

酒中樂

手寒骹寒冬節到，你拿炊瑤我拿瓢，舀水洗甕洗鍋鍋。
圓圓秫米密過頭，紅紅紅麴浸蜀暝，起早開始去炊米，
秫米煮熟要涼凍，米屨竹盤攤囉攤，開水煮開涼囉涼，
酒甕曝乾屨酒庫，浸水紅麴拌秫米，攪擻擻下屨酒甕，
紗布蓋在酒甕上，酒蓋不要蓋太密，留點縫隙給發酵，
七天以後攪囉攪，紗布蓋再酒甕上，酒蓋不要蓋太密，
再過七天拌呀拌，紗布蓋再酒甕上，酒蓋不要蓋太密，
邁尾再過七天呀，攪擻擻呀蓋密密，再等一二個月後，
青紅紅糟就做好，依媽忙來煮老酒，老酒連著煮三滾，
馬祖老酒紅糟香，蜀厝都是老酒味，今暝天冷老酒好，
酒杯盛酒紅紅光，公媽齊來食老酒，食呀老酒哈哈笑，
人問伊儂笑什麼，公媽由是呵呵笑，各儂聽聲也齊笑。