

# 料峭春寒,温酒向前

李冰玉

总有人说,葡萄酒是种太安静的酒,不适合中国的酒文化,也很难在闹市中存活。2018年的初春已经来了,天气还凉,这样的天气若想喝杯葡萄酒,那多半是要正襟危坐在长长的餐桌前,拿起刀叉,方才配得上那杯红宝石色的葡萄酒。

## 酒越饮越暖

可在中国,提起白酒,喝起来便没那么多讲究,或有一个红泥造的小火炉,如果没有,也可以举杯邀明月。在很多中国的记忆里,大概都有这样一幅画面,古诗里的李白,穿着白色的衣服,衣袂飘飘,随着夜风簌簌作响,他踉跄着脚步,手里提着酒壶。还有《东邪西毒》里那句“水越饮越寒,酒越饮越暖”。中国自古就有温酒的习惯,冬天的黄酒总是煮着喝,放上大枣、生姜、枸杞,到了啤酒传入中国就用同样的方法煮啤酒。

然而欧洲人并不像中国人过的这样写意,就像他们更爱对称的美一样,他们温酒的方式总是格外的委婉,在葡萄酒里放上丁香、肉桂、柠檬、橙皮用最小的火,加入糖,看着红色的液体在银色的锅里慢慢融化。氤氲的雾气夹杂着葡萄酒的味道,总能让人想起穿着红衣服走过闹市的小女孩,她捧着酒杯,所有的声音在她背后消失,所有的颜色在街景中褪色,只有葡萄酒的颜色,留在这幅画卷中。偶尔有人说起热红酒,只说像是《辛德勒名单》那幅画卷,热红酒就像那个小女孩,带着三分热气,三分希望,走进这场苦旅中。

热红酒兴盛于德国,或许就在于《辛德勒名单》里的那条街,德国人总是在弥撒过后饮用热红酒,也许这是个巧合,也许还有更多无从说起的意味在里面。无论外面是什么样的光景,热红酒仿佛带着一种魔力,一个人的时候让你忘记周遭喧嚣,很多的时候又可以像红楼梦里那样,煮了酒、烤了肉,任寒风敲打门窗,呼啸而过的时候,写上一句“一夜北风紧”。

## 如果美酒用来邂逅

父亲打来电话,说母亲想念我了。母亲从未对我明说过她对我的想念,总是通过一双布鞋、一袋时令蔬菜、一声温暖的关怀默默传达。但我很笨,不明白母亲的心思,所以总是不经意地把母亲的心伤了。

走着走着,脚步越来越轻,小路越来越宽,远方越来越明了。一轮明快的弯月已挂在西天,黄昏露浓,人在归途。身未醉,但心已醉。

年轻时的父亲每饮必醉,总在黄昏之时,歪歪倒倒地回到家里。母亲把他扶倒在床上,不管不问,任他吐或睡。到第二天,他自然酒醒了。我一直很诧异,父亲喝醉后是怎么记得回家的路的。有一次我问之父亲。父亲摸摸头,说他自己也不知道,反正只管走,走着走着,就到家了。我对父亲的回答并不满意,但是自己也想不出什么好答案。

有一年年关,我到隔壁村吃酒席,碰到好几位多年不见的初中老同学,大饮一番,结果都醉了。当时也无人送我,我便趁着醉意往家走。夕阳西下,已近黄昏,踩着地上的残雪,“咯叽咯叽”发出清脆的声响。意识中我已不辨方位,但双脚只管走,竟神奇地回到家中。只听母亲不停地呵责我,给我洗脸,铺床,然后我就睡了。

自那以后,我再未饮醉过,因为第二日我见母亲双眼红肿,我问父亲母亲怎么了,父亲说母亲昨晚照顾了我一宿,心疼地泪流半晚。母亲如此心疼我,我也应该心疼母亲。

一晃十多年过去了,那条黄昏时归乡的小路越来越窄,窄至要把我隔绝村外。每午夜梦醒,总会怀念起那条小路,那个黄昏,以及母亲哭红了的双眸。是啊,我是从那条小路走出来的,走啊走,一路迷迷糊糊,走进了大城市的水泥楼里,住下,这么一住,我似乎成了城里人,但我知道我的根在乡下。

父亲打来电话,说母亲想念我了。母亲从未对我明说过她对我的想念,总是通过一双布鞋、一袋时令蔬菜、一声温暖的关怀默默传达。但我很笨,不明白母亲的心思,所以总是不经意地把母亲的心伤了。

走着走着,脚步越来越轻,小路越来越宽,远方越来越明了。一轮明快的弯月已挂在西天,黄昏露浓,人在归途。身未醉,但心已醉。

我模糊地看到母亲正站在小路的尽头等我,她满头白发,拄着拐杖,目光是那么焦急。我向母亲飞奔而去。

(据融悦)

第一次知道热红酒是在一本叫作《酒途的告白》书里,里面说有些事情是有季节性的:“每到十二月总是会情不自禁地在小锅里倒入半瓶红酒,再放进柳橙、姜片、肉桂、丁香、豆蔻和一点点点的黑糖,当葡萄酒开始冒烟还没滚之际,熄火,加入几滴白兰地,然后倒入写着 Weihnachtsmarkt(圣诞集市)的马克杯,感受季节的滋味。”

每到这时,作者都会想起不能见到的朋友,伴着肉桂的香气,思念似乎都被染上了别样的味道。葡萄酒是个大适合独饮或者安静饮用的酒种,可是温了以后却仿佛换了一个样,想什么呢,就像江浙一带,格子木窗,白色的窗纸背后,热气腾腾的黄酒。

有人这样形容热红酒,热红酒的气味在将近零度的夜里,有如光明灯,把人和人的距离拉得好近,我们三个人围着圆桌,捧着陶杯,喝着舒心的热红酒,暖流融化了冬日的封闭也唤醒了游兴,便再跳上双层巴士经过了文·温德斯的《欲望之翼》,穿越了立起圣诞树的布兰登堡,当夜的布兰登堡是节庆里的灯箱,耀眼异常。那个傍晚,舞台上的 Michael Buble 正唱着<Everything>。我依然点了一杯热红酒,我在角落听音乐,看着邻桌的人们聊着天且傻傻的笑着,这杯热红酒竟有些怅然,副歌一遍又一遍地在耳畔唱着。

总有人形容知己,“入目横斜千万朵,赏心只需三两枝”。可是某个不能躲避的冬日,端起热红酒的那一刻,真的需要有个人在身旁。在不同的国度遇见热红酒

说起热红酒,或许可以追溯到古希腊时代,最早的记录出现在公元一世纪的罗马,从不浪费一滴酒的希腊人,把香料加在酒中煮了又煮,中世纪烹饪书《The Forme of



《东邪西毒》里那句“水越饮越寒,酒越饮越暖”。中国自古就有温酒的习惯,冬天的黄酒总是煮着喝,放上大枣、生姜、枸杞,到了啤酒传入中国就用同样的方法煮啤酒。其实,在国外也有温酒的习俗,在今天的许多国家,热红酒的饮用方法都有保留了下来。

Cury)中提到了当时热红酒的制作方法:“将肉桂、高良姜、丁香、荜拔、肉豆蔻、马郁兰等香料磨碎混合,放入红葡萄酒中,加糖煮沸……”

在今天的许多国家,热红酒的饮用方法被保留了下来,只是与希腊时期已经有了明显的差别。

英国人在葡萄酒里加橘子、柠檬、肉桂、豆蔻、茴香籽、丁香和姜等。

北欧国家却把葡萄酒里加入白兰地或者伏特加,和葡萄干、白杏仁等一起享用。或许是因为北欧国家寒冷的气候,加了烈酒的热红酒,喝下去以后,酒精会走遍每一条细小的血管,驱散寒冬的暖意。

或许丹麦最需要这样的美酒,每一个极夜到来的时候,红色葡萄酒被灯光照着,泛起粉粉的光,就像餐桌上映着一颗小太阳的

影子。每年阿尔卑斯山滑雪季到来的时候,“vin chaud”就成为法国最为流行的酒类之一。不是必须在每个重要的节日,也不必每次喝热红酒都在盛大的狂欢下,热红酒好像给了很多人一个契机,就是放下喝葡萄酒的那些规矩,不考虑单宁、酸度、香气,也无所谓产区,就把红酒当做一个试剂瓶,你就是女巫,放什么水果,加什么香料都随心所欲。时间总是过得那么快,身边的人来了又走了,太多事情来不及,当你打开一瓶酒,等着单宁酸变得柔和,等着酒体与空气慢慢发生化学反应,或者这个世界已经悄悄发生了变化,或许是斯里兰卡的鲸鱼跳出了海面,或许是世界尽头的北极熊抓到了一条鱼,你根本不必把餐巾放在腿上,才能打开一瓶不错的葡萄酒。就在某个街角,遇到了一锅热腾腾的葡萄酒,买下来,捧着它一面向前走,下一个街角用来回头看,另一个路口用来大步向前走。如果遇不到热热的葡萄酒,那就带上一壶白酒,不用吐出半个盛唐,身体或者灵魂,有一样觉得温暖就好。



银发,挪动一把木椅,来到院子里,于一方小桌摆上酒具,浅浅地酌上一杯。皱巴巴的手,握着岁月的风尘,把颐享天年的玄机深藏在慢慢举起的酒杯中,深邃的双眸里溢满幸福的味道。

这时候,我们还能想起年轻时的事情,也会去买自己曾经爱喝的酒,但酒总是寡淡无味,其实寡淡的不是酒,而是记忆的味道,年轻的味道。那些已经过去的岁月,再品,也品不出来了。

酒味在变有苦有甜,有笑有泪,淡淡参半,你记忆中的酒是什么味道呢?

# 酒,喝的是记忆的味道

晓微

故事和白酒已经成了“官方”标配,微醺的人生,埋在心底的故事,怎能没有白酒的点缀?

人生就像一杯酒,百味尽在其中!我们通过杯酒窥人生,而每个年龄层次的人,品到的味道是不一样的。

幼年——浓烈参半,是懵懂的认知 那时的白酒对于我们来说,是一种未知的吸引。

逢年过节、串门走动、红白喜事,大伙儿总会有齐聚一堂的时候,喜也好,悲也罢,主人家总会摆上两桌,邀请大伙儿喝两杯。

小的时候,最喜欢这种热闹,不仅仅能吃到平时少见的鱼、肉,还喜欢大人们觥筹

交错的声音。看着大人们喝的面红耳赤、浑身酒气,却仍然认真专注的高谈阔论。

小时候的白酒,就是浓,就是烈,好像隔着桌子,闻着味道,就已经醉了。

青年——是一种苦涩也是一种成长 诗酒趁年华,青春少年的日子里,酒关乎友情、爱情或是亲情!

同窗几年,离别在即,我们一边喊着“再不疯狂就老了”,一边将泪水随酒咽下!

这是年少时期,是青春灿烂的记忆,是成长的痕迹,也开始经历了无数的离别和重逢,多少个夜晚,伴着微风,将成长的苦涩一饮而尽。

除此之外,我们终于可以像个“大人”一样,坐下来,和父亲喝几杯,聊聊年少的调皮,当然也少不了父亲那语重心长的嘱咐。

# 葡萄酒巧遇川菜

川菜以成都、重庆两个地方菜为代表,突出麻、辣、香、鲜、油、味重。有人说川菜配葡萄酒是禁忌,无法和谐融合。讲究生活情调的你,是不是和笔者一样,既爱高雅的葡萄酒也对美味的川菜念念不忘?那么就跟我一起来体验一下,熟悉的不同口味川菜与葡萄酒是怎样打破僵局,美妙配对的吧!

麻辣味,又麻又辣。你可以选择各类红葡萄酒,如法定产区教皇新堡(Chateaufort du Pape),一种香味特别浓郁、口感特别丰厚圆润、单宁十足的浓烈红葡萄酒,以压灭和封锁住火辣辣的作料;如果你受不了辛辣的葡萄酒与麻辣川菜的“辣上加辣”,你也可以选择一款单宁相对比较轻的甜型葡萄酒或香槟。如吃麻辣牛肉配桃红葡萄酒,两者搭配更能衬托出肉质的细滑,同时对酒来说,也能散发出本身的果香,味道很平衡。或者来一杯阿尔萨斯琼瑶浆,尽管是白葡萄酒,同样是非常好的选择,因为其丰厚浓郁的香味能抵挡住辣料。

糊辣味突出香辣,略带甜酸。如宫保鸡丁、宫保虾仁、拌糊辣肉片等。适合配中等酒体的芬芳型白葡萄酒、成熟红葡萄酒。如宫保鸡丁配意大利阿斯蒂(Asti),鸡丁经油炸后肉质稍显干硬,具有良好酸度的甜白起泡酒搭配,两者很和谐。辣椒晒干后在油里煸过,还有花生的香味,酒体本身的果香加上鸡肉、辣椒,花生可让彼此的味道相互提升。

咸鲜味重在鲜,相对清淡。如鲜蘑菜心、白汁鲤鱼、黄烧鱼翅、鲜溜鸡丝、鲜溜肉片等。可选用中等酒体的芬芳型白葡萄酒。如鲜溜鸡丝、鲜溜肉片等,可选用法国勃艮第产区的霞多丽(Chardonnay)白葡萄酒,去掉油腻且可保证菜品的鲜美。

糖醋味突出酸甜。如糖醋鱼、糖醋排骨、糖醋藕等,可选用半甜型葡萄酒。要注意的是,还要看菜肴的主料。如酸甜口味的糖醋鱼,可用“Traminer”(琼瑶浆)风味桃红葡萄酒与之搭配。而糖醋排骨也是酸甜的,但其肉味较重,所以

这时候,或许我们才真正长大成人。

中年——夹杂人生的苦涩 曾经看到这样一段对话:为什么小孩子不能喝酒?

因为小孩子不喝酒也很开心!

人到中年,对于这段对话的感触越来越深。逃不掉的应酬,避不开的推杯换盏,摇晃的酒杯,映着一张张脸。觥筹交错间,喝下的酒,大多是苦涩,但也无奈。有时想起少年时期朋友们的放荡不羁,如今却已天各一方,岁月实在是怀念。

人到中年,我们终于明白了当初父亲的唠叨,理解了醉酒的父亲,因为我也变成了醉酒的父亲。

老年——酒渐寡淡,此间不少少年! 到了老年,点一盏时光的寿烛,照亮满头

桃红普通酒不足与之抗衡,要搭配香味更重一些的红葡萄酒才行。如“薄若莱”或桃红普通酒中稍重一些的“普罗旺斯”与之搭配。

鱼香味型讲究咸辣酸甜,有独特的鱼香味。如鱼香肉丝、鱼香茄子、鱼香鸭方等。可根

据菜的种类选择红葡萄酒或甜型葡萄酒。如鱼香鸭,这是一份味道非常浓郁的鸭肉,加上丰富的配料,用美国的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、法国勃艮第的黑皮诺(Pinot Noir),可以组成舌上交响乐团。(据佳酿网)

## 《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格 86 元/本(含邮资) 联系电话:13305585398 联系人:刘先生

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

出版有诗集《与梅对视》(五十年)、在各省市各级媒体发表文章多篇,四川省作家协会会员、四川省作家协会理事、南充市嘉陵区供销社、中国科

## 《我陪着你》

——酒诗系列之五十一

你睡了 我注视着你 一举一动 就这样歇息	生活简单 不用悲喜 你来了 站在那里 举目四望 我陪着你
-------------------------------	---

你醒了  
我望着你

跃州 金芮//摄影

## 正和专栏 酒中书味

The taste of book in liquor

市书协理事,多次参加全国书法展作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰市、电视台从事记者、编导等工

枝花报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会