



電影《金盆藥香》首發式暨崇陽酒文化研討會在紐約長島舉行



5月27日,美國國際文化科學院、全美中國作家聯誼會在紐約長島舉行電影《金盆藥香》首發式暨崇陽酒文化研討會。著名節目主持人、紐約商務新聞社副總編輯安琪主持了會議,嘉賓首先觀看了電影《金盆藥香》。

四川金盆地酒業董事長、電影《金盆藥香》總發行人余剛打來電話表示祝賀。美國國際文化科學院院長、《金盆藥香》總編劇褚成炎、副院長宋奈、辦公室主任陳成、全美中國作家聯誼會會長、《金盆藥香》總策劃冰凌、著名華裔企業家林鶴松、著名中醫師劉岸、紐約商務傳媒集團總裁姜大衛、副總裁張文迪等相繼發言,高度評價電影《金盆藥香》和大詩豪陸游對中華酒文化的貢獻。

著名學者、詩人、作家、戲劇家、文藝評論家、《金盆藥香》總編劇褚成炎先生在首發式上發表主題演講,首先賦詩一首:“崇陽藥香酒,南宋陸游釀,醇甘色玉潔,爽口透瓶香,清酌獻華夏,國泰民安康,天天求真愛,千古情意長,年年九月九,人人歌崇陽。”

褚成炎說,華夏酒神,相傳杜康,崇陽酒祖,當為陸游。先生善詩喜酒,兩度出任蜀州(即今四川崇州)通判,宦居蜀地曾拜當地烤制人酒驕子為師習燒烤技術,復登臨大明寺面佛求其方藥入曲。經反復試製,終得具有良好保健功效之傳世藥香型佳釀。

當時有“蜀地無處不言灑,舉杯人人夸藥香”之盛況。陸公返梓,方藥制備散失民間。由元至明幾度廢興,直至清咸豐本地紳士姚興順,將陸游方藥收集,高薪恭聘巨匠李興發去偽存真,精心烤制,還原成香色俱全,功效卓著之陸氏藥香型白酒。

他說,二十一世紀,極具工匠精神的金盆地酒業集團董事長余剛先生得以傳承。余氏去粗取精,發展創新釀製成“崇陽藥香酒”系列(含“宋詞演義”文化酒)享譽中外。為昭彰酒祖之功,頌揚先祖之德,故爾本人考證多種典籍和收

集民間傳說,創作出電影《金盆藥香》。本片,由總出品人余剛、總編劇褚成炎、總製片蒙飛、總顧問黃樺、總策劃冰凌、總導演郭志軍、策劃主任陳異等拍攝的電影《金盆藥香》已于2018年9月在中國成都風景秀麗的崇州市完成攝製工作,取得完美成功。今天特向與會者發佈,並請觀看樣片,提出寶貴意見。

全美中國作家聯誼會會長、《金盆藥香》總策劃冰凌表示,電影《金盆藥香》拍的是歌頌大詩翁陸游造酒的經歷,折射的是當今酒聖余剛先生。余剛先生是中國藥香型白酒之父,是一位

有良知肯堅守的造酒人,他對藥香工藝的發揚和傳承,對中華原漿酒的堅守,堪稱中華酒業第一人!我們應當在國際上大力推介宣傳!

研討會結束後,美國國際文化科學院副院長、紐約商務出版社常務副總編輯、宋菜大廚宋奈先生以“宋人、宋菜、宋酒、宋茶”為題,精心烹制一桌“宋宴”,嘉賓們品飲名酒《宋詞演義》,品嚐私房宋菜,欣賞長島美景,度過了一個美妙的夏日。著名華裔企業家林鶴松先生與金盆地酒業達成合作意向。

讀者陳國訊先生發表感言:《金盆藥香》在中國,幾經風霜,幾多雪雨,周有褚地,釀出瓊漿香萬里,炎炎烈日,紅瓦金壁春風度,酒中之王有杜康,詩仙太白,殿堂樓閣書聲狂,獨醉藥香,煙雨揚洲三月,佳釀芬芳,月中嫦娥恨吞丹,把酒醉情腸,亂拔琴絃,桃花漸醒,驚一池碧荷怒放,后羿射日,哪吒鬧海,水漫金山塔難動,人神共處,把酒言歡,醉了紅日與冷月,小曲幽靜,雲霞滿天,蒼傷歷史何千年,文人騷客華章,憂喜沉浮,將相王侯皆有種,劍戈沙場,血沃黃土,爭得節氣與尊嚴,觀古鑒今,誰與天地比試高,唯中華澤東,一介農子,心系天下大眾,義薄雲天,肝膽可照日月,胸懷世界,眼看全球,今昔未來斷百年,虛懷若谷,無私與人諸君誠服,聚眾志成城,建立新中國,睡獅醒,東方巨龍騰飛,宋詞演義寫新篇,早圓中國夢。 浦瑛



余剛講藥香型白酒:崇陽藥香非遺傳承

蜀中之蜀醉美崇州

崇州,古稱“蜀州”,地處岷江中上游川西平原西部,全市屬四川盆地亞熱帶濕潤季風氣候,屬山地、丘陵、平原兼有的地貌類型,既有海拔2000余米的高山為釀

崇州,古稱“蜀州”,地處岷江中上游川西平原西部,全市屬四川盆地亞熱帶濕潤季風氣候,屬山地、丘陵、平原兼有的地貌類型,既有海拔2000余米的高山為釀酒流下純淨的雪水,也有土地肥沃的平壩,為釀酒提供優質的原料,溫度適宜,物產豐富,素有“中國傳統白酒原酒基地”之美譽。

崇州的釀酒歷史,迄今已逾兩千年,始於秦漢,風行於唐宋,清末民初已達鼎盛,曾有“家家是作坊,戶戶飄酒香”的輝煌。

千年古方崇陽藥香

1173年,陸游任蜀州(今崇州)通判。在“似閑有俸錢,似土無簿書”的閑宦生活之餘,陸游向當地酒驕子學習釀制技藝,並選中草藥入曲成酒,以增加強身健體祛病延年之效。我國著名麵酒專家周恆剛在《制曲用藥》中記:“我國制曲釀酒已有幾千年的歷史,自古以來,就在制曲原料中添加藥物。”北宋朱肱《北山酒經》記:“張進進供御法酒,使兩色曲。”正是崇陽酒在唐宋時期的佐證史料。

崇陽藥香型白酒採用泥窖固態清蒸混燒工藝,以優質高粱為原料,佐以33味中草藥入曲(食藥同源),以大麴入窖發酵,小曲入箱培菌糖化,憑藉百餘年老窖的優越條件,經過長期、神奇



的發酵,一些有效成分隨著蒸餾過程而進入酒中。崇陽藥香型酒是在繼承,發掘傳統工藝的基礎上,利用現代科學技術精釀而成。

秘方改良風格獨特

1986年,由崇陽酒廠與崇慶縣酒類事業管理局發起,四川省酒類科研所指導,成立了對崇陽藥香酒的專題科學技術研究,當

時國家著名白酒專家曾祖訓擔任研究組長。研究結果表明,產品生產技術依託傳統秘方,科學改良,在全國各香型麵酒生產工藝中,風格獨特,經國家、省市評委品嚐鑒定:香氣馥郁,入口醇和,協調爽快。產品脂含量以乳酸乙酯和乙酸乙酯為主,同時伴有舒適藥香。同年崇陽藥香酒被評為國家優產品,其釀造工藝獲得科學技術進步獎。

百年窖池非遺傳承

崇陽酒體源自崇陽1886年清代老窖池釀造。清代老窖池距今已有130餘年歷史,且一直沿用至今,它是川西孺子現存的古老的窖池群,見證了川西璀璨的釀酒歷史,是成都市文物保護單位。

2009年,金盆地集團入主崇陽酒業。董事長余剛,18歲開始釀酒,本着對白酒事業的熱愛和保護,傳承中國釀酒文化,他潛心研究白酒釀造技藝,成為崇陽酒釀造技藝第九代傳承人。崇陽古窖,這一寶貴的文化遺產也將在以余剛董事長為首的傳承保護和發揚光大中,被賦予了新的生機和活力。“崇陽酒”榮獲“國家地理標誌保護產品”;“崇陽大麴釀造技藝”被評為“四川省非物質文化遺產”。

歷史悠久,工藝精湛

2018年7月8日,應四川省崇陽酒業有限責任公司邀請,由中國著名白酒專家曾祖訓、胡永松、張勝明等一行七人對崇陽藥香型產品進行鑒評,形成如下意見:無色清亮透明、酒香、藥香馥郁、典雅、陳香怡人、甘潤醇厚、自然協調、餘味爽淨、具有本品獨特風格,該產品歷史悠久,工藝精湛,屬地域特色高雅產品。