

# 酿一壶 米酒中的宁波

记者 徐文燕

“绿蚁新醅酒，红泥小火炉，晚来天欲雪，能饮一杯无。”

从古至今，雪天和酒便是绝配。

雨雪纷飞最冷时,朋友成群,温一壶今冬新酿的糯米酒，小酌既惬意又暖身。

透着光泽的液体从铝制小壶中缓缓流下，瞬间，空气中氤氲开酒米幽香，抿一口，清甜醇厚的味道令人心身陶醉。

在古人眼里，“冬酿”是一件隆重的事。在宁波，每年冬天，许多人家都会用新糯米伴白药做酒。酒成之后，封缸月余，待过年时畅饮。糯米酒也因此有“年酒”的叫法。

现在，这项手艺逐渐被机械设备替代，尤其是难度更大产量更低的宁波白药酿酒，则成了时间洪流中的一座随时都可能会被淹没抛弃的“孤岛”。

李召宝就是那个坚守的“孤主”，一直坚守着宁波唯一保留的传统酿酒手工作坊。



李召宝



## 1 微生物的神奇转化

蚕茧般的酒曲是酿酒的灵魂，可以把它理解为接上了菌的种子。李召宝称它们为白药。这些稻粉和辣蓼草的混合体，里面沉睡形形色色的发酵菌，等待合适的时机苏醒。

白药是中国人了不起的发明，这是酿酒中最最重要的部分，他们将带来转化中最神奇的部分。

立冬的清晨，宁波上空开始下起小雨，这是个好征兆。酵母菌喜欢宁波冬季这种绵长而又不剧烈的冷。

李召宝的手工酿酒作坊里，一年一度的冬酿即将开始。

糯米已在水中浸泡了一天，捞到竹箩内用清水冲洗至无米浆水，这样做出来的酒不容易酸。

土灶木桶将糯米蒸熟，再将米饭拉到水房进行冷水冲淋至适温。就这样，一粒粒饱满剔透的糯米即将进入神奇的变身。

在酿酒房里，工人将碾碎的白药与米饭均匀地拌在一起，拌好的糯米被拨出一个个深深的酒窝，撒上最后一把白药，盖上草盖保温发酵。

之后的一切，都要交给时间了。那些霉菌，将会把糯米中的淀粉变成糖，而酵母菌们负责把糖变成酒精。

在黑暗中，仿佛传来发酵们欢快的歌声。

待到酒酿溢满中间圆洞时，再次加入白药、米饭，搅拌均匀后，二次发酵。

一段时间后，酒香开始飘散开来，这时，要用到发酵酒酿造中最为关键的一步——俗称“开耙”。李召宝，开耙意为发酵期间的搅拌冷却。“发酵”过程中，缸内温度必须保持在26-28℃左右。温低了发不好，温高了就变酸。所以，酿酒师每隔几天，就要用耙子搅拌酒缸降温，或者用草垫盖上保温。

这是酿酒中很难控制的一项关键性技术，一般由经验丰富的老师傅把关。

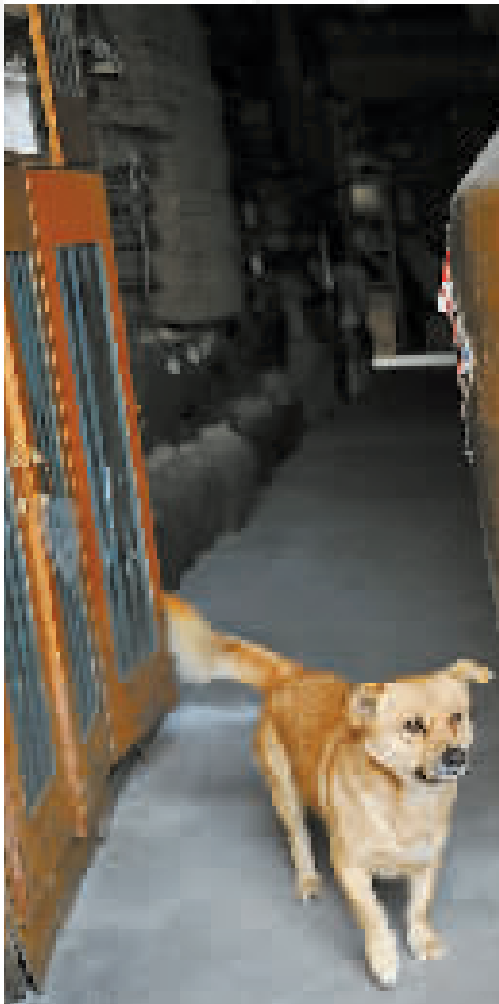
开耙技术是酿好酒的关键，因而，开耙技工享有崇高的地位，工人们喜欢称开耙技工为“头脑”，即酿酒的首要人物。

时间越久，酒香越醇。

50多天后的腊月十六，宁波下起了一场干净利落的大雪，正是糯米酒开缸启封的时候。

打开酒缸，舀出一碗透亮的米酒，用热水烫热，喝上一口，香甜醇美的液体从舌头一直滑落到心头，味蕾品味出一股绵长而厚重的历史感。在一种酒里，竟然藏着柔和刚两种完全相反的境界。

到了夏天，把米酒冷藏后取出，喝下一口，仿佛去掉了一个夏天的暑气。



## 2 “叛逆”的育种专家

进入酿酒这一行，似乎是冥冥之中的安排。

30多年前，李召宝还在家乡洞桥镇的王家桥村务农，那年，他18岁，他们家承包了9亩责任田。

年少时，他就喜酒，在他印象中，最欢乐的日子，就是农闲时节，和玩伴聚餐拼酒量。

初中毕业的他，在村里也算个小知识份子，书看得不少。提高产量，要靠优质品种，好学的他研究起种子来。

富庶的江南，稻米是生活不可缺少的部分。李召宝在选育传统水稻品种的同时，引种选育了新特稻米，诸如黑米、红米。

起初，他把黑米拉到国家粮站，对方并不买账。他把宁波卫生防疫站的人请到了田里，确认这黑色的东西是从田里长出来的，出具了检测报告。

就这样，黑米最先在当时的三北粮站开卖，之后，又进入了当时华东最大的宁波第一副食品商店。

黑米走向市场后，非常抢手。当时宁波人特别流行做黑米粥，这种黑米颗粒饱满，黑皮黑芯，炖成黑米粥后，浓香四溢。

当时溢价的白米才5毛一斤，而黑米就要卖到2、3元一斤。

一时间，村里的农民都种起了黑米。

1993年，李召宝成立了宁波第一家农业研究所，研究所的第一件事情就是订单农业。

然而，这一年，全国各地到处是黑米。

李召宝定下的1000多亩的收购合同，有了积压。

“好像是天时，地利，人又合，酿酒成为了当时的唯一出路。”李召宝笑言。