

酒畔又谭

三圣小庙◎著

——你熟悉却又陌生的酒



安徽师范大学出版社

酒畔又谭

——你熟悉却又陌生的酒

三圣小庙◎著



安徽师范大学出版社

· 芜湖 ·

责任编辑:潘 安
特约编辑:刘 毫
书名题字:刘子彬
装帧设计:陈 爽
责任印制:郭行洲

图书在版编目(CIP)数据

酒畔文谭:你熟悉却又陌生的酒 / 三圣小庙著. — 芜湖:安徽师范大学出版社, 2015.2

ISBN 978-7-5676-1926-5

I. ①酒… II. ①三… III. ①白酒—文化—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 035118 号

JIU PAN WEN TAN NI SHUXI QUE YOU MOSHENG DE JIU

酒畔文谭——你熟悉却又陌生的酒

三圣小庙 著

出版发行:安徽师范大学出版社

芜湖市九华南路 189 号安徽师范大学花津校区 邮政编码:241002

网 址:<http://www.ahnupress.com/>

发 行 部:0553-3883578 5910327 5910310(传真) E-mail:asdcbsfxb@126.com

印 刷:合肥杏花印务股份有限公司

版 次:2015 年 2 月第 1 版

印 次:2015 年 2 月第 1 次印刷

规 格:710 mm×1000 mm 1/16

印 张:12

字 数:180 千

书 号:ISBN 978-7-5676-1926-5

定 价:26.00 元

凡安徽师范大学出版社版图书有缺漏页、残破等质量问题,本社负责调换。

序

这是一本什么样的书

这是一本什么样的书呢？

真的很难归类与定义，这倒不是出于写作者取巧偷懒的借口，或者是假模假式的故弄玄虚。

根本的理由是这本书“不伦不类”。

对简化与模式的寻找是人类的本能，我们借此以迅速认识这个世界。凡不能简化、归类定义的东西，总会让人不舒服。

让人不舒服，不是一件好事，通常情况下，人们会本能竖起自己身上的假想之矛，或者身上的尖刺，让旁逸斜出者伤痕累累，乃至鲜血淋淋，聪明者不为。

如此说来，作者小庙好像不聪明。

作为本书的特约编辑，可以告诉读者、酒徒的是：

这本书不是工具词典，你若从中查寻关于酒的严谨规范的阐述与注释，它还真担不起这个责任。

这本书不是酒企内部人的揭秘之作，酒企操作的种种手筋，代理商等而下之的角力，倒也是寻常见闻。小庙得地利之便，有心观察揣摩，搜集整理，诉诸文字而已。

这本书更不是通常意义上的文学作品，虽有故事，但没有跌宕起伏的情节，也少有人物的性格冲突，更少有虚构。充其量也只能算是茶余饭后的故事，聊供酒友一乐。

这是一本什么样的书呢？

它只能算是一个酒徒与酒徒促膝闲聊，抑或是酒徒的自说自话。自说自话有自说自话的愉快，有时可以全然不顾听者的缺席，判若美酒般醉人。

我终于未能免俗，落入窠臼：不伦不类，也是一类——有狡辩之嫌，也顾不得那么多了。

酒，普遍存在于世界各地，不少民族就地取材，都会酿造出不同色泽、不同口味的称为酒的东西。它源于生活，又高于生活。

它诗意地栖息在这个地球上，是天地的恩赐。

它几与造物主相比肩。说它美妙香醇，多少伟大的音乐、美术、文学作品都有它参与的身影；说它蛊惑人心、败坏德性，多少俊杰最终沉溺其中不能自拔，让人生不能圆满。若以例证法来证明，正反双方都可以找到千百个案例。

显而易见，小庙认同的是随性而又节制的饮酒，珍惜自在自适的生活状态，陶陶然醉于朋友间的往来，去心机、无贵贱。书中的故事，多是身边友人、街坊邻里，或亲见亲闻。小庙说，一涉虚构，便觉生涩，面目可憎，写来索然寡味，心生抗拒。我笑他可惜了，仅止步于写写故事。

他亦回我老酒一杯，似拈花，有深味。

本书为寻求酿酒知识的读者设置了词条查寻；

为不喜枯燥乏味的读者于每节后设置了故事，编者用意可比小孩吃药后赏一颗糖来甜甜嘴——这比喻也不讨巧，有轻看读者之嫌，可算作把柄。

当然，书一出笼，自是读者为尊为大，如何阅读，犯得着请来作者编者喋喋不休吗？

正读倒读，悉尊自便，若高兴了，撕下来一页一页读，亦无不可。

目 录

CONTENTS

· 序 这是一本什么样的书	001
· 卷首语	001
· 第一章 好酒何处寻	001
我的快乐很廉价	002
好酒的六个条件	003
酒徒可欺	005
好池出好酒	007
窖池：岁月的恩赐	008
原酒的简易验证之法	009
何为“勾兑酒”	011
传统白酒的沉沦	013
酒徒也任性	016
小城佐酒之卤兔	018
小城佐酒之花生仁	020
· 第二章 正本清源说“好酒”	023
1987年3月22日：与传统的告别	024
白酒在味不在香	027
盛名之下	028
原酒酿造之水里捞金	030

原酒酿造之混蒸续渣与清蒸清吊	032
原酒酿造之掐头去尾	034
原酒窖藏之时间的味道	036
匆匆那年	040
小城故事之大脚老李	041
小城故事之青春,扬长而去	044
· 第三章 醉里挑灯看剑	047
怎一个“钱”字了得	048
赢家通吃(一)	049
赢家通吃(二)	051
企业的手筋(一)	053
企业的手筋(二)	055
企业的手筋(三)	057
企业的手筋(四)	059
企业的手筋(五)	061
代理商的角力(一)	065
代理商的角力(二)	067
代理商的角力(三)	069
代理商的角力(四)	071
“买椟还珠”新解	073
小城故事之不才陈万能	075
· 第四章 追寻历史的脚步	081
白酒国标之惑	082
真心做酒折戟沉沙(一)	084
真心做酒折戟沉沙(二)	087
包池子(一)	089
包池子(二)	091
包池子(三)	092

大酒春天出	094
白酒加减法	096
笑问客从何处来	097
酿酒的起源:久远有多远	099
传统名酒之宝竹坡与莲花白	101
传统名酒之屠苏与屠苏酒	105
传统名酒之雍正与羊羔酒	109
往往醉后	111
· 第五章 酒徒与酒	113
酒鬼寻常见,酒神不易得	114
慢生活细滋味	116
驭酒有方	118
诗·酒·远方	120
改酒之折腾	122
改酒之泡酒	123
改酒之药酒	125
酒徒之戒酒	131
酒徒之无酒伤心	133
酒徒之少喝点、喝好点	134
《祝酒歌》	136
酒徒之绝交与托孤	138
传统名酒之竹叶青	140
酒徒之一院紫竹箫声远	142
小城故事之众生之怨	143
小城故事之于无声处	144
· 第六章 难得有酒	147
酒触情怀之岁月回响	148
酒触情怀之粗茶淡饭间	149

酒触情怀之买醉何苦哉	150
酒触情怀之夜雨敲窗	151
酒触情怀之行棋无悔	152
酒触情怀之青春堪回首	153
佐酒三赏：花·雪·月	156
小城故事之百样醉态	157
小城故事之晴空霹雳	158
· 第七章 善哉善哉	165
分寸把握	166
从座次谈起	168
大道王重阳	172
谁与我同醉之夫妻共杯	175
谁与我同醉之父子同饮	176
小城故事之君子坦荡荡	177
小城故事之罪过罪过	179
小城故事之善哉善哉	181
· 后 记 人生如逆旅，我亦是行人	183

第一章

好酒何处寻

小庙从这里扬帆启程，在迷雾
中追溯寻觅：传统白酒在哪里？

我的快乐很廉价

余好饮而不善饮，喜欢喝但酒量小。自嘲我的快乐很廉价，别人一斤酒才能得到的幸福和满足，我一两酒就得到了，快乐的成本很低。

酒的魅力其实不仅在醉后，入口的一刹那愉悦体验就已经展开，好比抽烟的美妙不是抽完后的口苦喉干，而是吐纳风云的过程。因此酒量小，享受愉悦的过程就短了，算是美中不足。

好喝酒又怕醉了出丑，就给自己定了个规矩，三人以上不喝酒。每遇酒宴常托辞东坡先生的诗句“我本畏酒人，临觴未尝诉”，苏先生也是酒量极小却酒瘾极大，算是同道中人。久而久之，除了几位极要好的，社会上的朋友都以为我真的不喝酒。

当年小登科摆宴，心里高兴想给大家敬杯酒，还没举起来就被几位夺下了杯子，满满的都是呵护：“虽然今天你结婚但也不让你喝酒”，可是诸位，殊不知余好饮而不善饮矣。

好饮之人自然爱酒。晚上看电视，爱看白酒的广告。看见喝过的，就下意识地回味那个味道，嘴巴里啧啧声连连；看见没喝过的就很好奇，这酒应该是个什么味呢？转身就要数数口袋里还有几块钱，盘算盘算是否要买瓶尝一尝。偶尔逛逛超市，走到白酒货架旁也总要站一会，逐一看看各种酒，这个酒是怎么回事，那个酒又是怎么回事。看的日子久了，就看伤了心。

能喝的，真的喝不起，动辄好几百，甚至上千。可就算这么高的价格，有的可能也是金玉其外败絮其中。按说几百上千一瓶酒，怎么也该给点好酒吧，毕竟酒水的成本那么低，可现实当中全不是那么回事。有的白酒打眼一瞅就知道纯粹是在黑着心牟利，哪里是在卖酒呢，分明就是在耍流氓！

遇见流氓酒，我就爱较真，心里面给他算账。一斤固态发酵的原酒，算起来最好的也不过 30 块，高白料酒瓶估到天价一个超不过 5 块，三氧化铝瓶盖一个 3 块，木制酒盒算 20 块，标贴、大箱等等附属物再加 10 块，这还不到 70 块，利润已经是五六倍甚至八九倍，但就是不给装上好酒，卖得再贵都不给！

好酒的六个条件

说到好酒，何为好酒呢？

若仅评价口感还真的没法描述。假如形容一幅画，可以讲它的构图、色彩等，大家一看就有画面感。而描述味觉的词汇太少了，什么入口绵，入口柔，回味悠久，等等，很是虚无，难以让观者有体会，好酒那些微小的味觉变化很难表达，只能借张孝祥的那一句来概括：悠然心会，妙处难与君说。

好酒不光是好喝，味觉以外，还有几个硬性的标准必须兼备，这倒是可以列举。那么暂且把味觉搁置一旁，来谈谈好酒应该符合的几个条件。

一、由入口到沉醉，整个过程不觉得苦。

二、心不慌，口不干。

三、醒酒快，不上头。

四、酒醒以后精神抖擞。

五、口无酒臭，却有微甜在胸口泛来泛去。

六、第二天拿起空杯一闻，嗨！昨夜浓香未散，还想喝。

以上种种缺一不可。这些条件都符合了，不管口感如何，我觉得都可以称之为好酒。而固态发酵的传统白酒，窖存个两三年，基本就能符合以上条件。

想必看到此处会有人持疑，酒喝多了怎么会不上头呢？庄子说：朝菌不知晦朔，螳蛄不知春秋。持疑也正常，这其实不怪你，因为传统白酒离开我们太久了，你连她的背影也许不曾看到。

传统白酒用通俗点的说法就是原酒，这个词经常被酒徒念叨，但对“原酒”的认识却很模糊。原酒是俚语，意思是指传统白酒。传统白酒用术语表达为“纯粮固态发酵白酒”，这个说法看上去很简单，可常被误会，有时也被故意曲解。

酒徒习惯性地以为原酒与勾兑酒的区别在原料上，以为勾兑酒不是粮食

酿造的，只有原酒是纯粮酿造，所以纯粮酒就是原酒，例如有人卖酒，说自己是纯粮酒，酒徒看到就以为是传统白酒了。

事实上酒与酒精的不同是在工艺，而非仅在原料上。传统白酒、新工艺白酒（勾兑酒）、食用酒精都是用粮食酿造的。小麦是粮食吧？高粱是粮食吧？玉米、土豆、红薯哪一种不是粮食呢？连麸皮都能算粮食。

所以就算他卖给你的是食用酒精，用纯粮二字也没错，酒徒误解了怪不着他。他用这两个字就是希望你误解，误解得越深越好。

但我们在这里所说的“原酒”，只是指传统白酒，即“纯粮固态发酵白酒”，如果再较真一点，可以表达为“纯谷物固态发酵白酒”。

酒徒可欺

现在的酒厂很多并不产原酒，就算产点，量也很少。大家应该有所耳闻，某酒类上市企业出现过乌龙事件。第一梯队的著名酒厂尚且如此，酒行业可见一斑。

这也不奇怪，名牌酒企销量那么大，外购些酒当原料也是正常。但外购要看购的是什么，购的都是食用酒精，你再怎么辩解也没用。

原酒，如今也不纯粹。各行各业都充斥着无耻的贪婪，唯利是图并且不择手段。原酒如今也不“原”，且不说为了提高效益，把发酵时间压缩到极限，同时各种投机取巧也层出不穷，例如最常用的“窜香”原酒，就足以令人瞠目结舌。

“窜香”不同于“串香”。窜香是个贬义词，在酒典里没有这个词，这是对弄虚作假手法的调侃。这个手段是当酒醅放到甑里后，大桶大桶把劣质酒精倒进去和酒醅一起蒸馏。酒精和酒醅一起蒸出来“原”酒，在产量增加的同时酒精度仍然挺高，并且检验不出来。

酒醅是指已完成发酵预备蒸馏取酒的粮食。用酒精和酒醅一起蒸馏原本也可以，这还是被行业所提倡的“串香”工艺呢（细说起来也是泪）。但“串”要守“串”的章法，“串”过了头，“串”得没有底线，就得用“窜”这字眼了，借以表达一种藐视：鼠辈！

有些窜香掺假很隐蔽。窖池里发酵好的酒醅，蒸酒以前用竹竿捅个洞，捅到窖池的底部，然后把酒精倒进去。这样酒精就能均匀浸透到酒醅当中，和前面直接在锅里倒酒精比起来有点麻烦，但这个好处是更隐蔽，哪怕你当面看着蒸酒都观察不出来。

曾有酒徒不远千里来小城寻酒，找了一家窖池，现场盯着把酒蒸了出来，原以为这次万无一失，欢天喜地回去了。后来他对我说，这个窖池真不错，“压池子酒”出了800斤。我把到嘴边的话又咽了回去：真是被人卖了还帮着

人家数钱呢。

这里面有两个问题显而易见。第一，十一月份的时候，中秋节过去都几个月了，怎么可能还会有压池子酒等着你。除非是你大冷天的找人家要压池子酒，卖家一看，这都立冬了还在找这个，明显是外行啊。好吧，你要压池子酒是吗，正好我有！

第二，就算正常发酵时期的酒，一个池子也出不了 800 斤。窖池正常投料是 1800 斤粮食，老话说“三斤粮食一斤酒”，算法很简单，出酒不过 600 斤。而压池子酒经过一个夏天，出酒率要低得多，500 斤左右就不错了，怎么算也没有 800 斤等着你。

那会不会人家窖池大投的料多呢？就算有吧，我只能这样安慰他。而事实上，窖池容积有定规，虽说容积越小酿的酒越好，但也没有特别小的窖池，自然更不会有特别大的窖池。

好池出好酒

窖池于酿酒很关键,好池出好酒,窖池是酿酒的基础,而窖池里的窖泥则直接决定酒质好坏。窖泥里含有以细菌为主的多种酵原,这些酵原活动范围就在酒醅和窖池的接触面,通过一系列生化过程,产生香味物质,这也意味着,靠着窖池边壁和底部的酒醅蒸出来的酒品质最好。

在一个窖池中,最后一甑取出的是窖池底部的酒醅,行话把这一甑叫“池底”,香味特别浓郁,就是因为酒醅和窖泥接触得最紧密,发酵得最充分。池底酒也有外行人闻着像是臭味,但酒徒偏偏就爱这个臭,越是臭今后也就越香。

在建窖池时,为了最大限度地增加酒醅和窖泥的接触面,对容积有很精确的测算,容积越小酒醅和窖泥的接触面就越大,因此绝对没有压池子酒能出到 800 斤这样大容积的窖池,绝对没有。

建窖池的师傅们都有传承,一个好工匠建出的窖池,你找再高级的工程师比着做,弄出来也不如人家老师傅的好。

好在哪呢?

好在你压窖同样的粮食,同样的数量,同样的时间,但出池后蒸馏出来的酒就没人家多,酒精度就没人家高,口感就没人家醇。

传承,不能试图用科学来完全解释,只能叹服。

窖池：岁月的恩赐

但科学可以模仿传承，窖池如今也有人工老窖。传统窖池是用天然黄泥建成，自然培养发酵窖泥，一个池子要经过几十年甚至上百年的，才能做出好酒来。

如今人工老窖虽有不足，可经过几十年来的实验，也确实有一套比较接近老窖的建窖办法。

窖池不是挖个坑就行，当然，也必须先要挖一个坑。这个坑上部稍大，底部稍小，要挖在厚度在三米左右的土壤上，并且要求土壤渗透性要低，最好是耕种熟化的黄褐土地。

然后在四壁用新鲜黄泥筑窖墙，接下来钉窖钉。窖钉是用竹子削成的竹钉，把它钉进窖墙里，用麻丝缠住钉子头连起来，这些做好了，就开始搭窖壁。

窖壁要从农田里找农作物生长旺盛的地方，取其熟表土，或者到农村找那些几十年的土房子拆了，用风化后的老房土。把符合条件的土按比例加入老窖的部分窖泥和窖皮泥，配上老窖黄水和大曲粉，发酵后用手团成泥土团，使劲朝窖墙上砸，砸出二十厘米的厚度再抹平了，窖池就算是完成了土建部分。

建好的新窖池并不能立即出酒，接下来是长达几年的养窖。建得再好的池子如果不会养，最终也是功亏一篑。而养窖没有固定章法，完全凭的是老师傅们的经验各显神通，这里面有玄机，小庙至今未曾探得其究竟。