

茅台的巴拿馬金獎合力捏造的謊言

從80年代開始,巴拿馬博覽會,一直被視為中國國貨走出國門,贏得世界聲譽的開端,衆多國貨對外宣稱曾獲"巴拿馬金獎",這其中就包括國酒茅台。然而,茅台對外宣稱所獲金獎實際只是銀獎,在巴拿馬博覽會中只排在第四等,在媒體造勢以及宣傳下,茅台酒對外宣傳也一步步將"銀獎"變成"世界名酒第二位",最後更改為巴拿馬博覽會"金獎",並沿用至今,將"巴拿馬金獎"變成定論。



貴州茅台對外宣稱獲得1915年巴拿馬博覽會金獎,實際上只是銀獎,在獲獎的六個等級中只排在第四等

在貴州茅台官方網站上所列的第一個榮譽就是,1915年美國"巴拿馬博覽會"金獎。1915年貴州省推薦了茅台"成義"、"榮和"兩家作坊的樣酒,以"貴州公署酒"(即現在的茅台酒)的名義參展,博覽會結束後,中國代表團團長陳琪編撰了官方總結的《中國參加巴拿馬博覽會紀實》,在此書第181頁,記載了貴州公署酒(茅台酒)在巴拿馬博覽會上榮獲銀獎(Silver Medal),這也是貴州省唯一在巴拿馬博覽會獲獎的酒。

實際上,巴拿馬博覽會共設獎六等,分別是:Grand Prize(大獎章)、Medal of Honor(榮譽獎章)、Gold Medal(金獎)、Silver Medal(銀獎)、Bronze Medal(銅獎)、Honorable Mention(榮譽獎),每個獎項都對應一個分階,銀獎對應的是85到94分。整個賽會結束時,中國共獲得1211個獎項,其中大獎章(一等獎)57枚,榮譽獎章(二等獎)74枚,金獎(三等獎)258枚,銀獎(四等獎)337枚,銅獎(第五名)258枚,榮譽獎(227枚)。由此可見,貴州茅台酒當年在巴拿馬博覽會上獲得的銀獎只是第四等,即便是其宣傳的金獎也只是第三等而已。

1959年,《人民日報》發文稱,"外國資本家總想貶低茅酒的地位...只得把質量該屬第一的茅台酒評為世界第二位",此後"世界第二"的說法廣為沿襲

建國後,茅台在巴拿馬獲獎的說法也不斷變化。新華社1955年6月27日電稱:"第一次世界大戰前,茅台酒曾參加巴拿馬賽會,被評為世界第二位"。1959年,《人民日報》發表文章《茅台酒之鄉》寫到道:"1915年,

世界各國在南美洲召開聞名于世的巴拿馬博覽會,我國的八大名酒也在參加比賽之列。當時,由於我國國際地位很低,外國資本家總想貶低茅酒的地位……賽會只得把質量該屬第一的茅台酒評為世界第二位,僅次于白蘭地。"但自此之後,國內主要媒體對茅台的報道很多,大多沿襲了"世界第二"的說法。一直到1974年的《貴州日報》、1979年的《工人日報》均持這種說法。

實際上,巴拿馬博覽會從未對酒類產品單獨評獎,酒與大豆、水果、豬鬃等一同歸入農產品,因而不會單獨把茅台評為世界第二位的酒

實際上,《人民日報》文章有諸多常識性錯誤:"巴拿馬博覽會"並非在南美召開,舉辦地是在美國舊金山;"八大名酒"的概念則最早始於1963年的第二屆全國評酒會;巴拿馬博覽會從未對酒類產品單獨評獎,酒與大豆、水果、豬鬃等一同歸入農產品,因而無所謂世界第一、第二位的酒;白蘭地是酒的一類(指葡萄發酵後經蒸餾而得到高度酒精,再經橡木桶貯存而成的酒),各國上百種參賽白蘭地,不可能統一獲得"世界第一"的稱號。

"茅台金獎說"最早記錄始於1981年,為樹立改革典型,"茅台酒榮獲金質獎章"的消息鋪天蓋地;1986年,茅台酒廠更是在人民大會堂舉辦"紀念茅台酒獲得巴拿馬金獎七十周年活動"

據從《看歷史》雜誌考證,能查詢到的"茅台金獎說"最早記錄始於1981年。1981年《光明日報》發表名為《"開壇香溢十裏家"——訪貴州茅台酒廠》的文章,稱茅台酒榮獲金質獎章,認為茅台酒廠是改革的先鋒,"1978茅台酒廠通過整頓企業,調整班子",結束了"連續十幾年虧損"(1979年《茅台酒

香,飄揚四海》),成為改革典型,在此背景下,"茅台酒榮獲金質獎章"的消息隨著鋪天蓋地的媒體報道和宣傳迅速變得老幼皆知。從這時起,茅台和"巴拿馬金獎"再也不曾離開過。1986年,茅台酒廠在人民大會堂舉辦"紀念茅台酒獲巴拿馬金獎七十周年活動", "巴拿馬金獎"的說法似已成為"定論"。

茅台酒宣稱以"怒擲酒瓶振國威"的方式勇奪"金獎"的都市傳說,被媒體屢屢引用成為"美談"

關於"金獎"的來歷,茅台官網曾有名為《茅台酒是怎樣獲得巴拿馬博覽會金獎的》的文章稱:"當時,身著長袍、梳著長辮的中國人被視為'東亞病夫',用土陶罐盛裝的茅台酒無人問津。展會即將結束,一位中國代表心生一計,佯裝失手摔壞了一瓶茅台酒,頓時酒香四溢,使評委們一下子被吸引住了,經反覆品嘗後一致認定茅台酒是世界最好的白酒,于是向茅台酒補發了金獎。"

這就是流傳甚廣的"怒擲酒瓶振國威"故事,實際上,這個故事最早見於1982年《旅行家》雜誌上一篇《坎坷兩千年,酒香飄萬裏漫話茅台酒》的文章,原文是"展覽會開幕後,有人不慎,把擺在地上的一瓶茅台酒陽翻,結果瓶破酒流,香氣四溢,轟動博覽會。這也許是傳說。"但在此後類似的報道中,"怒擲酒瓶振國威"故事結尾再也沒有"這也許是傳說"出現。

2000年,茅台酒廠名譽董事長季克良作為常務編委的《世界食品經濟文化通覽》出版,據該書記載,貴州公署酒(茅台酒)獲得是巴拿馬賽會銀獎;然而從包裝文字與宣傳手法上,茅台至今仍宣稱是"金獎"

2012年10月,在茅台起訴貴州榮和燒坊商標侵權案中,榮和燒坊董事長仇福廣就指責"茅台集團一直在欺騙全國人民",虛構其

豆腐：就愛吃個“軟飯”

豆腐腦鹹甜之爭,人人都有話說;可是有別於刻板印象,豆腐的美味從來不是專屬於平民。臺灣美食評論家胡天蘭指出,“豆腐看似平民吃食,它同樣是權貴所愛。”相傳漢代淮南王劉安發明了豆腐,儘管此說缺乏充分佐證,卻也預埋了豆腐與上流社會的聯結。

到了宋代,對豆腐的記載陡增,《夢粱錄》留下了當時臨安城“又有賣菜羹飯店,兼賣煎豆腐、煎魚、煎鱉、燒菜、煎茄子,此等店肆乃下等人求食粗飽,往而市之矣”的實錄。豆腐風行于底層,應是事實。

與此同時,雪藕也入了文人的法眼,豆腐菜被宋人賦予啜菽、雪霞羹這樣的雅名。文化與政治精英如蘇軾,對豆腐的嗜好相當出名,不僅寫下“煮豆作乳脂為酥”的詩句,還留下與好友共食蜜漬豆腐的趣話。陸游、劉宗周、金聖歎……歷代才子大儒毫不吝嗇的稱美,使豆腐雅名漸高。

杭州人袁枚好吃,盛讚豆腐得味,遠勝燕窩。他在《隨園食單》裡除了詳解各種豆腐做法,如鱸魚豆腐、芙蓉豆腐、蝦油豆腐、八寶豆腐,更細細記下在不同友人家裡吃過的豆腐,例如蔣侍郎豆腐、楊中丞豆腐、張愷豆腐、程立萬豆腐等,其中蔣侍郎家的豆腐更令老饕如袁枚者也甘拜下風,留下為豆腐三折腰的美食史佳話。

不論貧富貴賤,都能雨露均沾

食物如有品格,豆腐一定是最博愛、最不勢利眼的,灑向人間是大愛,不論貧富貴賤,都能雨露均沾。袁枚提到菠菜加醬水與豆腐共煮、被杭州人稱為“金鑲白玉板”的家常菜,據胡天蘭說進了清朝禦膳房,百姓與皇家共食一味豆腐。

《紅樓夢》裡寶玉特意為晴雯留下一碟“豆腐皮的包子”,卻被奶媽李嬭嫌私自拿回家去。寶玉積怒非一,大罵著要攆李嬭嫗出去。初讀不解,豆腐皮做包子是什麼樣?聽起來似乎不值錢,何以寶玉如此希望晴雯享用?直到前些年吃到一道螺螄春筍紫蘇石榴包,才大致有了答案。後來讀《山居雜憶》,書中寫到舊時杭州人除夕必備的“如意”“錢包”“元寶”是藕脯、四道吉祥菜都是素菜,其中“錢包”是藕“用百寶把金針、木耳和豆腐乾、冬筍丁包在裡面,做成像春捲一樣的百寶包”,除了形狀外,也許大致接近寶玉的碟中物。

買家豪門貴胄,未必貪戀大魚大肉,豆腐如做得精緻,倒可以增進門第的風雅之名。可以對比的是《金瓶梅》,唯一一次提到豆腐,是幾個下人在路邊酒店裡“壞個蔥兒、蒜兒、大賣肉兒、豆腐菜兒”。按袁枚的定義,食物有耳餐與口餐之分,耳餐是“食貴物之名,誇敬客之意”,不如口餐美味。西門慶暴發戶,看重的菜色是“烹龍肝、炮鳳臍”、“黑熊掌、紫駝蹄”等耳餐,自然不屬於豆腐這樣的口餐。

洪七公的品位甩開西門慶幾個段位,他吃黃蓉做的“二十四橋明月夜”,驚為天人。原來這道菜要“先把一隻火腿剖開,挖了廿四個圓孔,將豆腐削成廿四個小球分別放入孔內,紮住火腿再

蒸,等到蒸熟,火腿的鮮味已全到了豆腐之中,火腿卻棄去不食”。金庸說“真正的烹調高手,愈是在最平常的菜肴之中,愈能顯出奇妙功夫”,話當然不錯。“二十四橋明月夜”也好,下人們在路邊酒店吃的豆腐菜也好,一樣食材百樣處理,照拂滋養不同客戶,豆腐的博愛於此可見。

天津名菜“八珍豆腐”,把豆腐做成仿佛吃不起其實很便宜的感覺。

豆腐家族的樹狀圖,怎麼也畫不完

豆腐變幻莫測,嫩豆腐、老豆腐、凍豆腐、油豆腐、絹豆腐,外形口感各不相同。搭配各樣食材,或輔以鹹甜麻辣的調味,獲取的滋味也千姿萬態。不止於此,豆腐還可以進一步加工,變生出更多形色,像是臭豆腐、腐乳、素雞、千張、豆腐乾、豆腐皮、豆腐腦。如果再算上各異的烹製方法,豆腐家族的樹狀圖,怎麼也畫不完。

汪曾祺有篇散文《豆腐》,歷數中國各地令他印象深刻的豆腐做法。以杭州為例,知味觀的炸響鈴是將“瘦肉剝成細鉗,加蔥花細薑末,入鹽,把肉餡包在豆腐皮內,成一卷,用刀剝成寸許長的小段,下油鍋炸得鉗熟皮酥”,咬一口酥脆作響,所以名為響鈴。小時候年節還家裡常吃這道菜,如今只有少數飯店才能遇到。

用豆腐皮包好炸好的肉餡,卷成一卷,下鍋炸,便是“炸響鈴”,圖片雖然只有炸豆皮,但已經很好啦。出自《舌尖上的中國》第一季。

知味觀另有一道點心是甜糯米素燒鵝。糯米裹住洗沙餡,又反被油亮的薄薄豆腐皮包裹,吃起來甜香滿口,軟糯彈牙,飽腹感拉滿。小時候無所顧忌,一次能吃好幾個,只是不懂豆腐皮和燒鵝有何相似。其實豆腐和豆腐製品以其味美價廉和營養豐富,自古就常被冠以雞、鵝、羔羊之名,成為肉食的平替。《水滸傳》裡徽宗要作神行法不能吃肉,就以麻辣燒豆腐配酒。杭州有全國知名的連鎖餐飲品牌,一道麻婆豆腐三塊錢,十多年不漲價,以此爆品吸引客群,大概也是利用同樣的心理。孫中山在《建國方略》中說豆腐“實植物中之肉料也,此物有肉料之功,而無肉料之毒”,觀點是否正確另說,至少可見上述觀念對中國人的影響之深。

民國時馬敘倫自負廚藝,自比令袁枚折腰的蔣侍郎。他發明的三白湯以白豆腐、白菜、白筍為原料,其中豆腐非杭州原產的天竺豆腐不取。據馬敘倫自我評價,三白湯製成後“如太羹玄酒”,食材原本的物味皆不可得,只有真正的“知味者”才能知其佳處。如今這道湯已經失傳,本身也不可得了,白茫茫的三白湯最終歸於真乾淨。

家鄉味道令馬敘倫洋洋得意,誰知道了自媒體時代,杭州忽而背上美食荒漠的惡名。外來人口暴增,公共話語權移交,本土飲食文化被稀釋後快速式微,實在委屈。香港美食作家陳紀臨、方曉嵐夫婦在《回味·杭州菜》一書中介紹了很多傳統杭州菜式,例如蟹粉豆腐羹便是利用豆腐“與不同配料組合,使饌具不同滋味”的特性,請豆腐和蟹粉搭夥,吊出蟹粉的鮮美。

杭州西南部的建德,以豆腐包最為知名。蓬鬆的面皮包住軟嫩的豆腐,想像中應該是柔性的味覺體驗;然而建德嗜辣,香辛料混在豆腐中送入口中,熱辣滾燙,鮮美刺激。而毗鄰杭州的紹興,食物重口,多以黴、臭、糟為特色。清代食譜《越鄉中饋錄》記載紹興有六黴,其中黴千張、黴豆腐都是豆腐製品。黴豆腐即紹興腐乳,醉方與紅方最受歡迎,至今在浙江仍很常見。周作人在《知堂談吃》裡寫臭豆腐很經濟,“味道頗好,可以殺飯,卻又不能多吃,大概半塊便可下一頓飯”,實際上是指黴豆腐中的臭黴豆腐,即青方,勞動人民下飯菜;而“本地別有一種臭豆腐,用油炸了吃的”,則是通稱的紹興臭豆腐,流行於紹興、杭州、上海一帶,無論外觀口味,都和長沙或南京的臭豆腐很不一樣。臭豆腐上桌,兒童往往掩鼻。記得大人常笑勸:“吃一口看!聞聞是臭的,吃吃是香的。”嗅覺與味覺遇到豆腐,何以竟不能通感?豆腐的豐富與多變,於此亦可見。

浙江還有一道農家菜炒豆腐松,有別於山東孔府菜炒豆腐泥,豆腐不是壓碎而是切粒,配上蝦米、冬菇、火腿等食材,更具江南風味。《山居雜憶》的作者高誦芬出世前,高家來了一位毀婚到杭州做幫傭的紹興女人葉媽。直到高誦芬晚年,仍對幾十年前葉媽做的美味念念不忘,其中就有這道炒豆腐松,以及素燒鵝和黴豆腐。豆腐的美味串起私密記憶與情感體驗,仿如一根銀線,歷經人世更迭而不斷絕。

清末《老北京風俗百圖》中賣豆腐腦之圖。

“豆腐西施”的叫法是如何流行的?

長三角有句話,叫“買塊豆腐撞撞殺”;讓人撞死在軟豆腐上,荒唐背後是看低對方智商的意思。誇人皮肉嬌嫩,常說是“豆腐做的”,潛臺詞“一碰就碎”。至於諧音梗“小蔥拌豆腐——一清(青)二白”,則是單拎豆腐之白做文章。

又軟又易碎的白豆腐,本應是受人愛惜的美味,不知倒了什麼黴,被人發明出“吃豆腐”這樣稀鬆平常的隱語,用來美化性騷擾。魯迅那句由短袖子想到私生子的名言講得不留情面,其實把短袖子換成豆腐,大概也說得通。

《故鄉》中“豆腐西施”楊二嫂年輕時“因為伊,這豆腐店的買賣非常好”,而“我”卻因為當年尚在童稚,“並未蒙著一毫感化”。言外之意,似乎隱指男客們對楊二嫂常有輕薄之事。周作人在《魯迅小說裡的人物》中評論道,“近



處豆腐店裡大概出過這麼一個搔首弄姿的人”,即可作為佐證。問題在於,周在此用的“搔首弄姿”顯含貶義。楊二嫂的原型如此行事,很可能是為維持生意。她默許客人的調戲,雙方心照不宣地互惠。傳統社會裡弱勢者的生存之道,他人若非設身處地,便不能抱以充分的理解與同情。

“豆腐西施”的叫法不是魯迅首創,原指豆腐般軟嫩的女性。清人張南莊《何典》與丁柔克《柳弧》中,都出現諷詭為“豆腐西施”的女性,其中有村姑也有縣官夫人,皆非真正以賣豆腐為業,如此得名,顯系直男們一廂情願的性幻想作祟,隱含想要吃其豆腐的意思。試問豆腐何辜,西施又何辜?大概西施捧心給人脆弱感,和豆腐氣質恰合。

“豆腐西施”作為固定搭配特指賣豆腐的姣好女性,同樣隱含吃其豆腐的意味,這稱號經由魯迅而家喻戶曉,後來創作者多有借用與致敬。卜萬蒼1959年的《豆腐西施》教化意味甚濃,為了諷刺資產階級的陰沉與繁文縟節,他無視豆腐的博愛,暗示它是草根代言人;相應地,女主角珊珊也被塑造成一個憨直得近乎粗鄙的勞動女性。她崇尚野性的生命力,蔑視上流生活,甚至無視禮儀與人情,比如初見富二代朋友的雙親便出言羞辱。珊珊形象凜然,因而與性無涉。男伴誇她“豆腐西施多姣”,她立即面露不悅,質問“誰讓你給我題外號”;當唱出“磨豆腐”“豆腐漿”之類傳統上隱匿於“豆腐西施”稱號背後的淫褻字眼時,主演林翠仍是正氣照人,很難令觀眾心生邪念。《芙蓉鎮》開場的山歌勞動片段很可能是借鑒了《豆腐西施》,而隨後胡玉音在賣豆腐時笑嘻嘻地對待男客們的言語騷擾,則能看出魯迅的影響。由於胡玉音個性貞烈、善良,1987年電影上映後,觀眾對她的際遇普遍抱以同情。至於1993年杜琪峰電影《濟公》裡,張曼玉飾演的玉羅剎明瞭借色相吸引男客來買豆腐。

珊珊、胡玉音和小玉三位“豆腐西施”個性迥異,觀眾也各有褒貶,但她們的形象或許都可以溯源到魯迅筆下的楊二嫂。隨著“豆腐西施”的叫法應用日廣,文字間的狎褻意味進一步下潛,整個華文地區都開始用其指代賣豆腐的女性。人們逐漸不覺有異。