

探秘五粮液明初古窖池系列报道

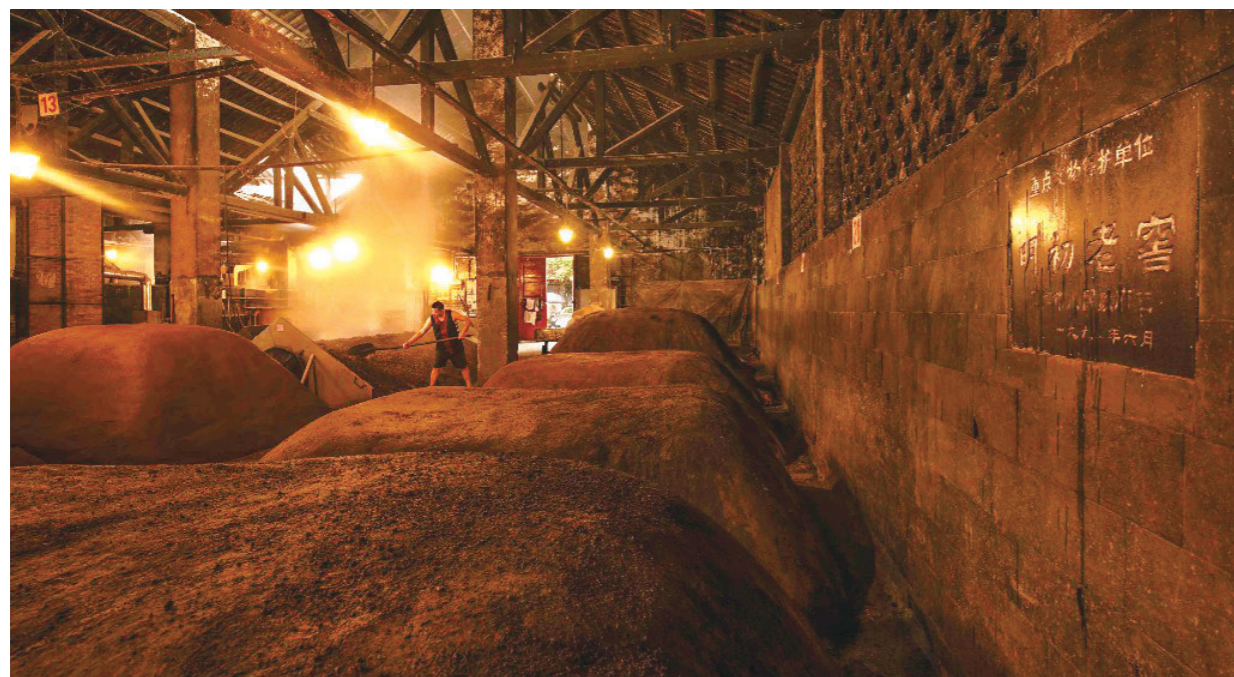
源起 1368 的古窖池如何酿出五粮液

——记者走进五粮液老作坊感受顶尖酿造技艺

□ 杨波



全国劳模屈万聪在酿酒



五粮液明代古窖池



五粮液古作坊“长发升”



摊凉

501 车间,是五粮液的第一个酿酒车间,是五粮液传奇之路开始的地方。以“长发升”“利川永”“全恒昌”等为代表的 8 家古传酿酒作坊,构成了五粮液的“明代古窖池群落”,其中始于明洪武年间(1368 年)的明初古窖池,是中国现存最早的地穴式曲酒发酵窖池,见证了五粮液发展历程,是五粮液引以为傲的“镇厂之宝”。

501 车间里,守着 650 多年古窖池的每一位老师傅都不可小觑,他们在五粮液至少拥有 30 年以上的酿酒经验,没有人比他们更熟悉五粮液的酿造技艺,没有人比他们更了解这些古窖池的脾性,他们用饱含工匠精神的双手和丰富的经验,采集天地精华,酿出大国浓香。

为探秘 501 车间源起 1368 年的古窖池如何酿出五粮液?记者日前走进这些老作坊,现场为您揭秘五粮液匠人的顶尖酿造技艺。



五粮液产品

“一名优秀的酿酒工,是从拿铲子开始的;一名优秀的酿酒师,是从鼻子、舌头、眼睛开始的。”在五粮液工作了 39 年,如今已是五粮液 501 车间“利川永”酿酒古作坊组长的聂恩梁如此描述酿酒工。

从 2000 年聂恩梁担任利川永酿酒古作坊组长以来,他和组员就已经守护在这些明代流传下来的窖池了,20 年日复一日的沉淀,让他们对每一口窖池的“脾性”了如指掌。

聂恩梁说,酿酒离不开铲子,起糟、拌粮食、拌糠壳、上甑、摊晾、拌曲药、入窖……酿酒的每一个环节都要使用铲子,可以说,一个好的酿酒工,都是铲子“铲”出来的。

酿酒是个体活,需要无数次地重复挥舞,才能把糟、粮、糠壳、曲药拌均匀,然后入窖开始新一轮的发酵。

然而“铲子关”很难过,每一个新员工上班的前半个月,都面临这一挑战。

一天劳作下来,新员工双臂会累得没有知觉,手上全是血泡,睡觉腰酸背痛,不少人回家连筷子都拿不稳;手指头弯曲了,不能伸直;手指头伸开了,则难以弯曲,得用另一只手帮忙才行。

“能坚持一个月,说明体力和耐力适合吃酿酒这碗饭。同时,熟练了,就学会了用巧劲儿,手、腿、腰、胳膊协调发力,省力很多。”聂恩梁说。

在五粮液,酿酒车间班组长,都有一种共同气质:双手满是老茧,质朴、稳重、谦和。他们在几十年的劳作中,磨平了浮躁,学会了耐心和精心地酿酒。他们以“用心不计代价”的工匠技艺和“用时不计岁月”的耐心等待,最终成就了五粮液的卓越品质。

勤快,能吃苦,这只是成为优秀酿酒工的第一步。

“酿酒是一个需要耐心的技术活,需要像中医那样望、闻、问、切,准确判断和操作,才能酿出好酒。”聂恩梁说,看糟配料,是酿酒的重要环节,集中体现出“望闻问切”精髓。

窖池里新出来的糟,首先要“望”,用眼看糟,看颜色是否正常,发酵是否彻底;“闻”,用鼻闻糟,闻香气好不好;“问”,用嘴尝糟,尝酸味正不正常;“切”,用手抓糟,感受水分是否充足。

只有准确识别了糟,才能精准配料。

与“利川永”一墙之隔的“全恒昌”古作坊组长屈万聪,有着 25 年的酿酒经验。他说,别以为看糟配料是重复动作,其实每一次的操作都不一样。不同窖池的糟不一样,同一口窖池的上、中、下层糟不一样,这一轮和下一轮不一样;配料时的季节不一样,温度、湿度就不一样……

这些常人看不出来的变化,在经验丰富的酿酒工眼里,却是千差万别:酸高了,需要降酸;淀粉高,就少加点粮;入窖温度过低,微生物不活跃,不利于产酒。“多一点,少一点,都不行,必须糟、粮、糠、水、曲等影响酿酒的因素,都做到恰到好处的搭配,才能酿出好酒。”屈万聪说。

这样的经验,不是一个月两个月能学会的,因此,需要好的师傅手把手相传,需要徒弟用心领悟,和近十年的经验摸索积累,才能完全掌握。

屈万聪说,他刚进厂时,也很难识别酒糟,感觉都“一个样”,后来跟着师傅学习,眼观、鼻闻、舌尝、手摸,慢慢感悟其中的细微差异,经过十多年无数轮酿酒,才熟练掌握了这项技艺。

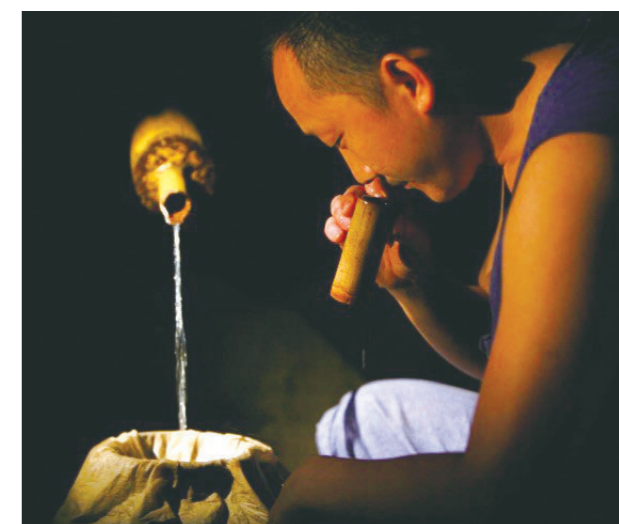
屈万聪认为,酿酒,一辈子都学不完,必须活到老,学到老。“酿酒熬糖,充不得内行。每一天都要在现场把控,稍不小心就会判断失误,影响酒质。”

量质摘酒,同样很难,十分考验班组能力。刚酿出来的原酒,需要靠酿酒师傅品尝,判断先流出来的是三级酒、二级酒,还是一级酒。多摘一斤就能多创造近千元价值,判断晚了,就流到二级酒里去了,造成优质原酒浪费;同样,若是尾酒没控制好,二级酒就会流进一级酒里,造成一级酒的作废。

“刚开始,觉得酒很辣,都是一个味道,后来尝多了,就能分辨出酒里的细小差别和不同味道。”屈万聪说。

在屈万聪看来,一个酿酒工,要从合格变成优秀,除了能吃苦、勤学苦练外,还需要天赋。必须能够用舌头、鼻子,准确判断所接酒的品质,才能做到量质摘酒和按质并坛。

酿酒是个修炼过程,也是酿酒工和美酒彼此的成就。好的酿酒工,用精湛的技艺能酿出一坛坛美酒;而酿造美酒的过程,也成就了一个卓越的酿酒师。



量质摘酒

(图片由五粮液公司提供)