

匠心守艺六百年

——省级非遗王氏烧酒酿造技艺传承故事

□记者 王吉城 刘华志

古往今来，文人墨客以酒寄情，留下无数脍炙人口的诗篇，酒也成为中华文明中独具韵味的文化符号。春节临近，市民及在外工作的游子纷纷预订本地特产佳酿，用以走亲访友、寄托乡愁。

悠悠贾鲁河，千年桐丘城。在具有浓郁地方特色的扶沟县白潭镇王庄村，王氏烧酒坊内醇厚酒香氤氲不散。近日，记者走进这座百年老坊，探寻省级非物质文化遗产的前世今生，感受中原民间手工酿酒技艺“活化石”的独特魅力。

六百年薪火 一脉酒香传家远

王氏烧酒坊“绿色家园”粉墙黛瓦、朱门红柱，尽显古宅风韵。灰色院墙上，上下两排酒坛整齐排列，入门便觉厚重的历史气息扑面而来；院内“老酒坊遗址”石刻静静伫立，默默诉说着悠悠百年坊事。

“王氏烧酒的故事，始于明洪武元年，由王氏家族代代相传，至今600余载……”王氏烧酒第十九代传承人都永霞向记者娓娓道来，一段跨越数百年的传承脉络随之徐徐展开。据王氏家谱记载，始祖王正曾追随朱元璋征战天下，因战功显赫受封白潭。王正素爱饮酒，遂从山西及川渝寻访酿酒名师，将精湛技艺亲传王家人。最初的王氏烧酒，是王府专属的手工私家佳酿，前六世皆自酿自饮，深藏于家族院落，鲜为外人所知。

“王氏烧酒的传承并非一帆风顺。”郝永霞介绍，至七世王谦时，家族家道中落，酿酒才正式成为家族谋

生之技。历经数代匠人摸索打磨，到十四世王德章、十五世王讷手中，王氏烧酒酿造技艺日趋成熟，酒坊生意日渐兴隆。及至第十八代传承人王书占、第十九代传承人王庆华与其妻子郝永霞执掌酒坊，酒坊迎来迅猛发展期，酒香渐出自白潭、扬名省内外。

一代代传承人守着白潭的根、老作坊的魂，秉持纯手工制作、纯天然用料的初心，让这份酿酒技艺在口传心授中不断打磨、日益精进。

古法凝匠心 一坛佳酿藏乾坤

“酿酒的核心在发酵，三分酿、七分藏。新酒蒸馏后不会即刻上市，必须入地窖陶缸陈藏，这是老祖宗定下的规矩。”郝永霞说，酒坊常在腊月封坛，新出锅的酒需窖藏两年以上方出真味，三年以上才予售卖。

在郝永霞带领下，记者走进酿酒工坊与藏酒地窖，近距离感受古法工艺的精妙与严苛。窖门开启，醇厚酒香瞬间四溢弥漫，200余坛千斤装的美酒在窖中静默沉寂，视觉与嗅觉的双重冲击，令人心生震撼——这是时光的沉淀，更是匠心的凝聚。斟一杯王氏烧酒入口，清冽中带着绵甜，暖意自心口漫开，其独特韵味皆源于独树一帜的工艺与配方。

“王氏烧酒的核心工艺‘清蒸二次清’，是历代传承人反复摸索的智慧结晶。”郝永霞介绍，粮食经两次清蒸，拌曲后入缸发酵，人工精准控温，再经特制木桶蒸馏、天锅冷却，每一步皆由人工精细把控，分毫之差便定酒质高低。而酿酒用曲，更是王氏烧酒精髓所在——40余种名贵中草药依春夏秋冬四季特性精心配比，与本地无公害

水稻、小麦、高粱、玉米、豌豆融合，依传统工艺制曲。这份顺时应季的古方搭配，让酒曲自带草木清香，为酒体赋予了独一无二的风味基底。

“纯粮食酒是固态发酵出来的，手艺不能失传。这是祖上的遗志，也是我们这代人的责任。”郝永霞说，王氏烧酒第十八代传承人王书占虽年事已高，不再亲手酿酒，却是工坊里的“定盘星”，从原料选择到工艺把控全程用心指导，将一生经验悉数传于后人。

郝永霞的话语间，满是对父辈的敬重，更透着对古法酿酒技艺的执着与坚守。

守正开新局 非遗酒香润新程

纵有金山银山，难买文化遗产。600余年的坚守与传承，让王氏烧酒酿造技艺收获诸多认可：2011年12月，王氏烧酒被河南省政府公布为省级非物质文化遗产；2017年9月，王书占被命名为河南省非物质文化遗产代表性传承人；2019年10月，王氏烧酒获评河南省“老字号”；2020年，王氏烧酒荣获周口市“非遗特产”“非遗礼物”称号……一张张亮眼名片，见证着古法酿酒技艺从百年老酒坊走向非遗舞台，也让更多人领略到中原酒文化的独特魅力。

作为王氏烧酒第十九代传承人，同时身兼周口市非物质文化遗产保

护协会理事，郝永霞肩上扛着传承与传播的双重责任。腊月里，酒坊虽已停工，但郝永霞比平日更为忙碌，节前接待访客、讲解酿酒技艺、筹备陈酒出窖，每一件事都亲力亲为、一丝不苟。

“老爷子辛辛苦苦一生，就教导我们一生只做一件事，要把酒做好。”郝永霞说，公公虽退居幕后，却时刻叮嘱她，要让当下的让人让子孙后代知晓传统酿酒技艺的本真模样，懂得纯粮食酒的古法酿造之道。

郝永霞坦言，传统古法酿酒的传承之路道阻且长，要让这份百年技艺真正“活”起来，必须始终坚持内求品质、外求创新，通过一代代人的双手，将粒粒粮食酿成杯杯美酒，使烧酒酿造技艺得以永续流传。

“做一辈子的匠人，守一辈子的匠心，存一辈子的匠气。人在酒中，酒在心中，喝的就是这份实在。”这是刻在郝永霞心中的行为准则。在她看来，酿酒如做人，唯有表里如一做真人，方能酿出醇厚绵长的真酒。她这样说的，也是这样做的。

在白潭镇这片热土上，一代代匠人以初心守匠心，以匠心酿好酒，让古老酿酒技艺在传承中守正、在创新中发展，成为中原酒文化长河中一抹醇厚绵长的亮色，也为乡村振兴的美丽画卷添上浓墨重彩的文化底色。②11



脚下有泥 心中有光

□杜林波

春节临近，“走基层”三个字，朴素却厚重。对于新闻工作者而言，这远非一次例行的季节任务，而是一次向着本源与初心的回归之旅。我们应当如何“走”，才能不负脚下热土、身边群众，不负这气象万千的新时代？

“走”，首先是“身入”，是抵达，是必须在场的决心。新闻的鲜活，永远生长在一现场；时代的真相，总是蕴藏在最基层的土壤之中。新闻工作者的“脚力”，正在于主动挣脱案头与文件的引力，毅然奔赴那些声音最嘈

杂、变化最直接、生活最本真的地方。让鞋底沾上真实的泥土，让身躯经受现场的风雨，这是职业生涯的根本所在。唯有如此，我们的镜头与笔触，才能真切捕捉到那“活力满满、热气腾腾”的强劲脉搏。

然而，“身入”只是第一步，“心至”才是灵魂。基层是社会的毛细血管，承载着最真实的冷暖，跃动着最直接的脉搏。它要求我们彻底放下“无冕之王”的身段，以“空杯”心态和“咬定青山不放松”的定力。尤其在媒体融合纵深发展的今天，“笔力”早已超越传统文字，意味着跨媒介、立体化叙事的综合素养。我们不仅要善

于以文字描摹，还需精于以镜头抒情、以交互叙事引导，让那些从泥土中生长出来的“正能量”，借助有创意、有网感、有品质的融媒体产品，成就“破圈”传播的“大流量”，切实发挥凝聚共识、鼓舞人心的磅礴效力。

让我们真正地“俯下身、沉下心、察实情”，以对土地的敬畏、对人民的深情、对专业的恪守，去聆听最真实的声音、去勾勒最质朴的“奋斗者音符”，去一篇篇有思想、有温度、有品质的报道，汇入新时代雄浑壮阔的交响，不负历史的重托、时代的召唤与人民的期待。②11

沙颖 时评

公 告

商水县产业集聚区发展有限公司对商水县产业集聚区发展有限公司学府花园1号楼12层13层公寓住房对外招租项目采用网络竞价方式进行公开招租，有意竞价者与我单位联系并咨询相关事宜。

一、项目情况 1.出租方:商水县产业集聚区发展有限公司；出让标的:商水县产业集聚区发展有限公司学府花园1号楼12层13层公寓住房对外招租三年期租赁权,标的位

置:河南省周口市商水县富商路与汝阳路交叉口东50米,面积1348.29平方米,出让价格为45.7674万元。2.竞价公告期:2026年2月2日至2026年2月9日17时。

二、竞价人资格要求及条件 1.中华人民共和国境内的法人组织和自然人,不接受联合竞价。2.具有完全民事行为能力。3.良好的信用和支付能力。4.国家法律法规规定的其他条件。

三、报名时间 2026年2月2日至2026年2月9日17时。

四、竞价保证金设定 1.缴纳金额:竞价保证金金额5万元。2.缴纳方式:转账(报名审核通过的竞价人必须在竞价保证金到账截止时间前,从本人银行账户将竞价保证金转账到系统生成的竞价保证金子账户内,否则系统不认可)。3.竞价保证金到账截止时间:2026年2月9日17时。

五、网络竞价时间 2026年2月10日10时开始竞价,加价幅度4500元/次。竞价规则详见《网络竞价须知》。

六、采用网络竞价方式进行公开竞价。

1.本项目采用网上报名方式,有意竞价者请在周口市公共资源交易中心网站的产权交易栏目交易公告中浏览《商水县产业集聚区发展有限公司学府花园1号楼12层13层公寓住房对外招租项目竞价公告》,了解有关信息;从公告下方的附件中下载或打印《网络竞价须知》,了解网络竞价的规则要求和标的信息。2.有意竞价者首先在周口市公共资源交易中心网站下载中心的投标单位-电子投标文件视频、手册中下载《产权交易操作手册》,从周口市公共资源交易中心网的“会员注册”页面进行会员注册,按照《产权交易操作手册》等有关文档,如实填报诚信基本信息,并上传身份证件、诚信承诺书等有关扫描件,提交核验通过即完成会员注册。网址:<http://jyzx.zhoukou.gov.cn>。3.完成会员注册的竞价人在网络竞价公告期内登录会员系统进行网上报名,提交受让申请、上传相关材料(有意竞价的个人上传

身份证件扫描件及承诺书、本人银行账户;有意竞价的企业上传公司营业执照、法定代表人身份证件及承诺书、对公账户)。4.报名审核通过的竞价人要在竞价保证金到账截止时间前一次性足额缴纳竞价保证金。逾期未提出受让申请、未提交相关材料和未缴纳竞价保证金的,视为放弃竞价资格。若受让未成功,竞价保证金在公示结束后3个工作日内全额无息退还。竞价人按照《网络竞价须知》和《产权交易操作手册》的具体要求和说明按时参加网络竞价活动。买受人也须按照上述内容的要求参与本次网络竞价活动,否则视为自动放弃。

联系地址:周口市公共资源交易中心二楼211室。联系电话:1903722616、19937690879(节假日除外)。标的展示联系电话:19939405929;联系人:杨先生。监督方:商水县人民政府国有资产监督管理委员会;联系电话:0394-5441537。2026年2月2日

太昊陵97棵古树有了“护身符”

本报讯(记者 付永奇)红墙黛瓦处,苍柏郁郁葱葱。昨日,周口淮阳太昊陵的97棵古树名木集体参保,签下全省首张古树名木保险单。这批凭证过朝代更迭的活文物,拥有了抵御风险的专属屏障。

有着“天下第一陵”之称的太昊陵,是纪念中华人文始祖太昊伏羲氏的陵庙,已有数千年历史。作为国家5A级景区,它不仅是旅游胜地,更是中华文脉的重要载体。陵内古树参天,与红墙黛瓦相映成趣,其中不乏树龄数百年的名木。它们既是自然遗产,也是镌刻着淮阳历史的“活文物”,见证了朝代更迭与岁月流转。

然而,古树保护向来面临诸多挑战。自然灾害、意外事故、病虫鼠害等威胁,随时可能对这些“活文物”造成损伤。一旦受损,不仅是自然遗产的损失,更会让一段历史记忆变得残缺。传统的保护模式多依赖财政拨款,往往只能事后救治,资金缺口和专业管护一直是难题。此次保险机制的引入,为古树保护开辟了新路径。

此次推出的古树名木保险方案颇具创新性,不仅覆盖古树因自然灾害、意外事故、病虫鼠害等造成的损伤或损毁,能提供事后理赔资金支持,更注重事前预防。承办单位中原农险周口市分公司将与文物保护部门联动,为古树建立健康监测体系,定期开展“体检”,及时排查风险、采取防护措施,实现从被动赔偿到主动守护的转变。“这不仅是风险保障,更是长效保护机制的建立。”该公司相关负责人表示。

这一全省首单的落地并非偶然。近年来,中原农险周口市分公司在绿色金融领域持续创新,曾推出多个全国及全省首单保险产品。此次为太昊陵古树量身定制保险,正是其践行绿色金融、助力生态文明建设的又一具体实践。业内人士表示,这种“保险+保护”的新模式,将古树保护从单一的政府责任,转变为政府、市场协同参与的系统工程,有助于破解文物保护中资金短缺的难题,也为全国文物单位及景区的古树保护提供了可复制、可推广的周口样本。②11

灯火可亲处 正是团圆时

(上接第一版)

中州大道一餐饮公司精准把握市场变化,推出268元“吉祥幸福宴”(2—3人餐)和398元“前程似锦宴”(3—4人餐)。268元套餐包含雪花鱼片、养生天妃菜等凉菜,网红黑鸭煲、灵芝菌烧牛肉等热菜,并搭配老式鸡蛋汤与手工酸汤水饺,性价比超高。

市区一主打烩面的饭店推出598元“吉祥如意宴”,针对3—6人小桌设计,配以新中式时尚包间,预订热度持续走高。“小桌套餐不仅价格亲民,还能避免浪费,菜品搭配也更精致。”该店负责人表示,今年小桌年夜饭订单占比同比增长约30%。

品类丰富多元,豫鲁江浙风味齐飘香

年夜饭的核心在于“味”。周口餐饮企业各显神通,将豫菜精髓与多元风味相融合,推出丰富多样的套餐,从基础实惠款到高端尊享款,丰俭由人,让“下馆子吃年夜饭”成为普通家庭的轻松选择。

禧龙酒店带来多元风味:旗下锦绣江南酒店的五福坛子肉、千岛湖鱼头泡饼尽显杭帮菜特色;雁栖湖假日酒店的宁夏吴忠手抓、烤羊尾尖主打清真风味;世纪星精品酒店的海鲜毛肚旺、禧龙鱼羊鲜则让市民在家门口品尝到东南沿海风味。

“鲁家大院”以传承鲁菜精髓为特色,套餐中的周口炒鸡,至尊佛跳墙、青椒烧甲鱼等菜品备受好评。至尊佛跳墙汇聚多种珍贵食材,经慢火煨制后汤汁醇厚,成为不少家庭年夜饭的“压轴菜”。

“周口人家”旗下门店分为豫菜和江浙菜两大主题。豫味门店的899元“迎春纳福宴”包含红烧黄河大鲤鱼、飞天炒鸡等经典豫菜,还融入了酥不腻烤鸭;江浙菜主题的“御荟雅宴”推出1299元“马到成功宴”,西域烤羊排、虫草蒸多宝等菜品兼具鲜味与仪式感,满足不同口味需求。

礼箱半成品热销,团圆美味“拎回家”

除了堂食年夜饭,“拎着年味

回家”也成为今年新潮流。年夜饭礼盒和半成品套餐凭借便捷性与高性价比,销量大幅上升,既满足了市民在家团圆的需求,也解决了老年人行动不便、不愿收拾碗筷等实际困难。

文体路一餐饮店推出的5款豫味礼盒备受青睐。148元的河南八大碗礼盒包含梅菜扣肉、蒸酥肉等8道传统硬菜,加热即食,分量可供6—8人享用;88元的礼遇河南礼盒则配以胡辣汤和烩面各4份,3—5分钟即可速享地道豫味,成为异乡游子寄托乡情、馈赠亲朋的优选。

建安路一特色店的真空包装烧鸡礼盒同样抢手。作为“河南老字号”及非物质文化遗产产品,其烧鸡选用林下散养土鸡,加入26味中草药秘制而成,肉烂骨酥、肥而不腻。今年推出的烧鸡、椒麻鸡、鸡杂等系列产品通过电商平台销往周边市县,成为走亲访友的热门礼品。

交通大道与永丰路交叉口一饭店在推出堂食年夜饭的同时,也提供外带套餐服务。市民提前预订、到店取餐,即可在家品尝饭店特色菜肴。“父母腿脚不便,我家连续7年都订外带套餐。今年选了888元的‘团圆圆圆宴’,有当归炖羊排、香米炒蟹等硬菜,在家也能享受团圆饭,既方便又有年味。”市民陈先生的选择代表了不少家庭的心声。

记者从周口市餐饮与住宿行业协会获悉,2026年农历马年年夜饭市场呈现“大众化、个性化、便捷化”三大趋势,人均70元左右的高性价比套餐成为主流,3至6人小桌预订量同比增长约30%,礼盒与半成品套餐销量同比激增180%。

马踏春归,福启新年。在周口这座充满温情的城市里,一顿热气腾腾的年夜饭,承载着对团圆的期盼、对亲情的守候,也寄托着对来年红红火火的美好祝愿。春节将至,尚未预订年夜饭的市民不妨抓紧最后时机,无论是堂食小聚还是外带回家,只要家人团圆,便是最美的新年。②11

禁止同一用气场所使用“双气源”

“管道燃气为主,瓶装液化气备用,多一种选择更放心?”这种观点完全错误。这种所谓的“双重保障”背后,暗藏着安全隐患。周口市天然气有限公司提醒:同一用气场所严禁使用“双气源”,请广大用户坚守单一合规气源底线,共同守护生命财产安全。

所谓“双气源”,是指在同一空间内同时使用两种及以上燃气,如管道天然气与瓶装液化气混用,天然气与煤炉、生物质等燃料在同一场所使用,以及使用与家中气源不匹配的燃气具等。这类行为严重违背燃气安全基本规范,具有安全隐患。

《河南省燃气管理条例》第三十五条明确规定:“燃气用户以及相关单位和个人不得在同一房间使用两种以上燃气源。”两种燃气特性不同、密度有别,

一旦同时发生泄漏,气体混合后极易形成爆炸性混合气体,遇明火、电火花即可能引发剧烈爆炸。泄漏发生后,用户难以第一时间判断泄漏气源种类,极易因处置不当延误险情处置时机,导致险情升级,造成不可挽回的人员伤亡和财产损失。

若用户家中存在使用“双气源”、气源与燃气具不匹配等问题,务必第一时间移除闲置气源,仅保留经燃气公司确认的合规单一气源。用户选购燃气具时,务必仔细核对产品标注的气源种类,确保与家中气源完全一致,不得私自改装燃气接口,违规更换气源类型。

若用户对家中气源合规性、燃气具匹配度存疑,或需要协助移除闲置气源、排查燃气安全隐患,可随时拨打燃气公司24小时客服热线。②25 (徐晨琛)

关注燃气安全 共建幸福平安

栏目主办 周口市天然气有限公司 24小时客服热线 0394-8918888