

湖北咸宁农村商业银行
HUBEI XIANNING RURAL COMMERCIAL BANK在您身边
有温度的银行咸宁市咸安区长安大道166号
0715-8233909

四代人坚守不忘“酱”心

通山杨芳酱油飘香300年

**百年祖传，
活着的文化遗产**

杨芳酱油早在乾隆年间就闻名于世，绵延300多年。

通山茶事，清末荟萃于杨芳林。《通山县志》载：“清咸丰年间，县产青茶、红茶，远销英国，杨芳林产瑶山茶存誉伦敦。”当时英国出的一份世界报纸专文介绍杨芳林的“瑶山”红茶，使得后来英国出的一份世界地图上不标通山县城而标上小小的杨芳林。据传，这里的茶与牛肝豆原先是套种的，茶与豆互补养料，使杨芳林红茶声名大，酱油也极出名。

风流总被雨打风吹去，世易时移，兴盛了近百年的杨芳林古茶镇渐渐没落，而今茶事有待重振，杨芳酱油在老酱人的坚守下，散发出悠远的香味。

走进杨芳林，古石板街、石柱、石门墩随处可见，在老街，偶尔能找到一两处残破的店铺，仅存的木雕、砖雕和四通八达的小巷总在不经意间透露这座茶盛时期老街的繁华。

街边的人家在门口支了竹竿晾着豆油皮，在阳光的照耀下发出着黄灿灿的油光；有人家的门楣上，用金色墨汁在红纸上写着“汤饼佳期”“筵开汤饼”，经乡人解释，才知是寿辰及小孩出生第三天或满月、周岁时举行的庆贺宴会。迎面有人手把豆腐干子大嚼而过，那是杨芳林人最爱的“零嘴”，美其名曰“隔夜俏”。杨芳林风雅如此，难怪会载入志书、史书，为历史添香。

吉明瑜家的杨芳林乡吉利通豆制品厂就在老街的背后。作坊的工作间不大，但干净、整洁，篾篓、篾簸箕、木耙头、木桶等制作器具摆放得整整齐齐。4个四五十岁的工人在工作间里拣豆、搓豆、蒸煮、烧炉、翻晒，一切都井然有序。

吉明瑜介绍，先祖通过实践，得出“酿酒六必”：秫稻必齐，麹蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。这“六必”也完全适用于酿造杨芳酱油。

杨芳林乡与国家级风景名胜区九宫山相邻，这里气候温和多雨，四季分明，日照充足，年平均气温22℃。其独特的水源和地理、气候等环境，是酿制风味独特的杨芳酱油、豆豉的基本条件。

一说水。杨芳林北有北山，南有大城山，形成两山夹盆的地势，该乡寺口村有个龙岩洞，洞中常年有大股清澈甘甜的泉水流出，是杨芳林乡当地居民的主要饮用水源，完全符合“水泉必香”的要求。

再说豆。杨芳林乡独特的地理环境，特有的水质和气候及土壤，让这里适合种植优质的特产——牛肝豆。牛肝豆因其形状、颜色与牛肝相似而得名，当地人俗称其为“黑豆”。牛肝豆在清明前后种，大暑前后收割。每年牛肝豆亩产100斤左右，三斤豆子才能做出一斤酱油。这一方面也限制了杨芳林酱油的规模化生产。

●记者 杜培清 通讯员 金顶挑



每天开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶。在鄂南大地上，曾经有这么一个地方，因“茶”与“酱油”而闻名四方，载入史册。它就是通山县杨芳林乡——盛产瑶山红茶和杨芳酱油豆豉的地方。

近日，记者循着酱油的香气，来到了杨芳林乡，探访了省级非遗项目《杨芳酱油豆豉酿造技艺》代表性传承人吉明瑜及其儿子吉进武，近距离接触了风味独特的杨芳酱油豆豉，对杨芳酱油豆豉酿造技艺有了更深的了解。

工序繁杂，古法手工酿造

吉明瑜生于1954年，祖上几代都从事杨芳酱油豆豉酿制，从小目睹祖辈酿制酱油、豆豉的过程，继承祖业。2000年，吉明瑜在杨芳林改建了自家的酿制酱油豆豉作坊，扩大了生产规模，成立了“杨芳林乡吉利通豆制品厂”，并注册了“吉利通”商标，专门酿制杨芳酱油和豆豉。

吉明瑜表示，杨芳酱油酿造方法是依据北魏时贾思勰的《齐民要术》所介绍的酿造方法和传统秘方相结合，经过选豆、浸泡、蒸煮、露晾、温室发酵、冷水洗黄、翻晒等多10多道工序。

在选牛肝豆时，要选择两年以内的、新鲜饱满的新豆，清洗干净后，经过浸泡发胀，沥干后放进木桶里蒸熟，然后摊在屋内的平台上冷却。冷却要及时把结块的豆子打散开来，保证每颗豆子都能充分生发霉菌和霉丝。

当蒸熟的牛肝豆冷却到常温后，

工人将牛肝豆放到发酵室密封压紧进行发酵。发酵房浓浓的豆香飘向老街，飘向田野，成为杨芳林人最亲切、熟悉的味道，也成了离乡游子最魂牵梦萦的乡愁。

第一次发酵完成之后，需要将豆子倒出来进行清洗。“这是一件很繁琐的工序，既要保证每颗豆子不粘连，又要保证豆皮不能破，因为豆皮洗破后再次发酵的时候包不住浆，容易腐烂。”吉明瑜说。

清洗干净的牛肝豆加入中草药进行第二次发酵。发酵好的豆子变成了红棕色，豆子的香味被激发出来。经过太阳晒干，就成了佐餐的佳肴——豆豉。待揭开盖子闻得那股独到的豆豉香时，就会明白好的味道需要沉淀，也值得被等待。

一颗牛肝豆变成豆豉，好比修仙修到了一半，要成为真正的酱油，免

不了“煎熬”——经二次发酵的牛肝豆得再次进行浸泡，等汁水全部泡出来后，工人师傅将其倒进大锅里，边用文火熬煎，边搅拌。12桶水，经过36小时的翻滚、升腾、搅拌、蒸发，最后只剩三桶精华。

“出酱油了！”灶前，工人师傅一声喊，吉明瑜和吉进武立即放下手中的事，赶到大锅前。吉明瑜拿起灶台上的大勺，往白雾腾腾的锅里一搅，舀起半勺酱油，从半空里往锅里慢慢地倒，浓稠的汁液扯成了一条条黑亮的水线，香气伴着水雾弥漫着整个屋子。

“还差一把火，再熬一熬，可以扯出旗来，就算熬好了。”吉明瑜一闻、一看、一摸，即知成色，比仪器都还要精准。

酱油熬煎好以后，趁热装进瓶子，这样吃起来味道更加鲜美，而且保质期会更长。

不忘“酱”心，四代人的坚守

“吉利通”杨芳酱油和豆豉销售点在杨芳林新街当中，门店中的四个大缸很有些年头了，里面分别盛着酱油、豆豉、隔夜俏，盖在上面的八字木盖被磨得油光水亮。一揭开盖子，一条街都闻得到香。

时光倒退50年，那时到吉明瑜家买酱油的人络绎不绝。“那时也时兴包装什么的，爷爷根据顾客的需要，挖一大勺、一小勺，用荷叶包了递给客人，客人付了钱就走。”吉进武说。

吉进武介绍，好品质经得起考验。用古法酿制出的杨芳林浓缩酱油，与市面上添加剂的瓶装液体酱油相比，具有不可比拟的营养和滋味，其氨基酸含量总和达26.16%。

2011年6月，“杨芳酱油豆豉酿造技艺”入选湖北省第三批省级非物质文化遗产名录；2012年9月，吉明瑜被推荐命名为湖北省第三批省级非物质文化遗产项目《杨芳酱油豆豉酿造技艺》省级代表性传承人。

酒好也怕巷子深，酱好也怕成本高。随着经济的大发展，因制作劳动强度大、产量不高、产品难以打开市场，杨芳酱油豆豉慢慢为时代所“抛弃”，许多家庭作坊或个人都转行或外出打工，按古法做杨芳酱油豆豉的越来越少。在7年前，吉进武也是打工大潮中的一员。

“这传统的手艺太耗时间，又赚不了几个钱，不想搞！”吉进武说。在北京打工，他年收入十多万元，父亲让他继承祖业，他不为所动。

真正让他改变主意的，是有一年春节回家，与亲友团聚时，很多亲友都说杨芳林酱油没有以前香了，会做老酱油的人不多了，恐怕要失传。吉进武听了，心里很不是滋味。在吉明瑜的几度劝说下，吉进武最后放弃大城市的生活，带着妻子和女儿，回到家乡继承杨芳酱油豆豉酿造技艺。

现在，为适应市场的需要，吉进武将酱油、豆豉用玻璃瓶进行预包

装，还设计了礼盒，但凡来杨芳林游玩的外地人、到外地去访亲问友的本地人，都不忘到他家买些去送人。

“古法酿造，无任何添加，吃起来放心，而且味道也好。”从北京到这里开展暑期调研的清华大学博士生徐仕佳买了几提酱油、豆豉，准备寄给家人。

吉进武继承了父亲的手艺，并用科学的方法来进一步改进传统的工艺。他用精密的仪器精准测算发酵温度；对每一批酱油成品进行抽样化验，分析浓度和营养成分，不断总结经验；引进现代商业公司经营方式，设计商业包装礼盒、筹建电商平台，将杨芳酱油豆豉推向更广阔的市场……

老手艺既是个技术活又是个个体力活，又挣不了多少钱，但吉进武不言放弃。“老祖宗的手艺，说啥不能在我们手里失传了。现在，我看着这些缸闻着酱香味，即使什么都不做也觉得心安。”吉进武说。