

B2

龙门古镇: 玉兰新笋春之味

B3

在罗卡角 穿越浩瀚百年

新民旅游

本报专刊部主编 | 第 545 期 | 2016 年 3 月 15 日 星期二 责编:沈琦华 编辑邮箱:ydm@xmwb.com.cn

绍兴酒的逸闻轶事

江南地区的人们喜欢黄酒，而江南众多黄酒中最负盛名的无异是产于绍兴的绍兴酒了。绍兴酒的酿造有着悠久的历史，最久可以追溯到距今三千多年前的夏商时代。最早的文字记载出现在春秋时期的《吕氏春秋》中，此后历代的各类文献中关于绍兴酒的描述也屡有出现。尤其是清代饮食名著《调鼎集》对绍兴酒的历史演变、品种和优良品质进行了较全面的阐述，并对绍兴酒的品质作了“味甘、色清、气香、力醇之上品唯陈绍兴酒为第一”的概括。

在绍兴当地参观黄酒博物馆时，听闻到了两个关于绍兴酒酿造的有趣轶事。一则是关于一位日本酿酒师的故事。或许很多人不知道，绍兴酒在日本有着非常高的声誉与销量。很多爱喝酒的日本友人不知绍兴在何地，但提到绍兴酒时，他们的脸上都会露出一丝喜色。正因为绍兴酒在日本的受欢迎程度，就有那么一位日本酿酒师来到中国，想把绍兴酒的酿造手艺带回日本。历经千辛万苦，在得到了酿造绍兴酒的所有工序后，这位日本酿酒师乐滋滋地回到了日本，开始尝试在自己的酒厂酿造绍兴酒。但无论他如何尝试，总无法酿制出口味醇正的绍兴酒，尝试了多次后，那位酿酒师不得不放弃了这个想法。

绍兴酒在色香味格的独特品质中，除了源自其复杂而又神秘的酿制工艺，更与其严格的选料标准密不可分。古语云：“名酒出处，必有良泉”，在绍兴当地，用以酿制绍兴黄酒的水只取于水质特好的鉴湖。正因如此，只习得了酿制手法的日本酿酒师忽略了鉴湖水与绍兴酒相辅相成的联系，以至于始终无法做出黄酒中的绍兴味道。

当然，但并不是所有的鉴湖水都可以酿制黄酒，绍兴当地的酒厂对于水源有着严格的要求。另一则趣闻便是关于酒厂从鉴湖取水的故事。话说旧时绍兴有一座庵堂傍鉴湖而建，平日里庵堂香火并不旺盛，但每每到到了秋收之后，各家酒厂开始筹备起新酒酿制时，庵堂便瞬间人头攒动。原来鉴湖在庵堂边有处出水的暗眼，从此处泉眼中涌出的鉴湖水尤为清澈爽口。用这眼涌出的鉴湖水酿制而成的绍兴酒，气味芬芳，口感醇厚，酒香飘逸，持久不散。于是乎，各家酒厂每到这个时节都来这个庵堂边取水用以酿制佳酿。久而久之，时节一到，在庵堂处排队取水的小工络绎不绝。为了多赚些取水钱，有些偷懒小工会从别处取水而以次充好。所谓道高一尺魔高一丈，精明的绍兴酒厂老板想到了一个好办法，小工每取水一次，离开前需前往庵堂取一支签，每日凭借取回的签数结算工钱。现如今听来，这种做法无异于现流行的“签到”的鼻祖了。

游会稽山兜率天仙境

会稽山，原名茅山，亦称亩山。三过家门而不入的上古治水英雄大禹，一生中的四件大事：封禅、娶亲、计功、归葬都发生在会稽山，留下了世代祭禹的圣地——大禹陵。春秋战国时期，会稽山一直是越国军事上的腹地堡垒。秦始皇统一中国后不久就“上会稽，祭大禹”，对这座出一帝一霸从而兼有“天子之气”和“王霸之气”的会稽山表示敬意。汉以后这里成为佛道圣地，山中的阳明洞天为道家第十洞天，香炉峰为佛教圣地。

兜率天宫景区位于会稽山大香林风景区宝林山峰顶，由兜率天宫和会稽山龙华寺两大建筑群组成。

驱车到宝林山顶，首先进入的是会稽山龙华寺景区。会稽山龙华寺建在香水海南，依山而建，是目前国内单体最大的佛教寺院之一。山门一侧有两座凉亭，称为“洗心亭”。人从城里走来，在此稍停片刻，擦擦汗、歇歇气、定定心，然后就可以精神饱满地入寺院游览。从“洗心亭”出发，面向山门正中有一条“莲花大道”，大道地面中轴线上雕刻有七朵硕大的



古城绍兴，中国年龄最老的古城之一。2500 年前，越国大夫范蠡受命“筑城立郭，分设里闾”，从此将绍兴砌进了中国古城史。于是，绍兴不仅有着江南水乡的秀美，同时也富含着浓郁的人文气息。入夜，找一酒家烫上一壶绍兴酒，再配上一碟茴香豆，品味老绍兴“孔乙己”的人文时光。清晨，踏着朝阳登上会稽山，寻觅江南难得一见的景观，聆听耳边弥漫着的悦耳梵音。这个初春时节，来绍兴走走，感受古“越国”别有的江南韵味。



文图/仰婉晨



及七重宝垣。天宫顶部为堪称“世界之最”的四十八瓣、直径 56.7 米、高 16 米的锻铜贴金莲花。

细品绍兴春味的精髓

游完会稽山，你一定是饥肠辘辘了。绍兴的美食不容错过。绍兴美食注重香酥绵糯、原汤原汁、轻油忌辣、汁味浓重，而且常用鲜料配以腌腊食品同蒸同炖，富有江南水乡的风味。初春到绍兴品尝美食可以去的酒家众多，但若想真正品出绍兴的春味，那么就绝不能错过那么几样菜式。

茴香豆是最不容错过的绍兴小吃，鲁迅先生曾在《孔乙己》中屡屡提到过这道小食。正如书中所述，在绍兴茴香豆是绝佳的配酒小食。茴香豆看似简单易煮，其实大有讲究。须精选干蚕豆，淘洗后下锅，加水至浸没，猛火煮约 15 分钟，至豆皮周缘起凸、中凹陷时，即可加桂皮、茴香和酱油，再文火慢煮约 15 分钟始成。其时，豆皮青黄起皱，豆肉熟而不烂，软而又韧，咀嚼满口生津，香气馥郁，咸而透鲜。此豆越嚼越有味，有味越想嚼。

除了茴香豆，绍兴的臭豆腐、霉干张、霉苋菜梗也是非常值得体验的当地滋味。绍兴臭豆腐不用多介绍，在绍兴当地几乎是家家饭店每桌必点的佐酒佳肴。然而霉干张与霉苋菜梗更多见于绍兴当地人的餐桌，外来游客却很少勇于尝试。这两道菜与榴莲相仿，初闻起来，虽然异味刺鼻，但入口后让人回味无穷，那股子异味也变得越来越香，让人流涎三尺，欲罢不能。

当然，初春到绍兴，上一锅梅干菜烧肉或者来一份绍三鲜也是每桌食客的标配，如果肠胃不错也可以挑战尝试当地有名的醉蟹与醉虾。

相关链接

中国黄酒博物馆

绍兴酒好喝但不可贪杯。如果要领略绍兴酒的真正魅力与酿造工艺，那么不妨来到绍兴的中国黄酒博物馆一探究竟。馆中除了提供丰富多样的多媒体展具可以让游人互动体验之外，也能深入传统黄酒酿制作坊一探黄酒传统酿制的整个工序，了解不同品种黄酒在酿制工艺中的区别。

开放时间:8:30-17:00(全年无休,节假日正常开放)

地址:浙江省绍兴市越城区下大路 557 号

