

辽源山水厚德载物 乡村名品名扬千里(龙山区篇)

天山河酒——

取天地之精华 赋辽河之源泉

今年69岁的姜付荣是辽源市天山河酒厂创始人。姜付荣从小就懂得知识改变命运的道理。虽然她从小学到高中的学习成绩优异且高考考上了大学,但因右手手疾用左手写字而被大学拒之门外。

姜付荣曾经在乡镇企业上过班,当过六年民办教师。结婚生子后,姜付荣结束了教师生涯,但她也不想当全职妈妈。于是,她一边搞肉猪养殖,一边照顾两个孩子。后来,随着饲料和粮食价格不断上涨,养殖利润越来越小。为了降低养殖成本,也为了将自家祖传的满族酿酒工艺传承下去,1992年,姜付荣开始酿酒,用酒糟给猪做饲料。由于酒糟中没有任何添加剂,她家养的猪肉肥美、供不应求。

姜付荣心想,养殖成本控制住了,酿出来的酒更要精益求精,应该两全其美。说起来容易做起来难。刚开始酿酒各个环节都不是很成熟,姜付荣就一次次失败中找原因,不断研究酿酒技术。技术成熟了,酒厂也不断扩大,随之而来的就是资金紧缺问题。市、区残联得知她的励志故事后,主动上门为其解决资金问题。因此,姜付荣一直心怀感恩,她先后安置数十名残疾人在酒厂工作。现在,天山河酒厂是辽源市残疾人就业康复基地。

由于酒厂规模不断壮大,姜付荣忍痛割爱把养殖让给了乡亲做,她则带领女儿专心经营酒厂。

2009年,酒厂初具规模,基本走上正轨,上了一条半自动灌装生产线,并注册

了自己的商标品牌“天山河”。从此,姜付荣专注于专业白酒的研发与酿造。她采用当地优质大米、小米、高粱、绿豆及当地独有的大黄米,配以人体能吸收丰富微量元素的优质深井水,继承传统的酿酒技艺,再结合自己独特的祖传酿造技术,精心酿制出天山河系列纯粮原生态酒。她家的酒由于都是纯粮食酿造且无任何添加,饮后口不干、不上头,因此名扬海内外。

现在,天山河酒逐渐由受到辽源及周边地区的消费者青睐,发展到获得全国各地客户的认可。目前,天山河酒不仅在辽源市区及各县(区)的乡(镇)都有直营店,而且在北京市、宁夏银川市、内蒙古鄂尔多斯市、山东济南市等地都有代理商。



▲天山河酒因品质优获得全国各地客户的认可。
▲“周家洞藏酸菜”被评为“吉林省金牌农产品”。

周家酸菜——

龙山辽水滋养万物 “洞藏酸菜”口碑相传

酸菜是经过乳酸菌发酵而成的一种盐渍菜,东北酸菜已有千年之久,是东北地域文化的代表。家喻户晓的东北菜猪肉炖酸菜、酸菜馅饺子、渍菜粉等菜肴的主原料均是酸菜,深得东北人喜爱。

位于龙山区寿山镇三合村的吉林省永盛蔬菜制品有限公司成立于2007年,是目前辽源地区最大的酸菜加工、销售企业,也是辽源市农业产业化市级龙头企业。公司生产的“周家洞藏”酸菜因使用合作社种植基地的优质秋白菜为原料,延续东北笨渍酸菜的技法,用深层窖池和深山泉水自然发酵150天以上,再经严格加工精制而成,深受消费者认可。公司的白菜基地为“吉林省农业标准化示范区”,2013年,企业通过ISO9001认证;2014年,产品被评为“吉林省名牌产品”;2019年获评“吉林省金牌农产品”;2019年,公司被认定为“吉林省

农民返乡创业基地”。公司在全国多地设立代理商,与国内多家大型酒店连锁餐饮企业保持良好合作关系。公司还在多个线上平台进行产品销售。

公司施行“企业+基地+农户”模式,带动周边农户种植白菜,并以订单形式按照保底价诚信收购,切实保护农民利益。2021年,实现寿山镇全镇白菜种植面积1500亩。现在公司收购的秋白菜种植基地遍布全镇10多个村,涉及种植户140多户。每户菜农通过春茬种植瓜果、土豆、小麦,秋茬种植白菜,可以实现土地一年两次收益,亩产较常规农作物效益翻3-4倍,每亩增收3000余元,仅白菜一项就为全镇农民增收300余万元,为龙山区乡村振兴作出了贡献。

2022年以来,公司持续深挖企业品牌价值,将周家酸菜打造成东北人餐桌上的

必备菜肴、南方人餐桌上的特色菜肴。同时,公司积极探索经营模式,以党支部领办合作社为契机,与区域内多个村集体经济组织和个人签订秋白菜订单合同2500亩,实行土地集约经营,通过“秋白菜基地+小麦种植基地+生态散养基地”模式,打通上下游体系,形成种植、养殖、深加工为一体的农业产业化链条,不仅提高了农产品的附加值,还带动周边农户200余户,解决农村剩余劳动力1000人,提供企业常年用工岗位100个。

公司负责人周贺说,“周家洞藏酸菜”是周家两代人三十年如一日做的一件事。作为第二代传承人,他将延续父辈的经营理念——“传承东北地域文化、打造百年酸菜品牌”,用心将一颗颗小酸菜做出更大的文章,让更多人能尝到来自辽源的东北酸菜、品出浓浓的辽源味道。

舒展李子——

十年磨一剑 种出高品“李”

1978年出生的苏明明是寿山镇永治村村民。2012年,34岁的苏明明借款40万元从事李子种植。

2014年,在村里的鼓励和帮助下,苏明明成立辽源市舒展种植专业合作社。此后,产量上来了,销路也渐渐打开。村里的领导不仅积极帮助研究如何拓宽产业渠道、如何赚更多钱,而且村里还无偿赠给舒展合作社花苗,帮助其在果园附近种植花卉。形成规模后,来采摘的人越来越多,摘果之余还能拍出美照。从此,舒展种植专业合作社的采摘之路也发展起来。

2017年,苏明明为帮助永治村发展社

大村集体经济,积极参与村内专业合作社的筹建,将自身多年积累的专业技术和知识无偿分享,对入社村民全程帮扶,有效带动了全村经济发展,也提高了村民生活水平。2021年,村里的柏油路修到了果园门口,路灯安装到了家门前。环境美了,生活幸福了,越来越多的人来采摘李子。目前,采摘李子的收益已经高于批发零售的收益。每年7至10月是李子收获的季节。150亩的李子园,20多个李子品种,一颗颗李子红红圆圆,咬一口酸酸甜甜。也许,这就是夏天的味道。

苏明明回忆2012年刚开始种植李子的

时候,家里外债约40万元,这对于那个时候的他是一个天文数字。后来,国家政策越来越好,镇里、村里大力支持、帮扶,也随着乡村逐步振兴,李子种植的效益逐年增长。十年来,不仅还清了所有外债,也改善了自己的生活,现在是幸福满满,特别知足。近些年,苏明明转变生产思路,以前是家庭式种植,现在是雇工种植,提高了产量,增加了效益。现在的舒展种植专业合作社有水果采摘园145亩,日常种植、嫁接、养护、采摘等环节雇工均坚持雇用永治村村民,特别对建档立卡贫困户予以优先录用,年用工量累计1000余日工,支付薪水十余万元。

“寿山十八村”面粉——

品质面粉 忠诚于民

南方人吃米,北方人吃面。自古我国北方就因气候条件等原因盛产小麦。因此,北方人的餐桌上总是少不了馒头、面条、各种饼等面食。东北地区的小麦属于春小麦。近年来,东北春小麦种植品种多为优质强筋小麦。由于东北春小麦的生长周期较长,小麦的淀粉含量和其他营养物质含量都比较高,因此,口感更好。

龙山区寿山镇忠诚村就借助良好的地域优势以及

“乡村振兴”的东风,由“忠诚于民”农业种植专业合作社牵头,自2020年起,大规模种植有机小麦。80亩小麦田,到了秋收时节,金灿灿的很是耀眼。小麦收割后,采用农家人工笨磨工序,加工成没有任何添加剂的天然绿色面粉。2022年,在寿山镇的帮助下,成功注册了“寿山十八村”商标。

忠诚村相关负责人告诉记者,优质面粉是由在北方广泛种植的农作物小麦的种子经过加工而成的。小麦中蛋白质的含

量决定了面粉的优劣。越是用靠近小麦粒中央部分磨出的面粉,其等级也就越高。随着混入靠近外皮部分磨出的面粉量的增多,其等级也就越低。优质面粉是强力粉,又叫高筋粉,指的是加工后蛋白质含量在13%以上、湿面筋的含量在34%以上的面粉。强力粉对于原料的要求很高,必须是优质小麦。随着食品工业的高速发展,为了满足不同人群对于面粉的不同需求,下一步,村里将陆续出品强力粉、标准强力粉、中力粉和薄力粉不同等级的面粉,争取让“东北面粉、辽源制造”早日享誉全国。

“徐派”梅花鹿茸——

东北鹿茸是个宝 “徐派”鹿茸有传承

辽源市徐派梅花鹿茸有限公司的前身是东辽县第一鹿场。该场始建于1954年,是曾经名噪一时的“徐派”梅花鹿茸的发源地。从60年代起,该场出产的鹿茸就被省外贸局评为“省级优质产品”。70年代,其生产的“龙首山”牌鹿茸片(以1/3头发丝的超薄片著称)、鹿胎膏、三肾丸等产品远销到东南沿海、香港及东南亚一带。80年代一跃成为辽源地区支柱产业、利税大户及养殖业龙头企业。

辽源市徐派梅花鹿茸有限公司诞生于东辽县第一鹿场改制过程中,2008年11月正式注册,注册资金1000万元。公司在辽源市龙山区工农乡安国村设有自营鹿场,年生产加工梅花鹿茸1000

公斤,其梅花鹿品种具有高产、优质、早熟、适应性强、耐粗饲料、遗传性稳定且茸支头大、质地松嫩的特点。公司作为“徐派”鹿茸的正宗传承者,一直坚持以传统精髓技艺生产纯鹿茸产品。经徐派工艺流程(清洗-封口-煮炸-烘烤-风干-回水)加工的带血梅花鹿茸具有带血均匀、颜色纯正、营养流失少的特点。

公司在工农乡安国村设有梅花鹿放养基地,该基地位于柞架山以东,与工农乡古城遗址毗邻,与十里花径徒步旅游线路接壤,并被纳入辽源市柞架山森林公园建设项目中。公司在坚守传统工艺生产鹿茸的同时,陆续开发其他鹿产品,形成以梅花鹿养殖为基础、以鹿产品系列化开

发为重点的经营格局。公司在辽源市火车站设有徐派梅花鹿茸体验馆,产品品种有梅花鹿茸、鹿胎、鹿角、鹿筋、鹿鞭、茸血6大系列30多个品种。公司已经与国家林业和草原局野生动植物检测中心申请“中国野生动物经营利用管理专用标识”,共申请制作梅花鹿系列产品标识19520枚。公司在2013—2014年度、2015—2016年度被吉林省工商局、吉林省企业信用协会评为“守合同、重信用”AAA级企业。2015年被列为辽源市龙山区级非物质文化遗产,2016年被吉林省商务厅评为“吉林老字号”企业。2017年度,“徐派梅花鹿茸”被吉林省质监局评为“吉林省名牌产品”。

永治村大樱桃——

丰润的辽源水土 培育优质大樱桃

大樱桃有“百果第一枝”的美誉,入口清香可口、甜美细腻,其果实营养丰富、含铁量高,能促进血红蛋白再生,对贫血患者有一定的补益作用。果实虽小如珍珠,但色泽红艳光洁,玲珑如玛瑙宝石一样,味道甘甜而微酸,既可鲜食,又可腌制或作为其他菜肴食品的点缀,备受青睐。

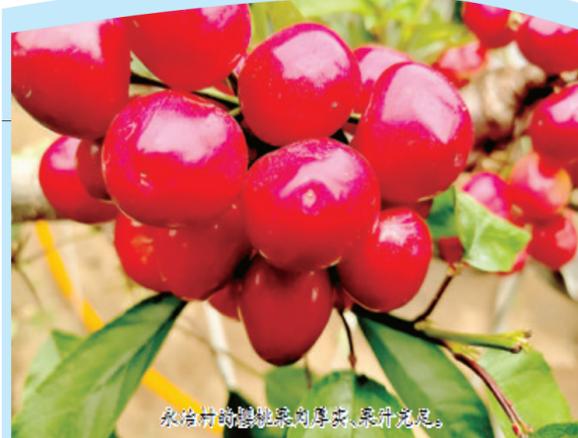
曾经,辽源人吃的大樱桃都是商家从辽宁大连或山东烟台一带引进辽源市场。如今,辽源人可以到樱桃种植基地现场采摘。因为龙山区寿山镇永治村有24栋樱桃大棚,2000株樱桃树。每年五六月份,樱桃大棚里都是人头攒动,来采摘游玩的游客络绎不绝。

寿山镇永治村党支部书记蒋卫阳告诉记者,自2019年开始,他们村种植大樱桃,至今已有四年整。他们种植的大樱桃有美早和红灯两个品种,现每株可产30斤,每斤采摘价格在60至100元不等,年收入400万元左右。由于辽源市气候昼夜温差大,樱桃生长周期长,因此,永治村的樱桃果肉厚实、果汁充足、口感特别好。

永治村尽管现在种植大樱桃的技术和经验已逐渐成熟,但是这一路走来并不容易。众所周知,辽宁大连是目前国内最适合车厘子大樱桃生长的地域。当时,永治村带头人心里想:“辽源离大连不算很远,利用科技培育出优质的车厘子大樱桃并不是

不可能。”最初,永治村村民在种植樱桃的过程中发现两地气候还是不一样,大连的气候比我们湿润、温暖。为了达到樱桃的生长条件,他们就在大棚里培育,让大棚的温度达标;大连的土壤和辽源的也不太一样,他们就想办法让大棚里的土壤模拟大连的土壤;没有种植经验,就从大连聘请相关专家定期来辽源指导。专家来了,他们一丝不苟地学习;专家回去了,他们遇到问题也随时打电话请教。功夫不负有心人。2019年,寿山镇永治村成功培育出了优质大樱桃。虽然当时产量不算理想,但却坚定了全村人的信心。现在,种植经验已经非常成熟,产量也是逐年提高。

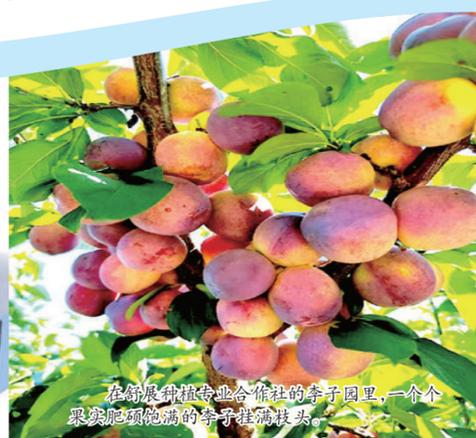
本版稿件由本报记者 王超 采访 本版策划 李锋



永治村高标准樱桃园里,果实红透,果汁充足。



“徐派”梅花鹿茸被评为“吉林省名牌产品”。



在舒展种植专业合作社的果园里,一个个果实饱满的樱桃挂满枝头。



“寿山十八村”面粉选用有机小麦,采用人工笨磨,最大程度保留小麦营养。