



【窗下思潮】

时光陈酿

□曲树强

“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”，这首千古佳句将葡萄酒的美妙阐释得淋漓尽致。

每逢走进葡萄酒窖内，望着鳞次栉比整整齐齐的一个个橡木桶，感受着弥漫于空气里馥郁的酒香，呼吸间尽是醉人的芬芳，瞬间就令人心旷神怡。举起一杯琼浆玉液，观其沉稳大气的色泽，闻其馥郁芬芳的味道，品其甜中带涩的口感，总会联想到这美妙的杯中之前世今生、陈酿历程，还有给我们带来的诸多生活感悟。

风是秋后爽，酒是陈酿香。一杯美妙可口的葡萄酒，经历的是漫长而艰难的历程：种植——采摘——破皮压榨——发酵——陈酿——装瓶。从种子发芽、成长，就要经历风霜雨雪的洗礼、虫害病毒的侵袭，成熟后，从一粒粒葡萄的选择，开始了造酒的一系列复杂的过程，最后将灌装好的原酒放在温度适宜的酒窖中发酵。这个时候，葡萄的一生开始进入了一个漫长而孤寂的等待期，五年、十年、二十年……甚至更长的时间。在这漫长的等待中，作为一粒曾经的葡萄，它静听时光的脚步，回顾生命的历程，让单宁在空气中充分氧化，在漫长的等待中完成自身的华丽蜕变。

反观葡萄到葡萄酒的历程，很容易让人联想到人生。一个生命在经历了十月怀胎后，从呱呱坠地起就开始了漫长的或悲或喜的人生。在漫长的一生中，他经历人生的各种考验，要冲破万难，避开险阻，以丰沛的精力与十万分的拼搏，去实现自己的人生目标。这个过程与葡萄酒的生产历程何其相似。一段人生，走了才知其甘苦；一杯酒，尝了才知其醇厚。酒如人生，人生如酒。小小的酒杯中也能品出人生大道理。

葡萄藤追求温度适宜的温带，全球大部分葡萄园都集中在30摄氏度到50摄氏度之间，也就是鼎鼎有名的地中海气候分布区域。葡萄藤的追求，似乎印证了中国传统的中庸之道。

在对土壤的要求上，葡萄藤一般不适合种植在太过肥沃

的土壤上，反而它更适合一些贫瘠的土壤。因为肥沃的土壤会促进葡萄藤徒长枝叶，消耗掉过多的养分，无法长出优质的葡萄——这似乎与“梅花香自苦寒来”的道理相似。一块地，可能种不了庄稼，放不了羊，但却能结出甜美的葡萄果实。在波尔多不受重用的马尔贝克来到阿根廷后成为了镇国之宝，差点灭绝的佳美娜辗转来到智利也逐渐发扬光大。这些事实告诉我们：不要抱怨你所处的环境恶劣，一时的失意不要紧，是金子总会发光的。别人走过的路，也许不适合你，别人走不了的路不代表你不能走。创新思维，改变思路，也许就能走出一条新路。而方向错了，再努力也无济于事。

葡萄在成长和酿造过程中，遇到过诸多“美丽的错误”，比如冰酒的诞生。两百年前的德国，葡萄园遭受到突然来袭的霜害。酒农为了挽救损失，只好将错就错，将冰冻的葡萄压榨，按照传统方式发酵酿酒。谁知，无心插柳柳成荫，酿成了酒体饱满、风味独特的佳酿，成就了冰葡萄酒的问世。而关于贵腐酒，有这样一个传说：贪玩的庄主打猎迟迟未归，葡萄在藤上“长霉”了，工人都不敢采摘。回来后的庄主为了不让一年的劳动付诸东流，像往常一样装桶酿酒，没想到腐烂了的葡萄酿出的酒异常甜美、异香浓郁扑鼻、持久不散。

冰酒、贵腐酒的诞生，恰恰印证了“祸兮福之所倚，福兮祸之所伏”的人生哲理。

葡萄酒是有生命的。当葡萄被酿成酒，就获得了生命，她在等待一个有缘的人。刚刚酿造出来的酒，犹如情窦初开的少女，略带青涩；随着岁月的洗礼，渐渐走向成熟。有谁能能够眷顾她？期待；终于等到那一天的到来，那种唇齿滑过的感受，将是他们最好的时刻。

葡萄在时光的缱绻中，走过属于自己的独特生命历程，最终涅槃为一杯甜美的液体；一个生命在岁月的积淀中，书写着各自不同的生命画卷，最终在毫厘晚年像一杯久经沧桑的陈酿，散发出生命独有的芬芳！

□蔡志龙

【舌尖记忆】

许是年岁渐长，愈是怀念逝去的往日时光。前日老家的侄子捎来一袋芋头，文火慢煨，芋香阵阵，方才记起，朔风起时，故乡的芋头成熟了。

故乡地处丘陵地带，有山有水，土地肥沃，种啥产啥。芋头生长于斯，可谓得天时地利。故乡人对芋头充满了爱意，唤其“毛芋”“芋艿”，就像唤自家的孩子一样，亲切自然。芋头也确实像农家娃，野地里生，野地里长。有时根本不需播种，就是头年的芋娘发根，又泼辣蓬勃起来；也不需施肥，它的根须伸展开来，啜饮地下水，把芋仔养得白白胖胖；不需打药，我从未见过芋头长虫，永远健康康康，绿意盎然。后来看书方知，芋叶、芋茎、芋仔都分泌浆液，含碱性物质。皮肤不好的人碰触了，还会搔痒，小虫们更是避之不及，这就是芋头聪明了。

每年正月一过，趁着农闲时分，父亲便把屋后那片荒地开挖、锄碎、起垄，垄沟很深，便于排水。母亲刨坑，坑里埋上猪粪牛粪。我和弟弟把芋娘埋入坑中，培土。一家人说说笑笑，时间一晃就过去了。

芋头是地上的荷。芋叶亭亭，像极了荷叶，故乡人称之为“芋荷”。粗壮的芋秆高擎心形的芋叶，娉娉婷婷，摇曳生姿，多像故乡的妹妹辛勤劳作时起伏的身姿。夏日天说变就变，雨滴落在芋叶上，晃来滑去，晶莹剔透。故乡人来不及带雨具，掰柄芋叶，顶在头上，滴滴答答，宛若动听的交响曲，无端添了一份雅趣。

此时的芋茎鲜嫩水灵，把外层发黄的芋茎剥回家，撕去外皮，切成小段，焯水半小时，捞起，在清水中浸泡半日，将锅烧热，倒入一勺菜油，加点红彤彤的辣椒丁和绿生生的葱段，煸香。芋茎不再涩嘴，变得清脆滑爽，嚼劲十足，美味在舌尖上打滚，不忍停箸。

最开心的是收获的季节。冬至前后，一家人来到地里。父亲割去残存的芋叶，母亲先挖去旁边的泥土，待芋头露头，再小心地掏出芋头，就见芋娘紧紧抱着许多小芋仔。我和弟弟扯断根须，掰开芋娘芋仔，抹去泥土，分类装袋。芋娘做种，埋在地里。芋仔搬回家，置于阴凉处风干。芋头大气得很，易于保存。

读书的孩子嘴里总是馋唠舌唠的，放学回家总喊肚子饿。母亲从灶膛里扒出一个烧熟的芋头来，拍拍灰，露出白生生的嫩肉，轻轻一挤，芋肉滑进嘴里，甜蜜蜜、香喷喷、糯乎乎。“喂得芋头熟，天子不如我。”口感细软，烂而不糜，瞬间胃饱了，心暖了。

芋头的吃法还很多，芋头烧肉、芋头鸡、芋头糕、芋头片。不过故乡人最爱的还是芋头圆。红白喜事十大碗，它排第五碗，寓意团团圆圆。芋头圆做法简单。先把芋头洗净，入锅煮半小时，然后将煮熟的芋头去皮捣成泥状，加入红薯粉，搓揉成不粘手的芋团，最后搓成一粒粒的小圆子。烧半锅水，小圆子像跳水运动员一样排队一一跳进沸水中，潜泳一会，仰泳起来，捞出加入白糖或葱段，一份甜蜜的芋圆便大功告成。就像苏轼所写：“香似龙涎仍酽白，味如牛乳更全清”。肉吃多了，吃点芋圆更解味开胃。

芋头遇上了好时代，如今成了绿色健康食品，上了大小餐桌，成了大俗大雅的美食。可是它依然不改土里土气的打扮，保持内心的宁静芬芳，扎根于故乡的田埂地头，慢慢地享受着阳光雨露。不辜负这片土地，更不辜负寻常又幸福的日子。

□宛皖

【岁月留痕】

寂寥的雪天，古人喜欢煮酒赏雪。谢逸写道：“谩摘青梅尝煮酒，旋煎白雪试新茶。”陆游则说：“青梅旋摘宜盐白，煮酒初尝带腊香。”酒可以助兴，也可以御寒。

儿时，在我的外婆家，一到雪天，几乎家家户户都要煮酒。大雪封城，各家各户煮酒赏雪，不是文人墨客的附庸风雅，而是水乡小镇每户每家的隽秀雅致。

林清玄的《煮雪》写尽浪漫。传说在北极的人，天寒地冻，开口说话会结成冰雪，因为听不见，只好带回家慢慢烤来听。这样在冬天极寒天气下的浪漫，是属于作家的，也是属于读者的，却不属于极寒天气里的老百姓。那么冷！老百姓怕把耳朵冻掉了，两只手都用来捂住耳朵，哪有心情拾起冻成冰雪的话语带回来慢慢烤来听？只有在火炉边煮酒，浑身洋溢着温暖，才有闲情雅致欣赏窗外的冰雪。真正在冰天雪地赶路的人，只有一心一意逃离寒潮吧！

回想过往，每到冬夜，一家人都会早早上床，唯独父亲晚睡，寒夜煮酒。家人们睡下了，破旧的老房子安静下来，唯有关不紧的水龙头滴滴答答滴着水。炉子上的火烧得红彤彤，壶里的酒伴着火苗欢唱。雪花在窗外飘舞，屋子却是融融暖意。父亲看一眼熟睡的家人，倒一小杯热酒，仰起脖子，一饮而尽。酒如一线热流，入口下肚，父亲的脸在炉火的映照下更加红润起来了。

睡意朦胧间我听到父亲哼起了小曲，手在大腿上打着节拍。借着窗外的路灯，我看见雪花还在飘飘洒洒。雪夜出奇的安静，能听到车轮打滑的声音，也有积雪压断树枝的声音。

一杯又一杯，父亲围着炭火盆喝得尽兴，酒意阑珊。酒香四溢，悠然的雪夜时光就这样轻盈地流逝。

长大了，也学父辈们冬日煮酒赏雪。邀约几位好友，围炉吃火锅。一定要把酒煮烫。窗外雪花飞舞，屋内酒香肉香。大快朵颐的时候，不忘聆听雪落下的声音。

飞雪无声，落入花心方雅；暖酒有韵，只以炉火而醇。映入眼帘的是冰凉的雪，咽入口中是炽烈的酒。这一寒一暖，穿越古今，是冬日里最风雅的反差。

雪夜煮酒