

发挥地域优势 传承融合创新

——川酒未来发展的思考

李大和¹, 李国红², 刘念²

(1.四川省食品发酵工业研究设计院, 四川 温江 611130; 2.酿酒生物技术与应用四川省重点实验室, 四川 温江 611130)

摘要: 从地域特点、传统技艺方面阐述川酒的独特魅力, 在市场变化和科学技术发展的今天仍应坚持自己的特色, 突出浓香, 重视川法小曲酒; 以浓香为主, 重视酱香, 融合创新; 进一步加强基础研究, 继续保持川酒技术优势, 使川酒稳步发展。

关键词: 川酒; 地域优势; 传承; 融合; 创新

中图分类号: TS262.3(271)-1

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2008)01-0117-04

Full Play to Geographical Advantages & Inheritance, Integration and Innovation

——Thought of the Development of Sichuan Liquor in the Future

LI Da-he¹, LI Guo-hong² and LIU Nian²

(1. Sichuan Food Fermentation Industry Research & Design Institute, Wenjiang, Sichuan 611130;

2. Key Lab of Liquor-making Biotech & Application, Wenjiang, Sichuan 611130, China)

Abstract: The special charm of Sichuan liquor was illustrated from the angle of geographical advantages and traditional production techniques. Nowadays, with the change of liquor market and the development of scientific techniques, liquor-making enterprises in Sichuan should still insist on their individual features (giving priority to Luzhou-flavor liquor, paying more attention to Maotai-flavor liquor and Sichuan Xiaqu liquor, and putting stress on technical integration and innovation) and further strengthen basic research to keep technical advantages of Sichuan liquor and to advance steady development of Sichuan liquor. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Sichuan liquor; geographical advantages; inheritance; integration; innovation

川酒历史源远流长, 地域特点明显, 酿酒技艺世代相传, 并不断创新和发展, 是中国浓香型白酒的发源地。“泸型”酒是“浓香”型白酒的早期称谓。第五届全国评酒会评出的 17 个名白酒中, 浓香型占 9 个, 川酒就占 5 个, 加上同为赤水河畔的郎酒, 誉为“六朵金花”, 是川酒的杰出代表。近半个世纪, 川酒的查定总结和科学研究, 推动了全国浓香型白酒的发展和技术进步。

1 得天独厚的地域优势^[1]

川酒悠久的历史, 灿烂的川酒文化, 有真实的史料佐证。建于 1573 年的国宝窖池、水井坊遗址、天益老号酒坊遗址先后被列为国家重点文物, 600 年窖池活性窖泥在故宫博物院永久保存及泸州老窖传统酿造技艺被列为“国家非物质文化遗产”等都充分显示了川酒历史源远流长, 技艺精湛。

1.1 气候温和湿润适于酿酒微生物繁衍

川酒独特的魅力与四川的气候、水土、生态环境紧

密联系。“天府之国”地处中纬度地带, 属亚热带季风气候, 空气温和湿润, 日照量少。许多北方人到四川都感觉很不适应, 冬天、春天很难见到太阳。长年温差不大, 极适于酿酒微生物繁衍。四川制的大曲, 皮薄、菌丝分布均匀, 有益微生物种类繁多、数量充足, 曲香扑鼻, 为生产浓香型优质酒提供足够的“动力”。由于气候温和湿润, 窖泥保水良好, 不会出现北方常见的“缺水、老化”现象, 为浓香型酒生产提供了良好的“基础”。

1.2 地产原料适于酿酒

四川隆昌、泸州、宜宾、古蔺、射洪等地盛产优质糯高粱(红粮)。地产的糯高粱, 色泽红亮, 颗粒饱满, 淀粉含量高, 且几乎全是支链淀粉, 吸水性强, 易于糊化, 出酒率和酒质远超过粳高粱。泸州老窖、古蔺郎酒、射洪沱牌等都在当地建立了万亩原料基地。川南一带的软质小麦, 适于制曲, 加之得天独厚的自然条件和传统的制曲技艺, “平板曲”和“包包曲”各有特色, 外表都有颜色一致的白色斑点或菌丛, 皮张薄, 断面像猪油色, 并有黄、

收稿日期: 2007-11-06

作者简介: 李大和(1941-), 男, 广东中山人, 大学, 高级工程师, 我国著名酿酒专家, 从事酿酒科研工作 40 余年, 主持参与了“提高泸型曲酒名优酒比率的研究”等 10 余项部、省级科研项目, 获部、省级多项科技进步奖, 编著《大曲酒生产问答》等多部著作, 发表论文近 100 篇。

红斑点,具有特殊的曲香。

“水是酒的血”,四川水质优良。以泸州老窖龙泉井水为例:无色透明,微甜,呈微酸性,矿物质含量适宜,有利于酿酒微生物的生长繁殖。宜宾、绵竹、沱牌、水井坊等历史上都用泉水酿酒,以致酒质优美。

1.3 优质黄泥与百年老窖

国家文物局专家组组长罗哲文教授在考察泸州老窖时说:“今天发现一样设备,别的设备越老越没用,唯有这种设备越古越好,这就是具有 400 余年的泸州大曲酒老窖池,它继承了几千年来酿酒工艺的精华和奇妙的酿制技巧。泸州老窖池精选了城外五渡溪优质黄泥和凤凰山下龙泉水掺和踩揉建成,其酒窖历经数百年连续酿酒。已成为独有的富含各类有益微生物的庞大体系。窖池越老,有益微生物越多,泥窖连续投入时间越长,窖池中栖息的微生物越丰富,其生命活动代谢所产生的复合窖香就越浓郁,酿糟发酵产酒,酒质就特好,成了中国浓香型白酒的发源之地”。

四川筑窖的黄泥,色泽深黄(淡黄或略带土红),无砂石杂物,粘性甚好,微酸性。用此泥筑窖,经成千上万次循环往复的装糟发酵,在曲药、窖泥、环境微生物及其他自然力的作用下,逐渐转变,颜色由黄变乌→灰白→乌黑(出现红、绿色彩);土质由软→硬→软→酥脆,香味也逐渐增浓,最后具有“老窖”的特殊气味。四川窖泥经泸州老窖最新检测结果表明,窖泥从 20 年到 400 年 pH 值变化不大, Ca、Fe、Mg、Zn 等离子变化不大,不会出现“老化”特征。

四川的窖泥还有一个重要的特征是能保住窖池发酵产生的“黄水”。用这种优质土壤建窖,酒窖长期得到“黄水”的浸润,为窖泥微生物提供足够的养分,加之发酵起落和开窖蒸酒及封窖发酵等原因,形成窖内压力和含氧量的变化,酒糟中的养分和曲药、空气、环境中的微生物及其代谢产物,不断通过黄水进入泥中;而窖泥中的独特的微生物菌群及其代谢产物,又不断进入糟中,暗自生香,默默奉献,实现窖泥自身的新陈代谢。这种代谢 400 余年从未间断,使窖泥充盈着生命力旺盛的微生物,并形成特殊的生态体系。

白酒泰斗周恒刚先生到川考察后感叹:四川生产浓香型白酒占尽天时、地利、人和。天时,是指得天独厚的自然条件;地利,是指优质酸性黄泥建造的百年老窖和保窖养糟的黄水;人和,是指传统的酿酒技艺和川酒人的团结奋进。周老的话,是对川酒地域特色的高度概括。

2 老窖、万年糟、传统工艺

川酒长盛不衰,消费者厚爱,与“老窖”、“万年糟”、“传统工艺”密切相关,是川酒独具特色,不可复制的优美品质之所在。

2.1 老窖

五粮液 600 年酒窖活性窖泥和国宝窖池是川酒“老窖”的典型代表,“天益老号”、“水井坊酿酒遗址”都反映出川酒厚重的历史。老窖与新窖的差异,人所共知。川酒人以老窖泥为种源,以老窖泥理化成分和微生物剖析为依据的“人工培窖”,加上环境、工艺的长期“滋润”,难以出现“老化”现象,这是生产优质川酒的重要基础。

2.2 万年糟

川酒采用传统的固态混蒸续糟法生产,千百年来母糟在窖池中循环连续使用,这种“万年糟”富含大量的微生物残体和产生香味成分的前体物质。大厂扩建或小厂起窖,配糟都选自优质的“万年糟”、老窖糟,故酒质提高很快。

2.3 传统工艺

“泸州老窖传统酿造技艺”被列为国家首批“非物质文化遗产”,是浓香型酒的代表,也是川酒的代表。泸州传统工艺,经 20 世纪 50 年代、60 年代 2 次查定总结,将系统资料奉献给全行业,推动了全国浓香型白酒的发展和技术进步。

3 突出浓香、重视酱香和川法小曲

我国白酒浓香型品种众多、产量最大,但浓香、酱香、清香是三大基本香型,而其他香型都是以其中 1 种、2 种或 2 种以上融合而成。四川省三大香型都有,以五粮液、泸州老窖、剑南春、全兴、沱牌为代表的浓香型;以郎酒为代表的酱香型;年产数十万吨的清香型川法小曲,显示出川酒在“浓、酱、清”中的地位。

3.1 继承和发展四川省浓香型酒的独特风格^[1]

五粮液、泸州老窖特曲、剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒,在全国评酒会上都有准确的评价,对各自的评语虽有不同,但有共同的特点,那就是浓郁、绵甜、爽净、香长。这是浓香曲酒典型的风味特点。虽然随着人们生活质量的提高,喜爱各有不同,地区消费习惯也有差异,但四川省浓香型白酒的特点不能丢掉,在保持“浓、厚、甜、净、爽”的基础上进行适当的调整是必要的。四川省浓香型曲酒的独特风格是地域、环境、微生物生态、老窖、万年糟、传统工艺的集中表现,其他地区无法复制。川酒的特色丢掉了,这个民族瑰宝也就无法传承,更谈不上发展和创新。

3.2 郎酒在不断发展和创新

郎酒,是四川省酱香型的杰出代表,是川酒的主要组要部分。郎酒地处古蔺边远山区,赤水河畔,与茅台地域位置十分相似,用同一条河的水酿造,可谓“同源、同水、同工艺”。故郎酒在历届评酒会上屡创佳绩。近年推出的“红花郎”酒是酱香型酒的传承与创新。红花郎酒,在市场上深受消费者喜爱。我国著名白酒专家沈怡

方先生赞誉红花郎酒:“入口醇厚柔绵,幽雅细腻,且空杯留香久,回味悠长,特别是,该酒有回甜感,这在酱香型白酒中是非常难得的”。

据了解,郎酒厂近几年为了提高郎酒的品质,对传统的酱酒酿造工艺真正做到传承、发展和创新。‘四高二长’赋予新的内容。如高温制曲,传统是60~65℃,现提高到65~70℃;其余如粮食粉碎度、堆积温度、发酵温度、发酵时间等都有新的控制点,使1轮次、2轮次酒减少,3轮次、4轮次、5轮次、6轮次酒增加;提高了出酒率和优质品率。一些科研成果居同行领先水平,值得庆贺。

郎酒总产量虽在川酒总产中占的比例较少,但近年却在稳步发展,为川酒的发展默默奉献,值得我们进一步关心和支持。

3.3 川法小曲酒是小曲清香型酒的典型代表,要倍加爱护

川法小曲酒是川酒的重要组成部分,年产数十万吨,遍及城乡各地,以质优价廉而进入千家万户,成为大众消费的产品。1958年受中央食品工业部委托与山东烟台同时进行“四川糯高粱小曲酒”与“山东烟台白酒”操作法的总结与查定,将川法清香型小曲酒优质高产的先进经验推向全国。20世纪60年代,四川省糖酒公司又组织进行了第二次较系统的工艺改革总结,生产技术进一步向前发展。20世纪80年代,制定了川法小曲酒“行业标准”。现在除江津白酒(重庆管辖)外,“伍市干酒”、“隆昌小曲”、“富顺小曲”等省级优质酒已鲜为人知。其“操作法”的总结推广更是无人提及。

川法小曲酒具有舒适的糟香、醇厚、回甜、余味爽净的特点,且出酒率高。四川省生产的小曲酒除满足广大农村和城市低消费人群外,还为其他香型白酒质量的提高、风格的变化默默奉献,功不可没。

4 以浓香为主,融合创新

4.1 白酒消费市场的变化

随着我国经济的发展,人们物质文化消费能力的增长,生活质量的提高,白酒近年稳步发展,科技创新加快,产品质量更加稳定,新口感、新风味的白酒产品,不断出现。浓香型白酒质量风味,从过去的吃香转变为吃味,从燥辣味杂转变为醇和爽净,从“回味悠长”转为醇爽舒适,从追求“顺口”到高端产品^[2]。不同的时代,产品往往发挥着不同的社会功能,人们对酒的风味也有着不同的需求,生活方式常常引导着酒业的发展和变化。

高景炎先生在分析白酒市场特点的时候总结了“六多六少”现象;对于变化多端的白酒消费市场,目前白酒生产领域当中出现的特点,仍总结为“六多六少”^[3]。这两个“六多六少”概括了当前白酒市场和生产的特点,值得同行思考。

当前,白酒消费感官上的变化表现为:对现有的香型模式已开始淡化,要求突出卫生、健康、醇爽舒适,从过去重香为主转变为讲究口味为主。尤其是随着人们生活水平的不断提高,高品质的名优白酒开始成为消费者追求的目标。也就是说,企业生产的产品除了要具备精湛的工艺、丰富的文化内涵、富有创造性、时尚性的文化理念及外观设计,酒的内在质量更要达到至高境界,只有追求风格个性化、香味复合化、酒度系列化、价格层次化,充分满足香雅自然、甜润舒爽、常品常新的需求变化,才能在激烈的市场竞争中获胜^[3]。

4.2 保持特色,融合创新^[4]

我国幅员广阔,东西南北地域气温、湿度、土质差异甚大。千百年来,各地都采用当地盛产的淀粉质原料,结合本地的气候、水质、土质、民俗、口味等诸多因素来生产白酒,形成了我国多种香型白酒。白酒香型发展,是各地技艺交流,科学技术的进步,各种香型白酒之间不断相互模仿、融合、借鉴的体现。

清香、浓香、酱香是白酒三大基本香型,它们差异很大,特点各异。中国白酒虽然香型不同,但风格特征、香味成分和工艺特点有着密切的关系。为了适应市场,适应消费的变化,川酒要在保持特色的前提下,继续传承和发展,取各香型酿造工艺之精华和香味成分(特别是复杂成分)的差异,弥补自身产品的某些不足,或使产品质量升华。

4.2.1 多种原料酿酒

蜚声中外的五粮液、剑南春,传统使用多种原料酿酒,就是充分利用各种粮谷的特点,以高粱为主,辅以小麦、大米、糯米、玉米等,使酒体现出“香、甜、净、醇、爽”的风格。市场上许多高端产品和消费者喜爱的产品都是多粮酿制,普遍具备“丰满、醇厚、柔顺、净爽”的特点。多粮酿酒已成为各香型白酒提高风格质量的重要措施。

4.2.2 “一香为主,多香并举”^[5]

从生产规模和市场影响力来看,“浓、清、酱”三大基本香型仍是主体,但在产品、工艺、风格、口感等方面,都不同程度地与时俱进。大型名酒企业,以传统优势香型为主,开发其他香型,如泸州老窖兼并酱香型酒厂;茅台、汾酒开发浓香或兼香白酒;有些却以浓香为主,投巨资兴建酱香、清香酒车间;郎酒一直是以酱香为主,同时生产浓香和兼香。“一香为主,多香并举”是未来大中型名酒企业产品开发的主攻方向。

4.2.3 窖外堆积发酵

窖外堆积,是酱香型酒生产的典型工艺,其目的是网罗空气中的微生物,以增加酱香风格和提高出酒率。有的浓香型酒厂,由于入窖条件不当,糟醅入窖后不升温,采取“堆积发酵”,再次入窖后便可正常升温,出酒率和酒质都会提高。有的厂用正常的粮糟,采用窖外堆积

发酵,经测定,结果表明,不仅丰富了酒糟中微生物的种类和数量,同时增加其代谢产物的种类和含量,增加了白酒中的香味成分,所产酒的香气更加幽雅、细腻、陈味明显,口味更醇甜、绵软、丰满、味长,且己酸乙酯含量亦有不同程度的增加。

4.2.4 混糟发酵

清香、浓香;清香、酱香;浓香、酱香等酒糟混合发酵,可生产出特殊风味的基酒或调味酒。四川小曲酒生产遍及城乡,在本企业(浓香或酱香)附近极易找到小曲酒配糟,若以浓香糟为主,适当与清香或酱香糟巧妙结合,并在工艺上作了适当调整,便可生产出独特风味的酒。

4.2.5 多功用基酒和调味酒^[6]

泸州老窖在借鉴传统工艺基础上开发多功用基酒和调味酒,取得了良好的效果。

4.2.5.1 酱香与浓香融合创新

采取“循环下沙”、“回糟发酵”和“六分法”,生产不同特点的基酒和调味酒。

采用传统酱香型酒生产工艺生产为我所用的功用白酒,应不拘泥于典型的“传统工艺”,可在原料、曲药、工艺条件、发酵周期等方面广开思路,传承创新。酱香型功用白酒含有丰满的有机酸和高沸点物质,经3年以上贮存,用于浓香型或新产品的基酒组合、调味,对改善口感、增加后味、陈香、丰满、醇厚,效果十分明显。

4.2.5.2 清香与浓香融合创新

清香型白酒有大曲清香、小曲清香和麸曲清香之分,各有不同的风格特点。采用清香与浓香结合,生产清香特点的功用酒,视用曲、用糟、工艺、发酵期等不同,有不同的特点和用途,可单独作基础酒,也具调味之功能。

4.2.6 串香提质

串香是董酒(药香型)的传统工艺,将其技术应用于其他香型,早已见成效。用得最多的是固液结合。

为提高酒质,开发新产品,用固态法生产的不同香型酒醅互串,其酒的风味更是变化多端。利用串香之特有技术,将不同香型酒相互融合、浓缩,增加其丰富的微量成分,是新产品创意较理想的工艺,但必须注意,若要想串香酒独具个性和特点,必须要将不同香型的固态酒醅做好,否则难以取得理想的效果。

4.2.7 酱香专用调味酒^[7]

古蔺郎酒厂在传统生产酱香酒的基础上采用特殊工艺,生产出的半成品在天宝洞内长期贮存,经精心勾兑后生产出适用于浓香型的酱香专用调味酒。该酒酱香突出,陈味好,酒体醇厚丰满,细腻协调,回味悠长。它的香味物质成分中无论是骨架成分还是复杂成分的种类和含量都非常丰富,用它对浓香型白酒调味,能够较好地弥补酒体中不足的或没有的香味成分,使酒体更加丰满、协调、味长,风格更加突出。

白酒香型的融合,将有助于推动中国白酒技术的发展与创新。泸州老窖于2000年就立项《中国白酒香型融合的研究》课题,其目的是达到以浓香为主、口感多样化,满足个性需求而协调、平衡。使浓香型白酒向幽雅、绵软、柔顺、爽净方面发展,以适应市场需求。

5 加强基础研究和人员培训

数十年来四川省大专院校、科研单位和名优酒企业对川酒制曲、酿酒工艺、酿酒微生物、人工培窖、酒体设计、原酒贮存、微量成分等开展了卓有成效的研究。但科研投入和川酒对地方财政的贡献差距较大,建议相关部门加大对川酒基础研究的支持力度,重视人才培养,为企业培养更多“专家级”的实用人才,为川酒的发展添后劲。

激烈的市场竞争,川酒人要保持清醒的头脑,在保持自己特色的前提下,也要吸取别人的优点,“取长补短”才能使川酒持续、健康、稳定的发展。

参考文献:

- [1] 李大和.论川酒的特色[J].酿酒科技,2007,(5):125-131.
- [2] 曾祖训.浓香型白酒质量风味在不断创新[J].酿酒,2007,(1):100.
- [3] 杨志琴.把握方向 冷静思考 对白酒产业的战略新思维——著名白酒专家高景炎访谈录[J].酿酒科技,2005,(1):20-22.
- [4] 李大和.中国白酒香型融合创新的思考[J].酿酒科技,2006,(11):112.
- [5] 沈才洪,等.香型融合是中国白酒发展的必然趋势[A].白酒技术协会论文集[C].2006.119.
- [6] 张宿义,等.香型功用白酒的开发及应用[A].白酒技术协会论文集[C].2006.29.
- [7] 杨大金,蒋英丽,程伟,等.酱香专用调味酒的生产及在浓香型白酒中的调味作用[J].酿酒科技,2003,(5):43.

(上接第116页)

中国蒸馏酒是中华民族的伟大创造,其独特的工艺、窖池等独有的设备与世界其他蒸馏酒均有不同,因而被很多专家学者誉为中国“四大发明”之外的第五大发明。同时蒸馏酒亦是世界科技发展的标志之一,对中国白酒进行全面剖析,向世人证明中国人创造白酒的价值,一一解开中国白酒以前未知的谜团,将中国白酒发展创新,其意义深远,利在当今,功在千秋。

参考文献:

- [1] 洪光住.中国食品科技史稿[M].北京:中国商业出版社,1984.
- [2] 梁勇.河北酒文化志[M].北京:中国对外翻译出版公司,1998.
- [3] 张书田.解读贞元增酒五百年发展史[J].酿酒,2006,(3):110-111.
- [4] 中国酿酒工业协会.中国白酒169计划项目实施方案[R].北京:中国酿酒工业协会,2007.