

## 秋日吟诗赋词 无酒未免悲凉

王玮

叶子离树越来越远,诗和酒却离我们越来越远。无边落木萧萧而下,漫天飞舞的离愁是秋天;衰草连天偷走了绿色,北风卷地百草竞折,漫山遍野的萧索是秋天;碧空万里留不住归鸟,衡阳雁去毫无留意,目之所及的遥远是秋天。关于秋天,总有千万种情绪。

有人言:虽有酒,奈何秋?笔者却要若说有酒,诗情可到碧霄,秋日胜却春朝!

“世事一场大梦,人生几度秋凉?夜来风叶已鸣廊。”落叶伤情,秋凉如水,前尘往事恍如一场,秋日里的我们似乎都变成了诗人,陷入回忆,思念往昔,那些记忆中的故人此刻在何处栖息?同一醉,戏如昨,可好?

西风凋碧树,秋来无声,能一叶而知秋的人毕竟不多。思绪悠悠霜落满地,人不寐,在夜色的掩映中,月色袅袅,像旧时光般温柔,谁不曾鲜衣怒马,可是走出多年,再归来谁能仍是少年?纵然不可避免岁月的雕刻,也可在夜深人静的秋夜,独酌一杯酒,赴年少,再青春,可好?

“秋风清,秋月明,落叶聚还散,寒鸦栖复惊。”秋日的景色绚烂至极,如花至荼靡,狂欢着一种落幕时刻的张扬,色彩的浓重让人不忍忘却。天际那么辽阔,何必生年不满百,常怀千岁忧!世界那么大,且去悠游;酒国那么美,何妨共醉?凭高酌酒,此兴悠哉。在微醺的诗意中,笑对庸常的生活,无浪喜,无妄忧,可好?

纷纷坠叶飘香砌。再冉秋光留不住,满阶红叶暮。在落叶编织的诗意里,满载一船秋色,平铺十里湖光。白酒新熟山中归,黄鸡啄黍秋正肥。享受秋收的粮食和秋酿的新酒,在湖光山色里,醉卧山林,谁能笑问?归田园,游山林,可好?

百花开尽的时节,菊始粲然。有诗云:“节物岂不好,秋怀何黯然!西风酒旗市,细雨菊花天。”有菊的秋天,似乎也沾染了陶潜的豁达与淡然,纵情山野,把酒东篱,远离繁华,做一回自由的隐者,不如随分尊前醉,莫负东篱菊蕊黄。赏秋菊,品落英,可好?

“新寒中酒敲窗雨,残香细袅秋情绪。”一场秋雨一场寒,夜雨霖霖敲窗,难免会酝酿出一些低落的情绪,感时伤怀平添秋意。若是这样的雨夜遇到了酒,似乎也会生发出许多诗意,少些秋日的悲情,多些哲思和浪漫。若是有人同酌,便又是一种意境了,听夜雨,共剪烛,可好?

秋日像童话一般美好,美好中的小情绪来来去去,似乎也无关宏旨,反倒赋予了秋不同于春、夏、冬的属性。文人骚客喜爱吟咏秋日,平头百姓也愿意在这个季节抒发情怀,秋的诗意也成了与生俱来的别具一格。“何当载酒来,共醉重阳节。”重阳不远,总有一场酒局在等你,与君醉,生诗情,可好?

秋天是甘美的酒,在明风的吹拂下,姿态妩媚,撩人欲醉;秋天是深邃的诗,在苍穹的辉映下,浸染芬芳,品之生香。秋有余味,诗词秋韵,无酒总显寂寥,这个秋天,温酒相聚,天凉好个秋,一起喝一杯,可好?

# 一杯酒,一只蟹,整个秋天都变得鲜甜而肥美

酒评君

秋风渐凉,又到了吃大闸蟹的季节。如果说到吃,最风雅、最讲究的莫过于吃蟹。且不论历史上关于吃蟹的诗句、著述早已汗牛充栋,单单是为吃蟹专门打造一套工具就已经算作“食界奇观”了,这在中国的美食中恐怕也是绝无仅有。据说用于垫、敲、劈、叉、剪、夹、剔、盛的吃蟹神器“蟹八件”早在明朝的时候就已经被吃货们发明出来了。

在吃货看来,一只肥美的大闸蟹,可以让整个秋天都变得鲜甜而肥美,不少吃货,甚至把吃蟹品酒作为秋天最隆重的事。清代文学家李渔曾自称“蟹奴”,他深谙蟹中滋味,对大闸蟹也有过这样一段品评:“蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色、香、味三者之极,更无一物可以上之。”

关于大闸蟹的吃法,深谙东方美食哲学的中国人早就做过系统的研究。无论是古人的洗手蟹、蟹酿橙还是今人的破汁蟹、香辣蟹都将一只大闸蟹的美味潜力发挥到了极致。然而最简单也最正宗的做法应该是“清蒸”,这种做法最大限度地保留大闸蟹的原汁原味,充分体现了对一只品质绝佳大闸蟹最大的尊重。蟹钳甜润,蟹身鲜美,蟹黄香糯,即使不添加任何调料,一只蟹本身就是一道富于变化的大菜,呈现出了蟹味儿的“本真”。

然而吃蟹最美好的体验绝不仅仅在于蟹之美味,更在于吃蟹的过程。可一个人独吃,这样没人跟你争吃,大可以悠悠地尝,一直连那蟹钳中的汁水都给吸出来为止;也可以邀



“人生真是有得有失,十一假期虽然享受了美酒美食,但却失去了高速路上堵车的烦恼,唉!”——好了,文章开头第一句装逼完毕,开始今天的正文。

请两个好朋友,围上一小桌,一边品蟹,一边把酒言欢。吃蟹不似吃肉,最忌人多嘴杂,那样就不是品蟹,而是大口大口地嚼蟹了。

说起把酒言欢,一杯好酒对蟹来说算是天然的伴侣了。大闸蟹性寒,吃蟹时佐以美酒,不但能够活血驱寒,减轻或消除吃蟹后的不适感,还能祛除蟹的腥味,增加蟹在口中的鲜美感觉。这体现了国人对食材特性的高超把握,总能在健康和美味之间找到微妙而且完美的平衡。

### 金蟹黄酒,成就了文人风雅

黄酒佐蟹,可真算是绝配。虽然曾经在中国历史上风光无两的黄酒如今落得一个尴尬的地位,似乎只有人们在吃蟹的时候才会

想起,但“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣”的境界,却成为吃货们毕生追求的理想。

黄酒温厚,余味悠长,除了能够完美搭配多肉公蟹的甜鲜,更多的可以中和母蟹蟹黄中过份的肥厚油腻,让口感变得甘润而不枯燥,衬托出湖鲜独有的清甜味。蟹的鲜香,酒的馥郁,两者相得益彰,几乎可以满足一个吃货对秋季所有的期待。

### 一缕清香,更添黄满膏肥风味

事实上,大闸蟹遇到白酒,也能碰撞出意外的惊喜,但这并不意味着所有的白酒都能胜任(排除个人偏好的因素)。浓香白酒的香气馥郁妖娆,酱香白酒的口感厚重霸道,二者风格都太过浓墨重彩,会对大闸蟹的鲜香、甘美造成极大的压制,导致一口鲜美、香糯的蟹

黄蟹膏完全吃不出味道。

而一杯上好的清香白酒则避免了这个问题。比如香而不艳的青花汾酒,或者以清香甜美著称的江小白(青春版),都可以和大闸蟹进行搭配。青春版江小白香气清淡但并不单一,粮香中带有苹果皮味和杏仁味。这种特殊的复合香气和光滑细腻的酒体,不但可以很好的烘托大闸蟹香糯的口感,带来一种与众不同的别样风味,同时还可以祛除蟹的腥味,减轻或消除吃蟹后因性寒带来的不适感。喝一口酒,趁热大口吸食蟹黄蟹膏,那种清晰的鲜味绵密、悠长、滋润。

大闸蟹的美好,真的不需要加任何调味,但因为有了白酒的碰撞,却变得愈加美妙。

### 葡萄美酒大闸蟹,传统时尚两相宜

真的吃货,总是在美食与美酒的创新搭配上孜孜以求,而恰巧世界上总有一些事物,虽然天各一方但却往往有着同工之妙。比如那些时尚的葡萄酒们,用它们搭配传统美食大闸蟹,也不失为一种新奇却契合的尝试。

霞多丽作为白葡萄酒中的经典,在陈酿后,会带有稀奶油、蜂蜜和烤面包等香气,可以激发清蒸大闸蟹中所有的鲜香,却不会喧宾夺主。此外,大多数霞多丽葡萄酒还会经过苹果酸-乳酸发酵,可以将尖锐的酸转化为柔和的乳酸,更加地圆润适饮。当霞多丽葡萄酒遇到大闸蟹,蟹膏显得更清甜,风味下降,有点奶油的乳香,蟹肉的鲜甜也被带出,口腔中点缀着白色花朵和榛果的香气,甚是美妙。

事实上,吃货们的胃口永远不能被满足,而秋天也不仅仅只有大闸蟹。喝完酒,吃完大闸蟹,舔舔手指,我们会惊喜地发现这个秋天还有很多余额——青蟹、花蟹、大黄鱼、皮皮虾都在前赴后继地奔涌而来,你们都准备好了吗?

## 雪莉酒探秘:生物型熟化与氧化型熟化区别何在?

说起雪莉酒(Sherry),我们都知道这是一种来自西班牙的加强酒,伟大的戏剧家莎士比亚(Shakespeare)曾称雪莉酒为“装在瓶子里的西班牙阳光”。但是,你可知道它尚未装进瓶中,仍在桶中熟化的时候是怎样的呢?想要明白雪莉酒的熟化过程,不妨先来看看用于酿造雪莉酒的葡萄酒到达酒庄以后都经历了些什么。

### 葡萄处理与发酵

帕洛米洛(Palomino)是用于酿造干型雪莉酒的品种。如果采收时气温过高,那么葡萄酒到达酒庄后必须尽快压榨以避免氧化。葡萄汁的发酵过程往往在大型的不锈钢罐中进行,温度控制在20℃-25℃。也许你会认为这一温度范围对于酿造白葡萄酒来说过高了,但雪莉酒的生产商就是想通过这样的方式酿造无味基酒。这种基酒通常为干型且酒精度在11%-12%。

### 第一次分级

秋季来临时,酿酒师们会将葡萄酒分为两种类型:一种适合进行生物型熟化(Biological Ageing),另一种适合进行氧化型熟化(Oxidative Ageing)。至于会被划分为哪一类,取决于葡萄酒所具有的风味特征。

通常来说,酒体轻盈、颜色更浅及口感更细腻的葡萄酒会被划分为适合生物型熟化的那一类,而酒体更饱满、颜色更深且口感更丰富的葡萄酒则会被划分为适合氧化型熟化的那一类。需要注意的是,在这一阶段,这两类酒的表面都会有酒花生长。

当然,具体的划分标准根据每家生产商所需要的风格而有所不同,如果一定要有一个简单的划分标准,我们可以这么理解:生长于凉爽海边的葡萄或在低温下发酵的葡萄酒



观察酒花在这些酒中是否能够发展得好,因此,决定葡萄酒是否具有适合各自索莱拉系统的风格和特征的二次分级就变得尤为重要了。如果这些葡萄酒很不幸不能进入索莱拉系统的层级,那么这些酒可能会被再次加强,也有可能被弃用。

生物型熟化需要酒花的出现,而酒花由大量的酵母链组成。这些酵母在葡萄酒的表面形成厚厚的一层。它们通过吞食酒精及酒中的其它营养物质存活。与此同时,酒花还会吸收氧气并释放出二氧化碳和乙醛(Acetaldehyde)。大家可能会觉得经生物型熟化的雪莉酒有一种独特的风味,其实给予它这种风味的正是乙醛。

如果酿酒师们希望酒花能够发展得好,就必须提供非常理想的环境让其生长。酒花对生长环境非常敏感,尤其是酒窖的温度和湿度,甚至酒桶所在的位置也会影响熟化中的雪莉酒的最终风格。如果酒精度超过15.5%,酒花的生长便会受到抑制。由于酒花的生长需要凉爽、温和的气温及较高的湿度,所以总的来说酒花在春季和秋季会发展得更具活力,在夏天和冬天的情况则不太好。索莱

拉系统能够确保每个桶中都有足够的养分维持酒花的生长。重要的是,这层酒花看似不起眼,却可以保护葡萄酒使其免受氧化。

### 氧化型熟化

需要进行氧化型熟化的葡萄酒会被加强至17%,一旦酒精度达到17%,酒花就会死亡。奥罗索(oloroso)、佩德罗-希梅内斯(Pedro Ximenez)以及一些麝香(Muscato)雪莉酒就是经过氧化型熟化酿造而成的,这一熟化过程没有酒花的出现。阿蒙提拉多(Amontillado)则是经过一段时间的生物型熟化后再进行氧化型熟化的。由于每个木桶中灌入的葡萄酒的量只有二分之一,所以氧气对这些葡萄酒能够产生更大的影响。在这一类型雪莉酒的索莱拉系统中,不断补充年轻的葡萄酒可以保证雪莉酒的基本特征,否则葡萄酒可能会被过度氧化。

经氧化型熟化的雪莉酒可以被熟化30年之久,尽管很少有葡萄酒会熟化如此之长的时间。随着熟化时间的增长,葡萄酒中的水分完全蒸发,雪莉酒的酒精度可能增至22%。(据佳酿网)

### 《实用酒度换算全书》出版发行

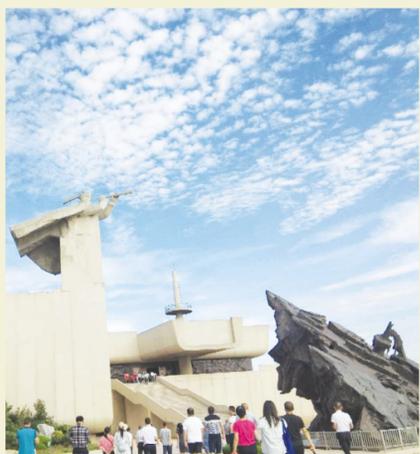
国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性等特点。

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



### 《刘公岛不遇》

——酒诗系列之七十五

炮声  
在黄海淹没  
耻辱  
在今天洗去  
  
百年威海  
铭记历史  
我们共同祈福  
在这片土地

乖风而去  
我欲忘记  
可是家人  
不愿意!  
  
愿意  
我们愿意  
让日本人  
哭泣

正和专栏 酒中书味 35  
The taste of book in liquor

朱放、谷陆澧蜀人正和

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,枝花报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会