

唯酒无量

□ 田文海

的喝酒风范。老K在酒局上从来不说喝酒的话，也从来不说要喝酒的话。别人说喝就喝，别人说不喝就不喝。别人敬酒，他不推辞；别人不敬他酒，他也不恼怪。喝多喝少，从来不大声喧哗，耀武扬威，张牙舞爪。一瓶烈酒入腹，别人已醉得东倒西歪，他却云淡风轻，谈吐自如，那酒便喝得儒雅而含蓄。我坚定地认为，老K是难得一见的酒中君子。相比之下，酒桌子上那些不君子的人，却是让我打心眼里讨厌的。

现在，在汾阳人的酒桌子上喝酒，经常使用两种玻璃器皿：一个是分酒器，约装二到三两酒；一个是大小不一的酒盅。喝酒者每人一个分酒器、一个酒盅。喝酒前，自己用自己的分酒器斟满自己的酒盅。这就是所谓的量化，喝多喝少，看玻璃分酒器里的酒便知道了。偏偏有那不君子的人，偷偷摸摸把自己分酒器里的酒往别人的分酒器里倒。还有自作聪明者，借口去卫生间，却悄悄地把了服务员“好处费”，让服务员为他斟酒，那酒其实是动了手脚的凉白开。更有甚者，酒局开始前，借口这样那样的原因不喝酒，到酒局快结束的时候，他才露出獠牙，要和大家干杯，不知是何用心？我认为，喝不了那么多，可以少喝、可以不喝，何必弄虚作假假梁换柱？又何必居心叵测“后发制人”，宁为酒中小人，不做酒中君子呢？真正的酒中君子当是善饮之人，就像老K，就像我去酿酒车间采访时，遇到的那位酿酒师傅。酿酒师傅五十来岁模样，每有新酒流出，便接一杯冒着热气的酒，先慢品，然后点头认可，再然后一饮而尽。车间负责人说，师傅是在鉴定这一锅新酒质量呢，他这样喝，一个班能喝一斤多，却味觉不倒，也不会有醉态表现。我对这位酒工师傅心生敬意，也替他担忧。我说这样喝酒会伤身的。他说没事。我说现在常听说喝酒喝“出事的”，年龄大了，该注意身体。他明白我的意思，哲人一样地浅笑。

我写过一首题为《话酒》的诗：酒不是文字/酒却在太白酒中酝酿成奔放的诗句/酒不是药剂/酒却让纷纷细雨中落魄的杜牧神采飞扬/酒不是红线/酒却让有情人终成眷属/酒不是说客/酒却让恩怨仇恨在推杯换盏中消融/酒是壮士的慷慨/酒是墨客的雅兴/酒是烛光中的娇羞和缠绵/酒是勇者义无反顾走向血色残阳的背影/酒以源远流长的清香滋润汾阳两千六百年沧桑/这在水一方之地的历史便浸透了独特的芬芳/历史是酒的历史/这段历史就具备了独特的性格和脾气/什么也不用说/都在酒里啦/举杯/干。我是汾阳酒乡的人，我爱喝汾阳的美酒。酒乡的人爱喝酒，天经地义。在一张桌子上喝酒的人都是没有高低贵贱之分的，能够这样喝酒的人，才是善喝酒的人。善酒之人的最高境界，当如我父亲所言“喝酒不醉最为高”。最为高者，喝的不仅仅是酒，该是文化，是享受，是讲究。酒乡酿文化的酒，酒乡人喝酒的文化。借酒闹事，以酒撒疯，酒后犯浑，喝了酒便胡说八道，甚至打架斗殴者，往往丑态百出，原形毕露，我称这种人为“败兴鸟”。“败兴鸟”就是俗称的乌鸦，乌

鸦面目丑陋，叫声也很难听，且有不祥之兆。酒是助兴的，酒桌子上“败兴鸟”却是来败兴的。“败兴鸟”通常也是怙人，酒壮怂人胆。这样的人，喝酒也不一定就是喝多了、喝醉了，经常是借着喝了点酒说平常不敢说的话，做平常不敢做的事，乃至用“老子天下第一”的张狂来炫耀自己的“不怂”，实则丢人败兴。

虽然汾阳俗语有“一人不喝酒，二人不打牌”的说法，但是每天中午，备小菜，喝几杯者大有人在。一个人吃着爱吃的家常小菜，品着杏花村纯粮美酒，自己控制酒量，喝个微醺，再午睡一会儿，实在是一种享受。汾阳是中国厨师之乡，汾阳杏花村又是中华名酒第一村，吃吃喝喝的事自然不能不讲究。除非遇上了“败兴鸟”，通常情况下，美食美酒待客是讲究公平对等一团和气的，彰显的是酒乡人的真诚厚道。现在，无论朋友相聚还是招待宾客，极少强硬劝酒，能喝多少喝多少，让人家喝多少，自己就喝多少，所谓己所不欲，勿施于人。又所谓客人喝好，主人喝倒，但是也有玩“巧”的时候，早些年，杏花村汾酒集团出产一种酒杯，状若竹节竖立，酒杯上有竖写题文：三春竹叶酒，一曲鸪鸣弦。这酒杯灵妙，反过来的容量是正面的三倍。我们劝客人喝酒时，会说：反正敬您一杯。客人看看酒杯容量也不大，这便碰杯同干。然后我们就把酒杯反转倒满了酒。客人顿悟，原来是反和正各一杯。殊不知，翻转过来的一杯是正面三杯的容量。我们又说这叫“举一反三”，客人往往好奇而愉悦，喝过举一反三，还要玩味趣笑。

我属于爱喝酒的人，但不是酒量大的人。所以我喜欢一个人独自喝酒。一来避免了酒桌子上遇到怙人或者败兴鸟，二来不想让别人的酒后张狂坏了我的闲情逸致。闲暇时，悠哉悠哉品着自制可口小菜，小酌几杯杏花村美酒，感受杏花村六千年酒文化历史，自得其乐，幸福感满满。微醺之时，想到聪明正派人，喝酒克制又从容；无知糊涂的人，越喝越醉越爱发疯，就想到了《诗经》里的话：人之齐圣，饮酒温克，彼昏不知，壹醉日富。又想到记载在《论语》里的孔子圣言：唯酒无量，不及乱。端的是，喝酒没有固定的量，关键是要节制，要有分寸，要讲究高雅圣洁，温文尔雅，恭谦得体的礼仪风范，所谓饮酒孔嘉，维其令仪，这才是古今爱酒、善酒之人应该遵循的酒礼酒道。每次喝酒时，我眼前总是浮现外婆送来的葡萄，耳畔总是萦绕父亲那句“喝酒不醉最为高”的话。这话浸润着葡萄的香甜，竟然与古人的说辞高度契合，我似乎悟到了喝酒的真谛。



米酒，俗称浑酒，是临县特产，也是吕梁地区和陕北老百姓逢年过节必备的待客之上等饮品。陕北民歌《山丹丹开花红艳艳》中就有“滚滚(晋陕土语，热乎乎的意思)的米酒捧给亲人喝……”，这首歌词委婉动听，唱出了解放区人民把米酒送给最亲的人喝，这是非常崇高的礼遇，也是人民群众拥护共产党及其领导的军队最真诚的心意，足见米酒待客规格之高。

米酒的制作方法也不简单，很讲究。小时候每逢过年，就会看到母亲制作米酒，耳濡目染，也知道了一些米酒制作方法。这是个精细活儿，操作过程不能有丝毫怠慢，更不能随意操作，必须一步一步按程序来。首先是要制作麦芽酒曲，把少许麦子温水泡湿，淋干水份，放置在温度适宜的炕上，待麦子出芽后，脱水风干，碾碎待用。黄米是黍子脱壳后的成米，比小米略大，是制作米酒的主要原料。制作时一定要把米淘干净，不能有一点点杂质。有杂质，做出来的米酒就会颜色发黑，而且酸溜溜的有股怪味儿。淘干净的米，做出来就不一样，颜色金黄，味道纯正甘醇，喝一口会回味无穷。有干净的米是前提，装酒的器皿也要干净。蒸米酒时，要在没有锈迹的铁锅或铝锅里焖熟，焖熟后，将软糯呈粥状的米粥装入洗净的瓷坛中，同时按比例加入麦芽曲和适当白酒。然后再把坛子封严，放热炕头上，盖上棉被，让它充分发酵。发酵也很重要也是很关键的一步，要做得恰到好处，很不容易。

母亲是四邻壁舍公认的做米酒的行家里手。邻居们每到年关，都会让母亲帮她们一把，母亲也乐此不疲，都会伸出援手，帮那些大嫂大妈，或刚过门的小媳妇制作米酒。经母亲的手做出来的米酒，那真是色香味俱全，那味道口感酸酸甜甜，略有一点烧酒味，喝多少也不上头，而且暖身暖心，皆具健脾胃，暖肺腑，润五脏之功效。喝过的人，无不称赞，这是大家对米酒的赞赏，更是对母亲付出的肯定。

蒸年糕，是把黍米(我们这儿俗称糜子)用水淘干净，晾干半干，碾子碾碎成面粉，用马尼罗筛下，然后拌少量水，将拌好的米面一把一把，一层一层均匀撒在夹板上，不能太快，太快了，蒸汽透不出来，底层就会夹生，一夹生，这一锅年糕就熟不透，最终成为废品。只有蒸熟呈金黄的糕团，做出来的年糕才好吃。蒸好的素年糕出锅后要放置在一块大案板上，趁热揉匀，切成剂，包红糖、芝麻、核桃仁馅，再用油炸出来，那味道，一咬一口米香，汨汨糖汁流出，给过年增添喜庆和甜美，是最好吃不过的年货了。

年糕做好了，又要做黄米面发糕，其寓意是，希望来年发财高升，这同样是晋西北过年必备食物。这种食物也是用当地特产黄米面做出来的。黄米要碾成面粉，通过发酵以后，用食碱进行中和，像做碗托一样，把发酵好的黄米面团成围棋子的形状，捏成小碗口大小的食品，上锅蒸出来，过年这就是主食，比如如今白馍都好吃。年夜饭是少不了米凉菜这压轴菜的，一家人围坐饭桌上，捧一碗凉菜，就着豆芽、土豆丝、细粉条、海带丝、杏仁混合拌成的家常凉菜，吃着年糕、饺子，那浓浓的年味儿就弥漫在这团圆饭里，一年的辛苦，就在这一顿简单的饭菜中作了总结。

早些年，大街上也是有卖米酒的小摊的，一把铜壶，一个小煤炉，就成就了一份米酒买卖。5分钱一碗米酒，配上一份烧饼夹油糕，是一餐很好的美食，比汉堡好吃百倍。时过境迁，现在这一传统好像淡出了人们的生活。过年，人们都跑到饭馆、酒店吃年夜饭了，一家人在家里围坐一起吃年夜饭的已很少了。米酒也不再是家庭主妇们必须学会的手艺。想喝这一口，街上有现成酿好的售卖。二十元一大塑料瓶，够你喝一正月。

时代在进步，传统在流失，不知道那么多传统手艺还能传承到哪一代。只希望我们这一代人，能把传统的东西用心传给下一代，让日新月异的生活中仍然能留存传统文化的味道。

一碗米酒 半世乡愁

□ 李顺程

父亲爱喝酒，他常说的一句酒话是：喝酒不醉最为高，意思是，不管喝了多少酒，一两也罢，一斤也好，喝醉了，就不为高；没有醉，才是最为高。父亲虽然这样说，但他却往往不能做到。

早年我们家和外婆家住在同一个村里，外婆家在前街，我们家在后街。外婆家院子里有大葡萄架，葡萄成熟的时候，外婆和外公就把成串的葡萄剪下来，用烧红的火柱将一串一串葡萄的根蔓茬口烫焦，然后码放在黑瓷瓮里，再用牛皮纸封口。大冬天，外婆听说父亲喝醉了，就取两三串葡萄捧着，迈动一双小脚，走过村里坎坷不平的大街小巷，来到我家，用葡萄给我的父亲解酒。那葡萄真好，根蔓早就蔫了，但葡萄粒还算饱满，散发着独特而诱人的光泽。父亲是吃不了几颗的，剩下的都让我和兄弟姊妹七手八脚地享用了。后来，我听说，有的人喝醉酒，找医生输液，输的是葡萄糖。难道葡萄和葡萄糖同样具备解酒功效？我没搞清楚。但是喝酒不醉最为高的话，却是打小就深刻在记忆里的。父亲这样说，似乎只是个努力的目标。其实，又有几个爱喝酒的人能够达到这个目标呢？尤其是在汾阳这一方酒韵源远流长的土地上。

1982年，在汾阳杏花村仰韶文化遗址发掘出土小口尖底瓮。考古专家说，原始先将谷物装入小口尖底瓮，使其发酵成酒，可以证明中国早在6000年前就开始了谷物酒的酿造。汾阳人也可以自豪而有理有据地说，汾阳杏花村是中国酒肇始的发祥地。酿了六千多年的杏花村酒，喝了六千多年酒的汾阳人，成就了清香型白酒产业奠基者、中国清香型白酒文化火炬手、中国清香型白酒酿造技艺教科书、中国清香型白酒发展历史活化石的美誉，更有国酒之源，清香之祖、文化之根的光荣。

我是汾阳酒乡爱喝酒的人，说起喝酒之事，不乏喜怒哀乐，抑或哭笑不得的话题。通常，到汾阳人家里做客，不管这个家是穷是富，都是先茶后酒招待。且讲究浅茶满酒，意思是茶水入杯，须是七分量，白酒则必须要满杯，所谓浅茶满酒汾阳人嘛。早年喝酒，多在家里，酒桌上猜拳行令屡见不鲜。现在很少在家待客了，又因为猜拳行令影响四邻八舍，便在饭店预定包间接待。即使是在饭店包间，也是先上免费的茶水，后上花钱的酒菜，浅茶满酒的规矩薪火相传。只是新增了个不知利大于弊还是弊大于利的习惯，那就是转桌敬酒。敬酒者起身离座敬酒，从主宾开始敬酒，顺时针依次敬每人一杯，并照例陪每人喝一杯。我是不喜欢这样敬酒的，原因很简单，我喝一杯酒，要夹一口菜，不能夹菜下酒很不舒服。而被人敬酒时，又不能不喝。我的朋友老K，大抵也是不喜欢敬酒的，日久便培养了自成一

