

一壶老习酒 不负赤水河

——茅台集团习酒公司 60 年发展纪实报道之一

本报记者 樊琪 张建忠
通讯员 程万松 王静思

今年3月16日,全国两会刚刚在北京闭幕,而北京也恰逢冰雪消融、万物复苏,却乍暖还寒的季节。正是在这个时候,茅台集团第二大白酒酿造企业习酒厂邀请的记者采风团从全国各地汇聚于已经生机盎然的赤水河畔,在习酒镇的阳雀台上欣赏着中国美酒圣地氤氲升腾的春色。

这里是当年红军二渡赤水的战斗遗址,红军四渡赤水中许多可歌可泣的英雄故事和军民深情至今仍然在当地广为流传。

站在观景台上一眼望去,当年战斗的惊心动魄已经不可复见,倒是赤水河两岸的层层排开的酿酒厂区让人倍觉震撼。

河对岸是赫赫有名的四川古蔺郎酒厂,而此岸就是酿酒车间规模相当的习酒厂,两家酒厂两岸夹道而立,而又同时以生产酱香酒而名闻天下,也都生产酱香和浓香两种白酒,活脱脱一个浓、酱酒乡。

就在此地,我们邂逅了几位从北京远道而来的朋友。几位男士衣着简谱,却有着北京爷们儿特有的范儿,倒是几位女士的衣着服饰极为讲究,显露出他们都是家境殷实、有一定社会地位的人家。

他们是自驾车前往云南扶贫,返程至此,竟然留恋忘返,大有“闻香下马”的味道。原来,他们也是习酒的粉丝,对习酒的“后厨”很是好奇,但因为事前没有跟酒厂联络,所以不能进入厂区。经过协商沟通,他们得以准允随我们一起参观。

几位一看就是好酒之人,尤其一位被他们尊称为大哥的先生,问的特别仔细。他大概对二锅头的酿酒技艺有所了解,所以时不时套用二锅头的工艺来理解习酒的酿酒技艺。

而两种白酒品类的酿酒技艺和酒体风味实在是天壤之别,因此在最初的沟通中,他显得很是莽撞。

酱香酒的酿造工艺极为复杂而神奇,需要历时一年,经过二次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次蒸煮、高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温馏酒,而每个环节都有严格规定的时令和手法。

酱香酒的发酵容器为砂石条形窖,与清型的地缸和黔外浓香酒的泥窖不同,而且也不像浓香酒那样对老窖池十分依赖;酱香酒所采用的酿酒高粱只能采用当地特产的小颗粒糯红高粱,因为只有这种高粱最耐煮,而其他品种的高粱在传统酱香酒的酿造过程行至一半,就已经疲塌不堪;酱香酒的储存周期很长,而且是最典型的越陈越香,但前提必须是在独特的生态环境中,技艺精湛的酿酒师严格按照传统手法虔心酿造出的上等酱香酒,而品质一般的酱香酒并不具备陈酿的潜质;而酱香酒的勾调技术也极为复杂,完全采用不同轮次、不同风味、不同酒度、不同酒龄的基酒精心设计、反复勾调而成,是典型的“纯粮固态发酵原酒勾兑”。

所以习酒厂所生产的酱香酒,天然发酵、自然生香,活性十足,具有“微黄透明、酱香突出、醇厚丰满、细腻体净、回味悠长、空杯留香持久”等特点。

当最后在酒库品酒的时候,几位北京朋友都取上一杯陈年老酒,慢慢品咂,细细品味。大哥在这时撂下一句话:“酒品如人品,好酒应陈酿,君子须修养,不可莽撞。”

一场美酒之旅,竟让几位体悟到人生的



● 80年代习酒厂区一角



● 习酒制曲工艺

对烤酒一窍不通,于是又遍寻当地的老酒师虔心求教。就这样,酒厂在磕磕绊绊中重新运作起来。小曲白酒,是我国南方各省普遍流行的酒种,是我国白酒的一个大宗级品类。酒厂当时烤制的是川法小曲白酒。此酒由于操作简便、生产简陋、发酵期短、用曲量少、出酒率高,而且投资少等特点,在解放后的物资紧缺年代,发展很快,年产规模曾达70万吨左右。1957年,中央食品工业部曾组织全国14省的相关专家对川法小曲白酒的酿造技艺进行总结、推广,史称“永川试点”。1963年,贵州轻工所研制成功麸皮根霉酒曲,以替代传统的药米小曲,因为出酒率更高,很快在南方各省推广开来,并被一直沿用。升级:不能辜负了天赐赤水河的风水。

尽管川法小曲酒在当时极受欢迎,但在运行了3年之后,也就是酒厂划归习水县管辖并改名“习水县廊庙酒厂”的第二年,这群喝着赤水河长大的人已经熟练掌握了酿酒行当里的各种门道。曾前德和领导班子商量说,倚着赤水河畔烤小曲酒,大器小用,实在是暴殄这方水土,肯定没得前途。于是,他们再一次胆大包天地开始学习研制大曲浓香酒,由曾前德主持成立浓香型大曲酒课题小组,先是到河对岸的四川廊庙酒厂学习,然后回到厂里反复试验。凭借赤水河适于酿酒的生态优势,以及他们勤奋和智慧,当年就成功酿制出香浓味正的浓香型大曲酒,而且原粮出酒率达到42.7%。尽管出酒率在今天看来不值一提,但这对于一个刚刚学会酿造大曲酒的酒厂来说,却是一个很高的起点。这群喝着赤水河长大的人已经熟练掌握了酿酒行当里的各种门道。曾前德和领导班子商量说,倚着赤水河畔烤小曲酒,大器小用,实在是暴殄这方水土,肯定没得前途。于是,他们再一次胆大包天地开始学习研制大曲浓香酒,由曾前德主持成立浓香型大曲酒课题小组,先是到河对岸的四川廊庙酒厂学习,然后回到厂里反复试验。凭借赤水河适于酿酒的生态优势,以及他们勤奋和智慧,当年就成功酿制出香浓味正的浓香型大曲酒,而且原粮出酒率达到42.7%。尽管出酒率在今天看来不值一提,但这对于一个刚刚学会酿造大曲酒的酒厂来说,却是一个很高的起点。

这群喝着赤水河长大的人已经熟练掌握了酿酒行当里的各种门道。曾前德和领导班子商量说,倚着赤水河畔烤小曲酒,大器小用,实在是暴殄这方水土,肯定没得前途。于是,他们再一次胆大包天地开始学习研制大曲浓香酒,由曾前德主持成立浓香型大曲酒课题小组,先是到河对岸的四川廊庙酒厂学习,然后回到厂里反复试验。凭借赤水河适于酿酒的生态优势,以及他们勤奋和智慧,当年就成功酿制出香浓味正的浓香型大曲酒,而且原粮出酒率达到42.7%。尽管出酒率在今天看来不值一提,但这对于一个刚刚学会酿造大曲酒的酒厂来说,却是一个很高的起点。

这是笔者第二次深入采访习酒。第一次是2007年1月,当时的习酒厂在以刘自力为核心的领导班子带领下,已经基本摆脱历史挫折的影响,准备奔向快速发展的通道。而如今的习酒厂,正处于产业调整期内触底反弹的关键时期。在经历了一段高速发展之后,习酒厂的规模、效益在2012年达到了历史峰值,而随后受产业调整和市场下行的双重影响,习酒厂也遭遇下滑和调整的阵痛,但很快就进入了触底回升的轨道,今年以19亿的销售规模,稳稳地在当地守住了黔酒第二的交椅。“第三名大概不到我们销售业绩的一半。”习酒厂总经理钟方达如是说。

草创:两次无中生有

修为,这样典型的内涵派的品牌魅力,即使在国际市场上闻名遐迩的大牌当中,也并不多见,而习酒在这一刻做到了。习酒内涵派的品牌魅力是如何炼成的?是哪些力量支撑了习酒在这一刻的绽放?而在这一刻绽放的背后都有哪些鲜为人知的传奇故事?

这是笔者第二次深入采访习酒。第一次是2007年1月,当时的习酒厂在以刘自力为核心的领导班子带领下,已经基本摆脱历史挫折的影响,准备奔向快速发展的通道。而如今的习酒厂,正处于产业调整期内触底反弹的关键时期。在经历了一段高速发展之后,习酒厂的规模、效益在2012年达到了历史峰值,而随后受产业调整和市场下行的双重影响,习酒厂也遭遇下滑和调整的阵痛,但很快就进入了触底回升的轨道,今年以19亿的销售规模,稳稳地在当地守住了黔酒第二的交椅。“第三名大概不到我们销售业绩的一半。”习酒厂总经理钟方达如是说。

这是笔者第二次深入采访习酒。第一次是2007年1月,当时的习酒厂在以刘自力为核心的领导班子带领下,已经基本摆脱历史挫折的影响,准备奔向快速发展的通道。而如今的习酒厂,正处于产业调整期内触底反弹的关键时期。在经历了一段高速发展之后,习酒厂的规模、效益在2012年达到了历史峰值,而随后受产业调整和市场下行的双重影响,习酒厂也遭遇下滑和调整的阵痛,但很快就进入了触底回升的轨道,今年以19亿的销售规模,稳稳地在当地守住了黔酒第二的交椅。“第三名大概不到我们销售业绩的一半。”习酒厂总经理钟方达如是说。