酒典钩沉 | Wine Classic

古代的科举考试与酒

在古代中国,酒,还被叫做春酒,一是因为古代的酒多半是冬酿春熟,故此叫做春酒;而另一个便是与古代的高考"春闱"有关,源自于鹿鸣宴喝酒,古时候的大学校长更是被称作"祭酒"或"国子监",由此可见古时候"高考"和酒的密不可分。

首先在备考期间,酒便是考生们的心头宠。虽然古代的考试制度规定考试的时间,一般也是三天,但是因考试级别的不同,导致考试周期长。

例如明、清两朝,乡试时间在阴历八月份,会试在阴历二月份,殿试在阴历三月份。这样,从会试到殿试当中要有一个月时间空闲。而乡、会两试的时间定在当月的初九、十二、十五三天,其中间也有两天空闲时间。

所以在这漫漫的等候期间,有些考生便趁此时机,约三五好友,聚会喝酒,也借此结交一些志趣相投的朋友,为以后的仕途之路打下基础。

在接下来的考试期间,酒也起了很大的作用。无论是科举制初创的唐代,还是制度完备的清明时期,用于考试的场所都比较简陋,明朝艾南英所著《应试文自叙》中描写到"数百人夹坐,蒸熏腥杂,汗流浃背"。

尤其是明清时,考生在这样的地方待三天三夜,吃喝便溺皆不许离开,对考生的身心都是一种考验,以至当时有俗语云:"三场辛苦磨成鬼,两字功名误煞人!"。所以为了应付恶劣的考场环境,古人"携枣子浸烧酒入闱",可以起到安神御寒的作用,当然也有的考生期望饮酒之后能像诗仙李白那样文如泉涌"斗酒诗百篇",一举夺魁。

而等到"高考"放榜后,酒更是必不可少。中榜的学子,正是"春风得意马蹄疾,一日看尽长安花",当然要设酒宴庆祝一番了。

不过在礼仪之邦的古代中国,登科及第学子的宴请并不是随便吃的,十分有讲究。就以经济最发达的唐代为例,文科考生便有"鹿鸣宴"、"闻喜宴"、"关宴"等各种规格和形式的酒宴。

而这其中唐朝最著名的闻喜宴,最初指的便是及第学子凑钱喝酒,宋人高承在《事物纪原》解释此词条时称为"醵钱于曲江"。

不过虽然是学子自己凑份子聚会,有时候朝廷也会有所表示,如在晚唐时期,皇家会赏赐官廷美食,"赐进士红绫饼各一枚。"

当然,不仅是中榜的考生要喝酒,很多落榜的考生也离不开酒,落寞寂寥的抱一壶苦酒,酒入愁肠,聊以纾解心中苦闷。

例如北宋著名词人柳永,多次参加科举,却屡试不中,便曾在《鹤冲天·黄金榜上》中写道"且恁偎红倚翠,风流事,平生畅。青春都一饷。忍把浮名,换了浅斟低唱!"

(据中国酒志网)

《实用酒度换算全书》出版发行

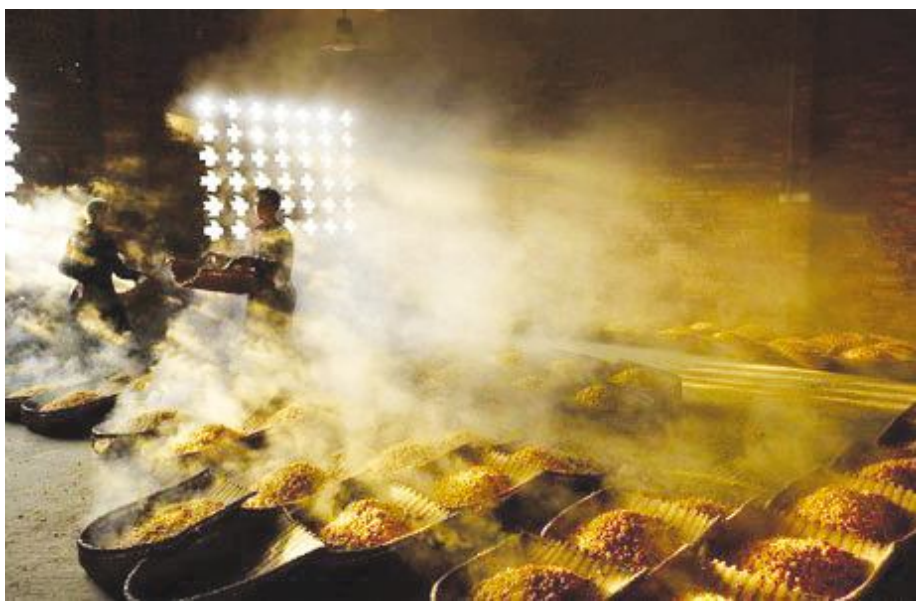
国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生

麸曲酱香白酒诞生记

■ 卞文华 钟国辉

麸曲酱香白酒是天津芦台酒厂的创造。时任河北省宁河县酒厂革委会主任、党支部书记的潘兴云是有功之臣。在上世纪七十年代初,文革遗风尚存的非常时期,是他甘冒政治风险把周恒刚先生请出"牛棚",为周工搭建平台,鼎力支持周工推动北方地区白酒行业技术进步,开发了二十几款优质酒。



出身酒乡,从门外汉到"酒痴"

潘兴云出生在中国名酒之乡的四川,解放前参加革命,参加过抗美援朝战争,1968年转业到宁河县酿酒厂。

当时的酿酒厂,实际上就是坐落于民宅中的小作坊,有几十间平房。用薯干、粉渣等代用品生产散白酒,还生产酱油、醋等调料。当潘兴云踏进宁河酒厂大门,进入车间的时候,不由得一喜一惊。喜的是,久违了的浓浓酒香扑面而来,他仿佛闻到了家乡的味道。惊的是,生产条件和环境太差了,三四十名工人在没有真正安窗户和门的厂房里,几乎赤身裸体,手抡大锨,脚踩缸沿儿,围着热气腾腾的大锅一个个挥汗如雨。此时,他心中不禁想起了老家的一首烧酒歌:"火烤胸前热,风吹背后寒,急火三担水,汗透破衣衫"。

这位来自名酒之乡的军人,以他对酒氛围的挚爱和长期革命斗争锻炼出来的刚毅,当即与送他来厂的领导表示:这里是我的一个新阵地,我一定造出好酒、名酒,干出名堂来,请领导放心。

话好说,事难办。在接下来的几天里,潘兴云几乎彻夜无眠,思考了许多许多。他悟出了"好酒不怕巷子深"的道理,以一个名酒之乡人的独特眼光,看到华北地区没有名酒,天津一带没有优质酒的现实,如果这个小厂能酿出优质酒,不但能给厂里扬名、带来经济利润,更重要的是可以让厂子旧貌换新颜,大大改善工人们的工作环境。可他也深知,做好酒想着容易,做起来难。要有技术,要有人才,要有大师啊!他首先找县领导从人事局要来指标,陆续招收了四十多名高中和几名中专毕业生,让他们先从基层干起,培养了一批酿酒的生力军。与此同时,他像猎头公司一样寻找大师。功夫不负有心人,机会终于来了。当时宁河县酒厂隶属河北省廊坊地区轻工局,在一次与轻工局召开的汇报会上,潘兴云一下子认识了周恒刚。

喜逢知音,合作无间酿好酒

两个人见面了,刚刚从文革牛棚中解放出来的白酒专家周恒刚,心中非常激动。潘兴云用他四川人特有的豪爽热情、健谈,感染着周恒刚。向他诉说家乡的美酒,古老的芦台老酒作坊,以及请名师出山,造名酒之梦……

一个外行,却对酒师痴迷,求贤若渴。一个内行,造酒情深,日思夜想酿好酒,但此时却英雄无用武之地。两人一见如故,惺惺相惜。初入酒行的潘兴云,看周工端着酒杯,能如数家珍地评说酒的质量优劣,以及制曲或酿酒工艺环节上存在的问题。他听得虽然似懂非懂,却欣喜若狂,如醉如痴。而周工,一听潘兴云生产优质酒的美好愿望和创建新酒厂的宏伟蓝图,抚掌大喜,像遇到知音一样。他们携手了,一颗酒星,开始在宁河县酿酒厂的阵地上闪烁、发光。

经过对酒厂的细心考察分析,他们说定:新产品定位为麸曲酱香型白酒,填补华北地区空白。把周工多年来的科研成果用麸曲酿好酒,拿到这里实验推广。周工的一锤定音,让潘兴云心里的一块石头落了地。

说时迟那时快,宁河酒厂麸曲酱香型白酒实验班,悄无声息地干起来了。为了先培养技术骨干,潘兴云协助周工挑选几名年轻,有一定生产经验的工人,由周工引领,到辽宁锦州凌川酒厂学习麸曲酱香酿酒操作技术,另挑几名高中生专学制曲、酒母、化验等技术操作。

接着,制定工艺流程,宣讲操作方法,周工是个循循善诱,春风化雨的老师,潘兴云则像个谦恭的学生班长,带领大家认真记下每一条每一句。

投产前的准备工作,一步一步就绪落实。1972年9月,麸曲酱香型白酒实验班投产。周工现场指挥,潘兴云调动人马。周工一再叮嘱大家:我们生产的是麸曲酱香型优质酒,与做普通酒不同,我们要用河内白曲,生香酒母,配料要合理准确,操作起来要稳、准、细、净,最重要的一环是拌好酒醅后,先堆积,待明天上班时再入池,目的是让自然界的野生菌增香……入池发酵以后,化验跟踪温度曲线正常……

半月后,发酵到期成熟。工人们解开盖池子的塑料布,周工急切地双手捧起酒醅贴近鼻子细闻,脸上闪露出笑容,兴奋地说:我们成功了。味道正常,有酒香味。潘兴云也激动地闻着,不住地点头,眼里含着泪花。

蒸馏时,周工亲自品尝,及时调整、指导。实验班转入正常生产后,周工为了保证新品的质量,又采取措施,用"汉逊""球拟""1312""1274"等单一酵母品种单池发酵,生产不同风格的调味酒。

此时的潘兴云,如鱼得水,在周工面前,他既是个拍板人,又是个小学生。一个军人厂长,一个白酒专家,合作无间,携手前行。

1973年8月,经过科学的贮存,在周恒刚的亲自指导下,第一批麸曲酱香型白酒成品酒勾兑成功。由于贮酒容器是含有血料纸的酒海,所以酒液看上去微黄,却晶莹剔透,近闻有浓浓的酱香和焦香,入口甜爽纯正而醇厚,饮后留有淡淡余香。

宁河县领导闻讯后,立即赶到现场祝贺。品尝后,非常惊奇地说:"能喝到纯正的高粱酒都实属不易,而我们这个小小酒厂能造出这么好的酒,真是奇迹。"有人兴奋地高喊:"北方小茅台,北方小茅台"。

好酒横空出世,得有一个响亮的名字啊,周工说,《诗经》中说"十月获稻,为此春酒,以介眉寿。"在古代,"春"即代表酒。芦台是千年古镇,是县城,又是产地,就定名"芦台春"吧。这个名字得到了大家的一致赞同,于是周工让自己做设计的女婿设计了商标,并请时任县文化局长的书法家车可夫先生书写了"芦台春"三个古拙沉着、雄浑有力的新隶书体大字,铭刻在商标之上。

1973年底,芦台春酒进入市场,一夜成名。1974年,县政府拨地100亩,拨款200万,迁厂扩建,芦台春成为宁河酒厂拳头产品,风靡整个华北地区。五年多的奋斗,潘兴云的梦想变成了现实,优质酒批量生产了,工人们从此也告别了破旧的生产厂房和恶劣的生产环境。

"芦台试点"刮起技术革新的春风

1983年10月,原国家轻工业部部长,时任中国食品协会会长杜子端,协同部分省市轻工业厅的领导,以及所属酒厂专家同行,前来聚集,召开一次专题研讨会和鉴定会。主题是:麸曲酱香型白酒香味成分研究和技术鉴定。同时商定,将此项科研成果,逐步向华北、东北、和内蒙以及中原等地推广。此后几年,不断延伸的推介会、研讨会、洽谈会接踵而至,由芦台春刮起的旋风和经验推广,成为以后多年专家和领导,专著和议论中所称道的"芦台试点"。当时参与芦台试点的多名年轻的技术人员在周工的培养指导下,后来大部分都成为中国酒界精英或各厂家的栋梁。

在这热火朝天的几年中,身为厂长的潘兴云一方面要主持本厂正常的生产经营活动,一方面还不失时机地向周工学习,交流。在专业技术水平方面提高的很快,受到周工的高度评价。周工说:"你们年轻人要和潘厂长学习,人家年龄比你们大,还要管厂子那么忙,但在学习专业技术水平方面,可以说比你们高。"

特别值得一提的是,为了给周工提供更好的科研条件,潘兴云专门在新厂一角盖了几十间实验室,装饰一新后,购进了当时比较先进的分析化验仪器、设备等。

这让周工亦喜亦忧。喜的是,生产与科研有机结合,会使产品质量得到有效保证和提升,也为各地来芦台的科技人员搭建了一个非常实用的研究实验平台。忧的是,潘老的胆子越来越大,在这样一个特殊时期,如此大张旗鼓地投资搞科研是有政治风险的,而且这笔投资对宁河酒厂来说是一笔不小的资金,已经有人对此非议了。可潘老却用浓浓四川口音说道:"我是个共产党员,立党为公,一分钱也不进我老潘的口袋里,怕啥子呦。"

在经历了文革十年浩劫后,"芦台试点"的完成在北方地区刮起了一股尊重科学、尊重知识分子、培养人才、推动技术革新的春风,掀起了学技术、搞创新的热潮,在提高质量,生产优质酒,降低消耗方面起了巨大的作用,产生了巨大的经济效益和社会效益,具有深远的意义。

虽然周工、潘老等老专家已相继仙逝,但抚今追远,我们这些当年的参与者、见证者,回想起来还记忆犹新、历历在目。

(作者卞文华系天津宁河酒厂原厂长、钟国辉系天津酿酒厂原科研所所长)

你的心中,有没有一个地方,只有酒知道

■ 酩悦

经过了年少的懵懂无知,回忆就像秋风落叶一般纷至沓来——随着时光的流转,像酒一样越酿越醇的记忆,每逢家居独饮的时候,不请自来的除了微醺的醉意,亦夹杂了复杂的情意。

人们从初生时的弱小逐步成长为如今的独当一面,心中的天真幼稚也必然会随着岁月的洪流而渐趋坚硬,但不论怎样被生活折磨,总有那么几处柔软我们不愿去触碰,甚至,不愿轻易的去回想——如若思绪突兀的抵达那个神圣的地方,仿佛是对那一段有情岁月莫大的亵渎。

幸而有酒,幸亏有酒……

当年的你,当年的情

当年在樱花树下的相遇,及至多年以后,我倾心的那位姑娘,已经嫁去了远方,而我依然在尘世浮沉,独影阑珊处,一壶浊酒,也就落英纷飞了。

当年带着梦想背井离乡,眺望山的那头的精彩,却从不曾回头看看身后对一切视如不见却只有你身影的那两个人,再回来的时候啊,也就隔在了一方矮矮石碑的两头。

当年兄弟几人逃课去的大排档,嗓门最大的一批人,谈天说地,无处不可去得的一批人,如今也已有了各自的圈子,再相聚的时候,每每都会回到那一家大排档,烂醉如泥回家的你面对妻子的责骂和一大堆的工作任务,也不觉有了笑意。

当年军营退伍,扛枪的手习惯了钢笔铅笔圆珠笔,眼镜也取代了瞄准镜戴在眼前,一天做不完的工作忙不完的事,但若有朝一日战友相招,就还是那几个大口喝酒大口吃肉过命交情的铁哥们!

当年的自己,总是那么的幸运,拥有世间最美好的一切,却也是那么的不幸,空具宝山不自知,留却时光洗练,往事也就都随风了。

有些酒,喝下去后也就不再是酒

"一壶酒,一竿身,快活如侬有几人。"

有些酒适合众人举杯同庆,共享欢乐,是开怀的酒。

有些酒适合三五挚友把手言欢,互诉衷肠,是感怀的酒。

有些酒却只能独饮独酌,"举杯邀明月,对影成三人",是情怀的酒:它往往是无声的,却比大钟响鼓更直入柔肠。

而有些事你却从来没有对任何人说过,甚至也没有对自己说过,也唯有独饮迷蒙时才浮上心头,说不上伤心快乐,说不上感动遗憾,它就这样出现了,却在酒醒后又毫无痕迹的消失了,但你终究有了独属于自己的一个夜晚。

心中的那个地方,唯有酒知道

人一生中趟过天南地北,看过大江大海,归于宁静的,或许还是一个静谧夜晚,斟满一壶浊酒,听醉一场细雨,心中一抹情愁,前程往事尽都浮上心头——当年的有些人有些事已经褪去了热烈,只留下如茶一般的余韵。

人赤条条的来到世间,也赤条条的走,人生路上走一遭,仿若一场梦,如若真能有什么东西能够留下来,便也是酒后微醺的时候,铭刻进灵魂的那些记忆——用酒来过滤,酒记得,人记得,酒忘记,人忘记。真正能进入人心的人和事,也必经酒而长存,人鉴酒的质,酒酿人的品。

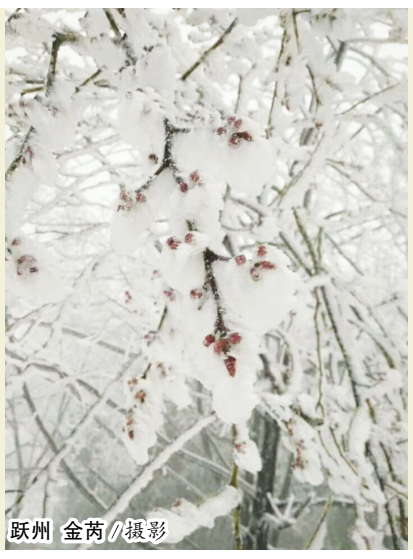
朋友,在你的心中,请保留一个地方,只让酒知道。

正和专栏 酒中书味 49
The taste of book in liquor

黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作,1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事,多次参加全国书法展。

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会会员,四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》《五十年》。



跃州 金芮/摄影

好想陪你去看雪

——酒诗系列之八十七

想去峨眉
牵你的手
用金顶的佛光
照亮心里那一层柔暖

想去长城
红装素裹
看塞外皑皑白雪
拂过胸中不尽欢喜

想去南极
冰山上与你舞蹈
严寒挡不住
加速跳动的脉搏

想去你心里
邀约片片六角形晶体
住进纯洁的爱恋
含化一生醉意