

诗意凤香

一壶老酒如何酿出新味道

■ 本报记者 韩正强

一场雨水,润了酒乡柳林。镇外路旁的柳树还在,只是折柳相送的古人早已走进历史的尘烟。所幸的是,那条车水马龙的古丝绸之路还在,那壶见证着时光变迁的老酒还在,让人举杯畅饮的同时,不由得心头涌出那句绝妙的广告词——“假如没有这只凤凰,龙的传人是何等的寂寞!”

凤翔因凤凰翔于雍而得名,也正因

为这只凤凰,这壶老酒叫“西凤酒”,中国老牌四大名酒之一;这种酒的香型叫“凤香型”,而凤凰飞过的这方土地也因此成为中国凤香型白酒核心产区。

可以毫不谦虚地说,白酒产业是宝鸡绝对的优势产业、绝对的富民强市产业、绝对的靓丽文化名片!

作为“中国凤香型酒城”的宝鸡,近

年来,高度重视白酒产业发展,将其纳入全市13条重点产业链,并从今年启动了“三年提升行动”,全面提升凤香型白酒产业链的规模和水平,全力助力“凤舞九天”。

听着秦腔,闻着酒香,踏上了此次寻“凤”之旅,去聆听那凤凰高亢的鸣叫,去品鉴那壶老酒时代的新味道……



西凤集团成品包装生产线

业协会在宝鸡的调研时说,“我们宝鸡的白酒都属于凤香型,长期发展积累形成凤翔、眉县两大产区,形成‘西凤酒’‘柳林酒’‘太白酒’等著名品牌,使得凤香型白酒的种类更加丰富。”

好山好水酿好酒。酒是物产、文化、历史与技艺的结晶,在探索凤香型白酒的“前世今生”中,记者越过渭河来到眉县,这里有秦岭最高峰太白山,有“太白积雪六月天”雪水酿的佳酿“太白酒”,有诗仙李白醉饮太白酒挥笔写下“西当太白有鸟道,可以横绝峨眉巅”的传说与诗句……

太白酒的酿造技艺与其他凤香型白酒类似,不同的是藏酒方式。太白酒酿出来后,先是缸藏、酒海藏酒,然后再放进秦岭山中进行洞藏。这种技艺是1956年公私合营建厂时从酿酒作坊传下来的,而太白酒始于唐代,盛于明清,在目前凤香型白酒酒类中,西凤酒与太白酒都被列为国家地理保护产品。

喝一口太白酒,眺望太白山,思绪纷飞——遥想当年苏轼在凤翔府任判官,到眉县公干,是不是也有“才饮西凤酒,又端太白酿”的感叹?

“凤香型白酒经过上千年的积淀,留下了诸多传说与名人逸事、诗词,使得我们的酒文化丰富多彩。作为凤香型酒企的一员,我们盼望西凤酒做大做强,从而带动整个凤香型酒类及产业链实现新的跨越。”陕西省太白酒业有限责任公司党委书记、酿酒公司总经理申曼说,他的爷爷爱喝酒,因此他小时候常随家人到商店给老人买酒。记得上世纪70年代,商店里卖的西凤酒、太白酒与国内其他名酒都摆在一起,价位虽然有差别,但是当时的差别不大。近年来这种差别很大,特别是受到市场上不断涌现的新香型白酒的冲击,加之白酒消费群体更迭,需要凤香型酒企把凤香型白酒的故事讲好,需要获得更大范围的认同,只有这样,这壶老酒方能醉了古人醉今人。

酿酒古镇 新酒陈香越新途

酒是时光与文化的陈酿,因处在周秦文化源头和丝绸之路的缘故,以西凤酒为代表的凤香型酒故而有“诗意凤香”之称。

“送客亭子头,蜂醉蝶不舞。三阳开国泰,美哉柳林酒。”这是唐朝吏部侍郎裴行俭送波斯王子回国,在柳林铺作别时写下的诗。

假如裴行俭可以从大唐穿越过来,会发现如今的酒镇柳林早已不是老模样。当年的酒作坊已变成现代化酒城,城内有西凤酒厂、柳林酒厂等酒企。其中,西凤酒先后四次获得国家名酒称号,数次夺得国际金奖,多次入选“中国500最具价值品牌”,而这几家酒企年产的白酒加起来可抵得上盛唐时全国酒作坊好几年的酒。

(下转第三版)



柳林酒业自动化制酒车间行车作业



太白酒业酒海



工人一丝不苟地往国粹凤香酒上贴标签

香飘千年 醉了古人醉今人

沿着古丝绸之路出凤翔城区西行,往柳林方向走,仿佛跨过时光隧道,那一幕幕藏在历史与岁月深处的记忆活泛了起来——

大秦将士出征,秦王手捧柳林铺官窖酿的“秦饮”为官兵壮行,一饮军心齐;二饮豪气生;三饮而尽起赵老秦出关中,天下惊!

继续走就会看见那耸起的雍山,如果能够“穿越”的话,可能会遇到一支汉代“祭天”的队伍,以最高之礼节在雍山“天坛”祈祷天下安康,而祭天的“仙酿”,就是取自柳林以凤为名的酒。

还是在这条路上,到大唐都城长安觐见“天可汗”的西域诸国使节,返回行至凤翔城西十里的柳林时,忘不了要带数十坛这里出的美酒,以解一路风尘与寂寥。

香飘千年,历久弥新。当陕西西凤酒厂集团有限公司出现在眼前时,一股浓浓的酒香味远远飘来。

这是一座现代化大型酒企,建厂颇有几分传奇。1955年4月,万隆会议召开期间,一些东南亚华侨向参会的周恩来总理打听西凤酒情况,称为喝不到西凤酒而遗憾。周总理回国后,亲自过问此事,1956年,陕西西凤酒厂在酿酒古镇凤翔柳林镇成立。

“西凤酒被称为‘酒中凤凰’,酒厂是在明代传下来的烧酒作坊基础上建起来的,至今沿用传统的‘老五甑’酿酒工艺‘纯粮固酿续渣法’,保持了西凤酒独特的香型与味道,也被列入国家非遗代表性项目。”906基酒车间副主任刘峰说,拌粮、甑蒸、窖池发酵,“三倒三馏”“掐头去尾取酒”……每一个环节他们都做得扎扎实实,一代代传下来的不仅有工艺,还有不变的匠心。

在新建的制曲楼里,记者见到了今年60岁的李宗信,他是高级曲技师,从1983年进厂至今,他一直在制曲车间制酒曲,几十年下来共制4亿多块酒曲。“曲为酒之骨,曲的风格决定酒的风格。”李宗信说,西凤酒的制曲工艺是采用柳林白酒“烧锅”沿袭下来的古法工艺,他为学制曲拜了两个师父,而师父又是跟师父学的,就这样一代代口传心授,古老的工艺得以传承。西凤酒大曲主要以大麦、小麦、豌豆为主,温度主要控制在58-60摄氏度之间,不能高也不能低,这种温度把曲中杂菌消灭了,又保留下来许多有益菌群,其中淀粉酶会转化为香源。酒曲制坯后,一周左右开始升温,维持三五天后慢慢降温,每天要人工观察、翻倒,来不得半点马虎。再有几个月他就退休了,令他欣慰的是,他带出了好些徒弟,可以把制曲工艺传下去了。

这份传承与匠心,是我市建设

中国凤香型白酒核心产区深厚的底蕴。

在西凤酒文化馆里,记者看到这样一组荣誉:1867年在南洋赛酒会上,西凤酒荣获二等奖,蜚声海外;1910年在南洋劝业会上,西凤酒荣获银质奖,被列为世界名酒;1915年在巴拿马万国博览会上,西凤酒荣获金质奖;1952年在第一届全国评酒会上,陕西西凤酒与贵州茅台酒、山西汾酒、四川泸州曲酒被评为中国四大名酒……2010年在“华樽杯”第二届中国酒类企业品牌价值评议颁奖典礼上,西凤酒入选“中华白酒十大全球代表性品牌”。

荣耀,属于西凤酒,也属于整个凤香型白酒。

“以西凤酒为代表的凤香型白酒,是中国白酒中的经典香型,它的优势产区在陕西,特色产区在宝鸡,核心产区在凤翔。”市国资委创新发展科科长何斌参加今年3月中国酒