

百年酿醋手艺的传承人



谢海明

在鄞州区瞻岐镇东一村调研的日子里,走在弯弯绕绕的小巷中,我们时不时可以碰到热情的村民与我们打招呼。他们有的是共富小院的主理人,正在小院门口等待上门的旅客;有的是爱操心的“岐山嫂”,正在忙着挨家挨户检查用电隐患……其中,村民谢海明给我们留下了深刻的印象,调研最后一天,他带着我们体验酿醋。

在东一村,谢海明可以说是小有名气,他与妻子徐爱娟一起守护古法酿醋技艺,还创建了自己的品牌——“明海米醋”,去年,该品牌还成为“宁波老字号”。

当天,谢海明带领着我们参观了他与妻子一起创办的酿醋厂,还提前准备好了酿醋工具和原材料,让我们体验了一把酿醋的乐趣。谢海明特别健谈,参观期间,还跟我们说起了他与醋的故事。

17岁那年,谢海明从父亲手中继承了手工酿醋技艺,而父亲则是从他爷爷那里学来的。酿醋的技艺,就这样一辈传一辈。如今,谢海明已经60岁,手工酿醋坚持了40多年。

谢海明告诉我们,酿醋在瞻岐已经历时有数百年。瞻岐三面环山、一面临海,谢氏先祖迁入此地后,常受寒湿之苦。族人有深研药理者,配制药醋供人驱寒除湿,代代改进,历时数百年,成了如今的“明海米醋”。

谢海明爷爷那会酿醋还是自家用,对外销售则是从他父亲那辈开始。在上世纪70年代,谢海明与妻子徐爱娟开始酿醋,彼时夫妻俩的米醋主要以供应瞻岐本地市场为主。到上世纪80年代后期,夫妻俩把作坊改成了工厂,创立鄞县瞻岐明海酿造厂,生产规模越来越大。那时候,妻子徐爱娟经常一个人到宁波城区跑客户,慢慢地,大家口口相传,“明海米醋”的知名度就打开了。

夫妻俩的米醋一直坚持古法酿造,蒸煮糯米、草药发酵、醋化……需要经过12道工序,每一道都是手工操作,相当费时。而且这古法酿醋之所以可以世世代代传下来,还有一个特别的秘方,就是要添加一种生长在山里的植物,而这种植物只有每年5月长出叶子,大小、品质刚好满足酿造米醋的要求,将冷却至合适温度的糯米包裹起来,再投放到宜兴缸里,进行自然糖化发酵。

也正是因为原材料的关系,古法酿醋的最佳时间是每年的5月到7月,每年能够酿出400缸、约14万公斤的米醋。

在交谈中,我们还得知,2018年,古法醋酿造技艺成为宁波市非物质文化遗产项目;2020年夏天,夫妻俩还带着自家的米醋登上了央视舞台。

近年来,除了潜心酿好自家的醋,谢海明和妻子还积极配合村里,以醋为媒,带动东一村文化旅游发展。我们在酿醋厂的体验就是其中之一。如今,游客来东一村买醋不仅仅可以带走成品,还可以亲自制作,体验“柴米油盐酱醋茶”的人间烟火。

记者 王悦宁
驻村学生 庄旭东



工作中的谢海明。



米醋厂



调研队员跟着徐爱娟体验酿醋的一个环节——裹饭团。