

百酒百科 | Encyclopedia

# 米烧酒的味道

和平

在温塘农村里是个自足的社会。米饭是自家田里产的,蔬菜是自家土里种的,鸡蛋是自家的鸡下的,要喝酒自己动手酿。

父亲年轻时,喜欢喝酒,一喝就醉。母亲说自家酿的酒不伤脑,对身体好,当我离开家乡的时候,母亲也会让我带上一瓶自家酿的米酒解解酒瘾。因此家里年年都要酿酒。

让我来跟大家讲讲怎样酿好酒,先是煮。量一斗米,倒进洗干净大锅里煮熟成米饭。再把米饭倒进一个大盘箕里,凉到一定程度,把揉碎的酒曲粉末撒到米饭上,用手拌匀。

小时候我常常在旁边,手里拿着锅铲铲起来的黄橙橙的锅巴,嘴里啦啦嚼得香甜,甚至还会为了一锅锅巴争吵。母亲有时会说一句,去去,到一边去,口水不要溅到盘箕里了。

然后就是发酵。拌了酒曲的米饭被装进一个大大的陶罐里。要是冬天,为了保证发酵时的温度,会把陶罐放进垫有稻草的谷箩里,再放到地灶旁的灰眼里。上面盖上破棉袄。

一段时间后,母亲会时常揭开盖子观察发酵的程度。小孩是好奇的,会把小小的脑袋凑过去,鼻子一耸一耸的,好香啊,是酒香。母亲用筷子夹一点在嘴里尝尝,又每人夹一筷塞到我们嘴里。在我们嘴里已经不是米饭了,是软的甜的香的有酒味的,它们化开在嘴里,砸吧砸吧吧顺溜地滑到胃里去了,回味无穷。

据母亲的说法是,要发酵到没有米饭芯了才行。这时陶罐里边的就是酒了,可以喝了。这时的酒叫水酒,要是讲味道,我更喜欢喝水酒,没有辣味,是柔和的甜味,后劲足。

酿酒是个技术活。弄不好酿出来的就是“尾子水”,撇淡撇淡的没有酒味。有时可能是烧锅酒,有股焦苦的味道。主人拿这样的酒出来待客是没有面子的,主人常常先歉意地说,不好意思,只有烧锅酒喝啊!

农村家庭里酿酒是件大事,一般要两个人配合。地点在灶房里。一口大灶上架一个大铁锅。铁锅要刷洗干净,不能有锅垢,否则会烧锅的。酿出来的就是烧锅酒。把陶罐里的水酒倒进铁锅,放上酒甑子。酒甑子上面又架上大铁锅,里面加满水。酒甑子的腰部有一个口子,外接竹筒,竹筒连着酒坛子。这样摆设好以后就可以烧火烤酒了。火要匀火。柴要硬柴。下面的水酒蒸腾上去,碰到注满水的锅底,就一滴一滴滴落到酒甑子中部的斜槽子里,沿口子流进竹筒,涓涓地注入酒坛。

一个烧火的要注意观察火势的大小,留心酒糟翻腾的泡泡,不时用手测测上面铁锅里水的温度。上面铁锅里的水总在不断升温。大概到三十度的时候就要舀出来,重新注入凉水。否则就不能起冷凝作用,蒸腾上去的酒会跑掉。

大概换三锅水,酒就酿得差不多了。用酒杯子在竹筒前接一杯喝喝尝尝,然后作出判断,甚至会把经验丰富的邻居喊来尝尝一起作决定,要不要继续酿。要酿砸了,毕竟酿一次酒要浪费几十斤粮食。

好酒是清冽的,酒精的度数一般是三十度左右。口感醇和,绵味悠长,不上头。虽然温塘人喝酒显得秀气斯文,习惯一小口一小口地抿。不像东北汉子海碗喝酒,猜拳行令,声音比酒还烈。但是温塘人自有温塘人的讲究,他们在酒里浸杨梅,叫杨梅酒;在酒里泡上中药叫药酒;泡上蛇叫蛇酒。一餐一小杯,喝的是保健,喝的是滋气养身。

## 《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格 86 元/本(含邮资)  
联系电话:13305585398  
联系人:刘先生

# 伏旧园:与勃艮第葡萄酒灵魂的邂逅

勃艮第作为能与波尔多比肩的葡萄酒经典产区,其葡萄酒的灵魂该归往何处呢?如果您细细地了解伏旧园,或许就能寻到勃艮第灵魂的某种归宿。

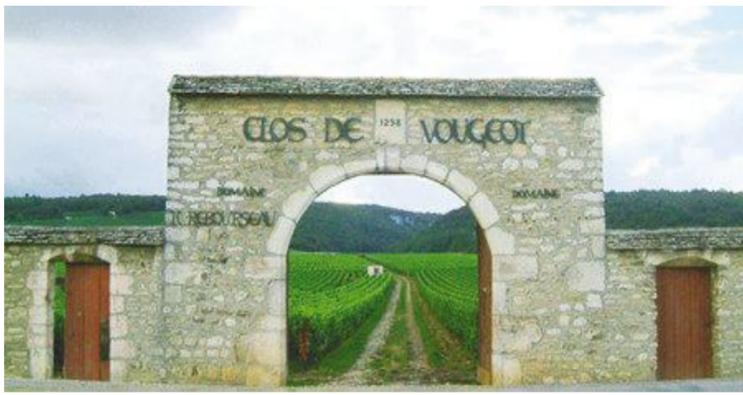
著名葡萄酒杂志《醇鉴》(Decanter)的资深葡萄酒编辑简·安森(Jane Anson)在最近的一篇文章中提到:“从很多层面上说,伏旧园(Clos de Vougeot)依旧是勃艮第(Burgundy)的精神核心所在。”提到勃艮第的伏旧园,很多葡萄酒爱好者首先会想到“夜丘(Cote de Nuits)最大的特级园”和“唯一享受到军队致礼的葡萄酒园”的说法,但也会听到一些诸如“伏旧园的葡萄酒品质良莠不齐”的声音。然而,笔者依旧认为在很多层面上,伏旧园确实拥有“勃艮第灵魂”的气质。

## 广袤地域里的无限可能

说起伏旧园,不得不提的就是它那占地面积将近 50.6 公顷(125 英亩)的广袤地域。它是夜丘产区面积最大的特级园,主要位于海拔 240-270 米的东南朝向的山坡上。整个葡萄酒园被一座古墙(建于 1336 年)围着,以与其他葡萄酒园隔开。

伏旧园海拔最高,临近城堡的地块主要为白垩土、砾石土及鲕状石灰岩土,排水性能良好,毗邻大依瑟索特级园(Grand Echezeaux)和慕西尼(Musigny)的特级园。伏旧园居中的地块海拔约 250 米,多为相对细腻的石灰土、黏土和砾石。同等海拔的其他葡萄酒园一般被归类为一级园。伏旧园地势最低的地块海拔约 240 米,坐落在 N74 国道的东部,多为冲击壤土,排水性能较差,临近的葡萄酒多为村庄级。

根据土壤类型的不同,伏旧园各地块的



葡萄酒风格特色各不一样。因此,在某种层面上,可以说伏旧园是勃艮第的缩影,从土壤到葡萄酒的风格,勃艮第的风貌便能透过伏旧园窥见一二了。

## 四分五裂中的灵魂归属

现在,伏旧园为 80 多家不同的葡萄酒生产商共同拥有,包括勒桦酒庄(Domaine Leroy)和凯慕思酒庄(Meo-Camuzet)等知名酒庄,这给人一种“伏旧园被四分五裂了”的感觉,事实上也正是如此。因此,有很多人认为,正因为不同酒庄的酿酒技术和酿酒传统不一,造成了伏旧园葡萄酒品质的参差不齐。

然而,从另一个方面来看,正因为这片葡萄酒园被不同的酒庄所拥有,酒庄之间相互存在着对比和竞争,才能不断地推陈出新,给消费者带来惊喜和不一样的体验。同时,也正因为这片土地被 80 家多不同的酒庄所拥有,给

勃艮第所有的酒庄和酿酒师带来了一种归属感,这是属于勃艮第、属于所有人的伏旧园,而不仅仅是某个酒庄的葡萄酒。

## 风雨飘摇中的历史积淀

一个让历史铭记的地方,往往有着丰富而深刻的文化积淀,伏旧园亦是如此。伏旧园最早由天主教会一批信奉“耕食苦修”的西多会(Citeaux Abbey)成员种植,最早的葡萄酒来自 1109 年至 1115 年间西多会收受的捐赠。到 1336 年,伏旧园已形成了今天的规模,并建立了一堵围墙以界定园区的范围。之后,作为西多会的标志性葡萄酒园,伏旧园盛极一时。

但在法国大革命期间,所有的葡萄酒园都被公开拍卖给个人,伏旧园于 1818 年辗转到了尤利安-朱尔斯·乌夫拉尔(Julien-Jules Ouvrard)手中,乌夫拉尔又在次年购买了另一处著名的葡萄酒园——罗曼尼·康帝(Romanee-

Conti)。之后,乌夫拉尔去世,伏旧园由他的三个继承人管理,但依然被作为一家葡萄酒园经营。直到 1889 年,伏旧园分别被 6 名勃艮第的葡萄酒生产商所购买,结束了长达 700 年的统一时代。到 21 世纪初,伏旧园的葡萄酒生产商已经超过了 80 家。

在近千年的风雨飘摇中,伏旧园依旧屹立不倒,酿造出了无数的葡萄酒美酒,在勃艮第的葡萄酒界犹如一颗璀璨的明星,不得不让人感叹其深厚的底蕴和无穷的魅力。

## 古老酒庄中的品鉴权威

在伏旧园古围墙内,葡萄酒的顶端,矗立着一座建立于 1551 年的古堡——伏旧酒庄城堡(Chateau du Clos de Vougeot),它是法国修道士们最早建立的酒庄之一,在法国葡萄酒界闻名遐迩,拥有崇高的地位。与其他酒庄城堡不同的是,这个城堡现在基本不具备酿酒功能,从 1945 年开始,它成为了品酒骑士团(Confrerie des Chevaliers du Tastevin)的基地,并逐渐成为为一个葡萄酒纪念馆和举行品酒活动的场所。

品酒骑士团创建于 1934 年经济萧条时期,是一个旨在推广勃艮第葡萄酒的非营利性机构。每年,由当地种植者、酿造者、经销商、餐饮经营者以及葡萄酒爱好者组成的“评判团”对当地的葡萄酒进行“盲品”,以确保当地葡萄酒的风格和质量。得到骑士团认可的葡萄酒,可在酒标上使用骑士团的标志。

伏旧园以它独特的地理、历史和文化造就了它独有的魅力,成就了它在勃艮第葡萄酒中独一无二的地位。这或许就是勃艮第葡萄酒的一种灵魂归宿。(据红酒世界网)

# 酒,中国人喝的是精神;外国人喝的是心情!

随着国内经济的发展、东西方世界的联结、日常生活的交融,“洋货”在如今的国人眼中并不稀奇。就拿酒来说,倒退几十年,端个高脚杯,开瓶西洋酒,再夹支大雪茄,俨然一派上层人士的标配。那时候,喝洋酒的看不起喝白酒的,认为他们土;喝白酒的也不待见喝洋酒的,认为他们故作。而今天,随着中西文化的彼此渗透,白酒洋酒越来越无高下之争,不过是摆在大众面前的两种自由选择而已。

那么,白酒洋酒之间到底有何差异?各自有何讲究?

## 1、截然不同的历史

在中国,酒的历史追溯到杜康,所以才有了“何以解忧,唯有杜康”的诗句传世。在希腊,人们普遍浪漫的认为是酒神狄俄尼索斯发现了酒的制作方法,教会了人们如何酿造葡萄酒。不过不管东方西方,这两个源头差不多处于同一时期。

## 2、花样繁多的选择

在中国,酒的品类主要有两大类:白酒和黄酒。当然两者区别明显。白酒属于蒸馏酒;黄酒是发酵酒。白酒几乎各种粮食都可以做原粮,比如中国著名的五粮液就是以小麦、大米、玉米、高粱、糯米为原料。而黄酒原料一般是糯米、大米、粳米。白酒酒度一般在 28-68 度之间;黄酒酒度相对较低,一般 25 度以下。

营养价值方面,虽说黄酒、白酒适当饮用,都有利健康,但大众普遍认为,由于酿造工艺的差别,黄酒营养价值还是要高于白酒。西方酒的品类,则主要以葡萄酒为主。

因为西方文明的诞生地是希腊,希腊地处巴尔干半岛,地理和气候环境不利于粮食作物生长,更适合葡萄种植,所以西方的酒主要是果酒,以葡萄酒为典型代表。

除了葡萄酒,啤酒也是西方国家对酒的一种创造发明。20 世纪初才传入中国。

## 3、专业讲究的器具

在中国古代,上层阶级的酒器称为“尊”,是一种敞口、高颈、圈足,饰有动物图案的盛酒器皿,而下层社会一般就使用土陶碗喝酒,体现了阶级社会的差异性和等级森严。

在现代社会中,一般不会直接从酒瓶里



往外倒酒,通常把一瓶白酒先分装在一个玻璃的或者陶瓷的小酒壶里(分酒器),再盛在小的玻璃或陶瓷小酒杯里(酒量不足一两),这样的分酒方式体现了一种雅。

在西方,葡萄酒具也有讲究。红葡萄酒具一般口窄肚宽。窄口是为了使酒的香气聚集在杯口,不易散逸,以便充分品闻酒香和果香;宽肚是为了让红酒充分和空气接触。

白葡萄酒杯底部有握柄,上身较红酒杯修长,弧度较大,但整体高度比红酒杯矮。香槟杯为郁金香型,杯身直且瘦长,高脚杯。

啤酒杯一般使用玻璃材质,因啤酒都是冷藏后饮用,饮酒者的手不应触及杯身,以免影响酒的品味,所以啤酒杯有的有高脚。因啤酒酒精度数低,所以饮用量大,杯身的容积大。啤酒杯亦有平脚杯,但平脚杯一般有把手。

## 4、迥然不同的礼仪

中国饮酒体现的是对饮酒人的尊重,是维系家庭成员亲情,维系朋友友情,建立人脉的一种交际手段和润滑剂。

中国的酒文化受到中国尊卑长幼传统的伦理文化影响深刻,正式场合普遍饮用白酒,敬酒分主次,分顺序的。敬酒时要等主人先开始敬酒,主人敬酒完毕,其他客人才有资格敬酒;敬酒的对象一定从最尊贵的客人开始,敬酒人一定要满杯,杯沿要低于客人的杯沿,表示谦虚和敬意;晚辈要主动对长辈、下级要主动对上级敬酒,敬酒讲究先干为敬,客人可以随意。

同辈人之间讲究劝酒,行酒令、划拳等助兴的节目使喝酒的气氛浓烈而热闹,中国人喝酒讲究的就是一种气氛,体现了一种热情和好客,酒就是感情深厚的体现,喝醉了就说

明喝高兴了。

西方社会饮用葡萄酒体现的是对酒的尊重,饮酒只是聚会的附属品,不会通过饮酒来建立人际交往关系。

饮葡萄酒前期的品鉴也很考究。葡萄酒不会满杯的斟满,而是斟的很少量,以便在饮酒前晃动酒杯,用眼观其色,用鼻闻其香,用舌品其味,最后用耳听碰杯的清脆声音,调动各种感官享受美酒。正因为如此才有了各种对应的酒具产生。

西方国家强调民主和自由,从不干涉和强迫别人,所以他们饮酒不会出现互相敬酒,劝酒的场面,一般是各自品尝各自杯中酒。无论喝酒的对象时谁,喝酒与否,喝的多少,全由自己决定,不需要客气和客套,所以,一般很难得看到喝醉失礼于前人的场面。在正式的社交场合,碰杯也不会满饮杯中酒,而只是一种礼节性的,只会小饮一口。

啤酒在当今社会中广泛饮用,主要承载的是身心放松的一种休闲气氛下的人情交往。正式社交场合一般不饮用啤酒。啤酒的酒

精度不高,一般是大口干满杯,体现一种豪爽和大气。

## 5、一个喝精神,一个喝心情

在中国历史长河中,酒是一种祭祀的珍品;酒是情感的寄托,以酒抒情,借酒抒意,有了酒就有了名垂千古的锦绣文章;酒是不得志的文人雅士避世的途径,也是豪情壮志的一种寄托。

而西方人也认为,葡萄酒是生命的一部分,是耶稣救世精神的化身,是特殊的艺术品,拥有美丽和生命。

综上,中国把酒当成一种交际的工具,更注重饮酒后的人际作用,这与中国集体主义的紧密社会结构相统一;而西方社会崇尚个人主义松散的社会结构,酒就只是一种艺术品,人们更享受饮酒的欢愉。总之,无论白酒洋酒,酒的诞生和饮用初衷都是好的,都是在满足人们物质生活之外更高层次的精神追求。希望通过对中西方酒文化差异的了解,能够帮助大家在各种场合得心应手、应用自如。(据壶中岁月)

正和专栏  
酒中书味  
The taste of book in liquor

国书法展  
曾任攀枝花市、都江堰市书协理事,多次参加全省、市电视台、都江堰市电视台、电视台、广播电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川黄正和中国电视艺术家协会会员、四川视

回矣  
市州  
相壁  
见秋  
大笑  
五  
年

岩  
参  
凉  
州  
籍  
与  
诸  
判  
官  
夜  
集

正和书

江山专栏  
每周酒歌  
Weekly oenopoetic

有诗集《与梅对视》、《五十年》、四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇,出版四川南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会会员,四川

江山,本名蒋川龙,现供职于

## 元旦酒乐

——酒诗系列之四十

高兴一杯酒  
痛苦一杯酒  
新年所有的不幸  
在元旦中消融  
北京的夜晚  
空气凝固了一切  
雪花没有飘落  
梅花还未绽放  
北国冬天  
暖阳温馨  
中农联项目  
洽谈如烈火  
酒中寻找宁静  
牛栏山二锅头  
朋友们兴奋  
在新的征程中干杯

跃州 金芮/摄影