



炸烹虾段乾隆赞 百年保定柔雅香

上溯先贤尧帝,保定传承已逾千载。燕赵之地、畿辅之疆、北控三关、南通九省、翅卫京师说的就是古城保定。千百年来,古城保定形成了独具特色的饮食文化,精致气派的直隶官府菜就是这种文化的结晶。品百年保定酒,尝直隶官府菜,见证古城千年风霜,今天我们来探寻乾隆御宴菜肴“炸烹虾段”背后的故事。

清乾隆五十三年(公元1788年),一艘龙舟停靠在白洋淀赵北口行宫,在宫女和太监的簇拥下,乾隆帝缓步走下龙舟。环顾四周,映入乾隆帝眼帘的是潺潺东来的白洋淀之水,看着眼前这三面环水的行宫位置,乾隆帝心中对祖父康熙帝愈加敬佩。乾隆帝今天的心情似乎不错,他决定在这里用膳。

少顷,太监便呈上的一道康熙帝曾经品尝过的御宴菜品,炸烹虾段。乾隆帝品尝后大加赞赏,当即挥毫泼墨,写下了“水路吉行三十里,烟官驻蹕淀池滨。和门敞向春晴午,联席翩翩奔走勤”的诗句。“炸烹虾段”也作为直隶官府菜中的一道名菜,流传至今。

直隶官府菜源自民间,形成于官府,升华于宫廷。纵观中国的官府菜肴,直隶官府菜凭借其精致大气、富丽堂皇的菜品彰显着官府贵族的气派。直隶官府菜自诞生起,一路延续,鼎盛于清代至民国,流行于京师附近的“直隶省”,却影响过整个北方菜系。每一道直隶官府菜,都与那些“达官贵人”有着一段妙趣横生的故事,炸烹虾段与乾隆帝的故事便是其中的代表。

作为当年的御宴菜品,炸烹虾段凭借其入口酥香、口味鲜咸、色泽美观的特点赢得了那些“贵人”的青睐。除了御厨的精湛厨艺之外,炸烹虾段的选材也非常讲究——必须选用上等白洋淀青虾。白洋淀青虾以外壳透明光亮、肉紧密而有韧性、营养丰富而远近闻名,白洋淀也被认为是三大名贵青虾产地之一。

在中华民族璀璨的饮食文化中,享用品菜肴的时候,酒总是必不可少的美酒与美食总是相辅相成,比如国人在享用肥美的大闸蟹的时候往往会佐之以黄酒,这是因为黄酒不仅可以中和大闸蟹的寒性,还可以除蟹的腥气,增加蟹在口中的鲜美感觉。那么在吃炸烹虾段的时候,应该喝什么酒呢?

众所周知,直隶官府菜发源于保定,是保定人民对高档饮食文化的成功探索,熟悉直隶官府菜烹饪技巧的保定人自然在炸烹虾段餐酒搭配的问题上最有发言权。在保定人看来,品饮直隶官府菜时不喝百年保定酒,便难以品味到菜肴当年的神韵与精髓,也不能体味到“直隶省”当年的沧桑与辉煌。

百年保定酒到底有何“魔力”,值得保定人这样执拗地坚持?这也许要从百年保定酒和白洋淀湿地那难舍难分的“缘分”说起:

雄安新区酒业厂三面环河,一面靠淀。这里水资源丰富,大部分区域分布着富钾优质地下水,如同赤水河畔之于茅台、岷江之滨之于五粮液一般,赋予了百年保定酒名酒基因;同时,百年保定酒精选高粱、小麦、玉米、大米、糯米为原料,采用“混蒸混烧、蒸五下四”的老五甑传统工艺酿制而成;作为国家级重点湿地生态保护区,白洋淀湿地的生态环境非常适合酿酒所需微生物的繁衍,酿造的白酒风味也非常独特。

如果说生态湿地和“黄金粮仓”是大自然赋予百年保定酒得天独厚的先天禀赋,那么酿酒大师的加持,则为这款酒注入了“灵魂”。作为雄安新区酒业酿酒技术总顾问,中国酿酒大师赖登峰全程参与了百年保定酒的酿造,南北工艺融合创新,品质自然有保证。

炸烹虾段酥香鲜咸、优雅精致,百年保定酒柔雅芬芳,唇齿留香,两者结合相得益彰。在酒液的包裹下,虾的鲜味会更加明显,口感也更加脆嫩,虾借酒香,酒助虾鲜,让人回味无穷。似乎一只虾一口酒,就能让保定人回忆起当年“直隶省”的峥嵘岁月;在吞咽与咀嚼中,唤起了保定人对于美好生活的向往……或许,如果当年佐以百年保定酒,乾隆帝就不会下江南了吧!

白酒之美,美在哪里 让人魂牵梦绕的“风土”

酒问龙

“白酒,不管你喝不喝,总有人因你而喝。对不?”资深媒体人欧阳千里这句话不偏不倚击中了。

因为懂,所以爱

白酒是中国文化的重要载体,中国文化能传多久,白酒就能传多久;中国文化能传多远,白酒就能传多远。可是,人们对白酒真正了解吗?自己人都不了解,谈什么白酒走出国门,横扫世界。我真心希望,通过我的文章让大家从根上去认识白酒。

我要解密白酒的品质,我要穿越白酒的灵魂,我要解读白酒的价值,我要让普天之下,率土之滨的人都明白——白酒之美,美在哪里?白酒之美,源自何方?

是的,美才是人类的至高追求,没有美,生活将了无生趣。

唯独我母亲除外。我倒一杯二锅头给她喝,她说有点辣;又倒一杯舍得酒,她说有点辣;再倒一杯茅台酒,她说有点辣。父亲实在听不下去了,冲着母亲说,我看你是辣椒吃多了。

科学品评一杯白酒,色、香、味、格,四个维度,一个不能少。像我母亲这样的人,不同的白酒,同一个味道,看这篇文章就没啥意义。

人间,懂你才是爱的源泉。

寻找白酒品质灵魂

有人说,消费者不懂白酒的好坏、分不清质量的档次。我基本上认为,这是非典型屁话。

消费者可能不会从专业的角度去品评一杯白酒,但他可以从体征反映去感知白酒品质啊,比方说,“不上头,不口干,醉得慢,醒得快,醉中有醒,醒中有醉,似醉非醉”;比方说,“高度酒喝起来有低度酒的感觉,低度酒喝起来有高度酒的感觉”。

消费者错了吗?没错。上帝怎么会有错呢?

当他第一次选中一款白酒,可能因为广告的刺激、包装的诱惑或者朋友的推荐,但是,如果他第二次、第三次、第十次,甚至终生都选择同一款产品,那一定是产品内在的品质深深地打动了他。

什么是好酒?仁者见仁,智者见智。

观其色:什么颜色?是否透明?是否挂杯?

闻其香:陈香、窖香、酯香、粮香、糟香,你闻出来了么?



尝其味:酸、甜、苦、咸、鲜以及辣、麻、涩,你是否协调?味与味是否平衡?

悟其格:香浓还是淡?味烈还是柔?香与味是否协调?味与味是否平衡?

你终于会品评一杯白酒了,但是,我还希望你深入白酒品质的灵魂。与灵魂共舞,这是人间最美的事。

所谓白酒品质的灵魂就是产品本身的风格特征。记住,独一无二的香与味,才是一款产品品质的灵魂和魅力源泉。

“淮南的橘淮北的枳”

古人云,“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳。”

白酒史上也有诸如此类有趣的事。黄鹤楼酒,你喝过吗?你知道它的前身叫什么名字吗?“汉汾酒”,一听这个名字就知道它和汾酒的关系。一百多年前,晋商跑去那儿,按清香汾酒的工艺酿造,依葫芦画瓢。可不管怎么“画”,酿出的酒的味道也不是汾酒的味道,没辙了,就按产地汉阳取名“汉汾酒”。

西凤酒,名气可大了。它的源头在哪里?还是汾酒。据说,汾酒酿造技术由晋商带到陕西后,当地人也跟着学。清香采用地缸发酵,他们直接地上挖个窖,在内壁糊上黏土防止渗水(现称为窖泥),然后将粮糟放进窖里发酵。但是,问题来了。泥窖发酵,产的酒清香不纯正。泥窖用得越久,酒味越不“纯”,越不像汾酒,没办法,每年“毁窖”一次,在窖墙上再糊上新泥。最终没搞成“清香”第二,却变成了“凤香”第一。

最有意思的莫过于贵州珍酒。上世纪70年代初,周总理指示,“茅台酒生产要发展,一定要把产量搞上去。”总理发话,中科院和轻工部出马,经多方论证,觉得茅台镇地理条件限制,决定易地选址,组建强大技术阵容,打算全面复制一个茅台,百分之百“抄袭”茅台酒生产工艺。一伙人像打了鸡血一样,没日没夜的搞啊,搞了9个生产周期,63个生产轮次、3000多次分析试验,10余个年头,终于,没搞出来茅台,连“茅二”也不好意思叫。算了,就叫“珍酒”。连国家力量也动用了,确实珍贵。

不可复制的风土

对于酿造一杯美酒而言,哪怕是最高的酿酒师,也有不能掌控的东西。往往,不可掌控的,才决定了事物的价值走向。

淮南的橘淮北的枳,在古人眼里,“叶徒相似,其实味不同。所以然者何?水土异也。”古人云,水土。今人说,风土,一个既中国又洋气的名字。精湛的技艺可以精学而得,但是风土永远克隆不了。

是的风土。只有风土才是开启伟大的自然之门,解开白酒品质奥秘的关键钥匙。

那,什么是风土?风土既是风又是土,不仅仅是风,也不仅仅是土;风土是春日的阳光,是秋天的细雨;风土是山川河流,是大海湖泊,是日月星辰,是浩瀚宇宙。

广义的说,风土还包括技艺的传承与创新、酿酒师的快乐与忧伤、勾调师的执着与灵感。

细细品味,来自天的味道,来自地的味道,来自风土的味道。酒比语言更细腻丰富。如果没有了语言,一杯酒也可以沟通世界。

风土的味道

好山好水出好酒,这也是古人关于酿酒与风土关系的朴素认知。

它有科学道理吗?白酒科技之路上,总有先行者,帮我们答疑解惑。

2018年10月,江南大学副校长、教授、博士生导师徐岩在成都举行的第三届国际蒸馏酒技术高峰论坛上发布了关于环境与白酒品质的最新研究成果。徐岩团队的研究表明,“酒曲贡献了包括霉菌、酵母在内的80%的真菌,酿酒环境贡献了90%的细菌”。这是个学术性很强的论断,我帮你白话一下:白酒酿造过程中,糖化发酵产酒和香味成分生成主要靠真菌和细菌完成,这些微生物不是人为添加,而是从大自然中富集培养起来的“栋梁之才”。

好了,你该明白了,自然环境对白酒的品质起着80%以上的决定性的作用。酒家之间既有大环境的区别,也有因为微生物长期的生存、驯化、繁殖而形成的小环境的差异。二者长期协同作用,成就了一杯风味独特的白酒。

每一瓶白酒里都装满了风土。不仅白酒,葡萄酒、威士忌、白兰地、伏特加、金酒、朗姆酒都一样。风土才是表达酒品的国际化语言。不由想起台湾威士忌达人,全球酒界KOL(关键意见领袖)林一峰先生对威士忌的描述:本土该有的海风呼啸而过的海风味,灌注进威士忌陈年的橡木桶中,特殊的风土才是酒应该有的本质,也是它的迷人之处。

轩尼诗白兰地、马爹利白兰地、可雅白兰地怎么选?



企宣

轩尼诗白兰地、马爹利白兰地、人头马白兰地、可雅白兰地怎么选?酒文化作中华民族的文化形态的重要载体,历史深远,源远流长。李白的“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月”,曹操的“对酒当歌,人生几何”,苏轼的“明月几时有,把酒问青天”,流传千古,经典不朽。酒见证了中华五千年的历史变迁,也见证了世界的风云变幻。

酒的制作工艺,决定酒的分类,白兰地,是葡萄酒的再蒸馏酒,荷兰人称这种酒为“Brandewijn”,是“燃烧的葡萄酒”的意思,起源于12世纪的法国。而说起中国白兰地,不得不提可雅白兰地。

可雅白兰地是中国高端白兰地的开创者,逐渐的发展递进,可雅白兰地成为都市人的新欢。可雅白兰地的风靡,是顺应时代发展的结果,可雅酒庄坐落于风景秀丽的山东烟台,周边广阔的白玉霓葡萄种植园,与著名干邑产区统一纬度。可雅酒庄的建成将中国白兰地一个世纪以来的传承和创新精神赋予了物载,并升华至全新高度,被越来越多的高雅人士所认可。

成功非于偶然,悠久的历史,浓厚的文化底蕴,馥郁芬芳,唇齿留香。1892年,张弼士创办张裕酿酒公司,创立伊始,张裕公司就把白兰地和葡萄酒作为同步发展的酒种,张裕酒厂得到大清政府的高度支持,并且签发

了营业准照,当时一大批爱国志士也鼎力支持可雅,身居高位的翁同龢亲笔为公司题写了厂名,张裕是一直引以为傲的民族企业!数百年的酿造史,久负盛名,经过匠人的传承与发展,不断的活跃在世界舞台。张裕可雅在酿造技艺和口味上却不断追求精益求精。秉承创新精神的张裕可雅白兰地创始人,承袭白兰地最好的产地要求,因自身醉心于酿酒工艺多年,并对中西方陈酿技术烂熟于心,将白兰地发扬光大,作为目前中国乃至亚洲最大的葡萄酒生产经营厂家,张裕可雅的匠心精神不断在升华,可雅白兰地的品质也在口碑相传。

白兰地制作工艺复杂,酿制成本较高。白兰地作为历史上欧洲君王级用酒,深受皇亲贵胄欢迎,其工艺成熟度,口感形成,都凝结着酿酒师的心血。好的白兰地源于好的葡萄,一瓶可雅白兰地需要由5000颗左右的白玉霓酿成,白玉霓,是成就优质白兰地的重要葡萄品种。北纬37度黄金纬度线,靠近渤海湾的胶东半岛,暖温带湿润季风气候,自然条件得天独厚。常年日照与适量雨水的双重作用,天然的石灰质土壤的生长,让烟台白玉霓葡萄品质完全可与干邑法定产区白玉霓葡萄相抗衡!岁月沉淀的芬芳,更回味无穷。



酒与女人

雪儿

女人喝酒,喝的是一种情调,至于喝进去的是什么是其实无所谓。高兴的时候喝点,不高兴的时候也喝点。红酒或鸡尾酒,那是由好奇心点起来的,那么少的一点点,味道怪绝,装在漂亮的杯子里,可以点上一根烟,边摇晃杯中的冰块,用迷离的眼神看着那袅袅上升的烟雾,有一种独特的妩媚。做女人是非常幸运的事,做现代社会的女人尤其幸运,做一个稍可爱或漂亮的女人,简直就是福中之福。

独饮的女人,你既不知道她从哪里来,亦不晓得她要到哪里去。或许,她有无限的哀愁和衷肠无人可诉,只能一杯杯又酸又辣独自咽下肚去。有人说女人是水,倒不如说女人像酒更恰如其分一些。酒能醉人,女人也一样,酒不醉人人自醉,说的就是这个道理。

酒的种类林林总总,女人也有各自的风情万种。有的女人像啤酒,就会让她的幸福喷薄而出,像刚刚摇过的啤酒打开盖子,洋溢的泡沫一发而不可收拾;有的女人像烈酒,在清冽透明的表象下,掩藏着火一般的激情,不知底细的人,喝一口便会呛住喉咙;有的女人像红酒,在不经意间摇曳着芬芳,在温柔过后的暮然回首中,你才会发现自己早已深入其中而无法自拔。

生活中的酒是喝不完的,喝来喝去,真的适合自己口味的可能只有寥寥几种。占世界人口一半多的女性当中,你也只能娶一个老婆。“弱水三千,只取一瓢饮”,喝多了难免会生是非。

Advertisement for Hennessy Cognac featuring a crane lifting a bottle. Text includes '安放', '吊起的材料', '有对安置地方', '想要的结果有了', '塔吊兴奋地昂起头', '蓝天白云间', '塔吊尽情挥洒', '不用欣赏美景', '它已自成画像', '可否托起灵魂', '寻一处所', '那里有心上人', '久久安放'.

Advertisement for Jiangshan Weekly Wine Column. Text includes '江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic', '对《五十年》, 在各类各级媒体发表文章多篇, 出版有诗集《与梅供销社》, 中国科普作家协会会员, 四川省作家协会会员, 四川省南充市嘉陵区, 现任供职于四川省南充市嘉陵区'.