饮者话酒 | Speak wine

河流、老酒、莲花落，绍兴人的乡愁

★河流

水乡的乡愁，是一道永不干涸的故乡河流。

环城河、投醪河、风则江、小舜江……一道河流，就是一幅古朴典雅的江南水墨画。

河水，选择一种温柔的情怀，让乌篷船载着记忆，行驶在岁月的页面里。

往事如岸边排列的老屋，在河面留下清晰的倒影。哪一个窗户，亮过年迈的母亲为我点燃的灯火？哪一个河埠，留着我童年湿漉漉的脚印？

石拱桥畔晃动的人影，可是从陆游诗句中走出来的那个深巷卖杏女？

环城河上绚丽的夜色，可是河道整治时贴在百姓心头的那张彩图？

故乡的河流是母亲的乳汁。亲切在恩泽中孕育，幸福在水乡文化的传承中不断生长。

★老酒

水乡的乡愁，是一坛陈年窖藏的绍兴老酒。

加饭、善酿、花雕、状元红……一坛黄酒，就是一束液体的阳光。

黄酒的光芒里，有温暖、热情、吉祥的词语和许多故乡的寓言。所有的甘甜与芳香，都与河水、土地、传统与风俗有关。

品味黄酒，品味生活的有滋有味。喜酒，寿酒，祭酒。团拜酒，开业酒，庆功酒。水乡，以酒的名义，把光阴摆设成一道道亮丽的风景。

群贤毕至，少长咸集。天下第一行书《兰亭集序》，怎样在曲水流觞中被王羲之大笔一挥？

“多酤新丰绿，满载剡溪船。”140多位唐朝诗人乘着酒兴将一条水路行吟成中外闻名的浙东唐诗之路。

沐浴黄酒文化的水乡，日子饱满而充满诗意。

在黄酒的香味里行走，故乡是心中的路标，乡情是永远的行囊。

★莲花落

水乡的乡愁，是一曲韵味十足的绍兴莲花落。

《回娘家》《话咸亨》《祝酒谣》《鉴水岸边》……一曲莲花落，就是一声故乡亲切的呼唤。

绍兴莲花落，用吉祥的词汇，把乡愁的种子在说唱中播下。土得掉渣的方言俚语，如蒸熟的绍兴梅干菜，越嚼越香。

鼓板笃笃，四胡悠扬。说古道今，家长里短。听莲花落，听得到莲花绽放的声音，听得到春雨润物的声音。道德的光芒，从唱词的根部升起，映射出水乡儿女的精气神。

绍兴莲花落与黄酒勾兑乡情。“香飘中华遍五洲，人见人爱配胃口”。微醺的民谣，啼亮天涯游子心中的满天星辰。

绍兴莲花落，落在无数绍兴人的心头，成为故乡最亲切的颂辞。

记住乡愁，以感恩的目光，仰望故乡，长跪不起。 **（据《绍兴晚报》）**

《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

饮酒的境界

■ 周国平

酒酒实在很妙。几杯落肚之后就会觉得飘飘然、醺醺然。平素道貌岸然的人，也会绽出笑脸；一向沉默寡言的人，也会议笑风生。再灌下几杯之后，所有的苦闷烦恼全都忘了，酒酣耳热，只觉得意气飞扬，不可一世，若不及时知止，可就难免玉山颓欹，剔吐纵横，甚至撒疯骂座，以及种种的酒失酒过全部地呈现出来。

莎士比亚的《暴风雨》里的卡力班，那个象征原始人的怪物，初尝酒味，觉得妙不可言，以为把酒给他喝的那个人是自天而降，以为酒是甘露琼浆，不是人间所有物。美洲印第安人初与白人接触，就是被酒所倾倒，往往不惜举土地畀人以换一些酒浆。印第安人的衰灭，至少一部分是由于他们的荒腆于酒。我们中国人饮酒，历史久远。发明酒者，一说是仪逖，又说是杜康。仪逖夏朝人，杜康周朝人，相距很远，总之是无可稽考。也许制酿的原料不同、方法不同，所以仪逖的酒未必就是杜康的酒。《尚书》有“酒诰”之篇，谆谆以酒为戒，一再地说“祀兹酒”（停止这样的喝酒），“无彝酒”（勿常饮酒），想见古人饮酒早已相习成风，而且到了“大乱丧德”的地步。三代以上的事多不可考，不过从汉起就有酒榷之说，以后各代因之，都是课税以裕国帑，并没有寓禁于征的意思。

酒很难禁绝，美国1920年起实施酒禁，雷厉风行，依然到处都有酒喝。当时笔者道出纽约，有一天友人邀我食于某中国餐馆，入门直趋后室，索五加皮，开怀畅饮。忽警察闯入，友人止予勿惊。这位警察徐徐就座，解手枪，锵然置于桌上，索五加皮独酌，不久即伏案酣睡。1933年酒禁废，直如一场儿戏。民之所好，非政令所能强制。在我们中国，汉萧何造律：“三人以上无故群饮，罚金四两。”此律不曾彻底实行。事实上，酒楼妓馆处处笙歌，无时不飞觞醉月。文人雅士水边修禊，山上登高，一向离不开酒。名士风流，以为持螯把酒，便足了一生，甚至于酣饮无度，扬言“死便埋我”，好像大量饮酒不是什么不很体面的事，真所谓“酗于酒德”。

对于酒，我有过多年的体验。第一次醉是在六岁的时候，侍先君饭于致美斋（北平煤市街路西）楼上雅座，窗外有一棵不知名的大叶树，随时簌簌作响。连喝几盅之后，微有醉意，先君禁我再喝，我一声不响站立在椅子上舀了一匙高汤，泼在他的一件两截衫上。随后我就倒在旁边的小木炕上呼呼大睡。回家之后才醒。我的父母都喜欢酒，所以我一直都有喝酒的机会。

“酒有别肠，不必长大”，语见《十国春秋》，意思是说酒量的大小与身体的大小不必成正比例，壮健者未必能饮，瘦小者也许能鲸吸。我小时候就是瘦弱如一根绿豆芽。酒量是可以慢慢磨炼出来的，不过有其极限。我的酒量不大，我也没有亲见过一般人所艳称的那种所谓海量。

古代传说“文王饮酒千盅，孔子百觚”，王充《论衡语增》篇就大加驳斥，他说：“文王之身如防风之君，孔子之体如长狄之人，乃能堪之。”且“文王孔子率礼之人也”，何至于醉酗乱身？就我孤陋的见闻所及，无论是“青州从事”或“平原都邮”，大抵白酒一斤或黄酒三五斤即足以令任何人头昏目眩粘牙倒齿。唯酒无量，以不及于乱为度，看各人自制力如何耳。不为酒困，便是高手。

酒不能解忧，只是令人在由兴奋到麻醉的过程中暂时忘怀一切。即刘伶所谓“无息无虑，其乐陶陶”。可是酒醒之后，所谓“忧心如醒”，那份病酒的滋味很不好受，所付代价也不算小。我在青岛居住的时候，那地方背山面海，风景如绘，在很多人心目中是最理想的卜居之所，唯一缺憾是很少文化背景，没有古迹耐人寻味，也没有适当的娱乐。

看山观海，久了也会腻烦，于是呼朋聚饮，三日一小饮，五日一大宴，豁拳行令，三十斤花雕一坛，一夕而罄。七名酒徒加上一位女史，正好八仙之数，乃自命为酒中八仙。有时且结伙远征，近则济南，远则南京、北京，不自谦抑，狂言“酒压胶济一带，拳打南北二京”，高自期许，俨然豪气干云的样子。当时作践了身体，这笔账日后要算。一日，胡适之先生过青岛小憩，在宴席上看到八仙过海的盛况大吃一惊，急忙取出他太太给他的一个金戒指，上面镌有“戒”字，戴在手上，表示免战。过后不久，胡先生就写信给我说：“看你们喝酒的样子，就知道青岛不宜久居，还是到北京来吧！”我就到北京去了。现在回想当年酗酒，哪里算得是勇，直是狂。

酒能削弱人的自制力，所以有人酒后狂笑不止，也有人痛哭不已，更有人口吐洋语滔滔不绝，也许会把平素不敢告人之事吐露一二，甚至把别人的隐私而当众抖露出来。最令人难堪的是强人饮酒，或单挑，或围剿，或投下井之石，千方万计要把别人灌醉，有人诉诸武力，捏着人家的鼻子灌酒！这也许是人类长久压抑下的一部分兽性之发泄，企图获取胜利的满足，比拿起石棒给人迎头一击要文明一些而已。那咄咄逼人的声嘶力竭的豁拳，在赢拳的时候，那一声拖长了的绝叫，也是表示内心的一种满足。在别处得不到满足，就让他们在聚饮的时候如愿以偿吧！只是这种闹饮，以在有隔音设备的房间里举行为宜，免得侵扰他人。

菜根谭所谓“花看半开，酒饮微醺”的趣味，才是最令人低回的境界。

冰酒的饮用与搭配常识

白冰酒酒色金黄，酒质清凉，口感清爽，宜冷饮，具体的温度要视酒质而定，大约在4–10℃比较合适，温度太低会影响酒香的挥发。

红冰酒呈酒红色，酒质醇厚，口感隽永，理想的饮用温度为14摄氏度，一般在12–18℃之间；年份越长的冰酒温度适宜越高。

一般认为，晚间是饮用冰酒的最佳时间，冰酒上桌前，要在4℃–10℃的温度下冷藏，用的杯子往往是小型甜酒杯或郁金香杯。饮用前放入冰块桶十五分钟冰冻。品酒前，禁吃辛辣、带薄荷味和巧克力味的菜肴。开瓶后要等十几分钟，让长时间密封的冰酒与空气充分融合，再倒入杯中。

冰酒通常相当浓，最好一次不要喝太多，每杯的份量也不宜过多。冰酒的醇香和独特在于它的舒缓，所以，饮用冰酒时一定要细品慢饮，不能像饮其它酒那样一饮而尽，而是应该先把酒倒入酒杯中慢慢观察其色泽，然后将酒杯缓慢稳定地旋转划圆弧，让酒更多地接触空气，深吸其酒香，再小口抿酒，细品其味。

品尝冰酒具体可分为三个步骤：

一看：首先看冰酒的纯度和颜色，判断冰酒的浓度和酒龄；轻轻晃动酒杯，根据留在酒杯壁上的酒印，看冰酒的酒精度和糖度。

二闻：在晃动酒杯之前闻一下，然后慢慢地晃动，以保证芳香逐渐地散发出来。

三尝：回味冰酒丰富而独特的口感和香味，通过味觉评价冰酒的酒精度、糖度、酸度和各种成分的均衡度；一旦冰酒入口，要活动面颊、舌头并深呼吸，这样，冰酒中易发挥的成分在口中散发了来，通过咽喉传到鼻子，使各种感觉器官都能够尽情感受冰酒的美妙。

冰酒与食物的搭配

冰酒口感滑润、甜美醇厚清爽，常常带有成熟的梨、桃子、芒果、杏仁和花的香味。由于其甜度高、酸味巧妙、香气迷人、酒精度不高，既适合单独饮用，也能与新鲜水果、乳酪、蛋糕、甜品、鹅肝、鱼子酱等很好的搭配。红冰酒本身带甜的轻单宁风味，相当适合搭配多种肉类。与冰酒搭配时，食物不能比冰酒甜，否则冰酒显得干涩、无味。 **（据酒一搜）**

芒种：一场关于修行的酒时光

■ 凤凰

随着六月的到来，全国各地也逐渐踏入了“高温模式”。近日，北京已连续几日被35度以上的高温“折磨”。芒种，夏季的第三个节气也悄然而来。它代表着酿酒的原料——粮谷农忙时期的到来，更代表着收获和成长。而忙碌之余，更要抓住这难得的养生关键时刻。修行，不过是带着放松的心情重归忙碌。夏日虽炎，然夜呷酒赏蝉鸣，留一份余温一份淡，一份偷闲一份真，依旧能陪一份面对生活的热情。

忙碌：酒原料的收割与成长

我们常说，“酒”是粮食的精华。《月令七十二候集解》曰：“五月节，谓有芒之种谷可稼种矣”。意思是说，大麦、小麦等有芒作物种子已经成熟，抢收十分急迫。晚谷、黍、稷等夏播作物也正是播种最忙的季节，芒也指忙，即从芒种开始就要忙着播种，农谚“芒种忙忙种”说的就是这个道理。

掀起黄色浪花的麦野已做好膨胀在啤酒杯上轻盈的准备，高粱也悄然等待被挑选为白酒原料而羞红脸颊的时刻。有芒的麦子快收，有芒的稻子可种，对中国大部分地区来说，芒种一到，夏熟作物要收获，夏播秋收作物要下地，春种的庄稼要管理，收、种、管交叉，是一年中最忙的季节。长江流域“栽秧割麦两头忙”，华北地区“收麦种豆不让晌”，当真也是“忙种”。

无论是以高粱为原料、小麦制曲的酱香型白酒，还是以大米为原料、大米制小曲的米香型白酒，不同的粮谷（一般是高粱、大米、大小麦、糯米、青稞等），选择不同的糖化发酵剂（大麦和豌豆制成的中温大曲，小麦制成的中温大曲或高温大曲，大米制成的小曲、麸皮和各种不同微生物制成麸曲等），再经过不同的酿造工艺，才能散发出不同的香韵。古老的酿酒技术使得此时此刻的粮谷们正在经历一场伟大的修行，更是酿酒工人代代修行的传承。

芒种，见证了人们为获得粮食而付出的辛勤努力，亦见证了人们享受粮食的虔诚和智慧。对于现代的芒种而言，2018也即将过半，上班族也将停下来回顾上半年的工作进度，学生也即将也要结束一阶段的学习，彼此都将迎来忙碌的阶段。然自古至今，忙碌也意味着充实和收获。正如粮食历经成长的阶段才能迎来成为陈酿的机会一样，珍惜在土地里埋头吸收养分的机会，才能在时间的锤炼中成为精华。

休闲：给身体和心降温

我国古代将芒种分为三候：“一候螳螂生；二候鹏始鸣；三候反舌无声。”螳螂在去年深秋产的卵因感受到阴气初生而破壳生出小螳螂；喜阴的伯劳鸟开始在枝头出现，并且感阴而鸣；与此相反，能够学习其它鸟鸣叫的反舌鸟，却因感应到了阴气的出现而停止了鸣叫。所谓“阴气”，就是指从芒种节气开始，气候炎热，雨水增多，湿度变大，北方进入雷雨、阵雨天；南方则已进入阴雨连绵的梅雨天，天气湿热。

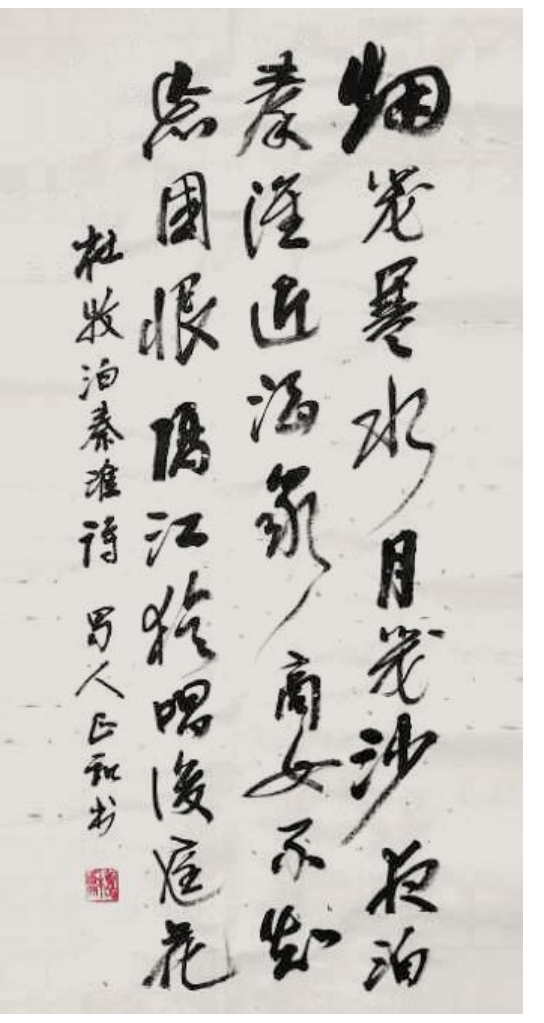
季节的转换加上炎热潮湿的天气和繁忙的工作，容易让人身体感受到疲倦和劳累。因此芒种也被誉为是夏季养生的关键时节。要注意保持充足的休息，忙里偷闲小憩一会，有利于对学习和生活保持效率；而夏季的饮酒则更要注意。

夏天暑气易滞，饮食宜清淡。唐代著名医家孙思邈认为：“常宜轻清甜淡之物，大小麦曲，粳米为佳”；元代医家朱丹溪曰：“少食肉食，多食谷菽菜果，自然冲和之味”。多食益气生津止渴的新鲜蔬菜、水果，少吃不易消化的食物，可以适量饮用一些低度数的米酒，有清甜开胃、帮助消化、温寒补虚、提神解乏、解渴消暑等功效。

切勿贪凉、贪杯。烤串火锅啤酒常被称为夏季标配，麻辣的口感配上一大口冰镇的啤酒，简直是每个人关于夏天最直观的印象。这是因为啤酒中有大量的水和二氧化碳，再加上冰啤酒温度较低，可补充水分，亦可打嗝缓解胃部压力，解暑降温，给人带来舒适享受。但顾及到夏日脆弱的肠胃，酒业君还是要提醒各位，啤酒烤串虽好，不要贪恋喔！

芒种杯酒下肚，心头是否还能浮光掠影出一幅谷物累累的田园风光？适时饮酒，亦享其乐。人生有酒相伴，人之乐事，亦是酒之乐事。人生之乐，不仅在于粮食于酒的质变，更在于享受每一个夜晚的努力和时间打磨的过程。播种与收获或许从来都是同时同节，享受忙碌，关爱自己，即是千年流传而来的芒种时令秘诀。

正和专栏 酒中书味 21
The taste of book in liquor



黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作，1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事，多次参加全国书法展。

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》。

跃州 金芮/摄影

譬如朝露

——酒诗系列之五十九

黑暗集结
万千精灵出没
无数神游花蕊
交杯泪洌

夜风朔朔
吹过沟沟坎坎
河湾停歇
敲起动听波纹

一朝天明
雾锁了晶莹
那是童话
延续她的美丽