

饮者话酒 | Speak wine

## 2018餐酒搭配是时候换个玩法了

■ 雅拉丹亭

在这个黑暗料理层出不穷的时代，餐酒搭配也是时候做一些改变了。你还是只认“红酒配红肉，白酒配白肉”的搭配法则吗？那你就真的落伍了，在 2018 年，不妨就跟着我们的步伐，来引领葡萄酒搭配的新时尚吧。

中国堪称世界第一的美食国家，而在节日的时候，最多的就是聚餐，而火锅经常会被作为聚餐的第一选择，火锅食材选择丰富，不但美味而且价位适中，更重要的是火锅聚餐能有一种热闹的氛围，那么为我们聚餐时所吃的火锅来挑选什么样的葡萄酒才是最为合理的呢？

在传统观念上，火锅比较辛辣，一般我们会选择一些白葡萄酒来搭配火锅，比如雷司令(Riesling)或者微甜的起泡酒，因为它们可以很大程度上削弱火锅中的辣味。可是对很多人而言，吃火锅就是为了体验辛辣带给味蕾的刺激，对于这群人来说，选择雷司令或微甜的起泡酒显然就不那么适宜了。如果为这些爱吃辣的朋友们来上一瓶巴罗萨谷(Barossa Valley)的西拉，让口腔真正体验一次火锅盛宴，是否也是一种很刺激的玩法呢？

在中国的传统节日中，春节无疑是最重要的一个节日。民间有一个传统，在三十一那天，家家都有做红烧鱼的习俗，寓意“年年有余”。一般中国式传统做鱼的方法，都会给鱼加上浓浓的酱油和许多葱蒜，这样吃起来会更美味，而不同于西方国家对于鱼的做法更加重视的是调。

在我们的印象中，葡萄酒的餐酒搭配一般都是红酒配红肉，白酒配白肉。这个观念主要来自于西方传统，因为如果用红葡萄酒来搭配鱼肉的话，会在口腔中形成令人很不愉悦的金属味，从而加大鱼的腥味。所以，在鱼肉的餐酒搭配中，人们会给鱼佐以口感新鲜、酸度高的白葡萄酒，以去除掉鱼肉的腥味。可是，以这种餐酒搭配的方法来搭配中国的红烧鱼的话，就不会那么协调了。红烧鱼有浓浓的酱汁、料酒、大蒜、姜片和葱等各种调料。做出来的鱼色泽浓郁，味道强烈，似乎与风味清新淡雅的白葡萄酒不搭调。而对于红烧鱼来说，最搭配的红葡萄酒莫过于黑皮诺(Pinot Noir)和佳美(Gamay)这类质感较轻的红葡萄酒，它们和红烧鱼肉可以在口腔中形成极好的结合，适当地减轻葱姜大蒜的气味，让鱼肉更加鲜美。

# 饺子酒，尘世的烟火气

■ 李冰玉

很多人说，“食”这个字在甲骨文中很像是在一个屋檐下升起一堆火这幅画的写意。中华美食从远古一路走来，吃到众人嘴里的是越来越精致多样的美食，留在人们心里的却是一股浓浓的人情味。中华的美食是一种让人无法一眼看透的精妙艺术。

说来中国人总是离不开美食，或者说美食赋予了中国人温暖的力量，一点点研磨、打造，最终成就了关于食物的所有故事。味蕾是所有感官中最擅长“想起”的一种，不用经过大脑，无论时间过去了多久，只要品尝到当初的味道就能一瞬间回到从前。年关将近，很多父母已经包好了饺子等着远方的游子。每一点油烟都代表了这个世界上的了一份期盼和一份家庭中浓浓的烟火气。

★时间的阁楼

时间是座阁楼，阁楼就像潘多拉的盒子，没有什么是可以预测的，在这样的节日里，回忆温暖的岁月，不谈弦歌雅意，就用味蕾，让时间回到最原始的起点。我猜想这大概是年夜饭最开始的来源。

上个世纪的北方有句有趣的俚语，好吃不如饺子，躺着不如倒着，到了如今已经通行于祖国大江南北。

在文学里，有太多关于饺子的故事，三毛曾经讲了一个关于饺子的故事：“夜间荷西睡下了，我坐在地上，将表姐夫给的好东西摊了一地，一样一样细细地看——酱油、榨菜、辣萝卜、白糟鱼、面条、柠檬茶、黄冰糖、大包巧克力、大盒口香糖，甚至杀虫粉、防蚊油、李小龙英文传记，他都塞给了我们。这一样一样东西，代表了多少他没有说出出来的亲情，这就是我的同胞，我的家人，对他们，我从来没有失去过信心、爱和骄傲。

看到最后，想到冰箱里藏着的饺子和白菜，我光脚悄悄跑进厨房去，为了怕深夜用厨房吵到荷西和邻居，竟然将白菜轻轻切丝，拌了酱油，就着冷饺子生吃下去，其味无穷。

数十个胖胖的饺子和一棵白菜吃完，天已快亮了，这才漱漱口，洒些香水，悄悄上床睡觉。



冰箱里就剩了五个饺子，在一只鲜红的盘子里躺着，好漂亮的一幅图画，我禁不住又在四周给排上了一圈绿绿的生菜。”

如今，三毛和荷西的故事，也被写进话本里，只有说起饺子的美好故事时，才会回味无穷。

说来也奇怪，北方人对饺子总有种特殊的情怀，每年春节吃了饺子，仿佛这一年才尘埃落定，或许是这个特殊的食物被赋予了特殊的含义，它是北方人每个节日都不会落下的美食，它像是时间的标尺让生活充满了层次感。它是打开阁楼的把那把钥匙，偶尔现实中被释放了某些不好的东西也没关系，因为新年会把它治愈，把现实带进梦想里。

★从此不怕离别

有人说没有如期归来就是离别的真正含义，更多的时候饺子是游子抛在特莱维喷泉的那枚硬币，许愿明年如期归来。如果有什么食物能浇灭离愁，那一定是酒，饺子配酒，天长地久，这样美好的愿望大概由此而来。

如今的白酒、葡萄酒都可配餐，在古时候却要喝屠苏酒，那时候的酒度数并不高，或许浇不散许多愁，就算浇不散也没关系，屠苏入酒已经代表太多美好的故事和祝福。相传屠苏酒是华佗所创，后被孙思邈推广。在饮酒礼仪上却有更多说法，少年者先饮，因为过了一年，年轻者“得岁”；年老者后饮，因为又老一年，老人家“失岁”，这种仪式感写就了曾经的年。

也有苏轼这样的豪放派，把岁月看作一种洗礼，写下了“但把穷愁博长健，不辞最后饮屠苏”的句子。若你同家人一同醉过一场，把这份情愫镌刻在骨子里，一年一年加深，就像柳树的年轮，后来被慢慢尘封起来，说起来想起来都足够深刻和难以忘怀，哪怕在踽踽独行的孤旅中，骨子里仍是温暖的故事。

常有人说，中国的饮食文化是辅料文化，调味品和辅助性材料改变了主食材的味道，或者就干脆连主食材也不要吧，就像饺子，韭菜、鸡蛋、猪肉、白菜，一样一半，包在一起，就像抱在一起一样。再如火锅这样的神奇菜品，

无论什么食材放进去都变成了火锅原有的味道。不过没关系，在团圆和家庭这两件事上，中国人从来不需要分得太清楚，就把最美好的情感都放在一起，不用细细想来，也不用再三思索，亲情是再简单不过的本能了。这种情感就像饺子馅，已经细碎到再也无法区分，那就堆叠在一起吧。这是中国人把情感和美食揉在一起，发挥到极致而出现的美食。适逢如此，配上一杯酒，就是再美好不过的一年了。

酒在很久以前是太奢侈的食物，用粮食酿造，不是寻常人家可见的，所以待客之时劝人饮酒是最高礼遇，这样的中国美酒，最是配得上这样的美食。

《德卡先生的信箱》里有这样一句，“想吃上一碗刨冰和一碗饺子。想抱着一只猫看一部喜剧。想吹夏风，想看星星满天。想一个人出去走走但更想回家。”

或许这是春节的真正含义吧，饺子、酒和珍爱的家人，终结这一年的漂泊感，一个人出去走走以后就回了家。

## 江河湖海对葡萄酒有哪些影响？

■ Gerard

纵观全世界的葡萄酒产区，我们可以发现一个规律，那便是许多精品产区都是傍水而建的。那么，水体在造就高品质葡萄酒的过程中究竟起到了何种作用呢？

众所周知，气候对葡萄的生长及成熟都有着巨大的影响。而作为影响区域微气候的一大重要因素，水体(河流、湖泊、海洋)在葡萄的生长季中同样发挥着巨大的、甚至是决定性的作用。

★河流

在众多优质产区中，总有河流蜿蜒而过。可以说，正是由于有了河流，葡萄才得以在那些或寒冷或炎热的地区繁盛生长。特别是对于气候凉爽的产区来说，河流就如同天赐恩泽。因为在河流的周围，通常都有陡坡环抱，冷空气沿着陡坡下沉而聚集在低地上。如此一来，种植在坡面上的葡萄就更不容易遭受到春霜及冻害的侵袭。此外，河岸上的葡萄园还有另一大优势，即它们可以接收到河面反射的太阳光和热量。这对于一些位于寒冷地带的产区来说至关重要，比如德国的莱茵高(Rheingau)和摩泽尔(Mosel)。

不过，除了寒冷地带，在那些气候炎热的产区，河流同样可以为葡萄的生长提供不小帮助。这是因为河流对于气候的调节作用使得这些炎热产区的气温在夜间有所下降，从而使葡萄中的酸度得以保持。因此，当我们品尝来自这些产区的葡萄酒时，不光能感受到它丰腴的口感，还能品尝到其令人垂涎的酸度。



而在气候温和的产区，河流同样施展着自己的魔法。世界上最著名的几大甜酒产区——苏玳(Sauternes)、莱昂丘(Coteaux du Layon)以及托卡伊(Tokaj)便都位于河流附近，这其实是因为贵腐菌(Botrytis Cinerea)的产生需要有温暖湿润而多雾的天气条件作为支撑，而河流的存在则正好促进了这种天气条件的形成。

除了上述的种种优势，河畔的陡坡还会给生长于此的葡萄树施加一个向下的压力，从而促使其根系扎向地底深处，以结出品质更高的果实。此外，在交通不甚发达的古代，河流作为船运的发生地点，还能够把当地的葡萄酒运输至各个市场。

★湖泊

在储存热量上，水域有着得天独厚的优势，因为相较于空气，水温需要经过更长的时

间才会发生改变。得益于此，位于湖畔的产区更不容易遭受霜冻的突袭，比如美国的手指湖(Finger Lakes)产区和加拿大的欧肯那根谷(Okanagan Valley)。简言之，一汪水温较高的湖泊可以稍稍延长周边葡萄树的生长期，使葡萄在采收前达到更好的成熟度；而一汪水温较低的湖泊则可以调节夏日里的高温，使葡

萄的酸度得以保持。此外，同河流一样，湖泊也能够促进贵腐菌的生成。比如奥地利冰酒的产地——布尔根兰(Burgenland)便是个很好的例子。归功于附近新锡德尔湖(Lake Neusiedl)对气候的调节作用，这里出产的冰酒风味极为浓郁。可以说，新锡德尔湖就是奥地利冰酒的“精神家园”。

★海洋

尽管海洋可能会对葡萄的生长带来一系列负面影响，但它同样也能提供不小的帮助。比如，在气候温暖的产区，凉爽的海风能降低葡萄园在日间的温度，从而使葡萄保持足够的酸度，酿造出具有平衡感的美酒。南非的西开普省(Western Cape)、加州(California)的纳帕谷(Napa Valley)、索诺玛县(Sonoma County)和圣巴巴拉县(Santa Barbara County)等沿海产区，便是通过这种方式受益的。

无论你是偏好杜罗河(Douro)的红葡萄酒，还是垂涎莱茵高的雷司令葡萄酒，在下次举杯畅饮之前，都需要对江河湖海道上一句感谢。因为在很大程度上，正是由于它们的存在，我们杯中的葡萄酒才能变得如此醇美。

《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

江南雪·洋河酒

——酒诗系列之四十四

张家港人没想到  
北国风光  
江南雪景  
带来了所有的兴奋

那一片纯洁  
留在心底  
多少美丽  
冰消雪化时

长江流走了  
千年传说  
家里故事  
代代传播

带粒雪花  
洋河美酒  
温柔体贴  
向着春天飞去

江山专栏  
每周酒歌  
Weekly oenopoetic

集《与梅对视》、《五十年》、  
省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版有诗  
四川省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

正和专栏  
酒中书味

The taste of book in liquor

市书协理事，多次参加全国书法展  
作中心主任，曾任攀枝花市、都江堰  
作，1998年担任四川省电视台、都江  
江堰市电视台从事记者、编导等工  
枝花报社、电视台、四川省电视台、都  
员、四川视协常务理事。先后在攀  
黄正和 中国电视艺术家协会会

丁酉冬月 正和

水与酒  
物之源