

一座城市的芬芳

□重庆晨报特约撰稿 陈益

的粒大、饱满，但北方高粱经不起酱香白酒酿造的“九蒸煮，八发酵，七次取酒”的特殊工艺。红缨子粒虽小，但淀粉含量高，糯性十足，厚实而坚韧的皮里，含有一种叫“单宁”的高分子酚类化合物，它不仅能抑制杂菌生长，还在酿造过程中产生丁香酸、丁香醛等物质，这些成分赋予酒体独特的香味。红缨子的皮尤其耐蒸煮，当提取原浆后，这些红缨子还会送到产业链的下端，进一步发酵，经过第十次、第十一次、第十二次蒸馏，直到分离穷尽最后一滴酒。最后，这些形同烂泥的糟糠也不会丢弃，而是送到最末一个车间，将其加工成有机肥料，送回原料生产基地，催苗壮秆，为下一季红缨子贡献最后能量。

一滴赤水的清香，是一曲悠扬的乐章。

茅台镇坐落在一个四面环山的山谷之内，一条赤水河缓缓绕城而过。两岸厂房林立，鳞次栉比，各种名称的白酒企业一溜排开，绵延数十公里，最多时有4000多家，现在经过整合仍有2000余家。他们从先祖到现在，世世代代，守望、守护着这条赤水河，因为河水不仅可以酿出美酒，还会酿出他们美好的生活。

赤水之名是因为这条河在春夏频雨季节，河流湍急，雨水裹挟着两岸紫红色的泥土流入奔腾的河流，使河水呈现出赤红的颜色，由此得名。当九九重阳节这一天终于到来之时，整条赤水河，一下趋于平静、平缓，像一位出嫁的新娘，羞涩而俊俏。水质清凉微甜，酸碱适度，并含有钙镁等多种有益微量元素。这时，所有酒厂像迎接节日来临一般，他们庄重地来到河边，经过简短的祭水仪式后，便兴高采烈地取水酿造美酒，此刻，赤水河便变成了千千万万酿酒人心目中的美酒河！取水之后，便是酿造。仁怀酱香白酒前后要经过复杂的酿造工艺，仅每次出酒的香味就各不相同，大有讲究。其中，一、二轮次出的酒为生粮香；三、四、五轮次出的酒为醇厚香；六轮次出的酒为焦香；七轮次出的酒为糊香。如此，闻名天下的仁怀酱香型白酒便诞生了！而赤水河之水，便是催生酱香型白酒的一曲酣畅淋漓的赞歌。

一掬黄色的泥香，是一部动人的交响。

在仁怀这片古老而神奇的土地上，酿酒的历史源远流长。商周时代，仁怀百姓便有酿酒饮酒的习俗。两汉时，当地便有了规模性酿酒生产的能力。宋元之初，出现了贩酒买卖。至明代，酱香型白酒的回沙工艺已臻于成熟。到清朝，随着“南铜北运”“黔铅入京”，仁怀出现了“四大商业古镇”，酱香型白酒的生产销售走向了繁荣。

当然，最让这片土地引以为傲的是，1915年茅台酒在巴拿马万国博览会上荣获金奖！

1935年，茅台镇百姓用酿造的酱香型白酒为红军治疗疗伤，从而为红军取得“四渡赤水”的胜利提供了保障！现在，仁怀这座城市被冠之以“中国酒都”，更是声震海内外。这里的山，山中有庙，云蒸霞蔚；这里的河，河里有鱼，珍稀种类达300余种；这里的坡，坡上有塔，高耸入云；这里还有酱香型白酒博物馆，有中国酒文化城！这一切都是这片土地所润育、所催生！而酱香型白酒又让这片土地变得更加神奇，更加富有，更加年轻！

一群精灵的暗香，是一方天佑的绝唱。

上世纪60年代初期，随着茅台酒产量的增加，为方便运输，贵州省委决定把茅台酒厂搬到遵义，甚至连当地的土和水也运去了，可就是酿造不出来合格的酱香茅台！

经过科研机构和科研人员苦苦探索，终于揭开了秘密。原来在仁怀地区和茅台镇长达40公里的上空，生长活跃着一大群特殊微生物群！换句话说，你能搬走厂房，运走土壤与河水，但你搬不走天上的空气！茅台镇上空的微生物群，是独一无二的。科学家发现，这些微生物群，繁殖奇快的原因是，它们从不排外，对其他微生物群采取包容吸引的态度，因此，种族更新更加优化，基因传承更加强大。这些微生物群，在仁怀上空游荡着，它们像是上天派来的一群精灵，无论春夏秋冬，无论酷暑严寒，默默地守护着这里的山川与河流，守护着这里的土地与庄稼，守护着酱香型白酒的高贵与品质！

酒都仁怀，这片神奇的土地，经过数千年酒分子的熏染、渗透、陶醉，城市内，古镇中，“家唯储酒卖”，人人都是“酒旗星”，整座城市就像是一只硕大的酒鼎。山石是它的身躯，河水是它的血脉，空气是它的魂魄。它依偎在祖国母亲的胸膛，它时时刻刻散发的，是酱香型白酒诱惑的味道！这味道醇厚绵长，这味道甘甜清香，这味道正刺激全球酱酒爱好者的味蕾与神经，他们慕名而来，他们乘兴而来，他们纷至沓来！为的是一睹酒城的风采，为的是一品酱香的酣畅！

这，就是酱香型白酒的魅力！这，就是一座城市的芬芳！



故乡板栗香

□重庆晨报特约撰稿 黄玉才

板栗，是舌尖上的一缕缕乡愁。昨夜梦回故里，小时候我们上山捡拾野板栗的往事，如电影镜头一般，在记忆屏幕上呈现。

我的家乡位于渝东南石柱县最高山峰大风堡群峰脚下，老屋后的三层岩林海，野生板栗树，每年秋天板栗成熟了，随风从树上飘落下来，坠落在落叶丛中的刺栗球，裂开一条缝，露出棕色的板栗，若隐若现，飘着醉人的栗香。

小时候，每当板栗成熟了，一夜风雨，摇落的板栗像雨点叩在青瓦上，奏出动人的雨夜乐章，这是板栗成熟的信号。听到栗雨敲瓦，清晨我们早早起床，跑进屋后的树林，手持长长的竹竿，敲打树上的栗球，栗球呼啦啦在树下翻滚，我们手持松木槌或石块，轻轻敲打栗球，肥硕的板栗从刺栗球里滚落出来，去皮生吃，板栗飘着醉人的草木清香，听着满山飘落的秋声，品味浓浓的秋香，观赏浓浓的秋红，令人心旷神怡！

家乡的野生板栗，有块状、圆锥形、尖栗，最多的是板栗，果肉金黄香甜。

记得在官田小学读书时，板栗成熟了，我随同学到韩家湾堂姐家捡板栗，高大的板栗树我们无法攀上去，只得找来楼梯，然后手持长长的竹竿，使劲拍打板栗树枝，刺栗球像雨点砸在地上翻滚，我们一阵狂喜，用石头砸裂栗球，取出棕色的板栗，手被栗球刺得伤痕累累，忘痛而快乐。第二天，背着装满板栗的书包，高高兴兴上学，回家与弟妹分享捡拾板栗的快乐，至今50余年，记忆犹新。

板栗有多种吃法：新鲜的板栗，混上新收获的糯米，柴火煮“板栗糯米饭”，唇齿留香；用沙炒板栗，香甜满口；板栗炖土鸡，鸡香栗甜；板栗猪骨汤，香飘十里；用板栗、天麻、莲子、红枣、花生、核桃等做“八宝饭”，品味秋天的味道，回味无穷。山寨农家，常将板栗、核桃、向

日葵、花生、泡粬作为过年糖果，给拜年的客人回馈“干盘”，那时虽穷，但人们却把年味烹饪得乡情浓浓。我走进拜年的亲戚家，主人热情地给我捧一捧板栗和核桃，年味顿时在口腔弥漫。

板栗营养丰富，有健脾润胃、补肾强筋等功效。

每年板栗成熟季节，街头巷尾炒板栗是常见的美味小吃，其香味惹人味蕾。宋代诗人范成大咏板栗诗“紫烂山梨红皱枣，总输易栗十分甜”，形象生动地描绘出，板栗的香甜胜于红枣。板栗不仅营养丰富，更美味香甜，是秋季人们喜爱的养生佳果。

《名医别录》记载：称其主益气，厚肠胃补肾气。《本草纲目》载：板栗可治肾虚、腰腿无力，能通肾益气、厚肠胃。中医认为，板栗性温、味甘入脾、胃、肾经，有养胃健脾、补肾强筋、活血止血等功效。

那天清晨，我踏着晨露，嗅着醉人的桂香，走进县城太保祠农贸市场，街道两旁早已挤满赶早市的菜农，满街的花生、红苕、南瓜、辣椒、柿子、板栗等秋果，琳琅满目。“沙炒高山板栗，新鲜”，叫卖声此起彼伏，我走到卖鲜板栗的老大爷摊位问价，老大爷回答“4块钱1斤”，他送我一粒板栗道：“尝尝，咪咪甜，今年新鲜的。”我买了几斤回来，妻子在锅里反复炒，一股浓浓的板栗清香，满屋飘逸。

如今，山形依旧，人是昨非，父母先后离开了我们，老屋拆除了，唯有屋后林海的板栗树，见证着岁月的沧桑，成为乡愁符号，年年挂果，自开自落。家家户户五谷丰收，年年有余，山中的野生板栗成熟了，无人采摘，人行其间，撩开树枝，随手捡拾几颗，送进嘴里，咀嚼儿时的味道，俯拾童年时光，浓浓的乡愁，满口弥漫……

