



客家添丁酒。



客家酿酒坊。



将酒曲拌入蒸好的糯米饭中。



蒸熟的糯米饭入缸发酵。



老友相见,话在酒中。

泱泱华夏,酿酒历史悠久;古往今来,赞酒诗篇众多。唐朝名相张九龄就在《题谢公楼》中写道:“谢公楼上好醇酒,三百青蚨买一斗,红泥乍擘绿蚁浮,玉盃才倾黄蜜剖。”

客家米酒,也当得起这样的赞誉。米酒,自古就是客家人生活中必不可少的补身、待客、助兴饮品。从牙牙学语,到寿终正寝,米酒伴随着客家人的一生;每逢重要节日和喜庆之事,必备米酒添兴贺喜;圩日里遇到老友,拉上往酒馆里一坐,对酒当歌,猜拳行令,不喝个面红耳赤就不算“酒中知音”。

客家米酒采用高山泉水、优质糯米、客家传统酒曲等原料酿制。经过浸米、蒸米、摊凉、拌曲、发酵、滤糟、煨炙、封坛等工艺完成,工序虽不繁杂,但要酿出一缸醇香美味的好酒却不容易,对发酵温度、发酵时间等细节的把控,必须要有长年累月的实践才能摸出门道。一般经过四五天的发酵,酒娘便生成了,随着时间的推移和进一步发酵,酒娘的酒精度会逐渐升高。用酒娘制作客家火煨酒,还要掌握好兑水的比例、加烈的分寸,这关系到出酒率和酒的醇香度。将兑好的水酒倒入酒坛,用黄泥巴封紧坛口,再用谷壳火煨炙数小时,一坛香气扑鼻的火煨酒就完成了。有的在米酒中加入少量白酒,混合发酵数月,便形成了后劲更大的“冬酒”。

旧时赣南,酿酒往往是女人的事,能不能酿出美味米酒,是衡量一名客家妇女能干与否的重要标准。若是赶巧蒸出缸“红酒”,则寓示家道兴旺、如日中天,按客家人的风俗,为避张扬,往往秘而不宣、长久保存。

客家米酒纯粮酿造,色泽清亮,甘甜醇香,不乏后劲却入口温和,即便喝醉也不会上头。客家米酒含有糖分、氨基酸、维生素B1、B2等,不仅有提神解乏、促进血液循环、滋润皮肤等功效,还能促腺生津、增进食欲。糯米经过酿制,营养成分更易于被人体吸收,适量饮用,特别有益于中老年人、身体虚弱者和孕产妇滋补身体。加入红枣、红糖、生姜、土鸡等食材煲制的米酒,不仅是妇女坐月子的最佳补品,也有助于孕妇利水消肿和哺乳期妇女通利乳汁。

客家米酒除了直接饮用外,还可用于烹饪。鸡鸭鱼肉放点米酒,既可以去除腥味,又可使菜的味道更加可口;蒸制酒娘蛋,是客家人的最爱,也常用以礼待贵客;加酒糟制成酒糟鱼、酒糟辣椒、酒糟红薯干,味道更是诱人……

市场经济条件下,赣南客家米酒更加重视品牌建设。像龙南杨村的客家米酒、宁都固村的三甲酒等早已闻名遐迩,作为赣南客家米酒的名品代表,在市场上销路不衰,其酿制工艺也得到很好的传承、保护和创新。

醇香醉人 客家米酒

□ 赖联明 李林炬 徐晓虹 叶婷婷 记者李传材文/图



客家米酒敬客人。



移火取酒。



点燃稻草,谷壳煨酒。