



酒品如人品

◆ 费鸣东

酒这东西，似乎生来就是为男人准备的。从登堂入室那天开始，酒，就天经地义地和男人结下了不解之缘。

男人的胸襟与胆识，豪爽与气度，都融入了那一杯杯五光十色酸甜苦辣的液体里。酒桌是男人的江湖，人在江湖，身不由己。有很多恩怨，是在酒桌上结的；也有很多情仇，是在酒桌上解的。看不顺眼的，不屑于碰杯，引为知己的，可以士为知己者饮。男人想喝酒，一定有难言的心事，想一醉解千愁；男人想喝酒，女人劝不住，一旦劝住了，其实是男人不想喝了。

正所谓人有高矮胖瘦，酒有浓淡贵贱，喝酒的男人也各有不同的表现。三尺酒桌上，或推杯换盏，或急风暴雨，或轻斟慢酌；一分酒细声细语，二分酒慢声慢语，三分酒豪言壮语，四分酒不言不语；三等境界，开步走，二等境界，顺墙走，最佳境界，墙走我不走……醉酒之后，有的躺下一言不发呼噜震天，有的大话连篇瞎三话四，有的装疯卖傻趁机揩油，有的抱着马桶哭痴病啦，有的掏心掏肺狂呕一片，有的乱摆弄什满地打滚，酒壮英雄胆，酒显怂人心，酒后吐真言……总之，酒品如人品，那浅浅的酒杯，倒映着男人行走江湖的品性。

论酒量，有的男人顶多二两就喝大了，但他在酒桌上的那份机灵和殷勤，恐怕连星级酒店的特级服务员都自叹不如。每次陪同老板招待客人，根本不用示意，从排座、点菜、沏茶、递烟到斟酒、劝酒、监酒、替酒，无不鞍前马后尽心尽力。酒局的每个环节，他都能因人制宜随机应变，安排得滴水不漏。难怪老板看到客人们尽兴而归，每每在其肩头轻拍两下，褒奖之意尽在不言中。

有些官僚主义严重的老大，非常喜欢酒局这种场合。在领导面前，他可以很“孙子”，谄媚之态不在话下。可一旦酒桌上没有领导或领导有事走先，他则居中一坐，拿腔拿调地等着别人来敬酒。还时不时地吹嘘自己如何如何路道粗，和某位大领导的关系如何如何“到位”，试图以此引来同座的艳羡和尊敬。其实这种男人心里很矛盾，因为没人看得起，但他又很想表现自己，来填补心底的那份自悲和失落。

还有些男人，平日里对女同事多少心存几分尊重，可一喝酒，就原形毕露啦！或深一句浅一句地搬出无聊的“荤段子”，或毫无顾忌地大谈床上床下的那些事儿，或趁机浑水摸鱼一番……这是他们最开心的时刻了。应对这种场面，有两种女人真正令人佩服。一是有城府的女人，恼在心里，笑意却一直写在脸上，她的忍辱负重，保全的是席间和谐的气氛。另一种则要比男人更粗犷，以毒攻毒，你荤我比你还荤……这么一来，反倒把男人吓住了，再不敢往下接话了。

美酒人生

◆ 林青



英国人爱喝的是威士忌，威士忌是以麦芽或谷物为原料，经糖化、发酵之后，再进行蒸馏，最后在橡木桶中进行熟成使之呈现琥珀色，这是威士忌有别于其他蒸馏酒的最基本的不同，体现出喜戴有檐礼帽并且挟着一把长柄雨伞的老派英国绅士风度的严谨。

诗人艾青咏酒：“你有水的形状，火的性格。”酒给人类社会增添了许多情趣。现代著名小说家郁达夫最大的嗜好是烟酒和书籍，关于好酒可以他的日记中常有“喝酒三坛大醉”的记载为证。郁达夫在福建政府工作时，每天下午才上班，去上班时，他必手提两瓶黄酒，置于案头，一边喝酒一边办公。抗战时期，郁达夫流亡苏门答腊，他开设了一家酒厂，生产由他命名的“双清”、“初恋”的两种酒，销量不错。

国学大师黄侃是同盟会员，后来任教于多所名牌大学，在文字学、音韵学等方面有很深的造诣。黄侃喜好美酒佳肴，他曾饮遍各种陈年佳酿：茅台、杏花村、泸州老窖、五粮液、女儿红、威士忌、白兰地，等等。后人在撰著中称黄侃为“醇儒”，看来倒是于不经意中语兼双义。早年也加入过同盟会，后又加入光复会的近代进步文学团体南社诗人柳亚子爱诗也爱酒，一九四四年十一月的一天，在重庆天官府四号举

办了一次难忘的晚会，高朋满座，觥筹交错，热情欢迎刚从桂林逃难到重庆的柳亚子。当时负责文化工作委员会的郭沫若酒量高，酒兴豪，当夜几乎把柳亚子灌醉。正好那天周恩来副主席乘飞机从延安回到重庆，他得知有此盛会，也兴致勃勃地前来参加，把酒笑谈。柳亚子著有《磨剑室诗集》行世，笔者家藏《磨剑室诗集》精装本上下两厚册，数次品读。笔者发现，在饮酒方面，柳亚子与黄侃的兼收并蓄不同，柳亚子最爱畅饮红葡萄酒，他曾有一宴进葡萄酒二十杯之豪举，他以诗向友人索酒：“王生能跌宕，仙侣更吴娘。欠我葡萄酒，何时远寄将！”新中国建立以后，柳亚子在《五月五日马克思诞辰赴毛主席宴集》诗中，激情飞扬地吟道：“老夫最喜葡萄酿，恨不诗肠化大江。”他的诗集中时常描绘葡萄美酒，新意迭出：“红旗赤帜要翻新，美酒葡萄悦我魂。颜色鲜妍那可比，英雄颈血美女唇。”至于“酒阵葡萄

霸一军，红旗赤帜我称尊”中，他把葡萄酒比作酒阵中的一支英勇的红军了。他的诗中，歌颂最多是革命，再就是，红酒之外多咏红粉了。现代另一位以幽默文学见长的名作家林语堂则好烟不好酒，他尤其喜欢在吃过晚饭后边听音乐边抽烟斗。不过，看别人喝酒划拳却成了林语堂的一件赏心乐事，他说：“那喝酒一定像抽烟一样，能够使人享受片刻的愉快。”每次家庭聚餐，林语堂不仅鼓励别人喝酒，而且，他还点名叫晚辈较量一番各自的酒量，他自己则坐在一边怡然观赏。这体现出现代文学中一位幽默大师的风范。

近代上海渐渐受到西化的影响，在做格律诗时可与“狐步舞”相对仗的“鸡尾酒”就是一种新奇的洋酒配制方法。最初，鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒。它是以朗姆酒、琴酒、龙舌兰、伏特加、威士忌等烈酒或是葡萄酒作为基酒，再配以果汁、蛋清、苦精、牛奶、咖啡、可可、糖等其他辅助材料，加以搅拌或摇晃而成的一种饮料。后来，就像鸡尾酒的来源有许同不同的故事一样，鸡尾酒可以有不同原料的配制方法。受到调制鸡尾酒的启发，当时上海的一家番菜馆新出现一种“五色旗”酒，这种酒倒出来时，十分浑浊，沉淀几分钟后，就变成红黄蓝白黑五色，十分稀奇，引起人们轰动。

英国人爱喝的是威士忌，威士忌是以麦芽或谷物为原料，经糖化、发酵之后，再进行蒸馏，最后在橡木桶中进行熟成使之呈现琥珀色，这是威士忌有别于其他蒸馏酒的最基本的不同，体现出喜戴有檐礼帽并且挟着一把长柄雨伞的老派英国绅士风度的严谨。浪漫的法国人很喜欢喝酒，很多家庭有酒窖，法国是产酒大国，其葡萄酒产量居世界之首。法国出产的白兰地和香槟也是闻名于世的美酒。不过，法国人的喝酒方式还是十分讲究细化的，饭前有饭前酒，吃饭时有送饭酒，饭后有饭后酒。还要根据上菜的品种喝相应的酒，如果是呈白色的鸡、鸭、鱼类，就喝白酒，如果是呈红色的猪、牛、羊肉，就喝红酒。至于把不同种类的酒倒进一只杯子里，再用一根鸡尾调制后即成饮品的鸡尾酒只有以世界移民社会著称的美国人才会发明出来。

