

全国最大酿酒遗址在哪？——淮北濉溪发掘72家老作坊

5月26日,合肥的雨从早晨就下个不停。当陈超斜挎着一个黑包走进包间时,全身都几乎湿透了。

陈超是安徽省文物考古研究所副研究员,刚从淮北一个金元时期墓葬群考古现场回来,原本计划在家休息两天。

之前和他一直是微信联系,趁这次到合肥出差,我们希望能见上一面,聊聊他曾经带队“挖”了一年多的酿酒遗址。

据公开消息称,这个位于淮北濉溪的遗址,是迄今发现全国最大,也是已发掘面积最大的明清酿酒作坊群。

让人好奇的是,为什么在一个似乎少有人知的濉溪小城,会存在这么大的一个明清酿酒遗址?

发现 72 家老作坊

“我们考古的,最不喜欢的就是下雨天。”陈超说,“下雨会耽误工期,影响后续的挖掘工作。不过,有时候,雨也会帮助我们把埋在地下的历史给冲洗出来。”

2018年9月25日,在安徽淮北濉溪县长丰街北侧,一处棚户区改造工程施工中,挖出了一些青砖和碎瓦当,引起了当地文物局关注。

对着挖出的这片遗迹,大家越看越不对劲,“像一个个窖池,而且发掘范围越来越大”。

次年3月,经国家文物局批准,安徽省文物考古研究所组织考古队,对这片遗址进行抢救性发掘。

其实最开始进场的时候,作为领队的陈超是不乐观的。因为发掘现场是棚户区改造,尽管挖掘机、铲车等大型机械已经退场,但“已经破坏得很严重了”。

陈超的预判是,遗址保护不好,可能清理出来的情况不理想。

没想到的是,随着发掘工作的推进,当初那一小片遗址周围,逐渐清理出4个灶锅、1个储水池、1处制曲房、2处晾堂、40多处发酵池,还有5口水井、10多条排水沟、20多处房址、百余个灰坑,还出土了酒坛、酒杯、酒瓶等700多件。

看到这些出土的遗迹,几乎能自动“脑补”出一个场景:从制曲、破碎、搅拌、蒸煮,到摊凉、加曲、发酵,然后蒸馏、出酒……

“酿酒的窖池和灶锅是我们考古比较关注的,是与酿酒关联密切的遗存。”伴随着更多遗迹的出土,陈超从最初的不乐观,变成每天都在期待新的发现。

同时,为了印证这些考古遗迹,陈超又对濉溪的历史进行了调研。他发现早在明清时期,濉溪就有十多家酒坊。到清晚期至民国,已经发展到72家,主要沿县城两条东西向主干道分布,如今这条干道上的古建筑依然存在。

目前已发掘到的遗址正是位于长丰街上的3个酒坊,分别为 魁源、大同聚 和 祥源。其中保存最为完整的魁源坊,时间跨度为清代中期到民国时期。

而在长丰街对面相距不过1000米,就是昔日72家酒坊之一的小同聚酒坊,也是今天口子酒业的前身,至今仍在酿酒。

陈超表示,从已发掘的酿酒工艺遗存来看,像这么完备的蒸馏酒制作生产体系在全国也是稀有的。

而最让他印象深刻的,则是最初发现酿酒发酵池的“探方”。

在考古领域,会把发掘区域划分为若干相等的正方形,以方格为单位分工挖掘,这些方格就叫探方。

濉溪酿酒遗址的挖掘是以西南角为基点,10m×10m为一个探方,按照象限法进行编



据测算,目前濉溪酿酒遗址已发掘的面积达到3000平方米,而这片由72家酿酒作坊组成的遗址群,总面积在37万平方米。无论是总面积或已发掘面积,均是迄今为止全国最大的酿酒遗址。

号。如T0201,数字前两位代表从南到北的坐标顺序,后两位为从西到东的坐标顺序。T0201,即从南到北第二排、从西到东第一排的位置。

发酵池被发现的位置,就主要集中在T0201和T0202。

陈超分析说,“由人类活动导致的,在不同时期、以不同方式堆积起来的物质形成的不同地层,在遗址内都保存完好,证明了这个地方的酿酒是一直延续的。”

对酿酒遗址来说,这也是最重要的,即“传承有序,没有断层”。

据测算,目前濉溪酿酒遗址已发掘的面积达到3000平方米,而这片由72家酿酒作坊组成的遗址群,总面积在37万平方米。无论是总面积或已发掘面积,均是迄今为止全国最大的酿酒遗址。

也就是说,在已经发掘出的3家酒坊之外,还存在有近70家酒坊遗址。

20 公里外还有一处“世遗”

作为考古专家,陈超的职责不仅是发掘,还要在诸多考古遗迹中找出历史的关联。

1999年初,同样在濉溪县境内的百善镇柳孜村,发现了8艘唐代沉船和一座宋代石建筑码头,此外还有大量自唐宋以来的精美瓷器。这在当年曾轰动一时,还成为那一年的“全国十大考古新发现”。

陈超表示,这一发现的最大价值,就是明确了隋唐大运河(通济渠)的具体走向,而同期挖掘出的文物,也让这座小镇昔日的繁华,在真实的历史中得到印证。

如今在淮北市相山区博物馆路,有一座外形酷似一艘航船的建筑,原是淮北市博物馆。2009年,这个博物馆有了一个新名字:隋唐大运河博物馆。

行走其间,你会发现淮北与大运河竟然联系得如此紧密。

在中国古代,水运是最经济也最便捷的运输方式。隋唐大运河开凿的意义在于贯通南北,把当时的重要城市如西安、洛阳和扬州连接起来。

放到今天来看,就好比是开通了洛阳到扬州的城际高铁,把当时中国的政治中心和江南的经济中心首尾相连。

位于洛阳和扬州中间的淮北,正处于这条“高铁线”上的一个重要支点。

柳孜运河遗址中发现的多艘唐代沉船,以及涵盖了磁州窑、定州窑、耀州窑等十多个窑口的大量瓷器,说明柳孜运河码头的往来覆盖面十分广,很可能是货物分流中转的一个大码头。

2012年3月,为了配合中国大运河“申遗”,安徽省对柳孜运河遗址进行二次考古发掘,陈超是现场负责人。

这次发掘出土了多达7000多件可复原的遗物,主要是生活用具、武器和漕运设施,此外还有很多与酒相关的陶器、瓷器。

与运河遗址相距不过20公里,就是长丰街酿酒作坊遗址。

如今,柳孜运河遗址作为中国大运河的重要一段,已成功入选世界文化遗产。而同属于濉溪境内的这座酿酒遗址,似乎还留有许多待解的谜团。

可能还存在年代更早的遗址

从隋唐大运河博物馆向西 南方向大约30多公里,就是柳孜村,343国道从村里横穿而过。

柳孜运河遗址就位于国道旁,被一道200米长的白墙包围,门口分列着一对石狮。在遗址门前的空地上,已建起一座遗址广场,广场对面是柳孜运河小学。

尽管距离隋唐大运河的繁盛已过去了一千多年,这里依然保留着一些运河烙印。

不过,我们仍然有一些疑问:运河沿线的城市与码头不胜枚举,为何单单在通济渠流经的淮北濉溪,后来发现有如此大规模的酿酒遗址?

如今的淮北,是安徽省北部一座以煤炭工业著称的能源城市。我们曾与陈超讨论过淮北这座城市的个性,他提到了“兼容”这个词。

也许是得益于大运河的贯通南北,物资的集散和文化的交融都曾在这里汇聚。

加之淮北地处南北交汇的独特位置,使得这座城市衍生出巨大的吸引力,让商业在

这里萌芽,文化在这里碰撞,由此塑造出了开放、包容的城市精神。

从隋唐直至明代,柳孜一直是商贾云集的大镇。《宿州志》曾记载,明代这里为巨镇,有“庙宇九十九座,并百眼”。

经济繁荣,文化开放,酿酒业自然随之兴起。明清时期,濉溪酒除了满足本地人消费外,还大量销往外地。明代在淮北生活的任氏家族,其家谱中就有从濉溪贩酒到萧县永固湖的记录。

此外,濉溪本身也有着深厚的酿酒基因。距离柳孜16公里的临涣,是濉溪境内另一个千年古镇。除了同为运河时代的经济重镇外,这里也是“竹林七贤”中嵇康和刘伶的故乡。

一位是魏晋名士的精神领袖,一位是深谙酒神精神的“醉侯”。两位皆出于濉溪,意味着在酒禁大开的魏晋时期,这里很可能已有一定的酿酒规模和浓厚的饮酒之风。

目前在濉溪发现的酿酒遗址,主要为明清至民国时期的留存。这里会不会有更早的酿酒遗址还未被发现?

陈超认为是有可能的,他也希望能在合适的时间,再度进行挖掘研究。

遗址中还发现了酱酒窖池

前文曾提及,在已发掘出3家作坊遗址的长丰街对面,就是今天仍在酿酒的口子酒业的一个分厂。

如今这家酒厂以“浓头酱尾中间清”的复合兼香而闻名。但不同于后期调配而成的兼香,口子酒属于自然兼香,也就是在酿造过程中自然形成的兼香口感。

有意思的是,在濉溪酿酒作坊群中也发现了不止一种窖池。

在已发掘出的40多个发酵池中,按形状划分有圆形、长圆形、亚腰形、长方形等,按砌筑材料分有泥池、砖池、砖泥混筑池及缸池,有的窖池底部甚至还存有黄水坑。

陈超分析认为,泥池应该是用于烧制浓香型酒的,纯砖窖池可能是烧制酱香型酒的,还有一种砖泥混筑的窖池,“说明窖池工艺上的不同,所产酒的风味不同”。

来自中国科学技术大学的研究者们,还在遗址的曲池内检测出了大麦、小麦、大米、高粱,并发现了近似酱香型大曲的物质。

此外,制曲房内还检测出了芦苇和高粱,推测可能是用于制作和存放清香型大曲。

而在窖泥检测中,则发现了芽孢杆菌属、不动杆菌属、假单胞菌属、链霉菌属等在现代酿酒过程中可见的细菌。

由此来看,濉溪产不同香型的酒或许古已有之。尽管那个时候,传统的酿酒人多半并不知道何为兼香,但已经孕育出了“自然兼香”。

“这个遗址的发现,找到了口子酒的根。”作为土生土长的淮北人,口子酒业股份有限公司党委书记、副总经理徐钦祥熟悉这里的一草一木。

如今,他更加确信,淮北濉溪就是一个因酒而起,也以酒为生的地方。

作为中国白酒标准化委员会兼香型白酒分技术委员会委员,徐钦祥从1990年进厂以来,就一直与酿酒技术打交道。他说,本地酿酒人熟知的“续楂混蒸老五甑”手法,在遗址里都能找到相对应的布局。

“在遗址那转一圈,我脑海里就会浮现出每个流程对应的画面,尤其是那个双锅蒸馏灶,行业内绝对是独家。”

“对酿酒企业来说,不断代就是最大的财富。”徐钦祥说。

由于酿酒技艺未曾断代,在安徽省文物局、省文物考古研究所召开的专家论证会上,濉溪长丰街明清酿酒作坊群遗址也被认定为“时代序列比较清楚,传承有序,从明代晚期一直到近现代仍有延续发展”。(据好酒地理局)



制度为基 老酒收藏才能走上 规范化道路

陈年老酒市场的发展正处于积极上升阶段,只有社会各个方面积极参与、促进行业的发展,陈年老酒才能进入健康发展的快车道。

今年苏富比拍卖会上,一箱产于1974年的茅台酒以100万英镑(约合人民币903万元)的价格成交,这箱茅台一共24瓶,单瓶茅台的成交价接近38万元,引起了业内外对陈年老酒市场的广泛关注。

在酒水细分市场当中,陈年老酒市场的发展一直令人瞩目,且发展稳健。随着高端消费群体对老酒认知的增强、全面囤酒意识的觉醒,老酒市场迎来了新的变化,比如老酒的收藏、金融等属性正在不断提升。

虽然陈年老酒交易市场前景不错,但在当下也面临着一些挑战:

一是陈年老酒行业的货源问题。老酒行业上游供给目前并不是厂家,而是依赖于民间回收,质量参差不齐是老酒业发展的主要问题。另外,大量依赖于民间回收的陈年老酒交易,造成了老酒市场货源的不稳定性,同时也会产生食品安全及税收问题;

二是陈年老酒的行业标准难题。目前,陈年老酒没有完善的、行业认可的、统一的产品标准,这种标准包括老酒的真伪鉴定,细分到饮用、收藏、投资都缺乏明确的行业指导。因为没有标准,使得交易中产生的争议难以解决,并且限制了行业的发展;

三是陈年老酒流通市场问题。当前,陈年老酒的市场流通门槛较低,交易散乱,价格无标准,而且除了茅台产品外,并没有形成稳定的市场营销模式。具体体现在零售环节就是缺乏专业化的交易场所,不能保证货源的稳定性以及产品的质量,大大制约了陈年老酒行业的发展。

当下,陈年老酒行业存在着若干急需解决的难题,因此需要在以下方面推动老酒行业的健康有序发展。

第一,陈年老酒的交易应该专业化、品质化、品牌化。如同新酒的流通渠道一样,陈年老酒的市场交易将从现在的散乱状态,逐渐向专业化、品质化、品牌化发展。专业化是产品产销、服务的保证,品质化是消费者放心购买的保证,品牌化是专业化、品质化的结果,也是企业发展的必然选择。只有实现了这三点,陈年老酒的市场交易才会进入规范化发展阶段;

第二,未来,酒厂应该介入陈年老酒的供应、流通环节。酒厂是陈年老酒唯一具有权威性的源头,所以应该充分介入到陈年老酒交易的多个环节当中。建议酒厂尤其是名酒厂,应该每年留存一部分瓶储酒,限定五年后投放市场,投放的方式是按照一定配比给对应的品牌专卖店、经销商,在一定程度上解决当前存在的货源问题与鉴定难题,并增加酒厂的利润率;

第三,行业协会应尽快建立相关标准。因抗陈年老酒行业发展的还有交易、收藏、金融属性等问题,行业协会应该联合各大酒厂,就目前市场鉴定、流通建立起统一的指导标准,给出具有可操作性、能落地执行的行业发展意见,规范陈年老酒市场交易,保护厂家、销售渠道以及消费者权益;

第四,行业媒体应该积极发挥舆论引导作用。行业媒体应该高度关注陈年老酒市场的发展,普及陈年老酒文化知识,建立权威性的陈年老酒知识库,搜集、整理、完善陈年老酒发展的历史脉络,加强消费者消费意识的培养,让消费者买得明白、喝得放心。

目前,陈年老酒市场的发展正处于积极的上升阶段,只有社会各个方面积极参与、促进行业的发展,陈年老酒才能进入健康发展的快车道。(华夏)

舍得酒业半年净利 预超7亿元 老酒战略功不可没

近日舍得酒业发布2021年半年度业绩预增公告,预计公司2021年半年度实现归属于上市公司股东的净利润为7.1亿元到7.5亿元,与上年同期相比增加5.46亿元到5.86亿元,同比增长332.42%到356.78%。

预计公司2021年半年度实现归属于上市公司股东的扣除非经常性损益的净利润为7.03亿元到7.43亿元,与上年同期相比增加5.5亿元到5.96亿元,同比增长377.42%到404.59%。

对于业绩增长原因,舍得酒业认为,公司上年同期受疫情影响,经营业绩基数较低,实现归属于上市公司股东的净利润为1.64亿元。今年上半年,受国内疫情逐步得到控制,中高端白酒消费市场明显回暖,公司老酒战略逐步被市场接受等原因影响,公司营业收入实现较大幅度增长,经营业绩较上年同期大幅上升。(新华)

大国品牌天佑德:600年只为一杯天赐好酒

■ 佳酿

在青藏高原,用青稞酿酒已经有4000多年的历史。这里有着得天独厚的气候条件和自然地理环境,每一粒粮,每一滴水,每一片土地,甚至是阳光与空气,都是自然的馈赠。

如果说天时地利造就了青稞酒的独特风味,那么扎根在这片土地上的青稞酒传人,用他们代代传承下来的敬意和匠心,成就了千年青稞酒的延续。

有着600多年品牌历史的天佑德,被誉为“中国青稞酒之源”,民间曾有“驮酒千里一路香,开坛十里游人醉”的佳话。百年来,天佑德根植在青海互助在这片热土上,在这里种植青稞,四季不间断生产,明朝末期形成稳定的酿制工艺,又在新时代迸发崭新的活力和风采。

“不是天佑德成就了这杯青稞白酒,而是这杯酒选择了天佑德,是这方水土孕育了天佑德。”在《天赐的好酒》中,天佑德董事长李银会说道。

天佑德酒厂所在的青海互助县,艰苦的自



然环境造就了酿制青稞酒所必需的一切自然条件,是青藏高原赐予这片土地的一份礼物。

古有云:天有时,地有气,材有美,工有巧,合此四者,然后可以为良。

今天的天佑德认为:酿酒不是与自然对抗,而是与天地万物进行更深层次的交流与对话,是通过不断传承锤炼的酿酒技艺,抵达人与自然的和谐与平衡。

天佑德用做酿制青稞酒的水,大部分来自祁连山脉,是海拔六千米的冰川雪融水。

青稞不必说,是海拔四千米以上唯一可以种植的农作物,让人类得以在青藏高原繁衍生息,创造文明。天佑德在青海省内建立了

25万亩青稞种植基地、24座储粮仓来保障青稞原粮供应,并且对青稞良种不断进行筛选改造,提升青稞种质的质量。

天佑德用作酿酒的酒曲属于中低温清茬曲,主要原粮也是青稞,每年生产青稞曲砖6000余吨,为青稞酒高品质纯粮酿造打下了扎实基础。

再看天佑德青稞酒酿造工艺,“二长、三合、四清”是最大特色,即生产周期长、发酵周期长,种粮合一、曲粮合一、岩木合一,并且在酿酒过程中坚持“清蒸清烧四次清”古法工艺。

这其中,以青稞制曲、以青稞酿酒的“曲粮合一”工艺,以及按照“春夏秋冬”四个时节为生产周期、四季不间断酿酒的“天酿工艺”,都是中国白酒行业独一无二的酿制工艺。代代传承的“清蒸清烧四次清”——坚持原料清蒸、辅料清蒸、清糟发酵、清蒸流酒,并用花岗岩窖池发酵——已经入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,成为国家级非物质文化遗产。

一个能够穿越历史洪流至今、持续保持蓬勃朝气的品牌,仅仅靠“传承”显然不足以