

2022 丰味迎年 | 长长酒久

佳酿新熟辞旧岁

文海南日报记者 曾毓慧

居住在海南中部山区的黎族同胞，在长期的农耕实践中，掌握了娴熟的种稻技术。春种秋收，日复一日的劳作换来稻谷满仓的丰收喜悦。腊月里，他们碾糯米、做酒饼，传承风味转化技艺，酿出一坛坛米酒，用于春节期间招待亲朋好友。

当佳酿装坛封口，意味着新春的脚步已然临近。客从远方来，共饮一杯无？对热情好客的黎家人而言，给亲朋好友斟满一杯米酒，寄托了他们最真挚的祝福。



符美金家蒸糯米的土灶。
海南日报记者 曾毓慧 摄



符美金酿的米酒。
海南日报记者 曾毓慧 摄

酒是必备年货 黎家腊月酿酒忙

1月18日，白沙黎族自治县牙叉镇牙港村，一些农户家门口晾晒着腊肠、鱼干，空气中可闻到淡淡的酒香。

村民符美金在自家的仓库里忙碌，她打算在一周内完成今年春节前最重要的一项任务——酿酒。仓库的地面上摆满了坛坛罐罐，她动作娴熟地将酒饼（又称酒曲）捣碎撒入蒸熟的糯米中，用力搅拌，然后把糯米倒入一个已铺上野芋叶的竹筐，找来一块毛毯严严实实地盖住，为酒的发酵创造条件。几天前，符美金已经酿过一次酒，这是她腊月里第二次“开工”。

米酒，又叫酒酿或甜酒。黎家人爱喝酒，尤爱喝米酒。每年春节，除了杀鸡宰羊，他们还会温一壶米酒招待客人。酒发酵需要时间，所以他们一般会选择在腊月酿酒。

酿酒得先准备好酒饼。可以说，做出一批好酒饼，酿酒就已经成功了一半。黎家人做酒饼，会去山上采集扁叶刺、山橘叶等植物原料。加入植物原料的酒饼，散发出独特的香味，发酵效果好。

说起酿酒的技巧，符美金打开了话匣子：“蒸米前，先把糯米泡软。一块酒饼被捣碎后，搭配15斤熟米进行发酵，酿出来的米酒口感最好。”

在我省琼中、白沙、五指山等市

县，米酒是一种特色风味产品。民间流传着一句话：“美不过三月三，甜不过糯米酒。”

海南日报记者采访时，符美金打开一筐已发酵数天的糯米，只见筐底有一个小孔，乳白色的酒浆正一滴一滴掉入位于筐下方的一个陶罐里，这就是新酒。

“儿子在外地工作，一年难得回来一趟，而且春节肯定有不少亲戚朋友来家里吃饭，多酿几坛好酒喝，才够热闹！”符美金认为，相较于蒸馏米酒，经过发酵的糯米酒酒精浓度偏低，但口感更好，且有一定的温补功效。除了酿酒，当地人还用糯米甜酒糟煮鸡蛋或汤圆食用。

据说，古时黎族人饮酒不用酒杯，而是将酿好的酒盛放于陶罐或陶坛中，以竹筒吸之。随着时代的发展，酿酒技术越来越先进，人们饮酒的方式也发生了很大的变化，但不变的是，人们对味蕾记忆的探寻。

漂泊在外的游子，自然十分留恋家乡的美味。春节假期结束后，牙港村外出务工、经商的村民往往会带一两瓶米酒回城。在身体疲惫或心情烦闷时，他们可以选择坐下来抿一口家乡酒，借身体里涌动的一丝暖意，平复心中情绪，让自己歇息片刻。

我国南方地区的稻作文化源远流长。海南黎族苗族群众，十分善于用稻米制作各种美食。他们用米酿酒、做三色饭、打糍粑，还用米饭辅之以鱼、肉、牛皮等，制作鱼茶、肉茶、牛皮茶。

进入腊月以后，白沙青松乡苗村年味越来越浓。该村村民李海英近日正在收集红蓝藤、黄姜，用于今年春节期间做三色饭，“每年过年都要吃，这是必不可少的主食。”

顾名思义，三色饭的最大特点在于有黑、红、黄三种颜色的米饭。三色饭一般用山栏米蒸制，用于着色的原料是红蓝藤叶、黄姜、三角枫叶的汁液。在海南中部地区，红蓝藤、黄姜、三角枫这三种植物比较容易找到。

李海英从小在山区长大，寻找染色植物自然不在话下。她介绍，从山上采回三角枫叶和红蓝藤叶后，要冲洗干净，然后逐一浸泡在水里煮汁。黑色和红色汁液准备好后，把糯米倒入汁液中浸泡数小时。至于黄色，需

捣碎黄姜，使姜汁流出，然后用姜汁浸泡糯米数小时。待米粒分别穿上了黑、红、黄“外衣”，就可以开始蒸饭了。

饭蒸熟后，三种不同颜色的米饭盛放在一起，可谓“秀色可餐”。初尝几口，你可能会觉得三色饭有几分草香味或药味。为了让三色饭更香甜可口，有些村民会在蒸饭时加入少许椰浆或白糖，以提升口感。

装坛的米酒。
海南日报记者 李天平 摄

春节期间走亲访友，少不了喝茶应酬。如果你春节期间去黎族群众家做客，也有机会尝到几种特殊的“茶”——鱼茶、肉茶、牛皮茶。这三种美食虽然被称为“茶”，但与茶叶没有任何关系。

“味道酸爽的鱼茶、肉茶才好吃。”符美金在牙叉镇雅钗市场制作销售鱼茶、肉茶已20多年。临近春节，她的生意比平时好了许多。

鱼茶是由煮熟晾干的米饭与新鲜的小鱼或鱼块混合腌制而成的，肉茶、牛皮茶的制作方法类似。“我闺女爱吃鱼茶，儿子爱吃肉茶，我已经做好了多瓶，等他们回来吃。”符美金笑着说，肉茶多以猪肉为主要原料，“三层肉”即肥瘦相间的五花肉，最适合用来做肉茶。当地人一般不直接食用肉茶，而是将其与鸡蛋、姜片等放在一起蒸10分钟到15分钟后才吃。

牛皮茶，知道的人不太多，但也有些人很爱吃。白沙人一般选用黄牛皮腌制牛皮茶，这样做出来的牛皮茶有嚼劲，味道独特。

“米酒、三色饭、鱼茶，是我们这最具特色的年味美食。”白沙文化馆馆长符少玲介绍，白沙美食文化颇具特色。据说，很久以前，当地黎族群众举办一场庆祝丰收的宴会后，为了不浪费吃剩下的食物，就将米饭和生鱼混合后放进一个坛子里并盖好。过了一段时间，大家惊喜地发现，坛子里的食物似乎有一股酸臭味，但细尝又觉得非常好吃。这就是鱼茶的由来。2016年，酸鱼酸肉（鱼茶肉茶）制作技艺被列为白沙县级非物质文化遗产代表性项目。



苗族群众展示三色饭。
海南日报记者 武威 摄



腌制的「茶」 诠释时间如何变戏法