



胡仲华、罗桂荣夫妇的手工豆油厂坐落在峨眉山市罗目古镇一条叫粽叶市街的小巷里,门口留有岁月痕迹的墙上写着“罗目豆油厂”几个大字。记者走进,一排大池子和一排大缸映入眼帘,阵阵酱香扑面而来……

慢工出细活 手工酿造“日晒夜露”

“酿造一次豆油大约需要半年时间,甚至更长时间。”正在屋顶发酵池过滤酱油的胡仲华告诉记者,手工酿造的酱油讲究“日晒夜露”。一粒黄豆,淘洗干净后,先要经历17小时的蒸煮,再放入制曲房,加入培养的米曲霉菌种制成酱曲。3天后,长上霉菌的豆子再放到楼上的发酵池发酵,历经约半年时间的“日晒夜露”发酵。此时,黄色的豆子已完全变成褐色,发酵池边上的竹篓里也浸出了不少酱香浓郁的酱油。

“这时候,酿造并没结束,”胡仲华将竹篓里的酱油一点点舀入蒙上滤布的桶里。“过滤后的酱油要经历巴氏灭菌法灭菌,升温到70度,还需一直不停搅拌,这个时候醇香味才会散发出来。”胡仲华说。

“‘日晒夜露’是我们手工酿造和工业化生产最大的差别。”胡仲华向记者解释,“日晒夜露”是自然常温发酵法,不借助任何辅助工具,白天暴晒蒸发水分,夜晚又吸收空气中的水分,在大自然的反复晒露中,豆子中的蛋白质被分解,丰富的氨基酸成分充盈在浸出的酱油中。

温度不够,时间来凑。在罗目古镇的时空里,慢是生活态度,越慢越香醇。胡仲华说,天气不理想的时候,酱油发酵的周期会变得更漫长,“宁愿用时间来换,也不愿借助外力‘催熟’,因为天然酿造的酱油更香醇,含有18种氨基酸,是工业化生产求快达不到的。”说着,胡仲华取了一滴酱油放在手心,双手搓了一下,他说,如果手上闻起来有一股粮食的香味,那就是好酱油。

风靡市场 改良技艺受欢迎

罗目豆油厂的前身为上世纪50年代的供销社酱油厂,胡仲华的父亲就是酱油厂厂长。“我十几岁的时候,每天早上读书之前,都要去翻一下发酵的豆子,一个缸子有200多公斤。”胡仲华回忆道,那是一个体力活,以前的酿造工艺更加耗时耗力,酱油的品质也没那么好。

上世纪80年代,胡仲华父亲所在的供销社酱油厂倒闭。此时,胡仲华正好面临就业选择,“父亲做酱油很多年,他提议我继续做下去。1993年左右,我开始自己干豆油厂。”胡仲华说。

以前做的酱油品质不好且程序复杂,工人每天需花大量时间翻晒,出油时则需要将酱料一点点装进棉布袋里,然后用开水淋两三次,淋出的酱油还要长时间沉淀……繁杂的工艺让胡仲华萌生了改良的想法。

换原材料豆饼为东北大豆,发酵方式改低盐固态发酵为稀态发酵,出油方式也由反复淋油变为自然浸出。“改良后的酱油少了很多沉淀物,更加卫生,最重要的是味道更香醇了。”罗桂荣告诉记者,找到技巧之后,他们所酿造的“青龙酱油”很受市场欢迎,“那时候我们不仅在本地卖,乐山市场上很多酱油都是我们这里产出,运过去重新包装出售。”



胡仲华对手工酿造的未来信心满满



制曲房发酵



小巷深处的豆油厂

二十多年手工酿造 留住记忆中的味道

记者 白建伟 宋宇凡 文图

罗目豆油厂

重塑品牌 “青龙酱油”走上“定制”之路

2003年,全国范围内施行食品市场准入制,符合相关条件的在食品外包装上加贴质量安全(QS)标识,才能进入市场。为此,罗桂荣专门到外地学习了食品安全检测知识,并将自家酱油送到乐山市质监部门检测。“那个时候才发现,市场上很多酱油都开始工业化生产了,品质大不如我们‘日晒夜露’酿造的。”罗桂荣说,当时还有人建议他们也工业化、封闭化生产酱油。

“这违背了我们生产的初衷,工业化的求快确实达不到‘日晒夜露’手工酿造的香醇。”这是胡仲华夫妇第一次拒绝放弃手工酿造酱油。

后来,工业化生产的优势逐渐显现,酱油价格变得更低。为了追求利益最大化,原先在罗目豆油厂进货的经销商重新选择了生产商。“一次偶然的机会,一个顾客告诉我,说我家酱油味道不如以前好了。这个顾客是在经销商那里买的酱油,经销商换了厂家,但是顾客不知道。”销量的减少并没有动摇胡仲华夫妇的初心,“反正手工酿造的酱油产量不高,我们决定不再通过经销商销售,就在本地销

售。”罗桂荣告诉记者。

得益于罗目古镇的地理位置优势,每年峨眉山景区会给古镇带来不少游客。有些游客听说古镇的酱油是手工酿造,都会作为礼物带走。酱香味十足的“青龙酱油”也收获了不少外地食客的好评,“有成都的,西安的,还有北京的。”罗桂荣的微信上时不时会收到来自外地顾客的订单。

“我们做的酱油,有几块一斤到二十块一斤,价格不等。顾客需要什么价位的酱油,我们就做什么价位的。”胡仲华告诉记者,“青龙酱油”只针对喜欢手工酿造的顾客销售,不追求覆盖市场销售。

近年来,罗目古镇提升改造工程如火如荼,那些属于古镇的独特记忆也逐渐被挖掘出来。“接下来,我们将从招牌、商品包装、内部布局等方面对豆油厂进行改造。”罗目镇宣传委员刘灵告诉记者,“青龙酱油”将成为罗目古镇的特色和标签之一向外推广。而值得一提的是,罗目古镇手工酱油制作技艺已在5月启动申报峨眉山市非物质文化遗产,20多年手工酿造的酱香,将成为古镇最醇厚的味道。

文化和旅游部 有序恢复社会艺术水平考级活动

新华社北京电(记者 余俊杰)记者3日从文化和旅游部获悉,各地在做到坚持有序恢复、防控为先、预约限流的基础上,可逐步恢复开展社会艺术水平考级现场考级活动。

文化和旅游部科技教育司6月3日印发《恢复开展社会艺术水平考级现场考级活动疫情防控措施指南》,指导各地有序恢复社会艺术水平考级现场考级活动。

根据指南,恢复工作按照“属地原则”,由各地文化和旅游行政部门研判是否在疫情低风险地区启动社会艺术水平考级现场考级活动恢复工作。疫情中高风险地区、疫情风险具有较大不确定性和境外输入压力较大地区,应当暂缓恢复。

文化和旅游部要求,考点应当配备测量体温设施设备,并安排专人值守。考生检录时必须佩戴口罩、测量体温、出示健康码。考生不戴口罩或体温异常的,禁止入内。

考点应实施预约限流,严格按照疫情防控要求确定日均人数上限,并实现学生和家長错峰入场。

指南明确,考级现场应降低人员密度,集体性考试中音乐基础知识和美术专业每个考场人数上限50人,舞蹈专业每个考场人数上限10人。考生在候考区内人均面积不低于2平方米,并保持安全距离。

据悉,文化和旅游部年初曾印发通知,明确从1月27日起全国范围内社会艺术水平考级现场考级活动一律暂停举行。



网络互助做大更要做优

■ 涵铭

伴随“互联网+”时代的来临,网络互助平台作为一种以网络为运营基础,提供疾病互助计划的小额健康保障互助机构得到快速发展。蚂蚁集团日前发布的全国首份《网络互助行业白皮书》称,2019年我国各类网络互助平台的实际参与人数为1.5亿,预计2025年将达到4.5亿人。

《白皮书》数据显示,按照大病网络互助金总额在全社会大病医疗费用的占比统计,2019年网络互助将全国大病医疗费用平均保障水平从60%提升到60.73%,贡献度为0.73%,预计2025年贡献度将上升到3%。

不过,在网络互助快速成长的同时,对它的监管亟待加强。

首先,相关规范有待明确。2020年3月国务院出台的《关于深化医疗保障制度改革的意见》明确“到2030年,全面建成以基本医疗保险为主体,医疗救助为托底,补充医疗保险、商业健康保险、慈善捐赠、医疗互助共同发展的医疗保障制度体系”。一些网络互助机构将这些表述解读为“网络互助成为多层次医疗保障体系的重要力量”,但事实上,上述文字并未明确此“互助”是仅指传统的企事业单位成员间团体互助,比如工会会员和行业从业者之间的互助模式,还是将网络互助机构也纳入其中。

定位不明导致管理盲区。目前部分网络互助机构被归口在民政部门,更多的则是仅仅在工商部门注册的“网络科技企业”。而这些互助平台的运营模式,早已超出传统的筹资、募捐等界限,涉及融资等行为,并掌握1亿多人的基本信息、健康信息,亟待明确其监管归属,完善配套的法律法规政策,防止风险积聚,使之成为提高居民福祉、完善社会治理的得力手段。

其次,要提高网络互助运行透明度。事实上,网络互助发展十年来,对一些公众疑问始终没能做出很好的正面回应。比如:怎样避免互助组织管理层亲朋好友患病后再参保的“道德风险”?如何化解保护会员隐私与提高赔案透明度之间的矛盾?发生赔案越多、平台收取管理费越多而最终由成员分摊的模式是否合理?凡此种种,亟待管理归口后,由监管部门、第三方机构等合作,建立起科学高效的信息披露、分析、发布机制,形成各方力量相互监督、促进的监测机制。

眼下,某些网络互助机构在“揽客”时与商业重疾险、医疗险“比价”。其实,部分网络互助产品的重疾发生率只有商业保险的1/10,所以其“保费”便宜到只有一两百元也并不稀奇。说白了,他们在承保时用免费条款“屏蔽”了大部分非健康人群,并且不像商业重疾险那样有续保承诺。这种故意模糊自身的功能,通过打压“重疾险”获客的行为,有违公平竞争准则,存在误导嫌疑,也不利于多层次健康保障体系的完善。

强化居民健康保障,要用好网络互助这支力量。不能放任其在灰色地带游走,要把它拉到“阳光下”,勤修剪,使其健康成长,为健康中国建设做出更大贡献。

