

一杯酒的时间 看尽一朝风月

在生活中,酒必不可少,不同的人品出的 是不同的人生真味。在市井百姓口中,品砸出 的是五味人生。一杯酒,包含着生活的拼搏与 奋斗,以及对美好未来的希望和向往。

用一杯酒的时间感知生命的流逝和演化。 喝一杯酒可能只是十几分钟的时间。但 一杯酒,却能让人更换一种状态,从繁华到宁 静,或者,从宁静到繁华。

酒是被悄悄收藏的记忆,一个酒杯,春日 便在时间与酒的翻飞中淡然散开。

酒等的是一个懂它的人,人等的是一杯 倾心的酒。

一杯酒的时间,轻缓不纠缠,品一杯好 酒,温度,器具,时间,心情都是关键。

这正是一杯酒的时间,让人静下心,来理 一理、想一想,只有出于理解,醒出的酒才能 顺滑甘美。用这样的心态去做一件事情,一定 会先对事情研究和理解,然后才上手,自然会 更容易接近成功。一杯酒的时间,也是沉静思 考的时间,红酒就像一位老师,满含包容,静 默中教会我们很多朴素、简单的道理。

酒如明镜,亦是人的心思。

一杯酒的时间有多长?一种心思有多长? 从心潮起伏到淡定自若。

身处都市圈的我们, 犹如一片树叶般散 落于城市的各个角落。心怀最初的梦想,每日 不断进取奋斗,这看似枯燥,但并没让美好与 我们渐渐疏离,安静下来,在喧嚣中让自己从 忙碌中腾出喝一杯酒的时间,回归理性,简洁

一杯酒在手,一辈子在手,挚爱的东西, 总怕失去,就像对梦想的追求,总怕走着走 着,忘记了初衷,这个时候,需要停下来,只需 要一杯酒的时间,不忘初心,方得始终。

卢梭曾经说过,生活过得最有意义的人, 不是那些年岁最大的人, 而是对生活最有感 受的人。

用一杯酒的时光,交知心的人。

能够坐下来喝一杯酒,摒弃灯红酒绿,安 静地听你倾诉,瞬间,将遥远拉得很近很近。 哪怕是短暂的人,建立在人与人的心灵桥梁, 品味得越彻底,了解得越透彻。

午后日影西斜,小憩时最好由勃艮第当 道,三五知己歪斜了身体谈天阔地,浓郁的花 香中,足够日头落到山那头去。勃艮第久置仍 浓甘鲜香,鲜亮地荡在杯中,如同这触手可及 的情谊,长久甘远。

很多爱酒之人,都有自己喜欢的酒,不管 是哪一类,酒总是不辜负我们,与酒杯相撞, 释放出醇香,在时光的流逝中,越陈越香。

喝酒的时光,不一定忘却了万千烦恼,但 一起喝酒,赋予了喝酒人静的心态,清醒才能 找到烦恼的缘由。彼此交流,才能打开心灵的 枷锁,交到知心的人。

时光总是悄无声息的流淌着, 有酒和我 们一起陪伴的日子里,在繁华之外,保留一份 自己喜爱的生活方式,不管多忙,每天抽出时 间,与爱的人,哪怕一杯酒的时光。

给自己一杯酒的时间,得缘而聚,此生偌 长的光阴里,从此不再凉薄和寡淡……

《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 联系人:刘先生

酒,塑造了不同地域饮者性格

啤酒, 葡萄酒和黄酒是世界上古老的三 大酒种,而黄酒是中国独有的酒种,在元朝以 前,中国人基本上是饮用黄酒,可以说黄酒一 统天下。在汉代以后,随着丝绸之路的开通, 葡萄酒也被引进中国,但由于体质的原因,中 医认为葡萄酒是寒性,不适合中国人的体质, 所以一直未被国人所接受。元朝建立,忽必烈 把蒸馏技术从西方引进到中国, 于是有了烈 性酒,因其酒体无色,相对于琥珀色的黄酒, 被称为白酒。

20世纪初,啤酒引入中 国,被国人所接受,于是, 中国便有了黄酒,白酒 和啤酒三个主要的酒 种。由于,政治、经济 和口味偏好的原 因,中国不同地区 的人,对这三个 酒种形成了偏 好的不同,各 自选择了所喜 爱的酒种,作为 日常的饮用。以长 三角地区的江、浙、 沪、皖为核心的传统 江南地区,选择了坚 守传统,形成黄酒最大的

消费区。而以哈尔滨沈阳,和

青岛,为中心的,东北地区及山东 地区,形成了中国啤酒最大的消费区域。而以 四川贵州为核心的西南地区, 因其气候水质 原因,而成为中国最大的白酒,生产和消费地 区。加上改革开放以后,葡萄酒重新进入中 国,便形成了白酒,葡萄酒和啤酒成为中国各 个地区通行的酒种,而黄酒成为长三角地区, 基本上是独有的消费区域。

★啤酒

啤酒,白酒,和黄酒,有着不同的物质成 分,不同的风味儿和口感特征,因而也有不同 的饮用方式,这三个不同,经过经年累月,一 代又一代人的重复积累,特别是口感特征导 致的饮用方式的不同,经过反复的行为积累, 便会从饮酒的行为方式, 传导到人们的日常 生活,工作的行为方式中去。从而形成不同的

啤酒,是所有酒种中,酒精度数最低,而 且富含二氧化碳。酒一入杯, 白色的泡沫升 腾,一入口,溶解的二氧化碳迸发出来刺激舌 面,如同喝汽水一般,这种来自气体对舌头的 刺激感,让人感到一个爽。

人高马大的东北汉子, 把喝啤酒的这种 爽与豪放演绎到极致。一桌人坐下来,先一人 一箱,由于喝酒的目的是助兴与买醉,但啤酒 的酒精度低,如果像喝白酒和黄酒那样小酌 慢饮,要喝出兴致,喝醉,等到餐厅打烊都还 不行,要把一箱酒喝完,恐怕要等到天荒地老

俗话说,一方水土 养育一方人。可一方水土究竟 是怎样作用于人的性格呢? 除了气 候、地貌外,我想这一方水土上生长出 来的食物,各自不同的特征及其食用方 式是影响人的性格的一个重要因素。尤其是 那些特征差异越大的东西,越容易形成不同 地区人之间性格差异的重要因素。在这篇 短文里, 我将就中国不同地区饮用不 同的酒及其不同的饮酒方式对中国 不同地区人的性格的形成和影

响作一简单分析。

的一声碰杯,大喊一声:干,然 后大口的喝下,最后掷地有声的把酒瓶往桌 上威武地一放。把雄性动物的豪气彰显的淋 漓尽致,于是酒桌上满是雄性荷尔蒙在飘荡, 连桌上的女人都显出汉子气息。一种气吞山 河的气势显现出来,他们以为,连同酒瓶中的 啤酒,他们一同吞下了日月山川,其实是这种 饮酒方式带给他们的幻觉而已, 吞下的只是 含有低度酒精的啤酒饮料而已。这种饮酒方 式会放大饮酒人的自信。

了。于是,他们选

择大杯的喝,或者干

脆整瓶的吹,一桌人先砰

★白酒

以四川和贵州为核心的西南地区盛产白 酒,于是西南地区的人就地取材,以白酒作为 日常生活中的主要饮用品种。无论是四川的 浓香型白酒,还是贵州的酱香型白酒,其香气 浓郁,芬芳无比,酒精度数都在50度以上,高 的达到60度,是世界上酒精度数最高的烈性 酒之一。辛辣刺激感极强,对口腔和肠胃的刺 激度是所有酒中最强的酒种。这种特点决定 了,西南地区的人,不可能像东北人喝啤酒那 样豪放地大杯酒一口吞下,他们瘦小的身躯, 也显不出东北人的那种豪气。也不可能像江 南人喝黄酒那样,含在口中慢慢品味。

于是,他们选择了小杯快饮,但见一桌人, 手一抬,头一仰,霎那间,一杯酒穿喉而过,直 落肚中。像极了他们敏捷的身躯。如此高的酒 精度数和这般强烈的辛辣刺激的酒常年陪伴 着他们,再加上西南地区的人喜食辣椒。辣椒 和白酒在口腔中相遇,会产生出爆炸感,显得 更加的刺激。最强烈的刺激感,激发了他们性 格中的勇敢、强悍与坚韧,只有这样的性格,才 可能与辣椒和白酒常相伴。连西南地区的女 人,你也会感到水灵与火辣并存。在著名的上 帝折鞭之处的钓鱼台之战,抗日战争中的川军 的英勇表现,充分的彰显了他们的这种强悍与 坚韧的性格。但他们这种常年用火锅下白酒的 以自残身体的方式所表现出的勇敢与抗争精 神,总让人感觉到一种原始的野性与蛮干,缺 少了现代文明中的理性与优雅。

★黄酒

从衣冠南渡开始,中华文明逐渐从黄河 文明转移到长江文明。以长三角区域为核心 的江南地区, 便成了近千年来中国文化的核 心地区。原本就富饶的江南水乡盛产稻谷,以 大米和糯米为原料的黄酒,得到了进一步的 发展。以绍兴老酒为代表的黄酒,成为了中国 文化的符号和标志之一。孕育并陪伴着中国 传统文化、艺术的繁荣与兴盛。

黄酒性温,酒精度适中,不淡不浓;味丰 富,咸、甜、酸、苦、鲜、辛尽含其中,平衡感极 强,没有一种味道特别突出。加上黄酒越陈越 香的特点使它极具岁月感与历史感。与中国 悠久传统文化中的包容、和谐及中庸的精神 高度契合。千百年的饮用与陪伴使得江南人 的性格成为中国人性格的代表。

由于酒精度适中,刺激不强,适合含在口 中反复品味。于是,黄酒相较于啤酒和白酒的 饮之外,出了一个"品"的功能。

正是这一品,江南人在小酌慢饮中不仅品

了黄酒的味,也品了人生的五味杂陈;从黄酒 的香气中品味了岁月的悠长与时光的魅力。于 是江南人性格中的细腻,温婉,不急不慢的特 点在品味黄酒的过程中慢慢的呈现出来。

为了品味黄酒,江南人创造出了所有饮酒 中最具仪式感和美感的品饮过程:抬出一坛尘 封多年的老酒,旋开坛口上的泥封,拿起泥封 下的酒签,用手指轻轻弹去纸上的尘埃,酿酒 的日期与酿酒师的姓名便浮现出来,回望了漫 长岁月中的人和事后,再揭开用荷叶或竹叶包 裹着的最后一层封口,黄酒的醇香,带着岁月 的气息,从坛中升起,扑鼻而来。勾一提注入小 酒壶,再将酒壶置于热水中温,随着温度的升 高香气从酒壶中缓缓升起,你坐在酒壶前被这 酒香肆意的撩拨,幻想着被温热后的老洒入口 后时曼妙。就像洞房花烛夜,看着坐在床沿的 新娘,想象去揭开她盖头时的美妙。这一过程 塑造江南人性格中愿意耐着性子去期盼和等 待一个结果的不急不燥的特点。

江南的文人们觉得这一过程还不够,于 是,书圣王羲之创造了九曲流觞这一流传千古 的品饮黄酒方式。九曲流觞不仅成就了《兰亭 集序》这一书法史上的巅峰之作,奠定了王羲 之的书圣地位。同时还开创了中国文人饮酒雅 聚的生活方式,影响至今。九曲流觞把"雅"注 入到黄酒的品饮之中,也注入到江南人的性格 中。让诗酒联姻并一起成为与琴、棋、书、画并 列的中国文人士大夫的九雅之一。

黄酒给江南人的性格中注入的温文尔 雅,不急不燥的特点,可能难以产生一怒为红 颜的气概,有的只能是陆游再见唐婉后留下 哀伤的、肝肠寸断般的千古绝句。

白酒口感中酸、甜、苦、辣等味道

世人常常把白酒比作人生,五味杂陈,不 同的味道,最后融到嘴里是一种饱满和丰盈。 但科学来讲,白酒有六味,酸、甜、苦、辣、涩、 咸,白酒中的这些不同的味道,有各自对应的

"甜味"的甜在哪?

白酒的甜味主要来源于醇类,特别是多 元醇类等。多元醇的甜味随着羟基树木的增 加而加强。如丁四醇的甜味比蔗糖大2倍,己 六醇的甜味更强。此外,多元醇都是粘稠体, 均能给酒带来丰满、浓厚感,使酒口味绵长。

"酸味"的酸在哪?

酸味是白酒的重要口味物质。白酒中的 酸类物质一乙酸含量最多,其酸味有愉快感, 是白酒酸味的主要成分。白酒中的各种有机 酸还起调味解暴的作用,其中乳酸还能给酒 以浓厚的感觉。

"苦味"的苦在哪?



较多的酚类和糠醛引起的。这类物质均由发 酵产生,其中正丙醇极苦,异丁醇、烙醇均有 苦味。另外,原料中的单宁、甘薯酮等苦味物 质,由于蒸馏时被拖入酒中,也会使酒呈强烈 苦味。苦味露头的白酒不是好酒。

"辣味"的辣在哪?

辣味是白酒的主要口味,不会饮酒的人 初尝白酒,头一个感觉就是辣。白酒的辣味主 要来源于乙醇,其次是醛类。极微量的乙醛即 形成辣味,甘油醛、乙缩醛和过量的糠醛、高 级醇也会产生辣味, 醛类物质是发酵的中间

产物,发酵完全可降低醛含量。此外,缓汽蒸 馏、掐头去尾、贮存老熟均能减少酒的辣味。

"涩味"的涩在哪?

白酒的涩味主要是由高级醇、单宁、过量 的乳酸乙酯等物质引起。另外,起疏松作用的 配料糠壳,如使用过多,也会给酒带来涩味。

白酒的涩味不应显露。

"咸味"的咸在哪?

白酒的咸味均属盐类 (盐类并不等于食 盐),多由加浆降度时,水质不好导致,现采用 离子交换树脂处理水,可避免。

(据白酒那些事儿)



酒诗系列之九十九

人生喜乐与哀愁 装进缸里发酵 直至淡然自若

似樱花飘雪

真想把这思绪 和着清风甘泉

