

当麻辣火锅遇上 葡萄酒

■ John H. Isacs 徐菲远/编译

作为一个生活在中国的美国人,大约25 年前,我第一次体验了麻辣火锅,和许多四川 菜爱好者一样,我的饮食生活发生了永远的 转变。

对于没有这种经历的人来说, 很难描述 这种特殊膳食的独特和令人上瘾的品质。麻 辣火锅不仅仅是一种菜式, 而且是一种令人 兴奋的聚餐体验,以其独有的特色挑战食客 的感官。

在我经常出国旅行的生涯中,一般来说, 离家第一周我很乐于品尝各种当地食材和菜 肴,然后在第二周的某个时候,我开始渴望中 国的风味。回到中国的第一天晚上,我会赶紧 去当地餐馆品尝真正的中国菜, 麻辣餐馆通 常是我的第一站。

将葡萄酒与辛辣食物搭配的话题总会引 起争议。许多食物和葡萄酒配对的传统来自 西方葡萄酒鉴赏家,他们坚决宣称葡萄酒对 干辛辣食物来说太脆弱了。他们建议吃麻辣 食物的时候搭配啤酒或茶更为合适。

我并不赞同这个说法,原因有两个:首 先,大多数西方葡萄酒鉴赏家既不了解也不 喜欢辛辣的中国菜;其次,人们对于食物和葡 萄酒搭配时往往会考虑波尔多和勃艮第等传 统法国葡萄酒。虽然这些地区出产了世界上 品质最好的葡萄酒之一,但它们在食物配对 方面并不是最灵活的, 当然也不是最适合辛 辣食物的。

用啤酒搭配火锅是一种简单但不完美的 妥协,因为啤酒最多只是辛辣食物的中和者, 而无法像合适的葡萄酒那样成为最佳搭档。

麻辣火锅的辣味各不相同,因此理想的葡 萄酒搭配也随之变化。在许多麻辣餐馆,您可 以选择火锅的辣度,从"微辣"到"特辣",我会 为不同辣度的火锅选择最好的葡萄酒搭配。

在享用中度辛辣的火锅时, 我常常为选 择澳大利亚巴罗莎谷(Barossa)的 Ausi 西拉 (Shiraz)或意大利威尼托(Veneto)的阿玛罗 尼(Amarone)葡萄酒。这两种红葡萄酒都具有 非常成熟的深色水果风味, 带有淡淡的甜味 和柔和的单宁,这些特性非常适合中度辣味 的火锅, 因为水果和甜味的结合可以缓解辣 味和麻木的感觉, 而葡萄酒的柔顺单宁有助 于消除油腻的味觉。

由于两种葡萄酒的酒精含量相当高,约 为 14%~16.5%,因此在饮用前冰镇一下非常 重要。搭配麻辣火锅,我建议侍酒温度在 14℃~15℃左右,较低的温度可令味觉更加舒 适。我曾与麻辣火锅搭配成功的两款意大利 葡萄酒是 Masi Costasera 阿玛罗尼经典 DOC 和 Ausi Torbrech Woodcutter 西拉。

特辣的火锅是一种特别的饮食体验,也 极为考验个人耐受力,在我看来,强化葡萄酒 是它的最好搭档, 建议采用半甜到甜的雪利 酒或波特酒。

这些强化葡萄酒风味强烈直接,不会被 非常辛辣的食物所淹没,它们具有必要的甜 味,可以抵消非常辣的火锅的辣味和麻感。

广告

《实用酒度换算全书》

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

地球在流浪,不能没有酒

有科幻电影以来,但凡遇到人类的生死 存亡,好莱坞的选择一般就是:坐飞船逃亡、 把地球留下。坐飞船把来犯的陨石或外星人 干掉、把地球留下。刘慈欣的《流浪地球》则正 好反其道行之,就算是逃亡,也要把家(地球) 带着走。

至少拍片子的导演郭帆如实描述,并给出 了一个理由:"真正属于我们中国人的文化内 -就是我们对土地、对家园的深厚情感, 导致我们连逃离的时候都要带着'家'一起 走。"于是,号称"基建狂魔"的中国人想出了一 个前无古人、史无前例的办法,在地球的一面 安装上万个行星发动机,把地球推走,这就是 有史以来最为脑洞大开的"流浪地球"计划。

当然,今天不想在这里展开《流浪地球》的 硬式科幻细节和科学理论支持。整整2个小时 的观影,除了家园情怀和人类悲歌,作为资深科 幻迷和一个俗气的老酒鬼,笔者最感兴趣的还 是《流浪地球》中出现的那瓶"伏特加"。

根据人类编年史发展的俗套,在一部史 诗级大片中, 如果没有出现饮酒的场面绝对 是不正常的。因此,《流浪地球》如我所愿地出 现了一瓶酒。俄罗斯宇航员幽默风趣地对快 退休返回地球的宇航员刘培强说:"还记得加 加林时代是如何把酒带上来的吗?"并偷偷地 把它放进吴京的宇航服内时。而吴京也用到 了那瓶酒。他当机立断地利用这瓶酒撞击控 制核心(服务器)产生火灾,继而通过启动消 防系统重新夺回人工操纵权,这样的作用既 意外又合理。

NASA:最爱雪莉

当然,电影中俄罗斯宇航员带酒在国际 空间站的动作并非导演的杜撰, 也确实属于 俄罗斯宇航员独有的传统。不同于世界上其 他国家禁止或限制宇航员在太空饮酒, 俄罗 斯宇航局公开表示"宇航员允许在结束一天 繁重的太空工作后饮酒"。因为他们局里的医 生认为"喝酒可以增强宇航员的免疫力"。于 是俄国宇航员没少在太空里干掉一瓶又一瓶 的伏特加,另外,他们也很爱喝干邑白兰地。

其实,在太空中喝酒其实不算是什么新 鲜事。1969年,阿姆斯特朗将左脚小心翼翼地 踏上了月球表面, 当他豪气万丈地说出:"这 是我个人的一小步,却是人类的一大步"时,



阿姆斯特朗的亲密伙伴巴兹·奥尔德林就已 经在太空中享用过美酒了。

奥尔德林在多年后的采访里透露,他"偷 偷把一小瓶葡萄酒带上了飞船,竟然没有被 NASA 的工作人员查出来。"那是在和尼尔·阿 姆斯特朗走出登月舱之前的圣餐仪式上,他 利用飞船着陆月球时短暂的通讯失联喝下了 这杯酒。不过,由于举行这一仪式时,太空与 地面的通信出现了暂停,这一过程也从未被 播出过。

奥尔德林说:"酒液的弧度在月球6分之 1的重力下显得十分美妙。"这也是人类目前 喝的距离最远的酒,有38万公里远。

在上世纪 70 年代, NASA 曾经引发过一 场关于宇航员食物搭配是否应该有酒的大争 论,显而易见拥酒派赢了。于是,在1973年5 月到1974年2月间,在进行"天空实验室"项 目时,NASA 允许将极少量雪莉酒和宇航员们 一起送上了太空。

至于为什么要选择雪莉, 也加州大学戴维 斯分校的几位资深教授一致认为,酒精饮品在 进入太空前都需要被重新包装, 而雪莉酒在酿 造时就经历了加热的过程, 因此也更能适应重 新包装而带来的变化。最终,奶油雪莉酒成功入 选,成为了宇航员的太空食品之一。

不过,好景不长。在一次公开课上,"4号天 空实验室"(1974年)的指挥官 Gerry Carr 得意 忘形偶然提到雪莉酒将作为宇航员食品之一带 入太空,这个消息一下子引起了众怒。于是,这

项在太空中搭配酒精饮料的决定还未充分实施 就被含泪撤回了。自此之后,NASA 对于太空饮 酒都有着严格的限制和规定。

俄罗斯:支持干邑

相比于 NASA,俄罗斯的政策可就宽松多 了。和平号空间站的宇航员们允许饮用少量 干邑。虽然俄罗斯对太空中喝酒持支持肯定 态度,但国际空间站严格禁止饮酒。谁也不希 望宇航员们在醉醺醺的情况下处理任何事 情。并且,人和人之间存在着许多社会文化方 面的差异,连续几年待在一个狭小的空间内, 很容易导致情绪暴怒,这些因素都会使饮酒 问题变得非常棘手。毕竟,实际的太空站处处 都存在着危险,和科幻小说里所描述的完全

其实宇航员这一职业并不浪漫。在太空 呆过的人都会告诉你,这种工作不仅艰苦而 且压力巨大。所以,有时宇航员会瞒着安检夹

酒这种暖身饮料最早于 1971 年被带上 太空,目标是"礼花7号"轨道站。当时,一位 宇航员恰好过生日,他的朋友们将一瓶亚美 尼亚白兰地藏在血压计中被带上太空。而且, 检查委员会曾在不同空间站发现过几十处藏

苏联英雄、宇航员伊戈尔·沃尔克就讲过 怎样往宇宙飞船上夹带私货。1984年乘坐"联 盟号"飞船升空之前,他买了两桶酸黄瓜和一

些白兰地。"座椅在飞船上要定中心,因此不 能携带超过计算重量的东西,"沃尔克说,"但 我和搭档瓦洛佳·扎尼别科夫在起飞前一周 除了面包和茶什么都不吃,瘦了近2公斤。把 东西封好,穿宇航服时把它们放在里面。就这 样起飞了,肚皮上放着美妙的下酒菜酸黄 瓜。"

还有的人使用飞船上的文件藏酒。"那是 很厚的一摞文件,去掉封面,用装酒容器代替 里面的页面。装一升到一升半没问题。最重要 的是别让酒晃荡出响声。"

宇航员格奥尔吉·格列奇科曾在太空中 度过了134天20小时32分58秒。他说, 宇航 员在空间站必须做体操以防止肌肉萎缩,每 天至少2小时,飞船上备有专用服装,里面有 迫使肌肉在失重条件下工作的装置。宇航员 们就在换岗时利用它留下"私货"。

其实许多宇航员都在外太空喝过酒。有 些是光明正大的,有些是偷偷摸摸的。毕竟探 索太空的过程孤独而且令人恐惧,前方的每 一秒都是未知。这就让许多宇航员把目光投 向了放松神经的利器——酒。

无论是星辰还是大海, 无论是历史还是 未来,酒这种神奇的物质,都将是人类文明进 程不可或缺的一部分。

(作者系国家一级品酒师,自由酒评人,自由 撰稿人,著名陈年老酒收藏家,曾任中国酒业 协会名酒收藏委员会/价格评估委员会/文化 委员会委员。)

发酵其实很好玩

地跨赤道,位于北纬十度至南纬十度之 间的印尼,出产了一种全世界最贵,产量最少 的咖啡——麝香猫咖啡,又称猫屎咖啡。麝香 猫将咖啡豆吃进肚子,经过消化,再排出来的 豆子, 就是猫屎咖啡, 味道比普通咖啡更浓 郁。这一个过程叫做体内自然发酵。

那么发酵到底是什么呢?

食物界的发酵,堪称化腐坏为神奇。发酵 并不是古今人类智慧的体现,它是存在了20 亿年的自然现象。如果说火的出现让人类获 得了文明,那么发酵就是为广大吃货带去了 福利。在食物紧缺的旧石器时代,人类从自然 那里获得了发酵;现在,已经站在吃货链顶端 的人类驯服了这些微生物,让它们按照自己 的需求去改变、转化食物,以满足自己的口腹

最重要的是:发酵能让"食物"变回"食 物"。说到食物的发酵就一定要祭出万能型洗 -黄豆。机智的中国人将这颗小种子进 行发酵,并按照发酵过程进行成果截取,获得 了酱豆、豆酱和酱油。为舌尖上的食物们提供 了具有浓厚酱味与鲜香的烹饪伴侣。而黄豆 前期发酵而来的酱豆,就是现在日本纳豆的

既然说到了酱酒,我们就顺便说说酱油 的千年 CP——醋,据史料记载,我国是世界上 谷物酿醋最早的国家。相传酒圣杜康的儿子 黑塔通过酿造酒糟发明了醋并让其作为调料 流传了下来;南北朝的工艺精进让醋进一步 浓醇,甚至成为了当时的奢侈品;而到了明清 时代,醋的种类也得到了爆发式增加,形成了 现在我们熟悉而依赖的酸涩风味。

扯到这里你可能会想说:"既然儿子都这



么厉害了, 那黑塔的爸爸酒圣杜康酿酒的血 泪史一定会非常精彩了吧?"我告诉你,真的 不是这样的!

传说一个不称职的粮食局长发现了白酒 发酵,这个人名叫杜康。

杜康在成为酒圣之前的本职工作是管理 粮食,在粮食丰收导致爆仓后,急中生智的粮 食储藏在了阴暗潮湿的山洞里,不久之后,成 功以全部腐败收场。

食物一坏, 杜康当时就慌了, 苦思冥想 后,他决定去树林里散个步,几颗枯死的大树 成功的吸引了他的注意, 杜康灵机一动就把 粮食倒进枯树的空树干里。后来树干开裂往 外渗水,虽然没有伤到花花草草,但是弄倒了 一片小动物。百思不得其解的杜康凑过去一 闻一尝发现这水居然清香又好喝, 带回家安 利给大家后获得了一致好评, 从此杜康就 GET 了一个新的人生成就——酒圣!

杜康用秫做酒,成功帮高粱找到粮生"第

高粱作为粗粮的一分子, 遭到了许多人 的嫌弃。因为即使在精细加工后,食用的口感 依然粗糙,发涩,长时间食用还可能会产生便 秘。还好当年那个喜欢瞎琢磨的发酵痴迷者 杜康在酿酒的时候没有忘记这个食品界的

"十八线网红",成功将高粱酿成了香气四溢 的高粱酒, 让高粱在白酒界站住脚翻了身。 (根据《世本》中所提到的:"昔仪狄始作酒醪, 以变五味,少康始作秫酒")

发酵过程的金手指

酒曲,是酒类发酵的金手指。

酒曲上大量的微生物将粮食中的糖类分 解成酒精。粮食经过发酵,在不同的微生物环 境中会得到酒、醋、酱等不同的产品,而酒曲 直接决定了发酵的走向——发酵产生的是酒 而不是其他。

直接使用原材料进行发酵,这种酿造工 艺就是固态发酵法。固态发酵法酿造出来的 酒体香味浓郁,口感饱满。

典型的高粱固态酿造酒

关于发酵你可能不知道的两件事儿

做面包和馒头的酵母其实也可以酿酒。

超市里那种几块钱一包的干酵母粉理论上其 实是可以酿酒的,只是因为酵母菌释放的乙 醇比酒曲所释放的少非常多, 酿出来酒精度 和出酒率都不会很高,而且用酵母酿酒的话 杂菌会比较多,不仅影响口感,还可能对身体 有害,很多自酿的葡萄酒就是这样。所以说如 果手艺不精的话不建议大家自己酿酒, 如果 非要酿的话那就只能风险自理咯。

你的身体能够自己发酵出酒精。即便是 滴酒不沾的人,每100毫升血液中也会含有 0.01 至 0.03 毫克酒精。这是因为体内未消化 的含糖类食物(如面包)在肠胃内被极小部分 能够转化酒精的酵素发酵,生成酒精类物质。 由于该物质不能全部排出体外, 于是就在体 内聚集,因此血液里也会检出酒精成分。但如 果自身产生酒精过多,就会被定义为"自动酿 酒综合症",非常影响肝功能。(PS.健身等剧烈 运动后所闻到酒精味,是因为无氧运动所产 生乳酸的味道。) (据壶中岁月)



充四文



你在昨天离我而去

-酒诗系列之九十七

斑马线 擦肩而过 扬起笑睑 春风吹拂

不想点开 不想知道 是悲是喜

就在昨天 你发来信息 我明了你心 我以为 就在昨晚 又是一番甜蜜 我不觉醉

信息里包含的内容 就是昨天

