



## 又一次的“榨季”快乐 ——2023季宁夏葡萄酒酿造笔记

陈 瑜

“  
2023年的榨季，我再一次飞临宁夏，参与到这一年的葡萄酒的酿造生产中。酿酒真是个技术活，而那技术就在入罐前后的点滴之间。要酿造中国好葡萄酒，唯有把控酿造过程的每一个环节，才会产出大师级的美酒。  
”

### 单枪匹马地空降宁夏

今年的霞多丽长势非常好，果子的质量也非常棒，看到品质如此之好的原料时，我非常希望能酿出好的干白。因为，西班牙目前的产品线还真缺少干白这一单品。所以，不把它们酿造出来，真有点对不起老天爷的赐予。

得此信息，我真有点迫不及待，想早点到宁夏，参与这场酿造生产。

虽然有这份迫不及待的心情，但真正离开长沙时，却莫名地有点落单的感觉。因为这次是“一个人的旅行”，往年去时有几个人的同行。此时忽然有点孤军奋战的感觉。

8月29日晚9点，飞机平稳地降落在银川机场。从机场出来，感觉到是一股凉意。初秋的宁夏，已经透着宜人的凉爽。宁夏是个非常有时节的地方，昼夜温差大，这让我这从火炉中过来的人，感觉“换了人间”似的。

天上的星星一直伴随着我从机场到市区。也是奇怪，为什么这里的星星这么明亮？我真希望多来几个朋友，在葡萄园里，撸着串，喝着酒，望月着星空，再吼两嗓子不作调的歌，那将是多么愉快的事啊！

### 白葡萄酒的酿造就跟带娃一样操心

9月5日，霞多丽正式采摘入罐。

白葡萄皮薄怕晒，白天太阳太大，葡农们凌晨5点多到了地里开始采摘。

我们这些在车间工作的人也跟着他们的节奏一大早就开始忙碌了。各方面的协调工作，机器的清洗工作，机器的调试工作……一直到当天下午四点多才正式开始上榨台。

白葡萄的酿造工艺相比红葡萄的入罐工艺要复杂一些。白葡萄是去皮后用纯葡萄汁发酵的，入罐前，需要通过气囊压榨机压榨，把皮与汁进行分离。此外，还要分离出轻榨汁与重榨汁。重榨汁可能会带有皮里的单宁或其他物质，所以要先做一个分离处理，以确保风味物质更加纯净。

就这样，从下午的4点一直榨到了第二天的凌晨3点，8吨葡萄才被榨完入罐。为了保持新鲜度，会给人罐后的葡萄直接降温到2~3度，进行低温静置，让葡萄汁的发酵缓慢一点。

与红葡萄相比，白葡萄在整个发酵过程中需要人工干预的要少很多。因为它是纯葡萄汁发酵，不需要像红葡萄那样打循环、压酒帽。这样看似人轻松了许多，但白葡萄很脆弱，酿造



陈瑜在聚精会神地工作。

当中对温度的要求很高，发酵温度一旦过高就会导致香气的损失，所以它就像襁褓中的婴儿一点也不让人省心。我时刻都在担心它的温度会不会一下子蹿上去，真的感觉自己操着一颗老母亲的心。

### 我带了八个“酒娃儿”

今年比去年的榨季要忙碌许多。今年的产能拉升到了100吨，我实在有点“惶恐”。100吨意味着一拨接一拨的葡萄要入罐，一共入了8个罐，也就相当于同时养了8个孩子，而且这8个孩子还有着不同的性格和需求。为了让它们能成长得更好，每一个环节都得好好地把控。

今年是我跟陈梦芳总在前采上待得久的一次榨季。前采是葡萄入罐前的第一道防线。我们就要盯着工人捡出品质不好的二次果、红果和多余的树叶和果梗。为把控好，我们就跟猴子跳圈一样上蹿下跳，一下看葡萄挑选的程度，一下又爬到罐顶看葡萄入罐的情况。在一线工作的都是周边农户，年龄较大，干起活来很卖力，人都很朴素。我虽然听不大懂她们的话，但每次沟通起来她们都会尽量用加杂着浓重的本地口音的普通话跟我解释几遍。由此，让我深深地感受到了她们的朴实和诚恳。虽然我们的人生相距很远，便彼此的真诚让我感觉又与她们很近。

入罐后浸渍果皮3天左右葡萄酒将面临它人生的第一道坎：“起酵”。给葡萄酒接种酵母是最重要、最复杂的一道工艺。酵母是一种微生物，在特定的情况下它是具有活性的。所以，在接种到葡萄汁里之前，我们有个动作叫“活化酵母”，这也是我们最直观地感受和看到酵母生命力的一个环节。操作时，你可以看到在它享受到葡萄糖的滋养后开心地冒着粉红色的泡泡，好像它的世界充满着红粉。活化好后，我们就把酵母给葡萄汁接上，再通过打循环的方式，让酵母混入葡萄汁当中。等上约24小时后，就能从发酵罐上的小孔里看到酒帽的形成以及整体酒帽高度上升的变化（这就是变化）。这也就意味着“起酵成功”，它们的成长之路也就正式开始了。

正所谓孩子好不好，就看大人怎么教。葡萄酒好不好，就看酿酒人怎么养。这一次的酿酒经验告诉我，想要酿出一款好喝的酒不容易。而你要酿出一瓶既好喝又让人喝得舒服的酒那就难上加难了。为什么这么说，酿酒师李亚

军常会跟我说：酿酒其实就是管控微生物。除了管控好发酵罐里的微生物，还要管控好罐外的微生物。以前我不太理解这话的意思。而今年正儿八经同时管理8个发酵罐，人好像一下跟开了光似的，理解了此话的深意。对这位老师的佩服感又提了几个档次。所谓罐外的微生物就是发酵罐周边的卫生问题。微生物是肉眼不可见的生物，当我们无法追踪它的时候，能做的就是在每次执行完工艺后仔仔细细的清洗车间地面，认真仔细的做好罐顶以及人孔的卫生，尽可能的破坏杂菌的生长环境，因为杂菌的滋生可能会影响葡萄酒酚类物质的合成，甚至会发酵出令人不适的杂醇。还好我是个老实孩子，哈哈哈！李工怎么说，我就怎么做。所以，我对今年的酒充满着期待。

以前尚且可以说不懂，今年我正在慢慢地理解酿酒这件事就像养孩子一样，是细致的，是谨慎的，也是需要时间的。你想喝起来舒服，就先得让它有个舒服的环境并快乐地成长。

### 唤醒沉睡的酵母

除了为酿造营造良好的成长环境外，我们还需要做的是“付出”与“陪伴”。刚发酵的葡萄汁就像一个嗷嗷待哺的婴孩，你得给它补充营养，一旦错过了这个时间节点，也就意味着你错过了它一小段的成长。这时候“陪伴”就变得尤为的重要。

去年我曾说过，发酵期我们基本上都是利用碎片化的时间在休息。因为发酵的进程是不会停下来等你的，所以不管是什么时候，只要它需要，你就得在。热了给“开空调”，饿了给“喂饭”。吃完了还很放出来“遛遛弯，看一下外面的世界”。等到它完全变成酒，有自我成长的能力后，那便是到了“断奶”的时候了。到了这个时候，我们的“付出”与“陪伴”基本上也就告一段落了。

今年榨季，我们一共酿了6个品类，有霞多丽、丹魄、西拉、西拉+小味儿多，赤霞珠、马瑟兰。怎么说呢，霞多丽在酿造的过程总是最让人提心吊胆的。为什么？入罐后澄清了两天，因为果汁太清澈，担心启动不了发酵，即使澄清了，我们也要把汁子搅混。太清澈，酵母没有营养物质，它也懒得动。所以根据李工多年的经验，得人工搅动它，唤醒它。最终酵母成功起酵。跟以往的霞多丽不同

（下转第2版）



## 葡萄酒界泰斗级人物李华教授莅临西班公司



葡萄酒界泰斗级人物李华教授等人在西班公司合影。

本报讯（刘珊珊）12月10日，西北农林科技大学原副校长李华教授、西北农林科技大学葡萄酒学院原院长王华教授、贺兰山东

麓葡萄与葡萄酒联合会副会长兼秘书长薛刚等一行至西班企业湖南总部调研考察。

李华教授是国内葡萄酒界的顶级专家，是法国波尔多第二大学葡萄与葡萄酒学博士，博士生导师，葡萄酒学院终身名誉院长。他曾创办了亚洲第一所葡萄酒学院，建立了中国葡萄与葡萄酒三大体系，奠定了中国葡萄与葡萄酒工程学科的科学基础。他曾亲临宁夏西班基地考察并指导。

王华教授曾任西北农林科技大学葡萄酒学院院长，葡萄与葡萄酒工程实验室主任。西北农林科技大学学位评定委员会委员，教学委员会委员。中国葡萄酒技术委员会委员，中国酒类流通协会进口酒专家委员会主任。此番应西班董事长金家瑞的邀请，两位专家等一行来到长沙西班公司参观考察。他们参观了西班公司的现场，听取了公司相关负责人的介绍。对西班公司的发展和在宁夏发展葡萄酒产业给予了高度的评价。李华教授对宁夏西班葡萄酒产业项目提出了方向性指导，并对如何做好进口酒与国产酒市场营销兼行并举给出了具体建议。

在听取了专家的建议后，西班企业获得了新的启发与方向。西班将以更多有效的举措推广中国宁夏葡萄酒，为我国酒业的繁荣发展贡献力量。

## 湖南省酒业协会30周年盛典在长沙举行 西班公司荣获“社会公益奖”

本报讯（刘珊珊）12月10日至11日，湖南省酒业协会30周年盛典在长沙隆重举行。会上对30年来为湖南省酒业发展做出突出贡献的人和企业进行了表彰。西班公司荣获“社会公益奖”。本次活动吸引了全国34个省市酒协、酒企、酒库、酒媒、酒商等酒业大咖、专家有参加，共大家齐聚一堂，共同探讨酒业发展之道。西班董事长金家瑞代表西班公司参加此次盛会，并上台授奖。西班企业凭借十多年的品牌实力以及助力乡村振兴等多方面贡献荣获“社会公益奖”。

西班企业在活动现场设立了美酒品鉴区，请参会嘉宾品味西班美酒。

（上接第1版）

的是，今年霞多丽更多散发出来的是香蕉、菠萝、酸奶冰淇淋的香气，柠檬、柑橘类的香气并不多。而且我们在整个后期不断的搅动酒泥，也给今年的干白带来了一些面包饼干的酵母香气。大家可以期待一下今年陈酿型的霞多丽。

### 小味儿多表现突出

西拉+小味儿多，是我们第一次尝试两个品种的混酿。我们园子里的小味儿多的种植面积不大，但小味儿多的颜色和酸度都非常不错。这些年它们在产区的表现也不错，所以我们今年尝试着混酿一点。小味儿多比较坚实，这是我们没想到的，所以到在前期浸渍打循环时，葡萄汁渗透得很慢，打循环的时候不出汁让原本20分钟的循环硬生生地拖了40分钟。那会真是把我们愁死了。好在酵母接上，酒帽一起来，所有的工艺也就正常了起来。不得不说小味儿多的颜色是真的不错，在这8个罐当中丹魄最妖艳，马瑟兰最深邃，赤霞珠最沉稳，西拉最饱满，唯有小味儿多的颜色最鲜艳，颜色中有马瑟兰的沉稳与深邃，真的是太漂亮了。香气也非常惊艳。因为是跟西拉混酿的，红色水果中带着辛香料的味道，而且不知道为什么明明还没有过橡木桶，就有能闻到一股木质香。酸度也非常活泼。这款酒



正在打循环的陈瑜。

## 贺兰山东麓吴忠葡萄酒“宁波展示营销中心”挂牌 用宁夏美酒唤醒宁波人对葡萄酒的热爱

本报讯（刘珊珊）11月10日，贺兰山东麓吴忠葡萄酒“宁波展示营销中心”在宁波西班牙会所盛大挂牌仪式上隆重揭幕。吴忠市的领导以及青铜峡葡萄产业发展中心的领导亲临现场授牌，见证了这一重要时刻。

吴忠市人大常委会主任兰德明、吴忠市人大常委会秘书长蒋波、吴忠市农业农村局局长陈雪松、吴忠市商务和投资促进局局长李焜、吴忠市商务和投资促进局副局长马勇军、青铜峡市葡萄酒产业发展服务中心主任朱锐、青铜峡市葡萄酒产业发展有限公司董事长董生振、宁夏贺兰山东麓葡萄酒教育学院副院长于培培亲临现场参加揭幕仪式。

当时表现的状态就是不过橡木桶的话可惜了（就是在做果香型和陈酿型之间做选择，这个选择一般会在酿酒师起初酿酒时就有计划，但是也会根据最终发酵结束后的成酒来判断是否进橡木桶，而这里我想表达的是，如果今年小味儿多做果香型的酒有点可惜了），所以在它快要结束发酵时，就全部入桶了。也许它将会成为西班一号之后的“西班二号”吧。希望它不负众望。

### 西拉差点拉垮我

西拉，我滴的乖乖，可把我累死了。这家伙，不是它的问题，不是我们的问题，那是谁的问题？我想大概是发酵罐的问题吧（此处甩锅嫌疑非常明显，哈哈）。其实问题的根本是入罐入多了。对！是入多了。按常理，入罐是需要预留20%的空间。随着温度的升高，在发酵过程中酒帽会升起来，如果预留空间不够的话，会怎样呢？很显然，“砰”就把车间都炸了，哈哈哈，开个玩笑，其实就是冒罐了。那怎么办？启动发酵后，我们在西拉的罐边给它接了个体外循环，链接了一个吨桶里，然后放了700L葡萄汁出来。每次循环的时候先把葡萄汁放入吨桶里，再从吨桶里抽回发酵罐中，每天3次，直到高峰期发完，再全部回罐。我的亲娘哎，就这么天天伺候着，直到后面成酒的时候，散发出来的香气是我在以往的葡萄酒里都没有闻到过的，气味非常明显的草莓冰淇淋的香气。真的是太棒了！我太喜欢那种香气了。红色水果带着草本的感觉，酸度跟单宁也非常不错，也不枉费我们这么辛苦了。

赤霞珠与马瑟兰，这两傻大个儿是最乖的了。它们平平安安，顺顺利利，无惊无险地就发完了。马瑟兰有一部分入了橡木桶，赤霞珠要根据情况陆续入桶。

今年的榨季随着各酒液全部满罐储存而落下了帷幕，接下来的时间就要靠它们自己了。我相信它们会越来越好，我也相信因为我们严谨的工作态度它们不会差！

11月3日，我最后一次巡回了几个罐子，跟它们告别，因为我要走了，要回长沙去。我有点不舍，这是我两个月来的辛苦之作。它们真是如同孩子一样，一步步地把它们拉扯大。这一刻，我也是自豪的，因为，我亲手酿造了优质的葡萄酒，它们将走上了大家的餐桌，让大家品尝到西班的好葡萄酒，感受中国好葡萄酒的魅力。



### 远方（哲思篇）

陈文超

所谓远方，无非地与天握手言和之处  
无非所有的云彩与路的归宿  
无非时间深处积聚的对家园无穷浑厚  
的回首

曾在去来之间撕裂  
撕成万千你我  
我走不进远方如同走不进你  
无非失去道路的云彩  
擦拭天空万倾茫然  
无非没有云彩的道路延续千里的孤独  
远方，所有汗珠泪珠和种子的  
应许之地  
我们曾经遍地开花  
曾经醉心于每一个花蕊如一座山一般

独特  
只要风速适宜  
每一粒沙都能发育成子弹  
只要太阳足够  
每一缕风都能吹响鸽哨  
我蜕下这一坦恬淡流落于原野之外  
你走进我就走进了远方

### 远方（豪放篇）

陈文超

广阔  
空旷  
我胸襟需要如你这种贪得无厌的扩张  
大西北，大西北，大西北  
若我瓜熟蒂落于你漫漫尘沙  
若我被你的风车翅膀一层层削去皮囊  
我灵魂之核只能坠入你最荒凉混沌的  
内省之地  
在这太阳直射内心的地方  
我将自大地全部的毛孔如汗雨一般绽  
芽我将伸出长长的蔓  
牵系住这越来越远越来越收不住缠的  
凝望

人到西北，我先天的广阔与空旷  
遭遇最匹配的后天  
我将比红柳更红，比绿洲更绿  
比骆驼刺更直接与锋锐  
我要邀请每一只夜光杯  
与每一盏葡萄酒  
在我的照耀下进行光合  
此刻我全身太阳的浓度到达峰值  
此刻我看胡狼的眼睛像遥远的月亮  
这旷野每一条道路都是我躯体上渗洒  
的伤痕

来！  
踏着它前行  
像风纵着风车，云撵着天空不愈的蓝  
你将分不清穹隆与泉壤  
分不清过去与未来  
春秋与昼夜  
贺兰山铮铮的巉岩  
在你目力所及心力所及的地方  
袒着我千秋的裸照  
旁若无人  
旁若无人的大西北，正如披巾岸帻的我  
广阔  
空旷  
目空一切

宁夏西班“一亩葡园”  
庄园主采访之七

## 瞿健，捧一杯西班牙红酒致敬丽江

文 / 冰山

如果你在丽江邂逅宁夏西班的美酒，你可千万别惊奇，因为，在一家田园风光爆棚的“田园牧歌”客栈里端端正正坐着一位宁夏西班的庄园主；

如果你在丽江一家叫“吃货私房菜”的湘菜馆里品尝到宁夏西班的美酒，你也千万别尖叫，给你酌酒的可能还是这位宁夏西班的庄园主。

瞿健，一位地道的长沙满哥，一位愿意一辈子不回长沙，死磕丽江的长沙伢子。

### 员外郎给您满上满上

——没有红酒的人生是不完整的人生。

瞿健是一个不喜酒的人，理由是一喝酒就脸红，如同红脸的关公。至于醉不醉，倒不是他考虑的首要问题。估计他认为，通红的脸走出去会很难看，有失优雅，所以拒酒。可是最终他还是与酒沾了边，成了宁夏西班的庄园主。

完成这一跨是因为认识西班牙的熊鹰，他与她在十多年前共过事。“我们之间都互相了解，彼此都比较信任。我们的为人都了解，都是讲究生活品质，追求正能量的人。所以，她做的酒我是很相信的，”

有一次，瞿健回长沙与老朋友聚会，熊鹰带了她的红酒来助兴。瞿健品了品，觉得口感不错。席间，熊鹰讲到他们在宁夏开荒种葡萄酒，酿造葡萄酒。瞿健听了很感动，觉得金董、熊鹰的这种情怀是相当了不起的。熊鹰同时讲到“一亩葡园”计划，瞿健心动了，他觉得自己的客厅里应当备一款好酒。在此之前，他都是随随便便从外面进红酒，既不了解，品质也参差不齐。而熊鹰这种善举，本身就带有浓厚的中国情结。种中国的葡萄，酿中国的好酒，喝国酒，这本身就有意义，自己参与其中就更有意义了。所以，瞿健毫不犹豫地参与到“一亩葡园”的行动中。

瞿健给自己的红酒起了个“吃货”的品名，有点土，但接地气。他的网名叫“员外”，这个词是“富有”的意思。起此名估计是为了给自己讨个吉利。不好酒的瞿健，此番也爱上了葡萄酒。想象一下，这位员外先生，在自己的餐厅里捧着自己的葡萄酒，招待四方来客，定会是飘逸潇洒的。于是令人想起了郭沫若在《洪波曲》中这番描写：“他颇有点员外的风度，招待起朋友来倒还洒脱得很。”

### “雪莎”蛋糕改变了他的人生

——人生是用来折腾的，不折腾的人生是平淡的人生。

医生、医药代表、蛋糕师、客栈老板，这些八竿子打不着的职业，随着时间的滚动在瞿健身上不动地置换。

瞿健说，他最早的职业是医生。我惊愕了半天，瞪着双眼在他身上寻找医生的味道，可看上去他更像一位气质温和的教师。但他实实在在曾在一家名气不小的医院里当了一年的医生。

“好好的医生不当，为什么要去经商？”

“我不喜欢那种刻板的生活，不喜欢在医院里看人的生生死死。”这就是瞿健拂袖而去的理由，简单得不要不要的。

瞿健的前路是父亲安排的。他高考的那年，父亲要他考医学院校，理由很简单，那就是家里有个学医的，以后有个病痛什么的，吃药看病方便些。于是，乖孩子瞿健听从了父亲的安排，考了中医学院。五年的寒窗苦读，终于有了最好的安排，进入到了中医院。365天后，他便辞了。不知道他父亲做何感想。

“那干什么去了？”

“去医药公司了。”

我明白了，那年头医药公司很火，也很赚钱。

两年后，他又辞了。这一辞，却决定了他今后的命运，即在商道上一座又一座山地攀登。

1997年，瞿健的一位亲戚找到他，说现在烘焙行业正在兴起，做蛋糕点心都会有钱赚。那年头，罗莎蛋糕正火，人们对糕点的喜爱正在急骤升温。瞿健一想，是啊，这个行业似乎很朝阳。他辞掉了医药公司的工作，开始学习怎样做蛋糕。1998年，世博会在昆明举行，他俩一合计，认定昆明应该大有作为。于是，他们在昆明找了一家80平米的门面，投资20万元，正式开张做糕点。并给这个店取了

### 一个浪漫的名字——雪莎

雪莎的名字真叫美丽，但产品如何？瞿健到底是受过高等教育的，脑瓜里面净是些美好的设计。老式的蛋糕总是被打扮得大红大绿大紫，且用奶油做装饰，看上去乡气，吃上去油腻。瞿健设计的蛋糕走的是清新淡雅的路线，如同略施粉黛的秀女。女朋友过生日，不提个雪莎蛋糕都不好意思。在塑形上，瞿健颇有创意地装上卡通人物，一下子把那些小孩给吸引住了，大人们架不住孩子的吵闹，不买一个回家不得安宁。

“其实我们拥有市场的秘诀并不是花里胡哨的外表，而是更新了制作的材料。”瞿健说。

90年代人们经历着各种变革，蛋糕也不甘人后，也在变革，由原来奶油做花样，变为用鲜奶做花样。奶油甜腻，鲜奶芳香，这就是口感的差别。瞿健就是用鲜奶蛋糕，吸引了糕粉们。一时间春城风行雪莎蛋糕。

瞿健拜“雪莎”所赐，在春城收获了第一桶金。随后，“雪莎”像雪片一样在昆明开了十几家店。

“昆明人喜欢吃蛋糕，因为他们认为蛋糕有步步高的寓意。”

原来，生意的哲学如此简单，消费习惯决定了生意好坏。如同长沙人之米粉，武汉人之热干面。

### 此生安放在丽江

——一次偶然地遇见，让你从此改变你人生。

爱上丽江可能就是分分秒秒的事，因为那里太太太宁静和美丽了。翠色山峦下，商居掩古城；花溪曲径巷，故道茶马远。你可踏着碎步，听由石板路为你诉说它的远古；你也可以依靠柴扉，感触老街巷给你演绎它的故事。还有，落日熔金，老街古镇被神秘的橘色柔辉层层地包裹；雪山映日，花溪水径被迷人的烁烁红晕浸染着。

2002年的那个春天，瞿健来了。丽江的一切，如同一副软化剂，一下子把在市场上打拼到疲惫的瞿健给柔化了。他忽然觉得人生居然还可以这样过，慢点慢点再慢点。他要让自己安静下来，在慢时光里，安排自己的人生。

经过长达五年的考虑和准备，2007年，瞿健卖掉昆明的房子，正式移居丽江。他在束河古镇找了一方小院，将它改造成一所民宿，装成自己喜欢的田园风格，优哉游哉地一边把盏品茗，一边晒着丽江的一米阳光。

他说，当初，服务人员连床单、被子都不会整理，还是热心的客人教的。不会擦玻璃也是客人教的，才知道玻璃还可以双面擦。日久天长，没想到，客栈火出了圈。有客人拿着《孤独星球》杂志来找他的客栈。他非常诧异，原来他的这个名叫“田园牧歌”的客栈上了这本杂志。怎么上的？谁写的？他完全懵逼。

他说，他在客栈旁开了一家湘菜馆——吃货私房菜。原本也没想着赚钱，只是为客人提供一个填肚子的地方。没想到，餐馆火出街，即使在疫情期间，他这一爿餐馆是镇上生意最好的。

幸运真是不管三七二十一。

懵懵懂懂中，瞿健的客栈和餐馆经营了15年了，名气也是与日俱增。浪漫的是，当年有些在这个客栈谈过恋爱的客人，多年后，故地重游时，又下榻客栈，重温旧梦。“有一位新疆的美女，09年只身在我这过的年；19年，她又来了，带着女儿。她说她是来寻梦的，寻找逝去的青春。”瞿健感慨地说。

其实来寻梦的岂止是为青春，还有为亲情而来的，有的老顾客为了寻找当年的这所老店，在网上搜索；有的则到丽江后第一时间先找到客栈。老顾客喜盈门，简直似亲人相见。小赵还在吗？在！李姐还在吗？在！十几年了，他们都在？令客人欣喜不已。



瞿健

瞿健说，他的员工十几年一起走过来，在最困难的疫情期间，也没辞退一个。有的员工主动提出先回去，等疫情好转了再来。瞿健没有同意。“这些人是跟我在昆明做蛋糕过来的，靠大家在一起打拼才有今天，再困难也得挺住。做人要厚道！”瞿健说。

我记得电视剧《大宅门》里这样一个桥段：白家老字号被迫盘出去时，柜上掌事的问二奶奶柜上的当差怎么办？二奶奶说：一个都不能辞，再难也要留下，月钱照支。瞿健无疑演绎了现实版的白家老号。其实这才是生意人的本分，也就是所谓的风雨同舟吧。

### “美人窝”里老绣服装

——可千万别嫌老绣品有污点，说不定它是一件文物。

著名舞蹈演员杨丽萍穿搭服装是高级感满满的民族风代表，最美的元素就是精美刺绣满满的贵气感。这种刺绣正是云南范。某一天，瞿健也拂上了这股民族风——老绣服装。

云南有着浓厚的历史文化和民族风情，少数民族给自己最美的装扮就是在衣服上刺绣，代代相传。所以，民间遗落着不少有年代感的刺绣衣裤，有人专门在民间收集绣品，于是便催生了一个行当——老绣服装。即把旧衣裤上的绣片取下来，再缝制到新的绸料丝缎上去，制成老绣新装。杨丽萍便常常穿着这种服饰在舞台上翩翩起舞。

瞿健看上了这个有文化韵味的行当，所以，他开了一个“美人窝”的服饰店，专门经营老绣服装。

“老绣品其实是一种非遗的东西，美丽的花卉，生动的虫鱼，跳脱的颜色，让人赏心悦目。”

瞿健的“美人窝”估计打扮出了不少名媛佳丽。他说，买这些服饰的多是大城市贵气女郎。或许这种服饰不大适合平时的穿着，但出席有仪式感的场面时，一旦出场，必将成为艳惊四座。其效果相当于《复活》中安娜·卡列尼娜一袭黑裙出场，令在场的贵妇们顿时花容失色。

这就是民族服饰历久弥新的文化魅力所在，更算得上是瞿健为女人制造美丽的神来之笔。

“闻所闻而来，见所见而去”。

——去丽江的可以闻此道到瞿健的那方小院住住，餐馆吃吃，再去“美人窝”沾沾老绣服装的仙气。

——瞿健还没去过宁夏的那亩葡园，原本今秋要闻道而去的，因故未能成行。宁夏再度幻化成他的葡萄梦，静待明年。

由此，一切安好！

宁夏西班“一亩葡园”  
庄园主采访之八

## 肖晓，为孩子们开辟广阔天地

文 / 冰山

在电视新闻里曾看过这样的场景：孩子们在田里插秧种水稻，一身泥一身水的，伴着他们幼稚的动作和无忧的欢笑。看到此情此景，我寻思着这是哪位有远见的人，为孩子开创广阔天地，让他们体验什么叫“粒粒皆辛苦”。

出长沙往北，约二三十公里，便找到了这块“广阔天地”，它位于长沙县黄花镇的长沙朴愿有机农耕科普园。这里的庄主是位女性，她叫肖晓。

肖晓个子不高，身形单瘦，皮肤被阳光晒成健康色。剪发随意地在头上挂着，灵动而飘逸。一双诚恳又机灵的眼睛，让人产生一种信赖感。她的身上看不出女性用来打扮自己的化妆痕迹和刻意体现风韵而佩戴的装饰品。

她是一位周身散发着乡土气息的朴实女性。

## 原生态是这里的底色

进入这片科普园，让你感受到的是浓浓的乡土气息。最原生态的田地、最野生的水塘、最朴实的鸡舍、有陈年的农舍。还有，一脚踩下去便能踩出泥水的田埂，一步踏上都硌脚的铺满碎石的土路。

肖晓指着我们脚下的土路，又扬起手臂，在空中划了个半圈说：“我们没有做任何城市化的装修和美化，包括这路，都尽量保持乡土气息，让孩子们真正感受到了乡里。”

我有意体会了一下脚下的石子路。还别说，那硬朗的石子真有点硌脚，给你一种隔靴搔痒的感觉，让人真正体会到乡间小路的坚实。

沿着土路走着，路旁的地里种着各色蔬菜，绿油油的，透出强烈的生命活力。在一片空地里，圈有一块块小地，用白色的小栅栏围着，约三五个平方的大小，里面各自种着蔬菜等绿色植物。地头上竖着一个牌子，写着这块地的“地主”名字。隔着远了点，看不太清楚。但从笔迹来看，很稚嫩，歪歪斜斜的，肯定是出自“小地主”之手。相信这是属于他的自留地，是他用来体验稼穑之感的。

这让我想起宁夏西班葡园里同样的景象，写着庄园主名字的牌子插在地头上，像个领航员，引导着身后一沟沟一垄垄的葡萄架“向前向前向前”。这是一番与大地融合的景象，更是参与绿色事业的行动。有人说“到广阔的天地中去，聆听大自然的教诲”。是的，因为心灵与自然的结合，才能产生智慧，才能更加懂得大自然的魅力，才能更加懂得尊重大自然。

所以，开辟与大自然对接的人，参与到大自然中去的人，都是敬重大自然的人。

“昨天我们还来了好些做体验的孩子。他们来做农事，体验大自然的生活。”肖晓说。

这块土地有多少孩子来踏勘过，成百上千？成千上万？肖晓已经没数了。十几年来，有无数的学生娃来这里体验过农事，亦耕亦种亦养，让他们收获到了许许多多的果实，还有对农业的敬重感和稼穑的艰辛感。

肖晓的这块土地是第二批为长沙市教育局挂牌的中小



做体验的孩子们。



肖晓

学生劳动研学实践基地。尽管现在这类挂牌的基地日益增多，但这片成熟的基地已在学生和家长心中成为品牌。在春种和秋收的季节，这里几乎是应接不暇。即使是平日，来休闲小住的也不在少。因为，他们不光提供农事体验，还提供围炉煮茶、朋友聚会、休闲度假的服务。

## 为孩子们的成长提供养料

此时的水稻收割已经完成了，田里留着高高的秸秆茬，来日犁地时将它们安排到泥土中去，埋着、沤着，肥田。南方的水稻田有着几千年的历史，土地肥沃到营养充分，种瓜得瓜，种豆得豆，不在话下。

过去每到这个季节，田里便会燃起堆堆烟火，农民叫烧秸秆。烧成灰后，犁到地里可以增加田地肥力，还可以除虫害。记得20世纪90年代末期，媒体总会做关于烧秸秆的报道。因为黄花一条烧秸秆造成漫天烟雾，影响到了航班的起降。后来政府出了政策，严禁焚烧秸秆。当然不光是为了飞机的起降而净空，更是为了净化蓝天，保护自然环境。此后，农民不再烧秸秆了。

我去的那天正是立冬日，赶上一拨强冷空气来临的前一天。阳光与乌云交替着争抢天空的主场，时晴时阴时雨地切换，让你体会到杜甫所描写的“雨时山不改，晴时风更急”的况味。通透的空气，让你能远眺万里。时不时有飞机在远空中穿过。明媚的阳光下，围炉煮茶，品茗之香与乡间的氤氲之气，令人心旷神怡。

湖南这个地方的土质原本是红壤土，随便刨开一个小山丘一看，鲜红色便是它的本色。但是，田地为什么却是黑灰色呢？那是因为上千年不辍的耕种和不断的肥田，改变了土壤的性质，所以，这样的土地是肥实的。

肖晓的这片田地也黑得不是一般，相信也是千年耕种的肥田。如今能保留下来，也是弥足珍贵了。自2010年开始，这片土地禁止使用化学农药、化肥、除草剂，所以，肖晓在这里制造自然的生态环境，开辟研学的广阔天地，算得上是用千年的土地，给孩子们输出成长中所需的养料了。

应该说水稻种植的场景是最热闹的，人与泥土融合在一起，那才是真正的回归大自然。我望着地里留下的那高高的稻茬，遥想孩子们在水田里体验插秧的情景，不禁忆起自己小时候那个年代的农事体验。

读中学的时候，我也到水稻田里插过秧，也是一身泥一身水的，但没有嬉戏和欢笑。因为，天上太阳烤背，田里泥水照脸，就是常说的脸朝黄土背朝天的那种苦哈哈的状态，还能笑得出来吗！那时候叫“双抢”，即抢收抢种，时间是七月底八月初，太阳毒得一塌糊涂，不把你晒脱几层皮不算晒。天上太阳火辣，水里蚂蟥还咬人。这畜生无声无息地钻进你的腿里，一点感觉都没有。当你抬腿一看，它怡然自得地趴在你腿上，黑乎乎的。你以为揪住它往外一扯就能把它

扯出来，那你可就错了。农民伯伯说了，千万不能扯，越扯它越往里钻。只能在它的旁边使劲拍打，这样才能把它拍出来。农民还有一手，那就是将镰刀由上往下一刮，就将这割下来了。我体验过，两种效果均有效。

所以，过去与现在相比，现在的娃们是体验，那时的娃们是“卖苦力”。现在叫“研学”，过去叫“学农”，叫法不同，性质实属相同，都是为了懂得“汗滴禾下土”“粒粒皆辛苦”的道理。毛主席曾说：“广阔天地，大有作为。”因此，这里要重重地感谢肖晓们，是他们为成长中的孩子们洞开了广阔天地，让他们懂得“一粥一饭，当思来之不易”的道理。

## 农业这饭不好吃

人做任何事业似乎都是有动机的，信念的向往，追求的驱使，抑或是理想。但是，对于肖晓来说，从一个中专毕业生到落土当农民，绝对不是什么理想、信念的追求，而是走着走着，就被动地走到这条路上来了。

她是一个完全的理科生，中专学的机械制造。毕业后，找个机械工程岗位，或者搞个机械设计什么的，倒是正经。可她一跨出校门，便偏离了机械方向，进了一家广告公司。在自媒体还没有勃兴的年代，做广告还是一个热门行业。她所在的公司做到湖南电视台的门下。湖南电视台当时想开一个田间影视频道，于是，肖晓所在公司便开始涉足乡村板块，试图与广电合作开创一番事业。无奈天有不测风云，此事最终没搞成。项目泡汤了，肖晓们并没有主动撤出乡村。他们前往南京、上海等地考察，决定进军有机农业，搞家庭配菜。于是在长沙出现了一个比较响亮的名字：“博野有机蔬菜”。也就是把自家农场产的新鲜健康的有机蔬菜采摘、挑选、打包后，直接送到客户家门口。你只要简单地清洗，下锅就好了。我当年也订过博野的蔬菜，的确很省心省事。

随着时代的变迁，博野正在逐渐退出市场，肖晓们还是没有退出黑土地，他们继续在农业战线深耕。

“算起来这十几年在这块地上已经投入了几千万了，而回报却不成正比。唉！搞什么也不要搞农业。”回忆完路的艰辛，肖晓最后感叹地说。

我似乎能体会到肖晓的苦衷。宁夏西班的巨大产业，不也是在土地、投入、产出、回报的轮回上走钢丝吗！但任何



在菜园中的肖晓。

历程都是需要一步一步走过去。已然进入了这行，就不得不往前走。不进则退，那可真会让你饱尝失败的苦果。

然而，坚韧是可以阻挡一切退路的。肖晓们没有退却，他们日复一日地坚守着，迎来一拨拨研学的孩子们，送走一批批载着收获的学生们。周而复始，无穷尽。如果高大上一点来概括的话，他们肩上扛着对一代人的培养，扛着对一代人成长的责任。

## 期待去宁夏研学

肖晓是不喝酒的。她之所以成为宁夏西班一亩葡园的庄主，是为了给自己父亲一份红酒的享受。她不希望父亲喝白酒，她希望红酒不仅能够满足父亲日常饮酒的需要，而且能给父亲带来一份健康与快乐。

肖晓还没去过宁夏，还没到属于她的那块一亩葡园去踏勘。她当然希望能到葡园里走一走，看一看，摘一串熟透的葡萄，品一口新酿的红酒。但是，她更希望宁夏西班葡园成为长沙学子的“研学”基地。她设想，她去宁夏时，要带上一批学生，去研学葡萄的生长，去体验葡萄酒的酿造，去感受贺兰山的气概，去触摸黄河的文明，去了解宁夏的历史。

专业的就是专业，考虑问题总是从专业的角度去考虑。西班一定会实现肖晓的愿望的！