



↓玫红色的黑糯米酒。

←用黑糯米酒糟煮汤圆。

↓李业民打开蒸黑糯米饭的木桶。

阳朔高田村：

来碗壮乡糯米酒 春节待客情谊真

春节前，阳朔县高田镇高田村家家户户都会酿制黑糯米酒，以这一传统佳酿迎接新年的到来，并款待尊贵的客人。高田村大部分村民为壮族，他们遵循传统，岁末年初开始酿制黑糯米酒。这种酒口味醇香，呈浪漫的玫红色，不仅承载着非遗年味，更是村民们表达真挚情谊的方式。

春节期间，记者来到高田村壮族村民李业民家。李家的新楼房旁依然保留着传统木屋，李业民自幼便跟随长辈学习酿酒技艺。据高田镇党委委员陆川介绍，高田镇壮族人口占比高达60%，是桂北地区壮族人口占比较高的乡镇，而高田村有70%以上的人口是壮族，村民们大都用壮语交流，并保留着酿糯米酒招待客人的传统习俗。

李业民今年50多岁，有着多年的酿酒经验，每年春节前，他都会酿制50斤黑糯米酒以备亲朋好友来访。李业民说，只有重要的客人来访时，才会拿出黑

糯米酒招待。李业民自家种植黑糯米，这种糯米产量不高，但富含花青素，市场批发价格6元/斤，远高于普通的大米。由于两斤黑糯米才能酿出一斤酒，因此黑糯米酒在壮族村民眼中是待客的最高礼仪。村民们家家户户每年都会种黑糯米来酿酒。

2024年，阳朔壮乡黑糯米酒成功入选桂林市级非物质文化遗产代表性项目名录，而李业民则凭借精湛的古法酿酒技艺，成为了阳朔壮乡黑糯米酒的非物质文化遗产传承人。

走进李业民的家，浓郁的酒香扑鼻而来。他向我们展示了部分酿酒过程：将优质黑糯米浸泡、冲洗、沥水后上锅蒸煮，蒸熟的糯米饭冷却后撒上酒曲搅拌均匀，盛入酒缸中发酵。黑糯米酒的发酵时间因气温而异，通常需要10天左右，比白糯米酒更长，因为黑糯米外壳更加坚硬。经过两次发酵后，黑糯米酒的酒精度最高可达12度。记者看到，在李业民的家中，他酿制的第一缸黑糯米酒已经出酒，黑色糯米逐渐褪却

成紫色，新出的黑糯米酒呈玫红色，在阳光下显得格外美丽浪漫。李业民介绍，随着浓郁的酸甜香气从酒缸中不断散发，历经30-45天，酒香四溢，12度的黑糯米酒便酿制成功了。

每年春节，高田村的壮族村民不仅要品尝这美味的黑糯米酒，还会用酒糟来煮汤圆，寓意新的一年甜甜蜜蜜。

黑糯米酒口感酸甜醇香，低度微醺不醉，深受老人和女性的喜爱，成为高田壮族村民的春节“年货”。这不仅体现了他们精湛的手艺，更是对传统文化的尊重和传承，同时也承载着他们的温暖回忆和对新的一年的美好祝福。

记者韦彦青 文/摄

←李业民（左二）和亲朋好友一起享用黑糯米酒。

←李业民（右一）在蒸黑糯米饭。

→黑糯米甜酒。