

◀ (上接12版)

深褐色的,再也不见浅黄色的了。至于低度酒如葡萄酒类,国内普遍概念中,葡萄酒似乎只限于那种甜的、开瓶后仍能保存一定时间的葡萄酒。类如现在的中国红葡萄酒,这或可归类于波特酒(portwine)。而在欧美,特别在法国饮葡萄酒的主流,所谓软饮料葡萄酒、或被称为桌酒(table wine)的,如干红、干白之类,则全无概念。除烟台张裕公司和北京阜成门外天主堂(好像名叫“尚义”)生产少量且供应面极窄外,基本没有其他的供应。只是在改革开放之初,上世纪80年代,才开始引进干红、干白葡萄酒。那时,许多人不适应、不习惯。由此可见,此前大家全然不知道有这种味道的东西。然而,即使全然对于这种酒文化陌生,但对于酒有品位的人,好的东西就是好,是吃得出来的。记得在上世纪40年代,约在1942到1943年间,父亲发现张裕公司售出的酒有解百纳和雷司令,认为很好,大为高兴,买了许多瓶在家里喝(还有一种酒名叫大宛香,我已印象不清,不记得是干红或干白了)。解百纳是赤霞珠(Cabernet Sauvignon)类葡萄酿成的干红葡萄酒。雷司令是雷司令(Riesling)品种的葡萄酿成的白葡萄酒,可酿造干白、甜白葡萄酒及香槟酒。张裕公司卖的雷司令是干白。这些酒在市面上并不很流行,知道的人不多。我父亲也是直到那时才知道的,大大夸奖这两种酒的品格。不知他怎么知道的,他说这种酒开瓶后不能久放置,要很快喝完。他还把雷司令放在冰箱中稍稍冰冷后喝,说这样喝更好。父亲的习惯,买白兰地、威士忌、甜红葡萄酒等都是买一瓶喝光后再买,而买这两种酒时却是每买即各五六瓶。这一切,完全是西方喝干红、干白这类桌酒的习惯了。他还说,雷司令是源于德国莱茵河一带。我常想,这种种他是怎么知道的?在他往来朋友中诚然有在国外留学或出过国的,但从未听到父亲谈起和朋友谈论干红、干白一类的事。他怎样知道这些,我再也无法弄清楚了。不过,这都不重要,重要的是张裕的酒好,他能辨别得出,能欣赏。发现了好酒,使得他那样高兴,尽情欣赏。1941年冬,日本人发动太平洋战争,日本帝国主义进驻天津的英租界。天津英国人的乡村俱乐部被接收后,对中国人也开放了。他从俱乐部买来许多西班牙的葡萄酒。有波特酒,有雪丽酒(sherry),都很好,是西班牙名酒庄山德曼(Sanderman)酿制

的。其中,我父亲特别赏识雪丽酒,说有中国黄酒之风。我只是最近才在一处文献中看到,说世界上最好的雪丽酒是山德曼酿制的。我父亲对洋酒的接触就是这样零零星星,但也得到享受。

在新中国成立前,我家不太喝白干酒(对高度数的粮食酒的统称)。原因是北方的白干酒固然有强烈的香气,但同时有一股臭味。这股臭味应该是来自酒糟。喝酒时总随带着一些臭气。喝完酒杯上这种气味尤其浓(当时没有西凤、大曲、茅台等酒,这类酒是没有臭味的,但都是新中国成立后才出现在京津一带)。有时要喝一点度数稍高的酒时,就喝茵陈酒或五加皮酒。这都是药酒,但这些用来泡药的酒都比较纯,没有坏酒,喝起来比橘子酒一类令人放心。后来见到有位亲戚家用大量红枣泡在白干酒内,枣味大大压低了坏味。于是,我父亲也买了两坛白干酒

用红枣泡了喝。其色绛红,蛮好看。味甜而有枣香。今日在京津买到的北方白干酒,如衡水老白干、二锅头等,已基本没有那股臭气了(只在最普通的一级的二锅头还稍稍有一点那气味)。但是,与此同时,那股强烈的香气也没有了。北方的白干酒已非复当年。

各种酒中,我父亲最喜欢的是黄酒(或称绍兴酒)。他认为黄酒的品格在一切酒中为最高。当我十多岁听他如此说时,也觉得就是这样。我不善于描绘,说也说不清。只觉得黄酒香气高雅、醇厚,自然是酒中最好的了。父亲喝黄酒多在酒宴席上,在家中很少喝。

到1949年新中国成立为止,父亲所参加的宴席上是喝黄酒的。这好像形成一种规矩或惯例。我从未见过或听说过,酒席宴上有喝白干酒的。

喝黄酒有专用的酒杯。喝黄酒的酒杯有一定的形制。喝黄酒的酒杯像饭碗形状但小而稍扁,其容量为二两(十六两一斤的旧制)。新中国成立以后,一些风俗习惯都在改变,那种宴席上喝黄酒的风气早已消失。直到二十多年后,约在1977年左右,我在天津街头一个摊上看到把整套一百多件的宴席用的瓷器拆散处理、零售。那是邯郸烧的瓷。我在其间竟然发现了喝黄酒的杯子。如睹故人,欣喜过望,赶紧买了一些回来。

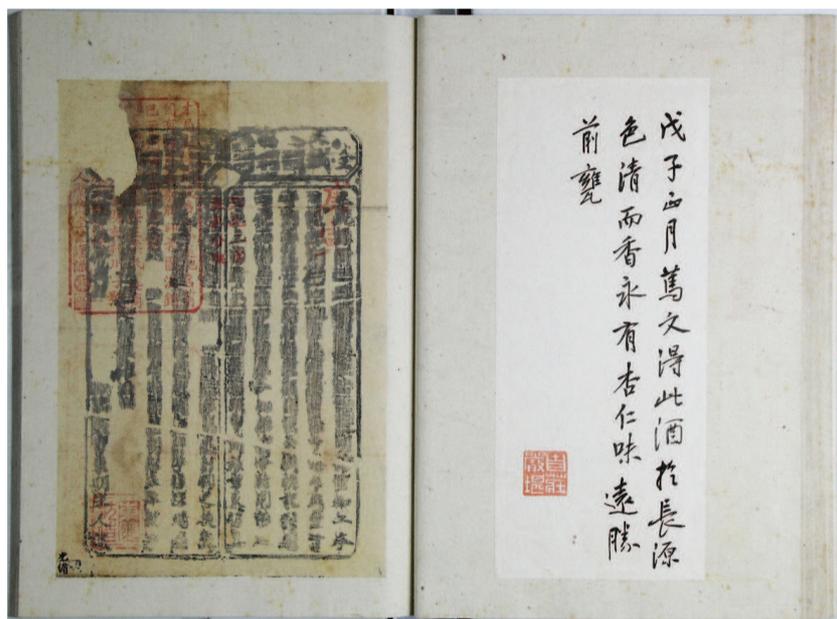
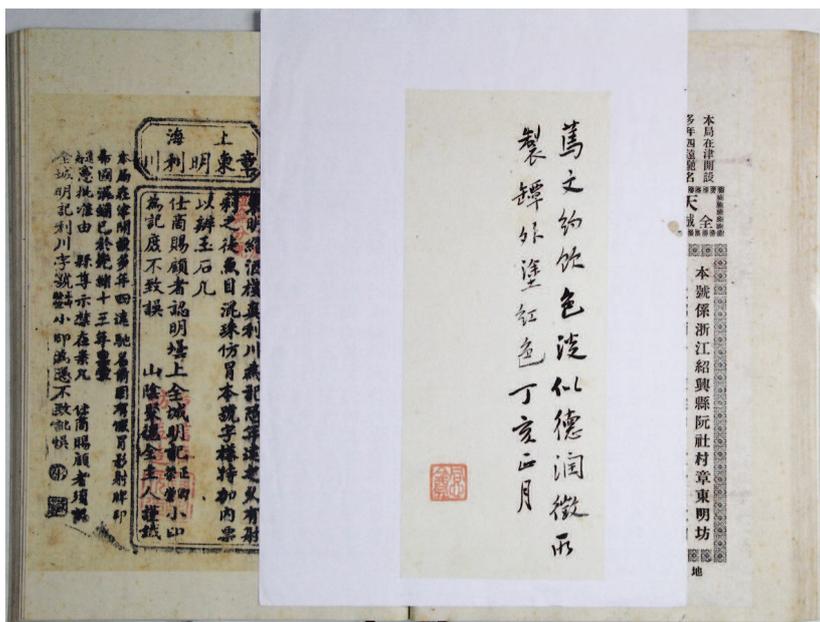
那时,周围的人已不知道这小碗是干什么用的了。回家后,取家中旧存的黄酒杯注满水,满至碗沿。然后把水倒入新买的杯中,竟然也是水齐碗沿,不多不少。真是,二三十年以来,风习早已改变,而仍烧制这黄酒杯,且仍然规规矩矩遵守二两的容量,可谓典型俱在了。黄酒杯只容二两是有其原因的。黄酒是要热了喝,若

杯中酒多,未喝完时杯中酒就凉了。所以,一杯的酒也就是喝两三口就喝光。酒席上照例预备两个酒壶。因为热酒要一定时间,一壶热酒拿上席来供客人斟饮时,另一壶酒则正在热水中加热准备着。轮流交替。这样,热酒的供应就不会间断了。

前面我说,宴席上只喝黄酒是惯例。从我父亲收藏酒票看,也可见其一斑。我父亲收藏的酒票竟有一百多张。这就是说,到新中国成立为止的二三十年间,我父亲在宴席上喝新开坛黄酒就有一百多次。此外,没有整坛而只从酒店零买的情况还未计算在内。所以,只就我父亲一人的社会交往经历,也可看出当年宴会喝黄酒的风习了。

当时京津的大饭庄只卖饭菜,不卖酒。在饭庄设宴,或是自己带了整坛酒去开坛,或是命饭庄通知酒庄送酒来。酒有不同好坏,以价钱区分。例如说,多少钱一斤的酒。那时的酒庄往往是看人行事。来人叫送酒时,酒庄往往问是谁要酒,或者,饭庄派来的人帮助某某人叫的酒。酒庄知道某某人是懂得品酒的,又是社会上有地位的人,就送好酒去。若是某某人即使有地位,但不懂酒,酒庄也会以次充好地送差一些的酒来蒙事。送来酒一尝说不好,命令酒庄重新送的事也是常有的。也有喝了送来的酒就发脾气的,说酒中掺了水了。这就说不清了。送酒的小伙计只好听着人家发脾气,然后再送稍好一些的酒来。

黄酒是什么样的香气?什么味道?什么颜色?这样的问题初看起来有点问得莫名其妙。黄酒么,谁不知道,还要问?可是,就只这样一个问题,却困扰了我几十年。实际上,当年喝的那种黄酒,如今已不存在了。在我幼年以至青少年时期,我所见到的、吃到的黄酒,其颜色是浅黄色的,或者说是正黄色的液体,而不是褐色或咖啡色的(像今日的加饭或善酿等那样)。那时的黄酒是清澈的、透明度相当高的。其香味是一种清醇气味,没有丝毫糟味。口中味觉方面,也是非常清爽;有酒味,但没有糟味。有人说这是“京庄黄酒”。姑且以此为名,以便于行文。可以拿日本的清酒来对比。京庄黄酒和日本清酒有类似的方面:颜色清澈(京庄黄酒为浅正黄色,日本清酒的黄颜色则更浅);味觉醇厚,但无酒糟味;香气清雅。两种酒在这些方面都和加饭显然不同。但是京庄黄酒和清酒也有所不



周叔波在宴会上喝了黄酒,必把酒票保存下来。有时还附上一纸,写下他的感想。也常与好友劳笃文对饮。

(下转14版) ▶