

# 文水酒业发展与酒文化初探(下)

□ 梁大智

关于酒的故事很多,仅酒的来源就有“猿猴造酒说”“仪狄作酒说”“杜康造酒说”“上天的恩赐说”等多种,这些都有着精彩的典故。文水随着酿酒业的发展,也有着许多关于酒的故事和传说。

## 曲坊唱出踩曲歌

酿酒离不开制曲,曲坊就离不开踩曲。踩曲是郑家庄的特有技艺,把三成豌豆和七成大麦磨成面,用水和起来,12个人连续作业,要眼疾手快,每个人踩两脚,然后进发酵房。21天后看曲的品质,分为红星曲、五花曲、后火曲。郑家庄踩曲人不仅在本村酒坊踩曲,杏花村的尽善酒和汾酒都是用郑家庄人踩曲。村里踩曲人有弓海山、田锦根、杨瑞荣、田建华、双永和、李发全、李发旺、侯连山、侯海山、郭春富、田克普等,他们大部分为汾酒厂踩曲,有的成为汾酒厂的正式工人。这一带踩曲时会唱《踩曲歌》:“脱鞋喽,丢得儿丢丢得儿丢,丢丢得依得儿丢。手拉手呀臂搭肩,光着咱大脚丫踩曲忙哟。呀得儿丢,呀得儿丢,呀得儿丢得儿丢得儿丢。烧酒美呀烧酒香,光脚臭气拌米糠……”

当年崖底村北有座龙全胜水磨坊,磨河渠北有三股温泉流入,清澈见底,传说可治百病。磨河渠南深沟内也常年温泉不断,两

边长满了花草药材。这些温泉的流入,对龙全胜水磨坊影响很大,这里就成了远近闻名的制曲坊。将大麦、豌豆等磨成曲面,大锅拌水后装斗,随着号子声踩曲、传递、装仓、翻仓。动作快时,号子声就是嘿呦、嘿呦;动作慢时,号子就变成嘿呦、哎嗨哎嗨呦。搬到曲房的曲胚软硬要适当,大师傅验收后垒好,然后洗刷曲斗,循环进行。民国期间,大师傅是苏家岩的阎师傅。龙全胜水磨坊制作的曲一度专供杏花村,由于品质特好,全国各地都有慕名而来求购者。后来,杏花村汾酒的踩曲师傅很多都是崖底人。苏家岩刘圪勇、刘银生、刘根来、闫福成也是大曲师傅,被聘请到杏花村酒厂制曲。

南武家坡历史上曾烧制盆盆罐罐等陶器,人们称这里是盆盆武家坡。其实,村里人还善于烧石灰、打地基石和瓮盖石,把石板弄圆了当水瓮盖。杏花村的酒瓮盖子大部分是出自南武家坡。

语堂在《生活的享受·酒令》一节中写道:“中国人对于酒的态度和酒席上的行为,在我的心目中,一部分是难于了解应该斥责的,而一部分则是可加赞美的。应该斥责的部分就是:强行劝酒以取乐。这类事我在西方的社交中似乎没有看见过。在席的人,凡是稍能饮酒者,必以酒量自豪,而总以为别人不如他自己。于是即有强行劝酒,希望灌醉别人的举动。但劝酒时,总是出之以欢乐友谊的精神,其结果即引起许多大笑声和哄闹声。但也使这次会增出不少的趣味。宴席到了这种时候,情形极为有趣。客人好似都已忘形:有的高声唤添酒,有的走来走去和别人调换位,所有的人到了这时都已浸沉于狂欢之中,甚至也无所谓主客之别了。这种宴席到了后来,必以划拳行令斗酒为归宿。各人都必用尽心机以能胜对方为荣,并且还须时时防对方的取巧作弊。其中的快乐,大约即在这种竞争精神当中。中国的食酒方式当中,可以赞美的部分就在声音的喧哗。在一家中国餐馆中吃饭,有时使人觉得好像是置身于一次足球比赛中。这些具有美妙韵节如同足球比赛时助威呐喊一般的嘈杂声音,究竟是因何而发的呢?其答语就是划拳。划拳的方法是:两人同时伸出几个手指,一面即各由口中高声喊猜对方手指加起来的总数,猜着者为胜。所喊的一二三四等数字,都有极雅致的代表名词:如‘七巧’‘八马’或‘八仙过海’之类。划拳伸指时,双方必须在快慢上和声合拍,因之嘴里的喊声也随之而生出高低快慢,顿挫抑扬的韵调,如音乐中的节拍一般。还有些人并在上下句喊声的中间插入一种如音乐的过门一般的句子。所以这种划喊声可以连续的有节拍的接下去……”

## 由来帝乡是酒乡

的高贵和奢靡尽显在小小的杯酒中。

文水作为则天故里,女皇文化成为文水酒文化的主线。在历史上彰显着帝乡的荣耀和晋商故里的繁荣,形成了特有的文水酒文化。文水人喜欢把酒文化与武则天联系起来,出现了与女皇有关的则天故里、泌水神泉、宗酒、武后乡、墨酒、女皇酒、贡酒、御酒、武士羹,则天井等品牌。

山西酒都杏花乡酒业有限责任公司就坐落于杨乐堡工业园区,公司秉承“崇德、尚义、笃诚、求新”的宗旨,遵循“安全发展、绿色发展、循环发展”的理念,与北

京牛栏山酒厂开展了近40年的合作。2019年北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂山西吕梁生产基地正式挂牌,标志着牛栏山酒厂正式落户文水,成为牛栏山酒厂全国三大生产基地之一。宗酒被列入山西省非物质文化遗产名录,吉仙居黄酒和龙泉酒被列入吕梁市非物质文化遗产名录。文水境内杏花乡、宗酒、兰花青、中孚、汾溪、杏花迎宾汾等一批初具规模的酒业正在坚持良心酿造、诚信经营,实施“走出去,引进来”的发展战略,他们正在书写帝乡酒业的传奇。



民国期间中舍吉仙居黄酒经营者合影(从左到右依次为周喜银、霍寿宁、宋忠诚)

## 神奇的酒坊故事

中舍村的东南、西南、东北、西北四个角都有一口古井,而水质最好的就是观音堂庙门前的那口。做豆腐的、做粉条的、榨油的、做醋的都到这口井来取水,用这口井的水做出来的产品产量多、质量好。清朝后期,北徐村有个人名叫田世元,因家庭贫困随母乞讨到山西代县,当地酒坊收留了他们母子,田世元就在酒坊做了学徒。他天资聪颖,好学上进,三年后学成出师,回到北徐村。他遍访周边的酿酒师傅,切磋技艺,把在代县学到的酿酒技艺和文水的酿酒技艺进行比较研究,求同存异,剔除糟粕,吸收精华,在家里开始制作黄酒。通过反复的探索实践,结合当地的水质、黍子、原酒,运用稍加改良的文水传统黄酒酿造技艺,终于酿造出了独具特色的黄酒。此黄酒色呈琥珀,香气馥郁,甘爽醇厚,体含六味。清光绪四年(1878),他收中舍村的刘国俊、师德文为徒,开始酒坊作业。此后,黄酒市场逐步打开,田世元的名气逐步提高。清光绪三十一年(1905),由霍寿宁、周喜银、宋忠诚合资在中舍官道观音庙旁成立酒坊,聘请刘国俊为师傅制作黄酒,霍寿宁为徒。后来,周恩光拜霍寿宁为师,学习黄酒酿造技艺。因为观音堂前古井水质特好,所以酿造出的黄酒品质出色。流传文水的数来宝《数村村》中说道:“徐村庄儿上一牛牛,中舍村出的好黄酒。”

传说中舍观音堂住着狐仙,还专门立有狐大仙神位。酒坊开了一段时间,人们发现留在品酒杯中的黄酒,第二天就会少了许多,便让留守人员夜晚观察情况。原来,晚上狐仙光顾酒坊,品尝黄酒。从此,黄酒有了自己的品牌吉仙居。

吉仙居黄酒以新黍米和三年以上的清香老酒为原料,加酒曲,经过浸米、蒸馏、碾米、拌曲、糖化、氧化、压榨、沉淀等八道工艺,历时六十五天制成。其黄酒芳而不浓,甜而不腻,温润绵长,回味无穷。他们至今还保存着刻有“吉仙居记”的清代酒坊发酵瓮。

民国28年(1939),时任县抗联主任的陈华,筹集资金在北齐村女媧宫南开设酒坊,由村里抗日村长刘中秀任掌柜,明为酿酒,实为保存革命力量,成为八路军军的地下交通站。一次,有两名地下工作人员被日伪军追进村,刘钟秀把他俩拉进酒坊,换上了酒坊人的衣服。日伪军追进来时,刘钟秀看见他俩的鞋子不像是酒坊人穿的鞋,便使眼色让他俩赶紧去换鞋,自己迎上去机智地掏出娃娃牌香烟,给日伪军分发起来。日伪军盘问了半天,没有发现破绽就撤走了。抗日战争胜利后,由刘国辉负责继续开设酒坊。

郑家庄正街路南有个叫侧场的地方,田瑞深、张如海开有酒坊,实际上是八路军的交通站,经常有八路军扮成酒商来酒坊接头,或扮成踩曲人隐蔽在这里。

原西村闹背棍一般是一个后生扛一个小孩,孔团元身材魁梧、剽悍强壮,一个人扛着双背棍,上面站着两个小孩。他经常怀里揣着个酒壶,走累了就喝上一口。

文水人有文水人的酒文化,盛产酒的地方有自己的饮酒习俗。村里过时节,红白喜事都离不开酒席,备酒、邀酒、劝酒、敬酒、赌酒、斗酒都有讲究。借酒吟诗猜拳行令,酒兴大发直至酩酊大醉,或尽兴而归,或不欢而散。在以前,饮酒方式强调礼仪,有“酒美人和”之说,主人谦恭待客,举杯敬酒,宾客也谦恭致谢,相互谦恭,礼仪为先。开始是不能随便吃菜的,每举一次杯,只用嘴唇轻轻沾一下酒,或稍饮一点,俗称抿一口,然后用筷子夹一点菜送到嘴里。其后,要把筷子放在桌子上停歇一会儿,敬酒谢酒,温文尔雅,曾有这样的记载:“一献之礼,宾主百拜,终日饮酒不得醉焉。”

在酒桌上主人要显得盛情好客,客人也要表现出相互赠敬。有时为了活跃气氛,人们就有了划拳这种游戏,烘托宴席间的气氛。两人对划,每人伸一只手,五指随心而出,二人总共出十个指头,从一至五自由伸出,嘴里喊口令,各猜双方所出指头之和,猜对者为赢,如猜不准继续来,直至猜准。这样划拳的可猜数即是十以下的自然数,共11个数码,在猜拳中不说本数,都喊数字的代名词,一般情况是:0:包一对、宝一对、没有;1:一枝梅、一尊佛、榜首;2:二度梅、鸳鸯鸟、俩相好、哥俩好、爷俩好啊;3:三桃园、战吕布、顾茅庐;4:四季财、四季、四喜财、四如意;5:五魁、五魁首、五谷丰;6:六六顺、六六、六个六个、有出路;7:七巧、七个巧、七巧梅、七仙女;8:八马、八大仙、八骏马;9:九连灯、九连环、九仙女;10:全来到、全到、满堂

武则天与酒文化有割舍不断的渊源。武则天与女儿太平公主一起游九龙潭时写了一首《游九龙潭》:“山窗游玉女,涧户对琼峰。岩顶翔双凤,潭心倒九龙。酒中浮竹叶,杯上写芙蓉。故验家山赏,惟有风入松。”好一个“酒中浮竹叶,杯上写芙蓉。”竹叶美酒,芙蓉玉杯,皆是华美之物,将皇室



吕梁故事