

通州冷知识

通州酒史醇香又绵长

本报记者 谢佳航 王倚剑

每个城市，总有属于它的味道。提起通州，您能想到什么味道？是否能飘来一股绵长酒香？那酒香中沉淀了通州漕运的辉煌。为何通州酿酒曾风靡一时？通州有哪些地名与酒有关？那诱人的酒香如今何处可寻？“通州冷知识”第四期就带您了解有意思的通州酒史。

屯粮酿酒历史悠久

“南通州，北通州，南北通州通南北。东当铺，西当铺，东西当铺当东西。”这句大家耳熟能详的对联，相传是清朝宰相刘罗锅为乾隆皇帝来通州打酒时留下的。由此可见，通州的酒文化、酒历史在京城一直享有极其重要的地位。

通州的酿酒历史源远流长，可以追溯到金代。据《通州民俗》考证，当时享誉金中都的“金澜酒”“醉流霞”“竹叶青”等名酒都来自通州烧锅。到了明清两代，通州的酒业形成了很大规模，曾为皇宫酿制宫廷御酒，酿酒历史迄今已经超过八百年。

通州是如何与酒有了如此的渊源，这必须从大运河说起。大运河的繁荣促成了南北方的商贸往来，漕运兴盛，各地优质稻米源源不断运抵京城。元朝初年，通州张家湾成为了大运河北端的第一大码头，粮食运至此地，再转陆路运输至元大都。“明嘉靖七年，明代官员吴仲将码头北移。漕运而来的粮食到了燃灯塔下，一部分沿通惠河继续运至皇宫，一部分就地储存在了通州的中仓、西仓里。”北京史地民俗学会理事、北京大运河文化研究会会员任德永介绍，漕粮的中转和储存，为通州的酒史发展提供了“原材料”。

漕运而来的粮食，算得上全国质量最优，为了便于存储，通州还形成了一条专事买卖的“粮食市”胡同。酒是粮食精，没有粮食无从谈酒，粮食多了，酒文化也随之兴旺起来。兴旺到什么程度呢？从地名中可见一斑。通州不少地名都与酿酒有关，或者以酒命名。比如，张家湾镇就有烧酒巷村，村中老人介绍，听长辈们代代相

传，烧酒巷村在元代繁盛一时，烧酒众多，是船工们歇脚好选择，大运河边小酒馆的一口小酒，便是那个时代的烟火气。

当然，在因酒得名的通州地名中，最广为人知的当属通州城内的大、小烧酒胡同。据记载，大烧酒胡同位于通州老城西北，因酿造烧酒而得名。据王彬、徐秀珊《北京地名典》记载：明永乐年间在此建军仓，以供军用，名大运中仓，内储大米和五谷杂粮，仓内难免出现将腐之粮，遂有酒作坊主在中仓之西置各烧锅建作坊酿造烧酒，购买中仓将腐欲弃之粮为原料，制造“二锅头”“醉流霞”等白酒。守仓官员可上报亏损而得外快，酒坊主可降低成本增加收入，双方自然是一拍即合。酒商及商聚居酒作坊附近，形成街巷，得名“烧酒胡同”。清乾隆年间，在“西门东边大胡同”内新建酿酒作坊，酒坊后建且小，人们嫌弃该胡同名长而改称“小烧酒胡同”，烧酒胡同则更名为“大烧酒胡同”。

大、小烧酒胡同今天虽已被高楼大厦淹没，难寻踪迹，但在通州区博物馆内依然可以找到老地图等它们曾经存在的证据。

除了地名，通州还有很多关于酿酒的记载。清光绪年间通州所建的“同泉涌烧锅”，直到1953年依然存在；1942年金士坚著《通县志要》介绍：“工商，烧锅业十八家，年造高粱酒二百余万斤”，由此可见通州酿酒之盛；1960年合并到通县制酒厂，主要用于酿酒的“老冰窖”，经考证就在现在西上园小区的位置……这些有着浓浓酒味的故事，都透着通州悠长的酒文化历史，令人回味无穷。

“北京酒虫”窖藏“通州酒史”

酒是人间烟火，也是文化符号。为了留住通州烧酒的醇香味道，让更多人能品一品地道的通州酒，多年来有一位老通州人乐此不疲，他就是自诩“北京酒虫”的陈学增，爱品酒，爱藏酒，对酒文化很是着迷。

陈学增是原通州制酒厂副厂长，出身于酿酒世家，祖父陈宝琛曾在天津河西务烧锅当掌柜，同时创立了同庆泉烧锅，曾任永乐店烧锅掌柜。他的五爷陈宝珩曾任安平烧锅掌柜，新中国成立后先后担任昌平酒厂和通县酒厂厂长。可以说，他是在酒窖里“泡大的”。

为了一探究竟，记者来到了陈学增位于马驹桥镇的小院。还没进院儿，浓郁的酒香便扑鼻而来，让人迫不及待地去寻找这醇厚香气的源头。老陈猜出了记者的心思，略显神秘地打开了位于南屋地板上的木质盖板，赫然出现的竟是一座小小的酒窖。

顺着酒窖逐级而下，开灯后才看清，七八个两米多高的银灰色金属罐整齐地码放在墙体四周，这罐内储藏着的正是老陈自制的陈年佳酿。绕过堆放罐子的房间再往里走，又进入了一个房间，这里摆满了大大小小的坛坛罐罐，不少大号酒坛上，都注明了酿酒的年份——有三十年的，也有五十年的。

原来，这酒窖里处处是宝。打开其中一罐，用舀子

舀出，高高举起，又将酒重新倒进罐内，阵阵泡沫泛起，蒸腾出来的酒香氤氲开来。记者留心观察，发现酒坛中还有着各式各样的“料”，比如陈皮、香橡果等，这些又给酒香增色不少。

“这些酒都是很多年前囤的，少的有五年八年，多的能有三五十年的。我现在制酒，靠的就是这些‘秘方’打底子。”之所以称之为“宝贝”，就是因为这些陈酿都是基酒，为此老陈可是下了不少功夫。

“我做的酒，都要经过润料、蒸料、加曲、摊凉、入缸发酵、蒸馏出酒、入缸陈储等一系列过程，其中还包含了老五鞭工艺及制曲、分缸、甩糟等。”说起酿酒的一番手艺，老陈打开了话匣子，滔滔不绝，“我祖上就有这个手艺了，我反复钻研他们的技艺，再加入自己的理解和创新，进行了精心改进。”

从酒窖出来，看到记者意犹未尽，老陈又引导着登上了二楼，展示起了自己的“藏书阁”和“藏酒室”。“藏书阁”的书架上满满当当，摆着各式各样的酒类书籍、文献资料，其中有不少是老陈自己写的作品，大多数都和通州的酒文化有关。而“藏酒室”更是有趣，通州老窖、游泉酒、向阳牌二锅头、永乐白酒、永乐醇酿等上个世纪的通州名酒应有尽有，记者粗略估算也得有上千瓶。

非遗传承历“酒”弥香

如今，大大小小的烧锅（指酿酒的作坊）和通州特色的酒铺虽已难觅踪迹，但这项技艺和独特的味道，却流传了下来。陈学增研究运河漕运烧锅酿酒工艺很多年，2018年开始，又将掌握的知识、技艺进行系统性梳理。终于，2021年通州区级非遗项目公示，陈学增如愿以偿，成为一名非遗传承人。

“关于通州酒文化的书籍，我读过很多。如今给北京的好酒寻根儿，我可以拍着胸脯说，北京好酒多出自于通州。纵观历史，靠的还是咱这条大运河。”陈学增颇为骄傲地告诉记者。

老陈所言非虚，上世纪70年代，通县制酒厂出品的通州老窖曾荣获市优质奖；1979年至1980年，北京酿酒总厂出的《北京酿酒》明确记载了通州老窖向阳牌二锅头、游泉酒、永乐醇酿、永乐白酒等白酒品牌；1986年版

《北京酒》一书也介绍了通县制酒厂生产的通州老窖、通州佳酿、双曲、府酿酒、健胃补酒、向阳牌二锅头酒以及永乐店酿酒厂所生产的醇酿曲酒、特制醇酒、陈年醇酿、京乐牌二锅头等。这些大部分在老陈的酒窖里都可以找到“藏品”。

“这些老酒是我花了很多年一点点收集起来的，算得上是北京面积最小的酒类‘收藏馆’了，虽然地儿小，但种类齐全！如果未来机会合适，我很想将这里办成能对外开放的酒类博物馆。”说起未来规划，老陈一心想把自己这点“酒料”分享给更多的人，更喜欢大运河文化、喜欢通州酒文化的人。

通州历史有点儿“酒”，曾经船工号子们最爱这一口。如今，它已经成为通州的一个符号，一种味道，和大运河息息相关，经久未变。

通州区文物保护单位

中仓仓墙遗址

北京市通州区人民政府二零二零年一月二十一日公布
北京市通州区文化委员会二零二零年一月二十一日公布

