

烟雨入酒,醉里江南

烟雨中的绍兴,正是一首活着的江南绝句,而那缕酒香,便是千古不散的尾韵。

钟秉雄



“春风放胆来梳柳,夜雨瞒人去润花。”郑板桥的这副联语,是江南春色温柔的一笔。

到绍兴时,天正下着牛毛般的细雨,那春风分明是放胆的——它毫无顾忌地梳理着柳树的柔丝,像顽童拨弄琴弦,惹得万千条柳枝婆娑起舞;那夜雨更是多情的——它瞒着人的耳目,悄悄地滋润着檐下的花朵、水边的青苔。

唐代诗人张志和曾吟:“青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归。”这样的风,吹得人微醺;这样的雨,润得人沉醉。仿佛天地之间,有一坛看不见的老酒正缓缓启封,那酒香便顺着雨丝、顺着柳梢、顺着每一寸湿润的空气,丝丝缕缕沁入行人的心底。

此行的首站,是一家久负盛名的黄酒企业。走进黄酒博物馆,但见“一杯古黄酒,半部华夏史”——这十个字映入眼帘,沉甸甸的,像一坛酿了千年的酒。宋代诗人陆游曾写道:“晚来天欲雪,能饮一杯无?”虽是问雪,可那杯中装的,不正是这样的黄酒吗?

步入厂区,酒香便扑面而来,糯米与鉴湖水在时间中沉淀的温润,仿佛让整座厂房都散发着琥珀色的

光。循着香气,走进百年酒库,成排的老酒坛上覆着细细的尘,封坛的红布已褪了色,像一个个沉默的耆老,守着一肚子的岁月。

忽然想起杜牧的那句诗:“一轩名利外,风月酒中天。”这酿的哪是酒,分明是时光。轻抿一口黄酒,醇厚绵长,温热的酒液滑过喉间,春日的清寒霎时被驱散了大半——那一刻,我恍然大悟,所谓“酒不醉人人自醉”,醉人的从来不是酒,而是酒里藏着的那些故事。

既已微醺,遂往兰亭寻古。永和九年,王羲之与谢安等四十余位名士,正是在此“一觴一咏”,畅叙幽情。那一脉曲水至今还在潺潺流淌,盛着美酒的羽觞随溪水漂流而下,停驻之处溅起诗文的涟漪。

王羲之在《兰亭集序》中写道:“引以为流觞曲水,列坐其次。虽无丝竹管弦之盛,一觴一咏,亦足以畅叙幽情。”书圣微醺之际挥毫写就“天下第一行书”,后人称之为“神助之作”。千年前的烟雨中,仿佛仍能听见那些酣畅淋漓的吟诵声。李白有诗:“且须饮美酒,乘月醉高台。”此刻的兰亭,虽无明月,却有细雨如织、垂柳如烟,那醉意便从千年前悠悠飘

来,将每一个过客都染成了诗人。

黄酒小镇东浦,素有“酒乡”之称。民间自古传颂:“越酒行天下,东浦酒最佳。”据说,乾隆皇帝下江南时,对此地美酒亦赞不绝口。小镇入口处,刻着两行联语:“好花如故人一笑杯自空”“闲愁如飞雪入酒即消融”,这短短两句,便将酒乡的风流写尽了。

雨水浸湿的青石板路旁,酒旗在斜风中轻摇,一座座明清酒坊静立在鉴湖水系纵横的悠悠港汊之间,像一坛坛陈年老酒,封藏着几百年的故事。宋代词人李清照曾叹:“三杯两盏淡酒,怎敌他、晚来风急!”可在东浦,这淡酒偏就敌得过世间一切风急——只因那风里也浸着酒香,雨里也酿着醉意。

行至鲁迅故里,在咸亨酒店的曲尺柜台前,点一碟茴香豆,温一碗绍兴酒。酒店建于清光绪甲午年,因鲁迅先生笔下的《孔乙己》而闻名。站在那熟悉的曲尺形柜台前,仿佛能听到“温两碗酒,要一碟茴香豆”的声音,那个潦倒的书生就在某个雨夜坐在这里,用一枚铜板换取短暂的微醺与慰藉。

鲁迅曾在文章中写道:“惟有酒,可以浇愁。”而此刻,那碗绍兴酒温润如玉,入口绵柔,仿佛将百年前的悲欢,都化作了唇齿间的余香。忽然想起明代诗人杨慎的《临江仙》:“一壶浊酒喜相逢。古今多少事,都付笑谈中。”是啊,孔乙己的落魄、咸亨的热闹、江南的烟雨,不过都是那一壶浊酒里的笑谈罢了。

待到暮色四合,仓桥直街的灯火倒映在水中。白墙黛瓦、枕河人家、小桥乌篷,如诗如画。宋代词人贺铸曾写:“一川烟草,满城风絮,梅子黄时雨。”这烟雨中的绍兴,恰是一川烟草铺就的水墨长卷。春风放胆,夜雨瞒人,如此,烟雨入酒,酒入衷肠,醉了的又何止是行人?

宋人诗云:“漫道江南倚寺楼,岂如烟雨弄扁舟。”是啊,高楼庙堂算什么,烟雨中的一叶扁舟、一杯老酒,才是江南的灵魂。

杜牧有诗赞道:“千里莺啼绿映红,水村山郭酒旗风。”烟雨中的绍兴,正是一首活着的江南绝句,而那缕酒香,便是千古不散的尾韵——它从郑板桥的春风里飘来,从王羲之的曲水中飘来,从鲁迅的笔尖飘来,从每一滴鉴湖水里、每一粒糯米中、每一坛陈年老酒里飘来,将这座古城浸润得通体芬芳。

临别时,回首烟雨蒙蒙,想起韦应物的那句诗:“我有一瓢酒,可以慰风尘。”这便够了——有烟雨,有酒香,有江南,更有盛世和远方,此生何求?

乡下吃酒

李清

在城市生活多年,到大酒店里吃过无数次宴席,各地风味佳肴也早已遍尝,但还是常常怀念儿时在下吃酒的经历。

赴乡村宴席,有的地方叫“吃席”“吃大桌”,我的家乡叫“吃酒”。平日家里中大人偶尔也会喝酒,但只有红白喜事时的宴席,才是真正热闹、丰盛的酒宴。

父亲吃酒时总会带我去,一来让我见见世面,熟悉村里的亲戚;二来平时家里三餐清淡,难得有这般丰盛的佳肴,正好借此大饱口福。

小的时候,只要听说要去吃酒,我就特别兴奋,满是期盼。等大些了,有些孩子就不好意思跟着大人去吃酒了,觉得难为情,可我还是喜欢去,依旧盼着那热闹的宴席。

小时候的乡村宴席,如今看来其实挺简单,甚至还不如现在同事聚会的菜肴丰盛,但那气氛是完全不一样的。酒席少则三五桌,多则十来桌,有时家里地方不够,还得分两拨吃。院子里的炉子上热气腾腾,桌上的菜肴满满当当。尤其是晚上,昏黄的灯光下,杯碗碰撞声、谈笑声混在一起。还有端菜的人,用大大的木头托盘一次端好几盘菜,脚步匆匆,嘴里还喊着“让一让,让一让”。

如果是婚宴,新郎、新娘还会挨桌敬酒,对着长辈鞠躬、喊称呼,长辈们则笑着回应,说着祝福的话,气氛格外热闹。

那时的宴席,用的都是八仙桌,每桌只能坐八个人。虽然条件简陋,但桌上总要摆八个碟子。就算有的只是煮毛豆、咸鸭蛋,也要凑满数量。有人家冬天用罐头橘子当个冷碟,如今看来,

完全是凑数,但当时,那甜甜的罐头橘子对小孩子来说,也是难得的美味。

更讲究的是桌上的规矩。家族里的长辈、重要的亲戚,要坐上座,也就是坐北朝南的位置。开席前,大家还会你推我让,谦让好几次,长辈或贵客才会落座。而且,默认的规矩是,上座的人先动筷子,其他人才能跟着动,不能抢先。有时,我看着桌上的冷碟,闻着香味,口水都快流出来了,却只能忍着。

凉菜,是给大人们喝酒用的,量少,吃几口就没了。不过,热菜很快就陆陆续续端上来了。通常最先上的是炒猪肝,色泽鲜亮,香味扑鼻;有时还有鳊鱼片,滑嫩可口。我总是忍不住伸出筷子去夹,生怕慢了就被别人夹光了。不过,如果太着急,父亲就会给我使个眼色,我便立刻缩回手,不敢再乱动。

宴席上,会有香喷喷的肘子,还有红烧肉、清蒸鱼等,都让我大饱口福。我最喜欢的是大杂烩,里面有肉皮、鱼丸和鹌鹑蛋,鲜爽可口。大人们更多的是敬酒、聊天,说着我听不懂的话。宴席的时间往往很长,大人们边喝边聊,孩子们吃饱了会提前溜下桌,在一起追逐打闹。当青菜汤端上来的时候,就意味着宴席快要结束了,我也会盛半碗饭,浇上菜汤拌一拌,把“酒”吃完。

过去乡间办酒席,往往要跟邻居借桌凳、碗盘,还要采买肉菜,非常累人。去年回老家,参加了一场乡间宴席,发现情况不一样了:大厨自带全套设备和食材,不少菜肴更是预制成品,桌上的酒也多为海之蓝、天之蓝之类的中高档酒,还请了乐队来助兴,热闹场面十足,却再也寻不回儿时那份质朴的烟火气息。

