

蒋英丽：大时代的中国女酿酒大师

与大时代共同成长



中国酿酒大师蒋英丽

□文 王文

一般人心目中的酿酒大师，肯定是在从事着浪漫而神秘的行业。走到深深的酒窖里，只用手指蘸酒，轻微一尝就知道了底细，挥挥手就能点石成金。见到蒋英丽才知道，这位17岁就进入白酒酿造行业的女性，所有的感触都和浪漫无关：“很寂寞，和我一起被招进这一行业的同伴很多都已经离开了这领域，在没有进入角色前确实很枯燥。”

2011年10月，中国酿酒工业协会在钓鱼台国宾馆公布全国酒行业第二批国家级酿酒大师称号，国家级非物质文化遗产——古蔺郎酒酿造技术传承人、四川省人大代表、郎酒厂常务副厂长、四川郎酒集团副总工程师蒋英丽，是此次白酒领域唯一获此殊荣的女性。因为接受采访，她化了淡妆，这是很少有的情况，多年来，白酒行业的酒体设计者就要恪守各种清规戒律：不能化妆，不能吃刺激性的食物，不能熬夜，一切戒律，就是要把自己变成灵敏的仪器。因此，她面前还是一杯清水，多年来不沾染刺激饮料的习惯不变。

蒋英丽是土生土长的四川古蔺县二郎镇人，去过那里的人都知道，大山深处，赤水河边的小城市盛产美酒，当地的孩子去酒厂上班是当然的选择，所以，17岁她就进了酒厂。郎酒虽名声在外，当年还是完全遵照传统工艺在酿造，所谓“品酒师”的行当，也属于刚刚起步，过去是并没有这一专门人才的。

和她同时进厂的同学们各自有不同的岗位，有的担任行政，有的穿起白大褂当了化验员，这些行当都有他们的热闹和好处，相比之下，每天学习尝酒的蒋英丽的工作显得枯燥乏味。“我是被挑选出来的，大概老师傅觉得我比较安静，性格中固有的因素。”没想到，这种静，多年后成就了一位酿酒行业的大师。

酿酒行当的严肃性也在这里：再聪明的人，包括感官体验再敏感的人，没有漫长的时间的积累，也还是学不出来，只有不断品尝，不断建立自己的系统，才可能有所成就。不过入门的感觉很好。“感觉像是有一个宝库在自己眼前慢慢打开了。”那种感觉是发自内心的，觉得酒的世界神秘而丰富，微妙之处更是难以言说。

而一个优秀的品酒师，必须具备在酒中捕捉细微差异的能力。

力，一口下去，能马上判断出来水是什么水，植物是什么植物，包括储藏的空间是什么状态，这在当年品酒行业刚刚起步的阶段，没有具体要求，蒋英丽完全跟随着师傅杨大金摸索，从传统酿造相对模糊的状态里理出一条清晰化的品酒道路，实际上，这也是当年各个优秀的酒厂都在不约而同做的事情。

就拿水来说，要品尝出酒的差别，必须要品尝出水的差别。蒋英丽会经常品尝赤水河的水，哪怕是上游洪水暴涨，水中泥沙俱下的季节也不例外，那些小变化都要靠自己的身体来分辨；除了河水，还要尝试白开水，矿泉水，纯净水和自来水等各种水，只有一一分别清晰，才能把自己变成更好的“仪器”。正因为有蒋英丽为代表的郎酒酿酒团队这种精密仪器式的品质管控，所以郎酒才坚持高成本采用深山矿泉水作为酿酒用水，这成就了郎酒在国内唯一采用深山矿泉水酿酒的佳话。这种对液体细微辨别的玄妙，在常人看来犹如天书，经过学习之后，在她脑子里逐渐一清二楚。

了解中国白酒行业的人都知道，中国白酒行业出现酒体设计非常之晚，是改革开放之后的事情。四川白酒行业的酿造大师们

学会了用不同批次的酒互相调配，让酒更饱满，香味更醇厚，而一位优秀的酒体设计师，必须保证自己品牌的酒能保持独特的风味，性格鲜明，让顾客一喝就能分辨出来。而蒋英丽，也在这种要求下，把自己由最早的品酒大师蜕变成勾酒大师。

“多种信息，多种风格的酒，要传递给人一致性，靠得就是酒体设计。”那几年是蒋英丽快速成长的年代，一切都是新的，时代和人共同成长。“总觉得自己学习得还不够。”

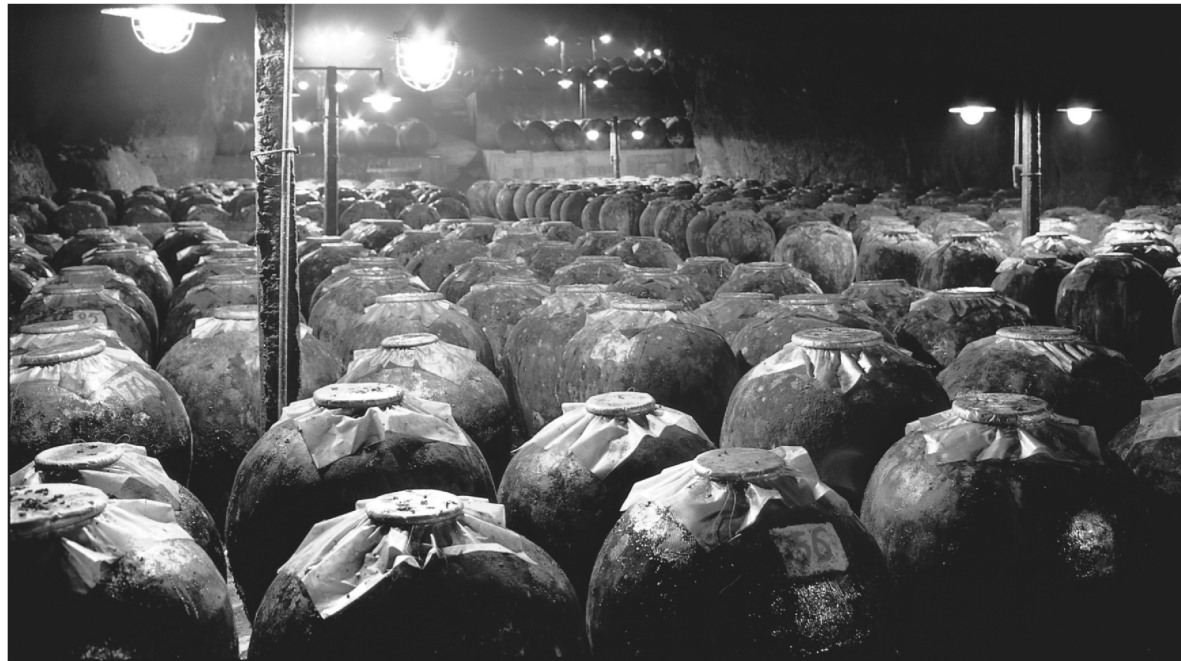
郎酒和茅台与别的酒不一样，因为酱香型的独特的储存状况，所以，他们两家还发明了盘勾技术，就是新酒在一段时间储存后将之与别的酒混合后再行储存，这样一来，风味会完全不同。相比起一般的勾酒，盘勾要求的技术难度更高：必须明白尚未成熟的酒的特性，必须能预测出勾好的酒未来的特性，也必须保证自己的勾酒技术经得起时间的考验这个不是比喻，是真的时间考验五年后要拿出来见分晓，看自己当年勾酒比例是否完美。

这种创新的工艺，蒋英丽谈起来却很轻巧：“一切技术，到了最后最神秘的地方，其实完全来自于设计者自身，自我强大，则判断能力变强。”一个女性自

我强大起来的过程听着很简单，背后却有许多艰难困苦。

不过，辛苦的回报是巨大的。酱香红花郎酒和兼香新郎酒获得赞誉无数。著名白酒专家沈怡方评价说：“郎酒一直保持很高的质量，53°红花郎酒入口醇厚柔绵，不仅没有高度酒的辛辣味，还有着其他酒没有的回甜感，非常难得。38°新郎酒酒体丰满，浓酱和谐、回味悠长、兼香风格突出。”著名白酒专家高景炎评价新郎酒“具有香不艳、甜不腻、净不寡的特点，非常难得。”

与前辈大师们最重要的区别，在于酿酒行业老一辈师傅们多是从实践中得出心得，很少上升到理论层面，蒋英丽却不同，默默地把自己所思所想记录下来，在杨大金的教导下，和酱香技术人员一起，对酒的酿造和贮存探讨、研究，并在此基础上撰写多篇论文，先后在《酿酒科技》、《酿酒》等国家白酒中文核心期刊上发表，其中《酱香专用调味酒的生产及在浓香型白酒中的调味作用》被评为优秀学术论文一等奖。此后，蒋英丽陆续被聘任为国家级白酒特邀评酒委员、国家白酒评委，逐渐具备行内影响力。



世界最大天然储酒洞库天宝洞

一个女酿酒大师的诞生

酱香型酒之所以这些年销量稳步上升，并非仅靠名气，更多的是类似蒋英丽这批优秀品酒师的努力。

上世纪70年代郎酒用后来著名的天宝洞、地宝洞来储酒，那时的蒋英丽刚工作不久，没几年，洞里面开始长出黑色的酒菌，看上去很脏，可用手一摸，什么都没有，像烟雾一样散去。

一开始，酒厂的人很紧张，总是将之清理掉，最后经过酒体对比发现，这种酒菌和好酒是共生的，反过来还会促进酒分子的聚合和酒的醇化程度，这些都是他们在摸索中慢慢掌握的。无数细节的累积，使蒋英丽开始逐渐掌握独揽技术，成为酒体设计的中心力量。

目前郎酒酒体设计中心已经形成老中青三代的黄金传承格局，郎酒集团总工程师杨大金是蒋英丽的师傅，他主持研究、勾调成功的39度酱香型郎酒，获得中国名酒称号，并被定为中国酱香型低度酒品鉴标准。蒋英丽带出的徒弟沈毅，以26岁的年龄所创造的最年轻的国家资格评委纪录，迄今无人打破。沈毅还在中央电视台举办的活动中，蒙上眼睛分毫不差的品尝出了香型不同的10种酒，朱军和霍尔金娜给他颁发了“挑战英雄”奖。蒋英丽作为承上启下的中坚代表，带领酒体设计团队不断进取，使红花郎酒体获得了四川省科技进步一等奖。

一个新时代的酿造者，不能是只会造酒的老工匠，必须掌握全局。传统的盲品喝酒辨味相比之下显得简单化了。蒋英丽却说自己很喜欢这种变化：强迫自己去学习，去掌握每一个环节的细微差异，还强迫自己去全国各地寻找别家白酒行业的优点和缺点，这些都使她迅速成长。酿酒大师并不是天生的，是慢慢靠细节堆积起来的，这种细节的学习，开始可能痛苦，一旦掌握之后，只有愉悦，这个道理，是她早年在天宝洞的酒窖里领悟出来的：学习是一种巨大的财富。

“我有个特点，一点没弄清楚，我会持续下去不放弃。比如一种酒我要是有一丝不明白，我就会一直品尝，直到弄明白再说。”

这种特点，使她能够在历次的品酒竞争中不落风。“行业要求越来越复杂，比如说光是浓香型的白酒，要能喝出产地的区别，哪个是河南的，哪个是江苏的，各个样本心里要有数。”曾经听一位品酒师介绍过，酿酒大师头脑里得有个信息库，能够储存几百几千个样本，喝到一种酒的时候，要立刻拿自己脑海里的样本去对照。“白酒12种香型，每个香型又有很多种代表，而每个代表中，都有不同年份、不同环境和不同工艺酿造的酒，这些我都要在品尝中尝出来。”

这简直是个超级庞大的数据处理系统。蒋英丽甚至能分辨出

来某种酒是不是用传统工艺酿造，或者是用半传统新工艺酿造出来的。人毕竟不是机器，如何做到？“在这个过程中，理性比感性更重要。在品尝的时候，抛弃一切杂念，静下心来，保持自己最优秀的状态，只有用心去品尝，才能分辨出那些极其微妙的变化。”每次在酒体设计时候，她都面无表情，弄得周围的人们也紧张起来，觉得她是个极其严肃理智的人。

郎酒近年发展迅速，汪俊林董事长响亮地提出了充满时代精神的“神采飞扬·中国郎”的口号，并把它作为统领郎酒发展的一面大旗，可以说正是郎酒产品结构的调整，因为郎酒集团有这么一批成熟的人，走在白酒行业前端的酒体设计者，他们才可以根据各种基酒的特征加以调整，最后勾出各具风格的美酒。郎酒“一树三花”的美誉得到业内权威认可：中国酿酒工业协会认定酱香型红花郎酒为“中国白酒酱香型代表”，认定浓酱兼香型新郎酒为“中国白酒浓酱兼香型代表”，郎酒成为白酒行业唯一一家拥有酱香型白酒和兼香型白酒国家代表酒的企业；2011年初，郎酒集团推出“郎牌特曲”作为郎酒浓香战略品牌的中高端产品，至此，郎酒集团浓、酱、兼香的牌架结构得到全面提升，“群狼”并进。中国食品工业协会白酒专业委员会会长马勇近日指出，郎酒的尝评技术近年有巨大

进步，已跻身行业前列。

最神秘的地方，在于酒体设计是机器做不到而人能做到的。“两种香型一样但风格、口感有微妙区别的郎酒，通过仪器检测，物质成分和理化指标没有差别，可是香气的细节，醇厚的程度还是有很大差别，通过我们精心的感官品评，完全能感觉是两种酒的风格特点和质量差异，这时候，人是比仪器还要高级的分辨仪。”说到这里的时候，蒋英丽很自豪：“我就是一台高级理性的仪器。”

可是女性不是往常感性去分辨事物吗？“这里面，已经没有男女的区别。你只能做到静心，再静心。”平时的酿酒大师们，基本上都是不抽烟，不喝酒，日尝千酒却非酒徒，不过蒋英丽身为女人，付出得更多。这种多，不是说不能使用化妆品这些琐碎的小事情，而是社会分配给男人女人的角色定位就不一样：按照传统观念，女性应该多照顾家庭，最好是做个贤惠的妻子，不能让工作影响生活。

可是蒋英丽的作为和这些都冲突。她不仅仅要随时保持清醒的头脑，还得把自己的身体变成精密仪器，这些一点都不能马虎，和家庭责任直接冲突。这大概是女性酿酒大师更为艰难的一点，可是她做到了。