

客家味道

固村关生酒

□刘厚生

宁都固村的水酒是出了名的,当地人叫“关生酒”,也称“三甲酒”,是借用旧时科考制“三鼎甲”之名,意为酒中上品。

好酒饼(酒药)是蒸出好水酒的关键。祖母是蒸酒的好手,祖母做的酒饼色白料足,出酒多,酒膏好,醇厚香浓,十里八乡的人家慕名前来讨要酒饼。祖母常常是连买带送,收点成本费,并不靠此赚钱。

赣南山多田少,群山绵延,许多田地处于南北高、中间低的马鞍形山谷地带,常年冷泉水浸泡,日照时间短,只能种一季水稻,通常种的就是糯稻。糯稻春末播种,仲夏栽植,秋天生养,初冬时候收获,生育期横贯四季,吸四季之水,得天地之养,米质上好。但产量却比种在家门前的早稻和晚稻低得多,一亩地大概只收一两百斤。不过也因其稀少,反而显得珍贵。种田采山的农人流汗下苦力,都好口酒。酒可壮力解乏提神,俗话说一碗酒百斤力,于是山里收割的这点糯稻,大多用来蒸酒,剩下的用来做汤圆粉、蒸肉粉。

儿时最盼的是蒸酒的日子,可以放开喉咙吃碗香喷喷的糯米饭。逢上特殊的日子,父亲从蒸酒用的糯米饭里,匀出半筒箕,打上一团麻糍,给孩子们解馋。蒸酒前一天夜里,用井水泡下糯米,第二天泡透后,上木甑搁土灶大锅里蒸熟。蒸米有技巧,刚开始不能将甑盖上,先用大火猛攻,待热气升腾至甑口时,方可盖上甑盖。糯米蒸至九成熟,即可起锅。蒸熟的糯饭疏松透亮,粒粒饱满,色润如玉,清香四溢,吃起来松软却不乏嚼劲。在物质贫乏的少年时代,白莹莹香喷喷的糯米饭上淋上两匙漏水糖(土法制糖中品质最次的糖),那是再好不过的美味。

糯饭蒸熟后,用沁凉的井水反复浇淋降温,待饭温凉透,将酒饼碾碎,冷水调匀,一并淋撒到糯饭上,用铲子倒腾拌匀后倾入一个大酒缸。酒缸事前洗净控干,并烟熏杀菌过。缸中将酒饭挖出一拳头大小酒窝,最后用一层细布或塑料薄膜密封缸口。视天气寒温,为使尽早发酵,可在缸外覆盖数捆稻草或包扎棉絮保温。

老话说:“三日酒娘四日酒。”三四天后,揭开酒封,酒窝里溢出了清冽的酒液,俗称酒娘,而糯饭在酵力的作用下化成了酒糟。喝酒的人看不上酒娘,因为实在太甜腻了,但孩子们大都喜欢,当蜂糖水喝,解馋。不过这酒娘和醪糟补人,也有很大用途,女人生完孩子,为了多下奶,每天都要吃一碗酒酿煮荷包蛋。老家有风俗,客人上门,主人热情,客人还未拂尘落座,就端出了一碗酒娘荷包蛋伺候着。

陈酒酒劲烈,时间是最好的催化剂。家乡人好酒,自然有办法让甜腻腻的酒娘华丽转身。这种凤凰涅槃般重生的酒我们老家叫关生酒。所谓关生,就是生酒去糟后不兑水装坛,放置一段时间让其自然发酵,不温熟,经两三个月的酵制,酒色不再是一清见底,而是有点浑浊,带点沧桑,老辣回甘,后劲十足。家乡人用一个字概括了这酒的品质,那就是“霸”,霸既是酒气,也是酒力,霸道而带点侵略性,但不是蛮汉胡来,是女中豪杰,柔中带刚。关生酒相当于原浆酒,根据发酵时间长短及加水量多少,可兑制成浓淡老嫩不一的各类关生酒。

酒要喝温热的酒,关生酒喝前也要焙热温熟。平常时候喝,把灌满酒的锡壶放在灶上的锅里,热水温熟即可。逢上办酒做东道,年时节下,用酒量大,就要整坛整坛地焙熟。焙即文火烘烤。焙酒的燃料由油茶壳和秕谷组成。故乡盛产油茶,每家每户都有一片油茶林子,所产茶油自给自足。副产品油茶壳和茶枯都是上好的燃料,尤其是油茶壳材质坚硬、耐燃、供热持久,有一股茶油香味。秕谷是风车车稻谷时的下脚料,特点是易燃,多用作火引。油茶壳和秕谷混杂倒在酒坛间,用明炭引燃秕谷,秕谷再慢慢引燃油茶壳,始终不见明火。火点燃后,浅盘状的酒坛盖子里要倒满清水,通过水的温度来获知酒的温度,随时调整火候的大小,这样不用揭开盖子,以防走漏酒气,同时也是防止酒气蒸发。焙好的关生酒坛,搁一把长长的竹酒提子,随取随喝。

壶中日月长,山村多寂寞。大山深处的人守着一份平时的日子,山间地头,下苦力流大汗,困了累了回到家,锅里温着一壶焙熟的关生酒,微微烫,刚刚好,喝下两碗,酒的魔力发作,所有疲劳困乏忘却,直接坠入黑甜乡,明天又是好日子。

关生酒,融入了乡人的血液,它关乎生活,也关乎生存。



客家妇女在焙热温熟关生酒。廖彩新 摄



龙南客家织带制作技艺于2012年列入第三批市级非遗代表性项目。图为传承人在制作客家织带。

“非遗+旅游” 让旅游热起来

客家织带制作、学唱客家山歌、品味擂茶、观看赣南采茶戏……每到假期,众多赣州非遗项目,在各大景区、剧院、街巷轮番登场,为游客呈现非遗的独特魅力,让游客在非遗项目中体验传统文化之美。

以文塑旅,以旅彰文。近年来,我市充分利用当地优势特色非遗资源,加强非遗项目与旅游产业的融合发展,形成以客家文化旅游区为支撑的“一核三区”全域旅游发展格局,并持续推进非遗进景区活动,全市AAAA级景区均有非遗项目开展活态传承。

值得一提的是,国家AAAA级景区江南宋城历史文化街区相继建成章贡区非遗馆和省市级非遗代表性项目客家菜制作技艺、章贡酒酿造技艺等传习所,通过研发非遗旅游商品,开发了以“客家文化”为主题的文创系列产品200余件,并设立文创旗舰店,将具有地方特色的产品变成“伴手礼”在展馆售卖,并通过互联网销往全国。近年来融入非遗元素的旅游产品累计销售收入400余万元,实现旅游总收入1.8亿元。

“非遗+乡村振兴” 让乡村火起来

“不仅能欣赏到围屋建筑,还能近距离观看客家织带制作、学唱客家山歌,丰富多彩的旅游体验让我回味无穷。”近日,来自湖南的游客万女士游览了龙南关西新围后十分高兴。

龙南市关西镇关西村是我市第一批非遗小镇,在当地政府的鼓励下,许多企业和商家加入客家饰品、客家工艺品等非遗产品的生产与经营行业。香火龙、客家山歌、板凳龙、制作冬头帕和凤眼珍珠等经过重新编排包装,开始以商品化的形式进入关西村非遗小镇,为小镇产业发展注入了新活力。

据了解,近年来,我市以全南雅溪古村、龙南关西村、于都寒信村等非遗小镇为主体,以非遗工坊建设为抓手,



崇义县龙灯制作技艺传承人王孝亮在用竹篾扎制龙头。(资料图片)

推动客家文化与乡村振兴深度融合、相得益彰。

乡村振兴,关键在人,非遗传承,要在传人。各地的非遗工坊带动了相当一部分基层群众就业,为乡村振兴积蓄人才动能。大余新城镇周屋村的芋荷、良生烫皮生产带动了70户家庭增收致富;会昌依托酱干制作技艺带动县城酱干加工业,年生产酱干2000多吨;兴国百丈泉公司,将兴国鱼丝传统工艺改进提升,生产的兴国鱼丝畅销江浙、北上广深,远销东南亚,开创了传统食品的互联网新时代;崇义县凭借崇义南酸枣糕制作技艺,将其打造成为年产量8000余吨、年产值3亿元、年利税4000万元,带动当地农民增收3500万元的富民好产业。

“非遗+生产性保护” 让非遗活起来

近期,第十九届中国(深圳)国际文化产业博览交易会举行。在江西馆赣州展区,古朴典雅的石城砚、精美绝伦的瑞金竹编、古色古香的崇义竹创等非遗项目,吸引了现场观众和参展商驻足观看、进馆咨询。本届文博会

单独设立的寻乌展馆还划分为客家剧目现场展示、非遗木雕工艺、非遗美食品尝区等区域。

这是我市推动非遗的创造性转化、创新性发展的生动体现。我市依托大型节会,举办非遗购物展示展销系列活动,设立赣南民间工艺产品展销区。同时,积极创建国家级、省级非遗生产性保护示范基地,评审和建设市级非遗生产性保护示范基地6个,市级生产性保护示范基地21个。

生产性保护让非遗焕发活力。会昌县通过“协会+公司+基地+编织户”的模式,让藤器产业得到进一步发展壮大,会昌藤器制作技艺实现从无人从事到拥有2000多名技法娴熟的藤艺编织民间艺人。龙南杨村米酒酿造技艺生产性示范基地,带动该镇200余名客家大嫂生产销售米酒,借助电商渠道,平均月销量超过1.5万公斤。



活化利用,让非遗焕发新光彩

——我市探索『非遗+』赋能产业发展

□记者廖福玲 实习生张月 通讯员古月 李林桓文/图

江南宋城历史文化街区研发非遗旅游商品,开发了以“客家文化”为主题的文创系列产品200余件,受到游客的欢迎;香火龙、客家山歌、板凳龙等非遗项目,以商品化的形式进入龙南关西村非遗小镇,为小镇产业发展注入了新活力;会昌县通过“协会+公司+基地+编织户”的模式,让藤器产业得到进一步发展壮大……

近年来,赣州市建立“保护优先、整体保护、见人见物见生活”的保护理念,将非遗保护传承与旅游开发、乡村振兴、生产性保护有机融合,激发非遗的生产力和生命力,让非遗焕发新活力。

“讲文明 树新风”公益广告

垃圾不落地 赣州更美丽



中共赣州市委宣传部 赣州市文明办 赣州市融媒体中心 宣