酒典钩沉 | Wine Classic

淳于髡"以酒谏酒"的故事

淳于髡，战国时期齐国的政治家和思想家。在中国酒文化史上,淳于髡与李白,刘伶齐名,被称为"酒伯"。

春秋战国时期,诸子百家,其实主要有九家，排在末的是杂家，淳于髡就是它的创始人,据说《晏子春秋》就是他写的。

他姓淳于,曾因犯罪而受过髡刑,也就是被剃了光头,故名淳于髡。刑满释放后配给私人,招为赘婿。这可不是倒插门的养老女婿,而是农奴主为女奴招的男奴配偶，没有人身自由的贱民。

他虽然身材短小,其貌不扬,但是博闻强记,好学不倦,能够博采百家,学无所主,广纳涓流,丰富驳杂,做到卓立不群,树一帜,终于被齐威王看中,"立淳于髡为上卿,赐之千金,革车百乘,与平诸侯之事"。

这个齐威王，是个不爱江山爱美酒的主儿,整天陶醉于酒宴,好为长夜之饮,以致国政荒乱,沈湎不治,诸侯并侵,国且危亡,在于旦暮,群臣心急如火,皆莫敢谏。

由于淳于髡多次以特使身份，周旋诸侯之间,不辱国格,不负君命,他说话威王还是听的,只是不能犯颜直谏,而要发挥他巧言善辩机智幽默的本事,用隐言微语的方法。

一天,齐威王又喝酒了,约淳于髡同饮作陪。席间,威王问:"听说先生酒量大,能饮几何而醉?"

淳于髡答曰:"臣饮一斗亦醉，一石亦醉。"

齐王一听,兴致来了:"别逗了,你饮一斗已经醉了,怎麽还能再饮一石呢?"

淳于髡说:"大王没听说过吗，喝酒也有天时地利人和。像现在喝酒,有大王在前,执法官于侧,御史立后,臣心揣恐惧,惶惶不安,不过一斗就醉了!"

齐王觉得更有趣了:"那你什麽时候能喝一石呢?"

"有朋自远方来,酒逢知己,推心置腹,臣可以饮六七斗,而酒不及乱,不失常态。"

"可是,你还是没有告诉我,你什麽时候喝到一石,而烂醉如泥呢。"

淳于髡呷了一口酒，步入正题:"当我参加州府之会,男女杂坐,勾肩搭背,小姐劝酒,堂上灭烛,杯盘狼藉,君非君样,臣非臣为,似人非人,似鬼非鬼—在这种场合,臣会兴致勃勃,一饮一石呢。"

齐威王一听,好啊你淳于髡,在这等着我了,这不是暗讽我在朝廷大摆酒宴吗,我这是自己挖了坑往里跳呀。还没等他来得及发话,淳于髡又说了:

"大王啊,酒生乱,乐生悲,万事尽然。臣不想喝一石而烂醉如泥，大王也一定不愿因狂饮而殆国政吧。如果一日饮酒,三日寝之,国治怨呼外,左右乱乎内。上离德行,民轻赏罚,国将不国,君将不君,节制酒宴,势在必行也!"

齐威王听罢,沉思良久,幡然悔悟,罢彻夜之欢,除淫靡之风,令淳于髡做的头头,监督酒宴之事。每宗室置酒,髡必在侧。此后,齐国文有淳于髡辅政,武有孙膑统,跻身战国列强,而淳于髡也美名传扬于世永载于史。

关于淳于髡与酒,不同与古时其他的爱酒之人，关于他说的最多的不是他的嗜酒与酒量,而是因为他能以酒制酒,成功地说服齐王节制酒宴,居安思危,挽救了国家。**(据佳酿网)**

《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

千年历史 千面威尼托

Vivian

威尼托(Veneto)是意大利最大的葡萄酒产区之一，也是许多知名的意大利葡萄酒的摇篮。这里风光旖旎,景色秀丽,不仅有悠久的酿酒历史和独特的微气候条件，其丰富多样的酿酒风格和独具一格的传统技艺也令人印象深刻。让我们一起走进威尼托,认识这个闪闪发光的千面产区。

◆历史变迁,地位未更

与意大利许多其他的产区一样，威尼托产区有着相当悠久的酿酒历史，据现今可考的文字材料记载，威尼托的葡萄酒酿造史可追溯到古罗马时期。公元前 7 世纪,彼时生活在威尼托这片土地上的伊特拉斯坎-雷第人(Etruscan-Raetic) 便开始生产着品质不俗、颇受欢迎的雷第安葡萄酒(Raetia Wine),这种葡萄酒曾深受著名学者老普林尼 (Pliny the Elder)和古罗马诗人维吉尔(Virgil)的青睐。至罗马帝国没落以后，威尼托则以生产安希纳图(Acinatico)葡萄酒扬名。安希纳图被视作是瓦坡里切拉雷乔托(Recioto della Valpolicella)葡萄酒的前身，其酒采用了在草席上风干的葡萄干酿成,风格甜美。

随着大量外族开始入侵威尼托，威尼托当地有不少葡萄园都受到了毁坏，葡萄农们不得不重新种植葡萄藤。此时,威尼斯(Venice)商人们也逐渐活络起来，他们一边进口希腊葡萄酒,一边出口威尼托本土的葡萄酒,就在日渐繁盛的葡萄酒贸易中，威尼托成为了当时地中海最大的葡萄酒贸易中心。1709 年,威尼托经历了霜冻、战争、粉孢菌和根瘤蚜虫的威胁祸害,产区的发展受到打击。但在此后,威尼托开创了意大利第一所酿酒学校，建立葡萄栽培和酿酒学实验基地，这则为其在 20 世纪 50 年代的腾飞打下了坚实基础。

如今，威尼托拥有 28 个 DOC 和 14 个 DOCG 子产区,葡萄园地和酿酒厂幅地面积共计超过 9 万公顷，年均葡萄酒产量约为 850 万百升，是当之无愧的意大利重量级葡萄酒产区。此外,其独具特色的本土葡萄品种和传统酿酒工艺也逐渐得到认可和推崇，使威尼托这个古老的产区焕发出勃勃生机。

◆多种风土,千样风情

风土向来是产区发展的根本。威尼托产区有着多变的地形和各异的微气候条件,而其出产的葡萄酒风格更是有着千样风情。

在威尼托西北部,阿尔卑斯山(Alps)山麓与阿迪杰河(River Adige)相遇,气候稍为冷凉,主要生产口感爽脆、风格清新的干白葡萄酒,如科斯多佐白葡萄酒(Bianco di Custoza),也酿造口感明快、果味充沛的红葡萄酒,如加尔达湖(Lake Garda)东岸巴多力诺(Bardolino)地区以科维纳(Corvina)和罗蒂内拉(Rondinella)混酿为主的红葡萄酒。

从巴多力诺往东南方向、靠近波河(River Po)的山麓和平原地带,则是酿造优质白葡萄酒的苏瓦韦 (Soave)DOC 产区，卡尔卡耐卡(Garganega)是其主要葡萄品种。苏瓦韦的山麓地带以石灰岩、黏土和火山灰土壤为主,海拔较高,气候凉爽,葡萄的生长期较长,成熟度佳,酸度突出,这里出产的葡萄酒酒标上可以标注为超级苏瓦韦 (Soave Superiore)DOCG 葡萄酒。而平原地区的葡萄园则多分布砂土和冲积土土壤,储热能力较好,加上河流光反射的影响,其葡萄成熟较快,酸度适中,酿成的葡萄酒偏年轻易饮风格。

在苏瓦韦产区以北、维罗纳(Verona)的西北部,则是意大利拥有超高知名度的 DOC 产区瓦坡里切拉(Valpolicella)。瓦坡里切拉的地形气候与苏瓦韦产区有些类似，但这里更靠近山丘地带，葡萄园受海拔和山坡朝向的影响比较明显。在瓦坡里切拉之中，位于山坡上、朝向佳、光照与排水良好的地区便是经典瓦坡里切拉(Valpolicella Classico)产区。瓦坡里切拉出产风格明快又不失强劲质感的红葡萄酒,其酿酒葡萄主要是科维纳、罗蒂内拉、科维诺尼(Corvinone)和莫利纳拉(Molinara)4 个本地品种，年均葡萄酒产量可达 50 万百升。风味丰富、复杂度高的阿玛罗尼红葡萄酒(Amarone)、有"小阿玛罗尼"之称的瓦坡里切拉里帕索红葡萄酒(Ripasso della Valpolicella)和甜美迷人的雷乔托红葡萄酒等都是该产区声名远扬的优质出品。

威尼托东北部、皮亚韦河(Piave River)一带是意大利代表性起泡酒普洛赛克(Prosecco)的产区。普洛赛克采用查玛法(Charmat)即罐中发酵法(Tank Method)酿成,其二次发酵是在不锈钢桶内进行,以便保留起泡酒的果味,不赋予起泡酒酵母风味。最好的普洛赛克产自山丘地带,这里受到阿尔卑斯山体的保护,又有来自亚里亚德海(Adriatic Sea)的微暖海风影响,气候温和,土壤为冲积土和矿物质黏土,出产的葡萄能酿造出相当复杂的起泡酒。

除了上述提及的几个重要产区，威尼托还有许多魅力无穷的子产区，它们因风土不同而表现各异,因品种特别而风格多样,因工艺独特而精彩纷呈。千面威尼托的风采,值得您继续深入挖掘与领略!

好酒是怎么品出来的

傅建伟

优质绍兴黄酒具有诱人的馥郁芳香,酒味醇厚。黄酒的味,我们常讲的有六种,即甜、酸、苦、辛、鲜、涩。六味调和,酒体丰满醇厚,柔和鲜爽。这六味主要来自黄酒中富含的 20 多种氨基酸。

★甜味

除了米和麦曲经酶的水解所产生的糖类，其他是来自发酵中产生的甜味氨基酸和 2,3-丁二醇、甘油以及发酵中遗留的糊精、多元醇等。从而赋予了绍兴酒滋润、丰满、浓厚的内质,饮时有甜味和稠粘的感觉。

★酸味

有增加浓厚味及降低甜味的作用。绍兴酒中的酸大都是在发酵过程中由酵母代谢产生的,其中以乙酸、丁酸等为主的挥发酸是导致醇厚感觉的主要物质;以琥珀酸、乳酸、酒石酸等为主的挥发酸是导致回味的主要物质。酸性不足,往往寡淡乏味;酸性过大,又辛酸粗糙; 只有一定量多种的酸，才能组成甘洌、爽口、醇厚的特有的酒味。所谓酒的"老"、"嫩"，即是指酸的含量多少，它对酒的滋味起着至关重要的缓冲作用。

★苦味

酒中的苦味物质,在口味上灵敏度很高,而且持续时间较长，但它并不一定是不好的滋味。绍兴黄酒的苦味,主要来自发酵过程中所产生的某些氨基酸、酪醇、甲硫基腺苷和胺类等。恰到好处的苦味,使味感清爽,给酒带来一种特殊的风味。

★辛味

辛味是绍兴黄酒中不可缺少的一味。它由酒精、高级醇及乙醛等成分构成,以酒精为主。适度的辛辣味,有增进食欲的作用,没有适度的辛辣味,就会像喝一般饮料那样,缺乏一种滋味感。

★鲜味

这种味道是黄酒所特有,很受饮者欢迎,而绍兴黄酒的鲜味又比其他黄酒更为明显。绍兴黄酒中的鲜味，来自众多氨基酸中的谷氨酸、天门冬氨酸等。

★涩味

绍兴黄酒的涩味主要由乳酸、酪氨酸、异丁醇和异戊醇等成分构成。涩味适当,能使酒味有浓厚的柔和感。

★黄酒六味和融背后的平衡之美

黄酒品酒大师除了具备较高的黄酒技艺和专业知识外，一般还具有比常人更独特的嗅觉、味觉功能,并注意各种味觉之间是否平衡和协调。

人的味觉器官主要是舌,同时口腔的腭、咽等部位也有味觉功能。舌之所以能产生各种味觉，是由于舌面上的粘膜分布着众多不同形状的味觉乳头。在味觉乳头的四周存在着味蕾,味蕾是味的感受器,也就是在粘膜上皮层下的神经组织。味蕾的外形很像小的蒜头,由味觉细胞和支持细胞组成。

味觉细胞是与神经纤维相联的，味觉神经纤维联成小束,通入大脑味觉中枢。当有味的物质溶液由味孔进入味蕾，刺激味觉细胞使神经兴奋，传入大脑，经过味觉中枢的分析,产生各种味觉。味蕾大部分分布在味觉乳头上,少数分布于软腭、咽后壁及会厌上,因此这些部位也有味感能力。

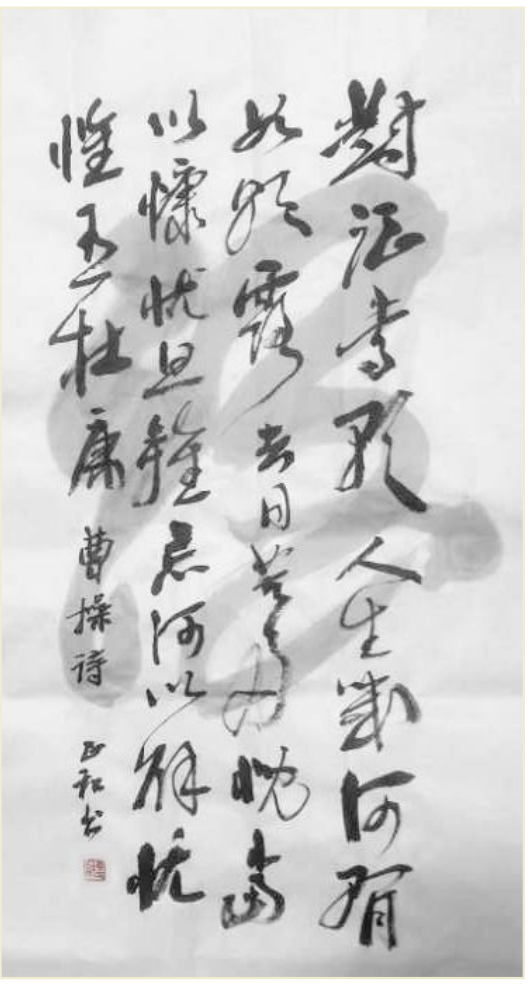
由于舌头上味觉乳头的分布和味觉乳头的形状不同,各部位的感受性也不相同。舌尖对甜味最敏感，舌尖和舌前侧边缘对咸味最敏感,舌后侧靠腮的两边对酸味最敏感,舌根部对苦味最敏感。在舌头的中央和背面没有味觉乳头,就不受有味物质的刺激兴奋,因而无辨别滋味的能力,但对压力、冷、热、光滑、粗糙、发涩等有感觉。

四种基本味觉甜、酸、苦、咸在舌面上最敏感的分布部位，涩味则是口腔蛋白质受到刺激而凝固时所产生的一种收敛的感觉,与触觉神经末梢有关。

正确品酒要慢而稳,使酒液先接触舌尖,然后两侧,再到舌根部,最后鼓一下舌头,使酒液铺到舌的全面,进行味觉全面判断。优质酒口感醇厚爽口,清香润和。陈酒由于贮存后各种成分间的亲和作用,使酒味更浓烈,更醇厚,故常有挂杯。 **(作者系浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司董事长)**

正和专栏 酒中书味 11
The taste of book in liquor

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



江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

章多篇，出版有诗集《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四川省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会江山，本名蒋川龙，现供职于

跃州 金芮/摄影

我喜春天留下脚步

——酒诗系列之四十八

阳光寻找角落　江水波浪迭出
每一寸都已注视　万千笑容
万物伸出了翅膀　留下深情
同唱一首歌　向远方述说

酒窖采集了信息　少女款款而来
跑步向春天报告　温文尔雅
飘香溢满大地　举手投足
一切喜出望外　青春恰是时候