

“酒窖里，贴着时间标签的酿酒桶一排排整齐摆放，王鹏逐个打开桶盖，仔细查看，品尝味道，随手做好记录。自从2019年辞职回乡传承父亲的手艺、自主创业以来，王鹏每天都“泡”在酒里。虽然嘴上说着“创业太累”，但她坚定地朝着当初选择的这条路走下去，目前初见成果。每周，她都要售出300公斤自酿的黄酒。”

■文/记者 杨天娇 图/记者 吕世银

辞掉月薪万元工作 回家跟父亲学酿酒

9月26日上午，记者来到位于郧阳区城关镇桑树垭村的王鹏家，她和父母正在蒸糯米。“这批糯米就是用来做桂花酒的，你来得正好。”王鹏边干活边说。只见她将提前浸泡好的100多公斤糯米倒进蒸锅，用铲子将糯米铲平，然后盖上锅盖，架锅点火。

趁着蒸糯米的空当，王鹏热情地领着记者前往地下酒窖。“我的桂花酒就在这里酿制。这里能酿1万斤黄酒。”昏暗的地下酒窖里摆满酒缸，空气中弥漫着酒精的味道。打开酒桶盖子，桂花的香味扑鼻而来。王鹏现场舀出一杯桂花酒请记者品尝，微甜的黄酒混合着桂花独有的清香，十分好喝。

王鹏今年34岁，是地道的郧阳人。2012年9月她大学毕业，在十堰一家珠宝公司上班。7年时间，做事认真负责的她从销售员一路升到管理层，月薪万元。

“在珠宝行业，工作忙，出差应酬是家常便饭，照顾家人的时间很少。”王鹏说，她育有一个儿子，自幼身体不好，三天两头发烧打针。王鹏带儿子去武汉的大医院检查，没有查出原因。“那时候儿子马上要上一年级了，动不动生病，让我无法安心工作。”王鹏说。

2019年9月，王鹏不顾家人的反对，毅然辞掉工作，回家照顾儿子。忙惯了的人是闲不住的，王鹏将目光投向父亲的酿酒生意。“我想回老家过向往的田园生活，也想传承父亲的酿酒手艺。这样既可以在家挣钱，又能自由地陪伴孩子。”王鹏告诉记者，她父亲酿酒几十年，在当地小有名气，许多外地顾客也慕名而来。

“父亲的老手艺不能在我这儿失传了。”王鹏说干就干，她将儿子送去读小学后，回到老家跟父亲学酿酒。



酿制过程中加入桂花，少了酒精的浓烈，多了花的淡香。



「创业路上的年轻人」系列报道⑩

「酿」出一条致富路

白领辞职返乡用桂花酿酒 每周卖酒三百公斤



对于我放弃月薪万元的工作，辞职回农村创业的行为，很多人都不能理解。可我想将父亲的传统手艺传承下去。用我的创新想法研究出好酒并做成当地特色，就是我创业的动力，也是我一直坚持的方向。



王鹏在酿酒原料中加入桂花，做出年轻人喜欢的花香味黄酒。

百公斤重的酒缸一人搬 创业路上她克服重重困难

返乡创业3年，王鹏深有感触：“创业的每个阶段都有一堆困难摆在面前，我只能咬牙克服。”

对于王鹏的创业计划，父亲并不理解。“他觉得我在城市上班，收入很不错，为啥要回农村吃苦，自己创业呢？”王鹏说，她刚开始学习酿酒，父亲来教授过几次，后面就靠她自己摸索了。“100公斤重的酒缸，没人帮忙，就靠我一个人慢慢挪动。”王鹏说，她每周做两次黄酒，一次就要用上百公斤的糯米。“数百斤的糯米，光是翻（面）拌（料）一遍，我都累得腰酸背痛、胳膊抬不起来。”王鹏说。

做黄酒，经验很重要。温度、湿度、制作酒曲、粮食配比……每个环节都能影响黄酒的品质，只能凭经验把控。王鹏说，学习酿酒的前半年时间，因为

经验不足，她经常失败。

“黄酒的好坏，只有酿好以后才能知道。由于把握不好粮食配比和酿造时间长短，常常酿出来的酒不是酸涩就是酒劲不对，既浪费原料和时间，又耗费体力。”王鹏说，她的失败没有得到父亲的安慰，父亲希望她能知难而退。倔强的王鹏心里憋着一股劲，越是失败越要坚持。“做不好，我就总结原因。既然选择了回家做酒，就不想轻易放弃。我想看凭着自己的努力，能做到什么程度。”王鹏说。

在学习酿酒的路上，王鹏越挫越勇，逐渐摸索出了经验。半年之后，王鹏酿酒的失败率大幅下降，不少人前来购买。“看着自己亲手酿造的黄酒终于成功了，还得到客人的认可，再多的苦和累都值得，我心里既快乐又满足。”王鹏说。

带着妈妈拍抖音 想把桂花酒产业做大

与郧阳地区常见的黄酒不同，王鹏做黄酒用的是“小酒曲”，口味偏向房县黄酒，味甜。“郧阳黄酒口感偏酸涩，老年人喜欢，但是许多年轻人不喜欢。我酿的酒要想走出十堰，就不能沿用传统的郧阳黄酒口感，必须创新，研制出一款年轻人喜欢的低度黄酒。”王鹏说，她考虑再三，决定做桂花酒。

10年前种植景观型桂花树很火，王鹏的父亲在家门口种了近2000棵桂花树。“如今，这些桂花树长了10年，但现在市场行情不好，卖不出高价了。”王鹏说，父亲想把桂花树低价卖掉，“我突然想到，这么香的桂花为何不能加在黄酒里？”王鹏翻阅史书发现，千年前古人就曾酿过桂花酒。“我发现十堰没人做桂花酒，网上虽有售卖的，但是数量不大。”感觉这是一个商机后，王鹏开始尝试酿造桂花酒。

桂花盛开时节，将花摘下，依照100:1的米、花比例，将桂花加入糯米中，发酵45天之后，弥漫着桂花清香的黄酒就做成了。“桂花

的加入，使得黄酒多了酸涩的口感，但减弱了甜味，让酒的口感更加丰富、有层次。”初试成功的王鹏，从去年初开始小规模酿造桂花酒。“平时以售卖黄酒为主，搭配卖桂花酒。”王鹏说。

依靠口口相传的方式卖桂花酒，销量不高，王鹏将视线转向抖音。去年底，王鹏和母亲一起拍抖音短视频。“我们将制作黄酒和桂花酒的每一个步骤都拍成短视频，发到抖音APP上。让大家了解到，我们家酿的酒无论是原料还是工艺都值得信赖，也让更多人了解我酿的黄酒。”

今年3月，王鹏发出第一条制作桂花酒的视频。“当时一下子就火了，播放量达10多万，关注度很高。”王鹏说，随之而来的就是大量的留言和订单。“现在，我每周发货两三次，能卖出300公斤黄酒。”王鹏笑着说：“未来，我准备将桂花酒作为招牌，把这个产业做大做强。再结合我们当地特色，做出其他口味的花香味、果香味黄酒。”