

## 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,居然扭着屁股拖着我直奔酒糟池而去。

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疹的一大团蛔虫。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,正是猪长膘的好时节,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,总算把没有酒槽的那些天对付过去了。

等酒厂恢复生产有了酒糟,我家里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,躲到猪窝里边连头都不转过来。

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话:“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”。以蔬菜炆锅(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“圪匝(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·𪎭mò 糊》记载:“沂州南境以大豆、大麦细屑为𪎭,谓之𪎭糊。”这里的“鬻”当然不是“卖”,而是“粥”。再如,《仪礼·士丧礼》:“夏祝𪎭余饭,用二鬻(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“𪎭(zhān)”相比其稠度就低,可以直接饮用。而“𪎭”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“𪎭”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。推出的麦面上罗过出第一遍,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面饽饽。

“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。