



巴人善酿，郡出名酒。

——北魏《水经注》

站上江小白“匠人奖”的领奖台，是胡元军人生中的高光时刻，在酿酒的第三十个年头。

“以后都可以拿出去跟子子孙孙炫耀！”常年埋头在酿酒车间的老胡，不大习惯聚光灯下的注目，获奖感言由江记酒庄的另一位酿酒师李斌发表。后者来自江津德感一个三代酿酒之家，烤酒和从医，是这个家族男丁唯一的职业选择。

江津的酿酒技艺，在子承父业的家族故事里绵延多年。品酒师李勇偶尔还会和老父亲在家里小酌，这位昔日的白酒评委，仍然葆有敏锐的味蕾，轻而易举地从酒杯里阅尽山城人的舌尖流转。

即使有了高级酿酒师、高级品酒师的头衔加身，当地人还是习惯把这群人称为“烤酒匠”。老胡身上落下的旧伤历历在目，当年和李斌同一批进入酒厂的，大多离开了这个充斥着重体力活的行当；在外面没人认可，烤酒烤了几十年，只有江小白认可了我们”。

2017年7月，李勇加入江记酒庄，几近天命之年的职业选择得到了父亲的支持。这家高速发展的酒企依稀让这群手艺人看到了“江津产酒甲于省，白沙烧酒甲于津”的昔日荣光。

这是关于三个“烤酒匠”的故事，也是江津烧酒在时代变迁中的细微注脚。

## 上阵父子兵

凌晨五点的白沙，天还未亮，老胡抵达酿酒车间，开始巡视各个班组的工作。

泡粮蒸煮、培菌糖化、入窖发酵、蒸馏出酒，三五人一组，各司其职，环环相扣；一个车间两班倒，一个班就有一百七十来号人，许多酒厂的规模都比不上我们一个车间”。

老胡最喜欢出酒那一刻，“称上一称，尝上一口，质量和口感，心里就有了底”，一派老师傅的经验之谈。

1988年底，19岁的胡元军在亲戚介绍下进入重庆一家曲酒厂上班；那会儿酿酒几乎全靠自己摸索总结，春夏秋冬，不同的气候、温度条件下都有不同的讲究”。因为文化水平不高，胡元军总是比厂里的其他学徒勤快些，“经常四点就到车间了”。

物质匮乏的年代，靠手艺吃饭的老师傅担心“教会徒弟，饿死师父”，技艺上难免有所保留；不像我们现在，凡是跟我学酿酒的，从去年几十个到现在几百个人，遇上不懂的地方，只要我知道的，都会毫无保留地教给他，他们学会了，也减轻我的负担”。



酿酒三十载，老胡先后辗转于四川和重庆周边的许多酒厂，他在2017年底加入江小白，刚好赶上这家企业的爆发期。

年轻，是老胡在采访中反复提及的关键词。

“工作内容其实差不多，但工作状态比在其他酒厂好得多”，酒庄里随处可见的年轻人洋溢着一股子朝气；有时候十几个技术部的大学生围着我请教经验，那种积极向上的劲儿感染了我”。

随着江小白拿下全国化的门票，渐渐在国际市场打开局面，产品屡屡在布鲁塞尔国际烈酒大赛(CMB)、英国国际葡萄酒暨烈酒大赛(IWSC)等国际赛事中获奖的消息也传回了江记酒庄。

老胡倒不觉得意外：“自己酿的酒，心里都有数”。说起工艺上的考究，他难得地打开了话匣子：“我们用的是单一高粱，不加糠壳等任何其他辅料”；“延长发酵周期”；“控制出酒率，质量第一，产量第二”……

如今，三期项目投入试运营，江记酒庄有望问鼎重庆地区最大的高粱酒酿造基地，为江津当地返乡就业的农民工提供了大量的工作岗位。

“刚招了六七百号人！”老胡高毕业的儿子小胡也来江记酒庄做起了一名酿酒工人。小胡今年19岁，和当年老胡入行的年纪一般大。

## 三代酿酒往事

子承父业的李斌进入酿酒这个行业，还是1993年的事。

在一场针对内部员工子女的招聘考试中，李斌以第一名的成绩考进了当地一家国营酒厂，拥有了彼时人人艳羡的“工人”身份。

祖父解放前在私人酿酒槽坊里帮工，后来遇上企业改制，一跃成为酒厂工人。对于从德感农村出来的祖父而言，“进单位”意味着光耀了老李家的门楣；父亲20岁的时候，被祖父要求接了班，后来我18岁从技校毕业，遇上酒

厂招工，顺理成章也入了行”。

作为烤了二十多年酒的老师傅，李斌常常被人打趣“酒量不行”；说出来大家都不信，我就三四两的酒量，但就是喜欢酿酒，喜欢钻研怎么把酒酿好”。

李斌是个技术控。

家里摆满了酿酒相关的书籍，果酒、粮食酒、小曲酒，应有尽有。每次陪妻子逛超市，他都要在卖酒的货架前研究一番，看看市面上又出了哪些新品种。

2015年，李斌跳槽去渝北一家酒厂做管理；“因为离家太远，干了一年半就回来了”。2016年6月，他加入江记酒庄；喜欢这边简单纯粹的氛围，重视人才，重视技术”。

钻研劲儿有了用武之地。2017年，李斌率领的“安全度夏项目组”因为克服了高温对于长发酵工艺的影响，获得了“董事长特别奖”。一年后他又站上了“匠人奖”的领奖台；国家现在提倡大国工匠精神，虽然我不是大国工匠，也带一个‘匠’字，这对我们搞技术的来说，是一个认可”。

更多的认可来自尝过酒的人。一位国家级白酒专家评价他酿的酒，是走遍中国喝过好喝的小曲清香白酒。一个朋友到车间品尝原酒，盛赞比平时李斌给他品的任何酒都好喝。

“以前很多人都觉得小曲清香没什么市场，江小白把它推上了一个台阶，从国内走向国外，在全世界都有名了。”2018年，江小白销售额超20亿元，远销海内外20多个国家和地区。

品牌打响了，销售额上去了，李斌身上的管理担子也越来越重。三年来，酒庄里陆陆续续来了许多科班出身的大学生；“我干过的几个酒厂，搞生产这块基本上没多少人，跟不上，但是江小白的车间里，有很多专业性强、理论好的小年轻”。

闲暇之余，李斌喜欢和他们在一起交流。那是经验和理论的碰撞，也是子承父业的家族故事之外，关于江津烧

酒新的代际绵延。

## 客从泸州来

和李斌比起来，品酒师李勇的酒量在一众老友间也是叫得上号的。这和他出身于一个酿酒世家息息相关。

这个家族迁徙游走于“中国白酒金三角”的区域半径内。起自泸州，途经永川，落地江津，为江津烧酒的技艺传承画上过浓墨重彩的一笔。

“父辈三兄弟都是做酒的”，大伯李友澄是小曲清香酿造技艺的发明人之一。《永川县志》中记载：“系统总结全国劳动模范李友澄的酿酒经验，写出《四川糯高粱小曲酒操作法》一书，1958年由北京轻工业出版社出版”，而酿了一辈子酒的父亲，上世纪80年代就已经是重庆市的白酒评委。

刚入行的时候，李勇也烤过酒，后来大半辈子的精力都花在了酒体勾贮上。白酒讲究“七分基酒，三分勾调”，品酒师用富含微量成分的基酒打造酒体骨架，以调香画龙点睛，协调风味，突出风格，全靠舌尖上的功夫。

“江小白的基酒越做越好！我们是低温长发酵，普通的烤酒二十摄氏度装桶，这边十三四度、十五度就装桶，出来的酒更纯一些。”空闲的时候，李勇最喜欢去生产车间转悠，碰上出酒的时刻，捞上一口，最是快哉。

他如今负责管理酒库，每天上班的第一件事就是四处巡查，以免出现滴漏或者其他风险；“临近夏天，冷热变化容易引起膨胀，尤其要注意”。

偶尔也会听到质疑江小白口感的声音，李勇倒没有丝毫担心：“千人千味，再好的酒也会有反对声，也有人不喜欢茅台的酱香”。尝过三十载林林总总的酒，他深谙中国人的饮酒习性；“以前流行喝高度酒，现在大家都慢慢喜欢低度酒了”。

江小白的轻口味，或许是下一个舌尖上的风口。

