

## 省级非遗名录新入选项目之六



入选理由

鹿龟，我国文化中吉祥长寿的代表性符号，其历史非常悠久。鹿龟酒是中国南方汤药味饮酒的酿泡代表作，其相关酿造、泡制技艺的产生、传承、发展均在海南。鹿龟酒的酿造与泡制已有600多年历史，明代医药学家王三才的《医便》和药圣李时珍的《本草纲目》都有龟甲鹿骨泡制于酒，相浸入药的记载。海南椰岛集团的主导产品椰岛鹿龟酒酿泡技艺近日入选海南省第四批非物质文化遗产代表性项目名录，成为我国第一个获此殊荣的保健酒产品，目前该技艺已有二十代传人。

用传统工艺酿造鹿龟酒。



酿泡鹿龟酒的众多配料。海南日报记者 李幸璜 摄

### 原为治病之用

由于南方人喜饮药酒的习惯，久而久之，鹿龟酒便成了海南岛上独特的家常饮酒，其酿造和泡制技艺也因此得以传承与发展。

日前，在“第七个文化遗产日海口系列宣传活动”上，来自海南椰岛集团的肖礼勇、陈珍欣喜地接过海口市非遗项目“鹿龟酒酿泡技艺”传承人证书。此前，“鹿龟酒酿泡技艺”刚刚入选第四批海南省级非物质文化遗产代表性项目名录。

“鹿龟酒的原产地在海南，作为我国唯一的低纬度热带海岛省份，海南植物丰茂，动物种类众多，海面拥山为泡制汤药味酒提供了得天独厚的原料便利。”椰岛公司营销总监王太喜说。

由于海南常年高温多雨，人们易患风湿汗虚等病症，饮用带汤药味的酒显然有益于此种气候下的身体健康，正是这种饮酒需求，催生并延续着鹿龟酒的传承与发展。

几千年来，鹿龟酒的产地一直分布在以海口为中心的琼北一带。明末，鹿龟酒由内地传至海口，酿泡鹿龟酒的小作坊也一直围绕着海口分布，其中以海口王氏和琼山云龙冯氏较有规模（据《王氏族谱》记载，同为行医世家的冯王两家属儿女亲家，正是冯氏女嫁入王家才将鹿龟酒的酿泡技艺带到王家）。但那时的鹿龟酒主要作为医药使用，酿泡和饮用鹿龟酒一般都是作为治病之用。

进入20世纪后，随着西医的逐渐流行，鹿龟酒逐渐萎缩，到了抗日战争期间几乎全面停产，幸得琼山冯氏传人携酿泡技艺参加琼崖纵队，为鹿龟酒继续传承留下一脉。

新中国成立后，冯氏传人将鹿龟酒的酿泡技艺全面传授给国营海口市饮料厂（一名海口市酒厂；海南椰岛（集团）股份有限公司前身），鹿龟酒开始得以工厂化生产，产品差不多遍布海南全岛。“五指山”牌鹿龟酒、“椰岛”牌鹿龟酒相继问世，泡制鹿龟酒的米酒，主要产自定安、通什等地。

随着经济的发展，鹿龟酒在产量质量方面也获长足进步，不但成为海南人民喜爱的休闲饮酒和保健饮酒，还跨过琼州海峡，走进了湖南、湖北等地区消费。



# 海南鹿龟酒： 保健酒中的“活化石”

文\海南日报记者 张中宝

者的餐桌。

### 酒香飘溢600载

海南鹿龟酒始于明代，兴于晚清，盛于上世纪中前期，曾是琼崖纵队药食同济的保障物品。鹿龟酒传统酿造和泡制技艺是在特定的时空氛围下孕育、定型并逐步走向成熟的。

鹿龟酒作为海南的地方传统产品，有史料依据的传承关系可追溯到明末清初。据琼山云龙《冯氏族谱》载，其祖上乃行医世家，明末为避战乱，先祖冯向植率家小迁至云龙，继续以行医卖药兼卖自制煮酒为生，并在古医方的基础上，以海南的地方特产酿泡鹿龟酒，世代相传。

据《冯氏宗谱》记载：“公（冯）向植，尝以龟鹿骨入酒，街坊四邻称此酒吉祥有寿，逢寿诞年节，辄往争购；徐以自饮，更为礼赠”。这是海南关于鹿龟酒的最早记录。

这时的鹿龟酒已不再是单纯的药酒，它已经是逢年过节、祝寿送礼的吉祥符号。因为有着吉祥长寿的文化符号，也因为在湿热的海南饮用鹿龟酒对身体健康具有一定好处，所以，酿泡鹿龟酒一度在海南很普遍。

此后几百年间，酿泡鹿龟酒的核心技艺一直在龙桥冯氏及其女儿夫家王氏家族传承，直到20世纪30年代，王氏后人迁居海外，冯氏后人弃医从戎，鹿龟酒的生存与发展经历了一次方向性的改变。

抗日战争爆发后，大片国土沦陷。冯氏家族的第十六代传人冯质夫，带着一身精湛医术和鹿龟酒的酿泡技艺，怀着一颗救国救民之心，参加琼崖纵队，不但为战士们治疗伤病，还在军中酿泡鹿龟酒为将士驱风御寒。

1950年海南岛解放后，已是革命功臣的冯质夫，再次向国家献出鹿龟酒的酿泡技艺（包括药理配方）；时值他的老战友，原琼崖纵队军需部长伍英任国营海口市饮料厂（另名国营海口市酒厂）厂长，出于对老战友的支持与信任，也出于对传统技艺传承的责任与义务，冯质夫主动找到伍英，提出把鹿龟酒的生产配方和工艺技术一并献给国家，便在该厂收徒传技，鹿龟酒由此走上工厂化生产阶段。此后，吴淑荣、黄昌汉成为新中国工人阶级的第一代鹿龟酒酿泡技艺传承人。

到了上世纪60年代中期，林宏全、何子鸾等更年轻的一代进入鹿龟酒的传承队伍，而鹿龟酒也由小作坊式的医药用品而转化为大众休闲的普适饮用酒，顺利实现了工厂化规模生产。

如今，肖礼勇、陈珍等第二十代传人则接过鹿龟酒酿泡技艺的接力棒。

### 酿泡技艺师传徒承

鹿龟酒传统酿造和泡制技艺在我国保健酒类行业中享有“活化石”之称，它是我国酒品多样化和酒文化多元化的一个典型实例。作为世界酿酒业的珍贵的非物质文化遗产，这一传统技艺亟待也值得保护和发扬。

造酒术是人类最古老的技艺之一，将造

酒术与中医汤药佐合为一体，是我国的一大发明创造。

鹿龟酒的生产过程是传统南方汤药味饮酒的制作典型，具体以中度米酒和龟板鹿骨为原料，先分别制成米酒酒浆和鹿龟胶，然后按不同的比例混合泡制，添加少量的其他辅助草药和焦糖，使之形成稳定的色味。整个生产过程包括米酒酿制、鹿龟板成胶、辅助草药选配、配料、焦糖色味稳定、成品定型等几十道工序。

该技艺第二十代传人肖礼勇说，鹿龟酒传统酿造及泡制技艺包括米酒的酿制与质量选择，龟板胶与鹿骨胶的熬制、泡制过程，煮酒熬胶的温时控制，以及后期成品的勾兑尝品等多方面的技艺及相关法则。作为中国传统的、具有汤药味的保健酒的代表，鹿龟酒除了具有一般饮用酒的功能外，还具有特别的功能性价值。

椰岛集团企划中心有关负责人说，长期以来，鹿龟酒的生产技艺几乎全靠师徒传承，世代相袭。如今虽然有关鹿龟酒的工艺流程已见诸文字，但真正的酿泡技艺（绝招）仍然像几百年来那样仰靠师徒之间言传身教，其酿泡技艺具有重要的历史价值和文



操作员用传统工艺酿造鹿龟酒。

化价值。

但是，其工艺目前却处于濒危的状况。由于鹿龟酒生产技术难度大，习艺周期长，工序多为手工业，劳动强度大，辛苦程度高，年轻人多不愿学，已是后继乏人。

王太喜介绍，这一技艺的重要载体就是海龟龟甲和海南坡鹿龟骨胶，由于人类活动的原因，龟和鹿已成为国家保护动物，鹿龟酒的配料也已改为人工养殖的山龟龟甲和人工驯养的马鹿骨胶，虽然人工养殖在技术上已经成熟，但是，因为市场需求和产业布局等原因，仍供不应求，而且目前多种现代化机械和化工产品正在不断取代传统的加工器具和用料，使最具特色的鹿龟酒传统工艺难以继。

目前，虽然以海南椰岛集团为代表的传统鹿龟酒仍在坚持生产，但传统酿造和泡制技艺处境已非常困难，处于濒危状况，所以亟需保护。

海南椰岛集团有关负责人透露，他们将进一步申报国家级非物质文化遗产，让这一传统技艺闪烁永恒的民间瑰宝光彩。根据计划，该公司将保护身怀绝技的老艺人，发挥他们的“传帮带”作用，并培养年轻一代的鹿龟酒生产和管理人才；保存完整的传统鹿龟酒生产工艺；建设完整的鹿龟酒原料生产基地，确保鹿龟酒生产原料的供给等。通过加大投入和一系列的保护措施，到2015年，从解决鹿龟酒酿泡原料，到保证鹿龟酒制作技艺有序传承。