

□小特产大文章

文化长廊、示范工坊、红曲酒小院…… 文旅合力,坂面红更红更香

●尤溪记者站 王 琨 通讯员 蔡昌源



坂面红曲酒小院一角



蓬莱山取水酿酒



坂面老酒封坛贮存

坂面老酒价高一倍

5月28日,走进位于坂面集镇的坂面酒坊,酒香扑鼻,酒坊主人陈裕科正忙着招呼客人。

“市面上的红曲酒一斤15元左右,我们家的红曲酒一斤30元,客户宁愿花高价买我家的酒,就是因为口感佳、品质好。”陈裕科是坂面镇大坪村人,祖传红曲制作技艺闻名尤溪,他自小跟着长辈学酿酒。

红曲酒是糯米、红曲和山泉水按比例配置而成,酿造有取水、浸米、沥干、蒸饭、摊凉、入坛(糯米饭、红曲、山泉水)、发酵、压榨、煎酒、封坛、窖藏等十余道工序。

尤溪及周边县城都酿红曲酒,为何坂面红深受大众喜爱?

“坂面红口感柔和、风味浓郁,经检测,氨基酸含量是普通黄酒的4倍以上,这和水源、原料以及酿造技艺分不开。”陈裕科说,坂面人酿酒,水源取自当地最高峰蓬莱山,蓬莱山的泉水清澈甘甜、矿物质含量高,酿出的酒更绵甜。酿酒时,坂面人混合使用多位师傅制作的乌衣曲,以优质糯米为原料。蒸好的糯米,必须当天发酵,酿出的酒才不会有酸味。

红曲酒酿造讲究天时,“一冬一酿,冬酿春成”,即每年立冬至冬至期间酿造。“那时山泉水中微生物少,且富含矿物质和微量元素,最适合酿酒。立冬过后,有大雾天气,气温低且温度均匀,适宜红曲酒发酵。”陈裕科说。

当地还盛行“酒酿酒”,即以老酒代替蓬莱山泉水多次循环酿

酒,让陈年老酒更香醇。相传,民国年间,坂面镇京口村林德芳家,“酒酿酒”的粘稠度可以用筷子挑起,用水冲泡着喝,有“筷子夹酒”之说。

老酒文化代代相传

坂面老酒,还有自己特有的文化。坂面镇干部严希仁,家中年年酿红曲酒。据他介绍,过去,富裕家庭才会每年酿酒自己饮用。改革开放以来,坂面家家户户酿酒,产量逐年增加,坂面红逐渐成为当地名片,红曲酒销往全国各地乃至东南亚等地区。

在坂面,宴席必备坂面老酒,酒味醇厚,呈老褐色,当地人戏称为“尤溪可乐”。

坂面老酒富含营养成分,具有药用价值。当地群众介绍,坂面老酒有温补气血等功能。将坂面老酒与生姜共同煎煮,能活血散寒、开胃健脾。坂面老酒还是调味佳品,用来制作月子鸡、猪脚草根汤、田螺煲,很受欢迎。

协会引领 打响品牌

走进位于坂面村的坂面红曲酒小院,有不少游客在围炉煮酒,享受闲暇时光。

“打造红曲酒小院,是为了让更多人了解坂面红的历史文化与酿造技艺。”小院负责人石光樟介绍,小院以坂面红曲酒为主要载体,今年1月27日正式揭牌,累计投入30余万元,打造集休闲打卡、研学团建、定制窖藏、果蔬采摘等于一体的沉浸式体验场所。目前,小院年产红酒20余吨,已对外销售近10吨。

成立红曲酒小院,是坂面镇党委、政府提升坂面老酒知名度的重要举措之一。早在2016年,坂面镇就成立了老酒协会,现有会员60余名。协会通过组织酿酒培训、提供酒业咨询服务、制定酿酒行业规章等,搭建起会员沟通协作的桥梁,携手打响坂面红品牌。同时,坂面镇积极举办老酒文化节、老酒文化讲座等活动,聘请专家对红曲酒进行鉴定,组织工作专班到“闽派黄酒第一村”北碭村调研学习,推动坂面老酒产业再上新台阶。

此外,县里组建了尤溪县酒产业发展工作领导小组办公室,成立红曲酒行业协会,出台措施及扶持政策,申请“尤溪老酒”地理标志商标,助推尤溪老酒标准化、产业化、品牌化发展。

在多方政策支持下,传统红曲酒酿造产业愈发生机勃勃。坂面红曲酒传承人陈开参,2020年创办尤溪县坂面陈氏老酒商行,并取得福建省食品生产加工小作坊核准证。他家生产的坂面老酒在网上十分热销,“上水天泉”坂面老酒成为尤溪电子商务协会授予的名优网货推荐产品,还在尤溪朱子文化周“佳酿&茗茶”品鉴活动中获奖。在陈开参的带动下,坂面其他酿酒业主也纷纷争取酿酒作坊行业核准报批。

“坂面镇正在建设酒文化长廊、酿酒示范工坊等项目,未来将建立健全坂面老酒协会的作用,吸引更多企业家入会,带动红曲酒稳定销售,助力酒农增收、酒企增效。”坂面镇副镇长林玉灿说。

(图片由尤溪县坂面镇提供)

□经济新亮点

新工艺做笋干 智控蒸烤高效环保

●将乐记者站 张明华 黎萍
通讯员 郑春锡 曹金亮

6月1日,将乐县众深竹业专业合作社正式采用新工艺开烤笋干。“使用电锅炉蒸汽发生器蒸笋及电烤房烤笋设备,两天就可以完成1000公斤笋干烘烤,从传统薪材烧烤到智能化自动控温烘烤,节省了大量人工和生产成本。”合作社负责人王诚笑了。

龙栖山国家级自然保护区管理局综合场有林地8.3万亩,其中毛竹林3.2万亩。龙栖山毛竹过去以造纸为主。20世纪80年代,300亩—500亩毛竹山为一个纸槽(手工造纸作坊),最高峰时里山、外山、上地三个纸业社共有100多个纸槽。机械纸替代手工纸,造纸业萎缩,目前仅保留一家手工造纸作坊作为非物质文化遗产传承。现在,毛竹林以产笋为主,传统笋干加工,利用原有纸槽场地,伐木做燃料煮笋、烤笋,一个纸槽山场架设笋作坊5个以上,给森林防火、资源保护工作带来重大隐患。

2022年6月,龙栖山管理局成立众森竹业专业合作社,统一经营管理竹山,吸引31户农户加入,除承包经营外,合作社自主经营6000多亩,开展笋用林、林用林、笋林两林多元化经营方式,对山场实施劈草、平整、清杂等示范管理。

近年来,受雇工难、用工贵影响,山场经营成本居高不下,竹农收入逐年下滑。为提高效益,增加集体和竹农收入。今年1月,将乐县林业局把众森竹业专业合作社列入《将乐县加快推进竹产业高质量发展行动方案》的示范工程,拨出30万元专项资金,合作社自筹45万元,引进智能化自动控温的电锅炉蒸汽发生器蒸笋及电烤房烤笋设备,建成一条竹笋自动化物理分解场。4月1日,分解场开始收入鲜笋,用电锅炉蒸汽发生器自动化设备蒸笋,每天处理清水笋1.5万公斤,过去煮笋一口锅加工500公斤清水笋要2个小时,现在用蒸汽蒸,6口锅同时生产,时间缩短到40分钟,而且不会产生煮笋废水。煮好的笋放入冷水池冷却后,放入压榨池压榨存放,近期行情看好,开始烘烤。“过去用薪柴烧火加温,人要24小时守候,控制不好,会把清水笋烤坏。原来需要三天烤好,现在两天就能将2000公斤清水笋烘烤成1000公斤笋干。”王诚说。

近来,新工艺烤成的清笋干,正源源不断发往浙江、上海等地市场。今年,合作社蒸清水笋7万公斤,共烤笋干3500多公斤,总产值达50多万元。

“使用智能化自动控温系统不需砍伐木材烧火,保护森林资源,每亩降低生产成本25%,每亩竹山增收156元。”王诚说。

□希望的田野

“遍地黄花是金簪”

●尤溪记者站 吴振湖 通讯员 吴光桦 文/图

5月30日,天刚蒙蒙亮,尤溪县西滨镇后坪畲族村、乐洋村两委干部就带着10余位村民来到高山黄花菜种植基地,开始采收黄花菜。

黄花菜别名萱草花、忘忧草、金针菜,有清热利尿、凉血止血作用,与蘑菇、木耳并称为“素食三珍”,宋代文学家苏东坡曾以诗句“莫道农家无宝玉,遍地黄花是金簪”赞美黄花菜。

跨村合作 解决抛荒复耕难题

后坪畲族村、乐洋村属尤溪县西滨镇偏远高山村。近些年,村民基本迁到集镇居住,村部也搬到镇上,村里连片农田抛荒。

如何实现抛荒地复耕和增收致富相结合,一直是困扰偏远高山村的发展难题。

经过多方考虑、多次协商,2023年底,两村两委干部带头出资,成立了尤溪县畲家情农业专业合作社,探索“支部+合作社+农户”模式,将分散的土地资源从农户手中流转集中起来,陆续开垦抛荒山岗田200多亩,连片种植高山黄花菜。

“目前采收的是‘台东6号’,今年3月刚刚种下,2个月不到就可以采摘了。”后坪畲族村党支部书记、主任钟松权说。

钟松权介绍,基地选用“台东6号”“高山1号”两个从台湾引进的品种。“这两个品种对土地要求不高,且经过驯化改良,花的碱含量很低,可直接食用。”“台东6号”花期在5—7月份,“高山1号”花期在7—9月份,采摘时间跨度大。”乐洋村党支部书记、主任刘长新笑着说,现在每天都能采摘100多公斤鲜花。

农旅融合 打造“碧玉”产业

黄花菜种植前期投入大,村民想种,但大多持观望态度,怎么带大家发展这一产业?

“合作社党员干部亲身参与种植、采收和销售,村民看到实惠才会参与。”钟松权表示,想要发展好,还得要规模化。

着眼当前稳增长,立足长远谋发展。合作社成立之初,两个村就联合制定了“村民工资不拖欠、村集体参与分红”的规定,吸引10余户村民在家门口就业,并确定分红收益的23%用于保障村集体发展,实现村民和集体双赢。

后坪畲族村是尤溪县唯一的少数民族村,近年来,通过建设民族文化展示馆,举办“福籽同心·爱我中华”畲族文化节等活动,畲族文化传承保



村民在采收黄花菜



▲刚采摘下来的鲜品黄花菜

闲地变成黄花海

5月30日,泰宁县下渠镇大坑村黄花菜种植基地1000多亩黄花菜进入采摘期,村民们穿梭花海中忙着采摘。

“我种植40多亩黄花菜,今年有10多亩可以采收,亩产250多公斤鲜品,明、后年全部采收,收益可达8万元左右,前景可观。”村民吴清贵边采边介绍。

吴清贵在村里开办了大坑小院民宿,去年,他在大坑村党支部书记、福建行远农林发展有限公司负责人冯爱明带动下,利用院子周围闲置土地种黄花菜,不仅增加收入,还美化了周边环境,吸引更多游客。

在泰宁,像吴清贵这样利用闲地种黄花菜的村民有10余人。

“黄花菜是懒人庄稼,一年种多年收,管理粗放,投入少,我们公司收购鲜品黄花菜,村民销路不用愁。”冯爱明说。

冯爱明2021年返乡任大坑村党支部书记后发现黄花菜前景广阔,经过走访学习,决定大面积种植“台东6号”和“高山1号”等优质黄花菜品种,并成立福建行远农林发展有限公司,同时依托“支部+公司+农户”的发展模式,加快黄花菜产业发展,促进群众增收。如今,大坑村黄花菜种植面积达到1000余亩,年产值达700万元。

(泰宁记者站 李少兰 张显超 通讯员 黄丽萍 文/图)

福建三钢
FUJIAN SANGANG

打造精品钢企
铸就卓越品牌

福建金牛水泥有限公司

以优质产品和服务
为客户创造价值