



白酒度数 与口感"辣"之间 有何关

传统上认为酒是由酸、甜、辣三种味道复 合而成的,通常如果诸味协调的话,是不应该 出现辣味的。但很多人将度数高低与口感 "辣"联系在一起,它们之间有无关联?

白酒的"度数"是指酒精在白酒中的体积 占比,52°的白酒是指这瓶白酒中的酒精含量 是这瓶酒体积的52%。然而这不是重点,重 点是,纯酒精在味觉上是"微甜"而不是"辣", 因此,酒的辣味跟酒的度数没关系!

酒的成分非常复杂,除了水之外,还有醇 类、醛类、酯类、酚类、酸类、糖类、微量元素、 金属离子……每种都还包含复杂的子类,这 些物质共同构成了白酒的口感、风味,有的闻 起来香,有的有酸味、甜味、苦味,有的使酒体 变色,正因如此,中国白酒才分成了这么多香 型和流派, 白酒也因此而变得富有生命力和

评价一瓶好酒,主要是看诸味是否协调, 各种感官是否平衡,是否具有变化和层次感。 一般认为,辛辣的酒不如醇厚、绵甜的酒,而 造成"辛辣"这一感觉的,主要是醛类物质,其 中最多的成分是乙醛。

醛类物质才是造成白酒辛辣感的"真

醛类物质的产生,主要是因为酿酒过程 中操作控制不当而产生的,比如辅料(如谷 壳)用量太大,并且未经清蒸就用于生产,使 酿造中将其中的多缩戊糖受热后生成大量的 糠醛,使酒产生糠皮味、燥辣味;或者发酵温 度太高;操作条件清洁卫生不好,引起糖化不 良、配糟感染杂菌,特别是乳酸菌的作用产生 甘油醛和丙烯醛而引起的异常发酵,使白酒 辣味增加。再有就是发酵速度不平衡, 前火 猛,吹口来得快而猛,酵母过早衰老而死亡引 起发酵不正常,造成酵母酒精发酵不彻底,便 产生了较多的乙醛,也使酒的辣味增加。

那么如何才能降低白酒的辛辣感, 使之 更加醇和呢?除了加强工艺控制,规范操作流 程,减少醛类物质的产生从而降低新酒的辣 味外,还可以通过其他手段降低辛辣味儿陈 酿。刚生产出的新酒,杂质多,口感辛辣,当酒 长期储存在陶罐这种有细微气孔的容器中 时,一些低沸点的不溶性的气体或液体,如硫 化氧、丙烯醛及其他低沸点的醛类、酯类能够 自然挥发, 所以新酒经陈放老熟后, 辣味减

所以在选购白酒时,应撇清"辣"与度数 的关系,也最好挑选纯粮酿造酒,口感醇和, 不辛辣。 (据佳酿网)

《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、

充四文

跃州 金芮/摄影

能让汪曾祺放弃一顿美食的,只有它了

■ 醉美杏花村 / 醉美团队

高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩, 不似别处的发干、发粉,入口如嚼石灰……筷子 头一扎下去,吱——红油就冒出来了。

——汪曾祺《端午的鸭蛋》

如果老头还在世的话, 你只说高邮咸鸭 蛋,他听了多半要暗自发笑,心里嘀咕:"好像 我就只写过咸鸭蛋似的!"指不定还要接着道 来,"我还写过夏天烤昆虫、冬天烧土豆,羊尾 巴油炒的麻豆腐、五香红曲牛肉……"

"吃货"老头儿

在他的笔下, 牛肉是这样

这种牛肉是五香加盐煮 好,外面染了通红的红曲, 一大块一大块堆在那里。买 多少,先切,放在送过来的 盘子里,抓一把青蒜,浇一 勺辣椒糊。

羊肉是这样的:

带皮白煮,冻实,切片,加青 蒜、辣椒糊,还有一把必不可少的 胡萝卜丝。酱油、醋,买回来自己加。

叫蚰子(蝈蝈的俗称)是可以吃的: 得是三尾的,腹大多子。扔在枯树枝中,

一会儿就熟了。味极似虾。 画"中国马铃薯图谱"的时候,心里是想

着吃的: 伞状花序,有一点像复瓣水仙,颜色是白

的,有的偏蓝…… 总之,大概在汪曾祺的眼里,万物皆可 食,如果不能吃,那可能是打开的方式不对。

在江阴读书时, 汪曾祺听说过河豚的美 名,总想一尝,奈何未能如愿。多年后还写诗 说:"六十年来余一恨,不曾拼死吃河豚。"

为了一顿河豚,能念念不忘60年,这就 是汪曾祺。为此,很多人称他为"美食作家", 但私以为"美食作家"太过正经,远没有"吃 货"二字更接地气,更贴切的了。

"我还可以喝酒!"

如果说有什么东西可以让汪曾祺放弃一 顿美食,那可能只有酒了。

女儿汪明称他是"泡在酒里的老头儿", 对酒来者不拒,白酒、黄酒、啤酒、洋酒都行。 施松卿这方面管他管得挺严, 以至于他馋得 连料酒都偷喝。

著名作家王国平介绍,汪曾祺的酒事,真 是一箩筐,可以说是"蔚为壮观",甚至可以说 "防不胜防"。

作家金实秋干脆把这些酒事广为搜罗,

大部分人认识 汪曾祺, 都是从课本开 始。很多年来,这句"筷子头一 扎下去,吱——红油就冒出来 了",成了很多人检验一颗咸鸭 蛋是否优秀的唯一标准,汪曾 祺也成了高邮咸鸭蛋的最 佳形象代言人。

> 集纳成书,书名很直接 也很彪悍,即《泡在酒里的 老头儿:汪曾祺酒事广记》。

南京大学教授丁帆写道:"汪曾祺的酒皆 与出世入世无关,酒是他的温柔之乡,汪曾祺 是注定要活在酒乡里的, 他是无酒不成书的

爱酒成痴,以至于他塑造人物,都对好酒 之人多有关照。

他写有一篇《故乡人·钓鱼的医生》,这个 医生钓鱼很有仪式感: 他搬了一把小竹椅,坐着。随身带着一个

白泥小炭炉子,一口小锅,提盒里葱姜作料俱 全,还有一瓶酒。 他钓鱼很有经验,钓竿很短,鱼线也不

长,而且不用漂子,就这样把钓线甩在水里, 看到线头动了,提起来就是一条。都是三四寸

不大一会,鱼就熟了,他就一边吃鱼,一 边喝酒,一边甩钩再钓。

汪曾祺晚年之时,青年作家宋志强(笔名 乌人)和他多有交往。他在《酒仙汪曾祺》一文 中,记录了多桩汪曾祺的酒桌逸事:

1988年4月, 汪先生到大同为《北京文 学》函授班的学员面授,和我同住一室。那时, 市场上买不到汾酒, 我便只好给汪先生准备 了三瓶汾酒厂出的北方烧。

我想,汪先生在大同只待三天,三瓶北方 烧足够了。谁知,两天不到,三瓶北方烧竟一

对自己珍爱的汾酒, 汪曾祺也偶尔也会 让他作品中可爱的人物"尝一尝"。 小说《安乐居》中,汪曾祺写了一帮每天

到一个名叫"安乐居"的小酒馆喝酒的北京老 爷们。其中一个裱字画的老头佟秀轩总是穿 礼服呢花旗底的单鞋,每天早上遛完鸟后,就 带着家制的酒菜:炖吊子、烩鸭血、拌肚丝儿 来安乐居喝酒。

老头佟秀轩在白鼠大爷请客吃饭的时 候,就会"提着一瓶汾酒"。

另一短篇小说《虎二题之老虎吃错人》 中, 汪曾祺写了一个误吃了穷苦老奶奶独养 儿的老虎和一个因酒醉误接火签拘票的"捉 虎英雄"二百五。小说最后,老奶奶在老虎的 奉养之下寿终正寝,留下大笔钱财,"二百五 不知道怎么处置,除了给自己买一瓶汾酒,喝 了,其余的就原数封存在老奶奶的屋里"。

心性纯净至此,与干净纯正的汾酒,如出

生活,是很好玩的

对于汪曾祺的评价,"中国最后一个士大 夫",一个"抒情的人道主义者",名气更大,听 起来也更高大上,但总觉得不太符合曾老的

倒是史航的说法更为贴切:"汪曾祺是个老 福尔摩斯, 是个针对美的侦探。多少少见的东 西,少见的美,被他记录下来,作了呈堂证供。他 写文章,只思甜,不忆苦。""这世间可爱的老头 儿很多,但可爱成汪曾祺这样的,却不常见。"

在汪曾祺的笔下,真的是万物静观皆自 得,无一事不美。他用一支笔,就将后世之人 带到了人生的另一重境界,让人们知道,原来 平凡的生活也可以过得如此诗意。

汪曾祺 1920年出生,与张爱玲同年。

汪曾祺上小学时,国文成绩一直是全班 第一,作文常得满分,同时还"以画名",画的 画总被贴在墙上展览。

可惜他数学太差,几何老师曾评价说: "阁下的几何乃桐城派几何。"意思是他的几 何作业常不经论证就直接跳到结论。

就读西南联大国文系之时, 汪曾祺也算 不得"好学生"。用一句话来形容他的大学生 涯就是:生活太散漫,学习太偏科。

汪曾祺经常逃课,去昆明城泡茶馆,"听 他们的戏,喝他们的酒,害他们的病,种他们 的花;日常如此,不以为意"。 朱自清讲课以严肃闻名,要求学生仔细

记笔记,汪曾祺不太适应,经常缺课。以至于 后来中文系主任罗常培想让朱自清收他做助 教,朱自清一口回绝了:"汪曾祺连我的课都 不上,我怎么能要他当我的助教呢?" 沈从文最喜欢汪曾祺, 他曾经给过这位

学生的课堂习作全班最高分——120分。沈从 文教写作,主要是让学生写。汪曾祺写过一篇 小说, 他尽量把人物对话写得有诗意, 有哲 理,沈从文看了后说:"你这不是对话,是两个 聪明脑壳打架。" 汪曾祺换过很多份工作, 在历史博物馆

当过办事员,参加过四野南下工作团,在北京 文联待过,还编过《民间文学》。编杂志时,他 刊发过很多好稿,曾经把陈登科的《活人塘》 从废稿堆里"救活"了。同事们都觉得他鉴赏 水平一流,却几乎没有人知道他是个作家。 文革期间,汪曾祺曾被打成过"右派",不

过,他居然挺得意,后来在《随遇而安》中说: "我当了一回右派,真是三生有幸。不然我这 一生就更加平淡了。" 1979年第11期的《人民文学》上,登了篇

汪曾祺的《骑兵列传》,这时他已59岁。从那 以后,他一发不可收拾,写出了《异秉》《受戒》 《大淖纪事》等作品。 在写《受戒》时,他把构思和一些同事说

了,大家很不理解他为何要写这么个东西,他 激动地表示:"我要写! 我一定要把它写得很 美,很健康,很有诗意!"果然,这个小和尚的 恋爱故事极是美好。 汪曾祺一辈子只写短篇小说, 理由是他

觉得长篇小说不真实,他只写熟悉的人和事, 有人劝他写点宏大的文章,他的回答是:"我 与我周旋久,宁作我。"

大概,就像他经常挂在嘴边的一句话: "生活,是很好玩的。"而离了他觉得真实的好 玩的生活便会无所适从吧。

历史悠久"的酒文化现象

劝酒适当无可厚非,但若是演变为逼酒, 不是现代的专利, 我国古代便有这种酒文化

酒有悠久历史,劝酒自古有之

在中国, 酒的历史几乎与人的历史一样久 远。早在汉字成熟之前,中国人就已经掌握了酿 酒技术。很多典籍中都有关于酒和饮酒文化的 记载, 酒文化深入中国人的血脉深处, 影响深 远。《诗经》中有20多处提到酒,酒被赋予了礼 仪、社交、休闲等含义,体现了特定的宗法秩序 以及人伦关系。还有很多典籍专门讲酒,如西周 的《酒诰》,西汉的《酒赋》《酒箴》,东晋的《酒诫》 和初唐的《酒经》《酒谱》等等。可见,酒很早就成 了中国文化的重要元素。

与酒文化一样久远的是劝酒文化。中国 古代的餐饮担负着极为重要的社交功能,所

那便成了流氓文化,其实这种流氓酒文化并 社会遗留下来的旧俗。敬酒是有社会等级区 前面敬酒,典韦拿着大斧子紧随其后。曹操向 分的,臣敬君,子敬父,弟敬兄,下级敬上级, 晚辈敬长辈等。敬酒首先是下对上的互动,相 对没有强制性。但,上对下的互动,可称作回 敬,也可以是主动敬,就有了极大的强制性。 最早的劝酒多来自上对下的敬酒。尤其是从 家过度到国,这种伦理慢慢变成了政治强制 力。中国历史上出现过无数政治语境下的强 制性劝酒案例,有些妙趣横生,但也有很多案 例异常残忍,让人毛骨悚然。

打杀胁迫,劝酒的极端

三国魏晋时期,中国喝酒风气很盛,而劝 酒风气更盛。《三国演义》里的张飞就是十足 的酒鬼。自己喜欢喝酒,更喜欢劝酒。每次召 集军官喝酒,都要大家一口闷。谁不喝,就打 谁一百军棍。下属曹豹不会喝酒,张飞大怒, 要打他一百军棍。众人求情,张飞才抽他五十 鞭子了事。相对于张飞, 刘表算是比较温柔 的,曹丕在《典论》里记载,刘表大宴宾客时, 身边放一根长木棍,木棍的顶端安放一枚长 针。如果哪位宾客喝多了,爬到桌底下睡觉, 他就拿针扎人家屁股,扎醒后命其继续喝。

江湖江湖

随波逐流

严格地说,劝酒源于敬酒,而敬酒是宗法 后,曹操很高兴,开宴会请大家喝酒。曹操在 养的美女给客人敬酒、劝酒。如果哪位客人没 谁敬酒,典韦就拿着斧子向谁行礼。那架势的 潜台词是:"你喝不喝?不喝爷爷砍了你"。相 比曹操,孙权也没好哪儿去。在一次宴会上, 孙权逼大家喝酒。虞翻假装喝醉,倒在地上, 当孙权要离席的时候,他爬起来就要溜。孙权 大怒,拔剑就砍。要不是身边人拉住,虞翻的 脑袋就落地了。

> 中国历史上逼酒最绝的算是西晋的石 崇。据《世说新语》记载,石崇经常宴请达官贵 人,并且喜欢劝酒、逼酒。他的绝招是,让家里

> > 正和专栏

喝干美女敬的酒,他就吆喝家丁,把美女的人 头割下来。在这种情况下,很多客人碍于人命 关天,不得不多喝,直到酩酊大醉。后来在东 晋担任大将军的王敦偏不信这个邪, 无论美 女怎么劝酒就是一滴也不喝。石崇毫不犹豫 地连续杀了三个美女,以逼迫王敦喝酒。

在中国,与酒文化一样久远的是劝酒文 化。中国历史上出现过无数政治语境下的强 制性劝酒案例,有些妙趣横生,但也有很多案 例异常残忍,让人毛骨悚然。在现代,这种酒 文化理应摈弃。 (据中国酒志网)

