



齐鲁晚报《今日烟台》改扩版10周年特刊

T29

薯香情怀恰逢时

消费前沿



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,如何能把它价值发挥到最大化?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,还没分家时是个大家口,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蒸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,并严肃地对孩子们说:“留着过来客喝,小孩子谁也不准动。”

年少的赵成江顽皮,越是不让动他就越想动,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、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!



◀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,挨个对比,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!”