

七日談

（北京篇）

為什麼要談融合與專注

葉梅

深秋時節，我曾去到貴州仁懷，這座赤水河邊的小城又稱「酒都」，走在大街上，幾乎一路都能聞到若有若無的酒香，在老酒廠裏，看到一個個釀酒師傅用木耙翻動酒醅，紅褐色的糟料在燈光下泛着油潤的光澤，空氣中混合着糧食的甜香與麴蘖的微苦，一種古老而醇厚的氣息令人沉醉。看師傅們的勞作，聽他們講到酒的釀造，要經過若干次絲毫不能馬虎的程序，不由聯想到兩個與此有關聯的詞：「融合」與「專注」。

毋庸置疑，我們目前正處於一個融合共生的時代，數字化浪潮奔湧，消費需求迭代，任何行業都無法固守一隅、獨善其身。一方酒坊，窖藏着歲月的醇香；一滴佳釀，凝結着匠人的專注，也浸潤着融合的養分。仔細品味釀酒的每一道繁瑣而嚴謹的古法工序，驚嘆體現在其中的深度融合與高度專注，並得到某種啟示。

釀酒人懂得，融合與專注的重要，從糧食入倉到酒液出甑，每一個環節都需要釀酒師以極致的專注守護，才能經得住时光的打磨，抵得住浮躁的誘惑，釀造出真正的美酒。選糧環節，釀酒人從來不敢含糊，要做到「望、聞、摸、咬」，顆粒不飽滿的、有異味的、手感發潮的、咬着生硬的，都要一一剔除，哪怕只是百裏挑一，也要保證原料的純粹。浸泡糧食時，要時刻關注水溫與時間，水溫過高則糧食易爛，過低則難以浸透；時間過長則營養流失，過短則澱粉難以轉化。蒸糧時，火候的掌控更是關鍵，先用旺火猛攻，讓糧食快速熟透，再用文火慢蒸，讓水汽充分滲透，直至糧粒外軟內硬、表裏如一。這看似簡單的蒸製，需要匠人守在蒸甑旁，文火慢蒸，精準把控多次蒸煮的火候，通過觀察汽色、聆聽聲響、觸摸溫度，精準判斷糧食經過蒸煮後的程度。

各行各業的創業者如同釀酒匠人，需吸納融合不同領域的知識與經驗，學技術的要了解市場邏輯，做管理的要知道基層疾苦，搞研發的要研究用戶需求，正如紅高粱與泉水的融合，取長補短，讓事業的根基在融合中得以穩固。釀酒必須把握好每一個程序的關鍵點，每一項事業的關鍵點也都容不得半點馬虎，程序員調試代碼時，需專注於每一個字符的邏輯，才能避免系統崩潰的風險；設計師打磨作品時，要沉浸於每一處細節的美感，方能讓產品打動人心。而專注，正是事業攻堅時的定力，科研工作若如選糧般篩選數據，對每一組實驗結果「吹毛求疵」，才能在無數次失敗後找到真理的線索；工程技術人員如蒸糧般打磨技藝，在火候與時間的把控中精益求精，方能讓「中國製造」走向世界。

蒸餾取酒，更是融合與專注的完美交匯。酒醅入甑後，蒸汽升騰，將酒醅中的酒精與風味物質帶出，經冷凝管冷卻後，便釀成了酒液。取酒時，匠人需以凝神定氣的專注，根據酒液的流速、酒花的形態、酒度的變化，精準劃分酒頭、酒身與酒尾。酒頭辛辣，雜味較重，需果斷捨棄；酒身清澈透明，香氣濃郁，口感醇厚，是酒中的精華；酒尾酒度較低，口感寡淡，需適量摘取與酒身調和。這「掐頭去尾、取中間精華」的過程，要看酒花的大小、疏密、持續時間，酒液的色澤、香氣和口感，如此這般取出的酒液，還需根據不同輪次、不同窖池的風味特點，進行勾調融合。

融合與專注，在這一系列的奇妙變化中得以詮釋。

勾調絕非簡單的混合，優秀的匠人會依據多年的經驗，將不同風味的酒液按自己所把握的心領神會的比例，加以調配，讓香氣相互彌合，口感疊加，最終形成風格統一、風味獨特的成品酒。這一刻，出神入化的融合凝結於酒中，糧食的甘甜、麴蘖的醇香、水的清冽、时光的厚重，在酒液中彼此交融，成就一杯醇厚綿長的佳釀。

酒的陳釀環節，仍需專注的力量。新釀的酒液辛辣凜冽，需在陶甕中靜靜陳放，歷經歲月的沉澱與轉化，才能變得綿柔醇厚。原酒被盛入一個個兵陣般的陶甕，置於陰涼通風的酒窖，保持適宜的溫度和濕度。甕口用的是桑皮紙和蜂蠟密封，防止酒液揮發與氧化，一瓶好酒，往往需要數年甚至數十年的陳釀，在漫長的時光中，酒液中的有害物質逐漸揮發，風味物質相互融合，口感悄然變得綿柔、協調、醇厚。

這份等待，需耐得住寂寞。

世界上所有的成功都來之不易，每一個有所進取的人都需要經過一番「陳釀」，才能在專注中獲得更深的融合與綻放。寫作者需耐得住寂寞，在生活中不斷體驗開掘，在辛勤寫作中不厭其煩地推敲打磨，才能寫出被讀者接受的好作品。企業家需抵禦短期利益的誘惑，



◀在貴州省仁懷市，小鳥在臘梅枝頭停歇。 新華社

人生在線

丁潔芸

冬日可愛不可愛

我不喜歡冬天的。不是因為現在正忍受剝骨寒風，我才這樣說。酷暑難耐的夏天，我也這麼說。

小時候生活在南方，每到冬天總會被凍瘡反覆糾纏。寒風一吹，長凍瘡處像被細針密密扎着；可一旦進入溫暖的環境，又奇癢無比，彷彿有無數細小的蟲子在手上啃咬。有年冬天，我的大拇指凍瘡潰爛化膿，恰逢要去喝喜酒，母親特意囑咐我貼上創可貼，免得影響旁人食慾。還好，我的凍瘡只長在手上，最可怕的是臉上長凍瘡，面部紅腫潰爛，模樣嚇人。

我的母親、外婆都長凍瘡，她們的手比我更恐怖。尤其是外婆，她的手一到冬天像紅腫粗裂的爛饅頭。我母親說，回憶起冬天，常會想到我還在襁褓的日子。那時沒有尿不濕，只能用尿布，冬天要在結冰的河裏洗尿布，冰冷刺骨。洗完後，奶奶再用銅火爐把尿布烘乾，給我用。

可母親說，她並不討厭冬天，反而覺得冬天是有趣的。一到冬天，上下學的必經之路都可以變成遊樂場。鄉間土路的泥濘水坑結了冰，母親和小夥伴們掂着腳一個個踩過去，聽着「咔嚓」的破冰聲，濺起細碎的冰渣，就覺得快樂無邊。「河裏也會結冰，我們就一路朝冰面扔石頭，比賽誰扔得遠。」母親說，那時都穿布鞋，每次玩到整雙鞋濕透，回家免不了一頓臭罵，然後她的奶奶或外婆也會用銅火爐把鞋子烘乾。冬天的課間也是熱鬧歡快的。「大家齊刷刷靠牆站成一排，然後使勁往中間擠，被擠出去的人就要排到隊伍的兩側，然後其他人就會笑得前仰後合。」



◀「豐子愷畫作《冬日可愛》」。

粵劇：從官話正韻到粵語鄉音

筆者走進神功戲棚，在正場前先欣賞例戲一齣。作為觀眾，坐在戲棚裏聽一齣粵劇，那舞台上傳來的聲音，原來正是一部跨越數百年的傳承。

這部傳承的起點，是明代傳入嶺南的戲曲。彼時舞台唱唸的是一種名為「官話」的共通語，音樂則是格律嚴謹的「曲牌體」。這種古雅正統的韻味，如同儀式中的「聲音活化石」，被刻意保存於《六國大封相》這類開場例戲之中。

第一次根本性的變革，發生在清代中葉（約十八世紀後期）。隨着外江班南下，梆子、二黃等「板腔體」聲腔取代曲牌成為主流。它以靈活的上下句和豐富的板式變化，釋放了戲劇的敘事與抒情能力。值得注意，此時的舞台語言仍是官話。

真正的蛻變在二十世紀初，在本地意識的推動下，粵劇全面改用粵語演唱。這一轉變是革命性的：粵語豐富的九聲音調，與靈活板腔體旋律完美結合，催生了「依字行腔」的法則。唱唸從此緊貼粵語方言，紅線女、薛覺先等大師創立的紅腔、薛腔等唱腔；音樂方面更吸收廣東歌謠小調，一同鑄就了粵劇徹底地方化面貌。

下次再走進戲棚或劇院時，不單是欣賞一齣粵劇戲曲，更是要細味一部從官話正韻到粵語鄉音、歷經數百年的聲音傳承。

兒時的年味

人與事

何善亮

江南柳梢剛透出些微綠意，舊曆的年便踩着臘月的寒氣，一步近似一步了。

這便是我童年全部念想的來處。走在田埂上，河邊的風褪去凜冽，陽光薄薄地敷在臉上，空氣清冽如井水。眼前的一切，都暈着一層毛茸茸的、醉人的光。盼過年，說到底，盼的是一身新衣。新年衣裳，是母親在年關前，扯了布，請走村的裁縫師傅到家量體裁出的。大年初一清早，那套疊得方正正的、帶着棉布漿洗後特有硬挺感的新衣，總會靜靜躺在枕邊。穿上時，布料摩擦着脖頸，有一點陌生的、令人興奮的癢。那不僅僅是件衣裳，它是一個確鑿的宣告，宣告一切都可以是新的。

真正的年，是從奶奶門前那口石臼甦醒的。那是全村的「搗年糕」的聲響，沉甸甸，悶咚咚，一下，又一下，夯進臘月的肌理裏。石臼是祖傳的，被歲月與無數人家的糯米打磨得溫潤。有一年，它不堪重負，竟裂了一道紋。生產隊趕着打造了新的，那「咚、咚」的巨響才重新接續上，彷彿村莊沉穩的心跳。浸好的晚米，在巨大的木甕裏蒸得雲霧繚繞，倒

入臼窩，兩個精壯漢子便操起沉重的石杵，此起彼伏。那是最需氣力與默契的活兒。米團在石杵下由顆粒變成綿柔的一體，最後成了潔白瑩潤的糕花，被迅速搬到案上。女人們靈巧的手，將其揉捏成一個個光滑的糕柱。我們孩子則眼巴巴等着，切下一小塊燙手的「糕頭」，捏成小雞、小兔，用火柴頭點上睛。次日，這些生靈便靜靜立在竹匾裏，通體潔白，比雪人更有神氣。它們最後的歸宿，常是灶膛的餘燼，煨得外皮焦脆，內裏滾燙軟糯，那是世上最早的、關於創造的滋味。

臘月廿二、廿七的集市，是年的前奏。我們將平日撿拾的蓖麻籽，寶貝似的捧到收購站，換得幾角皺巴巴的毛票，轉身便擠進人堆，買火藥紙與小鞭炮。一張赤褐色的火藥紙，小心地撕下一粒「火藥」，再更小心地分成四份。那分量，便是我們全部的魔法。將它填入自製的「蹲地炮」銅管，往地上一磕，「啪」一聲脆響，夾着淡淡的硝煙味，快樂便簡單而震耳。這自製火藥的微光與聲響，是電光鞭炮無法給予的、關於危險的甜蜜試探。

廿四灶神節，家家戶戶「掃塵」。那時，房前屋後多有豬舍，一頭豬吭吭味養足一年，就為年終的犒賞。宰豬是件大事，空氣裏瀰漫着一種豐饒的緊張。平日裏腸胃缺少油水，這便是一年苦苦凝聚的頂點。年夜飯，進家家戶戶做「食餅筒」，一張柔韌的麵皮，裹進十幾種豐盛的炒餡，捲成飽滿的一筒，先在中午祭了祖，晚上再滿足自家人的口腹。這滋味，是扎實的、圓滿的。

真正的熱鬧在除夕夜。入夜，家家傳出鐵鎚與鐵錫刮擦的脆響，沙沙，沙沙，是清水沙在炒着花生、薯條、黃豆。那焦香混着柴火氣，從每扇門裏飄出，交織在村巷清冷的夜空下，織成一張溫暖的網。人們邊炒邊嘗，談笑聲混着「畢剎」的脆響。這一夜要守歲，說是要親眼見證年歲的增長。大人們聚着打牌，喝茶，剝着剛炒好的花生。我那時總覺這規矩有些「迂」，守與不守，年歲不都一樣添嗎？便常捱不過睏，在瀰漫的香氣裏沉沉睡去。母親也不會真叫醒我。

年初一，在零星的鞭炮聲裏醒來，新衣裳的口袋已被母親裝滿炒貨。我們呼朋引伴，在

清冷的晨風裏跑着，口袋裏花生窸窣，手中「蹲地炮」不時炸響。早晨照例要吃芋頭豆腐紅棗粥，寓意「有餘頭」。我曾私下嫌它寡淡，母親只說：「老例兒，吃了心安。」中午是昨夜餘下的食餅筒，晚上是薺菜餡的餛飩。日子被舊例安排得妥帖安穩。

年初二不動煙火，家家做饅頭、發糕。到了初三，才正式走親訪友。跟着祖父，去他的晚輩家，一盤炒年糕，一碗炒麵，主客的歡笑都在騰騰熱氣裏。正月十四是台州的元宵，我們吃糰子，看舞獅。爺爺曾在獅隊裏，在家還擺過架勢教我馬步。如今，獅鼓聲遠，那個扎着馬步的身影，也成了我回不去的鄉土。

正月十八，一碗餡料豐足的「落燈扁食」下肚，年，才算鄭重其事地過完了。一切熱鬧斂了聲息，像一場大戲終於落幕。如今，新衣隨時可穿，年糕機器壓製，鞭炮也換作電子聲響。可兒時的年味，卻像那石臼椿糕的悶響，一下，又一下，沉沉地夯在記憶的最深處。那是一種用所有感官共同銘刻的、關於儀式、期盼與團聚的古老印記。