

父亲与那葡萄酒

伊瑞娜·多米兹库

酿酒使我与祖辈血肉相连，他们是勤健的农民，他们的脚深植于大地。

——安格鲁·佩拉戈里尼《无私的味蕾》

我时不时地上一下网，看看人们最近在赶什么时髦。我看到最近流行在自己家里养鸡杀鸡，流行在家里蒸馏私酒。虽然这个时髦有股儿怪味且费时费力，和我们的生活也大不一样，但时髦就是时髦。不过，要是他们在布鲁克林自己发酵奶酪、自己碎肉灌肠腊肠，我们这些住在小城市里的人很快也就会跟起那阵风儿来。但是，这种“自己动手做”的浪漫感染不了我。我脑子里有个声音嗡嗡地说你不必自己动手做，因为你从来都不必如此。你们痴迷“自己动手做”，是因为你们不知道一个移民父亲自制食物时的羞耻与危难。你们跟这阵儿风，是因为你们看中这里面的道德情愫，但是你们并不理解吃从超市买的食物所产生的那种微妙的解脱感。

首先，最后，一直以来，最重要的就是那葡萄酒。从来都不是简单的葡萄酒，一直以来都是那葡萄酒，是那种一年一度家庭生产的大酒桶，那种把我们牢牢绑在一起的大酒桶。造酒不是因为我的父亲是农村人，他是个不折不扣的城里孩子，但是他记得布加勒斯特那些沾满泥污的手，或者至少是有点儿脏的手。过去他常哈哈大笑着告诉我当他还是个孩子的时候，他们吃的鸡都是买的活的。家庭主妇们经常一手拿鸡一手拿刀，在大街上随便拦下个男人帮她们杀掉晚上要吃的鸡。想展示自己男人气概的人不会用刀，直接用手把鸡脖子拧断。

那是旧时的布加勒斯特，我的祖父还有一家腊肠厂。家里的阁楼上挂满了待风干的咸腊肠，这些腊肠归我父亲照管。那个时候，我的祖父也自己造葡萄酒喝。

在我们挪了两个新国家、搬了多次公寓，在多伦多一个冷清的郊区找了个房子定居下来后，父亲开始嘟囔着要自己造葡萄酒。移居异土后，人都会寻摸点儿故乡的东西，也会想着喝点儿家乡的葡萄酒。下决心造酒也是受了安大略省酒饮垄断的刺激，市面上的酒不仅品种单一，而且还很贵。这对于一个把葡萄酒当做生活必需品的罗马尼亚人来说，就像北美家庭被断了精粉面包一样。父亲认为酿私酒是加拿大清教徒主义压抑的结果，他开始筹划反抗禁酒令的革命。在这件事上“意大利人”帮了他不少忙。“意大利人”有父亲这种怀缅故土的人需要的一切：大瓶子、专门用来给发酵过程中的酒桶放气的软木塞、质量上乘的葡萄、还有压汁设备。当时我才十几岁，对酿私酒兴奋不已，而且多少有点儿自豪。父亲在一个他认识的大学教授的指导下研究葡萄酒工艺，我用电脑设计了酒厂的牌子“卡萨·多米兹库”，费劲地把贴满牌子的纸与我们的点阵式打印机校准，这样图案就能直接打印出来。虽然葡萄酒很一般—我当时尝不出来—但是它是我们自己酿的，而且还便宜。父亲算了一下，一升两美元，能为家里省一大笔开支，是开源节流的明智之举。

将五十五加仑的大桶一分为二就是两个齐腰的大缸。重一点儿的孩子和胖阿姨们肯定愿意随着欢快的塔兰台拉舞曲或轻快的爱尔兰快步舞曲踏起来。

没多久，我们的卡萨·多米采库就更挤得慌了，当时尚在世的三个祖父母也从罗马尼亚过来和我们住在一起。我爷爷已经很老了，也不经常和家里人一起，但我仍然记得有次他做腊肠时，双手颤抖着转动碎肉机。父亲对酿酒的要求越来越高：意大利人的葡萄还不错，但是压汁设备的搅拌功能不好。他打算去廉价小百货、科斯托科之父和其他一些移民家庭常去的店找个合作伙伴，他还买了一个巨大的灰色塑料桶。从那以后，我就和两个祖母站在大

桶旁边挤葡萄肉，光着手挤。我不知道你们有没有干过这个活，麝香葡萄又硬又小，你得用力把最后一个也捋下来，每一串葡萄都让你的手更痛。祖母们和我曾经打算站到桶里用脚踩葡萄，但是桶还是太小了，而且下面还有两个轮子，在里面单腿儿跳好像也不安全，如果要踩准葡萄的话。因此，我们从早挤到晚，强忍着不去怀疑父亲的方案。毕竟，这是那葡萄酒。

突然某一天，父亲听说安大略省敲诈勒索、劫贫济富的禁酒令并不包含葡萄酒：他们针对葡萄酒正在鼓捣一个更不公平的方案。一顿正儿八经的罗马尼亚餐以梅子白兰地开胃。当时，好的葡萄酒奇贵无比，罗马尼亚梅子白兰地根本进不了安大略，即便是偶尔能买到，也是工厂生产的那种，索然无味。这几年情况要好点儿，但是在九十年代你要是想喝一瓶好的梅子白兰地，你得从罗马尼亚走私过来，还得假装镇静地递给海关官员检验，希望她不要发现瓶子里的是高度蒸馏酒，还有各种各样的、把你的衣服熏的臭烘烘的咸腊肠、奶酪。

但是作为一个工程师，父亲设计了多瑙河上的大桥、飞入太空的卫星，更要命的是他让共产党高官的两个蠢蛋学生不及格—不是一次不及格，也不是两次，而是三次，直到后来系主任接管了考试工作，以保护父亲不被自己的正直所害—父亲才不会为罗马尼亚男人餐桌上的必需品—梅子白兰地—愁眉苦脸。父亲可以设计加拿大军队的营地，也可以设计用于测试飞行器的风洞。父亲可以分毫误差地安装宜家家具。父亲百分之一万地肯定能弄好自己的蒸馏酒设备。

现在的情况更糟：虽然安大略省并不禁止人们私酿葡萄酒和啤酒，但是酿烈酒那是另外一回事。总不能让俩老太太带着一个十几岁的小女孩在光天化日之下造白兰地吧？这得在车库里偷偷摸摸弄。车库里又多了几个灰色大塑料桶，还有用来发酵的梅子，以及一些从后院摘来的水果、冬天吃的的腌白菜和花菜，总之把车库弄得越乱越好，为的是不让他们发现我们在造白兰地。不知道什么时候车库里有了个金属蒸馏器、也不知道什么时候有了大的塑

料铲斗和一些铜管。对了，还多了一个喷管。父亲向我解释了这套设备的物理原理（他想解释的时候总能讲的特别清楚）：低沸点的酒精如何在蒸馏器里先气化、酒精蒸汽再如何通过泡在冰水里的弯弯曲曲的铜管、冷凝的酒精最后如何一滴一滴地从喷管流进接收瓶。

实验成功了。第一年只有他一个人酿蒸馏酒，第二年他的朋友们也都在自己家里干了起来。晚上他们聚在我家的车库里，在房顶昏黄的灯光下轮流品尝自己蒸馏出来的梅子白兰地。他们边抽烟边聊天，静静地看着一滴一滴的白兰地从喷管里流出来。装满一瓶要花很久，他们喝的比酿的还快。即便是那时候，其实我都在怀疑他们津津于此的真正原因是摆脱身在异国的孤寂、躲开喋喋不休的女人、孩子和父母，在温热的酒精蒸汽中微醺，在一滴滴下落的酒精珠儿里获得一两刻惬意的恍惚。

在很多地区，瓜果粮食都会被鹩哥、麻雀、灰猫嘲鸫、燕雀、还有云雀糟蹋。人们经常抱怨这些鸟儿把他们的樱桃、黑莓、草莓、或者蓝莓吃得一干二净……真要如此，就该把它们抓起来吃了。

蒸馏酒恰好也是个资源合理利用的事儿，因为父亲非要用后院那些多余的水果来做实验：那棵虫害泛滥的樱桃树上的樱桃、我辛辛苦苦种出来的丑八怪草莓、还有那株桑树意料之外的黑莓大丰收。我们家饭厅外面是一个铺了地砖的天井，上面搭了一个木头架子。父亲在木架子边上种了几棵葡萄树。经过一段时间的照料，葡萄藤顺着架子爬上了棚顶。葡萄叶越铺越大，没多久就给盛夏中的天井带来一片荫凉。它们甚至长了一些小葡萄。但是，这些小葡萄从来也没长熟，青硬的小葡萄不是掉下来就是莫名其妙地没了。父亲抓耳挠腮，坐立难安。后来我们发现罪魁祸首原来是一只小浣熊，它喜欢爬到葡萄架上拨弄那些小葡萄。于是，一场北加拿大小浣熊和东欧机械工程教授之间的世仇之战爆发了。你们要是有过和小浣熊作斗争的经验，大概已经猜到了最后的结局。

父亲先是在葡萄架上挂了一些铃铛，想弄点儿噪音把它吓走。可是小浣熊根本不怕叮当叮当的铃铛。父亲后来又在葡萄架的支柱根儿上涂了一些难闻的油漆，想着能阻止小浣熊往上爬。可是葡萄架也搭在房顶儿上，小浣熊也还是能从房顶儿爬过去。很显然，得上绝招了。父亲在小百货弄了两个武器回来，一把来复枪和一把手枪，用的都是塑料子弹。他把这两把枪放在餐桌上，准备随时射击小浣熊。我们觉得这有点儿过了，他说他也不是真想打死它，就是想把它吓跑，毕竟还指着葡萄干大事呢！那两把枪在餐桌上放了几个星期，弄得我们好像在等什么仇家来寻仇似的，最后母亲下了通牒让父亲把枪给送回去。

有一天放學回來，發現家里的時間好像停滯了：浑身是血的父親怒火沖天。後來聽說事情是這樣的。他當時正在廚房里用大刀片切洋蔥，聽到葡萄架上有響動，就沖了出去，手裏還拿着刀，看到架子上有一只小浣熊。他決眦欲裂地看著小浣熊，小浣熊竟若無其事地也看了他一眼。隨後的事情到底是怎麼發生的誰也不知道，但是貌似是一場混戰。父親拿刀去砍小浣熊，小浣熊滑過飛突而來的菜刀。刀尖卡在了葡萄架的木杆上，刀刃從刀身脫落下來。當時父親的手還是用力揮刀的架勢，被掉下來的刀刃割了个正着。小浣熊毫無無損。從那以後，父親也就讓葡萄順其自然了。

“自己动手做”必然會出這樣的事情：剛開始一切都井井有條，用不了多久就會完全失控。在空乏的日常生活背後，總是有兩條堅不可摧的執念：“自己动手做”不僅便宜，而且也是我們羅馬尼亞人的身份象徵。我發現第一條容易反駁。別人家一年在超市買的酒也不如我們家生產的多，真談不上我們省了多少钱。要是喝十美元一升的酒，就不會像我們喝兩美元一升的私酒那樣喝那麼多，也不會在餐桌上打那麼多有羅馬尼亞家庭特色的口水仗。但是要我對象徵羅馬尼亞人的傳統說不却有點兒困難，因為我也覺得是那麼回事兒。儘管我也希望出去吃飯，像當地的加拿大人一樣用調好的作料拌沙拉吃，但是我還是能吃的出來有些

家里做的是外面饭店怎么也比不上的，因此费点儿劲、受点儿累也就算物有所值了。这里面还有归属感，因为家里弄那么多吃的喝的，可以带到罗马尼亚人的聚会上。即便是在有着几千罗马尼亚人的大城市多伦多，也没有几家罗马尼亚餐厅，就更别说好的了。我们要想品尝故土的味道得自己做、或者朋友做。最理想的状态是每个人做自己拿手的，在教堂集会分享，大家就可以尽情地讨论谁的春卷做得好吃、谁做的匈牙利味太重、哪位健在的祖母是烤面包的好手、谁造的酒永远也赶不上我父亲造的。

我想这种流离者之间的归属感多少也是父亲卷入羊羔一事的缘由。他一个年轻的同事在多伦多北边有个农场，是个意大利人，故而也天生一颗向往大家族的心。更重要的是，他还养了一群羊。肯定是当年一群罗马尼亚人聚在自家院子里烤羊肉的美好记忆涌上心头，才导致父亲开始帮周围人张罗为即将到来的复活节买羊。十四个家庭打算买：每家半只羊，父亲全权负责和他的意大利同事沟通。可想而知，这件事最后烂成一锅粥：七只羊分给十四家，但是家家都只想要上半截。那段时间经常听到父亲气急败坏地摔掉电话：“早就和他们说过，他们得自己商量好谁要上段谁要下段！”

我于此事的细节一直不怎么清楚，直到有一天下午门铃不停地响。开门之后看到父亲没好气地塞给我一个黑色塑料袋：“把冰箱腾点儿地方放进去。”愣了一会儿我才意识到怀里抱着的是什么，隔着袋子感觉到那是半只羊的轮廓，这是我们家买的羊。我强忍着眼泪，以最快的速度把腾出冰箱最大的隔间，使劲儿把黑塑料袋塞进去。羊太大了，最后我得用背挤才把冰箱门关好。时至今日，我也不知道我们家是拿到了上半段还是下半段。

虽然父亲弄完一出又一出，但是造酸奶差点儿把我们葬送了。酸奶这件事儿比较怪：在这儿点上我遗传了父亲对于酸奶的执着和疯狂。自从离开多伦多以后，我在美国和德国换了五个城市，每到一处我都满城搜索自己喜欢的酸奶，不能太甜、但也不能索然无味、也不

要什么香蕉味、香草味、枸杞巧克力味，以及其它什么乱七八糟的为了卖给本来不爱喝酸奶的人们的酸奶。找到喜欢的之后，我就买个最大盒的，这样永远也吃不完。住在达拉斯的时候痴迷于一种保加利亚风味的酸奶，据说是奥斯丁的一个宇航工程师弄出来的。虽然当时我单身，但是在那一加仑的大桶酸奶跟前还是做了激烈的心理斗争。所以我能理解当父亲发现一个近似故乡口味的“巴尔干”酸奶的时候，恨不得全买下来，天天吃。

正常人这时候大多会去买个酸奶机，但是这种只能造一小杯一小杯的酸奶机完全不合我们家的风格：罗马尼亚人吃酸奶从来不用小杯子。那种一人份的酸奶在我们看来简直始终侮辱。像上次一样，父亲仔细地给我讲解了怎么造酸奶：怎么从一加仑牛奶里提炼出一碗酸奶，重要的是要花好几个小时保温，但又不能太热。父亲没有用小电器，而是用毛巾包住待发酵的坛子在刚刚熄火的炉子上放一夜。这样造出来的酸奶水很多、不凝固，但是父亲信誓旦旦说以后再也不用买酸奶了，剩下好大一笔钱。说真的，造酸奶比以前的事儿好很多：不用弄枪打小浣熊、也不用偷偷摸摸蒸馏，更不用倒腾死羊羔。直到有一天晚上我半夜里醒来闻到一股烧焦味儿。房子里黑烟滚滚，火警根本没有响。原来是父亲忘了熄火，尽管电流产的热并不多，但是坛子里的半成品酸奶已经烧得面目全非。从那以后，我们就只在店里买酸奶吃。虽然几年后父亲送了我一台配有六个杯子的酸奶机，但是到现在我也没敢用。

差不多一年多以后父亲把厨房彻底烧了，也差点儿毁了那么多卡萨·多米兹库。就是炒菜的油着火了这么简单的事。他正在炒洋葱，顺手接了个电话，结果等他把火扑灭，厨房已经所剩无几。几个星期以后母亲在家里接待保险公司的估价员，他到的时候正好是午饭时间，这么一来他多少也算一个客人，母亲给他端了一碗汤。在热汤和母亲善解人意的微笑的双重温暖之下，估价员向母亲讲了他的故事。他原是波兰人，刚和心爱的老婆离婚。母亲自然而然地给他倒了一杯我们家自酿的葡萄酒，一整个下午就在他们的闲聊中过去了。下班回

来的父亲自然知道梅子白兰地慰藉心灵的功力，想着这个可怜的估价员大概自从离开他的祖国之后再也没有喝过像样的酒了吧。于是，父亲拿出一瓶梅子白兰地，给他倒了一杯又一杯。正儿八经的估价工作好像弄到晚上十点才结束。我父母很快就有了一个全新的厨房。

每年秋天，我都要为家人和朋友酿些葡萄酒。他们也渐渐学会了像欧洲人那样品尝葡萄酒。他们赞叹美酒，像酒神一样频频举杯。他们自己不酿酒，是因为去他们家吃饭的时候我总会把酒带上。

新建的厨房是我们家的一个巅峰，但是那葡萄酒与日俱增地成了我们家的一个负担。就算是某一年家里钱不多，也没有停过造葡萄酒。毕竟父亲造酒的那套经济逻辑无懈可击，或者说我们谁也没有那么大勇气去挑战在父亲的情感世界里这么重要的一件事情。餐桌下面的大酒桶让我感到越来越没面子，嫉妒那些从超市买瓶装葡萄酒的朋友们。父亲可能比任何人都更懂酒，但是我们家其他人一点儿酒也不懂。对于我们来说，生活里没有波尔多、没有隆河小屋、也没有莫尔乐，只有一种卡萨·多米兹库，虽然每年的配方不一样，但是永远是个味儿。父亲造酒是想在加拿大重建罗马尼亚传统，加拿大对他来说从来就没有家的感觉。尴尬的是，他的所作所为像罗马尼亚共产党一样：每样东西都只有一种选择，千万不要抱怨，除非“领导”觉得不行了。

即便是在那些我和父亲争吵不休的青春期，酿私酒也有那么一两刻让我感到自豪。在我上多伦多大学的时候，在满是媚英派的拿腔捏调和尘世纷扰的环境里，靠一瓶家酿的梅子白兰地就让教务长刮目相看，还办了一个很有影响力的专栏。后来，我也就不在乎别人怎么想了。父亲执念的深处有种东西我也切实感觉到了：葡萄酒仅仅是一种下饭酒，不是躲之不及的恶魔，也不是把玩不舍的情物；美食之乐不应该仅限于街面上的那些店；让人品尝自己做的食物，就算是再简单的食物，也是一种乐趣。食物越简单，乐趣越丰富。在后院拾掇花

花草草，在厨房里锅碗瓢盆、在车库里酒熏气扰、瓶瓶罐罐，即便不能给你一种家的感觉，至少也能让你觉得你就是你，就算你不清楚这个“你”到底是什么。

今天，移民菜肴、家产罐头、异族意趣题目的小说成了一种时尚，追寻食物的原始风味却是由来已久。当我第一次看到一九四八年出版的安格鲁·佩拉戈里尼的《无私的味蕾》的时候，好像发现了父亲的精神之源。难怪父亲那么喜欢意大利人！离开饥荒遍地的意大利，佩拉戈里尼在物产丰富的加拿大西北省住了下来。在书里，他诗情画意地描画了种菜的精神价值、为客人献上自酿美酒的乐趣、新鲜佐料所带来的恰到好处的鲜美。虽然外人看来或许有些粗糙，但是他的书是移民智慧的赞歌。即便是在上个世纪四十年代，他在笔记里写到二代移民是怎么抱怨生活在过去的父母做饭的方式是多么不卫生、不体面。读到这些的时候，我心里有一丝歉疚。佩拉戈里尼也不像我这么怪诞，他在新的语言环境里面长大，后来成了英语文学的教授。虽然他的母亲是在家里做饭的人，但是他的榜样和楷模却是他的父亲。他的父亲告诉他何为食物，自然而然也教他怎么酿酒。我也可以像佩拉戈里尼一样写篇《父辈常做的事》，但是这个去国的意大利人关注自己的父辈、追寻他们的脚步，我却迷失在不知何方。

作为一个父亲，没有比默许孩子专注于超出同时代的事情更能增强父子关系。随着孩子的成长，孩子们会在收获葡萄的季节里给父亲越来越多的帮助。一天的劳作之后，父子可以坐在一起喝杯由共同劳动酿造的葡萄酒。看到孩子们的技能越来越熟练、孩子们在你的指导下做了很多让他们感到自豪的事情，对你来说也将是一种乐趣。在随后的时日里，这些与生活密切相关的共同经历的价值，将会体现在父子之间的友谊和相互理解上，体现在作为一家人对待葡萄酒的态度上。

在我们家最不堪回首的震荡中，我离家去读研究生。那年夏天，父亲的致富计划是买破败的房子、重新装修后，高价卖出去。这种事情完全不在他的经验技能之内。母亲不想把一辈子的积蓄投在这种冒险上，父亲给她下了最后通牒：要么答应，要么离婚。在这段时期里，我和父亲的关系糟糕到我的怒气能把整个东部海边的灯火摧毁。最后在父母开车送我去新英格兰地区的路上，我们在家庭冷战中平息了下来。那个时候父亲其实已经放弃买房子发财的念头，也悄悄地放下了离婚的想法。但是我的母亲可没忘：几十年婚姻还不如一栋摇摇欲坠的房子。在和我说再见的时候，母亲就已经下定决心。刚上高速路，父亲问的第一件事就是“我们回家接着造那葡萄酒？”

多年以后，我们家的一个朋友向母亲坦白他是多么怕来我们家吃饭。你看，要是有人给你自己酿的酒，你就不能简单地端起杯子来喝，你还得给点儿评论。你得说说它的品质、今年的怎么比去年的好，这几种葡萄搭配怎么能造出这么口味独特的酒。也就是说，你得像个品酒师一样，绞尽脑汁地品出卡萨·多米兹库 1998 和卡萨·多米兹库 1997 那点儿似有若无的差别。一点儿没表演好，就可能上演一出古希腊悲剧。但是，这件事的核心是主人和客人之间一种单纯的、自然而然的兴趣和热情上的不同。没人在谈论自己种的菜、烤的面包、用自己种的甘蔗造的糖和自己造的可卡因调出来的可口可乐的时候会说：这些事儿需要绝对坚定的奉献，不是家里每个人或者周围每个人都有这种劲头儿。呃，带着孩子摘草莓做果酱是另外一回事。但是你要是因为想重获童年的味道而制作西红柿酱的话，你得试无数次才能弄对那个味儿。这就是说在你弄出正确配方之前，你周围的人也得跟着吃很多不对味儿的西红柿酱。葡萄酒的事儿就更多，需要很多设备、知识以及大量的时间。你得细心观察和耐心照料。你得自己判断发酵程度、决定什么时候该转移瓶子了、什么时候得进行渣液分离了。酿葡萄酒有时候也挺私密，对造酒的人有各种各样的要求：父亲得扛瓶子、粉碎葡萄；转移

瓶子的时候，他用那种老式的、不卫生的方式——用嘴嘬——形成的压力差把酒引到新瓶子里。酿酒的人自豪地摆到桌子上的酒是几个月种植、配比、碾碎、清洗、调试、转移、闻品的成果，但是客人就知道他们喝的酒再普通不过而已。那葡萄酒就是父亲的第二个孩子，一个他自己睁着眼都看不到的错误。

讽刺的是，离婚后那几年父亲造的酒越来越好。他的葡萄酒已经远不止美味，他的梅子白兰地也堪称餐前佳酿。我们都忘了酿酒这回事儿，只有他自始至终地坚持。在我和父亲吵架、父母离婚后很长一段时间，我们俩谁也不和谁说话，就是见面也是相当难堪：当年的伤害依然在血管里汹涌澎湃。在那段关系紧张的时间里，放假回家我们俩就是坐在一起吃、一起喝。在最糟糕的时候，吃饭喝酒就是社交润滑剂，占住嘴就可以不用说话，弄出我们一桌是一家人在庆祝什么的幻觉。关系缓和的时候，品尝他的梅子白兰地，真心地说出哪里好，看着他对我的评价心满意足的样子也不是很难。他送我走的时候总是让我带几瓶酒回去，高纯的梅子白兰地、放了茶叶的某种果味儿的试验品、或者是陈年老酒。我不知道这么多酒能不能喝完，但是总是有机会喝——考试及格了、交了博士论文了、又搬家了——梅子白兰地记录了我人生的一个个停顿和转折。

现在，我和父亲聊不成了。他自己的决定。在最近一次搬家，回到离多伦多不远的旧家打包东西的时候，好像我又回到了当初开始的地方，我又看到了一瓶装在塑料瓶里的梅子白兰地。那满满一瓶肯定是他亲手给我的最后一瓶。我决定不把它和我的其它旧东西一起放到盒子里，我用塑料袋把它包起来藏到我的行李里。这完全不违法，但是感觉好像犯了法一样。我本能地就做出了这种正儿八经罗马尼亚人的行为。我父母的一个朋友一九八零年藏在火车上逃离罗马尼亚的时候，夹克下面还藏着两瓶他工作的葡萄酒厂的葡萄酒。在他结婚二十五周年的盛典上他开了一瓶庆祝，他说剩下那瓶要在他的大女儿的婚礼上打开。直到去世，

他也没能亲眼看到自己女儿的婚礼。我没有把那瓶酒省那么久。当我到达新家的时候，那个塑料瓶有点儿挤坏了，好像我一打开瓶盖它就会爆了似的。但是它没有，我给我和我的丈夫倒了慢慢两杯以庆祝我们开始新生活。我原以为会有扑面而来的家酿梅子白兰地的味道，但是喝起来完全不是味儿。原来这瓶是父亲的试验品，当初添加的橘子皮时间久了苦味浓重，简直不能喝。

他们会就着虹吸瓶的管子嘬一口你刚尝过的葡萄酒。他们会边哈哈大笑边咂摸自己的嘴唇，说太好喝了。当你们要从酒窖里出来的时候，他们会非得让你拿一瓶吃饭的时候喝。当他们迈着不稳当的步子上梯子的时候，你可能会想要把酒从他们稚嫩的怀里里拿过来，怕摔碎了。但是你忍住没拿，因为你觉得让自己的孩子把酒拿到餐桌上再合适不过。当孩子们用他们那个年纪所能有的细心紧紧地抱着瓶子的时候，一种幸福的符号—孩子和父亲心灵相通—可能会在你的眼前一闪而过。