百年世博舞台 一品“古越龙山”

独特的稽山鉴水与千年精湛工艺酿造出中国黄酒的完美滋味

在韩国丽水举办的2012年世博会上，一款来自中国的古越龙山花雕酒吸引无数游客驻足。

这是一坛高50厘米、容量10公斤装的古越龙山花雕酒。“从一坛酒可以追溯到田头……”在世博会现场，展示方代表对黄酒充满独特文化魅力的介绍，令不少游客为之着迷。

更独有韵。就在2年前，绍兴酒走上海世博会，依托世博平台推广黄酒文化。一坛古越龙山花雕更是被上海世博会中国馆永久珍藏。

参加今年韩国世博会的业内人士认为，与1915年荣获巴拿马太平洋万国博览会“金奖”对相比，今天的黄酒在酿造工艺、口感以及包装上，既传承古老文化，又被时尚潮流。

事实上，无论是7000多年前河姆渡文化的文物考证，还是2500多年前《吕氏春秋》的记载，均表明绍兴黄酒有着千年的悠久历史。绍兴黄酒正式定名成型是在宋朝，盛行于明清时期，有“越酒行天下”的美誉。其中，清代著名食谱《调鼎集》就有对绍兴黄酒的历史演变、品种和优良品质全面的阐述。

天下黄酒源绍兴。作为世界三大古酒之一，黄酒产地甚广，而能真正代表中国黄酒特色的，就是绍兴酒。

“从上游的有机糯米原料基地建立，到生产线引进国际一流生产线，到下游的严格质量检测，如今的绍兴黄酒，早已非昔日当初酿酒师傅凭感觉生产的年代，其生产工艺更严格，更科学”。据黄酒专家介绍，绍兴黄酒之所以独树一帜，既得益于稽山鉴水的自然环境和独特的鉴湖源头好水，也与上千年来形成的精湛酿酒工艺密不可分。

“从上海到韩国世博会，是绍兴黄酒的品牌之旅”。古越龙山绍兴酒股份有限公司负责人此间表示，“相信韩国和日本等邻国，更能感知一衣带水的中国黄酒魅力”。

“我们还响中国的黄酒：把盛装珍藏黄酒的小酒坛放在装满的水中，只要呷上一口，略带甜味、醇洋洋的香气沁人心脾，传遍全身。”

——叶利钦·《午夜日记》

酒对胃有刺激是常理 绍兴黄酒“养胃”的秘密

在香港，近些年每到大闸蟹上市时节，古越龙山黄酒便成了“热门之选”，更是被称为大闸蟹的“黄金绝配”。这是因为，螃蟹偏于性寒，黄酒则性温，温寒相抵便更能祛之腥。

绍兴酒又可杀菌、去腥，食蟹会更觉香美。如今，在绍兴人的日常饮食中，吃海鲜要喝点绍兴酒，就是考虑到海鲜往往属“性寒”之物。

香港大学中医药学院博士苏晶在《选择》月刊上撰文指出：中医将酒应用在中药上已有悠久历史，其中一种用法，是以酒煮中药材，具有“通道”作用，对气血运行不好的病人有帮助；亦有以药材浸酒，内服作保健用途，或为缺打外用。

苏晶博士表示，黄酒和绍兴酒属于能“养胃”的酒，而稻米酒则可能温健脾，改善消化问题。有些人以药材浸黄酒，每一个月后，睡饭后喝，对一些慢性病或老年病或有帮助。

国人胃病者，性多寒，而绍兴酒性温，饮之中和，即可养胃。

据称，著名石生平不习饮酒，但患有失眠症及胃病，晚年还有严重的心脏病，夫人宋美龄信奉西医，但访遍名医，均未显效。后有人向蒋先生推荐中医，中医曰“晚饭后，喝花雕绍酒三盅。”结果胃病不治而愈。

在专家看来，但凡酒类，必有乙醇，对胃表面都会有刺激，但绍兴酒“平和温润”，故晚饭后喝花雕绍酒三盅：一不刺激，二可养胃。

嘉宾们共同为古越龙山花雕酒永久珍藏揭幕