

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，郎酒庄园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，我们坐着潮起潮落，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。”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。

在日后，对赤水河左岸的探寻将要深入何处？

赤水河流域300~600米的海拔段，被称为“酱香白酒的黄金酿造区”，多年来没有其它工业开发、水质甘纯优异，是冥冥中的“造化钟神秀”，更闪烁着科学的光辉；天宝峰上，大自然的日曝夜露中打磨新酒的棱角，北宋《酒谱》中的记载，如今将重为科学语言所阐释；天宝洞藏，一坛坛封存的酒坛酒香弥漫，等待岁月亲启，而在隐秘的角落，有着厚达数厘米的酒苔，微量元素正在发生化学反应，与时间交换馈赠……

凡此种种，皆将通过专家团队的考察，以科学术语，阐释赤水河畔的古老禅机。

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。

**天时、地利：从端午制曲
看郎酒美酒基因的“双螺旋”**

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

**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，历经数月方程美酒激发之物。

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



大自然的心跳。在这个特殊的季节里，微生物静静繁衍生长，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，专家学者也有了很多新的收获与发现：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。

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家专柜布局。通过店、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”感受了一把别样的滇情风味。

展会中，企业代表来伊份总裁郁瑞芬向陈吉宁和龚正就“百县百品”在沪销售、市场开拓情况，就加强供销对接、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”

为做好“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大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、电商和社群的链接，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工作系统。郁瑞芬强调：希望民营企业家可以在带头助力“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“乡村产业振兴”之路。

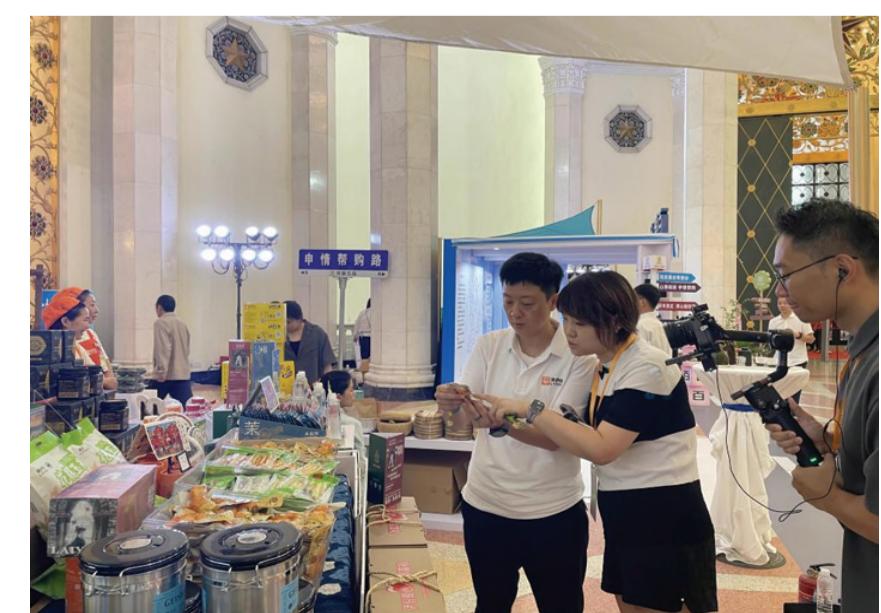
用“新产品”不断扩大消费帮扶“版图”

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%由中华土蜂采酿而成，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，其采酿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