

科学语言与古老禅意碰撞

# 《中国国家地理》走入郎酒庄园



□ 本报记者 丁新伟

端午南风起,小麦覆陇黄。在小麦新熟、夏粮入仓的时节,赤水河畔迎来新一轮制曲的黄金期。6月22日,在赤水河左岸吴家沟生态酿酒区,2023郎酒端午制曲大典举办。藉由此次大典,郎酒庄酿酒生态环境科学考察也正式启动。通过一系列科学考察与研究,深入一方水土,探秘赤水河畔,郎酒极致品质背后的“地理密码”。

一穗小麦脱粒、干燥到被制成酒曲,再到被酿成美酒,其中饱含着多少被大自然温柔呵护的奇迹?而美酒酿造的过程中,蕴藏着的“万物之理”与“天地之美”更让人着迷。是山川起伏,还是江河纵横,成就了绵延千里的酿造历史?是温热湿润气候的奥妙,还是微量元素丰富的土壤,孕育了微生物滋长的温床?

在麦香四溢的时节,国家杰青、中科院地理所研究员、《中国国家地理》杂志社长李栓科领衔,《中国国家地理》团队首次将视野聚焦在赤水河畔这个酱酒酿造的天选之地,探寻美



酒酿造背后的天地大美。

天地有大美而不言：  
赤水河左岸的地理基因

在绵绵细雨中来到郎酒庄园,李栓科首先感慨的,就是自然的神奇与瑰丽:

“在粽叶飘香的时候,华夏大地四处一片炎热,而独在这里,烟雾缭绕,天空中时不时飘过一丝凉凉细雨,真让人感叹天地万物的造化,无论我们身处何地,都享受着自然的无穷的馈赠。在四季轮回中,我们坐看潮起潮落,卧看云消云长。”他以行业专家的角度为到场的嘉宾解读了郎酒庄园背后的“地理密码”：“种种自然要素共同构成了一个复杂的‘生态酿造共同体’。幸运的是,郎酒人历时十余年,打造五大生态酿酒区、三大天然储酒溶洞群,以‘生长养藏’的品质法则,顺应自然规律,利用自然禀赋,终成赤水河左岸的善酿者……我们期待,接下来的科学考察能进一步带领大家走进中国郎的生态酿造体系,以科学视角,真正读懂美酒何以之美。”

诚如所言,对自然的慨叹背后,

包含着古老的中国哲学:老子《道德经》中有言“道大,天大,地大,人亦大。域中有四大,而人居其一焉。人法地,地法天,天法道,道法自然”;庄子写下“天地有大美而不言,四时有明法而不易,万物有成理而不说”……

哲人早已看透,人世的“有”背后,是自然无穷无尽的“无”。在瞬息万变的世界中,人类渺小如尘埃,感叹着自然万物的奇迹,以及宇宙的宏伟与绚烂。人类只是自然的一部分,自然却是人类生命的源头和归宿,而对自然奥秘的探寻,也就成了人类世代不懈的追求。从弗雷泽《金枝》中先民以巫术仪式与自然唱和,到如今科考家脚印遍布南极,不变的,是“有限”对“无限”的敬畏与追寻:

这也是《中国国家地理》走进郎酒庄园的初心。李栓科表示:“从一个区域独有的发展脉络、一个我们所关注的族群,到这样一杯传承已久的美酒,它所生长、养护、储存的地理环境、生物环境,以及它所有的工序,我想其中有许多的秘密,需要一层一层揭开。”

在温暖的端午时节,制曲的艺人们如诗人一般,与自然的灵性对话,娴熟地将香气凝聚在曲块中,捕捉着

大自然的心跳。在这个特殊的季节里,微生物静悄悄繁衍生长,酵母在曲块的微妙指导下,舞动着微小的身躯,释放出独特的魔力。而正是这些微生物的精细工作,细心地将小麦的香气转化为白酒的醇美。如此,便是天时地利的恰逢其会。

与此同时,通过郎酒庄园的酿酒环境进行初步考察,专家学者也有了更多新的收获与发现:与赤水河右岸不同的是,左岸的地形高低起伏明显更大,且拥有得天独厚的喀斯特洞穴,为优质酱香基酒的天然养成提供了不可多得的优良环境;在左岸海拔300~600米范围内,森林植被的生物多样性极具特色……

“种种自然要素共同构成了一个复杂的“生态酿造共同体”。幸运的是,郎酒人历时十余年,打造五大生态酿酒区、三大天然储酒溶洞群,以“生长养藏”的品质法则,顺应自然规律,利用自然禀赋,终成赤水河左岸的善酿者。”李栓科如是说。

不止如此。除了岁月的厚爱与赋予,更有郎酒人的不懈努力与匠心传承,方成绝世酱香佳酿。

见微知著,事实上,从此的端午制曲已经揭示出郎酒美酒基因的冰山一角。

地理专家团队认为,端午制曲,是历代酿酒大师顺应天时而摸索出的珍贵经验,在这一环节,天时和地利是郎酒美酒基因的“双螺旋”,缺一

不可:

端午时生产的高温大曲具有更好的曲香、酱香和焦香,是酿造优质酱香型白酒必不可少

的“秘钥”。因此,端午制曲工艺沿用了100多年从未改变,这是对“天”的尊重,更包含着匠人们对“地”的感知——

酱香型白酒制曲通常选用支链淀粉含量高的软质小麦,而低纬度地区的小麦成熟期要比高纬度地区略早,在农历四月就能收获,在端午时节,新一茬小麦刚好可以用于制曲。

在郎酒庄园,天时地利相辅相成,成就了极致品质基因的酱香佳酿。

成事在天、谋事在人：  
郎酒人的品质追寻之路

好山好水、优质原粮是自然的馈赠,也同样需要伯乐的慧眼识珠,懂得这份礼物的珍贵。郎酒无疑是自然厚礼的“有缘人”:2022年,郎酒颁布了《郎酒酱香产品企业内控准则》,明确制曲的时间节点、制曲小麦的品种、种植区域、种植规范、验收标准等硬性约束,确保从每一块大曲到每一瓶郎酒的更好品质:

郎酒精选四川、河南、安徽等地的优质软质小麦作为制曲原料,汲取郎泉水、龙泉水、赤水河水为水源,经过润麦、粉碎、麦料拌和、曲坯制作,入仓安曲,保温培菌等13道工序,随着微生物的生长繁殖,酒曲逐步发酵成熟,历经数月方成美酒激发之物。

博观而约取,厚积而薄发。制曲环节严苛打磨背后,是郎酒十年如一日对品质的追寻:

2019年8月,在一切以品质为中心的导向下,郎酒品质研究院成立,以“基础性研究”和“应用型研究”并举,下设微生态环境、粮食原料、制曲研究、酿造研究、酒体研究、制造工艺和智慧工厂七大研究中心。

在专家阵容上,中国工程院院士孙宝国先生出任专家委员会主任委



员,专家组成员全部来自酿酒研究一线的泰斗。在郎酒品质研究院,“产学研”呈现三位一体之势,研究团队曾多次走进清华大学、浙江大学等著名高校,学习交流如何用更新的科技赋能产业,在高校的实验室,郎酒酒体静等取样分析、组学分析、色谱分析、多感官功能实验……用以完善酒体。

比如,在对酒体香型及其风味的研究上,关于如何捕捉青花郎的迷人风味,孙宝国院士曾根据自身经历与前沿科学成果,得出“从主体香味成分出发,将是科学探索、收集风味特征的有效手段”的结论;专家指导下,郎酒品质研究院通过对每一种香型与风味系统化的“建档”,让郎酒品质管控更加科学极致,如此,方成品质雄厚的基石与高筑的“护城河”。

谋事在天,成事在人。在郎酒庄园,天时地利之间,人的智慧与执着交融,最终织就了这幅壮丽的酿酒画卷,而酿造的过程中,天地之美在每一个环节中闪耀着光芒:它是酿酒师傅与节令的默契,是酒体锋芒与岁月的握手言和,更是人类与自然的共舞。



□ 本报记者 姜永腾

以“深化消费帮扶、助力乡村振兴、促进共同富裕”为主题的2023年上海市对口地区特色商品展销会,于7月20日在上海展览中心开幕。上海市委书记陈吉宁、市委副书记、市政府市长龚正,来到展销会现场,察看对口地区特色商品,了解消费帮扶工作进展。陈吉宁说,今年是全面贯彻落实党的二十大精神

的开局之年,是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的关键之年。要按照以习近平同志为核心的党中央决策部署,立足对口地区资源禀赋,多措并举深化消费帮扶,充分发挥上海大市场、大平台、大流通优势,更好推动供需对接、产销联动、品牌拓展,更好顺应消费升级、畅通经济循环、提升生活品质,携手对口地区奋力谱写中国式现代化建设新篇章。

此前,上海市人民政府合作交流办已牵头建立“线上线下联动”的帮扶阵地,促成20家直营店、20家生活馆和174家专卖店专柜布局。通过店、馆、柜,推动百余款“百县百品”入列商品及各色生鲜农特产品入市销售,使更多对口地区特色商品直通申城千家万户。

作为消费帮扶阵地成员之一,来伊份41家“消费帮扶”专卖店专柜入选“百县百品”。此次展销会,其更是将“消费帮扶专柜”搬到了现场,醇厚甘鲜的普洱茶、绵软细腻的百花蜜、软糯可口的小土豆、香嫩脆鲜的笋竹笋……多种多样的“土特产”,实现让大家足不出“沪”感受了一把别样的真情风味。

展会中,企业代表来伊份总裁郁瑞芳向陈吉宁和龚正就“百县百品”在沪销售、市场开拓情况,就加强产销对接、助力品牌打造、发展特色产业作了具体汇报。陈吉宁说,消费帮扶是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的重要举措,要进一步深化认识,把“上海所需”与“当地所能”紧密结合起来,拓展帮扶内涵,创新帮扶方式,助力对口地区产品找到销路、企业开拓市场、群众获得收益。要加强政策引导、用好市场机制,进一步畅通消费帮扶各个环节,让更多对口地区的优质产品进入更大市场、真正打响品牌。

民营企业助力“土特产”写出富民“好文章”

为写好“土特产”文章,将云南好茶带到千家万户,2020年12月,来益普茶正式诞生,甄选云南西双版纳高山乔木大树叶种晒青毛茶为原料,内含物质丰富,茶的生产环境终年湿润、云雾弥漫、土层深厚,且无污染不施农药,属于有机茶;在工艺上,更是坚持0添加、无人工香精、色素、防腐。

不同于普通售卖的茶类产品,来益普茶被赋予更深层次的意义,即以推进新农村建设、与国家同频为己任,深耕上游,赋能生产者提升茶叶种植标准和产品品质;消费端,通过线下门店、电商和社群的联结,运营品牌,倡导消费者责任消费,既帮助当地农户实现有尊严、可持续的增收,又满足广大消费者购买茶品时对安全、健康、美学的需求。

用户消费的每一份来益普茶产品,都将录入国家消费扶贫信息系统。郁瑞芳强调:希望民营企业可以在带头助力“土特产”写出富民“好文章”上发挥出更大的作用。截至目前,来伊份已累计销售500多亿农副产

品,其中近40亿元来自帮扶地区,已助力近300家供应商中近1/3成长为当地农业产业化龙头企业,带动产业链源头十余万农民(种植户养殖户)增收及安居乐业,走出了一条可持续发展的“乡村振兴”之路。

用“新产品”不断扩大消费帮扶“版图”

值得提及的是,来伊份在此次展销会上首发了“云南百花蜜”产品。集百花之精华,相比于单花蜜,百花蜜的营养价值更高,且100%由中华土蜂酿成而成,中华蜂虽然更善于采集山间零星蜜源,但由于体格小,年平均产蜜量只有普通蜜蜂的30%。但也正因为如此,其酿成的花蜜活性酶含量非常丰富,该蜂蜜形态黏稠,易结晶且蜂蜜浓度较高,有效果糖和微量元素含量也远超同类蜂蜜产品。

据了解,目前云南蜂产业已带动当地受益群众5000多户,1.5万人,户均增收2000元以上。尽管已有成效,但显然,这个数字还需要做到更大,更好。“云南百花蜜”从乡村落户城市,标志着“消费帮扶”品类版图在云南地图上的不断扩大,也正如陈吉宁书记说的,要把“上海所需”与“当地所能”紧密结合起来,拓展帮扶内涵,创新帮扶方式,助力对口地区产品找到销路、企业开拓市场、群众获得收益,同时实现让更多对口地区的优质产品进入更大市场、真正打响品牌。

不仅有普洱茶和百花蜜,还有来自云南昭通的小土豆、笋竹笋,目前已实现提供就业岗位300余个,为当地农民增收及就业提供了良好的平台,2022年联农带农136户(共计500人,年终共计分红25万元),累计发放务工工资1000多万元,250余户家庭户均增收1万~5万元以上。



来伊份携滇情风味亮相上海市对口地区特色商品展