



700年的传

06-07 特别策划

1324年的春天，元代文学家张养浩携酒邀友登山，留下了“宦乎不知余之为山，而山之为余也”的散文名篇《标山记》。正是在这一年，另一位文学家周德清所著的《中原音韵》成书，这部在中国音韵学与戏曲史上有着非凡影响的书籍为近代普通话语音奠定了基础。1324年，被誉为“秋思之祖”的马致远溘然长逝，其28字的小令多方面展现了中国古典诗歌的艺术特色。而也是在1324年，意大利威尼斯商人马可·波罗逝世，其撰写的游记激起了欧洲人对东方的热烈向往，并对东方新航路的开辟产生了巨大的影响。

同在1324年，一位从十四岁开始学艺的泸州人，翻阅了一系列酿酒制曲书籍，反复数百次尝试，终在其努力34年以后酿制出了块状“甘醇曲”。酒曲的发明本是个偶发性的事件，却缔造了一段曲酿酒香的传奇。

传

承

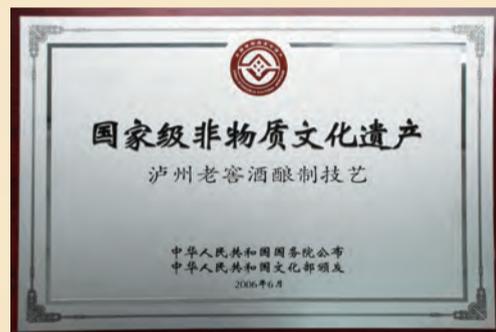
是一件光荣而美好的事情



1915年巴拿马万国博览会金奖



1996年泸州老窖大曲老窖池群批准为行业首家“全国重点文物保护单位”



2006年泸州老窖酒传统酿制技艺入选首批“国家级非物质文化遗产名录”

英国科学家李约瑟在撰写《中国科学技术史》时，将酿酒的酒曲列为“中国古代第五大发明”。实际上，中国也是世界上最早使用酒曲进行酒类酿造的国家，作为糖化发酵剂，酒曲是提供酿酒菌源的重要载体，在酿酒过程中承担着酒体风味塑造的重任。

酒曲最早的出现，是依靠水果或谷物天然发酵。中国使用人工酒曲酿酒，可以追溯到至少三千多年前。先秦时期，《尚书·说命》便记载：“若作酒醴，尔惟麴蘖。”“麴”（曲）是指发霉的麦子，“蘖”则是发芽的米；汉时编撰的《礼记·月令》记载“麴蘖必时”作为酿酒“六必”之一；到南北朝时，贾思勰在《齐民要术》中，将小麦制曲的时节和工艺完整记录下来，且根据发酵能力的不同，将麦曲分为神曲、白醪曲和笨曲三类。不论是北宋年间朱肱的《北山酒经》，还是清代的《六必酒经》，都记录了以小麦为原料的制曲技艺。

在中国酒曲发展的历史进程中，小曲、散曲都作为糖化发酵剂酿造着人间美味。直到公元1324年，泸州人郭怀玉，总结前人经验，发明“甘醇曲”，这是一次具有里程碑意义的制曲技术革新。“甘醇曲”奠定了块状大曲的雏形，也拉开了大曲酒的发展序幕，在此后几个世纪的漫长岁月中，大曲已经逐步细分出不同的流派，如低温大曲（清香型）、中温大曲（浓香型）和高温大曲（酱香型）。时至今日，以大曲酿制的中国白酒，占到了整个白酒市场份额的92%以上，特别是在高端白酒市场，大曲酒占比几乎达到100%。因此，郭怀玉也被

后人誉为“制曲之父”。



甘醇曲

中国文化极为重视传承的力量，这种传承不仅仅是技艺，更重要的是精神。每一代传承人把毕生精力奉献给一门手艺、一项事业。这种精神让他们敬畏技术，执着追求，精益求精，永不满足，奉献一生。泸州老窖酒传统酿制技艺历经24代传承人距今已经有700年，“师徒相承，口传心授”的古法酿制技艺传承百年从未间断，蕴涵丰富文化历史信息传统技艺烙印下民族的精神。700年时光，泸州老窖酒传统酿制技艺的传承人们都在自身所处的历史环境里，为泸州老窖酒传统酿制技艺的发展和进步作出了突出贡献。公元1573年，泸州老窖酒传统酿制技艺第6代传承人舒承宗始建“国宝窖池”，并总结探索出“泥窖生香、续糟配料”的一整套大曲酒工艺技术，使

得浓香型白酒酿制进入“大成”阶段；1915年，泸州老窖酒传统酿制技艺第15代传承人温筱蓂将温永盛酒坊所产的“三百年老窖大曲”（泸州老窖特曲前身）送往美国旧金山参加“巴拿马太平洋万国博览会”，一举斩获金奖，使得泸州老窖成为第一个获得国际金奖的浓香型白酒。

历史的车轮滚滚向前，时代的脚步永不停歇。以李友澄、赵子成、张福成为代表的泸州老窖酒传统酿制技艺第17代传承人独创的“三成工艺技术操作法”收录到国家轻工业出版社出版的第一本白酒酿造技艺教科书《泸州老窖大曲酒》中在全国推广。作为唯一蝉联五届“中国名酒”称号的浓香型白酒，泸州老窖肩负起企业重任的同时，大力推广浓香型白酒技艺，深度参与浓香型白酒国家标准的制定，助推浓香型白酒市场份额超过70%。

与此同时，国酿技艺和国宝窖池所体现的社会价值、历史价值、科学价值和经济价值被国家高度重视。1996年，始建于明代万历年年的“泸州大曲老窖池群”（即1573国宝窖池群）被国务院批准为全行业首家“全国重点文物保护单位”。2006年，泸州老窖酒传统酿制技艺以浓香唯一入选国务院颁布的“首批国家级非物质文化遗产名录”。

站在前人的基础上，泸州老窖国窖人用心传承与守护着这片酿酒家园。以传承为根，泸州老窖攀登着一座又一座高峰。