

(上接第1版)

好山好水出好酒

红曲酒能在天台山这块神奇的土地上传承千年而盛名不衰,首先得益于天台山得天独厚的自然环境和气候条件。酿制红曲酒的前提是制曲,而制曲是微生物产生“酶活”的过程。红曲制作与红曲酒酿制工艺对环境的要求比较高,所在地的地理条件、气候环境以及季节变化等外在客观因素,会对红曲与红曲酒的品质产生非常重要的影响,而天台山独特的自然优势完美地适应了其对环境的要求。

天台山地处浙东南沿海,以山区丘陵为主,山多林密,水源丰沛,凭山近海,四季分明,气候与自然环境非常适宜微生物繁殖,有利于红曲霉的生长和红曲酒的酿造。“千山寻遍吴越地,天台山泉可问甲。”天台山品质绝佳的山泉水以接触泉形式从地层中涌出,冬夏不竭,被唐代“茶圣”陆羽评为天下第十七泉,最宜沏茶与酿酒。清代酿酒大师杨万树认为天台山泉水远胜于一般的江河水,是酿酒的佳泉。经浙江省国土资源厅分析检测鉴定,天台山水质绝佳,堪与世界知名的酿酒名泉——捷克比尔森泉水媲美。如此好的水质用来酿造红曲酒正是锦上添花!还有,天台山出产高品质的高山圆短糯米,生长周期长,日照时间充足,成米短而圆,支链淀粉含量高,糯性强,绿色天成,品质好。将它用作酿酒原料,酒味醇厚,香气足,质量好。俗话说“好山好水出好酒”,上述三大客观优势,造就了天台山成为醉美酒乡的先决条件。

秘方巧匠酿美酒

“天台山人传秘方,酿成九酝丹霞浆。”天台山是中国红曲酒的主要产地之一,红曲酒酿造历史源远流长,历史文献对此有比较翔实的记录。天台历代劳动人民勤劳而智慧,蕴藏着无穷的创造力,不断推动着红曲酒酿制技艺的进步与发展。

在天台民间,自古以来就有酿“自做酒”的风俗习惯,而且至今依然保留着这种习俗。宋代诗人陆游有诗曰:“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。”过年走亲戚,喝红曲酒是天台人不成文的民俗传统。我们可以从文史资料和《天台县志》中找到关于天台酿酒及民俗的文字记述。天台最早出现酿制、销售红曲酒的作坊是在宋代,而白酒作坊直到100年以后的元代才出现。天台宋红酒因酿造工艺独特,自成一派,在两宋时期流传甚广,其颜色嫣红喜人,古时称为“天台红酒”或称“台红酒”。元代无名氏的《居家必用事类全集》还特别详细地推介了“天台红酒方”,记录了天台山红曲酒的酿制方法。中国科学院自然科学史研究所专家洪光柱研究员在其《中国酿酒科技发展史》中阐述,中国最早的红酒方,即为“天台红酒方”,并由此认定,用红曲酿酒的历史最早



天台山——红曲酒的故乡

◆北雁

始于浙江天台。清代浙东酿酒专家杨万树写有一部酿酒技艺专著《六必酒经》,主要总结了浙东地区酿酒经验,具有鲜明的地方特色,其中重点介绍了天台山红曲与红曲酒的酿造方法。这些都充分说明,中国红曲酒的根在天台。

天台山红曲酒的工业化生产,是新中国成立以后在民间酒作坊的基础上逐步发展起来的。目前最有代表性的红曲酒生产企业是浙江红石梁集团济公家酒坊有限公司。济公家酒坊几十年来十分注重传统文化的发掘与创新,对天台山红曲酒进行深耕细作,研究和挖掘天台宋红酒的古传秘方,并将其与现代生物科技结合,遴选和培养优良红曲菌株,建立红曲及红曲酒研发中心,不断改进红曲酒酿造技艺,开发红曲酒系列产品,挖掘红曲酒的保健功能。与此同时,讲好天台宋红、济公品牌故事,承担起天台红曲酒文化遗产保护、传承、创新、发展的历史使命和社会责任。

历代名流赞美酒

天台山红曲酒历经千年传承,不仅成为中华民族宝贵的文化遗产,而且还蕴涵着深厚丰富的文学、美学、民俗人文内涵。历代名流雅士、文人墨客不但为美丽神奇的天台山水所倾倒,也为天台山红曲酒的醇和甘美而沉醉、喝彩,留下了许多文辞隽永、炼句精美的诗文,表达饮用红曲酒后的精神体验。

南宋朝诗人、文学家庾信在一首《奉答赐酒》诗中写道:“仙童下赤城,仙酒饷王平。野人相就饮,山鸟一群惊。细雪翻沙下,寒风战鼓鸣。此时逢一醉,应枯反更荣。”诗中叙述仙童带着红曲美酒降凡赤城,宴饮赠饷隐逸乡野之人;在风雪寒冬里,畅饮成醉,直将“枯”冬当成了春“荣”。

北宋天台知县事郑至道,在天台为官期间,非常重视当地民生。他对于天台山红曲酒和桃源洞的开发,有着非常浓厚的兴趣和热情。北宋元祐三年(1088),郑至道携挚友畅游天台桃源洞,置身美景,畅饮红曲酒,借以助兴。他在其《桃源洞记》中记述道:“挂衣长松,落帽幽石,解巾澆酒,玉山自颓,无衣冠之束也。意所欲饮,命樽注之,一引而尽,量穷则止,无钟鼓之节也。酒酣浩歌,声振林木,音无宫商,惟意所发。”北宋时天台山红曲酒酿造工艺已臻化境,名闻遐迩,成为宋时三大知名红酒之一,以红曲酒待客亦成乡风礼俗,风雅酒事常见于文人墨客笔下,郑至道携挚友畅游桃源美景,以红曲酒助兴亦合乎古俗常情。

南宋学者、诗人、文学家舒岳祥(1219—1298),曾作有一首《梅下洗盏酌台红感旧》,说明天台山红曲酒在宋代时期就已风韵无限。其诗云:“天台红酒须银杯,清光妙色相发挥。翁髹玉石岂不雅,君第酌之庆自知。我有银杯何所宜,恕斋惠我前朝得。今朝翁酒竟茫然,梅花万里人南北。”诗人开言便强调,须用“银杯”盛“天台红酒”,让“清光”与“妙色”交相辉映,对红曲酒诚

欢诚喜之意跃然纸上。

南宋剡溪诗人释行海在《南明道中》一诗中写道:“酒旗犹写天台红,小白花繁绿刺丛。蜂蝶不来春意静,日斜桐角奏东风。”诗人在诗中描述的意境,令人遐想万千,诗中的“天台红”,指的就是天台山红曲酒。

元代开始,文人雅士赞赏天台山红曲酒的诗作日渐增多。元末明初著名诗人、文学家、书画家和戏曲家杨维桢,泰定四年(1327)中进士,任天台县尹。其在天台为官期间,曾写下《红酒歌》,诗中赞曰:“桃花源头酿春酒,滴滴珍珠红欲燃。”杨维桢与宋代郑至道一样,作为封建时代的地方官员,为当地的名特产极尽赞美推崇之力,甚是难能可贵。

在历代众多赞美天台山红曲酒的诗文中,明代方孝孺所作的《红酒歌》可谓将其情感抒发到了极致:“田家八月秋林黄,赤肩满担金穰穰。西成万室喜登场,斗酒劳庆年丰祥。天台山人传秘方,酿成九酝丹霞浆。紫檀槽头秋点长,绦囊醉压甘露凉。猩红颗滴真珠光,蓼花色比桃花强。荐新设席请客尝,风吹桂花满屋香……”这首诗从描写天台山秋收景象开篇,传达丰收的喜悦,由此切入红曲酒这一主题。在其诗中,不但详尽地描述了天台山红曲酒的酿造过程、品质特点、和农家的热情、率真,也尽情地抒发了诗人对于红曲酒的钟爱与浪漫情怀。这首诗不但有很高的文学欣赏价值,而且为研究古代酿酒业状况提供了非常宝贵的史料价值。

所有这些历史上传承积淀至今的儒士名家赞美红曲酒的诗文,对于天台山红曲酒美誉度和影响力的传播与提升起到了很好的助推作用,同时也增添了红曲酒神秘迷离的文学色彩,丰富了天台山红曲酒的精神文化内涵。

民俗乡情重美酒

红曲酒是天台传统酒民俗中的主打酒,是因为它的酒性柔和,酒色红艳,酒香馥郁,酒味醇厚,富有中华根祖文化意蕴。在漫漫历史长河中,红曲酒已融入民众生活的方方面面,无论是岁时节令、婚庆繁衍、生日寿诞、丧葬祭祀、社交礼敬、农耕补益等,无不以酒为礼,以酒为仪,以酒为祭,以酒迎宾,以酒庆贺,以酒祈福,以酒表意,以酒抒情……形成了多姿多彩的酒乡风情。

经过历史积淀而形成的酒事风俗习尚,是天台民俗的重要内容。在天台民俗传统里,酒风俗事有着浓郁的精神文化特点,人们并不单纯地将红曲酒作为一种饮品,而是将其作为一种寄托传达情感的媒介,诸如“暖肚酒”“落地育”“果子

酒”等,就是表达了对新生命到来的庆贺和祈盼氏族繁荣兴旺的美好愿望。在天台传统婚宴上大多用的是红曲酒,而非白酒,就是取其和合、吉祥、喜庆之意。人们在送亲人、朋友离家求学、出外经商的时候,要饮“饯行酒”;在亲人投军、慷慨赴敌的时候要举酒壮行,表达对胜利归来的殷切期盼;游子归家、亲朋好友荣归故里,则要饮“接风洗尘酒”。这其中,寄托着家人或亲友的美好祝福,充满了留恋、期待、希冀等情感。天台民间百姓也有将红曲酒作为补益强身之饮品,将红曲酒与鸡蛋一起温煮,可以释疲缓劳;有的甚至在媳妇坐月子时用作强身通乳的营养品。所有这些酒民俗传统中所展现的红曲酒原生态文化图景,是地域生活习俗和情感依托的重要载体,是传统文化的重要组成部分,是真实意义上的非物质文化遗产。

走进新时代,红曲酒更美。几十年来,济公家酒坊以天台酿酒人的智慧和匠心,以红石梁人的担当和责任,不断创新创优,精心酿制,向世人展示红曲酒的青春魅力。2008年,宋红工帮土制酒、天台宋红臻酿在全国黄酒品评会上获产品创新奖;2010年,“天台宋红”获浙江老字号、省科技进步三等奖;2011年济公家酿获全国红曲酒品鉴会创新产品;2014年天台红曲酒传统酿造技艺被列入台州市非物质文化遗产名录;2015年,济公家酒坊被列入台州市非遗保护传承基地,同时也成为国家文物局“指南针计划”项目落户基地之一;2016年宋红纯酿获得中国国际酒业博览会年度黄酒类新产品“青酌奖”,这是在酒行业中称为“诺贝尔奖”的最高荣誉,这不仅是天台山红曲酒品质的最好诠释,也是对天台山红曲酒文化保护、传承与发展的肯定。天台山,红曲酒的故乡,它正以丰富的文化内涵、强大的创新精神,向世人展示红曲酒的传奇魅力。

