

# 家乡的酒风

丁正国

我的家乡宿迁市是苏北新建的地级市,南来北往的客人,提及印象,自然要谈到酒。这儿盛产名酒,洋河、双沟久负盛名,驰名远扬。在家乡不管是门市开张、红白喜事,迎来送往、乔迁之喜等,都要用酒庆祝。家乡的习俗是来人不喝酒,就是慢待了客人,对不住朋友。家乡人喝酒很讲究礼数。酒席席上分宾、主,设上下,即使是“圆桌”也是如此。如果您不知底细,自动坐到上席位置,是会贻笑大方的。坐上席的,一为首次登门的至亲贵客(新女婿、娘家人、远方来客等);二为领导干部;三为年尊长辈等等。凡坐上席者,皆为本宴席的饮酒中心,少不了全桌每人敬你几杯,这是后话。

酒席上,负责斟酒的称“酒司令”。酒席气氛能否火爆热烈,很大程度上也就决定于“酒司令”。一般一桌酒席有两个“酒司令”,两边陪席上一边一个。“酒司令”通常由年轻、辈分低、酒量大、能说会道的担任。其任务主要是斟酒,带头饮酒,执行酒规等。

饮酒正式开始时,全桌人一般先要同饮几盅门杯酒,门杯酒一般三盅,没有十分特殊的情况,门杯酒是非喝不可的,大家共饮,显示出相聚的团结和谐。如门杯酒不饮会受到冷落的,大家不再向您敬酒,您敬别人酒,人家也不会愉快接受的。

门杯酒饮完后,就开始敬酒。敬酒一般依据陪席先敬上席,晚辈先敬长辈,下级先敬上级,主人先敬客人的顺序进行,并且彼此间也会互相敬酒。敬酒的理由很多,随时随地可以找个敬酒的名目来:同姓、同龄、同学,甚至第一次见面同桌饮酒等,都可以作为敬酒的理由。家乡的酒礼,也多体现在敬酒上,敬酒不喝,敬酒者似乎丢掉面子,脸上无光;无人敬酒,也会感到地位低微,无地自容。敬酒的态度也都极其诚恳热情,多以“敬”字开头,恭恭敬敬。

家乡人会喝酒,又多表现在劝酒上,如果无这一活动,那简直不能算是喝酒。往往是劝酒次数越勤,醉倒客人越多,主人也就越高兴。这劝酒,是您的一份尊重,又有“酒才”,能讲出道道来,使您心服口服,如“一杯一见如故,两杯好事成双,三杯酒过三巡,四杯四四如意,五杯五谷丰登,六杯六六大顺……”与此同时,有的使出浑身解数,与您斗智斗勇,或开展“政策”攻心,频频出击,以理服人;或迂回包抄,以情感人,逼您就范。如主人举杯自谦:“水酒薄菜,不要见外,若不嫌弃,请饮三杯。您若不饮,是嫌菜歪酒差吗?”还有“酒逢知己千杯少”,敬您几杯都不喝,难道不是“知己”么?再有“感情深,一口闷;感情浅,舔一舔;没感情,端端行”。从而使您感到却之不恭,既然如此,您能不一饮而尽么?

家乡的酒风是淳朴的,家乡的人民是好客的。有机会到这儿来做客,您一定会领略到我可爱的家乡那酒礼热烈而真挚的情谊。

我国少数民族通过民族融合,近年来与汉族的差异越来越小,但传统习俗不可遗弃,例如饮酒,各民族仍有许多大家不知道的酒趣。



我国少数民族通过民族融合,近年来与汉族的差异越来越小,但传统习俗不可遗弃,例如饮酒,各民族仍有许多大家不知道的酒趣。

## 少数民族酒趣之“牛角酒”

聚居在贵州黔东南的苗族群众,用牛角斟酒迎接客人。他们一般选择一种外形美观的水牛角,用小刀将牛角外刮光,在表面雕刻花纹图案,然后涂漆上彩。当客人来到寨门路障(因怕逃酒,特用柴禾和桌子横放路上,作障碍)前,穿着华丽的苗族姑娘便举起牛角酒相敬,同时另几位姑娘在客人胸前挂两三只紫色彩蛋,表示吉祥如意。初遇这种场面来客,见这大约装有500克酒的牛角,犯了寨规,还得罚酒一杯。其实牛角酒多为自家酿造的米酒,醇香可口,营养极为丰富。尤其在盛夏喝一杯米酒,解渴消暑十分痛快。

## 少数民族酒趣之“街心酒”

哈尼族的“街心酒”规模较大,一般都有上百人参加。每当农闲季节,云南省元阳县哈播乡一带的哈尼族群众,便开始举办象征团结、吉祥的街心酒节。街心酒,一般选择村寨中较为宽阔的街心作活动场所。酒席摆有100多米长,桌上摆有各类蔬菜和肉食,两旁设有长条木凳供人坐饮。在为期两天的节日里,从上午10时开始,全寨人便欢聚在一起饮酒、

# 街心酒、捏酒、牛角酒、竹管酒……盘点你不知道的少数民族酒趣

叙谈、祝福。谁家有困难或第二年有何新打算,可以在此提出,以便得到帮助。

## 少数民族酒趣之“竹管酒”

在傣族居住的地区,还流行着一种别具特色的“竹管酒”。逢年过节,傣族群众在一起饮酒取乐,他们将一大陶罐置于空地中心,然后一部分男女团团围住,用长约一米五长的细竹管伸入罐内吸饮;另一部分人则在一旁欢歌起舞,为之助兴。两部分人边舞边饮,相互交替,反复循环,十分热闹。傣族群众认为,这样饮酒,象征着全寨的团结和睦。

## 少数民族酒趣之“三杯酒”

当您走进土族人的家门,主要就会热情地向您敬酒三杯。这是土族人的礼节,叫做“吉祥如意三杯酒”。主人总是杀鸡宰羊准备丰盛的饭菜,并轮流向客人敬酒敬菜。按土族人的习惯,杯中酒,碗里饭都要喝光吃尽。如果主人还要添,你可把碗上的筷子摆成十字,意思是“实在吃不下啦”。向主人道谢时,主人在大门口又向每位客人再敬酒三杯,叫“送门酒”。土族风俗,如果客人右手中指蘸三次酒,对空弹三次,就可换喝这三杯酒。

## 少数民族酒趣之“捏酒”

兰坪白族普米族自治县有一种捏酒,是

当地普米族群众用来款待客人的美酒。捏酒酒味醇香,甜蜜可口,营养丰富。这种酒用小麦或包谷籽经水浸泡后,在锅里煮熟,捞出来凉一会儿,拌上酒曲,装进陶罐里发酵。到要饮酒时,从陶罐盆内或锅里,用手捏揉,将全部浆汁挤出,冲上凉水,滤去渣滓,再在灰白色的浆液里调配蜂蜜,就可以饮用了。

## 少数民族酒趣之“马奶酒”

蒙古族和哈萨克族的牧民,从古至今一直把马奶酒当作甘美的饮料。每年夏秋产奶季节,牧民家家都酿制马奶酒,贵客临门,必定用它款待。凡是品味过马奶酒的人,无不赞美它的美味可口。马奶酒性温,具有驱寒活血、舒筋、补胃、消食、健胃等功效。蒙医用它治疗腰痛、胃痛、肺结核等症,疗效显著。

## 少数民族酒趣之“醋酒”

居住在云南省怒江傈僳族自治州的高黎贡山、碧罗雪山和怒江峡谷一带的傈僳族,最喜欢喝一种自己酿制的醋酒。当宾客来临,以醋酒相待。醋酒主要用玉米、高粱或小米为原料。制作方法是,先把粮食煮熟,冷却后拌入适量酒曲,装进洗净的大瓮中,封口发酵七天左右,待发出很浓的香时,就可以取出一些酒糟,兑进温水,再用竹瓢出汁液,便是食用的醋酒了。这酒只有十七度,味淡而略回甜,富有营养,是当地

傈僳族群众不可缺少的饮料。

## 少数民族酒趣之“交杯酒”

在苗族村寨进出谁家都喝进门酒,出门酒。而且只准主人敬客人,不准客人敬主人,真是只准招架,不得还手,但宾主双方可喝交杯酒。喝交杯酒。喝交杯酒有两种喝法:一是双方将已手中的酒喂至对方嘴中;二是宾主手腕交叉,同时喝各自手中的酒。

## 少数民族酒趣之“闷锅酒”

哈尼族的闷锅酒,既是款待客人的佳品,又是一切喜庆节日的主角。“扎勒特”(十月年)到了,寨子里要举行“只角奇”(轮流喝酒)。在这个节日里,全寨人每家都做一桌美味佳肴,抬来摆在街心里。全寨的男女老幼便自动聚拢,自愿组合品尝喝酒。席间,老人们品着闷锅酒,会情不自禁地唱起动听的歌曲。当一户人家盖好新房,客人们喝下一口闷锅酒,便会喝出几串贺新房的歌。更有意思的是,玉车(哈尼族支系)青年要交朋友,要谈恋爱,闷锅酒就成了牵红线搭桥的媒婆。哈尼人的闷锅酒是在甑子里滴成的。哈尼人在酒宴上也要往尊敬者盛满酒的碗里滴上几滴,以表示源源不断,友谊长存。这一点,你来哈尼人家做客时要特别注意,千万别在未滴之前举杯,以免辜负了哈尼人的深情厚意。

## 少数民族酒趣之“笑酒”

广西壮族自治区都安瑶族自治县七百弄乡的瑶族群众,性格活泼,语言幽默,逢年过节保留着许多少数民族少有的独特习俗“吃笑酒”。在宴席上,酒过三巡,兴味正浓时,高潮出现了。饮酒人们的彼此之间必须发挥各自的聪明才智,讲一段言简意赅的话,或者讲一段比较简短的曲调,巧妙地以比喻的手法,转弯抹角,含蓄而风趣地揭露同席中某一个人的“短处”,带有嘲讽之意。有趣的是这些被挖苦的人,非但不恼怒,而且灵机一动,笑着引起同席就餐者捧腹大笑,弥漫着欢乐的气氛,加深了友谊,达到了团结和睦的目的。

少数民族地区大都是植物资源较为丰富的宝地,一缕幽幽的酒香就是从少数民族聚居地的茫茫林海中的飘起的。因此少数民族虽然物质不一定比较富足,但饮酒方式确是多样的。(据中国酒志网)

# 豪迈与哀伤 武侠小说中不可或缺的酒文化

在大部分武侠小说里,酒不仅仅只是一个道具,更是一种颇为矛盾的酒文化符号,它既是一种豪迈的象征,同时也是引发误会的种子。

说到武侠小说,不可不说的就是金庸和古龙。那么在他们的作品中,最不可或缺的文化元素是什么?

这个问题的答案或许很多:侠义之心、正邪对决、神兵利刃、绝世武功,世外高人,快意恩仇……这些元素或许都对,但是却绝非不可或缺的东西——韦小宝不会快意恩仇,一样吸引我们去读下去;陆小凤从没有碰到过世外高人,但是灵犀一指照样天下无双;生长在恶人谷的小鱼儿绝对是亦正亦邪的代表;令狐冲只用普通的佩剑就能让岳不群弃剑认输;至于所谓的侠义之心则更是作者好恶来出现,不然连侠之大者的郭靖为何对于杨康这个拜拜兄弟从来不曾有过一句斥责?

那么,一部武侠小说中真正不可或缺的文化元素是什么?是酒。没有酒,萧峰聚贤庄力斗群雄难免少了一丝豪气;没有酒,张无忌与赵敏之间自然难诉衷肠;没有酒,李寻欢就少了一丝让读者心碎的寂寞;没有酒,楚留香就少了一丝洒脱;甚至连不学无术的韦小宝,如果没有酒,他的蒙汗药也难以发挥作用,估计只能在皇宫里乖乖被擒,更不要提放走沐家的英雄们了。不管是金庸还是古龙,酒是他们作品里必不可少的文化要素。事实上,在大部分武侠小说里,酒不仅仅只是一个道具,更是一种颇为矛盾的文化符号,它既是一种豪迈的象征,同时也是引发误会的种子,作为成人童话,武侠小说给于读者的,不仅仅是一种侠义的精神,更多地是在帮助读者达到一种



意淫的理想彼岸。

其实对比一下金庸与古龙的作品,或许在故事情节上,二人各擅胜场,金庸多少可以略胜一筹,但是在对于酒的使用和把握上,显然古龙要强于金庸。在金庸的小说里,酒往往出现在群体性聚会中,譬如说萧峰大战聚贤庄群雄,与诸多江湖朋友干杯断义,后来又在少室山下与段誉虚竹共饮结义酒,将虎视眈眈的群雄视若无物,这里的酒,增加的是英雄的豪迈之气;再比如说江南七怪与丘处机斗酒,丘处机居然以内力将酒逼出,这里的酒,反应的是丘处机深潜的内功;韦小宝欲救摇尾狮子吴立身,自然也少不了与众侍卫一起饮酒,然后下药杀人,这里的酒,是用来反映韦小宝的狡黠急智……

不过与金庸的这种群体式饮酒相比,古龙对于酒的描写则更有特色,在古龙的作品里,酒更多的是用来衬托主人公内心的痛苦,是一种“知音少,弦断有谁听”的寂寞。

纵观古龙笔下的人物,不管是楚留香、李寻欢、陆小凤,还是傅红雪、小鱼儿、燕南天,

他们极少会出现在大型酒会上,更少有与十几人一起喝酒的经历,即使有,也是一带而过。比如说在《陆小凤传奇》中,因为霍天青的缘故,山西雁与市井七侠来找陆小凤求情,于是最终陆小凤、花满楼、丹凤公主和市井七侠及山西雁一起喝了一次酒,不过这样的酒局显然是古龙难以驾驭的,因此他只是带一笔带过,既没有描写酒桌上的推杯换盏,也没有对于参与这次酒宴的人进行过描述。毫无疑问,古龙对于酒的描写,更多地来自于一两个人或者两三个人的小酒局,比如说在《楚留香传奇之大沙漠》中,楚留香与胡铁花在小镇上的偶遇,古龙就花了很多笔墨来写,甚至还牵扯出了胡铁花与酒店小寡妇之间的那种朦胧的暧昧恋情。再比如说写李寻欢饮酒,虽然探花郎酒量无双,但是却很少参与大型酒会,更多的时候,李寻欢留给我们的印象是一个不断咳嗽却不断喝酒的人,当读到李寻欢即使咳出血来仍要喝酒一段时,或许不少读者都会心碎——李寻欢是有多少伤心事啊,能逼着他不断的借酒浇愁。

金庸写酒,要的是一种英雄豪迈之情,而古龙写酒,更多的是要一种淡淡的哀伤。或许金庸的酒可以让我们更豪迈,但是古龙的酒却真的让我们能坐下来反思自己的人生。

说到武侠文化,绝大多数人的第一印象就是刀光剑影、飞檐走壁。诚然,“武功”是武侠文化的基本构筑材料,登峰造极的武功更是武侠文化吸引读者的主要原因。然而,一部好的武侠作品则绝不会只停留在对武功叙述的层面上,它应该包含得更多、更广,比如“情”、“义”、“理”等,才应该是武侠文化的精髓和精神,而其中,酒文化则是武侠文化中的一枝奇葩。(据中国酒志网)



## 起泡酒的塞子 究竟能喷多远?

近日,德国科学家 Friedrich Balck 通过光电及音响设备成功测试了香槟软木塞冲出瓶口时的速度。

在德国西北部的 Clausethal 技术大学进行实验表明,用力摇晃一瓶香槟,将产生 2.5bar 压强,软木塞喷出的速度达到 40 公里/小时。Friedrich Balck 表示一瓶香槟瓶内的压强相当于汽车轮胎内压强的 3 倍。香槟的软木塞喷射的速度理论上可以达到 100 公里/小时,要到达这个速度,将需要 3bar 压强,而将香槟置于太阳下长时间暴晒能达到此效果。(据凤凰网)

## 闲话敬酒

海星星

中国人饮酒,讲求的是气氛,图的是热闹,中国特色的宴席上,敬酒时高潮迭起的助推剂、感情加深的粘合剂、工作合力的润滑剂。不管是待宾,还是会友,喝到痛快处,举杯敬酒,以助酒兴,岂不快哉。

酒桌是个小社会,三流九教,各色人等,低头不见抬头见,敬酒这道程序是必不可少。而且那敬酒的学问可大着呢:对象的选择、顺序的先后、酒醉的贴切、时机的早晚、数量的多少、都不是头脑简单如我等凡夫俗子所能掌握得恰到好处的,这是敬酒的艺术,是一种颇具研究价值的社会现象。

敬酒时,酒醉的选择,大抵因人而异,随机而变化,可以明了直率,也可以迂回曲折;可以动之以情,也可以晓之以理。但话总要说得贴切,理由总要说得充分,人家才会跟你干上一杯。

敬酒时机的选择,则以酒酣耳熟,可仰而赋诗之时为最妥。早了,煮夹生饭,没有激情,饮之无味;晚了,放马后炮,兴致已尽,效果不佳。就像高级厨师炒菜,火候是个关键,数量一杯为宜,三杯最佳。中国人讲究“三三见九”,“九九归一”,九,酒谐音,既风趣又文雅,这才能喝出“酒文化”来。

如此艺术性的敬酒,整个过程的完结,有时意味着某种默契、肯定乃至交易的达成,细细品味,颇像小朋友“拉钩上吊,一百年不许变”的意思吧。

其实,感情也好,义气也罢,敬酒之动机本质上应像老酒那样醇和纯,如果掺着杂质,就该如鲁迅先生所说的“中国的改革,第一著自然是扫荡废物”那样,让其在改革中扬弃吧。

## 百酒百科 | Encyclopedia



## 如何鉴赏葡萄酒的“余味”?

不论是酒商为消费者提供的葡萄酒介绍,还是酒评家们的“产品”,都会提到“余味”一词。根据罗伯特·帕克(Robert Parker)“Aftertaste”是指当饮下葡萄酒后,口中剩余的味道,与“Finish 同义”的解释,有人能将英文原文翻译成“余味”等类似的中文专业术语,中国的葡萄酒品鉴者们也应该知足了。

### ★余味的评价标准有两个方面

在人们的印象中,似乎余味持续的时间越长,它就是越好的,因此,不少人会把余味“持续时间的长短”当做判断葡萄酒收尾阶段品质的唯一指标——时间越长,酒质越好,如果一款葡萄酒的余味能持续 45 秒以上,就可以说:“这款葡萄酒的余味十分悠长”。

其实,余味持续时间的长短固然是评定葡萄酒余味水准的重要指标,但并非“唯一”指标。与在品尝葡萄酒风味时一样,可以使用“胡椒味的、矿物质味的、风味丰富的、甜润的、苦涩的、辛辣的、粗糙的和浓郁的”等词汇来形容余味的风格。

### ★影响葡萄酒余味的因素有哪些?

理论上讲,几乎所有的葡萄酒都有余味。但正如我们感受的那样,有些余味令人深刻,而有些余味则令人感到失望。有时,一款葡萄酒能够刚入口时浓郁迷人,但将葡萄酒咽下去后却毫无“感觉”可言——要么很快消失,要么味道清淡。

几乎所有的酿酒师都希望自己酿出的葡萄酒带有丰富的味道和余味,能够令人愉悦。然而,葡萄酒的余味是葡萄酒品种与酿酒工艺等各方面因素综合决定的。比如,葡萄酒品种的栽培地点、年份气候条件、采摘时间及条件、发酵方式、橡木桶条件、调配和装瓶时机和方式等都是影响葡萄酒口感(味道、结构等)的重要因素,更是决定葡萄酒余味风格的重要因素。

当然,除去葡萄酒本身,葡萄酒的储存方式、侍酒温度以及品酒使用的杯具都可能影响你最终能够感受到的余味,即“千万支酒中喝到如此特别的你”是由诸多复杂的因素共同造就的。

如果某位饮者在喝红酒的时候已经开始在意它的余味了,那么就说明了这个人是真的在品鉴葡萄酒,而不是在简单地喝葡萄酒。(原作者 Dr.Vinny 编译/大宝)

**江山专栏 每周酒歌**  
Weekly oenopoetic

表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》(五十年)会员,四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表四川省南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会江山,本名蒋川,现供职于

## 李白故里寻好酒

酒诗系列之三

太白是否明白 身后的山庄 成了酒的故乡

未曾想 金銮殿上似醉 可否有霓裳舞 曲酣物

曲终了 骑驴看天下 又多了华章