

光阴无声，匠心独『酿』

中国酒文化源远流长，酒渗透于中华五千年的文明史中，无论是艺术创作还是文化娱乐，酒文化早已融入人们的日常生活，与人们的生活紧密相连。

中国是世界上最早拥有酿酒技术的国家之一，早在唐宋时期，我国酿酒技术的发展已极为辉煌，宋朝更是形成了完整的酿造理论。在著名的《清明上河图》中，我们可以清晰地看到宋代民众当街沽酒畅饮的热闹画面。随着农业的发展，宋朝酿酒业空前繁荣，从朝廷官酿到乡村米酒，酿酒作坊星罗棋布，名酒品类达数百种。据说大文豪苏轼对黄柑酒情有独钟，而大诗人陆游则最爱喝葡萄酒，普通百姓也通常会酿造米酒来喝。

究竟，800多年前的宋酒是何滋味？本期，我们带着这个疑问来到清河坊这个杭州城里极具烟火气的地方，找寻一缕酒香。

◎ 记者 贾露

酿酒人的坚守

18岁时，他进入国营酒厂做学徒。时常，他都会跟着老师傅半夜起来趴在酒缸边，一个一个缸地听原料发酵时的“呼吸声”。后来，通过一次出国参观学习的机会，他惊讶地发现，原来从米的种类选择，米芯的打磨程度，再到过滤技术和冷冻存放环境，每一环都极为考究。他还发现，每一位酿酒师傅往往会传承八九代，酿酒技艺的延续性非常强。这种震撼在江亮心中埋下了一颗懵懂的种子，回国后，由于表现出色，他被推荐前往复旦大学微生物专业进修。实现了他想进一步精进技术的梦想。在复旦，他学到了菌种培育的技术。“制曲是酿酒的核心，酒曲好不好在很大程度上取决于微生物的强壮程度，选出特性强劲的菌种更能酿出好酒。”



1999年，江亮来到香港理工大学再度求学，一位教授在交谈中向他提及，杭州南宋文化价值张力巨大，如果能结合专业学习进行挖掘，不失为一件好事。这一番话触动了江亮，于是他决定酿酒。用复刻宋酒的方式，将南宋传统文化和酿酒文化结合起来。

用米酿酒一直是中国古法技术，根基久远，甚至在许多历史典籍中都有所记载，而宋朝又是酒文化极其繁荣的阶段。在查阅多种典籍、拜访宋史专家、考古学家后，他为“复刻”的宋酒起名“蓝桥风月”，“‘蓝桥风月’是宋高宗赵构的吴皇后娘家吴府所酿，在当时就有‘蓝桥风月出吴府’一说。”“蓝桥风月”是《梦粱录》《武林旧事》等文献中记载的南宋54款名酒之一，相传《水浒传》“浔阳楼宋江吟反诗，梁山伯戴宗传假信”一回中：宋

江只喝了一杯两盏“蓝桥风月”，就不觉沉醉，再饮数杯，便觉欢喜异常，兀自狂荡起来，乘着酒兴，挥毫泼墨……宋江喝的，正是这款“蓝桥风月”。

复刻+创新， 酿制“醉”美佳酿

江亮说，宋酒细分类目很多，有琼酥酒、瑶池酒、瀛玉酒、雪泡梅花酒等等，从名字看，口感层次丰富，甚至还有花香。事实上，“蓝桥风月”是一种雪泡梅花酒。冬天的时候将冰块放入地窖，梅花蜡封，等到入夏再将酒、冰、梅放在一起，讲究的是花和酒的配合，也多了几番风雅。虽然有了历史蓝本，但由于“蓝桥风月”的制酒技术已近失传，因此只能尝试工艺性复原。

“作为中国红曲酒文化遗产保护与传承人，其实我和团队这些年来一直在尝试‘复刻’宋酒的味道。”这些年，江亮团队走访大量宋史专家、考古学家，甚至循着唐宋时期清酒工艺的流传路径一路寻访，足迹遍及国内外多地。最终他们锁定了几个关键词：原料、酒曲和花香。江亮觉得，宋韵之味正是来自花香、酒香之中。

“‘蓝桥风月’实为黄酒的一个类别。南宋时，用根霉白药和红曲酿制，因酒里融入了梅花香味，酒未近唇梅香来，特别风雅。”根据《北山经》中宋酒的曲方，第一步就是顺应古法，找米，做酒曲。适合做曲的米种没有想象中好找，国内的稻米鲜有专门为酿酒种植的品种。“我们结合当代酿酒经验，与农学专家一起探索，什么样的米最适合用来酿酒，还尝试用虎跑冷泉作为酿造水，在花香中酿酒……”如果说制曲中采用了不少古法技术，那么江亮的复刻也结合了现代技术，做出了发扬和创新。其中梅花的取用极具代表性。“在试验了多种梅花后，我们选定了绿萼梅入酒。在古代，梅花只是泡在酒中，而我们研究出了一种花香酿造技术，让梅花的香味真正融入酒中，花成了酒原料的一部分，最终这项技术获得了国家发明专利。”制酒工艺博采传统工艺之长，酿造过程加入芳香植物来赋香，令“蓝桥风月”平添了几分古雅的清幽。在尊重古法的基础上采用先进工艺创新，不仅最大限度地保留了古酒应



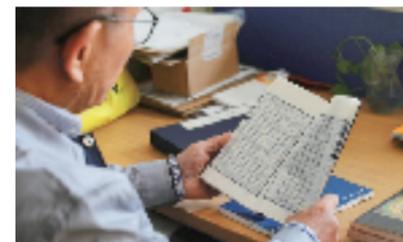
【人物名片】

江亮，杭州宋酒业有限公司技术总监，高级酿酒师。从事宋酒酿造近四十年，挖掘总结出一套古法酿造结合花香酿造技术的工艺，最终将“蓝桥风月”杭州宋酒复原并获2015中国国际酒业博览会最佳新产品奖。曾获中国红曲酒保护与传承人、杭州工匠等称号。

有的特色，也使“蓝桥风月”的口味更时尚，香气更为丰富。



如今的江亮已年近六旬，自进入酿酒业，他始终执着、专注、坚持。他长年潜心研究、酿造宋酒，为复原性挖掘南宋美酒，江亮自我沉淀了3000多个日子，精益求精，追求极致，为的是让现代人也有机会一品这宋时的酒之味。在长达10年的持续研发后，“蓝桥风月”重现于世。目前，“蓝桥风月”系列酿制工艺已经成功入选第一批上城区非物质文化遗产代表性项目名录。“接下来，我还将在酿好酒的基础上，延伸打造酒文化产品，把‘蓝桥风月’做成杭州特色的世界名酒，让这一抹‘中国红’传承深厚的历史积淀。”



“一生只做一件事，一心只为酿好酒”是江亮秉承的人生信条，他数十年如一日，不断精进着技术，为的是实现深藏心底的那个目标——“酿好酒，传承中国酒文化”。

