

温酒的历史渊源及文化剖析

济南大学 傅斌

古人饮酒多温热了喝。商周时期的温酒器皿等,便是有力的证明。我们先说一个大家都熟悉的故事——“温酒斩华雄”。东汉末年,天下大乱。曹操假托皇帝诏书,召集天下英雄围攻董卓。兵临城下,却被对方手下大将华雄连斩三员大将。正当大家愁眉不展之时,一名马弓手主动请缨。上阵之前,曹操特为他热了一杯“壮胆酒”,此人却说:“酒且斟下,某去便来。”不一会儿,这就提了华雄的头凯旋归来,举杯饮酒时,酒,还是温热的。这名马弓手,名叫关羽;这个故事,史称“温酒斩华雄”。《三国演义》与酒有关的故事,还有“煮酒论英雄”。但凡三国人物喝酒时,都要“煮酒”或“温酒”,即使在两军对垒的危急时刻,曹操敬关羽的“壮胆酒”,也都是热的。这其中有什么奥妙吗?

酒为什么要温了喝呢?元人贾铭说:“凡饮酒宜温,不宜热”但喝冷酒也不好,认为“饮冷酒成手战(即颤抖)。”明人陆容在《菽园杂记》中记载了自己的亲身感受和经历:“尝闻一医者云:‘酒不宜冷饮’颇忽之,谓其未知丹溪之论而云然耳。数年后,秋间病痢,致此医治之,云:‘公莫非多饮凉酒乎?’予宣告以遵信丹溪之言,暑中常冷饮醇酒。医云:‘丹溪知热酒之为害,而不知冷酒之害尤甚也!’予因其吉而恩之,热酒固能伤肺,然行气和血之功居多;冷酒于肺无伤,而胃性恶寒,多饮之,必致郁滞其气。而为亨饮,盖不冷不热,适其中和,斯无患害。”

此二人的说法是有道理的。因为酒中除乙醇外,还含有甲醇、杂醇油、糠醛、丁醛、戊醛、乙醛、铅等有害物质。甲醇对视力有害,十毫升甲醇就会导致眼睛失明,摄入量再多会危及生命。但甲醇的沸点是64.7℃,比乙醇的沸点78.3℃低,用沸水或酒精火加热,它就会变成气体蒸发掉。乙醛是酒的辛辣气味的主要构成因素,过量吸入会出现头晕等醉酒现象,而它的沸点只有21℃,用稍热一点的水即可使之挥发。同时,在酒加热的过程中,酒精也会随之挥发一些,这样,酒中的有害成分也就少了许多,对人体的损害也就少些。当然,酒的温度也不能加得太高,酒过热的饮用,一是伤身体,二是乙醇挥发的太多,再好的酒也没味了。

“饮必小咽”

我们现代的许多人饮酒讲究干杯,似乎一杯杯的干才觉得痛快,才显得豪爽。其实这样饮酒是不科学的。正确的饮法应该是轻酌慢饮。《吕氏春秋》说:“凡养生……饮必小咽,端直无戾。”明龙遵宪在《饮食训言》中说:“喝酒不宜太多太急,否则会损伤肠胃和肺。肺是心、肝、脾、肾、肺五脏中最重要的部分,好比帝王车子的车盖,特别不能损伤。”清朝朱彝尊在《食宪鸿秘》中也说:“饮酒不宜气粗及速,粗速伤肺。肺为五脏华盖,允不可伤。且粗速无品。”徐珂也认为:“急盍非所宜”,吃饭、饮酒都应慢慢来,这样才能品出味道,也有助于消化,不至于给脾胃造成过量的负担。《调鼎集》中更明确地说:

酒“忌速饮流饮”。

勿混饮

元人罗铭在《饮食须知》中说:“饮食藉以养生,而不知物性有相反相忌,丛然杂进,轻则五内不和,重则立兴祸患,是养生者亦未赏不害生也。”各种不同的酒中除都含有乙醇外,还含有其他一些互不相同的成分,其中有些成分不宜混杂。多种酒混杂饮用会产生一些新的有害成分,会使人感觉胃不舒服、头痛等。《清升录》曾告诫人们:“酒不可杂饮。饮之,虽善酒者亦醉,乃饮家所深。”

另外,药酒也不宜用作饮宴用酒。药酒中一般合有多种中草药成分,如作饮宴用酒,某些药物成分可能和食物中的一些成分发生矛盾,令人不适。

“空腹勿饮”

中国有句古语叫“空腹盛怒,切勿饮酒”,认为饮酒必佐佳肴。唐孙思邈《千金食治》中也提醒人们忌空腹饮酒。因为酒进入人体后,乙醇是靠肝脏分解的。肝脏在分解过程中又需要各种维生素来维持辅助,如果此时胃肠中空无食物,乙醇最易被迅速吸收,造成肌理失调、肝脏受损。因此,饮酒时应佐以营养价值比较高的菜肴、水果,这也是饮酒养生的一个窍门。当然,饮食后也不宜饮酒。

勿强饮

饮酒时不能强迫硬劝别人,自己也不能赌气争胜,不能喝硬要往肚里灌。张潮在黄九个《酒社台吉》小引中说:“饮酒之人,有三种,其善饮者不待劝,其绝饮者不能劝。唯有一种能饮而故不饮者宜用劝,然能饮而故不饮,彼先已自欺矣,吾亦何为劝之哉。故恩谓不问做主做客,唯当率喜称量而饮,人我皆不需劝。”清人阮葵生在所撰《茶余客话》中引陈畿亭的话说:“饮宴苦劝人醉,苟非即是客人,不然,变意谷也。君子饮酒,率真性情。文人儒雅,概有斯致。夫惟府井仆役,以通为恭敬,以谄为慷慨,以大醉为欢乐。”言语中虽然含有轻侮劳动群象之意,但他说的不要劝人醉印是极为可取的。

酒后少饮茶

自古以来,不少饮酒之人常常喜欢酒后喝茶,以为喝茶可以解酒。其实不然。酒后喝茶对身体极为有害。李时珍说:“酒后饮茶,伤肾脏,腰脚重坠,膀胱冷痛,兼患痰饮水肿、消渴挛痛之疾。”朱彝尊也说:“酒后渴,不可饮水及多啜茶。茶性寒,随酒引入肾脏,为停毒之水。今腰脚重坠,膀胱冷痛,为水肿、消渴、挛”现代科学已证实了他们所说的酒后饮茶对肾脏的损害。据古人的养生之道,酒后宜以水果解酒,或以甘蔗与白萝卜熬汤解酒。

饮食趣闻

新年各国饮食趣闻

巴拉圭:南美洲的巴拉圭把每年的最后5天定为“冷食日”。只能吃冷食,一直到除夕零点钟声响起,才能点火烹煮佳肴,欢度新年。

法国:法国有一种迷信,认为除夕家中如有剩酒,来年定交厄运。因此,他们宁可喝得酩酊大醉,也要将家中的酒喝个光。

波兰:少女在过新年时,要穿上特别的兔形衣服吃青菜,据说吃了青菜会事事顺心如意。

秘鲁:秘鲁人在除夕之夜,全家人团聚一起等教堂零点钟声敲响时,便争吃葡萄,并力求按钟声的节奏,一颗颗地吃,但只吃12颗。第一颗求安宁,第二颗求和谐,往下依次为快乐、发财、和睦、避难、祛病、生意兴隆、工作顺利、事事如意和相爱幸福。

伊朗:伊朗人在除夕之夜特别爱吃“七道菜”,每道菜名称要以字母S开头,象征一家人全年吉祥。

匈牙利:匈牙利人过新年不吃禽肉,

他们认为鸡鸭鹅等禽类有翅膀,吃了它,幸福便会随之“飞走”。

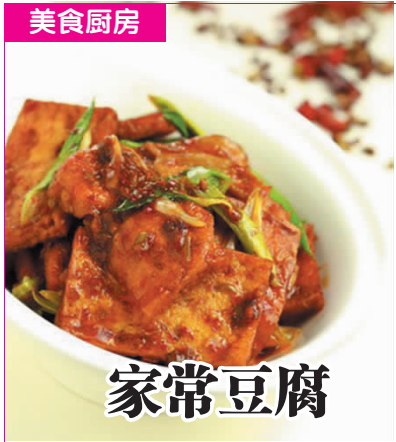
奥地利:奥地利人新年在一起吃团圆饭时,绝对不准吃螃蟹,他们认为,螃蟹是横行的,谁吃了它,就会给工作和家庭带来不幸。

马达加斯加:马达加斯加人,在新年来到的一周内忌吃猪、羊、牛、马这些肉类食品。

越南:北方地区的一些少数民族,除夕夜要到平日取水的地方烧香、磕头,并打一桶水煮年夜饭。煮好后,先祭奠祖宗,然后全家吃年夜饭。吃这顿饭时,绝对禁止喝汤。他们认为,喝了汤,种下的庄稼就会受涝。

保加利亚:吃年夜饭一定要打喷嚏,这样会得到意想不到的好处。当地习俗认为,第一个打喷嚏的人会给全家带来一年的幸福。于是主人走向自己的农场,将自己首先看到的第一只羊,第一头小牛,或第一匹马驹牵过来,送给第一个打喷嚏的客人,这个喷嚏打得有多值! (未完待续)

美食厨房



家常豆腐

豆腐在我国已有2000多年的历史,深受我国人民、周边各国、及世界人民的喜爱。豆腐营养丰富,含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素,还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白,素有“植物肉”之美称。豆腐的消化吸收率达95%以上。两小块豆腐,即可满足一个人一天钙的需要量。豆腐为补益清热养生食品,常食之,可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。更适于热性体质、口臭口渴、肠胃不清、热病后调养者食用。现代医学证实,豆腐除有增加营养、帮助消化、增进食欲的功能外,对齿、骨骼的生长发育也颇为有益,在造血功能中可增加血液中铁的含量;豆腐不含胆固醇,为高血压、高血脂、高胆固醇血症及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴;也是儿童、病弱者及老年人补充营养的食疗佳品。豆腐含有丰富的植物雌激素,对防治骨

质疏松症有良好的作用。还有抑制乳腺癌、前列腺癌及血癌的功能,豆腐中的甾固醇、豆甾醇,均是抑癌的有效成分。

今天和大家分享一下简单普通的豆腐做法,有一点小华丽的家常烧豆腐,红的辣椒末,绿的香菜碎,煎的黄金焦香的豆腐,还有若隐若现的白色的蒜碎,足够来诱惑你的胃,挑逗你的味蕾。豆腐中吸满了红烧的汤汁,一块入口绝对让你齿颊留香,配酒下酒,配饭下饭。它的做法相对简单,只需比平常多一步,给它加上一点华丽的外衣,就让这道家常菜变得与众不同。

主料:豆腐 250克、五花肉 100克、青蒜 50克。

调料:食盐 2克、酱油 10克、葱 5克、姜 5克、淀粉 10克、郫县豆瓣 30克、黄酒 5克、白糖 3克、植物油适量。

做法:
1、准备好所有食材,豆腐切3厘米宽,5厘米长,0.8厘米厚的片,五花切薄片、豆瓣剁细、青蒜切段、葱姜切末。2、坐少许油到八成热煎豆腐,两面煎黄。锅中留少许底油,先把五花肉煸几下,然后下豆瓣小火煸。3、小火煸出红油后下葱姜末接着炒几下,然后下酱油和黄酒,这时候可以开大火烹一下;然后放水、白糖、盐。4、放入豆腐开烧,水没过豆腐就行了,最后汁还有一点儿的时候,下青蒜勾个芡就可以了。

温馨提示

1、只要有郫县豆瓣了,盐一定要少用甚至不用。2、豆腐一定要小火慢慢烧软了才好吃入味。

鲁酒传奇

古贝春解码

作者:顾金栋

第二章

立业篇——希望在多难的土地上重生

一位诗人说:有播种就会有收获,只要希望不死。那么,一个品牌的诞生势必与一个梦有关……

酒厂来了个“张大胆”

“古贝逢春”当是武城酒厂来了个人送雅号“张大胆”的人。

1975年是一个异乎寻常的年份。这一年,一代伟人邓小平复出主持国务院工作,中国,开始迎来拨乱反正、国民经济大调整和全面复苏的历史性大转折。也就是这一年三月,正处于生死攸关当

口的武城酒厂迎来了她改写命运的奠基人——张子文。正是这位武城酒厂的第八任党支部书记,创出了后经周晓峰十年磨剑打造的享誉华夏酒林的“古贝春”。

张子文何许人也?这位出任过20多年区委和公社书记的“泥腿子”,在武城可是个响当当的人物。别看干企业是个门外汉,但凭借多年思想政治工作经验和长于用人之道的特长,加上他的敢说敢干,几乎是走一处响一处。并且,他胆大却绝非妄为,事前深思熟虑,事中百折不挠,成就着他在这块贫困多难的土地上创下串串奇迹……

张子文这年45岁,个子高高的,看上去貌不出众,语不惊人,一脸敦厚老实的样子,却带着一种说啥干啥绝不食言

的气魄。沿着杂草丛生空城般的厂区转了一圈,面对前任留给的7万多元的亏损和破败坍塌的厂房,张子文心里一惊:看来,他这个张大胆注定上任就得是个化缘的住持。不光要去找原料,找器械恢复生产,更重要的还得要召回“云游四方”的僧。许多天后,在我写到的张子文之后的又一位古贝春发展史上的卓绝人物——周晓峰上任伊始的景象时,常常惊讶于他们处境上的出奇相同。果真是“天将降大任于斯人也,必先苦其心志、劳其筋骨、饿其体肤”?这自然又是后话。国运好转,生活进步,纵观横察的张子文意识到:地瓜干子酿酒的年代该结束了。于是他进厂的第一件事,就是扫清了咸菜缸,倒净了醋坛子,找回几口被趁乱洗劫走的锡锅,接着拿了几十条毛巾当职工福利挨家挨户找回原班人马。他要重振武城酒业的雄风……

省优!古贝特曲

想到粮食酒就想到了老技师马绍星,一位被地瓜干子酿酒年代屈了手艺从而返乡的酿酒高手。掏心掏肺,精诚所至,1975年5月,几百里从惠民请回老师傅马绍星,张子文开始了他的铸金计划!

在武城籍作家刘金忠所作《古贝大地新崛起》一文中,是这样记述“张子文亲顾马绍星”的:

马绍星从10几岁就在酒作坊里干活,建厂初期调进武城酒厂。由于多年来酒厂只生产一点地瓜干酒,老马一身技艺无用武之地。怀才不遇,郁郁寡欢。索性回老家惠民种地去了。他做梦也没有想到新书记会专程来家请他。

“老马师傅,我来请你回厂哩。生产要恢复,没有你们老师傅我心里没底……”张子文虚怀若谷,诚恳地说。

“怎么,咱那地瓜干烧锅又要添柴冒烟了……”马绍星早已是意冷心灰,很不带劲。

“不,这次咱不烧地瓜干酒了,咱也得创名牌,搞名酒,特曲,五粮液香型的!”张子文说。

马绍星不相信地看着这个平平常常的武城人。

“好,张书记,冲这句话,我跟你回去!你指到哪,我干到哪!”马绍星激动万分。两个男子汉的手紧紧握在一起。

马绍星被张子文委派带了几名老工人组成了学习小组,东奔西走、南下北上

赴名优酒厂取经了。张子文在厂里也忙活起来,他先依靠专政机关,从与酒厂毗邻的村庄找回了锡锅等一批器材,然后跑原料,跑燃料,跑辅料,缺少什么跑什么。进门是大总管,出门是大业务员。一边派员取经,一边恢复生产条件,张子文要博采众长,立武城美酒之独秀!

取经归来,第一批配料投进窖池,四十天发酵的酒醅装入甑锅,在高温蒸煮下,酒醅化作缕缕蒸气,待冷却器打开,一股清澈的细流伴着悠悠曲香流成了张子文、马绍星和师傅们的一张张笑脸。以优质红高粱、小麦酿制的“武城特曲”问世了!此时是1976年5月。

经过技术鉴定,试验完全成功,各项技术指标都达到了优级标准。这就是从诞生开始一直蝉联“山东省优质产品”称号,后更名为“古贝特曲”的优质曲酒。在省评酒会宣告她走进齐鲁名酒之林的同时,创业人也明白,他们开创了酒厂历史的新纪元。

原本岌岌可危的武城酒厂,就这样随着“古贝特曲”的诞生生机勃勃起来,当年共产白酒592吨,销售收入达108.65万元,建厂以来破天荒地突破了百万元记录! (四)(未完待续)