



读闽 酒糟香里的福州年

醇鲜的佛跳墙、绵长的太平燕，散发着酒香；香甜的年糕芋泥间，摆着糟鳗与淡糟香螺片……老酒与红糟，是印在福州人心头的家乡味，春节里，一桌喜庆的闽味年夜饭，定少不了老酒与红糟的身影。

苏轼有诗云：“夜倾闽酒赤如丹”。闽人宴席上的酒香，随着东坡先生的诗句流传近千载，是福州人的乡愁，也是“闽都”民俗文化的重要组成部分。今天，海都记者就带您一起来品味福州年节里那一抹艳红的酒香。

海都记者 吴雪薇

老酒贵青红 鲜香满榕城

若说闽酒，必谈福建老酒。闽、浙、沪一带的人习惯把糯米酿成的黄酒称为老酒，福建人待客讲“七分茶，八分酒”，虽为礼仪，却也侧面说明除了闻名四海的茶文化之外，酒文化在闽一样有着深厚历史。福建人推崇闽派黄酒，作为中国最古老的酒之一，黄酒迄今已有近四千年的历史。福建的红曲黄酒大约在宋代后期已经独树一帜，享誉南北。

福州曾经酒库兴盛，留下许多与“酒库”相关的地名，曾任清朝军机大臣的林绍年就生于酒库衙林宅（今寿山石文化城西门停车场位置）。那时著名的酒库有南门外马道街的“瑞春酒库”、南台苍霞洲白龙庵的“玉春酒库”和仓前山洋洽的“民天食品厂”，可谓争奇斗艳，

让老福州人大享酒福。

福建老酒本质上是一种半甜型红曲黄酒，褐红色酒液清澈透亮，闻起来有红曲老酒独具的浓厚醇香。老酒以上等糯米、高粱等为主要原料，经过浸泡、蒸煮、发酵而酿成，之后入坛密封陈酿3至5年，使其生香，可直接饮用，也可用作调味，口感独特，醇厚爽口，余香绵长。

在福州地区，除了普通的老酒，“青红酒”更是独具特色。出生于福州闽侯上街的文化新媒体人林叶谈及家中酿造青红酒的传统时说，“青”在福州话里是“生”的谐音，“青红”，意思是生的，只经过自然发酵的“红色的酒”。存储时间久的青红酒，会从初时的鲜红、褐红变成清亮黄调的琥珀色，放置多年的酒迎着光看，还会泛出青绿。比起传统土黄酒，青红酒酿完后没有煮沸杀菌的“焙酒”流程，更有“鲜劲”，只要保存得当没有变味，在福州人眼中就是不可多得的佳酿，可入菜，亦可直饮。懂食的福州老饕，皆知青红酒与海鲜是绝配，有时等不及酒品冬酿春成，赶着春节便喝上了。醇和柔顺的青红入口，与清甜的白灼海鲜相得益彰，最是餐桌好年味。

红糟好入菜 饱蕴家乡味

青红酒酿制后所余粮食残渣，便是红糟。善食的福州人引以为宝。

酒渣经过浸泡，倒入坛中发酵，长时间静置后，糯米和红曲沉入坛底，将酒筛滤后盛出，所剩即为红糟。北宋《清异录》将红糟称作“酒骨”，红曲黄酒酿造过后，酒中红曲在糟中仍然发挥作用，将酒的滋味贮存吸收，陈酿出另一种风味，让平常的食物香气四溢，妙不可言。

宋黎靖德《朱子语类》载朱熹言：“今福州红糟即古之所谓醴酒也，用匙挑吃。”醴酒为一种古时的浊酒，里面带有发酵后的谷物，与醪糟极

相似，可追溯至新石器时代，足见红糟传承的悠远。在历史的发展中，糟与酒逐渐分离，演化为味美的食物腌料。在北魏成书的《齐民要术》里载有一种“糟肉法”：先用水和酒糟调成粥状，放盐，再将烤熟的“棒炙肉”泡在糟水里，哪怕是盛夏，也可以保存十天以上不坏。这是糟醉手法第一次出现在汉族的文献记载中。到宋庄季裕《鸡肋编》，则载“江南闽中，公私酝酿，皆红曲酒。至秋，以红糟蔬菜鱼肉率以拌和”。已可见宋朝时期福建食糟之风即大盛，无论蔬菜家禽，山珍海味，无所不能糟，滋味之鲜美，也为文人佳士所颂扬。

作为青红酒的副产品，红糟也自是海鲜佳侣，独特的酒香和微甜口感能够激发肉类、海鲜的清甜

之味。炸糟瓜（黄瓜鱼）、脆皮香糟虾、糟鳗、淡糟香螺片……品类丰富的糟类菜肴甚至可支撑起满满一桌色香味俱全的“红糟宴”。有着“闽菜红曲糟类制作技艺”非遗传承的福州井榕酒楼，曾推出以“红糟”技法为主的专席宴“闽都红福宴”，广受榕城食客好评。

“糟香思故乡”，红糟是福州人难舍的乡味。作家冰心在其散文《童年的春节》中回忆，福州的春节就是——“准备糟鱼糟肉，花市灯如昼”：“我看见母亲系起围裙，挽上袖子，往大坛子里装上大块大块的、喷香的裹满‘红糟’的糟肉……”

一道道诱人的红糟美食，一杯杯醇香的青红酒，是一代代福州人舌尖上的温暖团圆年。



舒心过大年

“厚福游神”火出圈

厚福古闽祈福民俗有400余年历史，“神将世子天团”凭借“高颜值”火到海外

A04



农历正月初十，福州市长乐区潭头镇举办传统游神活动暨“古闽祈福民俗文化节”巡境游神（马俊杰图）



建隆插画

消费有烦心事 海都助您维权

“3·15”线索征集启动，若您权益受到侵害，可向我们提供线索；若您遇上诚信经营商家，也欢迎报料表扬

A05

福州新春招聘会 吹响引才“集结号”

A03