

从一粒种子到一滴美酒

——孝义羊羔酒历史与文化遗产酿造的甘露

□ 文/张世川 图/赵元明 武斌

千年孝义,文脉绵长。在长期的生产生活实践中,孝河儿女孕育了绚丽多彩的非物质文化遗产,羊羔酒的传统酿造技艺就是其一。

羊羔酒依靠传统酿造技艺,凝聚了羊羔酒工千百年的智慧、创造力和敬业精神。到目前,其传统技艺更精,在原料配方、大曲制造、发酵蒸馏上,均体现了其工艺的独特性、稀有性和精湛性。位于孝义市高阳农业园区的山西羊羔酒业股份有限公司先后开发出六年陈酿、八年陈酿、十二年陈酿、二十年陈酿及三十年陈酿五个系列几十种产品的羊羔酒。

源自手工酿造,保留米粟精华,传承民族智慧与文明结晶。近年来,孝义市羊羔酒的酿造技艺经过岁月的磨砺已炉火纯青,将继续传承千年文化底蕴,着重打造特色品牌文化IP,用匠心文化延续品牌历史发展,讲好品牌故事的同时,书写着激昂澎湃的发展历程,弘扬中国名酒文化。



千年酒香悠悠,羊羔酒依托自身深厚文化底蕴和孝义天然酿酒优势,跨越千年余载,始终用匠心与品质为消费者奉上一杯香醇美酒。羊羔酒业的强势发展,还为当地解决城乡劳动力就业作出了贡献。

历史价值:羊羔酒作为一种历史遗产,融入了孝义的区域特征、资源优势、民俗风情和社会生产力发展水平等多种因素。对促进孝义政治、经济、社会、文化的研究,传承历史上酒坊生产方式的本质,具有无以取代的意义和价值。

工艺价值:羊羔酒卓越的传统酿造工艺,凝聚着几千年一代代、羊羔酒工的智慧和经验,是我国古代酿酒技术的重大发展和突破,具有鲜明的民族创造性。

文化价值:羊羔酒所积淀的文化底蕴、积淀的文化遗存,仍见证着中华民族的物质文明进步,昭示着人类生生不息的文化传承。因此,抢救、保护、利用和开发这一宝贵遗产对延续历史文脉、弘扬民族精神,促进文化资源优势向经济资源优势转化,具有十分重要的文化价值。

经济价值:羊羔酒凭借其悠久的历史 and 精良的品质,已成为三晋大地及省外广大消费者宴请宾朋、婚嫁喜庆、商务往来、阖家团聚的主要酒品,还为当地解决城乡劳动力就业作出了贡献。

羊羔酒是“孝”文化名酒,以“孝”文化为启迪,用心酿造,回馈社会。羊羔酒的传承一路走来,离不开消费者的支持与厚爱,作为一个企业,羊羔酒企业将努力发挥余热回馈社会,将感恩文化、孝道传播下去。

让传统的更传统更鲜活,让现代的更现代更科技。孝义羊羔酒的发展是基于产区而做出的战略性布局。羊羔酒是传承千年的传统产业,具有独特的工艺传承与地域特色的融合香型酒,以尊重文化内核,以酒的属性为根本,让传统得到更好的继承和发扬,使口感、品质不断提升,不断满足消费者对美好生活需求的根本原则。

以白酒为基础,多业融合联动的“白酒+”新模式新赛道正在成为羊羔酒产业发展新增长点。羊羔酒根植孝义,联合并带动产区其他企业形成集群发展,夯实产区白酒产业链,助推白酒孝义产区的高质量发展。未来,羊羔酒必定能在打造特色品牌文化的同时,为自身发展注入不竭动力,创造发展新局面,迈上发展新征程。

千年积淀,造就雄厚实力

匠心坚守,工艺代代传承

赓续千年,传承历史文脉

羊羔酒是中华传统名酒,其酿造历史起源于汉魏,兴盛于唐宋,元时畅销海外。明代冯时化《酒史》载“羊羔酒出汾州孝义县”;《山西通志》(孝义)酒之名色甚多,其羊羔儿名重海内”。羊羔酒“色泽白莹,入口绵甘”如羊羔之味甘色美,故名之。

戏曲《空城计》诸葛亮唱腔“我有羊羔美酒,犒赏三军”;宋代名士陈起作有“羊羔酒呈朱从瑞”多首诗;元代李德载《散曲》“金樽满酌羊羔酒,不似灵芽泛金瓯”;明代陈璜《岁寒轩赋》“醉飞觞而饮羊羔”。真可谓:佳酿激才情,诗词炙人口,生活增雅趣,千载传美名。这些诗词每每总会让人沉醉于羊羔琼浆的诗意画卷中,也让我们对依托博大精深文化底蕴而精酿的琼浆羊羔酒产生无限的遐想。

目前,由山西羊羔酒业股份有限公司所产的羊羔酒,晶莹如玉,馨香似兰,甜润爽口,自然协调,色、香、味俱佳。饮羊羔酒,心旷神怡,回味悠长。该公司先后荣获“山西省优质产品”“山西省著名商标”等荣誉称号。羊羔酒系列产品在1997年的法国巴黎国际名优新产品(技术)博览会暨荣誉评奖会上,一举夺得“最高国际金奖”,使羊羔酒一鸣惊人,名震寰球。2001年,荣获“第二届中国国际食品博览会金奖”,同年被“中华酒文化研究会确定为全国酒文化研究定点单位”。羊羔酒传统酿造技艺,凝聚着羊羔酒工千百年的智慧、创造力和敬业精神。

时间见证历史,工艺成就品质。经过不断的实践与探索,孝义羊羔酒保留下来了精湛的酿造技艺。且为了保持羊羔酒的独特风格和口感,一直延续着传统的酿造工艺。2014年,孝义羊羔酒的传统酿造技艺还被评选为“山西省非物质文化遗产”。2022年获得“三晋老字号”品牌,为孝义市唯一一家。

1970年孝义县政府筹建了孝义糖厂,1974年改建白酒车间一座,1981年更名“孝义县酒厂”,同年该厂挖掘羊羔酒传统制曲秘方。采用汾酒先进工艺,研制“羊羔美酒”。翌年正式投产,1986年被评为优质产品,1987年正式加入山西省杏花村汾酒集团,易名山西省杏花村汾酒厂孝义酒厂。

走进酒厂车间,一坑坑发酵的地缸缸排列整齐,蔚为壮观,粉碎机、皮带输送机、斗式提升机、螺旋式输送机、送风设备等一应俱全。只见酿酒师将发酵好的酒醅挖出,拌匀后上盖清蒸,在这一程序中,酿酒师根据轻、松、薄、匀、缓的方法薄撒轻装,均匀铺平。同时,按照“蒸汽两小一大”“材料两干一湿”的方法装平甑口,盖好盖子。蒸馏时还有灵活控制蒸汽大小、流酒速度和流酒温度,严格遵循缓汽蒸酒。羊羔酒传统的地缸酿造技艺,赋予酒体一种独有的特质,不但能有效隔绝土壤中的杂质和有害物质,让酒体纯净无杂质,而且还能让大分子物质转化成小分子物质。

羊羔酒的品质素来为当地人所津津乐道,在“色、香、味、格”等方面给人优质的印象和评价。羊羔酒业集团总经理傅一清所言:羊羔酒深根于“孝”文化之中,受中国悠久文化熏陶,与人性情相通。在为消费者打造高品质白酒的同时,还要让人们近距离地感受中国白酒文化的魅力。无论是厂区、产品还是品牌文化,都形成了羊羔酒独一无二的内涵和核心竞争力,创造了其他企业不能复制的竞争优势,进一步夯实羊羔酒在山西乃至中国白酒行业不可撼动的地位。

