

二次发酵,四度浸取,方能酿出金灿灿的致中和五加皮

这种古法酿酒技艺在浙江已传承八代

通讯员 朱建霞 本报记者 郑剑瑾/文 林云龙/摄

两座塔位于建德梅城三江口两峰之上,便是南峰塔和北峰塔。它们始建于宋代,重建于明嘉靖年间,被称为“双塔凌云”。

1763年(清乾隆二十八年),徽州药商朱仰懋创办的“致中和酒坊”,就在梅城双塔之下扎了根。

儿时记忆里,初夏黄昏,劳作一天回家的父亲从外套口袋里掏出一瓶致中和五加皮,倒上一杯,咪一口,眉头舒展的模样至今记忆犹深。不知从什么时候开始,这些老牌子的酒厂没了往日的喧嚣,那句响彻大江南北的广告词“每天回家喝一点”也悄悄没了声息。

6月初,微燥。钱报记者特别走访了“致中和实业”。



致中和第七代传承人 钱建华



车间里的红曲酒



五加皮酿酒技艺展示馆一隅

二次发酵 四度浸取 酿出金灿灿的五加皮

浙江致中和实业有限公司位于建德洋溪街道高畈村,厂门左侧的严东关五加皮酿酒技艺展示馆门口,十几名游客参观完正准备上车。

因为不是酿酒的季节,厂子里来往的人并不多。

公司负责人、严东关五加皮第七代传承人钱建华告诉钱报记者,酿酒的旺季在每年的9月,现在主要进行中药浸渍工作。

生产车间里充斥着浓郁的中药香气,硕大的池子里浸泡的各种药材。“五加皮是一种保健酒,民间也叫药酒,除了已经酿造好的原酒,最关键就是药汁的提取。对药材进行精选,然后根据配方进行搭配,接着将搭配好的药材在苦荞麦酒中连续浸泡四道工序。浸泡可不是把药材放进去就完事,要根据挥发性的不同、比重大小、形状等进行放置。”

除了原酒,五加皮里还需要加入29味中药材,包括当归、玉竹、人参、五加皮、党参、山奈、砂仁……“平时大家伙看到五加皮倒进碗里呈现的金黄色,就是黄栀的功劳。黄栀的采摘一定要在每年的霜降节气后才能进行,壳和肉色都要红,里外颜色一致才是上品。”

钱建华告诉记者,早些年条件不够,中药材都是从散户手中收取,看一看、摸一摸就过去了;如今厂里不仅有了自己的基地,对药材也有个更加严格的要求,大部分药材在种苗阶段就进行了标准化的筛选。

药材浸泡必须在常温下进行,采用的基酒浓度也一定得是50%;而原料的制作,如糯米蜜酒和粮食白酒的酿制、药汁制作则全部需要手工完成。朱仰懋先生潜心研究的配方,以严格的师徒相传方式

代代相传,沿用至今。现在,钱建华已选好了第八代传人,正在授徒中。

“大家可不要以为药汁提取好了放进白酒,五加皮酒就算做好了。做五加皮酒,必须经过二次发酵,四度浸取,将各种配料全部制作完成加入白砂糖等原料后,放进配制罐二次过滤,最后装入特制的储存罐中贮存三个月以上,等酒自然陈化老熟,完全发酵,再经过上瓶、洗瓶、验瓶、灌酒、验酒等工序后才是大家平日里看到的金灿灿的五加皮酒。”

三道密码守护的百宝箱 收藏着代代相传的秘方

清乾隆二十八年,饱读诗书而又精通药材的徽州药商朱仰懋,来到严州府后,发现五加皮酒既能造福百姓,又潜藏着待开发的无限商机。于是广泛搜集、潜心研究民间的五加皮酒配方,把民间酿酒技艺和中医中药巧妙结合,最终形成了现在仍在使用的严东关五加皮酒配方。

1942年日机轰炸严州府城,加上洪水肆虐,严东关的几家规模较大的五加皮酒厂相继倒闭。抗战胜利后,严东关五加皮酒厂开开停停。1948年,十几位股东试图集资恢复生产,终因社会动荡、物价飞涨,未能如愿。直到1958年,当时的建德县政府建立严东关五加皮酒厂,严东关五加皮酒才得以重新恢复规模化生产。1998年,酒厂改制后更名为浙江致中和酒业有限公司。

“1980年,我进厂当学徒那会才18岁,当时没有好的设备,全靠肩挑手扛,一年也就生产几百吨酒。如今产量最高时,一年生产一万吨,2018年公司的产值达到了1.8亿元。历经数百年的变迁,五加皮的配方和工艺是始终如一,但是设备设施的进步太多,尤其过滤设备。早些年用薄竹片、药棉、绒布铺成斗状后,从缸里把酒抽上来,慢慢过滤,成品酒有杂质。”钱建华表示,“没有比较,喝着也蛮好,有了比较才知道现在的酒口感好、干净,这就是变化和提升。”

春生夏长,秋收冬藏,转眼便是四十个轮回。

除了酿造技艺、勾调技艺,致中和五加皮酒还有一个古方技艺。“我们从建厂到现在,一直有个百宝箱,里面藏百来张方子,以五加皮为主,每年还有新的方子进去。从胶股蓝、竹叶青到现在的草莓酒、

青梅酒、玛卡酒,很多方子还没能投入市场,需要重新挖掘开发和改良。”目前,这个百宝箱在银行的保险柜,必须三个密码才能开启。

制定五加皮酒国家标准 古法酿造精神不能丢失

进入21世纪,致中和建立了全自动智能化生产线,利用大数据后台支撑,对水、粮食、中草药等原材料进行检测、分析,从源头确保酒口感的稳定性。技术革新的同时,守护传统技艺的初心始终不变。公司先后制定了五加皮酒的国家标准,发布了五加皮保健酒的指纹图谱。

但是,五加皮卖了这么多年,客群始终以中老年人为主。为了迎合年轻化的消费群体,在钱建华的带领下,对传统的38度五加皮酒进行改良,变成了年轻人喜爱的32度白五加皮酒。“不太喝酒的或者相对年轻的消费者认可度蛮好,这也大大激发了我们的信心。随后,我们又研发了草莓酒、蓝莓酒、青梅酒、玛卡酒等等。建德是中国草莓之乡,每年到4月份左右,草莓下市时我们开始大量收购进行全发酵酿酒。此前,我们也尝试开发了睡前酒,不过这种个性化的类别市场认可度并不高。其实,我们还有很多产品都没有拿出来,先藏在百宝箱里,等待合适的时机再进行提升和开发。”

“在保护传承历代师父们留下来的技艺的基础上创新,做出我们这一代人的特色,去适应新市场的需求。机械的革新让发酵的条件更可控,标准化的制定让酒品的质量更稳定,但对于酿造艺人来说,手工技艺也许会成为历史,而古法的精神不会丢失。”对数百年心口相传的技艺,钱建华始终保持一份赤子般的热忱与敬畏。

建德市非物质文化遗产保护中心负责人也告诉钱报记者:“五加皮酒是中华传统养生文化、酒文化的生动载体,具有较高的历史文化价值、工艺研究价值、文化传播价值、产业经济价值和科学文化价值。”



扫码阅读
五加皮的非遗故事

