

总冠名单位: 海龍閣



“鲜太吉”酱油吃出儿时味道



用瓦缸天然晾晒发酵酿造酱油。茂名日报社全媒体记者张伍 摄

茂名晚报讯 “啧啧，就是这个味，我小时候吃到的豉油拌饭就是这个味道！”日前，一名在外打拼的洗先生回到家乡高州市长坡镇用餐时，激动得赞不绝口，“在外几十年，总是尝不到儿时那种熟悉的味道，现在可好，终于又尝到了，真是太幸福啦！”洗先生赞的是来自高州市长坡镇玉湖酱油厂生产的“鲜太吉”酱油。

日前，记者慕名前往采访。还未到玉湖酱油厂，一阵一阵的酱香便扑鼻而来。进入该厂，只见晒场上整整齐齐地摆放着一只只大瓦缸，令人震撼！该厂负责人领着记者一边参观，一边饶有兴致地介绍起来。他说：“我们要做的是有品质的酱油，为此精心选取本地优质的大豆作为原材料，再选取纯天然的山泉水，还有就是用‘瓦缸天然晾晒发酵’古法酿造。”他指着晒场里那一只只大瓦缸，说起了一段悠久的历史。据说，1500多年前，洗夫人统领南越大地，长坡镇的宝鸭岭乃囤粮处，主要囤放豆类。某日，战争集结号角紧急吹响，全员外出战斗。激战近半年后凯旋，却发现宝鸭岭洞内囤放的豆类由于湿气重散发出一种异香，伙夫蘸而尝之，味极好，便将滤汁煮开，以拌干粮分众兵士，均觉鲜甜美味，争而食之。洗夫人闻之

此事，便命伙夫如法制作此豆汁及豆酱，并命名为“洗家酱”，士兵用酱送饭，饱肚营养好，胜仗多多。

在深入的采访中，记者了解到，该厂生产的“鲜太吉”酱油正是传承了“洗家酱”的技艺，再加以现在先进的酿造工艺进行生产。从黄豆到成为美味可口的酱油，有选豆、洗豆、蒸煮、拌曲、制曲、发酵、盐水浸泡发酵等步骤。晒场中的大瓦缸，就是用来晒豆发酵的。通过用“瓦缸天然晾晒发酵180天”古法酿造，再采取当今先进的酿造工艺进行生产，产品经过严格检验后，在十万级无尘无菌灌装车间内进行罐装、包装，层层把控产品从原料到消费者手上的质量和安全，确保进入市民腹中的每一滴酱油都是安全、鲜美的。

一款酱油，一份乡情。“我要趁这次回来，多带一些‘鲜太吉’豉油回去跟朋友分享！”不少从外地回来的人兴奋地说。正因为“鲜太吉”酱油传承了古法制作，让消费者尝到了小时候豉油的味道，“吃”出了儿时的快乐时光，所以备受青睐。（茂名日报社全媒体记者 张伟浩）

公司地址：高州市长坡镇政府对面邓锡茂屋

联系电话：18922779588



运用现代先进设备配合科学工艺流程。茂名日报社全媒体记者 李陶然 黄宇彬 摄

原来当大厨的秘方在这里！

茂名晚报讯 在高州市果乡食品集团有限公司食用油厂生产区，远远就闻到浓郁的花生油香味。

循着香味走进果乡食品集团斥资700万元，严格按照HACCP食品安全管理体系的要求，高标准、高质量打造的现代化厂房，人目所见，是先进的10万级无尘车间，全自动机械化的生产设备，规范的生产工序，还有严格的食品安全检测流程，一颗小小的花生米，在此蜕变为风味极佳的花生油。

品质好油 鲜香秘笈

从一粒好花生到一滴好油，果乡食品集团食用油厂严格把关每一个生产细节。

原料甄选北方优质原产地花生，由于气候、土壤等诸多特定因素，当地种植的花生颗粒饱满、水分少、含油量高，是压榨花生油的最佳原料。

筛选：采用智能色选机“色选”和人工筛选双重保障，根据花生颜色、形状等因素，分级筛选分离出花生仁中一些低质量的颗粒、霉变果仁及砂石、土块等杂质，从源头上防止花生油被黄曲霉素污染。

蒸炒：先180℃蒸汽高温蒸制花生至八成熟，去除生胚涩味、杀菌消毒；随后350℃高温快速炒料，使花生仁与豆衣分离。

蒸炒步骤能有效提高榨油的出油率和产品质量，是保证花生油品质醇香健康的关键一环。经验老道的师傅总能精准拿捏火候，根据烘炒时花生仁的变化随时调节温度，炒制出来的花生熟而不焦、香而不糊。

压榨：采用螺旋榨油机进行榨取，纯物理压榨，全程无添加。物理压榨的工艺激发和保留了花生中的香味物质，浓郁的花生香气能飘满车间的每个角落。

过滤：每台过滤机都有58张过滤纸、29块过滤布，层层过滤的花生油色泽变得清亮通透无

杂质，品质更纯，香味也再次提升一个等级。

储存：储存成品的车间整洁宽敞，严格控制着花生油的储藏温度，避免光线直射，减少与空气的接触，让花生原香妙藏于内，久而不变，更能让压榨花生油的沉淀物沉于罐底，确保出厂的每瓶花生油色泽明亮。

灌装：经储存后沉淀充分的花生油被灌入空瓶，贴上标签，随后加盖密封、装箱，一瓶瓶优质醇香的花生油就诞生啦！

从生产到成品灌装，果乡食品集团采用全机械化、自动化的生产设备，整个过程环环相扣，高效优质，年产量达50万斤。

质检：让大家都能吃到好油、健康油、放心油，是果乡食品集团自创建“果乡”系列食用油以来就一直坚持的宗旨。

为了保证产品的质量，果乡食品集团投入了大量的资金，更新花生油的检测设备，配备专门的检测队伍，每批次出库的花生油都经过严格的检测，检验项目有黄曲霉素、水份及挥发物测定、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、加热试验等，对标国家食用油生产标准要求，严格把关每一个指标，致力于生产推广餐桌上的放心食品。

果乡花生油纯正鲜香，煎炸烹炒样样行

用作捞粉佐料、吃白切鸡的蘸料，是最佳的鲜味碰撞，激发出食材原本甚至超越本身的滋味，成就了一道道地道的美味佳肴，令人大快朵颐。

如此人间“油”物，大家千万可别错过，把它带回家，每个人都是大厨。

高州市果乡食品集团有限公司高城食品厂，除了生产花生油，旗下还有月饼、山茶籽油、腊肠、腊肉、蛋黄酥、芝麻酥、糕点等多个产品。

（茂名日报社全媒体记者 赖碧怡 黄明霞）