



酒香微醺人自醉， 这里有一壶在嘉定传承了300年的美酒

□文/记者 欧阳蕾妮 摄/记者 杨清悦

生活于江南的嘉定人对黄酒是情有独钟的，而老嘉定人更加偏爱本地出产的郁金香酒。一小口酒下肚，温润醇厚的液体流淌过，瞬间打开味蕾，释放全身的压力。品一壶醇酒，谈一谈人生，以酒慰藉心灵，此乃雅兴。在嘉定“土生土长”的郁金香酒，曾经盛极一时却也淡出过人们的视线，这个记忆深处的本土品牌，在老一辈酿酒传承人的情怀与坚守中，停产12年后涅槃重生，再度归来。

嘉定环城路清河路路口，往东数十米，一条不起眼的小巷深处，坐落着上海郁金香酿造有限公司。巷子与酒厂的组合，不免让人想起那句“酒香不怕巷子深”。在离过年还有不到两周时，酒厂里大多数工人已经放假，只有灌装线上的生产还在继续。完全遵循传统酿造工艺的郁金香酒，就连灌装工序也绝不含糊。一条流水线上，忙碌着十几个本地工人，比如每个酒坛大小不一，就需要不时地人工介入调整。酒厂厂长金惠国原

是嘉定酿造厂负责人，上世纪九十年代，在竞争日益激烈的市场上，郁金香酒的产量逐步减少。随着1996年嘉定老城区改造，嘉定酿造厂不得不停产，郁金香酒逐渐淡出人们视线。金惠国怎么也想不到，事隔多年后，嘉定区供销合作总社主任祝佳林找到他，希望他能重拾郁金香酒这块嘉定曾经的“金字招牌”。当时懂得传统酿酒技艺的人已是凤毛麟角，而金惠国从学徒做到厂长，足足干了19年，那些配方无论过了多少年他都不会忘，凭借着一份割舍不了的情怀，金惠国重拾旧业，从头干起。

“黄酒年份越长越醇厚，我们酒厂里出产的坛装酒年份至少六年以上，而玻璃瓶装的也有三到五年。”跟着金惠国，记者来到古朴而沧桑的原酒仓库，巨大的酒缸静静矗立着，稻草做的酒盖层层叠叠，这里，仍留着历史的痕迹。偌大的仓库里，足足存放了3万坛原酒。其实，所有郁金香酒的“婴儿期”都是在苏州基地度过的，待发酵三年以后，才能真正回到故乡嘉定的怀抱。

金惠国告诉记者，为了遵循自然发酵工艺，每年9月开始，一直到来年的4月都能酿酒，而到了夏天，酒厂就要停工。与机械化加工发酵不同，纯手工酿造的酒，需要经历长达90天的发酵周期，这个时间是机械化的三倍之多。严冬的低温使发酵过程变得缓慢，这样一个“慢动作”，能让粮食中各种营养成分很好的与酒液相互融合。酿酒时，对于温度湿度把控，完全凭借经验老到的师傅的手艺。老嘉定人都知道，郁金香酒年份越长，醇度越厚，香味也越浓郁。而在金惠国看来，看不到糯米的酒里，留下的才是糯米最好的“豆蔻年华”。在原料的选择上，郁金香酒只选用产自江苏一带的上等白元糯米，连水都是从江苏宜兴竹海拉来的山泉水。“水，乃酒之血，水，为酒之魂”，好酒必有佳泉。为了这一瓶酒，郁金香酿造厂在满是森林覆盖，三水环绕的宜兴，带回了最纯净的溪水。经过十多道工序的淬炼和90天的酵母菌等复合酶共同发酵，琼浆玉液才最终酿成。

金惠国最清楚，手工酿制，每道工序都极为挑剔讲究。糯米必须是浸泡后轻而易举碾碎的米粒，蒸煮时要待蒸汽全部透出饭面时，才能用稻草帚洒水；饭蒸透后用冷水冲淋时，温度必须降至30-32摄氏度之间……质朴的匠人精神，独到精湛的古法酿制技艺，慢工细活的出品过程，一如郁金香酒的温润醇厚。作为嘉定唯一的传统名酒，郁金香酒确切的起源时间，现今已难以考证。在《南翔镇志》中记载着这样一首诗歌：“郁金香注古黄流，一斗分来助拍浮，醉扫翠峦千万叠，可能胜似换凉州”，这是迄今发现的最早

关于郁金香香的描述，以此佐证此酒少已有300多年的历史。

目前，酒厂在酿造中加入多种中药成分以制成保健酒，令金惠国期待的是，该保健酒已向国家食药监总局申请生产资质，最快今年下半年就可上市了。现在的金惠国，已经度过了艰难的二次创业期，酒厂的产品也在东方购物上热卖。2009年，郁金香酒传统技艺被列入上海市非物质文化遗产，金惠国成为了传承人；2014年郁金香酒还被评为上海老字号。在巨大的黄酒市场里，郁金香酒占据的份额几乎可以忽略不计，金惠国却依然在创新。为了让更多的人了解这个本土老字号，很快，嘉定的环城路、州桥老街和南翔老街将开放三个“郁金香酒体验馆”。来到这里，读读酒文化，看看酿酒工具，再品一品酒，相信留存着老一辈嘉定人浓浓记忆的本土品牌，将会被越来越多的人所知晓。“过年了，带一瓶三百年历史的郁金香酒回家，也是一种情怀。”

郁金香酒厂
地址：嘉定环城路2420弄8号



□文/见习记者 黄蕾宇 摄/记者 杨清悦

冬日的一天，凌晨四点半，67岁的宋雪龙搬起已经装箱的四喜风糕，骑上电瓶车往离家十几公里外送货。他知道，订购四喜风糕的顾客都是家里办喜事的，他们开心，自己心里也高兴，一点都不觉得辛苦。宋雪龙和妻子朱文娥退休后，孩子们也都成家了，为了打发时间，夫妻俩试着做起了四喜风糕，没想到到几年做下来，名气渐渐大了。当初为了方便顾客联系，宋雪龙随手在名片上写下自己曾被过继时的继名“张龙”，未曾想，如今“张龙”有了名气，大家却渐渐忘了他本名。

江南人喜糕，素有食糕的传统。“糕”寓意“高”，寄托了人们对美好生活的向往和憧憬。在物质匮乏的年代，糕的制作相对简单且易存储。冬日里，那灶台蒸糕时弥漫的烟火气夹杂着生活的气息，缭绕不散。糕对于江南人的意义，正如饺子在北方人心目中的地位一般，家家户户都会做，江南人只有



吃了糕才算过年。旧时，罗泾属偏僻落后的农村，当地农民长年累月，起早摸黑忙于农事，常因陋就简地制作点心用于充饥。农家点心名目繁多，制作方法各不相同，烘烤煮煎应有尽有，尤其是农闲煎糕，农忙食用，极为盛行。四喜风糕在普通农家点心中脱颖而出，成为百姓青睐的名点美食。随着时代的发展变迁，到了现代中国，因各地物产和风俗习惯不同，逐渐形成不同风格的地方风味，有京式、广式、苏式、闽式、扬式等样式。而四喜风糕正是和其中著名的“苏式糕点”一脉相承，在选料、用料、工艺制作、风味、时令、生产经营上，别具一格，享有“南点”美称。

宋雪龙说，四喜风糕制作起来并不复杂，自己这门手艺是从母亲那里学来的。“原先，每家每户都会做，随着住所的迁移，很多人住进了楼房，因制作的工具太多，大家嫌

麻烦，做的人便少了。”宋雪龙介绍说，四喜风糕主要以当地优质稻米为材，粳糯搭配，在浸泡后沥干磨细成粉，经加糖水拌和，筛虑成料，装入模具，于笼格内蒸煮而成。虽然工序并不复杂，但粉之细度，料之干湿，辅料添加之合理，火候把握之适度，均需掌控得当，恰到好处。介绍的过程中，不一会功



夫，朱文娥便做好了几只，很是娴熟。记者看到，罗泾四喜风糕形状不一，有各式圆形糕、花式型的定胜糕，因使用辅料之故，口味也不尽相同，无论何种糕，均有糯而不黏，味美爽口的鲜明特色。四喜风糕常被应用于当地民俗，成为新婚之喜、生儿之喜、乔迁之喜和寿诞之喜的必有之物。以此作贺礼，以此分赠亲友乡邻。

除去日常购买外，罗泾四喜风糕还活跃在当地的各大节日场合中，无论是庆贺新年还是重阳探亲，喜结连理或是啼声初鸣，家家户户的饭桌上总是少不了这些软糯香甜的糕点用来招待宾客。细数历史订单，宋雪龙对那些结婚办喜事订过糕、没多久生了孩子又来订的“老客户”印象深刻。“喜事一桩接着一桩，我也替他们感到高兴！”做糕是个体力活，起早贪黑，十分辛劳。宋雪龙老两口打算做到干不动的时候就休息，他们的孩子有时也会来帮帮忙。如今宋雪龙的女儿还帮父母在微信朋友圈打广告呢！这一块小小的四喜风糕，经过罗泾几代原住民对于传统苏式派系精华的传承，又融入了当地特有的风俗文化，已成为深受百姓喜爱的传统美食。逢年过节，尝一口软糯香甜的风糕，有了它便有了幸福的味道。

