



做人如酒 (下)

□ 刘培国

三

水为酒之血。酒源于水，浓于水，烈于水。水利万物而不争，酒则是刚正不阿、烈火激情。年近花甲之年的任纪昆也完成了一次水与酒的升华嬗变，任氏先祖的家国情怀在他的身上被强力唤醒。

任纪昆的家乡在山东博山区下庄村。下庄任氏八世祖任藩，为明崇祯四年(1631年)进士、清初顺治十一年(1654年)刑部尚书。下庄任氏四支十五世任建安为革命先驱、中国同盟会会员。从抗战爆发到抗美援朝战争结束，下庄人民有400多位参军参战，100多位因战伤残，共有45位烈士。下庄村北头，有一条南北方向的小南胡同，长约60米，宽仅2米。抗战时期，这里住着不到20户人家，除了一户王姓人家外，其他的全是下庄任氏四支的同族嫡亲家人。从抗战全面爆发到新中国成立这12年间，仅巷道里十几户五代任氏血亲，就走出了29位党员，其中15位是革命军人，在全国也实属罕见。任纪昆发现，许多攸关下庄的党史资料存在讹漏，许多可歌可泣的英模故事则缺席当代叙事。

天道酬勤是一个铁律，同时善于发现有价值的线索，这种敏感不啻为一种天赋异禀，社会科学、自然科学、人文科学，概莫能外。在浩如烟海的讲述里勾陈历史真相，一如任纪昆在味气世界里精准捕捉。评酒师品酒，靠的是嗅觉、味觉，甚至是精神的感知。

评酒师品酒时，用标准品酒杯，白酒徐徐倒下，先观其色，举杯齐眉，对光观察，透过酒液看酒的清澈和透亮度，是否无色透明(酱酒或微黄色)，有无悬浮物，有无沉淀物，这是

他的工匠精神上来了，粮为酒之骨，没有好的粮食，焉能得到可口的美酒。历史事件的失实、偏差，终将使共和国奋斗史大打折扣，他要像酒醋入窖一样精益求精，不掺一点瑕疵，才能得到味道醇正的好酒。他投入到挖掘、匡正党史资料的进程中去。

没人知道任纪昆吃下的苦。

1942年11月10日，下庄双崮堆发生了一场悲壮而惨烈的战斗，30多位八路军战士与千余日伪军殊死血战将近一天，博莱县独立营副营长郇振民等大部近30名八路军战士牺牲。这场战斗，过往资料和民间流传着很多版本，有的已与事实相差甚远。任纪昆前后用了一年时间，寻找仅存于世的目击者，还原历史真实。他的堂姑任兰英，95岁，战斗打响时，13岁的她藏在山洞里。任纪昆两次拉着大姑，回到现场回顾战斗过程。他还3次爬上山顶察看战场地形，去下庄烈士林寻找郇营长墓穴，寻访证人数十人取证数十次。在省档案馆查阅到《大

四

基本感官要求。倾杯45度，轻轻旋转酒杯，然后垂直，观察酒液下降过程中形成的酒幕和挂杯现象，挂杯好，说明酒精度高，黏稠度高，储存时间比较长，风味成分比较丰富。再闻其香。凝心静气，深呼吸，找入定的感觉，便于集中注意力。酒杯距离鼻子1至3厘米，均匀吸气，不能过猛，也不能忽大忽小，只能对酒或空杯吸气。闻其香可进行香型划分与质量判定，酒中的粮香、蜜香、玫瑰香等花果香，仔细品，好多层次能分辨出来。也可

五

生，是谓一人饮酒，全家无疫。庄子说酒醉神全，是人喝醉了才真正活在本质里，才真正拥有整全的人格与情感。酒后脑袋一片空白，类于“无我”，又完全与周围的环境融为一体，“自我”消失了，超然忘我，同时又真切地回归了“自我”。修道之人苦苦追求“超脱”境界而不得，反而在醉酒时进入化境，这就是“酒文化”长盛不衰的根源吗？
任纪昆的人生酷似老五甑

众日报》(1942年11月25日)的权威报道，文中讲述这批日本鬼子是8日开始从蒙阴方向往北进行“梳篦式扫荡”到了下庄，11日与博莱县独立营遭遇。不日，任纪昆的《巍巍双崮堆壮烈英雄魂》对所有不确之处一并做了修正。为了还原当年战斗场面，任纪昆在荆棘丛中连滚带爬，爬上了最顶峰，裤子、皮肉被棘针划破浑然不觉。

为了整理任氏家族五代血亲之内29位革命战士事迹，任纪昆与父亲五服以内各位近亲都取得联系，征集第一手资料。一本战斗日记的发现，挖掘出鲜为人知的长津湖战役故事，2021年12月22日，任纪昆7000余字的《长津湖和我的伯父任传锐》在党报整版发表。

“下庄双崮堆战斗”已经过去了八十年，遗憾的是，当年参加这次战斗的30余位烈士名单至今没有找到，20多位烈士遗体去向没有线索。为了寻找烈士遗骸的去处，任纪昆已耗时近一年，奔访博山南部山区十余个村，访问几十人，行程数百公里，至今仍在奔波。

以把这杯酒倾倒入另一空杯，嗅闻空杯，可以更多地闻到发酵过程中产生的糟香、粮香、馥合的甜香。三是尝其味。基本味：酸、甜、苦、咸、鲜。入口品味的量0.5到2毫升，徐徐咽下，在口腔当中停留3到5秒，可明显感受到酒的绵甜，酒体的圆润丰满，以及在下咽过程当中体会到的爽劲。品咂次数不超过3次，细品慢咽，方知百味。好的白酒，空杯留香持久，优质的酱香型白酒，即使在常温下放置几十个小时，依旧会留下酒香。

法，他来自鲁中山地，上善若水，又经过“大曲”催化发酵，进入“甑锅”淬炼提纯，奉献出生命精华，再添加新的内容回到“窖池”，再一次走上淬炼之路，如此循环往复，在酒文化的浸泡中，他的精神世界一次次提升，一次次飞跃，牵延至传统文化、红色文化，始终不停止思想、行动，不断抵达崭新的境界。

做人如酒，说的正是任纪昆。

一辈子的记忆

□ 杨朝竹

父亲不会做菜，可他调制的特色风味茄子，却令我终生难忘。

上世纪70年代末，我恰逢在乡里读中学，对乡驻地的地形非常熟悉，过麦时间不久，家里用新麦面粉蒸了“一拉面”卷子，让我送给在乡联中看门的父亲“尝新”。

在乡政府西南侧一处荒坡上，4座并排的新校舍刚刚挂上瓦，因收麦工地上放了假，偌大的山坡上只有父亲一人，接近晌午的三伏天，阳光白花花的耀眼，此起彼伏的知了叫声越发使人燥热。从家里到父亲看门的工地有4里多地的路程，到时汗水已湿透了我的上半身。父亲让我到树荫底下乘凉，尔后进屋拿出个粗瓷白碗和一把南泥茶壶，边走边将凉透的茶水倒进碗里，说这水解暑。

多少年过去了，这熟悉的一幕，始终定格在我少年的记忆里。

在毒辣辣的太阳底下，父亲进屋、出屋，把卷子晾在盛饭用的荆条筐里，把烧开水倒入暖水瓶里，来回往返，一层亮晶晶的汗珠附着在他黑黝黝的脊背上，清晰可见。

在乡下老家，有句“穷人的冬天格外冷”之说，其实穷人的夏天也一样难熬。父亲说句“吃了饭再走”后，便拎着只提水泥灰的小皮桶，到工地一侧的小菜园里摘茄子和辣椒。不长时间，父亲回来时已是大汗淋漓，像是刚从水窖里走了一趟。

对于一个只会土里刨食的大男人，做个相对复杂或者有创新内涵的菜肴，无疑是逼他绣花。但父亲在做风味茄子这道菜时却显得十分娴熟，他先将茄子放进柴火炉里，用火炭灰盖起来，说得半个来小时才透烂。趁着这个空当，他把辣椒清洗切成碎末，没有捣蒜的蒜臼子，就用白碗代替，好像是使用菜刀把当作蒜锤子，器具不顶对，只能一次放一点辣椒碎末且轻轻捶打。茄子烧透，置入凉水中浸泡，先是提着茄子的蒂把，剥去黑糊的外皮，再用筷子插入茄子顺势将其划开，放入盆中用

清水拔凉，再将条状的茄子反复挤擦，去掉水分的茄子浇上加入老醋的辣椒泥后，进行反复搅拌，并不时尝尝咸淡。一会儿工夫，一份软烂入味、清新爽口的特色风味茄子便大功告成。

那顿晌午饭，父亲见我吃得卖力，自己倒了一茶碗地瓜果干烧酒，几口下肚汗珠便从前额上流下来，脸上堆满了笑。

父亲自幼失去父母，跟随叔婶长大，年轻时能吃饱已是十分难得，故养成一个习惯，对生活没有多大奢望，但十分要面子。听村里老人讲，大年后他出门曾用猪大油涂抹嘴唇，让别人觉得他吃得不错。这样的轶事，使我想到明代诗人唐伯虎《除夕口占》那首诗：“柴米油盐酱醋茶，般般都在别人家。岁暮清闲无一事，竹堂寺里看梅花。”在除夕，囊空如洗，不能度岁，可唐伯虎能吟诵这样的诗句，犹如父亲用猪大油涂抹嘴唇掩盖窘迫的日子。

此心态，融入父亲生活的方方面面。对许多事，他不计较、不争论，即便在生活的最低谷，也举止豁达。

1947年6月，在国民党重点进攻沂蒙山区时，父亲根据县委的部署北上转移，刚到潍坊地区就传来家乡解放的消息，回到村里后不久，他挑起了村政治指导员(村支部书记)的担子，抗美援朝、土地改革等工作做得风生水起；父亲还找到省水利厅请来打井队，给村里钻出300多米深的机井，解决了建村以来人畜用水困难的问题，“幸福水井”令村“光棍连”当年土崩瓦解；建党80周年时，省委、市委慰问老党员，已病卧在床且不能言语的父亲比划着，从慰问金里拿出100元让我们到村里给他交党费……

父亲的洒脱，犹如他调制的风味茄子，虽少了加酱添味的元素，但烧透的茄子和新鲜的辣椒叠加，却衍生出另一种天地，鲜香无比。

时光荏苒。在弱冠之年我离开了家乡，辗转于不同的地方，自是食用过诸多风味菜肴，但父亲做的特色风味茄子却成为我一辈子的记忆。

