



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,和许多川菜爱好者一样,我的饮食生活发生了永远的变化。

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于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”,您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辛辣的火锅，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。

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核——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,在地球的一面安插上万个行星发动机,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鬼鬼,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。而吴京也用到那瓶酒。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中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，

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。

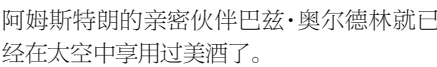
那么发酵到底是什么呢？

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,以满足自己的口腹之欲。

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选手——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前身。

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



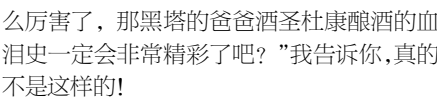
奥尔德林在多年后的采访里透露,他“偷偷把一小瓶葡萄酒带上了飞船,竟然没有被NASA的工作人员查出来。”那是在和尼尔·阿姆斯特朗走出登月舱之前的圣餐仪式上,他利用飞船着陆月球时短暂的通讯失联喝下了这杯洒。不过,由于举行这一仪式时,太空与地面的通信出现了暂停,这一过程也从未被播出过。

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



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，虽然没有伤到花草草，但是弄倒了一小小动物。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“第二春”。

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

——酒诗系列之九十七

斑马线
擦肩而过
扬起笑脸
春风吹拂

就在昨天
你发来信息
我以为
又是一番甜蜜

不想点开
信息里包含的内容
不想知道
是悲是喜

就是昨天
我明了你心
就在昨晚
我不觉醉

正和专栏
酒中书味

59

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会

清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。
杜牧清明诗 男人正和抄