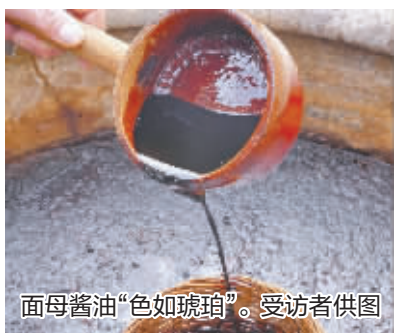




面母酱油“色如琥珀”。受访者供图

这款百年前惊艳世界的酱油 如今重回餐桌



面母酱油发酵期搅拌。记者 贺艳 摄

1 古法酿造技艺从档案走进现实

余姚市档案馆三楼特藏室内，一纸泛黄的奖凭静静陈列。这是1915年7月30日，当时农商部为余姚“致和酱园”颁发的赴美国巴拿马赛会展览会参展获四等奖的奖凭。

当年，致和酱园的“面母酱油”漂洋过海两个多月来到旧金山参展。展台上，它以“色如琥珀、香若兰桂、味似甘醴”的绝美品相，一举惊艳世界。

时代车轮滚滚向前，曾经盛极一时的致和酱园湮没在了历史长河之中，面母酱油古法酿造技艺也一度失传，只留存在只言片语的档案里。

2002年，做酱醋酿造生意的施林在档案里关注到了面母酱油，他拜师学艺，钻研面母酱油古法酿造技艺。历经二十余年，施林终于摸索出了一套适合宁波气候的成熟酿造技艺，曾经惊艳世界的面母酱油才得以端上寻常百姓的餐桌。

根据余姚市档案馆现存档案资料记载，致和酱园创建于清乾隆元年（1736年），是余姚最古老的企业之一。它和后来成立的鼎和酱园、具美酱园竞相改良工艺，奠定了余姚“酱园之乡”的根基，也成为如今余姚酱园街地名的由来。

致和酱园生产的面母酱油“色如琥珀、香若兰桂、味似甘醴”，在那个时代是不可多得的好物。1915年，致和酱园的面母酱油盛于温润雅致的釉里红瓷坛之中，漂洋过海两个多月来到旧金山参展。这份藏着中国江南水土灵气的酱油，凭借百年古法酿造的纯粹风味，斩获巴拿马赛会四等奖。这份殊荣，不仅是一款产品的荣光，更是对“三伏晒酱三九收”传统古法的最好礼赞。

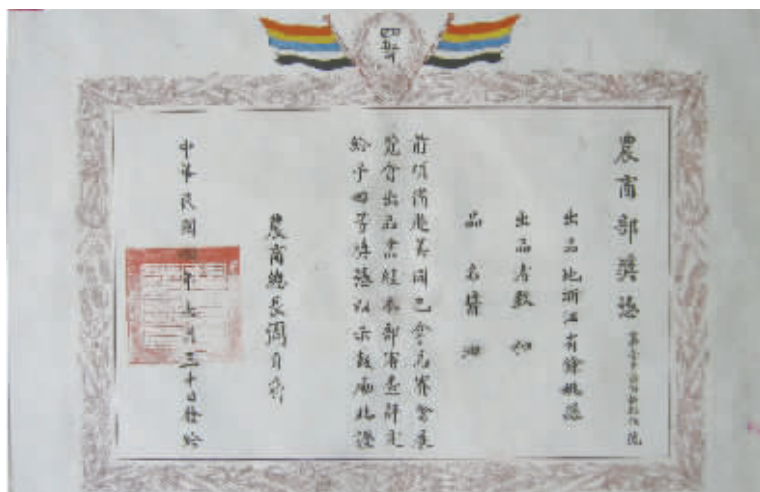
致和酱园有着极其辉煌的业绩，除了酱油之外，还生产多种酱货产品，比如腐乳。清宣统二年（1910年），油润软糯的“方砖”，裹挟着醇厚豆香，跟着轮船出了海，在南洋劝业

会上获得银牌，转身又来到紫禁城，成了皇室膳桌上的“贡方”。

时代车轮滚滚向前，曾经盛极一时的致和酱园终究还是湮没在了历史长河中，面母酱油古法酿造技艺也一度失传，只留存在档案里。

今年以来，余姚市档案馆在打造“姚档助企·营商增效”品牌的过程中，聚焦本土百年老字号文化传承，重点对接统中酱园，通过实地走访与口述访谈，系统梳理余姚酱园的百年发展档案。

在走访中，工作人员了解到，施林从2002年起拜师学艺，投入人力、物力，着手传承面母酱油古法酿造技艺。经过20多年的不断实践、摸索，昔日藏于古卷、盛于宫廷、享誉海外的面母酱油得以重新回到百姓的餐桌上，让千年酱香在新时代焕发新生。施林经营的宁波统一食品有限公司也因此被评定为“传统酿造”省级非遗工坊、宁波市非物质文化遗产传承基地（传统酱油米醋酿造技艺）。



奖凭。余姚市档案馆供图

2 历时二十余年 摸索出成熟酿造技艺

在宁波统一食品有限公司的空地上，240口酿造面母酱油的酱缸整齐摆放，沐浴在初秋的阳光之下。经过前三个月的暴晒，打开盖子，可以看到酱缸内的原料已成黏稠的乳状。微风拂过，醇厚绵长的酱油醇香扑面而来，萦绕鼻尖。

施林介绍说，面母酱油的精髓，在于守天时、循古法、本真无添加。其主要原料是本地黄豆、面粉，每年5月投料，到12月进行压榨，然后加温、保温、检验、包装。

“这是周期为6个月的面母酱油，一般250斤的原料只能生产200斤酱油，还有周期为2年的面母酱油，品质更好。”施林说，面母酱油不添加味精、糖和防腐剂，适合红烧、小炒、卤肉等，和普通酱油相比，口感更纯、香气更足、颜色更好看。

施林表示，面母酱油一年最多只能生产一批，一旦温度、工序稍有偏差，就只能等下一年再做，“因此我们用了二十余年，才摸索出一套适合宁波气候的成熟的酿造技艺。”

这二十余年，施林走过无数弯路。

比如，档案里记载着“面母酱油在每年5月份前投料”，刚开始做面母酱油那几年，施林试着在三四月份投料，结果发现温度太低，发酵太慢，失败了；后来，他试着在6月份投料，结果是温度太高，发酵太快，也不行。几番摸索后，他才算明白：每年5月份前投料只是一个笼统的说法，在宁波，平均温度达到25℃才是投料的最佳时机。

还有，档案里写着“投料后，要搅拌”，但多久搅拌一次，搅拌到什么程度等细节，都没有提及。

施林带着团队一次次实践，总结出一套面母酱油发酵期的搅拌标准：投料后的前20天，每天都要打开缸盖搅拌，重点是要“轻轻地搅拌，搅拌时间不能超过2分钟”；第21天至第45天，隔天搅拌一次，力道要比之前大一点，搅拌时间控制在3分钟；第46天至第90天，每隔5天搅拌一次，搅拌力道、时间跟上阶段一样。

“面母酱油的生产周期决定了它的产量不会高，企业也不能靠它去赚钱。”施林说。

那为什么还要去做？

施林从窗口望向公司晒场上那整齐排放的240口酱缸，眼里满是赤诚与热爱：“我想这就是我们酿造人的情怀吧，老祖宗的技艺总还要有人去传承、去守护。”

记者 贺艳