



一杯甜酒，酿出五代人的甜蜜生活

今日女报 / 凤网记者 陈雪炎 供图 / 受访者

在长沙望城区的靖港古镇，每当夕阳西下，一抹余晖洒在青石板路上，总能听到一声悠长而富有韵味的叫卖声：“甜酒，小钵子甜酒——”这熟悉的声音，不仅唤醒了老长沙人内心深处的记忆，更承载着一段跨越二十年的甜蜜爱情。

袁辉和赵海臣，是一对从小在靖港长大的“青梅竹马”。如今，他们不仅是彼此生命中的重要伴侣，更是共同经营甜酒事业的搭档。“我爱吃他做的甜酒，索性就嫁给了他。”10月13日，袁辉笑着向今日女报 / 凤网记者讲述起他们因甜酒结缘，又携手将这份甜蜜传递下去的故事。

1 因爱结缘，百年甜酒香飘五代

10月的靖港古镇，秋意渐浓。轻纱般的薄雾笼罩着清晨，还在睡梦中的袁辉被丈夫赵海臣的起身声唤醒，即刻心领神会，一边嘴里嘟囔着一句“他一定又是去看他的宝贝酒曲了”，一边随手拿起一件他的外套，紧随其后。

“自儿时起，我便与甜酒结下了不解之缘，它是我味蕾上的初恋，长大后，更成为了我婚姻的媒人。”袁辉告诉今日女报 / 凤网记者，她和赵海臣自幼相识，她从小就爱吃他们家的甜酒，长大后索性就嫁给了他，天天都有甜酒吃。“嫁入赵家后，我才惊觉，原来这段情缘早已在我们的上一代悄然铺垫——我的公公婆婆也是因甜酒而结缘，仿佛是命运巧妙的安排”。

原来，袁辉与赵海臣，是湖南省非物质文化遗产“郭福娣小钵子甜酒”的传承人。她和丈夫经营的甜酒店已有百年的历史，传承到他们夫妇俩手里，已经是第五代了。

谈及这段甜蜜事业的起源，要追溯到1949年前后。那时，赵海臣的外婆撑着乌篷船，载着自家酿制的醇香甜酒，在小镇上留下了醉人的传说。而赵海臣，便是从小在甜酒里“泡”大的孩子。

“记得我外婆与娣姐的作坊打对门，每当甜酒香飘四溢，父亲便迫不及待地奔向那诱人的气息，两家因此结缘，最终结成了儿女亲家。”赵海臣回忆。

数十年之后，当妻子袁辉笑言是因为甜酒而爱上他时，他更是心中暗自思量：“我传承的，不仅是酿酒的技艺，更是一种‘爱的魔法’。”

2009年，袁辉与赵海臣携手步入婚姻的殿堂，正逢靖港古镇旅游开发，他们便回到家乡，开办了属于他们的甜酒作坊，正式接手了这份甜蜜事业。于是，每日凌晨，赵海臣便开始忙碌。婚后，袁辉也渐渐加入甜酒的酿造世界。从洗米、晾米、蒸米，到拌药、装钵、点酒眼、发酵……他们默契配合，赵海臣主掌大局，袁辉则在一旁细心辅助。从旁观到参与，从生疏到熟练，每一个步骤都倾注了夫妻俩的心血与热情。

“虽然我一直钟爱甜酒，但直到加入赵家才真正接触其制作过程。”谈及亲自参与甜酒酿造，袁辉的话语中满是温馨与感慨，“我在温度、湿度的控制上不如他老练，但在洗米蒸米、装钵子方面，我可是他的得力助手”。

袁辉笑言，那段时光，他们的生活便如同甜酒一般，甜蜜而充实，每一天都充满了爱与希望。



袁辉笑言，那段时光，他们的生活便如同甜酒一般，甜蜜而充实，每一天都充满了爱与希望。

袁辉笑言，那段时光，他们的生活便如同甜酒一般，甜蜜而充实，每一天都充满了爱与希望。

袁辉笑言，那段时光，他们的生活便如同甜酒一般，甜蜜而充实，每一天都充满了爱与希望。



袁辉（左）与赵海臣（右）配合完成甜酒制作。

3 匠心传承，用心爱也用心酿造甜蜜

百年传承，并非易事。

自2009年起，袁辉、赵海臣已携手走过十五载春秋，沉浸在甜酒酿造的繁复工艺中，几乎全年无休，勤勉不辍。从最初的小档口到如今的三家分店，他们不仅扩大了事业版图，更收获了广泛认可，并登上了湖南卫视、央视等知名舞台。

面对荣誉与名声，袁辉、赵海臣仍在坚守初心。

“有人劝我们不必过于苛求，保持七成水准即可，但我们始终秉持一个原则：尽己所能，力求完美。”袁辉坦言，“我们对甜酒爱得深沉，任何细微的口感偏差，即便顾客难以察觉，我们也过不了自己心里的关，因为我们深知，真正的品质，源自内心的坚守”。

为了维护甜酒的纯正口感，夫妇俩坚持自制酒曲，这一过程繁琐且充满挑战。

“酒曲的制作，全凭经验，需根据当日的温湿度灵活调整，如同呵护孩童般细致入微。”袁辉说，近年来，为传承这份甜蜜技艺，他们开始招收徒弟，然而，真正能持之以恒者寥寥无几，甜酒技艺的传承，非一日之功，需脚踏实地，积累经验。

于是，他们索性在档口旁开设了一间甜酒传承研习所，吸引年轻人与小朋友前来体验，了解甜酒的历史与制作过程，感受这份传统技艺的魅力。

曾有一次，袁辉在给小朋友们做介绍时，刚揭开甜酒的盖子，便引来一群蜜蜂，小朋友们惊叹不已，称之为“有魔法的甜酒”。然而，袁辉深知，这份“魔法”，实则源于对精酿的执着追求和对传统的坚守。

在传承甜酒技艺的路上，袁辉与赵海臣性格互补，相得益彰。



袁辉、赵海臣和两个儿子合影。

与满足。

作为同行伉俪，他们的世界紧密相连，喜悦同享，难关共渡。“按照他的话来说，我们现在是真正的谁也离不开谁的关系。”袁辉深情地说，“我们是夫妻，是朋友，更是合作伙伴。没有我的销售，他的甜酒难以远销；没有他的技艺，我的努力也将徒劳无功。”

2 携手并进，夫妻共筑甜蜜事业

然而，生活的旅途并非总是铺满鲜花，这对夫妻的甜酒事业在婚后不久便遭遇了重重挑战。

古镇初建，游客稀少，袁辉目睹丈夫因甜酒滞销而沮丧，便以行动鼓舞他——每到傍晚，她便端起未售出的甜酒自己喝掉，一边喝一边说道：“这么香的甜酒怎么会没人吃呢，你看我就很爱吃！”

于是，妻子的这份乐观与坚持渐渐成为赵海臣每日早起制酒的动力。

为了打开甜酒销路，袁辉展现出非凡的魄力与智慧。除了在靖港本地售卖，袁辉还带着它去外面参与各种展销会。在展销会上，她敏锐地洞察到年

轻人对甜酒的陌生，于是深入长沙年轻人的聚集地，发现奶茶文化的盛行，灵感乍现。

“我们的甜酒亦可创新，融入一些年轻元素！”回家之后，袁辉就跟丈夫提出了自己的想法。赵海臣初听时不免有些迟疑，袁辉便以开放的心态和坚定的信念，说服他共同探索。“让我意外的是，一向保守的他并没有反对，而是表示愿意和我一起做些尝试。”

次日，二人便投身于新品研发，袁辉贡献创意，赵海臣则负责试验。每一轮尝试之后，赵海臣总不忘邀请妻子做首位品鉴者，以求最直接的反馈。“多年品鉴，我早已练就

一身甜酒品鉴的真功夫，甜与酒的平衡，丝毫偏差不得。”袁辉笑言，创新之余，他们始终不忘守护那份经典的品质与味道。

不久，一系列匠心独运的创新产品应运而生：健康低糖的豆花甜酒、风味独特的黑糯米甜酒、清爽可口的凉粉甜酒……这些新品迅速吸引了年轻消费者的目光，成为古镇的新晋网红。

然而好景不长，疫情的突如其来，再次考验着这对夫妻的坚韧与智慧。

游客锐减，交通受阻，原材料供应中断，生产一度陷入停滞……“那段时间有几次我们都坚持不下去了，但总有当地人找过来说想买我们家的甜酒，

说从小吃到的，少不了这口儿时的味道。”袁辉说道，在最艰难的时刻，是当地人的支持与厚爱，让他们感受到了坚持的意义。他们深知，这份传承百年的技艺，是无数人心中的童年记忆，不容轻易放弃。

面对困境，他们再次携手，寻找替代材料，经过无数次试验，终于在物资匮乏的情况下重现了甜酒原本的醇厚风味。与此同时，当地市场监管局的援手也如同及时雨，不仅协助办理线上销售手续，还派遣专员指导他们利用大数据分析市场，精准定位消费群体。线上渠道的开辟，为甜酒事业注入了新的活力。