

汾酒大曲生产发展史

李增胜

(山西汾阳杏花村汾酒集团有限责任公司,山西 汾阳 032205)

摘 要: 汾酒大曲生产,从买曲到自己制曲、从石磨粉料到机械粉料,从人工踩曲到机械制曲,从单一品种到多品种,从一个小组到大曲分厂,从生产 7 房大曲到生产 56 房大曲。

关键词: 汾酒大曲; 发展; 历史

中图分类号: TQ925.7; TS262.32 **文献标识码:** D **文章编号:** 1001-9286(2005)02-0085-02

Production & Development History of Fen Daqu Starter

LI Zeng-sheng

(Shanxi Fengyang Xinhua Chun Fen Liquor Group Co. Ltd., Fengyang, Shanxi 032205, China)

Abstract: The production and development history of Fen Daqu starter had experienced from starter-purchase to self-starter-making, from stone mill grinding to mechanical grinding, from manpower starter stepping to starter-making by machines, from single starter product to multiple starter products, from one manufacturing group to Daqu branch plant, from seven daqu manufacturing rooms to 56 manufacturing rooms. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Fen Daqu starter; development; history

1947 年以前,汾酒生产使用的大曲,是从山西的晋祠、徐沟、交城、文水等地购买,1948 年春天,山西汾阳、孝义战役,晋中解放后,从 1948 年 5 月到 1949 年 3 月,这段时间是由山西文水县崖底村自生磨坊,字号叫利生笪,当时是八路军第八分区卫生处在此,主要是磨面粉,除磨面粉外,加工制作部分大曲,制曲原料主要是大麦、豌豆、小麦,还配有少量比例的小豆和大豆等,所制作的大曲全部卖给杏花村酒厂汾酒生产用。到 1949 年 4 月,看曲师傅和翻曲工人归属山西交城县政府领导,该磨坊除磨面粉外,继续加工制作大曲,到 1950 年 7 月 14 日,该磨坊(包括人员)正式归交山西杏花村汾酒厂管理,地点仍在原处,专门制作大曲,曲的品种是高温后火曲,到 1953 年 9 月,曲房从山西文水崖底村搬回杏花村汾酒厂,厂址在杏花镇东堡石碛街,原德厚成酒坊院内,曲料配比是 6:4,大麦 6 成、豌豆 4 成,粉碎设备用的是两盘水打磨磨料,每套料磨一昼夜,每个班磨 3000 kg,三班生产共磨 9000 kg,两盘磨同时开,一个磨粗料,另一个磨细料,磨下的粗料再上另一个细磨,每盘水打磨二块,直径为 138.6 cm,厚度为 66 cm。大曲生产是人工踩制曲,踩曲时需用农民临时工、青壮男劳动力 37 人,每天踩制一房,当时共生产 7 房大曲。这 7 房大曲的产量(块

数)不一,1 房是 4950 块;1 房是 1800 块的;1 房为 2200 块的;还有 3300 块的 2 房;4005 块的 2 房。这是根据当时厂房设施实际情况而生产的。粉碎设备用的是两块石磨,石磨直径为 79.2 cm,厚度为 46.2 cm,用煤汽机带动石磨,燃料是烧木炭,每班用 65 kg,两个班生产,每班磨曲料 2500 kg,曲的培养是靠生火炉看曲管理,曲的品种是高温后火曲,实际生产出的曲红心曲比例较大,当时为了取消红心曲,厂领导从本省兄弟厂介休酒厂请来一位看曲师傅,技术帮助两个月。从技术上分析,因设备曲料粉碎度不规格和其他技术因素的影响,导致生产出红心曲的比例较大。到 1958 年冬天,从杏花镇石碛街,搬回现在的汾酒总厂新的曲房,这时曲房用上了暖气,进行发酵管理,调整温湿度。从此,淘汰了生火炉看曲的历史,曲料粉碎设备是两盘钢磨的面粉机,生产 13 房大曲,块数是 3200 块和 3600 块两种,曲的品种有高温曲、清茬曲、红心曲 3 种大曲。从此,开始对工艺上进行生产试验,1955 年调来看清茬曲的师傅,1963 年从兄弟厂请来做红心曲师傅帮助技术过关,根据生产发展需要,曲房块数增加到 4005 块,经过工艺试验,确定了 3 种大曲的生产比例为 3:3:4 的配比为宜。为了适应技术管理和汾酒生产发展需要,到了 1969 年冬天,大曲生产淘汰了

收稿日期:2004-08-09

作者简介:李增胜(1933-)男,山西人,1954 年毕业于山西轻工食品专业,工程师,发表论文数篇。

人工踩制曲块,转为机制曲,只需 6~7 人即可,机制曲每分钟 12 块,每小时 720 块,每房曲时间需近 6 h 完成,块数为 4005 块/房。为了适应汾酒事业的发展,1984 年建立了大曲二车间,1993 年 10 月 14 日成立了大曲分厂,大曲分厂下设两个大曲车间,共生产 56 房大曲,其中清茬曲 16 房、红心曲 16 房,高温曲 24 房,专供 96 个汾酒班组生产用曲。汾酒大曲的生产已进入规模正规化的专业化技术生产基地,正向科学管理和现代管理高层迈进。结合大曲发展历史概况,工人师傅们根据多年实践经验操作经验,总结出大曲工序口诀:

卧曲

卧曲间距排均称,苇杆摆匀要铺平;
厚薄软硬细检查,不合规格莫放过;
上下前后对齐整,曲平力求要放平;
卧完晾好盖湿席,四周围严保潮湿;
整个操作要仔细,上霉才能保顺利。

上霉

上霉管理易又难,控制温度是难关;
温度过大易淹霉,水分不足易高温;
来温过猛曲皮干,上霉不能保齐全;
温度湿度调适当,曲霉才能好生长;
操作管理要细致,尽力要把温控制。

晾霉

晾霉虽比上霉易,管理还需多注意;
霉子上齐开窗晾,开窗大小要均量;
气候冷热勤观看,晴雨风天不一般;
阴雨热天开窗大,晴雨风天小开窗;

莫让日晒吹大风,避免曲块裂了缝。

潮火

潮火阶段要保温,操作规程记心中;
开始温度要略低,防止温度曲烤皮;
温度升高开窗晾,开窗要小勿猛降;
升降温度勿太大,六至八度较相当;
曲块发酵变味气,就可转入大火期。

大火

大火管理最要紧,掌握温度要认真;
升降温度通规程,检查温度要细心;
升降幅度有限制,十度左右较适宜;
做曲全凭水火风,就是温度和水分;
水分温度调节好,优质高产能确保。

后火

后火阶段火不齐,重曲温高轻曲低;
检查温度细分析,全面考虑要仔细;
轻重都要照顾到,升温略低不宜高;
前期降温略缓慢,后期速降勿过低;
操作规程要注意,粗心大意出问题。

养曲

刚成大曲水分足,温度适宜菌繁殖;
注意保温排好潮,继续变化曲更好;
养曲温度要适当,三十二度是界限;
以下不必开窗晾,以上酌情开小窗;
室温品温保平衡,质量才能有保证。●

中国黄酒文化高层论坛在沪举行

本刊讯:由中国黄酒协会与浙江古越龙山绍兴酒股份公司等联合举办的“中国黄酒文化高层论坛”2005 年元月在上海举行,来自文化界、艺术界、企业界的知名人士在论坛上畅谈黄酒文化,为中国黄酒文化的发展出谋划策。

文化名人们从“中国文化与黄酒”、“伟人与黄酒”、“健康与黄酒”等多个话题展开,探讨黄酒文化。文化界人士认为,黄酒是中国文化的代表,中国传统文学作品很多都与黄酒文化有着深厚的渊源,现代黄酒更是历久弥香。古越龙山黄酒作为绍兴黄酒的代表,在品牌、品质、文化上都独具优势。为了更好地弘扬中国黄酒文化,黄酒应该突破人群障碍、季节障碍、地域障碍,提高产品品质和品牌效应,让更多的人喜爱黄酒。

黄酒,作为低度、营养、保健型的酿造酒,正迎合当今社会新的消费价值趋向。据有关资料统计,2003 年全国饮料酒消费在 3000 万吨左右,其中黄酒产量为 160 万吨,只占饮料酒总产量的 5.3 %。我国人均黄酒消费量为 1.23 公升,只有啤酒人均消费量 18.7 公升的 6.6 %,黄酒酿造业具有可喜的发展前景。(刘劲强、顾政文)