



◀ 酱香型白酒是林晓雷藏酒的最爱。

9年收藏白酒六七百种

德州市民林晓雷藏酒成痴,卧室俨如藏酒博物馆

文/片 本报记者 王金强

“

二三同道人，围桌团坐之，开一瓶老酒，韵味自然出……这是记者走进林晓雷家看到的情景。9年前，他开始收藏陈酒、老酒。到如今，他已经收藏各类白酒六七百种。酷爱藏酒品酒的他，以酒为媒，广交天下友，还在今年的齐鲁百姓品酒大赛中获得品酒师称号。

藏酒成痴,为两瓶酒跑两千多里路

4月23日,林晓雷风尘仆仆地从河北省张家口回到德州,弄回一批1988年产的匀酒。据他介绍,这些酒是在一家粮食仓库里找到的。当年,这家粮库负责给当地一家酒厂供应酿酒用的粮食,酒厂就用这批酒顶了粮食款。被亲戚朋友称为“酒痴”的

林晓雷,最初与酒结缘是在2002年。当时,他十分爱喝陈酒,偶然喝到凤香型西凤酒,对这款酒一见倾心,一口气买了八箱六瓶装的西凤酒存起来,其中的几瓶一存竟然存到现在。

从那开始,林晓雷开始把买酒、品酒的习惯变成存酒、藏酒

的爱好,直到今天仍如痴如醉。

有的时候,林晓雷会坐火车跑到全国的某个地方,只为了弄瓶藏酒。福建、河北、贵州、四川及东北三省,都留下了林晓雷寻酒的足迹。为了尽可能多地寻找藏酒,林晓雷还专门雇请了两名收古董的朋友捎带着帮他寻找

酒源。而网络则是他寻找酒源的另一重要途径。

2010年冬天,林晓雷在网上得知,在2000多公里外的哈尔滨,一位藏友手中有更多的贵州藏酒可以出手,他立即马不停蹄地赶去,花了2500多元买下两瓶。

藏酒六七百种,卧室俨如藏酒博物馆

林晓雷的卧室内,古色古香的木床,泛着檀香的木椅,古式的贴墙木柜……无处不在的酒香,加上琳琅满目的藏酒,让他的卧室俨如一家藏酒“博物馆”。

匀酒馨香馥郁,柔绵爽口,尾净味醇,喝了口不干、不打头;杜康味甘质纯,喝起来让人回味那分白酒历史的厚重感;茅台是大曲酱香型白酒的鼻祖,酱香突出,

开怀畅饮,满口生香,令人陶醉……在林晓雷的卧室内,他津津有味地介绍起他的藏酒。到目前,他共收藏各类白酒六七百种,产地遍布全国各地。在他所藏的酒中,绝大部分都是国家名优酒,生产的年代大多数是上世纪八十年代,还有部分产于文革时期。

每当苦寻得知酒源,林晓雷往往会成箱成箱地买很多,然后从中

抽出一瓶放在卧室的展示柜里,供酒友参观、把玩。对于仅此一瓶的“独物”,林晓雷会用保鲜膜封存起来,放在一般人够不到的地方。

藏酒之路上,林晓雷也积累很多“藏酒经”。为了更好地了解藏酒信息,他加入了全国藏酒爱好者联合会,和全国的藏酒爱好者互通有无。“中国酒文化源远流长。藏酒者应该对酒的特点及相关的历史文化

背景、人文风情等有系统深入的了解。林晓雷说,品酒、藏酒带给他的精神愉悦才是他乐在其中的根源。

平时看电视和电影,他总爱给影视作品挑错。“这部影片道具准备得不到位!”在去年上映的一部以上个世纪70年代末故事为原型的影片中,林晓雷一眼就看出,影片中用的剑南春白酒是铁盖的,而当时的这种酒都是塑料盖的。

以酒为媒,交朋友,品人生

林晓雷几乎不喝新酒,酱香型白酒是他独爱。“酒还是醇的香。”林晓雷说,酱香型白酒的酿造工艺决定了它的韵味。一般而言,从投料、蒸煮、摊晾到加曲、发酵、取酒,酱香型白酒从粮食变成酒需要7年的时间。

“上个世纪九十年代中期前

的酒是老酒,此后的是新酒。老酒以纯粮固态法酿造而成,它的酿造方式决定了它的味道是新酒不可同日而语的。”林晓雷说,现在酿酒都讲究一定的产量,注重广告宣传,营销方式过多,而口感却差了许多。

独特的品酒、藏酒理念,也

为林晓雷开启了一扇遍交天下朋友的大门。一位香港的朋友在林晓雷的博客里看到如此之多的藏酒,专程开车前来。没料到车抛锚在路上,他又改坐飞机前来。而福建的方先生为了增加自己的收藏品类,专程跑到林晓雷家拜访。

“除了和藏友们交流,我更喜欢跟朋友一起,开一瓶老酒,品酒聊天。”林晓雷说,9年的藏酒历程,让他收获了300多位爱好品酒的朋友。或在家中,或在酒店,几位酒友对席而坐,品一品老酒,喝酒聊天,品酒品人生,那是收藏带给他最大的乐趣。