

随笔

# 菜市场 (外两篇)

王琛

回忆录

## 茶陵酒厂往事

傅寿贵

我国是最早会酿酒的国家之一,早在农耕时代先民就掌握了酿酒技术。后来,人们在酿酒过程中,不断改进和完善,使酒浓度更高,品种多样,如白酒、水酒、啤酒、葡萄酒、高粱酒、药酒等。

1958年,茶陵县成立酿酒厂,厂址设在现茶陵二中办公大楼和女生宿舍处。彭谷生任厂长,招收了职工三十多人,其中有位师傅姓谭,酿酒技术很好,负责酿酒全面技术,并担任品酒师傅。厂里建了十二个发酵池,两座炉子,两个大甑等生产器具,并在沱水河畔建了一间小屋,安装了一台小型抽水机,为酒厂提供生产和生活用水。同年经茶陵县政府批准,挂牌正式宣告酿酒厂成立。

当年粮食是计划分配物资,私人又不允许酿酒,拨给酒厂的粮食也很有限,只够酒厂半年酿酒量,酿的酒不能满足茶陵人民的生活需求。厂领导也愁眉不展,但又不能坐以待毙,经过深思熟虑后,大家一致认为广开门路寻找酿酒原材料才是上策。

于是,酒厂领导派职工深入农村寻找酿酒原材料,通过走访,收集到一手资料,如金刚甑、金楔子、薯皮、谷糠、杨梅等材料都可酿酒。酒厂决策购置粉碎机,并安排职工到农村收集金刚甑。粉碎机买回来了,到农村收货的职工也运回了大批金刚甑,粉碎机立即开始加工。每天路过酒厂,只听到粉碎机的轰鸣,看到工人们忙碌的身影。

用这些杂原料酿酒,确实给工人增加了劳动量,要把金刚甑加工成粉,多了一道工序,多占用了时间。粉碎后上甑蒸两个小时,大甑一次可蒸四百多斤原材料。蒸好后,工人们冒着高温从甑里铲出来,让原材料冷却到37℃~38℃再拌上酵母、糖化酶。酵母、糖化酶一定要按比例放,放多了酒太老,放少了出酒力低,酒的度数也低。所以,蒸酒既是体力活,又是技术活。放好酒药后搅拌均匀,再放入发酵池,扒平,在酒槽中挖一个小凹,用塑料薄膜盖好,黄泥巴封好发酵四天。发酵期间一定要把握好温度,千万不能粗心大意,当时如果坏了一缸酒那可不是小事。谭师傅时常见察发酵情况,温度不够就想办法升温,发酵第三天,揭开薄膜一角,看酒糟来酸子没有,如回酸子不多,还要盖膜让它继续发酵;如酸子满了,就是发酵好了(酸子,民间俗语,称之为带子里的嫩毛)。

这时再将原料从发酵池铲出来,放进大甑蒸四个小时。大甑的盖子是一块大形的铁皮,在盖子上放满冷水,起冷却器的作用,大甑里面有一个凹形接酒器,由一根管子连接,在蒸的过程中,蒸气被冷却,变成酒从盖上落入接酒器中,然后从管子流出来,这就是烧酒。外面一个酒缸接住酒(烧酒的过程实际上是蒸馏的过程)。刚蒸的酒可达85度至90度,蒸得越久,酒的浓度越低,蒸到四个小时后的酒,只有几度。这时工人们即使在寒冬,个个也只穿一件单衣,在冒着热气腾腾的蒸气旁,一铲铲把酒糟铲出来。他们被高温烤得满脸通红,被蒸气熏得眼睛都睁不开,全身大汗淋漓,却全然不顾。只有把甑里的酒糟铲出来,才能再上原材料蒸下一甑,一点偷懒的空隙也没有,个个累得筋疲力尽。但是工人们干劲十足,从没有叫苦叫累。当时工作制是三班倒,每班八小时,你下班我上班,一环套一环,也没有星期天,除非炉子坏了,或甑坏了,才有休息的时候,劳动强度可想而知。当时酒的税收较高,金刚甑出酒率又低,一百斤也只有近二十斤白酒,工人只有基本工资。

用糠皮、薯皮蒸酒,一百斤糠里加三十斤谷壳和适量的水。用蒸金刚甑酒的方法酿酒,发酵池不能空着,要循环使用。我上学时每天路过酒厂,空气中散发出浓郁的酒味,带着些辛辣气,却特别醇美浓香。

酒厂的酸子酒蒸得好,很畅销,尤其进入冬季,酸子酒供不应求。酸子酒是家家户户腌制豆腐乳、油豆腐、萝卜条、腊八酱等不可缺少的辅料,成了家庭主妇的香饽饽。

酒是人们生活中重要的饮品,在粮食紧缺的时代,酒厂职工们发挥聪明智慧,不断创新,以杂粮变正粮,满足人民的生活需求。水酒、高粱酒、酸子酒、老冬酒等都在人们脑海中留下了美好的回忆。



菜市场在马路对面。

喜欢去菜市场买菜,而不是超市,简而言之就是觉得超市太闷,且贵,不新鲜。喜欢做饭,每一根菜都是要经过精挑细选的,这意味着我必须熟知每一个摊位的位置:有买肉的,有卖小菜的,也有卖水果的,还有些,是由于交不起摊位费,推着板车、没有固定摊位,从乡下来的人,他们板车上的农作物一般都要比那些摊位上的便宜,而且要好,他们要从十几二十里的乡下在七八点钟就要赶到城里,这意味着他们五点,甚至四点就要开始准备,但他们仍然要躲避城管员的追踪。我在板车上买东西的次数要更多,说到底还是动了恻隐之心,而且不会砍价,说多少就是多少。

说起摊位,其实也不算,不像现在超市里的柜台,那时的摊位其实就是在市场内的地面上铺几张报纸,再摆上自己的货品,有时是一篮子鸡蛋,有时是一盆泥鳅,就这样,数个摊位连起来,他们也没有固定的分类,卖肉的和卖青菜的可以是隔壁,这样就给了我们真正货比三家的机会;唯有卖干木耳和蘑菇的摊位比较奢侈,老板自己在小推车上做了一个玻璃柜,品相不错一些的被他放在面上,次一点的放在后面,大抵他是觉得这些东西要比地上的那些更加金贵吧。

再有的就是最里面的那几个摊位,卖鸡鸭的和几个卖肉的,他们对这个夏天漏雨、冬天通风的

市场来说是为数不多的几个正规摊位,鸡鸭是用笼子关起来的,不像外面的那些,用几根塑料绳子捆住鸡的两只脚就算了事,除此之外,他们都有用砖砌好的摊子,上面还贴着整整齐齐的白色瓷砖,由此,他们几家的生意也比其他人的要好。但我们在这里还是如履薄冰,深一脚浅一脚,生怕一不小心就会踩到鸡屎、鸭粪,或是鱼的内脏。

在这里买过很多次了,许多摊主都认得,他们也很照顾我,每次来都热情地打招呼,买菜时多一点他们也无所谓,少一点,哪怕一点,大家也要往我的塑料袋子里硬塞上几根葱或者几个辣椒,久而久之,当我走到他们面前时便会熟练地拿起我要的商品。默契,也算是生活中难能可贵的东西,拿得起,也放得下,没有套路,也没有尴尬。

这里的豆腐脑尤其好吃,根本不能和旁边的两家比,每到八九点就能全部卖光,根据老板的说法,这是从百公里外送过来的,用的是大围山的水,做出来的豆腐脑白白净净,入口即化,我一般会买两碗,一碗直接吃,一碗留到中午或者晚上打汤。豆腐脑这种美味只属于南方孩子,我在北方吃到的豆腐脑大都是咸的,加了酸菜和大葱,兴许是因为水和原材料的原因,制作出来的没有南方的凝实,很是不习惯,渐渐地,我在北方也就失去对豆腐脑的执念了,但这份月光依旧藏在心底,从来也不会消失。

## 起火了

打小就喜欢玩火,现在也不例外,特别是在靠近冬天的下午,下楼,叫上几个小伙伴,有时也不用叫,在路上,放学后就能遇到大家,再随手捡几根柴,加上一个打火机就能燃起一堆火。生火的材料在村子里随处可见,满地的树叶,废纸和被丢弃的家具。当然,最好的材料是那些已经被风干了的树枝,在这样一个槐树、柳树和杨树很多的村庄里,这些树枝随处可见,如此一来,树枝就变成了我们生火必不可少的材料。

我和我的小伙伴玩火,我还记得他的名字“帅嘉琪”,我们经常一起点火,在老屋子的花坛里;我们烧些碎衣服,也烧些不再需要的游戏卡牌。因为风的缘故,火势变化不断,有的时候就要熄灭,就在即将消失的当口,火苗又卷土重来,会要烧得更猛一些,和七月半的那些火相比也不差,而且烧火是有技巧的,要适当地拨动火堆,让其有

更大的面积接触氧气,这样才能烧得更加充分。北桥新村这些年经历过数次火灾,每次都不大不小,单车棚,居民楼,小卖部,这些地方都因各种原因起过火,但都没有人员伤亡,每次火灾后,村里的老人都要告诫我们不要生火,但我们只是在大树底下,空地上燃起一小堆火,这能对楼房造成什么威胁呢,于是他们说他们的,我们做我们的,印象里,我们确实没有给村庄造成过任何损失。

下雪天其实是更利于生火的,别着冷,其实风更小,一块钱一只的塑料打火机不必抵抗风的侵蚀,火堆一点就着,沾满雪花的树枝在金黄色的火焰中啪啪作响,远处,轱辘正在散架,一脚大力踢出的足球砸碎了玻璃窗,鞭炮在雪堆里爆炸,一切都在有序进行。

是啊,下雪了,无论跑不跑,雪花都会飘到头上。

## 面

每天早上,我都会去那家开在村尾的面馆。辣椒炒肉是最爱的,尤其这家的炒肉。其实辣椒炒肉是湖南的发明,其他地方很少有把辣椒炒肉作为码子的,大多都是肉丝,但湖南人就把本地的特色融合在一起,这就是这碗面的由来。

这家店主实诚,他们家用的是猪油,所以更

香,别人家都是只用小碗装榨菜、酸菜这些配菜,但是这家不一样,她家用大碗装,还把早上榨油剩下的油渣子一并送给顾客们,所以这家店的生意一直不错,来的也都是些和我一样在周边生活了许多年的老客户,一吃就是许多年。这里的环境和其他小面馆别无两样,都是几个塑料板凳和木桌子,但我喜欢这种熟悉的感觉和味道。人一旦对于某件事太过熟悉,就不会想去尝试新鲜的事物。至少我是这样。

在出发前连续在她家吃了两个礼拜的辣椒炒肉,因为我有预感,我是不可能再在短时间里吃到这样美味的面了,我贫瘠的胃再也无法消化异乡的山路碎石,只能在安稳中空虚度日。果然,在北方,本就贫瘠的胃再也忍受不了折磨,只能自己做饭,例如我现在饥肠辘辘,我立马就要乘飞机回去,回到那个桌子上,再来一碗辣椒炒肉。

散文

## 做酸枣糕的母亲

倪锐

母亲洁癖是出了名的。

就说她晒酸枣糕吧。烈日炎炎,一众婆婆姥姥蜂拥在对门刘姨家的树底下捡酸枣粒,黄的青的好的烂的一把抢。母亲挑剔,提的塑料袋要洗干净,捡的酸枣粒要完好无损的,粘了泥巴的自己不要给别人。大家都笑,从树下掉落的酸枣粒哪有不掉烂的道理,酸枣粒回家还要洗的呀,又不连塑料袋一起吃。结果,每次母亲捡得最少。

捡得最少,但母亲有办法解决。她大方,手松,钱不要紧。听说邻村有家人家有酸枣粒卖,她催促着我们开车就赶去了。四块钱一斤的新鲜酸枣粒,买了一大袋。凯旋回家时,迎面碰上了隔壁的秋姨,母亲对她说:“赶快去买,去晚了就没有了。”秋姨问完价,嚥起嘴巴半天没合拢,末了说:“赶紧两块一斤的都嫌贵,不要,我自己去捡。”母亲擦起几粒酸枣粒:“看,看看,一般匀的。”

母亲晒酸枣糕的食材准备也讲究。辣椒是自家地里种的,挑选品相最好的洗干净,晾干水,切碎。我们说,只要是辣椒,切碎都是一个样子。母亲说:“吃到嘴里就不一样了。”早在一个月前,房前屋后青翠欲滴的紫苏就被母亲挨个把尖儿掐遍了,一片片叠得整整齐齐用保鲜膜包着放冰箱里。我们说,要紫苏时再去摘,多方便。母亲眼睛一瞪:“干巴巴的,还有虫眼,又老又丑,那咋要得?”

晒酸枣糕前,院子里的紫苏真的进入暮年,叶子干枯还有飞虫蚂蚁在上面肆虐。看着那些不入眼的紫苏成了附近婆婆们晒酸枣糕的首选,母亲怡然自得地拿出存放得清清爽爽的紫苏,洗净晾干,备用。

母亲反复把酸枣粒用井水清洗,沥干。然后放锅里煮,煮到酸枣皮裂开,捞起来,又用清水清洗再沥干。接下来就是繁琐的挤酸枣的程序。母亲戴着一次

性手套和口罩,每一粒都要仔仔细细剥掉外皮,剩下光溜溜的白白的酸枣粒放盆里。倒入切成细碎的紫苏,用紫苏反复搓酸枣粒,直至每一粒核都可以干干净净地从酸枣肉中脱离出来。完全不像秋姨晒,不但直接用手一顿抓,还不断大声说话,口水四溅。

和着紫苏的酸枣泥,拌上少许盐,适量白糖,辣椒和芝麻等,腌制一个晚上,第二天拿出来晒。母亲把晒酸枣糕的竹织簸箕放水用刷子刷了又刷,在风口处吹一晚,完了还要在上面蒙上一层薄膜,用小勺子,一勺一勺地舀了放薄膜上。所以,母亲的酸枣糕从来都是不规则的一坨一坨的,比秋姨晒那整整齐齐一片片的要丑多了。母亲做这些的时候,不但自己不说话,还不准旁边的人说话,按她的话说是“要注意食品卫生。”晒的过程中,母亲时刻关注,把风扇背到外面,接上电源摇着头缓缓对着吹。这一举动大家实在不解,这么高温的天气,难道她怕晒不干?这用得着动用风扇吗?母亲说,有风扇吹着,就不会有蚊虫飞到上面。哦,哦!亏她想得出也做得到。

母亲晒完的酸枣糕,相比其他婆婆来说,又算少的了。因为她们即使酸枣粒不多,但加的加红薯,加的加南瓜,一晒出来,成果丰硕。母亲不与人比多,总说:“只要味道好。”我试过其他人家的,真的没有母亲做的味道纯正,但我没告诉母亲,因为她如果知道了,明年,她会做得更细致。

酸枣糕晒干以后,母亲就会分成若干份,我们几姊妹、叔叔伯伯、姑姑们、舅妈姨妈们,她自己留的一点点,全都用来待客。

所有吃过母亲做的酸枣糕的人都说好吃,母亲只淡淡地说:“吃得干净、放心就好。”



记事本

## 掏水井

肖又铮

多年前在农村任教时,我参加了掏洗水井的活,那可是一件有点累又很有趣的事情。

当时我家和上下六户邻居,共用着两口水井,一口是引来长流不断山泉的饮水井,水质不亚于如今销售的矿泉水;一口是饮水井溢出来的水形成的洗菜水井。由于两口井都在我家前面,我哥主动成了护井员。他用从山上搬来的石块,拌上“三合土”,在每口井的井口周围砌成约3寸宽的边沿,以免挑水时将脏物带到井里;他不知从哪里弄来红磁漆,在木牌上写上“爱惜井水”四个大字,竖在水井旁。他还在饮水井井口放着一把小竹勺子,供人们舀水喝,但绝不允许往里丢东西;这样,饮水井保持了洁净。

洗菜水井则不同,不管是刘姨晒,还是李大嫂,提着菜篮子洗菜后,水上总会漂浮着烂菜叶,甚至随身携带的废纸、烂布条,也扔在洗菜井。天长日久,弄得很不干净。“弟,今天你和我做一件好事吧!”一个阳光直射的夏天上午9点左右,哥看到我待在家里看书,邀我参加掏洗水井的劳动。妈妈听了连忙说:“一个学生应在劳动中锻炼锻炼。”我欣然答应了哥哥的邀请,戴上挂在堂屋墙上的黄色草帽,卷起衬衣衣袖,打着赤脚,走向井边。

按照邻居们的公约,洗菜水井每年必掏一次。那天我和哥首先用带来的小木桶,一桶接着一桶将水提上来,倒在附近稻田里。别看洗菜水井并非只有一个木桶大,提出几十桶水还不见底,我有些腰酸背痛。哥看到我满脸大汗,叫我歇一会儿,他笑着说:“井快干了。”我站着休息一会儿,在剩下的泥水中掏出一把木梳,我十分惊喜。哥说:那是今年正月的时候,40来岁秋猛子与妻子拌嘴时,将妻子追到洗菜井旁,这是他妻子愤怒地把头上的木梳仍到井里的。我们将井水舀到快干了,我又在泥水中掏出一束小树枝,我问哥这是哪来的?他哈哈笑了一下,说:“队里人都知道,年轻小伙子齐云海与梅涛姑娘谈爱,前天追追跑跑,把从山下摘下的五颜六色野花,丢在洗菜井中。”

水井里留下了村民的酸甜苦辣。过了一会,水井全干了,我俩竟掏到了30多条活蹦乱跳的小鲫鱼。谁见了不兴奋?更何况是自己劳动的收获。站在井边的嫂子立即从家里拿来秤一称,一共2斤8两。我虽仍感到腰酸腿痛,衬衣沾了不少泥点,可十分高兴。按照哥的吩咐,将一些鲫鱼送给了邻居李大嫂、王大伯,让大家共同分享洗菜水井里的欢乐。

