

一辈子只酿安宁美酒

——记安宁烧酒“川法小曲固态发酵”酿造技艺“守艺人”程祥云

本报记者 漆世平

6月16日凌晨3点左右,68岁的程祥云早早起床,简单洗漱后,便穿上工作服,拄着拐杖走出家门,直奔宜宾安宁酒厂酿酒车间。新一天的工作,开始了。

“夏季天气炎热,而相对的低温更适合酿造优质酒,我们便将夏季的上班時間往前进行了调整,凌晨便开始工作了。”程祥云说。

到达车间后,程祥云拄着拐杖穿梭在窖池、箱床、甑锅之间,他抓一把槽捏捏软硬,并逐一检查箱温、桶温。“酿酒一定要把好粮食关,就像煮米饭一样,粮食软了太稀,酿出来的酒质量不好,硬了又出不了酒,产量上不去,要软硬适中,才能在保证质量的同时保证产量。”程祥云对记者说道。

从门外汉到酿酒技术指导

1971年,担任长宁县开佛乡(现长宁县长宁镇管辖区域)羊五生产队会计的程祥云被安排到开佛酒厂负责财务和生产工作。19岁的程祥云内心十分忐忑,“可以说当时完全是一个门外汉,我一边跟着厂里面的酿酒师傅学习,一边参加培训。”

经过十几年的学习、锻炼,程祥云熟练地掌握了酿酒各个环节,成为了厂里面的酿酒生产技术领头人。“那时都不敢出远门,每天都要到车间里守着,就怕哪个环节出了错。”程祥云说。

1984年,程祥云承包了开佛酒厂,肩上的担子更重了。他带领着工人,严把生产质量关,几十年如一日地坚持着,只为能酿造出醇厚的美酒。

2000年开佛酒厂更名为祥云酒厂,2006年再次更名为宜宾安宁酒厂。

守艺人

——磨砺自匠心



程祥云在酿酒车间

程祥云在酿酒车间筛糟闻香

厂并延续至今。程祥云也从年轻小伙变成年近古稀的老人,酿酒成了他一生的事业。目前,程祥云将酒厂车间生产管理工作交给了年轻一辈,而自己则只担任酿酒技术指导。

不懈追求极致口感和品质

“现在桶温多少?”“初蒸粮食和复蒸粮食分别是什么时候?”……每天到达车间后,程祥云都会问正在当班的酿酒匠人这些问题。程祥云告诉记者:“粮食关、糖化关、发酵关必须掌握好,按照程序一步一步来,初蒸时间、复蒸时间也必须掌握好,不能偷工减料。掌握好了,才能酿成美酒。”

在程祥云看来,在酿酒这一行当里,经验十分重要,而最关键的仍然是责任心。他告诉记者,酿酒并不是一个容易的活,入窖、起糟、拌料、

蒸馏等诸多环节,一个都不能少,每一步都需精心把控,容不得半点疏漏,任何一个环节出了问题,都会影响酒的品质,只有掌握好每一个环节,才能确保所酿制出来的酒醇香。

至于酿造的过程,程祥云告诉记者:“过程是非常繁杂而讲究的,一招一式都马虎不得,只能靠酿酒匠人不断地去积累经验和钻研,去用心把控。”

粮食关是酿酒过程中非常关键的一环,程祥云介绍说:“这一关,一定要认清粮食,在选材上,须‘一干二净三饱粒’,选购优质粮食,在生产管理中,要清楚地知道购买回来的粮食要浸泡多久,一般6至8个小时为宜,另外,浸泡粮食的温度也非常重要。”

多年来,程祥云简单的事情重复做,重复的事情用心做,通过刻苦钻研和不断创新,他总结出了安宁烧酒“川法小曲固态发酵”法。2019年5月,安宁烧酒“川法小曲固态发酵”酿

酒技术因具有非遗(传统)文化传承价值入选《中国传承·人才智库》。

安宁烧酒“川法小曲固态发酵”酿酒技术凝聚着程祥云数十年的心血、智慧和汗水,凝聚着程祥云对美酒的极致口感和品质的不懈追求,凝聚着程祥云对这一独特酿酒方法的创新发展。据程祥云介绍,以安宁烧酒“川法小曲固态发酵”酿酒技术酿造的小曲白酒主要用高粱、玉米等作原料,采用整粒原料蒸煮,箱式固态培菌糖化,配酿发酵,固态蒸馏,具有酒香纯正、入口醇和、绵甜净爽、回味悠长的风格。

言传身教培养新一代安宁酿酒匠人

程祥云多年身患“股骨头坏死”病,出行不便。但他除了仍坚持每天到酿酒车间严把品质关外,还以“敬业、精益、专注、创新”的工匠精神言

传身教,积极培养新一代的安宁酿酒匠人。

今年45岁的周文远跟随程祥云学习酿酒技术已经有20多年了,现在基本可以独立完成各道工序。“他不仅细心传授我们酿酒技艺,还时刻激励我们要不断创新,研发出更高品质的烧酒和白酒,更好地满足老百姓对高品质酒的需求。”周文远说。

程祥云长年累月地守在车间里,指导酒厂的酿酒匠人把控好酿酒的每一个环节,把自己的酿酒技艺通过“传帮带”传授给了新一代的酿酒匠人。

这一代代的匠心传承,伴随着一份份的荣誉——安宁烧酒在1987年四川省品酒大师盲品赛上获得第三名;宜宾安宁酒厂2004年获得“优质小曲酒产销企业”称号,并先后荣获“质量管理先进单位”“四川省市场名优产品”“酒都美酒”等称号,成为当地和四川白酒的知名品牌。



盛夏,正是荷花怒放的季节。近日,在天府新区打造的廉洁文化主题景区“舞月荷花”基地,荷叶和荷花吸引了众多市民前来欣赏。

胡桂芳 摄

岁月深处南瓜香

杨丽琴

夏天,草木葳蕤,南瓜也正当时。

南瓜泼皮,好养活,纤长的藤蔓,无拘束、无节制,爬墙上树,惬意舒展。我家的东山墙外有一块小野地,土里夹杂着破砖碎瓦,难以整理,母亲就在夹缝里点几眼南瓜,算是南瓜的立足之地吧。夏天,南瓜藤蔓蓊蓊郁郁,小野地竟妆点成一片绿洲。每天,我家的餐桌上也就少不了一盘南瓜。

南瓜刚刚爬蔓时,就能成为可口的美食了。南瓜秧头、南瓜叶放进开水中过水,锅里放菜籽油,蒜瓣拍碎,生姜切丝,一起倒锅里清炒,清淡爽口,夏日吃来正好。

再过几天,深绿的藤蔓上开出一朵朵南瓜花,大气,张扬,一点也不害羞的样子。黄灿灿的,热烈,耀眼,招引来蝴蝶、蜻蜓,振翅款款地飞。摘几朵南瓜的雄花,洗净,花柄去皮,花托去表,花朵去蕊。鸡蛋打散,热油中煎好,铲出备用。锅内再加少许油炒南瓜花,花炒软后将煎

好的鸡蛋倒入,混合炒一会,不用加味精就很鲜美可口了。南瓜花还可做汤、煎饼。我最喜欢吃的是母亲做的南瓜花煎饼,母亲做起来也是驾轻就熟。面粉加适量水、少量盐调成面糊,将准备好的南瓜花整朵浸入面糊里沾满。平底锅抹少量菜籽油,油温七成热时改小火,将面糊花下锅煎,待两面煎至金黄就可出锅了。站在锅旁的我早已转了好几圈,咽了好几口口水,也顾不得烫,咬一口,酥脆嫩香,回味无穷。

结南瓜了,吃法更多了,炒、蒸、炖、煮、煎、炸、焖……可谓博大精深,讲究颇多。嫩南瓜切丝,可炒青椒丝,可炒鸡蛋,可炒肉丝……清脆、甘甜、鲜美——即使什么都不放,清炒一盘南瓜丝,也能吃得香甜可口。

成熟的南瓜可以煮南瓜粥、南瓜绿豆汤、南瓜面疙瘩……母亲最常做的是蒸南瓜和炸南瓜圆子。蒸南瓜最简单——煮饭时母亲将南瓜切成小块,米水下锅后,放上木条做成的蒸

格,摆上南瓜块。饭煮熟了,南瓜也熟了,那米饭的清香混着南瓜的甜香从锅盖缝隙里钻出来,老远就闻到了,肚子不由得“咕噜噜”叫起来。

炸南瓜圆子其实也简单。先将南瓜削皮,切块,上锅煮熟。加入适量白糖,用勺子压成泥,倒入糯米粉和面粉拌匀,揉成面团,搓成直径约两厘米的圆子。再放入六成热的油锅中,中小火炸至金黄色,沥油捞出。南瓜圆子外面金黄酥脆,里面香甜软糯,可当主食,又是一道茶余饭后的美味甜点。

吃完南瓜,还有一个更大的期盼,那就是吃南瓜籽。每次,母亲切南瓜时都将南瓜瓤连籽一起扒在一旁,我和弟弟将南瓜籽一粒粒捏出来,放太阳下晒干了,当零食吃。常常的,母亲还没来得及炒,生南瓜籽就被我们“咯嘣咯嘣”吃完了。

那时,小伙伴们在一起还烧过南瓜吃。顺手从菜地里摘一个南瓜,拾一些干柴火,就在一块地头烧上火,

将南瓜放火里烧。小伙伴们大多性急,常常烧得半生不熟,就迫不及待地扒出来,黑糊糊的,抢着吃,结果个个吃得满手满嘴满脸黑。大家你看看我,我看看你,一起哈哈大笑。

一幕幕往事,历历在目,仿佛昨天。如今,每次去超市买菜,看一个个大大小小南瓜都感觉特别亲切。岁月深处,那些吃南瓜的点点滴滴,如一幕幕老电影又浮现在我的眼前。

有人说,岁月是沙漏,一粒粒沙粒流尽时,只剩空空的瓶子。但是,总有一些往事,一些记忆,拾起时,是那么明媚,如夏日的一道道清风,轻轻拂过……

过了南瓜,那些清苦苦的日子,浸着甜绵绵的香。

食坊闲话

大观园

【第301期】

文化和旅游部实施“中国杂技艺术创新工程”

新华社北京7月12日电(记者周玮)为促进中国杂技艺术事业的繁荣发展,不断推出优秀作品和人才,文化和旅游部从2020年起实施“中国杂技艺术创新工程”,评选确定一批重点扶持作品。

“中国杂技艺术创新工程”旨在继承发扬中国杂技艺术优秀传统,推动杂技艺术的创新创造,创作生产更多具有中国精神、中国风格、中国气派的优秀杂技艺术作品。

根据要求,申报作品应为2019年1月以来创排的、具有创新意义的杂技艺术作品。其创新意义应在4方面有所体现:代表杂技艺术的发展方向,具有重要的导向和标杆作用;开发出全新的动作和技巧,拓展了杂技艺术的新领域;在原有动作和技巧基础上有重大突破和提升,具有独特性甚至是唯一性;内容构思、动作编排、道具制作、舞台呈现等富有创意,能够实现杂技艺术与现代科技的有机融合。

文化和旅游部将按照优中选优、宁缺毋滥的原则,组织专家对申报作品进行遴选。入选作品将被列入“中国杂技艺术创新工程”重点扶持作品。文化和旅游部将组织专家对重点扶持作品进行跟踪指导,并适当给予经费支持,推动其不断打磨提高,提升艺术质量;将依托全国杂技展演等平台,对重点扶持作品进行集中展示推广。

新疆持续修缮巴里坤清代“汉满”两城

新华社乌鲁木齐7月14日电(记者 张晓龙)东天山脚下,大草原之上,两座清代军城伫立在丝绸之路北道咽喉之地已有200多年。这是新疆保存完好的古城之一——巴里坤哈萨克自治县境内的清代“汉满”两城。

据巴里坤哈萨克自治县文物局介绍,上世纪90年代起,当地成立文化遗产抢救机构修缮“汉满”两城。2014年至今,仅县财政投入修缮保护方面资金已达3000万元。

负责“汉满”两城保护工作的巴里坤哈萨克自治县文化体育广播电视和旅游局局长蒋晓亮说,清代康熙、雍正、乾隆三朝同准噶尔贵族分割据势力进行长达近70年的斗争,巴里坤一直是清军前线指挥中心和后勤供应基地,“汉满”两城就建造于这一时期。

巴里坤哈萨克自治县位于新疆东北部。资料记载,清雍正七年(1729年),宁远大将军岳钟琪率西路军2.56万余人,进驻巴里坤平叛。雍正九年(1731年),岳钟琪率军修筑绿营兵城(汉城)。汉城原有城门4座,城墙上有城垛3600个。墙外炮台12座、马面12座,四周挖有护城河。

巴里坤满城又称会宁城,位于汉城以东500米处。清乾隆三十七年(1772年),清政府修筑满城,并调来满营旗兵2000余名到此携眷永驻。满城城墙为长方形,东西长1306米,南北宽501米,墙高7米。城墙四角有角楼,墙外设炮台。

蒋晓亮说,巴里坤“汉满”两城与伊犁惠远城、乌鲁木齐巩宁城、奇台孚远城并称为北疆四大军城。遗憾的是,“汉满”两城内许多民居、府衙、会馆并未留存至今,保存较完好的是生土筑成的古城墙。

过去5年,文物保护部门利用财政资金,对1800多米出现裂隙甚至坍塌的古城墙进行维修加固。为尽可能恢复古城原貌,县政府还出资复建了得胜门、威畅门、宣泽门、光被门等多座城楼,并对县城新建建筑高度和颜色进行统一规划,使之与古建筑互相协调。

今天,土黄色古城墙仍环绕着县城主城区,成为巴里坤人文旅游的招牌。城墙外围,政府修建了停车场、充电桩和干净敞亮的厕所。城墙内,8座清代粮仓放满古代农具,成为历史陈列馆。复建的松峰书院,摆放着桌椅的教室可供学生学习中华传统文化。经过修缮保护的地藏寺、仙姑庙,屋檐上翘、瓦头扬起,是各地游客争相打卡的网红景点。

2019年10月,巴里坤故城遗址被公布为第八批全国重点文物保护单位。蒋晓亮说,“‘汉满’两城不仅见证中央政权对新疆的治理,更见证中国人维护祖国统一的决心,是一笔宝贵的精神财富。”