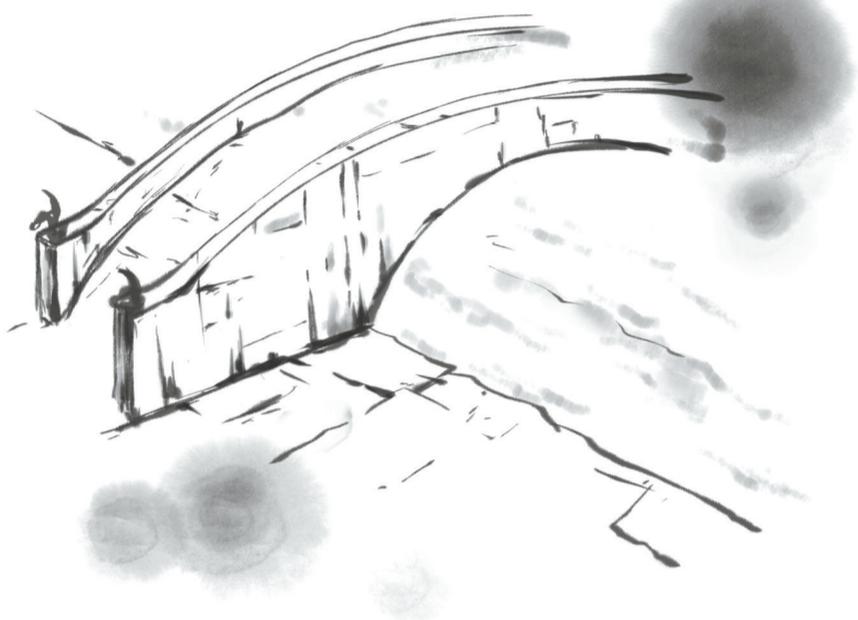


北京“二锅头”酒的老家之一 北辛安镇“景泉茂”烧锅

文 门学文



老北京人没有不知道“二锅头”的。近百年来，它以酒质好、价格低廉，流行在百姓的生活里，被誉为“大众茅台”，近些年还上了国宴。但如今却很少有人知道：“二锅头”的老家之一“景泉茂”，诞生在京西的北辛安镇上。

北辛安镇位于今日首钢的东侧，与其一路之隔。此地唐代就有新安里，永定河冲毁了南新安后，人们搬到了老村的北面，所以得名北新安，后简称为北辛安。清末，北辛安有镇长，管辖广宁村、庞村、养马厂、白庙、山下村、古城、琅山村、金顶山村和模式口以南；民国时下辖衙门口、西黄村、五里坨三个乡，是个名副其实的古镇。它东距京城40里，西临铁路和电厂，南濒永定河，北靠模式口。镇北有了京门铁路后，京西的煤炭运输多从村子通过。镇内北辛安大街原有三里多长，西到今首钢烧结厂，东到南岔、北岔，街南北的大小店铺七八十家，有搞运输的、经营粮食的、搞百货的、搞服务的，一应俱全，极为繁华。许多老店铺历史悠久，名震京西。比如卖粮食的“西天顺”、自制酱和醋的“天德和”。“景泉茂”烧锅是其街上的重要一景，故址还在。

“景泉茂”烧锅是个老字号的白酒作坊，旧址在北辛安大街东侧路北8号院。

那里原有一人来高的围墙环绕，内有二十亩地左右。前店后厂，南开门，院门垛子上架一拱型铁匾，黑字楷书“景泉茂烧锅”五个大字。院里原有水井、发酵池、酒窖、烧锅、仓房、铺面房等。景泉茂的东家叫张殿一，山东人，住京城新街口蒋养坊铁香炉抄手胡同路北，民国时有60来岁。民国初年，他到了北辛安，打听到北合顺刘家的菜园里有口好水井，就找来技师品尝鉴定，认为水质上乘，适合造酒。张殿一一下了决心在此地造酒，就出钱买下了那处菜园，投资建白酒作坊，“景泉茂”就此诞生。

我国传统名酒的酿制，主体原料是高粱。因为高粱含有微量的单宁，经发酵后能赋予白酒特有的香气，并且还含有较多磷酸盐，对淀粉的液化、糖化都有利。“景泉茂”的品牌是“太阳牌二锅头”，65度纯粮食酒，在老北京最为有名。因为“太阳牌二锅头”的主体原料也是高粱，从东北购进。一到秋天，“景泉茂”就去东北采购高粱，用多辆汽车盘到镇上，再送进仓房。成品酒有一斤圆瓶和四两扁瓶两种，一斤装的在镇上买价是五枚铜子儿。街上有批发和零卖的铺面，东边的叫“景泉茂东记”，老百姓叫它“小烧锅”，里面有一个个的大酒缸，小半截埋在地里，上面扣着大缸盖子，缸沿上吊着酒提卖散酒。四邻八村卖私酒的，有推车带酒篓的，也有带着三四个猪尿泡来此采购的，回铺子里零卖，对主顾喊的还是“太阳牌二锅头”。但大部分酒由西侧的“景泉茂”烧锅面向全国销售，成箱成篓的用汽车拉运走。老人们说，如今北

京出的“二锅头”酒，没有比得上“景泉茂”的。那酒有劲儿，喝着舒坦、解乏、去病，从脚心开始发汗，再漫到全身，再睡不好觉的，喝上二两准能睡到大天亮，醒后精神神的，在寒冬里是个福分儿。拉骆驼的只要揣上“景泉茂”的二锅头，就敢风风火火闯九州，顶风冒雪敞着胸脯子。那时搞长途贩运的跑塞外的，就认“景泉茂”的酒，不是“景泉茂”的不买。

“太阳牌二锅头”质量好的原因，主要在于作坊里的井水。“景泉茂”东家花钱买那菜园子，其实就是买园子里的那口井。那井40多米深，上安轱辘，打水时用水斗子，两个人对着绞。井里的水是山泉，按今天的说法，那是真正的优质矿泉水，水脉通着模式口水峪龙泉寺的龙泉。老人们说，龙泉寺旁的场院扬场，麦余子能顺着水流到北辛安的那口井里。

“景泉茂”烧锅红火了四十来年，作坊的规模在京西数第一。它生产的是蒸馏酒，烧锅在后院，一米来高，一次出酒大约一吨。发酵池有30多个，一人来深，不管春夏秋冬，伙计们都是光着膀子起糟，就象电影《红高粱》中一样。

“景泉茂”东家张殿一，旧军人出身，懂酿酒会管理，是民国时期北辛安镇的商会会长，他给人们的主要印象除了和气外就是胖了，体重估计有二三百斤！他每天坐火车从石景山站（现广宁村）下车，再坐镇上李忠的洋车到作坊来。李忠绰号“大老虎”，个子高，力气大，洋车也宽大，但接送张殿一，每次都累得四脖子汗流的。张殿一只要听说有人把他的酒兑上水零售，就再也不批发给那人了，因此“景泉茂”的二锅头信誉最好，保证了品牌质量。

“景泉茂”还有一个经理姓万，技术最高，也是山东人。其它的柜房、伙计等三四十人，大多来自徐水。

“二锅头”是白酒，气味醇香郁烈，在我国又名“烧酒”、“白干”，它是在发明了蒸馏方法后才出现的。有的说起源于唐朝，有的说元朝。明代的李时珍断为元朝，他在《本草纲目》里说：“烧酒非古法也，自元时始创。其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器承取滴露……其清如水，味极浓烈，盖酒露也。”2002年，我国考古学家在江西省南昌市进贤县李渡镇，发现了绵延元明清三代的烧酒作坊遗址。在遗址内发现了水井、炉灶、晾堂、酒窖、

蒸馏设施等遗迹，出土遗物有石器、陶器、瓷器、竹木器、铁器和铜器等，以酒具最为丰富。那是一处时代最早、遗迹最全、遗物最多、延续时间最长、地方特色最鲜明的古代烧酒作坊遗址。特别是元代酒窖的发现，证实了李时珍的论断，为研究我国白酒酿造技术的起源和发展提供了珍贵的实物资料。

大部分白酒以原料和产地命名，如高粱酒、茅台酒，而“二锅头”是以制造方法命名的，是有独特制作工艺的。笔者推测所以名“二锅头”的原因：一是通过二次蒸馏，除去“净流”内的一定糖份，使酒精度更纯；二是多留酒头、酒尾，使酒身品质更好，适合饮用。但是否如此，“景泉茂”的师傅们应是一清二楚的。他们在石景山下造出了如此高质量的“大众茅台”，我们是不应该忘记的。

为什么说“景泉茂”是北京二锅头酒的老家之一呢？原来，解放后政府实行酒类专卖，把私人作坊进行了合并。“景泉茂”和门头沟城子的“龙泉涌”，还有长辛店的一个酒厂，并成了一个厂，以“景泉茂”为主，叫“北京酿酒总厂”，专门生产“二锅头”酒，厂址迁到了东郊的八王坟一带。“景泉茂”烧锅迁走的时间是1952年前后，因为《1953年石景山地区私营工商业名录》中，已没有“景泉茂”了。但作坊的一部分“景泉茂东记”，也就是“小烧锅”还在，可是也不以经营酒为主了，改成了杂货店，店主人还是张殿一，资金是2000万元（旧币）。

“景泉茂”迁走后，厂房改成了石景山区最早的剧场。剧场里摆放着大栅栏“三庆戏院”淘汰下来的旧椅子。当时京城的名角谭富英、李万春、马连良、李艳秀、李世济等，都在那剧场里演过戏，韩兰根为首的上海话剧团也到那里演出过。再后来，剧场又改成了电影院。那影院有三四百平米，里面有两排木柱，那幕台在西（“景泉茂”的水井就在台子下），影院进口在东，座位是板凳。由于有柱子，两侧的观众看电影就要时常歪着脑袋了。

