

海南鲜品·品鲜南海



这杯海南人的「威士忌」，醉了时光

千年古法融新技，山兰酒向现代酿酒工艺寻求突破

海南日报全媒体记者 刘宇玥

近年来，一款名为“拙耐”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，“拙耐”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生长的山兰早稻所特有的馥郁甜糯。

等等！有人会有疑问，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“拙耐”为代表的海南山兰酒品牌，深挖山兰文化练内功，向现代酿酒工艺寻求突破，打造享誉岛内外的珍品佳酿。



在海南山兰酒庄车间，工人对山兰酒进行灌装。

A 酿好酒 这群人和米“较劲”

8月11日，海南日报全媒体记者来到位于琼中黎族苗族自治县营根镇的海南山兰酒庄，放眼望去，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酒曲，学习传统制酒技艺，再慢慢地改良酿酒工艺。直到2021年，一款名为“拙耐”的山兰酒问世。

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，终于梳理出包含“三蒸两淋”在内的37道酿造工序和一系列操作规范。

B 守匠心 古法佳酿独“稻”处

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鹭，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。

罗晓鹭自幼随母亲和祖母学习酿酒，成年后，便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，放入坛罐中发酵。

这杯酒，有独“稻”之处。想要酿造山兰酒，就离不开山兰稻。但是山兰稻产量并不高，普

海南山兰酒品牌“拙耐”。

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。”酒庄总工程师费雪志轻抚机器，自豪地说，针对传统山兰酒酒体不稳定、杂质多的情况，他们也找到应对之策，“我们采取瞬间冷冻技术，快速冷却酒液，促使小颗粒物质在低温状态下凝聚、沉淀。同时还用三种过滤膜，过滤不同孔径的颗粒物，获得清澈透明的酒体，使得酒具备更久的保质期。”

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“拙耐”，意为“以朴拙之心、手工之法酿好酒”。自面世以来，这款酒在消博会等重要场合中频频亮相，深受消费者青睐。

C 展愿景 山兰“+”的N种可能

“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兰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“拙耐”酒的外观时，他便把黎族大力神图案、黎锦服饰纹样、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，为前来酒庄的顾客增强与山兰酒文化的互动。

“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”。（本报营根8月11日电）

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出创意海报 共品山兰酒醇香

本报讯（海南日报全媒体记者周钰）8月11日，海南日报新媒体特别策划推出一组海报，从山兰酒的制作原料、产地、酿造工艺、口感、历史等方面，向读者展现独具风味的山兰酒，与大家共品山兰酒的醇香。



用于酿酒的山兰紫米。



村民在采收成熟的山兰稻。盘志强摄

本版图片除署名外均由海南日报全媒体记者 刘宇玥 通讯员 徐珊珊 摄



扫码了解更多