

“新农人兴农人”  
系列报道 32300 余家家庭作坊及企业、年产值达 8 亿元、带动 8000 人就业  
一碗甜酒酿出乡村振兴甜蜜滋味

今日女报 / 凤网记者 唐天喜

“没想到，一回到家乡，就能喝到一口长乐甜酒！”2月1日，一个个从天南地北赶回家过春节的汨罗人，走出高铁汨罗东站时，就被当地举办的免费喝甜酒的文旅活动给吸引住。

近年来，岳阳汨罗市长乐镇的长乐甜酒正成为当地乡村振兴的一张“甜蜜”名片。已在长乐镇“演出”了上千年的长乐甜酒，随着 300 余家家庭作坊及甜酒企业的兴起，带动当地糯稻种植和家门口就业人数超 8000 人，年产值高达 8 亿元。

而在这份甜蜜事业中，就有汨罗女性闪闪发光的风采和智慧。

## 从“月光族”到女老板

“记得我坐月子时，公公婆婆就是用自己酿的甜酒冲蛋给我吃。我是女性，我想让女性喝到健康美味的甜酒。”2月5日，汨罗市长乐镇长乐村人黄能欢告诉今日女报/凤网记者，她现在是两个孩子的母亲，“在我们这里，新手妈妈坐月子就会喝甜酒冲蛋，据说可以催奶。”而且，当地女性在出现手脚冰凉、脾胃虚寒症状时，也常喝甜酒冲蛋，既暖身又暖胃。

不过，黄能欢最初决定创业的理由却令人意外。

“婚后基本上是‘月光族’。”黄能欢回忆。当时有朋友给出建议：“你公公婆婆做的甜酒很好吃，你们为什么不接手呢？”

事实上，黄能欢是喝甜酒长大的。小时候，每到过年，黄能欢妈妈就会准备一桶甜酒，放在一个角落，黄能欢就经常假装路过，偷吃两勺，“那叫一个甜”。而每逢佳节，黄能欢的公公婆婆还会用自家酿的甜酒招待客人。

“当时也没有钱，但政府有贷款政策支持，我们就创业了。”黄能欢告诉今日女报/凤网记者，她于2020年正式注册了甜酒家庭作坊。

“长乐甜酒以糯米为主原

料，经过淘米、浸米、上甑、淋饭、拌曲、装坛、入窖、出窖等流程酿造而成。”黄能欢告诉今日女报/凤网记者，正宗的长乐甜酒工艺虽不繁复，但十分讲究。

黄能欢传承了公公婆婆做甜酒的传统技术，坚持手工制作，没有任何额外的添加，也没有勾兑别的酒。

为了保证品质，黄能欢选择的原材料，是当地的特色糯米“三寸糯”，而且会专门采购没有打农药的“三寸糯”。

为了开拓市场，黄能欢会经常参加一些展会，也尝试着做直播。目前，她家的产品进入了湖南省内的一些商超，也开始入驻一些大型的网络平台。

“以前是年底才做甜酒，现在是全年都做，这已经成为家里一个稳定的经济增收来源。”黄能欢告诉今日女报/凤网记者，她的家庭作坊2023年的产值达到了1000多万元。

黄能欢的家庭作坊也给附近村民和残疾人带来了就业增收的机会。“我们固定上班的熟手有18人，大多是女性。”黄能欢介绍，村民就近上班既可以赚点钱补贴家用，也可以照顾家里的老人或小孩。

## 从打工妹到湖南省三八红旗手

黄能欢酿甜酒，同样是长乐村人的周迈辉则选择种植酿酒用的糯稻。2016年，她流转了3000亩地种植糯稻。

周迈辉是当地的名人。

作为村里第一批外出打工的人，她南下深圳打工、自学摄影，后来办过摄影工作室，又开过鞋厂，还在家乡办起了驾校。

“赚钱了，能为村里做的事也多了。”周迈辉说，她一直惦记着让家乡发展起来。她成立了大垅农业专业合作社，创办了湖南省迈辉农业发展有限公司。从2014年起，她帮助村里，将长乐村坳屋周片区的基础设施和乡村环境全部整改了一遍。2016年，长乐村成功创建“湖南省美丽乡村建设示范村”。后来，她本人也被评为“湖南省三八红旗手”，当选为湖南省第十二次党代会代表。

“之所以种植糯稻，既是为了响应‘一村一品’的号召，也是因为自己对长乐甜酒有很深的感情。”2月4日，周迈辉告诉今日女报/凤网记者，当时村里年轻人大多在外地务工，留守的老人没有思路，不知道如何增收，作为同样从小喝长乐甜酒长大的汨罗姑娘，她想到了糯稻。

“我的外婆今年4月就将满100岁了，她上世纪50年代就在我们镇的街上卖甜酒，我现在镇



用传统手工做出来的长乐甜酒原汁原味。

上的门面就是她当年的门面位置。”周迈辉说。

在周迈辉看来，作为“国家地理标志”产品的长乐甜酒不用本地的水、糯稻、酒曲等材料来做就不好吃。因此，她从长乐村及周边两个村流转了3000亩地专门种植糯稻。

糯稻有一个普遍的特点就是亩产低。因此，周迈辉请来相关专家，从打造品牌、提升品质、提高产量入手，进行糯稻的科研试验。“我们通过科研，让糯稻不仅抗风，而且亩产量最高能达到600公斤。”周迈辉告诉今日女报/凤网记者，目前科研还在继续，以攻克糯稻亩产量不能长期稳定的难关。

如今，长乐镇有糯稻种植面积800公顷，糯稻种植农户3200户，2公顷以上种植大户

93户，建立了10个优质糯稻生产基地，2019年还成功参与创建省级优质农副产品糯稻供应基地。

周迈辉的公司也成为附近村民就业的好去处。“我们现在正式员工有56人。临时用工有一天达到两三百人，临时工每天收入130元。”周迈辉介绍。

同时，周迈辉对员工开展了甜酒方面的培训，“每年几十场”。一些员工参加培训后，掌握了技术，通过技术入股，在周迈辉等人的帮助下，开起了做甜酒的家庭作坊。

“这些家庭作坊，小的年产值200万元左右，大的年产值达到600万元。”周迈辉自豪地说。

## 从历史深处走向更甜蜜的未来

长乐甜酒的历史，也被汨罗人津津乐道。

长乐甜酒的酿造始于北宋期间一个关于孝文化的美丽传说。相传，长乐照壁巷一个名叫陈玉昆的年轻人，在伺奉生病的母亲时，无意间发明了甜酒。元顺帝曾赞曰：长饮此酒，乐而忘忧。后来，清乾隆帝驻跸长乐时御笔亲题“长乐甜酒”。自此，长乐甜酒始得其名、誉满四方。

黄能欢和周迈辉在传承长乐甜酒之余，也在思考如何创新，让长乐甜酒能在新时代走得更远。

黄能欢依托长乐甜酒开发了桂花味低度米酒，口感甘甜，人们喝后会微醺。为了开发这款产

品，黄能欢做了多次试验，并请人品尝、评点，然后进一步改良。如今，这款花酿米酒已成为当地非常受欢迎的招待客人用酒。

周迈辉则考虑延伸甜酒产品的链条，在当地党委政府的支持下，将长乐甜酒和长乐古镇故事会、大垅农庄农耕文化、智峰山滑翔等一起打包做成大长乐旅游线路，向国内外游客推荐，并依托自己的渠道，推广本地企业推出的冲饮型方便甜酒、即食型易拉罐装甜酒等创新产品。

记者从汨罗市委宣传部了解到，近年来，汨罗市委、市政府围绕主导产业，大力支持长乐镇发展糯稻生产和甜酒加工产业，以“互联网+现代农业”为抓手，



一碗甜酒，一份“香”愁。

以订单生产、农民入股分红为主要契约形式，形成种植、加工、冷藏、销售各环节的有效融合和产业利益的紧密联结。长乐镇建起了甜酒产业园，成立了甜酒协会，培育了约30家甜酒加工企业，300余户甜酒作坊，带动当地糯稻种植与群众家门口就业8000人，年产值高达8亿元。



2023年10月，在长沙举行的第二十四届中国中部(湖南)农业博览会上，很多人来黄能欢的展位品尝或购买长乐甜酒。