

煮一碗醪糟粳米，把冬天的冷气统统倒进热气逼人的甜味分子里进行洗礼，用一碗炽热，让胃感到充实，让心得到滋养。

### 白玉冬瓜

醪糟，在北方它叫米酒，在南方则为酒酿。《扬州画舫录》里提到：“烧酒以米为之曰米烧，其烧酒未蒸煮为酒酿儿，饮之鲜美。”我的家乡泸州，是被长江和沱江拥揽入怀的川南小城，在这座别称“酒城”的城市里，人们都喜欢把醪糟念成“醪汁（儿）”，这三个字用语速较快的川南方言发音时，仿佛那股微酸甜香的味道已经在唇齿间紫紫绕绕，若隐若现——光是念出来已经口舌生津。

家乡冬季最不缺的就是淅淅沥沥的雨和黏在一起的雾,每当年关将至,外婆便开始做醪糟。

记忆中,外婆在准备做醪糟前会习惯性地翻看日历,看哪天是合适的镇上“赶场日”,因为赶场日市集上的米贩子才会多,可以用更便宜的价格买到优质的圆糯米。而圆糯米的好坏,决定着成品醪糟的清甜度。

买回来的糯米先用清水浸泡过夜，泡至用手掰开能轻轻碾碎且不见白迹的程度，就说明泡好了。紧接着，她会拿出蒸米饭的木甑子洗刷干净。这种外部似木桶的蒸米工具，巧妙之处在于材质疏密适中，木板之间留有空隙，可

以让水蒸气穿透木板,让蒸出来的糯米饭带有淡淡的原木清香味。

木甑子底部放置好干净的屉布,均匀地铺上糯米,然后用筷子把糯米扎几个洞,合上甑盖。另外拿出一口大铁锅放置在土灶台上,向锅中掺水,将木甑子放置在铁锅中。蒸上1小时左右,便会得到米粒透明、颗颗分明的糯米。

这种“看起来可以吃”的食物信号直接刺激着幼时我的味觉神经，不管三七二十一，的捣蛋天赋怂恿着我上手就抓，洁净如雪的糯米往嘴里一塞，滚烫的糯米在舌尖瞬间炸裂开来，至纯至简的美味，咀嚼起来粒粒弹牙。

蒸好的糯米饭放到竹簸箕上进行散温,这也是整个酿造工艺中最关键的一步——米粒温度的控制。必须让糯米冷却到适合发酵的温度,在这一点上,外婆从来不借助任何工具,仅凭多年沉淀下来的手感。用她的话说,“摸起”温温滚”就差不多了。

散了热的糯米被倒进一个用开水反复烫过的陶罐中,再取出酒曲水,均匀地撒到糯米上,然后用筷子给它反复搅拌均匀,压实压平,再将糯米中间掏

出一个洞,作为出酒孔。合上盖子,用棉布条将盖子周围包裹得严丝合缝,最后再覆上一层大棉被,接下来便等待时间的发酵。

对于酒城的冬天来说,4~6天是出醪糟的最佳时间。6天后揭开盖,映入眼帘的是“形似玉梳白似壁”的糯米,用勺子轻轻一压,清澈的醪糟像山泉一样流淌出来,沁人心脾的酒香四溢开来,浅浅喝上一口品品味,甘润绵柔的汁液顺着喉咙缓缓而下。如果碰上极其罕见的下雪日,也许能品咂出自白居易“晚来天欲雪,能饮一杯无?”的乐趣。

对于酒城人来说,最经典的吃法就是醪糟粑,这种“粑”也是糯米粉制作的。要吃的时候,将糯米粉兑水搓揉成长条,然后掼成小块,在掌心滚成小圆子形态,等水开后放进锅中。再挖两勺醪糟,佐以红糖,奢侈一点的,打个鸡蛋,丢两颗红枣,扔点枸杞,在氤氲的热气中,你会从漂浮起来的每一粒糯米

中,瞅到调皮的圆子悄悄露出肥糯雪白的肚皮,那酸甜的醪糟香气与醇厚的红糖甜在一起层叠交织,还没有人嘴便感觉浑身热乎。

一口下去，柔润的口感和甘润的甜在唇舌间绽放，热度、甜度从舌尖一股脑钻进心尖，胃里的热气温暖着脏腑，鼻尖冒起一层细微的汗，好不畅快！

醪糟在酒城人的手里还可以与美食届的扛把子火锅合作。酒城人煮火锅底料时都会放几勺醪糟，别小瞧这微小的变量，它是火锅好吃的奥妙所在。发酵后的醪糟可以提鲜增香，避免后续锅底久煮发苦，并让火锅沸腾出独特又地道的川香味，还能为后续食材去腥。

外婆的自制醪糟从未经过系统严苛的标准化训练,仅凭多年来熟能生巧的超一流品控,便让亲戚们都称赞“还是你做的味道巴适”。

记得外婆每次去给外地工作的外公邮寄醪糟的时候就会说，“你外公吃

完一瓶醪糟,就差不多是过年的时候了,等他年后再去上班,还有一瓶可以吃。”操劳了一辈子的外婆,很善于用食物来缩短与亲人间的距离。

现在网红小吃里，醪糟冰粉、醪糟咖啡、醪糟冰奶茶层出不穷，各视频平台里教大家醪糟随心配的新奇做法也点赞颇高，似乎一夜之间，经互联网的撮合，这醪糟变成饮品界的“料酒”，跟万物百搭。超市里琳琅满目的各类品牌醪糟诉说着现在人们的“醪糟自由”。

但我还是喜欢外婆做的醪糟，也许，亲人做的味道熟悉而又顽固，它就像一个味觉导航，起点锁定着千里之外的亲人，终点是永远牵绊的记忆深处的故乡，这一头一尾的导航让身在远方的人永远不会迷路。在迷离的冬季雨夜，即使窗外寒风刺骨也没有关系，煮一碗醪糟把，把冬天的冷气统统倒进热气逼人的甜味分子里进行洗礼，用一碗炽热，让胃感到充实，让心得到滋养。

## 中国酒业创新联盟企业展示 >>



## 您的位置

## 您的位置