

责编:田朝艳 美编:黄山敏 组版:方茜 校对:王文富 E-mail:ztrbtkb@126.com



刘万德在制作醋曲。

匠心不老 醋香飘远

——记永善县麸醋“守”艺人刘万德

通讯员 田明

冬日正午,太阳透过金沙江畔上空的云层,洒下了一缕缕金色的阳光,刘万德的心里美滋滋的,这样晒在醋缸上的红薯粉条会干得快些。

在永善县永兴街道桐堡社区刘万德家的阳台上,放着几个捂得严严实实的大缸,上面用塑料布罩住,再放一层细纱网。刘万德取下筛盖,一层一层地揭开大缸后,表面黑得发亮,酱香和醋酸味瞬间扑鼻而来……这就是蝉联两届中国国际专利技术与产品交易会金奖的永善县老字号“夜月”牌麸醋,也是刘万德的得意之作。

“带你看看地窖,开春后启封。”沿阶而下,刘万德带笔者走进了一楼地下室,里面是窖藏的麸醋发酵缸,20多个坛子一字排开,搅拌、过滤器具有序摆放着。

刘万德是永善县老一辈做醋人,热爱制醋工艺,精益求精,一辈子就倾心于做好一名食品作料工匠。

刘云武48岁那年(1961年),刘万德出生了,老来得子让二老高兴不已,一家人其乐融融。

很快,刘万德已满18岁,又恰巧赶上改革的春风,永善县食品加工厂成立,刘万德通过考核,成为了一名工人。

进入食品加工厂后,刘万德接受安排了2年财务工作,又在总务、技术岗位上锻炼了6年,算得上是厂里的骨干,对于各种食品、糕点的制作流程,他早已熟记于心。

“读书不学艺,挑断烟筒系。”这是一

句当时流传在乡间的民谣。刘万德进食品加工厂那天,他的父亲刘云武已满66岁,因此整个家庭的重担全都压在了他的肩上,他深知,只有学艺挣钱才能把日子过下去。

于是,刘万德拜永善县唯一的李记醋生产作坊传人周吉会为师,2年的学习让他掌握了基本要领。

“那时候,食品加工厂的醋车间平均年产食用醋2万公斤,1989年达到了5万公斤。”刘万德的好友谢玉元说,纯粮酿醋的井底坝麸醋有着上百年的历史,一直卖得很好,是老一辈永善人的记忆,走出去的永善人,回家都会带一瓶麸醋当作送亲朋好友的礼品。

“背着报纸从永善县城到松溪全靠步行,往返一趟可以挣2.4元。”1974年,食品加工厂不景气,为了维持生活,刘万德每周用2天的时间徒步140公里运输报纸,累了就在途中的佛滩驿站小憩一下,喝口水、吃点干粮又接着赶路。

1991年,正值企业改革,考虑到食品加工厂的效益不好,刘万德便决定到松溪镇创业,成立永善县万德食品厂,注册“夜月”商标,靠售卖蛋羹、金钱酥、蛋清饼、芝麻糖、苏麻糖等糕点挣钱养家。

以前,刘万德虽然知道糕点加工的流程和配方,但在实际生产中,既要把糕点做好又要吸引老百姓前来购买却并不容易。后来,经过数百次的试验和调整配料比,其生产的糕点口感慢慢变好,口碑也越来越好。

1998年,为照顾孩子读书,刘万德返

回县城做糕点。远离家乡,自立门户,一切从头开始,这让刘万德深知创业的不容易,也更加体会到了生活的不容易。做糕点生意的几年里,刘万德慢慢地变得成熟稳重,也悟出了细节的重要性。

夫唱妇随,刘万德的妻子柯尊芳是一个很贤惠的女人,这些年无论刘万德在哪里,她都一直帮忙守店、送货和照顾家庭,每天起早贪黑,将里里外外打理得井井有条。

麸醋酿造一直是刘万德的夙愿。2000年,刘万德的儿子把他接到四川省阆中市休养,自从在那里吃到了正宗的保宁醋,回来后酿醋的念想一直在刘万德的脑海里浮现。他把酿醋的想法告诉妻子,两人一拍即合。2001年,刘万德夫妻俩用岳父给的地基,在桐堡四组修建了一栋两层半的楼房,地下室设计为钢梁柱子的框架结构,用作酿醋的发酵室。在工商部门办理更换登记后,经过半年时间的准备,刘万德开启了朝思暮想的麸醋酿造。

“用木头制作的池子,拌料干净,发酵不易长细菌。”地下室进门右边就是两口用厚木板做的方窖池,一口拌料,一口发酵,还专门缝了“稻秆被”保温。

“每个土坛装500公斤,中间一排是白酒,其余都是醋。”在进门左边的木架子上,放着一个用来过滤醋液的圆形木桶,旁边紧挨着一个煮酒用的天锅。

“房屋的顶楼晾着各种中药材,洗净、晒干、炮制,待炒香后用石臼捣碎,然后发酵制作成醋曲,醋曲在大米粥里浸泡后,就可以制作醋胚了,发酵过滤出醋液,

熬制后放入坛中晾晒。

“麸醋酿造工艺很讲究,原料的选择、醋曲的制作、温度的控制、配制的比例以及发酵、晾晒的时间都有着极为严格的标准。”

“桐堡气候比较炎热,整个夏季的白天、晚上都要翻料,每天需要多次、频繁搅拌,温度高了就得翻缸,要是迟了一缸就毁了。”

“晒醋时,需要不时打开盖子,给醋透气,检查菌落群和温度。”制曲、发酵、晾晒……看似简单,但从发酵到成品醋要经历20多道工序,历经8次发酵,要吃到好的醋至少需要3年。各个环节全靠刘万德的一双手把控,当他介绍起制醋的工艺时,总是如数家珍。

刘万德生产的麸醋,取本地数味中药、麦麸、大米等为原料,采用传统古法酿制,即醋在阳光下天然晾晒而成,呈红棕色,醋汁黏稠、酸味醇厚、芳香浓郁。

2005年,永善县食品加工厂改制完成。刘万德用改制补助费在食品加工厂旁边盘下40平方米的店面作为糕点的加工作坊。

每年,应朋友、客户之邀,以酿制麸醋为主,煮酒六七锅,加上各种糕点,除去兴隆街店面房租、工人工资,刘万德的收入有20万元左右。

“要想做出好食品,就得用好原料,做到精益求精。”这是刘万德对麸醋、煮酒和做糕点行业的理解。他说,想做出好产品不难,关键要不被眼前利益冲昏头脑,得坚守本心、保持定力。

刘万德坦言,工业技术迅猛发展,传统手工技艺面临着很大的挑战,但他认为食品是一项良心工程,安全、健康尤为重要,每年虽然产量不高,但一直坚持用心做“食”,用品质守住“夜月”这个“老字号”。这也是许多客户上门订购的原因所在。

刘万德说,麸醋是老祖宗创造的,他一直在探索,让大家都能吃上正宗、原味的香醋,是他最开心的事。

麦麸蒸煮、离地自然发酵……作为井底坝麦麸醋制技艺传承人,刘万德用传统工艺酿醋已40多年。如今,“夜月”牌麸醋已家喻户晓,成为永善县人喜欢、公认的调味品之一,是当地老百姓春节必备的年货。

早在2001年,永善县万德食品厂生产的食醋就被国家监督专项抽检为质检合格好产品;2005年,被中国质量检验协会授予“全国质量检验稳定合格产品”称号;2024年,在检验检测中总酸、不挥发酸、三氯蔗糖等7项指标均为合格,同批次送检的糯米酒各项指标均合格。

2003年9月,永善县万德食品厂生产的“夜月”牌产品获得中国国际专利技术与产品交易会金奖;2004年5月,“夜月”牌产品获得中国国际专利与名牌博览会金奖;2021年9月,“井底坝麦麸醋制作技艺”被列入昭通市第五批非物质文化遗产保护名录;2024年9月,永善县万德食品坊被认定为昭通市第一批市级非遗工坊。

(图片由永善县文化馆提供)

朱立卫:专注品质 在坚守与创新中传承

通讯员 陈运红 张云萍 徐苇文/图

今年春节期间,作为云南省级非遗技艺和国家地理标志产品的巧家小碗红糖迎来了销售旺季。为了更好地满足市场需求,巧家小碗红糖的龙头企业——巧家县佰意佳食品有限公司开足马力加快生产,保障春节前后市场供应。无论订单有多少,公司负责人朱立卫都把品质作为关注的重点,他每天起早贪黑地在厂里忙碌,严格把控每个环节,确保生产的红糖品质上乘,为新年“甜蜜”开场。

上午8时许,刚从甘蔗地里回来的朱立卫立马换上工作服,马不停蹄地往制糖车间赶。在一直沿用古法制糖工艺的车间里,第一锅糖已经上灶。

从小在糖坊里长大的朱立卫,对巧家小碗红糖有着特别的感情,如今作为市级非遗传承人的他更是注重对品质的追求。巧家小碗红糖古法制糖工艺复杂而精细,从甘蔗的挑选、榨汁、到过滤、熬煮、打砂、成型,每一个步骤都非常讲究,全凭制糖师傅多年的熬糖经验把控质量。

在制糖车间里,只要看到哪一个环节把控得不好,朱立卫都会耐心地跟师傅们沟通,有时还亲自动手做示范,以确保每一个生产环节不出问题。半小时左右,第一锅糖出锅了,接下来还将进行打砂、舀糖、起糖……待到这些环节结束,一块小碗红糖才正式诞生。

朱立卫告诉笔者,他每天早上要做的第一件事就是去甘蔗地里,看看砍的甘蔗质量如何,因为原材料是非常关键的。甘蔗入厂之后,还要到各个生产环节对红糖的质量和品相进行把控。

在朱立卫的厂里,一块“云南省省级非遗工坊”的金色牌子格外引人注目。朱立卫说:“我家世代做红糖,我是第十代红糖传承人。我们的工坊被评为‘云南省级非遗工坊’,是目前昭通市首家省级非遗工坊。”

作为省级非遗工坊,厂里常常会有游客来参观。为了迎接接下来参观的游客,朱立卫又忙着组织工人布置展品,做足准备。这样的参观,尽管给厂里增加了不少



朱立卫(右二)介绍巧家小碗红糖。

工作量,但能为传承非物质文化遗产尽一份力,朱立卫乐在其中。

2017年,巧家小碗红糖制作技艺入选云南省第四批非物质文化遗产代表性项目名录;2020年,巧家小碗红糖获评国家地理标志产品;同年,巧家县佰意佳食品有限公司生产的小碗红糖通过有机食品认证。

朱立卫拿着一罐印有3个标识的巧家小碗红糖介绍道:“有了这3个标识的加持,我们巧家小碗红糖的身份级别就不一样了,目前在市场上能够同时拥有这3种身份的糖并不多见。”

根据市场需求,公司在朱立卫的带领下研发新产品。形状上,从传统的大盒碗糖改进成了小粒迷你糖,方便食用。种类上,从原来单一的原味红糖到现在的3个系列25个单品,不断满足消费者的需求。

正在介绍产品的朱立卫,突然接到采购商打来的电话,“您好,徐总,您要的300件红糖已经包装好了,快递员马上上门来取件,您注意查收,祝您春节愉快,再见。”

“一定要把单子开得仔仔细细,货品

数量清点得清清楚楚,每个品种、每个类别,都要认真盘点。”挂完催货电话,朱立卫又立马联系包装组工人跟进货品情况和对接快递事宜。

近年来,除了采用传统的销售模式外,朱立卫的公司又搭上了电子商务平台的“快车”,在抖音等平台开了店铺。截至目前,仅抖音平台就已销售小碗红糖5.6万单。

“巧家小碗红糖在我手里经历了20年的发展,销售额从当初的200万元增加到现在的6000万元,年产量从100吨增加到了2000吨。”朱立卫说。

如今,巧家小碗红糖已成为巧家县的一张特色名片。在县委、县政府的大力支持下,其生产规模、质量、产量等各方面都有了较大的突破。预计到“十五五”末,巧家小碗红糖年产值将达3亿元,辐射带动金沙江沿岸3万蔗农增收致富。

谈及巧家小碗红糖的未来,朱立卫信心满满地说:“红糖产业是我们祖祖辈辈留下来的一项特色产业,在巧家已有300多年的传承历史,希望能在我的手里发扬光大。”

代兴友:酿造「醉美」新生活

通讯员 黄成元 李昌忠 邱琴文/图

在盐津县豆沙镇长胜村,有一座酒香四溢的酿酒坊,它的主人是代兴友。这位充满激情的创业者,凭借着对传统酿酒工艺的热爱与执着追求,在这片土地上酿造出了被誉为“玉液琼浆”的美酒。他不仅书写了自己人生的新篇章,还引领乡亲们共同迈向了致富之路。

走进代兴友的酿酒作坊,映入眼帘的是排列整齐的酒缸与高效运转的酿酒设备。代兴友熟练地进行着每一道酿酒工序,从选料、蒸煮、发酵到蒸馏,他都一丝不苟,精益求精。因为他深知,唯有严格把控好每一个细节,方能酿造出品质上乘的美酒。

代兴友的成功绝非偶然,其背后有着一段艰辛的奋斗历程。多年前,他曾是豆沙镇供销社的一名普通职工,过着按部就班的生活。然而,供销社改制的浪潮让他无奈下岗。为了生计,他背井离乡,外出务工多年,饱尝了生活的艰辛。

在外漂泊的日子里,代兴友始终心系家乡,渴望找到一条回乡创业的道路。一次偶然的机会,他发现了酿酒行业的巨大潜力,那诱人的酒香仿佛在召唤他回乡。于是,他毅然放弃了外地的工作,回到长胜村,开启了自己的酿酒事业。

然而,创业之路并非坦途。起初,由于技术生疏,经验匮乏,代兴友酿出的酒口感并不理想,销量也一度低迷。面对困境,他从未退缩,而是四处求学,积极参加酿酒技术培训,不断尝试改进配方和工艺。经过许多次的失败与摸索,他终于掌握了酿酒的精髓,酿出的酒香气浓郁、口感醇厚,逐渐赢得了消费者的认可。

“品质是酒坊的生命线。”代兴友坚定地说:“为了保障酒的品质,我始终坚持选用优质粮食作为原材料,不添加任何化学物质。同时,我还特别注重环保和卫生,确保酒坊的生产环境达标。”

随着口碑的积累,代兴友酒坊的生意日渐红火。他的美酒不仅在当地畅销,还受到周边地区消费者的欢迎,年综合产值已达30万元。然而,他并未满足于于此,而是计划进一步扩大生产规模,增加产量,让更多的人品尝到他酿造的酒。

富裕后的代兴友没有忘记乡亲们。他深知,一个人的富裕不是真正的富裕,只有大家富裕才是真正的富裕。因此,他的酒坊招聘了村民杨天香、何德前等人前来务工,为他们提供稳定的收入。

“我家就在酒厂附近,这些年我一直在这里上班,一个月能挣几千元,日子越过越好了。”杨天香感慨道。何德前也一直在代兴友的酒坊里工作,不仅有了稳定的收入,还能兼顾家庭,他倍感满足。

除了他们两人,酒坊还间接带动了周边10余名村民就业。大家在家门口就能找到一份稳定的工作。他们的生活因代兴友的酒坊而发生了翻天覆地的变化,曾经的迷茫已逐渐消失,取而代之的是对未来美好生活的无限憧憬。

代兴友的故事在豆沙镇传为佳话。他不仅用勤劳的双手酿造出了美酒,更用实际行动践行着共同富裕的理念,带领乡亲们走上了增收致富之路。

对于未来,代兴友有着清晰的规划和美好的愿景。他打算继续努力,进一步扩大酿酒坊的规模,提升产量和品质。他希望通过自己的努力,能够带动周边更多的群众就业增收,为家乡的建设贡献一份力量。同时,他也希望自己的酒坊能够成为一张亮丽的名片,让更多的人了解长胜村、了解豆沙镇、了解盐津县。



代兴友(右一)和工人一起酿酒。

