华夏酒报 CHINA WINE NEWS SINCE1989

千载唐风流转 一壶酒韵悠长

唐酒入诗,百味成形。有豪迈气概,有烟火温情;有山水清欢,有悲欢离合。每一杯酒,皆是人间风骨;每一首诗,皆是华夏千秋。

钟秉雄

翻开《全唐诗》,一股浓郁的酒香便扑面而来。据统计,这部卷帙浩繁的诗集中,直接咏及酒的诗就逾六千首,而“酒”字在九百卷中出现的次数,竟高达近两千次。酒,无疑是唐诗中动人的底色之一。李白诗云:“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月。”一杯唐酒,容纳人间百态,藏尽世间百味,承载豪情、喜情、亲情、友情、愁情、悲情、闲情,更饱含真情、深情,终以家国情怀升华全篇。

唐诗中的酒诗,是意气飞扬、胸怀浩荡的豪情。盛唐士子胸怀壮志,把酒抒怀,借杯盏吐纳凌云抱负。王维《少年行》写道:“新丰美酒斗十千,咸阳游侠多少年。”少年游侠高楼纵饮,意气纵横,把酒抒壮志,尽显唐人昂扬奔放的时代气魄。一杯烈酒,激荡胸中丘壑,写尽少年意气与磊落风骨。

唐诗中的酒诗,是春风得意、意气昂扬的喜情。金榜题名、久别重逢、丰年安乐,唐人逢喜必举杯。杜甫《闻官军收河南河北》写道:“白日放歌须纵酒,青春作伴好还乡。”家国平定,归心似箭,所有顺遂欢欣、人间暖意,皆融入杯盏之间。酒是盛世最美的点缀,让欢愉入诗,让风华传世。

唐诗中的酒诗,是烟火人间、岁岁安然的亲情。世间最暖,莫过于阖家围坐、把酒言欢。韦应物写下“把酒看花想诸弟”,独酌之时遥念手足亲人。唐诗中的酒诗,不止于高堂盛宴,更藏于寻常烟火之中。佳节良宵,亲人相聚,浅酌低语,不问功名,不谈得失,只叙骨肉情深、岁月平安。一盏清酒温热流年,沉淀最朴素、最绵长的人间亲情。

唐诗中的酒诗,是山河相逢、知己相知的友情。江湖路远,杯酒为缘。王维于渭城朝雨中写下“劝君更尽一杯酒”,一杯清酒送别故人,道尽天涯牵挂;岑参“一生大笑能几回,斗酒相逢须醉倒”,他乡遇故知,酣饮畅叙,情谊深沉绵长。相逢有酒,离别有诗,唐诗中的友情,纯粹坦荡,隽永悠长。

唐诗中的酒诗,是发自肺腑、掏心见胆的真情。真情不尚浮华,贵在朴素赤诚。白居易写下“晚来天欲雪,能饮一杯无”,一杯新酒,一声邀约,不事雕琢,满是待人的恳切心意。酒盏之间,没有虚礼应酬,只有本心流露,于平淡字句间,流露出质朴的人间真情。



唐诗中的酒诗,是铭心刻骨、念念不忘的深情。岁月流转,旧情难忘,一腔思念尽付杯中。司空曙写下“更有明朝恨,离杯惜共传”,今夜把盏惜别,惦念明日别离之苦,一杯离酒,锁住过往相逢,藏住无尽怀念,把绵长的思念,都融进酒韵诗行。

唐诗中的酒诗,是羁旅漂泊、世事浮沉的愁情。人生起落,前路漫漫,万般郁结,皆付杯中。李商隐“心断新丰酒,销愁斗几千”,漂泊失意,欲借美酒消解满腔郁结。一杯浊酒,包容半生浮沉,收纳人间万般愁绪。

唐诗中的酒诗,是聚散零落、岁月沧桑的悲情。人生聚散终有时,世事浮沉皆无常。许浑“日暮酒醒人已远,满天风雨下西楼”,酒醒人空,满目凄凉。风雨阑珊、故人远去、韶华不再,落寞悲凉尽凝于酒中,寥寥杯酒,写尽人间离别之苦、世事无常之悲。

唐诗中的酒诗,是山水悠然、恬淡自在的闲情。褪去尘嚣纷扰,醉心山野清欢。陆龟蒙“几年无事傍江湖,醉倒黄公旧酒垆”,闲居江湖,醉饮于酒垆,远离功名纷扰,不问尘世喧嚣,以酒为伴、以诗为邻,清浅安然,自在从容,酿成唐诗最清雅通透的山水闲情。

唐诗中的酒诗,有百态人生,更有千秋不灭的家国情,亦是唐诗酒韵高远、厚重的底色。

盛唐酒香,不止风月温柔、人间悲欢,更藏铁血丹心、山河大义。王翰写下“葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催”,美酒在前,战鼓催征,一杯壮行酒,敬山河、敬社稷、敬戍边将士的铁血忠魂。文人墨客,心怀天下,得志则举杯贺盛世,失意则把酒忧黎民。酒中有壮志,杯中有山河,诗中有担当。唐人杯中之酒,跳出个人悲欢离合,承载着守土安邦的赤诚、心怀天下的胸襟、国泰民安的祈愿。

千载唐风流转,回味唐诗酒韵,恰如杜荀鹤所写:“一醉能消万古愁。”唐酒入诗,百味成形。有豪迈气概,有烟火温情,有山水清欢,有悲欢离合,有真情深情,更有家国赤诚。每一杯酒,皆是人间风骨;每一首诗,皆是华夏千秋。



民国下酒菜 照见白酒的今天

周山荣

下酒菜,不是作为一道菜独立存在的。它服务的是饮酒本身。

这意味着,下酒菜与宴席上“先凉后热一道汤”的“酒菜”排场不同:酒菜是宴饮程式的组成部分,下酒菜则更接近饮酒者与酒之间的一层味觉中介。

二毛在《民国吃家》中记述,张学良家厨王宝田将新鲜蔬菜切碎、以虾油浸泡、入坛密封,深秋腌制,次年春天取出,“给张学良解酒下饭”。

虾油的咸鲜与蔬菜发酵后的脆爽,提供的是与大众咸菜近似的咸脆味觉刺激,但制作条件与原料等级完全不同。

这跟国宴菜“开水白菜”有些类似,表面朴素,但制作门槛极高。

“炝青蛤”是民国文人下酒菜中“衬酒”的路数。梁实秋在《雅舍谈吃》中写道:“青蛤在蛤类中比较最具干净相”,做法是“先在沸水中烫过,然后掰开贝壳,一个个的都仰列在盘里,洒上料酒、姜末、胡椒粉,即可上桌,为上好的佐酒之物。”

这道菜的关键在于“干净”与“简单”:沸水烫过的蛤肉保留本味,姜末与胡椒粉提供轻微的辛香,但不掩盖酒的风味。

鲁迅与郁达夫喝酒时,桌上常见炒腰花、辣鱼粉皮和砂锅豆腐;在龙海轩,鲁迅常点的是软炸肝尖。同时,茴香豆、油豆腐、冻肉、青鱼干这些绍兴风味的“过酒胚”,也在他的日常酒桌上反复出现。

软炸肝尖属于饭馆的“细菜”,需要挂糊、两次油炸的工艺;茴香豆、油豆腐则是廉价、耐存贮、可慢速消耗的“粗菜”。

鲁迅在两者之间自由切换,说明上层与文人的下酒菜并不在于“吃什么”,而在于“有得选”。

胡适常去北大附近的小饭馆吃饭,他喜欢熘肝尖、炒腰花、干炸小丸子、酸辣汤、炒豆腐脑等家常菜,“有时也会喝上二两老白干”。这些菜并不精致,但它们是在可供选择的菜谱中被主动选中的。

周作人将下酒物定义为“有了酒才有菜”的附属品,在他看来,真能喝酒的人并不计较下酒的菜,例如,他列举的绍兴“过酒胚”,还有苋菜梗、螺蛳、霉豆腐、千张等。

同样的食物,在不同阶层的生活中承载着完全不同的意义。

文人的炝青蛤、软炸肝尖,与底层的铁钉蘸酱油、鹅卵石嗦调料,在“用咸鲜或辛香为一口酒开路”这一层面,走的是同一条神经生理路径。

分野发生在代价与选择层面。底层下酒菜的核心特征,是在食物剩余极有限的条件下的适应性选择。老百姓连咸菜都不可得时,铁钉和鹅卵石成为味觉的临时载体。

上层与文人的下酒菜,则是在充裕选项中的主动配置。他们可以选择“衬酒”的清淡(炝青蛤),也可以选择“过瘾”的浓烈(炒腰花、辣鱼粉皮);既可以在饭馆里点软炸肝尖,也可以在书斋里嚼茴香豆。

将下酒菜的时间拉到百年,为我们理解当下白酒的演变提供了有趣的参照。

底层下酒菜的核心功能是“压酒”,即用强烈的咸、辣、脆去阻断劣质烈酒的灼烧感。当代白酒工业的一个显著趋势,是在产品层面降低这种灼烧感:柔和、醇厚、低刺激成为越来越多产品的品质叙事。

当酒本身不再那么“需要被压住”的时候,传统意义上以“压酒”为第一功能的下酒菜,其必要性在产品端和源头上已被部分消解了。

这并不意味着下酒菜会消失,相反,如今下酒菜的功能重心持续向文人传统偏移:从“对抗酒精”转向“衬托风味”和“经营场景”。

梁实秋写炝青蛤时的“干净相”,周作人说“有了酒才有菜”时的从容,在今天以另一种语言被重新讲述:

精酿酒吧的酒单上以“佐酒小食”为名出现的一碟橄榄或几片火腿,中式小酒馆里以“配酒”而非“下饭”为逻辑设计的菜单,或威士忌佐餐中的坚果与奶酪的搭配,都是如此。

区别在于,民国文人是在酒与菜之间做减法(不盖酒香、不夺本味),今天的消费文化则倾向于做加法(搭配叙事、场景溢价)。

从“下酒菜服务于饮酒体验”这一根本逻辑来看,两者之间隔着的不是断裂,而是同一条河流的不同河段。



运营:北京华夏酒报时代文化传媒有限公司 地址:北京市西城区白云路6号、6号南门-2住层-201-0361 邮编:100037 广告许可证:鲁工商广字08-002