微醺亦醉人

□缪金星

“拥有绝对味觉的品酒奇才陆微寻与从小失去味觉的少女何不醉,因为一次意外之吻互换了味觉而碰撞出一段旷世情缘……”听说这部名叫《与其微醺何不醉》的电视剧正在宁波开拍,还听说剧组一班人马去了我们宁海那家以做力洋酒驰名的厂子拍摄场景。如此怦然动人的剧情,如此灯光道具一大堆,帅哥靓妹一大群,一定很排场很热闹,不禁让我浮想开了。

我想起老家力洋的那家酒厂,想起厂门前那条狭窄的石子路以及与路并行的沥水溪。它们该还是原来的样子吧?或是路已加宽,堤岸修得更高,但湍急流淌着的一定还是从前的山水。溪边乱石青苔,芦苇野花;天外浮云连水,苍山远影,恍惚流连,很叫人生出一种叫作乡愁的情愫。

记忆中的酒厂是个碾米的工场,走进里面永远白茫茫一片,白的拖车,白的屋顶,白的面袋子,工人们蓝卡其的工作服和军绿色的鞋帽也长年是白的,连胡须眉毛都沾了白白的面粉。米厂的仓库长年敞开着,这就成了麻雀们的天堂,叽叽喳喳,一拨飞来,一群飞去。进出厂里的客人会冷不防地落上小家伙的屎矢,挑起一场场人鸟大战。我曾见厂里的工人先是用竹竿横扫,再是动起了抓麻雀吃肉的脑筋。他们在仓库前张起大网,把惊飞的麻雀卡在网里。麻雀肉很香,但肉少得可怜,真好比是“鹌鹑嗦里寻豌豆,鹭鸶腿上劈精肉”。这情景,依稀恍惚。

大概是到了上世纪八十年代初,很多地方兴起啤酒生产,米厂改行,一并开始生产麦芽。碾米与做麦芽原本是不一样的工艺。麦芽厂只在冬春两季生产,因为夏秋炎热,麦芽发得快,腐烂也快,以当时的设备就很难保存。麦芽厂的气味也是独特的,酸酸的还带着点臭味,实在不敢恭维。好在人总是可以改变的,入芝兰之室,久而不闻其香,我小小年纪,竟也久闻麦芽而不辩其酸了。

每每到了麦芽生产季节,一卡车一卡车的大麦从外地运进厂里,先在大门口的地磅过秤,再卸到恒温保湿的仓库。发麦芽的“车间”总共有十几个水泥槽,每个二十几米长,五米多宽,工人师傅将大麦平铺在带有铁网滤水的槽中,均匀地洒上水,再覆盖上一层塑料薄膜,便将大门紧闭,用锅炉的蒸汽通过一根根管道从铁网下给麦子加热,促使发芽。大约三、五天的时间,薄膜下的麦子会抽出白嫩的细芽,经检验符合标准了,这就将发芽的大麦装入一个很大的不锈钢筒里搅拌。工人们将这道工序叫做“去芽”。去了芽的麦子再送入锅炉烘干,就可以卖到啤酒厂做酒用。而那些白白细细的嫩芽就是上好的啤酒花,加上水一阵翻搅,淡黄色的泡沫膨胀开来,满满地溢出容器,用手掬起舔尝,鲜香可人。

我至今没到过啤酒厂,不知道从我们这儿送去的麦芽怎样做成啤酒,但那麦芽酒花的香味悠悠飘荡,伴随着我儿时的梦,悠悠不散。

米厂改做麦芽,这是力洋最大的厂子了。我们当地最热闹的是每月逢三、逢七的赶集日子,以集易市,互通有无,四面八方的乡邻商贩会将厂前厂后的路挤得水泄不通,很有“清明上河图”的景象。其实不管是最早的碾米厂,还是后来的食品加工厂,按着当地人的需求,厂里一直兼有白酒生产,每年散装白酒的产量会在十万斤以上,很受欢迎。力洋镇家家户户都有做酒的渊源,上世纪国家最困难时期,政府倡导节约粮食,做酒喝酒一度成了奢侈的事,当地农家就以糟渣糠饼等材料发酵蒸馏成白酒,俗称“呛皮烧”。呛,在当地话中有腌制发酵的意味;皮,泛指陈皮烂渣。“呛皮烧”以薯渣、甘蔗渣和野生的金刚刺茎块酿成,其清亮甘冽,价廉酒美,贪杯易醉,喝酒的人便惯称之以“枪毙烧”,好比是现在市场酒中的“闷骚”,简直是匮乏年代的“茅台”了。

转眼过了新千年,我已远离故土在城里工作,忽尔听说力洋这家最大的厂子改名为“宁海县力洋粮油食品厂”,且剥离其他业务,专注于开发当地优质的白酒产品,让这家有着七十多年制酒历史的省“老字号”重新焕发生机。酒的工艺更加娴熟,包装更加精美,品牌更加响亮,“继承不泥古,发展不离宗”,这是多好的事呀!我原先那位伶俐漂亮的邻家妹子这回专门和我联系,邀我回去怀旧,看看那台红砖裸露的水塔、那枚笔直高耸的烟囱,还有长满青苔的已是风化斑驳的白墙和墙上留着的“打酒由此入内”的小弄过道。还有,还有厂房边那口苍老的清可见底的常年不干的古井,好水出好酒,力洋几代人制酒的水都取自这里!真的该换新颜了,我满怀期待。

黄豆含秋

□钟穗

在我国古文献里,将赤豆、绿豆、黑豆等豆类植物总称为“菽”。这其中,当以黄豆最为神奇。它不仅可脱胎换骨做成洁白细腻的豆腐,且能以豆浆、豆花、豆腐皮、腐竹、素鸡等各类形式,一路芬芳不断地出现在我们的日常盘碗中,滋润着那或贫穷或丰裕的日子。

《墨子》里面说,“耕家树艺,聚菽粟。是以菽粟多,而民足乎食。”可见,先人最早将黄豆视为粮食作物。只不过随着时代的发展,它们与它们的“年轻态”——毛豆,如今更多还是被当成田头蔬菜来食用。

在吾乡,通常过了立春便开始种豆。与倭豆一样,黄豆去不了大地方,农家只会在田埂、宅基旁等边角处因地制宜,种上几株。黄豆性随和,对土壤不挑剔,对农人也不苛刻。一朝种下,它们自会迎风沐雨,吸取日月精华,从一颗种子渐长为一株苗秧,直到挂满弯弯的豆荚。

到了初夏时节,已有第一批早毛豆可供采摘尝鲜。只是,此时的豆颗粒较小,要想品尝口味好的豆,还需等到秋天晚毛豆上市。

家乡的晚毛豆,板阔颗大,宛若袖珍的小腰子,一捧就能剥出一碗来。这种豆,无论蒸着吃、炒着吃,还是炖着吃,皆美。尤其那道咸齑炒毛豆,堪称是本人数十年乡村生活记忆里极重要的家常滋味。

然就像所有植物一样,毛豆也并不总是青葱。随着秋季的深入,豆荚渐被磨去了棱角,并褪下青衣,变成浅黄,甚至比先前少了几分苗条。但就在这人老珠黄的衰败表面下,它们却暗暗将自己充盈成颗颗浑圆的黄豆。

秋收时的农村,房前向阳场地上那一个个摊开的竹匾里,照例是刚收下的稻谷的地盘。而空下的地上,就是豆萁的栖身地了。于暖阳照耀下,便有等不及的豆荚,会突然“啪”的一声,自动爆裂,弹出金黄滚圆的豆子。随即,一声接一声“噼里啪啦”响成一片,不但滚得满地金黄,还热闹了农人倾听的耳朵。

收成的黄豆,除了自制酱油和存着过年做豆腐用,还需留点作为菜肴配饭或零食。小时候的我们,最喜欢用瓶盖盛上几颗黄豆,拿到火堆里煨豆吃。在当时那个吃瓜子都显奢侈的年代,煨黄豆便成了农村孩子闲来无事占嘴的上好零食。

煨黄豆的过程也很有趣,约上几位小伙伴,有的负责掳黄叶、找枯枝,有的则承担起挖灰坑的职责。当所有准备工作都做好后,随着孩子王一声令下:点火!田垄里顿时冒出了一缕缕轻烟。

那会的天色,即将暗下来。我们围在火堆旁,边用细棍撩火,边凝神专注地盯着灰堆。等到接连闻得数声“啪啪”之响,并有豆香崩起时,早已候得心焦的大伙,当即蜂拥而上,也顾不得残火,迫不及待地用小棍扒拉开灰烬,将瓶盖挖出来,把黄豆倒在手中。一边吹气,一边忙不迭地捻了往嘴里送,尽管烫得“咝呀咝呀”的,仍是“咯嘣咯嘣”吃个带劲,还一个劲地说:好吃,真香!当灰烬中的黄豆被一抢而空后,还不忘相互打量一下各自黑不溜秋的模样,晚霞映衬着我们快乐的脸庞。

时光如流水下滩,一晃,几十年过去了。如今的我,每每吃到中意的豆制品,品味着那似曾相识的豆香时,当年和小伙伴一起煨黄豆的嬉闹情形,似乎又被岁月的风吹拂浮现了。

总第6757期 配图 胡龙阳 投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn