



▲ 什锦泡菜

► 探索研究泡菜工艺



一碟小菜 香飘四海

■ 记者杨心梅

“山久香”

峨眉泡菜里的家乡味

泡菜里的家乡味

泡菜一味,历史悠久。

《诗经》有云:“中田有庐,疆场有瓜。是剥是菹,献之皇祖”,其中庐和瓜是蔬菜,“剥”和“菹”是腌渍加工的意思。汉代的《说文解字》中也曾解释有“菹菜者,酸菜也”。

北魏时期,著名农业科学家贾思勰在《齐民要术·作菹菜生菜法第八十八》中,对瓜菹法、咸菹法、藏菹法、卒菹法、菹法等泡菜制作技艺进行了较为系统的介绍和较为规范的文字记载;其对制作泡菜的描述则包括“作盐水,令极咸,于盐水中洗菜,即内瓮中”“洗菜盐水,澄取清者,泻者瓮中,令没菜把即止,不复调和”等等。

清乾隆时期,四川罗江李调元所著的《函海·醒园录》中也论述了大蒜、生姜等20多种蔬菜的泡渍方法,大大加快了四川泡菜的发展。民国初年出版的《成都通览》,更是记载有“家家均有”的22种泡菜,让四川人的“泡菜情愫”成为佳话。

毫不夸张地讲,在四川可谓家家户户有泡菜,人人都是泡菜“鉴赏家”,山久香泡菜母水制作技艺的掌握者李茂生就是其中之一。“我是土生土长的峨眉人,从小吃着泡菜长大,”第一次见面,李茂生就向记者这样介绍他与泡菜之间的亲密联系,“吃过麻辣辣辣的川菜,再来一口酸甜可口的泡菜,生活才有滋有味。”

对于李茂生而言,他也有过“思泡菜而不得”的时候。“1989年,我去广东创业,虽然工作辛苦,但因为四川人的乐天心态,我觉得只要有家乡味道相伴,就有奋斗的动力。”可李茂生万万没想到,到了广东以后不仅家乡菜不好找,就连制作泡菜也总是失败——老式泡菜坛容易生花,生花后泡出来的菜容易发软,口感大打折扣。



一罐泡菜,一缕乡愁。

结缘“山久香”

2001年,一次偶然的机会让李茂生发现,泡菜里藏着的不只有家乡味,还有巨大的市场潜力。“当时有广州朋友来登峨眉山,安排他们吃特色豆花饭。由于饮食文化差异,再加上蘸水太麻辣,朋友吃得未尽兴。但没想到的是,作为配菜的农家自制泡菜让他们赞不绝口,甚至想带点儿回广州。”

对家乡味道的眷恋,外地朋友对泡菜的认可,如何让泡菜不生花……李茂生对泡菜产生了浓厚兴趣,并着手查询四川泡菜生产标准。经过多番查找论证,李茂生发现,虽然四川泡菜已有上千年制作历史,但其多为家庭自制,相关的生产标准记述并不多。有一股子倔劲儿的他就这个问题前往四川农业大学,在向相关专家教授请教后了解到,因为现有认识的1200多种乳酸菌都无法解决泡菜长时间储存继续保持硬度、脆度的问题,四川泡菜的产量和如何长距离运输都是当时没有攻克的难题。

拿到乳酸菌发酵原理相关资料的李茂生如获至宝,从头自学生物知识,试图在上千种乳酸菌中培养出最适合泡菜发酵的那一种。功夫不负有心人,2010年,李茂生成功调制培养出一种乳酸菌菌种,并结合在峨眉山市传承了200多年的工艺技术,佐以本地优质香料、食材,制成山久香泡菜母水包装上市。如今,山久香泡菜母水已经在行业内小有名气,它不仅方便实用,更解决了泡菜水长期使用导致的菌落超标、原材料重金属超标等诸多问题。

“产品已经在沃尔玛、人人乐、家乐福、伊藤洋华堂等国内各大商超上架,并远销新加坡、德国、荷兰、澳大利亚等国家和地区,”说起如今的成绩,李茂生平淡的语气里有一些自豪,“我们的经销商告诉我,现在不仅仅是在外的四川人品尝到了正宗的家乡味,而且还有不少外国人喜欢上了这道‘中国式沙拉’,沉迷于泡菜特殊的香味中。”

继续探索“泡菜文化”

山久香泡菜母水制作技艺让“家乡味”变成“世界味”,这还不是李茂生传承发扬四川泡菜工艺的唯一动作,在研制出山久香泡菜母水之前,他还有一项和泡菜有关的成果获得国家发明专利。

原来,在多年的学习研究和反复试验中,李茂生觉得做好泡菜任重道远。“通过密封发酵,传统泡菜坛容易产生碳酸。泡菜一旦泡软,就失去了四川泡菜清脆的口感,且生命周期较短,还会产生大量以二氧化碳、碳氢化合物为主的气体,难以排出。”李茂生告诉记者,“传统泡菜坛需要随时增添添沿水,而且气温变化带来的热胀冷缩,也会导致泡菜生花起膜,让泡菜水发粘起丝。”

一边研究乳酸菌菌种,一边用泡菜坛反复做实验,李茂生发现,影响泡菜口感的关键还在于泡菜坛的排气。找到了“病因”,李茂生“对症下药”研发出了一款排气泡菜盖,并在2005年申请了国家发明专利。小小的盖子,不仅让泡菜不再生花,而且还能在保证口感的情况下解决运输难题。2008年的全国糖酒商品交易会上,凭借“排气泡菜盖”,李茂生打响了名气,得到不少经销商和商超的青睐。

成功并不是一蹴而就。李茂生表示,他也曾经历不懂市场经济规律接连亏损、“5·12”汶川地震导致泡菜业受损等种种困难,但信念一直没有放弃。李茂生告诉记者:“今年更有干劲了,先是我们的泡菜母水顺利入选第七批峨眉山市市级非物质文化遗产名录,接着研发推出的整罐什锦泡菜在‘双十一’中大获好评,我们信心倍增。”

李茂生表示,刚刚推出的什锦泡菜选用蔬菜标准高,所有净菜都通过超声波清洗再进行精加工,而且菜和泡菜母水都是直接罐装至排气泡菜罐中,让其自然发酵,所以到达消费者手中时,依旧能保持原汁原味的最佳口感。“下一步,我们计划将泡菜的种类再优化升级,以适应广大消费者的口味。同时,考虑加大转口贸易和电商直销力度,争取让更多人都能品尝到来自峨眉的泡菜味道!”对于泡菜的探索,李茂生还在继续。

(本文图片由受访者提供)

省作协“百场讲座进基层”走进乐山

乐山作家开讲“嘉定往事”

本报讯(记者 杨心梅)12月4日,四川省作家协会“红色文学轻骑兵·百场讲座进基层”暨四川省图书馆“21市州联盟”走进市图书馆,国家一级作家、市作家协会主席、乐山沫若书院副院长徐杉现场开讲“清末民国时期外来文明对西南的影响:非虚构文学《中国·嘉定往事》创作谈”。

讲座围绕徐杉创作《外来文明的印记——中国嘉定往事》一书进行的科学研究展开。“通过科学研究,我完成了市政府软科学研究课题,也创作了非虚构文学作品《外来文明的印记——中国·嘉定往事》,但科研与文学之间有很大不同,”徐杉在讲座中表示,“非虚构文学是真实发生过、与重大历史有关、用文学的手法客观理性阐述事实的文学,所以我的书里没有过多发表个人观点,而是把空间留给读者。”不畏艰辛挖掘乐山历史文化,理性真实呈现嘉州往事,徐杉的讲座得到现场听众一致好评。

据了解,省作家协会“红色文学轻骑兵·百场讲座进基层”暨省图书馆“21市州联盟”活动,是省作家协会、四川日报社、省图书馆在今年6月正式签署的战略合作协议中的重要活动之一。此次来乐参加活动的省作家协会副秘书长、创联部主任鲁娟表示,乐山是一块人杰地灵、物产丰富、文化底蕴深厚的风水宝地,近年来,乐山文学氛围浓厚,地方作家创作活跃,佳作频出,“选择乐山作为今年活动的压轴之地,既是对乐山文学创作环境的认可,更是希望从这里出发,让徐杉的创作经验走向全省更多的地方。”



让网络服务 用得上用得起用得好

■ 净言

云南迪庆藏族自治州贡尼顶新村83岁的藏族老人“刷”起了手机短视频;四川大凉山海拔1600米的“悬崖村”村民,搞起了5G直播;珠穆朗玛峰6500米前进营地,建起了世界上海拔最高的5G基站;青岛港集装箱码头的工程师,完成了全球首例实际生产环境下的5G远程吊车操作……

当前,5G、大数据、云计算、人工智能、区块链等新一代信息技术,正加速融入经济社会生活的方方面面,深刻改变着人们的生产生活方式,推动世界经济向以网络信息技术产业为重要内容的经济活动转变。

党的十九届五中全会提出坚定不移建设网络强国。推动互联网和实体经济深度融合,加快传统产业数字化、智能化,做大做强数字经济,以信息化培育新动能,用新动能推动新发展,正成为我国经济转型升级的重要途径之一。而5G、人工智能、工业互联网、物联网等新型基础设施建设,为网络强国建设提供了重要的支撑。

我国4G基站占全球4G基站的一半以上,5G基站已建成近70万个,全球领先;光纤用户占比93%,4G用户占比81%,远高于全球平均水平;相比2015年底,固定宽带和4G用户端到端平均下载速率提升7倍多,固定宽带和手机流量的平均资费下降超过95%……

一组组沉甸甸的数据,见证着“十三五”以来我国电信网络覆盖以及提速降费取得的突出成就。更让人欣喜的是,“十三五”期间,信息通信行业持续推进电信普遍服务试点,坚持实施提速降费,先后取消了手机国内长途漫游费、流量漫游费,推出“流量当月不清零”“宽带提速不提价”等举措,并针对低收入和老年群体需求设计了“地板价”资费方案。提速降费、优化覆盖,使网络服务“用得上、用得起、用得好”,提高了人民群众共享互联网发展成果的获得感。

当然,在我国5G+千兆光纤网络加速普及、融合应用日新月异的同时,一些发展中的新问题也不时涌现。比如为推进携号转网工作,有关部门出台了各种详尽的保障举措,但是,一些运营企业依然以各种理由设置隐形障碍。必须认识到,加快信息化服务普及,降低应用成本,丰富应用场景,满足人民群众对网络服务的需求和期待,提升用户满意度,是一场“马拉松”,容不得半点松懈。要始终把老百姓“用得上、用得起、用得好”作为衡量工作成果的标准,继续深化网络覆盖,进一步夯实网络基础,丰富网络应用,让网络之光点亮更多百姓的生活,早日实现网络强国目标。

国家电网有限公司
STATE GRID CORPORATION OF CHINA

网上国网

服务升级,24小时不打烊

咨询地点:乐山市各大国网供电营业厅