

梅江烧

清香纯正『小茅台』



每个人心里,都有一种专属的味道。在兰溪梅江镇,狭长弯曲的梅江流淌而过,梅江烧代代传承,成了梅江儿女的专属记忆。

梅江素有“醉乡”之称,而梅江烧清香纯正,味醇爽净,在兰溪民间有“小茅台”的美称。不少梅江人外出送礼,都会选一坛精心酿制的梅江烧。

传统的梅江烧酒原料为当地的糯高粱。于是,成熟的高粱在酿酒的季节里是梅江人的至宝。到了下半年,几乎家家户户都要酿酒。而在汪海洋看来,除了高粱,荞麦制成的荞麦烧也有着梅江烧酒独有的清醇。

汪海洋经营着一家梅江烧酒厂,每天到酒库转转已经成为了他的习惯。这一家已经机械化的酿酒厂,将梅江烧的传统工艺与现代技艺融合到了极致。

梅江烧的酿造技艺已经属于金华市级非物质文化遗产。汪海洋介绍,梅江烧工艺流程共分为六大步骤:制酒曲、取材、煮高粱米或荞麦、拌酒曲、烧制、封存。

酒厂里,拥有独家技艺的酿酒技师们有着明确的分工。

柳师傅掌控着机械化的每一步。硕大的蒸笼,一次能笼罩进一吨的高粱原

料。在蒸之前,高粱需要经过十五个小时的浸泡。经过短暂的初蒸,高粱被放进水中“吃水”。足够的水分是高粱蒸透的前提。蒸上一个小时后,完全蒸熟的高粱才能出锅。

蒸熟出锅的高粱需要摊开冷却,这就要依靠钱师傅的手法。一铲、一撒、一步、一挪,用娴熟的手法拨开被蒸熟的高粱,随着一股略微苦涩混着湿热的清甜扑面而来,整个屋子都弥漫着氤氲的香气。

冷却需要耐心等待,等到温度降到适宜,也就到了最关键的时刻,那就是填曲发酵。农户自家酿酒时,虽然酿酒工序都差不多,但是每位酿酒师傅都在自己的酒曲中混合进当归、玉桂等药材,由于中药和谷粉混合制成的酒曲不同,就会酿出口感略有不同的梅江烧。所以,每位师傅都有自己的专属秘方。没有唯一口味的酒,也是梅江人自豪之处。

纯熟考究的撒曲手法,让梅江烧的发酵变得更为神秘。酒厂里,充分混合后的高粱分池密封,进行初步发酵糖化。在适宜的温度下,酒曲中的酵母菌正渐渐苏醒。经过一天的糖化后,高粱就可以正式入缸发酵了。

师傅记下每一个入缸的日子,等待一个月后的蜕变。一个月后,发酵完成的高粱被重新装上蒸笼,蒸发液化成的梅江烧源源不断地流出。

刚烧制的新酒味道刚烈辣口,如果放在酒坛子里“养”一段时间,口感便会逐渐温润绵软。烧酒制成后,封存酒坛方法多用桐子叶、荷叶、用绳子扎紧,再用砖头压紧,更有甚者,还用黄泥浆拌稻秆封紧酒坛,使之不漏酒气,然后窖藏。

梅江烧浓缩了苦高粱与药物的精华,却拥有清香柔和,余味爽净的口感;联合了传统工艺与现代工艺的酿酒技艺,却拥有浑然天成的和谐场面。创新技艺又传承传统,这就是勤劳的梅江人所拥有的酒的气质。

文/记者 沈冰珂
摄/通讯员 胡连江 记者 王萍

