宫廷御酒 成了乡村名片

技艺传承基地成为福州市非遗传承示范基地，是长乐玉田镇的一张名片

长乐区玉田镇东渡村陈启勋传承千年酿酒古法，其创办的长乐黄酒酿造

青红酒非遗传承人陈启勋在观察新酒

查看红曲发酵情况

N海都记者
江方方/文 邹健坤/图

1月寒冷冬日里，福州长乐区玉田镇东渡村陈启勋的酒窖里酒气氤氲。前几天，陈启勋就收到了质量检验部门对黄酒的检测报告：全部合格，常温环境下，酒的度数为19.7°。

陈启勋作为2023年“福建省乡村文化和旅游带头人和非遗工坊项目资助人”，第六批福州市非物质文化遗产保护项目长乐黄酒酿造代表性传承人，依托其创办的长乐黄酒酿造技艺传承基地，培养了不少“徒子徒孙”，该基地也成为福州市非遗传承示范基地。

酿造 千年古法的坚守与创新

陈启勋一栋带有地下室的老房子成了自家酿酒地，院子里种满了桂花树。

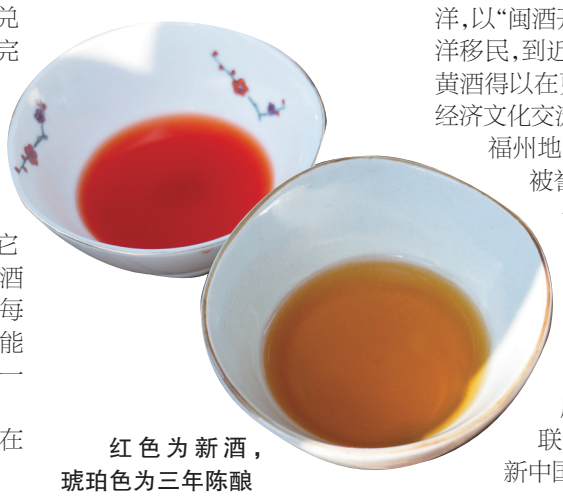
农历九月，满园飘香的时候，陈启勋就带着徒弟们开始在柴火灶上蒸糯米饭。“想酿造上好的长乐黄酒，对天气的要求很高。”陈启勋反复唠叨着这句话，酿酒时季节安排也很重要，秋冬季节最适宜。

把蒸熟的糯米饭晾凉，气温的把控很讲究，不能太热也不能太冷，否则发酵不全或太过，都会影响酒的品质，还容易导致发酸。酿制用水，陈启勋采用井水或者山涧的泉水。

开始酿造前几天，陈启勋总是不停忙碌着。他每年都会准备三四百公斤糯米，再按照50公斤糯米配5公斤红粞、兑75升水的比例，发酵约两个月，等酒汁完全发酵沉糟后，过滤装坛。用粽叶、牛皮纸、麻绳绑紧封口后上红泥包裹密封，确保酒香不外泄，酒质不受损。每年，他重复着这一道道繁琐而细致的工序，不急不躁。

谷壳煨酒，是陈启勋独有的秘技，它不仅赋予了长乐黄酒独特的焦香，更让酒体更加醇厚。“窖藏，则是时间的艺术，每年等过夏后酒味更佳。”他说，酒的度数能提升到19.1°，是比较难的一项技艺。一般黄酒都在12°~15°。

据介绍，纯手工制作，产量一年在7000斤左右。



红色为新酒，琥珀色为三年陈酿

陈启勋的小酒窖

追溯 曾是郑和下西洋带的商品之一

长乐黄酒是正宗闽派黄酒的主要代表之一。据史书记载，早在唐、宋时期，“长乐黄酒”就已经传入东洋一带。这一时期的传播主要通过海上丝绸之路等贸易路线实现，“长乐黄酒”在当时就已经具备了较高的品质和吸引力。从明代郑和下西洋，以“闽酒开洋，礼遇天下”的盛举，明、清时期南洋移民，到近现代美、加及世界各地的移民，长乐黄酒得以在更广阔的地域内为人所知，也促进了经济文化交流。

福州地区特色传统黄酒品种又名“青红酒”，被誉为闽派黄酒的正宗。在长乐乃至整个福州，大家谈起青红酒，就不得不提到长乐玉田镇东渡村独有的青红酒酿造技艺。该技艺可追溯到清光绪年间，从陈启勋高祖陈子言开始，至今已经历百年风雨。当时酿造青红酒的隆盛福酒铺位于东渡村村账房古厝。民国时期，陈启勋祖父在罗联乡蕉岭村开了隆盛福酒铺分店直至新中国成立后。

传承 曾是闽王爱喝的那口酒

陈启勋曾是一名中学老师，但因为从小跟随祖父、父亲身边学习酿酒技艺，对酿酒有着天生的敏感和一份特殊的热爱。今年65岁的陈启勋回忆，在他7岁时，祖父常常悄悄地带着他半夜酿酒。他半夜犯困，但只要看到那一捧糯米团，精神就来了。

陈启勋平日里的爱好就是酿酒，亲自挑选每一粒原料，严格把控每一道酿造工序，力求让每一滴酒都达到最佳状态。陈启勋精湛的技艺和优质的酒品赢得赞誉，2023年，陈启勋被评为第六批福州市非物质文化遗产保护项目长乐黄酒酿造技艺代表性传承人。

历朝历代中，福建的婚嫁民俗多以此酒为专用酒。到现在，福州还流传着“上花轿，喜鹊叫，新郎新娘交杯酒，洞房就是青红窖”的民谣。传说是公元前202年，无诸在福州于山加封闽越王。封王当日，一名美貌的年轻女子献上自酿美酒，此酒色泽青红、酒香扑鼻，无诸饮后大悦，于是在于山之巅大宴九日九夜。美女叫青红娘子，又叫十八娘子。发端于民间的青红酒，便进入了历史，踏入了朝堂。自那以后，闽越王宫祭祀婚嫁，必饮此酒。福建民间也有不少人喜欢自酿黄酒。

发扬 乡村振兴新路子

“很多人会酿造黄酒，但酒的风味好坏，全在师傅的手中，温度的控制、发酵的时间，全靠经验。”陈启勋说，现在愿意静下心去学习传统酿酒技术的人越来越少了。“如何保住传承千年的古法老味道，尚需努力。”

在陈启勋心里，东渡村青红酒酿造技艺，不仅代表着历史、传承和技艺，更是一种独特醇厚的文化底蕴。

陈启勋开始有意识地寻找接班人，传承长乐黄酒技艺，陈启勋的儿子陈承锴从小就跟随父亲接触酿酒技艺。近些年来，陈启勋还依托长乐黄酒酿造技艺传承基地，开展非遗传承保护活动，免费向爱好者传授黄酒酿造技艺，带出了不少徒子徒孙。

历经岁月洗礼，东渡村青红酒酿造技艺不断传承创新，目前已成为福州特色传统黄酒的一块“金字招牌”。

保护好长乐黄酒酿造技艺传统工艺的非遗项目，让在世界各地的华人留住儿时的味道，留住乡愁，留住长乐黄酒的传承。近年来，玉田镇不断挖掘长乐黄酒发展历史，传承和创新黄酒酿造技艺；不断推动黄酒产业升级，增强市场竞争力和可持续发展能力。长乐区正在扎扎实实做好黄酒产业这篇“土特产”新文章，为全面推进乡村振兴，助力区域高质量发展提供新动力。