

责编:陈允琪 美编:张晓 组版:谢红 校对:沈艳琼 联系电话:0870-3191969 E-mail:ztrbsn@126.com 本期质量监察:周燕

## 奋进新征程 建功新时代



# 甑子饭，藏在记忆里的味道

记者 杜恩亮

塑形。接下来,用绳子把木片捆成一圈,晾晒3天左右。

张师傅说,甑子的制作工序有20多道,其结构很牢固,使用寿命长达15年至20年,而且使用期间也不会变形,这种效果是其他木制品很难达到的。甑子由甑体、甑底、甑盖、竹子底组成。在甑子制作过程中,手艺人反复调试,靠着精湛熟练的技艺做出一个个完美的甑子,而在这些精湛技艺的背后是手艺人无数个日夜夜夜的坚持。

张师傅说,现在,科技进入了日常生活的每个角落,电饭煲渐渐取代了传统的甑子;机器生产比手工制作快得多,手工甑子不仅价格低,而且做工慢,很多年轻人就不再愿意学。

### 甑子饭的烹饪方法

每当吃到甑子饭,就会想起母亲。虽然不能重回童年的时光,吃甑子饭却让我想起一家4口坐在一起的温馨情景。

甑子饭的制作,程序较多。先把米淘洗干净,放进甑子里大火蒸至半熟,俗称夹生饭。把夹生饭倒出来,放入锅或盆中,加适量开水用饭勺搅拌均匀,等夹生饭充分吸收水分后,再舀入甑子里蒸熟。在蒸饭的过程中,整个屋子里会弥漫着一股诱人的竹子和杉木的清香味,米饭松散,米粒饱满,闻起来,吃起来都特别香。此外,甑子还有一种特殊功能就是“脱糖”,让普通米饭变成低糖米饭,长期食用甑子饭可以少摄入糖分,这是现代人都渴求的。

经营甑子生意近40年的黄阿姨表示,自从电饭煲出现后,甑子销量下滑得很明显。在日常生活中,甑子饭已经很少有人做了,因为工序比较复杂,火候的掌握以及米粒成熟度的把控要求都比较高,人们更倾向于电饭煲。由于供需关系,用的人少了,做甑子的人自然也就少了。制作甑子有20多道工序,一个人一天只能做两三个。“以前有很多人家在做甑子,现在只有两户了,年轻人都不愿意学。”黄阿姨无奈地说。

### 记忆中的味道

随着经济社会的发展,科技手段的不断革新,电压力锅、电饭煲的“横空出世”,甑子,这个曾经在许多家庭都能看到的、最寻常不过的炊具以及制作甑子这种延续了上千年的古老行业,正在渐渐淡出年轻人的视野,但甑子饭依旧是人们心里不可磨灭的“白月光”,渐渐地成为记忆中的味道。

甑子虽然很优秀,但却抵挡不住电器产品

浪潮的冲击。在腰包不断“丰满”的同时,人们对生活品质和快节奏生活也提出了越来越高的要求。快节奏的生活使人们依赖上了方便快捷的电器产品,甑子逐渐在人们的日常生活中被先进的电饭煲、电压力锅等代替。淘好米,加上适量的水,轻轻一摁“煮饭”键,就等着开饭了。但没有了竹子和杉木的清香,更没有袅袅热气升腾、浓浓的饭香扑面而至的情景。

随着人们对生活质量的注重,人们也希望甑子饭能够传承下去,于是潜心研究怎么将传统的工艺和现代的科学技术结合起来,通过现有的技术还原传统甑子饭的制作工艺。经过各种专业人士长时间的研发和创造,研发出区别于普通电饭煲的产品,不再是米水混合的做米饭方式,而是通过米水分离、多段泡蒸等科技手段,达到传统甑子饭“脱糖”效果和近似传统甑子饭口感的电饭甑和脱糖蒸汽养生煲应运而生。随着社会的发展与进步,传统生活用具在慢慢地淡出历史舞台,在科技的力量和专业人员的苦心钻研下,用其他方式传承和延续了这些物件以及其背后的历史文化。

十年来,昭通市委、市政府始终坚持发展第一要务,经济实力实现“滞后到跨越”的历史性提升。深入贯彻新发展理念,努力克服疫情等影响,经济发展跨入历史新阶段。地区生产总值连跨九个百亿台阶,年均增长9.2%,达到1462亿元,是2012年的2.5倍;人均GDP由11412元增加到28932元,增长了2.7倍;累计完成投资8027亿元,是前60年累计投资的4倍;地方财政预算收支分别由39.5亿元、248.1亿元增加到90.6亿元、551亿元,年均分别增长10.8%、11.9%;金融机构人民币存贷款余额双双突破千亿元大关,分别增长2.5倍、3.5倍;城乡居民人均可支配收入分别从16394元、3897元增加到33830元、12500元,收入比从4.2:1缩小到2.7:

1,全市经济稳中求进、稳中向好,经济质量效益持续提高,人民群众生活明显改善、城市建设管理水平全面提升、社会环境更加安定和谐、全面从严治党向纵深发展,让市民们享受到了城区发展带来的红利。

全市10个贫困县(区)、1235个贫困村、185.07万贫困人口全部退出贫困序列,230万群众彻底告别不安全住房,251.48万人饮水安全得到巩固提升,脱贫群众人均纯收入从不到千元到万元,实现了从基本温饱到全面小康的巨大转变。

十年来,昭通城市变大了、市容变亮了、乡村变美了,人民生活越来越富足、美满了。



本版图片由记者范云摄



幸  
福  
时  
光