

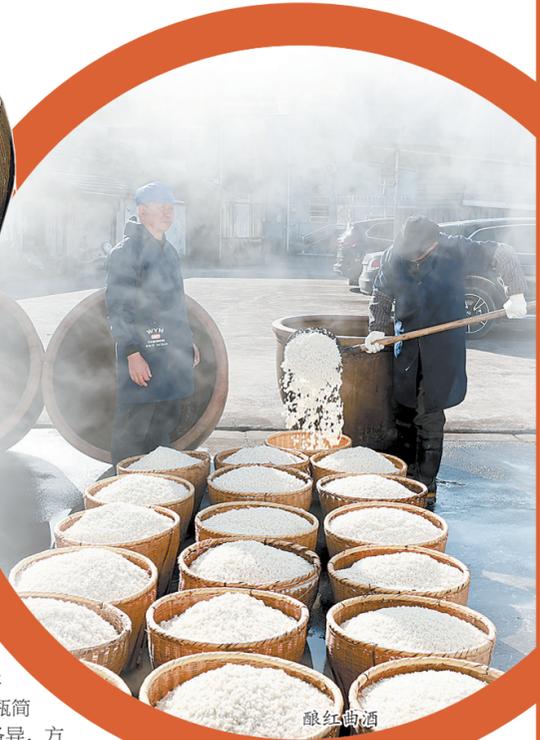


不负东阳酒担来 千年酒香“醉”了新春消费

□文/图 记者 杜超君 胡扬辉

新春将至，醇厚绵长的东阳酒香弥漫街头巷尾，成为年味里最独特的滋味。宋代朱服在《渔家傲》中写下“寄语东阳沽酒市，拼一醉，而今乐事他年泪”，勾勒出古时东阳酒市的兴盛景象；陆游的“虚负东阳酒担来”，马致远笔下“洞庭柑、东阳酒、西湖蟹”的风物盛景，乃至《本草纲目》中“东阳酒，常饮、入药俱良”的赞誉，皆印证着东阳酒跨越千年的深厚底蕴与民间人气。

这份酒香，从未在时光中消散。民国时期，我市北乡虞麻车、南乡凌五头名酒坊声名远扬；解放初期，巍山、湖溪、千祥等地相继诞生私营及地方国营酒厂；1964年公私合营后，东阳酒历经时代迭代，如今市内依然有不少酒厂，各乡镇的流动乡村酿酒师走村串巷，不少家庭更是将酿酒手艺世代传承。东阳酒早已融入地方礼俗，成为宴饮待客、走亲访友的必备佳酿。岁末迎新，承载着乡愁与心意的东阳酒持续走俏，以醇香为年味添彩，以品质赢得市场青睐。



酿红曲酒

匠心守古法 时光酿醇香

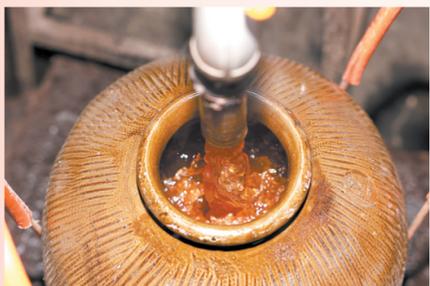
5日，湖溪镇东龙酒厂内一片繁忙景象，董事长吕敏湘的手机铃声此起彼伏，咨询、订购东阳酒的顾客接连不断。“东阳酒的销售旺季，向来集中在春节前后。”吕敏湘说，前几日，酒厂仅一款黄酒单日销量便突破300箱，慕名而来的客群中，半数以上是外地消费者，只为一口地道的东阳风味。

东阳酒何以醇香醉人、圈粉无数？《本草纲目》中早已给出答案：“清香远达，色复金色，饮之至醉，不头痛，不口干，不作泻。”在吕敏湘看来，东阳酒清亮的色泽、醇厚绵长的口感，是其立足市场的根本，而这份卓越品质，源于得天独厚的原料与代代相传的古法工艺。

东阳“三山夹两盆，两盆涵两江”的丘陵地貌，造就了洁净无污染、矿物质丰富的优质水源；充足的阳光滋养出上乘的稻麦，圆糯米的品质与产量俱佳，为红曲酒酿造筑牢了源头基础。好料更需好工艺，出身酿酒世家的吕敏湘，十几岁便跟着父亲走进湖溪酒厂，从洗酒坛学起，一步步掌握了选料做曲、浸米蒸饭、拌曲发酵、榨酒蒸酒、封酒叠酒等全套工序。

东阳酒的独特风味，正藏在这份古法传承里。东龙酒厂始终恪守传统，优质红曲需从上一留存种的曲中筛选培育，经多次打堆、分摊、浸水，发酵六七日后摊晒备用。红曲酒酿造更是讲究时令，自立冬起至立春前结束，百天发酵周期里，昼夜温差成为酒体醇厚的关键，温差越大，酒香越浓。全程手工制作、自然发酵，终酿出琥珀光般的琼浆玉液。

守古法却不囿于古法。为让东阳酒在传承中焕新，吕敏湘推动古法工艺与现代理念融合，打造了年产能2000吨的红曲酒机械化自动化生产线；2014年与浙江工业大学战略合作建立生物工程研发中心，深耕功能性保健红曲及红曲酒研发。如今，东龙酒厂已开发出时尚休闲低度红曲酒、双曲发酵高端酒等33个不同品种，按年份、工艺、酒曲精准划分，打开了多元化的市场空间。



灌酒

传播拓路径 酒香溢全国

7日清晨，天刚蒙蒙亮，南市街道廿里牌村的葛其良父子已将全套酿酒工具装车，驱车赶往横店镇，为当地农户酿制高粱酒。“东阳酒酿造在上月底就收尾了，现在主要做高粱酒，将红曲与高粱混合发酵后高温蒸馏即可。”寒风中，锅炉升腾起阵阵热气，刚蒸好的高粱酒封装入坛，醇厚的酒香在空气中四散开来。

今年63岁的葛其良，上门帮农户酿酒已有数十年。20世纪70年代，年少的他跟着父亲走街串巷学手艺，“从农历十月二十开始，一直做到农历十二月，天天出门做黄酒，那时候没交通工具，全靠走路，扁担挑着红曲、木质蒸饭桶、竹编漏斗等工具，一走就是大半天。”葛其良回忆，那一天能为5到8户农户酿酒，一户人家常用三四十斤糯米，他们负责蒸饭、摊凉、落缸等关键步骤，后续发酵由农户打理，两个多月后再上门完成高温蒸馏杀菌，避免黄酒发酸。受交通和工具所限，彼时的酿酒范围，仅集中在南市街道方圆10公里内的村落。

时代变迁，酿酒的半径也越来越大。2015年，葛其良购置了汽车，将木质设备换成不锈钢器具。如今采用锅炉蒸汽酿酒，蒸汽温度可达131℃，效率大幅提升，3个人一天能处理6000斤粮食，蒸馏工序在锅炉中即可完成，省心又省力。如今，葛其良父子驾车带着设备，足迹遍布东阳全域，更走出东阳，延伸至义乌、永康、余姚、绍兴等地，让东阳酒的酒香，飘向更远的地方。

交通拓宽了线下传承的场域，网络则让东阳酒触达更广阔的线上市场。吕敏湘积极拥抱互联网，在微信视频号开设账号，拍摄酿酒全过程、讲解酿造工艺与千年历史，更借助AI技术制作“熊猫返乡季”系列动画片，以生动有趣的形式讲述东阳酒故事；还与多家电商团队合作，打通线上销售渠道，让东阳酒从东阳走向全国。

酒香也怕巷子深，文化赋能让东阳酒的底蕴更浓。东龙酒厂内，吕敏湘打造的东阳市酒文化馆藏着这份酒香的前世今生。展馆以东阳酒的历史渊源、制作方法、产业发展为脉络，通过酒竹勺、制曲木模、蒸饭木甑、陶罐陶缸等老物件，以及记载着酿造技法、传承脉络的历史文献，将东阳酒的老手艺、历史具象呈现。“我就是想让大家了解东阳酒。”吕敏湘说。如今，东阳市酒文化馆内开设了手工酿酒体验线，将酒文化与乡村旅游深度融合，既让市民游客近距离感受酿酒乐趣，也大幅提升了东阳酒的知名度。

创新强活力 品质恒久远

新春消费旺季来临，马宅镇青联酒厂负责人申屠东明的办公桌上，整齐陈列着各式黄酒样品：青花瓷瓶雅致古朴，磨砂玻璃瓶简约精致，瓶中不同年份的陈酿色泽各异，方便顾客现场挑选、直观对比。“从立冬到第二年春天，是黄酒销售高峰，销量比平时高出60%。”申屠东明指着一款磨砂玻璃瓶介绍，这是客户定制的窖藏12年红曲黄酒，经12年陈放，酒液褐润、口感醇厚绵柔，是旺季的热销款。

作为家族第四代酿酒人，申屠东明与东阳酒的缘分，早已刻在骨子里。大学时，他特意选择生物发酵专业，只为学成归来传承祖业，让传统酿酒事业焕发新活力。1997年大学毕业后，他回到家乡接手酒厂，彼时便意识到，单靠老经验难以走远，唯有以专业赋能、以创新提质，才能让东阳酒站稳脚跟。

“以前父亲酿酒全靠经验摸索，蒸汽灭菌设施简陋，室内温度不均导致消毒不彻底，酒很容易发酸变质。”申屠东明说，接手后，他率先对生产设施进行全面升级，让压榨后的酒液直接流入酒池，再输送至煎酒车间灭菌，减少酒液与空气接触，避免二次污染；煎酒车间实现83℃恒温控制，让酒质更稳定。同时，他打造了瓶装酒罐装生产线，洗瓶、过滤、灌装、封签一步到位，不仅高效卫生，更保证了每瓶酒的容量精准，为产品包装升级奠定了基础。

设施升级为创新铺路，青联酒厂的黄酒品类愈发丰富，精准契合不同消费群体需求。

2016年，申屠东明创新瓶装设计，将一款新出的陈酒推向市场，销量远超预期，顺利入驻东阳各大酒店，更走进上海、北京等一线城市。近年来，他紧跟消费潮流，研发出酒精度十余度的特酿纯生红曲酒，口感清甜绵长，精准俘获年轻群体。

而在东龙酒厂，吕敏湘的创新探索从未停歇。针对年轻人的口感偏好和消费场景，他改良推出6度时光米酒，以红曲为主、麴曲为辅，双曲发酵让口感更清甜；打造的花容酒，以红曲、黑糯米为原料，加入玫瑰花、红枣等食材，口感层次丰富，成为年轻消费者的新春佳选。

东阳酒的创新，不止于规模化酒厂，乡村流动酿酒师也在顺势而变。葛其良发现，随着生活水平的提高，人们对酒的口感、品类需求愈发多元，近十年来，他在传统黄酒、高粱酒基础上，陆续推出红枣酒、枸杞酒、猕猴桃酒、葡萄酒等特色酒类，让流动的酒香更具新意。

从古法传承的坚守，到传播路径的拓展，再到产品品类的创新，千年东阳酒在东阳酿酒人的匠心守护与大胆探索中，不断焕发新活力。这个新春，缕缕酒香不仅氤氲着浓浓的年味，更承载着东阳的文化记忆，在时光流转中，香飘万里，醇香永续。



锅炉蒸汽酿酒

