



黄丽蔡酿造的酒。

春风又识「花酿酒」

文/海南日报记者 李梦瑶

图/海南日报记者 李天平



黄丽蔡将糯米饭倒在芭蕉叶上。



黄丽蔡制作的原浆酒。



蒸好的糯米饭和桑葚。

木棉花。



三月惊蛰又春分，一时间多少明媚绿意从田间枝头纷纷冒出，摇摆着水灵灵、脆生生的芽叶，惹得人们一口鲜一口嫩，忍不住将春天吃进肚子里。

新韭水嫩，春笋爽脆，春茶甘鲜……流行于南北的春日时鲜，大多取自植物刚刚冒出的嫩芽，或入菜，或制茶，从枝头到舌尖分秒必争，晚一点，这味道也就差了一点。

但也偏偏有人另辟蹊径，摘了新鲜的桂花、桃花或木棉与山兰糯米酒同酿，恨不得封存得久一点再久一点，等到花香与糯米在酒曲的作用下充分融合，这口春意才算是彻底留住了。

不信？到琼岛腹地的黎寨去瞧，漫山遍野的野花一开，定有姑婆阿婶们追来拾上一兜，带回去酿一壶春天的酒。

木棉入酒，春满唇齿

每年二三月，五指山市通什镇番茅村的山前屋后，一树树赤红的木棉花火苗般蹿出，团团簇簇绽放蔓延于枝头，似乎有一种要点燃春天的势头。只是还未等到花苞全部炸开，便已有不少落红砸到地面啪啪作响。

往往是听到“啪”的一声后，番茅村村民黄丽蔡会赶紧追上前，将形不枯萎、色不消退的朵朵木棉花拾起，直到将腰间的竹篓塞满才作罢。

带着一篓的春意回家，第一件事是将木棉花统统倒出来，摊开在自家院子里进行晾晒。“得把木棉花中的水分，尤其是它的黏液彻底晾干才行。”黄丽蔡说，晾晒木棉花的时间长短取决于日照、风力，而她即将完成的对另一种植物——山兰糯米的“改造”，则全凭多年的经验。

首先需将山兰糯米用山泉水浸泡4小时，再入锅蒸1小时，熟透后用山泉水边冲洗边将其揉散成粒，加上用当地上乘的酒曲为引，之后封存在陶坛中至少一个月，酿出的便是纯正的山兰糯米酒。

但在封坛前，黄丽蔡会多出一道步骤，将晒干的木棉花丢入坛内。

原本只有山兰糯米和酒曲的

幽闭空间内，一下子多出了木棉花这个“闯入者”，这让三者之间的关系一下子变得有趣起来：酒曲对山兰糯米中的淀粉分解糖化后，热烈的酒精开始大规模“攻城略地”，而木棉花却希望保留自身的芬芳和甜美……在一场比赛后，最终三者得以握手言和，升华出加倍的香甜。

等到数月后启封的那一刻，人们会恍惚觉得，春天根本没有走远。

四季花馔，风情各异

一缕黄澄澄的酒液从壶嘴倾泻而出，肆意的芳香顿时蹿入鼻腔。“这是去年秋天酿的一坛桂花山兰糯米酒，味道醇着呢。”黄丽蔡端起酒杯递给来者，杯身上的“达埋厚”字样格外醒目。她说，这是黎话里“外婆教我”的意思。

黄丽蔡的酿酒技艺，的确是从外婆那里学来的。

她还记得，在物质匮乏的年代里，家里的小辈们常常是数着日子挨到逢年过节，才能盼到外婆从紧缺的口粮中挤出几捧山兰稻谷酿一次酒，那时他们不懂喝酒，馋的是一口刚刚蒸熟出锅的糯米。

长大后，黄丽蔡依旧不怎么会喝酒，但工作上的应酬又躲不掉，这让她不禁“脑洞大开”：用鲜花来酿酒，口感会不会好一些？

正好是秋天，她决定先试着用桂花入酒。而这一试，也从此打开了味蕾的“花花世界”。

循着四季节令，黄丽蔡开始将洛神花、蓝蝴蝶花、桃金娘、菊花、木棉花和玫瑰等一一入酒，酿制工序基本不变，却因每一种花色彩的不同，让最终酿出来的酒呈现出红、橙、黄、蓝、粉、紫的不同色彩。一坛坛摆开，宛若浓缩的百花园，煞是好看。

“我用黎族的糯米甜酒打底，酿出的花酒大多度数低，醇香清甜，但也有‘翻车’的时候。”黄丽蔡还记得，她几次尝试用桃花，酿出的糯米酒都会发酸，“还有龙眼花，酿出的酒只有酒味，没有花香。”

可见，有些花落了也就落了，并不是所有的美好都能留住。

千年花酿，不负秀色

依节令酿制花酒是黄丽蔡顺应四季轮回的一种仪式，早在千年前，这种仪式便已盛行于琼州大地。



黄丽蔡收集到的洛神花。