

忆古抚今 寻找道光廿五文化血脉的“足迹”

■ 石磊 许坤

继法国“路易十三”之后，它是世界上第二个以封建君主年号命名的酒；数百年来，它是中国惟一满族酿酒工艺不断传承的企业；1996 年贡酒的木酒海的出土，揭开了道光廿五深厚历史文化底蕴的冰山一角；今天，二次创业的道光廿五正抖落历史的尘埃，在市场经济的大潮中搏击风浪，吹响文化名酒复兴的号角。

潮起潮落、星转斗移，在文化名酒复兴之光照耀到道光廿五时，我们有必要忆古抚今，从道光廿五的本源出发，寻找酒文化血脉发展的“足迹”，在历史中一览民族的文化遗产，在现实中发现企业的发展之路。

满族酒工艺，传承至今的非物质文化遗产

作为国内惟一满族酿酒工艺传承的企业，道光廿五通过一代代有着丰富经验的酿酒师傅，将独具特色的满族酿酒工艺完整保护并传承下来。

寻找道光廿五的文化源头，就要从满族的酿酒说起。

早在《魏书·勿吉传》有过这样一段记载：“勿吉，有粟及麦、稌，菜则有葵。水气鹹凝，盐生树上，亦有盐池，多猪无羊。嚼米为酒，饮能至醉。”其中，魏晋南北朝时期的勿吉，是与周时的肃慎、战国时的挹婁有继承关系的满族先祖。当时，勿吉人已种植粟、麦、稌等粮食作物，并已开始用粮食酿酒。

到唐朝，勿吉写作靺鞨。锦州地处辽西，在唐朝时为营州属地，是唐朝统治东北的政治中心，满族先祖粟末靺鞨人当时正迁居营州。这一时期，满族先祖的酿酒业更为发达，已有了米糴和曲酒的区别，而且渤海人已豪饮成风。唐朝著名边塞诗人高适有诗写道：“营州少年厌原野，皮裘蒙茸猎城下。虏酒千盅不醉人，胡儿十岁能骑马。”这里所说“虏酒”正指当时当地的粟末靺鞨人酿造的酒。

这是历史上关于辽西地区满族先祖酿酒的最早的记载。

辽金时期，满族人先祖称为“女真”。在《三朝北盟会编》中记载，女真人“饮谷为糜和以曲麴，须臾成坛。”当时女真人的日常饮食主要为糯米饭和“麦少”。麦少即为炒熟的糯米或麦，或捣成粉或不捣，以水乳调合食之。是女真人狩猎或作战时的必备食粮。可见，在宋代，以稗、谷和麦做独特的酿酒原料及糴料，已具备充足的条件。

到清代，满族人盛行饮烧酒，《清代满族风格史》记载：“烧酒多以高粱酿制，性烈，饮之可以活血驱寒，尤其受满人喜爱。”而在《清实录经济资料提要·酒典华萃》中记载：“恐造酒靡费米粮，对北方五省烧锅制糴，亦酌情禁止。在歉收之年，对烧酒实行酒禁，还比较严；丰裕之岁，禁酒较宽。”

对此，民俗学家、辽宁省民间文艺家协会专家顾问王光认为，这说明在康熙年间，东北地区的满族酿酒业已极其发达。

据考证，在清代，最著名的满族酒是松苓酒，其对后来的道光廿五白酒有着深刻的影响。据了解，制作松苓酒，要在山中寻找一棵古松，砍伐下树的主根，将上好的白酒装在陶制的酒坛里，埋于树下，以年以后取出。这样贮存的目的将松木的精华引入酒中，以起到清心明目，理肺化痰的功效。

王光表示，这种贮存方式，正式来源于满族先祖山林文化的木石崇拜习俗，其中包涵着珍贵的山林民医药文化传统。而道光廿五所采用的木酒海贮存方式，正是在松苓酒贮存方式基础之上的改进和升华。采用木酒海，一方面满足了后来烧锅出酒量的需求，能够更多的储存酒，另一方面则满足了长时间保存、加快白酒生化和酯化的需求。

根据考古研究，木酒海制作要求严谨，其外壁采用东北红松做外廓，内壁用鹿血、香油、宣纸裱糊，五层宣纸为一封，裱糊里层共需要 27 封。这种裱糊的方式，可以在不漏酒的情况下，使得红松的气息、鹿血的精华渗透入酒中。同时，穴贮三年以上，溶合后产生亲合、生化、脂化，并产生滋补营养基，增加酒中大分子蛋白质含量，气候极冷极热时，产生棕色结晶或沉淀，经摇匀后饮用，具有色泽微黄，陈香突出、典雅、绵柔醇厚，香味谐调，回味悠长的满族酒陈香风格。

除独特的贮存方式外，长期的历史实践中总结形成的满族传统酿造工艺更显示出其与众不同：高温润料、入甑清蒸、晾堂堆积、混入曲种、窖泥封顶、砖窖发酵。分三次取酒，每轮次生产 32 天。出



辽宁省五一劳动奖章获得者、道光廿五集团总经理曹旌作为第十二届全国运动会火炬手传递中国梦

窖酒酯分层缓慢蒸馏、分段量质摘酒，然后分三种典型酒入酒海穴藏贮存三年以上。这种独特的传统酿酒技艺，被酒师们概括为一句口诀：“清蒸、混入、老五甑。”

在酿造工艺中，所用曲种非常特别。其一，制曲的车间必采用草房，以保证满族传统酿酒技艺所用的曲种野生根霉菌生长的温湿条件。其二，以“七月上寅日”前后三天，做完全年所需的曲块，严格的制曲时机是由东北地区的气候条件所决定。其三，制曲时，因主要利用适合于在生料上生长的野生根霉菌，所以拌醋时以特有的“拌醋三角法”即醋料用蒸、炒、生各一份，这有别于中原、南方的全蒸法。其四，拌水曲料不得隔宿，必须将模子里的拌水曲料踏实，踩成曲块。看曲为 21 天左右，要以 7 天为一单位翻曲，侧立与调整覆茸，使菌丝布满曲面。14 天将曲坯积聚，笼起后火，为后期霉菌生长以及霉的代谢创造条件，以冷水湿手，亲身体验，控制霉发状态。收曲后要存放 49 天，方可使用。

值得注意的是，酿酒采用东北特产红高粱、薏米、稗谷为原料，菌种为东北特产松花粉、参茸粉高温制曲，曲中还需要加入 26 味中草药粉用于做滋补营养基。

同盛金烧锅，天时地利造就的皇室血统

如果说独特的满族酿酒工艺成为后来道光廿五酒发展的核心要素，那么锦州的地理区位优势则为道光廿五酒的发展提供了不可或缺的基础条件。

其一，地理气候方面。锦州地处辽西地区中南部，当属辽西走廊枢纽，陆海交通发达。这里地处大陆性季风气候区，但海洋性特征明显，冬季寒冷干燥，夏季高温多雨，春秋气候温和，四季分明，昼夜温差大，空气干净无杂质。

其二，物产资源方面。锦州地区土壤肥沃，盛产满族传统酿酒所需的原料：高粱、薏米、稗谷。而作为制曲原料的小麦、豌豆，也皆为锦州地区特产。

其三，酿酒水源方面。在锦州中心城区，由于海拔低，周边又有丘陵山区环绕，形成了锦州盆地，水资源汇集于此，水源丰沛，水质澄清甘洌，是得天独厚的酿酒水源。

其四，人文资源方面。锦州城是当年清军入关的前沿阵地。顺治年间有许多满洲官员调回驻守，又有许多新满洲人迁来居住。其中多有掌握满族传统酿酒技艺的酒师，可以保证满族白酒的独特风格和品质。

其五，锦州位于辽西走廊，为满清政府的都城北京和古都盛京之间，是清朝皇帝东巡驻跸之城。锦州的白酒即可贡奉朝廷日常之用，又可贡献东巡祭祖之需。

虽然具备了合适的物质基础条件，但是有观点认为清朝时期政府限制私人酿酒，因此锦州的酿酒历史存疑。不过，关于清代锦州的酿酒历史，史料有记载。《中国东北农业史》引《清高宗实录》、

《清仁宗实录》记载：“锦州内务府粮庄亦以稗为正征；奉天等省麦子丰收，清廷令各关津隘口不得妨碍商人运粮，使余麦得以输出；谷子为旗地赋粮本色，也是向关内漕运的主要粮食，称‘漕米’”。《盛京通志》记载：“蜀黍，今呼高粱，土人率多饭此，馔为米粉，食品可珍。又可入曲烧酒。”这说明粮食的大量剩余，已为酿酒提供了丰富的原料。

史料中提及的粮庄，即为皇室内务府的皇庄，土地、财物皆归皇廷所有。据《盛京通志》和《清朝文献通考》记载，锦州的粮庄始设于顺治年间，到嘉庆年间，共有 263 个粮庄。在这些个粮庄中，朝廷只选中高士林庄头开办烧锅，不能不与高士林家族出自建州女真，掌握传统的满族酿酒技艺有关。据《清朝文献通考》记载：清官御膳用酒，仍保留着满族人特殊的酒文化。在正餐之间的便餐中，饮乳酒；在各种宴席上用燕酒和烧酒。这些酒类均由内务府酒局酿造。

为满足酿酒需求，内务府于清嘉庆六年（1845 年），选择为各项条件具备的锦州粮庄颁发“龙票”（朝廷颁发的营业执照），由锦州罗台子庄头瓜尔佳（汉姓高）氏人高士林，开办的同盛金烧锅（辽宁道光廿五集团的前身），以酿造供清廷所用的满族风味烧酒。

此后，随着时代的变迁，到民国和日伪时期，军阀之间的混战以及日本侵略者的入侵以及连年的水旱灾害，使得同盛金烧锅的生产经营日新式微。困境之中，时任热河省商会副会长的锦州北镇士孟积善，接手了同盛金烧锅。

凭借在商业方面的天赋，孟积善一方面积极招聘重用同盛金烧锅造酒师傅，恢复同盛金严格的酿酒和经营传统。为了保持同盛金烧酒独特的满族烧酒风味，在全国众多的酒类中独占鳌头，他认真收集查阅清官御膳资料，编制了《满族酒经》。从选料、制糴到穴藏，都严格遵从传统的满族酿酒技艺，为道光廿五白酒百年来传承满族酿酒珍贵独特的传统技艺，作出了重要的贡献。另一方面，孟积善以他出色的开拓精神和经营理念，不失时机地将外交公关运用到对产品的市场营销中，打造了离开宫廷后，近代社会中同盛金白酒的名优名牌。如民国十五年（1926 年），东北军少帅张学良督建葫芦岛军港，孟积善闻讯带人奉送同盛金烧酒前来慰问，张学良品饮用后，对满族白酒的独特风味连声赞叹，并亲笔为同盛金烧锅题赠“酒中仙”的美词。

“南有茅台，北有凌川”，佳酿换新颜

时间跳转到新中国成立后，同盛金烧锅由人民政府接管，更名为地方国营锦州制酒厂。在当地政府的关怀下，酒厂广大职工克服种种困难，恢复扩大生产，更新设备，扩建车间甑房，年产凌川白酒 65 千升，创产值 12 万元，1958 年，产量更是猛增到 257 千升。

虽然进行了厂房扩建，生产能力得到

很大的改进，但凌川酒厂始终保持着同盛金烧锅传统的满族酿酒技艺，使得凌川白酒在全国诸多的白酒中，始终保持独树一帜的地位。

1954 年，当开国元帅朱德品尝到凌川白酒后，被优雅的陈香风味所吸引，亲笔题词“南有茅台，北有凌川”，这不仅准确地道出了凌川酒独特的民族风味和优秀的品质，给凌川人极大的鼓舞，同时也提出了凌川白酒必须坚持满族传统酿酒技艺，以保证凌川白酒文化特色的正确发展道路。

1959 年，锦州凌川酒被国家指定为“十年大庆”献礼酒，以选取锦州义县红高粱为主要原料、加入满族酒曲、采用满族工艺酿制的白酒为原酒，推举在国内白酒业享有盛誉的酒界泰斗周恒刚老先生的弟子、首席大酒师李宗民亲自掌勺勾兑，将国宴酒送到人民大会堂，一时间鹊声四起。当年的凌川酒曾受到毛泽东主席、原美国总统尼克松、日本前首相田中角荣的好评。1960 年，酒厂经辽宁省人民政府批准，更名为锦州凌川酒厂。

1963 年，凌川酒厂被国家认定为全国麸曲酱香型首创试点厂，有关专家对麸曲酱香型白酒生产工艺及菌种基予肯定。凌川酒厂的麸曲酱香型白酒生产工艺开始在全国推广。而在当年的全国评酒会上，凌川白酒荣获“银牌优质白酒”。这也打破了东北地区没有白酒奖牌的记录，并连续四次蝉联“银牌优质白酒”殊荣。

到 1965 年，凌川酒厂已经是具有机械化生产的大型白酒企业，年产量达 3800 吨，居东北三省一区之首，产品畅销全国各地，并远销到苏联、日本、法国、巴西、东南亚、韩国等地。

遗憾的是，随着文化大革命的开始，凌川酒厂再次陷入发展的低谷。

转机来自 1994 的酒厂领导班子调整。为使凌川酒厂尽快走出低谷，新领导班子强化了三个方面的工作：一是转换企业经营体制，二是狠抓企业管理，三是全力抓好销售。“全厂努力变银牌为金钱”，制订了凌川酒厂四字治厂大纲：以“新”获胜，以“优”取胜，以“廉”保胜，以“难”求胜。并顺势提出“插进一根针、撬开一条缝、占领一大片”的营销策略。

在有效的策略指导下，酒厂各方面工作开始朝着良性的方向发展。

1996 年 6 月，为适应更快的发展步伐，酒厂启动南迁工作。其间，在同盛金老作坊原址，在距地面 80 厘米处，发掘出了穴藏四个木酒海。宣纸裱糊，层上有水笔汉、清文字。汉字为：“大清国”、“同盛金”，“封于道光乙巳年（1845 年）”。从木酒海中收集到保存完好的道光廿五年间白酒四吨有余。

据考证，这笔穴藏百年的贡酒即是同盛金烧锅遗产，也是满族酿酒技艺的非物质文化遗产。它以满族酿酒技艺特殊的贮存方式木酒海，传承了山林民族的木石崇拜文化和山林医药文化、酒文化传统。同时也从另一方面印证了，同盛金当年就是为清廷皇室酿酒的烧锅，满族人直到进关建立政权后，仍保持着本民族的饮酒习俗

和酒文化。这些穴藏贡酒，正是为朝廷储备，以应付不时之用。只是道光朝以后，灾荒、战事不断，直到清王朝灭亡，内务府解散，这些属于朝廷的贡酒，一直没有被征用，所以才在底下沉睡百年。

这一发现引发各界关注，时任全国人大副委员长王光英提笔称赞“法国有路易十三，中华有清道光廿五”。1998 年 7 月，英国伦敦吉尼斯总部颁发证书，认定“道光廿五贡酒是世界上目前发现的窖贮时间最长、数量最多的穴藏白酒”。道光廿五贡酒被列入吉尼斯世界纪录大全。1999 年，道光廿五的木酒海及 10 公斤原酒，作为上世纪的最后一件稀世国宝被中国历史博物馆所珍藏。

二次创业，道光廿五扛起振兴东北酒大旗

木酒海的发现让道光廿五看到了新的发展机遇，为适应改革开放后市场经济的机遇，1998 年，原属国有企业的凌川酒厂通过改制，在锦州市首家转变为股份制性质的有限责任公司，企业所有制性质彻底改变，以全新的面貌实施市场化操作。2000 年九月，在同盛金烧锅创办 200 年之际，凌川酒厂正式更名为道光廿五酒业集团。

记住新发现的木酒海贡酒，国家文物局发出文博字[1998]622 号文件,指出:“道光廿五为出土文物,属国家所有。”“同意你省按照少出高汇，细水长流的原则，销售 50-100 公斤道光白酒”。

1999 年 10 月 26 日，有中国嘉德拍卖公司在北京举办的拍卖会上,86 公斤道光廿五贡酒拍出 350 万元的天价。自此,道光廿五首开白酒拍卖先河。2003 年 7 月 6 日，由锦州是人民政府和嘉德国际主办的道光廿五专场拍卖会在广州举行，会上,100 公斤“道光廿五”拍出成交天价 558 万元,刷新了 4 年前的北京拍卖纪录，被海内外赞誉誉为“道光廿五拍羊城,梅开二度得天价”。

就在两次天价拍卖中，“道光廿五”首开了东北白酒的品牌营销先河。稀有的出土资源，独特的满族工艺，震撼而成功的拍卖会，使得“道光廿五”的品牌张力在短时间内辐射全国，业界誉为“东北白酒的‘国窖 1573’”。

理性的道光廿五人并没有沉醉于媒体的报道中，而是以市场为基准，居安思危，将企业的行业责任与行业的社会责任融入到企业文化构建中。“白酒企业贵在传承，因为它不是一天两天建立起来的。”道光廿五集团总经理曹旌告诉记者，我们企业有 200 多年历史，传承了几十代人的智慧及情感、凝结与付出，它在一个地方一经扎根，就融入了不可分割的地方文化，它不仅传承历史，传承责任，同时还传承情感。从某种意义上说，“道光廿五”，这个品牌已不仅仅是我们企业的品牌。往小里说，她是锦州的品牌，锦州的文化；往大里说，它是中国的品牌，中国的文化。传承老祖宗给我们留下的宝贵财产，就要用真心酿酒，把酒文化和企业责任有效地融合在一起，才能让它更好地继续往开来。

采访中，记者了解到，道光廿五意在通过品牌强化企业文化，并传导到产品中，为消费者展现出负责任的企业形象和高品质的产品属性。“我们通过塑造‘道光廿五’这个品牌来强化企业文化的灵魂，就是要让人了解这个品牌的特殊性，从而能传播我们的理念诉求。在传承这个文化的过程当中，它的文化升级，不单是表达历史事件，更重要的是充分释放品牌文化的竞争力。”曹旌认为，与此同时，品牌文化也要耐得住寂寞，因为放在市场上看，它是动态的。企业想发展，必须走到市场的前沿，有良好的创新才能更好地传承。在管理与技术方面，我们坚持在夯实基础之上持续升级，同时加强科技力量的人才储备，从而让品牌文化有一个很好的伸延空间。

2014 年，面对行业调整的新形势，道光廿五积极做出战略调整，通过四大转移，即从中心城市向县乡转移，采用小区域，高占有的策略将重点县乡做精、做细、做透；从渠道争夺战向消费者争夺战转移，做大众消费者看得见、喝得起、喜欢喝的酒；改变外埠市场操作模式，厂商共投，风险共担，利润共享，与经销商共同运作市场；从单一渠道模式向多模式转移，采用多品种，多渠道共同抢占市场份额。无疑，道光廿五再次引领了东北酒的发展，并对全国国企的发展提供了可借鉴的样板。

道光廿五正在抖落历史的尘埃，焕发出充满生机和活力的另一面。