

# 今夏，精酿和鲜啤大行其道

□本报记者 娄刚 文/图

潮流更替，不少人注意到，今夏一些聚会喝酒的场景有所变化：桌边的一排排啤酒瓶换成了不那么显眼的啤酒壶或啤酒桶，这不是容器换了，也不是大家的酒量变大了，而是“内容”变了，普通啤酒变成了精酿啤酒和鲜啤。

7月19日傍晚，在市区诚朴路南段，路边一辆造型特别的厢体车引起了记者的注意，这是一辆经过特殊改装的电动三轮车，专门用来售卖啤酒。车后部做成一个厢体，厢顶和外沿做了装饰，厢体外侧有一排出酒孔，对应着不同口味的啤酒。

卖酒的小伙子很热情，只要有人询问，他就会接一小杯酒让人先尝尝再买。记者在后续的采访中发现，在精酿啤酒的销售中，先品尝再购买的做法较常见，或许是精酿啤酒的自身定位较高，让人品尝是为了表明货真价实。

小伙子名叫黄佳乐，据他介绍，他卖的是慕尼黑精酿啤酒，他今年刚参加完高考。他父亲是啤酒经销商，想给他找个事做，就把自家的电动三轮车改装成啤酒售卖车交给了他，当天是他正式出摊的第九天。

黄佳乐卖的啤酒每500毫升7元到11元不等，价格可算不低了，销量怎么样呢？“还可以，不过跟时间段有关系。”黄佳乐对记者说，“周末每天能卖八九百元，平时卖二百多元。”

在他的摊点斜对面，是酒乐美公司的外卖摊点，以鲜啤为主，价格每桶（5升）12元到30元不等，买酒的人不断，一买至少就是两桶，有男士也有女士。两个男青



市区建设路东段一啤酒屋内，顾客正在品尝精酿啤酒

年买了两桶走了之后拐回来又买了一桶，记者问其中一名青年：“几个人喝？”他说：“就我们俩。我们三人喝过8桶，就是在这儿买的。”

销售员告诉记者，他们家的啤酒是从大酒厂定制的，贴有自家的品牌，比作坊式的自酿啤酒口感更好，所以上市以来回头客很多。

记者通过电话向酒乐美公司电商部主管何楠了解情况，他说：“鲜啤一下子火了，到处铺开。目前我们每天的销量是1000多桶，占到了销售额的一半以上。”据他介绍，精酿啤酒是鲜啤的一种，他们公司现在也有少量销售。

7月21日晚，记者来到建设路东段的“酒之屿”精酿啤酒屋。这个不足20

平方米的店坐满了人，这里的精酿啤酒每450毫升12元到17元不等，桶装外卖价格略低。

老板王先生告诉记者，他的店开了一年，目前微有盈利，最重要的是有一群忠实顾客，已经很知足了。他去年开始干的时候，特意找了个小店面，把成本降低，然后以外卖为主。

王先生介绍，他的店目前有8种精酿啤酒，配方是他从深圳买回来的，然后交给大酒厂定制。王先生向记者介绍了精酿啤酒与普通啤酒的不同：精酿啤酒只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不添加任何人工添加剂。通常，精酿啤酒酿造时不需要太多考虑成本，多数会选择上等的原料酿造而成。普通啤酒

同样使用麦芽、啤酒花、酵母和水酿造而成，但为了追求成本，更多用大米、玉米和淀粉等原料取代麦芽。这样酿出的啤酒麦芽汁浓度低，口感偏淡。

精酿啤酒不需要太计较成本，不会过多考虑时间成本。最传统的精酿啤酒发酵时间长达两个月，这样啤酒发酵充分，麦芽汁浓度更高，风味更为浓郁。对工业啤酒而言，时间就是金钱，因此工业啤酒发酵时间通常只有7天左右，这样发酵不会特别充分，导致麦芽汁浓度含量低，风味更为清淡。

总的来说，精酿啤酒是一种原料配比更丰富、更讲究工艺、制作更加精良的啤酒。它也是凭此拉开了与普通啤酒的距离。

分类很细致 价格相差大

## 大厨教你如何选一把好菜刀

□记者 张五阳

本报讯 近日，张小泉菜刀拍蒜断裂事件闹得沸沸扬扬，商家称菜刀不能“拍蒜”只能按压，否则断裂就属于“使用不当”。“我拍黄瓜也拍断了一把菜刀，是德国品牌的，价格还很贵。菜刀价格相差很大，到底咋挑咋买？”家住市区光明路中段的陈女士也经历过“断刀”事件，道出了自己的疑惑。老百姓如何选一把好菜刀？菜刀到底该咋用？

### 菜刀价格相差较大

7月24日，在市区平安大道百合金山德信泉超市，记者发现该超市中菜刀售价相差较大，苏泊尔品牌菜刀单把最便宜为99元，最贵为209元，张小泉的一把菜刀仅售399元。

在市区长青路金篮子天河盛世店，记者发现该店售卖的十八子菜刀489元，另一款十八子斩切刀售价588元，张小泉菜刀售价599元。

在该店，记者问及菜刀是否能拍蒜时，销售人员告诉记者，最好不要拍蒜，

这种刀只适合切菜、切肉，拍击可能会使刀断开。

“越贵的刀，越容易豁口或断裂。”在体育路与启蒙路交叉口一家百货店，店老板告诉记者，他们店里的刀最便宜的只需要20元，最贵的也就50多元。现在的菜刀大部分都是不锈钢合金刀，一般情况下贵一点的菜刀含金量多，但是脆，不适合拍硬物，甚至切菜用力也会崩口。便宜的菜刀含金量可能不多，韧性较好，可以随便拍蒜、拍黄瓜等。

为什么市场中的菜刀价格相差那么大呢？中国烹饪大师、如意酒家老板张卫东告诉记者，目前市场中的菜刀大部分是机制刀（机器制作的菜刀），又叫不锈钢合金刀，30年前用的都是手工锻打菜刀。机制刀因为批量生产，又用的是合金，拉低了成本。手工锻打刀用钢好且足，刀身宽大，能用很多年，卖得就贵一些，市场上200元以下是买不到手工菜刀的，能见到的大部分是机制刀，不同品牌价位高低也不同，要么是用的钢多一点，要么是大品牌，价格就会贵一些。

张卫东说，菜刀用途现在分得很细，比如砍硬骨头，用一般的桑刀（家中最常用的厨刀）肯定一砍一个豁，但是专用的砍骨刀就好得多。不同的菜刀用途不同，价格也不同，最贵的刺身刀，一把就要好几千元。

### 能拍蒜的菜刀，并不是贵的

“对于厨师而言，肯定是越锋利的菜刀越好，当然越锋利的菜刀也就越贵。但对于一般家庭来说，并不是越贵的菜刀就一定越好。”中国食文化研究会理事、中国烹饪大师金汉食府老板王金汉告诉记者，中国菜刀分成桑刀、片刀、文武刀、砍骨刀、拍皮刀、鸭片刀、雕工刀等。老百姓买菜刀时很容易挑花眼，菜刀各式各样，有各种牌子，有各种价位，很容易让百姓不知道咋选。一般百姓买菜刀时，最好选硬度适中的刀具，因为硬度越高，菜刀就越锋利，但是也越容易断，百姓买菜刀也最好选用较为常用的桑刀或文武刀。

王金汉说，刀具包装上一般会标明

它的成分含量，比如：40Cr13，40Cr代表了万分之40的碳含量，13代表了铬含量。碳含量越高，菜刀越锋利；铬含量越高，菜刀越耐用，越不易生锈。还有一个土方法也可以检验刀的钢材，就是通过弹击刀的表面，声音越清脆，说明刀钢越好。

张小泉拍蒜“断刀”事件，引得刀具生产厂商在直播间里拍了一天的蒜。王金汉认为，以前手工锻造的菜刀讲究“前切后刺中间片，刀背砸泥把捣蒜”，但现在菜刀分类越来越细致，就家庭用刀来说，并不是越贵的刀实用性越高。

王金汉说，家庭用刀要讲适用性，一般情况下，需要准备片刀或桑刀、砍骨刀，价位也不需要太贵，100元以下即可。片刀或桑刀可以用来切片，不能用于砍或剁，砍骨刀用来砍、斩，要根据场景使用。

另外，他还提醒：一般家庭拍蒜，也需要注意拍击技巧，使用刀身2/3贴近案板，1/3刀身需要悬空，拍蒜时不要大用力，拍击的同时手腕放松卸力，让刀身可以回弹，这样拍蒜就不易拍断刀身。