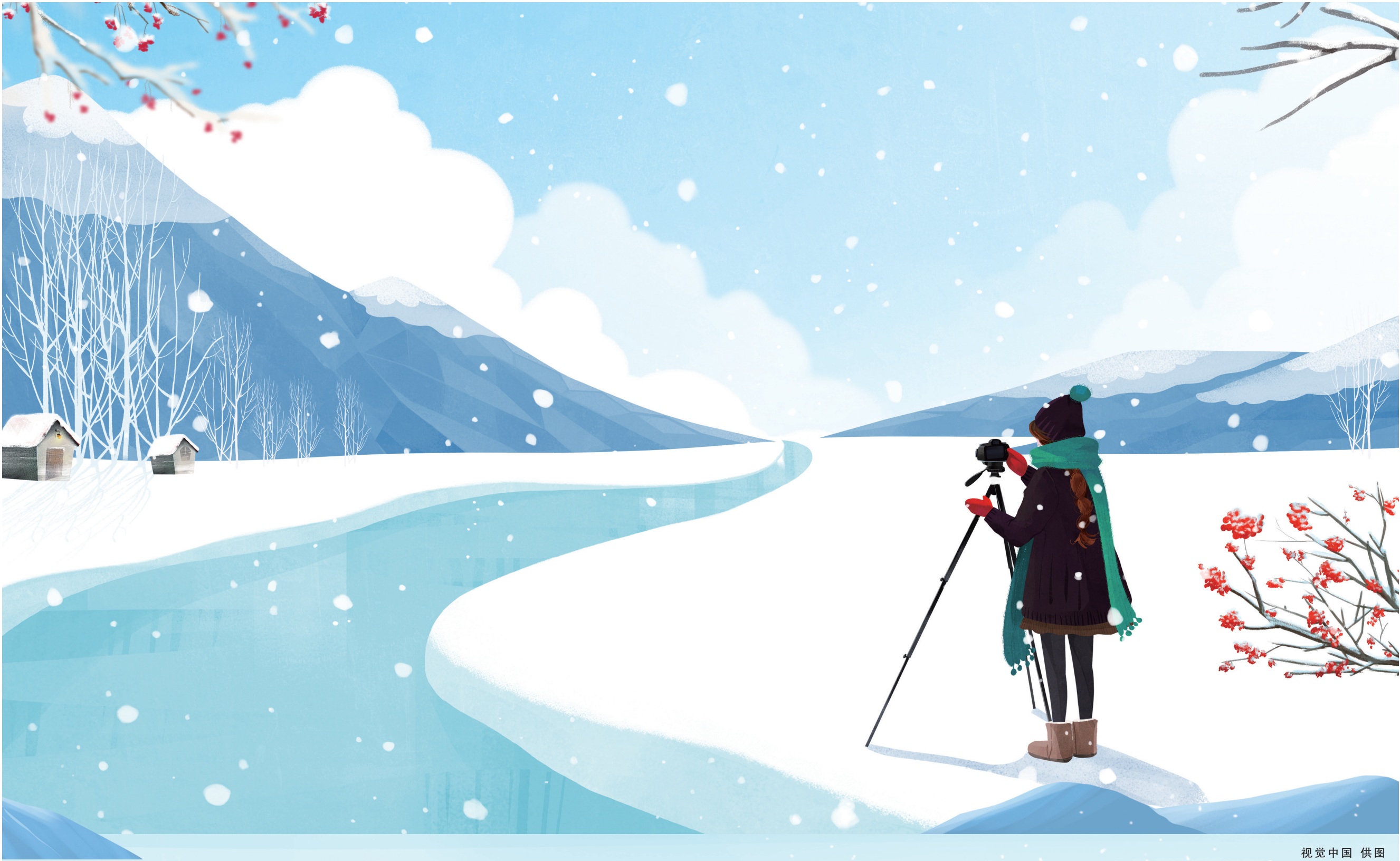




视觉中国 供图

冬雪雪冬小大寒

不知不觉,已是深秋。11月7日,我们即将迎来立冬节气。一年中的最后一个季节,正向我们款款走来。

“冬雪雪冬小大寒。”立冬之后,小雪、大雪、冬至、小寒、大寒接踵而至。冬、雪、寒,单默默念这些字眼,就不觉脊背发凉,忍不住要搓一搓手、跺一跺脚、紧一紧领口袖口。当

然,冬天也有冬天的好处。飘飘洒洒的雪、凌寒盛开的梅,都是上天赐予这个季节的浪漫。忙碌了大半年的人们,也可以在凛凛寒冬慢下来,或相约出游,踏雪寻梅;或围炉煮茶,美食“补冬”,优哉游哉,心安理得,享受季节的馈赠。

毕竟,冬天来了,春天还会远吗?(李凤)

立冬

立冬是冬季的第一个节气。《月令七十二候集解》:“立,建始也。”“冬,终也,万物收藏也。”旧时,民间习惯以立冬为冬季的开始。今年的立冬时间是11月7日(农历十月初七)。

人们将立冬与立春、立夏、立秋合称“四立”,视作重要的节日。立冬时节,天气转冷,民间饮食多讲究“补冬”。北方地区以吃饺子为主,南方则以鸡鸭鱼肉进补,皖南还有“笃炉子锅”的习俗。而在浙江绍兴,人们多选择在立冬之日开始冬酿黄酒。

入冬一锅笃

□ 查炜炜



每当立冬,冷凉有余,酷寒不足,皖南沿江一带性急的人却已开始吃火锅了。

有趣得很,火锅在皖南好些地方被称为“炉子锅”,煮火锅也叫“笃炉子锅”。“笃”却发“te”音,平声,短促急停,豪迈生猛。早年冬季里人们畏畏缩缩,但胃口大开,加上寒凉四起,饱暖是当务之急!一架火势熊熊的小炉踞于木桌当间,瞬间便亮堂了清冷苦寂的日子,令平淡无奇的生活过起来也有滋有味。那时候,冬夜晚餐不笃炉子锅,我们的情绪便很低落,一餐饭吃得沉闷萧索,往往草草了事。

炉子锅炉子锅,的确是炉子和锅的组合。炉为泥炉,工艺近似于红砖,形制本分朴拙,是最接地气物件儿。一般为圆柱形,上端开口稍扩展,口沿伸出三只棱角,像墙垛,又像使劲也不打开的花骨朵儿。炉膛被粗陋的铁丝网随意隔开,得像烧煤炉一样常常掏灰。至于锅,多为双耳钢精锅,也有人用黑铁锅和不太讲究的大搪瓷缸、砂吊子,五花八门,管它三七二十一,处处讲究般配,日子则没法过!

对于炉子锅而言,紧要的是内容大于形式。我们的确折服于它的气度和营建的画面感。蒸腾的热汽在昏黄的白炽灯光里描山画水,嘟嘟的声响中,锅盖有节奏地律动。大家到底在意的还是锅子里“笃”什么!其实炉子锅里什么都可以“笃”,大凡食材趁热吃都会是美味,这是主妇们的真知灼见。鲜鱼大肉,青菜萝卜,统统可以堂而皇之地担当炉子锅这部戏的主角。滚热之后,相关食材均能脱胎换骨,扬长避短,克服“小我”发扬“大我”。萝卜烧肉,萝卜的辛苦已殆尽剔清,包含了脂肪的肥美醇厚,而肉呢,当然卸下滞重油腻,濡染了萝卜的甘甜清新。鱼头豆腐,豆腐经过水深火热被鱼汤提鲜的同时,同样要反作用于鱼头,使鱼头一改狰狞猥琐,有了些许雍容华贵,足以登上大雅之堂……

既然炉子锅什么都能“笃”,反倒掩盖了原材料的缺乏和主妇们手艺上的不足,所谓“入冬一锅笃,香飘两隔壁”,为我们留下许多难以忘怀的美味。其一为鱼蒿根笃猪油渣。野地里现

挖回的鱼蒿根,有别于如今大棚养育的,根根秀颀峭拔,盘桓遒劲,散发着浓郁芳香。猪油渣当然也来自土猪,入锅前粲然熠耀,小狗头金块似的。这原是一道火头菜,没想到“笃”出了奇味,让人欲罢不能。其二为河虾笃萝卜。大半锅萝卜片里,缀以鲜美河虾,红白分明,用筷子专门挑拨河虾吃,才发现它们还往萝卜堆里挤,像在游动,煞是有趣。其三为辣椒锅笃腌雪里蕻。这是极大胆的“笃”法,现在看来“充满了时代的局限性”,实在是没的“笃”,为“笃”而“笃”了啊!其时,我们却为这独创的“笃”法洋洋自得:不过是让辣椒和腌雪里蕻粗暴相遇!但猪油是要加几大勺的,细细品咂,颇有兔肉火锅的味道。当然再怎么难以忘怀,这些均为平民的吃法,区别于食不厌精脍不厌细。也正因为有这些平凡的味道,才成就了生活的本真和底色,回忆起来便触碰到内心最温暖的那一部分。

记得上初中时,还独自在家招待过登门玩耍的同学。烧开一盆水果架在泥炉上,一本正经调成一锅料,跟同学余菜吃,竟也吃得酣畅淋漓,好不快意。这吃法跟北方火锅的“涮”有些相似,也近似南方的“打边炉”,却不是炉子锅最正宗的吃法。一般炉子锅汤头吃到八九不离十,要烫菜的。蔬菜首推茼蒿,我们那儿称之为“茼须菜”,其次为白菜、包菜、菠菜、蒜叶或蓬蒿等,此类蔬菜平实单薄,遇热随即服软,都能家养自种,最易寻得。烫菜阶段除把控火候之外,顶重要的是适时添盐加油,也能烫出一片新天地。虽然奢望不来“百味消融小釜中”,也算一锅“什锦火锅”了。只不过吃炉子锅委实不需要“围炉聚饮欢呼处”的咋呼,三五成群为宜。埋头苦吃一通,抬头遽然而问:晚来天欲雪,能饮一杯无?几臻化境……

至于有人“炭炉却夜寒,重袍坐叠褥”,不禁让人为之抱憾:场面窘迫颓然不说,还有些暴殄天物。应该趁机在炉子上架起锅子,“笃”点什么,吃将起来!

倘若再“笃”炉子锅,仍得用木炭,非其不能文火慢攻、活色生香。切记切记!

鉴湖冬酿慢时光

□ 胡静



立冬,一个有意味的宣告。立,建始也。冬,终也。农事终了,生气闭蓄,万物放慢节奏,开始收藏。在慢下来的时光中,一场古镇旅行,既是向秋的告别,也是向春的前行。

黄酒小镇东浦,旧称浦阳里,位于浙江绍兴市区西北部,以“水乡、酒乡、桥乡、名士之乡”闻名于世。古镇历史悠久,早在东晋末年已有聚落,两宋时期形成集镇,至今生生不息。

走进古镇,碰触数千年的青砖长廊,心像蛋清,从壳里明晃晃一泼便洒出来了。弧度温软的石桥,仿佛积蓄着古人的柔情。不动声色的木屋,藏着许多悠远而美好的故事。

乌篷船摇曳在悠悠碧波中,古宅中的人们安详和蔼。沿着临水长街慢慢走,小桥流水人家,扑面而来的是宁静却真实的生活气

息。一碗醇香黄酒、一份茴香豆,享受属于他们的生活,再深吸一口,满街都是酒香。

小镇盛产黄酒。立冬,正是开启黄酒酿造时。黄酒是中国古老的匠心物产,其匠心,在于不疾不徐。它是一种慢下来的物产,只有在特定的慢下来的时光里,才会有最为醇厚的绍兴黄酒。酿造它,需要等待。

黄酒等待的,既是一个季节,也是一季好水。这,就是鉴湖的“静水”。冬季,湖水流速变得缓慢,使得鉴湖水下和湖岸的泥炭层能更为有效地吸附水中杂质,而源于南部山区溪流的鉴湖之水,在到达鉴湖之前就被层层砂石岩层过滤。鉴湖“静水”的到来,赋予绍兴黄酒水质的保证。

在等待了三个季节之后,冬酿终于从立冬开始了,一直要持续到立春。而慢,是冬酿所有秘密中最为迷人的所在。浸米、蒸饭、摊饭、落缸、开耙、压榨、生清、煎酒、装坛,九大步骤,每一步都非常考究,如浸米须浸八小时左右,蒸饭要选用木头大锅蒸熟蒸透……作为国家级非物质文化遗产代表性项目,绍兴黄酒酿制技艺不仅颇费人工和时间,更要有精益求精的匠心。

当“静水”经由手艺人与糯米、酒曲巧妙融合后,通过冬季低温下的慢慢发酵,糯米化形为酒,变软绵为刚劲,色泽呈琥珀色,透明澄澈。绍兴黄酒,终于在“天有时、地有气、材有美、工有巧”的四者合一中,成为黄酒中最为耀眼的存在。

清代美食家袁枚在《随园食单》中评:“绍兴酒,如清官廉吏,不参一毫假,而其味方真。又如名士耆英,长留人间,阅尽世故,而其质愈厚。故绍兴酒,不过五年者不可饮,参水者亦不能过五年。”

的确,酿制出酒仅仅是第一步,以陶土酒

坛和地下酒窖窖藏的黄酒,是需要光阴慢慢酝酿才能最终成型的。在时光的流淌中,黄酒的酒精度慢慢下降,而酯香却在点滴积累。发酵中多种微生物的代谢、贮存期中醇与酸的反应,结合起来,就产生了诱人的馥郁芳香,并随着时间久远而更为浓烈,像是一场浪漫的艳遇催生出生轰轰烈烈、地老天荒的爱情。绍兴酒又称老酒,一个“老”字,凸显其越陈越香、越陈越醇的特性。

晋人嵇含在《南方草木状》中写道:“南人有女数岁,即大酿酒。既漉,候冬陂池水竭时,置酒器中,密固其上,壅陂中,至春渚水满,亦不复发矣。女将嫁,乃发陂取酒,以供宾客,谓之女酒,其味绝美。”嵇含说的酒,即绍兴名酒“女儿红”。明清时期,绍兴人不管生子生女,孩子一出生就埋下几坛黄酒。生女称“女儿红”,生子称“状元红”,待女儿或儿子结婚时再挖出来,或作陪嫁,或招待亲朋。那酒经十多年存放,打开封泥,浓香扑鼻,未饮先醉。而这,正是时光酝酿的味道。

一如黄酒小镇,不管是春明秋爽,还是冬季的静谧时光,乘一只江南乌篷小船,荡舟于碧波之上,看白墙映画,听桨声欸乃,嗅空气中若有似无的酒香,都是人生中不可多得的慢下来的享受。水乡、酒乡、桥乡的风貌,原汁原味呈现得淋漓尽致,一切都那么舒服,恰到好处,真实而不故作,恰似黄酒般的闲散,黄酒般的醇香。

立冬时节,和三五知己,在鉴湖初冬收敛的静气和清冷之中,温一壶绍兴老酒,慢酌。酒香千年,千般万种人生滋味,也因了酒的滋润而芳香四溢。后劲十足的黄酒,让你跨越时间的遥远,和贺知章、李白等饮中八仙醉卧鉴湖之畔。