



社区“女杜康”自制美酒迎新春

她说,自家做的特色酒里添加了亲情秘方

文/片 本报记者 范佳

“过年喝杯自酿酒 更觉香甜”

为迎接春节,刘志莲家也一片忙碌,除了炸鱼炖肉,与其他人家过年菜单不同的是,刘志莲家还多了一样特殊的饮品——自制的各色美酒。

“在咱中国人最重视的春节,阖家团圆,把亲手做的酒一杯杯倒满酒杯,那种香甜是喝买来的酒所不能比的。”刘志莲笑着说,她两个弟弟很喜欢喝她泡的药酒,而不喝高度酒的亲友也会品上一杯她酿造的葡萄酒。

“我家有几瓶女儿买的干红,但我还是喜欢喝自己酿的葡萄酒。”早在二十多天前,刘志莲就买来了10斤饱满、无病害的葡萄,她用面粉加水把一颗颗葡萄洗净后,放在盖垫上晾干表皮水分。

在保证酿酒的坛子干燥清洁的情况下,刘志莲便戴上一次性手套,把一颗颗葡萄放入坛子中,全部抓碎后放入2斤白糖,放到阴暗处密封,冬天约一个月后就能过滤酒液,静置沉淀,准备饮用了。

“葡萄一定不要放满坛子。”刘志莲提醒,她第一次做时闹过笑话,坛子里装满了葡萄,结果随着发酵,葡萄液和渣喷得到处都是。一般应留出三分之一的空间。容器最好选择玻璃或陶瓷容器,不能用铁质容器。酿造温度也不要超过30℃以防腐败。

这个春节,63岁的刘志莲家更添了几缕酒香。她是舜玉街道的“女杜康”,过年时各种自制美酒总能赢得一众亲友的称赞。刘志莲笑言,自家做的特色酒里添加了亲情秘方,不仅暖胃,而且暖心。



刘志莲展示她泡的雪莲酒。

多年泡制药酒治好了腰腿痛

作为老年人,难免有些腿痛腰痛等老年病,刘志莲将中国酒文化之一的泡酒引入日常的养生保健中,竟收到了不错的功效。

2006年,刘志莲在新疆当兵的女婿带回来一朵雪莲。后来,她得知雪莲有治疗腰痛、祛风湿、舒筋活血的功效,便将雪莲泡酒。

“酒的药劲不小,刚开始喝时感到不太适应,但渐渐地便觉出它的好了,如今每天不喝上半两便像少了些啥。”刘志莲

说,之前她上楼时常感到腿疼,喝了药酒后,腰、腿都很灵活舒服。刘志莲还用其他药材泡过酒,如人参、党参、虫草、灵芝等,家中常备的酒桶就有三四个,大的能装五斤酒。

“泡的酒一般半个月能下色,大约泡三四十天就可以喝了,喝掉大半后可以再续酒。”刘志莲介绍,泡制药酒最好选用高度酒,就像泡茶用开水泡才能泡出茶香,高度酒更容易泡出药性。她一般选用的是家乡仲宫酒厂产的54度白酒。

“月子酒”里都是妈妈的爱

刘志莲家还有一种代代相传的酒,传递着母亲对女儿的爱。“我和姊妹们生完孩子后,母亲都给我们喝她亲手酿造的‘月子酒’,喝了后会发汗,全身上下都很舒服,关节也不疼了,产后恢复得很快。”刘志莲介绍,后来她的女儿生孩子时,便想到了母亲的“妙招”。

“做‘月子酒’其实很简单,会熬稀饭就会做。”刘志莲说,用两斤黍谷子米,也就是蒸黄面年糕用的那种米熬稀饭。熬好后放入大盆中晾温,然后放入酒曲搅拌均匀。盖上盖垫后放在阴暗处发酵。渐渐地酒会开始冒泡,等到米全部沉下去就发酵好了。一般气温较高时一天就能发酵好,气温低时则需两天。

刘志莲称,之后把黄酒倒

出来,喝之前加入适量红糖,在锅中搅拌煮开就可以喝了。一般产后20多天 and 出满月时各喝一次,每次喝一大碗,第二次喝后会如洗过澡一样出透汗。月子酒能帮助排寒气,适量饮用可以避免月子病。

如今,刘志莲的小外孙都已经7岁了,她的女儿回想起妈妈做的“月子酒”,还连连称赞“好喝”。

在刘志莲看来,中国的酒文化博大精深,喝酒不仅是男人的专利,女人喝了也有益身心。除了女子生产后喝的“月子酒”,平日里她还喜欢做“姜片酒”。“一茶碗干红,一到两茶碗水和五片生姜一起放进奶锅中熬开,既好喝又保健。”刘志莲说,这种酒很适合女性喝,尤其是冬天,可活血驱寒。

AILI® 爱的礼物

我们都曾经认为在外打拼的付出远远大于在家操持的辛苦,现在我懂了,陪伴是最长情的告白!

你呢?

“今年情人节,在家陪老婆”

“爱的礼物”

2016一起陪你度过。



了解详情



扫码为老婆赢取免费蛋糕