



■海都记者 柳小玲/文 田米/图

泉州安溪西南部的龙涓乡，是红曲酒生产大户，基本上家家户户都会制作红曲酒。而红曲酒是个好物，在闽南地区，多用于妇女“坐月子”补气血。近日，海都记者走进龙涓乡钱塘村的红曲和红曲酒制作工坊，探访已有600多年之久的红曲酒制作技艺。



加红曲膏



蒸熟的糯米在晾干

藏在深山 探访传承六百年 月子神酒



鲜艳的红曲



正在加曲母



红曲准备用来酿酒

曲窑400多个 见证当地红曲制作的兴盛

制作红曲酒，最关键的就是红曲。钱塘村是远近闻名的红曲乡村，闽南地区酿制红曲、红曲酒的曲母全部来自这里。

“得天独厚的地理和气候条件，是钱塘村红曲酒品质佳的前提。”王明福介绍道，钱塘村海拔在700米到800米之间，全年平均气温在16℃~18℃之间，这样的地理气候环境条件极适合红曲酒的发酵制作。

王明福也会制作红曲，但由于红曲酒的产量大，他忙不过来时，会找村里有经验的制红曲师傅帮忙赶制。清晨5时许，在离王明福家不远处的一座古厝里，制作红曲的师傅王振土已经忙活起来。“制作红曲需经浸泡、蒸熟、拌种、装袋发酵、入窖走菌和成曲六个步骤。”王振土介绍道。制作红曲前，他已经提前一晚把600斤稻米浸泡了8个小时，然后把泡好的大米洗净、沥干，下锅蒸20分钟。

紧接着，他用搅拌机将稻米和曲母、曲糟均匀地搅拌好，再统一打包好送进窑洞里发酵。王振土家世代都在做红曲，传到他手上已经第六代了。“家中现在共有12个窑洞，其中9个是祖传下来的土窑，都分布在离古厝数百米的小溪边。”王振土说道。

我们跟随王振土来到窑洞前，只见一个个窑洞互相紧挨着，洞门低矮。“稻米摊开后，要在洞内密封一天，接下来每隔一天就得取出来在溪水里泡一次，泡好水后再收回洞里继续摊开发酵，这一过程要重复至少六七天，才可以得到成熟的、发酵完全的红曲。”

“600斤的大米，做出310~330斤的红曲，最适合用于制作红曲酒。”王师傅介绍道。

“钱塘村现存的曲窑大大小小400多个，相当大一部分是旧窑，都是祖上传下来的，数百年前钱塘红曲制作的兴盛可窥一斑。”王明福说道。如今，钱塘村里共有34户人家在做红曲，是安溪县最大的红曲产地，闽南地区酿制红曲、红曲酒的曲母全部来自这里，全村酒曲年产量3000多吨，畅销我国港澳台地区及东南亚。

“红曲酒对妇女产后恢复元气、养颜、补血等有特效，妇女坐月子、月经后食用红曲酒烹煮的食物，能舒筋活血、祛湿散瘀、恢复元气。”王明福介绍道。

据《安溪县志》记载：元至正十七年（1357），王直道的十二世孙王维仁由招坑迁入湄田（今龙涓乡钱塘村），至今已有几百年之久，“开闢王”从中原带来的先进酿酒技术和闽越文化交流、发展而形成闽派红曲、红曲酒。



红曲放在土窑里发酵

龙涓红曲酒制作 共十道工序

今年50岁的王明福，是当地小有名气的制酒师傅。他16岁时就跟随父亲制作红曲酒，掌握这门技艺已30余年。2021年12月，王明福被评为安溪县级非物质文化遗产代表性项目“红曲酒传统制作技艺”代表性传承人。

采访当日，我们走进王明福家中的制酒坊，只见地上一个个暗黄色的大酒缸中装着正在发酵的红曲酒，散发出浓浓的酒香。

“龙涓红曲酒的传统手工制作技艺已有成熟的十道工序法，分别是选料、备料、笼蒸、摊凉、加曲母、加水、翻拌、发酵、滤净、灌装。”王明福介绍道。首先是选料，红曲酒好不好喝，红曲和糯米最为关键，要选择本地产的六月稻制作而成的红曲，而糯米要选择圆粒且不透明无白心、淀粉质多的，这样后续出酒多且口感绵软。

选料完，便是备料，糯米和红曲的比例大概为5:1。将淘洗后的糯米放山泉水里浸泡8小时左右，用手能碾碎即可，浸泡好的糯米再次洗至淘米水变清澈。接着，把淘好的米沥干水分后放蒸格里蒸30至50分钟，蒸至饭粒松软柔韧，不糊、不黏、无白芯，均匀一致。

把糯米饭蒸好倒出放凉后再装进酒缸里，加进准备好的红曲、凉开水，用锅铲反复翻拌，然后用布或者木盖封紧缸口，将酒缸放在阴凉不见光的地方进行发酵。

“接着就是翻拌环节，前5天，要每天搅拌3到5次，15天左右再搅拌一次，使红曲酒发酵更均匀。”王明福说道。大约30~40天后缸内的原料已融为一体，液体颜色由清红逐渐变成深红，这时发酵过程结束便可以把酒液过滤出来，装进玻璃瓶饮用了。