

非遗工艺 匠心传承

——探秘省级非遗“蜀之源白酒传统酿造技艺”

◎ 尚治豪



蜀之源酒道馆。

在四川盆地西部，素有“川西酒乡”美誉的成都市大邑县王泗镇，蕴藏着一项传承数百年的酿造瑰宝——蜀之源白酒传统酿造技艺。2023年，这项凝聚着世代匠人智慧的传统工艺，成功入选“四川省非物质文化遗产代表性项目名录”，成为川酒文化体系中一张闪亮的新名片，也为中国传统酿造技艺的保护与传承树立了重要标杆。

历史渊源

从将军烧坊到非遗传承

蜀之源的酿酒历史源远流长，可追溯至明末清初。据清代《大邑县志》记载，明崇祯年间，总兵王泗将军率部屯驻此地，当地百姓以自酿美酒犒劳将士。其酒质醇厚、风味独特，深得王泗将军赞赏。在他的推动下，当地酿酒业日益兴盛，形成了“家家酿美酒，户户飘香”的繁荣景象，为蜀之源酿造技艺的传承发展奠定了坚实基础。

从“尚河酒坊”的木匾在岁月烟雨中渐渐斑驳，到一代代酿酒师傅的指纹深深烙印在陶坛之上，这项技艺在时光流转中不断沉淀、升华。酿酒窖池中的微生物群落，历经数百年的驯化与繁衍，仿佛仍在持续分解着明代的月光、清代的麦香，以及21世纪的晨风朝露，形成独特的微生态系统。

经过五代传承人的匠心坚守与不懈努力，蜀之源酒业从最初的家族式小作坊，逐步发展成为拥有完善生产体系和严格质量标准的省级非遗工坊，成为川

西地区酒文化的重要活态载体。

酿造技艺

水、窖、粮、曲、酿、藏六艺精粹

蜀之源白酒传统酿造技艺的核心，可归纳为“水、窖、粮、曲、酿、藏”六字真言。这六个关键环节环环相扣，凝聚着古法酿造的自然哲学与技艺精髓。

水为酒之魂。酿酒所用之水，全部取自海拔5364米的西岭雪山纯净融水。这些经过天然过滤的雪水，富含钙、镁、钾、钠等多种矿物质和微量元素，水质清冽甘甜，硬度适中，为酒体注入清冽爽净的特质，奠定了佳酿的先天优势。

窖为酒之床。酿酒窖池采用当地特有的弱酸性黄黏土精心筑成。这种土壤保水性好，透气性佳，特别适宜酿酒微生物的生长繁殖。历经数百年的连续使用，窖泥中富集了包括己酸菌、丁酸菌等在内的数百种微生物群落，形成了稳定的微生态系统，是成就浓香型白酒“窖香浓郁、绵甜净爽”风格特征的关键所在。

粮为酒之肉。在原料选择上，蜀之源始终坚持“五粮”配方，精选东北特级糯高粱为主料，配以优质小麦、玉米、大米、糯米。其中，东北糯高粱因其支链淀粉含量高、蛋白质含量适中的特点，特别有利于酿酒微生物的生长和代谢，为酒体带来丰满醇厚、层次丰富的口感体验。

曲为酒之骨。制曲工艺采用川西特有的“包包曲”制作技艺。将优质小麦粉碎后，在适宜的温度湿度条件下自然发酵，形成中间隆起、四周扁平的独特形态。这种曲块保温保湿性能好，糖化力和发酵力均衡，富含多种风味前体物质，赋予酒体特有的窖香、粮香和陈香。

酿为酒之技。酿造过程严格遵循“混蒸混烧、小窖发酵”的传统技法，采用续糟配料、甑桶蒸馏、量质摘酒等独特工

艺，根据春夏秋冬四季更替，灵活调整工艺参数，形成了“春甜、夏净、秋香、冬绵”的独特风味谱系。整个酿造周期长达90天以上，其间需要经历下窖、发酵、蒸馏等数十道工序，每一道都凝聚着酿酒师傅的丰富经验与匠心独运。

藏为酒之韵。原酒贮存环节，采用传统万吨陶坛陈酿库进行陈化老熟。陶坛壁特有的微孔结构，使酒体与空气保持缓慢而持续的交换，促进醛类、醇类等物质的氧化还原反应。在时光的雕琢下，酒体逐渐变得醇和绵柔，各种香味物质趋于协调平衡，最终形成“陈香优雅、醇厚绵甜”的典型风格。

守正创新

传统工艺与现代科技的深度融合

作为一项活态传承的非遗技艺，蜀之源在坚守传统工艺精髓的基础上，积极拥抱现代科技，推动传统酿造技艺的创新发展。

在科研创新方面，蜀之源酒业与四川大学、西华大学、中国白酒学院等高校及科研机构建立了长期稳定的产学研合作关系。企业投入巨资建设省级企业技术中心，配备先进的分析检测设备，围绕白酒风味特征解析、工艺参数优化、微生物菌群研究、品质安全控制等课题展开系统研究。近年来，通过现代分子生物学技术，对老窖泥中的微生物群落进行解析，分离保藏了数十株特色功能微生物，为传统酿造技艺的科学阐释和优化提升提供了重要支撑。

在文化传承与产业拓展方面，蜀之源创新打造了占地300余亩的“蜀酒文化园”。园区内完整保存了明清时期的古窖池群，设有传统酿造技艺展示馆、酒道体验馆、川西民俗文化展览馆等特色区域，形成了集非遗展示、体验互动、研学教育、休闲旅游于一体的综合性文化传播平台。该项目已获评国家3A级旅游景区，每年吸引数十万游客前来参观体验，实现了“以文促旅、以旅彰文”的良性发展。

文化价值

一杯非遗美酒中的天地精华

蜀之源所传承的，不仅是一套完整的酿造技艺，更是一种深厚的文化积淀和生活智慧。每一滴美酒中，都凝聚着雪山融水的清冽、窖泥微生物的繁衍生息、粮食作物在风土中的成长记忆，以及时光在陶坛中的静静流淌。

如今，当游客踏上蜀酒文化园的青石板路，不仅能亲眼见证传统酿造技艺的精妙，更能透过那些静默排列的陶坛，



酒库质量评级。

感受到其中封存的历史厚度与文化深度。这些陶坛中沉睡的，不仅是待斟的美酒，更是半醒的江河、待斟的星斗，以及六百年从未冷却的传承温度。

蜀之源白酒传统酿造技艺的保护与传承，不仅是对一项传统手工艺的延续，更是对中华优秀传统文化基因的传承。它展现了中国传统酿造技艺的独特魅力，彰显了中华民族的文化自信，为乡村振兴和非遗保护提供了可资借鉴的实践样本。在这项技艺背后，是世代匠人对品质的坚守、对传统的敬畏、对创新的追求，这一切都在无声地诠释着：生命不止，传承不息。

(图片均由蜀之源酒业供图)



俯瞰蜀之源酿酒区。



酿酒上甑场景。



资中县审计局 强化经济责任审计 筑牢权力运行“防火墙”

◎ 余阳

近年来，资中县审计局持续强化领导干部经济责任审计，不断筑牢权力运行“防火墙”。

该局常态化做好领导干部经济责任审计，促进权力规范运行、责任落实和反腐倡廉，配套出台《资中县经济责任审计五年工作规划（2024年—2028年）》，突出对关键环节开展监督；严格执行重大事项报告制度，建立县委审计委员会成员单位联络机制，实行审计结果“直报”县委审委会；结合单位职能特点及历史问题确定审计重点，紧盯领导干部履职行权轨迹，关注重点领域和关键环节，厘清集体决策与个人履职边界，既防止任性用权“乱作为”，也杜绝懒政怠政“不作为”；持续推进多维协同，加强审计全过程与人大政协、纪检监察、组织人事等部门贯通融合，落实“巡审联动”等制度机制，形成监督合力，有效提升经济责任审计监督质效。推动建立健全审计查出问题整改长效机制，实行问题清单化管理，强化审计整改与成果运用，将审计结果作为干部考核评价、选拔任用、监督问责的重要依据，构建“发现问题—靶向纠偏—完善制度—提升效能”的闭环机制，切实发挥资中审计在规范权力运行、护航经济发展中的“关键抓手”作用。

岷江供电公司 集体观影活动凝聚奋进力量

为纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年，深化党史学习教育成果，10月13日至14日，国网四川岷江供电有限责任公司（下称岷江公司）分批组织共产党员、统战人士等集体前往影院观看爱国影片《731》，旨在通过此活动传承红色基因，弘扬爱国精神，激发员工爱国情怀，凝聚奋进力量。

影片《731》以真实的历史事件为背景，电影镜头如同一把锋利的手术刀，剖开了侵华日军731部队那段黑暗血腥的历史，还原了其在中国东北地区犯下的滔天罪行，为当代人了解历史、铭记历史提供了重要载体。影片中那些触目惊心的画面、残酷的场景，让每一位观众都感到极其震撼和愤怒。

观影过程中，现场气氛庄严肃穆，大家神情专注，深受剧情感染，无不为侵略者的暴行而愤慨，为先辈同胞遭受的苦难而痛心，更为中华民族不屈不挠的抗争精神而震撼。

观影党员纷纷表示，如今我们习以为常的安稳生活，是无数先辈在苦难中用鲜血和生命换来的。身为党员，后续会通过自己的工作，持续向社会传递正能量，弘扬爱国主义精神；作为国家重要能源企业的一员，深知肩负的责任和使命，将以更加昂扬的斗志、更加务实的作风，全力以赴保障电网安全稳定运行，用心用情做好供电服务，守护万家灯火，展现电力员工的担当与作为，为实现中华民族伟大复兴的光明前景贡献坚实的电网力量。

此次观影活动是岷江公司思想政治工作及精神文明建设的重要举措之一，公司通过分层分级分类开展活动，实现思政教育分层分类全覆盖，持续深化爱国主义教育，以更加饱满的精神状态投入到保障电力供应、服务经济社会发展的各项工作中去。（罗苑萍）

陕煤黄陵矿业一号煤矿 机器人智掘新未来

动动手指，智能巡检机器人自动对39台设备进行巡检；敲一敲键盘，智能钻机机器人自动抓钻杆；点点鼠标，智能化煤质检验机器人能自动完成对煤炭水分等指标的检测工作……近日，在陕煤集团黄陵矿业一号煤矿，一批“机器人新工友”，以“高精度、强效能”的硬核实力，助力矿山迈向“智能自主值守”“科技精准赋能”的新阶段，为矿井安全高效发展装上“强引擎”。

该矿以现有智能化、数字化装备应用和研发技术为基础，拓宽与华为煤矿军团、天地玛珂等单位的合作领域，从基础提升、技术突破、打造生态等多个维度拓展矿井机器人应用的深度和广度，探索推进5大类32套机器人协同作业，每年可节约成本1300万元以上，为矿井高质量发展注入强劲的科技动能。（倪小红 王昕）

国网德清县供电公司：重阳秋意浓“电”亮情更暖

◎ 娄芬 范力行 张若棋

“电就像自来水，阶梯电价就是用得越多单价越贵，选择晚上充电谷段电价能省不少。”10月21日，在重阳节前夕，国网德清县供电公司组织红船共产党员服务队来到乾元镇卫星村文化礼堂，开启一堂专门为老年人定制的“银发课堂”。

安全用电宣讲环节，面对台下平均年龄超过60岁的村民，红船共产党员服务队队员没有使用信息过载的PPT，没有照本宣科，而是熟练地用地道的方言，将复杂的电价政策讲得通俗易懂。此外，红船共产党员服务队队员以生动直观的动画视频一一展示火灾预防六大提示，用“一个插头不插多个大电器，就像一根扁担不挑过重的柴”等乡土谚语，让用电安全常识入脑入心。

“原来晚上给电动车充电这么划算！以后孩子不在家，我也不用抓瞎了。”六十岁的张大妈成功扫码入群后，乐呵呵地向大伙儿们“炫耀”。这场“银发课堂”，成功地将数字时代的用电智慧，无缝对接到了老人们的日常生活中。

在卫星村群租房聚集区，红船共产党员服务队带着“用电档案”上门服务，精准走访村里一户由农房改造的群租房用户。根据老人近半年的用电习惯，红船共产党员服务队队员当场用手机为他生成了个性化的“阶梯与峰谷电价优化建议书”。此外，他还帮租户算清“经济账”，并协助建立了房东与租户间的电费沟通机制，化解了长期存在的分摊矛盾。

9月以来，针对乡村秋冬用电特点，国网德清县供电公司创新推出“银发课堂、租户算策、充电护航”三大专项服务，将智慧电力服务精准送达村民家门口，用“接地气”的解决方案，化解不同群体的用电难题，线上“即时响应”微信群+线下“按需配送”服务队+智能“预警监测”的服务模式将专业电力服务转化为暖心解决方案。

接下来，国网德清县供电公司将继续开展精准化、个性化服务，为“银发族”扫清数字鸿沟，为“打工族”破解租房电费迷思，为新能源车主护航绿色出行，让供电服务既有专业深度，更有民生温度，让电力服务真正融入乡村肌理，用智慧与温度守护乡村万家灯火。

农行甘孜新龙县支行 暖心服务解游客燃眉之急

近日，一位神情焦急的德国游客走进中国农业银行甘孜分行新龙县支行营业厅。工作人员经沟通后得知，该游客在旅行期间手机被盗，导致微信、支付宝等移动支付工具无法使用，随身仅有的欧元现金又无法在本地直接兑换，身处异国他乡、语言不通的他面临食宿无着的困境，心情十分急切。

尽管该支行无法提供外币现钞兑换业务，但工作人员没有推诿拒绝，而是第一时间启动应急服务机制，积极为其寻找解决方案。在了解到游客持有德国信用卡后，工作人员主动引导其通过ATM机进行跨境取现。由于境外卡操作流程复杂，涉及卡片识别、密码验证等多个环节，工作人员全程耐心陪同，细致讲解操作步骤，并及时协助处理系统响应延迟等技术问题。经过多次努力，游客终于成功取出人民币现金，解了燃眉之急。（普巴仁仁 陈锐）

蜀之源坛窖区一角。