



潮人文化脉新闻为眼

总策划/汪一洋 杜传贵 林海利
主办单位/广东省文化和旅游厅 羊城晚报社

揭阳酱油百年老字号“杨财合”旧址一处废弃书斋将被打造建设成“工坊小院”，展示省级非物质文化遗产魅力

技艺守百年 酱香飘四海

文/图 羊城晚报记者 赵映光

“蘸食添咸鲜，烹调提香味。”作为中餐灵魂之一的酱油，在中华饮食文化中有不可或缺的地位，几乎是家家户户必不可少的调味佳品。在品类繁多的酱油中，“揭阳酱油”是潮汕地区最负盛名的传统名产之一，不仅深受当地民众喜爱，而且正日益成为全球诸多消费者特别是旅外潮汕乡亲青睐的“中国好滋味”。

谈及“揭阳酱油”，有着近200年传承历史的老字号“杨财合”是萦绕在许多潮汕人舌尖上的乡愁记忆。令人欣慰的是，这个始终坚持采用传统技艺酿造酱油的老字号，仍在一代又一代人的传承和坚守中散发着岁月的醇香。

随着揭阳活力古城各项改造升级工程的有序推进，位于禁城边上的“杨财合”旧址的一处废弃书斋将被打造建设成为“工坊小院”，在文旅融合中充分展示揭阳传统酱油酿造技艺这项省级非遗项目的魅力。目前，相关设计规划正在进一步研究之中。

壹 发轫：从小作坊起步 酿造技艺代代相传

人间百味，柴米油盐酱醋茶。中国的“酱文化”有着源远流长的历史，酱油由“酱”演变而来，其酿制工艺饱含古代劳动人民的智慧。

据相关史料记载，“酱油”一词，早在宋代人林洪的《山家清供》中就有记载：“韭菜嫩者用姜丝、酱油、酒醋拌食……”这也意味着至少自宋朝开始酱油就已成为国民饮食中的重要调味品。

潮汕人将酱油称之为“豉油”，这是一种贫富咸宜、家家必备的蘸料品。近现代以来，揭阳乃至潮汕地区坊间流传有这样一句顺口溜：“揭阳有三合——欲食好豉油杨财合，欲穿好鞋吴成合，欲买好炉老万合。”一些揭阳籍海外华侨一谈起家乡的特产，自然而然也要提及“杨财合”酱油，仿佛能够通过一碟小小的酱油找到家乡的味道。

“杨财合”酱油何以如此出名呢？据《揭阳县工业志》等地方文献资料记载，揭阳酱油的创始代表便是“杨财合”老铺的主人杨祥坤。早在清朝道光十年（1830年），揭阳县北洋乡（位于今揭阳市揭东区）人杨祥坤到县城谋生，择地于学宫泮河与县署东护城河之间的这片土地，搭篷开设豉油制作坊，将自己的姓氏和商业追求生财相融相合后定下店号，直白而易记。

“杨祥坤当年选择的这处酱油作坊地点十分有眼光。”据揭阳文化学者彭妙艳介绍，杨祥坤相中的场地阳光充沛可供晾晒豆豉，有充足水源用于浆洗作业，而且此处位于县城的中心地带，西临县署，东隔学宫泮河与学宫、韩祠，有诸多的商店，是县城人口密集的地方，货船亦可以直接通过学宫泮河、县署东护城河两条重要水路将货物运出县城，销往城外郊区。

“在酱油制作方面，我们的祖辈有着自己独特的一套工艺：一是选用新鲜优质大豆为原料；二是充分利用阳光和优质水源，采取天然发酵的传统工艺，增加酱香；三是制作工艺考究。因此，我们祖辈所生产的酱油匠心独具，有鲜甜浓香、风味独特、久藏不腐等特点，一经上市就深受当地市民的欢迎，良好的口碑传遍了潮汕地区，乃至海外。”杨祥坤的第五代裔孙杨奕城告诉记者，如今他仍继承着祖辈当年定下的名号，在揭阳市区经营着一家酱油作坊。

贰 发展：多方合力 让“揭阳酱油”飘香八方

“杨财合”酱油的迅猛发展，不仅很快形成了品牌效应，而且也引来了不少经营者竞相仿效，纷纷办起酿制酱油的作坊，“揭阳酱油”逐步从一枝独秀走向了群芳争艳。至20世纪40年代左右，揭阳酱油生产有了较快的发展，涌现出“杨财合”“洪信美”“袁龙记”“林太源”“许太合”“林两源”等一批较为出名的酱油作坊。

其中，作为家族式企业，“杨财合”酱油也在一代一代传承中得到发展：杨祥坤晚年把技艺传给了三个儿子，长子杨君泽经营的“杨财合老铺”在上世纪三十年代传至杨氏第4代传人杨清仁时，得到了长足的发展，其产品常被旅外潮汕乡亲作为礼品，常往海外赠送亲友。其时，揭阳酱油已有百年的老味道，从本土飘至海外，香溢他乡。

1956年，揭阳当地30多家酱油作坊、商店组建成揭阳榕城酱油厂。工厂成立后，认真总结了各家酱油作坊的经验，采用“杨财合老铺”等几家作坊的传统制作工艺，保持揭阳酱油的独特风味，生产持续发展，而原先各作坊的人员则成了酱油厂的员工，这为揭阳酱油酿造技艺的保护和后来酱油厂的发展提供了人才保障。

上世纪六十年代以后，“公私合营揭阳榕城酱油厂”

改名为“地方国营揭阳酱油厂”，并注册了“榕江”商标作为品牌，进行了各方面的配套，建成从原料处理到蒸料、制曲、发酵、煮油、消毒、包装等一系列较先进的生产设备，实现酱油自动化、现代化生产，年生产能力达到万吨以上。

1999年，揭阳酱油厂改制为揭阳市酱油厂有限公司，揭阳酱油也在继承传统酿造工艺精华的基础上，利用地处亚热带、光照时间长、气温高、优越自然气候条件，保留纯天然晒酿的传统发酵工艺，采用现代先进的生产设备和检测技术，使得系列产品质量保持长期稳定，“榕江”商标也从2002年起长期保持“广东省著名商标”称号。

近年来，随着“舌尖上的中国”等饮食文化传播，揭阳酱油也把家乡味道传播得更远了——据汕头海关所属揭阳海关的相关统计数据，今年以来，经该关监管出口的酱油产品已有121.8吨。

揭阳盛洲酱油厂有关负责人黄晓玲也告诉记者，自上世纪30年代以来，揭阳酱油以其独特的浓郁酱香和适口的咸甜风味享誉潮汕平原，行銷粤、闽、鄂、桂、琼等省区域，经百年传承和发展，自2019年实现首次出口以来，日益成为了全球诸多消费者青睐的“中国好滋味”。

文脉一周

近日，由汕头市文化广电旅游体育局主办的“戏曲（潮剧）进乡村”文化惠民活动走进当地乡村。据悉，今年汕头预计举办该文化惠民活动70场以上。

潮州市湘桥区文化旅游体育局日前举办了“百姓舞台 艺展湘桥”湘桥区优秀原创群众文艺作品展演暨“遇见·千年文化古城”短视频创作大赛颁奖晚会，有接近20万观众在线观展。



酱油是家家户户必不可少的调味品



杨奕城（左）与母亲谢洁真（中）、儿子杨世浩（右）察看酱缸中豆酱的发酵情况

叁 传承：规划打造“工坊小院”展示非遗魅力

2009年，揭阳传统酱油酿造技艺被列入省级非物质文化遗产名录，揭阳市酱油厂有限公司成为这项传统技艺的代表性传承基地。而杨氏第4代传人杨清贤的妻子谢洁真则在2012年被当时的省文化厅命名为该项省级非遗的代表性传承人之一，其子杨奕城目前是市级代表性传承人。

“制作工艺流程由选料、原料处理、制曲、发酵、淋油、配兑、煮炼、过滤、成油巴氏灭菌、灌装等10个部分组成，古法酿造工序复杂、耗时长，需要有长年积累的经验。”谢洁真在接受记者采访时表示，她自从嫁入杨家后，在丈夫和族亲的传帮带下，精心学习揭阳酱油酿造技艺，她认为一颗黄豆在复杂反应后化作醇香酱油的每一个步骤，都饱含劳动人民的智慧和传统技艺的魅力。

“精选品质上乘的黄豆，浸泡蒸煮，在严格的温度、湿度控制条件下进行制曲，发酵……”1971年出生的杨奕城，从少年时就在父亲创办的“杨财合”酱油厂学习酱油的传统制作技艺和整个制作流程，谈起古法酿造酱油的工序，他如数家珍。

如今，杨奕城继承父业经营着酱油作坊，把“杨财合”酱油厂的传统制作技艺发扬光大，其生产的“杨财合牌味极鲜酱油”和“杨财合牌味极王酱油”均曾获得第三届国际食品博览会金奖。此外，在生产过程中，杨奕城也逐渐把核心技艺传授给自己的两个儿子，从易到难，从理论到实践，形式多样的传授方式使儿子们逐步掌握技艺。

环禁城景观节点——工坊小院



“工坊小院”效果图 受访者 供图

让老字号焕发新风采 是提升城市活力的重要任务

文/揭阳市文化学者 彭妙艳

为配合揭阳活力古城建设，榕城区有关方面正大力挖掘历史文化，打造新的文化品牌，而借助位于禁城（即始建于元代的揭阳县署围墙）边上、有近200年历史的“杨财合”这个老字号打造建设“工坊小院”，就成为了其中一个即将着手经营的项目。

依托揭阳传统酱油酿造技艺这项省级非物质文化遗产和“杨财合”这一老字号的丰富内涵和外延，如何用“绣花”功夫具体打造这处“工坊小院”，我还不得而知，因为相关工作目前还在进行规划设计之中。

但按“常规”而言，这应该是一个集展示“杨财合”老字号酱油作坊风貌、历史、生产流程、非遗技艺演绎与参观、体验于一体的，文化与旅游相结合的项目。可以预见，这样的老字号是内容的项目，其特有的知识性、趣味性等当会吸引大量抱有怀旧与好奇之心游客的参与，形成一种独特的文化景观、文化业态。

所谓“老字号”，是指那些历史悠久，拥有世代传承的产品、技艺或者服务，具有鲜明的民族传统特色，取得社会广泛认同，形成良好信誉的品牌。作为一个近千年的文化古城，揭阳至今有着存量可观的老字号，分布在食品、餐饮、医药、居民服务等众多行业。这些老字号从古到今在满足消费需求、丰富人民生活、倡导诚信经营、延伸服务内涵、传承和展现民族文化等方面都发挥了重要作用，在海内外都具有深远影响，“杨财合”便是其中声名响亮的一项。

老字号所传承的独特产品、精湛技艺和经营理念，具有难以估量的品牌价值、经济价值和文化价值，承载着优秀的民族和区域历史文化。是新时期开展诚信兴商、弘扬商业文明的核心内涵和宝贵财富。对于揭阳的活力古城建设来说，擦亮老字号更有多重、



丰富的意义。遴选擦亮其中优异的部分，可以让人们欣赏光彩照人的品牌特色，体验百年不变的有温度的服务，显然是唤起、振兴古城活力的重要举措。

因为老字号是一种遗产，纵向地记忆着城市的史脉与传承，横向地展示着城市丰富深厚的阅历，并在这纵横之间交织着城市的个性与身份，成为城市的“金字招牌”，传承着一地商业文明的精髓，是城市独特的文化亮点。所以，提高社会对老字号振兴发展的重视程度，做好保护和促进老字号发展工作，是提升城市发展活力的重要任务。

至于怎样让老字号焕发生新的风采，为经济社会高质量发展助力，榕城在“杨财合”老字号上拟采取的措施，不失为一种方法。但总体来说，还可以有更多的方法来推助。根据地方部门的开展及成效来看，有两方面的工作不能忽视：一是普查。全面了解和掌握老字号的发展现状和存在问题，建立健全档案，及时掌握发展动态；另一方面是，发挥政府部门的主导作用，建立协调高效的工作机制，聚集多方力量，保护和培育一批发展潜力较大、竞争能力较强、社会影响广、文化特色的知名老字号，并以现代、科学的方法，在保障其“高质量”的前提下，创造性、创新性地赋予新的发展功能。

榕城区结合建设活力古城，对老字号焕发新的光彩做了有益的探索与尝试。“杨财合”老字号一经再度擦亮之后，其引发的业态振兴，将使千年古城呈现出新的姿态、新的面貌。为老字号写新文章，将是历史文化的具时代意义的重大作为，值得更多的人参与其中。

老字号所传承的独特产品、精湛技艺和经营理念，具有难以估量的品牌价值、经济价值和文化价值，承载着优秀的民族和区域历史文化。是新时期开展诚信兴商、弘扬商业文明的核心内涵和宝贵财富。对于揭阳的活力古城建设来说，擦亮老字号更有多重、

3月11日，普宁市举行潮汕内衣产业城投资合作框架协议签约仪式。该内衣产业城项目，将以内衣产业为核心，以数字化为动力，构建产城融合的新型产业生态圈，建设全球内衣产业链总部与潮汕文旅融合发展基地。

汕尾市日前决定批准凤凰木为汕尾市“市树”。据悉，市树能代表一个城市独特的人文景观和文化底蕴，对推进生态文明建设高质量发展、提高城市品位和知名度等有重要意义。（赵映光 祖颖）