情系内蒙古通威

■ 闫一夫

你是一种精灵自天而降，你是一种灵感由此而生，你是一种从未有过的情趣，让我们产生一种深切的眷恋。

相逢鹿城，你给人以家的温暖，没有流浪异乡的惆怅；漫步黄河，你给人讲述人生、家庭、事业；浓浓的深情，将心事裹得沉甸甸，砸在地上，却留给我们一则则深刻的人生哲理。

你不需要讴歌，更不需要标榜，你只希望把无私的爱奉献给需要的人们。

爱，其实就是一种奉献，就是一种自我价值的体现。

大青山的原始情调，大漠草原的奇异诡谲，九峰山的情丝翩翩，点缀了我们人生的故事；昭君出塞的悠扬古韵，武当召的荒凉空旷，蒙族牧风的雄剽悍，体现你无尽的气质和风度，更体现你大爱无疆。

奋斗既是欢乐，奋斗更是一种享受！

你沉思在北方草原，却没有陶醉现实的富有；你弄潮在商海的浪尖，却没有局限金融危机的艰险；你审视在未来的征程，却没有停止前进的脚步。无论是本土，还是异域；无论是清晨，还是黄昏，你都挥动如椽的笔，在地球的另一边绘出了一幅幅惊人而美丽的蓝图，尽情展示蜀中儿女无穷的智慧！

阳春白雪，知音难觅，今生相遇，无怨无悔，心足矣！

天，仿佛因你而明朗；地，似乎因你而富饶 。谁也无法不让我们走进你的每一片天地，谁也无法拒绝对你的思念。

思念，在高山，“诚、信”的标牌，总疑心那是你的身影。

思念，在旅途，“正、一”的驿站，仿佛与我们朝夕同行。

咫尺相聚，同在一片蓝天，只有去追求、去奋斗，才能把你优秀的文化努力传承！

通威，你是一首意气风发的诗；

通威，你是一本饱含哲理的书！

众人皆醉我独醒 玻璃心的人更需要饮酒

■ 肚松咪酒

玻璃心不可怕，可怕的是难以承受其一尘不染的清澈，就像生容易，活容易，生活却不容易一样，总要有点花看半开，酒到微醺之中寻求一点超脱。

6月7日，端午。不由得想起屈原身投汨罗江前讲的那句名言“举世皆浊我独清，众人皆醉我独醒”。不忍亡国之痛，屈大夫自沉汨罗江，而抑郁的《离骚》让他的玻璃心一起名垂千古。但细细想来，屈大夫该是不常饮酒之人。而古往今来，玻璃心常有，像屈大夫这样既有玻璃心，又不常饮酒的人却很少。

屈原是楚国贵族，才华横溢，一心为国，却遭到楚国奸佞之臣的谗害，长期抑郁不得志，但却不肯委曲求全，始终保持着一颗晶莹剔透的爱国之心。

屈原这句名言见于《楚辞·渔父》，渔父劝他说，举世皆浊，何不与随波逐流？众人皆醉，何不一起饮酒行乐、快意人生？但屈原不肯同流合污，果断选择葬身鱼腹。于是我们包了粽子投到江里，向屈原的高洁人格和爱国精神致敬，从此留下了端午节吃粽子的民俗。

司马迁在《史记》中给予屈原很高的评价，其中也有对自己身世的慨叹。司马迁因故触怒汉武帝，遭受宫刑，大抵当年也和屈原一样，为了生和死的问题纠结了好久。但为了完成《史记》，他最终选择了和屈原完全相反的方式，隐忍苟活下来。后来有朋友问他，他于是回答说：“死，或重于泰山，或轻于鸿毛。”

魏晋南北朝时期，屈原的地位空前提高，刘勰的《文心雕龙》把《离骚》和《诗经》相提并论。但六朝文人好酒确实出了名的，从阮籍到陶渊明，哪一个不是有一颗晶莹剔透的玻璃心？然而生逢乱世，六朝的文人每天都在生死和名利之间小心游走，但他们却在 “唯酒是务”中活出了自己的风采。

嵇康不大饮酒，但为人耿直，不懂变通。好友山涛推荐他出来做官，他却写了一封《与山巨源绝交书》，结果年纪轻轻就身遭杀戮。

山涛也是竹林七贤之一，本来和阮籍、嵇康一样，生性旷达，不拘时势，经常与朋友聚会饮酒，而且酒量很大。但后来山涛当了官，而且深得当局器重，不过他却每天谨小慎微、如履薄冰，每次饮酒只喝八斗。有一次司马炎想测试他，就叫人偷偷给他的酒壶里加酒，但山涛果然只喝了八斗的量，就再也不肯喝酒。对于一个嗜酒且有酒量之人，有如此的自制力，显然是喝得不开心。

陶渊明也是一个不折不扣的酒腻子，虽然念叨着“忧道不忧贫”，但一生大部分的精力都在饮酒赋诗。他偶尔有“猛志逸四海”的时候，却总不肯为五斗米折腰，于是用酒把自己的玻璃心灌得烂醉，家里的日子却过得穷困潦倒。

北宋的苏轼也和屈原一样，为人晶莹剔透、毫无城府，而他的才华却给他惹来了毕生的麻烦，一生磨难不断，是古往今来文人中少有的倒霉蛋。但是他每到一处流放地，都活得格外精致，苦中作乐，还搞出来许多食谱、酒经。

不过了解苏轼的人都知道，他是一个酒量极差的人，闻着酒的味道都能醉倒。他对此也不否认，认为没有人比他的酒量更差，但他又说，没有人的酒趣比他更高，一点点酒就能让诗人对月长吟，烁古通今。

苏轼不善饮酒，却好酿酒，而且怡然自得，喜欢与人分享。据说有人向苏轼的儿子讨教苏轼的酿酒秘诀，苏轼的儿子面露难色，闪烁其辞，大概苏轼酿酒的水平实在不能与他的文学成就相媲美。

玻璃心不可怕，可怕的是难以承受其一尘不染的清澈，就像生容易，活容易，生活却不容易一样，总要有点花看半开，酒到微醺之中寻求一点超脱。

玻璃心是诗人的特质，以诗酒闻名的诗人更是数不胜数。戏说完诗人的玻璃心与酒，博得诸君莞尔一笑之后，还要说一说端午节与酒的风俗。

端午节，又称端阳节，是一年之中寒暑交替、阴阳相争的时节。酷暑来临之前，冬春留在人体内的寒邪之气必须散发出来，否则寒气淤积体内，就会滋生疾病。所以中国自古就有端午节挂艾草、喝雄黄酒的传统。

雄黄酒，是一种配制酒，主要工艺是在酒中加入雄黄、朱砂等，以起到杀菌消毒的作用。现在雄黄酒已经不常用，但江浙地区还习惯在端午节饮用温热的黄酒，这同样可以起到驱除寒邪之气的作用。

端午节喝温酒的传统，也是基于中国人体质普遍偏寒的特征所形成的。《红楼梦》中多处记载说，常喝冷酒会让人发抖，握不稳毛笔。所以《红楼梦》中所记载的饮酒，都是温酒。

不仅是饮酒，中国人的餐饮习惯自古就以热饮热食为主，很少吃冷餐。而且，热食和冷餐的搭配，也往往遵循四季的气候变化而有所调整。譬如在寒食节这一天，冬去春来，就要吃一段时间的寒食，以适应季节对身体脾胃的变化。

现代社会物质生活丰富、医疗科技先进，人们的体质普遍增强，纵然是冰镇啤酒配烤串这样极不健康的饮食方式，偶有疾病很容易医治。但体质使然，在端午节这一天你不妨小酌一杯温酒，暖一暖你冰冷的脾胃，也暖一暖你的玻璃心。

气候与葡萄酒：追寻美酒路上的细节

知名侍酒师特里·坎迪利斯曾说：“盲品时，葡萄酒的外观是第一条线索。颜色清浅剔透、蕴含绿色水果气息的白葡萄酒可能出自凉爽气候的产区。相反，色泽浓郁深邃、果味成熟馥郁的红葡萄酒可能来自温暖或炎热的产区。”上述情况虽不能一概而论，却显示出不同气候对葡萄酒风味的影响。

不论是酿造过程中的人为干预，还是酿酒师天马行空的“创作”，都具有改变葡萄酒风格的力量，而唯一的不可抗力是气候。人们无法更改气候的属性，唯有顺应气候酿造出最契合它的佳酿，也正因如此，我们才能徜徉于风格各异、色彩斑斓的葡萄酒世界。

气候是如何影响葡萄酒的？

完整的气候包含气温、昼夜温差、光照与降水等因素。位于冷凉气候区的葡萄园由于气温较低，接受的太阳光照强度低，葡萄树无法进行充分的光合作用，因此葡萄的天然糖分较低，酸度较高。酿造出的葡萄酒往往风格清爽明快，蕴含酸樱桃与青苹果等高酸水果的风味。在温暖炎热的气候区，情况则截然相反，这里日照充足，天气状况平稳，这使得葡萄的糖分含量高，风味物质凝练，酿造出的酒拥有饱满的酒体与复杂的风味。有的酒不仅蕴含深色水果的风味，还会展现出质地稠密的果酱甚至巧克力风味。气候赋予的特质在成酒中展现的淋漓尽致，这也解释了为何一些有经验的品鉴者仅在闻香之后便能大致判断出酒款所在产区的气候特征。

许多葡萄品种都有良好的环境适应力，种植地带不同，酿造出的葡萄酒风格也大相径庭。通过这些品种，大家能够更形象地理解气候对于葡萄酒风格的影响。

赤霞珠(Cabernet Sauvignon)。赤霞珠能够忠实地反映各年份的特点与当地的风土特色，气候差异也会使其展现出不同的风格特色。在波尔多这一经典产地，由于赤霞珠成熟晚，凉爽的海洋性气候常常令其显现出生青味，同时蕴含些许雪松与黑醋栗叶的气息。当种植于整体气候较为炎热的加利福尼亚州(California)时，它则失去了草本植物味，转而呈现出成熟的果味以及咖啡风味等。

霞多丽(Chardonnay)。由于可以较容易地在各种气候条件下生长，霞多丽被誉为葡萄品种中的“百变天后”。不同气候下酿造的霞多丽葡萄酒风格跳跃性大，以勃艮第为例，自北向南人们能够发现三种风格。北面的夏布利(Chablis)气候凉爽，葡萄酒的酸度往往偏高，还拥有青苹果与柑橘类水果的香气特征，风格清新酸爽；中部的金丘(Cote d'Or)产区气候温和，葡萄酒会展现出细腻的白色核果气息；到了南面的马贡(Maconnais)产区，更加温暖的气候让葡萄酒变得圆润成熟，口感柔顺，酸度适中，略带香料风味。

灰皮诺(Pinot Gris)。灰皮诺葡萄酒在法国与意大利的风格截然不同。在气候温暖干燥的法国阿尔萨斯(Alsace)，灰皮诺葡萄酒常标注为“Pinot Gris”，它们酒液呈金黄色，质感顺滑，酒精度偏高，蕴含成熟的热带水果与些许生姜和蜂蜜的味道。到了意大利东北部的上阿迪杰(Alto Adige)，灰皮诺葡萄酒改头换面变成了“Pinot Grigio”，风格也变得轻盈淡雅，酸度较高，蕴含凉爽气候赋予的绿色水果与柑橘类水果气息。

冷凉气候与葡萄酒

冷凉气候下的葡萄树产量较低，冬季到来时，葡萄树冻伤或冻死的情况不在少数。在美国纽约州的手指湖(Finger Lakes)以及加拿大的安大略省(Ontario)，极地涡旋(一种极端冰雪气候)的来临与否能够直接决定一个年份的收成。在波尔多与勃艮第，春季霜冻则成了葡萄种植者们最头疼的问题之一。一旦霜冻来袭，受灾轻微的地区只能通过减产来降低损失，受灾严重的地区则面临选择放弃整个年份的酿造。而且，即使平稳度过了冬春两季，如果夏秋生长季太短或温度过低，葡萄也不能完全成熟。

但酿造者们的智慧是无穷的，除非常极端且不可挽回的状况，人们总能找到走出困境的办法。安大略省气候寒冷，却催生了闻名世界的冰酒(Icewine)。冬日冰雪使葡萄果实中的水分凝结，葡萄汁中的糖分与酸度都高度浓缩，因此酿出的葡萄酒口感甜润且酸度极佳。在法国、德国、美国、加拿大和新西兰等国的一些指定寒冷产区，如果采收后的葡萄糖分不足而达不到最低酒精度要求，可以在发酵过程中加糖(Chaptalization)以提高酒精度。

还有一些葡萄品种本身就适合种植在冷凉地区，如雷司令(Riesling)、长相思(Sauvignon Blanc)、琼瑶浆(Gewurztraminer)和黑皮诺(Pinot Noir)。在冷凉产区种植这些品种能最大限度发挥它们的优势，酿造出风格突出的佳酿。如德国莱茵高(Rheingau)产区活力四射的雷司令葡萄酒、法国桑塞尔(Sancerre)产区青草味扑鼻的长相思葡萄酒以及新西兰中部奥塔哥(Central Otago)果香四溢的黑皮诺葡萄酒等。

温和及炎热气候与葡萄酒

相比冷凉气候为种植者们设置的诸多挑战，温和及炎热气候的葡萄种植条件要宽松许多。充足的光照与平稳的生长季使葡萄加速成熟，累积的糖分与风味物质增多，酿成的酒常常拥有以深色水果为核心的风味。

但是，随着糖分的增加，葡萄的酸度随之下降。缺少了酸度的支撑，葡萄酒的骨架会变得松散，导致最终品尝起来缺乏新鲜度，这成为了困扰炎热地区葡萄种植者的一个问题。在阿根廷、澳大利亚、美国、意大利和南非等国的一些产区，当葡萄酒本身的酸度不够时，酿酒师可以往酒中添加苹果酸 (Malic Acid)、酒石酸(Tartaric Acid)或乳酸(Lactic Acid)，以提升葡萄酒的酸度。但这样的做法受到不少非议，大部分酿酒人还是选择在葡萄的自然生长过程中寻求酸度与糖分的平衡，比如将采摘时间提前。另外，在炎热气候下生长的葡萄往往果皮较厚，这意味着更高含量的单宁，因此如何软化单宁、让葡萄酒更快进入适饮期成为了酿酒师需要开动脑力解决的问题。

由于气候变暖的缘故，许多冷凉产区在近年间酿造出了不少偏 “温暖风格” 的葡萄酒。而温暖炎热产区得益于先进种植技术与酿造技术的应用，在酸甜均衡的道路上越走越顺畅。外加不同年份的气候变化，冷凉与温暖气候的界限已逐渐模糊，但不可否认的是，气候仍然为人们追寻不同风格的佳酿提供了一个参考。追求原始与天然一直都是酿酒的真谛，想到每一滴酒液都是浓缩的自然与风土，就令人不禁心生崇敬。 **（据红酒世界网）**

防止酒体在夏季变质变味的方法

■ 大大姑凉

眼下全国各地高温天气来袭，对于怕热的酒体，我们又该如何应对呢？笔者整理出防止酒体在夏季变质变味的几个方法：

直立放置。在放置酒时，酒体必须要竖着放。因为酒体没有沉淀物之类的东西。平放不可取，因为瓶口不严时，酒立放只是有点挥发，而平放则直接漏掉。还有瓶酒多时，平放承载的压力不如立放。

避开日照、高温。酒体怕热，高温或者光照会破坏酒分子，改变其物质成分。轻则跑度挥发，影响口感，重则变质变味，失去价值。建议放置环境温度控制在 5~20℃为宜，避免阳光直射，放置在阴凉的地方。

保持放置环境湿度的稳定性。保持放置环境湿度的稳定性是保存好白酒的必要条件，一般来说北方气候干燥酒体易挥发，南方气候潮湿酒体易霉变，所以需要控制和保持其的稳定性很重要。

避免串味。放置酒体的附近建议不要有樟脑丸、香料、香水等特殊味道的物质存在，否则容易导致串味。

防止漏酒挥发。夏季天干物燥极易使外包装密封不严的酒体挥发掉，建议避免干燥，少通风，对用保鲜袋、密封盒、生胶带等对外包装进行二次保护。

广告
《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

章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》。川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员，四江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充

跃州 金芮/摄影

瓣瓣心花醉

——酒诗系列之一百零五

心花长你心　鲜花开几时
心花藏我胸　鲜花开几番
我胸心花开　莫问春与秋
你心莫徘徊　开时君自摘

玫瑰花娇艳　心花开无处
为谁出华彩　心花开哪瓣
月季上枝头　开时莫辜负
春风吹又满　瓣瓣心花灿

正和专栏 酒中书味 67
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。