

**乡村记忆**

# 一头嗜酒如命的猪

刘甲凡

在牟平方言里，“格路种”是“格外不同，路数不大众”的意思。那一年，我家买回一头小壳郎猪，确确实实是个“格路种”，也因此留下一段令人喷饭的小故事。

那是上世纪70年代，牟平酒厂用地瓜干和稻糠经麸曲发酵、烧蒸酿酒。提取酒精后，那些稀溜溜的酒糟，沿着管道沟排放到酒厂西边的护城河里。河床上用土筑坝修建了一长溜酒糟沉淀池，安排专人看管，有到这里挑酒糟喂猪的，就收取每桶2分钱的费用。那时，大力提倡养猪积土杂粪种庄稼，不光农民家家户户养猪，每个生产队还建有养猪场。如此，别说精饲料，就连粗饲料也严重不足，这些酒糟就派上了用场。

用酒糟喂猪，实属无奈之举。因地瓜干和稻糠经麸曲发酵后产生的酒糟，有一股刺鼻的酸臭味，别说吃，有的猪连闻也不闻。为了解决这个问题，人们都挖空心思想办法，大多是采用清水冲洗或晒干去酸，但效果一直不理想。我也试过用酒糟喂猪，最终也是因猪不愿吃而放弃。

我结婚第二年春节期间，和大舅哥说好了，让他帮忙买个不挑食、长膘快的小猪仔。他在公社兽医站分管阉猪，一年到头和猪打交道，见多识广，一般不会看走眼。

过了几天，他用自行车带来一头小壳郎猪，我打眼一看心里就有点不痛快。那头猪60多斤，瘦得皮包骨头，连站都站不稳当的样子。大舅哥告诉我，这是一所小学搞勤工俭学养的猪，9个多月了，因缺少饲料，加上猪本身严重挑食，眼瞅着快不行了。校长说趁着还有口气卖了，收回当初买猪仔的成本能平账就行。就这样，大舅哥给了他25元钱买了下来。大舅哥信誓旦旦地对我说，这头猪的骨架、肚腹各方面都不错，只要精心调理，想办法打开它的胃口，肯定能养成一头好猪。

按照大舅哥交代的几个办法，我

和媳妇精心喂养了半个多月，却一点不见收效。主要是这头猪太挑食了，每次喂它吃食，它都和品茶一样，闭着嘴“吱吱”小口吸，再好的饲料也吃不上几口。看看实在没指望了，我决定带到集市上卖掉。

那时牟平大集的猪市，在老一中南墙外的护城河土坡上，向南不远就是牟平酒厂的酒糟池。我把猪从自行车后座的筐子里放下来，后腿上系了一根长绳，像遛狗一样牵着等主顾。也就是一袋烟的工夫，那头猪陡然间有了精气神，“哼、哼”了两声，拽着绳子就沿着河道往上游走。它平时连路都快走不动了，居然扭着屁股拖着直奔酒糟池而去。

来到酒糟池边，令我大跌眼镜的一幕发生了——只见那头猪把嘴巴拱进酒糟池里，“啪、啪”地甩打着耳朵，一个劲“咣当、咣当”大吃起来，眼瞅着瘪瘪的肚子都鼓起来了，才恋恋不舍地停了下来。

这一幕让我愣住了，好一会儿才缓过神来。我转念一想，既然它这么喜欢吃酒糟，那就不卖了，带回家喂养一段时间看看再说。就这样，我把猪重新装进筐里，又到石头楼工地找了两个水桶装满酒糟，用横棍吊在自行车后座上一块儿带回家了。

回家后，我把前后经过和媳妇说了，又当场舀了两瓢酒糟喂猪，它又“咣当、咣当”吃了个精光，这让我媳妇高兴得不得了。

第二天一大早，又发生了一件令我惊诧的事情——这头猪排便时排出令人发霉的一大团蛔虫。大舅哥说，它长时间这么瘦弱、挑食，就是让这些蛔虫折腾的。这一次，它空瘪瘪的肚子，一下子吃下这么多酸气难当的酒糟，那些蛔虫自然受不了，算是歪打正着了。

打这天开始，我每隔一两天下班时就带回两桶酒糟，我媳妇再添加少许精饲料拌合起来喂猪，每次都让它

撑得大肚溜圆躺着直哼哼。眼瞅着它一天一个样，身上那层厚厚的老皮也褪去了，胖乎乎的油光水滑。

立秋了，秋风微微凉了，正是猪膘的好时节，可就在这个节骨眼上，酒厂要更新设备停产一个月。酒糟没了，麻烦事也就随之来了。自从没了酒糟，那头猪又和当初一样，死活不吃东西。一开始，两只前腿放在猪圈墙上，“吱哇、吱哇”一个劲叫唤，后来干脆躺在猪窝里不起来，还“哼哼”着打哆嗦。

我媳妇知道猪是想吃酒糟，也是急眼了，就把过年招待客人的牟平白干倒了一杯和猪食搅拌起来。刚把猪食倒进槽里，那头猪大约是闻到了白酒的味道，一个骨碌爬起来，“啪、啪”地甩打着耳朵，“咣当、咣当”就把一槽子猪食吃了个一干二净。猪爱喝酒，这确实是见所未见、闻所未闻，让我和媳妇真是哭笑不得。

第二天，媳妇又让我拿了一些地瓜干到酒厂兑换了几斤白酒，每次喂猪时拌合上一小杯，总算把没有酒糟的那些天对付过去了。

等酒厂恢复生产有了酒糟，我家也分到了地瓜给它做精饲料，那头猪又开始了疯长模式。到了腊月，这头猪经食品公司生猪管理员曲波确定，留在我们村杀年猪。杀猪那天，村里安排人捆绑起来一过磅，270多斤，是当年村子里第一大猪，卖了120多块钱，一下子轰动了整个村子，成了村里人唠嗑时的热门话题。邻居二奶奶说，这一定是前世有人欠了你的钱，这一世变头毛猪来还债。若不然，天底下哪有这么蹊跷的事。

过完春节，我又让大舅哥帮忙买了头小猪仔。一开始还是试着用酒糟喂食，可它一闻那种酸臭味撒腿就跑，躲到猪窝里连头都不转过来。

现在想一想，那头嗜酒如命的猪确属有怪癖，真是应了我们家乡那句俗语：“黄瓜蔓上结茄子——格路种。”

**方言撷趣**

## 鬻汤

婴里

莱州有一种传统的家常粥食，其名为“yù汤”。以蔬菜炝锅（多以菠菜、白菜、萝卜等为材料），加水煮开，再把白面糊逐渐投入沸水中不断搅动使之成粥状。若有条件，汤内可加入花生米、粉条、木耳等，出锅时撒少许虾皮儿提鲜。这样说来，和济南的“甜沫”、河南的“胡辣汤”等粥饭类似，莱州人对“yù汤”还有另一个称呼是“咸饭”，即有咸滋味的稀饭（莱州人将稀饭称之为“饭”，如玉米面粥叫“苞米面子饭”，高粱面粥叫“红面（音）饭”等）。检索辞书和古文献，尚未见“yù汤”之名，由于“yù”字不知所依，方言“yù汤”跟常见的“鱼汤”同音，故人们在喝“yù汤”时常常戏谑：“不见鱼，还能喝鱼汤！”

今考，“yù汤”当为“鬻汤”。申说如下，求教于方家。

今人识“鬻(yù)”多从其“售卖”义的几个成语开始，如“卖官鬻爵”“卖妻鬻子”“破家鬻子”等等。其实，“鬻”字还有一个不为人熟知的读音“zhōu”，字义和“粥”相同。清代曲阜籍学者桂馥《札朴·乡里旧闻·麸mò糊》记载：“沂州南境以大豆、大麦细屑为鬻，谓之麸糊。”这里的“鬻”当然不是“卖”，而是“粥”。再如，《仪礼·士丧礼》：“夏祝鬻余饭，用二鬲(lì)于西墙下。”郑玄注：“鬻余饭，以饭尸余米为鬻也。”这都是“鬻”代“粥”的例子。

反之，“粥”代“鬻”的例子也习见于古籍。如，《礼记·曲礼下》：“君子虽贫，不粥祭器；虽寒，不衣祭服。”此“粥”即“鬻”，“卖”的意思。又，《文选·潘岳〈闲居赋·序〉》：“灌园粥蔬，以供朝夕之膳。”“粥蔬”即“鬻蔬”，也就是“卖菜”。李善注：“字书曰：‘粥，卖也’。粥与鬻音义同。”这里，李善注得明白：“粥”和“鬻”在“粥食”和“售卖”两种字义上是可以互相代替的。究其原因，就是因为二者读音近似，到后来就混误不清了。并且，从字形上说，“鬻”本就是“粥”，这是一个煮粥的全景图：下面是“鬲”，也就是古代像鼎而足部中空的炊具，上部中间就是煮粥的“米”，左右两个“弓”，是煮粥时升腾的蒸汽形象，而“粥”只能看作是“鬻”字的省略。

话到这里，莱州方言里的“yù汤”我们认为就当为“鬻汤”，意思就是“粥汤”。如进一步追问：“粥”就“粥”吧，怎么后面还要缀一“汤”字呢？当然，这里的“汤”并不是说这粥稀如汤水，因为“粥”本来与古代所谓“餔(zhān)”相比其稠度就低，可以直接饮用。而“餔”类稠度高的粥则需要借助于羹匙、筷子之类的工具而食用。如莱州以黍米熬制的介于干饭和稀饭之间的“黄米豆子”，当即属于古所谓“餔”了。思量一下，“鬻汤”之“汤”，应指“带汁的菜肴”，类似于今天所说的“汤菜”，这在古籍中常见。如，《水浒传》第三十八回：“宋江因见了这两人，心中喜欢，吃了几杯，忽然心里想要鱼辣汤吃。”

综合来看，“鬻汤”作为“鬻(粥)”和“汤(汤菜)”的混合命名，以上述对“鬻汤”制作的过程证之，可以说是名副其实了。

# 推磨压碾声声入耳

冷大川

上世纪五六十年代，推磨、压碾是农村人家中常事，一年到头，腊月更忙。

每逢腊月，家家户户除了忙生产队的农活，一回到家里，不是推磨就是压碾。街口巷尾，“呜呜”的推磨声，“咣当、咣当”的罗面声，还有那“吱吱呀呀”的压碾声不绝于耳。生产队饲养的驴、牛不够用，很多人家都是人力推磨压碾。驴、牛推磨压碾时都要戴着蒙眼、笼嘴，“磨坊驴听哈声，磨坊磨凭驴拉”是当年很流行的俗语，被用到生活的方方面面。上磨推的是麦子、玉米、高粱、豆子等，上碾压的是地瓜干、地瓜丝，当然也有压小米、大米之类的大带皮稻谷。

磨分上下两起，上起磨有两个下

粮食的磨眼，一个是实眼，一个是麸眼。首先将麦子放在实眼里推，推时磨沉，费力气。推出的麦面上罗过第一遍，叫头盆面，留着做枣饽饽，因为那些年，无论探亲、来客，还是上供都要用。罗里剩下的面再放到麸眼里推，叫煞麸子。这之后几遍，一遍比一遍轻，推下后，再用罗过。这样反复四五遍，分别叫作二麸、三麸、四麸、五麸面，最后的麸子只剩下极碎细的一小部分。二三遍面还算是有筋道，也比较白一些，留着包饺子、炸面鱼、包豆饽饽等。四五遍面既黑又没有筋道，多用来掺上地瓜炸地瓜鱼，或掺上地瓜面做地瓜饽饽。

“碾砣砸碾底，石(实)打石(实)”，

极形象地道出了碾压粮食的原理，也用来比喻某些人做某些事的实在性。推碾是很费力气的，人小劲小都推不动。上碾压的地瓜干过罗后，再碾压，再过罗，反复几遍后，地瓜面粉用来擀地瓜面条，发地瓜面饽饽，包地瓜面菜角等。剩下小豆粒大小的颗粒，有的干脆做畜禽饲料，有的留作食用，将其蒸熟了，拌上点糖精，做成馅料，外面包上面皮，做成豆饽饽，或掺上点小米或大米做干饭。

如今，人们开始注重健康养生，有些人又开始动用石磨和石碾，推出各种纯天然面粉，而对于我们这些从磨坊和碾屋走出来的孩子，见到后会有缕缕乡愁被勾起。

