(上接A2版)

陕西白酒在窖池内壁敷泥皮一层,而且每年要更换一次,很明显是受到了山西汾酒工艺的影响。但毕竟是用窖池发酵,酒醅与泥皮接触,受泥土细菌的影响要大一些,所以陕西白酒的风格在"清香型白酒"和"浓香型白酒"之间,比浓香型酒清,比清香型酒浓,是另辟蹊径的"凤香型"酒。

既有清香型的特色,又增加了一点比较浓郁的的香气。这"一点浓香"从陕西西南辗转到达四川,诞生了浓香型白酒,演绎了天下闻名的"川酒",绽放出川酒的百花争艳。

据1958年轻工业出版社出版的《四川泸州大曲》记载,明末清初,泸州苏姓武举,在陕西略阳担任军职,对当地曲酒十分欣赏,曾多方探求酿酒技艺和设备。清代顺治十四年(公元1657年)他解甲归田时,把当地的酒母、曲药、泥样等材料用竹篓装上聘请当地技师,一起回到泸州,在城南选择了一处泥质合适做酒窖的地方。附近有一处"龙泉井",井水清洌而甘甜,与窖泥相得益彰。于是他开设酒坊,试制曲酒。这就是泸州的第一个酿酒作坊——"舒聚源",即泸州老窖的前身。到清代乾隆二十二年(公元1757年),所产曲酒已闻名遐迩。

四川剑南春酒的前身为绵竹大曲酒。据汪福宝、庄华峰主编、安徽人民出版社出版的《中国饮食文化辞典》介绍,绵竹大曲创于清代康熙初年,陕西三原县人朱煜。因见绵竹水好,便移居至此,办起了最早的曲酒作坊,名"朱天益酢坊"。酿制的绵竹大曲达到了"味醇香,色味白,状若清露"的美妙境地。清代李调元《函海》:"绵竹清露大曲酒,夏清暑,冬御寒。能止呕泄,除湿及山岚瘴气"。1958年正式命名为"剑南春"。

百花丛中最灿烂的当数五粮液了。寒天先生主编的《中国酒文化通典》中记载:"清道光年间陕西酒商来到宜宾筑窖酿酒,以高粱、大米、荞麦、麦子等几种粮食为原料,酿出一种味长而醇香可口的杂粮酒。……1928年"利川永"酿酒作坊老板邓子均,又采用红粮、大米、糯米、麦子、玉米五种粮食为原料,酿出了香味纯浓的杂粮酒。当地团练局文书杨惠泉(前清举人)品尝后认为此酒色、香、味均佳,又是用五种粮食酿成的,故取名为"五粮液"。

另有一说,是宜宾人民功臣、共产党革命功臣尹绍州、尹伯明家的1912年的"五粮液"酒。

本报记者采访尹伯明之女退休中学老师尹孝功时,她向记者介绍:"尹家明代'长发升'古窖池,于1912年用的春宴酒,是在清乾隆年间酿出的封存酒。1912年农历正月初九(2月26日)祖父尹绍州在家中举行家宴,邀请前清举人杨惠泉好友、宜宾的老同盟会员、共和党人及社会名流等数十人赴宴。席间,祖父尹绍州用祖传的陈年佳酿'杂粮酒'宴客,尹绍州当众亲自将乾隆年间封存的陈酒启封,尹绍州命子尹伯明将酒倒入杯中,顿时,酒香满堂,只见杯满而酒不溢,酒色微黄,晶莹剔透,杯口的酒呈球面状微微突起,如碧玉镶嵌着的硕大的珍珠。众宾客见状,纷纷赞叹不已,前清举人杨惠泉趁着酒兴,大声对尹绍州说:如此美酒,用'杂粮酒'呼之,甚是可惜。取其用五种粮食酿成,赞其晶莹醇香如琼浆玉液,就叫'五粮液'如何?众人齐声叫绝。尹绍州大笑着说:'好,好,就叫五粮液吧!'"。

因尹绍州参与反对袁世凯的"二十一条"卖国条约,投身"护国讨袁"的斗争中,被当局逮捕监禁,至1916年1月,护国军占领宜宾才被释放出来。遗憾地没有参加1915年美国"巴拿马赛会"。当然就五粮液获金奖一说,纯系伪造。(1957年宜宾国营二十四酒厂才被命名为五粮液酒厂)。解放后的1952年11月12日尹家明代"长发升"古窖池,被五粮液酒厂的前身"宜宾国营第二十四酒厂"租用,直到2009年底停租,无端地被收归五粮液酒厂所有。(为此事尹家在四川省高法起诉五粮液酒厂,打官司)尹孝功老师还赠送给本记者一本由中国人民政治协商会议四川省宜宾市委员会文史学习委员会编的《美酒慰忠魂》,此书对上述史实有详细记载。

当今风行全国的四川浓香型酒工艺,是在陕西白酒入川后,再次创新了一些工艺,强调百年老窖、原料由高粱发展到五谷杂粮、使用混蒸混烧的续渣法工艺而诞生的。

朱宝镛、章克昌主编的《中国酒经》说:在四川宜宾地区的杂粮酒秘方中,有一句"糟糠拌料天锅蒸"。这句话明确表明当时采用了酒糟、糠、和原料三部分混合后进行蒸馏和蒸煮。这是典型的混蒸混烧的续渣法。采用续渣法的主要优点是原料经过多次发酵,提高了原料的利用率,经过多次发酵,也有利于积累酒香物质。在蒸馏的同时,又对原料加以蒸煮,可把新鲜原料中的香气成分带入酒中。

赵永康先生在《清代酒禁与川酒的发展》一文中指出:"清代,四川酒的产量不高,名气不大。泸州老窖大曲发展到清末,年产量只不过10吨(见民国《泸县志食货志·酒》)而今日五粮液的前身宜宾杂粮酒,产量就更少得可怜。""毋庸讳言,今日四川出产的众多国家名酒,事实上都只是在抗日战争时期才真正发展起来并且在解放以后才渐次形成规模的"。

3、"汾酒"、"凤酒" 落户茅台。

茅台镇原本只是赤水河边的一个小渔村,后来因运盐周转,逐渐形成了川盐销往贵州的仁怀口岸。茅台村由此开始形成一个川盐销黔的转运站和货物集散地,山西、陕西盐商云集于此,到清代康熙年间已发展成为江边的繁荣小镇。于是,山西、陕西商人就把山西汾酒的美味种子传播到了茅台村。

张肖梅1939年主编的《贵州经济》记载:"茅台酒之沿革及制造,在满清咸丰(1851—1861)以前,有山西盐商郭某,来茅台地方,仿照汾酒制法,用小麦为曲药,以高粱为原料酿造一种烧酒。后经陕西盐商宋某、毛某先后改良制法,以茅台为名,特称茅台酒"。这个记载给出了三个非常重要的信息:一、茅台镇白酒的源头是山西汾酒。二、茅台镇白酒吸取了山西汾酒工艺和陕西白酒工艺的精华。三、山西人在茅台镇开始酿制烧酒的时间是在咸丰之前。

1947年,时任贵州省建设厅厅长的何辑五,编著出版了《十年来贵州经济建设》一书,书中载:"……黔中业盐者,多为秦、晋商人,……当时盐商由山西雇来酿酒技工。仿汾酒酿造方法,设厂酿酒,用以自奉,并不外售。至咸丰年间,因秦晋商人歇业还乡即将所设盐号,及茅台酒厂,售予本省先贤华桎坞先生继续经营,仍沿用'成义酒坊'名称(即简称华茅)"。该记载与《贵州经济》的记载完全一致。资料表明,茅台镇白酒的历史,咸丰年间是个分水岭。之前,山陕商人成立了"成义酒坊",用汾酒技术制造白酒,但仅供内部饮用,不对外销售。咸丰年间,制酒业务随同盐号业务出让给贵州本地人。

1955年由贵州人民出版社出版的《祖国的贵州》记载,茅台酒是"清朝山西人经商于茅台镇,依汾酒制法而兴。"由贵州省工商联编辑、1980年文史资料出版社出版的《贵州茅台酒史》中记载茅台酒是"从山西雇来酿造杏花村汾酒的工人来茅台村,和当地酿造工人共同研究制造。"

据经济日报出版社编写的《中国全史》85页介绍:"酿造中两次投料,八次高温堆积发酵(每次一周时间),八次下窖(每次一月),七次蒸馏取酒,然后将每次取的酒掺贶(KUANG),再调入陈酒,以保持茅台酒独特的风格"。

对于茅台酒工艺的发展变化,茅台酒厂有着自己的认识和理解。翟旭龙先生在《酿酒史上的"丝绸之路"》一文中引用了一条重要的资料:"1973年,茅台酒厂代表在全国白酒技术协作会上所作的题为'发扬固有风格,提高产品质量'发言中说:茅台酒相传于1700年左右……有陕西凤翔府岐山县郭姓盐商请了山西技师,仿汾酒与西凤酒的操作方法操作生产。在这200多年的时间内,又接收了南方小曲酒的作法,而形成了现在的这一套独特的工艺操作"。

正是由于不断地推陈出新,目前,茅台酒已经形成了自己特色的工艺和闻名世界的品牌。但是追根寻源,它的基本工艺原理还是发轫于山西杏花村汾酒。杏花村汾酒是茅台酒的老师。

4、边陲立足,泽被西北(汾酒在新疆、甘肃、青海)。

新疆第一窖古城酒业有限公司董事长周文贵在《地生奇台奇 酒源古城古——新疆酒乡奇台"新疆第一窖古城"酒文化浅谈》一文中说,新疆清香型"古城大曲",是清代乾隆二十二年(公元1757年),由山西汾阳杏花村酒师来到奇台县建烧锅,才成为西北边陲著名酒品的。

"古城大曲"是西域历史上第一个获"地方名酒"称誉的白酒,对新疆后来的白酒生产起到了重大的作用。至今,疆内各大名酒企业在蒸酒时采用的"掐头去尾"、"按质取酒"等工序都是沿袭奇台"古城大曲"工艺原理而来的。这又是奇台清香型"古城酒"对新疆白酒业的莫大贡献。新疆清香型"古城大曲"有"水甘、料实、工精、器洁、曲时、窖实"六大酿造秘诀,与山西汾酒的酿造秘诀异曲同工。发酵窖池后来发展为水泥池,采用清蒸、清烧三次清工艺。

在乾隆初年,山西汾酒在甘肃是唯一的高档酒。乾隆二年8月,甘肃巡抚德沛《为陈烧酒毋庸严禁以免国法纷纭事奏折》中的史料云:"至通行时卖之酒,俱来自山西,名曰汾酒。因来路甚遥价亦昂贵。惟饶俗之家始能沽饮。"

青稞美酒出颊留芳。青稞酒是清代乾隆年间,由山西人将杏花村的酿酒技术传入青海互助县威远镇后酿制而成的。在威远镇酿造业的发展史上最负盛誉的烧房要称"六合凝"。"六合凝"烧房是由几家山西人合资兴办的,他们有丰富的经商经验,雄厚的资金实力,又从山西请来技术精湛的"酒大工"和"曲大工",生产的青稞酒,口味纯正,质量稳定。后来,这家烧房又转让给曹姓的山西客商。经过几百年的发展,到新中国成立前威远镇共有大小烧房12家,最为有名的是山西人创办的"天佑德"烧房。1951年,互助县政府在"天佑德"等烧房的基础上组建了互助酒厂。

山西汾酒技术传到青海,酿造工艺也有了些变化,原料由高粱改为当地盛产的青稞,发酵容器改变为花岗岩条石砌成的窖池,发酵期延长为80天,发酵工艺改为"清蒸四次清"烧房开窖后,第一次烧的酒叫大槎酒,质量最好(汾酒称为大茬酒、大楂酒,意思相同)烧后的酒糟,再加一点糁子和曲面,经过装窖发酵再烧一次,质量尚可。第三、四次烧出来的叫挑糟酒,质量差些,是低等酒。

(二)第二条传播路线 是汾酒人从山西走到河南、湖北、湖南、江西、江苏、福建、浙江、台湾。

1、汾酒走向河南。

清朝乾隆年间河南巡抚尹会一在奏折《覆奏禁曲疏》中写道:"查河南素称产麦之区,遂有山西富商大贾挟其厚赀,乘麦收价贱时,在与马头集镇,广收麦石,开坊踩曲。每商自数十万至百余万块不等,车载船装,贩运他省"。

可见,山西商人不断垄断了陕西省的酒曲生产,河南的酒曲生产也主要是山西人投资经营的。在垄断酒曲经营的同时,山西酿酒师也来到了河南开设酒坊,生产烧酒。其中如"宋河粮液",就是山西酒师始创的。据《中国饮食文化辞典》记载:"明洪武年间,有山西酒商移居枣集,酿造曲酒,遂负盛名。清代中期有很大的发展,枣集镇上酒坊达48家。新中国成立后因建厂于古宋河之滨,故名为宋河粮液"。

2、山西汾酒传统工艺传到福建、浙江、江苏。

在乾隆年间,山西汾酒已经是福建、浙江、江苏等地的第一白酒,日本宽正十七年(1799年)出版的《清俗纪文》一书,是曾为长崎长官的中川忠英向前往长崎贸易的清朝商人所作的调查记录详细反映了清朝乾隆时期中国福建、浙江、江苏一带民间风俗、传统习惯和社会情形等。书中酒名有惠泉酒、乌程浔酒、福珍酒、潞安酒、汾酒。作为粮食白酒的名酒只有山西的汾酒和潞酒。

3、吴越生根,播流四海。

据《中国饮食文化辞典》记载:"今之双沟大曲酒,酿造于清代雍正至乾隆初年。当时有山西太谷县人贺氏至双沟(属江苏省泗洪县),发现这里盛产高粱,又有清洌甘泉之水源,遂携山西汾酒酿造之精湛技艺,于双沟建起'全德'糟坊。所产大曲酒'香浓味'远超当地原产的酒,有'香飘十里,知味息船'的赞语。"他将山西杏花村汾酒的酿造方法同当地的酿造技艺相结合,就酿造出"浓香独特"的双沟大曲。

4、三湘荆楚,风骚独事。

《湖北通志》载:"武昌酒……近通行者惟汾酒、南酒。汾酒以高粱为质,仿山西制法,用大曲酿之。南酒亦以高粱或大麦,其酿制专用小曲。故酒皆清辣,而汾酒味较醇厚,价亦倍昂。"又《武昌府志》载:"夏口人刘某……康熙元年,以高粱为料,作药酿酒,时人亦称汉汾酒。"其中以"天成糟坊"最负盛名。1929年德泰源酒坊的"汉汾酒"在工商部中华国货展览会上获一等奖。1933年,"协康汾酒厂"被列入《近代中国实业通志》中,成为全国名酒厂。1952年在"老天成"等几家糟坊基础上建成武汉酒厂,沿用传统工艺继续生产"汉汾酒"。1962年在"汉汾酒"基础上投产特制汉汾酒。1984年借黄鹤楼古迹盛名,改为黄鹤楼酒。该酒选用优质高粱为原料,以大麦、豌豆踩制的清茬曲、红心曲、后火曲为醣化发酵剂,地缸分离发酵,石板封缸,并经量质摘酒、分级贮酒、精心勾兑而成,与山西汾酒的酿制工艺完全相同。

明末清初,湖南湘潭商业兴起,开始以纺织品者居多,继而输入原籍的物产或技艺专长,专营一业。如山西的汾酒、苏杭的丝绸、江南的杂货、浙江的酱菜等陆续进入湘潭。

山西的汾酒进入湘潭以后,逐渐形成了比较大的市场。这时山西人传播到湖北武汉的"汉汾酒"已经声名鹊起,于是"汉汾酒"的工艺很快引进到了湘潭,酿出了湘潭人的"汉汾酒",也称"湘汾"。后来随着贸易中心转向长沙,"汉汾酒"的工艺也逐渐普及到了湖南全省。湖南《常德市志·大事记》载:中华民国六年(1917年)6月。常德宏顺祥号(下南正街)汾酒被国家农商部评定为优秀产品,可见汾酒在湖南的流传之广。

在明、清两代酒类政策比较宽松的条件下,在中国黄酒向中国白酒大幅度转变的关键时期,领先同时代白酒工艺数百年的山西杏花村清香型汾酒工艺,随着"富甲天下"的晋商的脚步,将先进的白酒酿造技术传遍了中国的20多个省市自治区,开创并奠定了中国白酒业的基本格局,形成了中国白酒业的基本版图。

我国台湾省的金门高粱酒是台湾岛的第一白酒,也属于清香型白酒。虽没有资料显示山西汾酒与金门高粱酒有直接的传承关系,但工艺路线与山西汾酒基本相同。

(三)第三条传播路线 是山西汾酒传统酿酒工艺,从山西传到河北(直隶)、内蒙古、山东,直到东北三省

1、山西汾酒传统酿酒工艺传到河北。

乾隆初年出任直隶(河北)总督的孙嘉淦是山西兴县人,是个坚定的反禁酒禁曲论者。他在《禁酒情形疏》中提到:"步军统领衙门拿获烧锅数起皆系山西之人。"由于"大开烧锅、肆行踩曲"当是山西富商,而且造酒者也大多是山西人,因此他一当上直隶(河北)总督,就有人说他会瞻顾乡里,而开烧锅之禁。乾隆皇帝对他处事,惟有禁酒一事不放心,说他"禁约太宽。"事实上孙嘉淦也确实禁酒不力。乾隆六年(1714年)7月,外间有议论道:"孙嘉淦声名不如从前,且不无袒护乡曲之意。"孙嘉淦也曾在奏折中为自己辩护道:"盖以天下行商坐贾,大抵皆臣乡曲(老乡),不猖直隶一省。"

范金民教授认为,"孙嘉淦的言行既说明他一定程度上代表了从事酒曲经营山西商人的利益,也说明了北京乃至整个直录地区兴盛的酒业就是山西商人经营的。"当时山西人在直隶经营的烧锅规模到底有多大,竟让乾隆皇帝如此关注?据记载,当时山西商人在直隶全省开设烧锅约千余家,其中口北道和宣化府上有烧锅数百家:承德府府开设烧锅200余家,口家工人少者十余人,多者三四十名,统计不下六七千名。

2、汾酒传到山东、内蒙古。

《汾阳县志》载:"汾阳有20多人在(山东)曲阜开酒坊"。内蒙古包头市的白酒,最早也是由山西乔家经营的老字号"复盛西"在包头开设酒坊发展而成的。不过"复盛西"经营酒坊是作为一个很小的副业来做,没有单独给酒坊取字号,而是在"复盛西"经营粮、油、米、面的"六陈行"下面开设烧酒业务。

3、白山黑水,汾酒传统酿酒工艺四处飘香。

据《文史月刊》刊登的侯文正的《晋中商帮兴衰史略》中介绍:"关外粮食主要是大豆和高粱。高粱易生虫,难以久储,却是酿酒的最好原料。山西中北部亦多产高粱,故酿酒的多,以杏花村为首的汾酒技术,更是高超。山西商人见关外高粱多,就带去酿酒工匠,在关外各地开设酿酒作坊。大量烧锅的开设,既为高粱加工增值提供了途经,又提供了大量的酒品。"

"山西太原商人、汾州府商人在关外经商,除开设典当、钱铺、账局外,其他大宗的业务之一,就是在东北各地开办酿酒业(烧锅)等,既产又销。"

"山西寿阳,本属贫困山区,在清代同治、光绪年间也产生了一批中等水平的富商,号称'十大户'。其中羊头寨赵培成,祖辈在辽宁铁岭地区开设烧锅酿酒,继而发展了油坊、粮店、当铺、绸缎店,总号名为'田成永'。"据王建中、阎文水《汾商万里杏花香》中说:"著名的晋商太谷曹家创始人曹三喜,创业初期就经营过酒坊。他以当地丰富廉价的高粱为原料酿酒,在沈阳、四平开设了'富盛泉'、'富盛长'、'富盛义'、'富盛成' 等酒业商号。正是凭借拥有汾州酿酒技艺,曹家在东北才站稳脚跟,成为首屈一指的关外富商"。

国家优质酒凌塔白酒产于辽宁朝阳酒厂,该厂原称"三泰号烧锅",据周铁峰《朝阳县志》记载:"烧锅,直鲁人之北来者,皆事耕种不谙经营。朝境之初,有商业,自晋人始。晋人悉之蒙族无贵贱,皆嗜酒。边寨所产高粱、莜麦价廉,且多。俗传先有'三泰号'晋人烧锅,后有喇嘛庙。由是直鲁人之营商者,亦相继而起。自有烧锅之后,合吉之平地、山荒始有转兑于汉族之举,是烧锅与香火二事于遗迹中国一最有价值者也。

"会做山西酒,腰无分文天下走",不仅仅是一种民间流传的俗语,而且是山西酿酒技师一种空前绝后、雄视天下的豪迈。

他们之前,没有任何一个酿酒的群体敢这么牛;他们之后,也没有任何一个酿酒的群体会那么酷。正是他们,伴随着晋商的脚步,改变了中国酒业的发展走向,奠定了今天中国白酒业的基本格局,缔造了一个五彩缤纷的中国白酒王国。在杏花村一代代汾酒人的努力下,山西"杏花村"汾酒也不仅仅成为清香型白酒之祖,更成为中国白酒之祖,更是中国名优白酒之源、中国国酒之源。

成都清典商贸有限责任公司简介

成都清典商贸有限责任公司成立于2008年12月,位于成都市青羊区金阳路21号,是一家专业批发、零售山西汾酒集团旗下所有产品:汾酒、竹叶青酒、杏花村酒、玫瑰汾酒等系列产品的公司,是山西汾酒集团在四川省内实力最大的合作伙伴。企业注册资金100万元人民币,总资产达2000万元人民币,拥有员工50余人(还在不断地壮大当中)。

从2008年汾酒集团系列产品在四川市场基本为零的状态下,2009年实现销售任务200万元,2010年600万元,2011年1200万元,真是"一年一个台阶"。从2009年至今发展有两家汾酒、竹叶青旗舰店,一家自营专卖店,2011年实现销售收入达到2000万元人民币。

公司分别于2010年与2011年荣获山西汾酒集团年度优秀经销商,同时清典商贸也是山西四川商会副会长单位,在依靠商会的平台,借助汾酒的品牌张力,清典商贸的步子会越走越宽,视野也会越来越高。

清典公司的经营理念和企业文化

经营理念:用今天的努力换取明天的辉煌。

经营方针:诚信经营,合作共赢。

我们的使命:汾酒文化的传承者。

我们的口号:不进则退,过程与结果并重。

企业文化核心:以人为本构建和谐团队

树立科学的发展观

成都清典商贸公司愿与社会各界人士携手汾酒,共创辉煌。

专卖店地址:

金阳路专卖店,青羊区金阳路21号

电话:028-86128887

龙腾路专卖店,武侯区龙腾东路7号附一号

电话:028-87017896

江汉路自营店,青羊区江汉路41号

电话,028-86690869

合作电话:028-87433016,15830641188