

冬日酿酒

□ 郭燕波

周六,最小堂弟结婚,我跟了一天的接亲车队,人很乏力。本想周日好好休息一下,谁知一个电话又匆忙赶去了,说是要做冬宝老酒了。

随着年龄增长,感觉一方水土养一方人,对以前手工类的食物开始有兴趣了。已经好几年了,想观摩一下冬宝老酒的酿造过程。每年冬天正是冬酿好时节,冬季温度低,低凉的水温可有效抑制杂菌繁育,确保发酵顺利,又能使酒在低温有长时间的发酵过程,形成良好的风味。所以酿酒师傅都很忙,每次都约不到周末时间做,这次正好约到,那怎么也要去一趟。

今天天气不错,太阳也赏脸。到了乡下,只见太阳下的院子里晒着二十几只麻袋,是给酒做被子用的。进门角落的千斤缸被洗得干干净净,里面盛着经过一天一夜浸泡的糯米,个个都吸足了水分,雪白滚圆。

不一会,酿酒师傅也到了,夫妻俩骑着一辆大电

瓶车,车上是酿酒的工具,炉子、鼓风机、蒸米木桶、过水大脸盆。夫妻二人手脚利索,很快就把东西搬下车,搭好架势,生起炉子。

我们这边把米从千斤缸中取出,倒入蒸米木桶中。只见酿酒师傅的妻子用自来水一遍遍清洗糯米,最后把木桶表面的米堆成小椎体状。师傅把炉火熊熊燃起,支上盛着大半锅水的大锅,在水沸腾之际,放上木桶蒸笼。

在蒸米的过程中居然不用锅盖,要开着盖烧。一时,蒸汽袅袅而起,米香四溢,引来了隔壁家的小朋友跑来问:“这个在做什么?这么香。”糯米饭蒸熟的时间全凭师傅感觉,快熟的时候用盖子盖一会,一分钟不到,就起锅了。大脸盆上放了两根扁担,蒸米木桶就放在两根扁担上,用凉水迅速冲凉,温度多少就看师傅经验了。太凉太热都不行,与酒的味道有极大关系:太冷,发酵不好,出酒少;太热,酒有酸味。

冲好澡的米饭倒入已经消毒的千斤缸中,摊开,撒上酒曲,用双手均匀把酒曲拌匀,这个也全凭师傅经验和手法,保证让每粒米都被酒曲包裹。

趁师傅忙乎的间隙,我们跑到镇上去买油条,为吃一份糯米粢饭做准备。镇上人淳朴,店面没人,隔壁邻居说,没关系,自己拿。我直接扫码,买了两根油条。回来后,差不多就剩最后一蒸了,赶忙叫隔壁邻居拿来盛饭。大家开心地跑回家去拿碗,感觉好久没见这种情景了。隔壁小囡因急得向她奶奶要糯米饭吃,“奶奶给我,给我。”只见碗中热腾腾的糯米饭颗粒分明,晶莹剔透,不硬也不软,我裹上油条,一咬,糯米夹杂着油条香,口中顿时满口溢香,一口香到心里,真好吃!

我们这边叽叽喳喳说好吃,师傅却忙碌着,只见他把均匀搅拌后的糯米,用两只手上下小幅度翻动,沿着缸圈走,一圈圈往里压,最后缸里的糯米平平整整,都按结实了,就剩中心部位。最后看他双手飞舞,糯米饭粒在力量的作用下,发出“啪嗒啪嗒”的声音。

不一会,酿酒师傅把缸中心搭成倒喇叭的形状,说这样有利于出酒水。盖上盖子后,用晒好的麻袋层层包裹保温。之后就是静静等待了,师傅说:“等三天三夜的时候,你打开这缸,中间那些米的颜色变黄色时候,那个酒最甜。适合你们女士喝,和浆板(方言,酒酿)水差不多,你会喝上瘾的。”说完,就哈哈大笑。看样子,师傅对于今天的作品很满意。

在期待冬宝老酒出酒的日子里,突然,脑中冒出这首诗:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉,晚来天欲雪,能饮一杯无。”等待下雪的日子,和三五好友饮上一杯,那甜滋滋的味道、空气中微醺的气息,还有那暖暖的感觉……怪不得以前家家都要自酿老酒。

喝完冬宝酒,离春天也不远了。

越洋“求助”电话

□ 俞宁飞

美食最抚凡人心。每每想家,远在美国的孩子会发来越洋“求助”:妈,那个菜怎么烧啊?这不,前两天,他又在凌晨五点到发了条微信,问我梅干菜扣肉的烧法。

这小子,想吃梅干菜扣肉啦?爱,虽隔重洋,并无时差。感谢现代通讯工具,收到微信,我第一时间发去了语音教程。

像很多孩子在海外留学的父母一样,由于时差关系,四五点回复孩子的信息是常有的事。这也让我想起了几年前一个很火的视频,讲的是留学的孩子要带一个菜去教授家参加聚会,可他从来没有做过菜。没办法,他只好在凌晨三四点钟向父母求助,在父母的远程指导下,西红柿炒鸡蛋圆满完成。

虽然感觉剧情有点夸张,但出国在外,还是会那么几铲子比较好,有备无患嘛。说实在话,儿行千里母担忧。儿子性格开朗外向,我并不担忧他的学习、社交,却担心他能不能吃好。毕竟咱们中国人的胃不是好糊弄的。

儿子从小就喜欢我做的菜,什么梅干菜扣肉啦、红烧鱼啦、玉米排骨汤啦,都是他的最爱。在国内上高中的时候,晚自习回来不管多晚,他都要吃一口家里的饭菜,特别是梅干菜扣肉,每次都能吃好大一碗。他说,吃过家里的饭菜,才觉得一天是舒服充实的,不然总感觉少了些什么。

虽然他也有兴趣做菜,但基本上还是属于“衣来伸手饭来张口”的那种。出国前,我教会了红烧茄子、肉饼子蒸蛋之类简单易做的菜。在出国后的这一年里,他自己不断学习摸索,包括请教我,已经学会了做红烧肉、咖喱饭、番茄炖牛肉等硬菜。

因此,母子间交流的内容,不少是关于做菜的话题。而且这类信息我看到后都会马上回复。因为我知道,每当他发出“求助”消息时,是他想念家乡的味道了。

这多像当年的自己啊!也是在外地,每次想念家的味道时,就会给母亲打去电话,母亲就在电话的那头教我家乡菜。

多少年前的这一幕如今重现了:儿子在我的语音指导下,有条不紊地开始做起来——

先把五花肉洗净,冷水下锅,加入葱段、姜片、料酒,煮至七八成熟后捞出。用厨房纸巾擦干肉皮表面的水分,然后在肉皮上抹一层老抽上色。

接着在热锅里倒入适量食用油,油热后将五花肉皮朝下放入锅中煎,煎至肉皮金黄后捞出。这样做能使肉皮变得酥脆,口感更好。把煎好的五花肉切成厚片,整齐地码放在碗底,肉皮朝下。

再处理梅干菜。将梅干菜泡发洗净,攥干水分。锅中热油,放入葱姜蒜末、八角、桂皮炒香,加入梅干菜翻炒,放入适量生抽、老抽、白糖、盐调味,炒出香味后盛出,铺在五花肉片上。

最后把装有梅干菜和五花肉的碗放入蒸锅中,大火蒸,直到五花肉软烂。蒸好后,取出碗,倒扣在盘子上,一道美味的梅干菜扣肉就大功告成了。

口感有点咸,因为梅干菜本身比较咸,下次得多泡一会才行。儿子总结道。

我借机发挥,给儿子发了一大段话——

切菜如处世,需拿捏分寸,大小均匀方能受热一致。恰如为人行事,把握尺度方得和谐顺畅;

火候似机遇,小火慢炖是厚积薄发,大火爆炒为雷厉风行。时机不同,策略各异;

调味若待人,盐之适量,糖之微甜,酸之醒神,辣之热忱,各种滋味调和,方有佳肴美味。如同待人接物,宽严相济,恩威并施才能收获美好情谊。

这也正是庄子《庖丁解牛》里说的“技近乎道”的意思吧。淡淡烟火,处处智慧,人生很多看不见的哲理,都藏在烟火日常里,希望儿子好好品、慢慢悟,活出智慧人生。

第7350期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn