



古人“温酒”，是要境界还是养生秘诀？

■ 鳳凰

从前人的记述来看，古人喝酒似乎与今天不一样，那就是他们喝之前要温酒。例如：《三国演义》里，“关羽温酒斩华雄”的故事。东汉末年，天下纷争，权臣当道，扰乱朝纲。于是十八路诸侯讨伐董卓，在汜水关前，各路诸侯豪杰大战华雄未果，却被对方连斩三员大将。正当大家愁眉不展之时，之后袁绍问谁人可斩了华雄，于是关羽主动请缨，但因为身份低微而受到袁术的耻笑，说：“一个小小的马弓手也敢口出狂言。”曹操觉得他是英雄，说：“此人长相非凡，旁人焉知其为马弓手？”于是递给关羽温酒一杯说：“将军且饮了此杯以壮胆气”，关羽却道：“待我斩了华雄后再饮未迟！”于是拍刀上马顷刻提了华雄首级回营，此时酒且尚温！

关羽温酒斩华雄，从此名震各路诸侯；曹操青梅煮酒论英雄，苦辣酸甜都在喉……一壶温酒尽显关羽英雄本色。中国历史上，跟温酒有关的桥段很多，都极具英雄豪情。

鲁迅小说里的孔乙己要来店家温两碗酒。温酒的意思是给酒加热，好趁热喝，就象今天喝热的咖啡、牛奶或茶一般。但如今的我们无论喝啤酒还是白酒，直接喝就是了，没见过温酒的。

难道过去与现在的酒特点很不一样？或者是古今人们饮酒的习惯不一样？

其实，古人温酒主要是减少对胃的刺激，一是过去的酒都是蒸馏酿造出来的，提纯技术有限，在酿造的过程中会产生甲醇等一些有毒物质，又没有办法提纯；二是度数低，不宜储存，一旦低于适宜温度，酒就会变的浑浊，口感差。那怎么办？所以，温酒，古人通过加热来使这些有害物质挥发，酒不仅能提升酒活血暖身的功效，还可除酸祛苦提升酒的口感。

著名医学家李时珍曾说过：“烧酒非古法也，自元时始创，其法用浓酒和糟，蒸令汽上，用器承取滴露，凡酸坏之酒，皆可蒸烧。近时倭人以糯米或粳米或黍或大麦蒸熟，以普瓦蒸取，其清如水、味极浓烈、盖酒露也。辛、甘、大热、有大毒，过饮败胃伤胆，丧心损寿，甚则黑肠腐胃而死，与姜、蒜同食，令人生痔。盐、冷水、绿豆粉解其毒。”

而从现在的科学角度看，温酒有助于酒中甲醇的挥发，甲醇不仅对人体有害，口感也差。所以，温酒不仅能提升酒活血暖身的功效，还可除酸祛苦提升酒的口感。

温酒主要分为两种方法，一种是微火煮酒酒，另一种是用隔水温酒。有人喜欢在酒中加姜丝和话梅，作调节口味之用，有人则不然，觉得单凭酒味取胜的，才是好酒。

微火煮酒：在寒冷冬日的夜晚，在红泥小火炉里放入木炭，小壶里盛入酒放在炉上温热了，围炉夜话，促膝长谈，其乐融融，宾主尽欢。

隔水温酒：将酒壶或酒杯放在盛着热水的大碗中，热水不能漫过壶身或杯身，慢慢地温热了，虽然用的时间稍长，但意境同样很美，很吸引人。

现在的酒只要不是黑心商家的工业酒精勾兑的假酒，也许不会出现甲醇中毒，但是劣质的酒难免甲醇要多一些，所以当我们喝酒时，温一下是总没有坏处的。

李煜：酒入愁肠，负了南唐，却不负词乡

■ 张建心

“词至李后主而眼界始大，感慨遂深，遂变伶工之词为士大夫之词。”

——王国维《人间词话》

南唐后主李煜，虽是一个“好声色，不恤政事”的亡国之君，却为后世留下了可以千古传唱的血泪文字。除了萧瑟悲凉的时代，除了无可奈何花落去的命运，除了故国不堪回首的悲痛，始终陪伴他，并激发出浓烈的创作灵感的，也只要一壶浊酒而已。

李煜，初名从嘉，字重光，号钟隐，南唐中主李璟第六子，史称李后主。李煜工书善画，能诗擅词，又精通音乐，还会点武艺。他不适合做皇帝，也不愿做皇帝。但偏偏，命运钟情于他。虽然他有六个哥哥，但不是病死，就是夭折。所以他就在这样一个没有思想准备，没有任何政治培训的情况下，登上了大位。而此时的南唐，已岌岌可危，大势已去。在对宋的委曲求全中，度过了十五年的帝王生活，整日莺歌燕舞，琴棋书画为伴。在后来被俘的日子中，“此时朝夕只以泪洗面”，心系故土，从未归心宋朝，直至最终客死他乡。

林花谢了春红，太匆匆

李煜极少以酒入词，但诗词中对故国的留恋与哀伤，却带着深深的醉意。亡国之前，他的词主要是描写靡丽奢侈的宫廷生活，但愁绪在他的词句中，已初见端倪。少年间，只是个涉世未深的皇子，带着一颗赤子之心，去描绘他的目之所及。“樱花落尽阶前月，象



李煜，初名从嘉，字重光，号钟隐，南唐中主李璟第六子，史称李后主。李煜工书善画，能诗擅词，又精通音乐，还会点武艺。他不适合做皇帝，也不愿做皇帝。但偏偏，命运钟情于他。

床愁倚薰笼。远似去年今日，恨还同。双鬓不整云憔悴，泪沾红抹胸。何处相思苦？纱窗醉梦中。”这期间，他的词大多辞藻华丽却不甚成熟。不同于

李商隐的诗中所表现的爱情，“春蚕到死丝方尽，蜡炬成灰泪始干”那样的忠贞不二，坚定不移。他留下的，不过是一些风流史，不够坚定，也不够深刻。

对于江山，他无能为力，拱手让人；对于百姓，他自顾不暇，未尽责任。对于自己，他醉生梦死，自欺欺人。前期的他，他的词，仅限于辞藻华丽，而缺乏刻骨的深意。

无奈朝来寒雨晚来风

李煜爱酒爱到痴迷又疯狂，无酒不食不眠不解愁。喝酒是他每天的必修课，喝下几杯酒，浇出愁绪，无酒状态下的顺从隐忍，借着酒劲词性大发，不知不觉地暴露出潜伏的痛恨、惆怅。听听《相见欢》：“无言独上西楼，月如钩，寂寞梧桐深院锁清秋。剪不断，理还乱，是离愁，别是一般滋味在心头。”

再听听《望江南二首》：“多少恨，昨夜梦魂中。还似旧时游上苑，车如流水马如龙，花月正春风。”

还有《浪淘沙令》也在泣诉：“独自莫凭栏，无限江山，别时容易见时难。流水落花春去也，天上人间。”李煜借酒吐纳珠玑，好似吐出几腔愁怨，博得短暂的宣泄。

前半生的醉生梦死是真实的，后半生的亡国之痛也是真实的。南唐亡国后，李煜的

桃红葡萄酒——葡萄酒界的“明日之星”

■ 欧阳醒锋

由于最初传入中国的葡萄酒是红葡萄酒，慢慢地人们就在葡萄酒和红酒之间划上了等号。事实上，“红酒 = 葡萄酒”这一公式并不成立，葡萄酒除了有众所周知的红葡萄酒和白葡萄酒之外，还有鲜为人知的桃红葡萄酒。

桃红葡萄酒(ROSE)是介于红葡萄酒与白葡萄酒之间的“过渡产品”，它不像红葡萄酒那么沉稳厚重，也不像白葡萄酒那般晶亮雅致，它有自己独树一帜的特色——粉红浪漫，清新鲜美，易于入口。

桃红葡萄酒的“起起落落”

桃红葡萄酒历史可以追溯到公元前600年，腓尼基人将葡萄园的概念引入法国后，桃红葡萄酒就开始盛行，17-18世纪桃红葡萄酒成为欧洲帝王最欣赏的美食。

然而，由于市场推广的原因，桃红葡萄酒在中国一直没有兴起，也是被大多数人忽视了一个葡萄酒小族群。在过去，人们甚至用“红酒”泛指所有的葡萄酒，却唯独忽略了介于红葡萄酒和白葡萄酒之间的桃红酒，不得不说这是一种巨大的损失。

桃红葡萄酒的“真实现状”

到了近现代，随着葡萄酒消费重心向中国的转移，桃红葡萄酒也开始在中国市场隐现风姿，越来越多的消费者开始把目光投向清新、爽口的桃红葡萄酒身上，桃红葡萄酒在中国的发展大有蓬勃兴起之势。

桃红葡萄酒在世界各地都有生产，例如法国南部的普罗旺斯地区、澳大利亚南部、美国加州等国家和地区。

澳大利亚莫斯卡托桃红葡萄酒

桃红葡萄酒口味清爽、色泽亮丽，仅从感官上就能给人以时尚、亲切的气息，简直

就是浪漫与亲切的完美化身。作为葡萄酒的三大品类之一，桃红酒在葡萄酒成熟国家早已非常畅销，并且是销量持续快速上升的酒精类饮料之一。

桃红葡萄酒的“酿酒原料”

可以酿造桃红葡萄酒的葡萄品种有很多：霞多丽、歌海娜、丹魄、黑皮诺、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、西拉(Syrah)等，几乎每一个红葡萄品种都可以用来酿造桃红葡萄酒。

桃红葡萄酒的“酿造工艺”

桃红葡萄酒酿造工艺要求非常高。在工艺上也非常讲究，例如将葡萄搅碎后，只让葡萄汁和葡萄皮接触较短的时间(通常是将葡萄带皮发酵1-2天)，每隔一定的时间就要取样检查(为了避免颜色过深或者过浅)，直到颜色合适，再将葡萄皮与汁分开，最后仅果汁浸渍发酵，得到颜色较浅的桃红。

桃红葡萄酒的“三大方法”

浸渍法。浸渍法(Maceration)是酿造桃红最常见的一种方法。将葡萄汁和葡萄皮接触进行短暂的浸渍处理以提取色素，提取量的大小直接决定酒的风格。一般浸渍时间是在8到48小时不等，浸渍时间越长，酒的颜色越深，风味就越浓郁。

放血法。放血法(Saignee)能够生产有一定陈年能力的桃红葡萄酒。通过这种方法酿制而成的桃红葡萄酒实际上是红葡萄酒酿制中的副产品。在红葡萄酒酿造过程中，经过冷浸渍处理后会将一部分葡萄汁流放掉，剩下的葡萄汁继续和葡萄皮进行发酵，最终酿制成红葡萄酒。而被流放出来的那部分葡萄汁继续发酵成桃红葡萄酒。

混酿法。在酿好的白葡萄酒中加入一



定比例的红葡萄酒，最终呈现出来就是偏粉色的酒液，但风味口感和浸渍法酿成的桃红酒有所不同。这种方法使用较少，在欧洲原产地命名保护法中是明确禁止的，但香槟产区使用混酿法酿造的桃红香槟(Rose Champagne)却异常受欢迎。

桃红葡萄酒的“典型分类”

桃红葡萄酒也可分为干型、甜型和起泡酒三种，干型是目前世界上最普遍的类型。

桃红起泡酒的酿造几乎遍布了全球的葡萄酒产区，桃红香槟就是其中的佼佼者。

《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

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

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章多篇，四川省南充市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员，江山，本名蒋川龙，现供职于

风吹过波涛
海燕拍着翅膀
蓬莱阁上
八仙逍遥

你有你的本事
他有他的秘诀
各方神圣
在此集结

蜃楼已现
缥缈境界
那方乐土
只求过海

酒也干了
天色已晚
飞纵即逝
快乐神仙

跃州 金芮 / 摄影

正和专栏

酒中书味

84

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、都江堰市、电视台从事记者、编导等工作。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

唯江上可除寒

南朝秦之敬诗

江上可除寒