

作家专栏

# 酿酒记

□ 拙翁

“阿芳，来一杯吧。”元旦中午，我看着菜都端上了餐桌，招呼妻。

“又要喝了？”妻看着我，“前天晚上不是喝过吗？”

“元旦嘛，喝一杯。”我从冰箱里取出酒瓶，瓶里有半瓶葡萄酒，清澈，呈黄白色。在两个小酒杯里各斟上大半杯，约有20毫升。慢慢喝着清凉的，带着淡淡酸味的葡萄酒，其乐融融。这样的小场景，自去年十月以来，经常出现。这种乐趣来自葡萄酒是我们亲手种，葡萄酒是我们亲手酿。

盘点过去一年里的成绩，我觉得不是读了十几本书，创作了二十万字，而是亲手酿了一大一小两坛葡萄酒。生平第一次酿酒，伴随着担心、期望和快乐，最后觉得很有趣。

二十多年前，我从附近花鸟市场买了一棵葡萄树，种在自家的院子里。这是一棵老葡萄树，第二年就开花结果。以后每年初夏，葡萄藤上的绿叶，遮住了大半个院子。随后，藤上的一串串葡萄，仰望着到处都是。由于不懂冬天剪枝，开花后也不剪除弱花，到结果时，大大小小的葡萄串，多得数不过来。

从七月中旬至八月上旬，葡萄先后成熟了，以前看不到的各种鸟儿，不知从何而来，专拣熟透的葡萄啄。边啄食边拉屎，地上滚着啄破的葡萄，积着扫不走的鸟屎。最令人讨厌的是，这个啄一二口，那个也啄一二口，决不实行“光盘行动”，糟蹋了无数的最好的葡萄。妻十分讨厌这些胡作非为的鸟，用长柄扫帚又是拍围墙，又是敲窗框。刚赶走一批，转眼又来了一批，分不清是新来的，还是来过的。我对妻说，让它们吃吧，反正藤上留着总比啄破的多。

损失了三分之一葡萄之后，还有三分之二。根本吃不完，怎么办？

最方便的办法当然是送人。于是挑选熟透且品相好的，摘下不久就送给邻居、朋友、居委会，以及上门做清洁的阿姨。送人时，必先表白一番：自家种的葡萄，不施化肥，不打农药，与几十年前的葡萄一样，不太甜，带点酸，完全是有机葡萄。送了几年后，再送邻居或朋友，对方往往婉绝。

前年，妻又想将葡萄送给邻居，我劝她别再送了。现在市面上的葡萄又大又甜，虽然比不上我刚从藤上摘下的新鲜，但肯定比我家的好吃。一般的吃货首先看重是否好吃，管它什么有机无机？接着，我给妻讲了嵇康《与山巨源绝交书》中“野人有快炙背而美芹子者”的典故：宋国有个田父，穿着乱麻为絮的旧衣服，在春阳下曝背（晒背部），感觉特别舒服，而从

知道富人有大大的房子，深深的内室，穿了新丝棉的衣服和狐貉之裘，暖和得很。他对妻子说，要把太阳下曝背的快乐献给我的君王，君王将会有赏赐。妻子告诉他：从前有人觉得戎人种的豆子好吃，夸麻茎、芹菜味美，在乡里富豪面前称说。乡豪取来戎菽、麻茎、芹菜尝，立刻觉得口中似被毒虫刺痛，胃肠感到又冷又痛。于是，众人莫不嗤笑田父。

“我们不要做那个乡巴佬田父了。今后，葡萄别再送人了。”妻听了不作声。

不过，终于有人对我们的“区区之意”作出正面的、热烈的反应。那个上门做清洁的阿姨，真心喜欢我们的馈赠，称赞说，这才是几十年前葡萄的味道，现在的葡萄又久又甜，谁知道打了什么针，喂了什么药。好不容易碰到识货者，我们受宠若惊，忙着搬出梯子，让她随便摘。去年夏天，又让她摘了两次。她边摘边说，“这葡萄好吃”！看来农夫曝背和献芹的“美意”，似乎打工的阿姨更容易理解并接受。

去年七月初，我们决定尝试自酿葡萄酒。

决定不是来自灵感，而是来自我的哈尔滨朋友王老师的启示。十年之前，我与妻漫游东三省，返回时停留哈尔滨，拜访相识不久的王老师。一进王老师家，主人热情地拉着我的手，走到墙边的一只大酒缸边，说，今晚招待您葡萄酒，先让您看看我酿的野葡萄酒。那酒缸黑油油的，高约六十公分，用木盖盖着。王老师揭开缸盖，用一根一米左右长的木棍，一头伸进缸里，再拿出来。木棍头上蘸上了暗红色的酒浆。“来，张开嘴尝尝。”木棍凑近我的嘴边。我张开嘴，舌头舔了舔酒浆。甜甜的，直透心肺。“熟了吗？”“还没。只有二十多天，还要两个月。”我问他葡萄哪儿买？怎么酿？王老师告诉我，秋天山上的野葡萄熟了，农民摘了在市面上卖。这么一大缸须七八十斤葡萄，剪除了枝叶，不用洗，按十斤葡萄，三斤冰糖的比例，三个月酒熟。末了，他还告诉我，他楼上还有六只同样的酒缸。“要不要上去看看？”“不，不看了。”我吃惊不小。这么多的大酒缸，会酿出多少酒啊！“这么多酒，喝得完吗？”“哪能喝得完，送给朋友啊。”

当晚，王老师招待我俩喝各种果子酒。野葡萄酒之外，还有白葡萄酒、蓝莓酒、黑加仑酒、五味子酒、狗枣酒，野葡萄酒又有新酿、陈酿之别。变魔法似的，品完一种酒，再拿另一种酒。真是见所未见，闻所未闻。我回家不久，王老师就快递过来两公斤野葡萄酒。以后，几乎每年都会收到哈尔滨寄来的

的野葡萄酒。每次感动之后，都觉得麻烦朋友，过意不去。

去年夏天来临时，我和妻说，院子里的葡萄吃不完，也送不了，眼看鸟儿啄得许多葡萄遍体鳞伤，却无可奈何，还是试试酿葡萄酒吧。妻说好啊。接着，准备各种酿酒器具。从淘宝上买了一只自贡的酒缸，容量二十斤。其他滤网、酒提、酒瓶等，一应俱全。

七月中旬，摘下十多斤葡萄，一把用手捏碎，一层葡萄，一层冰糖，塞进缸里，缸盖上贴一块红布，布中央一个黄色的“酒”字。开头几天，每当走近放在厅里的酒缸，都会不由自主地驻足，看着那缸安安静静，缸盖上的红布正中的“酒”字鲜艳夺目，感觉十分有趣。几次想揭开缸盖看看，但勉强忍住了。葡萄正专心发酵呢，突然打开盖，万一酵母受到外界的影响，停止发酵了，岂不前功尽弃？犹豫到了第六天，闻到缸周边散发的酒香由淡变浓，实在受不了诱惑，打开了缸盖。只见缸里浮在面上的都是气泡。我拿一根尺许长的擀面杖，一头伸进缸里，沾上汁液，轻轻舔着，甜甜的，清香馥郁，味道好极了！满屋子酒香，闻着就醉了。

八月下旬，估计葡萄酒熟了。打开盖子，酒香扑鼻。过滤掉葡萄渣，得到七八斤葡萄酒。经过几天的沉淀，分装在几只酒瓶里。淡淡的黄白色的葡萄酒，由冰箱里的灯光照着，特别澄澈。斟在小酒杯中，俩人慢慢地品。妻说，好像没有哈尔滨王老师的野葡萄酒醇厚。当然，我说，我们院子里的葡萄，虽说纯天然，但到底比不上山里的野葡萄，受到大山、日照、风雨的特别的眷顾。也许放上半年，味道会更好些。“来，干杯！”

自酿葡萄酒的趣味，仅限于我们老俩享受。我几乎不叫女儿、儿子也来一杯。原因是他们相信法国和新西兰的葡萄酒，连正眼也不看我俩酿的酒。我何必去做宋国的野人，把曝背的舒服，定要贡献给君王，得到他们的嗤之以鼻？

但妻似乎忘记了“野人有快炙背而美芹子者”的故事。九月下旬，她的退休的几个同事来崇明游览，她把自酿的葡萄酒贡献出来，供同事品尝。他们高高兴兴，把两小瓶酒喝个一干二净，并且都说好喝。妻从民宿回来告诉我葡萄酒很受欢迎的情景。我心想，世上毕竟还有人赞同野夫曝背的舒服，也觉得芹菜及野菜并不总是难吃。

现在，我与妻又碰了一次小酒杯。我问，“放了几个月，这酒是否比以前好喝一点了？”“好像是。”妻点点头。



（金喜）（版画）顾捷

笔走心缘

## 儿时年味浓

□ 施炳刚

在时光长河里，总有一些记忆如陈年佳酿，越品越醇厚。于我而言，儿时在那乡下的年味，便是这样一段浸着烟火气与温情的时光。那时的春节没有绚烂霓虹，没有琳琅商品，却有着最质朴的期盼与最浓郁的欢喜，像灶膛里跳动的火苗，温暖了整个寒冬。

腊月的风刚起，村里的年味就如井水冒泡般漫出来。大人们嘴上不说，手里活计却悄悄变了样——盘算收成的念叨着给孩子扯新布，守灶台的总往米缸、糖罐瞟。我们这些半大孩子最敏感，书包没放下就扯着母亲衣袖问：“啥时候蒸糕呀？”“新衣服是蓝的还是灰的？”

过年的序幕，由一场大扫除拉开。没有吸尘器、洗衣机的年代，清洁全靠一双手。我家两间半老屋的角落藏满灰尘：卧室桁条上的灰网风一吹簌簌掉落，合用的堂屋堆着柴草杂物，灶屋烟筒结着厚油垢。掸檐尘那天，村里竹竿碰撞声此起彼伏。父亲拿出绑着棕毛的长竹竿，大姐踮脚一挑，灰团如雪飘下。我学着她举竿，刚抬手就被母亲喝住：“乌子，张嘴看啥？不怕灰进嘴？”一团霉灰正巧落在我鼻尖，引得全家大笑。二姐用旧报纸给我叠了顶尖顶帽，我戴着它，活脱脱一个“除尘小将军”。

洗蚊帐、被单的日子，井台边总是排着长队。老井水冬暖夏凉，清甜爽口。我常被母亲抓去踩被单，冰凉的井水没过脚踝，踩不了几下就浑身发热。被单裹着肥皂水沉甸甸的，我蹬得泡沫满脸，像只泥里打滚的小猪。二伯家丫头路过打趣：“小发，你这是腌咸菜呢？”我恼得扔泡沫过去，两人围着井台追跑，把大人们的吆喝甩在身后。母亲洗蚊帐时，撒碱粉用捣衣杵捶打，碱水溅手火辣辣，她却眉头不皱。洗净的蚊帐搭在竹竿上，阳光透过纱眼投下细碎光斑，像撒了一把星星。我躺在竹榻上，闻着淡淡的碱水味，竟觉比香水还好闻。

蒸崇明糕，是过年的重头戏。母亲提前半月按七比三的比例泡好糯米和粳米，大哥挑着米袋去大队加工场，我小跑跟着。粉碎机轰隆隆作响，米粉如白雾涌进米袋，抓一把在手心，细得像面粉，沾手痒痒的。

蒸糕那天家里比赶集还热闹。母亲清理好大灶，摆上爷爷传下来的蒸笼。父亲揉粉时，把米粉和红糖揉得如棉絮松软。我偷抓生米粉解馋，手背挨了母亲一下：“馋嘴胚，生的哪能吃？”邻居们陆续赶来，柏家好婆带核桃，李家好妈提豆荚，都让母亲帮忙捎蒸几笼。母亲满口应承，手上不停——蒸笼抹油，撒粉摆上红枣核桃，等蒸汽冒出来撒一层，反复抹平。父亲守着汽甬看火候，柴火噼啪作响，映得他脸庞通红。

## 嫁给“白米饭”

□ 北风

娘，吃玉米饭、麦饭和芋艿、番芋怕够了，想要嫁到南洋去，让自己也让自己的后代能够吃上白米饭。

盼望嫁到吃白米饭的地方去，当年还有居住在“北沙”的姑娘们。我们崇明人，把自己的家叫成“崇明沙”，比邻崇明北部的启东就叫“北沙”。北沙和崇明，旧时一个是产棉区，一个是产稻区。启东地区的土地，据说水很容易流失而不宜种植水稻，所以人们主要吃玉米饭、麦饭。历史上很长一段时间，不少启东姑娘，望大米而来，会跨过半条长江出嫁崇明。

说起来，大米饭跟玉米饭、麦饭比较，真有天壤之别。这个大米饭，看着，闻着，吃着，都滋润，很是“喜见人”。大米磨了粉做成糕点，也上品。

玉米饭、麦饭之类，现在的人是矫情，几乎抢着吃，其实当年天天食用的人都吃得喉咙伸啊伸的，苦不堪言。姑娘嫁到吃白米饭的地方去，为婚姻带来的生活重塑和命运改变。姑娘嫁给“白米饭”，就是嫁给好地方、好生活、好日子。这种选择，很朴素，也很现实。到生活得好，发展得好的地方去，实在为人心所向。也正是受到这样的潮流推动，我们现在的每一个地区，都在努力地寻求办法，促进发展，促进老百姓生活水平的提高。

