

## 百年渔阳酒花香

金学钧

蓟州在明代已经有了酿酒作坊,而真正形成酿酒产业则始于清代。今天的《城市记忆》专刊带您一起探寻百年渔阳酒花香。

## 蓟州酿酒产业始自清朝

“我有数株桑,堪为父母裳;我有一樽酒,堪为父母寿。我桑恐易凋,我酒不常有。今年兴减租,杯来莫停手。”这首歌谣是载入《蓟州志》中的明代创作的《蓟门田家歌》。这首歌说明了两点:一是在当时的蓟州农家生活中,酒是大家认可的、以粮食为主要制作原料的高档次饮品,平时老百姓很少见到;二是农家手中必须有余粮,才能换到酒喝。从另一个侧面,也印证了在明朝的蓟州,已经有了酿酒的作坊。

蓟州酿酒真正形成产业,还得追溯到清朝同治六年(1867),开始于州河左岸上仓镇的“兴泰德”烧锅,创始人叫许有泰。许有泰,字鲁瞻,属汉军正白旗,蓟州上仓镇刘各庄村人。许氏家境富足,自有土地十余顷。他的先祖许之诚,世居盛京,清太宗皇太极崇德年间,许之诚被编入汉军正白旗,受满人统领。清顺治元年(1644),八旗进关,入主北京。许氏随正白旗来到京畿,朝廷下诏实行跑马占圈,正白旗圈占了蓟州大片土地。许之诚受内务府辖属下的处司派遣,在蓟州为王府管理圈占的土地,作了庄头。从此,许氏家族就在蓟州上仓镇刘各庄村落户。按照清朝《庄头家谱》谱牒制度的规定,凡受派遣充任庄头的人,必须世代当差,没有选择其他职业的自由。

到了清咸丰年间,许家管理的旗地已经归属惠郡王奕祥,此时充任庄头的正是许之城第九世孙许有泰。许有泰自幼聪慧,机敏睿智。成年之后继承祖业,充任惠王府在蓟州的庄头,替惠郡王奕祥管理蓟州上仓、下仓一带青甸洼、太河洼及周边地区上千顷旗地,定期定额上缴所收获的钱粮。蓟州的青甸洼和太河洼自古地势低洼易涝,只适合种植高粱等高秆作物。每逢秋后,佃户所送租粮大多是红高粱、白高粱。年关之前,惠王府王爷来许家收取田庄生息,许有泰便将高粱等作物兑换成银两足额上缴。虽是替王府管庄,许家自己仍然留下了许多余粮,入储的高粱年复一年成囤增加。如何让每年入储的高粱生财增值一直困扰着许有泰,他费尽心思,终于想出了一条高粱生财之道:那就是用高粱酿酒。一来不再为高粱发霉发愁了;二来兑换成银两可增加收入。于是,许有泰在上仓镇关帝庙北、娘娘庙道西选址创办了一个酿酒烧锅,用高粱酿酒,取名“兴泰德”烧锅。用青甸洼产的本地高粱和州河岸边的50丈深的井水酿出来的白酒清香醇正、甘润爽口,一经上市便得到蓟州百姓的认可,一时间蓟州九大集镇和蓟州城的商家纷纷销售“兴泰德”烧锅的酒,供不应求。上仓镇又是漕运码头,交通的便利,很快就形成了加工、生产、销售一条龙的产业链。

为了增强“兴泰德”老酒的品质,许有泰不断改善酿酒工艺。所用的窖



渔阳酒文化博物馆陈列的贡酒运输木箱



许有泰像



蓟州“唐槐”,一级保护古树。在穿芳峪镇大穿芳峪村主街道北侧。清光绪二年(1876年),热河都统崇文山题“唐槐”二字,刻于一块白色的碑石上,至今仍镶嵌在古槐的树身上。

泥采用蓟州区青甸洼藕坑泥,常年生长莲藕的坑泥里蕴含丰富的腐殖质,有很多有益菌群。许有泰又加上了蓟州北部山区的黄元帅苹果以及其他原料,做成的窖泥有一股特别的香气。把窖泥封在窖池四周及上方,窖泥的香气以及所蕴含的微量元素会传导进酒坯里去,助力发酵。活坯经过100天的发酵期,粮食中的淀粉会转化成糖,糖再转化为乙醇,最后经过蒸馏,沸点比水更低的酒就首先蒸馏出来了。新酿的原酒在地下酒库老熟贮存至少1000天,出产的老酒味道香醇、余香久远。

## 从蓟州走向京城的老酒

“兴泰德”老酒在蓟州打开销路后,许有泰又在京师开办了酒局,销售自己的产品。从此,“兴泰德”烧锅在京东乃至京城声名鹊起,深受百姓和高官富贾的欢迎。

清光绪元年(1875),46岁的两朝帝师翁同龢与醇亲王奕譞、荣禄等督造惠陵四过蓟州,曾在邦均、蓟州城、桃花寺、壕门、马伸桥下榻。这年春天,翁同龢住在蓟州西关外,蓟州官员千总徐永兴等三人迎接,畅饮“兴泰德”老酒。饭后冒着小雨,登上了蓟州独乐寺观音阁,观摩了相传为李白题写的“观音之阁”匾,直到天暮。翁同龢酒意微醺,诗意大发,与醇亲王奕譞和诗为乐。他用同韵吟诗两首,其一为《次韵蓟州遇雨》,里面有这么一句:“冷风寒雨镇相催,小灶熏炉暖酒杯。”诗句抒发了渔阳春雨之行、诗酒相伴的美好感受。

翁同龢在这年的九月二十日第四次过蓟州时,与曾任吏部侍郎的崇文山一起在桃花寺行宫见面。在这天的日记里翁同龢赫然记着“崇文山来谈。”崇文山,就是崇绮,字文山,姓阿鲁特,蒙古正蓝旗人。他与蓟州人李江(字观澜)是好朋友,同治四年(1865)一起参加殿试,后又同朝为

官。李江官拜御史,崇文山为吏部侍郎,后挂衔热河都统。李江归隐蓟州穿芳峪龙泉园后,崇文山也在龙泉园附近建起了问源草堂,他题写“唐槐”二字碑至今仍镶嵌在古槐之中。许有泰与李江是好朋友,因此认识了崇文山,并拜崇文山为师。

因好友李江曾身居朝堂,许有泰也得以结识朝中官员。按清宫祖制,每年春秋二季,皇帝都要到东陵谒陵祭祖。随同皇帝谒陵的还有众多朝廷官员和皇亲贵胄。谒陵完毕,皇帝御驾回京,随行官员常有人在返京途中来到穿芳峪李江的龙泉山庄小聚,饮酒论诗。其中有李江的恩师、工部尚书倭仁、礼部尚书万青藜、李江的同年好友崇绮和惠郡王奕祥等人。每逢这些名公巨卿到来,李江会提前通知许有泰,许有泰则备好“兴泰德”老酒恭候。

同治十一年(1872),崇绮女儿阿鲁特氏被清穆宗载淳册封为皇后,崇绮因而成为国丈。许有泰乘此良机为恩师献上一份厚礼,并从设在京师的酒局将“兴泰德”老酒装坛加封,送入崇公府。崇绮举办册封喜宴,用“兴泰德”老酒宴请朝廷官员和皇亲贵客。宴席上,启封开坛,顿时酒香四溢,沁人心脾,众官卿贵胄对此酒赞不绝口。崇绮向众人讲述了“兴泰德”老酒的来历,并将许有泰推介给赴宴诸公。此后,“兴泰德”老酒在京城更受欢迎。

## 御酒流芳 老字号新生

慈禧太后对此酒也感兴趣,崇绮进宫借问安谈及此事,携带“兴泰德”老酒给慈禧太后宽心。慈禧太后品尝后,对“兴泰德”老酒赞有加。命人将此酒常备御膳房,以应不时之需。此后,“兴泰德”老酒就成了宫廷御用贡酒。

光绪初年,许有泰上面得到了朝廷重臣帮助,下面有蓟州百姓的捧场,“兴泰德”烧锅生意兴隆。每天用三挂马车把“兴泰德”烧酒源源不断运往京师、蓟州城。发家之后,许有泰又相继

在上仓镇创办了“兴泰德”布店、“兴泰济”粮栈,在马伸桥镇创办了“兴泰泉”烧锅,在邦均镇创办了“兴泰和”粮栈,在京师创办了“同祥义”绸布店、“聚兴酒局”等商号,扩展了实业。他在老家刘各庄和京师鼓楼前锣鼓巷建造了豪华宅院。由于许有泰经营有方、广结善缘,所有“泰”字号买卖都生意兴旺。“兴泰德”烧锅经营更是蒸蒸日上,从同治年间年产销烧酒10万斤,年收入1万银元左右,发展到光绪年间,年产销烧酒达到20万斤,每年收益达到两万银元左右。

光绪二年(1876)至光绪四年(1878),北方大旱,许有泰捐银2000两为山西赈灾,又捐银2000两为渔阳书院助学。蓟州渔阳书院用许有泰的捐银购置房产田产,租赁得银全部用于书院膏火钱。光绪五年(1879),蓟州知州刘枝彦将许有泰捐银助赈助教的义举上报直隶总督李鸿章,李鸿章又奏请光绪皇帝,御赐兴泰德烧锅“乐善好施”匾额一方。此后,盘山天成寺古佛舍利塔重修,许有泰又捐银若干。许有泰的乐善好施为许家塑造了慈善的社会形象,赢得了民众的赞誉,也为许家的实业扩大了影响。光绪十七年(1891),许有泰因病去世,其孙许恩济承接祖业,继任“兴泰德”烧锅大掌柜。

许恩济接手后,除继续经营“兴泰德”烧锅之外,还加强了其他“泰”字号店铺的管理,并在京城增办了“聚兴酒局”分号,扩大烧酒的销售。

1917年,许恩济去世,儿子许宝铸接管“兴泰德”烧锅等众店铺商号。许宝铸注重使用先进机械提高效率,购置了一台柴油机,配置了传动机械,带动两盘石磨粉碎原料,提高了生产率。“兴泰德”烧锅在许宝铸经营时期又扩大了规模。

光阴荏苒,解放后兴泰德烧锅更名为河北省蓟县上仓制酒厂,如今又发展成为天津渔阳酒业有限责任公司。出产的“渔阳牌”酒先后获得“津门老字号”“中华老字号”称号。2013年渔阳系列酒的传统酿造工艺兴泰德白酒酿造工艺被列入天津市非物质文化遗产名录。百年渔阳酒花香,历久弥新。

天津广播电视台生活广播《城市记忆》节目(FM91.1/AM1386)  
周一至周五7:00和22:00播出

记城市  
天津故事  
CITY MEMORIES

城市记忆故事  
详情关注微信公众号

万视达

微信扫描二维码  
即可收听生活广播



“文献里的天津”  
天津工商文化