

匠心伴酒香

90后姑娘品万般滋味酿出“幸福酒味”

◎ 记者 郑雪文/摄

100多坛酒缸整齐码放,缸中的高粱、谷物等正在发酵,打开密封盖,酒香扑鼻而来。打上一酒提子放到嘴边轻啜一口,酒香醇厚丰满,细腻柔顺,回味悠长……

古法酿造,一脉匠心

在建德大同镇禹田村的一个小山坳里,藏着一家小酒坊,米酒甘甜香醇,坊主遵循和传承古法制曲、酿造、烧锅等系列酿酒技艺。其中,配方传承至今已有50多年。

她是第三代传承人,也是一名“90后”。生于酒家长于酒家,从小就是闻着酒香的味道长大的。她叫程子笑,自记事时起,便终日跟着爷爷和父亲在酒窖里打转转儿。和一般女孩子不同,她对酒有着出乎寻常的喜欢。尤其对那酒香更是有种莫名的迷恋,用她自己的话说,她和酒的缘分一定是从娘胎里就带来的。

“古法酿酒不比快曲发酵产量高,更不如酒精勾兑来得便捷。它是一种生产周期漫长,又是按部就班的酿酒技艺,即便是最末‘入甑蒸馏’之后,还要把所酿酒浆输入地下酒池进行窖藏。”程子笑说,单这个过程所需要的时间都是以“年”为单位,少则一年半,多则五年八年甚至更久,若算经济账,一个生产周期的成本至少三年时间才能收回。所以一般人根本不愿意自己酿酒。



然而程家祖孙三代追求的从来就不是产量和效益,而是品质。这种取舍根源于酿酒世家的工匠精神。“这是爷爷的坚守,并将这个理念早早就灌输给了下一代。所以到了父亲这里,到了我这里,‘古法酿造,只做纯粮酒’的理念已经根深蒂固了。”

程子笑说,严格遵照粮食粉碎、主副配料、润料拌料、蒸煮糊化、翻拌冷散、添加酒曲、入池发酵、入甑蒸馏八道基本程序,以匠心酿造“良心”白酒,这是一个做酒人的底线。

心口相授,传家技艺

程子笑自幼接触酿酒,从最早的五加皮,择选中草药、清洗、浸泡,到高粱酒、荞麦酒再到现在的莲子酒,经过20多年的耳濡目染,她已经成长为一名高级品酒师。

“每一个工序,每个环节,都必须亲力亲为。”程子笑说,酿酒的第一道工序是煮米,煮完之后,便将蒸好的米,一点一点地铲出来摊晾。“有时候,光这煮米和摊晾两

道工序都需要一个人花整个下午才能做完。”摊晾之后,再开始拌曲、发酵、蒸馏、成酒……一道道工序从她口中如绣花般精雕细琢缓缓吐露。

“粮食酒酿的好坏,首先要了解当天所用食材各自的长处和短处。”程子笑说,这就好比是做菜,选定主料后,再通过食材和佐料的搭配,做出一道有特色的美味佳肴,并且能够在食材每日的变化下,长期保持这道菜品的完美性。



“酿酒也是这个道理,我们酿出来的原酒,它的工艺、发酵期、贮存期都是不一样的,将不同特色的基酒进行调配组合,再通过调味酒的‘点睛之笔’,设计出有独特风格的酒品,并且要确保每批次出厂的酒品质量标准保持一致。酿酒是看天吃饭的,太冷太热的季节不适合酿酒。”程子笑说,严寒酷暑都不适合酿酒,所以她们每年只做一季。

好酒必须用好曲

“好酒必须用好曲。”程子笑说,曲乃酒之魂,好酒必须用好曲。制曲的过程也是十分繁杂,需要经验丰富的老师傅将精挑细选的十三种中草药,反复地搅拌反复揉搓均匀,搅拌好的曲料能够手握成团,丢下即散,否则会影响后续程序。

有了好曲后便开始“泡粮”,采用鲜甜的泉水对有机粮食进行浸泡,浸出粮食的异杂味,让粮食味道更鲜更纯。接着是“蒸粮”,将准备好的粮食放入圆木甑煮熟,为其杀菌消毒,大致需要三四十分钟。“蒸粮”后还需要再次“复



人物档案

程子笑

星座:天秤座

籍贯:浙江建德

职务:建德市人大代表、建德大同禹田酒厂总经理

人物亮点:主动牵线搭桥,发挥人大代表的桥梁纽带作用,主动联系在外青年人才,提供家乡信息,助力建德大同镇创客空间再发展。

遵循“古法酿造,只做纯粮酒”,守艺守心。踏实专注,一心一意做好酒,以质量、口碑赢得消费者的信赖与支持。作为建德粮食酒的代表,把酿酒的工匠精神发挥到了极致。

守艺更守心



蒸”,也就是在蒸粮的基础上,再重新蒸一遍,大致1个小时。随后是“摊晾”,将煮好的熟粮倒出,均匀地撒在晾堂上,对其进行翻面,使粮食降温。

接着最重要的工序来了——“拌曲”,酒好不好喝,关键看拌曲。蒸好的粮醅在晾堂上摊晾,温度凉至30℃左右时,撒入适量的曲粉,翻拌均匀。

随后进入“糖化”,“糖化所处的环境不同,酿出来的酒的品质也会不同。”程子笑说,将拌好酒曲的粮醅进行糖化最好在密闭并且有一定湿度的空间进行。然后就坐等“发酵”了,利用微生物发酵使粮醅产生酒精。

对发酵完毕的粮醅加热,使里面的液体气化,再使蒸气液化,从而除去其中的杂质,提高酒的度数,最终得到酒液,这便是酿酒的最后道工序——蒸馏。

“当然,如果还要做陈酿酒,就还得将充分发酵后的酒液再一次倒入木甑子进行陈酿。在陈酿这一环节,木甑必须盖严盖紧,不能进去一点空气。”程子笑说,入口柔和、落口爽净绵甜,酒体层次感丰富,醉酒慢醒酒快,这是优秀纯粮酒的标准。

白酒文化在很多方面都表达着人们的情感诉求,虽然白酒不是生活必需品,但白酒是伴随中国人一生的重要仪式。然而根据调查显示,现在年轻人对白酒的偏好都较低,目前白酒主要消费人群集中在35岁以上。“尊重方能共情,共鸣终得认可。”程子笑说,她希望与年轻一代共叙白酒文化的爱与包容。

时光不老,初心不变,在这个时代,守艺难,守心更难。但程子笑始终如一坚守着纯手酿制,每次奔波数公里给客户送去的不仅是一坛坛酿好的香醇美酒,更是手艺人的一颗真心,一颗质朴的初心。