

# 发现地球胃,追溯汾酒源

(汾酒集团文化中心供稿)

【汾酒“地球胃·1510工程”】之一  
发现地球胃

46亿年前,地球诞生了。从浩瀚的太空观看地球,多彩而又神秘,让人充满遐想。

八百万年前,黄土高原还是一片汪洋湖泊,称为“黄土原湖”。

风,从蒙古、中亚两个地方吹来,大的颗粒先落下,细小颗粒吹得较远,最后,受到太行山、秦岭两座山脉的阻挡,逐渐在这个地区堆积起来。

岁月侵蚀,湖泊消失,一块64万平方公里,厚度达50~200米的“金塔”在地球上隆起——这就是黄土高原,世界上黄土覆盖面积最大的高原,又称“乌金高原”。

黄土高原地处日出东方的“美食之国”——中国,是人类最早的文明之一“华夏文明”的发源地,因形状神似人的胃,被地质学家们亲切地称为“地球胃”。

“地球胃”的神奇在于:被誉为“中华母亲河”的世界第五大河——黄河,从全境穿流而过。北靠蒙古高原,南接八百里秦川,西连“唯富一套”的河套平原,东至太行山脉。

“地球胃”处于北方游牧区向中原农耕区的过渡地带,这一地缘关系决定了“黄土文化”处于“草原文化、秦文化、晋文化、河套文化、中原文化”的包围之中。

受多元文化的影响,这里“饮食文化”的创造性和多元性极其丰富,人们的胃功能极尽发达。这里的老百姓历来有“三大饮食习俗”:自古爱吃一种消食健胃的醋,“家有二两醋,不用请大夫”,人们直接拿醋当饮料喝;爱吃面食,“一面百样吃,一面百样做”,有“世界面食之根”的说法,很少有人肥胖;爱喝一种带有淡淡“花香味”和“果香味”的酒,有“得造花香”和“国酒之源”的说法。

500年前,黄土高原上诞生了一支享誉世界的商帮——晋商,他们以特有的“黄土性格”、生活习惯和汇通天下的“商业胃口”,把中国的茶业、盐、白酒等,带到了中东、中亚、东北亚、印度、吉尔吉斯斯坦、俄罗斯,以及美国旧金山等,影响并改变了无数“洋人”的味蕾和胃口,并石破天惊在山西太谷建立了被誉为“东方华尔街”的世界金融中心。

晋商开创了明清两个朝代的商业大格局,赢得了“中国犹太人”和“世界第一商帮”的荣耀,让全世界人感受到“东方品格”的独特魅力。1912年,梁启超从海外回国,他即兴演讲说:“鄙人在海外十余年,对于外人批评吾国商业能力,常无词以对。独无此历史、有基础,能继续发达的山西商业,鄙人常以自豪于世界人之前。”

来自黄土高原的晋商,凭什么驰骋商界500年?难道真像某位学者所说:“虽然山西深在内陆,但我感到山西人在性格气质上,倒比沿海省份的人更接近洋人的‘大儿童’性格。说山西人‘面土心洋’似乎亦不为过……”

晋商身上的这股“大儿童性格”,到底是一种什么样的气质呢?有人说,山西人骨子里有一股特殊的气味和品格——“纯真之气”和“故土之恋”。“山西性格是中国性格的根”以及“山西影响中国”的说法不胫而走。

60余年前,一批中国地质学家来到黄土高原,在一次科考中,他们意外发现了黄土高原惊人的秘密,层层叠加的黄土里,竟然埋藏了千百万年来不为人知的“生命之谜”和“香气之谜”。

“黄土高原是地球馈赠人们的厚礼”、“黄土比金子重要,与每一个人都有关系”——地质学家们竟然发出这样的声音。

一位台湾的美食家,在看到大陆地质学家“黄土科考”的成果后,发出这样的感叹:“人类最好的胃和最好的美食在东方,而人类最迷人的香味,却隐藏在黄土高原的土层里,‘黄色文明’终将揭开人类骨子里的饮食记忆……”

地质学家和美食家凭什么发出这样的声音?黄土真的比金子还重要吗?“地球胃”的出现真的是一种巧合吗?

【汾酒“地球胃·1510工程”】之二  
“黄土之谜”与“华夏魔方”

当“地球胃·黄土高原”以她气势磅礴的英姿,孕育并影响着人类文明进程时,一批批国内外地质学家,纷纷投身于她的研究和征服之中。

刘东生,中国地球环境科学领域的专家,中国科学院资深院士,被誉为“黄土之父”。1980年当选中国科学院院士,1991年当选第三世界科学院院士,且是2003年度国家最高科学技术奖得主。

1954年,刘东生参加国家“黄土高原水土流失课题”,他惊奇地发现一个现象:黄土高原的土层存在红、黄两层以上。他把黄土放在高倍显微镜下观察,又发现一个秘密:黄土里面居然含有大量孢粉,即“孢子植物的孢子”和“种子植物的花粉”,已经存在了几百万年。

黄土高原红、黄两层以上土质结构的发现,为破解“地球金塔”的成因打开了思路。大

量“孢粉组合”的发现,可推断出黄土高原地区的气候环境、物种多样性,以及该地区古代社会的文化发展,人类饮食习惯的传承等。

科学家们研究发现,黄土高原土层的大量植物孢粉,被雨水冲刷后会有一种“芳香的味道”,与大雨过后湿润的“空气味道”和“泥土味道”相似,还与雨后花草和树木释放出来的挥发性油脂味相似。文人墨客们常常把这种气味描绘成“大地的味道”、“生命的气息”、“母体的味道”等。大多数人都觉得这种气味

有大水必有始祖,有名山必有道场,有名泉必有佳酿。

“中国最早的酒”便诞生在这块名泉奔涌的风水宝地:一个藏于黄河臂弯、汾河中游、吕梁山前怀的千年古村落——山西杏花村镇。享誉世界的杏花村汾酒,便是用这里地下850米的岩溶水酿造的。

因了这块宝地的名声,曾有高人到杏花村“观象”,曰:“此地潜龙在渊,玄机有二,一曰水法,一曰气法”。

洞大槐树。”这句流传数百年的民谣,在老一代人中尽人皆知,随着华北人口外迁,“大槐树”移民的后裔又扩散到全国各地。

后世学者统计,明初的大移民,持续半个多世纪,有史可考的大规模移民就有十七次,迁往河南、河北、山东、安徽、江苏等十一省227个县,人口在一百万以上。截至如今,“洪洞大槐树”移民后裔已在2亿人以上,“有中国人的地方,就有大槐树移民后裔”,“哪里有麻雀,哪里就有山西人”,也许并非夸张之语。

2亿以上中国人的“胃口”和“饮食记忆”都与“山西后裔”血脉相连,这是何等的壮观啊,令人无法不感慨。

第二个支点的影响是潜移默化的。

“五千年历史看山西”——这是山西人的自豪,也是山西近年来文化宣传最为响亮的口号。

山西被誉为“华夏文明主题公园”、“古代东方艺术博物馆”、“中国社会变更和进步的思想库”。翻检中国文献,不难发现,凡是著名的神话,如炎帝尝百草、精卫填海、后羿射日、大禹治水、女娲补天、愚公移山、黄帝蚩尤之战,夸父追日、尧舜禅让、成汤祷雨等,都与山西有千丝万缕的联系。

既然“华夏文明”最重要的一支是从山西起源的,中国“饮食文化”当然是从山西走向全国的。从这层意义上讲,饮食对中华民族的历史贡献和巨大影响,没有一个省份能与山西相比。

山西有影响世界的“大三香”与“小三香”。

“大三香”是指“美食香、商业香、文化香”;“小三香”是指“面香、醋香、酒香”,合在一起统称“山西香”。

先说“大三香”。

“美食香”——做面,制醋,造酒三香,每一样都千年传承,工艺精湛,医食互补,叹为观止,可谓人间一绝,世界奇葩。

“商业香”——晋商大业,汇通天下,辉煌五百年,横跨欧陆,巨商辈出,富可敌国,诚信守正,儒道家风。

“文化香”——人类起源,华夏始祖,尧舜遗风,姓氏之根,文明摇篮,魂脉传承。

著名文化学者余秋雨有一篇《抱愧山西》的文章影响颇大,也颇具有代表性。他说:“很长一段时间,我查检了一本又一本的书籍,阅读了一篇又一篇的文稿,终于将信将疑地接受了这样一个结论:在上一世纪乃至以前相当长的一个时期内,中国最富有的省份不是我们现在可以想象的那些地区,而竟然是山西!直到本世纪初,山西,仍是中国堂而皇之的金融贸易中心。北京、上海、广州、武汉等城市里那些比较像样的金融机构,最高总部大抵都在山西平遥县和太谷县几条寻常的街道间,这些大城市只不过是腰缠万贯的山西商人小试身手的码头而已”。

余秋雨抱愧地说:“山西之富在我们上一辈人的心目中一定是世所共知的常识,我对山西的误解完全是出于对历史的无知。唯一可以原谅的是,在我们这一辈,产生这种误解的远不止我一人。误解容易消除,原因却深可

的生活品位和风俗文化。“吃相”与贫富无关,与家风传承、文化修养有关,穷,能吃出慢条斯理;富,能吃出俭素营养,这才叫“有贵气”。

山西一直流传这样的谚语:“催命不催食”。表达的是人们生活中一种科学的膳食方式,食不可催,要细嚼慢咽。用命与食作对比,只用一个动词“催”,不仅用语简省,而且十分准确妥当地说出科学膳食的重要性。

山西人世代喜爱并传承的面香、醋香、酒香,三者有什么内在关系呢?为什么偏爱这三样呢?

山西以其“表里山河”的特殊地理气候,从远古时代就孕育出了众多的杂粮,世人称之为“杂粮王国”,有“世界面食在中国,中国面食在山西”的说法。山西面食的名字时常变化,真正做到了“食不厌精,脍不厌细”。有据可查的面食在山西就有280种之多,其中尤以刀削面名扬海内外。以面条为例,东汉称之为“煮饼”,魏晋则名为“汤饼”;南北朝谓“水引”;而唐朝叫“冷淘”,明清以后叫“面条”……俗话说“娇儿宠称多”,面食众多的称谓与名堂,正说明山西人对面食文化的讲究、钻研、执着、至美。

因为山西人喜吃面食,“醋”诞生了,醋是山西人的一道菜,“面食拌上醋,越吃越舒服”,吃起来爽滑可口,有滋有味,帮助消化,食欲大增,又促进了“面”的花样翻新。

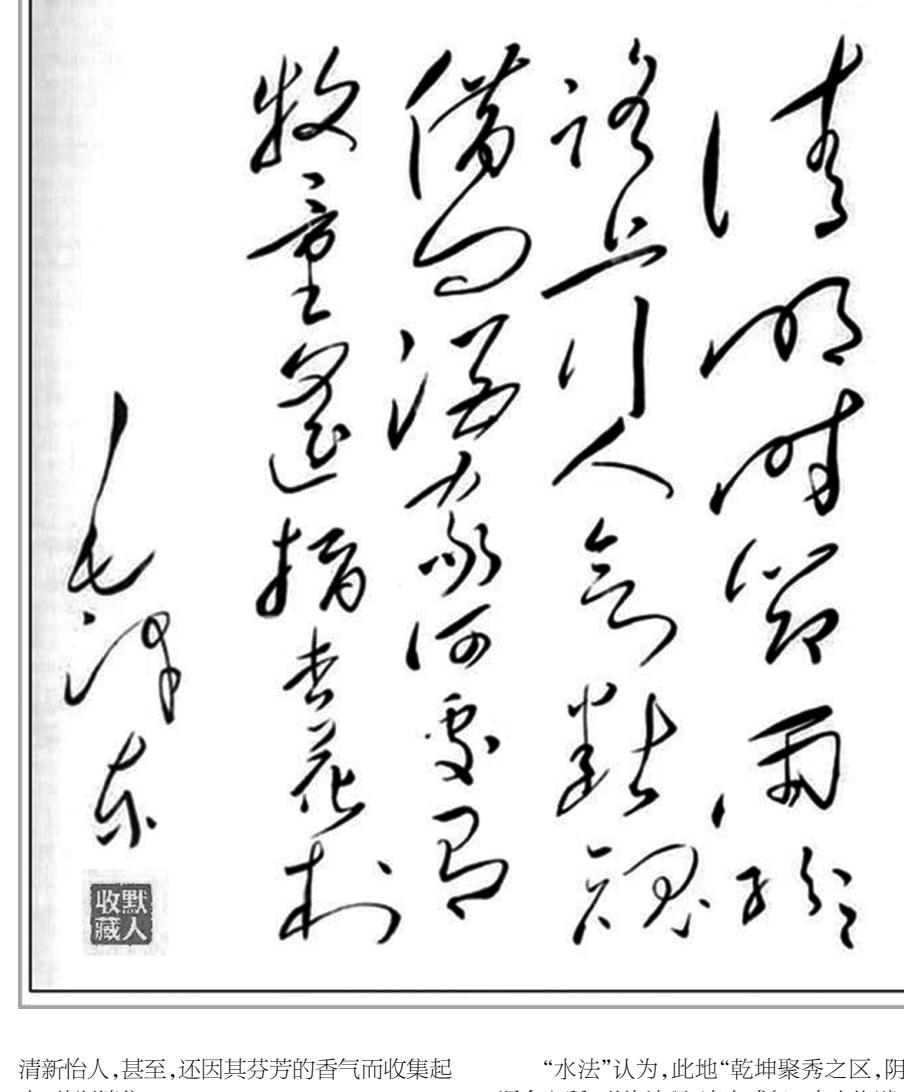
醋,历史上叫“苦酒”,周时称“醯”。“山西醋”号称“天下第一醋”,山西人把醋称为“山西可乐”。山西醋能提高胃功能,治胃酸、胃胀,亦能软化血管。古代医书记载:“醋酸温,开胃养肝,强筋暖骨,醒酒消食,下气辟邪,解鱼蟹鳞介诸毒,陈久而味厚气香者良。”感冒了,拿醋一闻就好了。山西民间一直流行“久在山西住,哪能不吃醋”、“山西老乡爱吃醋,舍命不舍醋葫芦”,以及“山西家,醋当茶”的说法。

除了“面香”和“醋香”,山西还有“茶七饭八酒十分”的民谚。也就是说,茶可以不喝足,饭可以不吃饱,但酒一定要喝够。饮酒是富裕的象征,同时也是怡情和礼数的象征。“酒香”在山西民俗文化中的地位,并不比其他两香低,有“会做山西酒,腰无分文天下走”的古谚。

查阅资料,山西酿酒的历史比醋悠久,按照《神农本草》的记载:“酒、醋同宗同源,醋是剩下的酒糟制成的”。酸的产生,其实道理很简单,一旦酒中某一呈香物质超过了阈值,你就会闻到一种微酸气味了。

醋能治很多消化系统方面的病,说明一个道理,首先这地方的酒好,才可能造出好醋。“先有好酒,才有好醋,有了好醋,更能成就好酒”,这是一个千年独特的地理环境造就的地缘生态和产业密码。别的地方根本无法复制和模仿。

酿酒人更知道“酒、醋同宗同源”。酸是酒的重要成分之一,酸在酒中,如果比例适当,会有清爽利口、醇滑绵甜的感觉。酸含量少,酒会寡淡、后味短,酸过量了,酒会酸味重、刺鼻。酿酒大师把“酸味”控制到炉火纯青的地步,这是大学问,只有山西籍的酿酒大师能做



清新怡人,甚至,还因其芬芳的香气而收集起来,装瓶销售。

这种“芬芳的香气”与人类的繁衍生息、文明进步和生活习俗到底有什么关系呢?人类能不能通过一种手段和技艺,把这种美妙的香气还原出来,并保存起来呢?

100万年前,黄河流域的人类以野果和围猎为生,并逐渐学会了种植农作物。农作物的种子和花粉,夹杂着树果、草籽、菜籽等,在风的传播下,四处飘荡,最后变为黄土高原土层里的孢粉。孢粉里第一次有了“粮食的味道”。

对粮食的种植、加工和使用,是人类“农耕文明”的开端,是“人类”脱离“猿类”一次智慧和技能的提升,这比野果的加工和使用高了一个档次。因为粮食的使用更为复杂,要求更高,更能体现人类的劳动智慧和工匠精神。

漫长的农耕时代开始后,“丰收的味道”理所当然成为人类内心最渴望的味道。人们希望有一种灵性的、美妙的“魔方”,能与天对话,祈求上苍的庇佑和意旨;能与地对话,希望风调雨顺和连年丰收;能与人对话,寻找情感的慰藉和合作的需求。

这种“魔方”就是“酒”。

酒的诞生,是人类的一大发明。她采天地之灵气,调动和激活了天地间看不见的菌群、孢粉的力量。选百粮,尝百草,采百果。以小博大,以柔克刚;天时成香,孕育成液,羽化成精。

酒“俘虏”了人类的味觉、嗅觉、知觉,“诱惑”了人类的心灵、情感、意识,改变了人类对大自然的微观认知和宏观表达,最终改变了人类的生活方式。

中国传统工艺研究会理事长、中国非物质文化遗产保护专家委员会委员华觉明说:“酒是中国人第五大发明”。中国微生物学奠基人陈陶生说:“谁要能把白酒的微生物研究透,他能拿诺贝尔奖”。中央美术学院教授、中国美协副主席黄永玉说:“喝酒是人与动物的区别”。

如此神奇的“人间魔水”到底产自哪里呢?

“造酒说”已经流行了很多年,比如“猿猴造酒”、“空桑造酒”、“黄帝造酒”、“仪狄造酒”、“杜康造酒”、“上天造酒”、“自然成酒”等等,其理论不下八个之多。

但是,深究下去,就会发现,绝大多数是传说和故事,并没有确凿、详实的史料记载和考古证据做系统支撑。

在“地球胃·黄土高原”东部“胃口”的位置,矗立着五座名山:太行山、王屋山、吕梁山、五台山、恒山。这些巍峨的大山,把西北吹来的“黄土颗粒”和“植物孢粉”挡住,茂密的森林植被改变了土壤环境,经年累月的雨水冲刷,把大山上大量的植物孢粉激活带走,一层流入滔滔汾河和黄河,一层渗透地下几百米,变成富含微量元素和“芬芳香气因子”的岩溶水,最后以泉水的形式涌出地面。

“水法”认为,此地“乾坤聚秀之区,阴阳汇合之所,形势地理,诸吉咸备。大水绕臂,中水贯通,名泉根深,中泉叶茂。龙穴砂水,无美不收,山脉水法,条理清明,乃酿酒上吉之壤”。

“气法”认为,此地聚“高原之豪气,太行之大气,吕梁之英气,北岳之道气,五台之佛气,晋人之正气,华夏之底气。名山气场,高原反应,清字当头,紫气东来”。

暂不论“高人观象”是否严谨,但杏花村的名声,早已经是如雷贯耳,驰名中外。

目前,在已知的“酒源论”中,杏花村汾酒以“国酒之源、文化之根、香型之祖”无懈可击的史料证据和理论体系,赢得了无可置疑的“中国酒源”和“中国酒魂”的地位。一个多世纪前,杏花村汾酒曾拿过世界最高奖——巴拿马万国博览会甲等大奖章,清末民国期,便风靡华夏,享誉全球。上世纪八十年代末,汾酒因“物美价廉”连续六年冲顶,成为中国白酒业的“老大”。

近年来,关于杏花村汾酒——这瓶“中国最早的酒”,有越来越多的学者和专家提出了这样的“忠告”:“历史并不是杏花村汾酒的核心竞争力,杏花村汾酒的真正魅力和引爆点,是独特地理环境造就的、一种自然天成的高贵香味。

这种香味,不饰自魅,无可匹敌,能够征服世界。

这种香味是什么呢?

【汾酒“地球胃·1510工程”】之三  
愧对“山西香”

山西,古称“三晋”,位于“地球胃·黄土高原”的东部,正好处在“胃口”的位置。山西难道骨子里与“胃口”有关吗?“晋食”在“中国菜系”中,到底占有什么样的地位呢?

一位深谙中国历史文化的某高校教授,曾经说过这样一句话:“山西人的胃口就是中国人的胃口”。

什么意思呢?

众所周知,文明的启动是靠食物来支撑的。饮食是一切“人类文明”的源头,根本和基础。中国自古有“民以食为天”的说法。

“教授”的逻辑来自两个最有说服力的支点:一个是“山西洪洞大移民”对中国姓氏和中国整个北方人(甚至三分之二中国人)生活习俗的影响;另一个是“华夏文明起源说”的巨大影响。

第一个支点的影响是显而易见、立竿见影的。

山西历史上共有九次移民潮,其中,人数最多,范围最广,次数最频繁,种类最复杂,知名度最高的是明代“山西洪洞大移民”,“洪洞大槐树”也成为了我国移民史上影响最大的一个移民发源地。“问我祖先何处来,山西洪

玩味。我一直认为,这里包含着我和我的同事们在社会经济观念上的一大缺漏,一大偏颇,亟须从根子上进行弥补和矫正”。

很多山西人看完余秋雨的大作,不置可否,但又一笑了之。

很多时候,山西人自己会不好意思提这些惊世骇俗的荣耀,他们认为“都是过去的事,我们不能做阿Q”。

这正是山西人的性格、胸襟、自信和未来。山西人坦诚、内敛、务实、包容的品格可见一斑。

“面香、醋香、酒香”是山西享誉海内外的“小三香”。

有句话说:“讲国事,从家事说起,讲家事,从餐桌说起”,吃饭是天大的事。“吃相”总能体现一个人、一个