

# 醉美济宁

“吃”，是一件很享受、很幸福的事情。让眼前的美味发挥着淋漓尽致的诱人滋味，我想，这是“好吃”者们所追求的。当美酒与美食不期而然地邂逅，自然会碰撞出你意想不到的精彩——当美酒与美食完美搭配在一起，我们自然会将美食家与品酒家的双重身份合二为一，成为行家。

## 当美食邂逅美酒

本刊 综合

也许你听说过一种最有名的说法——“红(葡萄)酒配红肉，白(葡萄)酒配白肉”，红葡萄酒最适合配烹味较清的牛、羊、猪肉等(轻烤、白切、板排、熏肉都适合)。如果杯中的红酒味道重、果味浓厚，则可以配慕斯类甜点、动物肝脏、辛辣食物；如果杯中的红酒质地薄、味道舒雅，还可以配沙拉、黄油类甜点、香蒜面包、奶酪。红酒所“忌”的白肉，是指虾、蟹、鱼的肉，以及芥末、咖喱、味道浓郁的豆制品、牛奶、咖啡。

在济宁，人们已经习惯了以中餐配红酒，有时一桌菜会配多款红酒：一款酒配一两个菜，相配的酒杯吃完了，再上另款酒与菜，就像吃西餐一样，酒与菜达到了高度的和谐。济宁人的品酒“道行”可谓越来越深。被视为高雅象征的红酒，与渊源流长、海纳百川的中餐，在济宁人的餐桌上演绎着活色生香。

美酒和美食，其实是很奇妙的一对——搭配得好就是完

美的平衡和促进；搭配不好往往就会抑制了菜肴的口味，也会降低红酒的味觉体验。在此，我们向您提供一些非常实用的建议。

中餐菜品中多使用淀粉勾芡，所以如果开席之前要饮餐前酒的话，最好选一些酸度不太高的红酒、中性化偏甜的红酒，原因之一是因为此时胃中的胃酸过多；其二是餐前喝这种酒会让正餐时所有的食物吃起来更加美味。

济宁宴席上的凉菜，大都不少了酱牛肉、烧鸡、腊肉、卤味等荤菜，这些口味浓郁又不需特别蘸料的菜肴，与干葡萄酒是最佳拍档；凉拌皮蛋、小葱豆腐，香气浓郁、口感嫩滑，与葡萄酒的花香气息简直是天生的绝配；而老醋花生、糖醋莲藕等经典凉菜，由于醋的关系往往会破坏干红的酸甜度平衡而破坏了红酒原有的口感，所以可以选择度数较低的干白类型的酒来进行调和。

配热菜时，最常用的就是

“红(葡萄)酒配红肉、白(葡萄)酒配白肉”。“红肉”不仅仅是菜肴烹制出锅的颜色，还指那些佐料较多，口味重，比如辛辣的菜肴。当然，用红葡萄酒搭配“红肉”菜肴也符合中餐烹饪理论当中的基本原则——葡萄酒中的丰富丹宁与“红肉”菜肴当中的蛋白质结合，能够使菜肴更容易消化；“白肉”是指所有在烹制中下料轻，颜色浅，清淡的菜肴，白葡萄酒的清冽味道常常会被味重的肉类菜肴所覆盖，而它与鱼、虾、龙虾、蟹等之间所产生的微妙变化也一直被美食家们津津乐道。只要是原菜烹调得精致入味，那么它们的精妙味道几乎能够被提升到极致。

热菜中常见红烧的肉类菜肴，它们能够与干红非常和谐的搭配，浓郁的肉香和滑嫩的口感，辅以干红的醇厚柔滑，是对绝配；用煎、炸、烧、炒等手法制作的菜肴，基本上可以配以干红葡萄酒，而用蒸、煮、发泡制成的菜肴一般口味

都比较清淡，则可以配干白葡萄酒。

作为济宁人的最爱，不得不提一下烧烤与葡萄酒的搭配。烤猪肉串、羊肉串等，这些食物含有很高的蛋白质，粗纤维、嚼劲十足。烤肉中的蛋白质会和红葡萄酒中的单宁起反应，软化单宁在口里的粗涩的同时，肉质也更加鲜嫩。另外，由于济宁烧烤一般都配以辛辣的调料，所以高单宁的、酒体厚重的红酒非常适合。

川菜也非常受济宁人的追捧，也许你没有发现，无论什么档次的宴席，期间总会有那么一两道川菜。四川菜通常又

辣又油，可以搭配口味更重的红酒，其中的橡木味(即我们常说的烤肉味)会更加衬托出川菜的香辣。

主菜结束后，一小块甜点加一杯或甜或酸的果酒，比如蓝莓或者蔓越莓，既可以有助消化，又可以缓解口中残留的浓重味道。这也是社交场合中，西方人喜欢饭后甜点的原因。

其实，酒和食物的搭配没有固定的公式，我们往往会根据个人喜好或习惯在配餐时随意搭配，毕竟大家是在享受一种心情和过程。美酒佳肴，尽情享用才是最重要的。



## 5月22日，惠全名酒坊盛邀50名贵宾

## 君顶酒庄高尔夫之旅正式启动

君顶酒庄授权济宁地区独家代理

惠全名酒坊

HUIQUAN WINE SHOP

惠全电话：吴泰闸店：2162269 党校店：2887000 洸河店：2073999 红星8号店：2351919 科苑店：2321199 邹城店：5691919