

客家娘酒： 客情传千年 酒香飘万家

文/图 羊城晚报记者 丘锐妮

娘酒煮鸡
受访者供图娘酒煮蛋
受访者供图娘酒煮
鸡是经典
菜式
受访者供图

“十月里来讲收冬，蒸酒踏板笼打笼。”客家娘酒，被誉为客家人的**母亲酒**，在传承客家文明的同时，也承载着客家母亲对女儿、儿媳的浓浓爱意。这一客家人舌尖上的乡愁已香飘千年，如今，匠心的坚守让传统味道得到传承，**创新的妙想**让客家文化走得更远，客家娘酒正在酿出新滋味。

壹

醇厚浓郁，千载飘香

“晚来天欲雪，能饮一杯无？”作为世界上最古老的三大发酵酒之一，中国黄酒诞生于“有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳”，它以黍米、粟或糯米等谷物为原料酿造而成，酒精含量不高，却在中国历史上留下了许多香气四溢的故事。越王勾践“有酒，流之江，与民同之”；陆游接过黄縢酒，以诗寄情“一杯愁绪，几年离索”；亦有《三国演义》中关云长温酒斩华雄、《红楼梦》黄酒佐螃蟹宴……

颇具中原遗风的客家人在南迁途中将成熟的黄酒酿造技艺带到岭南，并立足于当地环境，创造了醇厚温补的客家娘酒。这一渊源也隐隐体现在流传于客家地区的有关娘酒的神话传说里。

相传，在古代，中原民众大举南迁。一群妇女结伴南逃，一路上采野菜野果充饥，跋涉千山万水进入广东、福建，累得再也走不动了，一个个昏睡在荒山野岭。不知过了多久，一阵清风吹来，一位年老的妇女慢慢苏醒，只见一位满头银发、红光满面的长者拿着一只竹制的盛器，从里面倒出一碗红褐色的液体递给老妇，说：“喝下去吧。”老妇轻呷了一口，顿觉香醇可口，再喝更是心旷神怡，甚至疲累全消。老妇按照长者的指点，给每个姐妹嘴里都灌了一口红褐色液体，姐妹们一个个都醒来了。见大家面露惊奇，长者哈哈大笑地告诉她们：“这是用糯米酿造出来的娘酒。”接着，长者又教给她们娘酒的酿造方法。说完，长者便突然消失了。妇女们又惊又喜，明白是神仙相助。从此在此地安

据《嘉应州志》记载，早在宋代以前就有“老酒（娘酒别称）仍为频开瓮”的诗句，说明客家娘酒已香飘千年。2013年，酿造酒传统酿造技艺（梅县客家娘酒酿造技艺）被列入第五批省级非物质文化遗产项目名录。

“通常选取优质糙糯米为原料，糯米洗好后浸泡十个小时以上，浸泡好的糯米放入饭甑，将米蒸熟蒸透。饭甑蒸出来的饭外硬内软有弹性，最适合做酒……”梅县客家娘酒酿造技艺省级代表性传承人温凤珠说，客家娘酒酿造并不难，蒸好饭后混入酒饼和红糖，放入坛中发酵三四天后转入酒瓮，静置几个月乃至更长时间，随后分离酒汁与酒渣，用阴火炙烤灭菌，然后沉淀封坛即可饮用，但要做出传统的“土味”，却没有那么简单。温度控制、酒饼比例、发酵时间……处处都有小技巧。

《礼记》曾载“秫稻必齐，曲糵必时，湛炽必聚，水泉必香，陶器必良，火齐必得”，这酿酒的“六必”古法对温凤珠而言，是“认真做酒，坚持品质”的家训。温凤珠夫家祖上以酿造客家娘酒为生，传承到她已是第五代传人。“我一直记得，我的公公婆婆语重心长地跟我说，这么好的手艺一定要传承下去。”温凤珠说，接过接力棒后，她就一直坚持纯手工酿造客家娘酒，慢慢有了口碑，她也有了更多动力。“别人说我

居乐业、繁衍生息，客家娘酒也世代相传。《幼学琼林》中记载：“其味香芬甜美，色泽温赤，饮之通天地之灵气，活经络之神脉，尤适健身养颜之益也。”客家娘酒精度数通常在20度以下，含有很多人体必需的氨基酸，营养价值高，其温补功效尤其适合生活在寒湿山区的客家人。

添丁、升学、婚庆、寿诞、乔迁、过节、款待宾朋……客家娘酒在客家人的人生礼仪中充当着重要角色。小孩出生后亲友喝“三朝酒”，满月喝“满月酒”，一岁喝“周岁酒”，结婚上轿前女方家摆“轿下酒”，喜宴喝“结婚酒”，升学时喝“升学酒”，寿辰时喝“祝寿酒”，还有“拜师酒”“上梁酒”“裁禾酒”等。其中，最重要的莫过于妇女产后的“月子酒”。古时客家人在酿造娘酒，多是为产妇滋补身体做准备。客家母亲在得知自己的儿媳或女儿怀孕之后，就会开始张罗准备制作“娘酒”，这个过程通常横跨半个孕期。《石窟一征》曾记载：“俗妇人产后月内，必以雄鸡炒姜酒食之，盖取其去风而活血也。”因此有学者认为，因娘酒多由妇女酿造，且重要功效为妇女生产后滋补身体，故而得名。如今，饮客家娘酒，已成为客家地区普遍的习俗和客家饮食文化中的重要内容。

娘酒做得好，我感到非常荣幸。”

不少顾客慕名而来，来自北京的刘女士表示“喝一口娘酒浑身都暖了”，来自香港的秦先生认为“这项传统技艺是客家人的传承，也是客家人的骄傲”。

客家人常说：“酿酒做豆腐，无人敢称老师傅。”如今，年过六旬的温凤珠仍坚持每天纯手工做好每一坛酒，与此同时，她也不遗余力地想将这项传统技艺传承下去，“只要有人愿意学，我就义不容辞地把技艺毫无保留地教给他们。”温凤珠带了不少徒弟，有5位已经成为梅县客家娘酒酿造技艺省级代表性传承人，她的女儿郭榴红就是其中之一。

她经常与温凤珠一起酿酒：“小时候我看妈妈酿酒，长大了和她一起酿，现在我的孩子也在看我们酿。”酿酒过程中，郭榴红七岁的儿子一直在厨房里观察，不时帮忙递工具，他的外婆打趣他是“第七代传人”，他便开心应答。娘酒的香气在这个家萦绕，传承的种子已然种下。

【文脉漫话】 酿造客家娘酒有趣“规定”

古时，客家人酿造娘酒多是家家户户各自酿造，那时粮食珍贵且主要是为了给家中产妇坐月子滋补身体喝的，大家都希望成功酿出好酒，坊间便出现了一些在酿酒时的有趣“规定”。

酒缸上的书与刀

据《朝·昼·夜——客都饮食、语言与民间故事》介绍，为求顺利酿出美味的娘酒，师傅在酿酒的过程中会在酒缸的盖子上同时放上一本书和一把刀。放书是表示对“酒圣”杜康和“酒祖”仪狄的虔敬，同时祈求庇佑；放刀的意思是驱邪避“黑”。“黑”在这里有两层含义：一是希望醋的发明者黑塔（即杜康之子）不要在酿酒期间前来自毁，把黄酒搞成黑醋；二是希望避开那些喜欢吃醋的人暗里说的闲言碎语，放一把刀来压镇。

挑个好日子来蒸酒

古时，有些地区的客家人不喜欢在农历廿一日下午五时至七时之间蒸酒，因为下午五时至七时是“酉时”，“廿一日”与“酉”合在一起就是“醋”了。为了好意头，也有些人会选择在农历逢二、五、八的日子蒸酒，因为“二五八，酒会发”。

三

创新发展，丰富滋味

【文脉链接】 梅县客家娘酒传统酿造流程

“上房唔得房岗上，蒸酒唔得酒来娘，零星打酒吃唔醉，唔当自家蒸一缸。”二十世纪八九十年代，每到入冬时节，梅州乡村随处可见炙酒的热闹场面，门坪庭院上的酒瓮排列有序，生火炙煮娘酒。“火炙是酿造客家娘酒非常重要的步骤，经过阴火炙烤的娘酒相当于进行了灭菌处理，口感更加醇厚，也更加温补。”梅县客家娘酒酿造技艺区级代表性传承人李雅伊表示，作为土生土长的客家妹，她从小在祖母酿造娘酒的环境中长大，对娘酒有深切的眷恋。“我生完第二个孩子后，吃了一个月的娘酒鸡，用了上百斤老酒，出月子时气色很好，此后我对娘酒的感情就更深了，更加佩服客家人的千年智慧，我想把这门传统手艺好好地传承下去。”

作为温凤珠的徒弟，李雅伊认真学习、继承梅县客家娘酒酿造技艺，同时到其他娘酒厂家进一步了解娘酒酿造工艺，在传承的基础上创新，最终研制出适合本地气候和温度的酿酒新工艺——客家冬酒酿造工艺，并申请了专利技术。

为了更好地推广客家娘酒，李雅伊开了一家以“客家娘酒”为主题的饭店，推出娘酒菜系，除了经典的娘酒鸡、娘酒煮

蛋，还有娘酒焗猪手、娘酒焗虾等特色菜，更创新研发了娘酒奶茶、娘酒煮玫瑰花等特色饮品。“最近比较多人点的是娘酒煮蛋，年轻人则更喜欢娘酒奶茶。”李雅伊说。

近年来，娘酒菜系在梅州颇受欢迎。梅城一家饭店负责人邓峰就表示天气变冷后，加入红枣、枸杞子、党参等滋补药材与羊肉，客家娘酒同煮的松口甜羊火爆热销。此外，不少商家还在“解锁”娘酒的新做法。制作工艺上，在纯娘酒的基础上，添加艾根、黑豆、姜等原料，炙出艾根娘酒、黑豆娘酒、姜酒等新酒品；创新菜谱上，尝试多种食材与娘酒同煮，丰富娘酒滋味。

“我们作为客家儿女，是这项‘非遗’技艺的欣赏者、见证者。”李雅伊说，近年来，她打造了一个集娘酒酿造技艺展示区、娘酒品鉴区、产品展示区于一体的非遗技艺馆，旨在让更多人了解客家娘酒的历史、特色文化、传统酿造工艺和机械化发展。“我们也更有责任成为这项‘非遗’的保护者、传承者，让我们的子孙后代能够从中感受到中华民族源远流长、博大精深的璀璨文明。”

●选米 精选颗粒饱满的优质糙糯米（或黑糯米）为原料，尤以晚稻更佳。

●浸米 洗好糯米后，浸泡十个小时以上。

●蒸饭

浸泡好的糯米放入饭甑，先用大火加热，沸后用文火，将糯米蒸熟蒸透而又不糊不焦，蒸出来的糯米外硬内软有弹性，内无白心，以松、软、透而不结团为佳。

●凉饭

糯米起锅铺撒在米筛或大容器上，晾凉至20至30摄氏度。

●搅拌

在晾凉的饭内，按照一定比例，均匀拌入酒饼（又名酒曲）和红糖。客家酒饼是用大米和多种药材配制而成的天然发酵粉。

●落罐

将搅拌好的饭放入大陶瓷坛，压实后中间留孔。坛子放置在阴凉处，冬天则要用棉被或稻草包裹坛子保温，从而达到发酵的效果。

●窖藏

自然发酵3至4日后转入酒瓮，封好口放置几个月乃至以上。

●火炙

压榨酒糟，分离汁和酒糟，把酒盛入坛中，用内盖盖好，再用大的外盖扣上，以防杂物落入。在坛子四周撒上谷糠或稻草，阴火炙烤五个小时以上，把酒煮沸，在灭菌的同时让口感更醇香。

●封坛

火炙后的酒放置几天去除沉淀物，封好酒坛或分装小瓶放置，待随时饮用。



温凤珠（右）和女儿郭榴红正在凉饭，准备酿造梅县客家娘酒

李雅伊
在酿造客
家娘酒
受访者供图