

客家文脉·五华【创想】

探秘获市级非遗的“聚通酱油”

百年古法技艺精湛 黑豆酿造酱香浓郁

文/图 赖嘉华

“开门七件事”，柴米油盐酱醋茶。在中国人的饮食体系中，酱油是不可或缺的调味料，在餐桌上和灶台边守候了千年之久。春制曲、伏晒酱、秋抽油……古法技艺酿造的酱油，浓香鲜甜，尽显中国舌尖味道。

岁月流逝，无法改变人们心中的坚守。2022年12月7日，梅州市人民政府公布了第十批市级非遗代表性项目名录，其中，梅州市五华县的“聚通酱油酿造技艺”入选传统技艺类别。据了解，“老聚通”酱油品牌最早可追溯到清朝同治年间，迄今160余年，秉承古法技艺酿制，以黑豆为原料，保持食品本味。



从酱缸中间的竹篾，舀出汁水淋在酱醋上

壹

酿晒数月出佳品 技艺相传成非遗

一缸缸酱油摆在露天广场内，在阳光下得到充分发酵；工人们来回穿梭，掀起酱缸上遮盖着的巨大“斗笠帽”，手中握着淋油木勺，从酱缸中间的竹篾，舀出汁水淋在酱醋上；广场之中，浓郁的酱油香气扑鼻而来……走进梅州市老聚通食品有限公司（以下简称“老聚通公司”）厂区，只见200多个酱缸整齐排列，颇为壮观，酱缸之中的酱油，将在这里静静地晒足180天以上，直至彻底发酵完成。随着时间流逝，酱香也愈发浓郁。

每隔十来天，工人们要进行“淋油”工序。据介绍，在这180多天里，如果忽视了整个工艺流程中的任何一步，哪怕漏入几滴雨水，都有可能让一缸酱油成为废料。“一缸好的酱油，可谓来之不易。”工人们齐刷刷地说道。

翻阅史料可知，早在三千年前的周朝，就有“百酱八珍”的制酱记载。“酱油”的名称最早出现在宋朝，南宋林洪著《山家清供》有“韭叶嫩者，用姜葱、酱油、滴醋拌食”的记述。此外，酱油在古代还有清酱、豆酱清、酱汁、酱料等多种名称。

在梅州地区，大家喜欢将酱油称之为“豉油”，因此，聚通酱油在过去也叫聚通豉油。五华县志记载：“水寨聚通豉油，为水寨玉茶李正云首创。”清同治年间，李正云在梅县畚坑圩开设“聚丰”豉油店，后因缺乏原料，便迁回水寨圩，易名“聚通”，并开办豉油加工厂，以本地出产的乌豆（黑豆）制成豉油，在县内销售。后经李氏祖孙三代悉心研究，精工巧制，取得政府商标注册，向外县开拓市场，聚通酱油进而远销南洋各地。

1970年12月，五华县兴建食品厂，按照水寨“聚通”豉油传统工艺生产“特级豉油”。1985年，改手工操作煮豆为旋转蒸煮，实现机械化、半机械化生产。1985年1月设县生抽王

老聚通公司与高校合作研发产品

厂（前身为县食品厂豉油车间），采用黑豆为主料，按照“聚通”的传统工艺酿制“生抽王”系列酱油。1989年，旗下的“金杯牌”酱油王获全国食品展览会金奖。

匠心古法，独具酱香。从开设豉油店到往后的食品厂，老字号品牌始终坚持古法技艺酿造，在一代代人的传承和坚守中散发着岁月的醇香。“古法技艺酿造、选用黑豆为主料是我们的主要特色之一。”梅州市老聚通食品有限公司副总经理李福灵介绍着聚通酱油的嬗变。

“目前市面上的酱油主要采用黄豆为原料，聚通酱油选用黑豆，酿造出来的酱油口感较香甜，色泽红亮，营养更丰富。”国家注册资深中国烹饪大师、梅州市餐饮行业协会会长陈钢文评价道。近几年，古法酿制的黑豆酱油悄然进入人们的视线，凭借独特的风味，俘获了不少人的欢心。

同时，古法酿制的酱油含有大量蛋白质水解生成物，富含氨基酸、B族维生素、水溶性钙、磷、铁、锰、锌等矿物质和营养成分。酱之鲜，在那一滴滴醇香的液体里，也在制酱人的一滴滴汗水里。2022年12月7日，梅州市人民政府将“聚通酱油酿造技艺”列入第十批市级非遗代表性项目名录。



文脉链接

古法酿制酱油步骤

炒豆造酱

泡洗好的黑豆倒入蒸笼中经过1—2小时蒸煮，形成酱坯。

打倒酱坯、泡洗酱坯

蒸煮好的黑豆从蒸笼中倒出，摊凉后装入簸箕放到晾房。当酱坯与晾房里的菌群充分融合后，取出酱坯用水进行泡洗。

入缸发酵

泡洗好的酱坯放入缸中，加入盐水进行日晒夜露，持续发酵180天以上，在发酵时定时对缸内酱醪进行淋油，使油在晒制时充分发酵融合。

入坛备用

发酵晒制时间足够时，把缸内的酱油抽出放在坛中备用。

调配熬制

抽出放在坛中的酱油，根据口味、风味进行调配熬油。

开缸灌装

经过调配熬制的酱油，根据需要开缸灌装。



古法酱油酿制步骤

贰

增加设备扩产能 多种产品促发展

天下食为先，食以味为鲜。据了解，古法酿造酱油采用古老自然的发酵方式，与工业机械化发酵方式有不一样的区别。从一粒豆子到酿出酱油，工艺繁琐，需经过人工选豆、浸泡、高温蒸煮、拌曲、醋间发酵，再入酱缸、加盐水、日晒夜露、淋油、抽油、复晒、过滤灭菌、包装等十多道工序。每一处都是层层把关，每一滴酱油都是匠心酿造。

由于酿造耗时漫长、工业机械化冲击等种种原因，聚通酱油曾经一度停产。要如何重整旗鼓，既能顺应时代发展，又能保证产品质量呢？“老聚通”提出顺应市场，实现酱油自动化、现代化生产。”梅州市老聚通食品有限公司总经理朱龙辉表示。彼时的朱龙辉是五华县第十届政协委员，当他了解到聚通酱油面临的情况后，决定通过多方合作，注资“老聚通”，盘活已停产的酱油品牌。“儿时‘打酱油’的一幕幕至今仍在脑海里浮现，能延续我们五华人的老字号，让它焕发光彩是我们应该做的。”朱龙辉说。2019年，老聚通公司投资3000万元购置自动化设备、整修老厂房，新上一条年产1000吨的生产线。并于2021年3月建成投产，延续生产聚通酱油，让老字号焕发新机。

扩大产能的同时，企业依旧坚持使用古法酿造工艺，通过技艺改良和自动化设备改造，进一步提升酱油品质。“我出门吃饭都会带上

一小瓶公司生产的酱油，自家产品绝对放心，倒入一小碟，香味浓郁，可作为特色蘸料。”朱龙辉如今已是“老聚通酱油”第六代传承人，并担任梅州市第八届人大代表、五华县第十六届人大代表，不断为五华发展建言献策。他表示，百年老字号品质最重要。“生产线投产后，聚通酱油每年保持1000吨的产量，坚持传统工艺、古法酿造，回归食品本味。”

走进老聚通公司产品展示馆内，一款名为“聚通健酱”的酱油引人注目，瓷白色的瓶身上勾勒出一幅幅客家围屋的样貌，还将古法酱油步骤以绘画的形式融入其中。此外，老聚通公司与华南理工大学食品工程学院合作创新风味研究。这款酱油通过发酵调控酿造出高品质黑豆酱油，酿造时间长达8个月，里面的有益菌能最大程度将黑豆中的蛋白质和糖类分解为小分子的肽、氨基酸、寡糖和单糖，增加酱油的浓度，蘸酱时酱油能完全附着于菜肉中，保证每一次食品蘸酱时的风味。

同时，这种发酵工艺充分利用阳光和优质水源，大大增加了酱油的香味。“这是自然的香味、天然的鲜味，它不加任何的添加剂，可以根据消费者和客户的需要配置不同的风味，还可酿造为老抽、生抽等。”朱龙辉介绍，如今，“聚通”不断扩充产品种类，研发了其他风味的酱油、醋等食品，适应市场多元化发展，促进企业高质量发展。

叁

举办活动参加展览 带动当地农业发展



独具风味的老字号酱油产品

好“豆”多磨，好酱耗力。时代节奏加快，工业酱油似乎成为人们生活中的主流酱油，但在“物以稀为贵”的今天，人们越发追求取之自然、天人合一的质朴之物。

“蘸食添咸鲜，烹调提香味”。2022年5月1日，趁着“五一”假期，老聚通公司在五华开展“打酱油活动”。当盛满酱油的大缸一打开，一股浓郁的酱香扑面而来，现场市民闻香而来，品尝过后更是赞不绝口。“我们开展‘打酱油活动’，主要是让大家回忆起小时候打酱油的场景，让大家品尝到小时候的味道。”李福灵表示，今年的“打酱油活动”目前已在筹备之中。

去年8月19日，第六届中华老字号（山东）博览会在济南开幕。老聚通酱油、长乐

烧酒等九家梅州市老字号组团参展，携手呈现客家特色。独特的包装、古法酿造工艺、黑豆酱油……在博览会的调味品展区，聚通酱油受到广泛关注。这是聚通酱油“走出去”的有力探索。朱龙辉介绍，目前，聚通酱油主要在粤东地区销售，公司持续拓展周边省市及东南亚市场。聚通酱油销量提高的同时，也带动了当地农业发展和就业。

由于聚通酱油的原材料全部选用本地黑豆，预计全面达产后每年需消耗黑豆约1000吨。为此，老聚通公司结合当地情况，开展撂荒地复耕复种工作，连片种植了黑豆300多亩，此举既能为企业带来优质原材料，还能带动相关村集体经济和农民增收致富。



一缸缸酱油摆在露天广场内