

陇南在甘肃省东南部,地处陇山以南而得名。中国两大水系黄河、长江在这里交汇。陇南是甘肃唯一属于长江水系并拥有亚热带气候的地区。

陇南美景太多,它有高耸的山川,也有平坦的草原,它有湿热的河坝,也有古老的村落。

太多的美食,让陇南人活得有滋有味。

从第一场霜开始,勤劳的贾昌镇人便开启了一个美食计划;两当的狼牙蜂蜜酒拥有非常讨喜的原味清香风格;好奇地搅动,原来在坛中有清冽的液体,这就是砸秆酒……



雪打柿子甜如蜜



腌制酒柿子



成品的酒柿子

# 陇南, 温度和时间酿成的甜蜜醉人

## 1 酒柿子 游子心中一缕扯不断的乡愁

陇南红柿, 陇南冬日一道最美丽的风景。

初冬的陇南大地, 万木凋零, 一片苍茫。但就在这一派寂寥中, 却也孕育着、点缀着一畦畦、一湾湾的生机和温暖。山湾里绿油油的麦苗、油菜, 山坡上红彤彤的柿子, 村旁清凌凌的溪流, 农舍上空飘荡的袅袅炊烟……

那一树树、一串串火红的柿子, 像灯笼、像玛瑙、像往事、像爱情……那么醒目, 那么勾人情思! 村民已顾不上欣赏美景, 他们抓紧时间, 将采摘的鲜柿子去皮后, 再用细麻绳一个个串起来, 挂在场坝、屋顶晾晒。

从第一场霜开始, 勤劳的贾昌镇人便开启了一个美食计划, 来为一个冬天做准备。他们制作柿饼、柿子酒和酒柿子。

贾昌柿子, 果体硕大, 皮薄肉厚, 汁多味甜, 个大的足有半斤多重, 含糖量高, 形似馍馍(馒头), 所以有个很可爱的名字“馍馍柿”。贾昌柿子主要用于加工柿饼, 有“贾昌柿饼甲天下”之说。但这次我们却品尝到的是另外一种风味——酒柿子。

“出门好干粮, 馍馍酒柿子。”

天蒙蒙亮, 镇上的集市, 早已有人支好装满酒柿子的背篓。上佳的酒柿子有

一股芬芳的酒味, 颜色呈栗子色, 爽脆与柔软兼备。

拿了一只掰开一尝: 我的天! 一阵排山倒海的蜜甜淹没了舌尖, 还有一缕缕酒香带着微凉时不时浮现……

据当地村民讲, 制作酒柿子首先采摘无虫咬、树叶未落时的橙黄色柿子, 在院子里晾晒。再选用当地优质高粱在锅里煮熟晾凉后, 拌上甜酒曲发酵。然后, 将柿子和酒料放入无污染的大缸, 放一层柿子撒一层高粱, 待缸满后, 用馍叶(当地一种蒸馍时垫底的树叶)和木板盖住, 用泥密封。一两个月后, 便可开缸品尝。



狼牙刺花

## 2 蜂蜜酒 一巢蜜蜂飞过的风景

清明节来到两当县, 你就会看到漫山遍野的狼牙刺花绽放如雪。狼牙刺看上去很不起眼, 跟洋槐花十分接近, 花萼呈现浅蓝色, 盛开之后逐渐变成白色, 香气甜润, 沁人肺腑。花期一到, 山坡上白茫茫一片, 既爽心又悦目。

狼牙刺最大的贡献是为当地土蜜蜂(中华蜂)提供充足的蜜源。

两当县全境内现在都成了狼牙蜜源保护区, 中华土蜂自由自在地飞来飞去, 忙碌着自己甜蜜的事业。狼牙蜜色泽呈浅琥珀色, 迎光观看稍带绿色, 有狼牙刺

花特有的香气, 这种沁人心脾的香, 使狼牙蜜和其他的蜂蜜很容易被区分开来。

久负盛名的两当狼牙蜜, 现在已是国家地理标志保护产品。

在云屏镇我才知道, 狼牙刺的花粉可以酿成蜂蜜, 而蜂蜜发酵之后还可以酿酒。人们对于味道的孜孜以求, 便有了狼牙蜂蜜发酵酒。

蜂蜜酒的制作工艺源远流长。

隋唐时期, 已盛行酿制蜂蜜酒, 并使用蜜酒治病。北宋苏东坡也学会了酿蜂蜜酒, 贬谪黄州后, 颇有酿酒大师底子的

苏轼酿造出了蜂蜜酒, 兴奋地挥毫写下《蜜酒歌》: “三日开瓮香满城, 快泻银瓶不须拔。百钱一斗浓无声, 甘露微浊醍醐清。”

我们在云屏喝到的蜂蜜酒更像是一种果酒。

纯净的蜂蜜和花香给人一种微醉的甜蜜感。

蜂蜜酒拥有非常讨喜的原味清香风格, 酸甜平衡恰到好处, 没有丝毫腻感。拥有让人一口接一口停不下来的魔力。



狼牙蜂蜜酒

## 3 砸秆子 酒不但可浅酌, 可豪饮, 还可以“砸”

第一次喝砸秆子酒, 可谓猝不及防, 完全可以用泛滥于旅行手册中的“邂逅”二字形容。

在武都区的一家村落, 一个眼睛里满是笑意的小伙子拉拉我的衣角, 引我到屋角的一个土坛处。围在那里的几个男孩笑嘻嘻地从坛中抽出一根像是麦管的東西, 送到我手中, 示意吸吮。我犹疑着尝了一口, 甜甜的, 很爽口, 好奇地搅动, 原来在坛中有清冽的液体, 这就是砸秆酒。

《诗经·七月》里写道: “八月剥枣, 十月获稻。为此春酒, 以介眉寿。”依此来看, 早在三千年以前, 先民们就用农林的果实酿制酒品, 作为祭祀、祝寿等不可或缺的生活用品了。据陇南地方

史志记载, 陇南砸秆酒最早是氏羌民族酿制的饮品。陇南各地都有砸秆酒, 但文县、宕昌、武都的最有名。“砸秆酒”的名称, 是由它的饮用方法而来的。

砸秆酒的饮法奇特, 不用酒杯, 用“砸秆”。从酒缸中取出酒粕, 盛入梨形的瓦罐中, 加入山泉水, 放在火塘边煨上。这种砸秆是山里的一种空心植物的茎秆, 专用于饮酒、饮水, 还可用来吹火。煨热后, 家人、朋友和宾客围坐在火塘四周, 用一根约二尺来长的砸秆插入罐中吸饮, 饮完后添些热水煨上后再饮, 如此周而复始, 直至酒味清淡为止。有众人饮一罐的, 也有贵客一人饮一罐的。

武都砸秆酒酿造原料中所用的糜

谷, 不是黄色的, 是当地特产的一种“红谷”。据弓陈家坝当地老人们说, 他们的砸秆酒口感好, 名气大, 胜过其他地方的同类酒, 主要原因就是使用了其他地方没有的“红谷”。

陇南砸秆酒的酿造工艺, 已被列入甘肃省非物质文化遗产保护名录, 与陇南的二脑壳酒、柿子酒、黄酒、青稞甜醇酒、麦酒等家庭小作坊酿制的特色美食一道, 承载着陇南民间丰富的酒文化。其神秘的酿造工艺, 其或浓或淡爽口提神醇香, 尤其是其充满了童趣的饮用方法, 都十分独特, 非常罕见, 给中华民族博大精深的酒文化, 增添了奇特鲜明的民族和地域特色内容。

文/图 掌上兰州·兰州晨报记者 刘小雷



砸秆子