

未進小鎮，先聞酒香。驅車行駛在安徽古井鎮的主幹道上，每隔幾十米就能見到一家酒廠，古井集團、店小二酒業、難得糊塗酒業……小小的鎮子已容納了近百家酒廠，這裡的一切似乎都與酒有關。古井鎮黨政辦公室主任李洪俊說，現在古井鎮中除了近百家酒廠以外，還包括製瓶廠、製蓋廠、印刷廠等，整個酒的產業鏈產品在此地一應俱全。但或許鮮有人知，這一切，都與一千八百多年前的曹操有關。 ■文/圖：香港文匯報見習記者張玲傑 安徽報道

1987年古井貢酒被選為國宴用酒，圖為在人民大會堂舉行的入選儀式。



祭奠酒神曹操的神台。

安徽古井鎮

千年傳奇 九釀酒法



這個以數千年釀酒工藝聞名遐邇的小鎮，地處安徽省亳州市的西北隅。小鎮古稱減店集（減王店、減塚店），因此這裡的酒又稱為「減酒」。有史料記載，早在唐宋時期這裡的行業就非常興盛，所產的「減酒」以其色、香、味俱全的風格，千百年來一直是待客的尚品，民間至今還流傳着「渦河鯪魚黃河鯉，減酒胡芹宴嘉賓」的美好詩句。上世紀八十年代末，因小鎮上有着兩口千年古井和聞名全國的古井貢酒品牌，這裡更名為古井鎮。而如今，小鎮更是懷揣着打造「華夏酒都」的雄心壯志。

今年五月初，古井鎮的魏井、宋井、明清窖池、明清作坊遺址被列為國家第七批全國重點文物保護單位，在這些「國保」的見證下，古井鎮酒鄉的傳奇正在一筆一筆續寫。

跨越千年的「貢」酒傳統

每年9月，古井人都在正德廣場舉行盛大的開釀儀式，以此祭拜酒神曹操，這是對中國傳統酒文化的繼承，也是對釀酒人的心靈洗禮。

公元196年，曹操將家鄉的「九釀春酒」（即「減酒」）和其釀造古法《九釀酒法》貢獻給漢獻帝劉協，這是我國目前有史料可查找的最早的進貢皇家的白酒。「九釀酒法」是古人對釀酒工藝的總結，也是古井鎮沿用至今的釀酒技術。時隔一千八百餘年，「對酒當歌，人生幾何」的曹操也許並沒有想到，出於他個人對美酒的喜愛，使得這片土地自此以後因酒而起，因酒而盛，因酒而名。明朝萬曆年間，當朝閣老沈鯉將「減酒」進貢給皇帝，萬曆皇帝飲用他進貢的「減酒」後連聲叫好，遂欽定此酒為貢品，並命其年年進貢，「減酒」之名在隨後震動京師。

酒香溢滿國慶宴

到了清末，亳州人姜桂題拱衛京師，因迎護慈禧太后和光緒回京有功加太子少保銜，此間將家鄉「減酒」進獻慈禧，慈禧飲後大為讚賞，此後每年進貢，成為慣例。在古井酒文化博覽園中，几淨的玻璃展台上陳列着清朝的「儲秀宮製」款式青回紋大酒甕。這裡的講解員說：「這是一件不可多得的文物，因為它是當年慈禧太后專用的儲酒器物。」

正所謂「百年老窖出好酒」。古井鎮有一個近500年的明清窖池群。這些窖池成斗形，口寬底窄，口邊長2.5米左右，深1.6米，邊壁同底皆為泥土。窖池經過數百年的自然老熟，泥體呈黑色，窖香四溢。1987年，出自這些窖池的古井貢酒被選為當年國慶的國宴用酒。而如今，這些窖池在古井集團依舊散發着特有的濃香。

厚重的歷史，是小鎮昔日輝煌的佐證，同時也是它再次出發的開始。2012年，古井鎮將「打造華夏酒都」作為對於未來發展的希冀。今年，一個佔地1,200畝，總投資達19.3億元的古井產業園將全面建成。



玫瑰老店。



明清作坊遺址。



古井亭，千年魏井就在亭座之中。古井亭為八角亭，其中七角都掛有歷代名人的題字。

兩口千年古井 孕育酒鄉傳奇



地下宋井。

古鎮人家 穿過綠意蔥蔥的花圃，在古井集團辦公大樓的東邊有一顆千年古槐樹，在槐樹旁邊矗立着一座古井亭，一口千年古井就在亭座之中。早在南北朝時期，梁武帝中大通四年，高歡派樊子鴿攻打譙城（現亳州），與梁將元樹在此地進行了多次拉鋸戰。樊子鴿手下大將獨孤信戰死，死前將其武器金鏑長戟投入一口戰場旁邊的井中，憤而自盡。傳說這口井以前是口枯井，而獨孤將軍的長戟扎破了泉眼，使得井泉湧，同時金鏑改變了水質，使泉水變得清澈甘冽。後人用此井的水釀酒，醇香無比，自此成就了古井鎮佳酒的美名。據介紹，這口古井的井水從未乾涸過，並一直使用至今。

挖出紅石板之謎

除了這口一直沿用的魏井，這裡還有另一口古井的傳說，一直在原減店集的百姓中流傳。相傳那口古井上蓋着紅石板，紅石板不能打開，打開以後會紅透半邊天。因為這個傳說，曾有不少人在古井鎮內勘探並挖掘，但一直沒人找到。直到1992年10月，古井集團的文體館興建，在打地基的時候，挖掘機打到距離地面近5米深處時，遇到了石頭挖不下去。仔細一看，原來是一口磚砌的井，井蓋上的石板已經被挖掘機斷成了三塊，後來據文物部門鑒定，這是一口距今近千年的宋時井。宋井的出土，終於圓了古井鎮另一口古井的傳說。

井，是古井鎮的根，也是這裡酒文化的開始。

「公興槽坊」後人傳承釀酒術

發揚光大

古井鎮釀造「減酒」的技術要數「公興槽坊」的懷氏最為精湛，「公興槽坊」即古井集團的前身。根據《亳州志》記載：懷氏，係三國時吳尚書懷敘的後代懷民，經商過亳，後遷居減店南懷家樓。據了解，「公興槽坊」是當時懷姓人家開的一家小作坊，第一代掌櫃名叫懷老萬，懷老萬當時採用的經營方式是前店後坊的模式，即前面是客店賣酒，後面是作坊釀酒。「公興槽坊」在懷老萬的手上得以揚名，所產「減酒」行銷全國。

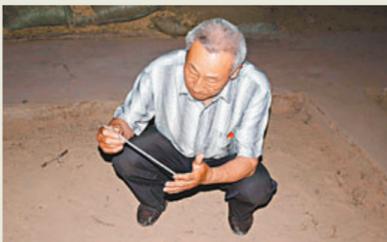
「公興槽坊」的釀酒技術已不知傳了多少代，在古井鎮一條小巷的盡頭有個家樂福酒廠，鎮上的很多百姓都來這家酒廠買散酒，用透明的大塑料瓶子一次能裝個5斤或者10斤，他們說，這裡的酒既醇香又實惠。開這家酒廠的正是「公興槽坊」的後人懷珍清，老人家現已71歲。

世代相傳用心侍酒

走進酒廠，除了幾間釀酒的廠房外，還有幾間大倉庫，裡面放滿了酒罈子，這些都是懷珍清珍藏多年的好酒。「從我記事起，我家就在釀酒。」懷珍清告訴記者，他的太爺爺將手藝傳給了爺爺，爺爺傳給了父親，而懷珍清也從小就跟着父親學釀酒。初見懷珍清，他正蹲在窖池邊，將溫度計的一端插入被泥土覆蓋的窖池。幾分鐘後，他將溫度計取出，放入掌心。「這是我幾十年養成的習慣，溫度計再準確，我還是要親手感覺一下。」懷珍清說，溫度的把控在釀酒過程中起着



「公興槽坊」第一代掌櫃懷老萬的銅像。



懷珍清正在查看窖池的溫度。

非常關鍵的作用。懷氏釀酒有着自家獨門的秘方，懷珍清的酒廠經常有來自全國各地的酒商來這裡學習，並請教技術，但他並不吝惜將「公興槽坊」的釀酒技術傳授給別人，只要有來訪的客人，他都敞開大門熱情迎接。現如今懷珍清的兒子已經繼承了他的酒廠，「公興槽坊」的釀酒技術也在世代相傳。

「罍」字道出古鎮豪情

當地文化

古井鎮有着大大小小近百家酒廠，這些酒廠中少則需要幾十名員工，多則要數百上千人。「與安徽淮北其它地區不同，古井鎮上的百姓多在鎮上的酒廠工作，很少有人外出打工。」亳州市集鎮辦公室懷會志說。鄰里之間都是幾十年的交情，在街上見到熟人他們會大聲的打着招呼：「可吃了？」

每天與酒打交道，說古井鎮人不能喝兩酒那是不可能的，有人笑稱，古井鎮上的娃娃也能喝個二兩酒。在古井酒文化博覽園中，擺放着一件西周時期（故宮博物院複製）的青銅罍，名字中的「罍」字可是很有說道。據講解員介紹，此字右邊的「罍」由三個「田」組成，實則是12個「口」，而字左邊是「蟲」，因此「罍」字在古井鎮表示一口喝完離蟲小技之意。內地盛傳的「感情深一口悶」的說法，當地居民則喜歡用「炸了」表示豪爽的乾掉這杯酒。



壁畫中，曹操將家鄉的「九釀春酒」和其釀造古法《九釀酒法》貢獻給漢獻帝劉協。