引领中国酒界传媒

中国酒

权威性·指导性·专业性·唯一性·信息性·服务性

企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 热线电话:028-87369123 监督电话:028-87363110 投稿邮箱:3086645109@qq.com 2017年2月18日 星期六 主编:王聪 责编:袁红兵 编辑:王兰 版式:张彤

原酒之形 | Vinification

漫谈中国原酒的起源与发展(上)

■ 周乐培

酒,是我国古代最重要的饮料之一。同柴米油盐相比,它虽不是人们生活的绝对必需品,但从产生的那天起,它便开始浸润整个社会,与人们的生活结下了不解之缘。古人的饮酒生活,是由酿酒开始的。

起源之说仍然众说纷纭

我国是世界上酿酒最早的国家,历史悠久,技术先进。但我国的酒源于何时?最初的酒是如何产生的?这自古就是一个争论不休的话题。

一种意见认为,我国的酒源可追溯到距今7000多年前新石器时期的"神农时代"。那时,我们的祖先已在黄河流域中游地区定居,开始了农耕生活。粟、稷类谷物的种植,为酒的酿造提供了前提条件。古籍《淮南子》说:"清醠(ang 盎)之美,始于耒耜",意思是说农耕开始以后,有了谷物原料,酒也就随之出现了。

另外一种意见认为,酒自黄帝始。《秦问》里就记载了一段黄帝与岐伯讨论用黍、稷、稻、麦、菽五谷造酒的话;最普遍的一种意见是仪狄、杜康造酒说。此说始见于《世本》。《世本》是秦汉间人辑录古代帝王公卿谱系的书,《世本》载:"仪狄始作酒醪,变五味。少康作秫酒。"西汉刘向编订的《战国策》对此事有更详细和明确的记述:"昔者帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,遂疏仪狄,绝旨酒,曰:'后世必有以酒亡其国者'。"按此说仪狄显然是夏朝人。关于杜康,后世的诸多说法主要依据东汉许慎在《说文解字·巾部》中的记述:"古者,少康作箕帚、秫酒。少康即杜康,卒葬长垣。"和曾操的乐府诗《短歌行》:"慨当以慷,幽思难忘;何以解忧,唯有杜康"。由此认为杜康是最早的酿酒者。特别是在古代的酿酒行业中,都尊封杜康为祖师。那么按照上述的观点,无论是仪狄还是杜康始作酒,酒都应起源于夏代。

在以上这三个观点中,仪狄、杜康造酒说最为流行,但也是最靠不住的。其一,对此说古人早已提出异议。其二,仪狄、杜康本人都是传说中的人物,其身世尚难认定,造酒之说也就更难以确认了。宋朝的高承在他所著的《事物纪原》中也说:"古今多言其始造酒也,而不知杜康乃何世人。"即便《世本》、《说文解字》等所说属实,我们也只能认为仪狄和杜康都是造酒的高手。因为根据各种材料判断,在传说中的仪狄、杜康所处时代以前,酒就已经存在了;其三,《世本》和《战国策》的记述本身,也足以证明酒早已产生了。我们不妨来分析一下:第一,"帝女书仪狄作酒",说明"帝女"早知道了酒、了解了酒,也就是说在此之前已经有了酒。第二,"作酒而美",是指仪狄出的酒质量很好,说明仪狄的酿造技术已达到了相当的程度。而且"美"与"不美"只有比较才能知道。也说明仪狄造酒之前已经有人酿酒了。第三,"禹饮而甘之",又说"后世必有以酒亡其国者。"禹喝了仪狄造的酒后觉得味道很好,但又感叹说后世必有因酒而亡国的,足以说明当时酿酒与饮酒已相当普遍,而且因酒而产生了许多社会问题,已引起了他的高度重视;其四,现代的大量考古资料,更有力地证明了早在夏朝以前,我们的祖先就已经能酿造酒了。

那么,我国的酒究竟源于何时,是如何产生的呢?其实,现代科学及大量的历史文献资料、考古资料和民族学资料都告诉我们,我国酒的起源和发展经历了从自然酒到人工造酒,从简单的自然发酵酒到蒸馏酒,从原始低劣的酒到现代酒的漫长的发展过程。

自然酒的存在。所谓自然酒,就是指自然界中自然而生、自然存在的最原始的酒。我们可以断定,自然酒在遥远的古代就已经存在了。因为现代科学告诉我们,凡是含有糖分的物质,如水果、蜂蜜、兽乳等,很容易受到自然界中发酵微生物的作用而产生酒。而洪荒时代,草木繁衍,果实盈野,野果落地或林中的猿猴将吃剩的果子弃之于洞洼之中,由于天长日久、温度适宜,果中的糖分经自然发酵,便酝酿成原始的酒。当然,自然酒的存在,并不等于说远古时代的人类就已经掌握了酒的酿造技术。从自然酒到人工酿酒,必然经历了一个漫长的历史过程。

第一代人工饮料酒——自然发酵酒的起源

人类的许多发明创造,往往是大自然后发诱导的结果。酒的起源也是如此。它也经历了从自然酒被人类发现、饮用,继而加以观察、认识和研究,最后过渡到人工造酒的过程。这一过程的实现,这一质的飞跃,不是一天两天、一年两年就能实现的。也不是一两个人——神农氏、轩辕黄帝也好,仪狄、杜康也罢,甚至一两代人就能完成的。它是我们的祖先一代又一代集体努力的结果。

> 酒,是我国古代最重要的饮料之一,它虽不是人们生活的绝对必需品,但从产生的那天起,便开始浸润整个社会,与人们的生活结下了不解之缘。

当初,人类发现并品尝了散发着醇香气味的自然酒后,便觉得它比原来的食物滋味更美。这种无意中的发现,经过无数次的反复,人们才发现含糖类的、甜的东西经过发酵会变成酒的规律,于是就开始有意识地进行人工造酒。我国最早人工酿酒的确切时间已无法考证,但它应在距今约一万年到八千年之间左右。因为此时我们的祖先正经历着从旧石器时代向新石器时代的跨跃,经历着一场不同寻常的经济革命,即从采集、渔猎经济生产型向农业、畜牧业的过渡。相对稳定的生活条件,相对充裕的生活资料,奠定了人工造酒的基本条件。于是,第一代人工饮料酒——人们将含有糖分、且最易获取的野果、兽乳放置在容器中,令其自然发酵成含有乙醇的果酒、奶酒便应运而生了。也就是说,第一代人工饮料酒是不用添加任何糖化发酵剂,只是将原料收贮以后,在适当温度下令其自然发酵形成的。

这种酒的起源虽然缺乏远古时代的证据,但周秦以后的众多史籍以及大量的民族学资料却完全可以证实它的存在。

蒙古、柯尔克孜、哈萨克、鄂温克等民族自古至今也一直喜欢饮用马奶酒。他们制作马奶酒的方法至今仍十分原始:先把挤下的鲜奶装在一个大皮囊或木桶中,用特制的木棍加以搅拌,以提高温度,促使其发酵成酒。根据现代科学测定,这种发酵的奶酒确实含有酒精成分,只是不多而已。

关于马奶酒的起源,柯尔克孜族民间还流传着这样一个有趣的传说:很早以前,有一个正在迁移的小部落,经过一天奔波以后.晚上在一个山口草地上住了下来。人们又渴又累,争民从马背上取下大块的肉和羊皮袋中的马奶食用。有一个牧民打开了自己装有半袋子马奶的羊皮袋,突然,有一股清馥的酒香扑鼻而来,使他感到一阵清爽。他赶快把伙伴们叫来,把袋中的马奶倒在几只木碗里。开始人们小心而胆怯地尝着,后来他们被这香气四溢的马奶所吸引,一个个都大口大口地喝起来。这就是最早的马奶酒。喝完这些马奶酒后,人们感到既清爽可口,又解渴消乏,一天长途跋涉的疲劳和困倦一点也没有了。一些喝得多的人脸色潮红,容光焕发,迷迷糊糊地入睡了。一些尚未喝够的人却去打开自己装马奶的皮袋.但他们皮袋中的马奶依然如故,没有一点变化。他们以为这个羊皮袋是个"宝袋",就给它又装满一袋奶,行走时由骑手们轮流抱在怀里。但几天过去了,这个袋中的马奶再未发生那样奇迹般的变化。正当人们大失所望的时候,另一位牧民的马奶袋中,又发生了同样的变化。这回,聪明的牧人们并未急着喝光那使他们垂涎的马奶酒,而是在一起仔细研究它由奶变酒的原因。他们经过反复琢磨研究之后发现,这两次变成奶酒的羊皮口袋,都是挂在马镫附近,在马急行时.骑马人的脚不停地踢打在奶袋上,奶在袋子中运动、撞击变热发酵,这样才使奶变成了"酒"。为此他们做了个试验,将一羊皮袋子鲜马奶放在草地上,几个人轮流每天用脚踩上一阵子,几天之后,再打开羊皮袋,鲜马奶真的变成了清香醉人的马奶酒了。就这样,制作马奶酒的方法,很快就传遍了整个柯尔克孜草原。也不知过了多少年,用脚踩的办法才改成用木棍搅动。而且一直沿用至今。

(未完待续)

酿造工艺 | Vinification

遵循传统 酿造乌杨白酒 酒质更纯

■ 杨峥

"千年乌杨,千年的酒,千年的美酒壮儿郎;乌杨白酒,香飘四方,好酒好酒在乌杨……"2017年1月23日,走进重庆忠州酒业有限公司的酿酒车间,一股浓香的酒糟味儿扑鼻而来,50岁的秦小红正在车间里一边唱着《好酒在乌杨》,一边熟练地操纵着酿酒设备。

秦小红家住汝溪镇镇江社区。2000年,他进入乌杨酒厂做酿酒工人,一干就是17年,现任重庆忠州酒业有限公司生产车间主任一职。

"我们公司一直坚持传统的酿酒工艺,以确保酒质的纯正。"秦小红说,遵循传统酿造工艺酿酒,这个是乌杨白酒口感好,味道醇香,深受广大市民青睐的主要原因。

乌杨白酒具有"清香纯正、绵甜醇和、香味协调、后味净爽"的特点。2014年,乌杨白酒传统生产技艺这一历史悠久、工序繁杂的传统技艺,成功入选重庆市第四批非物质文化遗产代表性项目名录。

乌杨白酒传统生产技艺起源于三国时期,至今已有1700多年的历史。相传唐朝大诗人白居易在忠州任刺史时,在喝到"乌杨房公桑落酒"时连声赞:"好酒,好酒!"并即兴吟诗道:"桑落气熏珠翠暖,柘枝声引管弦高。"以此来盛赞"乌杨房公桑落酒"。

"乌杨房公桑落酒"历经数十代传承至今,后来人们为了叫起来顺口,将"乌杨房公桑落酒"简称为乌杨白酒。在民间,乌杨白酒一直有"沿河上下走,好喝不过乌杨酒"的赞语。

乌杨白酒传统生产技艺对产品配方、生产技术、环境等因素要求比较高,其生产工序尤为繁杂,有选料、泡粮、初蒸、闷水、复蒸、出甄、摊凉、下曲、入箱培菌、入桶发酵、蒸馏、接酒、窖藏、装罐等14道工序。

乌杨白酒从高粱播种、田间管理、粮食收购到生产加工,各个环节均实行专人管理,保证无污染、无杂质,原汁原味,绿色环保。凭借良好的品质,乌杨白酒获得多项荣誉称号,并远销武汉、合肥、昆明、贵阳等地。该县文化馆相关负责人介绍,乌杨白酒传统生产技艺历史悠久,是千百年来历代酿酒技师智慧的结晶,反映了忠县人民的勤劳和智慧,体现了忠州历史文化和乌杨白酒历史文化,显示了我国传统酿造技艺的高超水平。

酒人小传 | Brinkers biography

每日品百杯 只为造佳酿

人物档案

刘新益:广东省九江酒厂技术中心项目经理,高级酿酒师,从事酒类工艺艺术研发和产品设计15年。

■ 田海燕

作为一名调酒师和品酒师,刘新益每天平均大概要喝上百杯酒。"调酒和品酒,目前世界上没有仪器可以取代,只能靠人。"刘新益说,尤其是白酒,由于都是开放式发酵,微生物、细菌、酵母菌、霉菌等都是不可控制的,所以每批酒都会有所不同。"所有白酒厂生产的白酒都是需要勾调,不调酒味道不一样。"他打了一个形象的比喻:发酵出来的原酒,就像是菜一样,没有炒之前都是生的,需要炒熟,而调酒师相当于厨师,通过调酒保持酒体风格稳定。

15年历练 尝一口可辨酒

2001年从江南大学微生物工程学院毕业后,刘新益就进入九江酒厂成为制曲车间实习生,一干就是15年。从原料发酵、蒸馏酒、后处理、酒体设计等等,最后到成品,一整套酿酒流程,他都烂熟于胸,正是由于酿酒的良好基础,他闭着眼睛尝一口就能分辨酒的度数、品类和发酵技艺等。

作为九江酒厂研发团队的主心骨,他创新酿造的"九江十二坊"获得了"2015年度青酌奖 酒类新品T OP10 (白酒类)"荣誉。"研发九江十二坊的5年里,我一个人就品了上万杯酒。"刘新益说,研发新酒的过程几乎花费5年左右。"十二坊系列和传统的九江双蒸风格差很远,酿造工艺不同,原料不同,连设备都要研发。"最大的难点就是没有参数,研发过程的艰辛,刘新益记忆犹新。"新产品几乎都要从零开始,发酵温度,天数,以及下曲的温度等都要自己摸索,甚至是蒸馏设备,煮饭机都要量身定做。"光是这个实验就做了很多年。"新品种酒风格波动性很大,每批酒的数据都相差很大,这也增加了调酒的难度。"从2008年起,刘新益和同事们一道做了20多个版本,并根据消费者反馈的意见及建议,针对较明显的问题提出解决方案,再品,再评。为了观察不同配比的原料酿造的结果有什么不同,他有时晚上还到酿酒车间,观察每个时段的发酵情况。

为保护味觉灵敏 很少吃辣

作为一个品酒师,需要经过多年的历练,不仅需要熟悉酿酒的全过程,还需要灵敏的感官,味觉和嗅觉。"首先是看颜色,对着灯光看酒的颜色是否清亮,是否有沉淀;然后是闻香气,没有杂味,而香气要闻起来舒适。然后就是抿一小口,让酒在从舌尖流过舌面,到舌根。"刘新益解释说,舌尖品尝到的是甜味,舌面尝到的是酸味,舌边是咸味,舌根则是苦味。然后对酒品从色香味等多方面进行综合评价。品酒师和调酒师的职责是品尝后对酒品提出建议,并且发现问题所在。"酒进嘴里就知道为什么会发酸,问题出在哪里。"作为品酒师,对于味蕾的灵敏性要求很高,为了保护味觉的灵敏度,作为湖北人的刘新益几乎很少吃辣,都是以清淡饮食为主。"平时也比较注重饮食,比较少吃辣和油炸,偶尔也喝茶让味觉保持灵敏。"

当然,爱酒是必须的,刘新益说,每去一个地方都会去收集当地的酒,白酒、红酒、洋酒。"每次一去超市就去看酒,去外面吃饭,也会看有没有我们厂里出产的酒。当然竞争对手的酒也会特别留意和品尝。"收藏各种高端酒,也是他的爱好之一,家里至少存了上百瓶酒。"中国十二香型的酒都有,红酒、洋酒也都有。"

刘新益坦言,如何酿制让消费者放心的酒,首先就是自己要喝。"我外出吃饭,首先选择的肯定是我们酒厂的酒,只有我自己喝了,才能让消费者放心。"

酿造技术 | Vinification

千年酿酒古镇 酿新式高粱酒

■ 董婉

在距离重庆江津城区45公里的长江边上,坐落着西南酿酒古镇——白沙。古镇并不少见,但引人注目的是,这座拥有两千年历史的传统古镇,却酿出了时下"新潮"的35度低度高粱酒。

在古镇酿"新"酒

白沙镇坐落在川东盆地边缘,北纬29°线穿过这里,由于全年云雾多,日照少,气候湿热,因而成了酿酒的微生物菌群生存的绝佳场所。

无论从《华阳国志·巴志》的记载:"川崖惟平,其稼多黍,旨酒嘉谷,可以养父。野惟阜丘,彼稷多有,嘉谷旨酒,可以养母";还是公元前300多年就成为贡品的"巴乡清",都足以看出白沙厚重的酿酒历史。

就是这样一座酒文化历史深厚的古镇,坐落其中的江记酒庄,却做出了一个和传统、历史等字眼看起来几乎相悖的选择:出一款35度的高粱酒。

要知道,中国蒸馏酒的历史,毫不夸张地说,就是一部度数"更高、更高、更高"的历史,传统的高粱酒追求入口暴热、辛辣、度数高的特点,也被一众老酒客所追捧。在这样的饮用习惯和文化背景下,吃低度酒这"第一只螃蟹",自然而然引发了围观。

不仅如此,业内人士都知道,低度酒挑战的还有工艺难度——高粱酒中水分子和酒精分子的结合程度高低,会影响最后的香味及口感——这才是关键所在。

不以输赢论成败

一方面是传统的高粱酒文化土壤,另一方面是横在眼前的技术难题,以至于许多人都不能理解,江记酒庄为什么给自己出这道题?

"80后、90后现在已经基本不碰高粱酒了,都是喝伏特加、威士忌的,如果还没有一款适合现在的生活节奏的产品,那高粱酒丢掉的是整个年轻人群体。"江记酒庄总工程师、白酒国家级评委李俊说。

创新,这两个字或许从这个酒厂的外形,就早已能得到某些暗示。这座建筑外墙铺着鹅卵石,办公大厅墙上镶着铁皮,相比众多传统的酒厂,它看上去更像是一家互联网公司。

但决心并不能解决一切,解决问题,最重要的是过硬的技术。

"除了加浆降度工艺革新之外,我们以保证原酒品质为前提,每467200颗高粱才能酿出1斤单纯高粱酒原酒。传统工艺中,小曲蒸馏的出酒率在53%~55%左右,但酒庄在酿造单纯高粱酒的过程中,我们把出酒率控制在40%左右,最大程度保证原酒的高品质,"李俊说,"做质量,肯定要牺牲产量。"

匠人精神从未消失

从2012年至今,李俊和他的团队就一直在打这场持久战,在无数次的试验之后,这款以红皮糯高粱为单一粮食、固态发酵、酒精度为35度的天然高粱酒,终于在2016年面世了,江记酒庄将其命名为"单纯高粱酒"。

从1984年至今,李俊已经在白酒行业钻研了32个年头,他也从一个21岁的毕业生,成长为一名白酒及果酒双国家评委。如今,除了负责酒厂,他还是酒体低度化科研团队、混饮酒体研发团队、配餐酒体研发团队的带头人,对酿酒这份事业,他常说的一句话是:"酿酒必须要有时间去积累,没办法速成。"

李俊所在的团队中,有白酒国家级评委2名、果露酒国家级评委1名、省级评委7名及国家注册高级酿酒师4名。有如此强大的技术作为支撑,他们才能在传承和创新之间找到平衡,把单纯高粱酒打造成既有传统精髓、同时又符合当代消费者的利口高粱酒。他们,是当今真正的匠人。

除了老前辈,如今的江记酒庄,还在不断补充着新血液——白沙镇上的年轻人,无不以进入这么一家"特别的"酒厂工作为荣。一个富有传奇色彩的中国传统产业,就在这样一代代的新旧轮替中焕发出新的活力。

时代在变化,传统高粱酒在做出种种新的尝试,露酒、果酒、洋酒在冲击着高粱酒市场,消费者的口味习惯也在变化……但是,白沙古镇还在,"江津豆腐油溪粑,要吃烧酒中白沙"的谚语还在,匠心还在。