

# 传承古法工艺 舜皇再显菖蒲光芒



山西垣曲的菖蒲酒，至今已有二千多年的酿造历史，早在唐朝就是朝廷贡酒，在古代，菖蒲酒还是我国端午节的传统饮用酒。菖蒲酒民间作坊的生产从未间断，尤以明清时期的御隆菖蒲酒坊最有名气，1958年党和政府对菖蒲酒的生产进行了整合重组，取名为地方国营垣曲县酒厂。2005年垣曲县政府将其改制为垣曲县舜皇菖蒲酒业有限公司。主要产品两大系列菖蒲酒、银莲花酒、晋垣白酒、舜帝白酒等十多个品种。

在管理运行机制上，突破了传统观念，引进管理人才，升华用人意识，使企业步入良性发展之路。在产品质量上，不断完善质检中心，健全产品溯源体系，继承和发扬传统的生产工艺。

公司坚持以尖端生物技术和菖蒲酒文化为依托，致力于发掘中国传统养生长寿文化的精髓，开发了两大系列二十多种产品。高素质的人才队伍和本地化、制度化的管理成就了菖蒲酒国际化的战略目标。在各类优秀的专业人才队伍中，具备硕士、大专以上学历的员工达到30%以上。

目前公司拥有固定资产1020万元，干部职工178人，占地面积26680平方

米，建筑面积12146平方米，年生产能力达2000吨，不断开发新产品，特别注重传统产品的开发提升，使宫廷御液菖蒲酒、银莲花酒成为企业的主打产品。

在营销模式和市场开发上，理顺营销通路，实行产销分离，实现产品销售社会化，各地建立企业销售网点，快速推动了企业发展，实现年产值2150万元，实现利税800余万元。

公司秉承“厚德载物、奉献社会”的价值观，以企业培养优秀人才，以优秀人才成就舜皇菖蒲酒业，以菖蒲酒奉献和健康人类。

菖蒲酒是山西省垣曲县舜皇菖蒲酒业有限公司生产的历史名酒。该酒色泽金黄微翠绿，清亮透明，酒体醇厚，药香协调，入口绵甜，甜而不腻，饮后使人神气清爽。酒度为35%vol，糖度为70g/L，菖蒲酒不仅是醇和可口的饮用酒，而且是一种高级养生酒。宋代医学家王怀隐所著《太平圣惠方》一书载：“菖蒲酒，主大风十二痹，通血脉，治骨立萎黄，医所不治者。服一剂，服经百日，颜色丰足，气力倍常，耳目聪明，行及奔马，白发更黑，齿落在生，昼夜有光，延年益寿，久服得与神通”。明代大

医学家李时珍的《本草纲目》中也有记载：“菖蒲酒，治三十六风、一十二痹，通血脉、治骨萎，久服耳目聪明……”足见菖蒲酒确有抗衰老和强身健体之功效。

菖蒲酒在汉代已名噪酒坛，为历代帝王将相所喜用，并被列为历代御膳香醪。据《后汉书》记载：“孟陀，字伯良，以菖蒲酒一斛遗张让，即拜凉州刺史。”在《争类统编》一书中也有：“美酒菖蒲香两汉，一斛价抵五品官”之说。宋代大文豪苏东坡的《端午帖子词·皇太后阁》中有：“万寿菖蒲酒，千金琥珀杯。年年行乐处，新月挂池台。”的佳句，宋欧阳修《渔家傲》词“正是浴兰时节动，菖蒲酒美清尊共。”吴潜《沁园春》词：“纵葵榴花闹，菖蒲酒美，都成客里，争似家边。”宋朝诗人梅尧臣在端午节时，无菖蒲酒宁肯不饮，在端午日的诗中写道：“有酒不病饮，况无菖蒲根。”他傍晚得到菖蒲酒时，写下《端午晚得菖蒲》：“薄暮得菖蒲，犹胜竟日无。我焉能免俗，三揖向尊壶。”明代诗人瞿佑有《菖蒲酒》诗云：“采得菖蒲届端阳，酿成美酒送异香。角黍蔗浆祝尔寿，何妨纵饮入醉乡！”《明官史》里有：“官眷内臣……初五年时，饮朱砂、雄黄、菖蒲酒”的记载。清张若需《五日润州》诗：“何

如满泛菖蒲酒，快对金蕉破阮寥。”可见在古代端午节饮菖蒲酒已成风俗。菖蒲酒距今已有2000年的历史。

菖蒲酒的选料之精和酿造工艺之良，也非寻常。选用当地优质高粱为原料，以大麦及豌豆制成的大曲为糖化发酵剂，经酿蒸泡陈古法工艺精酿而成。

从二十世纪六十年代开始，菖蒲酒先后畅销北京、天津、上海、东北三省、浙江、湖北、西安、广州、四川、太原等二十多个省市。一度出口东南亚各国，深受青睐。在1981年广州秋季商品交易会上，博得外商的好评，出口量逐年上升。于1980年、1884年、1988年分别获山西省优质产品奖。1983年，近代品酒大师末代皇帝溥仪的御弟溥杰先生，品尝后挥毫为此酒题《菖蒲酒颂》诗一首：“名酿溯源肇炎汉，历代曾闻列御膳；琼浆玉液庆延龄，盈钵连觥见经传”。

悠悠岁月长，滴滴菖蒲情。菖蒲酒是日月的精华，生命的活力。垣曲县舜皇菖蒲酒业有限公司传承先人技艺，实现健康理念，不断挖掘和开发传统工艺，发扬忠于职守，不辱使命的敬业精神，使菖蒲酒这一非物质文化遗产得以传承和发展。（赵飞舟 旬明鑫 文/图）

## 生产过程及证书

