

导游地方文化：客家娘酒导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_c34\\_634755.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634755.htm)

客家酒酿则是当地的土造家酿。“客家人待客少不了酒。那纯真的家酿米酒，呈乳白色，浓的用筷子一粘，可以拉出丝来，喝上一口，甜滋滋的，直透心头。客家酒酿为何倍受欢迎？原因有二：一是宁化水酒味美香浓为任何红黄酒所莫及；二是酿造简便，家家户户都河以自酿。只要将糯米洗净浸透，置饭甑内蒸后，倒至簸箕上摊冷，盛入坛中，将“酒饼”（曲药）研碎调冷开水淋撒饭上拌匀，中央挖一“酒井”。加盖并保温三天，即见酒井中渗有酒酿，如置阴凉处保存，越存越香，经年不坏。舀酒酿于铝制壶中，兑水炖开，俗称“水酒”。享用者都用大碗，无不称快。宁化水酒的特点是醇厚自然，不加酒精，老少皆宜。客家人好酒，客家人更好客，石壁人用锡制酒壶装酒，一壶有三斤左右，一般人只能喝一斤上下，此酒醇香、爽口，喝到一定量时，酒意微微，脸上放光，五脏六腑似温水沐过，暖烘烘、热融融的，飘飘然然有一种说不出的惬意。相关链接：导游地方文化：客家擂茶 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

[www.100test.com](http://www.100test.com)