

# 紅酒配中餐，是美食江湖裡猝不及防的浪漫



度，一直以來是釀酒的最佳材料之一。

而葡萄果肉中的氨基酸、果酸，又能在發酵過程中，為葡萄酒帶來複雜的酸、澀、甜、鮮。這種豐富的味覺層次，多少年來為人傾倒。耶穌說：“麵包是我的肉，葡萄酒是我的血”；王翰說：“葡萄美酒夜光杯，欲飲琵琶馬上催。”

這是不論東西、不分時空，人人都熱愛的飲品。

中國當今流行的糧食酒，歷史並不比水果酒更久遠。由於澱粉的發酵過程遠比果糖、葡萄糖更複雜，糧食酒需要依賴酒麴獲得穩定的品質。但對於唐宋之後的中國來說，高度農耕化的社會裡，糧食成為比水果更普通易得的食材，糧食酒才在這塊土地上逐漸替代果酒，成為餐桌主流飲品。

這種歷史際遇，使得中餐與葡萄酒的固定搭配，錯過了當代飲食文化形成的視窗期。當人們津津樂道白酒配花生米、黃酒配大閘蟹、米酒配滷味的時候，葡萄酒應該搭配什麼留下了空白，而這，也是近代西洋葡萄酒文化傳入之後，很多國人先入為主地認為，紅酒天然應該搭配乳酪、麵包、牛排的原因。

餐酒搭配水準，與酒飲釀造發展水準高度掛鉤。物質的出產匱乏，搭建於其上的做法吃法，自然也難跟上。

## No.2貳

1841年，一個名叫張振動的孩子，出生在廣東梅州。誰也沒想到，這個孩子，將會徹底喚醒中國人遺忘數百年的葡萄酒文化。

16歲那年，像許多窮苦的同鄉一樣，張振動飄洋過海，來到印尼雅加達。和無數下南洋的勤奮華人一樣，他從幫工起步，先後幹過採礦、墾殖、船運。到30歲，已經成為富甲一方的南洋巨富，人們開始以他的表字尊稱：張弼士。

按照大部分南洋富商的人生軌跡，張弼士的財富和成就，將留在東南亞，成為影響中南半島歷史的重要推手。但張弼士不是一個按常理出牌的人，1891年，應時任北洋重臣、山東道台盛宣懷的邀請，張振動來到山東煙臺，考察在當地興辦鐵路、開發礦山的投資事宜。見多識廣的張弼士，經考察還發現煙臺當地冬無嚴寒、夏無酷暑、日照時間長的特點，與歐洲優質釀酒葡萄的產區確實非常類似。

中國第一個本土葡萄酒品牌“張裕”由此起步，中國近現代的葡萄酒傳奇也從此開啟。

這與南洋華僑一腔愛國熱情有關、與北洋運動時期積極招商引資有關，更與19世紀中後葉實業興邦、產業救國的大潮有關。華聯輝創立茅臺酒第一家工廠、浦在廷創立宣威火腿第一家工廠、劉振英創立北京稻香村第一家工廠，幾乎都在同一時期。

飲食進步，是產業反覆運算的一面鏡子。

## No.3 叁

創立張裕初期，張弼士從歐洲引進了120多種優秀的釀酒葡萄品種。

又三十幾年後的1931年，經過選種育種、技術精進，張裕以蛇龍珠為主要原料，釀制出了一種酒體平衡、橡木香和果味濃鬱、單寧飽滿、口感多汁的美酒。

時任張裕公司總經理徐望之以創始人張弼士“中西融合”“攜海納百川”的經營理念，將這中國第一款幹紅葡萄酒命名為“解百納”：“解”在漢語中有“懂得”的意思，連起來，大概是“懂得海納百川”的意思。

在西學東漸之風漸起的大時代，“解百納”三個字，寄予了國產高品質紅酒取法中西、融會貫通、不拘一格的美好寓意，是信達雅兼備的典範，也引起了眾多葡萄酒品牌的爭相效法。

《前行者》劇情與張裕解百納誕生同處一個時代，此時上海灘流行以紅酒搭上海市井風味的生煎、火鍋。

生煎肉餡多汁、面皮筋道、底面香脆，入口爽脆油潤，但吃多了容易膩味。老上海的吃法是蘸帶有細微甜味的鎮江香醋解膩，但如果以酸澀平衡的張裕解百納搭配，能在不降低生煎香脆嚼感的同時，獲得更清爽銳利的口味。

火鍋則奔放熱烈。上海、江浙地區喜歡吃的傳統火鍋“什錦暖鍋”講究一個“鮮”字，很少外加調料蘸水，而是用雞架、筒骨燉出濃郁的白湯，再投入蛋餃、豬肉、腰花、魚片、鮮蝦、香菇、筍片煮食。相比川黔地區的紅油火鍋，上海火鍋的口味細膩悠長，用果香味突出的張裕解百納而非烈酒搭配，才能最大限度地保存食材鮮美的原味，並賦予其清淡平和之外，更多的滋味層次。

這種出人意表，又在情理之中的搭配，顯然來自當時人們的親身嘗試和豐富的餐桌想像力，它是中國紅酒工業走上快車道的明證。

## No.4肆

吊詭的是，在中國，優質的張裕解百納越來越風靡的時代，這個原產於歐洲的釀酒原料葡萄品種卻漸漸消聲覓跡。

植物學界和農學界對此爭議很多，有人認為是中國煙臺的蛇龍珠，經過長期選種育種，果實品質已經發生重大改變，與原產地呈現出不同的性狀；也有人認為是19世紀末、20世紀初波及歐洲大量產區的葡萄根瘤蚜，毀滅了這個良種在歐洲的種群。

總而言之，優質的蛇龍珠，已經成為中國獨有的釀酒葡萄品種，也成為了張裕解百納滋味結構的代表。從誕生至今的90年裡，解百納也依據蛇龍珠葡萄所賦予的獨特口味，一點一點地融入中餐、融入中國。

1952年夏天，山東農業大學發酵系的畢業生陳樸先走進張裕公司的大門，成為新中國葡萄酒行業的第一位女性釀酒師。再後來，她又成為張裕公司歷史上第一位女性總工程師。

在改良張裕解百納的釀造工藝過程中，陳樸先以女性的細膩和敏銳，發明瞭用人工冷凍促使酒石酸鹽結晶，進而過濾、得到更精亮透明酒液的澄清工藝，解決了困擾張裕公司數十年的紅酒

早期沉澱問題。  
張裕解百納的“顏值”，因而達到了新高度。  
。以澄澈的酒體，  
，搭配清爽的小蔥拌豆腐、油潤的蔥油拌面，成為中餐就酒的經典之選。

80年代開始，隨著改革開放的推進，張裕解百納也越來越多地與時代、與科技接軌。1982年，中國最早的單品葡萄酒實驗室——解百納幹紅中心實驗室誕生；1987年，解百納斬獲布魯塞爾金獎……這位數十歲“高齡”的紅酒，口味和工藝越來越趨於穩定化。

在這樣的技術水準下，中餐裡口味最濃厚的紅燒、紅燜類菜肴，逐漸成了大小宴席上，張裕解百納的上佳搭配對象。不管是紅燜肥腸，還是紅燒羊肉，這些看似“粗放”的硬菜，有清新解膩、具備多種水果風味的張裕解百納在場，立刻就能化硬為軟，成就風輕雲淡的口感和細膩柔軟的用餐體驗。

2019年，張裕解百納被新加坡《聯合早報》評為“亞洲TOP1紅葡萄酒品牌”。

2020年底，世界知名酒類媒體Drinks Business在倫敦舉辦了三場盲品挑戰賽，邀請了10位世界葡萄酒大師和世界侍酒大師參與，在對13款包括法國香奈、西班牙桃樂絲公牛血、德國黑塔、智利幹露紅魔鬼、澳大利亞奔富洛山莊、澳大利亞傑卡斯、美國嘉露家族莊園、美國蒙大維木橋等翹楚酒飲的品鑒中，張裕解百納斬獲90分的巔峰成績，成為全球盲品冠軍。

年近“九旬”的張裕解百納，再一次站到了生平高光的位置，可謂“90正當紅”。

這是中國當代葡萄酒獲得長足發展的明證，也是這個文明悠久的大國，在把“葡萄美酒夜光杯”“恰以葡萄初釀”的飲食傳統遺忘千年之後，站在歷史十字路口重拾榮光的際遇。

而代表中餐最高水準食材的刀魚、螃蟹，也自然而然地與一些果香味突出的紅酒站在一起。水產的鮮、香、腥、甜，與果香型葡萄酒的醇、冽、澀、甘絲絲入扣，融為一體。

飲食發達程度，是經濟從量變引發質變的表達。中餐與紅酒搭配，正走上越來越細緻和合理的路徑。

1915年，為慶祝巴拿馬運河開通，在美國三藩市舉辦了巴拿馬萬國博覽會上，全球30多個國家及地區攜本國最出色的產品前來參展，張裕作為中國唯一一家葡萄酒企業，首次代表中國，與世界主要葡萄酒企業同台競技。在這次盛會上，張裕可雅白蘭地、紅玫瑰葡萄酒、瓊瑤漿及雷司令白葡萄酒一舉獲得四項金獎和最優等獎狀，這是中國葡萄酒和白蘭地首次在國際舞臺上榮獲大獎。

彼時，作為中華遊美實業團團長的張弼士，在洛杉磯出席僑團宴會時的致辭中說：“中國大菜、中國瓷器，和新近獲獎的中國名酒，都是舉世無雙的東西……只要奮發圖強，後來居上，祖國的東西都能成為世界名牌。”

也許從那時起，來自中國的美食、美器和美酒三者之間，就已結下不解之緣，它們之間的承前轉合，彰顯的是酒與餐的天作之合，更表達了中國人以小見大、中庸內斂的大道哲學。

## No.1 壓

酸味菜肴搭配酸度更高的酒、鹹味菜肴搭配小甜酒、高油脂肉類食物搭配高單寧澀味重的紅酒……這些條條框框，是很多紅酒愛好者心目中的“金標準”。

一個悖論是，所謂酸味高、鹹味重、高油脂，都是基於調味邏輯簡單、食材組合標準化的歐美飲食。如果餐配酒的主角換成千變萬化的中餐，一道甜、鹹、辣、酸兼備的魚香肉絲，就能難倒無數英雄漢。

葡萄酒配中餐，應該怎麼吃？在最近熱映的電視劇《前行者》裡，30年代的上海灘，年輕的革命者、洋派的老紳士們，大碗喝張裕解百納紅酒，大口吃生煎、火鍋的鏡頭，倒是讓人眼前一亮。

作為紀實風格的劇碼，《前行者》還原了近代中國開放地區的生活和飲食風貌。葡萄酒配中餐，這個困擾當代中國人的難題，在30年代的上海灘，就已經得到了完美的解答。

## No.2 壹

葡萄酒與中國的淵源，並不比西方國家要淺。事實上，中國作為葡萄屬植物的起源地之一，很早以前就有食用發酵後的山葡萄、葛藟、刺葡萄的歷史。

從廣義的角度出發，它們都是葡萄酒的雛形。

作為一種世界性的飲品，釀制水果酒，是人類在遠古時期最易獲得酒飲的方式。不需要額外的工藝，來自空氣、水和土壤中的酵母菌，就能把水果裡的果糖和葡萄糖分解成讓人興奮的酒精。

葡萄屬植物的果實，以其較高的酸度和多汁的特性，能防止雜菌入侵，並獲得較高的發酵深

NAME

聖路易地區

314-991-3747 Fax:314-991-2554

分類廣告

服務業

房地產業

餐飲業

金融投資/保險業

旅遊/休閒業

**美甲店請人**  
誠接電話，需英文流利，PT/FT均可  
314-685-5866

**房間出租**  
限單身女性，包水電、瓦斯、網路，在唐人街附近。  
**314-562-6997**

**冷暖氣安裝維修**  
314-757-7032  
李宏亮

**Olive新開餐廳**  
**誠請企枱、員工**  
請電**314-541-2179**或至**8080 Olive Blvd**申請

**店子富人區招奶茶人員，包子及煎包子師傅。需報稅，全職兼職均可。**  
另招店長 314-665-0783

**砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程**  
誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael  
314-585-3035

**房間分租**  
包水、電、瓦斯，中國城，方便  
**314-239-1430**

**室內、室外、灰板牆及陽台油漆，免費估價，超過二十五年經驗。**  
有執照與保險  
314-954-6691

**修樹、砍樹、除樹根、剪草、清庭院、鏟雪、高壓清洗、洗陽台、棚架與獨立車庫拆除。**  
各式雜工。買房。  
314-761-3145

**聖路易新聞**  
**新聞、廣告請洽**  
**314-991-3747**  
e-mail: ad-slcj@slcjmail.com  
傳真 314-991-2554