

冬日米酒香

年韵

◎虞燕

凛冽的风一拉开冬的序幕,我总能想起一大家子人围坐在外婆的大圆桌上边喝米酒边家长里短的情景:蒸腾的热气,酡红的脸庞,米酒的醇香环拥着一屋子的温馨与欢愉。

外婆的六个子女中,只有作为长女的妈妈承袭了她酿米酒的好手艺,外婆日益老去,酿米酒这出年尾的重头大戏自然就落到妈妈身上。一入冬,阿姨舅舅们就会嚷嚷:“阿姐,米酒可以酿起来咧!”妈妈回回都取笑他们:“你们啊,做酿米酒没天分是假,偷懒想吃现成的是真。”话音刚落,她已兴冲冲地投入于酿米酒的各项准备工作中:买糯米、买酒曲、洗水缸、借大蒸笼……正式酿酒那日,阿姨们都自觉地过来打下手。先把浸泡了一夜的糯米放进大蒸笼,用大火蒸。锥形的竹编蒸笼盖旁白气缭绕,灶膛的熊熊火光映红了大家微微兴奋的脸。糯米饭蒸熟后,被摊开在竹席上“纳凉”,等降温得差不多,倒进那口水缸里,再细细密密地撒上已被碾成粉末状的酒曲,妈妈边撒边搅拌,尽量将糯米饭和酒曲混均匀,最后用手压实,中间要留个洞,以便观察酒酿的发酵程度。水缸的盖子是一面大小正合适的竹筛子,为保证发酵所需的温度,筛子上还要覆上厚厚的旧棉被之类。

酒缸子就放在属于我和弟弟的那个十多平方米的小房间里,等我们在梦里都能闻到弥漫在房间里的酒香时,酒酿就可下水了,水是妈妈专门去山边挑来的山泉水,据说酿出的酒特别甘醇。

每当米酒熟透时,妈妈总会边舀边跟我说:“看,妈妈这次又酿得很好,你外公若还在该多好!”外公极爱喝酒,小时候,我每天清晨都能看到在他捏起一盅白酒喝得滋滋儿作响。有一次,众人在外婆家喝米酒时,提及当年外公一年到头只能喝廉价白酒,以前粮食根本填不饱肚子,用来酿酒那是无法想象的奢侈,不禁一阵唏嘘。但多数时候,米酒一端上桌,气氛总是热烈的,其乐融融的。逢年过节,大圆桌起码要被围两层,第一层是以舅公(妈妈的舅舅)为首的男人们,舅公也是好酒之人,尤爱自酿的米酒,他一端起酒碗,会不断地跟爸爸、姨父或舅舅们碰杯,每喝下一口,长寿眉轻轻一皱,而后整张脸舒展开来,陷入自我陶醉的境界。接

下来,男人们集体喝得红光满面,说话也都呈滔滔不绝之势,忆苦思甜,挥斥方遒,聊到兴头上,回头满足地看一眼身后的女人和孩子,偶尔提醒再热些酒或添几个菜。处于圆桌第二层的女人们搂抱着孩子,或站或坐,边抿几口米酒边见缝插针地聊几句。我喜欢吃又香又甜的酒酿煮鸡蛋,吃完全身热乎乎,脑袋晕乎乎,顷刻沉沉睡去,屋外的寒意肃杀似乎只在遥远的梦里。

米酒飘香的日子,串门的宾客自然比往常多,除了亲戚,爸爸的同事、朋友偶尔也会循着酒香登门造访,把酒言欢间,若刚好有邻居经过我家院子,会好奇地停下张望下,爸爸妈妈便连忙招呼邻居喝一碗再走。于是,这冬日的时光便生生慢了下来。

有一年寒假,两个同学约我一块做作业,她们一进我那十几平方米的小房间就翕动鼻子问:“怎么那么香?”后来我们各自捧着小碗稀里糊涂地喝了起来。做作业时,互相瞅瞅红扑扑的脸蛋,偷偷乐个不停。准备回家时,其中一个同学晃悠悠地站起来,等走到门槛那里,突然一个跟头倒在了地上。妈妈听到动静赶紧从外间跑过来扶起她,知道我们偷喝了米酒,又好气又好笑。很多年后,我们提起这事,依然忍俊不禁。

酒香可不止能吸引到人。那次爸爸舀出米酒后忘了盖盖子,结果,一只小老鼠经不住酒香的诱惑,纵身跃入酒缸,淹死了,也可能是醉死的。那大半缸的米酒就只能送给同村养猪的那户人家,把妈妈心疼个半死。惜酒如命的舅公知道后,把妈妈埋怨了千百遍:“刚死掉的老鼠捞出来好了,给我喝的时候别告诉我就行,多好的酒啊,太浪费了!”过年时,那户人家送来了几斤猪肉,说是喝了我们的米酒,猪长得特别肥。我围着猪肉转了一圈道:“我们叫舅公来吃肉吧,这肉肯定透着酒香!”爸妈闻言大笑。

近几年,随着阿姨舅舅们相继迁到市区,妈妈自己也搬到儿女居住的城市,酿米酒的兴致逐渐淡了。上次,外婆身体抱恙,儿女们围在一起悉心照料,突然想念起了米酒,连老外婆都说馋我妈的自酿米酒,这下,妈妈又要精神抖擞地投入到她的酿酒大业中去了,我几乎已闻到了那醉人的米酒香。



◎陈峰

腊月年糕

年韵

小学时,班里来了一位来自亭下村的女同学。那时对奉化城区的人来说,亭下就是里山,同学嘲笑她拖长调的里山口音。有天下午,她奶奶送年糕过来,教室里一时焦香扑鼻,想是每个人都暗咽口水。

进入腊月,在农村,几乎挨家挨户都会做年糕。我家是居民户,做年糕的盛况我未曾亲见。听同学讲,刚出笼的年糕团火火热,烫得拿不住,谁家的父亲手艺好,还能捏出元宝、鲤鱼和小鸟,我听了向往得不得了。

终于,初中快毕业的那一年冬天,舅舅接我去看做年糕。

老祠堂,飞檐翘角,古色古香,还有戏台。四处弥漫着热气,厢房的两口柴灶烧得热火朝天,道地上的机器轰隆隆地响着,大人们喜气洋洋,赶着从这头走到那头,小孩子追着闹着,手里拿着年糕团,一边咬一边笑,长长的一溜桌子上摊放着冒着热气的年糕。

男女分工有序,男的烧火蒸粉做年糕,女的盖红印码年糕,我不禁手痒,拿着红印子去盖,阿婶说这是馒头印,上梁馒头也是盖这种印。当我看到一朵朵梅花在年糕上盛开时,心里也跟着激动起来。

年糕要糯,配好粳米与糯米的比例。一般是10:1的比例,差不多就够糯了。然后把米浸上七日七夜,轧成粉,粉蒸熟后,倒入做年糕机器配置的桶中,有个大人站在高凳上大力地春着,雪白的年糕条从桶中源源不断地送出来。专门负责切年糕的大伯,只见他手起刀落,年糕在他的手下服服帖帖,大小长短平平整整,看得我跃跃欲试,只见我手起刀不落,年糕细得不成样子,羞得我连忙把刀还给大伯。

好客的大伯拿着一一条刚从柴火中煨熟的年糕递给我,外面焦得刚刚好,黄灿灿的,咬开来香气四溢,我边吃边学阿婶们的样子码年糕,各处走动,充满了新鲜感。

年糕做得差不多时,剩下的年糕蒂头是年糕中最好吃的部分,大家都自备了从家里带来的油炒榨菜丝或肉丝咸当馅子嵌在年糕团中间,裹起来吃特有味,糯滑不腻。嚼着年糕团,我后悔着早饭吃得太多。

年糕做好一周后,放入酒埋或油吊髻,用水浸着,之后,偶尔吃次青菜炒年糕或咸童年糕汤换换口味,日子透着滋润。

谚语曰:“汁水年糕汤一镬,吃勒小舌头鲜落”,吃得最过瘾、吃得透骨鲜的莫过于汁水年糕汤,味道可以嘬上好几天哩。除夕,母亲谢年,全鸡、全鹅还有整刀的肉是省不了的,把它们放进尺八镬里余熟,汤卤就是汁水。舀几勺汁水,兑些水,待滚开后,放入切好的年糕片,滚起,再放些许青菜即成。年糕汤是用来当夜饭的,母亲不会限量,一碗油光光,白是白,绿是绿的年糕汤,我能吃上三大碗,直到吃撑了肚子,边打着饱嗝儿,边嚷着“年糕年糕年年高”。

春节有人客来,做一盆苔条炒年糕是蛮体面的一道点心。白糖用热水化开备用,把油烧至七八成热,待油冷,倒入苔条翻炒,盛出备用,锅中倒油加入年糕翻炒,放入化开的糖水,等糖水与年糕刚开始稠黏时,迅疾倒入苔条炒匀,每片年糕均粘着碧绿的苔条,香、甜、糯、咸。怕就怕油太热,苔条黄肿烂熟,糖水太稠,年糕整块粘连。有次母亲失手,赏给我们,照样甘之如饴。

多年以后,朋友送了我两条年糕,通体老绿,糍进了青艾,她的老家四明山过年就以青艾年糕待客。那天,我用汁水、大白菜、冬笋丝煮了一碗年糕汤,感喟山里人懂得生活的艺术,腊月竟窖藏了春天的气息。

总第 5807 期 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

学苑名府年终巨惠

首付8万元,享地铁旁学区大三房

学苑名府地处中山西路延伸段,与地铁芦港站无缝连接。小区南接奥特莱斯,北望江北万达,三纵三横的道路系统让您轻松上下班,乐享便利生活。此外,小区周围有着配套齐全的一站式教育,让您在家门口看着孩子从幼儿园读到大学。

坐拥卓越的周边环境,学苑名府更有超值可拓户型,平台、阳台、飘窗均可为您所用,助您实现房屋约110%的使用率。低均价,超高得房率。

碧桂园浙江区域精工系列新品发布会震撼启幕

2月7日下午,碧桂园浙江区域精工系列新品发布会隆重举行。区域中高层管理人员、政府领导、媒体嘉宾等悉数到场,共同见证了一场变革人居标准的精工盛典。

本场发布会以“精琢良工·独具匠心”为主



项目现推出“首付分期计划”,首付8万元即可坐拥地铁口大三房。在这辞旧迎新之际,学苑名府再次将优惠升级,现认购学苑名府房源,更可得总价约2万元的四重豪礼。

蒋丛超

题,通过品牌展示、精工解读、媒体互动等方式,重磅推出旗舰新品。碧桂园对人性化好房子的苛刻要求,只为让您和您的家人住得更好。区域营销总监卢漳亲上舞台,变身“精工讲师”,全方位解读了精工系列的居住理念、建筑设计、装修标准等。

陶子

荣安物业:打造社区生活服务商

宁波荣安物业服务有限公司,作为荣安地产旗下的物业服务企业,将在2015年里深入践行服务创新,打造成“社区生活服务商”,建立综合社区服务体系。

据介绍,荣安物业将在多领域寻求突破——依托社区商业配套,考虑引入社区护理、健康门诊等医疗服务;倡导绿色出行,根据地铁施工进度,适时开通社区地铁直通车,并考虑推出自行车租借服务等。

此外,荣安物业将根据发展需求,适时推出自己的物业服务APP;同时考虑引入社区电商,将商家资源与社区居民进行有效对接,为社区居民提供便捷的互联网生活方式。

张璟璟

保利置业“蓝公益”送温暖

2月9日下午1点,浙江保利置业团队一行携手保利艺术团小朋友,来到了广安养怡院。将品牌家纺三件套、新鲜水果等慰问品送到了老人们的手上,为羊年春节前的养怡院,送去了冬日的温暖。养怡之福,可得永年。保利“蓝公益”祝愿广安养怡院的老人和全天下的老人们,都能健康、长寿!

陶子