

它度数低易入口,适合老广清淡的口味,加之又能用来做菜,经济实惠

# 广东烧酒:粤人自己的杜康

□林卫辉

## 粤人称米酒为“烧酒”

印象中,广东酒并不出名,但看看酒类出口排行榜,排第一的居然是广东米酒,如果加上九江双蒸、石湾米酒,从出口量上讲,茅台、五粮液通通得靠边。这主要得益于广大广东籍海外侨胞的口味偏好和广东烧酒极高的性价比。在广东,酒类销售量最多的,也还是广东烧酒,老广,就好这口!

老广把经过蒸馏的高度酒称为“烧酒”,这是古语言的保存。中国人发明酒的历史久远得很,谁发明的,很有争议,有黄帝说、伏羲说、杜康说,反正都是传说,缺乏有力证据。在元朝之前,蒸馏技术还没传入中国,大家喝的都是低度酒,所谓“李白斗酒诗百篇”,能喝一斗酒,比的不仅仅是酒量,更是肚量。

元朝时,蒸馏技术从阿拉伯传入中国,这才有了高度酒,由于蒸馏时要用火给水加热,酒不仅是酿出来的,还是“烧”出来的,所以叫“烧酒”,以示与低度酒的区别。这个叫法,在粤语和中原官话中是通用的。不过从词语流变角度讲,元朝以后的“烧酒”与唐宋时期不同,唐宋文献中也出现过“烧酒”一词,指的并不是蒸馏酒,而是通过高温加热方式杀灭酵母菌和其它微生物,进而延长保质期的黄酒。

我们喝的酒是由淀粉通过酵母分解为糖,再由糖分解为乙醇而成的。乙醇对酵母有抑制作用,当乙醇浓度达到20%时,就把酵母灭活,糖转化为乙醇的过程就此终止,所以不经蒸馏的酒,最高度数不会超过20%,这包括黄酒、娘酒、日本清酒、啤酒、葡萄酒。

初酿的酒,不仅包括乙醇,还有乙醛、甲醛、乙醚、水等物质,乙醇的沸点是78.4℃,把酒水加热,乙醇在78.4℃时就跑出来,再冷却,就得到更高度数的“烧酒”。

酿酒原理就是这么简单,但为什么不同地方酿出来的酒,风味会不一样呢?决定酒的风味的,除了乙醇的含量(就是度数),还有醛类、酯类、醇类等几百种化学物质,影响这些物质含量的,与酿酒时采用的原料、酵母、提纯工艺、陈化有关。

上述几种广东烧酒,在工艺上与别的地方的酒最大的区别是:以大豆做曲,以肥肉泡酒,酒精度只有30%左右,并形成了独特的香型:豉香。除了豉鼓香味,有人还喝出腊肉味、哈喇味……一般的酒曲是小麦,广东烧酒用大豆,这就是豉香味的来源。

## 为什么要用肥肉泡酒?

那么,为什么广东米酒要用肥肉泡酒呢?用粮食来造酒,造好后的酒都含有杂质,这样的酒被称为“浊酒”。明代大才子杨慎的《临江仙》中提到的“一壶浊酒喜相逢,古今多少事,都在这笑谈中”,说的就是这种酒。这种酒档次低,但经济实惠,不过也不是随便消费得起的。杜甫在《登高》中说“艰难苦恨繁霜鬓,潦倒新停浊酒杯”,连浊酒都喝不起了。

如何让浊酒变清,这对古人来说不容易。石湾陈太吉酒庄第三代传人陈如岳是个有想法的人,在清光绪二十一年(1895年),他感觉自己的太吉酒虽很好销,但总有些混浊,如果再蒸馏一次,成本又太高,百姓消费不起,于是不断琢磨。终于,他发现现在酒中添加肥肉是一个有效又成本不高的方式,于是,往以石湾陶埋浸泡的陈酿中投入适量的肥肉。最终,酿造出的米酒,酒液清澈透明,不再混浊,而且还酒味绵甜柔和、酒香豉香浓郁、酒体丰满。另外,经酒浸泡的肥肉,冰清玉洁,变得如一块冰,陈如岳便为这款酒取

名“肉冰烧”,粤语“肉”“玉”同音,为求风雅,后来又改名“玉冰烧”。

用肥肉让浊酒变清,这个做法十分聪明。刚酿出的酒混浊,是因为里面含有不容易溶解的杂醇油和挥发性脂肪酸,根据有机物相似者相容的原理,这些杂醇油和脂肪酸被肥肉释放出来的脂肪层所吸附,浊酒因此变得清澈。

当然,让酒由浊变清还有其他办法,比如冷过滤法,让原始酒冷却至低于水的凝固点,混浊物不溶于水,就被分离了出来,把这些混浊物过滤掉,自然就剩下清酒,但这个办法成本远高于放肥肉,加上一百多年前古人也不可能掌握这个技术。另一个办法是经过两次蒸馏,第一次蒸馏,酒精含量在29%至31%,第二次蒸馏,酒精含量超过46%,酒液也就不会混浊,但这也牺牲一些酒体。以上三种广东烧酒都是一次蒸馏,酒精含量在30%左右,不采用二次蒸馏,显然也是出于成本控制考虑。

## 失误带来的酿酒传奇

九江双蒸,虽然有双蒸两字,但指的不是二次蒸馏。所谓“双蒸”技术,是一次无意中的操作失误偶然发现,当初还是夫妻店的九江友隆酒庄,妻子在搬动刚刚蒸好酒的酒甑时不慎滑倒,意外把整甑酒酒进一桶已酿好的酒中。无奈之下,夫妻俩把这桶“大杂汇”的东西重新处理后,继续拿去蒸馏,最后惊喜的发现原来那堆蒸好的酒,将后来混入的还没蒸的酵饭酒中的香味物质抽提入酒中,起串香作用,使得第二次蒸馏的酒变得更绵柔和香醇。从此双蒸美酒始酿,享誉八方,成就一段酿酒传奇。

之后,友隆酒庄的作坊主将发酵后的酵酒,再续添等



量蒸饭再度发酵、冷却馏酒、陈肉酝浸、勾兑沉淀等方法,固化为九江双蒸酒的酿酒工艺流程。

饮九江双蒸酒后,会感到口腔、舌根、咽喉部有甘甜味,那是部分米中仍有部分糖类还未经酵母代谢,渗入酒液带来的。

九江双蒸在广东烧酒中算是讲究的,也因此深受好评,清代诗人曾道恕品尝九江双蒸酒后就留下了“垂竿布网闲中事,庆举双蒸醉月明”的佳句,康有为的老师朱九江亦称道“喜得儒林陈佳酿,助吾茅舍款嘉宾”。民国初年,谭篆青主持的“谭家菜”在北京崛起,谭篆青常以“良乡双蒸”待客。现在的九江双蒸,也经过升级,出了“九江三蒸”,比九江双蒸好了一些。

## 广东烧酒“一酒两用”

俗话说,一方水土养一方人。其实,一方酒水也养一方人,这是味觉偏好使然。广东烧酒独特的豉香,部分老广喜欢得不行,但广东以外的人可能会连

## 生活三题

□赵盛基

### 打嗝

给婴儿喂奶,宝宝常常喝着喝着就不喝了,把奶嘴向宝宝嘴里塞却怎么也塞不进去,不是不张嘴,就是挥舞着小手将奶瓶向外推。

遇到这种情况,新妈妈会认为宝宝吃饱了,就不再给宝宝喂奶。但是,少顷宝宝会“哇哇”大哭,常常弄得妈妈手足无措。其实,宝宝没吃饱呢!有经验的家长会放下奶瓶,竖着抱起宝宝,拍拍后背,让宝宝打个嗝。打完嗝后,宝宝又“咕叽咕叽”地喝起奶来。另外,宝宝喝完奶之后,也要竖着抱着宝宝,拍拍后背,让宝宝打个嗝。否则,宝宝很容易吐奶。

原来,宝宝在喝奶的过程中,吸进了空气,顶得难受,怎么还能喝得进去呢?但宝宝又不会说,只能以抗拒表达。只有将空气排出,宝宝感到舒服了,才能顺畅地继续喝奶。

生活中难免遇到心气不顺的时候,难受时,打个“嗝”,一切问题都解决了。

### 睡头

由于种种原因,有些婴儿出生后头形不怎么周正,为了使“不周正”变得“周正”,老辈人就发明了“睡头”。就是让宝宝头上“不待见”的凸出部位枕在枕头上,硬生生地“睡”回去,以达到“填平补齐”的目的。

宝宝的颅骨质地柔软且富

有弹性,容易变形,而且婴儿一天中大部分时间都在睡觉,头离不开枕头。所以,只要上心,矫正起来就比较容易,能让宝宝睡出一个满意的头形。

睡头着实有效,但只限于婴儿,随着宝宝颅骨的硬化,就没有效果了。所以,纠偏要趁早,错失良机,就不会有什么好结果了。

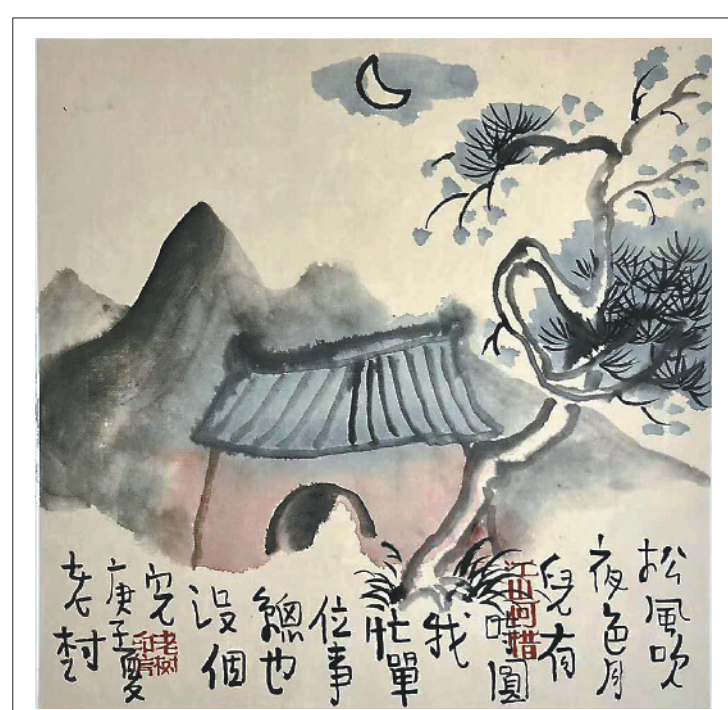
### 结节

三年前查出甲状腺结节,我并没在意。今年体检时,彩超师说结节趋长,让我密切关注,三个月复查一次,必要时做穿刺检查,直至手术切除。话很委婉,但我听得出来不乐观,我心里不由打起了鼓,是不是已经癌变?

对照彩超的描述,我上网查询,想从网上知道是良性还是恶性。我希望是良性,可网上说得似是而非,导致我总是往恶性上想。由于查询频繁,以致只要一上网,手机上有关甲状腺结节的网页就会自动跳出来,真不知道是要为我解除痛苦还是要增加我的痛苦。

我去咨询专科大夫,大夫的答复模棱两可,安慰我不需紧张,即使癌变,切掉就是了。大夫说得轻松,却并未打消我的顾虑,反而让我更加怀疑这个结节不是个好东西了。

我知道,结节已经从甲状腺转移到了我的心里。肉体上的结节切除很简单,心里有了结节手术刀也解决不了问题。



松风吹夜色,月几有时圆。我忙单位事,总也没个完。 □老树

## 别没开始就已失败

(外二则)

□文/(澳洲)达伦·波克 译/陈荣生

在你开始朝着目标行动之前,要想出一系列借口是很容易的。

“太难了。”

“我没有时间。”

“这根本行不通。”

“我没有这个天赋。”

“我以前尝试过,但失败了,我为什么还要费心呢?”

认为自己得不到那份想要的工作,然后就这种想法阻止你去申请,这是很容易的。

假设客户不会从你这里购买,所以你不作推销,这是很容易的。

假设你的商业想法永远不会成功,所以你永远不会迈出一步去把你的想法变成现实,这是很容易的。

然后,在我们的借口和假设的安慰下,我们回到沙发上,继续过着平庸的生活。

不要让自己成为那样的人。别没开始就已经失败了。克服你的恐惧,开始动起来。

你会遇到障碍和挑战,但没必要一步就战胜它们。

只要让自己启动并知道这个旅程将带你走向何方,你就已经成功了一半,无论你做什么……

### 无论做什么……

无论做什么……

都不要敷衍了事。

都不要按一般标准去做。

都不要希望没人会注意到劣质的手工。

都不要一边做一边抱怨。

都不要一边做一边浪费时间。

都不要设法走捷径。

无论做什么……

都要全心全意去做。

都要激情地去做。

都要热情地去做。

都要用才华去做。

都要用技能去做。

都要快乐地去做。

这样就行了。

### 顶部还有空间

有时,我们仰望山顶,想知道山顶上是否有更多空间。

我们想象它是一个孤独的地方,只有被挑选出来的少数人才可以爬到上面。

那不是我的。

那肯定不适合你。

那只是他们的。

今天我想告诉你,顶部还有空间。

如果你投入工作并坚持下去,肯定会有你的空间。

我还想提醒你,还有很多空间留给其他人。这不是一种对有限空间进行的竞争。

这是一个我们可以分享的有着美丽景色的目的地。

所以,请不停地攀登。

更不要害怕在别人的旅途上帮他们一把。

## 关于“足球”的趣闻

□若水

### 足球遗嘱

78岁的巴西足球迷佐克最近立下遗嘱,要求家人在他死后务必为其实施“足球陪葬”。此君开列的陪葬物包括:一个签有众多球星大名的足球,一大扎足球大赛入场券,专门用来收看足球比赛实况转播的一个袖珍电视机以及他年青时专门用以收听足球比赛实况转播的老爷爷收音机,妻子赠送的一顶旧足球帽,他所收集的数十枚足球纪念章,一册球星签名本,当地出版的足球报纸若干份……

他还声称,死后在冥冥世界中只要有这些陪葬物相伴,他就绝不会感到空虚寂寞。

### 当印度人第一次看见足球

19世纪末叶,两支英国足球队不远万里来到印度,为“不知足球为何物”的印度人“开开眼界”而专门作了一场表演赛。印度一家报纸“少见多怪”地将这场足球比赛作了如下生动的报道:

“……一个酷似人头、用猪皮为原料缝制的怪东西在球场上不停地滚动着,两支足球队的所有英国佬都发疯似地争抢着以踢它一脚为乐……最让人困惑不解的是,只有双方站在球门边的那两个身材特别高大又反应特别灵敏的家伙才可以用手抓球,而其他的人如果用手触球就会被重罚……而那裁判员更像个疯子,一边疯狂地跟着那‘圆头的怪物’转,一边还手舞足蹈地大声吆喝着什么……总的来说,这些英国人似乎都中了邪、着了魔啦!我们印度人可不要学着干这类似傻事啊……”

### 足球疗法

阿根廷的一些心理治疗专家发现,不少足球迷每步入足球赛场,大脑神经中枢就会立即进入兴奋状态,据测定,他们的血压会升高,心跳会加快,体内多种激素的分泌量都会随之增加,由此情绪也会明显高涨。据此发现,专家们设计了一种奇特的“足球疗法”,专门用以辅助治疗抑郁症并获得了成功。

专家们让患者定期观看最为精彩的足球大赛,组织他们跟心仪的球星见面、交谈,还为所支持的球队撰写歌颂文章或学唱其队歌。但要取得治疗成功,先决条件是:患者必须是足球迷!

### 夜光足球

美国一家体育用品公司,为了让足球迷们在晚间也能踢球而专门研制了一种“夜光足球”。据悉,这种足球之所以能够在夜间闪闪发光,是因为球囊内插有一根内含发光剂的塑料软管:只要软管受到一定力量的挤压,便会迅速喷射出发光物质,使得球体发亮,而且其亮度能使得100米外的人都能清晰地望见。值得一提的是,这种“夜光足球”无论大小、重量和硬度,都符合正式比赛用的标准足球的规定。

### 喝彩录音带

为了使超级球迷在足球大赛的“淡季”也能过过“足球大赛瘾”,美国一名足球迷制作了一种别具一格的“喝彩录音带”,记录的是最精彩的足球赛事中爆发出的最经典的喝彩声。许多“足球狂”在没有足球看的日子,听了“喝彩录音带”后,自感心理上得到了一定程度的满足。

绿水青山  
无限好  
森林防火  
不可少

羊城晚报  
YANG CHENG  
www.ycwb.com