

台湾酒业考察

李大和

(四川省食品发酵工业研究设计院,四川 温江 611130)

摘要: 通过台湾实地考察,对台湾酒业的历史和现状、制造技艺、研究机构、企业情况等有了初步的了解,两岸同行交流酿酒技艺,共同促进中华美酒的传承创新和发展。

关键词: 酒业考察; 台湾; 历史与现状

中图分类号: TS262.3; TS261.4; F27; TS971

文献标识码: A

文章编号: 1001-9286(2010)09-0105-08

Survey on Liquor-making Industry in Taiwan

LI Da-he

(Sichuan Food Fermentation Industry Research & Design Institute, Wenjiang, Sichuan 611130, China)

Abstract: We have preliminary understanding of the history and present status of liquor-making industry in Taiwan including liquor-making techniques, liquor-making research institutes and liquor-making enterprises etc. through on-the-spot survey on liquor-making industry in Taiwan. In Taiwan, we had exchanged liquor-making experience with scholars in Taiwan to facilitate together the inheritance and the development of Chinese liquor industry. (Tran. by YUE Yang)

Key words: survey on liquor-making industry; Taiwan; history and present status

2010 年 5 月,笔者有幸应邀随四川食品协会、四川酿酒协会“四川美酒台湾品鉴行”代表团到台湾,展示川酒文化与优良品质,考察台湾酒业,与同行广泛交流,拜会台湾烟酒公司研究院、橡木桶洋酒行、高雄嘉义酒厂、固本酒厂、屏東青啤股份有限公司、花莲酒厂等企业,收集了相关资料,对台湾酒业的历史和现状、制造技艺、研究机构及酿酒企业的情况,有初步了解。现将收获与体会简述于下,以促进两岸酒文化和酿酒技艺的交流。

1 历史与现状

2010 年 5 月 29 日傍晚,拾步至“台北诚品书店”,寻找介绍台湾酒业的书籍,在“酒”书架上,偶得陈义方先生所著的《台湾的酒》,连夜拜读,收获颇丰,联系到数日来到台湾对酒企的实地考察,有更深入的了解。本文中许多资料,引用了《台湾的酒》一书,对陈义方先生深表谢意。

台湾酒业最早的记录,始自 300 多年前的“荷据”时期,当时市酒肆间已有酒坊存在;明清时期,岛内酿酒业仍为小规模经营,且以生产制法简单的蒸馏酒为主;到了“日据”时期,酿酒业者开始转型为资本化、专业化,实施酒专卖后,制酒业成为专卖局的独占事业;2002 年,废除烟酒专卖,开放民间制酒,实施了 80 年的酒类专卖宣告落幕,台湾也进入了新酿造时代。

1.1 “荷据”时期

收稿日期: 2010-07-14

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“提高泸州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。

1630 年 8 月“福尔摩沙评议会”曾有决议,禁止汉人酿造米酒。

“酿蔗浆为酒”是台湾民众最初级、普遍饮用的酒。据台湾范雅钧先生的研究,早期台湾的制糖法,是将甘蔗截断压汁,倒入大锅中煮沸杀菌,加入“离仔土”(为石灰类粉末,可调节煮沸的糖汁温度,以制出结晶糖),不停搅拌,冷却过滤后提炼出一级砂糖,剩余的糖水称为“头水”。至于第 2 次、第 3 次加入离仔土提炼砂糖后剩余的糖水则称为“二水”、“三水”。“头水”品质最优,用来发酵制成的酒叫“甘蔗酒”;“二水”次之,用来制成“离仔酒”;“三水”为下等,杂质多又有恶臭,制成最劣等的“糖蜜酒”。这些甘蔗酒、离仔酒、糖蜜酒的生产成本低、产量大,是台湾蔗农及制糖业的另一项重要副业收入。在“荷兰文献”中常提及的“便宜的劣质酒赏给土人”,就是这些用蔗汁所酿的酒。

1.2 明清时期

在郑成功打败荷兰人治理台湾前,当时台湾市街大员即有酒类的制造及贩卖。台湾人过去习惯把造酒的地方叫做“酒寮”(因为简陋称之为“寮”),临水边而设,规模小,设备不一,良莠不齐,制造方式大多承袭传统旧法,以生产传统谷物酒及蔗汁所酿的酒类为主,品质不稳定,且产量不多。在生产的谷物酒中,以采用白曲发酵的蒸馏酒

为主。

陈永华请建台湾第一座孔子庙,于1666年春正式建成,郑成功之子郑经亲率文武百官举行释奠典礼,用地产酒崇祀孔子。

清朝时期,台湾以生产简单的蒸馏酒为主,百姓也盛行自酿米酒或地瓜酒饮用,到了晚清时期,台湾人民的生活日渐富裕,也喝起从大陆运去的上等好酒,而豪富家中也常备置有酿酒间,用上等好米,大陆的红曲来酿造上等好酒。红曲的制造技术,是清嘉庆年间由宜兰老红酒(即红露酒)传人林青云的高祖父自福建习得,渡海到台至宜兰定居后,便以制造红曲为生,兼酿造老红酒自家饮用,渐渐转为小规模贩售,由于林家的红曲便宜又好用,带动了台湾酿酒业的发展。

据记载,明清时期,台湾制造的酒类大多是蒸馏酒,是先将白米煮熟、冷却,再加入白曲发酵,然后将发酵完成的白酒醪倒入蒸馏桶中加火蒸馏,再贮存便可,见图1。



图1 1790年的酒工图,工人将发酵好的酒醪倒入蒸馏桶加火蒸馏

1.3 “日据”时期

1903年,各地方政府对制酒的蒸馏器征税,名曰“酒甑税”,每个收年税5圆。隔年,又开征“酒造税”,并派遣财政局事务员藤本铁治,费时3个月走遍全岛,详查开征酒造税所需的财务统计性资料,并对当时台湾各种酒类的制法与成分作了记录。藤本铁治调查到台湾有酒店(酒寮)1581家,酒估子(制酒业与甘蔗耕作业者合资,利用蔗汁制酒的临时工厂)1092家,总计营业制造者达2673家,造酒108321石,另自用制酒者74637家,造酒32146石,这是台湾酒业第一次普查详细记录,是当今台湾酒业发展史的重要资料。

1907年8月,台湾“总督府”,发布律令第6号《台湾酒造税规则》,并于11月正式实施。同年10月,还公布了“台湾白曲、红曲取缔规则”,将制酒原料纳入管理。《台湾酒造税规则》是以“石”为单位,将酿造酒、蒸馏酒、再制酒

三大酒类,依个别酒精含量的多少来划分成4级标准以计算税额。但考虑到台湾民间自酿酒的传统,因此,将自酿者、工业用酒精及麦酒(啤酒)排除在外。《台湾酒造税规则》同时将酒工厂与酒贩卖所一并纳入管理,以课征税捐,酒工厂的设立采取限制登记政策,规定每年生产12石以上者,需向政府登记,领取许可证,并规定一个乡镇至多只能核准3家酒厂设立。1909年,改为年产50石以上才发许可证,但在特定地区规模在12石以上,也可发放许可证。

酒造税的实施,造成台湾传统酿酒业重大变化,小酿酒业者被迫合并及公司化,酒工厂数量虽年年减少,但产量和税额都逐年增加。据《台湾专卖史》载:“征税期间历史酒类产量及额统计表显示,1907~1921年,15年间台湾的酒制造厂由1098家(另加兼制厂581家,实为1679家)减为214家。产量则由7620石增为241347石。丰厚的酒税,仅次于地租税,成为当时台湾‘总督府’重要的财源,也奠定以后酒类专卖的基础”。

酒税实施后,促使台湾各地制酒业扩大化及合并化。台湾北、中、南各地有名的酒会有“芳酿株式会社”、“台湾制酒株式会社”、“埔里社酒造株式会社”、“大正制酒株式会社”、“台南制酒株式会社”、“旗山酿造株式会社”等。所生产的酒品有宜兰制酒株式会社的“甘泉老红酒”、树林龙津制酒公司的“旧红酒”,都是当年十分有名的老红酒品牌。

1911年,“台湾总督府”曾举办大型“共进会”(即产业博览会),1915年又举办第二回“台湾南部物产共进会”。由“台湾总督府”颁发参展的获奖产品证书。如台北源济堂出品的“旧红酒”曾获“全国劝业博览会铜牌”、“台湾劝业共进会有功奖”;龙泉制酒商会的“旧酒”获“台北物产共进会二等奖银牌”及“第一回台湾南部物产共进会铜牌”。这是台湾评酒的较早记录。

在日本人贺来佐贺太郎的积极推动下,台湾自1922年起进入为时80年的酒类专卖时代。从此,由原料取得、生产制造到销售,酒类专卖完全由政府包办,是一种“完全专卖”制度,一直施行到2002年元月1日才正式宣告废止。酒业专卖的收入,也一直是台湾财政最主要的来源和支柱。

“台湾总督府”专卖局在台湾各地设立支局和出張所,第一步工作是迫令小规模私人造酒工厂歇业,大规模收购民营酒工厂,200多家民营酒业的土地、厂房、设备,都一一丈量、评价,呈核后再发给补偿金,并统一用“台湾事业公债”支付。此外,还发放“禁业交付金”给酒类、曲菌及酒母、酒醪的制造者,提供转业基金。在台湾全岛征收的12家规模较大的酒工厂,年产量都在千石以上,产品以米酒和糖蜜酒为主;还租用9家民间工厂,以补前期产量之不足,后来租用者逐渐废止,都成为专卖局

酒工厂。后来又陆续兴设屏东酒工厂、板桥酒工厂。

专卖局对征收或租用的制酒厂,都特别予以生产规划,实施规格化、机械化的大量制造作业,并让酒品简化,酒名统一,包装容器容量标准化,外观一律贴以商标与封缄,销售定价全岛统一。生产的酒可分为3类,酿造酒(主要为清酒,又分为凯旋、瑞光、福禄、万寿4个等级);蒸馏酒(以米酒为主,次为糖蜜酒,还有烧酒、泡盛酒、高粱酒);再制酒(以老红酒为最,次为药酒,如五加皮、玫瑰露、虎骨酒等,还有糯米酒和白酒)。

“日据时期”的酒专卖制度,规定酒的贩卖,采取两级制度,统一由专卖局长指定“卖捌人”(即批发商)和“小卖人”(零售商)来销售。1922年,首次指定的124名酒“卖捌人”中有82人是台湾人,42人是日本人。但到1940年,第7次指定时,台湾人只剩下6人,日本人高达88人,可见那时日本人是彻底控制台湾酒业的贩卖系统及专卖利益。在专卖之初,“台湾总督府”专卖局在全台共指定11246名酒“小卖人”,精米业、木炭业、杂货业、面粉业、药制造业等都可申请作“小卖人”。

1.4 公卖时期

二次世界大战后,台湾脱离了日本的殖民统治。1945年9月“台湾省行政长官署”在重庆成立,10月25日派陈仪为第一任“行政长官”来接收台湾,原“台湾总督府专卖局”接收后改为“台湾省专卖局”,原日本员工、技师1527人,只留用4人,其余全部遣返日本。

1945年,台湾省专卖局被列为“台湾省行政长官公署”专管机关之一。专卖局设台北、台中、基隆、宜兰、新竹、嘉义、高雄、台南、屏东、台东、花莲等11个分局。主要酒工厂有台北、板桥、树林、新竹、台中、番子田、花莲、嘉义、台东、埔里等;其他还有台北南门樟脑工厂、松山和台北2处烟厂、新竹和台中2处火柴厂、度量衡工厂等。1945年后,只保留樟脑、烟草、酒类、火柴、度量衡5项,为专卖品。

1947年5月,因台湾人对“专卖”反感,因而改为“台湾省烟酒公卖局”,公卖事业仅限于烟、酒。同年6月,省令将烟、酒业公司撤消,所属各烟、酒工厂改由烟酒公卖局直接管理,辖下计有11个酒厂、2个烟厂、11个分局和埔里、澎湖2个办事处。

1951年,改隶“台湾省行政厅”,成为省府三级单位。1953年7月,“台湾省内烟酒专卖暂行条例”正式公布。1999年,改隶“财政部”。2002年,改制公司化,成为“台湾烟酒股份有限公司”。烟酒专卖制度终结,台湾烟酒市场真正自由化,并开放民间制酒,进入“新酿造时代”。

1.5 新酿造时代

“台湾烟酒股份有限公司”成立后,除办事机构设置外,事业群的规划分为烟事业部、啤酒事业部、酒事业部、流通事业部。

啤酒事业部包括竹南、乌日、善化3个啤酒厂和南港瓶盖厂,是公司最赚钱的事业部。酒事业部则包括林口、台中、埔里、南投、嘉义、隆田、屏东、花莲、宜兰等酒厂和酒研究所;酒事业部除了几家高粱酒厂不致亏损外,其余酒厂都在苦撑之中。台湾烟酒公司将绍兴酒、黄酒、清酒和水果酒等酿造酒全归类为“玉泉”系列的牌子来标示;高粱、“茅台”等蒸馏酒以“玉山”为牌子;米酒类为“稻香”系列;传统药酒、养生酒,则以象征长寿的“玉鹤”为牌子,烧酒类便以“玉露”系列名之。

2002年后,逐步开放民间酿酒,积极推动农业转型、产业升级,邀请知名学者、专家组成农村酒庄辅导小组,鼓励农业结合当地观光资源,发展休闲农村酒庄。在“9·21”震灾灾后重建中,辅导设立9个民营酒庄,包括太湖酒庄、石围墙酒庄、橘园堡酒庄、树生酒庄、太平农会酒庄、信义酒庄、奕青农场酒庄、埔里酒庄、车埕酒庄等农村示范休闲酒庄。这些酒庄风景优美,集生产、销售、休闲一体,是旅游休闲的好去处。

据台湾《酒客杂志》的酒业观察报道,目前,台湾酒业的怪现象:①有制酒执照,但不酿酒或不会酿酒,而以低价向无照私酿业者收购酒品,再用自己的商标或品牌销售;②住家兼制酒,安全堪虑;③私酒横行,酒税收不到;④守法厂商难维持,酒品安全与卫生无保障;⑤原料米酒无人问,加味米酒众人爱;⑥业者设备简陋,制酒技术简单;⑦制度限制了小酒厂及小酒庄的发展;⑧产品包装大同小异,缺乏特色;⑨业者林立,酒品千奇百怪。

此外,台湾开放民间制酒后,“酒业协会”众多,不过对台湾酒业的发展与酿酒技术水平的提升,未能起到应有的作用。

1.6 原住民的酿酒

台湾原住民的酒,依其酿造法可分为嚼酒法、馊饭酿造法及酒曲利用法等3种,主要酿酒原料是粟(小米)。其中嚼酒法至少有3000年历史。近代民族学家凌纯声曾到过屏东排湾族部落拍摄嚼酒制造过程,并用文字详细记录。

“其法以粟二升,先在臼中舂去其壳,取出筛去壳皮,加水使湿,再放入臼舂碎,继续舂成粉块,取出放在一圆形或长方形的木盆中,将湿粉块用力揉成长方形粉块,以月桃叶(或芭蕉叶)一条条把长方形粉块,纵的绕包,再横包数道,包好后搁置2日,放入锅中煮3~4小时,煮熟后,取一酒甕及一木盆,以备嚼酒。先以锅内的沸水注入瓮内,同时加树叶一把,用以洗瓮,乃开始解开包粉块的草叶。先解去第一块,在木盆中摊开,成为糍粑,再继续解第二块,乃摘取糍粑一小团,先咬一大口,开始咀嚼,嚼成糍浆吐入盆内糍粑中,同前再嚼一口”(见图2)。

“规定咀嚼只能2次,嚼毕将嚼过之糍浆与盆中未嚼糍粑揉和,再将洗甕用的热水与树叶倒出,将揉和好的糍



图 2 将糍粑咬一口,咀嚼成糍浆吐入盆内糍粑中,再与未嚼糍浆揉匀

粑一块一块放入甕中,再加入冷水,将甕口扎好,置于室内。再过 2 日,以藜子加水少许,亦在臼中舂成粉末,倾入酒瓮,用木杓搅和,以芭蕉叶或其他阔叶树叶扎紧瓮口,扎好后,上盖以石板,操作完成。如在冬日置放室内灶下暖处,再过 2 日后即可取饮,上面清酒取出,下沉糟粕,用筛过滤而饮。“排湾族不仅制酒用咀嚼酿造古法,且亦保存了太平洋区的各种祭神敬酒与嚼酒仪式”。

1957 年 7 月,台湾烟酒公卖局下令禁止原住民酿酒,排湾族只好停止做嚼酒,使这个古老的酿酒技术几近失传。

2 制造技艺

2.1 酿造酒

酿造酒是以谷类或水果为原料,经发酵后所得发酵液,直接压榨过滤后而成,酒精浓度一般在 20 %vol 以下,贮存后风味更佳。台湾常见的酿造酒有绍兴酒、清酒、啤酒、葡萄酒、梅酒等,酿造酒又分为单发酵酒和复发酵酒 2 种。单发酵酒如葡萄酒或其他水果发酵所制成;复发酵酒是原料先糖化后,利用曲菌或唾液等方法来发酵所制成的酒,如绍兴酒、清酒等。

台湾绍兴酒制造流程:

大米→精白→清洗→浸泡→沥干→蒸煮→加水加曲→发酵→搅拌降温→成熟酒醪→压榨→装坛→贮存

2.2 高粱酒

制造流程:

高粱→破碎→洗涤→浸泡→蒸煮→出料→冷却(摊凉)→加曲→下缸(池、箱)→发酵→蒸馏→贮存→过滤→装瓶

简要工艺说明:

①高粱用破碎机磨制无整粒原料,用水洗涤,浸泡,浸泡时间夏季 3~4 d,冬季 4~5 d,中间换水 1 次。后用加压蒸煮机或连续式蒸煮机蒸煮。

②蒸煮机煮 1.5 h 后倒出(见图 3),人工摊凉或用自动冷饭机摊凉(图 4),随即自动加曲(图 5),用曲量为 18 %~22 %。

③下缸发酵,现场看到的发酵容器有塑料缸、水泥瓷

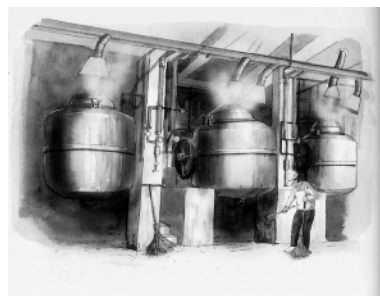


图 3-1 高粱以磨碎、洗涤、浸泡后用加压蒸煮机或连续蒸机蒸煮

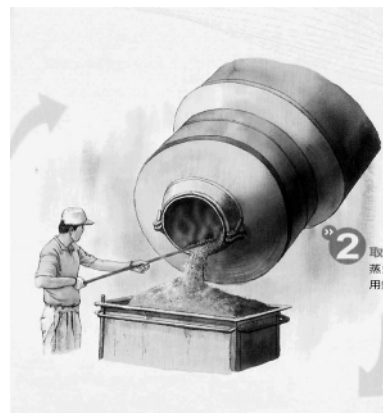


图 3-2 蒸煮约 1.5 h 后出锅

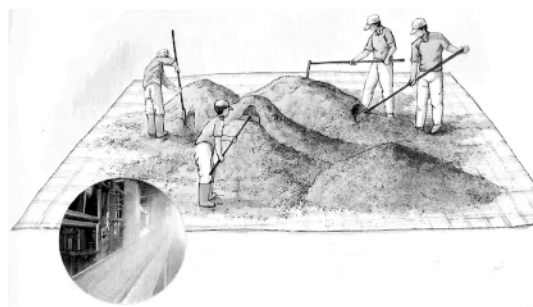


图 4 人工摊凉或自动摊饭机摊凉

砖池、不锈钢箱等(图 6)。塑料缸或不锈钢箱装料完毕后,运入发酵室发酵(用塑料薄膜封好)。

④发酵温度以 28~30 °C 为宜,但台湾属热带和亚热带地区,气温较高,发酵温度难以控制(采取制冷设备除外),最高可达 40~43 °C。发酵期夏季 14~16 d,冬季则 16~20 d。

⑤蒸馏,蒸馏用不锈钢甑桶,甑桶呈圆柱形,甑盖为不锈钢,夹套冷却(似天锅)(见图 7),采取二级冷却(见图 8),蛇管或列管均可,不锈钢制。出酒管有 2 个开关,可控制不同馏分进入贮罐(见图 9)。

⑥出甑糟子,冷却后加 6 %曲粉拌和,发酵 15 d,蒸馏,酒度为 60 %vol~55 %vol,称作“二锅头”。蒸馏后,糟醅出甑、冷却、撒曲(5 %),再发酵 15 d,蒸馏,酒度为 60 %vol~55 %vol。此工艺,似清香型酒的清蒸 3 次清。



图5 自动摊冷与加曲



图6 塑料和不锈钢发酵容器



图7 甑桶与顶盖夹套冷却设备

⑦贮存,将蒸馏完成的高粱酒存于贮存槽熟成,等级较高者,则贮存于酒甕(坛)并置于阴凉的酒窖,持续数年。

⑧装瓶出货,将贮存成熟的高粱酒过滤后,装瓶。

台湾高粱酒酿造中的生产设备,值得我们白酒业借



图8 二级冷却



图9 蒸馏出酒管有两个开关,可控制不同馏分进入贮罐

鉴。

2.3 再制酒

再制酒是利用精制酒精、蒸馏酒或酿造酒等为基酒,再加动植物辅料、药材或其他食品添加剂,调制浸泡或再蒸馏而成。如五加皮酒、红露酒、冻顶白兰地、竹叶青、水果酒等。

2.4 传统制曲

小曲是台湾米酒传统用的酒曲,俗称“白壳”。小曲在各地的名称各异,有酒丸、白药、白曲、酒药、酒饼、米曲等称谓。虽名目繁多,且作法不尽相同,但多以米为原料,以米粉为主,添加米糠、稻壳、小麦或中草药,接种母曲后,加入适当水分,搓揉成丸状或方粒,经数日培养,干燥即可。

高粱酒曲有形如方砖和状如圆饼两种,前者重量约1.5 kg,后者直径为25 cm、厚9 cm,又称曲饼。台湾目前各高粱酒厂所用的高粱酒曲,最早是在江苏泗阳县洋河镇引进,以此为曲种,在嘉义酒厂制造,使高粱酒得以在台湾生根发展。

制高粱酒曲的原料为纯小麦,其传统生产流程:

小麦、大麦→磨碎→加水拌和(水量为45%)→踩曲→验曲(检验其硬度,不足者再踩)→下曲(曲室地铺高粱叶,厚约寸许,生曲置于其上,块距7~8 cm,每块生曲上放高粱秆6根,其上再加生曲1层,全室放满后,以稻草席围其四周,天冷时复盖以高粱叶与草席)→保温培菌(曲室最高温为42℃、曲温最高达52℃)→出曲及干燥(曲块入室12~15 d,曲即成熟,晚间不再生火,再数日移入贮藏室干燥)。整个培曲工作需1个月时间。

现在传统制曲已被机械化代替,原料粉碎、拌料、压

曲、入房都以机械,架子培菌(见图 10)。

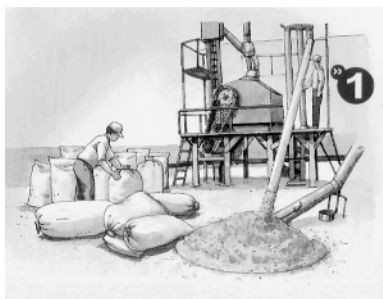


图 10-1 制曲原料粉碎

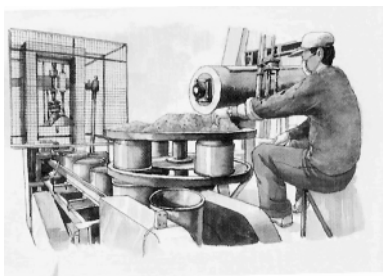


图 10-2 小麦粉与水拌和

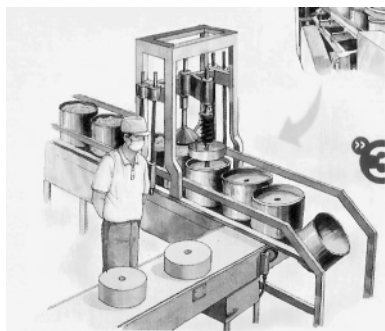


图 10-3 压制圆形曲饼(大曲)



图 10-4 大曲架式培菌

3 研究机构

1909 年,“总督府研究所”在台北东门新筑的厅舍开厅,开始有关台湾的学术试验研究业务,分化学部与卫生学部。

1911 年,在台湾“总督府研究所”增加酿造有关的研究业务,在卫生学部设酿造课从事酿造试验,针对酿造原料、发酵原料及制造方法进行改良研究,由中泽亮治博士主持。并分离、选育优良的微生物,为研究改良酒类酿造

之根本。

1913 年,中泽亮治先生首先发表了“台湾酒类酿造法梗概”,是第一篇研究台湾本岛酒的论文。1916 年,合并“财政局”的酿造试验业务,研究所设酿造学部。1921 年,“总督府研究所”吸收统合了农业、糖业、林业、园艺等各试验所,改称“中央研究所”。当年,设农业、林业、卫生、工业 4 个部门,其中工业部下设酿造科。1939 年,“中央研究所”废止,另成立农业、林业试验所及工业、热带医学等 4 个研究所,台湾的酿造试验改由“台湾总督府工业研究所”负责。

后来,台湾省烟酒公卖局于 1957 年与“中央研究院化学研究所”合作成立“烟酒化学研究室”,设于南港该所内,1970 年迁出独立,称为“台湾烟酒公卖局酒类试验所”,现已改为“台湾烟酒研究院”酒研究所,由欧阳港生为主任。该所对高粱酒(清香、酱香型)进行较多的研究,对制曲、发酵、蒸馏的工艺和设备,对白酒生产机械化有不少探索;拥有较先进的检测设备;实验室布局紧凑、有序(见图 11)。



图 11 台湾酒研究所实验室及部分设备

4 企业选介

4.1 台北旧酒厂

该厂占地 3.2 公顷,前身原为 1913 年日本安部幸之助招募股东,集资 130 万元所开设的台湾最大的现代化酒工厂“芳酿株式会社”,坐落于台北市桦山町,现称“华山创意文化园区”。

当时员工 400 余人,并从国外进口最先进、最现代化的精米机、洗米器、冷却机等设备,聘任藤本铁治为首任酿造技师长,利用先进的冷却设备,以“冷藏式酿造法”成功地在亚热带气候的台湾酿造出清酒,并以台湾特有的珍贵名花之王“蝴蝶兰”为酒的品牌。1911 年,台湾实施酒类专卖后,由“总督府专卖局”出资收购该会社,改称为“台湾总督府专卖局台北酒工场”,并扩充业务产制米酒、泡盛红酒、药酒、洋酒(威士忌、白兰地、葡萄酒)、水果酒、乌梅酒、药用酒精等。

后因经济发展,地处台北市的台北酒厂,因难以解决污染问题,到台北县林口购地建新厂,1987 年 4 月,该厂结束营运,随后荒置 10 余年,2004 年改为“华山创意文化园区”。

4.2 台中旧酒厂

1916 年,由日本人建造,以生产清酒为主,占全台清酒产量的 90%。台湾酒类实施专卖后,该厂改为“专卖局台中支局台中酒工场”。1928 年扩建后,成为当时全台湾最大的酒工场,不但生产清酒,还是台湾米酒最大的生产厂。1960 年后,清酒被绍兴酒取代,生产黄酒、花雕酒、陈年绍兴酒和红标米酒。现在,该厂尚保留日占时间的厂房、设备,几经改造,开辟为台中市文化休闲的地标。

4.3 嘉义旧酒厂

嘉义酒厂是台湾高粱酒的发源地,建于 1917 年,当时占地 4 公顷,以生产酒精、糖蜜酒、药酒和糯米酒为主。1957 年 6 月称“台湾省烟酒公卖局嘉义酒厂”,开启台湾制造高粱酒的历史。1988 年,嘉义酒厂迁建民雄工业区,以生产绍兴酒为主。1998 年,高粱酒生产线移至民雄工业区新厂,嘉义旧酒厂业务全部结束。2003 年,该厂由“文建会”与“国有财产局”共同开发为创意文化园区,厂区 7 栋制酒车间包括锅炉室、再制酒及包装工厂、储酒室、材料五金库、机械修理及木工厂、制曲工厂、中间事业工厂等被登录成历史建筑,为台湾当代重要制酒产业文化资产。嘉义旧酒厂里所保存的“台湾高粱第一窖”发酵池,池内斑斑蚀痕,是该厂走过 80 年岁月的见证。

嘉义酒厂因应都市发展与增产需求,于 1983 年开始筹备二期工程,迁至民雄工业区内,第一期耗资 5.60 亿,新建的绍兴酒工厂于 1988 年完工并投入生产,面积 19 公顷,年产绍兴酒达 6 万公石(1 公石=0.1m³),生产的“精制陈年绍兴酒”曾获“世界烟酒评鉴会金质奖”。第二期的高粱酒生产工厂厂区面积 12 公顷,于 1998 年正式

开工生产,年产高粱酒 10 万公石(见图 12)。

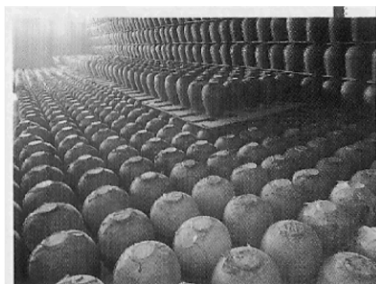


图 12 嘉义酒厂户外贮酒罐及室内陶坛贮存

主要产品有玉山顶级陈高、玉山陈高、玉山特高、38 %vol 玉山特高、茅台酒、竹叶青、五加皮、八仙酒、参茸酒等。“玉山顶级陈高”于 2001 年起连续 3 年获“世界烟酒评鉴会金质奖”。

嘉义酒厂采用多元化经营,设有酒类文物馆,开放游客参观。馆内一楼以柚木装饰成古色古香的中国传统酒馆风格,并设有品酒柜、酒类销售柜、副产品销售柜。销售“绍兴凤爪”、“绍兴雞翅”、“五加皮米糕”、“冬茸益寿蛋”、“高粱酒香肠”、“酒香冰棒”等特色小吃,供游客酌酒消费。酒类文物馆自开放以来,游客络绎不绝,为酒厂带来一笔丰厚的收益。酒类文物馆的二楼是嘉义酒厂厂史馆及酒史馆,馆藏十分丰富,收藏有许多珍贵的产业历史文物、文献与老照片。有一坛于 1948 年研制的陈年高粱酒,身价超过 500 万(台币),重量为 28 升,据说是全台湾保存最久的台湾高粱酒(见图 13)。

酒厂开辟为旅游休闲胜地,大陆到处可见,但台湾的独特方式,除让游客参观生产现场外,还可在“展销部”品酒、用餐、休闲,开辟绿化园林,配以一些健身娱乐设施,值得我们学习和借鉴。

4.4 宜兰酒厂

原名“兰阳制酒公司”,是宜兰正宗老红酒传人林青云在 1909 年集资募股创立,采阿兰城地下纯净甘美湧泉制酒,以生产“甘泉老红酒”著名(今称“红露酒”),年产 8 千石,初时畅销兰阳三郡,后更在头城设立分工厂,由乌石港走水路远销至基隆与台北,甚至全台湾。因酒气香



图13 1948年生产的陈年高粱酒 标价500万元(台币)

醇,所以,老一辈的宜兰人都爱喝老红酒,甚至认为饭前能喝一杯老红酒,是人生的一大享受。

1924年,因业务扩增升格为“台湾总督府专卖局宜兰支局宜兰酒工场”。期间,酒厂开始大兴土木,建造楼舍与厂房,并不断改进技术,充实设备,使酒的品质和产量更加稳定和提高。

1935年,该厂以“阿米洛法”试制米酒成功,使米酒品质更优良、稳定。“阿米洛法”酿制米酒沿用至今,所以宜兰酒厂又有“红标米酒的原乡”之称。该厂后几易其名,1957年始定名为“台湾烟酒公卖局宜兰酒厂”,以迄于今。生产老红酒、太白酒、乌豆酒、当归酒、米酒等。

宜兰酒厂至今仍保存1926年的建筑,如老红酒发酵室、压榨室、调和室等,保存良好,开辟“甲子兰酒文物馆”,供游人观光。

4.5 花莲酒厂

花莲旧酒厂位于今日花莲市中华路,于1913年成立,名为“花莲港稻住酒工场”,制造老红酒、米酒和烧酒。“日据”时期,曾用号称“御用米”的花莲港吉野庄的“吉野米”来酿制高级的“瑞光清酒”。1932年,开始引进“阿米洛法”制造米酒,产量逐年增加。1941年,产量达34700公石。1944年,台湾遭受空袭,花莲酒厂受创甚巨,2/3厂房严重损害,生产停顿;1946年重建、复工。1947年改称“台湾专卖局酒业有限公司第八酒厂”。1951年,花莲发生6级地震,酒厂遭受严重损害。1957年,改称为“台湾省烟酒公卖局花莲酒厂”。1961年时,生产红露酒、福寿酒、新五加皮酒、米酒、太白酒等。1980年“公卖局”在美仑工业区购地24.8公顷兴建新厂。1988年正式投产。

2002年,花莲旧酒厂成为“创意文化园区”。

近年,配合观光酒厂发展,花莲酒厂研制出具地方特色的“莲香老窖”、“金箔陈高”等,供游客选购。

4.6 马祖酒厂

马祖酿酒已有400~500年以上的历史,尤以糯米酿制的马祖老酒最负胜名。原名“中兴酒厂”,1970年扩建后更名为“马祖酒厂”,1988年又改为“马祖酒厂实业股份有限公司”。

马祖酒厂早年生产的“马祖老酒”,与绍兴酒同属黄酒系列,除作饮用外,还可用来燉鸡、蒸鱼,增添食物的风味。女人更用老酒坐月子,舒筋活血、滋养身体,功效非米酒可比。

1970年后,改以生产大曲酒、高粱酒为主,利用战事的坑道贮存,诉求卖点,名曰“八八坑道特级高粱酒”。“八八坑道”是马祖著名的藏酒窖,由花岗岩开辟而成,全长200m多,坑道内终年温度为16~19℃,是贮酒最佳场所。

4.7 金酒公司

据《金门县志》载,1953年前,金门民间酿酒业有18家,其中金城10家、金宁1家、金沙7家,以产地瓜酒为主,金门高粱酒于1950年由叶华成始创,设立“金城酒厂”。因金门最适种植高粱,不宜栽种水稻,1951年前后当地“驻军”从台湾购买大米,以一斤高粱换一斤大米,再以高粱由“金城酒厂”酿制高粱酒,解决吃饭、喝酒、燃料(高粱秆)三大问题。1952年,在“金城酒厂”原址,开办“军方管辖”的“九龙酒厂”,其他酒厂一律禁止营业。1953年,九龙酒厂首批生产出“红牌大曲酒”、“黄牌高粱酒”。1956年7月正式改名为“金门酒厂”。1977年金门高粱酒纳入公卖体系销台。1993年金门酒厂改隶“金门县政府”,1998年又改制为“金门酒厂实业股份有限公司”。全厂占地13公顷,员工近900人。

金门高粱酒之所以小有名气,是因金门特有的旱地高粱、富含矿物质的地下水、古法酿制、战备坑道陈酿,故酒质香醇甘冽。最有名的是“白金龙”的“58%vol金门高粱酒”。该厂年产1600万升,占据台湾70%市场。

台湾酒业源远流长,酿酒技艺与大陆各省一脉相承,但又各具特色。通过两岸酿酒同行更广泛、深入的技艺、文化交流,将进一步促进中华美酒的传承发展与创新。●

五粮液荣膺“世界低碳环境推动力百强企业”

本刊讯:在日前结束的第三届世界环保大会上,五粮液集团有限公司凭借近年来在绿色、低碳、环保方面实施循环经济取得的成就,被大会组委会授予“世界低碳环境(中国)推动力百强企业”称号。五粮液公司既是唯一一家获此殊荣的酒类企业,更是唯一一家获此殊荣的食品加工企业。(小小)