

酒海探秘——古老神奇的太白荆条老酒海子

胡建祥¹, 蔡官林¹, 刘义刚²

(1. 陕西省太白酒业有限责任公司, 陕西 眉县 722306; 2. 四川省食品发酵工业研究设计院, 四川 成都 611130)

摘 要: 太白酒采用酒海长期贮存, 其酒海采用荆条藤蔓手工编织、经 100 多道工序制成, 能贮酒 5000 kg。古老而神奇的老酒海铸就了太白酒酒体醇香馥郁、醇厚丰满、绵柔甜爽、余味悠长的典型风格。(陶然)

关键词: 白酒; 贮存; 太白酒; 酒海

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001- 9286(2008) 09- 0118- 02

Investigation on Jiu hai (Liquor Storage Container Weaved by Twigs of the Chaste Tree)

HU Jian-xiang¹, CAI Guan-lin¹ and LIU Yi-gang²

(1. Shanxi Taibai Liquor Indutry Co.Ltd., Meixian, Shanxi 722306; 2. Sichuan Provincial Food Fermentation Industry Research & Design Institute, Chengdu, Sichuan 611130, China)

Abstract: Jiu hai is hand-knitted liquor storage container weaved by twigs of the chaste tree through more than 100 weaving procedures and its storage capacity is 5,000 kg. Taibai liquor stored in Jiu hai has mellow and soft taste and long aftertaste with appealing aroma. In this paper, Jiu hai for Taibai liquor storage was investigated. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; storage; Taibai liquor; Jiu hai

当走进幽深的太白酒陈藏酒库, 站在肥硕雄壮、粗犷古朴、足显岁月沧桑、陈旧斑驳的已被列入市级非物质文化遗产的《太白酒酿造技艺》的核心要素之一的太白荆条老酒海面前, 迎面飘来阵阵酒香, 陶醉在酒的海洋, 漫步酒阵, 酒海探秘, 仿佛进入了酒魂荡漾、酒海林立的迷宫世界, 感受到酒海大肚能容之势和去杂成醇、水禾精华之功。这些古老神奇的荆条酒海是企业的传家宝, 是百年太白历史进程的缩影。当揭开尘封数载的老酒海时, 一股浓郁的酒香便会从酒海深处翻卷而来, 让您感受到那久远岁月的太白酒积淀的醇香和甘美。

优质太白酒品质标准决定于 3 个方面, 一是酿造工艺, 二是贮存工艺, 三是勾兑工艺。贮存容器是贮存工艺和品质控制的关键环节, 卓尔不凡的太白酒选择荆条老酒海子长期贮存, 是其特殊品质要求决定的。

荆条老酒海是太白酒的先民们因地制宜发明的一种古老神奇的特殊贮酒容器, 因其体积庞大, 盛酒数万斤, 被称之为酒海。千百年来, 它与太白酒“长相许长相依”, 是形成太白酒独特风格和高贵品质的重要法宝。酒海与发酵窖池一样是太白酒生产过程中重要的传统生产设备, 对太白酒品质的提升和典型风格的形成具有举

足轻重的作用, 如果说产酒生香靠发酵的话, 那么老熟成型则靠酒海。

太白老酒海是以太白山上生长的无污染原生态荆条藤蔓纯手工精心编织而成, 是一种返璞归真、崇尚自然的环保型贮酒容器。其选材用料考究, 工序繁杂, 配方神秘, 精雕细作, 浑然天成。精湛的制藤、编藤、裱糊和封腊技艺代代相传, 从原藤收割到制成酒海, 至少需要经过 100 多道工序, 300 多个时日。

太白山属温带与亚热带过渡湿润区, 终年阳光充沛, 自然环境优越, 森林植被极其丰富, 属于棕榈科攀援植物的荆条藤在这里充分享受大自然的恩赐, 与其他植物和谐共生; 其生长期较长, 品质优异, 刚柔相济, 是一种密实坚固而又轻巧坚韧的天然条材, 有着自然、朴实、纤美的魅力, 是编制太白酒海的上等材料。

每到秋实冬藏之际, 当藤叶飘落, 藤茎汁液内聚收敛, 藤条营养丰富, 肉质丰厚, 圆润饱满, 粗细匀称时, 即可修枝割杆。太白酒海对于藤条的选择谨遵以下三不选原则: 残枝枯藤不选, 因藤茎营养枯竭, 日月精华尽泄; 细枝嫩藤不割, 因其天地灵气未藏; 粗细不匀者不用, 盖其营养吸收不良。

收稿日期: 2008- 08- 06

作者简介: 胡建祥(1962-), 男, 陕西人, 本科学历, 酿造工程师, 国家高级白酒评酒师, 陕西省太白酒业有限责任公司副总经理, 国家白酒评委, 先后主持科研攻关 20 多项, 发表论文 10 余篇。

成熟原藤采割后首先剥除残叶和外鞘,露天横放,隔日翻动,经过36d的日晒夜露,使其整枝藤条都充分享受日月之辉和冰雪浸润滋养。然后将藤条放置于四周通风能避雨雪的场所,再经49d风吹霜染,自然风干,脱水定型。原先青涩粗糙的山野荒藤历经隆冬严寒90d的风雪洗礼,变成了圆润光滑、刚柔相济、能防腐防蛀、隔热阻燃的酒海用藤条。

岁首新春,大地欢腾,万物复苏,此时是编织酒海的最佳时节,工匠们按照编制酒海的要求,精选3m长、食指粗细且光滑匀称的藤条,采用“鼓”、“空”、“折”、“曲”和“弧”等传统技法相结合,千回百转始成胎,纯手工编制成雄壮粗犷、肥硕浑圆、含蓄沉稳、腹大口小、能贮酒5000kg的太白大海。

编制好的大海需要掌握高超技艺和神秘配方的老师傅对其内层表面进行精加工防渗处理,裱糊材料、粘合剂配方及蜂蜡蜡封后处理工艺对防漏和酒质提升起着重要作用。首先酒海内层用糯米浆和植物蛋白等物敷设填平,酒海内表层用轻盈柔软、结实耐用的植物纤维构皮纸和纯棉布料裱糊,然后将白石灰、动物血浆(以猪血最佳)等胶凝材料按一定比例复配,稻草调和碾磨制成粘性极强的天然膏状粘合剂,小心谨慎地用构皮纸一层(3~4张)一层反复裱糊贴平。每个酒海需裱糊99层,每层裱糊完毕待其自然晾干后再糊第2层,直至第99层,再用白棉布裱糊3层。整个裱糊过程耗时9个月。最后用新榨菜籽油、太白山槐花蜂蜡、鸡蛋清等天然有机食品材料进行表面涂抹挂蜡处理,使其平整光滑、密实无隙。随后将裱糊处理好的酒海移放到洁净干燥的

地方,进行后期养护定型,再用原木固定即可投入使用。用老酒海贮存太白精华原浆酒是太白酒生产工艺的重要环节,自古就有“太白酒养人,老酒海养酒”的说法。太白酒在酒海中长期醇化、酯化的过程也是酒体自身运动、自然老熟、酒质升华的过程。由于酒海内层是由特殊材料和特殊工艺加工而成的,当酒海盛满原浆酒时就会形成一层凝胶膜,这种生物膜具有防漏、除杂和醇化的独特功能,一方面保证原浆酒不会渗漏出来,同时又保障了酒与外界进行呼吸作用,吐故纳新,排杂集醇。

在纵横交错、排列有序、曲径通幽的酒库里,其空气、温湿度及酿酒微生物等环境条件被合理地纳入其中,每个酒海子用它浑圆厚重、海纳百川般的胸怀,默默地对太白酒进行着精心呵护和孕育,在静谧之下产生空前繁荣景象,发生着诸如挥发、溶解、缔合、氧化还原等一系列物理化学变化。每逢时节更替或天气阴晴转变之际,就会感觉到酒海深处有酒潮涌动,在平静的酒海面上泛起阵阵涟漪,并伴随产生低沉宛转的响声,这种顺势而为的自然潮动,正是酒海应力变化和酒分子运动的结果,将赋予太白酒更多的内涵和灵气,使酒质更为醇香怡人。太白酒在经过数千日厚积薄发、沉潜酝酿后历久弥香,终于“去粗取精”,“去杂成醇”,赋予太白酒特征性成分乙酸羟胺和丙酸羟胺及类似“杏仁香”、“蜜香”的复合香味,并蕴藏幽雅舒适、细腻柔和的“老酒味”、“陈酒香”。正是这古老而神奇的老酒海铸就了太白酒酒体醇香馥郁、醇厚丰满、绵柔甜爽、余味悠长的典型风格。●

(上接第114页)

型效果可以满足日常测试工作的需要。因此,对于所研究的黄酒样品,利用傅立叶变换近红外透射光谱技术能快速准确地测定酒精度含量。

参考文献:

- [1] 严衍祿.近红外光谱分析基础与应用[M].北京:中国轻工业出版社,2005.1-15.
- [2] 于海燕,应义斌,傅露萍,等.近红外透射光谱应用于黄酒酒龄

的定性分析[J].光谱学与光谱分析,2007,27(15):920-923.

- [3] 王斌,魏志奇,李霞.乙醇浓度测量模型的建立与应用——美国ASD-LabSpec近红外光谱仪的应用实例[J].分析化学,2005,33(9):1361-1362.
- [4] 罗红群,刘绍璞.多波长叠加近红外吸收光谱法直接测定酒精饮料中的乙醇[J].分析化学,1998,26(1):97-99.
- [5] GB/T15038-2006,葡萄酒、果酒通用分析方法[S].

(上接第117页)

发更是应该不遗余力,应充分利用地域优势对水族酒文化旅游进行开发,在旅游路线的设计上,有意识地把水族酒文化旅游同其他民俗旅游相结合,实现酒文化旅游与民俗旅游的互融。所谓“酒香也怕巷子深”,有力的宣传是必不可少的。可以通过拍摄电视专题片、民俗风光片等形式,对水族酒文化的独特魅力做一个全面的介绍。也可在全国的一些旅游品牌推荐会中大力推荐水族的酒文化旅游。当然光有政府的大力支持,没有当地民众的积极参与,酒文化旅游还是开展不起来,所以对当地酒文化旅游进行开发的

同时,应重视调动当地民众的参与性,为酒文化旅游开发创造良好的外围环境。

参考文献:

- [1] 水族简史编写组.水族简史[M].贵阳:贵州民族出版社,1985.
- [2] 潘朝霖.水族佳酿-九阡酒[J].中国民族,1981,(01):17.
- [3] 潘朝霖.端节-水族的盛大节日[J].中国民族,1981,(09):42.
- [4] 韦成波.水族人民饮酒习俗漫谈[J].民俗研究,1990,15(3):81.
- [5] 王仕佐.浅谈酒与旅游[D].贵阳:贵州大学旅游系,1997.