

我应你千年之诺，等你一朝迎娶。

一 前世

泰和三年(公元1203年)六月，一场大雨把天空洗了个明净，太阳一露脸，暑热又铺天盖地罩过来，伏在路边的草窠上，蒸腾起一波一波的热浪，挟裹着湿闷气伴着马蹄，掀扯着马背上的人。蝉声如雨，细密如箭的阳光一层层射下来，人马无处躲藏都汗湿淋漓。刚从雁门关打马下来的赵秉文随雁门太守走进兵站，迎面看见士兵们舁着一个个红绸子封了口的大黑坛朝外面走去，随从官员解释这是刚出窖的雁门金波，兵站安排送给守关的将士们降降暑。

泰和二年十月，赵秉文被章宗钦点宁边州刺史，“静境宁边，事之大者”，赵秉文上任以来不敢有丝毫懈怠。偏头关、宁武关、雁门关三关互为犄角，是大金北疆之门户，京师之屏障。非常之秋，大金才子受命朝廷策划部署北方军事行动。巡三关置镇西军，巩固大金北域防线。守关就是守京城，深知自己责任之大，书生出身的赵秉文不敢有丝毫懈怠。

兵站负责人早已备下酒菜为赵刺史接风，从去年十月上任宁边州刺史，赵秉文第一次亲临雁门，“雄关鼎宁雁，山连紫塞长，地控黄河北，金城巩晋强”。一路巡视，赵刺史踌躇满志，北纬40度线统一部署联手防控，足可把河套地区时时窥探的蒙古大军挡在关外。我是书生我也懂带兵，意满志得“乘兴两三瓯”，谈笑间赵秉文端起雁门金波一饮而尽。金波黏甜入喉，赵秉文顿觉神清气爽。推杯换盏间满眼图画。“金波曾醉雁门州，端有人间六月秋”，眼前杯中的金波泛着澄澈的金黄，雁门关下满坡的黍米在秋阳下翻滚着金浪，滹沱河畔金色的稻浪和河水一同浮光跃金地荡漾，马儿们在河边饮水，鬃毛在苇荡里飘扬，边地安宁，生产安定，朝廷无忧！

谁说“但教有酒身无事”，饮下金波酒，多少踌躇涌胸间。北方一线的攻防，是中原定居文明的生命线。雁门危则太原不保，太原危则京城不保，京城不保则皇权危。雁门关一直是牵动历代中原王朝最敏感的神经，秦击匈奴，唐阻突厥，宋御契丹，滚滚狼烟几乎从秦一直燃烧到眼前。“汉家战伐云千里，唐季英雄土一邱”，雄关雁门经历了多少战事，历史比酒绵长！何时雁门能走出战火风云，何时自己才能在烟波之上钓鱼舟，做个闲闲居士呢？

其实历史没让赵才子惆怅太久。

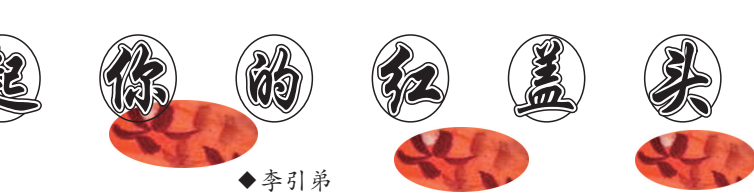
六年后的秋天，雁门关外的蒙古铁骑裹着大漠劲风冲过北方防线开始入卷大金。山西被围，赵秉文“出其不意，攻其必救”的建议未被朝廷采用，大金的政权被蒙古军的马蹄踏得开始晃动，几经颠簸最终被晃下历史舞台。大金有憾，但历史不后悔，就像河流不管河岸的挽留自顾向前奔流一样。四时风月依然入南楼，但万古山河雄朔塞的雁门关却就此从北纬40度防线上退役，这是此刻意气风发醉意朦胧的赵刺史没有料到的，更让他想不到的是杯中金波的命运亦随着雁门关历史使命的结束而改变，而他吟诵的“金波曾醉雁门州，端有人间六月秋”却为雁门金波做了历史性的注册，诗词内容也为后人解开雁门金波身世之谜提供了有力的佐证。

赵秉文是雁门金波的代言人。

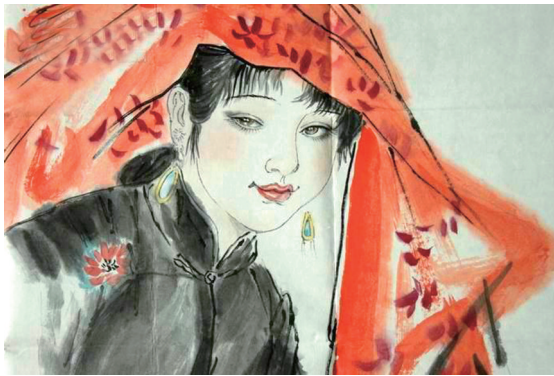
八百多年过去，世人们，尤其是雁门人记得金代第一大才子曾经醉给了金波，并因此若干年为金波骄傲，也若干年把金波挂在唇齿之间，但金波在哪里，雁门人若干年里一直在寻找它的下落。

【中国黄酒的酿造据说有9000年的历史，在商朝就有文字记载。黄酒酿造起源于商盛行于宋，是民族传统的酒种。宋朝的黄酒酿造，不但有丰富的实践，且有系统的理论，为后世黄酒的酿造奠定基础。但北宋初年实行禁酒政策，不许私人酿酒，私自制曲5斤即判处死刑，以后放宽到私自制曲15斤判极刑。酒曲是酿造黄酒必须的糖化剂和发酵酵母。酒曲比较稳定可以长期存在。酒坊归官府所有，生产资料、生产费用、生产原料由官府解决，酒户从官府租来酒坊组织生产，酿成的酒由官府包销。负责推销官酒的酒店，一种叫正店，一种叫脚店。据《东京梦华录》记载，“在京正店72户，此外不能遍数，其余皆谓之脚店。”酒库是官府酒的批发场所，还有被

称为“拍户”“泊户”的零售店。】



◆李引弟



这段文字让我们看见黄酒的官家身份，印象中的黄酒却像一个走窜在乡野卖艺的丫头，在卖酒人的担子上游走生计。只记得小时候一进腊月，就有人挑着黄酒走街串巷叫卖，有的人家会打上几斤，正月里烫热了喝。遇上有人折了骨，黄酒就成了必不可缺的药引。而登得上大雅之堂能在人们婚丧嫁娶参与助兴的却是白酒。

黄酒也是战略物资，其原料黍米是北方一种耕种普遍的农作物，曾经被严加管控。要不，赵秉文当年喝金波，会在杯中看见雁门关下大片的黍米翻滚着太阳的颜色，一浪一浪铺满雁门的金秋。黍米丰收，战略物资充足，赵秉文心里踏实，这一踏实就贪杯，一贪杯岂能不醉？雁门金波就像身着战袍的红娘子，在战火中娇艳铿锵，用她的芳醇热烈激励着疆场上保家卫国的将士们。出征时她来壮行，凯旋后她去庆功。

二 今生

如果说一座雁门关是半部华夏史，那么，一杯金波酒喝出的该是整部雁门发展史？蒙古大军突破雁门防线，长驱直入，元朝设千户所，雁门关像太平盛世中被遗忘的老将军一样在岁月中颓废，明以后国家疆域逐步形成，雁门已不再是三边冲要，古老的军事要塞退出历史舞台，徒留下漫漫关道迎来送往。

战争像泡沫胶一样粘合改朝换代的缝隙，雄关依在，烽烟俱尽。英雄横刀立马成了一座雕塑，士兵放下手中的长矛，解甲荷锄，在边地的乡间耕种生活，繁衍后代。曾经激励过一代又一代将士浴血边关保家卫国的金波女神就像战争的遗孤一样，在军队留属的灶台间投胎转世，成了一个地地道道的村姑。在兵站酒作坊里劳作过的祖上，凭借酿酒的技术把金波的基因转酿成生活的滋味。耕作间隙将黍米煮好，放凉，配上红枣、绿豆，搅拌后让它们在酒曲和时间里慢慢发酵，酝酿成酒。酿好的酒糟装进大缸封存，需要时挖出一些。先在过滤的小缸底铺上洗净的麦草，或在缸底侧有孔处扣一只碗。倒进酒糟，加水，橙黄清澈，散发着醇厚香气的黄酒，慢慢从掏了瓢的高梁秸秆里滴出来，滋润着乡下的日子。

雁门关的历史被记录在文字里，塞进历史的文件夹，而雁门黄酒却像身边的滹沱河水一样流淌着，虽途遇坎坷却不曾断流。

与雁门历史一样古老的金波曲，静贮在私人作坊里，酿出黏甜浓郁喉韵独特的金波，只是当年与她的芳醇一样诱人的名字被雁门黄酒取代，更接地气如生自乡野的谁家的丫头。雁门黄酒冬祛寒夏除湿舒筋活血。喝酒人在酒水里陶暑解闷滋身养体，酿酒人在酒水里讨生活，黄酒悄然调味的日子。八十年代，随着改革开放，黄酒也从此多了抛头露面的机会。代州黄酒一时成了代县酒厂绝境的救星。山西电视台一句“天凉了，喝什么”家喻户晓。闻香下马，知味停车，代州黄酒入口清冽干爽，酒醇而和，一时倾倒众人，订单纷至沓来。雁门一带黄澄澄的黍米又荡漾着金波在秋阳下跳跃，很多人看见了一条和滹沱河一样波宽浪大的河流在汹涌奔

流。酿造车间热火朝天，酒缸里香气四溢，闭塞的小县城开始为黄酒的包装发愁。酒在缸中，酒瓶和商标却在遥远的地方。买家排了长队门前等着拉酒，酒却裸身没法出厂。真是眼看着花轿停在门口，新郎整装迎娶，新娘却嫁奁不备，难上花轿。

这期间，乡野作坊窥见商机，加大规模炮制黄酒，一时间遍地酒旗迎风招展。为了满足市场供应，慕名者纷纷前来迎娶，谁知掀起盖头，却并非传说中的芳容。仿佛骗婚一样，黄酒因此名声大跌，门前冷落。国营企业有女嫁不出，只能熄火歇锅，真正的代州黄酒继续隐在乡野里，在岁月中静等识她懂她的人。

阳光在土里扎根生长，长成黄的黍米，红的枣子，绿的豆子，这些食材在时间的熬煮、搅拌、发酵中把所吸收的天地精华凝成琼浆，荡漾着太阳的色彩，流淌出金波的璀璨。

金波代言人赵秉文站在雁门高岗之上，“系马朱兰重回首”，看见一队士兵舁着黑黝黝的坛子行走在雁门关山路上，坛口上覆着红红的盖头禁不住山风的好奇，被撩拨得火焰一样，照亮800多年的雁门路。有唢呐声飘飘渺渺传来，循声望去一顶大红的轿子红云一样从远处飘来，恍惚间又见一片片红云从官道上飘过，一群群顶着红盖头的女子踩着红云，飘向天南地北。赵秉文咏着金波又醉雁门州，酡颜映红勾注山下滹沱河畔的朝霞。

从元朝后期，明清时代，黄酒流离民间，民间开始普酿黄酒，大多像酿醋一样，自酿自饮。随着农耕时代的结束，农家小规模的酿造渐渐消失，幸有像贵喜家族这类经营者在谋生中肩挑车推走家串户苦心经营，代州黄酒才不曾断流，各支流在与时代前行中汇聚成一条汹涌的大河奔向远方。

雁门黄酒在迎来送往中热情地奔流。本土人用黄酒招待远道而来的亲朋，就像蒙古人端出马奶酒，西藏人捧出酥油茶，真诚与热情尽在酒中。举黄酒为客人接风洗尘，赠黄酒送亲朋顺风远行成了近几年雁门人的时尚。

一路寻，一路访，终于找到金波的下落。识得金波懂得金波的人在滹沱河畔的荒滩上建起一个黄酒王国，给流落几百年的金波一个安稳的家。收集资料，取经民间，用时间和心血酿造金波，褪去其风尘修炼其内在。“黍，禾属而黏者，其子实煮熟后有粘性，可酿酒”。喜欢干旱的黍米属阳性，干黄不含糖，具有甜黏度，红枣养血生血，绿豆属阴性，下火祛热，三者搭配酿出的黄酒，不必有炒砂(炒白砂糖)工序，也不用加调色剂，酒体色泽就是黍米的金黄与枣子的深红结合色——太阳的颜色，而酒的甜度亦来自于这两者。保留原料的原汁、原味、原色，成了雁门黄酒的特色。这样的原料结合使得酒体阴阳搭配，酸碱平衡。雁门黄酒的酿造中既注重酒的质量，用高科技保留营养成分，又要做到其中的微量元素便于人体吸收，达到营养保健之功效。

黄酒归来，再不用为嫁妆发愁。酿造高品黄酒，让蒙尘的黄酒焕发容颜，寻到更多更好的婆家。生产不同档次的黄酒，让黄酒带着与历史一样的厚重绵长走进千家万户，这是时代赋予雁门人的使命，也是代州黄酒在新时代中的使命。

得天独厚的地理优势，干旱半干旱的种植环境决定了雁门黍米先天黏度大，糖分高，微量元素多，酿出的黄酒达到低度化、营养化、保健化、功能化。雁门黄酒在低碳绿色时代成了上得厅堂下得厨房的精致女人，成了与雁门巍巍鼓楼一样“声闻四达”的雁门“达人”。

匠心精酿的金波酒在酿造中采取纯手工，从浸米，蒸煮，摊凉，加曲，糖化，打耙，前发酵，后发酵，压榨，吊包，一直到交酒，

(下转二、三版中缝)

代州黄酒专业镇建设专栏

代州黄酒专业镇建设专栏

代州黄酒专业镇建设专栏

代州黄酒专业镇建设专栏

代州黄酒专业镇建设专栏

代州黄酒专业镇建设专栏