

琼州佳酿

文海南日报记者 侯赛

编者按

中国酒文化源远流长，除令人为之迷醉的各式各样的酒类，有关酒的诗词歌赋自古以来更是层出不穷，不胜枚举；因为饮名和诗名闻于世诗人，也是举不胜举。

热岛海南，因为地理、气候、物产与内地多有不同，酒的种类也有所不同，就地取材的特点最是突出，酒文化中的民族特色非常鲜明。本期海南周刊，既梳理海南酿酒的历史和文化，也关注现代人对新酒类的探索和尝试。

水在河里流，酒在风中香。醇香的酒气，陶醉了海南人，也陶醉了远道而来的外乡人。

海南物产丰富，青山绿水的自然条件，更利于出好酒。目前，在海南，不光有山兰酒、地瓜酒等农家风味的粮食酒，还有以海南热带水果为原料的荔枝酒、菠萝酒、莲雾酒等风味繁多的水果酒……

酿酒师们有的坚持原始的古法酿酒工艺，保持原始记忆中的老味道，有的则采用新型酿酒技术，利用现代化的酿酒设备，在产量上远远超过了古法酿酒。

古法纯酿：黎家山兰酒

神秘的白沙，孕育着最为原始的热带雨林，从白沙溪深处蜿蜒而下的山泉水，格外清澈甘甜。这些山泉水，不仅仅是白沙绿茶的催化剂，更是制作黎家山兰酒，又称之为“𨵿”（发音为 bi-ang）的重要原料。

“酒香不怕巷子深”。白沙黎族自治县邦溪镇邦溪村委会南牙村黎族青年朱晓保，两年前从广州回乡创业，土法酿造山兰酒。8月25日上午，海南日报记者按图索骥地找到“黎家传奇”的诞生地，还未踏进朱晓保的酒窖，便闻到阵阵令人陶醉的芬芳酒香。

“这坛酒是我阿婆留下来的，我把它命名为‘酒源’，多少钱都不变，因为它是我做好‘黎家传奇’的源泉”。现年39岁的朱晓保在自家的酒窖里，指着一个个看起来年份久远的酒坛告诉记者，自己的酿造手艺是从阿婆那里学来的，阿婆是村里有名的酿酒巧手。

为了酿好山兰酒，朱晓保在原料采购上下了大功夫。优质山兰稻产量有限，每年山兰稻种植的季节，朱晓保便到山兰稻的主要种植地区青松乡提前订购。为了能保证最原始醇香的口感，他的酒采用土法酿造，连煮酒的过程都是用捡来的木柴烧火。

机械酿酒一年四季都可以酿，而古法酿酒是一年一酿。朱晓保和老祖宗一样遵循万物生长的规律。不到时间不酿酒，不到时间不开缸。酿酒时，朱晓保只看蒸馏水流出的多寡快慢就知道酒的浓度。从他酒坊里酿出的新酒还必须经过一

年地窖窖藏，两年后才可以出缸。

“虽然自家酿造的山兰酒色味俱佳，但不足的是产量有限。”朱晓保告诉记者，纯正山兰酒的原料成本比较高，在海南市场上让不少普通消费者望之却步，目前大部分的“黎家传奇”山兰酒都销往北上广深的高端消费市场。

“来，尝尝这头道酒怎样？”说话间，朱晓保的妻子阿珍递过来一盘山兰酒，酒香扑鼻、味道醇厚，酒香之后是一股淡淡的甜。阿珍告诉记者，山兰酒度数不高，除了清醇可口、味美甘甜以外，还有补气养颜和滋阴补阳的功效，黎家妇女生孩子之后，都要喝此酒用以滋补养身，去湿防病。

酒香固然令人迷恋，但用黎族传统的饮酒方式喝山兰酒才是令人难忘的。黎族人饮酒不用酒杯，酿好的酒储藏在陶坛中，饮时“以竹筒吸之”。饮酒时，“席间置𨵿一埕，插小竹管两支”，两旁宾客轮流吸饮，颇有兰亭“曲水流觞”异曲同工之韵致。难怪古人用“竹竿一吸胜壶觞”来感叹这种情趣。

人人可饮：海南“茅台”——地瓜酒

海南地处热带，雨水充沛，光照充足，四季无霜，可终年种植地瓜。加上地瓜抗逆性强，适合各种条件生长，所以海南人一年四季能常饮地瓜酒。地瓜酒也因之被奉为海南的“茅台”。

今年59岁的班日宦酿造地瓜酒整整30年了。他是将海南传统地瓜酒较早进行规范化生产的人。

1980年，21岁的广西小伙班日宦当兵来到海南，在三亚驻扎期间，多次品尝到海南的地瓜酒，对他来说，喝地瓜酒感觉就是一个“爽”字。

后来，班日宦转业到昌江黎族自治县工作。在一次当地有关部门组织的农村地瓜酒抽检中，他得知大部分自酿地瓜酒都存在细菌超标，由此生出想法，创办地瓜酒加工厂，对地瓜酒进行规范化生产。

说到地瓜酒，很多人都知道它醇香、甘甜，但对于它的制作过程却知之甚少。

班日宦介绍，酿制地瓜酒首先要选优质的地瓜。不能选有虫害的地瓜，否则酿出的酒口感不醇。还要掌控好酿酒的温度，温度把控不好会影

响酒的味道、度数、口感，甚至会发酸、生涩。

班日宦介绍，他们收购的地瓜一斤1.2元，酿成酒售价也只有七八元一斤。多年来，他坚持酿老百姓都喝得起的海南地瓜酒。但如今，越来越多农民放弃地瓜这一低经济作物的种植，地瓜产量越来越低，地瓜酒的生存也面临挑战。

“待字闺中”：海南风味果酒

在海南酿酒史上，果酒占据了重要地位，海南热带水果种类繁多，为风味多样的果酒酿制创造了良好的条件。近代以来，尤其是上世纪80年代末90年代初，受国内旅游市场的推动，海南热作两院的专家们开始致力于对海南果酒的研发，也曾与企业合作，尝试果酒的机械化生产。

海南大学食品学院院长李从发曾在海南热作两院工作多年，从事果酒研发近30载，亲眼见证了近代海南果酒的发展历程。

李从发在接受海南日报记者采访时表示，早在上世纪80年代末90年代初，热作两院的专家们便开始研究用柑橘、橙子、咖啡的果内来酿制果酒，还曾与企业合作在澄迈设立咖啡酒厂。但当时恰逢西方葡萄酒迅速进入中国市场，受葡萄酒市场的挤压，海南果酒系列难以打开市场，最终以失败告终。

虽然市场受阻，但老专家们依然对海南果酒未来的发展前景抱合期望，从未放弃对海南果酒的研发。后来，李从发从老专家的手中接过接力棒，先后又研发出腰果梨酒、菠萝酒、火龙果酒、莲雾酒、荔枝酒、芒果酒等品类。

李从发研发的腰果梨酒曾引起果酒市场的广泛关注。他在研究中发现，腰果梨酒富含大量维生素c，对口腔溃疡、感冒均有很好的防治功效。但在2008年遭遇寒潮后，海南的腰果树大部分冻死，原料不足导致腰果梨酒无奈退出市场。

“海南热带水果种类繁多，且大部分皆可入酒，我省应该在热带水果酒的研发和宣传上加大力度。”李从发表示，目前省内对果酒的研发还停留在改善风味的初级阶段，而对果酒保健功能的发掘，却因为资金短缺和技术不成熟等原因，尚未完全开展起来。☞



用山兰酒待客是黎家习俗。 海南日报记者 张杰 摄



酒已经成为人们生活的必需品。 侯赛 摄



产自白沙的山兰酒。 侯赛 摄

海南自古有佳酿

史料方志中的琼州酒话

文海南日报记者 侯赛

海南自古以来在民间就有酿酒传统，制作原料就地取材，酒类品种多样味道甘醇。

琼岛历史上曾经有很多美酒，除我们熟知的黎族山兰酒之外，粮食酒类还有地瓜酒、烧酒和黄酒；果酒类有荔枝酒、椰子酒、甘蔗酒、山柑酒、龙眼酒、捻子酒和石榴酒；药酒有椒酒、桂酒、菖蒲酒、桑寄生酒、七香酒、鹿骨酒和金银花酒等。

这些酒类，有的一直沿袭到今日，也有湮没在历史的长河中。

琼州多好酒

酿酒成风，饮酒成习。历史上，海南岛饮酒之风兴盛。苏轼在《儋耳夜书》中有这样的记载：“步城西，入僧舍，历小巷……屠

酤纷然。”《琼州府志》记录宋代参政李光的诗句“门外青帘尽酒家。”其中，屠酤，青帘都是酒家的代称。

宋代起，海南岛军民酿酒技术有了较大提高，各地酿造出很多类酒，其中也有用各种花果香药树叶酿制的美食。唐曾在正德《琼台志》中对海南岛居民多种手工酿酒方法纪录颇详：“曰真一酒。米麦水三者为之，东坡于北尝酿；曰天门冬酒。东坡寓此造；曰椒酒。通考琼黎黎峒有椒酒。以安石榴花著瓮中即成。又寰宇记或取石榴花叶和酿醞数日即成；曰严酒。有木曰严树，捣其皮叶浸以清水，以秬酿之，今儋人造；曰老酒。酿经岁月红黑，近临高佳。曰竹叶青酒。洗糟酿经旬色清白；曰浮子酒。经三宿，连糟食者名甜

糟，作出者曰酒；曰黄酒。杭米酿。曰早子禾酒。以小埕酿，夏收杭米糴而饮；曰鹿蹄酒，取糯米，酒之美者以鹿蹄煮之；曰烧酒。杭粟造。临高多，岁货郡城；又黏子酒、七香酒，以沉熟等香浸烧酒而成；荔枝酒及山竹、芦鼓子、菠萝蜜、薯银齐诸类，俱堪酿。”

此外，黎人苗胞家家户户都擅长酿酒，他们大多就地取材制作曲饼，再拌和蒸熟的山兰糯米或薯类，发酵酿造而成，酒品味道醇和，闻名遐迩。

无酒不成俗

中国自古就有“无酒不成席，无酒不成礼，无酒不成俗”的说法，海南也不例外。民国《儋县志》中记载历史上海南岛居

东坡先生的琼岛佳酿

文海南日报记者 侯赛

北宋诗人苏东坡嗜好美食，其饮酒“知名度”虽远不及李白、贺知章等，但却颇具“特色”，堪称酒德的典范。读东坡先生诗文，经常会闻到酒香扑鼻，然而东坡先生却不是善饮之人。

在苏轼的《书<东臯子>传后》中，他曾说：“余饮酒终日，不过五合，天下之不能饮，无在余下者。然喜人饮酒，见客举杯徐引，则余胸中为之浩浩焉，落落焉，耐适之味，乃过于客。闲居未尝一日无客，客至未尝不置酒，天下之好饮，亦无在吾上者。”他自信，“天下之不能饮，无在余之下者，而天下之好饮者，亦无在吾之上者”。

苏轼虽不善饮酒，却十分喜欢酿酒，他曾写过一篇著名的《酒经》，有人称之为“酿酒专家”。在贵州，他酿过蜜酒；在惠州，酿过桂酒；而在海南，据《东坡志林》记载，他酿过真一酒和天门冬酒。

关于真一酒，正德《琼台志》中记载：“真一酒，米麦水三者为之。东坡于此尝酿。”他还为此作门诗《真一酒》：“披雪披云得乳泓，蜜蜂又欲醉先生。稻垂麦仰阴阳足，酒洁泉新表裹清。晓日著颜红有晕，春风入髓散无声。人间真一东坡老，与作青州从事名。”诗歌中讲述了酿造真一酒所需的稻麦、泉水和器具，也描述了饮后面有红晕，气血通畅，犹如春

风入腹的酣畅感受。

此外，苏轼对酿制药酒“天门冬酒”颇感兴趣。在《东坡海外集》有云：“庚辰岁正月十二日，天门冬酒熟，予自漉之，且漉且尝，遂以大醉。”东坡先生沉浸在自己劳动收获的喜悦之中，边漉边饮，思绪飘渺，不知不觉中大醉了。而醒来之后的诗作，又是最真实的心灵写照：“自拨床头一瓮云，幽人先已醉浓芬。天门冬熟新年喜，曲米春香并合闻。”

苏东坡为何热衷酿造“天门冬酒”呢？据记载，古时候的海南，热带雨林密布，下雨频繁，地表潮湿，因此瘴气流行。生活在其中，容易燥湿身热，感冒风寒，使人打不起精神来。而海南盛产天门冬，也叫天冬、明天冬、天冬草、丝冬、赶条蛇、多仔婆等，具有养阴清热，润肺滋肾的功能。

对于天门冬酒的功效和酿法，《本草纲目》中载：“天门冬酒，补五脏，调六腑，令人无病。天门冬三十斤，去心捣碎，以水二石，煮汁二石，糯米一斗，细曲一斤，如常饮酿。酒熟，日饮三杯。”

如今，虽然真一酒的酿法已经无处可觅，但海南老百姓还有用天门冬泡酒的习惯，人们以这样的方式和东坡先生在历史的时空里相遇，和东坡一起陶醉在天门冬酒的醇香里……☞

形形色色的海南保健酒

文海南日报记者 侯赛

在海南，如果去一些餐馆、酒店或大排档，经常会看到酒柜处，一个个整齐摆放的大玻璃泡酒瓶

里面浸泡着各种各样的药材，这就是海南民间喜欢饮用的保健酒。在海南老百姓的概念中，不光灵芝、人参、牛大力等中草药可以泡酒，还有蛇、雷公马、海马、海参等动物也可以泡制保健酒。

不少岛内的企业看到保健酒市场的商机，利用海南的特产动植物，进行保健酒的生产，由此衍生出不少海南特产的保健酒。比如，以海马和海参等海洋生物为主要原料配制的海马酒和海马玉酒等，还有以南药牛大力和益智为主要原料的牛大力酒、益智酒等。

海洋是生命的发源地，也是巨大的资源宝库。千百年来，海洋生物因其无法比拟的生物活性和独特功效，一直备受医药专家和生命科学专家们的推崇。

在海南的渔民家中，经常用海马泡酒。海马作为一种名贵的中药材，自古以来备受推崇。据

了解，海马可以单独用来泡酒，也可以与不同的中药材一起搭配使用，功效不尽相同。

海南金海马药业有限公司董事长谭勇是最早一批以海洋生物和中药材泡制保健酒的企业家之一。1998年，谭勇邀请中医药专家精准配方，以纯粮米酒为基酒，以产自南海的克氏海马为主药，配以多种中药材，经传统浸泡工艺与现代科学低温提取技术提炼，酿造出金海马保健酒。

而作为拥有海南保健酒第一品牌的海南椰岛集团，为了迎合更多年轻群体的需求，也于2005年推出以海参为主要原料的“椰岛海王酒”。《本草纲目拾遗》记载：海参，味甘咸，补肾，益精髓，其性温补，足敌人参，故名海参。除海洋生物入酒外，近年来，长期从事南药种植培育的海南正生堂健康产业有限公司也瞅准了保健酒市场，于2015年开发三威牛大力酒、三威益智酒等植物能量保健酒。☞