

让酱文化在“打酱油”中传承飘香

——探班中国酱文化博览园

生活中,当我们对某个话题不熟悉或者不关心、不想回答时,就经常用“我只是个打酱油的”一句带过,相当于“路过”“飘过”以及能力不足、存在感低下的意思。而在位于绵阳江油市的中国酱文化博览园,“打酱油”却成为酱文化体验和传承的必备项目。那么,酱油应该怎么打?一颗颗黄豆又是如何变成酱油的?带着这些疑问,四川科技报探班员来到了中国酱文化博览园寻找答案。

陈跃佳



匠人制酱油雕塑

在文化展厅中了解酱醋历史

刚踏进博览园大门,一阵浓郁的酱香味就扑面而来,一群穿着汉服的小朋友正在酱香味中学习古代礼仪。另一边,园区解说员正激情澎湃地解说“酱”文化。“柴米油盐酱醋茶,琴棋书画诗酒花,这是我们人生中大俗、大雅的生活写照,大俗是物质的,大雅是精神的。今天,我们就一起来聊一聊大俗七事之中的‘酱’……”

跟随着解说员的步伐,探班员走进了博览园大厅。进入大厅首先映入眼帘的是“清香园酱园”创始人冯道人的塑像,大厅两侧悬挂的匾额上镌刻着历朝历代文人雅士写下的有关味道的词句,讲述了酱文化的历史与传承。通过“味道中国厅”“酱制文化厅”,探班员又了解到关于酱醋文化的民间传说和历史演变,其中包括玄龄夫人吃醋、武则天饮醋疗疾等典故。

大厅内,一个名叫“清香园古作

坊”的主题展厅吸引了探班员的注意,里面整整齐齐摆放着黄豆、小麦、玉米等酱油原材料以及酱油发酵缸。“这里还原的是古代清香园制酱的一个古作坊,同时也是非物质文化遗产传习所。”解说员介绍,清香园的特色产品就是中坝口磨酱油,它是以传统的古法制酱工艺制作而成的,天然日晒夜露发酵180天而独具中国酱文化传承特色,其特别之处在于在酱油中添加了口蘑、松茸等真菌类植物,不仅使酱油味道鲜美,还具有极高的营养价值。



酱油发酵区

在古法工艺中品味百年酱香

清香园的手工酱油原料选用黑龙江非转基因大豆、小麦。大豆经过浸泡、沥水、蒸煮、摊晾等过程后,再放到曲房里面制曲,让空气中的有益微生物落在熟料上,让其慢慢生长繁殖,后期分泌各种酶类(如蛋白酶可以将大豆中的蛋白质分解成氨基酸)。之后就进入日晒夜露的发酵工艺,这是时间跨度最长的关键工序,经过180天至360天发酵之后进行淋油,最后经过消毒灭菌、灌装,就正式成为了一瓶味压群芳的酱油进入千家万户,再

被添加到美味的菜肴中端上餐桌。

走到天然发酵区,入目便是上百个老坛整齐摆放的盛大场面,里面满满当当装着酱油、酱醅,散发出浓郁的酱香味。只见工匠用勺子把酱油舀起来回浇在酱胚上,反复浇淋。解说员讲解道:“这一步的目的是让酱胚里的微生物进行充分的发酵,取尽酱胚里的营养成分,每天淋1~2次,最少要淋180天。”通过日晒夜露,自然发酵,使这种古法工艺酿造而成的酱油聚天地日月之精华,酿出独具匠心的中坝酱油。

除了香气外,《梅花三弄》等古琴曲也时时萦绕在园内。起初,探班员以为是播放给制酱师傅和游客助兴的,后经解说员介绍才知道,原来音乐是为酱油发酵而播放的。“我们通过定量分析发现,酱醅在发酵过程中是能够感知到外界的声音并产生反应的,给发酵中的酱醅听古典音乐,不仅可以缩短发酵周期,还可以提升酱香味,增加厚重感。”原来这里的酱油不仅可以吸收天地灵气,还可以欣赏古典音乐,探班员此刻也突然好想变成一颗黄豆钻进这老坛里。

在趣味活动中体验传统文化

中国酱文化博览园集中展示了中国酱醋文化绵延四千年的独特魅力,再现了中国传统酱醋酿造工艺与发展历程,传承与发扬了中国味道文化。作为四川省科普基地、四川省工业旅游示范基地、绵阳市社会科学普及示范基地、江油市中小学劳动实践基地,每年的三四月,博览园都会迎来研学高峰。清香园经理吴勇说:“从今年3月到现在,我们已接待了将近2万名学子。”

为提升学子的动手能力,让他们在实践中了解酱文化和制酱过程,自2016年起,清香园启动了打酱油、制作

酱油拌饭、手工石磨豆腐等趣味性活动,让体验者在动手实践的过程中不仅能品尝江油特色美食,也能传承感恩、勤俭、节约等优良传统品德。

有趣的是,在酱油拌饭活动中,其最初目的是让学子们体验长辈儿时无餐可食的艰辛,珍惜粮食和现在幸福的生活。然而最终发现孩子们都吃得津津有味,最高纪录是有个学子一顿吃了5碗。探班员还在现场看到,学子们在工作人员的帮助下,有模有样地制作着各种与酱油相关的美食,香的探班员口水都要流下来了。

“让健康代代相传”是我们的经

营理念,所以我们开展食品活动时最先考虑的就是安全问题,其次是趣味性、知识性和获得感。”吴勇说,打酱油、制作酱油拌饭、参观手工制酱作坊、游览现代化酱油生产线……这些活动经过不断地实践、完善,最终成为博览园文化传承与体验不可或缺的形式。

看到这里,你是否也想穿一席汉服,到清香园打一壶酱油、做一碗拌饭、了解一段关于中国酱文化的历史。如果你也是个吃货,也喜欢中国的传统文化,来此品味江油百年酱香,传承中华传统文化,一定是个不错的选择。



清香园古作坊



学子体验打酱油



学子学习古代礼仪

垃圾分类 文明城市

爱护环境 / 从我做起 / 垃圾分类 / 健康你我

