

# 法国波尔多酒庄见闻

陈艺虹

法国波尔多是闻名遐迩的葡萄酒之乡。我们今年的邮轮之旅中,10月18日游轮停靠在法国的勒凡尔登(Le Verdon)码头,尽管离波尔多有100多公里的距离,但怀着寻觅波尔多酒庄迷人之处的情,我们一行人在天没亮的时候便下船,乘坐包车前往波尔多市,沿途的景色如画,道路两旁尽是生机勃勃的葡萄园和星罗棋布的酒庄,葡萄酒产区的独特风貌尽收眼底。

导游告诉我们波尔多地区酒庄分为五级,等级排名体系是1855年根据拿破仑三世的要求制定的,第一等级至第五等级,数字越小,价格越贵,品质越上乘。我们在这次酒庄拜访中共打卡了五家酒庄,其中包括两家一级酒庄,拉菲酒庄和玛歌酒庄,两家



葡萄园



爱士图尔酒庄

二级酒庄,爱士图尔酒庄和男爵酒庄,以及一家五级酒庄,杜萨克的酒庄。每家酒庄都呈现出宜人的风光,巍峨而又雅致的建筑风格,有的仿佛古堡,有的宛如庄园,还有的则显得清新、活泼、现代。这些酒庄的宏伟、优雅、美丽和庄严生动地反映了法国悠久的历史和文化传统。

导游告诉我们,波尔多的土壤和气候条件非常适合种植酿酒用葡萄。与普通葡萄不同,酿酒用的葡萄果实比较小,果肉较少,果皮较厚,尤其是果皮的厚度对于酿造出醇厚、香气浓郁的葡萄酒至关重要。

此外,酿酒用的葡萄每年只能采摘一次,而普通葡萄每年可采摘2-3次。酿酒用葡萄的采摘有机器采摘和人工采摘,尽管机器十分方便快捷,但采摘时会对葡萄造成不同程度的伤害,可能会降低葡萄酒的质量,所以在一、二级酒庄,葡萄的采摘仍然保留人工的传统方式,以确保葡萄酒的高质量。

在葡萄园的小道旁,我们看到绚丽的玫瑰花。导游解释说,这些玫瑰花不仅具有观赏性还能提供对葡萄藤病害的早期预警,由于某些玫瑰花品种容易受到与葡萄藤相同的病害侵袭,但相对于葡萄藤,玫瑰花对病



男爵酒庄

虫害更敏感,会更早、更快地受到感染,这样就为葡萄种植者提供提前预防的机会。此外,玫瑰花散发的香气还能驱赶害虫,并吸引一些对葡萄园有益的昆虫。原来玫瑰花还有如此神奇的功能,真是令人惊叹!

参观过程中,导游还向我们介绍了橡木与葡萄酒的关系。葡萄酒的瓶塞通常被称为橡木塞,被誉为“葡萄酒的守护神”。然而,橡木塞的制作原料并非橡木,而是一种中型常青橡树——栓皮栎的树皮。栓皮栎树皮的采割要等到树龄25年才能进行,而且需要大约九年的时间才能再生好以进行第二次采割。

如果按一棵栓皮栎的生命为200年,每棵栓皮栎可以采割的次数不到20次。可见制作葡萄酒瓶塞的材料也挺特殊。但这种材料制作的橡木塞具有出色的密封性,其蜂窝状结构允许微量的空气进入酒瓶,有助于葡萄酒的储存和成熟。

至于葡萄酒陈酿和储存用的橡木桶,通常是由天然橡树制成,是名副其实的橡木桶。橡树的生长速度缓慢,制作橡木桶的橡木一般要求树龄80年以上,并且制作工艺复杂,所以一个橡木桶大概要700-900

美元就不难理解了。在高品质葡萄酒的酿制过程中,葡萄酒会在橡木桶中陈酿和储藏相当长的时间,用橡木桶储存葡萄酒的原因是由于橡木的含有许多微小的气孔能够透气,使酒慢慢氧化,促进成熟,这点和橡木塞的作用相似。此外,橡木适中的硬度也确保了储藏过程中酒不会渗漏,保障了储存的安全性。而橡木含有的单宁、丰富的营养成分和独特的香气,在酒的陈酿过程中也赋予酒更多独特的香气和更好的口感。

短暂的酒庄打卡令人陶醉,学到葡萄酒酿造的知识令人兴奋,由于还要前往波尔多市葡萄酒博物馆探索更多的葡萄酒的历史和文化,我们不舍地结束了这次酒庄之旅。

(文中照片由韦正提供)



杜萨酒庄



玛歌酒庄

## 泥鳅炖挂面

方华



面条起源于中国,已有四千多年的制作食用历史。说到面条,人们自然会想到武汉的热干面、山西的刀削面、北京的炸酱面、兰州的拉面、陕西的油泼面、广东的云吞面,等等。因为制作工艺及配料的不同,形成各地的特色面食。

在长江中下游五大淡水湖之一的巢湖一带,也有一种面食,叫泥鳅挂面,它是乡野寻常味,却别具一格,深受当地民间喜爱。

泥鳅挂面,自然是泥鳅和挂面两种主料做成。

环巢湖一带,水网纵横,冈岭起伏,河网湿地水稻种植普遍,冈原坡地麦田成片,是著名的鱼米之乡。水稻田松软油黑的泥土最适宜泥鳅的繁殖生长,传统种植的麦子又为挂面的制作提供了优质的原料。

旧日,在巢湖北岸一带,几乎三两个村

庄就有一家面坊。麦收时节,是面坊最忙碌的日子。

童年的记忆里,每到麦收时节,母亲会将脱粒的新麦送入面坊,磨一些面粉,也加工一些挂面存放家中。

据说,在唐代,挂面就已出现了,但比一般的面条要迟很久,当时称“须面”。及至今天,仍有一些地方将挂面称作“龙须面”。成书于元代的《饮膳正要》所记的“挂面”,是被学术界认为的有关挂面的最早记载。只是至今没有文字发现,环巢湖一带的挂面是何时出现的。

挂面的制作依稀记得大概:几十斤的麦粉放在一只大陶缸里,和着盐水搅拌,然后用木锤春捣,直到面团泛出油光,富有韧劲。春捣好的面团要捂上一两个小时,然后搬到一张巨大的案板上,分成小团,几个人同时用擀面杖推压摊成面皮。撒上面粉的面皮一层层折叠,切成宽条,宽条又被搓成圆条,盘在一只只陶盘中,再盖上盖子“养歇”一两个小时。“养”好的粗面条要攀缠在一根根有两三只筷子长、手指般粗的竹棍上,然后并排插在一只只上沿布满洞眼的箱子里。

第二天一早,经过一夜发酵和自然垂拉的面条被取出,挂在屋外空地上的一排排木架上,再人工一点一点地拉伸,直到面条如纳鞋底线一般粗细,甚至更细,然后任其在太阳和自然风的作用下晾晒风干。这样,一份绵软又劲道、并带咸味的地道人工挂面就完美呈现。

我的童年时代,乡下食物异常匮乏,有时饿极了,就从母亲挂在屋梁上的挂面篮子里偷几根弯弯的挂面来吃。不管是生吃还是熟食,特别喜欢挂面那宽扁的面头,有嚼头且带有淡淡咸味的面香,让人回味无穷。

泥鳅挂面,自然一定要手工的挂面、野生的泥鳅,才是最为地道,最具风味。

春夏之交,新面上市,也正是泥鳅最为肥美的季节,这时节是泥鳅的繁殖盛期,雄鳅壮硕,雌鳅满肚卵籽,入肴最为鲜美。

麦收过后,也是水田插秧的日子,稍留意,软泥中、秧苗间,即可随手捕捉到灰黄、滑腻的泥鳅。除了在泥田中捕捉,还有在塘渠沟池流水的下游下网或是下笼子“张”捕的。

夜晚“斩”泥鳅,也是孩童时期的一道乐趣。将大号的缝衣针针鼻端在火上烧红,一根根并排烫插在用旧了的塑料牙刷把上,然后将布满针的牙刷把固定在竹竿头,“斩”泥鳅的工具就算制成。

晚上,水田里的泥鳅很呆,电筒光照着也一动不动,“斩”子刷地落下,一条泥鳅就在一排针尖上扭动挣扎。专注寻找塘中泥鳅,时常得意忘形,一失足,跌进沟渠或塘泥中,弄得衣衫尽湿,满身泥臭。回家,往往讨父亲一顿“毒”打,但斩泥鳅的乐趣,以及母亲泥鳅下挂面的美味,还是让自己乐此不疲。

泥鳅挂面,巢湖北岸一带称泥鳅炖(方言音“得”)挂面,有“泥鳅炖挂面,馋死一巢县”之趣言。

泥鳅炖挂面在环巢湖周边几乎是家家户户都能做出的家常菜,但是,作为一道本地特色,各家各户的具体做法也不一样。比如,有的是将泥鳅去其内脏,洗净,油煎翻炒加佐料,倒水煮沸下面条;有的是沸水下泥鳅,再放佐料下面条。因为各家理解的不同,一代代手艺流传,味道自有区别。

那日去巢北的苏湾古镇拍摄文旅片,当地推介的特色美食就有泥鳅炖挂面。镇里特地请了一位知悉当地传统烧法的厨师来操作,这才知道,泥鳅炖挂面的泥鳅一定要活,土生的泥鳅要养在滴上几滴香油的清水里几天,让泥鳅自动吐出腹中的脏物。烧制时,要先将锅烧热,将鲜活的泥鳅迅速倒入

锅中,盖上锅盖,只听一阵泥鳅在热锅中的乱蹦声消失后,再揭锅倒入新榨的菜籽油,配上各种调味佐料翻炒,倒入开水,水沸下挂面,先旺火后小火稍炖(得)一炖(得),起锅入盆,配香葱、芫荽,一盘色香味俱佳的泥鳅炖面条就充满诱惑地呈现在你面前。

这种先将鲜活的泥鳅入热锅的做法,保存了泥鳅特有的鲜味,与土制挂面的特有风味相交融,味美异常。而泥鳅入口,牙齿嘴唇轻抵间,绵软的泥鳅肉留在口中,泥鳅细长的骨架会完整地分离吐出,食趣盎然。

泥鳅被称为“水中之参”,不仅肉质细韧,且营养丰富,其脂肪成分较低,胆固醇更少,既是美味佳肴,又是补气益肾、暖脾强体之品。《本草纲目》即记其“暖中益气,醒酒,解消渴”。特别是在阴冷的日子,一盆热气腾腾、绵香鲜美的泥鳅挂面入腹,酣畅淋漓,暖身驱寒。

泥鳅炖挂面既可为菜,也可为主食,是地方菜中的一道特别风味。可它又不仅仅是一道美味,它纯朴的、极赋地方特色的烧制,蕴涵着一份浓浓的亲情、乡情,那份家的味道、温馨的记忆和长长的挂念,都从舌尖,暖暖地直达我们的心田。

