古诗酒句 | Wine words

花间一壶酒 明月常相伴

■ 酩悦

中秋之时,气候清爽,月亮也显得格外明大;酷夏刚过,严冬未临,气候也十分宜人;加之正逢收获的时刻,新禾登场,瓜果飘香,酬谢神祇,开宴饮酒,也是自然之事了。

一壶美酒,上千名篇佳句挥毫而就,
一饮而尽,万般凌云壮志涌上心头。
古往今来文人骚客无数、诗词不断,
不少都和酒有着不解的情怀。
且看古人如何寄情于诗,把酒尽欢。

一份深情的牵挂

《满江红·中秋寄远》

●辛弃疾

云液满,琼杯滑。长袖起,清歌咽。
叹十常八九,欲磨还缺。
但愿长圆如此夜,人情未必看承别。
把从前、离恨总成欢,归时说。

久经沙场的爱国词人,在遇到温柔如水的月光时,也会变得痴情婉转。有人说他思念的是一位善歌舞的女子,有人说他思念的就是妻子。然而不论那个人是谁,胸中充满了遗憾之情的辛弃疾,依然斟满一杯杯美酒,在这中秋月圆之夜,咏叹出了对明月长远、久别重逢的热切期待,令人动容。

一首思念的歌谣

《水调歌头·丙辰中秋》

●苏轼

明月几时有,把酒问青天。
不知天上宫阙,今夕是何年。

七年了,即便是被贬到了密州,也依然见不到胞弟,思念之情刻骨铭心。中秋佳节,花好月圆,美酒助兴。苏轼举起酒杯,面对这轮明月,心潮起伏。于是乘酒兴正酣,挥笔写下了这首名篇。最后笔锋一转,心态又平和起来,"但愿人长久,千里共婵娟"将这份思念转化为对天下所有人的祝福——但愿人长久,千里共婵娟。

一丝淡然的离愁

《念奴娇·中秋》

●苏轼

我醉拍手狂歌,举杯邀月,对影成三客。
起舞徘徊风露下,今夕不知何夕。
便欲乘风,翻然归去,何用骑鹏翼。
水晶宫里,一声吹断横笛。

现在我把天上的明月和身边自己的影子当成知心和他一起起舞,愉快的度过如此良宵,邀月赏心,用酒浇愁,但悲愁还在。不要辜负了这良辰美景,此时此刻,唯有月亮才是我的知音,渴望乘风归去,在明净的月宫里,把横笛吹的响彻云霄,唤起人们对美好境界的追求和向往。

一条奔流的酒江

《将进酒》

●李白

人生得意须尽欢,莫使金樽空对月。
天生我材必有用,千金散尽还复来。

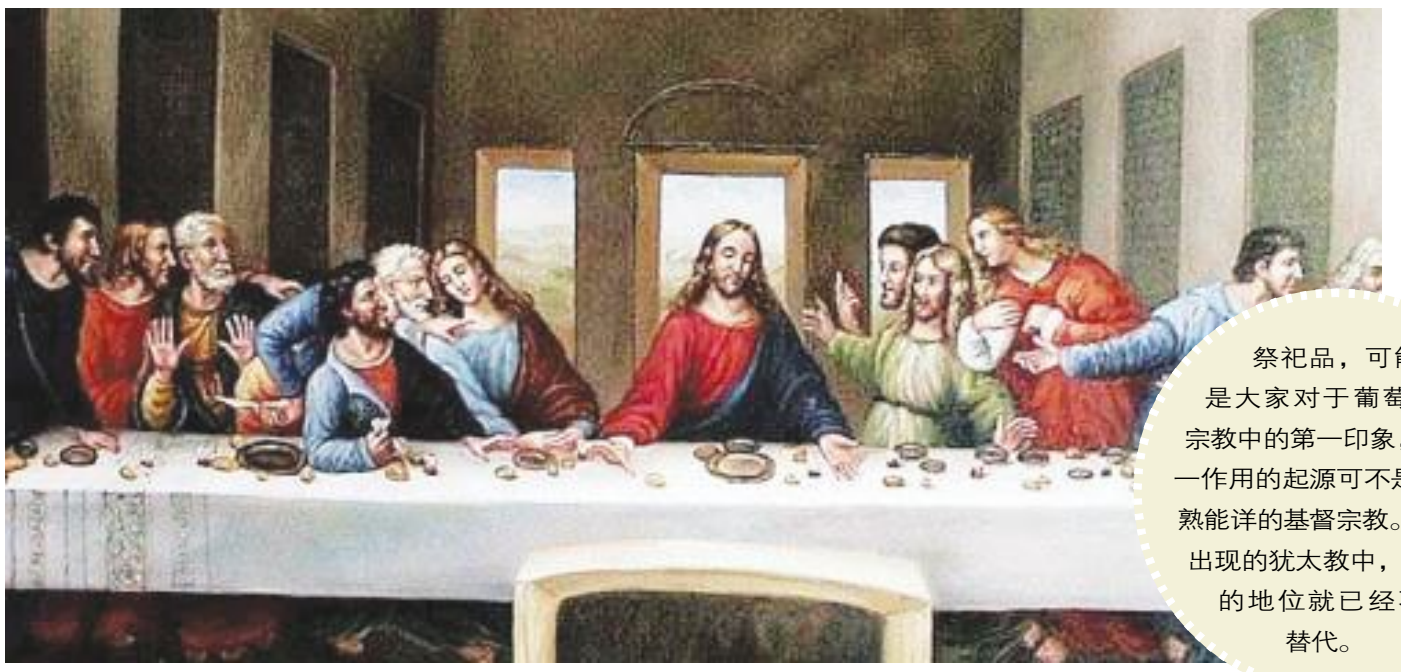
没有美酒,哪儿来的诗仙李白?所谓的诗酒人生正是如此。即使是仕途波折,怀才不遇,桀骜不驯的自己依然不为之屈服。人生在世,中秋佳节,最为畅快的莫过于置酒会友、对月当歌了。有酒,有月,更有才。乐观,通达的情怀溢于言表。

《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

千百年前 这些"出家人"改变了葡萄酒历史(上)



祭祀品,可能是大家对于葡萄酒在宗教中的第一印象,但它这一作用的起源可不是大家耳熟能详的基督宗教。在更早出现的犹太教中,葡萄酒的地位就已经不可替代。

■ 陈孜铜

★犹太教

犹太教是世界上最古老的一神教(只信奉唯一的真神,与之对立的是多神教),载有葡萄籽的诺亚方舟便是出自犹太教的《旧约·创世纪》。在洪水退去之后,诺亚开始种植葡萄并亲自酿酒,甚至喝醉之后裸体睡去,还被儿子们发现……这些故事都是犹太教赋予葡萄酒的印记。而葡萄酒之所以能够得到教徒的青睐,则脱离不了当时落后的大环境。

由于酒类的酿制涉及到复杂的发酵过程,这种美妙的化学变化在当时只能用神力来解释,尤其是最后的结果不完全受人控制,葡萄酒更加被认为是神干预下的恩赐。所以在犹太教中,葡萄酒被认为是圣饮,是唯一被允许用作祷告的饮料,在节假日,如:安息日、逾越节、犹太新年、赎罪日;重要仪式上,如:割礼、婚礼等,都需要备有葡萄酒。

逾越节,是上帝将以色列百姓从埃及的俘虏生活中解放的日子,到了新约时代它不仅是从灾殃中得到救援的唯一的节日,也是从罪中得到解放的日子。逾越节通常要喝四杯葡萄酒,分别配合四种仪式,祝祷、象征救赎、祷告、赞美。(百度百科节选)

当然对于忠实的犹太教信徒,并不是所有的葡萄酒都可以用作节日仪式的圣酒。要严格选用起源于旧约时代的犹太教节日用酒的蔻修葡萄酒(Kosher Wine),它的酿制必须严格遵守犹太法律,整个过程都要在拉比(Rabbi,犹太教牧师)的监督下完成。

甚至还分有 Mevushal (意为"煮过")和 Non-mevushal(意为"没煮过")两类。其中 Mevushal 是将葡萄酒经从加热至 90 摄氏度的传统工艺,这种特殊的加工方式是古代犹太人的智慧结晶,经过 Mevushal 的葡萄酒因为杀灭了大部分的微生物,可以长时间保存而不醋化。而现代为了不影响葡萄酒的风味,改用"瞬间巴斯德杀菌法(Flash-pasteurization)"的方法。

不过要获取 Kosher 这个称号,需要满足的条件还有很多,比如:

用来酿造的原料,包括酵母和澄清剂等,都要符合犹太教教规,避免使用酪蛋白或明胶等乳制品或动物类副产品;

所用的葡萄园还需遵守《旧约》的规定,每隔 7 年不耕不种;

葡萄园中没有其他植物,以避免杂交。

如今蔻修葡萄酒仍然在酿制生产,甚至因为犹太教的传播和犹太民族的大移民,生产地也从以色列,发展到诸如法国、意大利、德国、美国、南非等其他国家。其中不乏一些名庄酿造,包括罗兰百悦香槟酒庄(Champagne Laurent Perrier)、嘉芙丽酒庄 (Chateau la Gaffeliere)、美人鱼酒庄(Chateau Giscours)、乐夫波菲庄园(Chateau Leoville-Poyferre)、庞特卡奈酒庄(Chateau Pontet-Canet)、瓦兰佐酒庄(Chateau Valandraud)等。

可以说,葡萄酒在宗教中的角色定位,是在犹太教中得到了"合理合法"化。

蔻修葡萄酒的标志:严格制作规定的遵循蔻修葡萄酒,会在酒标上有所标记,让犹太教信徒们方便辨识。

★基督教

而如今流传更广的基督宗教,其形成和发展无不受到犹太教的影响。就连基督宗教成立最初为了得到更多认同,《马太福音》中就将耶稣记述为犹太国王的后裔,至于"上帝之子"的名号,则是后来的说法。所以葡萄酒作为圣饮的教俗,也被基督宗教采用,甚至更加的神圣化,象征着耶稣的血液。而基督宗教的迅猛发展,加之被罗马帝国承认是合法宗教,才有了后来修道院与葡萄酒之间的故事。

当时罗马帝国逐渐没落,欧洲步入有着"黑暗时代"之称的中世纪。因为政权动荡,基督宗教的势力反而愈来愈强大。得益于宗教的力量,葡萄酒作为圣餐必备,不仅被修道士保留住了部分酿造技艺,还被推广到了世界(美国西岸的葡萄种植得益于基督新教)。

这当中最有名的两个教会,就是本笃会和西多会。

红葡萄酒和白葡萄酒酿造工艺的区别

葡萄酒的酿造,就是将新鲜葡萄及其果汁发酵转变为葡萄酒。其中酒精发酵是酿造的主要阶段,是经由酵母菌的微生物作用,将葡萄中的糖转变为酒精的过程。这个过程中,被酵母菌合成的除酒精外的其他物质和葡萄中原有的成分,对葡萄酒的品质和风味是最重要的,如芳香化合物、单宁和有机酸等。

由于酵母是酒精发酵的主要微生物,而且其种类和性能又各不相同,因而葡萄酒的风味也有所差异。葡萄酒的酿造是一项精细的工艺,而且因酒类型的不同而有相当大的变化。下面仅简单介绍红葡萄酒和白葡萄酒的酿造过程。

★红葡萄酒的酿造过程

红葡萄酒必须由红葡萄来酿造,品种可以是皮红肉白的葡萄,也可采用皮肉皆红的葡萄。酒的红色均来自葡萄皮中的红色素,绝不可使用人工合成的色素。

红葡萄酒的酿造方法也有很多,以传统酿造法来说,首先要经过破碎,使果肉和果汁从葡萄中分离,然后再去梗、以避免果梗的青梗味;接下来是酒精发酵和浸渍,发酵容器目前经常使用的是不锈钢大罐,发酵过程为 4~10 天,这段时间葡萄皮中的单宁和红色素就会渗入发酵中的葡萄汁里,而把它们提取出来的过程就称为浸渍;发酵好的酒要更换容器,以便将皮渣从葡萄原酒中分离,并将皮渣再次压榨出酒。在红葡萄酒的酿造过程中,通常会进行称为乳酸发酵的副发酵,是利用乳酸菌把酒中酸涩的苹果酸转变成较柔顺、稳定的乳酸,然后就进入陈酿阶段。

★白葡萄酒的酿造过程

白葡萄酒既可方便地用白葡萄来酿造,也可用去掉葡萄皮的红葡萄的果汁来酿造,无须经过果汁与葡萄皮的浸渍过程,而是用果汁单独进行发酵。将葡萄分选去梗后即可压榨,将果汁与皮分离并澄清,然后经低温发酵、贮存陈酿及后加工处理,最终酿制成干白葡萄酒。

白葡萄酒的酿制要注意以下几点:果汁澄清,这是必不可少的步骤,以去除悬浮其中的杂质沉淀,避免败坏酒的味道;发酵中的温度控制一般比酿造红酒更严格,须通过经常冷却使葡萄汁保持在 20℃左右,保证酵母能正常工作;为得到清新爽口的产品,应注意防止会导致酸度降低的乳酸发酵;防氧也是白葡萄酒生产中必须注意的环节,因白葡萄酒中含有多种酚类化合物,它们有较强的嗜氧性,如果被氧化,会使颜色变深,酒的新鲜果香味减少,甚至出现氧化味。

如果我们将一粒红葡萄从中切开,就会发现只有葡萄皮是红色的,而葡萄果肉是白色的。这说明葡萄的红色素只存在于葡萄皮中。所以如果要生产白葡萄酒,就应将葡萄汁迅速压出,防止葡萄皮中色素溶解在葡萄汁中;而要想生产红葡萄酒,则应使葡萄皮中红色素溶解在葡萄汁中,即必须将葡萄汁和葡萄皮混合在一起,是葡萄汁对葡萄皮进行浸渍作用。

因此,红葡萄酒与白葡萄酒生产工艺的主要区别在于,白葡萄酒是用澄清葡萄汁发酵的,而红葡萄酒则是用皮渣(包括果皮、种子和果梗)与葡萄汁混合发酵的。所以,在红葡萄酒的发酵过程中,酒精发酵作用和固体物质的浸渍作用同时存在,前都将糖转化为酒精,后者将固体物质中的丹宁、色素等酚类物质溶解在葡萄酒中。因此,红葡萄酒的颜色、气味、口感等与酚类物质密切相关。

白葡萄酒是用白葡萄汁经过酒精发酵后获得的酒精饮料,在发酵过程中不存在葡萄汁对葡萄固体部分的浸渍现象。此外,白葡萄酒的质量,主要由源于葡萄品种的一类香气和源于酒精发酵的二类香气以及酚类物质的含量所决定。所以,在葡萄品种一定的条件下,葡萄汁取汁速度及其质量、影响二类香气形成的因素和葡萄汁以及葡萄酒的氧化现象即成为影响干白葡萄酒质量的重要工艺条件。

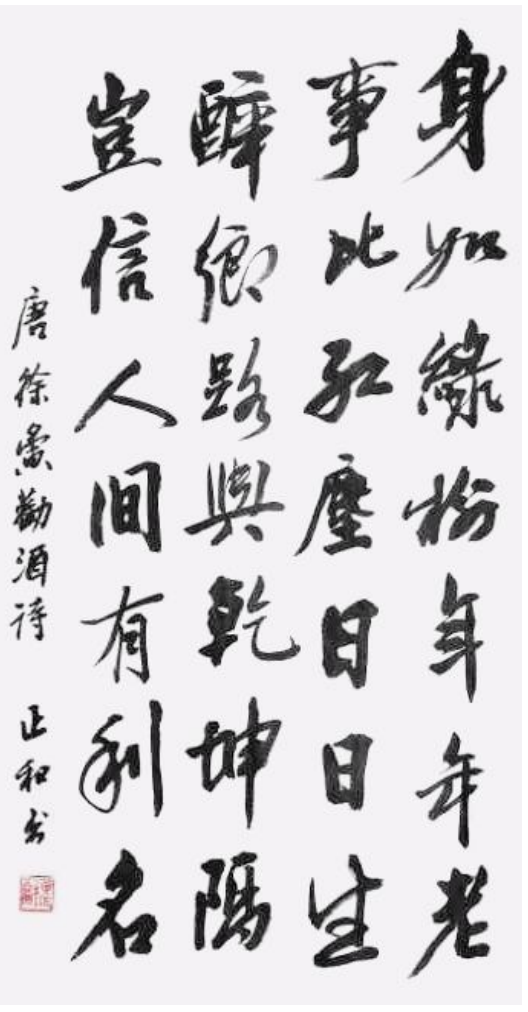
归纳起来,红葡萄酒和白葡萄酒的主要区别为:

一是根据葡萄的颜色不同,可将葡萄品种分为白色品种(白皮白肉)、红色品种(红皮白肉)和染色品种(红皮红肉)三大类;用白色品种只能酿造白葡萄酒,染色品种只能酿造红葡萄酒,而用红色品种可酿造从白色到深红色的颜色各异的各种葡萄酒。二是白葡萄酒是用白葡萄汁发酵而成,红葡萄酒是用葡萄汁(液体部分)与葡萄皮渣(固体部分)混合发酵而成,其颜色的深浅决定于液体部分对固体部分浸渍的强度:浸渍越强,颜色越深。三是固体部分带给葡萄酒的不仅是色素,同时带给葡萄酒的还有与色素一样同为酚类物质的丹宁,葡萄酒的颜色越深,其由色素和丹宁构成的酚类物质的含量也越高。

所以,红葡萄酒与白葡萄酒的主要差异在于它们之间的酚类物质的含量和种类的差异。 **(据葡萄酒研究)**

正和专栏 酒中书味 36
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

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,本名蒋川龙,现供职于

跃州 金芮/摄影

草地的欢呼

——酒诗系列之七十六

走啊　留下来
不着深浅　这了无人烟的草地
爬啊　往前走
泥草相陪　远方已绽放光明

那一身军衣　我的生命
辨不了颜色　可能牺牲
那一身力气　我的信念
早已用完　永远不会被茫然锁定