山兰酒品牌——“拙酎”。（资料图）

村民在采收成熟的山兰稻。（岳志强 摄）

千年古法融新技，山兰酒向现代酿酒工艺寻突破——

这杯海南人的“威士忌”惊艳了时光

近年来，一款名为“拙酎”的海南山兰酒，在海南诸多五星级酒店和高级酒坊接连上架。

能征服“圈内人”的，唯有品质。与诸多名酒相比，“拙酎”毫不逊色。酒体澄净，如晶莹的琥珀，散发谷香，入口丝滑醇厚，余味绵长。不少酒客品之，对其独一无二的口感难以忘怀，赞其风味可媲美苏格兰单一麦芽威士忌。殊不知，那是源于海南中部山区的山兰旱稻所特有的馥郁、清甜。

等等！有人会问，山兰酒难道不是海南黎族同胞才会酿制的“土特产”吗？

过去，的确如此。传统酿造的山兰酒，因杂质多、保质期短等问题，仅在小范围内贩售，不免面临“酒香也怕巷子深”的困境。如今，以“拙酎”为代表的海南山兰酒品牌，深挖山兰文化练内功，向现代酿酒工艺寻突破，打造享誉岛内外的珍品佳酿。

□海报集团全媒体中心记者 刘宁玥

酿好酒
这群人和米“较劲”

8月11日，记者来到位于琼中黎族苗族自治县营根镇的海南山栏酒庄，抬头便是绿意盎然的百花岭，山上覆盖着连片的热带雨林，山兰稻便生长在其中。甘甜清冽的山泉水从漫山石缝中涌出，沿坡汇入河流，为黎族先民酿造美酒提供优质水源。

2016年，酒庄创始人曾凡华带着团队四处挑选厂址，来到琼中时，看到一座60余年的老厂房坐落在这依山傍水之地，便决定扎根于此。他们先搬来一些土陶罐，找当地人拿了山兰米和植物枝叶制成的酒曲，学习传统制酒技艺，再慢慢地改良酿酒工艺。2021年，一款名为“拙酎”的山兰酒横空出世。

这是一段曲折的故事。“最开始，我们和米‘较劲’。”曾凡华说，由于山兰稻比一般的糯米“娇气”，不仅出酒率低，倘若米粒不够完整或发酵环境控制得不好，还会极大折损口感。米蒸得不够均匀，发酵时温度太高，发酵容器混入了杂菌……团队反复试错，含泪倒掉400多吨废酒，终于梳理出37道酿造工序和一系列操作规范。

他们还“死磕”硬件。用管道加热取代明火加热，进一步确保稻米颗粒在加工过程中保持完整；把储酒罐越做越大，直至看不到顶；打造一条能消毒抑菌的罐装流水线，进一步延长产品的货架期……几年下来，老厂房里布满了密密麻麻的钢铁容器与管道。“从脱壳的山兰米，到出厂的产品，几乎每一步都运用专利或核心技术。”酒庄总工程师费雪忠说。

经过一系列工艺改良，酒庄终于能生产清亮透明、品质稳定、标准一致、可以长期贮藏运输的山兰酒产品。曾凡华反复思量，最终将这款山兰酒品牌命名为“拙酎”，意为“以朴拙之心、手工之法酿好酒”。自面世以来，这款酒在博鳌亚洲论坛年会、消博会等重要场合中频频亮相，深受消费者青睐。

守匠心
古法酿酒传承千年醇香

悠悠山兰酒文化，穿越近千年时光，传承至今。

北宋大文豪苏轼被贬儋州时，当地黎族百姓邀他品尝酿制的山兰酒，于是有了“小酒生黎法，乾糟瓦盎中”等流传至今的佳句。

在琼中，在曾凡华等人推陈出新、开疆扩土之前，一批创业者也早已坚持跟随黎族先民的脚步。

“这是祖辈传承的技能，不能忘了。”8月10日，家住琼中什运乡三联村的黎族阿姐罗晓鸯，又一次到酒窖观察新酿的一批山兰“biang酒”。醉人的酒香溢满酒窖，数十个小酒坛中不时传来“咕咚咕咚”的冒泡声。

罗晓鸯自幼随母亲和祖母学习酿酒，成年后，不远千里向掌握黎族山兰酒酿造技艺的非遗传承人拜师学艺。如今，她仍坚持古法酿酒——先用山泉水泡米，捞干；再蒸熟山兰糯米饭，晾凉；然后搅拌酒饼，存放入坛罐中发酵。

“酿制山兰酒，还有一处玄机。”她透露，传统黎族山兰酒采用一些特殊的植物枝叶为原料制作酒曲，黎族女孩从小就要跟随母亲辨认这些材料。

之所以愿意为一坛美酒而大费周章，只因黎族人对山兰酒爱得深沉——“一碗山兰饭哟，一杯山兰酒哟……”“喝了这杯山兰酒，我们永远是朋友……”黎歌中处处有山兰酒的身影。罗晓鸯解释称，这是由于以前山兰酒产量极少，因而珍贵无比，人们只逢重大节日或迎接贵宾时才饮用。

黎族人饮酒，并不止于口腹之乐，有着独特的礼仪。酿好的酒储藏在陶坛中，饮时“以竹筒吸之”。饮酒时，“席间置公式一埕，插小竹管两支”，两旁宾客轮流吸饮，颇有兰亭“曲水流觞”异曲同工之韵致。

有愿景
做大朋友圈，讲好山兰故事

“老板，给我来一杯山兰拿铁！”8月11日下午，位于琼中营根镇的飞瀑山咖啡馆，又有一名顾客直奔这款饮品而来。这是飞瀑山咖啡馆今年与海南山栏酒庄合作推出的联名产品，借由时下流行的联名活动，把海南山兰酒与咖啡创意制作结合，拉近与年轻人的距离。

飞瀑山咖啡品牌负责人黄秀武介绍，对比传统的拿铁咖啡，新产品多了约一汤匙的山兰酒，没想到轻盈馥郁的口感吸引了不少消费者。另一边，海南农垦母山咖啡推出的“Biang香拿铁”，一经推出也大获青睐。

琼中对山兰酒的“拓圈”还不止于此，当地多家企业还创新推出酒曲饼干等系列产品，让山兰稻以多种形式渗入大众生活，助力实现精彩“出圈”。

“山兰稻是黎族先人选育并传承的。”在曾凡华看来，公司生产的山兰酒，以海南岛独有的山兰稻为核心原料，就应当肩负起传承和发扬山兰稻作文化的重任。在设计“拙酎”酒的外观时，他便把黎族大力神图案、黎锦服饰纹路、黎族船型屋等元素融入瓶身与外包装，讲述山兰酒的故事。

最近，酒庄中又一座老厂房完成了翻新升级，泛黄的外立面绘上了山兰酒主题涂鸦。下一步，酒庄将把这里打造成为山兰酒文化体验区，组织品酒活动、讲解山兰稻历史，并推出一系列山兰酒文创产品。

“山兰酒还有更多可能。”琼中相关部门负责人表示，未来将加大融合山兰酒悠久文化和巧克力制造工艺、面膜制造工艺，探索制造酒心巧克力、酒糟面膜等山兰酒系列特色产品，扩大山兰稻的知名度和美誉度，同时打造山兰稻景观示范区、山兰文化博物馆，让山兰酒成为农旅融合的“催化剂”。