



冬日来杯黄酒暖身



独属福州人的味道

黄酒

林涓文 毛朝青图

温一壶黄酒,在寒冷的冬日里,酒气氤氲,三五好友,把酒言欢,不醉不还。福州地区特色传统黄酒品种又名青红酒,被誉为闽派黄酒的正宗。在福州,谈起黄酒,就会想到长乐玉田镇东渡村独有的黄酒酿造技艺。东渡村的黄酒以红曲为酵,选用上好的糯米,配以甘甜的井水,以古法制作而成。只一口,便叫人流连忘返。

近日,记者来到玉田镇东渡村,见到了福州市第六批市级非遗代表性项目“长乐黄酒酿造技艺”传承人陈启勋,与他聊聊这口独属于福州的味道。



在土灶上将糯米先蒸熟



酒味是否纯正,全凭借酿酒师傅的手艺与经验



糯米饭与红曲按比例放入坛中发酵



搅拌也是技术活

始于清光绪年间 百年来坚持古法酿造

还未瞧见酒缸,在院子里便可闻到阵阵黄酒醇香的气味。陈启勋介绍,长乐黄酒酿造的技艺始于清光绪年间,由东渡村陈启勋高祖陈子言公手上开始,至今已历经百年。

今年64岁的陈启勋打趣道,酿酒对于他们一家而言,就像做饭一般是一件平常事,他自己可谓从娘胎里就开始接触黄酒技艺了,“听母亲说,我出生还未满月的时候,父亲就会用筷子头蘸一点黄酒放在我的嘴边尝尝味道,我十来岁的时候,就能喝整碗的黄酒了”。

陈启勋从小跟随祖父、父亲接触酿酒技艺,不断传承研究酿酒工艺,始终坚持古法传统工艺酿造黄酒。“只有古法传统的工艺才能将黄酒的特色五味,酸、苦、辣、涩、甜做到极致。”上好的黄酒酿造,对天气、气温的把控也很考究,不能太冷也不能太热,基本上选在秋天一过,且温度在25℃以下酿酒刚刚好,否则发酵不全或太过,都会影响酒的品质,甚至容易导致发酸。同时,酿制用水最好采用井水,每逢酿酒之时,陈启勋都要驱车前往村头水井运水。“用机械酿造的黄酒,是处于非自然的恒温状态下制作而成的,相较于纯手工酿造,少了些许大自然赋予的独特味道。”



酿酒的工具虽简单,技艺却很讲究

传承酿造技艺 让福味走向世界

酿造黄酒之时,陈启勋都忙碌个不停,只为这一口纯正的福州味道做足准备。每年酿黄酒前,陈启勋都会准备七八百斤糯米,再按照10斤糯米配1斤红曲、兑15斤水的比例,将红曲及蒸熟的糯米饭加入坛中搅拌均匀。“需要注意的是,坛子里一定要留存空间,供发酵使用,过三四天搅拌一次,再过七天进行二次搅拌后封好,放置约两个月,等酒汁完全发酵沉糟后,过滤装坛。”

紧接着,再用粽叶、牛皮纸、麻绳绑紧封口后,上红泥包裹密封,再用谷壳加热煨酒约至60℃并保温36小时,然后再贮藏。“这前期的工艺一般都需要三个月,然后再把这些酒缸贮存在阴凉的地方,大概三年时间,黄酒的口感就会特别正宗香醇。”

陈启勋说,酿酒的味道是否纯正,全凭借酿酒师傅的手艺与经验,而如今愿意沉下心来专心去传承传统酿酒技艺的人越来越少了。“白酒、啤酒的市场冲击了黄酒,大家的注意力也慢慢转移到别的酒上,淡忘了这口福州独有的味道。”有着福州胃的陈启勋说,自己这么多年仍能坚持传承的最大动力就是因为他爱喝酒,“几十年来,每天喝黄酒已经成为我的习惯了。黄酒和海鲜是绝配,福州人爱吃海鲜,海鲜多性凉,正适合饮用性温的黄酒,温一壶黄酒,暖胃活血,让人感觉非常舒服。”这些年,陈启勋走南闯北,传统黄酒的酿造技艺也被他从长乐带到了中国香港,又带到了海外。

1998年,为了保住传承千年的古法老味道,陈启勋选择回到家乡,在长乐玉田镇东渡村开设长乐黄酒酿造技艺传习所,长期开展长乐黄酒酿造技术传习活动。为了让这项非遗文化能够继续焕发光彩,从前的传习所如今已经成为了福州市非遗传承示范基地,仍然免费向爱好者传授黄酒酿造技艺。“这是我们福州人才懂的福味,虽然传承的道路很辛苦,但我很乐意坚持去做,希望未来的某一天,福州长乐的黄酒可以走向世界。”

连江多措并举 推动海洋经济高质量发展

学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育
学思想 强党性 重实践 建新功

N海都记者 李嘉琪 通讯员 叶建隆

记者近日获悉,连江县以主题教育为契机做足海的文章,多措并举助推海洋经济高质量发展,为加快打造“海上福州”桥头堡赋能添彩。

举措一:冠军代言+展会推介 打响“海连江”品牌

“品牌兴则产业兴”。深谙此道的连江积极布局“海连江”品牌,在品牌宣传、产品推介等方面持续发力,稳步开拓出一条从“产

品出海”到“产业出海”再到“品牌出海”的全新跑道。此前,连江聘请了亚运会武术女子南拳、南刀全能冠军陈惠颖担任“海

连江”区域公共品牌公益推广大使,希望带动影响更多人了解、认识、购买“海连江”品牌产品。11月初,连江县工信局赴北京

开展品牌推介展销会前期考察,计划在北京举办“海连江”产品推介展销会,突出连江生态美食的品质优势和品牌形象。

举措二:培训电商人才 带火连江海产

在打响“海连江”品牌的同时,连江还抢抓海洋电商经济发展新一轮战略机遇,顺应直播平台新业态销售模式,决定开展

2023年度“‘海连江’代言人&电商销售员”招募培训活动,加强本土“带货网红”技能人才培养。据了解,11月24日至

25日,连江将对电商品牌创意营销、直播话术设计及临场应变、直播电商短视频拍摄技巧与制作等内容进行培训。人员培训后将免

费获得行业优秀导师现场直播技巧指导,优先入选“海连江”区域公共品牌带货主播名录,以及优先获得后续管理提升服务。



连江清理处置白色泡沫浮球(孙兴威摄)

举措三:清理海漂垃圾 保护海洋环境

要实现海洋经济高质量发展,不仅要通过产业发展念好“兴海经”,也要通过环境保护念好“净海经”。主题教育开展以来,连江全面排查泡沫浮球使用情况,进一步杜绝“白色”污染。截至目前,已开展养殖执法巡查32次、出动执法人员1699人次,先后出动执法船、清理船457艘次,清理拆除不符合养殖功能区划要求的鲍鱼养殖

浮筏939桁,清理拆除白色泡沫浮球211660余个,整治工作取得良好成效。值得一提的是,马鼻镇创新开展“每粒1元有奖收捡白色泡沫浮球”活动,吸引了群众积极参与。未来连江将结合主题教育,进一步健全海漂垃圾治理长效机制,推广各地创新方法和先进经验,以海洋生态环境的“高颜值”,促进海洋经济高质量发展。