



马爹利和红树林将会发生什么样的美妙故事？

■ 齐轩

你知道红树林吗？
红树林是红色的吗？
2021年6月5日世界环境日,马爹利正式启动在中国的首个可持续发展与社会责任项目——红树林生态系统保护,致力于扩大我国红树林湿地面积并恢复其独特的自然风貌。

为积极响应政府对于生态修复和保护生物多样性号召,马爹利将携手知名国际环保组织保护国际基金会(Conservation International)在广东省阳江市海陵岛开展红树林保护和修复工作,计划在第一年种植和抚育约1.8万株红树。

马爹利视生态环境保护为核心价值之一,重点关注土壤、森林和生物多样性等议题。马爹利的品牌标志是一只金燕子,它代表自然之美,昭示着人类与周边自然生态环境之间紧密的联系。

相传在法国,一只燕子被干邑地区天堂般的景色吸引,此后年年重回旧地。燕子亲近人类,喜欢在屋檐下筑巢,而红树林也为它们提供食物来源和还能过冬的理想居所。

马爹利在中国助力红树林生态系统的改善,也将为燕子和其他鸟类提供更好的栖息地。作为此次项目的重要合作伙伴,保护国际基金会多年来以科学为基础,通过与主管部门、地方政府、科研院所、企业和社会多方合作,落地试点示范,积极推动红树林生态系统的保护和修复,并为此广受认可。“近年来,我们欣喜地发现公众对于红树林保护的意识和行动都在逐步提升。”保护国际基金会北京代表处首席代表刘晓海表示:“马爹利与我们秉承着同样的热忱和愿景。我们的团队将以丰富的专业知识和经验为此项目保驾护航,与马爹利一起开展红树林保护工作,进一步改善当地红树林湿地生态系统。”

马爹利品牌代言人陈坤一直以来都热衷于公益事业,此次红树林保护项目也得到了他的大力支持。他表示:“很高兴可以见证并参与由马爹利发起的红树林保护行动,共同守护我国的自然生态。我希望在马爹利的号召下,有更多人可以关注并参与红树林保护,一起创造更加美好的生态环境。”

红树林是分布于热带、亚热带海岸潮间带,由常绿乔木或灌木组成的湿地生态系统,可以防风消浪,保护海堤,抵御台风海啸等自然灾害带来的破坏,有着“海岸卫士”的美誉。同时,红树林在净化水质、维护生物多样性、固碳储碳等方面也发挥着重要作用。

近年来,我国政府高度重视红树林生态系统的保护和修复,并将其提上国家议程,积极推动《红树林保护修复专项行动计划(2020-2025年)》及2060年前实现碳中和的目标。

由马爹利发起的红树林保护和修复项目也积极响应政府号召,助力扩大海陵岛的红树林面积和生物多样性保护,致力于为当地居民创造更好的生活环境。

中国林业科学研究院热带林业研究所研究员、红树林保护和修复资深专家廖宝文将受邀担任此项目的科学顾问,他表示:“保护红树林湿地生态系统是我毕生的奋斗目标,我深感荣幸能参与此项目。我们将在科学调研和分析的基础上提出切实有效的红树林种植修复方案,并持续进行跟踪监测,帮助提升当地红树林湿地的管理成效。”

在阳江市海陵岛开启的红树林保护和修复项目也得到了当地政府部门和居民的热烈欢迎。

“马爹利和保护国际基金会将为我们在本地开展的红树林保护工作提供大力帮助,项目的开展也将进一步提升森林覆盖率,帮助阳江市实现创建国家森林城市的目标,对此我们深表感谢。”阳江市海陵岛红树林国家湿地公园管护中心主任余振东表示:“希望该项目能引导更多企业和机构来到我们美丽的海陵岛开展生态保护和修复工作,一起为保护红树林贡献力量。”

绍兴老酒的韵

■ 杨一

古琴和古筝都是中国古典弦乐中的经典乐器,古筝通常有20根左右的弦,而古琴只有7根,古筝表达的音色似乎更细腻和准确,但古筝的声音悦耳动听却缺乏韵味儿,而古琴的声音似乎弹出来不是给你的耳朵听的,而是在拨动你的心弦,直抵心灵深处。

这就是古琴和古筝的区别,都是悦耳动听的声音,但一个有韵一个无韵。中国乐器中的箫和笛也是这种区别,同样能发出悦耳动听的声音,箫有韵而笛无韵。

但这样的解释似乎还是难以去描述绍兴老酒的韵。我思考了好多年,今天试图在这篇文章中从“韵”这个字着手来解释或描述中国文化和艺术中的韵,一直说到绍兴老酒的韵。

时间沉淀下来的美感与韵味

在音乐中,中国人领悟到了韵,并把它扩展到其它艺术形式和日常生活的审美中。我们经常这样去描述一个艺术作品:这一幅画很有韵味儿,这一幅字很有韵味儿,这个园林很有韵味儿,这一把壶很有韵味儿,甚至在欣赏一个美女时也经常会用韵这个字,会说:这个美女韵味十足。所以,当我们说到韵时,其实我们是在从事审美活动,这是一个属于精神范畴的字。

韵是理解中国所有艺术的一个重要的视角,是中国艺术与西方艺术的一个重要区别,也是中国文化和中国人性格的一个重要体现。

首先,有韵的东西一定是美的,这是必要条件,但不是充分条件。比如古筝弹奏起来悦耳动听,但无韵。

其次,有韵的东西会透过身体的五官抵达内心,再由内心传达到身体的五官,进行第二次感受和体验。比如听古琴使你感受到的不止于耳,而是在拨动你的心弦,引起精神的联想和情感的共鸣。

最后,有韵的东西在表达形式上非常的中国化,有一种犹抱琵琶半遮面、欲说还休的感觉。总感觉它还没有表达完,留了一部分让你自己去领悟和体会。宋朝以来的中国文人山水画是对韵的一种很好的诠释,当你欣赏一幅文人山水画时,你总感觉到画中有画,而画中的那幅画需要你自己去想象。这是中国画与西方油画最大的区别。

中华文明与其它文明有一个很重要的区别,就是中国人会尽可能地把我们的审美以及其他精神生活的要素物化到我们世俗生活中去,并且代代相传,这可能也是中华文明



天下黄酒各有各的风味与魅力,然,惟绍兴老酒才有韵味。每当我这样向朋友描述绍兴老酒时,他们都会反问,韵味是什么?一开始我有一种被难住的感觉,在我的理解里,中国式的韵味是一种只能意会难以言表的东西。无论你怎么表达,都难以完整地去传达韵的含义。后来我试着用古琴和古筝的区别来解释。

5000年延续下来的一个原因,也是中国作为四大文明古国中文明唯一没有断掉的国家的原因。

中国人生活中的很多东西既是世俗生活,也是精神生活。比如茶,当我们谈到柴米油盐酱醋茶时,这时候的茶就是世俗生活;当我们谈到诗酒茶的时候,这时候的茶承载的就是我们的精神生活。酒更是如此,白居易一生写了2000多首诗,写到酒的竟然有800多首。

在古代的诗人和士大夫那里,酒不仅仅是日常生活中的一种饮品,更是精神生活中的一个符号。对于这些精神符号,古代的文人和士大夫们会把他们的智慧投入并参与其中的制作和生产,以使这些符号更具有美感和韵味。

例如紫砂壶里边的曼生十八式就是最经典的案例。作为艺术家官吏的陈鸿寿负责设计,由著名工匠杨彭年、杨凤年兄妹制作,把中国的紫砂壶艺术提高到了一个有韵味儿的境界。从此,紫砂壶不仅仅是一个泡茶用的世俗生活的工具,一个好看的具有美感的东西,而是成了一个能让人从其中体悟到韵的东西。

有韵味的酒会在你的心里生根发芽

有韵的东西一定是好物,但好物不一定有韵。要让一件好物具有韵味儿,得具备天时

地利人和才行。就拿酿酒来说,只要你具备了好的原料、好的水和好的气候条件,只要你用心,多半都能酿出好酒。但要让它具有韵味儿,却需要人和,需要有文化、懂得审美和心中有韵的人参与其中。

从天时地利人和来看,绍兴真可谓得天独厚。鉴湖的水,北纬30度温暖潮湿利于发酵的空气,厚重且连绵不断的人文底蕴。绍兴的文人喜欢酒,且善饮酒,而且还因为饮酒给中国留下了无数的文化遗产。王羲之的《兰亭集序》、陆游的《钗头凤》、徐渭的画以及鲁迅笔下的《孔乙己》等数不胜数。正是这些喜欢、善饮黄酒的大家们不断的评论以及与酿者之间的交流沟通,在一代又一代酿酒的工匠和大师们的不断改进下,经过几千年的积累,成就了今天的绍兴黄酒,也使绍兴成为中国的黄酒之都。

一种酒要能成为好酒,首先要能让饮者的身体感到舒适和愉悦,许多被人们称为好酒的酒,都能做到这一点,但能穿透你的身体,直抵你的心里,这是好酒中的好酒,能做到这点的酒就凤毛麟角了。

绍兴老酒是含蓄的、婉约的。每当我打开一坛绍兴老酒,总感觉到他穿过漫长的岁月,从时间的尘埃中走出来和我对话。而这种对话是你听了还要去悟,去想才能领会得到的。

开坛倒酒出来那一瞬间,香气四溢,扑面而来。但又觉得这不是绍兴老酒香气的全部,需要再仔细去闻,似乎有一些梅子味儿,有一些浆果的香,还有一点淡淡的奶香。端起一杯抿入口中,酒中有甜,但不腻口;有酸,但不露头,让你感觉到这酸似有似无;有苦,但不留口,好的酒还会有苦尽甘来的感觉;有辛,但不刺口,却给你力量感;有咸,但不重,只是让你觉得有滋有味;五味俱全,平衡有度。这五味在酒精的作用下,从你的口中直达你的心底。让你浮想联翩,感受人生的五味杂陈。那些生命中品尝过的甜,吃过的苦,经历过的辛酸都融在酒里了,酒带着你生命的体悟在你身体中再次发酵,酝酿出忧、酝酿出愁、酝酿出希望和勇气,化掉你心中的悲和愤。

一口绍兴老酒,含在口中反复品味时,你能感受到酒体的轻盈而不薄,醇厚而不重,饱满顺滑而又鲜爽。这时你会想是什么样的神秘力量,让他在经历了几十个春秋的风吹雨打、酷暑严寒的考验之后,在成熟与饱满之中还保留着清新与纯洁。

每一次的品酒都会有上半场和下半场,上半场是你和酒在对话,而下半场是酒让你回忆上半场的对话中和自己在对话。这样的酒就是好酒,是称得上有韵味儿的酒,这也就是我喜爱绍兴老酒的原因。



“葡萄酒旅游”意大利重启的新机遇

葡萄酒旅游是近年来旅游业增长最快的项目之一,在未来几个月内,它可能成为疫情后复苏的主动力量。

期待已久的黄区转白和紧急卫生情况退出,这意味着旅游业的重新开放,而此前旅游业无疑是受疫情影响最严重的经济部门之一。据统计,近年来旅游业增长最快的行业之一是葡萄酒旅游业,它已完全成为意大利的宝贵资源,也是意大利未来几个月经济复苏的重要推动力。

从去年疫情以来,“葡萄酒旅游”显然遭受了严重的挤压,但根据目前最新的法规,“葡萄酒旅游”的复苏势在必行,并且完全能够与当地旅游业合作,强强联手。许多选择意大利作为旅游目的地的外国爱好者,越来越多的会以库内奥省(Cuneo)的朗格地区(Langhe)为起点,将品酒与感受葡萄庄园相结合。虽然目前还是有很多葡萄酒行业的重大活动被迫推迟,比如2021年的Vinitaly国际展会被取消,但在该领域内许多公司的运营并没有停滞不前,并准备重新出发。

葡萄酒旅游的数据是最直观的,仅旅游业就占意大利GDP的13%。疫情前选择意大利葡萄酒旅游的游客甚至高达300万人,其规模相当可观,并且周边的消费能够占到酒庄营业额的27%,占葡萄园园内活动营业额的36%。葡萄酒爱好者在葡萄酒世界中寻求体验,偏爱品质,同时融入生活,沉浸在文化、美食和自然环境中。因此,未来了解和增强风土并鼓励其发展将尤为重要。(据意酒频道)

什么是“酒泥陈酿”？

■ 云哥

葡萄酒的酿造是要经历很长很长的一个过程,很多人对于葡萄酒的酿造并不是特别的理解,也并不知道葡萄酒的酿造过程中要注意的事情。

在葡萄酒的酿造的后期是有用酒泥陈酿,有很多人对于葡萄酒酒泥陈酿的内容也不是太了解,今天笔者就来带大家了解一下。
什么是酒泥?
酒泥是葡萄酒发酵结束后、贮存期间及过滤或离心后得到的沉淀物或残渣,主要由微生物(大多是死亡的酵母菌及其自溶产物)及少量的酒石酸和无机物组成。

为什么要进行酒泥陈酿?
因为刚发酵结束的葡萄酒或多或少都会感到香气单薄,醛类、硫类、胺类等杂质较重,色泽缺乏稳定,口感略显生涩粗糙。新葡萄酒经过一段时间的酒泥陈酿后,相对之前,香气会变的更馥郁纯净,口感柔和醇厚,色泽也更稳定。

这一系列改变的根本原理是:在葡萄酒发酵结束后与酒泥接触一段时间,酒泥中的酵母因自溶作用使其细胞膜破裂,细胞内的甘露糖蛋白被释放出来,水解酶活性增加,胞内的多聚化合物降解为低分子成分,这些物质能提高葡萄酒的圆润度、结构感和澄清度,



对酒液后味中的苦涩感有一定的修饰作用,同时可以稳定新酒中的花色苷和部分蛋白质,使其稳定性提高。

一般情况下,葡萄酒酿造过程中,发酵后的酒液会立即和酒泥分开,酒液随之进入澄清和稳定的过程,这个时候如果不立即将它们分开,而是把酒液在酒泥里多泡一段时间,这就是酒泥陈酿法,说白了,就是多泡一会儿,味道多一点。

当然,在这个过程中,很多酿酒师还会使用一些特殊的办法来对这个过程施加一些影响,因为沉淀到酒泥里的,不仅仅是酵母残留的物质,还会有一些其他的东西,如果没经澄清剔除,就需要在酒泥陈酿的过程之中或之后进行剔除。

另外,搅桶也是增加酵母风味的一种方法,就是把酒液和酒糟一起搅合。

酒泥陈酿的原理?

江山专栏

Jiangshan column

《与梅对饮》《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
省作家协会会员、四川网络作家协会副秘书长、南充
江山,本名蒋川龙,中国科普作家协会会员,四川

阆里个阆

——“两江文脉 红色巴蜀”阆中采风有感

朋友说
门中站一人
良人也
阆人也

红军在阆人的院子
妙计连环
百里战场
弥漫硝烟

从此的中国
就如这嘉陵江
奔腾汹涌
催生一个崭新的时代

跃州 / 摄影