年》，其开头唱道：“正月里是新年，大年初一头一天。家家户户贴红对哟，人人都把新衣穿哟……”广为流传，广受人们欢迎，广受群众喜爱。因此，每至年关，河上街的人们都爱唱、听这首《小拜年》。

新中国成立后，过年还没有“社会主义胜利年”的那股喜气洋洋的气氛，虽然河上街也不乏过年的热闹，但多的是“苦中乐”。那时流传的儿歌为：“新年到，真热闹，闺女要花，小子要炮，老婆要衣裳，老头打饥荒。”可见人民的物质匮乏。每年春节到来之际，树立在街口上的大喇叭，就播放歌剧《白毛女》的歌曲，一听“北风那个吹，雪花那个飘，雪花那个飘飘，年来咬到”时，就知道离年根不远了。由于人们普遍穷，对“白毛女”的不幸遭遇感同身受，所以人们过年的期盼也都不高：大年三十，能吃上一顿饺子，就谢天谢地了。至于拜年，也多是相互拱手、作作揖，说点吉利话而已。到了初二，新媳妇走娘家，也多是拎个红包或携带一二盒由大红纸包的菓子罢了。

到了上世纪七十年代末、八十年代初，广大农村仍然并不富裕。每每年关走亲戚，多是拎二斤菓子，你送给我，我舍不得吃，再转送给你亲亲戚……常常是他送我，我送你、你送他，二斤糕点，转来转去，能转上好多家，放上个把月，等到最后去吃时，成了咬不烂、嚼不动的硬石头。

转瞬，《走娘家》的歌声又唱红了长城内外，那“左手一只鸡，右手一只鸭，身后还背了个胖娃娃”的景象，就说明人们的生活水平较前些年富裕，听着那美妙的歌曲，令人十分欢喜，也十分逗人。那歌中虽说在走亲戚的路上出了点意外，但仍不减大年初二回娘家的

■心灵感悟

■何淑丽

对于以吃面食为主的北方人来说，蒸馒头是一件司空见惯的事情。特别是到了春节，享受美食是人们对自己辛苦一年的慰藉，旧历风俗，年前就要把年货备齐备足，馒头是其中最基本而又最不可少的，故有“二十八，把面发，二十九，蒸馒头”的说法。因此，各家各户都会蒸很多馒头，这不仅家家殷实的标志，更预示来年生活事业的富足安康。听家里老人说，那时蒸的馒头甚至可以吃到二月二，现在想来觉得不可思议。如今，大街上大大小小的店铺里，卖馒头的有的是，不用自己动手，就可以吃到白白的馒头，也是不错的。但在市集上买的馒头，味道总不如自己在家里自做的纯正，所以，如果有时间，春节时自己蒸馒头，既能吃到馒头的麦香味，在忙碌的过程中，也能体会到儿时年味，可谓一举两得。

小时候，总是看到大人们忙忙碌碌的，发好大的一盆面，来回揉、用劲揉，越揉越筋道，然后，就开始做各种馒头了，看到馒头入了锅，用大火烧，小小的厨房里随之变得暖和起来，蒸气升上来了，弥漫在屋顶，好似虚幻的仙界。家人邻里的谈笑声，使小小的空间充满了温馨，心头充盈着幸福和满足。问大人还有多长时间，答曰，出去玩去吧，回来就可以吃了。真的找小伙伴玩去了，玩得很尽兴，也知道了多长时间，是到该吃饭的时间了？还是天快黑了？回家一看，厨房的案板上，馍筐里，到处堆满了胖胖的、热气腾腾的大馒头，用各种不同的姿态和我打招呼，怎么小小的面团一会儿变得这么大了？我最喜欢吃的是枣花馍，醉翁之意不在馍，在于红枣也。但枣花馍一般是用来招待客人的，平时吃不得，但正因为它的不易得，才回味无穷。

长大了，我自己也会蒸馒头了。同样的，发面、揉面，做圆圆的馒头，让它不仅好看，更象征一家人祥和团圆。在馒头里加入葡萄干，不仅增加了甜甜的味道，更象征着一家人生活的

欢乐气氛。

与时俱进。一个时代总有一个时代的景象，一个时代总有一首反映时代特征的歌曲，不言而喻，随着时代的推移，反映小拜年的歌曲，亦在不知不觉中嬗变着。漯河升格为省辖市后，全市的经济有了飞速发展，火腿肠开始走红，市民的生活水平有了较大的提高。过年了，人们不再是“菓子还拿两匣”了，开始掂了八宝粥、方便面，更多的是火腿肠、大块肉……突出了当地特产，凸显了方便食品。你瞧吧，一到年关，熙攘往来的人群中，到处都是火腿肠！这也难怪，生活节奏快了，方便食品自然走红。

到了年关，特别是进入千禧年之后，大豆油、调和油候地加入礼品行列，成了走亲访友的硬头货。那二年，仅我家收到的油就不下十来桶，一年到头都吃不完。不论怎么说，人们是吃喝不愁了。

又过年了。一曲《常回家看看》唱得我们老两口老泪纵横。不愁吃、不愁穿了，儿女们都成了家立了业，一到过年，不知咋的，反而倍感冷清寡落了许多。平日，儿女们工作忙，抽不开身，可以谅解，可是到了春节，虽说放了长假，也是难得一聚的。各有各的家事，各家都有一本难念的经，来此一聚，并不容易，也是有时间限制的。因此，做爸爸的，须在儿女们回来之前，准备一桌好饭，一俟聚齐，觥筹交错，赶快开吃。不然，开饭晚了，影响收看中央电视台晚八点的春节文艺联欢晚会。所以，做妈妈的，来不及唠叨，也用不着儿女们收碟刷碗，就得打发他们赶紧各回各家。所以，听着感人肺腑的《常回家看看》，总是热泪盈眶。

这些年，社会上盛行在饭店吃年夜饭。儿女们怕我们老两口累着了，也学着他人来个春节包饭——早早去饭馆、酒楼订台，免去了我们老两口操办酒席的麻烦。清闲倒是清闲了：一抹嘴儿，吃完后，抬腿走人！好是好，但总觉得过年的味道总不得在家里浓。

前年春节，儿子出了个新点子：开车赴尧山旅游。老伴也乐于外出游玩，便带上吃的喝的，伙同儿媳、孙女，一家五口，高高兴兴登山。大雪纷飞，天寒地冻，群山环抱，寂静无人。弯腰擦屁股往上爬了一阵儿，累得腰酸腿酸，直喘粗气，没玩一个小时，便打道回府。从此，老胳膊老腿的我们，再也不敢捧春节外出旅游的时髦。

去年过年最实惠：孩子们更多的是送钱来，不再掂那些眼时用得不着的东西。然而，在当今“不缺吃、不缺穿、不缺钱”的情况下，这种拜年访亲的形式嬗变，说到底，还是少了红火热闹的氛围而归于安静。

安静些就安静些吧！正好静静心，享受一下中央电视台为全国人民准备好的春晚大餐，也是不错的。

蒸馒头

甜甜蜜蜜。把面擀薄，里面包上红糖，做成糖包，可以做成三角形，也可以包成弯弯的新月形，儿子最爱吃，谓之月亮糖包。或者里面包上红薯，做成红薯包，小孩子们很喜欢吃。“枣花馍”，顾名思义，像花一样的、面上有枣的馒头，因为形状像花，所以，做起来颇费时间和功夫，但人们总喜欢做。我想，不仅是因为“枣花馍”的形状似花，看起来赏心悦目，更主要的是它谐音“早发”，道出了人们渴望过上富足生活的心理，也表达了人们对幸福生活的期盼，所以这种习俗才延续至今。除此之外，有的还做成了各种动物的形状，看起来栩栩如生，让人不忍食之。这时的馒头，不仅仅是充饥的食物，更是一件艺术品。逝者已去，但活着的亲人不会忘记他们，从蒸馒头这件事上，就可以看出来。婆婆教我做专门祭祀用的馒头，“上坟请祖上大供”，来悼念死去的亲人，让他们在另一个世界，也尝尝家人做的食物，这是多么无奈而又浪漫的一种表达哀思的方式呀。

馒头做好后，就可以放到锅里蒸了。时间到，关上火，揭开锅盖，迎面扑来一股热浪，透过薄而轻的白色雾气，原来独立的馒头现在亲亲热热地挨在一起，体积增长了好多，白白的，却不是直白，胖胖的，也不是臃肿。经过这番历练，它们仿佛有了灵气，好像在你和你对视，诉说着它们的经历，或是在展示他们的新面孔，又好似以更冷静的眼光重新看待这个世界。想起小时候奶奶曾说过，馒头蒸得又白又暄的人，日子会越过越红火，想想，是有道理的。能潜下心来蒸馒头的人，会从小事做起，有好的心态，能把馒头蒸得白白大大，善于学习和总结，有强的能力，好的心态加强的能力，日子怎么会不红火呢？

更重要的是，在做馒头过程中，想起了小时候的经历，体会到了家人无尽的爱，同时学会用食物回报亲人浓浓的满满的，爱，而生命，就在这爱中传承下来，生生不息。

■别样情怀

想起那“龟孙酒”

■一人

十五年前在漯河生活过的人大都知道“龟孙酒”是个什么玩意儿——那是特指舞阳酒厂生产的富平春的。

早在1992年前后，漯河日报社的记者被派到舞阳侯集乡的西莲花村（当地叫莲花池，河南省作家协会原副主席段荃法的老家）驻村搞社教，即社会主义教育活动。每次进村，都要从市区坐公共汽车到县城，从县城转车到乡里，然后再从乡里到村里，需要一天的时间。他们因为与酒厂厂长杨宝瑞熟识，有时候就趁在县城转车的机会到酒厂一聚。聚会当然少不了酒，酒自然是富平春（当时富平春刚刚开始打品牌，此前是舞泉大曲）。每次都是酒酣耳热、天南海北，脱鞋撸袖子——墙倒我不扶（服）。

酒桌上，无意中就听到了这么一个顺口溜：富平春，中龟孙，一气能喝七八斤；七八斤，头不晕，出门碰见某某某……某某某说，你喝的还是少。再喝七八斤，看你龟孙晕不晕（说是顺口溜，可比眼下很多的所谓现代诗有韵味多了）。

那个时候，企业产品搞品牌传播才刚刚起步，在官方媒体上发布广告的还是很有限。有限体现在两个方面：一是广告总量不算多，二是表现形式比较单一，大多属于扯着喉咙吆喝、直接夸自己产品好的那种。那是一个从口耳相传到现代媒体发布的过渡阶段。和传统的口耳相传的信息发布相比，人们对于现代媒体广告的信任度基本上是半斤对八两。

那个时候，富平春作为白酒，酒精度数刚刚从六十度以上的高度烈酒走下来，经过技术处理，生产出了45度乃至更低至42度（富平春）、38度（皇王）、36度（皇王醇）的白酒。酒精度数降低了，同样酒量的人原来能喝六两的现在喝一斤不成问题。喝酒的人突然感觉自己的酒量陡增，平生出一种自豪感 and 成就感，当然对富平春也就多了一份亲切和喜好。农村人将这种复杂的感情表达出来就是吹嘘：啥龟孙酒呀，这么不经喝。正是因为不经喝，下次喝酒还得喝它。正如农村老太太说起她丈夫“我家那死老头子”，嘴上说出像是诅咒，其实心里话：俺家那位别看年龄大，身子骨结实着呢！啧啧中是满满的爱怜和些许的骄傲。正如年轻母亲说起自己的儿子“俺家那小兔娃儿”，说是在骂儿子，毋宁说是在向对方炫耀：这就是俺儿子，亲生的！

漯河报的记者感觉这个顺口溜乡土特点很浓，将其引用到了一篇随笔中。文章在当时的《漯河报》上一发，这个顺口溜顿时从舞阳县城的某个小圈子传遍了漯河。后来才知道，这对于富平春的品牌传播起到了当时的广告所无法起到的作用。

表现最为明显的是在酒桌上点酒。如果有人问今天咱们喝什么酒，有人肯定会说，龟孙酒。或者你给服务员说，拿龟孙酒去。服务员马上就会心领神会，给您端上来富平春。在漯河市场上，富平春处于绝对垄断地位。如果以小比大，现在在我们说国酒，都知道是茅

■诗香词韵

■梅丹丽

浅灰的天幕上嵌着白色的月亮
仓木虬曲而上 擎着未落的枯叶
枯叶在冬里风吹过树梢
炊烟飘过枝丫间的鸟巢
暖暖的 是一个家路过另一个家
像鸟儿鸣唱
像母亲呼唤贪玩的孩子
怎不归来 怎不归来
这一边是月光，那一边是晚霞
迎来送往，最美的那刹那
一样一样挖着荠菜
红色的大公鸡受了惊吓

台，但这个雅号是茅台酒厂自己经过多年的宣传才广为人知的，而龟孙酒这个别称,富平春酒厂没有投入过一分钱，没有发布过一次广告，全是酒友们给喊出来的。

设想一下，夏天树荫下，酒桌之上，一群人光着膀子，甩着“猪蹄儿”（指伸着胳膊划拳猜枚。谁最先说的无从考证，但论其通俗程度，甩猪蹄儿喝龟孙酒，简直就是绝配）。一顿酒下来，瓶比人还多，那是怎样的一种豪气干云天？

富平春酒厂自此步入辉煌期，统治漯河白酒市场八年之久。八年里，甩猪蹄儿、喝龟孙酒毫无疑问是种时尚。

其间，我们从媒体上看到了一个全新的酒世界：央视广告不断有标王出现，标王桂冠不断落到酒厂头上。一家酒厂负责人甚至放出豪言：明年，我们每天给中央电视台开进去一辆桑塔纳，开出来一部奥迪。意思是尽管我每天投入的广告价值一辆桑塔纳，但我得到的是一辆奥迪；也就是从这个时候，我们听到另一个让河南人没面子的顺口溜：四川的酒精江西的罐，拉到山东是啥哈哈，拉回河南捣蛋蛋。饮鸩止渴的结果是全国白酒集体陷入信任危机。

区域品牌富平春也跟着步入寒冬。

历史总是喜欢和我们时不

时地来个冷幽默。距离富平春酒厂20公里的北舞渡贾湖村，考古学家在考古遗址上发掘出8000年前的骨笛的同时，也发现了当时先民的造酒遗存。这个重大的发现震惊了世界，也引起美国一家投资商的关注。他不失时机地在当地注册了一个“贾湖城”啤酒品牌，定位高端，一炮走红。贾湖从舞阳到美国，又从美国回到舞阳。富平春酒厂在友人的提示下，在国内注册“贾湖”白酒品牌，也算实至名归。自此，富平春酒厂在舍弃“舞泉”品牌后，重新拥有了富平春和贾湖两个品牌。

2013年，富平春酒厂被河南大地集团兼并，得资金之利的富平春开始大刀阔斧地对酒厂进行改造，扩规模、上设备，提档次、打市场。他们将富平春定位为亲民，保持“龟孙”本色；将贾湖定位高端，要的是高端、冷峻有气质。同时，开发酒文化和贾湖文化，建起了酒文化博物馆和贾湖文化研究中心。他们的目的有两个：本性豪放、有怀旧情结的消费者只要不违反政策规定，尽可以用着“猪蹄儿”喝龟孙酒，耍文化的也不耽误细品慢酌憧憬远古时代那悠悠笛声。

据悉，整理改造后的富平春酒厂，市场表现寒冬中遇艳阳，连续两年业绩翻番，说明得到了新老消费者的认可。

至此，龟孙酒步入了一个新天地。

虽说富平春步入了新天地，并以新面目示人，但富平春还是当年的龟孙酒。这从其年度业绩可以看出来。

十五年后之所以还受到消费者追捧，说明她的魂还在。这个魂是什么？就是让老百姓喝的货真价实的酒。

只要魂在，富平春就永远还是“龟孙酒”。

回家

拍拍亮闪闪的翅膀回了家
无意去伤你，但你很害怕
“停下，停下”越说你跑得越快
徘徊回家，怅然失去的童趣
公鸡回了家，丢失起来了
主人呵斥这些鸡犬不宁的家伙
门“咣当”响了一下
他们有一个共同的家
飞鸟的时光盖住了无垠的绿色
月亮走过梧桐树梢
须臾间，带来满地星斗
一个星斗一个家
吹着风，踏着月色——回家