

## 在酿酒世界里 大曲无可代替

大曲是白酒使用的糖化发酵剂,是一种 以生料小麦(或配伍大麦、豌豆)为原料的微生 物接种发酵,微生物在曲坯中彼消此长,自然 积温转化并风干而成的一种多酶多菌多物质 的微生物生态制品,具有糖化发酵生香的作

其质量标准体系涵盖三个方面的指标: 生化指标——酒化能力、酯化力、生香力分别 占 30%、20%、15%共计 65%;理化指标——曲 块容重、水分、酸度分别占15%、5%、5%共计 25%;感官指标——香味、外观、断面、皮张分 别占 4%、2%、2%、2%共计 10%。

业界统一的观点认为:高温曲酿造酱香 型白酒、中温曲酿造浓香型白酒、低温曲酿造 清香型白酒。事实上,先有曲,后有大曲酒,并 且由于水土、气候、土壤、空气、生物链等自然 环境条件以及酿酒原料、工艺等因素的差异, 酿造出不同风味的白酒。现代科学证明,白酒 香型并不取决于制曲工艺, 更与制曲品温的 高低没有必然的正相关性, 只与酿造工艺密 切相关,大曲知识酿造工艺的一个重要元素。

#### 2、大曲是否有投粮作用

许多教科书或技术文献在介绍白酒酿造 中大曲的作用时,基本上都认为大曲除产酒、 生香外,还起到投粮作用。实验研究表明,将 大曲直接加水发湿后密封发酵,相当于大曲 以淀粉形式进入糟醅体系发酵,后面结果是 只产酸不产酒,说明大曲生淀粉不能被酵母 菌利用生产乙醇;而将大曲加水发湿后蒸熟、 晾冷、再加入大曲密封发酵。

类似上排残留下来的大曲淀粉进入第二 排糟醅体系发酵,结果是生产的乙醇含量处 于较低的水平。说明大曲淀粉在制曲过程中 产生了变性,可糊化性能大大减弱,淀粉不能 正常糊化,也就不能进一步正常讲解为乙醇, 况且在上排就以生淀粉的形式消耗掉一部 分,残留到第二排的淀粉数量就少之又少了。 从这个意义上来说,在酿酒生产上,要合理应 用大曲,发挥主体功能及控制生产成本。

#### 3、对曲块皮张厚薄与曲表毛霉的认识

大曲的皮张是指曲块表面菌丝不密集的 部分,一般把曲块断面水圈(风火圈)以外部分 都形象地称为曲药的皮张。水圈的形成是由于 曲坯表层水分散发快,霉菌菌丝生长不密集, 没有形成正常的菌丝通道,曲心部分的水分以 水蒸气形式由内层向曲表排泄过程中,高温蒸 汽在曲表内层骤冷形成的炭化作用。

通常情况下,人工踩曲,能把浆提到表 层,赋予曲坯表层较丰富的营养,并增加了保 湿功能,霉菌菌丝生长较好,曲坯里面水分能 通过菌丝通道向外排出,因而皮张较薄。毛霉 具有较强的蛋白质降解能力,对形成曲香有 好外。

#### 4、曲块断面杂菌与有害菌

传统意义上的曲块断面杂菌及有害菌主 要表现为:青霉菌斑、红曲霉菌斑、黄曲霉菌 斑、黑曲霉菌斑等,往往都是曲坯表面温度降 低到室温后, 曲坯内的水分仍然较高, 此时为 杂菌形成优势菌落提供了较宜的条件。业内 人士认为,青霉菌是造成酒中带霉、带苦的重 要原因,但是在发窘体系中绝对形不成主流。 通过对大曲功用的新认识, 要树立对大曲的 认识观念,并进行深入的研究;大曲的研究离 不开酿造这一大环境; 传统固态法白酒要保 持典型的风格,大曲是无可代替的,但大曲的 制造工艺、大曲的功用、功能要不断地创新和 发掘。

# 让诗酒温暖每个人

11月16日,国际诗酒文化大会第四届中 国酒城·泸州老窖文化艺术周开幕式在中国 酒城泸州如期举行。

自 2017 年以来, 这场由泸州市人民政 府、中国作协《诗刊》社主办,中国诗歌网、泸 州老窖股份有限公司等承办的

11月16日,国

际诗酒文化大会第四届中

国酒城•泸州老窖文化艺术周开

幕式在酒城泸州盛大举行。本次盛

会以"让诗酒温暖每个人"为主题,开

展"走向小康诗歌轻骑兵"、诗歌精神

研讨会、诗歌传媒论坛、文学大师课

等一系列诗酒文化活动,传播

顶级文化盛事,已成功 举办四届。作为国内 发起最早、规模最

大、参与人数最 多、活动内容 最丰富的国 际诗酒文化 大会,它的 如约而至 必定吸引国 内国外众多 诗人、作家、翻

译家、文化学者 中华诗酒文化,促进中外 等人的参与。 文化交流。 毫无疑问,在 "中国白酒如何走向世 界"这一命题中,泸州老窖用 实际行动做出回应,并且也在传播中国传统

文化的同时彰显了品牌担当与魅力。

无论是泸州老窖·国窖 1573 封藏大典的 持续举办,还是泸州老窖·国窖 1573"让世界 品味中国"全球文化之旅的丰富呈现,亦或是 大型民族舞剧《孔子》、《李白》全球巡演…… 泸州老窖都一次又一次地向世界亮出品牌质 感,做好中国传统文化的讲述者和传播者。如 今,连续举办四届的国际诗酒文化大会,成为 世界认识泸州老窖的又一标志性文化IP。

#### 诗酒为媒 一场跨越语言的文化盛会

"诗达意,酒传神,诗与酒皆是最易触动 人心的语言。"中共泸州市委常委、宣传部部 长刘云为活动致辞时表示, 在泸州举办的国 际诗酒文化大会为中外文化交流、诗酒文化 融合,搭建了对话合作、相互启迪的平台。

开幕式现场,备受国际诗坛关注的"1573 国际诗歌奖"的揭晓将今年的国际诗酒文化 大会推向高潮。"1573 国际诗歌奖"是泸州老 窖创新设立的首个以酒命名的诗歌奖,面向 全球当年最有影响力的诗人,每年评选一次, 如今已成为具有全球影响力的诗歌奖项。 2020年度"1573国际诗歌奖"由爱尔兰当代 著名诗人艾利安·尼·朱利安奈获得。

著名诗人,全国人大常委会委员、中国作 家协会副主席、书记处书记吉狄马加在颁奖 词中表示:"艾利安·尼·朱利安奈的诗歌世界

大诗歌传统的继承者,同样也是一个能给我 们带来想象的古老语言的传人。"

由于新冠疫情原因,艾利安·尼·朱利安 奈未能到现场领奖。其通过视频发表获奖感 言时称,"我真希望今天能够同你们在一起, 亲口告诉你们这个奖项荣誉与我而言有多么 重要。然而我的缺席却更加清楚的说明,通过 语言和诗歌,我们是可以走到一起的。"

当诗成为文化的载体, 酒成为情谊的纽 带,凝聚着文化、思想、情感、梦想的酒与诗, 自然而然能够打破时空限制,成为中国沟通

值得一提的是,在11月16日下午,著名 作家、四川省作家协会主席阿来做客本届泸 州老窖文化艺术周"文学大师课",为大家带 来"文学的温度与未来"的主题演讲,与现场 观众深度交流,成为传递文学温暖人心、振奋 人心的重要力量。

与此同时,随着"国际诗酒文化大会暨 '一带一路'背景下的世界诗歌译介与国际传 播圆桌会议"、"奋斗时代、走向小康与诗歌精 神研讨会"、"新时代诗歌传媒论坛"等活动的 持续开展。中外诗人、学者、文学家、翻译家共 同参与活动,纵论诗酒文化,让国际诗酒文化 大会的影响力持久而深远。

#### "让诗酒温暖每个人"

实际上,国际诗酒文化大会已不仅仅是 个文化传播平台,而是一个内涵丰富、形象 立体的文化IP综合体。本届泸州老窖文化艺 术周以"让诗酒温暖每个人"为主题,以强烈 的时代感知和创作使命,带领大众透过诗歌、 透过丰富的文艺作品,去感知时代的脉搏、铭 记时代的故事、弘扬时代的精神。因此,在全 面建成小康社会目标即将实现的时代背景 下,今年国际诗酒文化大会开展了一系列文 化惠民、文化交流活动,再启诗酒文化盛宴。

烷 待 濒 文 从

盛典前夕,"走向小康诗歌轻骑兵"大型 诗歌文化采风活动举行,以一系列深入精准 扶贫代表性村落的诗歌行动,助力脱贫攻坚, 为 2020 全面建成小康社会决胜之年贡献诗 歌与文学的力量。

由诗人、作家等文艺界人士组成的"诗歌 轻骑兵",深入湖南花垣十八洞村、凉山昭觉 三河村,以及泸州老窖多年来定点帮扶的泸 州古蔺县向田村,以一系列诗歌行动助力脱 贫攻坚,讲述人民艰苦奋斗、顽强拼搏走向小 康的动人故事。

作为今年国际诗酒文化大会的亮点活 动,"走向小康诗歌轻骑兵"承载了泸州老窖 作为国企的责任与担当。同时也与国际诗酒 文化大会是一项旨在弘扬优秀传统文化、推 广普及诗歌的公益性活动相契合, 通过国际 诗酒文化大会系列活动的开展, 可以看到一 个有爱心、有温度、有内涵的泸州老窖。

#### 持续四年 这是时代的召唤与使命

正如泸州老窖股份有限公司党委书记、 董事长刘淼所言:将极具中国文化特色的诗 酒元素提炼发展,同全球进行文化交流互鉴, 是时代赋予泸州老窖的神圣使命。

作为大型国有骨干酿酒企业, 泸州老窖 自 2017 年以来,积极参与国际诗酒文化大会 筹办工作, 让中国传统诗酒文化伴随名家手 笔,不断走向世界舞台,促进中外文化交流。

2017年11月,国际诗酒文化大会暨中国 酒城·泸州老窖文化艺术周在泸州举行,是泸 州老窖正在消费更迭的新时代下一盘"文化" 战棋;2018年10月,国际诗酒文化大会暨第 二届中国酒城·泸州老窖文化艺术周在泸州 召开,继民族舞剧《孔子》后再度携手《李白》 征服中外来宾;2019年10月,国际诗酒文化 大会暨第三届中国酒城·泸州老窖文化艺术 周在泸州召开,随着舞剧《李白》的落幕,看到 了泸州老窖大型文化 IP 的落地;今年,国际诗 酒文化大会暨第四届中国酒城・泸州老窖文 化艺术周如期而至,我们看到的是泸州老窖 文化IP的持续强化以及企业品牌的升级。

可以看到,同一地点,同一主题,相近时 间, 泸州老窖精心打造的文化 IP 悄然落地并 得以强化。

众所周知,白酒的消费从本质上讲是文 化的消费,而白酒的竞争最终都会演绎为文 化的竞争。因此在酒业当前的品牌较量中,泸 州老窖以引领者的姿态扛起"文化大旗"冲锋 在前,用巨大的投入和执着的热情,为行业演 绎了一个个精彩的"文化"案例。

不论是与身俱来深厚的文化底蕴, 还是 代表白酒行业唱响"封藏大典"大戏、"让世界 品味中国"全球文化之旅、"泸州高粱红了"文 化采风之旅、国际诗酒文化大会等等一系列 文化 IP 都将成为泸州老窖在完成品牌宣传 外,品牌价值不断升华的动力。

# 慢慢去品是老酒

现代生活, 我们总是追求速度, 快点赚 钱,快点成功,快点再快点,然而太快了会错 过人生的许多风景,现代都市,能慢下来的才 是真正成功的人,慢是一种生活品质的体现。

日前,在电视上看到陈宝国代言的绍兴 黄酒的广告片,其广告语是"数风流人物,品 古越龙山",我认为非常有气势,尤其是"品" 字,用的是恰到好处。一方面说明这酒是好 酒,另一方面说明这酒的饮法不是速饮,也不 是一口干,而是慢慢喝。

绍兴人把喝老酒称为"咪",讲的就是慢 慢喝。走进咸亨酒店,看一些地道的绍兴下 酒菜,大都是:盐煮花生,茴香豆,糟鸡,醉鱼 干, 酱爆螺蛳……这些菜都是需要细嚼慢咽 才能品出真滋味的,还有绍兴酒的绝配—大 闸蟹,光是剥蟹就得费不少功夫,但味道也就 在细剥慢饮之中,这人间至鲜之物伴着这醇



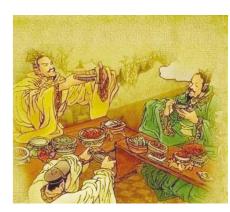
厚的酒液,让你的味蕾欢欣跳舞。

鲁迅先生笔下的孔乙己,即使是穷困潦 倒,去酒店喝酒,排出九文大钱,温两碗酒,要 一碟茴香豆,与小孩们讲讲茴的四种写法,也 是慢慢喝的。白马湖的名人,如夏丐尊、刘董 字、朱自清、朱光潜等在春晖中学时也有"酒 聚"的习惯。他们不爱白酒,只喝绍兴老酒。后 来这几位名士先后到上海,办起"立达学院", 仍继承了白马湖畔的"酒聚"习惯。开明书店 开张后,索性名正言顺地成立起"开明酒会", 这个酒会每周举行一次,许多组稿、编辑、出

版、展览寺事且都住<u>区</u>泗会中<u>区</u>成。 象,这酒也是喝的相当的慢。

慢慢品,是一种美食态度,也是一种生活 态度,在慢慢中,我们享受美味的饕餮,醉人 的音乐,高雅的气氛,愉悦的面谈……在慢慢 品中,让食物与酒精在胃部得以充分的混合, 减缓对酒精吸收,不易致醉。而据科学分析, 细嚼慢咽能产生大量唾液,而唾液中富有15 种特殊酶,能有效降解食物中的致癌物质。同 时,经慢慢拒绝后的食物对胃的刺激比较缓 和,有利于降低餐后高血糖。

绍兴酒度数一般在15度左右,讲究慢 饮,因此不可能出现一饮即醉而酗酒的场面, 它是个缓慢而渐进的过程,不知不觉中进入 微醺而陶然的境界,平时因心力劳顿而积淀 与潜意识中的睿智奇思、精论灼见、真知挚情 就会源源而出。无数的诗文、书画名作就此诞 生,陆游的诗、曹雪芹的文、王羲之的书法、徐 渭的画,就是顶尖的例证。



## 唐代的酒税 有多少?

唐前期,尤其是太宗李世民的"贞观之 治"到玄宗李隆基开元天宝年间的极盛时期, 国家统一,经济逐渐繁荣,国泰民安。朝廷对 酒业管理较为松弛, 可以自由经营, 缴纳市 税。坊酿和家酿等私酿是可以自酿自饮、自酿 自销的。

到了唐宪宗时,便开始普遍实行酒税制, 即不是否饮酒都要交税,像青苗钱一样分摊 到各家各户。王仲舒在江西任职的时候,江西 下辖的州县,酒利钱达90万,仅仅江西一地, 酒利就非常地可观,官府亦能获益不少。《新 唐书?食货志》载,文宗太和八年(834年),酒 税钱即达到"凡天下榷酒为钱百五十六万余 缗",千文为缗,156万余缗,即15.6亿余文, 数目相当可观。若按照此标准计算唐代课酒 钱,与记载唐中期货币收入的最高统计数比 较之下,《资治通鉴》载,779年,一年的税收 总收入是"一千二百万缗",其中酒税收入大 约占13%, 也就是说一年酒税收入是150.6 万,这只是官方统计的数字,各地方实际酒利 收入总和要远远高于这个数字。据吕夏卿《唐 书直笔》卷四所载这一时期酒类专卖收入为 138万余缗,酒课收入占货币总收入的15%。 唐代官员裴谞是一位体察民情、不为获酒利 而征税的官员。一日被代宗召至便殿,他本以 为皇帝是体恤百姓而关心粮食歉收、生计困 苦之事,没想到询问的却是榷酤酒利之事。虽 然裴谞以孟子治国之言"何以利为"说服了皇 帝,但从这件事情也可以窥见,酒利润之大会 给当朝增加十分可观的财政收入, 使得代宗 皇帝都甚为关心。





有了深刻 一朵浪花 在岷江里打个漩 所山县城岷江边, 深刻认知, 作此-来不及相拥 便一路欢歌向前 岸边的青年 偶讲

花

20 释

闲聊,

怀。

捡起小石块 用尽力气 在浪花里划出美丽弧线

浪花浪花 欣喜跳跃 似少女般灿烂 美了岸上青年

明天就要远行 青年来到江边 想再亲亲这方山水 想摘朵浪花佩胸前