



粮食千千万 为何只有高粱酿酒特别香

■ 小酒酒

“好酒多出红粮”、“黑土地,红高粱,人实在,酒味长”,从南方的茅台、五粮液、泸州老窖、剑南春等名酒到北方的汾酒、二锅头等,高粱始终在一众酿酒原料中脱颖而出,凭借“高粱酒香”的特点独占鳌头,赢得了众多优质白酒的芳心。

粮食千千万,为何只有高粱酿酒特别香呢?且纵观以高粱为原料所酿出来的白酒,不难看出风味更为饱满、复杂的酱香、浓香等均在南方地区,而北方地区的清香型白酒、烧酒等相对来说风味要寡淡、纯净些。

那么,将高粱细分后,可分为籽粒中支链淀粉含量较高、蒸煮后有粘性的南方糯高粱以及籽粒中支链淀粉含量较少的北方粳高粱,两者在酿酒上何有差异呢?

淀粉:南多北少

淀粉是高粱中含量最多的营养成分,其不仅是生成酒精的主要成分,同样也是酿酒微生物生长繁殖的主要能量来源。故此,高粱中淀粉含量决定了其出酒率的高低,理论上来说,每100kg的淀粉可以生产出65度的白酒98%左右。

此外,高粱中的淀粉按照其结构的不同,还可分为支链淀粉以及直链淀粉。其中,所含支链淀粉越高的高粱,其淀粉糊化也就越容易,自然也就更利于酿酒微生物的生长繁殖以及新陈代谢,同时也就会生成更多呈香呈味物质,使白酒酒体风味更为丰满。

而北方高粱所酿出来的酒没有南方高粱酒香、风味更为饱满的原因之一就在于其所含的支链淀粉含量相对较低。而茅台酿酒时所用的红缨子高粱之所以能在完整走完“九次蒸煮、八次发酵、七次取酒”的工序后,“甚至还未被”榨干”,也得益于其高达90%以上的支链淀粉含量。

蛋白质:南北相当

白酒中很多呈香呈味的成分其实都并非是一步合成的,而是需要前体物质来合成的,而粮食中的蛋白质就是其中前体物质——氨基酸的生成。在发酵时,蛋白质会被蛋白酶转化成氨基酸,而氨基酸不仅能促进酵母菌的生长,也能在酵母菌的作用下生成高级醇类物质,增添白酒风味;

此外,氨基化合物还可以和还原糖化合物之间发生美拉德反应,而后进一步生成糠醛类、酮醛类、二羰基化合物以及吡喃类化合物等呈香呈味物质。

但蛋白质也并非越多越好,过量的蛋白质容易使得高粱染菌,妨碍原料的糖化喝发酵过程,还会导致酒液不纯净,杂异味较多。而据相关研究,南方糯高粱以及北方粳高粱两者蛋白质相差无几,含量均在9%左右,较为适中。

脂肪:南高北低

高粱籽粒中含有脂肪、脂肪酸以及低分子有机酸,在微生物的作用下能生成多种有机酸以及高级脂肪酸等香味成分类丰富酒体风味。但脂肪如蛋白质一样,也并非含量越多越好的。

因为过量的脂肪在发酵时所生成的脂肪酸容易发生氧化分解,生成低分子醛或酮类物质,造成酒醪酸败现象,会给基酒带来不愉快的杂异味,影响酒质。且在温度降低后,酒液容易出现浑浊现象。

故此,在一定范围内,脂肪含量低更有利于酒体风味的成型。其中,南方糯高粱的脂肪含量要比粳高粱稍高些,但含量基本都不超过4%,处于安全范围之内。

单宁:糯高粳低

相较于大米、小麦、玉米等酿酒原料,高粱籽粒的营养成分中含有的适量单宁是“酒香”的关键。在高粱表皮含有的微量单宁,其味苦涩,性收敛,能在微生物的作用下转化为如丁香酸、丁香醛等杂环类芳香物质,使得酒香更为浓郁。

此外,高粱中所含有的适量单宁还可以在在一定程度上抑制有害微生物的生长,提高出酒率以及减少酒体杂异味。但过犹不及,单宁含量过高时,会妨碍到酵母菌的生长,影响发酵出酒,且酒液中涩味会较为突出。

而南北高粱在单宁含量上的差异也较为显著,据研究,北方粳高粱单宁含量在0.5%左右,而南方糯高粱其单宁含量均在1%以上。而单宁含量过少时,白酒风味会较为寡淡,一般含量以在1%左右为佳。

所以说,相较于其他酿酒原料来说,高粱中的淀粉含量高、蛋白质以及脂肪含量较为适中,且还含有适量的单宁,不仅有利于出酒率的提高,且也能生成更多增香物质,使得酒体风味更为饱满。

馥约湘西 重走大师路 ——影像见证历史变迁

由中国国家地理·国酒地理组织的、包括著名摄影师铁丐、王攀等18位采风团成员,于9月6日自长沙启程,以“湘西之子”——作家沈从文1934年返乡之旅为路线,一路用影像记录湘西风物,呈现时代变迁,缅怀大师生平,并展示湘西优质的自然生态、酒文化和酿造工艺,旨在向外界推介湘西独特的生态环境、地域文化和民族风情,助力湘西龙头企业带动民族地区经济增长的长远目标。

影像记录湘西变迁

大湘西在哪里?在为期一周的行程中,采风团逆沅江而上,依次经行了沈从文在《湘行书简》中记录的桃源、沅陵、泸溪、辰溪、凤凰和吉首等县市。

“沈从文笔下的湘西,不仅是行政区划上的,也是地理区域上的,更是文化意义上的”。在采风活动的启动仪式上,湘西文化研究专家、吉首大学文学院教授田茂军向众人介绍。

湘西历史悠久,旧石器时代就有人类生活的痕迹,在洪江古城和浦市古镇出土的大量高庙文化遗址证实了这一点。湘西的高山大河构成了独立的地理文化空间,孕育了别具一格的苗族、土家族文化和巫傩文化。在以儒家文化为主体的湖湘文化中,湘西留下了“血诚”、“明强”的鲜明文化印记。

跟随大师沈从文的足迹,采风团的行程中,既有风光秀美的夹壁溪、二西山、箱子岩、吕洞山等生态自然景观,也有限市镇码头、伍家坪老街区、浦市古镇、高山坪古驿道、凤凰古城和边城茶峒等人文景观。在记录山水美景的同时,摄影师亦切身感受着湘西人文历史和民族文化的熏陶。

在常德陬市镇,采风团成员、摄影师王毅楠拍摄了古码头和现代化的港区码头,结合中国国家地理与酒鬼酒第一阶段的合作——“光影见证沈从文笔下湘西的百年变迁新老照片征集”,通过一组组新老照片对比,百年湘西的历史变迁历历在目。

此时,大师沈从文的形象也在众人眼前鲜活起来。沅陵县伍家坪老街区曾是沈从文居住过五年的地方。他的笔下,这里“廊子可俯瞰全城屋瓦,远望绕城长河,和河中船只上下”。如今,芸庐故居只剩下一口老井,但老街的风貌依然保留完好。摄影师王攀一进入这里,就赞叹“自然的秩序太美了”。而拥有百万粉丝的自媒体达人桔猪则在日记里这样写道:“晨昏日暮、岁月更迭,生活日复一日在此流淌,平淡悠长”。

明月几时有 月饼配美酒

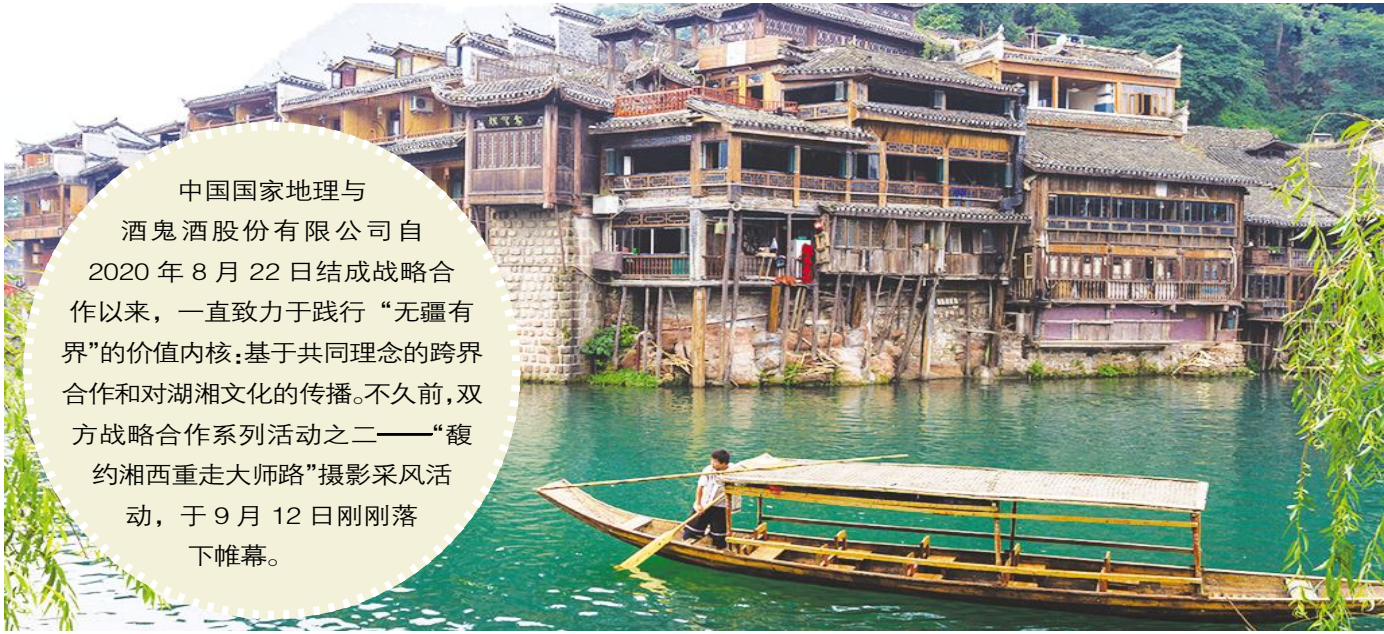
中秋节到了,这个节日是除了春节之外,另一个非常重要的传统节日。古时候,不同的地方,对中秋节也有不一样的叫法,比如祭月节、秋节、仲秋节、拜月节、月亮节、团圆节等等。对于这个节日,小时候对它的记忆就是吃月饼,每年这个节日都很开心,因为可以吃到自己喜欢吃的月饼。还有很大很圆的月亮,那时候大人经常和我讲,月亮上住着嫦娥,还有一只白兔,我们都信以为真了。

中秋节其实起源于上古时代,这么说来,确实久远,但是汉代才普及,唐朝才定型、宋朝才开始盛行起来。

每个节日都有很多传统习俗,如此悠久的历史,自然有很多传统习俗。中秋节的传统习俗不止吃月饼,还有赏月、玩花灯、赏桂花、饮桂花酒、桂花茶等等,这些习俗流传至今,经久不息。

值得一提的就是桂花酒,年纪稍微大点的,都对月饼不太感兴趣,或许吃腻了月饼甜腻和油腻之感,对于清香的桂花酒和桂花茶更感兴趣了。

那么为什么中秋节要喝桂花酒呢?



在凤凰古城听涛山,随队专家田茂军带领众人酒祭沈从文墓,当他说到“不折不从,星斗其文,亦慈亦让,赤子其人”一句时,不禁动容,泪洒先生墓地。

同时,摄影师们不惧山路难行,前往凉灯苗寨、吕洞山苗寨、德夯苗寨等深具湘西风情和民族特色的目的地,记录下了苗绣、苗歌、苗舞、苗鼓、苗族拦门酒等充满民族特色的民俗和工艺。在他们眼中,当地特色的美食和古法酿制的美酒也成为湘西变迁的“活化石”。

生态湘西出好酒

“一祭东方、二祭南方、三祭西方,四祭中方……”2020年9月9日,采风团成员来到辰溪县土陶非遗基地,非遗推广人谢开美主持了一场开窑前祭祀陶祖炎帝的仪式。他向采风团介绍,湘西的土陶工艺已经有千年历史,与民众生活息息相关。

土陶非遗传承人向玉兰说,湘西的陶器不仅用来煮茶,也是煮酒工具,土陶自身的微小孔洞,可以让酒与外界产生交互,更好呼吸,更易发酵。

一系列出土文物证明,西水流域酿酒历史源远流长,至少可追溯到春秋战国时期,在湘西吉首河溪、泸溪浦市、保靖昂洞、龙山里耶等地出土了大量土陶制作的酒器。在保靖县发现了战国粮窖,还残存高粱、小米等粮食,在一件麻布纹陶罐内,居然发现了留存了二千多年的美酒……

湘西地处世界著名的黄金酿酒带,有着独特的地理优势——气候上的微生物发酵带、植物群落的亚麻酸带及土壤中的富硒带。尤其是这里的亚热带湿润季风气候和丰富水源为酿酒提供了天然条件——湘西的大小溪流有近二千条,还有密集的深山清泉,大部分是承压矿泉水。

在海拔一千二百三十四米的苗祖圣地吕洞山,采风团成员、湘西籍摄影师张谨带着一支摄影小分队来到吕洞村(水寨),他指着苗疆第一泉,感慨地说:“高山出好水、好水酿佳酒”。

据张谨介绍,这里高山泉水未经污染,只有绿色植被覆盖,又通过地下石英石的过滤,水质均属碳酸或硅酸型水,富含多种人体必须的矿物元素,加上温和潮湿的气候、微酸性土壤能促进真菌和酵母菌的生长繁殖,有利于酿酒发酵。由于吕洞山的水是湘西数条河流的源头,因此这里也是酿酒的重要水源地。

采风团还记录下了桃源县湘西最大的富硒带水稻基地,武陵山脉郁郁葱葱的绿植,沅陵县凤滩水电站和五强溪国家湿地公园的国家一级水质以及苗族、土家族与酒文化的生活日常。在这些生态、土壤、粮食、水质、陶具、酿造工艺和民俗文化的点滴背后,是湘西天独厚的自然地理和人文历史优势,湘西独具魅力的酒文化自然孕育而出。

见证产业扶贫现状

近百年过去了,今日的湘西淳朴民风犹

存,但是由于历史原因,至今仍是湖南省主要的欠发达地区。

2020年,在湘西土家族苗族自治州州政府成立63周年之际,全面打赢脱贫攻坚战,仍是当下的重要任务。

9月9日,采风团又来到了地处湘西地区的泸溪县浦市镇马王溪村,在鑫隆紫砂陶瓷厂采访了女工孙爱华。受访时,孙爱华正在流水线上专心致志地制作陶器酒具。据了解,孙爱华是一位被扶贫对象,她在此工作了8年,亲历了“鑫隆”从生存维艰到扭亏为盈的过程。

这是民族地区龙头企业如何通过产业扶贫和文旅开发,带动地区经济增长和公益脱贫的一个活生生的例子。2016年,中央政府提出“万企帮万村”精准扶贫工作,酒鬼酒股份有限公司通过加大资金、输入技术、拓宽销售渠道和增加订单等方式,激发“鑫隆”的自我造血功能,还带动了马王溪村的经济发展——马王溪村成为湘西小康第一村,并于2019年12月31日入选全国乡村治理示范村名单。

所谓“绿水青山就是金山银山”,生态旅游是马王溪村的另一条发展道路。

当前,湘西州通过政府主导、景区带动、农旅结合、商品销售,探索多种旅游扶贫的方式。作为湘西州的最重要的工业企业,酒鬼酒一直致力于旅游扶贫,还通过教育扶贫以及驻村扶贫工作,带动了湘西印刷、包装、物流等产业的发展。

(企钗)



闲人说酒

■ 史浩盛

喝酒于我已成习惯,吃饭时总想抿上几口,似乎不喝点酒对不住那些花生米、土豆丝什么的。十几年喝酒不辍,有时想来甚觉茫然,真不知自己是善待还是辜负了生活。

以前生活在县城,纯属闲人一个。巴掌大的地面上,能喝酒的几乎全认识,常常是和朋友出去小酌,屡有熟人加入进来,越聚越多,最终喝个不亦乐乎,一顿酒没有六七个小时喝不完。猜拳行令声此起彼伏,称兄道弟声不绝于耳,骂声一定是发自肺腑的,誓言却不能当真,酒后的大假话听起来比真话还真。但这无损于喝酒的乐趣。喝酒,原本图的就是一种热闹,一种肆无忌惮,何必认真呢?

喝酒原本就是没有身份的闲人的事情。闲人有大块的时间,却没有诸多的讲究,不必考虑是影响自身的形象,更没有任何功利因素,闲人的酒,喝得其乐无穷。交际场上的酒,闲人喝起来索然无味。闲人喝酒的乐趣,饭局频频的人也会不到。

不久前因朋友结婚,回了一趟久违了的小县城。酒桌上,摆的依然是小城流行的好酒,却没有听到“感情深,一口闷”的劝酒声,更没听到以茶代酒者“只要感情有,喝啥都是酒”的委婉拒酒声。也许,小城的闲人也不多了。

真正的喝酒的人越来越少了,小城尚且如此,何况都市。多半是嫌它太耗时间,是一帮闲人在酒桌边一坐老半天的事。我还有兴致喝酒,大概是因为依然是一个闲人。缓缓的喝着酒,回忆一些陈年旧事,梳理一下杂乱思绪,整理出点小文章、小感慨,也不算白喝了几杯。