

“龟孙酒”的完美蝶变

——走进贾湖酒业系列报道（一）



贾湖酒业集团恒温地下酒窖。

（上接01版）为了生产出品质更加上乘的好酒，贾湖酒业集团每年进行两个多月的压窖，再加上每个窖自身70余天的发酵周期，缓慢发酵时长已延长至150天左右。酒醅在窖池中的时间越久，发酵就越充分，产生的有机酸、酯类等香味物质越丰富，所酿的酒窖香更醇厚，粮香更幽雅，酒体更丰满，回味更悠久。

作为开窖仪式的重头戏，“头排酒”无疑是备受瞩目的焦点。贾湖酒业集团党委副书记、总工程师、高级酿酒师王永亮在现场向记者介绍酒体特征，并现场演示了“看花摘酒”绝技。只见他拿着酒杯接着刚蒸馏出的酒，根据酒花的大小及消失的快慢，就大致判断出酒度的高低。

王永亮深有感触地说，酿造这一年之中最好的酒，仅靠时间的积淀是不够的。精通酿酒技艺的贾湖人知道，酿成品质最佳的“度夏头排酒”，不仅要顺天时、应地利，讲究对时节变换的精准把控，还要耐住心性，匠心耕耘，才能获得最丰厚的回报。从源头的选粮、制曲，到蒸粮拌料、入窖发酵，再到起糟、酿造，贾湖“度夏头排酒”的每一个环节都坚持传统技艺生产，也成为贾湖“度夏头排酒”的最大特色。

如今，贾湖酒业经过近50年的工艺传承与创新，已经形成了一套成熟的生产工艺，每年生产出的“度夏头排酒”，利用地下恒温酒窖中的6000只陶坛和80多只百年酒海，进一步改善贾湖酒的口感和品质。精益求精把关，慢工细酿出好酒。这是酿造产量小、成本高、味道最好的“度夏头排酒”的关键，也是贾湖酒业数十年如一日坚守的酿酒之道。

第二章 古法“踩曲” 踩出好曲酿好酒

水是酒之血，曲是酒之骨，粮是酒之内，制曲对于酿酒的重要性不言而喻。

记者走进贾湖酒业的制曲车间，只见几十名身着工作服的男女分成几组，光着双脚在模板上用力地踩着制造酒曲的原料。他们把打碎的优质小麦用双脚踏出中间高、四边低、松紧适宜、类似“龟背形”的大曲，然后垛起来自然收汗、装仓。

看到记者对用脚踩酒曲有些诧异，贾湖酒业集团工会主席、生产部部长、高级酿酒师李二召笑着说：“很多人都没见过传承古法的酒曲制作过程，所以感到不解。我们不用机械制曲，坚持保留传统的人工踩曲制曲工艺，使其网罗大量微生物，利于后期发酵。人工制成的酒曲，不仅成型度高，提浆效果好，还基本保持了室温入仓发酵，更加有利于酒曲的充分发酵和完整保存。”

制曲步骤分为：筛选、润粮、粉碎、踩制和装仓，装仓时需要谷草隔离开。曲坯温度升到60℃以上进行第一次翻仓或翻曲，把曲块进行里外、上下对翻；曲坯温度达到50℃到55℃时进行第二次翻仓。曲块进行两次翻仓后发酵一个月就可以出仓了，但是要使用的活还需要存储半年以上。在使用之前，要将曲块粉碎。经过这样一番工序，生产一块合格的酒曲至少要七个半月的时间。

“万两黄金易得，好曲一两难求”。曲为酒之骨，制曲对白酒而言至关重要，而翻曲工艺直接影响曲的质量，适当翻曲可以促进大曲发酵均匀。在酒曲仓库，贾湖酒业的翻曲师傅每一天都在重复着内翻外、外翻里、上翻下、下翻上的枯燥动作，一天要翻1000多块酒曲，每块酒曲重6公斤。而他们沉默不语，日夜守护着敏感脆弱的微生物，为滴滴醇香注入灵魂。

“端午节后是一年气温最高的时节，有着制曲最需要的高温。夏季制曲车间里的温度高达60℃以上，高温有利于微生物的生长，这些微生物混入曲块中分泌出大量的酶，可以加速淀粉、蛋白质等转化为糖分，得到的酒曲便最为优质，酿出的酒也最醇香。”李二召向记者介绍，贾湖酒酿造的过程遵循“小麦制曲、纯粮酿造”的生产方式，被誉为世界上最古老最复杂的蒸馏酒酿造工艺。

用于酿造贾湖酒的酒曲有中温曲和高温曲两种。发酵后的曲要拆曲，拆后的曲还要存储半年，曲块在储存过程中水分等物质挥发，赋予酒曲醇香。合格的酒曲粉碎装袋后，就进入了制酒生产车间。贾湖酒业始终遵循自然，坚守人工“踩曲”这一古老且传统的生产工艺，才酿造出一瓶瓶荣获国际大奖的贾湖美酒。



贾湖酒业酿造车间，工人搅拌酒糟，准备蒸馏酿造。



贾湖酒业集团百年酒海群。

第三章 百年老窖池 成就贾湖美名

制曲→发酵→酿酒→制曲，这是一个循环往复的过程。而发酵是传统白酒酿造工艺的关键环节。

酿酒环节中，蒸馏后的酒糟一部分被废弃后用作饲料，另一部分会和酒曲、高粱、大米等原料掺合在一起，当作“酵母”重新回到发酵池中。所以，每班酿酒工人中，一部分人在酿酒，一部分人在制作封入窖池的酒糟。

“在酿酒的原料选择上，贾湖酒业有着极其高的标准和独特的品质要求。以高粱为例，我们打造的万亩酿酒高粱带贫基地，种植的高粱颗粒坚实饱满，粒小皮厚，富含单宁，利于多轮次蒸煮，出酒率高，能从源头上保证产品的品质。”李二召对记者说。

李二召向记者介绍了高粱制作酒醅的过程。在粉碎后的高粱上泼上90℃以上的热水（称发粮水），泼水时边泼边拌，翻拌三次，然后加入5%~7%的母糟拌匀。蒸粮时，先在甑甑上撒上一层稻壳，上甑按照见潮、见汽撒料，在1小时内完成上甑任务，然后再再蒸料130分钟左右，至原料七成熟，即可出甑。出甑后再泼上90℃以上的热水，经摊凉、散冷，降温，温度低到32℃左右时，加入尾酒拌匀。

最后，加入大曲粉拌和后收堆，当温度上升到45℃~50℃时，酒醅具有香甜酒味，即可拌匀入窖发酵。进入酵池时，再在上面撒上一层薄稻壳，最后用泥封窖，发酵60天至66天，成熟的酒醅就能用来酿酒了。

“千年老窖万年糟，酒香全凭窖池老。”目前，贾湖酒业拥有处于黄金窖龄的窖池1280口，经过近50年不间断使用，每口窖池的内壁和底部都有一层厚厚的老窖泥，数以亿计的活性微生物附着、栖息在这些窖泥上，在长期发酵过程中，将每一粒粮食转化成最好的香醅，赋予美酒幽雅的窖香。

贾湖老窖池群里，有196口窖池是贾湖最为珍贵的工业遗产，也是典型活态存在的酿酒遗存，是贾湖酒业的又一宝藏。这些老窖池用舞阳贾湖遗址特有的黄泥筑成，含有铁、磷、镍、锶等多种元素，保水性强，渗入窖泥的水分能够充分满足微生物的生命活动。池内被称为“软黄金”的老窖泥，有益的微生物达到600多种，促进了白酒的生化反应。历经百余年的老窖池一直延用到现在，还在默默地酿造好酒，造就了“贾湖”中国驰名商标，有着特殊的历史价值。

标准化的厂房里机声隆隆，各种先进的大型机械一应俱全……走在贾湖酒业生产车间里，感受到的是集团对品质的极致追求，工人们传统工艺的不懈坚守。

在酱香型生产车间里，班长李纪岭在酒厂上班29个年头了，算是贾湖酒业集团元老之一。在他的带领下，几名工人正拿着工具向一个大型容器里添加原料。“这个是酒甑，现在这个工序叫上甑。”李纪岭告诉记者，这个过程必须依靠人工完成，并且必须在40分钟到60分钟的时间里，一次性把这个大容器装满。

“这几年，公司对机械化的投入明显增加了。”李纪岭指着眼前一个大型机械告诉记者，这个机器叫自动凉茬机，原料在发酵后通过这个机械进行降温，同时机器还能给原料里添加酒曲等，只用两个工人照看机器就行。而在以前，都是人工给发酵的原料降温的，需要经过“三翻四晾”，耗费了大量的人力。

在机械化酿酒车间里，浓香班班长李海彬正在拎着一桶刚酿出来的白酒往容器里倾倒。他告诉记者，集团为了提高白酒的质量和口感，每个池子里留下一部分原来的酒糟，再加入一部分酒曲，进行二次发酵。“这样出来的白酒的乙酸乙酯含量每升能达到800毫克左右，香气更加浓厚。”李海彬说。

不远处，两名工人正往一个木制容器装原料。“这个工序讲究‘轻、松、薄、平、匀、准’，每一个动作都要拿捏准确。”李海彬告诉记者，工人要根据容器里原料散发出来的酒气及时补充下一微原料，做到以上“六字诀”可以保证白酒的出酒量多、度数高、品质好。

李海彬开玩笑说：“世上三般苦：打铁、酿酒、磨豆腐。你看看我们布满老茧的手，是不是又糙又厚？”

正是他们的坚守，古老的酿酒技艺才得以传承；正是他们的付出，千家万户才能喝到正宗的纯粮甘醇。

第五章 “酒海”寻宝 百年藏得陈年香

俗话说：“酒是陈年香。好酒是放出来的。”许多人在饮食方面讲究一个鲜字。鲜位于五味之上，是我们口感上的极致追求。但会喝酒的人都知道，白酒有着与众不同的特质，它讲究的是陈，储存的越久、越老越好喝。

“新鲜酿造出来的白酒是不能直接喝的。因为刚出锅的酒在我们业内一般被称为‘原浆酒’，或者基酒，其主要是指一些经发酵、蒸馏而得，且未经任何处理的白酒。大部分原浆酒的度数都在55°至75°之间，直接饮用不仅会给我们的身体带来损伤，且酒体中香味不协调，辣燥感强烈，不适合直接饮用。”王永亮说，刚刚产出的原浆酒，一般含有硫化氢、硫醇等物质，这些物质可能会导致饮用后出现口干、头痛等现象。所以新酒产出后必须贮存一定的时间，让这些物质挥发掉。原浆基酒经过3年以上的储存，能够较大幅度地降低酒体的刺激性，让酒体中低沸点物质自然挥发，还能让酒体中的水分子与乙醇分子缔合的更紧密。陈年基酒经过调酒师的勾调后，就能形成不同的风格。

那么，一个酒厂能储存多少老酒呢？如果你见过大海，会被浩渺无际的海洋所震撼。如果你走进贾湖酒业集团万吨地下恒温酒窖，同样会被百年木制酒海群所震惊。

唐代诗人白居易《就花枝》诗曰：“就花枝，移酒海，今朝不醉明朝悔。”

白居易看过的酒海是什么模样，今人已无从考究。贾湖的酒海又长什么样子呢？

在贾湖酒业集团万吨地下恒温酒窖，走近百年木制酒海群，站在雄壮古朴、陈旧斑驳的百年木制酒海前，迎面飘来阵阵酒香，陶醉在酒的海洋。当揭开尘封数载的老酒海时，一股浓郁的酒香便会从酒海深处翻卷而来，让我们感受到那久远岁月的贾湖酒积淀出的醇香和甘美。

“酒海作为白酒酿造工艺中出现的独特的储存容器，有着近千年的历史。它是古人采用优质橡木经传统工艺咬合制成。内壁采用近百层的桑皮纸辅以石灰、蛋清、蜂蜡等裱糊而成，使得酒海‘装酒滴酒不漏，装水挥失殆尽’。”王永亮告诉记者，寻常陶坛储酒最多不过两千斤，而酒海每只可储酒五吨到八吨。贾湖酒业酒海群目前是全国范围内沿用年代最久、数量最多、保存最完整的储酒文物之一，对研究酒文化、白酒历史都有极为重要的作用，不仅是贾湖酒业集团的一处宝藏，也是中国白酒行业珍贵的物质文化遗产，更是贾湖酒业出产好酒的秘诀之一。

“‘酒海’作为一种存酒的容器，其独特的制作工艺，能够促进酒体老熟，赋予酒独特的酒海香，并提亮酒色。”王永亮告诉记者，木制酒海避免酒接触金属，有利于酒的酯化、储存。由于

“木制酒海”制作材料及工艺的特殊性，在白酒贮存中发生的普通氧化还原反应、分子缔合反应、酯化反应等过程中，维持了独特的酸碱平衡，促进了乙醇和水分子的紧密结合。从“木制酒海”溶解到酒中的独特香味及营养成分使白酒辛辣味大大减少，口感绵甜清爽，回味悠长。

好酒在于藏。贾湖酒业的80多个酒海是在20世纪70年代建厂初期从民间的老酒坊收集而来，一直沿用至今。明清时代，舞阳是南北方陆路转水运的大型中转码头，商贸众多，经济活跃，酒坊林立，如武昌行、五福恒、舞泉春酒坊、陈家酒行、李家酒行等。百年酒海群，见证了漯河酒业历史的发展，被誉为“百年活文物、木制酒海群”。

自古以来就有“白酒养人，老酒海养酒”的说法，就是说时间越久的酒海养出来的酒就越香醇。如今，在贾湖酒业百年木制酒海群中，储藏有30年左右的老酒，它们拥有丰富的微生物群体。由于木制酒海存量大，又利于酒的熟化，适于长期存酒，且“木制酒海”越老，品质越佳，远远经过就能闻到阵阵的酒香。

记者参观百年木制酒海群时，酒库管理人员热情地请大家品尝一杯酒海里的美酒。记者看到，酒入杯中时不仅会有美丽的酒花，而且把酒杯倾斜慢慢回正的时候酒会像蜜一样挂在杯壁，出现“美酒挂杯”的效果。轻饮美酒，能感觉到幽雅细腻的琼浆在口中慢慢化开，然后缓缓地渗入胃里、翻腾澎湃。

王永亮说，平时谁能喝酒，大家都会夸他是“海量”。其实，这个“海量”指的就是酒海的海。据估算，一个人从20岁到80岁如果每天喝半斤酒，刚好能喝完一木海的酒，这就是“海量”的由来。

在贾湖酒业集团万吨地下恒温酒窖中，有6000多个储酒的陶坛，每个陶坛能储存1吨基酒。这里是原酒极佳的栖息地，酒窖远离地面，空气湿润，常年恒温。时间让贾湖酒慢慢成熟，使酒体更加细腻、丰满，最终褪尽浮华辛辣，成就绵柔、醇厚的风味。

“酿酒大师们都知道，陶坛是会呼吸的容器，陶坛储存基酒更有利于酒的老熟，让酒不只是口感更佳也更健康！”王永亮告诉记者，现在很多酒厂沿用陶坛珍藏的工艺，基酒全部使用优质陶坛珍藏五年以上。陶瓷酒坛中所含的微量元素，能促进酒体中有益物质的氧化。酒储存在陶坛中，可加速自然老熟，具有幽雅舒适和妙不可言的“老酒味”。

记者注意到，酒库内设置有不锈纲输酒管道，厂区所有白酒的输送都是由这种管道来完成的。这种贾湖酒业打造的在国内非常先进的运输模式，保证了酒品的质量。

第六章 昔日富平春 完美蝶变全新贾湖

从原粮生产到人工制曲，从原粮发酵到分层蒸馏、按级摘优、分级入库……66道工序，严谨的操作，精细的把控，保证了贾湖酒的品质高度稳定。这种稳定，直接传导给了市场和消费者。

2013年12月，河南大地集团全资重组富平春酒厂为贾湖酒业集团以来，不断改进生产工艺，提高产品质量。公司引进国内外先进的酿酒设备，建成了河南省原香型白酒工程技术中心，在北舞渡建设贾湖田园综合体扶贫基地，种植绿色酿酒原料。实现了从原粮种植、科技研发到酿造工艺全方位的技术革新和品质把控，完成了绿色产业链闭环发展。

近年来，贾湖酒参加国内外烈性酒大奖赛，赢得了所有规模赛事“大金奖”“金奖”，被评为“河南省文化名酒”“河南省十大名酒”。贾湖酒业被评定为河南省纯粮固态发酵酿造生产示范企业、河南省质量诚信AAA级企业、河南省白酒行业“十强企业”和省委省政府豫酒振兴重点支持的“金花银花企业”之一。贾湖商标被认定为

中国驰名商标、河南老字号。贾湖酒酿造技艺入选市级非物质文化遗产名录。

河南省酒业协会会长熊玉亮用六个“最”来评价贾湖酒和贾湖酒业：“最古老的酒”“河南省最美的白酒企业之一”“河南省目前酿酒香型最全的企业”“河南科研装备检测仪器最好的企业之一”“获得国际重大赛事金奖最多的企业”“产业链最全的企业之一”。

面对市场的认可和大满贯的荣耀，孙耀州自信地对记者说：“贾湖酒业集团作为省委省政府高度支持的白酒行业重点企业和豫酒振兴的‘金花银花企业’之一，我们认真贯彻落实豫酒振兴指示精神，在专心做酒、提升品质、品牌打造等方面持续推进。今后，集团将继续巩固品牌根基，发挥文化优势，苦练内功，外拓市场，发扬工匠精神，为豫酒的振兴贡献力量！”

不是一番寒彻骨，怎得梅花扑鼻香。

来吧，让我们为再次步入辉煌的贾湖酒业干杯！