

绍兴
酒

杯酒之间,酝酿诗意人生

酒香从何处飘来 先人们也钟爱酒

若问酒到底起源于何时,众说纷纭,没有定论。

晋代葛洪在《抱朴子》中称黄帝曾发明了“酒泉法”,即利用曲米与丹药制酒。

晋代江统在《酒诰》中认为:“酒之所兴,肇自上皇,或云仪狄,又云杜康。”

因酒的起源过于神秘,甚至有人认定是上天赐福。宋代《酒谱》曰:“天有,酒之作也,其与天地并矣。”

浙江文化研究工程参与者、浙江省文化产业学会理事、浙江中医药大学讲师、历史学博士孙刘伟告诉记者,新石器时代酿酒业可能已经出现。早在一万年左右的上山文化中,已经发现了明确的栽培水稻的存在,如浙江浦江上山遗址和嵊州小黄山遗址等;而同属上山文化的桥头遗址陶器中发现了米酒痕迹。到了新石器时代晚期,稻作农业已经有了相当发展,河姆渡遗址发现大量的水稻并出土一定数量的陶酒器。东周时期,长江流域的越国酿酒业获得了较大发展,与酿酒、贮酒、盛酒、饮酒等有关的酒器有了较多发现,如陶罐、坛、陶壶、陶甗以及原始青瓷盃等,酒器品类已经相当丰富。

作为中国最古老而又最著名的酒,黄酒是世界三大发酵酒之一,为酒精度较低的甜酒,可分为南方稻米黄酒和北方黍米黄酒,酒精度一般在15%左右,含糖量从5%到15%不等。

在绍兴,人们将黄酒视为有机生命体:糯米为“酒之肉”,曲为“酒之骨”,酒药为“酒之魂”,鉴湖水为“酒之血”,酿酒工艺为“酒之经络”。

“汲取门前鉴湖水,酿得绍酒万里香。”酒的好坏,很大程度上取决于自然环境。鉴湖这座拥有1800多年历史的水利工程,不仅润泽了粮田,还酿出了著名的绍兴黄酒。

择好季才能择好水。从立冬到来年立春,天气寒冷,酿酒时杂菌无法生存,冬季绍兴鉴湖水水质清冽,此时酿的黄酒品质上乘。同时,黄酒是需要等待的。“以麦曲酿造的酒,至少可以追溯到春秋之际,随着贮藏时间的延长,就会呈现出一种琥珀色。”孙刘伟说。

浸米、蒸饭、落缸、发酵、压榨、过滤、煎酒、封坛……每一道工序都有学问,蕴含着千百年来劳动人民的智慧和汗水。2006年,绍兴黄酒酿造技艺列为第一批国家非物质文化遗产名录。

值得一提的是,浙江不仅有绍兴黄酒,还有“同山烧”“梅江烧”等“宝藏”白酒,有千岛湖啤酒,更有杨梅酒、桃花酒、桂花酒等各地特色果酒。

俗话说“入乡随俗”,这对于酒而言显然是再合适不过的。烈酒到了江南,不由得也跟着吴侬软语小巧精致起来。酿酒有节令,

花酿更是要逢着时令方能仔细琢磨,三月三上巳节桃花酒、端午菖蒲酒、重阳菊花

酿,常常见于家酿

当中,跟随着时

令完成一轮

又一轮守望,一杯

又一杯温酒

将肠胃熨烫得服服帖帖。

浙江文化研究工程项目

- 傅建伟
《浙江黄酒产业历史和当代发展研究》
- 孙刘伟
《百县千碗与绍兴饮食文化》
- 沈珉
《浙江黄酒文化研究》

浙东唐诗之路上 酒是诗意更是人生

酿者有意,饮者有情。浙东唐诗之路上,怎能少得了一坛好酒呢?

论起诗酒助兴,华夏大地少有地方如浙江般得天独厚:酒市兴隆,毕竟钱塘自古繁华;山水独佳,常念杏花春雨江南;诗客众多,可谓游人只合江南老。

一杯好酒喜相逢,是同知交好友共叙的豪情。一千六百年前,永和九年的那场醉,成了国人心中永远的精神高地。王羲之和朋友流觞曲水、饮酒赋诗,酒后写成天下第一行书——《兰亭集序》。

“红酥手,黄滕酒,满城春色宫墙柳”,山阴(今浙江绍兴)词人陆游的《钗头凤》,传递了无尽的相思。

团圆一刻,酒非酒,是相见尽欢的喜悦。恰如苏轼于中秋时节“把酒问青天”,看“人有悲欢离合,月有阴晴圆缺”,是亲人相聚时不可或缺的助兴佳品。

把酒临风,山水见平生。山阴狂才徐渭,也被绍兴人称作青藤酒客。寂寞如他,一生与酒相伴,写道“枝须将影入,酒器上花飘”。唐朝诗人孟浩然和友人张子容他乡相逢,同游浙江温州江心屿时,情不自禁要“众山遥对提出酒,孤屿共题诗”。

古来圣贤皆寂寞,唯有饮者留其名。出生浙江的诗狂贺知章金龟换酒呼出一个“谪仙人”。李太白酒入豪肠,酿成月光与剑气,绣口一吐,半个盛唐也为之倾倒。

文人骚客离不开酒,于市井百姓而言,酒更像是人生。

无酒不成礼,绍兴的孩子,是与酒一同长大的。从孩提时代开始的“满月酒”“百日酒”“周岁酒”,到结婚必备的“女儿红”,金榜题名时的“状元红”,绍兴的各种习俗都离不开黄酒,绍兴人也浸染着属于黄酒的温润与爽朗。

目前,故宫博物院仍收藏有清宫留存的黄酒四坛,至今尚未开封。酒坛均为红色,由于年代久远,其色彩已渐变为暗红色,坛上绘有龙凤图案,寓“龙凤呈祥”之意。坛身与泥封上均书有“醴”字,这些黄酒是清朝光绪皇帝大婚时浙江进贡入宫中的。

平日里,“温两碗酒,要一碟茴香豆”,是绍兴黄酒最为知名的饮法。许多老绍兴人依旧保留着这种生活方式,晚饭时分,备上三五小菜,老酒咪咪、闲话讲讲,长辈甚至会用筷头微微沾点酒液给孩子们尝尝,其乐融融。

绍兴滋味

以酒入肴 万物皆可“醉”

鉴湖酿造名扬四海,古越烹饪香飘五洲。以酒入肴,这是绍兴由来已久的烹调智慧。食材到了绍兴人手里,都能在酒坛子里醉上一醉。

生醉的担当无疑是“醉虾”和“醉蟹”;熟醉的翘楚则要数“醉鸡”,当鸡肉的鲜嫩和汤头的醇香混合在一起,人间绝味;还有醉枣、醉黄鱼、醉麻蛤……绍兴黄酒为食材带来新的生命,也香到了食客的心底。

糟货也是绍兴菜的一绝。糟是酿黄酒之后留下的糟泥,有着浓郁的酒香味。糟货用酒糟制作而成,一般是鸡、鸭、肉、鹅、蟹等,入口咸鲜,糟香扑鼻,再配上一壶老酒,简直神仙味道。

绍兴菜里还有直接以酒滋养的菜品,花雕蒸鲥鱼、花雕蒸蟹、花雕鸡、酒冲鸡蛋,就连常听闻的梅干菜烧肉也是在淋过黄酒的热锅里滚出来的。黄酒渗入食材,不仅为其增添了酒的香气,也引出了其中最纯正的鲜。

绍兴黄酒守得住经典,又当得了“网红”。黄酒是古老的,但也在与时俱进、推陈出新,焕发“新”活力:专卖店、品鉴馆、慢酒馆、小酒馆,不断营造新消费场景;黄酒棒冰、黄酒奶茶、黄酒面膜、黄酒月饼、黄酒慕斯等,黄酒衍生出了更多新产品;黄酒小镇、黄酒博览会、酒仙会市,绍兴提供了各种各样的酒文化体验。



本报记者 陈素萍

民以食为天,而常与“食”相伴而品的,就当数“酒”了。中国人的文明史,几乎就是蘸着酒写成的。

贵州茅台、四川五粮液、江苏洋河大曲……中国的特色好酒,承载着一方水土的独特魅力。提起浙江的酒,人们最先想到的往往不是国内第一大酒类的白酒,而是传承千年的黄酒。

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”酒的滋味流转于天地之间,从古至今,酒醇香飘远,醉倒了多少人?眼下,秋分已过,天寒温黄酒,适合亲友共举杯。

