

Meng Huí

蟹宴上的合欢花酒



孟 晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

如今,吃蟹时,通行的习惯是佐以温热的黄酒。而明清时代,蟹席上却是喝烫热的白酒,不过那白酒事先用鲜花或者香果长期密封浸泡,涵漾着花香、果香。

《红楼梦》中就有这样的情节:湘云在宝钗的参谋下,于藕香榭设螃蟹宴,黛玉吃了一点螃蟹之后,想要喝口热烧酒,宝玉便赶紧吩咐丫鬟去烫一壶合欢花浸的酒。在小说此处有脂砚斋批语,感叹作者曹雪芹依然记得二十年前用合欢花酿酒的往事。显然,曹雪芹与脂砚斋主人在往昔生活中曾一起有过采摘合欢花酿酒的经历,二十年后,曹雪芹由昔日的真实经历演绎出小说情节,这触发了作为读者的脂砚斋主人的记忆,让后者倍觉伤感。

传统上,无论王侯府邸、富贵人家,还是平民小户,一般都会制“家酿”,买来现成的白酒、黄酒,再以香花、鲜果或者中药材、冰糖加以泡制,酿就口感软糯的甜酒,这类甜酒去掉了白酒的烈性以及辛辣口感,更为温和,饮之不易醉,还有滋补性能。明清时代,因为烧酒驱寒,设宴品蟹时,便讲究以烧酒制的家酿佐味。

金寄水《王府生活实录》里就讲述,在睿亲王府,福晋、格格等内眷们都极喜吃蟹,一到螃蟹上市的季节,便像“小孩子过家家”一样,轮流做主人,互相请客。于是,禧春堂(睿王福晋、作者金寄水伯母住处)、余庆堂(作者母亲住处)、芝兰小室(作者姑母住处)次第开宴,一个蟹季,每处能轮上四五次之多。足见,《红楼梦》中,湘云到贾府作客,却在大观园内设宴做东,请贾府主子丫鬟吃螃蟹,确实是清代富贵生活的如实反映。睿王府女眷们的蟹宴总是在下午举办,席

上还要比赛谁吃得最干净,因为金寄水的少年时代已是民国,王府内的风气也随着时代的变革而有所松动,所以输了的人会出钱到府外的戏院内订包厢,请其他女眷看京戏,这就让大家都觉得很有兴味。在此般小型蟹宴上,伴饮之酒便是睿王府的家酿,分别以桂花、木瓜或佛手等酿成,即桂花酒、木瓜酒、佛手酒之类。

《晚清宫廷生活见闻》一书中,对于庆亲王府的一款家酿有比较详细的记录。这款王府自制美酒名为“香白酒”,于每年秋天酿造:最好的白酒五十斤,配香椽三斤、佛手三斤、木瓜三斤、

广柑三斤、茵陈草三斤、绿豆三斤、冰糖五斤,密封在大酒缸内,题明年月,然后入酒库静置。如此年年泡制,依次取饮。这让人不由联想到张岱《蟹会》一文里提到的“玉壶冰”酒。明代著名散文家张岱当年设“蟹会”招待朋友时,所用的酒品名为玉壶冰,名字甚雅,可惜没有留下具体配方。猜测起来,

应该与庆王府的香白酒相仿,以香椽、木瓜以及冰糖等浸在白酒内而成。

在清代盛期,确实存在着合欢花酿酒的做法,是以尚未开放的合欢花连同叶子一起浸在酒内而成。此般花酒在上层社会中流行一时,高士奇等文人有诗文加以记录,因此,《红楼梦》的那一笔是一处现实主义的细节,准确反映了当时勋贵群体的流行风尚。

白酒泡成的合欢花酒、木瓜酒乃至香白酒等等,不知是否可以算中国传统的“利口酒(liqueur)”?想来,以洋溢花香或果香的甜酒来陪衬蟹膏蟹肉的独特鲜味,是值得试一试的口感组合。所有这些传统经验,都有待今人重新发掘,再加以拣选。☞

**《红楼梦》
的那一笔是一处现实主义
的细节,准确反映了当时勋贵
群体的流行风尚。**