

说起“京味小吃”、“京味文化”、“京味小说”，大家耳熟能详，其实老北京的“酒味儿”也是十足，不仅体现了北京人的一些生活方式，而且蕴藏着丰富的酒文化。

老北京酒文化钩沉

“大酒缸”卖酒论“个”

酒是伴随着人类的成长而发展起来的，北京建城三千多年，建都八百多年，酒的故事为数不少。北海团城上的渎山大玉海是元代盛酒的大瓮，当时的大都居民酒量可不小，城内到处是酒馆（也称酒槽房）。元代《析津志》中就有酒馆广告招幌的记载：“门首多画四公子：春申君、孟尝君、平原君、信陵君……并画车马、随从、伞仗俱全。又画汉钟离、吕洞宾为门额”。这是用古代的名人为自家做广告宣传。

老北京的酒馆是分档次的，它们分别招待不同的酒客。大的酒馆称“大酒缸”，中等的称酒馆，小的称小酒铺。大酒缸开在大街上，而小酒铺多开在胡同里。有些大酒缸通常还有菜肴和饭食供应，如什么刀削面、烙饅头、饺子之类，有些大酒缸与所谓“二荤铺”之类的饭馆合为一体了。在《北平风物》中对大酒缸有明确的记述：“‘大酒缸’是卖酒的生意，可是屋里没有桌子，无论地方大小，屋里全是埋在土里四分之一的‘大酒缸’”。“缸口上，一律是红油漆的木缸盖，四周放上四五张凳子，这酒缸，便算是桌子了。”在《北平味儿》一书中也有大酒缸的记述：“京市内外城差不多每一条大街或繁华的大胡同里，都有‘大酒缸’的开设。”

大酒缸里卖酒方式与今天也有所不同。他们卖酒论“个”，一个就是一杯，一杯就是二两。“酒杯都是锡制的，后来换瓷杯了。喝完一个，再来一个。走的时候，按酒杯算账”。最初大酒缸不卖炒菜热菜，更不卖饭，是“纯吃酒”的地方。人们在酒足之后还要饭饱，因此“四九城的大酒缸，在它的门前，一左一右，无论固定的商店，还是推车挑担的，卖什么吃食的都有。只要喊一嗓子，吃什么，有什么”，非常方便。

大酒缸卖的酒，最初只是白干儿，也就是高粱酒。后来“除了白干儿以外，还卖山西黄、山东黄和良乡酒，也卖茵陈、莲花白和玫瑰露”，酒类品种多了，顾客也多了。当时人们对大酒缸是有感情的，不少文化人对大酒缸留下了美好印象。有人写道：“在冬季风雪载途的日子，或是黄沙扑面，电线被西北风吹得发出哨子声时，在大街上缩着脖子，两手插在衣袋里急急行走，撩开大酒缸挂的厚蓝布棉帘走进来，随便在哪一角都可以占一个座位，要两三碗白干，来上一碟炸烙饅头、一碟煮小花生，叫伙计在门口卖羊头肉柜子上切几毛钱的羊脸子，用旧报纸一托，肉片大而薄如纸，上撒细盐，手捻而食，不用匕箸，三碗下肚，风寒被驱逐酒尽”。

随着时代发展，大酒缸也有了变化，有些大酒缸改变了以卖酒为主业的经营方式，卖上了饭菜。东四牌楼南路西的恒合庆就是一家很有名的大酒缸，它不但卖山西汾酒、竹叶青，还加卖山西面食，成为山西风味饭馆，一度生意兴隆。小酒铺因大多开在胡同里，流动性酒客不多，多为左邻右舍的好饮者，故而只有简单的佐酒小菜，如炸蚕豆、花生米、豆腐干之类，至于什么“熏鱼”（猪头肉）等荤菜，小酒铺不预备，如果酒客需要可自带或招呼伙计去买。

老北京城经营小酒铺的多为山东黄县（今龙口市）人，他们本着薄利多销的原则，辛苦经营，因为到这里消费的多为贩夫走卒。小酒铺处处显得小，通常是一间门脸儿，屋内最多有两三张桌子和几条板凳。到这里喝酒的人，酒量不小但消费能力差，一般二三两而已，略为富裕的酒客可能要一盘肉皮冻或炸蚕豆，手头紧的可能会自带一包花生米或一条黄瓜佐酒。值得一提的是，老北京的各种酒馆都不会有妇女经营管理，也不会有妇女到酒馆里喝酒。

小酒铺情趣不少，接地气且小市民生活气氛浓郁。那时，离小酒铺很远就能闻到淡淡的酒香，尤其在冬天的晚上，屋外天寒地冻，而小酒铺内温暖如春，洋溢着酒气、水气和劣质烟的气息，生活味很足。大家围炉而坐，喝着小酒烤着火，忘记了一天的烦恼和劳累，消磨着冬日的时光，十分惬意。

老北京城里的酒馆，如柳泉居、六必居等，后来由于改变了经营内容，柳泉居卖了菜肴，成为饭馆；六必居改为酱菜专卖，它们当年的酒馆身份就被人们遗忘了。

京城的酒馆还有“黄酒馆”之称。《北京梦华录》载：“黄酒馆，多半是山东人所经营的。五十年前，北京

北京的酒文化不止表现在酒类多少、酒馆分类，而且体现在酒德、酒俗等精神层面。老北京人是讲酒德和酒俗的，与友人饮酒时讲究“酒满茶半”，无论酒的好坏，第一杯酒必须倒满，以示诚意。老北京人不太讲究“感情深一口闷”，觉得哥们儿关系好，“能喝多少就喝多少”，从不强迫和灌酒。而且十分讨厌酒后无德“撒酒疯”或借酒壮胆等不良习气，所以，北京街头很少能见到醉得一塌糊涂的人。虽然有些人酒后会有些醉态，只不过脸红脖子粗，回家闷头大睡而已。饮酒不过量，京人视为雅事，对“借酒浇愁”是不欣赏的，也是老北京人“有里有面”的体现。“有里有面”在饮酒时讲究长幼尊卑，而且男女有别，不可胡乱敬酒，坏了规矩。对自己滴酒不沾，反劝别人大饮特饮，借以欣赏别人的醉态、酒话的人，老北京人是反感的。

京人旧俗，婚丧嫁娶或逢年过节、朋友聚会都离不开酒，称之为“酒席”，而且有不成文的规矩，酒桌上的话不算数，无论甜言蜜语、豪言壮语、花言巧语都视为笑谈，不可认真。尽可有“三杯两盏扬长而去，莫问前程

小酒铺薄利多销

城里关厢外，都有黄酒馆，局面并不大，而非常雅洁。”在黄酒馆里“酒客饮酒既足，若想吃饭可以外叫。他们量酒，以半碗为单位。虽曰半碗，实则倒在酒碗里，依然是满碗。”在冬天人们有喝温酒的习惯，黄酒馆便“在热水锅内烫热，然后再倒在酒碗内”。到了光绪年间，黄酒馆已然渐渐衰落了。

老北京的黄酒种类很多，有从浙江、山西等地贩来的，也有在北京四郊酿酒的。酿黄酒的一般分布在城南的采育、礼贤，城北的立水桥，城东的通州西集和燕郊，城西设在海淀黑龙潭，这些地方酿造的黄酒要在市场上与外地来京的酒争个高低，抢夺大小酒馆的市场。

在历史上，北京不是大规模产酒的地方，但是造酒作坊有不少。今王府井大街北边的烧酒（韶九）胡同及朝阳门的烧酒胡同都曾有过酒作坊，前者系明代光禄寺酒作坊，后者系民间酒作坊。清代初期，清官办的酒坊是用玉泉山泉水所酿，所酿之酒清白如玉，被称为“玉泉酒”。英法联军入侵北京时焚毁三山五园，玉泉酒作坊难逃厄运，被侵略军夷为平地，自此再也见不到玉泉酒了。

提起北京本地所产的酒，二锅头自然是最有名的，如今更是京城第一名酒。清代之时，除二锅头外，莲花

白酒也很有名，据说慈禧最爱喝这种酒，莲花白是用莲花的蕊加药制成，酒质甘美，其味芬芳，当年以海淀仁和酒坊所制最佳。

旧日，北京有“九门走九车”之说，如西直门是清宫从玉泉运水必经之门，称“水门”，因酒坊在东南郊，崇文门就成为了走酒车之门，称为“酒门”。“酒门”内外，成了酒类批发市场，这种批发酒类的店铺，被称为“酒店”，与今天酒店的概念有所不同。在上世纪二十年代，北京的“酒店”都集中在崇文门外，有十余家，如泰和酒店、永顺酒店等，当时的酒行商会就设在泰和酒店内。此类酒店以批发本地所产白酒和黄酒为主。此外，还有“南酒店”之说，其主要经营从南方尤其是浙江、江苏、江西等省通过漕运进京的黄酒，在诸多“南酒店”中值得一提的“长发号”，它至少有三个门面，分别开在崇文门外、宣外北柳巷和东四隆福寺街。据说酒店的最大股东是清代乾隆宠臣福长安的后人。有趣的是，自从“洋酒”大量进入中国之后，北京经营洋酒的称“洋酒店”，它们则开在崇文门内，主要在船板胡同及崇内大街，至少有5家。酒店有一家称祥泰义，后改为食品店后，一直营业至今，其位置在大华电影院南边。由此可见，崇文门的“酒门”之称名不虚传。

老北京喝酒有讲究

路坎坷”的豪爽。旧日，喝酒也讲应时当令，如春节过年时喝椒柏酒，元宵节喝填仓酒，端午节喝菖蒲酒，重阳节喝菊花酒，中秋节喝桂花酒等，椒柏酒、填仓酒等已无迹可寻，端午节的菖蒲酒已为雄黄酒所代替。这些“时令酒”都与药性植物有关，其实都是古人的养生酒，也是当年民俗民风的体现。

在喝酒的说道上，老北京人自成

一体。这些说道构成了京式“酒文化”。近年来，北京的“酒味儿”越来越浓，年轻人更偏爱酒吧。前些年，前门门框胡同北口处曾开了一家“京味”酒馆，店内摆了大酒缸，挂了鸟笼，但顾客不多。酒馆、大酒缸和酒铺都是时代和民俗文化的产物，酒吧更是新时期的需求，无论是怀旧还是创新，都是北京酒文化的延伸。

（张双林）

