

開記

ん。 读・澂印象酒文化、源 徳 流长

为了确保酿出的徽印象酒是安全、生态的,徽印象酒业在产前,实现"基地 式"粮食供给,确保质量,产中严格执行《食品发酵设备与工艺》的标准,并且更 为严格。而且还原"原生态、老字号"的地道工艺——徽密。怎么来理解徽密 与生态酿造?

■ 林庸明

许多人都知道,我国的传统优质 白酒,绝大多数都是以固态发酵工艺 酿制而成。徽印象酒的酿制也是采用 这种工艺,但进行了改进,比如,不用 稻壳之类填充辅料,直接用优质粮食, 避免农药等公害,实现真正意义上的 纯粮酿造。

更值得称道的是,徽印象坚持中 国白酒的古法酿造,细心还原"原生 态、老字号"的地道工艺,称之为"徽 密"工艺。

何谓"徽密"工艺?徽印象集团李 怀安介绍,首先体现在窖池的独特上。

生态酿酒是一个完整的产业链。 了解'徽密',首先要认识到微生物在 酿酒中的作用。我们对于酿酒的微生 物认识经历了"菌种、种群和群落三个

阶段,过去我们主要是找出关键性的 菌种,并加以改良和强化,后来发展为 微生物种群研究与运用,现在群落的 发展与运用很有成就,这个概念也逐 渐清晰。白酒在自然固态发酵过程 中,微生物所积累的代谢产物,这些代 谢产物在酒槽蒸馏后得到了酒。

李怀安介绍,"需要说明的是,蒸 馏后得到了酒非简单等同于普通酒 精,而是一个非常复杂的物质系统,其 物质属性既包含均相性、水溶性,也包 括非均相性和脂溶性,目前人们对它 的认识还非常肤浅。"

李怀安继续介绍,酿酒微生物有 两大类,一类是可以分离并且培育的, 一类是无法分离并且培育的。这些徽 生物构成酿酒生物群落,是特定条件

下的菌种集合。因而,酿酒窖池很重 要,因为窖池是微生物群落的一个重 要栖息地,微生物群落正是在一定生 态条件下,种群与种群之间的相互依 存、相互作用的结果,徽印象酒拥有稀 缺性和独占性的窖池,以及无法复制 的纯古法传统酿造技艺,这是徽印象 酒业最核心的资源。

徽印象拥有怎样的窖池? 求本溯 源,稽考钩沉。徽印象酒深厚的酿酒 文化底蕴,至今仍被不断传承着。从 酿酒必备农业和制陶业发生的两个先 决条件看,柘皋地区新石器时代早期 已经完全具备。长江流域的吴、楚之 地早期文化已明显出现较发达的农业 和制陶业,故柘皋地区酿酒的习俗完 全可能在此时便已发生。柘皋地区新 石器时代晚期开始出现的陶甑、甗等 和与夏商周时期类似的专用酒器现 象,则表明此时柘皋地区的酿酒习俗 相当盛行,酿酒逐渐迈进专业化阶段, 酿酒的技术也获得空前的发展和提 高。柘皋窖池,所处地球经纬度是一 个酿酒最好的位置,最适宜微生物发 酵。而且这一区域也是生态环境最为 理想的区域,是一个绿色、鸟语花香的 世界。并且,这样的窖池经过历代柘 皋酿酒师的研究与传承,增加了独特 的生态配方。

什么样的生态配方,下期徽印象 版为您解读。

□徽印象·地理

舒城周瑜城

周良

舒城县有个周瑜城,知道的不多。距县城不 远,位于干汊河镇的瑜城村,一座高高筑起的土 城,四周杂树烟云,没有人提醒很难意识到它曾是 古城。

初秋,蒿草开始枯黄,厚厚的,踩上去像是一 层地毯。古城上,是一块块庄稼地,四周是平原, 一城孤立,一尊周瑜塑像,在落日余晖中深情坚 毅,让人遥想一千多年前的金戈铁马。

史书记载,周瑜出生士族家庭,堂祖父周景、 堂叔周忠,都是东汉太尉,伯父周尚是丹阳太守, 父亲周异任洛阳县令。《三国志》等史书记载他是 "庐江舒人也"。1800多年,这个"庐江舒人也" 的确让我们考证很费神,但可以肯定,少年周瑜, 最早的活动足迹在今天舒城、肥西、庐江一带。

据说,周瑜城是他24岁前招募军队、屯兵训 练的地方,是由土堆起来的城池。从文献史料来 看,当年其上有兵营、养马厂等。明代倪域也在 《周瑜城怀古》一诗中说:土墙倾坏雉楼平,云是周 郎筑此城。不见人提三尺剑,空闻屯聚八千兵 ……当然,城池上还曾经也有拜母堂,周氏宗祠, 家族生活的推测也是合理的。但这些遗存都在历 史的风雨中踪迹难寻,这是很遗憾的,也给考古、 研究增加了难度。

站在城上四望,平原上是村落。据说都是后 来建的。过去,这里是一城孤立,明清时代城上有 个寺庙,后来寺庙改作小学。再后来,古城成了文 保单位,学校搬走了,四围还有明清的瓦砾碎片。





[] 美中国生态产业主任发展中心产业 服务热线: 400 886 9279