

三江月 / 长镜头 /

责编乐建中 审读邱立波
2022年1月2日 星期日
美编许明

投稿 E-mail: liz@cmb.com.cn



从一粒黄豆到一滴酱油

历程跨越四季

宁波这家非遗传承基地
用传统手艺
复原宁波酱油



黄豆和小麦碾碎之后将其蒸熟。



将酱醅转入陶瓷大缸中并加入盐水进行晾晒。



历经四季，酱醅已有了油亮色。



熊铁辉师傅在翻缸，准备取酱醅压榨酱油。



提取酱醅汁液。

晴好的冬日，阳光打在上，让人感觉到温暖。余姚小曹娥镇，年过七旬的熊铁辉手握翻酱杵子，上下搅动着缸里的酱醅。阳光下，深棕色的酱醅闪着油光。“晒了大半年了，酱醅才有这油亮色，可以用来榨酱油了。”熊铁辉说道。

作为余姚传统酱油米醋酿造技艺宁波市级非遗传承基地，这家历史悠久的酱油厂在小曹娥镇乃至余姚远近闻名，是宁波所剩不多采用古法酿造酱油的厂子，其传承的是源自清道光年间的传统制作技艺。

熊铁辉在这家酱油厂干了大半辈子，如今仍旧放不下这门手艺，每年春天投料时，他都活跃在生产第一线。厂里另一位7旬老人是陈充彦，作为非遗传承人，陈充彦则是偶尔来厂里进行技术指导，平时由他的徒弟蒋志来进行产品把控。

传统手工酱油制作周期长、利润低，且不存在订单暴增的可能，想靠此发财很难，不是因为对这门技艺的热爱，就很难坚持与传承。宁波市场每年用掉的酱油达5万吨之多，但曾经红极一时的地产酱油却由于种种原因，离百姓的餐桌越来越远。

蒋志来介绍说，传统手工酱油发酵周期长达半年以上，期间容易受到温度、湿度乃至水质等诸多因素影响，因此要根据气候来适时调整工艺环节，自己也是学习、摸索了两三年时间才逐渐摸清门道。



蒋志来正在准备用来压榨酱醅的木榨。

酿造酱油如同种田，亦是春播秋收。春天，将黄豆和小麦粉碎蒸制后加入菌种在通风池中进行发酵。这时节气温逐日升高，菌落最为活跃。随后将酱醅转入陶瓷大缸中并加入盐水进行晾晒，这是传统高盐固态手工酱油的重要制作环节。

晒缸是禀赋与技艺的载体。广口大缸利于采光，让酱醅有更大的晒面。一字排开的晒缸在阳光下散发着幽幽香气，被酱醅累积浸泡了几十年，酱香味已深入它们的每个孔隙之中。

微微外凸的腰身，让缸体有了更大的容量和上下温差。杭州湾南岸的阳光与温差，更容易带走酱醅中多余的水分，阳光的照射将黄豆中的蛋白质和小麦中的碳水化合物转换成氨基酸和风味物质，酱油中的鲜和甜就来自发酵的过程。夏天晴好天气下，每天一早就要翻缸，中午12点前翻晒完毕。

经过9个月的日晒夜露和跨越四季的转换历程，到冬天时便可以取出酱醅进行压榨，一滴滴晶莹剔透如琥珀般的手工酱油在木榨之中慢慢汇聚，流淌出有着浓浓宁波老味道的酱油。

记者 张培坚 实习生 吴婷
通讯员 王永连