



## 冬来何事，山间酿酒

□ 蔡飞月

江南乡村，至今有冬酿之习俗。冬酿，即用冬日里的时光来酿酒，这是自古流传下来的一件事。从什么时候流传下来的呢？说不清，好像新石器时代就已经有人在酿酒了。酒像河流一样，流淌在人类浩瀚的历史长河里。

说起冬酿，估计很多人都会想起绍兴黄酒。其实在江南，也还是有其他一些冬酿酒的，譬如余杭百丈的红曲酒。

百丈是一个山镇。山中时光行走缓慢，到了冬天，则更显静谧。这些静谧且缓慢的时光沉积下来，形成了光阴琥珀，保留下来了更多古老习俗，冬日酿红曲，便是其一。

红曲酒，当地人称百丈红，这是他们过年必备的酒品。年节里去百丈做客，当地人必会拿出一坛红曲酒来把你的酒杯给斟满。喝了吧，那是百丈人在静慢的山村冬日时光里酿制出来的，那是满满一杯含蓄而又诚挚的热情啊。

红曲酒的萌生，离不开红曲。红曲其实就是红曲霉菌，李时珍曾在《本草纲目》中记载道：“红曲，人魁造化之巧者也，奇药也。”近代英国生物学家李约瑟也曾讲过，红曲可能成为一种非常受欢迎的膳食补充剂，降低普通人群心脑血管疾病的发病率，以及预防治疗肥胖等。由此可见，红曲酒中，红曲乃灵魂。

我识红曲酒，是从要好的前同事珍珍那里。有段时间，白天很忙，我便想偷晚上的时间赶点儿稿子，结果，得不偿失。这使得本就有些贫血的我更是气血不足，精神疲惫，浑身乏力，没有胃口……

周末，珍珍为我带来了一瓶红曲酒，说这酒有补血益气之功效，让我喝喝看。而且她还告诉我，在她老家百丈，女人们坐月子时，家人们都会用红曲酒为其烧土鸡、炖猪蹄。我听了，甚是惊讶。

作为一个北方人，酒在我的意识里是男人的专属，而江南的酒，却默默地关怀着女人。酒是男人们酿的，它也就透着男人对女人含蓄而浓烈的爱。

珍珍听了，笑着说，做红曲酒的男人，的确很知道心疼女人。比如畚乡男人，不管他们平时多么威严，到了大年初一早晨，都会早早起来，用红曲酒做一碗蛋花汤，端至女人跟前，借此对她们一年来的辛苦表示慰问和感激。

仅是听着这个故事，我的心就暖了，醉了。不自觉地，就对这红曲酒充满了好感，我喝。红曲酒的度

数很低，能喝红酒的人，喝它都没有障碍。

当我一遍一遍摇晃着那抹胭脂红时，心中渐渐起了意，何不去百丈看看它是如何诞生的呢？对，这就去。

在百丈溪口村，我找到了红曲酒非遗传承人叶忠根师傅的酿酒坊，并多次来往那里，了解体验红曲酒的诞生过程。

叶师傅和溪口村人把农历十月二十看作酒的生日，认为这一天酿出的酒最甘醇、最清冽。所以，每到这一天，家家户户都会酿红曲。

这天，他们会早早起床，去云雾袅绕的王位山上取最为清澈的山泉水。水为酒之血，百丈的深山泉水经过竹海的涵养与过滤，清冽甘爽，洗涤绵软，成了红曲酒酿造取之不尽的天然精华之源。他们把这些山泉水缓缓倒入大缸，然后加入红曲搅拌，准备用来发酵糯米。

粮为酒之肉，酒的好坏，还与粮食有关。用来做酒的糯米都是特选的新米，颗颗饱满圆润。糯米经过一夜浸泡后，师傅们将其放入木甑，置于大土灶上，开始蒸。约二十分钟后，酒坊里飘起糯米饭的香味。感觉到时间差不多时，叶师傅就打开木甑，用手捏了几粒米捻捻，看看里面是否有白芯，若没白芯，那就可以了。起出糯米饭后，要将它们晾一晾，凉到适当的温度，才缓缓放入缸中。糯米饭过热，曲菌容易被烫死，而过冷又不宜发酵，温度的把握很重要。

接下来的事，就要交给时间了。时间里，糯米在缸中发酵。这时，把耳朵靠近酒缸，会听见轻微响声，像在窃窃私语，相互交流发酵的情况。

这期间，叶师傅每隔四五天就要用翻酒棒将酒缸里的糯米搅拌搅拌，使糯米充分接触酒曲并吸氧，保证发酵完全。

叶师傅做这些事时，我已经离开溪口村了。但我可以通过叶师傅的女儿叶丹发的视频，看到这一切。时间里，我们静静等待，等待二十多天后它们的诞生。

一壶酒，凝聚着山村人一年的岁月，村人们插秧种稻，稻米汲取阳光雨露而生长；成熟后，村人又在山泉水和木柴的帮助下用它来制曲、酿酒。这酒凝集四季，有着时光的味道。而山村里的时光，亦是陈酿的味道、童话的味道，令人禁不住想在这味道中去做一粒发酵的糯米，多年后，出陈香。

## 老猫

□ 林甲淳

不知道咋的，突然想起年少的时候阿太养的一只老猫。老猫确实威风，体型彪悍，毛发乌金发亮，目光像一对绿宝石，最为醒目的标志是眼皮上的两道黄蕾般的大痣，尽显王者风范。还有两腮的长胡须，战斗发威的时候，简直就是一把铁丝。

那时候养猫是为了逮老鼠，无猫的日子里，老鼠猖獗地在天花板上跳舞，吵得家家都睡不着觉，粮食被拖得满地都是，让人十分心疼。老猫镇守一方安宁，因为它的存在，让方圆几十户人家得以平静。老猫的存在，多少的老鼠被吓得屁滚尿流，深更半夜也不敢造次。

随着老猫的名气越来越大，那些年受糟蹋稻谷之苦的村民纷纷慕名而来，他们向阿太借老猫帮助消除鼠害。老猫每到一个地方，都像一个领兵打战的元帅，每到一家都先到现场实地细细地观察地形，掌握老鼠的活动规律。一会用胡须来当尺子丈量老鼠洞口，一会用爪子刨一刨，然后在心中生成作战方案。每每三五天，老猫都是不负众望，硕果累累，载誉而归，每次都得来精美猫食的犒赏。

老猫的战斗一幕，确实惊心动魄。说起战斗经验，老猫先是“引蛇出洞”，一般下半夜放松警惕之后出演“老鼠抬轿”闹剧，老猫紧接着一个箭步蹿过去，呼地急转弯，把背脊盘成漂亮的弧线，用前爪扑住老鼠，然后张开嘴巴死死咬住老鼠的脖子，四肢利爪禁不住惯性滑出了好几米远，然后靠着前后的脚趾尖尖嵌住平衡，一下子把老鼠狠狠地摺在地上。老鼠已经乱了阵脚七零八落，一群老鼠三下五除二地被老猫变成了一摞战利品。这些面目可憎的老鼠，此时却是那么可怜可笑，个个瑟瑟发抖，有一只硕鼠企图逃脱老猫的控制，被老猫一把薅住，狠狠地用大前爪子拍了一下，直接把它拍晕过去了，其他老鼠见后都乖乖的。有的企图反抗，被老猫眼睛瞧了个尖，然后狠狠地拍打了一下，直接就晕菜过去了。

老屋的堂前，阿太在家门口搬个藤椅晒太阳，老猫就圈在阿太三寸金莲周围，眯着眼睛在阳光下盘着，不时回头咬身上的皮毛，以静养动。阿太是老猫的伴，而在老猫的眼里，阿太就是家人。也有的人打起老猫的主意，把它抱走回家，可过不了几天，老猫又回到阿太的身边。

我依稀还记得阿太每次拌的猫食总是放在一个缺嘴的碗里，两三块鱼骨头鱼刺、一小碗剩饭细细拌起来，然后用筷子敲敲碗，发出“咪咪”“咪咪”几声，老猫便穿越百家房梁，风驰电掣跑过来；雨天，老猫蹿过水路，就会在老木板留下一排排水墨“梅花”，此刻小声乖乖地“喵喵”“喵喵”叫着，向主人示好，阿太抚摸老猫的头，轻轻掸走它身上的草灰，就像对孩子一样疼爱。老猫美美地享受阿太拌的美食，还不忘用舌头舔舔脸上的胡须，绕过阿婆蹒跚的脚步，然后打个舒服的小盹儿。长长尾巴不由自主卷着各种花样，变化的弧线，像一段灵动的水袖。

阿太走了，老猫不久也离世了，可故事却活着。

总第7052期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cmb.com.cn