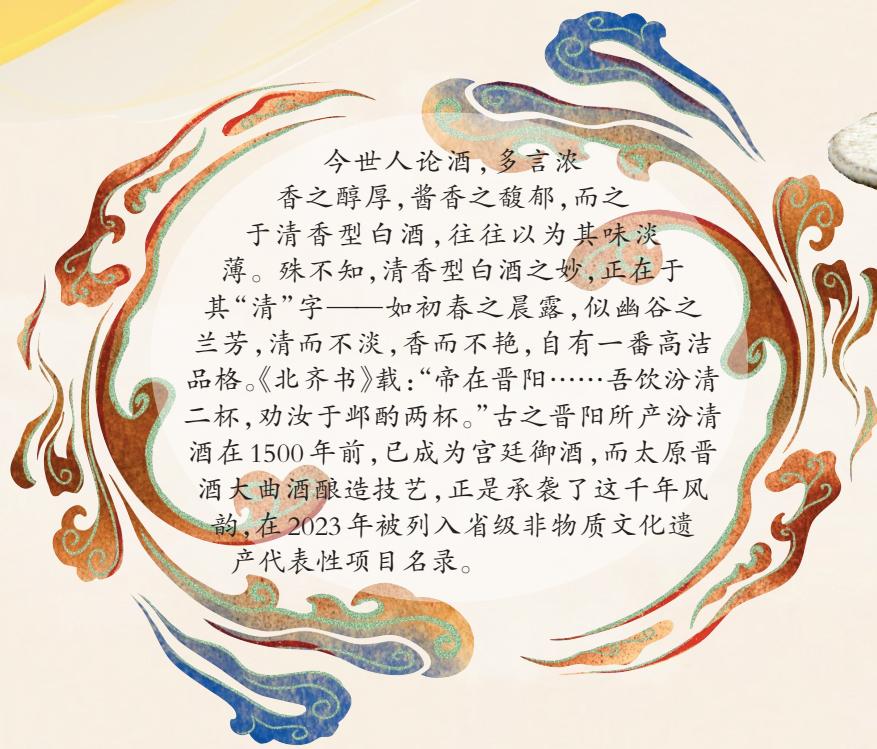


# 太原晋酒大曲酒酿造技艺： 制成琼浆醉八方



源远流长

“自古晋阳出好酒，琼浆玉液醉天下”是历代文人对太原地区酿酒技艺与美酒品质的精练总结。山西酿酒之滥觞，可追溯至仰韶文化时期，而太原则是三晋酒脉的兴盛之地，不论是义井出土的汉代陶壶、耳杯等酒器，还是晋祠路工地汉代墓葬出土铜壶中残存的酒液，无不说明太原是中国最古老的酒乡之一。

“南北朝时期，被帝王赞誉有加的汾清酒被载入史册，‘汾清同源，一脉两支’。太原酒厂酿造的晋酒、晋泉等产品传承的是太原古酒‘汾清’中的‘清脉’。”曾担任太原酒厂总工程师的彭全生这样介绍。隋大业十三年（617）五月，李渊父子用晋阳名酒，祭祀天地，为将士壮行，盛唐王朝从并州发端，晋酒也逐步进入鼎盛时期。

时光荏苒，岁月如梭。1950年，太原酒厂选址建厂，将厂址选定在市区东部太原古城宜春门（民间俗称大东门）外的大东关街上。这里背靠太行山脉与太原市区接壤的东山地区，是市内水资源较为丰富的区域，也是旧时太原“烧锅”聚集地。太原酒厂的诞生不仅传承了传统酿造技艺，更传承了晋酒特有的文化韵味。上世纪70年代，太原酒厂在潜心研究酿造古法的基础上，推出品位高雅、质量上乘的晋酒，使“晋酒”这一跨越千年的名酒获得新生。1990年“晋牌”商标注册成功之后，晋酒就获得轻工部优质产品称号，跻身于全国名酒之列。



包装流水线



地缸发酵



太原酒厂全貌

独特工艺

太原晋酒大曲酒酿造技艺是由汾清和干和酒酿造技艺演变而来。其最大特征就是传承周代“古遗六法”精髓工艺，追求“人、水、曲、粮、缸、火”的完美融合。晋酒需经“低温制曲、高温润料增香、地缸低温发酵、清蒸清烧、清蒸二次清、慢火蒸馏、量质摘酒、分级贮藏、双重陈酿、精巧调兑”等工艺，最终才能酿造而成。

晋酒的酿造与其他酒不同之处在于：一是大曲固态发酵；二是较长的发酵期；三是清蒸二次清，即必须发酵蒸馏二次取酒后，才将酒糟废弃；四是酒头回缸发酵——最初馏出的酒称酒头，将其回到缸内再次发酵，叫作“回酒”，能提高出酒率和增加香味。

“人必得其精，水必得其甘，曲必得其时，高粱必得其实，缸必得其洁，火必得其缓，是晋酒的工艺精髓。千百年来，它以口传心授，师徒相延的方式代代相传。”太原酒厂总工程师、太原晋酒大曲酒酿造技艺非物质文化遗产代表性传承人郝振涛这样介绍。



原酒库

记忆档案

固态酿造为根，三晋文化为魂，晋酒是一款具有自身特质的酒品。低温制曲、高温润料增香、地缸低温发酵、清蒸清烧、清蒸二次清、慢火蒸馏、量质摘酒，分级贮藏、双重陈酿……在传承千年传统技艺的基础上，又辅之以严格的操作规程和制度，加之酿酒师对酿造技艺的感悟和手工掌控，最终才能得此佳酿。清酌一盏，足以慰风尘，在白酒的王国里，晋酒宛如一位隐逸的工笔画师，在杯中勾勒出一幅意境高远的水墨画卷。

责编 孔莉萍 李芸然 和亮 程晓云 联系电话:8222133

传承创新

高粱、大麦、豌豆这些人们熟知的粮食，要经过怎样的蜕变，才能成为甘甜清冽的清香型晋酒呢？9月7日，在太原酒厂，郝振涛介绍，要酿酒需先培养酒曲。大曲的原料大麦、豌豆，按照6比4的比例配制，经过人工踩曲，曲房自然培养发酵一月而制成。

高粱是酿酒的主要原料，晋酒选用籽粒饱满整齐、色泽均匀的优质“一把抓梗性”高粱，再将精选后的高粱进行破碎。破碎后的高粱称为红糁，在蒸料前用75摄氏度至95摄氏度热水浸润，拌匀后堆积18小时至20小时，其间翻动2次至3次。润糁则要求以手指搓开成粉无硬心为宜，这样方可增进成品酒的醇甜感。

接下来便要蒸料，使用的工具是甑桶，红糁经过蒸煮要求达到“熟而不黏、内无生心、有高粱糁香味、无异杂味”。蒸熟后的红糁趁热泼入冷水，通风冷却晾渣，然后加入大曲粉拌匀，再入陶缸内发酵。陶缸是埋入地下的，缸口与地面齐平，封口用清蒸后的谷糠沿缸边撒匀，缸顶用塑料布封口，石板盖紧，上加稻壳或麦秸层保温，这就是地缸发酵。

发酵好的酒醅取出陶缸，加入辅料后蒸馏，这一过程中，原浆酒由冷却器中流出。酿酒师依照酒花大小程度来判断酒头、原酒和酒尾分别量质摘酒。蒸馏出的“大茬”“二茬”原酒分别置入陶坛等容器中密封贮存。“大茬”“二茬”原酒各具特色，存放时间最少3年以上。晋酒酿造独特的“双重陈酿”工艺，是将原浆酒经一次陈酿后再进行加浆降度，精心勾调，达到一定品质目标的成型酒后，再次进入陶缸等容器陈酿。

晋酒的酿造，在传承传统酿造工艺的基础上也在不断地创新发展。比如在选料上，建设专用高粱种植基地，选育酿酒专用高粱品种，制订了种植规范标准，从原材料的源头上实现了品质保障。酿造工艺上，在“口传心授，师徒相延，代代相传”的基础上，引入现代化生产工艺，将酿酒师代代相传的酿造经验技术与现代工艺完美结合，使得晋酒这承载了千年酒脉的琼浆焕发新春。

记者 张晋峰

(图片由受访者提供)