

过年了，自己在家做老酒

本报特约撰稿人：彩烟游士

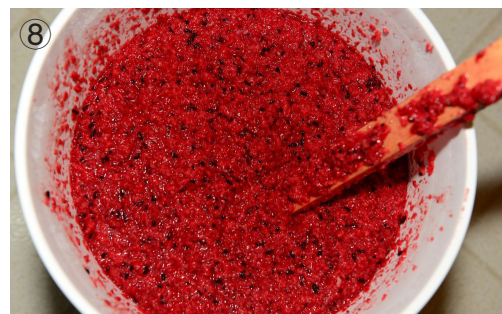


图1:酿酒原料之一: 上好的糯米; 酿酒原料之二: 酒曲(红曲米); 酿酒原料之三: 井水。

图2:糯米浸泡一日一夜之后, 放入蒸笼。糯米蒸成熟米饭。

图3:糯米饭降温, 一直到手摸上去不烫。

图4:在发酵桶里加入井水, 调节水温至32℃。

图5:将糯米饭倒入发酵桶。

图6:搅拌均匀。

图7:蒙上塑料薄膜。

图8:开始发酵之后的头几天, 用酒耙将浮出的糯米打下去。过一个月左右, 老酒就做好了。

图9:老酒一杯, 平添过年的节日气氛!

每年过年,我都要弄一点好吃的好喝的,犒劳一下辛苦了一年的自己。过年的时候吃好喝好,不仅自己身心愉悦,而且会平添节日气氛,过一个更好的春节。

我平生没有奢侈的爱好,就是喜欢喝点酒。年轻时我喝醉过几次,但上了年纪之后,基本没有喝醉过,喝到微醺我就不喝了。微醺的感觉非常美妙,晕而不乎,飘飘欲仙。

中国东部美丽富饶的江浙沪闽皖一带,老百姓到过年的时候都有喝米酒的习惯。米酒有很多种,其中最受欢迎的是黄酒。黄酒也叫老酒。为什么叫老酒呢?因为黄酒很老,在中国有几千年的历史了,所以叫老酒。老酒是中国的国酒。

老酒除了能让人成半仙,最重要的是能养生。稻米(包括糯米)滋养了中华民族一辈一辈又一辈,确保中

华文明延绵不绝,从远古到如今,再从如今到永远。老酒则是稻米的精髓,特别适合中国人的中国胃,特别适合中国人养生。

去年秋天,我琢磨着在家里做点老酒,过个好年。我在网上买了做酒的酒曲,在当地中国店超市了上好的糯米,准备自己做老酒。在美国做老酒,唯一买不到的是陶瓷大酒缸(陶瓷缸做酒是最好不过的了)。无奈,只好买了几个食品级的塑料桶,就是老美用来做酒的塑料桶,开始做酒。

老酒做下去之后,我按捺不住内心的激动,每天看好几次。有几次晚上起床,我也要下楼,打开手机上的手电筒,照几下酒桶。听到酒桶里“噗、噗、噗”的发酵声,我心里充满了喜悦之情。

蒸熟的糯米在酒曲的作用下,一点点变成老酒。做

老酒,一般需要一个月左右的时间。可是,我急不可待,从第一个星期开始,就偷偷地匀一点,温着喝。

一个月之后,老酒已经做好。我将老酒过滤,装瓶,放在地下室。想喝的时候用酒壶热一碗老酒,弄几个下酒菜,美美地喝上一顿。

今年过年前,我喝了好几次自己做的老酒。当老酒温到67度时,酒壶里就飘来酒香,沁人心肺。还没有喝酒,光是酒香,就能让人微醺了。真可谓酒不醉人人自醉也!

今年是鼠年,金鼠年。老鼠偷大米,然后直接把大米吃掉。我偷糯米,则用来做老酒。显然,我比老鼠更进化。

有好酒的年,就是好年。