

## ■ 一点表里

## 麦子的旅程

米肖



件,现存于汉中博物馆。这里展出的虽是拓片,但那黑底白字间,依然有一股古直苍凉的气韵流泻,惹人流连不前。

东临碣石,以观沧海。  
水何澹澹,山岛竦峙。  
树木丛生,百草丰茂。  
秋风萧瑟,洪波涌起。  
日月之行,若出其中;  
星汉灿烂,若出其里。  
幸甚至哉,歌以咏志。

《观沧海》,是《汉魏六朝诗选》中颇为著名的一首,也是一首充满宇宙意识的诗,尽管我们自小便会背诵,唯有微近中年,才能理解一二。宇宙的浩瀚无穷,与人类的渺小卑微之间,还流淌着一口口醇香佳酿。

曹丕的《善哉行·其一》,同样为我所喜爱:

高山有崖,林木有枝。  
忧来无方,人莫之知。  
人生如寄,多忧何为。  
今我不乐,岁月其驰。  
汤汤川流,中有行舟。  
随波转薄,有似客游。  
策我良马,被我轻裘。  
载驰载驱,聊以忘忧。

曹丕在父亲的精神之源上,再次生发——人生如寄,多忧何为。他这是让我们策马华服地活在当下,尽量将这蜉蝣般的一生过得好一点。

古往今来,没有哪一位诗人不爱酒。有一个词叫“诗酒风流”。我的理解便是,无酒,勿论诗。倘若没有了酒,《汉魏六朝诗选》是不存在的,甚至,整个盛唐也不在。陶潜辞官归隐,不过书生一枚,也是侍弄不好庄稼的,弄得后来,常敲陌生人家的门讨酒喝,有时不惜取下帽子装酒。顾随说他,一无寒酸相。怎么讲?一个清醒独立的知识分子,骨骼、人格俱在,何来寒酸。李白留给后世的印象总处于大醉之中。他的醉酒诗不计其数,最美的一首当是《山中与幽人对酌》:

两人对酌山花开,  
一杯一杯复一杯。  
我醉欲眠卿且去,  
明朝有意抱琴来。

对饮中的两人,何等心闲,时间仿佛静止,一杯一杯中,将山花也催开了。我醉了,睡过去了,你且走了。但,故人不必拘礼,那个人明天依然抱琴而来。李白在无数次醉酒中,将小小生命活出了层出不穷的逍遥。

庄子写出大鹏扶摇三万里的著名童话时,想必也是醉酒状态。酒是万物的灵感之源——老子骑青牛出函谷关,不也有酒作伴?他被尹喜扣下,困居一室,写下洋洋五千言《道德经》,一定得益于酒的催发吧。

“斟酌”,是一个很美很美的词,仿佛有音乐的律动感。一斟一酌里,皆有动作,合二为一,又成就着另一番幽微的心理活动。

小时候,村里有一间小卖部,常被一个嗜酒的大人光顾。他每日瞒着家人,偷偷前来赊酒。是那种竹制酒器,倾入酒缸,舀上满满一斗,倒于蓝边碗中。那人静静伫立缸前,咕噜咕噜,一碗酒瞬间见底。古早高粱酒无比烈性,那种奇异酒香穿过八岁的我的肺腑肝肠,至今一直游荡于血液中。

在北中原的一次次晚餐中,当人们端起酒杯一饮而尽,再夹一箸凉拌荆芥大嚼,何等惬意呢。作为旁观者的我无比羡慕,觥筹交错中的他们正历经着生命的两层境界——当杯底见空,是烈酒浇喉的畅快。再吃上一口荆芥,又是山泉绕壁的清凉了。

听古井公司的师傅言,对酿酒这项事业,像对孩子一样小心翼翼。粮食、酒曲都是有生命的,它们还会感冒。倘遇刮风下雨的天气,无论多晚,师傅们都要赶来酒厂,给这些精灵们添衣盖被。

原来,并非一年四季都能酿酒,还是要歇夏,一歇三个月。高温下的粮食,是不大会听话的。等到秋风起时,再酿不迟。

我们还拜访了明正德年间的窖池,珍贵的粮食们正被泥巴封存于此慢慢发酵,但香气是无以阻挡的,静静弥漫于窖池上空,如醉如痴复如狂。我喜欢一切旧的东西,窖泥,也是旧的好。这里的微生物存在了几百年,有代代传承的意思。老窖池中发酵过的粮食,涅槃之后,必有一个华丽转身。这里产出的佳酿,想必尤为醇香。

一切都是老的好。老有老的沧桑,老有老的底蕴。这哪里在酿酒,分明是一种与岁月同在的亘古感。世间一切,都是易逝的,伸手留不住岁月,唯有这窖泥中的微生物得以天长地久。

古井公司的池塘中,竟还引进了一种《诗经》里的古老植物——苕菜。小满前后,正值花期,小黄花浮在水面骨碌骨碌,像极一只只灵动的眼。参差苕菜,左右流之……伫立池塘边,不禁有时光倒流的欣然。你看,处处皆有诗酒之影。

每一清晨,自北中原小镇醒来,窗外鸡鸣四起,还盘旋着一只四声布谷,先知一样忽远忽近鸣唱着:发棵发棵,割麦插禾。这种鸟的发音器似来自天外,空灵澄澈,听得久了,恍惚有醉酒的微醺感。

老灶台上的铁锅突然腾起热气时,我正蹲在门槛边剥毛豆。外婆的豆瓣酱坛子在檐下投下椭圆的阴影,阳光穿过陶土的气孔,在青石板上洒下细碎的金粉,恍惚间又看见三十年前她搅动酱缸的模样。

每年入伏,外婆总要选三斗饱满的蚕豆,铺在竹匾里,用粗麻布细细擦拭。晨露未消时,竹匾要搬到枣树下,斑驳树影筛在豆子上,如同给它们披上绣着铜钱纹的纱衣。

我跟着外婆学过浸豆。井水要舀自后院的老井。豆子在木盆里咕嘟咕嘟冒气泡,渐渐胀成胖娃娃的脸。外婆说,这是豆子在喝水。她用竹筛沥干豆子时,水珠顺着筛眼滴落,在青石板上砸出深浅不一的圆斑,像极了她鬓角白霜。

蒸豆的铁锅咕嘟咕嘟响着,蒸汽把厨房熏得雾蒙蒙的。外婆掀开锅盖的瞬间,熟透的豆香裹着水汽扑面而来,混着柴火的焦香,在梁上结成一张无形的网。她用竹筷戳了戳豆子,满意地点头。摊凉的豆子铺在竹帘上,外婆用陈年的酱引子细细拌和,动作轻得像在给婴儿裹襁褓。发酵的竹匾要放在西厢房窗台上。外婆用粗棉布严严实实罩住,只留一道缝隙透气。每天早晚,她掀开棉布查看。第七天清晨,豆粒上泛起金黄的菌丝,在晨光里闪烁如星子。外婆笑起来,眼角的皱纹里盛着蜜。

晒酱的陶缸摆在院子中央。外婆把发酵好的豆瓣倒进缸里,新摘的二荆条辣椒切碎后泼进去,红亮亮的像撒了把火星子。她手持枣木桨,逆时针搅动缸里的酱,动作舒缓如太极。阳光在酱面上跳跃,暗红的酱汁泛着绸缎般光泽,空气中浮动着辣与香交织的涟漪。

最难忘的是封坛时刻。外婆用竹片刮去缸口的浮沫,像在为新娘修眉。粗盐要按年份称量——头年的酱用七钱,三年的老酱只放五钱。最后浇上煮沸的井水,青瓦片盖住缸口,棉绳在缸沿系成蝴蝶结,像是给时光打了个结。

秋收后的黄昏,外婆总会打开一坛陈酱。暗红色的酱汁在碗里颤巍巍的,油润得能照见人影。她用竹筷蘸了点舔尝,眯起眼睛笑。我偷偷伸手去蘸,辣味瞬间在舌尖炸开,眼泪汪汪地哈气。外婆忙不迭递来凉开水,笑得直不起腰。

如今,外婆的酱缸依然立在老地方。阳光穿过缸口的气孔,在地上投下铜钱大小的光斑。我学着她的样子搅动酱汁,木桨划过缸壁的沙沙声,与檐角的风铃合奏着古老的歌谣。远处传来蝉鸣。

暮色漫过天井时,外婆掀开酱缸的木盖,用长柄铜勺舀出一勺酱。夕阳的余晖里,暗红色的酱汁如熔岩般流淌,在碗沿凝成琥珀色的结晶。

窗外的梧桐叶沙沙作响,外婆用竹片刮去碗边的酱汁,动作轻柔得像在擦拭一件瓷器。她舀起一勺酱对着光,暗红的液体里浮动着细碎的辣椒籽,宛如夜空中闪烁的星辰。她的眼角笑出细密的皱纹,与三十年前如出一辙。几滴酱汁溅在青石板上,在暮色中渐渐凝固,成为时光琥珀里的永恒。

## 小食谭记

## 豆瓣酱里的光阴

余娟



本版配图 / 溥儒