

# 薯香情怀 恰逢时

## 消费前沿



◀不同批次酒的质量控制,必须经过赵成江“一看二闻三品”。

▲高约2米的酒海能盛酒万斤,桶内壁敷上了150多层的特殊工艺制成的猪血牛皮纸,绵密紧实。

### 一口地瓜酒 记了半辈子

今年刚过六十的赵成江,一张口就带着浓重的即墨口音,两道浓重的长寿眉分外惹人注目。他的老伴王淑秀比他大一岁,说话干脆,底气足,嗓门高,言行举止都像五十出头。夫妇俩的脸色都很红润还泛着光,是这个年龄段里少见的好气色。两人从事酿酒行业都将近40年了,再现烟台,是为了圆一个心愿——红薯浑身都是宝,如何能让它的价值发挥到最大化?让老农种的所有的红薯都能派得上用场?

聊起红薯来,两人的话匣子一下子打开了:“我们这一代人是从小吃地瓜长大的,那个年代地瓜是我们庄稼人一年的口粮,八月十五开沟到春节前吃鲜地瓜,年后就是地瓜干了。”赵成江老家在即墨,在家排行老小,还没分家时是个大门口,母亲总是会变着花样地打点着一日三餐,但变来变去,总不过还是地瓜唱主角。小时候把地瓜干蒸熟了,捣碎了和上玉米面就着点咸菜头吃,那真是美味呀,吃得又饱又香。

记忆中,小时候男长辈只有自己的大爷(伯)常年在家待着,赵成江小时候也愿意围着大爷玩。“我大爷他是个聪明人,心灵手巧,常在家里捣鼓点别人不会的活儿,比方说做地瓜粉条、自己酿地瓜酒。”赵成江说,印象最深的是10岁那年,曾偷偷喝过一口大爷亲手酿的鲜地瓜酒,没成想,就是这一口地瓜酒却让他和酿酒紧紧地拴在了一起。

当时的情景,赵成江记忆非常深刻:老宅的厢屋家里,大爷指挥着,让母亲和大娘把那些鲜红薯煮熟发酵装进了棉布袋里,放在小饭桌上,上面搁着一个板子,垫高成个斜坡,两边放上大石头来挤压,下面用个脸盆接着,就这么流下来,再装进酒坛子里憋,并严肃地对孩子们说:“留着过年客喝,小孩子谁也不准动。”

年少的赵成江顽皮,越是不让他动他就越想动,趁着大人不防备,舀了一碗就喝,没多少,就一口,一口喝下去。“那个好喝劲啊——也可能因为那个酒度数低,也可能我天生有酒缘——微辣揉着酸甜,酸甜透着醇香,好喝得不得了。想再喝了一

口,可叫俺妈发现了,再也没捞着喝。那时候的酒都是留着过年正月里招待客的。”赵成江回忆说,“但是,这口地瓜酒的味道,却深深烙在我的心中。”也许,真是因为那一口地瓜酒的魅力,也许是机缘巧合,高中毕业后的赵成江顺利地考上了淄博商校的酿酒专业,毕业后分到了大酒厂上班。

### 用鲜地瓜酿酒 是件奢侈事

赵成江勤学肯干好钻研,专业上很有建树,一路进步,成为了国家级品酒师,在专业领域攀上了顶峰,同时也收获了一位好伴侣——同校同专业的老乡王淑秀。两口子志同道合,情投意合,有着同样的薯香情怀。

1982年,王淑秀毕业后分到了山东最大的黄酒厂当技术员。王淑秀是干一行爱一行,仅仅是每天的酿酒心得和笔记,就记了几十个本子。小时候的情结,让王淑秀格外偏爱研究地瓜酒,可是那个年代鲜地瓜酒却很少见。她常和在另一个大酒厂工作的赵成江探讨些专业的问题,经常讨论的一个课题是用地瓜干做酒好喝,还是用鲜地瓜做酒好喝。王淑秀非常自信地说,那当然是鲜地瓜好。

说到这儿,王淑秀感慨良多,在他们那个年代里,地瓜可是个宝。尽管那时候村村大面积栽地瓜,但是鲜地瓜不够人吃的,哪有人舍得去做酒呢?用鲜地瓜来酿酒太奢侈了,这只能是空谈而已,谁也舍不得用。

后来,到了上世纪80年代之后,随着农业的发展,经济作物多了,粮食种类单一化,粮食流通国际化,小麦大米当了家,人们的生活水平提高了,当初能天天吃的红薯,反而种得少了,他们的鲜地瓜酿酒的课题,仍然还是在梦中……

然而,人们对红薯的感情却没有改变,那种根深蒂固的薯香情怀的基因,依然在胶东人、在山东人、在中国农民和农民的子孙的血脉中涌动。尤其是随着人们药食同源的中医保健意识、生命健康意识和食品科学知识的普及,传统的饮食科学愈来愈引起了大众关注和国家重视,红薯的消费量越来越大,新品种越来越多,农村栽红薯的越来越多。红薯,这个历史上胶东的“口粮元帅”又回来了!

这时候,赵成江、王淑秀这对酿酒业酿造品评伉俪大师,满腔热血又沸腾起来,他们在悄悄地做着小型的实验,摸索着各项精微的数据,等待着红薯酒业的新曙光……

### 现如今地瓜的身价 不一样了

同气相求,同声相应,这一天终于来临了。2019年,赵成江和王淑秀碰上了一位和他们有着同样红薯情怀的同龄人王家好。

王家好,烟台恒邦酒业有限公司董事长,浓眉大眼,说话声音洪亮,典型的山东大汉,他和赵成江、王淑秀同龄,出生在那个以红薯为主食的年代。说起那个年代,王家好深有感触:“小时候很长一段时光是吃地瓜和地瓜干为生的。春天种,秋天收,在地里把鲜地瓜打成片,就地摊晒成干,方便保存食用。”他边说边比画着。

“那时候生活条件不好,地瓜干就是主要粮食,我最爱吃的就是俺妈把地瓜干放大锅里煮,连汤带干一起食用,要能在汤里加一点糖精,那汤甜得现在一想起来还是美美的。”回想起这一口,王家好还是很怀念。

的确,红薯的好处多的是。明代李时珍在《本草纲目》中就曾提道:“甘薯补虚,健脾开胃,强肾阴。海中之人多寿,而食甘薯故也。”现代科研数据证实,红薯含有丰富的碳水化合物,充足的膳食纤维和多种氨基酸,营养丰富,口感甜美,润肠通便功能明显,是理想的能量食品、大众的防癌食品、强肌靓肤美容食品……尤其是这几年烟台农科院精心研究培育出了“烟薯25”这个新品种,再度勾起了大众吃红薯的兴趣。数据显示,“烟薯25”富含β-胡萝卜素、膳食纤维、黏液蛋白等成分,有增强免疫力、防癌、通便、预防维生素A缺乏症等功效,可说是集红薯优秀品质之大成,为当代红薯之上品。

“现在人们吃红薯为的是更健康,怎么才能把红薯这么多的好处,利用到最大化,怎样延长红薯的生命力?怎样让红薯更好地走进千家万户,为人类健康保驾护航?”那段时间,王家好白天晚上想的都是这些。

### 一拍即合 “可以喝的地瓜”来了

当有心人碰到有心人的时候,就能心想事成。当赵成江、王淑秀夫妇遇到王家好的时候,薯香情怀,三人成众!

就这样,他们一拍即合——用鲜地瓜来酿酒,而且专用在天然无污染的昆嵛山种植的“烟薯25”。“选最好的土地产的最好的红薯,用最传统的方法造最经典的酒!”这就是他们的《红薯酒宣言》!

说干就干,这时正是红薯上市的旺季,赵成江和王淑秀俩亲自上阵,就用老辈子传统的方法来酿造鲜地瓜酒。王淑秀从事酿酒行业将近40年,身为高级工程师的她对品质的追求,近乎苛刻。以烟薯25为原料的鲜地瓜酒研制初期,已是花甲之年的王淑秀,几乎是泡在了厂里。每天早上3点半到车间,清洗、蒸煮、发酵,12个工序一个个地尝试,反复考量,天天到深夜。就这样用传统的压榨法——用一个棉布袋子,装上发酵好的地瓜醪,装进木质的压榨箱里,再压上大石头,把酒滤出来。就这样十个批次的样酒,一坛子一坛子地出来了。夫妻俩带领着研发人员一起,挨个比对,挨个实验,反复较量。再请不同行业不同界别不同维度的人来品尝,最后终于确定了让大家都非常认可的一种口感和风格——烤地瓜的香气突出,酒度适中,一品,浓郁的红薯味道萦绕在舌尖;再品醇厚丰满,酸甜适口;三品,余味爽净,薯香独特弥久。就这样,“春薯香”诞生了!

专业的实验室数据显示,“春薯香”传承了“烟薯25”的主要营养成分,含有丰富的氨基酸和膳食纤维,可让人在品尝美酒的同时体验红薯的独特香气,接纳红薯得体的润肠功能等。

“现在的人都爱吃的烟薯25,我们就这样把它变成了‘可以喝的地瓜’。”谈到这儿,三个久赋薯香情怀的人,都感到格外振奋。“未来还会有更多的红薯食品,让健康营养的红薯,一年四季,随时随地都能吃得上,而且吃得更有营养,吃得更加方便。”王家好自信满满地说,“同时,也为农民的红薯产业拓展更宽更远的道路,让人们的红薯生活更加丰富多彩!”

齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 曲是捷  
通讯员 孙毅

番薯,就是红薯,北方人叫作地瓜。胶东人,乃至山东人,尤其是年龄稍长的人,都有一种难以割舍的红薯情怀。金秋时节,我们在烟台恒邦酒业有限公司,听到了三位酿酒人久酿心头的薯香情怀故事,他们正在将红薯赋予新的使命。