

九河黄酒

溢香600载

黄酒是世界上最古老的酒类之一,约在3000多年前的商周时代,中国人独创酒曲复式发酵法,开始大量酿制黄酒。约1000年前的宋代,中国人发明了蒸馏法,从此,白酒成为中国人饮用的主要酒类。大湖九河黄酒产于我市山城区大胡村,集黄酒与白酒两种传统工艺于一身。600多年来,大胡村的王氏家族默默地坚守着古老的制酒工艺,传承至今已21代。2007年大湖九河黄酒获河南省首批老字号产品;2010年,大湖九河黄酒酿造技艺被列入鹤壁市非物质文化遗产名录;2011年,被列为河南省非物质文化遗产名录。

□晨报记者 邓少华 见习记者 韩文雪 / 文
晨报记者 赵永强 / 图

现状
酒香也怕巷子深

九河黄酒经过明清的辉煌鼎盛时期,又历经兵马战乱,在“文革”时期,一度也曾面临绝境。时至今日,历经兴衰,风风雨雨,一路走来,大湖九河黄酒的现状不容乐观,由于缺少资金,目前该厂处于停产状态。

在谈到九河黄酒的生产与发展存在的诸多问题时,王洪有告诉记者,近年来,由于九河黄酒酿造周期长、酿造用水及其他原料要求高、工艺繁琐且需要经验,要扩大再生产有许多困难。另外,制作专业性强、传统技术靠口传身教,每个环节和步骤,尤其是对温度、湿度的控制需要凭借丰富的经验来把握,村中年轻人多不愿学,艺也难精,酿酒后继乏人。

王洪有给记者讲了一件很无奈的事,他的女儿考大学时,选报了发酵专业,但女儿毕业后选择了到中国农科院工作。现在下辈人中,只有侄子还坚持守着祖上这一摊子,其他孩子都嫌制黄酒太慢不挣钱。目前他和哥哥最担心的就是后继无人。

现代酿造技术的引进和流水线工艺的使用对传统酿造技术带来了巨大的冲击,使具有特色的制曲、酿酒工艺难以维系。

另外,由于黍米产量低,种户少,原有制作麦曲的天然小麦种植面积减少,这无形降低了大湖黄酒的品质,随着水污染的严重,传统原料、水质有所降低,影响了产品的质量,也使得传统工艺特征流失。

王洪有告诉记者,九河黄酒传统酿造技艺在2010年被列入鹤壁市非物质文化遗产名录,政府相关部门也采取了一些相应的保护措施。

“但是,大湖九河黄酒在今后的发展中还有很长的路要走,长久以来,大湖九河黄酒一直是以传统小作坊的形式生产,无法形成规模,仅凭个人的能力去保护和是很难坚持下去的。目前,我们最希望的就是获得政府的支持,在做好传统老工艺抢救保护工作的前提下,加大招商和宣传力度,做大做强九河黄酒这一古老品牌,争取填补北方黄酒产业和市场的空白。”王洪有说。



山城区大胡村是一个千年古村,古名胡垒村,西依太行,东望平原,南傍南山,北枕姜河,鹤壁人引以自豪的九河黄酒就产于此地。上世纪初,大胡村从事酿造酒的人家达20多户,多为手工作坊。近几十年来,随着各地酿酒业的迅猛发展,小作坊酿酒模式的生存空间越来越小,到今天,除了以王凤金、王洪有、王保丰兄弟还在传承着黄酒酿制这一古老的技艺外,户户立灶,家家飘香的酿酒场景已成为记忆。



大胡村的古井。



酿酒工具已落满灰尘。

坚守 一种酿酒工艺传承了21代人

王洪有,大胡村王氏家族第十九代传人,鹤壁职业技术学院教授,工作之余潜心研究黄酒酿造。王洪有谈起九河黄酒的历史时言语中充满了自豪,“王氏家族的孩子从小就与酒打交道,在王家,酿造秘诀是口口相传,而且只传男不传女,目前该酿酒技艺已传承了21代人。”

九河黄酒的历史可追溯到明朝。据《汤阴县胡垒村王氏家谱》记载:明朝时期,九河黄酒的鼻祖王亮把山西酿酒技术与当地炮制米酒的方法相结合,创造了一种新的黄酒酿制工艺,这种工艺酿造出的黄酒从保存到口感都优于一般黄酒。因地处胡垒村,王亮酿造的黄酒被称为“湖垒酒”。

随着酿酒业的兴旺,王氏家族也日益繁盛。到明洪武年间,湖垒酒得到迅猛发展,到王氏第五代传人王九河时,发酵酿酒用的陶瓷缸有无数口,良田万顷。在《汤阴县胡垒村王氏家谱》中可以找到这样的记载:“九河有田万亩酒铺百余”、“王氏世业耕作,以醇厚

黄酒精传,曰湖垒酒”。

王洪有说,当时九河黄酒的品种很多,有荷花蕊、寒潭香、秋露白、竹叶青、金茎露、太禧白。据他介绍,当时的崇祯帝喜欢金茎露、太禧白,还称这两种酒为长春露、长春白。因此,在明代的典籍中,对九河黄酒的记载比较多。

到了清朝乾隆年间,王氏后人将湖垒酒更名为“九河黄酒”。

《汤阴县胡垒村王氏家谱》记载:王氏第七代传人王衍祚对黄酒制造进行了改进,为纪念先祖王九河,为湖垒酒更名九河黄酒。到王氏第十二世孙王生孝时,“重振黄酒美名,誉满乡里”。

《鹤壁市志》记载:“大湖黄酒兴盛于清朝中叶,不仅在豫北享有盛誉,而且燕、赵、齐、鲁慕名而来购酒者络绎不绝。”

从王亮创造湖垒酒,到今天的九河黄酒,已历经600余年。朝代更换,岁月轮回,虽经兵马战乱,但九河黄酒古老的酿造技艺代代相传,延续至今,不能不说是个奇迹。

工艺 夏曲、秋晾、冬酿、春馏

现在的大湖酒厂位于山城区红旗街东环岛附近。走进厂区,到处是静悄悄的。在酿造车间,有着几百年历史的陶瓷冷却器依旧连接在古老的蒸锅上,仿佛在向人们述说着历史的沧桑。

九河黄酒酿酒之法采按春、夏、秋、冬四季变化,顺其自然,将白酒工艺中的蒸馏与黄酒工艺有机结合,形成了独具特色的生产工艺——夏曲、秋晾、冬酿、春馏。

这种工艺充分利用炎夏暑菌生长较活跃的特点,中伏制曲,踩成曲砖,放进曲房,经历45天完成培菌任务;进入白露前后,昼夜温差大,这时候把曲砖从培菌房里移出来,放到通风处,晾透存放,使其不至于含水量过高而发霉,又相对地保持一定湿度,有利于酒菌继续发酵;冬至前后,蚊蝇绝迹,将黍米和酒曲按比例装缸,使黍米在比较卫生的条件下进行发酵,大约经过三四个星期,到来年清明前后,春光明媚,阳气上升,万物萌发,先撇取缸中的酒醅,再加水蒸馏,得到的酒馏与先前取出的酒醅精心调制,九河黄酒就制成了。但这时的九河黄酒还不能上市,经过窖藏一年至若干年后,酒色由黄变红,成胶液状,这时的酒品尝起来味道更甜,口感更佳。

“普通的黄酒一般酿制一周即可饮用,而九河黄酒采用传统工艺酿制,仅成品就需历经春夏秋冬一年四季,要想饮用至少还需再窖藏一年,这也正是其独特之处。”王洪有说。

传统的九河黄酒以黍米作原料,不用任何代用品。所用之黍,经过认真筛选,要求粒饱、色黄、无秕、无霉、无虫蛀、无杂质。在使用时,坚持边碾边上缸,避免碾得过早,积存日久,影响黍米的本质,这也是保证黄酒药用价值的基础。此外,九河黄酒水取自本村的两口千年古井,良好的水质也为大胡村酿制黄酒提供了得天独厚

的自然条件。

在大胡村西头,记者见到了传说中的千年古井。村里有一座建于唐大和年间的寺庙,寺庙里的一块石碑上曾记载着大胡村及这两口古井的来历。

恰好,一位老伯正取出井水洗菜,记者忍不住尝了一口,果然是清冽纯净,甜润爽口。无怪乎附近的村民都说:“水为酒中之血,没有这古井,就没有九河黄酒。”

记忆 每到出酒时家里就像过节一样热闹

王凤金,今年62岁,王洪有的哥哥,兄弟五人中排行老三。他从小学习黄酒的酿制工艺,可以说跟黄酒打了半辈子的交道。

在王凤金的带领下,穿过蜿蜒曲折的大胡村老街,我们来到王氏旧居前。几经沧桑,王氏旧居虽已残破不堪,但透过房子的骨架,我们依然能够看出王氏家族曾经的兴旺与繁盛。

老人向记者展示了酿制九河黄酒的一些老器具,有石碾、夹层缸、扇渣、古式蒸馏炉、酒汽连接管等。

“可不要小看这个酒汽连接管,它是用竹子做成的,正是通过它一滴滴的黄酒才能蒸馏出来,要是换成其他的材质,酒的味道就不地道了。”老人笑着说。

“九河黄酒一直保留着古老传统的酿制工艺,长久以来都是家庭作坊式的生产模式。听祖辈们讲,以前都是

每年酿制几缸黄酒,然后窖藏起来,等到逢年过节,才会取出美酒与亲戚朋友们共同享用。”王凤金说,在他的记忆中,无论年景好坏,每年家里都会酿一些酒。

“文革”期间,造酒设备以及厂房遭到破坏,空院落寞,九河黄酒被当成“资本主义尾巴”被割掉了。王氏家族和一些老酒户为了保护这一传统产品,不惜冒着挨批斗的危险,偷偷摸摸地生产一些,才使九河黄酒在艰难的环境中顽强地生存了下来。

谈起当年酿酒,王洪有的妻子感慨地说,到了做酒曲时,家里的老老少少全部上阵,身为医务工作者的她,工作之余也不得不跟大家一样,肩挑手提,不分昼夜。“虽然有点儿累,可到出酒时,看到自家酿的酒沽沽而出时心里有种说不出的高兴。每到这时,家里就像过节一样热闹,喜庆。”

