

瑞安非遗

电话：65818086 电子邮箱：sunwfl30@sina.com

老法酿制酱油：加工的原料是你我所青睐的食品

■陈思义/文 庄颖昶/摄

中国人说开门7件事:柴米油盐酱醋茶,其中就有酱油。

百度百科:酱油,用豆、麦、麸皮酿造的液体调味品,色泽红褐色,有独特酱香,滋味鲜美,有助于促进食欲,是中国的传统调味品。



日晒夜露的晒场



原料在这里高温蒸熟



发酵用的扁笠(方言叫“大梳”)



定期翻酱醋



豆豉酱



用木榨机压榨



酱油被榨流出

少年时,舔舔“酱扁甑”里的豆豉酱觉得真鲜美

我小时对制作特别好奇,我母亲晒酱油的时候我是跟屁虫,一步步看下来:

母亲先是拣颗粒饱满的黄豆,煮到烂熟。然后晾开冷却,均匀拌进等重的小麦粉。将粘有小麦粉的豆堆放好,用布盖住进行发酵。用手探探发酵豆堆温度,凭经验觉得太烫时,将发酵豆稍散开点,起降温作用。3天后,发酵豆表层出现黄霉菌。用手探探,倘若温度高了就要把豆堆拨开,倘若温度低了又把豆堆用布密封。到第7天,发酵豆表层就出现黄绿色,将黄绿色的发酵豆拿到太阳底下晒,晒到半干。

将食盐与清水搅拌均匀后,倒入特制的陶制的“酱扁甑”(音译,方言字典中没查到)中,再把发酵豆倒入,用木棒搅拌。放在特制的

木架上(记得是三支脚的),摆在院子里,让阳光烤晒。当天傍晚,再一次用木棍搅拌,往后每天搅拌,坚持晒半个月,此时缸里的半成品叫豆豉酱,很香啊。在晒料中要防止苍蝇接近(有用棕片封住缸口,用小绳将缸口扎紧),防止苍蝇把卵产在晒料中。

晒熟了,准备一个木盂和一只小苕布袋,将豆豉酱倒进苕布袋里,汁液就缓缓渗到木盂里。想快点就用石头压,将汁液压到木盂里。然后把汁液盛进“酱扁甑”里用棕布封好,再让太阳晒3天,汁液呈褐红色,用筷子一捞,汁液是黏稠的,这个汁液就是酱油了。

那时农村穷,难得几年才晒一回酱油。

自然加工的老办法:一年半载的日晒夜露

在浙江厨工酿造有限公司,几位老师傅细细介绍老法酿造酱油。

也是优质黄豆为原料,黄豆浸水,蒸熟,晾干,和小麦粉均匀混合,使面粉均匀地粘在烂熟的黄豆表面,再加入种曲和浓盐水,经过自然发酵成固态酱醋。——和老法完全一样。

在仙降上垟,把酱醋放在大酱缸里,在露天的晒场中日晒夜露,时间半年至一年。利用太阳的热能促使酱浆成熟,散溢出特有的香醇甘甜,并经多种微生物及酶的作用慢慢发酵,把豆类中的蛋白质分解成氨基酸、多肽等可溶性含氮物,对人体健康有益的营养素。——自然加工的老办法。

然后是压榨出酱油。我去看

了木制压榨机,利用杠杆原料,用石条压,很原始。经传统的木压榨机压榨后,酱油和酱浆分离了。

然后,经过高温消毒后包装成品。这种酱油有鲜艳的红褐色,体态澄清,无悬浮物及沉淀,摇动时会起很多泡沫,并不易散去,但酱油仍澄清、无沉淀、无浮膜,比较黏稠。

除了包装酱油使用现代化机器灌装之外,全部采用手工操作,保留了传统的中国古法酿制酱油工艺。

酱油是中餐烹调的主要调味料,优质酱油应有浓郁的酱香和酯香味,味道鲜美醇厚,咸淡适口,无异味。

生抽、老抽,将老法酿制酱油进行到底

“白煮俟熟,略加酱油”已成了中国人许多肴品制作与食用既简单又别具趣味的习惯。特别是温州,我们到饭店酒店吃饭,餐桌服务员的第一动作是放酱碟倒酱油。

我们到超市可以看到,酱油的品种真多。

酱油按照制造工序可分为酿造酱油和配制酱油。酿造酱油是用大豆、小麦为原料,采用微生物发酵酿制而成的酱油。配制酱油是以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。有不少人说,不要吃配制酱油。

酱油因着色力不同,有生抽、老抽之别。生抽颜色比较淡,吃到嘴里后有种鲜美微甜的感觉,用于提鲜。老抽颜色呈棕褐色,用于提色,做红烧等需要上色的菜时使用比较好。

酱油分佐餐酱油、烹调酱油。烹调酱油要烧了才能吃,佐餐酱油可用来蘸食和凉拌。

专家提示我们:家里最好备烹调生抽、烹调老抽、佐餐酱油3种。

如今的人越来越注重食品的自然加工,用传统工艺酿造的酱油越来越受市场青睐。“厨工”人说,古法酿造酱油的传统工艺是个宝,要一代一代传下去。

“酱油”一词最早出现在南宋两本著作中

我们要知道,中华民族是人类文明史上最早发明酱油的民族。

酱油是由酱演变而来,3000多年前,周朝就有制酱的记载了。酱油起源于中国古代皇帝用的调味料,是由鲜肉腌制而成,因为风味绝佳渐渐流传到民间,后来发现大豆制成的风味相似且便宜,才广为流传。据贾思勰的《齐民要术》,那时酱油已是烹调肉、鱼的调味品,名字叫“清酱”。

酱油制作工艺是一步步地在实践中创出来的。唐韩鄂《四时纂要》乃唐朝农业杂著,分4季12个月,对农副产品加工制造的记述丰富多样,记录了酱油制作突破以前的先制麦曲然后下曲拌豆的分次作法,把麦豆合并一起制成干酱醋,并两道程序为一(1870年),用本地涂园产的黄豆为原料制作酱油,是浙江厨工酿造有限公司前身。浙江厨工酿造有限公司生产老酒汗、酱油。老酒汗酿造技艺列入了第三批浙江省非物质文化遗产名录,一直沿用140多年的传统酱油酿制工艺,也已列入第二批瑞安市非物质文化遗产

陆鉴真大师东渡,酱油生产技术传至日本,后又相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国。

宋代,“酱油”一词流行,林洪著《山家清供》中有“韭叶嫩者,用姜丝、酱油、滴醋拌食”的记述,《吴氏中馈录》记载醉蟹做法:“香油入酱油内,亦可久留不砂。糟、醋、酒、酱各一碗,蟹多,加盐一碟。”

李时珍的《本草纲目》也记录了酱油的制作工艺:“豆酱有大豆、小豆、豌豆及豆油之属。豆油法:用大豆三斗,水煮糜,以面二十四斤,拌罨成黄。每十斤入盐八斤,井水四十斤,搅晒成油收取之。”

在近代科技和工厂化生产酱油以前,数百家聚落的小邑镇必有酱园,通常是前店后坊型,其中不乏名店,如六必居、槐茂、玉堂、济美等。如今中国有不少有名的酱油企业,上网一查就嗒嗒嗒出来。

味之道上,瑞安人沿用历史传统工艺 140 年

民国《瑞安县志(稿)》载:黄豆“本邑乡间多有出产而以江海沿边涂园为多。”

古法酿造酱油在瑞安民间已具有悠久的历史,较早形成作坊生产的是莘塍的皆春官酱园,创立于清同治庚午年(1870年),用本地涂园产的黄豆为原料制作酱油,是浙江厨工酿造有限公司前身。浙江厨工酿造有限公司生产老酒汗、酱油。老酒汗酿造技艺列入了第三批浙江省非物质文化遗产名录,一直沿用140多年的传统酱油酿制工艺,也已列入第二批瑞安市非物质文化遗产

产名录。

浙江厨工酿造有限公司的豆酱发酵场地,在仙降街道上垟村的山边。上垟在哪里?在坊额底牌坊再过去,比山皇寨近点。那里就像是露天的车间,一大批陶制大酱缸摆开来,非常的气魄与古朴。大酱缸敞开大口,太阳的热能促使酱缸里的酱浆成熟。下雨了,大酱缸就盖上盖。就这样,经半年至一年的日晒夜露,才制作出原生态的酱油。

日晒夜露,吸日月精华,聚山水灵气,这是传统的中国古法酿制酱油工艺。