

房县黄酒：

诗意酿造 香飘千年

■ 彭坚



花田酒溪森林康养基地。



制作房县黄酒曲的野蓼花。

土城黄酒民俗文化村。

房县黄酒话悠长

千里房县，诗酒远方。作为诗祖故里，帝王东山再起之地，酒，自然是房县不可或缺的精神信物。

房县黄酒始于西周，盛于唐朝，这与两个大人物有关。

一是中华诗祖、西周太师尹吉甫。史料记载，西周时期，房县就出产黄酒，称为“白茅”。尹吉甫是房县人，弱冠从军，文武拔尖，受到楚国国君青睐。周宣王时，楚国国君派尹吉甫向周宣王进献“白茅”，开坛之际，满殿溢香，宣王啜了一口，啧啧称赞，把尹吉甫留在身边，令房县岁贡“白茅”，用坛分装，赏给诸侯，因此“白茅”被誉为“封疆御酒”。

二是唐中宗李显。公元684年，李显被废后武则天废为庐陵王，携七百名工匠入房陵。李显孝顺，令酒师采野蓼花制成小酒曲，打“琉璃八角井”，取地下矿泉水酿制黄酒，待冰天雪地之时上路，赶在除夕前将黄酒送到长安，为的是让黄酒在低温下保鲜，让母后品尝到房县黄酒的醇香。路遥知马力，日久见人心，美酒甘露，赏心悦目，武则天赐房县黄酒为“皇酒”。公元705年，李显复皇帝位，免房县三年赋税，定“皇酒”为贡酒，年年进贡，岁岁入朝。

醉在酒乡人不悔

来过房县的人大多领略过房县黄酒的好，那种一辈子都忘不了的美好记忆。

有人说“房县黄酒没啥劲儿，就像‘白茅尿’”，这是光看颜色，不识庐山真面目；还有人说“房县黄酒，地封老窖，见风就倒”，这是谈酒色变，一朝被蛇咬，十年怕井绳；更多的人说“房县黄酒入口甜，后劲大，易麻痹，好上当”，这显然是微醺，渐入佳境。

真正喝醉了的，是不言不语——有现场“直播”的；有走路打飘，“江湖水浪打浪”的；

有舌头打卷，“鸡子认不得鸭子”的；有抱着路灯打转，找不到家门的；有月上柳梢，醉卧街头的；有倒头酣睡，三天不起来的……林林总总，千姿百态，总之让你酒醒后有一种终生难忘的感觉，虽醉过一回，但回想起来，心里无半点怨言。

早些年，我遇到一位能喝一公斤白酒的山东大汉，走南闯北无对手，却在喝过房县黄酒后睡了两天。醒来后，主人家关心地问他：“咋样？不行再喝点，接一哈儿，就没事了。”大汉一下子从床上跳下来：“挺好，整点就整点，走，接一哈儿。”原来，房县人喝酒有个讲究，倘若上顿喝多了，下顿还要再喝一点，这叫“接一哈儿”；喝什么酒醉的，就得用什么酒做引子，把宿酒给接出来，免得关在肚子里出不来，一直醉。

其实，房县黄酒的主要成分是氨基酸，营养价值高，适量饮用有温经活血、益气滋阴、美容养颜的作用，按房县人的说法叫“老年人喝了不起夜，坐月子的喝了奶水多”。

黄酒壶中有乾坤

房县黄酒千年不衰，雄风不减，何也？

一是酒曲异也。房县黄酒用小曲发酵。所谓小曲，是指曲母形如鸭蛋大小。将糯米粉、野蓼花粉、老曲母粉、中草药粉拌匀，经过一系列工序后制作成小球，放在簸箕里，盖上海桐树枝培菌，阴干后用线绳穿成串，挂在屋檐下保存，一颗酒曲拌1.5公斤糯米。

二是水土异也。房县地处“青峰地质大断裂带”上，地下矿泉水富足，水质清冽，富含锶、锌等对人体有益的微量元素，酿出的黄酒风味独特。如果在外地使用房县黄酒的原材料和工艺做酒，酿出的虽然也叫黄酒，但跟“房县黄酒”味道不同。

三是工艺异也。房县黄酒采用独特的糖化醪回淋工艺，2013年该制作技艺入选湖北省级非物质文化遗产代表性项目名录。做房县黄酒需先将糯米泡胀，上甑蒸熟，倒

出摊开，淋糜，晾糜，拌曲，搓碎，装缸压实(中间掏一个窝)，加盖棉被发酵一天，待窝中的积水沁满时及时揭开棉被。用勺子舀起积水，均匀地淋在酒糟表面，继续放置，待酒糟全部离缸时，按1:3的比例加温水或凉水投酒。等酒糟全部浮起后，插上酒抽子，沥出酒糟，剩下的就是黄酒。如果待客用，还需再叠一两次酒，即把清亮的酒移出来装到另一个坛子里，剩下的混浊物叫“酒娘子”，拿来发面做馒头好不过。

四是属性异也。房县黄酒属半甜型黄酒，与半干型、干型的绍兴黄酒，以及甜型、浓甜型的孝感米酒不同。

五是成色异也。房县黄酒有白、黄、青三种成色。乳白色的酒似豆浆，久饮不醉，房县人称之为“糟子”，外地人多称其“白茅尿”，主要是给坐月子的妇女喝。除夕守岁，房县人还会用糟子煮汤圆，一家人团团圆圆，热热闹闹。黄色的酒是随做随喝，也是房县人家中常备酒，有老酒、嫩酒之分，颜色深浅不一。青颜色的酒叫“地封酒”，是将酿好的酒装入坛子，用泥巴封口埋入地下，多年后挖出，酒色青青，香气四溢，为酒中珍品，俗称“避风酒”“见风倒”。

六是后劲异也。房县黄酒酒精度一般在15度至20度，入口甘爽，但有后劲。因酒中富含活性酵母菌等微生物，加之入口甘甜，容易贪杯，多饮后口渴，口渴则饮水，水入胃后，酒易产生二次发酵，难免“翻江倒海”，故不宜多饮。究竟喝多少合适呢？如今正规的接待，东道主会提前告知客人，按本人白酒酒量1:1.5来把握，刚刚好。至于私人待客，因人而异，微醺浅醉才好，只是工作日不饮酒，且反复叮嘱“喝酒莫开车”。

一碗黄酒一首歌

“无酒不成席，怪酒不怪菜”。房县人好客，请客不叫“请你吃饭”，而是叫“接你喝酒”，待客无酒，万万不可。酒，不仅要有，更要好，忌讳用“二道茅”（用上顿没喝完的熟酒

再兑点新鲜的黄酒），“假马赖”（黄酒里掺白酒）待客，这些酒喝下去要么口味不正，要么上头、烧心。

房县人喝酒喝的是心情，是气氛，图的是热闹。想要热闹无外乎两个办法。一是行酒规。比如坐在一条板凳上喝，叫“同凳”，坐对面喝，叫“对面笑”，如此类推。出杯必须门杯喝完，放到对方面前等候，这叫有诚意。这时别人就可以见缝插针敬你一个，叫“补空儿”。只有主人家才有发酒杯，打一圈，其他人只能一对一，有敬有回，有来有往。二是行酒令。行酒令的花样很多：两人握手，起声“哥俩好呀……”，从零到十，依次喊下去，谁喊的数等于两人出的手指数之和为赢，罚对方喝酒。因而，常见席上激战犹酣，这才算喝到高潮。

产业撑起一片天

盛夏时节，走进房县城关镇三海村黄酒作坊，一帮青年男女正在直播间里忙着销售房县黄酒。

村民谭学云十几岁就跟着父亲酿造房县黄酒。她每年酿制5000多公斤黄酒，销售收入10万多元。在她的带动下，周边农户纷纷做起黄酒生意，如今全村年产黄酒5000余吨，销售额达1.2亿元，线上年销售额达7000万元。

近年来，房县县委、县政府将黄酒产业作为乡村振兴的“金钥匙”，确立黄酒产业为“百亿元产业”，成立黄酒产业发展中心，制定黄酒产业发展规划，出台一系列政策支持黄酒产业做强做大。2023年，全县黄酒生产企业达15家，取得生产许可证的作坊225户，手工作坊2200余户，从业人员2万余人。黄酒年产量8.5万吨，全产业链产值达35亿元，闯出了一条创新发展的新路子。

培育壮大特色产业。经过多年发展，房县黄酒已形成“龙头企业竞相领跑，专业村镇做大做强，手工作坊转型升级”的“雁阵齐飞”式发展格局。引进培强壮大庐陵王酒

庄、北京忠和酒业等2家龙头企业，建成全省唯一的黄酒职业技能鉴定中心，培养专业技术人才，不断提高企业智能化水平；持续推进三产融合，培植土城黄酒民俗文化村、三海黄酒小镇、木厂五谷庙特色黄酒村、尹吉甫特色黄酒村，目前土城黄酒民俗文化村、三海黄酒小镇被列为市级黄酒产业链支持项目；规范手工作坊，严格执行《房县黄酒作坊生产规范》，积极办理小作坊生产许可证；落实扶持政策，兑现《房县关于支持黄酒产业链建设的六条意见》，三年累计发放扶持资金600万元。

擦亮房县黄酒品牌。去年，房县成功获得“中国黄酒文化起源地”授权；庐陵王系列黄酒成为十堰市首届楚商年会接待用酒；忠和酒业出品的“周楚御贡酒”斩获“第十三届酒类质量检评”金奖；2023年，经国家品牌建设工委审定，“房县黄酒”的品牌强度为799，品牌价值达13.27亿元；拍摄以房县黄酒为题材的电影《乡醇》，成功举办第四届诗经黄酒文化旅游节。房县黄酒被写入《国酒》一书，位列六大区域第3位。

确立黄酒产业增收支柱地位。2023年，房县黄酒产业人均增收1000元，户均增收3000元至5000元。土城黄酒民俗文化村人均酿酒收入3.8万元，是除打工经济外最主要的收入来源。

科技创新添翼赋能。与高校、科研院所深度合作，搭建产学研合作平台，对制曲、储藏、保鲜和工艺创新、人才培养等进行全方位攻关，建立房县酒曲菌种库、小曲实验室，分析出房县黄酒挥发物质205种，复配出不同类型酒曲菌剂4种，获得高质量特有优势菌属5个，命名为房县魏荣氏菌属，目前正向国际微生物学会申请专利；引导龙头企业研发出气泡酒、保健酒、果酒、露酒等13款新品，持续开展黄酒香气、口味、稳定性等质量影响试验，寻找瓶装黄酒风味的最佳途径，逐步使房县黄酒走向时尚化、多元化。

推进黄酒文旅融合发展，擦亮“一部诗（诗经）、一壶酒（黄酒）、一个谜（野人）”三张名片，描绘“千里房县、诗酒远方”绚丽画卷。

（本版图片均由房县县委宣传部提供）



举办九月九房县黄酒开酿仪式。



举办房县黄酒手工酿造技能大赛。



村民开办黄酒酿造作坊。



工业化灌装房县黄酒。