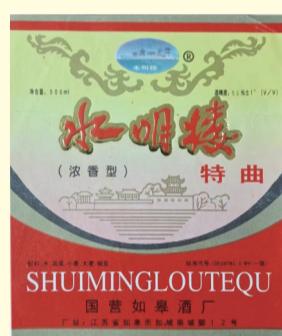


岁末小酌话酒史

——“水明楼”牌佳酿香

◎彭伟



我生于20世纪70年代,长于20世纪80年代。彼时,家乡如皋的国营江苏省如皋酒厂(含白蒲分厂)还是很有名气的。酒厂位于如皋南城脚12号,毗邻城河。父亲曾在酒厂工作过一段时间。我常随父亲去酒厂浴室洗澡,每每进入酒厂前,便可清晰看见厂门口的河水中停泊着旧式的水泥船,有时五六条,有时八九条,横卧岸边,装满着如皋产酒。夹着徐风,浓郁的醇香扑鼻而来。那些酒运往外地销售,当然也有大量美酒留在如皋,供当地食客饮用。如皋酒厂产酒都为“水明楼”牌,有如皋大曲、东皋曲酒、东皋白酒、高粱白酒、陈元酒、花露酒、绿豆烧、桂花酒、薄荷酒、葡萄黄酒、熟醅黄酒、生醅黄酒、醇酒、如皋啤酒等。当时,尚无五粮液,茅台酒价格又贵,风靡如皋民间的全国名酒有竹叶青、西凤等酒。不过外地人来访,总要喝喝地方酒。前来如皋采风的老作家碧野,就爱饮如皋酒厂的美酒。至于如皋人,到了逢年过节,也爱饮用家乡酒,小酌数杯,以示喜庆。当然上述诸多美酒中,如皋人最常吃的是“两色酒”:白色——如皋大曲;黄色——白蒲。

光绪年间,徽商程晋生来如城,开办进泰酒栈,酿造曲酒,销往里下河各地。20世纪40年代,满姓山东酒商来如皋酿酒。他在如皋南乡宋家桥创办源兴槽坊,设有4个发酵池。源兴槽坊采用大麦、小麦、豌豆为材料,月产大曲3000斤。1955年,复兴等槽坊公私合营,日后创办如皋酒厂,私方

股份2万元,公方股份1万元。酒厂即设在城南城脚处,以章家祠、丁家祠等为基础,填平沟渠,新建53间厂房。次年4月,酒厂正式投产,年产60度高粱大曲189.9吨。至20世纪80年代,“水明楼”如皋大曲又有进步,采用上等高粱为原材料,以麦曲为糖化发酵剂,采用传统工艺酿制而成的高粱大曲酒,有55度和38度,均为浓香型。

白蒲黄酒有着悠久历史。早在清康熙五十五年,浙江绍兴章姓迁居白蒲,创办酒坊,制作黄酒。章家后人克绍箕裘,继承并且改良黄酒配方,就地取材,采用如皋当地出产的稻米为原材料,用药酒、麦曲作为糖化发酵剂,进行加工酿造,产出美味黄酒。

约在1956年,白蒲的酒厂公私合营。张万珍作为官方代表,合并白蒲几家酒坊——章家酒坊等,成立白蒲黄酒厂。计划经济时代,原材料——粮食都是依赖上级划拨。尽管如此,白蒲黄酒厂出产的黄酒质量还是响当当的,在南通地区很有名气。20世纪70年代中后期,南通地区组织了一场十大国营酒厂的技术大比武。白蒲黄酒厂在张老的率领下,勇夺第一,无论出酒率,还是口感,都是最高、最好的。从此,上级下拨粮食都向白蒲黄酒厂倾斜。白蒲黄酒厂也得到大力发展,张万珍又精益求精,发明“二次喂饭”的酿造工艺——充分发酵大米的营养,有利于饮者长寿。

白蒲黄酒度数低、营养好,含有多种人体需要的氨基酸,可以舒筋活血、保脾强身。加上物美价廉,很受百姓爱戴。如皋人尤爱冬天腊月,过年前后喝黄酒。如皋话也好,白蒲话也好,“黄王”不分。因此,如皋人常常说喝“王酒”,就是喝黄酒。和喝其他酒不一样,数九寒冬,很多黄酒迷爱用黄酒泡饭,且饮且嚼,真是:过好幸福年,尝尽稻米香。

白蒲黄酒也多次获奖,“水明楼”牌白蒲黄酒为江苏省优质产品、重点保护产品、出口免检产品。1995年,又获北京国际食品及加工技术博览会金奖。尤其是1993年,白蒲黄酒获得东京第五届国际酒饮品博览会金奖。

时任中国发酵工业科学研究所所长秦含章,赛后有感,写诗赞誉白蒲黄酒:蒲黄玉液裹长寿,长寿家乡饮蒲黄。佳节重阳多敬老,如皋圆月独辉煌。曲蘖工程缵左仙,如皋一绝誉满天。黄花醉酒东篱下,白发寿翁乐心田。

白酒醉人,黄酒养身。经过岁月的变迁,水明楼牌美酒已成历史,但是如皋白酒、白蒲黄酒依然出产,至今仍是如皋人家过年过节时的好饮品。

链接

如皋酱醋厂的年味小菜

◎三本

如皋酱醋厂成立于1956年。此厂除去生产陈醋、酱油,还出产具有如皋特色的年味小菜。工人师傅们继承如皋老酱园“徐大昌”“南北祥发”“鼎茂”的传统工艺,精心选料,精细操作,制作出闻名省内外的年味小菜——萝卜条、萝卜粒、可香菜、香辣丁等。旧时过年,不比如今天天大鱼大肉,尤其是进入腊月后,家家户户都备有萝卜条、萝卜粒等可口小菜,以便过年阶段食用。

改革开放后,如皋酱醋厂得到大力发展。1985年,位于如城镇北门农工桥北的国营如皋酱醋厂印制了《产品介绍》。封面还印上水明楼的图案,其余三面都是产品的文字介绍。据此及相关史料介绍,如皋位于长江中下游,气候温和,雨水充足,土质尚佳,农副产品资源丰富,素有“金如皋”的美名。“金如皋,白萝卜”——白园萝卜是如皋的特产。如皋各地萝卜中又以城北一片区域的口感最佳:味甜、脆嫩、汁多,赢得“如皋萝卜赛雪梨”的美誉。如皋人早在唐太和年间,就已开始腌制萝卜干。如皋酱醋厂充分发挥如皋萝卜的本土优势,腌制萝卜条。此厂出产的萝卜条,冠名“江苏萝卜条”,具有香脆嫩甜的怡人口感。品尝如皋萝卜条——甜中有咸,嫩中有汁,脆中无渣,香中无辣,堪称上乘腌制小菜。本地人爱食萝卜条,自不在话下。幸运的是,萝卜条作为如皋特产,远销上海、北京、南京、天津、沈阳、广州、香港、澳门等地,又销往新加坡、马来西亚、日本等国,受到华侨的喜爱。1983年,如皋萝卜条还荣获对外经济贸易部颁发的荣誉证书,已经成为江苏省对外出口的拳头产品之一。

在萝卜条的基础上,如皋酱醋厂还制成萝卜粒、香辣丁。萝卜粒将萝卜条复制成颗粒状,每粒约1.3~1.5厘米,肉质厚,边皮脆,色泽如奶油,具有特殊的香气。因为用盐较少,味美适口。从1963年起,萝卜粒由上海土畜产进口分公司负责经营,命名为“江苏萝卜粒”,远销东南亚各国及香港、澳门等地。海外外地食客反映:品质尚好,质量稳定。香辣丁的食材和形状,同于萝卜粒,只是加入了香麻辣等佐料,色泽金黄,品尝时鲜香、麻辣,别有风味,增进食欲。

1978年,如皋酱醋厂还创制新品种酱腌菜——可香菜。此菜的食材取自如皋本地“芫菁”,经加盐腌制,边发酵,边去味。顶级的可香菜,取自半成品芫菁中的多肉部分,切成扇形,并且确保扇面小片相连不掉,手捏后如孔雀开屏,十分美观。整个制作过程,先需考究的刀工,再经过腌制、脱盐、加辅料等过程,方可成菜。其味可口,香艳无比,故名可香菜。可香菜还可入汤,在80℃高温中保持原味。经中国土畜产进出口公司经营,出口远销到东南亚各国,受到国内外人士的欢迎。

最值得一提的是,如皋酱醋厂还出产特酿陈醋、豆抽酱油,特别美味。年假期间,大家包个饺子,抑或来几碟冷切羊肉、酱牛肉、五香猪肝等,都要蘸上少许特酿陈醋或豆抽酱油,嘴角便会留有年味余香。