

在豫东平原周口市淮阳区，有这样一位女性：她用数十载光阴，将一粒粒黑谷酝酿成诗，用匠心与执着，让沉寂百年的家传酒香飘向四方。她在民间非遗传承与创新的道路上书写着新的传奇。

她就是李永梅，一位以青春为笔、以粮谷为墨，书写传统技艺新篇章的文化守护者。

一粒黑谷藏古今 十二字中觅初心

春节前夕，在淮阳区安岭镇一处普通的农家小院里，蒸腾的热气裹挟着醇厚的酒香扑面而来。李永梅俯身查看酒醅的发酵状态，指尖轻捻一粒黑谷，动作轻柔得像在抚摸一段尘封的记忆。

“黑谷酒里有祖辈的魂。”她说。600年前，其祖上李贡生因进献黑谷酒获明太祖朱元璋赞誉，并赐予“淮状元酒”之美称。

从此，家族酿酒技艺代代相传。至李永梅祖父母一辈，黑谷酒便以“米香浓郁、软糯香甜、清澈见底”这十二字真诀闻名乡里，成为淮阳人记忆深处挥之不去的乡愁滋味。

儿时的李永梅常蹲在奶奶身旁打下手，看老人将黑谷浸水、蒸煮、摊凉、拌曲，每一个动作都似在完成一场庄重的仪式。“那时只觉得酒香醉人，不懂何为传承。”她坦言。

直至父母年迈，家族酿酒的重担骤然落在她肩头，她才惊觉：记忆中的味道，竟如此难以复刻。

“亲友都安慰我说‘差不多’了，可我尝着，总觉得和记忆中的味道差那么一点点。”为了还原奶奶口中的“十二字真经”，李永梅开始了漫长的试验。发酵温度差一度、蒸煮时间少一分、酒曲比例增一毫……每一次微调，都意味着上千斤黑谷的投入。

车间角落堆积如山的试验记录本，写满她对极致的追求：“第37次：甜度不足，苦味残留”；“第89次：口感接近，但余韵短促”……旁人眼中“浪费”的万斤黑谷，在她看来不是损耗，而是丈量从“相似”到“传承”的唯一标尺。

李永梅在筛选黑谷。

匠心传承黑谷酒 青春铸就文化魂

——记淮阳李永梅与她的「淮状元酒」传奇

□记者杜欣 通讯员张然文 图



李永梅在测验发酵效果。

千锤百炼终成酒 一腔孤勇破藩篱

“女人酿酒？能成什么事！”质疑声曾如影随形。传统观念里，酿酒是男人的战场，女性应囿于灶台与柴米。

面对“瞎折腾”“逞能”的冷语，李永梅选择用行动回应。她钻进古籍寻酿法，赴名酒产地取真经，甚至将实验室搬进老宅，对照奶奶留下的器具逐一复原古法工序。

严冬，她的十指有八根冻裂，贴上创可贴便继续翻拌酒醅；酷暑，车间热如蒸笼，汗水浸透衣衫也从未停歇。

深夜的车间亮着灯是常有的事，她与师傅们争论工艺细节的

身影，成了车间最生动的剪影。

“苦味是黑谷特性，何必苛求？”面对劝阻，她摇头：“传统不是将就的借口，而是要跨越的高山。”历经347次试验，她终于将奶奶那十二字秘诀，转化为了更高品质的杯中物。当那口绵柔甘甜、余韵悠长的酒液滑入喉间时，李永梅抱着七旬母亲顿时潸然泪下。

这一刻，不仅是技艺的突破，更是一场跨越时空的对话。祖辈传下的“米香浓郁、软糯香甜、清澈见底”十二字秘诀，终被李永梅赋予了“不上头、口不干、醒酒快”的现代注解。

酒香化诗传四方 匠心筑梦启新程

如今，李永梅酿制的淮状元黑谷酒，已成为淮阳民间非遗酿制黑谷酒的名片。在品鉴会上，一位归乡的游子即兴吟出“劝君品尝黑谷酒，来到淮阳是故人”的诗句，道尽了对这杯家乡酒的眷恋；电商平台，“非遗古法酿造”的标签让黑谷酒走出河南，成为人们喜爱的佳酿。而李永梅的追求远不止于此。她建立黑谷种植基地，与农户签订

保价协议，让传统作物焕发新生机；她开设非遗工坊，邀请中小学生学习酿酒工艺，播撒文化传承的火种。

“酿酒，酿的是人心。”李永梅常对员工说。展厅里，一幅“酒魂”的书法作品笔力苍劲。这魂，是祖辈智慧的凝练，是世代相承的匠心，更是一位女性以柔肩担道义、用青春守文脉的赤子情怀。

采访札记

在黑谷酒氤氲的香气里，我们读懂了一个关于坚守与突破的故事。李永梅用行动证明：传统并非桎梏，而是创新的土壤；性别从未设限，唯匠心可抵万难。她的故事，恰如一杯醇厚的黑谷酒——初品是粮食的质朴，细酌有岁月的回甘，而那一缕萦绕不散的余香，正是一个民族对文化根脉的深情守望。

