

舌尖上的建德

寻年味系列之一——农家土烧酒

## 建德家酿酒, 不一般的好味道

谢小凤

每逢节假日,各大商场各种包装的名贵酒水琳琅满目,但建德的一些“老酒虫”可不好这一口。一些上了年纪的老人家钟爱自家酿的烧酒,对于这口醇香的家酿酒有了特殊的情感,总是挂在心头。在建德,逢年过节,农村里家家户户几乎都会酿酒,一次酿上一缸,储用一年。春节将至,酿上一缸好酒,约上亲朋好友小聚一番,喝上一壶自家酿的小酒,惬意至极。

因为酿酒制作工序麻烦,且需耗费大量时间,现在农家酿酒的越来越少,但在建德南峰,有一位七十多岁的胡师傅还在发挥余热,帮邻里乡亲酿酒,偶尔经过,闻到这股家酿酒的醇香时,总是忍不住停下脚步,深深地吸上几口酒香。



## 酿酒师傅:春节将近,走家串户酿酒忙

近日,笔者来到南峰拜访酿酒高手胡师傅。邻居张大伯家已经先行浸泡好了糯米,今天一大早就在土灶上起了火,等待胡师傅上门酿酒。笔者了解到,胡师傅酿酒已经有三十多个年头了,酿酒的手艺也是远近闻名,春节来临之前,如果想酿酒,得早早地开始预约。这不,张大伯家这几天酿完,又要赶去老李家。春节来临之际,胡师傅就自带工具,走村串户,为农家酿造各

种土烧,村民亲切的称他们为“酿酒师傅”。

“大部分人都会选择在冬至前后酿酒,因为冬至气温较低,这种气候下酿出的酒色更清、味更醇,酒糟化酒率高,所以每年冬至时节,家家户户开始酿酒,直到春节才开盖饮用。正所谓“冬至酒、舀断手”,就是这个说法了。也有少部分农户除过年酿酒以外,常自酿自饮,常年不断。”胡师傅

介绍道。

还没走进胡师傅的家,就有一阵阵的酒香扑鼻而来。胡师傅不但给别人家酿酒,自家也酿了各种烧酒,今年他为自己酿了小麦酒和糯米酒,家里摆不少用塑料袋密封着的发酵缸,胡师傅靠近一闻就知道里面是小麦还是糯米。胡师傅不仅是一位酿酒师傅,还是一位“资深”的品酒大师,这酒好不好,一入他的口便知。

## 好酒出缸:历时三个月,味道清香扑鼻

胡师傅拿来一个不锈钢的圆柱形桶,桶的底层搁着一个蒸饭的篦子,三角锥形,上面还蒙着一张细纱网,胡师傅说这网可是大有用处,它是为了防止糯米蒸熟后黏在锅底。沥干后的糯米,全部倒在这个桶里。

蒸糯米的大锅已经支好了,锅里有三分之一的开水,正咕嘟咕嘟地冒着气泡,把装着糯米的桶架在这铁锅上。铁锅下还有一个炉,炉的下部有一个小洞,鼓风机正对着小

洞,吹得呼呼响,炉内的炭火烧得很旺。胡师傅说,这一步就叫做炊饭。胡师傅酿酒酿了几年,这炉就跟着胡师傅多少年了。

炉火旺的话,半小时就能把饭炊熟了,期间张大伯拿着一个锅铲,时不时地扒拉一下米饭,然后拿一个锅盖盖上,让米焖一下。米饭焖熟以后,胡师傅就把它倒在一个圆形的竹晒篓上,并不停地用铲子翻动,让米饭尽快晾凉。等手摸上去微微热时,胡师傅就将米饭倒入缸内,缸里有几天前就已经

发酵好的黄曲和水,将米饭与这些充分混合。

胡师傅说,这三样物品混合后,会不停地冒气泡,并发出咕嘟嘟的声音,这就说明在发酵了。每隔两天,就要用木棒去搅动,让混合物均匀融合在一起,直到不再冒气泡为止。这时就不要再搅动了,盖上盖子,3个月后,老酒就酿成了。胡师傅一边搅动缸内的东西一边说,“老酒酿成之后,还可以请烧酒师傅来,将其蒸馏成白酒。”

## 好家酿,喝了之后不口渴不头疼

如今市面上有各种酒,但是很多酒都掺了水,让人难辨真假。胡师傅给笔者普及了一些知识,“分辨是不是自酿酒很容易的,除了价格,口感上也是大不同,自酿酒一打开就有一种醇香,这种香不刺鼻,哪怕不喝酒的人,闻起来都觉得沁人心脾。真正的自酿酒喝完不口渴、不头疼,如果你喝完酒需要喝大量的水解渴,那么肯定不是家酿酒。用自酿

的黄酒炒菜也会感觉特别香,这跟一般街上卖的老酒都比不了。”

胡师傅的老伴儿沏了茶,听到我们的谈话,笑着插嘴道:“家酿酒还是很好的调味剂,炒蛋饭里如果倒一点自酿的老酒进去调味,这碗蛋炒饭的味道一下就不一样了。自酿的米酒还能解暑,夏天出去工作,长时间在太阳下暴晒时,喝上几口家酿酒,顿时就会觉得很

通气,不再憋闷。”

据悉,酿酒历来是农家年末的一个隆重的节日,要宴请贵宾、款待酿酒师傅,乡亲邻居还会上门贺喜。农家往往一次性酿酒二、三百斤,封坛存放,可以一整年享用。这种摄取粮食精华、取道传统工艺的白酒,清澈透明,醇味扑鼻,不仅入口爽烈,更是空杯留香!你,可嘴馋了?