

一口小酒 定乾坤

——访济公家酒坊国家级双料(啤酒、黄酒)评委奚天红

◆许婉琳

秋冬季节,是天台黄酒酿造的黄金时节。每年这个季节,也是品酒师们最忙的时候。浙江红石梁集团济公家酒坊的奚天红也不例外地忙碌着。这不,公司首届开酿节举办在即,作为国家级双料(啤酒、黄酒)评委、酒坊总经理助理的她,既要为开酿节做好一系列准备工作,同时还要担负着新一生产季黄酒质量把控任务。

奚天红看上去瘦瘦弱弱、素面清秀,怎么都无法与酒联系在一起。但实际上,她已与酒实实在在地打交道了20多年。20多年的“酒历”,让她练就了一套“酒功夫”:随便拿几种国内知名的啤酒、黄酒,撕掉品牌标签,倒一小口给她盲喝,她都能准确说出此酒的身份、特性来!

许多人猜测,像她这般深厚的“酒功夫”,不知要喝多少酒才能练成?奚天红的回答令人大跌眼镜:“我酒量很少,充其量两杯宋红酒,再喝就酒精过敏了!”

奚天红的话不是空穴来风。2005年考上国家级啤酒评酒委员时,在青岛接受表彰的庆祝宴上,她不得已喝了两杯啤酒,结果酒精严重过敏,全身布满小红点,当时的情形把同行们吓得够呛!

如此没有酒量的人是如何成为国家级双料评委呢?首先要过五关、斩六将通过理论考试,然后先考取品酒师、高级品酒师,再考国家评委。“酒量不是关键,品酒师除了天生口感灵敏以外,后期还必须经过不断强化训练,接触不同品类的酒,掌握它们的风格特征,才能使你的技艺达到一定的水平。”奚天红说道。

品酒讲的是“品”和“评”,不是“喝”。品就是品尝,看你的口感灵敏度高不高,能不能尝出一款酒口感的好坏;评就是评价,即要求你把品尝后的感觉具体表达出来,作为专业品、评酒者,这两者缺一不可。

“品评的最终目的,是为了更好地指导生产,让消费者能够喝到一款既符合国标又口感品相俱佳的美酒。”这句话奚天红反复地说了好几遍。

由此可见,品评在整个酿酒生产过程中尤为重要。在酒行业有这样一种说法:“要酿出一款符合国标中理化指标的酒容易,但要酿出一款既符合理化指标,口感风格又被大众消费者喜爱的酒很难。”

这就需要一组品酒师“出马”,对酿酒生产过程中的半成品、成品进行“品尝”。“每批酒在酿造过程中,有时会出现一些细微差异,这会影响到成品酒的风味一致性。品酒的任务就是通过口感评定随时监测并消除这些差别,确保品质稳定。同时酒又是嗜好品,一个人说好喝并不代表大家都说好,所以需要品评小组来确定,品评小组一般由8—10个经过专业培训的品酒师组成。”奚天红说道。

在济公家酒坊,品评小组成员都来自基层,从检测、技术、生产、研发等各部门中挖掘来的,他们在做好本职工作的前提下还“兼职”着评酒工作,奚天红也是一位从产品质量检测员做起,从品酒

师再到国家评委,如今已是品评小组的“导师”了!她每星期都会参与公司的常规品评,并在品评时向大家讲解品评技巧与品评感受,推荐合适的品评方法,这不仅提高了小组成员的品评技能,同时也保证了公司的产品质量。每当公司推出新产品或改良产品时,都会在第一时间交由评酒小组品评论断。

匠心酿造才有琼浆玉液。“一款酒从选料、做曲、糖化、发酵过滤到成品“出炉”,每一个环节,评酒师们都要第一时间去尝,一旦发现问题,必须马上作出调整,确保酒生产的“每一步”都实现最佳,这样成品才能达到最佳。”奚天红说道。

除了每周品评公司的产品外,奚天红还会不定期地购买一批来自全国各地有代表性的黄酒进行品评练习,持续不断地刺激味蕾,以常保嗅觉、味觉的灵敏度。每品一款酒,她都会详细记录好笔记,在脑海里留下这款酒的风味特征。久而久之,以前除了工作以外从来不喝酒的她,现在每到聚会时刻,也会习惯性地小喝一杯了!

奚天红已是老资格的国家啤酒评委,去年又刚刚被聘为黄酒国家评委。考评路上的艰难程度自然不言而喻,考评获得的成果自当加倍珍惜和利用。这一双料“国”字号荣誉,在全国之中尚未发现第二位,这不仅是奚天红一个人的荣誉,更是红石梁集团济公家酒坊的荣誉。

作为一家酒企,十分重视人才培养,早在



2005年全省啤酒行业也只有七位啤酒国家评委,而红石梁的奚天红、严菊珍、徐阿喜就占了其中三位,惊动全国同行。在红石梁集团一直高度重视人才培养的氛围下,目前已有一支近10人的品酒师队伍,更难得的是有双料的国评委。这样的专业人才实力在全省行业内是领先的,但对于企业自身永续发展而言还远远不够,必须形成梯队、稳定的人才队伍。正因如此,奚天红一直在不断挖掘这样的人才,她需要自己的品评酒“功夫”得以延续,只有这样,企业的“酒命脉”才能永保高品质。

“考取品酒师、高级品酒师、国家评委的过程本身就是一种历练,考取的目的最终服务于企业。我希望把这些技艺毫无保留地传授给公司其他有兴趣的同事,为公司培养更多的品酒人才。”这是奚天红的心声,也是一位老员工对红石梁集团企业所诠释的深厚情怀。

酿酒人酿出的人生

——记天台红曲酒传统酿造技艺传承人吕敬阳

◆孙明辉

很多,与他一同进厂的许多人选择离开工厂,出去做生意了。他的一个叔叔也曾找他,约他一起外出做生意,可他想了又想,终究没离开酒厂。他想无论什么事,只要认真做,都会做好的。

吕敬阳原是一个不喝酒的人,同事都笑他,说一瓶啤酒全家人都能喝倒。可是要做一个好的酿酒人,怎么不喝酒呢?不喝酒又怎样知道酿出的酒是好是差呢?可自己没有酒量,怎么办,他决心学着喝酒。人家说,酒量是练出来的,怎么练?他开始在床头放上一瓶糟烧,每天晚上喝上几口才睡觉,老婆是一个很贤惠的女人,只要丈夫认准要做的事,她从来都是支持的。

三

2002年,出于经营需要,红石梁集团将黄酒车间单独成立了台州宋红酒业有限公司(后又改名为浙江红石梁集团济公家酒坊有限公司)。公司在天台红曲酒传统酿造基础上,开发出宋红济公家酒等,公司荣获红曲酒行业创新奖,收获了很高的信誉。2007年7月,为了扩大红曲酒的生产规模,公司又从赤城路老厂区搬迁到占地300余亩高新技术产业园区。生产条件改变和生产技术的改进,公司生产的济公家酿酒、宋红工帮土制酒、天台宋红臻酿等在全国红曲酒新品品评会上获产品创新奖。这当中都有吕敬阳足迹和印记。

2013年秋天,吕敬阳接到通知,赴绍兴参加中国黄酒协会举办的全国品酒师的资格考试,考试分笔试和实际操作,当时参加品酒师资格考试的有八十多人。笔试,敬阳顺利通过,接下来是最关键的实际操作。一共要进行10轮考试。每一轮要品尝5小杯不同口味的液体,可能上一轮与下一轮是同一种口味。每一轮尝完了当场写出答案。答案准确率决定你的得分。他庆幸自己早几年练出来的酒量。如果没有酒量,可能到了考试中途,舌尖就不灵敏了。如果舌尖不灵敏,也就不可能准确地品尝那么多不同口味的液体。

吕敬阳终于考完了,他回到公司。几个月后的一天,吕敬阳接到了国家级“品酒师”的资格证书。他觉得有些激动,这既是他自己的一种荣耀,也是对他几十年酿酒工作的肯定。

2014年,“天台红曲酒传统酿造技艺”列为台州市非物质文化遗产名录,2015年,吕敬阳被评定为“天台红曲酒传统酿造技艺”代表性传承人。30年前与他一同进厂的年轻人,有的调出,有的辞职,只有他还坚守在酿酒。现在,他是济公家酒坊的酿造部经理,说是经理,可他管的事却很杂。他每天的工作有生产安排、生产质量管理、设备调试、工艺改进等,进厂时,他只有初中学历,这几年,他不断自学,没少下功夫,2012年他取得了电大毕业证书。眼下,在现代化的企业不学习不充电肯定是不能胜任工作。酿造部里有三十多人,大都是二三十岁的年轻人。他也如当年袁国生老师傅一样,将自己对红曲酒的传统酿造技艺的经验,传授给年轻人。只是外面的世界太精彩,一些后生干了几年,对酿造技艺刚有一点掌握,就选择离开了。

红曲酒的酿造在天台民间有上千家在做,可是酿造技艺却不能说是十分把握,靠多年经验的积累,因此,吸取别人之长,也是提高自身酿造技艺的关键。这日,东阳市酿造红曲酒的同行来天台考察。公司安排吕敬阳陪同。听说对方也是酿造红曲酒,他的兴致来了,平时闷声不响,这会儿,他主动向人家讨话,向东阳同行请教他们的酿造技艺,吕敬阳觉得收益颇深。

屈指算来,吕敬阳在酿酒行业干了34年,当年的毛头小后生,如今已是国家级品酒师,市级非遗代表性传承人。

每天早晨他骑着电瓶车从老城区一直向东,来到工业园区的公司上班。望着车窗外累叠的数百万的酒坛、酒缸,他觉得有说不出的亲切。虽然红曲酒传统的许多酿造工序,已经用现代化手段取代,可是用心做酒,做出好酒,在任何时候都是不会变的。



在天台民间有一种红酒,就是用糯米和红曲酿出的酒,酒汁艳红,口感微甜,因为是手工酿造,民间酿酒的技艺都是长辈传授给晚辈的,代代相传,所以红曲酒的好与差就凭酿酒人的技艺了。

一

初见吕敬阳,高高的个子,戴一副眼镜,寡言少语,可他却是天台红曲酒传统酿造技艺的代表性传承人,同时也是一名国家级“品酒师”。

说起吕敬阳的酿酒,他也觉得自己没有多少故事。

1986年,他初中毕业,因为喜欢打篮球影响了考试成绩,没有被重点高中录取,有些沮丧的他,就报名参加招工。在报名之前,他曾征求父亲的意见。不想,父亲很支持他。于是,这一年年仅17岁的他就成了天台酒厂的新工人。与他一同进厂的有29个年轻人。

他分进了天台酒厂的黄酒车间,车间共有三四十工人,其中就有几位像袁国生、洪昌兴、夏小宝、叶良栋等酿酒技术很棒的老师傅。

到了车间以后,吕敬阳第一份工作就是洗酒坛,而且一洗就是几年,吕敬阳没有怨言。在黄酒车间,样样都要学,样样都要做。袁国生是五几年进厂的老工人,他家祖上在五关里开酒坊,在老城也是数一数二的,很有名气。1958年“公私合营”,他家的酒坊连同他一起并入了天台酒厂。几十年的实践,袁国生的酿酒技艺越发高超,不管是什么酒,他只要嘴巴一喷,便能知道酒的酸度、酒度,比检验人员还要灵,在全台州也是很

有名气。这期间袁国生就是他的师傅。袁国生对他说:“酒坛会洗干净,酒的品质就能有保证。”他觉得这就是他的本职工作,与在中学当老师的母亲一样,只不过母亲是教学生,他是洗酒坛。最让人感动的是,当时生产忙时,厂长、书记还会到车间一起做活。

黄酒是天台酒厂一年四季酿造的大众酒,它是用大米和麦曲为原料酿造的。当时,酒厂还要酿造另一种大众酒,就是红曲酒。这是天台民间经常酿造的色泽艳红的酒,味有些甜,度数不是很高,售价实惠,所以在广大农村很有市场。只是,红曲酒酿造受气候的限制,必须是初冬时节开始,过了春节就停止了。

酿造红曲酒的主要原料是糯米和红曲,而红曲是要在炎夏时制作的,那时制作红曲是土办法,为了保证红曲酒的品质,那时车间里都要挂起门帘,用喷水保湿,为保证温度发酵,要用棉布将门窗堵得严严实实。在里面做活,也是汗水直淌。

二

在进厂的头十年,蒸饭、发酵、做曲等红曲酒传统酿造工序,吕敬阳几乎都做过,在多年的实践中,他也逐步掌握红曲酒的酿造技艺。在红曲酒酿造的各个程序中,“开耙”是至关重要的一道程序。轮到吕敬阳值班,他不敢马虎。有好几次他要差点睡过去了,突然惊醒过来,立即去掀开缸盖,看看是否可以开耙。在手电筒的照射下,终于看到酒的表面有几道不规则的裂隙,于是他立即拿来酒耙开耙。车间里立即散发出浓浓的酒香,酒香也使得他睡意全无。

上世纪九十年代,周围外出做生意的人