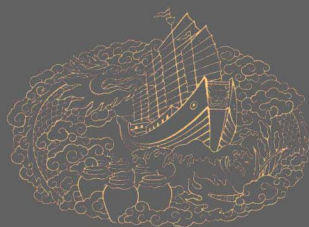


存真四百年

传奇世家至纯本色 百年手工酿造真味

胡晓梅◎著

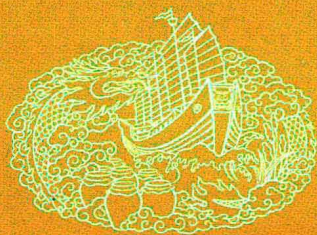


一场风云传说，穿越四百三十余年
一段跌宕酒路，走过二十三代传人
解密中国最古老的
酿酒世家
揭开四百年时光打磨的
品牌真相
四百三十余年，留下的不仅是历史

存真四百年

传奇世家至纯本色 百年手工酿造真味

胡晓梅◎著



CS
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

湖南文艺出版社
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



博集天卷
CS-BOOKY

图书在版编目(CIP)数据

存真四百年 / 胡晓梅著. — 长沙: 湖南文艺出版社, 2012.1

ISBN 978-7-5404-5238-4

I. ①存… II. ①胡… III. ①白酒—酿酒工业—工业史—泸州市 IV. ①F426.82

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第234444号

上架建议: 企业文化

存真四百年

著 者: 胡晓梅

出 版 人: 刘清华

责任编辑: 丁丽丹 刘诗哲

监 制: 刘 丹

特约策划: 杨 辰 郑冰容

特约编辑: 吉琴琴 张 兵 黄海涛

装帧设计: 姚姚工作室 黄海涛

出版发行: 湖南文艺出版社

(长沙市雨花区东二环一段508号 邮编: 410014)

网 址: www.hnwy.net

印 刷: 北京京都六环印刷厂

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 267千

印 张: 16

版 次: 2012年1月第1版

印 次: 2012年1月第1次印刷

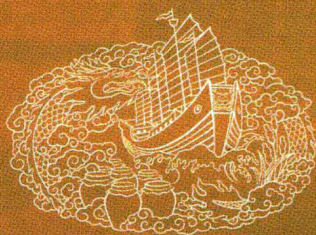
书 号: ISBN 978-7-5404-5238-4

定 价: 78.00元

存真四百年

传奇世家至纯本色 百年手工酿造真味

胡晓梅◎著



CS
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

湖南文艺出版社
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



博集天卷
CS-BOOKY



一场风云传说，穿越四百三十余年
一段跌宕酒路，走过二十三代传人
解密中国最古老的酿酒世家
揭开四百年时光打磨的品牌真相
四百三十余年，留下的不仅是历史

身边人在工作的时候，多喜欢抽烟。我却不同，烟很少抽，独爱喝酒，无论是创作还是做其他工作时，喝上两杯，便觉得笔下有了灵感，思维也随之灵活了起来。

如今喝酒许多年，国内的、国外的、酱香的、清香的都喝过，口感回味不尽相同，各有特色。对我而言，只要是好酒，其实并无三六九等之分。有分别的，反而是喝酒的状态——那种彼此明明不熟，为了应酬不得不勾肩搭背称兄道弟，在酒桌上狂喝下来狂吐的，为下等喝法。

存了一坛好酒，寻摸个清闲时光，自己在家开了封，独酌几杯的，为中等喝法。

而在在我看来，最上等的喝法，则是当自己还很小的时候，看着大人不时提着两瓶酒放在桌上，两三个人一边嚼着花生、豆干之类小菜，一边举杯呷上两口，煞是惬意。尽管当时那酒才几块钱，比不得如今动辄上千一瓶的价格，但其悠然自得，人人可以享受的感觉，却是千金不换的。因为这才是人最真实、最放松、最传统的喝酒状态。

也许我本身就是一个怀旧的人，也许是采访考古人员多了，田野调查方面的工作做得久了，对传统的东西从来都很感兴趣，总觉得酒这个东西，也是越传统，才越有味道。那些从先进的流水线、高科技的酿造机械中出来的酒，多了科技的感觉，却少了传统的韵味，恰恰我觉得这部分少掉的东西，才是酒的灵魂。所以，能在这本《存真四百年》里看到泸州老窖这份对传统的坚持，¹让我觉得弥足珍贵，也从内心生出一份感动。

如今接触白酒这么多年，虽谈不上懂酒，可对于“千年老窖万年糟”的说法早有耳闻，也知道酒是活物，越陈越香。酿酒技艺、酿酒的工具同样如此，越是传统的技法，越是能酿造出最原汁原味的白酒文化。所谓白酒的文化，绝不局限于品酒本身，而是一种对生活的感受和领悟。

佛说：一花一世界。

这句话套在酒中，称其为“滴酒一世界”，也未尝不可——酒如人生，人生如酒。喝酒需要把握分寸，做人亦然。

喝酒最好是邀上知己好友，坐在一起谈天说地、畅然对饮，生活同样离不开真朋友的扶持与提点……

一滴好酒，你若只是一口灌下，除了苦涩之外再无体会；而如果能让其自由地在舌尖化开，方能觉得其中滋味似乎五味俱全，妙不可言。这正如人生，看似平淡，却始终被酸甜苦辣咸充盈着。若你封闭了自己的感觉，日子便在麻木中一天天过去；而若是你能敞开心去体验所有快乐与不悦，生命这才显得缤纷珍贵。



中华考古文学协会副会长、著名考古纪实文学作家、《南渡北归》作者。



初秋

，一个还带着夏日余温的清晨。淡淡的雾气散去，拨云见天，阳光重返大地。

火红的高粱地里，到处都是一番忙碌的景象。一个皮肤黝黑，穿着迷彩短袖的中年汉子却没急着收割，他将草帽取下，搭在身边的石头上，随手抓起一把高粱穗放在手心静静地观察。色泽、颗粒饱满程度都没问题，穗长也足够成为周围几家农户里的佼佼者。剥开一颗，放进嘴里细细咀嚼，微甜的口感夹着高粱特有的香味顿时流淌在整个唇齿之间。

这汉子姓王，祖辈都在这里耕种。到了老王这一代，也曾跟同乡外出打过几年工。但在外打工挣钱不易，而且年龄越大，老王越觉得还是家乡最好，于是便决定不再出去。恰逢泸州兴起种植有机高粱的热潮，凭着自己祖传的种植技术和经当地农科所培训的科学种植方法，他的高粱年年都能成为最好的酿酒原料。如今一年的收入，比外出打工两三年赚得都多。

嚼着嘴里甘香的糯红高粱，老王脸上原本存在的沟壑因为笑容变得更深。在他眼里，红艳艳闪着点点金光的高粱宛若待嫁的女儿，弯着腰，脸上一抹霞红，千娇百媚，心中满含憧憬，略带忐忑。他预感到，一段传世佳缘便在眼前。

迎接她的，是凤凰山下千年来不断亦不语的龙泉井水。它们一直默默地滋养着黄泥窖池，以特有的弱酸性水质，助数以亿万计的微生物与糯红高粱发酵一臂之力，暗暗生香。

陪伴她的，是幽暗寂静的制曲房里自然发酵而成的麦香酒曲。

最后张开温暖臂膀环抱她的，是源自明代，蕴涵着各种奇妙微生物的酿酒泥窖。泥窖的窖泥已然被时





间和微生物的新陈代谢积淀成了油亮的黑色，若捧一把窖泥在阳光下，它映射出的却是如同彩虹一般的五色斑斓。

蒸熟后的糯红高粱，携着散发麦香的酒曲，汲取了清冽甘甜的龙泉井水，义无反顾地沉睡在了那已经拥有几百年生命的老窖池中。凭着那一抹芳心暗许的情怀，缓缓在岁月长河中发酵，在日日夜夜中涅槃，等待着盛大绽放的那一天……

假以时日，那晶莹剔透、溢着浓浓香气的原浆酒，便将从持续使用三百余年的青条石甕中源源不断地流淌出来。

四百多年以来，这个中国最古老的酿酒圣地一直都坚持传承着这样的酿酒之路，尽管在酿酒之“术”上不断改革，却始终谦卑而

恭敬地遵循着酿酒之“道”。

酒是有生命的，跟人无异——刚酿出的原浆分头、中、尾三段。头段刚猛有余，好比入世不久的年轻人，香味不足，底蕴不够；尾段则像垂垂老者，虽老骥伏枥，却少了精气神；只有中段的酒液才是精华之所在，犹如羽扇纶巾、挥洒才情、指点江山的中流砥柱，精英人士。

然而，少了宁静致远、淡泊明志的内心修炼，再早慧的精英，也乏有江湖历练，并将最终阻碍其修成正果。

这时，泸州当地的天然山洞便成了原浆晋级为佳酿所必备的修炼场所。至刚至阳的原浆酒在至阴至纯的山洞里“韬光养晦”。阴阳便在这里完美地诠释了天道的平衡。

天然密洞内，在纯手工制作的陶坛中吞吐吸纳的“原浆酒”，吸收了日月之精华，经历了岁月的积淀，逐渐褪去了烈性，愈发酵厚。

窖藏多年的酒，在“闭关修炼”后，脱胎换骨，宛若坠入人间的仙界精灵。她有着袭人的香气，瞬间就能征服你的嗅觉，让你情不自禁地追随她的足迹，好比在暗夜中追逐唯一的星光。

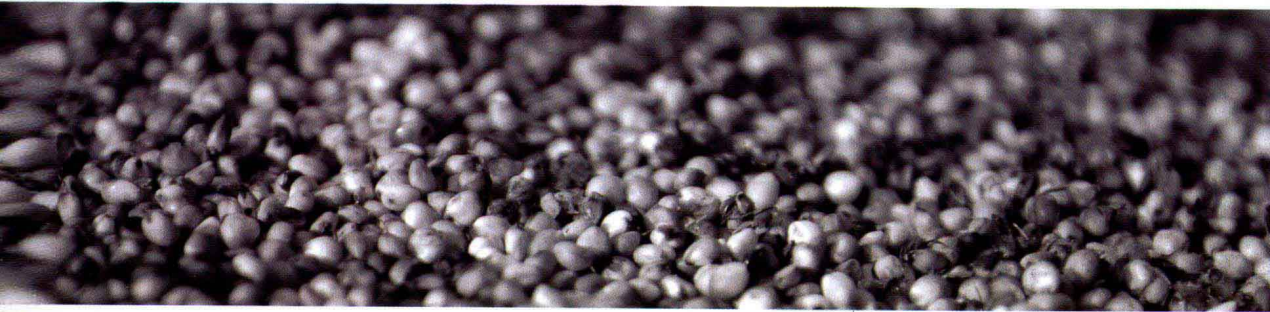
牵起她的手，迫不及待地小酌一杯，顿时满口生香，既有糯红高粱的甜美，也有龙泉井水的清冽，更有天然泥土孕育的质感，还有你无法用语言描述，来自悠远岁月的复杂味道，在舌尖上徐徐绽放……不知不觉，滑过了喉间，精灵已经跳跃着走远了，只留下你欲罢不能的向往。

透明无华的一杯泸酒，看似简单朴实，实则蕴涵丰富，超越最初的感官体验，需要同样具有非凡体验的你，才能感受到其深刻与不俗。

凡集大成者，历经沉浮，洗尽铅华，返璞归真。

每一滴泸酒，都是源自大自然的馈赠，其中既蕴含有珍贵的物华天宝，也有传承了几百年优良基因的微生物，更有对酿酒孜孜以求的泸酒人的坚持与不懈。

这是来自天、地、人的完美结合，个中滋味尽在不言中。只有你喝到了这杯酒，通过细细品味，才能最深切地体会到这一切。在最美的时光中，邂逅了一个精灵，感受其在舌尖上的舞蹈，灵动兮，优雅兮，飘飘袅袅，沉醉其中，浑然忘我。





第一章 011

物华天宝 国窖天賜

- 所谓风土
- 天时地利人和
- 偶然中的必然

第二章 031

时光的雕刻家

- 生而为酒
- 甘醇曲药
- 老窖生香
- 龙泉井水
- 天然密洞
- 舌尖上的艺术
- 火眼金睛

第三章

119

煮酒论英雄 国窖风情数万种

- 中国白酒的地域性
- 独一无二的酒城
- 荔枝树下有人家
- 小荷才露尖尖角，美酒初放最无华
- 大唐风尚
- 两宋雅韵
- 元代尚饮
- 明清畅饮
- 历经坎坷的国窖1573——品牌拯救了老窖



·目录·

CONTENTS

第四章 211

酒道 酒礼 酒文化

- 白酒与礼仪
- 好酒需善品
- 白酒养生
- 味蕾的伴侣
- 饮酒之“术”

第五章 241

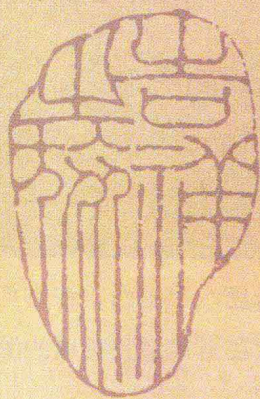
新时代的泸型酒

- 中国版本的鸡尾酒
- 新品泸型酒

附录 253

泸型酒品牌巡礼





— 第一章 —

物华天宝 国窖天賜

WU HUA TIAN BAO
GUO JIAO TIAN C I



※ 所谓风土

法国葡萄酒的风土条件包含有土壤、气候、地质和地形的因素，而中国白酒对风土的内涵要求则更为精细、苛刻。

按照现代人绿色环保的理念，中国白酒的酿造，以老窖为佳，可谓最节能环保，愈久愈珍贵。

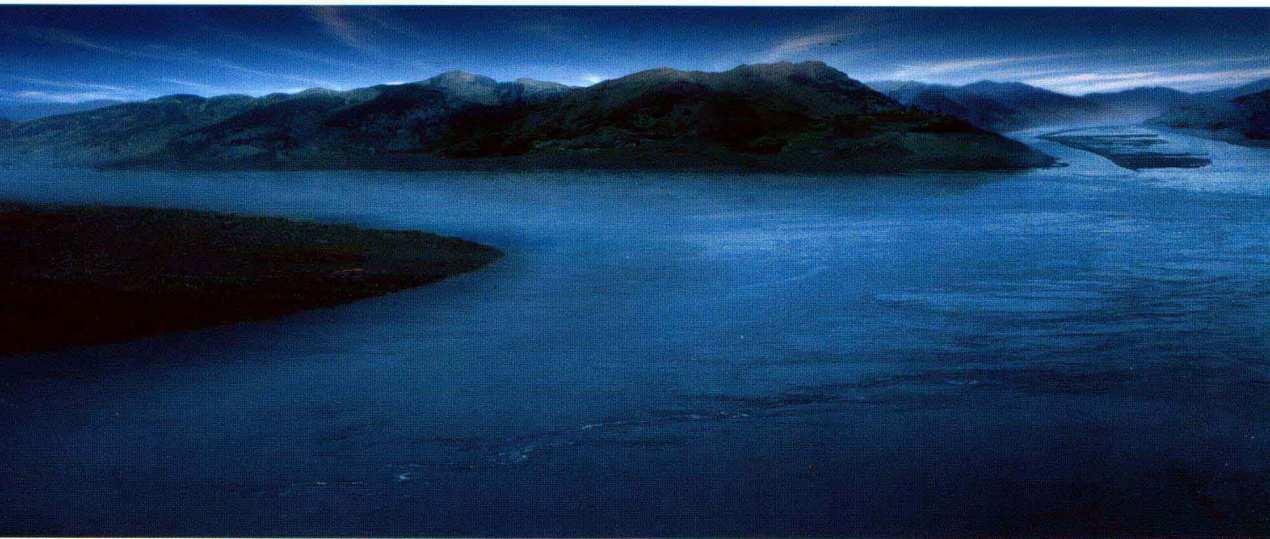
Terroir

所谓“Terroir”，大意是指风土。但在酒的世界中，“Terroir”又不能狭义地作此定义。其实，我更愿意把它称为酒的“故乡魂”。

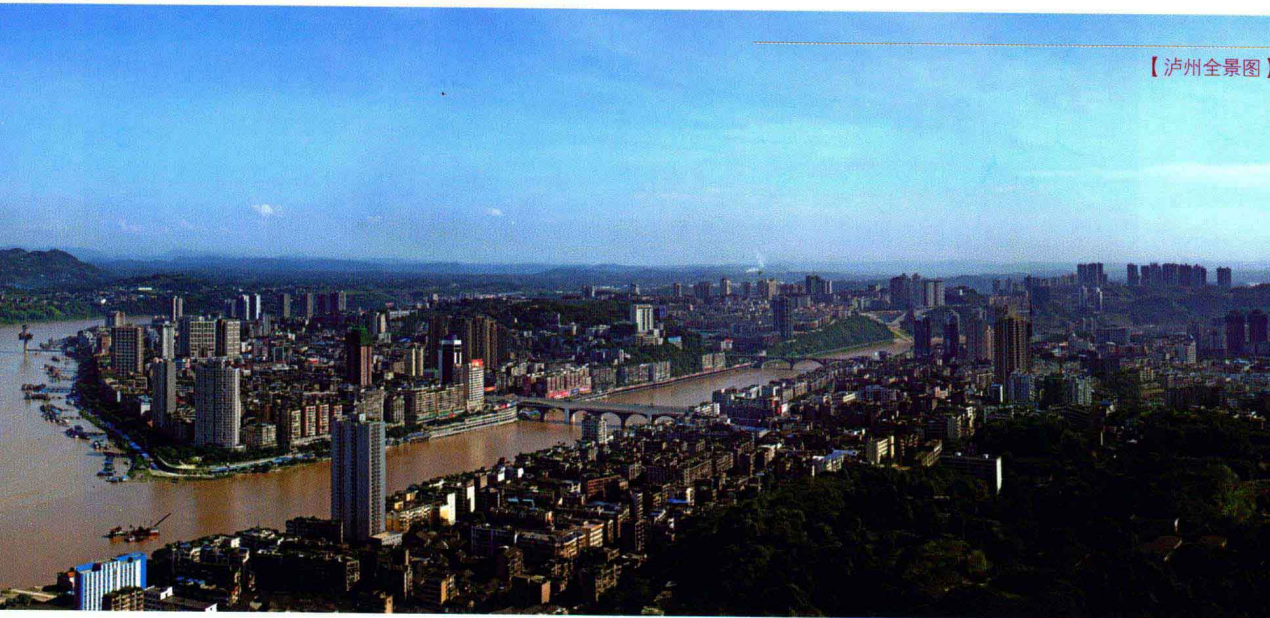
对西方的葡萄酒而言，品鉴酒体好坏的关键在于其中蕴含的“Terroir”。然而，绝大多数人并不知道在品鉴中国白酒的时候，需更注重“Terroir”。比如酱香型的茅台产于赤水河畔，清香型的汾酒产于山西，浓香型的泸州老窖产于泸州……不同的地理环境造就的风土条件，决定在当地适宜种植的酿酒作物，不同的原料及与其匹配的工艺酿造出了不同风格的白酒。

古人云：橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳。这句话就总结出了风土对于作物的影响，在中国白酒的酿造上这种影响尤为深远。

改革开放初期，曾有日本的酿酒专家来泸州老窖“取经”，在品尝了泸州老窖的美酒后，日本酿酒专家深深为之着迷，决心要把泸州老窖的技术全部学到手，带到日



【北纬28度的酒城泸州，长沱两江汇流之处】



摄影◎周永叙

本国内，酿造这等美酒。

带领日本专家参观学习的工作人员，发现这些专家有个奇怪的举动——每次参观完酿酒窖池，离开酒厂的时候，都小心翼翼地换下刚才进厂时穿着的鞋……工作人员猜测可能是日本人一种爱干净的习惯吧，便没有在意。后来才知道，原来日本人以为泸州老窖酒厂窖池边的那些挂在鞋底的泥巴，是老窖窖池酿酒的“核心机密”，便想方设法地带回日本，进行科研攻关，以为只要掌握了泥巴的成分，就可以制造出完全一样的发酵环境，酿造纯正泸型酒。学习了泸州老窖酿酒技艺的日本人信心满满地在日本当地修建窖池，种植糯红高粱，以酿造大曲酒，怎料，一旦离开了当地的水土，就算是同样的酿酒工艺，就算有“核心机密”，也根本无法酿造出泸州老窖。

日本人的拿来精神以及科研力量的确很强，他们可以仿照苏格兰威士忌，酿造出山崎威士忌，仿照欧洲葡萄酒，在池田酿造葡萄酒……但无论怎样绞尽脑汁，就是没有复制出中国的泸州老窖。因为泸型酒需要的风土因素远比威士忌、葡萄酒要复杂，更难以复制，所以时至今日，他们依旧没有成功。

其实泸州老窖的研发团队自己也曾做过类似实验，在泸州之外，使用来自泸州当地糯红高粱的种子，种植用于酿造国窖1573的糯红高粱。等到高粱成熟后，返回老窖进行酿酒，其品质却不能尽如人意，最多形似，与神似相去甚远，同样是风土使然。

正如全世界范围内都在广泛种植Pinot Noir和Chardonnay，但只有法国勃艮第的

风土最适合这两种葡萄的生长，所以那里酿造出的葡萄酒被奉为经典。

同样是用高粱这种作物来酿酒，北方的粳高粱与泸州特有的糯红高粱在酿出的酒质上具有天壤之别。北方的高粱酒，反应了北方的风土，粗犷而豪放；而身在川南的泸州老窖酿出的国窖1573则反映了当地的风土——秀气柔美，口感绵软馥郁，精致于细节。而仅有粮食的相同，也无法酿造出品质完全一样的好酒。尽管泸州当地产的糯红高粱亦被其他地方的酒厂所使用，但是要产出国窖1573这种经典浓香型白酒，非结合当地特有的酿造技艺与酿酒条件不可。这就像即便给了你劳斯莱斯的所有配件与工具，你也组装不出豪车一样。原料、技艺、明代老窖，还有两千余年酿酒历史的传承，少了其中任何一样，产出的酒都不能称之为泸型酒，不能成为国窖1573。

可以说“Terroir”决定了酒的全部。借用一句广告词，那便是一直被模仿，从未被超越——经典，无法复制。

中国白酒的Terroir

酿酒行业中有句话叫做“曲乃酒之骨”。

这里所谓的“曲”，是指酒曲。中国白酒酿制不同于洋酒酿制的最大特色，就是制曲酿酒。

在中国白酒的酿造过程中，粮食中的淀粉通过酒曲进行发酵，在糖化的同时酒化，最终酿造成酒。相对于洋酒的酿造，中国白酒多出的一道复杂技艺便在于制曲。在我国的白酒生产技术中，制曲技术、复式糖化发酵工艺和甑桶蒸馏技术在世界各种蒸馏酒中可说是独具一格。

白酒的酒曲也源自自然，是靠小麦、大麦，或者豌豆等不同的粮食来制作的。不同的粮食，制作方法不同，就会形成不同的曲药，酿制出不同的酒。浓香型大曲酒的制曲过程是将小麦按照一定工艺压制成曲胚，然后放在条件特定的环境下天然发酵而成。

【Terroir】

Terroir一词，来源于法语，是指影响葡萄生长的各种地理、气候、地质和土壤的风土条件。风土决定着用于酿造葡萄酒的原料——葡萄，是否长势良好，是否能够发挥其个性。风土一旦变化，同样的葡萄品种，很可能产出风格迥异的葡萄酒。而中国的白酒，很长一段时间内，没有人提出“风土”这个观点，但这并不代表中国的白酒乃至酒类没有风土条件的影响。每个地方的气候导致了种植酿酒作物的差异，而酿酒作物的质量至关重要地影响着酒的风貌与品质。