



朋友来了有好酒 休闲消夏饮“汉德”

■ 文/刘庆功
图/刘庆功 纪媛媛

有一个季节叫夏天,有一种豪情叫畅饮,有一款美酒叫汉德。喝啤酒吃烤串一直是北方人乐享的消暑方式。在愉快的氛围里,大家围坐在矮桌旁,清脆的碰杯声荡漾起洁白的酒花,一股清凉顺着喉咙流遍全身,于是,一整天的劳累和炎夏的暑热就这样消释了。

所以,既有美酒佳肴又有良好环境的消暑场所,是炎夏晚间小聚小酌最理想的地方。

这个夏天,在聊城,就有这样一个地方。这个地方,不仅以其独特的西北风味的大漠烧烤等美食满足人的口腹之欲,而且,更让人称道的是,其采用德式工艺精酿的鲜啤,以淳厚的口感、丰富的营养,成为此处的闪亮招牌。这个地方就是“聊报美食”,这款啤酒就是汉德啤酒。

7月21日,大暑节气到来之际,聊城市新闻传媒中心“跟着节气去打卡”大型融媒采访活动走进“聊报美食”,走进汉德啤酒坊,去探寻一款啤酒的纯正质地,去感受一种酒香如何客聚八方。

大雨挡不住酒香诱惑

夏季炎热而多雨。21日下午,当采访团来到汉德啤酒坊的时候,酝酿已久的大雨瞬间瓢泼而下。尽管不影响我们在室内的采访,但如果雨一直不停,势必会影响“聊报美

食”今晚的生意吧?而采访顾客对汉德啤酒的评价,也是我们计划的内容之一。

“只要到五点左右雨能停下或变小,就不怎么会影响顾客前来。”聊城聊报餐饮文化有限公司总经理马忠宽看到我们的担心,信心十足地说,“我们汉德鲜啤的口感和品质得到了越来越多顾客的认可,因此吸引了很多回头客,锁定了很多老主顾。”

到了六点半左右,雨才变得有些小了。在这之前,“聊报美食”的服务员们照常在大厅里布置方桌马扎,准备迎接顾客。

事实上,这样的雨也确实没有影响到顾客前来。七点多,大厅里已经座无虚席。不时地碰杯声,缭绕的烧烤香和充盈的欢声笑语已经在这里烘托成了一幅雨夜烟火图。此后,仍有顾客冒雨前来,几处单间也陆续客满了。

“单这个夏天我就来了不下十次了。我要让不同的朋友都来尝尝这里的汉德鲜啤。这酒喝到嘴里香,喝到胃里爽。在咱聊城别的地方还真没喝到过这么好喝的啤酒。这里就餐环境也很好,桌上的烧烤架也是自助式的。”顾客李先生由衷地赞叹道。

“我经常把酒打回家去喝。黑啤、黄啤、白啤每样都要两升。黑啤有焦香味,黄啤浓香,白啤醇香,每一种我都爱喝。二十年前我在聊城喝过这种酒,后来没有了,就感觉很遗憾。现在又能喝上,真像又回到了从前。”对顾客郭先生来说,汉德啤酒已不仅是酒了,而是蕴含了几

多人生况味。

精酿成就硬核品质

从磨料到出酒,汉德啤酒的酿制过程需要十天的时间。而原料的品质是成品酒质地的根本保障。酿酒如树人。原料如同先天的因素,酿制工艺与过程就像后天的教育与培养。先天性的优良基因再加上能接受良好的教育,一个人成功也就可以预见了。酿酒亦如是。

“我们采用的是德式酿制工艺,基础原料都是进口的,来自澳大利亚和德国慕尼黑。”上午九点,汉德啤酒酿酒师郭培鑫走进磨料间。他一边把大麦芽和小麦芽倒进磨料机,一边为我们介绍,“磨料的目的是使皮芽分离,以促进后期的糖化,这是十分关键的一道工序。”

在酿酒间,多个两米多高的立式储罐呈环状排列在靠墙的位置,给酿酒师留出中间的作业空间。这些立罐功能各异。“首先是把磨好的原料倒进糖化罐。这个罐和旁边的那个罐相配合,经过一次互倒,要进行两次加热过程。”酿酒师郭培鑫说。

一进入酿酒间,郭培鑫就一刻也闲不住了。消毒、测糖、封罐、排底……“就得掐着时间,心里不能想其他事。”其实,就像许多行业职业一样,开始也许新鲜,时间长了,就是在枯燥的往复中磨砺耐性与坚韧。这里的每一道工序也不例外。就拿测糖来说,酿酒师需要把从罐

中接出的酒液,用两个量杯双手来回对倒一百多次。而要测出合格的含糖量,这道工序又不知要重复多少次。

即便是已经进入了封罐发酵阶段,那些在发酵罐中的酒糟乃至成品酒仍然需要精心照料。“这道工序叫排底,就是排出罐中的死酵母,为了保证酿出的酒液的口感与营养。只要酒还在罐中存着,这项工作就是每天必不可少的。”郭培鑫说。

品质出自匠心,美酒源于精酿。精酿的汉德啤酒醇厚鲜美的口感已经获得了良好的口碑,而蕴含在其中的健康养生功能也早已被证明。根据历年多家国际专业机构的研究显示,精酿啤酒内含有丰富的有机酸、纤维素、维生素B₁和维生素B₂、钾、钠、钙、镁等微量元素。

矮桌马扎,烧烤啤酒,欢声笑语,这是一种别样的生活状态。来“聊报美食”就餐的顾客小张是一个刚就业的年轻人。他的体验耐人寻味。他说,为什么年轻人如此乐意喝啤酒呢,那是因为,啤酒的氛围是一种平易真情的氛围,在这种场合下,不重座次序位,只重交流放松,更代表奔放热情的人生境界。他说的是一种时代文化。

礼别异,乐合同。白酒如礼,啤酒如乐。“聊报美食”正是以一种众人同乐的烟火气,为您打造一种充满青春朝气、寄予美好向往的诗酒人生。



汉德啤酒坊新鲜鲜啤



顾客在“聊报美食”餐厅畅饮汉德鲜啤



酒液测糖前的“对倒”工序



“聊报美食”餐厅外景