百酒百科 | Encyclopedia

白酒为什么要掐头去尾?

白酒是我国传统的蒸馏酒之一，也是我国历史特别悠久的一个酒种，所以白酒在我国的发展是非常快速的，而且白酒也是我国酒的代表，不管是自己小酌几杯还是招待客人或者酒局宴会，白酒都是不可缺少的饮品之一,而且白酒是采用大米,薯类等食物酿造而成的，所以适量的饮用白酒还是有一定的好处的,虽然很多人都喝白酒,但是对于白酒的知识却不是非常的懂。白酒的"掐头去尾"你知道是什么吗?

"掐"哪个"头"?

最早流出来的酒被称之为"酒头",度数非常高达到70–80度,但这些酒口感暴辣,伤身体的醛类物质非常多，酿酒师一般会舍去。 中间段流出的酒称为酒身,度数在50–60度左右，酒精分子与水融合程度最好,而且这个阶段有害物质最低，是整锅酒中质量最优质的部分。

"去"什么"尾"?

最末留出的酒被称为酒尾，度数在40–50度以下,口感非常不好,酒体浑浊、口感酸涩刺,邪杂味大,常被酒厂作为下脚料倒掉。这类酒虽属于低度酒,但没有人会去喝。

为什么要"掐头去尾"?

蒸馏过程中各馏份的变化规律是:甲醇、高级醇、低级脂肪酸酯、醛类在酒头中较多,在酒身和酒尾中逐渐减少。 有机酸,特别是乳酸等在酒头中很少，在酒身和酒尾中含量逐渐增高。高级醇例如异戊醇的沸点虽然为132℃,但由于异戊醇的酒精溶液比异戊醇的水溶液沸点低，两者的相对挥发度不同,所以,这类物质在酒头、酒尾中含量都高,在各馏份中，异戊醇的含量成S形曲线。酒的味道,通常是酒头香,暴辣味大;酒身比较协调;酒尾甜，但邪杂味大，所以摘酒时要掐头去尾。掐去酒头,分别贮存,可作勾兑酒用。酒尾经选择适宜的馏份,也可作勾兑酒用。

掐头去尾各是多少?

把酒头单独接出来的过程叫做掐头,投粮100斤的粮食掐头在半斤到1斤为宜。投粮200斤的粮食掐头在1斤至1.5斤为宜。家庭酿酒由于粮食少，掐头一般在1两至3两之间。,去尾是接完蒸馏酒后,低于50度的酒不要了叫做去尾。为了节约能源酒尾一般低于10度就不接了。

白酒是我们日常生活中必不可少的一种饮品，很多的人们都会喜欢在吃饭的时候来一小杯的白酒,现在很多人们在宴会时,最标准的标配就是白酒了，而且酒对我们的影响是越来越大，所以学习一些基本的白酒还是很有必要的。 **(据老陈说酱香酒)**

广告

《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生

《水浒传》与阳谷酒事

■ 刘进文

《水浒传》不仅是一部卓立千古的文学巨著,而且是一部中国民俗、民风的百科全书。其中关于酒宴、酒仪、酒肆、酒馆、借酒滋事、借酒浇愁、借酒调情成奸、借酒赋诗抒情等场面的描写,尤其令人关注、令人叹服。它在文学史上具备四个之最:即成书年代最早,出场人物最多,斗勇用计最多,中外流传最广。

没有《水浒传》就没有《金瓶梅》,没有《金瓶梅》就没有《红楼梦》。《金瓶梅》可以说是运河文化的产物,是中国商业文化的典型代表,它全书百回，有九十八回写喝酒，用十六年的故事编年,揭露了明朝中叶和末期的社会现实,是我国历史发展上难得可贵的酒文化例证。它被称为天下第一奇书和明朝的百科全书。

唐宋年间，中国文化的发展出现了一个空前活跃的局面，文学方面出现了唐宋八大家，科学方面出现了火药、印刷术的发明。阳谷商业和市井作坊的兴旺,形成了唐宋特有的文化风貌。阳谷一带盛产的"透瓶香" 陈酿被宋神宗御赐"贵人佳酒"金匾,透瓶香酒征调京城成为"贡酒"。这也助长了民间豪爽仗义之风，成就了古典名著《水浒传》。其中酒文化也进入一个空前繁荣的阶段，大小酒肆遍及市井村野,上至士大夫,下至普通百姓,无不以酒事为雅为乐。关于酿酒、卖酒、饮酒,已形成十分讲究的习俗。

> 阳谷是中国农耕文明的发祥地，也是中国酿酒的发源地，因此说中国是酒的王国，阳谷是酒的故乡。《水浒传》、《金瓶梅》是中国最早写酒的文学名著，其主要故事就发生在阳谷。

《水浒传》所描写北宋末年社会背景,酒文化在人们生活中的地位，决定了这部文学名著中的酒行为、酒文化的显要地位和作用。它对酒文化的描写,无论是文字篇幅之多,还是酒文化涉及的人物和渗透的广度，还是做为艺术手段在构成故事情节，推动和激化矛盾的发展等诸多方面都是其它作品无法比拟的。《水浒传》一百单八将无一人不以饮酒为快,不仅嗜酒如命而且无酒不勇。如此之多的将领，面目性格各不相同，但在饮酒这一点上,却是如此一致,毫无例外。更令人惊叹的是《水浒传》回回都有饮酒或酒宴的描写,绝无一回不写,占据了人们生活的各个方面。关于酒的描写不仅面广、量大而且诸多酒行为,酒场面独树一帜，妙趣横生，是刻划塑造人物、剖析人物灵魂、袒露人物情怀的重要手段,成为文学宝库中凤彩独具的财富。

以酒写人,畅酣淋漓者莫过于武松了。武松自幼与哥哥武大郎在阳谷紫石街居住,兄长靠卖烧饼将其抚养长大，后入少林寺学武，练就一身好本领,兄弟二人情意至深。构成武松基本性格的主要情节，发生在阳谷的诸如景阳冈打虎、为兄报仇、斗杀西门庆等。从不同的场面细致而逼真地描写了武松的豪侠、刚强、仗义及粗中有细等性格的多个侧面。假如对武松的描写抽去了酒,他将是血肉全无、黯然失色了。

被称为千古奇闻的景阳冈（属阳谷县张秋镇)武松打虎。最精彩的不外"吃酒"和"打虎"两处。而"吃酒"又是"打虎"的缘起和铺垫。没有酒威、酒兴和醉意,没有武松和酒家关于"有虎"的口角,武松是断然不会冒昧过冈的。至于武松吃那"三碗不过冈"的过程描写,始终是围绕着武松的豪饮,与酒家展开了一系列的瓜葛。酒家卖酒多多益善,本是天经地义，而这"透瓶香""出门倒"的主人,淳朴善良,出自声誉和仁义,却再三劝阻,不给添酒。武松越是连赞好酒,酒家越是不肯再给,曲曲折折、争争吵吵、威逼恫吓,那小小的酒家怎拗得过这彪形大汉，最后终于使他尽兴,共吃了十八碗,才跟跟跄跄离了酒家,奔上了景阳冈……凡夫俗子,三碗酒即可醉倒,武松连饮十八碗却正好借助酒力除了那吊睛白额大虫,真可谓奇人、奇量,产生了奇勇、奇威,借酒收到妙不可言的艺术效果。为后人留下千古佳话。

一百单八将,大碗吃酒,大盘吃肉,酒作为生死之交的物证,众英雄饮酒场面之多,饮酒种类之广,但都未提到喝的什么酒,唯独武松在三碗不过冈酒店喝酒时，提到了 "透瓶香""出门倒",这就给"透瓶香"(景阳冈酒的前身)披上了一层神秘的光环。

如果说打虎除霸侧重表现武松豪侠、仗义、借酒生威的一面,那么为兄报仇和宴请邻舍,便突出了武松的智谋。武大为奸夫淫妇所害，武松明查暗访，最后以答谢为由设下酒宴,让兵卒到南街酒馆买来两坛"出门倒",将四家邻舍并王婆、嫂嫂请到,叫士兵把前后门关了,众人怀着鬼胎,武松却逼着众人饮酒,一直吃到七分，才掣出尖刀，那淫妇王婆无奈,当众人招供,武松证据在握杀掉淫妇,为亡兄报仇雪恨。

刀光剑影与举杯换盏的酒宴本来极不协调,武松为了取证、做保的需要,强行把杀人报仇置于酒宴的气氛之中，暴烈与文明强拉在一起,死亡与享乐硬捏在一起,使人觉得名正言顺,又理所当然,恰当地再现了当时社会的文化心态和道德法律观念，也就实现了武松的大智大勇,使得这一个人物更加高大,更加令人肃然起敬。

武松与兽中王的生死搏斗表现了武松的性格与武艺，别有风趣地把武松惊人的酒量与非凡的武艺结合起来。武松自我介绍时说:"我却是没酒没本事,带一分酒,便有一分本事;五分酒,五分本事;我若吃了十分酒,这力气不知从何而来。"可见武松的勇敢、胆量、武艺是与酒直接关联的。作者以武松惊人的酒量衬托他那惊人的武艺，真实表现了武松天神、天人的力量,以及不怕邪恶凶残的独特性格。武松堂堂正正,光明磊落,面对金莲借酒向其调情,怒诉嫂嫂要守妇道。构画出武松正人君子的光辉形象。其它场景的描写还突出表现了武松见义勇为、除暴安良、路见不平、拔刀相助、顶天立地的品德。《水浒传》电视连续剧播出后，阳谷游子曾写诗赞道:"水浒一百零八将，武松形象最辉煌。众盼武松身再现,数杯美酒斗列强。美酒成全功德事,当今人更思酒香。"

《水浒传》多角度地描写酒文化,展现了斑斓多姿的社会风情。男女调情乃至勾搭成奸,本是为人之大耻,是人们最厌恶的话题。但这种描写不但多处出现，而且所有调情成奸无一不借饮酒;西门庆与潘金莲成奸,是先与王婆筹划，在王婆茶馆备办酒食，酒过三巡,哄动春心。生动而细致地揭示出"酒是色媒人"、"酒色招祸、酒色误邦"的规律。

上世纪七十年代在阳谷周边地带，从地下挖掘了一口酒坛,据专家考证,恰为北宋遗物,坛上一首完整咏酒诗曰:"罗列三千馆,香占第一家;隔壁三家醉,开坛十里香。"这与《水浒传》中对好酒的描写,决非偶然。

那微醺的感觉 像极了爱情

雷阵雨一场接着一场，潮湿闷热让人只想躲在室内和空调为伴。但在这样烦闷躁动的日子里,让人鼓起勇气踏出家门的,除了真爱,还有美酒。

很多故事的开端和结局都跟酒形影不离,比如爱情,一双恋人的故事里面,恋情就像面包,而酒就是催生情愫发酵粉,情深不如"酒"伴,最美的爱情是细水长流?。

01 爱情里最甜蜜的是,你对他一见钟情,他早已非你不可。

喜欢一个人,始于颜值,陷于才华,忠于人品。车水马龙的人群里,闻"香"识酒,我的内心便已是兵荒马乱。

一如"马勺脸谱酒"对五粮近乎苛刻的挑选,宛若被命运红线所羁绊的情人,在粉碎,蒸煮中,迸发情愫的萌芽。或许这就是爱情。确认过眼神,遇上对的酒。

02 我喜欢你，喜欢到恨不得一天有二十五个小时能和你在一起。

爱情的实质是两个陌生的人从相知相遇到相守相伴。经历刻骨铭心的粉碎,深刻过后的冷静搅拌,最终两颗心会收拢出室,回忆亦被储藏。

03 你有多想得到我,我就有多想要你。除了你,谁都不行。

恋爱中的人经常被初始的美丽蒙蔽,甜蜜过后才发觉,彼此的矛盾暴风雨般袭来。可一旦突破了争吵的迷雾，就会迎来爱情的成长。

如酒一般,酒曲的加入,发酵,带来质的飞越。在酒曲的影响下，糖分逐渐转化为酒精,特有的醇香也在悄然散发,一杯好酒即将从人间诞生。

04 把她整个人变成自己的，用所有的方式。

酒的蒸馏,像极了热恋的样子。纯粹,但是不掺任何杂质,爱的火热,逐渐升温,将爱挥发为蒸汽互相交融。

但是热恋的到顶后，这股蒸汽却还是面临分离。分离后温度逐渐冷却,但冷却后,留下的皆为纯净。这时,酒精散发无尽的香味,爱情,也变得更加醇甜浓缩,不带杂质。

05 一辈子那么长,我都给你。

当爱情步入婚姻殿堂后，更多是得到了升华。婚姻给爱情带来了更多沉淀,与酒如出一辙,在爱情的原料中,不管加入了怎样的酸甜苦辣。最后都由婚姻将其融合沉淀。

不经陈酿的婚姻,就恰似新酒,平淡无味,想要细品独有的风味，你就要将其放置老窖静置陈酿,最后的口感,必定清纯香甜不负初心。

06 今夜送归灯火冷,醉笑陪君三万场,莫诉离殇。

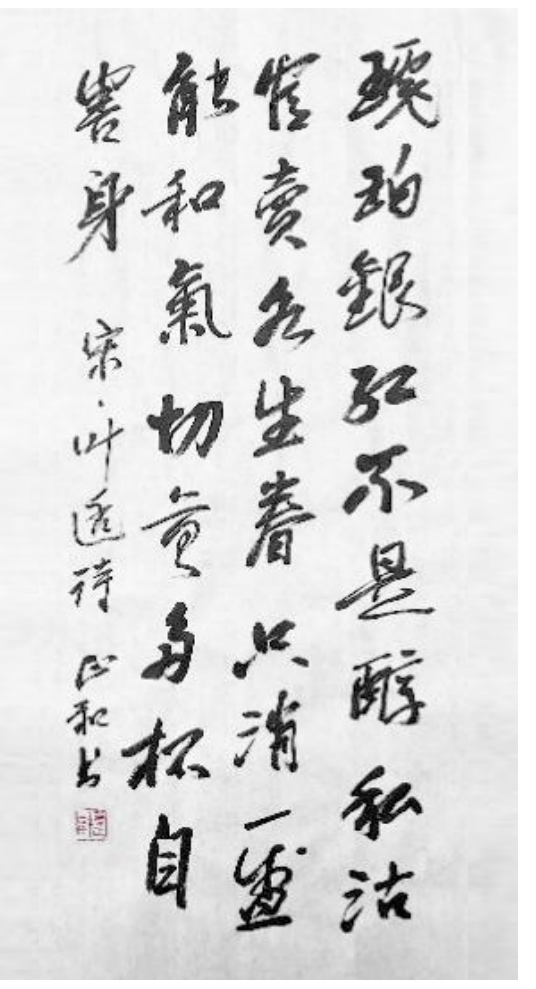
走过了初始的甜蜜,爱情逐渐融入生活。酒酿造以后,想要拥有独特的口感和香味,就一定要历经勾调,将爱情的美酒分段、分级摘酒贮存,尘封美好,等到时光流逝,再将不同时期、不同风味特点的基酒进行调和,最后的产物,必定是口味绵柔醇和,余味悠长爽净。也代表着爱情最恰当的存在方式。

这世间，唯美酒与爱不可辜负。时光正好,晚风不燥,以酒传情,借酒助兴三杯两盏马勺酒微醺时刻,那句"我爱你",才有勇气说出来,与心爱的人一杯敬过往,一杯敬明天需要一杯有情怀的酒,才显得更有品位。

(据轻酌酒馆)

正和专栏 酒中书味 76
The taste of book in liquor

黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作，1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事，多次参加全国书法展。



江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

章多篇,出版有诗集《与梅对视》《五十年》。川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员,四江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充

跃州 金芮/摄影

地中海情缘

——酒诗系列之一百一十四

我住地中海蓝
不住地中海边
地中海波澜
卷起蓝的色彩

地中海蓝在东方的某个点
那儿地中海风情凸现
地中海是欧亚非的一个圈
这个圈潮起潮落惊动世界

我在地中海蓝居住十年
习惯了她的妩媚温暖
漫步海滩
心底涌动永世情缘