

导游地方文化：西安小吃之要命的稠酒导游资格考试 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634484.htm 提起黄桂稠酒这个东西，胖子是又爱又恨，爱是因为，此物口感甚佳，又是胖子第一次学喝酒时下肚的东西，恨的是，它当年险些要了胖子的小命。胖子少年时，家里亲戚集资开了个稠酒厂，在离长安县不远的地方租厂房、雇工人，又把西安退隐的一个酿稠酒的名家礼聘出来，倒是雄心勃勃的准备大干一场，第一批酒出厂前，在亲戚中间折腾的声势浩大，胖子的老爹也被邀请去帮忙鉴定酒的品质。那时爹妈离婚，胖子又正是追鸡撵兔、姥姥不疼舅舅不爱的七八岁年纪，自然不放心把胖子一个人扔在家里，那胖子正寻摸着家里那把龙泉藏在哪儿呢，于是只好向学校请了三天假，带着胖子同去。酒厂里没人顾得上搭理我，搅米的搅米，拌曲的拌曲，装缸的人细细拍米，过酒的人持大缸向下倒水，胖子安分不下来，就想抽空使个坏什么的，老爹只好把我拜托给酿酒的老师傅，姓徐的老人，六、七十岁年纪，极其矍铄、健谈，对付起个把胖子来如探囊取物一般。看胖子闷得发慌，开始就题发挥给胖子讲稠酒的历史。说这个东西啊，往上走是商代，往下走是唐代，现在人说稠酒起源是醪醴，咱要细讲，醪和醴，酿一宿就成的叫醪，也叫醴，味甜。现在喝的醪糟就和醴相似，不同的是原料，今之醪糟用黏稻(糯米)，古代则不一定。《汉书》里头说：“初，元王敬礼申公等，穆公不耆(嗜)酒，元王每设酒，常为穆生设醴。”这就是因为醴没劲儿，适合不好饮酒的人喝。“醪”字在古代是指较为醇厚的酒。史记里头还

写过，说是有个叫袁盎出使吴国被软禁，随同去的副官是守盎校尉司马，用他的装资买了二石醇醪，那时候天冷，当兵的都又冷又饿，结果都喝醉了，司马半夜把袁盎带着出走，给他说：你赶紧跑，吴王定下明个要杀你咧！都能喝醉，说明醪的酒力确实不小。（此段后来在《史记袁盎列传》里面找到了，估计是用灌酒法越狱的最早记录）。又说，古代的酒，人家还分酎、，这都是酒精含量越来越重的。正说的入港，徐老头口干，说你给咱提一壶稠酒去，胖子听得过瘾，屁颠屁颠的跑到稠酒缸边，站在台阶上用提子打了一壶酒，还到楼上他们住的地方提了个泥炭炉子来，加意巴结。徐老头喝一碗，讲一段，回头看看胖子站那眨巴眼睛听得入神，就问“你咋不豁（喝）？”“俄（我）爸不让喝酒”“么斯么斯（没事），咱这稠酒，活血、润肺、止渴、健胃，nia（人家）李白，杨贵妃都豁（喝）过，味道甜甜儿地，碎娃豁着也颤或（小孩喝着也舒服）”胖子还是老实，请示尊父大人，家严一摆手，说“诺”。才把平生第一碗酒灌了下去，绵甜微酸，倒也没有想象中白酒的辛辣气。徐老头看胖子喝的豪气，刚刚又一力奉承，老怀大慰，一时性发，站起来敲着碗边用秦腔唱道“知章骑马似乘船，眼花落井水底眠。汝阳三斗始朝天，道逢曲车口流涎，恨不移封向酒泉。左相日兴费万钱，饮如长鲸吸百川，衔杯乐圣称避贤。宗之潇洒美少年，举觞白眼望青天，皎如玉树临风前。苏晋长斋绣佛前，醉中往往爱逃禅。李白一斗诗百篇，长安市上酒家眠，天子呼来不上船，自称臣是酒中仙。张旭三杯草圣传，脱帽露顶王公前，挥毫落纸如云烟。焦遂五斗方卓然，高谈雄辨惊四筵。”（请河友自行用关中话做微酣后的意气飞扬状朗读

）胖子那时酒在肚中打了个转，热气从胃开始直散十二重楼，也乖觉起来，把将进酒用童声念了一番，这一下连楼下的工人都鼓起掌来。老头又支使胖子打了一壶酒来，温着酒开始说唐朝。说李白醉草吓蛮书，那就是喝了稠酒之后，只是那时稠酒还不叫稠酒，叫玉浮梁，这名字是怎么来的呢？《清异录酒浆门》记述：“旧闻李白好饮玉浮梁，不知其果如何。余得吴婢使酿酒，因促其功，答曰：‘尚未熟，但玉浮梁耳！’试取一盏至，则浮蛆酒脂也，乃悟太白所饮，盖此耳。”玉浮梁就是原汁不加浆的稠酒，自是分外的香醇浓厚。后来让力士脱靴，挥毫写下三篇清平调的帮手，也是稠酒。唐朝人用斗饮酒，是以正方形木杯作为酒具，木质轻而有异香。木杯边烫有花纹及酒杯作坊名称。热酒注入杯中少顷，便带有木质香气，使酒味更佳，饮用时需双手端两角，另一尖角对嘴而饮。豪量者一口一斗，不在话下。说着徐老头就指了指架子上放的四、五个斗。后来胖子看到祖千秋论杯，说大禹造酒，米酒需用斗饮一段，深引为知己。又说韩愈、杜甫，这些人也爱喝稠酒，“一尊春酒甘如饴”“不放春醪如蜜甜”这句话不喝是写不出来的。贾平凹大略写过稠酒的做法，泡米：清水入缸，淹没江米，木瓢搅拌使脏物上浮撇而弃之。四时为宜。蒸米：上笼，烧大火，熟烂达八成，离火，浇水，先米中间后笼周围，温度降至三度以下即可。拌曲：平散摊开在案，撒曲面，拌，需均匀。装缸：先置木棒一个，于缸中心，将米从四周装入轻轻拍压，后木心转动抽出，口成喇叭状。白布盖之，再加软圆草垫，保持三十度温，三天后酒醅即熟。过酒：将缸口横置两个木棍，铜丝萝架其上，萝中倒多少酒醅，用多少生水几次淋下，手入酒醅

中转、搅、搓、压，反复不已，酒尽酹干。酒中放糖精，加桂花，加热烧开。徐老头大不以为然，说这酒，要用户县秦渡镇的糯米，湖北荆门镇的小曲为原料，还要根据不同质地的江米和不同季节的气候变化灵活掌握。过酒之前，要求手净、料净、用具净，转、搅、搓、揉、压等过酒技法要运用自如。过出的酒才能浑然一体，经火一煮，汁稠味香，晶莹如玉。糖不能单加，只糖一味的話一煮就变了味道，要用蜜糖腌的黄桂酱加进酒里，还要在过酒的时候就加进去，这桂花味才能和酒味合为一体。酒倒出来要色白如玉，盛在那里清香宜人，加热之后醇香袭人。这时胖子和徐老头满口醇香，通体舒泰，正是最好的注脚，那第三壶也就免不了要续上了。徐老头再给胖子指点，酒分清酒和浊酒，胖子插口说：“日本人这样叫。”徐老头面色一沉，狠狠的把胖子训斥一通，说酒酿成时汁与渣滓混在一起，是混浊的，若经过过滤，除去渣滓(酒糟)，就清澈了，所以古人才说浊酒、清酒。汉代就有清酒浊酒的分别，“清酒”一是滤去渣滓的酒。二是专指祭祀所用的酒，其实也就是醪、酎、春酒。你个碎崽娃子撒都不懂胡奢撒尼？（你个小屁孩什么都不懂胡说什么呢？碎崽娃子有时虽然是亲昵的爱称，此处……就是骂人了。）小耳本自会个偷！（小日本只会偷）。经此一骂，两人兴致都大减，天色也渐晚了。胖子还想问，徐老头挥挥手让我自个儿玩去。三天假之外，又多留了两日，胖子就再也没有去过稠酒厂，也没有向徐老头请教的机会了。有人该说题不符文啊，弄个耸人听闻的题目骗点击是怎么着？别急啊，前面不是说了么，三天假之外又多留了两天，为何要多留那两天呢？夏天，胖子起夜，如厕之后口渴，见旁边就是原汁

缸，有想起徐老头说李白风采，心下大为羡慕，于是站在酒缸旁台阶上用提子一提一提的抄酒喝，稠酒这东西，一放置之后就会沉淀，下面的是酒液和米浆，上面，嘿嘿，那可是稠酒原汁。那东西下肚之后发散的慢，吃起来也就没有知觉，大约喝的小肚子滚圆的时候，又来了阵夜风一吹，一下子就上头了，想要爬回去睡觉，结果一脚踩空，直栽进稠酒缸里去，还好学过狗刨，大喊，扑腾了四五下，可架不住酒从嘴巴鼻子耳朵往进灌，等到大人们听见声响冲下来捞出胖子的时候，胖子估计又多喝了二斤酒下去。还好捞上来之后倒没什么别的大碍，除了醉酒严重在床上躺了两天……相关链接：导游地方文化：西安美食之腊牛羊肉导游地方文化：西安小吃之糊辣汤 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com