

达人秀

# 黑蒜闯进百姓生活

本报记者 李茸  
通讯员 张文术 宋翰卿

看上去像果脯,吃起来酸甜爽口,这居然是一头黑色的大蒜。

在嘉兴市南湖区余新镇黎明村,嘉兴万金农业科技开发有限公司生产的“万金”牌发酵黑蒜,成为了市场的新宠。

## 周关祥的“蒜你狠”

在黎明村周关祥的办公室里,记者看到了黑大蒜。和白色的新鲜大蒜相比,黑蒜也有12瓣,但只有三分之一重,皮和肉很容易分开,口感柔软。

公司成立刚刚一年,今年5月才正式生产出第一批黑蒜。不过,让记者吃惊的是,一头蒜能卖到8.8元。即使是像小番茄那么大的单瓣黑蒜,一头也要2.7元。

虽然公司和产品很新,但周关祥却是蔬菜行业的“老人”。今年53岁的周关祥是本地人,种了22年蔬菜,他经营的嘉兴市关祥蔬菜专业合作社出品的各种蔬菜,早已远销海外。

3年前,周关祥去日本,发现日本人都在吃一种黑色的大蒜,据说能帮助降三高、促进睡眠。黑蒜在超市还没得卖,要到药店才买得到,价格高达50元一头。

抱着试试的想法,周关祥买了一些回国给妻子尝一尝,妻子也说好。于是,周关祥打定主意开始“二次创业”。他专门去日本学习了近一个月,把黑大蒜的“底细”摸了个一清二楚,并花高价买下了黑蒜的技术,请来了日本的技术人员。

据周关祥调查,中国的大蒜



工人给黑蒜“称体重”。宋翰卿 摄

产量占了全球70%以上,当前国际上开发的大蒜加工制品有130多种,但中国不多。国内大蒜加工比较简单,目前只有河南、山东等地的三家企业在生产黑蒜,浙江还没有。

市场调查、购买技术、做实验、写可行性分析报告、从台湾采购专业设备、申请专利、成立公司……虽然只有初中文化,但凭借自己在农业领域多年的经验,周关祥把全部身家搭了进去。他把自家的三套房子全部卖掉,在机器、设备、加工车间等方面投入了近千万元。

## 设备车间“高大上”

在加工车间外,记者穿上蓝

色的防护服和帽子,并用医用酒精给双手消毒。

进去后,只见屋顶上装着紫外线杀菌灯,整个房间有良好的空调系统,车间里闻不到刺鼻的味道。一次能容纳6.5万头大蒜的发酵箱上,温度、湿度等数据清楚地显示在面板上,很“高大上”。

黑蒜,其实就是将新鲜的生蒜先经过浸泡后,再进行发酵,去除了普通大蒜的刺激性,去掉了水分,将营养成分浓缩到一起。

看起来简单,但做起来很难。其实,要把大蒜变成黑蒜,方法很多,放在电饭煲里也行,网上也有很多做法,但是要

将营养成分完整地保留下来,却并不容易。

从新鲜大蒜到黑蒜,每个步骤的温度、湿度、时间都需要精准地把控,这也是周关祥最宝贵的秘诀。

周关祥说,发酵箱是专门从台湾买来的,车间、设备都是请专家来设计后定制生产的。“要进嘴的东西,不能有半点马虎。”

为了保证品质,这些新鲜大蒜都来自中国蒜乡山东金乡,且要求每头蒜的直径在6.5厘米以上。

在车间里,黎明村村民徐玉珍正在忙碌。她将已经发酵好的大蒜一头头放到秤上,一头黑



蒜要在35至38克之间才合格。

## 客商来电“叮叮叮”

农产品好不好,还要看市场。埋头解决了技术问题后,周关祥开始着手市场营销。

“叮叮叮”,周关祥的手机响个不停,各种求技术、要产品的诉求,让周关祥忙碌并快乐着。

周关祥的女儿是学设计的,他特意带女儿去日本考察,让女儿为“万金”黑蒜设计包装,红黑色相间的礼盒,颇有档次又不会显得太过奢华。

第一批产品出来后,周关祥利用原本经营蔬菜的渠道,将黑蒜卖到了日本,反响不错。在青岛、东京参加了几次展会后,全国各地的订单也纷纷飞来,为“万金”带来了几百万元的销售额;

眼下,周关祥已经与杭州的一家连锁超市签订了供货合同。而在上海、福建、安徽、青岛等地的超市,也能看到“万金”黑蒜的身影;

在淘宝上,“万金”黑蒜也卖得很火。周关祥说,他们还准备设计自己的网站,在网上把黑蒜卖到俄罗斯、美国去。

黑蒜好卖,黎明村的村民也动了起来。村民张美珠不仅在车间里帮忙,自家也种了2亩黑蒜。“八月才下种,要到明年端午节才能收上来。大蒜比较好种,不招虫子,也不用农药。到收获时,若市场价低于2元钱,‘万金’将以2元一斤的保护价收购。”

据悉,今年周关祥选了10户农户种植大蒜,明年市场好的话将扩大规模,带动周边农户增加收入。

# 宁波渔船探捕秋刀鱼

本报记者 吴晓鹏  
县委报道组 陈光曙 俞莉

日前,宁波欧亚远洋渔业有限公司旗下的“欧亚1”“欧亚19”两船装载5100吨秋刀鱼,自西北太平洋乘风而下,顺利返回象山。这是宁波渔船首赴北太平洋公海探捕,满载而归。

“丰产的原因得益于我们出发早,筹备早。”据了解,秋刀鱼生产在我国渔业作业史上曾有一段长达8年的空白,欧亚远洋自去年成功研发“秋刀鱼—鲑鱼”两用型渔船,第一次涉足该领域。今年年初公司在获得国家农业部公海探捕项目的同时,积极做好各项筹备工作,3月28日即开赴目标渔场。“那时候,西北太平洋洋面上还有薄冰。”“欧亚19”号船长夏亚平对此印象深刻。

这次欧亚远洋远赴北太平洋公海探捕的主要是秋刀鱼。夏亚平告诉记者,秋刀鱼含有丰富的蛋白质、脂肪酸,是日韩等国的重要食用鱼类。据介绍,秋刀鱼主要分布在日本海、阿拉斯加、白令海等北太平洋海域,产卵后沿着洋流,从阿拉斯加海域向白令海峡洄游。

夏亚平介绍,与其他捕捞作业不同,捕捞秋刀鱼必须在夜间进行。其主要原因是秋刀鱼有趋光性,可以利用灯光将其吸引到渔船附近。船员将大瓦数强光灯具固定在渔船侧面,当鱼群被强烈灯光吸引集中时,通常整群鱼就会被网住。

功夫不负有心人,经过将近一个月的漂流探鱼后,欧亚迎来了丰收季节。“最忙的时候,全船人员一整天连轴转。”夏亚平说,渔船下网基本上都有收获,最多的一次一网就捞上来数十吨秋刀鱼。这么多秋刀鱼,工作强度非常大。

不过,船员也会在忙的时候玩扑克、象棋、跳棋、麻将,不少船员还买了小彩电,看影碟,有的船员带了杂志和书。“在渔船上当船员也有好处,无论捕到什么样的鱼,都让船员随便吃,管够。”夏亚平笑着说,煎、炒、烹、炸、烤、熏、腌……只要能想到的烹饪方法,船上的船员和厨师都会做。

据统计,“欧亚19”总共捕获的秋刀鱼产量为2100吨。按照秋刀鱼目前每吨6000元均价计算,该船创造的产值可突破1000万元。

# 世界再大, 别忘有家

## 行摄浙江:最美老家上封面

### 一起开创大场面

浙江新闻 NEWS 浙江日报报业集团 新媒体矩阵核心产品 浙江新闻移动客户端

2015全媒体新闻行动

浙报集团图片新闻中心  
浙江日报地方新闻中心  
浙报集团数字采编中心  
联合发起



关注“浙江新闻”官方微信  
上传你的“最美老家”

