

□王芳

有醋,确在花间。
花,是曹州牡丹;醋,是杨湖醋。

那日,跨越太行与黄河来赴一年一度的牡丹之约。花期短暂,也只有在没有被狂风暴雨凌虐的日子,才能与花有一个“我观花,花也观我”的旷然修行。盛放的牡丹,照得见每个人的心机闪烁。

与牡丹并行盛放在曹州的,其实是杨湖酒。遗憾的是,我久已不胜酒力。旁边有位女士欣然建议:“您可以喝杨湖醋啊。”

于是,无色换成棕红,酒换成了醋。小口品,香气萦绕,弱酸,微甜,甘冽,竟然像饮料似的好喝;再品,依然如此;三品,味道依旧。我的味觉似乎没有欺骗自己。忍不住,大口牛饮。杯空,咂摸了几下,意犹未尽,空空的口腔里余留几许芬芳。“还想喝”的欲望升上来,状似羞涩地又要来一杯,小口复大口,芳香依旧在。

就这样,连喝四杯仍觉不过瘾。闭眼,嗅着牡丹的花香,没有等来惯常的“烧心”症状,咦,平日里总是胃酸而不能食醋的胃,为何如此服帖?如果不是要去品尝牡丹盛宴,估计我会喝下一大坛的醋。

晚饭时,我依然点了醋,还有果酒。一口酒一口醋,一口醋一口酒。一些秘密和怀想都在春天的柳香槐韵中荡漾开来。胃,不再“造反”。

在此之前,如果有人问,菏泽杨湖的醋赶得上山西的老陈醋,我一定振振有词地连连诘问。可此刻,我却不得不叹一句,世有好醋,不独出自山西。

站在杨湖酒业的储酒缸旁边,一阵怅惘,那些齐齐列阵以待的陶缸,都来自我的家乡——山西长治,具体说,是长治壶关。壶关人世代烧造这样的酒缸,据说,这是历史氤氲出来的。有水有土有柴有技术,壶关人用火与水与土的深度融合,捧出数百年的酒缸烧造史,借着酒的酿造行销全国。在我没来到菏泽之前,酒缸已经实现了自己跋山涉水的远征。物,比人走得远。

进入这故乡的酒缸之前,粮食要经过几轮被“折磨”的过程。

高粱、大米、小米、玉米、小麦,一粒一粒被选进来。颗粒得饱满,色泽得均匀鲜亮,还得没有霉变,没有虫蛀,没有异味。筛选过程严格谨慎,没有想到,造酒造醋都得拼颜值,哪怕随后就会被蒸煮。

高粱有酸度有陈香,大米口

【齐风鲁韵】

醋香不独出山西

——从壶关陶缸到菏泽杨湖的寻根之旅

人间至味,往往不期而遇。作者跨越太行与黄河,赴一年一度的曹州牡丹之约,本为看花,却被一杯醋俘获了味蕾。这醋,产自菏泽,却与山西有着千丝万缕的渊源——盛醋的陶缸来自作者故乡长治壶关,酿醋的手艺或可追溯到明代洪洞移民,而酿醋人坚持的古法,恰与八百里外太行山里的烧缸匠人遥相呼应。

文章从花间品醋的个人体验起笔,徐徐展开一幅跨越地理与历史的画卷:酒醋同源的文化密码、房玄龄夫人“吃醋”的千年典故以及壶关陶缸跋山涉水的远征,都以温润而富有思辨的笔触编织在一起。盛放的牡丹照见人心,而一杯醋则照见了游子体内“久远的基因涌动”。

这不仅仅是一篇寻味记,更是一次关于迁徙、传承与乡愁的深情回望。当物比人走得远,味觉便成了最后的故土。跟随作者的脚步,在花香与醋香中,品味一份跨越山河的醇厚,感受由两地匠人精神共同淬炼出的极致之味。



感好有甜味,小麦香气更浓郁,小米可回甘,玉米可加深醇厚度,怎么办?每一个滋味都不可或缺。那就把它们混合在一起吧!当然得有一个比例。人类从有了文明便明白,所有行事都得在“尺度”以内,长短大小多少远近,早已规定好,不能挣扎,也不能放弃。混合料做出的醋,酸、香、甜、鲜,诸味皆有。

人皆知,酒醋同源。它们都有一个“酉”字。考古泰斗苏秉琦先生早就说过:甲骨文中的“酉”字,有的就是尖底瓶的象形。由它组成的会意字如“尊”“奠”,其中所装的不应是日常饮用的水,甚至不是日常饮用的酒,而应是礼仪、祭祀用酒。尖底瓶应是一种祭器或礼器,正所谓“无酒不成礼”(摘自《满天星斗》)。安放酒的尖底

瓶,盛行于整个仰韶文化,瓶与酒早就缩成佳话。

配好比例的粮食,先吸水,再蒸煮,加麸曲,糖化后,再发酵,酒的雏形已成。再加入醋酸发酵,酒味消失了,就有了醋香。封入陶缸的醋,再经风吹日晒,吸引天光雨露,就是可润我肠胃的香醋。

醋比酒,走得远。我闻不到这样的全过程,可我闻得到酒的醇香、醋的酸香。久失人间至味,七情六欲在春风和丁香的熏染下,蠢蠢欲动。

杨湖人早已洞悉这样的秘密。他们坚持古法酿造,在这样的快节奏下,竟然反其道而行之,用手工操作去实现他们的人间理想,如同在长治壶关烧造酒缸的人群。“我们的酒缸全部替换成长治壶关的,耐用”——这就是对手

工业的最好奖赏。

山西人造缸的精神,讲究的是火候、泥土与时间的默契,一窑一缸,皆是从太行山的褶皱里烧出来的硬气与沉稳;菏泽杨湖人酿酒的匠人精神,则在于对粮食、曲料与古法的虔诚,一滴一酿,皆是黄河冲积平原上长出来的湿润与执着。这两种精神,本隔着千里山河,却在同一坛醋里相遇了。烧缸人把毕生心血铸成器皿,酿酒人把世代信仰化入醋曲,而杨湖醋便成了这双重匠心的容器与结晶。当壶关的陶缸盛满杨湖的醋液,当山西的土与火拥抱鲁西南的水与粮,那酸、甜、香、鲜的诸味调和,便不再只是口舌之欢,而是一种跨越地域与门类的精神共振。从烧缸到造醋,从太行到菏泽,不变的是一代代手艺人“宁慢

不伪、宁拙不巧”的执念。无论造缸还是制醋,手作的背后体现的都是一贯的匠人精神——那种在快时代里甘愿慢下来,在浮躁中甘愿守拙的魂魄。

捧着“色泽棕红、澄澈透明、风味醇厚”的醋,摇一摇,“目中无人”地沉入自己的神思。

曾经,大唐重臣房玄龄之妻卢氏,不许丈夫纳妾,御赐也不行。唐太宗便赐卢氏一杯“毒酒”,卢氏义无反顾,宁饮“毒酒”,不后悔自己的选择。孰料,那只是一杯浓醋。唐太宗与卢氏,用醋博弈,刚烈的原则连醋也不能软化。这个故事中,房玄龄只是一个背景板,卢氏做了山西陈醋的代言人,一代就是千年。“吃醋”,其意从此也和醋一样醇厚。

这无际平原上的杨湖,与山西有关。明洪武年间,有杨氏人从洪洞迁到曹县,永乐年间,始祖杨成又从曹县迁到这里,初建的村子地处滩水与汜水之间,取名镇杨湖,后又从山西迁来了杜姓人,再后来又来了王姓人,村子改名大杨湖。那些做醋的人,或许就是山西人的后代,怪不得我在醋的包裹中,嗅到一丝熟悉,那是久远的基因在涌动。

山东山西共享这样的陈年佳酿。远道而来的我们,回首花间,滋味更浓醇了。

编辑:向平 美编:陈明丽

认识一棵树的价值 呵护生命的绿色



齐鲁晚报

“讲文明树新风”公益广告