

# 捕捉味道的酿酒师韩兵

□ 李世义



韩兵先生是杏花村汾酒厂的一名酿酒师。我与韩兵先生认识时间并不长,是通过别人引荐、书法搭桥、品酒结缘的。我们品性相投,如兄若弟相往来,从中感受到他本身的“味道”,那就是他画龙点睛般的白酒酿造技艺、赏心悦目的酒文化收藏、传承保护酿酒技艺和从容淡定的为人处世之道。

## 酿酒即人生的修行

“固执的坚守就是创新”是韩兵的口头禅,韩兵说茅台的包装很简单,多少年来没有更换过是一种坚守,认为白酒的生产也应该坚守传统的酿造工艺。他说到做到,谋事力成、坚定信念、毫不动摇。从青壮年时期在汾酒厂参加工作便与酒结缘,跟随王乾御和郝承万学习白酒酿造、竹叶青、玫瑰等露酒勾调技术。

初中刚毕业,韩兵就听从父亲的意见招工到汾酒厂工作,而且专门选择了有技术含量的部门学习技艺。“知之者不如好之者,好之者不如乐之者”,他谨遵师父们的教诲,这一学就坚持了40年。别人眼里近似枯燥单一的工作,对他来说却是乐在其中,在年轻时就掌握了白酒最基础的生产工艺,从白酒原料的挑选,到高粱、曲块的粉碎,再到入地缸发酵蒸馏,最后贮配勾兑,每一道工序的温度、湿度等技术要领他都烂熟于心,并取得了高级酿酒师职称。

在白酒酿造中,勾调技术是白酒走向市场、赢得客户的关键环节,韩兵对于这一项核心技术则是心手相应。清香型白酒酿造的要领是“生香靠发酵,提香靠蒸馏,成型靠勾兑”,针对70度如烈火般的酒头,50度略带邪气味的中间酒,40度绵软的酒尾,配以储存5年以上的老酒,经过勾调让成品酒达到绵、甜、纯、爽、净的饮酒感官享受。

如果白酒是一种美食,那么酿酒就如同做美食。当你在炒一道菜时,有时要同时用到多种调味品,比如辣椒和醋一起使用才能达到你所要的口感。而白酒勾调具有同样的意义,针对不同风格的酒勾兑在一起,使酒体协调、平衡,并烘托出主体香气,以获得更为出色的风味。

白酒勾调是一门艺术,如果白酒的酿造工艺是“画龙”,那么,勾调工艺则是“点睛”。消费者喝到的每一杯白酒,都要经过勾调大师们的精心配制和调和。韩兵勾调的清香型白酒,醇厚甘爽,回味余香,饮后身轻如踏祥云,醉后入睡醒来不断片。我也喝过许多大品牌白酒,虽然口感都相似,但韩兵勾调的白酒则更好入口、好消化、易清醒。我请教过他“清香型白酒”的最高境界是什么?他说如十八岁的清纯少女,言外之意就是酒要纯洁无瑕、温柔善良、秀外慧中。

他对露酒调制情有独钟,始终保持匠心精神。露酒是以蒸馏酒为酒基,以药食两用的动植物精华为配料,按传统炮制工艺加工而成,改变了其原酒基风格的“饮料”酒。比如竹叶酒是露酒中的一种,是由淡竹叶、紫檀香、陈皮、砂仁、栀子等构成,具有舒气活血、和胃益脾、除烦消食的功效。为了配制出最佳品质的露酒,他根据师傅们传授的技艺,再加上自己日常工作中的经验,对药材的质量、味道、比例、分量、口感等进行感官分析,再结合基酒的品质进行勾调,他调制的酒,香气沁人心脾,色泽金黄微翠,口感醇厚绵长。得到如此美味的竹叶酒非一日之功可成,背后是常人无法想象的艰难。

40年来,韩兵徜徉在竹叶青酒氤氲的海洋中,吟诵历代名家关于酒的诗词歌赋,搜集整理竹叶青酒的各种资料文献,探索研究竹叶酒的工艺,坚守酿酒匠人精益求精的工匠精神。

韩兵热爱酿酒事业,更用心去保护即将丢失的老酒种。于是成立了自己的工作室——杏花村老酒种保护基地,对汾阳杏花村以前的各种露酒进行试验性恢复,比如玫瑰酒、沙棘酒、茵陈酒、佛手酒、木瓜酒、桑椹酒、女儿红、状元红、三甲屠苏酒、杏花仙酒、杏花黄酒、五加皮酒、桂花酒、杏梅酒等,朋友们品尝各种露酒后无不称赞。



繁忙的工作之余,韩兵致力于酒文化研究。不仅研究总结白酒酿造技艺、白酒历史以及老酒器的收藏,还将文化与白酒有机结合,同时也让古老的白酒文化焕发生机。

**致力于“七必酿造”古法的保护。**每当有人请教韩兵白酒酿造流程,他总是建议运用“七必”秘诀,即“人必得其精,曲必得其时,器必得其洁,火必得其缓,水必得其甘,粮必得其实,缸必得其湿。”亦称“七必酿酒技艺”。“七必酿酒技艺”的提出,全面总结和高度概括了杏花村所产白酒的精髓文化,是一项宝贵的非物质文化遗产。他强调要保护好、继承好和发扬好这一技艺。

人为酒之魂,再好的酿造技艺也离不开人的干预。他说用“七必”理念酿造的白酒,作为一种历史文化遗产,融入了区域特征、资源优势、民俗风情,对传承历史上酿酒生产方式的本质,具有无以取代的意义和价值。身处杏花宝地,受厚重历史文化的熏染,七必酿造工艺是古代文明与现代文明的勾兑和融合。这种技艺在所积淀的文化底蕴、丰富的文化遗存中,仍鉴照着杏花村一代代人的骄傲,昭示着人类生生不息的文化生命。他认为抢救、保护、利用和开发好这一宝贵遗产,对延续历史文脉、弘扬民族精神,促进文化资源优势向经济资源优势转化,具有十分重要的文化价值。

韩兵认为“七必”理念本身就是一种无形的文化精神。清香白酒素淡、清

## 花看半开酒饮微醺

宋朝有位乐天派诗人邵雍,与竹林七贤等不同,他乐而不狂、饮而有度,更多的是与司马光、张载等人一起探讨学问,还留有“美酒饮教微醉后,好看花到半开时”之语。我与韩兵一见如故,性情相近、爱好相同、价值观相近。经常与在一起品酒、聊天,感受“花看半开,酒饮微醺”的美好时刻,他说喝酒的场合很多,悲也喝、喜也喝,可见酒的重要性。汾阳人重礼节、守诚信、尚经商、好饮酒,在招待客人时,总会准备酒,说是无酒不成席。也有人调侃白酒是“高粱水水”,可见描述不仅形象生动、雅俗共赏,又寄托了人们对白酒的敬畏与钟情。

宋神宗写过一首诗“酒助礼乐社稷

康,色育生灵重纲常。财足粮丰家国盛,气凝太极定阴阳”这是把酒提到了社稷纲常的高度。

韩兵平时喜欢饮酒,酒桌上他总是神情凝重,不急不躁。宽大的脑门,浓密的眉毛,一双炯炯有神的眼睛透出睿智和犀利。他喝第一口酒时,总会先抿一小口,品酒的味道,这也许是职业习惯。随后,边豪饮、边聊天。他总是能语出惊人,切中要害,席间笑声不断,把一切烦恼都会忘记。谈论最多的是工作、生活、家庭,他恬静中带着几分幽默,你一言我一语,没有上下级关系般的拘谨,没有刚刚相识时的陌生,更没有商人间的尔虞我诈,更多的是相互间的坦诚、率直还略带几分长者的和蔼。

## 藏酒即人生的雅趣

新、醇厚的品质,源自于杏花村人内在的一种文化心理。杏花村是一个受现代化影响较小的村落,在这里,大多数人仍保持着中国传统的农耕文明的思维方式,讲求经验的直觉把握。他们可能更相信自己多年经验积淀出的那种感觉和判断力,因此保留和延续了很多传统的工艺甚至工具。同时,农民淳朴、亲近自然的精神气质决定了对自然品质的崇尚,追求返璞归真的素淡风格。更为重要的是,他们这种来自自然的原料和自然的生产理念,无形中做到了生态的、绿色的产品,减少了对人和自然的伤害,而这正是未来社会发展的必然趋势。

“窥一斑而知豹,落一叶而知秋”。对白酒文化遗产保护的背后,是韩兵对于中华传统文化的守护、对传统工匠精神的持续坚守。

**结合农耕文化,提出时节令酒这一理念。**这里提出的时节令是指24节气。他总结酿造经验,想到随着季节变化,地温也会发生变化,继而地缸发酵也会产生变化。因此他对不同节气生产的白酒进行分析,发现从理化指标、到品味感观都有不同程度的变化,而且发现清明、谷雨时节的品质最佳,也就是人们常说的桃花酒。当然,古人在不同时节也会饮用不同的酒,比如端午,人们为了辟邪、除毒、解毒,有饮雄黄酒的习俗。

**研究和收藏酒文化史料、书法、老酒器。**“酒,不仅是一种物质存在,更是一种文化象征。做酒也是做文化,更何况我们处在有着上千年酒文化历史的杏花村。”韩兵如是说。为此,在他的策划下,组建了“欢伯居酒器收藏馆”。

研究

收藏

酒文化

史料、

书法、

老酒器。

“酒,不仅是一种物质存在,更是一种文化象征。做酒也是做文化,更何况我们处在有着上千年酒文化历史的杏花村。”韩兵如是说。

为此,在他的策划下,组建了“欢伯居酒器收藏馆”。

因为他之前就收藏了关于酒文化的史料,比如:有喝酒元素的年画、有讲解品酒知识的古书、有描写吟诗品酒的画册。每逢周末他都会逛古玩市场专门收购酒器、酒俗物品。比如人们不见的酒令钱、老酒壶、黄酒鬃子等等。

韩兵还喜欢书画,举办笔会邀请书画家创作关于酒文化的作品。比如他工作室悬挂的书法作品,内容是苏轼《东坡志林》卷三中的一篇小说《盗不劫幸秀才酒》,还悬挂有巨幅国画《竹林七贤》。从整体看,他的收藏可以把整个白酒的历史概括起来,不仅展示了白酒的酿造史,还展示了白酒丰富的种类、饮酒时的规矩,从中还可看出白酒作为一种食物所存在的重要性。

“乔木千章秀,清香醉汾州”杏花白酒专业镇,像韩兵这样酿酒师还有很多,他们也是代代相传,为清香白酒的酿造付出了艰辛的努力。韩兵将至花甲,已经升级为姥爷,至此他选择的是“放下”,从中也可以看出不愿“鞠躬车马前”的洒脱。我本人才疏学浅,但妄图用一篇文章来记录他的酿酒成就和生活闪光点,赋予白酒企业家和酒史文化爱好者们一点指导性和启示性。为此,我搜寻与韩兵的聊天记录、翻看他的文字资料,回忆与他相处的点点滴滴,仔细揣摩他的性格特征,勉强凑成此文。可是拙劣之笔,总是难以穿透种种遮蔽,不能揭示其真实的内心世界,难以表述其高超的勾调技艺,更难以展示其自然的真性情、心灵的真善美。

