

2017 全国(成都)春季糖酒交易会汾酒特刊

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“金坨”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，人们的胃功能极其发达。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原建立了被誉为“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。独无有此历史、有基础，能继续发达的山西商业，鄙人常以自夸于世界人之前。”

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”的说法不脛而走。

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，纷纷投身于对她的研究和征服之中。

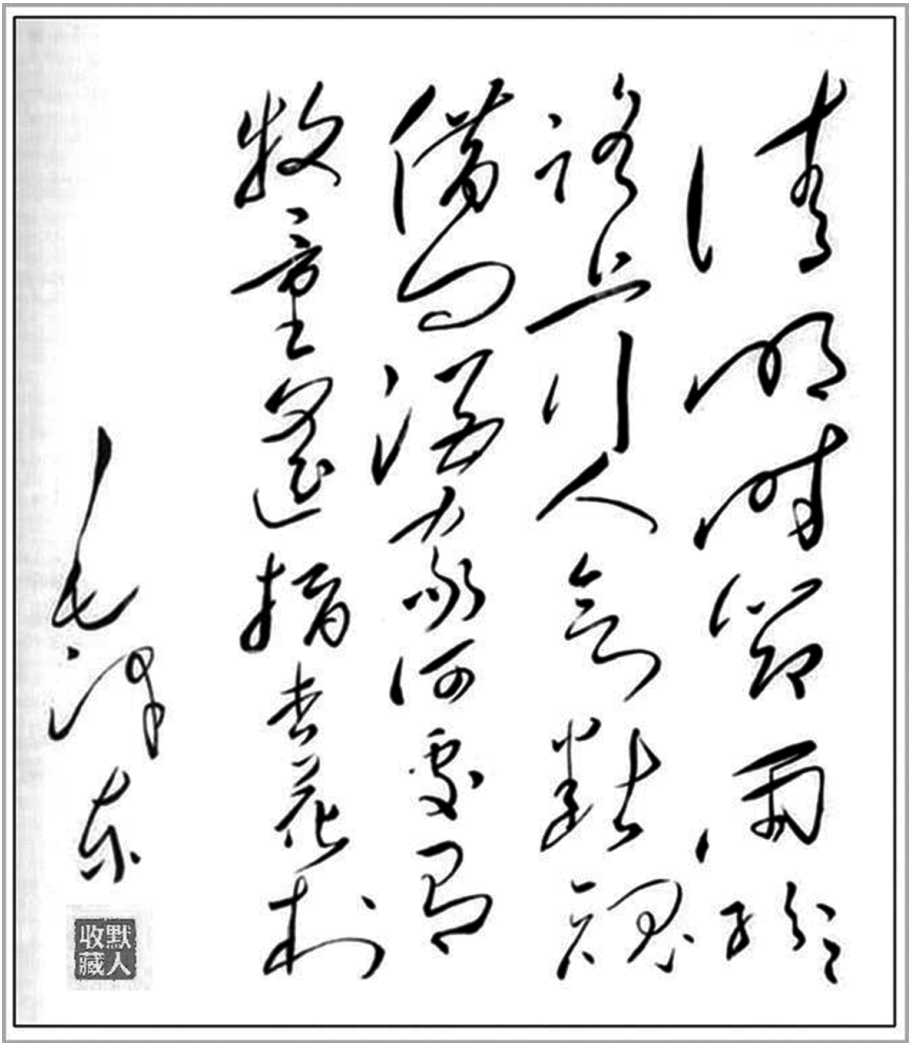
刘东生，中国地球环境科学研究领域的专家，中国科学院资深院士，被誉为“黄土之父”。1980 年当选中国科学院院士，1991 年当选第三世界科学院院士，且是 2003 年度国家最高科学技术奖得主。

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“地球金坨”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



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：“酒是中国人的第五大发明”。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，其理论不下于八个之多。

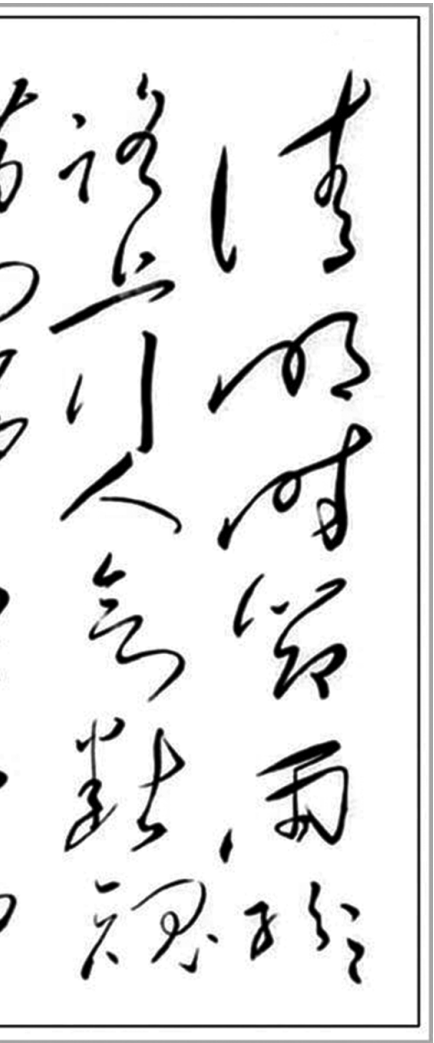
但是，深究下去，就会发现，绝大多数是传说和故事，并没有确凿、详实的史料记载和考古证据做系统支撑。

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，变成富含大量微量元素和“芬芳香气因子”的岩溶水，最后以泉水的形式涌出地面。

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：一个藏于黄河转弯、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”。



“水法”认为，此地“乾坤聚秀之区，阴阳汇合之所，形势地理，诸古咸备。大水绕胃，中水贯通，名泉根深，中泉叶茂。龙穴砂水，无美不收，山脉水法，条理详明，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。

第一个支点的影晌是显而易见、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

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”，“哪里有机麻，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。

第二个支点的影晌是潜移默化。“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、女婿补天、愚公移山、黄帝蚩尤之战、夸父追日、尧舜禅让、成汤赈雨等，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，食医互补，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，横跨亚欧陆，巨商辈出，富可敌国，诚信守正，儒家家风。

“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



玩味。我一直认为，这里包含着我和我的同辈人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，但又一笑置之。

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、一个家、一个地域、一个国家

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，能吃出俭素养养，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、精研、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