

似水流年

## 母亲的米酒

曹宁元

“米酒清新醉仙人，酒香飘馥世人魂。”母亲亲手酿造的米酒又香又甜，我从小到大，就是喜欢享用母亲自酿的醇香美酒。

出身渔家的母亲本来不会酿酒，家里只有我的爷爷会酿酒。三世同堂时，勤劳的母亲经常主动帮助爷爷干酿酒的活儿，天长日久就学会了。分家后，每逢过年过节，母亲便会悄然独自酿酒，且能不断吸取经验或教训，从而酿酒方法和手艺越来越熟练、精湛，酿出来的米酒口味比农贸市场买来的更胜一筹。

酒香悠悠，牵动记忆。

酿酒，一定要挑选新鲜优质的糯米作为原料。通常一斤糯米能酿两斤左右米酒，浓度太高或太少都会影响酒的口味质量。当年，一旦新鲜糯米面市，母亲就张罗着酿米酒的事。她趁早挑选好30斤左右糯米，然后装入麻袋扎紧口子，就像宝贝似的把它藏在睡房后间的一个杉木柜里。

其实酿酒看似简单，但实际操作起来并不简单，先后要经过选、洗、泡、蒸、晾、拌、撒、落、封等十几道工序。家里酿酒的容器是一只不高不矮的圆形小水缸，可装一桶(50斤)水量。

儿时，在腊月的某个早晨，当母亲轻手轻脚地从柜子里取出糯米时，懒在床上的我就知道要酿酒了。父亲拿起扁担和水桶，翻山越岭去磨心山水井挑水，那里香雾袅袅，泉水叮咚，庙下一口石井里的水质特别清澈干净。母亲把酿酒用的糯米重新用米筛进行筛选，把好第一关。接着她就用一只稍大木桶倒满清水，把糯米放在饭箩头(家用放置乘饭的一种竹制品)中浸水清洗，拂去漂在水面的碎麸、尘土。

不一会儿，父亲气喘吁吁挑水回来，母亲立马把原料糯米倒入水桶，用磨心山水浸泡。浸泡时间大约为3小时，要充分让米吸水膨胀，粒粒分明。将泡好的米粒用手捻一下，可以捻碎就行了。而后，一定要及时将糯米捞起沥干。

蒸米是酿酒必须的工序，也是一个关键环节。我家没有蒸桶，是母亲从邻居家借来的。蒸桶是一种木制品，上口略大，下口略小。桶底是通的，底部安有活动的竹片制成蒸架，形似旧朝代官员的红缨帽，上尖下圆形状。在蒸桶下部覆上细洞眼纱布，以防止米粒漏下，又能使锅中蒸气较均匀地进入蒸桶之中。蒸米时，先把水烧沸，将木桶蒸架架到灶头的沸水铁锅上，此刻灶膛里的柴火一定要烧得非常旺，大火烧开水，火旺蒸气足。蒸米要准确把握时间，一般蒸25分钟足矣，使米粒膨胀软亮、香气弥漫、熟而不烂。

母亲把刚蒸好的米饭迅速倒入一个清爽干净的团箕(一种竹编的用具)进行冷却。晾米团箕用两条板凳平稳搁起，放在屋里头通风处，这样既能保持适当温度，又能避免阳光暴晒，使熟米不完全放凉(尽量控制在36至38摄氏度之间)。蒸熟了的米粒白白亮亮，看起来就像一颗颗晶莹剔透的小珍珠。

这时，母亲飞快动起手来，用蘸冷开水的筷子翻动米饭，把米都弄散，不让米粒粘连成团或结成块状，这样做出来的米酒才能淡香清甜。

母亲早就碾好了酒药。酒药又称酒曲，是酿酒的一种酵母，因其白色、丸状，我们把它叫“白药”，一颗白药丸能发酵5斤左右的糯米。

米饭凉好后，母亲马上将粉末状的白药粉撒在米饭上，同时用双手来回将白药粉末均匀搅拌于米中，让米粒和药粉融为一体，促使更好发酵。随后，母亲将白药搅拌后的米饭倒入干净卫生的酒缸里，不时用竹片压一下，让米更紧实、平整，再用双手抹平米饭表面，适量撒一些白药粉，在中间挖一个洞，俗称“做窝”，再在洞中倒入一点冷开水，让水慢悠悠往外渗透，有效溶解米中的白药，便于更好激活发酵和后期出酒。

最后，母亲小心翼翼地用软厚草扇把盖木板缸盖的酒缸包起来，还在缸盖上压一条足以保温的旧棉被。静置发酵数天，待阵阵酒香飘出，方可适量加水。继续等呀等，一个星期或10天左右就可出酒啦。

满屋醇香弥漫，美酒自然让人垂涎。记得有一次，趁母亲不在家，幼稚的我悄悄移开酒缸一小半盖子，轻轻拨开酒缸内漂浮着的棉絮状空米粒，快速掏了小半碗，便喝了起来，真乃甘甜醇香、柔和爽口，之后就身不由己地醉倒酣睡在祠堂的柴草堆里……嘿，就这么一口小小的酒缸，却醉美了清清浅浅的光阴，记录着岁月流转的沧桑。

生活滋味

## 舌尖上的温柔修行

法相

素食在中国起源甚早，《淮南子·修务训中》记载“神农尝百草之滋味，水泉之甘苦，命民知所避就，当此之时一日遇七十毒”。我们的祖先经过漫长的岁月和无数次的尝试，选择了“百草”作为我们的食物。北魏时期的《齐民要术》将素食专门列为一章，并详述了制作方法。

然而近几十年，随着生活水平的不断提高，国民饮食日趋精致，动物性脂肪含量高的食物比重偏高，导致高血压、冠心病、肥胖症不断增加。如今，饮食回归自然、回归质朴已然成为一种新的风尚，素食正是回归自然饮食的重要方式之一。素食，不仅仅是一种饮食习惯，更是一种生活态度的表达，蕴含着对健康、环境和生命的深刻关怀。

在精神与文化层面，素食承载着深厚的内涵。许多宗教和哲学传统都推崇素食，将其视为一种修行的方式。素食所代表的克制与慈悲，让人们在满足口腹之欲的同时，也能保持内心的平静与善良。在品尝素食的过程中，人们可以更细腻地感受食物本真的味道，体会大自然的慷慨馈赠，从而培养出对生活的感恩之心。这种从饮食中获得的精神滋养，如同涓涓细流，润泽着人们的心灵，让我们在快节奏的现代生活中，找到一片宁静的精神栖息地。

舟山有一家专注做素食的餐厅“香

积”，是一处将自然、禅意与美食完美融合的秘境。日式风格的建筑古色古香，独享幽静。步入餐厅，映入眼帘的是中式传统雕花窗棂与西式复古家具的巧妙搭配，木质的桌椅与暖黄色灯光营造出静谧雅致的氛围，空间布局注重私密性和开放性平衡。墙面以书法字画点缀，呼应香积“闭门迎客”的理念。

在烹饪的世界里，素食同样展现出无限的魅力。厨师们宛如神奇的魔法师，将各种平凡的素食食材变幻出令人惊叹的美味佳肴。鲜嫩的蔬菜可以被巧妙地搭配，制作成色彩斑斓、口感丰富的沙拉；豆类经过精心熬煮，能变成香浓醇厚的豆腐脑和鲜嫩爽滑的豆腐；谷物则能被烘焙成香气四溢的面包和糕点。每一道素食菜肴，都是厨师们创意与智慧的结晶，它们以独特的风味和精致的摆盘，向人们证明素食也能拥有令人难以抗拒的美味。

素食，是一场舌尖上的温柔修行，是健康、环保、精神追求与美味的完美融合。它让我们在享受美食的同时，也为自己的身体、地球家园以及内心世界带来积极而深远的影响。让我们怀着对生命的敬畏和对美好的向往，走进素食的世界，去品味那一抹清新、感受那一份宁静，开启一段别样的生活之旅。

心灵隽语

## 感念旧时光

王玮



心血来潮收拾旧物，落满灰尘的旧相片从一本书中悄然滑落，掸去岁月的尘埃，更像一把金钥匙，打开了记忆的大门。

映入眼帘的不过是站在私人照相馆内十八岁时新鲜的自己，灯光透过个人照相馆内幕布的缝隙洒在脸上，勾勒出朝气的轮廓。

彼时的我，披着一头黑色的秀发，脸上胶原蛋白满满地溢出来，眼神清澈而又显得明亮，不带一丝多余的杂质，嘴角微微上扬的弧度里都承载着我未来的无限憧憬。简约的线衫小背心，内搭黑色蕾丝露脐装，破洞的牛仔褲，配一顶当时流行的鸭舌帽。不放过每一个小细节，鲜活的过往汹涌而来。

手捧这张私人订制的照片，我不禁感慨万千。以往点点滴滴如同电影大片在脑海中持续不断地放映。仿佛又回到了那个充满活力与激情的十八岁的我，不知道天有多高，只知道踮起脚尖能更接近阳光，有着初生牛犊不怕虎的勇气。会在圣诞节那

天夜自修后与同寝室同学偷偷溜出去溜冰，也会为了一场考试而在学校的浴室挑灯夜战，更会为暗恋学霸帅哥偷偷脸红而心跳；甚至会在周末因为闺蜜的一句半夜想吃臭豆腐而在大冬天的夜里到处找寻，因为一点点的小小挫折无端暗自抹泪的也是十八岁的我。那时候的自己热烈而真实，勇敢而无畏，处处活力四射，没有一丝一毫的掩饰。

岁月在我们的脸上留下了许多痕迹，每当看到这张照片，我的心中依然会涌起当年的那份感动。此刻经历了生活的打磨，渐渐学会了内敛与沉稳，此时的我也会无比怀念十八岁的肆意张扬。曾以为遥遥无期的未来，已悄然而至，而那个充满朝气蓬勃的自己，却渐行渐远。那些为梦想奋斗的日子，均成为了记忆中最珍贵的宝藏。

深浅不一的印记，付之一笑的回忆；回忆染不上新色，念往也绘不出旧颜。向所有美好的旧时光致谢，感谢你赋予我难以忘怀的十八岁！