

■人间味

老酒之妙

□阿岱

喝了半辈子酒,若问最喜欢的酒是什么酒?无疑是家乡产的青岛啤酒和墨城老酒。

啤酒是青岛人夏天的液体面包,也是青岛人冒出的激情浪花。老酒则是青岛人秋冬之季的能量补充液和温补剂。有意思的是青岛产的这两种美酒都带有苦头,一种是苦香味,一种是苦甘味,都是初入口时有点苦头,渐渐地在口里溢出香味或甘甜味儿。

啤酒是一种舶来品,一百一十五年前在青岛诞生。啤酒是青岛人夏天的最爱,但是因其寒凉,秋冬的青岛便不太适合喝啤酒。啤酒也曾是我的最爱,不过因为痛风病的原因,十五年前我便几乎与啤酒绝缘了。恰在此时,我遇上了妙府老酒,便与老酒一见钟情。

喜欢老酒不仅仅是因为它是一种味道独特的美酒,更是因为它还是一种悠长的历史、深厚的文化、时代的精神和纯朴情感的载体。墨城老酒是一种文明的标志,是中国的三大古酒之一,其生产史至少可以追溯到三千年之前。春秋时期,老酒即是齐景公祭祀崂山的“仙酒”;战国时期,齐将田单巧摆“火牛阵”大破燕军后,犒赏三军的庆功宴喝的也是老酒。自此以后,墨城老酒一直作为贡品和祭祀大典的首选。及至宋代,老酒酿造技术成熟,墨城老酒在即墨大小作坊如雨后春笋般兴起,这种长盛不衰的景象,经历明清,一直延续到民国时期,达到鼎盛。当时,即墨全城酒馆达到500余家,处处飘散着老酒的香气。著名作家老舍、沈从文、台静农在青岛教学或写作,偶遇老酒,如逢故人、知己,独自小酌老酒,朋友相聚更是开怀畅饮老酒。即墨的老酒又称“苦露酒”,老舍、台静农最是偏爱,在他们的文字里记录颇多,“普通的酒味不外辣和甜,这酒却是焦苦味;普通的酒颜色是白或黄或红,而这酒却是黑,像中药似的”。台静农对墨城老酒有详尽的品赏记录。

老酒苦甘相杂,初入口时微苦焦香,细细品之,甘香满溢,软绵、丝滑、醇厚爽口,余味深长,酒精的刺激感又不是特别清晰,很适合文化人的独特口味,其酒色红褐深沉、晶莹透明,也很符合文化人的审美要求,所以自然而然会受到文化名人的喜爱。

其实那个时候,不仅文化名人喜欢墨城老酒,达官贵人、寻常百姓普遍都喜饮老酒,老人寿宴、喜庆婚宴、孩子百岁宴等红白喜事的助兴、祭祀之酒主角都是墨城老酒。

追溯墨城历史,古城、古迹、古墓、古兵器、古陶器、秦砖汉瓦,遍地可见,这些古物或经岁月风雨侵蚀,或遭战争、盗贼毁坏,一片片、一件件都呈现腐朽衰败的面貌,显示着世间万物无常的苍凉。唯有取自大自然的精华,精心酿造而成的老酒,传承千年又常变常新。墨城老酒保持千百年长盛不衰生命力的秘密是什么呢?

妙谛存妙府,中国十大酿酒大师之一的于秦峰说:关键是世世代代酿酒人严格遵守老祖宗留下来的“古遗六法”酿酒工艺。“古遗六法”,最早的历史记载是在《礼记》之中,即“黍米必齐,曲蘖必时,水泉必香,陶器必良,湛炽必洁,火剂必得”。必须选用颗粒饱满的上乘大黄米,酒曲要储存到一定年份;必须选用崂山富含矿物质的泉水;器具的选取和清洁、发酵的火候和方式都必须遵循严格的规定执行。只有严格遵照古遗六法,一丝不苟、精益求精地按照古遗六法的工序操作,才能做出真正有品质的老酒。



《崖上人家》
宋学亮 作

一对非凡的邻居

□王溱

还记得马克·吐温吗?喜欢文学的人一定知道这个名字。他的《镀金时代》《汤姆·索亚历险记》《哈克贝利·费恩历险记》曾吸引了大批读者。斯托夫人知道吗?爱读书的人肯定读过她的小说《汤姆叔叔的小屋》,即便没读过小说,也应该看过根据同名小说改编的电影。这两个人都是美国著名的作家,而且在世界文学史上也占有一席之地。

你能想到吗?这两位举足轻重的文学家,居然是邻居,两家相隔只有几十米远。

在美国康州的哈特福德市,那栋外墙刷着红色涂料的维多利亚哥特式建筑就是马克·吐温的故居。1874年至1891年,马克·吐温一直住在这里。“红房子”对面是一幢建于

十八世纪的别墅,白色墙面看上去有些古老传统,却又显得现代大气。三层,十七个房间,其规模可想而知。从1873年开始,斯托夫人在这里度过了生命的最后13年。

两位文学巨匠毗邻,真是一段佳话。令人惊喜赞叹,冥冥中还是一种缘分。马克·吐温与斯托夫人相差24岁,属于隔代,但两个人的作品都是现实主义风格,都涉及到奴隶制。尽管所塑造的形象有所差异,但最终都旨在号召民众向奴隶制斗争。美国评论家威廉·豪威尔斯称赞马克·吐温是独一无二的,是美国文学中的林肯。威廉·福克纳则说,我们都是继承他而来。斯托夫人的作品被看作是伟大的反

奴隶制的宣言书。林肯总统评价道:写了一本书,酿成一场大战的小妇人。这场大战就是美国著名的南北战争。

两位作家平时是怎样来往沟通的我们无从得知。史料上似乎没有太多记载,但游人参观红房子时,总会向不远处的白房子望去,仿佛看到年迈的斯托夫人正在向前来拜访的朋友挥手致意。去白房子的人,透过客厅明亮的玻璃一定会向红房子这边多看几眼,似乎在期盼能看到马克·吐温叼着烟斗,怀抱小猫,眯着眼睛在太阳下缓缓而行。

时光不可能倒流,但正能量的作品永远鼓舞人心。马克·吐温和斯托夫人给人留下的正是这种精神财富。

刚刚雪舞

□李全文

春之麦田。麦田离春天最近,虽然此刻有凛冽的风,把雪吹得飞舞如歌,但麦田在观望春的消息。看这雪舞,如同闪烁的电,全是灵动和飘逸,全是麦田和茁壮的手。

当春天迎来第一声布谷,麦田比谁都醒得早,推开雪,吸入自己的身体,盖上翠色的衣裳,历经沧桑和酩酊的夏,让自己成长为一大片一大片的黄金。

麦田有麦田的灵与肉,会梳理自己的饱满与斤两,会清楚成长的目标就是生产,一穗穗沉甸甸的新生命更懂得收获,就是以牺牲和付出自己夺取的。

冬之湿地。眺望波光连天的海与无垠的湿地,一丛丛碱蓬被雁鸣声染成火红的民谣,鸥与鹤只能积极地向天而歌。

香油果子

□王开生

豆浆、油条、烧饼,是中国人再熟悉不过的大众早点,东西南北中皆宜。油条,则在其中扮演着“百搭”的角色,逢山开路,遇水填桥,大有左右逢源之势。

油条怎么吃都好。幼时,每日早晨,家里常打发我去国营饭店买油条,半路上我定会吃掉一根热乎乎、香喷喷的现炸油条,犒劳自己。那时人们的肚里普遍缺少油水,油条便成为能吃得起的,绝对的美味。在电影《喜盈门》中,老胶东人走亲访友时,多以油条做随身礼品馈赠,在某种程度上,可与点心媲美。

“香油果子”,是油条行走江湖的雅称。其名源于油条出锅时发出的香味,但并不是真的用香油去炸。我曾试验过几回,香油的沸点较高,面团入香油炸锅,油条很快会变黑,温度极难掌控。故所谓的“香油”,实乃从前的“冷榨花生油”。

南北各地的油条品种,我尝过不少。最知名的,当属京西宾馆的油条。油条和酸奶,是这家大名头宾馆的“双绝”。阳春白雪的油

雪纷纷飘落。曾经的激荡被冻结为往事,自己托举的波,许多浩瀚的云和帆,以及那些中流击水、浪遏飞舟的壮举,都在瞬间凝固为冰与梦。湿地羡慕那些波澜壮阔,那些劈风斩浪,那些战斗时释放的快感与风口浪尖,它比谁都在早早酝酿、描绘那些暮春三月江南草长和冰雪消融的景象。

小雀啾啾。冬是小雀用来吹奏的笛。刚刚下雪,小雀调皮地甩一甩羽翼,在竹林,在屋檐,在枝头,掸落风尘,啾啾不停地絮语。

雪零落地飘。小雀更是欢快地叫,快乐地笑,手舞足蹈。你是在期盼立春,期盼春雨沾衣,期盼麦苗青青,期盼绿水青山,期盼人声鼎沸的收获吗?

谢谢啊,顽皮的小雀,你啾啾啼鸣,肯定

会唤来一个个风调雨顺的好光景,你飞来飞去的,光着的小脚丫不冷吗?

雪舞的大山。坚韧的形象就是大山。威武而连绵,蒸腾着雪与透骨的寒,大山淡定如松,洪钟声远,并以云为淋漓的墨,在东方的荆棘与史诗里,以祖的名义,拓展了好大一片红色的天。雪的大山,像一座不屈的雕塑。你就是一位当世的大才子啊,有自己的坚贞与禀赋,你怀揣梦与乡愁,你在超越,不惧于任何乌云闪电,以血的五指深扣沃野,根植于自己的崖与岗,担得起、扛得住,才能擎得起泱泱与汤汤的峥嵘。

不要小看一座山,尤其是群山,十三亿的山,定会让你看到雪舞后的沧桑,定会有漫山遍野的桃花次第开放。

条,融入进口黄油和面,用茶籽油或橄榄油等炸制。著名的品种是“空心大油条”,个头大而饱满,外脆里嫩,皮薄中空,是“中华名点”;另外一种称作“小胖子”的油条,体形短而肥,酥软香松,味道自然也不赖。市井百姓,多选街头小店之风味,现炸现食,口感亦佳。

北方人喜将油条浸在豆浆或稀饭中食用,亦酥亦软,有助消化。江南人则有“糯米卷油条”的食法,并根据各自口味,撒入白糖或咸菜,卷裹而吃。香港地区称其为“菜饭”,亦是传统的风味早点之一。

江南的不少地方,喜欢将油条蘸取酱油食用。我曾好奇地效仿过,味道真是平添了一种“鲜”劲。如果遇上纯正的“虾子酱油”,则当属绝对的高配了。

湘西凤凰古城的早餐摊上,基本都有油条的身影。食米粉、吃馄饨、煮面条、喝稀饭,皆可搭配油条。当地人将炸好的油条送至客人面前时,多会追问一句:“要不要剪断。”得到肯定的答复后,店家会用一把特制

的大铁剪,将油条剪成数段。这种食俗,在别处从未见过,印象颇深。黄永玉在忆及沈从文表叔晚年回凤凰时写道:“他静静地喝着豆浆,称赞家乡的油条‘小,好!’”由此看来,我在凤凰吃到的油条,明显是加长后的改良版了。

沈从文先生的学生汪曾祺,不仅是位享誉海内外的作家,亦是位动手能力相当不错的美食家,在作家圈中名气不小。诸多名作家、国际友人皆以在汪府做客、吃他亲手下厨烧的菜为荣。汪曾祺先生发明了一款看家菜,即“塞肉回锅油条”。将“油条切段,寸半许长,肉馅剁至成泥,入细葱花,少量榨菜或酱瓜末拌匀,塞入油条段中,入半开油锅重炸。”据其言:“嚼之酥碎,真可声动十里人。”

油炸桧,是杭州人对油条的称呼,据说源于对奸臣秦桧的痛恨。没想到,一根小小的油条身上,竟还肩负着人们的爱恨情仇。