

“我的家乡我的村”之陈营村

沉醉在酒香里的最美乡村

■文、图/记者 何利 特约记者 姬廷顺
通讯员 黄志永

汉江自陕西安阳镇发源一路蜿蜒而来,在郧阳区安阳镇境内留下一个弧形的身姿。从郧阳区城区出发,驾车沿着郧丹路行驶约30分钟,便可抵达安阳镇的陈营村。恬静的汉江,在村头舒展开臂膀,以千百年的持之以恒在这里冲击出一马平川。安阳镇素有“鄂西北粮仓”之称,而陈营村又是这“粮仓”的核心之地。

村子一侧,337省道穿境而过。公路两侧的老柳树,已经在早春的和风中逐渐苏醒,吐出淡淡的嫩芽。陈营村村委会旁,一处即将完工的建筑工地上早已开始繁忙。“你现在看到的就是我们村里的黄酒产业园一期项目,今年上半年就要投入使用。”村支部书记魏然向记者介绍着眼前的建筑。实际上,陈营村的黄酒产业园包括酒厂、酒曲厂等一条龙式的配套产业。整个项目共有三期工程,总投资高达1.5亿元,到2024年将全部完工并投入使用。届时,一年的黄酒产量将达到250万公斤。

在整个十堰,黄酒名气最大的自然要数郧阳黄酒和房县黄酒,而郧阳黄酒的核心产地,便是安阳镇的陈营村。近年来,随着黄酒产业的逐渐壮大,陈营村也有了“黄酒村”的名头。善酒者有过这样的总结:“安阳黄酒如

君子,入口浓烈,直来直去;房县黄酒如美人,入口甘甜,分外醉人。一南一北,各有风味。”安阳黄酒的馥郁浓香,既是由于传承了上百年的传统工艺古法酿造手法,更重要的是取材本地最优质的糯米和井水,好山好水出好米,好水好米酿好酒。

陈营村的水源,主要源自汉江上游的巨家河水库。优质的水源先是滋润了陈营村的千顷良田,而后汇入碧波荡漾的丹江口水库。得天独厚的水资源优势,造就了陈营村的香米和黄酒两大优势产业。陈营村共有2000亩的优质水田,其中香米和糯米的种植面积各占到了50%。香米用来加工成大米销售,糯米则用来酿造醇香的黄酒。

陈营村有着悠久的传统手工黄酒酿造历史,是远近闻名的“黄酒村”,每年农历九月九日前后,当地家家户户开锅酿酒,整个村里酒香四溢。为延伸香米产业链条,提升“黄酒村”实力,该村因势利导,由谷香农专业合作社引进南阳理工学院技术团队开展黄酒基础性研究,建设原产地黄酒厂。合作社负责人告诉记者:“我们将原来农户‘单打独斗’转变为合作式抱团发展,采用传统工艺酿造黄酒,通过统一酿造、统一包装、统一价格,借助郧阳区电商办、邮乐购、湖北小蜜蜂电商公司等平台统一销售,带动260余农户发展黄酒产业,户均年增收3000元以上。”



随着黄酒产业的逐渐壮大,陈营村也有了“黄酒村”的名头。



风景如画的陈营村。



陈营村共有2000亩优质水田,香米和糯米种植面积各占50%。



陈营村村容整洁。



得天独厚的水资源优势,造就了陈营村的香米和黄酒两大优势产业。

记者手记

除了地理优势,陈营村最大的优势莫过于找准了定位。因地制宜发展产业,是陈营村给人最深的印象。拥有优质的水田、有着悠久的酿酒技艺,于是陈营村制定了发展香米和黄酒两大产业同步发展的规划,并坚定不移地付诸行动。而这两大产业所带来的利好,又反哺了全村基础设施的完善,以及村民收入的提升。乡村振兴离不开产业发展带来的利好,不同的村子,只有找准自己的定位,方能打造出适合自己的产业并让其取得长足发展,从而实现最终的振兴。