

## 酒

## 五粮融合开出世界名酒之花

——从三个维度看浓香酒王五粮液的酿造秘技

□ 四川经济日报记者 杨波 侯云春 文/图

打开世界名酒地图,法国葡萄酒、俄罗斯伏特加、日本清酒、苏格兰威士忌、德国黑啤、墨西哥龙舌兰、韩国烧酒、中国白酒...赫然在列,历经千年。

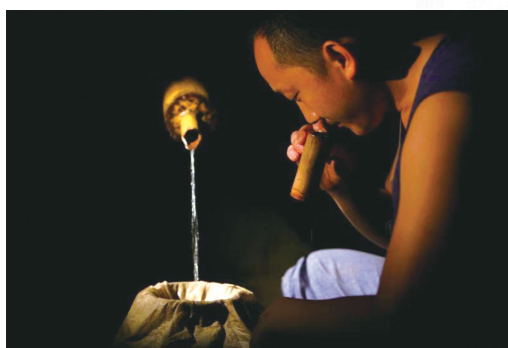
打开中国名酒地图,贵州茅台酒、董酒,江苏洋河酒,山西汾酒,陕西西凤酒,北京二锅头,安徽古井贡酒,四川(宜宾)五粮液、泸州老窖、郎酒等白酒,以不同的酿造工艺和风味,成就了丰富多彩的中国饮酒文化。

而其中,长江首城宜宾,分外独特。这里的酿酒匠人承袭四千年酿酒文化,开创性地采用高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食,通过固态发酵工艺,酿出了浓香酒王五粮液,由此开启了白酒新时代,迅速成为行业风向标。在五粮液的带动下,浓香型白酒如今已占整个中国白酒消费市场份额的70%。

为什么宜宾会创造出五粮固态发酵的白酒酿造工艺?五粮液又凭什么引领浓香型白酒,成为中国人餐桌上的主要饮品?本篇从地理、历史和科学三个维度,向您揭秘。



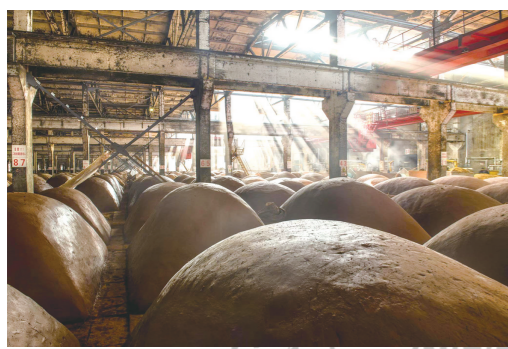
五粮液酿酒专用粮基地



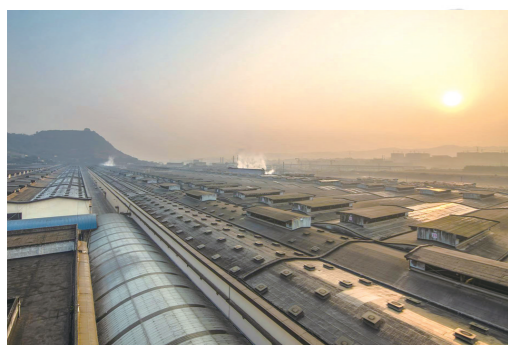
匠心酿造



五粮液长升明代窖窖



规模庞大的五粮液窖池群



全世界最大的酿酒车间——五粮液523车间

川酒甲天下,精华在宜宾。

端起一杯如水般洁净透明的五粮液,放在唇边品味时,品的不仅是中国顶级白酒的香醇,还有大自然和粮食的神奇融合。

高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食,通过发酵和蒸馏的“点金术”,平凡的植物得以升华为快乐灵魂的酒精饮料,变成了琼浆玉液。

这五种粮食,不仅是人类的主要食物,也是当今世界各种名酒的原料,比如俄罗斯伏特加、苏格兰威士忌、德国黑啤要用小麦,日本清酒要用大米,美洲流行的奇恰酒要用玉米等。

可以这样说,五粮的背后,既是人类征服自然的历史,人类文明融合的历史,也是世界名酒的发展史。

高粱,起源于非洲,在公元前6000年时得到驯化,在2000多年前传入印度,后沿着丝绸之路进入中国,其具有令人难以置信的耐旱能力,在

## 地理维度 一滴五粮液背后,是世界粮食史

贫瘠的土壤上很容易栽培,植株表面的一薄层蜡质角质层使高粱免于干枯,而天然合成的单宁又保护它免受昆虫侵害。因其高适应性,高粱成为救荒救穷的谷物,全世界凡是人口高度密集、贫穷窘迫的地区都有高粱的身影。

中国的名酒中,茅台、五粮液、泸州老窖均采用高粱酿烈酒。这种东方烈酒,曾让访美的美国总统尼克松惊叹,可以点着火。美国著名记者丹·拉瑟也表示,这种酒尝起来就像“液态的剃刀锋”。

水稻是喜水植物,中国长江流域是全世界栽培的所有稻米品种(包括糯米)的起源地,在8000到9000年前,稻子就得到驯化。由于稻谷在亚洲的广泛种植,大米、糯米酿酒在东亚比较普遍,中国的绍兴黄酒、日本的清酒、韩国的烧酒均是采用稻米作原料酿制而成。

小麦是最古老的谷物之一,被称为“最古老和最原始的啤酒原料”。在中东,小麦在1万年前

就被驯化了,公元前3000年左右传入中国。从世纪开始,在德国形成了制造小麦啤酒的优良传统,俄罗斯蒸馏师早年用小麦、大麦和黑麦的混合原料酿造伏特加,而苏格兰和爱尔兰的威士忌酿酒师也善于用类似的混合原料酿造威士忌。

玉米是上天赐予人类的意外之喜。其易于生长、适应性强,发现美洲的哥伦布在回程中把玉米带到了欧洲,很快它就在全世界广泛栽培。墨西哥人曾用成熟的黄玉米粒酿造玉米啤酒,用玉米茎秆中的甜汁酿造玉米甜酒。美洲流行的奇恰酒(玉米啤酒)、波本酒(威士忌)均以玉米为原料酿制。明末时期,玉米随传教士到达南洋和中国沿海闽浙粤等省,再随“湖广填四川”移民的脚步进入宜宾,成为最年轻的酿酒原料。

谷物不言,发源自世界各地的粮食,最终却交融在五粮液的浓浓酒香里。地处岷江、金沙江、长江交汇处的宜宾,把天府

之国之富饶,青藏高原之雄奇,和长江文明的绮丽融为一体,在建成2200年的历史长河中,孕育出“开放包容”的城市精神,也创造出了多粮酿造美酒的技术。

在宜宾,从先秦秦人酿制清酒,到秦汉时楚人酿制酒酱,再到南北朝时族人用小麦、青稞或大米等粮食酿制啤酒,开启了多种粮食酿酒的先河。再到唐代用粟米、高粱等四种粮食酿制的重碧酒,宋代姚氏酒坊用蜀黍、大米、高粱、糯米、荞子酿姚子雪曲,最终,明代陈氏秘方按照“荞子成半黍半成,大米糯米各两成,川府高粱凑足数”的比例,酿制出杂粮酒,五粮酿造的技艺,基本成型。

沿袭四千多年酿酒史,两千多年多粮酿造传统,宜宾一代代酿酒匠人博采众长,通过无数次的科学调试,集萃成醇,最终向中国和世界献出五粮酿造技艺,将五粮的不同风味和谐地融合在一起,形成了品质卓越的五粮浓香型白酒,让中国白酒发展进入新时代。

## 历史维度 宜宾人用最好的粮食酿造五粮液

世界名酒如林,中国也有多种风味的白酒,为何唯独在宜宾,会发展出深受消费者喜欢的五粮浓香白酒?

究其原因有二:第一,宜宾地理气候优越,物产丰富,有酿酒的环境和原料基础;其次,有追求极致酿好酒的工匠精神。

岷江流域是农业发达之区、粮食盛产之区,尤其是成都平原,是历代著名的“天府粮仓”;金沙江流域是欧亚大陆生物群落最富集的地区,以占我国国土面积不到0.4%,却拥有全国20%以上的高等植物和全国25%的动物种数。

岷江文明和金沙江文明交汇融合的宜宾,地跨北纬27°-30°之间,处在被联合国教科文组织与世界粮农组织确定“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”。因地处四川盆地南部和低海拔、低纬度,宜宾具有特殊的“温室气候”,既有利于高粱、水稻、小麦、玉米等粮食作物种植生产,也有利于酿酒微生物的繁衍,可谓是“酒业天堂”。在宜宾四千多年的酿酒历史中,最适合酿酒的粮食原料也在不断演变,比

如,宜宾的糯红高粱,就是国内最为纯正的品种资源。

丰富的物产,让宜宾酿好酒有了好粮基础。然而当其他地方还在大量采用单一粮食作为原料酿酒时,宜宾为何能诞生用不同粮食酿酒的技术?

记者通过多方调查发现,为了酿制最好的白酒,宜宾的酿酒匠人不惜增加成本,也要选用最好的粮食。

研究民国时期的宜宾酿酒业,记者发现,民国四年(1915年)糯米、高粱、包谷(玉米)、大麦、小麦每斤的价格为32文、8文、7文、6文、10文,常酒、烧酒、老酒、大曲酒每斤的价格为40文、200文、240文、260文;民国十九年(1930年)糯米、高粱、包谷、大麦、小麦每斤的价格为240文、130文、160文、150文、180文,常酒、烧酒、老酒、大曲酒每斤的价格为480文、800文、900文、2000文。

当时,由于生产力低下,平坝水田种植出来的大米、糯米谷物有限,属细粮,主要给人吃,价格比高粱贵,大多酒坊舍不得用来酿酒;而高粱

属于杂粮,生命力强,田边、地角,房前屋后都可以种植,更多用来酿酒。那时,如果用“细粮”来酿酒,甚至还会被认为是“糟蹋五谷”。

“搬不完的昭通,填不满的叙府”,宜宾商贾云集,码头繁忙。商业上的繁荣,促进了宜宾酿酒业发展。市面上用单粮酿出的白酒燥辣,加上糯米后,会更加醇和甘甜。因此,为酿出味道更好的美酒,宜宾许多酒坊就尝试用更贵的大米、糯米等谷物作为酿酒原料。

作为中国浓香型白酒典型代表的五粮液,正是在这股风潮下诞生的。

据资料记载,五粮液前身为宋代宜宾绅士姚子雪曲所酿的五谷杂粮酒,黄庭坚曾赋诗赞其为“雪曲”,故名“姚子雪曲”,老百姓则称之为杂粮酒。至明代初,宜宾人陈氏继承姚氏产业,钻研酿酒工艺,总结出陈氏原料配方,同时创建“温德丰”糟坊,扩大酿酒规模。清代陈三是陈氏秘方第十代传人,因膝下无子,临终时将秘方传给外姓学徒爱徒赵铭盛,后赵铭盛又将秘方口授传与外姓徒弟邓子均。

赵铭盛去世后,“温德丰”糟坊由徒弟邓子均继承主持(后邓买下“温德丰”更名为“利川永”)。1909年,邓子均携新酿出的杂粮酒参加团练雷东垣家宴。席上,举人杨慧泉建议杂粮酒名称太俗,而姚子雪曲虽雅,但又不足以反映此酒韵味,不如取其“集五粮之精华而成玉液”之意,更名为五粮液。邓子均当即采纳了这一建议,自此,五粮液美名问世。

邓子均带去参加宴席的杂粮酒,用大米、糯米、高粱、包谷、荞麦酿成,香味纯正,其中大米是老百姓日常主食,糯米更贵,酿酒成本远高于其他单粮酿造的酒。

当时曲酒每斤洋洋四角五分,而五粮液每斤一元二角。此后,宜宾各糟坊竞相效仿,仅宜宾城中规模较大的糟坊就发展到14家。

这些过去的故事,从一个侧面反映,宜宾自来就有不惜成本追求卓越酿好酒的传统,这种传统传承到今天,成为了五粮液的秘方:“用心不计代价、用工不计成本、用时不计岁月,去酿造每一瓶好酒”。

## 科学维度 五粮配方是多粮酿酒的最佳方案

甜味,因此糯米产酒纯甜味浓。

小麦中富含蛋白质、维生素、矿物质等营养物质,粘性适中,易于曲霉成型,适于微生物生长利用,是制曲的最佳原料,经制曲参与发酵后,其中的麦胶蛋白、麦谷蛋白在发酵过程中转化为香味成分,因此小麦产酒酒香悠长。

既然多粮酿酒是个动态发展过程,为何不生产六粮液、七粮液,或更换五粮配方?赵东说,不论少用粮和多用粮,都会打破用粮比例,造成酒的风味成分比例失调,口感达不到最优状态。

比如,如果使用薯类原料,其缺点是果胶含量高,经蒸煮发酵后产生甲醇等有害物质;同时薯干原料会产生番薯酮,使酒呈“瓜苦味”,另外木薯原料会生成氰化物等有害健康的成分;如果使用大麦原料,其缺点是含大量蛋白质,且吸水后粘性弱,制曲过程

中不易成型,影响制曲过程中微生物的富集培养。

“就目前而言,使用高粱、大米、糯米、小麦、玉米五粮现代配方酿造的白酒,具有多粮复合香、浓甜、醇厚感强、窖香浓郁的高品质特征,是多粮酿酒叠加效应的最优组合。”赵东说,在地理、历史、科学的三个维度的交织下,人杰地灵的宜宾大地上,通过历代无数双能工巧匠的双手,最终酿出了世界名酒之花五粮液。

果酱、单粮、杂粮、五粮、大曲、小曲、包包曲、草房、糟坊、窖房、厂房,发酵、陈化、窖藏、勾兑……从小作坊到十里酒城,从偏远的西部内陆走向世界,从国内区域品牌到世界名牌,五粮酿造的“包容”气度和各味协调的品质,让“都邑王者”五粮液,率领着大大小小的各路酒业“醇邦诸侯”,成就了宜宾“中国白酒之都”的美誉。

五粮液独特的五粮配方,在历史中传承,在传承中发展,在一代又一代五粮液人的努力下,形成了目前的最佳方案。

“多粮酿酒配方是个动态调整的过程,经过历代酿酒师的实践,才最终形成五粮液的成熟配方。”五粮液股份公司副总经理赵东告诉记者,五粮液早期使用荞麦,但因其去壳不尽,易使酒产生苦涩味,后来采用小麦替换了荞麦,又经多次配料实验,对五种粮食的配比做了精细的调整,终于形成五粮液的现代配方。

采用五种粮食作为酿酒的原料,汇聚五种粮食的精华,相互协调,达到醇香、纯正的境界,最终“集萃成醇”,从而规避了一种原料酿酒风味单一、口感不佳的不足。所以,五粮液酒与其他白酒相比,“犹以味全面”而著称。