

搭老酒 过新年

□谢良宏

父亲不知从哪里学来的一门技术，我从小就知道父亲有一手搭糯米老酒的好手艺。在我的老家瞻岐，每到农历腊月初头过年前，在新的糯米稻谷收割上来，而农事上闲下来后，很多人家会搭上一缸糯米老酒，以在春节里招待客人或馈赠亲朋好友。而父亲所搭的老酒不仅入口甘冽，且浓馥醇香。就连天生不会喝酒的我，每逢亲朋好友们到来作陪，母亲在锱酒壶里打上一个土鸡蛋，再撒上少许白砂糖之类，我也能喝上几小盅。三年前父亲去世了，家里再也喝不到他亲手做的糯米老酒了。

父亲搭的这种酒，在我的家乡称之为“白酒”，亦称米酒、糯米老酒。老家曾有喝酒俚语，曰：“老酒糯米做，喝之闲话多”。而如今超市里出售的白酒，我们则称之为“烧酒”。除了在年前搭好白酒，用于招待客人或馈赠亲朋好友，其他诸如重大的农事节庆、嫁礼嫁娶、庙会祭祖等活动前，许多农家也会自搭白酒用于需要。

制作白药

父亲说过，做白酒的主要原料是糯米，但也离不开一种发酵用的白药。这种白药取材于野外新鲜的辣蓼(liǎo)草，须叶子无黑斑的红梗子尖头品种，连梗带叶采过来，在石臼里捣碎，用布包好，榨出汁水；再用汁水兑上少量的水，与已磨好的糯米粉拌在一起，搓成汤圆大小的一个个白药团；再在药团外面蘸上上一年做的老白药粉催酵，放进铺了稻草的米筛里，上面再覆盖稻草，使药团间相互不会粘住。经过一昼夜发酵，当看到白药团周边发出毛绒绒的白斑毛便算大功告成了。最后，将阴干的它们移到太阳底下，晒足7天左右，等完全晒干后收起来备用。这样做成的白药，便可用来发酵糯米了。

每年秋高气爽的时节，辣蓼草在乡下的田埂旁、水塘边结籽成熟，村民们便可用它赶做白药了。用辣蓼草做出来的白药，药力强劲，酿出的酒不仅香气浓郁，喝了还不容易上火。父亲生前经常说：“白药即酒曲，酒酿得好不好、香不香，酒曲是关键。”说白了，白药就是酿酒的药引。

开始搭酒

有了白药，有了新鲜收割、脱粒下来的糯米，就可以正式开始搭“白酒”了。

首先，选用的糯米要在净水中浸泡一昼夜，淘洗干净后沥干水分，再上锅蒸。在尺六镬或尺八镬里加满水，放上蒸笼，底部铺上一层天罗花丝（即丝瓜络），再倒入糯米，用大火蒸熟成饭。接着，把糯米饭倒入饭箩里，在地上放一只大脚桶，桶沿上横放两根木棒或扁担，将饭箩搁在上面，用冷水淋饭，让饭的温度降下来，大约降到摄氏30度左右。再然后，将熟饭倒入平底大竹篮里，撒上碾碎成粉状的白药，搅拌均匀，以不粘手为宜。

在淋饭前，还要先用80摄氏度以上的水倒入酿酒用的瓦缸。半小时后，缸热了，把缸里的水倒掉，用布擦干，在缸内和缸底也撒上白药粉。这时候，就可以把拌上白药的糯米饭倒入缸中了。把饭铺平、压实一些，在中间挖个酒窝，盖上缸盖，在缸外边围上稻草或旧棉絮、棉被等，再用绳子扎紧，给它保温，让它尽情发酵。发酵过程中，糯米会逐渐糖化和酒化，这个过程大概需要一到两周。

等到浓郁的酒香飘散出来，就可以开始兑水了。

关键环节

听父亲讲，做糯米老酒，兑水是最有讲究的一个环节，兑水比例一定要适中，不能多也不能少，多则太淡，少则太厚。兑水的时机更要掌握得恰到好处，如当时发酵还不够透，酒就容易变酸。兑好水后，大约过一周时间，米糟已沉淀，听酒缸内发出细小的啾啾声，则酒“搭”成矣。这时候要舀一口尝尝，如果口味正好，则灌装到酒坛里密封储藏；如果淡了，则要再倒入一些烧酒，增加酒精浓度；至于酸了，也就无能为力了。

而搭酒剩下的酒糟，用处确实也不少，在我靠山临海的瞻岐老家，不仅可以糟鸡、糟鸭、糟猪肉、糟鱼、糟鲞、糟海鳗，还可以调掺在各式点心里，闻起来交关香，吃起来味道更是赞。

直到如今，老家的一些乡亲，仍会在每年过年前搭上一缸缸糯米老酒，一是为了经济实惠，既充分利用自家有的原料，也体验酿造的乐趣，家里有酒储备，随时随地可以饮用；二是自己做的糯米老酒，口味正宗，浓淡自己调节，口感着实地好，也没什么添加剂，属于原生态绿色环保、健康卫生的饮品。适当适量地饮用，既营养滋补又不伤脾胃，好处多多，深受乡亲们的青睐与喜爱。



糖糕和葱油饼

□陈明

冬日早晨醒来，饥肠辘辘，忽然很想念小时候吃过的糖糕和葱油饼。央视美食频道曾做过一个“观众最喜欢的食物”调查，排在第三位的是油脂类食物；第二位是主食；第一位则是主食包裹油脂类食物。一念及此，脑袋里自动出现刚出油锅的糖糕和刚出炉的葱油饼的画面，是如此诱人，仿佛连香气都真实萦绕在鼻端。

小时候家里规矩严，口袋里没有零花钱，外公外婆不允许小孩子在外面乱吃东西，怕不卫生。逢赶集的日子，外公偶尔带我上街，买菜之余还会捎带一斤蛋糕之类的点心，最妙的莫过于允许我吃糖糕，这对馋嘴的我而言可真是美事一桩。

卖糖糕的早点摊往往很不起眼，年深月久烟熏火燎，简陋的土灶油锅看起来黑黢黢的，但那里飘出的香味弥漫在空气中十分吸引人。我的注意力完全集中在手抄笊篱靠近大油锅前忙碌的黑瘦老头那儿。油锅里的热油滋滋啦啦地轻响，一个个糖糕在热油中翻滚，翻滚，慢慢变成白胖的模样。等它们被炸成焦黄色，老头眼明手快用大笊篱捞起来放在一边的铁丝架子上滤油，这时候，等在一旁两眼冒光的我就催促外公赶紧给取一个。

糖糕外观呈V字形，油亮喷香，因为太烫，我左右手不停地倒来倒去。实在忍不住轻轻咬一口，热烘烘的甜香味伴着表面酥脆内里绵软的口感开始在齿舌间舞蹈。糖糕的华彩乐章在于V字连接部位，浓厚的糖稀将凝未凝，经历油炸依然俏皮地保持近乎流动质地，仿佛整个糖糕的灵魂和精华都汇集到那里。抿一口，香甜的滋味带来无与伦比的满足感。一个好糖糕产生的魅力足以让小小的我开心一整天。

能与之媲美的要数葱油饼。这就不得不提一句“铁桶帮”美食，我把那些诞生于大铁桶的烤饼、烤番薯之类统称为“铁桶帮”美食。那些辨不清本来面目的圆柱形大铁桶，内里乾坤不得而知，但小贩们从中掏出来的吃食往往很受大家欢迎。

发好的面团揪成一个个小剂子，取一个擀开，刷层油，抹上葱花，在“帮主”手里三两下变成一个小饼坯，撒上白芝麻，接着把它贴在铁桶内壁上烘烤，剩下的就交给时间。差不多时候，“帮主”伸脖子往铁桶内一瞧，然后用长柄扁嘴铁钳挨个取下烤熟的葱油饼排列在铁桶沿上。

刚出炉的葱油饼最具魅力，手掌心大小，浑圆饱满，焦香扑鼻，被烤得双层微微分离，热烘烘地叫嚣着：吃我吃我！一口下去，咔嚓作响，葱香味交融猪油肥厚丰腴质感，咀嚼间不时迸出芝麻细腻浓郁的甘香，热力激发面粉中的风味物质，越嚼越美。谁能抵挡葱油饼的诱惑呢？

记忆里的美食之所以美妙，多来自时光的不可复制与无法追回。人的口味可能会随着时间和地域改变，但只要存着对食物美好的愿望和想象，就如同褒有初心，生活随处可见惊喜和愉悦。

