绍兴黄酒用荷叶封口值得重新思考和探索

祁传林

(浙江东风绍兴酒有限公司,浙江 绍兴 312030)

摘 要: 绍兴黄酒经贮存后,酒中会有细细的白色小虫出现,且随贮存时间延长,酒虫增多。经分析,这与封口的荷叶有必然的联系。绍兴黄酒一直沿用荷叶封口,荷叶上附有虫卵,当气温或贮存不当等原因引起虫卵孵化而进入酒中。应对该问题引起重视。(丹妮)

关键词: 黄酒质量: 封口材料: 荷叶

中图分类号:TS262.4;TS261.4 文献标识码:D 文章编号:1001-9286(2005)01-0107-02

Shaoxing Yellow Rice Wine Pots Sealed by Lotus Leaf Be Worthy of Reconsideration and Further Research

OI Chuan-lin

(Dongfeng Shaoxing Yellow Rice Wine Co. Ltd., Shaoxing, Zhejiang 312030, China)

Abstract: During the storage of Shaoxing yellow rice wine, small white worm appeared in wine. And with the extension of storage period, more and more worm appeared. Such phenomenon had necessary relation with lotus leaf (used for wine pot seal) through scientific analysis. There was worm ovum on lotus leaf, however, Shaoxing yellow rice wine pots always sealed by lotus leaf, when temperature rose or inadequate storage happened, worm ovum hatched and worm finally appeared in the wine. Such problem was worthy of high watchfulness. (Tran. by YUE Yang)

Key words: yellow rice wine quality; seal substance; lotus leaf

绍兴黄酒历史悠久,享誉中外。

绍兴黄酒以精湛的酿酒工艺、丰富的文化内涵令世 人瞩目,堪称中国黄酒一绝。人们认为绍兴黄酒的酒香 来自于储酒的陶坛及封口的荷叶,陶坛让酒越陈越香; 荷叶赋予了绍兴酒特有的清香。而认为陶坛促使绍兴酒 陈化催香者较多,而对荷叶为绍兴酒催香颇有不同看 法。

1 绍兴黄酒包装现状

绍兴黄酒的工艺独特,一般当年生产的黄酒是不上市销售的,必须存放一年后方可出售。适宜于黄酒贮存的容器以陶坛为最佳,虽然现在替代品很多,如玻璃瓶、塑料壶等,但这些包装都是中看不中用,用这些替代品包装出来的黄酒香和味都欠佳。

绍兴黄酒属于传统产品,用于黄酒生产和包装的原辅材料也是传统的,如酿制黄酒的主要原料是绍兴的鉴湖水、精白糯米、优质小麦;包装的容器是用绍兴诸暨产的陶坛,封口用荷塘中的荷叶,酒坛上面糊上砻糠泥头。

绍兴酒这样一件纯传统工艺的产品,千百年来流传至今,成为了中国黄酒的绝品。

虽说传统是精品,绍兴酒是绝品,但也有瑕疵,黄酒经贮存后,酒中会有细细白色的小虫出现,酒贮存时间越长,"酒虫"越多,这些"酒虫"让生产厂家伤透脑筋。

2 "酒虫"暴露黄酒工艺缺陷

黄酒中出现"酒虫",经分析是从荷叶中来。绍兴酒的包装工艺中,荷叶用 100 ℃开水煮泡灭菌处理,现经分析,用这种方法只能杀灭成虫,而无法杀死附在荷叶上的虫卵,这些虫卵遇到气温变化或贮存不当等原因,部分虫卵就会孵化并进入黄酒中。其实,黄酒中有"酒虫"不是新鲜事,自古就有,而且目前绍兴坛装黄酒中这个现象较为普遍。现在一些大的黄酒企业对荷叶采用高温高压连续 30 min 灭菌,虽能起到一点作用,但仍不能保证万无一失。这个问题暴露出黄酒工艺的缺陷。

黄酒中"酒虫"问题一直存在,为什么以前没人提出?这里有个观念和意识问题。因为,传统黄酒工艺决定

收稿日期:2004-07-28

作者简介:祁传林(1957-),男,浙江绍兴人,高中,技术员,副经理,从事黄酒生产技术工作26年,发表文章数篇。

了荷叶是黄酒封口的材料,所以出现"酒虫"是必然的,一般酒中有"酒虫",酒不会酸败,人们对这一现象是见怪不怪,也可以说是默认;"酒虫"很小,细于针尖,一般眼力差的人不易看到,就算是将"酒虫"吃到肚里,对人的身体也无大碍,所以一直来对"酒虫"不加追究。

为什么说"酒虫"是从荷叶中来,请看荷叶生长过程和荷叶中的成分不难找出其答案。荷叶为睡莲科植物莲(Nelumbonucifera Gaertn)的叶。6月至9月采收,期间正是各种昆虫生长和产卵季节,荷叶长在野外池塘中,与昆虫亲密接触;荷叶成分是荷叶碱、莲碱、琥珀酸、葡萄糖酸、草酸等,这些成分对人体有扩张血管、降低血压降血脂等功效,但对有些昆虫来说,这些成分也许是它们生长发育的营养大餐,放在仓库里的陈荷叶最容易被虫蛀咬。这就足以证明荷叶与"酒虫"的因果关系。

3 绍兴酒中的酒香与荷叶有否必然的关联

绍兴酒有 2400 多年的历史,2000 多年前,物质生活没有现在这样丰富,那时祖先们酿制黄酒用的原料全是就地取材,当时选荷叶作为黄酒封口的材料,绝对不是我们现在说的为黄酒"增香"、"透气",完全是偶然的,也可以说在当时是没有其他挑选的余地。因为,当时没有像现在有保鲜膜、牛皮纸等原料。

现在有一种说法:荷叶为黄酒"添香"、"透气"。这种说法没有科学依据,可以说这是臆造。黄酒的香是特有的醇香,这香是在发酵酿造过程中就已产生了的,后在贮存过程中再由酒精的化学和物理反应,使酒香更为醇香浓郁。这酒香与荷叶香完全不同,如果说黄酒中真的渗入了荷叶香,那这酒不是醇香浓郁,而是讲有异香、异气。再说,荷叶同酒液没有浸泡在一起,荷叶香如何传

入酒中,就算荷叶香真能传入酒中,一坛 25 kg 的酒靠一小片荷叶能起作用吗?还有按现在黄酒工艺,荷叶要经 30 min 高温高压灭菌,灭菌后的荷叶早以面目全非,还有何香气可言。对于荷叶有"透气"功能,这也要待考证,陶坛具有"透气"功能,不用做实验,到酒仓库里走一走便可体会得到。用陶坛装酒的储酒仓库,夏天凉飕飕,冬天暖烘烘,装满黄酒的陶坛外面用石灰刷白,随着贮酒时间的增长,坛外石灰颜色由白转灰,由灰变黑,这颜色的变化其实是菌毛在坛外结长的多少,仔细看看,每只坛外都长满密密细细的菌丝。如果是气候反常,酒坛外会出汗珠。这些就是陶坛与酒发生变化的反应,荷叶与酒有什么反应,到目前为止,还不得而知,也无从考证。

历史到了 21 世纪,绍兴酒飞速发展,特别是我国加入世贸组织后,绍兴酒的出口量也成倍增长,最近,绍兴市人民政府又发出《关于印发振兴绍兴黄酒业纲要的通知》,"纲要"提出大力发展黄酒产业。在绍兴酒发展形势越好的时候,我们越要保持清醒的头脑,越要注重产品质量。目前,国家对食品安全、食品质量十分重视,监管力度也在不断加大,国外的技术壁垒、贸易壁垒更是不可越雷池半步,产品一旦有质量问题,退货、赔款是小事。下柜、退市、索赔损失这事就大了,这绝对不是危言耸听,食品企业就得遵守食品法规,不管传统产品有一千有一万个理由,酒中有虫谁也不会容忍。

要提高绍兴黄酒品质,我们得重新思考荷叶在黄酒中的作用,绍兴黄酒要向传统观念发起挑战,以科学为依据,分析研究认为是荷叶影响了绍兴酒质量,那么就要让荷叶退出绍兴黄酒的历史舞台。荷叶退出历史舞台,这不算是一件悲哀事,从另一层面看,这是绍兴酒向高层次发展的又一个里程碑。●

四川省第六届白酒省评委培训考核活动结束

本刊讯:四川省食协于 2004 年 8 月 29 日至 9 月 5 日在成都温江举办了四川省第六届白酒省评委培训考核活动,为四川省白酒行业选拔培养了一批技术人才,对促进川酒的稳步发展将发挥重大作用。此次活动的特点:

一、白酒骨干企业十分重视

白酒企业普遍重视此次白酒省评委培训换届考核,全省名酒厂、骨干白酒企业,普遍在企业内部进行了集训和选拔,从参加过集训的技术人员中,共选出 268 名代表参加全省白酒评委换届培训考核。其中五粮液选出 10 名,剑南春选出 20 名,泸州老窖选出 24 名,全兴集团选出 18 名,沱牌集团选出 38 名,郎酒选出 18 名,丰谷选出 8 名,高洲选出 8 名,其他 90 户白酒企业选出 124 名。

二、组织有序,培训效果好

5月份全省白酒专家会确定了培训目的、培训内容、授课教师、教学重点,7月份开始收集征集准备酒样,确保了培训考核活动顺利进行。为保证考核的公开、公平、公正及权威性,省食协党组负责本次白酒评委考核的领导工作并成立了四川省第六届白酒省评委考核专家指导组,指导培训考核工作。通过培训,学员普遍反映对白酒生产、尝评、勾调的理论有了更系统和更深的了解,对全国各地有代表性的酒样有了更深刻的感官认知,实现了知己知彼,收获较大。

三、本届省评委考核成绩较上届普遍有所提高

参加本届评委考试的学员共计 248 人,考核的平均成绩为 76.19 分;90 以上的 7 人,80 分以上的 102 人,均较上届有所提高。 沱牌曲酒公司的代表表现更为突出,90 分以上全省 7 名, 沱牌占 6 名;38 人参加考核,29 人考试分数上 80 分。 (小雨)