

导游知识之地方文化：河南省客家名小吃娘酒 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_E7_9F_A5_E8_c34_634982.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。

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