

## 白药米酒VS糯米甜酒

# 年夜饭餐桌上,舟山人更喜欢哪一款酒?

□记者 高阳 文/摄

一进入腊月,乡村的年味日渐浓郁。家家户户纷纷行动起来,有的晾晒起鱼鲞,那股鲜咸交织的香气随风飘散,弥漫四邻;有的则在屋檐下挂起腊肉,阳光与时间的共同作用下,油脂缓缓渗出,腊香四溢;更有小院中,阵阵酒香缭绕,为这冬日增添了几分暖意。

谈及酒,舟山人的心头好莫过于舟山米酒。冬日时节,岱山米酒、普陀米酒等佳酿频现餐桌,成为节日里不可或缺的美味。品尝多年,许多人对米酒的酿造过程充满了好奇,想要一探究竟:舟山米酒究竟是如何酿造的?其酿造工艺又有何独到之处?

为满足读者的这份好奇,近日,记者来到展茅,探访了一位坚持古法酿酒十余载的女师傅——63岁的张素文。她不仅向记者介绍了舟山传统白药米酒的酿造工艺,还讲到了老少皆宜的糯米甜酒的酿造方法。

白药米酒与糯米甜酒,各具风味,你更喜欢哪一款?



### 白药米酒:纯天然酿造工艺,喝一口唇齿留香



1月16日上午,记者来到展茅一户农家小院,刚一进院门,浓郁而又独特的米酒香味就萦绕鼻尖。循着香味往里走,就看到一位女师傅在一个大缸前打酒,“来,尝尝阿姨自己酿的白药米酒,米道老好了!”

接过张素文手中的酒杯,记者啜了一小口,果然香气馥郁、酒味醇厚,就算不会喝酒的人偶尔尝一口也不觉得辛辣、呛口。

“我们展茅米酒都是纯植物酿造,就算喝多了,第二天也不会头疼难受,还很补呢。”张素文介绍,展茅米酒的特色在于纯天然,从做白药的辣蓼,到做酒的山泉水,全部来自于天然,没有任何添加剂。

张素文今年63岁,别看她酿米酒才十余年,但是家传手艺上百,“我是从小耳濡目染学会了酿米酒。”张素文说,小时候大伯做米酒时,她就喜欢蹲坐在一旁看着,天天看,年年看,这酿米酒的手法、流程就牢记在了心里。

张素文第一次自己动手酿米酒是在十多年前,那时候恰逢女儿结婚,张素文就想着自己酿一缸舟山白药米酒当做婚宴上的喜酒,更显心意。“我还记得那时候虽然是第一次酿酒,但我对自己很有信心,果然第一次尝试就成功了。”

她按照记忆中大伯的做法,先制作白

药,“白药可是舟山米酒的精髓,我们家都是自己做的。”她在山上摘了辣蓼草,回家将草药捣碎,把汁液挤干,再和蒸熟放凉的糯米拌在一起,捏成一团团拳头大小的圆团进行发酵,等到圆团上长出了细小的白毛就发酵成功了,一斤米大约可以发酵出八两白药。

接着就是酿酒。将泡制12小时的新糯米在柴火上蒸熟,当米饭的温度冷却到温热后,将晒干的白药搅拌进糯米中,大概一百斤糯米拌四斤五两白药。“酿酒时温度很重要,如果饭是火热的,白药拌进去就泡熟了,做出来的老酒会坏的。”加入白药后经三炒三翻,让米饭和白药充分接触。接下来将拌好白药的米饭放置于大缸中压实,中间用管子留一小孔,最后盖上盖子,缸口用棉被盖紧,缸底将被子扎紧进行保暖发酵。

“发酵需要24小时,其间还要不停关注酒缸温度的变化,我就得时不时用手摸一摸缸壁,确保温度适宜。”张素文说,接下来就是发酵好后冷却,然后分次注入山泉水,静静等待40~45天,就能开缸饮用了。

张素文在女儿婚礼当天开缸,宴席上的宾客都对杯中美酒赞不绝口,纷纷询问哪里买来的,也想买几斤尝尝。就这样,张素文开始在每年冬天卖自己酿造的米酒。一做就是十几年。“我每年做的量都不大,最多的一年也就6000斤,今年更是只做了1000斤。但是喝过我酿的酒的人都说好。”

“热过的米酒,酒香气更浓,热的酒也更适合冬天。”张素文还向记者介绍了几种米酒的喝法:把米酒倒在壶里放在灶上热一热,然后放一把白糖,搅拌一下,更加香甜;也可以热一热酒,打一个鸡蛋,搅拌开来再放一把白糖,不仅好喝还养生。

张素文今年酿的1000斤米酒已经卖出了200多斤,剩下的也订出了大半。她笑着说:“快过年了,买米酒的人更多。”

### 糯米甜酒:甘甜清醇,唇间满是甜蜜蜜的味道



一层直到放满蒸桶为止。待到咕噜咕噜的水泡腾起了氤氲的蒸气,糯米饭的清香充溢了整个厨房才可停火。

刚出锅的糯米饭香香的,把蒸桶内的米饭倒进竹编簸箕里散开,浇凉水冷却,撒上适量的酒曲反复搅拌均匀,装入瓷缸内压实,中间用手挖一个圆形的洞,盖好缸盖,用棉被捂住,以保证发酵所需要的温度。“这里需要注意的是,瓷缸也好、碗盆也好,都要用高温消毒,以免破坏菌群。”

接下来就是等待出酒了。三五天后,房子里便会渐渐地弥漫出浓郁的酒香。“揭开棉被后,再把酒缸的盖子打开,一股扑鼻的芳香便会涌出来,香香甜甜的,那个醉人呀!”张素文笑着说,其实做糯米甜酒和做白药米酒很相似,唯一的区别在于甜酒用酒曲,超市里都有的卖,而白药米酒的白药却难买,需要自己制作。

糯米甜酒除了直接饮用外,可以搭配圆子、香蕉、橘子、苹果等做一碗酒酿圆子羹,这是舟山人年夜饭必不可少的一道甜点。也可以在冬天的早晨,煮一碗酒酿桂圆,将甜酒连着糯米一起倒进锅里,加入水煮沸,然后打两个鸡蛋搅匀,再放几颗桂圆干,滋润又补血气。还有酒酿蒸蛋,将鸡蛋打散,加入适量的酒酿和糖,搅拌均匀后放入蒸锅中,用中小火蒸约10分钟。这样做出来的酒酿蒸蛋蛋白质细腻,酒香浓郁。

但张素文也提醒大家,酒酿虽然美味,但也含有酒精成分,应适量食用,特别是孕妇和儿童。制作出来的酒酿应存放在冰箱中,避免高温和阳光直射,以保持其新鲜度和口感。

“白药米酒其实就是‘老酒’,现在喜欢喝的年轻人比较少,糯米甜酒大概你们年轻人会更喜欢喝。”张素文说着还向记者讲起了糯米甜酒的制作方法。

糯米甜酒的主要原料是糯米,又称它为甜酒、酒酿或醪糟。“我们小时候也不爱喝老酒,就喜欢甜甜的酒酿。我现在还记得小时候母亲从酒缸里舀上酒糟,煮上一碗,加入红糖鸡蛋,满屋飘香的滋味。”就是现在,张素文还偶尔会用自己家里的新米,酿一缸糯米甜酒,颇受家中孩子的喜爱。

糯米甜酒虽不如白药米酒制作繁琐,但也很有讲究。张素文说,按照老底子方法做的话,需要挑选好颗粒饱满的糯米淘净,倒进木盆里浸泡一夜。第二天清早,将米捞起来沥干,装进煮饭的木桶里,放到有半锅开水的大铁锅里蒸煮。糯米不是一次放入的,不然的话会生熟不匀,需要先放一层糯米,等熟了再加放一层糯米,这样糯米一层又