地脉、文脉、血脉、菌脉 成就川酒浓香

——纪念1573国宝窖池群持续酿造450周年

一方水土养一方人，一方物候酿一方美酒。没有任何产品像中国白酒一样，产品品质及文化与其所出产的区域那么密切相关，充满着自然多样性、生态多样性，进而影响着口感风味的多样性，酒的多样性、以致人文的多样性。正所谓：北国清香酿千秋，南疆茅泸酱浓型。西域青稞高原珍，东部江南黄酒醇。

与西方洋酒采取的封闭式发酵法不同，中国白酒多采用开放式发酵法，发酵过程遵循"天人共酿，酿法自然"的至高法则。这就不难理解泸州老窖"天地同酿，人间共生"的企业哲学了，这里其实用了"互文"的修辞手法，即这句话的正确理解其实是包含了"天地人同酿""天地人共生"的双层含义。

中国地大物博，历史文化源远流长，民风民俗独特，这就构成了中国白酒风格多样，文化多元的特征。黄河流域酿清香、长江流域酿浓香、赤水河流域酿酱香，珠江流域酿米香，即便是20世纪60-80年代在泸州老窖的带领下浓香技艺普及全国，在其它部分区域通过技改转而酿浓香的大背景下，也呈现出明显的地域特征，如长江流域浓香自然更为香醇浓郁，而黄淮流域浓香则明显呈现出或"淡雅"或"绵柔"的产区特征来。

"地脉"与"文脉"

俗话说"川酒云烟"，为什么"川酒浓香"，这首先要归功于巴蜀盆地独特的地理地形，我们称之为"地脉"。而"地脉"又由"山脉"和"水脉"构成。

先说"山脉"。大概6000万年前的造山运动，亚欧大陆与印度大陆板块发生激烈碰撞，随着两块陆地不断挤压，逐步形成了今日之"世界屋脊"——青藏高原，包括喜马拉雅山系和横断山系，同时，尚沉寂海底的四川盆地逐渐露出水面，由陆海变为了盆地。盆地四面环山，气候温和，这得天独厚的地理地貌，正如巴蜀文化学者袁庭栋所说："四川盆地从南北方向看，北边是寒冷干燥的陕甘地区，南边是温暖湿润的云贵地区，四川盆地则是一个交汇处与过渡区；从东西方向看，西边是以游牧为主的康藏高原，东边是以农耕为主的江汉平原，四川盆地又是一个交汇处与过渡区。这一独特的地理环境造就了今日的四川盆地就是一个天然的酿酒发酵池。"

再说"水脉"。山大谷窄、峻岭深壑、巉崖峭壁的山形地貌，加上盆地四周高山连绵，水随山势，让巴蜀地区水系呈伞形分布，十分发达。巴蜀地区共有大小河流1300余条，包含岷江水系、金沙江水系、沱江水系、嘉陵江水系和黔江水系。尤其是沱江水系"岷山导江，东别为沱"(《尚书·禹贡》)在都江堰分为内江和外江，几乎浇灌了整个盆地丰沃的土地之后，流到泸州汇入长江。而何谓"沱"，四川话讲"泡/回水沱"，"沱"或有"肥水不外流，广纳财富"之义吧。常璩的《华阳国志》记载巴蜀"水旱从人，不知饥僅，时无荒年，天下谓之'天府'也""于是蜀沃野千里，号为陆海"。丰饶的粮食储备是酿酒的先决条件之一。据不完全统计，全国每两瓶酒中就有一瓶酿自四川，而每四瓶酒中就有一瓶酿自泸州。

自进化出智人以来，尤其人类进入农耕文明后，人们因地而耕，因时而作，于是，地理山水便与人发生了千丝万缕的联系。从共时的角度看，有了人类的思想参与，那些地理、环境、村落、城市等等，就有了独有的历史印痕和历史记忆；从历时的角度看，千百年来的历史积淀，那些代表人类精神创造的历史记忆(比如人文著作、传统技艺和历史建筑等)就构成了一个地区特有的"文脉"传承。与地理相关的称之为地理(含水文)文脉，与人群集体、民风民俗、语言习惯等息息相关的，称之为人文文脉。不同的地理特征往往构筑起不同的文化分区，如我们耳熟能详的巴蜀文化、荆楚文化、江南文化、吴越文化、三秦文化、南粤文化等等。

而"自古诗人例到蜀"(陆游)，"巴蜀自古出文宗"(郭沫若)，巴蜀是中国文豪的孕育地，从司马相如、王褒、扬雄到陈子昂、李白、杜甫、苏轼、杨慎、张问陶、李调元，到近代的郭沫若、巴金等，都堪称其所属时代的文坛领袖。而上述诗家的杰出作品，无疑丰厚了川酒的文化内涵。以泸酒为例，从泸酒历史上的第一个宣传员尹吉甫，到司马相如的"蜀南有醪兮，香溢四宇"；从杜甫的"蜀酒浓无敌，江鱼美可求"，到苏东坡的"佳酿飘香自蜀南"；从杨升庵的"江阳酒熟花如锦"，到张船山的"衔杯却爱泸州好"；从黄庭坚的"江安食不足，江阳酒有余"，到章士钊的"温家酒窖三百年，泸州大曲天下传"……这些文脉"菁华"，赋予了泸酒品牌深厚的人文内涵。

"血脉"和"菌脉"

除此，酿一瓶好酒，还需要代代相传的技艺和优秀的匠人，以及丰富的，代代繁衍富集的酿酒微生物群落。前者，我们称之为技艺工匠的"血脉"传承，比如泸州老窖自公元1324年第一代传承人郭怀玉传承至今，已历24代，从早期"父传子"到如今的"师带徒"，如同家族血脉一般，基因庚续，代代相传。而后者，虽然我们肉眼看不见，却是酿造好酒的最核心力量，我们且借用一个医学术语，称之为"菌脉"。

"菌脉"一词最早由美国微生物学与免疫学家马丁·布莱泽提出，是说在人类繁衍过程中，母亲遗传给孩子的，不仅有"血脉"(血液、基因染色体遗传等)，还有可以称之为"菌脉"的东西，即充斥在新生儿体内外的细菌。我们每个人的体内生活着大量的微生物，其主要是细菌，他们的细胞数量是我们自身细胞数量的10倍之多，我们体内的这些细菌的种类、数量往往决定了我们的健康程度、生活习惯、饮食爱好，甚至性格脾气等。对于每一个个体来说，最早期的也是奠定一生的体内微生物菌种的获得，主要来自于母亲，这就不难理解，一个家族成员里往往饮食习惯趋同，性格相近，甚至夫妻之间，生活在一起久了，也长出"夫妻相"了，这些其实都是体内微生物传承和交换的结果。

酒是微生物发酵的产物。尤其是中国白酒，酿酒微生物的生香能力、数量多寡，菌群种类优劣等等，主要决定了酒的香型风格和香浓程度。生香微生物数量越多、种类越丰富、能力越强，酿出的酒也就越香。而这些酿酒生香微生物就来自于微生物菌，随着时间的日积月累，不断繁衍富集，优胜劣汰，迭代升级。这个过程，我们可称之为酿酒微生物功能菌的"菌脉"传承。

而区别于清香的地缸和酱香的石窖，坚硬的石窖壁或缸壁本身不适宜微生物的繁殖，浓香型白酒的泥窖则是集酿酒发酵容器、微生物的生命载体和摇篮于一身，加之独有的"续糟配料"工艺，使酿酒泥窖里的微生物菌群，代代繁衍，"菌脉"传承。以1573国宝窖池为例，这些有益微生物菌群，自公元1573年以来，至今450年持续酿造不间断，繁衍迭代，静默生香！

国人酿酒讲"人神共酿"，而这"酒神"其实并不是仪狄，不是杜康，而是这些我们甚至肉眼根本看不见的微生物菌！2019年，经过江南大学、国家固态酿造工程技术研究中心等科研团队的共同努力，在1573国宝窖池窖泥中取样，检测发现并已经识别出菌群共1563个种，分布在30个门、53个纲、287个属，古菌菌群共78个种，分布在4个门、5个纲、17个属，并把其中新发现的两株新菌株，分别以泸州老窖命名为"老窖梭菌"和"老窖互营球菌"。当然，在1573国宝窖池中还有大量的微生物菌，正如方心芳院士所言："谁要是把泸州老窖老窖池里的微生物研究清楚了，谁就可以得诺贝尔微生物学奖。"这也是为什么浓香型白酒更强调"老窖酿好酒""窖龄老，酒才好""活态文物"酿造，以及1573国宝窖池群1996年获评为行业首家全国重点文物保护单位，并唯一与都江堰水利工程并称为"活文物"的缘由所在。

得天独厚的资源禀赋("地脉")，悠久的历史人文积淀("文脉")，"血脉"相传、代代相承的酿酒匠人，持续不间断繁衍的"菌脉"富集，是酿造一杯好酒的必备条件，缺一不可，也是"川酒浓香"的奥秘和灵魂所在。这四"脉"相生相合，就是我们常说的：北纬28度——中国酿酒龙脉！

李 宾

2023年3月10日