

被遗忘在角落的杏花村黄酒

□ 李世义

黄酒余子、黄酒冲鸡蛋,这些字眼好像我们这一代人记忆中很生僻,因为小时候也没有听说过。可是,这几个词都和黄酒有关,那现在的酒桌上为什么不见黄酒?难道黄酒不好?咱们就从杏花村的黄酒谈起。

黄酒、啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。汾阳杏花村有酒都之称,不但盛产清香型白酒,还有黄酒酿造,上个世纪80年代前后,汾酒厂也酿造过黄酒。据报载:“杏花村汾酒厂的白玉汾酒、杏花黄酒获轻工部铜杯奖”。后期因为销售量较少,且生产工艺复杂而停产。

黄酒流派及汾阳杏花村黄酒的特点。黄酒的酿造全国均有分布,但是从历史关系上来看,黄酒在宋代开始成熟,由于南北两宋的变迁,让中国黄酒分为两派,即以浙江为核心的江、浙派黄酒和以山西为中心的北派黄酒。汾阳杏花村黄酒就是北派黄酒的代表。两派黄酒,不同点在于:一是原料不同,北派杏花村黄酒的主要原料全部使用本地山区一季收获优质软黄米,也就是咱们说的糜子。而江、浙地区因为是稻米主产区,延续了以稻米为主要原料的酿造传统。二是曲种不同。杏花村黄酒在发酵时用的是豌豆大麦制成的大曲且必须是“红心曲”,二次发酵中还要加入红曲,大曲要储存一年半以上的时间才能使用。南方黄酒用的是红曲,从曲种上就能看出杏花村黄酒的优势。三是加工工艺不同。杏花村黄酒加工工序复杂,通过蒸米、揉米、发酵、压榨等工艺外,软小米发酵过程中还会加入多种中药材调味,增加保健功能。压榨流出的黄酒还不算成品,还要再加工,比如加入汾酒勾调,使色、香、味俱佳。而江浙派黄酒通过一次发酵成型,不进行后期勾调。

如今,杏花村制作黄酒的酿酒师傅们,依然严格遵循着先辈们近千年

积淀的酿造方法,在此基础上不断改良,使酿制出的黄酒闪耀着如琥珀般的宝石光泽,喝在嘴里,醉在心里,氤氲不散。我认为以黄酒非物质文化遗产传承人薛俊生师傅为代表酿造的黄酒,品质较好。薛俊生师傅是汾阳黄酒主要传承人之一。他的工艺特点之一是米淘洗干净后,蒸制30分钟后,加一次上色杀菌的药水(花椒水),利用米团第一次涨缩的力道将药水吃进米团当中,这种手法亦为汾阳黄酒独特酿法,可除去残留在米团当中的杂菌,并使黄酒酿成后带有偏红的琥珀色,口感也会更好。特点之二是薛俊生师傅的黄酒生产过程中加入了多味中草药,故将黄酒的药用价值进行了有效的提升,开胃、健脾、通经活络、补血养颜、调经正气、温阳益寿等功效。特点之三是黄酒酿造技艺与汾阳人讲究、慵懒、中庸的处世之道深度融合。比如黄酒酿造过程中加入花椒水、若干中药是谓讲究;酿造过程的发酵时间较长可以有歇有缓是谓慵懒;成品黄酒那种不烈不淡是谓中庸。

黄酒被誉为最富营养的酿造酒,因其所含热量高,含有人体所需的多种氨基酸,故有“液体蛋糕”之称。杏花村黄酒除了具有特别的保健效果外,还可用于佐餐、佐烹饪、佐药等功效。

杏花村清香白酒独占鳌头,黄酒正被人们遗忘。纵观黄酒的历史,其主流地位一直持续到了民国。只是在近不到一百年,“黄白”之间才发生了翻天覆地的转变。究其原因,中国是历史悠久、精耕细作的农业国,而黄酒的原料稻米是国民真正赖以生存的口粮,所以在粮食供给出现问题的时候,酿酒用粮必须为人们温饱让步,从而抑制黄酒生产。但到了清初,在治理黄河水患时,种植高粱为主的中国北方发现可以用高粱作为原料烧制白酒,之后在北方大行其道,形成“南黄酒、北白酒”的局面。但白酒真正晋升为“国酒”,还要到上个世纪40年代后期。

黄酒在民国以前一直以家庭式

作坊生产,其特殊的身份和地位,深深影响着汾阳人的生活,每逢秋、冬两季来临,汾阳各商号的东家、掌柜,以及富庶家族都要在自家酿制黄酒与伙计、雇员分享。尤其在冬日,东家、掌柜、伙计围在火炉边,坐在炕头上,用“酒余子”热上一壶黄酒,聊生意、谈感情、拉家常,相互之间沟通有无,进而提升整个商号或家族的士气。在汾阳的大家庭和具有一定文化素养的知识分子中,对黄酒的忠诚度是比较高的。

饮用黄酒的人,往往具有黄酒那种不烈不淡、醇厚淳朴且藏着中庸的做人艺术,即不走极端,也不唱高调”,这是汾阳人所特有的性格和处世哲学。

开头提到黄酒余子,基本形状是圆柱形,底部略细,材质用铜皮制作而成。说说器具的用处,被设计成长桶装,插进灶台里,受热面积大,黄酒加热快,甚至很快会烧开,为甚要把黄酒烧开?就是所说的用黄酒来冲鸡蛋,早晨喝上一碗能暖和好一阵儿,还有强身健体的功效。汾阳有句老话:“酒盅盅,肉碟碟”意思是说生活条件好,主指富裕的家庭。当然能喝起这东西的不是普通下家儿,从中也说明当时的黄酒受众面高于白酒。

如果将白酒与黄酒做一个对比,有这么三点不同。一是从酿造史看,黄酒的酿造史比白酒更为久远;二是白酒的酿造原料与黄酒有着根本的区别;三是白酒的营养成份没有黄酒的丰富。可是,为甚黄酒反而衰败?或许还与国人的生活节奏相关。回望黄酒的文化史,无论是文人骚客饮酒赋诗,还是达官贵胄私下消遣,黄酒都是用来助兴的饮品。而黄酒中富含的多种氨基酸,更让它成为营养最丰富的酒种。上头慢、见风倒、不伤身这些特点,让喝黄酒这件事需要时间消化,才能品出它的鲜美滋味。许多人饮白酒替代黄酒,追求的正是



伞头秧歌

□ 王启明



头的领舞者手执花伞舞蹈演唱。在他的身后,无论是妇孺还是老人,都撇去了平日的沉默,挥舞着花扇和彩绸,步履轻盈,扭动腰肢。即兴而出的唱词,明丽轻快的舞步,和谐独特的曲调,在浩大的人群中激荡。锣鼓声,唢呐声,各色各样的乐器衬出山西那淳朴的方言唱词,猛烈地撞击着吕梁山崖,山石黄土仿簌簌跌落。看啊!那翻飞的彩绸,那腾旋的伞头,那雄厚的唱腔,那欢庆的敲打,那飞扬的流苏……翻滚的巨龙在奔腾的黄河中高昂起头,爆发出一场激昂的狂欢。那不仅仅是对黄土高原的赞歌,更是对华夏文明的赞歌!

歌!

在这片土地上,黄河澎湃而过,汾河两岸荡漾着白酒的醇香,千沟万壑、黄土纵横的地表,肆意生长的土豆,浑圆的红枣、枣巴巴的核桃和粗放的杂粮,养育了一代又一代这样朴实而健壮的儿女。这伞头秧歌,唱的是生命的激情,唱的是生活的热爱,唱的是对未来的祝愿与希冀!

急促的鼓点过后,万籁俱寂。那铿锵的舞步仿佛仍在眼前,远处传来一声呼哨……

又一阵风吹过。

草木微动,唯剩黄土飘扬。