



山西省非物质文化遗产 ——孝义羊羔酒传统技艺

羊羔酒是中华传统名酒，是汾酒的前身，在中国酿酒历史上具有举足轻重的位置。羊羔酒起源于汉魏，兴盛于唐宋，元时畅销海外。《山西通志》载：“（孝义）酒之名色甚多，其羊羔儿名重海内外”。因其“色泽白莹，入口绵甘”，如羊羔之味甘色美，故名。

羊羔酒饮于宫廷，皇家曾封“世袭御酒”；传至民间，文人雅士浅斟吟诵。戏曲《空城计》中诸葛亮唱腔“我有羊羔美酒，犒赏三军”；宋代名士陈起作有《羊羔酒呈朱从瑞》多首诗；元代李德载《散曲》“金樽满劝羊羔酒，不似灵芽泛金瓯”；明代陈琏《岁寒轩赋》中有“醉飞觞而饮羊羔”。真可谓：佳酿激才情，诗词脍炙人口；生活增雅趣，千载传扬美名。



现如今由山西羊羔酒股份有限公司生产的羊羔酒，晶莹如玉，馨香似兰，绵甜爽口，自然协调，色、香、味俱佳。饮之，心旷神怡，回味悠长。羊羔酒酿造传统技艺，凝聚着羊羔酒工千百年的智慧、创造力和敬业精神，在原料配方，大曲制造发酵蒸馏等方面均体现出了羊羔酒工艺的独特性、稀有性和精湛性。2014年，羊羔酒传统酿造技艺被评为省级非物质文化遗产。

孝义市羊羔美酒先后获“山西省优质产品”“山西省著名商标”等光荣称号，1997年获法国巴黎国际食品博览会“最高国际金奖”。2001年荣获“第二届中国国际食品博览会金奖”；同年，被中华酒文化研究会确定为全国酒文化研究定点单位。2016年，羊羔酒荣获布鲁塞尔银奖。

