

老家味道

核心提示:11月22日,太阳到达黄经240°,节气小雪。北方开始封冻,南方渐入冬闲。忙碌了一年的农人,终于腾出手来,腌腊肉、酿新酒、晒菜干……享受大自然的馈赠。酿一缸好酒,是这一年妻子对辛劳丈夫最大的奖赏,而兰溪梅江烧就是这般滋味的奖品。

梅江烧,醉在秋风里

本报记者 徐贤飞
市委报道组 王寅锋

夕阳西下,田野渐入沉静,唯有红高粱挺着高傲的穗子。

站在梅江镇迪塘钱村的乡间小道上,闭眼凝神,我想用自己的鼻子找到唐敦航。他是位酿酒师傅,今天在迪塘钱村酿酒。

香气自东北方向飘来。向前,走过一个路亭,三锅高粱正在露天空地上,接受最后一道催酒工序,梅江烧即将出世。唐敦航像个将军,检阅着烧着三锅高粱的不锈钢灶的柴木和热度。

“你岳父兼师父让我们来找你的。”我们说明来意,45岁的唐敦航腼腆地笑了笑。若他不笑时,我觉得他的气韵酷似功夫明星李小龙,国字脸,方方正正,还留着蘑菇头。

他们一家与酒、与梅江烧有很长的故事,待我们慢慢说来。

不知其所起

即使74岁的倪来根——唐敦航的岳父兼师父,这位酿了一辈子酒的老人,也不知梅江烧发源于哪年,梅江镇又是何时开始种高粱的。“上辈人都不讲究起源的,就是代代相传,一直都这样。”倪师傅说。

梅江烧,顾名思义,梅江人的烧酒。它通常有麦烧、谷烧、米烧、番薯烧、荞麦烧、荞麦烧等多个品种。但在梅江人眼里,即使是稀有、价高又有保健作用的荞麦烧也算不得好酒,唯有纯高粱烧才正宗。因此,梅江烧实际上多指梅江高粱烧。

梅江地处兰溪东北部,原属于浦江县。因历史沿革,自1958年才并入兰溪市。如中国的北方人刚毅豪爽的性格一样,梅江亦是如此。且与兰溪的平原多、适宜水稻种植不同,梅江山多地少,适宜种植高粱、玉米等作物。山区气温偏低,酒成了不少的御寒圣品。

梅江人自己估摸着,梅江烧已有数百年的历史了。这从他们自己种植的名叫“乌壳糯”的土高粱品种中,可窥见一斑。尽管后来政府从四川泸州引进推广了“泸糯8号”,但他们依然觉得还是自己的土高粱品种好。

梅江烧的起源,不仅对梅江人是个谜。追溯高粱酿酒的历史,国内许多白酒专家一时也难以破解。大量史料和考古发掘证明,我国白酒起源于金、元时期。而白酒中的精品高粱酒约出现在明代。起源地可能在黄河中下游地区。因当年黄河水泛滥,朝廷命令广种高粱,以高粱秸秆扎成排架填充石灰土加固河堤,高粱籽除部分民食或用作牲口饲料外,还有了大量盈余。因此,高粱白酒应运而生。

倪师傅不知道这些事。陪着东家,尝了口新出的酒,他疲惫的脸上露出了笑容。

“我一辈子都在酿酒。本来,这手艺是传男不传女的。”倪师傅打开了话匣。老丈人是横溪镇胡宅人,那也是后来行政区划的结果,按老梅江人的观念,那还是梅江。老丈人与老父亲是故交好友。倪师傅8岁时,双方父母同意,把10岁的大女儿胡荷英许配给倪来根,那年新中国还未成立。

19岁时,老丈人病重,两位小舅子还小。出于对手艺的尊重,以及对儿女的疼爱,老丈人打破常规,把倪师傅叫到身边,手把手地教会了他酿酒手艺,并把制酒娘的配方交给了他。

凭着这手艺,倪师傅的日子过得红红火火,造了新房,养



唐师傅一人伺弄着三个酿酒灶。



新酿的梅江烧。



熟透了的红高粱。

一往而情深

小雪前两天,我找到了倪师傅。74岁,55年的酿酒史,让他的名望在梅江达到了高峰。那天,正在他的女婿唐敦航的老家唐店村酿酒。女婿在外酿酒的活儿忙不过来,只好把乡里乡亲的事拜托给老丈人了。

“高粱是一茬一茬的,人也是。”那天温度已达23℃,酿酒的不锈钢灶就放在太阳底下,倪师傅依然带着厚厚的鸭舌帽,身上的毛衣没有脱过。他说,他得服老了,如当年他的老丈人一样。

8岁订亲,18岁娶妻,19岁酿酒,而后生养一子三女,到如今依然忙碌在各个村落酿着酒。倪师傅话不多,沉静如未开封的梅江烧,刚烈的性子得经过一番品尝。

“我一辈子的师傅。本来,这手艺是传男不传女的。”倪师傅打开了话匣。老丈人是横溪镇胡宅人,那也是后来行政区划的结果,按老梅江人的观念,那还是梅江。老丈人与老父亲是故交好友。倪师傅8岁时,双方父母同意,把10岁的大女儿胡荷英许配给倪来根,那年新中国还未成立。

19岁时,老丈人病重,两位小舅子还小。出于对手艺的尊重,以及对儿女的疼爱,老丈人打破常规,把倪师傅叫到身边,手把手地教会了他酿酒手艺,并把制酒娘的配方交给了他。

凭着这手艺,倪师傅的日子过得红红火火,造了新房,养

了孩子。而他也不负老丈人的托付,扶持两位小舅子成长,待其成人,教会他们酿酒手艺。

有时,命运总会惊人的相似。唐敦航几乎重复了岳父的故事。爱酒,好梅江烧,两人家在邻村,是岳父看着长大的。娶了酿酒师的女儿,学会了酿酒的手艺,传承着梅江烧的手艺,其妻子都长其两岁。似乎是梅江烧在串联着他们的人生。

时代终是在进步的。从老丈人手中接过的酒娘秘方,已经不知被倪师傅修改了多少回。他用手比了个七八厘米厚的高度,说他试过这么多。高粱烧的关键在酒娘秘方,每个师傅都有自己的独门秘诀。酒娘决定着出酒率和酒的品质。“我老丈人给我的方子,只用了五六味中药,每斤高粱的出酒率只有三两、四两,我现在能够达到五两、六两,中药也加到了30多味。”倪师傅说。

这药方现在是两家共享的。倪师傅的儿子嫌酿酒赚钱不易,便从事了装修行业。而女婿唐敦航已酿酒25年,从娶了倪家女儿的那日起,继承了丈人的手艺。妻子代父授艺,成了名符其实的师姐。

我问唐师傅,是爱酒才娶了倪家女,还是爱倪家女而酿酒?唐师傅起先笑而不语,最后说了句:“都一样。”

高粱烧代表着妻子,妻子代表着高粱烧。对于唐师傅,可能真的一样。

醉在梅江里

这一季去梅江,若是不擅饮的人,得要做好被熏醉的准备。全镇5600多亩的高粱种植面积,几乎家家户户种高粱酿梅江烧。

在唐店村,倪师傅给唐福禄和唐国成酿酒。酿酒用的不锈钢灶就停在唐福禄新造的三层小洋楼前。唐店算是梅江的高山村了,唐福禄的房子建在一个山头上。

房子面南,倪师傅一锅40斤的高粱,一般半个小时出酒,从滴滴答答的精华酒,到小溪流般的哗哗出酒,到后来滴滴答答的差酒,又约半小时。倪师傅就这么站着,看灶,看高粱温度,或加水冷却,或加柴升温,一刻不停。他得从早晨7时,站到晚上6时。一天烧出四五百斤高粱,约两三百斤梅江烧。

那天,天好蓝,万里无云。最为精华的梅江烧,一滴出来,东家唐福禄就嘱咐倪师傅给我尝尝。年少不更事呀,我真尝了!那可是60度,甚至是70度的酒呀。滴在碗里的它,温温的。端碗入口,香气扑鼻,直冲后脑勺;尝一口,温而纯,倒不像普通白酒的刚烈。后果是,我一下午都晕乎乎的。

唐福禄高兴着呢!小雪将至,北方开始封冻。他在西藏从事装饰装修的儿女们,正好回来。陪着儿女们回来的日子,他专门向打工的农场请了假,请来倪师傅酿酒。他准备用今年的第一口梅江烧迎接他的儿女。

唐国成也乐着。他家的新房已经封顶,眼下已进入装修阶段。在义乌打工多年的妻子,今年专门在家建房,并在忙碌中种了200斤的高粱。多年没喝上自家梅江烧的唐国成,就等着新酒宴宾朋了。“年前如果能够完工,乔迁仪式,这100多斤梅江烧估计还不够呢!”唐国成笑着说。

有了唐敦航的唐店村,还是内敛的。一年种植、烧制200担,即两万斤高粱的唐敦航家的酒,可以无限供应他们。与之相比,迪塘钱村更疯狂。唐师傅给了张酒单,那是他这一回要在迪塘钱村烧酒的人家。

单子上仅36户人家,这回需要酿的高粱有14000斤,估计能得梅江烧7000斤至8000斤左右。唐师傅带着三个不锈钢灶,三口锅一起烧,也要烧上10天。而他遇到的更疯狂的是石埠村,这村他一进去就得一个月才能“脱身”。

站在唐福禄家门口,俯瞰着梅江大地,大自然一派恢宏气象。一个个山头,如连绵起伏的海波,浮游而去。夕阳西下,碧波山头泛着黄晕,温暖而静谧。我醉了!

老家分享

35位“老家粉”收到渔山新米—— 一张米票,寄送感恩



制图:仲彦瑾

本报记者 许雅文 通讯员 雷晓云

感恩节,一个温暖的存在。城市里匆忙的人,似乎没有时间停下来,感谢身边的人,习惯了放在心里,认为懂的人自然会懂。可是时间,总是能冲淡任何东西,情感若久未表达,也会淡吧。所以,感谢,说出来吧。

既然要表达感谢,微信、电话、邮件、网购,方式好像并不缺。就在感恩节之际,“老家”发起了一个不一样的活动——“尝新米,话感恩”。

为什么选择这样一种方式呢?在浙西南一带,有这样的传统,收获季节,要请长辈尝新米。最年长的人吃第一口新米饭,并用筷子把碗里米饭挑一点在桌上,以示年年有余,然后大家才能入席共餐。

尝新米,是对土地、对长辈的感恩。

作为一个出生在城市的80后姑娘,稻米于我,只是一种主食。新米与旧米,新面与旧面,这样的词



雷晓云 摄

“尝新米,话感恩”活动虽然已经结束了,但是感恩的心没有结束,无论何时,爱都要大声说出来!“老家”来晒一晒“老家粉”发来的感恩信:感恩儿时祖母的呵护,感恩母亲一贯的宠溺,感恩另一半无限的包容。

◎雷晓云:稻米给了我太多记忆。收割时节是热闹的,大家伙七八个人今天在我家,明天在你家,直到村里所有的稻谷收割完了,才能真正称得上是收割完成;收割时是欢乐的,稻田里堆起的稻束是孩子们玩耍的地方,仿佛一个冲刺,迅速跑上稻堆是一件了不起的事情;晒稻谷时有时是狼狈的,遇上阴晴不定的天气,瞬间起风下雨,大家就得迅速带上农具,百米冲刺般到晒稻的地方抢救。

记忆里,父亲是最喜欢吃新收割的稻米的,嘴里嚼着今年的米肯定特别香甜。总在清晨一大早就去碾米厂将新米去壳,然后回来亲手煮成米饭。煮好后他便倚着门框一声又一声地催促我起床,小时候总是很烦这个叫声,无奈带着怒气起床,扒拉完一碗米饭,起身就走,初尝新米也失去了原有的味道。

现在,上了大学,再也不曾见到村里忙碌的收割场景,也不曾听到父亲急切呼喊我吃饭的声音,反倒很想念他当年的唠叨。如果再有这个机会,我一定早早起床,跟着父亲一起碾米、抬米、煮米、尝米,最后对父亲说一句:“嗯,这米饭真香!”

◎宋颖:奶奶是一位普通的农民,劳动了一辈子,奉献了一辈子。现在年纪大了,走路也慢了,额头上深深的皱纹让她看起来饱经风霜。奶奶非常爱我,也很关心我的学习,

语,也只在母亲那里经常听到。每次回家,她都会咕咕着这是今年的新大米、新面粉,我每次都只是附和一句“哦”,然后伴着喷香的妈妈菜,不管不顾吃个精光。

11月15日,和“老家粉”参加富阳渔山乡举办的稻香节时,我们有幸在渔山品尝到了今年的新米,听农民伯伯讲述了从一粒种子到一片稻田,再到一捧大米的过程。

盛上一碗新米饭,我端详着手中晶莹剔透的米粒,旋即把头埋进它升腾起的白雾中。

回头想想,母亲每次对食材的夸赞,无非是想把最好的都给我。在这个感恩节,应该反过来,效仿传统,把今年的新米送给父母尝一尝。

因此,“老家”制作了35张米票,每一张米票可兑换3斤富阳渔山乡的新米,送给你想感恩的人。

电话里说不出的感谢,短信里无法表达的情谊,让一袋新米和一封感恩信,代你传递。

只要有时间就来学校门口接我,回到家,知道我饿了,就把好吃的提前准备好,她自己都舍不得吃一口。记得有一次我发高烧,奶奶给我喂药,然后一直守着我,给我盖被,不停地摸我的头,给我擦汗,直到我退烧奶奶才松了一口气。整个晚上奶奶都没睡好,眼睛红红的,让我看着心疼。一想到这些,我就感动不已。感恩节快到了,我想把一份温暖,一份感谢送给奶奶,并且告诉奶奶,我爱您!

◎陈丹辉:其实,这份信是由爸爸转交给爷爷的,因为爷爷的地址寄不到,也看不懂文字。排行老四的爷爷,想必年轻时也没有吃上饱食的一顿米饭,成家后作为顶梁柱拉扯一家老小七口,煮饭白米少番薯多,煮糕年糕少白萝卜多,还要省给子女吃。记得收水稻时,遗落的稻穗都要捡回来,珍爱粮食之心老辈人最懂。年老时,四世同堂该享清福时,节省朴素的风格依然保持,煮粥依然是番薯多过白米,说儿子给的粮食钱也是儿子辛苦赚的。95岁的爷爷,现在身体比较虚弱,终于听小辈的话放下锄头在家休息,但是年事已高的爷爷,香喷喷的白米干饭已经吃得很少了,以吃稀饭为主,即使这样我还是想让我爷爷看看晶莹剔透的新米。

◎王亦萱:小时候我记得你说吃饭不能剩,不然剩下的饭会变成脸上的麻子;长大些你带我回老家割稻子,我手指磨破了,你笑笑说这下知道辛苦了吧;现在你身体不好弯腰都很费劲,割稻也只存在记忆中了,但这关于米的记忆,虽然寥寥几字,却包含着你不说出口的深情。操劳了,妈妈。

奔走的城市,牵挂着乡村。老家,等你回来。浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”,扫一扫,更多精彩内容为您呈现。

