

天下美酒，源自人祖所为，意在滋润苍生。酒润天下



冯老庄的酿酒人家

冯学如的老家在淮阳安岭镇冯老庄。冯老庄由冯姓而起。自晚清始，冯家在冯老庄扎根，亦农亦商，苦心经营。到冯学如父亲冯全程，已成为安岭镇有名的大户人家，不仅地亩丰饶，而且盖起了有名的“楼院”。为经营所需，以“楼院”为中心，冯家还盖起了账房、客房、茶房、酒坊、醋坊等，占地近二十亩。因客商络绎不绝，用酒量大，对酒质要求高，冯全程开始自酿高粱酒，以饗宾朋，自此就有了冯家的自酿高粱酒。

除去招待用酒，冯全程酿酒，还有一个重要念想：满足自己对人祖伏羲的尊崇。淮阳人自古流传：天下美酒，源自人祖所为，意在滋润苍生。冯全程自酿酒始，便奉“酒润天下”为信条，常告诫酒工，酒品即人性，万不能以劣酒予人。冯学如曾屡次给后代讲述一个故事：为保证酒品的醇正，父亲曾将一马车被雨淋过、稍有霉变的高粱全部倒进大坑。以此警示后人：好粮食造好酒，做好人。

正是有了父亲端正的酒品与人性，才有了冯学如精益求精的酿酒志向，才有了他的凤翔学艺。1919年，冯学如学成归来。1922年，他在当时的淮阳县南城一带，开设了二仙楼饭庄，同时将自家的冯家酒坊搬到了饭庄后院。冯学如遵循父亲的口耳相传，结合凤翔雷家的酿酒技艺，在坚持以高粱为原料的同时，调整了制曲用粮，形成了自己独特的纯粮白酒风味，被当时的淮阳人称为“冯家老酒”，一直到1935年前后，“冯家老酒”在淮阳十年不衰，成为地方名酒。

百年佳酿，六代流长

“酿一缸好酒不难，酿一百年好酒不易。”这还是冯文化刚识字时，冯建志跟他说的话，并告诉他高祖父冯全程说过的话，要牢记在心、世代流传。从冯全程算起，冯家的酿酒技艺已经有了六代传人，即冯全程、冯学如、冯建志、冯海东、冯文化、冯富豪。从民国初年算起，到今天已经远远超过了一百年。

第三代传人冯建志为冯学如之子，于1936年开始随父学艺，深得冯家酿酒真传。也正因为此，其承担了冯家承上启下之劳，不仅教会了儿子冯海东酿酒的十八般武艺，更是隔代相传，将孙子冯文化带入酿酒大道，成为如今冯家酿酒的掌门人。冯富豪则未雨绸缪：大学学的是设计专业，大三时考取了酿酒师、调酒师证书，俨然一副“时刻准备着”的接班人姿态。

冯文化不到十岁，冯建志就开始让他陪着自己喝酒。只准备一碟水煮五香花生米下酒，每一口酒下肚，都要品出一种味道，像辣、苦、甘、甜等，还要说出嘴唇、舌尖、舌根、喉咙等不同部位的感觉。过去没有电子设备，没有煤气灶，发酵后的粮食蒸烧时，用的都是地锅，火候的掌握全靠经验。所以，冯文化小时候，经常被爷爷拉着，蹲在地锅旁边烧火。红红的灶火、浓浓的酒香、绵绵的岁月，祖孙俩就这样锤炼酿酒功夫。

但这些，都属于技艺的范畴，当为术。冯家最注重的，还是道的传承，或者称为酒家的为人。逢年过节、节令农时，冯家都会邀请乡里乡亲到酒坊品酒。说是尝尝新酒，实则给囊中羞涩的乡邻好友一个畅饮的机会。此时，冯建志还会让妻子弄俩鸡蛋，和点面糊，裹上辣椒丝，炒上一大盘，邻里之间的感情也更加浓烈。

酿酒师与泥瓦匠的蜕变

人们常说，一滴水可以折射出整个世界。那么，一滴酒是否也能印证一个时代的变迁呢？在冯家六代中，冯海东的酿酒史就是一部时代变迁史。

1958年，冯海东出生。从出生起，冯海东就被父亲冯建志精心培养，从打曲到选粮，从发酵到出酒，言传身教。冯海东确实不负厚望，在他15岁那年，已经可

以用小缸酿出非常醇正的冯家高粱酒，在20岁之前，就将祖传的酿酒技艺深化于心，让父亲很是欣慰。但可惜的是，从冯海东出生开始，中国进入了特殊时期，而冯家的酿酒事业，也随之进入了命运多舛的时代。冯海东说，不要说酿酒，那时只要闻到俺家冒出一丝酒气，就有人找上门来，要“割资本主义尾巴”。从1966年开始，冯家的酿酒事业便按下了停止键。

在那些不堪回首的日子里，作为冯家酿酒的第四代传人，年轻的冯海东无法子承父业。他将一块块酒曲仔细包好，用一个大号的酒坛子封起来，埋进了冯家“楼院”的后院。但人还是要生活，为生计所迫，他跟着乡里的泥瓦匠当了徒弟。三年后，他掂起瓦刀，走遍十里乡土，成为一名娴熟的泥瓦匠。一名酿酒师销声匿迹了。

但冯海东并不甘心。冯文化十几岁时，冯海东带着他去工地干活，以和泥为范，教儿子怎样打酒曲；以打地基为例，教他怎样挖醉池。好在冯家的人天生与酿酒有缘，冯文化硬是在泥瓦匠的工地上，将酿酒的技术工于形、达于心，再加上爷爷的隔代传授、指点，不仅掌握了全套技艺，还练就了一手打酒曲、做曲块的绝活儿。他做出的酒曲，成酒率几近百分之百，并且能催发高粱、小麦、小米、大米、稻谷等十多种常用粮，成为敢于创新的第五代传人。

1992年之后，国家改革开放形势大好，酿酒这个行业又兴旺起来。冯海东带着儿子开始在家酿酒，但仅限于年节自饮，这时，再也没有人循着酒味儿来“割尾巴”了。到了2000年，冯文化已经可以担纲，酿出口味醇厚、回甘绵密的冯家高粱酒了。冯家的第五代传人，要重振冯家酒业风光了。

香透衢江的五粮烧酒

估计，冯文化的高祖父怎么也想不到，冯家酒业的东山再起，竟然是在远在江南的衢江岸边。

经历了风风雨雨的冯海东，到了40岁还是心有余悸，不敢重新尝试酿酒事业。所以，冯文化虽然继承了冯家四代人的酿酒真传，但长大后还是跟着父亲种地、做泥工。但是，结了婚，有了孩子，冯文化感觉冯家不能就这样下去，村里镇上的青年都出外打工，自己就不能试试吗？何况自己手里还揣着冯家四代的酿酒真传。

经在衢州生活的姐姐介绍，2001年冬天，冯文化两口带着不到一岁的儿子，来到了衢州市柯城区白云街道亭川菜市场。第二年，冯家祖传五代的自酿酒，以“五粮烧酒坊”的牌号在这里露脸了。冯文化在衢州5年，完全按照爷爷的教诲、父亲的教导，老老实实做真正的固态发酵粮食酒。酿酒的粮食每一粒他都不放过，比如高粱，一定要颗粒饱满、皮色鲜亮；酒曲要按父亲传授的方法，一把一把自己打出来；发酵时对温

度湿度的掌握要恰到好处，每4小时要用手抓捏揉搓，尝尝酸甜；蒸酒出酒更是不敢大意，大部分时间他都守在蒸锅旁边。衢州人初饮冯文化的家传烧酒，很不习惯，但再饮之后喜上心头，冯家的酒饮过之后浑身清爽，脏腑通透，让他们有了全新的感觉，所以，喜欢冯家烧酒的人越来越多。

衢州一名食药监工作人员，因为办理经营手续和冯文化的妻子张新萍结识，后来出于对北方烧酒的好奇，给丈夫买了一斤，谁知丈夫从此欲罢不能，成了冯家烧酒的忠实拥趸。在他的推介下，很快就有十几名好友成了冯文化酒坊的常客。还有一名衢江区黄坛口乡的吴姓养殖户，需要工人下水作业，所以对高度白酒的需求量比较大，吴姓老板隔三差五总会拉着酒坛子，开车50多公里，来亭川菜市场买冯家烧酒。这样的故事，在冯文化夫妻的记忆里，太多太多。即使到了今天，夫妻已经从衢州回到家乡20年，仍然会有人打电话，询问他们什么时候还到衢州酿酒。

冯家烧酒邂逅衢州杨梅

江浙一带爱喝杨梅酒，就是用当地黄酒浸泡的果酒。按说杨梅酒和冯文化的五粮烧酒不搭边，二者各领风骚，泾渭分明。但让冯文化始料不及的是，在衢州的第三年，他遇到了祖传秘方里找不到答案的难题：用五粮烧酒浸泡杨梅。

冯文化为此专门回到老家，和父亲商量之后，决定专门制作一种适合南方气候和杨梅品质的酒曲，并对原来使用的五种北方粮食进行品种和用量调整，然后单独酿造。经过半年多的试验，酿出了一种专门浸泡杨梅的五粮烧酒。经多人试用，泡出的杨梅酒体态润泽通透，酒香奔放，杨梅的酸甜味道得到充分释放，味道独特。衢州一家大型企业老总姓周，典型的北方人，他品尝后，一次订购了1000斤，职工试用后也交口称赞，认为冯家的酒泡杨梅更好喝。第二年，周总又定制了2000斤，后来，他干脆让冯文化买了两个500斤的大酒坛，专门盛放这种定制酒。衢州市白天鹅大酒店位于市区最繁华的地段，临衢江南岸。他们听说冯文化能生产专门浸泡杨梅的高度白酒，即刻上门品尝、试用，两年时间里定制了将近1000斤。

5年里，冯文化将自己名不见经传的家酿白酒，卖到了衢州各个区县，最北面的开化县齐溪镇，最南面的江山廿八都镇，都有人到他的酒坊买酒，他让衢州人体会到了正宗的北方纯粮酿造白酒。

紫荆台前打造白酒经典

有了衢州的经验，2005年年底，冯文化下定决心，回故乡继续酿酒。回到周口，他将五粮烧酒坊开到了



窖藏年份原浆酒。

故事。爷爷还让他记着，在他父亲还没有出生时，冯家就有了紫荆台酒的牌号。接手酒厂后，冯文化首先确定了“紫荆台”品牌，随后才陆续推出“陈州羲皇故都”和“吴溪春”等系列产品。他还根据豫东的地理环境和气候条件，依据祖上流传的酿酒方法，并结合北方人的饮用习惯和口味爱好，在酿酒原料中加入了荞麦、稻谷等，使酒的口感更加醇厚。他借鉴其他地方“低温下池，加工细作”的经验，采取“麸曲酒母，合理配料，定温蒸烧”操作法，在保证质量的前提下，出酒率大大提高。2022年年底，紫荆酒业召开了产品发布会，50多个地市的经销商纷纷到会订货，并给公司提出了很多营销建议。大家一致提出，要用好伏羲文化、紫荆文化，在酒文化建设和营销上多多发力，争取打造出富有地方特色的浓香型白酒经典。

愿景：两地紫荆花，共享紫荆酒

自从收购了紫荆酒业，冯文化心里就有了一个情结：紫荆台、紫荆台酒和紫荆花、香港的紫荆花，为什么这么巧合？这是缘分吗？冯文化想到了在香港区旗区徽设计中获大奖的萧红教授，他在设计中以香港紫荆花为元素，获得了人们的高度赞赏。

2024年12月2日11时，开封，天气有点冷，但萧红仍然激情澎湃。他认为，不论香港的紫荆花还是内地的紫荆树，都可以看作一种乡愁的寄托、一种华夏儿女共团圆的情怀。他还认为，应当有一种具有紫荆花元素的实物，将华夏儿女的感情更紧密地融合到一起。这时，冯文化拿出了自己的“紫荆台”白酒，两人不约而同地说道：以酒为媒！浓烈的白酒，千年的文化积淀，再加上紫荆台、紫荆花的传说，这种情感的共鸣，将多么契合、多么融洽！

《天工开物》里评价传统白酒：“眉寿介而宿痼祛，其功不可殚述。”时至今日，人们对白酒的期望，已经不仅仅是增寿治病。开封归来，冯文化整修厂区，认真梳理酿酒工艺的每一个细节，重新提制酒曲，再次精选五粮。他将凝聚冯家人六代的心血，为人们酿制更好喝的精品白酒，共情炎黄子孙，寄托爱国理念，永结兄弟情缘。

冯文化相信，紫荆台前的紫荆酒业，一定会实现自己美好的祈愿。

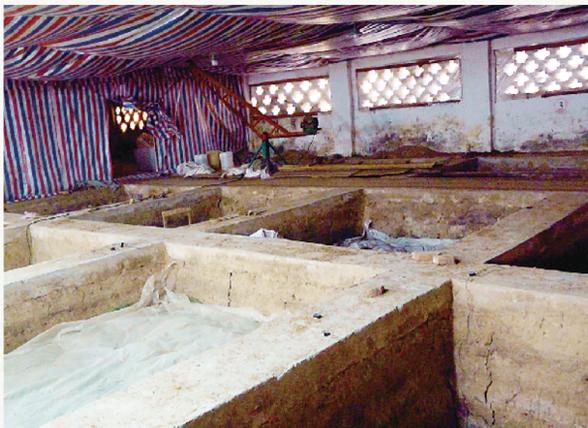
1914年早春，正月十五的喧闹渐渐远去，春风也有了一点暖意。

早晨，冯学如吃完母亲亲手做好的一大碗饺子，将一包烧饼塞进褡裢，出门了。往南走官路再向西，他要去周家口找一位陕西商人，让他带着自己去陕西凤翔，拜师雷家酒坊学酿酒，他要让冯家酒更好喝，香飘陈州，源远流长。

赵晏文/图



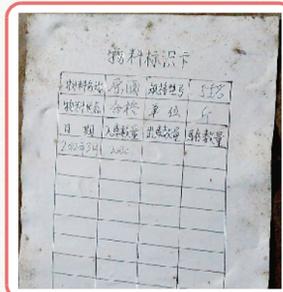
冯家烧酒第五代传人冯文化。



泥池古法发酵。



酒糟发酵车间。



物料标识卡。