

二锅头 是怎样酿造的?

二锅头是起源于元代,烈酒,以高粱、水 等为原料,采用传统工艺蒸酒设备酿造而成, 接近于清香型,近似于老白干的特色白酒。接 下来便跟各位来聊聊关于二锅头的知识。

顾名思义,"二锅头"就是原材料在经过 第二锅烧制时的"锅头"酒,这酒最为纯正、无 异味、浓度虽高却不烈、醇厚绵香。

二锅头是全国较先采用以工艺命名的白 酒,说白了,就是蒸馏得到的第二锅酒。白酒 蒸馏时用到的蒸馏器包括烧水的底锅、装酒 醅的甑桶和将蒸发出来的酒气液化成酒液的 天锅。

随着酒气的液化,天锅中的水温逐渐上 升,到一定时候需更换冷水,如此反复操作, 直到酒醅中的所含酒分全部蒸完。

一般来说,蒸完一甑桶酒醅,需要在天锅 里更换三次冷水。通常将前列锅冷水冷却接 得的酒液称作酒头,第二锅称作二锅头,第三 锅称作酒尾。

酒头刺激性太大,酒尾杂味多,属二锅头 较香醇、柔和,所以酒厂一般会将酒头和酒尾 另行处理,将二锅头入库贮存较后制得的成 品酒就是二锅头。

现在白酒厂讲究的"掐头去尾取中流酒" 也是二锅头发展过来的。现在酿造二锅头的 烧酒设备一般为蒸汽设备,有专用冷却桶,蒸

每烧一锅酒,开始流出的酒叫"锅头",这 酒的浓度比较高,可达到75度以上,数量少, 占总数的百分之十左右,而后浓度不断地下 降,至25度左右断酒。后面流出的谓"酒稍

一锅酒不用换冷却水。

"酒稍子"不能喝,只有10几度。流至1、 2度,蒸馏结束,所得"酒稍子",回底锅随下 次蒸馏回收,5度以下提炼食用酒精。循环往 复,以至无穷。

烧酒的原料一般可以经过五到六次的发 酵和上锅。除了原材料有小麦、高粱、玉米等 等,还有辅料,如玉米秸、玉米核、麦麸子和米 糠什么的

按一定的比例经过粉碎后加水,蒸熟,再 加入酵母,搅拌均匀后入窖发酵,一般要5天 后酒醅出窖,这是第一锅。

出酒后,要把蒸锅中的料取出,经过扬 场,把这些料冷却、松散开,而后还要加入少 量的新原料和酵母,搅拌均匀后再入窖发酵, 这才完成一个班次的工作。

5天后再取出用来烧酒,为第二锅,蒸酒 设备这时开始流出的酒才是真正的"二锅 头",其实就是"快曲"酒。

《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、

品酒与品茶:人生在世,一场智慧修行

不管是爱酒还是爱茶, 亦或是各自所爱 之人,都不难发现两者之间存在着许许多多

1.生活习惯

尽管葡萄酒在我国也有着源远流长的历 史,但是人们还是习惯将它认作是西方的饮 品,而品茶才是能代表我们文化的传统。

国外人,尤其是法国人酷爱葡萄酒,每顿 饭都要有葡萄酒的陪伴。法国人不仅爱喝酒, 也爱酿酒, 法国大大小小的酒庄也是不计其 数,这也是为什么法国多以家族的形式进行

亦如中国人喝茶,中国人总是习惯在饭 后吃一杯清茶悠闲的品尝, 更有一些人只喝 茶,每天、每时、每刻都要有茶的陪伴。尽管这 些人喜欢喝茶、喝葡萄酒,但是非要让他们说 出其中的门道, 能回答上来的人可就是凤毛 麟角了。对于这些人来说,饮酒、品茶似乎是 一种生活习惯,他们的生活中以及习惯了有 它们的陪伴。

2.种类繁多

葡萄酒有很多种,单从颜色上进行区分, 我们将它分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄 酒;从含糖量来说,又可将它们分为干型、半 干型、半甜型和甜型……

茶也有不同的分类,按照颜色来划分,可 分为绿茶、红茶、青茶、白茶、黄茶和黑茶;按 发酵程度的不同可分为不发酵茶(如绿茶)、 半发酵茶(如乌龙茶)和全发酵茶(如红茶)。

浓郁的红葡萄酒如同完全发酵的红茶, 清淡的红葡萄酒如同袋装红, 而陈年时间短 的红茶如同涩重的新红酒, 陈年时间长的红 茶如同陈放多年的红酒,单宁变得非常柔和。

3.天时、地利、人和

一瓶佳酿是"天时、地利、人和"的综合产 物,茶亦是如此。

"天时"指的是气候。葡萄和茶一样都如 此的娇贵,对气候的条件也十分的挑剔,"年 份"一词在葡萄酒中非常重要,茶叶也是一 样,气候的好坏直接决定酒和茶的好坏。

"地利"指的是土壤。葡萄酒的产区在一 定程度上决定了酒的口味特点, 著名的葡萄 酒产地是我们都熟悉的法国; 土壤对茶的影 响也非常大,并不是任何地方所种植的茶叶 都好喝, 例如我们十大名茶的各自产地便是 茶叶生长的最佳的壤土。

"人和"指的是为它们挥洒汗水的人。不管

饮酒、品茶,既是 日常生活中很普通的事, 也是世人交往中极惬意的事。之 所以普通,是因为酒和茶人人可以 享用、时时可以拥有、处处可以品尝。 之所以惬意,是因为饮酒品茶中蕴涵 着一种氛围、一种情调、一种境界、 一种文化。不管是什么人,在酒 与茶之间总会有一个钟 情之物。

是茶叶还是葡萄酒,在其一生中总是有那么一 些为其奉献的人们才有了它们辉煌的今天,如 果没有他们的努力, 再好的葡萄酒也不会成为 佳酿,再好的茶叶也不能有如此的芬芳。

4.品酒如品茶

品酒时我们注重酒的色、香、味,品茶也 是一样。首先是看颜色,颜色能告诉我们陈放 的时间以及所使用的原料;其次是闻香,在葡 萄酒的闻香过程中,品酒师总是将鼻子完全 进入到酒杯中,这样才能够保证嗅觉细胞与 酒香完全接触,而在闻茶叶的香气时,则是将 茶杯在鼻子前晃过,捕捉茶香的瞬间;最后是 品,在一点上,葡萄酒和茶一样,都要小口的 细细的品尝方能真正领略他们的风采。

5.酒器与茶具

一个真正爱酒或者爱茶之人, 对品尝的 每个步骤都十分的讲究和挑剔。而随着它们 的发展,品酒与茶道已经成为了一门文化和 艺术。对在品尝过程中器具的选择和使用也 是十分的讲究。

一些爱酒之人不能忍受任何的瑕疵,甚 至有一些人会随身携带酒具,以保证尽情享 受到品尝葡萄酒的乐趣。在葡萄酒的饮用过 程中的器具也是十分的宏大,包括开瓶器、醒 酒器、玻璃杯、酒塞、抽真空器等等,其中最值 得一提的便是酒杯,只有那种身体硕大、壁 薄、能发出金石之声的水晶杯才能将葡萄酒 带给我们的享受推向极致。

茶具也是十分讲究,好茶之人家中一定 有完备的茶具,用不同的茶具泡出来的茶的

味道是不一样的。拿福建人来说,几乎家家户 户都有功夫茶具,如果拿北京人的大碗茶来 喝功夫茶,一定会被人笑话为牛饮。茶具的名 堂也有许多,茶壶、茶盘、茶托、茶荷、茶针、茶 匙、茶拨、茶漏等。若不是对茶道十分了解定 会被眼前的东西弄得手足无措。

6.单宁——刚柔相济

葡萄酒和茶中都含有丰富的单宁, 尤其 是红葡萄酒。单宁虽然又苦又涩,但在酒和茶 中却是不可缺少的因子。

在泡茶过程中,泡茶时间的长短和水的 温度都会对茶中单宁的含量造成影响, 如果 时间较长或水温度较高,茶中的单宁含量就 会升高,给茶带来生硬地苦涩感,但如果时间 太短,又不能将茶的味道泡出,因此,泡茶真

葡萄酒也是如此,在葡萄酒的酿造过程 中, 如果葡萄皮在葡萄汁中浸泡的时间较长 就会增加单宁的含量,因为葡萄中的单宁主 要集中在葡萄皮和葡萄梗中, 但如果时间太 短,又不能使葡萄汁达到理想的单宁的含量, 因此,尽管酿酒师的工作让很多人羡慕,但却 不是每个人都能做到的。

但不管单宁的多少,只要平衡就是最好。 与其他成分相互补充、相互搭配,方能达到完 美,正所谓刚柔相济、柔中带刚才为最佳。

7.品尝的时间

有些地区酿造的葡萄酒需要陈酿很长一 段时间后才可饮用,如法国顶级酒中的葡萄 酒,而一些产区的酒却是新酒最有味道,例如 法国薄若来的新酒就是最典型的代表。

茶也是一样。绿茶如同白葡萄酒一般,在 年轻的时候品饮才最佳;乌龙茶则像是在橡 木桶中陈酿一段时间的红葡萄酒一样,要储 存一段时间才好喝; 而上好的红茶就像是优 质的红酒,只有在酒窖中陈酿几年、十几年、 甚至几十年才能品尝到极佳的珍品。

8.合适的温度

不同类型的葡萄酒需要在不同的温度下 品尝方可真正感受它的甘醇。香槟酒的饮用 温度为6-9度, 白葡萄酒的饮用温度为8-10 度,而红葡萄酒则适宜在10-15度的温度下 进行饮用。

茶对温度的讲究体现在泡茶的水温上。 温度太高,茶会变得苦,温度太低,又不能泡 出茶的原味。不同的茶叶对水温的要求也有 所不同,例如,有的白茶和绿茶很嫩,泡茶的 温度在70度左右,而乌龙茶和红茶,要100 度的水才可泡开。

9.浓淡境界

对于不同的茶叶和葡萄酒我们会有不同 的对待方式,这并不是因为我们"有偏有向", 而是根据各自不同的特点来区别对待,以便 它能发挥它最好的一面。

茶是越喝越淡,茶中人生的解释是:人随 着年龄的增长,对世事看得越来越淡。

对于葡萄酒来讲,红葡萄酒的颜色是越 存越淡,酒香越来越醇,单宁越存越温和;而 白葡萄酒的颜色是越存颜色越深, 香气越来 越成熟,酸度足而不激。

你离幸福只差一杯酒的距离

从今天起,做一个幸福的人, 喂马,劈柴,周游世界。

幸福是什么? 估计一千人有一千种说法。 但可以肯定的是,幸福,离我们越来越远了。 因为我们永远是缺什么才喊什么。

听独立学者王东岳的《中西哲学启蒙 课》,其中谈及幸福,听了很是感慨-

幸福是快乐,是一种纯粹的心理感受。它 至少需要三大要素:

第一,悠闲

你整天忙着求财,在社会中竞争,哪有时 间来享受人生。所以悠闲是幸福的第一要素。 想想古人,远古的人类其实生活状态很安宁, 农业文明早期一年只种一季庄稼,一年只忙 两个月,悠闲是天然具备的。



高,欲望调动越强烈,而处于高度欲望躁动之 下,谈何幸福与快乐。

第三,融入自然

原始农业文明,人们基本上在田野上劳 作,尽管它跟狩猎时代相比离自然已经有了 一点距离,但跟我们今天的城市生活相较,它 是接最接近于自然的文明形态。人类的身心 发育是在丛林中做猴子的时候,经过上千万 年进化而来的。因此我们从视觉上、感觉上、

工商业文明后期,进入信息时代,你今天接受 的信息量是你原来进化形成神经系统所能承 载信息量的数百倍上千倍。

如此大的信息超载,造成神经系统和精神 系统的严重损伤。这就是今天心理疾患和心理 病不断发生的原因。严格讲来,所有现代人高 度紧张,高度焦虑,严重信息超载。每个人的一 生都有某一个阶段处于心理紊乱状态。

因此即使你每天静静地打坐,即使达不 到禅定状态,只是每天打坐二十分钟,让自己 的神经系统解除超载,静息片刻,也是一种有

看看周边那些悠然自在,一次又一次走 进大自然的人,确实比一般人更具幸福感。他

们脸部表情清彻简单,对生命、对"止"有独特

三二好知己,慢慢品,微微醺,此时,风也 柔雨也柔,天地也微醺。 至少这一刻,你放下一切,悠闲、自在,与

喝酒, 也是一种极好的放松。花间一壶

天地融为一体。

恰似永和九年的那场醉,尽管他们面对 着流亡,疾病、死亡、离别,生命中无数的不可 预料的灾难,但就在那一刻,他们沉醉,他们 陶然,写下了名传千古的诗篇,也达到了一个 后人无法企及的精神高度。

你离幸福其实只差一杯酒的距离。

(据古越龙山)

