

佳酿传千年

每天喝碗滚烫的黄酒，是房县人王绍红雷打不动的习惯。20年前，75岁的王绍红随孩子搬到十堰城区居住，但每顿饭仍然必喝大半碗黄酒。对他来说，房县黄酒已经成为流淌在他身体里的血液，不可或缺。

王绍红去过十堰的许多乡村，也尝过各地不同风味的黄酒。他说，单从做法来看，十堰的黄酒大致可分为两类，用大曲发酵的郧阳黄酒和用小曲发酵的房县黄酒。“小曲黄酒入口清甜，口感细腻；大曲黄酒则略显苦涩，口劲更大。”

不同风味的黄酒彰显着各地不同的风俗民情，也融入了十堰人对家乡的记忆。对十堰人来说，黄酒是萦绕舌尖的那一股清甜，更承载着浓浓的乡愁。

■文/记者 杨建波 冰客 图均为资料图片



在陈营村，大家将浸泡后的米装入酒瓶里通过柴灶热蒸。



蒸好的米搁置晾凉。



在晾凉的米里面添加麦曲。



灌酿入坛。

房县黄酒篇

一段尘封的“御酒”史

冬日午后，位于房县土城镇黄酒村的“老鲜黄酒”门口又热闹了起来，马路边停着一排轿车，老板鲜亮一面忙着招呼客人，一面安排家人将客人要的不同口味的黄酒装进一辆辆车的后备箱。入冬以后，也是房县黄酒销售旺季。在房县，和鲜亮一样从事黄酒生产加工的有两万余人。据统计，房县黄酒的年产量达10万吨，全产业链产值突破30亿元。房县黄酒之所以畅销国内外，与其历史文化有着密不可分的关系。房县黄酒古称“封疆御酒”“帝封皇酒”。据史料记载，“房陵黄酒”早在公元前827年西周时期就成为“封疆御酒”，比最早产于公元前492年越王勾践时期的绍兴黄酒还要早近400年。清乾隆53年编撰的《房县志》载，“房县人皆爱喝黄酒，一人喝十几碗不算稀奇。大多喝酒后皆不食饭，有至晚喝到天明者。”千百年来，房县人不问贫富，人人爱饮黄酒，家家会酿黄酒，黄酒成为房县人居家过日子不可或缺的平常物。在历史的传承和一代代房县人的推介下，房县黄酒声名鹊起，先后获得湖北省非物质文化遗产认证和“地理标志保护产品”等称号。2022年，房县黄酒获得“我最喜爱的湖北品牌”金奖；2023年，房县获得“中国黄酒文化起源地”认定和授权，房县黄酒再次斩获“荆楚有好物”金奖、中南八省酒业协会酒类评比金奖。2023年5月，“房县黄酒”品牌经过中国品牌价值促进会估值为13.28亿元。

一道代代传承的秘方

2023年9月26日，房县诗经文化广场热闹非凡，当天，第五届诗经黄酒文化旅游节在此开幕。现场数百名游人围在一个直径10米左右的蒸锅前，目睹了房县黄酒的开酿仪式。房县是《诗经》之乡，《诗经》里足足有70多处记载了房县先民们种稻、酿酒、饮酒的民风民俗。比如“八月剥枣，十月获稻，为此春酒，以介眉寿。”两天后，鲜亮家今秋第一桶黄酒出窝。舀上一碗，入口绵软、香甜可口。作为该县第一批将房县黄酒作为商品引入市场的人，在鲜亮父亲和他的努力下，他们从作坊式的农家小院生产模式，发展到了现在的规模化、多元化的生产加工厂，每年销售黄酒20万余公斤。米好、曲好，是“老鲜黄酒”受欢迎的主要原因。鲜亮家选用当地的糯谷，做出来的酒既清亮，

一把致富的“金钥匙”

每天早上，十堰乡情茶业开发有限公司董事长赵勇上班后第一件事，就是打开电脑查看前一天山功夫养生黄酒的销量情况。作为我市一家主营销售本地农副产品的企业，2017年，在房县黄酒开始走出“闺门”之际，赵勇便敏锐地捕捉到市场信息，开发研制了一款山功夫养生黄酒。这款产品不仅传承了传统复式发酵工艺精髓，还将武当道家养生理念注入到产品研发中。采用特别的“粮曲药共酵”酿造工艺，形成了一套曲药配伍、原料选定、工艺流程标准。产品一上市，就吸引了消费者的目光，如今成为该公司的爆款产品之一。除了该公司，还有以忠和酒业、庐陵王酒业为代表的黄酒企业。目前，房县已培育黄酒生产企业15家，其中省级龙头企业2家，合作社6家、标

准化黄酒作坊224家，民间酿酒户10000余户。打造了土城黄酒村、三海黄酒小镇等一批黄酒特色小镇，黄酒产业成为我市三产融合度最高的产业之一。对于普通的房县人来说，房县黄酒也成为他们致富的“金钥匙”。为进一步做大做强房县黄酒产业，推动乡村振兴，房县县委、县政府成立房县黄酒产业发展中心，县财政每年预算产业发展经费1500万元，并制定出台《房县黄酒产业“十三五”发展规划》《大力发展黄酒产业的意见》等，对全县黄酒生产企业和作坊给予资金、政策支持。我们相信，关于酒的故事，在这座小县城里还有很多，从文化体验到乡村旅游，再到产业发展，以黄酒为纽带带来的独特的文化传承，让房县成了热门旅游目的地，文旅产值突破百亿元。这口老酒，正在酝酿一座小城的新生。

郧阳黄酒篇

一种习俗绵延千年

郧阳黄酒源于民间，历史悠久。在郧阳乡村，“冬酿黄酒”是传统习俗，当前正是郧阳农村家家户户酿制黄酒的时节。长久以来，代代郧阳人采天之甘露、地之精华，精心酿出了闻名遐迩的郧阳黄酒。提起郧阳黄酒，喝过的市民无不称赞。12月5日一大早，位于郧阳区安阳镇陈营村的“丈母娘农场”升起袅袅炊烟，开启郧阳黄酒“冬酿”序幕。村委会附近的空地上，村民们有条不紊地挑水、蒸米、拌曲、装坛，呈现出一派热火朝天的繁忙景象。安阳镇有着近千年黄酒酿造历史，陈营村又是远近闻名的“黄酒村”。安阳黄酒采用传统工艺古法酿造，需要经过筛米浸泡、蒸煮米饭、搁置

一碗黄酒慰藉乡愁

出门在外的郧阳人每当想念家乡，最先想到的就是那一碗黄酒，浓香馥郁的酒香里，寄托着浓浓的乡愁。“家里的黄酒做好了，有空了过来喝开坛黄酒！”在郧阳区，邀请人到家里来喝黄酒，成了人们增进情谊的一种方式。“重阳年年，可岳母早已不在；黄酒不辍，天国的岳母，您老能嗅嗅这沉淀着您慈爱的芳香吗？重阳节我不需要诗，不需要菊，我需要捧一碗黄酒在母亲像前长跪不起！”郧阳文化学者兰善清曾在《当酒洋溢着慈爱》一文中借黄酒寄予深情。“盛世福民，酒肉家常；人归万里外，意在一



一坛坛黄酒，是人们辛勤耕耘的成果。

降温、添加麦曲、灌酿入坛等十几道工艺流程。郧阳黄酒非物质文化遗产项目代表性传承人陈康介绍，泡米至少得12小时，泡曲也得8小时以上。为了提高黄酒品质，他们选取当地最优质的糯米，从具有数百年历史的井里取水酿酒，在酿酒过程中提高糯米比例，这样酿制的黄酒口感更为醇厚。

“从立冬节气开始到第二年立春，这段时间的低温天气，让黄酒的发酵过程更加缓慢、精细、充分，酿造出的黄酒品质也更好。”陈康说，安阳黄酒含有丰富的营养，有“液体蛋糕”之称。长期适量饮用黄酒有助于血液循环，促进新陈代谢，补血养颜抗衰老，还能强身健体。

窖藏；古道壮士志，热肠著华章。花看半开，酒尝微醺，魔仙我说了算，三碗好过岗。酒风作风，酒品人品，酒量胆量。耳闻鸟音，目接朝阳；丰年迎宾，腊酒不浑；我有陈酿，义满胸膛；阅人无数，肝胆豪爽；可能十万珍珠钱，活得三生好时光。噫吁嚱，太白莅临，皓月澄江……”兰善清还曾专门作赋一篇，表达他对郧阳黄酒的喜爱。郧阳人走亲访友时，常常喜欢带上土特产，如糯米、大曲、黄酒送给亲朋以示敬意。客人离开时，主人们也通常会装满两大壶郧阳黄酒作为回赠。一去一来之间，郧阳黄酒成了人们维系情感的纽带。



用糯谷做出来的黄酒既清亮，口感也特别好。

一个产业造福一方

郧阳区享有“黄酒之乡”美称。据《郧县志》记载，有着1000多年历史的郧阳黄酒酿造技艺保留着古法酿造工艺：剃曲浸泡、选米浸米、上笼煮熟、摊晾梅饭、拌曲装坛、养醋观察、发酵打头、沉淀封坛……经过代代传承，郧阳传统黄酒的酿制工艺被完整地保留下来。2007年，郧阳黄酒酿制技艺被列入市级非物质文化遗产名录。

近年来，郧阳区把“郧阳黄酒”作为脱贫攻坚、乡村振兴的优势产业之一，依照自愿参与、让利群众的原则，以及统一包装、统一酿造、统一管理、统一销售的模式，依托电商、微商网络销售。“将原来农户单打独斗转变为合作社抱团发力，以此增加黄酒产品附加值，带动4000多家农户致富，户均增收2000元以上。”安阳镇相关负责人介绍说。

2019年，安阳镇就充分发挥安阳传统黄酒的特色优势，擦亮“安阳黄酒”这张名片，举全镇之力在安阳镇槐树村建设郧歌生态农业产业园黄酒文化展馆，并在此研究酿造出了一流保健品牌的“道和道”安阳黄酒。黄酒文化展馆内有黄酒坊、酿酒车间、储酒古窖、展室庭院。占地2000亩的园区内还养殖了郧巴黄牛、东北梅花鹿，种植了数百亩的黑麦牧草地……在黄酒产品加工区，以功能型黄酒研发、酿造、灌装于一体的全自动生产线，年生产5万余公斤安阳养生黄酒。种植、酿造、养殖、销售，一个完整的生态循环农业产业链在槐树村形成。

为促进黄酒产业的发展，郧阳区安阳镇政府还会同相关部门承办了安阳黄酒开酿仪式、开坛仪式暨电商扶贫年货会等活动，吸引众多游客前来品黄酒、探乡情、寻年味、购年货。安阳镇陈营村党支部书记孙培才说，目前，黄酒已成为陈营村当仁不让的支柱产业。2023年，全村40余户家庭作坊共产黄酒15万公斤，户均产值7万元以上，加工企业年产黄酒100万公斤，产值达到3000万元以上。据粗略统计，目前郧阳黄酒年产量达3000吨，产业遍布郧阳区10多个乡镇。

与此同时，安阳镇通过“合作社+农户”的发展模式大力发展黄酒产业，深挖“安阳黄酒”文化内涵，精心打造“黄酒村”——陈营村。沿郧丹线开发“桃花山岛—牡丹花岛—汉江绿谷—黄酒村”精品旅游线路，开展黄酒节、品酒会、丰收节、播秧节、年货节等旅游观光活动，带动发展农家乐40余家、民宿30余户，开拓了黄酒产业发展新局面，丰富了黄酒产业的发展形式，让“安阳黄酒”更好地辐射带动全域经济发展。