

《岁末,这是一场酒的盛宴》之四

白酒牵手时尚或回归传统,这不是个问题

走自己的“道”让别人说去吧



白酒,是回归传统还是牵手时尚?逸谱美食发起的《岁末,这是一场酒的盛宴》系列报道得到了广泛回应,消费者、酒商、业内专家都加入了大讨论,仁者见仁,智者见智,各抒己见。天下没有不散的筵席,本周,这场盛宴到了拉上帷幕之时,关于白酒时尚化讨论的基调也达成了共识,既要贴近时尚又要有白酒自身的特点,才是白酒走潮流化的门道。

对比洋酒
白酒时尚还有差距

时尚化,已经成为白酒被更多消费者接受的趋势。但目前,白酒的时尚化之路还没有找到方向,为什么白酒就不能成为时尚饮品?这成为了各界人士热烈讨论的焦点。业内人士认为,要成为时尚饮品,必须加入时尚文化元素。比如从色泽、口感和包装上注重美感和艺术感的结合等等,去引导年轻一代消费者的品位生活。

看看洋酒的文化攻势和“借题发挥”,就更是知道自己的差距何在。记者发现,除了媒体宣传和举办超豪华宴会,马爹利、轩尼诗等著名洋酒品牌经常会开展品酒会,由调酒师教大家如何欣赏美酒,还经常组织古典音乐会等高雅艺术活动,在世界各地巡演。

“白酒也应该有自己专属的时尚味道。”南京1912文化传播公司副总经理周程卓认为,每种酒都有其所在地域、民族的深厚文化背景,以1912街区酒吧经营的酒水来说,如白兰地里饱含着法兰西民族的浪漫与激情,威士忌中流淌着英格兰民族的贵族气质,伏特加酒中洋溢俄罗斯民族的直爽与刚烈……在国外的饮食文化中,有一种“调酒”的传统,就

是将不同风味的酒调和在一起,以实现丰富的味觉层次,提升感官的享受。如鸡尾酒在国外是一种时尚,近年来逐渐向国内的酒吧、高档餐厅扩散,而鸡尾酒需要用两种以上的酒加苏打水、糖浆、鲜牛奶等来调制,一般都用洋酒作为基酒调制。为什么不能用中国白酒呢?从未来看,白酒的文化诉求要结合时代的发展,文化要对喝酒的消费者心智造成冲击才行。

走时尚路
让世界享受中国

白酒文化的甘醇有别于红酒、洋酒,白酒靠什么才能时尚起来?业内人士表示,白酒历史源远流长,在中国人的传承中,白酒有着特殊的地位,一部中华文明史,处处飘溢着浓郁的酒香。

南京一经销白酒的商贸公司销售总监认为,中国酒文化具备得天独厚的优势,只要巧妙地把中国酒文化与当前世界商品经济发展和科技进步紧密结合,把历史文化和现代生活内容紧密结合,努力开拓,保持和发扬优秀的中国酒文化,并且采用恰当的方式进行传播,才能保住国内市场的消费者,开拓国外市场,让世界享受中国酒文化的甘醇。当然,在短时间内,这种文化

特色很鲜明的产品被国外接受还需要一个比较漫长的过程。这就需要整个中国白酒行业齐心协力从整体上塑造中国白酒的形象。

牵手时尚
贴合潮流释放个性

“要时尚,但不能盲目。”业内专家指出,白酒时尚化的诉求要分清对象:传统消费者注重历史的认同感;而年轻消费者,他们看重的是精神的暗示性和启发性,更关注产品的感觉,现代消费越来越成为一种心理共振的形态,而不是回忆。

白酒被大众所广泛接受,究竟是回归传统还是牵手时尚?这可能是一个两难命题,对此,参与讨论的江苏省酿酒协会秘书长刘建华认为,回归传统与牵手时尚实际上只是相对的,而非绝对,时尚需要传统做基础,传统需要根据时尚而变化,而不是盲目的“时尚”。正如眼下“韩流”盛行,“韩流”比较时尚,各行各业纷纷效仿,于是市场上就出现了众多韩国服饰、韩国饰品、韩国料理、韩国食品等,甚至有些保健品也打韩国牌,结果“韩流”变成了“寒流”,令人尴尬,白酒的时尚化要有自己的门道,才能不偏离潮流。

实习生 王凡 快报记者 黄建军



经典蓝色让洋河时尚十足



水井坊的设计匠心独具



限量版五粮液红的个性



国窖1573 一身贵气

明星品酒

秦海璐:白酒进酒吧,如同鱼儿缺水

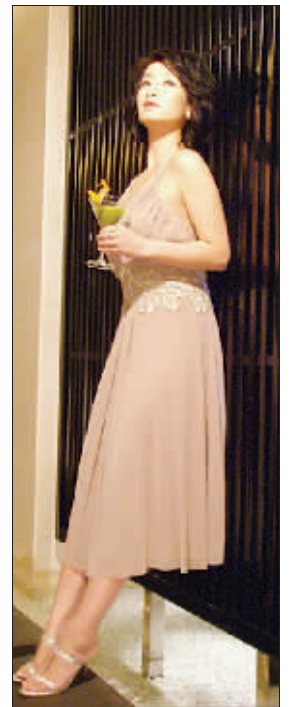
秦海璐虽然没有惊艳的美丽,却风情万种,你说不清楚她是冷艳还是热情,跟酒一样耐人寻味。而她自己“对酒”也情有独钟,“我家有一个大冰柜,里面放的全都是红酒,我还想买一栋房子,有地下室的那种,专门贮藏红酒。”日前她来到南京,记者与她品起酒来。白酒的时尚,秦海璐也有话要说。

很小的时候,秦海璐就总趁爸爸不注意拿筷子蘸他杯子里的酒喝,长大了以后,酒是她生活里一个重要的调节,一个人发呆的时候,和朋友聊天时候,甚至是沐浴的时候,她都会举起酒杯。“喝酒会让我感觉到松弛。”当然,她选用的都是洋酒或红酒。为什么不会喝点白酒?秦海璐微微摇头,“白酒不是调和酒,所以不适合空口喝,拿起来就喝,太烈了。而洋酒是调和酒,喝的时候加些冰块,这样它的味道会出来。像威士忌,和雪茄混合之后,还会有一种特殊的味道。但是白酒总不能兑白开水吧?”

“会不会觉得白酒不时尚?”记者反问道。一向追崇时尚、奢华的秦海璐否认了,当听说白酒因为只能在餐桌上享用而被“定罪”为不时尚时,她马上就“伸冤”,“白酒不时尚么?像水井坊,瓶子中间镂空的设计可以让你看到里面的船,就连二锅头的瓷瓶,可见白酒已经开始从外观设计上强调时尚了。”至于进不了酒吧,秦海璐笑了,

“白酒就是在饭桌上喝的,它就是粮食酒嘛,就得就着粮食喝,再吃点花生米和小菜,你看孔乙己都是这样,乐哉乐哉!”在她看来,白酒和洋酒本来就是不一样的功用,就像威士忌一定是在饭桌上喝一样,“你听过别人在餐桌上点威士忌的么?都是吃完了饭来杯威士忌。不要强求白酒去进酒吧,这就好像把鱼放到草上跑一样,酒吧不是属于白酒的地方。”

实习生 王凡
快报记者 黄建军



谈及白酒时尚秦海璐一脸惬意

渔人庄 野生鱼儿条条鲜 馋嘴田鸡更解馋

渔人庄是吃鱼的好去处,可是眼花缭乱那么多鱼菜肴,又该怎样选择呢?渔人庄特色菜肴活鱼锅贴和馋嘴田鸡,最受南京市民的青睞。

渔人庄活鱼锅贴之独到之处

小编了解到,活鱼锅贴,本是淮安洪泽家常特色菜肴之一,源于洪泽湖渔民日常的船头之作。渔民将现捕活

鱼洗净后下锅煮制,同时将生面粉按贴在锅沿四周,俗称“一锅熟”。吃时先把锅底鱼汤撩在锅贴上,然后再食用,风味独特。

渔人庄的大厨经过不断揣摩和改进,在原有的“朱坝锅贴”基础上,又独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”制作方法上也有独到之处,在制作时先用水将适量特级面粉搅匀,发酵十分钟,然后大火上锅匀贴,厚度在0.5-1.5毫米之间,贴好后改小火续热,约二分钟即熟,用铲刀将锅贴压平,在缝隙中洒少许香油,在表面浇上鱼汤,再撒上芝麻,最后用文火收热,使锅贴色泽黄亮,香脆可口,烹鱼和锅贴一同上桌,食客散客一般是点一盘两条鲫鱼、一二两锅贴即够享用。整席则是各类河鲜水族齐上,十几、二十几样不重复!上桌后香气四溢,令宾客胃口大开,每桌必点,不愧为渔人庄一绝!

近日用于做活鱼锅贴的鱼

类又丰富了,渔人庄新增了野生白鱼,野生杂鱼,野生黄鳝,野生桂鱼及野鱼四大品种,结合四种不同烧法(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧、清蒸)配上原味的“朱坝锅贴”,乖乖,锦上添花!十余种不同的味道!让喜欢吃鱼的朋友大饱口福!

渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋

除了吃一桌鱼宴之外,渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋,香辣口感的蛙肉下肚,让人留恋难舍。细腻的肉丝,伴着入骨的麻辣,已经让人吃得吹嘘不止了。饮食专家赞誉,“田鸡含有丰富的蛋白质,肉低脂,低热量,能清热解暑、消肿止痛,夏天吃清淡去火,肉质鲜美浓郁,是餐桌上的一道极品佳肴,在民间,就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀现烹,精心加工。不但会齿颊留香,更有百吃不厌之感!

- 附 红烧野生白鱼 22元/份
(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
红烧野生杂鱼 18元/份
(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
红烧野鱼 26元/份
(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧)
红烧野生黄鳝 45元/份
以上四类特色菜,推荐选配
“朱坝锅贴,10元/份”
鲜 杂鱼一锅鲜 38元/份
菜 清蒸野生桂鱼
品 大条 36元/份
一 小条 18元/份
览 清蒸野生白鱼 28元/份

渔人庄山西路店:乐业村7号 订餐:83220180
渔人庄华侨路店:华侨路31-3号 订餐:84717168



鲫鱼锅贴

昂刺鱼锅贴

渔人庄 活鱼锅贴

活鱼锅贴是渔人庄的常特色菜肴之一,源于洪泽湖渔民日常的船头之作。渔人庄活鱼锅贴经不断地揣摩和改进,自有独到之处。在原有的“朱坝锅贴”基础上,独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”和“原味锅贴”,在制作时先用水将适量特级面粉搅匀,发酵十分钟,然后大火上锅匀贴,厚度在0.5-1.5毫米之间,贴好后改小火续热,约二分钟即熟,用铲刀将锅贴压平,在缝隙中浇

洒少许香油,在表面浇上鱼汤,再撒上芝麻,最后用文火收热,使锅贴色泽黄亮,香脆可口。如烹鱼和锅贴一同上桌,让您的胃口大开,尽享渔人庄一绝!

