

# 醍醐酒:李时珍笔下的“仙家酒”

李良锷

明代著名医药学家李时珍写过一首诗:

仙家酒,仙家酒,  
两个葫芦盛一斗。  
五行酿出真醍醐,  
不离人间处处有。  
丹田若是干涸时,

咽下重楼润枯朽。  
清晨能饮一升余,

返老还童天地久。

在神话传说中,仙人们都是用葫芦装药或盛酒。

供仙人们饮用的仙家酒,自然比人间的美酒更加香甜醇和,更加美妙

绝伦。

李时珍认为,长期饮用“醍醐酒”利于长寿,故称其为“仙家酒”。

“醍醐”,是古法酵素的梵译,就是发酵的中草药,中草药和“醍醐”是我们中华民族的瑰宝。“醍醐”,指代古人酿的酒。

## 醍醐酒之历史渊源

《周礼》中载:“酒正掌酒之政令,以式法授酒材。凡为公酒者,亦如之。辨五之名:一曰泛齐,二曰醴齐,三曰盎齐,四曰醍醐,五曰沈齐。”五种状态的酒。那么,“醍醐”是什么酒呢?汉代经济学家郑玄注曰:“醍醐,成而红赤,如今若下酒矣。”由此可以得出,“醍醐”是一种红赤色的酒,即琥珀色的酒,而醍醐酒正是红赤色的酒。由此可见,醍醐酒在周朝便是宫廷御酒了。

到了唐代,醍醐酒不仅是宫廷御酒,许多文豪、诗人也能享用。有诗为证。

贯休,号禅月大师,唐末五代前蜀诗僧、画家、书法家,他写过《禅师》这首诗:

击鼓求亡益是非,  
木中生火更何为。  
吾师别是醍醐味,  
不是知心人不知。

诗人告诉我们很多大道理,第一二句写出了诗人对人生最为深刻的理解——人性的复杂性;第三四句进一步阐述了自己的观点,如何才能够正确地认识一个人,那就是明白一个人的心,只要是心灵纯净的人,就是好人。诗中用“醍醐味”来形容禅师的教诲如同醍醐灌顶一般。

成彦雄,南唐进士,他的诗《露》这样写道:

银河昨夜降醍醐,  
洒遍坤维万象苏。  
疑是皎人曾注处,  
满池荷叶捧真珠。

诗以“银河”比喻夜空的露水源流,用醍醐喻指露水的纯净珍贵,突出露水的高洁与对生命的复苏作用。

白居易,唐代著名诗人,他写了一首诗《将归一绝》:

欲去公门返野扉,  
预思泉竹已依依。  
更怜家酝迎春熟,  
一瓮醍醐待我归。

这首诗是白居易担任太子宾客时写的。表达了诗人在历经宦海沉浮后,对归隐的迫切愿望。诗中“醍醐”是唐代对美酒的雅称,列为酒文化的

诗意图表达。“一瓮醍醐待我归”,成为唐代酒文化研究的典型范例。

白居易还写了一首诗《府酒五绝·变法》:

自惭到府来周岁,  
患受威棱一事无。  
唯是改张官酒法,  
渐从浊水作醍醐。

诗人任京北府尹曹参军期间,到任满一年时,自感未能树立威严政绩,惟通过改革官府酿酒制度,将浑浊的酒浆提炼成精酿,以此来喻指政治改良。“醍醐”既指精酿酒品,又喻指政治改良成效。

到宋代时,有陆游写的诗《城上》,告诉了人们醍醐酒的颜色是一种琥珀红:

鹅黄名酝何由得,  
且醉杯中琥珀红。

“鹅黄”是醍醐酒的另一种名称。

到了宋末,外族入侵,大宋将灭。户部尚书黄景公(名黄义),字希太,号京山,他把醍醐酒的秘方带出宫外,传给黄氏宗亲。于是,黄氏家族在民间酒坊开始大批量酿造醍醐酒。从此,民间百姓都能享用原仅属宫廷和达官贵人才能享用的精品美酒了。

明代洪武元年(公元1368年),黄蓬山黄氏家族酿造的“醍醐酒”享有盛名。李时珍在《本草纲目》中记载了70多种酒,其中就有醍醐酒。李时珍说:“少饮则和血行气,壮神御寒,消愁遣兴;痛饮则伤神耗血,损胃之精,生痰动火。”

明代大文豪陈文烛写了一首诗七言律诗《黄蓬山》:

黄蓬山势接蓬湖,  
湖上青山近有无。  
落日荒台屯鲁肃,  
大江流水下周瑜。  
冈峦连络牵瓜蔓,  
烟雨参差列画图。  
今古战场堪一醉,  
林间春鸟唤提壶。

全诗八句,将三国人物鲁肃、周瑜的事迹与江汉地理景观相融合,形成独特的怀古意境。结尾“林间春鸟唤提壶”,更添超然洒脱之趣,“提壶”即

“醍醐”。

明嘉靖《沔阳州志》称:“醍醐产黄蓬,山内有之,山外绝无。”

《沔阳州志》所言,绝非空穴来风,耸人听闻。

黄蓬山酿造的醍醐酒之所以只“山内有之,山外绝无”,是有原因的:

一是黄蓬山漫山遍野开满了蓬草花,这种属菊科的草本植物本身就有其药用价值,而酿造醍醐酒无它不成。山外没有这种“仙草”,当然酿不出醍醐美酒来;

二是酿酒用水十分讲究。黄蓬山的黄家大湾(今陈友谅小游园)有一处古井原称黄花井,后称官井。井中之水清澈透明,内含许多种矿物质。黄蓬醍醐酒坊便是汲古井之水酿酒的。这是老天爷馈赠给黄蓬的特殊礼物,山外是绝无的;

三是黄氏酒业传承了先祖从宫廷带出来的酿酒秘方,用这秘方酿造的醍醐酒,是外人不可效仿的。

黄氏醍醐酒,清香幽雅,曼妙柔绵,甘冽醇和,回味怡畅。有诗云:

享受杯中极品,  
滴滴难以忘却。  
畅谈天下乐事,  
件件喜上心头。  
酒香穿流唇间,  
人生五味俱足。  
释放浪漫激情,  
畅享美好人生。

清朝。康熙年间(公元1662年—1722年),发生了一次大规模的移民——“湖广填四川”,醍醐酒的传承人被迫离乡背井,迁往四川。自古蜀道难,难于上青天,黄氏宗族到达湖北恩施时,便就地落户了,于是,醍醐酒就在恩施生根了。

晚清到民国,战事频繁,黄蓬山的醍醐酒也就失传了。从此,洪湖域内酿酒业便失去了特色。

1960年3月,恩施醍醐酒传承代表人来到黄蓬山认祖归宗,他发现黄蓬山醍醐酒已失传了几十年,便毫不保留地将配方和生产工艺传授给了19岁的黄盛清。于是,醍醐美酒在黄蓬山村的黄家湾得以再次传承。

## 醍醐酒重生和传承

醍醐美酒是一种琥珀色的酒,别名红茅烧酒。采用糯高粱(或红缨子高粱)经过清洗、浸泡、初蒸、闷水、复蒸、摊凉,加上特制的酒曲,培菌、糖化,加入基酒发酵而成。酒精度40度左右,甘甜爽口,营养丰富,内含十多种氨基酸和营养物质。

醍醐酒在酿造过程中必须添加黄蓬山独有的蓬草花等草本植物。

恩施回黄蓬山黄家湾认祖归宗的醍醐酒传承人向黄盛清传授了祖传的古法酿造工艺。此酿造工艺共有九道程序:

浸泡:将新鲜优质的糯米或粳米淘净后,在常温下浸泡1天—2天(糯米浸泡2天,粳米浸泡1天)。

甑蒸:类似家庭蒸饭,要求疏松、均匀,熟而不糊即可。

冷却:淋水冷却或自然摊凉,冷却越快越好。

落缸:蒸熟的糯米或粳米入缸前加水,黄酒曲、金香霜,再加入麦曲或红酒曲,搅拌均匀,装入缸中,搭盖保温。

开耙:前发酵阶段14小时—18小时,这时,醪液上升至33度以上,便可开耙。开耙品温一般在33度—37度,根据酒醅的厚薄、品温,每天用木耙搅拌3次—4次。4天—5天后,灌入陶坛或不锈钢大罐进行后发酵。

后发酵:将酒醪转入容器进行低温后发酵,周期15天—20天。

压榨取酒:待发酵成熟后,用纱布滤袋进行压榨过滤,取得酒液,这叫“生酒”。

煎酒:杀菌。温度60度—65度,时间20分钟左右。

装坛、陈酿:将生酒灌入坛中,用荷叶封坛,放低温处储藏、陈酿。随着时间的加长,酒色会愈加变黄,最后变成琥珀色。

醍醐酒的酿造工艺流程十分复杂,周期长,属于精酿之酒。因而,此酒味

香纯正、入口醇绵、不辣喉、不上头,最重要的是不加任何色素、酒精、香精、甜味物质。这种独特的白酒,富含十多种天然氨基酸,堪称白酒奇葩。

1981年,黄盛清并不满足师傅传承的技术和秘方,送他儿子黄传洋到黄蓬油厂酿酒车间学徒,师承酿酒名师余远怀师傅,学习醍醐酒基酒清香小曲制作。

1990年到1996年,黄盛清携子黄传洋在乌林土管所酒厂酿酒,同时,聘请余远怀师傅掌作。

1996年—2005年,原洪湖酒厂的掌作师傅代志鹏在黄家酿制醍醐酒基酒清香小曲,不幸于2005年病逝。于是,黄传洋又聘请了洪湖市酒厂的陈家建师傅帮忙酿制清香小曲基酒,进一步完善了基酒的酿造工艺。

2022年,醍醐酒第19代传承代表人黄传洋邀请湖北工业大学酿酒学院陈茂彬教授,指导他酿制“醍醐清香大曲”基酒。到此,黄蓬山醍醐酒的品质,又上了一个新的台阶。

醍醐酒第十九代传承人黄传洋师傅,秉承祖传的古法酿造工艺,精选红缨子高粱,取“官井”之水,采集黄蓬山独特的蓬草之花制曲,运用祖传的秘方精酿,如今的醍醐酒广受消费者喜爱。

源于天然,魅力无处不在,

精工酿造,一切自然超群。

醍醐酒传承至今已有一千多年,如今,黄蓬山醍醐酒已经注册,销量也不错,仅恩施某生物研究所,每年在黄氏醍醐酒厂购酒达一万多斤。(作者系湖北洪湖人,高级讲师,湖北省原洪湖师范学校退休干部,现为湖北省作家协会会员,湖北省报告文学学会会员、特约编辑,荆州市作家协会会员,洪湖市政协委员,洪湖市作家协会顾问,洪湖市政协委员。)

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众账号。