



将苞谷和谷糠按比例搅拌均匀，确保好酒品质。

■文、图/记者 张婧

“再撒点儿酒曲子”“苞谷赶紧铲进来”“加把劲儿，这锅蒸上就吃晌午饭”……郧阳区大柳乡村民用苞谷酿酒历史悠久，当地水质清冽甘甜，酿成的美酒素有“十堰小茅台”之称，每到冬季，几乎家家户户都会请几位乡邻来帮忙酿酒。

日前，记者驱车两个多小时，走进郧阳区大柳乡余粮村农户陈文华家，只见四五位村民各有分工，正用古法酿造今年的头道酒，空气中氤氲着浓浓酒香，酿酒技艺让人大开眼界。

代代相传，大柳家家户户会酿酒

“我十五六岁就开始蒸酒，我们村300多户，家家户户都会这手艺。听老辈子们说，我们这儿蒸酒已有上百年历史。”陈文华边铲玉米上锅蒸，边骄傲地告诉记者，酿酒是他们代代相传的手艺。

为让寒冬有这一口苞谷酒暖身，从初春就要开始忙碌。陈文华种有6亩苞谷地，农历二月底三月初，选糖分高的苞米种子撒进地里，阳光雨露滋养下，它日益粗壮，饱满结穗。其间，陈文华除草、浇水、施肥，用心呵护。农历八月，收完苞米，手工脱粒、晒干。待到入冬，当地家家户户便开始上演每年的蒸酒大戏。

“蒸酒这活儿，非得四五个人一起干，所以我提前一星期就和几个乡邻说好今天来帮忙。别人家蒸酒时喊我帮忙，我也是不惜力的。”陈文华说。

经粉碎、搅拌、蒸料、糖化、发酵、蒸馏等步骤，将苞谷粉碎煮熟，拌上酒曲发酵数天，然后掺进谷糠放进酒甑。通过柴灶加热形成酒蒸汽，酒蒸汽通过铁锅冷却进入引酒盘，遇冷就形成酒液。四五位乡邻各有分工，边干活边拉家常，蒸汽环绕，酒香扑鼻，很像电影《红高粱》中的缩微场景。

“出酒啦，出酒啦！”三四个小时不停歇，今年头道酒蒸馏出锅。俗话说：“烧酒头，黄酒尾。”这头道酒的酒精浓度能达到60多度。陈文华接了一小杯，尝了一口笑眯眯地说：“真是好酒啊！”

采用古法手工酿造的大柳苞谷酒，色白、气香、味醇，不含添加剂。饮一口入喉，香甜绵软，顺着口腔滑入，像一团暖水，在身体各处流动。

水质好苞谷甜，酿酒优势得天独厚

陈文华已年近花甲，女儿出嫁了，儿子在郧阳城区打工。他和妻子生活在村里，春种秋收、养鸭喂猪、砍柴蒸酒，偶尔喝点小酒，过得平实而幸福。介绍起自酿酒的特点，他的自豪感油然而生：“我们大柳水好、苞谷好，这酒能不香吗？”

种植糖分高的苞谷，能够保证酿酒口感；酿酒用的大柳白泉清冽甘甜，是虎啸滩三叠瀑布之源。在陈文华看来，蒸酒没啥窍门，就是把玉米蒸熟，掌握下曲的温度即可。关键是大柳得天独厚的地理优势，让这里的苞谷酒蕴含弥久不散的醇香。

“我家有大小4个酒缸，总共能装下1000多斤酒，要用3000斤苞谷。”陈文华告诉记者，当地有个约定俗成的规矩，不管谁家蒸酒，都会送一些给四邻尝尝，彼此交流一下。在相互走动中，除了满足口腹之欲，更多的则是以酒寄情、借酒交融。

生活在大柳的村民，怀揣对未来美好生活的向往，从播种苞谷到蒸酿出酒，满满的成就感。农忙时，喝一口自己酿的酒，不仅暖身，而且将一身乏气消失殆尽，心里也更加舒坦。农闲时，做一桌好饭菜，约上三五乡亲，大家一起喝到尽兴，这就是大柳人最幸福的事。

大柳古法酿酒人



收回苞谷，手工脱粒后晾晒数日，水汽自然蒸发。



苞谷粉碎煮熟，拌进酒曲发酵数天后铲出。



准备就绪，上酒甑。



注入大柳好水，通过柴灶加热形成酒蒸汽。



酒蒸汽通过铁锅冷却进入引酒盘，遇冷就形成酒液。