那我們講紅麴，紅麴就是我們客家人的一個專長，因為我們客家人早期住在山上嘛，那平常比較貧窮，阿他們過年過節才有豬肉好吃，就是買了一些回來，那他為了要儲藏這些豬肉呢或鴨肉呢，就是拜拜的東西呢，就把它醃漬，就是怎麼醃漬，他講說就是也是..紅麴也可以儲存酒嘛，跟酒釀是一樣的，所以他們就種那種小米，就是類似我們米，稻米那一種米，阿他就是紅紅的，阿然後那個紅麴喔，那再加上糯米去蒸攪拌，其實他的做法是糯米蒸熟了再攪拌那個紅麴，那你要是買要有的話，你可能在過年前後，你會在我們傳統市場，會看到有人賣一包一包小小包你問他這是紅麴嗎?他會跟你講「是」，黑黑的有一點點紅色紅褐色這樣，那他就拿來把糯米蒸完了以後，攪..差不多還不到很涼，會涼之前就會攪拌跟紅麴，攪拌了以後就稍微灑一點點米酒，然後就把他壓實，稍微壓實，鬆鬆的不用太緊實，拌好了以後放在我們的灶旁邊，以前的人都燒那種大灶嘛，就放在大灶旁邊，因為會有餘溫阿，所以餘溫他會發酵，所以那時候把它用布蓋起來，不是悶的哦，他用我們乾淨的就行，那我們做年糕的時候不是裝米的那種棉布把他蓋起來，然後上面再加一個木蓋子這樣子蓋起來，都是沒有塑膠的，以前我們完全沒有塑膠，所以是用罈子這樣蓋著，那過幾天大概一個禮拜不到他就會發酵，發酵以後他就是我們的紅麴糟就是紅糟。