

酿糯米酒

□成迪夫



配图 汤青

米酒清新醉仙人，
酒香飘醚世人魂。

——李白

小时候，常见大人用自家酿的糯米酒骗小孩说是糖水，孩子天真地信以为真，便捧起酒碗吱吱地吸了起来，时不时伸出舌头舔舔嘴唇，小嘴呶巴着抬头俏皮地瞄一下大人，生怕酒碗被抢走，不一会儿孩子的小脸便红扑扑的，撒开丫子开始比比划划地“闹酒疯”，逗得大人在一旁哈哈大笑。

A

每年秋收后，当季新鲜糯米刚一面市，不少人家就开始张罗酿米酒。母亲酿米酒的手艺算是附近的一绝，于是就开始忙碌了，选、洗、泡、蒸、晾、拌、撒、落、封……十多道工序有条不紊。

母亲酿酒的第一道工序，是挑选20斤左右新鲜糯米。这选料特别有讲究，米粒必须品相饱满光滑、质地坚硬、色泽晶莹透亮，用她的话说：好米才能酿好酒。随后就是洗米，与日常淘米不同的是，要将糯米装在竹箩筐里，在家门口的河埠头先过“一遍清”。水面没过箩筐边沿即可，拂去漂在水面的碎麸、尘土等，用手往筐底抄几下，但注意不能搓捏，避免损坏米粒表皮和营养物质流失。接着将糯米倒入水桶用清水浸泡两三小时（时间过长米粒易碎、蒸的过程中也容易开爆），捞起后将糯米沥干，在木桶蒸笼底部铺一层干净的纱布，然后将沥干的糯米倒在纱布上，算是“上蒸”了。

蒸米也是有讲究的，与煮饭不同的是要先烧水。母亲说酿酒的米饭必须是柴火烧的，柴火米饭香。所以蒸米必须是在土灶进行的，这样可避免米饭过烂，置一口大铁锅放上三分之二清水盖上。柴火和火候都有讲究，柴火用松树根劈开燃烧，通过鼓风机在灶膛吹出呼呼猛火，火钎要不时拨动柴火，保证火势持续旺盛。待水烧沸后，揭开锅盖，将木桶蒸笼架到沸水锅上，二十分钟后，糯米饭的香气开始弥漫四溢，此时可将柴火退出灶膛，用余温再焖上十分钟左右，保证米不夹生（半生半熟）。揭开蒸笼盖，那饭粒膨胀白透油亮、松散柔软、香味浓郁、嚼不沾齿，且熟而不烂、内无白心。

蒸熟的米饭要倒在事先洗干净的竹编上晾，在米饭上洒些许清水，并用筷子一边蘸水一边将米饭摊开、打散、抖松。盛米饭的竹编要放在阴凉通风处，不能在阳光下曝晒，时不时还要用蘸水的筷子去翻动米饭，不能让糯米饭颗粒粘连成团或结成块，晾米饭一般需要三小时左右，才能自然降温、冷却，且摸上去不粘手。

B

晾米饭的那会儿，母亲也不闲着，开始着手准备碾酒药。早些年酒药都是奶奶自己做的，每年五六月份她会从山坡上挖来红梗辣蓼等“酒药草”，晒干后捣碎，和着细麦糠捏成汤圆大小的一颗颗圆球，在阴凉处晾干。过些时日，便会长出一层白白的茸毛，晾干后用草纸包好放入密封的罐子贮存，避免受潮，这就是酿酒用作酵母的酒药了。自奶奶过世后，这药方和手艺在我家也就“失传”了。如今母亲接手后用的酒药是直接来自菜场买现成的。在桌子上铺一层干净的白纸，将一颗颗酒药放在纸上，用一个洗净的透明白醋瓶子当擀面杖，擀饺子皮似的逐个将酒药碾碎碾细。之所以用透明瓶子，一方面瓶子比较受力，南方人习惯也用起来顺手，另外透明的瓶子可作放大镜，在碾压过程中可透过瓶子看清酒药的细碎程度，再者瓶子表面光滑、质地坚硬，接触面也比擀面杖大，几个来回就能将酒药碾成粉末状，一般一颗酒药能发酵5斤左右的糯米。

糯米饭凉透后，将粉末状酒药粉撒在米饭上（不要全部撒完，留1/5后期有用），用双手来回将酒药粉末均匀搅拌在糯米中，让糯米饭粒充分接触酒药粉，这样发酵时效率更高。将酒药搅拌后的米饭倒入洗净的酒缸，俗称“落缸”。落缸后要用双手抹平糯米饭表面，再稍压一下，然后在正中间用手指戳出一个5厘米左右深度的小坑，并用手指轻压小坑的四周，形成一个锥型的窝，叫打“酒窝”，也就是我们常说漂亮脸蛋上“酒窝”的由来。随后将剩余的酒药粉均匀撒在米饭表面，用手粘点水轻轻拍到平整，再盖上稻草编的盖子，这就是所谓的“封缸”了。

“封缸”其实并非简单地盖个盖子，也挺有说道的。首先是将酒缸必须放在相对密封的小屋，将酒缸底置于垫着稻草的泥地上，用母亲的话说，这叫“接地气”，说是用五谷酿的酒必须认宗归土，不能让缸底离开地面，这样五谷才能“心甘情愿”地自然发酵，酿出来的酒的味道就会特别和顺；其次是酒缸四周必须围上厚厚一圈陈年稻草（若用新稻草保温性相对弱），并用麻绳捆实，保证缸体内发酵的温度。最后才将盖子盖住，并用旧棉絮将缸口捂严实，再盖上一件蓑衣（据说是避邪用的，怕酒香会招来酒鬼魂，有了扎手的蓑衣护着，酒鬼魂就不敢再上前偷酒了）。这才完成“封缸”。

C

“封缸”后经过七八天左右的发酵，便有阵阵酒香飘出。这时母亲会轻轻一层一层地揭开酒缸上面的覆盖物，这叫做“开缸”，如解开襁褓生怕吵醒熟睡的婴孩般小心。见到“酒窝”里装满渗出的浅绿色的液体，她用手指蘸一下抹到嘴唇上，探出舌头一抿，脸上随即露出满意的笑容。母亲说这叫“头曲”，也叫“酒娘”或“娘酒”，发酵后的糯米饭就叫酒糟。产出“头曲”后，就可以开始往酒糟里加纯净水（早些年前，都是加雨天收集的雨水，又称“天落水”，说是无根之水催出的酒水更纯洁），水量和糯米是1:1，也就是20斤糯米就加20斤纯净水，然后除去四周的稻草和捂着的旧棉絮，仅盖上稻草盖子即可（草盖透气性好，密封盖子的酒易变酸），继续进行二次发酵。

二十天左右后，可以正式“开缸”了。揭开草盖，糯米酒的芳香扑鼻而来，顷刻整个房间便弥漫着幽幽的酒香。只见酒缸上面浮着厚厚一层空米粒，“酒窝”中注满了晶莹剔透、色泽淡青的糯米酒，仔细看糯米酒上面，还浮着几粒“绿蚁”一样的米粒，这就是白居易的诗中的“绿蚁新醅酒”。为取酒方便，母亲会在“酒窝”中插入套有棉纱布的竹筒，这样可过滤酒糟，也方便用酒吊吊酒。

吊一碗清透的糯米酒，清香四溢，馥郁的酒香中混合着谷物的清新，轻轻呷上一口，柔和爽口、甘醇平和、唇齿留香，一股独特的清凉便贯穿心肺，让人回味无穷、欲罢难止。然糯米酒虽然好喝却后劲十足，切不可贪杯，喝过的人常说：不喝不喝又喝了，喝了喝了又多了，多了多了就醉了。李白酒后高歌：“古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名。”

母亲在糯米酒的酿造过程中，重现了古人酿酒的每一道工序，这门手艺在似水岁月中依然有人在传承、延续。