



一生敬了父亲三杯酒

■ 王明荣

已年届 83 岁的我，一生对母亲最内疚的是在她 95 岁谢世前，未能找到父亲牺牲后的安葬地。

1945 年春，父亲在安东(今丹东)市元宝区入伍。第二年春，母亲领着我们姐弟三人去本溪草河口看望父亲，从此以后，父亲便杳无音讯。1947 年 7 月，母亲带着我们乘船在渤海湾飘荡了 10 天，回到蓬莱县五区(今北沟镇)王格庄村老家。小脚的母亲，靠走村串乡赶集卖破烂，抚养着我们姐弟。

1949 年 9 月，我家接到了山东省人民政府下发的《革命烈士证明书》，从中了解到，父亲生前所在部队番号是：东北民主联军四纵十师八团三营七连，在四平战役期间洮南路战斗牺牲，安葬地陶村。得知这一消息，母亲扑在炕上嚎啕大哭，看着她悲痛的样子，我们跟着痛哭起来。随后按照农村习俗，为父亲举行了祭典。那年我刚十岁，就暗自下定决心，长大后一定要找到父亲的安葬地，墓前敬他一杯酒。

从 1954 年开始，我分别给安市市、四平市、洮南县民政局去信，请帮助查找。得到的答复是：尚未建立烈士档案，暂无法查找……1979 年 8 月，我乘火车直奔四平烈士陵园，负责人带我参观了四战四平名称、部队番号、部队首长名册，并一再抱歉尚未将烈士名字汇集成册。当时我心想，大老远地来一趟不容易，就又乘汽车去洮南县民政局、交通局。民政局的答复与四平市的说法大相径庭；交通局负责人打电话问了几个已退休的老同志，都不知道“洮南路”这个地名。带了一份无奈，我返回了老家。

母亲看我疲劳的样子，劝我不要再寻思父亲安葬地的事。我虽然口头答应，但心里一直还惦记着这事。1998 年，我得知时任厦门市妇联主任的赵维新(北沟镇上口赵家村人)，曾在父亲牺牲前的十师组织处工作过，急忙写信给她，很快收到了回复：一个月前二十八团健在的一个老同志刚过世……为此，我十分后悔又失去了这个难得的可能性。后又遵照赵维新给的信息，给 41 军 121 师去发去信函，一直没有收到回信。到 2007 年 4 月 27 日 95 岁的母亲离世，虽然从未停止过打探和查寻，但都没得到父亲安葬地的准确音讯。

2008 年 3 月 6 日，借去在沈阳工作儿子家的机会，我先后来去丹东市元宝区民政局、辽宁省民政厅、四平市档案馆寻访。功夫不负有心人，四平市档案馆负责人从《东北解放战争烈士英名录》第一册的 95 页，查找到了蓬莱籍的七位王姓在四平战役牺牲的烈士，父亲“王公伟”的名字映入眼帘。我眼含泪水，迫不及待地到了烈士陵园。22 块大理石碑，每块碑上刻有 200 多位烈士的英名，我在密密麻麻的名字里寻找，没有；再一次地从上往下捋，当看到姓名中带“公”字就停下再仔细看看，22 块墓碑上 4000 多英名看了一遍，还是没找到父亲王公伟的名字。既然《东北解放战争烈士英名录》上有父亲的英名，墓碑上也应该有。心想是不是太心急，眼睛又花，找的不够仔细，再一次仔细地查找……终于找到了镌刻在石碑上的名字“王公伟”。我当即请来摄像，将写有“沉痛悼念父亲牺牲六十二周年，儿女王明荣、王明华、王素梅敬奠。”字样的花圈敬献给父亲，并在墓碑前敬上了一杯酒。站在碑前，我深深地鞠了三躬，高声哭喊着：“爸，儿来看你了！我妈去年走了，你的三个孩子都 70 多岁了，生活得很好，安息吧，爸爸！”然后，在“四平烈士陵园”塔下取了两把土，返回老家后把它合葬在了母亲的坟墓。

“妈，父亲的名字早已镌刻在英名录的石碑上，他是咱家的荣耀，儿一定会继续寻找父亲的安葬地，了却您生前的夙愿。”看着父母的名字终于镌刻在一个墓碑上，我心中些许安慰，一杯烈酒，洒向坟墓，敬了父亲第二杯酒。

此后，每年清明节，我都要来到父母坟前，送上一束花，敬上一杯酒，表达深深的哀思。慰藉英灵唯烈酒，高歌一曲寄思怀！

共饮一杯酒，粲若红颜开

■ 刘鹏

在新型冠状病毒感染肺炎疫情肆虐武汉之时，日本支援我国物资上的诗句引爆媒体，刷屏朋友圈。

“山川异域，风月同天。”

“岂曰无衣，与子同裳。”

这些熟悉又陌生的中国古代诗句，令我们感动万分。我国对日本捐赠物资上的诗句同样情深义重。

“鲸波万里，一苇可航，出入相友，守望相助。”

“青山一道，同担风雨。”

这些诗句寄托了疫情之下中日两国对彼此的祝福与期望，也体现了中日两国文化交流源远流长，情谊深厚。

由此，笔者情不自禁地拿出珍藏的一瓶“久住千羽鹤”(日本清酒品牌)干了一杯。而这清酒也是中日文化交流的产物——借鉴中国酒的酿造方法而发展起来的。

从“浊酒”到“白酒”

从汉代开始，古诗词里就出现了“白酒”一词，但在很长一段时间内，中国白酒真的是白色略带浑浊，而非清澈透明。因此，它的别名是“浊酒”。

这种由粮食酿造的酒，悬浮着大量蛋白酶和未充分发酵的糖类，所以有明显的甜味和特殊的芳香。从饮品的角度来说，丰富的杂质为米酒带来多层次的口感，是文人士绅阶层用以调剂生活的佳品。

但是，甜味和芳香类的杂质冲淡了酒精的浓度，降低了酒精带给人的原始愉悦。为了追求更纯粹的酒精度和更清冽的酒体色泽，中国人想出了澄清、过滤的办法去除杂质。

黄酒、青稞酒，乃至后来传到日本的清酒，都是基于这一目的发明的过滤酒。酒能传承千年确实有其存在的价值。中国白酒的价值是依据其精神属性中的文化、历史、社交等因素来定位的。一代代的人把智慧、心血注入白酒，让它成为载体，传承优秀的物质和精神文化，于是，白酒就有了灵魂。

让我们酒中窥美，赏醇香之花，清澈如水，倒入樽中涌起珍珠一颗颗……

走进日本的“清酒”

接下来，说一说日本的“清酒”。

不同于酿造酒（“浊酒”）在我国有着近 3000 年的历史，从“浊酒一杯家万里”(范仲淹



到“一壶浊酒喜相逢”(杨慎)。日本清酒的历史不过千年，开始有品牌乃是 400 多年前的事情，彼时已是中国的明朝晚期了。

清酒，是指狭义上的日本酒(广义上的日本酒则指包括清酒在内的，在日本本土生产，且使用日本独特技术酿造的酒类)，可以称得上是日本风物和生活美学的代言者。

日本清酒源自中国的酿酒技术，亦是脱胎于中国唐代的“浊酒”。经由技臻化境的日本匠人，成就了世界上独一无二的佳酿。它宛如舌尖的一抹甘露，也是杯中的百味人生。

在清酒的酿造中，原料占 20%，而酿造技术则占到了 80%(葡萄酒酿造的技术和原料比例恰恰相反)。所以，你多了解就会发现，几乎每家清酒的酒藏都有上百年的历史，而且都是世代传承，在官网上显示出的社长总会注明是第几代，甚至是第几十代继承人。各家有各家技艺，绝不外传。和我们国家年轻一代偏爱洋酒不同，日本国民在社交和生活中多以清酒为豪，并不特别眷恋欧美洋酒。

正宗的日本清酒，应该是只用大米和水酿造而成的“纯米酒”。本来，日本酒就是仅用大米酿造的酒。只是，现在市面上流通的日本酒中，有八成都加入了酒精。这些添加的酒精被称为“酿造酒精”。乍一看似乎是酿造酒的名字，但实际上那些都是蒸馏酒。也就是说，在酿造酒中还掺杂着蒸馏酒。在美国，添加酿造酒精的日本酒被判断为利口酒，它的税额会上升。为此，出口到美国的日本酒几乎全是

纯米酒。

纯米酒大体可分为三种，分别是将玄米研磨磨 50%以上、以纯米酿制的最高等级的纯米大吟酿，将玄米研磨磨 40%以上酿制的纯米吟酿，以及纯米酒。这些酒都以米、米曲和水为原料，所使用的米必须接受相关的等级检查。

但是，日本酒的种类实在太多了，让人难以挑选。销售日本酒的店铺鱼龙混杂，质量参差不齐。纯米酒的原材料只有简单的“米、米曲”，合成清酒就会变成“酿造酒精、米、米曲、糖类、增味剂(氨基酸)、酸味剂”这样复杂的成分，其中，甚至还有在酿造酒精中添加酒粕(根本没有米、米曲)的黑心合成清酒。只追求低成本的廉价酒，和花费时间只用大米精心酿制而成的酒，是两种完全不同的饮品。

最近的酒之所以跟以前大不一样，是因为生酒变多了。以前，残留气体的新鲜生酒只有在寒的酒藏中才能喝到。如今，冷链物流、冷链管理已经普及，人们一整年都能享受到生酒的美味了。“清爽鲜美(fresh & juicy)”这样的形容，是在生酒流通于市面后才开始出现的。

同时，类似香槟那样在瓶内进行二次发酵的发泡酒也开始增多，新的日本酒时代已经到来。品位高雅的纯米大吟酿、清澈的纯米吟酿、温润的纯米等等，种类数不胜数。品味美酒的方法也不止一种。正因为如此，才更加有趣！

尝一杯清酒的味道

美食记者山本洋子在《日本酒手帖》一书中呼吁：“选一种酒来喝，仅仅是一杯的选择，或许就能改变一个地区，甚至改变全日本。所以，大家都要喝纯米酒！（当然可以多喝一点，换成纯米大吟酿亦佳。）”

清酒之“清”，在于仅仅使用最简单的原料，就能创造出无限可能性；还在于用精湛的工艺，排除掉一切可能破坏口感的因素。

说到品饮日本清酒，和中国高度烧酒(白酒)越陈越香的理念不同的是，日本清酒有点像新鲜的水果蔬菜。

许多食物都有一段吃起来最美味的时间，也就是“当季”，比如当季水果当季蔬菜。日本清酒其实也有“当季”的要求。日本清酒一般在冬季至早春酿成，然后可以在一年的时间里慢慢享用。随着时间的流逝，有些清酒的味道也会随之改变。当然，即使是同一种清酒，酿成之初的味道，和放置一年之后的味道也会有所不同。想喝到最好的日本清酒，最直接的方法是购入的时候立即开瓶饮用。

酿造日本清酒的厂家，会根据酒的状况调整出厂时间。如果厂家认为一瓶酒的味道还不够浓醇，就会等待它继续成熟一段时间后再出厂。举个极端的例子，如果酿酒师认为某些日本清酒在成熟之后才更好喝，那么就等上三年，待味道达到满意的程度之后再上市出售。

高海拔葡萄园种出来的葡萄，酿酒更好喝？

相信很多葡萄酒爱好者都听说过，葡萄园海拔越高，葡萄酒的质量越好。的确，葡萄园的海拔对葡萄酒的品质存在不容小觑的影响。那么，高海拔的葡萄园对葡萄品质有什么影响呢？

“高海拔”的界定

首先我们要了解高海拔的标准。值得一提的是，海拔是一个相对的概念，如果葡萄园不在同一纬度，那么海拔的比较毫无意义。距离赤道越近，温度越高，永久雪线因此也越高。

在欧洲，以高海拔而闻名的葡萄酒产区包括西班牙的加纳利群岛(Canary Islands)和意大利西北部的瓦莱塔奥斯塔(Aosta Valley)。这两个产区的海拔分别为 1300 和 1600 米。不过，相比起海拔 2750 米左右的尼泊尔来说，这些所谓的高海拔产区可就微不足道了，虽然尼泊尔的葡萄园屈指可数。而智利利马里谷(Limari Valley)和阿根廷萨尔塔(Salta)等南美洲葡萄酒产区位于南纬 25-30 度，更靠近赤道，其永久雪线在 4,500 米以上，因此，海拔 1,500 米以上才能称为高海拔。世界上海拔最高的葡萄园是阿根廷的佳乐美酒庄(Bodega Colome)的葡萄园，其海拔在 3,000



米以上。

海拔如何影响产出葡萄质量

在纬度相同的前提下，海拔高的地区比海拔低的地区气候更凉爽。一些纬度低、气候酷热的产区之所以也能出产优质的酿酒葡萄，正是少不了高海拔的助力。阿根廷北部的卡法亚特(Cafayate)产区就是其中的绝佳典范。该产区位于南纬 26°左右，按理说不适合栽培葡萄，而它却恰恰成了特浓情(Torrontes)的最佳种植地之一。个中奥秘在于，卡法亚特的葡萄园普遍位于海拔约 1,700 米的高山之上，高海拔缓和了纬度带来的高温，创造了可培育优质葡萄的生长环境。

土壤。土壤的类型会随着海拔高低而有所不同。高海拔地区通常土壤更加贫瘠，砾石

比例更高，这样的土壤条件使得葡萄藤在高压环境下生长，葡萄藤会更加深入土壤，最终导致产量较低、风味更紧致浓郁的葡萄酒。

光照。光照充足是葡萄健康生长的重要因素。除此之外，由于高海拔地区紫外线强度更高，同一品种的葡萄也会长出更厚的葡萄皮来保护自己，这样也会导致葡萄的单宁含量更高，酚类物质更多(更健康)，对于增强葡萄酒的陈年能力有积极的作用。

生长期。高海拔地区往往气候更加寒冷，因此葡萄的生长期会相对更长，对于不同的葡萄品种来说这种影响有好有坏。当然，过高的海拔最终会导致葡萄的成熟度不足，酿出来的葡萄酒也会酸涩无比。不过通常来说，生

长期的延长有利于风味物质的凝聚和糖分的积累，对增强葡萄酒风味是有益处的。

高海拔地区的缺陷

高海拔的弊端主要体现在其种植难度上。海拔越高，葡萄种植的难度也会随之上升，在陡峭的山坡上种植葡萄更是困难重重。除此之外，海拔越高的葡萄园更容易受到霜冻和其它疾病的侵害。过冷的气温也会导致葡萄无法完全成熟。

总而言之，高海拔的葡萄园确有其得天独厚之处，但是并非海拔越高，质量越好。海拔高低只是造就一款佳酿的重要因素之一。

(据 Vinopro 雅生活)

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

有诗集《与梅对视》《五十年》。

充市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，四川省作家协会会员，四川省作家协会会员，四川省作家协会会员。

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。

祭祖

——酒诗系列之一百三十六

找到杂草从生的坟地

父亲说这里埋着我们的祖先

来自江西的蒋氏一脉

偏居一隅日出日落

多少年生生不息的先人呵

没有几人走出这方圆 50 里天地

繁衍了一代又一代儿孙

自我辈开始在外生存

山依旧不见几棵大树

土地里铺满留守者希望

净清的院落偶尔传来犬吠

故乡啊何时会有几许生机

正和专栏

酒中书味

99

The taste of book in liquor

市书协理事，多次参加全国书法展

作中心主任，曾任攀枝花市、都江堰市、电视台从事记者、编导等工

枝花报社、电视台、四川省电视台、都

员、四川视协常务理事。先后在攀

黄正和 中国电视艺术家协会

雪 花 酒 上 滅

夜 寒 無

頓 覺

罗隐诗 已和书