

## H 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；因为饮名和诗名闻名于世的诗人，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“酇”（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’，多少钱都不卖，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速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

## 青山绿水出好酒

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。

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。

## 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造创造了良好的条件。

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、咖啡的果肉来酿制果酒，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饱含期望，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