



古人称酒为琼浆玉露，可见酒是粮食的精华。我们对食物应有恭敬之心，回到事物最初的状态，物性也会给你惊喜。



# 苏城何事？夏饮青梅，冬酿桂花

【文/董群力 图/受访者提供】

每年的五月，是做青梅酒的好时候。这时，青梅果实刚刚成熟，带着青涩的酸爽，又有些梅子的回甘。买些上好的青梅，放入热水中烫上一烫，然后再放入凉水中降温。取出的青梅必须洗净擦干，不能有一丝生水，否则酿成酒后，多少都会影响酒的口味。青梅和冰糖依次层叠，冰糖的甜味和青梅的酸味自然就融为一体了。三个月后，到了初夏的季节，这杯青梅酒是少不了的，叶葵说：“古人称酒为琼浆玉露，可见酒是粮食的精华。我们对食物应有恭敬之心，回到事物最初的状态，物性也会给你惊喜。”

## 一杯浪漫的酒

苏州重文化，也爱饮食，在这里，很多古时便已有之的饮食习惯，也相对完整地保留下来，讲究时令和节气，也是苏式饮食文化的精髓。比如，刚刚过去的立秋节气，正是新鲜的鸡头米上市的好时节，而到了冬至的时候，总是要来一杯冬酿酒，倘若不喝这杯酒，恐怕是要冻一夜了。

清代顾禄的《清嘉录》中有不少苏州的节令习俗，其中有“冬酿酒”之条目，遂写道：“乡田人家以草药酿酒，谓之‘冬酿酒’。有秋露白、杜茅柴、靠壁清、竹叶青诸名。十月造者，有名‘十月白’。以白麦造曲，用泉水浸白米酿成者，名‘三白酒’。其酿而未煮，旋即可饮者，名‘生泔酒’。蔡云《吴歙》云：‘冬酿酒高十月白，请看柴帚挂当檐。一时佐酒论风味，不爱团脐只爱尖。’”不过，在叶葵的记忆里，对冬酿酒的印象，更简单也更直观，它是过年前最具仪式感的一件事情，如果用一个词来概括，那恐怕只能是“浪漫”：“小时候，觉得这种酒特别美，桂花的香味、酒的颜色都让人印象深刻。所以，我做这个酒也是表达一种情绪，这种情绪是在朋友之间相互传达的。”

## 时间是最好的厨师

四年前，叶葵第一次开始家酿冬酿酒。由于这种酒有一个特点，气温如果低于4°C，发酵菌的活性就会很弱，发酵就不充分，而如果高于75°C，那么发酵菌就会被高温杀死。为了让酒始终处于微发酵的状态，并能赶在冬至那天喝上一口冬酿酒，一般从十一月初一开始，家家户户就需要开始准备酿制的各种事宜。

要酿好一坛冬酿酒，无非有着两个关键因素，好的原料，然后就是长时间的等待。为了寻到好的酒曲，叶葵特意找到了苏州酿了几十年酒的老师傅，又买了上等的干桂花，等了足足20天，冬酿酒终于酿成了。叶葵将第一批50多瓶冬酿酒，分给了亲朋好友，后来，这个举动从偶然为之变成了年年为之。如今，要是到了冬至，却喝不上叶葵酿的冬酿酒，好朋友们反倒个个不习惯了：“其实，人对好的东西，对四季的轮换都是有本能的感受的。对遵循物之本源的事物，也是有追求的。而我要做的就是，把精神和真正有价值的东西传递下去。”



生活周刊 × 叶葵



苏州致用美物文化艺术有限公司总经理

Q: 之后会尝试复刻各类古酒吗?

A: 可以复刻，但是因为气候、时序的变化，我们现在做出的酒和古时候做的酒，肯定是不完全一样的。时序有变化，人会被环境所影响，也会被它所改变。

Q: 怎么来理解“物性会带来惊喜”这样一句话?

A: 去年，我推出了一个叫“灶物荐”的新年食品礼包，其中有八个汤团，还有红糖、白糖年糕，苏州的八宝饭，这三样食品分别来自苏州三个店，按照传统的手法制成的。有朋友说，这个年糕让他非常惊艳。其实，以传统手法制成的苏州年糕，在常温下放置一周，是不会变硬、出现霉点的，因为它是手工揉捏，没有把纤维打断，而机器制的年糕打破了食物的韧性，也就丧失了活性。所以说，遵循事物本身的状态，是对生活初心的回味。

Q: 你也在做一个以传统手工艺为主题的平台，在做这个平台的过程中，有没有什么事情，让你觉得印象很深的?

A: 我们用16年时间，拍摄了近200部手作视频，手绘苏州风物、工艺系列图90篇。很多人可能会说，手艺人是很难亲近的，但是，在我们和手艺人交流的过程中，我们发现，其实他们非常热情。只要你尊重并去深入了解一门手艺，他们非常乐于和你交流。