



## 雅俗共赏的京城酒文化

■ 王玮

北京是一座有着三千年历史的文化名城,几千年的建都史,让北京这座城市在历史的风烟中留存了许多独特的记忆。燕都、蓟城、幽州……北京在不同的朝代有着不同的称谓,大致算起来竟有二十多个别称。

从金中都到元大都,从明清时期的北京到民国时期的北平,庙堂之高与江湖之远彼此相望,宫廷与民间也相距不远。

北京是一座兼容并包的城市,这座城市的酒文化自然也是多元的、丰富的。

而今提起来北京的酒,名气最大者恐怕要数二锅头,甭管是红星、牛栏山还是永丰,亦或是其他品牌,总之二锅头仿佛就是京酿白酒的代表。其实不然,若把北京酒文化认定为二锅头的一枝独秀,未免有失偏颇。

古都北京数千年来,一直弥漫着让人眼花缭乱的酒香,远不止二锅头一种。

“燕酒名高四海传”、“酒品之多,京师为最”。若要揭开京城酒文化的神秘面纱,就要从宫廷走向民间,在宫殿与胡同之间穿梭,雅俗共赏方能体会北京酒文化的真味。

### 大雅之堂——宫廷酒文化

北京长久以来作为都城,其特有的酒文化之中自然也浸染了宫廷的雅致。

走在当下的北京城,北海公园里藏着元代的湊山大玉海,这是忽必烈为了大宴群臣,犒劳将士而制作的皇家大酒缸。玉湊内外有十几种动物图案,无比精美,这件巨型贮酒器是当之无愧的“镇国之宝”,至今仿佛仍然酒香四溢。

北京城的酒香也从未断绝,博物馆中藏着数以万计与酒有关的文物,文献中浩如烟海的文字大多也泛着酒香。它们有的属于官廷,抑或与权贵文人相关,这种酒文化由于失去了曾经繁盛的土壤,日渐成为了京城酒文化中弱势的一部分,与以二锅头为代表的胡同酒文化再难分庭抗礼。

但是宫廷酒文化绝对是一种“遗失的美好”。以“京酿三白”——莲花白、菊花白、府酿白为代表的官廷酒,无处不彰显着京城酒文化的雅意。以鲜嫩莲花花蕊和名贵中药为主,再用玉泉水方能制成养生滋补的莲花白;官中一流技师在传统菊花酒的基础上,加入《神农本草经》中记录的二十余种上品中药材加以酿制,才有了菊花白的诞生;府酿白酒则是清代王府的私家酒,品质极为上乘。“京酿三白”虽然日渐式微,但是它们体现了官廷酒偏重养生,关注品质,不惜重金等特点,虽然时过境迁,但是官廷酒文化仍是京城酒文化之中不可或缺的一部分。

除了雅致与精细,官廷酒文化还特别讲究时令和仪式感。每逢佳节,各类“专用酒”便会十分流行,例如元旦饮椒柏酒、除夕饮屠苏酒、正月十五饮填仓酒、端午饮菖蒲酒、中秋饮桂花酒、重阳饮菊花酒……这种依时而饮的传统,至今仍值得传承与发扬。

### 民情随俗——胡同酒文化

目前北京最出名的酒非二锅头莫属了,来北京不喝二锅头,就跟去贵州不喝茅台一样让人遗憾。在北京不仅有二锅头博物馆,还有以二锅头为主角的京酒文化主题邮局,总之二锅头已然成为了京酿的代表酒种。

《都门杂咏》中记载:“严冬烤肉味堪饕,大酒缸前围一遭。火炙最宜生嗜嫩,雪天争得醉烧刀。”这里的烧刀因为酒劲冲,被俗称为“烧刀子”,也就是现在仍在市场上畅销的“二锅头”。

二锅头,这个名字起得很古朴,在胡同里奔波一生的骆驼祥子们,皇城根底下的小老百姓们,在劳碌之余,习惯了喝一碗二锅头。物美价廉的二锅头是北京平民生活的重要组成部分,也是胡同酒文化的代表。

在北京城内如今仍保留着多条以“烧酒”命名的胡同遗址,烧酒顾名思义是当年有烧锅酿酒的地方,虽然因为年代久远,早已物是人非,但是关于酿酒的记忆却仍旧鲜活。这是北京胡同文化的重要组成部分,对挖掘北京的历史文化底蕴具有深远的意义,同时也是胡同酒文化的重要佐证。

北京800年烧酒历史熠熠生辉,是北京城市的记忆,也是胡同文化的重要组成部分。虽然“大酒缸”等饮酒形式消亡了,只能在老舍等人的作品中找寻,但是以二锅头为代表的胡同酒文化却依然焕发着蓬勃的生机,这无疑也是喜人的。

北京与酒的故事藏在城市的每一个角落,绝非一纸文章就能道尽说明。在光阴流转中,老北京始终讲究个“茶七、饭八、酒十分”,倒满了的酒杯,就是京城酒文化的缩影。

# 《你好,李焕英》:贾玲张小斐喝哭的名场面说了啥?

■ 网易酒香

贾玲的《你好,李焕英》究竟有什么魔力?能在强手如云的春节档杀出重围。

除了起用一众好演员——贾玲、沈腾、张小斐等,传神地演绎了这部刻画母爱的片子,让人笑中带泪。

这部电影也满足了时下流行的“复古”、“怀旧”情结,穿越时光,带领观众们回归自己的青年、少年和童年时代——一个风起云涌又温情脉脉的80年代。

## 01 爷青回 80年代的青春回忆杀

在快节奏与强压力的当代社会,怀旧之所以蔚然成风,是因为疲累的现代人心心理上无家可归,于是向流逝的过往寻求一种安全感和认同感。

在《你好,李焕英》中,时间具有了魔力,上世纪80年代以一种朴素、明亮、奋进、朝气蓬勃的面貌出现。

一幕又一幕充满回忆气息的80年代生活场景,让观众者不禁要高呼“爷青回”(爷的青春回来了)。

在苏联建筑风格、红砖和青砖盖就的国营厂、理发店、剧场、粮油门市铺、大众饭店和利民供销社之间,到处贴着“社会主义大生产”的建设标语和口号。

赶时髦的青年用卡式录音机播放流行乐……

身着蓝白色衣服的工人拿着白瓷缸打饭……

下班后,马路上的二八自行车川流不息……

扎着小辫儿的小女孩在跳皮筋……下了课的学生们去吃冰糕和爆米花……妈妈们拿着供销社凭票去买东西……观众们为什么吃这拨青春回忆杀?

因为这些正是很多人真实经历过的,难以忘怀和磨灭的过往。

在那个物资并不充裕,生活节奏缓慢的时代,人们的心里只有朴素的集体主义和理想主义,并不单纯被物质和竞争压力所裹挟,乐于分享和互助。

同时,这也是个性解放、思想启蒙、对未来充满期待和向往的时期。所以在历史坐标上,上世纪80年代像一道高光,被誉为“黄金时代”。

在电影中,有一幕体现出了80年代年轻

逆袭的“国民大表姐”贾玲搞事业成功。她执导的电影《你好,李焕英》十分能打,一路过关斩将,票房直破50亿大关。截至3月21日,《你好,李焕英》的票房为53.13亿元人民币。它在中国影史票房排行仅次于《战狼2》的56.94亿元,排行第二,并且和《战狼2》一道正式进入全球单片票房排行榜前一百名。贾玲也成为目前世界上票房第二高的女导演,排在《神奇女侠》的加拿大导演派蒂·杰金斯之后。

人积极进取的精神风貌;贾玲和妈妈李焕英成了闺蜜,母女俩穿着同样的红色上衣下场比赛,笑容灿烂,胸前写着“胜利”,画面的温馨中又透露出敢于拼搏、青春洋溢的气息。

也难怪贾玲一定要穿越回去,不仅是为了母亲,或许也是暗喻着对那个温情、积极时代的怀念吧。

## 02 名场面 喝哭贾玲的是什么酒

在《你好,李焕英》中刻画的80年代,人与人之间充满着单纯的思想与真挚的情感。

电影里有一幕名场面,李焕英和贾玲在喝酒。全片原本是幽默搞笑占据80%的喜剧风格,到了喝酒这一幕,渐渐转向煽情和催泪。

贾玲告诉李焕英,你以后会生个女儿,她非常非常优秀,一个月赚八万。贾玲还说,如果有下辈子,换我当妈。

李焕英说,如果有下辈子,还是我来当妈。

李焕英还借着酒意动情地说:“我的女儿,我就让她健康快乐就行了。”贾玲听完后,眼泪慢慢地从眼角流下来。

母爱确实感人。那一晚,直接把深受感动的贾玲喝哭了,比她瘦弱很多的李焕英却坚持把“女儿”背到了家。

看完后,除了感慨母爱伟大,也不禁要问——

这母女俩交杯换盏喝的是什么酒?酒劲儿这么大。



回到电影中,放大喝酒的片段——透明的白酒瓶身十分粗糙,隐约有一道酒标,上面书有四个大字。

据湖北网友爆料,这酒标上的四个字很可能是襄江特产的襄江特曲。而襄阳正是电影中故事的发生地和取景地。

襄江特曲又叫做襄江水。这款酒在上世纪80年代被湖北省白酒协会评为湖北省八大名酒之一。但是电影中酒瓶的酒标图案设计却和襄江特曲的酒标设计不太一样。

酒标上半部像是个“金质奖章”,下半部是八字形排列的两条红色缎带。而襄江特曲的酒标中很显然没有这样的元素。

于是继续深挖,在一组80年代的名酒中,找到了剑南春的酒标。从标示的设计上来看,已经有八分相似了。

看起来,为了增加影片的质感,制片方特意定制了一款还原80年代白酒外形的酒——襄江特曲的品牌名加上剑南春的酒标。

不得不说,制片方有心了,这拨回忆杀我们再吃一记。

## 03 英雄榜 80年代名酒都有啥故事

这么说,除了人有过去,白酒们也有自己80年代的故事啊。

那么,在那个物资还需要供销社提供的年代,上世纪80年代的人们都喝什么样的白酒?

先说电影里白酒的原型之一——剑南春。

80年代中后期,剑南春也经历了自身发展的黄金时期。

剑南春不仅完成了产品的一系列评优,酒厂扩容扩建,更名等许多大工程。更关键的是工艺的进步——设计、开发出的38度剑南

的灵魄。

超高温曲俗称“香曲”,是口子人打破了传统制曲“沸点”的一项创举,曲温最高可升至65摄氏度以上。作为酿酒的增香剂,使得口子窖酒的酱香更重,并富集香气成分多达七八十种。口子高温曲以金黄色小麦为原料,出房曲具有浓厚的焦、糊复合酱香味。多曲并用,使得口子窖酒的酒体,尤为丰满、细腻、幽雅,自成一格。

在口子酒厂的制曲车间,根据“前缓、中挺、后缓落”的古法技艺,菊花红心曲的曲块严格按标准压制成30厘米长、15厘米宽、10厘米高的曲块,随后送往曲房,4层码放,每块曲块之间留足间距用以通风排潮,每层之间用竹竿支撑防止倒塌,顶层用稻草覆盖,自然发酵熟成36天。

曲房内部,采用大数据监控,自动调节温度和湿度,定时更换曲房空气。除此以外,口子采用传统的人工翻曲法,控制曲坯逐渐升温,给有益菌营造良好的生态环境。36天后,成熟的曲块还需入库储存3-6个月,优化曲中有益微生物以及酶类物质,方可投入使用。

了解了口子窖酒“浓头酱尾中间清”的独特风味和香韵秘决,接下来,你需要的,就是杯中斟满口子窖酒,慢斟细品独到的兼香风味。

# 口子窖:多粮制曲造风骨,多曲并用酿兼香

■ 凤凰

每个人对一款好酒最初的认识,都始于“闻香识酒”,决定酒的风味和酒香的关键,就在于酒曲。酒曲,是用于酿酒的糖化剂、发酵剂与生香剂。酒曲中所含香味物质数量和有益活性物质的种类,决定了酒香到底能带给我们多大的愉悦。制曲更是关系到酒品质高低的首要酿造工序。

中国是世界上最早利用微生物制曲酿酒的国家。古书《尚书·说命》就有记载:“若作酒醴,尔惟曲糵”,意指要酿酒,首先要学会制造曲糵。北魏贾思勰《齐民要术》中,就详细记录了古代制曲法。这比法国人卡尔迈特氏用根霉曲制酒酒精、德国人柯赫氏发明固态培养微生物法,早了3000年以上。在中国酿酒业,自古就有“有美酒,必备佳曲”一说。

口子制曲的主要原料有大麦、小麦、豌豆等。大麦、小麦富含维生素和生长素,是刺激微生物生长繁殖的基础用料;豌豆不但有利于曲坯制作的粘结,而且蛋白质丰富,能赋予白酒清香味和曲香味,在发酵过程中给微生物的生长提供充足的氨基酸等营养。口子坚持在曲粮中添加豌豆的制曲特色,赋予了口子“菊花红心曲”特有的曲香。



口子窖一直坚持多粮制曲,多曲并用。多粮制曲,多种原粮优势互补,采取恰当的配比发酵,产生微量成分更多,形成的复合型兼香风味,优雅不失浓郁,带来的口感比单粮制曲更醇和、更丰满。菊花红心曲传承自漣溪千年古法工艺,全国独树一帜,被载入中国轻工业部《白酒工业手册》。作为糖化发酵剂,采用“拉皮”、“上垛挤潮”等古法制成,曲块剖面具有独有的“两圈一点红”的特征:棕红色的曲心,外围有两道褐色圈纹。酒曲色泽明亮,具有浓厚的曲香味,使口子窖酒得以保留延续千年的独有风味,是成就口子窖酒独特风格

江山专栏

Jiangshan column

《与梅对视》《五十年》,牵头编写《印象嘉陵》一书。在各媒体发表各类文章多篇,出版有诗集《市网络作家协会名誉主席、南充市嘉陵区作家协会主席、四川省作家协会会员、四川网络作家协会副秘书长、南充市作家协会会长、中国科普作家协会会员、四川

那一年你25岁

烧旺石马堰的炉火  
炉火映红你脸庞  
孜孜不倦  
进步思想武装头脑

撑一只小船  
逆流而上  
青翠的西河  
拨动你的理想

七宝寺中学  
西区革命的摇篮  
共产党的主张  
温暖你胸膛

从此你心里  
装着老百姓的疾苦  
从此你的行动  
不再彷徨

挽记赵全英烈士

(赵全英,南充西区革命斗争时期共产党员,1933年牺牲,年仅17岁。)

你奔走的脚步  
传递无数情  
你呼喊的声音  
唤醒农友乡亲

敌人的拷打  
没有使你屈服  
你的热血  
浸透了你所爱的土地

十七岁啊  
多么美丽的青春  
十七岁啊  
镌刻进共和国的丰碑

绵延的西河  
映照你的身影  
西区的儿女  
永记你的英名