

非遗技艺以匠心致初心



整理/刘泰承(酒城新报) 戴静文

2023年,曾娜整理汇总多年来的技艺传承和实践经验形成的《白酒鉴评标准体系研究及应用》《白酒评鉴师职业技能标准》两项成果双双获得中国技协职工技术创新成果一等奖,为推动行业进步作出了积极的贡献。

岁月更迭,徒弟也成了新的师父。曾娜的徒弟穆敏敏是泸州老窖酒传统酿制技艺第24代传承人、国家白酒评委,也是最年轻的一代。她秉承前辈“择一事,终一生”的精神,怀着对技艺的敬畏、热爱和开拓之心,传承浓香活态

技艺。

“师父常讲,‘非遗传承,需要有人传,有人承,有人用’。如何吸引更多人来了解学习?首先得让这门技艺被更多人看见。”穆敏敏说。通过将品评鉴赏技艺转为消费者看得见、摸得着的品质感受就是路径之一。为此,穆敏敏一有空,就思考如何创新白酒品鉴方式、钻研哪个动作更能让消费者直观地观酒花、辨酒度。她常常奔波于全国各地的品鉴会,诠释国家白酒评委身份和担当。“每当看到一瓶闪耀着卓

越品质的国窖1573美酒被消费者所熟知和喜爱的时候,我就觉得这份坚守是值得的。”

时光更替,泸州老窖的每一缕浓香都在岁月的磨砺与沉淀中不断传承。张宿义、曾娜、穆敏敏,只是泸州老窖酒传统酿制技艺传承的缩影。泸州老窖里有无数对这样的师徒,他们接续着匠心与执着、守护和传承,共同承启中国浓香700年。

行于时代 守正创新绽放魅力

坚持匠心匠艺,泸州老窖酒传统酿制技艺传承人让“活技艺”传承的同时,始终与时代同轨,在传承中创新,在创新中发展。

在曾娜看来,白酒是极具中国特色的传统文化,探索中国白酒文化对话世界的新方式,是时代赋予的新课题。

在众多新媒体平台上,以一瓶酒为圆心,可以看见曾娜将酒文化、中国传统文化、民族文化、饮食文化融入一体的精美视频,传递酒知识的同时,斩获百万粉丝。而国窖1573·冰Joys、美酒DIY互动体验、中式特调鸡尾酒……一系列让消费者“能听懂、能看懂、能参与”的众多探索,也将酿酒文化遗产的活态传承呈现得淋漓尽致,演绎出酒文化的活态之美。

“酿制技艺不是简单的复制粘贴,而是每一代传承人在守正基础上继续创新、突破、延伸,让‘活技艺’不断发生着变化。”在穆敏敏看来,作为“活态”酿制技艺传承人,还要带着如何发光的义务和职责,让泸州老窖历久弥香。她不断探索中式果酿酒的配制方法、倾情讲述泸州老窖质量文化,在坚守品质中不断创新,将中国白酒和中国文化以崭新的面貌呈现在消费者的眼前和杯中。

步履不停,传承不止。从泸州老窖酒传统酿制技艺第一代传承人的仅一人,到第24代传承人的12人;从传承人最初只在酿酒岗位,到24代传承人涵盖酿酒、尝评、文化、品牌、营销等岗位。在流逝的岁月间,可以窥见泸州老窖在发展中始终与时代同频,在守正创新之路上昂扬前行。

走在路上 谱写永续传承新篇



泸州老窖封藏大典拜师仪式

“学艺先做人”,这是学艺者在学艺之初就刻在心底的话。在赓续传承的路上,一代代酿酒师傅除了传授毕生所学,还会格外强调徒弟们要学会做人、懂得感恩。泸州老窖对人才的高度重视,员工对泸州老窖的认同和喜爱,双向奔赴,共同将精湛技艺永续传承。

曾娜对泸州老窖有一种特殊情结,作为十三、十四届全国人大代表,她每年都会带去非物质文化遗产保护与传承、知识产权保护等方面的建议。“作为泸州老窖人,更应该像保护眼睛一样守护好‘双国宝’,让活文物、活技艺长久流传。”

泸州老窖7001车间被称为“国窖班”——它是泸州老窖传承700年传统酿制技艺水平的典型标杆。车间里,一代又一代的酿酒人,在师傅的引领下,学习酿酒的“十八般武艺”。一招一式中,泸州老窖酿酒人秉承的匠心精神,保证了传统白酒味道不致丢失,让中国酿酒技艺薪火相传,生生不息。

秉持“天地同酿,人间共生”企业哲学的泸州老窖,有着敬畏自然和慎终追远的传统。行



“怀玉杯”酿酒技能大赛现场

业内恢复礼制首创“封藏大典”,礼敬天地、祭拜先祖、封藏春酿;每年举办“怀玉杯”酿酒技能大赛,提升对泸州老窖酒传统酿制技艺开创者的敬意,让年轻酿酒师们接受工匠精神洗礼。

从未间断的使用历史、独一无二的地理环境、传承700年的酿制技艺,活着的窖池,活着的微生物,活着的手艺,种种因素共同铸就了1573国宝窖池群无法复刻的传奇。先辈留下的文化瑰宝、一系列文化传承活动,泸州老窖酿酒人总是不自觉谦卑,心怀敬畏与感恩,用一生做好一件事的决心和实际行动,将珍贵的国宝窖池和精湛的酿制技艺,完好地交给未来。

赓续薪火相传,承启中国浓香。泸州老窖对中华优秀传统文化的匠心守护,对传统酿制技艺的接续传承,谱写着“活态双国宝”的绚丽篇章。上千年的风云巨变,数百年时光荏苒,未曾断流的佳酿流转于人们唇齿之间,照见了中华酒文化经久不息的赓续历程。

