

浅谈老白汾、桑落酒的工艺传承与历史沿革

摘要:在公元420年-589年的南北朝时期,老白汾、桑落酒已经是我国古老的历史名酒,也是世界上出现最早的蒸馏酒。也许是天意所为,这两大历史名酒的前身,竟均是清香型白酒鼻祖刘白堕大师亲手酿制的黍米黄酒。在当时,因其知名度高、影响面大,很多人将黍米黄酒号称为“白堕春醪”。公元550年-577年,《北齐书》卷II载:“汾清”是黍米黄酒灭菌后的“滴露”。1986年,笔者提交中国轻工业出版社的《白酒生产的工艺过程和设备》一书中确认,唐宋以前所使用的黄酒灭菌器“烘河锅”,与浙江温州瑞安市乌衣红曲黄酒厂正在使用的黄酒灭菌器,在蒸馏原理、设备外形和结构上有着惊人的相似,所蒸得的“酒汗”或“汗酒”,是老白汾、桑落酒成名的最好验证(见下图)。

同样,笔者也对王连晨、马学超主编的《中国白酒之源》一书进行对比研究,发现河北省青龙县出土的金代铜制烧酒锅,虽然也能蒸出“酒汗”或“汗酒”,但都以黄酒灭菌功能为主,于是笔者斗胆提出,能用于批量生产白酒的黄酒灭菌设备,也就是唐宋以前已使用过的“烘河锅”。综上所述,老白汾、桑落酒师出同门。

关键词:白堕春醪、老白汾、桑落酒、清香之源

王元太

以史为鉴,人所共知,老白汾、桑落酒师出同门、同根同源,“白堕春醪”是两酒之间唯一的联系纽带,老白汾、桑落酒就是矗立在三晋大地的两朵金花。“曾经沧海难为水,除却巫山不是云”,现以桑落酒为例,解读它们之间的关系。

1. 河东桑落酒的生态环境

“采菊东篱下,悠然见南山”,舜都河东位居黄河中游,空气清新、环境优美、物产丰富,拥有适合清香型白酒酿造的多种农副产品的品质资源,如绿豆、谷糠等;同时具有多种微生物的种质资源,需要特别指出的是拟内孢霉,按新的基因测试法来命名叫扣囊复膜孢酵母,在某个权威著作上称念珠霉为无名英雄,这是一个张冠李戴的错误,本文在此声明:这个所谓的无名英雄,不是念珠霉,而是拟内孢霉(Endomyces),又称扣囊复膜孢酵母,是大曲和小曲的上霉微生物。

河东桑落坊设有桑落井,明《酒史》记载,“以井水酿酒甚佳”。取桑落之井泉,用常规方法化验,几乎检测不出有任何重金属离子,如铅、砷、镉等。桑落酒好与水好有很大的关系,方心芳老先生在酿造汾酒时提出的七大秘诀,笔者将其中的“水必得其甘”改为“水必得其软”,就是为警示各酒企的工作人员,不得使用矿化质过高的水。

2. 桑落酒的命名及其酿酒时令

2.1 揭秘《河东神曲方》及其伏曲的制造方法

公元533年-544年,北魏贾思勰著《齐民要术》中指出,“河东神曲方:七月初治麦,七日作曲,七日未得作者,七月二十日前亦得。麦一石者,六斗炒,三斗蒸,一斗生,细磨之。桑叶五分,苍耳一分,艾一分,茱萸一分,若无茱萸,野蓼亦得用,合煮取汁,令如酒色。漉去滓,待冷,以和曲,勿令太泽。捣干杵,饼如凡饼,方范作之。”“河东神曲造酒法”,十月桑落时,为酿酒特宜时令,其酒称桑落酒,与春酒对称,是为冬酿酒,高温制曲,低温酿酒,是刘白堕大师的基本理念。

2.2 桑落酒的命名及其酿酒时令

公元1570年,明隆化年间,冯时化在《酒史》中记载:桑落酒以六月六桑葚熟落时制曲,九月九桑叶落下时酿制,封存于罋中,来年桑葚成熟时启封、出酒,桑落酒也因此而得名。北魏杨衒之在《洛阳伽蓝记·法云寺》中记载:河东徒民刘白堕善工酿,季夏六月,时暑赫晞,以罋贮酒,暴于日中,经一旬,其酒不动,饮之香美而醉,经日不醒,以其远至,号曰鹤觞,亦名骑驴酒。与时俱进,改革创新,是刘白堕大师的核心理念。

2.3 黄酒灭菌器的应用和改造,“白堕春醪”开始由黄酒向白酒转化

公元550年-577年,《北齐书》记载,“汾清”是黍米黄酒灭菌后的滴露,

由轻工业出版社王元太编著的《白酒生产工艺和设备》一书中,确认烘河锅是黄酒的灭菌设备,该设备与河北省青龙县出土的金代铜制烧锅,以及浙江省温州瑞安市乌衣红曲黄酒厂正在使用的黄酒灭菌器,在蒸馏原理和设备结构上都有惊人的相似之处。

根据“拉乌尔”定律,水-酒精混合液的恒沸点比纯水要低,由于相对挥发度的关系,在恒温下所蒸出的酒气滴露的酒度常可达到60度上下(如图所示),以上三种设备既可灭菌,又可蒸酒,如果该事实成立,可证实我国的蒸馏酒及其蒸馏技术领先国外数百年而实现弯道超车。

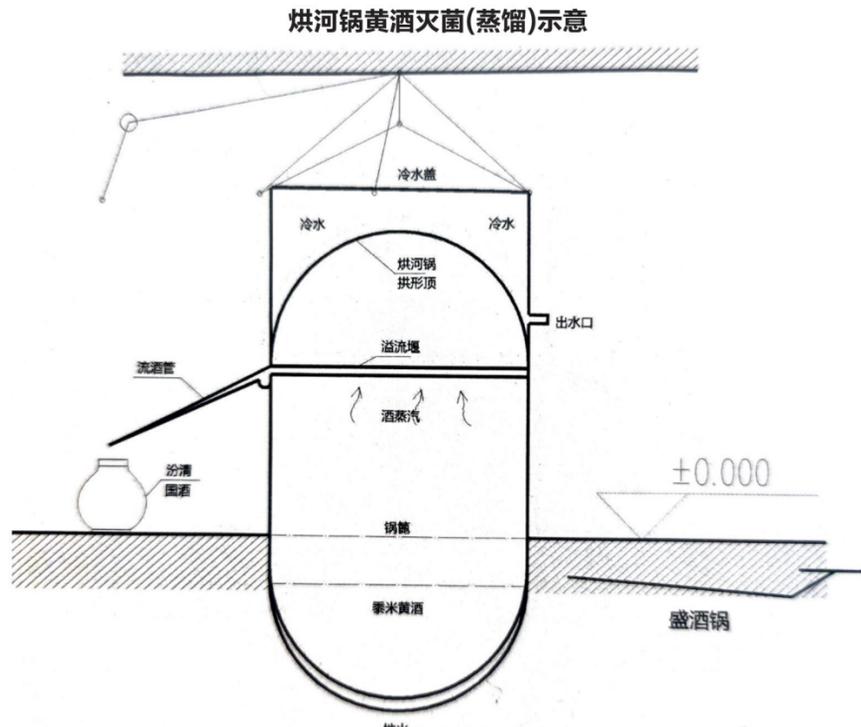
用上述方法所得的“酒汗”或“汗酒”,许有壬《咏酒露》次解怨“斋韵”,诗前有序,进以水火鼎,炼酒取露,气烈而清,秋空沆瀣不过也。虽败酒亦可为,其法出西域,由尚方达贵家,今汗漫天下矣,文中已明显指出其为清香型白酒。

3. 从《古远六法》到七大秘诀

公元前11世纪至公元前221年的西周,酿酒业已成为独立的手工业部门。《礼记·月令篇》中记载了我国古代第一个酿酒操作规程:“仲冬之月,乃命大酋,秫稻必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得,兼用六物,大酋监之,毋有差贷”,被后世继为“古远六法”。

1934年,方心芳先生在《海王》旬刊上发表的研究论文指出,汾酒酿造七大秘诀是,人必得其精,水必得其甘,曲必得其时,高粱必得其实,器必得其洁,缸必得其湿,火必得其缓。

1984年,笔者为庆祝桑落牌桑落酒荣获轻工业部酒类质量大赛银杯奖,给永济桑落酒厂题词:“水好,曲好,酒更好”。在河东桑落坊新建厂区竣工投产后,将古远六法的《六大秘诀》修改为《八大秘诀》,即人必得其精,水必得其甘,曲必得其时,高粱必得其实,器必得其洁,缸必得其湿,火必得其缓,糙必得其清,并将此纳入桑落酒的操作规程,严格执行刘白堕大师的规范操作理念为养大糙、挤二糙,养大糙的关键是严格控制大糙的入缸水分,温度控制为前缓、中挺、后缓落;挤二糙的关键技术是必须根据大糙的流酒情况、天气情况、入缸二糙的酸度和淀粉,准确地判断入缸二糙的最适温度,其温度控制原则为定时、定温起火,要求前火紧、中火挺、后缓落,当后缓落到指定温度后,温度不再继续下降,加强后期保温,这叫“脚



摘自《国家名酒评论》(汾酒特刊)074页(盛世大唐汾白烧酒)

子底下出好酒”,以上既是汾酒厂劳模王巨臣、王仓父子的经验总结,也是对清香型白酒鼻祖刘白堕大师的工艺传承的理念总结。

桑落酒的工艺流程:原料清蒸、辅料清蒸,清糙发酵,清蒸流酒,清蒸清糙老五甬,清蒸清糙二次清,采取酿酒全程一清到底的工艺措施。

4. 桑落酒的口感质量要求及其卫生指标

如上所述,桑落酒酿造的《八大秘诀》中,水是最重要的一条,水必得其软,尤其是加浆用水,直接影响到酒的口感。笔者对桑落酒的口味描述是酒体纯净、玉洁冰清、余味柔爽,因其用小曲河东神曲方为饼曲,有中草药存在,在清香型白酒中,很少有人会用“回味无穷”四个字来形容酒的口感,笔者取中间之道改称“余味清长”。

另外,老白汾与桑落酒共同之点是卫生指标及其先进,甲醇含量低,这主要应归功于原辅料糙醋反复清蒸,将原辅料中的果胶质分解为果胶酸,果胶酸再分解为甲醇,排除在空气中,所以在酿酒过程中产生的甲醇就很少了。另外,河东桑落坊设有桑落井,是国内白酒加浆用水的最优水质,用常规方法检测水中的重金属含量,几乎检测不出来。

从卫生指标来说,古井亭水来自

杏花村东30里的刨马神泉,浮山先生为其题词“得造花香”,清朝秀才申季庄将其评论“河东桑落不足比其馨香”,两家的酿酒用水可以说各有各的好,但要注意实事求是。

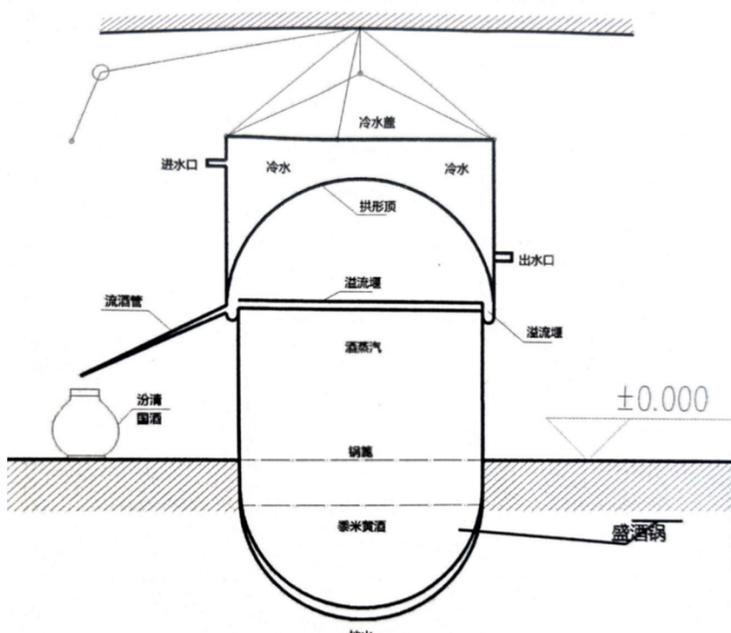
5. 讨论

综上所述,可以得出如下结论:
一、验证了民间传说,即白酒是由黄酒演变而来的;
二、老白汾与桑落酒为同一祖师,共享一个师门;
三、烧酒非古法也,自元时始创,此言有误;
四、我国的白酒为世界六大蒸馏酒之一,其蒸馏技术和设备领先了世界五大蒸馏酒(白兰地、威士忌、朗姆酒、俄得克、杜松子(金酒))实现了弯道超车;
五、曲好、水好、酒更好这是一条铁律,毋庸置疑,无可争辩。
(作者系杏花村汾酒厂首任汾酒工程师、山西省酿酒工业协会原会长、山西省食品工业研究所原所长,轻工业部有突出贡献的中青年专家)

主要参考文献:

- 王元太编著《白酒生产工艺过程和设备》轻工业出版社;
- 翟亚龙编辑策划,杨明珠编著《诗话桑落酒》上海交通大学出版社。

国酒汾清黍米黄酒灭菌图(烘河锅黄酒灭菌蒸酒示意)



摘自王元太编著《白酒生产工艺和设备》轻工业出版社