

早在商周时期,衢州已有原始青瓷酒器。到了宋代,衢州的酿酒业高度发达,赵珣《熙宁酒课》记载,衢州设有酒务四处,每年征收酒税5万贯以上。而衢州石室酒的酒香,也透过陆游等人的诗词,穿越千载光阴,流传至今。

一方水土养一方人,一方好水酿一壶好酒。如今,在江山市保安乡化龙溪村楚坑口竹海深处,有一款化龙溪山泉酒,酿泉为酒,远销全国多地。2022年,化龙溪山泉酒酿造技艺入选江山市非遗名录,今年还与常山一道,以“衢州白酒酿造技艺”之名列入第八批衢州市非遗名录,延续了衢州白酒的风韵。

百年传承

“化龙溪,山泉澈,杂粮干担手工酿。柴火灶,木桶蒸,佳酒万坛醇厚香。”化龙溪山泉酒非遗传承人余肖青,喜欢哼着这首自己创作的酿酒小诗,奔波在化龙溪村楚坑口的山路上。他和酿酒师黄仁茂一手打造的化龙溪山泉酒非遗传承基地,就掩映在楚坑口的竹海中。

酿酒,首选优质水源之地。楚坑口海拔1000米以上,这里竹海茂密,常年云雾缭绕,化龙溪就在石山竹海之间,潺湲飞溅。“化龙溪的山泉水,清澈甘冽,水质上乘,不仅没有污染,还含有硒等微量元素。”余肖青骄傲地说,为了酿出高品质的山泉酒,他跑遍了仙霞山、浮盖山,终于在这里找到了化龙溪这么好的山泉水。2018年,他把自己当初的余记小白作坊迁到这里,打造成了如今的化龙溪山泉酒非遗传承基地。

有了好水,还要有优质的原材料。江山盛产水稻、大小麦、薏米、高粱、黄精、猕猴桃等粮食作物和水果,为酿酒提供了丰厚的物质基础。“我们有自己的种植基地,也收购周边村民种植的优质稻谷、薏米等原材料。”余肖青说,从源头上把好关,是持续酿造高品质山泉酒非常关键的一步。

有了好水、优质原材料,还要有高超的酿酒技艺。在江山,农村几乎家家户户都会酿白酒,不同烧酒师傅酿出来的酒,风味也各有不同。化龙溪山泉酒坊是为数不多的代表性酒坊,拥有百年传承和独特酿造手法。

“我们的酿造工艺,传承至今已有130多年的历史。”江山化龙溪山泉酒非遗技艺第四代传承人黄仁茂告诉记者,早在1891年,他太爷爷黄嘉林就在江山四都创立了黄嘉林酒坊,在周边享有盛名。之后,经祖父黄道才、父亲黄石明,传到他和余肖青手中,创建了化龙溪山泉酒和醉江郎两种白酒品牌。如今,黄仁茂酿酒时,余肖青的儿子余嘉辉也跟着学,这项百年技艺已有五代传承人。

原材料不同,酿造出来的酒也不同。自2018年至今,他们已持续推出了薏米酒、糯谷酒、黄精酒、莲子烧、野猕猴桃酒、金樱子酒、杨梅酒、黄酒花雕等近20款产品。近年来,这些产品不仅在江山打响了名气,还远销北京、杭州、上海、哈尔滨、大连、西宁、深圳等地。

“化龙溪山泉酒是纯手工酿制。”余肖青说,他们的初衷,就是继承和弘扬百年酿造技艺,努力打造一款高品质的衢州白酒品牌。



▲游客参观清湖古镇山泉酒肆。

▶余嘉辉在浸泡酿酒原料。

酿泉为

酒

化龙溪上飘醇香

记者 王红岭
通讯员 叶凌燕 文 摄



出酒时,香气四溢。受访者供图

工匠精神

三月桃花酒,八月桂花香。酿酒,受气温、季节影响很大,太热太冷都不行。掐头去尾,一年当中,最好的酿酒时间也就春、秋两季。

“选料、浸泡、蒸煮、摊凉、拌曲、发酵、蒸馏、出酒、封坛……我们的山泉酒是古法酿造,从准备到完成,需要经过十几个步骤,一点也马虎不得。”黄仁茂说,酿酒也是在酿心,一个步骤一个步骤做到扎实通透,才能酿出上乘好酒。

比如选料,高粱、薏米、莲子等原料要选饱满、新鲜、无霉变的,以保证出酒率。浸泡也有讲究,浸泡时间的长短要视温度而定,气温高则短些,气温低则要泡足一天一夜,让原料吸饱山泉水。然后把原料装入木桶,放在柴火灶上,用最古老的方式大火蒸煮。一般情况下,原料需蒸煮3小时左右,其间还要随时观察灶内的情况。

蒸煮完成后,酿酒师傅把蒸熟的原料在晾场上铺开摊晾,晾凉后加入自制的酒曲,搅拌均匀后,晾置20多个小时进行糖化。“拌酒曲是至关重要的一步,不同的原材料,不同的酒,要使用不同的配比。”黄仁茂相告,他们的酒曲是独家配方,选用当归、白芷、前胡、公丁香、党参、甘草等60多种草药晒干磨粉,按照一定的配比和稻谷粉混合制成。此酒曲是山泉酒好喝的秘诀。

“要想喝到味道醇正的山泉酒,在出酒时,还要掐头去尾,把酒头酒尾分割出来二次蒸馏。”黄仁茂说,像糯米烧,100斤原料,一般能出50斤酒,去了酒头酒尾,最好的酒也就是中间的30多斤。

每次出酒,都是满街飘香。品鉴山泉酒好不好,首先是用鼻子闻一闻,感受其香气的浓郁程度;其次,是用眼睛观察其色泽和透明度;最后是喝一口细细品尝,感受其口感的柔和和余味的悠长。

“作为一名酿酒师和非遗传承人,只有酿好酒,才不辜负我所传承的技艺。”黄仁茂说,他从16岁开始学习酿酒,到现在已有50多年。他最大的心愿,就是能够将这古法酿酒技艺传承下去,不让它失传。

酒香四溢

“我们酿造的山泉酒,有很多品类。像琥珀色的黄精酒,就设计成高规格的礼品酒。像风味绝佳的薏米仁酒,就按年份标价,让消费者根据自己的需求自行挑选。”余肖青说,有了好酒,也要有更多的销售途径,让更多的顾客喝到山泉酒。

化龙溪村相对偏远,为了方便顾客,余肖青把酒坊开在闹市区。2023年9月,化龙溪山泉酒非遗酒坊在江山市双塔街道云宾路开门营业。余肖青还跟清湖古镇、清漾古村合作,把酒肆开进了文旅风景区。清湖古镇的山泉酒酒肆就设在清湖老街上,门外就是从清湖码头一路延伸过来的仙霞古道。12月17日,“三衢通四省 一市尝百饼”浙江省“妈妈的味道”饼艺交流赛在清湖老街院士坊举行,余肖青现场展示古法酿酒,浓浓的酒香飘满整个老街,吸引了众多市民游客驻足观看。

“江山有很多在外地做消防器材的老乡,他们把山泉酒当作礼品送给生意场上的朋友,这直接帮山泉酒打开了市场。”余肖青说,如今,山泉酒不仅受本地市民群众欢迎,还随着在外工作的江山人销售到天南海北。

深山竹林韵佳酿,云雾化龙飘醇香。余肖青和儿子余嘉辉为山泉酒的创新发展制定了5年计划,未来,这项古老的非遗技艺将会继续传承创新,酒香会飘向更远的地方。