



永嘉老酒汗古法酿制技艺流程

“百斤老酒三两汗”

——永嘉老酒汗寻根记

□ 麻俊杰

邂逅陶瓷博物馆：藏品多酒器

按气象学说，秋分还没有入秋。那天，从温州市区开会回上塘，一路上金风微醺，与朋友钱先生聊着秋收过后将有新粮酿酒的话题……途经黄田街道千石村104国道旁，发现靠山的一处二层的屋顶上，整整齐齐地叠着一排排酒甕，其上还摆放着几只酒缸，院子入口大门匾额写着“永嘉春秋陶瓷博物馆”。一侧不大的房子上方，挂着“永嘉老酒汗”的招牌。好奇心驱使我怂恿钱先生，一起下去看看。

未入馆，便闻到酒香。进入大门，几个工人正在把一甕甕白酒装上卡车，二位负责人

模样的人在指挥着，地上躺着一甕打破了的白酒，酒香四溢。钱先生眼尖，一眼就认出其中一位高中同学。对方看看钱先生，好久，他高兴的叫起来，“是你哟，二十多年有见面了。”钱先生的同学姓徐，名贤孟，是永嘉中学的同班同学。另外一位年轻一些的叫陈光武，一问之下，原是我认识的一位教师的爱人。有了这二层关系，进入春秋陶瓷博物馆寻根永嘉老酒汗的事情就自然多了。

陈光武对装车的工人吩咐一句，就带我们去参观。600平方的博物馆内曲径通幽，在灯光的照射下，一排排柜子上摆满各

样各色的瓷器。据陈光武介绍，博物馆收藏自新石器时代至民国各个历史阶段8000多件陶瓷精品，以本土的瓯窑、越窑为主，酒器居多。在闲聊中了解到，陈光武就是春秋陶瓷博物馆理事长、温州瓯粮酒业有限公司负责人。陈光武说，我国古代酿酒业的发展，使得各种不同类型的酒器应运而生，民间多用陶瓷酒器，这些酒器有罐、瓮、孟、碗、杯等。看着琳琅满目的酒器陶瓷，大有一饱眼福之感。早在上世纪90年代，陈光武从事开发老酒汗等酒类产品的同时，对古陶瓷酒器发生兴趣，意识到自

己收藏古陶瓷酒器可与自己从事的酒业以及家乡发展形成完美融合。

走出陶瓷博物馆，穿过院子，陈光武、徐贤孟把我们带进奇石博物馆、民俗博物馆。无心逗留，便直奔酒文化博物馆。也就是吸引我们下车，叠着酒甕的那处房子，100来平方米，里面陈列着的是“永嘉老酒汗”，5——30年不同年份；装在造型各异的陶瓷酒器里。据介绍，这些“永嘉老酒汗”出自原“地方国营永嘉酿造厂”、“永嘉酿造厂”、永嘉楠江红酒业有限公司和温州瓯粮酒业有限公司。

探访酒窖：老酒汗里“藏着”古法技艺

陈光武告诉我们，这里有“四馆一窖一厂”，即陶瓷博物馆、奇石博物馆、民俗博物馆、酒文化博物馆、酒窖、酒厂，均属温州瓯粮酒业有限公司名下的产业。边说，边带我们折回进入地下酒窖。酒窖像迷宫，洞中有洞，洞连洞，面积约1000来平方米，离地面约2米多，凉丝丝的，有点潮湿。偌大的酒窖，摆满了大大小小的陶瓷甕缸。

徐贤孟说，“永嘉老酒汗”讲究的是贮藏，窖藏温度控制在20℃左右，相对湿度在80%左右。这样，减少酒在存放过程中的损耗，也有利于酒的老熟。我问，为什么闻不到酒香？陈光武说，这说明密封好，若闻到酒香，一是酒“跑”了，二是空气进入酒缸，酒发生变质。

为了摆脱问闻不到酒香的困窘，我向徐贤孟请教起老酒汗的古法制作。

徐贤孟说，永嘉老酒汗源于老酒（黄酒）。做老酒首先要制曲，入秋后，取辣蓼（楠溪江常见的一种植物）的嫩枝叶，捣碎与米粉搓成丸子，晒干制成酒曲。将早稻粳米炊熟，倒入内室竹筐上，长出黄绿色菌丝后晒干，俗称黄衣曲。每年冬至后到重五前，就可落缸酿酒。将生长期最长的优质楠溪江晚糯米浸泡炊熟，候凉，与酒曲、黄衣曲拌匀落缸，按比率加入山泉水，数月后黄酒酿成。取新酒液，入锡天锅古法蒸馏，萃取蒸馏的汗汁，就是老酒汗。老酒汗是白酒，但有老酒的味道，与烧酒不是一个味，在永嘉民间，这两种酒虽然加工的工具、流程是一样的，但原材料完全

不同，老酒汗是以黄酒为原料，而烧酒是以糟烧为原料，所以烧出来的酒口感完全不一样、价值更不一样。

徐贤孟说，除了制曲，落缸、开耙、压榨和煎酒是关键，落缸酿酒要按节气时令，选择冬至后与重五前，天气凉爽；开耙则将落缸的酒原料搅拌均匀促进发酵，宜在晨间进行；压榨就是将酒糟与黄酒分离，同样需要选择凉爽天气；煎酒不仅要要看酒甕发酵状态，还要根据当时的天气环境、黄酒酒精度决定是否采集老酒汗，煎时，黄酒加热温度要达到170度。老酒汗酿制过程中制曲、落缸和煎酒全凭各“老司头”的经验，以人的体温和沸水来作为温度参照，眼看、鼻嗅、嘴尝、齿咬、耳闻、手捏等进行质量把关。老酒汗的酿造技艺由“老司头”亲

自物色徒弟，口授身教，代代相传，密不外宣。所讲的“老司头”，就是技术精湛的工匠行业中的掌舵师傅。

“老酒汗如何去除酒中有害物质？”听得入神的钱先生忍不住发问。徐贤孟说，严格控制170度煎酒液温，要掐头去尾，还要使用特制的酒用佳陈过滤机，去除酒中的苦味、邪杂味及甲醇、杂醇油、醛类等。

陈光武告诉我们，甕缸里盛着的都是“永嘉老酒汗”，新酒需要窖藏5年以上，才浓郁醇厚，一定要放在陶制的坛缸里。目前，我们窖藏的约有600吨左右。陈光武指着最大的甕缸说，这个里面盛放1吨酒，已窖藏了30来年，是“原地方国营永嘉酿造厂”生产的。



陶瓷博物馆挨着酒文化馆



坛子里装着5—30年不同年份的老酒汗



酒窖一角



徐贤孟(左一)介绍老酒汗古法酿制技艺

巧遇“老司头”：叙说永嘉老酒汗的前世今生

原来徐贤孟是原地方国营永嘉酿造厂第八代“老司头”。我有点喜出望外。来到了公司的办公室，我就拉着这位1966年出生的“老司头”，细问起“地方国营永嘉酿造厂”与永嘉老酒汗的前世与今生。

用“汗”来命名一种酒，是瓯文化发源地永嘉的特色。老酒汗采集老酒煎蒸时所凝结的汗珠状液体而得，故名老酒汗。“老酒汗”，最早出现在宋代。宋代大诗人陆游曾在《至永嘉》中写到：“樽酒如江绿，春愁抵草长。但令闲一息，便以醉干觞。”又有“自来福州，诗酒殆废，北归始稍稍复饮，至永嘉括苍无日不醉，诗亦屡作此事，不可不记也。”足见，这位大诗人对老酒汗的推崇与酷爱。据《温州市志》载：清同治十年（1871），温州籍兵部左侍郎黄体芳，曾以老酒汗作为贡品进献朝廷。清监察御史徐定超楠溪枫林省亲时，曾带此酒返京送朝中同僚，深受同僚赞赏，徐定超自豪地说：百斤老酒三两汗，大舒，大补。意思是说，一百斤老酒仅蒸饹三两老酒汗，很珍贵，能提神滋补。

1956年，地方国营永嘉酿造厂创办，1958年转为全民所有制，1959年从梧垵迁至上塘石介下，兼并了枫林、岩头、碧莲、四川等地的小作坊，采用民间技法蒸馏制作老酒汗。期间，注册“括苍山”商标，生产永嘉

老酒汗。上世纪七八十年代，永嘉其它国营企业大多举步维艰，唯国营永嘉酿造厂因生产永嘉老酒汗有盈利，独树一帜。1998年4月，改名为永嘉酿造厂，生产的永嘉老酒汗仍深得消费者的喜爱，1968年和1988年曾二度被评为“最佳温州货”，1990年参加首届中国食品博览会，荣获铜质奖，1992年荣获首届浙江省食品博览会银质奖。

1986年，徐贤孟高中毕业后，进入当时很风光的国营永嘉酿造厂工作，从学徒开始，兢兢业业，后来被他的师傅看中，接过了“老司头”的衣钵，成为第八代“老司头”，掌管一厂老酒汗制作技术。徐贤孟进行技术革新，建成以古法为主的机械化生产。2003年，因企业改制，徐贤孟与其母亲出资200万元盘下永嘉酿造厂，改名为“永嘉楠江红酒业有限公司”。

说到这里，徐贤孟充满着骄傲，他说，几十年来，我们永嘉老酒汗的产品一直畅销，有时还需开后门购买。“2009年4月，永嘉楠江红酒业有限公司与浙江楠溪江啤酒厂一起，被中国楠溪江农业集团收购。因诸多因素，几年之间，中国楠溪江农业集团走到山重水尽的地步宣布破产，永嘉楠江红酒业有限公司也没了，连括苍山商标也因没续注被人注册了。”说到这里，徐贤孟的声

音低沉起来，有一点往事不堪回首的味道。

与酒打了几十年交道的徐贤孟，永嘉老酒汗就是他的命根。离开永嘉老酒汗，就提不起精神来。公司破产后，以技术总监的身份进入温州瓯粮酒业有限公司，想东山再起，发扬光大永嘉老酒汗这个老品牌。坐在一旁的钱先生见状鼓励他，“永嘉老酒汗的根就在你这里，我们期待这一天。”陈光武插嘴道，2017年，县人民法院网拍属于原永嘉县楠江红酒业有限公司的老酒汗，每坛6公斤装，10坛成交价达1.4万元左右。半斤瓶装的老酒汗涨幅更大，每斤达到292.86元。成交价一路飙升，主要是这些老酒汗品质不错。听陈光武这样一说，徐贤孟起身，从柜子里拿出半瓶老酒汗，一定要我尝尝，说贮藏30年来的。倒出来的老酒汗，无色透明，香气扑鼻。一尝，清冽醇香、风味独特，有口鼻生香之感，闻闻空杯，还留有香味。徐贤孟说，贮藏了30来年，酒精度仍有60度。不管窖藏多久，酒精度变化不大。

当我问到如何使永嘉老酒汗东山再起时，徐贤孟来了精神。他说，我把原酒厂的3位技术员都召集过来了，包括第九代“老司头”，加盟温州瓯粮酒业有限公司，形成技术攻坚团队；虽然丢了括苍山品牌，但我们注册“罗浮塔”与“瓯越”，力争在口感、品

质上突破瓶颈，打响品牌；以陶瓷博物馆中所陈列的瓯窑系列酒器藏品为灵感，公司将推出仿古瓯窑为容器，开发以楠溪江标志风景为主题的永嘉老酒汗产品系列；深度挖掘永嘉山水文化，结合永嘉老酒汗产业业态，形成永嘉老酒汗新联盟，打造一个集历史人文、学术研究、休闲旅游、生产研发于一体的永嘉老酒汗为主题的文创产业园，推动酒业、旅游业、陶瓷业深度融合发展。说到这里，他们起身带我们去看看正在停产改造升级的酒厂。酒厂拥有建筑面积3000平方米，一楼是酿酒车间，二楼是压榨和煎酒车间，机械流水线生产，大池代替甕缸，机械过滤代替木棒榨酒，管道运输代替人工挑担。徐贤孟告诉我们，老酒汗流水线生产设备已投资450万元。三楼是非遗老酒汗古法生产现场与产品销售中心，供游客参观、体验、观赏、品尝、购物。有点像去年我去过的贵州茅台镇的茅台酒游客中心，那里，游客如织，人山人海。

不知不觉，时间向晚。钱先生催我起身，可能怕打扰他们吃黄昏。车子驶出，回眸，“永嘉老酒汗”的招牌在夕阳的余晖中熠熠生辉。钱先生笑着对我说，希望我们日后提着永嘉老酒汗走亲访友，仍然是很体面的事。