

苏东坡酒传统酿造技艺

发酵百年的酿酒文化

——眉山非遗背后的故事之八

□本报记者 王莉 文/图

夜饮东坡醉复醒，归来仿佛三更”“酒困日长惟欲睡，日高人渴漫思茶。敲门试问野人家”“料峭春风吹酒醒，微冷，山头斜照却相迎”……自古以来，文豪与酒总有不解情缘。地处四川盆地的眉山，是我国著名文学家、世界级文化名人苏东坡的出生地。苏东坡一生所撰写的诗词歌赋，有一半以上与酒有关，形成了独特的苏东坡酒文化。

“酿成，而玉色香味超然，非世间物也。”苏东坡一生好酒，他不仅饮酒，还亲自酿酒。他曾酿造“桂酒”“天门冬酒”和“松醪”，还把家乡酿酒的方法和自己造酒的心得撰写成《东坡酒经》。《东坡酒经》中详细记载了米酒的做法：“以大米为原料，加多种中草药汁与面粉、姜汁制成酒曲，此曲称为小曲，与纯粮而做的大曲相区分；下米的时候，分三次投放，每次都按不同比例加酒曲，加少量的水，使酒味醇厚。每次都要把原料放进瓮中，按到井水里养着，三天后拿出来用舌头尝尝厚薄；酒糟也要经过重酿……历三十天而酒成。”仅仅数百言，却包含了制曲、用料、用曲、投料、原料出酒率、酿造时间等内容。这是苏东坡留给后人的宝贵财富。

清代光绪年间（1901年），眉山太和镇人章芳年先生根据《东坡酒经》记载的酿法和心得，创办了德利元酒坊，秉持古法酿造太和小曲酒，让沉寂近千年的苏东坡酒再次释放出浓郁酒香。1942年，章芳年先生之曾孙章荣江接手德利元酒坊，成为苏东坡酒酿造法第一代掌门人。1956年公私合营后，德利元酒坊更名为“太和供销社酒厂”，章荣江先生的掌门弟子张伯勋成为第二代传人并执掌酒厂。20世纪70年代末期，经张伯勋推荐，其大徒弟管绍绿执掌生产工艺，成为第三代传人，推出了“三苏”系列曲酒。1990年初，管绍绿指定大弟子王树安为第四代传人。2007年，王树安指定弟子王伟为第五代传人，王伟推出苏东坡酒并实施了商标保护。

斗转星移，苏东坡酒传统酿造技艺在继承中不断发展创新。苏东坡酒经过一百多年的传承和发展，承载着东坡故里一个世纪酒文化的厚重历史。

2011年，苏东坡酒传统酿造技艺被列入四川省非物质文化遗产保护名录，这也是眉山市酒类行业首个受国家法律保护的非物质文化遗产项目。至此，大文豪苏东坡的酿酒技艺被广为知晓。

然而，随着现代化进程推进，机械化程度提高，传统手工业面临巨大冲击，加之懂得传统技艺的人员老化，苏东坡酒传统酿造技艺的传承发展不容乐观。“与其他口头相传的民间音乐、舞蹈、语言不同，中国白酒的酿造技艺本身的体系较为庞大，不仅包括酿造原料、用水、制曲的选择，酿造过程中的独门绝技更是精髓，能将技艺精髓保持到今天就已经十分困难了。”谈到苏东坡酒传统酿造技艺的现状，第五代传人王伟十分担忧。

“由于酒法核心内容以口口相传、经验积累、大脑记忆为主，因此酿造技艺劳动强度大、周期长、习艺难，愿意学习的人很少，酿造技法和品鉴技艺兼得的人更是难得。”王伟说，近百年来，酿造技艺一直处于唯一传承的境地，这种情况十分危险。

对此，我市各级政府高度重视，采取了多种形式的抢救和保护措施，对苏东坡酒传统酿造技艺资料进行科学、系统地收集、整理，建立技艺传习所，完善传承机制等，使苏东坡酒传统酿造技艺得到合理利用和传承发展。“目前，我们已经形成以‘保护传承人、认定保护单位、申报非遗名录、收集整理资料、收集保存实物、建立带徒机制、投入保护资金、设立保护档案、开展活态传习、展示保护成果、完善传承机制、设置数据库等保护行为’为核心的保护计划。”

12月2日，东坡区非遗中心相关负责人表示，未来，将继续努力，不断传承创新发展苏东坡酒传统酿造技艺，赋予它更高的文化和技术含量，让东坡文化随着苏东坡酒香飘世界。

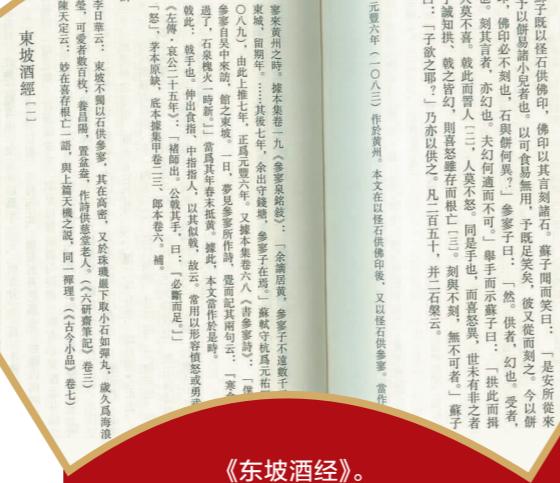
四川省非物质文化遗产 蒸馏酒传统酿造技艺 (苏东坡酒传统酿造技艺)

四川省人民政府公布
四川省文化厅颁发
2011年6月

2011年，苏东坡酒传统酿造技艺被列入四川省非物质文化遗产保护名录。



东坡区太和镇苏东坡酒分布图。



《东坡酒經》。



危墙间修建的德利元酒坊窖址。

一瓶酒的酿造“秘诀”

从眉山城区沿245国道北行，驱车不到半小时，便可到达东坡区太和镇的三苏酒厂。一进厂区，便能闻到阵阵酒香，有一股粮食特有的醇甜气味。如今，以苏东坡酒传统酿造技艺酿制的美酒，不仅受到众多眉山人的青睐，更逐渐享誉世界。

太和镇位于成都平原，地处岷江中下游，属于岷江冲积平原地带。这里雨量充沛，水质优良，土质肥沃，土壤中微生物种类及数量丰富，是著名的“全国优质稻米之乡”，这也为酿造苏东坡酒提供了得天独厚的条件。“在眉山独特生态环境条件下，苏东坡酒传统酿造技艺具有鲜明的地域性特征。”三苏酒业公司的注册高级品酒师张俊介绍。

据了解，苏东坡酒采用的是优质高粱、小麦、糯米、大米、玉米，配用岷江眉山玻璃江段江边德利元百年古井提取的优质井水，入百年泥窖，按古法酿造而成。“蒸糠、剥窖、滴窖提取黄水、出窖、看糟配料拌和、上甑蒸馏（上甑、摘酒）、出甑打量水、降温拌曲，入窖踩窖、封窖、窖池管理……每道工艺都有很多讲究，都采用纯手工操作，既保证了传统纯正的口味，又形成了东坡酒独特的酿酒技艺。”张俊说。

千年窖池万年糟，酒好全凭窖

池老，香醇好酒的酿造离不开百年老窖的“滋养”。今年，德利元酒坊窖群（亦称“德利源”酒坊窖群）被列入四川省第九批省级文物保护单位。而苏东坡酒传统酿造技艺因承载于具有文物特性的老窖池群，而具有不可复制性。

“百年窖泥本身具有香味——窖底香，在酿造过程中，会不同程度地体现在白酒的香味之中。经过90多天的发酵，香味逐步浸润到酒糟之中，然后在白酒蒸馏中被收集和浓缩到原酒中，再通过恰当的勾调、组合、搭配，最终生产出的苏东坡酒呈现优雅的窖底香。”张俊表示，以百种微量成分为基础的窖底香，会给人以迷醉的享受感，这也正是苏东坡酒的特点——窖香浓郁。

苏东坡酒一路走来，在原酒酿造、风味勾兑和香型创新等方面早已有一系列独特的创新。早在1989年，已经得到行业认可，产品成为国家优质酒。如今，随着新一代酿酒师傅对酿造技艺的不断完善，酒质也在进一步提升。苏东坡酒先后荣获“中国文化名酒”“国家质量银质奖”“四川老字号”“中国优质酒”“四川优质旅游产品”“眉山市酒”等诸多殊荣。



曲飘。(资料图片)

王伟： 在传承中创新 用文化塑造品牌

“酒是文化的载体，苏东坡酒因东坡文化而具有鲜活的生命。”身处三苏文化的发展源地，我市社会各界不遗余力地弘扬东坡文化，王伟便是其中的一分子。今年53岁的王伟是一名地道的眉山人，自开始学习酿酒技艺以来，为苏东坡酒酿造事业奋斗已有近30年的历史。因为勤奋好学，善于摸索，他被师傅选中为苏东坡酒传统酿造技艺第五代传人。如今，他作为四川省非物质文化遗产苏东坡酒传统酿造技艺的代表性传承人，更是让苏东坡酒传统酿造技艺得到不断完善和创新。

2003年，王伟接手三苏酒业后，对苏东坡酒传统酿造技艺进行了挖掘整理，并系统总结优秀工艺。同时，他重视技术进步、发展和科技研发，在白酒生产工上实现了对传统工艺的有机继承、丰富和发展，形成了可行的生产工艺规程，把白酒酿造的工艺原理上升到了一个崭新的阶段。2008年，他主研开发了苏东坡系列酒（即：皇帝恩师酒、八方太守酒、兵礼尚书酒等），使苏东坡酒传统酿造技艺得到了进一步的传承与发展。

“苏东坡酒传统酿造技艺要在传承中创新，在创新发展中精益求精，就要不断注入新的文化元素。”王伟说，在他主研的苏东坡系列酒中，研究涉及原料种植、品牌开发、酿造工艺、贮存模式、酒体设计与处理、产品包装、质量控制等，这些内容为苏东坡系列酒的品质恒定和品牌打造奠定了坚实的基础。

王伟深知，仅仅在酿酒技艺上下功夫是远远不够的，还要重视传承人的培养。秉承“师徒相传”的优

良传统，2010年，他正式招收2名技术过硬的徒弟，让他们成为苏东坡酒传统酿造技艺第六代传承人，有力保证了苏东坡酒人才脉络的延续。

不仅如此，他还倡导和发动学习型组织创建活动，提出“用人专业化”的指导思想，建立了苏东坡酒人才数据库，创造了人才发展平台，带动和培养了大批优秀的专业人才，使生产技术人员趋于年轻化和专业化，为苏东坡酒的酿造培养了一支技艺精湛的技术队伍。目前，苏东



成部分图为王伟正在进行勾调工作。(资料图片)

坡酒拥有学术和技术带头人2名、博士4名，同时拥有数十名包括国家级白酒评委、酿酒高级技师、技师在内的技能型人才，先后招收学徒700余人。

在王伟的努力下，苏东坡酒成为弘扬三苏文化的重要载体。2008年，苏东坡酒被评为眉山市市酒，2010年三苏酒业被眉山市科学技术局确定为“眉山市工程技术研究中心”；2011年公司被列为四川大学锦江学院、眉山市职业技术学院等高校实习基地。