

酿酒

记者
王承鹏
文摄



蒸饭



淋饭降温



拌入白药

“南风吹吹，烧酒喝喝”，夏季炎热，饭时小酌，有助于通经活络。正因如此，即便是午后最闷热的时候，酿酒车间里，工人也仍在坚持，把经压榨、过滤的酒倒进容器里。伴随着溅起的酒花，香气四溢，闻得时间久了，有种醉人的感觉。

李召宝，鄞州现代农业合作研究所的所长，在他的名片上印有“特级米酒鉴评师”、“千年贡酒明州米酒首席研究员”等头衔。遵循传统酿造工艺酿酒，是他最引以为傲的手艺。

“酿”是利用发酵作用制作酒、醋、酱油等的传统工艺，对地道的宁波人来说并不陌生。其中最家常的就要数酒酿。

不过，和寻常人家做酒酿相比，酿酒就要复杂得多。李召宝说酿酒有三宝，分别是糯米、水和白药。

糯米最好选奉糯，受四明山水浸润，是一种大颗粒的圆形糯米，杂质含量低、营养成分高，最关键的是利于出酒。

业界历来有“水乃酒之血”的说法，“硬水之末，软水之头”的水刚好。水太硬，酿出来的酒口感酸涩；水太软，则混浊。李召宝说，他选择在洞桥酿酒，图的就是好水质。

至于白药，是宁波特有的。不过由于用白药发酵，所需时间长，而出酒量少，更多被麦曲、根霉等代替。

传统的酿酒工艺很复杂，包括浸米、蒸饭、淋饭、搭窝、发酵等多道工序，一般需要40天左右的时间。

其中最关键的就是“开耙”，目的是让酒酿在发酵过程中能及时散热。

掐准“开耙”的时机，考验的是“开耙”师傅的功力。开早了，会中断酒酿的发酵过程，使得酒的口感很“生”，不醇；开晚了，又会导致酒的口感偏酸。为此，李召宝特地从酒厂挖来了“开耙”高手罗师傅。“开耙”那几天，罗师傅要24小时待在闷热的发酵车间里等候时机。

一个经验老到的“开耙”师傅，对于一家酒厂来说，无疑是“国宝”。可惜的是，磨练一个成熟的“开耙”师傅起码耗费几年，甚至几十年的时间，再加上现代机器工艺的进步，这个行当也是日渐人丁稀少。

对于传统酿造工艺酿酒而言，酿，不仅仅是一种工艺，也是一种态度，不徐不疾，循序渐进。



搭窝（李召宝）



出酒（罗师傅）



蒸馏



过滤



发酵

