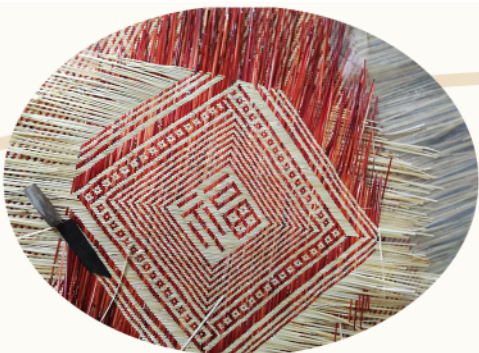




▲泊里红席纹理清晰、四角端正、编道整齐。



▲高粱秆制作的工艺品十分精美。



▲上世纪用于兑换高粱酒的“公合兴”酒票

浑身都是宝 泊里红皮高粱

编红席、酿烧酒、做美食、制挺子……

□周衍默

第三次全国农作物种质资源普查优异种质资源名单近日发布,由青岛市农业农村局推送的泊里红皮高粱农作物种质资源榜上有名。作为青岛市的地方品种,泊里红皮高粱是具有鲜明地方特色、特性优异的种质资源,它的米粒是酿酒的上佳原料,它的秸秆则因韧性强、通体红色而成为编织红席的最佳原料。据记载,春秋战国时期,泊里镇就有用红皮高粱秸秆编织红席的记录。2011年,“泊里红席”被列为山东省非物质文化遗产保护项目;2013年,“泊里红席”商标被国家工商总局注册为国家地理标志。

为了近距离接触这个优异种质资源品种,金秋时节,我走进泊里镇,在一览无余的视野里观赏那一片火红的海洋,在微风中嗅闻那甜香的农作物味道,在收获和加工过程中感受农民的喜悦心情……恰如清代张玉纶的诗作《高粱》所描写的那样:芳名传蜀黍,嘉种遍辽东。盛夏千竿绿,当秋万穗红。



▲用高粱面制作的各类面点

壹 红席红>> 技艺流传千年

自古以来,泊里就有利用高粱秸秆编织红席的历史,据乾隆版《诸城县志》记载:“蓐席由董家口水运上海等处销行,每岁一万余个。”《诸城县志·乡土志》中记载:“苇席蓐席每岁销行三十万四千领。”上世纪六七十年代,泊里作为“红席之乡”红席的编织和销售达到顶峰,《胶南县志》载:“1955年,泊里红席年产五十一万领。”由此也出现了每到秋冬季节,“家家都钻‘地屋子’,月月都领‘红席款’”的盛况。

老手艺人人都知道,要编出一领泊里红席并不容易,从种植、到管理直至编织成品,先后需要三十多道工序。清明前后的播种是第一关,编织红席用的高粱必须又高又直,因此土地太肥沃不行,那会让高粱秸秆粗大,韧性不够;土地太贫瘠也不行,高粱长成细条不抗风雨,制成篾子利用率太低。所以,红皮高粱只能选择在那些山岭薄地种植。春风中,高粱的幼苗出土后,就要用绣花功夫在田地里“间苗”;长到齐膝盖的高度后,要在高温下松土、锄草;初夏风雨过后,要将倒伏的高粱一棵棵扶起;直至金秋十月,细长的高粱换上红色的衣裳,才能心怀喜悦地将这些高粱打捆运回。

“编红席更辛苦,没有多年的手艺编不出一张好席。要过去去根、剔梢、浸泡、捆坯子、破篾子、刮篾子、编隔子等20多道工序,才能编出一张好席,哪一道也马虎不得。其中,破篾子、刮篾子对手艺的要求最高。破篾子讲究宽度、刮篾子讲究厚度,都求个精准。一旦拼接不齐,席面就会凹凸不平,因此割手破皮是常事。”有60多年编席经验的张家庄村老艺人肖长全说。

几千年的工艺传承,造就了泊里匠人的高高手艺,他们编织出的泊里红席经纬严密、纹理清晰、四角端正、编道整齐,具有美观、轻便、结实耐用等特点,深受北方地区民众的喜爱。除用于铺炕,红席还可用来扎帐篷、包装物品,用途较为广泛。在泊里一带,家家户户都跟红席有着不解之缘,炕上铺的是红席,地上晒粮用红席,迎亲车要罩着红席,新媳妇落地还得踩红席……到了年关,大集上到处都是扛着红席回家的人,春节这天一定要换上一领又新又美的红席,寓意新的一年富裕、吉祥。

贰 烧酒醇>> 产品畅销齐鲁

“春种一粒粟,秋收万颗子。”红彤彤的高粱成熟后,除了秸秆用于编席外,粒粒饱满的粮食是酿酒的上佳材料。

在漫长的酿酒史中,人们发现用大

米、糯米、小麦、红薯等农作物酿出的酒,都不能和高粱酿出的酒相提并论。据酿酒大师说,高粱米的单宁和蛋白质含量配比恰到好处,含有较高的维生素B3和维生素B5,微生物发酵产香顺利,因此用高粱酿出的酒醇厚浓郁、香酯甘冽,远胜其他粮食酿出的酒。所以知名的优质名酒通常都会选择高粱作为酿造白酒的主要原料。用高粱造酒还有一个原因是,在物质不富裕的年代,大米、小麦等是人们生活中的主粮,用这些作物造酒,常会背上一个“酒占人食”的罪名。而高粱不择地利、不辞瘠薄、不受肥力,在贫瘠的土地上照样生长,用它酿酒极大缓解了挤占粮食的压力。

上世纪三四十年代,泊里街的烧酒铺一度多达十几家,发行的“公合兴”酒票在整个山东都能见到。上世纪八十年代初期,泊里酒厂出产的“席乡大曲”被游子当作礼品带到了江浙一带。泊里街上的一位商户曾说过这样一个故事:“我家二大爷当年就在泊里酒厂干调酒师,据他说,蒸馏后最早淌出来‘酒头子’口感爆辣,伤身体的醛类物质多,不能直接饮用;最后流出‘酒尾子’酒体浑浊、口感酸涩,也不能直接饮用。只有中间流出的酒品质最好。当年泊里酒厂停产时,二大爷曾买下百余瓶这种粮食酒,每逢过年就拿出几瓶招待亲朋好友。十几年后,所剩寥寥,最后几瓶也舍不得喝了,只在聚会时拿出来炫耀一下。几年前,有人听闻二大爷还保存着这种烧酒,就拿茅台跟他换,他却不为所动。最后那人道出了实情,说自己打算用它作标杆,重新酿制家乡酒,这才让二大爷出手相换。”

叁 米粒香>> 寻味舌尖乡愁

一方水土养一方人,一方水土产一方物。泊里红皮高粱米口感不佳,只能用于造酒,但白高粱米却是食用上品,它富含丰富的膳食纤维,低糖低脂,一煮就熟,开锅就烂糊,用它熬粥、蒸饭,好吃又有营养,有利于健康,用它做馒头、做糍粑,有浓浓的高粱味,适合减肥人士和糖尿病人群吃。

上年纪的泊里人都有用高粱面粉做各种食品的经历。首先将高粱去除杂质和不良颗粒,然后将高粱浸泡在水中软化其外壳,晾干后放入石磨进行初步磨粉,磨出的面粉经过粗筛,再次放入石磨中进行精细磨粉。几次过筛后,直到达到所需的面粉细腻度才大功告成。用土法加工出来的高粱面色泽微黄,带有自然的谷物香气。

早些年发酵面粉大多都用自家预留的“老面”。先用温水泡开老面,为了增加馒头的韧度,达到松软的效果,在高粱面中添加适当比例的小麦面,然后边续水边和面,直至反复无数次将捏不

上块的面粉揉压成光滑的面团,再在面盆上盖上包袱,放在温暖的地方。几个小时后,原本较硬的面块变成一盆软软的面,并且有许多气孔,闻起来还有一股酒味儿,这时就可以制作面剂子了。灵巧的妇女能用高粱面做出各种各样的食品,如馒头、水饺、蛋糕、元宵、米线、年糕等等。即使用高粱面做个馒头,她们也会用筷子和剪刀在面剂子表面做出花纹,增加美观度,使每个馒头都仿佛是一件艺术品,让人不忍下口。

肆 秸秆白>> 承载家庭生活

高粱浑身都是宝,脱粒后的穗子、穗子下面的直秆都是制作生活用品的好材料。

常河店村的耿大爷就是用高粱制作日用品的多面手。冬闲时节,他把高粱穗脱粒后,截出手臂长短的一截,把带有T字型木钩的麻绳一端拴在腰部,一端拴在木钩,两脚蹬住木钩,手持脱粒后的高粱穗子在麻绳中间绕两圈,然后双脚使劲儿蹬住木钩,直至麻绳在秸秆的中间出现深沟时,将麻线顺着沟痕缠绕其间三四圈,绑紧、打结、割断多余麻线,然后每隔两三公分再打上几个,再用镰刀把手柄和帚头多余的部分削去、修饰,一个经济又实用的饭帚雏形就做成了。

制作盖顶则比较简单,耿大爷用四根针串上四根麻线,先将准备好粗细均匀的高粱秆横竖两排垂直排列,然后分别将高粱秆一根挨一根穿起来,交叉缝在一起。最后再根据锅的大小,把缝好的高粱挺子修剪成圆形。这样穿成的挺子散发着一股淡淡的禾香,干净、轻便又透气,放上一排包好的饺子煞是好看。

一束高粱秆除了可以编成饺子盖帘、小扫帚外,还能制成亭台楼阁、花鸟鱼虫等手工艺品。已故去的张树奇老人就是这样一位能工巧匠。当年张师傅外出时看到别人用高粱秆制作的微型楼阁、龙凤飞舞等作品,回家后就研究琢磨,最终运用剪、削、雕、刻、粘等工序制作出各种栩栩如生的高粱秆作品,至今还被人们收藏。

“父亲年轻时,是制作蝈蝈笼的高手。那个年代,小孩子没啥玩具,父亲就经常抽出几根高粱秆,剪成20厘米左右的小段,每4段绑在一起,绑12组做成6面,再横竖穿插进秸秆。半天工夫,一个小巧玲珑的蝈蝈笼就扎好了。就凭这一点,我在小朋友面前自豪了好多天。”一位朋友在酒桌上回忆起自己的亲情故事,一下子把整桌人都拉回了童年。

泊里红皮高粱流淌着这块土地独有的血脉,述说着千年小镇的历史变迁,它已经成为乡愁中最珍贵的记忆,成为闪耀着质朴和珍贵的“红色画卷”。