



3

为得“香泉”，上演孟母三迁

但是，黑米酒一酿出来，酸得像醋，还有大量沉淀物。找了很多酒专家，都找不出原因。李召宝不信邪，拿出了当年培育稻米的劲，决定自己上！

很快，李召宝搞清楚了黑米酿酒失败的原因——黑米的蛋白质含量太高了。

但是，普通纯粮酿酒容易偏酸的症结一直没法解决，以致于市场上许多酒都要依靠勾兑调味来生产。

经过多年的试验，李召宝有了一个重大的发现，那就是酿酒用水的关键性问题。

水是酒的血液。“水泉必香”是酿好酒的必备基础。但什么样的水是酿酒的“香泉”？据光绪《鄞县志·物产》记载“它山泉可酿，今市中出沽，多以它泉酒为名”。据记载，它山泉位于野猫洞江口的沙子潭，也就是现在的洞桥镇沙港村与王家桥村之间，位于它山堰下游5公里处的南塘河中，此处一直到清代、民国时也被视为最佳酿酒之水，下游的酿酒作坊常常撑船来此装运。

这它山泉到底有何神奇之处？

李召宝看过这么一个故事：一位师傅做宝剑，让两个师弟去担水，水源位于上流跟中流交界的地方。回来路上，水不小心倒掉了，此时，师傅规定的时间快到了，再回去担水来不及了，他们就近担水，抬回来后，师傅用宝剑沾水，发现锋

利不够。

随着研究的深入，李召宝发现，水分轻重与软硬。山涧溪流，由于直接来自于山体渗漏汇聚而成，没有经过跌荡冲激，其水质度较硬，故称之为硬水，硬水经一路下流与溪中的石块、礁石不断冲撞，高低落差的跌撞之后，水质度由硬逐渐变软，流经的路线越长，高低落差越大，水质度就越软，称之为软水。

水质度越硬的水用来酿酒，酒质越容易酸。软水是比较理想的酿酒用水，但水质也并非越软越好，水质过软，酒质容易厚浊而不爽口。最好的水是硬水之末，软水之头的交接水。

宁波古籍中提到的“软水之头、硬水之末”的它山泉，正是酿酒的最好“香泉”。

为了酿出一口纯正的酒，李召宝上演了孟母三迁，酒厂先是从它山堰上游的龙观乡搬迁到洞桥上庄山，后又将酒厂选址于沙子潭边上的王家桥村。它山泉，这条平凡的河流，就这样被赋予了非凡的品质，仿佛为酒而生，为酒而淌。



4

重现古法酿造

用稻米酿出的米酒是世界上最古老的酒类之一。

与酿酒同步进行的，是李召宝对中国酒文化的研究。李召宝发现，宁波酒在中国享有崇高的地位，宁波酒曾是“岁岁进奉”的贡品。据他介绍说，有史料记载，唐时明州（即今宁波）有一个叫王可交的人，“所酿之酒，世间不及”，明州美酒无敌天下，千古醇香醉倾朝野，以至当世的贺知章也闻香隐归明州。自唐宋至明清，明州美酒均是历代贡酒。其中，最好的贡酒，即为酎酒，这种酒由重复酿造而来，酒味更浓香。

2004年，李召宝提出，中华第一酒是酎酒，这一观点在当时的学术界引起了争论激烈。而再现“中华第一酒”成为了他的夙愿。

据《中国大百科全书中国历史》记载，“酎是一种自一月至八月分三次追加原料，反复酿成的优质酒。”

酎酒要多次加料发酵，但是在酿造中，饭加多了，酒会变酸，2006年，明州冰糯一问世，遭来了很多质疑。李召宝说，米酒属于黄酒类型，和黄酒一样，都属于发酵酒。按照现今的黄酒酿造技术，黄酒最高的度数只能做到18度，他的酿造酒达到23度，业内质疑其作假。

为了自证清白，他将酒送去检测，结果显示，指标全部达到并超过了发酵酒的标准。2007年，他携此酒参加了当年的中国黄酒国际化高峰论坛，成为参加该论坛的宁波唯一酒企，也是唯一免费进入论坛宴会的酒品。

有这一独家技术为基础，李召宝向更高更难的目标攻关，终于使酒精度达到了25度以上，无需高温杀菌也能保证酒体平衡而长期不变质的发酵酒诞生了。因未受高温破坏，此酒能确保酶的活性，因这一特性，李召宝将此酒称作“活化神酎”，也被称为酵素酒。

5

酿酒是一种态度

兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。

在李召宝看来，一碗美酒的诞生，是手工酿造的水到渠成。

然而，随时技术的革新，在当时以“增产”为核心的改进生产工艺的过程中，以麦曲、根霉菌等发酵取代传统的白药发酵，以铁桶大罐发酵取代缸埕露天发酵，发酵期由原来50余天减至15天左右。

作为宁波酒文化历史的研究者，李召宝曾亲自10多次深入四明山腹地调研，将真正的白药从零星残存于民间自酿中挖掘出来，钻研传承。

如今，发酵酒已经开始了机械化生产。“开耙”这个步骤也可以通过中央控温来实现。“手工发酵起码一个月的酒，机器两三天就能做好了。”在他看来，效率是提升了，但这样酿出来的酒，放再多年份，也不醇。

在李召宝眼里，酒是有生命的，需要细心呵护、精心培育。酿酒的成功，是需要让酒自然地成长、成熟，让时间陪它们发酵，最终酿成香气四溢的美酒。

严格恪守时间，从不懈怠。为了酒的品质，李召宝坚持选择低产的手工酿造技术。

李召宝说，传统酿酒，酿的不仅仅是一种工艺，也是一种态度，不徐不疾，循序渐进。这，亦是做人的道理。