

古老的醇香



煮熟的高粱



酿出高粱酒

地处淮河以南的信阳,农作物种植多以水稻为主,高粱并不常见。然而,地域的限制并没有阻挡勤劳的信阳人追求美酒佳酿,几十年来,他们以优质高粱为原料,用传统工艺精心酿制而成的高粱酒深受老百姓喜爱。

今年 54 岁的游河乡孔畎村传统酿酒传承人杨新宽,从十几岁跟着父亲学酿酒到今天,几十年里与高粱酒结下了不解之缘。经他手酿制的高粱酒具有清醇甘爽、香气幽雅、回味悠长、风格独特等特点。

走进杨新宽的传统酿酒作坊,一股混合着红高粱和酒香的味道便扑鼻而来。经过浸泡的高粱被盛放在专用的木酒甑里,用大火蒸熟,再冷却、拌曲、发酵、蒸馏,便形成了酒色透明、清澈无瑕的高粱酒。

每当夕阳西下,辛苦劳作了一天的杨新宽,邀来三五知己,喝上几盅自酿的高粱酒,一天的困乏,便立刻烟消云散。酒香留舌尖,惬意在心头。

文/图 陈亚莉



筛出高粱待冷却



酒曲



热气腾腾的酒甑



将发酵好的高粱倒入酒甑中



撒入酒曲