

# 龙舌兰 “我保证在我的葬礼我不喝”



前不久,墨西哥最传奇的女歌手查薇拉(Chavela Vargas)去世,她在这个世界上活了93年。如果你看过电影《弗里达》,就听过她苍老而有力的声音,弗里达(Frida)则是墨西哥最有世界声望的女画家,这两个传奇女人之间,还有过一段传奇恋情。如果用一款酒来了解墨西哥,只能是龙舌兰(Tequila),它像生长在墨西哥土地上的印第安女性一样传奇,如果你准备在深夜喝一口龙舌兰,别忘了找一首Chavela Vargas的歌。

墨西哥传奇女画家弗里达酷爱龙舌兰酒。



“如果你同意我现在来一杯龙舌兰,  
我保证在我的葬礼我不喝。”

——弗里达

## 100%蓝色龙舌兰

龙舌兰原本是一种植物,许多人都把龙舌兰和芦荟混为一谈。鲁迅在《藤野先生》中写道:“大概物以稀为贵吧,北京的白菜运到浙江,便用红头绳系住菜根,倒挂在水果店头,尊为‘胶菜’;福建野生着的芦荟,一到北京就请进温室,且美其名曰‘龙舌兰’。”事实上,龙舌兰是百合科龙舌兰属,而芦荟则是百合科芦荟属,从植物学分类上来说则是两回事。所以把Tequila看做芦荟酿酒或者仙人掌酿酒的人,可以洗洗睡了。

龙舌兰还会细分为不同的品种,其中最优质的是蓝色龙舌兰(Blue Agave),以此为原料制成的酒才配称得上是Tequila。如果你看到一瓶,酒标上写着“100% Blue Agave”,那么就别用它勾兑鸡尾酒了,最好的方法就是净饮。在墨西哥,Tequila是国酒,所以对产地

要求很严。正如并非所有起泡酒都能叫香槟,只有香槟地区生产的起泡酒才能叫香槟,并非指定产区指定品种酿造的龙舌兰酒,不能叫Tequila,只能叫Mezcal。

世界上酿制酒的原料有许多,从葡萄到五谷杂粮,从甘蔗到土豆,然而用龙舌兰这种植物酿酒的,只有墨西哥。其制作过程也很复杂,需要选择8年以上成熟的龙舌兰,连根刨起,把所有叶片砍掉,剩下的圆滚滚的家伙类似凤梨,这就是酿酒的原料,经过反复的发酵萃取,最后成为龙舌兰的原浆酒,再放入橡木桶陈酿,最终得到龙舌兰酒。

龙舌兰酒爱好者周巍说,在橡木桶陈酿的过程有许多讲究,由于墨西哥与美国离得近,许多橡木桶都是美国波本威士忌的二手橡木桶,当然也会有西班牙雪莉酒桶,法国干邑酒桶等等,味道有差别,价钱也不同。在北京的酒吧里,常见的低端龙舌兰往往有两款:金龙和银龙,这都是没有怎么经过橡木桶陈放的酒款,更多的用于调制鸡尾酒的基酒。“真正经过陈酿的顶级品类就是Anejo,这是个西班牙语词汇,意思是陈年过的,一般上好的龙舌兰,需要陈年4-5年。”周巍说。

## 柠檬是心中酸楚,盐是眼泪味道

印第安时代,人们使用龙舌兰酒祭祀,当时并没有蒸馏技术,相当于中国古代的清酒。许多民族的历史上,酒一直是一种神秘的物质,它能沟通人类和神,现在想来,其实都是一种醉酒的幻觉。

最典型的喝龙舌兰的方式应该是在虎口上抹盐,在酒杯中加几滴柠檬,先舔一口盐,然后一饮而尽。我们在做游戏的时候曾经尝试过这种喝法,很有意思,一点点咸味,加上柠檬的清爽,能给龙舌兰带来一种丰盈回甘的美妙感觉。但是每每想到,每每喝一口酒,都要舔一口手,还是有点受不了。更多的情况是在杯子的边缘细细抹上一层盐,如果没有柠檬,也可以加入一点点雪碧,猛地把杯子在桌子上砸一下,里面泛出一些泡沫,端起来迅速饮掉,然后注视着对方酒友的眼睛。那种回旋的口感带着一点咸,在口腔中转动,这是一种乐此不疲的游戏。

我能想到,墨西哥歌手Chavela Vargas穿着鲜红色的大鳖,坐在酒吧里如此喝酒的情景。如果用一件东西比喻这种酒,一定是有些妖娆的印第安姑娘,大气又带着洒脱。

如今在北京的各处酒吧里,最常见的是以龙舌兰为基酒做成的各式鸡尾酒,最注重的有龙舌兰日出、玛格丽特。在北京嘉里中心酒店的炫酷酒吧,帅气的调酒师帮我们调制了两款最经典的鸡尾酒。

似乎是流传最广的鸡尾酒传说,如果你带着女朋友去酒吧,点一杯玛格丽特,可以顺便跟她讲述一下这款酒的悲情故事,这会给你加分不少。这款酒的制作人是美国人简·杜雷萨,她深爱的女友是个墨西哥人,叫玛格丽特,在一次意外事故中不幸身亡,郁郁寡欢的调酒师为了纪念爱人,做了一款深情的鸡尾酒,原料简单:龙舌兰、柠檬汁和盐。龙舌兰代表墨西哥,他爱人的国度,柠檬代表内心的酸楚,盐则是眼泪的味道。而今玛格丽特有了许多种变形,不同的调酒师会有自己的套路,然而龙舌兰是少不了的基酒。

龙舌兰日出也是一款深受姑娘们喜爱的酒,主要原料用到了龙舌兰、橙汁和石榴糖浆,几种液体混合在一起,就有了一种海上日出的朦胧壮阔之感。



柠檬和盐是龙舌兰酒的经典搭配。新京报记者李飞摄



艺术家设计的龙舌兰酒瓶。

本版采写 新京报记者 赵子云 本版图片(除署名外)资料图片