

编者按

非物质文化遗产是文化遗产的重要组成部分,保护和利用好非物质文化遗产对于继承和发展惠济区优秀传统文化、促进文化传承、弘扬民族精神、建设和谐惠济具有重要作用。惠济区非物质文化遗产项目又分为民间文学、民间美术、民间音乐、民间杂技、民间手工技艺、生产商贸习俗、消费习俗、民俗、民间信仰等9类50多项,比如黄河澄泥砚、砖雕、烙画等。今天我们就来了解一下惠济区非物质文化遗产——双桥酿酒技艺。

非遗系列之双桥酿酒技艺 秉承传统酿造手艺 多年来酿郑州人自己的酒

与酒结下不解之缘

近日,记者见到了双桥酒厂的创始人王玉欣,他多年来养成了早起办公的习惯。记者准时到达的时候,王玉欣刚刚从外面回来,饱满的精气神、世事洞明眼神给人一种睿智的印象。问起他怎么和酿酒结下了不解之缘,王玉欣介绍他与酒已有多年的不了情。

1986年6月,王玉欣曾在郑州市金鑫麦芽厂担任过质量检验员、业务员、供销科长、厂长等职。他勤奋好学,精于钻研,在麦芽生产工艺上有较深的造诣。在对外业务上本着诚信第一、信誉第一、质量第一的原则,使一个原来不起眼的小企业发展成为现在河南省麦芽

行业的龙头企业、现代化企业,在同行业中享有盛誉。

为了挖掘民族文化遗产,振兴一方经济,经过长时间的调查走访,王玉欣对双桥酒的渊源、工艺制造等进行考查论证,于2004年组建了郑州君兴双桥酒业有限公司。虽然建厂时间短,产品规模不大,但由于企业管理有后劲,公司生产的“君兴双桥牌白酒”在很短的时间内一炮打响,被商家誉为“惠济茅台”,获得2006年农业博览会产品银奖、河南市场放心产品、河南质量百家名企等荣誉。2011年总产值达到1000万元,实现利税100万元。

酿造技艺历史悠久

君兴双桥酒酿造历史悠久,始于明代,盛于清朝,距今已有400余年的历史。因村中糟坊多、产量大、质量也好,为扩大影响,统一销售,上世纪30年代末,村人王仁俊在郑州长春桥附近(今二七路一带)集资开设“新新酒店”,专销双桥酒。除了千百个酒楼酒肆畅销双桥老酒以外,当时最有名的四大商号“五美长”“四美春”“鸿兴源”“长春堂”也争相包销双桥老酒,多见酒幡写着“喝了双桥酒,能活九十九”“喝过双桥酒,万事不用愁”“双桥酒一开,好运自来”“提起双桥酒,难禁口水流”。除郑州外,还远销北京、南京,受到广泛欢迎。

直到解放初期,双桥酒仍饮誉郑州,堪称地方一绝。后来,因政府实行了酒类专营,取消了私营酒坊,村中的酒坊纷纷关闭,由当地政府组织各

酒坊联建起“金泉酿酒厂”,酿出的酒也冠以“双桥大曲”。后因种种原因酒厂停产,“双桥酒”也随之销声匿迹,退出历史舞台,从此难觅芳踪。

为了继承“双桥酒”传统酿造工艺,挖掘和保护好这一民间手工酿酒工艺,实现双桥人发扬光大双桥酒的愿望,2004年,王玉欣等人成立了酿酒厂。为进一步提升双桥酒的文化内涵和品位价值,酿酒厂更名为郑州君兴双桥酒业有限公司。多年来,君兴人不断追溯双桥酒历史渊源,精心探索双桥酒传统酿造技艺,调查和保护双桥村酿酒老艺人(老工人),深入挖掘、整理、总结双桥酒文化,致力于恢复双桥老酒传统工艺,采用现代发酵新工艺精心酿制,使这风味独特的中原历史文化名酒又重放异彩。

在惠济区双桥村,有这样一位酿酒人,多年来只是想着要把手艺传下去,他把老郑州人都知道的郑州的老字号——曾被誉为“惠济茅台”的双桥酒做大做强,不仅列为郑州市“非物质文化遗产”,还先后获得“首届中国·郑州农业博览会优质产品银奖”“中原历史文化白酒”和“河南省旅游产品”等众多殊荣。他就是郑州君兴双桥酒业有限公司、郑州天力啤酒原料实业有限公司董事长王玉欣。

记者 鲁慧 通讯员 李昊 文/图



把双桥酒推向市场

“刚开始,只是想着要把手艺传下去,自己酿点酒给乡亲和朋友喝。”1995年,受到众乡亲嘱托,王玉欣下定决心,困难再大也要把双桥酒的工艺传承下去。接下来的一年多中,他首先找了村里酿酒的老手艺人,学习了他们的酿酒技艺,又多次到外地名酒企业取经,保证了“双桥酒”的传承延续。接着,开始建窖池,为

生产双桥酒作准备。到1997年,王玉欣已经酿出了原汁原味的双桥酒,并开始在当地和朋友间流传。

“那时候,好多朋友都劝我把酒厂做起来,把双桥酒重新刻进郑州的味道里。”慢慢地,双桥酒又开始在当地小有名气,越来越多的人开始认可双桥酒的品质和味道。王玉欣也渐渐意识到,要让双桥酒

发扬光大,必须把它推向市场,让更多人品尝到双桥酒。但是,当真正要把自己酿造的双桥酒推向市场时,王玉欣才发现没有那么简单。原来,白酒的生产和流通需要国家有关部门的批文。于是他从2002年开始申请国家的批文,通过努力,最终获准国家质检总局颁发的最后一批白酒生产许可证。

把双桥酒打造成惠济名片

为了更好地传承双桥酿酒工艺,打造历史名牌双桥酒品牌,郑州君兴双桥酒业有限公司引进了一系列生产、化验、检测设备,并高薪聘用了一部分高级技术人员,坚持严格筛选粮食原料,规范古法酿造工艺环节,严格按照国家酒类卫生安全生产标准,注重科学管理,提升企业品位。

说到古法酿造,双桥酒体现五个古字:古方泥窖,古方制曲,古方分层取醅、配料,古方蒸酒、量质摘酒,古方陶坛贮酒、窖藏陈酿老熟。君兴双桥酒以小麦、大麦、豌豆制成的中高温大曲为糖化发酵剂,选用优质高粱为酿酒原料,采用老五甑

续渣法混蒸混烧,古窖泥池固态发酵60天,分层起窖取醅配料、拌料,传统甑锅蒸酒,量质摘酒,分级贮存。独特的“三锅一混、掐头去尾”蒸酒摘酒技术,去除了“酒头”中的初级杂质和“酒尾”中的末级杂质,保留了蒸酒过程中的最精华部分,蒸出的酒盛入陶瓷坛中,在恒温恒湿的地窖中陈酿老熟一年后,经精心勾兑调味而成。

酿酒师傅的悟性在酿酒过程中起着至关重要的作用,像制曲、发酵、蒸馏等就都是经验性极强的技能。千百年来,这种技能以口传心领、师徒相延的方式代代传承,并不断得到创新、发展,在当今君

兴双桥酒酿造工艺中,仍起着不可替代的关键作用。

“双桥酒作为郑州唯一的地产酒,和郑州烩面一样本身就是郑州味道的一种代表,无论从历史传承的角度,还是从区域市场品牌的角度,我都有责任把双桥酒做大做强!”王玉欣说,“双桥酒”在他小时候就住进了他的内心。小时候他是“双桥酒”的观众,长大后他是双桥酒的消费者,到最后,他成为非物质文化遗产双桥酿酒技艺的第21代传承人。一切看似偶然,但其中又透露了必然,全因为他内心有一份对双桥酒无法割舍的感情。



郑州君兴双桥酒业有限公司、郑州天力啤酒原料实业有限公司董事长王玉欣