



# 燃情岁月:与共和国同成长 四部经典剧里洋河的身影

■ 洋轩

时光流淌,留下一轮印记。  
1949年,洋河酒厂在几家传统糟坊基础上组建成立,开始“为老百姓生产好喝的酒”,风雨兼程,和祖国共成长。在漫长的七十年历程中,洋河产品不仅成为时代前进的见证者,也成了时代前进的参与者,出现在众多影视剧的光影中。剧集中,一个个定格的光影,一个个令人动容的故事,刻录着时代演进的过程,也刻录着洋河成为人们生活一部分的过程。



如今,昏黄的字迹已褪色成为历史。在那个燃情年代,洋河大曲正如一颗充满生机的种子,从总分第一获得中国名酒称号,到人民大会堂的感谢信,伴随那个美好时代,开出了惊艳时光的花儿,也成为人们关于那个时代的记忆之一。

## 《鸡毛飞上天》里的“中国名酒三连冠”

2017年,一部讲述浙江义乌一个小人物奋斗发家史的电视剧《鸡毛飞上天》火遍全国。剧中有这样一个情节,1989年初,义乌假贷泛滥,陈金水收货款常收到假货。一天,陈金水在对货物进行质量检查时,从杯中掏出一份报纸,上面写着:“洋河大曲蝉联中国名酒三连冠”,接着说道:“看看人家,我就好喝这个酒!所以啊,要认真真做人,老老实实做事,不要尽想着省劲造假,那迟早会砸了自己的招牌的!”

电视剧中,上世纪90年代的洋河大曲与主人公的点滴生活形影相随。事实上,《鸡毛飞上天》的剧组在拍摄之前就下了很多功夫去考证浙江义乌当地的风土人情与饮食习惯。首先,陈金水的那张报纸,内容是真实的,1989年全国第五次评酒会在合肥召开,洋河大曲凭着过硬的品质蝉联第三、四、五届全国评酒会的“中国名酒”称号。

其次,上世纪90年代时期江浙一带人们的最常喝的白酒确实是洋河大曲,无论是家常还是宴客,洋河大曲是那个年代百姓餐桌上的必备。著名文化学者、复旦大学历史系教授钱文忠,就曾多次说过,在他的记忆里,父亲最爱喝洋河大曲,小时候家里饭桌上最常见的就是洋河大曲。

为什么上世纪80-90年代,老百姓喜欢

喝洋河酒?这还要从洋河“甜绵软净香”的“江淮浓香派”典型风格说起。江浙一带水网密布,饮食习惯向来是主鲜偏甜,喜欢食物本身的味道,这种饮食习惯决定了江浙人偏爱以“味”为主的江淮浓香型白酒。而洋河大曲“香气纯正清雅,浓香正宗,典型性强,香与味平衡、香气之间的平衡十分协调,口味细腻悠长,尾子干净,回味甘甜”,与江浙人主鲜偏甜的饮食习惯不谋而合。

## 《大嫁风尚》记录婚宴流行的“蓝色经典”

“50年代一张床,60年代一包糖,70年代‘三大件’,80年代穿婚纱,90年代星级宾馆讲排场,21世纪特色婚宴个性张扬”,一句顺口溜道出了70年来的婚礼变迁史。

上世纪70年代,“三大件”是当时嫁女儿、娶媳妇的必备礼品,而21世纪,新人对婚礼的要求越来越高,越来越个性。在电视剧《大嫁风尚》中,杨紫饰演的金牌婚礼策划师夏然就为大卫和小梦策划了一场唯美婚礼,装饰着五彩气球的双层巴士、从天而降的心形气球、漫天飞舞的花瓣,婚礼的浪漫值、少女值和养眼值满分,而酒席上摆成爱心形的海之蓝酒瓶,更是把这份浪漫演绎到极致。

世纪之初的婚宴酒桌上,海之蓝、天之蓝就像白酒消费的“标配”,成为一种深入人心的流行时尚。2003年,蓝色经典系列上市,颠覆性以“味”定型的绵柔酒体,获得了消费者热情追捧,在婚庆行业从业二十年的李秀铭见证这一时代蓝色经典的辉煌,“产品口感好,品牌又响亮,外观大气时尚又有内涵,价格又实惠,既提升整桌宴席的档次,更为婚宴增添好彩头,那时候江苏的婚宴市场,酒水基本都是被海之蓝、天之蓝承包了。”

## 《带着爸爸去留学》梦之蓝架起中外之桥

从中国人走出国门留学深造,到全球各地留学生来华学习发展经验;从外国食客爱上中餐,到肯德基、星巴克遍布中国大街小巷;从中国制造的日用百货服务全球消费者,到各类优质特色“洋货”丰富中国百姓的“购物车”……菜单里、货柜中、屏幕内、书桌旁、高速路上,开放体现在中国人衣食住行的每一个角落。中国正主动敞开大门、迈开大步,赶上了世界潮流,融入了世界体系,成为历史的创造者、潮流的引领者。美酒是世界各族人民的“共同语言”,作为民心交流的情感纽带,梦之蓝“和谐绵柔”中彰显出“以柔克刚”的中国智慧,见证着家国大事的点点滴滴。

前不久,电视剧《带着爸爸去留学》在浙江卫视和东方卫视热播,该剧讲述的是孙红雷饰演的“中国式猫爸”黄成栋在美国陪读的故事。剧中,黄成栋夫妇宴请了一位满头华发却风度翩翩的外国精英——奥斯卡。奥斯卡先生是当地语言学校校长,也是黄成栋生命中的贵人,他有身份、有地位且十分富有,当黄成栋在为如何在美国生活犯愁的时候,奥斯卡不仅为他提供了校园义工的工作,还让他借住在自己的豪宅中并给他配了一辆车。黄成栋的妻子董美玲为表感谢,主动下厨一展身手,做了一桌子丰盛的中国菜,并配上了一瓶中国白酒梦之蓝。面对如此美食、美酒,一向挑剔的奥斯卡先生不禁发出感叹:太美味了!

“尊贵、优雅、梦想、高端”,是梦之蓝给消费者最直观的印象,它契合了现代中产阶级人士的口味和审美追求,也以和谐绵柔的品质赢得各国精英喜爱,打动国际友人的味蕾。梦之蓝是摆上英国上议院餐桌上的第一瓶中国白酒,也是查尔斯王子收藏的第一瓶中国酒,英国商务部次长汉斯在品尝梦之蓝 M9 之后惊喜地说:“没想到中国有这么好的酒!”

英国迈克尔亲王更是表示要“将梦之蓝像收藏古董、油画一样悉心珍藏。”越来越多的国际名流认为,梦之蓝改变了他们对白酒的印象,是他们品尝过的最好的中国白酒。梦之蓝成为一张白酒名片,推动了中国文化走向世界。

一瓶瓶洋河美酒,承载了一代代人的美好回忆和时代变迁,唯一不变的是一直再变,唯有洋河美酒在岁月沉淀中越变越纯……

## 桃红葡萄酒:非红非白的多彩世界

如果一款葡萄酒从颜色上看既称不上是红葡萄酒,也称不上是白葡萄酒,而是介于两者之间的状态之时,我们便说这种葡萄酒为桃红葡萄酒或玫瑰葡萄酒。

桃红葡萄酒虽然是按颜色区分的一类葡萄酒,但它的色谱范围是很宽的——粉色、肉色及三文鱼色等表述都属于这个范畴。不过,至于桃红葡萄酒的整体风味,主要的决定因素仍然是葡萄品种及酿造方式。

## 哪些葡萄品种最适合酿造桃红葡萄酒?

理论上说,任何一种葡萄品种都有可能成为桃红葡萄酒的原料,即便是白葡萄品种也可以通过调配这种方式加入一款桃红葡萄酒的酿制中。不过,从生产易得性来讲,“红”葡萄属性没那么强烈的品种,如皮薄味轻的歌海娜(Grenache)等更适合酿成桃红葡萄酒。

## 桃红葡萄酒是如何酿造的?

由于桃红葡萄酒是按颜色区分出的属类,因此,酿酒过程中如何控制色素含量成为关键因素。酿制桃红葡萄酒的方法要么是在发酵前或发酵过程中控制对色素的萃取,要么是在发酵后按所需颜色深浅进行兑兑,不过后者连同红、白葡萄酒共同发酵的做法通常都不为业界广泛认可。

**短暂浸渍法:控制色素萃取程度。**短暂浸渍法(Limited Skin Maceration)是商业上用来酿造桃红葡萄酒的最常用的方法,是在红葡萄酒的酿制方法之上缩短浸皮过程的简短法。如果想要按照酿造红葡萄酒的办法酿造桃红葡萄酒,就要在葡萄汁将颜色萃取成深浓之前,就将色素源葡萄皮分离出葡萄汁。如前文所述,对于歌海娜这种葡萄皮颜色较浅的品种来说,浸皮时间比皮色较深的红葡萄品种要略长。

**放血法:特色式桃红葡萄酒。**用放血法(Saignee)酿造成的桃红葡萄酒常与浓郁的红葡萄酒相伴。在有些红葡萄酒的发酵过程中,酿酒师选择放出部分葡萄汁以浓缩萃取物质的做法。由于葡萄皮更多地保留在剩余的葡萄汁中,最终酿制而成的红葡萄酒更加丰富醇厚,而被放出的葡萄汁则进一步发酵成轻盈但均衡的桃红葡萄酒。加州著名的白仙粉黛(White Zinfandel)便是采用这一方法酿制的。(据红酒世界网)

## 《温州两家人》中“天蓝瓶”的回忆

上世纪七八十年代,一个充满激情和热血的年代,改革的春风刚吹遍大地,各行各业如火如荼的建设。这个时期,每个人、每个品牌在时代的洪流中,犹如充满了无限生机和无限可能的种子,到哪儿都能发芽,到哪儿都能开惊艳时光的花儿。

2015年年末,一部商战情怀大剧《温州两家人》强势刷屏,讲述了一代人走出去的传奇故事。剧中,有一个情节令人印象深刻,主角侯三寿在沦落非洲期间,得到了一位酋长的无私帮助。后来,酋长说出帮助侯三寿等人的真相,好多年前,中国在援建非洲时候救过上一任酋长。随后,酋长拿出了当时中国人留下的一瓶酒——“天蓝”瓶的洋河大曲,款待了侯三寿。

事实上,如果查证剧中这瓶酒历史,就可以发现这部改编自真人真事时代剧,剧情是何等考究。这款“天蓝”瓶的洋河大曲,在七八十年代可以说是“明星”产品,和茅台、五粮液等名酒品牌一起,是白酒品评从混沌年代迈向现代的一个象征。

改革开放初期,各行各业意气风发的求发展,在此背景下,1979年的第三届评酒会召开,洋河大曲以“甜、绵、软、净、香”的独特风格荣膺“中国名酒”的称号,以总分第一的成绩成为“中国八大名酒”之一。

这一时期,洋河大曲不仅获得了专家们的认可,也俘获了消费者的芳心,还深受外宾的欢迎。为此,1984年人民大会堂专门发出感谢信,信中提到“一九八一年洋河大曲在人民大会堂销售以来,深受五大洲(洲)外宾和国内群众的欢迎。”

再遇,“糟坊街”  
他叫,驴溪糟坊街五星  
一个或许陌生的名字  
但关于他的故事  
你一定熟悉

## ●从500年前的江津白沙说起

从前,白沙镇西,驴溪河畔,酒业兴盛,长约一华里的糟坊街巷,酒肆无数。白天客卿商贾来来往往,每一处酒香都飘散出他们的故事,每一家酒肆都承载了当地人生活的期盼,深夜灯笼亮起,慰藉着疲惫的旅人。现在,江津人口中仍在念叨的“糟坊街”故事,名人轶事不少,可惜都曾在一场大火中被人渐渐淡忘,唯一留下的只有这一杯江津烧酒的味道了。

这杯江津老味是江津老一辈人难平的过往,是当今天友间的推杯换盏;也是节庆时的一口醇厚,秋日里的一抹清爽;更是江津历史的装裱,生活的满足、情绪的调剂。

一杯美酒往往深藏故事,是酒桌上的谈话与话题的开始。纯粮酿造的驴溪糟坊街五星,恰到好处的35度,纯粹清爽,粮香浓郁,留给舌尖足够醇厚的回味。用独有的纯手工、免器械的烤酒方式,精准地留存了经典江津烧酒一生的芳华。

除了清柔绵醇的经典口感,驴溪糟坊街五星沉稳内敛的瓶身,无论是与长辈沟通、联络感情,还是团聚、与朋友分享,都能给人焕



然一新的感觉。

## ●出自“重庆老字号”驴溪酒厂

酿造驴溪糟坊街五星的酒厂是传承了百年的驴溪酒厂。

其前身是由江津白沙镇12家酒坊合并而成的国营江津白沙酒厂,后改制成为如今的驴溪酒厂,有着百年酿酒历史,最为“重庆老字号”,拥有着独特的酿造技艺“江津烧酒酿造技艺”,成为了重庆非物质文化遗产生产性保护示范基地。

驴溪酒厂是现今为数不多坚持纯手工酿造的酒厂。酿酒师傅们每天亲手把高粱分散、均匀摊晾,时刻监测温度湿度,耗时耗力,酿出的江津烧酒味道醇厚,杂质少,粮香浓郁。

## ●原料精选优质糯红高粱

驴溪糟坊街五星能拥有绵甜爽净的口感是因为其从源头精选优质糯红高粱。

江津特色富硒土壤种植而成的糯红高粱原料,淀粉含量充足,颗粒饱满。每一粒高粱都由人工精选,口感粘糯,淀粉足,成本要比普

通酿酒高粱高出很多。用人工精选的糯红高粱酿造出的烧酒,粮香扑鼻,入喉温润,口感极佳。

## ●使用古法技艺纯手工酿造

除了原料,驴溪糟坊街五星的酿造工艺也格外考究。

与传统民间酿造工艺不同,驴溪采用的是酒厂忠守了百余年的非遗技艺“江津烧酒酿造技艺”,经过了泡粮、蒸粮、摊晾、培菌发酵、蒸馏烤酒等步骤,历经30多道古法工艺,酿造出的烧酒粮香扑鼻,入喉温润,口感极佳。

技艺的第一步,先用适宜温度的热水泡粮,使得原料充分均匀吸水,后不断翻拌散热,保证原料的黏稠度,让最后的酒体更顺

滑。适时下曲,用天然杉木桶糖化发酵,酿造过程不加入任何添加剂,保证了第一道原浆酒的品质,复原出天然纯净、健康美味的江津烧酒。

俗话说“慢工出细活”,这样的精工细作使得驴溪糟坊街五星在产量上会受到一定影响,但酿出的成酒口感圆润馥郁古朴,粮香浓郁,入口时还有股小曲特有的粮香、糟香,通过时间揉和,完美自然地在舌尖绽放。

驴溪糟坊街系列一直深受江津本地人喜爱,饱含最珍贵的情感和记忆。驴溪糟坊街五星是驴溪酒厂经过一年多的研发和复原,再现了糟坊街系列的经典老味,依然是纯粮手工酿造,也依然是江津人熟悉的味道。(据佳酿网)

广告  
**《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

正和专栏 酒中书味 85  
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、江津市电视台、四川省电视台、江津电视台、电视台、四川省电视台、都江花报社、电视台、四川省电视台、都江正和、中国电视艺术家协会  
雨声窗纳一天秋  
山景酒摇千丈翠  
元刘因诗 正和书

江山专栏 每周酒歌  
Weekly oenopoetic  
章多福,出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章,市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四川,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市。  
与酒有关  
——酒诗系列之一百二十二  
倒过时差 罗马地中海边小店 寻找陌生的环境 陌生的味道  
一杯啤酒 和着牛排比萨 品尝不同 心底却在享受  
牛奶咖啡 唤醒食欲 苦与甜 都在七彩的视角中欢呼  
人类最好的认知 不用考虑你我他差异 身份地位 全在美酒咖啡中沉醉  
跃州 金涛/摄影