

怀川酒文化的历史与发展(一)

□丁向峰

酒是人类的一项饮食发明。应该说,在人类所有的饮食文明形态中,我们几乎都可以见到酒的存在。

中国的酿酒具有悠久的历史。早在5000年以前,华夏先民就以其特有的聪明才智,从谷物的发酵中获得了酒,让一代又一代的人为之畅饮,为之陶醉。在浩瀚的历史长河中,酒伴随着人类的繁衍而传递到今天,仍然保持着它特有的活力。

(一)起源

关于酿酒起源有五种说法,分别是:仪狄酿酒说、杜康酿酒说、黄帝酿酒说、农业酿酒说、科学酿酒说。

一、仪狄酿酒说

仪狄是夏禹时代司掌造酒的官员。《战国策》记载:昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,曰:“后世必有饮酒而亡国者。”遂疏仪狄而绝旨酒。

二、杜康酿酒说

夏朝的第五代国君。史书记载:“又名少康,夏朝国君。杜康作秫酒。”因杜康善酿酒,后世将杜康尊为酒神,制酒业则奉杜康为祖师爷。后世多以“杜康”借指酒。

三、黄帝酿酒说

《黄帝内经》记载:黄帝问曰:“为五谷汤液或醪醴(láo lì)如何?”岐伯对曰:“必配以稻米或五谷,炊之谷薪。谷米者完,谷薪者坚。”帝曰:“何以然?”

岐伯曰:“此得天地之和,高下之宜,故能至完,伐取得时,故能至坚也;饮者,精神焕发;药者,强身健体。”

四、农业酿酒说

晋代江统在《酒诰》中说:“有饭不尽,委余空桑,郁结成味,久蓄气芳,本出于此,不由奇方。”说的就是粮食酿造黄酒的起源。

五、科学酿酒说

《中国科学技术史·化学卷》这样说:“特别是伴随新石器时代而到来的农业振兴,制陶术的出现,表明谷物酿酒的社会物质条件已经逐渐成熟,谷物酿酒由此肇兴。到了仰韶文化时期,许多部落已掌握了谷物酿酒的技术。”以上论点曾被化学科技史系统以及酿酒行业普遍采用。

现代研究成果充分说明:我国以谷物酿造黄酒的起源,大约始于新石器初期,到了夏代已有较大的发展。夏朝的疆域指伊、洛、颍、汝四水流域。北至晋南(怀川地区),东至鲁西,南至淮河,都属于夏王朝的势力范围。怀川(覃怀)大地,正好在夏朝的中心区域。

目前之所以会有以上几种传说,这是因为中国古文明形成惯例,习惯把每一项重大发明都附在一个人物身上,借以强调此项重大发明的权威性和神圣意义。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。

以上就是酿酒的五种说法。



1.姓氏

夏朝有个叫“覃怀”的地方,大致也就是现在沁阳、温县等焦作市辖区范围,是覃姓的发源地。覃怀氏部落民风淳朴,擅长酿酒与治水。

其后以部落名为姓,称为覃怀氏,后简称为覃姓。

氏族首领伯益带领覃怀人随大禹到各地治水,从怀川覃怀地到江南会稽郡(今浙江省绍兴市)一带。后大禹积劳成疾在会稽去世,为纪念祖先大禹、伯益,覃怀人把会稽郡作为覃氏的堂号。

由于族人迁徙,口音变化,覃氏演变成多音字覃(qín)。

2.考古

“覃怀”字意来自甲骨文中的解释。考古学家罗振玉说:“覃像酒盈樽(古代的酒壶)。”

郭沫若讲:“覃”字上面的“西”字,是酒壶的盖,西下的“臼”是酒壶的大肚,“十”字底部为尖状,插入地中便于存放。

以郑州商城、辉县、温县、殷墟的商中心统治区内77座不同时期的贵族墓为视点,发现商代的随葬品多以觚、爵等酒器为代表,形成以酒器加炊器、食器、盛器、水器和礼乐器为组合的随葬模式,而且数量极大。

焦作地区活态传承至今的黑陶、柏山缸、绞胎瓷都是古代酿酒业的有力证明。

3.自然气候

怀川地区气候环境“春不过早、夏不过热、秋不过涝、冬不过寒”,适合谷物等粮食作物的生长。因为粮食产量高,在秦朝时期,秦始皇把这个地方的农业赋税定为全国第一等,就是最重要的一个原因。

由于此地北依太行山,南临黄河,被山河怀抱,得名为“怀”,又称“三百里怀川”。此处土壤的形成以黄河冲积为主,并吸纳了太行山岩溶地貌经雨水冲刷渗透而来的成分,形成了疏松肥沃、与众不同的黄土地,特别适合各类粮食的生长,也孕育了我们非常有名的四大怀药。

所以说,通过姓氏、考古、自然环境等三个方面论述,焦作这个地方从古至今就是酿酒的核心区域。

(三)历史

酒起源于新石器时期,酿酒技术的

产生,说明尧、舜、禹时代的粮食生产和发酵技术有了很大进步。到了夏、商时期,有了酒曲发酵,酒的品质有了进一步提高。

周代,人们率先把饮酒活动规范成礼仪和制度。祭祀是生活中的大事,酒是祭祀中的主要祭品。

合卺(jìn)之礼。周人夫妻结婚,要把一个匏(pao)瓜剖成两个瓢,男女各执其一,是为合卺,以此表示婚配礼成。

汉朝,有了专门的制曲技术,发明了多次投曲的九酝古法酿酒技术,酒的规模化生产开始出现。

对于小有资产的人来讲,投资酿酒行业是一种明智的选择。司马相如携卓文君私奔,便选择了酒肆行业来维持生计。

《史记·司马相如列传》记载:司马相如来到临邛,“尽卖车骑,买酒舍,乃令文君当垆。相如身自著犊鼻褌,与庸保杂作”。

魏晋时期,社会饮酒风气陡然高起,弥漫天下,感染时代。

唐代出现了生姜酒、地黄酒、茱萸酒、菊花酒。

张海林《中国饮食文化寻踪》记录:

北宋以后,清酒南渡,蒸馏之烈性白酒统治中原,沿袭至今。河南境内也仅有南阳、沁阳、濮阳还有清浊之遗存,遂使绍酒专美于天下。

这就说明沁阳在宋代之前的酿酒业就比较发达。

据《建炎以来系年要录》记载:

北宋南迁后,隆裕太后住在绍兴,不爱饮当地之酒,下令北方酒工开瓮自酿。北方人在绍兴酿酒,就把中原地区的先进酿酒技术传授到绍兴本土,这对绍兴酒业的发展,无疑是一个大的推动。到南宋中期时,绍兴酒业已经显示出行业领先的趋势,所以孙因会有“斯越酒之酝藉兮,非宣城中山之比”的诗咏自誉。

● 中国最早的发酵酒是米酒,有清酒和白酒之分。汉代起,白酒改称浊酒。

● 宋时期,随着酿酒业的技术进步,黄酒完全成熟。 (未完待续)

上图 老怀酒业的工人正在遵古法酿制工艺进行生产。 宗楠摄

山药清香 道地佳酿

□丁向峰

所谓白酒无好坏,香型无高低。每一种白酒都有自己独特的味型特征,根据酿造工艺的不同和独特的地理环境,匠人们酿造出了各种各样不同香型的白酒。中国的白酒香型的代表有清香、酱香、浓香、凤香、米香等。老丁今天就聊一聊咱焦作特有的山药清香型白酒。

山药清香型白酒采用地道铁棍山药、高粱、大米为主要原料,因为铁棍山药与高粱、大米的支链淀粉和所含物质不同,所以分解发酵需要的酒曲、入缸水分、入缸温度、发酵时长都不相同。河南老怀山药酒有限公司与河南科技大学、天津科技大学、河南中医药大学的多位专家教授合作,经过12年潜心研究,无数次的实验,最终确定了采用地缸分区低温发酵、分区蒸馏、清蒸清烧、三次清、原酒协同贮存的生产工艺。

采用干净卫生的地缸发酵,能够隔离有害微生物,避免交叉感染,最本真反映粮食发酵的香味,使酒醅更清洁、干净、卫生、健康环保,可以实现质量安全和风味的完美平衡。工艺特点就是“清字当头,一清到底”——茬次清,酒醅清,机械设各、生产工具日日清,工完料尽场地清,环境卫生清。在发酵过程中,地缸更有利于酒醅的温度上升,帮助有益微生物繁殖、生长和代谢;发酵后期,利于醅温降低并保持适当的温度,有助于后期香味成分的生成。同时,在不同的季节,也起到了限制酒醅升温过快、升酸过量的作用,使其达到微妙的平衡。事实上,地缸发酵的清洁、干净、卫生、精致、娇贵与复杂性,超出了一般人的想象,令人感叹不已。

总结来说,焦作的山药清香型白酒是在原来山药酒的基础上,经过多年研发推出的一款生产工艺优、安全标准高、酿酒微生物多、代谢产物少的优质白酒,品之则绵柔醇厚、香味协调、入口顺、不刺喉、回甜净爽、余味悠长,总体就是喝着很顺、很舒服,喝酒所追求的也正是让自己喝得更加惬意。

你愿意尝试一下山药清香型白酒代表产品怀川玉液53°吗?

我是老丁,和您一起论酒。



扫码看视频