



特产

洞口鱼米香

通讯员 邱德帅

一日三餐，不可无米。吃米，最难忘洞口的鱼米。这不，几碗洞口的鱼米饭穿喉下肚，笔者倒有些流连忘返了。

洞口，是桑植县官地坪镇下辖的一个行政村。这里以丘陵地貌为主，一座座丘陵挂着层层梯田，黄泥泡在水里，一泡就是千万年。

洞口独有的黄泥梯田，富含硒元素，适合种植富硒水稻。稻农每年春上翻耕好水田，糊好田坎，把常规稻种育好小苗，再将大苗移栽，施有机肥，等到秋收时节，金黄的稻子总会引来远近的购米人。

洞口的鱼米，离不开黄泥。当地人都叫这米 黄泥香。黄泥呵护稻株，温暖而多肥，植株粗大，米粒繁多。经黄泥田出产的稻米，米粒细长，色泽光洁。无论是柴火饭，还是高压锅煮饭，甚或是电饭煲，这饭都是喷喷香的。

而这鱼米的由来，自然和水中有鱼不无联系。这不是稻花鱼，稻花鱼是往稻田里放鱼苗，等到稻谷收割后提着竹笼子捉鱼。这里的鱼，是自水的源头游来的鱼。洞口层层梯田的水源，一半靠天，一半靠泉。天上的水是补充，泉水才是营养之基。洞口有座大山，大山有个依山筑的拦塘坝，坝里有几股泉眼一年四季喷涌不止。梯田的水就是坝里的泉水。

拦塘坝有鱼，有渠。鱼顺着渠道，缓缓的流入梯田里，和黄泥搅和在一起，泥中有鱼，鱼中有泥。等到稻田收割时，鱼儿也脑满肠肥了。收割完稻子，再捉鱼，总能看见村民脸上洋溢的经久不衰的笑容。

鱼，多半是不卖的，除非是挚友亲朋，趁个三五条还是有可能，其他的，要吃到家中去，要不然，只能饱眼福，不能饱口福了。

而洞口的鱼米，还是可以买到的。只是，不过百亩梯田，产量总高不到哪里去，要买需趁早，迟了就没有了。这稻米，售价也不高，五元一斤的有机富硒稻，买到就是赚到。健康最重要，要吃就吃富硒稻。

洞口的鱼米，谁吃了都还想吃。



民间匠人

周仁美： 酒香中的醇厚人生

通讯员 袁羽婷

酒是水之灵魂，是粮食与水融合的琼浆玉液，它时而热烈、时而温驯、时而调皮、时而乖巧。辛劳一天的人们，睡前小酌一杯，既可舒筋活血解忧愁，又可往昔琐事坎坷弃心头。

慈利县高桥镇岩音村有一位 酿酒师，他叫周仁美，1974年出生，闲时爱喝上一杯自酿的米酒。早些年，身边的亲人朋友大都外出打工维持生计，可是他囿于一家老小需要照顾，于是，他便从自己爱好的米酒中琢磨出了傍身之计。

一边琢磨着酿酒，周仁美一边向村里的老人学习酿酒的技术。一开始，他酿出的酒量少而味涩，为此，他改进了不少步骤，可还是找不到原因。一天傍晚，他散步到村部，正好遇上村主任，村主任告诉他 你家前头有口古井，要不你用井水试试？一语点醒梦中人，周仁美赶紧回到家中，提上桶到井边打上山泉水，连夜烧柴制酒。酒酿好了，他又请亲戚朋友品尝提建议，经过不断地改进，他酿造出的酒味道醇厚、浓香、不上头。

从2016年至今，三年多的刻苦专研，周仁美摸索出了一套独有的酿酒流程 选用大米、玉米、高粱等原料，以纯粮酿造、固态发酵的方式，严格按照泡粮、蒸粮、糖化、发酵、蒸馏、陈

酿等六个步骤酿酒。酿制而成的酒种类丰富，米酒、苞谷酒、高粱酒、桑葚酒、金樱子酒、蜂蜜酒 种类不同，味道也各有千秋。

喝酒喝的不只是情怀，还是一种文化！周仁美说，村里延续着家家会酿酒、敬老先敬酒、请客必有酒的传统习俗。要把农村里 土酒 文化传播出去，除了赶场卖酒，他还学会了上网，借助微信等平台把酒销售到了更远更多的地方。

现在我在研制洞藏酒，将酒保存在山里的洞穴里，经过长年流水的恒温浸泡，这样的酒会更香，味道更醇厚。他笑着说，他既保留传统，又加入新方法，与时俱进，希望让更多的人喝到健康味美的农村土酒。

