

## 非遗酿酒技艺

## 千年醇香里的匠心传承与创新

本报记者 杨星仪



在大同这片蕴藏着千年酿酒文明的土地上，一缕缕酒香穿越千年，依旧醇厚绵长。它们源自北魏的宫廷秘方、恒山脚下的民酿智慧，以及古法融合草本的养生精粹，它们不仅是山西省级非物质文化遗产，更在一代代匠人的坚守中，用一坛坛美酒书写着大同灿烂的酒文化。

## 北魏贡酒：用创新延续非遗生命

大同平城区马军营乡有座雷公山，山脚有一家大同市上皇庄冈酒厂，山洞里藏有几百个大缸，大缸里储存着“北魏贡酒”，其制作技艺2017年被评为山西省省级非物质文化遗产，如今技艺已传至第五代传承人张瀚文。

日前，记者来到酒厂时，两名员工正在往酿好的酒中放入水果。张瀚文说：“单纯的白酒已经无法满足市场需求，我们将梅子、桃子、杏子、龙眼等水果泡进制成的白酒中，开发多种兼有养生和口感的果酒，深受年轻消费者青睐。”

据张瀚文介绍，贡酒的历史可追溯至北魏时期，源于贾思勰《齐民要术》所载制曲酿酒古法，距今已有1500余年传承史，其原产地上皇庄，传因北魏献文帝拓跋弘禅位后隐居雷公山而得名。隐居期间，鲜卑族

人善用山中龙湫泉水制曲酿酒，开启了贡酒的前身。千百年来，该技艺经历代传承人不解守护，由任富、李连增传至张同生、张瀚文父女，至今仍在上皇庄冈酒厂延续古法生产。

北魏贡酒酿造工艺极尽匠心，核心可概括为“五行酿造”。“木”为粮，选用本地高粱、谷子、大麦、小麦、豌豆五粮；“火”为艺，坚守《齐民要术》所载十九道工序，缓火慢蒸、看花摘酒；“水”为魂，取自雷公山龙湫泉，清冽甘甜，富含矿物质；“金”为器，以陶坛贮酒，增香提醇；“土”为场，依托黄土曲房、恒温山洞窖，形成微生态循环系统。全程坚持固态发酵、固态蒸馏，大量环节依赖匠人手感与经验，是机械化无法替代的活态遗产。

“我们传承的是精华，想要走得更远，必

须做到守正创新，在传承的基础上不断加入新的元素，让非遗更加鲜活。”张瀚文在父亲的基础上继往开来，通过建立非遗研学基地、开设“北魏贡酒二十四节气酒酿之旅”讲堂、编著技艺手册、开发文创产品等方式，不断拓宽传承路径。如今，上皇庄冈酒厂已发展成为集生产、研学、文化传播于一体的非遗保护单位，其产品如“平城印象”“长公主”等，更成为大同的文化符号和礼仪载体。

说到未来发展，张瀚文告诉记者，父亲将一生的心血都投放在这间酒厂，她自己近年来也一直不断学习酒文化、学习中国传统文化知识，希望将更多文化元素融入酿酒技艺，并借助当下的短视频、直播等途径，让更多人了解大同文化，喜欢北魏贡酒。



## 浑源烧酒：“非遗+非遗”守护传统技艺

在北岳恒山脚下浑源县这片古老的土地上，孕育着一项省级非物质文化遗产——浑源烧酒制作技艺。千百年来，这里酒香不绝，匠脉相承，醇香美酒传承着一方水土的文化与记忆。

日前，记者走进浑源县恒山酿酒厂有限公司，酒窖摆放着不同材质、容量的贮酒容器，大的有上吨重，最吸引眼球的还属运用“酒海”这一非遗技术的柳条酒篓贮酒。据相关负责人介绍，酒篓要用新鲜猪血和石灰拌起来，再用桑皮纸包上，外面套上用柳条编织的篓子。最为神奇的是，该技艺具有“装酒不漏、盛水尽失”的特性。

浑源酿酒历史可追溯至春秋时期，至清代，浑源州已是北方知名的烧酒之乡，民间流传“吸水烟下兰州，喝烧酒浑源州”的谚语。“广兴义”等老字号酒坊将酿酒精髓代代相传，奠定了浑源烧酒晶莹剔透、

清香纯正、回味悠长的典型风格。如今，这项技艺已传至广兴义作坊第十代传人、恒山酿酒厂负责人于梓，浑源烧酒制作技艺于2017年被评为山西省省级非物质文化遗产。

作为该技艺的保护与传承单位，恒山酿酒厂承古创新，将传统酿造智慧与现代科技相融合，取恒山著名的“北岳甘泉”为酿造用水，精选优质高粱、豌豆、大麦为原料，以低温青曲发酵，历经高温润糝、清蒸辅料、地缸发酵等数十道工序，整个流程坚持手工与经验相结合。走进厂房发酵区域，地上密密麻麻整齐排列着共1040个地缸。据相关负责人介绍，粮食蒸熟后，要历经2个28天为一个周期共56天的发酵，方可制成大曲酒。

然而，随着工业化进程加速，传统手工酿酒技艺面临断层危机。“看到很多技艺面临失传，我们有责任和义务让这些技艺传承下去。我们计划找掌握技艺的师傅传授柳条酒篓贮

酒工艺，不仅可以传承技艺，也可以让酒得到更好的储存。”于梓的话语间满是对酒厂、对酿酒的深厚感情，他希望通过这种“非遗+非遗”的手段，将传统技艺更好地传承下去。

如今，酒厂创新推出“恒芪康”系列产品，把恒山道地药材与白酒酿制巧妙结合，成为浑源烧酒技艺焕发新生的典型代表。于梓告诉记者，公司正规划建设“恒山恒芪康酒文化产业园”，希望以酒为媒，融合观光、休闲、文化展示等多功能，打造一座开放式的酒文化圣地，让更多人体验浑源烧酒的技艺之美、文化之醇。

浑源酒厂柳条酒篓贮酒

## 北芪酒：酿酒技艺背后的历史与传承

“北芪酒的意义远不止于一杯美酒，它融汇了大同特有的物产资源、民俗风情与饮食文化，背后蕴含着药食同源的养生理念。”日前，记者来到位于阳高县的大同云冈酒业有限责任公司，负责人刘春艳为记者介绍了大同云冈北芪酒的历史。

大同云冈北芪酒的酿造史可追溯至北魏时期。《齐民要术》中记载，平城（今大同）所酿的“桑落酒”曾为皇家御酒，名动天下。云冈北芪酒正是这一传统酿造技艺的延续与创新，它选用晋北特产优质黄芪，取其浸出液，与本地清香型白酒精心调配，再经多年陈贮方成。酒体呈淡黄色，清澈透亮，入口温润辛和，回味清甜悠长，更兼具补中益气、健身活血的保健功效，被誉为“北方的滋补琼浆”。其酿造过程极尽匠心，从原料筛选、黄芪处理、基酒选取，到浸提调配、陶坛陈贮，每一步都凝聚着代代匠人的经验与智慧。

作为该技艺的核心传承单位，酒厂始建于民国时期，1952年大同市酒厂正式建立，后经改制、更名，成为今天的大同云冈酒业有限责任公司。云冈酒业在工艺上恪守古法，积极融合现代科技，推出的“云冈牌”北芪酒系列

产品远销全国多地，在上世纪70年代出口海外，深受消费者青睐。

丰收季前的酒厂正处于停工准备的阶段，刘春艳拿出一摞摞档案资料，每一张泛黄的纸上都承载着企业的历史与发展。“酒厂凝结着我们所有职工的心血，很多老员工总会回来看看，大家都发自内心热爱酒厂。我也希望大家在品尝美酒的同时，通过酒这种载体，了解酒背后的文化。”如今70岁已经退休的技术总监赵学东，依然会时常来厂里，“厂子的酒是我一辈子的心血，我想看着新一代酒厂人成长，把我们的酒发扬光大。”赵学东对储酒间里的产品如数家珍。

大同云冈北芪酒酿造技艺2023年被列入山西省省级非物质文化遗产名录，第八代传承人王曜2021年被认定为大同市级非物质文化遗产代表性传承人，其子王志毅是新一代市级非遗酿酒技艺传承人。近年来，王志毅组织收集老酒样本，成立云冈酒业样本库，用于风味研究与文化展示。刘春艳表示，作为云冈酒业发展的见证者，希望可以继续见证新一代传承人以匠心传承技艺，让北芪酒被更多人熟知。



北芪酒酿造（本版图片均为受访者提供）