

文化中国行

6月5日,二十四节气中的第九个节气——芒种,悄然来临。

“芒种”二字蕴含双重农时密码:“芒”指麦类等芒作物,“种”则一语双关——既是等待收割的种子,也是即将播种的动作。据《月令七十二候集解》记载,“五月节,谓有芒之种,谷可稼种矣”,意即此时“有芒的麦子待收,有芒的稻子宜种”的时节。此时节,北方麦浪翻金,颗粒归仓正当时;南方水田披翠,秧苗新插盼丰年。

值此“忙种”之际,各地亦有诸多趣味习俗,为辛劳添一份诗意。“芒”字亦喻指阳光渐盛,万物成熟。采摘当季青梅酿制果酒,既庆祝丰收,亦是消暑佳选。在成都市大邑县,芒种前后恰逢青梅最佳采摘季,摘梅酿酒,已成为当地独特的生活方式,也是一项重要的产业。

“芒种”之“芒”,不仅是麦芒稻芒,也不仅是繁忙,更承载着土地的希望与生命的律动。白居易笔下“夜来南风起,小麦覆陇黄”的丰收喜悦,与陆游诗中“时雨及芒种,四野皆插秧”的播种希望,交织成这个时节最蓬勃的生命乐章。

农谚“芒种芒种,连收带种”,道尽这一时节的火热图景。

我国以图像记录农事的传统源远流长。从上古岩画、先秦器具,到宋代系统描绘农桑时序的《耕织图》,皆有体现。清代雍正帝在《胤禛耕织图》“插秧”篇题诗:“物候当芒种,农人或插田。条成行整整,入望影草草。白柳花争陌,黄梅子熟天。一朝千顷遍,长日爱如年。”

当成熟的梅果坠入酒瓮,人们品味的不仅是时令风味,更是对天地节律的虔诚遵循。



采摘后的青梅。



青梅煮酒历史悠久、文化内涵深远。据《三国志》记载,建安五年,刘备“学圃于许田,以为韬晦之计”。名著《三国演义》里,曹操以青梅煮酒相邀刘备共论天下英雄,青梅酒及“青梅煮酒论英雄”的故事由此流传下来。当青梅浸泡在黄酒之中,用火缓缓煮制,果香与酒醇相互交融,令人回味无穷。如今,无论是清新的青梅茶、凉爽的酸梅汤,还是富有仪式感的青梅煮酒,无不深受人们喜爱,成为夏日里的绝佳饮品。

川渝酿酒,底蕴深厚。农家自酿青梅泡酒常见,而大邑的青梅酒,因为西岭雪山脚下的独特风土,更是品质卓然。梅喜

湿润,多生于南方。大邑地处四川盆地西部,得益于岷山、邛崃山及西岭雪山形成的天然屏障,自古盛产优质青梅。此地所产南高梅(青梅的一种)皮薄肉厚,品质上乘,使大邑成为四川乃至全国重要的青梅产区。大邑青梅酒已成地方名片,2023年更成为第31届世界大学生夏季运动会欢迎晚宴用酒,广受赞誉。

成熟青梅酸涩,鲜食较少,多用于深加工。在大邑,青梅酿酒技艺代代相传,日臻成熟。2021年,大邑县公布第八批县级非物质文化遗产,大邑邛江镇醴果庄园申报的“果酒传统发酵制作技艺”成功入选。

3

从典故到现代流行文化符号

此技艺有何独到之处?芒种前夕,记者采访了醴果庄园创始人、大邑本地人白文海。据他介绍,该技艺承袭当地百年“原果低温发酵”古法:精选有机青梅,当日采摘即行原果发酵,经180天低温发酵后,原汁(基酒)还需陈酿一年。发酵后的青梅果渣会再次蒸馏成青梅白兰地用于调配。“区别于常见的浸泡工艺及破碎发酵、压榨发酵等,原果发酵出酒率低、周期长,却能最大限度保留青梅的营养与风味,成酒酸甜平衡,色泽温润,余韵绵长。关键是,酒中酒精与香气皆源于鲜果自然发酵,非人工添加。”白文海强调,酿酒水源同样关键,西岭雪山优质水源对提升酒质功不可没。

自三国曹操“煮酒论英雄”的豪迈,至唐宋文人“摘青梅荐酒”的雅趣,这抹青翠,早已融入中华文化血脉。如今,青梅酒更受年轻人青睐,成为流行文化符号与影视情感载体。如电影《海街日记》中四姐妹共酿青梅酒的温情一幕,已成为社交网站、短视频的经典场景,也赋予了小小青梅果深厚的情感价值。

谈及青梅酒走红,白文海分析有多重因素:首先,酒品的消费主力已向“90后”“00后”年轻群体转移。青梅是一种富含大量有机酸和纤维素的绿色水果,新一代年轻人对新鲜事物和健康理念的接受度更高,更倾向于选择果酒。其次,年轻人在饮品消费上更加多元化,注重氛围感和审美需求,而青梅酒的包装和文化内涵也正好迎合了这种趋势。

华西都市报-封面新闻记者 张杰

图片由受访者提供