

宋朝人的美丽中国年

■ 任沁林

宋朝人的春节假期是从腊月二十七起,一直休到正月十五,整整要休息一个月。这么长的“黄金周”,宋代人是用怎样的狂欢节目来度过的呢?让我们还是从一首宋诗开始吧。

爆竹声中一岁除,
春风送暖入屠苏。
千门万户曈曈日,
总把新桃换旧符。

饮屠苏

这首王安石的《元日》给我们展示了很多宋人过年的习俗。现代人最不熟悉的,恐怕是“屠苏”。

屠苏是一种草本植物,用这种草酿造的酒被称为屠苏酒。据说屠苏酒是汉末名医华佗创制的,其配方为大黄、白术、桂枝、花椒等中药入酒浸制而成。屠苏酒是宋代人过年的必备饮品。如果当时有电视广告,画面中活蹦乱跳、载歌载舞,对着观众狂轰滥炸的广告词定是“今年过年不收礼呀,收礼就收屠苏酒”。

因为流行、因为时髦,很多宋人都将其入诗。譬如苏轼的“但把穷愁博长健,不辞最后饮屠苏”,陆游的“半盏屠苏犹未举,灯前小草写桃符”,苏辙的“年年最后饮屠苏,不觉年来七十余”,文天祥的“元复屠苏梦,挑灯夜未央”,毛滂的“一年滴尽莲花漏,碧井屠苏沉冻酒”……

饮屠苏酒时和我们现在的酒席规则不太相同。一般来说,饮酒总是从年长者饮起,而过年饮屠苏酒却正好相反,是从最年少的饮起的。原因嘛,北魏人董勋解释得很清楚:“少者得岁,故贺之老者失岁,故罚之。”通俗点说就是,小孩过年增加了一岁,所以大家要祝贺他。而老年人过年则是生命又少了一岁,拖点时间后喝,含有祝他们长寿的意思。

贴桃符

王安石的《元日》里最后一句“总把新桃换旧符”的习俗,也让一些人迷惑。其实,诗中的新桃和旧符就是翻门如今的春联。

春联,古时称为“桃符”。据传起源于五代时后蜀主孟昶。他在寝室门桃符板上题词“新年纳余庆,嘉节号长春”,要算中国最早的对联,也是第一副春联。春联经过对偶、骈偶、律偶阶段的演变,到宋代定型,形成了我们现在熟悉的春联格式。

宋代时,已从皇家贵族到平民百姓都要在过年时写春联、贴春联。宋太宗时的宰相吕蒙正便有著名的春联故事流传下来。话说吕宰相在尚未金榜题名时,家境贫寒年节,他在家门口贴了副奇怪的春联,上联是“二三



从1999年中国人第一次有了“黄金周”的概念始,几经修改,春节仍然算能放假七天的“黄金周”。据专家解释,这是为了体现我们的传统节日而特地设置的。但当我们和宋朝人相比,会发现他们的春节“黄金周”幸福多了,从腊月二十七起,一直休到正月十五,整整要休息一个月。

四五”,下联是“六七八九”。邻居们看了大惑不解,向他请教,他却笑而不语。还是有人最后来释了疑。上联缺“一”,下联缺“十”,这不是吕大人在含蓄地告诉别人,自家“缺衣少食”么。如此聪明,怪不得最后能官居一品,做了宰相。

而关于宋代另一个宰相王安石的春联故事则有些香艳。据说在庆历二年,踌躇满志的王安石赴京赶考。一人一骑一书童,晓行夜宿,赶往东京汴梁。这日到了江宁的马家镇,只见人来人往,热闹非凡。一打听,原来是镇上首富马员外征联择婿。马小姐出的是上联,联中所书“走马灯,灯走马,灯熄马停步”。王安石暗想此联不错,看来马小姐是个才女,可惜自己要急着赶考,只好匆匆离去。没想到主考官欧阳修在面试日竟出个下联来考察他:“飞虎旗,旗飞虎,旗卷虎藏身”,王安石脱口将马小姐的上联对出。欧阳修听罢赞赏有才。王安石心说“此女吾之贤助也”。于是日夜兼程打马飞奔回江宁,冲到马家门前龙凤舞将欧阳修的下联挥就,让仆人速递上。再往后,就是才子佳人终于过上了幸福的生活。

和这样有趣味的春联相比,我们现在的春联似乎少了几分文采。也许,我们可以从春节的对联开始,拾遗老祖先的精华,体现宋人

生活的雅致。

燃爆竹

至于王安石《元日》中的爆竹,起源已有两千多年的历史。起初指燃放竹而爆,因竹子焚烧发出“噼噼啪啪”的响声,故称爆竹。而将火药制成爆竹则是宋代人的发明。

到了宋代,民间开始普遍用纸筒和麻茎裹火药编成串做成“编炮”(即鞭炮)。在宋人孟元老所撰的,描写北宋宣和年间旧事的著作《东京梦华录》中这样记载“忽作一声如霹雳,谓之爆仗……烟火大起”。这是最早关于爆竹的文字记录。

据载,宋朝的爆竹品种不下百余种,有单响、双响、连响。其中,飞上天空才爆响的二踢脚爆竹,令人惊叹。爆竹可以算是过年最具特色的民俗之一了。而燃放烟花,在宋代则已经是普天同庆的一个重要节目。在《后武林旧事》记有宋孝宗观海潮放烟火的情景。

淳熙十年(公元1183年)八月十八日,上诣德寿宫,共请两殿往浙江观潮……管军命于江面分布五阵,乘骑弄旗,标枪舞刀,如履平地。点放五色烟火满江,及烟火收,炮息,则诸船尽藏,不见一只。

文字中,我们能看到绚烂的画面,遥想当年

人头攒动、并肩接踵的争看烟花的情形,这应该是宋人春节时最大的狂欢了吧。

包饺子

宋代人也吃饺子。饺子也称“交子”,以谐音意为“更岁交子”。“子”为“子时”,“交”与“饺”谐音,图个吉利,期望来年更好。

据考证,现在“饺子”的词源来自宋代的“角儿”,而饺子最后的成形则是由南北朝至唐朝时的“偃月形馄饨”和南宋时的“燥肉双下角子”发展演变来的。我们推测,宋人所说的饺子和现在饺子的馅料、形状已经非常接近,不仅《东京梦华录》里出现了“水晶角”的记载,在宋人周密所著的《武林旧事》“蒸作从食”中更有“诸色角儿”的描述来形容饺子花样的繁多。

饺子“冲出国门、走向世界”也是始于宋代。宋代时饺子传入蒙古,很快得到了性格豪放的蒙古同胞喜爱。加之饺子方便携带、做法简单,实为“居家旅行、征战讨伐之必备食品”。经过蒙古人的改造,饺子的样式也由原来馅小皮薄变成了馅大皮厚。饺子在蒙古语中读音类似于“扁食”。随着蒙古帝国的四处征伐,扁食也传到了世界各地,出现了俄罗斯饺子、哈萨克饺子、朝鲜饺子等多个变种。

稻草酒:甜蜜的芬芳

■ 徐菲远

如果您喜欢甜酒,或许对晚收葡萄酒、贵腐甜酒或冰酒比较熟悉,不过您还可以考虑尝试稻草酒(Straw Wine),也就是用稻草垫子上风干的葡萄酒酿成的葡萄酒。

随着葡萄的干燥,它的天然糖分会浓缩。由于葡萄离开了葡萄藤,所以能够保留它们的酸度,因此所产生的葡萄酒在保持风味的同时会保持平衡。不过用这种方法可以酿造出好几个类型的葡萄酒,并不是所有的稻草酒都是甜酒。

稻草酒是怎么酿成的?

为了酿造稻草酒,白葡萄酒要放在稻草垫子上60到90天。不仅古希腊时期的酿酒记录中记载了这种方法,后来的奥地利人也采用了这种酿造方法,他们创造了“strohwein”这个词。

这种做法受到欢迎,可能是因为由此产生的高糖分使葡萄酒更易于保存,也可能是那些时代的饮酒者都喜欢这种风味。

“稻草酒是采用葡萄藤上风干的葡萄,而不是用晚收的葡萄酒酿造的,当葡萄藤被切断时,成熟过程就中止了,这样就不会因为葡萄变得更甜而失去酸度,在糖分浓缩的同时,酸



度也在浓缩。”南非 Mullineux & Leeu 酒庄共同所有人 Andrea Mullineux 说。

稻草可以保持葡萄周围的空气流通,从而防止葡萄腐烂。如果把葡萄放在田里或谷仓里,也能保持葡萄的清洁,这是传统上干燥葡萄的方式。现在,许多酿酒厂使用村有稻草村里的塑料或木架子,更易于消毒。

酿制稻草酒使用什么葡萄?

生产者可灵活选择用于酿造稻草酒的葡萄。

美国俄勒冈州 Capitello Wines 酒庄的共同所有人 Ray Walsh 说:“我之所以选择长相思,是因为长相思本身具有很好的酸度,这对于任何甜酒来说都是很重要的,出色的酸度

能够与葡萄酒的甜度保持平衡。我认为任何具有良好酸度的白葡萄酒品种都适合酿制稻草酒。”

在南非,白诗南(Chenin Blanc)是用于酿制稻草酒的主要选择,因为这个葡萄品种皮比较厚,适应环境能力强,同时也能保持良好的天然酸度。

在奥地利,通常选用慕斯卡特(Muscat)和茨威格(Zweigelt)葡萄酿造稻草酒,而在法国则通常选用汝拉(Jura)的霞多丽(Chardonnay)、萨瓦涅(Savagnin)和普萨(Poulsard),北罗纳(Northern Rh?ne)的玛珊(Marsanne)和阿爾薩斯的雷司令(Riesling)。

酒体有焦糖味,果味更成熟

酿造稻草酒必须采用健康的葡萄,并且为保持其酸度,采收时间通常要比酿造干型酒的葡萄更早。与冰酒相比,稻草酒有一种温暖的焦糖味道,果味也更成熟。其浓度和甜度与苏玳(Sauternes)贵腐酒有些类似,品尝时口中能明显感受到甜味,但是有足够的酸度来平衡。不过,稻草酒不应该有干果的味道,虽然葡萄留在葡萄藤上很长一段时间。稻草酒的糖度通常非常高,Mullineux & Leeu 酒庄的稻草酒每升残糖含量在280~700克,但仍有足够的酸度支撑,所以不会过于甜腻。



理性饮酒之道的三种场景

■ 酷阅

饮酒有度乃君子,量力而行莫贪杯,饮者拒饮莫强劝,见风使舵非好汉。趁人之危莫敬酒,落井下石非君子,微醺止饮方为贵,来日方长且为乐。

“不喝不喝又喝了,喝点喝点又大了,晃悠悠悠回家了。不知不觉睡着了,睡着醒后后悔了,晚上酒场又去了。”面对酒,我们几乎都是这样不理性的状态,把握不好度。

随着健康意识的提升,现在的饮酒之风渐趋理性。理性饮酒之道有三重境界,层层进阶,不仅通达人际交往和身心,还对身体有一定健康作用。

养生之饮。即每天可饮用自己酒量的二三分最为适宜。据对国内百岁以上老人的调查发现,66.26%的老人是适量饮酒者。

商务之饮。在商务聚会场合,以饮用自身酒量的六七分为宜,既融洽了氛围,又不失礼,是对嘉宾的充分尊重,所谓“花看半开,酒饮微醺”最佳。

朋友之饮。酒逢知己千杯少,如果说“君子之交淡如水”,那么“知己之交应浓如酒”。酣畅淋漓,十分酒量而不加隐藏,方为尽兴。此时饮酒量为自身酒量的十分到十二分,笔者认为,此非为“醉”态,是“酣畅舒适”之态,当然,得此情境,十次饮酒中有二、三次,就是人生幸事。

由此,我们可以将饮酒的程度分为:养生、微醺、小醉、大醉、烂醉。养生要坚持,微醺有感觉,小醉大感觉,大醉需人扶,烂醉要人抬。

理性饮酒要做到:每日养生,经常微醉,时常小醉,偶尔大醉,切莫烂醉。通常饮酒,微醺即好;遇到大酒局,最好控制在小醉与大醉之间,切勿烂醉,这是上限,也是底线。

应酬时,让领导、朋友喝好,而自己不倒,控制好入醉的时间及最佳醉度,让一起喝酒的人都同步达到微醺的境界,当日尽兴,过日轻松。

江山专栏

Jiangshan column

《与梅对视》《五十年》,牵头编写《印象嘉陵》一书。席,在各级各类媒体发表各类文章多篇,出版有诗集。市网络作家协会名誉主席,南充市嘉陵区作家协会主席,省作家协会会员,四川网络作家协会副秘书长,南充江山,本名蒋川,中国科普作家协会会员,四川

三分腊月

寒风低头冷
冬阳江心暖
梅花带血吟
松竹贞姿现

蓉城邀老友
围炉忙煮酒
三分腊月间
清香忆江南

跃州/摄影



WSET 凉了?

■ 林殿理

几天前,拥有50年历史,在70多个国家设有培训机构,以15种语言授课的WSET葡萄酒与烈酒教育基金会,忽然无预警地发出声明,因为“管理方面的原因”,暂停在中国的一切业务。

综合了各方的情报,归纳出来的原因应该是WSET作为一个外来的教育培训机构,并未完成在中国的登记注册,在受到有关单位的关注后,不得不紧急喊停。在继续探讨下去之前,在这儿先声明,虽然我身为WSET四级文凭持有者以及授权培训师,但以下言论仅代表个人看法,与机构无关。

这个暂停业务的声明一出,在酒圈里激起热烈的讨论,有支持鼓励WSET尽早办好相关手续恢复运营的,也有趁机吐槽唱衰WSET的,一时之间好不热闹。

就我个人而言,我觉得WSET这次被查也未尝不是好事,平心而论,教育乃百年树人之事,本就该马虎不得,国家本来就应该监管,也必须监管。如果WSET过得了这次的坎,相信将能更好的扎根中国,淘汰掉体质不佳、管理不善的授权机构,并且与国内的技职教育体系能有更进一步的融合,当然也就能更加确保授课质量和考试公平性,而学员们的资质证书也就更有含金量了!

虽说这次的事件对于WSET来说是个危机,对于授权机构和讲师、学员们,包括我,也带来了一定程度的不便或损失,但从另一个角度来看,这也说明了WSET在中国确实是办得很成功的。说白了,在这么大的市场上,如果不是影响力已经到了不能忽视的程度,谁理鸟你?而其他的一些酒培训机构,随便去查查,那些侍酒师证书课程,威士忌、白兰地、清酒证书课程等等,哪个有完成注册登记的?现在想必都在瑟瑟发抖吧!

再看看各行各业的发展,有多少新事物、外来事物,哪个不是先野蛮发展,等形成了一定规模之后才立法规范,导入正轨的?举支付宝为例,如果不是先走在灰色地带扩大用户基数,之后再凭实力与传统金融谈判博弈,而是一步一步乖乖的照着旧游戏规则走,恐怕到今天我们还是像欧美人士一样天天用现金交易吧?

而对于那些趁机“踩一脚”的言论,我只能说一伤害性不大,侮辱性也不强。

打从WSET证书成为酒行业内被认可的主流之后,就经常有人各种怼,比如说“难道我喝个酒,还要老师教?”、“学品酒,实战比拥有证书重要”,或是“WSET培养出一堆到处忽悠的所谓品酒师”,甚至还有给这个教育体系扣上“文化侵略”、“崇洋媚外”等大帽子的。

对于主张“难道我喝个酒,还要老师教?”的憨憨,我只能说,这些人完全不了解WSET的成立宗旨,它开宗明义就是“满足葡萄酒与烈酒行业内不断增长的教育需求”。你一个消费者,对酒不懂也没兴趣学习, fine,没人逼你呀!但酒行业内的人士,难道不需要专业,不需要学习?

至于“学品酒,实战比拥有证书重要”这种说法,我真不知道这些人是怎么把“学习”、“考证”和“没有实战能力”划上等号的?我学酒的前八年都是自学的,当时对于是否考证,并没有很特别的感觉或需求。但直到我开始了WSET 3级的学习之后,我才感受到系统化、全面化的学习,补充了我多年来酒知识体系“偏食”所造成的空缺和盲点,并大大提高了学习效率。

再说品酒的实践,二级课在三天内由老师带领品鉴50款酒,三级课六天品80款酒,光这酒钱你试试买来自学,都比上课学费贵得多,更别说,你连该买哪些酒都搞不清楚,而且光瞎喝没有老师教,能学会什么?有人不服气,说自学不上课还可以去混酒展、听讲座或大师班啊!我只能微笑表示,上课考证的同学们参加这类活动累积品酒经验可是比谁都勤快,从实践中吸收知识的效果还更好。

那么关于“WSET培养出一堆到处忽悠的所谓品酒师”这样的吐槽,我不否认确实是有类似现象,我想其中部分原因是人们对于“品酒师”这个称呼,赋予了一些未必正确的美好想象。在一般人眼中,品酒师是“高大上”、“专业”的,却不知道它只是一个工作,比如说酒商的采购、销售,日常工作中都需要用到品酒的技能,而且能力还分高低级别。拿美容业来做比喻,就像“造型师”里面还分Tony老师的级别和实习助理的级别,说实在真没什么高大上的。作为一个酒文化知识的传播者,我会建议大家把重点放在学习上面,而不是装模作样的往自己脸上贴金,嗯,这个锅,咱不背!