

逢年过节，崇明百姓的餐桌上少不了家乡的美酒佳肴。围炉夜话，把酒言欢，“呷”一口醇厚绵长的崇明老白酒，透着浓浓的阖家团圆味道，寄托着人们对新年的美好期盼，成为一种挥之不去的情怀。

“没齿难忘” 这一口崇明老白酒

崇明当地有句顺口溜：“投了人生不吃酒，花花世界白白走”。口感醇厚、甜润可口的崇明老白酒，“呷”上一口，为人生最大享受。

崇明老白酒其实是米酒，并非蒸馏酒，“老白酒”的称谓可见其在崇明人心中的地位。早在百余年前，这种米酒就已驰名沪苏地区。老白酒不仅是崇明特产，也是上海唯一的地方酒种。

崇明有好酒

崇明老白酒以糯米或粳米为原料，经淋饭后拌药加水精心酿造而成，酒味甜润、略带酸，色呈乳白色或微黄色，故又有“甜白酒”“米酒”“水酒”之称。崇明岛气候温和湿润，四季分明，地产的糯米精白度高、黏性大、颗粒饱满，粳米质软、心白，在酿酒过程中，米粒具有吸水快、易蒸煮、易糊化、膨胀小、弹性强、易糖化等特点。

崇明老白酒以传统工艺进行酿制，以陶缸、陶坛为发酵容器，应用传统酒曲进行发酵。传统酒曲中有酒药（小曲）、“八二曲”（麸曲）等曲

种，都具有自然繁殖的多种有益于酿酒发酵的微生物，是一种多菌种繁殖的酒曲。酒药是接入纯根霉菌种培养而成，“八二曲”中微生物的来源除接入酒酵母外，还有水及生产环境的空气等，在控制一定的水分、温度、通气等条件下培养而成。崇明岛上的水质甘冽，硬度高、酸度适中，含有微量利于酿酒微生物繁育的矿物质，能很好地保证酿造出的崇明老白酒品质稳定。

据考证，崇明老白酒已有700多年的酿造历史，早在南宋咸淳七年（1271年），崇明的农民采集当地生长的辣蓼草（俗称酒药草）和大米一起酿制成酒饭（又称酒酿），酿成的酒饭又香又甜，还带酒精度，在这特定的条件下，放置几天后变成为米酒，后来崇明老百姓称之为“崇明老白酒”。

明末清初，崇明岛上酒坊、酒店星罗棋布，故有“十家三酒店”之说。清康熙年间，崇明老白酒已远近闻名，享有盛誉，而且品种逐渐增多，尤以“菜花黄”和“十月白”为崇明老白酒之佳品，此酒呈淡黄色，四季可饮。

清代的吴澄根据当年崇明风土人情，撰写了100首反映崇明民风民情的竹枝词，编成《瀛洲竹枝词》一书，有两首诗跟老白酒有关。其中一首写道：“柳陌风吹蒸饭香，农家都酿菜花黄。雷鸣各捣蜊蜆酱，共待栽秧启瓮尝。”

在1982年出版的《上海风幕》一书中，崇明老白酒被列为上海地方名酒，2007年又获得国家地理产品保护标志，崇明老白酒的酿造酿制技艺也已被列入上海市非物质文化遗产保护名录。

更有好酿酒师

多年来，“崇明老白酒传统酿造技法”传承人顾涛始终坚守酿造崇明老白酒的初心，凭借扎实精湛的酿造本领，执着专注的工匠精神，追求卓越，精益求精，对传统酿造技艺进行归纳、总结，利用现代生物科技对老白酒的生产工艺和技术进行创新和提升，成功研发出一系列适合不同消费群体体的米酒，改良容易上头的缺陷，让老白酒焕发新的生命力。

民间酿造的老白酒度数一般在10—13度，虽宜饮用却容易过量，导致“上头”。为此，顾涛通过酿造技法改良，把老白酒度数降至8—10度，在保留原有风味的同时改善了“上头”的问题。

除了老白酒，甜酒酿同样是顾涛改良优化的对象。“我们通过低温双重原瓶深度发酵，精选高支链淀粉的优质圆粒糯米，使生产的甜酒酿糯性更好、口感更甜润，香味更浓。”顾涛说，“我们还在其中加入了桂花，让酒酿更添一股清香。”

推陈出新酿出好酒，还要让酒香飘进千家万户。近年来，顾涛常会来到崇明各个乡镇，给老百姓上培训课，传承非遗技艺。现场教学之后，顾涛还会拿出亲手酿造的老白酒，给大家尝尝。“让老百姓品一品我们酿的老白酒，和自己家酿的作一个对比，也可以取长补短，互相取经。”顾涛希望，能把酒一直酿下去，让更多人爱上崇明老白酒。

图文综合自“上海崇明”“崇明三农”微信公众号等相关内容