

岁岁重阳，今又重阳，家家赏菊酒飘香。秋天是美丽的，重阳更是为秋天增添了诗意的色彩。重阳是持蟹赏菊、登高望远的日子；重阳是插满茱萸、思念亲人的日子；重阳也是崇尚孝道、敬老爱老的日子。白居易歌吟重阳：黄花助兴方携酒，红叶添愁正满阶。李清照以词抒怀：东篱把酒黄昏后，有暗香盈袖。在郢阳，家家户户有九月九做酒的习俗。本期作品推出重阳专刊，愿读者重阳节把酒言欢，尽享秋色。

# 重阳把酒享秋色



## 红米黄酒

■段吉雄

一片火红的农作物正在炽烈地燃烧着，引领着山谷里醇烈的风一下就点燃了大地的热情。和其他作物不一样，它们越到季节的深处，愈显得激情四射。

这是从黑沙泥地里长出的一片红谷子，每一根穗上都坠着成千上万的细粒。它们紧紧地抱着，几乎把那根纤细的茎都要压断了。走近看，每一粒红色细小的子粒外面都包裹着一层同样鲜艳的颖壳，像母亲保护着身体里面的孩子一样，自己承受着风吹雨打，紧紧地呵护着肚里的生命。

农人们踏着秋阳铺就的金色来到了地边，火红的谷穗映照着黑红的脸膛，岁月留在上面的痕迹此刻绽放成了一朵喜庆的笑靥。他们手上或者拿着一把剪刀，或者是一把刀片，一步就融进了这片火海之中。和收割其他农作物不一样，他们暂时只需要先把谷穗收回家。农时如金，季节也不等人，于是人们就给收割谷子起了个专用的术语——叨谷穗。一个字，把农人的智慧和对农作物习性的熟稔程度诠释得淋漓尽致。如同这片火红谷子的使命一般，醇厚，绵长。

当这片火红从山坡上被“叨”回时，整个村庄突然梦回到夏天的傍晚，火烧云此起彼伏，激情四溢。在今后的几天里，只要天气晴朗，村庄就会一直燃烧下去，直到谷穗上的子粒发育彻底结束，酝酿着要脱离主干。一种散发着远古气息的农具出现在农人的肩头，它用木头和竹篾编制而成，专门用来拍打农作物进而实现脱粒目的，人们把它叫“槌枷”。这个从夏收过后就开始休整的农具此时重新披挂上阵，舒展着筋骨，一下又一下，把那连片的火红拍打成四溢的火星，散落在村庄的角角落落。他们挥着双臂，顺着惯性，把槌枷甩成一个又一个的圆圈，最后重重地落在谷穗上。看似平常的转动，却不是谁都可以挥舞得如此顺手。能挥上半年却不用歇息，除了体力之外，也蕴含着精湛的技巧。

啪，啪，啪，槌枷声拍走了太阳，又迎来了月亮，把村庄从梦中唤醒。谷穗变成了谷粒，颖壳却还紧紧地包裹着，槌枷和棒槌都没有办法，它们个太大，而谷粒细小圆滑，根本无法追上。不用着急，且让它们再晒上几个日头，农人们会有办法的。

一台沉睡在岁月深处的石磨此时苏醒过来，红色的谷粒铺满了痕迹斑斑的碾台，同样沧桑的石碾被一头蒙着眼睛的驴拉着转动了起来，发出粗糙、沙哑的声音。等到石碾转晕的时候，那张用芦苇编织而成的簸箕登场了，在上下翻飞之间，颖壳被推到了簸箕的前沿，一抖腕，它们就被高高扬起，随着风飘扬到空中。在彻底完成了使命后，去进行新的轮回。一粒粒针尖般细小的谷粒终于出现在如水洗一般的晴空下，红色欲滴，圆滑晶莹，散发着来自原始的气味，还有汗水浸泡的体香。围观的人们涌过来，讨论着这堆红米的品相，有人用粗大的手抓起一把，细流顺着攥不太严的手缝里汩汩流出来，连绵不断，像是来自身上的血液，冒着腾腾的热气。还有人捏上几粒塞进嘴里，细细地品尝着秋天的味道。

重阳节到了，红小米被泡进水中，它要开始一段魔幻的旅程。强劲的火苗摇旗呐喊，铁锅被催得火

急火燎，小米和开水一起在锅里由内而外热烈地翻腾着，一遍又一遍，前仆后继。在一阵急促的鼓点声中，红色的米汤渐渐变得黏稠起来，身形明显有些拖沓，也不再翻滚，而是形成了一个沸腾的平面。一个个火红的泡泡从锅底里泛起，然后又迅速炸裂开来，发出咕嘟咕嘟的声响。锅底里，硬柴换成了柔软的麦秸，细小的火苗温顺得像是快要睡着，轻轻地舔舐着。水分被一点一点地蒸发，到最后只剩下黏稠的红米呼呼地喘着粗气，用筷子随便一戳，便会带起一块。

煮熟的小米被盛进了箩筐里在外面晾晒。趁此工夫，母亲从屋檐里取下一块长条状的酒曲，先用刀切成小块，然后放在石白里捣碎，直到它们变得像面粉一样细腻。也只有如此，才能和小米近距离地磨合，发酵。在小米里撒拌上多少大曲的秘诀早已印进了人们的灵魂里，抓上一把，就知道分量有多少，自然也就知道要兑在多少小米里面。搅拌均匀之后，再揉成一个个团子，然后就直接装进了旁边已准备好的陶缸里。

装缸是有讲究的，要给发酵留下空间，所以只能装到七八成。之后，蒙上盖，用黄泥巴把口封严，剩下的工序就全部交给时间了，农人们只管等到来年揭缸时，享受着满屋的清香和陶醉。在今后的一段时间里，陶缸里会发出不同的声音，像是有生命在里面孕育，也像是那里有另一个世界存在，熙熙攘攘，你来我往，发出鼎沸的动静。小米中的淀粉在酒曲中糖化菌及酵母菌作用下，变成了糖，然后酵母菌经过一系列的化学反应，把糖催化成了酒精。有些性子急的人们在封缸个把月后就打开了，此时他们喝下的是甜酒酿，当然也是黄酒，只不过味道寡淡了许多。大多数的人们会继续等待，让甜酒里面的酵母菌继续把糖转化成酒精，而糖化菌则受到抑制。半年之后，黄酒里面复杂的发酵过程就会彻底停止，那时再打开，就会呈现出完全不一样的情景。

缸口刚打开，甜醇的酒香就会迫不及待地扑过来，仅仅那一闻，酒量差的人就会被熏晕。起一碗出缸，琥珀色的酒汁晶莹剔透，没有一丝杂质。那些曾经坚硬的酒曲、圆滑的小米都化成了一汪清澈的汁液，碗底里盛满了喜悦，当然还有无法隐藏的馋相。涎水已经在嘴里打转，胃在剧烈地收缩着，实在忍不住了，抬起碗，一仰头，香气便顺着嘴巴开始在身体里蔓延。酒的浓烈，小米的甜香，还有封闭了半年的扬眉吐气，这一瞬间都迸发出来了。舒服了胃，安抚了味觉，心也醉了。

醉了，真醉了。

三夏抢收时期，火热的地头边，农人的汗水被太阳都吸走了，只剩下干渴的呼吸像是要把空气都点燃了。半桶小米兑上甘冽的泉水，淡红色的液体会把阳光的毒辣和一身疲惫驱赶得一干二净。如果在桶里再放上几颗冰糖，嚼着新麦子蒸出的馒头，喝着浓醇的黄酒，快感是顺着骨缝朝灵魂里出发，沿着皮肤一寸一寸地炸裂，力气像用不完的，再多的庄稼就都不放在眼里了。

在这个繁忙的季节里，一碗醇醪的黄酒，能让整个村庄都醉在浓烈的酒香里。

重阳节快到了，我回家看望父亲，父亲拿出两瓶已腌制好的韭菜花让我寄给远在深圳的女儿。我接过瓶子，只见瓶盖上贴着一个圆形的小纸片，还写有“韭菜花”三个字，标注了父亲制作韭菜花的生产日期，看得出父亲很认真。瓶子沉甸甸的，这是深深的爱。记忆中，父亲腌的韭菜花辛辣鲜香，总是让我馋涎欲滴。

老家的菜园子里有五六行韭菜，每隔两年，父亲会把韭菜根都挖出来分苑，换一块地移栽，这样让韭菜更发旺。这些年一茬一茬收割着，韭菜地下的根还在，一丛丛新绿不断破土而出。

秋天，菜园里的韭菜开花了，小小的花朵清新脱俗，正如诗中所言：“西风野韭簇花球，玉蕊传香又到秋；杯行到手同赏月，团圆小坐意幽幽。”

我喜欢韭菜，早春时节，拿上菜刀割上一把，再加几个土鸡蛋，来一盘鸡蛋炒韭菜，韭菜翠绿，鸡蛋金黄，悦目又鲜香。唐代大诗人杜甫曾写有“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”的佳句，我曾好奇：杜甫的友人冒着夜雨割来春天新发的韭菜又是如何烹制的呢？在我看来，韭菜的烹制方法多种，如韭菜炒鸡蛋、青椒炆韭菜、韭菜盒子，每种吃法都不错，但我最喜欢的还是父亲腌的韭菜花。

在天高云淡的秋天，韭菜谢了春天的鲜嫩，抽出一支支细长的梗，顶端挑着一个小小的青白相间的花苞，这也是韭菜的种子。等花苞打开，一朵朵细小的花就像蒲公英一样呈放射状。一朵花、两朵花、三朵花，这几行韭菜好像商量好了，都开出花朵。父亲会用一把剪刀把一朵朵韭菜花采摘下来，仔仔细细清理干净，为腌制韭菜花做好准备。采韭菜花也有讲究，韭菜刚打苞不行，这时韭菜花鲜味不足，花开过了也不行，这时韭菜花鲜味散了，非得在韭菜花将开未开时，花蕊外面还包着一层薄薄的花膜，采摘下来的韭菜花才是最鲜香的。

父亲将采摘的韭菜花一朵朵清洗干净，摘十几个菜园里的红辣椒，准备几块老姜和几瓣蒜，一起放在室外晾干水分。这时，腌韭菜花的准备工作基本就绪，家里的石白也派上了用场。将韭花放进石白里捣碎，这个度也特别讲究，过碎就成了泥，口感会大打折扣，只需把花朵里的籽破皮即可，这样腌制出来回味更加悠长。韭菜花捣碎后，加上切碎的辣椒、老姜和蒜与盐搅拌均匀，装进瓶瓶罐罐里封存起来，味道就交给了时间。这是我最惦记的美味小菜，父亲腌的韭花色泽明亮，味道咸香，回味幽长，是佐酒下饭的上等佳品。

采过花的韭菜被割掉，去掉细长的梗，叶子依然可以入菜。秋韭略带苦涩，适合腌制，又是一道经典的开胃小菜。父亲总能变着法子将地里的韭菜变成一道道美食，让平常的日子过得有滋有味。

人到中年，还能吃到父亲做的小菜，幸福莫过于此。重阳节到了，祝我的老父亲身体健康。

## 父亲的腌韭菜花

■程长明



## 作品

责任编辑：马俊杰  
2023年10月23日 星期一  
杨箫瑟

