

杏花村白酒产业发展简史

□ 车海玉

说到杏花村白酒，大家都会提到山西汾酒，再往前追溯，则是义泉泳和晋裕酿造厂。要是兼论酿造史，最早则要算到1982年出土的杏花村遗址上。这也是杏花村雄称“中国白酒祖庭”的由来和历史依据。

中国白酒，属于蒸馏酒的范畴。从历史资料结合考古遗址来看，其应该不迟于金代，盛行则要到元明时期。

当然，要说白酒起源一元论，这个是不立不住的。但是明清时期的晋商，确实对山西汾酒的传播和普及做出过突出贡献，若要颁奖的话，绝对是全票通过“集体功勋奖”。

现在来简要说说杏花村白酒的三个大的发展阶段。

明清时期到建国前

在金代修建的杏花村太符观正殿外墙刻石上，我们可以看到“保义副尉商酒务同监”的捐款官名。金代在镇村所设酒务，而且上缴课税在千贯至2万贯之间，说明当时此地酒业已经繁荣起来了。

明清时期，除晋商的播种机式的贡献外，以2023年由山西省考古研究院牵头发掘的杏花村两处遗址为引证。在东堡村芦家街明清酿酒作坊遗址里，有7口水井和2处发酵池，两个发酵池灰坑都发现含量较高的酵母菌蛋白和酒石酸残留物，证明与酿酒发酵有关。而小相寨宋金至明清墓群中则有元代乐舞图、宴饮图等壁画及出土饮酒瓷器等文物。

到了清代，汾酒名声大噪。《随园食单》对“山西汾酒”给予很高评价“既吃烧酒，以狼为佳。汾酒乃烧酒之至狼者。”究其原因，《清稗类钞》做了很好的注脚：“汾酒之制造法，与他酒不同。他酒原料下缸，七八日之酝酿，一次过净，酒糟齐出矣。汾酒酝酿最缓，原料下缸后，须经四次，历月余，始能完全排出，且其性最易挥发，存积稍久，则变色减秤，暗耗不费。”由是，效仿者趋之若鹜。

到了晚清到民国，杏花村白酒产业已经非常热闹了。《中国实业志 山西省》所载17家汾阳酿酒作坊资料来看，杏花村占到4家，分别是义顺魁、三盛魁、德厚成和义泉泳。其中以义泉泳规模最大，无论产量、产值、职工数还是资本金。其时，杏花村出产葡萄、黄汾、五加皮、玫瑰、白玉、木瓜、佛手、桂花、三甲屠苏、状元红等十余种低度配制酒。

民国的杏花村必须提到两个人：一个是杨得龄，一个是方心芳。杨得龄作为“义泉泳”当家大掌柜，一方面丰富了汾酒的品类，健全了管理制度，并通过1919年创立的“晋裕公司”构建了全国白酒业第一张销售网络；另一方面坚守了汾酒核心工艺和品牌，首提白酒“国货”之说，并携核心单品荣获巴拿马万国博览会甲等金质奖章。30年代方心芳撰写了两篇重要的调研报告，即《汾酒酿造情形报告》和《汾酒用水及其发酵之分析》，从现代生物学角度对山西汾酒进行系统分析研究。由此，标志着汾酒从作坊式进入科学生产的工业化时代。

1937年开始由于战事影响，全县酒坊才逐渐凋敝乃至全部关停。



吕梁故事

建国到改革开放

1948年6月，汾阳县城解放，中共晋中地委派员来汾恢复汾酒生产。9月16日，杨得龄之子杨汉三组织山西杏花村义泉泳旧厂恢复生产，日产20公斤。

1949年2月，建立晋泉公酒厂。5月，华北人民政府实行酒类专卖。山西省政府购买了晋裕公司和德厚成全部产业，并将义泉泳和晋泉公两厂合并。6月1日，成立国营杏花村汾酒厂，隶属于华北酒类专卖公司山西分公司。同年9月，

1953—1984年的30年间，汾阳境内只有杏花村汾酒厂和汾阳县地方国营酒厂两家酿造企业。

1982年，晋中考古队发掘出土了杏花村遗址，出土器物证明杏花村酿造史可以追溯到仰韶文化时期。

1984年6月以后，随着改革开放，杏花村酒业雨后春笋般发展起来，由镇政府主导成立了汾杏酒厂、汾杏一分厂、宝杏酒厂和杏花东堡村办“东杏酒厂”，4家酒厂都归晋裕白酒公司统一管理外销，当年全镇家庭作坊达到400多家。这些个体烧锅酿造的酒大部分都交给镇办4家酒企。这年，全县饮料酒产量达1.58万吨。到1988年，这些农户自酿“麸曲”酒，才逐渐被市场淘汰，停止生产。1984年，位于孝义县的山西省火炬机械厂改名汾青酒厂，与汾酒实行松散型联营，生产北方烧酒。同年，大武酒厂研制成“北方烧”酒，产

量达到1200吨。同年，全国轻工系统酒类大奖赛在北京揭晓，汾酒和竹叶青分别荣获白酒类和露酒类金杯奖，汾酒厂荣获“国家质量金奖”等荣誉。

1952年，全国第一次品酒会在北京召开。汾酒成为白酒“四大名酒”之一，而且是五次蝉联全国名酒之榜单，当年全县饮料酒产量达456吨。1954年9月，汾酒作为第一届全国人民代表大会会议宴会用酒。同年，汾阳县国营酒厂正式成立。1963年4月，全国名酒厂协作区会议在汾酒厂召开。同年，轻工部举办

改革开放至今

第二届评酒会，汾酒、竹叶青均被评为中国名酒，并获金质奖章。1964年2—5月，国家轻工部牵头成立“总结提高汾酒生产经验试点工作组”，对清香工艺进行了系统科学研究总结。由秦含章任试点工作组组长。1979年8月，在大连召开的第三次全国评酒会上，第一次确定了白酒的基础香型及其风格特点，共分浓、清、酱、米、其他香五个香型，明确各香型的评分标准。此外产自山西以汾酒为基酒的露酒竹叶青，也获评国家级名酒。同年，汾酒总产量居全国各酒厂之首，达3200吨。到1980年汾酒产值突破1000万元，人均利税突破1万元。

2006年杏花村汾酒酿造技艺成为全国首批非物质文化遗产；2008年杏花村成为“中华名酒第一村”；2010年9

月中汾公司10万吨白酒项目奠基；2012年汾酒销售荣升百亿俱乐部；2016年成立了吕梁白酒行业协会，省政府批复了汾阳杏花村经济技术开发区，住建部公示杏花村为首批特色小镇；2017年举办了首届山西（汾阳·杏花村）世界酒文化博览会，并荣获“世界十大烈酒产区 吕梁”荣誉；2019年底组建了杏花村酒业集团，举办了第20届比利时布鲁塞尔国际烈性酒大赛，斩获“世界美酒特殊产区 山西汾阳”荣誉。2023年，成立了汾阳市酒业协会和汾阳市杏花村酒商商会，酒仙网、壹玖壹玖等行业巨头抢滩登陆杏花村，以汾酒为龙头的杏花村清香型白酒产业迎来新一轮发展热潮。

酿酒师傅的灵魂——柳簸箕

□ 李世义



酿酒师傅用柳簸箕装甑

簸箕，是人们日常生活中常用之实用器具。在我印象中其形状为铲状且大小不一，常见的材质为柳编和白铁皮。其用途：一是可以铲垃圾；二是柳条或藤条编成的簸箕可以扬粮去杂；三是人体手指指纹形状有簸箕形的，每个人的指纹都不一样，中间成封闭圆形的谓之“斗”，如果开口延伸出去谓之“簸箕”。簸箕作为一种用具可以说是融合农业生产和农家生活日用的必备之物，在农村也用来晾晒干果、豆类等，也用于储存食物或日用品。

世间万物，无论大小，皆有其独特之美。小物件亦能展现大用途，彰显古人无尽智慧与创意。杏花村酿酒作坊里，簸箕虽小作用很大，为什么这样说？因为随着酿酒技艺发展，酿酒作坊里的工具也在不断变化，比如看花杯，从锡制、铝制再到不锈钢的；冷却方式由水冷到风冷却；酿酒工用的锹也在变，由木制到铁制再到现在的塑料制成；从开始到现在没有变化的就是酿酒师傅手中装甑用的柳簸箕。

杏花村酿酒作坊大师傅用柳簸箕装甑，这是它的唯一“使命”。这种簸箕材质为柳条编制而成，产地是位于汾阳市东北20公里处的冀村镇西九枝社村。柳编是该村特有的传统手工技艺，制品有：栲栳、筐箩、簸箕等。酿酒作坊里用的簸箕比普通簸箕要小些，大约能小四分之一，如果装甑用大号簸箕会很吃力。

清香型白酒酿造过程中，装甑是一道重要生产工序，要求师傅掌握“松、轻、准、薄、匀、平”六字原则。即物料要疏松，装甑动作要轻巧，盖料要准确，物料不宜一下铺太厚，撒料及上气要均匀。这一过程全靠酿酒师傅手持簸箕、徒弟手持铁锹，互相配合才能完成。

站在甑锅前看装甑，师傅们身材虽不魁伟但足够敦厚，裸露的胳膊上肌肉发达，身体微倾、手掌簸箕，眼看甑锅内蒸气走势，徒弟铲起一锹酒醅，顺势倒入师傅手中的簸箕里，师傅再将酒醅均匀撒入甑锅内，如此反复直至把甑锅装满为止。师傅与徒弟配合得天衣无缝，簸箕在手中上下翻飞，酒醅也按照师傅的意愿飞到甑锅内，这些动作连贯紧凑并非一日之功。两千余斤的酒醅就是靠簸箕装入甑锅，经过蒸馏变成美酒。然而这一造型简洁、制作简单、材料廉价、实用性强的簸箕，更有其美好的寓意。

《诗经》中《小雅·大东》中有一句：“维南有箕，不可以簸扬。维北有斗，不可以挹酒浆”。诗中的“斗”和“箕”不仅表示容器还表示古代的星宿。“斗”是北斗七星也就是勺子星，“箕”表示“箕宿”，二十八星宿之

一，为东方最后一宿，古人崇拜天象，箕星一旦特别明亮就是起风的预兆。

这句诗意思是：南边有箕星，但不能用它簸糠；北边有斗宿，也不能用它舀酒。用天上星宿与人间实物作对比，可能另有意义。说明“簸箕”这个实用器具当时已经在使用了。

《诗经·大雅·生民》：“或舂或揄，或簸或蹂”，这个“簸”字读bō，也就簸米。簸字还有一个意思就是“振荡，摇动”。杜甫《复阴》诗：“江涛簸岸黄沙走，云雪埋山苍兕吼”就是颠簸的意思，上下剧烈震动的意思。

闲话休提，书归正传。“簸箕”在农耕时代是人们生活的必需品，更有财富、平安等美好寓意。随着工业化进程发展，虽逐渐淡出人们的视野，但今天仍然是酿酒师傅的掌中宝，它以其最朴实的一面给人们带来最珍贵的回报。

