



李召宝与儿子一起研究酿酒古法技艺。

以古法酿制 贡酒的宁波人

酒有生命，白药技艺是关键

1966年出生的李召宝是洞桥人，个头中等，健谈好客。李召宝最初从事农业育种工作，因善饮结缘酒文化研究后一发不可收拾，以致到了痴迷的地步。

在酒坊里，记者见到两长溜的酿酒大缸，颗粒饱满的新糯米浸泡在泉水里，老师傅用“白药”拌匀发酵，开耙降温——所有流程全部用古法配制酿造。

“酒是有生命的，好的酿造需要让酒自然地成长、成熟。”李召宝告诉记者，手工酿酒难度大、周期长、成本高。机械设备酿造发酵期只需15天左右，而手工酿酒发酵期约50余天。但他认为，手工酿制的酒与现代化大罐快速发酵的酒有区别，为了酒的品质，李召宝宁愿选择低产的手工酿造。



冬酿的晚稻糯米。

经过多年的探索与研究，李召宝总结出“奉糯、它山泉、白药”是历史上宁波酒至尊品质的三大法宝，其中“奉糯”是原产于奉化平原的优良糯米，粒大圆润；“它山泉”是指它山堰下游的水源，自古为宁波人酿酒首选；而“白药”技艺最为关键，其重要性好比汽车里的发动机，可惜好的白药已极为稀缺。

李召宝告诉记者，宁波酒之所以成为贡品，最重要的原因就是宁波酒掌握了“白药”的独门核心技术。即使现在声名显赫的绍兴酒，当年酿酒的核心技术也靠宁波提供，直至民国时期“绍兴产酒虽多，其药皆购自甬坊”（据《鄞县通志·博物志》）。“白药”是用上等白粳米、酒曲、辣蓼干草粉末及辣蓼草浸出液混合发酵制成。

为了寻找地道的白药菌种，李召宝曾10多次深入四明山腹地调研，翻看一家家酿户的酒缸，从零星残存于民间的自酿中发掘线索。他还发现，“白药”中用到的辣蓼有多个品种，其中叶片带毛的“尖叶早辣蓼”品种最为正宗，药力最大。

酒缸里的酒醪在制作过程中会升温产生发酵声，“当酿酒房里几十个酒缸同时发酵，那声音连成一片，像春雨的沙声，药房里暖暖的，飘着酒香，那感觉妙不可言。”李召宝的夫人徐群英是嘉兴人，多年的酿酒生活让她爱上了这一行业，她向记者如数家珍。

在江南地区，“冬酿”一般指的是糯米酒（也称糯米黄酒），老底子“冬酿”是一件充满仪式感的大事，家家户户会用新割的晚稻糯米酿酒，酒成之时便近年关，故冬酿酒也被称为“年酒”。

宁波古称明州，明州物产富饶，酒香氤氲，在源远流长的中国酒文化史上，宁波酒曾有过辉煌的历史。据考证，距今约五千年的余姚河姆渡人已有饮酒活动。唐代明州城酒师王可交“所酿之酒，世间不及”，明州酒自唐宋以来成为“岁岁进奉”的贡品。

然而上世纪70年代后，随着国内酿酒企业追求速度与产量，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堆露天堆集发酵，仿学现代化的绍兴酒工艺，宁波酒逐渐失去了“老底子的味道”。

在宁波，有这么一位农村“奇人”。他潜心钻研、传承宁波酒的古法技艺20余年，终于破解出美酒传世的神奇“密码”，初中毕业的他却在国家刊物上发表了《中国酿酒史考新论》《中华第一酒探源》等20余篇学术论文。

他还是典型的实干派，说干说干，研制出的宁波冰糯酒澄黄透亮，口感浓郁香醇，与史料记述的中华第一酒——酎酒高度相似。去年又研制出“活化神酎酒”，受到全国业界大咖的刮目相看。

冬酿季节，记者辗转来到海曙区洞桥镇王家桥村的一家老酒坊，采访了这位农村“奇人”。

悟出水的“软硬”奥秘

1993年，时年27岁的李召宝做了一件“出格”的事——注册创建了当地第一家民办科研机构——鄞县现代农业合作研究所。研究所开设了“100%纯粮宁波千年贡酒酿造技艺挖掘与传承”的课题，曾多次选送黑米、香米、糯米等数十个品种参加国家航天卫星育种实验，培育“奉糯”酿酒专用米等良种。

经过不断的对比试验，李召宝还发现了一个重大问题：什么样的水是酿酒的“香泉”？

绍兴黄酒之美离不开鉴湖水，故有“黄酒出鉴水”之誉。关键在于鉴湖水钼、锑的含量较高，这些微量元素与酒内蛋白质相互作用，产生了大量氨基酸，使酒味愈加醇厚。

据光绪《鄞县志·物产》记载，“它山泉可酿，今市中出沽，多以它山泉为名”。宁波古籍中提到的“软水之头、硬水之末”的它山泉，据记载在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、民国时仍被视为最佳酿酒之水，下游的酿酒作坊常常撑船来此装水。

李召宝说，它山泉流经之处确有神奇之处：在它山堰的上游是“中国贝母之乡”，而下游洞桥镇是“八戒”西瓜产地，这些特产都有赖于它山泉水的滋养。正是对水质认识的不断加深，老李的酒坊多次迁址，最终选址在沙子潭边上的王家桥村，取水全部来自它山泉。

千年贡酒风华再现

初中毕业后，李召宝一直没有离开过家乡洞桥镇，多年的创业历练与文化行旅让他具备了“文化研究人”的气质。他坦言，作为宁波贡酒的首席研究员，他的使命是通过不懈的努力，传承千年贡酒技艺，重现宁波酒绝代风华。他儿子李思远大学毕业后回乡创业，与父亲一道从事与酒相关的事。

据史载，北宋时，明州产的“双鱼酒”因品质最佳而被选作贡酒，一次皇帝品饮明州双鱼贡酒时，见杯中晃动的酒液尤如金色的波浪，赐名为“明州金波”。南宋时，明州史氏为相百余年，相府建于月湖，月湖船宴极为兴盛，时月湖有三岛七屿，号“十洲胜景”，船宴上的明州贡酒遂得十洲春之名，传颂甚广。

李召宝发现，被称为“中华第一酒”的酎酒也与宁波极有渊源，日本清酒、韩国米酒等曾受到宁波酿酒古法的重大影响。他首次提出的“宁波是中国黄酒发源地”观点曾引起学术界的轩然大波。

经过十几年的苦心研究，与历史记载基本相符的“天子酎”酒问世，李召宝将之命名为“明州冰糯”。他携此酒参加了2007年中国黄酒国际化高峰论坛，当“明州冰糯”在宴席亮相后，惊到了不少业内大佬。古越龙山的胡总专门过来与他交换名片，称“想不到宁波还有这种好酒”；百岁高龄的中国酿酒泰斗秦含章先生宴后特邀李召宝小叙，原约定只谈十几分钟，没想到愉快的交谈持续了一个多小时。2008年，“冰糯酒”被评为中国特产，为宁波市至今唯一的国家级特产酒品；2012年，该酒与“古越龙山”“塔牌”黄酒一起获评“浙江省最佳城市名品”。

采访当晚，李召宝陪同记者夜探了洞桥的千年古桥百梁桥、惠明桥和洞桥。他说，古小溪镇（今鄞江镇和洞桥镇一部分）是唐时设明州府的州府所在，曾富甲浙东，驿道纵横，酒坊众多，酒文化繁盛。

“小小茅台镇成为中国白酒的高地，国粹黄酒成了绍兴的名片，而洞桥有奉糯、它山泉，曾有历史上的贡酒辉煌，能否复兴为宁波酒的‘圣地’值得思考！”

在千年古廊桥的夜色中，李召宝将目光投向远方。

记者 周晖 文/摄