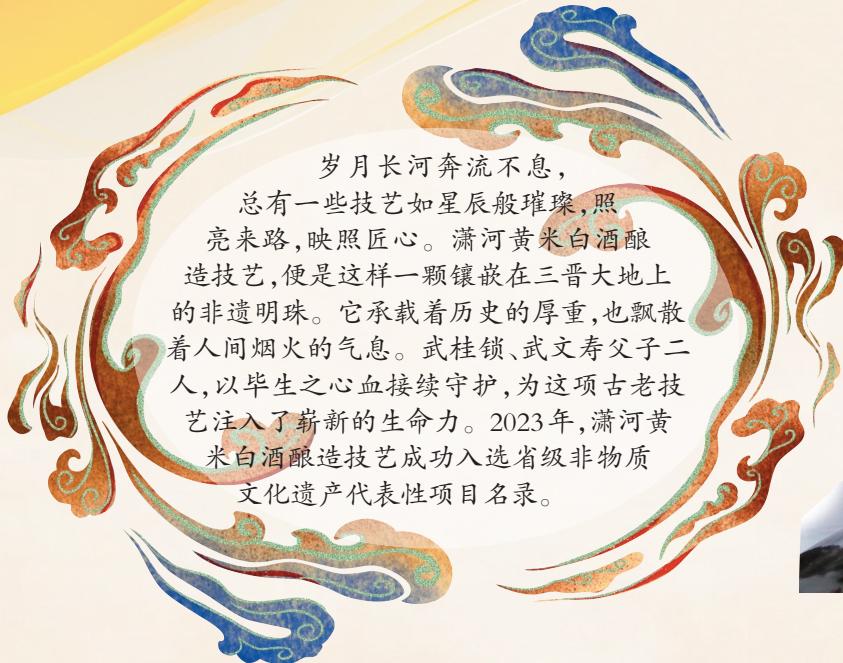


# 潇河黃米白酒釀造技藝： 古法新韻煥生機



千年技艺留沉香



绿膳源酿酒师李建桥展示陈酿黃米白酒

岁月窖藏出琼浆

守正创新向未来

据《山西通志》记载，黃米酿酒可追溯到夏禹时期。造酒官仪狄曾用黍米（即黃米）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，黃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。

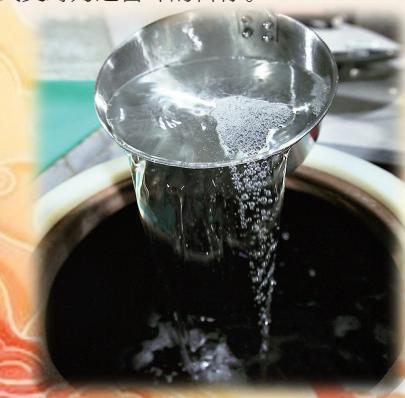
位于太原南部的小店区刘家堡乡王吴村，处于潇河汾河交汇处，土地肥沃，四季分明，昼夜温差大，是种植黃米、高粱等农作物的好地方，天、地、水、禾，得天独厚的酿酒要素，造就这里村民自古就有酿酒的传统习俗。民间相传，清代中后期刘家堡一带就有多座酒坊，酿造烧酒售卖，其中就有黃米酿酒技艺。关于黃米白酒的酿造技艺，还有传说出自于明朝重臣王琼府上。

对此，潇河黃米白酒釀造技藝市级非遗文化  
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，但黃米酿酒技  
艺在潇河两岸代代相传，不曾断绝。

武家的黃米酿酒技艺，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，武桂锁毕生致力于黃米  
白酒的弘扬光大，他深得黃米白酒釀造技  
法真传，使得这一技艺愈加炉火纯青，成为潇河  
黃米白酒釀造技藝的代表性人物。

武文寿深情地回忆父亲：“一生心无旁  
骛，浸淫酒道近七十载，将黃米白酒釀造技  
艺推向新高，深得古法精髓。”

武文寿从小耳濡目染，对黃米酿酒有着  
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。



陈酿好的黃米白酒



酒窖

记忆档案

潇河黃米白酒釀造技藝，以当地黃米为主要原料，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。

记者 申波  
本版摄影 王韵菲

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’。”

原浆制完成后，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  
地道黃米白酒。

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。李建桥从一瓮  
酒缸里舀出一勺黃米白酒，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。

在武文寿看来，传承  
不离古法，发展则需创  
新。他介绍：“为让黃米白  
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，  
推出以黃米为原料的米露  
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  
潇河黃米白酒釀造技藝焕  
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，将正宗的潇河黃米  
白酒釀造技藝推广出去。”

潇河黃米白酒釀造技  
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。