



1 采摘

入伏之后,是采收蓼草花的最佳时节。

2 春捣

老师傅将新鲜的蓼草花放入石臼,手握石锤反复春捣研磨。

3 备料

制作古法手工辣蓼小曲所需材料:蓼草花、曲母、糯米粉、甘草二花粉、化石草水。



采用古法制作的小曲酿出的黄酒甘香清冽。

从一株花到一粒曲

文/图 记者刘昆 李炎 特约记者杜达巍

盛夏时节,房县城关镇三海村绿意盎然,道路两旁野生辣蓼草随处可见,细碎的淡粉色花穗缀满枝头。这种看似寻常的山间野草,却是房县黄酒酿造的核心原料,也是成就房县黄酒独特风味的灵魂根基。一石一篮、一草一艺,房县传承千年的辣蓼小曲手工制作技艺,在匠人指尖生生不息、代代相传。

入伏之后,正是采收蓼草花、制作酒曲的最佳时节。当地匠人遵循古法,只甄选鲜嫩的蓼草花,采摘后仔细清洗、沥干水分,整齐铺放于竹篮中备用。古朴的黄酒作坊门前,红灯笼高悬,木质招牌素雅沉稳,尽显浓郁的烟火古韵。老师傅端坐凳前,将新鲜蓼草花置入石臼,手握石锤反复春捣研磨。

经过反复捶打,蓼草花的汁液缓缓渗出,茎叶与籽粒被彻底揉碎,清冽独特的草木香气在作坊内氤氲弥漫。细细品鉴,隐约萦绕着淡淡酒香,这是蓼草花的独有特质。

春捣完成的蓼草花,草絮间的黑色籽粒,是制作酒曲的核心原料。匠人将蓼草花碎料与手工春制的糯米粉、甘草二花粉相融,分次加入清冽的山泉水,反复翻拌调和。全程精准把控干湿状态,做到手握成团、轻触即散,恰好符合制曲的最佳标准。

每至制曲时节,作坊内总是分外热闹,邻里乡亲分工协作。众人手法娴熟、配合默契,快速将拌匀的粉料揉搓成圆形曲坯,整齐码放于竹篾筐中。制曲的分寸拿捏、手法的轻重缓急,全凭匠人经年累月的经验积淀,无需量具校准,便能确保每颗曲坯大小均匀。

曲坯成型后,匠人取出陈年曲母揉搓成粉,均匀撒覆于曲坯表面,轻晃竹篾筐,让每一颗曲丸都裹上曲母粉。这薄薄一层细粉,是激活曲胚菌群、助力发酵的关键。

裹好曲母粉的曲丸,被送入避光保温的暖房发酵。待曲丸表面生出细密洁白的短绒,便可移出暖房自然阴干。再经数日温和日晒,直至曲丸质地疏松干爽,散发出绵长的蓼草清香,正宗的房县辣蓼小曲便制作完成。

一株蓼草花、一粒小酒曲,当地人坚守古法工艺,延续山野烟火,牢牢守住秦巴山间流传千年的房县黄酒本真风味。



4 拌料

将蓼草花碎料与手工春制的糯米粉、甘草二花粉混合,加入山泉水反复翻拌。



5 制丸

制曲人快速将拌匀的粉料揉搓成大小均匀的圆形曲坯。



6 撒粉

将陈年曲母细粉均匀撒在成型的曲坯表面。



7 发酵

发酵中的曲丸。



8 成品

成品辣蓼小曲质地疏松干爽,散发出绵长的蓼草清香。



盛夏时节,房县城关镇三海村路边随处可见辣蓼草。