

饮者话酒 | Speak wine

为年夜饭
配些好葡萄酒

■ 朱卫东

一年又一年,春运的火车票早已开抢,街边也渐渐弥漫着年的气息,在外漂泊的人,时不时接到父母长辈的电话,今年什么时候回家过年呀,有时候,鼻子一酸,泪就出来了。中国人就是这样,忙忙碌碌,一年到头,为了赚钱,不舍得歇一会儿。累了,困了,自己知道。

但是过年了,就不要再亏待自己了。给自己买套新衣,给孩子买些玩具,放下手中一切的活,快快乐乐地过个开心的年吧。家里已经准备了一桌丰盛的年夜饭在等着。自然,过年离不开酒呢,适量喝点酒,一扫一年的疲累,与家人开心畅饮,把一切不愉快的都一饮而尽。

丰盛的年夜饭,自然是把平时舍不得吃的,舍不得喝的全部要端上来,家里或多或少都收藏了几瓶好酒就等着这个年夜饭,可最与餐相配的就是葡萄酒啦。餐酒搭配,以愉悦为最高原则,怎么喜欢怎么喝。开心最重要。当然,作为一些餐酒搭配的规则,如何在年夜饭中表现出来,以对得起这顿年夜饭,对得起自己选的葡萄酒呢?

首先是餐!中国的年夜饭当然是要有中国味,什么是中国味?鸡鸭鱼肉鲜、燕翅鲍肚参!风干的腊肉、腌过的笋干等等,东西南北中,各不一样。但是,味道最重要。

味道重的菜要搭配酒体重些、浓郁的酒,食物与酒的重量平衡才能彰显菜的美味、酒的美妙!例如红烧猪蹄吧,用酱十足,加上香料、姜葱蒜辣椒爆炒,用酒去腥,小火熬制二三个小时,香气四溢,口感十足,配个什么酒呢。猪蹄主要是肉与猪皮、骨头组成,肉需少许有单宁的酒,猪皮胶原蛋白,香料的味道可以像木桶过的酒,当然,肉类或多或少都有些腥味,这时候需要一些酸度的酒来中和一下,咸、辣需要有些带点甜,这样,这个酒的轮廓就出来了,一款有单宁的、有酸度的、带稍微有点甜的酒,我想,一款果味十足的红葡萄酒就足够了。根据我的经验,今年薄若莱新酒与红烧猪蹄相配十分好呀。当然,阿尔萨斯与德国的一些雷司令配我们的红烧猪蹄也是一绝呀。

年年有余,鱼是少不了的,采用什么方法做是配酒的关键。比如广东十分流行的清蒸鱼,浇上一些酱油,鲜美的味道,吃一次爱一次。好的鱼一般肉质比较松,不象肉类那样紧致,不需要使用单宁的酒来消化,一般而言,不会选择红葡萄酒,再加上鱼类,特别是海鱼,有特殊的腥味,这时候需要酒的高酸来中和,一般人家的清蒸鱼,配个高酸度,没有橡木桶过的白葡萄酒就非常不错啦,比如说法国波尔多的白、新西兰马尔堡的长相思,卢瓦河的苏黎,都是配鱼的好东西呀。贝壳类的海鲜,由于腥味很重,当然要选些高酸的白葡萄酒,很多时候,我会选择一些意大利的灰皮诺来配些贝壳类的海鲜。

很多人很头疼鲍鱼配酒,像鲍鱼这么肉的贝壳,肉质比一般的要紧一些,熬制的时间也较长,为了搭配重酱汁与去腥,配上一个橡木桶过的霞多丽,那就好吃啦。

鸡鸭鹅等禽类,吊烧类,配个黑皮诺非常不错呀,白切的还是配个白葡萄酒。红酒配红肉,白酒配白肉那可不是说得玩的。

鱼翅怎么配?咱不吃鱼翅啦,没有买卖,就没有杀害!真需要配,弄个香槟、汽酒都不错。当然,过年配什么酒不重要,重要的是跟家人在一起!

《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、实用性等特点。

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

江山专栏
每周酒歌

四川省作家协会会员,在各级媒体发表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。中国科普作家协会会员,出版

一方水土,一方酒

■ 酒小生

中国是东方乃至世界的文明古国,是酒的故乡。中华民族五千年历史长河中,酒和酒文化占据着重要地位,酒中佳话灿若星河。白酒作为中国的国酒,与世界其他酒种相比具有独特的东方风味。那一瓶好酒口感和风格的因素都有哪些……

我们常说一方水土养一方人,而我们酿酒人常说的是一方水土酿一方酒。不同地域的人由于环境不同、地理气候不同、人文历史不同等,他们的性格特征自然也会不同。同样,酒也是如此,一方水土也会孕育出独特的一方酒水文化,就像那里的人。

那么一瓶好酒口感和风格的因素都有哪些?在白酒生产过程中所有环节,比如选料、酿造、蒸馏、陈酿、勾调甚至灌装等,都会对酒的酒质、口感和风格造成或多或少的影响。白酒的酿酒

原料除了高粱、小麦、大豆等粮食之外,还包

括酒曲和水,因此有“粮是酒之肉,曲是酒之骨,水是酒之血”的说法,可见酒曲和水源对白酒酿造的重要意义。

● 粮是酒之肉

中国地大,土壤、气候、水源等自然资源南北各异,东西也有不同,因此造就了丰富的物种,哪怕是同样的粮食作物,不同地区也有各自不同的特点,因此放眼全国,每个地区几乎都有代表地方特色的美酒,这和粮食的差异也有一定的关系。



正是由于粮食、水和曲药的作用,成就了不同地域、不同香型、不同风格的酒的特点和典型性。当然,酒的好坏和风格特点,是多方面因素造成的,酒品最终的整体风味特征还要受到生产环境、工艺技术、酒体设计理念等因素的影响,它们共同造就了

一杯极具魅力的中国

白酒。

拿高粱来说,不同于北方的梗高粱,贵州的高粱属于糯高粱,支链淀粉含量高达 83.4%,而单宁的含量也在

1.6% 左右,这大大压缩了脂肪和蛋白质的含量,因此比用其他产地的高粱酿出来的酱香白酒味道更纯正厚重,香气也更丰富。因为它粒小皮厚,非常耐蒸煮、翻炒,酱酒酿造中的经典“回沙工艺”(九蒸八煮七取酒),也能充分的加以实施。换做外地高粱,取酒两次估计就完成了。

正是因为贵州糯高粱的这种特性,使其身价随着酱酒市场份额的扩大而水涨船高,有些打着茅台镇酱酒旗号的小酒厂用来酿酒的高粱,其实是从外地采购的,因此即便同是产自茅台镇的酱香白酒,也会因酿酒高粱的不同而口感不同。

同为糯高粱,产自气候炎热,雨水充沛的四川的糯高粱则颗粒饱满,皮薄,吸水性强,容易糊化,在出酒率和酒质上远远超过梗高粱,和当地特有的糯米、大米、小麦和玉米一起,形成了四川酒业流行的浓香酒体系。

● 曲是酒之骨

除了粮食,曲药是酿造酒的动力,没有曲药在发酵中来“搅动”整个过程,塑造酒的内涵,那发酵的酒就失去了个性。酒曲酿酒是我国酿酒的精华所在,因为酒曲上生长有大量的微生物,还有微生物所分泌的酶(淀粉酶、糖化酶和蛋白酶等),酶具有生物催化作用,可以加速将谷物中的淀粉、蛋白质等转变成糖、氨基酸。糖分在酵母菌的酶作用下,分解成乙醇,即酒精。

制曲是利用谷物作为培养的基质,对自然环境,比如空气中的微生物进行富集与

培养后的酿酒“引子”,这一点类似于蒸馒头的原理,在和好的面团中,需加入已经发酵过的“老面”(酵母)方能对新的面团进行发酵,蒸出的馒头香甜可口。如果面团里没放入酵母,老百姓称为“死面”,蒸出的馒头往往不容易消化,口感味道也差强人意。

酒曲的种类很多,现代大致将其分为五大类,分别用于不同的酒。

● 水是酒之血

酿酒中水是酒的命脉,没有足够的品质很好的水源来帮助酒的形成,给足酿造的环境“血液”营养补充,是酿不出品质很好的酒的。水作为酒的主要成分之一,水质的好坏直接影响着酒的质量,所谓“水是酒之血”说的就是这个道理。在白酒生产过程中,除了冷却用水和锅炉用水之外,酿造用水和浓度用水对水的要求较高,与进入消费者口中的酒接触也较为密切。

酿造用水中所含的各种成分,均与有益微生物的生长、酶的形成和作用,以及酯或醇的发酵直至成品酒的质量密切相关。水质不良会造成酿酒糟糟的发酵迟钝、曲霉生长迟缓、曲温上升缓慢、酵母菌生长不良等状况,影响呈香物质的形成,还会造成白酒口味上的涩苦,出现异臭、变色、沉淀等现象。

在专业上讲,酿造用水或叫制水,它分量水或叫淋浆水、烟水、闷水、润粮水等,浓香型大曲叫量水或淋浆水,清香型大曲叫润粮水,清香小曲叫烟水或润水,香型工艺不一样,叫法也不一样,即是粮食(或粮粉)吸人的新鲜水。粮食中的淀粉糊化、糖化、发酵等都需要有足够的水分才能进行,所以酿制白酒的技师,把酿造用水看作酒之血,由此可以看出酿造用水的重要作用。

正是由于粮食、水和曲药的作用,成就了不同地域、不同香型、不同风格的酒的特点和典型性。

戒酒令、戒酒碑、醒酒室 从古至今戒酒招数多

从古至今,戒酒都是个大问题,戒酒令、戒酒碑、醒酒室……戒酒招数真是多。

★ 戒酒令

相传夏初的仪狄造酒,是为了送给禹邀功请赏。谁知大禹饮毕仪狄所造之酒,却因美味而疏之,感慨曰:“后世必有以酒亡其国者”,于是,断然下了“戒酒令”。

据介绍,我国最早形成文字的戒酒令出现在公元前 11 世纪的周成王时代,为了周王朝的昌盛,以周公旦为代表的执政者,励精图治,苦心经营。他们深深地忧虑胜利后的周人受殷人酗酒之风的影响,沉湎于安乐会导致亡国的危险。因此,当周公封自己的弟弟康叔于卫(地名)时,特意令康叔在其管辖之地向全体臣民宣布戒酒之令,这就是现存于《尚书》中的《酒诰》。

在这篇诰词里,周公总结了殷人饮酒无度的教训,指出,以殷纣王为首的商朝统治者,嗜酒如命,沉湎于酒色,放弃自己的德性,致使民怨沸腾,这正是商朝灭亡的重要原因。为此,他从政治的高度着眼,制定了一系列有关限制饮酒的法规。一、不准经常饮酒。只有在举行祭祀或父母喜庆的日子,或与老年人、君主相聚时才可饮酒。二、不得醉酒。饮酒要有节制,不能失去威仪。三、周人如果聚众饮酒,予以严惩;殷人仍饮酒无度者,先进行教育;置若罔闻者,格杀勿论。四、人人都要爱惜粮食,努力生产,尽孝敬父母之职责,不得放纵自己的行为。

戒酒令宣布后,在当时的民众中引起了强烈反响,一时间,社会上的酗酒之风大减。三国时的曹操,尽管有饮酒作诗、抒情发感的嗜好,但是为了防患酒害,也下了“禁酒令”。

★ 戒酒碑

在四川渠县发现了一块天下罕见的“戒



酒碑”。碑高 80 公分、宽 83 公分、厚 12 公分。此碑原立于渠县中滩乡文昌宫门前,现收藏在渠县历史博物馆内。碑文是这样写的:

本院申录重囚,多囚酒醉以小忿打死人命,情甚可怜。今后军民各宜节饮保身,有纵酒者许保甲擒拿并酒家一并惩治;凡阿纵不举者事发连坐,故示。

据渠县志记载,公元 1587 年 5 月,陈姓都察使到渠县巡视,在复查案件时发现,狱中 1000 名待决人犯多因酒醉而杀人,遂立此碑。碑文除了谆谆劝说军人和百姓应该节饮保身外,还明令发现有酗酒者,保甲长可以当即捉拿,而且连售酒的店家也要惩罚。假如旁观者有知酗酒者而不检举,出了事也在法办之列。

★ 条例与法令

法律条例向酗酒者发出警告。我国《刑法》第 15 条中明文规定:“醉酒的人犯罪,应当负刑事责任。”《治安管理处罚条例》第 12 条规定:“醉酒的人在醉酒状态中,对本人有危险或者对他人的安全有威胁的,应当将其约束到酒醒。”中国台湾“立法院”1991 年通过的《少年福利法》中规定,商贩今后如将烟酒卖给未满 18 岁少年吸食,将被罚款台币 600-6000 元;如发现有少年出入酒吧、舞厅等特种营业场所,这些场所的老板将被罚款台币 6000-30000 元,甚至勒令停业或吊销执照。香港虽说是一个世界闻名的自由港,但对酒

进口及在香港的酿造、出售和贮存等,都有严格的规定。如经营酒类的商店,必须申请取得许可证,否则就以非法经营查处;对酒的进出口则一律经工商署署长负责管制。

为刹住喝风,各地采取的措施更是“八仙过海,各显其能”。

★ 醒酒室

1988 年 3 月,全国第一个用行政手段约束酗酒的醒酒室在辽宁抚顺市设立。

醒酒室由市公安局管理。市政府颁布的《关于严禁在公共场所酗酒的通知》规定:民警和群众可将酗酒者领送至醒酒室。

醒酒室共有 8 间面积各为 18 平方米的房间。其中有两间的四壁镶着厚厚的泡沫塑料,外面包上一层羊皮,名曰“立体席梦思”,头往上撞都没事。房中间摆着两把似理发椅的大转椅,不同的是上面多了几条宽皮带。名

曰“约束椅”。失去理智的酒客,先在“约束椅”上固定就座,狂妄猖狂的,还必须戴上头盔。在其余房间里,有热茶可饮,床铺可睡。酗酒者酒醒后,可在这里安安稳稳睡一觉。外加干警“保护”和 6 名服务员耐心周到的服务。

当然,醒酒室决不是招待所,它是对酗酒者实行强制约束的地方,每宿收费 25 元,还要根据情节轻重,执行适当处罚。负责人介绍说,这里每天都是“醉汉盈门”,最多时一夜收留了 20 人。

内蒙古凉城县关镇公安派出所的院内也没有“醒酒室”。室内有一床一椅,床椅均有约束带,是专为醉酒闹事者准备的。自建立这一醒酒室后,该镇酗酒闹事者明显减少了。

关于饮酒,从古至今都有一个共同的观点:“酒能成事,酒能败事”,适量饮用无可厚非,但酗酒就会坏事,因此,从古代开始,戒酒的方法就“层出不穷”。

(据中国酒志网)

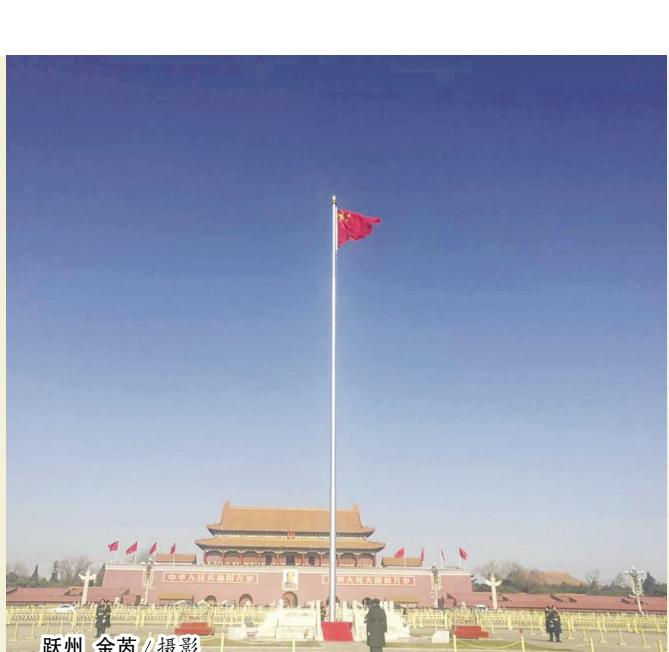


北京北京

——酒诗系列之四十一

三十年前
天安门升旗的早晨
一颗年轻的心
止不住激情澎湃
二十年前
人民英雄纪念碑
庄重的誓言
在一代人心中
留下永恒
十年前
故宫中讲述灿烂
手挽手相信未来
肩并肩步伐迈开
一年前
红墙内外留恋
三代人嬉笑追逐
永久的幸福彼岸

理事,多次参加全国书法展。
制作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰市书协
编导等工作,1992 年担任四川省电视台从
事记者。黄正和,中国电视艺术家协会会员,四川
电视台原常务理事。先后在攀枝花报社、电视
台、四川省电视台从事业。黄正和,中国电视艺术
家协会会员,四川省电视台原常务理事。先
后在攀枝花报社、电视台从事业。



跃州 金芮 / 摄影

江山专栏
每周酒歌

四川省作家协会会员,在各级媒体发表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。中国科普作家协会会员,出版