自然环境得天独厚 美酒佳酿饮誉天下

朱泽孝

(江苏双沟酒业股份有限公司,江苏 泗洪 223911)

摘要: 美酒的酿造离不开理想的产地自然和地理环境条件。双沟酒闻名遐迩,与其所生产地的自然环境密不可分。双沟地区的地质基础、地理位置、气候条件、土壤、植被、水资源、地下沉积物等自然环境条件得天独厚,双沟酒酿造用水含矿度低,水质优良。离开双沟酒产地的特殊条件生产不出优质的双沟名酒。(孙悟)

关键词: 自然环境条件; 双沟酒; 酿造

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2010)03-0121-02

Advantaged Natural Environment to Produce Famous Liquor

ZHU Ze-xiao

(Historiography Office of Shuang'gou Liquor Industry Co.Ltd., Sihong, Jiangsu 223911, China)

Abstract: Ideal environmental conditions and geographic conditions are indispensable to the production of excellent liquor. Shuang'gou liquor is an example. Its famous quality is attributable to the advantaged natural environmental conditions in shuang'gou area covering geographic location, climate conditions, soil, vegetation, water resources (low ore-bearing degree and high water quality), and underground sediments etc. (Tran. by YUE Yang)

Key words: natural environment; Shuang'gou liquor; production

双沟美酒源远流长。据科学家考证,双沟地区酿酒最早可追溯到1800万年前中新世中期的双沟醉猿和距今约5万年前旧石器晚期下草湾智人。他们捕鱼、猎兽、采摘野果堆积发酵,酿造原始酒类饮品。4000多年前的上古时期,夏禹就把势力范围从中原一带扩张到双沟地区。《战国策-魏策》记载:“昔日,帝女令仪狄作酒而美,进于禹,禹饮而甘之。遂疏仪狄,绝旨酒。物换星移,沧海桑田”。中国进入封建王朝,双沟美酒仍世代传承,生生不息。民间传说,东汉末年,中原名士陈寔曾云游在临淮郡双沟地区,在这里传授高粱造酒术,并以高粱酒配中草药为人治疾。时至今日,双沟美酒已饮誉天下,香飘全国乃至小小寰球。

纵观中外美酒产地,多数离不开理想的自然和地理环境。双沟千年美酒闻名遐迩,与她所处的自然环境是密不可分的。

1 双沟地区的“自然酒”酿酒历史

2001年,笔者陪中国科学院古脊椎动物与古人类研究所徐钦琦、计宏祥两位古人类专家在下草湾、松林庄、戚咀等地考察时,向他们介绍了双沟下草湾一带人文历史,地理区位及小区性气候,地方物产,社会风情等,引起

他们极大的兴趣。徐钦琦教授在《从南京猿人到下草湾人》一文中说:“双沟地区是新生代世界生物的进化中心之一,也是世界上人类起源的中心之一。因为双沟地区的自然环境是得天独厚的!”他在2002年出版的《双沟醉猿》一书中更是语出惊人,他说:“这里成为我国最具酿酒天然环境的地区,是“自然酒”起源的地方。这是他2001~2002年两次对醉猿故里——双沟下草湾地区进行科学考察后得出的权威性结论”。

2 双沟地区的自然气候环境条件

古人类、古地质学家尤玉柱教授在《识别双沟》一书《从地质变迁看双沟》一文中写道:“人们都说双沟地区的自然环境是得天独厚的”。任何地方,其自然地理环境是优是劣;应由诸多因素决定:包括地质基础、地理位置、气候条件、土壤、植被、水资源、动物和地下沉积物等。各种因素的相互影响和组合,形成该地区生态的统一体。

双沟在苏北平原的西南部,地貌位置在山前丘陵地带的前缘,地理坐标为北纬33度12分,东经118度10分,日照2168.3 h/a。大致在中国版图东端的中间位置。双沟下草湾地区年平均气温在15℃,湿度76度。7月份最热,月均温度26℃;1月份最冷,月均温度1℃,可见气

收稿日期:2009-12-08

候是十分宜人的。这样的气候非常有利于霉菌、酵母菌等各类菌种菌群的生长、作用。双沟下草湾一带每年6月20日前后,迎来夏季季风时,开始出现阴雨(入梅),大约经历2~3周,比一般南方短1周左右。这为农耕一年两熟创造了条件,加上有充沛质优的水源,生产优质红高粱,也产稻麦、豆秫等五谷杂粮。所产的稻谷与众不同,米香回荡,沁人肺腑。“淮湖熟,天下足”,双沟地区土地肥沃,湖岗兼有,物产丰饶,自古就是鱼米之乡,为我国著名的粮仓之一。这里除了双沟美酒外,还有久负盛名的清代贡品双沟空心挂面、天岗湖银鱼、上塘青秆粘子米、淮河白鱼、洪泽湖玉鳖等著名特产都出产在这一地区。

3 双沟酒酿造用水水质

俗话说水为酒之血,水是酿造好酒的重要条件之一。双沟下草湾地区地下水水质不仅好,而且来源渠道多,既有基裂岩隙水,也有第四纪松散层沉积物的孔隙水,还有地表水的补给,其地下水含矿度小于1 g/L,水质优良。双沟镇和双沟酒厂就是建在下草湾组地层之上的,它的地层是由粗砂、砾组成的,中间夹若干砂质泥岩。厚近百米的粗细相间地层,犹如一个巨大的天然过滤系统,把渗的地表水、补给水进行缓慢的改造,再汇入基裂岩隙水和玄武岩的渗水,最终形成优质的地下矿水。双沟下草湾位于淮河与洪泽湖交汇处,地层属于河流、湖泊的沉积物。江淮下游地质在新第三纪时伴着玄武岩喷发,曾沉积了不同时期的中新世、上新世地层,是一个沉积区,或是以沉降为主的地区。到上新世后,地壳相对上升,又使新第三纪地层露出地表。当年气候湿热、水草资源丰富是一个以森林和丛林为主的植被环境。这一带岗峦起伏、翠岭蕴秀、气候温和、四季分明,适宜人居,更适宜酿造美酒。据徐钦琦教授考证:双沟地区很可能是人类起源的中心之一。相传,50000年前双沟下草湾智人就在这儿刀耕火种,安居乐业了。

双沟濒临淮水,淮水碧波澄静。民谣说:“长淮之水清如苔,行人但觉心眼开”。宋代诗人戴石屏《频酌淮河水》说:“有客游濠梁,频酌淮河水,东南水多咸,不如此水美”。淮河、洪泽湖清冽见底,水中含有多种适宜造酒的矿物质,呷入口中,醇甜甘美。空气和泥土中含有数十种有利于发酵酿造的微生物,这里是酿造优质美酒的理想之处,有文字记载的酿酒史已过千年。这里民风淳朴,文化底蕴深厚,且水陆交通方便。据《帝乡纪略》记载:“唐宋以来酿酒业一直是当地乡民的主要手工业。北宋时,泗州酒课每年达10

万贯以上,而商税熙宁前只有3万贯”。酿酒业也是地方政府财政收入的主要来源。据明代宋应星所撰《天工开物·酒母》记载:“凡燕、齐黄酒曲药,多从淮郡造成,载于舟车北市”。双沟地处淮河下游,自古以来便是酒曲的发源地。

唐建中四年,监察御史、兵部员外郎武元衡(758-815年),在双沟写下《渡淮》诗:“暮涛凝雪长淮水,细雨飞梅五月天。行子不须愁夜泊,绿柳多处有人烟”。诗人刘禹锡有“清淮南岸家山树,里水东边第一栽,影近画梁迎晓日,香随绿酒入金杯”的名句;韦应物在此写下“江汉曾为客,相逢每醉还,浮云一别后,流水十年间”的饮酒诗;宋人唐介在双沟渡淮也留下《渡淮》诗:“圣宋非狂楚,清淮异汨罗,平生仗忠信,今日任风波。舟楫颠危甚,鱼龙出没多。斜阳幸无事,沽酒听渔歌”。大文豪苏轼11次往来泗州,以酒以文会友,他在《除夜雪中感章使君送酥酒二首》中,写下“使君半夜分酥酒,惊起妻孥一笑哗”,“明朝积玉深三尺,高枕床头尚一壶”的诗,至今脍炙人口。元代诗人萨都刺《九日渡淮喜得东南顺风二首》,把双沟人沽酒祈神描绘得十分生动:“青旗红字映河滨,九日人家物色新,渡口客船争赏酒,斫鱼裂纸赛河神”。明代诗人黄九烟《塔庵醉月》的饮酒诗写得更为传神:“月出浮屠腹,云收大泽魂。酒人迷白昼,诗客战黄昏,登台悲杜甫,赋塔忆岑参。零落一杯酒,苍茫万古心”。这些诗人写下的名篇佳句从不同角度反映双沟地区酿酒业的兴旺、繁荣和悠久的历史。

4 双沟大曲酒的不可复制性

中华人民共和国成立以后,泗洪县着手恢复双沟大曲生产,撇开了双沟的自然环境,曾于1949年对双沟大曲酒进行异地酿造实验,在县城青阳镇就地组织生产双沟大曲,未获成功。当时受到双沟籍安徽省副省长陈荫南的严肃批评(1955年前双沟属安徽省宿县地区):“800里淮河上下谁个不知道双沟名酒(1910年就在南洋劝业会上荣获金奖),你们可不能砸了这个老牌子啊!双沟酒只能在双沟那个地方才能造出来”。1975年到1985年间“国酒”茅台也进行了一次异地酿造,同样也未获成功。不师法自然,离开名酒产地,离开双沟这块热土,一样的原料,一样的工艺,同一个酿酒师傅,因为没有了原产地的水源、土壤、空气及所需微生物,是无法酿造出同样风格的双沟美酒的。只有遵循自然规律,按自然法则办事,才能和谐共生。●

《 酿 酒 科 技 》 酒 圃 曲 苑