

探寻欧洲之美 遇见伦敦与巴黎的人间之河

■ 李冰玉

当伦敦眼、巴黎埃菲尔铁塔、大英博物馆、红色的公交车，遇到了中国的天安门、牛栏山，终将碰撞出不同的火花。

谜面：泰晤士河边的旧时光

当伦敦的天空遇到浓烈的酒香，威士忌带着焦糖的颜色，边缘渐渐变成淡淡的茶色或者琥珀色，透过河面吹来的风，云朵泛着陈旧的黄色，像极了某一天的旧时光。直到太阳再次升起，清晨的塔桥上缀着一轮旭日，倒映在清澈的河水里，躲藏在万顷的彩云之下，看了就不能忘记，就如同在心底抛起一枚硬币，与泰晤士河约定了下一次相遇。

如果说伦敦是谜面，那么这个谜面只有两个字：“记得”。记得此刻，记得自己，记得酒香萦绕。

从伦敦眼到牛津大学，再到古朴的伦敦大街上，曾有英伦绅士手持手杖在英国的每一个街角走过。这个时节的伦敦有些凉，随着人潮缓慢又机械化地向前走确实是难得的体验，小小的店铺在你身旁慢慢倒退而去，时间仿佛被降维播放，所有连续不断的回忆被切割成一个一个全景画面，直到色彩褪去，剩下淡淡的黑白色。等到圣诞节来临的时候，所有回忆又随着五颜六色的圣诞树，被带到很远的地方。

如果说在伦敦的漫步，是用脚步丈量这里的厚重历史，那路过古老的车站总要停上一会儿，这里总是上演着离别和重逢，车站旁的伦敦地标酒店(The Landmark London)曾见证了这一切。玻璃屋顶和高耸的棕榈树撑起了8层楼高的中庭，当阳光照进来，酒店就成了伦敦街头最美好和平的城堡。总有某个风雪交加的夜晚，需要暖黄色的灯光，照见重逢的泪水和离别时挥起的手，温暖夜归人。

推开房门的那一刻，床头柜上小小的卡片会告诉你，这座酒店已经有一百多年的历史了，也许和罗斯柴尔德家族的费纳德男爵爱上了这里的风土是同一件事，但是答案并不重要，总之很多年前的某一天，地标酒店和沃



海明威说，伦敦是谜面，巴黎是谜底。要解开海明威的谜，就必须亲自到那里看看，凑巧海明威一生爱酒，带着美酒去伦敦和巴黎，故事与酒，终是随手可得。而中国白酒与欧洲古老的酒店、风景，将从这里开始……

德斯登庄园成立了。而在一百多年后的中国，如果没有经典电影中周润发一句非常帅气的台词：“给我来一瓶82年的拉菲”，罗斯柴尔德家族的葡萄酒产业也不会被如此多的中国人所知。终于英国这座古老的庄园迎来第一批中国考察者，古老的欧式城堡、1982年的拉菲堆砌成的景观塔，像古老的油画似乎不能用镜头承载，却被复刻在心底。

如果说沃德斯登庄园代表了最传统的伦敦，那么比斯特购物村就是今天最时尚的欧洲缩影。伦敦、巴黎、都柏林……直到比斯特遇到了支付宝，这场关于美酒的购物狂欢成为最简洁的公式。泰晤士河畔的伦敦呀，每一分每一秒都值得被记起。

谜底：塞纳河畔的流动盛宴

巴黎埃菲尔铁塔周遭几乎没有太高的建筑，无论你在哪个方向转身都能看到。有人说这正是埃菲尔铁塔的含义：“你永远不会找不到我”。

夜晚来临的时候，巴黎才会恢复它的本来面目——光之城。伍迪·艾伦也曾迷醉在深夜的巴黎，巴黎在装醉，而我们是真醉了。葡

萄酒、干邑、香槟、文艺复兴……关于艺术与酒，法国的谜底就是永远沉醉。

如果说伦敦空气有些凉，那巴黎的空气一定是甜的、美味的。巴黎的美食太多了，多到著名音乐人高晓松说起来都要吞几次口水才能讲下去。巴黎香格里拉和巴里耶酒店尤其如此。卡路里是所有坏情绪的解药，当栗子泥和奶油融合在一起，唇齿间淡淡的奶油香气就变得复杂而简单。像意大利和法国交界处的勃朗峰，如同刚刚覆盖了初冬新雪的褐色泥土，不是只有酒精才能让人沉醉，放在盘子里的蒙布朗亦是如此。

在巴黎除了法式蜗牛和牛排，更能让人沉醉的就是鹅肝和马卡龙了。他们都有令人神魂颠倒的魅力，一个是鲜美一个是甜糯。像是少女脚旁缀着小花的裙边，只有遇到塞纳河吹来的风才能微微飞起。

琳琅满目的美食刚好可以展示每一个季节的巴黎。轻盈的、充满生命力的，又或者低调克制的、温暖儒雅的。幸运的是，法国不止有巴黎，还有闻名世界的波尔多和勃艮第，美食和美酒就在这里相遇了。酒和甜品的搭配就是这样奇妙，能让人一瞬间忘记所有的忧伤。曹操说酒是“何以解忧，唯有杜康”，张

玲却说“甜而稳妥，像记得分明的快乐，甜而怅惘，像忘却了的忧愁”，当高香的水果遇到香气富含的葡萄酒，这场流动的盛宴就这样开始，最后却用一杯白酒来收尾，让每一种香气都变得悠长，直到云朵从巴黎埃菲尔铁塔的塔尖慢慢散去……

没有人能够说清楚巴黎的全貌是怎样的，流淌在耳边的只有海明威的那句“如果你年轻时有幸停留在巴黎，那么你的余生无论去在哪里，巴黎永远会与你同在，因为它是一场流动的宴席。”法餐和酒就成了最能与巴黎搭配的美好事物，而来到巴黎香格里拉的人，必然会邂逅到传统或颇具创意的甜品、简单而复杂的美酒以及伫立在巴黎中心的那座铁塔。

来到凯旋门旁边的巴里耶巴黎富凯酒店，就能感受到沉醉的巴黎。1848年，拿破仑三世的统治开始了，独特的艺术风格也由此形成，凯旋门旁的巴里耶酒店就像极了那时的建筑。几百年后，站在巴里耶酒店的大堂，仿佛能再次听到为了战争的胜利而吹响的号角。

巴黎是个幸运的地方，有用钢笔书写了法国巴黎的海明威，也有深爱着这片土地的雨果，还有罗斯柴尔德家族世世代代在这里酿酒。Chateau de Ferrières就是这样有酒有故事的地方。在法国，葡萄酒是一日三餐，也是寻常生活，烈酒却是黑夜深处的精灵，饮而忘忧……

当太阳升起的时候，不妨去巴黎的河谷购物村逛逛，跟村长聊上两句，听听他对中国白酒的观感与热爱，“如果中国白酒来到这里，那么法国最顶尖的奢侈品，都会与它们在这个欧式小镇中互动。”

当谜底揭开，巴黎的钟声会在某一天再次响起，街头萦绕着的是淡淡的白酒香气，法国浪漫终将遇到中国式的美酒。

记得如斯，沉醉如斯，当谜面遇见谜底，就是白居易说的“晚来天欲雪，能饮一杯否”。

昆曲与酒的“不解之缘”

■ 翁敏华

昆曲是我国传统戏曲中最古老的剧种之一，也是我国传统文化艺术特别是戏曲艺术中的珍品，被称为百花园中的一朵“兰花”，享有“百戏之祖”的美誉。昆曲的演出环境与酒宴关系密切；历史上许多关于酒的故事被搬上昆曲舞台，有的成了经典折子戏。酒与昆曲，既是两者精神文化生活的结晶，又对铸造其各自的精神世界起了不可估量的作用。

回顾昆曲成长的历程，其成长的文化环境充满了歌与酒两大元素，可以说，酒生活是昆曲的摇篮，昆曲是浸泡在酒里长大的。

中国向来有“歌舞当宴”的饮食传统，所谓“有酒无乐不欢”，这可谓是中国传统娱乐文化的一大特点了。昆曲的前身昆腔，在明代的四大声腔中是比较晚起的。在昆曲之前，士大夫宴会上，多听到的是“海盐腔”的音响：“万历以前，士大夫宴集，多用海盐戏文娱宾客……若用弋阳、余姚，则为不敬。”(张牧《笠泽随笔》)有此传统，致使昆腔一面世，就主要在酒席宴上存身。

自魏良辅改革昆腔成功后，第一个将其搬上戏剧舞台、用于自己编写的剧本的，是《浣纱记》的作者，昆山人梁辰鱼。明代笔记《顾曲杂言》中记有这样一件事：梁辰鱼有一次到上海青浦玩，青浦县令屠隆请他看自己家班子演出的《浣纱记》，听到精彩的曲子，屠隆就亲自斟酒奖励，听到“恶曲”就罚他灌污水。万历年间，南京昆曲名丑刘淮在一达官贵人演《绣襦记·卖兴》，他演得兴起特别感人，致使主人打断他的演出，把他叫下台来赏他一杯酒，让他不要这样伤心了。事之有无我们现在已经无法确考，但是那演剧当宴



的氛围，可以让我们相信。

昆曲，就这样常常用来陪酒。明代诗人汪然明有一首诗的题目，就叫《秋日过汝开侄山居听周元仲弹琴，余出歌儿佐酒》。明末大剧作家阮大铖，给清兵唱昆曲，自己说“侑诸公酒”。一个“佐”字，一个“侑”字，都是把自己的歌喉当一道菜了。提到昆曲的成长，不能不说到苏州昆曲最盛大的活动——中秋虎丘歌会。可以说，虎丘歌会是昆曲的摇篮。袁宏道、张岱等大文豪都写过著名的散文记载这盛况。袁文有“置酒交衢间”的话，说明那天苏州城大街小巷的交叉路口都放着酒坛酒瓶，随便喝，想喝多少喝多少。在商品经济发达，人们比较精明“小气”的江南，有这么大方的时候，美酒也不知由谁提供，也不管让谁喝了去，这不是件奇事么？

其实，这正是中秋歌会“月亮神崇拜”的遗痕。这个时候的酒，首先是供奉神的供品，神品尝过了以后，人再去喝，喝了，神力也一同进了体内，对人是有益处的。基于这样的信仰，所以人们在这一天会特别的慷慨大方。同理，因为这时的活动是神圣的，敬神、娱神，同

亦雅俗首肯。”也就是说，这剧本可以拿来清唱，也可以作为戏排演，两栖。这就使虎丘歌会与昆曲剧演的关系进一步密切了。

这样的社会生活使得“有酒无乐不欢”的风气日盛一日。余怀《东山谈苑》记过这样一个逸事：“冯大司马胤为南通政时，宴客河轩，四方名士毕集，酒再行而优人不至，坐客皆怒。”有酒没戏，客人竟至发怒。明清两代的皇帝贵族，许多亦是酒与昆曲这物质精神两大享乐的爱好者。明王朝缔造者朱元璋，得天下后曾经召见昆山一个107岁老人：“闻昆山腔甚奇，尔亦能讴否？”明武宗常常“扮戏侑酒，醉即宿其处”，跟艺人混迹一起。南明王朝可以说是酒气和昆曲声中结束的。待清王朝得了天下，昆曲进入清廷迎来了它的第二个黄金时代。康熙下江南第一件要事就是看昆曲，到苏州首先想到的就是听虎丘歌会。在这样的社会氛围中，怎不叫昆曲与酒携手再携手，直至“双赢”呢？

亦雅俗首肯。”也就是说，这剧本可以拿来清唱，也可以作为戏排演，两栖。这就使虎丘歌会与昆曲剧演的关系进一步密切了。

这样的社会生活使得“有酒无乐不欢”的风气日盛一日。余怀《东山谈苑》记过这样一个逸事：“冯大司马胤为南通政时，宴客河轩，四方名士毕集，酒再行而优人不至，坐客皆怒。”有酒没戏，客人竟至发怒。明清两代的皇帝贵族，许多亦是酒与昆曲这物质精神两大享乐的爱好者。明王朝缔造者朱元璋，得天下后曾经召见昆山一个107岁老人：“闻昆山腔甚奇，尔亦能讴否？”明武宗常常“扮戏侑酒，醉即宿其处”，跟艺人混迹一起。南明王朝可以说是酒气和昆曲声中结束的。待清王朝得了天下，昆曲进入清廷迎来了它的第二个黄金时代。康熙下江南第一件要事就是看昆曲，到苏州首先想到的就是听虎丘歌会。在这样的社会氛围中，怎不叫昆曲与酒携手再携手，直至“双赢”呢？



葡萄酒瓶底底三问

许多葡萄酒瓶的底部都会有凹槽，这个凹槽的官方名字叫做“窟底”，那么，窟底究竟起源于何时？有何作用？又是否与葡萄酒品质相关？

窟底起源为何？

关于窟底的起源并没有确切的定论。据传，因为最初的玻璃葡萄酒瓶是由人工吹制的，因而瓶子的底部无法做到完全的平整，为了避免底部的尖锐凸起破坏桌面，以及增加葡萄酒瓶放置时的稳定性，工匠们便将瓶子底部做成凹陷状。后来，随着制瓶技术的发展，制作底部平滑的葡萄酒瓶已不是难事，但这项传统仍然被保留了下来。

窟底有什么作用？

对于窟底的作用人们也是众说纷纭，除了此前提到的使酒瓶更易放置并避免破坏桌面以外，最广为流传的说法有以下几种：

- 窟底能够增强葡萄酒瓶结构的稳定性，加固瓶身，使其能够承受起泡酒的高压；
- 葡萄酒在陈年过程中形成的沉淀可以积聚在窟底，在倒酒时便不易随酒液倒出；
- 玻璃制品较滑，窟底可以作为侍酒师倒酒时的着力点，方便倒酒；
- 窟底的存在降低了葡萄酒瓶共振的概率，从而减小长途运输中酒瓶破碎的可能性；
- 清洗酒瓶时，注入的清水因撞击凹槽而分散，能够达到更好的清洁效果。

此外，还有一些有趣的说法，比如，在民间传说中，小酒馆内都会垂直放置一根钢针，倒空后的酒瓶便会窟底朝下，由钢针刺出一个孔，从而向顾客保证酒馆不会自己用原酒瓶重新装填酒液进行售卖。

窟底是否与葡萄酒品质相关？

酒瓶是否有窟底以及窟底的深浅都与葡萄酒的品质没有必然的联系。就拿陈年潜力来说，如今即使是质量上乘、陈年潜力佳的葡萄酒，也不一定选择带有窟底的酒瓶，这是因为在过滤技术和低温结晶技术的帮助下，现代葡萄酒的澄清度有了很大的改善。除了装瓶前故意不经过滤或澄清的部分葡萄酒外，大部分酒款都只含有极少量沉淀或是完全没有沉淀。

总而言之，葡萄酒的质量与年份条件、酿酒葡萄品质和酿酒技术等息息相关，而窟底并不是“重要角色”，影响可谓微乎其微。至于如何评判葡萄酒的质量，最准确、直接的方法还是亲自上阵，一品究竟。(据红酒世界网)

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

江山专栏 每周酒歌

Weekly oenopoetic



章多篇，出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。川省作家协会会员，在各级媒体发表文章，市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员，四江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充



佳缘

——酒诗系列之一百二十三

小时候牵手
走过弯弯山路
油菜花香溢满
欢快的小河

求学时相遇
已是豆蔻年华
异域风情
升平心底情愫

今天牵他(她)手
可是洞房花烛
竹马青梅
只求一生相守

正和专栏 86
酒中书味
The taste of book in liquor

狂吟醉饮知甘益
果饭藜羹同养神
苏轼·送乔同年督君正和

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、都黄正和 中国电视艺术家协会