

一口酒酿,串起旧时光与新希望 “小阿姨甜酒酿”甜蜜回归

团圆的日子将近,在无锡人的年夜饭餐桌上,酒酿是不可或缺的美食。2022年,“小阿姨甜酒酿”的手工制作者谢彩珍因病在睡梦中离世,这件来自梅村街道的市级非物质文化遗产突然断档。最近,无锡人欣喜地发现,“小阿姨甜酒酿”熟悉的味道再次回到了我们身边!

跨界后,从记录者到参与者

“帮‘小阿姨甜酒酿’申报‘非遗’,不仅是我们一家的回忆,这个‘非遗’代表的是我们梅村地区做酒酿的一群阿姨。”十年前,彭益民以摄影师的身份拍摄了许多非物质文化遗产申报的宣传片和纪录片,我们耳熟能详的钱氏古法酿酒、蔡阿水羊肉,以及无锡最重要的国家级“非遗”泰伯庙会,它们的“非遗”评选过程中都有彭益民的努力。

一直以来,梅村地区家家户户都有做酒酿的习惯,这种民间小吃也是无锡地区农村妇女勤劳致富的代表作之一。彭益民作为“小阿姨”谢彩珍的外甥,在参与众多“非遗”申报工作的过程

中,萌生了让小阿姨的酒酿也申报“非遗”的想法。然而,在申报的最后环节却遇到了难题,做了大半辈子酒酿的小阿姨,初衷只是补贴家用,从未给自家酒酿起过名。彭益民灵机一动,将对小阿姨的称呼巧妙地融入其中,“小阿姨甜酒酿”这个朗朗上口的名字就这么定了下来,而“小阿姨”也逐渐成为所有品尝过她制作的酒酿的人对她的亲切称呼。

小阿姨的离世,再加上小姨夫王振宇年事已高,使得“小阿姨甜酒酿”在近两年陷入了停滞状态。今年4月,钱氏古法酿酒、蔡阿水羊肉同时升级为省级“非遗”的消息正式公示,同为梅村第一



(华铭文 摄)

批“非遗”的“小阿姨甜酒酿”却停住了脚步,彭益民心中那份对“小阿姨甜酒酿”的牵挂和不舍被彻底激发。有小姨夫王振宇拿出的珍藏酒曲配方,加上彭益民和妻子的努力,他放下了摄影机,从“非遗”的记录者转变为参与者,做出了令食客们赞不绝口的酒酿。

这些“小目标”贴近民生 2025年市民 生活品质将更优

新增机动车公共停车泊位、开展小微空间整治、营造集市消费新场景……随着2025年的到来,无锡将迎来更多细微而深刻的变化。为了进一步提升市民生活的便捷性与舒适度,我市城管部门设定了一系列城市管理小目标。这些小目标会给市民生活带来哪些具体改变?让我们一探究竟。

近年来,停车难问题一直困扰着不少无锡市民的出行。针对市民的呼声,2025年,无锡将继续为缓解停车难给出实实在在的解决方案——计划新增机动车公共停车泊位10000个和共享泊位2000个,并对10条道路泊位进行机器人智能化改造;推动重点区域周边单位在“五一”、国庆期间免费向社会开放停车;试点老旧小区周边居民夜间包月停车,并在学校、热点景区、医院周边协调增设定制公交服务等。同时还将进一步完善智慧停车平台功能,设置10处停车诱导屏,方便市民寻找车位。

2025年,无锡将开展“美丽街巷”建设,因地制宜打造外摆集市,不仅让城市充满生机与活力,也让市民的生活更加丰富多彩。其中,梁溪区将以中心商务区商业综合体为重点,搭建服务专班,持续优化外摆位设置管理。滨湖区将以南泉老街、明园芯广场、荣巷历史文化街区、达汇街等区域为主要阵地,营造集市消费新场景。新吴区将以1969创意工坊、新之城东集西市、梅里古镇等为重点,打造特色市集,推动培育烟火气、时尚范相融合的特色美好街区。

“小而美”的空间看似不起眼,却是城市生活中的重要点缀。2025年,江阴市将持续开展小微空间整治,新增2个“美丽街巷”、4个城市休憩角。宜兴市将紧扣传统景区焕新、登山步道提档、文旅休闲场所提质等环节,打造一批“小而美小而精”的项目。锡山区将巩固维护好文化、休闲、体育等功能区,推广斗山智慧步道、鹅湖运动跑道的使用,让市民有更多运动健身的好去处。经开区则将在公园、广场周边开放型道路增加无人驾驶清扫作业试点,建立“机械清扫、智能充电、垃圾存储、定时清运”全链条体系。

市民刘先生提出:“现在开电车出门的人越来越多,希望充电站也越来越多。”对此,惠山区将推进光储充一体化电站试点项目,为车主提供一站式绿色充电解决方案,助力绿色出行。

(张颖)

几经周折,恢复正宗老味道

在江南,酒酿是以前家家户户都会做的小吃,但“小阿姨甜酒酿”做得这么出色,其中蕴含着独特的制作技艺。在我们普遍的印象中,“非遗”技艺的传承往往沿着直系亲属的血缘纽带延展,或是在自幼跟随师父潜心研习的徒弟手中延续。小姨夫王振宇非常珍视做酒酿的手艺,他却认为“能吃苦”是敲定传承人的硬标准。

“我觉得我现在五十多岁,正适合接手。”彭益民从去年5月份开始正式学做酒酿,刚刚从以往

的职业中淡出,有积蓄的他不必再为生计奔忙,正处于可以让情怀落地生根的理想阶段。“老一辈留下的东西,之所以能经历那么多年传到现在,一定是有生命力的,有些东西一旦没有了,就再也找不回来了。”于是,他全身心地投入到学习制作酒酿的过程中。他笑着向记者分享自己走过的弯路:起初,他原本打算用新型器具替换木桶,以为能借此提升效率、优化口感,但最终效果却与想象中相差很远。

原本的人户花园,在他和妻

子的精心改造下,变成了弥漫着甜香气息的酒酿工坊。功夫不负有心人,现在,彭益民和妻子成功地接过了传承的接力棒。“味道跟小阿姨做的几乎一样,跟以前比就少了一点点甜。”最近,重新返场的“小阿姨甜酒酿”口味得到了“小阿姨”忠实顾客杨女士的认可,对于少的那一点点甜,她觉得刚好契合了现在大家为了健康减糖、控糖的观念。曾经和小阿姨搭档做酒酿的小姨夫王振宇也悄悄拉住记者说:“我这个外甥,很认真!”

坚持手作前提下,加入“黑科技”

“我一直在尝试,小姨夫教给我的技术可以借鉴,但跟我现在的工艺流程已经是不一样的了。”在现代城市生活中,从前小阿姨用的煤炉蒸米、棉被保温发酵等方式都很难借鉴了,因此,从开始学习做酒酿以来,他一直在改进工艺流程,包括标准化生产、3D打印制作工具等,光是发酵前糯米装罐的工具,就更新了3个版本。彭益民还特别强调,他想推

出的标准化生产并不意味着用机器代替手工,主要是在控制温度上下功夫,稳定酒酿的出品质量。未来,他还希望在保证手工制作的前提下,能够把“小阿姨甜酒酿”一套标准化的流程总结出来,实现“谁拿到这套方案,马上就可以按照标准开始做”。他的最终目的是“大家都能做出‘小阿姨甜酒酿’的口味”。

现在“小阿姨甜酒酿”的口味,

除了原味,还开发了红曲、玫瑰、洛神、桂花、火龙果等多个新口味。作为甜品制作爱好者,彭益民的妻子小袁也创新了多种吃法,给传统的民间小吃带来了新的味觉体验。

不仅在制作器具上运用“黑科技”,曾经以摄影为主业的彭益民,还计划日后继续发挥自己在视频方面的优势,利用社交媒体平台,把“小阿姨甜酒酿”传播到更广阔的天地。(晚报记者 孙妍雯)



写春联场景“红”了!

1月4日下午,宜兴东坡书院出现写春联、送春联的喜庆场面,由春联渲染的场景“红”得热烈。中国工艺美术大师徐秀棠、顾绍培、毛国强、吕俊杰、储集泉、顾婷等紫砂名家以及来自宜兴市书法家协会、宜兴市陶协女陶艺家分会的文艺家代表现场挥毫,墨香四溢。当天,“东坡学子送福 陶都墨润万家”主题活动现场书写春联逾千副,赠送给闻讯而来的群众和东坡书院游客。(何小兵 摄)