

◀ (上接 13 版)

同。其香气不是同一类(京庄黄酒和加饭都属黄酒一类气味),含在口中,则感觉京庄黄酒是酒,日本清酒在口中则是水的感觉。

新 中国成立以后,经过社会主义改造,私人酒庄没有了。有了国营的制酒企业。产品标准化。于是有了加饭、善酿等标准品牌、标准质量的黄酒。再也没有像以前那样,每一坛酒的色、香、味都各有不同的情况了。这时,京津一带的北方出现了过去从未见过、从不知道的茅台、泸州大曲、五粮液、西凤等等高度数白酒。这些酒非常精彩,但同样是在改造、合并中形成的国营酒厂产出的标准品牌的酒。京津一带的人惊讶地欣赏、品评茅台、泸州大曲、五粮液、西凤等这些有着特殊香气、而无北方白干原有那种臭气的各样好酒,他们同样品评、称赞着加饭、善酿等酒。我父亲也是如此。我同样地欣赏这些前所未见的白酒。确是好酒。只是在偶然的时刻,我仍怀想起旧时那既有浓烈的醇香气、又有惹人厌的臭气的俗称“烧刀子”的北方白干酒。那种酒,气势庞大。每逢严冬腊月、北风劲吹,一些人围火锅而坐,那时,非北方的烧刀子在手不足以壮其意。相形之下,那些曲香、酱香的酒虽好,却显得太细腻了。其香、其烈,皆不足以副。今天北方也有二锅头,也有衡水老白干。不知怎的,我总觉得没有当年的香烈了。

新中国成立以后的社会生活有了很大改变,那种喝黄酒的宴会没有了。父亲只是偶然在家中喝些茅台、泸州大曲、五粮液、西凤等白酒。有时有人从国外带来白兰地或威士忌,也有喝加饭(嫌善酿偏甜)的情况。我却常常发生疑问,为什么原来的京庄黄酒不见了,而流行起加饭一类的酒呢。

其实,京庄黄酒还以某种形式存在了一小段时间,大约到上世纪 60 年代末为止。在那时,酒是可以零打的。我记得很清楚,在食品店中零卖,茅台酒零点四三圆一两、泸州特曲或五粮液零点三圆一两、泸州大曲零点二八圆一两。在副食店(即油盐店)零打善酿零点九三圆一斤、加饭零点八五圆一斤。在此之下,还有零点七七圆、零点五五圆两等,没有名称,似乎是已等同于料酒了,那正是我所寻找的浅黄色的京庄黄酒。自然,其质量不会太高。但它对于我来说,犹胜于加饭。故时时买来喝,直至买不到为止。那时

的生产,是有统一的规划和安排的。我想,当时的高下取舍思想大概是取其浓醪、弃其清醇吧。

以上只是我个人胡乱猜测,没有什么依据。只是当我见到唐鲁孙的文章后,才恍然大悟,了解事情的端的。

唐 鲁孙 1908 年生,是满族人,属镶红旗。他是珍妃、瑾妃的侄孙。其曾祖、祖父在清代都做过高官,可称是世宦家族的子弟。因此,各种“场面”(包括饮食方面)他都见过。他本人好吃,加之因工作关系游走全国各地,经验丰富,见识极广。1946 年唐鲁孙去到台湾任某烟厂厂长,几十年来未从事写作,只是到了 1970 年退休之后才开始写回忆过去之作。陆陆续续竟写了百万字以上,出版了十余本书。自称其中百分之七十是讲吃的。他的经验是十分宝贵的,所写的东西多数是可靠的。

在唐鲁孙的一本名为《中国吃》的书中有一篇文章题为《说酒》。其中有一句话说:“北平虽然不出产绍兴酒,凡是正式宴客,还差不多都是拿绍兴酒待客。”这句话正给我壮了胆。我前面说:“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。”我也只能说了句“我从未见过或听说过,酒席宴上有喝白干酒的”。我所见所知能有多少?或不足为证。而经验丰富的唐鲁孙这一句话就证实了当年京津一带确是如此。

在唐鲁孙同一篇文章《说酒》中还有非常重要的两大段,他说:

大家都知道南酒的,都是浙江绍兴府属一带出产。可是您在绍兴一带,倒不一定能喝到好绍兴酒,这就是所谓出处不如聚处啦。打算喝上好的绍兴酒,那要到北平或者是广州,那才能尝到香郁清醇的好酒,陶然一醉呢。

绍酒在产地做酒胚子的时候,就分成京庄、广庄,京庄销北平,广庄销广州,两处一富一贵,全是路途遥远,舟车辗转,摇来晃去的。绍酒最怕动荡,摇晃得太厉害,酒就混浊变酸。所以运销京庄、广庄的酒,都是精工特制,不容易变质的酒中极品。

以上两段文字中我注意到有两点:

首先,他说在绍兴一带,倒不一定能喝到好绍兴酒。他说若打算喝上好的绍兴酒,那要到北

平或者是广州。过去我们在京津见到的确是黄酒的上乘,而在绍兴喝的黄酒却不是。

其次,他说绍兴酒在产地做酒胚子的时候,就分成京庄、广庄,京庄销北平,广庄销广州。帮助造酒开始,就已决定是销往北京、广州,而不是在当地销售的。这也就是绍兴当地的黄酒和京庄、广庄黄酒不同的原因。

总之,唐鲁孙的文字澄清了我几十年的迷惑,肯定了京庄黄酒的存在和地位。至于为什么后来生产加饭、善酿而不生产京庄黄酒,则恐怕和酒厂领导的知识 and 品评习惯有关了。

我 父亲是个在生活中颇有情趣的人。几十年间,凡在宴会上喝了黄酒,必把酒票保存下来。有时还附上一纸,写下他的感想。久而久之,酒票竟积存了一百零五张,他本人附于酒票的题字也有十四张。

过去装黄酒的坛子约七十公分高,上粗下细。坛口约十五公分直径。装好酒后,用泥封口。坛子侧面印有酒庄字号和印记。坛子顶部封泥名为“泥头”(见老云集酒票),泥头上也有酒庄字号,并有造酒年号。如我父亲藏酒票册页第四、五、六老云集酒票上,还画出了这两处的图记式样。酒票则是在纸上印有酒庄字号、地点、主人姓名、分号地点等情况,并用木戳钤印上造酒年号。封酒坛时,把酒票叠小,放置坛口处,再用泥封口。这可说是一种老式的防伪措施。只有在开坛后才能拿到酒票,证其造酒作坊字号名称、造酒年代。“酒票”二字是我听我父亲如此说,想是当时一般的叫法。在我父亲所藏酒票的册页中,一些酒票内文字中,还有“信票”、“内单”、“内票”等称呼。再者,在这批酒票中绝大多数都有年代的戳记。也有少数酒票上没有年代的戳记。这种情况下,有时我父亲在酒票

上以小字注上年代。我猜想,这应该是从泥头上得知的了。另外,也有个别情况,酒票上既未印有年代,也无我父亲的附注,因此不能确定其年代。这可能是泥头上原来未写有年代或有年代而剥落了的情况。

这一百零五张酒票应该包含了绍兴黄酒制造史方面丰富的信息。我不了解绍兴黄酒制造的历史,只是略略翻阅一下这些酒票。首先,我略计算了一下,这一百零五张酒票中,只有十七张酒票没有提到运售到京都和闽广,其余八十八张都写到造酒运售京都和闽广的情况。在造好了酒、封坛口时就已放置写明运售京都和闽广的酒票,这正印证了唐鲁孙先生所说“绍酒在产地做酒胚子的时候,就分成京庄、广庄,京庄销北平,广庄销广州”。例如,编号第一、第二两张最早的酒票:一张是道光二十三年癸卯(1843

(下转 15 版) ➔



久而久之,周叔弼的酒票竟积存了一百零五张。