

卓雅芝的 诗 酒 人生



卓雅芝是一位80后女子，也是一位两个孩子的宝妈，机缘巧合，跟酒结了缘，开启了她的诗酒人生。

2019年，让卓雅芝喜出望外的有两件事，一是她的桃花酒被列入奉化区非物质文化遗产名录，二是她召开的专属女性的品酒会很成功，50多位女性济济一堂，共赴一场美酒之旅。

祖上的古法桃花酒

卓雅芝18岁高中毕业帮父亲打理酒厂，她的太爷爷和爷爷都以做酒为业——开酒坊，到了父亲这一代便开起了酒厂。做酒是份力气活，每件事情都需要亲力亲为，虽然有卓雅芝的帮忙，但父亲在60岁的时候，还是决定退休关闭酒厂。

亲戚朋友们以前喝惯了他家的酒，每年还是会来买。酒厂虽然关闭了，每年冬天，酒还要继续做，当然数量少了，不用这么劳累了。每当父亲做好酒，卓雅芝发朋友圈，朋友购买过一次，来年一定还要回来买。

卓雅芝的父亲没闲着，用他自己的话来说，终于有时间潜下心来研究开发新品种。奉化是中国桃文化之乡，把酒与桃文化结合起来，是他一直想做的事。父亲一旁研究，卓雅芝边上帮着，学习各种制酒知识。奉化的水蜜桃驰名中国，每年都要举行盛大的桃文化节，水蜜桃保存期短，如果把水蜜桃酿成桃花酒，就成了两全其美的好事。

卓雅芝说，桃花酒分桃花米酒、挑花果酒、桃花白酒，水蜜桃酿的酒就是挑花果酒。那段时间，父亲沉浸在酿制挑花果酒中，发酵、蒸馏、试口感，忙得不亦乐乎。第一步挑选水蜜桃，去皮去核，用七石缸发酵，发酵剂是由长在山里的辣蓼配制而成。经过两个月左右的发酵期后蒸馏，蒸馏出来的酒得去头去尾，因为刚出来的酒度数高，最后出来的酒度数低，这两段头尾酒都不要，中段酒口感好，大概四五十度。

桃花酒成功之后，回头客很多。大家都称赞把酒与桃文化结合起来相得益彰，无论自饮还是送人，越发风雅。

2018年初，卓雅芝在朋友圈看到关于申报非物质文化遗产的信息，脑子里灵光一现，父亲做的酒均是纯手工古法酿制，是太爷爷传承下来，估算有130多年的历史。这一夜卓雅芝辗转反侧，手工古法酿制不能失传了，一定要继续传承下去。第二天，卓雅芝赶到奉化区非遗保护中心，跟孔琼萍老师交流了一些想法，没想到孔老师非常支持，一拍即合。申报是一件非常琐碎而复杂的事，但卓雅芝心里有了目标，就一定要完成它。

2019年5月，卓雅芝接到消息，申报的桃花酒列入了区级非物质文化遗产名录，这太让卓雅芝高兴了，同时高兴的还有她的父亲。

消息令人振奋，但肩上的担子更重了。卓雅芝决定召开一次专属女性的品酒会，想听听女士们的意见，作一次市场分析，把酒文化发扬光大。品酒会出乎意料地成功，也更加坚定了卓雅芝的信心。

落户诗意谢界山

列入区级非物质文化遗产项目后，卓雅芝一直在物色传承基地，原来酒厂办在沿海的松岙镇，雅芝总觉得有些欠缺。卓雅芝盯着奉化地图一个一个地找，要找一处水好、风景好、交通方便、地理位置要跟文化搭边的地方。通过实地考察，她把位置定在了谢界山村。谢界山村属于大堰镇，这些年大堰镇的旅游开发蒸蒸日上，谢界山的水是横坑水库的源头。水是酒的源头活水，水好了酒才能好。翻过谢界山，就是民国第一村岩头，是蒋经国的外婆村。南北朝诗人、旅行家谢灵运曾经到过谢界山。到了唐代，谢界山与浙东唐诗之路有着千丝万缕的联系，这样的一个小山村，简直就是老天赏赐给卓雅芝的。

把想法跟父亲一说，父亲却不同意，他希望把传承基地落户在自己的出生地松岙。平生第一次，卓雅芝跟父亲的意见有了分歧，怎么办？父亲的话要遵从，但自己内心的想法也要遵从。卓雅芝想，等父亲到了谢界山，一定会改变想法的。

那段时间，卓雅芝的心思都在谢界山。定址后，她跟大堰镇政府 and 谢界山村委会商谈，这一步走得很顺，谢界山也希望有这样一个承载地方民俗文化的项目来拉动旅游经济呢。村里刚好闲置着一幢房子，正好为她所用。卓雅芝的心很大，她不仅要建造一处传承基地，而且还要建民宿，这样，以后她的品酒会就可以在这里举行了。把这里打造成一处都市白领的诗和远方，亦是周边居民田园生活的向往地。

卓雅芝开始忙碌起来，去各地的民宿参观，把传承基地和酒文化结合起来；找设计，每一处小细节都亲力亲为。古法酿酒必须要打地灶，卓雅芝从小看父亲把冒着热气的蒸桶从地灶端上搬下，这画面难忘，就是要还原以前做酒的场景。

卓雅芝又去跟父亲商量，请父亲去谢界山指挥建造地灶。现如今人们都不知道地灶为何物了，以前的人把地挖空，在上面建灶，为的是方便取物。没想到父亲一口答应了，他说：“你要把这件事做下去，不能半途而废，你的大伯也支持你，我们一起去打地灶。”卓雅芝开心地笑了，她的大伯伯闻讯也来帮忙，还请了一个当地的泥工。这一台地灶，有半间屋这么大，三个人打了4天。卓雅芝的爷爷有7个儿子，其中4个会做酒，父辈退休后，如今由卓雅芝传承下来，大伯伯的心里也高兴着呢。

地灶有了，卓雅芝又去宁波各地寻觅酿酒的老物件，酒杯、舀水桶、锅铲、酒壶等，每一件物品都有一个故事，原主人听说她这么有心去建造古法酿酒的传承基地，不由分说就给了她。

随着物品一件件充实起来，传承基地和民宿越来越有感觉了，卓雅芝给民宿起了一个名叫“宋小姐别院”。她说宋姓是她太奶奶的姓氏，想当年做酒也是一把好手。她用鹅卵石做了围墙，安装了绿色的小矮门，唐诗里“小扣柴扉久不开”的场景呼之欲出。这些鹅卵石是卓雅芝从附近的溪谷里捡来的，用拖拉机装了两吨多。民宿的房间有多种，有亲子房、闺蜜房、统铺等，风格有日式风、英伦风等。房间共7间，名称分别为青梅酿、草莓酿、橘子酿、蜜桃酿等。

传承之路走起

说起青梅酿、草莓酿等这些佳酿，卓雅芝的话匣子又打开了。这两年里，她传承了父亲的古法酿酒技艺，下决心要把奉化当地的特产跟酒文化联合起来，也要学习父亲的匠心精神，于是有了这系列果酒。青梅酿（莼湖是青梅之乡）、草莓酿（尚田是草莓之乡）、蓝莓酿（溪口和大堰有蓝莓种植基地）、橘子酿（松岙出产海塘橘），系列果酒的研发，让父亲喜上眉梢，他完全可以放心了，女儿是位合格的传承人。

卓雅芝说，以前家里开酒厂的时候，一到冬天，大家便开始忙碌起来。糯米要用掉10万斤，发酵的七石缸有500缸。第一步先把糯米用水浸一夜，蒸饭后摊凉，置缸里发酵，30小时后出酒酿，这是初步发酵。第二步要根据气候和温度，随时察看酵缸，40天左右出酒。第三步渣酒分离。这一步卓雅芝在小时候见过，把发酵好的酒液和酒渣装进用布做的榨袋里，通过榨机的重力作用将黄酒原液缓缓压进榨潭中。采用原汁原味的木榨工艺，可以最大限度地保留黄酒的清香。第四步把分开后的酒进行蒸馏，蒸馏后的黄酒延长了保存期。

卓雅芝现在俨然是一个制酒行家，但她谦虚地说，传承之路长着呢。

陈峰/文 被采访者供图

三江月
乐活

责编李菁 审读刘云祥
2021年3月13日 星期六 美编雷林燕



卓雅芝与她的酒作坊。