

泊里烧酒：沉淀在岁月里的一缕醇香

□周衍默

壹 粒粒高粱红 滴滴醇香浓

泊里同不少酿酒地区一样，酿酒历史长达几百年。先人从“空桑秣饭，酝以稷麦，以成醇醪”中得到启发，反复研试，遂得酿酒技艺。

早期的酒大多以稻、黍、秫等为原料，因酿制时间较短，产出的酒既度数低又浑浊，因此也被人们称为“浊酒”。《水浒传》中描述：“小二满满筛一碗酒来，武松拿起碗一饮而尽”，这是因为那个时期的米酒滤出来后还有杂质，所以需要“筛”一下才能饮用。同样，因为当时的米酒度数较低，一般人喝个斤八两的不是问题，所以武松连饮十八大碗后还能踉踉跄跄地上山赶路。后期，人们把主要精力用在制曲方面，想尽办法提高酒曲的发酵能力，目的是酿出更高度数的酒。另外，人们还通过给生酒加热，用微火慢催的方法去掉酒中的活性微生物，让酒保存的时间更加长久。这种经过加热处理的酒被称为“烧酒”，但由于它没有经过蒸馏提取，因此只是字面意义上的烧酒。直至明清时期，出现了“大锅蒸煮、入池发酵、蒸馏接酒、老熟勾兑”的酿酒工艺，这时的粮食酒已达到酒香四溢、回味悠长的品质，才算得上是真正的“烧酒”佳酿。

1916年，常年在外游走的铜匠谭风祥回到泊里后，看到偌大的泊里街上竟没有一家生产烧酒的作坊，便从安丘景芝镇高薪聘请烧酒师傅李昌田作为指导，在泊里街开办了“天和泰”烧锅作坊。该作坊以本地的高粱、小麦等为原材料烧制白酒，先后雇用酿酒工人40余名，年产烧酒20万公斤。在谭风祥的带动下，上世纪30年代中后期，泊里街上出现了“天和泰”“聚和盛”“义聚”“裕泰园”“连记”等11家烧锅作坊，所酿烧酒远近闻名。这一时期，泊里街上的各种烧锅铺、小酒馆鳞次栉比，酒旗飘扬、画檐相连的市景盛极一时。

贰 梦里岁月久 杯中往事长

上世纪40年代初，国民党鲁苏战区游击队二纵队第六支队支队长李永平控制泊里后，将所有烧锅作坊合营为“公合兴”烧锅，有工人百余名，年产白酒60吨，并对外发布票号，持票可以在山东境内通兑。泊里解放后，1946年，藏马县烟酒专卖公司接管“公合兴”，继续生产白酒。翌年7月，因旱灾粮食紧张而停产，相关生产设备调往诸城县酒厂。

那个年代，泊里烧酒产业之所以发展得十分迅猛，与泊里镇的红席编织业有很大关系。原来，泊里镇地处沿海地区，千百年来有编织红席的传统，是著名的红席集散中心，有“红席故乡”的美誉。制作红席需要用到高粱秸秆，而剩下的高粱米恰好可以作为酿酒的主要原料。这种高粱米粒大、皮薄且价格便宜，再配以豌豆、小麦等原材料，酿出的烧酒芳香有机物小分子含量丰富，酒质醇厚、酒香馥郁、入口绵柔。

史海钩沉

在一些上了年纪的泊里人的记忆里，有一种产自本地的佳酿始终难以忘却，从他们言谈中描绘出的那缕醇香，不仅是对那些老味道的眷恋，更是对家乡情感的追忆。这款佳酿便是“泊里三烧”之一的泊里烧酒（注：另外“两烧”是泊里烧鸡、泊里烧肉）。其中，“席乡大曲”“双河大曲”等几个品牌至今仍频频被当地的老人们提起，即使已经在市场上消失多年，但每每提及，依旧话题满满。



烙画：烧酒酿造图之制曲。



“席乡大曲”是泊里烧酒的代表。

郁、入口绵柔。

纯粮酿造的泊里烧酒不但味甘醇香，能疏通经脉、解除疲劳，还是农事节庆、婚丧嫁娶、生日寿庆、庆功祭奠等民俗活动的必备物品——在这些特殊的日子里，烧酒能寄托独有的情感和意愿。

民国期间，泊里很多人因贫困被迫“闯关东”，临行的汉子给父母磕头辞行，喝完辞行酒后上路，一路上唱着有关烧酒的民间小调：“一杯泊里烧，酒香入嘴唇；备好行李卷呀，马上就要动身；遥望大东北呀，落脚就扎根。二杯泊里烧，酒香味更纯；兄弟莫挂念呀，爹娘放宽心；自此闯关东呀，做个富裕人……”

叁 隔瓶三分醉 开坛十里香

俗话说“好水酿好酒”“名酒必有佳泉”。泊里烧酒之所以品质优良，除了原材料上乘外，也与泊里本地的水质不无关系。泊里地处藏马山前的平原地带，地下有棕壤性的砂砾层，透水性好。驻地两侧分布有横河、唐家庄河两条河流，它们均发源于上游的铁橛山山涧，河水清澈透明，水质甘冽。用这样的优质水源酿造美酒，如同给酿造环境补充了优质的“血液”。

1958年，胶南县手工联社为消化编席产生的大量高粱米，召集原有的烧锅作坊匠人，在泊里“天和泰”烧锅作坊原址建起了“胶南第二酒厂”（注：“胶南第一酒厂”在王戈庄）。经过招聘筹建，一座有职工50余名、甑桶2座、

10马力骆驼机1台、粉碎机1台的小型酒厂拔地而起。建厂之初，除了个别工艺外，生产几乎全靠人工，甑锅、木锨、簸箕就是工人的生产用具。在如此艰苦的生产条件下，酿酒人们依然热情高涨、干劲十足，白酒生产出现了一个小高峰。

上世纪60年代初，酿酒所需的粮食再次成为紧缺品，白酒几近停产。1962年汛期来临时，泊里镇域内连降暴雨，导致河流决堤、房屋倒塌、农田被淹，农作物受损严重，兴盛一时的酒厂被迫关闭，部分人员、设备并入胶南第一酒厂。

1977年，随着经济形势好转，泊里镇重新组建泊里酒厂，并继承和发扬传统酿酒工艺，在蒸煮、发酵、蒸馏等部分生产过程中采用机械流水作业，使酒的质量得到大幅提高，品类也不断增加。这期间，酒厂试产“席乡大曲”“席乡老窖”“双河大曲”“双河老窖”等多个白酒品种，产品问世后，引起社会各界人士的广泛好评，酒厂的年产值达70余万元。

那时，“席乡大曲”等烧酒虽说是用最普通的玻璃瓶装，但在刚刚吃饱穿暖的老百姓眼里，这已经“很上档次”了，只有走亲访友时才拎上两瓶，平日里自己喝时还是会去买散装酒。“当时俺村里大部分人拿地瓜干到供销社换酒，两提烧酒在手，人就格外神气，连见人打招呼的声音都分外洪亮。”生于上世纪60年代之前的泊里人对酒的记忆颇为深刻，在那个物质相对匮乏的年代，“席乡大曲”伴随着这代人尝遍了生活的酸甜苦辣。

肆 且须饮美酒 乘月醉高台

无酒不成席。作为“泊里三烧”之一，泊里烧酒已不仅仅是一种饮品，更是一条情感的纽带，在日常生活和社会交往中占据着重要地位。

上世纪80年代初期，泊里河南村的王大壮担任生产队小队长，每到黄昏时分，农家的炊烟袅袅升起时，他总是最后一个从地里回家，进门第一件事就是让孩子拿酒壶到供销社打酒。那时，常常是家人们都撂下筷子了，他还坐在饭桌前继续烫着散酒，就着剩下的咸菜，美美地小酌。

没过多久，河南村实行家庭联产承包责任制，原来的生产小队解散了，王大壮也失去了“官职”。那些日子，迷茫和困惑让他话变少了、酒喝多了，每日醉眼朦胧，吓得家里的孩子直躲着他。“大包干”开始后的几天，他和几个以前的生产小队长在一起喝酒，喝光了整整5瓶“席乡大曲”。散场时，大壮冲着踉踉跄跄的其他几位大喊：“单干就单干吧！兄弟们，咱不是蠢种，干出个样子让他们瞧瞧！”从那以后，大壮戒了酒，每日风里来雨里去，像变了个人。

上世纪80年代中期，王大壮已成为村里最先富起来的那一批人。他的孩子也特别争气，以优异成绩考上了师范大学。在孩子拿到录取通知书那一天，大壮高兴坏了，把村里的老师、同学、亲戚、邻居请了个遍，在新盖的大屋里摆了满满六桌，他自己还破天荒地开了酒戒，对亲朋好友的敬酒来者不拒。这场酒让他醉成软泥一样，呕吐不止。客人走后，全家人忙前忙后，给他找医生打了点滴才醒酒。第二天，妻子不停地埋怨大壮，他却说：“孩儿他娘，儿子是咱村第一个大学生呀，你说我能不高兴吗？昨天咱们设家宴，一来是为了答谢大家，更重要的是希望咱的孩子也能成为优秀的人民教师，受到人们尊敬！”

1986年，因市场准入的门槛限制，再加上粮食紧缺和管理不善等原因，泊里酒厂停办，几款口感上佳的烧酒逐渐淡出人们的视线。但这种用灵秀的水、丰厚的人文滋养出来的好酒，却给所有泊里人留下了一抹浓烈又温情的记忆。

进入21世纪后，曾有人在外地发现了一瓶完整的“席乡大曲”，他毫不犹豫用超出茅台酒3倍的价格买到手，然后在朋友圈发布消息，引得亲朋好友啧啧称奇。

为了再次找回那久违的味道，近年来，有人用老配方试酿新酒，酿出了有泊里当地风味的“红席红”等粮食酒，品尝过的人都认为从口感到品质均超过当年的泊里烧酒，期待它打入酒品市场。

作为地方文化中不可或缺的组成部分，泊里烧酒所承载的早已超越了饮品的范畴，它是小城悠久岁月的文化凝结，是古镇历史记忆的生动体现和忠实记录者。小酌一口烧酒，仿佛已穿越时空，找到了在记忆深处熠熠生辉、鲜活如初的乡愁，并从中感受到那份跨越时空界限的浓厚情感，这种共鸣如同悠扬的钟声，在心间久久回荡，经久不散。