

# 潇河黄米白酒酿造技艺： 古法新韵焕生机

岁月长河奔流不息，  
总有一些技艺如星辰般璀璨，照  
亮来路，映照匠心。潇河黄米白酒酿  
造技艺，便是这样一颗镶嵌在三晋大地上的  
非遗明珠。它承载着历史的厚重，也飘散  
着人间烟火的气息。武桂锁、武文寿父子二  
人，以毕生之心血接续守护，为这项古老技  
艺注入了崭新的生命力。2023年，潇河黄  
米白酒酿造技艺成功入选省级非物质  
文化遗产代表性项目名录。



绿膳源酿酒师李建桥展示陈酿黄米白酒

## 千年技艺留沉香

据《山西通志》记载，黄米酿酒可追溯到夏禹时期。造酒官仪狄曾用黍米（即黄米）酿造出美酒。自此，这股醇厚的酒香便萦绕在山西的土地上。

明清时期，黄米白酒备受人们青睐，因其温和滋补、怡情养生，造福了一代又一代的山西人。

位于太原南部的小店区刘家堡乡王吴村，处于潇河汾河交汇处，土地肥沃，四季分明，昼夜温差大，是种植黄米、高粱等农作物的好地方，天、地、水、禾，得天独厚，酿酒要素，造就这里村民自古就有酿酒的传统习俗。民间相传，清代中后期刘家堡一带就有多座酒坊，酿造烧酒售卖，其中就有黄米酿酒技艺。关于黄米白酒的酿造技艺，还有传说出自明朝重臣王琼府上。

对此，潇河黄米白酒酿造技艺市级非物质文化遗产代表性传承人武文寿介绍，由于年代久远，该说法已无法考证，但黄米酿酒技艺在潇河两岸代代相传，不曾断绝。

武家的黄米酿酒技艺，始于武文寿的父亲武桂锁，他16岁时便拜当地有名的酿酒师王仲锁为师。此后，武桂锁毕生致力于黄米白酒的弘扬光大，他深得黄米白酒酿造技法真传，使得这一技艺愈加炉火纯青，成为潇河黄米白酒酿造技艺的代表性人物。

武文寿深情地回忆父亲：“一生心无旁骛，浸淫酒道近七十载，将黄米白酒酿造技艺推向新高，深得古法精髓。”

武文寿从小耳濡目染，对黄米酿酒有着特殊情感。2014年，他怀着对家乡的深厚情感和传承父辈古法酿酒工艺的情怀，建起了绿膳源酒庄。“把这项技艺传承下去，酿造山西民间好酒”，这不仅是父亲的梦想，也成了武文寿为之奋斗的目标。

## 岁月窖藏出琼浆

今日的绿膳源酒庄，依然恪守古法，步步讲究。从选米、浸润，到蒸煮、发酵，每一环节既承袭祖辈技艺，又融入了现代科技与创新理念。

初秋，有微微的凉意。一进酒庄，生产负责人李建桥就介绍起这项技术。

黄米要选用颗粒饱满、色泽金黄的黄米，用洁净的泉水浸润，让黄米预先吸收水分，利于后续的蒸煮糊化，这一步是酒品口感绵甜柔顺的关键。

即便是休酿期，李建桥的讲解依然绘声绘色。蒸料环节更讲究，先煮沸底锅水，在甑算上撒一层稻壳或谷壳，然后见气撒料，装匀上平，使原料淀粉颗粒细胞壁受热破裂，淀粉糊化，便于酒曲微生物和酶的糖化发酵，赋予酒独特的香气。

到了发酵阶段，采用地缸密封保

温、固态分离发酵，严格控制温度与湿度，确保发酵过程顺利进行。“至此，就出现人们常说的‘原浆’。”

原浆制成后，依照传统工艺将原浆酒存放于陶坛，在酒窖中存储3年以上，自然老熟。出厂前再用蒸馏水降度后灌装入库，存放6个月，方成地道黄米白酒。

走进酒窖，千余个大陶缸在酒窖里整齐排列，像等待检阅的队伍。其中储存的1000余吨佳酿，正在等待人们的唤醒。

边说边看边品。李建桥从一瓷酒杯里舀出一勺黄米白酒，观之，无色透明，入杯挂壁好；闻之，酒的香气集曲香、粮香、料香、醇香、酯香为一体，清正柔和；品之，醇厚爽净，余味悠长，正是时间与技艺共同谱写的味道。

## 守正创新向未来

在武文寿看来，传承不离古法，发展则需创新。他介绍：“为让黄米白酒更好契合当代市场，我们一手加大科技投入，引进现代设备，提升质效，稳定品质；另一手持续研发，推出以黄米为原料的米露系列新品。”他将其归纳为“守正”与“创新”并举。

这些举措，让古老的潇河黄米白酒酿造技艺焕发出勃勃生机。

武文寿不只埋头酿酒，更着力传播酒文化。绿膳源酒庄不仅是酿酒工厂，更是一座传承酒文化的绿色生态工业园，每年迎接着来自四面八方的游客。

此外，他还积极与学校、科研机构合作，开展研学与研发，为技艺传承储备后继之力。目前，酒庄已成为山西省食品营养与健康学会研学基地、山西功能食品研究院科创基地。

展望未来，武文寿说：“我们将筹建酿酒研学馆、酒文化展示馆，大力推广传统酿造工艺。同时成立培训中心，培养专业酿造人才，将正宗的潇河黄米白酒酿造技艺推广出去。”

潇河黄米白酒酿造技艺，正似潇河水般奔流不息。在武文寿这样的守护者手中，它必将在新时代绽放更璀璨的光芒，让这一脉酒香飘得更远、更久、更深入人心。

记者 申波  
本版摄影 王韵菲

## 记忆档案

潇河黄米白酒酿造技艺，以当地黄米为主要原料，红心大曲为发酵剂，以曲代料，经合理选料、配料、蒸料，采用地缸密封保温，固态分离发酵，高温蒸馏取酒，高标准陶缸陈酿，是具有明显的山西地方特色的清香型白酒，特别是在小店区刘家堡、王吴村一带世代相承，经过代代酿酒人的不断改进，不断完善，这项技艺焕发出了新的生机和风采。

酒窖

陈酿好的黄米白酒