

我的爷爷是“酒仙”

■杨荣彬

在羊峪口十里八乡的老一辈人中，提起“良爷”大名，无人不知、无人不晓。“良爷”是我的亲爷爷杨守良。他一生嗜酒，白酒能喝一公斤，黄酒浅酌不停，千杯不醉，乡里人送他一个外号叫“酒仙”。

爷爷是行伍出身，身高一米八五，往人群里一站，如一棵挺拔白杨立于阡陌田垄之间。1950年，他随军入朝作战三年，因粗通文墨、擅长珠算，被选拔为军需上士，负责物资接收调度，在前线立下战功。退伍归乡后，他深藏功名，安心务农。乡里每逢红白喜事，主事之人若能请到爷爷，便是莫大的体面。彼时乡村文娱匮乏，乡人常以斗酒助兴。爷爷性情豪迈，酒局之上来者不拒，猜拳行令酣畅洒脱，同席之人常常不敌，饮至醉倒桌下。

小时候，我和姐姐是爷爷的“小跟班”，他外出喝酒总爱带着我们。大人们席间斗酒，我们在一旁嬉戏玩耍，常趁人不备，悄悄躲在爷爷身后，端起酒碗偷尝几口。回家后还得意地告诉奶奶：“爷爷今天又喝赢了！我和姐姐是他的秘密武器！”爷爷听了开怀大笑。可这小秘密，奶奶心里跟明镜似的。

次日，我缠着奶奶追问：“爷爷喂柴棍儿那次，最后醉成啥样了”奶奶一边纳鞋底，一边拿着锥子尖儿轻点房门，笑着说道：“啥样？趴桌上睡得跟死狗一样。喝醉了不哭不闹，就爱唱歌，一唱就是一整夜，把邻居家的狗都引得跟着嚎了一宿。”

爷爷嗜酒，却从不因酒误事。有一年，他在大队砖瓦厂任会计，中午多喝两口记错三笔账。夜半时分，他辗转难眠，点了煤油灯硬拉着奶奶替他念数字，自己双手拨弄算盘重新核算，直至鸡鸣三遍，终于把账目全部轧平。他拍着算盘说：“酒误事，但酒不背锅，是人就得把锅拾起来。”奶奶嘴上嗔怪数落，手上早已煨好一碗温热的醒酒小米粥。

老家房前屋后，栽有四棵大柿子树。每年冬腊月，红彤彤的柿子挂满枝头。每逢此时，全家一齐动手，把柿子洗净晾干，层层码入酒缸，撒上酒曲密封发酵。封存两周后酒香四溢，清甜醇厚的柿子酒便酿成了。十几坛柿子酒，从腊月可以一直喝到来年五六月。爷爷从外面干活回来，第一件事就是掀开酒缸，舀一瓢清冽甘甜的柿子酒一饮而尽，那份酣畅惬意，就像荒漠行路多日之人遇到清泉。

爷爷不仅好酒，还练就一手织网捕鱼的高超手艺。门前的易沟河碧水长流，他一手拎蟹叉，一手提渔网出门，看准鱼群游动轨迹，一网撒出，桃花鱼、小白鱼带着粼粼银光跃出水面，不出两个时辰，鱼篓便大半盛满。我搬个小凳坐到后院剖鱼掏腮，每次爷爷奖励我五分钱。一个暑假攒满一罐头瓶子，下学期的学费基本就齐

了。奶奶把鱼炕干收好，那可是爷爷佐酒的佳肴。更多时候，爷爷会把捕捞的鲜鱼挑去集市售卖，换回一家人的油盐柴米、日常用度。

爷爷最高兴的是战友来访。三个人一边喝酒，一边回忆战斗岁月，聊着聊着，时常动情相拥、热泪纵横。后来我才知道，当年爷爷在死人堆里把负伤的战友背下山，累至几近虚脱。想来，他这一生的酒瘾大抵就是那段生死岁月染上的。

爷爷还有一段撵狼救人的侠义往事。上世纪五六十年代，老家山野常有狼群出没。一个夜晚，爷爷赴邻村做客，半斤烧酒下肚，忽听外面喊狼巴子叨走了小孩。爷爷抄起酒瓶冲出去，一路追出七八里地，直至一条大渠旁。野狼精疲力竭，丢下孩童仓皇逃窜。爷爷抱起浑身是血的孩子瘫倒在地。那孩子叫刘雄，后来每年过年都会专程登门，给爷爷磕头拜谢。

印象最深的是十一岁那年，我考入离家十余里的县二中。爷爷送我入校报到，交完学费后，身上仅剩六角钱。他拉着我到柳树下的馆子，点了一盘凉拌豆腐、两大碗黄酒。清甜微凉的黄酒入口，沁人心脾。爷爷看着我喝，眼里满是笑意，他自己碗里的酒，却只是细细慢抿。那是我几十年来喝过最好的酒。后来走过许多地方，再也品不出那个午后的味道。那一碗浅浅黄酒，盛满的是爷爷掏空口袋后，留给孙子最厚重的体面。

七十岁那年，爷爷被确诊为胃癌晚期，医生断言，他最多只剩半年光阴。爷爷淡然一笑，自行翻阅医书、采挖草药，日日自我调理。即便胃部一直隐隐作痛，病情却十年未曾恶化，硬是创造了生命奇迹。八十一岁那年秋天，他自感大限将至，从容安排好所有后事，溘然长逝。

爷爷喝了一辈子酒，咂摸出的从来不是酒的烈苦。他把易沟河的流水、朝鲜战场的炮火、生死与共的战友、狼口救下的稚童、霜降后红透的柿子，还有奶奶端上来的小米粥——悉数泡入岁月的酒坛，一口一口，酿成了平凡温热的人间日子。

如今我终于读懂，爷爷的“酒仙”之名，从来不是因为千杯不醉的海量。真正的酒仙，是能把黄连酿成蜜的人。他的一生，恰似那口酿酒的大缸，将战火、饥荒、辛劳、生死这些最苦涩的原料，层层封存、洒上酒曲、默默沉淀，最终滤出清冽甘甜的醇酒。酒入豪肠，七分酿成月光，余下三分啸作剑气，一口吐纳，便是半个世纪的风霜。

这杯酒我品了半生。第一口是甜，第二口是辣，第三口是苦，咽下去之后，皆是岁月的温柔与绵长。

作者单位：房县公共检验检测中心



清欢马齿苋

■赵国章

“春华秋实生三谷，马齿岁时寄五溪。”诗句出自晚唐李商隐《经史本枝》，吟咏的正是盛夏荒田、庭院角落随处生长、可入餐盘的野菜马齿苋。

由此可见，这种乡间野生草木，兼具食用与药用价值，早在久远的市井烟火之中，便深得百姓喜爱。

马齿苋根白，杆紫，叶绿，花黄，结出的黑色籽实细小，需借助放大镜才能看清，故而人们送它雅号“五色菜”。又因植株含水量足、生命力顽强，即便连根拔起置于烈日下暴晒，也不会轻易枯亡；一旦遇上一场风雨洗礼，转瞬便能重焕生机，好似浴火重生，民间也称它为“长命菜”。

某日晚餐，我先后端上炸鸡柳、木耳炒肉、清炒西葫芦，最后一盘碧绿清爽的凉拌马齿苋刚摆上桌，正看电视的两岁孙女立刻拿起茶几上的筷子，一筷接一筷夹起清香脆嫩的马齿苋送进嘴里。吃了片刻，她索性放下筷子，顺手拿起自己的专用饭勺大口扒食，边吃边被辣得吸溜不止。

另有一回，为照顾孙女口感，我把洗净焯水的马齿苋切碎凉拌时，不再放辣椒，也不直接拌生蒜末，而是烧热麻油，把蒜末、芝麻和碾碎的少许新鲜花椒热炆之后，加进适量老抽、陈醋、鸡汁、蚝油拌匀装盘。当晚，全家仍和前几次一样，其它荤素菜只吃下三分之一，唯独这盘鲜香爽口的凉拌马齿苋，被一家人三下五除二一扫而光。

追溯起这道家常小菜的来源，也算是一次无心之举的成全。

去年秋季，我家楼顶泡沫箱里栽种的辣椒罢园，偶见几株老化结籽的马齿苋，在秋风里轻轻摇晃。几只麻雀落在植株间低声啼鸣，见有人来，便识趣地振翅飞走。想着那些已干枯的马齿苋没什么妨碍，整理菜地时就把籽粒随手揉搓胡乱撒下。又用菜铲把马齿苋切成小段埋进土中，此后便没再放在心上。谁料今年三月，那些小生命忽如一夜春风来，密密麻麻破土而出，在泡沫箱里日渐堆积了起来。一簇簇野菜带着天然野趣，浓绿湿润，满是天地孕育的灵动生机，令人惊叹其蓬勃生命力。

于是，一段看似平常的烟火里，便多了几分“何事年来采更频，终朝赖尔供餐饭”的天然滋味。

记忆深处，儿时盛夏最难忘的便是马齿苋。每到这个时节，母亲便和村里其他妇人一样，抽空去田间采回一篮子肉乎乎、头顶花骨朵的马齿苋。经焯水晒干，然后捋顺再用草绳一串串绑起来，高悬于屋檐之下。与倒挂的高粱、玉米、干豇豆、干辣椒相伴。红、黄、褐、浅黑各色干菜错落悬挂，是乡村独有的烟火景致，远远望去，竟像一块块熏晒入味的风干腊肉，格外勾人食欲。

待到年关将至，取下干燥脆硬的马齿苋，温水泡发切碎，拌上炒至微黄的火面做蒸肉垫底，或加进豆腐丁、猪油渣包包子、包饺子。入口软糯鲜香，野菜经晾晒沉淀出独特风味。那种从鲜活青株到干藏食材顺应口味的转变，藏着农家简单纯粹的生活追求，是寻常日子里最本真的生活态度。

灾荒年月，马齿苋更是百姓果腹的辅食口粮，实用价值不言而喻。常言道“一部《诗经》，半部吃经”，我国最早诗歌总集《诗经》中，就记载了二十余种可食野菜，马齿苋便位列其中。浸润千年文字墨香，这株寻常野菜，为人间烟火平添更加浓郁绵长的日常清欢。

作者住址：十堰市东城开发区东风大道7号

欢迎投稿 邮箱 sywbzw@163.com