

品酒记

酒与水相关,味与地相通,每一种酒的存在,皆有其价值。

我喜欢品味不同酒的不同感觉:他人用双眼遍览天下之美景,我则借酒水以品味各地之风情。

黄仕忠

每年腊月,我父亲都会用糯米酿制米酒,其色青白,俗称“白酒”,以与“黄酒”相别。至于城里人说的“白酒”,我们叫“烧酒”,以高粱配制。诸暨最有名的

烧酒系同山所出,名曰“同山烧”,其味香烈,堪与金门高粱媲美。吾乡有善饮者,于米酒、黄酒已无甚感,须以烧酒为佐,方得滋味,每顿以“斤”论,习以为常。

酒入腹中,略生暖意,致人微醺

我于何时初次饮酒,已无记忆。大约长得比桌子略高一些,就开始在家里做“司酒”,负责晚餐前舀酒、温酒。站到酒缸前,拨开稻草,掀开缸盖,垫一个小板凳,站上去,用陶瓷杯从酒窝中舀酒,装入锡制酒壶中。父亲特地用竹篾编了一个小圆筐,以作酒窝,舀酒时就不会把酒糟带入。缸中之酒,色泽青濛,诱人至极,我舀满一壶后,便再舀得小半杯,先自品尝。酒水清凉,入口略带一丝辛涩,余味转为香甜,就忍不住又来小半杯。时值严冬,却无冰冷之感。原来酒中有酵母菌滋生,有浓度,升酒温。酒入腹中,略生暖意,致人微醺,我晕乎乎溜入厨房,庆幸无人察觉。

长大后,我上桌与父兄一起喝热酒,另是一种滋味。酒水温热,入口和缓,一线暖流,润喉浸嗓,抚摸于胃肠,舒展于四肢。舌尖上滋味醇厚,无烧酒之热辣,去葡萄酒之涩,退黄酒之勾酸,唯觉绵软香绕,沁人心脾,浑身通泰,不可方物。私以为天底下的酒滋味,无过于此也!

在乡间,酒为奢侈品。我在童年、少年时候,年节、喜宴之外,极少有机会碰酒。且因年幼,无缘参加喜宴炒房(闹洞房)的猜拳斗酒,心向往之,实只能旁观而已。上大学到杭城,身在异乡,时令年节,餐桌之间,最忆是此物。偶得回家,便先寻父亲所酿白酒,以解“相思”。父亲知我所喜,常用塑料壶装满让我带走。但家酿难以储存,酒离缸后味便异,端的是“此味只堪家中有”。

上大学某年暑假,我回到家,晚饭陪父亲喝“糟烧”(用糯米酒酒糟蒸制而成的烧酒),有回甘之味,便多喝了半碗。饭后想起小时候“照黄鳝”场景,便独自一人,手持电筒,往田埂上转了一圈。一时酒劲涌上来,醺醺然仰卧于溪埂边的草坡上,溪水淙淙,草味扑面,满天繁星,辽远无际,偶有萤火虫舞过,唯不知身在何处矣!

初尝啤酒,是在上大学之后。时值

西湖上放烟花,小组同学结伴往观。先在宝石山半山腰占得位置,带了面包等物,人手一瓶啤酒。啤酒,我虽从未喝过,但自信一瓶不在话下。不意甫入喉咙,其味苦涩,难以咽,又不能弃去,勉强喝完。

二年级初夏,我们班男生翻墙去隔壁杭州师院(马云读书的那所学校)的大操场踢足球。我在前后场狂奔了两个小时,其实不曾踢到几脚球,却早已汗透球衣。结束后,班长建议去文二街喝鲜啤。那酒先经冰镇,味极凉爽,过喉入腹,浑身通泰。这才明白,喝酒与时机有关。燥热之际,喝一杯冰镇啤酒,真乃人间美味。不过,我对于啤酒,通常也只一扎或一瓶之量,因为第一杯乃美味,第二杯直至半箱、一箱,皆未得滋味,只是饮带味之水而已。后来去东京,与日本学者聚饮,都是先来一大杯啤酒,且得将泡沫弄得满满的,再大大饮上一口。饮完啤酒,再点清酒或其他。他们酒量一般,却懂品酒之法。

说到清酒,其色透明,初次品尝,觉其味稍怪,酒度欠足,滋味略薄。后来与北大郭润涛兄相遇东京,他带我去小酒馆点清酒,各得一红漆木盒,内放酒杯,酒经冰镇,流注杯盈,满溢于盒,云生雾绕,清香扑面。举杯邀饮,滋味清凉,入喉润嗓,辛中有醇,余意无穷,恍觉灵魂飘然欲出,所谓琼浆玉液,大略不过如此。故饮酒一事,环境、用具、对饮之人,皆须对路,此人、此境、此心,各得其所,方能得其真趣。酒,犹只是媒介!

我父亲喜饮酒,不抽烟。据家兄说,父亲年轻时去绍兴卖番薯,被人灌醉,口吐白沫,浑身难受,被同伴用双轮车拉回。自此之后,饮酒从未过度。父亲曾多次叮嘱于我:适量吃酒,有助身体;烟无益处,勿要抽吸。平日谈论,也道酒为好物,微醺便好;吃醉难过,误事伤身。以我懂事事后所见,我父我兄,都是保持酒品酒德,恪守不渝。

欲求畅饮,须当及时

我十八岁到杭城读书,八年后南下广州,不辞长作岭南人,都极少参与吃酒应酬。

年轻时能饮,但并无酒瘾,且担心酒后喜眠,读不成书,所以很少喝酒。因自知酒量不低,在酒场来者不拒,但从未饮到失控。且无论饮得多少,均能面不改色,亦从不与人斗酒,以为无此必要。

所以,到广州近二十载,在中文系,同门之外,无人知我能饮酒。

2006年夏,与中文系孙立教授从北京去延安,在夜行的绿皮火车上,他买得一瓶不知品牌的53度白酒,邀我同饮。孙立兄向来以“能酒”著称,更

以善于劝酒而闻名,却见我未作推辞,欣然共坐,来者未拒,一瓶干完,他才惊诧地有了一个新发现:“你居然也能喝酒!”

那之后,彼广为揄扬,使我能酒之名,广为传播,后竟被推为中文系第一。其实早此几年,我偶然闯入图书馆学界,便以酒事赢得薄名,被称“无底之量”。原因无他,此界大佬,从北大、武大、南开到南大、上大、浙大,一半是滴酒不沾,其他人是一杯葡萄酒便已面赤了。

我辈中真正善饮酒者,仍数中文系做古代文学研究的学者。更十余年后,我往金陵出差,南大中文系设席,

张伯伟教授居主位,携徐兴无、赵益等一干酒友,与京城来的詹福瑞、廖可斌诸位斗酒相峙,独我旁观。帝都陪京,你来我往,各不相让;酒过多巡,瓶开数次,酒之量、语之锋,皆未分高下。于是相约后会。我提议,不妨到羊城设席,三家分庭。两拨人马皆面露疑惑,伯伟兄睨视道:“广州哪有能喝酒的?”我悠然回答:“广州有黄仕忠啊!”

只是岁月无情,此后不过数年,伯伟、可斌诸兄均被下了“禁酒令”,福瑞先生也已不许放怀畅饮了,蒋寅兄南下穗城,还未容我安排好请宴,已告有限酒之诏。因而,欲求畅饮,须当及时。

借酒水品味各地之风情

我对于酒,从不挑剔。常饮的是绍兴所产不同品类的黄酒,因是家乡之味,也可解思乡之情。且因好奇,凡见他地所出黄酒,均思一作品尝。曾见台州、湖州、镇江乃至平遥、成都所产黄酒,大多放于“料酒”之架,工艺不一,滋味各别,初尝不适,后乃得味。佛山亦出米酒,清亮如水,其味稍怪,细品之后,方获其趣。南方各省或用黑米酿酒,味亦别致,只是过甜,易引胃酸。

平常所至一地,喜寻本地所产,亦常求店家自酿之酒,每得佳味。酒与水相关,味与地相通,每一种酒的存在,皆有其价值。尤其是本地土酒专酿,往往别具滋味。我喜欢品味不同酒的不同感觉:他人用双眼遍览天下

之美景,我则借酒水以品味各地之风情。

以我之见,黄酒等类糯米酿制的酒品,营养丰富,酒精含量低,甚宜独酌,亦宜与家人,轻言细语,慢酌共赏;白酒烧酒一类高度酒,适宜与群侪对酌,高谈阔论,随饮随散,不知东方既白。

新世纪伊始,我东渡扶桑有年。每至晚间,见一溜小酒馆内,人头涌动,乃上班一族,下班后在此畅饮,九十点后才方散场,语声喧哗,步履不稳,或致失仪。大略是刻板的制度,令人拘谨,须借酒气放松心情,方能获取身心平衡。

《礼记》又说:“酒者,所以养老也。”家父年过八旬之后,曾来穗与我

一起生活多年。每天午餐、晚餐,我陪侍于旁,小酌怡情。二三小杯下肚,父亲兴致渐起,为我讲述往日故事,更兼描摹细节,绘声绘色,成为我今日记述家乡旧事的依据。

每当身在高楼,面朝珠江,擎杯在手,品鉴入口之滋味,味蕾之触觉,鼻腔之气息,入喉之感受,渐觉酒气上引,游走经络,麻酥神经,浑身舒泰,大脑似微有嗡鸣,恍然直入饮酒之佳境。此时酒之滋味,美不可言。大雅君子,诚能如孔子所言“不为酒困”,便应与我同享班固所赞“天下之美禄”矣!

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

