

## 浙江红石梁集团推进红曲酒传统酿造技艺传承与创新

# 千年红曲正青春

本报和合采访组

“酒旗犹写天台红，小白花繁绿刺丛。”当年，宋代诗人释行海途经天台山，眼前到处是随风招展的“天台红”酒旗。

往事越千年，如今，那猎猎酒旗，早已把宋代国粹的当代新品——“天台宋红”吹向了广袤的祖国大地，并已飘洋出海。

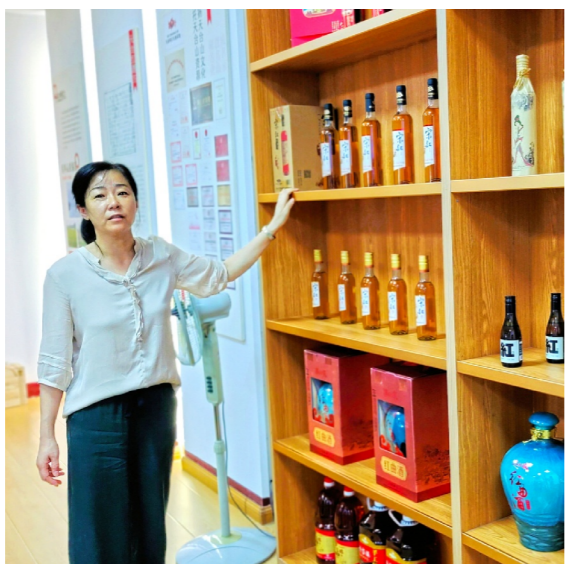
说起红酒，天台人直接想到的便是“天台红曲酒”，在人们的心目中，这一中式红酒颜色嫣红喜人，口感清爽柔和，是各种民俗活动不可或缺的组成。

在经历了民间自酿酒、村镇作坊酒与工厂品牌酒后，天台红曲酒开始真正走上中国红酒的主场，其酿制技艺在传承中不断发扬光大，成为中国红曲酒文化中的一枝奇葩。



图为红曲文化舞蹈。

### 一株菌种： 讲述传承与改良



图为奚天洪在介绍红曲酒系列产品。

天台的米、天台的水、天台的酒曲……倒一杯天台红曲酒，入口的是原汁原味的宋代红曲酒文化。

自1984年担任天台酒厂厂长（现为浙江红石梁集团董事长）后，邱建生就进一步重视红曲酒传统酿造技艺，潜心挖掘天台红曲酒的古传秘方。在天台乃至浙江酿酒行业，邱建生的文化情怀名闻遐迩。

“无红曲酿不成红曲酒，这红曲不是凭空产生，而是酿酒人一代代传承下来的。”站在酒香弥漫的发酵车间中，徐仁委不经意的一番话，让人心生好奇。因为酿得一手好酒，从事26年红曲酒酿造的徐仁委目前是台州市杰出工匠。

徐仁委并非信口开河，他的话在中国科学院自然科学史研究所洪光柱《中国酿酒科技发展史》一书中得到印证——“中国最早的红酒方，即为‘天台红酒方’”。在清代酿酒技艺专著《六必酒经》中，天台红曲与红曲酒的酿造方法也被重点介绍。

尽管天台民间酿造红曲酒历史悠久且广泛，倘若酿不得法，酿出的便是酸酒。徐仁委说，红曲酒中所用的红曲是曲菌中极少数作为中药材的真菌。在规模生产中，就必须稳定性最好的菌种，才能确保品质上乘。

红石梁集团济公家酒坊有限公司（以下简称“济公家酒坊”）运用现代生物科技，对从民间搜集的二百多株红曲菌种进行分离、培养、筛选、改良，从中筛选最适合酿酒的红曲菌株。目前，该公司已建成红曲菌种库，拥有各类红曲菌种一百多株，统一按照“台红”系统建立有地方特色的菌种命名。

当古老的技艺遇上现代科技，天台红曲酒的品质就更胜一筹了。济公家酒坊从红曲酒酿造原生态菌群中，利用生物工程进行菌种的分离、筛选、诱变、改良，推动红曲高糖化力、高色价，使曲香更浓，红色调达到0.9以上。

徐仁委介绍道，红曲属于药食两用原料，因色泽红、具有糖化、酒化作用所以天台民间自古就有酿制“自做酒”的风俗，“天台宋红”就是用红曲发酵的米酒。“滴滴珍珠红欲燃”，那里面有文化，那当中更有乡愁。

明代大儒方孝孺笔下的“天台山人传秘方，酿成九酝丹霞浆”，道出了天台红曲酒工艺独特性的秘密。

### 一项标准： 牵系规范与质量

色泽红艳、酒性柔和、香气清雅。天台红曲酒的“样貌”令人亲近，婚庆、寿诞、社交、礼敬等活动都有它的身影，它也是天台传统民俗中的主打酒。

在宋代史料中，天台红曲酒是当时的三大红酒之一。然而，在上世纪，红曲酒却有了一段尴尬的历程。当时红曲酒从属于黄酒，没有自己的行业标准。各地的红曲酒各自为战，低、小、散、乱现象普遍，未能形成较完整、大规模的消费市场。

实际上，红曲酒酿制，从浸米、蒸饭、摊饭、落缸、开耙、发酵、压榨等道工序均大有文章，须按规程规范操作，方能确保质量。然而，民间酿酒，更多的是心口相传，稍有差池，酒质就会产生变数。

济公家酒坊曾带着天台红曲酒参加各类评比，品质得到公认，但在评级评定时，各方犯难了。徐仁委说：“因为没有标准，不只评比时奖项无法确定，就连各地红曲酒的品质也难保证。”

元代《居家必用事类全集》备受各方推崇。其中记载的天台红曲酒方，被公认为迄今发现最早的红曲酒方文字资料。由此，徐仁委更加坚信红曲酒的酿造工艺自成一家。济公家酒坊进而发力，在国内率先制定了酿造红曲内控指标和《红曲酒》企业标准，一时赢得各方聚焦。

进入新千年后，这家老字号企业焕发出新的活力，重又迎来辉煌。天台红曲酒从“小碎步”开始了“加速跑”，宋红臻酿、宋红帮土制酒等产品相继面世，走俏市场。

多年来，济公家酒坊持续恢复天台红曲酒古法酿造工艺，并在红曲菌种、红曲酒及红曲系列产品保护开发上，取得了突破性的进步。所有的努力都被看到，国家文物局酒基会及高等院校等纷纷伸出了橄榄枝。

作为天台最大红曲酒酿造企业，济公家酒坊在全国红曲酒业界拥有很高的话语权。浙江红石梁集团有限公司总经理陈杰明自豪地说，我们是指南针计划项目“中国古代红曲及制造技术科学评价研究”的实施单位、《酿造红曲》行业标准起草单位、《红曲酒》国家行业标准起草浙江省牵头单位。

目前，由济公家酒坊牵头起草的QB/T 5334—2018《红曲酒》行业标准已由工业和信息化部发布，并作为红曲酒国标在全国推广。



图为红曲酒产品。

### 一个团队： 传递匠心与创新

酒的风味较难通过仪器即时检测，品评一关非常关键。天台民间红曲酒酿造技艺好为长辈传晚辈，酒的好坏全在个人的天赋与经验中。

从产品质量检测员，到品酒师，再到啤酒、黄酒“双料”国家评委，奚天红的身份在国内都很罕见。企业生产的每一款红曲酒，她都会将其风味特征记在脑海里。为保证嗅觉、味觉的灵敏度，她还经常购入全国各地的酒产品进行品评练习，持续不断刺激味蕾。

奚天红的水平有多高？一个试验见证其超群的功底——取几款国内知名的红曲酒、黄酒或啤酒，随便倒几杯出来让她品，她如数家珍般一一道出其品牌，无一能逃过她的味蕾。

济公家酒坊组建了由十多位品评员组成的品评小组，对酿造过程的原料、半成品、成品等环节建立品评制度，第一时间品评，确保红曲酒生产每一步都恰到好处。奚天红说，我们以品评来指导生产，让消费者喝上一款既符合国标又口感俱佳的美酒。

跟酒打了半辈子的交道，吕敬阳如今已是国家级品酒师、天台红曲酒传统酿造技艺市级非遗代表性传承人。这个大师级匠人起步时虽



然只有初中学历，但他自学充电能力远超常人。经常有同行前来考察，他却反过来向人家“取经”。

吕敬阳带着一支精干的酿造队伍，青年徒弟就有30多人。这位参与酿造酒产品不下百万坛的老匠人，像自己的师傅一样，用自己丰富的经验滋养着后备力量。

企业团队强化技术革新，工艺改进，在运用自动化通风制曲设备与工艺的同时，创新性传承保护国粹酿酒技艺，科学理性回归红曲酒的传统酿造模式，再现了古籍中记载的几百口大缸同时发酵做法的盛况。

企业团队还加强与院校合作，在知名大学设立宗源红曲研究所，同时与江南大学、中国食品发酵工业研究院等各大院校在红曲菌种、红曲次级代谢产物、红曲功能性成分、红曲风味成分分析及安全性指标检测、红曲酒及红曲系列产品开发方面进行深度技术开发研究。

技艺追求卓越，匠心出精品。“天台宋红”系列在各类酒类评比上屡创佳绩，还夺得全国酒类新品最高奖项——“青酌奖”，宋红臻酿红曲酒入选浙江省首届“特色伴手礼”，“天台红曲酒传统酿造技能大赛”入选了浙江省百场特色技能比武大赛，红石梁集团也成为国家文物局“指南针计划”项目的落户基地，两项红曲酒酿造研究成果获国家发明专利。

图为红曲酒酿造技艺展示。



照片由浙江红石梁集团提供

# 铁皮石斛 我选 济公缘

地址：

平桥镇友谊西路199号

电话：

0576—83672999

#### 遗失声明

奚小花遗失坐落在天台县三合镇下路王村水路佃，证号为：天台集用（1993）字第013103号《土地使用证》，现声明作废。

声明人：奚小花

2022年11月25日

#### 遗失声明

奚小花遗失坐落在天台县三合镇下路王村后道地，证号为：天台集用（1993）字第0131200号《土地使用证》，现声明作废。

声明人：奚小花

2022年11月25日

