

琼海中原镇有个乡村叫仙寨，仙寨有幢200多年历史的古宅，古宅里长年酒香四溢。

遐想开来，古宅的主人不是遁世高人，便是贤达雅士，羽扇纶巾，品酒怡情。

受好奇心驱使，近日，海南日报记者循着酒香，走进古宅。

海南民间

绝艺



## 古宅主人

一个温润宜人的上午，琼海仙寨一座古宅，酒香馥郁芬芳。

主人王礼教，一个地道的仙寨农家人，正在忙活酿酒。每天上午9点左右，是他开始酿酒的时间。今年60岁的他，传承祖辈衣钵，以土法酿酒为业，至今已30年。

是哪一位先人开始酿酒，王礼教不清楚，只知道爷爷教给了父亲，父亲教给了他；正如这座古宅，建于清乾隆哪一年，他也不明白，只是爷爷告诉父亲就这么多，父亲也只能告诉他这么多。

庭院里整齐排列12只大小一致的坛子，王礼教看看这个，摸摸那个。都是有年头的物件了，只不过没有宅子那么古老。除了屋顶瓦片和一些地方少量砖瓦，整座宅子都用木料构成，历经200多年，竟然不腐不蠹；厅堂里一字排开6张大师椅和1张茶几，上面的浅浮雕精致典雅，图案栩栩如生。

近年来常有藏家和古玩爱好者慕名来访老宅，可是，极少有人问津王礼教的祖传酿酒技艺。绝大多数冲着他的古董而去，庭院里的石鱼缸、厅前的两尊雕花小石、厅内经年不朽的木料等等，成了很多人争相竞购的对象，却被王礼教一一谢绝。

醉物。这是用9斤大米做成的，能够酿酒10斤。然后往锅里倒进一些水，架起柴火烧。锅里沸腾约20分钟后，王礼教搬来一尊特制的酿酒器盖在铁锅上。这尊酿酒器形似两口锅，上小，下大，反向粘合，结合部中央高两边低，开了3个小洞。王礼教说，这个器具用于把酒从锅里提取出来。酒一遇热，便与水分分离，自然上浮，直至从3个小洞溢出。

王礼教边解说，边用湿毛巾密封酿酒器与铁锅间的缝隙，以保证锅内温度达到100℃，也防止酒受热后泄漏出去。接着，他又在特制的酿酒器上部放了一口大铝盆，加满冷水。他解释说，这是为了冷却上浮的酒。当酒溢过小洞时，遇到凉铝盆，就会下落。因为小洞所在位置中央高两边低，落到边沿的酒便从一旁开好的小口流出，顺着塑料软管淌进早就准备好的酒坛里。

突然，酒坛里传来汩汩声——酒出来了。王礼教显得十分开心，仿佛在听动人的音乐。此时，该是他最有成就感的时候吧。

最先出来的酒浓度最高，达到60度；最后出来的酒浓度最低，约5度。出酒量多还是少，王礼教拿捏得很准，因此，他可以从容控制酒的度数。一般情况下，他酿的酒只有20多度。

接下来是清洗酿酒器具，这在王礼教看来也非常重要，必须精心清洗。他说，好多人酿不出酒，是因为卫生做得不好。尤其是发酵用的坛子，如果不用开水杀菌，发酵就不会充分，就酿不出酒或酿得少。

## 失传之虞

酒坛容量约10斤，恰好够卖。

每天清晨，王礼教都会提上新酿的米酒，赶到镇墟售卖。都是老主顾了，彼此熟识，27元，成交。

算下来，大米、酒饼、水、柴火等成本就达17元左右，每天他酿酒挣的纯利只有10元左右。靠酿酒，不可能改善家里的经济状况。酿酒加上用酒糟养猪的收入，老人的日子过得紧紧巴巴。尽管如此，老人从未产生放弃酿酒的念头，毕竟30年了，酿酒，已成为他的生活方式和最大乐趣。

可是，环境不同了，人们的观念也变了。前些年，尚有不少乡邻从事土法酿酒一行，然而因为利润微薄，到了今天，整个中原镇也只有王礼教等二三人坚守这传统技艺。这成了老人心中最大的憾事。两个儿子都不在身边，一个在城里工作，一个到泰国打工，祖传酿酒技艺怕是传不下去了。

“往后，土法酿的酒，想喝也喝不到了。”这句提醒，王礼教见到来访者都要说一遍。

的确，在当今高度发达的工业时代，机械化酿酒，批量化生产，省去了手工酿酒的劳累，却丢失了自古以来的酿酒传统。



等待发酵。

# 土法佳酿 香溢古宅

文\海南日报记者 胡续发 特约记者 王仪

图\特约记者 蒙钟德



生火酿酒。

“卖了这些东西，那就不像一个家，我就对不起祖宗了。”生在古宅，长在古宅，王礼教已与古宅融为一体，守好它成了他这辈子的最大心愿。老人讲述了一个王家口耳相传数百年的故事：最初，王家先祖从江浙一带迁来琼州，看到这里风水甚佳，便在他处悄悄将建房所用木料构件刨光制作停当，一夜之间搭建起9座这样的房子。当地村民发现外地人来占地建房，便向官府告发。然而，县官并不相信9座房子一夜之间就能盖好，此案最终不了了之。

宅子，是祖辈留下的宝贵财产；土法酿酒，是先人传下的生活方式。正如自己的名字，王礼教一生崇礼重教。在力所能及的范围内，守好宅子，继承酿酒技艺，被他看做秉承先辈意志的行孝之举。

没有什么特别爱好。酿酒，成了王礼教的全部生活。

## 土法酿酒

30年了，这套酿酒程序，王礼教认真地重复着，一丝不苟。这酒香也一样，30年来没有变过，一如既往醇厚浓郁。

“土法酿酒技艺的关键，一是发酵，二是卫生。”在王礼教看来，土法酿出好酒并不难。

每天，王礼教仅酿酒10斤。全部原料只需本地大米9斤、酒饼8两、水5斤。为了节省资源、减少工序，他一次蒸煮大米18斤，备足两天的量。

饭煮熟后，等量分放进3个竹筛，待饭变凉。此时腾出手来研磨酒饼，一种由10多种植物和米制成的白“疙瘩”。酒饼至关重要，关系到酒的香度和口感。王礼教凭着30年的经验，买来的酒饼大多都质量上乘。如何辨别酒饼好坏？他介绍说，米饭在坛子里发酵二三天，会像棉花一样浮起。浮得越高，酒饼越好。

酒饼碾匀后，和凉饭搅拌，然后倒进3个坛子，等待发酵，用时需十二三天。

王礼教总结过，20—30℃，是发酵最合适的温度。能否酿出酒，酿出的酒量大小，都与气温密切相关，因此每天他必看天气预报。尤其是在发酵的头3天里，如果气温过低，他得给发酵坛“穿”上棉衣棉被。如果气温过热，他得把坛子搬到庭院通风的地方，想方设法给发酵坛降温。

## 汩汩酒声

一切就绪。接下来，便是酿酒了。

王礼教支起一口直径约70厘米的大铁锅，往锅里倒进1坛半的混合发