



投稿邮箱:zyrbdl@s163.com

责任编辑 李京涓 刘华

大娄山

遵义日报 3版
2026年9月20日 星期日

乡土黔北 邵金燕

随一粒红高粱去旅行

走,去仁怀,随一粒红高粱去旅行。从大娄山脉的田垄起身,掠过赤水河的波光,钻进酒坊的蒸汽里,最终酿成岁月里的一抹醇香——这趟旅程,藏着仁怀最本真的烟火和深情。

(一)

巍巍大娄山脉,金风拂过赤水河谷,漫山遍野的红高粱随风翻涌,像赤色与绿色交织的海洋,蔚为壮观。

纤细而笔直的腰肢,玉带一样修长的叶片在风中摇曳。沉甸甸的高粱穗子低垂,它们试着像刚出土时一样,去亲近、去拥抱大地母亲,一遍一遍又一遍。与金黄的稻穗一样,高粱穗子也是懂得感恩的,它们用谦恭的姿态感恩大地的滋养,感谢农人的辛勤付出。

土地从来不会辜负有诚意的人。高粱穗颗颗亮泽饱满,农人随手摘下一颗放在嘴里慢慢咀嚼,黑黝黝的脸上笑意盈盈:还差十来天就可以丰收了。

眼前这一片“红海”就是大名鼎鼎的红缨子糯高粱,颗颗饱满有劲道,皮厚耐蒸煮,携带着茅台的基因密码,承载着万千农户的美好生活。

这天,风和日丽。万亩红缨子高粱俱已成熟,像大地捧出的红玛瑙,等待归仓。游客远道而来,与这里的村民一起享受丰收的喜悦。村长请来了村里德高望重的老者,举行隆重盛大的祭粮、祭农仪式。

青石板祭台的几案上,摆放着一簸箕红缨子高粱,陶罐米酒、白瓷佳酿,还有一块块扎好的酒曲……主祭人是一位须发皆白的老匠人,他口中念诵祈愿词:“风调雨顺,红粱归仓;酿出佳酿,福泽四方。”身后几个身着青布衫的村民弯腰鞠躬,双手合十,跟着老匠人齐声念诵。祭酒时,老匠人将酒液洒在土地上,瞬间洒出深色的印记。孩童们捧着自家种的高粱穗,学着大人的样子敬天敬地。

这是一方人对土地的感恩,是对“春种秋收、顺时而作”的敬畏。“好粱出好酒”,红缨子高粱不仅仅是庄稼,也是连接天地、自然、农耕与酱酒文化的

纽带。

祭礼落幕,肃穆的气氛散去,一米多宽的硬化田埂上响起了欢笑声。村里的大人、小孩儿和远道而来的游客坐在早已备下的长桌旁,开始享用一道道乡野美食,沉浸在丰收的喜悦中。

远处,赤水河静静流淌,万亩红高粱在夕阳的照拂下泛着暖意。高粱叶簌簌地轻响,像千万双手掌在轻轻地鼓掌,又像在呢喃祝福。

(二)

大型收割机忙碌三两天后,红缨子高粱一一进了茅台粮仓。每一粒都是晒足了赤水河沿岸的日光才红透的,皮厚、淀粉足,攥在手里沙沙响,像攥着一把晒透的红珍珠。匠人指尖一捻便知成色。瘪粒都剔掉了,只留那些颗粒饱满、晒出蜜意的籽粒。这一步尤为重要,把土地的馈赠筛选成酿酒的底气。

赤水河河水清冽,蕴含多种矿物质。把这些吸收日月精华的红高粱放在水中浸泡,吸足了水的籽粒圆鼓鼓的,像吃撑了的顽童。入甑的那一刻,灶膛里的火力正旺,红缨子高粱一个劲儿往甑隙里钻。

甑盖一合,不一会儿,蒸汽就从缝隙里挤出来,氤氲成一团白雾。半个小时后开盖,热浪裹着甜香扑面而来——咬一口蒸熟的红高粱,软糯味甜,匠人用手一捻,能捏出黏黏的浆,这才是“熟得透、糯得够”的火候。雾气漫过匠人的额头,把日子熏得暖乎乎的。

蒸熟的红高粱摊在晾堂上降温,匠人用手和累积的经验感知温度的变化,温度降到适宜,就按比例撒下碾碎的酒曲。酒曲是端午制的,细细的酒曲粉末撒落红高粱上,像是给粮堆披了一层薄霜。匠人的铲子扬起又落下,劳作的平平仄仄间,把酒曲和红高粱搅拌均匀。“曲是酒之魂”,匠人手上的力道不轻不重,生怕伤了那点发酵的灵气。

搅拌好的红高粱堆成小山,盖上麻袋,等着它们慢慢发酵。酒曲和红高粱

在麻袋下和时间说悄悄话,说着说着,就酿出了酒香的引子。

拌曲的红粱入了窖,窖池是用赤水河畔的紫红泥砌的,不透气、不漏水,像个藏着光阴的坛子。粮堆一层一层铺下去,再用一层薄泥封严,隔绝了外面的风,只留窖池里的微生物慢慢忙活。这一窖,要等上数月。窖泥里的菌群啃噬着淀粉,把糯香酿成酱香,把时光酿成醇厚。匠人隔三差五来探窖,他蹲在池边,通过听声音,闻气味,便知窖里乾坤。

开窖的日子,酒坊里可热闹啦。匠人和伙计们围在窖池旁。窖泥掀开的那一刻,浓郁的酱香扑面而来,让人沉醉。发酵好的红高粱变成了深褐色的“酒醅”,黏糊糊的,透着红泥的腥香。

酒醅入甑,烈火再烧,这一次,蒸出来的不是蒸汽,是酒。酒甑的出口口接着凉水管,滚烫的酒气遇冷,凝成清亮的酒液,“滴答、滴答”落进陶坛里。

头道酒最烈,酒香冲得人舌根发麻;二道酒最醇,酱香里裹着高粱的甜;尾酒淡,却藏着最绵长的余韵。匠人端起酒盅浅尝一口,眉眼舒展。这酒,有赤水河的清,有红缨子的糯,有窖池的陈,更有手艺人的魂。

新酒入坛,要用皮纸封口,糊上红泥,搬进酒窖里藏着。酒窖里阴凉潮湿,陶坛一排排立着,像列队的老兵。

酒在坛子里不会闲着,它在慢慢呼吸、慢慢醇化——辛辣的性子退去,酱香变得温润,口感变得绵柔。日子一天天过去,陶坛上积了一层薄薄的灰,酒的颜色也渐渐变黄,像被岁月染过的琥珀。

(三)

诗人艾青在他的短诗《酒》里这样写道:她是可爱的/具有火的性格/水的外形/她是欢乐的精灵/哪儿有喜庆/就有她的光临//

当陶坛上的皮纸被指尖轻轻掀起,酒香漫出酒窖,漫过茅台镇的青石板路,漫过赤水河的波光。这从红缨子高粱里走出来的酒,带着岁月的体温,应了艾青的诗句,成了仁怀大地上

最鲜活的喜庆符号。农家的堂屋里,新酿的酒斟满粗瓷碗;嫁女的喜宴上,酒香混着唢呐声漫出窗棂;老战友的竹椅旁,半坛陈酒伴着花生米,话匣子一打开,就是半生岁月悠长。这酒,从不是孤芳自赏的佳酿,是融进寻常烟火的情愫,是牵起人情往来的纽带。

酒的智慧,藏在“慢”里。就像红高粱要等金风染透才成熟,酿酒要等窖池里的微生物慢慢发酵,喝酒也需要慢慢品味。仁怀的老者说:“酒要慢品,日子要慢过。”他们端起酒盅,先凑到鼻尖轻嗅,让酱香在鼻腔里打个转,再小抿一口,任酒液在舌尖漫开,辣中带甜,醇中藏绵。这一口酒里,有春种时的期盼,夏耕时的汗水,秋收时的喜悦,冬藏时的安然。那些说不出口的感恩,那些藏在心底的牵挂,都在这慢饮的时光里静静流淌。

酒的温度也藏在“和”里。赤水河的清润、红高粱的醇厚、酒曲的灵动、窖泥的厚重,在时光的调和下,成就了这独一无二的酱香。就像仁怀的百姓,兼容着山地的坚韧与河水的温婉,在耕地与酿造中,懂得与自然和谐共处,懂得与岁月温柔相待。逢年过节,邻里乡亲聚在一起,一壶老酒,几碟小菜,推杯换盏间,没有富贵贫贱,只有真诚相待。酒酣耳热时,陌生的距离被消融,隔阂的心事被解开,这便是酒的魔力,也是仁怀人朴素的处世哲学。

月光漫过茅台镇的酒窖,陶坛里的酒还在静静呼吸。那粒从大娄山下出发的高粱历经蒸煮、发酵、蒸馏、窖藏,最终变成了一滴酒,流淌在仁怀的大街小巷,沉淀在岁月的故事里。它见过丰收的欢腾,见过匠人的坚守,见过人情的温暖,也见过岁月的从容。

此刻,晚风携着酒香掠过赤水河,像在诉说这粒红高粱的旅行故事——从土地到酒坛,从青涩到醇厚,它不仅完成了自身的蜕变,更承载着一方水土的灵气,一辈辈人的智慧,和无数个关于美好生活的期盼。这,便是红缨子高粱旅行的意义,也是仁怀酒文化的动人诗行。

丰收的田野

李前勇 摄

非常感受 朱华棟

秋色三叠

芦苇

秋风送来的白,需要长久的酝酿。一滩芦花的白,湖水与月光谋划了一季。

依水而生,根系深扎,漫长的岁月,演绎水光苇影。

苇秆亭亭玉立,叶片青翠招展。生长的故事跨越岁月之河,芦苇站成浸染乡野的烟霞。

进入秋天,芦苇褪去夏日的青翠,晕染着秋阳的浅黄与晚霞的酡红,宛如披着秋色归来的隐士,清瘦而倔强。

芦花摇曳,顺从秋风的方向。苇秆释放柔韧张力,在风中曼舞。没有人猜得透,一枝芦花的诞生和消失究竟隐藏了多少秘密,一滩芦苇地藏匿过多少水鸟的轻啼,一方水光倒影,又包含了多少生死离别。

芦苇的动静之间,渗透着一种天高云淡的豁达,一种万物归宁的从容。

月光下的芦苇,更像是睿智的老人。它在月色下静默、清冷、皎洁。它不悲秋,不怨寒,只是静静地伫立,接纳着秋风的洗礼,沉淀着岁月的清欢。这样的境况,当一个人和一枚芦花相遇,就想敞开心扉,有和一枚芦花促膝长谈的愿望。只是,我们是否真的具备了俯身向善的品质和说出生命悲喜的勇气?

稻儿黄

“又到九月金秋天,农家阿哥忙收田。挥刀割稻运谷场,又收玉米堆场边……”

民谣提示农事。季节的丰盈到了极致,庄稼成熟,草木发黄,果子红的红、黄的黄,季节的丰收在无限拉近。

稻儿黄了。秋风,在广袤的田野,掀起千年不变的金黄稻浪。禾雀,在浓稠的稻田间,传唱丰收的歌谣。

往日,青青的禾苗还在拔节,醉

人的稻花香还在田野飘荡。转眼,一场秋风把青涩提取,捧出大地一季金黄。

秋风送来稻子的清香,灌醉乡村和城市。闻一闻,醉人心扉。

这个秋天,又一次与稻穗邂逅。

我看见那些被太阳问候过无数遍的弯着的腰,成为稻田最为亮丽的风景。一把把闪着光芒的镰刀,映照着一滴滴汗珠的光芒。

沉甸甸的稻穗,晃荡耀眼的金黄,述说丰收的喜悦。

那些谷粒,饱满,粗大,在阳光的见证下,低头向土地致敬。

秋菊

以花的名义,为秋天值守。

当季节深入,一朵朵菊花,举起金黄的灯盏,点亮村庄,点亮旷野,点亮秋风走过的万水千山。

季节开讲秋菊的故事。从田野

走进典籍,从先秦的《周礼》《礼记》开始,一朵菊花在纸上生长数千年。

“采菊东篱下,悠然见南山。”陶渊明的诗很早就把菊花“花中隐士”的形象栽进中华文化的沃土,菊花在史书和现实里,生生不息。

农事牵着菊花走进田野,菊花穿越风雨走上秋天的舞台,装点大地金黄。江山如画,也丰盛乡亲们的日子。

农谚提着野菊花盛开的灯盏,走上山岗,登高望远。只是故人远去,旧梦难圆。前尘旧事在风中摇曳,心事如落叶,片片飘零。

山岗上金黄的野菊花,把山野点燃,为南归的大雁,指引方向。也为送别秋风,挥手致意。

秋菊,奉献大地金黄后,也将归隐。大地在秋风萧瑟中,即将迎来寒冬。

烟火人间,在漫长的冬季里,在一杯菊花茶中,慢慢回味一朵菊花的鲜活、馨香,接受菊花温情的祝福。

外婆一辈子守着桐梓狮溪老家,守着小院烟火,守着一大家人的柴米油盐日出日落。

她没读过书,不识字,一辈子奔波在田土与灶台之间。春耕秋收,喂猪养鸡,缝衣纳鞋,家务农活样样上手,从不停歇。再苦寒的日子,都被她那双粗糙的手打理得井井有条,暖意融融。

外婆是全家人最踏实的主心骨。那时候家境拮据,外公在十八公里外的区农推站上班,每月工资仅够维持生计。后来二姨妈和大舅陆续参加工作,家里负担稍稍缓解,但奈何人口多、开销大,日子依旧过得紧巴巴的。虽生活艰苦,外婆却总能把日子过得温情满满。

我的童年,大半时光是在晏家坝这座古村落里度过的。我家和外婆家隔着不宽的狮瓦河,河水没涨时,我就踩着跳墩,一路奔向外婆的老屋。老屋藏在一座三合院的角落里,独门进出,青瓦木房,屋内窄长,若无熟人引路,一般来客很难找得到。老屋冬暖夏凉,盛满了我无忧无虑的童年时光。

一跨进门,堂屋右边的地火炉格外显眼,这是一家人取暖吃饭、闲话家常的地方。煤火日夜不熄,特别是秋收时节,总能吃上木甑蒸出的新米饭。热气腾腾,新米独有的清香填满整个屋子。

旧物件最能留住岁月。进门转角立着一架褪色的木洗脸架,上面摆着一只红漆搪瓷脸盆,盆的内底上印着双喜字。那是大舅妈的陪嫁,一用就是十几年。架子横杆上叠放着一家人的洗脸帕,洗得柔软洁净,挂得整整齐齐。

就是这一方棉布洗脸帕,做出了我至今不忘的美味——“脸帕粑”。

“脸帕粑”是我儿时随口取的名字。那时我还不懂该怎么称呼这种饭饭团,只见外婆垫着洗脸帕捏米饭,便执拗地叫它“脸帕粑”。一声孩童的称呼,定格成我与外婆独有的念想。

每逢打出新米、蒸好米饭,外婆就会舀上一碗,米粒雪白饱满,香气氤氲。她把洗脸帕打湿、拧干,窝在左手心,再把热饭舀在帕上,双手合拢,慢慢揉捏。

外婆布满老茧的手掌格外轻柔,她一点点收紧米粒,反复揉合,力道不重不轻,既把米饭黏合在一起,又保住新米松软的口感。一个白净圆润的小团子终于成形,没糖,没佐料,纯粹是稻谷本味的馨香,香在我往后岁月的念念不忘里。

捧着温热的米团,我小心翼翼地咬上一口,软糯清甜,满口暖香。在物资匮乏的年月,这既是我充饥的主食,又是我骄傲于同伴的零食。

又舍不得吃,但又忍不住往嘴里塞。终于吃完“脸帕粑”,午后的时光慢慢悠悠静下来。阁楼木箱里,存放着外公四处搜集来的连环画,纸页泛黄卷边,却是我童年精神上的“脸帕粑”。搬一条小板凳靠墙而坐,借着屋顶亮瓦漏下的天光,另一种香,在下午的阁楼里静静弥漫。

外婆坐在一旁,戴着顶针穿针引线,纳鞋垫、补旧衣。天光缓缓移动,屋里只有针线穿梭的细微声响和我翻动图画书的声音。阳光落在书页上,落在外婆渐渐发白的鬓发上。一老一小,一读一缝,便是最好的岁月安然。

恰好秋收时节,无花果树枝繁叶茂,果子青红相间,藏在绿叶深处。外婆忙完家务,便领我去田埂边摘无花果。长在树梢向阳处的果子成熟最早、最甜,伸手根本够不着。外婆便从后屋搬出旧木梯,稳稳靠在树干上。

她扶牢梯架,慢慢往上爬,细心挑选熟透的果子,轻摘轻放,很快装满挂在她腰间的提兜。我在下面扶紧木梯,等她落地,第一颗熟透绽口的果子总会塞到我手里。剥开薄皮,果肉汁水充盈,甜润爽口。我们走在田埂上,外婆和邻里拉着家常,果香伴着乡风,恬淡流淌。

外婆一生谨言慎行,默默操劳。她不懂大道理,却用一辈子的勤劳与善良,教我本分做人,常怀感恩。她的疼爱从不说出口,只藏在秋收的米团里,藏在攀梯摘果的呵护里,藏在日复一日的烟火陪伴里。

一晃十六年岁月匆匆,外婆早已离我们远去。年年秋收,稻浪金黄,稻香飘逸。每当闻到这熟悉的气息,晏家坝的老屋、温暖的地火炉、火炉旁的“脸帕粑”、亮瓦下读书的午后、田边摘无花果的场景……都会一幕幕浮现在眼前。

村落依旧,秋收依旧,烟火依旧,只是再也没人专门为我捏米团,再也没有人架起木梯,为我采摘树梢上最甜的果实。

用狮溪香米做的“脸帕粑”,承载着独属于我的童年记忆,封存着外婆朴素深沉的爱。往昔岁月里那入口香甜,深深烙在心间,长久温暖着往后的人生。

岁月不语,思念绵绵。外婆留给我的勤勉与良善,一路伴我前行,让我永远心怀暖意,知恩而行。

生活散记

胡静

外婆的「脸帕粑」