



1 浸泡 糯米经过一夜浸泡后,吸饱了水分。



2 蒸米 将泡好的糯米倒入木甑中蒸熟。



3 晾米 蒸熟的糯米被均匀地铺开,晾至合适的温度。



4 捣曲、拌曲 特制的酒曲被精心捣碎,拌入晾好的糯米中。



5 发酵 将拌好酒曲的糯米放入容器中发酵一段时间后,房县黄酒便酿好了。



非遗档案

房县黄酒酿造技艺

房县黄酒始于西周,古称“房陵黄酒”。相传西周名士尹吉甫(《诗经》主要编纂者)将此酒献于周宣王,获封“封疆御酒”;唐中宗李显流放房陵期间,常饮此酒解忧,复位后御赐“皇酒”之名,使其成为宫廷贡品。2013年,房县黄酒酿造技艺被列入湖北省非物质文化遗产名录。2014年,房县黄酒获批国家地理标志保护产品。

房县黄酒的前世今生

从宫廷贡酒到富民佳酿

文/记者段吉雄 图/记者刘昆

冬日清晨,山坳间还飘着淡淡的晨雾,房县城关镇三海村已升起袅袅炊烟,空气中漾开谷物的香气。那是酿造房县黄酒的糯米与时间开始对话,这一场景在房县已经延续了几千年。

曾是宫廷贡酒,醉了古今

邓家酒坊的主人邓平,从盛满山涧清泉的大缸里捞起一把糯米。这是房县独有的“三寸糯”,粒大油润、色如凝脂,是酿出地道黄酒的关键。米粒经过一夜浸泡,颗颗饱满,温润如玉。灶火跃动着橘红的光,照亮他眼角的皱纹,也将墙上斑驳的影子拉得悠长,与满室蒸腾的米香紧紧缠绕。

火候的拿捏,全凭几代人口传心授、默记于心。“都是跟老一辈学的,一招一式、一丝一毫都不能错。”邓平一边添柴,一边轻声说,语气里满是对传统的敬畏。

房县古称房州,酿酒历史悠久。西周时,《诗经》编纂者尹吉甫将家乡的黄酒敬献给周宣王,黄酒自此跻身贡酒之列。唐朝,庐陵王李显被贬房州十四载,深爱此酒,召集匠人改良酿酒方法,并开凿八角琉璃井取水酿酒。李显重登皇位后,封房县黄酒为“皇酒”。这缕来自山间的酒香,就这样在历史的长廊中几度萦绕宫廷。

如今,千年的记忆顺着邓平的指尖,融入每一粒糯米、每一块曲粉,化作一缸缸琥珀色的琼浆,在时光里静静发酵。

技艺传承千年,惊艳时光

酿酒是与时间的慢舞,急不得。这古法并非墨守成规,而是当地人千年沉淀的智慧——酒曲必用房县本地的蓼子花、艾草等野生草本为引,换了别处,便没了那份独有的清冽绵长。

泡好的糯米被缓缓倒入宽大的木甑。武火猛催,蒸汽穿透米层,白雾涌出,瞬间笼罩半间屋子,浓郁的米香扑面而来。“咱们这酒,是实打实用灶火蒸出来的,没有半点机器加工,从头到尾都是老祖宗传下来的手艺。”邓平自豪地说。

腾出手后,邓平转身捣曲。酒曲以草木为引,辅以陈年曲种培育而成。他小心翼翼地将曲块放入碓窝,力道均匀地捣碾。

火在时光里升温,糯米在大锅里蜕变。蒸熟的糯米被均匀地铺在竹席上,热气裹挟着醇香。邓平快速翻动糯米,不时探手试温。“烫了会伤米的‘活气’,凉了曲粉发不好,酒就没了魂。得晾到外凉内温、不烫不凉才行。”这看不见的“活气”,是发酵的灵魂,无仪器可测,全凭千百次重复累积的手感,是与天时地利的默契,一如千年前的酿酒先人。

待米粒湿润松散,最关键的拌曲环节到了。邓平手腕轻扬,曲粉如薄雾般落下,均匀地覆盖在糯米上。他手臂划着圆弧,力道均匀,确保每一粒米都沾上古老的微生物。这一刻,谷物与菌群悄然相遇,一场跨越时光的发酵由此开启。

拌曲后的糯米被放入古朴的陶缸。邓平俯身,在米中挖出一个深深的酒

窝。“留着它,好看发酵的动静,也能让酒香更好地散出来。”他端详着陶缸,眼神温柔如视珍宝,“过几日,这里就会沁出清泉似的酒液。”

陶缸被移入屋内,盖上厚棉被。“这个季节加点温度,发酵快些,但再急也得等上一两个月,时间到了风味才足。”邓平说。

酒香飘出深山,飘向全国

曾几何时,这样酿出的好酒,仅靠一根扁担挑出深山,走遍方圆数十里。邓平还记得,当年他走街串巷吆喝,嗓子喊哑,酒却难卖几斤。“那时真是酒香也怕巷子深。”回望过往,他十分感慨,“老一辈常说,这酒以前是送进皇宫的贡酒,后来因为路偏,知道的人就少了。”

如今,穿村而过的209国道日益繁忙,南来北往的旅人常在此驻足,饮一盏温热黄酒,旅途的疲惫便化解在甘醇的酒香里。昔日的扁担所及不过数十里,而今借由公路与口碑,这千年贡酒的香气已飘至千里之外。

更大的变化随之而来。“房县黄酒”被评为地理标志保护产品,黄酒小镇开始规划。邓平率先响应,改造作坊、规范流程,定期送检产品,用科学为传统背书。“有了检测报告,客人买得放心,我们卖得安心。”科学的加持,让古老手艺从线下走向线上,借互联网东风走向更远的地方。

去年,仅线上渠道,邓家酒坊便售出黄酒超过1500公斤。“最远的一单寄到了海南,隔着千山万水,那边的客人也能尝到房县黄酒的味道。”邓平自豪地说。

储酒间里数十口陶缸整齐排列,邓平在缸间缓步巡看,俯身轻嗅。缸内不时传来细微的“滋滋”声,那是酵母在工作,是时间在酝酿更醇厚的风味,是非遗手艺鲜活的脉搏。

“嗯,这缸可以开了。”邓平取来长柄勺子,轻轻舀起一勺酒液。琥珀色的浆汁在白瓷碗中荡漾,澄澈透亮,在碗壁留下温润的酒痕。

屋内,陶缸中的酒液在静谧中完成最后的蜕变,沉淀出更醇厚的滋味;屋外,房县黄酒正随着乡村振兴的步伐,走向更远的地方。

如今的房县,像邓家酒坊这样规范运作的黄酒作坊已有3000余家。在相关政策扶持下,古老技艺实现了与现代生活的温柔对接。当地黄酒龙头企业大胆创新,开发出起泡黄酒、果味黄酒等新品,让这源自《诗经》“既载清酤”的古老滋味,打破消费者的年龄界限,叩开更广阔的市场。2025年,房县黄酒实现产量10万吨、产值45亿元,品牌价值达到166.46亿元,成为切实的富民产业。

传承,藏在朝夕升起的炊烟里,浸在共同劳作的汗水中,流转于无声的默契间。就像尹吉甫、庐陵王留下的酒香,就像老一辈传下的手艺,被一代代房县人坚守并发扬光大。

房县黄酒已成为三海村的富民产业。