

# 宁波人文地图

责编 乐建中 美编 雷林燕  
2019年3月31日 星期日  
照排 汪金莲

## 宁海力洋番薯烧



清理酒渣,准备开始下一锅蒸炊。

宁海力洋番薯烧,追溯历史,可从明清说起。力洋是个山环水绕的小平原,盛产番薯;源自盖苍山的水清冽甘甜;当地有酿酒的传统,于是番薯烧应运而生。过去因为是农户私酿,所以产量很少,只通过亲友少量传到外地。

到了上世纪40年代,村里来了一位黄岩酿酒世家出来的酿酒师牟锡年。牟锡年烧酒技术比当地人更胜一筹,而且带来了作坊式的加工模式。他在力洋创办了“复兴米厂”,酿出了口感好、不上头的番薯烧。此后力洋番薯烧的品质和产量大幅度提升,开始扬名宁海,并传到了宁波、上海等地。

牟锡年是抗日游击队员、老党员,一直到上世纪80年代,他退休后仍热心传、帮、带,力洋手工烧酒工艺得以传承。

宁海县力洋粮油食品厂的前身为“复兴米厂”,现在的厂房建于1973年前后,包括烧酒、储酒、储料等用房。看上去,厂区更像一个有年代感的乡村大院子。酒坊高高矗立的烟囱和水塔算得上此地标志性建筑,水塔旁边的一口老井水质清冽。力洋粮油食品厂老总王肖峰说,井水和供烧酒的清水一脉相承。

经过雨水、烟灰的侵蚀,各个车间的白墙已经斑驳;蒸汽常从窗口飘出,挟带或浓或淡的酒糟香。酿酒车间是一座宽敞、老旧的大平房,除了番薯清洗、粉碎成料坯这些前期准备工作,拌曲、发酵、炊蒸等工序也在此完成。

料坯煮熟后,均匀拌上白曲(辣蓼和米粉做成的酒曲,是力洋番薯烧的灵魂,酿成的烧酒回味无穷),然后放在木桶里、盖上塑料膜,开始为期两个多月漫长的发酵过程。完成后再拌上糠(谷壳),然后装入“大锅”内进行蒸炊,“酒气”通过粗大的管子冷凝成清澈的液体,汩汩流出的原汁原味的番薯烧,灌满一坛又一坛。

正在车间忙乎的酿酒师傅是力洋人,他说头道酒是酒中精华,最为浓烈,可以达到70度,然后原液的浓度渐渐衰减到三四十度。

刚酿成的原液,至少封存一年后才开始售卖。不同浓度的原液勾兑后才成为45度、50度、52度等各种好酒。

储存陈酿的平房,只有当大门打开时,室内才有微光。角落里尘封的陈酿已有20年,酒坛的黄泥封口上布满了灰尘和游丝,静静地囤在墙角。而可储酒1吨的巨大酒坛存放在另一间平房,目测和成人一般高,布阵非常壮观。

近日,浙江省商务厅公布了第六批“浙江老字号”认定结果,宁海县力洋粮油食品厂榜上有名。王肖峰感慨,力洋番薯烧的传统工艺都是师徒口口相传,然后凭经验操作,比如番薯粉碎颗粒的大小要根据温度来调整;原液储存几年再分装也要随机应变……每个细节都会影响到酒的品质。也许传统酿酒的魅力,就在这些有温度的经验之中。

谢昭艳 文/摄



高高的水塔和烟囱算得上力洋的地标建筑。



院子里水塔旁边,经年不用的老井,水质依旧清冽。



蒸炊结束后,巨大的盖子缓缓移开,热气迅速弥散。



冷凝后,带着温度的头道酒激越流出。



堆在院子里的酒坛。