

高粱红了，六横人自酿的高粱酒上了

□记者 朱蔚 文/摄

金秋十月，六横种植户梅掌平地里的高粱陆续丰收，高粱酒的酿造也提上议程。今年是他种植高粱的第三年，也是自酿高粱酒的第三年。

驼红色的高粱粒圆润饱满，在好日头的光照之下，两天时间就能完全晒去水分变得干燥，此时的高粱，收起来后送入仓库，一直可以保存到明年五月。在此期间，梅掌平就开始了一轮又一轮的高粱酒酿造。从浸泡到发酵再到最后的蒸馏，需要一个月左右的时间。

六横1300亩的高粱地，年年丰收

在梅掌平位于六横的高粱酒作坊，刚蒸馏出来的高粱酒正一滴一滴地流淌着，透过棉布的过滤，每一滴酒体纯澈透明，汇成一桶，清冽得犹如一汪山泉水。

而这也就是自酿的高度高粱酒啊，梅掌平拿酒精测试计给刚蒸馏出来的酒测了度数，数值直逼59。稍微倒一些在凳子上，按下打火机，透明的酒体随即被点燃，燃起了幽蓝的火光，顶着橙黄色的火苗，煞是漂亮。

今年是梅掌平自酿高粱酒的第三年，种高粱的这块盐碱地，足有1300亩，他特地从河北省农科院要来了高粱种子，撒播在这片土地上，也撒下了秋收的希望。

这块盐碱地也是不负所托，就如先前请来专家考察时的预测，“适合种高粱、小麦”。

三年前秋收的季节，郁郁葱葱的绿叶衬着大而饱满的高粱穗儿，放眼望去，望不到边。高粱穗蓬松又大颗，这是丰收的一年。

梅掌平当即就和山东、贵州的酒厂联系好了，北上南下输送了大量高粱原料，至于高粱地里还剩下最后一茬未收的高粱，他想了又想，有个念头冒了出来，“为什么不酿高粱酒呢？”

晒干浸透煮熟，就可以开始酿酒了

晒干高粱是第一步，一般日头好的情况下，把收上来的高粱粒儿平摊开来接受阳光的洗礼，晒上两天时间一般能脱去水分，干透了。怎么样看高粱有没有干透，梅掌平有自己的鉴定方法，抓起一小把，往嘴里塞上几粒，上下牙齿一咀嚼，听着有“嘎崩”的响声，便是大功告捷。

晒干的高粱一袋袋收起来，堆在仓库。高粱酒要怎么酿，全听专门请来的酿酒师傅发号施令。第一年酿酒，师傅在前边操作，梅掌平在后边学着。酿酒所需要的相应设备已购买齐备，事实上，刚开始产量不大的话，酿酒过程中称得上设备的，就是那只连着蒸馏器的蒸馏锅。

干透了的高粱，在开酿之前，要充分浸泡透。用来浸泡的水是专门去山上打来的山泉水，清澈可鉴。高粱过秤后一股脑地倒进水里，五天左右的时间，每一粒高粱都会吃透



水分，把这桶水全都吸收进去。

接着就要把这些高粱煮熟了，倒入硕大的不锈钢桶里进行发酵。发酵的时候也要多加关注，前面几天，梅掌平每天都要拿起一把木头小钉耙，把桶里正在发酵的高粱粒儿上上下下翻一遍，越往后，翻动的间隔时间可以越久一些，一周后还要再往里边加些水。

一个月左右，酿出醇厚的高粱酒

发酵期间，还需要加以温度控制，保持在45摄氏度左右，入秋以后天气早晚变凉，为了恒温，梅掌平找来了被絮，把每个发酵缸都团团包住。

经过了20~25天，发酵好的高粱酒正式开酿。这里的“酿酒”，其实就是将酵体里、酵液中的酒精分离出来的过程，肉眼能见到的，就是蒸馏的过程。

发酵好的高粱粒呈深色，迎面闻到的酒香中，还透着一点儿酸味。蒸馏锅开蒸，一边是大量的水蒸气

自下而上源源不断地输入，一边是酒精的蒸气脱离酒槽，通过控制温度和压力，冷凝后滴落，就是高粱酒。

刚蒸馏出来的高粱酒还需要透过棉布过滤，之后纯澈透明的高粱酒汇成一桶，已经清冽如一汪山泉水。待到冷却后，还需要再进行一次蒸煮加热，再次过滤杂质，一批高粱酒才算酿完。从开始酿造到酿完，整个流程需要一个月左右。

赶得早不如赶得巧，记者正好赶上了这一批次的高粱酒酿造完毕，肯定要尝试一下。梅掌平用一长柄勺舀了一些高粱酒，给在场的人一起喝喝看。看上去，酒体晶莹醇厚，口感清香绵柔，不爱喝白酒的人，也会觉得好喝，喝起来不辣，非常纯正。

量产的高粱酒一年多过一年

梅掌平说，把这酒存到阴凉处，过上个几年，口感会越来越好。他第一年请来师傅酿酒，尝试着出品了

770斤，乡里乡亲的知道了闻讯而来，尝了不错，你买几斤我买几斤，一下子把酒都给“瓜分”了。

所有喝过的人众口一词地说好喝不上头，这也成了他铆足了劲儿一酿再酿的动力。酿酒辛苦，到了这个时节，他每天早上五六点就起来了，一个环节接着下一个环节，一直忙到晚上十一点。

第二年他一气呵成，出品了一万多斤。产量提高了，销售力也不减，和前一年一般，也都卖完。今年酿造的高粱酒刚开始，梅掌平计划着再提升一些量。

梅掌平酿造高粱酒的时间不长，但喝过的人都跷指夸赞。好喝的高粱酒是怎么酿成的？梅掌平觉得食材和酒曲是关键。高粱本身的品质很重要，“颗粒饱满，口感要糯。”他拿出了酿酒的酒曲展示给记者看，是师傅为他找来的上好酒曲，也是保证出品纯正酒体的要素。

今年，他也为出品的高粱酒订了新的包装，除了先前的一斤装，还有五斤装和十斤装，自喝或用来送礼，都更上了一个台阶。他也想着申请相关的品牌和证书，以期未来扩大产量，把自家的高粱酒入驻商场超市，让更多人喝到舟山六横的纯正高粱酒。

