

酒,不唯是酒

□ 车海玉



酒到底是什么?喝酒到底有什么用?这些简单又复杂的命题,艺术家在探索、哲学家在思考、历史学家和考古学家也在忙碌考证,甚至酒友们也在酒瘾发作时,以贪欢一醉进行“沉浸式”体验,想让自己变得通透。

从古到今,我认为酒的功用主要有六种:

第一种,也是最原始的一种,那应算是祭祀。在法治不健全、科技不发达的原始社会或封建社会,人们做事情追随的是“奉天承运”,体现的是“天人合一”思想。《左传·僖公四年》的《齐桓公伐楚》一篇有个历史上很有名的段子:“尔贡包茅不入,王祭不共,无以缩酒,寡人是徵”。意思是,你不按时进贡茅草,周王祭祀时没有用来滤酒的东西,所以周王派我来降服你。把“茅草”与祭祀、政治、战争一股脑不露形迹地串起来,作为大军压境、肆意征伐的理由,可见“国之大事,唯祭与戎”不是纸上谈兵闹着玩的。在杏花村的国宝单位太符观里,正殿壁画有明代绘制的“曲圣八热大神”“制药醉酒祖神众”等众神像,以及当地刻有“八卦”“阴阳”等字样的老酒坛,这些神众和“法酒”,专用于太符观的醮坛活动,直观再现了祭祀与酒的重要内在关系。

第二种,说的是日常交际。俗话说“酒逢知己千杯少”“酒能和万事”,义字当头,酒过三巡,称兄道弟,大事化小小事化了,甚至可以尽弃前嫌,现场拜把子来个“拎壶冲”“桃园三结义”。汾阳土话“喝酒喝的厚喽”说的也是这个理。在核心产区,以酒为业、以酒为饮、以酒为乐,酒局确实频繁而重要,甚至把组织酒局的人叫做“能人”,通过这种场合宁愿多认识几个“酒肉朋友”。“能”到唤出不同的名头,诸如“庆功酒”“接风酒”“升学酒”以及“过寿酒”等;“能”到张罗起不一样的人物,张处、王总、二锅子。当然不排除不善交际枯坐喝闷酒的例外,那是与心的对话,比如“何以解忧,唯有杜康”“举杯邀明月,对影成三人”。此外,充当馈赠礼品也属于这种范畴。喝过酒的人都深有体会,酒有一种特殊魔力,能很快拉近两个陌生人之间的距离。

第三种,说的是药用功能。一是麻醉功

能。史书明确记载,三国名医华佗用“酒服麻沸散,既醉无所觉”的原理搞过“剖剖腹背,抽割积聚”的外科手术。相传关公“刮骨疗毒”也是借助于酒的麻醉效果。饮酒有助于减轻神经性疼痛,肌肉痉挛、关节疼痛等症状。二是养生功能。比如以汾酒为基酒的竹叶青酒,是卫生部批准的我国保健名酒。由傅山拟定配方,用12种中药材泡制萃取而成。有清热泻火、健脾消食、化湿开胃、补血活血之功效。如今杏花村里百花齐放,还有玫瑰、白玉、树莓、杏斛、秋葵、芦荟、人参、虫草、黄精酒等保健露酒。三是治病功能。“酒为百药之长”。《本草纲目》把酒的功效讲得很清楚“开拂郁而消沉积,通隔噎而散痰饮,治泄痢而止冷痛。”该书竟然一口气记载了69个酒方,而且用到各种酒和药材,不得不佩服中医国粹的博大精深。

第四种,要说烹饪功能。晚清广式菜谱《美味求真》记录的“腊棉羊肠”“腊猪肚”等广东菜烹制时都用到汾酒。建国后,一些全国知名饭店也用汾酒做菜,如锦江饭店的汾香鸡、明炉金钱肉;北京饭店的烤鸭肝、蜜汁叉烧、腊肉腊肠等。至今,汾酒有一款产品赫然打着“粤味香”的旗号,驰骋两广,拨弄舌尖。杏花村里汾州宴也有不少名菜,用汾酒做料酒入味,比如玫瑰汾酒火焰长三药等。

第五种,专指汾酒的一种特异功能,现在几乎失传,只能在故纸堆里可见,各大博物馆里也不一定有一——那就是军事功能。《海国图志》和《武昌纪事》里都明确记载着“每药一百斤……入汾酒二十斤合春为药”这种晚清政府制造火药的秘方。而且大量用到鸦片战争、虎门销烟等近代军事活动中。汾酒不但是开国国宴用酒,更是以特殊身份、特殊功能抵御外辱的“国酒”。现在想起来有些不可思议,但就算是这个功能失传,那也是相当自豪地被载入史册的。

第六种,则是现在各大酒厂通俗可见的封藏。所谓封藏,就是选定一种有纪念意义的理由,比如生日、结婚、过寿之类,通过一定的仪式,封藏一坛酒,作为情感的储藏、时间的见证。其内在逻辑是:酒乃一种硬通货,“酒是陈的香”,岁月积淀,老酒醇香。其实,这也是一种身份地位的象征和特定时代流通认证的媒介。以杏花村汾酒为例,在民国时,晚清乔家大院即有“乔家内供”、晋军府即有“阎府专供”酒。更有洪宪元年当票清晰记载:“原封汾酒二百坛,质当一百两。”到了2016年,一坛1986年头锅原浆汾酒在封藏大典,现场拍出了229万元的高价,堪称酒界传奇,也使藏酒封坛蔚然成风。

如上所述,酒的这六大功能,基本奠定了酒作为一种别具一格的消费品,在清香型白酒核心产区长期拥有人心、占领市场、彰显价值的稳定性、稀有性和独特的情绪表达。

陈醋

『老醃儿』舌尖上的美味

□ 李世义

今年正月,我与张鑫、培伟等走进汾阳董和村七必坊醋园,寻醋韵、品醋香、体验醋文化。是日,风和日丽、天高云淡,我和张鑫从汾阳城出发,培伟则带领“研学”的学生们从孝义出发,在董和村口会合一起走进醋园。刚进院,就看到一排排整齐摆放的大型醋缸,每个缸上都贴着一个“醋”字,浓郁的醋香弥漫着整个院子。醋园杨总接待了我们,见面寒暄几句,便带我们走进酿造车间,开始了一场穿梭于古今之间的探访醋文化之旅。

酿造人间美味,遵循传统工艺。我们跟随技术人员先走进产品展示区,该区域摆放着明清风格的家具,并陈设有各种风味、口感的陈醋供访客品尝。先是嗅觉上的享受,浓烈的醋香味,并不是简单的“酸味”,具有酸醇、味烈、味长等特点,在醋园才能闻到如此醇厚的醋香。接着,将陈醋倒入小杯中,其颜色为浓褐色,哦一小口,能激发味蕾,让舌尖享受不一样的味道,具有酸、香、绵、甘等独特的“复合香”,醋液虽然是深褐色,但透着清亮。技术人员告诉我们,他们生产陈醋的原材料主要有:黑苦荞、红高粱、小麦、大曲等,陈醋味道才有独特之处,是任何高科技都无法复制出来的。

品罢陈醋,我们进入酿造车间。发酵缸整齐排列,原料在静置中慢慢发生变化,主要是肉眼看不见的微生物菌群在工作。酿醋的核心技艺中,首先是选料、粉碎、润料、蒸煮糊化、拌入酒曲。其次是发酵,将蒸好的高粱和大曲拌在一起进行发酵。以大麦、豌豆为原料制成的大曲,也是制醋的主要原料之一。要经过酒精发酵、醋酸发酵、熏醋等流程。在醋酸发酵的过程中,需要工人在固定的时间去翻醋醅,因为醋醅里的微生物是有生命的,醋醅一死,醋就坏了。等醋酸发酵好之后,放入缸中熏制,紧接着就是淋醋环节。在此过程中,使用温水淋洗醋醅,以此制作出原浆醋。这一步骤能够增强醋的酸度、香气和色泽。整个酿造流程严格按照传统工艺进行,每一个环节都容不得半点马虎。

醋质精益求精,坚守工匠精神。陈醋还有个工序就是依照传统方法“夏伏晒,冬捞冰”,将醋液移入陈酿房中,让其吸纳自然之精华,通过四季的磨砺,以提炼出纯净而香醇的醋。储存往往需要长达一年以上的的时间,甚至更长,优质的陈醋才能端上餐桌。这个工序也可以省略,但是该醋园一直坚持,坚持用工匠精神去酿造舌尖上的美味。在寻常百姓家,这壶黑色液体不仅是调味品,更是蒸、酵、熏、淋、晒、捞等酿醋工序日复一日坚持的成果,也反映出当地人诚实、稳重、忠厚、睿智的品格。随着人们生活水平和健康意识的提升,对醋的青睐有增无减,已成为人们养身

保健的食品之一。

佳山丽水汾州地,地肥水美五谷香。老陈醋的酿制不仅凝聚了古人的智慧,还依赖于当地独特的地理环境。汾阳地处吕梁山东麓,四季分明,昼夜温差大,日照时间充裕,这种地理环境非常适合谷物高粱、小麦、玉米等种植。五谷杂粮中含有丰富的营养物质,是酿酒、酿醋的绝佳原料,山西汾酒和山西老陈醋便是最佳代表。山区山脉众多,山林葱郁,山间泉水溪流众多,地下水资源丰富,为酿造业提供了优质的水源。山西人对醋有深厚的情感,与其独特的地理条件和生活习惯密切相关。山西地区的水质较硬,而醋具有软化硬水的作用;碳水化合物的摄入量较高,食用醋则有助于促进消化。因此,长久以来,醋就成为了山西人餐桌必备的调味品。

在古代,人们最先使用“梅”作为酸性调味品,梅子成熟的季节,古时称为“醃”。随着时间的发展,“醃”这个名词逐渐也被用来指代醋。山西人吃醋的习惯历史悠久,因酿醋技术的独特,加之山西晋商的大力传播,“醃”又和山西的“西”字同音,所以外省的人就把山西人称为“老醃儿”。近千年以来,醋与人们的生活紧密相连,深刻地融入了人们的日常和情感世界,比如我们经常会用“吃醋了”来表达嫉妒的情绪。这种带有酸味的表达方式,在描述人的情感时占据了独特而重要的位置,正如酸甜苦辣各种味道在我们生活中各司其职一样。相传,唐太宗在洛阳大会群臣时,表扬大臣房玄龄的辅佐之功,赐予两名美女做其代房夫人,房玄龄为人高洁,但又不肯抗拒,故推脱说夫人脾气刚烈,故不允许。皇帝便要房夫人在“同意”和“赐饮自尽”之间选择,房夫人为人刚烈忠贞,竟然捧壶大饮,不曾想最后竟是一壶醋。于是“吃醋”这个典故便在民间广为流传,以纪念二人忠贞不渝的爱情。

