

## 鹿頭黃酒香又甜

劉正文（《棗陽人》期刊主編）

在棗陽，鹿頭黃酒香甜可口，綿柔舒爽，早已是聞名遐邇。凡是喝過鹿頭黃酒的人，沒有不伸大拇指稱讚的。

我是鹿頭人。可以說，我是從小喝著黃酒、聞著酒香長大的。「交了九月九、家家戶戶做黃酒」。小時候在老家，每到秋冬時節，母親就開始做黃酒。黃酒做好後，母親一般會裝進兩個大壇子裡，一壇封存放到過年待客喝，一壇不封存，平時隨喝隨取。我清楚地記得，父親總是隔三差五地在晚上收工回家後，從酒壇裡舀出黃酒，倒入

pia子壺（當地一種用白鐵皮焊製的燙黃酒的容器，上端脖細，上敞口小底盤座大，中間有一斜孔）裡，再在門口立著放兩塊青磚，把壺放在上面，在壺下面燒火燙酒。不一會兒，黃酒燙熱後就在壺口起了白沫，隨之黃酒的香味就在院子裡飄蕩起來。吃飯喝酒時，父親會時不時地給我抿兩口。那酒喝到嘴裡熱乎綿軟，香甜中略帶一點酸尾，舒爽極了。那感覺我至今難忘，回味無窮！

棗陽釀製黃酒的歷史由來已久，棗南棗北（尤其是鹿頭、新市一帶）都有釀造黃酒的傳統習俗。就從我家來說，母親會做黃酒，奶奶會做黃酒，奶奶的奶奶更是會做黃酒，晚輩跟著長輩學，就這麼一輩一輩傳承下來的。據乾隆二十七年（1762年）出版的《棗陽縣志》記載，在明末清初時期，棗陽黃酒「不亞於紹興黃酒」，因其獨特的品味很有行銷市場。另據《資治通鑑》

記載：「甲申，帝幸章陵，修園廟，祠舊宅，觀田廬，置酒作樂，賞賜。」建武 17 年（公元 41 年）漢光武帝劉秀還鄉，大宴鄉親，飲用的就是黃酒。更有佐證價值的是，在棗陽鹿頭鎮北 3 公里處的距今 6000 多年的雕龍碑原始氏族部落遺址，曾發掘出穀殼、酒陶器及類似酒罐（酒缸）藏室。國家文物局考古專家王傑教授認為，在那時期鹿頭地區已經有了原始的釀酒技術。

鹿頭鎮位於棗陽的東北部。棗陽的東北面有桐柏山脈，西南面有大洪山脈，兩個山脈之間是一條狹長的平原地帶，被稱作「隨棗走廊」。而鹿頭鎮就位於「隨棗走廊」的北端，屬於亞熱帶濕潤季風氣候，夏季比較炎熱，冬季比較寒冷，日照充足，無霜期年達 8-10 個月，年降水量在 800—1000 毫米之間。良好的地理環境和氣候，非常適宜種植水稻、粟、麥、豆等農作物。一年收穫兩季，夏播秋收，冬播夏收，為鹿頭釀造黃酒提供了小麥（用於制酒麴）和糯米等優質原料。由於鹿頭鎮的地理位置、環境、氣候、溫度、水土中微量元素的含量等客觀條件，造就了鹿頭黃酒的獨特性。襄陽市非遺中心傳統技藝組專家評價說：鹿頭黃酒酒性溫和、酒味甘醇、綿長，有舒筋活血、提神禦寒、增進食慾、延年益壽之功效。

在鹿頭鎮，雖說家家都能做黃酒，但能把黃酒當作畢生追求的事業而做大做強的，當屬非遺傳人魏兆合。他做黃酒特別用心，所以他造的酒格外香，一般農戶無法與之比肩。生於 1952 年的魏兆合，家族傳承了鹿頭黃酒的釀製技藝。自從 1971 年他到鎮辦企業工作後，近五十年來，他一直從事鹿頭黃酒的釀製以及地封黃酒的研發，是家族黃酒釀製技藝的第四代傳承人。這麼多年來，他始終如一潛心研究黃酒釀造傳統技藝，精益求精，成效卓著，2018 年被評為湖北省級非物質文化遺產傳

承人。他在總結歷代先輩釀酒技術的基礎上，精心研究釀製的靈鹿牌地封黃酒，使釀製技藝得到了較好的發揚和傳承，其色味穩定，香中含甜，具有傳統工藝特點，又具現代科技元素。

在進入新世紀前後，魏兆合又敏銳地意識到，傳統制酒工藝缺乏保存酒的步驟，如果要將黃酒推銷到外省市，必須解決這一難題。於是，他親自找到當時武漢大學氨基酸研究室的翁淺南教授，一起探求尋找黃酒的保鮮、殺菌、儲存方法。經過近百次的實驗，他借鑑現代飲料類的防腐處理，採用高溫生物滅菌，終於攻克了黃酒保存的難題。目前，他們生產的靈鹿牌地封黃酒保質期可達5年之久。原來只有秋冬季節才能喝到的黃酒，現在一年四季都可以喝上酒味純正的地封黃酒了。

如今，魏兆合依然全部採用傳統的釀製器具，全人工化操作，所產黃酒綠色環保純天然。他採用當地的優質小麥、糯米、中藥材等制酒原材料以及地下礦物質水，嚴格遵循傳統的自然發酵、壓榨等工藝流程。他釀製的黃酒清亮透明、酒性溫和、酒味甘醇、回味綿長，具有人體所需的多種微量元素、氨基酸、維生素以及大量含氮化合物，營養價值較高，有「液體蛋糕」的美稱。

說到黃酒的營養價值和好處，魏兆合如數家珍，侃侃而談。他說，鹿頭黃酒營養價值超過啤酒和葡萄酒，其好處主要有以下七個方面：一是含有18種氨基酸，其中有8種是人體自身不能合成而又必需的。這8種氨基酸，在黃酒中的含量比同量啤酒、葡萄酒多1-3倍。二是易於消化：黃酒含有許多易被人體消化的營養物質，如糊精、麥芽糖、葡萄糖、脂類、甘油醇、維生素及有機酸等。三是冬天溫飲黃酒，可活血祛寒、通經活絡，

有效抵禦寒冷刺激，預防感冒。四是美容抗衰老：黃酒是 B 族維生素的良好來源，維生素 B1、B2、尼克酸、維生素 E 都很豐富，長期飲用有利於美容、抗衰老。五是促進食慾，黃酒中鋅含量每 100 毫升含鋅 0.85 毫克，所以飲用黃酒有促進食慾的作用。六是保護心臟，黃酒內含多種微量元素，如每 100 毫升含鎂量為 20 ~ 30 毫克，比白葡萄酒高 10 倍，比紅葡萄酒高 5 倍；在心血管疾病中，這些微量元素均有防止血壓升高和血栓形成的作用。七是理想的藥引。

鹿頭黃酒憑藉過硬獨特的品質，曾被中國農學院評為「糯米深加工銀獎」，先後榮獲全國食品博覽會「銀質獎」、湖北省優良產品、湖北消費者滿意產品、湖北省消費者滿意杯金獎；同時，還被列為「襄陽市八珍產品」；2016 年，被收入湖北省級非物質文化遺產代表性目錄。

鹿頭黃酒尤其是地封黃酒的風味之所以獨特，是因為它的工序複雜和釀酒人用心細心加耐心精心的釀製。據魏兆合介紹，在釀製黃酒之前，需要提前半年就要做好酒麴，一般做酒麴選擇在天氣炎熱的伏天製作。釀造黃酒時要選用優質糯米，自製獨特配方發酵母麴，用甘冽純淨的井水，兩次下麴，三次發酵，地封貯存；經過浸米、蒸米、攤飯、落缸、開耙、壓榨、地封、煎酒、裝壇九大步驟。釀酒工藝流傳至今已有千餘年，到現在仍然嚴格按照古法釀造，大大小小工序有 20 多個，耗時整整 120 天，每個環節都不能馬虎，必須精準到位。

所以，鹿頭黃酒才有這麼好喝，本地人外地人都愛喝，誰喝了都說好。尤其是在鄉下，逢年過節或婚喪嫁娶人們有黃酒不喝白酒，因為即使喝多了也不傷人。不少來棗陽作過客的人說，

鹿頭黃酒喝著像香檳，入口香甜，其實很有後勁，當你感覺渾身熱乎乎的時候，實際上就快醉了。我至今還記得，上個世紀九十年代末期，有一次省城來了一個女記者到棗陽採訪，晚上吃飯的時候，她不喝白酒讓她喝黃酒，說是跟飲料一樣好喝。她一聽同意先嘗一嘗，嘗後果然口感很美，便來了一杯又一杯。等她喝了三杯以後，酒勁上來了，臉紅彤彤的，就感覺有點昏昏欲睡，結果飯也沒吃成就用兩人扶著她回房間休息去了，弄得一桌人都不好意思。等到第二天，她很早就起了床，醉意全無，據她說睡一覺後渾身反而輕鬆多了。雖然醉酒一次，卻讓她切身體會到了鹿頭黃酒醉不傷人，反而養人。後來聽說，她不管走到哪裡，只要談到酒的話題，她都要宣傳推薦棗陽鹿頭黃酒好喝、養人。

華中師範大學教授、湖北省非物質文化遺產評審專家姚偉鈞，曾兩次到棗陽鹿頭實地走訪考察。考察後他一再表示，一定要將風味獨特的鹿頭黃酒的釀造技藝傳承下去，讓子孫後代都能享用這種美酒。我作為鹿頭人，真誠期望家鄉的黃酒要進一步加大宣傳力度，拓寬銷售渠道，能夠像紹興黃酒一樣走出家門，走出棗陽，走向更加廣闊的消費市場；不僅在棗陽和襄陽有名氣人們喜歡喝，而且在省內外都有知名度美譽度，甚而可以蜚聲海內外；讓鹿頭黃酒成為提高人們生活質量的調味品，成為人們餐桌上不可缺少的美味佳餚，成為帝鄉棗陽一張閃耀奪目的亮麗名片！同時，我也相信，只要我們棗陽湧現出更多一些如魏兆合一樣執著的具有匠人精神的後起之秀傳承人，這個願景就一定能夠實現！