海贼王的朗姆酒

好莱坞影星约翰尼·德普最新上映的电影《朗姆酒日记》,关于酒精、混乱、加勒比海。而他的另一部电影则是《加勒比海盗》,如果给这部电影搭配上一款代言酒,朗姆酒坚决是不二之选——实际上,朗姆酒(rum)被称为海盗之酒。

本版采写/新京报记者 赵子云 本版图片均为资料图片

“我的莫吉多在五分钱小酒馆”

大多数人对朗姆酒没有那么熟,包括我在内。一般人能想到的朗姆酒的关键词是:甘蔗、鸡尾酒的基酒、古巴、加勒比海盗、百加得。如果再有一些关联的联想,则往往能想到火把、瀑布、煤油灯、热带岛屿上的草裙,甚至野战部队的加农炮。在北京,有数量众多的单一麦芽威士忌酒吧,但是还没有一家朗姆酒酒吧。

的确,朗姆酒在许多地方是作为鸡尾酒的基酒出现的。以此为基酒的鸡尾酒大牌众多,如果选择最有名的一款,必然是莫吉多(Mojito),这款鸡尾酒几乎每一个调酒师都会做,也是夏天点击量最高的一款。其实这款酒调制起来很简单,“秀”酒吧帅气的调酒师为我们调制的Mojito无非包括白色朗姆酒、青柠、白砂糖、苏打水、薄荷,以及大量的碎冰。这款酒的出名源于海明威。他曾经在古巴常住,在小酒馆经常点这款鸡尾酒,那个位于哈瓦那老城的酒馆依然在,并且成为古巴旅游景点,那家叫“五分钱”的酒馆依然保存着1954年12月海明威留下的手迹:“我的莫吉多在五分钱小酒馆。”

另外一款著名的鸡尾酒则是“自由古巴”,把可口可乐与朗姆酒混合起来,用柠檬柱作为装饰。这也是简单的鸡尾酒,却有长久的生命力。如果选择一款最有力量的鸡尾酒则是tomorrow,这是鸡尾酒中的战斗鸡,用的是几种烈酒混合,一份绝对伏特加,一份朗姆酒,一份龙舌兰酒,一份白兰地,一份金酒,一份威士忌,混合均匀,一杯下肚,tomorrow的意思是“明天见”。

海盗和冒险家的海上传奇

关于朗姆酒的起源,有众多说法,有的说是来源于英国海军,他们航行海上,许多人患了坏血病,意外发现一种西印度群岛的酒精饮料可以治愈坏血病,于是开始流行朗姆酒;有的说是源于哥伦布的第二次航行美洲,来到古巴,带来了甘蔗的根茎,甘蔗开始在古巴种植,人们挤压出甘蔗汁进行发酵蒸馏,成了朗姆酒。

无论哪一种起源说,都与大海、航行有关。事实上,最早接受朗姆酒的人也是那些横行加勒比海的海盗们以及寻找新大陆的冒险家们,海盗们用它驱散寒气,扫尽孤独,战斗前喝上几口可以壮胆,受伤时能为伤口消毒,有些船长还用它来代替工资。

在最近热播的电视剧《北京青年》中,许多场景都是在酒吧进行,少不了朗姆酒,其实这不过是百加得的植入广告。百加得的确是销量最高,最有知名度的朗姆酒,白朗姆酒最为广泛地用于各种鸡尾酒调制,酒液储藏于美洲白橡木桶中,他们还出产一种预调鸡尾酒,名为百家得冰锐 Bacardi Breezer,市场上有售,大概10元左右一瓶。

朗姆酒根据颜色不同,大概可以分为白朗姆(White Rum,无色)、金朗姆(Gold Rum,淡褐色)、黑朗姆(Dark Rum,深褐色)。颜色深浅与酿制工艺、储藏的橡木桶、以及陈年时间都有关系。古巴盛产的主要是白朗姆和金朗姆,而黑朗姆的产地主要在危地马拉和尼加拉瓜。

我曾经在一个品酒会上尝试过一款Spiced Rum,里面掺杂了许多香料。经常添加的是肉桂、迷迭香、八角以 及辣椒,这算是五香朗姆酒。类似的朗姆酒已经成为一大分支。朗姆酒无需太多陈酿,所以在许多人看来这是一种廉价的酒水,如今许多公司开始对朗姆酒进行深加工,昂贵的朗姆酒逐渐出现在我们身边。

朗姆,生有反骨

侍酒师周巍介绍说,朗姆酒从来没有正襟危坐的时候,如果你喝一杯上好的干邑,往往许多端正的场合,用专门的杯子一点点啜饮,分析其花香果香,橡木桶的香味,以及时间之味。干邑不适合大口干杯。朗姆酒生有反骨,各种古怪的喝法都可以尝试。在鸡尾酒世界中,凡是以朗姆酒为基酒的,往往如同花花公子,花样百出,掺杂各种水果,加着碎冰,展示着各种叛逆。

但是有人想尝试净饮一杯朗姆酒,许多人觉得这是一款廉价酒,与威士忌、干邑白兰地等“高级”烈酒相比,朗姆酒不登大雅之堂。但这只是成见,越来越多的高端朗姆酒出现在我们身边,比如一款来自危地马拉的Zacapa萨凯帕朗姆酒。

如果盲饮,很容易把它误认为VSOP或者XO干邑,因为味道颜色都很相似。Zacapa萨凯帕朗姆酒酒厂的Jorge先生说,他们只采用第一道榨取的甘蔗蜜酿制,以工序繁复耗时的雪莉酒式索雷拉(Sistema Solera)系统,在高于海平面2300公尺的冷凉高地,经过多种不同木桶缓慢熟成,一切都只为了成就那丰富细致的风味。Zacapa家族对于每个酿制环节的严苛要求,也使它们成为极少数全部原料与加工都不假外人之手的厂家。

这款精致丰富的朗姆酒中暗含着纯净蔗蜜的口感,如果搭配上一只古巴雪茄,两者天作之合,简直堪比中餐中的西红柿搭配鸡蛋。

任何一种事物,哪怕出身卑贱,只要做到极致,就能成为典范。在烈酒行列中,另外一个例子是意大利的渣酿白兰地(Grappa),在传统中,这不过是葡萄酒的副产品,用酒渣蒸馏出白色透明,口感粗糙却价格便宜的烈酒。如今意大利的Grappa也开始用完整的葡萄酿制,并且选择恰当的橡木桶陈酿。

已经过了叛逆的青春,老练的中年还未到来,只是在路上,喝一点朗姆酒,有点彷徨。有时候在酒吧点一杯Mojito,这是一款喧闹却带着孤独的酒,且行且踟蹰吧,幸好有朗姆酒在手。

责编 曲亭亦 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 王心