

## 编者按

都说酒与故事最配,当故事伴着下酒,人醉在酒里,饮尽了时光,说白了世俗人心,道透了人生事……春城地铁报联合玫瑰老卤、《云南酒业》编辑部开展了首届玫瑰老卤杯“酒事·我与玫瑰老卤的故事”有奖征文活动,历时一个半月,18篇优秀文章在近百篇投稿文章中脱颖而出,各斩奖项。随着征文活动的圆满结束,春城地铁报特精选几篇获奖稿件,与爱酒的你一起分享散发着玫瑰酒香的故事。

## 神秘的“太白居”

文/昆明工人新村

上世纪八十年代以前,在昆明西坝,即现在的“云南白药厂”西面,是“昆明市瓶酒厂”,这个厂的主要产品,就是玫瑰老卤、玫瑰升酒、玫瑰露酒等一系列玫瑰酒类。当然,“玫瑰老卤”是瓶酒厂的主打产品。

每天,瓶酒厂散发出的酒香,老远就能闻到。那时西坝河还没有成为暗河,走在西坝河的河埂上,嗅着酒香,仿佛西坝河里流淌的都是玫瑰老卤。那个时候,买酒是要凭证的,每人都有一本《购物证》,其中一页就是“酒类”。昆明市瓶酒厂的玫瑰老卤,是统购统销物资,每天定量生产,由云南省烟酒糖业公司统一收购,统一分配,再拿到市面上凭《购物证》购买。那时,玫瑰老卤供不应求,要喝到是难上加难。可是在瓶酒厂,有个秘密的地方,是不要《购物证》却能喝到玫瑰老卤。

瓶酒厂生产酒,就会产生酒糟。酒糟不定量,昆明市的农民养猪,就赶着小马车来买酒糟回去喂猪。提酒的车辆和买酒糟的小马车,每天都在西坝河的河埂上排成长队。瓶酒厂每天生产的玫瑰老卤虽然有定额,但不是那么精确,总会有余量。这个余量,多在30至40公斤之间。那时,国营企业是不允许开店销售自己产品的。储存起来吧,酒窖容积有限,怎么办?一位聪明的,或者说头脑灵活的瓶酒厂工人想到一个主意:在厂内开一爿门市,“打枪的不要”,偷偷销售剩余的玫瑰老卤。于是,在这家工厂的深处,过去资本家留下的一幢洋楼里,也是职工食堂旁边,“太白居”就这样秘密开张了。

“太白居”三个字,集唐柳公权《玄秘塔碑》上的字,显得刚劲有力,又不乏清秀。一开始,只是来提酒的工作人员和驾驶员,以及买酒糟的马车夫来喝,“太白居”也顺便卖点玫瑰老卤给他们。后来这个消息慢慢传开,引来一些冒充的瓶酒采购员、购买酒糟的农民也来喝酒,后来就不必冒充了,干脆直接坐下来,堂而皇之地去打酒来喝。这“太白居”也配备点下酒菜,不外乎油炸炸丝、蚂蚱和卤豆腐干、发芽豆之类利于下酒的菜。要在这里陶然一醉,是不可能的。

“太白居”卖酒,虽然不要《购物证》,但还是限量的。采购员、驾驶员按指标提酒,他们自己要喝点不说,也要打些回去;买酒糟的农民虽然无此优惠,但自己喝,又拿着买酒糟的收据,还是要满足他们的。所以,“太白居”每人买酒的数量,也只有在“太白居”里解馋。改革开放了,“太白居”可以正大光明地销售玫瑰老卤了。于是,瓶酒厂就破墙开店,把“太白居”由秘密的院落里搬到西坝路上。

招牌依然是集柳公权的《玄秘塔碑》里的“太白居”三个字,来这里品玫瑰老卤酒的酒徒是络绎不绝。可是,好景不长,“昆明市瓶酒厂”在改革大潮里悄然退市。至今,西坝路上,没有一点“瓶酒厂”的痕迹,更没有“太白居”的痕迹。留在老昆明人心中的,只有玫瑰老卤的淡淡余香。

## 柔丝咖啡:老昆明的美酒加咖啡

文/秋月

玫瑰老卤,从一朵新鲜的玫瑰到一杯香醇的美酒,中间隐藏着让人万万想不到的秘密,你都知道哪些呢?

我知道玫瑰花可以做玫瑰花酱、玫瑰花酥和玫瑰花茶,也可以做成玫瑰香皂和玫瑰精油等各种玫瑰化妆品,却万万没有想到,还能做成玫瑰酒。不是那种有着红颜色的玫瑰果酒饮料,而是用玫瑰鲜花做主要原料,用酒精或白酒提取它的香气成分后,再经过蒸馏、调配、过滤、贮存等工序制成有玫瑰香味的精制白酒。

玫瑰老卤又被老昆明人称为玫瑰升酒,在清朝和民国时期就是老昆明人最爱喝的酒之一。玫瑰白酒有“玫瑰升”、“玫瑰重升”、“玫瑰老卤”等,酒精度有40°到60°不等,酒液透明清亮,甘冽醇厚,散发着玫瑰花香。

玫瑰老卤不止是酒,更承载了几代老昆明人的记忆。这种酒曾一度失传,解放前昆明许多酒坊都酿制玫瑰老卤,解放后昆明市瓶酒厂、酿酒厂也生产玫瑰升酒。后来瓶酒厂解散,酿酒厂也停止生产玫瑰升。老昆明人已经有很长时间没喝到过正宗的玫瑰老卤了,而现在的年轻人,甚至不知道什么是玫瑰老卤。

直到前不久,玫瑰老卤又重出江湖,不仅在官渡古镇、茶马花街和昆明老街能买到,而且在昆明的很多地方都能买到,就连美食饭店都有玫瑰老卤的影子。是的,老昆明人心心念念的玫瑰老卤又回来了。

我其实并不嗜酒,但作为一名咖啡爱好

者,我对传说中的柔丝咖啡(Rose Coffee)早就慕名已久,这绝对不是一杯咖啡里加几朵玫瑰花的那种玫瑰咖啡。听说,当年飞虎队来昆明时,带来一款“柔丝咖啡”,老昆明坊间相传的美酒加咖啡,加的便是玫瑰老卤。

“飞虎队”将咖啡带到了云南,还专门教当地百姓冲泡咖啡的方法。不仅如此,美国大兵们还将西式往咖啡里加白兰地的喝法,变成把玫瑰老卤放到咖啡里,而味道更美、更香的柔丝咖啡便由此诞生!

后来美军又把这种味道带到港台,就有了流行金曲《美酒加咖啡》,邓丽君、万沙浪、杨小萍都翻唱过这首歌。

酒加咖啡有很多种。英国皇家咖啡加的是白兰地,拿破仑酷爱咖啡,他曾说咖啡会赋予他温暖和异乎寻常的力量。远征气候寒冷的俄罗斯时,他将白兰地加入咖啡,从而衍生出了后来的皇家咖啡;爱尔兰咖啡加的是威士忌,它的故事缘起一段机场酒保对空姐的单恋。香醇浓烈的爱尔兰咖啡,入口醇厚,从微微发苦到之后的香浓,便如心底那抹淡淡思念,虽然会苦涩,但是最终也会化为甜蜜的回忆;而墨西哥咖啡,加的则是龙舌兰酒。饱食一顿墨西哥风味美食后,来一杯墨西哥咖啡,它浓烈的口感,会让你一瞬间有些分不清这究竟是咖啡还是酒,墨西哥咖啡,热情得像沙漠。

喜欢喝咖啡的人,不仅懂得咖啡的美妙,更深谙美酒加咖啡其中的绝佳滋味。电影里,无论是风流倜傥的浪荡公子,还是形迹缥缈的神秘侦探,都会在咖啡端上来的时候,从怀里摸出一个随身酒壶,往浓香的咖啡里掺上一小点酒,或许是威士忌,或许是白兰地,让一杯普通的咖啡,多了出奇不意的味道。

欧洲人喜欢在里面加入烈酒,特别是在冬天,美酒加咖啡的制作更为豪迈,像墨西哥咖啡,每当冬季来临的时候,人们会在咖啡中加入大量的糖、整根肉桂棒以及龙舌兰酒取暖。而在气候相对舒适的云南,特别是四季如春的昆明,这座盛产鲜花特别是玫瑰的城市,想尝尝美酒加咖啡是什么味道,就得使用酒体厚重,酒度较高但入口滑润又不失烈度的酒,比如说玫瑰老卤。玫瑰老卤的制法与白兰地异曲同工,三次蒸馏玫瑰花的花香与酒融为一体,做一杯玫瑰老卤咖啡,花香酒香和咖啡香,三种滋味的融合,说不出的曼妙。

有人深信用玫瑰老卤制作出的柔丝咖啡,能喝出老昆明旧时光的感觉,深以为然。那天得玫瑰老卤光瓶酒一瓶,52度,翻出老友去越南旅游带回来的越南壶,用90度热水,慢慢滴滤出一杯咖啡,混合进加热的鲜奶里,不加糖,滴入几滴玫瑰老卤。用玫瑰老卤自制一杯“柔丝咖啡”,虽不像爱尔兰咖啡那样浪漫,也不及皇家咖啡那样深入人心,它却独具老昆明特色风味,叫人深深爱上,一“喝”钟情。

## 酒香

文/于凯

是豪迈不辞粗犷  
还是微醺难抵彷徨  
穿越在重升肆中的大街小巷  
时光是否无关痛痒  
浙浙沥沥烟雨朦胧  
熙熙攘攘聚散离合  
情真意切的玫瑰香味蔓藤攀沿  
爰帖在人最柔软的地方  
清冽入喉穿肠  
思念越丘跨江  
心底的那位  
始终在水一方  
话分两句  
酒摆对仗  
一杯重升浸染过往的自由  
一杯玫瑰老卤  
迷离摇晃  
穿透迷人的朝阳  
穿算沉默对抗寡言  
哪怕离群偏逢索居  
你又何曾败给过往  
借一步阁下  
此去  
山高水长  
别来无恙

## 孤独是一杯酒香

文/孟磊

拈花一笑  
让心灵在放飞  
夜幕还未完全拉起  
月亮却要匆匆上岗了  
月光中任思绪飘零  
任纵横情长  
即使已错过最后那趟车  
但至少能寻找到曾经的痕迹  
带着梦去梦归的守望  
眉间惆怅  
纸墨几行  
孤独本身是一种享受  
一杯酒  
往事早已随风流淌  
痴痴念念  
敲打得风铃叮当  
静坐并非悟出禅意  
身在暗黑处的人  
更懂得欣赏远处的灯光  
一个人走过  
何必再去寻找来时的路  
当你孤独时  
玫瑰花在酒中跳舞  
红尘多烟雾  
浣洗心境  
为也曾孤寂的星星  
喝个彩鼓个掌  
就已经融化了经年的冰霜  
我认同黑暗与黎明是伴生的  
并非是对立矛盾  
是彼此转换升华的层级  
不要惧怕与孤独握个手  
因为我有一颗坚强的心  
还有那瓶玫瑰老卤酒  
可以畅饮  
在醉意中求得诗意  
孤独本身是一种享受  
一种没有世俗尘埃的追求  
何须去放飞  
自然要独享  
要气宇轩扬  
天天都有玫瑰酒香

