

浙江西塘

浙江省嘉善縣西塘鎮歷史悠久，人文底蘊濃厚，自然風景秀美，是古代吳越文化的發祥地之一，被譽為「生活着的千年古鎮」。撇去粉牆黛瓦，這個位於江浙滬三省交界處的江南小鎮亦有「黃酒之鄉」的美名。西塘人歷來愛喝點黃酒，蕩漾在西塘水道間，走過了四個世紀，這裡依然保留着傳統的釀酒工藝。

■香港文匯報記者 俞晝、實習記者 高施倩 浙江西塘報道

要 建着程貴根並不是件容易的事，連酒廠的老闆都不知道他的作息時間。記者在西塘三日，每日下午在嘉善酒廠門口蹲點，終於在快要離開的那日堵到了出廠買煙的程師傅。

程貴根今年60歲，是嘉善黃酒股份有限公司的「開耙師傅」。釀酒分浸米、蒸飯、前後發酵、開耙等步驟，所謂「開耙」，即發酵期間的攪拌冷卻，其作用是調節發酵的溫度，補充新鮮空氣，以利於酵母生長繁殖，用公司總經理陶新功的話來說，開耙是整個釀酒環節裡最辛苦、也是最關鍵的一環，「一個好的開耙師傅的工資，甚至已經高過我們公司中層幹部的收入了。」

釀酒如帶孩子 凌晨起來照料

解放以前，程貴根與父親在西塘開了一家小小的釀酒作坊。每逢過年過節，鄰居和老客戶們就拿着瓶瓶罐罐，來程家等他們父子開壇賣酒。1964年，嘉善政府推廣公私合營，20幾家像程家那樣的釀酒小作坊就陸續併入嘉善酒廠。憑着祖傳的釀酒手藝，程貴根也一同進了酒廠，當起開耙師傅。

在溫度計沒有廣泛使用的90年代，像程貴根這樣的開耙師傅就是憑經驗，靠手來感知酵母的溫度，決定何時開耙的。「釀酒就像是帶孩子，只要他一哭，無論多晚都要起來照料。」程貴根用帶孩子比喻他釀酒的心思，「經常是凌晨兩三點，酵母溫度一到，就要起

來開耙。」

兒子未承衣鉢 不屑也得接受

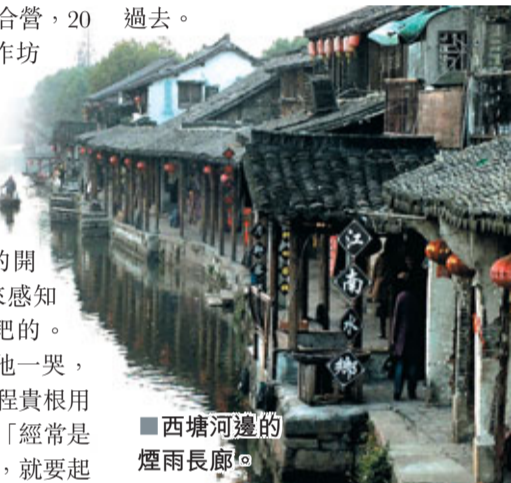
「雖然酒廠大部分酒都已經是機械化生產，但我們仍然保留了傳統的手工藝釀酒車間。」陶新功坦言，在同樣的時間裡，機械化釀酒的產量是手工釀酒的十倍有餘。「因為手工釀酒『不划算』，現在整個西塘地區還保留手工釀酒區域的酒廠，就只剩下我們一家了。」

由於工作辛苦，對技術要求又高，越來越多的年輕人不願意從事手工釀酒這行當。程貴根的兒子程天5年前大專畢業也進了酒廠，在開耙車間當一名機械操作師。與父親不同的是，程天所要做的是在規定的時間裡按上幾個按鈕，巨大的機械棒就會代替傳統的木耙在酵母中進行攪拌冷卻。

「那怎麼能算是釀酒呢？」程貴根有些不屑。不過，他也承認，傳統手工釀酒的時代，終將過去。

「那怎麼能算是釀酒呢？」程貴根有些不屑。不過，他也承認，傳統手工釀酒的時代，終將過去。

西塘河邊的煙雨長廊。



巧手佳釀 黃酒飄香



開耙是釀酒過程中最重要的一環。



曬缸。



「記憶碎片」的青梅酒和楊梅酒。

黃酒之鄉推梅酒 「80後」拓年輕市場

古城新事

西塘有兩條河流經過，一條東西，一條南北，北岸就是西塘有名的煙雨長廊。古鎮的人們以煙雨長廊為生活的中心。沿廊兩張小竹椅，一盤煮青豆，就着熱過的黃酒，就是一個下午。

鎮上有兩類店舖，一類是餐飲店，主要名菜有紅燒鯉魚、生炒羊肉、火腿鱸筒、紅燒肉、五香爆魚等。

另一類是食品店，主要經營傳統的名點小吃，諸如五香豆、八珍糕、西塘粽子、荷葉粉蒸肉等。店主們悠閒地坐在屋內，從不到廊棚（帶屋頂的街）來拉客，也很少聽到吆喝聲，有顧客臨門，他們邊隨意招呼，好像自家人進來一樣。

專攻女士口味

在煙雨長廊的一隅，一家裝修別致的小酒肆映入眼簾。自家釀的青梅酒和楊梅酒分別裝在白色和紫色的瓷瓶中，與沿街小店中裝在竹筒裡兜售的黃酒相比，甚是精緻。客人一進門，賣酒的小哥就慷慨地倒上一杯青梅酒，講起酒歷史來。淺啜一口，滿嘴酸酸酥酥的酒味，混雜着青梅的果香。

小哥說，這酒叫做「記憶碎片」，專門為女性遊

客設計的。梅子的青花淡香，與蒸釀酒和糖的濃烈、醇厚交糅在一起，口感酸甜怡人，最適合女人在初夏時自酌淺啜。說話間，幾位進門的女顧客就自顧自地放下錢，拎走幾瓶青梅酒，一看便是熟客。

免與老酒硬碰硬

聽到採訪的要求，小哥靦腆一笑，請來了酒肆的老闆，一位30出頭的帥小伙。問起為何要在這「黃酒之鄉」賣起青梅酒和楊梅酒，凌老闆坦言：「西塘的汾湖善釀酒，但要與那些百年酒廠硬碰硬，無疑是以卵擊石。於是我就針對西塘的女性遊客，推出了口感略淡、包裝精緻的青梅酒和楊梅酒。」

凌老闆說，為了搶佔年輕人的市場，他早早申請了淘寶網店，新浪微博，不遺餘力地在各種場合宣傳自己的兩種酒。

「去年我們賣出了近10萬瓶酒。雖然不能與嘉善酒廠相比，但也算是達到預期的目標了。」凌老闆笑着說，「在我看來，以後西塘老酒的分類還將越來越細。我算是喝到了頭口水。在今後的日子裡，我們還會針對各類人群推出不同的酒，在那些百年酒廠的夾攻下分一杯羹。」

春秋水 唐宋鎮 明清房

「春秋的水，唐宋的鎮，明清的建築，現代的人」，這是對西塘最好的概括。這裡的人們依然延續着上千年的「日出而作，日落而息」的傳統生活方式。

清晨，清清淡淡的霧氣在小鎮上飄搖，炊煙從岸上人家的煙囪裡冒出。這裡的人起得很早，很多人都起升爐子，賣着自己做的饅頭和豆花。空氣中瀰漫着水和酒的香氣。欸乃的櫓聲打破西塘清晨的寧靜，船夫手中的槳划過平寂的湖水，留下鄰鄰波光。

信步走過西塘的岸邊橋頭，看船裡悠閒的漁家，看悠悠的煙雨長廊，看曲曲折折的深弄，看鱗次櫛比的百年老房……品味西塘，如同品味一壇浸漬了風霜歲月的陳釀老酒，絕美的景致與悠久的歷史都融入酒中，化作絲絲香醇。

農家盛行自釀酒

西塘水道縱橫，湖蕩棋布，遍地肥壤沃土，氣候溫和濕潤。這裡的農民

世代以種植水稻為主。魚米之鄉的西塘盛產優質大米，農民自製米酒十分盛行。西塘的黃酒性淡而溫和，1斤大米可以出3斤酒，而專業經營釀酒的作坊被稱為槽坊，早在元代，鎮上有幾家生產「三白酒」的槽坊就十分有名。三白酒自釀的糯米白、酒不加色為白以及裝酒的罈子塗了白色的石灰。明初著名詩人高青丘路過此地就特地讓船家靠岸，點名要喝此酒。

三白酒引來小偷

而三白酒中，梅花三白酒最上。明朝萬曆年間，當時的西塘人陸美煌槽坊所釀的梅花三白酒遠近聞名，有「陸酒」美譽，槽坊遍及西塘鎮的東南西北。據說，有一年的冬天極其寒冷，一個小偷來陸家偷酒喝以禦寒，醉倒在酒缸邊。主人非但沒有責難，反留下他做工，小偷從此改過自新。

於寒風吹徹的冬天，室外梅花點點，室內觥酬交錯。當溫熱的三白酒遇到遠親知己，足顯人生快意。

西塘「三把刀」「定格」故鄉美

古鎮人家

西塘流傳着一句話：「醉園不醉人，醉人不醉園」。當真正與醉園相遇，不得不驚歎於江南古園的別致。漫步園內，百年歷史的灰白石階已經被時間磨掉了棱角，見證了當年西塘望族的繁華。

出身自書香門第

醉園的主人是被遊客稱為「西塘三把刀」之一的王亨老先生，他以刀代筆，在木上刻畫，並加以印刷，獨特的刀味與木味，賦予了版畫獨特的藝術價值，也深深吸引着來古鎮的遊人。

而見到王亨老先生時，一頂藍黑的帽子，一副金絲邊眼鏡，藍黑的棉襖戴着深藍的袖套，頭髮和眉毛都已花白，但精神矍鑠。王亨是西塘人，出身於書香門第。世祖王志熙是清代詩人、書畫家。其父親王慕仁亦是嘉善知名的書法家。兒時的王亨常常坐在小板凳上，拿着毛筆在宣紙上一橫一豎臨帖習字，學習書法之餘，他也喜歡在宣紙上塗鴉，家門口河中的小船，天空上的皎月，都是他創作的對象。

古鎮景物融畫中

對美術的熱愛驅使王亨在中學時代向著名版畫

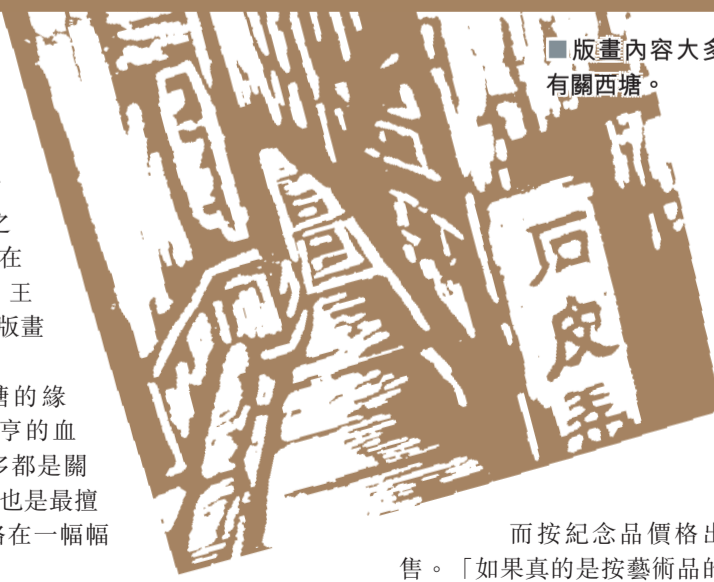
家張懷江寫信拜師，沒想到一個多星期就收到回覆，回憶當時略有魯莽的自薦，王老先生有些激動。在張老師的書信指導下，王亨的版畫人生就此鋪開。成年之後，在從事茶盤工作之餘，他依然堅持進行版畫創作。在其不惑之年，帶着對版畫的執着，王亨提前退休，並在這個小園內與版畫相伴。

也許是祖祖輩輩生活於西塘的緣故，古鎮的景物早已融入了王亨的血液。「我創作的版畫內容，大多都是關於西塘的。」王亨用自己最喜愛也是最擅長的藝術手法，把故鄉的美定格在一幅幅黑白畫中。

廉價出售當推廣

近幾年，王亨先生的版畫越來越有名，一些遊客在購買收藏時，還要求與他合影、留言。滿滿的版畫牆上，一張白紙寫着「小幅20元，大幅25元」，其作品價格並未因知名度上升而水漲船高，

■版畫內容大多有關西塘。



而按紀念品價格出售。「如果真的是按藝術品的價格，不利於版畫這一門藝術的推廣。」王老看着自己的一副作品笑着說。

如今已年過七旬，王亨不常外出採風，但依然每天堅持創作。也許對他而言，古鎮的一磚一瓦早已印在他的腦海中，餘下的生命，只是將記憶中的古鎮刻畫在他的畫板上。



王亨介紹版畫製作過程。



王亨的版畫工作室。