



## 马爹利携手四位“敢为”名厨解锁“奇遇晚宴”

2020年9月17日,由法国著名干邑品牌马爹利发起的新一季“识厨解味”系列活动在上海拉开帷幕。向来与美食有着不解之缘的马爹利干邑,作为美食体验的“倡导者”和“探索者”,一直以来都立行于不断推崇精致饮食的品鉴与搭配之道,孜孜以求美酒与佳肴的味觉新生。今年,马爹利干邑继续秉承品牌三百余年的传承精神与“敢为”的创新风范,推进“识厨解味”项目的全新升级,携手三位知名厨师与一位年轻厨师,以一席难求、限时开放的马爹利“美食剧场”,解锁你未曾想象过的“奇遇晚宴”,带来新颖独特的沉浸式互动体验,吹响名厨、美食家们的天团集结号,引领与众不同的生活方式与优质卓然的生活体验。

首度亮相上海的马爹利“美食剧场”盛邀来自中华南北的四位厨师,包括三位蜚声海外的知名厨师与一位年轻厨师:新潮菜开创者杜建青、“厨林猎手”黄景辉和“淮扬刀客”侯新庆与侯益伟父子,以八手连弹共同创作这场惊艳五感的晚宴。

### 美食剧场 五感奇遇

马爹利相信每位出色的厨师不仅是味觉的缔造者,更是人生体验的浓缩者、趣味的创造者。而马爹利所主张的“识厨解味、入味生活”,亦是希冀人们在享受美味的同时,感受到美食背后生动鲜活的根源之美——美食剧场的概念正是由此而来。

这是一场由四位厨师演绎的大电影。每个星厨都有自己的故事线,相互独立又互有交集。他们是一方风土上最极致的体现,同时那方水土会因为有他们,而变得鲜活色生香。每道菜都是解锁一段奇遇的关键:从西方满载而来的商船,装载了生命之水的神秘风味;在香特露花园的早晨醒来,用一道鲜花菜品唤醒味蕾;走出去大草原寻找食材,让相隔千里的美味融汇在一道菜肴里,也是回忆中阿嬷递来的美味,和你一同寻回古早的美食味道。在这个互动式剧场里,无处不是戏。随主厨而来的声光电影,照亮餐盘和剧场,不但让五感体验在一席之间达到极致,更是在时间上疏通过去和现在的因果。

### 八手连弹 敢想敢为

敢为是马爹利的品牌 DNA,从300多年前来自泽西岛的青年打破干邑格局,到一次次创造干邑里程碑,到美食剧场敢为打破美食与体验的边界。

黄浦江边的马爹利美食剧场用奇思妙想构筑细节,搭建了一期一会的场景。除了常规的高级宴饮形式,剧场安排了一系列趣味盎然的敢为跨界——由马爹利鼎盛风味的的爆米花带来真实剧场的氛围,与钟薛高合作的限时冷饮则诠释了饮用干邑的新方式,充满惊喜的1+1+X,打破干邑的常规,以自定义的X味觉因素,可以打造独属于你的灵感调和。食物,则是厨师们探索世界,表达自己的方式。故事从童年记忆开始讲起,南海吹来湿热海风,杜建青从小看阿嬷做鱼饭的回忆扑面而来,虽之呈于食客面前的是头盘渔歌唱晚—潮汕鱼饭,是古早味的回想和精进。日本长崎青花鱼替代了当地常见的巴浪鱼,肉质紧致细腻,油脂丰腴而内敛。摩登上海—脆皮金沙参是名菜“脆皮婆参”的升级,肥美的澳洲深海金沙参替代传统婆参,传统的潮汕味道,带着低调奢华的美,被重新定义。

走南闯北的黄景辉由此带来了森林密珍—松茸牛肉。香格里拉松茸和澳洲牛原本秉性相异,却被同时投入一锅来自九州之南的粤式高汤中,从而成就了这道融会了天南地北的美味。穿越密林之后,眼前是繁花似锦、清晨风凉的花园:香特露花园的早晨—海螺片拌冰皮鸡。鸡肉冰肌玉肤,紧致弹牙,清爽可人,海螺片脆甜,带着让灵魂颤抖的嫩度,和一口难忘的娇滑,爽口沁心。

侯新庆惯用刀锋开创出新诗篇,淮扬新调—神仙蛋炖鳗鱼是一首以南京传统名菜“明月炖生敲”为基调的狂想曲。酥皮的脆,河鳗的鲜糯,配上内藏乾坤的神仙蛋,带着油画气质的浓墨重彩,回到现代餐桌。八宝饭是淮扬菜里的一道经典甜品,但是年轻的侯益伟则从另一个维度去思考它的可能性。他引入西式甜品的概念进行再创造,用Z世代的创想曲—创意八宝饭实现了这道传统中式甜品的华丽转身。

毫无疑问,这些星厨是各自领域的“敢为”者,敢为精进,敢为融合,敢为跨界,敢为开创。他们与马爹利有天然的契合之处,愿意与之携手共进,敢想敢为,一起去开创新世界的传奇,这不止是一个人的梦想,更是一群人的信念。

三百年来,马爹利始终保持敢想敢为的精神和魄力,坚持以创新的眼光和前瞻的视角开拓精致美食的新境界。这场限量版的马爹利美食剧场,在上海复星艺术中心持续营业11天后,还将去往广州、成都、厦门、深圳。马爹利“美食剧场”的诞生,不但展现了顶级厨师奇思妙想的同时,更以戏剧化的形式,扩大的感官的感受能力,开启前所未有的奇遇之旅。(祁轩)

# 北京的葡萄酒名片

■ 吴一白

看到这个标题,也许你会呵呵了,北京也有葡萄酒?中国葡萄酒品牌的张裕在烟台、中粮长城葡萄酒在昌黎和河北怀来,北京有个龙徽葡萄酒和丰收葡萄酒,什么时候有了百利生呢?听我慢慢说给你听,看看北京的一些葡萄酒名片。

### 房山葡萄酒小镇

打开地图,找房山张坊镇,这儿就大概其是葡萄酒小镇的核心区域了。早在2012年房山政府就开始规划发展葡萄酒产业,成立了房山区葡萄种植及葡萄酒产业促进中心,这么几年下来,大小有20家酒庄了,利用荒坡、荒滩种植酿酒葡萄13000余亩。房山的风土条件适合种植葡萄吗?北京房山属于温带大陆性气候,冬天寒冷,夏天炎热多雨,属于雨热同季的气候条件,按说这样是不利于葡萄的成熟的。但是,房山产区是北京最大的“山前暖区”,昼夜温差大、升温快、阳光照射充足,海拔逐步升高,最高处有1700多米,也就是说,相对于广阔的华北平原和环渤海区域,北京房山具有自己的微气候。

地质土壤条件呢?房山的土壤有机质、矿物质含量丰富、透气性良好。这些条件有利于发展“酒庄葡萄酒”。

近年,房山还有大动作呢,建设最大的葡萄酒博物馆。

北京人都知道十渡、野三坡,“房山葡萄酒小镇”就在去往十渡、野三坡的途中。以后夏天驾车西行,可以多规划一天,在葡萄酒小镇这边小住一晚,品品酒,慢生活,与十渡、野三坡的风格迥然不同。

由烟台张裕集团融合美国、意大利、葡萄牙等多国资本,投资建设的“爱斐堡国际酒庄”,位于密云县城南边的巨各庄镇,沿京承高速能看到东南方向上一个小山包上的城堡建筑。号称占地1500余亩,投资7亿余元,于2007年6月打造完成。

密云的爱斐堡一水的欧式建筑风格,宣传资料有四项功能:葡萄种植及葡萄酒酿造、葡萄酒主题旅游(四星景区)、专业品鉴培训、休闲度假。景区吗,进门要买票的,拣重点说,这里是感受葡萄酒文化的一个地方。应该也不是种葡萄酒酒吧。

我琢磨吧,张裕集团是在烟台张裕酒窖



旅游上尝到了甜头,葡萄酒文化也是一门生意,于是陆续在北京搞了爱斐堡,在西安靠近咸阳机场搞了“瑞那城堡”,在宁夏银川近郊搞了“摩塞尔十五世城堡”。

至于这些“葡萄酒城堡”是不是地道有趣,那就上网查查评价吧。

### 百利生草本葡萄酒

北京龙徽、丰收葡萄酒是老前辈,不提北京龙徽、丰收葡萄酒?又夹带广告吧,客官,莫急,听我说完。

百利生是北京的一家新兴葡萄酒企业,成立于2007年,十余年来,另辟蹊径,致力于发展草本葡萄酒。这个草本葡萄酒你可别当成是药酒了,人家十年来所作所为一直要作一款中式葡萄酒,或者说是民族风格的葡萄酒,尽管常有人戏言“敢往红酒里下药”,可大有一票人认同了这个“另类酿造”。

我们说“民族酒”,当然是中国白酒、黄酒。其实,世界葡萄酒当中,还有一些体现了民族风格的葡萄酒,比如:意大利橙酒、匈牙利托卡伊阿苏酒、奥地利生物动力酒和中式草本葡萄酒,我们称之为世界民族风格葡萄酒四重奏,他们在呈现葡萄酒味觉审美价值的同时,吸收了民族文化的独特元素,传达出民族的文化价值。

意大利橙酒是近几十年内,发扬了古希腊罗马时代陶罐与皮籽参与发酵的历史传统,更加注重优雅醇厚而发展起来的;匈牙利托卡伊阿苏酒无论是添加贵腐酒的计量单位、本国葡萄品种和特立独行的瓶型和装量,都是匈牙利民族风格;奥地利的生物动力酒源于他们一种哲学思考,这种思辨崇尚日月星辰与生物的互动关系;而中式草本葡萄酒,则是传承了东方对草本植物的认知,关注植物参与葡萄酒发酵的丰富性,并试图展现植物与葡萄酒的融合之美。

中国的民族风格葡萄酒有哪些呢?从酿酒葡萄品种上看,北玫、北红等中国独有、原创的酿酒葡萄品种的葡萄酒。从酿造工艺上看,山西清徐的“炼白葡萄酒”。从酒业发展创新上看,有北京的百利生“中式草本葡萄酒”。

“草本葡萄酒”的工艺创新,是尝试以草木替代橡木(樱桃木、栗木、金合欢木)等传统葡萄酒酿造业中植物多酚参与葡萄酒发酵熟化过程,发挥草木多酚类物质的甜香作用以及中医药学价值,追求中国元素葡萄酒新特色,同时显著提高葡萄酒中的营养物质含量。

国内专营“草本葡萄酒”的企业寥寥可数,北京的百利生葡萄酒业在葡萄酒注入传统文化的元素,十年守望,跨界融合,另类酿造,草本植物配伍遵循中医药学法则,工艺上师古创新,酒体依然优雅、愉悦,给人以快乐

的感觉,营养健康价值卓越,给中国葡萄酒发展带来新的探索,葡萄酒民族风格凸显,这也算是北京葡萄酒的一大亮点。

### 北京金山上的其他看点

如果有兴致,还可以去看看北京龙徽葡萄酒博物馆和延庆世界葡萄博览园。

北京龙徽葡萄酒厂的前身是北京葡萄酒厂,北京葡萄酒厂的前身是位于海淀黑山扈的法国教堂附近的私人经营的“北平上义洋酒厂”,注册于1946年,而这个洋酒厂再前身就是来自法国的天主教传教士建立的烧酒坊,不过这个烧酒坊可不是酿造蒸馏酒的,是在教会墓地周边种植葡萄酿酒的葡萄酒作坊。

延庆世界葡萄博览园,位置在延庆张山营镇的东南,延庆的葡萄酒看点有点文二和尚,起先说要发展葡萄酒走廊,也提出了“延怀河谷”产区概念,旅游地产介入,可是鲜有酿酒葡萄种植与延庆的酒庄,后来举办了2014年世界葡萄大会,建了葡萄酒展览馆,成立了国际葡萄酒交易中心,在后来,就没有什么动静了。不过,延庆是北京的后花园,“凉都”的名号肯定不虚,还有念念想的豆腐宴,不知道这两年经营的怎么样了。

好了,北京的金山上的葡萄也闪闪亮,期待北京葡萄酒越来越好吧。

# 美器配美酒 专属于中国的特色酒器

《汉书》曰:“酒为百礼之首”,由此可见,在古代饮酒也是一件极其讲究的事情。

中华酒文化博大精深,伴随中华文明绵延传承,香醉上下五千年。人们从远古初识酒香开始,就从未停止过在酒上花心思。

美酒自要美器,更增饮酒之乐,宴饗之美。这些古代酒器,你认识哪些呢?

### 01. 樽

酒器之大尊,“樽”当之无愧。

商周时代,各国举行祭祀仪式频繁。樽,最初便以礼器的身份出现,逐渐演变成高规格大型场所的盛酒器皿。

无论端庄高大的体型,还是华丽沉稳的纹饰,樽都散发着远古时代的庄严气质。

历史成为佳话千年流传,樽只是当做磅礴历史的背景板,但其底蕴越过千年,在岁月中仍传出阵阵醇烈甘甜。

### 02. 壶

启壶饮佳酿,循岁月酒香,从古韵之事。

壶型酒器在商代就已经出现,历经岁月的变迁,材质从陶土到陶瓷,外形也由质朴变得华丽多样。

《诗·大雅·韩奕》记“清酒百壶”。无论是宴饮中的礼仪之道,古人畅饮中的克己有度,还是寓情于酒的借酒抒情,壶都散发着中华酒文化的妙意横生。

辉煌穿越千年,浸透中华酒文化。长颈、



大腹、圆足,壶带给酒文化另类的美感,见证了历史长河的波澜壮阔。

### 03. 爵

爵,承载酒与礼的价值,象征着身份的尊贵。

夏商时期,贵族之间饮酒之风盛行,而盛酒的器具必然要配得上他们的身份,于是爵就出现了。

“藏礼于器”是中国特有的文化。礼具有的等级关系以具体的器来体现,行什么样的礼,就享有什么样的器,在古代爵就是身份尊贵的象征。

爵中盛满美酒,夏日饮之,酒液清凉;冬日足下生火,酒温香郁。岁月酿成一缕酒香,浸透了一个时代的兴衰,萦绕上下千年的醉好时光。

### 04. 觥

觥筹交错间,是一个时代匠心的剪影。

觥是流行于商周时期的一种多功能酒器,盛酒、饮酒兼用,但也常作宴会上罚酒之用。

它独特的地方在于,器盖均作兽首状,或者全器做成动物状,除了少数走写实路线,大多数觥都是先人自由创作的怪兽形象。

匠心的玄妙,赋予觥以生灵的造型。哪怕时光荏苒,也能从斑驳的青铜色中,感受古老酒香的千年芬芳。

### 05. 杯

杯是资深酒器,品过时代的酒香。

杯在古时用于饮酒或饮水。圆体执杯、无耳杯、觥体杯都是杯发展历史上的最佳姿态。

闲暇之余,把酒抚琴;花好月圆,吟诗作赋;知己相会,推杯换盏,杯酒喝到微醺状态,才能发出“舒州杓,力士铛,李白与尔同死生”的感叹。不羨高位不羨仙,拿上喝酒的杯具,在地上放上温酒的铛,“一日须倾三百杯”,美酒羽杯带给饮者双重艺术享受。

古人云:“非酒器无以饮酒,饮酒之器大小有度。”饮酒从来风雅事,无论是美酒的品鉴还是酒器的选择,都有独属于“酒”的风雅。

精致的酒器,配以陈香优雅的美酒,轻轻回旋酒杯,酒的香气越来越浓厚,那强烈的陈香是漫长岁月的厚厚积淀,重现的老酒韵味,使人心旷神怡。(据中国酒业协会 CADA)



## 酒境

■ 海星星

窃以为酒中有三种境界,即人境、仙境和鬼境。

“三境”之中,以人境最为普遍寻常。喝酒而不嗜酒,有酒量而无酒瘾,平时一般不轻易沾酒,只在出门做客或家中待客时,才出于礼貌应酬而饮,且饮而有度,“人生难得几回醉”,饮得清清楚楚明明白白。凡尘中的酒客,多在此境里。

仙境最为难得。“白日放歌须尽酒”,虽说是“终酒”,却意不在酒,仅仅是借酒助兴而已。举杯之际,酒水或许还含在口中,人已醉眼朦胧,觥筹交错间早已忘却身外千般事,“与尔同销万古愁”,悠悠然恰似一片闲云、一只野鹤。大诗人李白,便是一个典型的酒仙。

留给人印象最深的当属鬼境。大凡酒鬼,都视酒如命,其喝酒的情状,在笔者看来很有点“壮怀激烈”的意味,他们往往置别人的种种劝告于不顾,横下一条心,只要还有一口气在,就一定要活“喝”下去。一有机会酒大喝特喝,没有机会也要挖空心思地寻找种种借口来喝,一喝就醉,一醉方休,或者如烂泥一团横卧街头,满嘴秽物吐得昏天黑地;或者回家就跟老婆斗嘴扯皮,满口胡言,无异于一个疯子……为酒而妻离子散者有之,为酒而丢失官职者有之,甚至为酒误了区区性命的,在当今世界也并不鲜见。

俗话说:“花看半开,酒饮微醺”。喝酒的乐趣,喝酒至仙境,实属可喜可贺;在人境,亦可称道;一旦进入鬼境,便有些可憎可恶又有些可怜了。

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

发表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》(五十年)。

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供销社,江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵区供销社。

金沙江畔一枝花

——记四川国防教育学院、攀枝花电子科技大学

崇山峻岭

金沙江呼啸而过

烈日下

军号声响彻山谷

川滇交接处

彝族儿女汇聚

今日校中兵

明日军中匠

科技武装头脑

信息战唯我最强

它日保家卫国

英豪本色绽放