

## 黄河岸边是我家·遇见非遗 (8)

每一方水土,都镌刻着独特的文明印记。在乌海,非物质文化遗产是流淌在血脉里的文化基因,是黄河岸边生生不息的古老回响。

都说非遗是触摸文化根脉的温暖印记。

晨光暮色,四季更迭,烫画的笔尖勾勒出时光的纹路,挂毯经纬间穿梭着生活的温度,千年驼铃回荡的丝路传奇、黄河涛声浸润的民间智慧,最终都化作烟火人间里跳动的文化脉搏。

都说非遗是唤醒历史记忆的时光信笺。

陶泥塑形,丝帛染彩,吹糖匠人的吆喝声仍在街巷回荡,蒸馏酒坊的风幡犹在风中飘摇。那些被时光打磨的技艺,是孩童眼中的神奇魔法,是游子梦里的故园符号,粗犷或精巧的纹路间,藏着跨越时光的时空对话。

都说非遗是联结族群情感的精神纽带。

马头琴的长调悠远苍茫,乌海快板的节奏欢快清脆;八卦掌的步法如行云流水,形意拳的起势似风雷激荡。在这里,四十多个民族的文明交融共生,不同地域的智慧在黄河岸边扎根,生长出枝繁叶茂的文化根系。

乌海是一座被匠心点亮的城市。这些非遗技艺,是沙漠绿洲不熄的火种,是城市肌理中跃动的韵律。它们与奔涌的黄河同频,与浩瀚的沙漠共舞;与葡萄酒的醇香交织,与山海沙城的精神共鸣。它们不仅是历史的见证者,更是现代人寻找精神原乡的途径,让传统之美在钢筋铁骨的城市里焕发新生。

若您也喜欢探寻非遗和非遗传承人的故事,请与我们同行,一起开启这场“遇见”之旅。

### 背景介绍

白酒酿造技艺在我国传承已有数千年历史,与中华文明的发展同频共振。国际学术界公认,中国是世界上最早发明蒸馏技术与蒸馏酒的国度。这一杯散发着醇厚香气的琼浆,不仅是舌尖的美味,更是历史沉淀下的文化瑰宝。乌海沙漠传奇酒业的白酒酿造技艺,传承古法发酵、纯粮酿造,采用传统的清蒸二次清汾酒发酵工艺,从选料处理到蒸馏贮藏全程遵循古法,精酿出清亮透明、清香纯正、醇甜柔和的佳酿。2023年,该项目被列为乌海市第四批市级非遗项目,2025年又被列为内蒙古自治区第八批省级非遗项目。



勾调。

# 蒸馏酒酿制：一坛好酒里的百年匠心

张文杰 文图



装甑蒸酒。



入缸发酵。



姜鑫磊与酿酒师交流出酒情况。



土坛储存。

### 清盎之美,起于耒耜

中国的酒文化是一首绵长悠远的诗。

根据众多的古典文献记载,中国的酒文化滥觞于炎黄时期,成形于殷商时代,盛行于唐宋,传承至今,几乎与人类文明同频生长。

这也许是因为“酒”是从土地里生长出来的。农耕文明决定了农业的发源地就是酒的发源地,如《淮南子》中所言:“清盎之美,起于耒耜”,说的就是谷物酿酒与农耕文明的联结。当黄河流域收获第一粒粟米,土地的馈赠便不仅是果腹的粮食,更在发酵中孕育出醉人的琼浆。

古人祭祀必以酒为先。在先民的认知中,酒的芳香与醉人的特性被视作能贯通“人神”两界的桥梁。甲骨文中,“酒”字写作“酉”,形如陶瓮,常与“祭”“祀”等字连缀,殷墟出土的卜辞中,“酒祭大甲”“以酒祈雨”的记载,更显示出商代已将酒作为祭祀核心贡品。《周礼》中也明

确“以肆献裸享先王”,其中“裸礼”就是以酒浇灌土地,让酒液渗入土壤,象征对祖先与地神的敬献。这种“酒通神明”的观念,也许正是源于先民对发酵现象的认知,他们觉得,谷物在陶瓮中转化为琼浆,恰似天地灵气的具象化,故此《汉书·食货志》有云:“酒者,天之美禄”,意思是将酒视为上天赐予的神圣之物。

但事实上,酒文化更深深地扎根于稼穡艰辛。春来耕种,秋来收获,耕种和发酵一样,都需要漫长的过程。《礼记》里记载有“酿酒六必”,首句说“秫稻必齐,曲蘖必时”,意思是酿酒的粮食原料要准备充足,只有在成熟的农业前提下才会有丰收的粮谷,只有充足富裕的粮谷,才能酿酒,由此看来,古人早就知道,只有充足的准备才能酿造出最纯粹的美酒。

### 古法自然,玉液天成

中国制酒历史也源远流长。在数千年文明的浩

瀚星河中,“酒”宛如一颗璀璨明珠,见证着无数文人墨客的诗意人生,承载着百姓人家的烟火温情。

也许是土地的性格决定了酒的品格。北方黑土的厚重孕育了高粱酿造的白酒,南方水田的温润滋养出糯米发酵的黄酒,西北戈壁的日照则赋予葡萄酿成的甜酒以独特的芬芳。我们之所以在今天仍然能感受到“酒”的醇熟滋味,正是因为制酒技艺传承不绝。

从“酿造”到“蒸馏”,制酒的技艺也改变了中国人的饮酒方式。唐宋以前,人们多饮低度酿造酒,宋元时期,酿酒制造技艺形成了传统大曲发酵、甑桶蒸馏技术,故而在明清以后,随着高度白酒盛行,饮酒从“细品慢啜”转向“豪饮论道”。《本草纲目》中曾对蒸馏技术有过翔实的记载,说蒸馏就是“用浓酒和糟入甑,蒸令汽上”。

这种采用传统古法发酵、酿造纯粮白酒的制酒方式,在沙漠传奇酒业的酒坊中也能得见全貌。清晨五点,第一缕曙光还未穿透云层,沙漠传奇酒坊的大门便在“嘎吱”一声中打开。沙漠传奇白酒酿造技艺第四代传承人姜鑫磊已经套上深蓝色粗布围裙,站在原料仓库门口。

他手里拿着一把红高粱,饱满的颗粒折射出暗红色的光泽,姜鑫磊告诉记者,他们坚持从东北直采优质原料,颗粒饱满、色泽纯正的,一概不要,因为每一粒高粱都是美酒的根基。他掰开一粒高粱给记者展示其断面,“断面的淀粉层,必须洁白紧实,这样才能酿出醇厚的酒。”

晨曦微露,酒坊里碎粮机响起了轰鸣声。工人们熟练地将高粱缓缓倒入进料口。“可别小瞧这第一步,高粱破碎得均匀,后续蒸煮、发酵才能充分,酒的口感才会醇厚。”姜鑫磊说。他从出料口接了一把碎粮,端详着颗粒的大小,“一粒高粱碎成几瓣都有规矩,这都是祖辈传下来的。”

滚烫开水倾泻而下,与高粱激烈碰撞后瞬间腾起白色的蒸汽。酿酒师杨臣良手持长柄木勺,一边用力翻拌,一边给记者介绍:“烫粮这一步,水温、水量都得严格把控。水少了粮泡不透,水多了会影响发酵,必须要找到最精准的比例。”

翻拌均匀后,高粱被转移到宽敞的平台上,呈小山状堆积,表面又被盖上一层透气的粗布。“这是让粮食冷却,也是接地气儿,”杨臣良笑着说,“老一辈常说,粮食有灵性,用心对待,才会酿出好酒。”

敞口蒸粮时,蒸锅内热气蒸腾。姜鑫磊紧盯蒸锅上的温度计:“火候是蒸粮的关键,熟而不烂,还得没有硬芯儿。”他指着蒸锅:“火大了,粮食容易糊,影响酒的风味;火小了,淀粉没充分糊化,发酵就不彻底。我爷爷那时候没有温度计,全靠看火色、听声音来判断火候,那才叫真功夫。”

蒸好的高粱摊开晾凉,再加入大曲,让粮食“活”起来。酿酒师张继全接着介绍:“我们的大曲要经过粉碎、加水搅拌、踩曲成型、培养发酵等多道工序,光是培养就得一个月时间,每一块大曲都凝聚着师傅们的心血。”张师傅将大曲粉末均匀地撒在摊凉后的高粱上,用木耙反复翻动,动作轻柔而熟练。翻拌均匀后装入地缸里,进行长达28天的发酵,这些陶制地缸缸口用谷壳和麻布严严实实地封住。“别看缸里静悄悄,里面每天都在发生奇妙的反应。”姜鑫磊说,“发酵时的温度、湿度都得实时监测,稍有偏差,整缸酒就可能毁了。”

姜鑫磊带记者去看之前发酵完成后装甑蒸馏的环节。酿酒师魏成文手持铁锹,将发酵好的原料与蒸好的稻壳按比例掺拌均匀。“这一步骤讲究‘轻撒匀铺,逆气而装’,这八个字说着简单,做起来可不容易。”他一边装甑一边解释:“得让原料在甑里分布均匀,蒸汽才能顺利通过,把酒香都带出来。要是装得太实,蒸汽上不去,酒就出不来;装得太松,会影响蒸馏效率。”

蒸馏过程中,姜鑫磊盯着接酒口流出的酒液。酒花在酒液表面不断变化,时而密集如珍珠,时而稀疏如星辰。“看花摘酒,掐头去尾,酒花大小、持续时间,都是判断酒质的依据,只有取中段的酒,才够纯正。”他拿起一个小酒杯,接了一些酒,轻轻摇晃,“你看这酒花,大如黄豆,消失得慢,这就是好酒的标志。头酒杂质多,尾酒品质低,都不能要。”

刚蒸馏出的新酒注入特制酒坛时,姜鑫磊感慨:“陶坛透气性好,能让酒慢慢老熟,其实时间就是最好的调酒师。”记者环顾,酒坊的储酒库里,上百个酒坛整齐排列,坛口用麻布封得严严实实。“这些酒至少要存放3年,才能进行勾调。存放的过程中,酒分子会不断发生变化,口感会越来越醇厚。”他说。

“勾调是一门艺术,也是一门科学。要根据不同的需求,将各种基酒按照不同的比例混合,让酒的香气、口感达到最佳平衡。这需要多年的经验,还要有敏锐的味觉和嗅觉。”姜鑫磊介绍说。

### 四代传承,匠心永续

姜鑫磊说,沙漠传奇酒业的白酒酿造技艺从其曾祖父姜树元学艺至今,历经四代传承,已走过百年风雨历程。“我太爷爷曾在陕西米脂桥沟村的酒坊当长工,那时候条件艰苦,没有现在这些先进设备,全靠一双手、一把子力气。他们经常在酒坊里一待就是一整天,琢磨着怎么改进工艺,用一辈子经验总结出‘精心选粮’‘看花摘酒’这些口诀,我们到现在还在遵循。”

到了姜家的第二代传承人姜齐英时,这门技艺已经被打磨得炉火纯青。“我爷爷完全继承了太爷爷的酿酒技艺,成了十里八乡有名的酿酒师傅。他酿的酒,口感醇厚,香气浓郁,喝了还不上头。很多人都想跟他学艺,但那会儿条件所限,手艺人就是靠着这点技术生存,也没法大规模收徒,只能传授给自家人。”姜鑫磊说。

改革开放后,第三代传承人姜纯武为了学酿酒手艺,宁可住在小酒厂做零工,每天起早贪黑钻进酒厂里,继续琢磨酿酒技艺,反复体会祖传下来的口诀。姜鑫磊说:“我父亲不仅能独立完成各道工序,还在先辈的基础上形成了独特的风格,下料配比准确精到,酒品清亮透明、清香纯正。所以在兄弟们的鼓励下,2010年他在乌海办起了姜氏家族自己的纯粮食酒厂。”

如今,姜鑫磊接过接力棒,作为内蒙古沙漠传奇酒业的总经理,他在坚守传统的同时,也积极探索创新。“我们和高校合作,研究微生物发酵的奥秘。拓宽销售渠道,让更多人能品尝到我们的酒。”他指着展示架上的各类成品酒说道,“无论时代怎么变,传统工艺不能丢。我经常跟厂里的年轻人说,咱们酿的不只是酒,更是一份责任,一份对祖辈的承诺。”

千年前,诗人王绩为追寻美酒,不惜屈居太乐署向酿酒大师焦革学艺;如今,沙漠传奇酒业的酿酒师们,同样怀揣着对酿酒事业的无限热爱与执着,在黄河水的滋养下,将先辈们的酿酒智慧一笔一画地传承下来。正如姜鑫磊所说:“只要还有人爱喝这口醇香的酒,我们就会一直酿下去。”



各种成品。