

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

官方抖音



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:李大大

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。庄主是个大家,有酒坊、油坊、豆腐乳坊、酱菜铺、篾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,米煮熟后降温,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,能补虚补血补脾肺,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,是有一个习俗分不开的: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。