



百酒百科 | 爆款剧成酒类秀白酒的场景在哪里?

快讯君

流行文化对消费的影响是显而易见的,都市剧的广告里总少不了穿得光鲜亮丽的女主带着微笑说:“上XX会,搜XX同款。”

01.好剧来袭,好酒何在?

影视化表现酒类的消费场景是酒水产品传递价值观,构建消费场景最便捷省力的方式之一。

今年热播的几部电视剧《安家》、《三十而已》、《以家人之名》等,视角从年轻人的恋爱转向了90后、00后的家庭、事业的问题。

而我们也发现,这些剧中有非常多吃饭喝酒的场景。《三十而已》中顾佳在家中也是不是和老公许幻山烛光晚餐,两人喝着红酒,很浪漫。

02.流行文化 白酒不能缺位

近两年播出的热播剧收视群体大多数都瞄准了年轻人,电视剧也在普遍的爱情之下设置了诸多大众关心的议题。

前不久,建安集团在宁夏固原镇举行公益活动时,集团副总裁叶衍耀在采访中提到《三十而已》中有很多喝葡萄酒的场景。

而另一面,流行文化中展现出来的年轻人喝酒的状态,极少和白酒沾边。《三十而已》中顾佳被客户逼迫干掉了一小壶白酒。

白酒一直在提倡年轻化,要接近年轻消费群体,但在年轻人爱看的热播剧中,所展现出来的白酒形象还是与中年人,或者说中年男性挂钩,便很难起到好的示范作用。

白酒近两年流行和传统文化接轨,花大价钱冠名高端、主流的文化节目,让白酒文化与传统文化深度捆绑,成为有阅历、有深度、有文化、有品位的消费象征。

绍兴,处处流淌着酒的芳香

茹拥政

绍兴是水乡,又是酒乡、戏曲之乡、名士之乡,这座城市的空气中都流淌着酒的芳香。

绍兴,因酒而兴的城市

1600多年前,王羲之在绍兴山阴之兰亭与谢安等41位朋友雅集,曲水流觞,饮酒赋诗,酒后写成天下第一行书——《兰亭集序》。

800多年前,陆游与离异的妻子唐婉在沈园相逢,酒后写下一曲《钗头凤》:红酥手,黄滕酒,满城春色宫墙柳……

鲁迅,一代文豪,生于绍兴长于绍兴,喜爱黄酒,每天要喝一小杯黄酒。可能因为黄酒的美味,让他思如泉涌,写出了一篇又一篇的经典之作:《狂人日记》、《从百草园到三味书屋》、《药》……

绍兴人性格温和不张扬,但温和的背后也有其刚烈的一面。绍兴历史上出过许多文人雅士,如王羲之、张岱、陆游、徐渭等,但亦有许多刚烈之士。

咸亨酒店在城中遍设的洒酒绍兴极富代表性。当街的曲尺形柜台,柜上一字摆开的酒器,用以温酒的鬯筒,以及供人坐喝的荸荠色的条桌长凳,均堪称清末绍兴酒店的典型风范。



绍兴,一座以酒闻名,因酒而兴的城市

许多发生在此城中的古今大事,无一不与酒有着剪不断、理还乱的联系。2500年前,越王勾践曾用酒奖励生育的政策和措施。

倘若你还有时间,不妨去一下绍兴黄酒发祥地——东浦黄酒小镇,体会一下黄酒风情,去位于湖塘的国家工业遗产——鉴湖酒坊。

千年的黄酒已然渗入了绍兴人的血液,绍兴酒酿成了古城的风骨,也将绍兴人骨子里的硬气推向了极致。

酒与戏,展现老绍兴人有滋有味的生活

越剧是中国第二大剧种,长于抒情,唱腔委婉动听,表演真切动人,唯美典雅,极具江南灵秀之气。

越剧中表现酒的戏,特别是表现绍兴酒的戏很多。这里面有表现绍兴酒俗的场面和气氛,例如《祥林嫂》,不论电影《祝福》,还是由袁雪芬、金彩凤主演的越剧《祥林嫂》,都有不少表现绍兴过年祝福酒的场面。

绍兴“三乌”诉说别样风情

绍兴又名绍兴大班、绍兴乱弹,至今已有300多年的历史,曲调大多高亢洪亮,激越丰满,粗犷朴素,气势宏伟,便于抒发豪情壮志。

绍兴形成于酒都绍兴,唱腔又便于表达酒后的豪兴,因此酒给绍兴剧目、表演艺术增加了不少内容,绍兴酒起到了锦上添花的传播作用。

一般绍兴演员在演出前喝一点酒,演出时会达到比较好的状态。绍兴名角,号称“绍兴韵味”的陈鹤皋,被誉为“绍兴金嗓”的汪筱奎,就特别喜欢饮绍兴酒。

而对于普通绍兴人来说,喝几口醇醇的绍兴黄酒,夹两筷浓香的干菜扣肉,哼上几句地道的“莲花落”,这才是老绍兴人有滋有味的生活。

乌干菜、乌毡帽和乌篷船并称为绍兴“三乌”。乌者,绍兴话黑之谓也。这三件充分展现绍兴水乡的别样风情。

作为绍兴人的家常菜——乌干菜,又称霉干菜,因其色黑故称乌干菜,是绍兴人餐桌上的一道家常菜。

绍兴素有“东方威尼斯”之称,桥多,水多,乌篷船也多。南宋大诗人陆游曾在《鹊桥仙》词中写道:“轻舟八尺,低篷三扇,占断苹洲烟雨。”

其实,乌篷船在过去只是人们出行的交通工具,捕鱼捉虾、走亲访友、婚嫁嫁娶都离不开它。而今,乌篷船已远离生活,成为游客们图新鲜的一个“旅游项目”。

最有意思的当数坐乌篷船、品老酒、看社戏了。坐在轻轻荡漾的乌篷船上,剥剥茴香豆,喝喝绍兴酒,听高亢激越的绍兴大班,或一出委婉清秀的越剧,你可以联想到许多:水的温柔、酒的热情、绍兴的激昂和越剧的婉约,看似风格迥异,却又和谐共存。

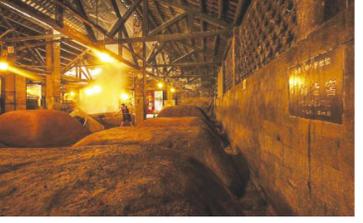
跨越650余年历久弥新 它们为何成为五粮液的“根与魂”?

路过人间

在地处川南的“酒都”宜宾,有一条古香古色的老街——鼓楼街。有着652年酿造历史的五粮液古窖池坐落在这条老街的28号。

“千年老窖万年糟,酒好须得窖池老”。窖池越老,窖龄越长,微生物所繁衍的族系就越全面,种类也越稳定,比例也越均衡,窖池生态系统越趋兼容并蓄,酒的品质也就随之提高。

“窖老者尤香”。浓香型白酒酿造生产中采用的窖池,是中国传统的酿酒设备,也是世界上独一无二的生物发酵设备。



界上独一无二的生物发酵设备。它是在特殊的地质、土壤、气候等条件下,在独特的工艺条件辅助下,经过长期酿酒发酵逐渐富集、驯化而成的窖池微生物生态环境。

走进五粮液501酿酒车间的古糟坊你会发现,这里的各项操作仍然沿袭的是最古老的酿造方式。从分层起糟、续糟、蒸酒到黄泥封窖,各个酿造环节仍旧延续着人工操作。

相约滇池

酒诗系列之一百五十六 三百里滇池 万倾碧波 西山环抱 白云朵朵

伟哉郑和 踏浪而去 辽阔西洋 任他远行 聂耳将波纹 激昂五线曲 谱就的音符 唱响中华崛起

民族融合 鱼水深情 团结向前 绘就美好画卷

Advertisement for 'Jiangshan Column' (江山专栏) featuring a portrait of a man and text about a weekly poetry column.



Advertisement for 'Jiangshan Column' (江山专栏) featuring a portrait of a man and text about a weekly poetry column.