



正在消失的老手艺

# 山村腊月 土酒飘香

文/图 特约记者杨洪霞



搅拌酒糟

在鄂西农村,一到冬季农闲时节,农民就开始利用甜秆、苞谷、拐枣、柿子等酿制白酒。

日前,记者前往鄂西湖北口返乡湖北关村一组村民李善荣的家,远远就闻到浓浓的酒香。走进院子一瞧,小院一角临时搭起的灶台上炉火正旺,李善荣和老伴杨才荣正围着灶台忙碌。

今年58岁的李善荣,自1982年土地承包到户后,他每年都要种1亩多地的甜秆酿酒,在当地算一位小有名气的酿酒师傅。灶头、酒甑、酒锅……乍看酿酒的器具都很简单,可酿酒过程却不简单。

白酒主要以甜秆、玉米、小麦等为原料。夏季,先用艾蒿和小麦辣酒曲,把成熟的甜秆砍回家,去叶、粉碎后,经过两次发酵、蒸馏后就成了滴滴美酒了。

“这几天天气晴好,是架锅烧酒的好天气,我连续3天都是早上5点不到就起来生火。”李善荣一边搅拌着酒糟,一边向记者介绍甜秆酒的酿造过程。“自己烧酒讲究的是健康,甜秆和粮食不加任何添加剂,我每年酿100多公斤酒,自己喝一部分,送给亲朋好友一部分。”

李善荣告诉记者,酿甜秆酒,第一次发酵是把甜秆秆或玉米煮熟,加上酒曲放进缸里发

酵。等发酵好后,再与粉碎的甜秆进行搅拌,搅拌均匀后放进地窖进行第二次发酵,第二次发酵约需20天。

酿酒工序中最讲究溜酒。在底锅中加入足够的水,下面不停烧火加温,底锅口上放个甑,再安装甑子。作为冷凝器的天锅随后被放置在甑圈上,里面加入冷却用的水,蒸馏期间还要不停地换水,始终保持天锅里的水温处于最低状态,以提高冷凝效率,节省燃料。蒸汽一产生,酒溜子就开始出酒了。

“真香,真香!还有甜秆的香甜味儿!”头酒一出来,李善荣就接了一杯递给记者品尝。“刚开始溜出来的酒叫头酒,味正、口劲好、颜色清亮,然后就是二曲和尾子酒,味道要清淡许多。”李善荣说,在烧酒的过程中,如果有乡亲或客人来到现场,主人也会盛一杯“酒头子”请客人品尝。

据李善荣介绍,农民自己酿的甜秆、苞谷、拐枣、柿子等土酒,在集市上能卖14元钱一公斤。近几年,随着大部分青壮年常年外出打工,农村的酿酒小作坊日益减少,一些上了年纪的村民还保留着这种手工艺。自酿土酒让鄂西农民的生活充满着无限的欢乐和情趣。



品尝头酒



盛装土酒

## 失主粗心丢现金 学生捡到归原主 仨少年好样的



本报讯 通讯员肖云谦报道:1月20日下午5点20分左右,张湾区花果中心小学三(1)班8岁小学生谢旺旺、王永龙、权可立放学回家路上,在张湾区西城开发区花园小区1号楼道路旁捡到5000元人民币。在原地等不到失主后,三名同学将捡到的钱主动交给了小区门卫徐师傅,希望失主能来认领。

当日,失主王女士发现5000元现金丢失后焦急万分,在四处找寻无果后,第二天一大早来到小区门卫处询问,徐师傅问明情况,经核对无误后将5000元现金还给王女士,并随王女士一起来到花果中心小学找到了拾钱的三名小学生(如图)。看到三名可爱的孩子,王女士十分激动,当场给每个孩子200元钱作为酬谢,被三个孩子婉拒。王女士拉着三个孩子的手说:“你们真是好样的!我要为你们拾金不昧的行为点赞!”

## 竹山集中整治渡口安全隐患

本报讯 通讯员朱俊报道:为确保渡口渡运安全平稳运行,近日,竹山县组织多个专班对全县渡口开展“拉网式”、“地毯式”安全隐患排查。

专班重点检查地方政府履行乡镇渡口水上交通安全现场管理职责情况、渡口船舶适航情况、船员履职情况、渡船消防、救生等安全设施的配备情况、渡口通上下安全情况和渡口安全设施配置情况。通过明确渡口安防设施、渡口坡度、警示标牌等9项整改标准,对存在隐患的渡口落实整改资金3万元,设置专用停车场、渡口指示牌、减速带等防护和提示设施,确保安全隐患逐项清除。

截至目前,共检查渡口28处,渡船30艘、客船6艘,下达《不适航船舶通知书》6份、《安全隐患整改通知书》4份。

### 安全生产 警钟长鸣

市安全生产监督管理局  
十堰日报社 联办

走,今天去六堰人民广场 买名优特产去!

展会时间: 2016年1月23日—25日

百余商家摆农门 名优特产低价购

十堰日报