

淮南日报社旗下新闻网

淮南网

HUAINANNET.COM

淮南日报 淮河早报

官方微博



淮南日报 淮河早报

官方微信



淮南日报客户端

掌上淮南



淮南日报 淮河早报

官方微博

值班编委:王 刚
夜班编辑:祁 昂

李舒韵

朱其好

胡 阳

郭泽军

张 云

张 文

美编:刘 放

一版

责编:黄媛媛

版式:刘 静

校对:李大志

芦村湾糯米酒传承600余年酿酒技艺，它的香醇已飘向大江南北

我有一碗酒 足以慰风尘

本报记者 李钧 李严 摄影报道

金秋至、谷满仓！国庆节前后，淮河沿岸的稻米进入了收获季。在潘集区架河镇王圩村的田埂上，放眼望去，沉甸甸、金灿灿的稻穗压弯了稻秆，庄稼人已陆续开镰收割。对于酿制米酒技艺传承人王若愚来说，这几天是他一年中最忙的时候，正所谓好米好水出佳酿，酿制上好的米酒要用今年的新米加上当地深井水，这样酿出来的米酒才能喝出时间沉淀的味道。

走进芦村湾生态有限公司的糯米酒生产车间，扑鼻的米酒香在屋里弥漫，只见一个个盛放着刚酿好的米酒盒子，被整齐地摆放在架子上，它们就是“淮畔良品”——芦村湾糯米酒。



淮畔良品

淮南特色农产品品牌巡展

酿酒技艺传承600余年

“屈指数来，芦村湾糯米酒有600余年的历史，所以架河一带至今盛行吃米酒的习惯。”王若愚介绍说。

说来话长，在清同治年间，王若愚爷爷的爷爷王兆庸五岁时便父母双亡。他九岁那年淮河水患后，随邻居去江南逃荒，被一家庄园主收留并学得手艺。庄主家是个大家，有酒坊、油坊、豆腐乳坊、酱菜铺、篦匠铺子等七八个作坊，特别是制作米酒有着四百多年的历史。王兆庸聪明好学悟性高，样样手艺拿得起放得下，后来成为了所有作坊的“大活领”（领班），更是与东家相处得情同父子。五十岁还乡时，东家随之前往芦村湾置了四十亩土地相送。回乡之后，王兆庸自己也开起个小型美食作坊，米酒、神仙豆、酱咸菜、豆腐乳、绿豆圆、馓子、萝卜干等产品十来样。特别是米酒醪糟，成了王家铺子的代表

作，是淮河码头上的船老板、船工们消暑解乏的必食小吃。过路船商每过芦村湾码头，饱食之后还要带些回去馈赠亲友。一时间，芦村湾米酒的名声响彻淮河上下。

此后，王家的每一代人都抓住码头的市场机遇，躬身做好美食铺面，一代又一代接力传承，一代比一代进步。特别是王家米酒的人性化经营方式，更是深得人心。一些穷人春节、元宵节买不起米酒，王家就免费送去，邻里坐月子想讨点米酒催奶，王家有求必应。点点善举，博得了十里八乡的赞誉，为后辈打下了坚实的信用基础。王若愚、王若哑兄弟在传承美食技艺的同时，更是继承了美德和风范，开业第一天，就给56家邻居每家送去两盆米酒和4瓶秘制酱豆，每年春节给架河敬老院送去米酒、酱豆等，足够全院老人吃上一个月。

制作工艺环环相扣

王若愚说，自己从小就在酒缸边长大，家里老人酿酒时，他都会搭把手，在耳濡目染的岁月中，对酿酒有了深深的感情。于是，他接过了酿酒手艺，开始了芦村湾糯米酒的酿制之路。

酿造米酒的工序比较繁琐，要先浸米，然后再蒸，米蒸熟后降温，再放到缸里拌酒曲进行发酵，之后经过沉淀过滤等十几个步骤，用这种方法酿出的米酒，色泽透亮、口感清爽、香气馥郁。“酿酒的方法是祖传的，但有些经验是自己慢慢摸索出来的。”王若愚说，其实做米酒并不难，但必须保证环环相扣，丝毫容不得半点马虎。

虽说当地家家户户都会做米酒，但一家一户几斤十

几斤的制作和企业大规模生产的方式完全不一样。王若愚向淮河早报、淮南网记者介绍了他们的生产流程：首先将筛选好的糯米放在缸中进行清洗，清洗完成后再浸泡8小时，8小时后用竹筐将泡好的糯米取出放入蒸桶，蒸好的糯米用电子降温，再从蒸桶倒入铁盆，将称量好的酒曲撒入并搅拌均匀，然后装入包装盒中按实，并在中心掏出透气孔，完成后放置发酵架上，连发酵架一起推入发酵室，发酵36—38小时左右，待透气孔内液体容量达到8成满时即可推出发酵室进行封口，最后拉入冷库储存。

“我通过在原有米酒的基础上加入新工艺，克服了米酒要么味道不足、要么酒味太冲的缺点，使做出的米酒真正做到了甘甜顺滑、清雅绵柔。”王若愚说。

从淮河岸边走进大超市

糯米酒又称江米酒、甜酒、水酒、酒酿、醪糟，主要原料是糯米，传统工艺使用糙糯米，也有白米，口味香甜醇美，乙醇含量极少，因此深受人们喜爱。

糯米酒营养丰富，能补虚补血补肺脾，它增添了酒性，善于窜透，能通肝、肺、肾经。入肺经，能补肺之虚寒，肺主皮毛，故糯米酒又能养颜，常吃的人皮肤非常好。

淮河岸边的糯米酒之所以能传承600年，是与一个习俗分不开的：在当地，妇女生过孩子坐月子时，要吃糯米酒打鸡蛋泡馓子。这是因为糯米酒甘甜芳醇，能刺激

消化腺的分泌，增进食欲，有助消化。糯米经过酿制，营养成分更易于人体吸收，是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。据《中华本草》《药酒汇编》《本草纲目拾遗》《中药大辞典》记载，酒酿有降血脂，软化血管、润肤美容、生津平渴、养血补气、健脾养胃之功效。

当前，“淮畔良品”芦村湾糯米酒已远销合肥、上海、杭州、武汉等地，米酒飘香醇味浓，淮河岸边的香醇已飘进大超市。

另据介绍，芦村湾糯米酒每年都要使用当地优质糯米1000多吨，从而带动了当地农民致富增收。