

复刻古酒，不是对古酒本身有多么喜爱，而是迷恋古人的生活、气度和风雅。与其说是复刻古酒，不如说是复刻古人的风雅。



# 寤寐之间，杯酒风雅

【文/蔡娴 图/受访者提供】

都说“酒香不怕巷子深”，在田子坊片区的一条老弄堂里，就藏着一家溢着酒香的复合型空间“一方墟”。整栋楼的一侧外立面全部被改造成落地玻璃，它简洁、通透的设计风格和两旁老房子格格不入，就和主人知其白一样，循古向新。

## 只为拾起古代风雅

建筑师、策展人、古酒师……知其白是一个非常典型的“斜杠青年”，他说，他不会用一个身份来定义自己，别人对自己的哪方面感兴趣，他就是什么身份。就和“一方墟”一样，这里容纳各种可能性，你很难用一种定义来形容它。

比如，一楼是一间名为“破离”的器物馆，用于举办各种展览，知其白还特地以古代传统的“榫卯”结构设计了一个器物展示架；知其白把所有的酒香都藏在了二楼的古酒

室“寤寐”，在这里你可以找到古人用于消夏的菖蒲酒、武则天钟情的石榴酒、白居易的诗中的“绿蚁新醅酒”……还有一只爱撒娇的小猫“酒米”，总是热情相迎；三楼的“即来”则是“一方墟”的活动空间，摄影分享、古酒品鉴、手作木戒……每周都会有不同主题的活动开展。这是一个可以让人停留一整天的空间，安静而自在。可以去造一件器物，看一场展览，再饮一杯古酒。而知其白建立“一方墟”的初衷，就是希望可以拾起古时风雅，复刻古酒室文化，而喝酒的同时，需要可“赏”之物，“就像对古人来说，诗酒不分家，吟诗是为了唱歌，唱歌是为了喝酒，喝酒是为了吟诗……这些都是相互关联的。”

“复刻古酒，不是对古酒本身有多么喜爱，而是迷恋古人的生活、气度和风雅。与其说是复刻古酒，不如说是复刻古人的风雅。”知其白最特殊的身份当属古酒师，他为了追逐古人的风雅而酿酒，但复刻古酒不容易，复刻的过程

就像在玩一个个解谜游戏，每一次复刻的不仅仅是酒食本身，还有背后的美学文化和生活方式。

知其白很庆幸自己从小接受的是“放养型教育”，父亲兴趣爱好广泛，也支持儿子的兴趣，从小知其白就跟着父亲接触了很多庞杂的生活情趣——斗蛐蛐、养鸽子、玩木工、陶艺……还有酿酒。知其白说，自家酿酒非常简单粗糙，没有什么复杂的工艺讲究，但却让他开始对酿酒感兴趣。主攻建筑的知其白在日本游学期间，除了在大师工作室里学习建筑设计，还有一大收获就是酿酒。知其白决定要酿古酒，是因为看到唐诗中对酒的描写，然而唐代的浊酒工艺早已失传，辗转之后，终于在日本遇到。于是拜师獭祭的大酒师，每逢冬酿季，他就会到大师的酒厂里帮工学酿酒，足足学了7年才得到大师的认可，顺利出师。

## 复刻的不是酒，而是神韵

为了拿到好的原料，知其白自己开了两家酒厂，一家在绍兴，一家在大理，自己高产的时候，酿过上千种酒，每天在酒室里可以待上12个小时，不断地试酒、钻研配方，硬生生让自己原本一斤白酒的酒量练到了四五斤白酒的酒量。

“我们主要做的是复刻古书里面的酒和食物，从古书里面找出方子，然后再尝试以现代工艺将它做出来。”要复原古酒的配方就像解谜，除了配方，关于古酒的知识都需要大量的时间去研究。网络、书籍都是知其白的信息源，但他自己最爱的是上海图书馆的古籍阅览室，感觉自己就像掉进米缸的老鼠，里面有太多可以挖掘的宝贝，只要有心，都能找到你想要了解的。

据知其白介绍，古时，大部分的蒸馏酒类由于工艺的限制，没有调香师和勾兑师，它的杂味会很多，通常度数也很难上去。纯蒸馏型的酒，四十多度到五十多度基本上就接近极限。现在市面上常喝到的六七十度甚至九十度以上的酒，基本都是要采用勾兑工艺才能上得去的。另外，在古代由于没有调香师，其实白酒的口味会偏糙，一般情况之下是平民来饮用。比如乡绅、地主之流，会偏爱米酿型的酒，像黄酒之类。因为它们更温和，口味虽然谈不上非常好喝，但是比白酒要舒服很多。

