

3月18日,微雨薄阴,受邀到宝丰县李庄乡翟集村采访。车行龙门大道,原野里麦苗青青,路边桃花粉,梨花白,菜花黄,樱花晶莹如雪,紫荆千红万紫,堆艳叠锦;远望春山隐然,黛色的山峦间,桃李涌动起或粉或红或明或暗的云霞,片片点点,从簇簇,如大地绽放的烟花,绵延浩荡。

翟集村第一书记小周热情地向我介绍:“翟集醋历史悠久,味道醇厚,闻名遐迩。这里的村民饭前喝醋,饭里拌醋,炒菜加醋,孩子们放学回家第一件事就是掀开自家的醋缸喝醋。醋在翟集人生活中是不可或缺的一味。这里的人对醋情有独钟到‘家有二两醋,不用上药铺’。好多人儿时跟着大人到醋作坊里玩耍,耳濡目染间就学会了做醋。所以,翟集村民绝大多数都会酿醋。现在,村里有大小酿醋作坊150余家,村民闲来无事酿制两三缸醋醋,自己食用或送亲朋这都是常事儿……”听着他如数家珍的介绍,我眼前浮起那年无意间看到翟集路边醋店里那个七八岁的孩子下了学,书包一放迫不及待地掀开他家的醋缸舀了就喝的情景,我们就是从那一刻起决定买他家的醋,而且一买二十年。

“翟集的醋可有年头了,在汉朝的时候,翟集出了个冯异大将军,行军路上拿翟集的醋给水土不服的士兵治疗肠疾;听说白求恩大夫生前曾托人到翟集买醋给医疗器械消毒……”他滔滔不绝地介绍着,让我更觉翟集醋神奇得有些神秘了。

带着这种心情,我们来到坐落在311国道两侧的翟集村。公路上风驰电掣的车辆呼啸而过,路边桃花灼灼,路两侧米醋、陈醋作坊一个挨一个。翟集村党支部书记贺金祥早已等在这里。我们首先走进了村民马金箱的醋作坊。马金箱是退休干部,因为祖上从事米醋产业,退休后重操旧业。他热情地打着招呼,一边带我们参观他的生产车间,一边从醋缸里舀出两种不同价格的醋让我们品尝。并告诉我们品醋的方法:用舌尖点一下醋,轻轻地咂三下。一咂品酸味的悠长,再咂品醋的醇香,三咂品醋之甘鲜。依照他教的方法,品醋数家。

果然不同凡响。那醋一入口,立即便有无数个醋酸分子像一个个小精灵排着不同队列,带着不同的表情,发出不同的响声向你的舌尖袭来:王家的醋醇厚绵长,含蓄内敛;钱家的醋,纯厚滑爽,端庄质朴;马家的大料味浓,热情直接;谢家的盐味重,活泼鲜香……总之,它们或酸得爽快,或酸得直接,或含蓄,或隽永,或重点突出,或层次分明,或平铺直叙,或跌宕起伏……对于吃货来说,各花入各眼,各味入各口,各有各的心头好,真是不一而足。

品着醋,我好奇心更浓了!禁不住问:你们酿醋有什么讲究?他们憨厚地表情里带着自豪和感恩:“主要是水好呀!俺翟集村南有擂鼓台山,那有一脉好水从山上蜿蜒而下,水量丰沛,古时战争年代河可运粮草,因此又叫运粮河。千百年来,河水清澈甘甜,咱们的先人就开始用河水打曲淋醋,所以咱们这儿酿出来的醋色、酸、浓、醇、甘、香”……

质朴的人之所以质朴,就在于他们永远把做好一件事归结为客观条件,而忘了自身!他们只夸赞这里的水好,这里历史悠久,从不提他们是这好水的使用者,是这悠久历史的延续者,更忘了自己是这里文化的承载者。

“我们做醋依着古法,初夏时节,取运粮河的水,选优质小米,润水、蒸料、糖化、酒化、固态醋酸人工翻醋,变温发酵,封盐镇缸后固态陈放。根据市场需要,开缸淋滤、高温灭菌、产品罐装,经21道工序才酿出这人间一味。”有着家传手艺的钱进仓说起选料则有着他的认识。他说:“这得看做醋人与卖醋人看利大,看利小!看利小,就得诚实不欺,从原料到每一道做醋的工艺都要讲究。这是有传承的,我父亲在做油坊、醋坊负责人的时候,没有往家带过一两小磨油,不占公家便宜,不坑人,公平正直。传到我这一辈儿也是如此!我们用的原料小米都是洛阳伊川出产的,不能有一粒坏的,不掺任何杂粮,保证一顶一的好!除了小米,在后期熬制过程中制出不同风味或口感的系列米醋,加入的肉桂、丁香、白芷、陈皮等佐料和中药材调味料也是精挑细选。真正的米醋酸得醇厚绵软,而那些醋精勾兑出来的醋尖酸、蜇舌头、带涩味。因为米醋的酸度从醋头到醋尾最高达到7度,最低3.5度,既不会再高,也不能再低,低于3.5度醋就坏了,就放不住了!咱们这醋只要不用塑料壶存放,放瓷缸、瓷瓶、玻璃瓶里几年都不会坏,而且越陈味道越好!”

不仅如此,这里所用的陶缸、陶坛、木锨、木铲、木槌,遵循古

法,也为了避免在酿制过程中使用金属而产生一些化学反应,在酿制过程中所用工具皆为陶、木制品,最大限度保持了米醋的原始风味。在20多道酿制程序中,最为辛苦的是固态醋酸人工翻醋,每年的6、7、8三个月气温最高,正是酿造的好时节。醋醋入缸直至发酵成功,需要45至60天时间,一般情况下,每隔2至3天就要进行一次翻醋。发酵使用的陶缸约80厘米高,固态醋醋装进去半缸约200至300斤,以便翻醋,后期合缸。醋醋入缸后,根据与空气接触的程度和外界温度,从上至下层层发酵。翻醋时,老师傅需要用手感知每缸醋醋的温度、发酵的深度,逐层翻醋。站在缸边,弯腰下去,用手仔细揉搓,把因为发酵升高的温度降下去。温度达到多高该翻、翻多深、翻多长时间才能把温度降到要求的标准,这些全凭

翟集品醋

□孟玉璞



马金箱在他的商铺忙碌 资料图

手感经验。发酵完毕,两个半缸合成一缸,需用木槌层层击打压实;最上方封盐,杀灭表层醋酸菌,再以塑料薄膜封口,盖上草编的盖子。最后的几个步骤,主要是为了隔绝空气中的氧气,避免喜氧的醋酸菌再次活跃导致二次发酵。陈放期间,还要定期检查醋醋,一旦有局部色泽变异,需要立即处理,否则一缸醋就会坏掉。

采访的几个做醋的家中,留给我印象最深的是王汉魁。他说,干了这么多年每到翻缸时节,都要早早起床沐浴。他不说有仪式感,而是说这时候他要求自己心非常静,把自己从头到脚搞得清清爽爽,然后精神抖擞到作坊里去。这其实就是古人在面对重大事情前的仪式:斋戒沐浴,庄重心意。他们夫妇只生了两个女儿,而且都在外地上班求学,全家仅他一个劳力,到这时节就得请人来帮忙。他用人有个标准,就是话溜子不用,焦头燎尾的不用,这两种人心浮气躁,心不会全都用在做醋上,那醋准得做坏!

“做醋翻缸一定得找不好说话的,沉实的,干活用心的!”但即使这样,这些年他也不再找人来干活,“自己翻的缸自己心里有准,翻到哪儿了,每一缸啥情况咋回事,自己清楚了,做出来的醋味道和质量才有把握”。也因此,让他到了翻缸时节,站在该翻的缸前,“看着那一排排缸,胳膊上的肌肉紧张得发抖,怕了呀!生怕出错呀!直到翻了一缸找着感觉了,这抖才能止住,信心才会从心里升出来!”说这些的时候,我有同感,任何一个行业深入用心地干到一定程度一定阶段,都会生出这种敬畏之心!当然也正是这种战战兢兢,如履薄冰的状态,让他能够小心谨慎地对待手上的活儿,严格地遵循规律严格地按照流程,沉静用心地去做,专心致志地让手头上的活儿生出花来!

黑黄脸膛、头发花白的钱进仓,这个老实、木讷、本分的人,说起做醋,语出惊人。他说,他们家做醋已有80多年,打他记事起,就经常在父亲负责的醋坊里跑着玩儿。他爹叫钱大顺,参加过抗美援朝,是个共产党员,转业回来后,因为祖上做醋,他就成了生产队醋坊、油坊的负责人。而他也因为耳濡目染,学会了做醋的技艺。“那年月做醋和现在不同,现在是从初夏开始,初秋酿成。那年月做醋在隆冬时节。第一道工艺是‘插’小米,与现在的上笼蒸小米不同。水烧开后,把用滚水烫过的小米下锅煮,煮得软糯成块,然后拿大铲子翻,翻着翻着下边的小米都成锅巴,等小米煮熟,开始上大曲时,锅底的锅巴都有三

指厚,可浪费原料了!”

“后来有一年有个山西人来帮助做醋,给俺爹提了用蒸笼蒸小米的方法,从此就改了工艺。蒸出的小米不浪费,而且量大,过去用煮的方法一锅只能一二百斤,上笼蒸一锅就是一千多斤。那时候,为了很好地发酵,上曲装酵缸后,就要在屋子里生三四个煤炉以保持温度充分发酵!”他说起了制醋的前世今生如数家珍。

回忆起那会儿上曲,他的眼里直放光。

“过去都是趁热放大曲,热乎乎的小米团沾着曲子,放在案子上上手揉,必须揉匀揉细了,揉得像面团一样放在缸里发酵,才能酵得彻底。下的是笨功夫,一锅料子揉下来,手被热米烫得像红萝卜,疼啊!但是热水烫出的米发酵彻底出醋率高啊!”57岁的王汉魁也知道这诀窍。他在上锅蒸米之前,用烧开的水烫米,然后醒二十分钟装笼,开火蒸制,从笼子上满气开始算时间蒸整整一个小时!这样的米才算蒸透,蒸透的米不仅发酵彻底,而且味道醇香!这一步是关键!他笑着说,

“有的在这一环节只蒸了20分钟,火是省了,可料就费了!半生不熟,酵出来的味道就不好,酵子还容易坏!”他总结自己做醋工艺与众不同的地方就是能省则省,不能省的一分一毫都不省。

由于量大,王汉魁每次要做1000多公斤,二百五、六十缸。他改过去装缸发酵为发酵池发酵。酵子发酵的过程根据天气情况大致需要7至15天。有人为了缩短做醋的周期,7天、9天就开始拌麸装缸。而他尽可能延长发酵时间,使发酵更彻底!当然这就要保证酵子质量,既不能不够,也不能过了!“上麸装缸做淋子的环节要看天气,晴天最好,雨天就得往后推,等雨停了才能装缸!装缸这一环节酵子得充分与米麸勾合,过去都是用手搓,现在我用机器磨,不仅磨得粉碎,比手搓还来得匀实!当然装缸的干湿度也得把握好!尤其是现在的人们讲究低糖低盐,所以在拌麸时变格外小心,用手轻轻地抓拌匀的麸,不可用力抓,抓得挤出水了,你觉得太湿了,加了麸就干了!轻轻地抓,一是用心感受麸的

湿度,二是不用力麸的水份大小就会自然感知。湿度的控制影响醋的盐味,太湿了放盐就多,有的一缸醋放10斤盐,而我的最多才放3斤,这样出的醋就不致于咸得发齁。这些小细节不注意或者分寸掌握不好,都会影响醋的质量和味道。所以每个环节都得小心,都不可小觑。”

所有的量变都是不显山不露水的,直到发生质变的那一刻。从他们的言谈中,你能感觉到他们在不断的实践探索、坚守传统酿醋工艺和手法的同时,不断地吸收优良的工艺,从细节着手,需保留的保留,能改进的改进,不断地赋予翟集醋以新的生命力,从而适应市场的需要。

听着他们的介绍,品着他们用澄黄的小米酿出来的醋,品出了太阳的味道,泥土的芬芳,谷物的纯香,也品出了翟集酿醋人的品质和心性,品出了他们对所酿的醋那种身亲与惜爱,那份敬畏与谨慎,从而赋予酿造品以精神以灵魂。所以无论怎样蒸怎样煮怎样酵制,经不同的人酿造出来的醋,带着这个人的心性、手法,带着这个人的品质修养,形成了各具特色,样貌各异,频率不同的味觉冲击波冲击着你的味觉器官,产生着无比奇妙的感觉!

爱出者爱返,付出定有回报。由于醋品真醇,靠着良好的信誉和口碑,供销两旺,周边地市驱车到翟集来买醋的人络绎不绝,并远销郑州、北京、深圳、福建、厦门等地,每年酿造5500吨醋品,产值高达6000多万元。

在回来的路上,远望与汉传佛教观音菩萨肉身妙善公主联系密切的白雀寺和皇姑坟儿。初春的白雀寺里香火不断,而那三座青冢在传说的茵蕴中在无数香火的供奉中葱葱郁郁,三皇姑的善行也在百姓中传扬称颂。坟头上密密丛丛的迎春花开着密密的星星一样的小黄花为世人报告着春天的来临,以葱葱郁郁的生机昭告世人施恩行善的意义!妙善公主扶贫济困,舍身忘我,不遗余力,用手眼救治病重父亲得道的传说,深入人心。宗教用传说故事传达显而易见的道理,借以感化世人。这传说对于翟集人的感召和启发,大概就在于让他们对待自己赖以生存,能够为社会做贡献的凭仗——酿醋行业,要有一种忘我的虔诚和真诚,在谋食的同时加强对道的追求,把自己的灵魂放进去,全身心的投入达到忘我的地步。在谋食的同时,净化灵魂,把从事的产业作为道的皈依之所,把心灵之善之美,通过米醋的醇厚之味惠及社会。



清澈甘甜的运粮河水为翟集米醋创造了得天独厚的酿造条件 资料图