

走进国井扳倒井——

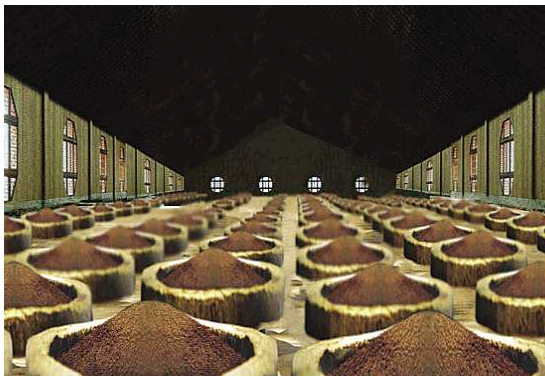
探寻中国芝麻香白酒的千年基因

芝麻香，一个古老而崭新的名字。她从海岱之间这片肥沃的土壤生发，接受数千年齐鲁文明的熏陶，融汇成为中国白酒的又一高端——芝麻香白酒。让我们走进齐鲁文明的重要发祥地，到国井扳倒井探寻千年传承的芝麻香白酒基因。

源远流长的酿酒文化

仪狄受帝女之令“始作酒醪，以变三味”，仪狄是公认的中国酿酒祖师。史载，仪狄是防风氏家族的成员，在大禹治水时期，防风氏的部落在仪狄的带领下，在济水北建鄆国，都狄邑（扳倒井故址），并将酿酒技术发扬光大。

2009年，国井扳倒井所在地高青陈庄西周文化遗址列入年度全国十大考古新发现，证明这里是齐国的第一个首都“营丘”所在地。遗址出土的大量尊、彝、盃、觥等酒器，证明这里是山东最早的酿酒中心。在齐桓公时期，曾辟为苑囿，称千乘苑，桓公经常在这里用美酒宴宾。自古以来这里所酿之酒中，包含了芝麻香的许多基因，所以在唐代曾被杜甫所钟爱，达到“饮酣视八极，俗物都茫茫”的境界；更为宋太祖赵匡胤所推崇，册封为“国井”。芝麻香基因之于国井扳倒井，是一种风格，更是



中国唯一的井窖车间



扳倒井第九纯粮固态发酵白酒酿造车间获“大世界基尼斯之最”

齐鲁文明的一部分。

得天独厚的酿酒环境

对于白酒风格品味的形成，中国酿酒界普遍认同“环境决定论”。众所周知，土壤、水质、原料乃至空气，以及特殊的人文环境都是生产好酒的必要条件。芝麻香型白酒的产生，与源远流长的齐鲁文明，以及黄河下游地区四季分明的气候、充沛的水资源、富含微量元素且适宜特殊发酵菌生存的偏碱土壤等自然环境有直接关系。

正宗芝麻香白酒出产的核心地带，当属国井扳倒井所在地高青。天高水清，千乘之洲，生态环境得天独厚。这里地处古之四渚（江河淮济）之一的济水三角洲腹

地，自古湖泊密布，湿地连片，沟渠纵横，林草植被茂密，各种珍禽异兽生息繁衍，有天然酒窖之称，适宜芝麻香益菌繁衍。司马相如在《子虚赋》中说：“王车驾千乘”。谢灵运在《山居赋》中说：“虽千乘之珍苑，孰嘉遁之所游。”用“珍苑”来比喻千乘为园囿中的珍品。在当代，这里地处世界水稻黄金纬度线，北依黄河，东临大芦湖，周边湿地遍布，地下温泉涌动，具有特殊保健功能的微量元素锶比其它地域多出数十倍，非常有利于芝麻香菌类的繁育。此可谓大自然恩赐芝麻香于国井扳倒井。

千年传承的酿酒技艺

从齐鲁文明的源头走

来，芝麻香能够永葆青春活力，与数代国井扳倒井人艰苦努力密不可分。在宋代，担当着国井的威名，扳倒井历代作坊的工匠们都以提升酒质作为毕生追求。他们在总结继承传统酿酒技术的基础上，开始采用当地生产的优质高粱、大米等作为酿酒原料，通过“麦曲”发酵，酿造的国井扳倒井酒“酒质美，清而不浊，雅而

不薄，芝麻香味浓郁”。持之以恒的创新，连续不断的扬弃，在神奇的井窖中，芝麻香益菌种群逐步主导了微生物群落。地方史籍记载：“扳倒井酒，数代之后，芝麻香味渐浓。”说的就是这一现象。

清初，扳倒井边有玉堂号等酒坊七家，其共同的特点就是汲取扳倒井井水，用圆形窖池酿国井扳倒井

酒，生产规模和社会影响在山东首屈一指。其间，他们在原料中加入当地所产大米，扳倒井酒的品味大为改善，酒质大为提升，开始畅销京城和两广，并随驼队远销大漠。为增大产量，改进了原有的荷叶包料制曲法，改为能够批量制曲的“五步”土房培曲法。人们在酿酒时发现，接触窖泥的糟醅产酒格外香浓，特用竹篮子盛老窖泥放置糟子中间，也就是“井芯”，酒中芝麻香的成分大增。至此，扳倒井酒利用传统井窖酿造技艺生产芝麻香的方式基本定型。

乾隆22年（公元1758年），高苑知县张耀璧集扳倒井酒坊五年税收，大修高苑四门。在各门城楼悬挂匾额，东门为“出震灵台”，西门为“翟城掩映”，南门为“观文成化”，北门为“醴香帝京”。北门的匾额，一为宣扬扳倒井酒坊对城防的贡献，二也道出了扳倒井酒在当时社会上的巨大影响。

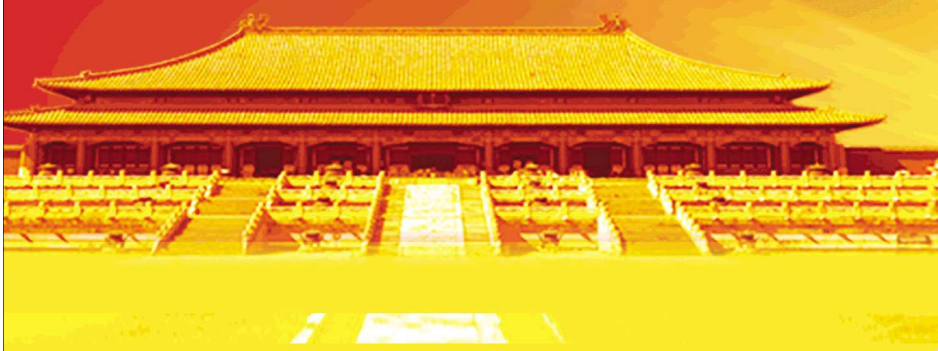


2010全国糖酒会现场

—— 中国芝麻香原产地 ——

中國國井 深得人心

中国高端芝麻香



山东扳倒井股份有限公司 电话：0533-6962270