



好酒有咱温河王

——温和酒业70周年巡礼之品质篇



▲工人们在酿酒车间酿酒。

上篇： 好水好粮酿琼浆

在费县县城南部有两片仿古建筑群，一片为大唐风格，是颜真卿公园，在颜真卿公园的北邻是一片明清风格的建筑，叫东周街。东周街本是旧县衙前的一条石板路，取东方之周之意。相传春秋时期费宰公山不狃盘踞费邑对抗季氏，召请孔子前往，孔子想去，子路很不高兴，说：“没有地方去就算了，何必要去公山氏那里呢？”孔子说：“召我去的人，难道是白叫我去吗？如果有人用我，我将使周文王、周武王的德政在东方再度兴起。”所以这条路又名“东周”街。出了东周街就是老县城的南门了，向东还有一条路，通向温凉河，这条路刚解放的时候叫通济路，取往来通达之意。所谓通达，只是相对而言，那时只是一条土路，周围住着几十户人家，过得安静而简单。听老人们讲，小时候给他们留下最深刻的印象就是凌晨时分的铃铛声了。这铃铛声来自于一辆驴车，用红绳系在驴的脖子上。这驴车是费县酒厂的，原来属于赵家“德升”酒坊。酒坊被县政府托管后，一并划入费县酒厂。每天早上寅时左右，车把式就会把两个大木桶放在车上，鞭子一响，就向温凉河出发了。由于就在河边，路近，天还不亮，十几车水就运到了厂子里，足够一天用了。那时的温凉河水清澈透明，舀起一瓢就能直接下肚。附近村民也因为酒厂取水的原因，从来不直接在河里洗衣服。可酒厂还是不放心的，一直坚持寅时取水。这时候的水质最好，酿出来的酒最香。从建厂开始，费县酒厂就把品质作

为立厂之本，对水质的要求自然就近乎苛刻了。

温河酒因温凉河水得名。温凉河集尼山山脉之水，水势由南向北，水质清纯，素有“蒙山九回头，费县水倒流”之说，是费县境内最长的河流。最令人称奇的是，温凉河一半温，一半凉，这也是温凉河的独特魅力所在。春秋末期的梁王曾为此赋诗一首：“万古奔腾兮，云影岚光。山水相傍兮，上下一色。龙女饮羊兮，令尊神呵。一河温凉兮，天下独绝。”一路淌来，搭了山的秀气，沾了草的鲜气，吸了花的香气。

优质水能促进酿酒微生物的代谢生长，利于发酵生香。温和酒业酿酒用水系用富含多种适宜酿酒微生物生长的优质沂蒙山地下矿泉水。水质清澈，微甜爽口、酸碱适中、硬度适宜，水中含有硒、锶等益于人体健康的微量元素，造就了温河酒绵甜爽净，唇齿留香的独特风格。近些年来，费县县委县政府不断加大对环境的保护力度，提出了建设生态费县的目标，在全市率先完成了非法养鱼网箱清理任务，彻底治理畜禽养殖污染，境内所有河流彻底告别劣五类水质，出境断面水质稳定达到地表水三类水质，也使得温和酒业所取的优质地下水得到最大程度的保护，温河酒深受世人喜爱，也就不足为奇了。

如果说“水为酒之骨”，那么粮食就应该是酒之肉了，考古学家吴其昌先生曾提出一个有趣的观点：“我们的祖先种植粮食，最初是为了酿酒而不是吃。”美国宾

夕法尼亚大学人类学家索罗门·卡茨博士也提出了类似观点，由此可见粮食质量对酿酒的重要性。温和酒业酿酒用的是高粱、糯米、大米、小麦、玉米这五种原料，和五粮液的用料是一样的。先人们对用不同粮食酿酒，有一个精炼的总结：小麦糙、糯米绵、大米净、玉米甜、高粱香。多种原料酿造使酒中各微量成分比例得当，是酒类丰富口感的物质基础。

走进温和酒业原料库，扑鼻而来的是各种粮食浓郁的香气，温和酒业采用五粮发酵，利用粮食间互补作用，为味觉层次上的丰富提供了较为全面的物质基础，弥补了单一原料酿酒香气单调、复合香差等不足，使酒体丰满，风格独特。五粮酿造，原料的选择很重要，温和酒业酿酒所需的五粮都是严格按照国家顶级标准在优质产粮区选购的，颗粒均匀饱满、新鲜、无农药污染，充分保证了原料的质量。入库前分别进行理化指标化验和感官评定双重质量把关，为高品质温河酒的酿造创造了先决条件。东北是高粱主产区，公司在东北地区投资建设了千亩无公害高粱基地，出产的全部为有机高粱，容重高，颗粒满，能大大提高原酒质量，酿酒所用高粱全部来源于此；糯米、大米主要来自于江苏省，软糯适口，调和了原酒口感；小麦和玉米基本产于山东省，淀粉含量极高。五种粮食科学配比，把关东人的豪爽、江南人的婉约和山东人的诚实融合在一起，造就了温河酒的高端品质。

张荣欣

