

米酒香 年味近

◎吕桂芸

立冬过后,本地新米逐渐上市。去年的稻米吃不完,可以用来做酒。随着生活水平的提高,我老家农村那里每家每户都有了年前做酒的习惯,做好了过年宴请、馈赠亲友都可以。

听父母说现在乡下还有专职做酒师提供上门服务,老公就想体验一下自酿米酒的乐趣,便请了做酒师到老家一起做酒。那种感觉就像小时候家里蒸馒头,几套工序忙得热火朝天,米香氤氲在蒸气中,让人感觉年味儿渐渐近了!

周末我先和老公洗好三口做酒的大缸,准备了3个泡米的长盆。我们准备用150斤米做酒,100斤做花露烧、50斤做米酒。第一天晚上先将米浸泡好,每盆浸50斤米。第二天一大早,母亲就带着做酒师来了,一位60多岁的阿姨,姓张。她带来一个很大的蒸饭米桶,介绍说这个米桶能蒸100斤大米。我们感叹她到底

是专业人士,用的器具也专业,我们的锅一次只能蒸50斤米。母亲架好柴火,在土灶上一会儿就蒸好了米饭。

张阿姨和我老公将热气腾腾的蒸米桶抬到外面的两条长凳上放好,然后往蒸米桶里反复倒冷水,促进米饭尽快冷却。冷却好的米饭倒进缸里,张阿姨称好酒药放在米饭里搅拌,并在米饭中间掏好圆洞,叫“开酒窝”。她又教我用大塑料瓶子做成最简单的漏酒器:先把瓶子底部剪掉,然后在瓶身上从上往下扎四排小孔,将瓶盖盖好,倒放在“酒窝”中,最后在每口缸上盖上被单,这样可以透气。

如此做好三缸米酒后已近中午,我们留张阿姨在家吃饭。她吃过午饭还要赶到另一家做100斤米。这样辛苦一天,张阿姨能有100元的收入。大家都是口口相传,她的生意很不错,有时一天要做三四家。

张阿姨叮嘱我母亲每天要用干

毛巾擦拭缸壁上的水汽,等“酒窝”里出酒了,要将酒舀出浇在四周米槽上。要时刻关注气温变化,天冷就在缸上加盖棉被。

一周以后,母亲叫我们回去完成下一步程序。花露烧要在米缸里加入同等量的白酒,老公还加了枸杞、红枣和少许蜂蜜,然后把塑料薄膜蒙好缸口后用绳子扎紧,密封保存,至少过半年才可打开过滤,时间长些口感更加绵稠。制作米酒就是在发酵好的米缸里放进等量的冷开水,缸口用透气的棉布盖上,这种需要经常打开,并将酒窝渗出的酒浇在酒槽上,大约一个月以后过滤好就可享用了。

据说南通花露烧酒酿制技艺已入选《南通市非物质文化遗产名录》。它披着米酒的外衣,暗藏烧酒的内核,入口甜绵,柔中藏刚,后劲十足。农家自制的花露烧酒虽不能与非遗技艺媲美,但过年亲朋欢聚、共品自酿美酒,亲情与酒香共同漫溢,则别有一番滋味儿!



锦绣南瓜

◎汲悟

正是吃南瓜的时候。南瓜有圆形长形两类,圆形肉质紧密、长形肉质松散。有胖才会瘦,有瘦才会胖,这是人类。南瓜长圆胖瘦天生定,所以做人更要变通。

我喜圆南瓜胜于长南瓜,我爱橘色南瓜盖过青色南瓜。圆南瓜有福相,橘色南瓜有喜色,综合一处,我所喜爱的就是橘色的圆南瓜。这样的南瓜饱满圆润、外表清爽,打开它的内心,是一片金黄,我给它定名为“锦绣南瓜”,念叨着这个名字,我突然想起一位友人,她面如满月、眉清目秀,举手投足温婉端庄,是一个有灵性的女子。

南瓜的女性气息,还在于它的甜。切成小片,熬粥时放入,高温促使南瓜化肉为泥,融进粥中,粥面遂有了金色的光辉,米粒骨子里是不想被同化的,这样的纠结让它呈现出奶黄之色。粥里面生出了一些甜味,甜得不发嗝,甜得很妥帖。要是熬粥所用的是小米,就是“双黄粥”了,可与双黄蛋搭配,却不可与炒作过头的双黄连口服液同吃。药食同宗同源,但非同时进口之物。

粮食凭票供应的时代,南瓜粥好像是网红电影的主题曲;现在南瓜粥和南瓜饼归于点心小吃,差不多就是冷门电视剧的片尾曲了。有时候我连这“片尾曲”也省略了,直接把南瓜切成大块小块,和山芋一起搁饭锅里,饭熟了,瓜芋也熟了,在物质充裕的今天,这样的吃法简单粗暴,仿佛就是无从配曲的三流诗作,成为歌词没有可能,但勉强可以称为打油诗,围着柴米油盐转的老百姓却需要这样的“打油诗”。

乡人把个头大的南瓜称作番瓜,家乡有一地叫“番瓜嘴”,我听老人讲过这个地名故事:某年发大水,一农人靠攀爬上树,才未被洪流冲走。他栖身树上,饥饿难耐,也许命不该绝,突然间看到水面上有个瓜嘴,捞上来一看,竟是一只圆滚滚的老南瓜。凭借这只南瓜,他生存了下来,水退后,他怀揣感恩之心,把这地方叫作“番瓜嘴”。

这传说,让我对南瓜刮目相看,它是瓜,是菜,是饭,是救命的粮食。

南瓜还会自己救自己的命。在自然环境中生长的一些南瓜,表层有疙瘩疤痕,有的形状、纹路还与器物景象相似,这是它疗伤的证据。当瓜皮被虫子咬后,它会分泌一种液体,形成保护措施。大自然的鬼斧神工,对南瓜而言,是一种磨难。

南瓜很实用。西方万圣节,人们会掏掉南瓜瓢,在南瓜上雕刻鬼脸等图案,内放蜡烛,做成南瓜灯,给节日助兴。从这一现象可以看出南瓜的世界属性。

投稿邮箱:2457901059@qq.com



玻璃台板下那些老照片

◎潘晓星

父母卧室里的书桌上有一块玻璃台板,台板下压着许多张老照片,一直没有取出来归拢至相册。母亲说,这就放在这儿吧,我有空就可以瞧瞧,省事儿。

台板下的老照片有黑白的、有彩色的;有一寸的、有四寸的、五寸的;有合影、有个人的;有亲戚的、有朋友的。我女儿的照片最多,父母的照片只零零落落的几张。一张张地浏览过去,时间就像是定了格。

台板下有两张五寸的黑白照片,是我小学快毕业时拍的。一张是我撑着一把小花伞,穿着新衣服新皮鞋,蹲在校园的一棵树下开心地笑着。另外一张,是我与好朋友艳的合影,我们头挨着头,依偎在一起。那时候,有摄影师来学校拍毕业照可是件大事儿,女孩子、男孩子都早早地找出自己最漂亮的衣服,就等着拍完毕业照再和自己的好朋友来个合影。这两张照片洗出来后,我缠着母亲去镇上又冲洗了两张放大成五寸的,压在了台板下。写此文时忽然惊觉:这两张照片保存

得真好!从草房子到瓦房再到楼房,几度搬迁,几十年的光阴悄然流逝,它们却完好如初。一如我和艳的友情。我和艳各自工作成家后,多年没有联系。却在她送小孙子来我所在的幼儿园上学时,再次遇上了。让我不得不感慨缘分的奇妙!偶尔的一次闲聊,得知她的那张合影也一直保存着。原来有些东西,只要你用心呵护,就永远不会丢失。

还有一张是我和小表妹的合影。照片中的我坐在一把椅子上,小我几岁的小表妹站在我身边。背景是茅草屋的厨房。小表妹穿着一件有点显大的滑雪衫,我穿当年正时兴的风衣。那时,我已读初中,家里也开始准备建瓦房了。时光悄悄流走,有些童年的记忆已经模糊。我想:如果没有这镜头拍下的瞬间,我的思绪又是否会为陪伴我童年的老屋停留?

老照片,留住的是时光,留不住的也是时光。

女儿的照片都是彩色的,也是在有了女儿后,我买了相机,有一阵子疯狂地迷上了给她拍照,生怕遗漏了她成长的每个瞬间。拍好的照

片送去冲洗、封塑,到了女儿读高中时那些照片放在一起称称也有几斤重了。

如今,要拍照可谓随手可得,许多爱生活、爱美的朋友常常会用手机抓拍令自己心动的瞬间。

父亲对智能手机的诸多功能了然于胸。柿子红了,稻子收割了、花猫生崽了,他都会随手拍张照片或短视频发到家庭群里。母亲有空时便会凑过来看,看到了总乐呵呵的,但更多的时候,母亲是没有这闲工夫的,她总是在地里忙着。

父亲手机里随手拍的镜头太多了,有时会影响内存,于是便随手删了,待到母亲某日空闲时忽然想起、再想看时,那些照片却没了踪影。那日回家,我无意中正好看到了母亲落寞的表情。

我终于明白母亲那日看似无意问我的那句:“你们这会儿都不洗照片了吗?”我也终于明白:前不久母亲为何要了几张我和女儿的旧照塞到台板下,哪怕挡住了自己和父亲的照片。

台板下的老照片是回忆,也是惦念。