

山东银香伟业集团主办(2002年7月创刊)

内部资料,免费交流



微信公众号:yinxiangweiye

2022年9月20日

寅虎年八月廿五

秋分 星期二

2022年第9期

(总第244期)

## 银香伟业2022年度全株玉米青贮收储工作完美落幕



9月21日，随着银香伟业牧场最后一个青贮池完成封池，企业2022年全株玉米青贮收储工作完美落幕。

今年银香伟业青贮收储工作于9月12日启动，9月21日结束，共历时10天。银香伟业旗下三大牧场全部顺利完成收购目标，共收全株玉米青贮10万余吨，总金额近6000万元，通过青贮玉米这一项，可促使今年玉米亩增收200-300元，带动了周边三农发展。

向银香伟业交售全株玉米已经成了与企业合作农户的首要选择，每年他们就早早和企业签订了收购协议。作为今年的采收亮点，富硒青贮收储数量远超预期，为未来企业富硒战略

的实行铺平了道路。企业在采收之前通过多种方式解决了合作农户的后顾之忧，使他们自愿参与到企业的富硒战略中来。而富硒玉米优秀的抗病能力和稳定的产量，也让农户在与公司的合作中也享受到了发展的红利。

银香伟业是农业产业化国家重点龙头企业，在农牧领域深耕多年，收储玉米青贮已有二十多年的历史。全株青贮玉米作为奶牛的主要口粮，具有营养价值高、适口性强、利于保存等多种优势，在奶牛饲料中处于核心地位。奶牛食用青贮玉米可以有效提升奶牛的产奶量和生奶品质。企业将富硒与青贮完美结合，通过奶牛的自然营养转化，生产出优质的富硒产品，带给消费者更多的健康食品。

银香伟业一直坚持从源头上把控产品质量，在青贮收购中采用“干物质检测法”，分批抽取青贮进行干物质检测，根据检测结果给予相应的价格。据统计，本次收储青贮干物质含量均值为33.36%，所收饲料全部符合标准，牧草质量再度提升。

多年来，银香伟业通过青贮收购，有效地保障了饲料源头的安全，提升了养殖效益，避免了秸秆焚烧造成的环境污染；而合作农户通过与企业进行合作，不仅增加了种植收入，还节省了人力成本，降低了劳动强度，减少了自然风险，实现了社会、企业、农户的三赢发展。



## 银香伟业获评省级工友创业园

近日，山东省总工会办公室颁发文件，公布了省级工友创业园名单，银香伟业名列其中。

据悉，本次评选（省级工友创业园）旨在深入贯彻落实习近平总书记关于实施乡村振兴战略的重要指示精神。紧紧围绕省委、省政府工作部署要求，持续打造工友创业助力乡村振兴品牌，积极培育工会助力乡村振兴优秀平台。银香伟业作为国家农业产业化重点龙头企业。一直重视自身的带头示范作用，通过将农牧业深度融合，打造助力农牧发展的优质产业平台。

企业起步于农村，立足于农牧业，和农户建立了良好的合作关系。企业工会在带动农户就业、扶持工友创业、培育人才兴业方面起到了重要作用。目前，企业拥有自控及合作基地近5万亩，存栏奶牛2万余头，日产鲜奶270余吨，直接和间接带动10000余名农民转化为产业工人，有力地带动了乡村振兴。

今后，企业将会以省级工友创业园为契机，积极搭建工会服务阵地，不断深化工友创业行动，发挥企业和工会的协同作用，继续为乡村振兴贡献力量。

为不断适应市场的发展需要，改进产品的质量水平，提升员工质量意识和企业管理水平，近日，银香伟业开展2022年度“质量月”活动。

本次“质量月”活动时间为9月1日—30日，以“强化全员质量意识，提高产品质量水平”为活动主体，通过大力营造“质量月”活动氛围、开展质量专项评比、开展青贮质量提升、开展质量文化宣传等活动，使全体员工持续提高质量意识，达成“人人讲质量、事事重质量”的良好气氛，并最终达到持续改善、提高企业产品及各项工作的整体质量。本次“质量月”的专项评比和征文活动还将设立评奖小组，获奖者还有丰厚的物质奖励，获奖文章将会刊登在企业内刊《银香伟业》报上。

银香伟业多年来一直将提升产品质量放在各项工作的首位，通过活动、培训、竞赛等多种方式不断增强员工质量意识和水平，并采用源头质量控制模式将质量文化内化到企业管理中去。在企业的不断努力下，归一牛奶以卓越的品质多次荣获省部级颁发的质量荣誉，并受到消费者的广泛青睐。

## 企业召开青贮培训会议



9月10日下午，企业在三楼会议室召开了青贮收购培训会议，对今年参与收储工作的验级、磅房、质检等相关人员进行了培训和实操演练。

据悉，本次培训是为了提高青贮收储期间及后期财务管理的全程信息化、数据化而进行的，其目的是为了让相关人员掌握各自环节的操作要点，不断熟悉业务流程，为即将到来的青贮大会战做好准备。本次培训还讲解了往年青贮收购中的易错事项及今年的流程变化。作为重点，今年验级人员仍以手机端操作为主，方便快捷的同时还提高了数据传输的准确性和及时性，利于大数据处理的开展。随后，参会人员还进行了实际操作，对收储中的每个环节都进行了现场模拟，在运用中不断发现和排除问题，以良好的姿态迎接青贮大会战的到来。



# 一池好青贮是怎样做成的？



全株玉米青贮是奶牛最主要的饲料，在奶牛日粮中处于核心位置。在北方地区，玉米不仅种植面积大，且产量较高，同时价格相对于其他牧草较低，且能减少秸秆燃烧等后续污染，因此利用全株玉米做青贮可谓是一举多得。每年的金秋时节是青贮收储季，也是各个牧场一年中最繁忙的时候，因为这不仅仅是奶牛口粮的保障，也决定了牧场来年的生产水平及经济效益。银香伟业从1997年切入畜牧业开始，就坚持农牧结合的产业发展模式，通过发展奶牛养殖，利用全株玉米作为养殖业优质饲料，提高了农业资源的利用效率，降低了饲料成本，保持了养殖业的稳步发展。迄今为止，企业在青贮收储中已有二十多年的历史，经历了人工收割、机械化自动化收割、富硒青贮等阶段，积累了丰富的青贮制作经验。那么，一池好青贮是怎样做成的？我们从青贮收储的各个环节来介绍一下。

## 一、前期准备

### 1、前期储备

牧场在青贮收储的前半个月将青贮黑白膜、青贮阻氧膜、废旧轮胎、压边袋、胶水、青贮添加剂、密度采样器等准备到位，检查各类物资的完整性，确保物资和器具无损害和故障；相关部门调试电脑收储软件及手机软件，检查收储磅秤的准确性及各类线路的连通性；企业定期召开青贮筹备会议和培训会议，对青贮收储期间人员做岗前培训和工作安排，保证青贮收购期间各类工作的及时开展。

### 2、青贮窖清理消毒

牧场在收储之前提前检查青贮池，并注意需要维修的地面上墙体，提前做好修补工作，检查青贮窖连接处是否密封良好、水泥墙交界处是否有空隙、排水管是否畅通等细节问题，这些问题是在青贮发酵中的比较关键的问题，因此一定要特别注意。

在检查完成以后，牧场组织人员彻底打扫和清理青贮池，冲洗青贮窖，然后进行消毒和晾晒。

### 3、喷洒富硒



富硒产业是银香伟业的大战略，企业通过多次实验，在合作基地喷洒有机光合菌剂，提升了青贮玉米的硒含量，并科学加工出自有的

富硒饲料，饲喂健康奶牛，生产出天然营养的富硒牛奶。

企业广泛推广富硒玉米，积极探寻与农合作，带动产业升级和三农发展。通过企业承担喷洒的全部费用、提前签订合作协议、免费赠送有机肥等多种措施，让农户享受到了企业发展带来的红利，为富硒玉米的推广铺平了道路。

喷洒富硒的时间一般为收储前的7—14天，企业安排专人为合作农户喷洒有机光合菌剂，在收储前玉米完成富硒的吸收，吸收率达93%以上。

### 3、车辆准备

相关部门做好青贮收割器械（克拉斯、纽荷兰等）、重型运输车（从农田到牧场）、铲车（青贮池翻压）等青贮收储设备的调配工作。



### 二、确定收储时间

企业在收储前会提前安排青贮收储专业人员到合作基地检查玉米的生长情况，观察玉米长势，检查玉米棒子的完整率，并现场采样粗测干物质（最佳收货干物质30—35%），最终确定收储时间。

### 青贮玉米干物质现场粗测法：

1、乳线法：玉米腊熟初期，即玉米粒乳线在二分之一到三分之二之间；

2、叶片预估干物质法：玉米植株从底向上有4片叶子枯萎等均可以说明干物质含量在30%左右（与玉米品种有关）；

### 3、草球预估干物质法：

将玉米碎片放在手心握紧，当草球不散，汁水从指间流出时，说明此时干物质干粮应在25%以下，此时全株玉米尚不具备收储条件；



当草球不散，手心潮湿的时候，说明此时干物质含量在25%—30%，接近收储期；当草球逐渐打开且手掌水分很少或几乎没水时，此时干物质含量应在30%—40%，具备收储条件，应尽快完成收割；当草球迅速打开且手掌没水时，此时干物质含量应在40%以上，不适合作为青贮来使用。

青贮玉米的收购时间确定极为重要，收购太早含水率高，折损率相对较高，太晚秸秆含水量太低不出重，农户经济性差，易产生惜

## 科学促进产业创新 技术提升产品质量

科学技术是第一生产力，企业在推动产业创新发展，产品质量提升方面都离不开科技创新。

山东银香伟业集团有限公司自成立之初就坚持将科技创新放在企业发展的战略地位中来，走“产、学、研”相结合的技术发展之路。集团公司充分利用内外资源，采用自主研发与技术引进相结合的方式来提高产业发展，坚持走科技、文化、农牧相结合发展的路径，坚持从源头做有机健康产业。

企业在农业产业方面通过搭建科研创新平台，采用自主研发及与相关科研院所开展项目合作方式，为土壤改良、养殖废弃物利用及作物生长等提供科学技术指导，为土壤结构与环境的调节和改善、种植与养殖科学配置与协调发展、作物产量提高和质量提升等提供理论和实践依据，实现种养循环的可持续发展。

企业在牧业产业方面经过多年的自主创新与探索，并通过引进国内外先进的牧场管理技术和模式以及与相关科研院所高校的项目合作，在奶牛饲料营养与调控、疾病预防与治疗及健康管理与控制等方面，采用创新技术方式提升牧场的专业化水平，从源头上提升了奶牛养殖业的健康水平，从根本上消除了奶制品的安全隐患，提高了牧场

整体生态及健康效益，从而为产品质量安全稳定提供保障。

企业在功能食品方面按照“种养结合、免疫转化”的理念，摒弃后端外源添加的传统方式，通过功能性物质或元素在前端农业种植转化或者在奶牛饲料添加等方式，经过在奶牛体内转化，生产出富含功能性物质或元素的乳制品。企业在前期经过大量实验探索和验证，已经成功开发出富硒鲜牛奶和富硒犊牛肉。

企业在环保产业方面经过多年自主科研创新与实践，通过引进国内外先进环保技术以及与相关高校开展项目合作，构建起了规模奶牛场的废弃物资源化处理关键技术及循环利用模式，从而实现了资源的可循环利用。

企业在科技创新方面将继续坚持“走出去、请进来”及“自主创新与联合研发相结合、基础研究与实践应用并重”的科研理念，结合生物产业的发展趋势，在农牧结合发展方向及理念的前提下将生物产业相关技术有效应用，发挥生物产业对农牧事业的促进、发展与提升，最终实现农牧产业的绿色和可持续发展，为人类大健康产业提供优质的高质量产品。

解瑞宝

售心理。而玉米成熟期时间段相对较短，因此，在大部地块干物质含量在30%左右时即可开磅收储。

### 三、正式收储

#### 1、现场过程管控

收储期间企业会安排专门的质检人员去合作基地全程监督收割，关注指定地块、切割长度、留茬高度、运输车辆车号等关键因素，并注意农田收割前是否有人偷掰玉米等造成青贮质量下降，维护收割秩序，避免收割期安全事故的发生。

#### 2、牧场管控

牧场在收割时安排相关人员核对车号、称重及检测干物质，检测原料干物质、切割质量、籽粒破碎、车内温度等，对于不符合收储要求的予以退货，确保进窖原料质量。

#### 拒收情况：

- ①运输车辆车号不符的；
- ②感官明显异常的，未见破碎的玉米籽粒，或者未破碎籽粒明显偏多的；
- ③切割不整齐、长短不一，拉丝明显的；
- ④干物质过低，出现渗水的；干物质过高，接近黄贮的；霜打、雨淋的青贮；
- ⑤泥沙、石块、土块、树枝等杂物较多的；
- ⑥超出牧场规定的工作时间和收贮日期送货的；
- ⑦感官判断温度异常高的、冒热气的。

#### 3、籽粒破碎度评估



感官条件下，可将青贮装满1L的容器，然后倒出摊匀，清点整粒玉米的数目，如果未破碎或破碎一半的玉米籽粒大于3粒，则证实破碎粒度存在问题。

#### 4、干物质快检

每车采样，利用快检设备检测干物质，淀粉送化验室检测，作为计价依据。



### 四、压窖管理

#### 1、压窖要求

快速有效压实，采用U形压窖法。

#### 2、压实要求

过程中确定每层推料厚度，青贮坡度控制在15度以内，压实车采用轮胎错位来回碾压，

前后车轮压痕一致，半个轮胎印依次展开，压实过程走直线，避免走S形。

#### 3、压窖监督

青贮压实过程中有专人监督压实过程，并协调卸货进度、监督每层推料厚度，是否按照要求压实，进行压实密度监控等。

#### 4、喷洒菌剂

青贮发酵专用菌在压实过程中喷洒，将活化好的菌液均匀的喷洒在青贮中，一层一层的喷洒，边压实边喷洒，菌液要在24小时内喷洒完。

#### 五、封窖工作

##### 1、封窖时间

青贮满窖后立即封窖，正常情况下一窖青贮收获3天内完成，不超过1周。

##### 2、封窖要求



青贮封窖必须做到不漏水、不漏气，用黑白膜覆盖，与青贮窖墙壁接触的四周使用胶粘连，并用压窖边袋压实。

#### 3、压实

薄膜上覆盖废旧轮胎或其他重物压实，轮胎压窖要求按照标尺或标线进行摆放，做到“横平竖直”。青贮窖末端用压窖边袋压实。压窖后保证青贮窖表面及两端排水畅通。

#### 六、开封使用

全株青贮玉米经过20—30天的密封发酵就可以饲喂奶牛了，如何判定发酵完成呢？开封后如闻到青贮饲料独特的酸香气味，颜色为青绿色或黄绿色，质地润软、湿润，既可判定为优质的青贮饲料，便可以饲喂奶牛了。值得注意的是，开封后的青贮饲料取料后应迅速做好密封工作，以免与空气长时间接触而出现氧化和霉变，进而影响奶牛健康。

银香伟业注重源头质量，通过收储中的“干物质”检测法确保青贮质量，所收青贮干物质含量均在33%以上，属于极为优质的青贮饲料。全



株青贮玉米营养丰富、气味芳香、消化率高，还含有丰富的糖类，奶牛极为爱吃。用青贮玉米饲喂奶牛，每头奶牛一年可增产鲜奶500kg以上，而且可长期保存，四季可均衡供应，可谓是优点多多。银香伟业通过青贮与富硒的完美结合，通过营养转化到牛奶中去，形成独居特色的富硒牛奶，为消费者提供了营养健康的优质产品。池池优质的青贮饲料，不仅是银香伟业畜牧业发展的基础，也是企业富硒战略发展的根基，承担着企业发展的重要作用。

**质量是乳业工作的底线**

# 酸奶，神奇的营养变化



却、煮熟的鲜牛奶中，经过一定时间的培养发酵，得到了新的酸奶。现在，我们依然利用这种工艺制作酸奶。

## 牛奶变酸奶，营养咋变化

### 1、蛋白质

研究表明，经发酵后，酸奶中的蛋白质得到了很好的保存。酸奶生产过程中的发酵会导致产品的pH值较低，将蛋白质从钙中释放出来，从而更易消化。酸奶发酵过程中，牛奶中的蛋白质会被蛋白分解酶提前消化，这可能会导致酸奶中游离氨基酸的含量高于牛奶。因此，酸奶中的蛋白质比牛奶中的蛋白质更容易消化也成为了大家的共识。

牛奶中的活性肽含量较低，但在酸奶发酵过程中，会被蛋白水解酶分解产生大量的生物活性肽，进而影响免疫系统、消化系统、心血管系统和神经系统。乳铁蛋白是一些生物活性肽的前体，包括具有抗菌活性的多肽。这些多肽的生物活性取决于它们与低聚糖、糖脂质和脂肪等非肽乳成分的相互作用和协同作用。此外，某些乳酸菌菌株已被证明可以降低牛奶中的胆固醇含量。

### 2、碳水化合物

牛奶中的碳水化合物主要为乳糖，在发酵过程中乳杆菌利用乳糖作为能量来源并产生乳酸，在此过程中会降低牛奶的pH值，从而产生典型的酸奶的酸味，并使酸奶不受其它微生物的影响。人体在摄入酸奶后，乳糖被水解为葡萄糖和半乳糖，并被吸收到人体血液中，转化为人体的供能物质。

除了天然的碳水化合物外，加糖酸奶中还会添加蔗糖来改善口感，因此，患有糖尿病的患者尽量避免饮用添加糖类的酸奶。某些乳杆菌产生的胞外多糖可以改善酸奶的质地，并可能在通过消化系统的过程中保持完整。

### 3、脂肪

乳制品中含有被认为对健康有益的不饱和脂肪酸和反式脂肪酸。牛奶中最丰富的脂肪酸之一油酸和不饱和脂肪酸亚油酸，可能会赋予酸奶抗炎的特性。共轭亚油酸是一种天然存在于牛奶中的反式脂肪酸，也具有许多健康特性，包括抗炎、免疫调节、抗菌、抗癌和抗肥胖特性。

### 4、矿物质

牛奶和乳制品中的矿物质部分由常量元素(钙、镁、钠、钾、磷和氯)和微量元素(铁、铜、锌和硒)组成。矿物质以不同的形式存在于乳制品中，例如，钙可以游离形式存在，也可以与柠檬酸、磷酸和游离脂肪酸相结合。

与成人饮食中的其它食品相比，酸奶和乳制品是公认的钙和磷的丰富来源。普通酸奶中的钙磷比约为1.5，这些矿物质对骨骼结构的完整性至关重要。此外，酸奶的酸度会对矿物质的吸收产生一些有利影响。例如，酸奶的低pH值会使钙离子化，从而促进钙的吸收。磷酸盐也有助于保持钙的溶解性，

从而促进其通过被动扩散被吸收。因此，相对于纯牛奶，酸奶的补钙效果更佳。

与牛奶相比，酸奶的高粘度也可能通过增加肠道转运时间，从而提高矿物质的吸收，因为这可能意味着增加了矿物质的可吸收时间。

### 5、维生素

牛奶和乳制品中的维生素由亲脂性维生素和亲水性维生素组成。亲脂性维生素主要存在于乳脂部分，而亲水性维生素则主要在水相。全脂牛奶发酵的酸奶可以包含大量的维生素A和B族维生素。

维生素B12是人体一种不可缺少的维生素，高等动植物都不能自己制造维生素B12，自然界中的维生素B12都是由维生素合成的。动物可以通过其体内的细菌合成维生素B12，所以，膳食来源主要为动物性食物。酸奶等乳制品是维生素B12的极佳来源。细菌也会影响最终产品中维生素的含量。乳酸菌生长需要B族维生素，但有些乳酸菌能够合成B族维生素。在发酵过程中，维生素B12、维生素C以及叶酸的产生会发生变化，因所使用的菌株而不同。

### 6、乳杆菌

乳杆菌在乳品发酵过程中发挥着不同的作用。它们通过产生乳酸来延长保质期，产生不同的化合物(例如，酸奶中的乙醛和丁二酮等风味化合物以及多糖和乳糖酶)，改变食物的营养价值(例如，合成维生素或释放游离氨基酸)。此外，它们也表现出一些有益健康的作用。事实上，酸奶和某些乳杆菌显示出了很有前景的改善健康的效果，特别是改善乳糖不耐受、免疫功能、过敏、便秘、腹泻、炎症性肠病、幽门螺旋杆菌感染和结肠癌等。根据菌种的不同，酸奶发酵还可能产生各种具有血管紧张素转化酶抑制特性的多肽。

酸奶对于均衡饮食的具有许多有益健康的作用：酸奶中的基本营养物(比如蛋白质、钙、磷和B族维生素)、乳酸菌、某些特定的多肽和氨基酸(比如亮氨酸)以及酸奶的高营养密度和相对低的能量密度，赋予了酸奶独特的质地、微观结构、独特的营养相互作用，提高了营养物质生物利用度，这也大大提高了乳制品的健康促进作用。

酸奶不但保留了牛奶的诸多优点，而且某些方面还扬长避短，变得口感更加丰富，成为更加适合人类的营养保健食品。比如，酸奶的发酵过程使牛奶中的乳糖和蛋白质被分解，使人体更容易消化和吸收，还可以避免乳糖消化不良的人群因喝牛奶而导致的腹胀或腹泻等现象；另外，酸奶发酵虽然不能改变钙等矿物质的含量，但是发酵后产生的乳酸可以有效地提高钙的吸收；酸奶发酵过程还可以产生人体所必需的多种维生素……牛奶变酸奶，真是一种奇特而又美妙的营养变化，还在犹豫什么，美味的酸奶赶快喝起来吧！



2011年度山东省省长  
质量奖获奖企业

归一有机巴氏  
鲜牛奶



## 银香大地乳业各地订奶热线

济南西	18769097297	梁山	13506389127	宁陵	18837071288
	0531-87904400	金乡	18854003456	民权	18037744693
济南北	15966065512	嘉祥	13863725978	扶沟	15993296656
	0531-58592979	曲阜南	15020721555	太康	13393902766
莱芜	15550381588	聊城东	13276352020	郸城	13949981777
长清	18653097878	聊城西	13276352020	开封县	0378-28887068
章丘北	18653140266	阳谷	13396220339		13803783208
平阴	18653097878	莘县北	18663557892	尉氏	0378-7997792
济阳城	13518617043	东阿	13869569023		13837876859
菏泽	18265006238	泰安东	17560873234	兰考	18237832982
	18463996533	泰安西	13181809411	固阳	0378-6267117
曹乡	0530-3310933	新泰	13176126366	通许北	13937836626
曹城南	18678576787	肥城	0538-3362199	辉县	15036610808
	0530-3310933		15550862235	长垣	15249703685
曹城北	18769097297	宁阳	0538-5661009	封丘	13353665977
	0530-3310933		13031733104	获嘉	13598676175
定陶	15215308775	茌平	15589418276	焦作	15039144115
	0530-3310933		15606351553	孟州	15839177774
郓城	13285484775	高唐	13676383308	武陟	17737090919
	0530-3310933	德州	15624262099	博爱	18503911611
鄄城	15376133209		13310607058	沁阳	13949672561
东明	18661518116	夏津	18963015571		0391-5937078
	0530-3310933	禹城	18865788480	温县	18739128815
成武	18854062777	齐河	18865788480	济源	18239166778
巨野	15615902020	枣庄东	15763271873	滑县	13625403232
	0530-3310933	枣庄西	15763271873	濮阳县	18653097878
单县	15550765456	滕州	0632-5963588	台前东	13839388834
	0530-3310933		15562778765	范县西	13938316077
济宁	15563113218	微山	0537-8265186	浚县	18353088978
兗州	13153741617		16688015186	许昌	18637491522
邹城	0537-5300991	中牟	18530909849	鄢陵	13523287589
	15563181076	商丘城区	19837039161		
汶上西	13791791783	商丘南	15903701381		



归一百澳国际农场，始终如一为人类做健康产业。  
这里的生态净土上种植着优质的饲草料，喂养着精选三代的澳洲进口奶牛，打造了从土地到餐桌的全程自控的有机循环产业链。

“归一”品牌拥有千百万人共同见证的顶尖品质，是无数家庭追寻健康幸福的共同选择！



企业  
公众号



归一  
官方  
商城



天猫  
旗舰店



归一  
有机  
鲜生活

地址：山东省曹县五里墩  
全国免费服务热线：400-658-5588

# 爱一口醇香，恋一抹故乡

女儿考上了厦门理工，临行前各种忙碌，咨询了一个学姐，除了床，基本上得自备，结果装满了大大小小七个箱子。“快快快来数一数”，把自己都吓了一跳。坐飞机受限不说，就是火车，怎么把这七个箱子弄上去，也是个问题。于是改变思路，凡是能在厦门当地购置的一律不带。洗漱用品去掉，鼓鼓囊囊又占空间的被褥去掉，厚一点的衣服先去掉，因为听说那儿是没有冬季的，单衣单衫几乎就可以越冬，鞋子去掉两双，路上的零食去掉，兜里有钱就不怕饿着……这样减负下来，只剩下了三个箱子，终于喘了一口气。

去不掉的主要还是随身衣物，但箱子里还有女儿的一个执念，那就是两箱归一牛奶。女

儿的解释是到了厦门就喝不到故乡的味儿了，所以要把它带过去。我说，牛奶哪儿没有。女儿又说，她们宿舍里的人提前联系好了，各自带一点家乡的特产，你应该不会建议我自带陶的粉皮、山药吧，一句话把我驳倒，居然词穷了。

其实，我心里明白，女儿是爱归一牛奶的这一口醇香。从女儿满周岁开始，她就是归一牛奶忠诚的粉丝，一眨眼的工夫，女儿出落得亭亭玉立，归一牛奶也陪伴了女儿近二十个年头。在这二十年里，雷打不动的是每天的归一牛奶，哪怕出趟远门，她也得随身带几袋归一牛奶。在她看来，这是再自然不过的事情，这就是她的口粮啊，“兵马未动，粮草先行”，当然应该把归一牛奶装进行囊。这次厦门之行，既然

女儿力争，我也就不便说什么了，谁让我这个当爸爸的老是宠她呢！

火车一路南下，气温一路回升，虽然还是九月，但也可以明显感觉到厦门的九月依然在流火，刚出了火车站，我的身上就湿透了。但眼前一亮的是热带风情，椰树高挑，路边的桂圆踮踮的脚就触手可及。学校接站、报到，可惜因为疫情防控，家长只能眼巴巴地呆在外面望穿秋水。女儿初来乍到，那个兴奋劲儿还冒着泡泡，她们宿舍两个山东的、两个贵州的，一个河南的，一个福建的，秀出风物，觉得归一牛奶的这口醇香实在难得。不知是因为天气炎热，还是贵州的腊肉咸口重了，或者就是喜欢这口醇香，总之半天的工夫，女儿带的一箱归一牛奶就见

了底。女儿出了宿舍，就把宿舍的情况崩豆子似的一一向我汇报。突然想到一句话，父母终究是追着孩子的背影跑，还不敢打扰他。他也终将以这个背影向我们告别，走向属于自己的人生。我一个人在厦门的街头闲逛，有一种莫名的伤感。厦门的饮食偏淡，不像我们山东的咸香，女儿会水土不服吗？

因为时间关系，翌日，我就打道回府了。女儿在微信里回复：“路上注意安全。”就这么平淡无奇的一句话却让我感动不已。稍后，女儿说，有机会，再给我寄一点归一牛奶。我想，故乡的味道还是在她心里扎了根。当我们爱一种味道的时候，其实恋的是一方水土和那儿的人。祝女儿前程似锦，祝故乡风景独美！

孔金泉

## 过期的归一牛奶

中秋佳节，我和爱人带着孩子回家团圆饭。走进老院，年近古稀的父母已经在堂屋门口迎接了。两个孩子“爷爷奶奶”高声叫着，父母高兴的眉开眼笑。走进屋来，父亲系上围裙做起饭菜，母亲行动不便，就坐在屋里和孩子们说话，我和爱人赶忙放下拎来的礼物，到厨房里给父亲帮忙。

老院已经有四五十年的历史了，作为八十年代初期的建筑，已是到处破烂不堪。听父亲说，他七十年代结婚的时候，爷爷给他操持的这处院落，当初还是下雨天四处漏雨的毛坯房。在我小的时候，父亲去窑厂包砖机，挣了一年的钱回家翻盖成了砖瓦房，当时在村里为数不多的纯砖瓦建筑。谁想岁月匆匆，四十年的风吹日晒，当初这个风光无限的建筑，如今成了破旧的小院落。而父亲也从年轻力壮的小伙，变成了耄耋之年的老人。而母亲则是在多年前因为中风，落下了半身残疾，虽能生活自理，行动却多有不便。年近百岁、瘫痪在床的奶奶，每个月在父亲弟兄三人家轮换居住，今年中秋，正好在我家。

奶奶虽然瘫痪在床，精神、气色却很好，头脑也十分清晰。看到孩子回来高兴

的不行，从床里面摸索了一会，拿出来两盒“归一”牛奶给孩子喝，两个孩子推辞不过，就接了下来。不一会儿，女儿来到厨房对我说：“爸爸，这个牛奶味道不对，是不是坏了？”我拿过来一看，早就过了保质期了！紧接着，儿子也走了过来，也说牛奶的味道不对。

“别喝了，这牛奶过保质期了，应该是坏了。”我对他俩说。

父亲拿过牛奶看了看：“这牛奶也有保质期啊？”

“当然了，牛奶都有保质期，放时间长了就不能喝了。”

“这些是过年的时候咱亲戚家拿的牛奶，我和你妈不舍得喝，这些牛奶就留给你奶奶和孩子们喝。你奶奶一直说，牛奶里面就这种归一牛奶好喝。因此，我们就把归一牛奶单独放起来，其他的牛奶拎着去走亲戚。你奶奶觉得这东西宝贵，就自己偷偷放起来给孩子留着，没想到时间长了，给放坏了，要是她知道了，估计不知道有多心疼呢！”

父亲带我到另一个房间，只见在墙角整齐的放着十多箱归一牛奶，有些是今年中秋节亲戚刚带来的，还有几箱是过年时候的。很明显，这几提牛奶早就

过期了，已经失去了饮用的价值。

“哎，这些牛奶扔掉真是太可惜了，你们待会走的时候，把这些新日期的拿走一些吧，别再放坏了。”父亲说。

“这些牛奶我们不拿，你们放着慢慢喝吧。其实你们不用这样的，对于我们来说，根本就不缺牛奶，现在城里那么多归一牛奶门店，我们随时都能买到新鲜的归一牛奶，孩子们整天喝，都不稀罕了。倒是你们，年纪大了，才得多喝点牛奶补充身体里的营养和钙。其实这些牛奶你们也喝不了多少天的，不喝坏了才可惜。我有时间回家，到时候再给你们带几箱来。”我劝着父亲。

我把那几箱过期的牛奶放进了垃圾箱，然后教父亲一个小妙招：每天用温水热好牛奶，剪开后给奶奶倒进杯子里，这样就不能再放着了，奶奶也就不会再不舍得喝了。而母亲自从知道牛奶有保质期以后，也开始喝牛奶了，一天至少一包牛奶。

吃过饭，父亲推着奶奶出去了，我在奶奶的床铺里面发现了7-8盒过期的归一牛奶，我把它们装进塑料袋内扔到外面的垃圾桶，换了几盒新日期的继续放进床铺里。

温馨

## 经历

我出生在偏僻的农村，在那个越穿越光荣的年代，我第一次走进学校时曾自豪地让老师在出生一栏里填上“贫农”两个字。那时，我是家中的长子，在素来重男轻女的爷爷奶奶眼中，我的地位如日中天，而我的父亲当时又是一村之长，我在班上年龄最小但学习成绩最好，所以，无论在家里还是学校，我总是昂首阔步，如一只快乐的小鸟，那时的感觉真是好极了。

可九岁那年五月，一场急病夺去了父亲的生命。失去了家中的顶梁柱，全家一时都傻眼了：七十多岁的瞎眼奶奶一病不起，瘫痪在床；大姐在面临高考的关键时刻不得不退学；本来就瘦弱多病的母亲在这残酷的事实面前再也支撑不住，也卧床不起，她抱着嗷嗷待哺的小弟痛哭失声……在来自村里人的同情、帮助、幸灾乐祸、打击报复的各种目光和行动中，我不再乱说乱笑，我一个人几乎每天最早到校又最早回家。放学路上再也见不到我玩耍的影子，我每天放学后总是背起小背篓割猪草、放鸭，晚上才在昏暗的煤油灯下做作业。而在其后不久的一天，因为一个大个子同学笑我是个没爹的孩子，我第一次打架，而且把大个子打得鼻青脸肿，结果大个子同学的父亲找到我家中，母亲把我狠揍一顿，然后，母亲抱着我嚎啕大哭……可是我没有哭，我没有丝毫埋怨母亲的意思，九岁的我似乎已经明白，母亲遭受的屈辱远远超过我心中的委屈。

自那以后的六年时间里，我除了在课堂上以宏亮的声音来回答老师的提问外，我多数时候沉默寡言，成了学校有名的不爱说话的三好学生。可是在内心深处，我紧紧憋着一口气，我发誓要争气，要用行动为母亲争光，抚平母亲脸上的皱纹。终于，十五岁那年，我以优异的成绩考上了师范学校，成了全村第一只飞出鸡窝的“金凤凰”，消息震动了乡邻。我记得，接到录取通知书的那一刻，我放声大哭了。上了师范后，心里觉得很自豪，尽管生活还是清苦，但全身上下感到很轻松，所以笑容常挂在脸上，口里常常滔滔不绝说古论今，与一班哥们打得火热，在班上博得了“史学家”的美名。而且上师范后，我才发现自己竟天生一副好嗓子，一鸣惊人，一下成了文娱活跃分子，勇夺全校高音C之王的桂冠。

师范毕业后，由于没有门道，我被“发配”到某山区村校治“小儿科”。绵延的大山，荒凉的土地，面对一双双茫然的眼睛，我心中热血奔腾，我决心用自己的青春去耕耘一方绿野。可和我一样年轻的同事大呼小叫拉我去猜拳行令、修筑长城时，我沉默了。一个先我几年到山区任教的老光棍不无伤感地对我说：“小兄弟，我刚来时和你一样雄心勃勃，可这里是山区，连老婆都找不到，我们不喝酒、不打麻将，又能干什么呢？”我震惊了——这以后的四年时间里，我很少说笑，因为我觉得心情沉重，我只是每天把灯亮到午夜，希望借着这雪白的灯光伴我远航。四年后，在学生、家长依依不舍的目光中，我告别了那块沉甸甸的土地，调进了城里。凭着在山里四年打下的基本功，我在工作中得心应手，工作倍感轻松，我舒心地笑了，一时文思泉涌，口若悬河，在同事中颇得人缘。

那个星期天，我无意中翻开自己的日记本，多年前我剪贴的一首哲理小诗映入我的眼帘——《经历》：“经历过磨难/爱说的人/沉默了/沉默的人/爱说了”读着读着，我不禁泪如雨下。

经历难道不是一个人的宝贵财富吗？

逸野

## 味蕾上的中秋记忆

人们更多的选择空间。在忙着砍玉米、掰玉米的那些时日，父亲会特地早起一两个钟头，赶在早饭前，把种在地头上的花生、毛豆收拾回家，它们可是我家中秋“宴席”上不可或缺的角色。母亲则忙里偷闲，领着我去闲置的一处老宅，对里面几棵硕果满枝的果树“扫荡”一番，火红色的是柿子，深褐色的是沙梨，咧嘴笑的是石榴。我小心翼翼地站在粗壮的树枝上，用剪刀沿果蒂剪下一个个沉甸甸的果实，递给树下的母亲，不一会儿就装满了篮子。

到了中秋夜，满月爬上天空，闹腾了一天的村庄逐渐寂静下来，到处亮堂堂的。院子里，十几亩的玉米堆成了几座小山，我们找一块空地支起桌子，把准备好的一盘盘菜肴和水果、花生、毛豆摆满桌面，然后请来爷爷奶奶，大家就着小马扎围坐在一起。父亲看着满院的“玉米山”，不由地笑出声来，大谈丰收的喜悦。爷爷摆出农业专家的派头，一本正经地分析播种、施肥、除草对产量的影响，他对每一粒粮食都有深厚的情感。我和哥哥则把剥玉米皮的厌倦抛在脑后，埋头于啃、嗑、嚼、咽之间，忙得不亦乐乎。

“吃月饼喽！”母亲把提前买好的两包五仁月饼打开，每包五块，我们六个人每人一块，剩下的四块重新包好，让爷爷奶奶带回去。月饼是一如既往的五仁馅，里面有花生、瓜子、芝麻、核桃仁，还有几根青红丝，咬一口，嚼一嚼，香甜直抵心。我和哥哥双手捧着月饼，下面还放一只碗，生怕有哪点月饼渣掉到了地上，吃完了，还得再舔舔油腻的手指。每到此时，大人们一边笑我们馋，一边从自己的月饼上掰下来一大块递给我们。而等到爷爷奶奶吃完饭回家时，原本让他们带走的四块月饼，也最终会回到我们手里。因为在跟奶奶的来回“推搡”中，母亲每次都败下阵来，这样的场景，持续了一年又一年。

月是故乡明，月饼也是老家的甜。如今，中秋节的吃食越来越丰富，各类新式样月饼层出不穷，但我最爱的依然是五仁月饼，看似硬邦邦的外表下，藏有一颗最温柔的心。这份味蕾上的中秋记忆，或许得跟随我一辈子了，它不仅仅是一种味道，更是一种情怀，承载着岁月流淌过的痕迹。

任蓉华



“十五的月亮十六圆，大孩儿小孩儿都眼馋，爹娘把包袱抖搂开，中秋月饼香又甜。”小时候，刚进了农历八月，我跟哥哥掰着手指头算日子，看还差几天没到中秋，一想起与时隔了一整年的月饼再次“味蕾相遇”，口水便自顾流了下来。

中秋节，对于我们老家人来说，是仅次于春节的重要节日，即便平时最能省吃俭用的庄户人家，到了这天也会准备好月饼、鸡鱼肉、时令水果等饭桌上不常见的美食。所以，抬头望着圆圆的月亮，村里孩子们最先想到的绝不是诗仙李白的“白玉盘”，更不是遥不可及的“广寒宫”，而是月饼、苹果、石榴、柿子，或者加了厚厚馅料的大油饼。

中秋前后，正值新谷登场、瓜果丰收，村里人格外忙碌，不过充盈的食材也给了