

醉于, 绍兴

刘玉婷

绍奕世之宏休,兴百年之丕绪。绍兴的美,大抵是有些醉意的。草篷船、乌毡帽,一叶乌篷,百转河渠,是戴复古“百花洲上醉时吟,不复一生心”的有说未尽。越剧、调腔,古戏高调,体局静好,是张岱“科白之妙,有本腔不能得十分之一者”的余音绕梁。水乡、酒乡,黄酒社戏,几代文豪,是鲁迅“破帽遮颜过闹市,漏船载酒泛中流”的管他冬夏与春秋。这种醉意之美,在鲁镇酒馆的曲形柜台里。

咸亨酒店里,“温两碗酒,要一碟茴香豆”,是孔乙己身着长衫盛装出席的仪式感,温酒自酌的孔乙己,从不颓唐。鲁镇人或许不是“孔乙己”,但多是“吃酒时的孔乙己”。

在鲁迅小说《在酒楼上》里,“我”旅行回乡,深冬雪后,风景凄清,懒散和怀旧的心绪联结起来。踱步一石居,“一斤绍酒,十个油豆腐,辣酱要多”。

北方固然不是故乡,南来又算客子,那头的干雪,这里的柔雪,似乎并不关己,也只有呷一口酒,是眼下的舒服。

彼时此景,偶遇旧同窗吕纬甫,“又添二斤”,“再添二斤酒”,故事便开始了。

鲁镇当属今天绍兴的越城、柯桥一带,是江南水乡的代表,古街、纤道、雨廊,水乡风情浓郁。而绍兴东南部的嵊州、新昌一带,则属山城,八山半水分半田,正是李白《梦游天姥吟留别》的仙游之地。

且放白鹿青崖间,须行即骑访名山。恍恍惚惚,奇奇幻幻,皆烟霞云石,无分毫尘浊。非满肚皮烟霞,决挥洒不出。别是一副言语。

不同于鲁镇的老黄酒温煮而食,这一带



的绍兴人,好吃米酒。

在今天的新昌县梅渚镇,家家户户仍保有自酿米酒的习惯。玫瑰红色的米酒,以罗汉豆(茴香豆)、鱼干、酱鸭下酒。而酒糟佐食,更是独具风味的地方特色。

把酒论世的鲁迅,在绍兴府中学堂任学监时,时常到泰生酒店小饮,每每要点上一份糟鸭佐酒。后来,鲁迅的好友许寿裳特地托人到泰生酒店买鱼干、酱鸭、糟鸡等佐酒物送给他。

沿东北而上,是绍兴的上虞一带。白马湖春晖名人园里,夏丏尊的“平屋”,丰子恺的“小杨柳屋”,李叔同(弘一法师)的“晚晴山房”,经亨颐的“长松山房”,无不浓墨重彩。

白马湖春晖名人园里的人,有“酒聚”的传统,不喝白酒,只吃黄酒。离开白马湖后,春

晖名人们在上海创办立达学院,仍循旧例,聚必酒。

丰子恺算是绍兴老酒的铁粉了。1948年丰子恺前往台湾举办画展,作家谢冰莹劝他留在台湾,丰子恺立即回绝:“台湾好极了,真是美丽的宝岛,四季如春,人情味浓。只是缺少了一个条件,是我不能定居的主要原因。”

谢冰莹问:“什么条件?”

丰子恺独句回答:“没有绍兴老酒!”

过后,丰子恺的学生胡治均,在上海买了两坛绍兴“花雕”酒,托人随船带到台湾。丰子恺特别为此在台北举行了一次酒宴,让台湾的白马湖旧友和新知们大过了一回绍酒瘾。酒话流传,当为佳话。

而丰子恺的另一个学生钱君,因为酒量

不济,则差点无缘开明酒会。

1926年,章锡琛、章锡珊兄弟在上海宝山路成立的开明书店,已有正式的“开明酒会”,每周一次。酒会明文规定,凡入会者,必须一次能喝下五斤绍兴加饭酒(绍兴黄酒的一种,可入菜调味,亦可饮用)。

当时,钱君只能喝下三斤半绍兴老酒,不符合入会条件,后来,夏丏尊解围,“君极要求入会,值得鼓励,尺度略可放宽,打个七折吧”,钱君才得以入会。有趣的是,入会不久后,钱君竟然也能一口气喝下五斤绍兴加饭酒了。

西南而下,是绍兴的诸暨。西施故里,人文荟萃,越国故地。

诸暨人素有“绍兴的北方人”之称,男男女女虽不失江南的清秀之态,却多了一点北方汉子的豪爽。吃酒以同山烧闻名,以诸暨特有的高脚糯糕高粱为原料,取同山镇上汲龙水酿制而成。

《吕氏春秋》中“越王之栖子会稽也,有酒投江,民饮其流,而故气百倍”,说的便是同山烧。不同于大多数人对绍兴黄酒的认知,同山烧红玉之色,口感甘冽,劲烈如刀。享有“江南小茅台”、“酒中君子”之称。

祖籍诸暨的蔡元培,更是每饭必酒,配以干菜、霉干菜下酒,当然少不了酱鸭、糟鸡、鱼干。

刘海粟在拜访蔡元培时,曾问过他是否每饭必酒。当时已72岁高龄的蔡元培坦然:“人到老年不免可怜自己,这点积习难以戒除了。我喝得很少,从未醉过。”

吃酒的蔡元培,对酒具同样讲究。锡制酒壶,里圆外方,中有夹层,天冷时刚好可充灌热水温酒,尤其适用于饮用黄酒。

醉美绍兴。酒之于绍兴,是心心念念的情话与梦乡。

这大抵是绍兴的保留戏。

丹魄: 西班牙的葡萄品种之王

丹魄(Tempranillo)广泛种植于西班牙的中部和北部产区,是铸就西班牙高品质葡萄酒的中坚力量,亦是该国当之无愧的葡萄品种之王。

追本溯源

丹魄是一个非常古老的西班牙葡萄品种,其历史最早可追溯到3,000多年前。多项基因研究显示,丹魄的起源地很有可能是如今使其大放异彩的里奥哈(Rioja)和纳瓦拉(Navarra),而在不同种植地之间丹魄并没有明显的克隆变异,表明该品种仅在近代才开始在西班牙传播。

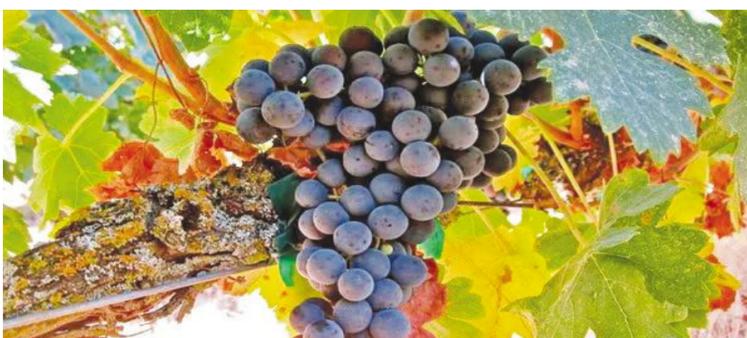
除此之外,DNA研究还发现,丹魄与杜埃罗河岸(Ribera del Duero)种植的阿比洛梅尔(Albillo Mayor)很可能存在亲缘关系,但哪一个品种是亲本尚无定论。

品种个性

“Tempranillo(丹魄)”在西班牙语中意为“小而早熟”,这也表明了该品种的特性:果实颗粒小,且成熟时间比大多数西班牙红葡萄品种要早几个星期。此外,该品种果皮厚,果串较大,果实排列紧凑,在白垩型土壤上生长得最好,是相对高产的葡萄品种。用丹魄酿制的葡萄酒颜色深浓,酒体饱满,酸度和单宁都较高,果味充沛。不过如果产量过高,丹魄的果皮颜色、果实风味和酸度都会随之降低,因此,想要培育出优质的丹魄,需要注意控制其产量。

熟化时间

在挑选丹魄葡萄酒的时候,大家有可能会在酒标上碰到“年轻(Joven)”、“陈酿(Crianza)”、“珍藏(Reserva)”和“特级珍藏(Gran Reserva)”这四个代表陈酿时间长短的分级词语。年轻级别的丹魄葡萄酒在采收次年装瓶发售,几乎不经过橡木桶陈酿,适合在年轻时饮用;陈酿级别的丹魄葡萄酒需要经过至少24个月的熟化时间,其中至少有6个月要在小橡木桶中完成;珍藏级别的丹魄葡萄酒来自更为优秀的年份,熟化的时间要求至少为



36个月,其中需包含至少12个月的小橡木桶熟化时间,而这赋予了葡萄酒更圆润的口感以及更丰富的风味;特级珍藏级别的丹魄葡萄酒很少见,只有在非常出色的年份才会进行酿造,最低的熟化时间要求为60个月,其中不少于18个月要在小橡木桶中陈酿,不过很多酒庄为了进一步精进酒质,会选择将橡木桶熟化的时间延长至20-30个月。一般来说,橡木桶陈年的时间越长,葡萄酒的品质越高,相应地,价格也就越高。

经典产区

截止至2015年,丹魄是全球种植面积排名第三(231,000公顷)的葡萄品种,其中有88%种植于西班牙。而在西班牙,最为优质、经典的丹魄产区要数以下四个:

里奥哈是西班牙最著名的葡萄酒产区,而丹魄是这里大多数混酿葡萄酒的主心骨。在里奥哈,丹魄最常见的混酿伙伴就是歌海娜(Garnacha),歌海娜的加入使葡萄酒的酒体更加饱满、酒精度也更高。传统上,里奥哈的丹魄葡萄酒会在美国橡木桶中进行陈酿,因此成酒中会带有香草、椰子和甜香料的风味,此外,也会带有该品种典型的莓果、李子、红樱桃、草莓和皮革的风味。最优质的葡萄酒会具有平衡的结构,清新的果味与桶味完美结合,单宁质感丝滑,陈年潜力极佳。

杜埃罗河岸。在里奥哈西南边的杜埃罗

葡萄酒品种。这些国际品种为葡萄酒带来了典型的黑色水果风味。纳瓦拉出产的丹魄一般具有胡椒、红樱桃和微妙的肉桂香气,富有结构感。

托罗。托罗(Toro)产区的面积不大,但出产的丹魄葡萄酒名气不小。在这里,丹魄被称为“Tinta de Toro”。由于该产区的气候较温暖,阳光也非常充足,生产的丹魄往往具有相当饱满的酒体,风格强劲,酒精度高,单宁多且相当紧致。托罗珍藏和特级珍藏级别的丹魄葡萄酒在年轻时颜色非常深浓,酒中丰富的单宁赋予了酒款极佳的陈年潜力。

除了西班牙以外,葡萄牙也种植了不少丹魄,尤其是在杜罗河(Douro)产区,丹魄被称作“Tinta Roriz”,是那种植面积第二大的红葡萄品种,主要用以酿造波特酒(Port),可为酒款带来更深的颜色和更饱满的酒体,增添优雅的黑胡椒、野花和野生樱桃的香气与风味。

配餐建议

丹魄除了动人的果味外,还具有咸鲜的风味特征,因而能够与各类不同的食物进行搭配,尤其是一些西班牙地方菜肴,包括烤蔬菜、熏肉、腌肉和火腿等。当然除此之外,丹魄与卤汁面条、披萨、烧烤、炸玉米饼、意大利面和墨西哥卷等各国美食也能碰撞出令人惊喜的火花。

(据红酒世界网)



茶与酒, 两生花: 酒与茶纠缠千年的情缘

酒后高歌,听一曲铁板琵琶,唱大江东去;茶边话旧,看几番星追露冕,从淮海南来。茶情酒意,不亦快哉!

在我们这个有着数千年文明的古国,茶与酒的历史都十分悠久,且一直被人们所推崇。自汉唐以后,从文人雅士到布衣白丁,人们都喜欢以“茶和酒”来知人论世,并热衷于两者并举,堪称“两生花”了。云水里载酒,酣畅淋漓;松篁里煎茶,清静闲幽!

★酒之豪气,茶之清明

酒可以让人血气舒畅,胸胆开张,所谓酒壮英雄胆者是也。电影里常看到将上战场之前,或是要作出牺牲之际,以及兄弟豪气结拜之时,都会喝上一大碗酒,即使是犯了死罪的人,行刑之前也会给他一碗酒喝,壮壮胆气。酒入腹中,豪气顿生,再没有什么畏惧的了。

茶呢,却恰恰相反,它是一贴镇静剂。当一个人面临着重大的决策之时,陪伴他的,定是一杯杯清茶。茶汤能滤去杂念,让人头脑清明,待茶渐无味,天渐泛白,杂乱的事情已被分析得清晰透彻,一个完美的想法和计划便已然成形。

★酒歌与茶诗

酒与茶,是文人骚客们一直钟爱的创作题材!诗是酒之华,酒喝高了,平日沉默寡言的人都免不了要多说几句,而在文人的脑海里,更会有豪迈的想象,有奔放的激情,有飘逸的思绪。大文豪李白是出名的“酒仙”,常常在豪饮后挥墨写出佳句,“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月”,是何等的豪迈;曹操的“对酒当歌,人生几何?譬如朝露,去日苦多。慨当以慷,忧思难忘。何以解忧?唯有杜康。”怎能不让人感慨万千?

到了唐代,茶既为国饮,又正逢诗歌的时代,茶诗就蓬蓬勃勃地染绿了人们的视野,茶诗浩如烟海,“木兰沾露香微似,瑶草临波色不如”,“尝闻异茗坐心净,议罢名山竹影移”……善饮茶者,能神清气爽、心平气和地领略茶之真味,所以,爱茶之人的心是清静、闲适、平淡的,茶诗的韵味也是如琉璃般绚丽、清澈、超凡脱俗的!

★斗酒和斗茶

虽然酒与茶的气质看上去截然不同,可这二者居然都被人们用来“斗”,斗这个字似乎跟酒倒是更契合,酒桌上推杯换盏好不热闹,一声声的“来,干了”,“我先干为敬”的确有些“斗”的意味,“感情深一口闷”等等花样繁多的劝酒词简直要招架不住。

可这“斗茶”是怎么个斗法?其实这是很文雅的游戏,虽然有胜负之分,但输赢总在谈笑间,很有趣味性和挑战性。宋朝是极讲究茶道的时代,很多有闲情逸趣的人都钟爱斗茶,清明前后,新茶初出,最适合斗。斗茶者各取所藏好茶,轮流烹煮,相互品评,以分高下。近年来,茶界又兴起了斗茶之风,实为幸事一件!

茶来自天空,向上诱导出空谷幽兰的智者灵性;酒来自大地,向下抒发出诗情画意的诗人情怀。茶与酒的交融,演绎出一曲冰与火之歌。“热肠如沸,茶不胜酒,幽韵如云,酒不胜茶。”

酒类侠,茶类隐,酒固道广,茶亦德素”,愿你爱酒亦爱茶,左手酒一壶,右手茶一杯,让酒神与茶神在生活中轮守你的沉醉与清醒!

(据白酒那些事儿)

《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》,省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇,充市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员,四川江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南

秋雨心茫茫 ——酒诗系列之八十二

雨纷纷
车声忙
心绪愁断肠
人婀娜
裙角扬
爽风满山岗
一二三
酒碗端
杯杯壮情怀
心中事
理不断
山河我自恋

正和专栏 酒中书味 44 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,员,四川视协常务理事。先后在攀,黄正和 中国电视艺术家协会

肯與鄰翁相對飲
隔籬呼取盡餘杯

戊戌孟冬 正和