

Zhang Jia Wei

杯酒人生



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

香槟酒——是指酒味道像香喷喷的槟子吗？当然不是，是翻译得好。Champagne 是法国一个地名，原初意思是平田：既不香，也不槟。19 世纪，粤语地区说 Champagne 出的酒，曰三边，三变，甚至三鞭。吴语区的土人，则称香宾、香冰，甚至香饼、香葩。终于《海上花列传》里，有了香槟这说法。

类似于葡萄酒产地 Chambertin 译作香贝坦，就比尚贝坦显着酒香馥郁。Chanel 译作香奈儿，就比夏奈尔显得更衣香鬓影。威尼斯有位大画家，意大利语读作提齐安诺，20 世纪上半叶，傅雷先生按法语译名，叫他铁相，如今大家都叫他提香。译名极重要，带个香字，尤其有味道——香槟也如此。

初春时节，我陪一位长辈去兰斯，“可以看看香槟酒怎么酿的。”长辈知道兰斯大教堂，是当年圣女贞德扶保查理七世登基的地方；大概不觉得这么有历史意味的地方，会跟酒挂钩，“香槟酒是用葡萄做的哦？”“是的哟。”“我以为是往葡萄酒里打气，就像做气泡水似的……”

我跟他讲，香槟说白啦，就是气泡葡萄酒。一般葡萄酒，采葡萄，榨汁，发酵，装桶，装瓶。有些地方是几种葡萄的汁配出来一种酒；有的地方——比如勃艮第一——是一种葡萄汁配一种酒，红就一根筋黑皮诺，白就一股脑霞多丽，为了显风味。香槟呢？采葡萄，榨汁，发酵，到这里流程差不多；然后，几种发酵完的葡萄酒，挑好了，调和了，混一起装瓶，看情况加酵母或糖，二次发酵：酵母和糖二次发酵出来有了二氧化碳，就成气泡了。之后再转瓶陈年除渣之类，等着，香槟就成了。刚说到，勃艮第那地方，红酒就是黑皮诺，白酒就是霞多丽——香槟主要用的，也就是这两种葡萄。当然现在也有流行所谓“白中白”

香槟的，就是纯粹霞多丽葡萄做的了：喜欢的人图个清爽。

我们一路经过香槟区的田，一路看透迤平缓的坡丘。田平，坡缓。冬寒春冷，到夏天便会暴雨高热。泥灰与黏土保证干旱时节的润湿，保留地方的养分。当然也有坏处：春雨时节下田，脚上会踩一脚泥回来。酒庄庄主会穿下田专用的靴子，回头跟我们打趣：“你们脚上黏回来的，可能是所有酒田里最贵的泥土。”最后打扮得金碧辉煌，上了酒桌，带点微妙气泡的香槟酒，最初都是土里的葡萄。葡萄酒算葡萄的灵魂，那二次

发酵的香槟，大概可算葡萄的转世：气泡就是转世记忆的絮语。长辈喝了口，叹口气：“我以前老以为香槟酒就拿来喷的，原来也可以喝。”“本来就为了喝——还能搭着喝。”

其实也简单：不那么讲究的话，勃艮第习惯黑皮诺搭牛肉鸭肉，霞多丽搭生蚝白鱼；那黑皮诺+霞多丽出来的香槟呢？

如果廉价点的香槟，能让人放下多余的仪式感，把酒当成酒本身，那也不坏。

海鲜鹅肝，火腿奶酪，都行；但因为有气泡，更百搭。虽然好多人觉着香槟纤细，搭配个腰果都小心翼翼，但酒就是拿来喝的：甜一点的香槟，可以配辣子鸡；黑皮诺重一点的香槟，不妨配毛血旺。再神秘的酒，终究也只是酒。

彼得·梅尔在他的《有关品味》里提到，他老来喝了一口三十年的、富含烤面包香味的香槟，感叹以后不喝廉价香槟了，“人生苦短”。我却有不同意见：如果廉价点的香槟，能让人放下多余的仪式感，把酒当成酒本身——风雨日照，春夏秋冬，葡萄发酵，二次发酵，陈年出瓶，但终究也只是气泡葡萄酒——那也不坏。对有些人而言，人生苦短，所以该只喝最好的酒；但对许多什么事都绷着，生怕行差踏错唐突了的人而言，让他们放轻松，把酒只当酒喝，反而是好事。☞