

# 匠心酿出好味道

本报通讯员 李 潇 崔海飞

人生“酸甜苦辣咸”，酸排头一位，就好像在说，生活总离不开一点醋味。商南县试马镇毛河村秦晋福农产品农民专业合作社酿造的粮食醋，以富含淀粉质的粮谷类为原料，以酒曲为糖化发酵剂，采用固态发酵，经传承古法工艺酿造而成，很受市场欢迎。

8月17日，笔者来到毛河村秦晋福农产品农民专业合作社，一股浓浓的醋香扑鼻而来，令人神清气爽。走进院子，一口口棕色的大瓷缸并排放着，纯手工酿醋技艺人陈龙正在醋缸前查看晒醋的情况。每打开一坛，他首先舀上一勺，观察醋的颜色，然后低头闻一下醋的香味，最后抿上一口，尝一下味道，脸上露出了满意的笑容。

陈龙说：“晒醋在自然陈酿的过程中，需在伏天暴晒和隆冬结冰后捞去冰块，以除去新醋中的水分，此即为‘夏伏晒’和‘冬捞冰’，也因为水分都被蒸发掉了，口感比一般的醋更醇厚浓香一些。想拥有一缸好醋，需要一年以上的时间来沉淀，这也是‘秦晋福’古法老陈醋能形成‘绵、酸、香、甜、鲜’优异品质的原因。”

笔者根据每口缸上面编号的号码，也观察到了一年陈醋、两年陈醋以及三年陈醋的区别，发现时间越久，醋味就越醇香，更加浓稠，体态也更加清亮。

相比陈龙的内敛，其妻子高翠云显得能说会道一些。她说，由于儿媳是山西的，其家里懂得一点纯手工制醋的方法，于是在儿媳的鼓励和亲家公一家人的帮助下，高薪聘请了山西老陈醋酿制技艺传承人李月贵（来自中国醋都山西省清徐县），于2020年1月在毛河村开始小规模生产，2020年底成功生产出1万公斤纯手工醋。经过不断扩大规模，目前年产量达7.5万公斤。2022年底，开始售卖第一批醋1.5万多公斤，平均每公斤醋20元，总收入30万元。

当问到生产出来的醋和山西的醋在工艺上有什么区别时，高翠云自豪地说：“李月贵师傅常年在秦晋福老醋坊（线上+线下）作指导，把山西老陈醋工艺与秦岭山中的气候特点相结合，并进行了提升和改良。依托秦岭冷泉、土壤等生态资源优势，尤其是以山里的清泉水为原料，酿造出来的醋有股甘甜的味，醋颜色也清亮一些，酿出了超越山西老陈醋的零添加好醋，改写了秦岭不出好醋的历史。一开始酿制出来的醋担心卖不出去，现在是订单太多，不够卖。”

谈到工艺制作时，陈龙侃侃而谈，他们首先从周边农户手里收购高粱、玉米、小麦、大麦、豌豆5种杂粮，然后经过仔细挑选后作为酿造原料，按照比例进行混合打碎，拌水润糝后高温蒸料；之后把蒸料摊凉冷却，拌入红心大曲入缸，进行酒精发酵10至12天。酒精发酵完成后，再加入辅料麸皮、稻糠搅拌均匀，进行低温固态发酵转酸，每日手工翻醋两次，主要起到降温的目的，同时也让醋充分吸收氧气，10至12天从不间断，酸香浓厚的醋就酿制成熟了，再经过复杂的熏醋、淋滤等环节，新醋便酿成了。新醋经日晒蒸发和冬捞冰后，年复一年，便能达到颜色黑紫、过夏不霉、过冬不冻。

陈龙介绍，他们的工艺是零勾兑、零色素、零防腐剂，严格按照山西老陈醋酿制技艺的“蒸、酵、熏、淋、陈”五步工艺，一滴老陈醋酿造成功，需用82道工序，历时62040分钟，这才具备老陈醋独特的“色、香、绵、甜、鲜”之口感，深受消费者青睐。

合作社的建立，不仅吸引了附近村民前来务工，也从附近村民手里以高于市场的价格收购小麦、玉米、豌豆等原材料，为毛河村乡村振兴奠定坚实基础。陈龙说：“一年下来，除了伏天不做醋，其他时间都需要请工人帮忙，特别是在手工翻醋的环节，用工人最多时达到20人，年务工费在12万元左右。”

为了扩大规模，2022年，在毛河村“两委”的大力支持下，秦晋福农产品农民专业合作社与试马镇毛河村股份经济合作社共同投资建设，计划总投资380万元，建设酿造厂房755平方米和淋醋房、陈酿场580平方米，购置碎料设备、蒸料设备、发酵缸、陈酿缸、熏醋炉、灭菌灌装等设备300多个。目前已投资100万元，建成年产220吨、44万瓶古法老陈醋生产线。项目全部建成达产后，年可实现销售收入450万元、利润100万元；通过务工带动农户12户30多人，户均增收1.8万元；年收购周边群众酿醋原料7.5万多公斤，年增收30万元，村集体经济年增

加收益5万元以上。

凭借手工古法酿造的优势，秦晋福老陈醋得到社会各界人士好评，尤其在商南县委、县政府及相关部门的大力帮助下，合作社在产业谋划、产品销售方面有了长足发展，先后与南京扶贫超市、长安大学扶贫超市签订长期订购协议，与央企华润置地、北京农科院有订单往来，同时产品入驻“832”等多个销售平台，达到了一醋难求的局面。

陈龙说：“我作为一名共产党员，将一如既往地坚守初心，本着以质量求生存、以信誉求发展的经营理念，用心用情酿造出绿色、环保、清香醇厚、酸味柔和、色浓味鲜的秦岭山中最好的味道，带领毛河村村民持续增收致富。以醋业发展为重点，深入挖掘食用醋、醋饮、醋浴、醋膳等养生功效，延伸拓展产业链条，扩大农产品增值空间，提升乡村产业发展质效，让醋业逐步成为全村的主导产业，通过发展‘一村一品’带动经济发展、引领乡村振兴。”



△陈龙和妻子高翠云在查看两年醋成色



▷装醋



醋产品展示区



醋

# 韭菜开出致富花

本报记者 王尚锋 薛海霞

处暑至，清风起。初秋的石坡镇郝坪村郁郁葱葱，蝉声阵阵。从秦岭深处流出来的西峪河水清澈见底，穿村而过。田埂上，成片的韭菜花开得正旺，绿色叶株与白色的花瓣相映成趣，蜜蜂在花丛中飞舞，形成独特的田园风光。

“这儿种了1亩多地的韭菜，今年有望收入4000元钱。这些绿油油的韭菜苗可以移栽10多亩韭菜地呢！”8月23日，种植了17年韭菜的村民孟存斌一边在韭菜地里除草，一边笑着对记者说。

郝坪村距洛南县城约45公里，下辖8个组，有388户、1302人。村子依山傍水、四面环山。郝坪村原本没有韭菜产业，只因郝玉明的带动，才有了如今1000多亩的规模，成为远近闻名的“韭菜村”。这里种植的韭菜除了培育良种外，还会根据市场需求的不同提供鲜韭菜和韭花。



查看长势

“这个季节的韭花开得正好，到9月就可以收韭菜籽。我们还有了几亩地的苗子，长势也很好，再过几天就准备移栽。”声音洪亮、热情干练的郝坪村党支部书记郝玉明说。

2005年，在秦岭深山依靠背矿养家糊口的郝玉明怀揣一颗创业的心回村决心干一番事业。后来，他被选为村委会主任。上任之初，他通过做干部群众的工作，极力调整产业结构，带领群众脱贫致富。2007年，全县推广发展蚕桑养殖，群众阻力大。为了带动群众，郝玉明亲自为群众挑大粪、浇苗床，功夫没有白下，郝坪村蚕桑产业发展迅速，当年石坡镇的蚕桑现场会就放在郝坪村召开。后来，他带领乡亲们种植西洋百合、莲花白、辣椒、荆芥等。

只有产业持续稳定，群众收入才有保障。韭菜属于多年生草本植物，一次栽植可维持10年左右，期间只需施肥、除草，不用年年重新栽种，劳动强度、管理难度相对较小。2006年，郝玉明带领村干部到河南平顶山考察韭菜产业。经过认真考察，村上出资3000元引进了15公斤韭菜种子，回来后分给几户群众进行育苗。很快到了栽植季节，到育苗地地一看，15公斤种子育的苗可以移栽30亩地，但是群众不愿意栽植韭菜。经过多次做工作，终于动员了2户群众栽植了1.5亩韭

菜，村上还给予每亩200元补贴。郝玉明自己也栽植了1.5亩韭菜。当年收获后，韭菜不愁销，一亩地赚了2000元。看到发展韭菜产业能赚钱，其他村民纷纷效仿。

为了解决群众浇地难，郝玉明借高息为群众购买了1万多元的灌溉设施。在郝玉明和群众的努力下，韭菜产业迅速发展壮大。同时，郝玉明带头成立了洛南县玉明农产品种植专业合作社。2011年，郝玉明注册成立洛南县梁源农产品开发有限公司。在国家政策的支持下，公司注册了“绿色梁源”牌商标。2012年，在石坡镇党委、政府的支持下，公司开始修建韭花加工厂。为凑够资金，郝玉明卖了县城正在增值的商铺和郝坪村的住房，很快建成了韭花加工厂。

郝坪村生产的韭花茎粗叶长、叶质脆嫩、叶肉肥厚、纤维少、无渣无丝、香气较足，且比较干净、美观，颇受消费者和收购商的欢迎。经过多年的努力，苦尽甘来，目前，韭菜种植成了郝坪村的支柱产业，80%的群众都种上了韭菜，韭花酱也被授予“商洛名品”。

近年来，由于新冠疫情及市场大环境的影响，韭菜产业也同样经历了跌宕起伏，韭菜种植面积逐年下降。2023年，洛南县委组织部实施“五雁工程”后，在驻村帮扶单位的大力支持下，郝坪村党支部充分发挥头雁带

富领飞、智雁帮谋划作用，党员干部以身作则，紧紧围绕韭菜产业做文章，利用韭菜种植大户进行宣传引导，今年动员群众标准化育苗30亩，计划移栽韭菜标准化育苗基地300亩。目前，韭菜苗长势良好。郝坪村党支部通过制定韭菜标准化栽植计划和目标责任，为群众免费发放化肥等农用物资，召开韭菜产业标准化种植培训会，发放标准化栽植资料等举措，为韭菜产业标准化发展、效益持续提升营造了良好氛围。

目前，韭菜种植大户郝俊行流转土地12亩，持续发展韭菜产业。2022年，他销售韭菜籽收入3.5万元。韭菜种植大户李霞流转5户邻居的10亩地发展韭菜，2022年韭菜籽销售收入3万多元。“种植韭菜管理比较轻松，种植一年管多年，今年预计也会有个好收入。”李霞笑着说。

“去年全村280多户群众种植韭菜近千亩，户均收入8000元，今年近300户群众种植韭菜1000多亩，预计产值300万元，户均收入1万元，韭菜已成了群众增收致富的主导产业。”50岁的郝玉明满怀信心地说，“今后，我一定会把握好机遇，珍惜现在的一切，与乡亲们共同发展、共同创业、共同致富，不辜负组织和乡亲们对我的期望，带领大家创业的道路上越走越美好、越走越富裕。”

韭菜基地