

胶东风物

地瓜黄酒 “春薯香”

王九会 撰文/供图



古往今来，人们对糯米黄酒、黍米黄酒、大米黄酒早已耳熟能详，而你听说过把地瓜酿成黄酒，搬到百姓餐桌上，成了中国黄酒家族中的新宠，且登上了大雅之堂吗？地处烟台市牟平区的烟台恒邦酒业有限公司，正是把地瓜酿成黄酒，大规模生产出“春薯香”的首创者。他们酿造的地瓜黄酒一上市，就成了百姓的抢手货，不仅畅销省内外，今年还出口到韩国，得到了海内外广大消费者的一致好评和青睐。

烟台恒邦酒业有限公司，以生产闻名遐迩的“牟平老白干”而著称。作为胶东知名白酒品牌，66年来，“牟平老白干”演绎出一个又一个传奇故事。2021年，曾是《烟台晚报》首席记者的尹浩洋先生为恒邦酒业撰写并出版了《牟平老白干传奇》一书，并在《烟台晚报》连载发表，掀起了一股“牟平老白干”热。

2020年1月，在黄金行业摸爬滚打了几十年的原恒邦集团总经理王家好，接任了烟台恒邦酒业公司董事长。他思维敏捷、敢为人先、善于创新，走前人未走过的路。上任伊始，他认为，胶东是盛产地瓜之乡，几十年生产牟平瓜干白酒已有成功先例，在世界卫生组织公布的最佳蔬菜中，地瓜又位居首位，既含有丰富的维生素和矿物质，还有抗氧化成分，是防癌、抗癌、抗衰老的首选，还有促进消化、减肥之功效。如果能把地瓜酿成黄酒，摆到百姓的餐桌上，一定会收到比其他黄酒更独特的奇效。他的这一设想，与公司总经理、总工程师、国家酿酒师、中国薯香白酒开创者赵成江一拍即合。从市场调研到学习黄酒酿造技术，从嫁接改造古法酿酒工艺设计到生产设备采购安装，一场大规模生产地瓜黄酒的会战在恒邦酒业拉开了序幕。

为了把地瓜黄酒试制成功，从2020年5月开始，王家好、赵成江和技术研发人员吃住在工厂、工作在车间、奋斗在实验室，不知熬过了多少个日日夜夜，不知经历过多少次失

败，也不知试验过多少批次的黄酒指标，他们只有一个目标，那就是把地瓜黄酒打造成中国首屈一指的指标优、口感佳、食疗好、受欢迎的黄酒。

为了酿造出最好的地瓜黄酒，王家好带领他的科研团队，以著名的烟薯25为原料，经清洗去皮、蒸煮、冷却、多重酶解、压榨、化验、过滤、杀菌、灌装等12道复杂工序酿造，又配之天然的昆崙山泉水，使烟薯25的营养成分得到充分提取。功夫不负有心人，仅用了100天，他们就将自主研发的地瓜黄酒生产线建成了，生产出了第一批达到国家质量标准的地瓜黄酒产品。2020年底，经市场监督管理部门现场审核，公司取得了黄酒生产许可证，开始批量生产。2020年12月18日这天，恒邦酒业的员工们像过年一样，敲锣打鼓，庆祝他们首创的地瓜黄酒成功上市。

他们为恒邦酒业首创的地瓜黄酒，取了一个十分优雅又贴切到位的名字“春薯香”。“春薯香，春薯香，人人见了都说好，个个喝了都说香。”饮用后的人们如是说。

“春薯香”投放市场四年来，从大江南北到长城内外，消费者不远千里，纷至沓来，争相选购。在省内济南、聊城等地，“春薯香”已成市场新宠，就连四川、贵州、湖北、湖南等地的酒类生产厂家和经销商们，也专程到牟平恒邦酒业取经问道，洽谈联合生产和独家代理的事宜。著名的东阿阿胶产地名家，也多次来协商联合开发阿胶新搭档事宜。

2021年，恒邦酒业生产的“春薯香”产品又跃上了一个新高度，被评为首届“鲜美烟台好礼”，成为代表烟台馈赠友人的烟台名牌产品。2024年，“春薯香”首次出口到韩国，打开了国外市场，让国外消费者喝到了中国人首创的好黄酒，为国人争了光。

据王家好介绍，眼下，他们又针对不同人群开发出了“春薯香”11.5度、12度、12.5度、13度、13.5度系列黄酒，这些有益健康的新型黄酒正源源不断地供应市场。

乡村记忆

热乎乎的老土炕

刘薇

儿时，母亲兄弟姊妹多，被褥少。冬天下大雪，寒风吹得窗户纸“吱吱”怪叫，全家人挤在一铺炕上，盖着一床被子，你揪过来，我扯过去，不是你铺不着褥子，滚到了炕席上，就是我盖不全被子，露出半截腿……

晚上，大人在炕的最外边挡着孩子们，防止掉落地下。在漆黑的夜里，常常能把一个简短的小故事拉得很长，让孩子们枕着好奇和神秘，揣着幻想和憧憬进入梦乡。

胶东的土炕，四四方方，是用土坯垒起来、草泥抹起来的。炕面是十八个大垫平铺起来的，草泥脱出来的大垫，中间还夹有两根树棍做骨架。垒平了炕面，再抹一层草泥。炕干了，铺上软软的麦秸草，上面再铺上席子，上等席子是用芦苇编织的，很软乎，一般人家是用高粱秸编织的。山东半岛一般的农村房子正屋都是四间。正间一进门，两边各有一处灶台，隔壁东西两间，都盘有两铺土炕。最边上的一间，用来储存粮食。这也就满足了基本生存需要——吃饭、睡觉。做饭时，锅灶下的余火炊烟穿过土炕中间多条土坯暗道，烘烤着，土炕变热了，然后进入墙壁烟道和屋顶烟囱冒出去。这种屋内格局与结构，节省能源，就地采暖，简单实用。数九严寒的天气里，在炕席上摆上一个小炕桌，或一个木质长方形的圈盘，全家人围坐在暖烘烘的炕上，一起吃着热乎乎的饭菜，暖意融融，乐在其中。直到如今，民间还有“坐席”一说，其实就是坐在炕席上吃饭，“坐席”也就成了赴宴的代名词。可以说，是暖暖的土炕陪伴母亲度过了温馨幸福的少年时代。

大人忙于生产队里的农活，母亲在家就经常洗一大堆地瓜，锅底添几瓢水，放个树杈做的人字形小锅梁子，再放上高粱秸串成的小篦子，把洗好的地瓜一堆就是大半锅。再炖上一砂大碗咸菜疙瘩或腌好的萝卜缨子，美味无比，就是全家好几天的“当家”菜了。

母亲的家乡属于低山丘陵地

带，土壤成分特别适合种植红薯，基本年年旱涝保丰收，所以家家户户都有地瓜窖子。秋天储藏的地瓜满满当当，可以吃到来年新的地瓜栽种时节。

每当地瓜蒸熟了，咸菜蒸烂了，炕也烧得烫人了。晚上躺在炕上，全身舒爽，一直睡到大天亮，土炕的热乎劲一点儿也不减，那真叫舒服。十岁时母亲学会了锅底煨地瓜，在锅的上半部分贴一圈玉米面饼子。只有把锅烧得发烫了，才能粘得住饼子，否则就会滑塌进锅里。因为喜欢做饭而且做得还不错，母亲经常得到姥姥的夸奖。

每到过年，农家媳妇们都要糊炕边子，用买来的花花绿绿的印花纸，围着三面炕墙精心裱糊，仔细熨平。印花纸的上端和周边还要用黑色或绿色等油光纸，裁成条状封顶压边，分出眉眼，角上一般都会折出一个曲花或剪出一个宝葫芦等图案作为装饰。

结婚的新人，土炕上要铺崭新的“红席子”，以示吉祥如意。所以，儿子结婚，家长都要到集市上揭一领“红席”——一种红色高粱秸编织的席子。民间巧匠编织的红席子，也都会有许多“龙凤呈祥”之类的美丽图案，赏心悦目，喜气盈盈。土炕的最外边，都镶有一长条“炕帮”，或是木质的，或是竹皮的。天长日久，上炕下炕，磨蹭得格外光滑、锃亮。

春天，家里有闲炕的人家，生产队都要以工分奖励的形式，安排利用闲炕生地瓜芽子。先在炕上铺一层厚厚的沙土，把地瓜种埋进去，按时洒一些水，定时烧火，保证温度适宜，地瓜芽子很快就长出来了。麦收前后，便是拔芽子、栽地瓜的时节。生完芽子的土炕都要扒掉重新盘起来。扒出来的土坷垃，由于烟熏火燎，已变成黑黝黝的上等有机肥料，施喂黄烟、蔬菜、花卉，效果特好。

久违的土炕，农家人的摇篮；热乎乎的土炕，农家人的依恋。千百年来，庄户人日出而作，日落而息，祖祖辈辈就是在这暖融融的土炕上，一代传一代，繁衍生息，延续香火，血脉不断。

投稿邮箱: ytwbyjtj@126.com