

一缸陈醋藏匠心 特色产业兴乡村

——探访商南县试马镇毛河村食醋工坊

本报通讯员 张 瑜 何 昕 崔海飞

在风光秀丽的商南县试马镇毛河村，有一家醋坊，7年来专注于“酿秦岭山中最好的醋”，从最初的柴火灶蒸煮到现在的科技化引领，年销售额在变，不变的是古法酿造的味道。

盛夏的毛河村，空气中弥漫着浓郁的醋香。6月28日，笔者走进秦晋福老醋坊酿造基地，既是工人又是负责人的陈绪江和父亲陈龙忙着摊晾散发着奇特酸香的醋糟子。醋坊外一排排深棕色的大缸整齐地排列着，工人正掀开盖子，揭开红布查看醋的色泽和发酵情况，醋香扑鼻而来，浅尝一口，香醋味道绵柔醇厚。

“这些都是刚淋好的新醋，现在正在经历夏伏晒，随后要经历冬捞冰的陈酿过程，

这是我们古法老陈醋的工艺核心。经过一年以上的陈酿，醋会由于温度的作用、水分的蒸发，而形成复杂的生化反应，‘秦晋福’牌老陈醋才会形成‘绵、酸、香、甜、鲜’的特点。”陈绪江一边讲解，一边舀出一些醋让大家品尝，“如果想要醋香更浓厚，可以放3年、6年等，酿出的醋就是3年陈醋、6年陈醋。”

“秦晋福”的名字缘于醋坊主人陈龙的大儿子娶了山西姑娘而成就秦晋之好。这位来自山西的儿媳妇不仅聪慧能干，而且在她的牵线搭桥下，于2019年引进了山西老陈醋古法酿造工艺，并邀请了大师傅李月贵办起了醋作坊。

醋坊坐南朝北，正门对着奔腾而下的

毛河，门口一副黑底黄字的对联“借天工地匠取五谷精华酿琼浆玉液，益五脏六腑养经血气神铸延年益寿”，饱含了对醋工艺及功效的坚守。

秦晋福老陈醋以高粱、小麦、玉米、大麦、豌豆为主料，稻糠和麸皮为辅料，采用山西老陈醋蒸、酵、熏、淋、陈5道制作工艺，历经43天精心酿制而成。

蒸是将优质酿醋原料碎成颗粒状，用水润泡12个小时使其充分吸附水分，入甑蒸熟，入池经沸水搅拌，原料充分膨胀；酵是将冷却的熟料拌入大曲入浅缸，早晚翻拌，经过10天周期，酒精氧化成醋酸就基本完成，即为白醋；熏就是将酿成的醋醋取40%倒入熏缸加盖，每天按顺序翻倒一次，熏5—7天即成，熏醋的作用在于增加醋的色泽和熏香味；淋是将熏成的黑醋浸泡12—16小时，次日将淋出的白醋醋流入熬醋锅，煮沸杀菌，再次放入黑醋池浸泡4—6小时，淋出黑醋醋与白醋醋混合即是成品；陈是将醋放入陈酿缸日晒，以紫外线杀死醋中的微生物，提高醋的品质。

在醋坊生产旺季，周边有20多名村民前来从事拌料、蒸煮、翻缸、装瓶等工作。村民刘友福每年忙完农活后都要在醋坊务工半年之久，能挣到近两万元务工费，加上向醋坊出售自家种植的玉米、小麦等粮食又能获得一笔收入。醋坊还每年给村上分红2万元，促进了村集体经济增收，受益的村民都夸赞道：“醋坊让大家过上了有滋有味的日子。”

目前，秦晋福醋坊有古法凉拌醋、古法老陈醋、6度手工醋、散打醋等9个品种，通过线上抖音店、微信小店、“832平台”和线下销售方式销往全国各地。去年醋坊酿造了10万多公斤陈醋，年销售额100多万元，线下长期与中航、华润、长安大学等央企、高校稳定合作。中国农科院专家在点评秦晋福醋时认为：“只有好山好水好原料，才能酿出古法好味道。”

家住西安的李女士在一次农特产品展

销会上品尝了秦晋福陈醋，让她找到了儿时的味道，从此成了秦晋福醋的忠实客户，多次回购陈醋赠送亲朋好友，秦晋福的“朋友圈”越来越大。2026年，该醋坊被评为商洛市第二批“名特优新”个体工商户、老陈醋成为第二届商山办伴手礼获奖产品、酿造技师章乐乐获得我市市级乡村工匠名师称号。

随着秦晋福醋坊的名气越来越大，河南、西安等地来的旅游团也纷纷到此参观、打卡、购醋。每当这时候，是陈绪江最自豪也是最忙的时候，他领着大家边游览边讲解：“7年前，我们开始选用柴火灶和大蒸锅酿醋，那一年年产1万公斤醋。2022年，在县委、县政府及试马镇和毛河村的大力支持下，醋坊投入180多万元，建成年产220吨、44万瓶古法老陈醋生产线，建设酿造厂房、淋醋房、陈酿场等2500平方米，购置碎料设备、蒸料设备、发酵缸、陈酿缸、熏醋炉、灭菌罐装等设备300多个，大家看到的这些大缸，是我们从山西买回来的，有上百年历史，做出一缸好醋，它们功不可没……”

目前，公司按照“粮头食尾、农头工尾”的发展思路，带农益农成效突出，每年收购周边农户小麦、玉米、豌豆等粮食2万多公斤，已累计为村集体分红5万元，稳定带动本地20户以上农户就近就业，户均增收5000元，并注册陕西秦晋福缘食品有限公司。

“一辈子要干成一件事不容易，但我们会抢抓一切机遇，不断传承、探索酿醋手法，争取练就一身过硬的本领。”陈绪江说，他们目前正在研究天麻、石斛、鹿茸中的相关成分含量，准备将这些名贵药材也作为酿醋原料的一部分，争取研制出更贴合现代人养生理念和保健效果的好醋。



陈绪江(右)和父亲陈龙(左)查看陈醋的色泽和发酵情况。



7月7日，柞水县杏坪镇柴庄社区食品加工厂内一片忙碌，工人抓紧封装成品蚕豆，将最新一批货品装车发往西安，一袋袋风味炒货搭乘物流车走出深山。

“这是今年第2批订单，已经生产了1个月，目前已接近尾声。”车间负责人吴传喜擦了一把额头的汗，笑着说。

走进这间1000多平方米的标准化厂房，食品加工生产线正有序运转。清洗、开口、沥水、油炸……一道道工序环环相扣，空气中弥漫着蚕豆特有的焦香和麻辣调料的辛香。

为补齐产业短板、拓宽增收路径，2024年柴庄社区主动对接柞水县发改局，争取移民小区帮扶车间项目扶持资金295万元。为保障项目长久运营，社区合作社吸纳返乡创业人才康从喜，注册成立柞水县左邻右舍农夫产业有限公司，企业自筹200万元配套投入，政企携手推动项目落地见效。

车间主打蚕豆深加工，同步生产花生、青豆等产品，研发推出原味、麻辣、牛肉等多种口味，根据市场需求定制大小包装，实行订单式生产模式。据了解，2025年厂里生产各类炒货40多吨，稳定供应西安市场。2026年生产稳步提速，目前已顺利完成两批订单生产交付。

家门口的加工厂，让当地群众实现了“就近就业、顾家增收”两不误。

“家里老人长年患病离不开人照顾，外出务工实在不现实。”柴庄社区居民王钰正在生产线上，熟练进行蚕豆清洗、开口、沥水等整套工序。进厂之初他并不熟悉操作流程，厂里安排技术人员一对一开展实操教学，没过多久他便熟练上手。“每个月到手4000多块，既能照顾看母亲，又能稳定赚钱，我真的很满意。”

今年50多岁的何降梅家住厂区周边，步行几分钟就能到岗，主要负责成品分装打包工作。“这个年纪外出务工不方便，家门口上班，每个月都有稳定收入，人心里踏实。”说这话，她双手麻利地完成封口工作。

“产业选对了，群众就有活干、有钱赚，村集体也能持续增收。”柴庄社区党支部书记康齐说，“目前车间生产使用的原料蚕豆主要从甘肃采购，今年社区试点自主种植蚕豆30多亩。如果产量和品质达标，后续我们将逐步扩大本地种植规模，打造本土特色农副 products 品牌。”

政企携手建车间 订单炒货销西安

本报记者 朱良娜

游客扎根商洛慢居 沉浸式感受山野烟火

本报记者 肖 云

映日荷花迎客来

随着西十高铁开通，丹凤县棣花古镇凭借优美风光与人文底蕴迎来暑期客流高峰，赏花经济持续升温。

近日，走进棣花古镇千亩荷塘，粉白相间的荷花点缀层层碧叶，清风拂过、荷香四溢，景色宜人、美不胜收。不少游客慕名前来，漫步亲水栈道、定格夏日美景。

游客杨珊不吝对这里的赞美：“这里环境优美，空气清新，荷花开得很漂亮。早知有棣花，何必下江南！”

火爆的赏荷花人气也有效带动古镇餐饮、特产等业态火热出圈。不少游客在赏完荷塘美景后，纷纷走进来金街，打卡特色美食、品鉴丹凤特产，体验古镇烟火风情。

来自甘肃庆阳的游客白亚军说：“今天带着我们的团队来到棣花古镇，吃到这么好吃的美食，感觉非常棒。来到这里，一定要尝尝丹凤的美酒，葡萄酒非常好喝。”

经营户刘建芳在棣花古镇景区开店有14年了，生意一直很好，主要经营商州大烩菜、菠菜面、红薯凉粉、红薯丸子，天天都是早早卖完。特别是最近西十高铁开通了，荷花也开了，顾客天天都是爆满。

为抢抓暑期文旅机遇，景区立足夏日文旅特色，不断完善配套设施、升级服务品质、丰富游玩体验，全方位提升游客游玩舒适度与体验感。陕西商於古道景区运营管理有限公司董事长冯晨介绍，为抢抓暑期文旅机遇，景区围绕吃、住、行、游、购、娱，全面升级业态配套、优化游览环境、提升服务品质，新增网红打卡点。同时，推出棣花大舞台直播演出、篝火晚会等丰富多彩的暑期特色活动，活跃夜间文旅氛围。

一池荷韵激活一方文旅，一条高铁带动一方发展。棣花古镇正在将生态美景转化为发展红利，有效带动周边产业蓬勃发展，拓宽群众增收渠道。

游客扎根商洛慢居 沉浸式感受山野烟火

酷暑来袭，各地开启“高温模式”，我市凭借清凉气候、良好生态以及临近西安的区位优势，成为周边游客避暑旅居的热门选择。

7月9日清晨，在商州区仙娥湖山庄旅居的西安游客刘跃贤推开窗户，山风裹挟着丹江河水的凉润扑面而来，他不由得深吸了一口气。

这是刘跃贤第二次来商州避暑，“这几年，我把全国避暑的地方跑遍了，最后选定这里。这儿环境好，人有礼貌，家常便饭吃着也舒服。”刘跃贤说，30年前，他开大车时曾路过商州，和那时相比，现在的变化可以说是天翻地覆，街道干净开阔，到处是鲜花绿树，一早一晚在公园走走路，感觉特别好。“这次我把朋友也带过来了，他说没想到商洛环境这么好。平时，我们四处转一转，感受当地人的生活，甚至有在这里买房的打算。”

仙娥湖山庄负责人李娜说，他们由酒店转型做康养，承接客人的住宿及一日三餐，目前，70多间房已经住满，即便如此，一天仍有上千个电话打进来咨询预订。

眼下，商州区三岔河镇“隐居乡里·雨山前”民宿的马鞭草正值盛花期，连片绽放的花田像笼罩着一层紫雾，氛围感十足，不断有游客前来赏花、拍照。来自西安的游客张女士说：“这一大片花海紫汪汪的，特别出片儿，像是闯进了童话世界。山里也凉快，住着就不想走了，这个民宿的家具也很有特色，能看出来是花了心思的，过阵子我还要带家人来，到时候多住一段时间，慢慢享受。”

这是知名乡村度假品牌“隐居乡里”在秦岭腹地打造的一处精品野奢山院，有18间客房，一座无边泳池，客人可以在此体验瑜伽、亲水、观星，是一个放下疲惫、回归自然的诗意栖居地。

丹凤县平价民宿水泊梁山经营者刘建锋告诉记者，西十高铁开通之后，有不少湖北、河南的游客打电话向他咨询，大多是怎么坐车，如何收费，需要带哪些物品之类的问题，“半个月前房子就爆满了，现在每天仍有四五十人打电话预订。”

69岁的西安人直立是水泊梁山的常客，这是她第6次过来康养。“两个月前，我和一个姐妹来住了几天，这里离西安近，空气好，老板人也好，住着舒服，让人有一种亲切感，只要时间允许我就会来。”直立说，他们每天的生活被民宿老板安排得满满当当，一起做操、跳舞、劳动、做游戏，想溜达就到丹江河边走一圈，十分惬意。

在距“水泊梁山”8公里处的丹凤县三里栈民宿，院落古朴，绿树成荫，又是另一番田园风光。管家刘斐说，自去年运营至今，入住的客人一直不断，有一对夫妇从西安慕名而来，先说是住3天，因为体验很好，就把子女、丈母娘一家都接过来了，后来又带了二三十个朋友，行程从3天延长到7天再到一个月、三个月。“前些天，老人又打来电话，说是这两天要来避暑。”提及



丹凤县三里栈民宿由农房改造而成，让游客回归乡野、邂逅乡愁。

游客的反馈，刘斐如数家珍，她听到有人说：“在别处没闻到的泥土味儿，在这闻到了。”也有人说：“这里西红柿有西红柿的味儿，黄瓜有黄瓜的味儿。”

如今，游客不再满足于“吹吹凉风拍拍照”，而是选择在商洛住下来、慢下来，把身心安放在山间水间，晨起看云、午后喝茶、夜晚听风，这时，22℃商洛便从宣传片走进了无数人的烟火日常。



游客在桃坪村的民宿过上了田园生活。

入夏以来，各地持续高温，气温突破38℃，而秦岭深处的洛南县洛源镇桃坪村却凉爽宜人，白天无需空调、夜宿还需棉被。“长寿之乡”桃坪村正凭借得天独厚的清凉资源和金字招牌，吸引大批外地游客前来避暑康养。

走进桃坪村，青山叠翠、河水潺潺，清凉感扑面而来。村民师文权精神矍铄，说起家乡的优势如数家珍：“咱这儿山好水好空气好，长寿人也多。我今年81了，像

秦岭深处好纳凉

本报通讯员 吕效騫 吴东飞

张阳也是经过朋友推荐，上个月来这里感受到凉爽的气候之后，这次又带着八九个朋友一起来休闲避暑。

张阳介绍：“西安这两天比较热，我们都退休了，想找个凉快能避暑的地方。上个月来过，首先确实是凉快，再一个老板两口子热情服务，饭菜质量也很好。”

张阳居住的这家秦岭涧庭民宿，经营者吕永涛长期在西安做餐饮生意。今年，眼见家乡夏季避暑游和民宿生意越来越红火，他便返乡创业，既打理自家民宿，又张罗起了农家乐。

“我们通常给顾客吃的都是自助餐，一天4到8个菜，一周不重复，早餐还给大家吃一些杂粮。”吕永涛说。

村民高芳娃去年看着别人家民宿红火，自己没赶上趟儿，错过了不少游客。今年她早早动手，把家里几间房进行改造，办起了南山居民宿。今年夏天，西安、渭南、华县的游客都来了，已经走了好几批人了，现在民宿里住了七八个客人。