

文化“两创”践行者 中华优秀传统文化“两创”融媒系列报道

孔府家酒传统酿造技艺

恪守古法匠心，浸润文化神韵

易雪 赵云龙 济宁报道

子曰：“食不厌精，脍不厌细。”这份深植于华夏文明的精致追求，在孔子故里的“孔府家酒传统酿造技艺”中得以生动传承。作为省级非物质文化遗产，这项传统技艺始终恪守古法匠心，以严选的高粱、大米、糯米、小麦、玉米五粮为原料，每一粒粮食都经过层层筛选，确保饱满纯净；配以中高温小麦曲为糖化发酵剂，曲香浓郁醇厚，为酒香奠定坚实基础。正是凭借对老手艺的坚持，所酿出的酒液不仅蕴含五粮的自然本味，还带有陈年老窖的香气与曲香的层次感，饮后令人回味无穷，尽显儒家文化浸润下的温润风骨与匠心神韵。

匀摊粮醅锁鲜
双轮发酵留醇

何为一瓶好酒？是原料的纯粹坚守，是工艺的毫厘较真，更是匠心的代代相传。11月11日，循着一缕醇厚酒香走进孔府家酒酿造工坊，这场关于“好酒密码”的探寻也有了清晰的答案。

工坊内，酒香与粮香交织弥漫，师傅们手持铁锨，正有条不紊地对五粮和经过一轮发酵的酒醅进行摊晾、翻拌。铁锨起落间，五种原粮和酒醅被铺展成均匀的薄层，在师傅们娴熟而沉稳的翻动下，每一个动作都透露出扎实的功底。

“摊晾看似简单，实则是酿酒的关键一步，蕴藏着大学问。”省级非物质文化遗产孔府家酒传统酿造技艺代表性传承人马强走上前来，指着翻拌中的五粮解释道，“摊晾不只是降温，更要做到绝对均匀，每一处粮食的温度必须一致，不能有丝毫偏差。”他进一步说明，粮醅温度需精准降至30℃左右，加入酒曲并翻拌均匀后，方能送入老窖池发酵。



师傅们正在对酒醅进行摊晾、翻拌。

而酒醅入池的细节亦不容马虎，淀粉含量、水分、酸度的控制以及窖内温度的稳定，每一项都有严苛标准，稍有偏差便可能影响最终的酒质与风味。

“俗话说‘一斤粮食三两酒’，好酒从来不是量产的速成品，而是时光与原料的精华凝练。”马强的徒弟、现任孔府家酒生产部高级经理的王海涛接过话茬，语气中满是对工艺的笃定，“孔府家酒的出酒率向来不追求‘高’，而只求‘精’。”

“除了对出酒率的严控，双轮发酵工艺更是酒质出众的关键。”王海涛话锋一转，指向工坊内的老窖池，眼中透着自豪，“这些粮醅入窖前，窖池底部已铺好一层完成首轮60天发酵的老酒醅作为‘打底’。新粮的鲜灵与老醅的陈香在窖池中深度交融，经过两轮共120天的连续发酵，微生物群落充分作用，风味物质层层叠加，最终酿出的酒液既带五粮的清甜，又具老窖的陈香，馥郁绵长，层次丰富。”

看气控温铺醅
观花定度摘酒

目光转向工坊另一侧，一口硕大的甑锅正冒着氤氲热气，粮香与酒香交织升腾。两名师傅围站锅边，专注地进行“轻撒匀铺”的操作。铁锨舀起粮醅，手腕轻扬，物料如碎玉般均匀洒落，覆盖在甑锅上，每一次撒铺都力道匀称、厚薄一致，动作行云流水，尽显功力。

“量质摘酒是酿酒的核心环节，也最考验真功夫。”马强说道，“铺醅必须遵循‘轻松匀薄’的古法，还要把握‘边高中平’的布局，使蒸气均匀穿透粮醅，让酒液充分析出。”他进一步拆解其中门道：“难就难在‘粗中带细’，没有量化标准，全凭师傅们多年练就的手感与经验。通过感知底部蒸气的强弱与快慢，精准判断铺洒的节奏与厚度，真正做到‘探气上甑’。”

“摘酒环节中，‘看花摘酒’是老手艺的真本事，是判断酒质与度数的关键。”马强指着甑锅流出的酒液继续讲解，“酒液滴落时，在坛中泛起的气泡即为‘酒花’。我们通过肉眼观察酒花的形态、颜色与消散速度，来精准把握酒的度数与风味。”

他示意众人细看：“初流出的酒花清亮通透，气泡大且迅速破裂，说明酒精度高，酒性烈；反之，酒花颜色温润、气泡细密、消散缓慢，酒精度则相对柔和。这‘看花’的功夫无捷径，全靠长年累月的实践，才能一眼辨明酒度，结合经验掐头去尾，摘取风味最佳的中段酒液。”

陶缸慢养柔肠
酒海深酿雅香

“陈储”是白酒脱胎换骨的关键一步，也是孔府家酒传统酿造中不可或缺的匠心环节。步入基酒储存库，眼前景象令人震撼：两千多个硕大陶缸整齐排

列，缸身刻有清晰年份标识，在柔和灯光下泛着温润陶光，空气中弥漫着岁月沉淀的醇香，静谧而富有力量。

“陶缸是基酒老熟的‘秘密武器’，是传承多年的储酒良方。”同为马强徒弟、现任酒体研发科经理的宋方伟轻抚陶缸表面，细致说明，“陶缸壁具有微孔网状结构，既能防止酒液渗漏，又能提供恰到好处的透气性，使酒液与空气缓慢氧化。”他补充道，这种温和的氧化能有效削减辛辣感，使酒体更绵柔；同时，陶土富含的天然微量元素在长期陈储中融入酒液，与风味物质相互作用，加速老熟，提升醇甜感与层次感，最终沉淀出孔府家酒独有的温润风骨。

历经陶坛陈储的优质基酒褪去青涩，沉淀出温润底色。随后，专业品酒师以严苛标准品鉴分级，筛选出风味最协调、品质最出众的基酒，进入陈储的“进阶之旅”——转入孔府家酒独有的“木质酒海”继续陈藏。

“这些‘木质酒海’堪称储酒活化石，在行业内亦属罕见！”马强走到一座酒海旁，轻抚厚重的松木外壁，自豪之情溢于言表，“现存的200多座酒海，容量分为4吨、8吨、10吨等，如守护佳酿的老者稳立库中。”他解释，酒海外层为坚韧松木，可锁住酒气、隔绝干扰；内层则以古法工艺，用上百层桑皮纸辅以蛋清、蜂蜡等天然原料反复裱糊，形成致密而透气的密封层。

“酒与酒海是相互滋养的关系，真正做到以器养酒、以酒养器。”马强笑道，松木的清香、桑皮纸的温润以及蛋清、蜂蜡的天然气息，在漫长陈储中与酒液缓慢交融；酒液亦反哺酒海内壁，使容器风味愈发酵厚。时光流转中，酒液不断醇化融合，最终沉淀出孔府家酒馥郁绵长、温润雅

马强正翻看碾碎的五粮。

致的标志性风味。

守艺铸魂酿醇
传薪续味留香

五粮精酿奠基、双轮发酵提香、三香交融成韵、陶坛陈储养味、酒海蕴香升华……孔府家酒的每一道工序都沿古法脉络推进，既蕴含非遗技艺的精妙细节，更承载代代相传的匠心。正因对传统的坚守与品质的执着，“做一瓶风格独特、底蕴深厚的好酒”成为孔府家酒不变的追求。

“做酒先做人，品酒先品心，一定要把品质刻进骨子里。”马强望着工坊里的老设备，语气恳切而坚定，“只有把品质做到极致，消费者才会真心选择你。没有过硬的品质，品牌便是空中楼阁，所谓的品位与品格更无从谈起。”这份对品质的敬畏，早已融入孔府家酒的酿造基因。

然而，这项传统手艺也面临时代浪潮的冲击。“工坊里的师傅们大多跟随老手艺几十年，如今年纪渐长。”马强目光扫过忙碌的身影，语气中透出忧虑，“如今愿沉下心来学这门苦功的年轻人越来越少，老手艺传承面临断档风险。”他坦言，尽管机械化已成趋势，孔府家酒也在探索人机结合，以现代技术提升效率，但摊晾控温、看气上甑、看花摘酒等核心环节仍坚持人工操作。

“这些手艺的‘火候’与‘手感’是机器难以替代的。缺少人工精准把控，酒的风味便会打折扣。”在马强看来，传统技艺的传承非为固守陈规，更非追求产量而舍弃根本，而是在时代变迁中守住老味道、留存手艺的温度。“我们要让更多人感受传统白酒的匠心韵味，使这门承载儒家文化与酿造智慧的老手艺，继续发光发热。”