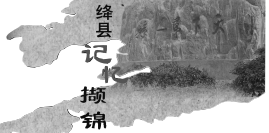


周总理收到咱的“人参糖浆”



涑源
记
擷

1958年,17岁的我初中毕业后,由于母亲多病,家境贫寒,没有考高中。经熟人介绍,到山西省药材试种试养场(场址在绛县南樊镇小北门外)参加了工作。

场长裴高选把我派到磨里峪深山老林处的八十亩坪“人参场”参加劳动,学种人参。我到山上后,抢苦活重活干,并虚心向老师傅们学习,很快和几位老师傅成了忘年之交,无话不谈。

他们不只一次的给我讲述场长裴高选三下关东,把东北三大宝之一的人参引进绛县种植的故事。使我深受教育,很受启发。

裴高选祖上是闻喜县裴柏村有名的裴氏家族,清朝年间,曾祖父带领全家迁居垣曲县。裴高选本人是我国“两弹一星”发明者之一中国科学院副院长裴丽生的本家姪子。由于好的家风家教,使他养成爱岗敬业、勤奋工作的好习惯。

鉴于裴高选在绛县药材公司经理岗位上成绩显著,1956年,35岁的他被山西省卫生厅聘请为省药材试种试养场场长。在其位谋其政,他以神农氏尝百草的决心,以李时珍辨药物的精神,走遍绛县山山水水。发现全县中草药多达700多种,遗憾的是名贵药材短缺。一心要在种植上补齐这个短板,打算把东北的“三大宝”之一“人参”引进绛县试种。

为了有把握,裴高选到省城太原,请来多名专家考察论证,专家们深入到绛县六大山峪看气候、测土壤、试海拔、集体会诊。最后大家一致认为八十亩坪适宜种人参。1957年春节刚过,裴高选一连三次下关东,和吉林省卫生厅领导联系,参观、考察、学习,并协商购回100多斤人参种子,同时高薪聘请来陈希建,习福成两位种人参的师傅。

在请师傅问题上,裴高选作了大难。开始两位师傅不愿意离开故乡故土,裴高选多次买上好烟好酒,点心糖果到二位家里拜访,并做思想工作。许下到绛县后有奖金,有补贴,有星期天,有节假日,年终还有探亲假。陈师傅提出要带老婆孩子到绛县转为非农业户口,农转非在当时是难办的事。裴高选明知不好办,但他还是满口答应了,这是干事业人的担当精神。到绛县后,他从南樊往绛县城先后往返了30多趟,苦口婆心的和县领导交涉,最后总算把陈师傅家属5口人的户口解决了。

选什么样的工人担任人参场场长,去啃这块硬骨头,至关重要。场领导班子再三讨论,认为42岁的曹国营既能吃苦实干,又认真负责,是合适人选,于是任命曹国营为人参场场长,唐光保为指导员。曹、唐二人选拔了25名彪小伙子开往八十亩坪。

八十亩坪在磨里峪大晋堂南面的高山上,海拔1800米,在这个荒无人烟的寒山上建场子,吃住就是一大困难。曹国营和工人们带上干粮上山,用三块石头支一口大锅,烧一锅山泉水,一日三餐都是吃馍喝水。就这样苦熬了半月时间,平整出一个大院子,又破一个多月的工夫,用山上的片石和泥土建起东南两座小二楼。东楼一层是大家开会学习的地方,有一台收音机可听新闻,其余全做了工人宿舍。场长、指导员及二位师傅从不搞特权,始终和工人们同吃同住在一起。

安顿好住处后,曹场长和同志们在距院子50米处的石崖下,建起一所灶房。吃住问题解决后,工人们艰苦创业的生活才有了着落。

全场人员吃的米面油,是事务长雷敬昌从南樊粮站买下后,由总场的车夫于瑞贵赶

上马车往山上送。从南樊到磨里是土路,还好走,一进峪口全是河滩石子路,高低不平实在难行。一路晃晃荡荡到大晋堂,三匹膘肥肉肥的骡马,浑身滴水,28岁的赶车把式于瑞贵,汗水渗透了棉袄。再也拉不上去了,只得让工人们下山扛粮。山下青菜太贵运输困难,工人们月工资30—33元,也吃不起,只得在山上采割山葱、山韭菜,开荒种些山豆角、北瓜和土豆,打些野鸡、野兔改善伙食。

在山上开荒种人参,要下大力气。八十亩坪长满桦树,最粗的一搂粗,最细的碗口粗,都要一棵一棵地挖倒,每挖倒一棵树,人们都要累出两三身汗。树挖倒后,又要一棵一棵拉出人参地。一个人拉不动就几个人拉,几个人拉不动就10几个人拉。树拉完后,清理地里的荆棘和杂草。人参的种植条件要求很高,地里连一个小草根都不能见。开垦出来的土地黑黄色,陈希建师傅说:“这和东北种人参的土地没二样”。

地整好后,要从高往低拉打台畦。台畦高30公分,宽1米5左右。台畦打好后,前后栽桩搭人参棚,用黄皮草盖棚顶。为什么搭人参棚?因为太阳不能直射人参苗。到点种人参时,劳动强度小了,但是种植技术更严了。先有陈、刁二位师傅给大家做示范,让工人的观看学习。人参种子如何处理,点种多深、行距多宽、柱距多远,注意什么,要求都很严格。然后工人每人一畦自己种,老师在旁边指导。工人们各个认真努力,比谁点种的好,苗出的全。在此期间,总场裴高选场长和班子成员先后多次上山慰问。除带来猪肉、羊肉、大米、白面、肥皂、香皂等慰问品外,还特别表扬奖励模范人物。人参全苗出土后,又召开了庆祝会。

工人们对人参苗像对自己孩子一样关爱,间苗、除草、治虫、中耕,一年四季忙个不停。功夫不负有心人,冬去春来,历经三载,人参长成了。大的胡萝卜,三寸多长,小的大拇指粗,两寸多长。全场职工都很兴奋和自豪。

绛县种植人参的成功,引起国家卫生部的重视。1960年秋天,国务院卫生部部长李德全(女,冯玉祥将军夫人)在山西省卫生厅厅长樊清江及地县领导陪同下,来南樊药厂视察。李部长在办公室听了裴高选汇报,看了小萝卜大的人参,然后接见了全体职工,和大家一一握手问好。临走时,裴高选让秘书拿出两箱“人参糖浆”,一箱送周总理,一箱送李部长。李部长随手掏出200元钱,并说:“我的周总理的都有了”。裴高选只得收下。李部长回京后及时把“人参糖浆”送给周总理,并汇报了绛县南樊药场种植人参成功的事迹。周总理让工作人员把“人参糖浆”送到敬老院,让老人们享用。让李部长转达他对南樊药场全体职工的表扬。李部长很快给裴高选通了电话,全体职工受到周总理的表扬,心性格外激动,干劲更足了。

不久《健康报》刊登了《再世神农裴高选》一文,详细报道了他的事迹。裴高选荣获卫生部“劳动模范”称号,被选为山西省人大代表。

他没有满足现状,很快走遍华夏大地,为绛县引进各地名贵药材:藏红花、西枸杞、川牛膝、怀山药、潞党参、白芷、川穹、天麻、三七等100多种名贵药材,在南樊6亩地里试种成功。再次受到省卫生厅表彰。

接着他把一些价值高的中药材推广到绛县各个农村,使好多农民增加了收入,受到大家的好评。

马奎

如何分辨“假酱油”

本文撰稿:葩丽泽,营养学主任医师,中国营养学会科普委员

酱油是厨房里不可或缺的一种调味品,无论是煎炒还是蒸煮,都少不了味道鲜美的酱油。

但你真的了解酱油吗?现在市面上的酱油种类繁多,哪些酱油是“假酱油”?怎样才能挑出优质的酱油?酱油怎么吃才健康呢?

配料表有这4个字的就是“假酱油”

2021年6月29日,国家市场监督管理总局发布《关于加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告》提出,酱油和食醋生产企业不得再生产销售标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品。公告自发布之日起实施。

也就是说,你买的酱油如果带有“配制酱油”这几个字,就不是严格意义上的“酱油”!

如果家里存放或使用的酱油正是“配制酱油”,建议就不要再继续食用了。

千万不要因为贪便宜和怕浪费,购买和食用不符合相关标准的“假酱油”,购买酱油的时候最好选择酿造酱油。

如何挑出优质的好酱油?

一、看酱油配料表

“氨基酸态氮”含量高的酱油好。氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。该指标越高,说明酱油中的氨基酸含量越高,鲜味越好。

根据2019年12月21日正式实施的《酱油卫生标准》GB2717-2018,酱油中氨基酸态氮最低含量不得小于0.4克/100毫升,特级酱油的能达到0.8克/100毫升,某些酱油甚至达到1.2克/100毫升。

二、摇晃酱油瓶身

泡沫小而均匀且不易散去的酱油好。优质的酱油摇动时,会起很多比较小、比较均匀的泡沫,并且不易散去,这种泡沫的出现其实与氨基酸态氮有重要关系,当氨基酸态氮多的时候,酱油中的泡沫会呈现这种状态。

酱油中常见的添加剂有哪些用途?

一、提鲜剂:

谷氨酸钠,5'-呈味核苷酸二钠,5'-肌苷酸钠

用途:提鲜剂属于人工增味剂,让酱油更鲜;也能相应快速提高酱油的氨基酸态氮指标。

适用情况:做菜对增鲜要求高,煲汤、清蒸、凉拌均能较大程度提升风味。

注意:平时用酱油来提鲜调味,可以通过氨基酸态氮的含量来判断酱油的鲜度,但没必要太鲜,以免摄入过量的提鲜剂。

二、防腐剂:

苯甲酸钠、山梨酸钾

用途:为防止酱油变质,酱油可以按照GB2760的添加苯甲酸钠、山梨酸钾等防腐剂。

注意:如果酱油在常用食用量范围之内,一般人群不必担忧添加剂的健康危害问题。

酱油怎么吃更健康?

一、烹调时后放酱油

在烹调过程中,记得要后放酱油。高温久煮会破坏酱油的营养成分,失去鲜味。因此,应在即将出锅前放酱油。

尤其是炖肉时,酱油不宜早放,因为酱

油能加速肉中蛋白质的凝固,使肉不易煮烂,最好在肉七分熟时再放入酱油。

二、控制酱油摄入量

很多酱油的营养成分是以15ml为一份,无论是生抽还是老抽,每15ml的钠含量都超过了1000mg,一般来讲一勺酱油中约有1g盐,一大匙(10mL)酱油中含有1.5g~2g盐,世界卫生组织建议每天盐控制在5g以内。酱油建议拿勺加,如果是直接拿着瓶子往里倒加,手一抖可能就加多了。

三、这几类人群吃酱油需谨慎

患有高血压、肾病、妊娠水肿、心脏功能衰竭等疾病的人,平时食用酱油就减少食盐的添加量,避免钠的摄入量超标。

四、酱油出现这种情况最好不要食用

夏天温度高,酱油放置一段时间后,液体上部易出现一层白膜。这是酵母和霉菌利用酱油中的营养物质繁殖,形成的菌膜,不仅会破坏酱油固有的营养和口感,还有可能存在致病菌污染的风险。所以,长白膜的酱油就不可再食用了。

五、酱油建议这样保存

为了安全吃酱油,建议酱油开瓶食用后要随即盖盖子,在夏季建议做到冷藏保存。

来源:科普中国

营养解读

项 目	指 标			
	高盐固态发酵酱油(含菌种发酵酱油)			
	特级	一级	二级	三级
可溶性无盐固形物,g/100 mL	≥ 15.00	13.00	10.00	8.00
全氮(以氮计),g/100 mL	≥ 1.50	1.30	1.00	0.70
氨基酸态氮(以氮计),g/100 mL	≥ 0.80	0.70	0.55	0.40

氨基酸态氮(以氮计),g/100 mL	≥	0.80	0.70	0.55	0.40
---------------------	---	------	------	------	------

科普之窗

主办:绛县科学技术协会

