

迎风千家醉 开坛十里香

□ 柴燕熊



崇明老白酒，是崇明的知名土特产，也是崇明人人皆知的乡间米酒，它有着数百年的酿造历史。

早在明代正德年间的崇明县志上就已可追踪到崇明老白酒的踪迹；与老白酒相关的民间故事在明末清初时就已经在岛上广为流传。据考证，崇明老白酒的酿造历史起码已有700多年。

如今国内的酒水市场虽然品类多元发展，但米酒仍能在酒品市场占有一席之地，崇明老白酒更是获得了国家质检总局地理产品保护标志，它的酿造技艺也被列入市级非遗保护名录。

崇明老白酒口感清冽且质优价廉，独特的风味让它有着广阔的市场前景。

瀛洲自古有佳酿

崇明古称瀛洲，有着1400年的历史，是个土地肥沃、水质优良、空气清新的沙洲。岛上气候温和湿润，四季分明、雨水充沛、日照充足，水土洁净，生态环境优良，适合种植优质大米。光照、温度、降水量等气候条件尤为适宜酿酒有益菌的繁殖，为崇明老白酒的发酵、生产和贮存创造了极为有利的环境条件。这种风味独特的老白酒以糯米或粳米为原料，蒸熟淋水拌上药酒，发酵后加适量冷开水，去糟即成可口的米酒。特点是带有稻米清香，入口柔绵，落口甘冽，甜而微酸，香味醇厚，酒精度适中。在上世纪出版的《上海风物》一书中，被列为上海的地方名酒。

现存世最早的崇明正德《县志》上，就有关于酒课的记载。它从侧面见证了崇明老白酒的酿造历史，应该起码有800多年了。那时的崇明还未涨连成一片，是长江口的一个个小沙洲。外来落户的百姓，要到离家很远的地方去种田，无法回家吃午饭。早晨出发时，需带上茶水和午饭，午间在田头食用后，再开始下午的劳作。一年初夏，一位老农带着家里裹好的粽子当点心，来到海堤旁耕作。来到田埂边，他随手把粽子放到一旁的草丛内，以防被太阳晒坏。因为当天身体不适，他就又带着动也未动的粽子回家。第二天，他从篮子里拿出带回家的粽子，想放在锅里再煮后带至田间，以免变质。没想到这粽子散发出一股微微好闻的气味。拨开包裹着粽子的芦叶，用舌头一舔米粒，酸味带醇香。老农百思不解，他带着疑问来到昨天放粽子的地方，察看一番后，发现那地方长满了辣蓼草，他细心地刮下辣蓼草枝上的花粉，回家后，将它洒在煮熟的米饭上。第二天，饭缸内有了香味四溢的米饭。几天后，缸内的米饭里溢出了甘醇清冽的米酒。之后这种米酒的酿造法在民间被推广，米酒也成为颇受岛上老百姓欢迎的一种饮品。

崇明老白酒的品饮，在四季分明的崇明岛，有着不同的讲究。春夏秋三个季节，崇明老白酒以“冷饮”为宜。它似甘霖，像玉液，沁人心脾。入冬后，以“热饮”为最佳。饮时须将酒液隔水炖至酒面微微泛起泡沫即可。一杯入肚，舒筋活血，通体暖和，浑身活泛。

在崇明民间，旧时城乡居民娶嫁做寿，都是用老白酒来款待贺客；亲朋好友上门来访，也必有老白酒登台亮相；海外侨胞远方游子回乡，只要呷上一茶盅老白酒，亲情乡情油然而增。

老白酒在民间还有更大的用处。先前，谁家要建房砌屋，谁家要娶媳嫁女，事前都会准备好几只大缸，请酿酒师傅上门，酿就几大缸老

白酒。建房砌屋时工匠来了，中午主家会摆上大碗的菜肴，斟上满满的老白酒，让他们饮用。匠人们心中也有数，知道下午还要干活，这中午断然不会多喝。到了黄昏收工时便不同了，泥匠也好，木工也罢，都会在主家的劝说下，一碗又一碗地开怀畅饮。因此民间就有这样的民谣流传：“老白酒在碗里，营生(活计)在手里。”

当时，老白酒不但在乡下广受欢迎，就连岛上大大小小数十个集镇，也到处可见它的身影。明末清初，崇明岛上酒坊、酒店星罗棋布，谚云：“江南的茶馆，崇明的酒店”。“十家三酒店”，早年集镇上酒店的数量丝毫不逊于江南小镇的茶馆。这类酒店都为前店后工场。后面的院子里酿酒，临街的铺面，布置颇像鲁迅先生笔下的咸亨酒店，一半是尺形的柜台，售卖老白酒和熟菜；一半置上几张台子若干凳子供人堂饮。崇明东部地区的中型集镇陈家镇，《镇志》上说，早先短短一公里长的街市上，开了30余家酒店，日销老白酒1500多斤，满街整日里洋溢着阵阵酒香。

到了清康熙年间，崇明老白酒更是远近闻名，享有声誉，而且品种逐渐增多，尤以“菜花黄”(菜花盛开时酿制)、“十月白”(芦花盛开时酿制)和“猫儿眼”(一种存放多年的酒)为崇明老白酒之佳品。它们呈淡黄色，四季可饮。

正因为崇明老白酒有着优厚的历史，又深受岛民的欢迎，因此改革开放以来，它获得了多种的荣誉称号。

1993年，崇明老白酒被评为“上海市名牌产品”；1995年荣获“上海市科技博览会金奖”；2004—2005年连续被评为“上海市名优产品”；2008年获国家质检总局颁发的“崇明老白酒地理标志保护产品”；2010年崇明老白酒的酿制技术被列入上海市非物质文化遗产保护名录。

民谣民谣说米酒

一个地方的民谣民谣，是对当地风土人情、民俗事象的生动反映。崇明老白酒作为崇明地区独有的酒类制品，也流传有不少的民谣民谣。这些民谣民谣形象生动地反映了崇明农村的日常生活，多姿多姿地表达了崇明民间的世态人情，让人真切地了解到崇明老白酒在百姓心目中的地位。

“老白酒呷了几茶盅，石碾也搬得动。”这则民谣颇有点黑色幽默的味道。从前农村里建房时，都要用石碾夯实墙基。石碾分量重，得有七八个男子才能拉得动。崇明人好客。造房时请人帮工，都要设宴用老白酒来招待。酒席台上，大家觥筹交错，你来我往，老白酒喝了一盅又一盅，个个红头胀脸。老白酒的威力大，几茶盅(茶盅：崇明乡下称盛饭的小碗叫茶盅)喝下去之后，力气大来一个人便能搬得动石碾。都说喝酒后胆小的人会变得

胆大，听听这则谚语吧，崇明老白酒竟然能使力量小的人变得力大无比。

“上镇勿去酒店坐，推车子哪能转得动陀？”早时崇明乡下村子里的男子，都有推着小车子(独轮车)上镇售卖农副产品的习惯。售完后，又都爱上街市的小酒店里饮上一壶老白酒，和熟悉的人一起聊聊家长里短、农事农活。如果光到镇上去卖出买进东西，不到酒店小酌小酌老白酒，会产生如有所失之感，精神全无，做起活来会感到浑身无力，故有“上镇勿去酒店坐，推车子哪里转得动陀”(陀：车轮)之说。

“长生果子海蜇头，吹沫白酒对胃口。”意思是喝崇明老白酒，下酒菜不用太多，也无需大鱼大肉山珍海味，只要有长生果子(花生米)海蜇头(以前崇明海蜇很多，价格也便宜)，就是最可口的佐酒佳品。

“吃酒小菜勿会讲，哪怕只有一块糖。”这条谚语是对真正喜欢喝崇明老白酒人的一种描述。崇明民间有一种人，从早晨起来到晚上，爱顿顿喝酒，大家称之为“饷酒”。饷酒的人喝起酒来根本不在乎什么下酒菜。以前乡下的下伸店里，的确可以看到有些酒汉站在柜台外面，用一分钱买来一颗水果糖，喝一口老白酒舔一下水果糖，就着它能喝上一大碗老白酒。

“老白酒有后劲，一醉三天不会醒。”崇明老白酒酒性看似平平淡淡，喝起来好上口，但是后劲十足，外地人容易上当喝醉。一醉的话，往往就会神志失控，蒙头大睡，一时三刻醒不了。尤其是它不能和烧酒混着喝，不然的话更是易发醉人。因此崇明民间还有“烧搭白，呷搭白(搭白：交往之意)”之说。

“造船砌屋大人工，呷得老酒勿成功。”造船砌屋在旧时农村绝对是一个浩大的工程。造一艘大船也好，砌几间瓦房也好，得请上一帮捻船匠或泥水工匠劳作上十天半月。主家如果在此期间不用老白酒好好招待他们的话，工匠干活时往往拖拖拉拉，出手不利索。如若每顿用老白酒款待，则干起活来干净利落，绝不拖时浪工延误日期。崇明民间因此还用“香烟歇歇发，老酒顿顿呷”的民谣来形容工匠劳作时受到的优厚待遇。

“尺布暖一角，碗酒暖一身。”农村里，有一些特别嗜好喝老白酒的酒徒，他们在为自己爱喝酒作开脱时，会作这样的辩解。这些酒徒在穷得身边只有几文钱的时候，严冬里也不会用他去买一块衣料来御寒，而情愿用它打上一碗酒解馋。可见，老白酒在这类酒徒的脑海里，比任何东西都来得重要。与这条谚语有异曲同工之妙的还有“只要老酒吃来暖。哪怕身颠(身体)冻来断。”

“好末好仔老白酒，坏末坏仔老白酒。”办事时喝了老白酒，有时可以刺激神经，提高工作效率；有时喝的过多，醉酒后会影响干活；更有一些酒鬼酒徒，喝醉了酒还会发酒疯，干出一些

令人啼笑皆非的事情，甚至闯祸。尤其是个别法制观念淡薄的人，会在酒后驾车，闹出人命事故来。这条谚语，就是对此最好的诠释。

“老白酒水做，阎罗王鬼做。”旧时一些老白酒酿造商，为了多赚钱，就在酿制过程中多多掺水，以提高老白酒的出酒量，老白酒酒味因此变淡，爱喝酒的酒客就以此来揶揄他们。

应该说，在崇明，类似这样的老白酒民谣民谣还有许多。假如你有机会和崇明人坐在一起聊聊老白酒时，有机会和崇明人一起喝上几茶盅老白酒时，在谈谈笑笑中一定会听得到几条。

去其妄言还本真

崇明老白酒的制造工艺，多年来在酿制人员的不断探索下，已有了很大的改进。经过改良包装、去酸糖化后的老白酒，在市区的大超市、大卖场内的货架上，在大宾馆大饭店里的酒柜中，都可以看到它们的身影。

但是，需要指出的是，有些人为了拔高崇明老白酒的影响力，不负责任地编造了一些夸大崇明老白酒名声的谎言。殊不知这样不但不能提升它的魅力，反而造成了极为恶劣的印象。如有人在宣传崇明老白酒的文章中，竟然把它说成了是上海地区唯一的地方名酒，而且发表在媒体上。他们完全不顾上海地区当年有绿豆烧、蜜清醇现今有枫泾黄酒、神仙大曲等的事实，引起了同行业极大的不满。

更有甚者，有人还胡说什么崇明老白酒早在清代康熙年间，就已“名扬江北三千里，味占江南独一家”。看着这两句似诗非诗、似对非对的句子，令人有点啼笑皆非。说它是诗，不大合平仄；说它为对，对仗又不工整。它究竟出于康熙时代何年何月？又由哪位文人撰写，见于何种著录？笔者曾查阅过康熙年间及以后的各种《县志》，也翻看过汇集了清代中前期崇明许多文人所作的诗歌汇编《瀛洲诗抄》，均未见到过上述文句。在现时众多咏叹和赞誉崇明老白酒的文章中，也未见任何人引用时注明过它的出处。由此让人疑窦大生。崇明老白酒真的在康熙年间就已名扬江北三千里？崇明老白酒真的在江南享有盛誉，胜过江浙人爱喝的黄酒？

后来，笔者因为撰写有关酒文化方面的文章，接触了许多关于酒的资料，发现一种产自安徽淮北濉溪地方的口子酒，在人们对它称颂的文字中，有“名驰冀北三千里，味占江南第一家”之句。把上述崇明老白酒的赞美词和它相比，仅只有“扬”与“驰”、“江”与“冀”、“独”与“第”之差。据资料介绍，口子酒是安徽的名酒，已有2000多年的酿造历史，出自明代。称颂它的不但有“名驰冀北三千里，味占江南第一家”之句。濉溪地属汉唐时代的沛国。汉高祖故里的狗肉配上口子酒畅饮，在淮河流域一带十分有名，因此“名驰皖北三千里”并不是虚妄之说。称颂崇明老白酒“名扬江北三千里”，很显然套用了赞美安徽口子酒之句，这让很多人、包括崇明人在内都上了它的当，以为真的是“名扬江北三千里”。其实，崇明老白酒本来就十分有名，在市场上口碑甚佳，要赞誉它的话，又何必套用人家现存的词句，还不如根据崇明老白酒的特色另行创作，这样，既可以免去傍人家名牌的嫌疑，又可扩大市场占有率、打响自己的品牌。

□ 坊间人

心灵简单不是一件容易的事，因为它意味着心灵之中没有心结，心灵能量能够顺畅地流动。如此一来，循环往复的心灵能量就会释放出明亮而强大的气场。任何拥有强大内心的人，都会有气场，都会有一颗简单的心。

很多时候，你说出来的是心事，别人听进去的是故事。若把快乐说给了错的人听，会被认为是炫耀；把痛苦说给错的人听，又被认为是矫情。所以，有些话只适合说给对的人听，有些话只适合藏在心里，让时间去打磨。

友情的深浅，不仅在于朋友对你的才能钦佩到什么程度，更在于他对你的弱点(个性)容忍到什么程度。有时候，浓郁的友情看上去反而十分清淡与平和，真的好像一杯茶一样，初时浓烈，但随着时间的流逝，逐渐趋于淡和，而此时却又是恰到好处。

把喜欢的事当成一种习惯，就会找到心动的理由和时间。其实，如果把喜欢的事当成一种追求，那么坚持就会成为一种态度，把喜欢的事当成重要的事来做，坚持就会成为习惯。唯有日积月累的坚持，才能有厚积薄发的成功。

既然生活不会总是一帆风顺，就要懂得傲然微笑。面对人生的起伏，无论是风起云涌，还是风平浪静，都要学会忍耐，学会大度，学会从容。顺境时多一份思索；逆境时多一份勇气，成功时多一份淡然；彷徨时多一份信念。

当所有人只注重结果不重过程时，那些踏踏实实一步一个脚印把过程做扎实的人，反而能够脱颖而出。大智若愚的人，不在乎苦与累，也不计较得与失。默默耕耘，秋果自来。

人活着，就会有冗杂和繁琐的事困扰着你的周身。此时，你若心事重重，愁眉不展，便会萎靡不振；你若从容面对，理清思绪，保持内心的平静与沉稳，自会轻松化解。遇事不慌，处事不乱，是一种成熟和稳重的能力。

一个人能走多远，靠的不是眼睛，而是眼光，一个人能做多大，靠的不是技巧，而是格局；一个人能做多久，靠的不是忽悠和短智利益，而是真实和诚信。经历了岁月的打磨，经历了曲折和挫折，留下的只是足迹，成就的却是自己丰富的阅历、涵养、修养。

工作着并快乐着，才是我们追求生活的理想状态，人忙，要忙得愉快，忙得有分寸，不能让忙乱了生活的节奏，让忙迷失了前行的方向，从容的忙，有规律的忙，才能把“忙事”做好，也能享受忙事中的快乐。

任何人的成功，都不是空穴来风，任何人的道路都不是一帆风顺。所有的成功人士，在他们荣耀的背后，哪一个不曾经历过那些义无反顾的勇敢和坚持？相信自己，相信梦想，相信坚持后所有的努力，都会有奇迹出现。

古人云：“德者才之王，才者德之奴”。可见，人品何等重要！人生可以没有学位，但不可以没有学问，更不可以没有人品。人品才是最高的学位，德才的统一，才是真正的智慧，真正的人才。

