



【书里书外】

酒香中的永恒对话

□徐萍

加西亚·马尔克斯曾在他的自传《活着为了讲述》中说：“生活不是我们活过的日子，而是我们记住的日子，我们为了讲述而在记忆中重现的日子。”这句话用来定位《芝镇说》中延续百年的悲欢离合爱恨情仇，恰如其分。

逢春阶长篇小说《芝镇说》三部曲，将“芝镇”打磨成一个被时光浸透的符号。在他的叙述中，酒已超越饮品范畴，成为芝镇人群体性格与乡野文化的奇妙隐喻。从第一卷开篇的“血性”主题，到后续章节中酒与家族命运的纠缠，酒香始终是贯穿文本的灵魂线索。

在公冶家族的故事里，酒是英雄气质的催化剂。公冶家族与孔家联姻七十五代，其血脉中流淌着儒家“仁者爱人”的底色，却也因齐鲁大地的尚武传统而孕育出刚烈之气。公冶家族人物，无论是抗击外敌的壮士，还是坚守祖训的文人，皆以酒为媒，将儒生的温润与侠客的豪迈融为一体。酒在芝镇人的生活中，是仪式与情感的载体。逢年过节、婚丧嫁娶，酒桌上的推杯换盏间，藏着家族兴衰与个人命运的沉浮。比如《芝镇说》第二卷中，一场因酒引发的家族纷争，最终以和解收场，酒成为化解矛盾的媒介。这种“以酒化干戈”的智慧，正是芝镇人处世哲学的缩影，他们懂得在刚烈中保留柔和，在冲突中寻求平衡。

显然，逢春阶先生对酒文化的挖掘，并非停留在风物志层面。他通过酒这一意向，揭示了齐鲁文化中“血性”与“理性”的辩证关系。

在《芝镇说》中，酒成为女性觉醒的催化剂。在酒力的助推下，芝镇女性实现了超越禁锢的觉醒。老嫖嫖指戒赌，王辮辮逃婚，都在酒香中完成了人格升华与自我救赎。这是一种现实状态上的“醉”，却是精神上的“醒”，她们在酒香中找到了生命内在的价值，并以此重构自我认知。

作为《芝镇说》故事主线出现的公冶家族，其四代人经历的浮沉变迁，集中展现了个人命运与时代洪流的交织。公冶家族有着“儒门家风”的传承，遵从“读

书明理，忠孝传家，勤俭持业，仁爱待人”的家族祖训。这十六字箴言，既是家族教育的核心，也是齐鲁文化“修身齐家治国平天下”理念的微观体现。

在抗战时期，公冶家人有的投笔从戎，有的坚守文化阵地，有的暗中支援革命。这些不同的选择，共同构成了一个家族对“家国情怀”的多元理解。而酒则成为助推故事情节发展的变量。在酒意氤氲的吐纳中，张扬着一个家族、一群同胞的血性与胆魄。

当然，芝镇人的血性，不是鲁莽的冲动，而是对道义的坚守；他们的胆魄，不是盲目的冒险，而是对责任的担当。这种精神特质，在齐鲁大地的历史长河中反复闪现，从春秋战国的侠士精神，到近代的抗战英雄，无不印证着“酒中藏魂，魂中见道”的深刻内涵。在芝镇，每个家庭都有一本用酒香浸泡的家谱，记录着家族的兴衰荣辱。

在芝镇，酒桌也从来不只是吃喝的地方，而是一种公共文化的寄存之所。从七十二家烧锅的兴衰，到醉汉们用酒浇愁，酒桌上上演着权力与情感的博弈。酒在这里成为世俗关系的润滑剂，也常常成为代际矛盾的催化剂。我们看到酒如何影响一个家族的命运，如何改变一个村庄的格局。在芝镇，每个人都在用自己的方式，在酒香中寻找属于自己的位置。他们一边用酒唤醒记忆，一边用酒淹没痛苦，这种矛盾正是人类对记忆的永恒博弈。

从马尔克斯《百年孤独》中的马孔多小镇到芝镇，其实拥有着跨越地域、跨越文化的共鸣。芝镇各大家族的兴衰荣辱，与马尔克斯笔下“布恩迪亚家族”的命运何其相似。

当然，如今山东各处饮酒的风俗习惯，已经远远不似百年前的光景。但我们都需要一个可以安放记忆的“芝镇”。而酒，就是打开这扇门的钥匙。在酒香中固然有着迷茫的人们，他们在不断寻找方向，在跌倒后还能笑着端起酒杯。

正如本书作者逢春阶一样，常常在酒中认识到另一个状态的自我。他说：“一生独爱酒，就像鸟爱飞。人没有翅膀，酒有翅膀，酒盅一端，翅膀就往外钻，想往哪飞往哪飞。”

□琦珏

【逆旅拾光】

纺车摇慢旧时光

《山居杂忆》里讲，从前的江南大户人家嫁女儿，准备桂花糖，从收集枝上的桂花开始，要好几年的时光。而我们故乡从前嫁女儿，即便平常人家也要经过悠长的时光来准备。其他的不说，再贫寒的人家也得给女儿准备几床御寒的被子，几卷家常的老棉布。

套被子的被里被面，也都是自家织的老棉布。被芯，自然也是自家种的棉花。从前的乡村，除了种花生、玉米、大豆，每家都会种棉花。身上的衣裳，盖的被褥，一家人的衣物，女儿的嫁妆，都是从种下一株小小的棉苗开始的。

这是一段更漫长的光阴。棉花苗一天天长高，枝叶纷披，吸收着阳光雨露，长成壮实葳蕤的样子，风吹不倒，雨打也不怕，开满了花朵。花朵落了，长成一个饱满结实的棉桃。其间，人们的汗水和辛劳浇灌着棉花地。种棉花是很忙人的，拔草、松土、施肥，这些且不说，还要人十分勤快，捉虫、打棉花叉、喷药，一遍又一遍。种棉花的人都有一个好耐心。等呀等，盼呀盼，棉桃成熟了，绽放出一朵朵柔软温暖的白云。

深秋，一朵朵如云的棉花从田里收回到院落。这时候，冬小麦已经种下，地里没什么活计了，天气也逐渐冷起来，进入了漫长的冬闲。冬闲，各家的主妇们却闲不下来。她们要把棉花纺成棉线，然后再织成一匹匹棉布。

纺棉线用的是很古老的木质纺车。《红楼梦》中写过纺车，王熙凤带着宝玉和秦钟到一个小村庄歇息，在那里，宝玉看到了一些乡村景象：“凡庄农动用之物，皆不曾见过。宝玉一见了锹、镢、锄、犁等物，皆以为奇，不知何项所使，其名为何。小厮在旁一一告诉了名色，说明原委。”

然后，宝玉又看见了纺车，便上来拧转作耍，自为有趣。一个叫二丫头的女孩跑来，说道：“你们哪里会弄这个，站开了，我纺与你瞧。”然后就纺给宝玉看。

犹记得，祖母的房间里有一架纺车，她每天吃完晚饭，就点上煤油灯，坐在纺车前纺棉线，一手摇着纺车，一手捻着棉线。我那时五六岁，住在祖母家，每天晚上就躺在床上听屋外的寒风呼啸，边看祖母纺棉线。祖母似乎不知道困倦，我不知道何时睡着了，夜里醒来，见祖母还坐在那儿安稳地摇着纺车纺棉线。

□李艺群

【私房记忆】

家家香肠味不同

买肉时，摊主热情地向我推销他制作的香肠。一串串白里透红，看着实在诱人。禁不住诱惑，我迫不及待地一口咬下——香！可随即心里却浮起一丝空落落的感觉。我咂巴着嘴，努力回味，这香气里终究缺了点什么。它不是母亲做的香肠，不是记忆里的那个味道。

味蕾一旦唤醒了记忆，便执拗得不肯罢休。我打电话给母亲，说想吃她做的香肠了。电话那头，母亲的声音带着歉意：“今年骨节增生更厉害，不能站久，做不动啦。你想吃，自己动手，我在旁边教你。”

周末，母亲早早去市场买回一大袋前腿肉。备好菜刀和案板，叫我切肉。看到案板上那丰腴的一大块肉，我傻眼了，埋怨道：“咋不让老板用绞肉机绞一绞呢，多省事呀。”母亲摇摇头，开始了她的“传授”：肉要选用肥瘦得当的前腿肉，太瘦，塞牙；太肥，满嘴流油；口感都不好。用机器，肉绞得太碎，做出来的香肠没有嚼劲。

切肉是第一道关口，我和母亲轮流上阵，刀与案板的碰撞声，持续了两个多钟头。手臂渐渐发酸时，我才恍然，所谓的“手工的滋味”，首先是这份沉甸甸的辛劳。肉切好，倒入大盆，配以白糖、盐、高粱酒等调料。母亲用细细搅拌，揉捏，让每一粒肉丁都均匀地裹上滋味，然后交代我：“要腌上四个钟头，急不得。”

待肉腌得透了，便是灌肠。母亲变戏法似的拿出一个旧矿泉水瓶，剪成漏斗状。她将肠衣一端凑近嘴边，轻轻一吹，那

堂屋里还放着一台很老旧的织布机，把堂屋都占满了。祖母晚上纺棉线，白天洒扫庭除完就坐在织布机边织布，织布的梭子灵巧地翻飞着，看得年幼的我惊讶不已。

我有个小姑姑，比我大十几岁，她已经说定了婆家。祖母那般忙碌着织布，一方面为一家大小的衣物，一方面为姑姑准备嫁妆。那会儿，集市或庙会上已经有很鲜亮的布了，一卷卷摆开来，很华丽。年节下，赶庙会，祖母会选一些好看的布料。然而，在她的心目中，依照风俗传统，女儿出嫁，她作为母亲得亲自给孩子织几匹棉布。

母亲也会织布。我们家的柜子里有好几卷她结婚时的老棉布，每年天好的时候，都会拿出来晒一晒。母亲说，那卷月白的，是她织的。她是家中大女儿，姥姥忙，她就向姥姥学织布，为姥姥分担一些。母亲那一代人大概是最后会织布的了。

读中学时，有年冬天，母亲在我们堂屋也放了织布机。那时候，已经很少看到人织布了。母亲内心大概还葆有着古朴的情怀，她看着自己的女儿大了，得为孩子准备一些老棉布以备日用。为了显得时尚好看，她还把纯白的棉线染了颜色，浅粉、天蓝、靛青，织出来很漂亮。母亲还给我和妹妹用新织的花布各做了一件棉衣。

等我结婚的时候，我早把母亲曾经织的老棉布忘了，母亲这时笑盈盈地从柜子底下拿出来，在缝纫机前忙了一天，用老棉布给我做了两条床单。她没有把整卷的布给我，是因为我不会做针线活，不会用缝纫机。她得把这些针线活都为我准备好。

母亲给我的两条老棉布床单，我千里迢迢从故乡带到如今生活的城市，放在身边，一直也没舍得用。

那台纺车与织布机，孩子从未见过实物，它们属于博物馆和荧屏里的“从前”。我把那两条从未舍得用的老棉布床单抚平，对孩子说：“将来，这个留给你。”它们不止是布，是阳光、雨露、汗水和长夜的凝结，是曾祖母摇出的风声，是祖母手下的梭影，是母亲染进棉线里的晨昏。这柔软的传承里，织着一去不返的旧时光，也织着我们如何被那样朴素而坚韧的温暖所养育。即便将来的世界再无纺车声响，这份记忆的经纬，依然能为他隔开一些世间的寒凉。

干瘪的肠衣便神奇地鼓胀、舒展起来，像被赋予了生命。我负责往瓶口里填肉，母亲则用她那双布满皱纹却异常灵巧的手，顺着肠衣，一点点将肉压实、捋匀。灌好一长段，她使用棉线利落地扎出一排长的节。我们母女俩这般默契配合着，厨房里安静得只有细微的摩擦声和呼吸声。

全部灌好，用温开水洗去浮油，一串串香肠便被高高挂起，悬在阴凉通风处。母亲说，得让肉和酒静静待上五天，慢慢发酵、醇化，才能达到最完美的结合。望着窗那那排日渐风干、颜色愈发醇厚的香肠，我心里充满了期待的喜悦。

五日后，剪下一段香肠，入油锅炸至焦黄，放凉后切成厚片，再配上炒熟的青蒜杆，一起装盘。焦香的肉白里透红，衬着翠绿的蒜杆，煞是好看。我夹起一片送入口中，外表酥脆，内里丰腴多汁，高粱酒的醇香与猪肉的鲜美交织，丝丝甜味恰到好处地提亮了所有的鲜。正是这个味道，记忆深处，母亲的的味道。

香肠的做法，在我居住的小城几乎家喻户晓，为何各家做的味道竟如此不同？回想与母亲共同劳作的那一天，我忽然明白：家中食物的味道，远不止是食材与配方。那是两个多小时切肉时交替的辛劳，是腌制时漫长的等待，是灌肠时无声的默契，是母亲在一旁看着你手忙脚乱时，眼中藏不住的笑意。家里的味道就是时光与心意。那最核心的配料，或许从来不在调料罐里，而在于每一次用心的揉捏，每一段安静的陪伴，每一次无声的传承之中。