

凤凰古镇上的非遗

本报见习记者 孙远飞



姜孝林展示非遗证书

“这是我们2022年酿造的高粱酒、这是玉米酒……”6月28日,记者走进柞水县凤凰古镇博盛荣酒坊,摆满酒缸的过道里,酒坊负责人姜孝林正在向从柞水县营盘镇朱家湾村来酒坊考察的考察团介绍酒坊酿造的各类原浆酒。

作为非遗传承人,姜孝林匠心传承祖上的古法酿酒技艺,并不断与时俱进、创新提升酒的品质,让“百年老字号”实现“名利双收”。

匠心传承古法酿造

“我是博盛荣酒坊第五代古法酿酒技艺传承人,我们祖辈自清代中期就经营酿酒业,祖上由山西辗转迁徙多地,最后定居到凤凰古镇,并将传统的古法酿酒技艺带到这里。”一番忙碌后,随着空气中飘来的淡淡酒香,姜孝林缓缓地说起博盛荣酒坊的传承之路。

据姜孝林介绍,其祖辈开设的博盛荣烧锅坊已有300多年历史。19世纪末,姜孝林的曾祖父在山阳县板岩镇经营博盛荣烧锅;1927年,爷爷姜典和搬迁至柞水县凤凰古镇继续经营烧锅坊;1983年,姜孝林走出校门后,便跟随祖父学习古法酿酒技艺;2004年,凤凰古镇旅游景点兴起,姜孝林便传承祖业,重新经营博盛荣烧锅坊,并将博盛荣烧锅更名为博盛荣酒坊。

姜孝林传承酒坊后,坚持延续古法酿酒工艺:纯粮酿造,传统大曲,手工操作,地缸发酵,看花择酒,分级储存、洞藏陈化。精选谷粮,利用大秦岭地得天独厚的

优质水源,酿造纯粮固态大曲酒,后期不添加其他成分,保持传统酿造原浆酒的特色,酒坊酿造出的酒体清香纯正、醇厚绵软、甘润柔和、余味爽净。

创新技艺提升品质

在传承古法酿酒技艺的同时,姜孝林热衷钻研学习,深知古法技艺需要用现代科学知识去完善和优化,他积极参加各种白酒行业的培训学习,先后考取了专业酿酒师和酒体设计师资格证书。在制曲和发酵的流程中严格按古法工艺酿造白酒,在蒸馏环节又运用新工艺进行蒸馏取酒,解决了传统水甑蒸馏工艺的密封不严、热能不足、酒醅塌锅、上气不稳、出酒过热的问题。传统的取酒工艺会造成酒过程中,头酒中的有害物质和杂质成分没有分离,香型物质提取不充分,尾酒中的高级醇含量过高,造成酒体异杂味复杂,酒体各指标不均衡、香味不协调的弊端,古法酿造工艺加上新知识的融合,博盛荣酒坊酿造的酒品质得到了很大提升。

仅仅酿出好酒还不够,储存陈化更是酿酒工艺中一个重要的环节。为了延续酿酒传统工艺的精华,完善原浆酒陈化的工艺流程,提升原浆酒及基酒品质,姜孝林得到国家地质公园水溶洞的支持,在溶洞内设置酒窖一处。天然藏酒洞内具备常年恒温、恒湿、通风的储酒条件,长期储存原酒,洞内生成了丰富的微生物菌群,原酒在洞内存放数年,酒体不断产生更多的香型物质。“用陶缸长年洞藏的酒体更加细腻、香型丰富而醇

厚。”在藏酒洞内,姜孝林如数家珍的介绍起来,“你看这些是我们酒坊自己存放的,这些是客户购买后我们代存的,我们这里存的最老的酒有10多年了。”目前,藏洞藏酒50多吨,有藏酒洞天然条件的加持,酒坊藏酒的品质获得广大消费者好评。

传统酿酒从制曲—选粮—蒸煮—发酵—蒸馏—储存(洞藏)—组合成品的整个流程,姜孝林完整地进行了古法传承和创新优化的融合。姜孝林深知知识产权的重要性,旗下拥有中国著名品牌“凤凰古镇”、陕西省著名商标“牛背梁”等七大系列、40多种类别的商标注册和保护,现在利用这两大商标运营白酒产业,使得博盛荣酒坊酿造的酒在当地和各旅游特色产品市场获得了很好的口碑和品牌价值。博盛荣酒坊是柞水县的行业代表之一,被评为柞水县非遗就业工坊;博盛荣酒坊传承的古法酿酒工艺于2020年列入商洛市非物质文化遗产名录;博盛荣酒坊获得“中华老字号”称号,并于2023年获得了陕西省第三批非遗工坊的殊荣;2022年,姜孝林被认定为非遗传承人。

老字号“名利双收”

“社会和广大消费者对我们酒坊品质的认可,更让我坚定了做好传统古法酿酒的传承者和酿酒文化传播者的信心。”姜孝林介绍,他分别于2018年12月和2023年元旦先后两次成功举办了两届“陕南酒文化演绎暨茶艺擂台赛”,通过媒体宣传引起很好的反响,每届的关注流量多达1000万人次以上,很好地宣传了当地的酿酒文化和民俗文化。

在姜孝林的带领下,博盛荣酒坊已发展成集酒文化传承、古法酿酒、电商销售、带动就业等于一体的专业化古法酿酒作坊,也为柞水县乃至陕南区域的特色旅游产业发展增添了一张亮丽名片。姜孝林说:“保护和传承非物质文化遗产需要全社会一起努力,我很乐意把多年积累的经验和技艺传授给大家,让更多人了解古法酿酒。”

博盛荣酒坊发挥省级非遗工坊和现有3名古法酿酒专业技师的优势,建立健全“传帮带”机制,提供“一站式”技艺传承、团队管理和联系培养的服务体系,汇聚了古镇古法酿酒专业人才力量。目前,酒坊所带传承人员数量已扩充至13人,带动了县域内37位酿酒者不定期交流,助力酿酒工艺普及和技艺提升,博盛荣酒坊的古法传统酿酒技艺和酒文化也得到进一步继承和发展。

通过“线上酒坊商城+线下体验门店”的经营模式,博盛荣酒坊生产的系列原浆洞藏酒受到广大消费者的认可和青睐,年产量30多吨,带动凤凰古镇周边村100多户群众加入酿酒产业链,以古法酿酒稳定增收致富。博盛荣酒坊带动周边及上下游群众30多人就业,每年有大量的酒糟供给养殖户,带动了周边10多个村的养殖业发展。

谈到未来发展,姜孝林信心满满。他说:“我做酒,一方面是有家族基因在,从小耳濡目染,坚守古法酿造是我做酒的初心;另一方面是我热爱做酒,我喜欢去研究,敢于去接受新工艺。”姜孝林表示将始终坚持传承古法酿酒工艺,运用好博盛荣酒坊“中华老字号”的带动作用,利用好“牛背梁”和“凤凰古镇”的两大自主品牌优势,推动非遗文化与乡村振兴有效融合,促进农民就业、创收致富,为振兴地方经济作出力所能及的贡献。

过风楼镇 产业兴环境美

本报通讯员 孙书勤 张宇 宣佳

盛夏时节,走进商南县过风楼镇双垣村,村间小巷平坦干净,农家院落整洁有序,院墙彩绘绚丽多彩,文化广场上孩童正在嬉戏打闹,村头村民刚采摘完桃子带着丰收的喜悦回家,俨然一幅村美民富和美乡村新画卷。

今年以来,过风楼镇坚持党建引领,聚焦“千万工程”经验启示,着眼于支部强、产业兴、环境美、乡风淳,奋力打造宜居宜业和美乡村。

双垣村坚持把产业发展作为和美乡村建设的重中之重,依托村庄区位优势,结合本地资源禀赋和产业基础,积极探索“支部领动、党员带动、产业拉动”发展模式,不断拓宽群众增收渠道。通过土地流转、发包租赁等方式,将村民增收和集体增收结合起来,通过茶叶种植基地、玉米大豆复合种植等项目土地出租为村集体经济增收16万元。同时,党员个人带头种植水蜜桃、兴建花卉苗木基地等,以务工和土地流转的方式带动15户群众年均增收2000余元。

入夜时分,白玉沟村丹桂小院里灯火通明,欢快的歌声随着饭菜的香气,在夜色中随风飘荡。“过去村里没有特色,冷冷清清,现在开办了农家乐,城里人呼朋引伴来到这里,白天观山景,开襟纳夜凉。”村党支部书记兼村委会主任余益喜感慨地说。

白玉沟村坚持党建引领,探索推行由党支部全程监管、统一标准、宣传推介,村集体经济股份合作社入股建设,群众承包和自主经营的“党建+”发展模式,将闲置小学房产和群众闲置房屋打造成农家乐,持续完善配套设施、创新主打品牌、提升服务质量、规范运营模式,先后投入资金60万元,对丹桂小院、青檀农家等4家农家乐进行升级改造、包装推广,将乡土文化融入其中,将自然山水、田园风光、乡愁记忆变成美丽画卷,成功打造一条农家乐精致风景线。

柳树湾村党支部以党建引领基层治理,持续巩固道德银行建设成果,定期开展道德评议、文明创建活动,通过评选季度“道德之星”以及“振兴典型”“十星文明户”“好媳妇”“好婆婆”“五美庭院”等,引导群众积极配合村组工作,村级组织号召力、凝聚力明显增强,乡风文明、乡村治理水平有效提升。

“接下来,我们将以道德评议为基础,好人评选为抓手,道德银行为载体,道德激励为手段,持续辐射其他村(社区)道德银行建设,不断构建道德银行助力基层治理工作体系,切实增强基层治理原动力。”过风楼镇相关负责人说。

过风楼镇柳树湾村、双垣村和白玉沟村联村党委串起来三个村庄,运用借鉴“千万工程”经验,立足现有生态底色,盘活资源、发展产业,强化基层治理,提升乡村风貌,描绘着乡村振兴新画卷。

秦岭民宿中的慢生活

本报记者 米子扬 通讯员 张浩楠

7月9日,在绵绵细雨中,沿着蜿蜒的公路,记者来到洛南县洛源镇桃坪村,若隐若现的农田与远山、错落有致的民宿与庭院,描绘出生态康养的“醉美”画卷。

“这里的民宿装修温馨,服务周到,农家菜很有特色,还可以体验果蔬现场采摘和加工。住在这里温度十分舒适,不用开空调也很凉快,夏天来这里游玩真是一个不错的选择。”来自渭南的游客张晴对这里的民宿赞不绝口。

张晴所说的民宿是桃坪村村民师锋山利用家中的闲置房屋改造而成的。去年夏天,师锋山在村干部的协助下申报了镇上的庭院经济和创业补贴,并将自家住房改造成了拥有6个房间10张床位的特色民宿。今年入夏以来,来洛源避暑的游客络绎不绝,师锋山家的民宿常常出现“一房难求”的火爆场面。

今年以来,洛源镇深入学习运用“千万工程”经验,依托优质生态资源和凉爽气候条件,大力发展康养民宿产业,一家家民宿从无到有、从有到优,演绎出一场人与自然的“回归”式融合,让“绿水青山”真正变成了“金山银山”。

“自从经营民宿之后,我们每天一大早就在自家院子的共享菜园里忙活,教游客自己采摘蔬菜后,再去收拾屋子,生火做饭,虽然累点,但是心里很高兴,收入增加了,生活也越来越有盼头了。”师锋山一边整理土地,一边笑着说。

乡村民宿对游客来说,是体验大城市中没有的“向往的生活”,而对村民来说,则蕴藏着致富的希望。为了推动民宿产业持续发展,桃坪村积极增加康养美食元素,不仅打造出“共享菜园”“共享灶台”,为游客提供果蔬的观光、品尝和加工体验,还积极动员村民在游客聚集的地方摆摊设市,把家中的特色农产品、地道美食拿出来进行售卖,进一步拓宽群众增收渠道,为乡村旅游再添“一把火”。

舒适,是康养的前提。当城市生活越来越喧嚣,人们期待体验康养生活的心便会越来越迫切。在桃坪村,绿树成荫、清风徐徐,游客枕山而居、依溪而眠,静静感受时光流淌,体会“久在樊笼里,复得返自然”的轻松惬意。

“截至目前,我们共发展民宿17家、农家乐9家,预计户均年可增收8000元左右。下一步,我们将围绕桃坪村以及周边村落,借助自然资源、交通区位和产业发展优势,充分挖掘和利用好原生态山水格局,着重培育一批特色化、规范化的精品民宿,打造具有洛源特色的民宿矩阵,让游客可以在洛源体验秦岭山水康养慢生活。”洛源镇镇长刘渊说。

「鱼菜共养」蹚出发展新路子

本报讯(通讯员 薛源)7月12日,在商南县十里坪镇中棚村西洋菜种植试验田内,镇村干部正在查看当前西洋菜生长情况。

冷水鱼是十里坪镇的特色产业之一,为进一步发挥冷水鱼优势资源,培育新的经济增长点。今年以来,十里坪镇经过多方考察,启动建设了“鱼菜共养”产业暨“西洋菜产业园”项目,作为该镇八大工程之一推进实施,在该镇中棚村三河格瑞冷水鱼养殖基地下游建立首个西洋菜种植试验田。

西洋菜又名豆瓣菜,是一种水生食用蔬菜,常生长于河道浅滩处,含有丰富的蛋白质、有机酸等营养成分,还具有清热解毒药用价值,在两广、云南等区域很受欢迎,具有广阔的市场前景。西洋菜除了食用价值、药用价值外,还有很重要的一点就是具有净化水质的功效。为此,十里坪镇提出“鱼菜共养”这一模式,即通过在冷水鱼养殖基地下游种植西洋菜,对冷水鱼养殖尾水进行净化,同时,尾水中含有的营养物质又促进了西洋菜的生长,实现有效保护生态环境、鱼菜共生共养。

据悉,试验田第一批25亩西洋菜已种植成功,该镇将不断总结种植经验,积极争取有关部门的技术、资金支持,建立完备的产品生产加工线,开拓稳定的销售渠道,预计明年可实现规模种植,对外出售见效益。

小番茄 致富果

本报记者 马泽平 通讯员 倪娅



村民对水蜜桃分拣装箱

伴着热闹的笑谈,妇女们三五成群,在绿叶满缀的藤蔓上,手指翻飞,采摘着一颗颗圆润饱满、色泽红润的水果西红柿……盛夏7月,镇安县西口回族镇青树村高山有机蔬菜大棚里,到处是一派繁忙的丰收景象。

“我们培育种植的水果西红柿不仅色泽红润通透,口感清脆酸甜,而且具有活血化淤、美容养颜、补充维生素等多重功效,是老少皆宜的热销水果。”从南京潘西农场前来指导的技术员一边指导工人采摘包装,一边介绍着水果番茄的食法。他说:“我们种植的水果番茄全过程纯绿色,确保大家吃得健康吃得放心,目前在西安市场很受欢迎。”

西口回族镇青树村位于北阳山上,海拔1100多米。近年来,青树村依托海拔较高、昼夜温差大

的地理优势,积极探索发展高山有机蔬菜特色产业,实现促农增收。去年10月,青树村建成高山有机蔬菜大棚,包含4座双膜立体连栋温棚、5座日光温棚,共计9000平方米,全面打造新型大棚、智能育苗、智能控温、智能控光和循环再利用“五位一体”的综合设施农业体系。

“我们今年试种的‘潘西一号’喜获大丰收,这种水果西红柿种植要求高,村民在种植时真正体会到了啥是现代生态农业。”青树村党支部书记、高山蔬菜产业负责人班良明说,“全过程不喷农药,标准化定植、科学化监测管理,水肥一体化灌溉等环节都要用心管理,才能确保丰收。”

特色产业是推动乡村振兴的源头活水。目前,青树村正将水果西红柿产业作为重点发展产业之一,正积极对接市场,推动产业发展壮大。“我们采取一系列激励措施,鼓励农民扩大种植规模和提高产量,带动附近村民在家门口就业创收,帮助村民提高经济收入,促进乡村振兴。”青树村党支部书记石宏星说,下一步,村党支部将围绕水果西红柿产业,探索一条“党建引领、合作社运作、村民致富、集体增收”的新路子,让小番茄变身群众“致富果”。

特色产业