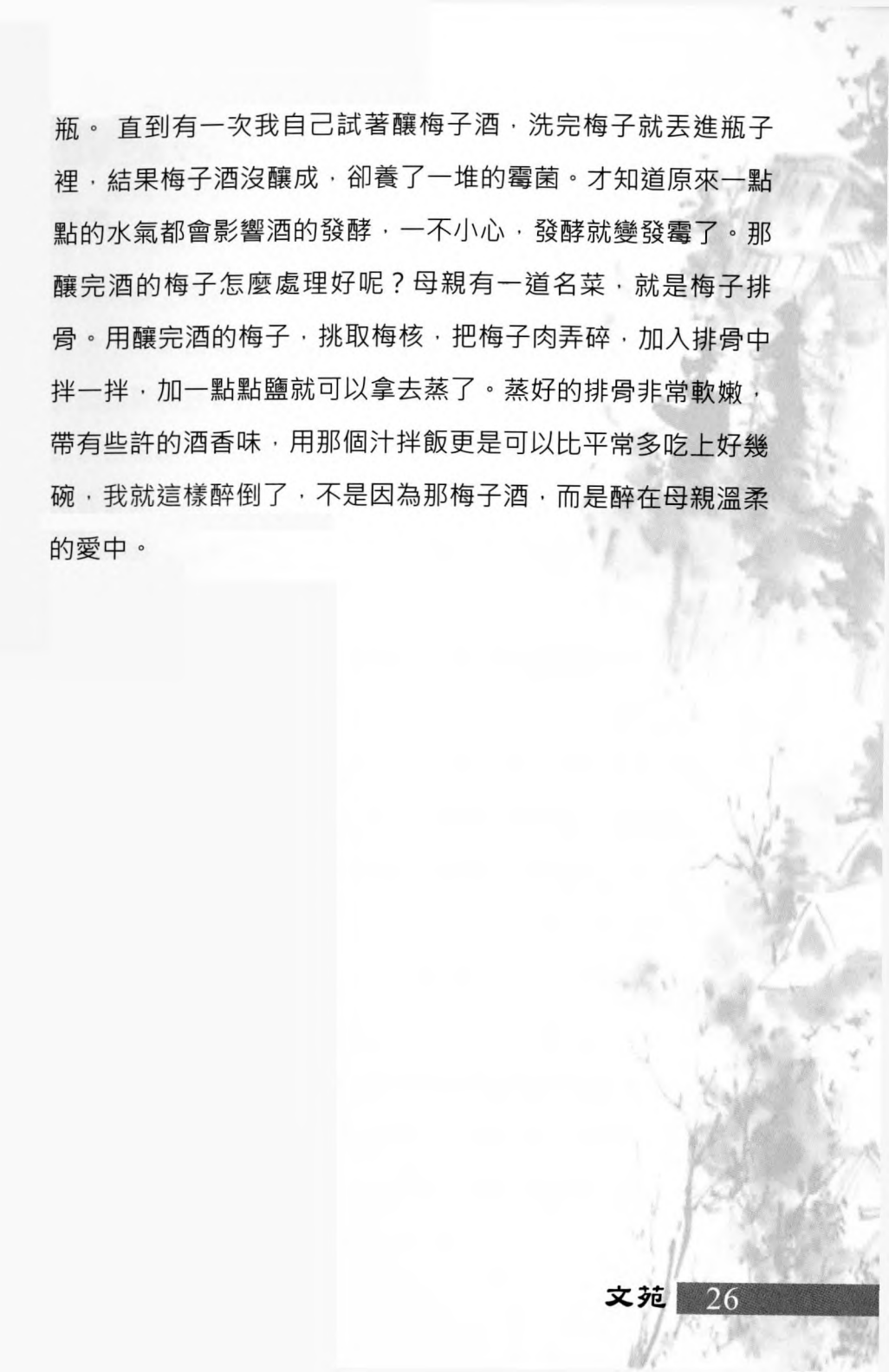


我們家有非常多的酒，放得到處都是，東方的有清酒、茅台、小米酒，西方的有奶酒、威士忌、伏特加，多得數都數不過來，只因家父十分愛喝酒。和別的家庭不一樣，爸爸從小就讓我喝不同的酒。依照他的邏輯是：社會上的壞男人太多了，與其讓他們把你灌醉然後圖謀不軌，倒不如現在就訓練你的酒量，免除後患。還記得第一次喝酒的時候大概是八歲吧。在一次喜宴上，大人們都喝得面紅耳熱，好像很高興的樣子，小小孩當然也想試了，就央求父親讓我嘗一下。還記得那酒是透明的，就像是雪碧一樣。才嘗了一口，整個口腔和喉嚨都像被灼傷了一樣，熱得不得了，臉一下就紅了起來。自那次以後就對酒就留下了不太好的印象，再也沒碰過了。

酒，我是打從心裡不喜歡的。那苦澀的味道和刺鼻的酒精味怎麼就讓許多人沉迷了呢？唯一喝的，只有母親釀的梅子酒。

母親是一個賢慧的女子，本身滴酒不沾卻很會釀酒。原因是父親年輕的時候喝酒太多，傷了胃，現在動不動就胃痛。卻又還是改不了愛喝酒的習慣，所以母親只好自己釀一些養胃的酒，以滿足父親，也不怕他在外面喝到濃度太高、又或者是工業酒精兌成的假酒。母親最常釀的三種酒是黑糯米酒、黃酒和梅子酒，前兩樣是父親要喝的，梅子酒就是我最愛的了。

每年的四月初都是梅子的季節，母親總是會到市場買當季的青梅釀酒給我喝。母親說梅子要選青綠的，按下去不可以是軟軟的，因為那就太熟了。青梅買回來後得要仔細的清洗，洗完後要放到陽光底下曬乾，時不時要翻動一下，確保每一顆梅子都是乾燥沒有水氣的。再用刀子挑出梅子的蒂頭，準備工作才算完成。然後就是要準備足夠大的玻璃瓶，我們家用的是市面上能夠買到最大的了。在使用以前要用滾燙的熱水沖洗乾淨，然後用吹風機吹乾內缸，就可以開始釀酒了。先在瓶底放一層梅子，再在梅子上放一層冰糖，一層層的放上梅子和冰糖，再把酒加入直到可以蓋住梅子就可以了。要記得不可以填滿瓶子，因為梅子發酵後會流出汁液，裝太滿會溢出瓶子的。最後把瓶子封上，每天輕搖一下梅酒，讓酒和青梅汁完全融合，等上一年就有香醇甜美的梅子酒可以喝了。以前我總是不明白母親為甚麼要這麼費工的曬梅子，又要吹乾釀梅酒的玻璃



瓶。直到有一次我自己試著釀梅子酒，洗完梅子就丟進瓶子裡，結果梅子酒沒釀成，卻養了一堆的霉菌。才知道原來一點點的水氣都會影響酒的發酵，一不小心，發酵就變發霉了。那釀完酒的梅子怎麼處理好呢？母親有一道名菜，就是梅子排骨。用釀完酒的梅子，挑取梅核，把梅子肉弄碎，加入排骨中拌一拌，加一點點鹽就可以拿去蒸了。蒸好的排骨非常軟嫩，帶有些許的酒香味，用那個汁拌飯更是可以比平常多吃上好幾碗，我就這樣醉倒了，不是因為那梅子酒，而是醉在母親溫柔的愛中。