

早在南宋咸淳七年(1271年),崇明的农民采集当地生长的辣蓼草(俗称酒药草)和大米一起酿制成酒饭(又称酒酿),酿成的酒饭又香又甜,还带酒精度,在这特定的条件下,放置几天后变成为米酒,后来崇明老百姓称之为“崇明老白酒”。有人说,崇明人的血液里流淌着老白酒的基因,无论走多远,儿时父亲用筷子蘸酒的记忆永远留在舌尖上,也成为一辈子的挂念。



在这里,感受沪郊风物与温度

过去,崇明岛上家家酿酒,几斤糯米、几两酒曲、一个小缸,香飘百里,一把勺子舀出来了那一口“醉甜”,名曰乡愁。

一香就是七百年 崇明老白酒里是一抹“醉甜”的乡愁



□记者 欧阳蕾昵

乍暖还寒的冬末,倒一些带着稻香、甘甜清冽的崇明老白酒,然后在灶头上的汤罐里炖热,三五好友

小酌,抑或一人慢慢喝上半宿,任甜蜜的滋味在口中蔓延。过去,崇明岛上家家酿酒,几斤糯米、几两酒曲、一个小缸,香飘百里,一把勺子舀出来了那一口“醉甜”,名曰乡

愁。如今,崇明老白酒不断探索创新,以上海飘香酿造股份有限公司为代表的企业从单一老白酒生产发展到以营养类果露酒、米酒、保健酒为主的多元化产品结构。目前,飘香酿造公司旗下拥有“青草沙”“艳阳春”两大知名品牌。

走进上海飘香酿造股份有限公司的米酒生产车间,淡淡的酒香扑面而来,车间内整洁敞亮,工人们有条不紊地进行作业,灌装后的米酒正进入最后一道喷淋杀菌工序。2017年,飘香酿造公司率先建成了全国第一条以米酒产品为主的现代化生产线,全食品级不锈钢设备,关键工序全自动化控制,并融合微压蒸煮、低温发酵、分级过滤等独有技术,彻底改变了传统米酒落后的现状,生产出来的产品颜色鲜明、香气浓郁、口感醇和,质量稳定。

一般,酒经过长时间贮藏或者日晒后会出现美拉德反应,产生不

同程度的类黑精色素,青草沙米酒却能始终保持清澈透亮。青草沙米酒选用崇明当地种植的一级大米,而高端款“两无化”米酒更是用“两无化”大米酿造而成。每一颗大米打磨掉表层的蛋白质、脂肪后保留大米纯正的淀粉部分,精白后的大米在酿造的过程中,不容易产生脂味和酸味,使得酒的口感更纯正,米香更浓郁。

作为第十届中国花博会特许商品,青草沙米酒先后被评为“上海特色旅游食品”和“性价比卓越大奖”。瓶身上的数字代表着酒的度数,8度的米酒是甜津津的味道,适合不会喝酒的人,12度是清甜口感带点酒味,13度则完全是酒味。目前,米酒产品已向国家知识产权局申请两项发明专利。在上海各大商超、酒店、崇明民宿、农产品销售点及淘宝、京东等网上平台都能方便地购买到。

据考证,崇明老白酒发展已有700多年历史,早在南宋咸淳七年(1271年),崇明的农民采集当地生长的辣蓼草(俗称酒药草)和大米一起酿制成酒饭(又称酒酿),酿成的酒饭又香又甜,还带酒精度,在这特定的条件下,放置几天后变成为米酒,后来崇明老百姓称之为“崇明老白酒”。作为上海地区独有的酒种,2009年崇明老白酒被列入上海市非物质文化遗产名录,并获“国家地理标志保护产品”称号。

喝老白酒是有讲究的。一般来说,春秋季节冷饮更有味道,而冬日更适合热饮。将老白酒隔着水微微炖到表面冒泡即可,这样的酒喝到肚子里暖乎乎的能抵御寒冷。有人说,崇明人的血液里流淌着老白酒的基因,无论走多远,儿时父亲用筷子蘸酒的记忆永远留在舌尖上,也成为一辈子的挂念。

□点击

廊下蘑菇被农业农村部评定为“全国名特优新产品” “亩产英雄”带动本地菇农实现“共同富裕”

□记者 曹佳慧 通讯员 何洁

2021年上海五个村入选全国乡村特色产业亿元村,金山廊下勇敢村榜上有名。近年来,廊下镇大力发展农业特色产业,依托“联中”企业品牌和“联中一号”产品品牌成功探索一条乡村“共同富裕”的路子。新年伊始,廊下又添一张“国字号”金名片,廊下蘑菇被农业农村部农产品质量安全中心评定为“全国名特优新产品”。

菌菇是廊下镇的传统产业,先后经历了传统种植、标准化和工厂化蘑菇种植,从“看天吃饭”到“周年化生产”,转变农业发展方式促进农业转型升级,2021年廊下镇菌菇亩产值200万元,成为“亩产英雄”。

最近,勇敢村又有一家食用菌基地完成扩建。据悉,该基地位于廊下重点规划建设的蘑菇小镇的项目区,总占地面积86亩。通过都市现代农业发展专项项目扶持,该区域已完成3家各自6间棚双孢蘑菇工厂化菇房建设、1家珍稀食用菌生产基地建设,目前生产经营

良好。已建成的明云、金继、豆轩阁食用菌专业合作社采取和上海联中食用菌专业合作社联营的方式,统一管理、统一原料、统一品牌、统一管理、统一销售。蘑菇的栽培周期仅33天,每周单产达35公斤/平方米,全年可种植11个周期,每平方米的年产量是传统种植的40倍,实现了投资500万元、年产值500万元、年净利润50万元的“三五”模式。

为了起到更好的带动示范作用,廊下镇通过蔬菜优势特色产业集群项目,2021年建设金土地双孢蘑菇生产基地项目和联村双孢蘑菇生产基地项目,两个项目新增24间标准化的双孢蘑菇工厂化菇房,由联中托底,通过租赁的方式带动更多的传统菇农走上工厂化的生产道路。

陈明云正是廊下打造“蘑菇小镇”、探索“三五牌”致富模式的受益者之一。“这几乎是‘傻瓜式种菇’。”陈明云说,“工厂化种菇不用看天吃饭,菇房通过电脑和物联网实现自动化操作,一部手机能查看温度、湿度、二氧化碳浓度等与蘑菇生长密切相关的指标并远程操控。”种蘑菇



的基质来自联中,蘑菇种子和生长需要的营养全部在基质里,通过全自动上料机,把基料和覆土均匀铺在菇房的架子上,保持合适的温度湿度,十多天就能开始采收蘑菇。种菇简单了,收入却显著增加。以前一个菇房一年种一茬蘑菇,还要靠经验、看老天爷“脸色”。现在使用新菇房和三次发酵基质种菇,一

年可以种11茬,年产值成百倍增长,又能节约土地,种植成本方便可控,最重要的是农民收入颇丰。

此外,为了提升整体形象,项目区域投资400多万元用于排水、道路、景观等公共配套设施,目前基地大规模新增基础设施等项目已经验收完工并投产,预计今年产值将达到5000万元左右。

海湾镇禁毒铲种踏查 铲毒必尽 不留死角

□通讯员 张鑫

为了进一步巩固常态化禁毒工作机制和禁种、铲毒工作成果,防止非法种植原植物问题反弹、蔓延。日前,海湾镇禁毒办协同世贸居委会综治干部、综治协管员和禁毒志愿者们,在辖区内开展禁种铲毒踏查宣传活动。

此次活动主要针对辖区商铺、居民房前屋后、花园、绿化带进行了全面巡查,活动中,工作人员以“不漏一处,不放一株,不留死角”的工作要求进行地毯式清查,同时告诫居民群众种植罂粟原植物是违法犯罪行为,并鼓励广大居民群众积极参与到禁种铲毒工作中,对发现有种毒违法行为要及时向社区和派出所举报。

通过开展此次禁种铲毒踏查行动,确保了辖区内毒品原植物零种植的工作成果,加强了居民禁毒、铲毒的意识,助推了全民参与禁种铲毒的积极性,切实做到了铲毒必尽,更有利于开展2022年的禁种铲毒踏查工作。