

天气渐暖,南方的花开得正盛,为秋日的丰收蓄势。想必很多人都见过果子成熟落地自然发酵的情景,最后散发出淡淡的酒味,据说这便是世界上最早的“酒”。

酒的出现,既是大自然的产物,也是人类从大千世界中汲取的智慧结晶。中国民间酿酒由来已久,湘潭也流传着一句话“蒸酒熬糖做豆腐”,既说明酿酒技艺要求高,也说明湘潭民间酿酒较为普遍。伟人故里韶山,地处与茅台镇、宜宾市相同的我国公认的神秘酿酒带——北纬27°,其酿酒历史渊源和古法传承更是一个耐人寻味的故事,诞生了两项非物质文化遗产项目。

# 绝活

莲城

传统技艺



粮食在毛公酒厂的小窖池内进行发酵。  
(本报记者 罗轶 摄)

## 地缸酿米酒

“五一”前夕,我们来到韶山市韶山冲酒厂,正碰上酿酒中的“摊凉”环节,经过浸泡、初蒸、闷水、复蒸工序后,工人们将粮食摊放在地面,一铲一铲地精心翻动,一旁还有个大风扇对着吹。完成这道工序后,工人们紧接着洒下酒曲翻拌。

不远处可以看到多个正在发酵、各自处于不同阶段的窖池。添了酒曲的粮食躺在窖池里,外面蒙了一层薄膜,充满活力的微生物使薄膜膨胀起来,像极了充满气的气球。而发酵时间稍长的窖池,“气球”里的“气”仿佛又被放掉了一般。

酿酒工序十分繁杂,讲究,眼前一幕幕,让人不禁感叹世间万物的神奇。

“地缸酿酒工艺”米酒主要为小酌法手工制作工艺,全程都是手工酿造。”韶山冲酒厂负责人喻训兵介绍,小酌法地缸工艺采用土寮堂的开放式生产,所有原辅材料都要在寮堂内摊凉冷却,采用由黄泥、青石等材质制作的地面以及各类土质的通风凉床、地箱等,再以地缸、天锅陶坛等制酒储酒用酒,使得该工艺米酒有浓郁、味厚、绵甜、香长的特点。加之韶山上部地质层的黏土、砂质粘土层等适宜发酵微生物生长,中部红砂岩地质有利于渗透过滤水分、溶解岩层有益成分,下部砂砾石层提供了丰富的地下水,亚热带季风性气候便于发酵微生物圈的形成,如此便酿就了一坛好酒。

民间地缸酿米酒工艺几乎遍布韶山本地每个自然村,永义乡是核心区域,而这个局面的形成,最早要追溯到隋代。

隋开元甲子604年,黄氏鼻祖黄朝恩因战乱南迁,迁居湖南湘潭之后,推行造酒工艺,因技术精良深得周边百姓喜爱,遂办起了湘潭“烧酒坊”。到了公元19世纪,黄朝恩后人黄传杨把家传酿酒技艺和湖南民间古法酿酒工艺有机结合,形成了独具特色的“民间地缸酿米酒”工艺,流传至今。也就是说,这种酿酒工艺已经相传25代,历经1400多年。

当然,真正的“民间地缸酿米酒”工艺,还得从黄传杨算起。1856年,他在湘潭韶山银田创办黄氏“烧酒坊”,在他50岁时,其经营的酒业已遍及整个湘潭,店铺有10多家。晚清时期,由该工艺生产出的酒在韶山及周边地区广为流传,形成了百户必有酒香、村村都有酒坊的地方特色。如今的韶山冲酒厂董事长黄涛,是这项传统技艺的第五代代表性传承人。

在韶山冲酒厂,还珍藏着毛泽东主席与民间地缸酿米酒的一个温情故事。1959年6月,毛泽东回到阔别32年的故乡韶山,宴请了烈士家属、亲属长辈、乡邻贤达等人,席上是四菜一汤和一壶韶山冲白酒。毛主席亲自把盏,一桌一桌地举杯敬酒,乡亲们高呼:“主席敬酒,岂敢,岂敢!”毛主席笑着说:“敬老尊贤,应该,应该!”美酒飘香,情谊融融,留给韶山乡亲一段悠悠深情的佳话。

韶山冲酒厂的工人正在进行摊凉工作,以便之后添加曲粉。  
(本报记者 罗轶 摄)

## 小窖池酿酒

春制曲,夏发酵,秋冬酿酒,韶山毛公酒厂不像其他白酒那样一年四季轮回生产,而是有着自己独特的制酒节奏。小有遗憾的是,当下原本繁忙的酿酒时节,因疫情受到了影响,我们无法亲眼看到酿酒现场。这里的酿酒工艺亦源远流长,始创于1870年,这便是“韶山民间小窖酿酒工艺”。

“我们的小窖尺寸为4.5m\*2.5m\*1.8m,呈上宽下窄的梯形。”在酒厂负责人程帅的带领下,我们领略了“小窖”的风采。这种小窖容积为一般窖池的一半甚至更小,窖池建造成狭长形,上宽下窄,可增加窖池的坚固性,同时又增加了酒醅与窖池的接触面积。中国白酒专家第三代核心人物沈怡方在其主编的《中国白酒生产技术大全》中对这种小窖酿造技术有过专门论述:小窖的土壤和发酵酒醅的接触面大,接触面大就能增加它的香气成分。韶山小窖工艺另一重要特点是重传统,顺天时。制曲,严格要求在惊蛰至春分之间桃花盛开时分。老熟,必须在陶坛之中历经一年四季的自然温差。

这里一共有32个窖池,目前正在发酵的这批粮食,是去年12月底放进去的,用薄膜密封,中间留出一根长长管子,外面还放有一个温度计。

这些不起眼的小设置,都是为了让谷物更好地发酵。混合了酒曲的谷物,在发酵过程中会产生热量和水分。程帅介绍,酿酒发酵的最佳温度是28℃,因此温度的检测非常重要,如果出现过高或过低,就得想办法进行调节。入窖的前半个月还要注意排水,留出来的长管子作用就在于此。

窖池里还有一件其貌不扬的“宝贝”,那就是窖泥。

“这里面的窖泥有30多年了,很多人都不知道它们的珍贵之处。”程帅介绍,1970年,前辈人在韶山大坪林家湾开办了韶山酒厂,1987年搬迁至韶山市区,当时特意从老窖中带了窖泥过来。经过30多年的培育,窖泥里的微生物数量越来越多、品种也越来越丰富了,营造了更加优质的发酵环境。

其实,小窖池酿酒技艺的历史应当追溯到同治九年(公元1870年)。

当年,原贵州名将徐占彪帐下副将彭万盛、戴荣宗因违反军令被革职,正一品提督汤仁和请奏将戴荣宗留营。戴荣宗献家传手抄《九酝春酒法》感谢汤仁和,汤仁和遂转赠给韶山家乡的堂弟汤忠贵。汤忠贵以《九酝春酒法》为蓝本,结合韶山当地谷酒酿造技艺和独特的自然环境,创新改良了谷酒工艺,独创了“韶山小窖酿酒工艺”。同年,他在湘潭创办“汤新茂”酒坊(见光绪刊《湘潭县志》记载),同治十三年(公元1874年),在长沙创办“苑园”,专供上层名流品茶、饮酒、赏戏,“汤新茂”酒坊得以闻名长沙(见《坦园日记》、光绪刊《湘潭县志》)。

历史的渊源,使得小窖酿酒工艺初期在韶山、湘潭等地,后扩展至长沙。2002年,这项传统技艺的第五代嫡传人程会军又将其引入河南新乡等地。

冬去春来,美酒越陈越入口绵甜、醇香悠扬,而韶山当地的两种酿酒工艺,也化作了一个个文化符号,随着酒香飘向了更远方。

# 一张牛皮 一块杉木 一面好鼓

湘乡石坝鼓的低语

本报记者 熊婷



丁意雄制作石坝鼓鼓面。(本报记者 罗轶 摄)

一场歌剧一幕戏往往都伴随着一阵鼓声,或用于安声静场,或随剧情转折起伏。鼓是传统歌舞剧表演中不可或缺乐器,更有击节为鼓的说法。而在湘潭,说到鼓就很难不提及石坝鼓。

在湘乡市金石镇有一个远近闻名的“鼓乡”——石坝村,这里正是石坝鼓的产地。石坝村手工制鼓技艺造就的鼓统称为石坝鼓,主要包括大鼓、堂鼓、高音鼓、班鼓、手鼓等类型。在石坝村制鼓世家丁意雄家,我们不仅看到了这些鼓,还看到了正在晒干定性的鼓面、手工削制的竹钉、切割成型的鼓身等,丁意雄也欣然谈起石坝鼓从无到有的制作工艺。

若要探寻石坝鼓的历史,传闻最早的时候是以枯木为鼓,木头腐烂之后里面中空,人们发现敲击它们会有声音。后来发展成在空的木头上蒙个东西,这样会更响。再后来技术发展,就把一整块木头中间掏空,两边蒙上皮,最后才发展成现在的鼓。鼓桶和鼓面就是一面鼓的基本构架,石坝鼓也不例外。清末时期,金石石坝鼓诞生,创取杉木等优质木材,严丝合缝制作成鼓桶,精选新鲜的牛皮作为鼓面,经过10余道工序,四五天的时间,一面鼓才能成型。

“鼓声亮不亮,就看鼓面好不好。”丁意雄口中的“好”,囊括了选材、制革、定型等多个方面。下田劳作的水牛皮被丁意雄称为上等皮,不仅如此,还要讲究新鲜。独自骑着电瓶车,行驶在凌晨的乡间巷道上,去买最新鲜的牛皮是丁意雄的日常,而这只为保持皮质的鲜嫩。

牛皮到家的那一刻,牛皮生命的延续和转型

也就开始了。采用特制药水浸泡去毛,刮骨刀去掉表层的油脂,整张铺开晾晒,切片剪裁后小骨刀反复打磨,均匀有序的打孔,穿入麻绳套在鼓桶上,用千斤顶固定曝晒定型……从牛身上的器官变成鼓手的乐器,工序看似并不复杂,贯穿始终的手工技艺,却需要手艺人花时间打磨沉淀,去脂、曝晒、打薄和打孔,中间任何的不均匀,最终都会反映到鼓的音色上,还有可能导致鼓面在后续的制作中破裂。丁意雄说,“想要制出一面好鼓,每一个环节都不能出错。”

鼓面制作的间隙,鼓桶也在紧锣密鼓地制作。选用上好的杉木等原材料,按照预设的鼓大小,倚着模具切成圆弧状的木条,宽度在10至30厘米不等,再用锉刀打磨至表面光滑,10余根圆弧形的木条围成一个圆桶,竹条固定定型,不辞辛苦地重复打磨,只为能让木条严丝合缝的紧密衔接,最终打磨完成的鼓桶,犹如浑然天成,完全看不出拼接的痕迹。鼓桶总要赶在鼓面定型前制作完成,不然就失去了定型的胚子。

经过两到三天的曝晒,一面鼓已经初步形成,鼓面从圆饼状变成了圆盘状,倒扣在鼓桶上。而制作的工艺也到了最关键的一步——钉钉。用自己削制的竹钉将鼓面永久地固定在鼓桶上,有如一锤定音,这一步之所以成为最关键的一步,便是因为钉下的位置直接关系到鼓的音色。太松太紧、太多太少,任何超过限度的失误,都会影响音色,手艺人手感和听感在这个时候就显得尤为重要。一边钉下竹钉,一边敲击鼓面听音色,时不时地揉搓让鼓面均匀舒展,钉完一圈之后割去多余的皮,一面鼓就这样初步成型。

“鼓一般一敲就是一两个小时,鼓手容易疲惫,鼓不好就会费力。”丁意雄介绍,石坝鼓能够声名远播的重要因素就是,鼓面的弹性大,声音亮,鼓手可以借力打力。丁家人还会在鼓面上绘制一些寓意美好的卷草花等图案,不仅提升了鼓的观赏性,还为鼓分出了三个音区,“这也是为了方便鼓手,防止鼓手疲惫而制。”

最后,再将鼓桶抛光,漆上寓意吉祥的红色油漆,一面石坝鼓就完全成型了。从一张牛皮和一块杉木,经过匠人之手变成一面好鼓,在戏剧舞台上发出的噔咚鼓点,就是对这一项技艺的诉说低语。

# 护膈汤:一方山水的独特味道

本报记者 谷桔



护膈汤。  
(本报记者 陈旭东 摄)

中华美食,映射着社会生活的缩影。即使是对于湘乡本地人而言,护膈汤也并非特别熟悉的味道,其发源地为湘乡市毛田镇,主要流传于毛田及其周边的月山、棋梓、壶天、虞唐等乡镇。护膈汤能成为湘潭市级非物质文化遗产,大概不只是因为它独特的味道,也因为它是见证着一方百姓的宴席习俗。

生于1966年的周常辉,是从毛田镇走出来的湘乡本土餐饮行业女企业家,也是护膈汤制作的第四代代表性传承人。

“在我们毛田一带,家里办宴席必定会有这道菜。”说起护膈汤,周常辉的记忆回到了小时候,那时,护膈汤还叫“糊涂汤”。每当亲朋好友有喜宴、寿宴、满月宴等宴席时,长辈们都会带孩子们去吃席,身为家中老大的周常辉,吃席机会也更多一些。一桌子麻辣鲜香的美味中,这道飘着蛋花、枸杞、脆骨、花生碎、金橘碎等食材的护膈汤显得十分特别。这道菜在宴席中的地位,就类似于莲子汤,是一道小食,其汤色清亮,口感浓稠,可甜可咸,让人印象深刻。

由于护膈汤采用天然食材,且每一味食材都极具养生功效,因此这道汤具有健脾理气、驱寒避暑、醒酒健胃、美容养颜等功效。当地还流传着这样一个民间传说:相传正德皇帝下江南时正遇春雨,因劳累且感染风寒,身体极为不适。机缘巧合下,当地百姓制作了一碗护膈汤给正德皇帝喝下,

极大改善了其身体的不适感,因此大受赞赏。

护膈汤的味道对于周常辉来说,是宴席的味道,也是家常的味道,因为她的父亲、爷爷都做得一碗好汤。要说这护膈汤的制作方法其实并不难,食材也很普通,先用冷水将淀粉浸泡后成浆水备用,然后在沸腾的热汤中加入淀粉浆及脆骨、金橘碎等食材即可,但各种食材的配比十分重要,要拿捏得当,才能做出浓度适中、口感上乘的护膈汤。周常辉家祖上曾是名厨,在其曾祖父那个年代,护膈汤就成为当地婚丧喜宴上的一道名羹,受到百姓们的认可。发展到其祖父周少泉时,家户户请他传授护膈汤的做法,这道汤流传得更广了,逐渐发展成为民间劳动之余、小憩小困时的一道小食。

随着人们生活水平的不断提高,餐桌上的美食品种也越来越丰富,在毛田及其周边地区的宴席上,护膈汤不如以前那样普遍了,能制作一碗上乘护膈汤的人也没有以前那么多了。周常辉感慨,这道承载着一代人记忆的美食不应被岁月遗忘。她对护膈汤进行了改良,并成功将其制作工艺申请为非物质文化遗产项目。

依托自己的餐饮连锁店,周常辉致力于推广护膈汤,其食用场景逐渐从小食变成了早餐以及醒酒汤。去年,周常辉开始研发护膈汤速食方法,她期待着有一天,这道湘乡名羹能走进商超和旅游场所,为更多人所喜爱。

# 泥土芬芳酿好酒

韶山地缸、小窖里的传统酿酒技艺

本报记者 谷桔

总策划:喻家乐  
非遗顾问:朱鑫  
策划:谷桔  
监制:吴珊  
文字:谷桔 熊婷  
摄影:罗轶 陈旭东  
视觉:熊剑刚

