

## 非遗中的青春 15

非遗名片

项目名称: 桂林三花酒传统酿造技艺

项目类别: 传统技艺

项目内容: 桂林三花酒传统酿造技艺,是以优质大米为原料,以桂林特有的香草和糯米制成的小曲为糖化发酵剂,采用独特的半固态发酵工艺,酿造全程不落地、不粘泥,原酒置入象鼻山天然岩洞酒窖,陶缸储存陈酿,形成了“蜜香清雅、入口绵柔、落口爽冽、回味怡畅”的典型米香风格。

项目级别: 2008年列入第二批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录



①

□本报记者 蒋璇

中国是世界上最早酿酒的国家之一,可追溯到夏朝时期,至今已有4000多年的发展历史。

米香型白酒,是中国四大基本香型白酒之一,主要分布在我国南方的两广、两湖、云贵川、闽赣、苏皖台等地区,其中,广西是主要产区,桂林是核心产区。

在源远流长的酒文化历史长河中,山水甲天下的桂林米香型白酒经过千年的沉淀,彰显着属于自己的独特魅力。

桂林三花酒,是起源最早的蒸馏酒,兴于唐宋,酿造技艺代代相传,保全了中国蒸馏酒最早的历史基因和独特风味,至今已有千年历史。现在,更是成为中国米香酒的代表品牌。

## 传承: 绵延千年的古法酿酒技艺

日前,记者在桂林三花酒非物质文化遗产传承人谢嘉的带领下,来到位于象鼻山岩洞内的桂林三花象山酒窖探访。进入酒窖,一个个装满不同年份三花酒的大酒坛映入眼帘,一股酒香扑鼻而来,让人垂涎欲滴。

“洞中冬暖夏凉,常年保持在20摄氏度左右。”谢嘉说,象山酒窖贮藏数千吨自20世纪50年代以来不同年份的陈酿桂林三花酒。

蜜香清雅、入口绵柔、落口爽冽、回味怡畅,米香型的桂林三花酒自然形成独特风格。

谢嘉介绍,传承千年的三花酒,如今仍用古法酿造,首先以优质大米进行蒸煮,蒸熟后用凉饭机摊凉,过去是用簸箕摊凉,现在用凉饭机;接着是糖化、舀糟和发酵三个环节,其中,糖化和发酵环节共需要7至15天。

待发酵物成熟后进行蒸酒,原酒经过检验后根据品质分为低、中、高三等级,中、高品质的酒进入象山酒窖存放,低品质的则进入厂区库房存放。存放一段时间,各档次品质的酒检验合格后才能灌装出厂……

可以说,煮饭、拌曲、发酵、蒸酒……复杂的酿酒过程中,每一个环节都充满着精心呵护和匠心独运。

据《临桂县志》记载,桂林酿酒业已有一千多年的历史,早在唐宋时期,桂林的酿酒业已十分发达。

唐代著名诗人宋之问在《桂州三月三日》一诗中写道:“始安繁华旧风俗,帐饮倾城沸江曲。”诗中记述了桂林三月“帐饮倾城”的盛况。南宋地理学家周去非《岭外代答》记载:“广右无酒禁,公私皆有美酝,以帅司瑞露为冠,风味蕴藉,似备道全,美之君子,声震湖广。”宋代诗人范成大《桂海虞衡志》记载:“及来桂林,而饮瑞露,乃尽酒之妙,声震湖广,则虽‘金澜’之胜,未必能颉颃也。”

其中提到的“瑞露”,便是以桂林三花酒为酒基,用名贵药材浸泡的滋补酒。

清朝咸丰年间,广东人曾厚堂在桂林兰花池畔建起“安泰源”酿酒糟坊。因其酿制工艺需蒸熬三次,民间俗称“三熬酒”。在成品酒的质量鉴定上,该酒以“起花多、酒花细、堆花久”为佳,遂起名“三花酒”。三花酒制成后需要装入陶缸,存放石山岩洞陈酿一至两年,让酒质更醇和。

“在民间,关于三花酒名字的由来,还有一种被人们广泛接受的说法是,‘三花’来自酿酒的原料,即禾稻花(大米)、滴水花(漓江水和芳草花(酒曲)),‘三花’齐聚酿出的美酒,故称作‘三花酒’。”谢嘉笑着对记者说。

## 桂林三花酒传统酿造技艺: 传承千年 酒香依旧



②



③



④

## 辉煌: 屡次获评国家优质酒

桂林三花股份有限公司党委副书记曹松介绍,至民国时期,三花酒的发展迎来了一个小高峰。彼时,米香型白酒逐渐有了盛行的趋势。

“此前,桂林三花酒多为自产自销,民国时,与我们临近的广东地区相对富裕,消费需求较大,于是,开始陆续有一些广东老板到桂林投资,把生产出来的三花酒运回当地销售。”曹松说,随着历史变迁,桂林的酿酒业几经兴衰,尤其是1941年香港沦陷以后,桂林人口从3万暴增到30多万,促使桂林酿酒业急剧发展,仅三花酒糟坊就有40多家,加上兼营的超过100家,月产量15万公斤左右。百年老字号有“安泰源”“源生隆”“源生祥”“胡裕兴”“黎万盛”“同利安”“品冽”等数十家。

其中,以“安泰源”所生产的三花酒名气最大,通过水路畅销梧州、广州、香港、澳门和东南亚一带,被誉为“桂林三宝”的第一宝。到了抗战时期,桂林成为西南大后方的中心城市之一,那时三花酒更一度成为重要的战备物资。

1952年10月,桂林市人民政府将“安泰源”“品冽”等几家桂林的百年老字号酿酒作坊合并,组建了“桂林酒类专卖事业处附属酿酒厂”。1953年3月,该厂改为地方国营“桂林酿酒厂”。1958年6月改名为“桂林饮料厂”。1987年更名为桂林市酿酒总厂。

1994年,桂林三花酒厂进行股份制改革,更名为“桂林三花股份有限公司”。该企业历经数十载发展,成为广西历史悠久、规模大、实力强、技术先进的米香型白酒生产企业,被认定为“中华老字号”企业和中国酿酒行业百强企业。

曹松告诉记者,新中国成立后,米香型白酒得到了白酒专家的高度评价。在1963年的第二届、1979年的第三届、1983年的第四届、1989年的第五届全国评酒会上,桂林三花酒、全州湘山酒均被评为国家优质酒。当时,一同参选的还有贵州茅台、泸州老窖、山西汾酒、陕西西凤酒等著名白酒。

“1979年,第三届全国评酒会正式开启了中国白酒的香型分类时代,分为酱香、清香、浓香、米香、其他香型5类。”曹松说,此前,中国的白酒没有香型分类,评酒时也相对混乱,后来根据酿酒的工艺和原料划分出了香型,而香型划分对中国白酒的发展起到了关键的促进作用,使得人们对白酒的研究更加深入,米香型白酒的基本特征也在那时被确定了下来。

中国白酒基本香型的确定,也让桂林三花酒拥有了与酱香型的茅台、浓香型的泸州老窖以及清香型的汾酒一样的行业地位。桂林三花酒作为中国米香型白酒的代表,也对米香型白酒的发展起到了引领作用。

1992年,桂林三花酒荣获国际食品博览会金奖,并被市政府认定为“桂林三宝”之一;1999年,桂林三花荣获“中华老字号”称号;2008年,“桂林三花酒传统酿造技艺”被列入广西非物质文化遗产名录;2015(贵阳)比利时布鲁塞尔烈性酒大赛金奖等荣誉。2023年10月,在第十九届中国国际酒业博览会上,桂林三花的产品“53°桂林三花·回味1952”以其优秀品质荣获金奖。

记者了解到,除了广西之外,如今桂林三花酒、湘山酒在广东、湖北、湖南等地也拥有一定的市场占有率。2020年“华樽杯”酒类品牌价值评选活动中,桂林三花以品牌价值54.93亿元,位居中国米香型白酒品牌第一位。

## 腾飞: “非遗+科技” 开创米香型白酒新局面

酿酒技艺,是先辈们留下的珍贵历史文化遗产。我们在喝一瓶酒的时候,喝的不仅是它上乘的口感和品质,更有它身上承载着的历史底蕴和文化内涵。文化需要传承,更需要创新和发展。酿酒工艺每一处的微小改良,都经过酿酒人精心的考量。

传承是基础,发展是延续。1990年,赵赢生接过桂林三花酒非物质文化遗产传承人重任,后成为桂林三花股份有限公司董事长兼总经理、米香型白酒标准化技术委员会副主任委员,他坚守传承千年的中国米

香传统酿造技艺,建设展示桂林三花酒传统酿造技艺和文化的象山酒庄。近年来,还打造了“新春象山酒窖开窖节”,每年农历小年前后,藏在桂林城徽象山“腹中”的桂林三花酒窖,就会向市民免费开放。窖门一开,蜜香清雅的酒味弥漫,这是三花酒的独特香气。弥漫的香气中,前来打年酒的市民总会排成长龙,体验一回中国米香文化,桂林三花酒传统酿造技艺得到保护和弘扬。

不仅如此,2022年10月16日,桂林三花智能酿造车间一期技改项目胜利竣工,标志着中国米香型白酒从手工生产、机械化生产向智能酿造转变。

记者了解到,桂林三花酿造技改项目核心是实施智能酿造。一期工程对蒸饭及发酵工序进行改造,采用自动控水控温系统、变频冷水冷却水循环系统等多项智能制造技术,实现对蒸饭和发酵工序全过程的自动控制。项目实施能够提高原酒优级品率20%,水的消耗下降20%,生产成本下降5%,达到提质增效、节能降耗的目的。该项目符合《中国制造2025》国家战略和《广西桂酒(白酒)振兴三年行动方案》的要求,被列入自治区工业和信息化厅振兴桂酒重大专项。

如今,桂林三花完成原酒的糖化、蒸酒工序的智能化技术改造提升,从而实现酿造全系统智能化生产,桂林三花酒的品质得到进一步提升。

“桂林三花酒,真正是好山、好水有好米,古法、新艺酿好酒。智能酿造车间的建成,进一步提高公司原酒产能、提高产品品质、优化产品结构、扩大品牌影响力,掀开了桂林三花发展的新篇章。”对于桂林三花未来的发展,赵赢生信心满满。同时,他认为,这也将进一步促进我市白酒产业的集聚发展壮大,推动产业优化升级,为加快构建现代产业体系、实现工业经济振兴发展注入强劲动力。

如今,乘着桂林建设世界级旅游城市之东风,到象山景区打卡的游客越来越多,大家都对存储在象鼻山的桂林三花酒表现出浓厚兴趣,往往都要争相品尝。不少游客都会购买桂林三花酒,作为手信赠与亲朋好友。

2024年9月,桂林市对外正式公布的第二批“桂林经典”品牌名单上,桂林三花酒赫然在列。

值得一提的是,桂林旅游学院还成立了“桂林经典”研究院,将助力推进品牌转化创建、提质升级和宣传推介,为桂林世界级旅游城市的建设添加新动能。

曹松表示,公司将进一步提升白酒品质,研发更多符合市场需求的新产品,并拓宽思路,利用互联网以及电商平台等铺开销售网络,让三花酒走出广西,走向全国,走向世界。“我们相信,在各方加持下,桂林三花酒大有可为。”

图①: 酒窖中洞藏的桂林三花酒。

记者蒋璇 摄

图②: 20世纪70年代,酒厂车间内正在工作的工人。

桂林三花股份有限公司供图

图③: 近年来,桂林三花股份有限公司推出了各种款式的桂林三花酒。

记者蒋璇 摄

图④: 谢嘉正在查看酒质。

记者蒋璇 摄

图⑤: 2022年10月下旬,桂林三花智能酿造车间一期投入使用。

桂林三花股份有限公司供图



⑤