



咂酒故事

□重庆晨报特约撰稿 许大立



鄙人好酒，却算不上酒仙酒圣酒鬼酒徒。可以说，我的酒大多是为朋友们准备的。我在家里几乎滴酒不沾。退休后四处游逛，一路上搜寻各地好酒。十多年来积攒了不少老酒，有的是亲友过年过节送的，有的是学生晚辈敬的，大多是自己买的抑或泡制的，二十年前的各种药泡酒还有几大坛。其实我的酒量有限，白的二两、红的半斤、啤的一瓶，足矣！每周一两次，而已！不过我有个好习惯，喝了酒不哭不闹，安安静静地睡觉，起来洗个澡就没事了。

这次去垫江县永安镇采风，才知道永安居然是咂酒的故乡。镇里有家梅咂酒，已经传承了14代400余年，据说当年石达开败退四川，路过永安喝了此酒，连声叫好。

1

印象中，咂酒是民间土酒，四川农家几乎家家会做，就是高粱煮熟加酒曲发酵罢了。但没想到永安咂酒居然成了气候，能够工业化生产，八方销售，混出了大名气，仅梅咂酒一家一年产值就有一两千万，带活了一方经济，还搞成了非遗产品，丰富了非遗文化，老板很能干。

其实，我和咂酒的渊源很深。

1969年冬，我响应号召插队到江津农村，去的那个生产队叫高湾三队，虽地处山脊之上，却因为有柑橘、有水田、有桑麻、有高粱，在村里排名第一。我一无亲友二无靠山，能够去这个生产队有点受宠若惊。后来才知道，老队长有三个女儿，想把大女儿嫁给我。我当年可是有文化、有教养、有颜值的高中生，有人说我长得像少剑波，还是出了名的独唱演员、宣传队长，怎么可能娶一个农村姑娘？那时城乡差别就像一座翻不过的大山，即使愚公来了也没办法解决。

我去的时候正是冬月，家家户户已

经开始杀年猪了。不像北方农村群居，三队二十来户社员分散在几道山坡沟壑之间，杀猪时间是由队长抓阄安排好的。杀年猪是队里的大事，但凡养了猪的人家都要办杀猪酒，他们叫“刨猪汤”，每家每户都会请队长、会计和记工员参加，他们是队里最大的官。而至于其他人，就要看是不是他家的亲朋好友了。不过，队里一般没有深仇大恨都会到场，反正就是吃转转会。我这个外乡人——他们眼里的大知识分子自然是家家都要请的。

2

我第一次吃刨猪汤是在周会计家。周会计对我这个文化人佩服得五体投地，当天一大早就把我请到家里观摩杀猪仪式，还给我煮了两个荷包蛋暖胃。杀猪匠是有牌照的，杀一只猪给五块工钱，还要提走半个猪脑壳或者一挂下水。当年的政策是杀一头猪只能留半边，另半边要交给公社食品站，让非农业人口也有肉吃。周会计的猪有点大，吃红苕、苞谷催肥的，将近300斤，留半边也够吃一年了。

当天上午11点，就有人聚集在周会计家的院坝里等着吃刨猪汤。因为是转转会，吃刨猪汤不收礼，但客气的人也会带一包杂拌儿给大家下酒。我是知青，第一年每月有5块钱生活费，就买了两包经济烟给大家递上，也算礼尚往来。等到开席时，陈队长请我到堂屋里的上席就座。我连忙说：“不敢不敢，我才20岁出头，那么多白头老发老太爷在，我哪里敢上座？”原来此地有个习俗，无论年长年幼，客人里谁的文化高谁就坐上座，当时队里最高文化就是周会计，初二肄业，而我是正儿八经的高中毕业，必须坐上座。

3

坐了上座，有点尴尬，每道菜都要我先动筷。开席后，周会计端出一大土陶罐，放在靠墙独凳上，打开封盖，倒入白糖，拿出一根竹管，在坛里搅动良久，然后说：“许知青，请受用。”我一下子没搞懂。坐在我身边的陈队长说：“咂酒，咂酒！”我还是没懂起：“喝酒？我不喝酒，从来不喝酒。”当年，每家每户一个季度才供应二两白酒，多是拿来做泡菜的防腐增香剂。周会计一把拉过我说：“赶紧过来喝，你不喝大家都喝不成。你没看到王老八看着坛子眼睛都在放光？”我这才发现，一桌子人眼睛都盯着酒罐。王老八是记工分的，长得像个猴子，眼睛里满是血丝。我顾不上了，拿起竹管就狠狠地嘬了一口……陈队长张口要阻止，但已经来不及了。只听得我一声惨叫，酒“噗”地一声喷了出来，湿了周会计一身。

一桌子人都站了起来。陈队长扶住我，问：“没事吧？哎呀，忘了跟你说，这酒是加了开水的，烫人得很，要慢慢抿。”我赶紧端起凉茶漱口，说“没事没事，大家吃，哈哈大家吃”。我忍着疼痛坚持到最后。好在当时年轻，烫伤的口腔第二天就愈合了。随后各家的杀猪酒照样请我，我还是带两包烟去应酬，不过我也学会了缓缓品酒。酒桌上是要论资

4

排辈、讲亲疏的，咂酒要一个个走到坛子旁去吮吸，不能太急，试温度、轻吸取，而且一根竹管共用，轮流上前，也有人用黑黢黢的汗帕子或者油腻腻的围裙擦人家吸过的竹嘴。我没有，我晓得酒能消毒，而且必须和老百姓打成一片，即便吃了点口水，也是寻常事，跟筷子在菜碗里搅动没啥区别。

20多家人的刨猪汤，吃了一个多月的转转会。我喝了一肚子咂酒不说，腊月二十三过小年还在陈队长家里喝麻了，蹒跚行走在田坎上，脚下踩滑，一头栽倒在屋旁的水田里，差点丢了小命。最后，陈队长家的大女儿陈大花一把把我从田里拎起来，还帮我洗了衣服并烘干，送我回到知青屋。

几十年后在永安重逢咂酒，往事历历涌上心头。这咂酒已经不是那咂酒，不过细品还是那滋味，这酒温柔，温润如玉，糯香扑鼻，即便频频碰罐也没有醉意。因为这罐太小，已经容不下我坎坷而丰富的人生。

不过，我没想到乡下人的咂酒也能成此大气候，没想到梅家人代代传承能把小咂酒做成大品牌！他们的成功实乃时代所赐、乡村振兴所赐。这是好此酒的“石达开们”意想不到的。我同情石达开，惋惜他没赶上好时代。

家乡的鲊味

□重庆晨报特约撰稿 张平念

她家的祖传，已靠这份手艺养育了三代人，现在这份“家族遗产”还在继续发酵。

她老家在黑山的大山沟里，祖祖辈辈都靠种地为生，且都会做鲊味食品。在这里，鲊味食品不仅是一道佐餐食品，更是她们家族的味觉载体。从奶奶粗糙的双手到母亲布满老茧的指尖，再到她日渐熟练的动作，这一坛坛鲊味熬煮着时光，也沉淀着匠心。

冷大姐说，她当姑娘时，就看母亲制作各种鲊味食材，有时也帮母亲打下手，渐渐地，自己也能独当一面了，她做出的鲊味，和母亲的八九不离十。

那时的山村，物资匮乏，鲊海椒、鲊红苕丝等便成了延长蔬菜食用期、丰富餐桌的智慧结晶，多余的就挑着去售卖，来到万盛城区，找个热闹的街道边放下担子，不用吆喝，那扑鼻的鲊香就是最好的广告。

我从冷大姐口中得

知，鲊味主材辣椒的选取也是一门学问：不用眼挑，而是用手摸、用鼻闻。在一堆红得深沉的辣椒里，她总能精准地选出肉厚、籽少、辣度适中的二荆条，“好辣椒，摸着手感瓷实，闻着有股清甜味。”剥辣椒时，她不用绞磨机，而是用一把祖传的熟铁菜刀，在大木盆里慢慢剥。剥细的辣椒粒与花椒粉、食盐以及炒香的稻米粉掺匀，再用洗净的稻草或棕树叶将坛口塞紧，然后把坛口倒过来，与装满水的盆紧扣在一起，这样才能锁住最纯的香味。

等待的日子总是有些漫长，根据季节不同，一个月左右，鲊味便可以开封食用了。刚打开坛子，一股酸辣中带着酒香和稻米香的独特气味便扑面而来，让人垂涎欲滴。鲊味的吃法多样，最简单的便是直接用油炒，炒好的鲊海椒色泽红亮、酸辣开胃，是白粥和米饭的最佳搭档。也可用它来炒腊肉、炒土豆丝或者做鲊海椒鱼，每一道菜都格外下饭。

鲊海椒，被有些人误读作“渣海椒”“咂海椒”，它们的加工过程大同小异，是同一种乡土美食。

随着生活水平的提高，人们的口味越来越刁，冷姐对鲊海椒进行了改进，不再是单一的酸辣味。她尝试加入鲜花椒和藤椒，让辣变得有层次、带点麻香。在鲊海椒里加入鲜肉丁，让鲊海椒的味道更香气扑鼻。她还推出了蒜香、豆豉等多种口味的鲊海椒，来满足不同人的喜好。她不再只把鲊海椒当作简单的下饭菜，“鲊海椒用来炒回锅肉、炒饭，绝对让你回味无穷，口齿留香。”就这样一来，传统的农家鲊味就变成了有品质、有故事、有市场的明星产品。

与其他摊贩售卖的鲊味相比，冷姐手作的鲊味色泽红亮、酸辣开胃。特别是鲊海椒与鲊红苕丝的融合，既酸辣开胃又咸鲜带甜。难怪，她的鲊味食品越来越受人喜爱。

那一坛坛鲊味，装的不仅仅是辣椒和稻米粉，更是家乡的风土人情，是冷姐祖孙三代人的牵挂和期盼，也是她们生活的一部分。

这一刻，我忽然明白，这鲊味是家族的根、是乡愁的魂。无论走多远，都忘不了这份乡愁。



城市的超市货架上，调味品琳琅满目，却难以找到那坛能让我魂牵梦萦的鲊味。它不像酱油米醋那般寻常，也不似名贵香料那般夺目，却是我记忆深处最能代表家乡烟火气的味道。

我的家乡在渝黔交界处的万盛，鲊海椒、鲊肉、鲊苕丝、鲊芋头丝等，皆是普通家庭餐桌上不可或缺的灵魂配角。每当我回到家乡，一定忘不了带几种鲊味，除家里食用外，还送给亲友品尝，并就此“炫耀”一番家乡的味道。

在万盛农贸市场一角，有个姓冷的中年妇女，她售卖的鲊味食品又多又全。四四方方一个摊位，人在中间转来转去忙着招呼顾客。她售卖的鲊味食品，除了鲊海椒、酸鲊肉、鲊红苕丝等传统食材，还有水豆豉、鲊萝卜、老盐菜等，而且她的食材味道很正。

通过摆谈，我得知这份制作手艺是

